



# 개성만큼 인기만큼 쿠키 전문점

쿠키는 다른 베이커리 제품보다 유통기간이 길고 만들기 간편한 장점 때문에 전문점으로서 가능성이 돋보이는 품목이다. 쿠키 전문점들은 아메리칸 스타일에서 프랑스 전통 과자까지 제각기 강한 개성을 지니며 고객을 유혹하고 있다. 최근 과자 파동이후 오히려 매출이 증가하며 활발해지고 있는 쿠키 전문점 시장을 살펴본다.

쿠키는 그 이름의 정의가 정확하게 규정되지 못할 정도로 많은 종류가 포함돼 있다. 특히 우리나라에서는 미국, 영국, 프랑스 등 다양한 나라에서 쿠키라고 불리는 것들이 혼재돼 있어 더욱 복잡한 양상을 띠고 있다. 쿠키는 비스킷, 구움과자, 프티푸르 등이 포함돼 있는 광범위한 의미로 사용되고 있다.

몇 년 전만해도 국내에서 쿠키는 제과점에서 선물용 제품으로 주로 판매됐다. 쿠키 전문점이라고 해피아 미세스 필즈 등 수입 쿠키 전문점 한두 곳이 전부였고 기능성 소재를 판매하는 업체에서 사이드 메뉴로 건강소재를 이용한 쿠키를 선보이는 것이 대부분이었다. 미국에서만 70%라는 경이적인 시장점유율을 차지하며 프랜차이즈 업계의 신화라고 알려져 있는 미세스 필즈 쿠키가 한국 산업개발에 의해 2002년 국내 시장에 들어왔지만 당시 비싼 돈을 주고 쿠키 하나를 사먹는 것에 익숙하지 않은 국내 소비자에게 어필하기엔 역부족이어서 2005년 수치 타산이 맞지 않는다는 이유로 한국산업개발은 미국 본사와의 재계약을 포기하게 됐다. 그 사이에 미세스 필즈를 통해 쿠키 전문점에 대한 인식을 새롭게 가지게 된 국내 고유 브랜드들이 하나씩 뿔뿔 생겨났다. 쿠키는 다른 베이커리 제품들에 비해 만드는 공정이 쉽고 유통기간이 길며 창업비용도 적게 든다는 장점이 있어 여성 창업자들에게 관심을 받으며 속속 선보이기 시작했다. 초창기 쿠키 전문점들도 미세스 필즈와 마찬가지로 소비자들의 낮은 인식 탓에 저조한 성장세를 기록해야 했다.

쿠키가 새로운 인기 아이템으로 각광을 받기 시작한 것은 지난 2004년 후반부터다. 고급 선물용 제품을 소개하기 위한 유통업계의 노력과 차 문화의 확산, 테이크 아웃 커피 전문점들의 급증, 웰빙 열풍 등 다양한 요인이 성장의 요인으로 작용했다. 백화점 등지에서는 해마다 명절 때 쿠키 선물 세트 판매가 늘면서 쿠키 아이템을 적극 홍보하고 있으며 쿠키 전문점들도 꾸준히 증가세를 기록하게 됐다. 쿠키 전문점 시장이 꾸준한 증가세를 보이면서 독특한 컨셉으로 개성을 앞세운 새로운 쿠키 전문점이 생겨나기 시작했다. 매장에서 구워 바로 판매하는 즉석 쿠키 전문점에서 예쁜 쿠키로 유명한 미국의 쿠키 전문점 엘리스 쿠키를 표방하는 모양 쿠키 전문점, 아메리칸 스타일의 쿠키만을 판매하는 아메리칸 스타일 쿠키 전문점, 우리나라의 떡과 구움과자의 중간 형태로 전혀 새로운 형태의 쿠키를 선보이고 있는 쿠키 전문점, 프랑스 전통 과자 형태의 쿠키를 판매하는 쿠키 전문점 등 개성이 강하고 다채로운 쿠키 전문점들이 선보이고 있다. 이들은 확실한 컨셉만큼 마니아 고객층의 사랑을 받으며 성장하고 있다.

쿠키 전문점들은 베이커리 매장이나 대량 생산 판매 쿠키 등과는 차별화하기 위해 고급화와 핸드메이드 전략으로 틈새시장을 공략한다. 다른 곳에서 볼 수 없는 자신만의 독특한 쿠키 제품을 갖는 것은 기본이며 쿠키에 들어가는 재료를 직접 수입해 사용하거나 견과류, 버터 등 고급 재료를 사용해 차별화에 노력한다. 특히 건강에 대한 관심이 늘면서 쿠키 전문점들은 천연 재료로만 제품을 만들어 이를 적극적으로 홍보하고 있다. 이러한 노력 덕분에 최근 식품 첨가물을 방영한 TV 보도로 과자 파동이 일면서 쿠키 전문점은 오히려 매출이 급증하고 있는 상황이다.

## Trend in 쿠키 전문점

### 고유한 아이템으로 개성을 살려라

쿠키는 종류가 많아서 단품 베이커리로 선보여도 다양성을 가질 수 있는 품목이다. 이런 점 때문에 쿠키 전문점들은 컨셉을 확실하게 잡고 자신의 점포에서만 볼 수 있는 고유의 아이템을 선보이고 있다. 레시피 연구를 통한 새로운 제품 개발은 물론 흔히 볼 수 있는 쿠키 제품들도 모양이나 재료를 다르게 해서 자신만의 제품으로 재탄생시킨다.

### 고급 재료는 선택이 아니라 필수

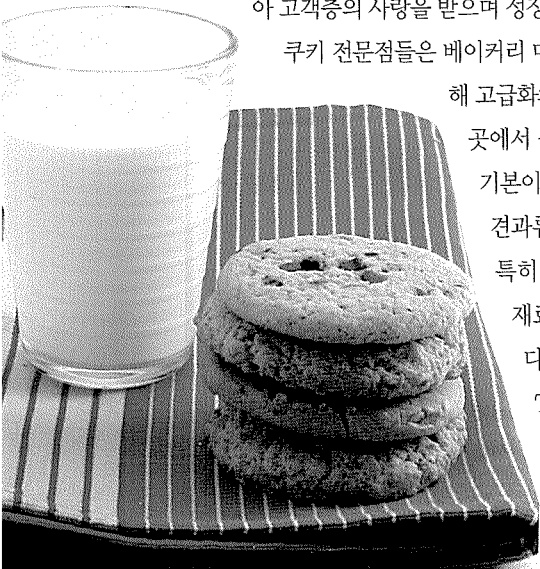
쿠키 전문점들이 고급화 전략을 펼치면서 가장 신경 쓰는 부분은 다름 아닌 재료다. 쿠키 전문점들은 자신의 고유한 맛을 선보이고 건강에 대한 소비자들의 욕구를 반영해 고급 재료를 사용하는 것을 철칙으로 하고 있다. 특히 최근 과자 파동이후 식품 첨가물에 대해 극도로 민감한 반응으로 자세히 문의 해오는 고객들이 많아지면서 쿠키 전문점들은 자신들이 사용하고 있는 재료에 대해 설명을 곁들이는 일도 게을리 하지 않고 있다. 팜플렛을 따로 만들어 소개하거나 쿠키 제품에 스티커를 붙여 내용물에 대한 정확한 정보를 제공함으로써 소비자들의 신뢰를 얻기 위해 노력하고 있다.

### 선물은 먹기도 좋고 보기도 좋아야

쿠키는 대부분 선물용으로 많이 팔리기 때문에 선물용 포장에 중요한 관건이 되고 있다. 쿠키 전문점들은 저마다 자신들의 개성이 잘 살아있고 고급스러운 분위기를 낼 수 있는 포장을 선사하고 있다. 쿠키 하나하나 날개 포장하는 것은 기본이고 손잡이가 있는 상자를 따로 제작하거나 로고가 그려진 봉투를 만드는 등 포장에 대한 투자를 아낌없이 하고 있다. 이러한 노력 덕분에 쿠키 전문점들은 고객들로부터 쿠키 맛에 대한 칭찬뿐 아니라 정성스러운 포장에 대한 감사 전화나 리플을 많이 받고 있다.

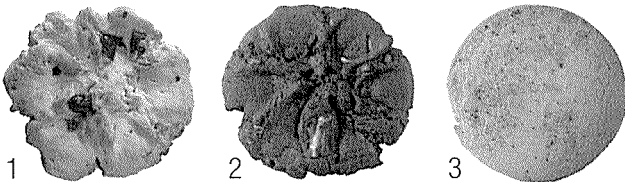
### 새로운 쿠키 소비 시장, 돌·결혼식 답례품

쿠키는 명절 뿐 아니라 발렌타인데이, 크리스마스 등 특수절에 가장 많이 팔리는 선물용 제품이다. 이러한 특수절을 넘어서 쿠키가 새롭게 소비되고 있는 분야가 돌잔치나 결혼식 답례품 시장이다. 특히 돌잔치 답례품으로 쿠키는 새로운 인기 아이템이 되고 있다. 최근에는 돌잔치 방식도 패밀리 레스토랑에서 파티를 하거나 음식점에서 치루는 등 다양해지면서 독특한 답례품에 대한 수요도 늘고 있는 편. 그래서 전통적인 답례품이었던 떡보다 새로운 것을 원하는 신세대 엄마들에게 쿠키는 안성맞춤 답례품으로 떠오르고 있다. 돌잔치 답례품은 예쁘게 꾸민 모양 쿠키가 호응이 좋아 쿠키 전문점들은 답례품용 제품을 따로 개발해서 이벤트와 함께 소개하고 있다.



## 오픈 테이블

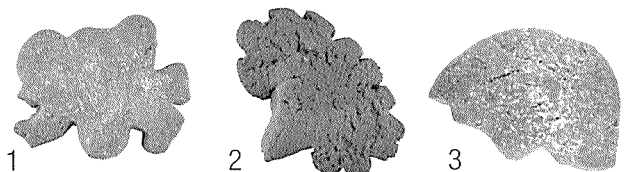
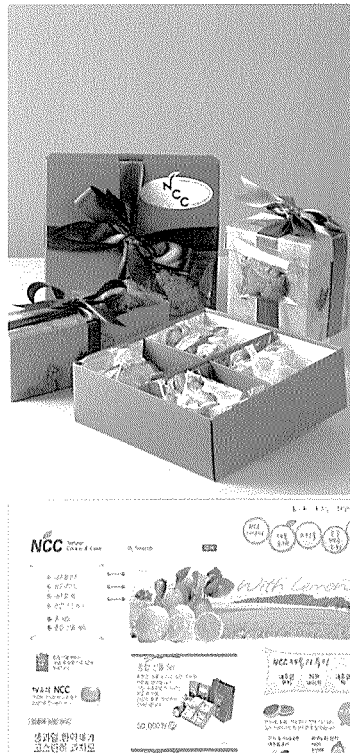
집에서 바로 구워낸 쿠키를 표방하고 있는 오픈 테이블은 2003년에 첫선을 보였다. 간편 레스토랑 '오픈테이블 델리'를 운영하던 황인태 대표는 미국의 미세스필즈 쿠키처럼 한국에서도 쿠키를 바로 구워 판매하면 좋겠다는 생각에 '오픈테이블'이라는 쿠키 브랜드를 따로 만들었다. 삼성플라자에서 즉석 쿠키 행사를 먼저 기획해 매장에서 오븐을 놓고 바로 구워낸 쿠키를 고객들에게 선보였다. 이벤트를 통해 폭발적인 반응을 얻은 오픈테이블은 삼성플라자와 현대백화점에 쿠키 전문 매장으로 입점하게 됐다. 쿠키 반죽을 납적이 손으로 눌러 홈메이드 느낌으로 구워낸 즉석 쿠키가 대표상품으로 고급 버터, 마카다미아, 건조 크랜베리, 초콜릿 커버추어 등 엄선된 재료들을 넣어 5가지 종류를 선보이고 있다. 오픈 테이블의 즉석 쿠키는 아메리칸 쿠키 스타일로 선보이면서 우리 입맛에 맞도록 설탕양을 대폭 줄여 달지 않게 선보이고 있으며 겉은 바삭하면서 속은 부드러운 느낌을 살려 인기를 얻고 있다. 손잡이가 달린 종이 박스를 따로 제작해서 포장 상자로 사용하는 것이 특징이다. 오픈테이블은 즉석 쿠키라는 컨셉을 최대한 살리기 위해서 조금씩 자주 구워내고 매장 문을 닫기 직전에는 판매할 양이 조금 부족해도 더 구워내지 않고 그날의 판매를 끝내는 방식으로 철저한 당일생산 당일판매 원칙을 지키고 있다.



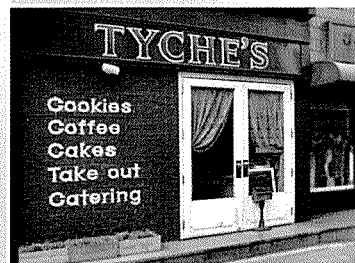
- 1 건조 크랜베리 등 건조 과일을 듬뿍 넣은 후르츠 쿠키로 겉은 바삭하고 속은 부드럽다.
- 2 초콜릿 커버추어를 잘게 다져 넣어 만든 다크 초콜칩 쿠키는 진한 초콜릿 맛이 일품이다.
- 3 우리밀에 치즈를 넣어 만든 치즈 우리밀 쿠키는 즉석쿠키와 달리 부슬부슬한 식감이 특징이다.

## 착한 쿠키

착한 쿠키는 다운중후군 아이를 둔 전은희 사장이 아들에게 좋은 것만 먹이기 위해 개발한 쿠키로 지난 2002년 세상에 첫 선을 보였다. 부산 지역에서 아는 사람만 알음알음으로 사먹던 착한 쿠키는 부산의 한 호텔 베이커리 샵 델리카한스에 쿠키를 납품하면서 본격적인 쿠키 브랜드로 체계를 잡기 시작했다. 4년 전만해도 지금과는 달리 사회적으로 건강에 민감하지 않고 쿠키에 대한 인식마저 부족해 큰 반응을 얻지 못했지만 2년 사이 웰빙 바람과 인터넷 판매를 통해 인기를 얻으면서 높은 성장세를 기록하고 있다. 착한 쿠키는 화학적인 재료를 전혀 쓰지 않는 천연 쿠키라는 컨셉을 내세워 '내츨 쿠키'로 이름 짓고 아삭한 느낌이 나는 쿠키 반죽에 사과, 오미자, 허브, 현미배아, 백련초 등 20여 가지가 넘는 천연재료를 다르게 섞어서 제품을 만들어 내고 있다. 사과나 오미자처럼 수분이 많은 과일과 한방 재료들은 반죽에 바로 사용할 수 없고 천연의 맛과 향을 좀 더 진하게 나타내기 위해 많은 고민을 했다고. 오랜 연구 끝에 각각의 재료만을 농축·발효시킨 효소를 개발해 사용하고 있으며 인삼 등의 가루를 반죽에 넣어 맛과 향을 내고 있다. 한 입에 쏙 들어갈 만큼 아기가자기한 크기의 쿠키를 날개 포장해 봉투 뒷면에 이름과 성분이 적힌 스티커를 일일이 붙여가며 친절히 설명하고 있다.



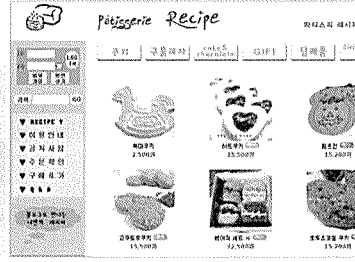
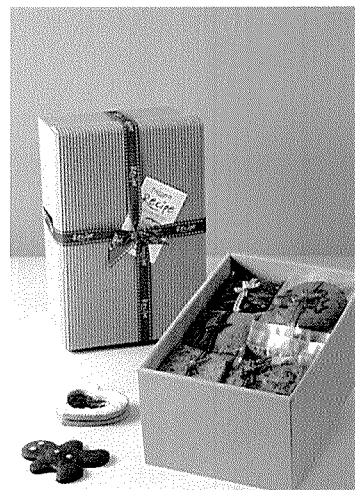
- 1 백련초를 발효시켜 만든 백련초 엑기스가 배합된 백련초 쿠키. 2 녹차를 넣은 반죽과 체리 엑기스를 넣은 반죽을 섞어 카네이션으로 만든 쿠키. 5월 가정의 달에 포장상자에 붙여 제공하는 시즌 아이템.
- 3 진짜 생강을 갈아 넣어 생강의 맛과 향이 진한 생강쿠키.



- 1 진한 땅콩 맛이 나는 반죽에 시중에 판매되는 키세스 초콜릿을 올려 독특한 쿠키를 만들어냈다.
- 2 티케스의 트레이드 마크인 티케 보이, 들진치용 제품으로 인기가 높다.
- 3 외국에서 직접 구입해온 재료를 이용해 만든 오토밀 쿠키로 오토밀이 입안 가득 씹힌다.

## 티케

한남동에 위치한 티케스는 이국적인 정취가 물씬 풍기는 쿠키 전문점이다. 독특하고 예쁘게 꾸며진 가게 인테리어 덕분에 잡지에 여러 번 소개되면서 알려지게 됐다. 티케스는 4개월 동안 먼저 홈페이지에서 온라인 판매를 통해 고객들의 반응과 수요를 살펴보고 판매가 어느 정도 자리 잡으면서 오프라인 매장을 선보였다. 2004년 9월에 문을 연 매장은 4평 남짓 작은 공간이지만 쿠키를 구워내 진열하고 고객이 앉아서 설만한 공간까지 조밀하면서 아름답게 꾸며져 있다. 티케스의 쿠키는 어머니가 만들어주 듯 자연스런 느낌의 홈메이드를 표방하고 있다. 이를 위해 김혜준 사장은 미국으로 건너가 유명 셰프에게 쿠키 만드는 법을 전수받고 각종 자료와 정보를 수집해 2001년부터 차근차근 자신만의 독특한 쿠키들을 준비했다. 오토밀, 스노우볼, 키스 키세스 쿠키 등 맛과 모양이 다양한 쿠키를 스무 가지 정도 계절별로 로테이션해가며 선보이고 있다. 온라인 매장의 단골손님이나 잡지를 통해 알게 된 고객들이 일부러 매장을 찾아와 쿠키를 사는 경우가 대부분으로 20~30대 여성이 주류를 이룬다. 티케스에서는 일반적인 맛이면서도 외국적인 정취가 묻어나는 독특한 쿠키를 많이 선보이고 있다. 제품에 필요한 재료들은 직접 외국에서 구매해올 정도로 자신의 쿠키를 완성시키기 위해 열정적으로 노력하고 있다.



- 1 호박 모양을 익살스럽게 표현한 펌프킨 쿠키는 레시피의 인기 제품이다.
- 2 하트 모양 가운데 딸기잼이 들어있는 독특한 맛과 모양을 지닌 하트 쿠키.
- 3 사블레 반죽 위에 흑설탕으로 소보루를 만들어 올리고 딸기잼으로 샌드한 고쿠로우 쿠키.

## 레시피

레시피는 올해 창업해 새롭게 시작한 쿠키 전문점으로 온라인을 통해서 쿠키를 판매하고 있다. 동경제과학교를 졸업하고 현장에서 근무하며 경력을 쌓은 이유선·한혜영 사장이 문을 연 곳이다. 이유선·한혜영 사장은 여성 셰프 입장으로 쉽게 운영할 수 있고 창업비용이 낮아 쿠키 전문점을 시작하게 됐다고, 이미 아메리칸 스타일의 쿠키가 많이 선보이고 있는 쿠키 전문점 시장에서 후발 업체로 진입하기 위해서 레시피는 프랑스 전통 과자를 컨셉으로 선보이고 있다. 제조업 허가를 받아 인터넷 판매를 전문으로 하는 것은 물론 카페나 레스토랑 등에 납품도 계획하고 있다. 레시피는 주문을 받자마자 바로 만들어 판매하는 방법으로 운영하고 있으며 반죽 종류나 재료 등을 다르게 해서 만든 스무 가지가 넘는 쿠키를 선보이고 있다. 대량 생산을 전문으로 하는 쿠키 업체 등에서 하기 어려운 손이 많이 가는 핸드메이드 제품들로 틈새를 공략한다. 주재료의 맛과 향이 최대한 살아있도록 제품을 만들고 고급 재료로 맛을 낸 자연스러운 맛을 추구하고 있다. 맛을 살린 제품뿐 아니라 들진치용 답례품이나 각종 이벤트 날에 어울리는 모양 쿠키도 주문을 통해서 판매하고 있다. 레시피의 로고가 찍힌 봉투를 제작해 쿠키를 포장하고 선물용 제품들은 리본으로 개별 포장해 상자에 담아 판매한다.

