ZENDAMA

프레스 킷 · 2026년 11월

조선옥

趙善玉 · Cho Sun-ok

요리연구가 · 조선옥 요리연구원 원장

좋은 맛은, 경계를 넘어.

press@zendama.store
media.zendama.store



사진: ZENDAMA 제공

소개

조선옥(趙善玉)은 한국 전라북도 김제 출신의 요리연구가로, 도쿄에서 조선옥 요리연구원을 이끌고 있습니다. 2003년 롯폰기에 약선 한국요리점 「千玉」을 열었고, 2009년 에비스에 요리연구원과 떡 카페 「パラム」을 열었습니다. 20년 넘게 일본에서 한국의 가정식, 떡, 김치, 약선 요리를 가르쳐 왔습니다.

일본에서 네 권의 요리책(2010–2013)을 냈고, 東京MX 「韓流フォンデュ」, NHK 「ほっと@アジア」, NHK Eテレ 「グレーテルのかまど」, BS-TBS 「魔法のワンプレート」에 출연했습니다. 약 350년 전의 한글 조리서 「음식디미방」을 주제로 한 연재를 民団新聞에 2018년부터 2020년까지 실었고, 2014년부터 해마다 김장 교실을 열어 왔습니다.

ZENDAMA는 그의 이름 善玉의 일본어 읽기 'ぜんだま'에서 온 이름입니다. 일본의 수강생들이 불러 온 애칭 '善玉(ぜんだま) 선생님'이 2012년의 드레싱, 2014년의 요리교실, 2019년의 매장 이름으로 이어졌습니다. 지금은 한국 음식과 일본 지역의 맛을 잇는 식문화 브랜드로 한국 사업을 준비하고 있습니다.

핵심 사실

01 이름: 조선옥(趙善玉, Cho Sun-ok). 요리연구가, 조선옥 요리연구원 원장.

02 출신: 한국 전라북도 김제. 활동 거점: 일본 도쿄.

03 2003년 도쿄 롯폰기에 약선 한국요리점 「千玉」 개점(본인 약력 기준).

04 2009년 5월 에비스에 조선옥 요리연구원 개원, 2011년 4월 신주쿠교 개교.

05 저서: 일본에서 요리책 4권 출간(2010–2013).

06 방송: 東京MX 「韓流フォンデュ」 고정 코너(2010–), NHK 「ほっと@アジア」(2011), NHK Eテレ 「グレーテルのかまど」와 BS-TBS 「魔法のワンプレート」(2012).

07 연재: 民団新聞 「飲食知味方」(2018–2020), 월간 정보지 『ハント』 칼럼 약 83회(2015–2022).

08 칭호: (사)세계음식문화연구원(WFCC)·(사)한국푸드코디네이터협회 인증 김치 명인·떡 명인(2014), (사)대한민국한식포럼 선정 한식대가(2019)·한식명장. 모두 민간 단체의 칭호.

09 수상: 서울국제푸드앤테이블웨어박람회 단체전 대상(여성가족부 장관상, 2018). 팀 수상.

10 연례 김장 교실 13개 연도(2014–2026). 2026년 4월부터 도이타여자단기대학 비상근 강사.

연표

1998	약선 공부를 시작.	본인 약력 기준
2003	도쿄 롯폰기에 약선 한국요리점 「千玉」 개점.	본인 약력 + 2009년 신문 기사
2007	도쿄돔 「대장금」 페스티벌의 궁중요리 기획·제작, 주일 한국문화원 행사 요리 담당.	본인 약력 기준
2009.5	도쿄 에비스에 조선옥 요리연구원 개원, 떡 카페 「パラム」 오픈.	증빙 확인
2009–2011	統一日報, 民団新聞, 毎日夫人, 韓国語ジャーナル, スッカラ에 게재.	증빙 확인
2010–	東京MX 「韓流フォンデュ」 고정 코너 출연. 2011년 NHK 「ほっと@アジア」 출연.	증빙 확인
2010–2013	일본에서 저서 4권 출간(シンコーミュージック・エンタテイメント, HANA 2권, 成美堂出版).	증빙 확인
2010.11	주니가타 대한민국 총영사관 국경일 행사 요리 담당.	증빙 확인
2011.4	요리연구원 신주쿠교 개교.	증빙 확인
2012.4	朝日新聞 석간 「まちあるき 韓国@新大久保」에 소개.	증빙 확인
2012.11	NHK Eテレ 「グレーテルのかまど」, BS-TBS 「魔法のワンプレート」(4회) 출연.	증빙 확인
2013	일한농수산식문화협회 회장 취임, 한식 소믈리에 과정 개설.	증빙 확인
2013	JATA 旅博 한국관광공사 부스 무대 출연, 한식세계화 전문인 양성 스쿨 강의.	증빙 확인
2014.3–2015.4	주일 한국문화원 월례 요리교실 진행.	증빙 확인
2014.6	(사)세계음식문화연구원(WFCC)·(사)한국푸드코디네이터협회 인증 김치 명인·떡 명인.	증빙 확인
2014–2026	연례 김장 교실 개최(13개 연도).	증빙 확인
2015.8–2022.11	월간 정보지 『ハント』에 칼럼 연재(약 83회).	원고·교정본 확인
2018.5	서울국제푸드앤테이블웨어박람회 단체전 대상(여성가족부 장관상) — 팀 수상.	증빙 확인
2018.5–2020.3	民団新聞에 「飲食知味方」 연재.	증빙 확인
2019	(사)대한민국한식포럼 선정 한식대가.	증빙 확인
2019	도쿄 메구로에 「焼肉&Café ZENDAMA」 개점.	증빙 확인
2022	도쿄 지유가오카에 스위츠점 「ZENDAMA」, 식료품점 「ZENDAMA MARKET」 오픈.	본인 약력 + 원고·현장 사진
2025	오사카·간사이 엑스포 한국 레스토랑 프로모션 참여.	본인 약력 + 원고·현장 사진
2026	요크베니마루(ヨークベニマル) 월례 한국요리 지도와 상품, 4월부터 도이타여자단기대학 비상근 강사.	증빙 확인

칭호 · 수상

칭호 · 상	수여 단체	날짜	근거
김치 명인 · 떡 명인 인증	(사)세계음식문화연구원(WFCC) · (사)한국푸드코디네이터협회	2014년 6월 14일	인증서 사진으로 확인. 민간 사단법인의 인증.
한식대가	(사)대한민국한식포럼	2019년	선정패 액자와 조리복 사진으로 확인. 민간 사단법인의 칭호.
한식명장	(사)대한민국한식포럼	연도 확인 중	선정 행사 현수막 사진으로 확인. 수여 연도는 자료마다 달라 확인 후 적습니다. 민간 사단법인의 칭호.
서울국제푸드앤테이블웨어박람회 단체전 대상(여성가족부 장관상)	제15회 서울국제푸드앤테이블웨어박람회 · 상장 명의 여성가족부 장관	2018년 5월 24일	상장 사진으로 확인. 개인상이 아니라 단체전(일본팀) 수상.

위의 명인·대가·명장은 모두 민간 사단법인이 인증하거나 선정한 칭호입니다. 정부가 지정하는 식품명인이나 명장 제도와는 다른 제도이므로, 기사에서는 반드시 수여 단체 이름과 함께 적어 주시기 바랍니다.

저서

01 **大切な人のために作る韓国料理　万能エキスでオンマごはん**
シンコーミュージック・エンタテイメント · 2010년 9월 · B5 · 90쪽 · ISBN 확인 중 · 역할: 저자

02 **趙善玉の誰でも作れる韓国トック**
韓国伝統の餅・オリジナルの餅をご家庭で
発行 HANA / 発売 インプレスコミュニケーションズ · 2012년 7월 21일 · A5 · 100쪽 · ISBN 확인 중 · 역할: 저자

03 **いちばんやさしい韓国料理**
成美堂出版 · 2013년 6월 · 23.4×18.2cm · 207쪽 · ISBN 확인 중 · 역할: 요리 (판권의 역할 표기는 확인 중)

04 **とっておき！トッポギ料理100**
トッポギの餅をおかずからデザートまでフル活用
発行 HANA / 発売 インプレスコミュニケーションズ · 2013년 10월 1일 · A5 · 128쪽 · ISBN 978-4-8443-7511-1 · 역할: 공저 (趙善玉＋韓パラム)

주요 보도 · 방송

신문 · 잡지

統一日報	2009년 10월 14일 (제6951호 5면)	人と今 「『母の手の味』日本に広める楽しみ」	지면 스캔 확인
毎日夫人	2010년 2월호 (34–35쪽)	四季 韓流の食卓 ㉓ 薬食	지면 스캔 확인
韓国語ジャーナル（アルク）	2010년 여름호 (8–9쪽)	KJ INTERVIEW 03 「料理研究家 趙善玉 — 四季を重んじ、素材の味を尊重する、韓国料理の多様性を伝えたい」	지면 스캔 확인
朝日新聞 夕刊	2012년 4월	まちあるき インターナショナル編 「韓国@新大久保」	교정쇄 확인

방송

東京MXテレビ	2010년 10월–	韓流フォンデュ TV · 고정 코너	방송 편집 영상 확인
NHK	2011년	ほっと@アジア TV · 게스트	방송 편집 영상 확인
NHK Eテレ	2012년 11월 17일 (기획서의 방송 예정일)	グレーテルのかまど TV · VTR 출연	제작 문서 확인
BS-TBS	2012년 11월 (4회분, #58–61)	魔法のワンプレート TV · 요리 출연	제작 문서 확인

연재

民団新聞	2018년 5월–2020년 3월	飲食知味方 격주 연재. 일정표 기준 48회(2020년 1월 1일 신년호)까지, 원고는 2020년 3월분까지	편집부 연재 일정표 확인
ハント	2015년 8월호–2022년 11월호	월간 칼럼 (매호 제목이 바뀜) 약 83회	원고·교정본 확인

전체 목록과 근거 상태: media.zendama.store/ko/coverage/ · 지면과 방송 영상은 각 매체의 저작물이어서 싣지 않습니다.

브랜드 소개문

> ZENDAMA는 요리연구가 조선옥(趙善玉)의 안목을 중심으로, 한국의 식문화에 뿌리를 두고 한국과 일본의 좋은 맛을 잇는 식문화 브랜드입니다. 이름은 조선옥의 이름 善玉을 일본어로 읽은 ‘ぜんだま’에서 왔습니다. 일본에서 20년 넘게 이어 온 요리 교육과 저술, 상품 경험을 바탕으로 한국 사업을 준비하고 있습니다. 슬로건은 “좋은 맛은, 경계를 넘어. Good taste travels.”입니다.

보도 문의

보도 전용(PR): press@zendama.store

대응 언어: 한국어, 일본어, 영어

일반 문의: info@zendama.store

보도용 사진과 최신 자료: media.zendama.store