

시장의 맛이 밀키트로! 쿠팡이츠서비스와 청량리종합시장의 상생 이야기

2026. 10. 27.

전통시장 안에는 지역 주민들에게 오랫동안 사랑받아 온 맛이 있습니다. 하지만 그 맛을 시장 밖 더 많은 소비자들에게 전하기 위해서는 새로운 준비가 필요합니다. 쿠팡과 쿠팡이츠서비스(CES)는 청량리종합시장과 함께 시장의 대표 먹거리를 밀키트로 개발하며 온라인 판로 확대를 지원하고 있습니다. 쿠팡 뉴스룸이 그 과정에 함께한 상인들의 이야기를 들어봤습니다.



청량리종합시장은 1960년대 초 개장한 서울시 제1호 종합시장으로, 서울 동북권 최대 규모의 전통시장입니다. 쿠팡과 쿠팡이츠서비스는 지난해 전국상인연합회와 체결한 '전통시장 상생협약'을 바탕으로, 청량리종합시장 상인들의 디지털 전환과 온라인 판매 경쟁력 강화를 지원하고 있습니다.

온라인 판매 전략 컨설팅과 포장 용기 지원 등 다양한 상생 활동을 이어온 데 이어, 이번에는 시장의 대표 먹거리인 불고기를 밀키

트로 상품화해 온라인 판로 확대를 돕고 있습니다.

청량리종합시장 상인회 홍보기획이사 이상렬 님



간단한 자기소개 부탁드립니다.

청량리종합시장에서 3대째 견과류 도소매 가게를 운영하고 있는 이상렬입니다. 상인회에서 홍보기획이사도 맡고 있습니다.

오랫동안 상인분들과 함께 일하면서 시장이 가진 자산을 어떻게 더 널리 알릴 수 있을지 고민해 왔는데요. 상인회에서는 이번과 같은 상생사업을 시장과 연결하고, 상인분들의 사업을 지원하는 역할을 하고 있습니다.

이러한 고민이 불고기 밀키트 사업으로 이어진 것 같은데요. 불고기를 선택하신 이유가 있을까요?

예전에 저희 시장에는 상인들도 줄을 서서 먹을 만큼 유명한 연탄불고기집이 있었어요. 저도 중학교 때 그곳에서 밥을 비벼 먹던 기억이 아직 생생합니다. 그런데 사장님이 연세가 드시고 가업을 이을 분이 없어 결국 문을 닫았어요.

그 맛을 다시 살려보자는 생각에 시장 상인들이 뜻을 모았어요. 시장에서 판매하는 원물들로 불고기 밀키트를 직접 만들기 시작했죠.

그 맛을 되살린 불고기 밀키트, 출시 이후 반응도 뜨거웠을 것 같은데요.

반응이 정말 뜨거웠어요. 예전에 '6시 내고향' 방송에 나간 뒤로 하루에 200300개씩 주문이 몰렸거든요. 저희 시장에서 판매하는 원물 품질이 워낙 좋았으니까요. 드셔본 분들은 모두 맛있다고 해주셨죠.

하지만 생산부터 포장까지 시장 상인들이 직접 맡다 보니 주문량을 감당하기가 쉽지 않았습니니다. 하루에 최대 20개30개밖에 만들지 못했거든요. 약속한 날짜에 주문을 처리하지 못해 고객들의 항의도 많이 받았어요. 결국 배송 중단 공지까지 올려야 했죠.

당시 밀키트를 생산하고 포장하는 과정에서도 어려움이 많았겠어요.

매일 밤 지하 조리장에 7~8명씩 모여 새벽 2~3시까지 포장 작업을 했어요. 그렇게 몇 주를 반복하다 보니, 당시 함께 고생했던 동

료들은 지금도 “그거 다시 하자면 안 한다”고 할 정도예요. 수요는 확실하다는 걸 알았지만, 저희 힘만으로는 그 많은 주문을 감당할 방법이 없었던 거죠.



그 경험이 이번 쿠팡이츠서비스와의 협업으로 이어진 계기였겠네요.

네, 당시 경험을 통해 다음에는 더 신중하게 접근해야겠다고 생각했어요. 그러던 중 쿠팡이츠서비스에서 밀키트 사업을 제안해 주셨죠. 쿠팡이츠서비스 담당자분은 이전에도 시장 상인들의 온라인 입점을 돕기 위해 점포를 일일이 방문하며 도움을 주셨었어요. 그 과정에서 신뢰를 쌓아왔기에, 전문적인 컨설팅과 함께라면 이번엔 제대로 해볼 수 있겠다는 생각이 들었죠.

그렇다면 이번 밀키트 개발에서는 어떤 부분에 신경 쓰셨나요?

과거 직접 밀키트를 만들며 어려움을 겪었던 만큼, 이번에는 쿠팡이츠서비스와 함께 맛부터 포장, 안정성까지 꼼꼼하게 챙겼습니다. 완성된 시제품을 맛봤을 때는 기대 이상으로 맛있었어요.

일부 가정에 샘플을 제공해 반응을 살펴봤는데, 한 곳에서는 양이 많아 세 끼에 나눠 드셨다고 하더라고요. 맛은 물론 가성비도 좋다는 피드백을 많이 받았습니다.

이번 협력이 청량리종합시장뿐 아니라 다른 전통시장들에도 좋은 사례가 될 것 같아요.

저희 시장만의 이야기로 끝나지 않을 거라고 생각해요. 전국에 480개 전통시장이 있는데, 시장마다 이런 대표 밀키트가 하나씩 생긴다면 큰 브랜드 못지않은 라인업이 될 수 있다고 봐요. 청량리종합시장이 성공 사례가 된다면 서울의 148개 전통시장 연합에서도 이를 벤치마킹하고 싶어 하실 거라고 생각합니다.



앞서 이상렬 이사가 전한 것처럼, 이번 밀키트의 가장 큰 경쟁력은 ‘상인들의 좋은 원물’에서 비롯됩니다. 밀키트에 들어가는 핵심 재료인 양파와 마늘을 담당하고 계신 두 점포의 사장님을 만나 생생한 이야기를 들어봤습니다.

불고기 밀키트의 양파를 책임지는 ‘청도상회’ 사장님



안녕하세요. 간단한 자기소개와 함께 이번 밀키트에서 어떤 재료를 담당하시는지 말씀 부탁드립니다.

청량리종합시장에서 청도상회를 운영하고 있습니다. 저희 가게는 이번 불고기 밀키트의 핵심 채소인 양파를 전담하고 있어요. 튼실하고 달짝지근한 맛이 특징인 양파입니다.

불고기에서 양파는 단맛과 식감을 좌우할 텐데, 어떤 부분에 가장 신경 쓰시나요?

불고기에는 양파가 듬뿍 들어가야 고기 누린내도 잡아주고, 인공 조미료 없이도 자연스러운 단맛이 우러나거든요. 그래서 볶았을 때 쉽게 무르지 않도록 단단하고 속이 짙 찬 품질 좋은 양파를 선별하는 데 가장 공을 들이고 있습니다.

여러 점포의 재료가 모여 하나의 밀키트로 탄생하는 과정에 직접 참여하시면서 어떤 점을 느끼셨나요?

솔직히 우리 시장 이름을 걸고 나가는 상품인데, 아무 재료나 대충 넣을 수 있나요? 절대 그럴 수 없죠. 고기는 고기대로, 대파는 대파대로 우리 시장의 전문가들이 다 모였잖아요. 각자 자기 이름을 걸고 가장 좋은 재료를 내놓는 만큼, 저도 양파만큼은 절대 뒤쳐지지 않게 준비해야겠다고 생각했죠.



이번 쿠팡이츠서비스와의 협력으로 밀키트 대량생산이 가능해졌는데요. 사장님께는 어떤 의미인가요?

이렇게 큰 규모로 우리 시장의 상품이 전국에 나가는 건 처음이라 너무 기대되고 뿌듯하죠. 상인들이 의기투합해서 만든 이 밀키트가 전국구로 입소문이 나서 정말 크게 대박 났으면 좋겠습니다. 저희 상인들에게도 엄청난 활력소가 되고 있어요.

불고기 밀키트의 마늘을 책임지는 '전주상회' 사장님



간단한 자기소개와 함께 이번 밀키트에서 어떤 재료를 담당하시는지 말씀 부탁드립니다.

청량리종합시장에서 마늘을 전문으로 판매하고 있습니다. 한국인의 밥상에 오르는 고기 요리에서 빠질 수 없는 재료가 바로 마늘이죠. 이번 불고기 밀키트 양념의 핵심인 마늘은 저희가 전담하고 있습니다.

밀키트 양념에서 마늘의 역할이 중요할 텐데요. 특별히 고집하시는 기준이 있을까요?

좋은 마늘은 겉모습만 봐도 알 수 있습니다. 알이 굵고 끝이 야무지게 여물어야 뽕았을 때 즙이 잘 나오고 향도 확 살아나거든요. 향이 진하고 기분 좋은 알싸함을 가진 마늘이 들어가야 불고기 양념의 깊은 맛이 제대로 완성됩니다.

특히 저희 가게가 가장 중요하게 생각하는 건 간간한 손질이에요. 마늘 꼭지를 하나하나 직접 따고 이물질까지 깨끗하게 제거해 양념에 들어갈 마늘을 항상 최상의 상태로 내놓고 있습니다.

시장의 여러 상인분들과 밀키트 재료를 함께 준비하는 과정은 어떠셨나요?

처음에는 여러 사람이 함께 합을 맞추는 게 복잡하지 않을까 걱정도 했어요. 하지만 다들 오랫동안 장사를 해온 만큼 자기 분야에서는 전문가들이잖아요. 쿠팡이츠서비스가 전체적인 틀을 잘 잡아주시니, 저는 다른 부분을 걱정할 필요 없이 가장 좋은 마늘을 제공하는 데만 집중할 수 있었죠.



이번 밀키트 협력 사업을 통해 시장에 어떤 변화가 생겼으면 하시나요?

우리 시장 상인들끼리 힘을 합치면 번듯한 상품 하나를 만들어낼 수 있다는 걸 보여준 것 같습니다. 이번 불고기 밀키트를 시작으로 우리 시장에서 판매하는 식재료의 우수성이 널리 알려지고, 시장 전체가 활기가 넘쳤으면 하는 바람입니다.

마지막으로 밀키트를 드실 고객들에게 한마디 부탁드립니다.

시장 상인들이 '내 식구 먹인다' 생각하고 좋은 재료만 아낌없이 싹싹 넣었습니다. 우리 가게 마늘 맛도 듬뿍 담겼으니, 집에서도 식당에서 드시는 것 이상으로 맛있고 든든한 한 끼 챙겨 드셨으면 좋겠습니다.



청량리종합시장의 우수한 원물을 가득 담은 ‘청량리 고기가득 불고기’ 밀키트. 청량리종합시장은 앞으로 전용 온라인몰과 라이브 커머스를 통한 판매도 계획하고 있습니다. 상인들의 오랜 경험과 노하우가 하나의 밀키트 상품으로 탄생하면서, 시장의 맛을 더 많은 소비자에게 전할 수 있는 기회가 열린 것입니다.

쿠팡이츠서비스는 앞으로도 전통시장의 좋은 상품이 더 많은 소비자와 만날 수 있도록, 전통시장과의 상생의 기반을 계속 넓혀가겠습니다.

취재 문의 media@coupang.com