

립스치킨

1. 일반현황

조사일시	2017.07.27	조사자	김태연	유형구분	시민생활-연구진제안
------	------------	-----	-----	------	------------

대상명	립스치킨	소재지	종로구 대학로 143
-----	------	-----	-------------

□ 대상의 개요

보존대상의 특성	생활문화	물리적형태	점	보존대상의 가치범위	<input type="checkbox"/> 서울단위 <input checked="" type="checkbox"/> 마을단위
----------	------	-------	---	------------	--

개업년도	1977년	업종	치킨	경영자	유석호
이력사항	<ul style="list-style-type: none"> - 1977년 명동 신세계백화점 본점에서 개업 - 1990년 미국 뉴욕 맨하탄에 가맹점 진출 - 2000년 중국 옌벤 엔지 백화점 가맹점 진출 - 2000년 미국 로스앤젤레스 가맹점 진출 - 2017년 현재 가맹점 75곳 보유 (서울경기권 24개, 영남권43개, 호남권2개, 강원도3개, 충청권3개) 				

□ 건축물 개요 (위반 건축물)

설계자	-		시공자	-	
건립시기	1958년	건립용도	근린생활시설	소유자	하춘재, 하춘만
구조	연와조	현재용도	근린생활시설	소유구분	사유
층수	지상4층	건축면적	139.5㎡	연면적	473.78㎡
층별면적	지상1층 (133.52㎡)	지상2층 (133.52㎡)	지상3층 (67.24㎡)	지상4층 (67.24㎡)	-
이력사항	<ul style="list-style-type: none"> - 1958년 준공 - 2008년 증축 - 2009년 내부리모델링 - 2012년 증축 				

※ 가맹점 중 서울에서 가장 오래된 립스치킨 혜화점을 기준으로 작성

□ 입지 및 주변현황

주변시설	시설명	혜화동로터리	가톨릭 청소년회관	서울연극센터		
	시설높이	-	-	-		
교통편의 및 주차	접근성	<input checked="" type="checkbox"/> 상 <input type="checkbox"/> 중 <input type="checkbox"/> 하				
	대중교통	<input checked="" type="checkbox"/> 지하철 <input type="checkbox"/> 버스 <input type="checkbox"/> 기타 ()				
	버스	- 정류소명: 혜화역.동성중고(01-229) - 버스번호: 160번, 273번, 143번, 150번		도보시간	02분~04분	
	지하철	- 혜화역(4호선)		도보시간	05분~07분	
	기타	-				
	주차장	<input type="checkbox"/> 유 <input checked="" type="checkbox"/> 무	주차대수		-	
	주차비용	-		주차가능시간	-	

2. 보존필요성

- 우리나라 최초의 프랜차이즈 치킨집으로 1977년 개업하여 계속 운영되고 있는 식당

3. 활용방향

- 시민홍보를 통한 해당업소의 이용활성화

4. 현장조사

□ 보존현황

보존(보수정비)현황	- 1958년 준공 - 2008년 증축 - 2009년 내부리모델링(본사에서 지원) - 2012년 증축			
보존유형	<input checked="" type="checkbox"/> 원형보존 <input type="checkbox"/> 복원	<input type="checkbox"/> 부분보존 <input type="checkbox"/> 표석설치	<input type="checkbox"/> 이축보존 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 이미지보존
보존상태	<input checked="" type="checkbox"/> 상 <input type="checkbox"/> 상중	<input type="checkbox"/> 중 <input type="checkbox"/> 중하		
문제점 및 개선사항	-			

□ 활용현황

활용유형	<input checked="" type="checkbox"/> 기존용도 계속사용 <input type="checkbox"/> 용도전용후 수익사업 <input type="checkbox"/> 전시/관람 <input type="checkbox"/> 체험/행사 <input type="checkbox"/> 광장/공원 <input type="checkbox"/> 기타 ()			
활용방법	- 기존 용도인 음식점으로 계속 활용			
이용현황	이용일	이용시간	이용료	평균이용인원
	연중무휴	15시 ~ 2시	-	약 150~200명/일
주메뉴	종류		가격	
	립스 오리지널		15,000원	
	립스 양념치킨		16,000원	
	립스간장마늘치킨		16,000원	
주메뉴 특성	- 튀김옷이 거의 없고 겉은 바삭하고 속은 부드러움			
맛의 보존	- 1983년 뉴욕국제발명회에서 금상을 타고 특허를 받은 파우더로만 만듦 - 염지를 하지 않음 - 국산 천일염만 사용 - 화학적 재료는 사용하지 않음			
이용유형	<input type="checkbox"/> 비개방 <input checked="" type="checkbox"/> 개방이용	<input type="checkbox"/> 제한이용 <input type="checkbox"/> 기타 ()		
안내현황	<input checked="" type="checkbox"/> 안내판 <input type="checkbox"/> 영상안내장치 <input type="checkbox"/> 슬라이드	<input type="checkbox"/> 유도사인 <input type="checkbox"/> 입체소형모형 <input type="checkbox"/> 전단	<input type="checkbox"/> 해설·안내자 <input type="checkbox"/> 재현모형 <input type="checkbox"/> 도록/ 참고서적	<input checked="" type="checkbox"/> 음성안내장치 <input type="checkbox"/> 기록영화 <input type="checkbox"/> 기타 ()
시설현황	<input type="checkbox"/> 관리시설 <input type="checkbox"/> 장애인시설	<input type="checkbox"/> 휴게소 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 매점	<input checked="" type="checkbox"/> 화장실
문제점 및 개선사항	-			

□ 관리현황


- 가맹점에서 자체적으로 유지·관리

5. 소유자(관리자) 면담

면담자	유동수 (림스치킨 사장), 031-593-4250 (HP:010-8824-9548)
면담내용	<ul style="list-style-type: none"> - 서울미래유산으로 지정되는 것에 찬성함 - 회장님이 미국에서 후라이드 치킨 아이디어를 들여와 1977년 명동 신세계백화점에서 처음 선보임. 현재는 명동점을 없어졌고 혜화점이 가장 오래됨 - 우리나라 최초의 프랜차이즈로 우리나라 치킨 문화에 기여한 자부심을 가지고 있음 - 맛의 비결은 얇은 튀김옷 - ‘윙’ 부위에 집중하여 신메뉴를 개발 - 1983년 뉴욕국제발명대회에서 금상을 타고 특허 받은 파우더를 사용하여 튀김 - 모든 세대가 좋아할 수 있는 맛을 만들어 냈다는 데에 보람을 느낌 - 35년째 운영하고 있는 혜화점의 경우, 40~50대 남성이 주요 고객층. 옛날 치킨이 그리운 사람들이 주로 찾아옴 - 혜화점 기준 하루평균 150~200명 방문, 입지적 특성상 연극하는 사람들의 친목 장소 - 혜화점의 경우, 종업원은 20~50대로 총 7명이 근무

6. 관련지도 및 사진자료

□ 관련지도

	토지이용계획현황
	<ul style="list-style-type: none"> - 도시지역 - 제3종일반주거지역 - 중심지미관지구(건축선지정구역-세부분의:건축과) - 지구단위계획구역(2017-03-30) (대학로 지구단위계획구역) - 도로(접합) - 가축사육제한구역 <가축분뇨의 관리 및 이용에 관한 법률> - 상대보호구역(동성 중·고등학교) <교육환경 보호에 관한 법률> - 상대보호구역(카톨릭대학교) <교육환경 보호에 관한 법률> - 대공방어협조구역(위탁고도:54-236m) <군사기지 및 군사시설 보호법> - 문화지구<문화예술진흥법> - 과밀억제권역<수도권정비계획법>

□ 관련사진



람스치킨 전경(1)



람스치킨 전경(2)



람스치킨 입구(1)



람스치킨 입구(2)



람스치킨 내부



람스치킨의 오리지날과 간장 치킨

7. 기사사항

□ 관련기사 - “1977년 명동 립스치킨, 국내 프랜차이즈 1호”

22만 개 가맹점, 50조원 규모인 국내 프랜차이즈 시장의 첫 타자는 1977년 서울 명동 신세계백화점 본점에 문을 연 ‘립스치킨’이다. 이전까지 치킨은 닭을 통째로 튀기는 통닭을 의미했지만, 립스치킨은 닭을 네 조각으로 절단해 독특한 맛의 파우더를 묻혀 튀겨 내는 조각 닭으로 국내 ‘프라이드치킨’의 정의를 바꿨다. 79년 서울 종로구 동숭동에 문을 연 ‘난다랑’은 최초의 커피전문점이었다. 국내 프랜차이즈 시장이 본격적으로 형성되기 시작한 것은 79년 10월 서울 소공동에 1호점을 낸 햄버거 전문점 ‘롯데리아’가 출범하면서다. 롯데리아는 일원화한 물류 시스템, 로열티가 기반인 수익 구조 등 현재 프랜차이즈의 형태를 띠고 있었다.

출처: 중앙일보 2017년 7월 11일자 기사내용(<http://news.joins.com>)

□ 관련기사 - “립스치킨 미(美)서 체인사업 활기”

튀김통닭 체인 업체인 립스치킨(대표 유석호)이 프라이드치킨의 본고장인 미국시장에 진출

「립스진생치킨」이란 브랜드로 지난해 3월 뉴욕의 맨해튼 36번가에 1호점을 개점한데 이어 뉴저지의 뉴악시에 2호점을 개점. 진스진생치킨은 삼계탕의 자재를 분말로 만들어 통닭에 발라 튀긴 인삼튀김닭으로 특허상품이다. 립스치킨은 캘리포니아와 일리노이등에서 특약점 개점을 준비하는 등 미국내 체인점 전개를 준비중.

한편 국내의 립스치킨은 지난 77년 1호점을 개점한 이후 지금까지 1백50개의 가맹점을 관리하고 있다.

출처: 매일경제 1991년 06월 29일자 기사내용(<http://www.mk.co.kr>)

□ 관련기사 - “신토불이 인삼치킨 해외시장 `노크”

국내 대기업들이 앞다퉈 외식브랜드 수입에 열을 올리고 있는 가운데 기술력을 앞세운 한 중소기업이 신토불이 인삼치킨을 개발, 해외시장 공략에 나서 화제다.

1일 업계에 따르면 프라이드치킨 전문업체인 립스상사(대표 柳錫鎬)는 인삼, 마늘, 생강을 기본으로 12가지 재료를 사용한 인삼치킨인 ‘립스진생치킨’을 개발 LGC(Lims Ginseng Chicken)란 브랜드로 해외시장을 노크하고 있다. LGC는 우리고유의 삼계탕을 외국인의 입맛과 기호에 맞게 개량한 것으로 柳 사장이 직접 개발, 지난 82년 특허를 받아놓았다가 이번에 본격적으로 상품화한 것.

립스상사는 지난달 말레이시아의 개인사업자에게 매출액의 3%와 로열티 5천달러를 받는 조건으로 수출계약을 체결해 칼라룸푸르에 1호점을 개설하는 첫 개가를 올렸다.

립스상사는 또 최근 독일에서 열린 식품박람회에 참가해 현지에서 독일, 필리핀, 인도네시아 등지의 바이어들로부터 LGC를 수입하겠다는 제안을 받아 현재 구체적인 협상을 벌이고 있다고 밝혔다.

립스상사는 국내에는 다음달초 서울 신촌 그레이스백화점에 LGC 1호점을 개설, 시범점으로 운영하고 내년부터 본격적인 가맹점 사업을 벌인다는 계획이다.

립스상사는 약 20년 가량 치킨전문점 ‘립스치킨’을 운영해온 업체로 현재 전국 3백개 가맹점을 거느리고 있다. 립스상사는 인삼치킨을 국내에서는 한 조각에 1천6백원, 한 마리에 7천원 정도로 일반 치킨에 비해서는 다소 고가에 판매할 계획이다.

柳사장은 “세계적인 패스트푸드 브랜드들과 경쟁에서 이기려면 제품을 차별화해야 한다는 생각에서 인삼치킨을 개발했다”면서 “신토불이 인삼치킨이 건강뿐만 아니라 맛도 뛰어나기 때문에 한국 인삼이라면 사족을 못쓰는 유럽, 미국인들에게도 인기를 끌 것”이라고 말했다.

출처: 연합뉴스 1997년 10월 31일자 기사내용(<http://www.yonhapnews.co.kr>)

□ 관련기사 - “[제조.바이오]중기청장상, 립스상사”

립스상사(www.limschicken.co.kr 대표 유석호)는 '립스치킨'으로 잘 알려져 있는 치킨 전문 프랜차이즈 회사다.

립스치킨은 75년 설립돼 77년 신세계백화점 지하식품부에 립스치킨을 만들어 25년 동안 제조에서 판매까지 체계적인 프랜차이즈 사업을 운 영해오고 있다. 치킨 전문점으로 시작해 전국으로 프랜차이즈 가맹점을 확산시킨 이 회사는 최적의 입지 선정, 고도의 영업전략, 철저한 위생관리, 표준화된 조리공정 준수 등과 관련된 시스템을 구축한 결과다. 현재 250 여 체인점과 고속도로 휴게소 8군데를 운영하고 있다.

82년 10월 튀김닭의 가공방법 발명특허를 받아 83년 특허청장상을 받기도 했다. 이 회사는 83년 제7회 뉴욕국제발명전 금상과 95년 농림 수산부 장관상을 받기도 했다. 또 2000년 8월 중국 옌벤 옌지 백화점 내 매장을 개설했으며 그해 9월에는 미국 로스앤젤레스에 매장을 내기도 했다. 또 올 6월에는 미국 마이애미에 스포츠 바를 개설하기도 했다.

주요 생산품목은 립스 프라이드 치킨 파우더, 립스 핫 양념 파우더, 립스 골드 파우더, 립스 크리스피 치킨 파우더 등을 내놓고 있다.

유석호 사장은 "우리 전통의 맛을 현대인 입맛에 맞게 개발했다"며 " 앞으로 해외사업본부를 설립하고 국내에 삼계탕 전문점을 개설할 계획"이라고 말했다.

출처: 매일경제 2002년 09월 25일자 기사내용(<http://www.mk.co.kr>)

□ 관련기사 - “립스치킨, 재기 나섰다”

국내 치킨 프랜차이즈의 원조격인 '립스치킨'의 유석호 사장(63)이 신세계백화점 본점 식품관에 '웃닭 삼계탕' 매장을 내고 재기에 나섰다.

유 사장은 최근 윗나무 알레르기 물질(우투시울)을 제거한 윗나무 분말을 개발하는 데 성공,이달 초부터 가정에서 간편하게 웃닭 삼계탕을 끓여먹을 수 있는 식재료를 판매하고 있다.

유 사장은 지난 1977년 신세계 본점에 립스치킨 1호점을 낸 뒤 가맹사업에 나서 외환위기 직전까지 전국 점포망을 380개로 늘렸으나, 이후 우후죽순처럼 생겨난 치킨 브랜드들에 밀려 현재는 150여개만 남아 있다. 그는 1982년 닭고기 튀김옷 파우더에 인삼가루를 넣은 '진생 치킨'을 개발, 미국 시장에 진출하기도 했다. 뉴욕에 매장을 내고 가맹사업에 나섰다 불의의 화재로 현지 사업을 접고 말았다.

유 사장은 "지난 6년간 오로지 웃 삼계탕 개발에 몰두했다"며 "치킨 프랜차이즈의 씨를 국내에서 처음 뿌린 사람으로서 인생의 후반부도 닭고기 관련 사업으로 마무리하고 싶다"고 말했다.

출처: 한국경제 2006년 01월 22일자 기사내용(<http://www.hankyung.com>)