

경영학석사 학위논문

일식 레스토랑 메뉴의 푸드스타일링과 고객 행동특성에 관한 연구

경주대학교 산업경영대학원

호텔외식경영학과

김 보 라

2009년 6 월

일식 레스토랑 메뉴의 푸드스타일링과 고객 행동특성에 관한 연구

지도교수 이 연 정

이 논문을 석사학위 논문으로 제출함.

2009년 6월

경주대학교 산업경영대학원

호텔외식경영학과 외식사업경영전공

김 보 라

金보라의 碩士學位論文을 認准함

審査委員長 印

審 查 委 員 印

審 查 委 員 印

慶州大學校 産業經營大學院

2009年 6月

감사의 글

논문을 쓰면서 너무나도 부족한 저에게 많은 가르침과 도움을 주신 모든 분들 짧지만 이 지면으로서 감사의 말씀을 드리고자 합니다.

먼저 석사 과정을 무사히 마치도록 격려와 칭찬을 아끼지 않으셨던 저의 논문 지도를 맡으신 이연정 교수님께 진심으로 감사의 말씀드립니다. 그리고 평소 저를 친자식 같이 살피주시고 항상 걱정하는 마음으로 많은 가르침과 교훈을 주신 김현룡 교수님께도 너무나 깊은 감사의 말씀을 드리며 앞으로 제인생의 나아갈 길에 크나큰 길잡이가 되어 주신 점 다시 한번 감사의 말씀드립니다. 아울러 논문이 완성되기까지 옆에서 많은 조언을 아끼지 않으셨던 오영섭 교수님, 최용석 교수님께도 감사의 말씀을 드립니다.

직장생활을 하면서 무사히 대학원 과정을 마치기까지는 양보와 이해심으로 저를 아껴주신 우리 힐튼 식구들이 있었기 때문입니다. 언제나 저를 걱정하시던 박남용 차장님, 항상 칭찬으로 대해주신 김종광 대리님과 김영식 계장님, 그리고 저의 고민과 저의 말벗이 되어 주신 이덕환 계장님, 그 외 힐튼 식구들 모두 모두 감사의 말씀을 드립니다.

또한 오늘의 저를 있게 해주신 늘 염려와 걱정으로 사랑해 주시는 하나 밖에 없는 우리 아버지, 어머니 항상 감사하는 마음 항상 사랑하는 마음 글로써는 다 표현을 못하지만 평생 은혜에 보답하며 효도하겠습니다. 그리고 하나뿐인 사랑하는 언니에게도 고맙고 감사의 마음을 전합니다.

마지막으로 돈독한 우애로 뽕뽕 뭉쳐진 우리 대학원 동기들 특히 민이 오빠 너무 고맙고 논문 쓰면서 많이 도와줬던 후배 재상이, 지연이 에게도 고마운 마음 전합니다. 마지막으로 곁에서 말없이 도와주고 묵묵히 힘이 되어준 평생 벗이 될 정안이 오빠, 부모님께도 진심어린 마음과 사랑을 담아 감사의 글을 마치고자합니다.

김 보 라

< 목 차 >

I. 서 론

제 1 절 문제의 제기와 연구의 목적	1
1. 문제의 제기	1
2. 연구의 목적	2
제 2 절 연구의 방법과 범위	3
1. 연구의 방법	3
2. 연구의 범위	4

II. 이론적 배경

제 1 절 일식의 이론적 고찰	5
1. 일식의 개념	5
2. 일식의 분류	6
3. 일식의 테이블 매너	11
제 2 절 일식레스토랑의 이론적 고찰	13
1. 일식레스토랑의 개념	13
2. 일식레스토랑의 메뉴	14
3. 일식레스토랑의 분류	18
4. 일식레스토랑의 현황	20
제 3 절 푸드 스타일링의 이론적 고찰	21
1. 푸드 스타일링의 개념	21
2. 일식의 푸드 스타일링	23
3. 일식레스토랑의 공간연출	29
제 4 절 푸드스타일리스트의 이론적 고찰	32
1. 푸드스타일리스트의 개념	32
2. 푸드스타일리스트의 영역	33

3. 푸드스타일리스트의 기본 자질	34
4. 푸드스타일리스트의 성장과정	36

III. 연구의 설계 및 분석 방법

제 1 절 조사 연구	38
1. 연구과제의 설정	38
(1) 일식레스토랑 메뉴의 선호도	38
(2) 메뉴 품질 속성의 중요도	38
(3) 푸드 스타일링의 테이블 세팅 요소의 중요도	38
(4) 음식 스타일링 요소의 중요도	38
(5) 푸드스타일리스트 자질의 필요성	39
(6) 조사대상자의 일반적 특성	39
(7) 푸드 스타일링을 위한 일식메뉴선정	39
(8) 일식메뉴 푸드 스타일링의 실험 연구	39
2. 일반설문지의 설계	40
(1) 설문 문항의 추출	40
(2) 설문지의 구성	41
(3)조사 설계	43
제 2 절 실험 연구	43
1. 실험 설계	43
2. 설문지의 설계	44
(1) 설문 문항의 추출	44
(2) 설문지의 구성	44
3. 실험 조사	45

IV. 실증 분석 결과

제 1 절 기초자료 분석	49
---------------------	----

1. 조사대상자의 일반적인 사항	49
2. 일식레스토랑 방문에 대한 행동특성	51
3. 일식 인식도에 대한 행동특성	54
4. 푸드 스타일 관련 행동특성	57
제 2 절 연구과제 분석	57
1. 일식레스토랑 메뉴의 성별, 직업, 연령, 평균수입에 따른 선호도 ..	60
2. 메뉴 품질 속성의 성별, 직업, 연령, 평균수입에 따른 중요도	65
3. 테이블 세팅 요소의 성별, 직업, 연령, 평균수입에 따른 중요도	70
4. 푸드 스타일링 요소의 성별, 직업, 연령, 평균수입에 따른 중요도	75
5. 푸드스타일리스트 자질의 성별, 직업, 연령, 평균수입에 따른 필요성	80
제 3 절 일식 메뉴 푸드 스타일링 유형에 따른 인식도 비교(실험) ...	88
1. 조사대상자의 일반적 특성	88
2. 일식 메뉴별 푸드 스타일링의 항목별 만족도	89
3. 일식 메뉴별 스타일링 정도에 따른 만족도	97
 V. 결 론	 98
1. 연구결과의 요약 및 시사점	99
2. 연구의 한계 및 향후 연구방향	102
참고문헌	104
설문지	108
ABSTRACT	120

< 표 차 례 >

< 표 III-1 > 설문문항의 추출	40
< 표 III-2 > 조사 설계의 표본	43
< 표 III-3 > 일식 메뉴의 푸드 스타일링 유형	46
< 표 IV-1 > 조사 대상자의 일반적인 사항(일반설문지)	50
< 표 IV-2 > 일식레스토랑 방문에 대한 행동특성	52
< 표 IV-3 > 일식 인식도에 대한 행동특성	55
< 표 IV-4 > 푸드 스타일 관련 행동특성	58
< 표 IV-5 > 일식레스토랑 메뉴의 선호도	60
< 표 IV-6 > 성별에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도	61
< 표 IV-7 > 직업에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도	62
< 표 IV-8 > 연령에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도	63
< 표 IV-9 > 평균수입에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도	64
< 표 IV-10 > 메뉴 품질 속성에 따른 중요도	65
< 표 IV-11 > 성별에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도	66
< 표 IV-12 > 직업에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도	67
< 표 IV-13 > 연령에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도	68
< 표 IV-14 > 평균수입에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도	69
< 표 IV-15 > 테이블 세팅 요소에 따른 중요도	70
< 표 IV-16 > 성별에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도	71

< 표 IV-17 > 직업에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도	72
< 표 IV-18 > 연령에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도	73
< 표 IV-19 > 평균수입에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도	74
< 표 IV-20 > 푸드 스타일링 요소의 중요도	75
< 표 IV-21 > 성별에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도	76
< 표 IV-22 > 직업에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도	77
< 표 IV-23 > 연령에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도	78
< 표 IV-24 > 평균수입에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도	79
< 표 IV-25 > 푸드스타일리스트 자질의 필요성	80
< 표 IV-26 > 성별에 따른 푸드스타일리스트 자질의 필요성	81
< 표 IV-27 > 직업에 따른 푸드스타일리스트 자질의 필요성	82
< 표 IV-28 > 연령에 따른 푸드스타일리스트 자질의 필요성	84
< 표 IV-29 > 평균수입에 따른 푸드스타일리스트 자질의 필요성	86
< 표 IV-30 > 조사대상자의 일반적인 사항(실험설문지)	88
< 표 IV-31 > 일식 메뉴별 푸드 스타일링의 항목별 만족도	93
< 표 IV-32 > 일식 메뉴별 스타일링 정도에 따른 만족도	97

＜ 그림 차례 ＞

＜ 그림 I-1 ＞ 연구의 흐름도	4
＜ 그림 II-1 ＞ 테이블 1인 세팅	24
＜ 그림 II-2 ＞ 다다미방 1인 세팅	24
＜ 그림 II-3 ＞ 일본 전통 상의 여러 가지 형태	25
＜ 그림 II-4 ＞ 일식에 사용되는 숟가락, 젓가락 모양	26
＜ 그림 II-5 ＞ 일식의 식기 모양	26
＜ 그림 II-6 ＞ 테이블 리넨, 매트 종류 1	27
＜ 그림 II-7 ＞ 테이블 리넨, 매트 종류 2	27
＜ 그림 II-8 ＞ 테이블 냅킨과 냅킨 링의 종류	28
＜ 그림 III-1 ＞ 조사에 이용된 푸드 스타일링 사진	47
＜ 그림 IV-1 ＞ 일식 메뉴별 스타일링 정도에 따른 만족 결과	98

I. 서 론

제 1 절. 문제제기와 연구의 목적

1. 문제의 제기

최근 들어 육체적, 정신적 건강의 조화를 통해 행복하고 아름다운 삶을 추구하는 삶의 유형이나 문화라는 뜻을 갖는 웰빙(well-being) 문화는 사회에 큰 이슈가 되었다. 생활에서 웰빙(well-being)이 차지하는 의미는 다양하지만 그 중에서도 ‘잘 먹고 잘 사는 것’이란 화두에 가장 잘 어울리는 것은 ‘무엇을 어떻게 먹을 것인가’라는 음식에 대한 관심이라고 여겨진다(김양희, 2006). 이런 면에서 보면 맛과 동시에 건강을 생각하는 음식과 소식으로 음식문화가 점차 바뀌어가고 있음을 의미하며 세계 장수국가 중 하나인 일본의 음식은 이러한 최근의 움직임에 가장 적합한 음식 중 하나일 것이다(이연정외, 2005).

또한 외식문화는 경제성장과 더불어 중요한 산업의 한 부분으로 발전하였고 풍요로운 생활을 즐길 수 있도록 만들어지고 있으며 무한한 발전 가능성과 잠재시장을 확보하고 있다.

소비자의 경제 수준 향상과 여가 시간의 확충으로 인해 소비자의 욕구와 필요가 다양화됨에 따라, 시장의 영역도 세분화 되고 전문화 될 것으로 예상되고 있다. 따라서 일식레스토랑에서도 치열해지는 경쟁력을 키우기 위해 음식의 맛이나 적절한 가격, 또는 지리적 접근성과 식사공간의 분위기, 서비스의 내용과 질, 위생상태, 조용한 입지와 주변 환경 등으로 변화하고 있는 것이다.

이와 같은 현상은 식생활에서 나타나는 소비자들의 욕구가 단순히 음식만을 먹는 차원에서 그 이상으로 발전하고 있음을 시사한다. 즉, 식생활에 대한 소비자들의 욕구가 고도화되고 고차원화 되어감에 따라 일식레스토랑 역시 소비자의 취향에 맞는 서비스의 제공과 분위기의 연출 등을 배합하여 함께 소비하는 과정으로 변화 한다는 것이다(윤태환, 2003). 한편 메뉴는 레스토랑 운영의 기본요소로서 메뉴에 의해 가격, 입지계획, 장비, 서비스, 실내

장식들이 달라지기 때문에 운영계획의 가장 중요한 요인으로 작용한다. 즉, 레스토랑은 메뉴를 중심으로 관리되어야 합리적이고 과학적인 계획과 디자인을 할 수 있게 되는 것이다.

최근에 음식은 맛도 물론 중요하지만 "눈은 노출된 두뇌다"라는 말과 같이 시각적인 면이 오감 중에서도 가장 큰 역할을 맞고 있다. 우리가 얻는 정보의 80% 이상은 이미 시각을 통해 얻어지며 오감을 비교했을 때 중요도, 표현도, 인상도, 그리고 쾌락도 에서 가장 높은 위치를 차지하고 있는 것이 시각이며 역시 색이나 형태를 눈으로 보고 느끼는 것 또한 시각에 의해서이다(이연정외, 2005). 이러한 점을 고려하여 본다면 음식을 장식하는데 있어서 그에 따른 요소는 무엇이며 그 요소들은 실제로 어떻게 표현되고 있는지, 또한 시각적 만족에 어느 정도 영향을 미치는 가를 분석할 필요성이 제기된다(김광오, 2003). 또한 최근 문화수준의 향상과 더불어 음식의 맛이나 적절한 가격이 중요요인으로 작용했던 과거와 달리, 식사 공간 분위기, 서비스 내용과 질적인 고객의 주문을 고려한 맞춤 서비스와 스타일링을 접목하여 창의적인 음식 연출로 오감까지 만족시킬 수 있는 소비자의 욕구를 충족해야 된다.

2. 연구의 목적

현대사회는 최근 문화수준의 향상과 라이프스타일의 변화로 이용객의 수요가 계속해서 늘어나고 있으며 기존의 시장을 유지하면서 새로운 시장을 유치하려는 각 외식업계의 경쟁 또한 심화된 차별화 되어가고 있다.

최근 들어 소비자의 욕구가 세련되어지면서 일식레스토랑은 음식과 더불어 편안한 분위기라는 문화적 개념으로 그 의미가 변해 가고 있다. 다시 말해, 현대 고객은 더 이상 먹고 즐기는 공간이 아닌, 음식과 분위기를 즐기면서 미학적인 삶을 느끼고, 웰빙을 하며, 그 공간 속에서 자기만의 라이프스타일이 잠재해 있는 시각적인 요소를 추구하는 경향에 이르게 되었다(김양희, 2006). 또한 식재료에 있어서도 다양한 변화를 가져 왔으며 이에 수반하는 주변의 것들 즉, 식 공간 연출에 관심이 높아지게 되었다.

따라서 본 연구에서는 일식 레스토랑의 메뉴의 중요성을 인식하고 고객의 오감을 만족 시킬 수 있는 음식연출의 방법에 대하여 파악하며 시각적으로

메뉴에 어울리는 푸드 스타일링을 연구하여 음식문화 발전에 이바지 한다.

제 2 절. 연구의 방법 및 범위

1. 연구의 방법

본 연구는 기존의 이론에 따라 연구 과제를 설정하고 이를 실증적으로 검증한 후 결론을 내리는 방식과 조사연구를 사용하여 연구 목적을 이루고자 한다.

일반설문지와 실험설문지 조사에 대한 분석방법은 SPSS(statistical Package for Society System) 12.0 패키지를 활용하여

첫째로 일반적인 사항 및 실행에 대한 빈도분석, 기술 분석을 실시하며,

둘째로 일식메뉴에 대한 선호도, 메뉴품질 속성의 중요도, 테이블 세팅 요소의 중요도, 푸드 스타일링 요소의 중요도, 푸드스타일리스트의 자질에 대한 기술 통계, t-test, 일원분산분석(One-Way ANOVA), Duncan의 사후검증을 실시한다.

셋째로 A, B, C에 따른 푸드 스타일링의 중요도는 사진을 제시하여 시각적인 관능검사를 실시하고 기술 통계, t-test, 일원분산분석(One-Way ANOVA), Duncan의 사후검증을 실시한다.

2. 연구의 범위

본 연구는 마지막으로 본 연구의 내용적 연구의 범위는 전체를 크게 I ~ V로 구성하였는데 이를 구체적으로 제시해 보면 다음과 같다.

I에서는 서론부분으로 연구에 대한 문제제기와 목적, 연구의 방법과 범위를 제시하였다.

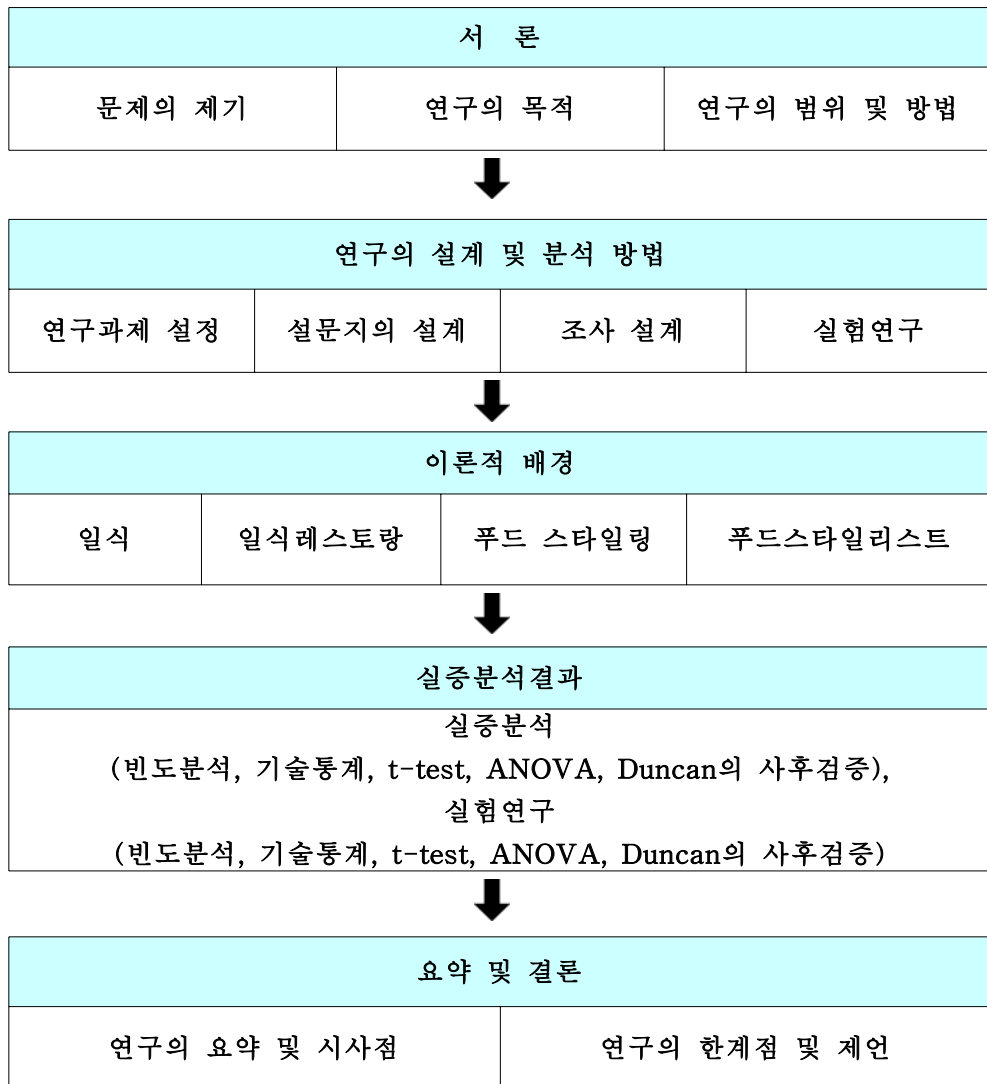
II에서는 이론적 배경부분으로 기존의 연구와 문헌을 통하여 본 연구의 이론적 기초를 체계화하였고 선행연구를 통해 연구의 타당성과 신뢰도를 구축 하였다.

III에서는 실증연구의 설계에 대해서 다루는데 여기에서는 설문지의 구성과 분석 방법, 실험연구에 대하여 기술하였다.

IV에서는 설문조사를 통한 분석과 결과를 기술하였다.

V에서는 결론부분으로 연구결과와 요약과 연구의 한계 및 보완해야 할 사항을 제시 하였다.

이를 연구의 흐름도로 제시해 보면 <그림 I -1> 다음과 같다.



<그림 I -1> 연구의 흐름도

II. 이론적 배경

제 1 절. 일식의 이론적 고찰

1. 일식의 개념

일본요리란 일본의 풍토에서 독특하게 발달하고 일본인들이 일상 먹는 요리의 총칭으로 시각적인 아름다움이 중요시되며 자연으로부터 얻은 식품이다(채병숙외, 2007). 일본요리는 '눈으로 먹는 요리'라고 할 만큼 자연으로부터 얻은 식품 고유의 맛과 멋을 최대한 살리는 조리법을 택하며, 어패류를 이용한 요리가 많기 때문에 신선도와 위생을 제일 중요시하고, 요리의 양이 비교적 적으며 섬세하고, 계절감이 뚜렷하다. 이처럼 계절적인 요리를 매우 중요시하며, 생선, 어패류의 생식, 사시미, 초회 등 어떠한 소재의 품미, 색, 형태 등을 살린 조림, 구이, 튀김 등이 있다(이연정외, 2004).

조미료는 된장, 간장, 설탕, 술, 식초, 소금을 주로 사용하며, 일본요리의 기본 다시는 가쓰오 부시와 다시마로 만든다. 요리의 맛을 담백하게 하는 것을 매우 중요시하며 고도의 기술, 칼의 사용법, 특히 조각품은 가치 예술적이라고 할 수 있으며, 화조를 중심으로 요리에 맞게 만들어 한층 더 요리를 돋보이게 하고 있다(社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協會, 2002). 그릇은 요리와의, 조화를 중요시하며 계절감을 살리며 도자기, 칠기 그릇, 죽제품, 유리제품, 등을 다양하게 사용한다. 일본요리를 그릇에 담을 때에도 그릇에 가득 차게 담지 않고 공간이 넉넉하게 담는 것이 특징이다.

일식 요리법에 있어 가장 기본이 되는 요리법을 알아보면 오색, 오미, 오법이라고 하는 특징으로 대별할 수 있다. 즉, 다섯 가지 색, 다섯 가지 맛, 다섯 가지 방법을 기초로 하여 일식 요리를 만드는 것이다. 오색은 흰색, 검정색, 노란색, 빨간색, 청색을 이용한 것이고 오미는 단맛, 짠맛, 신맛, 쓴맛, 매운맛을 내고 오법은 조리법으로 생것, 조림, 구이, 찜, 튀김으로 요리를 하는 것이다(최웅외, 2007). 그리고 일본요리는 1964년 동경올림픽을 계기로 외국인과의, 접촉이 빈번해지면서 스키 야키, 샤브샤브, 돈가스, 스테이크, 철판구이 등의 육류요리가 발전하여 전통적인 식습관과 식문화에 많은 변화

를 가져 왔다(박계영, 2003).

이상에서 살펴본 일본요리의 특징을 구체적으로 나열해 보면

첫째는 조미료를 사용하지 않음으로써 재료가 갖고 있는 맛을 최대한 살리고 다가오는 계절을 한 발 앞서 느낄 수 있는 제철의 재료를 사용하여 손님으로 하여금 계절의 흐름을 느낄 수 있도록 한다. 계절감을 무시한 메뉴는 일식 요리라고 할 수 없을 만큼 일식에서는 계절 감각을 중요시 한다. 둘째는 조리법에도 계절감을 표현하는데 각 계절의 향기와 맛 그리고 시원함과 따뜻함의 느낌 등 섬세한 배려가 필요하다. 셋째는 해산물이 풍부하여 생선을 날것으로 먹는 방법이 발달하였고 다른 양념을 하지 않고 생선 본래의 맛을 즐기는 것과 함께 시각적인 즐거움을 추구하지 않으면 고급화를 시킬 수가 없다. 여기에 빠지지 않는 것이 생선회 칼이다. 다른 요리에 사용하는 칼과 달리 일식 요리에 사용되는 칼은 한쪽 면이 2개로 되어 있어 살아있는 생선을 자르기에 아주 적절할 뿐 아니라 잘랐을 때 각을 세울 수 있고 한층 멋을 부릴 수 있게 자를 수 있다. 넷째는 생선 본래의 맛을 즐기는 것과 함께 시각적인 즐거움을 추구한다. 다섯째는 일식은 눈으로 먹는다고 할 만큼 색깔의 조화를 중요시 하고 여섯째로 재료의 종류를 바다, 산, 들에서 나는 재료들을 골고루 배합하여 영양의 균형을 맞추어 조리하는 것이 기본이다. 일곱 번째는 그릇이나 담는 방법에서도 미를 추구하고 있으며 여덟 번째는 그릇의 색, 모양, 재질 등도 요리와 어울리는지를 생각해 보고 다양한 개성을 살릴 수 있게 한다(안효주, 2002 ; サトウタダコ, 2001).

2. 일본요리의 분류

(1) 시대별에 따른 일본요리

野馬土사상을 기본으로 하는 일본은 복잡한 지형과 해류에 의한 영향이 크기 때문에 각 지역마다 특성이 뚜렷하다. 시대별로 일본요리를 나누어 보면 첫 번째로 ぞもん 시대(자연식 시대)이다. 신석기 시대에 남북 양계문화가 있었음을 식생활면에서 확인할 수 있다. 예를 들어 오징어나 낙지를 잡아먹는 풍습은 분명히 동남아시아 해양성 문화 요소로 물가에서는 활, 작살,

그물 등으로 근해의 물고기를 잡았다. 한편 산지에서는 단궁과 같은 북방의 활을 사용하여 멧돼지와 사슴을 사냥하였다. 날 것보다는 익혀서 먹었던 시기로 약 1만 2천 년 전으로 추정되는 취사 전용 냄비인 조몬 토기가 발견되었다(김경미외, 2007). 도토리 등의 나무열매에서 뚝은맛을 우려내는 가열조리기술이 있었던 점과 조개국의 증거인 패충은 주식재료를 안정되게 확보하였다. 특히 현대 일본인이 계절감을 고려하여 식재료를 선정하고 요리를 그릇에 아름답게 담는 것은 이 시대의 조리문화의 계승이라고 볼 수 있다(황규선, 2007).

두 번째는 やよい시대(벼농사 시대)이다. 한반도를 통하여 물을 이용하여 벼를 경작한 시기로 쌀밥과 떡을 신성시하고 쌀밥을 동경하는 일본 조리문화가 형성되었다(김경임외, 2007). 이와 더불어 염분의 섭취도 동물의 내장을 통한 유기 염 대신 해조를 구워 만든 식염으로 바뀌었다. 사냥과 어업이 각기 독립되어 사회적 분업을 이루면서 종속 산업화 되었으며 주식은 현미를 찌서 먹는 것으로 아침, 저녁 두 끼를 원칙으로 했다. 부식은 채소, 어패류, 조수 등이었고 대개는 열 가공을 해서 먹었다(황규선, 2007).

세 번째는 あすか 시대이다. 조개류나 채소는 향신료나 소금 맛으로 생식을 하고 곡물, 어 수육, 야초 등의 발효 염장 식품이 등장하였으며, 각종 조미료와 향신료도 사용되었다. 쌀로 술을 만들어 먹었는데 초기엔 단단하게 반죽된 것이어서 젓가락으로 먹다가 점차 양조법의 발달로 액체가 되었다. 이 무렵부터 사망 연령은 높아졌지만 골격의 발달을 보면 신장은 늘어난데 반해 뼈 조직은 귀족들 사이에서 이미 저하되고 있었으며 혈액의 산성도도 상승하였다. 이는 전분과 알코올 섭취가 원인이라고 추정된다(전경철, 2002).

네 번째는 なら 시대이다. 백제에서 전해진 불교의 영향으로 살생이 금지되어 소나 말, 개, 원숭이, 닭고기를 먹지 못하였고 당풍문화가 유행하면서 귀족은 칠기나 청동기, 유리그릇 등을 사용했다. 당나라를 모델로 한 율령 국가 체제의 성립 시기를 전후하여 귀족 계급의 생활양식이 당풍으로 변모하여 음식 문화에도 영향을 미쳤다. 또한 식물성 기름의 수요가 급격히 증가했으며 버터, 설탕, 밀크가 전해져 약용으로 잠시 생산된 때가 있었다(황규선, 2007).

다섯 번째는 へいあん 시대이다. 중국과의 국제 교류에 의해 중국의 문화가 조리문화에 영향을 미쳤다. 불교문화가 성행하면서 육식에 대한 금기가

엄격해졌고 식사에 대한 미신도 널리 퍼졌다. 나라 시대에 귀족들이 형식을 중시하는 대향 요리로 연회를 열었으며 삶기, 굽기, 데치기, 무치기, 탕, 절임 등의 일본식 요리 형태가 나타나면서 요리의 형식과 음식 의례가 시작되었다(김경미외, 2007).

여섯 번째는 がまくら 시대이다. 무사 계급의 등장으로 질실 강건을 제일로 하여 음식도 간소화되고 형식에 얽매이지 않게 되었다. 귀족의 문화로서 식사 매너와 다도 예절이 발달하였다. 식탁은 사원용이나 무가의 특별한 날을 위해 칠기의 젠이 사용되었으며 일반인들 사이에서 목기와 젓가락이 사용되었다(황규선, 2007).

일곱 번째는 むろまち 시대(무인시대)가 있는데 육식, 어패류 등을 전혀 사용하지 않은 사원요리인 ‘쇼 징 요리’가 발달하여 민간에까지 보급되었으며 쌀밥을 높이 담은 다카모리 메시, 된장국, 금방 삶거나 구운 음식을 차리는 법 등 음식 맛보기도 발달하였다. 무로마치 시대는 일식이 발달한 시대로 예의범절을 중요시하는 일본의 정찬요리인 ‘혼 젠 요리’가 완성되었다(정경외, 2007).

여덟 번째는 あずち ももやま 시대이다. 호화로움과 한적한 생활, 검소한 취향과 아취를 동시에 갖춘 문화를 쌓았던 무사의 시대로 다도 완성을 동반한 카이세키 요리가 확립되었다. 난 반 무역의 영향으로 포르투갈이나 스페인에서 난 반 요리와 과자가 수입되었으며 나이프, 포크, 숟가락 등의 실버웨어와 와인, 브랜디, 위스키 등의 주류가 들어왔다(오경화외, 2004).

아홉 번째는 에도시대(일식 완성시대)로 거슬러 오는데 이 시대는 일식이 완성된 식문화 집대성의 시기로 사회의 안정을 배경으로 의식이나 다도 이외에서도 요리를 먹게 되었다(김경미외, 2007). 자기로 식기가 만들어 졌으며 가정에서의 식사는 개인 매트를 사용하고 밥을 공기에 담게 되었다. 그리고 요정 요리의 종류인 카이세키 요리가 시작되어 계절의 맛과 미를 나타내는 현대 일본 요리가 완성되었다. 거리에 음식점이 등장하고 차와 밥, 두유나 조리된 요리를 팔기 시작 하였다(황규선, 2007).

열 번째로 めいぢ 시대, だいそ 시대(일식과 양식의 절충시대), そゝわ 시대가 있다. 메이지 유신 이후 식품의 금기가 사라지고 영양학적, 위생학적인 지식이 보급되어 국민건강이 향상되었다. 식품의 선택과 조리를 과학적, 합리적으로 행하였고 허례허식과 편식 중심의 식사 풍토가 교정되었다(오경

화외, 2004).

열한 번째는 헤이세이 시대 즉 현대(식의 정보화시대)이다. 조리를 가정 밖에서 의존하는 식의 외부 화와 넘치는 식의 정보 속에서 자신에게 적합한 정보를 선택하여 식사를 해야 하는 능력이 요구되는 시대이다. 또한 에스닉 스타일이 크게 유행하였고 무국적 요리, 다국적, 요리, 창작 요리 등의 새로운 영역이 생겨나기도 하여 식생활에 관한 지식을 폭넓게 공부하는 푸드코디네이터의 활동영역이 더 광범위해진 시기이다(정경외, 2007 ; 황규선, 2007).

(2) 지역에 따른 일본요리

지역에 따른 일본요리를 크게 두 가지로 나누면 관서지방과 관동지방으로 나누어 진다.

첫째로 관서지방의 일본요리는 오사카와 교토를 중심으로 발달한 요리이며 가미가다(교토 부근의 지방)요리라고도 한다(전경철, 2002). 관동지방에 비하여 맛이 부드럽고 설탕을 많이 쓰지 않고 재료 자체의 맛을 살리는 것이 그 특징이라 할 수 있다. 바다로부터 멀리 떨어져 있으나 물이 좋은 교토에서는 야채와 건어물을 사용한 요리가 발달했으며 바다가 가깝고 어패류를 많이 접할 수 있는 오사카에서는 생선요리가 발달했다(トウ原勝子, 1999). 색, 형태도 그대로 살리며 어느 정도의 국물도 많은 것이 관서요리의 특징이라고 할 수 있다.

둘째로 관동지방의 일본 요리는 에도요리라고도 하는데 동경을 중심으로 발달한 요리이다(전경철, 2002). 사회적 지위가 높은 사람들에게 제공한 요리가 많이 발달하였으며 맛이 달고 짜고 진한 것이 그 특징이다. 설탕이 귀했던 시절부터 이것을 많이 사용했던 것으로 보아 관동지방의 요리가 일본 사회의 지배층이 즐기던 요리임을 쉽게 알 수 있다. 관서요리와 비교하면 맛이 농후한 것이 특징으로 되어 있으나 조미료는 관서의 연한 간장에 비해 관동에서 진한 간장이 사용되어 왔다. 결론적으로 관서요리의 맛은 연하면서 국물이 많으며 재료의 색과 형태를 살릴 수 있는 반면 관동요리는 간이 세므로 국물이 적을 수밖에 없는 것이다. 또 형태의 보존도 어렵게 될 수밖에 없다. 그러나 지금은 발달된 교통수단과 요리기술의 교류도 지역적 특징

은 거의 없어졌다고 해도 좋게 되었다.

(3) 형식에 따른 일본요리

일본요리는 형식에 따라 6가지로 나누어진다.

첫 번째는 茶 灰石요리(차 카이세키요리)가 있다. 茶 灰石이란 차를 끓이는 일이나 차를 마시는 좌석에서 내는 요리를 말한다. 灰石이라는 단어는 절에서부터 유래되었다고 한다. 아침과 점심 두 끼밖에 먹지 않는 수행자들은 밤이 되면 공복과 추위를 견디기 위해 돌을 따뜻하게 하여 천으로 싸서 품속에 싸안았는데 여기에서 유래되어 灰石은 일시적으로나마 배고픔과 추위를 잊을 정도의 가벼운 식사라는 의미로 쓰이게 되었다(안효주, 2002).

두 번째는 灰石요리(카이세키요리)가 있다. 에도 시대 중기부터 요리찾집에서 성행한 술좌석 요리에서 시작되었다. 문자 그대로 많은 사람이 모인 좌석에서 내는 요리하고 생각하면 된다. 차도를 완전히 벗어난 주석요리로서 맛의 첨가도 술안주 화 되고 자르는 방법과 담는 방법도 아름답게 재료로 계절의 첫 재료로써 진미진품을 사용하게 되고 오늘에 이르러 있다. 灰石 요리의 선은 즉 고의 本膳이나 상다리가 없는 회석 선을 이용하는 것이 보통이지만 최근에는 좌 탁 이나 의자 테이블의 경우도 늘고 있다.

세 번째는 本膳요리(혼젠요리)라고 하여 일본을 대표하는 격식 높은 향응 요리이자 회석요리의 원조라고 할 수 있다. 궁중에서나 관혼상제 등에 차려지는 것을 보아 알 수 있듯이 의식을 중시한 매우 엄한 예법이 정해져 있는 요리이다.

네 번째는 精進요리(쇼진요리)가 있는데 동물성을 사용하지 않은 요리이다. 승려가 불상 앞에 올려 진 재물을 내려서 식사의 재료로 사용한 것이 시초가 되었다. 精進요리의 뜻은 유정을 피하고 무정인 채소류, 곡류, 두류, 해초류만으로 조리한 것으로 미식을 피하는 조식을 의미한다. 선종에서는 육식을 금하는 것을 원칙으로 하며 식단은 本膳요리의 형식으로서 일즙 삼채, 일즙 오채, 이즙 삼채, 삼즙 칠채 등의 기본에 따라 구성된다.

다섯 번째는 本膳요리(후쿠사 요리)가 있다. 本膳요리의 약식요리라고도 하고 공가나 고급 무사들이 갑옷 등을 입고 격식을 갖춘 예법요리의 긴장된 자리에서 해방되어 보통 옷(후쿠사 하카마)을 갈아입고 먹는 요리였다고 한

다. 오늘날에는 찾아볼 수 없는 요리이다.

여섯 번째는 普茶 요리(후차요리) 즉 공탁식이라고 하여 탁자 위에 요리를 놓고 주위에 함께 모여 먹는 형식이다. 신분에 관계없이 네 명이 한 탁자에서 서로 마주 보며 한 접시에 담은 요리를 나누어 먹는 것으로서 일본 요리 형식에는 전혀 볼 수 없는 것이었다고 한다(조리 메뉴얼 자료).

3. 일식의 테이블 매너

일본의 상차림은 젠이라 하며 음식을 먹을 때는 젓가락만으로 먹는다. 닭고기, 새우, 게 등 젓가락으로 먹기가 불편한 요리는 손으로 먹어도 된다. 식사를 할 때는 자세를 바르게 하고 지나치게 소리를 내지 않도록 하며 되도록 작은 접시에 음식을 덜어다 먹는 것이 좋다.

우선 밥, 국, 반찬 순으로 뚜껑을 열고 뚜껑은 상 왼쪽에 가지런히 놓는다. 맨 먼저 전체 요리를 먹는다. 그 다음 양 손으로 밥공기를 들어 왼손에 놓고 오른손으로 젓가락을 들어 밥을 먹는다. 국그릇도 양 손으로 들어 왼손에 잡고 오른손으로 젓가락을 든다. 건더기는 젓가락으로 먹고 국물은 마신다. 상을 물린 후에는 과일이나 생과자 등을 먹고 차를 마신다. 차를 마실 때는 두 손으로 찻잔을 들고 왼손으로 찻잔 밑을 받친 다음 오른손으로 찻잔을 들어 소리 없이 마신 뒤 뚜껑을 덮는다(김경미외, 2006).

일본음식의 기본세팅은 깨끗하고 담백한 맛과 1인분씩 담은 식문화로 발달되어 왔다. 일본 음식은 각각의 상징성과 절차가 있고, 담음 새가 까다로우며 채소 썰기 법만 하더라도 30여 가지 이상이나 될 만큼 조리기술 또한 예술성을 요구한다. 에도 시대에 1일 3식이 완성되면서 한 사람씩 개별적으로 상을 차리는 개인상이 일반적으로 되었다(김경미외, 2007).

일식의 기본세팅은 각 레스토랑마다 다르지만 젓가락, 젓가락 받침, 양념통, 냅킨으로 되어 있다. 또 앞 접시와 물 컵도 준비 되어 있는 레스토랑도 있다. 손님이 레스토랑을 방문 시 처음으로 하는 테이블 매너로 첫째, 오차 서비스를 한다. 오차 서비스를 할 시에는 시보리(물수건)를 먼저 내고 음료 주문을 받은 뒤, 음료가 끝나면 추가 주문을 받고 추가 주문이 없을 경우 오차를 서비스 한다. 그리고 고객의 기호에 따라 오차를 처음에 제공해도 상관없다. 오차 컵을 테이블에 놓을 때 소리가 나지 않도록 손님 앞으

로 조용히 밀어 제공한다. 또 오차를 추가로 서비스 할 경우는 빈 용기를 쟁반에 받치고 그곳에 남아 있는 오차를 버리고 뜨거운 것을 서브한다. 식 후에 과일을 드릴 때는 먼저 있던 오차를 치우고 새로운 시보리와 오차를 서비스 한다(전경철, 2002).

둘째, 일식 레스토랑을 가면 스시 카운터가 있다. 스시 카운터란 호텔이나 일반 레스토랑에 가면 초밥이나 사시미를 혼자 조용히 먹을 수 있는 공간을 말한다. 미식가들은 자주 이용하는 편인데 주방장과 대화를 할 수 있으며 맛있는 부위도 맛 볼 수 있다. 스시 카운터의 세팅은 영업전 다이를 깨끗이 닦고 스시용 쟁반을 올려놓는다. 왼쪽 위에 냅킨, 오른쪽 위에 간장, 밑에 하시 오끼 그리고 위에 하시를 올려놓는다. 예약석의 경우 냅킨을 예쁜 모양으로 접어 예약석임을 표시한다. 그리고 고객이 들어오면 밝은 표정으로 인사하고 착석을 보조하고 고객에게 물수건과 오차를 가지고 와서 서비스하며 음료의 주문을 받는다. 스시 카운터는 다른 테이블과 달리 주방장이 직접 주문을 받을 수 있다(식 공간 연구회, 2004).

셋째, 스키 야키와 샤브샤브가 있다. 고객이 요리를 주문하면 주방에서 요리를 해 올 것인지, 테이블에서 요리를 할 것인지를 여쭙어 본다. 주방에서 요리를 주문하면 요리가 다 되어 나오면 서비스를 하면 되지만 테이블에서 요리를 할 경우에 서비스 방법은 먼저 조리기를 테이블 중앙에 설치하고 쇠 고기와 야채를 가져와 고객에게 고기의 품질을 보여 드린다. 차례대로 재료를 넣어 익힌 다음 상석부터 앞 접시에 덜어 고객의 우측에서 서비스한다. 음식을 다 드셨을 무렵 식사 세팅(밥과 장국, 오싱꼬)을 고객에게 서비스한다.

넷째, 튀김요리는 기름을 사용하고 고온의 열에 의해 재료를 익혀 내는 요리이다. 튀김을 낼 때는 레몬즙을 튀김 위에 뿌려서 먹으면 맛이 좋다는 것과 튀김은 튀김소스(덴 다시)에 넣어서 먹도록 설명을 한다.

다섯째, 일식 레스토랑에 가면 다다미방이 있다. 일본 전통 식탁의 문화를 느끼게 하게끔 만들어 놓은 룸(room)식의 테이블이다. 홀에 있는 테이블 서비스보다 신경을 더 써야 하는 방에서의 서비스는 먼저 고객이 방안에 들어가면 구두를 가지런히 놓는다. 그리고 문을 열고 닫을 때는 무릎을 꿇고 앉아 양손으로 문을 열고 닫고 문을 열 때는 처음 윗부분을 열고 난 후 양손으로 아랫부분을 연다. 닫을 때에도 마찬가지이다. 또 고객이 방안의 벨을

사용하기 전에 필요한 것이 없는가를 먼저 확인하며 서비스하고 나올 때는 고객에게 뒷모습이 보이지 않도록 한다. 음식이 고객의 머리위로 가지 않도록 하고 그릇을 들 때는 입을 대지 않는 한쪽 가장자리를 잡는다. 또 방에 들어 갈 때나 나올 때는 항상 정중하게 목례를 하고 서비스에 임하도록 한다. 그리고 방안에서는 항상 쟁반을 사용한다.

여섯째, 일본요리는 고급요리 일수록 양이 적다. 그래서 접대를 할 때 코스요리를 많이 이용한다. 코스요리에서의 테이블 매너는 음식 드시는 타이밍을 잘 맞춰 음식을 서비스는 하는 것이다. 그리고 음식을 드시는 사람의 매너로는 배불리 가득 포만감이 드는 것 보다는 조금 아쉬움이 남을 정도로 끝맺음을 하는 것이 좋고 매끄러운 요리가 많기 때문에 그릇을 들지 않으면 먹을 수가 없다. 이때는 주저하지 말고 왼손으로 그릇을 들고 오른손으로 젓가락을 잡고 입 가까이 대고 먹는다.

제 2 절. 일식 레스토랑의 이론적 고찰

1. 일식 레스토랑의 개념

회를 전문으로 취급하는 일식당은 90년대 초반까지는 높은 객 단가의 수준을 유지하였으나 동원참치, 사조참치 등의 참치 회 전문점을 통해 대중화를 이끌었으며 최근 몇 년 사이에는 지방의 수협을 중심으로 가격파괴형 회 전문점과 초밥 전문점이 체인 형태로 대거 등장, 고급일식과 저가의 양극화 현상이 뚜렷해졌다(윤태환, 2003). 이러한 영향으로 최근 일식요리 전문 레스토랑은 생선 류 만 취급하던 종래의 메뉴 컨셉을 벗어나 생선회와 육류, 생선회와 한식 뷔페, 돈까스 전문점, 가격파괴 참치, 생선회 전문점, 이자 카야, 퓨전요리 주점, 샤브샤브 전문점, 생선 구이 전문점 등 기존 메뉴구성 의 상식을 과감히 탈피하는 경향을 보이고 있으며 이를 통해 외부 환경적인 요인에 있어서도 메뉴의 상호보완을 통해 안정적인 매출을 유지하는 노력을 하고 있다(월간식당, 2004)

일식레스토랑은 타 레스토랑과 비교할 때 별다른 차이는 없지만 일반적으로 고객이 식사할 수 있는 공간을 마련하여 서양요리와는 달리 회, 구이, 찜 등 조리법에 기준을 두고 고객의 주문에 의해 고급의 식사와 정중한 서비스

가 제공되며 요리사가 직접 고객과 대화를 나누면서 즉석에서 만들어 내는 생선초밥 코너가 있는 것이 가장 큰 차이점이라 할 수 있다(정우석외, 2005). 또한 일식레스토랑의 차별화된 음식으로 인해 고객의, 욕구 충족과 더불어 재방문을 통한 영업 활성화에 기여하고 매출증진으로 이어진다. 그리고 다양한 음식으로 인해 고객만족을 유발시키게 한다.

2. 일식레스토랑의 메뉴

메뉴의 구성은 보다 효율적인 판매촉진과 고객의 편의를 고려하여 각 유형별로 균형 있게 배분하고 배열순서도 후식이 앞에 나오고 전채나 주요리가 뒤에 배치된다면 고객은 혼란해 질 것이다. 따라서 음식도 일목요연한 질서가 있어야 한다(박계영외, 2002). 일식메뉴 구성에서 가장 중요한 것은 제철에 나는 신선한 식재료를 이용하여 계절의 미각을 살리는 것이다. 제철에 대량으로 출하되는 식재료는 맛과 영양이 우수하고 가격도 저렴하여 최소의 투자로 최대의 효용을 창출할 수 있기 때문에 여러모로 바람직한 일이다. 그리고 각 식재료의 특성을 고려하여 영양효율을 높이고 인체에 필요한 영양소를 골고루 섭취할 수 있도록 주재료와 부재료의 배합과 조리방법을 조정하여야 한다. 육류요리에 녹황색야채를 곁들이고 야채요리에 육류나 지방질을 첨가하는 조리법을 사용한다(전경철, 2001). 일식레스토랑의 대표적인 메뉴를 13가지로 나누어 보면

첫째는 생선회(さしみ)이다. 요리는 대별하던 생식과 가열 식으로 나뉘는데 사시미는 생식에 속하는 것으로 특히 재료에 주의하여야 한다. 채소류, 과실류, 회류 등은 가열하지 않으므로 영양성분의 손실이 적고 소화도 양호하며 풍부한 비타민을 섭취하게 되고 특별한 맛을 준다. 특히 회의 재료는 생식하는 것이므로 신선해야 하고 병원균과 기생충 알의 부착을 막는 등 위생적으로 취급하지 않으면 안 된다. 사시미의 제공방법에는 도미나 광어 등 한 가지 생선을 사용하는 것, 모듬회, 그리고 손님이 좋아하는 것만 골라서 만든 오키토미 사시미등이 있다. 또한 스가다 모리(한 마리의 생선을 통째로 생선회로 만드는 것), 우스쭈꾸리(그릇의 문양이 비칠 정도로 생선살을 얇게 썰어 담아내는 것) 도 있다.

둘째는 맑은 국(すいもの)이 있다. 다량의 즙액 속에 소량의 고형식품을

넣어서 끓인 것으로 담백한 조미와 청신한 향기로써 식욕을 증진시킨다. 종류로는 맑은 국, 소금국, 된장국, 비빔국, 마 국 등이 있다.

셋째는 구이요리(やきもの)가 있는데 조미료에 따라 분류하면 시오 야끼(소금구이), 데리 야끼(간장구이), 된장구이, 흰자구이, 깨 간장구이 등이 있다. 형태에 따른 분류는 통째구이, 솔방울구이, 얇게 구이, 두껍게 구이 등이 있다. 구이요리는 재료 자체의 순수한 맛을 느낄 수 있는 요리이며, 그 종류에는 소금구이 및 간장, 미림, 야채즙 등의 소스를 가미한 요리가 있다. 계절별로는 봄철에는 조개류, 여름철에는 장어, 은어구이, 가을에는 자연 송이구이 등이 있다. 구이요리에서 가장 중요한 것은 조리방법으로 재료의 굵기 정도 및 표면이 식욕을 자극할 수 있어야 한다. 일본요리의 야끼 모노의 원점은 소금구이라고 해도 좋다. 생선을 소금구이해서 소재가 가진 맛을 음미하는 것이다.

넷째는 조림요리(にもの)가 있다. 아라 다께, 데리니, 아오니 등이 있다. 예로부터, 니모노(익히다)의 기술은, 익히는 방법에 따라 매우 많은 것이 전승되어 왔다. 그러나 현대에는 그러한 번잡한 조리법을 가능한 피하는 경향이 있고, 가장 기초적인 기술조차도 잊혀진 것 같다. 이것은 니모노가 식 단상에서, 사시미, 야키 모노(구이요리)등에 비교해서 약간 보좌적인 입장에 있는 것도 이유의 하나로 생각할 수 있다. 그러나 익히는 방법이라는 것은 숙련과 경험을 요하는 것으로 매우 깊이 있는 그리고 광범위한 일이라고 할 수 있다. 니모노는 별도로 오오(大)니모노, 코(小)니모노 라는 분류를 한 시대도 있었다. 오오니모노라는 것은 단 릉을 냄비에 많이 담는 경우이고, 코니모노는 즉석에서 비교적 작은 규모로 단시간에 만드는 경우에 이용되는 기법이다.

다섯째는 튀김요리(あげもの)가 있는데 텐 부라(계란 물과 밀가루로 만든 튀김옷에 묻혀 튀기는 것), 모도 아게(재료 그 자체를 물기만 제거한 채 기름에 튀기는 것) 등이 있다. 튀김요리는 기름을 사용하여 고온이 열에 의해 재료를 익혀내는 요리이다. 단시간에 익히므로 재료 자체가 함유하고 있는 독특하고 맛있는 성분을 밖으로 나오지 않게 하고 기름이 가지고 있는 풍미가 맛을 더해 준다. 뿐만 아니라 튀김요리에 사용하는 기름은 식물성 oil이므로 영양상으로도 이상적이라고 하겠다. 채소나 어패류를 재료 그대로 또는 튀김옷을 입혀서 기름에 튀기는 요리이다. 17세기에 일본이 포르투갈,

네덜란드 등 외국과 교류를 시작하면서 서양음식의 영향을 받아 발전하게 되었다. 종류에는 가라아게, 고로모아게, 스아게 등이 있다. 가라아게는 생선이나 야채 등의 재료에 밀간한 다음 그 표면에 녹말, 밀가루, 갈분 등을 묻혀서 기름에 바삭하게 튀기는 방법이다. 재료의 맛을 그대로 느낄 수 있다. 가라아게의 재료로는 전갱이, 빙어, 도미, 날치, 고등어 등의 생선과 쇠고기, 야채 등을 사용한다. 작은 생선의 경우 뼈째 씹을 수 있도록 요리한다. 고로모아게는 덴 부라 라고도 한다. 얼음물에 밀가루를 개어서 만든 튀김옷을 생선이나 야채에 묻혀 뜨거운 기름에 튀긴다. 튀김옷으로 인하여 재료의 영양분과 맛의 손실을 방지할 수 있다. 또 재료 고유의 맛과 향이 그대로 남아 풍미가 좋다. 스아게는 튀김옷이나 가루를 묻히지 않고 재료 그대로 기름에 튀기는 방법이다. 재료는 물기를 빼서 준비한다. 은행, 밤, 가지, 고추, 다시마, 깻잎, 새우 등의 재료가 적합하다. 재료의 빗깔과 모양을 살리는 방법으로 사용한다. 그밖에 가키아게가 있는데 여러 가지 재료를 섞어 튀김옷을 입혀 기름에 튀기는 것으로 고로모아게의 일종이다.

여섯째는 찜요리(むしもの)로 사께무시(술찜), 자완무시(계란찜) 등이 있다. 찜요리는 일본요리에 있어 안주요리로서 중요한 위치를 차지하고 있으나, 반찬으로서는 중심적인 역할을 가지지 못한다. 그러나 안주로서도 다른 요리와 비교할 때, 자체의 특징이 적은 관계로 식단표에서 조림요리나 구이요리의 대신이 되는 경우도 있다. 오히려 필요에 따라 추가되는 요리, 중간 요리, 추천 요리 등 메뉴의 보좌 역할을 맡는 요리라고 할 수 있다. 찜요리는 원천적으로 본래는 따뜻한 요리로서 제공되는 것이 첫째조건이나 이것을 차갑게 식혀 여름에 시원한 맛을 제공하는 요리로서 올려 진다. 이것은 찜요리가 다른 요리에 비해 차갑게 식어도 딱딱하게 변하지 않는 특징이 있으며, 증기에 의해 지기 때문에 소재가 가진 수분을 잃는 일이 없기 때문이다.

일곱 번째는 초회(すのもの)이며 문어초회, 해삼초회 등이 있다. 신선한 재료를 아배 초 또는 삼배 초, 감초 등으로 무치는 요리이다. 회석요리에서 초무침은 반드시 놓여 지는데 다른 요리에 비해 식초는 알칼리성 식품의 대표라고 할 수 있기 때문이다. 초회는 식욕을 증진시키고 입 안을 개운하게 할 뿐 아니라 피로 회복에도 도움을 준다. 초회 요리 시 유의사항으로는 초를 너무 넣으면 신맛이 강해져서 재료의 특징을 저하시키므로 양의 조절에 주의 한다.

여덟 번째는 냄비요리(なべもの)로 지리, 탕, 샤브샤브, 스키 야키 등이 있다. 일본의 냄비요리 또는 전골요리를 말한다. 다양한 재료를 한 냄비에 끓여 여러 사람이 같이 먹는 음식이다. 재료는 보통 한입에 먹을 수 있는 크기로 준비한다. 냄비는 보온성이 좋고 입구가 넓은 것이 좋다. 따뜻한 국물이 있어 겨울철에 즐겨먹는 요리이다. 종류에는 물 또는 가쓰오 부시·다시마·야채 등을 우린 물에 끓이는 지리 나베, 백숙인 미즈타키가 있다. 또 끓는 육수에 얇게 저민 쇠고기와 채소를 넣어 살짝 익혀 먹는 샤브샤브도 나베 모노의 일종이다. 그밖에 쇠고기 전골인 스키 야키, 어묵을 넣고 끓이는 오텍 등이 있다.

아홉 번째는 면류(めんるい)인 우동, 소면, 소바 등이 있다. 면을 요리할 때 제일 중요한 것은 다시물이다. 모든 요리의 기초라고 불릴 만큼 중요한 기초 작업이다. 우선 다시마는 두툼하면서도 길이가 길고 폭이 일정한 것이 좋은 것이다. 잘 마르고 표면에 밀가루처럼 생긴 흰 가루가 많이 붙어 있는 것을 고른다. 언제나 찬물에 깨끗이 씻은 후 사용해야 한다. 가쓰오 부시는 다랑어를 찢어 말린 것으로 검붉은 색의 나무토막처럼 생겼다. 대패로 대패밥처럼 밀어서 사용하는데 이것을 가쓰오 부시라 한다. 가쓰오 부시는 다시마와 달리 독특한 냄새가 있다. 그리고 면을 쫄깃하게 삶을 땀 센 불에서 삶는데 물이 넘칠 것 같으면 찬물을 한번 부어 끓어오르는 것을 가라앉게 한다. 이렇게 하면 국수의 속까지 고르게 익는다.

열 번째는 덮밥류(どんぶり)로 닭고기덮밥, 돈까스 덮밥, 쇠고기 덮밥 등이 있다. 간단한 식사용으로 우리나라에도 보급되어 많이 찾는 메뉴이다. 달짝한 맛으로 어른보다는 아이들이 더 좋아하는 메뉴 중 하나이다.

열한 번째는 초밥(すし)이다. 종류로는 노리 마끼(김초밥), 니기리 스시(생선초밥), 하꼬 스시(상자초밥) 등이 있다. 식초로 간을 한 밥에다 생선·조개를 곁들인 요리 또는 소금에 절인 생선에 밥을 넣어 자연 발효 시킨 것을 말한다. 앞의 것으로는 니기리 스시, 지라시 스시, 마끼 스시가 있으며, 뒤의 것은 나레 스시류이다. 예전에는 어패류를 염장하여 자연 발효시켜 신맛이 나게 했는데 후에 발효를 빨리하기 위해 소량의 밥을 넣게 되었다. 이런 것은 생선만을 먹는 부식물이었는데 점차 밥도 곁들여 먹는 보식적인 요리로 변해갔다. 스시의 종류는 아주 다양하지만 크게 나레 스시와 하야 스시 계통으로 나눌 수 있다. 나레 스시에는 생선을 염장하여 자연 발효 시켜 신맛

을 낸 것, 생선과 밥을 켜켜이 쌓아 눌러서 숙성시킨 것, 밥의 열로 재료의 발효를 촉진시킨 것 등이 있다.

열두 번째는 절임류(つけもの)가 있는데 다꾸앙, 우메 보시, 락교 등이 있다. 노리 마끼, 스시, 식사 등이 나갈 때 항상 같이 다니는 반찬이다. 우리나라로 보면 김치라고 할 수 있다.

열세 번째는 전채(ぜんさい)로 식사 전에 내는 요리이다. 무침, 튀김, 구이, 초회 등 다양하게 짜여 진다. 전채요리를 담는 방법은 세 가지, 다섯 가지, 일곱 가지, 또는 이보다 더 많은 경우도 있지만 색과 모양 및 공간, 계절 감각을 최대한 살리는 것이 무엇보다 중요하다(안효주, 2002 ; 남춘화, 2002 ; 전경철, 2002, 社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協會, 2002).

3. 일식레스토랑의 분류

일본에서 일식 레스토랑을 업태별로 구분하면 료페(요정), 캅뽀(고급전문 일식점), 이자 까야(요리주점), 야타이(포장마차형 음식점) 등의 명칭으로 구분하고 있다.

첫째로 료페(요정)는 일본의 정통 코스요리인 혼 젠 요리나 카이세키요리를 주로 취급하는 곳으로 일본의 교토 지방에 유명한 것이 많다. 최고의 음식점으로 꼽히고 있으며 아직도 악기와 춤으로 여흥을 불러일으키는 접객원이 있을 정도로 전통을 중요시하며 풀코스예 의한 철저한 테이블 서비스를 구사한다.

둘째로 캅뽀(고급 전문 일식점)가 있는데 캅뽀란 뜻은 자르고 삶는다는 뜻으로 다양한 조리방법을 총칭하는 말로 요정과 같은 요리점을 뜻한다. 대체적으로 캅뽀는 요정보다 전문 레스토랑의 성격이 짙으며 생선회와 초밥, 덴뿌라, 게요리, 새우요리 등과 같이 요리법이나 고급 식자재를 사용하는 레스토랑으로 코스요리와 테이블 서비스를 기본으로 하고 있으며 우리나라의 고급 일식 레스토랑이 여기에 속한다고 볼 수 있다.

셋째는 이자 카야(요리주점)이다. 다양한 요리와 술, 그리고 분위기라는 3박자를 고루 갖춘 곳으로 메뉴수가 수 십 가지에서 수 백 가지에 이를 정도로 다양한 메뉴를 취급하고 있으며 술 종류 또한 많다. 일본의, 이자 까야는 메뉴의 무국적화, 점포의 대형화가 특징적인데 비해 값이 싸고 분위기가 가

법다는 장점을 살려 대중들의 지지를 받고 있다.

넷째는 야타이(포장마차형 음식점)라는 곳으로 노점에서 정식으로 호가를 받아서 포장마차 형태로 음식을 파는 곳으로 Take-Out를 겸해서 운영하는 곳이다. 주요 메뉴로는 생 라면과 우동, 오텍, 꼬치구이 등이며 가볍게 들러 요기를 채우는 곳이다. 일본식 레스토랑을 분류하면 이상과 같으며 이외에도 우동, 소바, 돈까스, 덮밥 등의 대중전문 음식점이 있다.

우리나라의 일식 레스토랑은 생선회를 주 메뉴로 한 횃집, 고급생선회와 생선초밥을 주 메뉴로 하는 고급 일식 점, 대중 일식점과 체인형 일식점이 있고 저녁 영업만을 하는 이자 카야 등이 일식레스토랑으로 분류되고 있다. 우리나라의 레스토랑을 크게 분류하면

첫째는 호텔일식당이다. 사업목적이나 가족들 모임으로 고급일식점인 호텔 일식당이다. 호텔 일식당은 코스요리, 생선회, 식사대용 음식, 철판요리, 스시 카운터 등 여러 가지 메뉴가 있지만 가격대가 높아 접대용으로 많이 찾는다.

둘째는 생선회와 참치 전문점이다. 일식 전통으로 하는 고급일식점이 있는 반면에 생선회와 참치 회를 저렴한 가격에 무한정 제공하는 생선회, 참치 전문점이 대중화를 선언하면서 붐을 일으키고 있다. 현재 개인 형 점포 및 소형 브랜드들이 속속 출현하고 있다.

셋째는 일본우동 전문점이다. 1980년대 급속하게 팽창한 국수전문점에서 시작하여 1980년대 말 기소야를 중심으로 1990년대 중반에 어우미, 미도야 등이 가세하여 활발한 체인전개를 내세우고 있다. 뛰어난 맛과 품질, 쫄깃쫄깃한 면발과 시원하고 담백한 육수를 가지고 고품격의 인테리어 세련미를 지향하고 있다. 기술은 일본 현지에서 직접 전수 받거나 전문가 초빙에 의해 습득하고 있으며 중저가 전문점이 활성화되리라 예상되고 있다.

넷째는 돈까스 전문점이다. 1982년에 출점한 명동돈까스와 서호돈까스, 1984년의 돈카를 중심으로 일본식 정통 돈까스가 이제는 대중화 시대로 접어들면서 선호도가 높은 돈까스전문점이 두터운 고객층을 확보하고 있다. 또한 돈까스뿐만 아니라 우동류, 도시락류, 덮밥류, 튀김류, 소바류, 초밥류, 오텍류 등을 갖추어 소비층이 확대되고 있다.

다섯 번째는 샤브샤브전문점으로 식탁에 준비된 신선한 재료를 끓는 육수

에 살짝 데쳐먹는 음식이다. 식재료의 영양 손실이 최소화 될 뿐만 아니라 직접 조리해 먹는 재미까지 있어 많은 인기를 얻고 있다.

여섯 번째는 구이 전문점이다. 구이음식은 세계 어디를 가나 가장 선호하는 음식중의 하나이며 특히 세계적으로 고기나 생선 등의 조리법으로 튀김 보다는 구이가 선호되고 있으며 주로 참숯, 장작, 가스, 전기를 사용한 직화 구이 형태로 제공된다.

일곱 번째는 이자 카야 요리주점으로 술과 함께 다양한 요리를 즐긴다는 컨셉을 지향하고 있다. 요리주점은 단순히 술만 마시기 위한 여타 술집과는 달리 마치 안주를 먹기 위해 술을 마신 듯한 느낌을 줄 정도로 안주에 큰 비중을 두고 있다. 일식 퓨전형, 테마형 등이 있다.

여덟 번째는 해산물 뷔페, 스시 뷔페 등이 있다. 최근 사람들은 웰빙(well-being)이라 하여 열량이 낮고 몸에 좋은 일본음식을 많이 찾는다. 그렇게 하여 해산물 뷔페, 스시 뷔페 등 다양한 뷔페 음식점이 많이 출현되고 있다(윤태환, 2003)

4. 일식레스토랑의 현황

일식 레스토랑의 경우 우리나라에서는 범규상 영업신고증이나 사업자 등록증을 신청할 때 단순히 일식으로만 표기되어 있어 패스트푸드점인지 패밀리 레스토랑인지 구분하기 어렵다. 서비스형식에 따라 구분하자면 셀프서비스와 카운터서비스 식당의 중간형태의 경우에는 간이 우동점이나 돈까스 전문점이 카운터 서비스 식당의 경우에는 최근에 등장하고 있는 중. 대형 일본음식점(일본면, 후라이류 취급)과 일본식 선술집인 이자 까야, 테이블 서비스 식당은 생선회와 초밥을 전문으로 하는 식당으로 구분할 수 있다(박상배외, 2001). 현재 음식 업 중앙회에 신고 된 일식레스토랑의 수는 총 음식점수 425,353개중 13,154개이다.

현재 우리나라는 건강을 찾는 웰빙 문화가 많이 접해지면서 소식 문화를 가진 일본음식점이 점점 더 생겨나는 추세이다. 하지만 많이 생겨나는 반면 문제점도 증가하고 있다. 소스류와 식자재의 다양함이 요구됨에도 불구하고 현재 국내에서 유통되는 식자재나 소스의 수는 일부에 그쳐 일식레스토랑의 업종과 업태분화의 한계점을 드러내고 있다. 특히 프랜차이즈 업체에서는

식자재나 물류 시스템, 창업 성공 프로그램을 갖추어놓지 않은 상태에서 매체광고를 통해 홍보에만 열중함으로 인해 창업 뒤 관리나 지원을 받지 못하여 개점 휴업상태인 점포들이 많다(박장섭, 2002).

최근에는 일본에서 일식 식자재를 수입하는 회사가 레스토랑 사업에 참여하는 등 식자재의 한계를 극복하려는 움직임이 있으나 식자재 유통의 한계와 환율변동에 따른 원자재 가격상승에 대한 어려움 등이 우려되고 있다. 따라서 점포 출점 수에 대한 한계와 원자재 가격, 동일 상권 내 중복 출점 등이 문제점으로 대두될 것으로 전망되어 진다.

제 4 절. 푸드 스타일링의 이론적 고찰

1. 푸드 스타일링의 개념

텅 빈 캔버스에 그림을 그리기 시작하는 화가나, 빈종이 위에 한 줄 한 줄 글을 채워가는 작가와 마찬가지로 푸드스타일리스트의 직업 역시 빈 접시, 빈 그릇, 빈 프라이팬, 또는 빈 테이블로부터 시작한다. 푸드 스타일링의 도구는 다름 아닌 음식이며 이 음식을 어떤 방식으로 자르고, 담고, 프레젠테이션 하느냐가 바로 푸드스타일리스트들이 행하는 예술이라고 할 수 있다(김수인, 2005).

푸드 스타일링이란 식품영양학적 지식을 바탕으로 식품과 조리, 식 공간 연출까지 다양한 음식문화산업의 흐름을 주도하는 작업이며, 푸드스타일리스트는 음식에 관련된 전반적인 일을 담당하는 사람을 의미한다. 즉 요리연구가, 테이블 스타일리스트, 소믈리에, 파티 플래너와 같이 다양한 명칭으로 식 공간 창출을 위해 활동하는 사람들을 말한다(황지희, 2003).

미국이나 유럽에서는 이미 정착된 개념으로 요리만 전담하는 메뉴 플래너, 조리된 음식을 조화롭고 예쁘게 담아내는 푸드스타일리스트, 주변에 놓일 소품을 담당하는 프롬 스타일리스트 등으로 세분화 되어있다. 또한 각 나라의 요리에 관한 역사 및 식문화에 대한 전반적인 지식과 식품재료와 조리법에 대한 지식과 기술 영양지식, 메뉴계획 및 마케팅 상품개발을 위한 푸드 매니지먼트의 지식, 식기와 디스 플레이를 위한 디자인 감각과 색채의 지식 등 테이블 매너 및 서비스 매너 습득에 대한 지식이 필요하다(오경화

외, 2004)

결국 푸드 스타일링이란 대상에 알맞은 식재료를 선정과 공간과 취향에 맞는 요리를 창조하여 맛, 소리, 공간과의 배치를 디자인하듯이 조율하는 작업을 해야 한다. “먹기 위한 자리”라는 먹을거리 공간의 개념에서 푸드 스타일링이 중요한 역할을 하게 되며, 이에 따라 푸드 스타일링의 이론적 립이 더욱 요구되고 있다. 이는 시대의 변화와 새로운 고객 라이프스타일에 따른 급변하는 시대에 부응하여 더욱 다양해지고 개성이 강조되는 고객 지향적 마케팅적 접근을 추구하고 있는 외식분야의 중요한 정보가 될 것으로 보여 진다(김선희, 2006).

푸드 스타일링에서 주제와 대상에 따라 또는 음식의 종류에 의해 색을 구성해야 하며 스타일링 되는 공간의 분위기와 주제에 맞게 색이 정해져야 한다. 색은 어떤 물체를 인식하는 데 가장 중요한 판단 기준으로 인간이 먹는 음식의 경우 더욱 강한 영향을 주게 된다. 사람들은 음식을 먹을 때 혀의 감각(미각)만 사용해 맛을 느끼는 것이 아니라 시각, 후각, 청각 등의 모든 감각과 마음속에 저장되었던 기억까지 이용하게 된다. 이들 감각들 중에서 시각적인 정보가 제일 먼저 작용하여 즉각적이고 민감한 반응을 하게 된다. 음식에서 색채는 식욕의 증진, 감퇴, 음식의 상태, 신선도를 판단하는 기준이 된다(안선정의, 2005).

색과 음식에 관해서는 개인차가 있고 나라에 따라 다르며 향이나 모양과의 관계로도 변하고 시대에 따라 다소 변한다. 음식과 색감은 이미지 형성에 가장 중요한 요소이다. 누구나 마음에 드는 식기를 손에 넣으면 여기에 무엇을 담을까 하고 요리를 생각하게 된다. 그릇과 음식이 잘 어우러진 색채 그 자체가 ‘맛’이라고 하는 이도 있다(김선희, 2007).

2. 일본음식의 푸드 스타일링

음식 스타일링은 넓은 의미로 식품이나 조리가공품을 판매하는 백화점, 슈퍼마켓, 편의점 혹은 베이커리 등 상품판매의 점포나 음식을 조리하여 먹는 가정의 부엌 식탁, 또는 조리과 서비스를 비즈니스로 하는 레스토랑 등을 말한다. 좁은 의미로 보면 잡지나 광고, 카다 로그 및 리플릿 용 홍보나 프로모션을 위해 새로운 음식을 만들거나 혹은 이미 만들어진 요리를 보다

맛있게 보이도록 요리에 시각적인 생명을 불어 넣는 것을 말한다(김양희, 2006).

아름답게 담아진 음식은 먹는 사람의 눈을 즐겁게 해주면서 식욕을 불러 일으킨다. 또한 음식을 만드는 사람들은 먹음직스럽고 아름다운 음식을 만들고 싶다는 생각을 한다. 음식이 맛있다고 하는 것은 단순히 맛만 가지고 이루어지는 것이 아니며 시각적인 미에 의해서 좌우된다. 또한 자신의 개성이 나타날 수 있는 독특한 어떤 것을 표현하고자 한다. 음식을 정성껏 만들고 가장 마지막에 하는 작업이 그릇에 음식을 담는 일이다. 음식을 먹기 쉽고 집기 쉬우며 그릇과의 균형을 고려하여 배치한다. 특히 일본음식은 주로 색과 모양을 중요하게 생각하며 다양하게 연출한다. 계절감을 표현하도록 하며, 식기의 중앙에 여백을 만든다. 여러 종류의 요리를 담을 때는 홀수로 놓을 수 있도록 하며, 그릇을 놓을 때 그릇의 정면이 보이도록 배치한다(황규선, 2007).

그리고 일본 테이블 세팅의 포인트는 위에서 아래로 내려다보는 형태의 미를 중요시 한다는 것이다. 불교 양식을 따라 다다미방에서 차려진 낮은 켄에서 식사를 할 때에는 허리를 곧게 펴고 정좌를 하고 앉는다. 이 때 젓가락만으로 가장 편하게 식사를 할 수 있도록 들어올리기에 알맞은 모양의 식기를 위해서 아래로 내려다보는 시선을 고려하여 배치해야 한다. 내려다보는 시선을 의식하여 식기의 바깥쪽보다 안쪽에 색과 그림 등을 그려 넣고 식기 안의 음식은 젓가락으로 집어 올리기에 적당한 삼각형 모양으로 담아낸다(전경철, 2001).

(1) 테이블 세팅의 기본 구성

일식 테이블 세팅의 포인트는 위에서 아래로 내려다보는 형태의 미를 중요시 한다는 것이다. 불교 양식에 따라 다다미방에 차려진 켄에서 식사를 할 때에는 허리를 곧게 펴고 정좌를 하고 앉아야 한다. 이때 젓가락으로 가장 편하게 식사를 할 수 있도록 들어올리기에 알맞은 모양의 식기를 위에서 아래로 내려다보는 시선을 고려하여 배치해야 한다. 내려다보는 시선을 의식하여 식기의 바깥쪽보다 안쪽에 색과 그림 등을 그려 넣고 식기 안의 음식은 젓가락으로 집어 올리기에 적당한 삼각형 모양으로 담아낸다. 또한 다

다미방 뿐 만아니라 테이블 식사 시에도 1인상을 기본으로 하며 <그림 II-1>과 <그림 II-2>에서 나타내고 있다(日本フードスペシャリスト協會, 2002).



<그림 II-1> 테이블 1인 세팅

<그림 II-2> 다다미방 1인 세팅

출처 : <http://blog.naver.com/cookrora>

테이블 디자인, 교문사, 2007, 황규선, p97

(2) 테이블 아이템

테이블 아이템은 레스토랑에서 가장 중요시되는 음식 외적 요소이다 (Chalmers, 2001). 많은 사람들이 강한 자극과 동시에 기쁨을 전달하는 테이블 아이템에 관심을 가진다. 잘 차려진 테이블 세팅은 많은 사람들에게 있는 독특한 이미지를 부각시킨다. 테이블 아이템의 구성요소로는 식기류, 커트러리(숟가락, 젓가락, 나이프, 포크 등), 잔류, 테이블클로스, 센터피스류를 포함하여 초류, 그 외에 냅킨, 냅킨 홀더, 매트, 네임카드, 소금, 후추통, 장식품등의 작음 소품요소로 분류하기도 한다(김양희, 2006). 첫째로 테이블 (Table)은 전통일본상 켄이 있다. 한국의 소반보다 낮고 붉은색과 검은색의 옷칠이 되어 있으며 경사와 불사로 쓰임이 분류된다(Hoppen, 1997). 이러한 사각의 켄이 현대에 와서는 일본식 테이블 아이템의 플레이스 매트와 모양으로 디자인되기도 한다. 오늘날 일본의 식공간은 한국과 유사하게 서양화

되고 주식과 부식의 구분이 뚜렷한 식사 형태이므로 테이블의 크기와 높이도 한국의 서양식 입식 테이블과 유사하다.



<그림 II-3> 일본 전통 상의 여러 가지 형태

출처 : 테이블 디자인, 교문사, 2007, 황규선, p97

둘째로 테이블 웨어(Table ware)이다. 식사를 할 때 사용되는 각종 그릇을 총칭한다. 테이블 웨어는 어떻게 사용하느냐에 따라 상차림의 분위기가 달라지며 다른 품목과는 달리 그릇의 무늬나 색에 따라 음식을 볼 때의 시각적 효과가 달라진다(황규선, 2000). 일본의 식기는 형태와 재질이 매우 다양하고 크기도 개별식과 공식을 위한 것으로 나누어져 있는데 특히 사계절을 표현한 식기와 의례용 식기의 디자인은 색상과 모양이 다양하므로 조화를 생각하여 코디네이션 하는 방법도 다양하고 재미있다. 일본 도자기의 종류는 식기(stoneware), 도기(chinaware), 자기(porcelain)가 있고 일본 전역에 도자기 산지가 산재해 있어 산지에 따른 도자기 명칭도 다양하다(Nakamura, 2001). 그리고 요리의 형태에 맞춘 식기의 질감, 형태, 색, 크기 등을 진단한 후 구분하여 사용한다. 일반적으로 밥그릇은 손에 들기에 무겁지 않고 가장자리는 혀에 닿았을 때 부드러운 촉감을 지닌 자기가 사용되며 국그릇은 열 전도성이 낮은 칠기가 사용되어 진다. 칠기는 本膳요리나 회석요리의 밥, 국, 조림그릇, 회석요리의 국그릇으로 사용되어지며, 도자기는 이외의 모든 곳에서 사용되어진다(김상연외, 2006).



<그림 II-4> 일식에 사용되는
숟가락, 젓가락 모양



<그림 II-5> 일식의 식기 모양

출처 : <http://cafe.naver.com/giftanna/56>

테이블 디자인, 교문사, 2007, 황규선, p99

셋째로 리넨(linen)은 종류가 다양하다. 그 중에서 대표적인 것이 테이블 클로스이며 테이블클로스를 보호하기 위한 탑 크로스, 식탁보에 변화를 주고 싶거나 화려한 분위기 연출을 위해 사용되는 러너, 식사하는 사람 각자의 앞에 놓는 개인용 매트 등이 있다. 테이블 세팅에서 그 외에 린넨으로 언더클로스, 런천 매트 등을 추가 할 수 있다(조경숙, 2000). 식공간 전체의 분위기를 위해 테이블클로스의 연출은 매우 중요하다. 정식 식사에서는 호텔이나 레스토랑에서 자주 흰 다마스커스 직물을 사용한다(Drachenfels, 2000). 면, 아사, 일본전통의 지지미천 등은 일본 이미지의 컬러로 표현된다. 그리고 런천 매트나 플레이스매트는 식탁 위의 개인적인 공간을 표현하는 것으로 약식으로 캐주얼한 스타일에 이용된다.



<그림 II-6>, <그림 II-7> 테이블 리넨, 매트 종류

출처 : 테이블 스타일링 & 플라워, 예신, 2008, 왕경희, p145-146

넛재는 러너(runner)이다. 식탁의 중앙에 세로로 길게 깔아 놓은 천을 말한다. 일반적으로 폭은 30cm 정도, 식탁 너비의 3분의 1정도의 폭이면 적당하다. 식탁의 끝에서 테이블클로스와 함께 이용되기도 한다. 테이블클로스와 함께 사용할 경우에는 러너와 테이블클로스의 떨어지는 길이를 맞추도록 한다(Cheila, 1998). 테이블클로스와 마찬가지로 일본 전통 소재와 문양으로 포인트를 줄 수 있다. 다섯째로 냅킨은 개개인이 무릎에 걸쳐고 입을 닦는 것이지만 정식 식사에서는 테이블클로스와 같은 색과 소재를 사용하여 무게감과 함께 우아한 분위기를 연출한다(김양희, 2006). 냅킨의 크기와 소재, 연출 등은 서양식 스타일을 따르고 일본 특유의 면, 아사 소재를 사용하거나 심플하고 안정된 느낌의 냅킨 접기 등으로 연출할 수 있다. 특히 전통 풍습이나 마쓰리에 사용되었던 천으로 된 소품 등을 이용하여 일본 고유의 이미지를 표현하기도 한다(황규선, 2007).



- (1) 테이블의 성격을 보여 줄 수 있는
냅킨 링
- (2) 매트와 냇킨의 색과 어울리는
냅킨 링
- (3) 매트와 냇킨의 색과 어울리는
냅킨 링
- (4) 말린 연뿌리에 끈을 연결한 냇킨 링
- (5) 호엽란 줄기를 사용한 냇킨홀더

<그림 II-8> 테이블 냇킨과 냇킨 링 종류

출처 : 테이블 스타일링 & 플라워, 예신, 2008, 왕경희, p144

다섯째로 센터피스(center piece)이다. 식탁의 중앙에 놓아 전체적인 분위기를 결정해 주는 메인 장식이 바로 센터피스이다. 센터피스란 말은 식탁의 ‘중앙부’에 ‘놓는 것’이라는 두 낱말이 합쳐진 단어이다(Hooppen, 1997). 이때 식탁 중앙부란 물리적 의미에서의 중앙이 아니고 식탁 면적의 시각적 무게를 뜻한다. 이 센터피스는 식탁 장식의 중심이 되므로 식탁에서 가장 매혹적이고 통합적인 요소를 지닌 장식물이어야 한다(김경미, 2005). 일반적으로 생화를 가장 많이 사용하며 과일이나 돌, 조개류 등을 다양하게 이용할 수 있다.

(4) 일본요리 담기의 기본형

일본요리는 담는 기본형이 있다. 울창한 숲이나 작은 산모양을 나타내면서 모리쓰께, 밥을 담을 때 주로 사용하는 산수모리 방법이 있고 요리를 그릇에 순서대로 겹쳐가면서 반복하여 놓는 방법으로 사시미나 구운 생선 등을 놓을 때 사용하는 카사네모리 방법이 있다. 그리고 산수모리라고 하여 뒤쪽은 높게, 손 앞쪽은 낮게, 왼쪽을 향해서는 높게, 오른쪽을 향해서는 낮게 하여, 산이나 강 등의 자연적인 감각이 흘러나오는 듯 입체감을 표현하는 것으로 사시미가 대표적이다. 요세모리는 2, 3종의 요리를 하나의 그릇

에 놓을 때 모이게 놓는 방법이다. 주역이 되는 요리와 조역이 되는 요리를 생각해 가면서 요리를 놓아야 한다. 동물성 식재료, 맛이 진하고 색이 강한 것은 주로 주역이 되는 요리이며, 식물성 식재료, 맛이 연하고 색이 은은한 것들은 조역요리가 된다(Guild, 2003). 주역요리는 주로 그릇의 왼쪽 부분, 손앞에 놓고, 조역요리는 오른쪽 부분의 뒤쪽에 놓는다. 주역요리가 조역요리보다 많을 경우에는 그 반대를 취하기도 한다. 찌라시 모리는 오른쪽 뒤쪽에 그릇을 놓을 때는 약간 중앙에서 빗나가게 놓으며 입체감을 느낄 수 있도록 그릇을 배치한다. 보았을 때 안정감을 느낄 수 있는 구도를 선택할 수 있도록 하며, 각 접시마다 놓을 때도 변화를 주어 음식을 놓는다. 주역 접시의 그릇에 담은 요리는 모아서 담아 주고 주역과 조역의 음식의 분량에도 차이를 두어서 놓도록 한다(김선희, 2006).

특히 일본은 음식을 담을 때 곡선과 직선의 조화를 중요시 한다. 또한 사계절의 변화와 산, 강 등의 아름다운 자연환경을 이루고 있는 나라이다. 그렇기 때문에 일본인은 서양인들처럼 좌우대칭의 균형을 아름답다고 보지 않고 비대칭의 언밸런스의 감성을 갖고 있다. 요리를 담을 때도 각형의 식기에는 둥근 모양의 것, 둥근형의 식기에는 직선적인 요리를 얹는 등 요리와 그릇의 곡선과 직선을 자유롭게 맞추어 가면서 공간미를 연출하는 아름다움을 강조한다(나영아외, 2002). 또한 한 개의 그릇에 3종류, 5종류의 요리를 담을 경우에는 그릇의 모양에 맞게 요리를 향해 젓가락을 들기 쉽게 그리고 집기 어려운 요리는 몸과 손 가까이 놓아먹기 쉽게 한다.

그리고 일본요리는 눈으로 먹는다는 말이 있듯이 담기도 중요하지만 그릇담기의 색채도 중요한 역할을 한다. 식재가 가지고 있는 적색, 황색, 녹색, 흑색, 백색의 오색을 특히 조화롭게 담아야 아름답게 완성될 것이다. 이때는 계절이나 행사의 특성을 잃지 않는 것도 아주 중요하다(김수인, 2005).

3. 일식레스토랑의 공간연출

우리가 맛있게 식사를 하기 위해서는 청결하고 아름답고, 적당한 공간이 필요하다(남경현, 2004). 이러한 공간을 우리는 식 공간 이라고 하며 식공간은 물리적 시설과 시간적 장치로 식 행위가 진행되는 곳이다. 또한 식을 다루는 실내장식으로부터 식 조리, 식 도구, 식사도구 그리고 식탁차림, 올바

른 식사작법에 이르기까지의 의식주의 종합적 구성요소가 집합되는 공간이다. 좁은 의미로는 불특정 다수를 위한 의식의 상차림 행위가 존재하는 곳이라고 할 수 있다(윤서석, 2001). 이런 공간연출을 시각적과 기능적 측면으로 나누어 보면 다음과 같다. 시각적 측면으로 봤을 때 일식 레스토랑의 실내는 고객에게 지루함을 주지 않게 여러 가지의 변화와 일정한 규칙으로 반복되는 문양이나 색채로써 실내에 리듬감을 주어야 하며 각 요소를 강조하면서도 전체적으로 균형과 조화를 이루도록 하여야 한다(Drachenfels, 2000). 또한 실내를 구성하는 조형적 요소들은 실내를 풍요롭고 정서적으로 돋보이게 함으로 디자인이 통합개념의 차원에서 다루어짐이 바람직하다. 각 구성물들을 의도적으로 배열시키는 방법으로 실내의 적당한 변화와 활기, 흥미를 주는데 거기에 따른 대비와 색채의 사용으로 전체 디자인의 통일과 일체성을 유지시켜야 한다.

그리고 기능적 측면으로 봤을 때는 일식레스토랑은 고객에게 편리한 시설의 제공과 관리 및 서비스를 어떻게 효과적으로 제공하느냐가 중요하다(Trends, 2001). 테이블, 의자는 혼잡함이 없이 편안하게 고객들을 착석시킬 수 있을 만큼 충분히 커야하고 테이블 간에도 직원들이 서빙 하는데 어려움이 없을 정도의 공간이 필요하다. 또한 고객들이 식사하거나 대화를 하는데 어려움이 없을 정도의 공간이어야 한다. 의자는 적당한 형태, 좌석의 앵글이나 등받이, 크기, 테이블과의 관계, 편안함을 고려하여 선정되어야 하며, 테이블의 형태도 식사분위기에 어울리는 것이어야 한다. 레스토랑의 내부공간의 배치에서도 고객이 일반적으로 중앙의 테이블보다는 주변부의 테이블이 잘 선택되어짐을 알 수 있는데 이는 감각적으로 음식을 먹을 때 다른 사람의 눈을 의식적으로 피하려는 의도가 많다고 볼 수 있다. 따라서 레스토랑에 있어서 고객의 좌석 점유도를 고려한 좌석 배치계획의 배려와 칸막이 등의 설치도 중요하다(문혜영, 2004). 이런 기본 요소들을 나누어 봤을 때

첫째로 바닥(floor)이다. 바닥은 진입공간을 통해 내부로부터 가장 먼저 접촉하는 부분이 실내의 바닥 부분이다. 바닥은 시각 및 촉각적 실존감을 느끼게 하는 고안으로 실내의 첫인상을 결정짓는다. 식 공간의 바닥은 벽이 없이도 공간을 분리 할 수 있으며 동선을 유도할 수 있다.

둘째로 식 행위의 주체인 사람과 가구의 배경적 효과가 돋보이도록 배려되어야 하는 벽(wall)이다. 때문에 적절한 마감재와 색채를 선택하는 것이

바람직하다. 특히 식 공간의 색채계획은 식감의 색채를 고려한 식, 인간, 공간, 시간의 변수를 엄두에 두고 세워져야 한다. 식 공간은 식 행위가 키워드가 되기 때문이다.

셋째로 천장(ceiling)은 바닥과 함께 공간을 형성하는 수평적 요소로 바닥과 천장 사이의 내부공간을 규정한다. 천장은 또한 식탁의 조명이 부탁되는 곳이므로 식탁이 놓여지는 위치가 가장 먼저 설정되어야 한다.

넷째로 출입문(door)은 다른 공간과의 대담한 개통효과를 주기 위해 벽 틈에 들어가도록 제작하면 공간감이 넓어지며 자유로운 분위기가 연출된다.

다섯째로 실내공간의 눈이라고도 하는 창(window)이다. 이를 통해 전망이 전개되고 호흡하며 빛을 받아들인다. 식 공간에서는 작은 창이 안정감을 주며 연출 효과가 크다.

여섯째로 전체공간에 있어 포인트를 강조하며 통일된 분위기와 예술적 세련미를 주는 여러 가지 소품이다. 소품의 종류를 말하자면 음식의 모조품, 꽃, 과일, 접시, 인형, 향아리, 촛대 등으로 다양하다. 이러한 소품들은 개성의 표현, 미적 충족과 함께 극적인 효과를 더해준다. 미적가치를 지닌 물품으로 실내 공간에서는 시각적 효과를 상승시키는 요소로 작용하며 동양화, 서양화, 판화, 벽화, 조각품등이 있다(Bryant · Gilchrist, 2000).

레스토랑에 있어 색채는 미각과도 관련되며 전체 환경의 이미지를 결정하는 주요 인자로서 색채 계획의 실패는 곧 전체의 실패라 해도 과언이 아닐 정도로 색채는 레스토랑의 실내 환경에 절대적으로 중요한 위치를 차지한다. 레스토랑에서 색채의 우선적인 기능은 환영 무드와 함께 우호적인 분위기를 조성하여 고객으로 하여금 즐겁고 편안한 기분이 들도록 하고 좋은 이미지를 갖게 하여 다시 찾아올 수 있도록 하는 것이다(김양희, 2006 ; 장영순외, 2005).

제 4 절. 푸드스타일리스트의 이론적 고찰

1. 푸드스타일리스트의 개념

푸드코디네이터와 푸드스타일리스트는 곧잘 병행해서 사용되고 있다. 그 이유로는 여러 가지가 있다. 그중 가장 설득력이 있는 것은 이러한 직업이 우리나라에서 자생한 것이 아니라 일본이나 미국 등에서 생겨난 직업으로 적당한 명칭이 아직 확립되지 않았다는 것이다. 따라서 이러한 과정이 개설되어 있는 기관이나 학교는 각각의 특색에 맞춰서 용어를 사용한 것이 아니라 시대적 유행에 맞춰 푸드코디네이터나 푸드스타일리스트라는 용어를 사용하고 있다(황지희외, 2004).

푸드스타일리스트는 오케스트라를 연주하는 지휘자와 같다. 푸드스타일리스트는 날카로운 감각을 기본으로 식과 관련된 다양한 분야에 대하여 전문가로서의 지식을 갖추어야 한다. 앞선 트렌드를 읽는 순발력과 이를 응용할 수 있는 센스, 인내력과 문제 해결 능력 그리고 다른 사람들과 어울려 일할 때 각각의 구성원들이 최상의 능력을 발휘하도록 조율할 수 있는 지휘자의 마음이 필요하다(김광오외, 2005).

식을 주제로 삼고 있거나 식을 컨셉으로 상품화 하고 있는 모든 관련분야와 파생분야가 다 푸드스타일리스트의 영역이라고 할 수 있다. 푸드스타일리스트는 이것들을 잘 숙지하고 연구하며 발전시켜야 한다(김경임외, 2007). 우리나라에서는 푸드스타일리스트를 푸드코디네이터라고 곧잘 병행해서 사용되고 있다. 그 이유로는 여러 가지가 있다. 그중 가장 설득력이 있는 것은 이러한 직업이 우리나라에서 자생한 것이 아니라 일본이나 미국 등에서 생겨난 직업으로 적당한 명칭이 아직 확립되지 않았다는 것이다(日本フードスペシャリスト協會, 2002). 따라서 이러한 과정이 개설되어 있는 기관이나 학교는 각각의 특색에 맞춰서 용어를 사용한 것이 아니라 시대적 유행에 맞춰 푸드코디네이터나 푸드스타일리스트라는 용어를 사용하고 있다(Maruyama · Toko, 2000).

푸드스타일리스트란 엄밀히 말하자면 푸드코디네이터의 수많은 영역 중에서 세분 영역으로 파생되어 생겨난 명칭이라 할 수 있다. 세부 영역으로는 요리연구가, 플로리스트, 프로듀서, 푸드 저널리스트 또는 푸드 라이터, 파티

플래너, 푸드 스페셜리스트 등을 들 수 있다(조은정, 2004).

2. 푸드스타일리스트의 활동 영역

푸드스타일리스트의 활동영역은 각 나라의 경제적 여건과 문화적 배경에 따라 다양하다. 일례로 코디네이터의 역할이 세분화된 미국의 경우 푸드스타일리스트가 광고와 마케팅, TV 영상물 등 광범위한 영역에서 왕성한 활동을 전개하고 있다(Elaine · Mcintosh, 1995), 아시아권에서는 일본을 주목할 만한데 푸드스타일리스트가 디자이너, 카메라맨, 일러스트레이터, 이벤트업자 등 각 분야의 전문가를 총괄하는 기획자로 활동한다. 일본과 미국의 영향을 받은 우리나라의 푸드스타일리스트는 이제 막 걸음마를 시작하는 단계이다(日本フードスペシャリスト協會, 2002). 21세기 유망직종으로 분류되면서 푸드스타일리스트를 선망하는 집단은 기하급수적으로 증가하고 있다(김지영외, 2005).

푸드스타일리스트는 주로 잡지사, 출판사, 회사의 사보 발행부, 방송국, 케이블 TV, CF 제작사, 호텔이나 레스토랑, 식품회사, 식기제조사, 음식촬영 스튜디오, 메뉴나 푸드 컨설팅, 테이블 코디네이션, 파티 플래닝, 식문화 교육 등의 다양한 분야에서 폭넓게 활동하고 있다. 특히 인터넷에 의한 세계 각국 음식의 대중화와 TV, 영화, 홈쇼핑에서 음식에 관련된 촬영이 증가하고 각종 매체의 발달로 인해 시장의 필요성, 즉 수요가 증가하여 푸드스타일리스트의 영역은 점점 넓어지고 있다(김상연외, 2006).

매스미디어를 통한 현대 광고는 신문이 시초이다. 단순한 카피만을 신문 지면에 싣던 것을 시작으로 인쇄술의 발달과 더불어 그래픽이 사용되고 컬러가 도입되면서 광고가 활발해졌다. 특히 신문의 컬러 도입은 음식 광고에 있어서 획을 긋는 일대 사건이었음이 틀림없다(김수인, 2004). 잡지 광고는 현재 음식 광고에 있어서 매우 중요한 매개체로 이용되고 있다. 특히 잡지는 회전률이 다른 인쇄 매체에 비해서 높기 때문에 매우 효과적인 광고의 수단이다. 생활 잡지, 여행 잡지, 외식관련 잡지 등의 식품 및 조리된 음식을 연출한다. 인쇄 광고에서 잡지가 푸드스타일리스트의 등용문이라면 경력과 실력을 갖춘 스타일리스트들은 음식이나 조리도구 등의 판매를 촉진하기 위한 패키지 광고계로 진출한다(Khoury · Silvers, 2004). 시즐(sizzle)감을

잘 살린 패키지 디자인은 소비자를 유혹할 수 있고 이는 곧 높은 판매로 직결되기 때문에 능력 있는 푸드스타일리스트로서 인정받을 수 있는 좋은 기회이다. 이 외에도 음식점의 전광판 광고나 신 메뉴 출시를 알리는 현수막 광고 등이 있으며 지하철이나 버스 등을 이용한 광고도 비교적 짧은 시간에 소비자에게 반복적으로 노출하여 광고 할 수 있다(류무희외, 2005). 출판사에서는 각종 무크지, 요리책, 식품 및 조리 관련 서적, 단행본의 식품이나 조리된 음식을 연출하며 방송국이나 케이블 TV 에서는 드라마나 다큐멘터리 프로그램에서의 식품 및 조리된 음식을 연출한다. CF 제작사는 식품이나 조리된 음식의 연출에 의한 광고 제작에 참여하며 식품회사는 식품이나 반 조리 제품의 개발 및 내외 포장을 연출한다. 테이블이나 음식과 잘 조화되는 실용적이면서도 아름다운 식기를 개발하는 식기제조사도 있으며 음식 촬영 및 개인 스튜디오에서는 어시스트로 활동하면서 다양한 실무 경험을 쌓는다. 메뉴 기획 및 푸드 컨설팅 은 새로운 조리법 개발과 이윤 창출을 위한 메뉴를 개발 하며 식 공간 연출가로 식탁 위의 모든 소재들을 조화롭게 세팅하기도 한다(황재선, 2004).

레스토랑과 관련하여 푸드스타일리스트가 활동할 수 있는 영역은 먼저 레스토랑의 컨셉과 계절에 맞는 장식과 메뉴 개발, 특별 행사기간에 합류하여 신 메뉴 런칭의 아이디어를 제공하는 등 전반적인 운영에 관한 컨설팅도 가능하다(황재선, 2003). 그리고 이벤트, 기념일, 연회 등에서 음식을 기획하고 공간을 경영하는 총 연출가를 파티 플래너 또는 파티 플래닝이라고 한다. 행사의 컨셉과 의뢰자가 최우선적으로 요구하는 사항이 무엇인지를 정확하게 파악하여 이미지화하는 것이 중요하다(Coy, 2004). 또한 주어진 예산을 효과적으로 배분할 수 있어야 한다. 행사의 처음부터 마무리까지 세심한 손길이 필요하며 사교적인 성격을 지니고 있다면 자질을 갖췄다고 할 수 있다(황지희, 2003).

특히 전문가 못지않은 감각을 키워야 하는 플로리스트도 되어야 할 의무가 있다. 테이블 세팅과 푸드 스타일에 있어서 센터피스는 액센트의 역할을 한다. 꽃은 계절감각을 표현하기에 가장 적당한 도구이며 때로는 소도구로서의 역할도 훌륭히 해내기 때문이다(오경화외, 2005). 이처럼 푸드스타일리스트의 영역은 각종 매체가 발달할수록 넓어지고 있다.

3. 푸드스타일리스트의 기본 자질

푸드스타일리스트가 되기 위해서는 반드시 갖춰야 할 적성이나 자질이 있다.

첫째로 식재료나 요리에 대한 감각이 뛰어 나야 한다. 조리에 대한 기초부터 고급 기술을 익히고 한식, 양식, 중식, 일식, 제과, 제빵 등에 관련된 자격증을 취득한다면 여러 가지로 유리하다.

둘째로 미에 대한 예술적 감각이 필요하다. 이러한 감각을 타고 났다 하더라도 영화나 연극 그리고 음악 감상이나 독서와 같은 문화적 접촉을 통하여 자기만의 감성을 끊임없이 개발하고 창의력을 유도해 나가야 한다 (Carafoli · John, 2003).

셋째는 세계 각국의 식문화 전반에 대한 폭 넓은 이해를 필요로 한다. 같은 유럽에 위치한 영국과 프랑스의 식문화조차도 많은 차이를 보인다. 하물며 동양과 서양의 식문화 차이는 동전의 앞면과 뒷면처럼 동양의 바람직한 식 행동이 서양에서는 오해의 소지를 불러일으키기도 한다. 따라서 한식의 문화사를 먼저 이해하고 더불어 서양의 식 문화사를 익혀 각국의 특징적인 테이블 매너를 공부해야 한다.

넷째는 푸드스타일리스트는 다양한 식재료들의 특징과 물리, 화학적 변화에 대한 과학적 지식을 갖추어야 한다. 푸드스타일리스트 교육기관에서 조리과학이나 식품학, 영양학과 같은 과목을 강의하는 것도 이러한 이유에서이다. 근사하고 맛있어 보이는 음식을 스타일링 해 놓았을 지라도 식품학적 그리고 영양학적 측면이 전혀 고려되지 않았다면 결국 식품으로서의 가치는 상실될 수밖에 없다(김혜영, 2004).

다섯째로 원만한 대인관계에 필요한 성격과 인내심을 지녀야 한다. 스타일리스트, 사진작가, 연출가 등 여러 명이 한 팀을 이루어 작업을 진행할 때 의견의 조정과 아이디어의 주장이 조화를 이루어야 성공적인 업무수행이 가능하기 때문이다. 개성이 강한 사람들이 많이 도전하는 분야인 만큼 서로에 대한 배려가 없다면 업무 완성도는 그만큼 떨어질 수밖에 없다.

여섯째로 시대적 트렌드의 이해가 필요하다. 핵가족화와 소득 수준의 증

가, 그리고 여성의 사회참여에 따른 맛별이 부부의 증가로 외식 수요가 꾸준히 증가하면서 외식문화도 발전하고 있다. 메뉴판의 차별화 작업, 패밀리 레스토랑의 증가, 테이크 아웃 커피 매장의 증가 등은 최근에 나타난 새로운 음식문화산업의 트렌드이다. 그 외에도 건강 지향적 추세에 따라 웰빙과 유기농 식품의 출현, 스파 유행, 어린이나 노인을 위한 파티 문화의 확산 등도 새로이 나타난 트렌드이다. 이러한 트렌드를 잘 이해하고 알고 있어야 앞서가는 푸드스타일리스트가 될 수 있다.

일곱째로 푸드스타일리스트는 멀티 플레이어야 하면서도 자신만의 독특한 영역을 가지고 있어야 한다. 이 외에도 다양한 음식들에 대한 경험, 각종 식물의 색깔과 문양에 대한 안목, 외식 경영, 건강한 정신과 강인한 체력 등의 종합적인 능력을 요구하는 분야가 바로 푸드스타일리스트의 영역이다(김경미외, 2006).

4. 푸드스타일리스트의 성장과정

과거의 외식업의 개념은 생리적 욕구 충족을 위한 음식제공에 국한되었다면 현재의 외식산업은 음식이라는 상품뿐만 아니라 서비스, 분위기, 고객가치를 동시에 제공하는 확대된 개념으로서 해석 할 수 있다. 또한 고객들의 기대와 욕구를 충족시키기 위해 다양한 메뉴와 레스토랑 컨셉들이 개발되어가면서 외식업은 갈수록 세분화, 전문화되고 있다. 따라서 소비자는 다양한 종류의 음식을 요구하게 되며 맛의 중요성을 더불어 이에 부합되는 매장의 분위기, 테이블 세팅, 식기에 담긴 음식의 상태, 조명, 음향이 외식산업의 승패를 좌지 부지할 정도로 중요한 영역으로 부상하였다(김윤성외, 2004). 이는 인간의 일상생활 속에서 가장 저차원의 욕구인 식에 관한 욕구가 점차 고차원의 욕구로 변하고 있음을 반영하는 것이다. 같은 음식이라도 모양과 색깔에 따라서 다르고 담아내는 그릇은 중요한 역할을 한다. 음식의 색은 기호 가치를 높이고 풍미를 증가시키므로 시각에 중점을 둔 맛의 연출은 대단히 중요하다(푸드스펙타리스트協會, 2001). 시각의 중요성은 음식에 있어서도 예외적인 현상은 아니다. 각종 잡지나 광고에서 볼 수 있듯이 먹기 위한 음식보다는 시각적으로 식욕을 불러 일으켜 당장이라도 먹고 싶다고 충동 감을 불러일으킬 수 있는 음식 사진과 각종 매체의 시청각적인 광

고, 식기에 담긴 음식의 코디네이션 상태는 외식업의 매출에 상당한 영향력을 끼친다(Cattani, Miller, Mcdonald, Nieporent, 1999). 이로 인하여 파생되는 인력은 주로 광고나 영상매체에서 속하는 전문가 또는 사진작가, 또는 신문이나 잡지사 기자들의 영역이었으나 근래에 들어서는 점차 전문적으로 푸드스타일리스트의 과정을 이수하거나 외국에서 유사한 기관에서 교육을 받은 사람, 그리고 이러한 분야에서 활동하고 있는 전문 인력을 요구하고 있는 실정이다. 또한 다양한 인터넷 방송이나 상업성에 목적을 가진 홈쇼핑, 요리전문프로, 다양한 외식업체의 등장으로 푸드스타일리스트의 영역은 확대될 것이다(황지희외, 2004). 일본에서는 1.2.3 급으로 세분화된 공인자격증 제도가 있지만 우리나라에는 아직 푸드스타일리스트에 대한 공인자격시험 제도 없이 1급과 2급으로 나누어진 민간자격증 제도가 있을 뿐이다. 따라서 더 늦기 전에 우리나라에서도 세분화된 급수에 따라 국가에서 공인하는 자격시험이 제도화 되어야 한다는 주장이 나오고 있다(김경임외, 2996).

같은 음식이라도 모양과 색깔에 따라서 다르고 담아내는 그릇은 중요한 역할을 한다. 음식의 색은 기호 가치를 높이고 풍미를 증가시키므로 시각에 중점을 둔 맛의 연출은 대단히 중요하다(김광오외, 2005).

결과적으로 푸드스타일리스트는 멀티 플레이어 인 동시에 자기만의 특별함을 가지고 있어야 한다. 다시 말하면 꽃, 문화, 그릇, 사진, 과학, 요리 등을 두루 섭렵해야 하고 새롭게 부상한 웰빙과 같은 그 시대의 사조를 읽을 줄 알아야 함은 물론 전문 에디터가 되어야 한다.

Ⅲ. 연구의 설계 및 분석방법

제 1 절. 조사 연구

1. 연구과제의 설정

(1) 일식레스토랑 메뉴의 선호도

조사된 표본으로 일식레스토랑 메뉴의 선호도를 알 수 있는 기초 자료로 활용 할 수 있다.

연구과제 1 : 조사된 표본을 일식 메뉴의 선호도를 분석하고자 한다.

(2) 메뉴 품질 속성의 중요도

조사된 표본을 통해 메뉴속성의 중요도를 알아봄으로써 메뉴를 구성하는데 있어 기초 자료로 활용 할 수 있다.

연구과제 2 : 조사된 표본으로 메뉴 품질 속성의 중요도를 분석하고자 한다.

(3) 푸드 스타일링의 테이블 세팅요소의 중요도와 음식의 스타일링 요소의 중요도

조사된 표본을 통해 일식에 어울리는 테이블 세팅 요소들을 알아봄으로써 전체적인 푸드 스타일링을 하는데 기초 자료로 활용 할 수 있다.

연구과제 3 : 일식에 어울리는 테이블 세팅 요소를 분석하고자 한다.

(4) 음식 스타일링 요소의 중요도

조사된 표본을 통해 음식 스타일링 요소들을 알아봄으로써 전체적인 푸드 스타일링을 하는데 기초 자료로 활용 할 수 있다.

연구과제 4 : 일식에 어울리는 음식 스타일링 요소들을 분석하고자 한다.

(5) 푸드스타일리스트 자질의 필요성

푸드 스타일링을 직업으로 하는 푸드스타일리스트 자질에 대해 알아봄으로써 향후 교육방법을 제시하고자 한다.

연구과제 5 : 푸드스타일리스트에 관한 교육과정을 분석하고자 한다.

(6) 조사대상자의 일반적 특성

조사된 표본을 통해 조사대상자들의 일반적 특성에 대해 방문의사와 일식에 대한 인식도, 푸드 스타일 관련 행동특성을 알아봄으로써 마케팅 전략의 기초 자료로 활용 할 수 있다.

연구과제 6 : 조사된 표본을 일식레스토랑 메뉴의 푸드 스타일링 관련 행동 특성을 분석하고자 한다.

(7) 푸드 스타일링을 위한 일식메뉴선정

일식메뉴를 이용한 11가지 음식을 3가지 유형으로 푸드 스타일링을 제시하여 중요한 스타일링 요소들을 이용할 수 있도록 하고자 한다.

연구과제 7 : 일식메뉴 11가지를 A, B, C로 푸드 스타일링을 하여 구체적인 스타일링 요소와 사진을 제시하고자 한다.

(8) 일식메뉴 푸드 스타일링의 실험 연구

푸드 스타일링 한 11가지 일식메뉴에 대해 훈련된 패널을 이용하여 시각적인 문항을 체크하는 검사를 실시하여 가장 맛있게 보이고 음식과 어울리는 푸드 스타일링을 선정하여 보급하고자 한다.

연구과제 8 : 푸드 스타일링 한 11가지 메뉴에 대한 훈련된 패널을 이용하여 실험검사를 실시한다.

2. 설문지의 설계

(1) 설문 문항의 추출

본 연구는 문헌적 연구와 실증적 연구를 병행하여 실시하는 탐색적 연구로 선행연구자의 연구를 바탕으로 본 연구에 적용 할 수 있는 문항을 선별하였다.

<표Ⅲ-1> 설문 문항의 추출

측정 문항	문항수	선행 연구
일식레스토랑 메뉴의 선호도	11	최원영외(2002), 이연정외(2004) 정우석(2005), 김현룡외(2005)
메뉴 품질 속성의 중요도	11	안효주(2002), 정우석외(2006),
테이블 세팅 요소의 중요도	9	남경현(2004), 안지원(2007)
음식의 스타일링 요소의 중요도	12	남경현(2004), 안지원(2007)
푸드스타일리스트 자질	10	이진하(2006), 안지연(2006)
일식레스토랑 방문에 대한 행동특성	7	박계영(2003), 문혜영(2004)
일본음식 인식도에 대한 행동특성	5	박계영(2003), 최재홍(2006)
푸드스타일에 대한 행동특성	6	문혜영(2004), 이진하(2005) 안지원(2007)
인구통계학적 요인	6	이연정외(2004), 문혜영(2004) 남경현(2004), 최재홍(2006)

(2) 설문지의 구성

본 연구에서 사용하는 설문지는 크게 9부분으로 구성하였다.

첫째, 일식레스토랑 메뉴의 선호도는 젠사이, 사시미, 야끼모노, 니모노, 무시모노, 아게모노, 나베모노, 스시, 멘루이, 돈부리, 구다모노 등의 5점 리커드 척도로서 '매우 선호 않함' 1점에서 '매우 선호' 5점까지 5개의 척도에 따라 11문항으로 구성하였다.

둘째, 일식메뉴 품질 속성의 중요도는 메뉴의 계절성, 메뉴의 가격, 메뉴의 독창성, 요리의 맛, 요리의 양, 요리의 시각적 요소, 요리의 청결성, 요리의 신선도, 요리의 건강식의 유무, 요리에 대한 설명, 전체적인 조화 등의 5점 리커드 척도로서 '전혀 중요하지 않다' 1점에서 '매우 중요하다' 5점까지 5개의 척도에 따라 11문항으로 구성하였다.

셋째, 푸드 스타일링의 테이블 세팅의 중요도는 식탁, 의자의 모양과 재질, 식탁보의 사용여부, 매트 사용여부, 개인접시의 사용여부, 냅킨의 사용여부, 숟가락, 젓가락의 모양, 식탁 위의 장식, 프로모션 메뉴판의 구비, 식탁 전체의 모습 등의 5점 리커드 척도로서 '전혀 중요하지 않다' 1점에서 '매우 중요하다' 5점까지 5개의 척도에 따라 9문항으로 구성하였다.

넷째, 음식의 스타일링 요소의 중요도는 음식과 그릇의 조화, 식기의 청결함, 음식이 담긴 모양새, 식기의 재질, 모양, 음식을 구성하고 있는 재료의 색 조화, 음식을 담은 양, 음식의 장식, 재료 크기의 통일성, 음식이 받는 조명, 음식 코디의 창의성, 음식 코디의 자연스러움, 전체적 조화 등의 5점 리커드 척도로서 '전혀 중요하지 않다' 1점에서 '매우 중요하다' 5점까지 5개의 척도의 따라 12문항으로 구성하였다.

다섯째, 푸드스타일리스트 자질의 필요성은 요리에 관한 지식 및 기술 전반에 관한 조언을 할 수 있어야 한다, 요리 및 메뉴개발을 할 수 있어야 한다, 테이블세팅에 대한 기본지식이 있어야 한다, 식문화와 식재료에 대한 지식이 있어야 한다, 식기, 조리기구, 주방기기의 개발에 관한 제안능력이 있어야 한다, 음식과 관련된 이벤트에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다, 연회(파티)기획 및 연출을 할 수 있어야 한다, 테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 환대 서비스에 대한 지식이 있어야 한다, 음식관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력이 있어야 한다, 점포

의 경영에 관련된 컨설팅을 할 수 있어야 한다, 등의 5점 리커트 척도로서 '전혀 그렇지 않다' 1점에서 '매우 그렇다' 5점까지 5개의 척도에 따라 10문항으로 구성하였다.

여섯째, 조사대상자의 일식레스토랑 방문 행동특성에 대해 알아보기 위하여 일식레스토랑의 이용 빈도(한 달에 10회 이상, 한 달에 5~9회, 한 달에 1~4회, 반년에 1회 이상, 일 년에 1번 이하), 일식레스토랑의 선택 기준(위치, 명성 또는 전통, 음식 맛, 서비스, 가격, 기타), 일식레스토랑의 이용 목적(사업목적, 친목도모, 가족, 친지모임, 개인 식사, 데이트, 기타), 일식레스토랑의 정보경로(주위 사람들의 추천, 신문, 잡지, 인터넷, 전단지 및 홍보물, 맛 집 소개 책자, 기타), 일식당의 유형(호텔 일식당, 회전 초밥 집, 테이크 아웃, 일식 전통음식점, 일식 퓨전레스토랑), 예상되는 1인 지불 금액(만원 ~ 2만원 미만, 2만원 ~ 3만원 미만, 3만원 ~ 5만원 미만, 5만원 ~ 7만원 미만, 7만원 ~ 10만원 미만, 10만원 이상), 재방문 이유(음식 맛, 서비스, 분위기, 색다른 이벤트, 비즈니스, 기타), 등으로 나누어 그에 따른 조사대상자의 반응도를 7문항으로 구성하였다.

일곱째, 조사대상자의 일본 음식 인식도에 대한 행동특성을 알아보기 위하여 일본음식의 기호(매우 싫어한다, 싫어한다, 보통이다, 좋아한다, 매우 좋아한다), 일본음식 중 좋아하는 메뉴(냄비요리, 생선회, 초밥, 튀김, 면, 조림, 덮밥, 전채, 찜, 구이, 후식), 일본음식 섭취시간(아침식사, 점심식사, 저녁식사, 술 마실 때, 기타), 등으로 나누어 5문항으로 구성하였다.

여덟째, 푸드 스타일 관련 행동특성을 알아보기 위하여 직업 관심도(아주 관심이 많다, 약간 관심이 있다, 그저 그렇다, 별로 관심이 없다, 전혀 관심이 없다), 푸드스타일리스트 교육과정(대학 전공학과 진학, 사설 전문 교육기관, 요리학원, 유학, 취업), 푸드스타일리스트의 직업 관심도(잘 알고 있다, 대충 알고 있다, 보통이다, 잘 모르겠다, 전혀 모르겠다), 직업 선택 시 최우선 고려 점(능력과 적성, 보수, 명예, 안전성, 장래성, 기타), 푸드스타일리스트의 역할 중요도(매우 중요하다, 중요하다, 보통이다, 중요하지 않다, 전혀 중요하지 않다), 시각적 효과가 레스토랑의 미치는 영향(매우 그렇다, 그렇다, 보통이다, 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다) 등으로 나누어 6문항으로 구성하였다.

아홉째, 조사대상자의 일반적인 인구통계학적 특징을 성별, 연령, 결혼여

부, 직업, 평균소득, 거주 지역으로 6문항으로 묶어서 구성하였다.

(3) 조사 설계

본 연구의 조사는 대도시, 중소도시, 농. 어촌, 기타 등에 거주하는 20대부터 50대 이상 까지 의 남, 여를 대상으로 50부의 예비조사를 실시하였으며 분석된 자료를 바탕으로 일부 문항을 수정하여 본 조사를 실시하였으며, 본 조사는 자기기입식으로 총 300부를 배부하여 내용기재가 부실한 8부를 제외한 292부를 연구의 분석 자료로 사용하였다.

<표Ⅲ-2> 조사 설계 표본

조사 기간	2008년 1월 8일 ~ 2008년 1월 30일
모집단	대도시, 중소도시, 농. 어촌, 기타 지역의 20세 이상의 성인
조사대상	20세 ~ 50세 이상 남, 여
표본의 크기	총 292부
설문조사방법	자기기입식

자료의 처리는 조사 SPSS(statistical Package for Society System) 12.0 패키지를 활용하여 빈도분석, 기술통계를 하였고 각 변수에 따른 유의성검 증은 t-test, 일원분산분석(One-Way ANONA), Duncan의 사후검증을 실시 하였다.

제 2 절. 실험연구

1. 실험설계

본 연구의 실험은 외식조리학과의 교수님들, 현업종사자, 푸드코디네이터 를 공부하고 있는 학생 30명 중 초청에 참석한 28명을 대상으로 2009년 2월 18일에 시각적인 관능검사를 실시하였다. 음식은 각각 다른 느낌을 응답하

는 것이므로 음식을 A, B, C 차례대로 진열하여 설문을 하게 하였다. 장소는 경주대학교 관광학관 외식조리학부 실습실에서 시행하였으며 자료의 처리는 조사 SPSS(statistical Package for Society System) 12.0 패키지를 활용하여 빈도분석, 기술통계를 하였고 각 변수에 따른 유의성검증은 t-test, 일원분산분석(One Way ANOVA), Duncan의 사후검증을 실시하였다.

2. 설문지의 설계

(1) 설문 문항의 추출

본 연구는 문헌적 연구와 실증적 연구를 병행하여 실시하는 탐색적 연구로 선행연구자의 연구를 바탕으로 본 연구에 적용 할 수 있는 문항을 선별하였다. 측정 문항은 그릇의 형태, 음식의 모양, 음식의 양, 음식장식(가니쉬), 먹고 싶은 욕구, 전체적인 음식의 조화, 음식의 구도로 김정미(2003), 남경현(2004), 전지영(2005), 배주은(2005)등의 선행 연구를 바탕으로 추출하였으며 인구통계학적 요인은 이연정외(2004), 문혜영(2004), 남경현(2004), 최재홍(2006)등의 선행 연구로 추출하였다.

(2) 설문지의 구성

본 연구에 사용하는 설문지는 크게 2부분으로 구분하였다.

첫째, A, B, C 세 가지 푸드 스타일링 시각적 효과를 알아보기 위해서 각 사진별 그릇의 형태, 각 사진별 음식의 모양, 각 사진별 음식의 양, 각 사진별 음식장식, 각 사진별 먹고 싶은 욕구, 각 사진별 전체적인 음식의 조화, 각 사진별 음식의 구도 등의 5점 리커트 척도로써 ‘전혀 좋지 않다’ 1점에서 ‘매우 좋다’ 5점까지 5개의 척도에 따라 11가지 메뉴를 8문항으로 구성하였다.

둘째, 조사대상자의 일반적인 인구통계학적 특징을 성별, 연령, 직업, 평균 소득 으로 4문항으로 묶어서 구성하였다.

3. 실험조사

일식 레스토랑 메뉴에 대하여 각각 세 가지 푸드 스타일링 유형을 이용하였다.

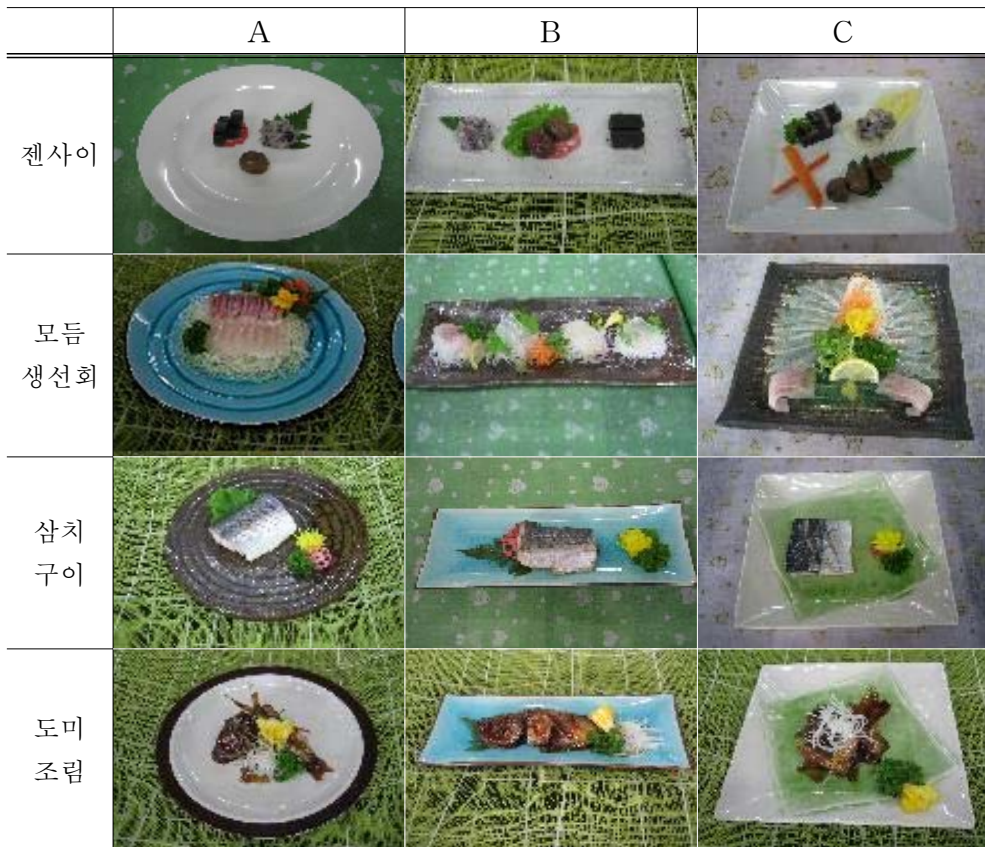
준비된 11가지 일식 메뉴는 A, B, C 유형으로 전체 33가지 음식으로 그릇은 일식 메뉴와 어울리는 도자기 그릇을 사용하였다. 그릇 형태는 원형, 직사각형, 사각형으로 분류되지만 그릇의 질감과 색은 각각 다르게 사용하였다. 또한 그 그릇에 맞는 스타일링을 하였으며 음식을 담은 모양, 음식장식 위치와 추가, 음식의 양, 음식과 그릇의 구도 등 세 가지 유형을 다르게 하였다. 그에 따라 시각적으로 보여 지는 스타일링의 만족도에 대하여 실험조사를 하였다. 33가지 음식은 모두 사진으로 제작되어 연구를 위해 이용하였고 본 연구에 사용된 실험조사용 사진의 구성과 그 설명은 <표Ⅲ-3>과 같으며 실험조사에 쓰인 사진은 <그림Ⅲ-1>과 같다.

<표Ⅲ-3> 일식 메뉴의 푸드 스타일링 유형

메뉴	푸드 스타일링의 유형		
	A 원형의 그릇에 스타일링한 음식 사진	B 직사각형 그릇에 스타일링한 음식 사진	C 사각형 그릇에 스타일링한 음식 사진
젠사이	젠사이 3종류를 삼각구도로 놓음	젠사이 3종류를 나란히 놓음	젠사이 3종류를 사각구도로 놓고 음식장식 추가함
모듬 생선회	생선회를 무 갱을 깔고 전체를 나란히 놓음	생선회를 4등분으로 나누어 무 갱위에 놓음	생선회를 무 갱 없이 편편하게 놓음
삼치 구이	겨자 잎을 깔고 생선을 놓음	연근 초위에 생선을 놓음	아무것도 깔지 않고 생선을 놓음
도미 조림	생선을 2등분 하여 담음	생선 통째 사용하여 담음	생선 먹기 좋게 잘라 담음
계란찜	계란찜 2개를 겹쳐서 담음	계란찜을 나란히 담음	계란찜 한 개만 담음
모듬 튀김	튀김을 동그랗게 쌓아서 담음	튀김을 나란히 놓아 담음	튀김을 3군데로 나눠서 담음
스키 야키	동그랗게 편편하게 담음	재료를 나란히 담음	각진 곳에 재료를 담음

초밥	동그랗게 담음	어슷하게 기울여서 담음	나란히 담음
야끼 우동	동그랗게 쌓아서 담음	우동 면 따로 재료 따로 담음	우동 면을 놓고 위에 재료 를 나란히 담음
쇠고기 덮밥	밥 위에 재료를 담음	밥과 재료를 따로 담음	밥 위에 반만 재료를 담음
과일	토마토는 꼬지에 끼우고 오렌지는 반으로 잘라 놓음	오렌지 2개와 토마토 통째 놓음	오렌지와 토마토 모양내어 서 놓음

<그림Ⅲ-1> 조사에 이용된 푸드 스타일링 사진



계란찜			
모듬 튀김			
스키 야키			
초밥			
야끼 우동			
쇠고기 덮밥			
과일			

IV. 실증 분석 결과

제 1 절. 기초자료 분석

1. 조사 대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반적인 특성을 알아보기 위하여 성별, 연령, 결혼여부, 직업, 월 평균 수입, 거주지로 나눠 빈도분석을 실시한 결과는 <표IV-1>과 같다. 표본의 전체 응답자 수는 292명이며 여자가 158명(54.1%), 남자가 134명(45.9%)으로 남성보다 여성의 비율이 8.2% 더 높았다. 연령은 20대가 153명(52.4%), 30대가 64명(21.9%), 40대가 48명(16.4%), 50대 이상이 27명(9.3%)의 순이었다. 결혼여부는 미혼이 171명(58.6%), 기혼이 121명(41.4%)이며 직업은 전문직이 82명(28.1%), 학생이 73명(25.0%), 회사원이 60명(20.5%), 자영업이 37명(12.7%), 기타가 40명(13.7%)이었다. 월 평균 수입은 100~200만원 미만 99명(33.9%), 100만원 미만 94명(32.2%), 200~300만원 미만이 46명(15.8%), 300~400만원 미만이 31명(10.6%), 400만원 이상이 22명(7.5%)등의 순 이었다.

거주 지역별 구분은 대도시 156명(53.4%), 중소도시 126명(43.2%), 농. 어촌은 10명(4.3%)로 응답하였다.

<표Ⅳ-1> 조사 대상자의 일반적인 사항

변 인	구 분	N	(%)
성 별	남	134	45.9
	여	158	54.1
연 령	20~29세	153	52.4
	30~39세	64	21.9
	40~49세	48	16.4
	50세 이상	27	9.3
결 혼 여 부	미혼	171	58.6
	기혼	121	41.4
직 업	자영업	37	12.7
	회사원	60	20.5
	전문직	82	28.1
	학생	73	25.0
	기타	40	13.7
평균 수입	100만원 미만	94	32.2
	100~200만원 미만	99	33.9
	200~300만원 미만	46	15.8
	300~400만원 미만	31	10.6
	400만원 이상	22	7.5
거주 지역	대도시	156	53.4
	중소 도시	126	43.2
	농 · 어촌	10	3.4
계		292	(100.0)

2. 조사대상자의 일식레스토랑 방문에 대한 일반적인 사항

조사대상자의 일식레스토랑 방문에 대한 행동 특성을 이용 빈도, 선택 기준, 이용하는 목적, 정보 경로, 향후 인기를 끌 것으로 예상되는 일식당의 유형, 레스토랑 방문 시 예상되는 1인 지불 금액, 재방문 하게 되는 이유로 나눠 빈도 분석을 실시한 결과 <표Ⅳ-2>과 같다.

조사대상자의 일식 레스토랑의 이용 빈도는 한 달에 1~4회 143명(49.0%)로 가장 높았으며 반년에 1회 이상 100명(34.2%), 일 년에 1번 이하 34명(11.6%), 한 달에 5~10회 이상 15명(5.1%)의 순으로 나타났다. 일식 레스토랑을 선택하는 가장 중요한 기준은 음식의 맛 201명(68.8%)으로 가장 많았고 그 다음은 서비스 31명(10.6%), 명성 또는 전통 28명(9.6%), 가격 27명(9.2%), 기타(위치 등) 5명(1.7%)등의 순으로 나타났다. 레스토랑을 이용하는 주된 목적은 친목도모 119명(40.8%), 가족, 친지모임 53명(18.2%), 데이트 40명(13.7%), 개인 식사 36명(12.3%), 사업목적 32명(11.0%), 기타 12명(4.1%)이며 일식레스토랑에 관한 정보는 주위 사람들의 추천 181명(62.0%)로 가장 높았다. 그 다음은 인터넷 61명(20.9%), 맛 집 소개 책자 24명(8.2%), 신문, 잡지 10명(3.2%), 기타 6명(2.1%) 순으로 빈도를 나타냈다. 향후 인기를 끌 것으로 예상되는 일식당의 유형은 가장 높은 빈도를 나타낸 일식 퓨전레스토랑 143명(49.0%)이었으며 그 다음으로는 일식 전통음식점 60명(20.5%), 회전 초밥 집 41명(14.0%), 테이크아웃 40명(13.7%), 호텔 일식당 8명(2.7%)로 전통 일식점이나 호텔 일식당보다는 퓨전으로 구성된 뷔페 레스토랑, 해산물 뷔페 등이 많이 생길 것이다. 일식 레스토랑을 방문 시 예상되는 1인 지불 금액은 만원~2만원 미만인 43명(14.7%), 2만원~3만원 미만은 124명(42.5%), 3만원~5만원 미만은 88명(42.5%), 5만원~7만원 미만은 29명(9.9%), 7만원~10만원 이상은 8명(2.7%)으로 나타났다. 일식 레스토랑을 방문하여 지불 되는 1인 금액으로는 높은 가격이라는 것을 알 수 있다. 이런 특정 일식레스토랑을 재방문하게 되는 가장 큰 이유는 음식 맛 178명(61.0%)으로 가장 많았고 그 다음은 서비스 47명(16.1%), 분위기 41명(14.0%), 색다른 이벤트 11명(3.8%), 비즈니스 6명(2.1%), 기타 9명(3.1%)의 순이었다.

<표Ⅳ-2> 일식 레스토랑 방문에 대한 행동 특성

변 수 명	항 목	N	(%)
일식 레스토랑의 이용 빈도	한 달에 5~10회 이상	15	5.1
	한 달에 1~4회 이상	143	49.0
	반년에 1회 이상	100	34.2
	일 년에 1번 이하	34	11.6
계		292	(100.0)
일식 레스토랑을 선택하는 기준	명성 또는 전통	28	9.6
	음식 맛	201	68.8
	서비스	31	10.6
	가격	27	9.2
	기타(위치 등)	5	1.7
계		292	(100.0)
일식 레스토랑을 이용하는 주된 목적	사업목적	32	11.0
	친목도모	119	40.8
	가족, 친지모임	53	18.2
	개인 식사	36	12.3
	데이트	40	13.7
	기타	12	4.1
계		292	(100.0)
일식 레스토랑에 대한 정보 경로	주위 사람들의 추천	181	62.0
	신문, 잡지	10	3.4
	인터넷	61	20.9
	전단지 및 홍보물	10	3.4
	맛집 소개 책자	24	8.2
	기타	6	2.1
계		292	(100.0)

	호텔일식당	8	2.7
향후 인기를	회전 초밥집	41	14.0
끌 것으로 예상되는	테이크 아웃	40	13.7
일식당 유형	일식 전통 음식점	60	20.5
	일식 퓨전 레스토랑	143	49.0
계		292	(100.0)
	만원~2만원 미만	43	14.7
일식 레스토랑 방문시	2만원~3만원 미만	124	42.5
예상되는	3만원~5만원 미만	88	30.1
1인 지불 금액	5만원~7만원 미만	29	9.9
	7만원~10만원 이상	8	2.7
계		292	(100.0)
	음식 맛	178	61.0
	서비스	47	16.1
일식 레스토랑을	분위기	41	14.0
재방문 하는 이유	색다른 이벤트	11	3.8
	비즈니스	6	2.1
	기타	9	3.1
계		292	(100.0)

3. 조사 대상자의 일식에 대한 인식도

조사 대상자의 일본음식에 대한 인식도를 기호도, 그에 따른 이유, 가장 좋아하는 메뉴, 일본 음식을 섭취하는 시간대로 나눠 빈도 분석을 실시한 결과는 <표IV-3>와 같다.

일본음식의 기호도 에서는 ‘매우 싫어한다’가 1명(0.3%), ‘싫어한다’는 8명(2.7%), ‘보통이다’는 98명(33.6%), ‘좋아한다’는 134명(45.9%), ‘매우 좋아한다’는 51명(17.5%)으로 대부분 응답자들은 일본음식을 좋아 하는 것으로 나타났다. 위 문항 기호도 에서 ‘싫어한다’와 ‘보통이다’를 선택한 이유를 ‘가격이 비싸다’ 19명(6.5%)로 제일 높게 나왔으며 ‘양이 적다’ 7명(2.4%), ‘맛이 없다’ 5명(1.7%), ‘메뉴가 다양하지 않다’ 1명(0.3%)으로 가격이 비싼 이유로 ‘일본 음식을 선호하지 않는다’. 반면 ‘좋아한다’와 ‘보통이다’를 선택한 이유로 ‘맛이 좋다’ 119명(40.8%)로 가장 높은 빈도를 보였으며 다음으로는 ‘메뉴가 다양하다’ 45명(15.4%), ‘섭취 열량이 적다’ 29명(9.9%), ‘모양이 좋다’ 20명(6.8%), ‘가격이 싸다’ 1명(0.3%)의 순으로 나타났다. 일본 음식 중 가장 좋아하는 메뉴는 ‘냄비요리’ 6명(2.1%), ‘생선회’ 75명(25.7%), ‘초밥’ 108명(37.0%), ‘튀김요리’ 36명(12.3%), ‘면 요리’ 24명(8.2%), ‘조림요리’ 9명(3.1%), ‘덮밥’ 15명(5.1%), ‘전채요리’ 8명(2.7%), ‘찜 요리’ 1명(0.3%), ‘구이 요리’ 7명(2.4%), ‘후식’ 3명(1.0%)으로 나타났다. 11가지 메뉴 중 가장 좋아하는 일본요리는 높은 빈도를 나타낸 ‘초밥’이었으며 가장 빈도가 낮은 일본요리는 ‘찜’ 요리 이다. 그리고 일본음식을 먹는 시간대는 ‘아침식사’ 1명(0.3%), ‘점심식사’ 71명(24.3%), ‘저녁식사’ 166명(56.8%), ‘술 마실 때’ 47명(16.1%), ‘기타’ 7명(2.4%)로 저녁시간대에 일본음식을 섭취한다고 나타났다.

<표Ⅳ-3> 일식 인식도에 대한 행동특성

변 수 명	항 목	N	(%)
일본 음식에 대한 기호도	매우 싫어한다	1	0.3
	싫어한다	8	2.7
	보통이다	98	33.6
	좋아한다	134	45.9
	매우 좋아한다	51	17.5
계		292	(100.0)
' 싫어한다 ' 이유	가격이 비싸다	19	6.5
	맛이 없다	5	1.7
	양이 적다	7	2.4
	메뉴가 다양하지 않다	1	0.3
계		32	(11.0)
' 좋아한다 ' 이유	가격이 싸다	1	0.3
	맛이 좋다	119	40.8
	메뉴가 다양하다	45	15.4
	모양이 좋다	20	6.8
	섭취 열량이 적다	29	9.9
계		214	(73.3)
' 보통이다 '		78	(26.7)

일본 음식 중 가장 좋아하는 메뉴	냄비요리	6	2.1
	생선회	75	25.7
	초밥	108	37.0
	튀김요리	36	12.3
	면 요리	24	8.2
	조림 요리	9	3.1
	덮밥 요리	15	5.1
	전채 요리	8	2.7
	찜 요리	1	0.3
	구이요리	7	2.4
	후식	3	1.0
계		292	(100.0)
일본 음식 섭취 시간대	아침 식사	1	0.3
	점심 식사	71	24.3
	저녁 식사	166	56.8
	술 마실 때	47	16.1
	기타	7	2.4
계		292	(100.0)

4. 조사대상자의 푸드 스타일 관련 행동 특성

조사대상자들의 푸드 스타일 관련 행동 특성을 직업의 관심도, 학습 경로, 푸드스타일리스트의 직업이 어떠한 일을 하는지에 대한 관심도, 직업 선택 시 최우선 고려점, 레스토랑에서의 중요도, 재방문의 영향으로 나눠 빈도분석을 실시한 결과 <표Ⅳ-4>과 같다.

<표Ⅳ-4>에서와 같이 푸드스타일리스트라는 직업의 관심도는 아주 관심이 많다 153명(52.4%), 약간 관심이 있다 42명(14.4%), 그저 그렇다 48명(16.4%), 별로 관심이 없다 34명(11.6%), 전혀 관심이 없다 15명(5.1%)으로 나타났다. 시대가 바뀌어 갈수록 푸드스타일리스트라는 직업 인식도가 높아지는 것을 알 수 있다.

푸드스타일리스트가 되기 위해서 필요한 학습 경로는 대학 전공학과 진학이 125명(42.8%), 사설전문교육기관이 55명(18.8%), 요리학원이 16명(5.5%), 유학이 77명(26.4%), 기타가 19명(6.5%)로 나타났다. 그리고 푸드스타일리스트라는 직업이 어떠한 일을 하고 있는지에 대해서는 잘 알고 있다가 116명(39.7%), 대충 알고 있다가 75명(25.7%), 보통이다가 61명(20.9%), 잘 모르겠다 33명(11.3%), 전혀 모르겠다 7명(2.4%)으로 나타났다. 푸드스타일리스트 직업 선택 시 최우선 고려 점은 능력과 적성 190명(65.1%), 보수 19명(6.5%), 명예 17명(5.8%), 안전성 20명(6.8%), 장래성 43명(14.7%), 기타 3명(1.0%)이며 능력과 적성이 가장 높게 나타났다. 그리고 레스토랑에서 푸드스타일리스트 역할은 매우 중요하다 64명(21.9%), 중요하다 58명(54.1%), 보통이다 57명(19.5%), 중요하지 않다 11명(3.8%), 전혀 중요하지 않다 2명(0.7%)으로 레스토랑에서도 푸드스타일리스트의 역할이 중요한 것을 알 수 있다.

푸드스타일리스트가 레스토랑에 분포되면서 재방문에 영향을 미친다고 생각 하는지에 대해서는 매우 그렇다 74명(25.3%), 그렇다 146명(50.0%), 보통이다 57명(19.5%), 그렇지 않다 12명(4.1%), 전혀 그렇지 않다 3명(1.0%)으로 나타났다. 음식에 스타일링을 했을 때 시각적 효과가 레스토랑의 재방문을 하게 되는 동기를 부여한다고 응답하였다.

<표Ⅳ-4> 푸드 스타일 관련 행동특성

변 수 명	항 목	N	(%)
푸드스타일리스트 직업에 대한 관심도	아주 관심이 많다	153	52.4
	아주 관심이 있다	42	14.4
	그저 그렇다	48	16.4
	별로 관심이 없다	34	11.6
	전혀 관심이 없다	15	5.1
계		292	(100.0)
푸드스타일리스트가 되기 위한 학습 경로	대학 전공학과 진학	125	42.8
	사설 전문교육기관	55	18.8
	요리학원	16	5.5
	유학	77	26.4
	취업	19	6.5
계		292	(100.0)
푸드스타일리스트의 직업 인식도	잘 알고 있다	116	39.7
	대충 알고 있다	75	25.7
	보통이다	61	20.9
	중요 하지 않다	33	11.3
	전혀 중요하지 않다	7	2.4
계		292	(100.0)
푸드스타일리스트 직업 선택시 고려점	능력과 적성	190	65.1
	보수	19	6.5
	명예	17	5.8
	안전성	20	6.8
	장래성	43	14.7
	기타	3	1.0
계		292	(100.0)

레스토랑에서 푸드스타일리스트의 역할	매우 중요하다	64	21.9
	중요하다	158	54.1
	보통이다	57	19.5
	중요하지 않다	11	3.8
	전혀 중요하지 않다	2	0.7
계		292	(100.0)
푸드 스타일링 시각적 효과의 재방문 영향	매우 그렇다	74	25.3
	그렇다	146	50.0
	보통이다	57	19.5
	그렇지 않다	12	4.1
	전혀 그렇지 않다	3	1.0
계		292	(100.0)

제 2 절. 연구과제 분석

1. 일식레스토랑 메뉴에 따른 선호도

조사 대상자들의 일식레스토랑 메뉴에 따른 선호도는 <표Ⅳ-5>과 같다. 가장 높은 변수는 '초밥'(4.01)으로 많은 응답자들이 선호하는 것으로 나타났다. 그 다음은 '생선회'(3.74), '튀김'(3.61), '후식'(3.54), '면'(3.42), '구이'(3.48), '덮밥'(3.42), '냄비'(3.33), '조림'(3.32), '찜'(3.11), '전채'(3.03)등의 순 이었다.

<표Ⅳ-5> 일식레스토랑 메뉴의 선호도

항 목	Mean ± SD	순 위
전채(젠사이)	3.03 ± 0.84	11
생선회(사시미)	3.74 ± 1.11	2
구이(야끼모노)	3.48 ± 0.96	6
조림(니모노)	3.32 ± 0.90	9
찜(무시모노)	3.11 ± 0.89	10
튀김(아게모노)	3.61 ± 0.96	3
냄비(나베모노)	3.33 ± 0.88	8
초밥(스시)	4.01 ± 1.07	1
면(멘루이)	3.50 ± 0.97	5
덮밥(돈부리)	3.42 ± 0.95	7
후식(구다모노)	3.54 ± 0.91	4

(1) 성별에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도

조사대상자들의 성별에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도는 성별, 즉 남성, 여성의 차이를 알아보기 위해 t-test를 실시하였다. 그 결과 <표Ⅳ-6>과 같으며 성별에 따라서 남성은 여정보다 '냄비'(p<0.05)요리를 더 많이 섭취하는 것으로 나타났고 여성은 남정보다 '조림'(p<0.05), '젠사이'(p<0.01), '초밥'(p<0.01), '덮밥'(p<0.05)등을 더 많이 섭취하는 것으로 나타났다.

<표Ⅳ-6> 성별에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도

항 목	성 별		t	P
	남 성	여 성		
	mean ± SD	mean ± SD		
전체	2.96 ± 0.72	3.09 ± 0.92	-1.375	0.007**
생선회	3.75 ± 1.05	3.74 ± 1.16	0.44	0.289
구이	3.46 ± 0.95	3.51 ± 0.96	-.454	0.754
조림	2.72 ± 1.01	3.86 ± 1.10	-9.256	0.035*
찜	3.10 ± 0.89	3.11 ± 0.90	-.090	0.569
튀김	3.57 ± 0.93	3.65 ± 0.99	-.627	0.628
냄비	3.84 ± 1.05	3.21 ± 0.94	5.390	0.026*
초밥	3.51 ± 1.35	4.06 ± 1.14	-3.662	0.001**
면	3.44 ± 0.94	3.55 ± 0.99	-.973	0.722
덮밥	2.89 ± 1.25	3.64 ± 1.05	-5.494	0.034*
후식	3.35 ± 0.84	3.70 ± 0.94	-3.275	0.246

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

(2) 직업에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도

직업별에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도 차이를 분석한 결과 <표Ⅳ-7>과 같으며 '구이'가 $p<0.001$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. '생선회', '덮밥'은 $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이를 보였고 '젠사이', '조림', '면'은 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보였다. '구이'와 '생선회', '조림'은 자영업 쪽에 종사하시는 분들이 많이 선호를 하였으며 반면 학생은 낮은 선호도를 보였다. '덮밥'과 '젠사이', '면' 종류는 학생들이 많이 선호 하였으며 자영업과 회사원들은 낮은 선호도를 보였다.

<표Ⅳ-7> 직업에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도

항 목	직 업					F	P
	자영업	회사원	전문직	학생	기타		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
전 체	3.35±0.72 ^a	2.92±0.67 ^b	3.05±0.97 ^{ab}	2.86±0.73 ^b	3.20±0.97 ^{ab}	2.86	0.024 [*]
생선회	4.05±0.88 ^a	3.81±0.98 ^a	3.83±1.24 ^a	3.33±1.13 ^b	3.93±1.02 ^a	3.86	0.005 ^{**}
구이	3.89±0.91 ^a	3.67±0.82 ^{ab}	3.35±1.09 ^{bc}	3.15±0.86 ^c	3.70±0.85 ^{ab}	5.66	0.000 ^{***}
조림	3.73±0.90 ^a	3.33±0.82 ^b	3.27±1.05 ^b	3.14±0.82 ^b	3.38±0.70 ^b	2.85	0.024 [*]
찜	3.32±1.00	3.25±0.75	3.04±0.99	2.97±0.88	3.13±0.72	1.50	0.202
튀김	3.49±0.96	3.68±0.83	3.66±1.08	3.58±0.98	3.60±0.87	0.31	0.869
냄비	3.16±0.83	3.48±0.89	3.37±0.90	3.23±0.87	3.38±0.90	1.14	0.339
초밥	4.23±0.79	4.15±0.92	3.87±1.12	3.95±1.19	4.05±1.18	1.05	0.381
면	3.19±0.88 ^c	3.60±0.83 ^{ab}	3.45±1.07 ^{abc}	3.77±0.92 ^a	3.25±0.98 ^{bc}	3.35	0.011 [*]
덮밥	2.92±0.83 ^b	3.45±0.83 ^a	3.41±0.96 ^a	3.70±1.00 ^a	3.35±0.95 ^a	4.44	0.002 ^{**}
후식	3.30±1.00 ^b	3.47±0.83 ^{ab}	3.48±0.91 ^{ab}	3.71±0.90 ^a	3.68±0.94 ^{ab}	1.74	0.142

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

(3) 연령에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도

연령에 따른 일식 레스토랑 메뉴의 선호도는<표Ⅳ-8>과 같으며 '면'류와 '덮밥'이 $p<0.001$ 수준에서 유의한 차이를 보였고 젊은 연령층이 많은 선호를 하였다. '젠사이'와 '조림'은 $p<0.01$ 수준, '생선회'와 '구이', '찜', '후식'은 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며 연령층이 높을수록 일식 메뉴를 선호하며 젊은 연령층은 낮은 선호도를 보였다.

<표Ⅳ-8> 연령에 따른 일식레스토랑 메뉴의 선호도

항 목	연 령				F	P
	20~29세	30~39세	40~49세	50세 이상		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
전 체	2.89 ± 0.76 ^b	3.13 ± 0.85 ^{ab}	3.19 ± 0.87 ^{ab}	3.37 ± 0.88 ^a	3.89	0.009 ^{**}
생 선 회	3.59 ± 1.15 ^b	3.95 ± 0.93 ^b	3.71 ± 1.22 ^{ab}	4.19 ± 0.92 ^a	3.26	0.022 [*]
구 이	3.37 ± 0.89 ^b	3.41 ± 0.95 ^{ab}	3.73 ± 1.05 ^b	3.89 ± 1.01 ^a	3.67	0.013 [*]
조 림	3.20 ± 0.86 ^b	3.31 ± 0.87 ^b	3.42 ± 0.96 ^b	3.85 ± 0.91 ^a	4.34	0.005 ^{***}
찜	2.99 ± 0.88 ^b	3.27 ± 0.82 ^{ab}	3.15 ± 0.92 ^{ab}	3.41 ± 0.93 ^a	2.72	0.045 [*]
튀 김	3.69 ± 0.94	3.63 ± 0.93	3.50 ± 1.07	3.33 ± 0.92	1.34	0.261
냄 비	3.39 ± 0.91	3.31 ± 0.81	3.25 ± 0.93	3.19 ± 0.79	0.58	0.627
초 밥	4.07 ± 1.09	3.94 ± 1.04	3.92 ± 1.13	4.07 ± 0.96	0.38	0.765
면	3.68 ± 0.10 ^a	3.48 ± 0.84 ^a	3.29 ± 0.87 ^a	2.89 ± 0.93 ^b	6.48	0.000 ^{***}
덮 밥	3.59 ± 0.96 ^a	3.42 ± 0.81 ^a	2.78 ± 0.96 ^a	2.78 ± 0.85 ^b	6.62	0.000 ^{***}
후 식	3.61 ± 0.90 ^a	3.53 ± 0.78 ^a	3.58 ± 0.99 ^a	3.07 ± 1.07 ^b	2.71	0.045 [*]

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

(4) 평균수입에 따른 일식 레스토랑 메뉴의 선호도

조사대상자들의 평균수입에 대한 선호도 평가 결과는 <표Ⅳ-9>와 같으며 '생선회'와 '구이'가 $p<0.001$ 수준에서 유의한 차이를 보였고 '젠사이', '조림', '찜', '냄비'요리는 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보였다. '생선회'와 '구이', '젠사이'는 평균수입이 300만원 이상 일수록 선호도가 높았으며 '조림'과 '찜', '냄비'요리는 200만원 이상이 선호도가 높았다. 그리고 '덮밥'은 평균 수입이 100만원 미만이 많이 선호한다고 나타났다.

<표Ⅳ-9> 평균수입에 따른 일식 레스토랑 메뉴의 선호도

항 목	평균 수입					F	P
	100 만원 미만	100~200 만원 미만	200~300 만원 미만	300~400만 원 미만	400 만원 이상		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
전 체	2.95±0.72 ^b	2.92±0.85 ^b	3.28±0.91 ^{ab}	3.35±0.75 ^a	2.95±1.00 ^b	3.01	0.019*
생선회	3.35±1.09 ^b	3.89±1.05 ^a	3.83±1.08 ^a	4.13±1.06 ^a	4.05±1.21 ^a	5.01	0.001**
구이	3.17±0.86 ^b	3.56±0.87 ^{ab}	3.67±1.01 ^a	3.83±1.00 ^a	3.59±1.22 ^{ab}	4.45	0.002**
조림	3.12±0.84 ^b	3.29±0.84 ^{ab}	3.54±0.89 ^a	3.68±0.94 ^a	3.36±1.18 ^{ab}	3.26	0.012*
찜	2.96±0.89 ^a	3.02±0.84 ^a	3.37±0.83 ^a	3.35±0.95 ^a	3.23±0.97 ^a	2.57	0.038*
튀김	3.63±0.96	3.72±0.90	3.59±1.00	3.39±0.99	3.45±1.10	0.88	0.477
냄비	3.29±0.89 ^{ab}	3.27±0.90 ^{ab}	3.67±0.79 ^a	3.03±0.79 ^b	3.45±0.91 ^a	2.98	0.020*
초밥	3.93±1.67	4.03±1.00	4.00±1.15	4.13±0.92	4.18±1.00	0.39	0.816
면	3.76±0.94 ^a	3.37±0.90 ^{ab}	3.41±1.05 ^{ab}	3.06±0.85 ^b	3.27±0.94 ^{ab}	3.14	0.015*
덮밥	3.61±1.00	3.37±0.90	3.46±0.96	3.06±0.85	3.27±0.94	2.25	0.064
후식	3.66±0.90	3.43±0.91	3.27±0.78	3.39±0.99	3.32±1.09	1.73	0.144

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

2. 메뉴 품질 속성의 중요도

메뉴 품질 속성에 따른 중요도에 관한 변수들을 기술통계를 통하여 분석하였다.

그 결과 <표Ⅳ-10>과 같으며 11가지의 변수들이 평균 3.5이상으로 보통 이상의 중요성을 나타냈으며 그 변수들 중에 '요리의 맛'이 평균 4.59로 가장 중요하다고 응답하였다. 그 다음으로 '요리의 청결성'(4.41)과 '요리의 신선도'(4.41) '전체적인 조화'(4.09), '요리의 시각적 요소'(4.05), '메뉴의 가격'(4.02)순으로 나타났다.

<표Ⅳ-10> 메뉴 품질 속성에 따른 중요도

항 목	빈 도(%)					Mean ± SD
	전혀 중요하 지않다	중요 하지 않다	보통 이다	중요 하다	매우 중요 하다	
메뉴의 계절성	1.0	4.1	18.8	54.5	21.6	3.91 ± 0.81
메뉴의 가격	0.0	3.4	17.1	52.7	26.7	4.02 ± 0.76
메뉴의 독창성	0.7	4.1	25.7	40.4	29.1	3.93 ± 0.88
요리의 맛	0.3	0.0	4.1	31.2	64.4	4.59 ± 0.60
요리의 양	0.7	7.2	31.2	40.8	20.2	3.73 ± 0.89
요리의 시각적 요소	0.0	3.8	22.9	37.7	35.6	4.05 ± 0.86
요리의 청결성	0.3	0.7	12.7	29.8	56.5	4.41 ± 0.76
요리의 신선도	0.0	2.1	11.6	28.8	57.5	4.41 ± 0.76
요리의 건강식의 유무	0.0	3.8	32.2	40.4	23.6	3.84 ± 0.83
요리에 대한 설명	1.0	8.2	43.5	36.6	10.6	3.48 ± 0.83
전체적인 조화	0.3	2.1	22.9	37.3	37.3	4.09 ± 0.84

(1) 성별에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도

메뉴 품질 속성을 구성하는 요소들의 중요성에 대한 성별, 즉 남성, 여성의 차이를 알아보기 위해 t-test를 실시하였다. 그 결과는 <표Ⅳ-11>과 같으며 '시각적 요소'와 '요리에 대한 설명'이 $p<0.01$ 수준의 유의차를 보였고 '전체적인 조화'와 '메뉴의 독창성' 항목은 $p<0.05$ 수준의 유의차를 보였다. 항목에 대한 중요도는 여성보다 남성이 '시각적 요소'와 '요리에 대한 설명', '전체적인 조화', '메뉴의 독창성'이 중요하다고 나타났다.

<표Ⅳ-11> 성별에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도

항 목	성 별		t	P
	남 성	여 성		
	mean ± SD	mean ± SD		
메뉴의 계절성	3.99 ± 0.83	3.85 ± 0.79	1.376	0.723
메뉴의 가격	4.15 ± 0.75	3.92 ± 0.75	2.549	0.296
메뉴의 독창성	4.13 ± 0.85	3.77 ± 1.04	3.343	0.020*
요리의 맛	4.56 ± 0.62	4.62 ± 0.59	-.852	0.139
요리의 양	3.84 ± 0.87	3.63 ± 0.89	2.087	0.610
시각적 요소	4.09 ± 0.93	4.02 ± 0.79	.691	0.002**
요리의 청결성	4.30 ± 0.76	4.51 ± 0.76	-2.255	0.488
요리의 신선도	4.33 ± 0.80	4.50 ± 0.75	-1.822	0.384
건강식의 유무	3.88 ± 0.83	3.80 ± 0.83	.789	0.981
요리 설명	3.71 ± 0.97	3.00 ± 0.76	3.054	0.002**
전체적인 조화	4.13 ± 0.90	4.06 ± 0.76	.636	0.032*

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

(2) 직업에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도

직업에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도의 차이를 분석한 결과 <표Ⅳ-12>와 같으며 '건강식의 유무', '요리의 신선도', '메뉴의 가격' 항목이 $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. '건강식의 유무'와 '메뉴의 가격'은 자영업 쪽에 종사하시는 분들이 중요도가 높은 것으로 나타났으며 반면 학생과 회사원들은 중요도가 낮다고 하였다. '시각적 요소'와 '요리의 양'의 항목은 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보였고 학생들은 '시각적 요소'의 항목에서 중요하다고 나타났으며 자영업, 학생, 회사원들은 '요리의 양'의 항목에서 중요하다고 나타났다.

<표Ⅳ-12> 직업에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도

항 목	직 업					F	P
	자영업	회사원	전문직	학생	기타		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
메뉴의 계절성	4.14±0.79	3.75±0.65	3.96±0.92	3.96±0.72	3.78±0.92	1.75	0.139
메뉴의 가격	4.35±0.68 ^a	3.90±0.71 ^{bc}	4.13±0.75 ^{ab}	3.99±0.79 ^{bc}	3.78±0.77 ^c	3.81	0.005 ^{**}
메뉴의 독창성	4.19±0.78	3.80±0.84	3.98±0.94	3.90±0.84	3.85±0.95	1.29	0.273
요리의 맛	4.68±0.53	4.55±0.59	4.80±0.68	4.55±0.58	4.65±0.58	0.44	0.782
요리의 양	3.92±0.95 ^a	3.63±0.90 ^{ab}	3.84±0.87 ^a	3.77±0.83 ^a	3.38±0.90 ^b	2.60	0.037 [*]
시각적 요소	4.22±0.82 ^{ab}	3.90±0.80 ^{bc}	4.04±0.87 ^{abc}	4.26±0.82 ^a	3.78±0.95 ^c	3.02	0.018 [*]
요리의 청결성	4.51±0.73	4.43±0.59	4.41±0.85	4.22±0.85	4.65±0.58	2.37	0.053
요리의 신선도	4.59±0.64 ^{ab}	4.35±0.78 ^{bc}	4.46±0.72 ^{abc}	4.18±0.90 ^c	4.70±0.61 ^a	3.88	0.004 ^{**}
건강식의 유무	4.22±0.89 ^a	3.67±0.80 ^c	3.82±0.77 ^{bc}	3.68±0.83 ^c	4.08±0.80 ^{ab}	4.21	0.003 ^{**}
요리 설명	3.81±1.05	3.40±0.72	3.41±0.78	3.37±0.83	3.60±0.81	2.30	0.059
전체적인 조화	4.35±0.89	3.93±0.76	4.00±0.92	4.03±0.78	3.90±0.78	2.30	0.059

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

(3) 연령에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도

연령에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도는 <표Ⅳ-13>과 같으며 '건강식의 유무'와 '요리에 대한 설명'의 항목이 $p<0.001$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며 '요리의 신선도'의 항목은 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보였다. 연령이 높을수록 '건강식의 유무'와 '요리에 대한 설명', '요리에 대한 신선도'가 중요하다고 하였다.

<표Ⅳ-13> 연령에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도

항 목	연 령				F	P
	20~29세	30~39세	40~49세	50세 이상		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
메뉴의 계절성	3.82±0.80	4.03±0.73	3.88±0.91	4.22±0.80	2.46	0.063
메뉴의 가격	3.96±0.73	4.11±0.69	3.96±0.90	4.33±0.73	2.26	0.081
메뉴의 독창성	3.84±0.87	4.02±0.85	3.96±0.94	4.19±0.88	1.48	0.219
요리의 맛	4.59±0.58	4.58±0.59	4.58±0.77	4.63±0.49	0.05	0.985
요리의 양	3.78±0.84	3.73±0.93	3.50±0.85	3.70±1.14	0.72	0.541
시각적 요소	4.00±0.88	4.03±0.80	4.06±0.81	4.37±0.93	1.45	0.229
요리의 청결성	4.33±0.78	4.48±0.69	4.44±0.85	4.70±0.54	2.19	0.089
요리의 신선도	4.31±0.84 ^b	4.47±0.69 ^{ab}	4.54±0.74 ^{ab}	4.70±0.54 ^a	2.81	0.040*
건강식의 유무	3.63±0.80 ^b	3.44±0.69 ^b	3.81±0.79 ^b	3.81±1.11 ^a	6.17	0.000***
요리 설명	3.33±0.80 ^b	3.44±0.69 ^b	3.81±0.79 ^a	3.81±1.11 ^a	6.12	0.000***
전체적인 조화	4.01±0.85	4.13±0.79	4.13±0.87	4.37±0.88	1.42	0.236

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

(4) 평균수입에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도

평균수입에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도의 차이를 분석한 결과 <표Ⅳ-14>와 같으며 '전체적인 조화', '요리의 신선도' 항목이 $p<0.01$, $p<0.05$ 으로 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났는데 '메뉴의 계절성', '메뉴의 가격', '메뉴의 독창성', '요리의 맛', '요리의 양', '시각적 요소', '요리의 청결성', '건강식의 유무', '요리에 대한 설명'에 대해서는 전반적인 차이가 없는 것으로 나타났다.

<표Ⅳ-14> 평균수입에 따른 메뉴 품질 속성의 중요도

항 목	평균 수입					F	P
	100 만원 미만	100~200 만원 미만	200~300 만원 미만	300~400 만원 미만	400 만원 이상		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
메뉴의 계절성	3.95±0.75	3.88±0.82	3.85±0.79	3.97±0.98	4.00±0.82	0.26	0.906
메뉴의 가격	3.96±0.82	3.97±0.72	4.15±0.67	4.13±0.76	4.18±0.85	1.02	0.476
메뉴의 독창성	3.95±0.88	3.84±0.89	3.89±0.77	4.13±0.96	4.09±0.92	0.88	0.398
요리의 맛	4.52±0.70	4.64±0.56	4.63±0.53	4.51±0.63	4.73±0.46	0.90	0.476
요리의 양	3.76±0.85	3.62±0.90	3.96±0.79	3.87±0.92	3.41±1.05	2.11	0.079
시각적 요소	4.16±0.86	3.87±0.85	4.00±0.84	4.29±0.78	4.18±0.91	2.31	0.058
요리의 청결성	4.22±0.89	4.47±0.69	4.54±0.66	4.58±0.62	4.45±0.74	2.39	0.051
요리의 신선도	4.22±0.88 ^b	4.45±0.72 ^{ab}	4.54±0.69 ^{ab}	4.48±0.77 ^{ab}	4.73±0.55 ^a	2.84	0.025*
건강식의 유무	3.74±0.82	3.81±0.79	3.80±0.91	4.13±0.76	4.05±0.90	1.67	0.157
요리 설명	3.40±0.78	3.39±0.78	3.59±0.83	3.77±1.02	3.50±0.91	1.64	0.164
전체적인 조화	4.27±0.76 ^{ab}	3.85±0.81 ^b	4.07±0.98 ^{ab}	4.23±0.88 ^{ab}	4.32±0.72 ^a	3.82	0.005**

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

3. 테이블 세팅 요소에 대한 중요도

테이블 세팅 요소에 대한 변수들을 기술통계를 통하여 분석하였다. 그 결과 <표Ⅳ-15>와 같으며 6가지의 변수들이 평균 3.5이상으로 보통 이상의 중요성을 나타냈으며 그 변수들 중에 '식탁 전체의 모습'이 평균(4.11)로 가장 중요하다고 나타났다. 그 다음으로 '개인접시의 사용여부', '냅킨의 사용여부', '프로모션 메뉴판의 구비', '식탁위의 장식', '식탁, 의자의 모양과 재질', '숟가락, 젓가락의 모양', '식탁보의 사용여부'의 순으로 나타났다.

<표Ⅳ-15> 테이블 세팅 요소에 따른 중요도

항 목	빈 도(%)					Mean ± SD
	전혀 중요하 지않다	중요 하지 않다	보통 이다	중요 하다	매우 중요 하다	
식탁, 의자의 모양과 재질	1.0	7.5	37.2	43.5	10.3	3.54 ± 0.82
식탁보의 사용여부	1.7	10.3	47.6	32.9	7.5	3.34 ± 0.83
매트의 사용여부	2.1	8.2	47.6	34.9	7.2	3.37 ± 0.82
개인접시의 사용여부	0.7	4.1	21.9	49.0	24.3	3.92 ± 0.83
냅킨의 사용여부	0.3	4.8	31.8	47.3	15.8	3.73 ± 0.79
숟가락, 젓가락의 모양	2.1	11.0	46.9	28.4	11.6	3.37 ± 0.90
식탁 위의 장식	0.7	9.2	37.3	39.7	13.0	3.55 ± 0.86
프로모션 메뉴판의 구비	0.0	4.5	40.4	42.8	12.3	3.63 ± 0.76
식탁 전체의 모습	0.0	1.7	21.9	40.4	36.0	4.11 ± 0.80

(1) 성별에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도

성별에 따른 테이블 세팅 요소들의 중요성에 대한 성별, 즉 남성, 여성의 차이를 알아보기 위해 t-test를 실시하였다. 그 차이를 분석한 결과 <표Ⅳ-16>과 같으며 '매트의 사용여부', '숟가락, 젓가락의 모양'의 항목이

p<0.01 수준에서 유의한 차이를 보였고 '식탁 전체의 모습'과 '식탁, 의자의 모양과 재질' 항목에서는 p<0.05수준에서 유의한 차이를 보였다. '매트의 사용여부'는 남성보다 여성이 중요하다고 나타났으며 '숟가락, 젓가락의 모양'은 여성보다 남성이 중요하다고 나타났다. '식탁, 의자의 모양과 재질'은 여성보다 남성이 많았으며 '식탁 전체의 모습'의 항목에서는 남성보다 여성이 많은 것으로 나타났다.

<표Ⅳ-16> 성별에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도

항 목	성 별		t	P
	남 성	여 성		
	mean ± SD	mean ± SD		
식탁, 의자의 모양과 재질	3.57 ± 0.79	3.53 ± 0.76	.430	0.043*
식탁보의 사용여부	3.30 ± 0.79	3.38 ± 0.86	-.835	0.118
매트의 사용여부	3.31 ± 0.70	3.42 ± 0.90	-1.111	0.001**
개인접시의 사용여부	3.81 ± 0.84	4.01 ± 0.81	-2.062	0.052
냅킨의 사용여부	3.73 ± 0.80	3.73 ± 0.79	-.030	0.741
숟가락, 젓가락의 모양	3.37 ± 0.99	3.36 ± 0.82	.115	0.007**
식탁 위의 장식	3.51 ± 0.79	3.58 ± 0.91	-.668	0.104
프로모션 메뉴판의 구비	3.63 ± 0.80	3.63 ± 0.72	.087	0.122
식탁 전체의 모습	4.10 ± 0.86	4.11 ± 0.75	-.178	0.018*

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

(2) 직업에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도

직업에 따른 테이블 세팅 요소 중요성의 차이를 분석한 결과 <표Ⅳ-17>과 같으며 '개인 접시의 사용여부', '숟가락, 젓가락의 모양'의 항목이 p<0.01 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났고 '식탁, 의자의 모양과 재질' 항목은 p<0.05 수준에서 유의한 차이를 보였다. 유의 차이가 나타난 항목 '개인 접시의 사용 여부', '숟가락, 젓가락의 모양', '식탁, 의자의

모양과 재질'은 자영업에 종사한 분들이 가장 높게 나타났다. 그 다음으로 '개인 접시의 사용 여부'는 기타, 회사원, 학생, 전문직 순으로 나타났고 '숟가락, 젓가락의 모양'의 항목은 기타, 회사원, 전문직, 학생 순이다. '식탁, 의자의 모양과 재질'은 기타, 전문직, 회사원, 학생 순으로 나타났다.

<표Ⅳ-17> 직업에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도

항 목	직 업					F	P
	자영업	회사원	전문직	학생	기타		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
식탁, 의자의 모양과 재질	3.95±0.94 ^a	3.48±0.79 ^b	3.50±0.86 ^b	3.45±0.75 ^b	3.53±0.68 ^b	2.68	0.032*
식탁보의 사용여부	3.62±0.83	3.20±0.71	3.32±0.81	3.32±0.85	3.40±0.96	1.59	0.176
매트의 사용여부	3.68±0.71	3.22±0.72	3.29±0.82	3.45±0.78	3.33±1.02	2.26	0.063
개인접시의 사용여부	4.32±0.71 ^a	3.95±0.75 ^{bc}	3.73±0.88 ^c	3.79±0.80 ^c	4.13±0.85 ^{ab}	4.53	0.001**
냅킨의 사용여부	3.92±0.83	3.72±0.80	3.71±0.81	3.73±0.71	3.65±0.86	0.64	0.632
숟가락, 젓가락 모양	3.78±1.06 ^a	3.38±0.80 ^b	3.37±0.95 ^b	3.10±0.80 ^b	3.45±0.81 ^{ab}	3.88	0.004**
식탁 위의 장식	3.51±0.87	3.57±0.87	3.51±0.79	3.70±0.84	3.38±0.98	1.03	0.394
프로모션 메뉴판 구비	3.73±0.96	3.57±0.74	3.61±0.71	3.63±0.70	3.68±0.76	0.31	0.869
식탁 전체의 모습	4.24±0.89	4.03±0.76	4.01±0.82	4.26±0.78	4.00±0.72	1.55	0.188

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

(3) 연령에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도

연령에 따른 테이블 세팅 요소 중요도 차이를 분석한 결과 <표Ⅳ-18>과 같으며 '숟가락, 젓가락의 모양' 항목이 p<0.001 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 젊은 층보다 연령층이 높을수록 차이를 보였다. '개인접시의 사용 여부'와 '식탁, 의자의 모양과 재질'은 p<0.01 수준에서 유의한 차이를 보였으며 '개인접시의 사용 여부', '식탁, 의자의 모양과 재질' 항목도 연령층이 높을수록 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다.

<표Ⅳ-18> 연령에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도

항 목	연 령				F	P
	20~29세	30~39세	40~49세	50세 이상		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
식탁, 의자의 모양과 재질	3.39±0.84 ^c	3.55±0.64 ^{bc}	3.79±0.77 ^{ab}	3.96±0.94 ^a	5.88	0.001 ^{**}
식탁보의 사용여부	3.25±0.85	3.33±0.67	3.63±0.79	3.41±1.05	2.62	0.051
매트의 사용여부	3.32±0.82	3.34±0.78	3.58±0.77	3.33±0.96	1.33	0.266
개인접시의 사용여부	3.78±0.83 ^c	3.89±0.82 ^{bc}	4.13±0.84 ^{ab}	4.41±0.57 ^a	5.78	0.001 ^{**}
냅킨의 사용여부	3.79±0.77	3.58±0.75	3.73±0.89	3.78±0.85	1.11	0.343
손가락, 젓가락 모양	3.23±0.86 ^b	3.25±0.78 ^b	3.69±0.97 ^a	3.85±0.99 ^a	6.56	0.000 ^{***}
식탁 위의 장식	3.55±0.89	3.59±0.81	3.60±0.76	3.37±0.97	0.51	0.675
프로모션 메뉴판의 구비	3.65±0.78	3.56±0.66	3.56±0.97	3.81±0.74	0.86	0.461
식탁 전체의 모습	4.09±0.81	3.94±0.75	4.21±0.82	4.41±0.69	2.55	0.056

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

(4) 평균수입에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도

평균수입에 따른 테이블 세팅 요소 중요도 차이를 분석한 결과 <표Ⅳ-19>와 같으며 '손가락, 젓가락의 모양' 항목이 p<0.001 수준의 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 300~400만원 미만의 수입에서 가장 높게 나타났다으며 반면 100만원 미만은 가장 낮게 나타났다. '식탁, 의자의 모양과 재질', '개인접시의 사용여부' 항목에서는 p<0.01 수준의 유의한 차이를 보였으며 400만원 이상의 높은 수입에서 중요하다고 나타났다. '냅킨의 사용여부' 항목은 p<0.05 수준의 유의한 차이를 보였고 평균수입이 높을수록 중요

성을 나타내고 있다.

<표Ⅳ-19> 평균 수입에 따른 테이블 세팅 요소의 중요도

항 목	평균 수입					F	P
	100 만원 미만	100~200 만원 미만	200~300 만원 미만	300~400 만원 미만	400 만원 이상		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
식탁, 의자의 모양과 재질	3.43±0.74 ^b	3.39±0.81 ^b	3.67±0.82 ^{ab}	4.00±0.89 ^a	4.82±0.80 ^a	4.90	0.001**
식탁보의 사용여부	3.34±0.80	3.22±0.88	3.37±0.83	3.42±0.72	3.73±0.83	1.81	0.128
매트의 사용여부	3.43±0.77	3.25±0.87	3.28±0.86	3.45±0.57	3.73±0.88	1.91	0.109
개인접시의 사용여부	3.86±0.81 ^b	3.79±0.77 ^b	3.83±1.00 ^b	4.29±0.64 ^a	4.45±0.67 ^a	5.01	0.001**
냅킨의 사용여부	3.77±0.68 ^b	3.71±0.85 ^b	3.54±0.84 ^b	3.68±0.75 ^b	4.18±0.85 ^a	2.58	0.038*
숟가락, 젓가락 모양	3.12±0.73 ^c	3.30±0.92 ^c	3.37±0.93 ^{bc}	4.06±0.81 ^a	3.73±0.98 ^{ab}	8.21	0.000***
식탁 위의 장식	3.65±0.83	3.40±0.92	3.63±0.90	3.55±0.72	3.64±0.73	1.19	0.316
프로모션 메뉴판 구비	3.62±0.75	3.63±0.74	3.50±0.81	3.81±0.75	3.73±0.77	0.86	0.488
식탁 전체의 모습	4.22±0.78	3.96±0.82	4.02±0.83	4.26±0.77	4.23±0.69	1.90	0.111

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

4. 푸드 스타일링 요소에 대한 중요도

푸드 스타일링 요소의 전반적인 사항에 대한 변수들을 기술통계를 통하여 분석하였다. 그 결과 <표Ⅳ-20>과 같으며 12가지의 모든 변수들이 평균 3.5 이상으로 보통 이상의 중요성을 나타냈으며 그 변수들 중에 '식기 청결함' 항목이 평균4.30으로 가장 중요하다고 나타났다. 그 다음으로 '전체적 조화', '음식이 담긴 모양새', '음식과 그릇의 조화', '음식 코디의 자연스러움', '음식 코디의 창의성', '음식의 장식', '식기의 재질, 모양', '음식을 담은 양', '음식을 구성하고 있는 재료의 색조화', '재료 크기의 통일성', '음식이 받는

조명'의 순으로 나타났다.

<표Ⅳ-20> 푸드 스타일링 요소의 중요도

항 목	빈 도(%)					Mean ± SD
	전혀 중요하 지않다	중요 하지 않다	보통 이다	중요 하다	매우 중요 하다	
음식과 그릇의 조화	0.0	3.1	19.2	52.7	25.0	4.00 ± 0.75
식기의 청결함	0.0	1.0	16.1	34.2	48.6	4.30 ± 0.77
음식이 담긴 모양새	0.0	2.1	19.2	54.5	24.3	4.01 ± 0.72
식기의 재질, 모양	0.3	4.5	30.5	49.0	15.8	3.75 ± 0.78
음식을 구성하고 있는 재료의 색조화	0.3	3.8	34.2	45.5	16.1	3.73 ± 0.78
음식을 담은 양	1.0	4.1	30.1	49.3	15.4	3.74 ± 0.80
음식의 장식	0.0	4.5	30.5	40.1	25.0	3.86 ± 0.85
재료 크기의 통일성	1.4	7.2	40.4	38.0	13.0	3.54 ± 0.86
음식이 받는 조명	1.7	9.9	46.9	31.8	9.6	3.38 ± 0.85
음식 코디의 창의성	1.4	4.1	28.8	37.7	28.1	3.87 ± 0.92
음식 코디의 자연스러움	0.7	3.1	30.1	37.3	28.8	3.90 ± 0.88
전체적 조화	0.3	1.7	15.4	40.8	41.8	4.22 ± 0.79

(1) 성별에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도

푸드 스타일링 요소들의 중요성에 대한 성별, 즉 남성, 여성의 차이를 알아보기 위해 t-test를 실시하였다. 그 차이를 분석한 결과 <표Ⅳ-21>과 같으며 남성과 여성에 따른 유의차는 나타나지 않았다.

<표Ⅳ-21> 성별에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도

항 목	성 별		t	P
	남 성	여 성		
	mean ± SD	mean ± SD		
음식과 그릇의 조화	4.01 ± 0.78	3.99 ± 0.73	.227	0.267
식기의 청결함	4.20 ± 0.78	4.39 ± 0.76	-2.116	0.894
음식이 담긴 모양새	4.03 ± 0.74	4.00 ± 0.71	.427	0.276
식기의 재질, 모양	3.77 ± 0.80	3.74 ± 0.77	.306	0.475
음식을 구성하고 있는 재료의 색 조화	3.69 ± 0.76	3.77 ± 0.81	-.929	0.998
음식을 담은 양	3.70 ± 0.82	3.77 ± 0.79	-.748	0.555
음식의 장식	3.95 ± 0.83	3.78 ± 0.85	1.711	0.374
재료 크기의 통일성	3.52 ± 0.87	3.56 ± 0.85	-.342	0.730
음식이 받는 조명	3.43 ± 0.91	3.34 ± 0.80	.896	0.050
음식 코드의 창의성	3.99 ± 0.96	3.77 ± 0.87	2.116	0.605
음식 코드의 자연스러움	4.01 ± 0.89	3.82 ± 0.86	1.865	0.942
전체적 조화	4.28 ± 0.78	4.16 ± 0.80	1.283	0.180

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

(2) 직업에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도

직업에 따른 푸드 스타일링 요소 중요도의 차이를 분석한 결과 <표Ⅳ-22>와 같으며 '식기의 청결함', '음식의 장식' 항목이 p<0.01 수준의 유의차가 나타났으며 '음식과 그릇의 조화', '전체적 조화' 항목은 p<0.05 수준의 유의차가 나타났다. '식기의 청결함'은 기타, 자영업, 전문직, 회사원, 학생의 순으로 나타났고 '음식의 장식'은 자영업, 학생, 전문직, 회사원, 기타

의 순으로 유의차가 나타났다. '전체적 조화'는 자영업, 학생, 회사원, 전문직, 기타의 순으로 나타났고 '음식과 그릇의 조화'는 자영업, 학생, 전문직, 회사원, 기타 순으로 나타내고 있다.

<표Ⅳ-22> 직업에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도

항 목	직 업					F	P
	자영업	회사원	전문직	학생	기타		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
음식과 그릇의 조화	4.27±0.77 ^a	3.83±0.76 ^b	4.02±0.72 ^{ab}	4.05±0.74 ^{ab}	3.83±0.75 ^b	2.64	0.034 [*]
식기의 청결함	4.49±0.77 ^{ab}	4.25±0.73 ^{bc}	4.30±0.73 ^{abc}	4.10±0.88 ^c	4.60±0.59 ^a	3.49	0.008 ^{**}
음식이 담긴 모양새	4.30±0.74	3.90±0.75	3.98±0.68	4.07±0.71	3.88±0.69	2.38	0.052
식기의 재질, 모양	4.05±0.81	3.65±0.76	3.73±0.75	3.68±0.85	3.80±0.69	1.84	0.121
음식 재료 색조화	3.86±0.82	3.75±0.79	3.67±0.74	3.71±0.82	3.75±0.78	0.41	0.800
음식을 담은 양	3.62±0.79	3.70±0.85	3.80±0.78	3.73±0.82	3.80±0.79	0.43	0.788
음식의 장식	4.11±0.88 ^a	3.73±0.84 ^c	3.77±0.85 ^{bc}	4.07±0.79 ^{ab}	3.60±0.81 ^c	3.55	0.008 ^{**}
재료 크기의 통일성	3.68±0.88	3.47±0.80	3.56±0.88	3.52±0.91	3.53±0.85	0.36	0.836
음식이 받는 조명	3.60±0.96	3.40±0.85	3.34±0.86	3.21±0.82	3.53±0.78	1.70	0.151
음식 코디의 창의성	4.08±0.92	3.83±0.89	3.87±0.93	3.90±1.00	3.68±0.76	0.99	0.413
음식 코디의 자연스러움	4.08±0.89	3.80±0.94	3.88±0.85	4.07±0.89	3.65±0.74	2.12	0.078
전체적 조화	4.43±0.77 ^a	4.15±0.73 ^{ab}	4.12±0.79 ^{ab}	4.40±0.85 ^a	4.00±0.72 ^b	2.86	0.024 [*]

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

(3) 연령에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도

연령에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도 평가 결과는 <표Ⅳ-23>과 같으며 '음식과 그릇의 조화', '식기의 재질, 모양'이 p<0.001 수준의 유의한 차이를 보였으며 '식기의 청결함', '음식이 담긴 모양새' 항목은 p<0.01 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. '음식의 장식', '음식이 받

는 조명'의 항목은 $p<0.05$ 수준의 유의한 차이를 보였다. 20~29세 보다 30세 이상이 푸드 스타일링 요소의 높은 중요성을 나타냈다.

<표Ⅳ-23> 연령에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도

항 목	연 령				F	P
	20~29세	30~39세	40~49세	50세 이상		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
음식과 그릇의 조화	3.88±0.77 ^b	3.92±0.67 ^b	4.25±0.76 ^a	4.41±0.57 ^a	6.34	0.000***
식기의 청결함	4.16±0.85 ^b	4.34±0.70 ^{ab}	4.52±0.58 ^a	4.63±0.63 ^a	4.78	0.003**
음식이 담긴 모양새	3.90±0.72 ^b	3.86±0.66 ^b	4.15±0.74 ^{ab}	4.41±0.64 ^a	4.65	0.003**
식기의 재질, 모양	3.62±0.79 ^c	3.70±0.66 ^{bc}	3.98±0.73 ^{ab}	4.22±0.85 ^a	6.45	0.000***
음식 재료 색조화	3.69±0.82	3.64±0.70	3.83±0.69	4.00±0.88	1.74	0.158
음식을 담은 양	3.75±0.78	3.80±0.86	3.67±0.78	3.70±0.87	0.26	0.856
음식의 장식	3.88±0.81 ^b	3.66±0.84 ^b	3.83±0.86 ^b	4.26±0.90 ^a	3.36	0.019*
재료 크기의 통일성	3.48±0.90	3.48±0.73	3.58±0.77	3.93±0.96	2.20	0.089
음식이 받는 조명	3.26±0.86 ^b	3.34±0.80 ^b	3.56±0.77 ^{ab}	3.78±0.97 ^a	3.80	0.011*
음식 코디의 창의성	3.82±0.96	3.83±0.79	3.90±0.97	4.22±0.85	1.56	0.119
음식 코디의 자연스러움	3.92±0.87	3.77±0.89	3.88±0.87	4.19±0.88	1.51	0.213
전체적 조화	4.24±0.81	4.03±0.76	4.31±0.72	4.41±0.84	1.98	0.117

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

(4) 평균수입에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도

평균수입에 따른 푸드 스타일링 요소의 전반적인 중요도는 <표Ⅳ-24>와 같으며 '음식이 받는 조명'이 $p<0.01$ 수준의 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며 평균수입이 300~400만원 미만이 가장 높게 나타났다. '식기

의 청결함', '음식이 담긴 모양새' 항목은 $p<0.05$ 의 유의한 차이를 보였다. '식기의 청결함'은 300~400만원 이상 평균수입이 높게 나타났고 '음식이 담긴 모양새'는 300~400만원 미만이 유의한 차이가 나타났다.

<표Ⅳ-24> 평균수입에 따른 푸드 스타일링 요소의 중요도

항 목	평균 수입					F	P
	100 만원 미만	100~200 만원 미만	200~300 만원 미만	300~400 만원 미만	400 만원 이상		
	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD	mean±SD		
음식과 그릇의 조화	3.99±0.75	3.87±0.72	4.00±0.79	4.19±0.83	4.32±0.57	2.29	0.060
식기의 청결함	4.13±0.85 ^b	4.28±0.76 ^{ab}	4.46±0.66 ^{ab}	4.52±0.68 ^a	4.50±0.74 ^a	2.54	0.040*
음식이 담긴 모양새	4.07±0.68 ^{ab}	3.86±0.71 ^b	4.00±0.76 ^{ab}	4.29±0.69 ^a	4.05±0.79 ^{ab}	2.52	0.041*
식기의 재질, 모양	3.69±0.79	3.65±0.76	3.87±0.78	4.00±0.82	3.91±0.75	1.87	0.115
음식 재료 색조화	3.72±0.80	3.58±0.83	3.87±0.75	3.97±0.60	3.86±0.71	2.23	0.066
음식을 담은 양	3.74±0.79	3.64±0.85	3.89±0.67	3.87±0.67	3.68±1.04	1.05	0.380
음식의 장식	4.04±0.79	3.73±0.82	3.74±0.91	3.90±0.98	3.82±0.80	2.00	0.095
재료 크기의 통일성	3.51±0.89	3.45±0.86	3.57±0.72	3.87±0.81	3.55±1.01	1.44	0.220
음식이 받는 조명	3.30±0.81 ^{bc}	3.19±0.83 ^c	3.59±0.80 ^{ab}	3.71±0.90 ^a	3.64±0.95 ^{ab}	3.89	0.004**
음식 코디의 창의성	3.93±0.94	3.75±0.86	3.85±0.87	3.97±1.05	4.09±0.97	0.94	0.441
음식 코디의 자연스러움	4.02±0.85	3.74±0.82	3.87±0.88	4.10±0.91	3.95±1.09	1.75	0.140
전체적 조화	4.34±0.80	4.09±0.77	4.11±0.85	4.39±0.76	4.27±0.70	1.82	0.124

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

5. 푸드스타일리스트 자질의 필요성

푸드스타일리스트 자질에 대한 변수들을 기술통계를 통하여 분석하였다. 그 결과 <표Ⅳ-25>와 같으며 10가지 변수 중 9가지 변수들이 평균 3.5이상

으로 보통 이상의 중요성을 나타냈다. 그 변수들 중에 '테이블 세팅에 대한 기본지식이 있어야 한다' 항목이 평균4.14로 가장 중요하다고 응답되었다. 그 다음으로 '식문화와 식재료에 대한 지식이 있어야 한다', '음식과 관련된 이벤트에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다', '요리 및 메뉴 개발을 할 수 있어야 한다', '요리에 관한 지식 및 기술 전반에 관한 조언을 할 수 있어야 한다', '연회 기획 및 연출을 할 수 있어야 한다', '테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 환대 서비스에 대한 지식이 있어야 한다', '식기, 조리기구, 주방기기의 개발에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다', '음식 관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력이 있어야 한다', '점포의 경영에 관련된 컨설팅을 할 수 있어야 한다'의 순으로 나타났다.

<표Ⅳ-25> 푸드스타일리스트 자질의 필요성

항 목	Mean±SD	순 위
요리에 관한 지식 및 기술 전반에 관한 조언을 할 수 있어야 한다.	3.93 ± 0.81	5
요리 및 메뉴개발을 할 수 있어야 한다.	3.96 ± 0.70	4
테이블 세팅에 대한 기본지식이 있어야 한다.	4.14 ± 0.73	1
식문화와 식재료에 대한 지식이 있어야 한다.	4.04 ± 0.76	2
식기, 조리기구, 주방기기의 개발에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다.	3.83 ± 0.87	8
음식과 관련된 이벤트에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다.	3.97 ± 0.80	3
연회(파티)기획 및 연출을 할 수 있어야 한다.	3.90 ± 0.85	6
테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 환대 서비스에 대한 지식이 있어야 한다.	3.87 ± 0.87	7
음식 관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력이 있어야 한다.	3.58 ± 0.90	9
점포의 경영에 관련된 컨설팅을 할 수 있어야 한다.	3.31 ± 0.93	10

(1) 성별에 따른 푸드스타일리스트의 자질

푸드스타일리스트의 자질에 대한 성별, 즉 남성, 여성의 차이를 알아보기 위하여 t-test를 실시하였다. 그 결과 <표IV-26>과 같으며 성별에 따른 푸드스타일리스트 자질에 대해서는 유의차가 나타나지 않았다.

<표IV-26> 성별에 따른 푸드스타일리스트의 자질

항 목	Mean± SD	t	P
요리에 관한 지식 및 기술 전반에 관한 조언을 할 수 있어야 한다.	남 3.86±0.80 여 3.99±0.81	-1.435	0.144
요리 및 메뉴개발을 할 수 있어야 한다.	남 3.98±0.64 여 3.94±0.75	.494	0.088
테이블 세팅에 대한 기본지식이 있어야 한다.	남 4.11±0.74 여 4.12±0.76	-.685	0.930
식문화와 식재료에 대한 지식이 있어야 한다.	남 3.96±0.74 여 4.12±0.76	-1.866	0.848
식기, 조리기구, 주방기기의 개발에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다.	남 3.91±0.86 여 3.97±0.77	1.476	0.633
음식과 관련된 이벤트에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다.	남 3.96±0.83 여 3.97±0.77	-.128	0.118
연회(파티)기획 및 연출을 할 수 있어야 한다.	남 3.86±0.89 여 3.93±0.81	-.725	0.131
테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 환대 서비스에 대한 지식이 있어야 한다.	남 3.80±0.88 여 3.94±0.85	-1.361	0.244
음식 관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력이 있어야 한다.	남 3.60±0.92 여 3.57±0.89	.258	0.496
점포의 경영에 관련된 컨설팅을 할 수 있어야 한다.	남 3.21±0.92 여 3.39±0.93	-1.690	0.523

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

(2) 직업에 따른 푸드스타일리스트의 자질

직업에 따른 푸드스타일리스트 자질에 대한 중요도 차이를 분석한 결과 <표IV-27>과 같으며 '식기, 조리기구, 주방기기의 개발에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다' 항목이 p<0.001 수준에서 유의한 차이를 보이는 것

으로 나타났으며 학생이 가장 중요도를 높게 보였다. '음식과 관련된 이벤트에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다' 항목은 $p<0.01$ 수준의 유의한 차이를 보였으며 자영업에서 가장 높게 나타났다.

<표Ⅳ-27> 직업에 따른 푸드스타일리스트의 자질

항 목	Mean±SD	F	P
요리에 관한 지식 및 기술 전반에 관한 조언을 할 수 있어야 한다.	자영업 0.81±0.81	1.09	0.362
	회사원 3.83±0.83		
	전문직 3.94±0.64		
	학생 4.08±0.83		
	기타 3.90±1.01		
요리 및 메뉴개발을 할 수 있어야 한다.	자영업 3.95±0.74	1.49	0.205
	회사원 3.78±0.58		
	전문직 4.07±0.58		
	학생 3.97±0.78		
	기타 3.95±0.88		
테이블 세팅에 대한 기본지식이 있어야 한다.	자영업 4.14±0.82	0.83	0.509
	회사원 4.08±0.70		
	전문직 4.15±0.65		
	학생 4.26±0.76		
	기타 4.03±0.80		
식문화와 식재료에 대한 지식이 있어야 한다.	자영업 3.92±0.83	0.87	0.483
	회사원 3.97±0.76		
	전문직 4.07±0.64		
	학생 4.05±0.85		
	기타 4.20±0.72		
식기, 조리기구, 주방기기의 개발에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다.	자영업 4.08±0.95 ^a	5.34	0.000***
	회사원 3.62±0.76 ^a		
	전문직 3.78±0.82 ^{ab}		
	학생 4.11±0.83 ^a		
	기타 3.50±0.96 ^b		

음식과 관련된 이벤트에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다.	자영업	4.22±0.89 ^a	3.84	0.005 ^{**}
	회사원	3.75±0.84 ^c		
	전문직	3.87±0.73 ^{bc}		
	학생	4.18±0.73 ^{ab}		
	기타	3.90±0.78 ^{bc}		
연회(파티)기획 및 연출을 할 수 있어야 한다.	자영업	4.08±0.92	2.22	0.068
	회사원	3.75±0.75		
	전문직	3.78±0.79		
	학생	4.08±0.86		
	기타	3.85±0.95		
테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 환대 서비스에 대한 지식이 있어야 한다.	자영업	4.05±0.88	0.87	0.483
	회사원	3.93±0.78		
	전문직	3.82±0.80		
	학생	3.77±0.99		
	기타	3.93±0.86		
음식 관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력이 있어야 한다.	자영업	3.84±0.93	1.46	0.215
	회사원	3.68±0.81		
	전문직	3.45±0.85		
	학생	3.52±0.99		
	기타	3.58±0.93		
점포의 경영에 관련된 컨설팅을 할 수 있어야 한다.	자영업	3.14±0.95	1.69	0.152
	회사원	3.38±0.95		
	전문직	3.35±0.85		
	학생	3.15±0.98		
	기타	3.55±1.01		

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

(3) 연령에 따른 푸드스타일리스트의 자질

연령에 따른 푸드스타일리스트 자질 중요도 차이를 분석한 결과 <표Ⅳ-28>과 같으며 '음식과 관련된 이벤트에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다' 항목은 p<0.01 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 20대 보다는 30대 이상이 가장 높게 나타났다. '음식 관련 출판물(요리책 및

잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력이 있어야 한다' 항목은 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보였고 20~29세 보다는 30대 이상이 높은 중요성을 나타냈다.

<표Ⅳ-28> 연령에 따른 푸드스타일리스트의 자질

항 목	Mean±SD	F	P
요리에 관한 지식 및 기술 전반에 관한 조언을 할 수 있어야 한다.	20~29세 3.97±0.83	0.65	0.581
	30~39세 3.83±0.75		
	40~49세 4.00±0.83		
	50세 이상 3.85±0.77		
요리 및 메뉴개발을 할 수 있어야 한다.	20~29세 3.97±0.72	0.46	0.708
	30~39세 3.88±0.63		
	40~49세 4.02±0.73		
	50세 이상 3.93±0.78		
테이블 세팅에 대한 기본지식이 있어야 한다.	20~29세 4.20±0.75	1.97	0.119
	30~39세 3.95±0.58		
	40~49세 4.17±0.78		
	50세 이상 4.26±0.81		
식문화와 식재료에 대한 지식이 있어야 한다.	20~29세 4.11±0.77	1.62	0.280
	30~39세 3.89±0.67		
	40~49세 4.04±0.80		
	50세 이상 4.04±0.76		
식기, 조리기구, 주방기기의 개발에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다.	20~29세 3.88±0.88	1.62	0.185
	30~39세 3.66±0.76		
	40~49세 3.77±0.88		
	50세 이상 4.04±1.02		

음식과 관련된 이벤트에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다.	20~29세	4.01±0.79 ^{ab}	3.32	0.020*
	30~39세	3.72±0.72 ^b		
	40~49세	4.02±0.84 ^{ab}		
	50세 이상	4.22±0.85 ^a		
연회(파티)기획 및 연출을 할 수 있어야 한다.	20~29세	3.91±0.85	1.05	0.372
	30~39세	3.75±0.78		
	40~49세	3.98±0.86		
	50세 이상	4.04±0.98		
테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 환대 서비스에 대한 지식이 있어야 한다.	20~29세	3.84±0.91	2.49	0.061
	30~39세	3.72±0.79		
	40~49세	4.15±0.80		
	50세 이상	4.00±0.81		
음식 관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력이 있어야 한다.	20~29세	3.46±0.95 ^c	4.00	0.008**
	30~39세	3.53±0.78 ^{bc}		
	40~49세	3.83±0.81 ^{ab}		
	50세 이상	3.96±0.90 ^a		
점포의 경영에 관련된 컨설팅을 할 수 있어야 한다.	20~29세	3.24±0.94	1.33	0.264
	30~39세	3.39±0.83		
	40~49세	3.50±0.97		
	50세 이상	3.19±0.96		

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

(4) 평균수입에 따른 푸드스타일리스트 자질

푸드스타일리스트 자질을 구성하는 요소들의 중요성에 대한 평균수입에 따른 차이를 알아보기 위해 일원분산분석(One-Way ANOVA)를 실시한 결과 <표Ⅳ-29>와 같으며 변수 모두에서 유의한 차이가 없는 것으로 나타났다.

<표Ⅳ-29> 평균수입에 따른 푸드스타일리스트 자질

항 목		Mean±SD	F	P
요리에 관한 지식 및 기술 전반에 관한 조언을 할 수 있어야 한다.	100만원 미만	4.01±0.85	0.49	0.746
	100~200만원 미만	3.86±0.73		
	200~300만원 미만	3.96±0.73		
	300~400만원 미만	3.86±0.88		
	400만원 이상	3.95±1.00		
요리 및 메뉴개발을 할 수 있어야 한다.	100만원 미만	3.95±0.74	0.02	0.999
	100~200만원 미만	3.95±0.63		
	200~300만원 미만	3.98±0.68		
	300~400만원 미만	3.97±0.75		
	400만원 이상	4.27±0.63		
테이블 세팅에 대한 기본지식이 있어야 한다.	100만원 미만	4.16±0.77	0.65	0.631
	100~200만원 미만	4.16±0.70		
	200~300만원 미만	4.13±0.78		
	300~400만원 미만	4.97±0.75		
	400만원 이상	4.27±0.63		
식문화와 식재료에 대한 지식이 있어야 한다.	100만원 미만	4.06±0.81	0.22	0.926
	100~200만원 미만	4.07±0.69		
	200~300만원 미만	4.04±0.73		
	300~400만원 미만	3.94±0.85		
	400만원 이상	4.00±0.76		
식기, 조리기구, 주방기구의 개발에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다.	100만원 미만	3.00±0.85	1.21	0.307
	100~200만원 미만	3.74±0.84		
	200~300만원 미만	3.78±0.81		
	300~400만원 미만	3.77±0.96		
	400만원 이상	3.73±1.08		
음식과 관련된 이벤트에 대한 코디네이터를 할 수 있어야 한다.	100만원 미만	4.11±0.73	1.42	0.227
	100~200만원 미만	3.87±0.74		
	200~300만원 미만	3.87±0.93		
	300~400만원 미만	4.06±0.81		
	400만원 이상	3.91±0.97		

연회(파티)기획 및 연출을 할 수 있어야 한다.	100만원 미만	3.94±0.84	0.58	0.675
	100~200만원 미만	3.82±0.83		
	200~300만원 미만	3.85±0.87		
	300~400만원 미만	4.00±0.86		
	400만원 이상	4.05±0.95		
테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 환대 서비스에 대한 지식이 있어야 한다.	100만원 미만	3.77±0.96	0.77	0.544
	100~200만원 미만	3.90±0.84		
	200~300만원 미만	3.90±0.77		
	300~400만원 미만	4.06±0.77		
	400만원 이상	3.91±0.92		
음식 관련 출판물 (요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력이 있어야 한다.	100만원 미만	3.45±0.96	1.84	0.121
	100~200만원 미만	3.53±0.90		
	200~300만원 미만	3.72±0.78		
	300~400만원 미만	3.87±0.88		
	400만원 이상	3.73±0.88		
점포의 경영에 관련된 컨설팅을 할 수 있어야 한다.	100만원 미만	3.18±0.95	1.64	0.165
	100~200만원 미만	3.37±0.90		
	200~300만원 미만	3.46±0.84		
	300~400만원 미만	3.10±0.91		
	400만원 이상	3.55±1.10		

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

제 3 절. 일식메뉴 푸드 스타일링 유형에 따른 인식도 비교

1. 조사 대상자의 일반적 특성

실험설문지 조사대상자의 일반적인 사항은 <표IV-30>과 같으며 성별은 남자가 11명(39.3%), 여자가 17명(60.7%)이고 연령은 20대가 14명(50.0%), 30대가 10명(35.7%), 40대 이상이 4명(14.3%)이다. 직업은 회사원 4명(14.3%), 전문직 12명(42.9%), 학생 12명(42.9%)이며 평균수입은 100만원 미만이 3명(10.7%), 100~200만원 미만이 5명(17.9%), 200~400만원 미만이 8명(28.6), 거의 없다가 12명(42.9%)로 응답하였다.

<표Ⅳ-30> 조사 대상자의 일반적인 사항

변 인	구 분	N	(%)
성 별	남	11	39.3
	여	17	60.7
연 령	20~29세	14	50.0
	30~39세	10	35.7
	40~50세 이상	4	14.3
	회사원	4	14.3
직 업	전문직	12	42.9
	학생	12	42.9
평균 수입	100만원 미만	3	10.7
	100~200만원 미만	5	17.9
	200~400만원 미만	8	28.6
	거의 없다	12	42.9
계		28	(100.0)

2. 일식 메뉴별 푸드 스타일링의 항목별 만족도

푸드 스타일링의 시각적 효과에 따른 항목별 만족 정도를 측정하기 위해 그릇의 형태, 음식의 모양, 음식의 양, 음식장식, 먹고 싶은 욕구, 전체적인 음식 조화, 음식의 구도의 항목을 측정하였다. 그 결과는 <표Ⅳ-31>과 같으며

젠사이의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이는 '그릇의 형태', '음식의 모양' 항목은 $p<0.001$ 수준의 유의한 차이를 보였으며 '그릇의 형태'는 B(4.32), C(3.29), A(2.82) 순으로 나타났다. '음식의 모양'은 B(4.14), C(3.21), A(3.20)의 순이며 '그릇의 모양'은 직사각형이 높게 나타났으며 '음식의 모양'은 나란히 담는 것이 높은 만족도를 보였다. '음식의 양'은 $p<0.01$ 의 유의한 차이를 보였고 B(3.86), A(3.29), C(3.14)의 순이다. 젠사이의 양은 세 가지 스타일 모두 똑같은 양을 썼지만 담는 모양에 따라 적고 많게 느껴진 것으로 나타나 '음식의 양' 항목에서 B가 높게 나타났다. '먹고 싶은 욕구'와 '전체적인 음식 조화' 항목은 $p<0.05$ 의 유의한 차이를 보였고 '먹고 싶은 욕구'는 B(3.82), A(3.32), C(3.11)이다. '전체적인 음식 조화'는 B(3.90), C(3.39),

A(3.25)이다. 젠사이의 항목별 만족 정도는 B-C-A의 순으로 나타났다.

모듬 생선회의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이를 알아본 결과 '그릇의 형태', '음식의 모양' 항목은 $p<0.001$ 수준의 유의한 차이를 보였으며 '그릇의 형태'는 B(4.39), A(3.75), C(3.46) 순으로 나타났다. '음식의 모양'은 B(4.14), C(4.00), A(3.32)의 순이며 그릇의 모양은 직사각형이 높게 나타났고 모양은 회를 따로 담아 나란히 담는 것이 높은 만족으로 나타났다. '먹고 싶은 육구' 항목은 $p<0.01$ 의 유의한 차이를 보였으며 B(4.21), C(3.54), A(3.50)의 순으로 나타났다. '음식의 양', '음식 장식'은 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났고 '음식의 양'은 B(4.11), A(3.57), C(3.54)이며 '음식 장식'은 B(4.21), C(3.75), A(3.61)으로 나타났다. 모듬 생선회의 항목별 만족 정도는 B-C-A의 순으로 나타났다.

삼치구이의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이를 알아본 결과 '먹고 싶은 육구', '음식의 모양', '그릇의 형태'는 $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이를 보이며 '먹고 싶은 육구'는 B(4.39), A(3.79), C(3.46)의 순으로 나타났고 '음식의 모양'은 A(3.93), B(3.71), C(3.14)로 기울여서 놓은 삼치가 높은 만족을 나타내었다. '그릇의 형태'는 B(4.21), C(3.61), A(3.39)이며 직사각형 그릇이 높게 나타났다.

'전체적인 음식 조화'는 $p<0.05$ 의 유의한 차이를 보였고 B(4.04), C(3.50), A(3.43)의 순이다. 삼치구이의 항목별 만족 정도는 B-A-C의 순으로 B가 가장 높게 나타났다.

도미 조림의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이를 알아본 결과 '음식 장식'이 $p<0.001$ 수준에서 유의한 차이를 보였고 C(4.14), B(3.54), A(3.43)순이며 C의 음식 장식인 채 썬 파를 음식 위에 올려놓은 것이 가장 높은 만족을 가져왔다. '먹고 싶은 육구'와 '그릇의 형태' 항목은 $p<0.01$ 의 유의한 차이를 보였고 '먹고 싶은 육구'는 C(4.18), A(3.61), B(3.25)이며 C의 스타일링이 높은 만족도로 나타났다. '그릇의 형태'는 C(4.14), B(3.54), A(3.43)으로 원형과, 직사각형 보다는 사각형의 그릇이 높게 나타났다. '음식의 모양', '음식의 구도' 항목은 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났고 '음식의 모양'은 C(4.11), A(3.57), B(3.39)의 순이다. '음식의 구도'는 C(4.04), A(3.50), B(3.32)로 음식을 펼쳐 놓은 것보다 모아 놓은 것이 높게 나타났다. 도미 조림의 항목별 만족정도는 C-A-B의 순으로 C의 스타일링

의 만족이 가장 높았다.

계란찜의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이를 알아본 결과 '음식의 모양' 항목이 $p<0.01$ 수준의 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났고 '음식의 모양'에서 C(4.14), B(3.75), A(3.39)순이며 '그릇의 형태', '음식의 양', '먹고 싶은 욕구', '전체적인 음식 조화' 항목은 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. '그릇의 형태'는 C(4.14), A(3.75), B(3.39)의 순으로 사각형의 그릇이 가장 높은 만족을 나타냈다. '음식의 양'은 C(4.07), B(3.61), A(3.61)순이며 A와 B에 담은 계란찜 양보다 C에 담은 계란찜의 양이 높은 만족으로 나타났다. '먹고 싶은 욕구'는 C(4.18), A(3.89), B(3.75)의 순으로 나타났으며 '전체적인 음식 조화'에서는 C(4.07), B(3.75), A(3.46)순이다. 계란찜의 항목별 만족정도는 C-A-B의 순으로 사각형에 담은 계란찜이 높은 만족을 보였다.

모듬 튀김의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이를 알아본 결과 '음식장식', '먹고 싶은 욕구' 항목에서 $p<0.001$ 수준의 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. '음식장식'은 A(4.00), C(3.14), B(3.00)으로 A가 가장 높은 만족을 보였고 '먹고 싶은 욕구'에서는 A(4.21), B(3.46), C(3.09)의 순이다. '그릇의 형태' 항목은 $p<0.01$ 의 유의한 차이를 보였고 A(4.18), B(3.64), C(3.21)이다. '전체적인 음식 조화'와 '음식의 모양' 항목은 $p<0.05$ 수준의 유의한 차이를 나타냈다. '전체적인 음식 조화'는 A(3.89), B(3.36), C(3.11)이며 '음식의 모양'은 A(4.14), B(3.61), C(3.50)로 나타났다. 모듬 튀김의 항목별 만족 정도는 A-B-C의 순으로 나타났다.

스키 야키의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이를 알아본 결과 '음식의 모양'과 '먹고 싶은 욕구'의 항목에서 $p<0.001$ 의 유의한 차이를 보였으며 '음식의 모양'은 A(4.39), B(3.96), C(3.43)로 동그랗게 돌려서 재료를 담은 A가 높은 만족을 보였으며 '먹고 싶은 욕구'는 A(4.39), B(4.00), C(3.43)의 순이며 이다. '그릇의 형태', '음식의 구도'의 항목은 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. '그릇의 형태'는 A(4.29), B(4.14), C(3.68)의 순이며 각진 그릇보다 원형의 그릇을 높게 만족하였고 '음식의 구도'는 A(4.18), B(3.71), C(3.39)이다.

스키 야키의 항목별 만족 정도는 A-B-C로 나타났다.

모듬 초밥의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이를 알아본 결과 '그릇의 형

태'와 '전체적인 음식 조화'는 $p<0.001$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났고 '그릇의 형태'는 B(4.36), A(3.64), C(3.25)의 순으로 직사각형 그릇이 가장 높은 만족을 보였다. '전체적인 음식 조화'는 B(4.21), A(3.54), C(3.21)이다. '먹고 싶은 욕구'와 '음식의 구도', '음식의 모양' 항목은 $p<0.01$ 의 유의한 차이를 보였고 '먹고 싶은 욕구'는 B(4.21), A(3.82), C(3.54)이며 '음식의 구도'는 B(4.18), A(3.54), C(3.21)의 순이다. '음식의 모양'에서는 B(4.21), A(3.64), C(3.43)이며 기울여서 담은 초밥 모양을 선호하는 것으로 나타났다. '음식의 양'은 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보이며 '음식의 양'은 B(4.00), A(3.68), C(3.54)의 순으로 나타났다. 모든 초밥의 항목별 만족 정도는 B-A-C 순으로 직사각형에 기울여서 담은 초밥이 가장 높은 만족도를 보였다.

야끼 우동의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이를 알아본 결과 '그릇의 형태', '음식의 모양', '음식의 양', '음식장식', '먹고 싶은 욕구', '전체적인 음식 조화', '음식의 구도' 전체 항목이 $p<0.001$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. '그릇의 형태'는 A(4.11), C(3.82), B(2.96)의 순이고 '음식의 모양'은 A(4.21), C(3.54), B(2.93)로 나타났다. '음식의 양'은 A(3.75), C(3.50), B(2.75)의 순이며 '음식장식'은 A(3.93), C(3.68), B(2.64)순이다. '먹고 싶은 욕구'는 A(4.14), C(3.64), B(2.75)이다. '전체적인 음식 조화'는 A(4.11), C(3.61), B(2.82)순이고 '음식의 구도'는 A(4.07), C(3.50), B(2.71)의 순으로 원형의 그릇에 음식을 중앙으로 담고 쌓아 올린 모양의 A가 가장 높은 만족도를 보였다. 야끼 우동의 항목별 만족 정도는 A-C-B의 순으로 나타났다.

쇠고기 덮밥의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이를 알아본 결과 '전체적인 음식 조화', '음식의 구도' 항목이 $p<0.001$ 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. '전체적인 음식 조화'는 A(3.90), C(3.36), B(2.89)의 순으로 나타났고 '음식의 구도'에서는 A(3.79), C(3.46), B(2.86)의 순이다. '음식의 모양'과 '먹고 싶은 욕구'의 항목은 $p<0.01$ 의 유의한 차이를 보였고 '음식의 모양'은 A(3.82), C(3.40), B(3.11)로 밥을 덮어 놓은 덮밥 A에게 가장 높은 만족을 보였다.

'먹고 싶은 욕구'는 A(3.89), C(3.79), B(3.14)의 순으로 나타났다. '그릇의 형태'는 $p<0.05$ 의 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. '그릇의 형태'는

A(3.89), C(3.40), B(3.11)로 각진 그릇보다는 원형의 그릇을 선호하였다. 쇠고기 덮밥의 항목별 만족 정도는 A-C-B의 순으로 A의 스타일링 만족도가 높게 나타났다.

과일의 푸드 스타일링 정도에 따른 차이를 알아본 결과 '그릇의 형태', '음식의 모양', '음식의 양', '음식장식', '먹고 싶은 욕구', 전체적인 음식 조화', '음식의 구도' 전체 항목에서 $p<0.001$ 의 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. '그릇의 형태'는 C(4.36), A(3.14), B(2.96)의 순이고 '음식의 모양'에서는 C(4.29), A(3.25), B(3.50)로 나타났다. '음식의 양'은 B(4.04), C(3.96), A(3.32)순이고 '음식장식'은 C(3.93), B(3.79), A(2.89)의 순으로 나타났다. '먹고 싶은 욕구'의 항목에서는 B(4.11), C(3.86), A(3.11)이며 '전체적인 음식 조화'는 C(4.29), B(3.57), A(3.25)순이다. '음식의 구도'에서는 C(4.43), B(3.64), A(3.18)로 나타났다. 과일의 항목별 만족 정도는 C-B-A이며 사각형 그릇에 과일 모양을 내고 중앙으로 담은 C의 스타일링이 가장 높은 만족도로 나타났다.

<표Ⅳ-31> 일식 메뉴별 푸드 스타일링의 항목별 만족도

항 목		Mean ± SD			F	P
		A	B	C		
첸사이	그릇의 형태	2.82±0.72 ^c	4.32±0.67^a	3.29±0.66 ^b	35.26	0.000***
	음식의 모양	3.20±0.80 ^b	4.14±0.71^a	3.21±0.69 ^b	14.47	0.000***
	음식의 양	3.29±0.94 ^b	3.86±0.76^a	3.14±0.80 ^b	5.73	0.005**
	음식장식(가니쉬)	3.32±0.78	3.68±0.86	3.21±0.79	2.53	0.086
	먹고 싶은 욕구	3.11±0.96 ^b	3.82±1.02^a	3.11±1.03 ^b	4.74	0.011*
	전체적인 조화	3.25±0.80 ^b	3.90±0.88^a	3.39±0.74 ^b	4.91	0.010*
	음식의 구도	3.57±0.79	3.86±1.01	3.36±0.91	2.14	0.124
	평균만족	3.23±0.56 ^b	3.94±0.45^a	3.24±0.55 ^b	16.90	0.000***
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001						

모듬 생선회	그릇의 형태	3.75±0.75 ^b	4.39±0.63^a	3.46±1.10 ^b	8.71	0.000***
	음식의 모양	3.32±0.67 ^b	4.14±0.71^a	4.00±0.86 ^a	9.59	0.000***
	음식의 양	3.57±0.88	4.11±0.69	3.54±1.10	3.50	0.235
	음식장식(가니쉬)	3.61±0.74 ^b	4.21±0.79^a	3.75±1.17 ^{ab}	3.33	0.041*
	먹고 싶은 욕구	3.50±0.75 ^b	4.21±0.74^a	3.54±1.07 ^b	6.06	0.004**
	전체적인 조화	3.64±0.62	3.79±1.03	3.50±0.96	0.72	0.489
	음식의 구도	3.29±1.12	3.96±1.07	3.54±1.04	2.85	0.064
	평균만족	3.54±0.56 ^b	4.12±0.53^a	3.62±0.79 ^b	7.02	0.002***
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001						
삼치 구이	그릇의 형태	3.39±0.96 ^b	4.21±0.63^a	3.61±1.10 ^b	6.05	0.004**
	음식의 모양	3.93±0.81 ^a	3.71±0.85^a	3.14±0.85 ^b	6.56	0.002**
	음식의 양	3.82±1.12	3.86±0.76	3.54±1.00	0.92	0.403
	음식장식(가니쉬)	3.61±0.99	3.46±0.74	3.21±1.10	1.21	0.305
	먹고 싶은 욕구	3.79±0.96 ^b	4.39±0.69^a	3.46±0.92 ^b	8.37	0.001**
	전체적인 조화	3.43±0.88 ^b	4.04±0.79^a	3.50±1.14 ^b	3.43	0.037*
	음식의 구도	3.43±0.96	3.57±0.88	3.39±1.07	0.27	0.768
	평균만족	3.63±0.75 ^{ab}	3.89±0.38^a	3.41±0.80 ^b	3.66	0.030*
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001						
도미 조림	그릇의 형태	3.43±1.03 ^b	3.54±0.69 ^b	4.14±0.65^a	6.32	0.003**
	음식의 모양	3.57±1.07 ^b	3.39±0.83 ^b	4.11±0.74^a	4.88	0.010*
	음식의 양	3.71±0.90	3.61±0.74	3.54±0.79	0.34	0.710
	음식장식(가니쉬)	3.29±0.98 ^b	3.36±0.91 ^b	4.18±0.61^a	9.59	0.000***
	먹고 싶은 욕구	3.50±1.00 ^b	3.25±1.24 ^b	4.18±0.61^a	6.68	0.002**
	전체적인 조화	3.29±0.94	3.57±0.88	3.75±0.97	1.78	0.175
	음식의 구도	3.50±0.92 ^b	3.32±1.12 ^b	4.04±0.74^a	4.35	0.016*
	평균만족	3.47±0.77 ^b	3.43±0.69 ^b	3.99±0.45^a	6.39	0.003**
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001						

계란찜	그릇의 형태	3.75±0.97 ^{ab}	3.39±1.07 ^b	4.14±0.76^a	4.47	0.014 [*]
	음식의 모양	3.61±0.74 ^b	3.54±0.84 ^b	4.21±0.79^a	6.26	0.003 ^{**}
	음식의 양	3.61±0.63 ^b	3.61±0.79 ^b	4.07±0.94^a	3.18	0.047 [*]
	음식장식(가니쉬)	3.71±0.76	3.57±0.92	3.96±0.92	1.46	0.239
	먹고 싶은 욕구	3.89±0.79 ^{ab}	3.61±0.99 ^b	4.18±0.67^a	3.34	0.040 [*]
	전체적인 조화	3.46±0.92 ^b	3.75±0.84 ^{ab}	4.07±0.90^a	3.27	0.043 [*]
	음식의 구도	3.64±1.03	3.57±1.03	4.04±0.84	1.86	0.162
	평균만족	3.67±0.64 ^b	3.58±0.71 ^b	4.10±0.42^a	6.04	0.004 ^{**}
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001						
모듬 튀김	그릇의 형태	4.18±0.94^a	3.64±1.03 ^b	3.21±0.99 ^b	6.68	0.002 ^{**}
	음식의 모양	4.14±1.08^a	3.61±1.10 ^{ab}	3.50±0.84 ^b	3.24	0.044 [*]
	음식의 양	3.75±1.08	3.64±0.99	3.36±0.83	1.23	0.298
	음식장식(가니쉬)	4.00±0.86^a	3.00±1.02 ^b	3.14±0.85 ^b	9.84	0.000 ^{***}
	먹고 싶은 욕구	4.21±0.96^a	3.46±0.88 ^b	3.09±0.90 ^b	11.32	0.000 ^{***}
	전체적인 조화	3.89±0.79^a	3.36±1.16 ^b	3.11±0.99 ^b	4.58	0.013 [*]
	음식의 구도	3.68±0.86	3.18±1.02	3.21±1.03	2.29	0.107
	평균만족	3.98±0.75^a	3.41±0.82 ^b	3.23±0.69 ^b	7.51	0.001 ^{**}
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001						
스키 야키	그릇의 형태	4.29±0.60^a	4.14±0.97 ^a	3.68±0.67 ^b	4.84	0.010 [*]
	음식의 모양	4.39±0.63^a	3.96±1.00 ^b	3.43±0.69 ^c	10.48	0.000 ^{***}
	음식의 양	3.96±0.74	4.00±0.94	3.50±0.84	3.04	0.053
	음식장식(가니쉬)	3.46±1.00	3.43±1.35	3.25±0.93	0.30	0.740
	먹고 싶은 욕구	4.39±0.57^a	4.00±0.94 ^b	3.43±0.57 ^c	12.84	0.000 ^{***}
	전체적인 조화	3.64±0.95	3.82±1.02	3.46±0.84	1.01	0.368
	음식의 구도	4.18±0.77^a	3.71±1.12 ^{ab}	3.39±1.00 ^b	4.63	0.013 [*]
	평균만족	4.05±0.43^a	3.87±0.83 ^a	3.45±0.51 ^b	7.02	0.002 ^{**}
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001						

모듬 초밥	그릇의 형태	3.64±0.83 ^b	4.36±0.78^a	3.25±0.65 ^b	15.50	0.000 ^{***}			
	음식의 모양	3.64±1.03 ^b	4.21±0.99^a	3.43±0.79 ^b	5.17	0.008 ^{**}			
	음식의 양	3.68±0.72 ^{ab}	4.00±0.77^a	3.54±0.88 ^b	3.87	0.025 [*]			
	음식장식(가니쉬)	3.54±0.88	3.71±0.90	3.32±1.06	1.21	0.305			
	먹고 싶은 욕구	3.82±0.72 ^b	4.32±0.82^a	3.54±0.84 ^b	7.01	0.002 ^{**}			
	전체적인 조화	3.54±0.88 ^b	4.21±0.88^a	3.21±0.83 ^b	9.79	0.000 ^{***}			
	음식의 구도	3.54±1.04 ^b	4.18±0.77^a	3.21±0.88 ^b	8.31	0.001 ^{**}			
	평균만족	3.63±0.68 ^b	4.14±0.66^a	3.33±0.68 ^b	10.51	0.000 ^{***}			
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001									
야끼 우동	그릇의 형태	4.11	1.10^a	2.96	0.69 ^b	3.82	0.86 ^a	12.20	0.000 ^{***}
	음식의 모양	4.21±0.88^a		2.93±0.81 ^{bc}		3.54±0.84 ^c		16.31	0.000 ^{***}
	음식의 양	3.75±0.89^a		2.75±0.75 ^b		3.50±0.75 ^a		11.93	0.000 ^{***}
	음식장식(가니쉬)	3.93±0.86^a		2.64±1.06 ^b		3.68±0.82 ^a		15.41	0.000 ^{***}
	먹고 싶은 욕구	4.14±0.89^a		2.75±0.93 ^c		3.64±0.95 ^b		16.34	0.000 ^{***}
	전체적인 조화	4.11±0.88^a		2.82±0.82 ^c		3.61±0.79 ^b		17.18	0.000 ^{***}
	음식의 구도	4.07±0.90^a		2.71±0.81 ^c		3.50±0.92 ^b		16.83	0.000 ^{***}
	평균만족	4.05±0.74^a		2.80±0.65 ^c		3.61±0.62 ^b		24.92	0.000 ^{***}
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001									
쇠고기 덮밥	그릇의 형태	3.89±1.13^a		3.11±1.03 ^b		3.40±0.96 ^{ab}		4.08	0.021 [*]
	음식의 모양	3.82±1.22^a		2.93±0.90 ^b		3.46±0.79 ^a		5.80	0.004 ^{**}
	음식의 양	4.07±0.98		3.82±5.58		3.50±0.84		0.21	0.811
	음식장식(가니쉬)	3.46±1.07		3.07±1.05		3.21±0.88		1.10	0.338
	먹고 싶은 욕구	3.89±1.20^a		3.14±0.71b		3.79±0.83 ^a		5.27	0.007 ^{**}
	전체적인 조화	3.90±0.83^a		2.89±0.74 ^c		3.36±0.91 ^b		10.18	0.000 ^{***}
	음식의 구도	3.79±0.83^a		3.86±0.85 ^b		3.46±0.79 ^a		9.15	0.000 ^{***}
	평균만족	3.83±0.87^a		3.12±0.93 ^b		3.45±0.64 ^{ab}		5.37	0.007 ^{**}
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001									

과일	그릇의 형태	3.14±0.71 ^b	2.96±0.74 ^b	4.36±0.87^a	26.68	0.000***
	음식의 모양	3.25±0.80 ^b	3.50±0.88 ^b	4.29±0.53^a	14.41	0.000***
	음식의 양	3.32±0.90 ^b	4.04±0.64 ^a	3.96±0.79^a	7.02	0.002**
	음식장식(가니쉬)	2.89±0.63 ^b	3.79±0.96 ^a	3.93±0.94^a	12.06	0.000***
	먹고 싶은 욕구	3.11±0.63 ^b	4.11±0.79 ^a	3.86±0.85^a	13.13	0.000***
	전체적인 조화	3.25±0.75 ^b	3.57±0.79 ^b	4.29±0.71^a	13.91	0.000***
	음식의 구도	3.18±0.90 ^c	3.64±0.78 ^b	4.43±0.63^a	18.33	0.000***
	평균만족	3.16±0.55 ^c	3.66±0.47 ^b	4.16±0.50^a	27.10	0.000***
*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001						

2. 일식 메뉴별 스타일링 정도에 따른 만족도

메뉴별 시각적 만족순서를 측정하기 위하여 빈도분석을 세 가지 형태에 따라 순위로 나타내었다. 그 결과 <표Ⅳ-32>와 <그림Ⅳ-1>로 나타났다.

젠사이, 모듬 생선회, 삼치구이, 모듬 초밥은 B스타일이 가장 높은 만족도를 나타내었고 모듬 튀김, 스키 야키, 야끼 우동, 쇠고기 덮밥은 A스타일을 높게 선호하였으며 도미 조림과 계란찜, 과일은 C스타일로 만족도가 높았다.

<표Ⅳ-32> 일식 메뉴별 스타일링 정도에 따른 만족도

메뉴별 전체적인 만족도	순 위								
	A	N	%	B	N	%	C	N	%
젠사이	1	0	0.00	1	26	92.9	1	2	7.1
	2	8	28.6	2	2	7.1	2	19	67.9
	3	20	71.4	3	0	0.00	3	7	25.0
모듬 생선회	1	2	7.1	1	20	71.4	1	6	21.4
	2	3	10.7	2	6	21.4	2	19	67.9
	3	23	82.1	3	2	7.1	3	3	10.7

삼치구이	1	4	14.3	1	19	67.9	1	5	17.9
	2	19	67.9	2	6	21.4	2	3	10.7
	3	5	17.9	3	3	10.7	3	20	71.4
도미 조림	1	7	25.0	1	2	7.1	1	20	71.4
	2	16	57.1	2	6	21.4	2	5	17.9
	3	5	17.9	3	20	71.4	3	3	10.7
계란찜	1	7	25.0	1	4	14.3	1	18	64.3
	2	14	50.0	2	4	14.3	2	8	28.6
	3	7	25.0	3	20	71.4	3	2	7.1
모듬 튀김	1	20	71.4	1	5	17.9	1	3	10.7
	2	7	25.0	2	17	60.7	2	4	14.3
	3	1	3.6	3	6	21.4	3	21	75.0
스키 야키	1	19	67.9	1	8	28.6	1	1	3.6
	2	6	21.4	2	15	53.6	2	7	25.0
	3	3	10.7	3	5	17.9	3	20	71.4
모듬 초밥	1	4	14.3	1	23	82.1	1	1	3.6
	2	14	50.0	2	5	17.9	2	9	32.1
	3	10	35.7	3	0	0.00	3	18	64.3
야끼 우동	1	23	82.1	1	1	3.6	1	4	14.3
	2	5	17.9	2	10	35.7	2	13	46.4
	3	0	0.00	3	17	60.7	3	11	39.3
쇠고기 덮밥	1	20	71.4	1	3	10.7	1	5	17.9
	2	6	21.4	2	6	21.4	2	16	57.1
	3	2	7.1	3	19	67.9	3	7	25.0
과일	1	1	3.6	1	7	25.0	1	20	71.4
	2	5	17.9	2	16	57.1	2	7	25.0
	3	22	78.6	3	5	17.9	3	1	3.6
계		28	(100.0)		28	(100.0)		28	(100.0)

<그림Ⅳ-1> 일식 메뉴별 스타일링 정도에 따른 만족도 결과

젠 사 이	모듬 생선회	삼치 구이	도미 조림
			
계란찜	모듬 튀김	스키 야키	모듬 초밥
			
야끼 우동	쇠고기 덮밥		과일
			

V. 결 론

1. 연구결과의 요약 및 시사점

최근에 웰빙으로 주목받는 일본 음식과 다양한 음식 연출에 대한 중요성을 파악하기 위한 연구가 필요한 시점에서 본 연구는 일식 레스토랑에 근무하는 현업종사자와 푸드코디네이터를 공부하고 있는 학생, 그리고 전문가들을 대상으로 연구를 실시하였다.

일본 음식 중에서도 일식 레스토랑에서 고객들이 많이 찾는 11가지 메뉴를 선정하여 각 음식에 어울리는 푸드 스타일링을 탐색하는 것을 목적으로 하였으며 일반 설문과 시각적인 관능검사로 나누어서 실시하였다.

첫째로 일반 설문은 대도시, 중소도시, 농. 어촌에 거주하고 있는 20대에서 50대 남, 여를 대상으로 300부를 배부하였으며 불성실한 응답을 제외한 292부를 분석 자료로 사용하였다. 실증연구 결과에 따른 연구의 요약을 제시하면 다음과 같다.

일식 레스토랑 메뉴의 선호도에 대해서는 '초밥'(4.01), '생선회'(3.74), '튀김'(3.61), '후식'(3.54), '면'(3.42), '구이'(3.48), '덮밥'(3.42), '냄비'(3.33), '조림'(3.32), '찜'(3.11), '전채'(3.03)등의 순으로 '초밥'이 가장 많이 선호하는 것으로 나타났다.

메뉴 품질 속성의 중요도에 관한 설문에서는 '요리의 맛'이 평균 4.59점으로 가장 높은 중요도를 나타낸 반면에 '요리에 대한 설명'은 3.48점으로 가장 낮은 중요도를 나타내어 조사대상자들은 요리의 대한 설명보다는 요리의 맛과 시각적으로 보여 지는 요소들을 중요시 하였다.

테이블 세팅 요소의 중요도에 관한 질문에서는 '식탁 전체의 모습'이 평균 4.11점으로 가장 높은 중요도를 보였다. 각각의 테이블 세팅 요소들이 전체적으로 조화를 이루었을 때 완벽한 테이블 세팅을 한 것이라고 조사대상자들은 응답하였다.

푸드 스타일링 요소에 대한 항목에서는 12가지의 모든 항목들이 평균 3.50점 이상으로 보통 이상의 중요성을 나타냈으며 그 항목들 중에 '식기 청결함' 항목이 평균 4.30점으로 가장 중요하다고 나타났다. 음식 연출을 할 때에는 음식과 그릇의 조화도 이루어야 하며 식기의 재질과 모양도 중요한

요소이다. 또한 식기의 청결함은 물론 재료의 색조화, 음식이 담긴 모양새 등 모든 요소들이 음식과 어울려야 한다.

푸드스타일리스트 자질의 필요성에 대해서는 '테이블 세팅에 대한 기본지식이 있어야 한다'는 항목이 평균 4.14점으로 가장 높은 중요도를 나타낸 반면에 '점포의 경영에 관련된 컨설팅을 할 수 있어야 한다'는 항목은 3.31점으로 가장 낮은 중요도를 나타내었다. 본 연구 결과, 푸드스타일리스트의 직업을 선택 시 요리에 대한 전반적인 지식과 푸드 스타일링에 관한 지식, 식기, 조리기구, 주방 기기의 제안 능력도 필요한 것으로 나타났다.

일식 레스토랑 방문에 대한 행동특성에서는 레스토랑을 이용하였을 때 1인 지불 금액으로 2만원~3만원 미만이 가장 많았다. 다른 업종의 레스토랑보다는 가격이 비싸기 때문에 한 달에 1~4회로 자주 찾는 편은 아니었다. 또한 레스토랑을 이용하는 주된 목적으로 데이트, 개인 식사보다는 친구들과 모임으로 레스토랑을 방문한다고 하였고 음식의 맛 때문에 일식 레스토랑을 선택한다고 하였다. 또한 응답자들의 향후 제일 많이 생길 것 같은 일식당의 유형으로 일식 퓨전 레스토랑을 선택하였다. 현재 있는 일식 뷔페 레스토랑을 보면 가격이 다른 뷔페 레스토랑보다는 비싸지만 일식을 여러 가지 맛 볼 수 있다는 장점에서 많이 생겨나는 것을 바라는 것 같다.

일식에 대한 조사대상자들의 선호도를 살펴보면 대부분의 응답자들이 일식을 '좋아한다'라고 나타났다. 일식을 좋아하는 이유는 남성들은 대부분 맛이 좋고 메뉴가 다양해서 좋아한다는 의견이 많았으며, 여성들은 섭취열량이 적은 일식을 선호하는 것으로 나타났다. 반면 일식을 '싫어한다'라고 응답한 조사대상자들의 이유를 살펴보면 가격이 비싸서 선호도가 낮은 것으로 나타났다.

푸드스타일리스트는 현재 학생들이 많이 선호하는 직업이라서 그런지 관심이 많은 것으로 나타났고 대학 전공학과 진학이나 유학을 가는 것이 공부하는데 도움이 많이 된다고 응답하였다. 레스토랑이나 음식 연출에 있어서 푸드스타일리스트 역할도 중요하다고 응답하였다.

두 번째로 시각적인 관능검사는 일식 레스토랑에 근무하는 현업종사자, 이 분야의 전문가, 푸드코디네이터를 공부하고 있는 학생 30명을 초청하여 불참한 2명을 제외한 28명으로 일식 메뉴 11가지를 A, B, C 형태로 나누어 그릇의 형태, 음식의 모양, 음식의 양, 음식장식, 먹고 싶은 욕구, 전체적인

음식의 조화, 음식의 구도를 묻는 항목으로 5점 척도로 구성하였다. 반면 음식의 종합 순위 항목은 1, 2, 3 으로 순위를 직접 기입하는 방식으로 구성하여 시각적인 관능검사를 실시하였다. 그 분석 결과는 다음과 같다.

먼저 전채요리는 직사각형의 그릇에 음식은 간격을 두고 나란히 담는 것이 만족도가 높게 나타났다. 음식 장식으로는 그릇과 음식의 색깔이 다른 것으로 연출을 하는 것이 높게 나타났으며 전채요리는 식사를 먹기 전에 입맛을 돌게 하는 역할을 하므로 양도 많은 것보다는 적게 담는 것이 전체적인 조화에서도 좋다고 나타났다. A, B, C 중 전채요리는 B스타일의 음식 연출이 가장 적합하다고 나타났다.

모듬 생선회는 원형과 사각형의 그릇보다는 직사각형에 생선회를 펼쳐서 담는 것보다 각각의 모리로 밑에 무채를 깔고 생선회를 올리는 것이 가장 맛있게 보인다고 나타났다. A와 C에 비해서 B스타일의 음식 연출이 양은 적게 느껴지지만 깔끔하고 정돈된 느낌에서 만족이 큰 것으로 나타났다.

삼치구이도 마찬가지로 직사각형 그릇에 중앙으로 삼치를 나란히 담고 껍질이 위로 보이도록 올려놓는 것이 가장 맛있게 보인다고 나타났다.

음식 장식은 오른쪽에 놓아두며 생선 밑에 연출을 할 때에는 색깔이 다른 것으로 준비하여 스타일링을 하는 것이 만족도가 크게 나타났다. A와 C스타일의 삼치구이는 그릇의 빈 여백이 많아 시각적으로 봤을 때 삼치를 중점으로 보는 것이 아니라 그릇으로 눈이 많이 가기 때문에 B스타일처럼 공간도 생각하여 스타일링을 하는 것이 중요하다고 하였다.

도미 조림은 사각형 그릇에 먹기 좋은 크기로 등분을 내어 위로 쌓아 올린 모양의 C스타일이 가장 높게 나타났다. 음식 장식에 있어서도 옆에 놓아두는 것이 아니라 도미 조림의 위에 올려 같이 곁들여 먹으면 좋겠다는 의견이 가장 많았다. A와 B스타일 보다 C스타일은 중앙으로 모아서 담았기 때문에 안정적인 느낌이 많이 든다는 의견이 많았다.

계란찜은 일반적으로 오목한 그릇에 찜을 하게 되는데 본 연구에서 같은 디자인의 그릇을 사용하였기 때문에 약간의 일식의 분위기가 나지 않는 점을 감안하여 설문을 한 결과 사각형의 그릇에 2개의 계란찜 보다는 1개의 계란찜을 중앙으로 담는 방법인 C스타일이 가장 높게 나타났다. 여기서도 마찬가지로 음식 장식은 그릇, 음식과 다른 색상의 것으로 연출하는 것이 돋보였다.

모듬 튀김에서는 원형의 그릇에 산처럼 쌓아서 B와 C보다는 많은 양을 연출한 A스타일이 가장 높게 나타났다. 그리고 튀김 밑에 기름을 스며들게 하는 역할을 하는 종이 보다는 당면 튀김이 오히려 튀김을 풍만하게 해주는 역할을 하므로 시각적으로 더 맛있게 보인다고 나타났다.

스키 야키에서는 직사각형과 사각형보다는 원형의 그릇에 스키 야키 재료를 전부 보이도록 동그랗게 돌려서 담은 A스타일이 가장 맛있어 보인다고 나타났으며 B와 C보다는 재료의 상태를 잘 볼 수 있어서 응답자들이 선택을 많이 한 것 같다. 요즘에는 오픈 주방도 인기를 끌듯이 재료도 고객들 눈앞에서 볼 수 있게 하는 것도 좋은 푸드 스타일링의 한 방법이라고 생각한다.

초밥은 직사각형 그릇에 약간 옆으로 기울여 나란히 담는 방법 B스타일이 조사대상자들의 눈길을 끌었다. A와 C스타일 보다 B스타일을 선호하는 이유 중의 하나는 젓가락으로 초밥을 집었을 때 편안하게 집을 수 있도록 스타일링을 하였기 때문이다. 그 점과 모양, 담음새 모든 면을 봤을 때도 B스타일이 높은 만족을 보였다.

야끼 우동에서는 원형의 그릇에 산처럼 오목하게 쌓아서 담은 방법이 가장 높은 만족을 보였고 B와 C스타일처럼 면 따로 재료 따로 보다는 같이 섞여서 담은 A스타일이 맛있어 보인다고 나타났다. 그리고 음식 장식으로 쓰인 김가루는 색깔이 검정이기 때문에 음식 위 보다는 옆에 놓는 것이 어울린다고 나타났다.

쇠고기 덮밥에서도 원형의 그릇에 담은 것이 좋다고 나타났고 밥과 재료를 따로 담은 것보다 덮밥의 말 그대로 밥 위에 얹히는 A 스타일이 가장 높게 나타났다. B와 C스타일 보다는 먹음직스럽게 보인다고 하였다.

마지막으로 과일은 사각형의 그릇에 중앙으로 세 가지의 재료를 모아서 담은 C스타일이 가장 높게 나타났다. 또한 오렌지와 토마토는 모양을 내어서 깎는 것이 A와 B스타일 보다 좋다고 나타났으며 음식 장식으로 쓰인 파슬리도 빈 공간에 채워줘서 음식의 구도를 잘 맞춘 것 같아 C스타일이 가장 맛있어 보인다고 하였다.

본 연구는 음식의 맛도 중요하지만 시각적인 요소를 음식에 접목시키는 푸드 스타일링 분야에 대하여 연구를 하고자 하였다. 또한 오감으로 먹고 감성을 자극하여 감동을 줄 수 있는 매체로 푸드 스타일 분야가 넓어지고

있으며 맛은 기본이고 그릇에 멋스럽게 담아내는 것 등의 음식 연출이 중요하게 자리 매김하고 있다. 또한 웰빙으로 인하여 맛과 동시에 건강을 생각하는 음식문화로 점차 바뀌어가고 있으며 세계 장수국가 중 하나인 일본 음식을 다루는 레스토랑이 많이 생겨나고 있는 추세이다. 따라서 최근 중요시되고 있는 푸드 스타일 분야와 점차 생겨나는 일식 레스토랑을 접목 시켜 일식 메뉴에 어울리는 푸드 스타일링 방법을 연구 하였다.

본 연구는 현재 푸드 스타일링을 다루는 타 연구와는 달리 일식 메뉴 11가지를 선정하여 세 가지 형태로 나누어 각각 다른 음식 연출을 하고 푸드 스타일링을 한 음식들을 시각적인 관능검사와 사진을 논문에 포함시켜 기존에 없는 새로운 연구방법을 제시하였다. 그 결과로 세 가지 음식 중 가장 만족도가 높은 음식 연출 방법을 제시함으로써 일식 메뉴에 어울리는 푸드 스타일링 방법을 알고자 하였다. 그 결과 본 연구는 11가지 메뉴에 어울리는 푸드 스타일링 방법이 모두를 만족시키는 좋은 연구가 될 수 있을 것이라 판단되었다. 또한 일식뿐만 아니라 한식, 양식, 중식 등 여러 분야에서 푸드 스타일링의 중요성과 음식에 맞는 음식 연출 방법에 대해 관심을 가질 필요가 있다.

현재 푸드 스타일링에 대한 관심이 많이 증가하여 푸드스타일리스트가 되려고 하는 학생뿐만 아니라 레스토랑에서도 푸드스타일리스트 역할의 비중이 크게 차지하고 있어서 다양하게 발전할 수 있는 가능성도 보이며 음식문화 발전에도 큰 이바지를 할 것이다.

2. 연구의 한계 및 향후 연구방향

이 논문의 주목적은 일식 레스토랑 메뉴에 어울리는 푸드 스타일링의 방법을 찾는 탐색적 연구이며 여기에서 본 연구가 지닌 한계점 및 연구과제는 다음과 같다.

첫째, 실증분석을 위한 연구에 있어서 푸드 스타일링에 대한 선행연구가 제한적이라 이론적 배경과 설문지를 구성하고 측정하는데 어려움이 있었다. 이를 위해 향후 연구에서는 푸드 스타일링 이라는 분야에 관심이 증가하여 끊임없는 연구가 진행되어야 할 것이다.

둘째, 푸드 스타일링의 실험 연구에서는 11가지 메뉴에 대한 각각의 스타

일링의 방법을 만들어 시각적인 관능검사를 하였는데 한정된 메뉴와 한정된 스타일링 방법을 연구한 결과 푸드 스타일링의 전반적인 효과를 측정하기에는 어려움이 있었다. 향후 연구에서는 다양한 실험 자료를 활용하여 관능검사를 한다면 더 나은 연구결과가 나올 것이다.

이번 연구를 통하여 선호도가 높은 일식 메뉴 11가지의 푸드 스타일링 방법에 대해 살펴보았고 맛있어 보이도록 연출하는 푸드 스타일링의 대한 전문적이고 다양한 방법을 알아가기 위하여 끊임없는 연구가 진행되어야 할 것이다. 따라서 향후의 연구에서는 이에 대한 연구들이 보완되어져 푸드 스타일링의 시각적 효과에 대한 연구를 통해 우리나라의 음식 문화 발전에도 이바지 하여야 하며 현재 운영되고 있는 레스토랑에서도 푸드 스타일링의 방법이 큰 비중을 차지하는데 도움이 되었으면 하고 앞으로도 후속 연구가 계속되어야 할 것이다.

참 고 문 헌

I. 국내 문헌

1. 학위 논문

- 김광오(2003). 푸드코디네이터의 양식요리에 관한 중요도평가에 대한 연구, 경기대 관광전문대학원 석사학위논문 ; 2-3.
- 김선희(2004). 푸드 스타일링의 영역에서 파티 플래닝에 대한 탐색적 연구, 「호텔·리조트 연구」, 4(1) ; 190-191.
- 김선희(2006). 퍼지인식도를 이용한 음식이 담겨진 그릇, 음식, 테이블보가 고객만족에 미치는 영향, 「韓國食生活文化學會誌」, 21(6) ; 571-572.
- 김일순(2006). 푸드코디네이터의 활동영역과 교육과정에 관한 탐색적 연구, 영남대 대학원 석사학위논문 ; 5-24.
- 김양희(2006). 식공간 연출의 미학적 변천과 시대에 관한 논문, 한경대 산업대학원 석사학위논문, 1-30.
- 남경현(2004). 케이터링의 음식연출과 공간연출의 중요도, 경기대 관광전문대학원 석사학위논문 ; 1-2.
- 류무희·김지영(2004). 빅토리아 시대의 식문화와 테이블 세팅 요소에 관한 연구, 「한국조리학회지」, Vol. 19(2) ; 139-140.
- 문혜영(2004). 레스토랑의 푸드 코디네이터 역할 중요도에 관한 연구, 경기대 대학원 석사학위논문 ; 9-30.
- 박계영·차경옥(2003). 호텔 일식레스토랑 세트메뉴의 선호도 연구 : 광주.전남지역 4개 관광호텔을 중심으로, 「한국조리학회지」, 13(1) ; 63.
- 배주은(2005). 푸드 스타일링의 시각적효과가 고객의 구매의사 및 가격수용성에 미치는 영향, 세종대 대학원 석사학위논문 ; 33-38.
- 안효주·장대성·김민수(2008). 서비스품질이 고객충성도에 미치는 영향 : 고급일식레스토랑을 중심으로, 「서비스경영학회지」, 9(4) ; 261-262.
- 전경철(2002). 관광호텔 일식레스토랑 메뉴의 표준양목표에 관한 연구, 경기대 관광전문대학원 석사학위논문 ; 12-32.
- 이연정·정우석·김현룡·최수근(2005). 일식레스토랑 메뉴품질에 대한 중요도와 만족도에 관한 연구, 「한국조리학회지」, 20(5), p621.

- 이연정(2007). 한국음식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 역할에 관한 중요도와 실행도의 차이 분석, 「한국식생활문화학회지」, 22(5), 545.
- 안지원 · 김혜영 · 고성희(2007). 레스토랑에서의 푸드 코디네이션에 대한 기대요인과 수준에 관한 연구, 「한국식품조리과학회지」, 23(6), 6-17.
- 윤태환(2003). 일식체인 레스토랑 고객의 이용성향에 관한 연구, 경희대 관광대학원 석사학위논문, 3-27.
- 장영순 · 홍정표 · 김태호(2005). 식음테이블 데커레이션에 있어 이미지와 선호분석에 관한 연구 : 전시공간의 화예디자인을 중심으로, 「한국 화예디자인학 연구」, 13 ; 103-104.
- 전지영(2005). 음식 사진에 표현된 Food styling의 조형성 연구, 홍익대 산업미술대학원 석사학위논문 ; 23-30.
- 채병숙 · 조춘봉 · 최웅(2007). 호텔 일식당 메뉴관리와 레스토랑 이미지가 고객만족 및 재방문의도에 미치는 영향에 관한 연구, 「외식경영연구」, 10(4) ; 254-255.
- 한재숙 · 이연정 · 최석현 · 최수근 · 권상용 · 최영희(2004). 대구, 경북 지역 대학생의 식사행동 및 일본음식에 대한 인상 및 기호도 조사 연구, 「東아시아 食生活學會誌」, 14(1); 2.
- 황지희(2003). 푸드스타일리스트과의 교육현황과 학습자의 만족도에 관한 연구 ; 5-11.
- 황지희 · 김윤성(2004). 전문대학의 푸드스타일리스트과의 교육형태와 학습자 만족도에 관한 고찰, 「한국조리학회지」, 10(3) ; 53-54.
- 황재선 · 주나미 · 한영실(2004). 푸드 코디네이터의 직무에 관한 기초 연구, 「韓國食生活文化學會誌」, 19(6) ; 611-612.

2. 단행본

- 김경미 · 김경임 · 김상연 · 안선정(2006). 푸드 스타일링, 교문사, 3-11 ; 169.
- 김경임 · 김경미 · 정경(2007). 푸드코디네이션 개론, 파워북, 36-40 ; 60-61 ; 74-143.
- 김수인(2004). 푸드코디네이트개론, 한국외식정보, 8-15 ; 92-93.
- 김선희(2007). 푸드 스타일링의 이론과 실체, 9-15 ; 73-86.
- 김혜영(2004). 푸드코디네이션개론, 효일, 9-19 ; 34-36 ; 175-180.
- 남춘화(2002). Nam's Roll&Sushi 기술에서 예술까지, 열음사
- 남춘화(2002). 일본요리 기술에서 예술까지, 열음사
- 황규선(2000). 아름다운 식탁, 중앙M&B, 34-66.

황지희·유탉용·나영아(2002). 푸드코디네이터학, 도서출판 효일, 14-19 ; 40-48.
 안효주(2002). 이것이 일본요리다, 여백미디어, 15-19 ; 50-54,
 식공간연구회(2004). 푸드 코디네이트, 교문사, 2-11 ; 16-25 ; 48-51.
 Shin Chun(2004). 일식요리 메뉴개발과정, 238-243.
 오경화·류무희·김광오(2004). 테이블 코디네이트, 22-53.
 이유주(2005). 푸드컬러와 디자인, 경춘사
 왕경희(2008). 테이블 스타일링 & 플라워, 예신, 144-146.
 황규선(2007). 테이블 디자인, 교문사, 81-103.
 황재선(2004). 촬영을 위한 테크닉 푸드 스타일링과 테이블 데커레이션, 교문사
 황재선(2003). 푸드코디네이션, 교문사, 15-26 ; 48-49.
 호텔인터내셔널(2003). 조리메뉴얼 노동조합 자료, 223-225 ; 246-260.
 힐튼호텔(2005). 서비스 매너 교육 자료

II. 국외 문헌

フードスペツァリスト協會(2001). フード コーディネート論, 建帛社, 5.
 トウ原勝子(1999). フード ビヅネス コーディネータースル, JFCS, 10-35.
 サトウタダコ(2001), インターナツヨナル エチケツト&おもてなしのテーブルマナーズブツク, 共立速記印刷式會社
 社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協會(2002). 日本料理のマナーマニュアル, チクマ社
 日本フードスペツァリスト協會(2002). プロのためフードコーディネーション技法, 平凡社
 丸山洋子(2000), テキストブック テーブルィネート, 優しい食卓出版
 日本フードスペツァリスト協會(2002). Food Coordination, 平凡社
 Baily・Preston(2002). Dseign For Entertaining, Bulfinch Press
 Bryant C・Gilchrist P(2000). The New of Table Settings, Lark Books, New York, NY, 11.
 Cheila, S(1998). Modern Antiques for the Table, Penguin Group Pup, New York, NY
 Carafoli・John F(2003). Food Photography and Styling, Amphoto Books, 22.
 Cattani D, Miller M, Mcdonald P, Nieporent D(1999) Food servicetrend watch. Food Management, 21(1); 78-99
 Emily Chalmers(2001). Table inspirations : original ideas for stylish entertaining, 7.

Elaine N · McIntosh(1995). American Food Habits in Historical Perspective, Connecticut : Praeger, 58-63.

Hooppen K(1997). Table Chic Laurel Glen Publishing, San Digo, CA

Kazuko Nakamura(2001). Table style selection, なしめさ

Kelly Hoppen(1997). Table Chic, Laurel Glen, 34.

Maruyama yoko · Toko(2000). Table Coordinate, 아름다운 식탁 출판사, 2-17.

Peter Coy(2004). Another Look At Those Job Numbers, Business Week, New York, 36.

Sandra Khoury · Julia Rutherford Silvers(2004). Catering Design and Coordination, The George Washington University Career Education Programs, 32-35.

Suzanne Van Drachenfels(2000). The Art of the Table, Simon&Schuster, 68.

Tricia Guild(2003). Think Color, Chronicle Books, 25-27.

Tabletop Trends(2001). Restaurant Business, 95(16); 48-51.

Ⅲ. 기 타

<http://cafe.naver.com/giftanna/56>

<http://blog.naver.com/cookrora>

일 반 설 문 지

안녕하십니까?

본 설문은 "일식레스토랑 메뉴의 Food Styling과 고객 행동특성에 관한 연구"에 관하여 연구를 진행하고자 합니다. 바쁘시더라도 귀하의 응답 하나가 본 연구의 소중한 자료로 활용된다는 마음으로 설문지를 작성해주시면 감사하겠습니다.

또한 본 조사는 무기명으로 이루어지므로 여러분이 응답하신 내용은 비밀이 철저히 보장되며 연구 목적 이외에 다른 어떠한 용도로도 사용되지 않으며, 개인 신상에 대한 사항은 절대 비밀을 보장하여 드립니다.

본 설문지 문항에는 맞고 틀리는 것이 없으니 모든 문항을 주의 깊게 읽어 보시고 여러분의 평소 생각을 있는 그대로 기입해 주시기 바랍니다.

여러분의 응답 하나 하나가 연구에 귀중한 자료가 되오니 성의껏 답변을 부탁드립니다. 만약 설문내용이나 기타 문의 사항이 있으시면 아래로 연락주시기 바랍니다.

본 조사에 참여하여 주셔서 감사를 드립니다.

2009년 1월

지도교수 : 경주대학교 관광학부 외식조리학과
조리학 박사 : 이연정

연구자 : 경주대학교 산업경영대학원 외식경영학과
석사 과정 : 김보라

◆ 일식레스토랑 메뉴의 Food Styling과 고객 행동특성에 관한 연구 ◆

I. 일식레스토랑의 메뉴

1. 다음은 일식레스토랑의 메뉴에 대한 선호도에 대한 질문입니다.
아래의 질문들을 자세히 읽으시고 해당하는 곳에 V 표를 해주십시오.

- 일식레스토랑 메뉴의 선호도

번호	일식레스토랑의 메뉴	매우 선호않함	선호않함	보통	선호	매우선호
1	전채(젠사이)	①	②	③	④	⑤
2	생선회(사시미)	①	②	③	④	⑤
3	구이(야끼모노)	①	②	③	④	⑤
4	조림(니모노)	①	②	③	④	⑤
5	찜(무시모노)	①	②	③	④	⑤
6	튀김(아게모노)	①	②	③	④	⑤
7	냄비(나베모노)	①	②	③	④	⑤
8	초밥(스시)	①	②	③	④	⑤
9	면(멘루이)	①	②	③	④	⑤
10	덮밥(돈부리)	①	②	③	④	⑤
11	후식(구다모노)	①	②	③	④	⑤

2. 다음은 일식 메뉴품질 속성 중요도에 관한 질문입니다.
아래의 질문을 자세히 읽으시고 해당하는 곳에 V 표를 해주십시오.

- 메뉴품질 속성의 중요도

번호	항 목	전혀 중요하지않다	중요 하지않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다
1	메뉴의 계절성	①	②	③	④	⑤
2	메뉴의 가격	①	②	③	④	⑤
3	메뉴의 독창성	①	②	③	④	⑤
4	요리의 맛	①	②	③	④	⑤
5	요리의 양	①	②	③	④	⑤
6	요리의 시각적 요소	①	②	③	④	⑤
7	요리의 청결성	①	②	③	④	⑤
8	요리의 신선도	①	②	③	④	⑤
9	요리의건강식의유무	①	②	③	④	⑤
10	요리에 대한 설명	①	②	③	④	⑤
11	전체적인 조화	①	②	③	④	⑤

Ⅱ. 푸드스타일링 (음식을 미각 뿐 만 아니라 시각적으로 맛있게 보이도록 연출하는 것)

1. 다음은 테이블 세팅에 대한 질문입니다.

아래의 질문들을 자세히 읽으시고 해당하는 곳에 V 표시를 해주십시오.

- 테이블 세팅(식탁)

번호	항 목	전혀 중요하 않다	중요 하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다
1	식탁, 의자의 모양과 재질	①	②	③	④	⑤
2	식탁보의 사용여부	①	②	③	④	⑤
3	매트의 사용여부	①	②	③	④	⑤
4	개인접시의 사용여부	①	②	③	④	⑤
5	냅킨의 사용여부	①	②	③	④	⑤
6	숟가락, 젓가락의 모양	①	②	③	④	⑤
7	식탁 위의 장식 (꽃, 양초, 양념통등)	①	②	③	④	⑤
8	프로모션 메뉴판의 구비	①	②	③	④	⑤
9	식탁 전체의 모습	①	②	③	④	⑤

2. 다음은 음식의 스타일링에 대한 질문입니다.

아래의 질문들을 자세히 읽으시고 해당하는 곳에 V 표시를 해주십시오.

- 음식의 스타일링 요소

번호	항 목	전혀 중요하지 않다	중요 하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다
1	음식과 그릇의 조화	①	②	③	④	⑤
2	식기의 청결함	①	②	③	④	⑤
3	음식이 담긴 모양새	①	②	③	④	⑤
4	식기의 재질, 모양	①	②	③	④	⑤
5	음식을 구성하고 있는 재료의 색조화	①	②	③	④	⑤
6	음식을 담은 양	①	②	③	④	⑤
7	음식의 장식	①	②	③	④	⑤
8	재료 크기의 통일성	①	②	③	④	⑤
9	음식이 받는 조명	①	②	③	④	⑤
10	음식 코디의 창의성	①	②	③	④	⑤
11	음식 코디의 자연스러움	①	②	③	④	⑤
12	전체적 조화	①	②	③	④	⑤

3. 다음은 푸드스타일리스트의 자질에 대한 질문입니다.
아래의 질문을 자세히 읽고 해당하는 곳에 V 표시를 해주십시오.

- 푸드스타일리스트의 자질

번호	항 목	전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통이 다	그렇다	매우 그렇다
1	요리에 관한 지식 및 기술 전반에 관한 조연을 할 수 있어야 한다.	①	②	③	④	⑤
2	요리 및 메뉴개발을 할 수 있어야 한다.	①	②	③	④	⑤
3	테이블세팅에 대한 기본지식이 있어야한다.	①	②	③	④	⑤
4	식문화와 식재료에 대한 지식이 있어야 한다.	①	②	③	④	⑤
5	식기, 조리기구, 주방기기의 개발에 관한 제안 능력이 있어야 한다.	①	②	③	④	⑤
6	음식과 관련된 이벤트에 대한 코디네이트를 할 수 있어야 한다.	①	②	③	④	⑤
7	연회(파티)기획 및 연출을 할 수 있어야 한다.	①	②	③	④	⑤
8	테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 현대 서비스에 대한 지식이 있어야 한다.	①	②	③	④	⑤
9	음식관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력이 있어야 한다.	①	②	③	④	⑤
10	점포의 경영에 관련된 컨설팅을 할 수 있어야 한다.	①	②	③	④	⑤

Ⅲ. 다음은 일반적 사항에 관한 문항입니다.

* 일식레스토랑 방문에 대한 일반적인 질문입니다.
아래의 질문을 자세히 읽고 해당하는 곳에 V 표시를 해주십시오.

- 일식 레스토랑을 어느 정도 이용하십니까?
① 한달에 10회 이상 ② 한달에 5~9회 ③ 한달에 1~4회
④ 반년에 1회 이상 ⑤ 일년에 1번 이하
- 일식 레스토랑을 선택하는 가장 중요한 기준은 무엇이라 생각하십니까?
① 위치 ② 명성 또는 전통 ③ 음식 맛 ④ 서비스 ⑤ 가격 ⑥ 기타
- 일식 레스토랑을 이용하는 주된 목적은 무엇입니까?
① 사업목적 ② 친목도모 ③ 가족, 친지모임 ④ 개인식사 ⑤ 데이트
⑥ 기타
- 일식레스토랑에 대한 정보는 주로 어디에서 얻습니까?
① 주위 사람들의 추천 ② 신문, 잡지 ③ 인터넷 ④ 전단지 및 홍보물
⑤ 맛집 소개 책자 ⑥ 기타

5. 향후 인기를 끌 것으로 예상되는 일식당의 유형은 무엇이라고 생각합니까?
 ① 호텔 일식당 ② 회전 초밥집 ③ 테이크아웃 ④ 일식 전통음식점
 ⑤ 일식 퓨전레스토랑
6. 일식레스토랑 방문시 예상되는 1인 지불 금액은 어느 정도입니까?
 ① 만원 ~ 2만원 미만 ② 2만원 ~ 3만원 미만 ③ 3만원 ~ 5만원 미만
 ④ 5만원 ~ 7만원 미만 ⑤ 7만원 ~ 10만원 미만 ⑥ 10만원 이상
7. 특정 일식레스토랑을 재방문하게 되는 가장 큰 이유는 무엇입니까?
 ① 음식 맛 ② 서비스 ③ 분위기 ④ 색다른 이벤트 ⑤ 비즈니스
 ⑥ 기타

*** 일본음식에 대한 인식도에 대한 질문입니다.**

아래의 질문을 자세히 읽고 해당되는 곳에 V 표시를 해주십시오.

1. 일본음식에 대한 귀하의 기호는 어떻습니까?
 ① 매우 싫어한다 ② 싫어한다 ③ 보통이다 ④ 좋아한다
 ⑤ 매우 좋아한다
2. 1번 질문에서 '싫어한다'를 선택하셨다면 이유가 무엇입니까?
 ① 가격이 비싸다 ② 맛이 없다 ③ 양이 적다 ④ 메뉴가 다양하지 않다
 ⑤ 영양가가 적다
3. 1번 질문에서 '좋아한다'를 선택하셨다면 이유가 무엇입니까?
 ① 가격이 싸다 ② 맛이 좋다 ③ 메뉴가 다양하다 ④ 모양이 좋다
 ⑤ 섭취열량이 적다
4. 일본음식 중 가장 좋아하는 메뉴를 무엇입니까?
 ① 냄비요리(스끼야끼) ② 생선회 ③ 초밥 ④ 튀김요리 ⑤ 면요리
 ⑥ 조림요리 ⑦ 덮밥 ⑧ 전채요리(식사전에 먹는 음식) ⑨ 찜요리
 ⑩ 구이요리 ⑪ 후식(화과자, 과일 등)
5. 일본음식은 주로 언제 먹습니까?
 ① 아침식사 ② 점심식사 ③ 저녁식사 ④ 술 마실 때 ⑤ 기타 ()

*** 푸드스타일 관련 행동특성에 대한 질문입니다.**

아래의 질문을 자세히 읽고 해당되는 곳에 V 표시를 해주십시오.

1. 푸드스타일리스트라는 직업에 관심이 있습니까?
 ① 아주 관심이 많다 ② 약간 관심이 있다 ③ 그저 그렇다
 ④ 별로 관심이 없다 ⑤ 전혀 관심이 없다
2. 푸드스타일리스트가 되기 위해선 어떤 경로가 효과적입니까?
 ① 대학 전공학과 진학 ② 사설전문교육기관 ③ 요리학원 ④ 유학
 ⑤ 취업
3. 푸드스타일리스트 직업이 어떠한 일을 하는지는 알고 있습니까?
 ① 잘 알고 있다 ② 대충 알고 있다 ③ 보통이다 ④ 잘 모르겠다
 ⑤ 전혀 모르겠다
4. 푸드스타일리스트 직업 선택시 최우선 고려점은 무엇입니까?
 ① 능력과 적성 ② 보수 ③ 명예 ④ 안전성 ⑤ 장래성 ⑥ 기타 ()

5. 레스토랑에서 푸드스타일리스트 역할이 중요하다고 생각하십니까?
 ① 매우 중요하다 ② 중요하다 ③ 보통이다 ④ 중요하지 않다
 ⑤ 전혀 중요하지 않다
6. 음식푸드스타일링의 시각적 효과가 레스토랑의 재방문에 영향을 미친다고
 생각하십니까?
 ① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다
 ⑤ 전혀 그렇지 않다

*** 다음은 인구통계학적 요인에 관한 문항입니다.**
아래의 질문들을 자세히 읽으시고 해당하는 곳에 V 표시를 해주십시오.

1. 귀하의 성별은 어떻게 되십니까?
 ① 남자 ② 여자
2. 귀하의 연령은 어떻게 되십니까?
 ① 20~29세 ② 30~39세 ③ 40~49세 ④ 50~59세 ⑤ 60세이상
3. 귀하의 결혼 여부는 어떻게 되십니까?
 ① 미혼 ② 기혼 ③ 기타 ()
4. 귀하의 직업은 어떻게 되십니까?
 ① 자영업 ② 회사원 ③ 전문직 ④ 공무원 ⑤ 학생 ⑥ 기타
5. 귀하의 월 평균소득은 어떻게 되십니까?
 ① 100만원 미만 ② 100~200만원 미만 ③ 200~300만원 미만
 ④ 300~400만원 미만 ⑤ 400만원 이상
6. 귀하의 거주지는 어디 입니까?
 ① 대도시 ② 중소도시 ③ 농.어촌 ④ 기타 ()

- 감 사 합 니 다 -

실 험 설 문 지

▣ 음식을 보고 V 표시를 해주십시오.

* 다음 음식을 보고 나서 A, B, C 의 형태중 시각적으로의 느낌을 V 표시를 해주십시오.

1	2	3	4	5
전혀 좋지 않다 (전혀 그렇지 않다)	좋지 않다 (그렇지 않다)	보통이다	좋다 (그렇다)	매우 좋다 (매우 그렇다)

1. 전채(젠타이)

번호	전채(젠타이)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

2. 생선회(사시미)

번호	생선회(사시미)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

안녕하십니까?

본 설문은 "일식레스토랑 메뉴의 Food Styling과 고객 행동특성에 관한 연구"에 관하여 연구를 진행하고자 합니다. 바쁘시더라도 귀하의 응답 하나 하나가 본 연구의 소중한 자료로 활용된다는 마음으로 설문지를 작성해주시면 감사하겠습니다.

또한 본 조사는 무기명으로 이루어지므로 여러분이 응답하신 내용은 비밀이 철저히 보장되며 연구 목적 이외에 다른 어떠한 용도로도 사용되지 않으며, 개인 신상에 대한 사항은 절대 비밀을 보장하여 드립니다.

본 설문지 문항에는 맞고 틀리는 것이 없으니 모든 문항을 주의 깊게 읽어 보시고 여러분의 평소 생각을 있는 그대로 기입해 주시기 바랍니다.

여러분의 응답 하나 하나가 연구에 귀중한 자료가 되오니 성의껏 답변을 부탁드립니다. 만약 설문내용이나 기타 문의 사항이 있으시면 아래로 연락주시기 바랍니다.

본 조사에 참여하여 주셔서 감사를 드립니다.

2009년 2월 18일

지도교수 : 경주대학교 관광학부 외식조리학과
조리학 박사 : 이연정

연구자 : 경주대학교 산업경영대학원 외식경영학과
식사 과정 : 김보라

3. 구이(야끼모노)

번호	구이(야끼모노)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

4. 조림(니모노)

번호	조림(니모노)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

5. 찜(무시모노)

번호	찜(무시모노)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

6. 튀김(아게모노)

번호	튀김(아게모노)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

7. 냄비(나베모노)

번호	냄비(나베모노)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

8. 초밥(스시)

번호	초밥(스시)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

9. 면(멘루이)

번호	면(멘루이)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

10. 덮밥(돈부리)

번호	덮밥(돈부리)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

11. 후식(구다모노)

번호	후식(구다모노)	A					B					C				
1	그릇의 형태	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2	음식의 모양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3	음식의 양	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4	음식장식(가니쉬)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	먹고 싶은 욕구	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
6	전체적인 음식의 조화	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
7	음식의 구도	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8	음식의 종합 순위(1, 2, 3)															

■ 다음은 인구통계학적 요인에 관한 문항입니다.
아래의 질문들을 자세히 읽으시고 해당하는 곳에 V 표를 해주십시오.

1. 귀하의 성별은 어떻게 되십니까?
① 남자 ② 여자
2. 귀하의 연령은 어떻게 되십니까?
① 20~29세 ② 30~39세 ③ 40~49세 ④ 50~59세 ⑤ 60세이상
3. 귀하의 직업은 어떻게 되십니까?
① 자영업 ② 회사원 ③ 전문직 ④ 공무원 ⑤ 학생 ⑥ 기타
4. 귀하의 월 평균소득은 어떻게 되십니까?
① 100만원 미만 ② 100~200만원 미만 ③ 200~300만원 미만
④ 300~400만원 미만 ⑤ 400만원 이상

- 바쁘신 중에도 설문에 응해주셔서 대단히 감사합니다. -

A Study of Japanese Restaurant Menu Food Styling and Customer's Behavioral Characteristics

Kim, Bo-Ra

Graduate School of Industrial Management, Gyeongju University

Department of hotel and food service management

(Supervised by Professor Lee, Yeon - Jung)

(Abstract)

This study was done divided into a general questionnaire and an experimental questionnaires, and behavioral characteristics on visits of Japanese restaurants, behavioral characteristics on recognition of Japanese food and behavioral characteristics related to food styles were researched in the general questionnaire and the experimental questionnaire was carried out as an exploratory research to find out food-styling methods of becoming to Japanese food.

This study presented a new study method not found in the existing studies by choosing 11 kinds of Japanese menu items, producing respectively different food after dividing into three types, and including visual sensory evaluations and pictures of the food done with food-styling in the paper differently from other studies having dealt with the present food styling.

As a result, for zensai, sashimi, roast mackerel and a made sushi, a styling method of putting on rectangular dishes side by side showed the highest satisfactory and for sea breams boiled in soy source and

scrambled-and- steamed egg, a styling method of bringing together on the center of rectangular dishes showed high. And for fried dishes, skiyaki, yaki-udon and rice topped with seasoned beef, a styling that all the materials were made to be seen in a round dish showed high and for fruits, a styling of putting on rectangular dishes in shapes of fruits showed the highest satisfactory. Being intended to know food-styling methods becoming to Japanese menu items by presenting food-producing methods high in satisfactory, as a result, this study made a judge that food-styling methods becoming to 11 kinds of menu items would be a good study to satisfy everyone. Also there is a need that we should have interest in the importance of food-styling and food-producing methods becoming to each food in a variety of food such as Korean, Western, Chinese food etc. as well as Japanese food.

Because not only are there many students to be food stylists as many people have interest in food-styling at present and but also the weight of the roles of food-stylists in restaurants is getting bigger, it shows a possibility to develop in various ways and will greatly contribute to the development of food cultures.