

## 테이크 아웃 복합매장 ‘가또 케이크’ 일본식 조각 케이크를 비롯, 차별화된 아이템

### 판매 제품

- 일반 조각 케이크 2,500원,
- 3호 2,700원/
- 캐릭터 케이크 미니 9,000원,
- 1호 1만 1,000원/
- 아이스크림 케이크 1호 1만 1,000원,
- 2호 1만 3,000원, 3호 1만 9,000원/
- 허브차 3,000원, 콜라·샤이다 1,000원,
- 생과일 주스 2,500원
- 와인 6,000원~30,000원

### 위치

선릉역 3번 출구에서  
50m 직진해 사거리에서 우측으로  
50m 가면 오른쪽에 위치.

1. '가또 케이크로 오세요~!'.  
역세권과는 다소 동떨어진 위치지만 인근에 사무실이 많다.
2. 꽃장식물, 대나무 등으로 매장 분위기를 고급스럽게 변모시켰다.
3. 입으로 녹아드는 부드럽고 담백한 맛의 치즈 케이크는 영양이 풍부해 간식으로 인기가 높다. 티라미수, 고구마 케이크 등 다양한 조각 케이크가 이곳의 판매 제품.
4. 고급 에스프레소 커피와 조각 케이크를 결합한 테이크 아웃 커피 전문점 형태의 메뉴도 준비 중이다.

가또 코리아(대표 : 송용덕)가 케이크 카페 프랜차이즈 사업에 나섰다. 지난 5월 가또 코리아가 일본식 조각 케이크와 천연 생과일 주스, 샌드위치 등 다양한 아이템을 갖춘 '가또 케이크' 직영 1호점을 선릉역에 개설했다. 일본 전역에서 30여년 동안 고품격의 제품으로 고객에게 인지도를 쌓아온 가또 미작사가 선보인 가또 케이크는 다양한 메뉴를 접목한 테이크 아웃형 복합매장으로 신세대층을 겨냥한 점포.

이곳은 일본 가또 미작사가 생산하는 고급 제품의 노하우와 일본식 매장 인테리어를 접목시켜 일본의 색깔이 담긴 케이크 카페로 고객을 끌어들이고 있다. "다양한 메뉴를 조각 케이크와 함께 판매하는 것이 일본에선 이미 새로운 형태의 베이커리 모델 습으로서 각광받고 있는 운영 방식"이라고 송용덕씨가 덧붙인다.

매장에 들어서면 화이트로 단장한 벽면과 바다, 푸른 빛이 감도는 조명이 눈에 띈다. 베이커리와 카페를 접목시킨 매장으로 '연령층에 관계없이 편안함을 누릴 수 있는 공간'을 인테리어 컨셉으로 하고 있다. 인근에 사무실과 상가가 밀집해 있어 점심 시간 및 퇴근 시간대를 이용해 매장을 찾은 고객이 주를 이룬다.

가또 코리아는 앙증맞은 모양의 캐릭터 케이크와 달콤한 초코 무스 케이크, 생크림 케이크를 일본 현지 맛과 동일하게 생산하고 있다. 각 제품은 한 조각에 2,500원대의 비교적 저렴한 가격에 판매되고 있다. 상큼한 맛이 일품인 컵에 담긴 과일 젤리와 물 젤리 등도 이곳의 대표적인 인기 제품이다.

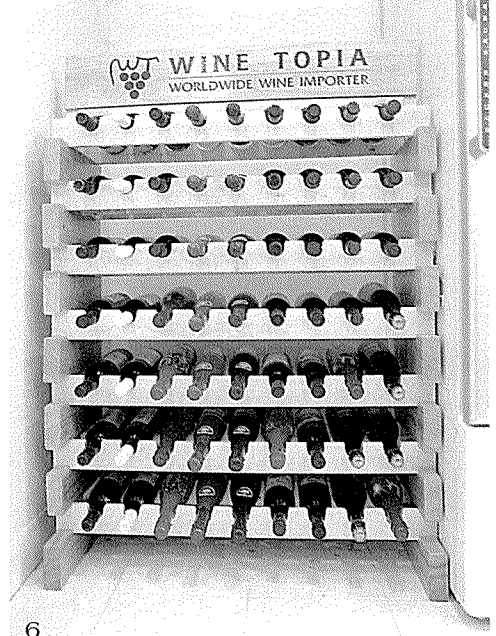
특히 직접 구운 빵으로 만든 샌드위치, 아이스크림 케이크, 생과일 주스 등의 메뉴가 여름철 비수기에 매출 상승 역할을 톡톡히 할 것으로 보인다. 가또 코리아는 딸기, 키위, 파인애플, 망고 등 생과일을 냉동 펠레 상태로 보존해 계절에 구애받지 않는 다양한 생과일 주스를 판매하고 있다. 이 업체는 향후 음료 메뉴를 보강해 최근 건강 음료로 젊은이들의 사랑을 받고 있는 버블티와 고급 원두 커피를 가맹점에 선보일 계획이다. 경기도 광명시에 생산 공장을 가동중인 이곳은 일반 케이크 카페에 무스 케이크를 공급 중이며 앞으로 다양한 제품을 생산해 가맹점을 위주로 사업을 전개할 예정이다.

가또 코리아는 제2공장에서 냉동 생지를 생산해 각지에 공급하고 있다. 이곳에서 판매중인 샌드위치도 파베이킹(par-Baking) 방식을 적용한 냉동 생지로 만든 제품이다. 파베이킹은 냉동 생지를 오븐에서 살짝 구우면 빵이 되는 프랑스 스타일의 빵 제조방식. 빵 제조 시간을 대폭 단축하고 작업도 간단해 소형 점포의 적은 인력으로도 다량 생산이 가능하다.

부담 없는 가격에 편안한 실내 인테리어가 한층 돋보이는 가또 코리아의 무스 케이크를 한 입 베어 물면 부드러운 식감이 행복감에 젖게 한다. '작은 공간이라도 제대로 된 제품으로 단골 고객을 늘리는 것이 바람'이라는 사장의 목소리가 제품 하나하나에 묻어있다. <취재 / 임희정 lim@mbakery.co.kr>



5



6



7

- 5. 케이크 쇼케이스, 오븐, 급속 냉동고, 아이스크림 냉장고 등으로 매장 시설 완료. 매장 인테리어 및 작업장 시설은 본사에서 전담해 완공한다.
- 6. 오묘한 향과 빛깔이 빛아내는 예술 - 와인. 선물용 제품으로 프랑스 및 칠레산 와인이 판매되고 있다.

**7. 투명 과일 젤리 / 재료 중량(g)**

한천 6, 설탕 600, 물 500, 백포도주 500, 레몬 껍질 1개분, 키위 푸레 적당량, 생크림 적당량

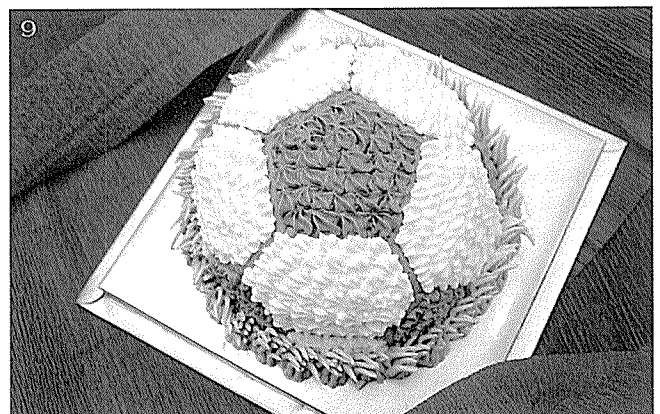
**만드는 법**

- ① 한천을 30°C의 미지근한 물에 1시간 동안 담근다.
- ② 한천을 건져내 물과 섞어 중간불에서 완전히 녹인다.
- ③ 설탕, 레몬 껍질 간 것을 넣고 고운 체에 받쳐 50°C까지 식힌다.
- ④ 백포도주, 키위 푸레를 넣어 섞은 후 볼브 틀에 넣고 냉동고에서 굳힌다.
- ⑤ 생크림을 얇게 얹어 모양을 낸 후 키위, 딸기, 배 등으로 장식한다.

8. 베이커리 산업의 인력난을 해결할 활로 모색의 하나로 떠오르고 있는 냉동생지 사업을 전개해 가맹점에 다양한 제품을 공급할 계획이다.
9. 축구공 모양의 캐릭터 케이크, 깜찍한 캐릭터 케이크는 어린이 생일 선물로 인기 만점.



8



9