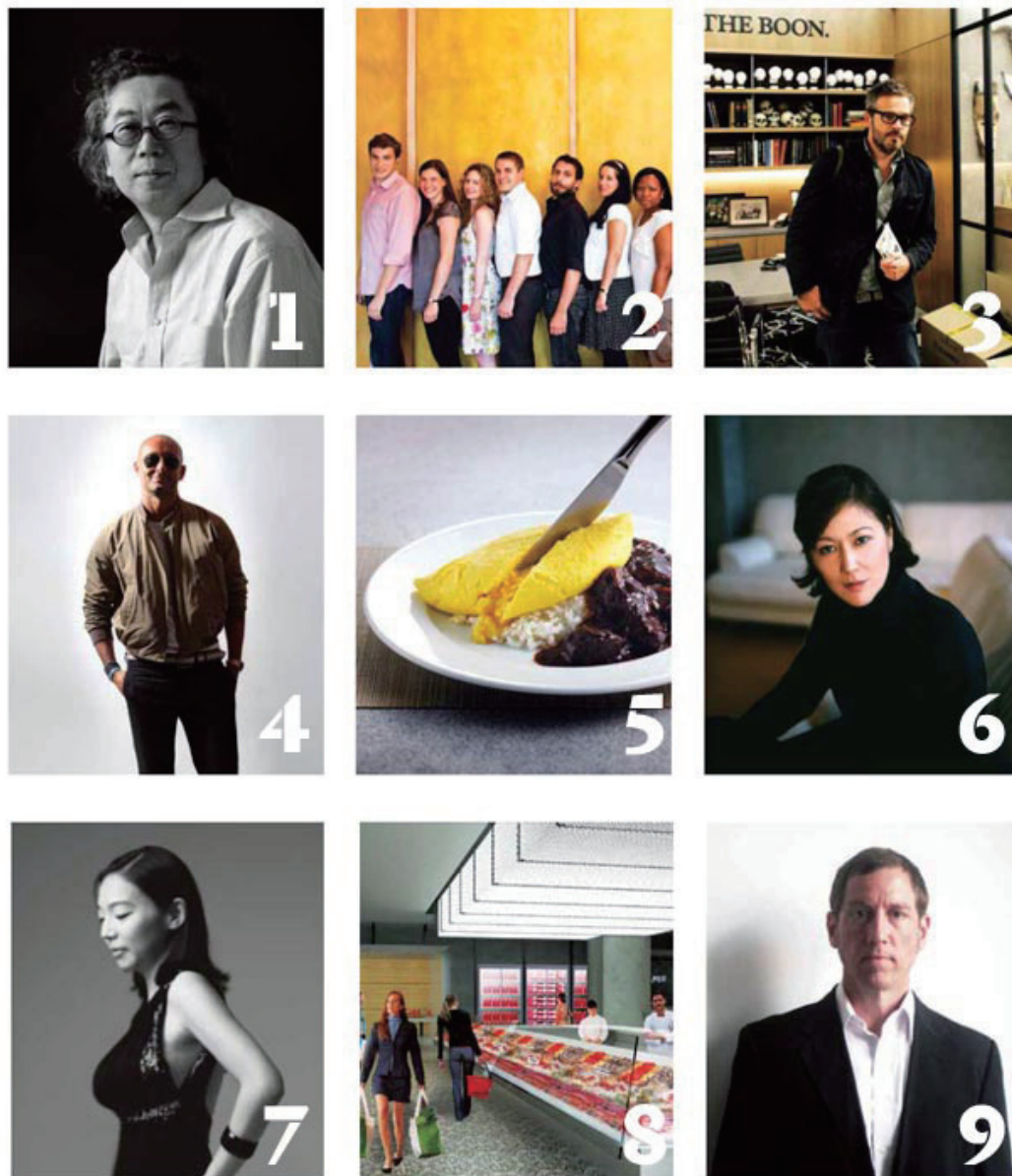


SSG FOOD MARKET TASTE



SSG 푸드 마켓은 초기 기획부터 설계 및 시공, 완성까지 전 분야에 걸쳐 세계적인 전문가들이 참여했다. 전세계를 무대로 빛나는 작품을 만들어내는 이들의 면면을 간략히 살펴보자.

1. 인테리어 설계사 간지 우에키.

도쿄 출생, 게이오대 졸업 후 밀라노 리나센테 백화점 디자인 부서와 알도 자코버 Aldo Jacober의 건축 사무소를 거쳐 1976년 도쿄에 디자인 회사 '카사포 & 어소시에이트'를 설립했다. 대표작으로 롯폰기 도쿄 클럽과 치바의 IBM 마쿠하리 지점 등이 있다.

2. 무카디자인

크리에이티브 디렉터 마테오 볼로냐와 매니징 디렉터 로베르타 룬시발레를 주축으로 한 무카디자인은 디자이너와 전략가 등 실력 있는 팀원들과 함께 보다 영리하고 아름다운 브랜드를 창조하기 위해 몰두한다. 빅토리아 시크릿, 반스&노블, 타깃 등 다양한 브랜드와 함께해온 이들이 신세계와 만났다.

3. 타일러 브릴레

컨설팅 회사 원크리에이티브의 대표 타일러 브릴레. 영국 BBC TV의 리포터를 거쳐, <더 가디언>, <베니티 페어> 등의 칼럼니스트로 활동했다. 매거진 <월페이퍼>를 창간해 디자인과 글로벌 감각을 인정받았으며, 2007년 그의 두 번째 매거진 <모노클>을 창간했다.

4. 밀란 부크미로빅

크리에이티브 디렉터, 잡지 편집장, 포토그래퍼 등 다양한 패션 분야에서 활약해온 밀란 부크미로빅. 파리의 편집숍 '콜레트 Colette'의 오픈에 참여했으며, 이후 톰 포드, 질 샌더, 트루사르디를 맡아 브랜드를 정비했다. 최근 마이애미에 편집매장을 오픈했고, 2011년 남성지 <패션 포 맨>을 창간했다.

5, 6. 식음 전문 컨설턴트 마사 이와다테

마사 이와다테는 레스토랑 <그래머시 홀>을 통해 신선하고 건강한 음식, 동시에 시간 관리에 효율적인 '투고 to-go' 메뉴를 선보인다. 대표 메뉴는 채소와 쇠고기를 넣고 장시간 끓인 소스로 맛을 내는 '하야시 라이스'와 쇠고기와 채소를 센 불에 볶아낸 '고추 잡채' 등이 있다. 그녀는 또한, <그래머시 홀>과 <더메나주리>, <호무랑>의 콘셉트를 설정하고 그에 따른 고객층과 인테리어를 제안했다. 또한 각 업장과 어울리는 테이블웨어를 선정하고 전반적인 메뉴 구성을 주도했으며, 로고 및 유니폼을 디자인하는 등 브랜드 아이덴티티를 정립하는 데 기여했다.

7. 비마이게스트의 김아린 대표

삼청동의 <콩두>, 신사동의 <텔미어바웃>, <로젠 카발리에> 등 다수의 외식 브랜드 컨설팅을 선도해온 비마이게스트의 김아린 대표. 국내 소비자들의 니즈를 파악해 SSG 푸드 마켓의 콘셉트를 제시하고, 제작에 참여한 해외 크리에이터들이 국내 시장을 이해하고 그들의 역량을 풀어낼 수 있도록 도왔다.

8. 디자인 뷰로가 설계 및 시공한 SSG 푸드 마켓의 조감도

편안하면서 진정성 있는 분위기를 표현하기 위해 러스틱한 질감의 메탈과 원목을 주 소재로 사용했다. 또한 각 섹션마다 컬러와 소재, 디자인에 차별을 두어 쇼핑 집중도를 유도하고, 원 웨이 방식의 룩투룸 구조로 궁금증을 유발한다.

9. 디자이너 토머스 슬레서

건축과 인테리어, 제품 디자인 등 다방면에서 활약하는 디자이너 토머스 슬레서. 디자인 회사 '디자인 뷰로'의 대표로 시대를 초월한 신선한 디자인을 보여준다는 평을 받는다. 최근 뉴욕의 <바 불뤼 Bar Boulud>, <DBGB 키친 & 바> 등을 디자인하며 레스토랑과 바 디자이너로 각광받고 있다.