

경주 모미지(もみじ)빵을 아십니까

부드럽고 달콤한 맛, 지역 특산품으로 부상

〈취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

제주 보리빵, 경주 황남빵. 일반인들에게도 널리 알려진 지역의 대표적인 특산빵이다. 그런데 모미지 만주 또는 모미지빵이라는 새로운 제품이 이들 제품에 도전장을 내며 지역 특산빵으로 부각되고 있다. 현재 이 제품이 판매되고 있는 곳은 경주와 포항, 그리고 서울 등 3곳에 불과하다. 그러나 독특한 모양과 맛을 지닌 선물용 제품으로 차츰 소비자들의 사랑을 얻어가고 있다.

일반인에게 아직 생소한 모미지 만주는 사실은 일본의 히로시마 지역의 특산 제품이다. 단풍잎을 뜻하는 홍엽(紅葉, もみじ)이라는 단어에서 이름을 따온 제품명으로 사용하고 있는 제품으로 단풍잎 형태다. 정통 모미지 만주는 반죽 안에 흰앙금이 포양돼 있는 것이지만 소비자의 기호에 맞춰 적양금을 비롯해 치즈, 슈크림, 초코크림 등 다양한 충전물을 이용하기도 한다.



2호점이 오픈됨으로써 일반인에게 알려지는 계기를 마련했다. 모미지 만주가 알려지기 시작하면서 조동대씨에게는 가맹점 문의가 잇따랐다고 한다.

그러나 그는 '경주모미지빵'이 명실상부한 지역 특산품으로 자리잡으려면 제대로 된 제품이 소비자에게 인정받아야 한다고 판단. 가맹점 개설을 유보하고 있는 상태이다. 2개 점포를 운영하고 있는 그는 내년 초 대구백화점 입점 후 조심스럽게 가맹점 개설을 검토 중이다.

부드럽고 촉촉한 식감의 반죽이 맛의 키포인트

조동대씨는 '경주모미지빵'이 단순해 보이지만 일본과 같은 제품을 생산하려면 제조 기술 노하우와 생산 장비, 포장 등 여러 조건을 충족해야 한다고 설명한다. 따라서 제대로 된 제품으로 소비자에게 인정받는 것이 시장 확산의 지름길이라고 판단해 '모미지빵이 정말 좋아 사업하고자 하는 사람', '전업으로 사업할 사람', '40대 전후의 젊은 사람으로 자신과 같이 연구하며 제품 발전을 꾀할 사람'으로 가맹 조건을 엄격하게 적용할 예정이다.

'경주모미지빵'에서 키포인트라고 할 수 있는 만주 반죽은 조동대씨가 일본의 정통 모미지 만주 업체로부터 전수받은 배합에 반죽 방법 등 제조 노하우가 종합돼 상당히 부드럽고 촉촉하다. 이 때문에 제품을 만든 후에도 부드럽고 촉촉한 맛이 2~3일간 유지된다. 충전 내용물의 경우 단 것을 기피하는 요즘 소비자의 기호를 감안해 기존의 앙금보다 당도가 낮은 제품을 주문해 사용 중이다.

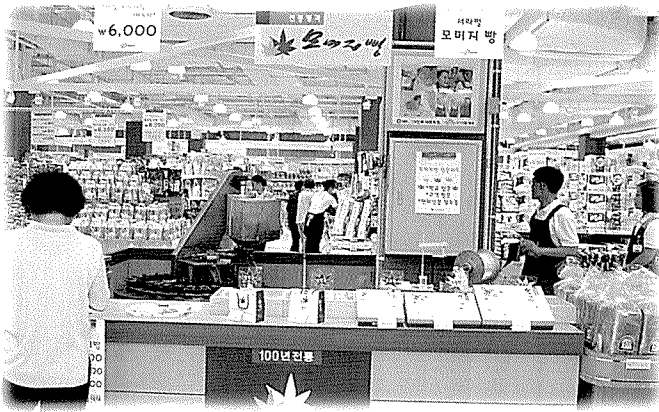
2000년 1월 국내 상륙, 경주 모미지빵이 원조

이 모미지 만주가 국내에 처음 선보인 것은 2000년 1월 경주역 부근에 경주 모미지빵(대표 조동대 ☎054-773-0049)이라는 점포가 오픈하면서부터다. 자동차 부품 회사의 엔지니어였던 조동대씨는 91년 일본 연수시 협력 업체인 마쯔다자동차의 고문으로부터 이 제품을 선물받아 귀국 후 직원들과 시식한 결과 반응이 좋아 사업을 결심하게 됐다.

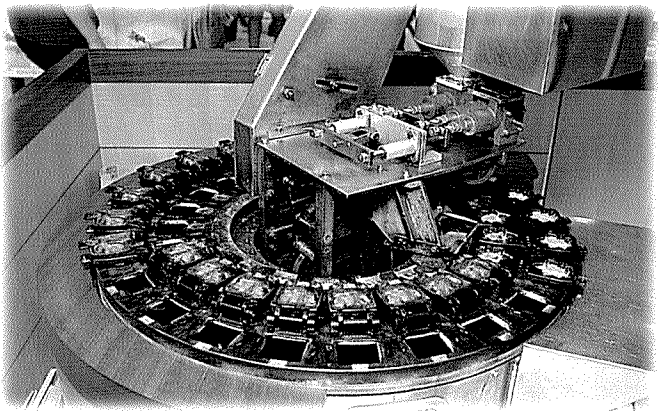
그 후 조동대씨가 마쯔다자동차 사장의 친구가 운영하는 모미지 만주 업체를 소개받아 제조 방법을 전수받고 제조 설비를 들여와 '경주모미지빵'이라는 상호의 점포를 오픈. 모미지 만주가 국내에 처음 소개됐다. 그리고 '경주모미지빵'이 sbs와 동아일보, 영남일보, 경상일보 등 언론 매체에 소개된 데 이어 올해 포항 D마켓 내에



▲ 경주모미지빵 조동대 대표



▲ 포항 D마켓 내 경주모미지빵 전경



▲ 일본에서 수입한 모미지빵 제조 설비

‘경주모미지빵’은 구운 제품에 고른 색상을 내기 위해 열이 고루 전달되도록 제작된 5,000만원 상당의 구움기계를 일본에서 수입해 사용한다. 또 뜨거운 상태에서 포장해도 김이 서리지 않아 제품의 촉촉함을 2~3일간 유지시켜주는 PP 포장지가 국내에는 없어 일본에서 수입해 사용하고 있다. 이밖에 제품 크기와 같게 PP 포장지를 자동으로 접는 포장기계를 수입해 제품의 신선도를 높이고 있다.

이런 노하우로 생산된 제품은 앙금이 들어간 내용물의 경우 여름은 4일, 겨울은 5일 다른 내용물의 경우는 여름 2일, 겨울은 3일간 부드러움과 촉촉함이 유지된다.

‘경주모미지빵’은 흰앙금, 적앙금, 슈크림, 초코크림, 치즈 충전물이 들어간 5가지의 제품을 40개들이 1만 6,000원, 25개들이 1만원, 15개들이 6,000원, 5개들이 2,000원에 판매하고 있다. 5만원 이상 구입은 자사 부담, 5만원 이하는 소비자 부담 형식으로 택배 판매 중이다.

현재 ‘경주모미지빵’은 지역 특산물로 경주우체국 특화 상품으로 지정돼 우편 구입이 가능하다. 또 조동대씨가 운영하는 경주, 포항 2곳 외에 유성식품이라는 곳이 서울 신사동에 ‘모미지만주’를 2001년 오픈해 있는 상태여서 차츰 소비자들에게 알려지고 있다. 이에 따라 모미지만주(빵)는 제주 보리빵, 경주 황남빵에 이은 지역 특산 제품으로 자리 잡아가고 있다. **이**

모미지(もみじ) 만주의 유래

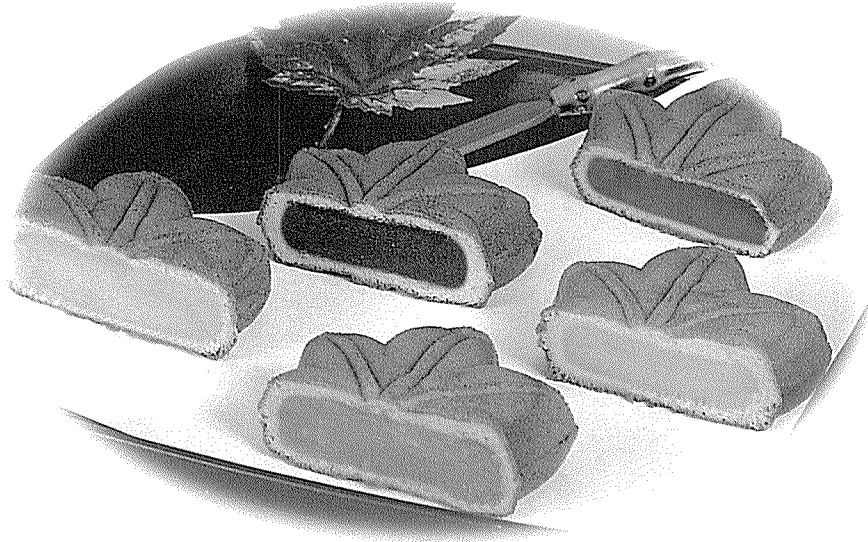
일본 히로시마에는 일본 3대 경치를 자랑하는 미야지마(宮島)라는 섬이 있다. 이 섬 안에는 단풍나무가 많은 단풍계곡(紅葉谷)이 있어 가을이면 많은 사람이 찾는다. 이곳에 일본의 초대 내무 총리대신이 들렀다가 모미지(もみぢ)라는 여관에 묵게 됐다. 찾아온 손님에게 여관에 근무하는 소녀가 녹차를 따라 주었다. 총리대신이 낮에는 단풍 구경에 취한 데다가 여관 이름도 단풍장이라 그랬는지 차를 따르는 그 소녀를 향해 “너의 손이 단풍잎처럼 너무 예뻐 구워 먹었으면 좋겠다”고 말했다. 이 말을 들은 여관 주인이 힌트를 얻어 1907년에 단풍잎과 같은 모양의 제품을 만들어 모미지 만주가 생겨나게 되었다. 이렇게 해서 생겨난 이 제품은 단풍잎(紅葉, もみぢ) 모양과 같아 모미지 만주라고 부른다. 부드럽고 촉촉한 식감의 만주 속에 흰앙금을 포양한 것이 정통 제품이지만, 소비자의 기호에 따라 만주 반죽과 어울리는 적앙금, 치즈, 슈크림, 초코크림 등의 내용물을 넣기도 한다. 발생지인 미야지마 내에 20여개의 점포가 있으며, 섬 밖 주변과 백화점, 공항 등을 포함해 현재 80여곳에서 모미지 만주를 판매하고 있는 히로시마 지역의 대표적 특산품이다.



경주 모미지빵

경주 모미지빵의 배합을 소개한다. 배합 중 반죽을 하루 두었다가 제조해도 부드러움과 촉촉함을 유지하는 첨가제가 있지만 국내에서 구할 수가 없어 삭제했다. 이 첨가제가 없어도 당일생산 판매하는 경우라면 큰 문제는 없다.

■ 자료 제공/ 경주 모미지빵



반죽 / 재료 중량(g) - 350개분

계란 2,450, 유화제 30, 설탕(상백당) 1,740, 꿀 40, 물엿 40, 박력분 2,140, 우유 40, 베이킹 소다 30

만드는 법

1. 계란과 유화제를 거품이 일지 않게 저속 30초, 중속 30초간 믹싱한다.
2. ①을 다른 볼에 옮기고 설탕, 꿀, 물엿을 넣고 휘퍼(거품기)로 저어준다.
*반드시 휘퍼로 저어주어야 한다. 믹서기를 이용하면 반죽이 부드러움에서 큰 차이가 난다.
3. 체친 박력분을 섞고 우유와 베이킹 소다를 섞어 반죽을 마무리한다.
4. 반죽을 모미지빵 기계에 짜고 '충전물'을 넣고 다시 반죽을 짜준 뒤 굽는다.
*제품당 반죽은 위 아래 모두 합쳐 20g, 충전물은 제품 종류별로 흰앙금·적앙금·슈크림·초코크림은 각각 15g, 치즈 충전물은 슬라이스 치즈를 12등분한 것 중 3조각을 넣는다.

제과점에서의 모미지빵 제조

■ 제조

1. 경주모미지빵(대표 조동대)은 반죽을 만들었다가 다음 날 사용해도 문제가 없도록 일본에서 수입한 첨가제를 배합에 사용하고 있다. 그러나 이 재료는 국내에서 구할 수 없으므로 제과점에서는 반죽을 완성해 그날 사용해야 한다.
2. 경주모미지빵에서는 단풍잎 모양틀 기계로 굽는다. 그러나 제과점에서는 이 기계가 없으므로 마들렌, 피낭시에 등을 제조할 때 사용하는 틀을 사용하면 된다. 단풍잎 모양으로 만들지 않으면 모미지 만주(빵)이라고는 할 수 없으므로 다른 이름을 붙여 판매해야 한다.

■ 포장

1. 이 제품은 부드럽고 촉촉한 제품 겉질의 맛이 생명이다. 따라서 반드시 PP 포장지로 포장한 후 판매해야 제 맛을 낼 수 있다.
2. 경주모미지빵에서는 뜨거울 때 포장해도 김이 서리지 않는 PP 포장지를 사용해 제품의 촉촉함을 유지하고 있다. 그러나 국내에는 이런 포장지가 없으므로 제과점에서는 어느 정도 제품이 식은 후 포장해야 제품의 변질을 피할 수 있고 포장 후 김 서림에 의한 상품 가치 저하를 막을 수 있다.