

“



健향촌 흑염소

PREMIUM 신이 내린 보양식

향촌흑염소 소개서

흑염소 요리전문 프랜차이즈

목차.

I 향촌흑염소

- 01 브랜드 소개
- 02 히스토리
- 03 가맹점 현황
- 04 매장 유형
- 05 대표 메뉴
- 06 마케팅

II 창업 경쟁력

- 01 요약
- 02 창업 아이템
- 03 안정된 유통
- 04 OEM 흑염소엑기스
- 05 주방의 시스템화
- 06 수익 구조

III 가맹 가이드

- 01 개설 절차
- 02 교육일정
- 03 개설비용

I

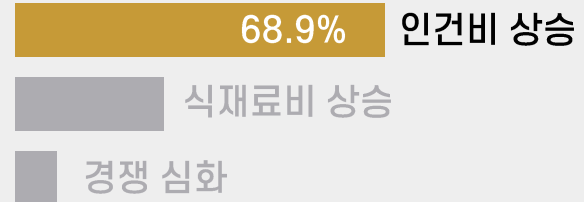
향촌흑염소

- 01 브랜드 소개
- 02 히스토리
- 03 가맹점 현황
- 04 매장 유형
- 05 대표 메뉴
- 06 마케팅



외식업체 경영상 애로사항 조사 결과

외식업체 경영 실태조사에 따르면 외식업체의 가장 힘든 경영상 애로사항은 '인건비 상승'으로 무려 68.9%를 차지하며, '식재료비 상승'과 '경쟁 심화'가 그 뒤를 바로 이었습니다.



+ 차별화된 맛

+ 운영 노하우

+ 안정적인 물류공급

- 불필요한 유통과정



향촌흑염소는 국내산·호주산 염소 유통 전문회사 **(주)고트팜** 설립을 통해 불필요한 유통과정을 줄여 품질 좋은 상품을 합리적인 가격으로 제공합니다.

또한 박광석 대표의 오랜 프랜차이즈 가맹사업으로부터 물류, 마케팅, 매장 운영 경험과 노하우를 통해 구축된 심플한 운영 시스템은 누구나 쉽게 배우고 적은 인력으로도 운영이 가능하여 안정적인 수익을 기대할 수 있습니다.

차별화된 맛과 운영노하우, 안정적인 물류공급을 기반으로 지속적으로 성장중인 향촌흑염소 !

01 브랜드 소개 (1/2)

‘건향촌 이야기’의 역량

- 대표이사의 프랜차이즈 경력 및 전문성
- ✓ ‘C’ 커피 프랜차이즈 이사 역임
(해외사업팀 총괄, 중국 3개성 및 싱가포르, 라오스 마스터 프랜차이즈 협약)
- ✓ 중앙대 경영학과 졸업
- ✓ 공인중개사 17회
- 국내산·호주산 염소 유통 전문회사 (주)고트팜 운영

마켓 트렌드

- 저출산 초고령사회
- 건강/보양식에 대한 소비자의 니즈
- 외식형 간편식 시장의 성장
- 개고기 대체재로 염소고기 부상
- 고물가/고환율/고금리/각종 비용 상승
- 인력 관리의 어려움
- 세대의 변화

차별화된 맛과 운영 노하우, 안정적인 물류공급

- 1 주요 고객이 40-60대, 60대 이상으로 재방문율이 높음
- 2 유행이 적고 장기 충성고객 누적이 가능한 아이템
- 3 모든 음식에 상황버섯 우린 육수를 활용한 건강한 음식
- 4 염소와 더불어 상황버섯 삼계탕 등의 메뉴를 통한 호불호 없는 메뉴 구성
- 5 본사가 직접 국내산·호주산 염소고기를 유통하여 ‘변함없는 맛’ 유지
- 6 동일 조건의 안정된 유통 시스템과 주방의 시스템화로 맛의 일관성, 간편성, 인건비 절감

01 브랜드 소개 (2/2)

단순 인테리어 요소가 아닌 **차별화된 서비스**로 향촌흑염소만의 브랜딩화



흑염소 모형 디스플레이
(포토존 활용)



엑기스 주는 집
(흑염소 엑기스 제공)



매장에서 직접 내린 흑염소 진액
(납품공장 가동 중)



상황버섯 우린물
(모든 메뉴에 상황버섯 우린육수를 사용)

02 히스토리



향촌식품 등록
밀키트, 흑염소 엑기스 온라인 판매

2021

국내산·호주산 유통 전문회사 유량동 본점
(주)고트팜 설립 연매출 35억 달성

2022.10

2024

2017.09

천안시 유량동
본점 오픈

2022.04

천안시 백석동
직영점 오픈

2022

유량동 본점
연매출 25억 달성

2023.08

양평 스마트점
가맹 1호점 오픈
목포 용해점
가맹 2호점 오픈

2025

국회의사당 직영점
직영 3호점 오픈
교대역 직영점
직영 4호점 오픈

2026

경기포천점
가맹 21호점 오픈
원주무실점
가맹 22호점 오픈
전남담양점 오픈
가맹 23호점 오픈



03 가맹점 현황



전국가맹점현황

프리미엄매장

유량동본점, 국회의사당 직영점,
교대역직영점, 양평스마트점,
전북완주점, 공주동학사점, 보령점,
아산온양직영점, 진천혁신도시점,
전남담양점, 청주율량점

스탠다드매장

천안백석점, 목포용해점,
대구팔공산점, 충북증평점,
경산하양점, 경북도청점, 경기포천점

오픈예정
대전



가맹문의 1668-3752

04 매장 유형 (1/1)

Type ‘프리미엄’

면적

80~120평

추천 상권

넓은 주차장이 가능한 시 외곽 지역
산·절·골프장·관광지 등의 명소 근처

특징

엑기스 직접 제조 가능, 프리미엄 로고 사용

점포 현황

유량동 본점, 양평 스마트점, 교대역직영점
국회의사당직영점, 전북완주점, 보령점
공주 동학사점, 아산온양점, 천허신도시점
전남담양점



05 대표 메뉴 (1/3)

모든 메뉴에 ‘**상황버섯 우린 육수**’를 사용했습니다.



갈비수육

—
당일 삶은 갈비와
배밭이살을 이용하여
냄새없이 부드럽습니다.



눈꽃전골

—
상황버섯 우린 육수와
다양한 버섯으로 눈꽃을
형성하였습니다.



염소탕

—
1년 미만의 어린 염소를
사용하여 부드럽고 잡내가
없습니다.



상황버섯 삼계탕

—
온 가족이 즐길 수 있는
호불호 없는 메뉴입니다.

05 대표 메뉴 (2/3)



궁채넣은 무침 한접시

—
궁채를 넣어 아삭한
식감을 더욱 살렸습니다.



염소편육냉채

—
한방약재를 사용해 잡내
없이 쫄깃담백합니다.



50년 전통 들기름 막국수

—
50년 전통집 들기름을
사용하여 고소하고 담백합니다.



육거리소문난튀김만두

—
50년 전통 3대째 육거리
소문난 고기튀김만두

05 대표 메뉴 (3/3)



염소떡갈비

—
간장베이스로 달큰한 맛
염소떡갈비



상황버섯 오리불고기

—
상황버섯과 오리불고기의 특별한 만남
건강가득 보양 한상



상황버섯 오리진흙구이

—
상황버섯을 더한 깊은 풍미의
오리진흙구이

06 마케팅 (1/7)

KBS2TV, MBC, SBS Biz, B tv, 라디오 등 ‘다양한 매체’ 활동



KBS 2TV 생생정보
343회 2017.06.07
<기(氣)찬 보양식 흑염소>



MBC 생방송 오늘저녁
1001회 2019.01.29
<돈이 안 아깝다! 제철 보양식>



SBS Biz 생생정보 경제톡톡
592회 2021.04.20
<나태주가 찾은 보양식>



SBS Biz 성공의정석 콘



SBS 라디오 103.5MHz
오후 6:05 ~ 8:00
생방송 라디오 방송중



SBS 라디오 103.5MHz
매일 낮 12:00 ~ 2:00
생방송 라디오 방송중



SBS 라디오 103.5MHz
오후 8:05~10:00
생방송 라디오 방송중



SBS 라디오 103.5MHz
오후 2:20~4:00
생방송 라디오 방송중

유튜브, 서울경제TV, 블로그 매거진 등 ‘다양한 매체’ 활동



<IPTV-타겟팅광고>



<유튜브-팔도스토리>



<서울경제TV-조영구의 트렌드 핫이슈>



<유튜브-30대 자영업자 이야기/양평점 >



<경기도경제과학진흥원 홍보영상 촬영/양평점 >



<유튜브-내주변장사천재>

“프랜차이즈 대상” 수상

흑염소탕 창업프랜차이즈 ‘향촌흑염소’, 제25회 한국프랜차이즈산업발전 유공 ‘한국프랜차이즈산업협회장상’ 수상

기사일목 2024-12-06 14:00:22



흑염소탕이마가 운영하는 흑염소탕 프랜차이즈는 한국프랜차이즈산업발전 유공 시상식에서 한국프랜차이즈산업협회장상을 수상했다고 밝혔다.

이번 시상식은 한국프랜차이즈산업협회가 주최하고 산업통상자원부가 후원하며, 매년 프랜차이즈 산업 발전에 기여한 우수 브랜드를 발굴하고 격려하기 위해 열린다. 특히 한국프랜차이즈산업협회장상은 혁신적인 운영 방식과 지속 가능한 성장 가능성을 갖춘 브랜드에 수여되며, 이번에 '향촌흑염소'가 그 영예를 안았다.

<IFS 프랜차이즈 박람회참가>



06 마케팅 (4/7)

‘KT MOU’ 체결

흑염소 전문점 창업 ‘향촌흑염소’ KT 프랜차이즈 팩 업무협약

김 경동환 선임기자 | 2025.02.25 12:10



향촌흑염소가 KT와 함께 가맹점 지원을 위한 '프랜차이즈 파워팩' 업무협약을 체결했다. [제공=향촌흑염소]

보양식 흑염소 전문 프랜차이즈 브랜드 '향촌흑염소'가 KT와 함께 '프랜차이즈 파워팩' 관련 업무협약(MOU)을 체결했다.

KT에서는 '프랜차이즈 파워팩' 상품을 통해 프랜차이즈 동반성장 특화상품을 개발, 향촌흑염소 가맹본부 및 가맹점의 매출향상에 유용한 플랫폼으로 보급한다.

'프랜차이즈 파워팩'은 KT와 사업협력을 체결한 프랜차이즈 가맹본부를 위해 KT 지니TV로 프랜차이즈 정보와 예비 점주의 창업 연결을 도와준다. 또 가맹점 주변 지역에 'TV 쇼츠' 광고와 '라이브AD+' 광고로 마케팅을 지원하는 프랜차이즈 동반성장 프로그램이다.

‘병천아우내식품 MOU’ 체결

향촌흑염소 '건향촌이야기' X 병천아우내식품, 염소편육 생산·유통을 위한 MOU 체결

김 경동환 선임기자 | 2025.03.10 14:10

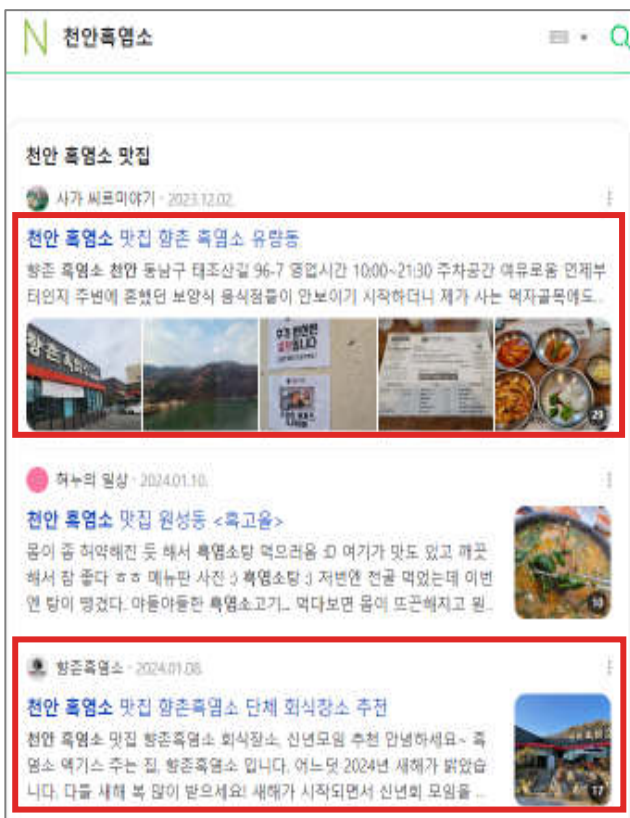


향촌흑염소 염소편육 생산을 위해 병천아우내식품과 업무협약을 체결했다. [제공=건향촌이야기]

식품가공 전문업체인 ㈜병천아우내식품과 향촌흑염소 프랜차이즈 브랜드를 운영하고 있는 ㈜건향촌이야기가 염소편육 제조 및 생산 유통을 위한 업무협약을 체결했다.

10일, 전남 병천아우내식품에서 진행된 MOU 체결을 통해, 양사는 특화된 염소편육을 상호신뢰를 바탕으로 생산 유통하게 됐다.

유튜브, 서울경제TV, 블로그 매거진 등 **‘다양한 매체’** 활용



<블로그 체험단, 자사 블로그 운영>



<매거진-Interview>



<손경제 유니버스- mbc라디오>

<IPTV-타겟팅광고>

06 마케팅 (7/7)

‘리뷰’ 관리 및 ‘플레이스’ 관리

모자이크31

리뷰 7 · 사진 55

팔로우



이용 방법 예약 없이 | 대기 시간 바로 입장 | 목적 가족모임...

지난번에 전골 먹고 너무 맛있어서 오늘은 수육을 맛보러 왔어요. 갈비수육에 부추식감이 너른 조화롭고 맛있어요. 직원분 친절과 상냥하심은 덤이네요... <

음식이 맛있어요 +4

2명 >

21.11.26 · 2번째 방문 · 영수증

향촌흑염소 유량등본점 | 2.4.일

저희 향촌과 함께 오래오래 건강하세요!! 저희 베스트 메뉴 수육과 전골을 다 드셔보셨네요!! ㅎㅎ 맛은 자신있게 보장합니다!! 항상 찾아주셔서 감사하고 더 발전하는 향촌 되겠습니다! <담당자 이승

모 팀장>

오로라보러가자7

리뷰 18 · 사진 36

팔로우



이용 방법 예약 없이 | 대기 시간 바로 입장 | 목적 데이트 | 동행 연인·배우자

몸보신 필요할때마다 와서 먹고있어요 ㅎㅎ 평일에 오면 점심특선으로 간단하게 먹을수있어서 좋네요 진하고 맛있어요 점심특선인데도 고기도 은근 많이 들어있구요 근데 고기나 연육 방식 업그레이드 시키셨는지... 예전보다 고기가 더 부드러워졌어요 부드럽고 탱글탱글해요 더 맛있어졌어요!! 흑염소 진액도 주시고 굿!

음식이 맛있어요 특별한 메뉴가 있어요

1명 >

22.6.월 · 2번째 방문 · 영수증

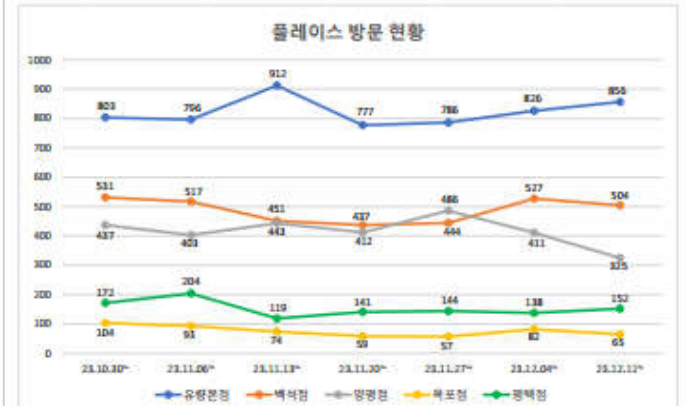
향촌흑염소 백석점 | 3.3.일

항상 고객님께 맛있고 건강향 음식을 드리기위해 노력하고 있습니다. 이렇게 칭찬을 받으니 저희가 부듯하고 더욱 힘이나네요^^ 너무 감사합니다. 언제든 찾아 주세요~ <담당자 김미리

플레이스 방문 현황

(단위:회)

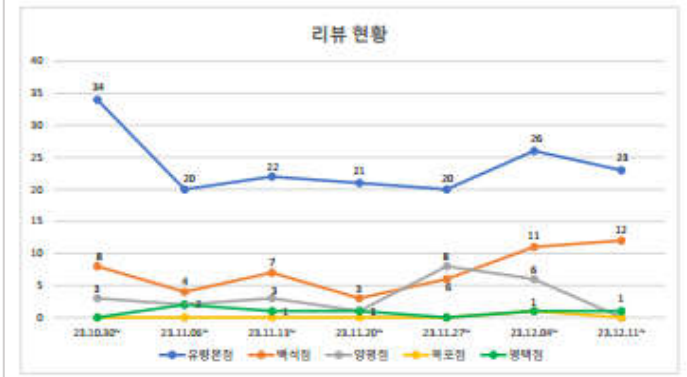
평균	유량본점	백석점	양평점	목포점	평택점
	822	487	417	76	153



총 리뷰 현황

(단위:회)

구분	유량본점	백석점	양평점	목포점	평택점
주 평균	23.7	7.3	3.3	0.1	0.9
일 평균	2.9	0.7	0.1	-	-



II

창업 경쟁력

- 01 요약
- 02 창업 아이템
- 03 안정된 유통
- 04 주방의 시스템화
- 05 흑염소엑기스
- 06 수익 구조



01 요약

고령화 시대에서
초고령화 시대로

건강에 대한 소비자 니즈와
보양식 시장의 성장

국내산·호주산 염소고기
본사 직접 유통·납품

유행을 타지 않는
창업아이템

높은 재방문율과 객단가,
부가수익 창출

변함없는 '맛' 유지

흑염소 엑기스 주는 집, **健향촌** 흑염소

1 유행 타지 않는 보양식 메뉴

2 충성고객 누적, 매년 매출증대

3 간편조리시스템으로
전문인력 불필요

4 타업종 대비 인건비,
원가율 절감

02 창업 아이템

‘유행 없는’ 창업 아이템

“대한민국은 2025년 초고령사회로 진입”

- 1 유행을 타지 않는 상품군으로 꾸준한 매출 상승 가능
- 2 초고령화 시대, 지속 가능한 사업 아이템

유량동 본점 2023년 매출현황

(단위:만원, %)



고령자 가구 비중추이

(단위:천개가구, %)



03 안정된 유통

‘일관성’

- 1 품질유지 ▶ 1년 미만의 어린 염소만 직접 유통·납품
- 2 유통관리 ▶ 3자물류시스템(3PL) 통한 효율적 운영



‘변함 없는 맛’의 핵심

본사 자회사인 (주)고트팜을 통해
국내산·호주산 염소고기를
안정적으로 유통·납품



3PL 물류

- 주 2~3회 발주, 익일 배송
- 시스템을 통한 효율적 재고관리
- 향촌흑염소 전용 상품 발주
 - 호주산 염소고기(스킨오프)
 - 육수 농축액
 - 육수 1차(파우더), 2차(소스)



전문화된 물류관리 업무 제공



3PL
물류

04 주방의 시스템화

‘육수 패키지화’

누구라도 쉽게
조리과정 단순

- 1 **간편함** 1,2,3차 육수 패키지로 누구나 쉽게 조리 가능
- 2 **전문인력 불필요** 주방 전문인력 의존도를 낮추는 조리방식
- 3 **인건비 절감** 간소한 조리과정을 통해 안정적으로 운영



<1,2,3차 육수패키지 이미지>



STEP 1
삶은 고기에
육수 넣고



STEP 2
끓여주면



STEP 3
완성!

05 흑염소 엑기스

‘전문 공장 생산, 품질 안정성’

- 위생적인 HACCP 인증 공장에서 생산
- 철저한 품질 관리 시스템으로 균일한 제품 유지
- 정밀한 제조 공정을 통해 맛과 영양소 최적화



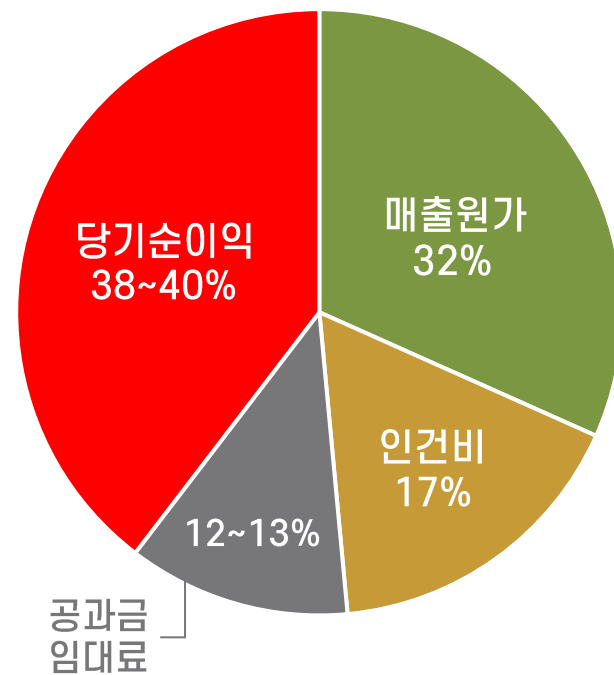
06 수익 구조 (1/3)

‘수익 분석’ 유량동 본점

- 1 테이블당 평균 8만원의 높은 객단가
- 2 직원당 일매출 60~80만원 가능한 탄탄한 구조
- 3 흑염소 진액 판매로 추가 매출 가능

(단위:천원,%)

계 정 명	2024년 7월		2024년 8월	
	금액	비율	금액	비율
총 매출	379,851	100	347,597	100
매출원가	119,980	32	110,250	32
인건비	65,025	17	59,690	17
공과금/임대료	44,550	12	43,940	13
당기순이익	150,296	40%	133,717	38%



06 수익 구조 (2/3)

(단위:천원,%)

‘수익 분석’ 백석 직영점

-35평형, 오토매장
-22년 4월 오픈

매니저(주5일) *1명 3,000,000
홀서빙(주6일) *1명 3,000,000
주방(주6일) *1~2명 3,000,000
파트타임(시급_주휴포함) 11,000
파출부(일당백_평일) 115,000
파출부(일당백_주말) 120,000

수선비, 통신비, 소모품비, 보험료,
음식물처리비, POS, 잡비

계 정 명		2024년 1월 (최저)		2024년 7월 (최고)	
		금액	비율	금액	비율
매	출 액	50,010	100	96,500	100
매	출 원 가	17,003	34	25,800	27
매 출 이 익		33,007	66	70,700	73
급	여	9,230	18.5	13,320	14
	알바	1,320	2.6	5,940	6.2
관	리	2,200	4.4	2,200	2.3
	임대료	563	1.1	1,880	1.9
	카드수수료	1,350	2.7	2,697	2.8
	수도광열비	550	1.1	400	0.4
	광고선전비	1,850	3.7	2,300	2.4
판 관 비 합 계		17,063	34.1	28,737	30
매 출 영 업 이 익		15,944	31.9	41,963	43
세	금	1,250	2.5	2,312	2.4
	부가세	2,000	4	3,700	4
당 기 순 이 익		12,694	25.4%	35,951	37.3%

06 수익 구조 (3/3)

(단위:천원,%)

‘수익 분석’ 증평점

-60평형
-24년 2월 오픈

점주(주5일) *1명 3,000,000
홀서빙(주5일) *1명 2,600,000
주방(주5일) *1~2명 2,600,000
파트타임(시급_주휴포함) 12,000
파출부(일당백_평일) 115,000
파출부(일당백_주말) 120,000

수선비, 통신비, 소모품비, 보험료,
음식물처리비, POS, 잡비

계 정 명		2024년 2월 (최저)		2024년 8월 (최고)	
		금액	비율	금액	비율
매	출 액	47,262	100	115,543	100
매	출 원 가	16,985	35.9	38,847	33.6
매 출 이 익		30,276	64.1	76,695	66.4
급	여	10,860	23.0	21,260	18.41
	정직원	2,880	6.1	5,760	4.99
관	리	1,700	3.6	1,700	1.5
	임대료	756	1.6	1,848	1.6
	카드수수료	2,435	5.2	3,586	3.1
	수도광열비	400	0.8	400	0.3
	광고선전비	1,516	3	2,816	2.4
	기타				
판 관 비 합 계		20,547	43.5	37,370	32.4
매 출 영 업 이 익		9,727	20.6	39,323	34.0
세	금	1,181	2.5	2,888	2.5
	종합소득세	1,890	4	4,621	4
부					
당 기 순 이 익		6,655	14.1%	31,813	27.5%

III

가맹 가이드

01 개설 절차

02 교육일정

03 개설비용



01 개설 절차

가맹점 개설 절차



STEP 1
상권분석

개설비용 및 매출, 수익구조 브리핑
상권/입지분석, 실측/평면도 준비
정보공개서 확인



STEP 2
가맹 계약

점포 계약
가맹 계약서 작성



STEP 3
점포실측/도면협의

도면 확정



STEP 4
매장 시공

매장 시공



STEP 5
교육

조리교육
운영교육



STEP 6
개점 준비

보건증 신청, 위생교육 수료
각종 인허가(영업신고,
사업자등록증 등) 신청



STEP 7
영업준비

초도 물류 입고 및 준비
신용카드/인터넷/전화 신청



STEP 8
오픈

매장 오픈

02 교육일정

교육일정

- 1 본사 교육기간 총 200시간 및 별도 온라인 교육 영상 가이드 제공
- 2 도면 확인 1주일 내로 본사 운영팀과 교육일정 조율

본사 교육

교육장소 본점 현장 교육

교육대상 점주 혹은 점장, 주방장, 홀매니저

교육기간 본사 1주일 의무 교육 포함 4주

교육내용 조리교육 : 주방설비 및 조리 기기 활용법,
메뉴 조리법, 관리 방법

운영교육 : 경영, 마케팅 및 서비스 교육

온라인 교육

각 메뉴별 조리 영상 및
레시피 제공

03 개설비용

(264㎡[80평] 기준/ 단위:만원, VAT별도)

항목	비용
가맹비	1,000
교육비	500
인테리어 (평당 160만원)	직접공사 가능
한시적 할인 140만원	
간판 (1면 기준 5m)	직접공사 가능
설비, 집기	직접준비 가능
초도비품	150
홍보비	300
엑기스 관련	350
합계	2,300
- 무이자대출 3,000만원	

- ※ 전기증설, 철거공사, 외부공사, 가스공사, 냉난방, 화장실, 급배기, POS 및 음향설비는 별도 비용입니다.
- ※ 264㎡ [80평] 이상 별도 협의 ※로열티는 월50만원(부가세 별도)입니다.
- ※ 위 사항은 점포 여건에 따라 변동될 수 있습니다.

본점 주소

충남 천안시 유량동 250-1

가맹 문의

1668-3752

홈페이지

www.향촌흑염소.com

E-mail

0070pks@naver.com

감사합니다

