

한국에 상륙한 샌드위치의 탑클래스 Schlotzsky's Deli



30여년 전 미국 텍사스에서 시작돼, 작년 여름 한국에 상륙, 인기 가도를 달리고 있는 샌드위치 전문점 '슐라스키 델리(Schlotzsky's Deli)'. 국내 오픈한 13개 점포 중 일산점은 백화점 극장가에 위치해 있어 극장 관람객과 쇼핑객들의 사랑을 동시에 받는 일산의 명소로 자리잡았다.

슐라스키 델리가 세계적 명성을 얻게 된 비결은 뭐니뭐니해도 풍부하고 독특한 샌드위치의 맛에 있으며, 샌드위치의 맛을 결정짓는 것이 바로 세심하게 만들어진 4가지 빵이다. 사워도우(Sourdough)로 만들어진 기본 빵을 비롯해 다이어트에 좋은 통밀빵, 허브의 일종인 캐러웨이(Caraway) 향이 독특한 라이브레드, 맥시코산 고추 할라페노(Jalapeno)와 체다 치즈가 첨가된 할라페노 치즈빵은 샌드위치의 속재료 맛을 더해줄 뿐만 아니라 빵 자체로도 훌륭한 메뉴가 될 정도. 또한 이곳의 샌드위치는 기본에 충실한 맛의 '오리지널', 다이어트와 건강에 좋은 '라이트 & 플레이버', 독특한 향신료와 속재료의 맛이 강한 '스페셜티 델리' 등 3가지 카테고리로 분류된다. 이렇듯 각각의 아이템에 걸맞는 개성 강한 제품들은 벌써부터 두터운 매니아층을 형성하고 있다.

슐라스키 델리의 인테리어 컨셉은 멕시코 풍이 가미된 텍사스 지방의 분위기. 로고에서도 알 수 있듯이 흰색, 빨간색, 녹색이 이곳의 이미지를 결정짓는 주요 3색이며, 화려한 원색이 가득 채워진 분위기는 생기 넘치는 캐주얼 레스토랑으로서 고객들에게 어필한다. 이국적인 분위기가운데 정통 아메리칸 스타일의 샌드위치를 즐길 수 있는 슴라스키 델리 일산점. 연인 혹은 친구와 한편의 영화를 보기 전, 즐겁게 식사할 수 있는 장소로 안성맞춤이다. <취재·허윤정 / 사진·안성철>

Schlotzsky's Deli는 무슨 뜻일까?

S - Sandwich

Ch - Cheeses

L - Lettuce

O - Onions

T - Tomatoes

Z - piZZa

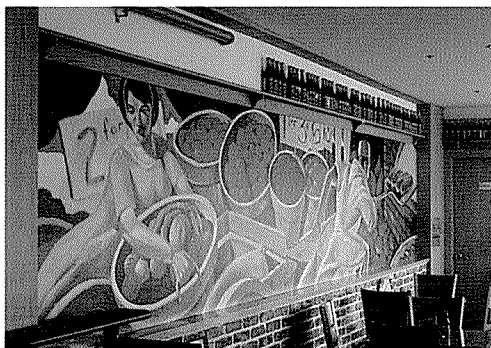
S - Salami

Ky - turKey

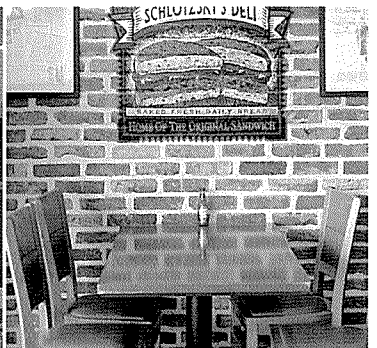
* 슴라스키를 러시아식 혹은 독일식 이름등으로 착각하는 경우가 많다. 그러나 슴라스키는 단순히 샌드위치에 사용되는 재료들의 이름을 합성한 것!



▲ 백화점 9층에 자리잡고 있는 일산점은 커다란 창문으로 정발산의 모습이 펼쳐져 있어 고객들에게 좋은 경치까지 선사하고 있다. 둥근 창으로 들어오는 환한 햇빛 역시 점포 분위기를 한껏 밝게 해준다.



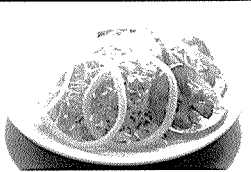
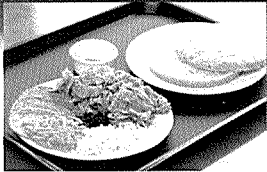
▲ 슴라스키 델리의 트레이드 마크인 열정적인 느낌의 그래피티(Graphity). 벽화를 그리는 매뉴얼이 일정해 전 세계 어디에 서든지 같은 그림을 만날 수 있다. 원색을 이용해 벽면 가득 그려진 그림은 역동적인 느낌을 주기 위해 시장, 빵 굽는 오븐 등 활기찬 장소를 주제로 표현했다.



▲ 벽돌은 따뜻함과 정겨움, 그리고 이국적인 느낌까지 연출할 수 있는 좋은 소재. 벽돌로 마감된 벽면 곳곳에 걸려있는 화려한 포스터 역시 슴라스키 델리의 '텍사칸(Texican : 멕시코 텍사스 지방의 문화가 섞인 분위기를 일컫는 말)' 적 분위기를 한껏 더해준다.

디럭스 오리지널

사워도우로 만든 호밀빵이 풍부한 속재료와 잘 어울리는 샌드위치.



재료

사워도우 호밀빵 2장, 저지방 햄, 파마산·체다·모짜렐라 치즈(잘게 다진 것) 적당량,
살라미 슬라이스 3장, 블랙 올리브, 머스터드 적당량, 토마토 슬라이스 3조각, 양상추, 양파 적당량

만드는 법

1. 호밀빵 한 면에 치즈를 얹고 오븐에서 살짝 데운 후 블랙 올리브 다진 것과 살라미를 올린다.
2. ① 위에 잘게 썬 양상추와 토마토, 양파를 차례대로 올린다.
3. ② 위에 잘게 썬 햄을 듬뿍 올린 후 머스터드를 바른 나머지 호밀빵 한 면을 덮고 오븐에서 다시 한번 살짝 데워준다.