

“갓 찌넌 떡 받아보세요” 쿠팡 로켓프레시와 광주 ‘창억떡’의 추석 준비

2025. 9. 5.



추석이 한 달 앞으로 다가왔습니다. 쿠팡 뉴스룸 팀이 추석 맛이를 위해 ‘창억떡’ 광주본점을 찾았습니다. 창억떡은 광주 유명 떡집으로, 쿠팡 로켓프레시 산지 직송을 통해 갓 만든 떡을 전국에 전하고 있습니다. 오후 1시 이전에 주문하면, 당일 아침에 갓 찌넌 떡이 다음 날 새벽 7시까지 도착하죠. 쿠팡과 함께 성장해온 창억떡 이야기를 소개합니다.

광주 유명 떡집, 쿠팡 로켓프레시와 여름을 함께 나다



창억떡 광주본점 내부 전경

“창억떡집으로 가주세요.” 광주 택시에서는 이 한마디면 충분합니다. 1965년, 광주 도내기시장에서 시작한 창억떡은 부연 설명이 필요 없는 지역 명소니까요. 이곳은 백발노인부터 2030 젊은이들까지 다 찾는 맛집입니다.

‘주식회사 창억’에서 유통을 담당하는 임혜연 과장님은 “창억떡이 요즘처럼 크게 잘되기 시작한 건 6년 정도 됐다”고 말합니다. 본격적으로 온라인에 진출하면서였습니다. 쿠팡 로켓프레시와 손을 잡은 것도 그즈음인 2020년입니다. 임 과장님은 최근 서울에서 팝업 스토어를 하며 “어, 나 이 떡 쿠팡에서 봤어”라는 말을 자주 들었습니다. 창억떡이 전국에서 통하는 떡 브랜드가 됐다는 사실을 몸으로 느낀 순간이었습니다. 로켓프레시의 파트너가 된 지 불과 5년 만이었습니다.



쿠팡 로켓프레시에서 판매 중인 창억떡 3종. 맛이 좋고 날개로 포장돼 있어 바쁜 아침 하나씩 꺼내먹기 좋다.

창억떡이 말하는 로켓프레시의 가장 큰 장점은 꾸준한 매출입니다. 보통 떡 업계는 추석 시즌 전까지가 보릿고개입니다. 업계 비수기가 여름이기 때문입니다. 아무리 잘나가는 떡집이라도 여름에는 매출이 크게 주는 게 일반적입니다. 하지만 창억떡은 로켓프레시와 함께한 이후, 여름 걱정은 크게 하지 않습니다. 쿠팡은 전국의 와우회원들이 그때그때 구매해 계절을 가리지 않고 매출이 꾸준히 발생하기 때문입니다.



창억떡의 ‘멤살로 만든 유자기정떡’. 막걸리 대신 유산균효모발효액으로 발효해 시큼한 맛이 적고 구수하다.

여름 매출을 견인하기 위해 개발한 신상품도 효자 노릇을 톡톡히 하고 있습니다. 이번 여름, 창억떡은 ‘멤살로 만든 유자기정떡’을 출시했습니다. 기정떡은 증편의 전라도식 표현으로, 여름 떡이라고도 불리는 떡입니다. 단면을 보면 구멍이 송송 뚫려있죠. 일반 떡이 쫄깃하다면, 기정떡은 폭신해 산뜻한 식감이 특징입니다. 이런 기정떡을 한입 크기로 만들어 꿀유자잼을 넣은 떡이 바로 유자기정떡입니다. 유자기정떡은 지난 7월 출시 이후, 로켓프레시에서 한 달 만에 2배 성장했습니다.

추석에도 로켓배송! “호황이 더 긴 쿠팡 로켓프레시”



창억떡의 대표상품 호박 인절미. 경단에서 착안해 개발했다. 인절미 겉면에 카스텔라 가루를 묻힌 떡이다.

여름나기를 무사히 마치면, 떡 업계의 성수기, 추석이 기다립니다. 바로 지금부터입니다. 주식회사 창억 임혜연 과장님은 “쿠팡은 주말에도, 명절 당일에도 배송해, 고객들이 특히 많이 찾는다”며 다가오는 명절에 대한 기대감을 드러냅니다. 원래도 성수기인 명절 시즌이지만, 쿠팡 로켓프레시와 함께하니 호황이 더 길다는 것이 임 과장님의 설명입니다.

정신없이 바쁜 명절에 로켓프레시가 도움이 되는 이유는 하나 더 있습니다. 로켓프레시 파트너사는 고객 응대까지 걱정할 필요가 없습니다. 그저 맛있는 떡을 만들기만 하면 됩니다. 임 과장님은 “택배 포장, 고객 배송, 고객 응대까지 직접 해야 했으면 창억떡 규모에선 감당하기 어려운 업무량이었을 것”이라고 말하셨습니다.



와우회원들은 [창억갓 만든 호박인절미](#)를 포함한 창억떡의 다채로운 떡들을 쿠팡 로켓프레스 산지 직송 서비스를 통해 만나볼 수 있다.

산지 직송 떡은 오후 1시 이전에 주문하면 내일 새벽 7시까지 도착한다.

또한 쿠팡 로켓프레스 산지 직송은 일반 떡도 전국에 판매할 수 있게 합니다. 와우회원들은 창억떡의 쫄깃한 갓 만든 떡을 산지 직송 서비스를 통해 만날 수 있죠.

보통 방부제를 넣지 않은 일반 떡은 소비기한이 하루에 불과합니다. 그래서 쿠팡 이전에는 일반 떡류를 배송받아 먹기는 어려웠습니다. 창억떡의 온라인 진출도 냉동 떡 상품 위주로만 가능했구요. 하지만 쿠팡의 물류 혁신으로 전국의 와우회원들은 갓 만든 떡을 손쉽게 만날 수 있습니다.

매일 아침, 창억떡의 나주 공장에서는 모락모락 김이 피어오릅니다. 떡이 완성되면, 오후 1시 이전에 들어온 주문에 맞춰 포장을 시작합니다. 그리고 쿠팡 모바일 플렉스를 통해 오후 2시까지 떡을 발송하지요. 모바일 플렉스는 쿠팡의 미니 물류센터로, 산지에서 물류 작업을 마치고 배송을 출발하게 만드는 시스템입니다. 상품이 물류센터에서 시간을 지체하지 않고 바로 배송 캠프로 향할 수 있게 만듭니다. 이런 물류 혁신 덕에 와우회원들은 다음 날 새벽 7시까지 갓 만든 떡을 받을 수 있습니다.

떡으로 정을 나누는 문화를 위하여



“좋은 재료 구매에 남보다 많은 돈을 써라. 내 가족 내 아이가 먹을 음식이고 내 이웃이 즐거워해야 할 음식이다. 이문을 남기기보다는 정을 나누어야 좋은 음식이 된다.” - 창억떡 [회사소개](#) 중

창억떡은 로켓프레시로 설립 이념을 지키는 데도 힘을 받고 있습니다. 연중 꾸준하게 매출이 발생하는 덕분입니다.

먼저, 부담 없이 좋은 재료를 사용해 떡을 빚어냅니다. 창억떡은 신선한 재료만 쓴 떡을 목표로 합니다. 그래서 쌀은 전국에서, 밤은 공주와 부여, 대추는 경상, 썩은 영광 등에서 사 옵니다. 우리 땅 각지의 농부들과 직거래하며 함께 성장하지요. 매출이 계속 오르니 국내 농가들과도 안정적으로 직거래할 수 있었고, 창억떡의 매출 성장은 지역 농가들의 소득으로 이어졌습니다.

또한, 마음 놓고 다채로운 떡 개발과 생산도 가능합니다. 꾸준한 매출이 뒷받침되기 때문입니다. 창억떡은 대표상품 호박 인절미 외에도 단품만 27종, 여기에 선물 세트, 답례 떡, 떡케이크, 전통 음료까지 하면 수십 종의 상품을 만들고 있습니다. 로켓프레시에서 대량으로 수요가 발생하는 덕분에 여러 종류의 제품 가격을 합리적인 선에 맞추기 용이합니다.



주식회사 창억 품질관리팀 조혜선 대리

게다가 중소기업은 꾸준한 매출이 없으면 선불리 사람을 고용하기 힘듭니다. 하지만 창억떡은 전라도 지역의 일자리를 창출하는 든든한 기업으로 자리 잡았습니다.

창억떡 광주본점에서 만난 품질관리팀 조혜선 대리님은 “광주에는 큰 식품기업이 많지 않다”며, “식품학을 전공한 다른 친구들은 다 고향을 떠났다”고 말했습니다. 하지만 창억떡은 쿠팡을 통해 전국적인 기업으로 성장해 지역 일자리를 만들고 있습니다. 광주에서 나고 자란 조혜선 대리님도 주식회사 창억에 취직해 고향에 남을 수 있었습니다.



이처럼 쿠팡과 함께한 결과, 창억떡은 승승장구 중입니다. 창억떡의 지난해 쿠팡 매출은 로켓프레시 입점 초기인 2021년도 대비

약 460% 규모로 성장했습니다. 이번 해에도 그야말로 풍성한 한가위가 기대됩니다.

지역의 맛이 담긴 명절 선물을 고민 중이신가요? 쿠팡 로켓프레시를 살펴보세요. 추석 연휴에도 쿠팡 로켓배송은 멈추지 않습니다.

[쿠팡 로켓프레시](#)

[\[보도자료\] 쿠팡, 인구감소지역인 완도·영광·신안군 수산물 산지직송 확대.. “대한민국 최남단 어민 판로 늘린다”](#)

취재 문의 media@coupang.com