

■ 일본

동경제과학교 개교 50주년 기념  
제41회 과자 페스티벌 개최



동경제과학교 개교 50주년을 맞아 지난 1월 24일부터 25일까지 이틀에 걸쳐 제41회 과자 페스티벌이 동경제과학교(교장 山本圭一)에서 펼쳐졌다.

'Anniversary~원점, 지금, 그리고 이제

부터 미래로~'라는 주제로 화려한 막을 올린 과자 페스티벌은 사진전시 코너, 양과자, 화과자, 빵 만들기 코너, 카페, 졸업생 점포 소개 코너, 불우이웃돕기 코너를 비롯해 처음으로 시도된 화과자·양과자·빵과의 합동작품 전시 코너를 마련해 관심을 모았다.

해마다 열리는 이 행사는 졸업생, 재학생 뿐만 아니라 일반인에게도 해를 거듭할수록 인기를 더해 올해에는 약 6천5백 명이 입장했다.

미용효과로 주목받는 마시멜로



지난해 10월 한 TV 방송 프로그램에서 '마시멜로 10개에 하루 필요한 콜라겐을 함유하고 있어 지속적으로 섭취하면 주름이 없어진다'는 내용이 보도된 이후 마시멜로의 판매가 급증하고 있다.

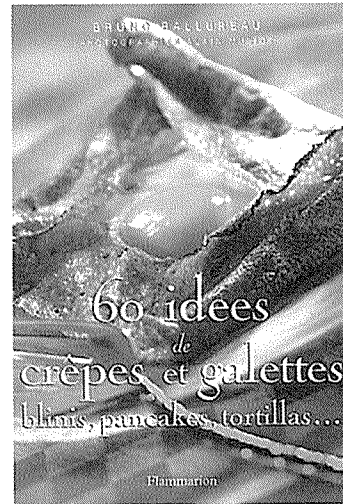
방송에 보도된 특정 상품이 소비를 자극한 사례는 곳곳에서 찾아

볼 수 있다. 대부분 여성을 타깃으로 '건강', '미용' 인기를 모은 비결이다. 마시멜로도 미용효과가 여성의 소비의욕을 자극시킨 것이 효과가 있는 제품 주류를 이룬다.

유통과자로 판매되던 마시멜로가 최근에는 일반 베이커리에 상품화되어 마시멜로의 프랑스어인 '기모브(Guimauve)'라는 이름으로 판매되는 점포까지 등장시켰다.

■ 프랑스

60 idées de crêpes et galettes  
세계 각국의 크레프와 갈레트 총 망라



60가지에 이르는 크레프와 갈레트를 다룬 서적이 출간돼 화제를 모으고 있다. 프랑스의 전통과자인 크레프와 갈레트는 프랑스 사람들에게 가장 친근한 제과 품목으로 거의 모든 레스토랑에 다양한 크레프와 갈레트 메뉴가 있을 정도.

일반적으로 국내에 알려져 있는 '크레프 슈크레(크림 등이 첨가된 단 맛의 크레프)' 이외에 다채로운 '크레프 살레(연어, 계란 등을 첨가해 식사대용으로 만들어진 크레프)', 인도의 '난'과 아랍 지방에서 대추야자를 이용한 제품 등 갖가지 아이템이 가득하다. 갈레트 역시 프랑스의 전통적 제품과 함께 '텍스멕스(Tex-Mex : 미국 텍사스와 멕시코식이 혼합된 음식)' 스타일 등이 사진과 함께 선보여 볼거리는 물론 풍성한 읽을거리를 제공한다.

- 저자 : Bruno Ballureau & Alain Muriot
- Flammarion 출판 ● 가격 : 19,90 유로

La Magie du Chocolat  
스트라스부르에서 펼쳐지는 초콜릿의 마술



3월 12일부터 14일까지 3일 동안 독일 국경 근처에 위치한 프랑스의 스트라스부르(Strasbourg)에서 제4회 초콜릿 전시회가 개최된다.

'초콜릿의 마술'이란 주제로 오랑주리 공원 내 파비옹 조세핀에서 열리는 이번 행사에는 기존의 초콜릿 관련 업체 부스

전시 이외에도 다채로운 이벤트가 많이 열려 일반 관람객에게도 인기를 끌 것으로 예상된다.

전시회의 꽃, '초콜릿 제품 경연대회'를 비롯해 '쇼코몽므'라는 어린이를 위한 공간을 따로 마련해 재미있는 이벤트도 기획 중이다. 쇼코몽므에서는 초콜릿을 이용해 페이스 페인팅, 사진, 그림 등을 할 수 있도록 할 예정이다.