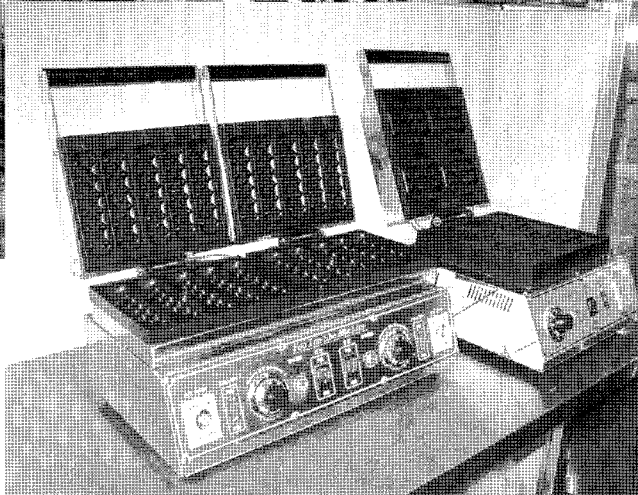
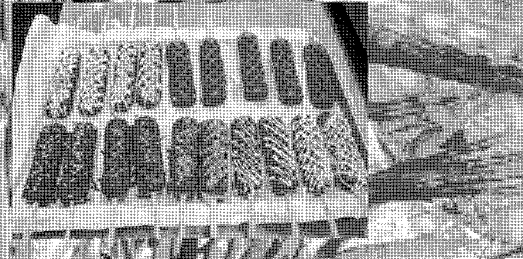


# 와플기 시장의 돌풍을 노린다

## 국내 첫 찰보리 를 재료로 한 와플기 등장



▲찰보리 와플기



자동판매기 시장의 부진은 사업 아이템에 대한 심각한 고민을 수반하기 마련이다. 정통 자판기가 부진을 보이는 상황에서 그래도 유관아이템을 찾아 사업 다각화를 꾀해가는 것도 난세를 생존해 가는 비결이다. 이런 측면에서 최근 식품영업용기에 대한 관심이 높아지고 있다. 식

품영업용기란 자동판매기처럼 완전자동은 아니지만 반자동 형태로 기계를 통해 사람이 조리 식품을 만들어주는 기계이다. 기계를 통해 간편하게 만들 수 있다는 측면에서는 자판기 시스템에 해당된다고 할 수 있고, 사람이 재료를 넣고 반자동으로 이용한다는 점에서 자판기와 차이가 있다. 예를 들어 슬러시, 소프트아이스크림기, 팝콘자동기, 솜사탕 제조기, 와플기, 빵튀기기기 등의 품목을 들 수 있다.

이들 아이템은 자판기에 비해 상대적으로 적은 비용을 투자해 '삽인 삽' 형태로 영업을 진행하며 수익을 강화할 수 있다는 장점이 있다. 최근 자판기 시장은 부진한 반면 상대적으로 식품영업용기기 시장이 늘고 있다는 사실은 주목해야 할 부분이다. 반자동이라고 해도 투자부담이 낮고, 실용적인 아이템에 대한 가치가 상승하고 있는 것이다.

일반식품자판기 분야를 놓고 보면 식품영업용기기가 경쟁자이자 상호 공생의 관계에 있다 할 수 있다. 일반식품자판기의 상품화 방향에 있어 식품영업용기기의 실용적인 장점은 취하고, 반자동의 한계를 보완한다면 시장성이 지금보다는 좋을 질 수 있을 것이다. 이런 점에서 볼 때 식품영업용기기 시장 추이에도 관심을 가져야 한다.

그런데 식품영업용기기도 주기적인 트렌드에 의해 인기를 끄는 제품이 달라진다. 지난해에는 와플기와 팝콘자동기가 인기를 끌었다. 와플기는 간단하게 간식거리를 만들어 제공할 수 있다는 점에서 '삽인 삽' 아이템으로 인기를 모았다. 이러한 동향 탓에 와플기의 시장경쟁도 치열해 지고, 좀 더 새로운 제품에 대한 니즈 역시 커지고 있다.

이번에 소개할 다원푸드의 웰빙 찰보리 와플기는 기존 와플기와는 재료와 방식에 있어 완전 차별화를 한 제품이다. 건강지향의 니즈에 맞게 찰보리를 재료로 했고, 와플형태도 스틱방식으로 만든 제품도 있어 먹기에도 편하게 했다. 과연 이 찰보리 와플기가 와플시장의 새로운 돌풍을 일으킬 수 있을까?

**맛도 좋고 영양 만점, 찰보리를 주목하라**

다원푸드(대표:김영환)은 찰보리 재료를 가지고 특화해 사업을 펼치는 식품업체이다. 찰보리로 만드는 짬케익, 제빵, 제과용 믹스를 공급하기도 하고, 직접 찰보리를 이용한 다양한 식품을 개발 생산해 유통 사업을 펼치고 있다. 왜 유독 찰보리만을 재료로 하는 것일까? 다원푸드의 김영환사장은 “식품건강을 중시하는 사회적 니즈에 맞춰 찰보리를 이용한 다양한 식품을 개발하게 되었다”며 “국민건강에 이바지한다는 소신을 가지고 국산 찰보리만 사용하고 있다”고 말했다.

김사장은 찰보리가 진짜 건강에 좋은 웰빙식품이라 주장한다. 보리는 무엇보다 혈당의 함량을 낮추고, 혈중 콜레스테롤의 함량을 낮추는 것으로 알려진 베타글루칸과 식이섬유를 많이 함유하고 있다고 한다.

또한 보리는 추운 겨울에 많이 재배되기 때문에 다른 작물에 비해 병해충이 심하지 않다. 농약을 살포할 필요가 없고, 쌀을 주식으로 하는 우리의 식생활에서 부족하기 쉬운 여러 가지 비타민과 무기질을 많이 함유하고 있어 영양분을 균형되게 섭취할 수 있다. 특히 찰보리는 식이섬유의 일종인 베타글루칸 성분이 쌀의 50배, 밀의 7배가량 많아 지방의 축적억제, 비만방지, 콜레스테롤 감소를 낮추는 효과가 있다고 한다.

한마디로 보리의 재발견이라고 할까? 건강에 있어 정말 좋은 식품인 보리, 그것도 최고의 품질로 치는 찰보리로 식품을 만들어 공급한다. 다원푸드는 농협에서 정제된 100% 국내산 찰보리로 만든 호두과자, 쥘빵, 떡샌드, 생크림 오믈렛 등을 생산 공급해 왔다.

기자는 이들 제품의 맛을 시식해 봤다. 꼬들꼬들하게 입에 감기는 찰기가 있고, 맛도 뛰어났다. 지금까지 맛보기 힘든 식품이었지만 금방 입에 달라붙는 맛이랄까? 기대 이상의 맛, 정말 보리식품의 재발견이다.



▲호두과자

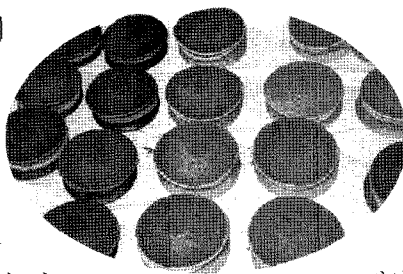
**찰보리 수요촉진의 청병, 찰보리 와플기**

다원푸드는 찰보리를 활용한 식품사업을 확대를 위해 최근 웰빙 찰보리 와플기를 개발했다. 이 제품은 국내 최초 찰보리를 재료로 한 와플기이다.

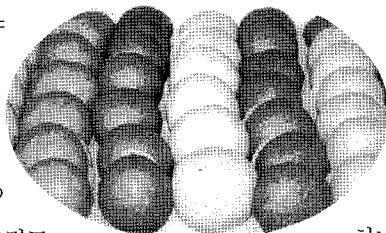
이 기계가 개발되게 된 것은 찰보리 믹스파우더의 판매를 촉진하기 위해서이다.

김사장은 “찰보리를 이용한 기존 호두과자기계는 2500만원대로 너무 가격이 비싸 대중적인 사업 아이템이 되기 힘든 한계가 있었다”며 “반면 와플기기는 장비값도 싸고 운영 효율도 높아 대중적인 찰보리 수요촉진에 큰 역할을 하리라 기대된다”고 말했다.

찰보리 와플기는 2종류가 있다. 하나는 기존 벨기에식 와플 형태로 찰보리 와플이 만들어지는 제품이고, 다른 하나는 스틱방식으로 와플이 만들어지게 차별화를 했다. 스틱 방식은 먹기도 편하고 위생적인 장점을 가지고 있다.



▲찰보리 빵



▲찰보리 쥘빵

맛이 뛰어난 점도 찰보리 외플의 인기가 예상케 하는 요인이다. 밀가루보다 맛이 쫄쫄득득하고 뒷맛이 깨끗하다. 속이 거북하지 않고 소화도 잘된다. 여기에 건강에도 좋으니 웰빙음식으로 모자람이 없다.



보고 있다. 기존의 찰보리빵 유통매장에 이 외플 기계를 공급해 복합 매장화하는 사업을 중점 추진할 계획이다. 또한 대형마트나 현대백화점 등에도 입점해 제품 인지도를 확대할 계획을 가지고 있다.

이외에도 다원푸드는 앞으로도 찰보리 소비를 촉진할 수 있는 다양한 식품들을 선보일 예정이다. 회사 강점이 뛰어난 연구 개발 능력에 있는 만큼 지속적으로 신제품을 선보여 경쟁력을 높여갈 계획이다. 떡볶이, 찰보리 라면 등의 제품을 개발중에 있다.

현재로서는 국내 최초로 선을 보이는 찰보리 외플기가 인기를 끄는 일이 무엇보다 중요하다. 기존 외플기 시장에 있어 좋은 반응을 불러일으키며, 자리매김해야 후속사업들도 힘을 받을 수 있다. 국내 최초만이 아닌, 시장성에 있어서도 최고의 외플기가 되기 위한 다원푸드의 열정이 뜨겁게 타오르고 있다.

찰보리 외플은 재료를 찰보리로 쓰다 보니 밀가루에 비해 재료비가 2배 비싸다. 따라서 찰보리 외플의 판매 가격은 1000원이 적당하다. 이 가격에 판매를 하면 마진은 40% 정도가 된다.

맛이 뛰어난 점도 찰보리 외플의 인기가 예상케 하는 요인이다. 밀가루보다 맛이 쫄쫄득득하고 뒷맛이 깨끗하다. 속이 거북하지 않고 소화도 잘된다. 여기에 건강에도 좋으니 웰빙음식으로 모자람이 없다.

다원푸드는 이 새로운 방식의 외플기의 전망을 밝게

