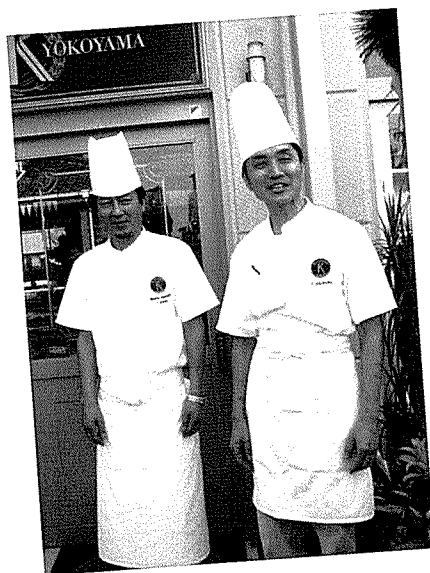




프로방스 풍 빵의 명가

# 블랑제리 K 요코야마

요즘 일본에서는 젊음과 탄탄한 기술을 바탕으로 새롭게 제과점을 오픈하는 오너셰프가 속속 등장하고 있다. '죽인 재팬'은 일본에서 자신만의 독특한 색깔로 운영하는 새로운 점포를 기자가 직접 취재해 소개하는 코너다. 이번 호에서는 요코야마 교우시케 씨가 탄탄한 제빵 기술을 바탕으로 새롭게 오픈한 블랑제리 K 요코야마를 소개한다. 글과 사진 박소희 기자



지난 6월 1일 각종 제빵 콘테스트에서 우수한 성적을 거둔 요코야마 교우시케(横山曉之介) 씨가 사이타마 가와구찌시에 자신의 이름을 내건 블랑제리 K 요코야마(Boulangerie K YOKOYAMA)를 오픈했다.

미나미우라와 역에서 차로 10분 거리에 위치한 블랑제리 K 요코야마는 옅은 벽돌색 벽면과 등나무색 창틀, 문을 같은색으로 처리해 전체적인 통일감을 줬다. 매장 20평, 주방 16평, 야외 테라스 20석으로 공간을 분할한 이곳은 외곽에 위치한 점을 고려해 승용차 10대 정도를 주차할 수 있는 공간도 따로 마련했다.

요코야마 셰프는 요리를 배우던 시절 프로방스 지방의 음식을 만들던 점에 착안해 원래 은행이었던 건물을 프로방스 지방 해안가 집을 컨셉으로 매장을 꾸며 오픈했다. 점포 입구에 마련한 의자와 테이블이 놓여진 흰색 테라스가 유럽의 고즈넉한 바닷가 분위기를 더한다.

당일 판매할 양만 만들어 내는 것을 원칙으로 하는 요코야마 씨는 오픈일에 1천200명의 고객이 한꺼번에 몰려들어 영업종료시간 전에 제품이 모두 품절되자 무리를 헤가며 제품을 만들어 냈다고. 그 이후로도 고객 수가 점점 늘어 현재 총 생산 제품 수는 늘어난 상태다.

교외 주택가로 좀 떨어져 있는 점포 위치를 고려해 꾸준히 주민의 신뢰를 쌓아간다는 전략이었던



1 왼쪽부터 사와이 점장, 요코야마 오너셰프. 2 돌, 나무 등 자연 소재를 살린 편안한 느낌의 프로방스 풍 인테리어로 꾸민 내부전경. 3 크루와상, 손수 만든 필링을 넣은 각종 페이스트리 모음. 개당 130엔~180엔. 4 돌오븐에 구워낸 각종 빵이 시간대별로 구워져 고객의 눈을 즐겁게 한다. 5 양파를 넣어 만든 어머니 브레드. 6 갖가지 토핑물을 올려 돌오븐에 구워낸 피자는 블랑제리 K 요코야마 인기제품.



데 오픈하자마자 예상치 못했던 주민의 사랑을 받아 빵을 만드는 책임감이 무거워졌다면서 요코야마 셰프를 비롯해 직원 모두 즐거운 비명을 지르고 있다.

블랑제리 K 요코야마는 요코야마 씨가 만들고 싶고 고객에게 선보이고 싶은 제품, 지역 주민이 요구하는 제품을 만들기 위해 애쓴다. 데니쉬, 크루와상은 도심에 내놓아도 손색이 없는 제품으로 요즘 트렌드를 반영한다. 점포 주변의 500m 권에 사는 사람이 주고객이라는 점을 고려해 고객의 생활수준에 맞는 상품을 만드는 것을 원칙으로 삼고 크립빵, 메론빵 등 통상 인기 제품은 커다란 크기로 만들어 고객을 만족시킨다. 제품 한 개 한 개마다 정성을 다해 만들고 필링이나 토핑물도 직접 만들어 쓴다. 개당 120엔에 판매하는 카레빵에 사용하는 필링은 30종류의 오리지널 스파이스와 재료를 섞어 만들고 크루와상은 발효 버터만을 사용하는 등 블랑제리 K 요코야마 고유의 맛을 내도록 노력한다. 이곳의 다른 특징은 조리빵, 샌드위치 등의 종류가 많은 것이다.

볼륨감 있는 제품 뿐만 아니라 프티 사이즈 빵 사이에 충진물을 넣고 샌드한 햄가츠, 계란·데리야키 고로케 등도 인기제품이다.

집에 손님을 초대했을 때 요리를 접대하는 마음으로 블랑제리 K 요코야마를 찾는 손님을 대한다는 직원들의 따뜻한 웃음에서 이 점포의 밝은 미래를 엿볼 수 있다. ☺

“ 베이커리 업계가 불황인 여름에 오픈한 윈도우 베이커리 블랑제리 K 요코야마는 오픈 당시부터 매장을 가득 메운 고객들로 붐비며 활발한 영업을 하면서 주민의 꾸준한 사랑을 받고 있다. ”

**Boulangerie K YOKOYAMA**  
 주소 埼玉縣川口市小谷場455-1  
 전화 048-263-0222  
 영업시간 09:00~19:30  
 정기휴일 월요일