

담당\_정슬이

보는 빵 · 먹는 빵 · 즐기는 빵

## 포르투갈 빵 박물관 인기만점



포르투갈에 있는 빵 박물관이 관광 명소로 주목받고 있다.

리스본에서 북동쪽으로 350km 떨어진 시에아의 언덕 위에 자리한 빵 박물관은 100여 종 이상의 빵과 포르투갈의 독립을 이끈 알주바르타 등 유명했던 제빵사들의 이야기도 만날 수 있다.

빵 박물관은 2002년에 문을 연 이래로 30만 명의 관람객을 맞아 빵 전시는 물론 유약을 입힌 빵으로 장식된 레스토랑

에서 갓 구운 빵을 맛볼 수 있다. 밀을 재배하기 시작한 때로 거슬러 올라가 빵의 역사를 되짚어 보는 공간을 마련하고, 어린이들을 위해 빵 만드는 과정을 인형과 함께 보여주는 현장 체험 프로그램을 마련해 인기를 끌고 있다. 34인의 포르투갈 왕에 관한 빵공예 작품도 함께 전시하는 포르투갈 빵 박물관은 다양한 볼거리와 흥미로운 체험, 미식의 기쁨이라는 세 가지 요소를 모두 충족시켜 포르투갈의 관광 명소로 자리잡았다.

빵 박물관의 레오노르 올리베이라 대변인은 '유럽에서 빵은 삶의 일부이면서 매일 누구나 빵을 먹기 때문에 사람들이 빵에 관심을 갖는 것은 당연하다'며 독일에 있는 것과 포르투갈의 박물관이 유일하다고 강조했다.

독일 제빵업계도 축제 분위기

## 교황 브노아 타르트, 바티칸 빵 등장



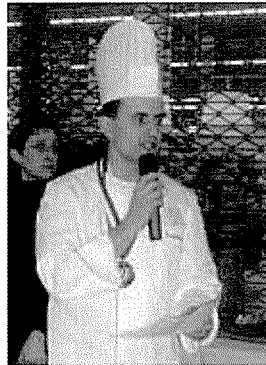
독일의 바이에른 주에서 '교황 브노아 타르트', '바티칸 빵'이 인기를 끌고 있다. 지난 4월 24일 새 교황이 선출돼 유럽 전역이 떠들썩한 가운데 새 교황의 고향 독일 바

이에른 주의 작은 마을 마르크틀 암 인에서는 '교황 브노아 타르트', '바티칸 빵', '교황의 모자' 등 교황의 이름을 딴 제품을 앞 다퉈 선보이고 있다. 교황의 이름을 빌린 아몬드 반죽 타르트는 매대에 올려놓기가 팔려나가는 등 교황의 출생지인 마르크틀 암 인은 연일 축제 분위기에 휩싸였다.

## Prism

빵상 르베이롤, 78m짜리 갈레트 제작

## 초대형 갈레트로 인류사랑 실천



프랑스 북동부 도시 메츠(Metz)에서 78m가 넘는 초대형 갈레트(Galette) '마음의 갈레트(Galette du Coeur)'가 제작돼 기네스북에 올랐다. 파티시에 빵상 르베이롤(Vincent REBEYROL)이 자원봉사자들과 함께 만든 이 어마어마한 갈레트를 판매한 수익은 쓰나미 피해 복구 등을 위한 자선 단체에 기부된다.

메츠 법원의 수석 집행관 알랭 메로(Alain MEROT)는 갈레트의 길이가 78.61m에 달하는 것으로 공식 확인해 '마음의 갈레트'는 세계에서 가장 긴 갈레트로 기록됐다. 갈레트는 계란 720개, 밀가루 120kg, 아몬드 파우더 50kg, 물 60L, 버터 40kg, 럼 5L가 동원돼 70시간 만에 완성됐다. 갈레트 안에는 400개의 페브(feve: 사기인형)가 숨어 있어 갈레트를 먹는 사람들에게 또 다른 즐거움을 선물했다.

거대한 갈레트는 브레이 탈랑즈 중학교 학생들과 메츠 안전병원 간호사들이 발벗고 나서 1천 500 조각이 넘는 갈레트를 모두 판매했다. 뜻 깊은 행사에 참여한 사람들은 쓰나미 피해로 곤경에 처

한 이들에게 도움을 주고 싶다는 수익금 전액을 적십자에 기부할 뜻을 밝혔다.

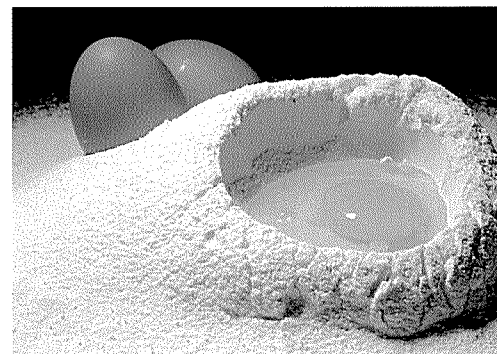
쓰나미 피해 직후 피에스 존느(Pièce jeune) 구호 활동에도 적극적으로 참여하는 등 프랑스 제과인들은 이웃 사랑에 앞장서 타의 모범이 되고 있다.

계란과 콜레스테롤 수치 연구

## 하루 계란 2개 섭취해도 안심

미국 예일예방센터는 정상인 이 하루에 계란 두 개를 섭취해도 콜레스테롤 수치가 영향을 미치지 않는다는 연구 결과를 발표했다.

콜레스테롤 수치가 정상인 49명을 대상으로 6주 동안 아침 식사로 달걀을 먹게 하는 그룹과 콜레스테롤 수치를 낮추고 나쁜 콜레스테롤을 감소시킨



다고 알려진 귀리를 먹게 한 그룹을 연구한 후, 6주 동안 그룹을 바꿔 연구를 계속했다. 그 결과 귀리를 먹은 그룹은 콜레스테롤 수치가 다소 낮아졌지만 계란을 꾸준히 섭취한 그룹에서는 어떠한 변화도 나타나지 않았다.

영양학자 헬렌 바리보(Hélène Baribeau)는 1990년대 이후 계란 노른자가 콜레스테롤 수치를 높이는 주범이라는 설이 널리 퍼지면서 가정에서 계란 섭취가 감소했던 것처럼 하루 두 개의 계란이 콜레스테롤 수치에 영향을 주지 않는다는 연구 결과가 식생활에 큰 변화를 가져올 것으로 예상했다.

# World News Japan News

담당\_박소희

선물을 테마로 한전문점 오픈

## Della & James



지난 2004년 12월 동경 긴자에 오픈한 'Della & James'는 '선물'을 테마로 한 전문점이다. 1층부터 5층까지 생활용품, 와인, 생화, 키친잡화, 창작작품 등

각각의 테마별로 선물하기 좋은 아이템 제품이 진열되어 있다.

Della & James는 선물 사업을 하는 (주)사데이에서 보다 특색있는 것을 원하는 고객을 타깃으로 만든 신브랜드이다. 명절이나 생일에 주고받는 선물 뿐만 아니라 새로운 친구, 지인 등 지극히 개인적이면서 특별한 선물을 원하는 소비자를 위한 제품과 판매 서비스를 선보인다. 주로 30~40대 여성고객으로 좋은 반응을 얻고 있다.

2층에 마련된 트렌드매거진에서는 새로운 트렌드를 이끌어가며 화제성이 높은 상품을 잡지에서 특집기획을 마련한 것처럼 한정 판매한다. 현재는 약 300종류의 와인, 초콜릿, 장미 등을 진열 판매한다. 인기상품으로는 스위스 허브티 초콜릿, 샴페인 들어간 노블 샴페인 트러플이 꼽힌다.

Della & James는 오 헨리의 단편소설 <크리스마스 선물>의 주인공 '델라와 제임스'에서 따온 이름으로 매장 성격을 분명하게 알려준다. 8층 다목적 홀에서는 와인 소믈리에가 강연하는 강좌 등 다양한 이벤트가 펼쳐진다.

### ● Della & James 銀座(銀座)

주소 : 東京都中央區銀座7-9-11

TEL : 03-6253-7300

홈페이지 : www.dellaandjames.com

한국유학생 43명 입학

## 동경제과학교 제166회 입학식



동경제과학교(교장 야마모토 준이치)는 지난 4월 1일에 제166회 입학식을 가졌다. 이날 열린 입학식에는 화과자본과 3명, 양과자본과 35명, 빵본과 5명 등 43명의 유학생이 참가해 제과제빵에 대한 깊은 열의를 보였다. 야마모토 교장은 인사말에서 "성실한 자세로 임하는 유학생들이 일본 학생들과 선의의 경쟁을 하기를 바란다"며 유학생들을 따뜻하게 격려했다. 한편 해마다 많은 한국 학생이 유학을 떠나는 동경제과학교는 지난 3월 8일에 화과자본과 1명, 양과자본과 45명, 빵본과 8명 등 54명의 한국 유학생이 졸업했다.

## Prism

식품업계 최대 비즈니스 전시회

## ifia JAPAN/HFE JAPAN 2005 개최



지난 4월 26일부터 28일까지 3일 동안 동경 빅사이트 홀에서 'ifia JAPAN'를 개최 성황리에 마쳤다. 올해로 10회 째를 맞이한 이 전시회는 일본 국내는 물론 세계 각국에서 출전한 식품소재와 원료를 전시하는 식품업계 최대 비즈니스 전시회로 해마다 참여업체가 늘고 있는 추세이다.

이번 전시회는 '차세대에 연결되는 식품기술 ~ 지금까지 10년, 지금부터 10년'이라는 주제로 역대 최대 규모의 전시회를 했다.

전시장에는 조미료, 유화·안정제, 산미료, 감미료, 향료, 향신료 등 식품제조에 필수 불가결한 소재, 첨가물 또는 식품제조 품질관리에 필요한 분석기계, 기술까지 폭넓게 전시됐다.

또한 '믿을 수 있는 식품화학 존', '향료의 세계', '콩 파빌리온', '우리회사 전략상품 코너'라는 독특한 주제의 특설전시 코너에는 각각의 컨셉에 맞는 전시회와 세미나가 열려 관람객들에게 호응을 얻었다.

동시에 개최되는 'HFE JAPAN 2005'는 올해로 3회째를 맞아 고기능·고부가가치 소재를 중심으로 소개한다. 올해는 '건강과학선언'이라는 주제로 작년에 주목받은 콩으로 만든 소재 COQ10, 칼니친 등의 정보를 전하는 기획을 마련해 태국, 홍콩, 한국의 많은 업체가 자사 제품을 선보이며 홍보 활동을 벌였다. 건강식품 뿐만 아니라 제과, 냉과, 음료 등 폭넓게 이용되는 기능성 소재는 많은 관심을 불러일으켰다.

홈페이지 : www.ifiajapan.com

감귤류 신품종 개발 성공

## 칵테일 프루츠와 메로 골드 인기

감귤류에서 새롭게 개발한 칵테일프루츠, 메로 골드 등의 인기가 높아지고 있다. 칵테일 프루츠는 오렌지, 그레이프 프루츠를 교배시킨 품종으로 쓴맛이 적고 당도가 높아 매우 달다. 상큼하고 강한 풍미가 특징이고 껍질이 얇아 손쉽게 먹을 수 있다. 메로 골드는 그레이프 프루츠와 일본 코우지(高知)에서만 한정 생산되는 분탄을 교배시킨 품종이다. 그레이프 프루츠와 마찬가지로 반으로 커팅하고 설탕이나 꿀을 뿌려 먹거나 당도가 높은 것은 속껍질을 벗겨 먹는다. 껍질은 두꺼운 편으로 유통기간이 긴 편이다. 무엇보다 신맛을 줄이고 볼륨감있는 크기가 특징이다. 신품종 감귤류는 일본 수도권 슈퍼 판매액이 전년대비 2배 이상 상승했다.