

담당_박소희

대두 소재 제품 출시

영양은 물론 건강기능 효과

대두를 소재로 한 음료, 과자, 디저트 제품이 속속 발매되어 대두의 건강효과에 대한 관심이 높아지고 있다. 6월에 발매된 대두의 이소플라본을 함유한 저칼로리 음료수는 생활관습병이나 식생활 밸런스를 생각하는 30~40대 성인들에게 인기가 있다. 각 제과회사들은 기존 초콜릿 상품 등에 대두를 사용한 새로운 타입의 과자를 출시했다. 인기를 얻고 있는 대두 식품에는 '대두 이소플라본', '대두 사포닌', '대두 레시틴' 등의 대두 성분이 표시되어 있다. 과거에 대두는 영양가가 높다는 것으로만 인식되었지만 대두 이소플라본에 골다공증예방효과와 여성 호르몬 밸런스를 맞춰주는 작용이 있고 대두 레시틴에는 혈액순환을 원활하게 하는 효과가 있다는 등의 성분과 그 작용이 대두되면서 인기가 높아지고 있다. 국산 대두 100g 당 칼슘함량은 같은 양의 우유보다 2.2배, 단백질함량은 쇠고기의 2.6배에 달한다. 대두는 영양가가 높고 풍미도 좋아서 다양한 식재료로 사용이 가능해 앞으로 상품 확대의 폭이 넓어질 것으로 예상된다.

식이섬유 함유 식품

현대인 식이섬유 일일섭취량 미달

변비해소, 미용효과, 대장간예방 혹은 장내 노폐물을 제거하는 작용이 있는 식이섬유는 일일섭취 권장량이 20~27g으로, 이 양을 섭취하면 건강한 생활을 유지할 수 있다. 현대인의 평균섭취량은 약14g으로 6g 이상이 낮다. 이 양은 우유 약 1개에 포함된 식이섬유 양에 달한다. 그래서 등장한 것이 간편하게 섭취할 수 있는 음료나 과자로서 식이섬유가 함유된 차, 초콜릿, 쿠키, 빵, 젤리 등이 속속 개발되고 상품화 되고 있다. 소비자의 식이섬유에 대한 의식을 높이기 위해 식품이나 음료의 식이섬유 함유량을 포장에 크게 기재한 상표도 있다. 현대인의 90%가 장(腸) 문제를 일으킨 적이 있다고 대답해 식이섬유에 대한 일반인들의 관심이 매우 큰 편이다. 식이섬유를 소재로 한 식품 분야는 앞으로 점차 확대될 예정이다.



Prism

후쿠오카 디저트포레스트 오픈

일본 최초 디저트 테마카페



후쿠오카 후쿠스타운에 일본 최초의 디저트 테마카페 '후쿠오카 디저트포레스트'가 오픈했다. 전국 각지 유명 디저트 약 500여 종류가 일제히 집결해 판매되는 이곳의 입장은 무료이며 각지 유명 제과점의 맛을 그대로 즐길 수 있어 맛있고 즐거운 경험을 할 수 있다. 카페는 테마별로 4개의 구역으로 나뉘어 각각 운영한다. 레귤러존의 '아이스크림 공방'에서는 지방한정 콘아이스크림 약 200종류, 소프트 아이스크림 20종류 등 특별한 맛의 아이스크림을 판매한다. 스위트 마르쉐는 전국 유명 점포에서 모은 100종류의 과자를 매회 테마별로 바꿔가면서 소개하는 이벤트 존이다. 베이커, 레어, 수플레, 타르트, 무스 등 200여 종의 치즈 케이크를 일본 전국에서 모은 '치즈 케이크 전람회', 훗카이드 목장이나 고향 한정상품 등 잘 알려지지 않은 과자를 소개하는 '훗카이드 스위트 파라다이스' 등이 전시된다. 게스트 스테이지에서는 각지 디저트 유명점포를 기간한정으로 초대해 판매하게 하는 코너로 유명 과자를 색다른 퍼포먼스를 통해 소개한다. 각 존에서 구입한 디저트는 약 200석 규모의 '해피광장'에서 맛볼 수 있다. 디저트포레스트를 기획한 '나무코넨다'는 수많은 푸드 테마파크를 성공시킨 일본 굴지의 기업이다.

- 주소 福岡デザートフォレスト 福岡県福岡市中央区地行浜2-2-1ホクスタウン内
- TEL 0120)412-765
- 홈페이지 <http://www.teamnamja.com/ftp/fukuoka>

동크 동경공장 준공

관동지역 생산화 본격 가동

동크(友近丈夫 社長)는 지난 11월 1일 동경 에도구에 동경공장을 준공했다. 이 공장은 관동지역 1개 도와 3개 현에 확장하고 있는 동크, 조앙, 도미니크 줄랑 등 35개 점포 제품을 서포트하는 생산체제를 구축하기 위한 것이다. 동경공장에서 생산하는 약300종류의 다양한 제품은 1층에서 프랑수아빵·독일빵·데니쉬를 생산하고 2층에서 식빵·미니 크루아상·도넛을, 3층에서는 포테이토·와플·파이·베이글·샌드위치를 제조한다. 또한 4층은 사무실로 동경 영업부, 공장관리실로 구성되어 있다. 최첨단 시설을 자랑하는 동경공장은 앞으로 HACCP를 도입하기로 하고 공장은 청정도, 온습도 등 환경기준에 따라 구역별로 위생관리를 철저히 하고 청정지역과 비청정지역으로 구분했다. 유리와 조영기구에 작업 도중 이물질이나 제품이 묻지 않게 하기 위해 적외선 콘트롤을 설치해 해충의 피해, 결로 등을 방지한다. 동크 동경공장은 최첨단 시스템과 빠른 기동력으로 관동지역 제품 공급에 핵심적인 역할을 할 예정이다.