



새마을의
다양한
식빵의 달인
모찌모찌브레드

“
더 올라갈 계단이
얼마나 될지 몰라
STEP1 이라 붙였습니다.

아직 부족하고 미숙하지만
한 걸음 한 걸음
함께 디디고 싶습니다.

”



www.facebook.com/mochimochibread @mochimochibread 010-9139-4286



이제, 옥수동 탕종빵으로 우리 동네 고객들을 만날 시간

옥수동 탕종빵 전문점 모찌모찌브레드 가맹 사업안내서



MOCHI
MOCHI
BREAD

자극은 적게
속은 편안하게
식감은 쫄깃하게

섬섬옥수 탕종,
옥수동 모찌모찌브레드

섬섬옥수 [織織玉手]
가늘고 옥처럼 아름다운 손



모찌

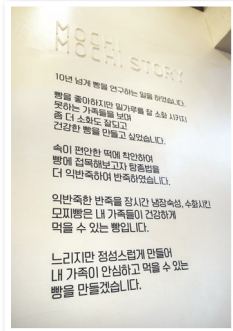
모찌모찌 이야기

내 아내의 소화를 위해 시작한 빵,
이제 고객님들의 꾸준한 사랑이 되었습니다

밀가루 음식을 유독 불편해 하는 아내를 위해 '탕종빵' 연구를 시작했습니다. 자극적이지 않고 속이 편안한 빵을 쫓다 보니 어느새 '쫄깃한 식감'의 모찌모찌 탕종빵이 되었습니다.

SNS에서 '갓식빵'이라는 과분한 칭찬을 해주실 때면 하루종일 기분이 좋습니다. 보기에 이쁘기만 한 빵이 아니라 내 가족의 건강을 생각하며 만든 '주식'으로서의 빵이 통(通)한 거 같아 세상 뿌듯합니다.

섬섬옥수(纖纖玉手) 탕종, 모찌모찌브레드.
빵을 만드는 사람, 빵을 먹는 사람, 모두 다 빵미인(美人)입니다. 가장 빵이 아름다울 때는 가장 빵이 맛있을 때이지요. 바로 그 본질에만 집중하는 모찌모찌가 되었습니다.



모찌모찌 탕종빵의 비밀

Q 기존 빵을 드실 때 소화가 잘 안된다고 느끼지 않으셨나요?

- 밀가루 반죽을 치면서 '글루텐'이라는 물질이 발생하는데, 바로 그녀석이 소화를 방해합니다.
- 밀가루는 곡물입니다. 곡물이 물을 충분히 흡수하지 못해 소화력이 떨어지게 되는 것이죠.

Q 그렇다면 모찌모찌 탕종빵은 특별할까요?

- 소화에 가장 중점을 두었습니다. 그러기 위해 반죽을 달리했구요. 그 결과 모찌모찌만의 '쫄깃한 식감'이 살아

있는 탕종빵이 탄생하였습니다.
• 등굴레를 우린 물을 반죽에 사용합니다. 반죽의 탕종 비율이 50% 가량되어 기존 탕종에 비해 월등히 높습니다. 이로써 소화장애 물질인 글루텐의 생성을 효과적으로 억제합니다.
• 뿐만 아니라 탕종 외 사용하는 밀가루가 물을 충분히 흡수할 수 있도록 반죽 하루 전에 물과 섞습니다. 편안한 소화를 위해 충분히 수화(水化)시키는 것이죠.

모찌모찌 메뉴

자극은 적게, 속은 편안하게, 식감은 쫄깃하게

모찌모찌 대표 식빵 3종



모찌식빵 4.5
우유, 계란, 분유가 들어가지 않은 담백하고 쫄깃한 식감의 모찌모찌 대표 식빵



모찌유유식빵 5.0
물 대신 100% 우유를 사용하여 고소한 풍미를 끝까지 올린 유유식빵



브리오슈 4.5
프랑스 전통 방식 그대로 만들어 버터 풍미가 고스란히 살아 있는 고급 식빵



“모두 탕종을 사용하여 맛과 건강, 트렌드를 만족하는 총 24종의 베이커리들이 판매되고 있습니다. (브리오슈, 스콘 제외)”

COFFEE
아메리카노 2.8
카페라떼 3.5
바닐라라떼 3.5
*커피류 가맹점별 선택 가능

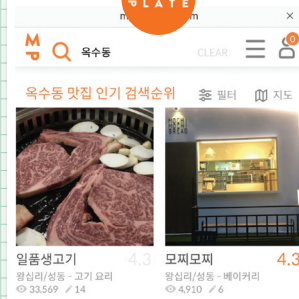


인스타그램 #모찌모찌브레드

#갓식빵 #쿠션갈다 #김나속이빵 #빵쟁이빵들이빵슨이 #너무쫄깃



SBS 생활의달인 (2018.03.26 방영)
마치 떡처럼 극강의 쫄깃한 맛을 자랑하는 모찌모찌만의 기상천외한 비법이 “달인 빵”으로 소개 되었습니다!



맛집 사이트 '망고플레이트' 옥수동 4위!
솔직한 리뷰와 믿을 수 있는 평점으로 많은 유저가 신뢰하는 사이트인 망고플레이트에서 옥수동 맛집 중 전체 4위를 차지하고 있습니다!



인터뷰

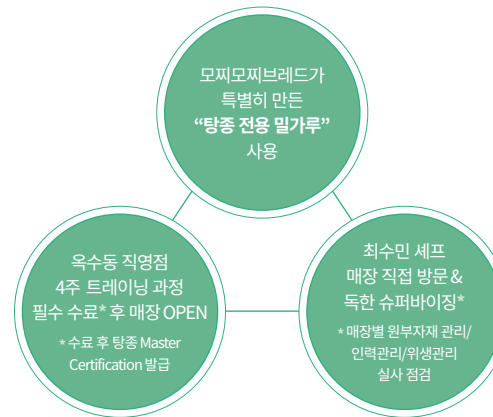
옥수동 주민 최00님
“소화가 잘되고 식감이 좋아서 모든 가족이 좋아합니다. 특히 둘 지난 손녀가 잘 먹어 가게를 자주 들립니다. 뭐랄까 모찌모찌 빵은 늘 옆에 두고 먹는 가족같은 빵 같아요.”

성수동 주민 강00님
“빵을 사려면 마을버스를 타고 와야 하지만 일 주일에 한두번 꼭 시간을 냅니다. 그만큼 맛이 좋아요. 특히 아내가 모찌모찌 특유의 풍미를 즐깁니다. 가끔씩 좀 영동한 신메뉴가 나오는데 그런 즐거움도 주는 소중한 가게죠.”

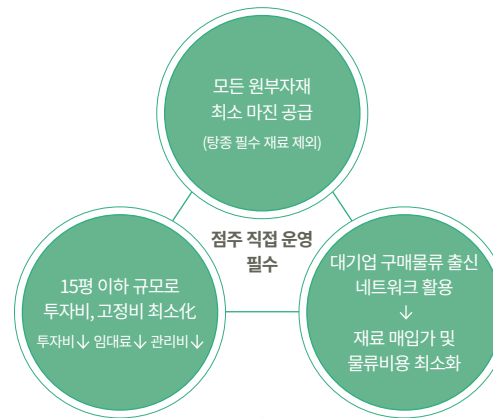
모찌모찌 크루(가맹점) MODEL



옥수동 탕종빵 맛을 그대로 살려
특징없는 식빵들과는 본질부터 달라야 합니다



옥수동 빵전쟁에서 살아남았던
'고정비 최소 Model'로 진짜 수익을 남겨야 합니다



모찌모찌만의 특화된 타게팅 & 마케팅

“빵=주식” 개념에서 고객 타게팅을 하자!
빵은 타겟이 20대 여성일까? 물론 그동안의 SNS 인플러는 분명히 있습니다. 하지만 매장 운영이 잘되기 위해선 ‘지속가능한 고객 유치’가 가장 중요합니다. 그건 바로 ‘주식’으로 빵을 구매하는 세대, 즉 40대 이상의 중장년층에 집중해야 한다는 뜻입니다. 말과 행동, 포스터 하나라도 그들의 시각과 눈에 맞춰야 합니다. 모찌모찌에는 실제 지갑을 여는 그들에게 특화된 마케팅이 마련되어 있습니다.

배달서비스는 필수입니다.
배달서비스 도입 결과 판매율 평균 약10%를 차지합니다. 매출도 매출이지만 가게 홍보의 역할도 독특히 하고 있습니다. 크루(가맹점)의 선택에 따라 유명 배달서비스를 바로 진행하실 수 있습니다.



모찌모찌 인테리어

꼭 필요한 인테리어로만 소박하고 따뜻하게



잘 준비된 키친
효율적인 베이킹 동선과 향후 A/S까지 모두 고려하여 키친 라인을 구성하였습니다.

매우 동네스러운 파사드
모찌모찌는 우리동네 식빵가게로 자리 잡혀야 합니다. 편안하고 느긋한 디자인의 파사드로 모찌모찌만의 분위기를 연출할 수 있습니다.

부담없이 드나드는,
작지만 따뜻한 내부
심플하고 깔끔한 베이커리 진열을 통해 빵 자체에 집중했습니다. 화려하진 않아도 따뜻한 느낌의 내부는 모찌모찌만의 특징입니다.

모찌모찌 크루(가맹점) 개설 안내

기본 가이드는 있지만
크루의 상황과 여건에 맞게 함께 상의할 것입니다.

개설비용

(단위:천원/VAT포함)

적요	금액	비고	
최초가맹금	가입비	5,500	
	기술교육비	11,000	옥수동 4주 트레이닝 교육(기술 전수)
소계	16,500		
매장구성	인테리어	30,000	매장 면적 33m2 기준
	설비/집기	54,600	오븐, 반죽기 등 제반 장비
	초도물품비	7,861	각종 기구 및 식자재 포함
	간판	2,000	
소계	94,461		
총계	110,961		

- *본 개설비용은 이해를 돕기위한 현황(매장 면적 33㎡ 기준)으로 현장 실측 후 정확한 비용이 산출됩니다.
- *냉난방비, 철거비, 어닝, 전기중설, POS 등은 제외된 금액입니다.
- *계약이행보증금은 계약종료 후 반환되는 금액으로 총 비용에 포함되지 않습니다.
- *공정거래위원회에 등록된 '정보공개서'를 통해서 보다 더 자세한 내용을 확인하실 수 있습니다.