

3



- ① 대구 지역에서 처음 시작한 케이크 하우스 마듀의 서울 1호점.
- ② 쫄깃쫄깃한 바게트에 치즈와 야채를 넣어 맛을 낸 샌드위치가 먹음직스럽다.
- ③ 단순한 인테리어가 돋보이는 마듀는 과감하게 벽 장식물을 제외시켜, 깔끔한 맛을 극대화시켰다.
- ④ 감쪽한 모양의 다양한 무스 케이크는 일본에서 전수받은 제과 기술을 응용해 만든 제품이다.
- ⑤ 무더운 여름, 마듀에서 커피나 생과일 음료가 차지하는 매출 비중이 50%를 웃돈다.
고급 원두를 갈아 만든 향긋한 마듀의 커피는 추천할 만하다.

신선한 샌드위치가 한가득, 케이크 하우스 마듀

젊음이 용솨음치는 거리, 성신여대 입구엔 유행에 민감한 세대가 항상 북적인다. 뽀뽀이 들어선 퓨전 음식점과 카페 사이로 케이크 하우스 마듀(대표 이효희)가 자리잡고 있다. 지난 12월 오픈한 마듀는 대구에서의 명성을 등에 업고 지방에서 서울로 진출한 케이크 및 샌드위치 전문 프랜차이즈 업체다.

기술자 출신인 본사 사장은 많은 사람에게 맛있는 제품을 전하기 위해 사업을 시작했다. 맛도 다르고 모양도 다른 20여 가지의 샌드위치와 33가지의 미니 무스 케이크가 마듀에서 판매되고 있다. 대표 제품인 호두 바게트는 호두가 섞인 바게트에 형형색색의 야채를 넣고, 소스로 감칠맛을 낸 제품으로 씹는 식감이 독특하다.

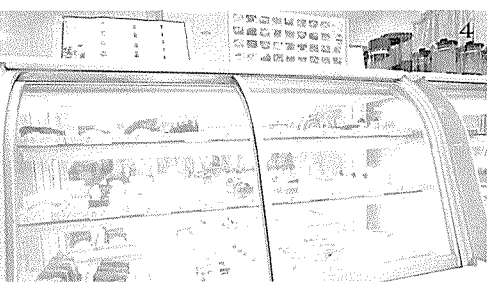
샌드위치의 맛은 재료의 질에 크게 좌우된다는 것을 마듀는 원칙으로 삼고 있다. 마듀 사장은 샌드위치의 균일한 맛을 내기 위해 매일 아침 시장에 나가 신선한 재료를 구입한다. 이곳에선 음료를 포함해 5,000원 정도면 한끼 식사를 해결할 수 있다. 샌

드위치와 더불어 인기품목인 고소한 마듀의 커피에는 “만드는 사람의 정성에 따라 커피의 맛에 미묘한 차이가 난다”는 사장의 소신이 담겨있다.

마듀가 지향하는 인테리어 컨셉은 ‘단순하고 깔끔한 공간’으로 실내 색상을 흰색 바탕에 연두색으로 포인트를 주었다. 보통 케이크 카페에서는 실내에 노란 조명으로 은은한 분위기를 연출한다. 그러나 마듀는 형광등을 사용해 카페가 아닌 패스트푸드점에 가깝게 실내 장식을 꾸몄다.

소박한 웃음이 인상적인 이곳 사장은 마듀에 대해 “너도나도 카페식으로 점포를 단장하는 요즘의 성향과는 사뭇 다른 특이한 점포조”라고 운을 떼며 “마듀는 패스트푸드점처럼 누구나 쉽게 접근할 수 있는 공간을 지향한다”고 말한다. 실제 이곳에서 판매하는 제품은 가격대가 저렴해 간편식을 선호하는 학생이나 직장인 등 구매 연령층이 다양하다.

▲ 케이크 하우스 마듀 : ☎ (02)927-0623



4

5

