



제품 단가 상승, 시장 더욱 넓어져

빼빼로데이 최고 이벤트데일로 등극

약 10년 전쯤 한 여고생이 11월 11일에 친구끼리 '키 크고 날씬하게 이뻐지자' 라는 의미에서 빼빼로를 주고받으면서 시작된 빼빼로데이가 발렌타인데이를 제치고 최고 이벤트데일로 등극했다. 시장이 더욱 확대된 올해 빼빼로 제품들을 살펴본다. 글 김영주 기자·사진 주현진

빼빼로데이는 발렌타인데이나 화이트데이 못잖은 큰 이벤트데일로 확실히 자리를 잡았다. 최근 빼빼로데이를 앞두고 롯데제과에서 10~30대 소비자 600명을 대상으로 설문조사를 한 결과 빼빼로데이에 참여해 봤다는 응답이 69%로 발렌타인데이(36%)보다 두 배 가까이 많은 것으로 나타났다. 또 대중성이 가장 높은 데이 이벤트를 묻는 답변(중복응답)에 빼빼로데이가 76.8%, 발렌타인데이 47.7%, 화이트데이 35% 순으로 나타나 빼빼로데이가 지난 10여 년간 급성장했음을 보여주고 있다. 1인당 평균 선물비용을 묻는 항목에는 빼빼로데이가 3만2천 원, 발렌타인데이 6만 원 이상으로 빼빼로데이에 발렌타인데이보다 훨씬 부담 없는 선물을 즐겨 하는 것으로 조사됐다.

빼빼로데이는 불황에도 불구하고 시장이 점점 확대되어 지난해보다 올해 시장이 더욱 커진 것으로 나타났다. 관련 업계에서는 지난해 800억 원대 매출에서 올해 900억 원대 매출을 넘길것이라는 전망이 나오는 등 빼빼로데이가 점차 대중화되면서 관련 시장도 급성장하고 있다.

아이디어 제품 인기 얻어

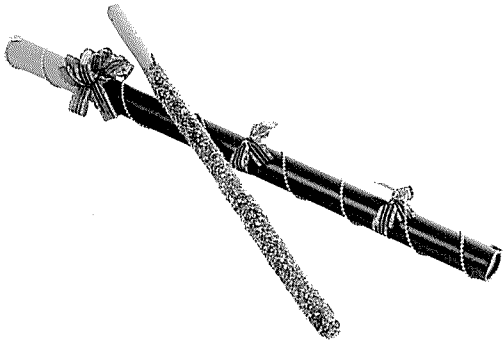
올해 빼빼로데이를 준비한 제과점에서도 빼빼로데이 매출이 대부분 지난해보다 상승한 것으로 나타나 효자 특수절로 자리매김했다. 특히 올해는 빼빼로데이 제품들이 지난해보다 제품 단가가 높은 것들이 많은 인기를 누리며 매출향상에 더욱 보탬이 된 것으로 분석됐다.

지난해 대부분 스틱 쿠키에 초콜릿을 입혔던 제품이었던 것에 비해 올해는 빼빼로 케이크, 빼빼로 집 등 톡톡 튀는 아이디어 제품들이 많이 선보였고 기존 빼빼로 제품도 부케 포장이나 막대 포장 등 화려한 포장으로 고객의 눈길을 끌었다.

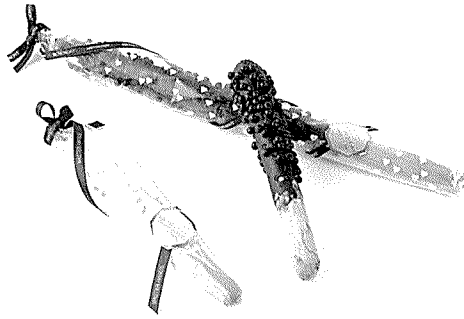
인천 구월동에 위치한 안스베이커리는 불량 빼빼로에 관한 뉴스가 나오면서 직접 만들어 신선한 '웰빙 빼빼로'를 이번 빼빼로데이 컨셉으로 잡고 홍삼, 치즈, 흑임자, 녹차 등 웰빙 재료를 넣은 반죽으로 빼빼로를 만들어 인기를 얻었다. 모양도 하트, 효자손 등 독특한 모양으로 눈길을 사로잡았다. 빼빼로를 인형에 담아 포장한 3만 원대 제품은 조기 품절 되는 등 큰 인기를 끌었다. 안스베이커리 안창현 상무는 "지난해 비해 올해 매출이 20~30% 정도 상승한 것 같아 시장이 더욱 확대되고 있음을 느꼈다"고 설명했다. 화곡동의 팡스 오페라는 예약제로 실시한 빼빼로 바게트가 80여 개, 2만 원인 빼빼로 집이 20여 개가 팔려나가는 등 아이디어 상품이 큰 인기를 얻었고 천호동의 하이몬드과자점에서는 1만5천 원에서 1만9천 원대 빼빼로 케이크를 선보여 일찍 품절 사태를 이루었다.

특히 빼빼로데이에는 주로 연인이나 특정인을 위해서는 다소 높은 가격을 제품을 선호하고 빼빼로 스틱 등 소재 제품은 적어도 3~4개 정도 구매해 주변 여러 사람들에게 선물하는 것으로 나타났다.

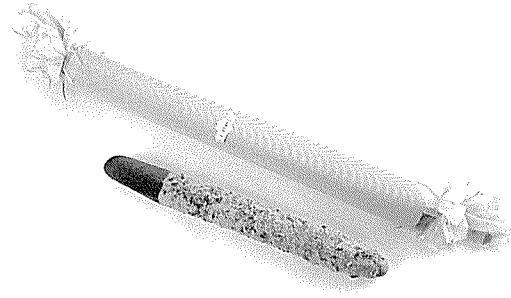
빼빼로데이는 이제 단순히 빼빼로를 나누는 날을 넘어서 특정 기념일로 자리잡으며 유통업체, 놀이공원, 영화사, 화훼업계 등 사회 전반에서 마케팅 요소로 활용하며 고객들을 잡는데 총력을 펼치고 있는 실정이라서 제과업계에서도 손님을 끌기위한 보다 철저한 준비가 필요할 것으로 보인다.



긴 스틱 형태의 제품을 고급스럽고 화려한 막대 포장지에 담아 판매했다. **마인초돌과자점**



스틱에 둥근 과자를 붙인 초콜릿을 입힌 제품으로 4가지 크기로 만들어 1천500원대부터 5천 원대까지 선보였다. 중간 크기가 가장 많이 팔렸다. **리치몬드과자점**



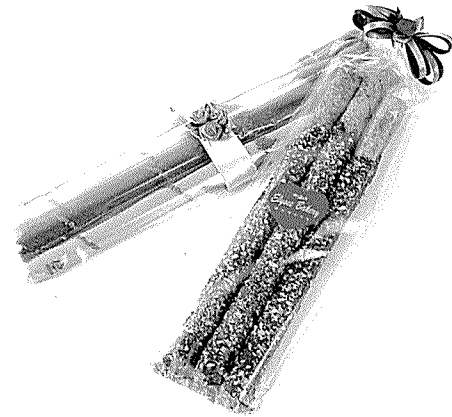
커다란 빵에 딸기 풍당과 견과류를 뿌려 만든 왕빼빼로 제품. **빵굽는작은마을**



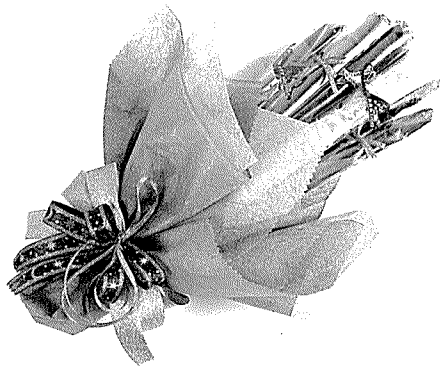
초콜릿을 입힌 빼빼로 외에도 다양한 종류의 빼빼로가 여러 가지 크기로 준비됐다. **김영모과자점**



녹차, 홍삼 등 웰빙 소재를 이용해 하트와 효자손 등 다양한 모양으로 인기를 끌었다. **안스베이커리**



반죽과 코팅 재료를 달리한 메론, 딸기, 바닐라, 크로칸트 4종류 빼빼로와 파이반죽으로 만든 빼빼로를 선보였다. **엘리제과자점**



여러 빼빼로를 엮어 부케 모양으로 포장했다. 기다란 빼빼로를 포장하는 방법으로 부케 방식이 많이 쓰였다. **레브드쉐프**



빼빼로 모양으로 만든 비스킷이 원형 케이크 옆면을 둘러 빼빼로 케이크를 만들었다. **하이몬드과자점**



빼빼로 비스킷을 이용한 또다른 제품 부쉬 케이크. **하이몬드과자점**