



쌀국수는 미국식이 가장 맛있습니다!

미국식 베트남 쌀국수

포시애틀





포시애틀은 당신에게 희망을 전합니다!

대표 유 회 근

대한민국의 모든 자영업 종사자와 예비창업주 여러분!
포시애틀 대표 유회근입니다.

요즘 경기침체와 끊임없는 경쟁 속에서 사업하시느라
많이 힘드시죠?

식당은 작은 규모의 장사 같지만, 치열한 경쟁 속에서
살아남기 위해 끊임없이 고민하고, 연구해야 하는
외로운 사업입니다.

저는 아내와 7년 동안 **미국 시애틀**에서 쌀국수 식당
을 직접 운영하였습니다.

이후 **2013년 한국으로 귀국**, 쌀국수 사업을 시작하
였는데, 현재는 4곳의 직영점, 4곳의 샵인샵 매장, 9곳
의 배달전문점이 운영 중에 있습니다.



미국 시애틀 식당 ▼



베트남 현지보다 더 맛있는 미국식 베트남 쌀국수

'The Best Pho'
Pho Seattle

포시애틀은 물타지 않은 100% 그대로의 육수를 사용합니다.

대부분의 쌀국수 체인점은 육수를 원액이나 분말로 공급하고 물에 희석하여 사용하지만, 포시애틀의 육수는 10시간 이상 정성으로 끓인 육수를 그대로 냉동시킨

물 타지 않은 100% 그대로의 육수입니다.

그래서 미국, 캐나다, 호주 등에서 유학했던 분이나 주재원 생활을 하셨던 많은 분들이 포시애틀 이외 쌀국수는 더 이상 못 드시겠다고 합니다. 그만큼 맛의 차이가 분명히 다르기 때문입니다.

대한민국의 모든 자영업 종사자와 예비창업주 여러분!
외롭고 힘든 식당 사업 속에서 저희 포시애틀의 경쟁력과 아이টে็ม으로 매출 증대를 실현해 보세요!
포시애틀이 큰 힘이 되어 드리겠습니다!



미국식 베트남 쌀국수 이야기

쌀국수는 1950년대 이후 베트남의 대표적 음식으로 자리잡았습니다. 그 후 베트남 전쟁을 치르는 동안 베트남을 떠났던 난민인 보트피플(Boat People)들이 세계 각 지역으로 이주하면서 베트남 쌀국수가 세계적으로 알려지게 되었습니다.

미국으로 이주한 베트남 사람들은 생계수단으로 쌀국수를 만들어 팔았는데, 미국은 특히 쇠고기 값이 다른 아시아 국가에 비해 비교가 안될 만큼 많이 저렴했습니다.



원래 베트남에서는 국물을 끓일 때 쇠고기와 잡뼈를 쓰지만, 미국에서는 쇠고기를 많이 쓰고 잡뼈는 거의 쓰지 않아 국물이 베트남이나 다른 아시아 국가들보다 훨씬 진하고, 맑고, 담백하게 되었습니다.

대부분 미국에 사는 베트남 사람들은 고국 베트남을 방문해도 베트남 쌀국수를 잘 먹지 못한다고 합니다.

**그만큼 맛의 차이가
분명히 다르기 때문입니다!**



쌀국수는 미국식이 가장 맛있습니다!

'The Best Pho'
Pho Seattle



양지 차돌 쌀국수



얼큰 양지 차돌 쌀국수



분짜



파인애플 카레 새우 볶음밥



반미



크랩랭군 & 에그롤



팟타이

메뉴	조리및 포장시간
쌀국수	5분 이내
분짜	
파인애플 카레 볶음밥	
크랩랭군, 에그롤	
팟타이	
반미	7분 이내



경쟁력 Competitiveness

No.1
쌀국수
포시애틀

장기적 불황에는 합리적인 가격에 고품질입니다!

요즘 경기침체와 불황으로 경쟁력이 없는 중가 시장은 축소되고, 저가 시장도 가격 경쟁력보다 제품의 질이 낮기 때문에 설 자리를 잃어가고 있습니다. 불황 속에서도 주머니 사정은 좋지 않지만, 고객들의 눈높이는 매우 높기 때문입니다.

**이러한 시기! 힘들지만, 제품의 맛을 최고로 유지하며,
가격 경쟁력을 높이는 전략이 필요한 때입니다.**

포시애틀은 식자재의 맛과 품질을 높이면서도 원가는 합리적으로 낮추는 연구를 해왔습니다.

그 결과, 경남 의령에 육수와 고기, 각종 소스를 만들 수 있는 공장(육수탱크 5개 이상 보유)으로 확장 이전하였고, 쌀국수 육수 제조에 대한 특허를 획득하여 더욱 신선하고 맛있고 차별화된 육수를 공급하게 되었습니다.

이는 가맹점에게 **최고의 제품을 낮은 원가로 공급**하기 위한 본사의 노력이며 굳은 의지입니다.



쌀국수 장사는 어렵다!?

포시애틀을 선택해야만 하는 이유!

일반 쌀국수 전문점	VS	포시애틀
<p>국내 쌀국수 체인점들의 육수 품질이 다 거기서 거기다!</p> <p>기존 쌀국수 체인점들의 육수는 분말, 농축액에 물을 섞어 사용하기 때문에 브랜드와 메뉴만 다를 뿐, 맛은 거의 다 똑같습니다.</p>	<p>미국 현지 레시피와 메뉴를 그대로!</p> <p>미국 현지 쌀국수 매장을 운영해 온 노하우와 레시피를 그대로 한국에 가지고 왔습니다. 다른 쌀국수 체인점에서 흉내 낼 수 없는 포시애틀만의 깊고 진한 육수와 고기, 소스 등을 배송해 드리기 때문에 각 점포에서는 고품질의 식자재로 손쉽게 조리가 가능합니다.</p>	
<p>개설비용이 많이 들어간다!</p> <p>잘 알려지지 않은 쌀국수 브랜드 가맹계약을 하더라도 가맹비, 교육비, 인테리어 비용, 보증금, 주방기물 명목으로 최소 몇 천만원이 필요합니다.</p>	<p>교육비만 내면 가맹개설 OK!</p> <p>가맹비, 보증금은 필요 없습니다. 포시애틀은 그만큼 맛에 대한 자신과 가맹점주님들이 계속 찾아주실 거라 확신하고 있기 때문에 교육비만 받고 가맹계약을 진행하고 있습니다.</p>	
<p>매장교육만 진행</p> <p>매장 교육만 진행하면, 부족합니다. 오픈할 때, 여러 가지 상황에 부딪히게 되고, 당황하면, 맛과 운영에 문제가 생겨 고객들이 불만을 가질 수도 있습니다.</p>	<p>매장교육과 온라인 교육 병행</p> <p>매장 현장 교육을 기본으로 합니다. 하지만, 한 번의 교육은 가맹점주님들에게 부족할 수 있습니다. 그래서 포시애틀은 모든 레시피를 교육영상으로 만들어 가맹점주님들이 온라인 사이트에서 빠르고 정확하게 교육을 받으실 수 있도록 준비했습니다.</p> <p>(2019.9월 중순부터 온라인 교육 사이트 개설)</p>	



이렇게 팔아도 남나요?

당연하죠! 최대 29.7% 이내의 식자재 원가율로 세팅된 아이템입니다.

“ 브랜드를 선정하실 때는 원가율을 꼭 확인하세요! ”

배달사업일 경우 - 양지차돌 쌀국수 8,500원 판매 기준

원가내역		금액
식자재	육수(530ml)	1,325원
	고기(40g)	600원
	면(170g)	300원
	소스 및 야채	300원
식자재 합계		2,525원(29.70%)
용기	쌀국수, 반찬 용기	374.5 원
	파우치	99원
	일회용 수저	68원
용기 합계		541.5원(6.37%)
식자재+용기 합계		3066.5원(36.07%)
매출 - (식자재+용기) 합계		5433.5원(63.92%)

- 배달 사업일 경우, 용기 원가가 필요하여 산입하였습니다.
- 본데이터는 매장의 특성과 점주님의 성향에 따라 변동될 수 있습니다.
- 인건비, 임대료, 배달료 등 판매비와 관리비는 매장의 위치와 운영 방식에 따라 큰 차이가 나타날 수 있기에 산입하지 않았습니다.
- 판매비와 관리비를 산입하지 않음에 따라 영업이익 대신 매출 - (식자재+용기)를 산입하였습니다.



MBC 생방송 오늘아침



SBS 뉴스토리



Arirang TV

헤럴드경제 인터넷판

f t y

뉴스 오피니언 재테크 부동산 라이프 연예 문화 스포츠 지역뉴스

지역뉴스 - 분당&판교

시애틀에서 건너온 베트남 쌀국수

경자동 '포시애틀'의 미국식 쌀국수 맛
기사입력 2015-03-06 17:06

위자재판 2만원짜리 도서교황권 미국 부인 세계 격.

f t y

[에필드 분당판교=이혜숙 기자]정자동 네이버 사옥 맞은편 스타파코쇼핑몰 상가의 안쪽 깊숙하게 자리 잡은 포시애틀. 이곳은 쌀국수 국물 맛이 좋은 가게다. 미국 시애틀에서 쌀국수집을 운영하던 사장이 그곳 베트남 주방장으로부터 전수받은 '국물 비법'이 남다르다. 국물에서 깊은 맛과 감칠맛이 난다. 이유는 10시간 동안이나 국물을 우려내기 때문이다.

여기에선 다른 곳보다 가는 면을 부드럽고 쫄깃하게 삶아 낸다. 쌀국수는 국물 있는 쌀국수 다섯가지(해물, 두부아재, 양지 차를 생고기, 흥두깨, 콩보가 준이 되어 있다. 사장이 추천하는 국물 없는 쌀국수 샐러드물은 강한 불에서 베트남 사람들이 즐기는 소스를 살짝 볶아 토핑을 얹어 먹는 요리인데 상큼함이 입맛을 사로잡는다. 모든 고기는 호주산을 사용한다.

f t y

또 쌀국수에 넣는 월리소스도 여느 집에서는 볼 수 없는 '빨간 닭표' 스리라차 소스를 사용한다. 매니아들만 찾는다는 향채이(일명 고수)도 매일 구입하여 신선한 것만을 사용한다. 모든 에피타이저는 사장이 직접 만드는 홈메이드다. 갓 튀겨 바삭하고 향긋한 베트남식 튀김만두 '에그 롤'과 게살, 크림치즈, 그리고 얇은 만두피에 아재비를 넣어 튀긴 '크림 랑군'은 국수를 맛보기 전에 입맛을 돋우는 데 최고다.

경동 미국식 베트남 쌀국수를 만들어 낸다는 소문을 듣고 찾아오는 사람들이 많다고 한다. 겨우내 얼어 있던 몸과 마음을 따뜻하면서도 시원한 쌀국수 국물로 풀어 보는 것은 어떨까?



hylee10@heraldcorp.com



운영방식 Business model

포시애틀은 생산공장에서 모든 메뉴를 조리한 후, 냉동·냉장으로 배송하기 때문에 누구나 손쉽게 다양한 방식으로 운영할 수 있습니다. 지역, 시장 상황에 맞는 다양한 영업방식을 도전해 보십시오!



1. **홀매장**
일반 식당 형태로 홀매장과 배달 운영 둘 다 가능한 방식입니다.



2. **삽인샵(메뉴추가)**
매장 안에 또 다른 매장을 만들거나 다른 아이템을 판매하는 형태로 기존의 고깃집, 휴게소 등에서 운영하는 방식입니다.



3. **배달전문매장**
홀이 없고 주방만 있는 매장으로 배달 어플리케이션을 활용하여 운영하는 방식입니다.



4. **점포공유매장**
저녁에만 영업하는 치킨 전문점, 술집 등에서 점심시간만을 활용, 포시애틀을 운영하는 방식입니다.

현재 포시애틀은 한국복지대학 구내식당에서도 납품되고 있으며, 기업 구내식당 납품 사업도 진행하고 있습니다.

초보자도 OK! 쉽다! 빠르다! 맛있다!

예비 점주님께서 포시애틀을 주목해야 할 포인트

1. 전문 주방장이 필요 없는 1인 창업 시스템
2. 소규모 점포로 소자본 창업가능
3. 모든 메뉴를 공장에서 조리 후, 냉동·냉장으로 배송
4. 풍부한 실전경험 및 온·오프라인 레시피 교육
5. 높은 고객 만족도



“포시애틀을 전적으로 믿으셔야 합니다 점주님!”



우연한 기회에 포시애틀 쌀국수를 먹어봤어요. 와우~ 이 담백하고, 깊은 맛은 뭐지? 볶음밥도 쌀 한톨 한톨이 맛나게 볶아져, 너무나 행복한 식사시간을 보낸 기억이 있습니다. 단골이 되면서 자연스럽게 포시애틀 창업에 관심을 갖게 되었고, 대표님의 도움으로 결국 2017년 7월 서울 문정동에 포시애틀 직영점을 하게 되었어요! 첫날부터 맛있다는 소문이 돌면서 현재는 매일매일 손님들이 매장에 가득!! 특히 더운 여름이나 추운 겨울 평일 점심시간은 대기하시는 손님들이 많아 죄송할 때도 있습니다. ㅜㅜ 마진율도 좋고 손님들 평가도 좋은 포시애틀 쌀국수! 정말 잘 한 선택인 것 같습니다.

◀ 송파 문정 가맹 직영점

저녁에만 매장을 운영하다 보니 낮에 매장이 놓고 있는 게 너무 아까웠습니다. 그래서 샵인샵에 관심을 가지고 알아보았고 여러 곳의 샘플을 맛보고 했지만, 대부분 자극적이고 가벼운 맛이었고 맛이 괜찮은 곳들은 일이 복잡하고 투자비가 많이 들었기에 직원 없이 매장을 운영하는 저희 형제에게는 적합하지 않았습니다. 그러다 포시애틀을 만났고 포시애틀은 그 모든 것을 채워주는 곳이었습니다. 월세만 뺐자고 생각했던 저희 형제가 배달오픈 한 달여 만에 그 이상을 기대하게 되었습니다.. 더운 여름에 오픈해서 선선한 바람이 불어오는 시기가 되니 정말 기대가 큼니다!



▶ 샵인샵 배달전문 전주 완산점

전국가맹점 현황 Open franchise

무분별하게 바로 옆 가게에 입점하는 것을 방지!
상권보호는 포시애틀의 기본입니다.
(기존 가맹점에서 반경 2km 이내 입점 방지)

“ 자리 선점을 서두르세요!
망설이시면 늦습니다!! ”

가맹점 리스트(2019.08.31) 기준

가맹 직영점

분당 정자본점
송파 문정점
하남 미사점
대구점

샵인샵

이천휴게소 푸드코트
강화 푸드코트 킹콩새우
한국복지대학 학교 구내식당
광주광역시 광산구 유치짬뽕

배달전문점

춘천점
전주 완산점
청주 용암점
서울 등촌점
부천점
광주 오포점
일산 덕양점
일산 동구점
구리점

오픈예정

성남시
광주시
인천 미추홀구
대구



(주) 글로벌푸드홀딩스

경기도 성남시 분당구 정자일로
121 스타파크쇼핑몰 A동 23호

대표전화 : 031-732-8288
010-8668-8210

이메일 : pho_seattle@naver.com
교육사이트 : cafe.naver.com/phoseattle

