



GRAND OPEN!
SSG FOOD MARKET

+

MILAN
VUKMIROVIC



SENSUAL
SWIMWEAR



MARILYN,
FOREVER

AT
SHINSEGAE GALLERY

S GARDEN

*and
much more*

1 비트라 실용적인 공간 활용도는 물론 디자인적 아름다움을 겸비한 블랙 컬러 조명기구.

2 비트라 군더더기 없는 심플한 디테일의 모던한 디자인의 라운저 체어.

3 까사마니아 로보트를 연상시키는 개성있는 디자인의 책장.



“
서울 도심 한복판에 자리한 컨셉추얼 패션&문화 아지트로 도약할 마이분. 날 선 감각과 심미안으로 동시대 패션과 아트 라이프스타일을 대변한다.”

플랫폼 토이, 디자인 서적, 새로운 차원의 신개념 주스바 등 마이분만의 개성 만점 취향과 세련된 감성으로 익성한 다양한 분야의 문화적 요소들이 모여 새로운 풍경을 연출한다.
이처럼 패션과 패션을 둘러싼 문화 전반을 한 공간에서 향유할 수 있어 문화적 충만감을 얻을 수 있을 뿐 아니라 마이분이 제안하는 세련된 라이프스타일 코드를 이해하고 만끽할 수 있을 것이다.
또한, 매일 업데이트되는 신상품 정보 및 마이분의 시각으로 에디팅한 이슈를 마이분 웹사이트(www.myboon.co.kr)에서 만나볼 수 있다.
트렌드세터들의 새로운 메카로 도약할 마이분의 유니크한 행보는 여기서 그치지 않는다. 유기농과 건강을 테마로 한 주스바가 매장 안에 자리한 것! 패션을 즐기고 문화적 욕구를 충족시키며 여유로운 시간을 보내다가 잠깐 휴식이 필요할 때면 이곳에서 신선한 과일과 채소를 갈아 만든 스무디와 팔레텔 샌드위치 등 스낵을 즐길 수 있다. 서울 도심에서 동시대 가장 핫한 패션과 문화를 제안하며 트렌드세터들의 오감을 만족시켜줄 마이분은 7월 6일 오픈 예정이다.



TYLER BRÛLÉ

세계적인 라이프스타일 잡지 <월페이퍼>의 창립자이자 21세기 가장 주목할 만한 잡지로 선정된 비즈니스맨을 위한 잡지 <모노클>의 대표 겸 편집장인 타이러 브뤼레. 그는 미디어 업계의 이단아로 현재 브랜드 및 광고 전략 에이전사인 윈크리에이티브 Winkreative 대표로도 역임 중이다. 변화와 도전을 통해 새로운 트렌드를 창조해내는 그는 이번 SSG 푸드마켓 오픈 작업을 위해 초반 콘셉트 설정 시 총괄 컨설턴트로 참여했다.



KANJI UEKI

뉴욕의 '모던 아트 뮤지엄'의 인테리어 디자인과 도쿄 룩본기힐스의 최고급 레스토랑들과 인테리어 제작에도 참여한 바 있는 세계적인 인테리어 디자이너 칸지 우에키. 오는 7월에 오픈하는 SSG 푸드마켓 내의 일식 레스토랑과 베이커리 등의 인테리어 디자인 작업에 참여했다. 유리피어낸 라이프스타일 콘셉트를 지향하며 하이엔드 소사이어티를 위한 명성을 얻고 있는 그만의 디자인 감각을 느껴볼 수 있을 것.



MILAN VUKMIROVIC

세계 각국의 패션 스트리트 블로그와 유수의 매거진에 등장하며 시선을 압도하는 아이코닉한 스타일의 대명사이자 포토그래퍼, 편집장, 바이 디렉터 등 다방면에서 재능을 펼쳐며 활동하고 있는 밀란 부크미로비치. 분더슈에 이어 SSG 푸드마켓의 마이분을 위해 제품 구성부터 인테리어 디자인, VMD 디렉팅을 총괄했다. 그의 예술적 기질이 마이분에 어떻게 녹아들었는지 세간의 관심이 집중되는 건 당연지사!

MY BOON ITEM



CHURCH'S

처치스의 빈티지한 감성을 느낄 수 있는 상하이 라인.



TOM BINNS

화려한 컬러감과 대담하면서도 독창적인 디자인이 돋보이는 주얼리 디자이너 톰 빈스의 브레이슬릿.



EVO

열 도구 사용 전 모바일에 뿌려 모바일 손상을 최소화할 수 있는 열 스프레이.



DELFINA DELETTREZ

이탈리 주얼리 브랜드로 해골, 뱀과 같은 강렬한 인상의 오브제들을 연결한 링.

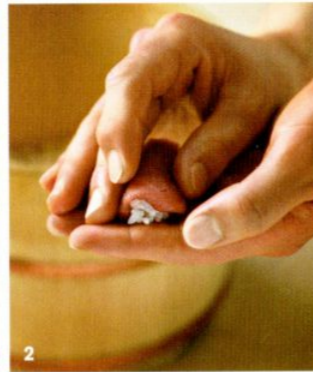


1 베키아에누보에서는 Q-grader(커피 품질을 감정에 등급을 매기는 김별사)와 함께 브라질과 콜롬비아 커피 농가와 협회를 방문하여 원두 소상에 참여한 전문 바리스타를 통해 다양한 정보를 들을 수 있다. 또한 정통 아메리칸 홈메이드 스타일의 비스코티, 9개의 견과류와 곡물로 만들어진 그라놀라바도 선보일 예정이다.

2 전통적인 일본의 맛과 멋을 현대적으로 재해석해 감각적인 일식 요리를 선보이는 호무랑.

3 더 메나주리의 딸기 케이크.

4 호무랑의 소바.



RESTAURANT

vecchia & nuovo

VECCHIA&NUOVO 원두의 감미로운 향과 드리퍼에 물 내리는 소리가 뒤섞이며 저절로 엔도르핀이 상승하는 베키아에누보. '나만의 커피문화'를 제안하는 콘셉트가 독특하다. 고객이 원하는 스페셜티 원두를 선정한 후 현장에서 원하는 로스팅 방식으로 커피를 추출해 오직 나만을 위한 최고의 커피 한잔을 즐길 수 있도록 했다.

베키아에누보는 패션과 문화 트렌드에 민감한 고객들의 품격 높은 입맛을 충족시켜 왔다. SSG 푸드마켓에 오픈하는 기존의 베키아에누보는 기존 매장에서 한층 업그레이드된 차별화된 커피들을 만날 수 있다. 베키아에누보 바리스타가 직접 콜롬비아 커피 농가를 방문해 품질 검사를 마친 최상급 원두를 제공한다. 극소량 생산되는 희귀 커피부터 원산지별로 특징을 담아낸 스페셜티 커피, 공정무역과 유기농, 레인포레스트, 그늘재배 방식을 사용한 원두커피 등 차별화된 커피를 만날 수 있다.

특히 미국 스페셜티커피협회(SCAA)에서 2012년 올해의 커피로 선정한 콜롬비아 Valle Del Cauca 지역에서 극소량 채매되는 게이샤 커피 원두를 보유하고 있어 많은 커피 애호가들에게 즐거움을 선사할 것으로 기대된다. 또한 미식가들과 트렌드세터들에게 잊 아 아이템으로 불릴 만큼 유명한 베키아에누보의 시그니처 치즈 케이크와 정통 아메리칸 홈메이드 스타일의 비스코티 등은 미각을 끌어올리기에 충분한 것이다.

올리브 오일, 오트밀, 건포도를 주재료로 한 두부&오트밀 쿠키, 다양한 견과류와 곡물로 만든 그라놀라바도 베키아에누보를 대표할 아이템이다.

GRAMERCY hall

GRAMERCY HALL 뉴욕 맨해튼에 위치한 그레이머시 파크의 식당가에서 영감을 얻어 탄생한 그레이머시홀은 'Fast Slow Food'를 메인 콘셉트로 간단한 셀프서비스 방식을 도입해 가정식을 대체할 수 있는 메뉴들로 구성된 점이 특징이다.

동서양의 신선하고 건강한 요리를 고루 체험할 수 있는 그레이머시홀은 신선하고 건강한 식재료로 만든 높은 퀄리티의 음식을 합리적인 가격으로 즐길 수 있다. 양식과 중식부터 인도 음식, 치킨, 음료 등 다양한 메뉴를 한 공간에서 체험할 수 있는 종합선물상자 같은 곳이다.

토마토, 시금치, 브로콜리, 연어, 블루베리 등 건강을 증진시켜 주는 효능이 탁월한 슈퍼푸드를 식재료로 다채로운 건강식 메뉴를 선보일 예정. 사무실이나 공원에서 점심식사를 해결해야 하는 바쁜 직장인들이나 친구들과의 휴과티, 야외 피크닉 등을 준비할 때 테이크아웃도 가능하니 기억해둘 것. 그레이머시홀의 유재덕 메인 셰프는 조선히otel 조리팀에서 20여 년간 메뉴 개발에 힘써왔고 그레이머시 키친을 성공적으로 오픈시킨 스타 셰프다. 또한 세계의 권위적 레스토랑 가이드북인 '자갓 서베이'에 포함된 다수 레스토랑들의 메뉴 개발 담당 셰프로도 활동했다. 그레이머시홀에서 만나는 유재덕 셰프의 메뉴와 음식 맛이 특별히 기대되는 이유는 충분하다.

GREAT COMMANDER



마법과도 같은 베이커리숍 더 메나주리가 특별한 이유 가운데 하나는 세계적인 크리에이티브 디렉터 마사 이와다테가 참여했다는 점이다. 그녀는 일본과 한국에서 패션 광고와 유수의 레스토랑 크리에이티브 디렉터를 역임하였으며, 웨스틴 조선호텔 '스시조와 나인스 게이트 그릴' 등의 식음 부분에 대한 전반적인 리노베이션을 성공적으로 이끌어 한국의 고급 식음 문화에 일조했다는 평가를 받고 있다. 이 외에도 SSG 푸드마켓은 미국 뉴욕의 가장 핫한 레스토랑들을 설계했던 디자인 뷰로를 비롯해 레스토랑계의 이카데미상이라 할 수 있는 제임스 어워드 인테리어 부문에서 유일하게 3회 수상한 토마스 쉐서 등 내노라하는 거장들의 창의력이 집약되어 있다.

M THE MENAGERIE 베이커리 고수라면 머릿속에 새겨놓아야 할 신개념 웰빙 베이커리 부티크 '더 메나주리'. 사전적 의미로는 동물원을 뜻하지만 일반적인 의미의 동물원이 아닌 루이14세가 힘과 권위를 표현하기 위해 베르사유 궁 주변에 화기하고 이국적인 동물들을 사육한 것이 기원이 되는 '특별한 동물원'을 의미하며 더 메나주리 베이커리를 찾는 사람들이 모여 즐거움과 기쁨을 나누는 친근한 공간이 되었으면 하는 바람이 담겨있다.

세계적인 인테리어 설계사 칸지 우에키가 참여해 화제가 되기도 한, 더 메나주리는 세련된 '화이트' 컬러가 갖고 있는 다양한 형태와 표현력에 착안해 모던하면서도 편안한 공간으로 탄생했다.

아름다운 것을 소유하고 향유하는 공간인 더 메나주리에서는 고객의 취향에 맞춘 커스터마이징 웨딩 케이크도 제작한다. 특히, 일본의 케이크 명장으로 손꼽히는 모토하시의 노후우를 전수받아 어디에서도 경험해보지 못한 로 맨틱한 데코의 프리미엄 케이크와 환상적인 기프트 컬렉션을 선보일 예정이다. 크림, 과일까지 모두 맞춤형으로 가능하며, 스페셜 패키지의 기프트 상품도 구비되어 있다. 웰빙 식재료를 이용한 빵과 유니크한 스타일의 프리미엄 케이크, 100여 종이 넘는 아이싱 쿠키, 매장에서 직접 만든 요거트 아이스크림 등 미각과 후각, 시각을 자극하는 다채로운 메뉴를 만나볼 수 있다.



HOMURAN 호무랑은 도쿄 다이칸야마의 모던한 식탁을 서울 도심 한복판에서 만나볼 수 있는 모던 캐주얼 재퍼니즈 다이닝이다. 합리적인 가격의 음식을 편안하고 친근한 분위기에서 즐길 수 있는 HOMURAN 있으며 새로운 일본의 미식문화가 깃들여져 있어 형식에 구애받지 않고 친구 또는 지인들과 늦은 시간까지 함께할 수 있는 신개념 공간이다. 일본식 맛과 멋을 세련되고 근사하게 만날 수 있는 곳으로, 심플한 스타일의 일식 메뉴부터 사계 안주와 식사를 위한 미니코스, 가족과 함께하는 주말 세트 메뉴까지 다양하게 마련되어 있다. 낮에는 칼로리가 적은 저지방 메뉴부터 채식주의자를 위한 메뉴가 준비되며, 바쁜 현대인들을 위한 간단한 테이크아웃 메뉴도 제공된다. 저녁에는 감각적인 음악과 사케를 다양한 메뉴와 함께하며 모던한 일식 레스토랑의 분위기를 만끽할 수 있다.

특히 일본 소바의 명가 '시라시나 호리이와' 제휴해 선보이는 10가지가 넘는 수타 소바 메뉴와 라이브 그릴바에서 즉석으로 내놓는 노바다야키가 대표 메뉴이다. 또한 7월 6일에는 오픈 기념으로 다이닝 방문 고객에게 테이블당 한 개의 마쓰잔(나무로 만든 사각형 사케잔)을 증정할 예정이다(200명 한정).



SSG WINE SHOP

국내 최고의 와인 셀렉션을 경험해보고 싶은 와인 애호가라면 서울의 랜드마크로 떠오른 SSG 푸드마켓의 와인숍으로 발걸음을 옮겨볼 것. 'SSG 와인'은 보르도 특등급 와인부터 세계 각국에서 엄선된 와인 셀렉션을 만날 수 있는 곳이다. 'SSG 와인'이 선보이는 프랑스 와인 셀렉션은 파리 샹젤리제 라파예트 백화점의 와인숍인 보르도 테크의 주체인 대형 네고시앙 Duclot사와 제휴한 보르도 와인을 특화 소싱하여 공급받는다. 보르도와 함께 'SSG 와인'의 또 다른 중요 카테고리 뉴욕 미술관 3스타 레스토랑이 선정한 부르고뉴 와인도 선보인다. 로마네 콩티, 앙리 자이에의 도넨과 같은 정상급 부르고뉴 셀렉션을 만나볼 수 있을 것이다. 'SSG 와인'에서는 정기 시음회와 와인 강좌 등 다양한 이벤트도 진행될 예정이다. 또한 신세계에서 단독으로 개발한 와인 기프트 패키지를 통해 마음까지 소중하게 포장해 전달할 수 있을 것이다.