



해외정보

'93 일본의 크리스마스 케이크

톱메이커「山崎」250만개 생산。
日本人은 「딸기케이크」를 좋아한다.



西川多紀子

일본, 평뉴스사

금년도 크리스마스 시즌이 다가왔다. 기독교 신자가 전인구의 불과 1%에 지나지 않는 일본이 12월 24일 크리스마스 이브에 가족이 모두 한자리에 모여 예쁜 케이크에 나이프를 대며 '메리 크리스마스!'라고 외치며 즐거운 한 때를 보내는 일은 매우 자연스러운 일이 되었다. 크리스마스는 한해를 마감하며 일년 한해를 무사히 보낸 것에 대한 감사의 시간이 된 것 같다.

매상고

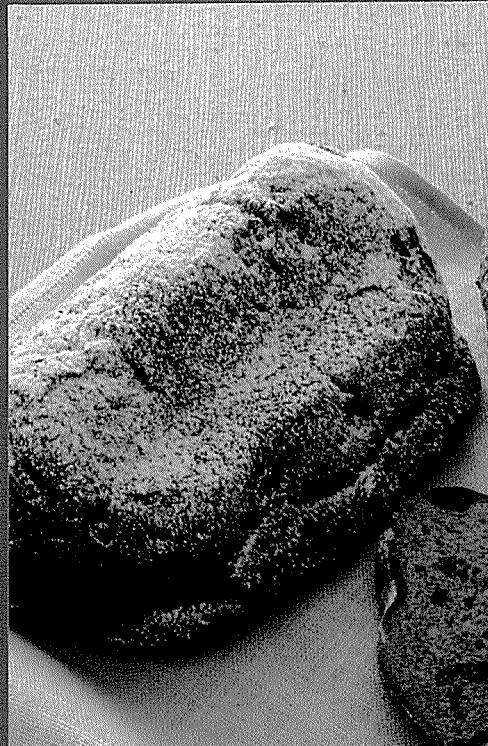
일본의 과자전체(초콜릿, 캔디, 화과자 및 양과자, 쌀과자 등을 포함)의 매상고는 1992년 실적에 의하면 3조 5,189억엔으로, 이 중 양과자는 5,233억엔을 차지했으며 그 12% 가 12월에 팔리는 것으로 나타났다.

물론 그 판매의 주요 대상이 크리스마스 케이크라 한다. 올해도 판매량은 그다지 변하지 않을 것이다. 매상고가 미미한 증가를 보인다면 그것은 참으로 다행스러운 일이라 해야겠다. 왜냐하면 일반 경제가 불황인데다 어린이의 인구수도 감소하고 있기 때문이다.

생산

크리스마스 케이크의 최대 공급자는 대형 베이커리와 양과자 전문 메이커이며 소매는 수퍼마켓, 편의점(CVS), 직영 또는 특약소매점(프랜차이즈)에서 담당하고 있다.

크리스마스 케이크 생산량은, 톱메이커인 야마자키(山崎)빵의 경우 19개 공장의 250만 개에 달한다. 대형 양과자 메이커 후지야(不二家)에서는 112만개가 생산되고 있다. 이러한



도매업체와 중규모업체를 포함하면 30사 정도가 된다.

이외에 기술을 자랑하는 독립고급양파점이 6만점 정도로서, 이들은 직접 손으로 만들고 있으며 자기만의 능력을 발휘하여 개성있는 케이크을 만들고 있다.

종류

대형업체 각 사는 10종 이상의 크리스마스 케이크를 준비, 펨플릿도 함께 제작하여 12월에 들어가면 소매점으로부터 예약을 받기 시작한다.

누가 뭐라해도 일본인이 가장 좋아하는 크리스마스 케이크는 슬라이스한 딸기케이크이다. 둑근 스폰지케이크 위와 가장자리를 달게 휘핑한 생크림으로 둘러싸고 그위에 싱싱한 빨간 딸기를 얹은 데카레이션 케이크이다.

딸기는 초여름에 맛볼 수 있는 산물이지만 요즘은 겨울에도 비닐 하우스에서 재배되고 있다. 최근에는 미국 캘리포니아에서도 수입되고 있다.

그러나 상황에 따라 가격시세의 변동이 많으므로 사용자에게 있어서는 골치 아픈 재료라 할 수 있다. 그래서 딸기 케이크에만 한정되지 않도록 치즈 케이크 베이스의 초콜릿 데카레이션 케이크 등도 선전하고 있지만 아직 딸기 케이크만큼 인기를 끄는 케이크는 나타나지 않고 있다.

공장에서 단기간에 몇만개의 케이크가 생산될 수 있는 것은 기계, 냉장·냉동 기술의 시스템이 진보했기 때문이다.

스푼지 케이크는 미리 만들어 놓고 데카레이션 작업을 2, 3일 전부터 철야로 집중적으로 하고 있는 것이다.

한편, 손으로 만드는 고급 양파점은 개성 있는 독특한 제품으로 대형 메이커의 제품과 차별화를 두고 있다. 대표적인 동경의 프랑스 과자 메이커 가또(CADOT)를 예를 들면, 여기서는 순 프랑스풍의 장작형 케이크 부슈드 노엘과 바구니형 케이크에 매팅게 버섯을 얹은 데카레이션 케이크 두 가지 종류 밖에 만들고 있지 않다. 그러나 이 차별화 제품으로 고정고객을 확보하고 있는 것이다.

또, 유럽각국의 크리스마스 케이크를 준비하여 다양한 종류의 제품을 자랑하는 회사도 있다.

최근의 경향은, 중·소 베이커리가 독일의 크리스마스 과자 '스톨렌'을 만들어내고 있는 것. 일본의 빵집에서는 일반적으로 케이크는 만들지 않는다. 이것은 양과자 전문점 분야에 속하기 때문이다.

스톨렌은 발효과자이므로 빵집에서 만들기 쉽다. 더구나 보존기간이 길어 25일에 팔리지 않아도 괜찮은 제품이다. 그래서 신년의 선물상품으로 사용할 수 있는 이점이 있다.

술에 담근 견포도나 너츠, 오렌지껍질 등을 넣은 반죽을 사진과 같은 형으로 구워, 녹인 버터에 담가 잘 스며들게 하여 설탕을 묻힌다. 그러면 부드러운 스톨렌이 만들어지는 것이다.

케이크나 스톨렌은 그 크기에 따라 가격이 다르지만, 대체로 천엔, 2천엔, 3천엔대에서 팔리고 있다.

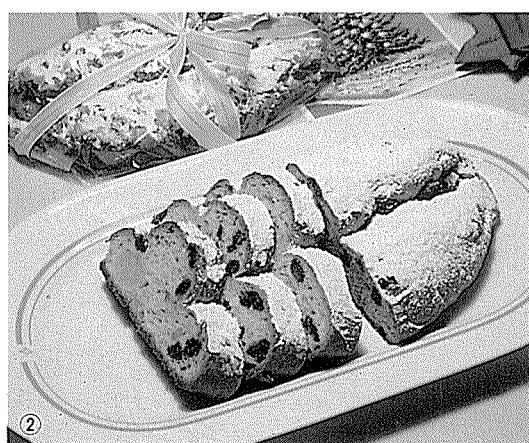
크리스마스 케이크 판매를 겨냥, 여러가지 캐치플레이즈를 내걸은 펨플릿도 제작되고 있다.

예를들면 '어서오세요 산타클로스 할아버지' '정열이 불타는 크리스마스' '크리스마스 모두 모이면 훈훈하다' '꿈의 크리스마스 멋진 꿈을 당신에게'와 같이 –.

금년은 불경기로 인해 절약무드가 일본에서 일어나고는 있지만, 크리스마스 케이크는 예년과 다름없이 어디에서나 크리스마스 이브의 저녁식탁을 장식할 것이다.



①



②



③

① 부슈드 쇼코라

② 스톨렌

③ 부슈드 노엘

이제부터 선전부는 크리스마스 케이크를 겨냥하여 움직이기 시작해야 하며, 제조부문은 자연지향, 오리지널지향의 소비자 욕구에 부응, 어디에도 지지 않겠다는 의지를 불태우고 있어야 할 시기가 아닌가 한다.