

스키 시즌이 돌아왔다... '야간스키 천국' 곤지암 리조트

강남에서 40분...전철 타고 스키장으로 고고~

경강선 개통·셔틀버스 접근성 개선 새벽 4시까지...심야스키 인기만점 스키 컨시어지 '곤지암V맨' 도입도

서울 삼성, 대치, 잠실, 사당, 구로, 성남 등에서 심야 무료셔틀버스를 운영한다.

●시간낭비 없는 알뜰 심야스키 매력에 풍덩, '애프터 스키'도 매력

곤지암은 매일 새벽 4시까지 슬로프를 개방한다. 퇴근 후 스키장을 찾은 마니아에게는 원 없이 스키를 탈 수 있는 조건이다. 올해 22억원을 들여 국내 최초로 스키장 슬로프 조명 1471개 모두를 차세대 'PLS 조명 시스템'으로 업그레이드 했다. 깜빡임이 없고 자연광에 가까운데다 일반 가정의 거실 조명보다 약 15배나 밝아 야간스키에 최적이다.

스키장에서 이동, 매표, 리프트 대기 등 소모되는 시간도 스마트 시스템을 활용해 최소화했다. 집에서 홈페이지를 통해 온라인 예매를 하고, 스키장에선 터치스크린 방식의 무인발권기에 예약번호를 입력하면 리프트권을 받을 수 있다. 여기에 이용시간을 세분화한 시간대 리프트권 '미타임패스'로 원하는 시간만큼 스키를 즐길 수 있다. 곤지암의 시그니처 서비스로 꼽히는 미타임패스 리프트권은 올해 주중 밤 12시부터 새벽 4시까지 야간스키 고객에게 '심야 미타임패스' 우대혜택을 제공한다. 합리적인 가격으로 스키를 즐기려는 대학생들에게 인성맞춤이다

'보다 쉽게 찾아가고, 보다 다양하게 즐긴다.'

스키 등 겨울레저 인구는 몇 년 전부터 증가세가 둔화되면서 시장이 성숙기에 접어들었다. 그만큼 스키 리조트들의 고객유치도 치열해졌다. 급격한 시장 확장을 기대할 수 없는 만큼 방문객 증대를 위해 타 리조트와의 뺏고 뺏기는 경쟁이 불가피해졌다. 고객층이 못지않게 방문객이 리조트에서 지출하는 비용, 즉 객단가를 높이는 노력도 절실했다. 하지만 이용객의 입장에서 보면 치열한 경쟁 속에서 애프터 스키와 같은 스키장의 프로그램이나 서비스가 다양해지고 충실해지는 효과를 누릴 수 있어 나쁜 것은 아니다. 경기도 광주 곤지암 리조트는 이번 겨울 시즌을 앞두고 편리한 접근성인 고유의 특징점을 강화하면서 대학생 등 젊은 겨울레저 팬을 위한 맞춤형 프로그램을 내놓았다. 마음이 끌리면 언제든 스키장으로 달려가 설원을 질주할 수 있고, 짧은 감각에 맞는 다양한 겨울레저 프로그램도 골라 즐길 수 있다.

●경강선 전철과 무료셔틀버스...날개를 단 남다른 접근성

곤지암 리조트는 예전부터 수도권에서 쉽게 찾아가 수 있는 스키리조트로 인기가 높았다. 자동차로 서울 강남에서 40분 정도면 갈 수 있어 심야스키, 당일스키를 즐기려는 스키어와 보더들의 사랑을 받았다. 올해는 9월 성남, 판교에서 여주를 잇는 경강선 전철이 개통되면서 남다른 접근성에 날개를 달았다.

경강선 전철을 이용하면 경기도 판교에서 20분, 서울 강남에서 40분이면 스키장에 도착한다. 경강선은 수도권통합요금제(기본요금:1250원)가 적용돼 비용 면에서 경제적이다. 여기에 곤지암 리조트의 시간대 리프트권 미타임패스를 접목하면 자신의 도착시간에 맞춰 1시간권부터 6시간권까지 스키를 즐기는 시간을 선택할 수 있어 시간낭비가 없다.

전철역이 멀거나 자동차를 이용하기 애매하다면 무료 셔틀버스도 있다. 이번 시즌 서울, 분당, 안양, 수원, 인천, 동탄 등 총 13개 노선 56개 정류장으로 확장했다. 특히 금요일 주말은

또한 국내 스키장 중 최초로 스키 컨시어지 '곤지암V맨'을 도입했다. 장비 운반부터 렌탈, 리프트권 발급, 장비착용, 슬로프 입장까지를 도와준다. 초보자들 대상으로 실시하던 무료 원포인트 스키강습도 발전시켜, 이번 겨울에는 스키강사가 슬로프를 순회하며 실력에 따라 무료로 원포인트 강습을 해주는 '슬로프V맨' 서비스를 운영한다.

이 밖에도 이제는 스키 리조트의 핵심 서비스로 꼽히는 '애프터 스키' 프로그램도 강화했다. '스파라사파'에서 즐기는 겨울 전용 노천스파 프로그램, 라그로타, 미라시아 등 리조트의 레스토랑이 운영하는 '애프터 스키 & 다이닝'이 대표적. 그 외에 크리스마스 송년 파티, 스키장 전역에서 실시하는 다양한 짝꿍 이벤트도 겨울 내내 실시한다.

김재범 기자 oldfield@donga.com



곤지암 리조트에서 환한 조명을 받으며 심야스키를 즐기는 보더들과 스키어들. 곤지암 리조트는 전철, 자동차, 무료셔틀버스를 이용해 수도권 대부분 지역에서 접근이 편하고, 새벽4시까지 슬로프를 운영하는 등 젊은 직장인과 대학생들을 위한 맞춤형 서비스를 제공한다.

사진제공 | 곤지암 리조트



강원랜드, 국내외 행사 유치 잇따라

강원랜드가 국내외 대규모 인센티브 투어와 학술대회를 유치하며 강원지역 MICE 산업의 중심지로 자리 잡고 있다. 강원랜드는 6일부터 이틀간 인도네시아 '허발라이프' 900여명이 참가한 인센티브 행사를 가졌다. 이번 행사에서는 강원도 전통공연 및 비발공연, K-POP 공연, 스키체험 등의 다양한 프로그램을 진행했다. 10일에는 주한외국인이 참가하는 '아시아 외국인페스티벌'을 비롯해 태국, 베트남, 중국, 인도네시아 국가가 방문하는 중소형 인센티브 행사가 열릴 예정이다. 강원랜드는 2월 태국 '줄리안' 그룹의 1300여명의 직원이 방문한 대규모 인센티브 투어 행사를 유치한 것을 비롯해 1500여명이 참가한 한국반도체학회 동계학술대회, 1만여명이 모인 '세계명상대전'을 개최하는 등 국내외 MICE 행사유치 성과를 거뒀다. 강원랜드 합승회 대표이사는 해외 MICE 행사유치와 방한시장 개척을 위해 3월 홍콩과 싱가포르에서 '동남아 오쇼'를 열고, 11월에는 싱가포르와 베트남을 방문해 글로벌 신규시장 개척 세일즈를 했다. 강원랜드에 따르면 4월부터 11월까지 종합리조트 하이얼 리조트를 찾은 외국인 관광객은 지난해 대비 개별관광(FTT)은 306%, 단체관광은 33% 증가했다.

한일관광교류 확대 심포지움 개최

문화체육관광부와 일본 국토교통성은 8일부터 사흘간 일본 구마모토와 후쿠오카 일원에서 '제31회 한일관광진흥협의회'와 '2016 한일관광교류 확대 심포지움'을 진행한다. '제31회 한일관광진흥협의회'에서는 한일관광교류 확대방안을 발표하고, 구마모토 현과 대구광역시 등 양국 지자체와 관광업계가 추진하는 외래 관광객 유치정책의 현황 등에 설명할 예정이다. 이와 함께 ▲양국 관광교류의 지속, 안정적 추진 ▲양국 관광교류 확대를 위한 구체적인 연계 강화 ▲관광위기 시 상호협력 강화 등의 내용을 협의하고 서명할 예정이다. '2016 한일관광교류 확대 심포지움'에서는 '지방관광교류 활성화'를 주제로 관광업계 등 관계자 등의 의견을 청취하고, 두 국가의 지방 간 교류를 확대하기 위한 방안을 놓고 의견을 교환할 예정이다.

편집 | 고청일 기자 ico@donga.com

식음료

생선구이부터 토스트까지...30초면 근사한 한 끼가 '뚝딱'

■ '혼밥족'을 위한 간편식 인기

1인 가구 500만 시대, 혼자 시간을 보내는 라이프스타일은 하나의 문화로 자리잡은 지 오래다. 때문에 최근 식품업계에는 큰 번거로움없이 간편하게 조리해서 식사 준비를 마칠 수 있는 제품들이 주목받고 있다. 30초면 끝나는 생선구이에서 불맛 살린 볶음밥까지 대표적인 제품들을 살펴봤다.

●30초면 끝나는 생선구이, 동원산업 '동원 간편구이'

생선구이는 손질과 조리가 너무 번거로워 혼밥족들은 엄두를 내지 못했다. 하지만 동원산업에서 선보인 '동원 간편구이'는 전자레인지로 30분만 데우면 연기와 냄비 걱정없이 간편하게 즐길 수 있다. 삼희자일개발의 세라믹 흡착효과를 활용한 특허기술로 생선의 비린내를 없애고 맛과 신선도를 유지했다. 원적외선 오븐으로 구워 겉과 속을 고르게 익혔으며, 얼리지 않아 생선살이 단단하면서도 촉촉해 식감이 좋다. 고등어, 꽂치, 삼치, 가자미를 각각 소금구이와 매운 양념구이 형태로 조리한 8종의 제품으로 구성돼 입맛에 따라 즐

길 수 있다.

●철판에 볶아 불향 가득한 '비비고 볶음밥'

CJ제일제당은 철판에 빠르게 볶아 불향이 가득한 냉동밥 신제품 '비비고 볶음밥' 2종을 출시했다. '비비고 새우볶음밥'과 '비비고 닭가슴살볶음밥' 2종으로 외식에서 즐길 수 있는 정통 볶음밥 레시피를 그대로 구현하기 위해 불향 기술을 적용했다. 180도 이상 고온 불판에서 빠르게 볶아 은은한 불향과 고슬한 밥맛을 살린 것이 특징이다. 밥은 물론 새우 또는 닭가슴살, 야채, 계란 등 모든 재료를 뜨거운 철판에서 조리해 갓 볶은 불맛을 극대화했다. 계란과 당근, 피망, 양파, 대파를 썰어 넣어 별다른 반찬없이도 간편하게 한 끼 식사를 챙길 수 있다.

●간편하고 풍성한 한 끼, '맛있는 오후기 컵밥'

오후기는 맛은 물론 편리함도 업그레이드한 '맛있는 오후기 컵밥' 6종을 출시했다. 잘 익은 김치에 참치살이 듬뿍 들어간 '김치참치덮밥', 맛깔스러운 제육이 일품인 '제육 덮밥', 잘 재운 양념과 오삼의 궁합이 환상적인 '오삼불고기덮밥'과 100% 국산 닭가슴살을 사용한 '훈

천닭갈비덮밥', 푸짐한 채소와 나지의 조화가 입맛을 돋우는 '매콤낙지덮밥', 두툽한 고기에 진한 데미글라스 소스가 어우러진 '햄버그덮밥' 등 총 6종의 다양한 메뉴로 기호에 맞게 골라 먹을 수 있다. 메뉴별로 고유한 맛을 느낄 수 있으며 큼직하고 푸짐한 건더기가 담겨 한 끼 식사로 손색이 없다.

●전자레인지 1분이면 끝, 대상 증가집 '두부 함박스테이크'

대상FNF 증가집 두부 함박 스테이크는 별도 재료를 준비하지 않아도 포장 개봉 후에 전자레인지용 접시에 담아 약 1분간 조리하면 완성이다. 여기에 빵을 준비해 패티로 넣어 먹으면 샌드위치로, 조각으로 잘라 야채와 함께 먹으면 샐러드로 즐길 수 있다. 두부와 돼지고기를 다져서 12시간 숙성시킨 패티에서 나오는 풍부한 식감과 고소하고 부드러운 맛이 일품이다. 풍부한 단백질 함량과 영양분을 두루 갖춘 두부가 37% 이상 들어있으며 식물성DHA·EPA유가 포함되어 있어 한 끼 식사를 건강하게 즐길 수 있다. 전통 프랑시스 육수인 폰드보 육수와 스위스 레드와인으로 만든 정통 스테이크 소스를 사용

해 흥미를 더했다.

●간식과 술안주 모두 해결, 해태제과 '콘치즈톡톡'

해태제과에서 출시한 '콘치즈톡톡'은 달콤한 콘치즈를 만두와 결합한 제품으로 안주와 식사 모두 활용 가능하다. 특히 콘치즈는 음식점이나 술집에서 인기 있는 메뉴이지만 조리 과정이 번거로웠는데 이 제품은 만두와 결합해 전자레인지에 1분 정도만 조리하면 된다. 혼자서도 간편하게 먹을 수 있다. 스위트콘과 치즈가 만두의 절반가량 꽂 차있고, 양파와 당근 등 국내산 생야채가 들어 있어 영양도 놓치지 않았다.

●브런치도 간편하게, 삼립식품 '햄&치즈 프렌치토스트'

주말 아침에 평소 먹는 음식과 다른 별미를 먹고 싶다면 삼립식품의 '햄&치즈 프렌치토스트'가 있다. 전자레인지에 30초만 돌리면 카페에서 파는 프렌치토스트를 집에서 즐길 수 있다. 계란물을 묻혀 만든 토스트 위에 딸기잼을 바르고 치즈와 슬라이스 햄을 넣어 만든 프렌치토스트로 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 맛을 냈다.

원성열 기자 sereno@donga.com



1인 가구가 늘면서 간편한 데다 맛까지 뛰어난 제품들이 인기를 끌고 있다. 맛있는 오후기 컵밥 6종, 대상FNF 증가집 두부함박스테이크, 삼립식품 햄&치즈 프렌치토스트, 동원 간편구이, 해태제과 콘치즈톡톡, CJ제일제당 비비고 볶음밥(맨 위부터 시계방향)