

■ 일본

PONTO 동경 상륙  
파리와 교토의 융합을 테마로 한 초콜릿 숍



동경·긴자의 마쓰야긴자에 출점한 'PONTO'는 프랑스 쇼콜라티에와 일본 사람이 만든 초콜릿 숍이다. 교토의 풍토쵸 마을을 배경으로 파리

와 교토의 융합을 테마로 한 상품을 선보인다.

'PONTO'에서는 교토의 세련된 느낌과 화과자의 느낌을 함께 주는 초콜릿을 주로 판매한다. 동양 소재를 이용한 초콜릿은 프랑스 일류 제과인과 공동 개발한 작품으로 20대 후반부터 40대 여성에게 인기가 높다.

'화(花)초콜릿'(9개들이 2천 엔)은 초콜릿의 본토인 프랑스에서도 높은 관심을 불러일으키고 있다. 이 제품은 팥, 마차, 버섯, 검은깨 등의 동양 소재를 생크림, 플라니네와 혼합하고 밀크, 다크 초콜릿으로 코팅한 다음 뒷면에 교토의 사계(四季)를 나타내는 꽃을 프린트한 초콜릿이 포장되어 있는 제품이다. 앞으로 해외 수출을 위한 상품을 개발할 예정이다.

- PONTO 마쓰야긴자점  
東京都中央区銀座 3-6-1 松屋銀座 B1  
TEL : 03-3567-1211

피에르 마르콜리니  
아이스크림 전문점 오픈



벨기에 초콜릿 브랜드 '피에르 마르콜리니'는 동경·긴자에 위치한 '피에르 마르콜리니' 초콜릿 숍의 바로 옆에 아이스크림 전문점 '피에르 마르콜리니 아이스크림 긴자'를 오픈했다. 세계 각국에서 엄선된 과실, 향신료로 만든 제품을 선보이는 '피에르 마르콜리니 아이스크림 긴자'는 8종류의 아이스크림과 7종류의 사벳(각 싱글 600엔, 더블 900엔)이 있다. 이곳의 인기 메뉴는 '초콜릿 아이스크림'. 순도 높은 카카오를 사용한 오리지널 쿠베르쥬르로 만든 초콜릿 프레바는 향이 풍부하고 농후한 맛이 특징이다. 이 밖에 소재의 향과 색을 살린 제품이 많다. 70% 정도의 고객이 여성으로

20대 후반부터 40대 여성이 많이 찾는다. 2, 3 층은 카페로 아이스크림, 사벳을 곁들인 디저트, 케이크를 맛볼 수 있다.

- 피에르 마르콜리니 아이스크림 긴자  
東京都中央区銀座 5-5-8  
TEL : 03-5537-2047

■ 신간소개

설탕과자의 모든 것을 담은 책  
콘피즈리



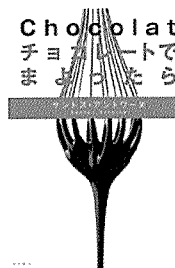
잼, 콩포트, 사탕 등 설탕과자를 의미하는 '콘피즈리'는 비교적 미개척적인 분야다.

제과 공정 중에서 '설탕을 다루는 기술'을 연마하는 장르 콘피즈리의 세계를 소개하는 저자 다카키 씨는 설탕공예 부문에서 세계적으로 인정 받은 실력파이다. <콘피즈리>는 콩피, 잼, 마지팬, 누가의 기술 연마 뿐만 아니라 설탕공예에 대한

설명도 함께 소개한다.

- 저자 : 高木康政  
발행 : (주)旭屋出版  
가격 : 2천 5백 엔 +세(稅)별

초콜릿에 관한 모든 의문을 풀어주는 책  
초콜릿으로 헤맨다면



초콜릿 회사 '발로나 재팬(주)'에서 기술지도원으로 근무했던 산토스 앙트와느 씨는 현재 일본에서 과자학교 '에꼴 크리오르'와 제과점을 경영하고 있다. 제과일을 하면서 쌓은 노하우를 전하기 위해 펴낸 <과자 만들기에 헤맨다면>에 이어 초콜릿으로 제품을 만들다가 실패했던 경험을 바탕으로 <초콜릿으로 헤맨다면>을 새로 펴냈다. 오리지널

초콜릿 제품의 레시피, 초콜릿 성분, 템퍼링의 이론 등에 관한 설명과 '산토스 식 유희방법'의 항목이 흥미롭다.

- 저자 : 산토스 앙트와느  
발행 : 柴田書店  
가격 : 3천 엔 +세(稅)별