coupang newsroom

텍사스 핫소스부터 한국 어육장까지, '서드 컬쳐' 셰프들과 함께 하는 쿠팡

2022. 4. 28.

사람과 사람을 이어주는 매개체로 음식만한 게 없습니다. 열정적인 음식 칼럼니스트이자 와인 애호가인 제임스 정(James Chung), 그리고 10년 가까이 한국에서 셰프로 근무한 맷 블래스(Matt Blesse)가 만난 곳은 식품업계에 있는 두 사람의 지인이 마련한 모임이었습니다.

둘은 음식에 관한 것이라면 무엇이든 열정적인 '서드 컬쳐 키드(third culture kid)' 입니다. 부모의 나라인 한국과 자신들이 자란 미국의 문화 양쪽 모두에 익숙한 사람들이죠. 서로 통하는 면이 많아 순식간에 가까운 친구가 되었다고 하는데요. 함께 친구들을 위해 자주 요리를 하고 다양한 아이디어를 실험하다보니 결국 콜라보레이션까지 하게 됐습니다. 바로 한국음식과 미국음식의 장점을 모은 팝업 레스토랑이었습니다.

하지만 막상 실행하는 데는 어려움이 따랐습니다. 제임스는 낮에 로펌에서, 맷은 브런치/위스키 바에서 밤과 주말에 근무를 했기 때문에 함께 일할 수 있는 시간이 제한적이었습니다. 또 팝업 레스토랑은 온전한 업장이 아니기 때문에 식재료 공급업체와 따로 계약을 맺을 수 없었습니다. 저렴한 가격에 안정적으로 재료를 공급받을 수 있는 대안처가 필요했죠.

MAGIC
CONDOR

숯으로 훈연한 쌈장을 만드는 모습 (모든 식재료는 쿠팡에서 구매)

필요한 식재료를 찾는 일조차도 난관이었습니다. 서양 식재료를 파는 매장이 있어도 고메샵 혹은 고급 백화점 같은 곳에서만 엄청난 고가에 판매하는 경우가 많았습니다. 한국 식재료도 마찬가지였습니다. 제임스와 맷이 가장 연구하고 싶었던 전통 한국식 조리법은 지방으로 많이 밀려난 상황이라 동네시장을 가도 한국 식재료를 구하기 어려운 상황이 많았습니다. 하지만 둘은 쿠팡에서 이 모든 문제를 해결했습니다.

제임스: "쿠팡은 꼭 필요한 존재에요. 한국의 물류는 정말 빠른데, 쿠팡은 그것보다 더 빠른 버전입니다. 그리고 다른 곳에서는 찾을 수 없는 재료들도 구할 수 있고요. 예를 들어 누룩이요. 쿠팡 말고는 어디에서 찾아야 하는지 조차도 모르겠어요."

누룩으로 숙성한 판체타 (모든 식재료는 쿠팡에서 구매)

맷: "업무적으로는 특별한 식재료를 구할 때 주로 이용합니다. 저희가 쿠팡에서 구할 수 있었던 핫소스 종류는 정말 놀라울 정도였어요. 매우 희귀한 브랜드가 여러 종류 있는데 예를 들어 '옐로우 버드' 같은 핫소스죠. 10년 전만해도 한국에서 절대 찾아볼 수 없었거든요. 흥미로운 음식 재료가 있다는 얘기를 듣고 찾아보면 보통 쿠팡에 있습니다. 어육장(소고기, 닭고기, 꿩고기 및 다양한 해산물로 만들어진 한국 전통 된장) 같은 재료를 찾기 위해 지방까지 갈 필요 없이 쉽게 구할 수 있죠"

맷: "누구나 여러 재료를 한꺼번에 섞어 놓고 퓨전이라고 할 수 있어요. 그런데 저희는 전통적이면서도 실험적인 것을 하고 싶었어요"

계란 노른자를 토핑한 파채와 버터헤드레터스 (모든 식재료는 쿠팡에서 구매)

제임스와 맷은 야심찬 목표를 가지고 수많은 실험과 시도를 했습니다. 그 과정에서 쿠팡이 반드시 필요했습니다.

제임스: "저는 새벽배송을 정말 사랑해요. 물건이 도착할 시간을 예상할 수 있으면 거기에 맞춰서 계획을 세울 수 있죠. 당장 내일 저녁 팝업 매장에서 테스트를 해야 하는데 따로 사러 나갈 시간이 없는 경우가 많거든요. 다음 날 당장 필요한 물건이 저녁 일곱시에 떠오르는 경우도 있고요. 그럴 때는 쿠팡에서 구하면 되죠. 사실 그 물건을 파는 가게가 있는지도, 있다고 해도 그 가게가 문을 열었는지도 알 수 없거든요. 그런 의미에서 쿠팡은 정말 편리합니다"

지게미(막걸리 술찌끼)로 48시간동안 숙성한 삼겹살 (모든 식재료는 쿠팡에서 구매)

제임스와 맷은 비즈니스의 영역을 넘어 생활에서도 쿠팡의 편리함을 느낀다고 합니다. 제임스는 "저는 온라인쇼핑의 95%를 쿠팡에서 합니다. 그냥 더 편리하거든요" 라고 말합니다. 쿠팡의 설립시기부터 한국에서 지낸 맷은 쿠팡의 서비스가 이전보다 더 좋아졌다고 말합니다.

맷: "개인적으로는 로켓직구를 통해 구할 수 있는, 제가 그리워하는 외국 식재료 셀렉션이 최근 몇 년 간 정말 많이 늘었어요. 최근에 미국에 다녀오면서 제가 좋아하는 미국산 정크푸드를 가방 한가득 싸왔거든요. 그런데 제임스가 중 절반은 여기에서 쿠팡을 통해 살 수 있다면서, 왜 이런 수고를 하냐고 묻더라고요. 왜 그걸 다 들고왔냐고요. 쿠팡에는 제가 그리워하는 고향의 물건들이 있어서 좋아요."

바삭한 누룩 판체타와 1000일 숙성 고다치즈를 얹은 한국식 감자전 (모든 식재료는 쿠팡에서 구매)

제임스와 맷은 친구 낸시 파파스와 함께 서울 이태원에서 팝업 레스토랑 “액츄얼리 굿(Actually Good)”을 계속 열 계획입니다.

맷: “이건 저희가 좋아서 하는 일이에요. 돈을 벌기 위해서 하는 게 아니라 음식을 통해 사람들을 연결하는 즐거움 때문에 하는 거죠.”

제임스: “앞으로도 사람들에게 음식을 해주고 싶고, 우리가 좋아하는 일을 좋아하는 방식으로 하고 싶어요. 그렇게 하기 위해서는 쿠팡 같은 곳이 있는 게 굉장히 편리합니다.”

“액츄얼리 굿”의 공동 설립자 맷 블레스(좌)와 제임스 정(우)

English Post Link

취재 문의 media@coupang.com