



쌀빵 전문 베이커리

밀가루 빵보다 값은 훨씬 비싸지만 건강을 생각하는 사람들이 늘면서 쌀빵에 대한 관심이 그 어느 때보다 높아 쌀빵 전문점은 어려운 경제 상황에서도 유망 사업으로 꼽히고 있다. 남들보다 한 발 앞서 쌀빵을 연구하고 각자 개성을 살린 쌀빵 전문점으로 입지를 강화하고 있는 대표적인 쌀빵 전문점 세 곳을 소개한다.

bakery 1 단 한 톨의 밀도 섞이지 않은 순쌀빵 라이스존(RICEZONE)

순쌀빵 전문점 라이스존은 활성 쌀가루 연구를 토대로 2003년 방배동에 본점을 오픈한 이래로 현재 25개 매장을 보유한 대형 프랜차이즈 업체로 탄탄대로 성장을 거듭하고 있다. 국내 유일의 순쌀빵 전문점이라고 해도 과언이 아닐 만큼 거의 모든 종류의 빵을 밀이 전혀 들어있지 않은 쌀가루를 이용해 만들어 냈다. 프랜차이즈라고 하지만 모든 제품을 가맹점에서 직접 만들기 때문에 매일매일 신선한 쌀빵을 제공한다. 쌀가루는 밀가루와 성질이 달라 쌀빵 제조 방법을 교육받은 제빵사를 파견하는 것도 본사의 중요한 몫이다.

가루와 똑같이 사용할 수 있는 쌀가루 제조 기술을 국내 최초로 개발한 순쌀나라(대표 이만희)는 백미, 흑미, 현미를 이용해 식빵, 모닝빵뿐 아니라 일반 제과점에서 파는 거의 모든 종류의 빵을 쌀빵으로 탄생시켰다. 방부제를 전혀 넣지 않은 국내산 쌀을 이용할 뿐만 아니라 설탕, 버터 등 당과 유지류를 줄여 몸에 좋고 담백한 맛을 강조한 웰빙형 빵을 선보인다. 버터와 계란을 넣지 않아 담백함을 살린 독특한 바게트와 견과류의 고소한 맛이 특징인 현미 건강빵과 흑미 건강빵도 눈길을 끈다. 건강빵 제품은 설탕이 전혀 들어가지 않아 당뇨 환자들도 안심하고 먹을 수 있다고. 매장마다 약간씩 다르지만 모닝 콘슈, 야채 모닝, 현미 식빵, 치즈롤 등 아침 식사대용으로 좋은 빵들이 가장 많이 팔리지만 호박 파운드, 모카빵 등 모든 제품이 고른 판매 실적을 보인다.

농협 하나로마트에 위치한 라이스존 창동 직영점은 인스타에 베이커리의 장점을 살려 매대를 가로로 길게 배치해 눈길을 끌고 하루 종일 시식코너를 운영해 매장 앞을 지나는 손님들의 입맛을 사로잡는다. '보기 좋은 빵(?)이 먹기도 좋다'는 말처럼 색색의 기능성 재료를 넣은 쌀빵들은 홍보 1순위로 꼽힌다. 라이스존 영업부 김진우 부장은 "라이스 존 쌀빵은 부드러우면서도 쫄깃하고 촉촉한 맛이 오래 남아 한 번 쌀빵을 맛본 사람이라면 꼭 다시 찾게 때문에 손님들에게 일단 한 번 맛을 보게 하는 것이 중요하다"고 말하면서 "시식이야말로 최고의 홍보라고 생각하기 때문에 시식용 제품을 절대 아끼지 않는다"고 강조한다.

라이스존은 가뜰이나 쌀빵에 대해 의문을 갖는 소비자들에게 확신을 주기 위해 밀빵과 쌀빵을 병행하지 않고 '100% 쌀빵'이라는 획기적인 전략을 추진했고 현재는 입소문을 타고 안정적으로 시장에 자리매김했다는 평가를 받고 있다. 최근 유기농 매장 해가온과 협력 출시한 무농약 쌀로 만든 크래커건강도 웰빙 바람을 타고 좋은 반응을 얻는 등 오픈 이후 매출이 꾸준히 상승하고 있어 쌀빵 홍보대사 역할을 톡톡히 하고 있다. 라이스존 제품연구소는 버섯, 인삼 등 건강 소재를 이용한 제품 개발에 열을 올리고 농림부의 지원자금으로 쌀전빵 자체 설비를 갖추는 등 쌀빵의 인기 행렬은 계속 이어질 전망이다.



1 딱딱한 바게트만 바게트가 아니다. 쌀로 만들어 부드럽고 촉촉한 인기만점의 바게트. 2 당뇨 환자들도 안심하고 먹을 수 있는 현미 건강빵과 흑미 건강빵은 가격이 비싼 편이지만 손님들이 꾸준히 찾는다. 3 라이스존 창동점은 인스타에 베이커리의 장점을 살려 일직선으로 매장을 배치했다. 손님들이 공장을 볼 수 있어 위생에 더욱 신경을 쓰게 된다고. 4 갓 구워져 나온 파운드 케이크를 비롯해 수십여 가지 빵들이 매대를 빼곡히 채우고 있어 빵을 고르기 힘들어하는 고객에게 쌀빵에 대해 친절하게 설명해준다.

bakery 2 서서히 쌀빵의 매력으로 올인 밀&米과자점

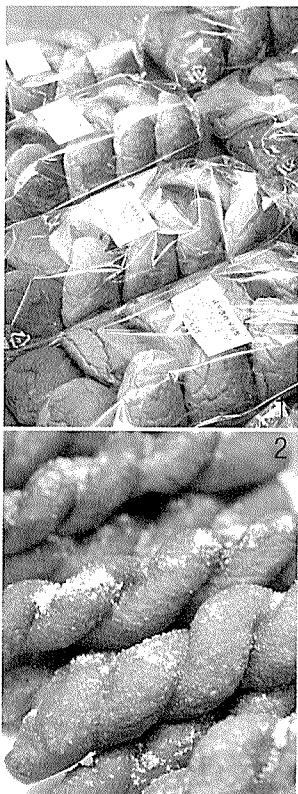
‘밀&米(밀앤미)’라는 이름에서 말해 주듯 밀앤미과자점은 밀빵과 쌀빵을 함께 선보인다. 밀가루 빵에 익숙한 소비자들에게 정기적인 시식 행사 등으로 쌀빵을 적극적으로 홍보해 쌀빵에 대한 생소함과 거부감을 줄여나간다는 것이 밀앤미의 전략이다. 실제로 쌀빵을 한 번 맛본 사람이라면 어김없이 다시 쌀빵을 찾을 만큼 맛과 식감 면에서 모두 긍정적인 반응을 이끌어내 밀가루로 만든 빵을 생각하고 매장에 들어섰던 손님들도 쌀빵의 매력에 빠지지 않을 수 없다고.

지난해 12월에 문을 연 이후로 속반죽을 찹쌀로 해 한결 쫄깃한 백미녹차클로렐라빵, 담백하고 고소한 흑미검정콩빵을 필두로 아침 식사 대용으로 좋은 흑미 식빵과 모닝빵, 부드러운면서도 독특한 쌀의 질감이 살아있는 롤케이크 등이 밀앤미의 베스트셀러로 확실히 자리매김했다. 블랙푸드 열풍을 반영하듯 전체적으로 흑미를 이용한 제품이 백미보다 호응도가 높아 흑미빵 제품 비중을 높였다. 밀앤미의 쌀빵은 볼륨감이나 색감도 밀빵에 비해 전혀 손색이 없다. ‘몸에 좋은 음식은 맛이 없다’는 편견을 깨고 싶다는 밀앤미 김영석 사장은 고구마, 단호박, 치즈 등 다양한 재료로 풍부한 맛을 내는 쌀빵 제품 개발에 힘쓰는 한편 정기적인 시식 행사를 통해 손님들의 반응을 꾸준히 피드백한다.

1 멀리서 들여다보면 밀빵과 쌀빵의 구분이 없지만 손님들은 이제 알아서 쌀빵이 집중적으로 배치된 왼쪽 매대 앞으로 향한다. 2 웰빙 소재 클로렐라와 녹차가 만난 녹차클로렐라빵. 밀앤미의 최고 인기상품이다. 3 원목과 유리를 조화시킨 분위기 있는 간판도 밀앤미를 알리는데 한몫한다. 4 등근 바구니에 담긴 쌀빵들이 한 줄로 가지런히 놓여 있다.



bakery 3 쌀식빵 하나로 중흥무진 활약 우리쌀식빵전문점



우리쌀식빵 전문점

현대의인 신식생활문화
우리쌀식빵 전문점

1. 밀가루를 건
2. 밀가루 알갱이
3. 단호박 향이나 치즈 향 쓰지 않아요
4. 식빵을 뜨서고 나서
5. 주문
6. 양
7. 주문
8. 양

1 식빵 못지않게 다양한 종류를 자랑하는 우리쌀식빵 전문점의 모닝빵들. 2 본사로부터 쌀가루만 공급받아 즉석에서 튀겨낸 쌀파베기. 3 3단으로 된 매대에 갖가지 종류의 식빵들이 가득하다. 모든 제품은 쌀가루를 비롯한 재료의 배합비를 표시하고 있다.

한국인이 매일 쌀밥을 먹어도 질리지 않는 것처럼 식사대용 제품의 대표격인 식빵과 우리 쌀이 만나 우리쌀 식빵으로 탄생했다. 우리쌀식빵전문점에는 도너츠와 파베기 같은 몇몇 제품을 제외하곤 눈을 씻고 찾아봐도 식빵만 보인다. 우리쌀식빵 전문점 과천 중앙점은 5평이 채 안되는 작은 매장에서 지난 겨울 우리쌀 식빵을 하루에 150여 개 이상 판매할 만큼 좋은 출발을 보였다.

기능성 소재를 첨가해 맛이 가미된 제품이나 오곡빵처럼 맛이 조합된 제품보다 현미, 흑미, 검은콩, 보리 등을 이용한 제품이 담백하고 질리지 않아 손님들의 꾸준한 사랑을 받고 있다. 또 단호박 식빵과 속 식빵, 클로렐라 식빵은 웰빙에 관심이 많은 젊은 여성들을 사로잡아 스테디셀러로 자리 잡았다. 겨울에는 쌀전빵 제품도 불티나게 팔렸다.

우리쌀식빵은 국내산 쌀을 이용할 뿐 아니라 인공 첨가제 대신 국내산 신선한 농산물을 갈아 넣고 방부제, 표백제를 쓰지 않는 등 품질을 업그레이드하고 물량을 꼼꼼히 체크해 본사로부터 매일매일 신선한 제품을 직접 납품받아 판매한다. 특히 식빵 2개 이상을 주문하면 배달 판매하는 차별화된 서비스로 인근 아파트 단지 주민들의 반응이 뜨겁다.