

형광물질 유산지, 제과점만 난처

식약청 “전체 유산지 문제 아니다” 안심 당부



전라북도가 식품 포장지를 사용하는 업소에 대해 일제 점검을 실시한 후 발표한 ‘포장용지 형광물질 적발 업소 명단’에 제과점 3곳이 포함돼 있어 업계에 논란이 가중되고 있다. 제과점에서 흔히 쓰는 유산지에서 발암물질이 검출된 것이다.

전라북도청 보건위생과는 지난 6월 10일 “도내 14개 시·군 식품 포장지를 사용하는 업소 99곳을 대상으로 최근 일제 점검을 실시한 결과 11개 업소의 포장용지에서 발암물질인 ‘형광증백제’가 검출됐다”는 내용의 점검 결과를 발표했다.

형광증백제는 푸르스름한 빛이 돌아 종이보다 더욱 희게 보이도록 처리하는 약품의 일종으로 인체에 유해한 물질로 알려져 우리나라에서는 식품과 직접 닿는 포장재로 사용할 수 없도록 법으로 규정하고 있다.

이번 일제 점검 적발업소 명단에는 제과점이 3곳이나 포함됐다. 특히 적발된 종이는 제과점에서 흔히 사용하는 유산지 종류인 것으로 알려져 여러 제과점에서 쓰고 있던 유산지의 반품을 요청하는 등 업계가 우려를 금치 못하고 있다.

식약청 “안전 검증 유산지 쓰면 괜찮다”, “제과점 유산지 안전 여부 확인 어려워”

해당부서인 식품의약품안전청 용기포장과는 “모든 유산지가 형광증백제 성분을 갖고 있다는 것은 아니며, 표백 과정을 거치지 않은 무형광 유산지로 입증 받은 제품을 사용할 경우 아무 문제없다”는 의견을 보이고 있다. 사실 전라북도의 이번 점검에서도 90여 종의 종이 중 10여 종에서만 ‘부적합’ 물질이 발견됐는데, 2달에 한번씩 자체적으로 실시하는 ‘자가품질진단시험성적서’를 확보하고 있는 업체로부터 형광증백제가 검출되지 않았다는 검증을 받은 유산지를 사용하면 전혀 문제가 없다는 것.

그러나 제과재료를 통해 유산지를 납품받는 제과점에서 제조업체의 세부 사항까지 일일이 파악하며 유산지를 사용하는 것은 현실적으로 거의 불가능하다.

또 이번엔 적발된 뚜레쥬르의 경우 “애당초 유산지 납품을 결정할 때 위생적·법적으로 전혀 문제가 없다는 본사 차원의 검증을 마친 제품을 사용했고, 적발 이후 자체적으로 공인인증기관을 통해 실시한 검사에서도 형광물질은 전혀 발견되

지 않았다”고 밝혔다. 실제로 뚜레쥬르에 유산지를 납품한 업체도 ‘인정할 수 없는 결과를 일방적으로 공포해 회사의 명예와 이익에 치명적인 결과를 초래했다’며 전라북도청에 대해 소송을 준비 중이다. 이 회사 또한 문제 발생 직후 실시한 공인 검사에서 ‘전혀 문제없다’는 결과를 통보받았다.

유산지업체 “무형광 유산지 그럴 일 없다”

유산지 공급업체들은 “제과점에서 흔히 쓰이는 유산지는 업주가 표백과정을 거치지 않은 무형광 제품을 사용하면 아무 문제없다”는 의견을 밝히고 있다. 부산·경남지역 제과재료상에 유산지를 납품하고 있는 C업체는 “아무 문제 될 것 없는 유산지라도 일단 문제가 부각되면 제과점주들이 미리 골머리 앓을 것을 염려해 아예 반품하고 안 쓰는 경우가 많다”며, “제과점용 유산지는 안전하게 사용할 수 있다”고 주장했다.

종이제조 전문가들은 무형광 유산지라도 형광 종이와 같은 제조 탱크를 이용해 생산할 경우 형광 종이를 표백하고 남은 잔여 약품이 무형광 유산지에 미량 묻어나 이번 점검에서와 같은 결과를 초래할 수도 있다는 사실을 지적했다.

마포구청 보건위생과에 따르면 “제과점이 위생적으로 적합지 않은 유산지를 알고도 일부러 쓰는 경우는 드물 것”이라며, “문제된 종이를 사용한 점액업소는 1차 적발될 경우 시정명령 수준에서 행정처분이 이루어질 것”이라고 밝혔다.

해당업체 안전성 재공인 불구 100% 리콜 처리

뚜레쥬르도 적발된 유산지가 ‘문제없다’는 공인기관의 검증이 있었음에도 불구하고 가맹점에 대해 모든 유산지 제품을 리콜 처리한 상태. 불량만두 파문으로 상황이 좋지 않아 식품업체로서 위생과 관련한 문제에 가능한 휘말리지 않는 것이 좋다는 내부 의견에 따른 것. 결국 단속을 앞세우는 관청과 억울함을 호소하는 유산지 제조업체 사이에서 제과점만 마땅히 대체품도 없는 유산지 사용을 놓고 이리저리 저러지도 못하는 애매한 입장에 서게 됐다.

형광 유산지 관련 행정처분

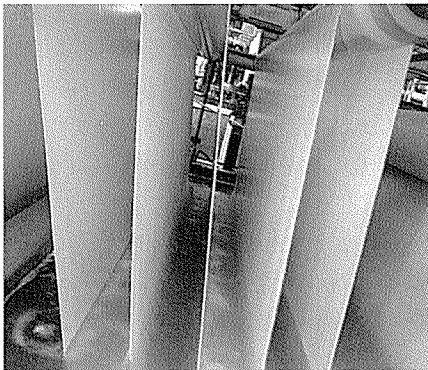
쓰고 있는 유산지에서 형광물질이 검출되거나 식품용으로 사용하지 못하는 갱지를 사용할 경우 식품위생법 제8조에 따라 행정처분이 이루어진다.

1차 시정명령

2차 영업정지 15일

3차 영업정지 1달

유산지 대체품 출시



(주)우정공업은 유산지를 대체할 수 있는 새로운 소재로 핀란드산 실팍(Silpap)을 소개했다. 40cm×60cm 크기 한 장이 110원으로 장당 35원~50원 정도인 유산지보다 가격은 비싸지만, 오븐에서 구울 때 15회 이상 재사용할 수 있다는 점을 감안하면 훨씬 효율적이라는 것이 업체의 설명이다. 게다가 천연 섬유소를 추출해 종이를 제작하는 과정에서 어떤 화학물질도 첨가되지 않아 미국 FDA 승인을 받을 만큼 위생 면에서는 확실하다.

실리콘 성분이 포함돼 실팍으로 만든 베이킹 컵이나 물드는 제품을 떼어낼 때 종이에 전혀 묻어나지 않고 매끄럽게 떨어지는 장점이 있다. 찢어도 먼지가 날리지 않을 만큼 지분(紙粉)이 발생하지 않아 깨끗하다. 제과의 본고장 프랑스에서는 이미 오래 전부터 실팍을 유산지의 대체 용품으로 사용하고 있다.

- 재료명 : 실팍 Silpap
- 가 격 : 40cm × 60cm 한 장에 110원
- 특 징 : 15회 이상 재사용 가능
- 품 목 : 빵판용 종이, 베이킹 컵, 각종 몰드, 파이 백, 샌드위치 케이스 등 모든 제품

김미선 기자

합격자 13명... 올해 첫 제과기능장 탄생

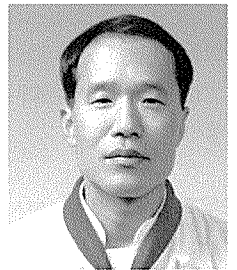
제35회 제과 기능장시험 합격자 발표

지난 6월 14일 제35회 제과기능장 시험의 최종합격자가 발표됐다. 예년보다 다소 적은 13명의 합격자들은 올해 첫 기능장의 명예를 안았다. 올해 합격자 중 대부분이 서울과 경기 지역에 근무하는 제과인이었으며 4명이 지방 출신으로 밝혀졌다. 지난해 100명을 넘긴 제과기능장은 최근 매 시험마다 20명 가까이 합격했으나 올해에는 합격자가 현저히 줄었다. 이번 시험에 합격한 한 제과인은 "이제까지의 기능장 시험 중 가장 난이도가 높았다"고 평해 작년에 제과기능장이 100명을 넘어서 이후 시험이 점점 어려워질 것이라는 추측을 낳기도 했다.

제36회 제과기능장 시험은 7월 18일 필기시험을 본 뒤 8월 2일에 1차 합격자를 발표하며 실기시험은 8월 28일부터 9월 5일까지 실시돼 10월 4일에 최종 합격자를 발표한다.

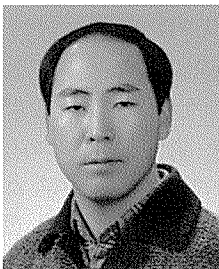
이번에 기능장이 된 합격자들은 6월 17일 한미제과제빵학원에서 한국제과기능장협회 박찬회 회장, 김봉수 부회장, 김영선 사무총장이 참석한 가운데 모임을 갖고 유니폼을 맞추며 예비 제과기능장으로서의 준비를 마쳤다. 이 날 모임에서 한국제과기능장협회 박찬회 회장은 "앞으로 기능장의 사명을 띠고 기술 발전에 더욱 정진해주길 바란다"며 축하의 말을 전했다.

허윤정 기자

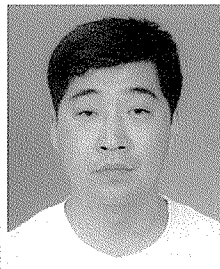


강경호 대성직업전문학교

제35회 제과기능장 합격자 - 가나다순



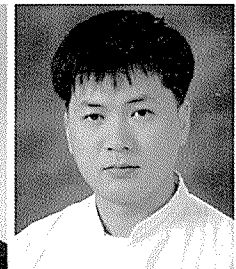
권오윤 권오윤베이커리



류승주 (주)신라



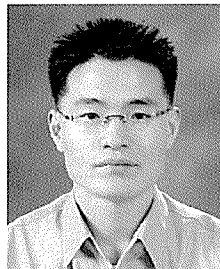
문인엽



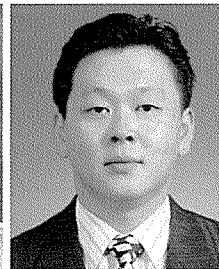
박성희 리용프랑스



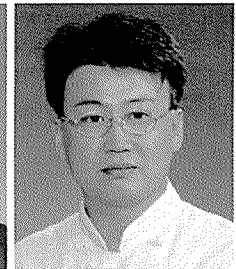
박명태 랑콤프레과자점



서용구 한미제과제빵학원



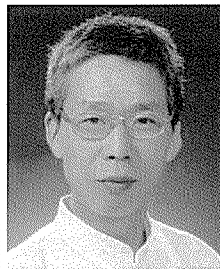
윤성준 월마트코리아



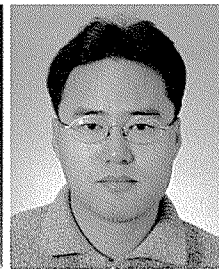
임경남 나폴레옹과자점



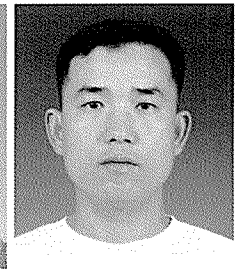
정원호 (주)신라명과



조계훈 조훈모과자점

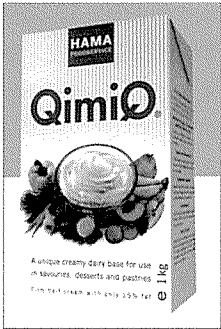


최문성 데메테르과자점



홍동수 흥윤베이커리

(주)선인 용인 공장 연구실을 세미나실로 탈바꿈 퀴믹 세미나를 시작으로 본격 활동 전개



(주)선인(대표 이효구)은 경기도 용인 소재 공장 연구실을 세미나실로 리모델링하고 전면 통유리로 이루어진 밝고 쾌적한 환경의 세미나실에서 적극적으로 세미나에 참가할 수 있도록 했다. 새단장과 함께 지난 5월 19일부터 24일까지 개최된 퀴믹 제품 세미나를 시작으로 매달 세미나를 열어 퀴믹 제품의 대대적인 홍보활동을 전개할 예정이다.

퀴믹은 크림형태로 샌드위치나 샐러드를 만들 때 넣으면 이수현상을 방지하고 젤라틴 대신 넣어 무스류를 만들 수 있는 제품이다. 또한 토핑물이나 필링을 만들 경우 흘러내림을 방지하고 모양을 유지하는 장점을 가진 제품으로 오는 10월 29일에 열리는 제1회 한국여성제과기술인경연대회에 출품하는 생크림케이크 및 앙트르메에 반드시 들어가야 할 필수 재료다.

(주)선인은 퀴믹 세미나를 시작으로 앞으로 다양한 세미나 활동을 전개할 예정이다.

박소희 기자

우정공업, 제품 전시관 오픈 다양한 제품 구매와 상담 이뤄져



우정공업(대표 지중훈)에서 제품 전시관을 새롭게 오픈했다. 기존에 대리점과 인터넷을 통해 제품을 선보였던 우정공업은 다양한 제품을 직접 보고 구매할 수 없었던 불편함을 없애기 위해 이번 전시관을 마련했다. 많은 제과인들이 와서 볼 수 있도록 지하철과 가까운 성수동 본사 1층에 각종 소도구부터 포장재, 기계까지 모든 제품을 전시하고 있다. 전시관을 찾은 고객들에게 친절한 제품 상담도 함께 실시해 고객들이 원하는 제품을 구매할 수 있도록 도움 예정이다.

전시관 오픈행사로 10% 할인 혜택도 실시한다.

김영주 기자

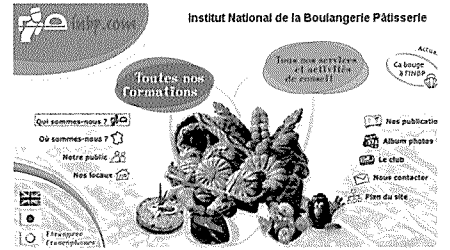
2004년 지방장애인기능경기대회 개최 올해 처음으로 제과제빵 종목 채택

한국장애인고용촉진공단이 주최하고 (사)한국장애인고용안정협회가 주관하는 2004년도 지방장애인기능경기대회가 지난 6월 9일부터 11일까지 3일에 걸쳐 전국 16개 시·도에서 개최됐다. 총 30개 직종에서 3천 명 이상이 실력을 겨룬 올해 대회에는 제과제빵이 처음으로 정규종목으로 채택돼 주목을 끌었다. 올해는 전국 11개 시·도의 참가자들이 실력을 겨뤄 총 32명의 수상자가 가려졌다. 각 시·도에서 제과제빵 종목 금상 수상자에게는 오는 9월 열리는 제21회 전국장애인기능경기대회에 참가자격이 주어진다. 이 대회에서 정복재, 박종필, 도규연, 김문기, 천정완, 전미경, 김명준, 김진우, 정민영, 한금음, 송현주, 김현정 씨가 금상을 수상했다.

제과제빵 종목의 경우 2002년 전국장애인기능경기대회 제과제빵 종목에서 우수한 장진근 씨가 2003년 11월 인도에서 열린 국제장애인기능올림픽에서 제과제빵 사상 첫 금메달을 따 화제가 됐다.

허윤정 기자

I.N.B.P 한국 분교 설립 가시화 대학 연계 교육과정 개설



프랑스국립제과제빵학교(Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, 이하 I.N.B.P)에서 빠르면 내년 3월 한국에 분교를 설립하게 된다. 프랑스 I.N.B.P측에 따르면 "한국 분교 설립을 위해 분교 관계자가 올 초 한국을 방문해 서울 소재 대학교를 둘러봤다"며 "서울과 부산의 대학교 내에 I.N.B.P 교육 프로그램을 개설할 계획"이라고 밝혔다.

한국 분교장으로 선임된 김명희 (주)PA&E MMA Cooperation 대표는 "I.N.B.P가 아시아에 분교 설립을 가시화하면서 물가가 비싼 일본이나 제과 발전이 더딘 중국보다 한국을 선택했다"고 전했다. 그러나 아직 한국 내 대학 선택, 본교와의 교류 문제, 설비 마련 등이 정해지지 않아 본교측도 정확한 입장 표명은 미루고 있다.

I.N.B.P는 1974년 프랑스 서북부의 도시인 루앙(Rouen)에 설립된 제과제빵 교육기관으로 매년 4천 명의 졸업생을 배출하고 있다. 한국에 분교가 설립될 경우 본교 강사진이 직접 강의를 맡게 되고 프랑스 본교 수업과 똑같은 형식으로 진행될 예정이다.

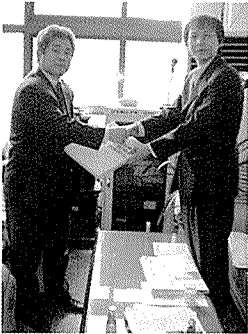
허윤정 기자

종각21세기제과제빵전문학원 이전 효율적인 제과교육 위해 학원시설 증축

종각21세기제과제빵전문학원(원장 이노운)이 본원을 이전한다. 기존 종각에 위치한 본원과 멀지 않은 공평동 고려대학교 교우회 빌딩 5층과 7층으로 학원을 옮긴다. 두개 층을 사용하는 종각21세기제과제빵전문학원측은 "보다 효율적인 교육을 위해 시설을 확장했다"고 밝혔다. 7월 3일 이전하는 종각21세기제과제빵전문학원의 전화번호와 FAX 번호는 이전과 동일하다.

허윤정 기자

(사)대한제과협회 전 회장 故 김충복 씨 유품 기증



(사)대한제과협회 제15대 회장을 역임한 고(故) 김충복 전회장의 가족이 지난 4월 23일 한국제과학교에 책과 기록물 등 100여 점의 유품을 기증했다. 사위 이광필

씨(사진 오른쪽)가 이날 학교에 기증한 물품은 제과 기술 연마를 위한 기술인에게 유용한 서적들로 손꼽히는 귀중한 자료다.

일본 북해도 출신인 고인은 광복과 함께 귀국해 우리나라 양과자 기술계의 양대 산맥 중 한사람인故 김환식 씨가 근무하는 과자점에서 제과 일을 배웠다.

제과에 천부적인 재능을 보인 고인은 태극당과 풍년제과 공장장, (사)대한제과협회 제15대 회장 등을 역임했으며 1968년 6월에 열린 제14회 세계양과자대회에 찬조 출품하여 대회장상을 수상해 한국 제과기술을 세계에 널리 알리는 데 일조했다.

고인은 1993년 12월 11일 숙환으로 별세했다.
김미선 기자

감칠맛 내는 물질 발견 숙성된 네덜란드 고다치즈에서 분리

일본의 교와학코공업사는 최근 네덜란드의 숙성 치즈에서 식품의 감칠맛과 관계 있는 물질을 발견했다고 발표했다.

현재 이 치즈는 네덜란드의 코노(CONO)사가 전통적인 방법으로 제조, 'BEERSTE'(고다치즈)란 상품명으로 판매하고 있다.

교와학코사 연구진은 코노사에서 제조하는 것과 같은 방법으로 만든 고다 치즈를 6개월에서 7년까지 숙성 기간을 달리하여 연구한 결과 4년 이상 숙성된 고다 치즈에는 마이라드 반응 펩타이드가 생기며 이 펩타이드는 그 자체는 맛이 없으나 식품에 첨가하면 감칠맛이 나는 것으로 밝혀졌다.

박소희 기자

대학 제과제빵관련 학과 교내 제품판매 늘어 공급자, 수요자 모두에게 혜택

대학의 제과제빵관련 학과들이 자체적으로 만든 제품이 교내에서 인기리에 판매돼 화제가 되고 있다. 현재 대경대, 혜전대 등의 대학 제과제빵관련 학과에서 교내에 베이커리를 오픈해 이미 좋은 반응을 얻고 있으며 수원여대 또한 2학기 중 학교 식당과 연계한 제과점을 열 예정이다.

제과제빵관련 학과는 실습 위주로 수업이 진행되기 때문에 학생들이 자주 제품을 만든다. 축제 등 특별한 행사에서 이와 같은 장점을 살려 제품을 파는 경우는 많았지만 최근 교내 학생뿐 아니라 일반 고객에게도 본격적으로 제품을 판매하는 사례가 부쩍 늘었다. 학과 입장에서 학생들에게 현장 경험을 키우고 재정을 윤택하게 하는 효과를 누릴 수 있어 긍정적인 반응을 보이고 있다.

대경대학 호텔제과제빵학과는 작년 3월부터 교내에 베이커리를 오픈하고 학생들이 직접 제품을 만들어 팔기 시작했다. 한약재를 첨가한 기능성 빵과 각종 천연 발효빵은 밀려드는 주문을 제대로 소화하기 힘들 정도. 호텔제과제빵과 도종진 교수는 "제품 제작에서 포장까지 실제 제과점과 똑같이 일하고 있다"며 "앞으로 지속적인 판매를 위해 제품 개발에 충실할 것"이라고 밝혔다.

수원여대는 이미 '베이커'이라는 동아리가 간헐적으로 제품을 판매해 호응을 얻었다. 올 가을에는 교내에 제과점을 오픈해 적극적으로 제품 판매에 돌입한다. 졸업생을 정식 직원으로 채용하고 재학생과 학과가 도움을 주는 시스템으로 운영될 계획이어서 취업문제까지 해결하는 다각적인 효과를 기대하고 있다.

이밖에도 교내에 베이커리를 운영하고 있는 혜전대, 지역 협력 업체와 산학협동으로 마늘, 유자, 감귤 등을 이용해 제품을 개발해 판매했던 남해전문대와 제주관광대 등도 좋은 모범사례로 꼽힌다. 앞으로 학과 차원에서 적극적인 제품 판매가 늘어날 것으로 예상돼 공급자인 학교와 수요자인 고객 모두에게 긍정적인 효과를 줄 것으로 기대된다.

허윤정 기자

"이벤트에 컬러 적용하면 효과 높아요"

달로와요 '웰빙+컬러' 인기몰이



(주)조선호텔베이커리 '달로와요'가 '웰빙'과 '컬러' 2가지 주제를 접목한 이벤트를 시리즈로 진행해 '매출 신장'과 '이미지 상승'이라는 두 마리 토끼를 노리고 있다.

달로와요는 매장 한 칸에 웰빙코너를 따로 마련해두고 녹차·와인·마늘 등의 건강 소재를 이용한 제품을 판매하고 있다. 이벤트는 이들 건강 소재 가운데 하나를 주제로 잡아 기간 동안 10여 종에 이르는 관련 제품을 개발해 선보

이고, 해당 소재와 어울리는 컬러를 흥보카피, POP 등으로 부각시키는 방법으로 진행 중이다.

달로와요는 와인과 오미자를 소재로 한 '레드', 녹차를 소재로 한 '그린', 망고를 소재로 한 '옐로우' 등 3가지 컬러를 적용한 웰빙 제품 이벤트를 기획했다. 특히 5월 말에 진행한 녹차 행사의 경우 '녹차 식빵' '녹차 찰깨빵' '녹차 그린찰치즈' 등 녹차와 관련한 10여 종의 제품을 집중 부각시켜 고객들로부터 폭발적인 사랑을 받았다. 특히 호두와 건포도가 씹히는 부드러운 녹차빵에 코코넛을 토핑한 '녹차코코넛브레드'는 3천500원의 가격에도 불구하고 요즘도 강남신세계점에서만 하루 400~500개가 팔리는 등 달로와요의 매출 효자상품으로 자리 잡았다.

조선호텔베이커리 마케팅팀 최창용 씨는 "이벤트에서 단순히 웰빙만 강조하면 고객이 다소 애매하게 받아들일 수 있다"며 "메인 컬러를 접목해 시각적 효과를 준 결과 이벤트 효과가 훨씬 좋아졌다"고 '웰빙+컬러' 행사의 기획 의도를 밝혔다.

김미선 기자

불붙은 지역형 중소마트(SSM) 출점 경쟁

경쟁 불가피 '동네 제과점' 불안

할인점에 이어 제2의 유통 전쟁이 될 것으로 점쳐지는 슈퍼 슈퍼마켓(Super SuperMarket) 시장이 지난 6월 29일 삼성테스코의 SSM '홈플러스 익스프레스' 1호점의 출점을 계기로 후끈 달아오를 전망이다. 대부분의 SSM이 인스타터 베이커리를 운영하고 있거나 계획하고 있어 자본력을 앞세운 대형 유통 업체들이 윈도우 베이커리에 또 한번의 타격을 가할 것으로 보인다.

SSM 출점이 급물살을 타기 시작한 것은 지난 해 롯데쇼핑이 점포수가 전국 25개에 달하는 한화스토어와 한화마트를 인수한 후 올 3월 들어 자사의 기존 SSM인 '롯데레몬'까지 합체한 '롯데슈퍼' 체제를 출범하면서부터다. 이로서 롯데슈퍼는 전국 매장수가 14에서 48개로 급증했다.

지난해부터 SSM 시장 진출을 본격적으로 준비한 삼성테스코 홈플러스는 지난 6월 29일 서울 노원구 중계동에 신선식품 가공식품 등 장비기용 제품을 주로 취급하는 '홈플러스 익스프레스' 1호점을 출점했다. 올해 안에 서울·경기 지역에 6~8곳을 추가 출점한 뒤 시장 반응이 좋으면 2008년까지 130개까지 점포수를 늘릴 계획이다. 유통업계 최강자 '이마트'도 이미 서울 수서와 신월에 이마트의 식품관련 코너만 뽑아 낸 형태의 점포 '이마트-에브리데이'를 출점해 둔 상태.

SSM이 많아질수록 '동네 자영업자'들은 피해가 커질 수밖에 없어 중소 상인들은 위기감에 휩싸여 있다. 동네 제과점도 SSM 폭풍에서 빗겨갈 수는 없을 것으로 보인다.

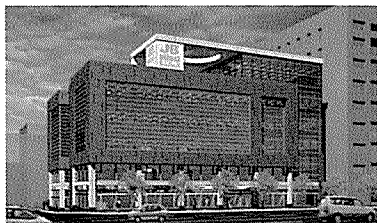
실제로 '홈플러스 익스프레스' 중계점에는 (주)삼양사의 '믹스앤베이크' 매장이 입점한 상태. 앞으로 오픈할 점포에도 베이커리 매장의 입점은 기정사실화되고 있다. '이마트-에브리데이'의 경우 기존 이마트를 입지조건에 맞춰 변형한 것이기 때문에 이마트 인스타터베이커리 '데이앤데이'가 입점해있다. 롯데슈퍼만이 기존의 SSM '롯데레몬'에 입점해있던 '브랑제리'를 철수하고 SSM 내 베이커리 입점을 유보해둔 상태. '브랑제리'의 한 관계자는 "요즘에는 롯데마트 출점도 가속화되고 있어 할인점 물량 맞추기도 빠듯하다"며, "SSM에 '브랑제리'를 재입점할 계획은 아직까지 세우지 않았다"고 밝혔다.

지방 소도시 '동네 제과점'의 경우 대형 할인점보다 우후죽순 생긴 '동네마트' 속 베이커리로 인한 매출 하락을 더 많이 호소하고 있다. 자본과 선진 시스템을 갖춘 대형 유통업체들이 '동네 시장' 공략을 가속화하면 전례없는 불경기로 가득이나 찌푸린 업계에 어려움이 가중될 것으로 보인다.

김미선 기자

웰빙 건물 컨셉 부합 유기농 베이커리 입점 계획

압구정역 초대형 메디컬 몰 '제이비미소'



부동산투자개발회사인 제이비인베스트먼트(주)는 압구정역 주변에 건설 중인 초대형 메디컬 몰(Medical Mall) 내에 "최근의 웰빙 트렌드에 발맞춘 유기농 베이커리를 유치할 계획"이라고 밝혔다. 메디컬 센터와 쇼핑몰을 하나의 건물에 복합한 메디컬 몰 '제이비 미소(JB MISO)'는 오는 10월 입주를 앞두고 상가와 병원에 대한 임대료 개시해 성형외과, 피부과 등 미용 관련 클리닉이 이미 분양을 완료한 상태다.

제이비인베스트먼트(주)는 지하 5층, 지상 6층의 건물 지상 1~2층에 커피 전문점, 레스토랑, 유기농 식품 전문점을 집중 유치할 계획이다. 그중 가장 역점을 두고 추진하는 사업은 유기농 전문 베이커리로 업체 측은 "피트니스·요가 센터, 허브 마사지 등의 웰빙 관련 샵이 많은 건물 특성과 가장 잘 맞아 떨어지는 것이 유기농 전문 베이커리"라고 밝혔다.

유기농 전문 베이커리 임대 문의 : 02)3416-0211

김미선 기자

뚜레쥬르 LA 점포 오픈

당분간 시장 테스트 주력

뚜레쥬르는 지난 5월 6일 미주 1호점을 오픈했다. 미국 로스앤젤레스(LA)에 오픈한 뚜레쥬르 매장은 국내 베이커리 업체로서는 처음으로 토종 브랜드로 해외에 진출한 케이스로 기록됐다.

뚜레쥬르의 이번 출점은 LA 한인타운을 피해 미국 현지인이 많은 지역을 일부러 골라 오픈했다. 대부분 업체들이 서양과 동양 사이의 입맛 차이를 이유로 한국 교민이 많이 거주하는 지역을 출점 타깃으로 하는 것과는 매우 대조적이다. 뚜레쥬르는 이 매장을 본격적인 미주 진출에 앞선 테스트 점포로 활용할 계획.

LA 1호점은 뚜레쥬르가 국내에 선보인 '카페 뚜레쥬르'의 비를 접목했고 제품도 국내와 거의 유사한 품목들로 채웠다. 오픈한지 1개월을 조금 지난 현재까지 회사 측은 점포 운영에 대해 일단 '무난하다'는 평가를 밝혔다. 이 업체는 테스트 작업을 당분간 더 진행해 미주 진출의 사업 방향과 체계를 확실하게 정비할 계획이다.

김미선 기자

다이어트 식품으로 빵 제품 주목

다빈치 & 저인슐린 다이어트 인기

미국 포틀랜드주(州)의 제빵업자가 고안한 '다빈치 다이어트'는 고대 지식인 레오나르도 다빈치의 수학적 이론을 바탕으로 이상적인 몸매를 위해서 빵을 먹어야 한다고 주장한다. 다빈치가 창안한 황금비율인 1.618이 적용된 52%의 탄수화물, 20%의 단백질, 28%의 지방으로 식단을 구성하는 것이 가장 이상적이라는 의견이다.

인슐린 수치를 낮춰 몸속 포도당을 분해하는 원리를 응용한 '저인슐린 다이어트'도 일본에서 선풍적인 인기를 끌었다. 이를 위해서는 혈당 수치인 G수치가 낮은 식품을 많이 먹어야 하는데 그 중 호밀빵, 통밀빵 등이 속해 있는 것. 따라서 호밀빵과 통밀빵 등 G수치가 낮은 음식을 꾸준히 섭취하면서 운동을 병행하면 다이어트 효과를 볼 수 있다. 이같은 주장은 탄수화물의 공급원인 빵을 먹으면 비만에 이른다든 속설을 정면으로 뒤집는 것으로 앞으로 제과업계에 긍정적인 영향을 미칠 것으로 예상된다.

허윤정 기자