

제품정보

제품정보! 이렇게 이용하세요

〈제품정보〉는 베이커리 관련업체를 위한 '무료 홍보지면'입니다.

독자에게 알리고자 하는 제품이 있으면 〈월간 베이커리〉 편집국 '제품정보 담당자' 를 찾아 주십시오.

• 신청방법 : 전화나 팩스 및 우편을 이용해 제품 소개서와 사진(슬라이드 필름, 칼라 카탈로그도 가능)을 보내주십시오. (매월 10일 마감)

TEL. (02) 2277-0702/8321~2 FAX. (02) 2271-1822

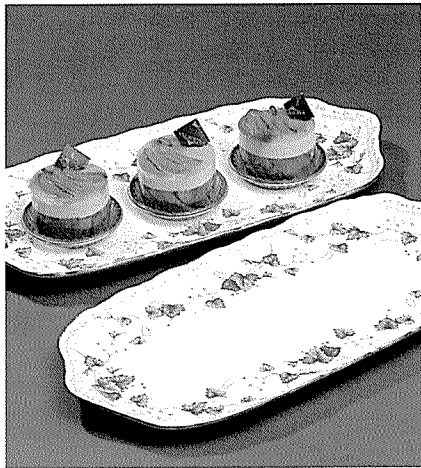
• 주소: (100-863) 서울시 중구 충무로 4가 120-3 진양빌딩 407호 〈월간 베이커리 편집부〉 '제품정보 담당자' 앞



(주)제원인터내쇼날 로고 사커

(주)제원인터내쇼날이 2002년 월드컵을 맞이해 축구공 모양의 초콜릿 '로고 사커' 를 출시했다. 각종 행사에서 월드컵 분위기를 한결 돋보이게 장식할 수 있는 제품으로 디저트나 케이크를 만들 때 사용하면 적합하다. 이 회사는 나뭇잎 모양의 장식용 초콜릿 '블로섬 리브즈 밀크' 와 '블로섬 리브즈 화이트' 를 시판할 예정이다.

- 포장 규격 : 로고 사커 675g / 1Box
블로섬 리브즈 밀크 1Kg / 1Box
블로섬 리브즈 화이트 1Kg / 1Box
- 문의 : (02)998-5858



희승산업 양과자 접시

희승산업이 기존 제품보다 디자인을 강화한 소형 케이크 진열용 양과자 접시를 새롭게 출시했다. 이 접시의 판매가는 개당 5만원이며, 이 회사는 기존에 자사 제품을 구매한 고객에게 보상판매를 실시하고 있다. 양과자 접시는 도자기 소재의 고급 제품으로 커피 및 양과자 전문점에서 사용하면 적합하다.

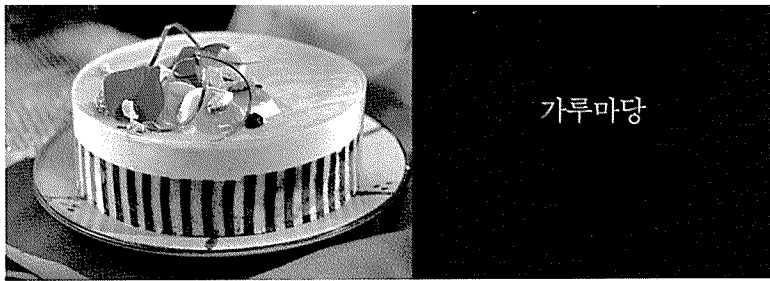
- 폭 16.5cm × 길이 37cm
- 판매가격 : 5만원(보상판매가격 : 3만원)
- 문의 : (02)666-3951



(주)삼우통산 스파이럴 믹서

제과기계 업체인 (주)삼우통산이 저렴한 가격의 스파이럴 믹서를 출시했다. 이 제품은 디지털 컨트롤 시스템이 부착돼 있어 조작이 간편하며 고장날 때를 대비해 수동 조작 장치를 함께 장착한 것이 특징이다. 스파이럴 믹서는 모터의 출력이 강해 소량의 반죽도 잘 섞이며 품질에 비해 저렴한 가격에 시판될 예정이다.

- 문의 : (02)539-4836



가루마당

●● 달지 않은 빵 제품을 많이 소개 해주길

지난 호에서는 일급 점포·일급 기술인의 실용 제품, 세미나 제품, 그리고 일본 유명 점포의 인기 제품, 어린이를 겨냥한 '링쿠키' 등의 기사가 좋았습니다. 지난 호 제품 특집의 '무가당 식빵'처럼 앞으로는 달지 않으면서도 맛있는 제품을 많이 소개했으면 합니다. 아울러 오븐의 종류와 특성, 빵을 굽는 일반적인 상식 등을 테크닉상담실 코너에 안내 바랍니다.

〈형준석/서울 동대문구 제기동〉

●● 제품 촬영시 훼손된 부분이 보이지 않도록

지난 호에서 일급 점포·일급 기술인이 제안하는 실용 제품을 소개한 '제품 특집'이 좋았습니다. '신소재신제안' 코너를 통해 제과점에서 필요한 내용을 실고 있는데 유익한 내용이 많습니다. 꾸준한 기사 게재를 부탁드립니다. 잡지를 보면 사진의 제품이 훼손된 것이 보이곤 합니다. 손상된 부분이 보이지 않도록 촬영시 주의를 기울이면 좋겠습니다.

〈이재용/서울 노원구 월계동〉

●● 발효 과정 없이 쉽게 만드는 제품 소개를

'제품 특집'과 '후지우의 양과자', '해외통신원보고', '상품 포장 연출법', '신소재신제안'의 링쿠키 제품이 돋보이는 기사였습니다. 앞으로 발효 과정없이 제조 가능한 제품을 게재했으면 합니다. 지난 2월호 '테크닉상담실'의 단과자빵 반죽 되기에 대한 내용이 많은 도움이 되었습니다. 언더 믹싱과 오버 믹싱의 차이점을 안내했으면 좋겠습니다.

〈김가연/인천 서구 가정 1동〉

독자에게

형준석씨께

달지 않은 제품 소개에 대해 진지하게 검토해 보겠습니다. 희망하신 기사 중 오븐에 대한 내용은 오래전 게재된 바 있으나 기회가 되면 다시 다뤄 보도록 하겠습니다.

이재용씨께

'신소재신제안' 코너는 꾸준히 발굴 게재토록 하겠습니다. 또 제품 사진에서 훼손된 부분이 보이지 않도록 주의 하겠습니다.

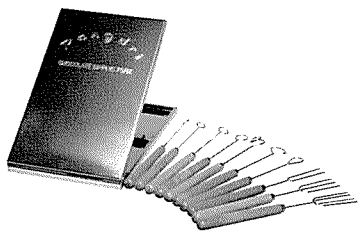
김가연씨께

발효 과정 없이 제조 가능한 제품 게재에 대해 진지하게 검토해 보겠습니다. 대부분의 제품은 100% 믹싱이 적정합니다. 100% 믹싱은 저속·중속으로 어느 정도 믹싱한 후 반죽을 얇게 늘려 펴보았을 때 반투명한 막이 생긴 상태입니다. 아직 막이 생기지 않았다면 언더 믹싱, 막이 생긴 상태의 믹싱을 지나 반죽이 끊어지는 상태이면 오버 믹싱입니다.

〈가루마당〉 채택자에게 사은품을 제공합니다

서울·경인지역은 협찬사로 방문 수령, 지방은 채택자에게 우편 발송

독자 상품 협찬



우정공업 제공
디핑 포크



구디스코리아 제공
단풍 시럽, 레몬·오렌지 커드

서울·경인지역 채택자 상품 수령처

우정공업 서울 성동구 성수2가 3동 300-5 남영빌딩 1층 ☎ 2248-0233

구디스코리아 서울 서초구 서초동 1588-1 신성빌딩 1006호 ☎ 522-6728

가루마당 채택자

디핑 포크 형준석(동대문구 제기동)

단풍 시럽, 레몬·오렌지 커드 이재용(노원구 월계동)

김가연(인천 가정 1동)

잡지를 읽은 소감이나 개선점, 게재 희망 기사 등을 독자 엽서 또는 팩스, 편지, E-mail로 매달 15일 전까지 보내 주십시오. 채택된 분에게는 다음과 같은 사은품을 제공합니다.

- 사은품 제공 날짜 통보 및 지방 우송을 위해 필요하니 반드시 전화번호와 주소를 적어 주십시오.
- 서울 및 경인 지역 채택자는 신분증을 지참하고 협찬사에서 사은품을 수령하십시오(채택자는 본지가 협찬사에 사전 통보함).

독자 의견 보낼 곳

- 주소 : 우편번호 100-863 서울 중구 충무로4가 120-3 진양빌딩 407호 〈월간베이커리〉 가루마당 담당자 앞
- 전화 : (02)2277-8321, 0702, FAX:(02)2271-1822 E-mail: mbakery@mbakery.co.kr