

# 회사소개

#### CLOUD KITCHEN

최고의 식품(Food)을 만들기 위해 10년 이상 경력의 전문 셰프 그룹으로 구성된 연구 개발 중심의 식품 전문 기업

• 회사명: 주식회사 클라우드키친

• 대표: 김태균, 현정운

• 주소: 서울시 성북구 성북로 66 5층

• 설립: 2018년 7월

### 브랜드 스토리



### 간편하게 데워 먹는 수제 화덕 피자, 우주인 피자

남녀노소 누구나 좋아하는 피자! 배달, 냉동으로 언제 어디서나 즐길 수 있지만,

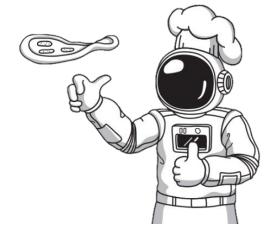
**피자 본연의 맛**을 즐길 수 있는 **화덕피자**는 전문점에 직접 가서 먹어야 하는 불편함이 있었습니다.

집에서도 간편하게 맛있는 화덕피자를 먹을 수 없을까? 라는 고민에서 시작한 우주인 피자는,

해외 경험이 풍부한 실력파 테드 쉐프가 오랜 연구와 고민 끝에 탄생하였습니다.

쉐프가 만든 프리미엄 수제화덕피자! 우주인피자!

이제 **우주인피자**로 집에서도 간편하게 맛있는 화덕피자를 즐기세요.



# 우주인 피자의 특별함

### 우주인 피자가 맛있는 이유!



Point 1. 도우 100% 이탈리아 밀가루, 24시간 저온숙성으로 부드럽고 쫄깃한 도우!



Point 2. 화덕 400℃ 화덕에서 직접 구워 더욱 담백하고 쫄깃한 수제 화덕 피자!



Point 3. 진공포장 진공포장으로 신선하고, 화덕피자의 풍미를 살린 우주인피자!

# 우주인 피자 제품소개(Line-up)

#### Classic Pizza(3)



**마르게리따 11.9** 우주인 피자의 오리진, 원조의 품격!



하와이언 11.9 살짝 구워 달콤한 파인애플과 베이컨을 듬뿍 올린 피자



허니갈릭 페퍼로니 11.9 은은한 갈릭과 단짠 페퍼로니의 완벽 케미

#### Premium Pizza(4)



레드 쉬림프 15.9 호스래디쉬 크림소스에 아르헨티나 홍새우가 통째로



선데이 비프 15.9 특제 BBQ소스, 갈릭아이올리 프리미엄 로스트 비프 가득



파이브 치즈 13.9 다섯가지 고급 치즈와 로즈마리꿀의 단짠 조화



스파이시 썬 13.9 페퍼로니와 살라미 폭탄 토핑, 카이엔 페퍼의 입맛 당기는 매운 맛

### 레드 쉬림프 제품소개

탱글하고 맛있는 아르헨티나 고급 홍새우와 자칫 느끼할 수 있는 피자를 깔끔하게 잡아주는 우주인 특제 호스래디쉬 크림소스 피자! 레드 쉬림프(Red Shrimp)



<mark>아르헨티나 홍새우</mark> 랍스터급 남다른 크기와 식감의 붉은 보석 홍새우



**케이퍼** 매운맛과 상큼한 맑은 향의 풍미가 깊은 향료



**호스래디쉬 크림소스** 매콤하면서 톡 쏜느 호스래디쉬와 새콤하면서 부드러운 특제 크림소스



15,900원 (450g)

### 선데이 비프 제품소개

청정 호주 쇠고기를 구워 만든 촉촉한 로스트 비프와 매쉬 포테이토, 갈릭 아이올리, 특제 BBQ소스의 풍미! 영국 대표 음식 '선데이 로스트'를 피자로 즐긴다! 선데이 비프(Sunday Beef)



로스트 비프 통째로 오븐에 구워 슬라이스한 부드럽고 촉촉한쇠고기



매쉬 포테이토 으깬 감자로 만든 부드러운 요리



**갈릭 아이올리 소스** 올리브 오일과 향기로운 갈릭으로 만든 마요 소스



15,900원 (560g)

### 파이브 치즈 제품소개

우주인이 직접 만든 특제 리토타 치즈와 4가지 브리, 체다, 파마산, 모짜렐라 치즈가 만나 5가치 치즈 풍미의 세계로 빠져드는 치즈 마니아를 위한 피자 파이브 치즈(5ive Cheese)



리**코타** 부드러운 식감에 달콤새콤한 맛의 깊고 진한 치즈



**브리치즈** 깊고 부드러운 맛으로 여성들에게 인기가 높은 치즈의 여왕



**파마산 치즈** 이탈리아에서 치즈의 왕!으로 불리며, 천연으로 만든 치즈



13,900원 (420g)

# 스파이시 썬 제품소개

우주인 특제 레시피로 만든 매콤한 칠리 토마토 소스와 페퍼로니, 살라미 폭탄 고소한 체다 치즈가 어우러져 맛있게 매운 스파이시 썬(Spicy Sun)



**살라미** 훈제가 아닌 저온에서 장시간 건조시킨 소시지



**특제 칠리 토마토소스** 카이엔 페퍼의 맛을 살려 맛있게 매운 특제 핫! 토마토 소스



**구운 감자** 겉은 바삭, 속은 촉촉한 말랑한 구운 감자



13,900원 (445g)

### 마르게리따 제품소개

고소하고 담백한 모짜렐라 치즈와 향긋한 바질의 만남 우주인의 클래식 오리지널 No.1 마르게리따(Margherita)



**스파이시 토마토 소스** 신선한 재로 만들어 상큼하고 매콤한 특제 소스



생 모짜렐라 치즈 쭉~ 늘어나는 말랑하고 부드러운 생 모짜렐라 치즈



바질 토마토와 궁합이 좋은 향긋한 향신료, 허브의 왕!



11,900원 (290g)

# 하와이언 제품소개

달콤한 구운 파인애플과 베이컨이 만나 단짠의 환상 조합 알로하 하와이언 피자 하와이언(Hawaiian)



구운 파인애플 시큼함은 No! 정통 화덕과 만나 더욱 달콤해진 파인애플



**베이컨** 짭쪼름한 맛의 베이컨



**하우스 토마토 소스** 신선한 토마토를 사용하여 직접 만든 특제 하우스 소스



11,900원 (435g)

### 허니갈릭 페퍼로니 제품소개

고소한 모짜렐라, 체다 치즈와 짭짤하고 쫄깃한 페퍼로니와 달콤한 허니의 완벽한 단짠 케미 갈립칩과 갈릭오일로 풍미를 더한 피자 허니갈릭 페퍼로니(Honey Garlic Pepperoni)



페퍼로니 폭탄 검은 후추와 빨간 후추로 강한 양념을 한 소시지



**모짜렐라 치즈** 쭉 늘어나는 즐거움을 주는 말랑말랑 치즈



갈릭오일/갈릭칩 은은하고 고소한 풍미의 구운 마늘과 갈릭 오일



11,900원 (395g)

# 상품구성 및 포장배송

#### 상품구성



피자는 레귤러(2~3인분) 사이즈로 지름~25cm크기입니다.

#### 냉동배송



제품의 내동상태 유지를 위해 진공포장 후 아이스팩을 아이스박스에 넣어 보내드립니다.

### 조리 방법

# 우주인 피지를 가장 맛있게 먹는 방법



진공 포장을 제거 후 최소 20분 이상 자연 해동 후 조리

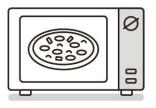
recipe.1

#### 오븐 조리 천



- ① 진공포장을 제거 후 충분히 해동된 피자를 오븐 팬에 놓아주세요.
- 2 180℃로 예열된 오븐에 넣고 치즈가 충분히 녹을 정도로 조리해 주세요.

\*한판조리시: 7~8분 \*½ 판조리시: 5~6분



recipe.2

#### 전자레인지 조리

- ① 진공포장을 제거 후 충분히 해동된 피자를 전용 접시에 놓아주세요.
- ② 전자레인지에 넣고 치즈가 충분히 녹을 정도로 조리해 주세요.
  - \*한 판 조리 시: 3분 30초(700W 기준), 3분(1,000W 기준)
  - \*1/2 판 조리 시: 2분(700W 기준), 1분 30초(1,000W 기준)

### 포털사이트 포스트 베스트 랭크



#### SNS 품절대란 피자 vs 마트 신제품 냉동피자 종류

#냉동피자순위 #냉동피자도우 #우주인레드쉬림프피자 #냉동화덕피자 #네이버푸드탐구생활





레스토랑에서 화덕피자를 먹던 기 분위기를 집에서도 즐길 수 있다는 장점이 있고 냉동피자인데 전혀 냉동피자 같지 않은 비주얼과 맛이에요. 아무래도 마트의 냉동피자보다는 소비자에게 전달되는 경로나 시간이 짧은 듯해요.



냉동피자 종류 우주인피자 레드쉬림프 화덕피자

진공포장 상태라서 냉장고에 보관 시 잡내의 유입이 없다는 게 강점인 우주인피자. 레드 쉬림프피자 비닐포장도 안 벗겼는데 조리 전 모습도 비주얼 같이네요.



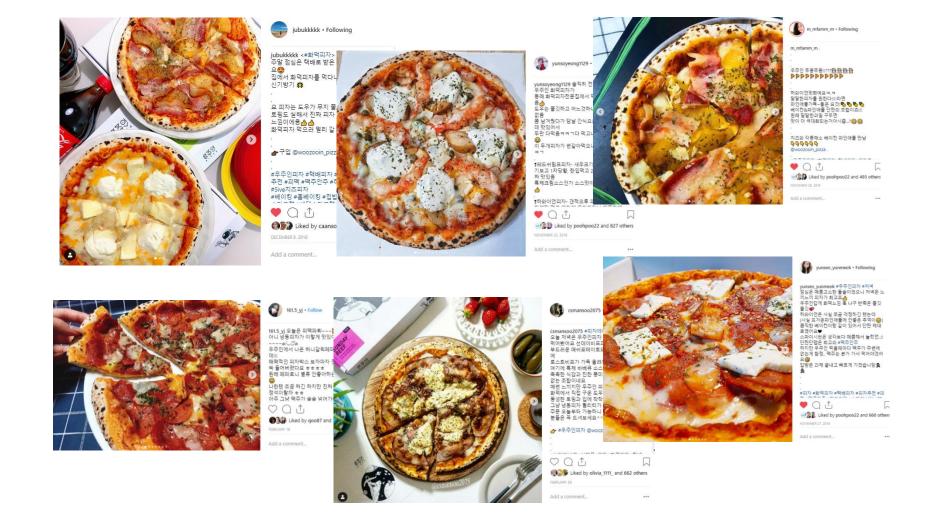
화덕피자 특유의 불 맛을 느낄 수 있는 도우가 구수한 우주 인피자 레드쉬림프 피자의 조리 후 모습이에요. 큼지막한 감자와 큼지막한 홍새우가 토핑으로 올려져 있어서 더할 나위 없어요.

\*출처 - 이슈의레시피

# 포털사이트 실시간 검색 랭크(2019-03-19)



# SNS 소비자 리뷰



### 우주인피자 보도기사

### 우주인피자, 론칭 3개월만에 1만판 팔려

파이낸셜뉴스 입력:2018.11.20 15:06 수정: 2018.11.20 15:06



클라우드키친의 '우주인피자'가 론칭 3개월만에 1만판 이상 판매를 기록했다고 20일 밝혔다.

지난 8월 론칭한 우주인피자는 매월 2배 이상 매출 성장세를 나타내며 단 3개월만에 총 1만판 이상이 판매됐다. 오프라인 매장 없이 순수 온라인으로만 판매하고 특히 공장 생산 제품이 아닌 수제 화덕 피자로 만들어진다.

우주인피자는 클래식 라인 2종류, 프리미엄 라인 3종류 총 5종류의 피자를 선보였다. 가장 인기 제품은 다섯가지 고급 치즈를 사용한 '파이브치즈'이며 아르헨티나 고급 홍새우 토핑의 '레드쉬림프', 생모짜렐라 치즈와 바질향이 진하게 번지는 '마르게리따'도 인기가 많다.

'우주인피자'는 해외 레스토랑에서 실력을 쌓은 테드 쉐프와 손을 잡고 10년 이상의 경험과 노하우를 바탕으로 수제 화덕피자를 탄생시킨 브랜드다.

100% 이탈리아 밀가루로 반죽, 24시간 저온에서 숙성된 도우를 400 도씨 이상의 화덕에서 직접 구워 일반 냉동 피자에서는 느낄 수 없는 부드러우면서도 쫄깃한 식감으로고급 화덕피자에 가까운 맛과 식감을 살린 것이 특징이다.

또 화덕 피자 고유의 풍미와 원재료 토핑의 맛을 살리며 최상의 맛과 품질을 유지하기 위해 개별 진공포장을 최초로 도입했다.

'우주인피자'는 공식 판매 사이트와 네이버 스마트 스토어 등에서 구매 가능 하다.

### 우주인피자 보도기사

# 우주인피자, 첫 오프라인 직영점 '시청점' 오 픈

파이낸셜뉴스 입력:2019.01.23 08:53 수정: 2019.01.23 08:53



온라인에서 인기 피자로 유명한 수제 화덕피자 브랜드 '우주인피자'가 유명 맛집들이 모여있는 식객촌 시청점에 오프라인 첫 직영점인 '우주인 피자 식객촌 시청점'을 22일 오픈했다.

그간 우주인피자를 맛본 고객들이 잦은 품절로 인해 "매장에서 구매하고 싶다"는 요구가 많았 고, 소비자와의 접점을 확대하고 고객 서비스를 강화하기 위해 첫 직영점을 선보이게 됐다.

우주인피자 시청점의 주요 메뉴는 화덕피자, 파스타, 샐러드다. 그동안 온라인을 통해 많은 사랑을 받았던 오리지널 피자 메뉴 '허니갈릭 페퍼로니' '스파이시 썬' '파이브 치즈' '레드 쉬림프' 4종 외에도 시청 매장에서만 맛볼 수 있는 크리에이티브 피자 메뉴가추가됐다.

크리에이티브 피자는 신선한 치즈와 고급스러운 트러플향의 조화가 일품인 '블랙 마르게리따 피자'와 시저, 아보카도, 살라미 등의 토핑이 풍부한 샐러드피자 '킹 시저'까지 2종의 신메뉴다. 또 양과 풍미가 넘치는 2종의 파스타와 싱싱한 식재료를 듬뿍 담은 3종의 샐러드가 사이드 메뉴로 구성됐다.

