1 2

3 4

1 요거트 파우더를 이용해 만든 요거트 아이스크림 케이크. 홀 사이즈 케이크뿐 아니라 프티 케이크로도 선보이고 있다.
2 매장은 흰색을 기본으로 하면서 주황색으로 포인트를 주어 밝고 명랑한 느낌을 준다.
3 가장 인기가 높은 요거트 젤라또. 상큼한 맛과 쫀득한 식감이 일품이다.
4 고객들이 단란하게 앉아서 편하게 즐길 수 있도록 작은 공간을 마련해 좌석을 만들었다.
5 젤라또 전문점답게 키위, 딸기 등 천연 재료를 이용한 갖가지 다양한 종류의 젤라또가 선보이고 있다.
6 이탈리아의 유명한 아이스크림 재료 회사인 파브리(社)의 재료만을 이용해 제품을 만들고 있다.
7 고객들이 직접 유성펜으로 타일에 그림을 그리는 재미도 선사하고 있다.

이탈리안 정통 젤라또 '요나인'

젤라또 시장의 새로운 강자

시원한 아이스크림은 뜨거운 여름철, 더위를 식혀주는 최고의 인기 아이템이다. 최근 아이스크림의 종류가 갈수록 다양해지고 있는 상황에서 새롭게 떠오른 인기 아이템이 바로 이탈리아 아이스크림인 젤라또이다. 이탈리안 젤라또 전문점을 표방한 요나인은 진하면서 부드러운 맛의 젤라또를 선보이며 고객들에게 인기를 얻고 있다. 글_김영주 기자 · 사진_전문식

2005년 여름, 최고의 인기 아이템으로 떠오른 젤라또 시장에 새로운 강자가 나타났다. 이탈리안 정통 젤라또를 표방하는 요나인이 지난 4월 18일 신촌에 문을 열었다.

젤라또는 이탈리안 아이스크림을 뜻하는 것으로 기존 프리미엄 아이스크림이나 소프트 아이스크림보다 부드러우면서 쫀득한 식감이 특징이다. 이러한 이탈리안 젤라또의 맛을 제대로 선보이기 위해 요나인은 세계적으로 유명한 이탈리아 아이스크림 재료 업체인 파브리의 원료만을 사용하고 이탈리아의 젤라또 명인인 마리오 피오리 씨에게 기술을 전수받았다. 지난 1년 동안 요나인은 이탈리안 정통 젤라또 기술을 이용해 38가지나 되는 메뉴를 개발했으며 신촌과 강남 등지에서 꾸준히 거리 시식행사를 거쳐 소비자들이 가장 좋아하는 메뉴로만 제품을 구성했다.

또한 요거트 아이스크림 마사지 이벤트와 마리오 피오리 초청 시연회 등 다채로운 오픈 행사를 마련해 고객의 눈길을 사로잡는데 성공했다. 요나인은 매장 전체를 밝게 꾸며 젊은층 고객들에게 인기를 얻는 한편 나무와 잔디 등으로 자연소재로 장식해 젤라또의 웰빙적인 이미지를 살리고 있다.

요나인에서 선보이고 있는 메뉴 가운데 최고의 인기 제품은 바로 요거트 젤라또이다. 인기 절정의 요거트 아이스크림을 라즈베리, 그린 애플 등 갖가지 천연 재료를 섞어 젤라또 형식으로 선보여 고객들에게 큰 사랑을 받고 있다. 또 요거트 아이스크림을 이용해 만든 요거트 아이스크림 케이크도 이곳에서 볼 수 있는 독특한 메뉴로 프티가또와 미니 케이크 등 다양한 제품을 선보이고 있다. 요나인은 이탈리안 아이스크림인 '젤라또'를 중심으로 소프트 요거트 아이스크림은 물론 커피, 베이커리, 각종 음료 등을 접목해 고객들이 다양한 품목을 한 자리에서 즐길 수 있도록 멀티카페를 지향하고 있다.

'World best Yogurt & Gelato'를 외치며 최고의 요거트 아이스크림과 이탈리아 정통 젤라또를 선보인다는 자신감으로 문을 연 요나인. 천연과일, 유기농 재료 등 최고급 재료와 이탈리아에서 직접 전수받은 정통 기술로 다른 곳에서 확연히 다른 맛을 선보이며 인기몰이에 나섰다.

연락처 02)3775-0644

찾아오는 길 지하철 신촌역 연대 방향 쪽으로 나와 민들레영토 맞은편.