



1. 점포 중앙에 장식된 나무가 인상적이다. 초콜릿 장식으로 만들어진 작품.
2. 3가지 카스텔라, 시금치, 사과, 호박으로 만들었다. 시금치와 호박 각각 3천 원, 사과 카스텔라 4천 원.
3. 점포 내부 전경. 차분한 초콜릿색으로 고급스런 느낌을 준다.
4. 공장장이 자신있게 추천한 쇼콜라 다망드. 5천 원에 판매한다.
5. 신라방을 지키는 직원들. 최상희 사모님과 5명의 스태프가 함께 일한다.

대전 신라방

20년을 지켜온 터줏대감 베이커리

글·박소희 기자 | 사진·정영주

대전 목동에 위치한 '신라방(대표 강성신)'은 한결같은 맛과 정성으로 20년을 지켜온 곳이다. 작년 11월에 새롭게 리뉴얼해 모던하고 세련된 모습으로 탈바꿈한 신라방에 대한 고객 사랑이 더욱 깊어졌다. 새로운 인테리어와 제품개발을 위해 강성신 사장이 직접 서울을 오가며 노력한 결과 지금의 신라방이 탄생했다.

주책가와 병원 사이에 위치해 주부와 병문안을 가는 손님이 주고객이어서 환자를 위한 건강 소재 제품에 각별한 신경을 쓰고 있다. 특히 시금치, 사과, 호박을 넣어 만든 카스텔라는 신라방의 대표적

인 인기 제품. 제품별로 시식코너를 마련해 단골손님은 물론 매장 에 처음 들어선 고객까지 편하게 맛볼 수 있도록 제품별로 따로 마련한 시식코너에서 신라방의 넉넉한 인심을 엿볼 수 있다.

참신한 제품개발, 노력하는 오너와 직원들간의 융화, 동네 사람들과의 두터운 정(情)이 신라방을 찾게하는 비결이다. 전통과 세련된 감각이 어우러져 앞으로 더욱 큰 발전을 이룰 것으로 기대된다. **B**

신라방

TEL : 042-254-1508 주소 : 대전광역시 중구 목동 9-8 선병원 입구