

무더위! 시원한 '아이스크림' 이 몰려온다

아이스크림케이크의 가능성 및 아이스크림 시장 리뷰

■ 취재 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr

본격적인 여름이 시작되면서 베이커리업계에 비수기가 다가오고 있다.

해가 거듭될수록 약진하고 있는 외식업계와 패스트푸드업계를 감안하면 업계의 여름철 매출공백이 더욱 크게 느껴진다.

이 상황을 극복할 대안이 심각하게 연구되고 세워져야한다는 목소리가 베이커리 현장 곳곳에서 나오고 있다.

본지는 이런 고민의 선두에 서서 새로운 상품 아이템으로 아이스크림과 아이스크림케이크 시장을 집중 조명한다.

여름철 방학과 휴가시즌에 맞춰 아이스크림 시장을 리뷰하는 동시에 아이스크림케이크의 시장 가능성을 전망해본다.

아이스크림 시장 1조 200억원대 ... 프리미엄급 급성장

국내 아이스크림 시장은 90년대 들어 전체적으로 꾸준한 매출 신장을 보이며 성장세를 유지하고 있다. 업계의 통계에 의하면 양산업체가 연간 9,000억원, 프리미엄아이스크림 시장이 약 1,200억원대의 매출을 기록하고 있는 것으로 알려졌다. 기존의 양산업체에서 공급하는 아이스크림 제품이 지속적인 매출을 올리며 안정적인 시장을 구축하는 사이에 프리미엄급 아이스크림의 외국 브랜드가 대거 유입되면서 국내 아이스크림 시장은 매출과 유통과정에서 상당한 탄력을 받고 있다는 것이 일반적인 분석이다. <표 1 참조>

소비자들의 입맛이 고급화되면서 이런 경향은 앞으로 시장의 흐름을 더욱 주도할 것으로 보인다. 알

려진 대로 프리미엄아이스크림은 유지방 함량을 높이고 생크림과 천연과일 등 고급재료를 집목함으로써 양산업체 제품에 비해 '고급스럽고 영양이 높다'라는 이미지 차별화에 성공한 제품들이다.

또한 이들 프리미엄아이스크림 업체들은 품질 향상과 함께 숙성된 마케팅력을 시장에 도입함으로써 단순한 상품 이상의 브랜드 이미지 창출에 성공한 것으로 평가받는다. 이 과정을 거치며 업체들은 프리미엄아이스크림과 기존 양산업체의 제품이라는 단순경계를 넘어서 독자적인 시장구축에 들어선 것으로 받아들여지고 있다.

프리미엄 아이스크림을 수입하는 회사들은 '다양한 종류에 골라먹는 재미', '부드러운 맛에 고급스러움까지' 등 타깃이 분명한 전략광고를 통해 소비자들의 아이스크림 소비기호를 새롭게 생산해냄으로써 시장 확산을 주도하고 있다. 최근에는 녹차아이스크림과 저칼로리 제품을 비롯해 다양한 기능성제품을 선보이면서 소비자들에게 더욱 가까이 가고 있어 앞으로도 아이스크림시장은 이 업체들이 한동안 주도할 것으로 보인다.

외국의 경우는 고기맛, 멸치맛이 나는 아이스크림에 이어 생선맛이 나는 아이스크림까지 등장해 더욱 다양해지는 식생활을 엿볼 수 있다. 최근 들어 프리미엄아이스크림은 디저트용으로 인식되던 과거와 달리 젊은 여성들 사이에서 식사대용으로도 소비되고 있다.

<표 1> 아이스크림 브랜드 현황 *업체는 가나다 순

업체	취급품목	연락처
기린	제과점용 아이스크림, 빙과 제조	www.kirin.co.kr
돌로미티	생과일 이용한 아이스크림, 홈메이드 제품	www.dolomiti-icecream.co.kr
디핀다트	수입 구슬아이스크림 판매	www.dippindots.co.kr
테르데글라스	생과일 이용한 프랑스풍 홈메이드 제품	www.terredeglace.co.kr
라벨리	제과점용 아이스크림, 냉동찹쌀떡, 빙과	www.lavelee.co.kr
롯데나뚜루	12가지 아이스크림, 빙과	www.lotteconf.co.kr
배스킨라빈스	31가지 아이스크림	www.baskinrobbins.co.kr
아이스빙빙	아이스크림 종합 유통점	www.icecream.co.kr
아이스월드	아이스크림 종합 유통점	www.ice2u.com
에라드	수입아이스크림, 케이크, 제과	www.glacesERHARD.com
코니아일랜드	32가지 아이스크림	www.coneyisland.co.kr
TCBY	수입아이스크림, 후로즌, 아이스바	.
하겐다즈	수입아이스크림, 아이스바 판매	www.haagendaz.co.kr

식생활 습관의 변화로만 보기에는 보다 복합적인 요인이 반영되고 있다는 것이 업체 관계자들의 공통적인 시각이다.

지난 5월 명동에 문을 연 아이스크림 전문점의 한 관계자는 “정통 아이스크림숍에서 세트메뉴로 판매하는 ‘아이스크림정식’은 식사대용으로 충분한 영양분을 함유하고 있어 젊은층에서 인기가 좋은 편”이라며 “아이스크림정식의 경우 9,000원대의 다소 비싼 가격으로 판매되고 있으나 다양한 아이스크림과 생과일을 한꺼번에 즐길 수 있는 점이 고객들로부터 좋은 반응을 얻고 있는 것으로 안다”고 말했다.

수입 설비업체 활기 ... 국산 설비는 이제 막 첫걸음 때

아이스크림 시장의 확대는 관련 설비의 발전을 전제한다는 점에서 연관 산업에도 긍정적인 영향을 줄 것으로 보인다. 아이스크림 제조기기를 비롯해 냉동·냉장 쇼케이스 등 아이스크림 판매를 위해서 반드시 구비해야 하는 설비들을 수입·제조하는 회사들의 움직임이 바빠진 것도 최근의 아이스크림 시장의 호황과 무관하지 않다. 이를 반영하듯 여름철로 접어들면서 본격적인 성수기를 맞이한 업계에서는 어느 때보다도 바쁜 움직임을 보이고 있다.

현재 국내에는 아이스크림과 관련한 기계를 생산하는 업체와 관련 장비를 유통하는 회사들이 영업을 하고 있다.<표 2 참조> 이중 대부분의 업체가 관련



▲ 수입 아이스크림기계는 생산 브랜드에 따라 각각의 특성이 다른 것으로 알려졌다. 사진은 수입된 벌크제품 생산용 아이스크림기계.

설비를 수입하는 것으로 알려져 국산제품의 자체 생산은 그다지 많지 않은 것으로 알려지고 있다. 설비 업체들에 의하면 아이스크림기계의 수입라인은 주로 유럽과 미국산 제품이며 일본의 수입기계도 상당수 국내에 들어와 있는 것으로 확인됐다.

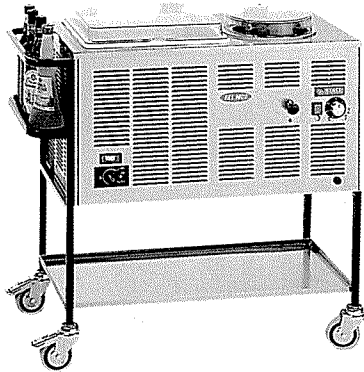
아이스크림은 생산 후의 2차 처리 과정에 따라 소프트아이스크림과 벌크제품인 하드아이스크림으로 분류된다.<표 3 참조> 1차 생산된 제품을 냉동고로 옮겨 아이스크림을 떠 옮기는 이른바 스쿠퍼(Scooper) 제품이 하드아이스크림으로 통칭되고 있으며 소프트아이스크림의 경우 최근에는 콘제품에서 컵제품으로 추세가 옮겨가는 중이라는 게 관계자들의 설명이다.

<표 2> 아이스크림 장비 업체 *업체는 가나다 순

업체	취급품목	연락처
고려통상	전문 아이스크림 기기, 빙과기 전 품목	www.yescall.com/kotrad
동원정밀	수입 하드아이스크림 전문 취급	www.dwp.co.kr
미건시스템	냉동쇼케이스, 아이스크림 자동판매기	www.scotsman-ice.co.kr
비타종합	아이스크림 쇼케이스 전문	02-598-2323
세미기업	소프트아이스크림기기, 아이스크림 원액	www.samicorp.co.kr
세한산업	멀티아이스크림 판매기	02-488-9767
신영냉기	벌크전문 아이스크림 취급, 냉동 쇼케이스	031-452-4956
한아통상	소프트·벌크아이스크림, 아이스크림 원액	www.hanaa.co.kr

<표 3> 소프트·벌크 아이스크림 분류

	소프트	벌크
판매장소	가로×세로 1m 이내	가로 1m×세로 1m
판매상품	1~3가지	4가지 이상
판매시기	봄~가을	사계절
포장여부	불가능	가능
위생관리	장비 세척 작업	냉동 온도 유지
유통기한	있음	없음



▲ 한 업체가 수입·판매하는 아이스크림 생산 기계. 소프트용 아이스크림과 하드용 아이스크림을 장치 변환에 의해 모두 생산할 수 있다. 분말로 된 원료에 다양한 첨가물을 넣어 제품을 생산할 수 있다.

아이스크림을 생산하는 기계는 대부분 비슷한 형태와 처리과정을 가지고 있다. 기계는 제품이 배출되는 출구에 따라 크게 3구제품과 1구제품으로 분류된다. 1구제품은 다시 용량 차이에 따라 대·소로 나뉜다. 3구제품은 일반적으로 2종류의 재료를 넣었을 때 보통 좌우측이 각 재료의 제품을 생산하게 되며 가운데 출구에서 좌우측의 재료가 혼합된 제품을 생산하는 방식이 일반적이다.

수입업체의 한 관계자는 “국내에 들어온 아이스크림기계 브랜드는 미국의 테일러사 제품과 이탈리아의 스타사 제품, 그리고 일본의 미쯔비시사 제품이 대다수이며 미국제품의 경우 소프트한 맛은 있으나 오버런(거품)이 많은 경향이 있어 빙수 등 2차 가공 제품에는 잘 맞지 않을 수 있다”며 “식생활이 비슷한 일본의 제품은 오버런이 떨어지는 경향이 있지만 2차 제품은 더 안정적이어서 어떤 제품을 취급할 지



▲ 베이커리에서 많이 취급하는 아이스캔들을 만드는 모습. 최근 들어 캔디형태의 제품을 벗어나 떠먹는 컵 형태로 제품 유행이 변화하고 있는 추세다.

구매자들의 판단이 중요하다”고 말했다.

관계자들의 말을 정리해보면 기계를 취급할 수 있는 공간과 비용을 충분히 고려한 후 신중하게 제품 구입에 나서는 것이 중요하다는 것을 알 수 있다. 베이커리에서 취급할 수 있는 기계의 경우 평균적으로 약 2평 정도의 공간과 1,000만원 안팎의 비용이 드는 것으로 알려졌다. 최근의 제품 소비경향이 테이크아웃 형태로 옮겨가고 있다는 것도 고려해야 할 사항으로 지적된다. 공간에 대한 부담보다는 어떤 제품을 판매할 것인지에 대해 더욱 신중한 검토가 필요하다는 것이다.

한편 아이스크림을 취급하는 브랜드가 늘어나면서 사용하는 원료에 대한 관심도 증가하고 있다. 유지방을 재료로 만들어지는 아이스크림은 원액과 분말로 된 원료를 사용하고 있는 것이 대부분이다. 국내 원료 업체는 빙그레와 매일유업이 대표적으로 빙그

<표 4> 수입 브랜드 기계 특징 *가격은 환율변동에 따라 차이가 있음.

구분 \ 수입국가	미국	일본	이탈리아
추출구	1구, 3구 혼합형	1구, 3구 혼합형	1구, 3구 혼합형
시간당 생산량	150~450EA	90~250EA	5.5~12Lt
소비전력	1~8KW	0.65~6KW	0.55~1.1KW
가격대	500~1500만원	1200만원	1000만원

<표 5> 국내 아이스크림케이크 생산 업체

업체	품목
정향우케익	10여제품 생산. 20개 자체 브랜드캐릭터 개발
코니아일랜드	프티라운드, 러브하트레인보우 등 13제품
배스킨라빈스	스위트 러브 하트 등 13제품
나뚜루	아이스크림케이크 기본 품목
파리방스	공장 준공 후 준비 중

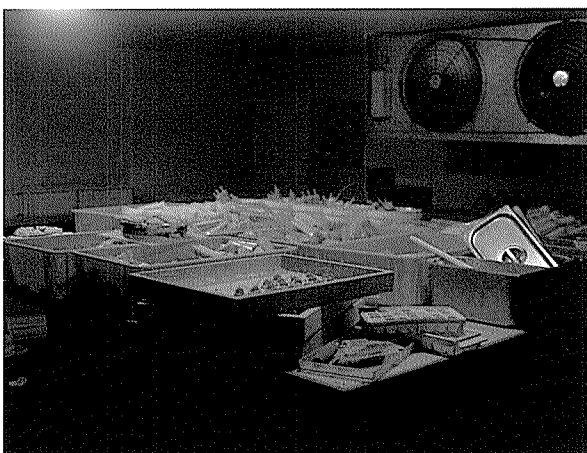
례의 경우 동물성유지방을, 매일유업의 경우 식물성 유지방을 주로 취급하고 있다.

아이스크림케이크 시장 ... 냉동고 갖추면 충분히 승산

전체 아이스크림 시장이 여름철에 접어들면서 성수기를 맞이하고 있는 가운데 아이스크림케이크가 베이커리 매출 향상을 위한 새로운 아이템으로 부각되고 있다. 아이스크림케이크의 등장이 여름철에 특별한 기획상품이 없는 베이커리 입장에서는 상당히 고무적이라는 것이 대체적인 분위기다.

이런 배경에는 소비자들의 아이스크림에 대한 구매력이 점차 증가하고 있다는 점과 여름이라는 계절적 변수, 관련 산업의 기술력이 발전하면서 아이스크림의 유통이 가능해졌다는 점 등을 우선 지적할 수 있다. 특히, 소비자들이 아이스크림 제품 자체에 상당히 친숙해져 가고 있다는 점은 아이스크림케이크 확산에 무엇보다 긍정적인 기여를 할 것으로 업계에서는 받아들이고 있다.

이런 분위기 속에서 최근 아이스크림케이크를 주제로 세미나가 열리는 등 어느 때보다도 관심이 고조되고 있는 것을 알 수 있다. 업계 관계자들은 “베이커리에서 취급할 수 있는 아이스크림제품이 현실적으로 한정될 수밖에 없다”며 “제품 품목을 늘려야



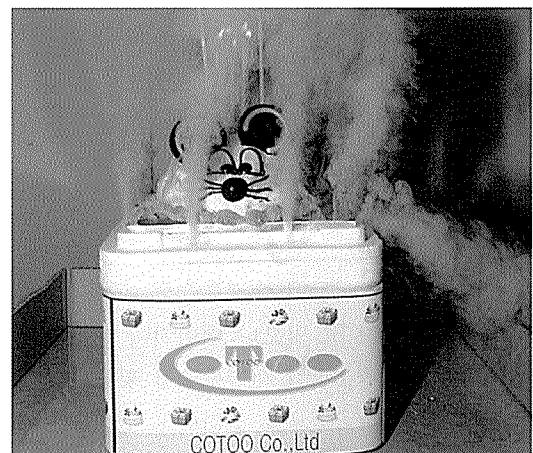
▲ 아이스크림을 보관하고 있는 냉동창고. 영하 20℃ 정도를 유지할 수 있는 창고를 보유하고 있어야 대량생산에 이은 제품 판매가 가능한 것으로 알려졌다.

한다는 점도, 아이스크림케이크가 새로운 품목으로 가능성이 있다는 것도 충분히 인정하지만 비용과 공간문제가 큰 걸림돌”이라고 말해 고민의 한 부분을 털어냈다.

한편 아이스크림케이크에 대한 가능성과 비관적인 전망이 엇갈리고 있는 가운데 정항우케익에서 지난 5월부터 아이스크림케이크 생산 체제에 들어가 관심을 모으고 있다. 아이스크림기계를 갖추고 자체 생산에 들어간 이 업체는 부산을 근거로 활발한 영업 활동을 펼치고 있는 케이크 전문 브랜드로서 7월말부터 하루 7톤, 월 210톤을 생산한다는 계획이다.

이 업체 정항우사장은 “과거 케이크의 흐름이 버터케이크에서 생크림으로 옮겨왔듯이 앞으로는 아이스크림케이크가 상당한 주목을 받을 것으로 판단한다”며 “전체 아이스크림 시장이 매년 60%가량 증가하고 있어 아이스크림 전체 시장의 밝은 전망과 함께 아이스크림케이크 역시 시장 잠재력을 충분히 갖고 있다고 확신한다”며 자신감을 드러냈다.

하루 400개의 아이스크림케이크를 생산한다는 계획을 가지고 충분한 시장성 검토를 거쳤다는 이 업체는 부산시 금정구 본사에 작업실 150평과 보관냉동창고 등 전체 450평에 이르는 공장을 갖춘 것으로 알려졌다. 이 업체는 10여종의 케이크를 1호부터 4



▲ (주)코투의 아이디어 상품인 드라이아이스를 이용한 아이스크림케이크 포장재. 드라이아이스에서 뿜어져 나오는 연기가 환상적인 분위기를 연출해 한층 제품의 이미지를 상승시키고 있다.



▲ 7월부터 아이스크림케이크 대량생산에 들어가는 부산의 정향우케익 전경. 아이스크림 생산기계 3대를 보유한 것을 비롯해 전담 기술자가 투입돼 국내 베이커리업체 최초로 아이스크림케이크의 대량생산 체제에 들어간다.

호 사이즈까지 생산할 계획으로 특히, 20여종의 캐릭터를 자체 디자인실에서 개발해 제품에 부착함으로써 확고한 브랜드 이미지를 굳혀나간다는 전략이다.

한편 아이스크림케이크 포장 박스에 대한 새로운 아이디어로 지난해 우수중소벤처기업으로 지정받은 (주)코투(www.cotoo.co.kr)는 드라이아이스를 이용한 획기적인 상품을 내놓아 관심을 집중시키고 있다. 이 업체가 개발한 케이크 박스는 드라이아이스를 박스 뚜껑 내부로 들여놓음으로써 드라이아이스를 소비자가 직접 만질 경우 발생할 수 있는 화상을 방지하는 동시에 제품을 적정한 온도로 유지해줌으로써 제품의 냉온성을 높였다는 평가를 받고 있다.

이 업체 예상철사장은 “김해에 대지 600평의 드라이아이스 공장을 준공하고 본격적인 생산체제에 들어감으로써 보다 원활한 제품 공급이 이루어질 것으로 본다”며 “케이크 이동시 충격흡수를 위해 스티로폼으로 박스를 제조하고 있으나 베이커리 매장 내부에 진열공간을 줄이기 위해 사탕수수를 활용한 재질을 도입하는 것을 적극적으로 고려하고 있어 조만간에 매장 내부의 진열공간도 획기적으로 줄여나갈 것”이라고 말했다.

베이커리업체가 아이스크림케이크를 생산할 수 있는 기반을 마련하기 위해서는 걸림돌을 하나둘 줄여나가는 것이 현실적으로 가장 적절한 방안으로 분석된다. 자체적으로 벌크아이스크림을 직접 생산해 케이크에 이용할 수 있는 것이 가장 좋은 방법이나 고가의 장비를 구입하는 것이 어렵다는 점과 생산설비 설치에 따른 공간확보의 문제가 우선 거론된다.

결론적으로 말하자면 베이커리매장에서 아이스크림케이크를 제조해 판매할 수 있을 것으로 보인다. 방법은 아이스크림 전문 업체의 벌크제품을 공급받아 케이크를 제조하면 된다. 기존의 아이스크림케이크가 아이스크림만으로 이루어진 것에 비해 베이커리에서 판매하는 제품은 시트 위에 다양한 아이스크림을 응용할 수 있어 차별화를 이룰 수 있을 것이다. 기획상품으로 출시할 경우 훨씬 고급스럽고 다양한 맛을 창출할 수 있어 유망 상품으로 자리잡을 가능성이 훨씬 크다.

또한 견과류 등 다양한 첨가물을 제품에 도입하면 상당히 다양한 제품 컨셉이 가능해 소비자들로부터 좋은 반응을 얻을 수 있을 것으로 전망된다. 다만 몇 가지 부분에 대한 비용지출이 선행돼야 할 것으로 지적된다. 벌크아이스크림은 영하 20℃에서 보관하지 않으면 제품 성형 후에 주저앉을 수가 있다. 따라서 제품 보관이나 유통에 지출되는 비용은 사업주가 부담해야 할 것으로 보인다.

아이스크림업체 관계자들은 “베이커리매장에서 정기적으로 일정한 양의 벌크아이스크림이 소비될 수 있다는 필요조건이 충족되면 전문 아이스크림숍에서 물량을 납품하는 것이 가장 좋은 대안이 될 것”이라고 말한다. 베이커리 몇 업체가 공동브랜드를 형성해 제품을 공급하는 방안도 논의될 수 있다는 의견이다. 무더위가 찾아오면서 아이스크림 시장이 점점 달구워지고 있다. 그 동안 가능성으로만 여겨지던 아이스크림 시장이 어떤 시원한 입맛을 전해줄 지 꾸준한 관심과 심도있는 논의가 지속돼야 할 것으로 보여 업계의 발빠른 대응이 주목된다. [E]