

날씨가 점점 더워지고 있는 요즘, 대표적인 원기회복 메뉴인 장어를 주제로 취재를 진행했습니다.

금번에 방문한 식당은 '찬찬찬 더 힘찬장어'라는 가게로,
이전에 가보았던 회사 근방의 다른 장어가게와 비교해보며 후기를 들려드릴 수 있도록 하겠습니다
(모든 내용은 주관적인 평가이니 경험과 조금 다르더라도 너그러운 양해 부탁드립니다 ☺)



회사 근방 장어집이라 하면 대부분 풍천가를 떠올리실 텐데요,
풍천가보다 인지도는 떨어지고 거리는 있지만
맛만은 어느집에도 떨어지지 않는 찬찬찬 더힘찬장어를 소개드립니다.

찬찬찬 더힘찬장어는 기본 주문량이 1kg(추가장어 500g)로 시작해
타 장어집 대비 기본가격이 다소 높은 편이었습니다.
(단, g당으로 계산하면 타가게 대비 저렴한 편)

일반적으로 초벌을해서 나오는 곳이 많은데 찬찬찬더힘찬장어는 생장어 그대로 나와서
숯불에 먹기 좋게 구워주시는데요, 확실히 초벌이 되어있는 곳 대비 촉촉함이 살아있고
부드러움과 쫄깃함이 동시에 느껴졌습니다.

데리야끼소스를 찍어먹어도 맛있지만 장어 자체가 신선하고 맛있다보니
소금만 살짝 찍어먹거나 그냥 먹어도 고소하고 담백한 장어 본연의 맛을 잘 느낄 수 있었습니다.
밑반찬은 단순한 편인데 함께 제공되는 채소류, 생강, 곁절이 등이 모두 매우 신선했습니다.



식사 메뉴로는 기본적인 찌개류와 더불어 장어탕, 잔치국수, 열무국수 등이 있었고
메뉴에는 초계국수도 있었지만 지금은 해당메뉴는 안하신다하여 열무국수를 먹어보았습니다.

열무국수 하면 떠올릴 수 있는 시원하고 담백/청량한 정석적인 육수 맛에 더해
상당히 탱탱하고 쫄깃한 면이 매우 인상적이었습니다.

(계산할 때 어떤 면을 쓰시냐 여쭙봤지만 비법이라 하셔서 알아내지 못했습니다 😊)



	찬찬찬 더힘찬장어	풍천가	두어마리
맛	4.5/5	4/5	3.5/5 (잔뼈다소있음)
식당 공간 쾌적함	2.5/5	4/5	4/5
친절도	3/5	3.5/5	4/5
위치(회사-매장)	도보 15분	도보 6분	도보 28분
가격(장어기본메뉴)	63000원 (1kg)	42000원 (270g)	27000원(g수미기재)
주요 사이드메뉴	열무국수/장어탕	해산물/고기구이류	우니한판
네이버 평점/리뷰수	4.38 / 137개	4.24 / 480개	4.38 / 366개
주차	주차공간 협소	주차공간 넉넉 발렛파킹(3000원)	주차공간 협소

굳이 이곳의 단점을 꼽자면 다소 좁은 주차공간,
약간은 낡은 인테리어 정도가 있겠으나
종합적으로 만족스러운 식사를 할 수 있었습니다.

장어 자체의 맛에 집중하고 싶다면 단연 찬찬찬 더힘찬장어를 추천할 것 같고,
장어와 더불어 다양한 해산물과, 고기구이를 함께 다양하게 즐기시고 싶다면 풍천가를,
깔끔하고 아늑한 분위기에서 우니, 더덕구이와 함께 장어를 즐기시고 싶다면
두어마리를 추천드리고 싶습니다.

먹을 때 깨알 tip

데리야끼 소스 대신 소금만 살짝 콕! 찍어드시는걸 추천
함께나오는 갯잎 장아찌 간장에 콕! 찍어드셔도 맛있어요!
장어를 몇점 남겨놓고 열무 국수를 시켜서 면과 함께 호로록!
(장어의 기름진맛과 열무국수의 시원한맛의 밸런스가 상당함)