이젠 비건(vegan) 시대

조계종 CJ 손잡았다

조계종 사업지주회사 ㈜도반HC(대표이사 지현)와 ㈜CJ제일제당이 4월 18일 서울 조계사에서 업무협약을 맺고 사찰음식 현대화에 나서기로 했다. 사찰음식 공동개발 및 협업을 위한 협약을 체결한 것. 이에 따라 양 기관은 건강과 환경을 고려하고 사찰식 본연의 맛을 살린 무(無) 오신채 만두의 개발을 필두로 향후 다양한 사찰식을 손쉽고 편하게 맛볼 수 있도록 가공식품 형태로 공동개발한다는 계획이다. 5월 1일 처음으로 공개된 제품은 사찰식 왕교자다. 벌써부터 "채소의 씹는 식감이 가득하고 청양고추로 깔끔하게 잡은 끝맛이 일품"이라는 입소문이 자자하다. 사찰음식계의 새바람을 몰고 오고 있는 '사찰식 왕교자'와 출시를 앞두고 있는 다양한 사찰식을 살펴봤다.

임은호 기자 imeunho@hyunbul.com

"고기가 없다"…사찰 만두, 집에서 만나다

조계종 사업지주회사 ㈜도반HC(대표이사 지현)와 ㈜CJ제일제당이 누구나 일상에서 간편하게 K-사찰식 제품을 즐기는 식문화를 만들어가겠다며 사찰음식 현대화에 나섰다. 그 첫 결과물은 바로 '사찰식 만두'다.

만두는 남녀노소 누구나 좋아하는 '국민간식'이자 식사, 심지어 야식으로도 많은 사람들이 찾는 음식 중 하나라고 할 수 있다. 이에 따라 탄생하게 된 '사찰식 왕교자'는 엄선한 양배추와 무, 숙주, 호박, 콩, 청양고추 등 자연 재료에 소금과 후추, 친환경소재로만 맛을 내 자연의 순수한 맛을 담았다. 동물성 원료 없이도 풍성한 맛이 일품이다. 無오신채는 물론이요, 자연 재료로 맛을 내다보니 콜레스테롤 0%로 부담도 없앴다. HACCP 인증 시설에서 위생적으로 생산되고 있어 더욱 믿음이 간다.

특히 조계종 스님들과 함께 만들어 낸 제품이라 더욱 의미가 크다. 국내 사찰음식의 선도적 역할을 하고 있는 서울 진관사 스님들의 감리 아래 오신채가 들어가지 않은 정통 사찰식 만두를 공동 개발한 것. 1년 반 동안 깐깐한 스님들의 6번의 감리 끝에 그 맛과 품질을 인정받을 수 있었다. 진관사에서 스님과 신도들이 먹는 정성이 담긴 레시피로 만들어져 그 의미가 더욱 크다고 하겠다.



사찰식 만두가 출시될 수 있었던 것은 CJ제일제당이 식물성 전문 브랜드를 론칭하면서부터다. 앞서 CJ제일제당은 지난해 식물성 식품 전문 브랜드 '플랜테이블'을 출시하고 식물성 식품 시장에 투자하고 있다. 만두를 비롯해 떡갈비, 주먹밥 등 다양한 식물성 식품을 내보이며 비건 식품계의 새바람을 일으키고 있다.

김상익 CJ제일제당 식품한국총괄도 4월 19일 도반HC와 진행된 업무협약에서 "비건음식 열풍이 불면서 사찰음식에 대한 국민들의 관심이 높아졌다. 협약으로 사찰음식 대중화에 기여할 수 있게 돼 감사하다"며 "만두로 출발하지만 더 많은 식품을 발굴해 대중들이 경험할 수 있도록 하겠다"고 밝힌바 있다.

앞으로 도반HC와 CJ제일제당은 사찰식 왕교자를 시리즈로 발전시켜 채수와 함께 끓여 먹으면 맛있는 물만두와 손만두, 군만두 등으로 확대 출시한다는 계획이다. '사찰식왕교자'는 온라인 승소몰(https://www.seungso.co.kr)과 승소 오프라인 매장에서 구매 가능하다. (02)720-1786

사찰식 왕교자 맛있게 먹는 법

• 수탕조리 스님 추천

1. 냄비에 적당량의 물을 붓고 열을 가합니다.
2. 물일 끓기 시작하면 해동시키지 않은 냉동 상태의 만두를 넣고 약 7분간 끓여줍니다.
*조리 시 끓는 물과 냄비가 뜨거우니 주의하십시오.

• 에어프라이어 조리

1. 에어프라이어를 약 180℃로 예열합니다.
2. 봉지에 해동시키지 않은 냉동상태의 만두 6알과 식용유 20~30ml(밥숟가락 2~3 숟가락) 정도 넣고 흔들어 줍니다.
3. 기름이 코팅된 만두를 에어프라이어에 겹치지 않게 놓고 180℃에서 약 10분 동안 조리합니다.
4. 만두를 뒤집어 180℃에서 약 5분간 더 조리해줍니다.
*에어프라이어 조리 시 뜨거운 열기가 발생할 수 있으니 주의하십시오.

• 찜요리

1. 찜기에 적당량의 물을 붓고 열을 가합니다.
2. 물이 끓기 시작하면 해동시키지 않은 냉동 상태의 만두를 찜기에 올리고 뚜껑을 닫은 후 약 7분 동안 쪄줍니다.
*찜조리 시 뜨거운 물과 스팀에 주의하십시오.

곧 출시되는 다양한 사찰식들

사찰식 잡채

자연자료 그대로의 조화로움

사찰식 잡채는 자연이 주는 다채로운 고명을 담은 것이 특징이다. CJ제일제당은 불교수행의 핵심적인 요소인 생명에 대한 감사함을 담아 고추와 버섯, 우엉, 숙주, 당근 등 재료 그대로의 조화를 극대화한다는 계획이다. 사찰식인만큼 당연히 파, 마늘, 부추, 흥거, 달래 등을 사용하지 않은 '無오신채' 음식이다. 여기에 CJ제일제당이 오랫동안 개발해 온 달콤짭조름한 비법 간장양념의 기술력으로 낸 감칠맛은 덤이다.

다듬고, 삶고, 지지고, 볶는 것 없이 간단하게 먹을 수 있는 것도 장점 중 하나다. 맛내기가 까다로울뿐 아니라 번거로운 재료 준비 과정을 미리 마쳤다. CJ제일제당은 더 많은 사람들과 나눌 수 있도록 3분 데우기로 든든한 잡채를 만날 수 있도록 준비 중에 있다.

CJ제일제당은 사찰식 잡채를 시리즈로 개발한다는 방침이다. 시리즈는 아삭한 우엉과 홍고추의 산뜻함을 지닌 우엉잡채와 버섯의 향긋한 풍미와 식감의 조화를 살린 버섯잡채, 콩단백의 씹는 식감을 살린 불고기 잡채 등으로 구성됐다.

CJ제일제당 측은 "불교수행의 핵심적인 요소인 생명에 대한 감사함을 담았다"면서 "고추, 버섯, 우엉, 숙주, 당근 등 자연재료 그대로의 조화로움에 중점을 둘 것"이라고 말했다.

나눔공양밥

공양의 참된 정신, 베풂

"흰 쌀밥 한 그릇, 그 어떤 공양보다 귀한 공덕입니다."

나눔공양밥은 결손아동, 홀몸어르신 등 직접 밥을 짓기 어려운 취약계층이 너무도 많다는 생각에서 시작됐다.

새로운 나눔 트렌드로 햇반 형태의 공양밥을 개발, '편리하고 안전한 나눔공양밥으로의 나눔'을 계획하게 됐고 위험한 불 없이 어느 누구라도 간편하고 빠르게 따뜻한 밥을 손쉽게 먹을 수 있게 하기 위해 한다는 계획이다.

출시 후에는 '소원 담아 공양밥 캠페인' '사찰 및 복지재단 기부' 등 다양한 공양밥 문화 캠페인도 구상하고 있다. CJ제일제당은 이를 통해 대한불교조계종과 천 년을 함께할 파트너십 구축도 기대하고 있다. 템플스테이 활성화, 지역 쌀 활용 등 조계종과 함께 나아가는 방법을 고민한다는 계획이다.

CJ제일제당 측은 "도움을 필요로 하는 이들에게 그들이 필요한 것을 나누는 일이야말로 보시"라면서 "나눔공양밥은 자비의 밥이 돼 전국 어려운 이들에게 전달될 것"이라고 말했다.

콩고기

100% 식물성 단백질

사찰식 만두와 잡채 등에서 빼놓을 수 없는 것이 콩고기다. 콩고기는 CJ제일제당의 차별화 기술력을 담아 100% 식물성 원료로 만들어졌다. 환경과 생명의 존엄성을 이해하는 불교 정신을 담으면서도 한국인의 입맛에 맞는 사찰음식이 완성될 수 있었던 이유다.

CJ제일제당은 최근 식물성 대체식품 개발에 박차를 가해왔다. CJ제일제당이 개발한 'CJ단백질(CJ TVP)'은 고기를 대체할 수 있는 식물성 소재로 대두·완두 등을 배합해 만들었다. 이를 이용해 다양한 비건 만두를 선보이고 있다.

"일상서 쉽게 즐기는 사찰식문화 만들 것"

인터뷰 조계종 총무원 사업부장 주혜 스님



"일상에서도 쉽게 사찰음식을 즐기는 식문화를 만들어 가겠습니다."

사찰식 만두가 출시되기까지 전 과정을 진두지휘한 조계종 총무원 사업부장 주혜 스님은 CJ제일제당과의 협업에 대해 "시대감각에 맞는 사업 추진에 대해 끊임없이 고민한 결과물"이라고 말했다. 주혜 스님은 전 세계에 불고 있는 K-푸드 열풍에 힘입어 한국표 채식주의가 주목받자 사찰음식이 한국만의 독특한 채식문화로 손꼽히고 있음을 간파, 협업에 적극적으로 나섰다.

그 첫 결과물인 '사찰식 왕교자'는 사찰식 본연의 순수한 맛을 담았을 뿐 아니라 간편성에서도 합격점을 받고 있다. 전국 교구본사를 포함한 말사와 복지관 등 유관기관들에서 관심을 갖고 구매, 판매량이 꾸준히 늘어나고 있는 상태다. 이는 출시를 앞두고 있는 다른 사찰식들도 탄력을 받는 결과로 이어지고 있다.

2018년 10월부터 소임을 시작해 사업부장으로 6년차를 맞은 주혜 스님은 "어떤 사업을 진행해야 종도들이 만족할 수 있고 종단적으로 이익이 될 수 있을지 알 것 같다"면서 "도반HC와 CJ제일제당은 상호간 고품질 식문화의 공동개발을 위해 힘써 조계종 스님과 종무원, 신도들을 위해 공헌, 앞으로도 각각의 소정의 목적이 달성될 수 있도록 정진할 것"이라고 말했다. 그러면서 "유통·기획·출판사·미디어 등 도반HC 산하의 4개 법인 사업이 원활히 운영될 수 있도록 빈틈없이 업무 점검할 것"이라면서 "우리가 하는 모든 사업은 종단과 사찰, 종도들을 위한 일이기에 모든 이익 또한 종단과 사찰, 그리고 종도들에게 돌아갈 것"이라고 말했다.

대한불교조계종 사업지주회사 (주)도반HC | 서울시 종로구 우정국로 67, 전법회관 1층 | 전화 02-720-1786 | 팩스 02-720-1788 | www.seungso.co.kr

스님들이 드시는 그 맛 그대로,
정통 사찰식 만두
왕교자 출시!

스님들의 6번의 감리 끝에 탄생한 고품질 정통 사찰식 만두가 5월 출시되었습니다.
사찰식 왕교자는 전화주문 및 승소매장과 승소몰(www.seungso.co.kr)을 통해 구매하실 수 있습니다.

몸에 좋은 6가지 채소가 듬뿍 | 청양고추로 깔끔하게 잡은 끝맛 | 스님의 레시피를 온전히 담아내다

CJ 제일제당 | 승소 (僧笑)

