



MIRUKKU NEWSLETTER

mirukku,



좋은 커피를 만드는 또 하나의 기준!

커피 한 잔은 원두나 장비만으로 완성되지 않는다. 추출을 이해하는 바리스타의 스킬, 고객을 대하는 태도, 매장을 운영하는 흐름까지. 우리가 마주하는 커피의 경험은 대부분 현장에서 만들어진다.

새해를 맞아 (주)와이엔비컴퍼니 미루꾸커피는 좋은 커피를 꾸준히 전하기 위한 가장 확실한 방법으로 내부 교육을 더욱 단단히 다지는 일에 집중하고 있다. 기존의 바리스타 추출 교육을 바탕으로, 장비 이해와 매장 운영, 서비스 전반까지 현장에서 바로 활용할 수 있는 내용으로 교육의 범위를 넓혀가고 있다.

이렇게 쌓아온 교육은 매장에서 자연스럽게 드러난다. 메뉴의 완성도, 직원의 응대, 공간의 분위기까지. 고객이 다시 매장을 찾는 이유는 현장에서 반복되고 다져진 교육이 만들어낸 결과다.

이러한 운영과 교육 경험을 바탕으로 미루꾸커피는 타 브랜드의 전반적인 교육 컨설팅 요청에 유연하게 대응하고 있다. 각 매장의 상황과 방향을 함께 고민하며, 현장에 맞는 기준을 만들어가는 것이 우리가 생각하는 교육의 방식이다.

커피를 좋아하는 사람, 바리스타를 꿈꾸는 사람, 그리고 더 나은 매장 운영을 고민하는 이들에게. 2월의 미루꾸커피 아카데미는 교육을 통해 사람을 키우고, 그 사람이 만들어내는 서비스로 커피의 가치를 매장에서 증명해 나가고자 한다.

- 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



[미루꾸 이달의 직원 인터뷰 - 방리단길 본점 박성준]

- 안녕하세요! 자기소개 부탁드립니다!**
: 안녕하세요 미루꾸커피 방리단길 본점에서 일하고 있는 바리스타 박성준이라고 합니다.
- 미루꾸커피에 입사한 계기는 무엇이었나요?**
: 지인을 통해 미루꾸커피를 처음 알게 되었고, 손님으로 여러 번 방문하며 커피를 맛있게 마셨던 기억이 인상 깊게 남아 있었습니다. 이후 이사를 하며 새로운 일을 알아보면 중 채용 공고를 보게 되었고, 익숙하고 좋은 인상을 갖고 있던 브랜드라 자연스럽게 지원하게 되었습니다.
- 현대프리미엄아울렛 김포점 멤버로 근무하다가 방리단길 본점으로 오셨는데, 두 매장의 차이점은 무엇인가요? 어느 지점이 성준님과 잘 맞나요?**
: 김포점과 본점 모두 각자의 매력에 있어 개인적으로는 두 매장 모두 잘 맞는다고 느끼고 있습니다.(웃음) 김포점은 바쁜 만큼 일의 흐름이 명확하고, 하루를 마무리할 때 큰 성취감을 느낄 수 있는 매장이라고 생각합니다. 반면 본점은 단골 고객은 물론, 다른 지점을 방문한 후 미루꾸커피를 더 알고 싶어 재방문해 주시는 분들이 많고, 고객과 자연스럽게 대화를 나누며 매장 분위기를 함께 만들어가는 점이 인상적이고, 커피와 브랜드에 대해 더 깊이 소통할 수 있다는 점이 본점만의 매력인 것 같습니다!
- 미루꾸에서 근무하며 가장 뿌듯했던 순간, 성취감을 느꼈던 경험은 무엇인가요?**
: 매장에서 아메리카노를 드신 한 고객님께서 "커피가 너무 맛있었다, 새로운 아지트가 생긴 것 같다"고 말씀하시며 지인에게 바로 전화를 걸어 출근길에 한 잔 가져가라며 테이크아웃 주문을 해주신 적이 있습니다. 또 퇴근 후 자주 들러 "미루꾸 음료를 마시는 시간이 하루 중 가장 행복하다"고 이야기해 주시는 고객분들을 만날 때도 큰 보람을 느낍니다.
- 미루꾸 아카데미에서 받고 싶은 교육이나, 원하는 교육 프로그램이 있을까요?**
: 센서리 교육과 같은 커피 전문 교육은 물론, 관리자로서 갖춰야 할 역량과 더 나아가 사업을 이끌어 나갈 때 필요한 마인드에 대한 교육도 함께 마련되면 좋을 것 같습니다. 미루꾸에서 근무하며 성장하는 과정에서 자연스럽게 마주하게 될 역할 변화와 책임을 미리 이해하고 대비할 수 있도록, 실무와 방향성을 함께 다루는 전반적인 교육 프로그램이 있다면 큰 도움이 될 것이라 생각합니다.
- 미루꾸에서 이루고 싶은 목표나 또는 해보고 싶은 업무가 있을까요?**
: 커피를 좋아하고, 제가 만든 커피를 누군가가 맛있게 마셔주는 순간이 좋아 바리스타를 시작했습니다. 앞으로는 고객이 매일 마셔도 질리지 않는 커피를 만드는 로스팅팀에서 일해보고 싶습니다.
- 마지막으로 다짐 한마디 부탁드립니다!**
: 지점이 많은 브랜드를 접하면 본점을 꼭 방문해보는 편인데, 저와 같은 마음으로 본점을 찾아주시는 분들께는 만족감을 드리고, 처음 방문하시는 분들께는 좋은 기억으로 남을 수 있도록 항상 노력하겠습니다. 😊 방리단길 본점으로 많은 방문 부탁드립니다!

mirukku,

미루꾸커피는 다양한 분야에서 여러분과 함께하고 있습니다.

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



‘미루꾸 옛 홈 선물 세트’로 마음을 전하세요!

설 명절, 취향을 고민하지 않아도 되는 선물로 (주)와이엔비컴퍼니 미루꾸커피의 설 선물 세트를 제안한다. 이번 선물 세트는 집에서 손쉽게 프리미엄 커피를 즐길 수 있도록 기획된 것이 특징이다.

피쳐스커피랩의 전문적인 로스팅 노하우를 담은 원두를 중심으로 ▲시그니처 버드블루 ▲무드비치 오렌지 ▲밤가시 브라운 ▲포레스트 민트까지, 각각 다른 개성을 지닌 네 가지 커피를 한 세트에 구성했다. 산뜻한 향부터 묵직한 풍미까지, 취향에 따라 다양한 커피의 매력을 즐길 수 있다.

여기에 '티루꾸 옛 홈 티 4종 세트'를 더해 커피는 물론 티를 즐기는 이들에게 아우르는 구성으로 선택의 폭을 넓혔다. 10개입으로 구성된 티 세트는 ▲피치 클래식 ▲사인머스켓 블랙티

▲스윗 오렌지 레드티 ▲애플 블루밍 등 일상 속에서 가볍게 즐기기에 좋은 네 가지 맛을 담았다. 설 선물 세트는 1월 30일부터 전국 매장에서 만나볼 수 있으며, 사전 공지를 통해 진행되는 얼리버드 예약 할인으로 합리적인 가격에 구매할 수 있다. 특히 고급스러운 설 선물 전용 포장 패키지로 구성돼 별도의 포장 없이도 바로 전달할 수 있어, 명절에 소중한 사람에게 감사의 마음을 전하기에 제격이다.

- ◆ **사전 예약 기간:** 2026년 1월 30일(금) ~ 2월 8일(일)
- ◆ **예약 방법:** 미루꾸커피 매장, 공식 홈페이지, 인스타그램 DM, 카카오톡 채널을 통해 간편하게 예약 가능
- ◆ **수령 방법:** 미루꾸커피 각 매장에서 2월 12일부터 직접 수령 가능

[미루꾸 선물세트 소개]



- 1 미루꾸 옛 홈 프로즌 커피 컬렉션**
: 사인 글라스 머그가 구성되어 있는 세트, 간편한 커피를 좋아하는 분께 선물하기 좋은 구성
- 2 미루꾸 옛 홈 드립백 3종 세트**
: 램핑을 즐기시는 분이나, 핸드드립 커피를 좋아하는 분에게 선물하기 좋은 구성
- 3 미루꾸 옛 홈 드립백 + 머그컵 세트**
: 머그컵 2개와 함께 구성되어 집들이, 답례품, 명절, 연말 등 특별한 날 선물하기 좋은 구성
- 4 티루꾸 옛 홈 티 4종 세트**
: 직접 연구하고 개발한 미루꾸만의 특별한 프리미엄 티 세트로 취향에 맞게 즐길 수 있는 구성



달리는 순간에, 미루꾸를 더하다

지난 JTBC 마라톤의 열기를 이어, 이번에는 1만 명의 러너가 모인 '제2 한강 하프마라톤' 현장에 (주)와이엔비컴퍼니 미루꾸커피가 함께했다. 하얀 입김이 새어 나오는 추위 속에서 각자의 레이스를 준비하는 러너들을 보며, 미루꾸커피는 단순한 후원사를 넘어 이들의 도전을 끝까지 응원하는 파트너가 되고자 했다.

MZ 세대의 꾸준한 선택을 받아온 브랜드로서, 이번 현장에서 전하고 싶었던 것은 가장 '미루꾸커피다운 온기'였다. 이른 아침 긴장 속에 출발을 기다리던 참가자들에게 건넨 핫팩은 물론 그 이상의 응원사를 넘어 이들의 도전을 끝까지 응원하는 파트너가 되고자 했다.

특히 완주 후 지친 러너들에게 전한 따뜻한 크래프트 커피인 '프로즌 커피' 한 잔은 이번 현장의 백미였다. 에스프레소를 추출해 동결 건조한 커피로, 별도의 장비 없이도 간편하게 즐길 수 있어 야외 환경에 제격이었다. 추위 속에서도 카페에서 바로 마시는 것 같다는 반응이 이어졌고, 미루꾸커피가 추구하는 '장소에 구애받지 않는 최상의 커피 경험'을 다시 한번 자연스럽게 보여주는 장면이 됐다. 러너들에게는 잠시 숨을 고르며 여유를 남길 수 있는 시간이기도 했다.

JTBC 마라톤에 이어 이번 한강 하프 마라톤까지, 미루꾸커피도 함께 뛰고 있다. 누군가의 열정적인 순간에 가장 따뜻한 이름으로 기억되는 것. 고객이 있는 자리라면 어디든 미루꾸커피만의 온기를 전하겠다는 방향은 변함없이 이어진다.



미루꾸커피 킨텍스점, 브루잉 커피로 '마시는 시간'의 가치를 전하다.

현대백화점 킨텍스점 4층에 위치한 미루꾸커피는 브랜드 내에서 브루잉바를 운영하는 특성화된 매장이다. 기존 미루꾸커피의 시그니처 메뉴는 그대로 유지하면서, 브루잉 커피를 중심으로 한 잔의 커피를 천천히 즐길 수 있도록 구성한 공간이다.

매장 내 브루잉바에서는 바리스타가 핸드드립 커피를 추출하며, 고객은 원두에 대한 간단한 설명과 함께 자신의 취향에 맞는 커피를 선택할 수 있다. 커피가 내려지는 과정을 가까이에서 지켜보며 기다리는 시간 또한 이 공간이 제공하는 경험의 일부다.

이달의 브루잉 원두로는 콜롬비아 '그랑하 파라이스 92 티피카 더블 무산소'와 '에티오피아 시다마 벤샤 케라모 G1 내추럴'을 선보인다. '그랑하 파라이스 92'는 풍부한 과일 향과 부드러운 단맛이 특징이며, '시다마 벤샤 케라모 G1'은 밝은 산미와 은은한 꽃 향이 어우러진다. 블렌드 원두 '밤가시 브라운'은 견과류와 초콜릿의 고소한 풍미로 안정적인 밸런스를 보여준다.

브루잉 커피는 서버와 컵이 함께 놓인 전용 트레이에 제공되며, 미루꾸커피의 시그니처 디저트인 미루꾸키가 함께 준비된다. 한 잔의 커피를 정성스럽게 대접하는 방식으로, 브루잉 커피에 집중할 수 있도록 구성했다.

미루꾸커피 백승희 선임은 "브루잉바가 있는 이 매장은 커피를 조금 더 천천히, 차분하게 즐기고 싶은 고객을 위해 마련된 공간"이라며 "미루꾸커피가 추구해온 기준을 매장에서 직접 경험할 수 있기를 바란다"고 전했다.

봄으로 향하는 시간 속, 29CM에서 만나는 미루꾸커피

2월 1일, 29CM 일요일점회를 통해 (주)와이엔비컴퍼니 미루꾸커피는 브랜드가 지켜온 '일상 속 커피의 자리'를 전한다.

겨울의 끝자락에서 봄을 앞둔 지금, 빠르게 소비되는 한 잔보다 반복되는 일상 속에서 자연스럽게 선택되는 커피를 생각한다.

특별함보다 익숙함으로 오래 남는 것, 이것이 미루꾸커피가 지켜온 기준이다.

이번 29CM 일요일점회에서는 원두와 드립백 라인업을 중심으로, 설 시즌을 고려한 선물 세트를 함께 선보인다. 커피가 일상 속 여유로운 순간으로 스며들길 바라는 미루꾸커피의 브랜드 방향성을 담았다.

미루꾸커피는 앞으로도 익숙한 일상에 오래 남는 커피를 기준으로 삼고자 한다. 이번 29CM에서의 만남은 그 방향을 잇는 하나의 장면이다.



카카오메이커스 1월, 고객의 공감으로 이어진 기록

1월, (주)와이엔비컴퍼니 미루꾸커피는 카카오메이커스를 통해 의미 있는 결과를 만들었다. 준비했던 초기 수량은 예상보다 빠르게 소진됐고, 추가 수량으로 이어지며 전체 랭킹 1위를 기록했다.

이번 성과는 무엇을 더 강조했기 때문이 아니라, 커피가 놓이는 방식과 브랜드가 지켜온 태도에 대한 공감이 자연스럽게 선택으로 이어진 결과였다.

이번 기록의 중심에는 브랜드가 아니라, 그 커피를 선택하고 다시 찾아준 고객이 있다. 일상의 한 장면으로 받아들여 준 그 선택이 추가 수량과 랭킹이라는 결과로 이어졌다.

이번 경험을 통해 더 많은 것을 하기보다 지금의 방향을 지켜가는 일이 얼마나 중요한지 다시 확인했다. 과하지 않게, 앞서기보다 나란히, 일상에 자연스럽게 놓이는 커피로 남는 것. 카카오메이커스에서의 1월은 그 기준을 함께 확인한 시간이었다.



오늘은 어떤 원두로 마시을까요?

요즘 본점에서 자주 듣는 말이 있다. "원두 선택지가 조금 더 있으면 좋겠어요." 그 말에서 이번 변화가 시작했다. 미루꾸커피 본점은 기존 3종이던 원두 라인업을 6종으로 확장했고, 브루잉 커피 운영에도 조금 더 힘을 실게 됐다. 메뉴를 늘리는 것이 목적이라기보다, 우리가 매일 다루고 있는 커피를 보다 자연스러운 방식으로 소개하고 싶다는 생각이 컸다.

미루꾸커피를 운영하는 (주)와이엔비컴퍼니는 자체 로스팅 공장을 기반으로 커피를 준비한다. 약배전부터 중강배전까지 폭넓은 로스팅을 진행하며, 스페셜티부터 마이크로랏, 하이엔드 등급의 원두를 직접 선별해 왔다. 그동안 일부 매장에서만 브루잉 커피를 운영해 왔지만, 이제는 본점에서도 이를 함께 운영하며 커피를 선택하고 마시는 과정을 조금 더 가까이에서 전하고자 한다.

모든 원두는 에스프레소와 필터 커피 모두로 즐길 수 있다. 브루잉 커피는 그중에서도 원두의 인상을 비교적 있는그대로 확인할 수 있는 방식이다. 어떤 원두가 어떤 방향을 가지고 있는지, 취향에 따라 골라보기에 좋다.

브루잉 메뉴는 본점에서 상시 운영된다. 매장에서 직접 내려 제공하며, 원두 선택에 따라 에스프레소와는 또 다른 인상을 경험할 수 있다. 커피를 조금 더 천천히 마셔보고 싶은 날에 잘 어울리는 방식이다. 이번에 새롭게 합류한 원두는 아래 세 가지다.

·밤가시 브라운
브라질 · 콜롬비아 · 과테말라
튀지 않지만 중심이 분명한 블렌드다. 하루의 시작이나 끝에 가장 손이 간다.

·루미 오로라
에티오피아 시다마 벤샤 케라모 G1 내추럴 발고 맑은 과일 향이 인상적이다. 첫 모금에서 성격이 또렷하다.

·피에스타 캄캄
콜롬비아 파라이스 무산소 발효 + 에티오피아 아리차 G1 내추럴
화사하고 과감한 향미다. 분위기를 단번에 바꾸고 싶을 때 잘 어울린다.

원두의 수는 늘었지만, 미루꾸커피가 중요하게 생각하는 기준은 변하지 않았다. 얼마나 많이 준비했는지가 아니라, 한 잔이 어떤 기억으로 남는지도. 오늘은 어떤 원두로 마시을까.