



(주)광명상사 키친에이드 믹서

믹서 한 대로 명품족 되기

소형 믹서의 대명사 '키친에이드'는 명품의 3요소 '품질 · 스타일 · 가치' 가운데 무엇 하나 빠지지 않고 모두 지니고 있는 제과업계 명품 중의 명품이다. 맛 좋은 케이크를 바라는 제과인이 존재하는 한 키친에이드의 명성은 영원히 계속된다.

글_김미선 기자 · 사진_한수정, 주현진

캐나다의 유명 컨설팅그룹 '유나이티드마케팅'은 최근 명품의 3가지 조건을 발표했다. 하나의 상품이 명품의 반열에 오르려면 '뛰어난 품질' '독특한 스타일과 디자인' '적당한 가격 대비 가치'라는 조건을 두루 갖춰야 한다는 것이다. 명품을 얘기하는 데 있어 또 하나 빠뜨릴 수 없는 것은 역사와 전통을 들 수 있다. 명품이란 본래 세월이 흐를수록 그 가치가 더욱 빛나는 법이다.

우리네 제과점에도 명품이 존재한다. 소형 믹서의 대명사 '키친에이드'는 제과인이라면 누구나 그 가치를 인정하는 명품이다. 작은 틀 하나라도 허투루 사지 않고 요모조모 따져보기로 유명한 제과인도 소형 믹서를 선택할 때만큼은 앞뒤 질 필요 없이 결론은 언제나 '키친에이드' 하나. 키친에이드 믹서야말로 명품의 3요소 '품질 · 스타일 · 가치' 가운데 무엇 하나 빠진 것 없이 모두 지닌 제과업계 명품 중의 명품이기 때문이다.

키친에이드 믹서는 1919년 세상에 첫 선을 보인 이래 '미국의 밥솔'이란 애칭이 붙을 만큼 미국 가정에서 하나의 생활필수품으로 자리 잡았다. 지난 2003년 세계조리사연맹의 조사에서 전 세계 요리사들이 가장 선호하는 믹서로 선정되는 등 이제 키친에이드는 고향 '미국'의 주방을 벗어나 전 세계의 주방에서 중형무진 활약을 펼치고 있다. 세계 소형 믹서 시장의 90%를 차지하고, 우리나라 시장점유율 또한 98%에 달하는 등 키친에이드의 활약은 거의 독무대 수준이다.

튼튼하고 세련된 세계 소형 믹서의 지존(至尊)

이처럼 여러 소형 믹서 브랜드 가운데 키친에이드만이 유독 돋보이는 까닭은 무엇보다 뛰어난 품질에서 찾을 수 있다. 대부분의 믹서가 벨트식을 채택하고 있는데 반해 키친에이드는 기어가 맞물려 돌아가며 회전날개를 돌리는 '기어식'으로 작동된다. 기어식은 벨트식에 비해 돌아가는 힘은 무려 15배나 세지만 기계소음은 훨씬 적고 튼튼하다는 장점이 있다. 미국 가정에서는 친정 어머니가 쓰던 키친에이드를 시집간 딸이 물려받는 일이 다반사

인데 대를 물려가며 쓸 수 있을 정도로 뛰어난 내구력 또한 반영구적으로 사용 가능한 '세라믹 기어'에서 비롯된 것이다.

믹싱볼과 회전날개 사이의 간격이 0.3mm로 거의 맞닿은 수준이라서 반죽이 바닥끝까지 남김없이 골고루 믹싱되며, 태양계의 행성운동 원리에서 아이디어를 얻은 믹싱볼과 회전날개의 교차회전은 키친에이드의 믹싱 효율성을 두 배 세 배 높여줬다. 키친에이드는 믹싱속도를 무려 10단계에 걸쳐 조절할 수 있어 반죽의 특성에 딱 맞는 속도를 정교하게 골라 쓸 수도 있다.

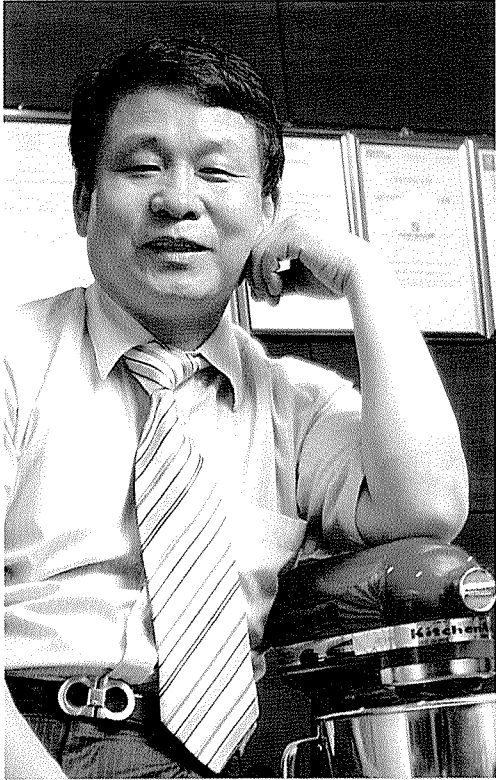
사람들이 키친에이드 믹서에 매료당하는 이유는 비단 기능만의 문제가 아니다. 부드러운 곡선이 편안한 느낌을 주는 디자인과 흰색이 주는 단조로움에서 과감히 벗어나 빨강 · 노랑 · 핑크 · 파랑 등 스무 가지가 넘는 컬러는 키친에이드 믹서를 선택한 사람만이 맛볼 수 있는 특별한 자랑거리다. 세련된 디자인과 개성 넘치는 컬러 덕분에 키친에이드는 그저 단순한 '기계'에서 세계 조리사들의 최고 애장품으로 가치가 한층 업그레이드됐다.

1970년대 후반 키친에이드는 우리 제과인 사이에서 전설 같은 존재였다. 키친에이드의 명성이 입소문으로 빠르게 번져갔지만 미군부대에서 고작 한두 대씩 흘러나오는 게 전부이던 시절이라 키친에이드 믹서 값이 암시장에서 10배나 치솟는 품귀현상을 보이기도 했다. 우리나라 시장에 키친에이드가 '공식적'으로 수입되기 시작한 것은 1981년 (주)광명상사가 굴지의 대기업들과 한판 경쟁을 벌인 끝에 제과시장에서의 전문성을 인정받아 키친에이드 본사와 국내 독점공급계약을 체결하면서부터다.

1990년대 생크림케이크의 히트는 국내에서 키친에이드의 앞선 기술을 눈으로 직접 확인시켜준 좋은 계기가 됐다. 제과점마다 키친에이드 하나쯤은 필수로 갖추게 된 것도 이때부터다. 맛 좋고 품질 좋은 케이크를 바라는 제과인들이 존재하는 한 진정한 명품 '키친에이드 믹서'의 명성 또한 언제까지나 지속되고 또 한층 성장할 것이다. ☺



interview



(주)광명상사 지광옥 대표이사

(주)광명상사는 미국 키친에이드·이탈리아 브레마·스페인 파고인더스트리 등 세계적인 명품으로 통하는 제과·주방기기를 전문으로 수입판매하고 있다. 지난 1977년 문을 연 이래 세계 최고 수준의 기계를 국내에 소개하는 역할을 줄곧 도맡아왔고 확실한 애프터서비스 정신으로 제과인의 신뢰를 한 몸에 받고 있다.

‘키친에이드 믹서’는 (주)광명상사에게 어떤 의미를 갖는 제품입니까?

‘키친에이드 믹서’는 우리 회사와 제과업계와의 단단한 연결고리나 다름없습니다. 지난 1981년 국내 굴지의 가전업체들을 물리치고 독점 공급계약을 체결한 순간부터 국내 소형 믹서 시장의 98%를 차지하게 된 지금까지 키친에이드 믹서는 늘 변하지 않는 우리의 대표 제품입니다. 지난 20년 동안 식품 관련 전시회란 전시회는 하나도 빼놓지 않고 모두 참가할 만큼 키친에이드의 명성을 한국시장에 알리기 위해 회사의 전력을 쏟아 부었죠. 키친에이드가 명성을 얻을수록 (주)광명상사에 대한 고객의 신뢰도 함께 높아졌습니다.

‘키친에이드 믹서’에 앞으로 어떤 변화가 있을까요?

키친에이드 믹서는 탁월한 품질은 물론이거니와 세련된 디자인과 스무 가지가 넘는 다양한 컬러로 세계를 감동시키고 있습니다. 이제 믹서 하나를 쓰더라도 자신의 개성과 스타일에 딱 맞는 것을 선택하는 시대란 거죠. 지금까지 국내에는 흰색과 검정색 등 기본 컬러만 소개됐었습니다. 앞으로 (주)광명상사는 감성 마케팅의 시대에 발맞춰 빨강·노랑·파랑 등의 원색을 비롯해 아몬드 크림·라벤더·피스타치오·코발트블루 등 다양한 색깔의 키친에이드 믹서를 소개할 계획입니다.

Information

상 호 (주)광명상사

대 표 이 사 지광옥

설 립 년 도 1977년 제과·주방기기 전문 (주)광명상사 설립

홈 페이지 www.kwmy.co.kr

주 소 서울시 성동구 성수2가 3동 281-30 광명빌딩

지하철 7호선 4번 출구 화양사거리 방면으로

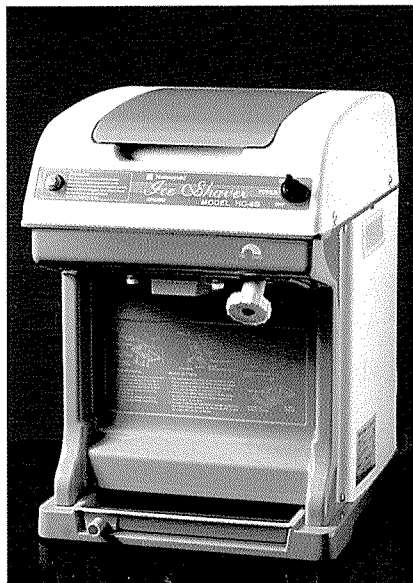
도보 7분 거리

연 락 처 Tel 02)467-7722

Fax 02)468-9933

대표제품

(주)광명상사는 믹서, 오븐, 음료, 레인지 등 세계 유명 제과·주방기기 브랜드의 국내 독점 수입업체로 유명하다. 키친에이드 소형 믹서를 비롯해 일본 추부사의 팔빙수 기계 또한 제과점에서 꾸준히 인기를 끌고 있다. 이탈리아의 'XTS'와 대만의 'Success' 등 파이클러 제품도 눈에 띈다.



추부 HC-6B 빙삭기

CHUBU사가 만드는 하츠유키 빙삭기는 일본 음료시장에서 최고의 인기를 누리고 있다. 특히 HC-6B 모델은 업소용 중용량 빙삭기의 대표격으로 소음은 적고 얼음입자는 매우 곱고 균일하다. 튼튼해서 잔 고장 없이 오래쓰기로 유명하다.



마이크로바 카푸치노

한 번의 버튼으로 원두 갈기에서 우유 거품까지 마무리되는 전자동 커피머신. 에스프레소, 카푸치노, 카페라떼, 마키아토 등 다양한 커피메뉴를 손쉽게 만들 수 있다. 세계적 커피 전문기업 Nuova Simonelli 제품이다.