



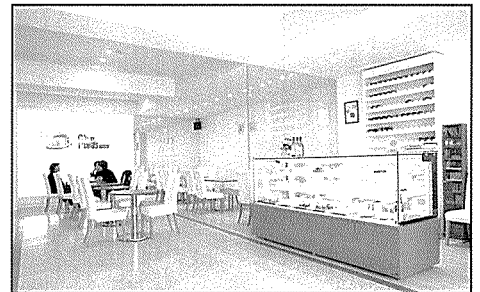
▲ 외장전경. 깨끗하고 심플한 외장은 산뜻한 이미지를 느낄 수 있다.

산뜻한 맛과 이미지의 ‘쉐 마리오’ 유행의 거리에서 무스케이크로 승부

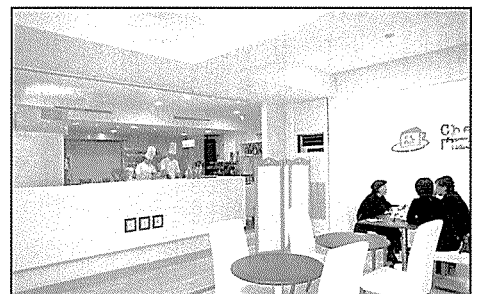
지난해 12월 18일 강남구 신사동에 쉐 마리오(대표 고영한)가 오픈했다. 이 점포는 최신 유행을 선도하는 로데오거리에 위치하고 있어 그에 걸맞는 분위기 연출에 세심한 신경을 쓴 것이 특징이다. 쉐 마리오라는 이름은 일본에서 제과제빵을 배운 고영한 대표가 지은 것으로 ‘쉐’는 요리를 하는 공장장을 의미하고 ‘마리’는 마을, ‘오’는 일본어로 남자라는 뜻이라고 한다. 점포의 규모는 매장과 공장을 합쳐 45평 규모이며 별도의 주차 공간을 마련해 고객 유치에 만전을 기하고 있다.

이 지역은 강남에서도 유행에 민감할 뿐 아니라 입맛에 있어서도 까다로운 곳으로 알려져 있지만 문을 연 지 한 달이 안돼 벌써 많은 단골이 생겼다. 기존의 카페에서 케이크를 접목한 형태와 달리 심플하면서도 산뜻한 디자인의 다양한 무스 케이크류를 주요 품목으로 커피와 음료, 와인을 취급한다.

메뉴는 A, B, C, D, E 세트가 있어 선택의 폭이 넓으며 한 손님과 같이 온 다른 손님의 커피 값은 25% 할인돼 저렴하게 무스 케이크와 커피를 즐길 수 있다. 현재 매장에 나와 있는 제품은 30여 종류로 손님의 취향을 파악하기 위해 지속적으로 제품을 교체하고 있다. 이곳에서 잘 팔리는 품목은 돔 초콜릿과 무스 필라델피아, 가또 후레스 등으로 20대 중반부터 30대의 손님이 많다. 한편 쉐 마리오의 특색있는 점포 이미지를 추구함과 동시에 우리 실정에 맞는 무스 케이크 개발에 전력을 다할 것으로 알려졌다.



▲ 매장전경. 화사한 이미지의 매장은 무스 케이크의 식감을 더욱 높여준다.



▲ 주방을 고객들에게 오픈시켜 보이지 않는 면이 없도록 했다.



▲ 외장전경.

탄탄한 제품력을 갖춘 '케익하우스 밀레' 예쁘고 화려한 디자인의 케이크 선보여

지난 1월 10일 신촌 로타리 인근에 케익하우스 밀레(대표 박준상)가 오픈했다. 점포가 위치한 곳은 대학가 부근의 유흥가로 사람들의 왕래가 많은 편이어서 1급 상권에 속하는 곳이다.

매장에 있는 쇼케이스에는 예쁜 디자인의 다양한 케이크가 진열돼 있어 같은 종류의 제품이라도 선택의 폭이 넓은 게 특징이다. 박준상 대표는 오랫동안 프랜차이즈 업체에서 제과 기술인으로 근무한 데다 일본에서 양과자를 공부한 중견 기술인이다.

이 곳에서 취급하는 품목은 케이크류 이외에도 요거트 머핀, 생크림 카스텔라, 호두 향남빵, 구겔 호프 등으로 다양하다. 이 밖에 미니 케이크류와 양과자, 샌드위치도 판매하고 있으며 고객의 취향에 따라 탄력적으로 생산 품목과 양을 조절할 계획이다.

점포는 매장과 공장을 합쳐 17평 규모지만 6명의 생산인원이 케이크를 비롯해 60여 종의 제품을 생산한다. 케익하우스 밀레는 한 계층 뿐만 아니라 다양한 계층의 고객을 끌어들이는 목표로 획일성을 탈피해 제품의 다양성을 추구하고 있다.

또한 제과점도 인터넷 시대에 보조를 맞춰야 한다는 구상 아래 도메인 등록과 홈페이지 개설도 추진중이다. [K]

〈글/ 정한상〉



▲ 매장전경. 케이크 이외에도 밤만주, 크로칸트, 치즈 쉐브론 등의 다양한 제품이 있다.



▲ 쇼케이스에는 예쁜 디자인의 다양한 케이크가 진열돼 있다.