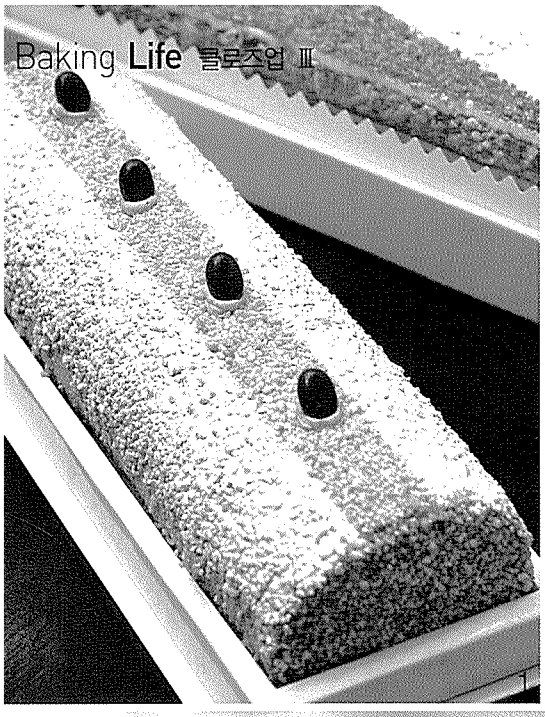

1

WHEAT / RICE BREAD SHOP 2004
KMB
PIONEER OF BAKERY IN KOREA
R SCHOOL
창 론

2

3

4

粉米
살빵 무료 시식회

5

6

7

1 밀로 만든 롤케이크 보다 값이 30% 정도 비싸지만 맛이 좋아 인기가 높은 쌀 롤케이크. **2** 제과기능장 심벌마크가 눈에 띈다. 4면을 이용해 제품을 차곡차곡 알뜰하게 진열했다. **3** 겉보기엔 일반 생크림 케이크와 크게 다르지 않지만 쌀로 만들어 특별하고 맛있는 케이크. 시식 행사 때마다 내놓기가 무섭게 다 없어졌다고 한다. **4** 웰빙 재료인 클로렐라를 넣은 백미 클로렐라빵. 최고 인기상품이다. **5** 나무를 깔고 유리를 덮어 독특한 분위기를 연출한 간판과 외벽. 제과점 외관을 살리기 위해 공을 많이 들였다고. **6** 밀앤미에는 쌀빵만 있는 것이 아니다. 세련된 감각이 엿보이는 프티가또도 만날 수 있다. **7** 고객들의 이야기에 귀 기울이기 위해 직접 매장에서 바삐 움직이는 김영석 사장.

쌀빵 전문점 밀 n 米

우리 쌀로 만든 쌀빵 홍보대사로 나서다

서울 창동 역세권에 쌀빵 전문점을 표방하고 나선 '밀 n 米(밀앤미)' 과자점이 문을 열었다. 몸에 좋은 것은 맛이 없다는 편견을 깨기 위해 우리 쌀에 클로렐라, 완두콩 등 웰빙 재료를 접목한 빵을 선보이며 쌀빵 홍보에 발 벗고 나섰다.

글_정솔이 기자 · 사진_한수정

쌀빵 전문점을 표방한 밀 n 米(밀앤미) 과자점(대표 김영석)은 지난 1월 21일 쌀빵 시식회 겸 개업식을 갖고 쌀빵 홍보에 적극적으로 나섰다.

평소 쌀빵에 관심이 많았던 현대제과기술학원 김영석 원장은 제빵용 쌀 프리믹스를 취급하는 동방인터내셔널과 함께 쌀빵 연구를 시작했다. 연구는 학원에서 진행하고 제품 개발은 외부 제과점에 의뢰하는 이원 체제로 이뤄지다 보니 쌀빵 개발은 한계에 부딪혔고 직접 쌀빵을 만들어야겠다고 결심하면서 밀앤미 과자점을 오픈하게 된 것.

'밀 n 米' 라는 가게 이름에서 알 수 있듯이 김영석 대표는 밀로 만든 보통 빵과 쌀로 만든 빵을 함께 만들어 밀가루 빵에 익숙한 손님들에게 쌀빵에 대한 거부감을 줄여나가는 한편 다양한 시식 행사 등 홍보를 통해서 점차 쌀빵의 입지를 넓혀나갈 포부를 갖고 있다.

쌀빵이 좀 더 돋보일 수 있도록 매장 한가운데에 2층으로 된 매대를 배치하고 매장을 빙 둘러 진열대와 쇼케이스를 놓았다. '몸에 좋은 것은 맛이 없다' 는 편견을 깨는 백미와 흑미로 만들어진 빵을 비롯해 클로렐라, 단호박, 고구마, 완두콩 등 몸에 좋은 신토불이 재료들과 접목한 갖가지 쌀빵들은 저마다 독특한 맛과 색을 뽐내고 있어 기존에 쌀빵이 갖는 단조로운 이미지에서 완전히 탈피하는 데 성공했다.

밀앤미는 제품을 개발하고 판매 방향을 정하는 데 있어 고객들의 의사를 가장 중요하게 여기기 때문에 늘 고객들의 목소리에 각별한 주의를 기울인다. 개업식을 비롯한 여러 차례의 시식 행사에서 쌀로 만든 케이크가 폭발적인 반응을 이끌어 내는 등 매장을 찾는 많은 사람들이 대체로 쌀빵을 긍정적으로 평가했다.

밀앤미는 쌀로 만든 제품이 밀가루를 이용한 것보다 20~30% 정도 가격이 비싸지만 한 번 쌀빵이나 케이크 맛을 본 손님들은 다음번에 들렀을 때도 어김없이 쌀로 만든 제품을 찾을 정도로 맛과 질감 면에서 결코 밀가루 빵에 뒤지지 않으며 건강에도 좋아 자부심을 갖고 손님들에게 쌀빵을 추천하고 있다.

김영석 대표는 쌀빵이라는 아이템으로 대박을 꿈꾸기 보다는 쌀빵을 발전시킬 수 있는 뜻이 맞는 사람들과 함께하고 싶다는 것을 강조하면서 앞으로도 한달에 한 번 이상 크고 작은 시식회를 갖아 고객들의 발길을 유도할 계획이다.

연락처 02)902-1188

찾아오는 길 서울 도봉구 4호선 창동역 서측 2번 출구