

‘홈술’과 미식의 만남... 맥주 맛의 기준을 제시하다



스텔라 아르투아 스타셰프 권성준과 협업
‘고메 챌리스 나폴리 맛피아 에디션’ 출시
도자기접시세트·레시피 카드·캔맥주 구성
전국 이마트·GS25·CU 등 편의점 판매



벨기에 프리미엄 맥주 브랜드 스텔라 아르투아(Stella Artois)가 ‘나폴리 맛피아’로 알려진 권성준 셰프를 한국 공식 앰배서더로 발탁하고 맥주와 어울리는 요리 등을 소개하며 브랜드 철학을 전한다.

소비자들은 이번에 출시된 협업 한정판 패키지 ‘고메 챌리스 나폴리 맛피아 에디션’을 통해 ‘홈술’을 ‘미식의 순간’으로 연출 가능하다.

스텔라 아르투아는 권 셰프와 함께 ‘스타 스탠다드’ (The Star Standard) 캠페인을 벌인다. ‘스타 스탠다드’는 별처럼 빛나는 최고 기준과 최상의 가치를 추구한다는 의미를 담은 글로벌 캠페인으로 스텔라 아르투아의 브랜드 철학을 미식이라는 키워드로 풀어낸다.

권성준 셰프는 지난 9일(현지시간) 미국 뉴욕 맨해튼 고담홀에서 열린 스텔라 아르투아의 글로벌 만찬 행사 ‘렛츠 두 디너’에 한국 대표로 참석했다.

전 세계 문화·예술·스포츠 분야 인사 200여명이 모인 자리에는 글로벌 앰배서더 데이비드 베컴과 마리아 샤라포바 등이 함께 했다.

권 셰프는 이 자리에서 자신의 대표 디저트인 ‘밤 타라미수’를 선보이며 큰 호응을 얻었고 유튜브 토크쇼 진행자 션 에반스와의 인터뷰를 통해 한국 미식의 매력을 전했다.

행사에서는 권 셰프와 베컴이 함께 스텔라 아르투아의 전용 서빙 방식인 ‘퍼펙트 서브’를 시연하며 브랜드의 품질 철학을 전 세계에 소개하는 특별한 순간도 연출됐다.

퍼펙트 서브는 맥주 제공 전 과정을 표준화해 브랜드 고유의 맛과 품질을 전 세계 어디서나 동일하게 유지하기 위한 스텔라 아르투아의 글로벌 품질 관리 프로그램이다. 전용 잔 챌리스에 맥주를 따르는 각도, 거품을 걷어내는 작업 등 모든 과정이 담겨 있다.

스텔라 아르투아는 이번 협업의 결과물로 권 셰프와 한정판 패키지 ‘고메 챌리스 나폴리 맛피아 에디션’을 선보인다.

‘고메 챌리스 나폴리 맛피아 에디션’은 스텔라 아르투아의 전용 잔 챌리스에서 영감을 받아 디자인된 5단 도자기 접시 세트, 권 셰프가 개발한 레시피 카드, 스텔라 아르투아 캔맥주로 구성됐다.

스텔라 아르투아를 상징하는 붉은 컬러가 돋보이는 접시 세트는 애피타이저부터 디저트까지 다양한 요리를 담을 수 있어 집에서 고급 레스토랑 같은 식사 분위기를 연출할 수 있다.

레시피 카드에는 스텔라에 브레이징한 소고기찜, 가지 카포나타, 샤프란 리조토, 타라미수 등 스텔라 맥주와 어울리는 4가지가 담겼다. 이를 통해 ‘홈술’이나 ‘홈술’을 하는 소비자들 집에 서 인기 요리사의 음식을 즐기는 기분을 낼 수 있게 했다.

나폴리 맛피아 에디션은 전국 이마트, GS25, CU 등의 주요 편의점 애플리케이션, 데일리샷, 카카오톡 선물하기 등을 통해 만나볼 수 있다. /김해나 기자 khn@kwangju.co.kr



맥아보리

맥주에 색을 입히고, 씹살한 맥주의 맛에 고소함과 단맛을 더합니다.



이스트

하면발효를 일으키는 특별한 이스트가 발효과정에서 청량감과 과일 아로마를 더합니다.



홉

맥주의 씹살한 맛과 플로럴 아로마를 더하는 가장 중요한 원료입니다.



천연수

맥주의 92% 이상을 차지하는 물은 맥주의 바디감을 만들어 내고, 풍미를 더욱 깊이 있게 만듭니다.



‘나폴리 맛피아’로 알려진 권성준 셰프가 ‘고메 챌리스 나폴리 맛피아 에디션’을 선보이고 있다.



〈스텔라 아르투아 제공〉