

Wold News France News

담당_허윤정

프랑스 소비자들 샌드위치를 햄버거나 파니니 보다 선호 2003년 샌드위치 매출 급상승

격식을 갖춘 식사를 중요시하는 프랑스인들의 사고가 점차 바뀌고 있다. 2003년에 프랑스에서 판매된 샌드위치의 개수는 모두 1천100만 개로 집계되면서 그 인기를 실감할 수 있다. 이와 같은 수치는 2000년의 판매량보다 무려 20%가 증가한 것. 소비자들의 선호도가 높아짐에 따라 샌드위치에 사용하는 빵도 점차 다양해지고 샌드위치를 제조하는 업체도 그 수가 늘어나고 있는 추세이다. 제과점과 샌드위치 전문점에서 판매하는 '수제 샌드위치' 이외에도 슈퍼마켓, 대형할인점 등에서 파는 양산 제품도 덩달아 인기가 높다.

한편 프랑스의 소비, 유통 전문 잡지인 '6천 만 소비자'에서 조사한 바에 따르면 프랑스인들이 햄버거나 파니니 등 다른 간편식보다 유독 샌드위치를 좋아하는 것으로 밝혀졌다. 이와 같은 현상으로 제과업계 전문가들은 제과점, 샌드위치 전문점 뿐 아니라 양산 업체들도 '샌드위치 전쟁'에 뛰어들 것으로 예상하고 있다.

프랑스 내 판매망 및 배송체계 교류

퓨라토스, 패티프랑스와 공동 판매 개시

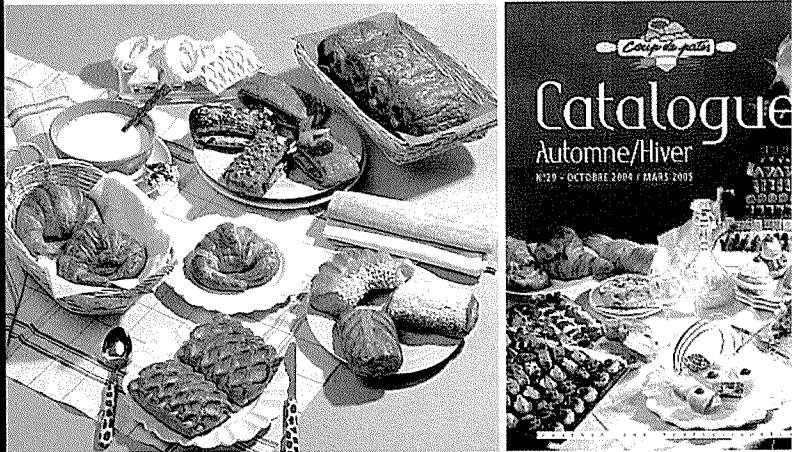
제빵용 원료 생산업체인 퓨라토스 그룹과 과일가공 원료 생산업체인 패티프랑스(社)가 프랑스 제과시장에 공동으로 판매활동을 하고 있어 화제가 되고 있다. 다양한 프리믹스, 개량제 등 제빵용 1차 원료를 생산하는 퓨라토스는 앞으로 프랑스 내 판매와 배송 등을 패티프랑스와 함께 할 방침이다. 앞으로 이 두 업체가 손을 잡고 판매 활동을 개시함에 따라 다른 제과, 제빵 원료 업체들이 바짝 긴장하고 있는 상태. 프랑스 제과업계는 이러한 현상을 "윈-윈(Win-win) 전략에 따른 매출 상승이 기대된다"며 긍정적으로 평가하고 있다.



Prizm

새로운 초콜릿, 빵 등 선보여

푸드 파트, 가을-겨울 신제품 출시



프랑스의 냉동 완제품 생산 업체인 쿠프 드 파트(Coup de Pates)에서 29번째 카탈로그를 제작하고 2004 가을-겨울 신제품을 출시했다. 이번 카탈로그에서는 이전과 다른 재료와 공정으로 만든 신제품을 대거 선보여 업계의 주목을 끌고 있다.

쿠프 드 파트는 파티세리, 블랑제리 등에 납품하는 냉동 완제품을 만드는 업체로 매 시즌마다 선보이는 카탈로그는 많은 종류와 참신한 아이템으로 유명하다. 비에누아즈리, 파티세리, 트레퇴르, 빵, 샌드위치 등 크게 5가지 카테고리 나뉜 29번째 카탈로그는 총 63가지 제품을 소개한다.

순수한 카카오버터로 만든 초콜릿으로 만든 빵 오 쇼콜라, 43%에 이르는 버터 함량을 보이는 크루아상 등 풍부한 재료를 쓴 '레 스크레 뒤 푸르니' 시리즈는 제과점으로부터 주문이 쇄도할 것으로 예상되는 제품으로 꼽힌다.

이와 함께 초콜릿과 당과 제품 역시 혁신적인 기술로 만들어 눈길을 끈다. 커버추어 초콜릿으로 씌운 초콜릿은 모두 급속 냉동되어 배달되며 과일 쥬리에 만든 당과의 일종인 '파트 드 프뤼이'는 50~58%의 과일 쥬리에 펙틴, 시럽, 설탕만으로 만들어 신선함을 더한다.

내년 3월까지의 신제품을 미리 선보인 쿠프 드 파트의 29번째 카탈로그는 방대한 제품을 손쉽게 열람할 수 있도록 이번 책부터 인덱스(Index)를 첨부했다.

크리스마스 시즌을 겨냥해 뷔슈, 갈레트 등의 케이크를 소개한 카탈로그인 '스페시알 리메 페스티브'도 곧 나올 예정이다.

프랑스 음료시장 한눈에 볼 수 있는 기회

티 엑스포, 카페 엑스포 개최

11월 20일부터 22일까지 파리의 포르트 베르사이유에서 '티 엑스포와 카페 엑스포'가 개최된다. 녹차에 대한 관심이 점차 높아지는 가운데 열리는 티 엑스포는 올해로 5회째로 전시회 규모가 예전보다 크고 화려한 볼거리를 제공할 것으로 보인다.

최근 녹차가 건강에 좋다는 소식이 전해지고 제과점에서 녹차를 이용한 케이크 등이 많이 선보이면서 프랑스 소비자들 사이에서 녹차에 대한 관심이 보이고 있다. 이에 따라 이번 전시회에서는 녹차에 관한 갖가지 컨퍼런스, 녹차 시음 등이 열리게 된다.

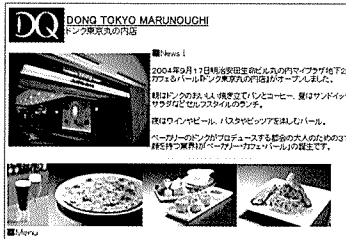
한편 커피 문화와 커피 산업에 대한 모든 것을 알 수 있는 전시회인 카페 엑스포도 같은 기간, 같은 장소에서 함께 개최된다. 지난 2002년 처음 열린 카페 엑스포는 프랑스인들에게 단순히 기호음료가 아닌 '생활 속의 음료'인 커피에 대한 모든 것을 알 수 있어 매 전시회마다 큰 호응을 얻었다. 올해에는 커피 만드는 법, 시음회, 신제품 품평회 등 다채로운 행사가 진행될 예정이다.

World News Japan News

담당_박소희

동경역 마루노우치점

고베야 레스토랑 · 동크 점포 오픈



일본 베이커리를 주름잡는 고베야 레스토랑과 동크가 동경의 관문이라 할 수 있는 동경역 마루노우치에 각각 새로운 형태의 점포를 오픈했다. 동경역 주변은 대규모 재개발사업이 진행되는 곳으로 지하철역

부근을 중심으로 지금 현재 가장 주목받는 거리이다.

지난 9월 14일 고베야 레스토랑은 마루노우치 북쪽에 있는 '오야조' 지하 1층에 도심형 베이커리 레스토랑 이미지를 부각시킨 점포를 선보였다. 115평, 84석의 대규모를 자랑하는 이곳은 고베야 키친을 합친 첫점포이다. 주메뉴는 오피스가에 위치한 지리적 특징으로 나폴리피자, 스파게티, 와인 등에 초점을 맞췄다.

한편 9월 17일에 오픈한 동크 마루노우치점은 브랜드샵이 모여있어 화제를 일으키고 있는 마루노우치카도오리의 메이지야스다생명빌딩 지하 2층에 자리잡았다. 베이커리, 카페, 바를 접목시킨 새로운 형태의 점포인 이곳은 아침과 점심에는 20석 규모의 베이커리 카페, 저녁에는 50석의 이탈리아 바로 탈바꿈한다. 이 점포를 담당하는 오카노 점장은 "입지조건 뿐만 아니라 지금까지의 점포와는 전혀 다른 새로운 점포지만 오피스가에 걸맞는 확실한 작업성을 갖춘 시스템을 구축하고 싶다"라고 말했다.

▶ 고베야 레스토랑

東京都千代田区丸の内1-6-4 B117

TEL : 03-5220-5011

▶ 동크 카페 & 바

東京都千代田区丸の内2-1-1明治生命安田ビル丸の内マイプラザB2

TEL : 03-5219-5482

Prizm

빵 뒤 미 브리오슈

6천300엔 고가(高價) 식빵 탄생

こだわりのパンの世界へようこそ!



Sandwich Lab.

◎ 予約の仕方



パン・ド・ミ・ブリオッシュ

フランス産小麦を贅沢に使い、中層はとじられた独自の技術でしかできない食感が特徴です。豊潤なバターとまろやかな味わいをお楽しみ下さい。

◎ 美味しさの秘密は…

◎ 予約する

税込 ¥6,300 (¥6,000)



パン・スペシャル・ブル

フランス産小麦を贅沢に使い、食感でも層を重ねた独特の技術でしかできない食感が特徴です。豊潤なバターとまろやかな味わいをお楽しみ下さい。

◎ 美味しさの秘密は…

◎ 予約する

税込 ¥3,780 (¥3,600)

세금 포함 가격 6천300엔 식빵이 장안의 화제를 불러일으키고 있다. 화제의 식빵은 고베야 레스토랑에서 운영하는 오사카 한류백화점 본점 지하 1층 '샌드위치 러브'에서 판매하는 '빵 뒤 미 브리오슈'이다. 지난 3월에 오픈한 이 점포는 진상품, 파티용을 위한 샌드위치, 빵 등 13종류만으로도 제품을 구성해 운영하고 있는 새로운 사업 형태이다.

당초 이곳은 16평 규모의 점포를 오픈하면서 진상품, 파티 수요에 부응할 수 있는 제품을 현장에서 바로 만들어 내는 고급 샌드위치 숍을 만드는 것이었다. 그러한 계획에 맞춰 빵과 재료부터 만드는 법까지 철저한 관리를 거쳐 만든 빵 샌드위치를 만들어 낸다. 또 일반빵과 달리 빵을 쇼 케이스에 진열해 판매한다.

일본에서 가장 비싼 '빵 뒤 미 브리오슈'는 르방을 30% 넣은 크로와상 반죽을 1.5mm 두께로 밀어 펴 틀에 팬닝하고 그 안에 브리오슈 반죽을 채워 구워낸 독특한 빵이다. 포장도 각별히 신경써서 비닐 한 겹을 싸고 종이를 다시 한 겹 싸는 다음 상자에 넣어 판매한다. 고베야 본사 홈페이지에서 인터넷 판매도 하고 있다. 올해 5월에는 고베야 본사 안에 '샌드위치 러브'의 빵을 제조하는 '브레드 러브' 조직이 생겨 전통 제빵 기술을 후배에게 전수하고 상품개발, 인재육성을 위한 역할을 담당하고 있다. 고베야 '브레드 러브' 나가이 과장은 '샌드위치 러브'라는 점포를 만든 궁극적인 이유는 "빵 시장의 새로운 틈새시장 공략을 위해 빵을 단지 일용품으로 그치지 않고 일상적이지 않은 세계의 진상품, 파티용 빵 시장의 수요를 개척하는 한편 위하고 낮은 빵 가격의 부가가치를 높이기 위한 것."이라며 개발 배경을 설명했다.

▶ 홈페이지 : www.kobeyarestaurant.co.jp



환경 · 안전 · 위생 주제 전시회

동경국제포장전 성황리에 개최

지난 10월 5일부터 9일까지 5일 동안 (사)일본포장기술협회 주최 2004동경국제포장전(동경팩2004)이 동경박사이트 전시회장에서 열렸다. 제20회를 맞이한 이번 전시회는 19지역, 513개의 회사가 참가하고 2천500개가 넘는 부스가 참여한 아시아 지역 최대 규모이다.

전시회는 포장자재, 포장기계, 지금 포장에 필요한 재료 등 포장의 트렌드를 읽을 수 있었다. 포장관련기재 · 환경관련기재, 포장재료가공기계 등을 합친 토탈 시스템전시회이면서 식품제조부터 포장재료공급 · 진공포장 · 검사 · 반송까지 일관되게 전시가 이어져 최대한의 전시효과를 발휘했다.

품질의 환경 · 안전 · 환경 등의 단어가 세계적인 트렌드인 키워드가 되어 있는 것에 착안, 포장관련산업계에서도 품질보증, 위생 · 안정성 확보, 노동안정성, 환경문제 대응 등에 필요성이 요구됨에 따라 이러한 수요의 다양한 요구에 대응한 포장자재, 포장기계부터 식포장가공기계, 포장관련기재 등의 신제품, 새로운 기계가 등장해 주목받았다.