대한민국의 주역

마이요(myyo) 정용희 대표

합성감미료로 눈속임한 맛 아닌 진짜 건강한 요거트 맛을 찾아

음식을 선택하는 기준이 바뀌었다. 맛과 영양이 풍부하고 고객에게 전달되기까지의 모든 공정이 착한 음식. 건강을 위해 바른 먹거리와 좋은 먹거리를 찾는 사람들이 점차 늘어나고 있다. 우리나라의 최신 트렌드가 모인 압구정에 가짜 맛이 아니라 자연 원료에서 나는 맛을 찾는 사람들이 즐겨 찾는 핫플레이스가 있다. 유명 배우, 아이돌 가수들과 특별한 인연이 되어 소문이 났고 정직한 맛으로 마니아층이 생겼다. 착한 가격으로 많은 이들의 발길이 닿는 마이요의 성공 요인을 분석한다.

요거트 파우더에 길들여진 입맛, 미국 캘리포니아의 유제품으로 되찾아

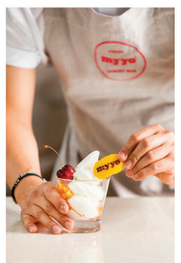
창업을 고민하는 사람이 가장 쉽게 도전하는 영역은 외식 산업이다. 근면 성실하게 일하면 성공할 수 있다는 막연한 믿음만큼 위험한 것이 있을까. 지난 2017년 3월 법인을 차리고 지난해 6월 첫 매장을 오픈한 마이요 정용희 대표는 불황이 무색하리만큼 요거트 전문점으로서 승승장구하고 있다. 정 대표는 차별화된 경쟁력으로 모방할 수 없는 품질을 내세웠다.

학창시절 미국으로 건너가 15년 이상 부동산 관련 전문직으로 근무했던 정 대표는 우리나라와 미국을 잇는 외식업에 도전하기로 했다. 그는 "한국의 소프트 아이스크림 브랜드를 미국에 론칭하기 위해 부단히 노력했지만 원료 공급에 차질이 생겨 실패했다. 그 과정에서 직접 건강식으로 원료를 생산해야겠다는 결심이 섰다"라고 밝혔다. 한국의 시장 현황과 미국 현지 사정을 훤히 꿰뚫고 있는 그는 소비자가 요거트 음료에 대해 착각하는 점을 발견했고 요거트에 대한 인식을 바꾸고자 미국 현지에서 원료를 확보해 들여오는 방법을 고심했다.

"한국 소비자들은 신맛을 좋아하는 편이지만 순수한 요거트는 신맛이 나지 않아요. 단맛도 강한 편이 아니고요. 요거트 파우더로 만드는 많은 음료가 신맛이 나는 이유는 구연산과 당이 추가됐기 때문이죠. 낙농업을 까다롭게 관리하는 미국에서 원료를 수급하고 저희만의 레시피를 완성해 출시한 브랜드가 마이요입니다."

'나를 위한 요거트 바'라는 뜻을 담은 마이요의 대표적인 메뉴는 요거트 아이스크림, 라이트 드링크 요거트, 프로즌 스무디 요거트다. 미국 캘리포니아에서 무항생제 원유로 생산한 프레쉬 요거트로 음료를 만들고 있다. 합리적인 가격에 맛까지 한국인의 기호에 맞췄지만 요거트 본연의 색깔이 퇴색한 파우더를 쓰지 않는다는 그다. 끊임 없이 연구하고 캘리포니아 유제품협회에서 무항생제 인증을 받은 아이스요 요거트 액상 믹스를 사용한다. 캘리포니아 유제품협회는 미국 정부의 규격보다 훨씬 엄격한 기준을 적용한다. 미국 내에서도 캘리포니아 유제품협회의 인증을 받은 유제품은 건강식으로 인기를 끌고 있다.

이외에도 아이스요 요거트 액상 믹스는 미국 농무부의 유기농 인증(95% 이상의 원료가 유기농), 요거트협회 인증을 받았다. 식품의 생산 과정과 설비, 제조 방법은 코셔 인증을 받았다. 코셔는 전통 유대교의 율법에 따라 식품을 조리하는 것을 뜻하는데 매년 엄격한 기준에 따라 점검을 받아야 갱신할 수 있다. 우유를 생산하는 소가 풀을 먹는 과정부터 요거트 생성 공정까지 깨끗해야 코셔를 받을 수 있다. 쉽게 따라할 수 없는 식품 브랜드의 성공 비결에는 맛뿐만 아니라 영양, 청결함까지 지키고자 부단히 노력하는 이들의 땀이 서려있다.



대한민국은 건강한 마이요 요거트에 홀릭

시지 않고 단맛이 강하지 않은 요거트 음료를 생소하게 여기기보다 반기는 소비자가 더 많았다. 압구정에 오픈한 마이요는 신선한 원료를 사용하면서도 접근성을 높이고자 주변 상권보다 합리적인 가격대를 택했다. 입소문이 나면서 건강식을 선호하는 유명 연예인들의 단골집으로 입소문이 났다. 또 가수 방탄소년단, 워너원, GOT7 멤버 생일 이벤트 장소, 패션브랜드의 런칭 팝업스토어가 열리는 곳으로 알려지면서 마이요만의 시장을 확고히 개척하기 시작했다.

가수 겸 프로듀서 박진영, 배우 박보검, 진세연, 이시아 등 많은 연예인들도 마이요를 즐겨 찾고 있다.

"미국에서 반세기 이상 요거트를 만들어 온 업체와 공장을 찾아다녔습니다. 기왕이면 안전한 유기농 제품을 만들고 싶었어요. 아이스요 요거트 액상 믹스를 생산해 냉동 상태로 한국에 들여와서 해동하면 동면 상태인 유산균이 활성화되면서 맛이 보존되는 기술력을 개발하기까지 우여곡절이 많았습니다. 좋고 깨끗한 원료를 드리겠다는 저의 진심이 잘 전달된 것 같아요."

정용희 대표는 지난해 자사 요거트 제품을 인천광역시 사회복지협의회 푸드뱅크에 기탁했다. 그는 저소득층 이웃과 어려운 환경 속에서도 씩씩하게 자라는 청소년들이 건강한 요거트로 행복하길 바라는 마음에서 기부를 시작했다. 마찬가지로 그는 마이요가 남녀노소 모두 편안하게 와서 요거트를 아이스크림이나 음료 등 다양한 음식으로 즐기는 장소가 되길 소망한다. 오픈 주방에서 청결하게 만든 마이요의 요거트 메뉴를 좋아하는 팬층은 두터워지고 있다. 블로거로 활동하는 한 임산부의 솔직한 리뷰, 3대가 같이 와서 웃음꽃을 피우며 요거트를 즐기는 모습 등이 그를 움직이는 원동력이다. 최근 시작한 배달 어플리케이션 서비스에도 진짜 요거트 맛에 감동한 후기가 올라와 있다. 그는 "아직 마이요를 모르는 사람이 많다. 전 국민이 마이요의 맛을 알 때까지 천천히 가고 싶다"라는 희망을 전했다.

그는 지방에서도 건강한 요거트 아이스크림을 먹을 수 있는 온라인 배송 시스템을 구축 중이며 마이요에 원료 수급을 요청한 업체와 진지한 논의를 이어가고 있다. 고급화된 요거트 시장은 그의 손에 의해 활짝 열렸다.

문채영 기자 mcy@monthlypeople.com