



미루꾸 빵공장 ‘도우앤코’

미루꾸 빵공장은 HACCP 인증 생산시설로 안전하고 건강한 먹거리를 제공합니다.
매일 직접 만든 신선한 베이커리를 미루꾸커피 매장에서 고객께 제공하며
빵·쿠키·디저트 생지부터 완제품까지 원스톱으로 생산 및 안정적인 납품이 가능합니다.



[미루꾸 이달의 직원 인터뷰]

- 1. 안녕하세요! 자기소개 부탁드립니다!**
: 미루꾸커피 베이커리팀 파트장 김준석입니다. 반갑습니다.
- 2. 미루꾸커피에 입사한 계기는 무엇이었나요?**
: 입사 전부터 미루꾸커피라는 브랜드를 알고 있었습니다. 회사와 함께 성장하며 저 역시 발전할 수 있을 것이라는 확신이 들어 자연스럽게 합류하게 되었습니다.
- 3. 파티쉐라는 직업을 선택한 이유가 궁금합니다!**
: 다양한 일을 경험해 본 뒤, 제게 가장 잘 맞는 길이 '파티쉐'라는 것을 깨달았습니다. 손으로 무언가를 만들어 내고, 꾸준히 배우며 완성해 가는 과정에서 큰 보람을 느껴 이 길을 선택하게 되었습니다.
- 4. 새로운 메뉴를 개발할 때, 영감은 주로 어디에서 얻나요?**
: 평소에도 베이커리 관련 피드를 자주 확인하며 아이디어를 모읍니다. 그중에서도 '내가 먹고 싶다'는 마음이 느껴지는 아이템에서 시작하는 경우가 많아요.
- 5. 출시되지 못했지만 꼭 해보고 싶었던 메뉴가 있을까요?**
: 예전에 업장에서 남은 페이스트리 반죽을 여러 크림에 찍어 먹던 간식이 있었는데, 그걸 제품화하면 좋겠다고 늘 생각했습니다. 그런데 면접 때 회사에서 똑같은 콘셉트의 상품을 준비 중이라는 이야기를 듣고, 서로의 생각이 맞닿았다는 느낌을 받았죠. 덕분에 '페스츨릭'이라는 제품이 세상에 나올 수 있었습니다.
- 6. 근무하면서 가장 뿌듯했던 순간은 언제인가요?**
: 페스츨릭이 정식 제품으로 출시되었을 때 정말 뿌듯했습니다. 박람회에 참가했을 때 많은 관람객분들이 "맛있다"라고 말씀해 주시고, 상담 부스가 붐비는 모습을 보며 팀의 노력이 결실을 맺는 기분을 느꼈습니다.
- 7. 앞으로 베이커리 파트를 어떤 팀으로 만들고 싶으신가요?**
: 회사가 성장하면서 더 많은 사람들이 함께하게 될 텐데, 누구 한 사람도 소외되지 않고 모두가 즐겁게 일할 수 있는 팀으로 만들고 싶습니다. 함께하는 모든 순간이 즐거움이 되는 그런 팀이요.
- 8. 마지막으로 팀원들에게 한마디 부탁드립니다!**
: 아직 부족한 점도 많지만, 앞으로도 열심히 팀을 이끌겠습니다. 함께 즐겁게 일하며 더 좋은 결과를 만들어가길 바랍니다. 항상 믿고 따라와 주셔서 감사합니다!



[미루꾸 아카데미]

미루꾸 아카데미에서는 커피의 기초부터 전문가 과정까지 오랜 시간 숙련된 전문 강사와 함께한다.
커피의 기본적인 이해와 추출 기술부터 프로페셔널을 위한 세밀한 조절 기법, 다양한 커피 장비 활용 및 음료 메뉴 개발까지 단계별로 구성된 프로그램을 제공한다.

많은 고객들이 미루꾸 아카데미를 통해 커피 경험을 확장하고 새로운 기술을 학습할 수 있도록 최선을 다하고 있다.

- 글로벌 자격증(GLOBAL CERTIFICATE)
- 바리스타 과정(BARISTA COURSE)
- 브루잉 & 센서리 과정(BREWING & SENSORY SOURCE)
- 카페 창업(CAFE FOUNDATION)
- 원데이 커피 클래스(ONE-DAY COFFEE CLASS)
- 실버 바리스타 클래스(SILVER BARISTA CLASS)

문의 사항 | Tel, 1533-3552 / Kakao talk, 미루꾸커피



mirukku,

미루꾸커피는 다양한 분야에서 여러분과 함께하고 있습니다.

F&B | B2B | Bakery | Rostery | Franchise | E-commerce | Consulting | Academy



HOME PAGE



NAVER STORE



INSTAGRAM

YnB COMPANY.



| 2025 DEC | VOL. 14

MIRUKKU NEWSLETTER

mirukku,



지속가능한 일상을 위한 첫걸음 ‘2026 미루꾸 포레스트 키트’ 출시!

와이엔비컴퍼니가 2026년 새해를 맞아 지속 가능한 일상과 친환경 가치를 담은 '2026 미루꾸 포레스트 키트'를 선보인다.

이번 키트는 다이어리, 텀블러, 볼펜, 달력, 우드 거치대까지 총 다섯 가지 구성으로, 패키지 박스를 포함한 전 제품이 친환경 소재로 제작된 것이 특징이다.

특히, 국내 최초 사탕수수 껍질을 활용한 얼스팩(Earth Pack) 다이어리가 눈길을 끈다. 일반 펄프 대신 식물성 부산물로 만든 종이를 사용해 재활용성과 질감, 내구성을 모두 고려했다. 자연스러운 질감과 단단한 형태로, 일상 속에서도 환경에 대한 생각을 이어갈 수 있도록 기획된 제품이다.

함께 구성된 커피팩 텀블러는 버려지는 커피 찌꺼기를 재활용해 만든 제품이다. 내부는 304 스테인리스로 제작돼 보온·보냉 기능이 뛰어나며, 심플한 형태와 고급스러운 디자인으로 실용성을 더했다. 볼펜은 빛깔과 ABS(내열성이 높은 플라스틱) 소재를 결합해 제작됐다.

사용 후 별도의 분리 과정 없이 폐기할 수 있으며, 미루꾸커피의 시그니처 컬러를 포인트로 적용해 브랜드 아이덴티티를 표현했다. 달력은 국제산림관리협회(FSC) 인증 친환경 종이로 제작, 우드 거치대는 달력이나 명함, 사진 등을 꽂을 수 있는 작은 인테리어 오브제로 활용도가 높다. 모든 구성품은 얼스팩 종이로 제작된 친환경 박스에 담겨 있으며, 포장재까지 동일한 소재를 사용해 제작부터 폐기까지 환경 부담을 최소화했다.

이번 프로젝트는 ESG(환경·사회·지배구조) 경영 철학을 실천하기 위한 시도로, 재활용 소재와 친환경 공정을 적극 도입해 지속가능성과 실용성, 디자인을 모두 갖춘 제품으로 완성됐다. 관계자는 "포레스트 키트는 단순한 기념품이 아니라 일상 속에서 환경 보호를 실천할 수 있는 도구로 기획된 제품"이라며, "누구나 쉽게 지속가능한 선택을 이어가길 바라는 마음을 담았다"고 전했다.

와이엔비컴퍼니는 이번 포레스트 키트를 시작으로 앞으로도 환경을 고려한 제품 개발과 친환경 경영 활동을 지속적으로 이어가며, 다양한 분야에 친환경 가치를 확산할 계획이다.

[2026 미루꾸 포레스트 키트 구성]



① 다이어리 & 패키지 박스

: 사탕수수가 원재료인 얼스팩으로 만든 다이어리와 패키지 박스로 자연 친화적인 감성을 나타냄



② 텀블러

: 커피팩을 업사이클링하여 만들어진 친환경 텀블러
내부는 304 스테인리스로 보온보냉이 뛰어나



③ 펜

: 밀집 35%와 ABS 65%를 섞어 만든 소재로 가볍고 부드러운 필기감의 친환경 소재 볼펜



④ 달력 & 우드 거치대

: 친환경 종이인 '몽블랑'으로 제작한 종이 달력과 지속가능함을 표현한 우드 집게, 거치대 조합

www.mirukku.com



미루꾸커피, 2025 크리스마스 한정 ‘초코 롤케익’ 출시

매년 크리스마스 시즌마다 특별한 케이크로 고객들에게 따뜻한 연말의 감동을 전해온 미루꾸커피가, 2025년에도 어김없이 크리스마스 한정 케이크를 선보인다. 올해의 주인공은 진한 카카오 시트 속에 생초코 크림과 마스카포네 크림을 풍성하게 감싼 ‘미루꾸 초코 롤케익(Christmas Edition)’이다.

부드럽게 감기는 롤 형태로, 한 조각씩 나누기 편해 가족이나 친구들과 함께 즐기기 좋으며, 단단한 케이크보다 촉촉하고 섬세한 식감이 특징이다. 진한 초콜릿의 깊은 풍미와 마스카포네의 부드럽고 고소한 크림이 어우러져, 달콤하면서도 깔끔한 여운을 남긴다.

미루꾸커피 베이커리팀은 “매년 미루꾸는 크리스마스 시즌에 어울리는 한정 케이크를 준비해 왔다”며 “올해 초코 롤케익은 초콜릿 본연의 깊은 맛과 크림의 부드러움을 동시에 느낄 수 있도록 레시피를 완성했다. 연말의 따뜻한 순간을 달콤하게 채워줄 케이크가 될 것”이라고 전했다.

이번 2025 미루꾸커피 크리스마스 초코 롤케익은 12월 1일(월)부터 12월 21일(일)까지 사전 예약이 가능하며, 미루꾸커피 전 매장에서 현장 판매도 진행될 예정이다. 한정 수량으로 준비되어 조기 마감될 수 있으므로, 미리 예약을 통해 크리스마스의 달콤한 행복을 준비하는 것이 좋다.

예약 기간 | 2025년 12월 1일 ~ 12월 21일

픽업 기간 | 2025년 12월 23일 ~ 12월 25일

판 매 처 | 전국 미루꾸커피 매장 및 공식 홈페이지, 카카오 채널



미루꾸커피 협력사와 임직원이 함께하는 ‘2025 미루꾸 송년의 밤’ 개최

미루꾸커피가 한 해의 여정을 마무리하며 임직원을 위한 ‘2025 미루꾸 송년의 밤’을 개최한다. 이번 행사는 12월 8일(월), 일산 소노캄호텔 이스타워 다이아몬드홀에서 진행될 예정으로, 한 해 동안 각자의 자리에서 최선을 다한 임직원들이 한자리에 모여 서로의 노고를 격려하고, 새로운 한 해를 향한 다짐을 나누는 뜻깊은 시간이 될 전망이다.

행사에서는 2025년 경영 결산 및 주요 활동 보고를 통해 한 해의 성과를 돌아보고, 2026년 도약을 위한 비전과 방향성을 함께 공유할 예정이다. 또한 송년의 밤의 하이라이트인 ‘우수 임직원 표창 및 표상식’이 진행된다.

서비스, 열정, 팀워크 등 다양한 부문에서 탁월한 성과를 거둔 임직원들이 수상의 영예를 안게 되며, 특히 올해 가장 빛나는 미루꾸다운 열정을 보여준 직원에게 수여되는 ‘올해의 미루꾸인상’에는 상품과 상금이 함께 수여될 예정이다.

운영팀 전성미 팀장은 “2025년은 미루꾸커피가 고객의 일상 속에 한층 깊이 스며든 한 해였다”며, “함께 달려온 모든 임직원에게 감사드리며, 이번 송년의 밤이 서로에게 진심으로 ‘수고했다’라고 말할 수 있는 따뜻한 시간이 되길 바란다”고 전했다.



치아바타 맞아? 쌀로 만들어 더 쫄득한 미루꾸만의 치아바타

미루꾸커피의 베이커리는 매 시즌 한 가지 품목을 집중적으로 연구하여 하나의 제품을 다양한 풍미로 확장한 플레이버 시리즈를 선보이고 있다. 이번엔 쌀로 만들어 더 쫄득한 치아바타를 선택했다.

국내산 쌀가루를 등백 사용해 반죽의 쫄득함을 극대화하고, 향이 좋은 엑스트라버진 올리브유를 더한 뒤 저온 숙성 과정을 거쳐 겉은 바삭, 속은 촉촉한 ‘미루꾸 스타일 치아바타’로 완성했다. 쌀이 만들어낸 탄력과 고소함으로 우리가 알던 치아바타와는 전혀 다른 식감을 경험할 수 있다.

기본 반죽을 바탕으로 재료의 조화를 찾아 미루꾸만의 감각으로 완성한 10가지 플레이버를 준비했다.

이번 치아바타 시리즈는 전국 미루꾸커피 매장에서 만나볼 수 있으며, 온라인 판매도 준비 중이다. 이제 집에서도 쫄득함 그대로 즐길 수 있다!

[미루꾸 치아바타 10종]



① 소금 버터 치아바타

: 담백한 반죽에 짭조름함을 더해 겉은 바삭하고 고소함이 살아있는 치아바타



② 치즈 블랙 올리브 치아바타

: 감칠맛 있는 치즈와 짭조름한 블랙 올리브가 어우러진 풍미 가득 치아바타



③ 시나몬 피칸 치아바타

: 은은한 시나몬 향과 고소한 피칸이 만나 겨울과 어울리는 달콤고소한 맛



④ 먹물 체다 치아바타

: 먹물의 깊은 풍미에 체다 치즈의 짭조름함이 더해져 묵직하고 중독되는 맛



⑤ 시금치 옥수수 치아바타

: 부드러운 시금치와 독특한 옥수수 식감으로 완성한 건강한 맛



⑥ 초코 치아바타

: 진한 초코 풍미가 부드러운 식감과 어우러진 클래식한 달콤한 맛



⑦ 썩 더블초코 치아바타

: 부드러운 썩 향과 진한 초코가 만나, 한 번 먹으면 또 생각나는 매력적인 맛



⑧ 바질 토마토 치아바타

: 바질의 향과 산뜻한 토마토가 어우러진 지중해 감성의 조화로운 맛



⑨ 대파크림치즈 치아바타

: 부드러운 크림치즈에 향긋한 대파와 베이컨 풍미를 더해 고소하고 감칠맛 나는 치아바타



⑩ 통빔팔크림치즈 치아바타

: 쫄득한 반죽 속 팔 크림치즈와 통빔이 꽉 찬 풍성함의 끝판왕!

강원도 인제 '트리헌드레드' 카페 컨설팅, 환경·지역 특화 메뉴 개발 지원

와이엔비컴퍼니는 강원도 인제 구상나무 숲길 앞에 11월 29일 문을 여는 '트리헌드레드' 카페의 컨설팅을 진행하며, 지역 특산물을 활용한 시그니처 음료와 베이커리 개발을 지원하고 있다. 이번 프로젝트는 일반적인 카페 운영 지원을 넘어, 인제 지역의 대표 식품을 발굴하고 만들어가는 과정까지 이어지는 의미 있는 프로젝트다.

트리헌드레드 카페는 비영리사단법인 리본디어스가 추진하는 구상나무 숲길 프로젝트의 일환으로 운영되며, 리본디어스는 ESG 경영을 실천하고, 발생하는 수익을 사회에 환원해 선순환 구조를 만들어 가고 있다. 카페 이름 '트리헌드레드'는 “사람이 죽기 전 100그루의 나무를 심는다”는 의미를 담아, 지역 환경과 자연 보호의 메시지를 상징한다.

카페에서는 지역 농산물과 특산물을 활용한 메뉴가 제공되며, 방문객들은 자연과 지역의 이야기를 맛과 경험으로 체감할 수 있다. 이번 컨설팅을 통해 공간과 메뉴, 브랜드 경험을 더욱 풍부하게 지원하며, 나아가 인제 지역을 대표하는 식품 개발에도 힘쓰고 있다.

와이엔비컴퍼니는 이번 프로젝트를 통해 트리헌드레드가 인제의 자연과 문화, 사람을 담은 기억에 남는 경험의 공간으로 성장하는 여정에 함께하며, 미루꾸커피 운영 경험에서 쌓은 노하우와 전문성을 더해 카페 공간과 메뉴 개발 전반을 지원한다.

