



풀무원, 1분기 호실적
美 두부·中 김밥 등
해외사업 흑자 확대
L1

metro®

Life

큐라클·인제니아
혈관신약 개발 속도
자본 유치 기대감
L2



토마토를 젤라또로... 섭취 제한없는 디저트 시대 연다



새벽을 여는 사람들

트루젤라또
구희진 대표

새벽을 깨우는 사람들의 발걸음은 언제나 남들이 보지 못하는 '새로운 가능성'을 향한다. 식품 대기업들이 굳건히 장악하고 있는 빙과 시장에 오직 '로컬 농산물'과 '푸드테크'라는 무기 하나로 도전장을 내민 스타트업이 있다. 3년간의 치열한 R&D 끝에 2025년 6월 시장에 첫발을 내딛은 로컬 기반 푸드테크 기업, '트루젤라또'의 구희진 대표가 그 주인공이다.

로컬 농산물 기반 푸드테크 기업 창업
첫번째 원료 '광주 퇴촌 토마토' 선택
저당·저칼로리 '토마베리스윗' 출시

트루젤라또는 합성 향료나 색소 없이 과일과 우유 본연의 맛을 극대화한 저당·저칼로리 젤라또 브랜드다. 경기 광주의 신선한 퇴촌 토마토를 활용한 시그니처 메뉴 '토마베리스윗'으로 디저트 시장에 신선한 충격을 주고 있는 구대표를 만나 그가 열어나가는 달콤하고 건강한 새벽의 이야기를 들었다.

◆ 가족의 아픔에서 피어난 아이디어

안정적인 직장을 다니던 구 대표가 창업 전선에 뛰어든 계기는 극적이었다. 가족의 간병을 위해 공기 좋은 경기 광주로 이사를 오게 되면서 자연스럽게 신선한 로컬푸드를 접했다.

"입이 쓴 환자에게 시원하고 건강한 간식을 주고 싶었는데, 시중의 빙과류는 합성첨가물과 인공원료 범벅이더라고요. '우리 농산물로 건강하면서도 진짜 맛있는 젤라또를 만들 순 없을까?'라는 의문이 시작되었습니다."

아이디어는 확실했지만 현실은 냉혹했다. 빙과 산업은 고가의 설비와 까다로운 식품



구희진 트루젤라또 대표.

규제 탓에 스타트업의 진입 장벽이 막명 높은 분야다. 초기에는 최소주문수량(MOQ) 문제와 들쭉날쭉한 품질 때문에 위탁생산(OEM) 업체를 찾아 전국을 전전해야 했다.

"처음엔 20만 원짜리 소형 냉장고를 직접 메고 소비자 테스트를 했습니다. 술한 시행착오를 겪었지만, 결국 제조·R&D·컨설팅을 자체적으로 해결할 수 있는 경량 구조를 내재화하는 데 성공했죠. 스타트업도 식품 대기업과 같은 무대에서 경쟁할 수 있다는 가능성을 증명하고 싶었습니다."

그의 끈기는 로컬창업 아이디어 공모전 2회 대상 수상을 비롯해 다양한 식품 관련 공모전 석권이라는 결과로 이어지며 사업성을 검증받았다.

◆ 지역 특화원료 기반 저당·저칼로리 등 기술력 승부

트루젤라또의 핵심 경쟁력은 단연 '원재

료'와 '기술력'이다. 구 대표가 첫 번째 원료로 선택한 것은 경기 광주의 명물 '퇴촌 토마토'였다. 대부분 생과로만 소비되던 지역 특산물을 디저트에 접목하겠다고 했을 때, 주변의 반응은 반신반의였다.

"처음엔 다들 의아해하셨죠. 하지만 토마토는 당도와 산미의 균형이 훌륭해 젤라또로 만들면 엄청나게 깔끔하고 시원한 맛을 냅니다. 3000명 이상의 향미 테스트를 거치며 레시피를 완성했어요. '토마토는 안 먹는데 이 건 또 먹고 싶다'는 피드백을 받았을 때 비로소 확신이 들었습니다."

이렇게 탄생한 대표 제품 '토마베리스윗'은 저당·저칼로리·유제품 프리(Free)를 구현해 '섭취 제한이 없는' 디저트를 지향한다. 기존의 다이어트 빙과류가 부드러운 식감을 내기 위해 다량의 합성첨가물을 넣는 것과 달리, 트루젤라또는 자체 배합 노하우로 인공 원료

없이도 젤라또 특유의 쫄득하고 부드러운 질감을 잡아냈다. 덕분에 까다로운 다이어터는 물론 환자, 노인, 그리고 생후 18개월 아이의 '인생 첫 아이스크림'으로 부모들 사이에서 입소문을 타고 있다.

최근에는 경북 성주 참외로 만든 '참외 소르베', 전남 여수 해풍썩을 활용한 '썩 젤라또'를 비롯해 경기 광주의 매력을 담은 '경기 광주의 맛(수수락딸기풍당, 남한산성 포레스트 민트초코 등)' 세트를 선보이며 로컬 스토리를 확장해 나가고 있다.

◆ 맛쟁이토마토 푸드랩 '확장의 날개'

구 대표는 단순히 젤라또를 파는 것에 그치지 않는다. 그는 지자체 및 관공서와 협업체 '맛쟁이토마토 푸드랩'이라는 쿠킹클래스 및 외식창업 컨설팅을 운영 중이다. 최근에는 못난이 토마토를 활용한 레시피로 토마토 요리대회에서 대상을 수상하기도 했다. 모양이 일정하지 않아 버려지는 B급 농산물의 가치를 새롭게 창출하는 '업사이클링'에 주목한 결과다.

"지역 농산물은 산지와 가까워 유통 과정이 짧기 때문에 가장 신선한 상태의 맛과 향을 담을 수 있습니다. 농가와 직접 소통하며 장기적으로 상생하는 모델을 구축하고 있어요. 중간유통 단계를 줄이고 불필요한 마케팅 비용을 최소화한 덕분에 고품질을 유지하면서도 가격 경쟁력을 지킬 수 있었습니다."

여수 해풍썩 등 로컬 스토리 확장
쿠킹클래스·외식창업 컨설팅 운영
"안심하고 찾을 수 있는 브랜드 목표"

◆ "엉덩이 떼고 움직이면 기회가 보여"

안정적인 궤도에 오르기까지 두려움이 없었냐는 질문에 구 대표는 환하게 웃으며 자신의 인생 모토를 공유했다.

"엉덩이 떼다, 간다, 한다.' 제가 늘 마음속에 품고 있는 말입니다. 고민만 하고 앉아 있으면 아무 일도 일어나지 않지만, 일단 몸을 움직이면 다음 기회가 보입니다. 저 역시 확신이 있어서 시작한 게 아니라, 행동하면서 조금씩 발전해 온 것입니다."

마지막으로 그에게 앞으로 어떤 브랜드로 기억되고 싶은지 묻자 유행을 쫓아 빠르게 커지는 브랜드보다 10년, 20년이 지나도 꾸준히 안심하고 찾을 수 있는 브랜드가 되고 싶다고 말했다.

남들이 가지 않은 길을 묵묵히 걸으며 로컬의 가치로 세상에 달콤한 위로를 건네는 구희진 대표. 그의 멈추지 않는 연구와 실행력이 이끌어갈 대한민국 로컬 디저트 시장의 내일이 더욱 기대되는 이유다.

/신원선 기자

tree6834@metroseoul.co.kr



metro



트루젤라또를 들고 있는 소비자들.



토마베리스윗 젤라또

/트루젤라또

메트로 한줄뉴스

▲ "한국 축구 망했다"... 이강인도 공감한 구자철 작심 발언
▲ 북중미 월드컵 3·4위전 10골 난타전... 잉글랜드, 프랑스 꺾고 3위

▲경기 중 AI 기술 활용한 MLB 메츠 "규정 완벽 준수"
▲나훈진 '호프', 개봉 5일 만에 누적관객 200만 ↑ "올해 최단"



▲정부, 고 서명숙 제주올레 이사장에 국민훈장 모란장 추서
▲여수세계세탁박람회, 한 달 앞... "손님 맞이 준비 착착"

/사진 뉴시스