촬영 구성안(대본) 샘플_코다리각시

KBS Life [VJ 특공대 리부트]

✔업체명 : 유한회사 한바다 / 코다리 각시
✔연락처 :
✔촬영일 : 11월 20일(목) 오전 10시~
✔참 고

시간	장소	촬영 내용 및 참고 사항
오전 10시 ~	[업체 음식점] 전북 전주시 덕진구 송천동1가 813-1 <코다리각시 송천점>	1. 오전 10시. 오픈 준비 #시래기 삶기, 육수 준비 등 2. 오전 11:30 오픈. (지인 팀은 12시 30분부터 준비) #손님들로 북적이는 가게 #손님들 먹는 모습 /바쁘게 돌아가는 주방
이후	[업체의 공장] 진안군 성수면 관진로 730-7	#대표님과 동행 /공장 내부 촬영 #대표님 인터뷰

▌VIDEO	▌AUDIO

1. <오늘의 맛>을 찾아라!

#VJ특공대 담당피디 출발 /오늘의 맛을 찾아 출발!

#트래킹
#오늘의 맛 집, 음식점 외경
#안으로 들어가면 사람들로 북적북적 /기온 뚝! 찬바람이 불면 생각나는 매운 맛.
그 맛보러 오는 손님들로 북적인다는 한 음식점.
소문의 정체가 궁금하다!

#손님들 짧은 현장음(오늘의 맛, 힌트 느낌)
/쫀~득 쫀~득한 맛이 굿이야 굿~
/매콤해서 추위가 싹~ 달아나~
/감칠맛 폭발! 시래기랑 찰떡이야~
/밥도둑이지. 밥도둑~

#남녀노소 맛있게 먹는 모습 /남녀노소 입맛 사로잡은 궁극의 맛!
그 주인공은 바로

촬영 구성안(대본) 샘플_코다리각시

#코다리 조림 타이트
-코다리 한 점 /시래기 /자작한 국물
/코다리에~ 감칠맛 더하는 시래기~
매콤 달달한 국물까지 환상궁합인 코다리 조림.

#서브타이틀
//매콤함에 감칠맛을 더한 오늘의 맛 "코다리 조림"
/찾았다! 오늘의 맛.

---

2. 점심. 손님들로 북적이는 음식점 (관찰)

#가게 안(관찰카메라)
#손님들로 북적이는 모습
#사람들 맛있는 먹는 모습 /점심시간이면 순식간에 테이블 만석.
매콤한 맛이 당기는 날씨라 그런가~ 싶지만
사실 계절 상관없이! 점심시간이면 늘상 있는 일.

#손님들 인터뷰
Q. 코다리 조림 먹으러 얼마나 자주 오세요?
A. 예) 최애 메뉴. 일주일에 1~2번은 꼭 먹는 거 같아~ 어제도 왔잖아~^^
/추워지니까 더 생각나더라고~ 그래서 왔죠~
/한 번 먹으면 올 수밖에 없어. 단골 되는 거죠~
Q. 얼마나 맛있길래?
A. 예) 적당하게 매콤하고 적당하게 달달해서 딱! 내 입맛.
/요즘 밥을 너무 많이 먹어~ 다 이거 때문이야~

#손님들 먹는 모습 /쫄깃한 코다리 한 점에 구수하고 부드러운 시래기
여기에 맵지도 달지도 않은 양념이 더해져
깊은 감칠맛을 내는데! 한 번 맛보면 단골 확정.
맛도 맛이지만 이곳을 찾는 또 다른 이유가 있다고?

#손님들 인터뷰
Q. 이곳을 찾는 또 다른 이유가 있다는데?
A. 음식이 진짜 빨리 나와요~
/점심시간이 1시간인데, 빨리 먹고 가야하는데... 와서 먹고 가도 시간이 남아~ ^^

촬영 구성안(대본) 샘플_코다리각시

#관찰카메라 확인
#각각의 테이블로 서빙 되는 음식들 /그러고 보니 손님들 테이블에 자리 잡고 앉아 주문하면 금세 음식이 나오긴 했는데....
대체 어느 정도의 시간이 걸리는 걸까?

[제작진, 직접 코다리 조림 주문]
#제작진, 테이블에 앉아서 직접 주문 /궁금한 건 직접 확인해봐야죠?!

#이후, 기다리는 제작진(빠른 화면)
#그 옆으로 타이머 보이고 시간 확인 가능할 수 있도록!
#6분~8분 후, 코다리 조림 테이블에 서빙
직원/ 코다리 조림 나왔습니다~

#타이머 시간 확인 /주문 후 0분 만에 코다리 조림 서빙 완료.

#제작진, 코다리 조림 확인하는
-익었는지 직접 확인 /뒤적거려본다거나 /직접 맛도 보고
-이내, 밥 한 그릇 뚝딱한 제작진
/빠른 건 인정. 근데 제대로 조리가 되긴 한 건지...
사실 확인을 위해선 어쩔 수가 없다!
제작진이 직접 확인하는 수밖에!
코다리는 이븐하게 익었고!
시래기의 감칠맛이 더해져 완벽!

---

3. 빠른 조리 시간의 비밀을 찾아라! - 주방(간편한 조리 과정과 자동화 설비)

#비밀 찾으러 주방으로 들어가는 /빠른 조리의 비밀을 찾기 위해 주방 입성.

#주방을 지키는 한 사람 발견
#그때, 밀려드는 주문 알림 /밀려드는 주문. 주방을 지키는 건 한 사람 뿐?

#대표 현장 인터뷰
피디/ 주문이 많은데 혼자서 조리가 가능하시겠어요?
대표/ 아~ 그럼요
피디/ (주문 알림음 또 듣고 재차 확인하는) 주문 또 들어오는데? 정말 가능해요?
대표/ 아~ 걱정 마세요! 혼자 가능하죠~ 다 됩니다!

촬영 구성안(대본) 샘플_코다리각시

#제작진만 발 동동(?) vs 여유로운 대표
#주문서 확인하고 조리 시작하는 대표
-냄비에 코다리 넣고 => 육수 붓고 => 빨간 양념 가루, 간장 소스 넣고 => 화구에서 끓이기
-한 번에 여러 개 동시에 진행. 척척.. 걱정과 다르게 여유 있는 모습으로!
-코다리-육수-양념 넣는 장면 여러 컷... 이후 화구에 착착착 올리고
-불붙이면 화르륵~끓어오르는

/애가 타는 건 제작진 뿐.
여유롭게 주문 확인하더니
코다리 넣고, 양념 넣고, 육수 붓고~
쌓여있는 냄비는 순식간에 화구에 안착.
조리 과정이 심플해, 사실상 손님상으로 나가기 전에는
팔팔 끓이는 시간만 필요한 셈.

#대표 인터뷰
Q. 조리 과정이 굉장히 심플한데?
대표/ 예) 조리 시간을 단축시키기 위해서 조리 과정을 확 줄였다.
가장 시간이 많이 드는 게 양념인데, 양념은 가루와 액체로 만들어 사용.
코다리와 시래기도 미리 준비해서 조리하는 동선에 맞게 준비.
사전에 준비를 해 놓으면 아무리 바빠도 문제없어~!

#화구 위에서 보글보글 끓고 있는 냄비들

/깊은 맛과 빠른 조리를 가능하게 하는
또 하나의 중요 요건은 바로 불 조절!

#화구 위에서 스스로 흔들흔들 움직이는 냄비들 포착

/그때 포착한 요상한 움직임?!
어라? 냄비가 혼자 움직인다???
좌우로! 일정한 스피드로! 흔들흔들!
너 정체가 뭐니?

#대표 현장 인터뷰
Q. 주방에 자동으로 움직이는 화구의 정체는? 왜 설치하게 됐는지?
대표/ 코다리 조림은 불 조절이 관건인데..
이게 무게가 보통 아니야~ 이거 들고 계속 움직이다 보면 힘들어.
손목 보호 위해 들여놨다~ 주방을 지키는 나의 든든한 파트너!

촬영 구성안(대본) 샘플_코다리각시

#자동으로 움직이는 화구
#곁에서 지켜보는 대표 /이렇게 일정하게 섞고 또 섞어줘야
양념도 쏙~ 스며들고, 타지도 않는다는 말씀.

#완성된 코다리 조림 그릇에 세팅
#그대로 손님상으로 /주방의 비밀병기들 덕분에
우리는 주문 0분 만에 코다리 조림을 만날 수 있는 것.

#사람들 환호 "와~" 현장음

#다양한 방법으로 맛있게 먹는 사람들
-오로지 코다리만 먹거나 /시래기, 코다리, 국물의 자신만의 조합으로 먹거나
/김에 싸서 먹거나 /콩나물 등 모든 걸 넣고 비벼서 한 입 크게 먹거나 등등
/맛있게 먹어주는 것이 음식에 대한 예의.
먹어도 먹어도 질리지 않는 맛!

#사람들 인터뷰
Q. 맛이 어때?
A. (맛이 일정하다는 느낌으로 답변)
예) 언제 와도 똑같은 맛. 0년 전에 왔는데... 딱 그 때 그 맛이야.
/어떻게 매번 이렇게 맛있지?
(사장님 부르면서) 사장님~~ 비결이 뭐예요????

---

4. 일정한 맛의 비밀을 찾아라! - 공장(산지 직송 주재료 /자체개발소스)

#대표 인터뷰
피디/ 맛이 일정하다는 칭찬 자자한데, 비결이 있어요?
대표/ 아! 정말 비밀인데.... 따라와 보실래요?

#공장 외경 /따라간 곳은 진안에 위치한 한 공장.

#공장 안으로 들어가는 대표
#냉동고 열어서 코다리와 시래기 보여주고
/이곳이 어디 인고~ 하니
코다리와 시래기가 보관된 냉동 창고.

촬영 구성안(대본) 샘플_코다리각시

#대표, 현장에서 보면서 설명 현장음

대표/ 이건 코다리인데.. 오호츠크해 산 명태를 코다리로 만든 걸 사용한다.
그리고, 이거는 시래기인데... 진안 고원, 해남 땅끝 마을에서 해풍 맞고
잘 말린 시래기다. 산지에서 직접 받아서 여기에 보관했다가
그날그날 사용할 만큼의 재료를 각각의 음식점에 보낸다.
그러면 음식점에서 시래기는 당일날 삶아서 사용해서 일정한 맛이 유지돼.

-음식점에 코다리 박스로 쌓는 인서트
-시래기 삶는 인서트 (20분 팔팔 끓는 물에 삶아. 30분 뜸을 들여. 부드러운 식감 위해서.

#매운맛 파우치(양념가루) 만드는 /또 하나의 중요 재료인 양념도
이곳에서 만들어진다는데.

#대표 양념 만드는 기계 앞, 설명 현장음

대표/ 여기에는 빨간 고춧가루, 소금, 청국장 파우더~~~~~(재료 나열) 들어간다.
피디/ 이걸 다 공개하셔도 괜찮아요?
대표/ 뭐 들어갔는지는 상관없죠~ 진짜 중요한 건 비율이지!

#빨간 양념가루 타이트 /맵지도 달지도 않은 딱! 적당한 매콤달달한
이 맛을 내기 위해선 비율이 중요.
이 황금 비율 찾기 위해 쏟은 피, 땀, 눈물은
말로다 설명 못할 정도.

#대표 인터뷰

Q. 자체 소스 개발을 위해 어느 정도의 노력을 했는지?
대표/ 예) 자체 소스 개발하면서 쏟은 피, 땀, 눈물은 아마 몇 톤을 될거다~
그때 연구하고 실패해서 버린 소스의 양만해도 00정도~
비율 달리해서 맛보고, 매일 남은 건 집에서 먹었다~ 든지...
(등등의 개발 과정 시 에피소드)

#공장 - 시래기 /코다리 /양념 파우치 쌓여있고 탑차에 실어서 배송 나가는
/그런 노력이 있었기에
언제, 어디서든 일정한 맛을 유지할 수 있는 것.
(재료 배송 직접 관리 /원스톱 물류 시스템)

---

5. 기본에 새로움을 더하다!

#다시 음식점

촬영 구성안(대본) 샘플_코다리각시

#코다리 갈비조림 /코다리 문어조림 /코다리 해물조림 조리 과정 sk
/아무리 맛좋은 음식도 매일 먹는 건 힘들 수도?!
그래서 준비된 메뉴가 있으니?
쫀득한 코다리와 00의 만남.

#손님 테이블로 세팅 환호성 "와~"

#새로운 조합의 코다리 조림 먹는 사람들
#사람들 인터뷰
Q. 맛이 어때?
A. 기본이 맛있으니까 이것도 맛있는 거다!
(코다리갈비조림-하나 뜯어먹으며) 이건 뜯어야 제 맛!!
(코다리문어조림-문어 다리 한 입에 와구~) 문어 다리 하나를 통째로! 행복하다.

---

6. 에필로그

#코다리 조림 먹는 것 타이트
-김에 밥 얹고 /코다리 올리고 /시래기 올리고 /빨간 국물 살짝 /청양 고추 하나 올리고
/뜨끈한 밥 한 숟가락에~
쫀득한 코다리살, 부드러운 시래기, 매콤칼칼함 추가한 이 한 입! 여러분의 입맛에 맞으셨나요?

#사람들 인터뷰 컷컷 (짧게)
-매콤해서 기운 충전!
-매운 맛으로 추위 타파!
-잘 먹었습니다~
-잘 먹고 갑니다~
-한 그릇 싹~ 비우고 갑니다.

#위의 인터뷰 사람들 컷컷 화면분할로 나눠지고 /VJ특공대 리부트 도장 쾅!
/VJ특공대 리부트! 오늘의 맛 확인!

<끝.>