



www.비빔밥.kr



SNS



5백년의 시간을 담은
아름다움





회사 소개

ABOUT US

한 그릇이면 충분합니다!

단순히 한 끼를 드시는 음식에서 삶에 건강과 힐링, 가치와 전통을 더하는 음식으로!

저희 '한옥마을 전주비빔밥'은 눈에 보이는 음식에 머무르지 않고
저희 음식과 함께하는 순간마다 건강과 힐링, 가치와 전통을 느낌으로써,
고객님의 일상과 함께하는 외식기업으로 늘 함께 하겠습니다.

고객님과의 인연을 소중히 생각하며,
한옥마을 전주비빔밥의 차별화된 가치와 전통, 앞선 서비스로
고객님의 관심에 보답해 나갈 것을 약속드립니다.

대표이사 김현기

“韓스타일”을 비벼낸 한식의 대표!
“전주비빔밥”을 소개합니다.

韓스타일

韓스타일은 우리의 전통 생활 양식인 **한복(衣)**, **한식(食)**, **한옥(住)** 등 의식주와 한지, 한글, 국악 등 우리의 전통문화를 통틀어 일컬음.

전주비빔밥과 한식

‘한스타일을 비벼낸 한식의 대표, 전주비빔밥’

‘비비다’ **Mix**는 단순히 여러 가지 재료를 ‘섞다’의 의미를 넘어 조화를 이루어내는 **Harmony**의 의미를 가지고 있습니다.

한국을 넘어 세계를 비벼낸 전주비빔밥의 맛과 멋, 가치를 느껴보세요.

전주비빔밥과 한옥

한옥에는 기와집, 초가집, 너와집, 귀틀집 등 종류가 다양하지만 하나의 공통점을 가지고 있습니다.

‘자연을 거스르지 않고, 자연과 어울리면서, 자연에서 재료를 구한다는 것.’

전주비빔밥 역시 자연과 어우러지며 자란 싱싱한 재료들이

영양가 높은 한 그릇을 탄생시켰습니다.



전주

대한민국 전라북도

J E O N J U

슬로우 푸드 & 힐링 푸드 대표적 지역

전주를 대표하는 향토 발효 음식, 균형 잡힌 배합 영양식, 저칼로리 균형식, 다이어트식

유네스코 창의도시 전주의 정성

전통과 가치 있는 시간들이 어우러지는 곳
조선시대 삼대 음식 중 으뜸으로 꼽히는 전주비빔밥



한국의 전통그릇 유기

KOREAN TRADITIONAL BOWL, YUGI

주석 22% + 구리 78%

'살균력과 영양소 보존 등 건강에 도움이 되는 효능이 검증된 한국 전통 유기'
따뜻한 음식은 따뜻하게,
차가운 음식은 차갑게
음식의 온도를 오랜 시간 최적의 상태로 유지해 주고
살균 작용과 미네랄 방출 등 식재료의 영양소를 안전하게 전달해 줍니다.



어머니들의 지혜가 담긴 비빔밥



500년, 비빔밥이 함께한 시간
40년, 우리가 함께한 시간

과거에서부터 가족들을 생각한 어머니들의 지혜가 담긴 비빔밥은 현재에도 그 따뜻함을 전해주고 있습니다.

집에서 혼자 해먹던 비빔밥, 가족들과 함께 먹던 비빔밥 등. 모두 각자의 추억 속에 있는 비빔밥에 전통과 가치를 더해 만들었습니다.

시간이 흐를수록 마음 깊이
생각나는 그 맛을
'한옥마을 전주비빔밥'에서
만나보세요.



고추장

고유의 맛을 가진 다양한 종류의 나물들이 한옥마을 전주비빔밥만의 비법 고추장과 비벼지면서, 각각의 특성들이 부드럽게 어우러지는 아름다운 비빔밥을 만듭니다.

'한옥마을 전주비빔밥' 고추장은 오랜 시간 숙성과정으로 많은 재료들이 한 곳에서 서로 잘 어우러질 수 있도록 **화합**의 역할을 합니다.





가마솥 원리

GAMASOT

더 건강하고 따뜻한 '밥'을 위해

전통적인 가마솥의 모양은 유지하되, 효율적인 열전달을 위해 가장자리 부분을 위치에 따라 얇게 제조했습니다.

빠르게 전달된 열은 가마솥의 둥근 모양을 따라 골고루 확산되어 더욱 찰지고 맛있는 밥맛을 만들어냅니다.

한옥마을 전주술밥은?

바쁜 일상속에서 여유로움과 따뜻함을 드립니다.
1976년 전주 풍년식당에서 시작된 전주술밥은
어머니가 정성스레 술밥을 해주신 그마음을 담아 만들었습니다.



Point 1. 정성 가득 윤기가득한 술밥의 과정

유해가스 없이 안전한 인덕션으로 **8분**만에 갖 지은 따뜻한 밥을 만나보실 수 있습니다.
윤기가 흐르는 밥과 구수한 누룽지까지 먹는 전주술밥만의 정성을 드립니다.

Point 2. 더 맛있고 건강한 한 끼를 위한 식탁 철학

바쁜 일상 속에서 오랜 시간 깊이 남아있는 따뜻한 건강을 드립니다.
어머니께 배운 가마솥의 원리를 통해 더 맛있고 건강한 한 끼를 드리겠습니다.

누룽지의 효능

송농¹은 짜고 매운 음식으로 자극된 입맛을 중화시켜주며,
녹아있는 하얀색 물질들에 있는 아미노산 식이 섬유질 등은
장의 원활한 소화를 도와줍니다.

'독소배출'에 탁월한 송농은 몸에 쌓인 기름때와 콜레스테롤 등이
분해되며 몸과 혈액을 깨끗하게 해주니,
고혈압, 당뇨병 등의 병을 낮도록 도와줍니다.

¹송농: 누룽지를 끓인 물





가장 대표적인 전주 특산물 콩나물

BEAN SPROUTS

콩나물 재배에 적합한 환경을 가진 전주

- **신진대사 촉진**: 효소가 풍부한 콩나물은 세포와 장기, 피부 재생 및 뼈 성장과 근육 발달에 도움을 줌.
- **심장 건강 증진**: 오메가3지방산이 함유되어 있어 혈관에 해로운 콜레스테롤의 양을 줄여주어 심장 건강에 도움.
- **면역력 향상**: 콩나물 속 풍부한 비타민 C와 A는 감염과 질병을 막아주고 산화 방지 특성을 가지고 있어 면역력 향상에 도움.


 한옥마을
전주콩나물국밥
전주콩나물국밥 전문점

한옥마을 전주콩나물국밥은

자극적이지 않고 담백한 맛을 자랑합니다.
신선한 재료로 우려낸 육수를 콩나물의 고향(전주)에서
생산된 거꾸로 자라는 참숫 콩나물과 잘 지어진 밥을 말아
갖은 양념을 하여 끓여낸 메뉴입니다.
시원한 속풀이용 해장국이자 든든한 한 끼 식사로
40여 년 동안 고객들에게 사랑받아 온 전주의 대표 음식입니다.



Point 1. 어머니의 깊고 킁킁한 맛!

전주콩나물국밥은 시원하고 개운하면서도 적당한 온도로 바로 드실 수 있도록 맞춰 낸 것이 특징입니다.
‘한옥마을 전주콩나물국밥’만의 누구도 상상하지 못한 깊고 킁킁한 맛!

저희 전주콩나물국밥은 콩나물, 북어, 황태, 멸치, 새우, 다시마 등 12가지 천연재료로 재료가
가지고 있는 특성을 살려 5시간 동안 일정한 시간과 온도로 진한 맛과 함께 고객의 건강까지 생각했습니다.



콩나물국밥에 가장 맛있는
콩나물을 위해 콩나물 장인이 키운
가장 최적화된 전주콩나물입니다.



40년 전통의 음식 철학으로
후손까지 건강한 음식을 만들고자
내 가족을 위한 마음으로
정성껏 대접합니다.



12여 가지의 천연재료를 넣고
20시간을 끓여내 다른 육수보다
더욱 진한 맛을 느끼실 수 있습니다.

Point 2. 40년 전통의 손맛, 정성을 담은 깊은 음식 철학

시간이 전해주는 따뜻함을 만나보세요.

정성은 담을수록 더해지고 건강은 챙길수록 보여집니다.
삶의 지혜가 담긴 한 그릇 속에 오랜 시간의 맛과 추억을 담아드립니다.

성공스토리

“ 어려운 상황에서 가맹점을 먼저 생각하는 본사

코로나19로 갑작스럽게 어려워졌을 수도 있던 상황에서 본사의 지원으로 안정적인 매출을 유지할 수 있었습니다. 한식 특성상 유행을 타지 않고 남녀노소 사랑받는 음식이라는 것이 가장 기본적이면서 중요하다고 봅니다.

”
- 목동점 -

“ 전문성과 안정적인 매출

이전까지 여러 프랜차이즈를 했었지만 유행성과 불안정한 수익으로 불안했습니다. 전주비빔밥을 하면서는 전문성과 안정적인 매출로 건강까지 챙길 수 있는 본사의 전문성과 노하우로 안정적인 매출 유지로 크게 만족하고 있습니다.

”
- 세종정부청사점 -

“ 끊임없는 발전으로 신뢰가 가는 브랜드

마케팅 지원 및 메뉴 리뉴얼 등을 통해 안정적인 수익 발생을 도모하며 가맹점과 상생하는 모습을 보여주는 본사는 불확실한 상황 속에서 확실한 발전을 이끌어내는 든든한 지원군입니다.

”
- 신세계천안점 -

성공포인트

혼자서는 어렵지만, **함께**라면 할 수 있습니다.

본연의 맛

- 어머니의 40년 노하우 레시피 전수, 전주본연의 맛
- <한옥마을 전주비빔밥>만의 소스와 육수로 맛의 표준화
- 계절과 유행을 타지 않는 우리의 한식

체계화된 매뉴얼

- 요리 경험 無 걱정 없이 초보자도 쉽게 따라 할 수 있는 매뉴얼 구축
- 철저한 오픈 전 안정화 교육

안정된 시스템

- 전문 주방장 고용이 필요 없는 본사 시스템으로 인건비 절약, 안정적인 마진율
- 적은 투자비로 수익률을 낼 수 있는 특수상권부터 로드샵까지 안정적인 환경을 유지하는 한옥마을 전주비빔밥만의 전략 시스템

창업 비용

단위 : 만원 (VAT 별도)

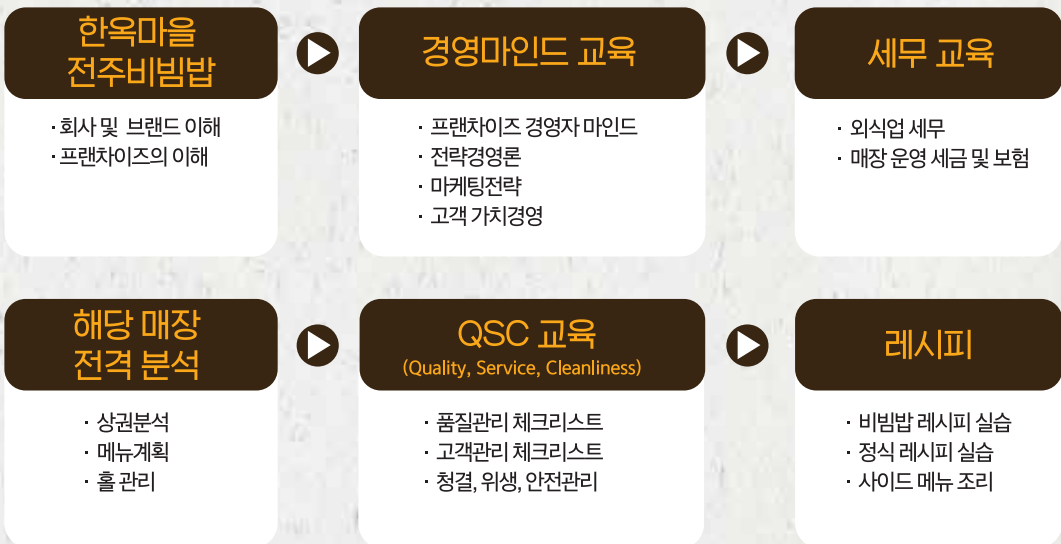
항 목		세부내역	삼인샵	배달매장	푸드코트	20평	30평	40평	50평	비고
가맹비용	가맹비	브랜드 사용권 및 매뉴얼 사용	100	300	900	900	900	900	900	소멸
	교육비	메뉴 교육 및 지도 훈련비용, 본사 파견 교육비용			300	300	300	300	300	소멸
인테리어 / 설비		내부 시설 공사 외	필요시	필요시	필요시	3,000	4,500	6,000	7,500	평당 150만원
주방기기/ 집기		주방기기류, 식기류, 기구류 외			2,300	2,300	2,300	3,000	3,500	현장마다 다름
사인 및 간판		외부 메인 사인 단면기준, 외부 이미지 및 로고(어닝 제외)			150	400	400	600	600	
기 타		디자인물품, 매장명함, 유니폼 등			100	100	100	150	200	
합 계			100	300	3,750	7,000	8,500	10,950	13,000	
평당 예상 가격			형태마다 상이 함			350	283	274	260	
로열티				10만원/월	매출 x 2%					
가맹계약이행 보증금			100	200	300	300	300	300	300	
별도 추가 사항			점포마다 일괄 적용될 수 없는 항목 : 임대료(수수료) 외 철거, 전기증설, 냉난방기, 덕트, 상하수도 인입, 정화조, 가스공사, 전기공사, 소방설비, 내외부간판, 음식모형물, DID시스템, 초도물품, 인허가 비용 등 상세 금액은 매장 현장에 따라 상이 함.							

창업문의 : 070 - 4791-1088

비빔(창업)의 과정



한옥마을 전주비빔밥의 교육 절차



인테리어

CONCEPT



모던하면서도 분위기 있는 공간을 연출하며, 매장을 찾는 사람들에게 편안하게 다가간다.
따뜻한 느낌의 목재는 공간을 찾는 사람들에게 안정감을 주며, 벽돌은 익숙하면서도
그것이 주는 묵직한 느낌으로 신뢰감 있게 다가갈 수 있다. 차가워 보일 수 있는
시멘트 느낌의 자재에 이것들이 조화를 이루어 하나의 공간으로 탄생한다.



매장 소개

국내 총 매장 수 : 61개 (2019.12 기준)



일산점



부산, 아트몰링점



거제점



송도점

해외로 뻗어나가는 비빔



말레이시아 비즈니스 파트너십
Malaysia-Korea Business Partnership



아부다비 프랜차이즈 박람회
International Franchise Exhibition in Abu Dhabi

배달 & Take-out



전주 비빔밥



낙지 비빔밥



소불고기 비빔밥



해물순두부 비빔밥



청국장 비빔밥



제육 비빔밥



콩나물 국밥



육개장



주식회사 풍년에프씨 www.비빔밥.kr

주 소. 서울특별시 금천구 서부샛길 606, A동 1904호(가산동, 대성디폴리스빌딩)

E-mail. jkskj00461@gmail.com

창업문의. 070 - 4791 - 1088

Fax. 050-4199-9082



“5백년의 시간을 담은”
아름다움

한국의 전통, 문화, 역사가 어우러지는
아름다움을 만나볼 수 있는
‘한옥마을 전주비빔밥’입니다.

한옥마을
전주비빔밥

전주비빔밥 · 전주콩나물국밥 전문점 전주

한국을 대표하는 한옥마을 전주비빔밥

- 한국 전통 가옥 표현 기와 형상
- 오방색 식재료 음양오행설을 기초로 기와 색깔 표현
- 음식창의도시 한국 전통마을 표현
- 우수한 한글 독창성 강조

한국을 대표하는 K-푸드 선도 가장 한국적인 맛과 음식

- 전주 향토 음식 전주비빔밥, 전주콩나물국밥
- 조선시대 3대 음식 중 으뜸으로 꼽힘
 - ▶ 조선시대 3대 음식: 전주비빔밥, 평양냉면, 개성탕반
- 균형 잡힌 배합 영양식
- 저칼로리 균형식, 다이어트식

