coupang newsroom

전통시장 떡, 쿠팡이츠에서 날개 달다

2022. 9. 7.

추석을 앞둔 서울 잠실 새마을 전통시장에는 기분좋은 분주함이 가득했습니다. 저녁 찬거리를 사는 어른들과 한입 먹어보라며 권하는 가게 주인들의 모습이 명절 분위기를 물씬 풍겼죠.

새마을 시장

새마을시장에서 '명가떡집'을 운영하는 정정자, 김남수 사장님 부부는 '올 추석은 예년보다 바쁘다'고 말씀하십니다. 배달 주문이 늘어서 입니다. 실제로 시장 곳곳에서 "이 집 배달도 해요?"하고 묻는 말이 들려왔습니다.

쿠팡이츠에서 인기 있는 전통시장 맛집, '명가떡집'의 김남수, 정정자 사장님을 만나 이야기를 나눠봤습니다.

추석엔 역시 오색 송편이죠

매일 새벽 2시, 명가떡집의 불이 켜집니다. 떡을 만들기 위해서 입니다. 은은한 단맛을 내기 위해 직접 팥을 삶고, 견과류를 넣어 앙금을 만듭니다.

명가떡집은 반죽을 만들 때 유화제를 일절 사용하지 않는다고 합니다. 유화제를 넣으면 떡이 잘 굳지 않고 반질반질한 윤을 낼 수 있지만 고객들을 위해 계란흰자와 우유 등 자연에서 나는 재료를 대신 사용한다고 하네요. "자세한 내용은 영업비밀이라 알려주면 안 돼요"라며 김남수 사장님은 입을 꼭 다무셨습니다.

쿠팡이츠 배달파트너에게 떡을 전달하는 정정자 사장님

떡 맛이 좋아 오랫동안 동네에서는 유명했지만, 아무래도 작은 시장 떡집이 대형 떡집 체인들을 넘어서기는 힘들었습니다. 여러 온라인 판매처에서도 떡을 판매해봤지만 기대만큼 잘되지는 않았죠.

하지만 쿠팡이츠는 달랐습니다.

김남수 사장님은 "쿠팡이츠에 입점한 후, 잠실뿐 아니라 강남과 수서 등 인근 지역에서도 주문이 많이 들어온다"고 말합니다. 고객층이 넓어진 게 쿠팡이츠 입점으로 얻은 가장 큰 소득입니다.

명가떡집의 매출은 반 년만에 2.6배 커졌습니다. 입점 초기인 2021년 하반기 쿠팡이츠 매출은 약 1200만 원이었지만, 2022년 상반기에 약 3100만 원이 됐습니다. 올 추석을 앞두고도 떡이 불티나게 팔리고 있었습니다.

명가떡집은 다른 떡집에서 찾기 힘든 '밤찰떡'으로 유명합니다.

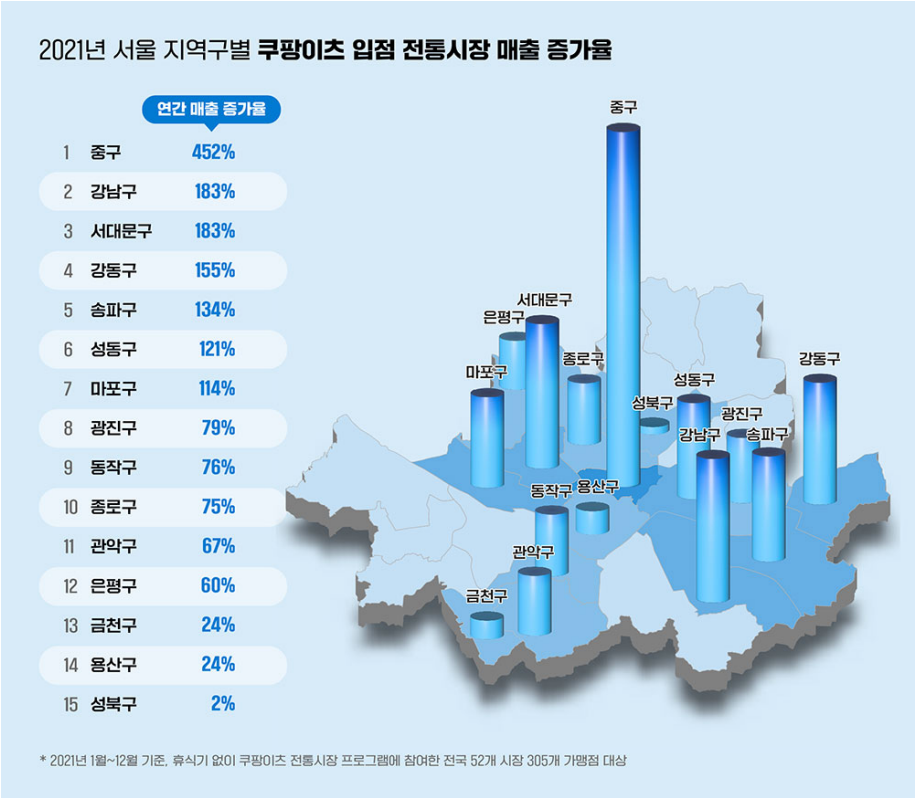
"쿠팡이츠는 고객이 쓰기 편하니까 잘 되는 것 같아요"

김 사장님은 매출이 증가한 이유를 이렇게 말씀하셨습니다. 원래 떡은 집집마다 주력 품목이 다르다고 합니다. 예전에는 어떤 떡집에서 찹쌀떡을 파는지, 쑥인절미를 파는지 가게에 가보기 전에는 알 수 없었죠. 하지만 휴대폰으로 쉽게 메뉴를 볼 수 있는 쿠팡이츠 앱이 이런 문제를 해결했습니다.

김남수 사장님

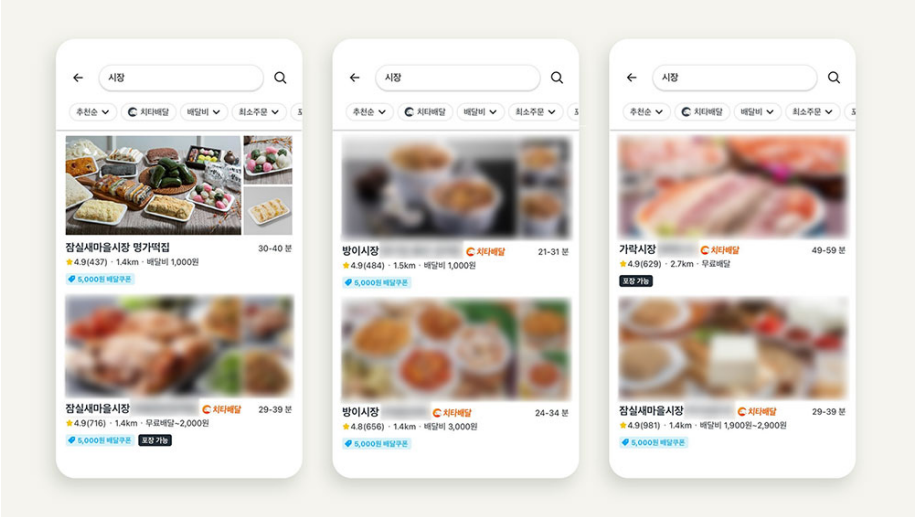
김남수 사장님은 떡집 아들로 태어났습니다. 14살에 일을 시작해 벌써 40년 경력입니다. 전라북도 정읍에서 서울로 옮겨와 잠실새내역 인근 새마을시장에서 자리를 잡은 것도 벌써 20년이 넘어갑니다.

몇십 년째 떡을 만들다 보니 맛 하나는 자부합니다. 인터뷰 중 한 손님이 "이 집은 뭐가 제일 맛있어요?" 하고 여쭤보자, 부인인 정정자 사장님이 "우리 집 떡은 다 맛있어요!" 하고 자신 있게 답할 정도죠. 쿠팡이츠 평점이 이 말을 증명합니다. 명가떡집의 쿠팡이츠 고객 평점은 5.0 만점에 4.9점. 고객들은 배달로도 맛있는 떡을 알아보는거죠.



쿠팡이츠는 명가떡집과 같은 전통시장 상인들을 위해 '전통시장 활성화 프로그램'을 운영하고 있습니다. 이 프로그램을 통해 소상공인 분들이 온라인에 잘 적응할 수 있게 돕습니다. 온라인 판매 방법을 교육하고 쿠팡이츠 입점 절차를 코칭하며, 고객용 쿠폰도 지원해드리죠.

이 프로그램에 참여한 전국 52개 시장 300여개 가맹점 월매출은 작년 한 해 동안 연초 대비 평균 77%, 최고 452% 올랐습니다. 이렇게 온라인으로 확보한 고객이 음식 맛을 보고 다시 매장에 방문해 오프라인 매출이 동반성장한 경우도 있습니다.



추석 연휴, 친지들과 함께 먹을 거리가 부족하다면 쿠팡이츠에서 동네 시장을 검색해보세요. 집 근처 시장 점포들이 뜬답니다. 떡집, 반찬가게, 정육점 등 동네에서 오랫동안 장사하는 친숙한 가게들의 음식을 집 앞까지 편리하게 받아볼 수 있습니다.

다가오는 추석, 쿠팡이츠로 명절음식을 준비해보시면 어떨까요.

취재 문의 media@coupang.com