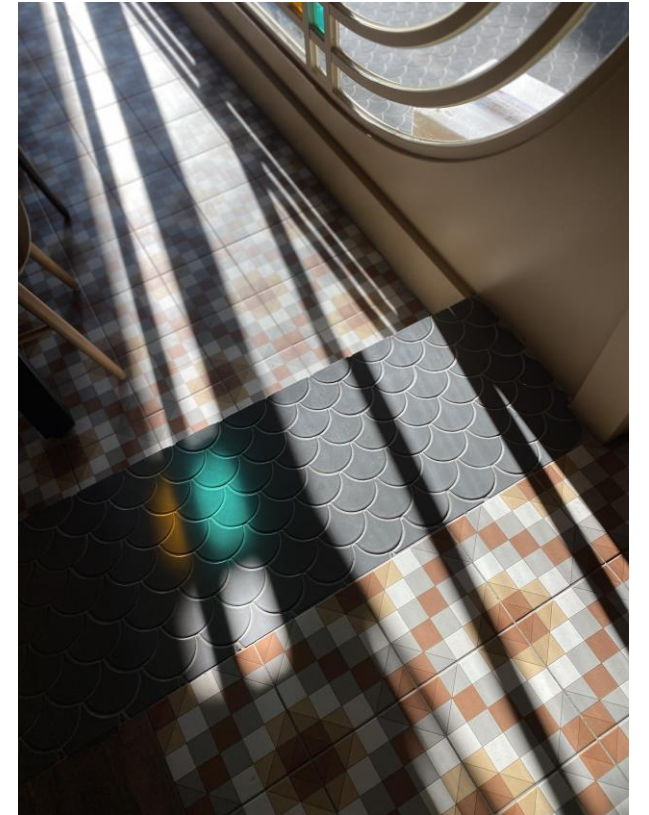


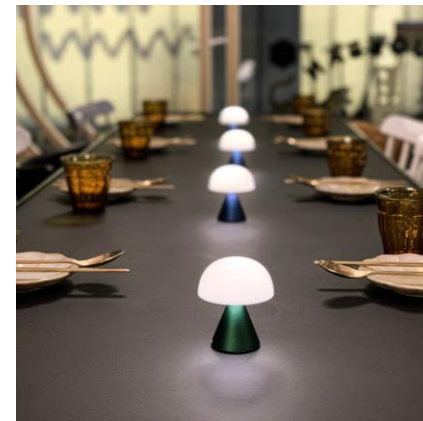
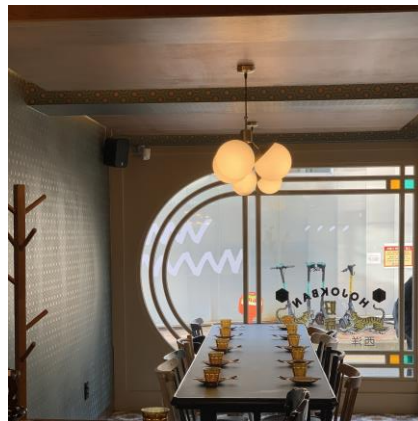
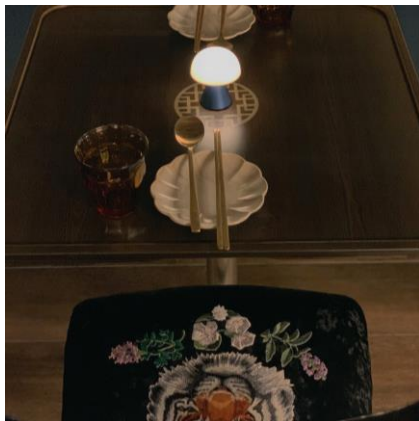


## Company profile

호족반이라는 우리나라의 전통 민속품에서부터 비롯되어  
好 (좋을 호) 族 (저레 족) 飯 (밥 반) '훌륭한 민족의 밥' 이라는 중의적인 뜻을 더해  
전 세계 어디에 내놓아도 선전할 수 있는 그런 한식 브랜드를 만들고 싶다는 의미를 담았습니다.



호족반의 인테리어는 음식에서도 표현하는 것과 같이  
한국적인 요소와 서양적인 요소를 적절히 섞어 감각적인 무드를 만들어 냈습니다.





호족반을 처음 구상할때 가장 고민했던 건 저희에게 익숙한 **한식**과 여기에 조금 색다른 **서양**의 맛을 어떻게 하면 조화롭게 선보일까였습니다. 이 고민은 자연스럽게 공간 기획에도 이어졌는데요.

그래서 과거 한국에서 많이 쓰였던 **옥색**을 오마주한 타일을 섰고 외관의 통유리에는 한옥의 **창호**를 표현하여 제작했습니다.

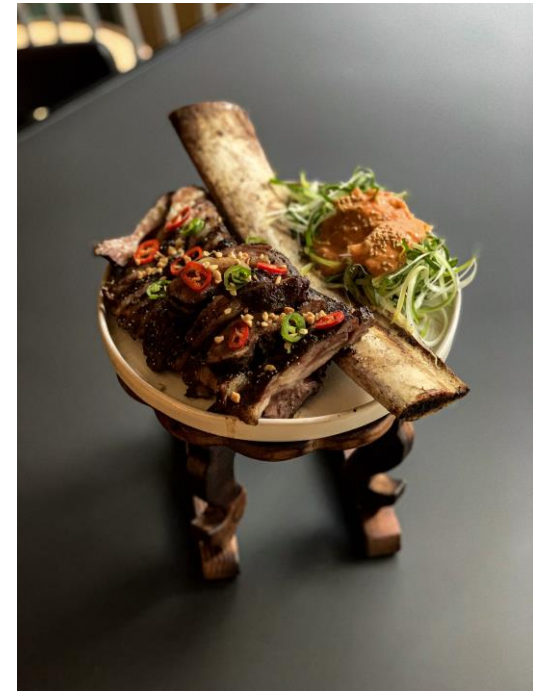
그리고 안쪽에는 **오리엔탈** 무드의 벽지 등을 곳곳에 사용 하였으며 조명과 테이블 의자등을 통해서도 서양적인 면모를 보여줌으로써 **동서양의 조화로움**을 표현하고자 하였습니다.

호족반의 주력 메뉴는 총 4가지로

들기름 메밀국수, 트러플 감자전, 청담 김자반 주먹밥, NY 양념 갈비가 있습니다.

특히 직접 만드는 간장 소스와 16시간 동안 수비드 한 갈비는 정성을 가득 담아 합리적인 가격으로 판매하고 있습니다.

(현재 총 12개의 메뉴가 있으며 지속적으로 메뉴 개발을 진행하고 있습니다.)





비주얼에 한번 놀라고, 맛에 두번 놀란다는 호족반의 시그니처 메뉴인 **NY양념갈비** 입니다.

가장 맛있다는 **6, 7번 갈빗대**를 통으로 **16시간** 동안 수비드하기 때문에 하루에 한정된 수량으로만 제공이 가능한 메뉴입니다. 그래서 두툼하지만 입안에서 부드럽게 씹히는 식감이 인상적이고 **특제 양념 소스**를 발라 한 번 더 구워 내 갈비의 육향을 끌어 올렸습니다.

여기에 함께 나오는 파채와 절들여 드시면 한층 더 감칠맛을 느낄 수 있습니다. 여기에 청양고추 슬라이스 하나 없어도 좋고요. 호족반의 다양한 주류 메뉴들과 함께 즐기기 좋은 메뉴 입니다.



호족반의 시그니처 메뉴인 **NY양념갈비**를 HMR로 개발했습니다.

매장과 똑같이 **갈빗대**를 수비드하기 때문에 집에서든 부드럽고 편하게 먹을 수 있습니다.

특히 청어알 김치와 오이 장아찌를 곁들여 드시면 한층 더 감칠맛을 느낄 수 있습니다.

현재 현대백화점 특함에 입점되어 판매중이며, 쿨리에도 판매 준비중입니다.

호족반에는 메뉴들과 어울리는 주류 라인업이 구축되어 있습니다.

우리나라의 특색 있는 전통주와 증류주, 막걸리, 지역과 어울리는 맥주로 다양하게 구성되어 있습니다.



호족반은 인스타그램을 집중 타겟팅한 word of mouth 마케팅을 최대한 활용중에 있으며, 음식 관련 정보 공유 뿐 만 아니라 믿고 먹을 수 있도록 주방에서의 일상적인 모습들도 공유하고 있습니다. 그리고 일방적인 소통이 아닌 공유하고 분석하는 마케팅 전략으로 지속적으로 사랑받는 브랜드를 만들어 가고 있습니다.





**E.O.D**