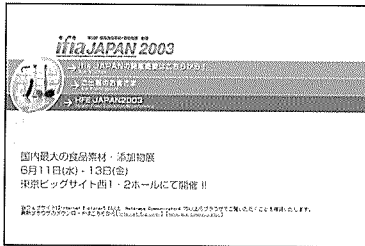


국제식품소재첨가물전 동경서 열려

부대행사로 다양한 심포지움 진행



식품의 첨가물과 소재를 전시하는 ifia JAPAN 2003(국제식품소재첨가물전)이 6월 11일부터 13일까지 3일간 동경의 빅사이트에서 열린다. 식품화학 신문사 주최로 올해 제8회째를 맞이하는 이 행사는 향료·착색료·개발제·호모·유산균 등 식품에 첨가되는 다양한 첨가물과 영양관련 소재, 부재료 등이 전시된다.

행사는 국내외 300여개 업체가 마련한 전시 부스와 함께, 국제 심포지움·미니 심포지움 및 각종 세미나와 포럼 등의 부대행사로 프로그램이 구성된다. 또한 이번 행사와 연계해 HFE(국제헬스푸드엑스포)를 개최, 건강과 다이어트를 위한 건강 식품 및 보조 식품을 전시한다. 입장료는 3천엔으로 주최측은 지난 4월부터 홈페이지(www.ifiajapan.com)를 통해 사전 등록제를 실시, 홍보와 함께 무료 관람객을 모집하고 있다.

행사는 국내외 300여개 업체가 마련한 전시 부스와 함께, 국제 심포지움·미니 심포지움 및 각종 세미나와 포럼 등의 부대행사로 프로그램이 구성된다. 또한 이번 행사와 연계해 HFE(국제헬스푸드엑스포)를 개최, 건강과 다이어트를 위한 건강 식품 및 보조 식품을 전시한다. 입장료는 3천엔으로 주최측은 지난 4월부터 홈페이지(www.ifiajapan.com)를 통해 사전 등록제를 실시, 홍보와 함께 무료 관람객을 모집하고 있다.

브라우니, 뉴욕에서 인기 급상승

호두·캐러멜 등 다양한 종류 선보여

전세계적으로 대단위 체인망을 구축한 <스타벅스>를 비롯해 미국 뉴욕의 커피 전문점에서 '브라우니'의 인기가 급상승하고 있다. 이에 미국 시장은 물론 일본 시장까지 다양한 종류의 브라우니와 카페용 구움과자의 개발 붐이 일고 있다.

브라우니는 커피 수요가 엄청난 규모에 달하는 미국에서 커피와 함께 즐기 위한 과자로 많은 인기를 누리고 있는 단 맛이 강한 과자. 최근에는 이러한 기본 맛에 변화를 시도, 호두·캐러멜·카푸치노·에스프레소 등의 맛이 나는 다양한 종류의 브라우니를 선보여 호응을 얻고 있다. 또한 스니커

즈나 오레오 쿠키 등 기성 제품을 응용한 브라우니도 선보여 수십년 동안 미국 시장을 점거해 온 그들의 아성에 도전하고 있다.

관련 업체들은 브라우니를 비롯해 보관성이 좋은 구움과자류를 바(Bar)타입으로 포장, 캐릭터 및 업체 이미지를 사용한 브랜드화를 시도하는 등 새로운 마케팅 방안 모색에 적극적인 것으로 알려졌다. 관계자들은 "음료와 즐기기에 식감이 좋아 카페용 인기 제품으로 정착하는 것은 시간 문제"라며 제품 개발과 홍보에 주력하고 있다.

쿠라다씨, '로비고' 오픈으로 이목 집중

초대형 인스토어 베이커리로 인기 폭발

지난 해 12월 일본의 대형 할인매장 '슈퍼 로자스 오오미야(大宮)'에 1호점을 오픈한 '로비고'가 업계의 이목을 집중시키며 불과 4개월만인 지난 3월, 코시기가야(越谷)에 2호점을 오픈했다. '로비고'를 오픈한 쿠라다 히로카즈씨는 가와구치(川口)시에 '데이지'라는 점포를 운영하고 있는 일본 유명 기술인으로 기술 세미나 등을 통해 국내에도 널리 알려져 있는 인물.

사이타마현에만 9개의 대형 할인매장을 운영하는 北辰상사의 끈질긴 제안에 그는 그동안 볼 수 없었던 인스토어 베이커리를 선보이겠다는 각오로 '아리제'라는 회사를 설립, '로비고'를 런칭하기에 이르렀다.

1호점인 오오미야점은 일본의 인스토어 베이커리로서는 최대인 110평 규모로, 다양한 제품과 친절한 서비스로 오픈 몇 달 만에 인기 점포로서의 자리를 굳혀가고 있다. 코시기가야점은 1호점에 비해 규모는 절반 정도 수준이지만, 주택 밀집 지역에 위치한 점과 점포 입구가 바깥으로 나와 있는 점 등이 이점으로 작용, 오픈 일주일간 하루 평균 100만엔 이상의 높은 매출을 올리고 있는 것으로 알려졌다.

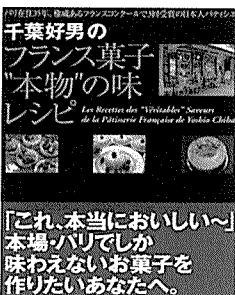
'로비고'는 20% 정도를 빵 매니아를 위한 고급 제품으로, 60%는 일반적 인 제품, 나머지 20%는 저가 제품으로 구성하고 있다. 또한 제품 품질을 위해 365일 쉬지 않는 할인매장에 맞춘 점포 운영이 아닌, 기술인 우대를 우선시 하는 경영 전략으로 매주 1회의 휴일을 실시하고 있다.

◎ 일본의 '이달의신간서적'

※ '일본 신간'은 일본 현지에서 판매되는 서적으로, 국내에는 보통 4~5개월이 지난 후 대형서점에 입고, 판매됩니다.

千葉好男의 프랑스과자 '진짜' 맛 레시피

(千葉好男のフランス菓子"本物"の味レシピ)

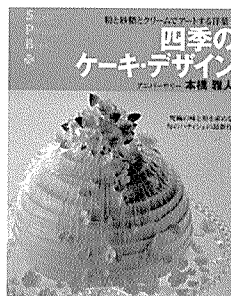


1980년 일본인으로서 처음으로 프랑스 파리에 과자점을 오픈해 일본 제과 업계의 전설로 불리는 치바 요시오(千葉好男)씨가 집필한 기술서. 20년이 넘는 프랑스 현지 경험을 비롯해 35년 동안 쌓아온 노하우가 수록돼 있다. 프티가또, 앙트르메, 쇼콜라 등 6개 장르로 구분된 프랑스 과자의 배합과 함께 프랑스 현지에서 체험한 에피소드들이 중간중간 수록돼 있다.

- 발행: (株)角川書店, 가격: 1,700엔+税

四季의 케이크 디자인

(四季のケーキ・デザイン)



웨딩케이크를 비롯해 다양한 디자인 케이크로 유명한 <애니버서리>의 모토하시 마사히토(本橋雅人)씨가 저술한 '슈퍼 파티세 북 시리즈'의 제3탄. 계절별 케이크와 데코레이션 기법을 선보이고 있는 이 책은 맛있는 과자의 배합과 이를 더욱 아름답게 꾸미는 디자인 노하우를 담고 있다. 또한 일본식의 독특한 소재를 이용한 간단한 과자 만들기도 찾아볼 수 있다.

- 발행: (株)旭屋出版, 가격: 2,500엔+税