

담당_정슬이

생미셸 공장에서 한정 판매 개시

100주년 기념 갈레트 생미셸



프랑스 비스킷의 상징처럼 널리 알려진 갈레트 생미셸(les galettes Saint-Michel)이 100주년을 맞았다. 1905년 루아르 아틀란틱 주 생미셸-쉐프셰프에서 파티시에 조세프 그렐리에

(Joseph Grellier)에 의해 탄생한 갈레트 생미셸은 루아르 아틀란틱 지방의 소규모 업체로 시작해 1세기를 거치며 프랑스에서 판매되는 갈레트의 25%를 차지하는 거대 기업으로 성장했다.

갈레트 생미셸은 100주년을 기념하기 위해 5가지 모델로 선보인 갈레트 5천 상자를 생산했다. 이 제품은 낭트예술학회 학생들의 그래픽 작품으로 생미셸 공장 내에 있는 매장에서만 한정 판매된다.

양트르메나 디저트 제품 감소

생과일 섭취 감소 추세



프랑스 생계조건중앙연구소(CREDOC)는 <프랑스인들의 식품 소비와 행태>라는 보고서를 통해 프랑스인들이 생과일 섭취를 줄이고 있다고 밝혔다. 2001년 국립 식품 프로그램은 2008년까지 생과일과 생야채의 소비가 증가할 것이라고 보고했으나 불과 3년 뒤인 2004년 생과일 구매가 -3%를 기록하는 등 계속적인 감소 추세를 보이고 있다.

이는 1999년과 2003년을 비교해 볼 때 세대를 불문하고 약 16%가 감소된 수치로 전통적으로 생과일을 디저트로 먹었던 프랑스 식사법이 최근 몇 년 사이 부쩍 과자나 양트르메, 신선한 유제품 등으로 대체된 데서 비롯됐다. 또 채소나 과일, 육류나 가공육 대신 피자나 키르슈, 샌드위치나 소다, 과일 주스 등과 같은 혼합식과 공장에서 생산되는 가공식품이 일반화됐기 때문인 것으로 조사됐다.

크레독(CREDOC)은 비만이나 영양소 불균형 문제가 심화되면서 생과일의 중요성이 강조될 것으로 예상돼 최근의 소비 감소추세는 오래 지속되지 않을 것으로 전망했다.

Prism

프랑스 제과업계의 대목

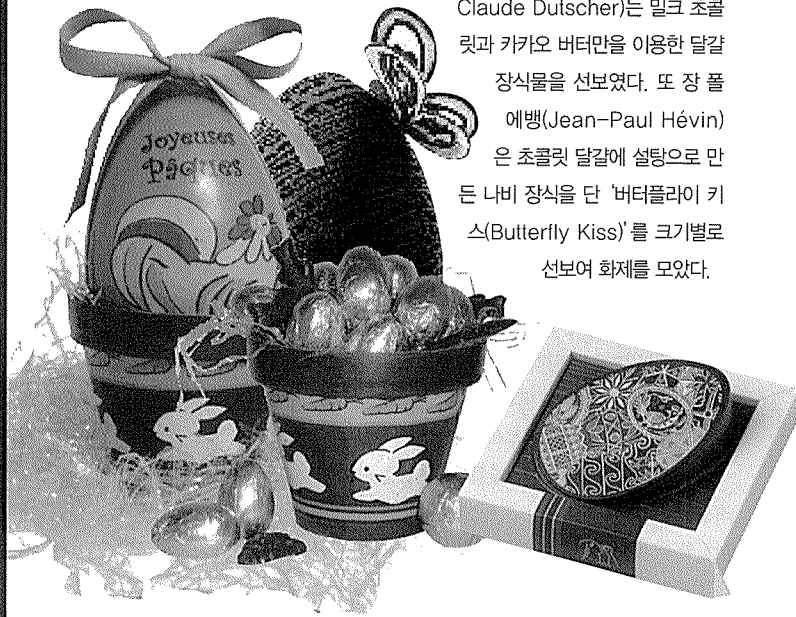
초콜릿으로 만든 부활 달걀제품 러시

프랑스 제과업계는 프랑스에서 크리스마스 다음으로 큰 축제로 꼽히는 부활절(Pâques)을 맞아 초콜릿으로 만든 부활 달걀 제품의 전시·판매에 총력을 기울이고 있다. 형형색색으로 물들인 소형 초콜릿부터 예술작품을 방불케 하는 초콜릿 달걀들이 매대를 가득 채운 매장마다 부활절 분위기를 한껏 살리고 있다.

프랑스에서는 부활절이 되면 부활 달걀을 숨겨 어린이들에게 선물하는 오랜 풍습을 이어오고 있는데 생명을 상징하는 달걀을 주고받던 전통은 세월이 흐르면서 초콜릿으로 만든 달걀로 변모했다.

부활절을 맞아 리샤(Richart)는 견과류를 넣은 초콜릿에 그림을 그린 우크라이나 달걀 예술품 달걀 피산카(Les œufs Pyssanka) 등을 내놓았고 마리 끌로드 뒤체(Marie-

Claude Dutscher)는 밀크 초콜릿과 카카오 버터만을 이용한 달걀 장식물을 선보였다. 또 장 폴 에뱅(Jean-Paul Hévin)은 초콜릿 달걀에 설탕으로 만든 나비 장식을 단 '버터플라이 키스(Butterfly Kiss)'를 크기별로 선보여 화제를 모았다.



프랑스 최대규모 농업관련 행사

2005 국제농업박람회 개최



지난 2월 26일에서 3월 6일까지 열을 동안 파리 근교에 위치한 파리전시장에서 국제농업박람회(Le Salon International de l'Agriculture)가 열렸다. 유럽연합 국가 10개국이 새롭게 참여해 전 세계 30개국이 참가한 이번 박람회는

62만여 명에 이르는 관람객이 몰려 북새통을 이뤘다.

자크 시라크(Jacques Chirac) 프랑스 대통령의 개회사로 시작된 이번 박람회는 4천여 종의 가축과 프랑스 국내 생산 농축수산물에 비롯해 유기농 제품과 와인, 식품 가공품 등 농업 전반에 걸친 제품 소개와 함께 해외 유수의 농업 생산품들이 전시됐다. 최고의 농업 생산품을 선정하는 대회와 시식행사 등도 다채롭게 펼쳐져 프랑스 최대의 농업 박람회를 빛냈다.

SIA2006은 오는 2006년 2월 25일에서 3월 5일까지 파리 전시장에서 개최될 예정이다.

World News Japan News

담당_박소희

공을 이용한 디저트 전문점 오픈 마메토로우 豆とろう



소프트 아이스크림 전문점 사가파(Sagapa)를 운영하는 주식회사 돈사야(DONSARYA)가 지난 2004년 12월 동경 서(西)신주쿠 메트로 식당가에 '공'을 테마로 한 디저트 및 음료 전문점 '마메토로우(豆とろう)'를 오픈했다.

마메토로우는 '현대인은 공을 먹지 않으면 안된다'라

는 주제로 건강식품으로 손색없는 공을 손쉽게 구해 맛있게 먹을 수 있다는 것을 강조하며 세상에 첫선을 보였다. 주고객층은 20대부터 노인층까지 폭 넓은 연령대를 자랑한다. 외출하려 나갔다가 잠깐 들르는 사람, 백화점에 쇼핑하러 온 사람 등 각각각색의 사람들이 매장을 찾는다.

이곳의 상품은 우유, 콩가루에 바나나, 꿀, 흰깨, 미역 등 미용과 건강에 필요한 요소를 합친 '우유콩가루바나나', 검은콩과 검은깨 가루에 우유를 섞은 '검은콩검은깨 모카밀크', 프룬을 넣은 '프룬콩티' 등이 꼽힌다. 인기 제품인 소프트 아이스크림은 개당 315엔에 판매하는 '검은콩가루', '말차팥', '크림 바닐라'와 5가지의 팥을 고를 수 있다. 이밖에 검은콩 코코아 롤케이크, 말차 롤케이크, 감자술의 팥말차 파운드케이크, 검은콩 소콜라 브라우니 등 테이크 아웃 제품과 선물용으로 좋은 양과자도 함께 판매해 호응을 얻고 있다.

●豆とろう

東京都新宿区西新宿1-1-2 新宿メトロ食堂街 B1

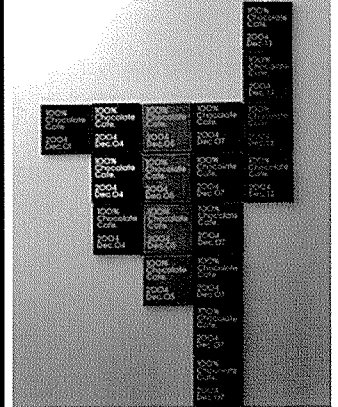
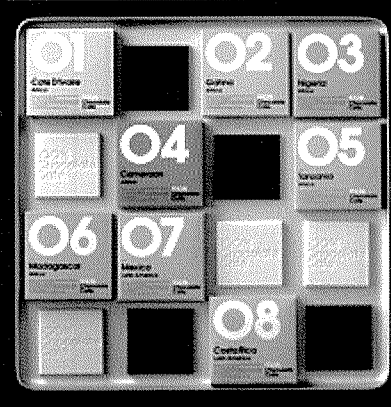
TEL : 03-3347-1060

홈페이지 주소 : www.donsarya.co.jp

Prism

메이지제과에서 초콜릿 테마 카페 오픈

100% Chocolate Cafe



메이지제과가 2004년 12월 동경 중앙구 본사 건물 1층에 초콜릿 테마 카페 '100% 초콜릿 카페'를 오픈했다.

'매일 먹어도 질리지 않는 초콜릿', '하루 24시간 즐길 수 있는 초콜릿'을 컨셉으로 탄생한 주메뉴는 '프레쉬 초콜릿'. 세계 각국에서 엄선한 최고급 카카오빈으로 만든 초콜릿에 커스터드, 버터크림, 생크림 등을 섞어 모든 공정 과정을 수작업으로 만든 모카 버터, 키르쉬 화이트 등 6종류의 향료를 사용한다.

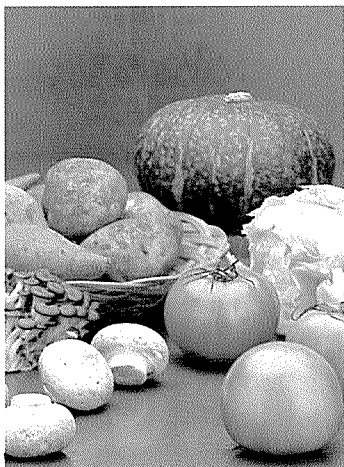
카페에서 판매하는 '바나나소테 쇼콜라파이(320엔)'와 '초코로네(200엔)', 주문받는 즉시 곧바로 만들어 제공하는 외플랜드 '외푸레토' 등은 고객이 자신의 입맛에 맞는 초콜릿을 직접 고를 수 있다. 매장 한 칸에 설치된 쇼케이스는 56종류의 초콜릿을 전시한 '초콜릿 라이브러리'로 꾸며졌다. 한가지 종류의 카카오빈만으로 만든 '싱글 빈즈 초코'를 비롯해 세계 16개 국에서 22종류의 최상급 소재로 만든 초콜릿, 꿀, 흑설탕 등의 부재료와 초콜릿을 혼합해 맛을 낸 제품 등을 선보인다(개당 150~200엔). 또 매일 다른 맛의 초콜릿을 한일 크기로 만들어 365일 동안 매일 다른 맛을 내는 초콜릿 '365일 초콜릿'은 20개 들이 제품을 하루에 10세트만 판매하는 이벤트를 펼쳐서 초콜릿에 대한 일반인의 관심을 높였다.

●100% Chocolate Cafe

東京都中央区京橋2-4-16 明治製菓 本社 1F

TEL : 03-3273-3184

홈페이지 주소 : www.open.meiji.co.jp/sweets/choco-cafe



Five a Day 협회, 'The color way' 운동 전개

야채, 과일 섭취 촉진

음식 섭취 운동을 촉진하는 Five a Day 협회는 2005년부터 '1일 5색'을 테마로 야채, 과일의 섭취를 촉진하는 새로운 프로그램 'The color way' 운동을 펼치고 있다. Five a Day는 1991년 미국 농작물건강증진기금과 미국암연구소가 협력해 시작한 국민건강증진운동으로 일상생활에서 부족하기 쉬운 야채와 과일을 5가지 색으로 분류해 날마다 모든 색의 야채와 과일을 골고루 섭취하기를 권장한다.

'The color way'는 비슷한 색을 사용해 종래의 운동보다 알기 쉽게 응용한 새로운 프로그램으로 야채와 과일을 기능성으로 분류해 푸른계열, 보라계열인 블루베리, 가지 등은 안토시아닌 등이 들어있어 혈관을 보호, 혈행을 촉진시키고 녹색계열 키위, 브로콜리 등은 비타민이 들어있어 항산화작용, 중성지방을 감소시킨다. 또한 백색계열 바나나, 양파 등은 알리신 등이 포함되어 항알레르기 작용을 하고 황색계열인 오렌지, 당근에 들어있는 비타민 C, 카로틴 등이 항산화작용을 한다. 그 밖에 적색계열인 딸기, 토마토에 포함된 리코핀 등이 동맥경화 예방에 효과가 있다고 알려졌다.