

2023. 9. 21.(목) 조간용

이 보도자료는 2023년 9월 20일 오전 11:15부터 보도할 수 있습니다.



보도자료

담당부서 : 관광체육국 관광산업과

관광산업과장

김가영

2133-2770

콘텐츠마케팅팀장

송성하

2133-2788

사진없음 사진있음 쪽수 : 4쪽

관련 홈페이지

https://www.instagram.com/salam_seoul/

서울시, 아시아·중동 지역 대사관 초청 '테이스트 오브 살람서울' 개최

- 수단, 알제리, 카타르, 쿠웨이트, 말레이시아 등 아시아·중동 지역 15개국 대사관 참여
- 두바이 '부르즈 알 아랍' 총괄 셰프 출신 에드워드 권이 재해석한 한국식 할랄 음식 소개
- 개발된 신메뉴는 오는 11월부터 N서울타워에서 국내외 관광객에도 선보일 예정
- 안심하고 먹을 수 있는 '살람서울 레스토랑' 발굴·확대 등 관광편의 제고 지속

서울시는 지난 9월 19일(화), N서울타워와 함께 아시아·중동 지역의 주요 국가 대사관을 초청, '테이스트 오브 살람서울(Tasty of Salam Seoul)'을 개최했다고 밝혔다.

○ '테이스트 오브 살람서울'에는 수단, 알제리, 카타르, 쿠웨이트, 말레이시아 대사를 비롯한 아시아·중동 15개국 대사관 및 한국-아랍 소사이어티 등 국내외 유관기관 관계자 30명이 참석하였다.

올해 처음으로 개최된 이번 행사는 지난 16일(토) 시작한 '2023 서울 미식주간'(9.16~23)과 연계해, 한국식으로 재해석한 새로운 할랄의 맛을 선보이고자 마련되었다. 시는 이번 행사를 통해 아시아·중동 무슬

림 관광객을 위한 음식 편의가 개선될 뿐만 아니라, 나아가 할랄 음식 문화에 대한 관심도 높아지는 계기가 되길 기대하고 있다.

※ 2020년 방한 무슬림 관광 실태조사(한국관광공사) 결과 무슬림 관광객이 인식하는 한국 여행 개선 요소는 음식(50.9%), 숙박시설(43.8%) 순으로 나타남.

□ 특히 이번 행사에서는 두바이 7성급 호텔인 ‘부르즈 알 아랍’의 총괄 수석 셰프 경력의 에드워드 권(권영민)이 개발한 한국식 할랄 음식 5종이 새롭게 선보여 참석자들의 눈길을 끌었다.

○ 메인메뉴는 할랄 양갈비를 주재료로, 중동의 바바가누쉬와 한국의 된장을 이용한 소스를 함께 사용함으로써 새로운 맛을 느낄 수 있다. 또한 병아리콩과 참깨로 만든 중동의 후무스와 한국의 전복찜을 조합한 풍미 깊은 요리도 선보였다.

○ 이번 행사는 에드워드 권 셰프가 직접 참석하여 개발한 메뉴를 참석자들에게 소개하는 셰프 갈라쇼로 진행되어 그 의미를 더했으며, 시식을 마친 참석자들은 한식과 할랄의 음식문화 융합을 통해 개발된 신메뉴에 만족감을 나타냈다.

□ 참석자들은 서울시가 아시아·중동 지역 국가 관광객들의 음식 편의에 관심을 갖고, 이번 행사를 준비한 것에 감사를 표하기도 했다. 뿐만 아니라, 한국의 뛰어난 음식 문화와 우수한 관광자원을 자국에 적극 소개해 서울관광의 3천만 시대를 지원하겠다고 말했다.

□ 이번에 개발된 메뉴들은 11월부터 N서울타워 더플레이스 다이닝에서 국내외 관광객에게 할랄 메뉴로 정식 선보이게 될 예정이다. N서울타

워 운영사 CJ푸드빌 관계자는 “최근 N서울타워를 찾는 관광객 중 외국인 비율이 50%가 넘어 할랄 음식 제공에 대한 고민이 많았는데, 이번 기회를 통해 아시아·중동 국가의 관광객에게 최고의 메뉴를 제공할 수 있게 되어 매우 뜻깊게 생각한다”고 행사 참여 소감을 전했다.

- 한편, 서울시는 할랄기관의 공식 인증을 받은 기존 할랄인증식당(10곳) 이외에도 무슬림 관광객들이 안심하고 먹을 수 있는 ‘살람서울 레스토랑’을 추가로 발굴해 관광편의 개선에 적극 나서고 있다.

- ▶ 살람 서울 레스토랑 : 서울을 방문한 무슬림 관광객이 안심하고 음식을 즐길 수 있도록 돼지 관련 식재료를 일절 사용하지 않는 레스토랑. 공신력 있는 인증기관인 할랄협회를 통해 검증을 마친 식당으로, 현재 162개의 ‘살람서울 레스토랑’을 발굴해 홍보하고 있다.



- 김영환 서울시 관광체육국장은 “세계 관광시장의 블루오션인 아시아·중동 지역에서 방문하는 무슬림 관광객들이 불편함 없이 서울 곳곳을 여행하고 서울 미식도 즐길 수 있도록 세심하게 살피겠다”면서, “서울이 더 오래 머무르고, 다시 찾고 싶은 매력도시로 거듭날 수 있도록 고품격 관광을 활성화하고 나아가 3천만 관광시대를 열 수 있도록 최선을 다하겠다”고 말했다.

붙임. 테이스트 오브 살람서울 행사 사진.



참석자 기념 촬영



셰프 갈라쇼



중동의 바바가누쉬와 양갈비의 조합에 한국의 된장을
이용한 소스로 중동과 한국간의 조화를 이루어낸 요리



병아리콩과 참깨로 만드는 중동의 후무스와 한국의
전복찜을 조합하여 고소하며 풍미깊은 요리

주요 메뉴
