미스터커피 & 델리

SANDWICH

MR. COFFEE & DELI

33년 전통 미스터커피가 만드는 유럽식 웰빙 샌드위치

샌드위치의 **유래**

샌드위치 타운과 샌드위치 백작

샌드위치는 1760년대 영국 켄트주의 샌드위치 타운에서 시작되었습니다.
샌드위치 타운의 영주인 샌드위치 백작 John Montagu는
평소 도박을 좋아하여 도박을 할 때 하인에게 일어나지 않고
도박을 하면서 먹을 수 있게 빵 사이에 햄과 야채를 끼운 음식을
만들어 오라 하여 즐겨 먹었고 이를 본 이웃들이
같은 음식을 만들어 먹다 보니 그 음식이 유행이 되어
그 음식의 이름이 샌드위치가 되었다고 합니다.

미국과 유럽의 샌드위치

샌드위치는 1800년대 많은 유럽의 이민자들이
미국에 정착하면서 간편하게 만들어 먹는 음식으로 알려졌고
현재는 하루 3억개를 소비하는 대중적인 음식으로 자리 잡았습니다.

본 고장인 영국은 물론 유럽 전역에서도 쉽게 접할 수 있는 샌드위치는
유럽 특유의 전통 가공육인 햄, 살라미, 하몽, 잠봉, 파스트라미,
베이컨, 콘비프 등 염장 가공육과 치즈, 야채를 함께 넣어 먹는 음식으로
없어서는 안 되는 중요한 음식이 되었습니다.

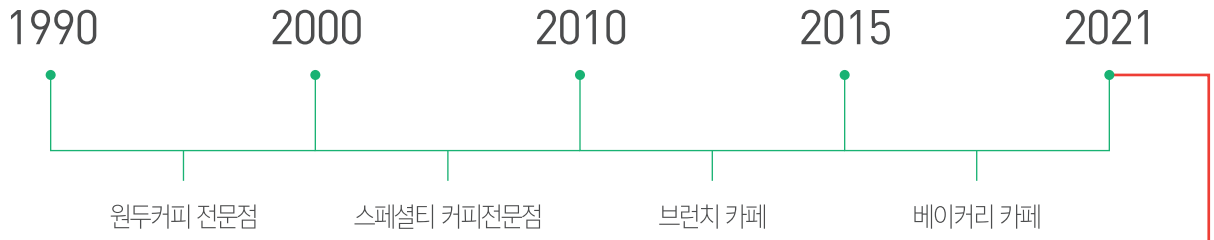
프랑스의 국민 샌드위치 잠봉뵈르(Jambon-beurre)는
프랑스에서 하루 300만개가 소비될 정도로 인기 메뉴 중 하나인데
현재 국내에도 프랑스 잠봉, 스페인 하몽 등을 이용한 샌드위치가
젊은 세대를 중심으로 소비되기 시작하였습니다.

사진출처: 위키백과(존 몬태규의 초상, 1783년 토머스 게인즈버러)

MR. COFFEE & DELI의 샌드위치

저희 MR. COFFEE & DELI에서는
정통 유럽 샌드위치를 중점적으로 연구/개발하고 있으며
현재 김포 풍무점을 시작으로 33년 전통의 커피와
신선한 재료로 만든 샌드위치를 선보이고 있습니다.

커피전문점의 **변화 추이**



2022

이제 **샌드위치 카페**의 시대가 열립니다!

샌드위치 카페, 33년 경험의 (주)미스터커피와 함께 하세요

스페셜티 커피만으로 부족하다?
이젠 변해야 합니다

1761년 커피의 수도라 불리던 이태리 베니스에는
인구 500명당 커피를 파는 카페가 하나씩 있었다고 합니다.
이 시기 영국의 런던에는 2,000개 이상의 커피숍이 영업을 하였다고 합니다.
유럽의 카페들은 커피만 팔아서는 충분한 수익을 올릴 수 없어
오래 전 이미 음식과 술을 같이 파는 유럽식 카페로 전환된 것입니다.

전세계에서 가장 크게 커피전문점과 바리스타의 열풍이 일었던
한국의 커피숍들은 경쟁이 너무 심화되어 이제 충분한 수익이 나오지 않아
운영이 힘들고 침체의 국면에 접어들고 있습니다.

이럴 때 일수록 변화를 모색해야 합니다.
1인 가구가 늘어가면서 가벼운 식사를 찾는 사람이 점점 많아지는 현대사회에서
쉽게 접하고 영양은 골고루 섭취할 수 있는 샌드위치는
만족할만한 한끼의 식사로 부족함이 없습니다.

저희 (주)미스터커피는 이미 지난 20여년간 커피전문점 쇠퇴 이후의
성공하는 상품으로 먹거리를 접목한 유럽 카페 형태의"샌드위치 카페"를
연구/개발 해오고 있었습니다. 그리고 드디어 2021년 11월 첫 시범점포를
서울 근교 김포시에 열었습니다.

샌드위치 카페?
커피뿐만 아니라 **샌드위치로 수익 창출**

쉽고 깨끗하고 유럽의 문화가 느껴지는,
그리고 맛있는 커피와 함께하는 샌드위치 카페
이제 저희 (주)미스터커피를 통하여
쉽게 해 보실 수 있습니다.

MR. COFFEE & DELI
샌드위치 카페 창업절차

점포 개설 상담

입지 선정 및 계약

인테리어 공사

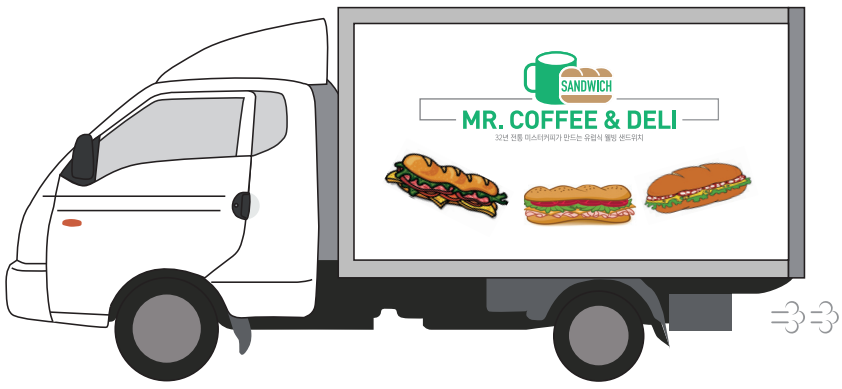
인테리어 공사 마감

개점 전 실습

개점(영업 시작)

EVERYDAY 신선한 재료를
신속하게 배달

개점 후 매일 같이 본사의 심부름꾼은 신선한 재료들을 싣고
여러분의 매장으로 씽씽 달려갑니다!



MR. COFFEE & DELI **System**

MR. COFFEE & DELI는 최상의 샌드위치 제조 시스템(장비)과 전자동화 된 커피 제조 시스템을 갖추는 것을 필수로 여깁니다!

저희 (주)미스터커피는 지난 33년간 커피전문점 운영, 원두커피 제조, 커피교육, 커피기계제조 등을 해오며 커피에 관한 전반적인 경험을 쌓았습니다.

저희는 언젠가 커피전문점의 성장은 메뉴의 한계 그리고 음료 매출의 한계에 부딪혀 어려움에 봉착할 것을 예상하고
지난 22년을 꾸준히 유럽식 샌드위치의 연구/개발로 유럽 샌드위치와 커피가 함께 하는 전문적인"샌드위치 카페"를 완성했습니다.

이제 저희 (주)미스터커피는 샌드위치 카페라는 새로운 카페 형태를 국내에 선 보이고 저희의 도움으로 함께 성장할 수 있는 사업자들을 찾고 있습니다.
새로운 샌드위치 카페를 같이 해보고 싶은 분들의 많은 상담을 기대합니다.

즉석에서 싸는 MR. COFFEE & DELI의 신선한 샌드위치 제조 시스템

System 1

샌드위치 즉석 제조 시스템

모든 샌드위치는 신선하게 즉석에서 제조합니다.
고객의 요구에 따라 파니니그릴로 구워 제공하기도 합니다.
(빵, 가공육, 치즈, 야채 등 모든 재료의 신선도 유지를
최우선으로 합니다)

System 2

전자동 기계를 이용한 커피 제조 시스템

샌드위치 카페의업무 효율성을 위해 커피는
(주)미스터커피가 개발한 전자동 에스프레소 기계를 사용합니다.
샌드위치를 제조하면서 손쉽게 아메리카노, 아이스 아메리카노,
카푸치노, 카페라테 등을 만들 수 있는 시스템입니다.
바리스타 고용이나 교육이 필요없어 인건비 절감은 물론
제조 시간 단축으로 매장 내의 시간 활용도가 높아집니다.

전자동 BREWBOY 두 대로 업무 효율을 높인 시범점포

Healthy bread

건강식 유럽빵 사용

바게트, 호밀 바게트, 플레인 치아바타, 곡물/치즈 치아바타,
호밀빵과 통밀빵 등 건강한 빵을 사용해 건강과 맛 모두 잡았습니다.
(오리지널 레서피를 개발하여 미스터커피 & 델리의 특별한 빵을 만듭니다)

샌드위치

햄앤치즈 샌드위치(Ham & Cheese Sandwich)

바게트 또는 치아바타에 돼지 뒷다리살로 만든 본레스 햄과 체다 치즈, 양상추 또는 로메인 상추가 어우러진 샌드위치입니다.

가장 흔하게 잘 알려진 기본적인 샌드위치이지만, 사용하는 빵, 치즈, 햄 등에 따라
품질과 맛의 차이가 확연하게 납니다.

B. E. C. 샌드위치 (Bacon, Egg & Cheese Sandwich)

바게트 또는 치아바타에 천일염으로 숙성 후 훈연시킨 미국산 베이컨과 매일 배송되는 신선한 달걀, 체다 치즈, 양상추 또는 로메인 상추가 곁들여진 샌드위치입니다.

베이컨과 잘 어울리는 샌드위치 속 재료는 바로 달걀입니다. B. E. C. 샌드위치는 저희가 독자적으로 개발한
샌드위치로 달걀과 베이컨 그리고 치즈의 맛이 잘 어우러진 샌드위치입니다.

B. L. T. 샌드위치 (Bacon, Lettuce & Tomato Sandwich)

바게트 또는 치아바타에 천일염으로 숙성 후 훈연시킨 미국산 베이컨과 매일 배송되는 달걀,
체다 치즈, 토마토에 양상추가 소스와 함께 곁들여진 샌드위치입니다.

B. L. T.는 미국과 캐나다에서 정말 인기 있는 샌드위치 메뉴 중의 하나입니다.
미스터 커피 & 델리에서는 B. L. T. 샌드위치는 바게트나 치아바타를 사용한 유럽식 샌드위치로 제공합니다.

쿡 살라미 샌드위치(Cooked Salami Sandwich)

바게트 또는 치아바타에 돼지고기와 소고기를 거칠게 갈아 입자를 살리고 후추로 알싸한 풍미를 더한 정통 유럽식 살라미(가열)와 스위스 치즈에 양상추 또는 로메인 상추가 곁들여진 샌드위치입니다.

살라미는 이태리 사람들이 즐겨먹는 콜드 컷이라 합니다. 많은 국내 소비자들의 오리지널 살라미의
독특한 향에 대한 호불호가 갈려 저희는 살라미를 일단 한번 훈연하여 모두에게 무난한 맛을 내었습니다.

닭 가슴살 샌드위치(Chicken Breast Sandwich)

바게트 또는 치아바타에 훈연한 닭가슴살과 체다치즈와 양상추 또는 로메인 상추가 어우러진 샌드위치입니다.

잘 훈연된 닭 가슴살과 치즈, 야채로 맛을 낸 저칼로리 건강 샌드위치입니다.

웨스턴 샌드위치(Western Sandwich)

호밀 바게트 또는 치아바타에 신선한 달걀, 당근, 피망, 양파, 햄 등을 넣어 만든 오믈렛과
체다 치즈로 맛을 낸 샌드위치입니다.

웨스턴 샌드위치는 미국/캐나다 사람들이 즐겨먹는 아침 메뉴입니다. 유럽식으로 호밀 바게트나
치아바타 사이에 달걀 오믈렛을 끼워 넣고 녹인 체다 치즈를 곁들여 짭짤한 맛을 더 해준 샌드위치입니다.
기호에 맞추어 케첩을 좀 넣어 드셔도 좋습니다.

치킨 클럽 샌드위치(Chicken Club Sandwich)

바게트 또는 치아바타에 천일염으로 숙성 후 훈연시킨 베이컨에 신선한 닭가슴살로 만든
담백한 저칼로리 햄과 체다 치즈와 양상추 또는 로메인 상추가 곁들여진 샌드위치입니다.

미국, 캐나다 사람들이 즐겨먹는 샌드위치 중 선호도가 매우 높은 샌드위치입니다.
본래 클럽 샌드위치는 3단입니다. 1단은 빵(보통은 식빵) 위에 닭 가슴살과 야채, 중간은 토스트한
식빵 한 장을 끼우고 그 위에 베이컨, 야채, 치즈를 놓고 덮으면 3단 클럽 샌드위치가 됩니다.
저희는 유럽식 바게트 3단입니다.

하몽 앤 치즈 샌드위치(Jamon & Swiss Cheese Sandwich)

호밀 바게트 또는 치아바타에 오리지널 스페인 하몽과 스위스 치즈와 쌉싸름한 치커리가
맛의 조화를 이루는 샌드위치입니다.

하몽은 돼지 뒷다리 통째로 잘라 소금에 절이고 1~2년을 숙성시켜 만든 스페인 사람들의 국민음식이라 불리는
생 햄입니다. 국내에서도 하몽의 인기가 많아지며 샌드위치도 많이 알려지고 있습니다.
하몽을 데우게 되면 하몽의 지방이 녹아 맛이 저하되어 차가운 하몽, 빵, 치즈와 함께 짜고 고소한 맛을
차갑게 즐기는 것이 매력적인 샌드위치입니다.

잠봉뵈르 샌드위치(Jambon-beurre Sandwich)

호밀 바게트 또는 치아바타에 두텁게 슬라이스된 잠봉 햄과
슬라이스한 프랑스산 버터를 곁들인 샌드위치입니다.

프랑스 사람들이 하루 300만개를 소비한다는 프랑스 국민샌드위치입니다.
잠봉은 프랑스 말로 햄이라고 합니다. 돼지 뒷다리를 통째로 잘라 만든 햄입니다.
이 샌드위치는 맛을 내는 소스도 없고 야채도 없지만 맛있는 바게트 안에 잠봉 햄과 풍미가 좋은 버터만으로
단순하지만 짠맛, 고소한 맛의 조화가 일품인 샌드위치입니다.

샌드위치

폴드 포크 샌드위치(Pulled Pork Sandwich)

바게트 또는치아바타에 고르게 찢어 바비큐 소스에 버무린 돼지고기에 핫칠리소스와
픽클, 칙커리가 들어간 샌드위치입니다.

미국의 플로리다 등 남부지역에서 인기를 끌기 시작해 미국 북부와 캐나다에서도 큰 인기를 끈 샌드위치입니다.
한국에서도 써브웨이를 통해 알려져 많이 즐기게 된 샌드위치입니다.

로스트 비프 샌드위치(Roast Beef Sandwich)

바게트 또는치아바타에 스테이크용 살코기를 잘 구워 준비한 뒤
스위스치즈와 잘게 슬라이스된 양배추, 피클과 로메인을 넣은 샌드위치입니다.

스테이크용 소고기를 잘 구워 얇게 썰어 빵 위에 듬뿍 올리고 야채와 치즈,
그리고 고기용 소스로 간을 맞추어 먹는 영양 만점 샌드위치입니다.

킹 크랩 샌드위치(Crab Meat Sandwich)

바게트 또는치아바타에 큰 사이즈의 두터운 게살과 스위스 치즈
오이, 양파, 당근, 양배추 샐러드와 홀스래디시 소스가 들어간 샌드위치입니다.

킹 크랩의 맛을 제대로 연출한 맛있는 샌드위치로 게살과 잘 어울리는 신선한 야채가 풍성하게 들어가
시원한 야채의 맛을 즐기는 샌드위치입니다.

갈비 샌드위치(Galbee Sandwich)

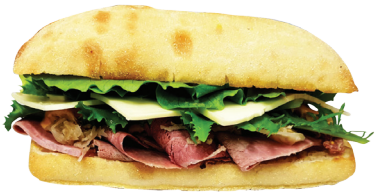
바게트 또는 치아바타에 얇게 썬 갈비 살코기, 스위스 치즈와 오이픽클, 양상추 또는
로메인 상추가 들어간 샌드위치입니다.

※ 고급 스테이크용 소고기를 갈비 양념에 재워 숙성시킨 후 불판에서 구워 빵 사이에 넣어 주는
미국 필라델피아 스테이크 샌드위치 스타일로 만듭니다.

쿠바노스 샌드위치(Cubanos Sandwich)

바게트 또는 치아바타에 소금과 향신료에 절여 숙성 후 구워낸 돼지고기와 스위스 치즈,
슬라이스한 블랙 포레스트 햄과 피클, 양파를 곁들여 만든 샌드위치입니다.

※ 영화 아메리칸 쉐프를 통하여 알려진 쿠바 샌드위치(쿠바노스) 돼지고기를 이용한 샌드위치로
맛이 훌륭하고 한끼 식사로 충분합니다. 국내에서도 SNS를 통하여 인기상승 중인 샌드위치입니다.



콘 비프(루벤) 샌드위치(Corned Beef or Reuben Sandwich)

바게트, 치아바타, 호밀 또는 통밀 식빵에 두텁게 슬라이스한 콘 비프를 넉넉하게 넣고
스위스치즈와 러시안 드레싱에 양배추를 절여 만든 사우어크라우트를 곁들인 샌드위치입니다.

※ 아직은 한국 사람에게 생소하지만 최근 SNS에서 조금씩 알려지고 있는 샌드위치입니다.
콘 비프(Corned Beef)는 아일랜드의 전통적인 음식입니다. 양지살을 소금과 각종 향신료를 섞은 물에
5일 정도 숙성시킨 후 물에 삶아 만드는 우리나라의 소 양지살 수육과 비슷한 음식이라 할 수 있습니다.
이 샌드위치의 스토리는 미국의 도박장에서 아일랜드, 독일, 스위스, 러시아 출신의 이민자들이
포커게임을 하다가 루벤 케이(Reuben Kay)라는 재료상에 부탁하여 샌드위치를 만들어 먹게 되는데,
아이랜드 사람은 콘 비프를, 독일 사람은 사워 크라우트를, 스위스 사람은 스위스 치즈를 그리고 러시아 사람은
러시안 드레싱을 첨가하여 만들어 달라고 하여 완성된 것이 바로 이 루벤 샌드위치이며 그 후 시중에서
인기를 얻어 현재 미국에서 인기 2위의 샌드위치가 되었으며 미국에서 '세인트 패트릭스 데이'에 먹는
샌드위치로도 유명합니다.

아침 식사 메뉴 (Open~am 11:00)

아메리칸 스타일 블랙퍼스트 소세지 & 에그(Sassuge & Egg)와 아메리카노

프랑스 시골빵 깜파뉴, 프랑크푸르트 소시지, 신선란 달걀 반숙,
오이 피클 또는 양상추 샐러드와 최상급 에스프레소로 만든 아메리카노가 함께 제공됩니다.

※ 호텔 또는 리조트에서 즐기던 아메리칸 스타일의 블랙퍼스트를
MR. COFFEE & DELI 에서는 오픈시간부터 오전 11시까지 드실 수 있습니다.

잉글리시 머핀 샌드위치(English Muffin Sandwich)와 아메리카노

잉글리시 머핀 토스트에 고급 본레스 햄 ,에그 프라이, 체다치즈가 들어간 모닝 샌드위치입니다.
최상급 에스프레소로 만든 아메리카노가 함께 제공됩니다.

※ 국내 맥도널드에서 모닝메뉴로 판매하며 유명해진 간편한 아침식입니다. 고소하고 깊은 맛의
원유 100% 버터를 발라 토스트한 잉글리시 머핀과 재료의 조합으로 맛의 풍미가 한층 업그레이드 됩니다.

크림치즈 바른 베이글 토스트(Bagel Toast with Cream Cheese)와 아메리카노

필라델피아 크림치즈를 듬뿍 바른 플레인 또는 블루베리 베이글과
최상급 에스프레소로 만든 아메리카노가 함께 제공됩니다.

※ 이미 많은 가정에서 아침 식사대용으로 많이 채택하고 있는 베이글 토스트입니다.
베이글을 토스트 한 후 버터를 바르고 그위에 크림치즈를 두텁게 발라 제공합니다.

유럽식 **건강 샌드위치**와 멋진 **커피의 문화**가 함께 있는 공간

경기도 김포시의 상업지역에 있는 MR. COFFEE & DELI 시범점포

커피의 문화를 간직하고 있는 MR. COFFEE & DELI 김포 시범점포

SANDWICH

MR. COFFEE & DELI

33년 전통 미스터커피가 만드는 유럽식 웰빙 샌드위치

(주)미스터커피 경기도 광명시 하안로 60, SK 테크노파크 C동 1403호
Tel. 02)540-5360 Fax. (02)517-5803 www.mrcoffee.co.kr