

도심을 떠나 만난 환상의 제과점

# 과자공방 오크우드 Oak Wood

요즘 일본에서는 젊음과 탄탄한 기술을 바탕으로 새롭게 제과점을 오픈하는 오너쉐프가 속속 등장하고 있다. ‘줌 인 재팬’은 일본에서 자신만의 독특한 색깔로 운영하는 새로운 점포를 기자가 직접 취재해 소개하는 코너다. 이번 호에서는 호텔 쉐프 출신으로 오픈 당시 화제를 불러일으켜 현재까지 높은 관심을 받고 있는 과자공방 오크우드(Oak Wood)를 소개한다. 글과 사진\_박소희 기자

‘파크 하이야트 동경 페이스트리 부티크’ 쉐프 출신 요코다 씨가 25년 동안의 경력을 바탕으로 지난 5월 6일 ‘과자공방 오크우드’를 오픈했다. 요코다 쉐프는 호텔업계에서도 널리 실력을 인정받는 인물로 지난 ‘2003년 월드페이스트리컵챔피언십’에 일본 대표선수를 지도하는 매니저로 참가해 당당히 2위로 이끈 주역이다. 독립을 결심한 것은 약 3년전이라고 한다.

“제과인의 길로 들어선지 25년이 되는 42세가 되는 2004년을 기준으로 인생의 새로운 전환점을 마련하고 싶었습니다. 60세를 제과인의 정년으로 본다면 앞으로 15년 안에는 뭔가 해내야겠다는 생각에 새 인생을 시작한다는 의미에서 제 이름을 건 가게를 오픈했습니다. 그동안 호텔업계 1위를 목표로 해왔지만 이제부터는 그 경험을 바탕으로 윈도우 베이커리 1위를 목표로 노력하겠습니다.”

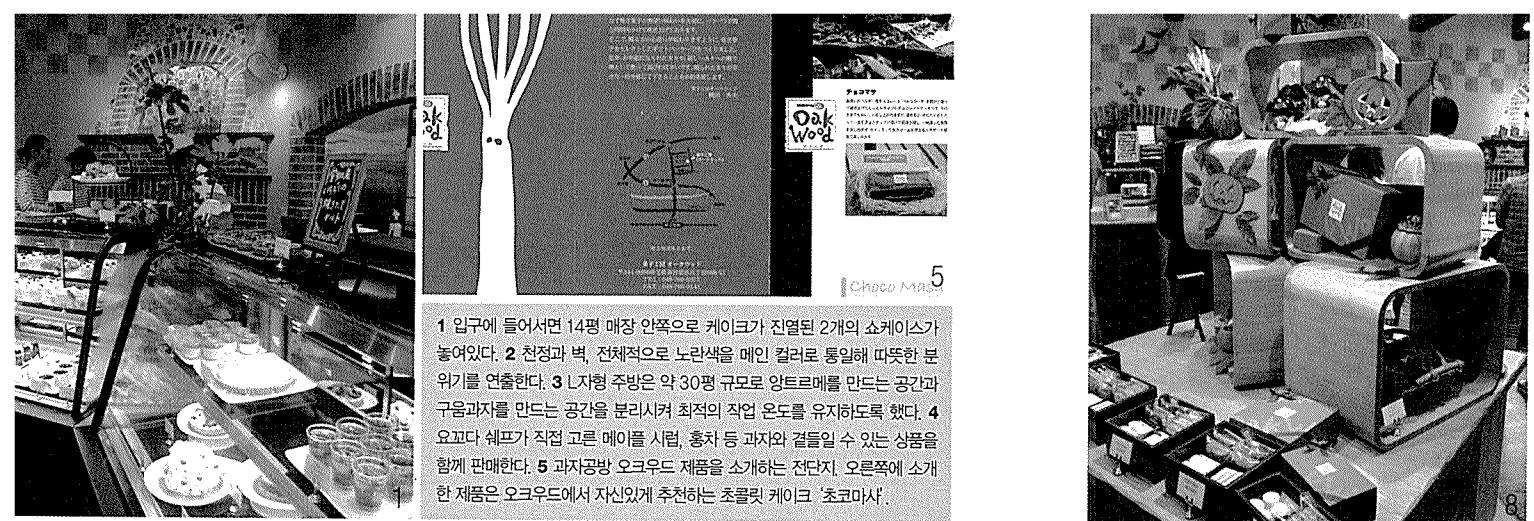
제과점 위치를 동경 외곽 사이타마로 잡게 된 배경은 요코다 쉐프가 만들고 싶어하는 가게가 어느 정도 큰 규모가 필요해서다. 예산적으로 물가가 비싼 동경 시내는 맞지 않아 요코다 쉐프가 결혼한 뒤 12년 동안 살아온 사이타마 부근에 자리잡게 됐다.

오크우드는 주변 이웃들을 위한 제과점을 만들기 위해 내부와 외관 인테리어를 어린이부터 노인에 이르기까지 폭넓게 사

랑받을 수 있는 따뜻한 분위기로 꾸몄다. 가게로 들어가는 정원부터 입구까지를 넓고 깊게 만들어 손잡이를 열기 전까지 기대감을 높이는 효과를 연출시켰다.

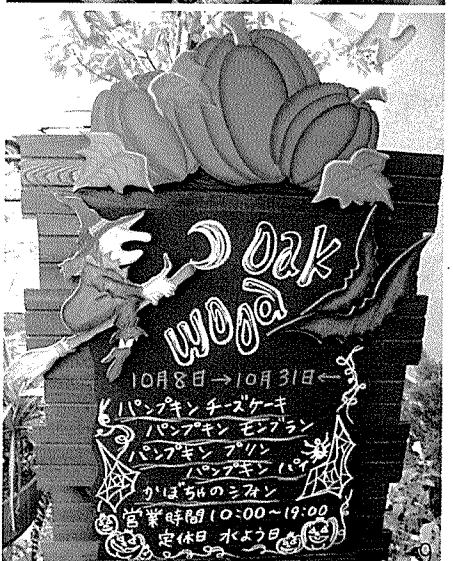
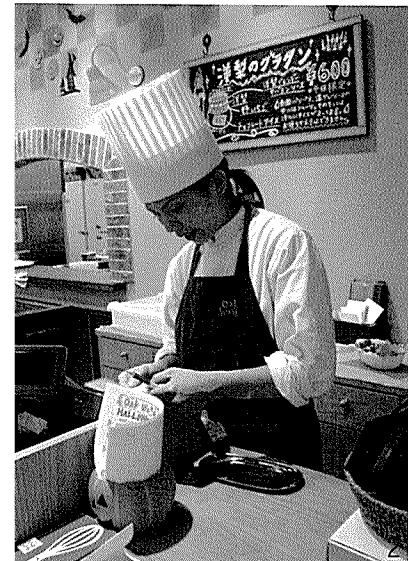
쇼케이스에는 지름 12cm~15cm 크기 앙트르메 5종류, 조각케이크 20종류, 구움과자 30종류가 맛깔스럽게 선보인다. 입지조건을 고려해 오크우드 제품의 가격대는 350엔 대를 유지하고 있다. 오픈 당일 400명이 넘는 손님이 매장을 방문해 화제를 불러일으켰고, 현재 주말 평균 250명, 평일 150~200명 정도의 손님이 찾는다. 주변에 경쟁할만한 제과점이 없어 예상했던 것보다 좋은 반응을 얻고 있다.

요코다 쉐프는 영업시간 중에 매장에 나가 직접 손님을 맞는다. 호텔에 근무할 때 당시에는 손님을 직접 만날 기회가 없어 반응을 살필 수 없었던 점을 무척 아쉬워했던 그가 맨 먼저 결심한 일이다. 자신의 가게를 오픈해 꿈을 실현한 요코다 쉐프는 앞으로 연간 매상 1억 엔을 목표로 3년 후에는 지금 가게를 베이커리 카페로 증축할 예정이다. ☺



# Oak Wood

과자공방 오크우드는 요코다 쉐프와 인테리어 디자이너 간다 씨가 의기투합해 만들어 낸 작품이다. 쉐프가 원하는 이미지를 바탕으로 손님과 주방에서 일하는 제과인 모두가 만족할 수 있는 공간으로 이루어져 일본 내에서도 주목받고 있는 제과점이다. 특별한 이벤트에는 제품도 특별히 신경을 써서 준비한다. 마침 기자가 찾아간 10월은 '할로윈'을 위한 이벤트 행사기간 중이었다.



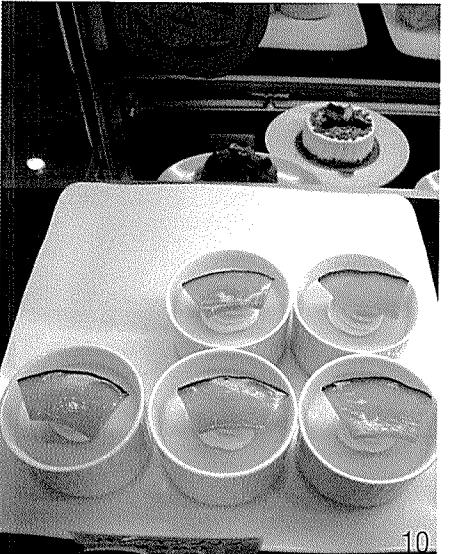
3



4

# Halloween

6 10월 8일부터 31일까지 특별 판매하는 할로윈 제품 홍보 전단지. 할로윈 데이에 대한 유래와 호박을 이용한 메뉴를 소개한다. 7 할로윈 한정 제품 호박 몽블랑. 가당 400엔. 8 매대의 선물세트도 할로윈 장식으로 꾸몄다. 9 입구에 놓여진 안내 칠판. 할로윈 이벤트에 관한 내용이 적혀있다. 요코다쉐프가亲手 제작한 칠판으로 이벤트에 따라 내용이 바뀐다. 10 할로윈 한정 제품 호박 푸딩. 11 호박 안에 구움과자를 넣어 만든 바구니.



10



11