

고환을 시대에 해외여행은 잔혹하기 그지없다. 숙박비는 물론이거니와 하다못해 현지식당의 음식가격도 만만치 않다. 내가 해외의 나가서 맛있는 음식을 먹고 있는건지, 아니면 금가루를 먹는건지 구분이 안될 지경이다. 그 와중에 상대적으로 엔화는 기존과 동일하면서 일본이 가성비 여행지로 급부상하고 있으나 모두가 같은 생각인지 비행기 값은 이미 하늘을 뚫어버린지 오래다. 도대체 직장인은 어디를 가야하는가? 라는 의문에 나는 해외가 아니라 한국에서 해외의 맛을 찾아보는 것을 제안하고자 한다. 그렇다. 오늘 소개할 이 가게, 장인의 맛이 깃들여져 있는 “카쥬아루”의 일본식 라멘에서 말이다.

카쥬아루 가게는 본사에서 도보로 15분 거리에 있다. 골목에 위치하고 있어 차량을 통해 방문하기 보다는 도보로 방문하는 것을 추천하는 위치다. 외부에서 찾기 어려운 점을 고려 시, 바로 옆에 있는 약국을 찾아온 뒤, 약국 옆에 위치한 카쥬아루 가게를 찾아가는 것이 편하다.

가게는 1명의 요리사분이 운영하는 소규모 가게이다. 수용 인원은 약 9~10명 수준이며, 원형테이블이 아닌 관계로 1~3명 이내로 방문하는 것이 적당하다. 가게 수용인원이 적으며 예약이 안되는 가게이므로, 방문 예정이라면 점심시간이 시작되자마자 바로 출발하는 것을 권장한다. 가게가 작다보니 생기는 아쉬운 부분이나 작은 가게의 특권으로서 손님이 식사하는 구역 건너편에서 바로 요리가 진행되어 우리의 요리사분께서 어떻게 장인 정신을 가지고 라멘을 요리하시는지 관람할 수 있다.

이 작은 가게가 어떻게 경쟁력을 가질 수 있는가? 라는 의문이 생길 수 있다. 직접 먹어보고 판단하는 것이 만고의 진리이나 그것보다 더 간단하게 판단할 수 있는 작은 지표가 있다. 바로 이 가게의 메뉴판을 보는 것이다. 이 가게에서 판매하는 라멘은 단 2종류, “돈코츠라멘 계열 / 부타라멘” 이다. 진정한 맛집은 복잡한 메뉴판과 메뉴가 필요하지 않다. 내가 어디에 집중해야 하는지 알고 그것에 집중된 결과라고 할 수 있다. 두 메뉴의 가격은 둘 다 1만원이다. 추가적으로 차슈나 달걀을 추가할 수 있으며, 저녁에 방문한다면 여기에 맥주를 추가하여 즐겨보는 것도 좋다.

일본 라멘에서 육수는 크게 백탕(白湯: 파이탄), 청탕(清湯: 친탄)이 두 가지로 구분<sup>1)</sup>된다고 한다. 청탕(清湯: 친탄)은 국물의 색깔이 투명에 가까우며, 맛의 농도가 연하다. 백탕에 비해 깔끔한 풍미와 맛을 즐길 수 있다. 부타라멘은 청탕 육수를 사용하여 국물의 색깔이 투명하다. 이를 통해 느끼하지 않고 면발 본연의 맛을 즐길 수 있는 장점이 있다. 기름진 맛을 원한다면 여기에 차슈를 추가하여 즐길 수 있다.

반대로 백탕(白湯: 파이탄)은 국물의 색깔이 하얀색이며, 맛의 농도가 진하다. 육류, 어류, 야채 등을 장시간 끓여 깊은 맛이 난다. 돈코츠라멘 계열이 바로 백탕을 활용하여 육수의 진한 맛과 더불어 기름진 느낌을 제대로 활용할 수 있다. 돈코츠라멘의 경우 “태운 마늘 기름 or 튀긴 비계 토폰”을 추가하여 맛과 향을 추가할 수 있다. 본인이 진한 육수의 맛이나 기름진 것을 원한다면 돈코츠라멘 계열을 추천하는 바이다.

직장인의 행복은 어디서 오는가? 나도 모른다. 하지만 맛있는 음식을 먹으면 행복이 오는건 확실하다. 그렇기에 금번 로비 이노베이션 과정에서 생긴 Heat+를 활용하여 일본식 라멘을 즐겨보는건 어떠할까? 행복은 나누면 즐거운 법. 모두가 함께 이 가게를 즐겼으면 좋겠다

1) [출처] [라멘상식] 일본 라멘의 종류② : 육수 | 작성자 이춘



[카쥬아루 가게 위치]



[카쥬아루 가게 전경]



[카쥬아루 가게 내부]



[카쥬아루 메뉴판]



[카쥬아루 부타 라멘]



[카쥬아루 돈코츠라멘 계열]