



2016 테라로사 로드맵

소설가 조경란은 일기를 쓰는 이유에 대해 “어제보다는 한 걸음이라도 나아간, 사고한, 반성한, 그리고 내일에 대해 계획하고 조망할 수 있는 오늘을 살고 싶은 마음이 있다. 그런 것은 지나간 ‘오늘’을 기록하는 시간이 아니고서는 갖기 어려운 일이다”라고 말했다. 한 해를 마무리하며, 테라로사도 올해를 기록하고 새로운 한 해를 계획한다. 반성하고, 사고하고, 계획하고, 나아간다. 더 성숙한 2016년을 그리며.



02



01



01 농장 발굴

〈K팝스타〉, 〈슈퍼스타K〉 같은 오디션 프로그램들의 인기가 식을 줄 모르는 이유는 신선한데 뛰어나기까지 한 인재가 발굴되기 때문이다. 테라로사도 그 맛을 안다. 새롭고 특출한 커피를 찾아낼 때마다 설레어. 열른 맛보이고 싶은 마음이 앞서 나간다.

2015년 우리는 브라질에서, 에티오피아에서, 엘살바도르에서 새로운 커피를 만났다. 테라로사가 직거래를 시작한 이래 지난 6년간 사용해온 브라질 커피는 지역별로는 미나스 제라이스와 바히아, 품종은 엘로 부르봉, 가공 방식은 필프드 내추럴로 구별된다. 브라질에 많은 산지가 있지만 이 두 지역을 고집한 이유는 품질 때문. 그러나 세라도 지역의 ACCAFE 커피를 맛보는 순간, 이 새롭고 아름다운 커피에 마음이 갔다. 역시 엘로 부르봉 품종에 필프드 내추럴 가공 커피인데 커피가 한층 산뜻하며 우아하다. 나중에 알고 보니 세라도 커피 품평대회 1등 수상작이었다. 조만간 테라로사 에스프레소 블렌드에 사용될 예정이며, 소량 구매하여 이수했던 만큼 2016년 만남을 기대해본다.

에티오피아는 해마다 정책이 바뀐다는 말이 있을 정도로 커피 수출을 둘러싼 정치적 환경이 어지럽다. 그래서 커피 바이어들은 늘 에티오피아 커피 때문에 전전긍긍한다. 이런 상황에서는 무엇보다 믿을 만한 수출업자의 역할이 매우 중요한데, 2015년 우리가 만난 영국 회사 ‘슬리터Schluter’는 단연 으뜸이다. 슬리터는 아프리카 커피를 전 세계 커피 시장에 판매하는 유서 깊은 무역회사로, 2010년 동아프리카 컨페리스에서 만난 게 인연이 됐다. 본인들의 주 무대는 커머셜 커피 시장이지만 그와는 전혀 다른 세계인 스펙셜티 시장 또한 잘 이해하여 깊이 관심하고 있다. 거래의 신뢰와 약속을 매우 중시하며 커피 수출입 관리하여 다방면의 오랜 노하우로 에티오피아 커피에 대한 우리의 근심을 덜어주고 있다. 거래의 명료함, 이것이 바로 그들을 대표하는 특징이다. 이들이 있어 2016년 에티오피아 커피 구매도 든든하다.

올해 엘살바도르 ‘말라카라C’ 농장도 테라로사에 합류했다. 말라카라B 농장과는 5년 동안 함께해왔는데, 농장 뒤에 붙은 ABC가 무슨 의미인지 물었을 때 형제자간의 분류라 해서 웃었던 기억이 난다. 〈L를 막고 있는 프린시스코 알투로가 어느 날 점심식사에서 살며시 와인 한 병을 내놓았다. “미스 리, 말라카라C 커피는 이 와인과 같은 풍미가 납니다.” 우리는 모두 유쾌한 웃음을 터트리며 엘살바도르 전통 음식인 푸푸사에 와인을 곁들여 맛있게 먹었고 이어서 농장을 둘러보았다. 그리고 다음 날, 카링 테이블에서 달콤한 화이트와인의 풍미를 풍기는 커피를 만났다. 그것이 바로 말라카라C였다.

2016년, 테라로사는 어떤 커피들을 만날까? 자연과 사람이 함께 빛어 예술이 되는 커피, 그것을 꼭 찾아오리라.

02 NEW ESPRESSO

테라로사는 곧 창립 14주년을 맞는다. 감사하게도, 그 시작부터 지금까지 함께해온 인기 제품이 있다. 에스프레소 블렌드와 하우스 블렌드이다. 그중에서도 에스프레소 블렌드는 매해 판매 1위를 고수하는 인기 스타. 그 인기에 힘입어 2016년에는 에스프레소에 라인업을 추가하여 한다. 재료의 배합, 로스팅 정도에 변화를 주어 맛의 스펙트럼을 넓힐 예정이다. 싱글 오리진 커피가 각 농장이 지닌 개성을 맛보는 게 매력이라면, 블렌드는 로스터에게 새로운 요리를 청조하는 과정이다. 2015년 선보인 벚꽃 블렌드, 원터 블렌드처럼 각 계절에 어울리는 드립용 시즌 블렌드도 계속 이어간다.

03



03 범나무숲 커피 빌리지

테라로사 뮤지엄, 로스팅 공장, 본점, 레스토랑, 베이커리, 파마스 마켓, 이 모든 게 한자리에서 만나는 곳, 강릉시 구정면의 범나무숲이다. 숲속에 6개의 건물이 지어졌다. 2016년 늦은 봄이면 모든 시설이 숲속으로 옮겨 가고, 뮤지엄이 문을 연다. 그러면 우리는 생두 창고부터 로스팅 공장을 따라 걸으며 뮤지엄에 이르게 되고, 그곳에서 커피를 통해 산업과 대중문화의 역사를 만나는 한편 현재 진행형의 커피를 공감각적으로 경험하게 된다. 또 커피와 디자인, 커피와 인문학, 커피와 예술이 어떻게 만나는지 조금씩 알아갈 것이다.

아마, 어느 화창한 날에는 붉은 벽돌이 깔린 작은 광장에 앉아 커피를 마시며 뮤지션들의 연주도 듣게 될 것이다. 그리고 배가 고프면 작은 식당에 들러 테라로사 스티일의 브런치와 디저트로 그 김흉을, 커피 빌리지의 하루를 마무리하게 될 것이다.

04 〈테라로사 커피, 라틴 로드〉 출간

〈테라로사 커피 로드〉가 출간된 지 어느새 4년이 지났다. 스페셜티 커피를 이해하고자 하는 이들에게 지침서까지는 아니더라도 지금의 커피 시장을 이해하는 더 작은 도움이 되기를 바라는 마음으로, 세계 각지의 커피 산지를 다니며 보고 익힌 것들과 그곳에서 만난 특별한 사람들의 이야기, 스페셜티 바이어들과의 교류를 통해 느낀 점을 묶었더랬다. 이제, 그 뒤를 이어 〈테라로사 커피, 라틴 로드〉가 출간된다. 시간의 달개가 쌓이는 동안 테라로사는 계속해서 커피 로드를 걸었다. 더 깊숙이 들어가 보았다. 이제 한 나라, 더 많은 이야기를 나누려 한다. 그 첫 번째는 과테말라와 엘살바도르이다.



2015 인기 원두 Top 10

- 1 에스프레소 블렌드
- 2 에티오피아 예기체페 콩가이리차
- 3 브라질 해피 마운틴/인도니
- 4 하우스 블렌드
- 5 에티오피아 시다모 오마초
- 6 르완다 저스틴
- 7 캐나 카간다
- 8 코스타리카 카를로스
- 9 2014 콜롬비아 COE 5위
- 10 온두라스 마리&모이

06 페트론치니 5kg 모델

스페셜티 커피는 대부분 일교차가 큰 고지대에서 재배되어 생두의 조직이 치밀하다. 따라서 로스터기 선택에 더 신중할 수밖에 없다. 테라로사는 이탈리아의 열풍식 로스터기 '페트론치니(Petroncini)'를 사용하여, 한국 내 공급 또한 맡고 있다. 페트론치니는 1919년 카간오와 곡물 볶는 기계를 만드는 회사로 출발해 현재는 커피 생두 투입량 기준 2kg, 10kg, 20kg의 소규모 로스터리용과 30~660kg의 대용량 로스터기를 선보이고 있다. 최근 소규모 로스터리들의 수요가 증가함에 따라 페트론치니는 2016년 5kg 모델을 선보이려 한다. 20kg 미만 소형 로스터기로는 시중에 유통되는 로스터기 중에서 보기 드물게 열풍식으로 가동되는 게 특장점이다. 직화식이나 반열풍식에 비하면 화력을 미세하게 조절할 수 없지만 열량의 안정성이 뛰어나 로스팅 결과물을 안정적으로 낼 수 있으며, 공기 흐름을 조절하여 맛의 디테일을 살릴 수 있다.

07



www.terarosa.com

2015 인기 음료 Top 10

- 1 아메리카노
- 2 카페 라떼
- 3 오늘의 드립
- 4 키푸치노
- 5 에티오피아 예기체페 콩가이리차
- 6 브라질 안토니오/해피 마운틴
- 7 캐나 카간다
- 8 에티오피아 시다모 오마초
- 9 르완다 저스틴
- 10 2014 콜롬비아 COE 5위



05



05 시네소 MVP

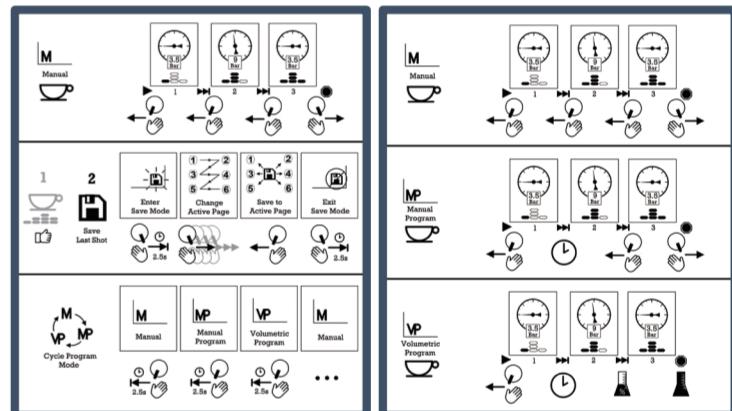
Want to brew purely **Manual**?

Want to change that perfect Manual shot of espresso into a **Volumetric** repeatable shot at a moment's notice?

Want those shots **Programmable** up to 6 saved recipes per grouphead?

Ok, Synesso is giving you a MVP.

'시네소Synesso'는 미국 시장에서 주문 생산 방식으로 만들어지는 핸드 크라프트 에스프레소 머신이다. '세상에서 가장 온도가 안정화된 에스프레소 머신'을 만들겠다는 열망에서 탄생하였고, 실제 PID 시스템을 이용하여 물 온도를 획기적으로 안정화시킴으로써 이미 전설이 된 머신이다. 2008년부터 테라로사 바에 함께해왔으며 우리는 이 기기가 자닌 기술력과 디자인, 철학에 매료되었다. 오너자 머신 디자인을 맡고 있는 마크 바넷은 유행을 쫓지 않아 다만, 듣고 행동을 취한다. 머신 사용자들의 평가를 귀담아듣고 이를 리노베이션에 반영하는 것이다. '나이스티 편의성이 뛰어나다'는 칭찬은 여기에서 비롯되었다. 시네소는 2016년을 앞두고 전혀 새로운 개념의 머신을 발표하였다. 한 기계 내에서 시네소의 트레이드마크인 수동 추출Manual Mode에서 정량 추출Volumetric Mode까지 자유롭게 넘나드는 MVP 모델이다. 자동 키пад도 없이 시네소 특유의 클래식한 레버로 수동 추출(M), 수동 프로그램 추출(MP), 정량 추출(VP)을 손쉽게 설정할 수 있다. 또, 메뉴얼로 추출하다 그 추출이 마음에 들면 바로 정량 추출로 그 값을 저장할 수 있다. 게다가 그룹별로 6개의 세팅을 저장할 수 있다. 기기에 달린 타이머는 이제 추출 시간만 보여주는 게 아니다. 사용 중인 추출 방식이 M인지 MP인지, VP인지 보여주며 6개의 프로그램 중 어떤 게 기동되고 있는지 알려준다. 또 추출 그레프가 표시되어 현재 어느 입력 단계에 있는지도 알 수 있다. 시네소는 MVP를 정확하게 구현하기 위해 현재 시장에 나와 있는 가장 정교한 플로미터를 사용하여 물량을 제어하고 있다고 발표하였다. MVP와 더불어 MVP 하이드라 모델도 출시되었다. 그룹헤드마다 개별 펌프 모터를 갖고 있으며 기반압 장치가 달려 있어 추출 압력에 4단계로 변화를 줄 수 있는 차이점이 있다. MVP라는 콘셉트는 다시 말해, 시네소의 핵심 가치인 '맛의 일관성과 바리스타 편의성'을 구현한 작품이다. 특히 출원 중에 있을 정도로 그 방식이 매우 창의적이다. MVP는 테라로사 바에서도 곧 만날 수 있으며, 테라로사를 통해 구매할 수 있다.



08



07 365 DELIVERIES

테라로사 닷컴을 즐겨 찾이주시는 분들이 많다. 전국에 테라로사 커피 매장을 10개뿐. 그러나 테라로사 커피가 생각날 때는 테라로사 닷컴 쇼핑몰이 정답이다. 닷컴팀은 2016년 큰 선물을 준비했다. 365일 내내 사용할 수 있는 배송비 절약 쿠폰 패키지를 기획해 2015년 12월 31일까지 판매에 들어간다. 패키지 가격은 36,500원이다. 이로써 언제 어느 때든 배송비에 구애 받지 않고 커피를 신선하게, 소란씩, 자주, 주문할 수 있다. 이외에도 닷컴 전용 '3종 세트'를 출시한다. 'The Plot of Green Bean Buyer'를 콘셉트로 하여 테라로사 그린빈 바이어가 그리는 맛의 세계를 전달한다.

08 테라로사 드립백은 맛있다

2015년 가을 선보인 테라로사 드립백이 매진과 온라인, 도매에서 모두 좋은 반응을 얻고 있다. 맛있어서, 신선해서 깜짝 놀랐다는 후문도 자주 들려온다. 오랜 시간 드립백의 형태, 향미, 보존 기한, 적합한 원두 종류, 최적화된 분쇄도 등을 연구한 결실이다. 2016년에는 도매 고객의 판매 편의를 더 보강할 계획이다. 현재 도매처에서는 드립백을 매장에서 상품으로 판매하거나 또는 드립 메뉴가 없는 매장의 경우 메뉴로도 출시하고 있다. 추출이 쉽고 맛이 안정적으로 잘 표현되기 때문에, 도매 고객들이 소비자들에게 다양성을 어필할 수 있도록 커피 구성을 2~3주 단위로 바꿔가며 소포장 상자 등 부가 상품을 개발하여 공급할 예정이다. 이외에도 기업이나 단체 등에 BtoB 공급도 가능하다.



테라로사, 책임과 문화를 생각하다

테라로사가 생각하는 테라로사 커피의 정체성은 두 가지이다.

첫째, 커피=문화. 둘째, 커피를 통한 사회적 책임의 실천. 이 둘은 우리가 나아가려는 길을
잃지 않도록 도와주는 나침반이다. 글 이윤선(테라로사 커피 공동 대표)

문화를 가능케 하는 것

커피는 곧 문화다. 커피라는 음료를 사이에 두고 사 랍들은 대화를 나누고 사회적 이슈에 대해 고민하 며 문제에 대한 해답을 찾아간다. 커피숍은 이런 대화의 문화, 만남의 문화, 사색의 문화를 독려하고 가능케 하는 공간이며, 커피는 이런 문화를 자 연스럽고 부드럽게 연출하는 매개체가 된다. 분위 기 전환이 필요할 때, 어색한 만남이 시작될 때, 뭔 가 심각한 문제를 풀어야 할 때 흔히 하는 말이 “커피 한잔 할까?”이다. 이는 단순한 우연이 아니다. 커피 한 잔이 만들어내는 쉼과 여유의 문화이자 힘에 서 비롯된 것이다. 과거 프랑스에서 커피 문화가 본격화되기 시작한 17, 18세기에는 프랑스혁명이 일어난 것도 결코 우연이 아니다. 이 시기에 많은 철학 이론과 인문학이 성장과 발전을 거듭하였고, 그 배경에는 커피와 커피숍이 만들어낸 문화의 힘이 존재하였다. 커피는 그 자체가 문화이자 문화를 가능하게 하는 매개체로의 역량이 충분하다.

한국 커피 시장은 서서히 새로운 커피 문화를 이뤄가고 있다. 누군가는 커피숍에서 음악회를 열기도 하고, 전시회나 강의를 열기도 한다. 문화의 대표적인 예술과 문학 컨텐츠들이 커피 한 잔을 통해 문물을 낮추고 대중과의 접점을 찾고 있다. 좁은 의미의 ‘문화’라는 테두리 안에만 머물던 어렵고 현 학적인 것들이 커피를 통해, 커피숍을 통해 누구나 쉽게 다가설 수 있고 즐길 수 있는 흥미로운 대상으 로 그 폭을 넓히고 있다. 테라로사도 창립 초기부터 커피와 문화의 연계를 추구해왔다. 테라로사는 공간에서 누군가 커피 한 잔을 마시며 잠시 휴식을 취할 수 있다면, 잠시 누군가의 이야기에 귀 기울 수 있다면, 또 홀리나오는 음악을, 아름다운 디자인을, 변해가는 계절을 느낄 수 있다면 이것이 곧 커피가 만들어내는 문화의 시작이 되리라 생각해

**커피는
그 자체가
문화이자
문화를
가능하게 하는
매개체로의
역량이
충분하다.”**

리가 함께할 수 있는 일이 무엇인가에 대해 집중하고 고민한다. 예를 들어, 최근 신지를 가장 고통스럽게 하는 것은 갑작스러운 기후변화로 이한 생산량의 감소다. 이들에게는 절박하지만 그들끼리 대안을 찾을 수는 없다. 그래서 미국을 중심으로 커피 소비자에서는 변화하는 기후에 적합한 품종 개발을 연구하며, 이 연구를 지속적으로 하기 위한 기금을 마련하고 있다. 테라로사는 역시 이 프로젝트에 2012년부터 매년 일정 금액을 기부해오고 있다. 당장 결과가 나오는 일도 아니며 언제부터 실효성이 있을지 아무것도 명확하지 않지만, 우리가 커피를 통해 연결되어 있는 이상 누군가는 나서서 꼭 해야 할 일임에 틀림없다. 그리고 그것을 작게라도 실천하는 것, 이것이 바로 테라로사가 생각하는 기업의 사회적 책임이다.

생산지 이슈, 너와 내가 아닌 우리의 문제

커피를 마시며 지구 반대편 어떤가에서 이렇게 맛 있는 커피를 생산한 이가 누구일까, 그에게 잡지나 마고마을을 전하고 싶다고 생각해본 적이 있는가. 이것은 커피 한 잔이 만들어낼 수 있는 새로운 공동체 문화의 시작이 될 수 있다. 커피는 다른 농작물과 달리 생산지와 소비지가 명확히 구분되는 특징이 있다. 그래서 생산지와 소비지의 책임이 반반씩 나뉜다. 커피 한 잔의 완성도를 놓고 볼 때, 좋은 재료가 생산되기까지 생산지에서 이뤄지는 모든 과정, 즉 씨앗을 뿐 커피나무를 키우고 열매를 수확해서 열매 안에 있는 커피라는 씨앗을 얻기까지의 과정은 커피의 맛과 향, 품질에 전적인 영향을 미친다. 그러나 이 잡재적 품질을 어디까지 구현할 수 있느냐는 소비자에서 로스팅과 추출을 얼마나 정확하고 적절하게 할 수 있느냐에 따라 그 가치가 매우 달라진다. 그래서 커피는 생산지와 소비지가 모두 중요하며, 이 둘의 책임은 정확하게 5 대 5이다. 테라로사는 소비 시장에 있는 커피 회사로서 이 점을 매우 중요하게 생각한다. 그리고 한 발짝 더 나아가 커피 산지들이 봉착해 있는 문제들이 단지 그들만의 문제가 아니라 우리의 문제라는 점을 깊이 공감한다. 이를 해결하기 위해 소비자에 있는 우

테라로사 매니저들에 물었습니다 지금 우리는

2002년 강릉에서
시작한 테라로사 커피,
현재 전국에 10개의
매장을 운영 중입니다.
매니저들에게
물었습니다. 지금
우리는 어떤 모습인가요?

강릉 본점
박은영 QC

TERAROSA
1 2002년 봄에 오픈했고, 저는 2012년 1월 말부터 근무했습니다. 중간에 다른 매장을 거쳐 2014년 여름, 다시 돌아왔어요.

2 본점은 ‘처음, 시작’이라는 말이 잘 어울리는 곳이에요. 찾아오는 동안 여기가 맞는지 아리송했던 마음이 초록색 문을 여는 순간, 와~하는 놀람으로 바뀌지요. 테라로사의 시작을 긴장한 고향 같은 곳입니다. 내년 새로운 공간에 새로운 것들을 준비하는 도전의 징이기도 하고요.

3 개인적으로는 아침 8시, 아직 문을 열기 전 아침 햇살이 은은한 중에 바에만 조명이 켜져 있을 때 참 편안하고 아름다워 보입니다. 해질녘도 아름다워요. 해가 기울면서 매장의 모든 문이 돌아가며 조명을 받는 듯하거든요. 시끌벅적했던 오후가 가고 차분한 저녁 공기가 깃들면 숨을 들이쉬며 오감을 깨워줍니다.

4 바리스타와 마주 앉는 바 일자석. 커피에 대한 정보도 얻고 깊이 있는 대화도 할 수 있는 커피 러버들을 위한 공간이죠.

5 에티오피아 예가체페, 커피의 시작 에티오피아. 테라로사의 시작 본점. 이 둘은 웬지 아주 잘 어울립니다. 오래전부터 테이스팅 코스를 이용해서 커피를 음미하시는 분들도 많고요.

6 본점은 강릉권 바리스타 양성소이기도 하고, 손님들을 마중하는 운영 방식을 갖고 있어 인원이 항상 많습니다. 지금은 15명 정도. 베이커리와 카친 팀까지 합하면 스무 명이 넘는 대식구지요.

7 항상 바에서 예가체페를 즐기시는 모녀 손님이 계세요. 예가체페와 아주 잘 어울리시죠. 또 본점의 특성상 자주는 아니지만 매해 찾아주시는 분들이 있어요. 바에 오셔서 웃으며 인사를 건네시죠. 그리고 테라로사 식구들을 빼놓을 수 없죠. 새벽부터 빵 굽느라 수고하는 베이커리팀(아이스 드립), 공사현장팀(드립), 주방팀(드립), 정원 선생님(드립), 그리고 사무실팀. 매일 아침은 출근하는 식구들 커피 내리느라 참 귀여운 노부부세요.

8 매장 오픈 시간을 기다리며 줄 서 계신 손님들이 벌써 긴장감과 뿐듯함이 함께 느껴집니다. 또, 테이스팅 코스를 진행하면서 내가 내린 커피 한 잔이 나도 만족스럽고, 손님과 깊은 공감대가 형성될 때. 내가 여기, 이곳에 커피와 함께 있는 이유를 다시금 깨닫게 됩니다.



강릉 임당점
정순옥 QC

TERAROSA
1 2003년 10월 오픈했고, 저는 2013년에 이어 2015년 두 번째 근무 중입니다.

2 오랜 시간 강릉 시민들과 유대감을 만들고 지역사회 정보를 제공하는 곳입니다. 예를 들면, 시민들을 위한 혜택으로 테라로사 10개 매장 중 유일하게 테이크아웃 음료 할인과 쿠폰제가 있는 곳이에요. 독립영화관 상영 정보, 강원도 소식을 알 수 있는 강원일보도 매일 배포되고요.

3 저녁 7~9시, 해가 지고 조명이 들어오면 테라로사의 빨간 벽돌과 흰색 글씨, 매장 앞 거리와 가로수에 따로운 느낌이 감도는 시간.

4 F이라고 불리는 앤디티크 테이블. 거기에 앉아 있으면 마치 매장을 단독으로 사용하는 느낌이 드는군요.

5 절대적으로 아메리카노와 그 고소함이 미끼기에 비견해 만한 아이스 라떼입니다. 맛이 우수하고 가격도 적당하니까요.

6 진한 부산 사투리를 구사하는 열정의 소유자인 저와 유쾌한 분위기 메이커 대상. 물고기는 자연, 이렇게 3명이 꼼꼼합니다.

7 매일 두세 번씩 들려 아이스 아메리카노를 드시는 윤대준 님. 블렌드에 들어가는 재료가 바뀌거나 물운도 변화도 알아채는, 심지어 바스켓을 바꾼 날도 알아채는 아이스 아메리카노의 달인입니다. 텀블러를 부끄럽게 내미시며 쿠폰을 일갈해 챙기는 깨끼머리 귀여운 학생, 박원 님 부부의 입맛이 정말 다른데 유일한 공통점이 테라로사 커피라며 항상 같이 찾아주시는 임상미 님 부부. 매일 아침 테라로사 앞에 택시를 세우고 라떼를 주문하시는 김밥천국 사장님. 언제나 “내 스타일로~”를 외치시는 베스트 밸리, 모든 직원의 안부를 청기시는 분이에요.

8 테라소 바닥 청소한 날, 큰 기대를 하지 않았는데 반들반들 깨끗해지는 것을 보면서 “좋아” 모든 것에 적극적으로 임해보자 생각이 들었던 날, 머신 바꾼 날, 오래된 날은 머신이 안녕. 더 맛있는 커피가 출시되었던 날, 최고 매출을 기록한 추석날, 매출은 2배인데 일이 너무나 순조롭고 재미있었던 날.



question

- 1 매장 오픈일은 언제? 이곳에서 언제부터 근무했나요?
- 2 우리 매장만의 매력을 소개한다면?
- 3 우리 매장이 가장 아름다운 시간
- 4 우리 매장에서 가장 인기 있는 공간
- 5 우리 매장에서 가장 인기 있는 음료
- 6 우리 매장의 구성원은 몇 명?
- 7 우리 매장 단골손님은 누구?
- 8 가장 기억에 남는 순간이 있다면?

해운대 마린시티점 신정은 QC

TERAROSA

1 2012년 6월 29일 오픈했고, 저는 2012년~2013년에 이어 2014년 12월부터 근무 중입니다.

2 집에서 쉬다가 갑자기 떠오른 라떼, 바로 옷을 걸치고 나와서 5분만 걸으면 마실 수 있습니다. 시원한 아메리카노 한잔하고 저녁 정보보에 나설 수도 있고, 아침에 딱 떨어진 유후도 금방 사갈 수 있어요. 해운대 마린시티 주민들이 편하게, 쉽게, 가깝게 이용할 수 있는 일상생활 속에 녹아 있는 곳입니다.

3 세계 경기점
박선주 QC

TERAROSA
1 2012년 8월 15일 오픈했고, 저는 2013년 9월부터 근무했습니다.

2 테라로사 10개 매장 중 유일하게 백화점에 입점한 매장이라는 점. 그 덕에 맛있는 커피를 먹으려 했던 쇼핑을 할 수도 있고 영화를 볼 수도 있습니다. 일상에 커피 한 잔을 끼워넣기 좋은 곳이지요.

3 바리스타의 분주한 손놀림과 실 틈 없이 돌아가는 커피 머신. 그 덕에 주변이 고소한 커피 향으로 가득 찰 때 가장 아름답습니다.

4 바 일자석. 추출하는 모습을 코앞에서 볼 수 있고 바리스타와 커피 이야기, 오늘의 날씨 이야기를 나누는 분들이 즐거워합니다.

5 단연, 아이스 라떼!

6 일부자 매장입니다. 6명이 전부 여성기예요.

7 경기점은 단골손님이 정말 많아서 일일이 헤아리기가 어렵습니다. 하지만 외국인, 늘 직원들을 염려해주시는 카푸치노 어머니, 오른 때마다 기분 좋은 말입니다. 찾아주시는 교수님들, 아이스 라떼를 좋아하는 예쁜 언니, 하루에 마이카도 2잔은 거친한 브론, 연한 커피를 즐기시는 어머니 등등. 디 소개하자면 이 지역에 모자랄 것 같습니다.

8 매장 오픈 때부터 찾아주신 교수님이 계세요. 호주에 계실 때 커피를 좋아하셨다는 데, 맛도 훌륭하지만 항상 그 맛이 일정했기 때문이라고. 우리 매장도 그런 매장이라고 말씀해주셨을 때, 커피에 임하는 우리의 자세를 알아봐주신 것 같아 감동이었습니다.



TERAROSA