

미국산 크림치즈의 새로운 지평

'99 전국크림치즈제품 실기경연대회 신설



'99 전국크림치즈제품 실기경연대회가

오는 5월 18일과 19일 양일간 한국제과고등기술학교에서

개최될 예정이다. 대한제과협회가 주최하고

미국우유제품수출협회가 주관하는 이번 대회는

미국산 크림치즈의 수요를 확산시키기 위해 신설된

경연의 장이다. 이번 대회의 개최 요강과 참가 요령 등

대회의 이모저모를 살펴보았다.

Cream Cheese

고객들의 기호가 점차 다양화 됨에 따라 신제품 개발의 중요성은 갈수록 높아지고 있다. 기존 제품을 새롭게 변형하고 생소한 재료를 우리 입맛에 맞도록 변화시키는 실험정신과 창의성이 그 어느때보다 우리에게 필요한 것이다. 그러나 하루에도 수십가지의 제품을 생산해야 하는 제과점의 근무 조건상 신제품을 개발한다는 것이 말처럼 그리 쉬운 일은 아니다. 어찌면 우리에게 경연대회가 필요한 이유는 바로 여기에 있는 것일지도 모른다. 경연대회는 자신의 창의성을 최대한 발휘할 수 있는 실험의 장이 되어야 한다. 다시 말해 기술경연대회의 진정한 의미는 기술인들이 자신의 아이디어를 객관적으로 검증받고 이를 상품화시켜 고객들에게 새로운 제품을 선보일 수 있는 계기를 제공하는 데 있는 것이다.

부드럽고 달콤한 순백의 맛, 미국산 크림치즈

올해 처음으로 '99 전국크림치즈제품 실기경연대회가 오는 5월 18일과 19일 양일간 한국제과고등기술학교에서 개최된다. 대한제과협회가 주최하고 미국우유제품수출협회(이하 USDEC)가 주관하는 이번 대회는 미국산 크림치즈에 대한 이해를 높이는 한편 소비를 확산시키기 위해 마련된 기술경연의 장이다.

크림치즈란 우유와 생크림을 원료로 숙성시키지 않은 치

즈제품을 말한다. 특히 미국산 크림치즈는 고품질의 우유만을 사용해 순백의 우유빛깔과 부드러움을 그대로 간직하고 있으며 다른 나라의 크림치즈에 비해 맛이 풍부하고 고소하면서도 가격은 저렴한 것이 특징이다. 현재 미국 뿐 아니라 일본이나 멕시코, 남미 등 세계 각지에서 미국산 크림치즈는 디저트나 양과자 제품은 물론 빙과류나 전채요리, 빵 등 다양하게 활용되고 있다.

이러한 세계적인 추세에도 불구하고 크림치즈는 아직까지 국내에서는 고급재료 정도로만 인식되고 있어 치즈 케이크나 무스 케이크 등 고급 양과자 제품이나 디저트 등 일부 품목에만 사용이 국한돼 있는 실정이다. 그러나 근래 들어 소비자의 입맛이 점차 서구화 됨에 따라 국내에서의 크림치즈 수요가 꾸준히 확산되고 있다. 이에 따라 대한제과협회와 USDEC는 크림치즈의 수요 확산을 촉진시키기 위해 올해부터 크림치즈제품 경연대회를 신설하게 된 것이다.

이틀에 걸쳐 개최되는 이번 제1회 대회는 첫날 예선을 거쳐 선발된 30명의 참가자들이 현장에서 직접 제품을 만드는 방식으로 치뤄지게 된다. 이번 대회 경연부문은 크게 빵부문과 과자부문에 나뉘지는데 빵부문에는 식빵이나 특수빵류, 파이 및 페이스트리류가, 과자부문에는 일반 케이크류와 양·생과자류, 디저트 등이 포함된다 <표1 참조>.

<표1> 경연부문 및 품목

경연부문	품목	출전자적	비고
빵	식빵류, 특수빵류, 파이 및 페이스트리류	예선통과자 15명	실기경연
과자	일반 케이크류, 양·생과류, 디저트류	예선통과자 15명	실기경연

대회 당일 현장에서 제품 실기 경연하는 방식

이번 경연대회는 예선을 통과한 30명이 본선을 치루는 방식으로 진행된다. 대회 참가자들은 USDEC에서 제공하는 미국산 크림치즈를 이용, '1품목 1배합 1모양'이라는 대회 규정에 맞게 제품을 제작해야 하는데 대회 참가를 희망하는 사람은 5월 4일까지 대한제과협회 각 지회·지부로 참가신청서와 배합표, 제품사진(3×5 사이즈) 1장을 접수시키면 된다.

예선통과자들은 경연대회 첫날인 18일 오후 1시부터 5시까지 한국제과고등기술학교에서 경연대회를 치루게 되며 둘째날인 19일에는 일반인 관람 및 시상식이 진행될 예정이다.

이번 대회는 각 부문별로 최우수상과 금상, 은상, 동상 등 총 18명의 수상자를 가리게 되는데 최우수상 수상자 2명에게 각각 100만원, 금상 2명에게 각각 50만원, 은상 2명에게 각각 30만원, 동상 2명에게 각각 20만원 등 총 500만원의 상금이 수여된다. 또한 수상제품의 적극적인 판촉을 지원하기 위해 수상자를 배출한 점포에서 판촉행사를 개최할 경우 최우수상 2개 업소에 각각 200만원, 금상 2개 업소에 각각 100만원 등 총 800만원이 지급된다(표2 참조).

한편 대한제과협회는 이번 대회를 홍보하기 위해 4월 7일 서울지역을 시작으로 인천과 경기 등 지방의 주요 도시를 중심으로 지방순회 세미나를 개최할 예정이다(표3 참조). 특히 이번 세미나 참가자들에게는 크림치즈를 이용한 다양한 제품이 수록된 교재를 제공할 계획이다.

올해 처음으로 개최되는 크림치즈제품 실기경연대회는 우

리에게 아직까지 생소한 재료인 크림치즈의 소비를 확산시키는 데 크게 기여할 것으로 보인다. 앞으로 이 대회가 진정한 의미의 경연대회로 자리잡기 위해서는 우리 입맛에 맞는 크림치즈 제품을 개발하고 적극적으로 참가하는 기술인들의 관심과 노력이 필요하다. [계]

〈글 / 김경욱〉

〈표2〉 수상내역

구분	수상인원	입상자	영업주
최우수상	2	각 100만원	각 200만원
금상	2	각 50만원	각 100만원
은상	2	각 30만원	각 60만원
동상	2	각 20만원	각 40만원
장려상	10	각 10만원	-
계	18	500만원	800만원

〈표3〉 크림치즈 기술세미나

일정	지역	장소	문의
4월 7일 (수)	서울	대한제과기술학원	02-547-9276
4월 8일 (목)	인천·경기	인천제과기술학원	032-862-7678
4월 9일 (금)	경기	수원지부 세미나실	0331-32-0100
4월 13일 (화)	대전·충청	대전제과기술학원	042-254-2433
4월 14일 (수)	광주·전라	무등제과기술학원	062-52-8300
4월 15일 (목)	부산·경남	부산제과기술학원	051-803-0061
4월 16일 (금)	대구·경북	대구지회 세미나실	054-425-4706

Interview

“크림치즈에 대한 이해와 소비 확산의 기회”

마크 제프리스(Mark Jeffreys) / 우유제품수출협회 극동아시아 담당 이사



한국에서 크림치즈에 대한 이해와 소비를 촉진시키기 위해 이번 경연대회를 개최하게 되었습니다. 미국산 크림치즈는 고품질의 우유만을 사용해 순백의 우유빛깔과 부드러운 맛을 그대로 간직하고

있으며 뉴질랜드나 호주 제품에 비해 맛이 풍부하고 고소하면서도 유럽 제품에 비해 가격은 저렴한 편이라 전세계적으로 소비량이 꾸준히 증가하고 있는 추세입니다. 현재는 미국 뿐 아니라 일본이나 멕시코, 남미 등 세계 각지에서 미국산 크림치즈는 디저트나

양과자 제품은 물론 빙과류나 전채요리, 빵 등 다양하게 활용되고 있습니다.

한국에서 크림치즈의 시장 규모는 아직까지 적은 편이지만 입맛이 점차 서구화 되고 있어 앞으로 무한한 가능성이 잠재된 시장이라고 생각합니다. 몇 년전 일본에서 이와 유사한 경연대회를 개최해 미국산 크림치즈의 수요가 현저히 증가한 경험이 있어 한국에서도 성공할 수 있을 거라 확신합니다. 우유제품수출협회에서는 이번 경연대회와 세미나를 통해 크림치즈에 관한 각종 정보와 활용 방법 등을 제공할 생각입니다. 또한 앞으로는 크림치즈 이외에도 각종 미국산 치즈의 사용을 적극 홍보해 나갈 방침입니다.