



13

김지명 올라이스 대표 (아이디어팩토리)

“광주에서 우리 쌀로 만든 케이크 드셔보실래요?” 올라이스

“올라이스는 누구나 먹는 즐거움과 행복을 선사해 드리는 쌀 베이커리 제품을 만드는 곳입니다.”

올라이스는 수입산 밀 대신 국내산 쌀과 찹쌀, 흑미를 사용해 케이크와 쿠키를 만드는 베이커리 전문점이다. 쌀케이크에는 안토시아닌 함량이 높은 유기농 흑미가 함유돼 건강함은 물론 흑미 본연의 고소한 맛을 그대로 살렸다. 특히 밀가루가 사용된 일반 케이크의 촉촉함을 살리기 위해 설탕시럽 대신 과일 원재료의 단맛을 그대로 살리는 것을 기본 원칙으로 세웠다. 올라이스는 전남 장성에 직영 하우스를 운영하면서 쌀가루제분과 딸기를 직접 재배해 공급하고 있다.

“저희가 직접 제분한 쌀가루인 흑미(찹쌀, 멥쌀)와 백미 3가지를 섞어 만든 케이크가 올라이스의 시그니처 제품입니다. 밀가루를 드시면 소화기 안 되는 분들이나 밀가루 알러지가 있는 분들에게 딱 맞는 제품인데요. 밀가루는 기름이 많이 들어가는 반면 쌀은 기름을 적게 넣는 편이고, 낮은 칼로리로 부담 없이 드실 수 있어요. 저희 제품을 드신 분들은 ‘정말 쌀로 만든 케이크예요?’라고 물어보시더라고요.(웃음)”

김지명(41) 올라이스 대표는 20대 시절 파티시어로 일하면서 이론적으로 부족한 부분을 발견했다. 20대 초반 전문성의 부족함을 깨달은 그녀는 다시 학교로 향했다. 머릿속에만 있던 맛있고 건강한 빵을 배우기 위해서였다.

“파티시에를 하면서도 늘 좀 더 맛있고 건강한 빵을 만들 수 있을 것 같은데 잘 안되더라고요. 그래서 대학원을 들어갔어요. 전남대 식품영양학과에서 석·박사를 마치고 쌀가루제분 기술을 배워 창업까지 이어졌죠. 창업 초기엔

맛있고 예쁘게만 만들면 팔릴 줄 알았어요. 너무 몰랐던 거죠. 밀가루빵도 많은데 굳이 쌀로 만든 빵을 사 먹어야 되냐는 반응이었어요. 좌절이었죠.”

김 대표의 말대로 창업 초기는 힘들었다. 종종 찾아오는 고객들의 반응은 좋았지만 확장성이 부족했다. 첫 창업이다 보니 홍보·마케팅에도 서툴렀다. 그러다 건강한 음식에 가장 민감한 타깃층을 찾기 시작했다. 엄마들이었다. 아이를 위해 좋은 제품만을 찾는 엄마들을 대상으로 맘카페나 커뮤니티에 홍보를 하면서 점점 입소문이 나기 시작했다.

“드셔보신 분들은 다르다는 걸 아세요.(웃음) 빵이라는 질감은 그대로 살리면서 쌀 특유의 맛이 입 안에 돌거든요. 그래서 한 번 오신 분들은 단골이 되고 주변에 선물용으로 구입을 많이 하시더라고요. 특히 엄마들 사이에서 입소문이 나면서 북구뿐만 아니라 광주 전역의 어린이집이나 유치원에서 단체주문이 꾸준히 들어오고 있어요.”

현재 올라이스는 베이커리 매장에 그치지 않고 전문 쌀베이커리 기업으로 한 단계 도약을 준비 중이다. 하우스에서 직접 제분한 쌀가루 원료를 판매 중이며, 개발에 참여한 글루텐 프리 제품에 11건의 특허 등록도 마친 상태다. 타 기업과의 기술 제휴와 더불어 기술 이전도 진행 중인 김 대표는 2호, 3호 매장 준비를 비롯해 지역주민들을 위한 제과·제빵 창업반을 계획 중이다.

“순님들 중에 매장 오픈 문의를 많이 하시는데요. 그래서 매장 뒤편에 공방 겸 창업 수업을 할 수 있는 공간을 마련해 두었어요. 올 하반기에는 창업반을 개설해 창업에 관심 있는 분들에게 도움을 줄 수 있었으면 하는 바람입니다.” 11