

# 일본 ABC쿠킹스튜디오의 마케팅 전략

## 무료체험학습 통해 일반인 수강생 확보

〈취재 / 허미경 jpkkyong@mbakery.co.kr〉



▲ 실제 강좌뿐만 아니라 체험학습도 소수정예 방식으로 진행된다.



▲ 아몬드 스폰지 케이크 완성!

일본의 ABC쿠킹스튜디오는 일반인들에게 제과제빵을 널리 알리고 홈메이드 쿠킹법을 가르치는 교육기관이다.

이 업체는 일본의 대학에서 실시하고 있는 체험학습을 응용해 직장여성이나 여대생 등 제과제빵에 관심이 많은 사람들을 대상으로 무료체험학습을 활발히 전개하고 있다.

현재 일본 전국에 총 39개의 스튜디오를 보유하고 있는 이 업체는 무료 청강 쿠폰을 배부하고 신청자들의 접수를 받아 제품을 한가지씩 만들 수 있는 기회를 제공하고 있다. 2~3시간에 걸쳐 제품을 만드는 경험을 통해 체험자들은 제과제빵에 매력을 느끼게 되고 이것이 수강으로 연결되게 된다.

수업은 요리, 제과, 제빵 세가지 부문으로 각각 A, B, C, D 클래스의 레벨로 나뉘어 각자의 스케줄에 맞춘 수

업이 진행되며 각 단계마다 약 6~10가지 가량의 제품을 완성하도록 하고 있다. 또한 수강생들이 자신이 만든 제품을 선물할 수 있도록 포장을 위한 상자, 리본 등을 완벽하게 준비해 제공하는 것도 특징이다.

한편 수강생 가운데 A~D단계까지 모든 과정을 마친 수료생은 체험학

습을 하러온 학생들에게 시범을 보이는 예비강사로 채용되는 기회가 주어진다. 또한 실력에 따라 A단계, B단계 강사 등으로 레벨을 높여 정식 클래스의 강사가 되기도 하고 제과업계로 진출하는 경우도 있다.

이같은 ABC쿠킹스튜디오의 시스템은 교육의 수요자를 공급자로 전환시킴으로서 자체적으로 인력난을 해결하고, 직장인이나 전업주부에게 취미를 부업화할 수 있는 길을 열어주고 있다.

手作り(손수 만들기) 붐을 등에 업고 시작한 ABC쿠킹스튜디오는 제과인 양성 뿐만 아니라 일반인들에게 직접 다가가는 마케팅 전략으로 일본인들이 더욱 빵과 과자를 찾게 하는 모티브를 부여하고 있다.

### Quiz 제23회

1. 지난 10월 19일부터 나흘에 걸쳐 코엑스에서 열렸던 제과제빵 전문 전시회의 정식 명칭은?
2. 박찬희씨에 이어 우리나라 두 번째 제과명장의 영예를 수상한 사람은?
3. 세계의 빵의 역사 속에서 발효빵이 처음으로 탄생한 지역은 어디인가?

힌트는 여기에 : 1. SIBA 2001 특집 2. 베이커리 뉴스 3. 제빵의 이해

〈지난 10월호 제22회 Quiz 정답〉

1. 세계제빵월드컵대회
2. 그레나딘 시립
3. 77개

〈지난 9월호 제21회 정답자〉

- 백동조 서울 성동구 금호2가 449-1
- 정 숙 부산시 북구 구포1동 613-21
- 김동현 충북 충주시 호암동 554-7
- 이재현 충남 논산시 덕지2동 331
- 전경화 서울시 성북구 중암1동 55-11