



# 죽이야기 소개서 2019

# “죽이야기, 음식으로 사람을 이롭게 합니다.”

## 목차

1. 기업 개요 및 연혁
2. 죽이야기 소개
3. 메뉴 소개
4. 매장 이야기
5. 대호가 비전

# 1

## 기업 개요 및 연혁



# CEO's message

CEO's 메세지

회사명 대호가

주소 서울시 중구 다산로 56 남산정은스카이 B103호

창립 년도 2003년

CEO



## 白石 林永書

세종대학교 경영대학원 (석사)

연세대 경영대학원 프랜차이즈 과정 12기

순천향대학교 건강CEO과정 16기

(사)한국 프랜차이즈 협회 부회장

(사)한국 소자본창업컨설팅협회 (前)이사

(사)신지식인 협회 수장

외 다수

## 사람이 일생을 살아가면서 사람을 가장 행복하게 하는 것은 무엇일까요?

그것은 아마도 ‘건강’이 아닐까요?  
건강은 행복을 만드는 힘이며 ‘삶의 가치를 높이는 원동력’이라고 생각합니다.

저희 어머니는 제 나이 17살 때 49세의 나이에 백혈병으로 돌아가셨습니다.  
아직까지 백혈병의 정확하게 규명된 원인은 없지만, 저희 어머니의 경우 어려웠던 가정형편 탓에  
균형 잡힌 영양을 섭취하지 못한 것이 가장 큰 문제가 아니었나 싶습니다.

어머니 없는 청소년 시절을 홀로 힘들게 지내면서  
먼 훗날 성공하면 사람을 건강하게 하는 식품을 만들겠다는 소망을 늘 가지고 있었습니다.

그러던 제가 어느덧 프랜차이즈 전문기업 ‘대호가’를 설립하고 죽 전문점 ‘죽이야기’를 통해  
건강한 식생활 문화를 전하고 있습니다.

현대인들은 바쁜 생활 속에서 음식의 중요성을 잊고 칼로리만을 생각하고 있습니다.

하지만 음식이야 말로, 진정 건강한 삶을 위한 필수 요소입니다.  
단순히 병이 없는 것이 건강한 삶이 아니라, 건강한 음식과 운동으로 영양 균형이 잡힌 생활이 건강한 삶입니다.

**건강한 음식이 바로 최고의 보약인 것입니다.**

‘죽이야기’는 올바른 영양상태를 유지하는데 반드시 필요한 단백질, 지방, 미세영양소를 알맞게 공급하는  
건강 식단을 끊임없이 연구하고 고객들에게 제공하고 있습니다.

한번 사는 인생, 더 건강하고 행복하길 기도합니다.

감사합니다.

# Management Philosophy & Objectiveness

기업이념 및 목표

## 경영이념

“음식으로 사람을 이롭게 한다”



## 경영목표

### ‘특별한 한식 레스토랑’

Unique menu

Unique service

Unique pleasant

### ‘행복한 가맹점’

돈이 되는 점포 경영

편리한 점포 운영

본사와 가맹점의 원활한 소통

### ‘즐거운 일터’

재미있는 일터 문화

아이디어가 풍부한 일터

일한만큼 대가를 받는 일터

경영자 마인드로 생활하는 일터

존중 받는 일터

# Company History

회사연혁

## 성장기 2000

2003  
대호가 설립  
물류시스템 구축  
죽이야기 브랜드 런칭

2004  
죽이야기 부산, 경남 지사 설립  
(주)대호가 법인 설립

2005  
삼삼국밥 브랜드 런칭

2006  
한국 프랜차이즈 대상 수상

2009  
경영혁신형 중소기업 인증  
기술혁신형 중소기업 인증  
벤처기업 인증

2010  
지식서비스 최우수기업 선정  
불낙죽 올해의 히트상품 선정



2014  
ISO9001 / 14001 재 인증  
싱가포르 클리포드 센트리점 오픈

2015  
매일 경제선정 100대 프랜차이즈 선정

2016  
매일경제 선정 100대 프랜차이즈 선정  
2016대한민국 환경대상 수상  
베트남 마스터프랜차이즈 체결  
수비드 도시락 전문점 '닥터박스' 런칭

2017  
매일경제 선정 100대 프랜차이즈 선정  
육회 전문점 '육회이야기' 런칭  
복엇국 전문점 '복어이야기 런칭

## 도입기 1999

1999  
(주)한국경영정보산업 창립

2000  
맥창업 정보시스템 창립  
신규아이템 및 브랜드 연구개발 착수

2001  
메뉴개발 연구소 설립

2002  
물류시스템 개발 착수  
죽 육수 개발 및 메뉴개발

2007  
중국 죽이야기 1호점 개설  
중국 대호가 죽이야기 법인 설립  
중국 죽이야기 지사 설립  
(요녕성, 길림성, 광둥성, 흑룡강성, 북경)  
한국 유통대상 수상



2008  
신지식인 중소기업분야 대상  
대한민국 국민건강분화대상  
ISO9001 / 14001 인증 획득

## 혁신기 2010

2011  
매일경제 100대 프랜차이즈 선정  
(주)청록원 공장 매입 및 이전  
기업부설 연구소 설립

2012  
대호가 양평 연수원 개원  
필용이 닭갈비이야기 런칭  
전남 한방 진흥원 MOU 체결

2013  
우수 프랜차이즈 지정  
중국 죽이야기 법인 재 설립  
중국 현지공장 임대  
일본 나가노현 마츠모토점 오픈

2018  
매일경제 선정 100대 프랜차이즈 선정  
미국 뉴욕 플로싱점 오픈

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a thick, light green porridge. The porridge is garnished with several pieces of oysters and sliced onions. The bowl sits on a textured, light brown placemat. In the background, there are some green herbs and a dark wooden object, possibly a handle or part of a pot.

2

죽이야기  
소개

# What is 죽?

죽이란?



## 죽[rice gruel, 粥, juk, porridge]

일찍부터 이웃과 함께 나누어 먹으며 정겨움을 주는 음식

초기 농경시대부터 시작되어 한국인에게 죽은 적은 양의 곡식으로 배를 불러주는 고마운 서민 음식이자 권세를 누리는 귀족들에겐 입맛을 살려주는 귀한 음식, 또 젖을 땀 갠 갓난아기의 생애 첫 식사이며, 환자에게 새로 일어설 수 있는 힘을 주는 회복의 음식으로, 옛날 동짓날 긴긴밤에 팥죽을 쑤어 조상과 조상신에 올리고 가까운 친척친지와 나눠먹는 등 나눔과 밀접한 관련이 있다.



# History of 죽

죽의 역사

## 보양식·환자식·구황음식

- | 궁중(초조반 풍습), 불교(죽반관습)
- | 상류층에는 보양·환자식, 서민층은 구황음식으로 삼음
- | 청장관전서(조선 1795년), 동의보감(조선 1597년) 등 고서에서도 죽 관련 글이 있음



## 주식이 쌀로 바뀜

- | 다른 곡식과 같이 분식에서 언젠가부터 밥으로 지어먹는 입식으로 변함
- | 명절도 퇴색되면서 죽은 아플 때, 특별한 날 먹는 음식으로 자리잡음

활성화된 외국산  
외식 시장에서  
새 블루오션 개척으로 성공

## 주식=죽

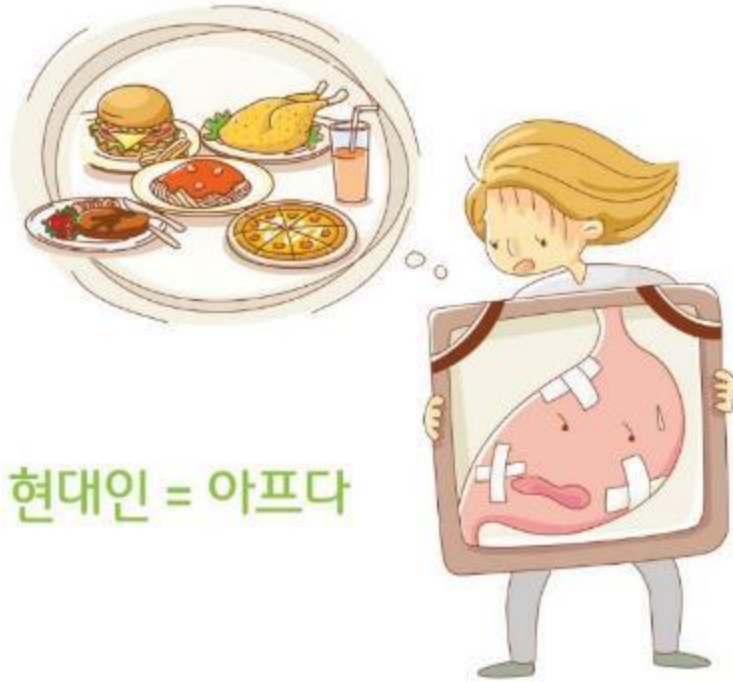


- | 원시농경시대에는 토기에 물과 곡물을 넣어 가열
- | 쌀 생산이 본격화로 된죽으로 발전하여 농업국에서 최초의 곡물 조리법

죽은 다양한 용도에 쓰이며,  
고서에도 죽을 먹으면 몸에 이롭다는 기록이 많다

# True taste of 죽

죽의 참 맛



현대인 = 아프다

“무엇보다도 음식을 즐기면서  
아주 신중하게 씹어서  
먹어야 한다.”

“음식이 입 안에서 거의 액체가 되면  
그 맛을 더욱 강하게 느낄 수 있다.  
더욱이 음식의 참맛을 음미할 수 있다.”

- 틱낫한 스님의 '화(火)' 中 -



요즘 현대인들에게는 천천히가 필요함,  
슬로우푸드인 죽을 먹으면서 이야기까지 하면  
자연히 몸 속에 있던 화와 불안을 해소로 여유와 즐거움까지 갖게 해줌

# “자연에서 온 명품 죽”



곡물을 주재료로 물을 많이 붓고 오래 끓여 만드는 음식인 죽은  
예부터 많은 사람이 먹어온 역사가 오래된 한민족 음식입니다.

죽이야기는 2003년 론칭 이래 건강음식 명소로 꾸준히 사랑 받고 있는 브랜드입니다.

현대인의 입맛으로 변화시킨 죽이야기의 죽은  
가장 자연에 가까운 식품입니다.

# BI

브랜드 아이덴티티

## 정성 + 정직 + 깨끗

죽 한 그릇에 담긴 고객을 향한 정성과,  
정직한 태도로 항상 청결을 유지하고자 하는 마음을 담았습니다.

자연을 상징하는 나뭇잎과 부드러운 서체가 어우러진 죽이야기의 로고입니다.



New Brand Identity |



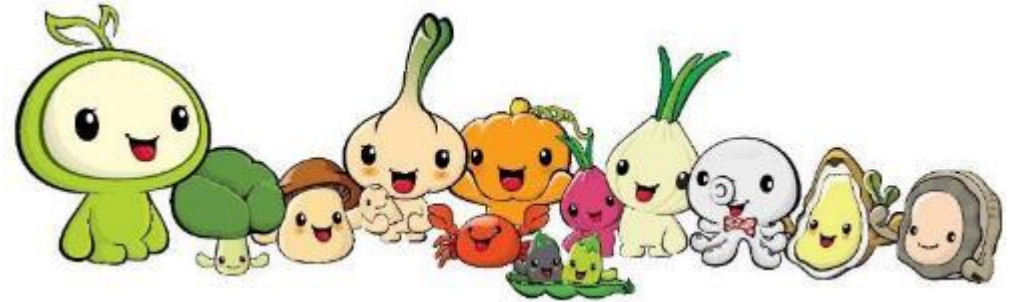
# Character

## 캐릭터

메인 캐릭터 '제이리'는 쌀을 모티브로 만들어 졌습니다.

제이리의 친구들은 좋은 쌀과 신선한 식재료로 만드는 죽이야기 죽을 나타냅니다.

아이와 엄마들에게 호감을 얻을 수 있도록 동글동글하고 아기자기한 느낌을 살렸습니다.



제이리

### 제이리 J.le

: Juk(죽)과 Leaf(잎)의 합성어

귀여운 외모와 늘 밝은 표정으로 사람들에게 인기가 많다.



제이밍

### 제이밍 J.ming

: Juk(죽)과 heartwarming (마음이 따스해지는)의 합성어

따뜻한 마음으로  
사람들에게 친절함을 베푼다.



제이블

### 제이블 J.ble

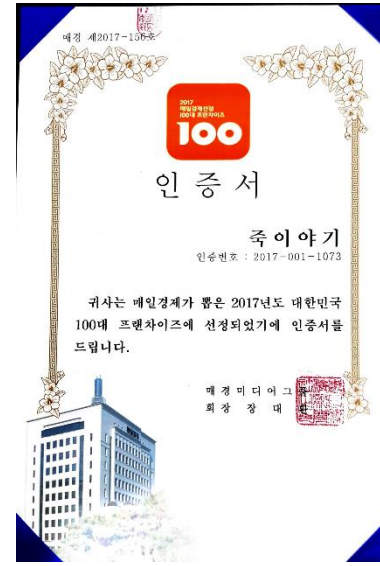
: Juk(죽)과 comfortable(편안한)의 합성어

항상 밝은 모습으로 사람들에게 편안함을 제공한다.

# Certification

## 대외인증

- 2006년 한국프랜차이즈 대상 수상
- 2007년 한국유통대상 수상
- 2008년 신지식인 중소기업분야 대상  
대한민국 국민건강문화대상
- 2009년 경영혁신형 중소기업 인증  
기술혁신형 중소기업 인증
- 2010년 지식서비스 최우수기업 선정
- 2011년 매일 경제선정 100대 프랜차이즈 선정
- 2012년 우수 프랜차이즈 지정
- 2013년 우수 프랜차이즈 지정
- 2015년 매일 경제선정 100대 프랜차이즈 선정
- 2016년 매일 경제선정 100대 프랜차이즈 선정
- 2016년 대한민국 환경대상 수상
- 2017년 매일 경제선정 100대 프랜차이즈 선정
- 2018년 매일 경제선정 100대 프랜차이즈 선정



# Patent & Trademark of service

특허 및 서비스 상표

지정 상품목 / 서비스업 / 업무 전 분야의 상표권 획득

Total 51 Articles (1 / 1 Pages)

[11]  4020080	[12]  4020080	[13]  4120080	[14]  4520160	[15]  4020060
[16]  4020060	[17]  4120080	[18]  4020080	[19]  4020080	[10]  4020080
[111]  4020060	[121]  4120130	[131]  4120130	[141]  4120110	[151]  4120100
[161]  4020170	[171] 전하수육 4020160	[181]  4120130	[191] 전하수육 4020160	[201]  4120100
[211] Fingerpost 4120140	[221] Fingerpost 4120140	[231]  4120150	[241]  4120150	[251] 전하수육 4020160
[261]  4020170	[271]  4020170	[281]  4020170	[291]  4020170	[301]  4020170
[311] Dr.BOX 4120160	[321]  4020160	[331]  4020160	[341] Dr.BOX 4020160	[351] Dr.BOX 4020160
[361]  4120160	[371] Dr.BOX 4020160	[381]  4020160	[391] Dr.BOX 4020160	[401]  4020160
[411] Dr.BOX 4120160	[421]  4020160	[431]  4020160	[441] 닥터박스 4020160	[451] Dr.BOX 4020160

[1]  4020170047301	[2]  4020170109412	[3]  4020170109420	[4]  4020170109410	[5]  4020170065025
[6]  4020170109408	[7]  4020170065059	[8]  4020170065044	[9]  4020170065048	

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a vibrant green soup. The soup contains several oysters with their shells partially open, and a single, golden-brown, textured quinoa dumpling sits in the center. Small orange carrot pieces are scattered throughout the green broth. The bowl is placed on a light-colored, textured placemat, which is itself on a dark wooden tray. In the background, there are some dried leaves and a cluster of red berries.

3

메뉴  
소개



# Store Menu of Korea

한국 매장 메뉴

## 바다보양죽

특전복죽  
전복죽  
자연송이전복죽  
전복인삼담죽

## 우리땅보양죽

한우버섯죽  
한우미역죽  
한우야채죽

## 건강보양죽

자연송이죽  
불낙죽(순한맛)  
불낙죽(매운맛)  
모듬해물죽  
인삼담죽

## 영양맛죽

게살날치알죽  
새우미역죽  
버섯들깨죽  
버섯야채죽  
참치야채죽  
야채죽

## 볶음밥

새우볶음밥  
김치볶음밥  
해물볶음밥  
치킨데리야끼볶음밥  
햄야채볶음밥  
매운낙지볶음밥  
소불고기볶음밥

## 숙취해소죽

삼선짬뽕죽  
버섯굴죽  
홍합미역죽  
낙지김치죽  
얼큰김치죽

## 오색별미죽

바다치즈죽  
치킨치즈죽  
매생이굴죽  
모듬해물된장죽  
브로콜리새우죽  
커리치킨죽

## 전통죽

호박죽  
팥죽  
녹두죽  
흑임자죽  
흰죽

## 식사류

강된장비빔밥  
불참치비빔밥  
치킨데리야끼비빔밥  
치킨커리덮밥

## 탕류

삼복 누룽지탕  
오복 누룽지탕  
설렁탕  
육개장

# Popular Porridge Top 10

인기 죽 10선 (2017년 기준)

## 1. 전복죽



완도산 전복이 듬뿍!

내장까지 통째로 넣은 죽이야기 최고 인기 보양죽



### 2. 한우야채죽

신선한 야채와 국내산 한우로 만든 영양 죽



### 3. 야채죽

신선한 야채만 골라 담은 죽이야기의 기본 죽



### 4. 호박죽

단호박과 늙은호박이 적정비율로 조화된 전통죽



### 5. 인삼닭죽

인삼과 대추의 진한 맛과 부드러운 닭고기 살이 조화로운 영양죽



### 6. 버섯야채죽

향긋한 버섯과 야채가 조화로운 건강죽



### 7. 특전복죽

더욱 풍부해진 전복의 양으로 깊은 맛과 영양을 높인 보양죽



### 8. 참치야채죽

신선한 야채와 버섯, 영양이 풍부한 참치로 맛을 낸 죽



### 9. 낙지김치죽

쫄깃하고 담백한 낙지와 매콤한 김치로 맛을 낸 죽



### 10. 게살날치알죽

푸른 바다 동해산 홍대게 살과 톡톡 터지는 날치알이 일품인 특별한 죽

# Baby Food

## 이유식

# :Dr.이유식

죽이 이야기 닥터이유식은 엄선된 재료로  
즉석조리하여 안전하고 신선합니다.



### 닥터이유식 용기

#### 01. Dr. 이유식 포장패키지



친환경적 유리용기에 200ml씩 담아  
총 3별 1set로 판매되고 있습니다.

#### 02. Dr. 이유식 병용기



환경호르몬 걱정 없는 안전하고 깨끗한  
친환경적 병용기를 사용하였습니다.

#### 03. Dr. 이유식 포장백



아기를 품에 안은 엄마의 마음처럼,  
아기를 사랑하는 닥터이유식의 마음이  
느껴지는 포장백입니다.

### 닥터이유식 메뉴



한우 버섯 이유식



한우 미역 이유식



브로콜리 계살 이유식



닭고기 대추 이유식



닭고기 브로콜리 이유식



한우 콩나물 이유식



한우 참깨 이유식



알새우 표고 이유식



한우 버섯 무 이유식

# Baby Food

## 이유식

# :Dr.이유식

죽이야기 닥터이유식은 엄선된 재료로  
즉석조리하여 안전하고 신선합니다.



## 01. 보관방법

- 1 아기가 먹을 만큼 덜고 남은 이유식 병은 뚜껑을 닫고 식힌 뒤 뚜껑의 가운데 부분을 누른 후 바로 냉장보관해주세요.
- 2 유리병에 담긴 이유식은 꼭 덜어서 데워 먹이시고, 남은 이유식은 다시 먹이지 마주세요.  
(이유식에 침이 닿으면 미생물이 번식하오니 반드시 폐기처분 해주세요!)
- 3 특정 재료에 알레르기 반응이 있는 아이는 주의해주세요.

## 02. 조리방법



### ◦ 냄비에 직접 가열

- Step 1 냄비에 먹일 만큼 이유식을 담고, 물 2~3큰술을 넣어주세요.
- Step 2 약한 불에 2분 저어가며 끓여주세요.
- Step 3 아기 그릇에 담아 먹기 좋은 온도로 식혀주세요.



### ◦ 전자레인지 이용

- Step 1 뚜껑을 열고 물 2~3큰술 넣어주세요.
- Step 2 전자레인지에 약 1분 ~ 1분30초 가열해주세요.
- Step 3 아기 그릇에 담아 먹기 좋은 온도로 식혀주세요.



### ◦ 중탕

- Step 1 유리병이 반쯤 차게 물을 넣고 끓여주세요.
- Step 2 병째로 5분 동안 뜨겁게 데워주세요.
- Step 3 아기 그릇에 담아 먹기 좋은 온도로 식혀주세요.

# Rice\_Bibimbab

비빔밥

강된장 / 치킨데리야끼 / 불참치

신선한 야채와 죽이야기 특제소스를 곁들인 3가지 비빔밥



# Pan-fried Rice

볶음밥

새우/ 김치 / 해물 / 치킨데리야끼 / 햄야채 / 매운낙지 / 소불고기 볶음밥

다양한 재료를 듬뿍 넣어 프라이한 7가지 볶음밥





4

매장  
이야기

# Basic Interior

기본 인테리어

자연의 건강함과 편안함을 강조한 인테리어





# Direct store Interior

직영점 인테리어

카페형 매장으로 따뜻하고 편안한 느낌



A top-down view of a white ceramic bowl filled with a dark, smooth soup. Five almonds are scattered on the surface of the soup. The bowl is placed on a dark grey, textured placemat, which is set on a light-colored, woven placemat. In the background, a pine branch is visible on a grey surface.

5

대호가  
비전

# Point of Success Foundation

성공창업 포인트

대호가는 시장의 흐름을 읽고 그에 맞는 트렌드 상품을 론칭하는 힘을 가지고 있습니다. 효율적인 마케팅을 통해 지역시장을 빠르게 장악해 나갑니다.

시장성

안정성

우후죽순으로 브랜드 오픈 되는 것은 안정적으로 운영되기 힘든 점이 있습니다.  
대호가는 안정성을 가지고 창업프로세스를 통해 예비가맹점주님들의 브랜드 운영에 도움을 주고 있습니다.

## Success Foundation

대호가

수익성

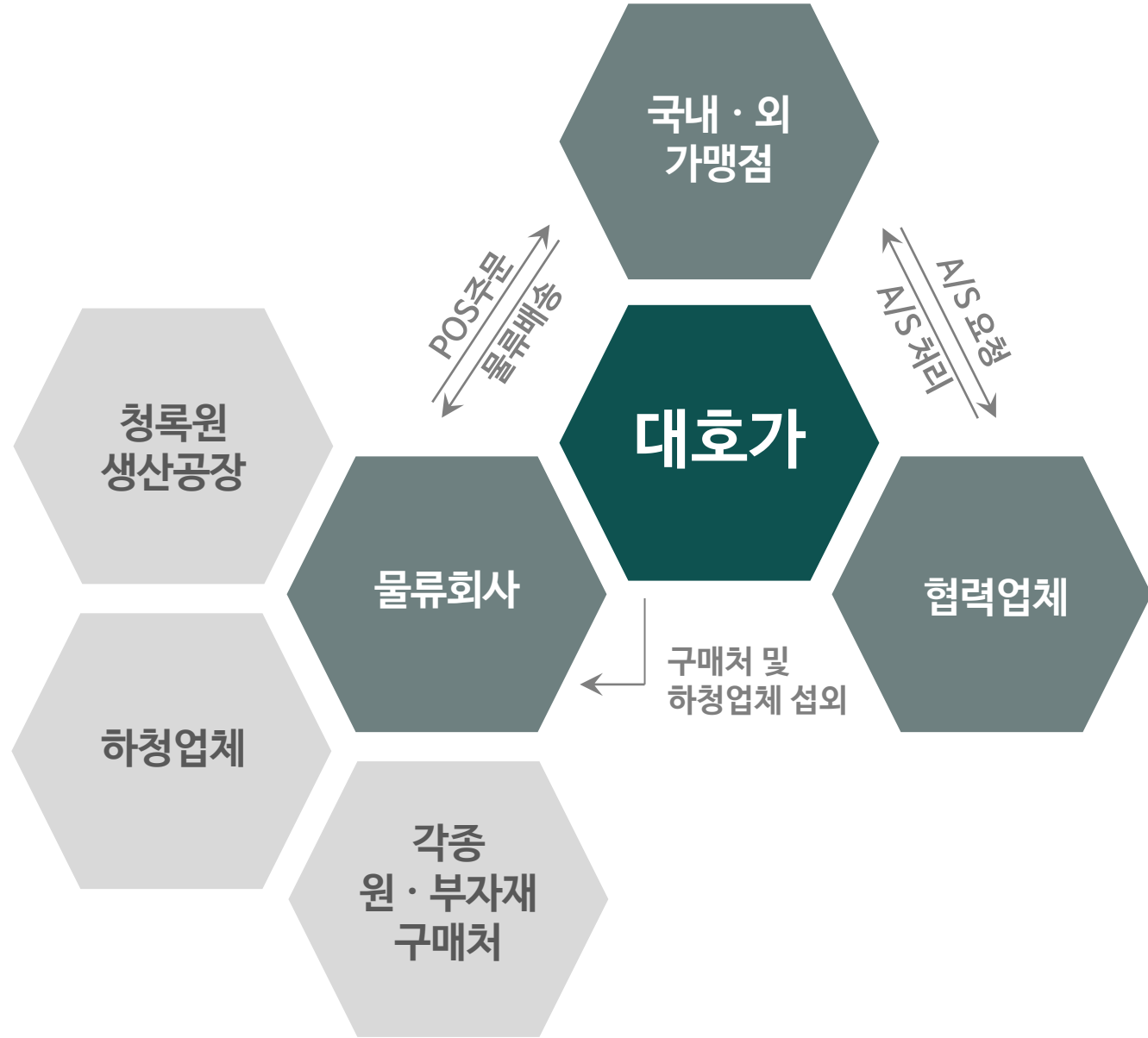
초기투자 경우 타 업체 대비 저렴하여 창업준비의 부담감이 적고 주변시장대비 수익성을 낼 수 있는 매장을 임차하는데 도와드리고 있습니다.

발전가능성

공청회를 진행하여 가맹점주님들과 커뮤니케이션을 이루고 정기적 슈퍼바이저 방문을 통해 마케팅전략과 영업 활성화 방안을 모색하여 점주님들의 문제점을 해결해드리고 있습니다. 또한 실직적인 노하우와 데이터축적을 통해 모든 브랜드가 상생하여 발전하는 계기를 만들어냅니다.

# LOGISTICS SYSTEM

물류관리 시스템



- 전국 1일 배송 시스템 구축
- 해외 10일 배송 시스템 구축

# 죽이야기 Vision

죽이야기 비전

## 1. 한식 전문 브랜드 강화

제품혁신을 통한 상품개발 (웰빙을 핵심으로 한 신메뉴)  
아시아 지역 가맹점 확대 및 세계글로벌 프랜차이즈 활로 개척

## 2. 대형 죽 전문브랜드 성장

전문경영 교육시스템의 정기적인 혁신으로 슈퍼바이저 업무역량 향상  
‘소점포, 테이크아웃’이라는 한계성을 타파하는 대형 문화공간으로의 죽이야기 리뉴얼  
쇼핑센터 내 매장들의 수익률 향상을 위한 마케팅 혁신과 컨설팅 프로그램 개발  
지속적인 한식과 카페테리아 컨셉을 통한 폭넓은 소비층 유도

“죽 이야기,  
음식으로 사람을 이롭게 합니다.”

감사합니다.