



Siba >> 제과인 속으로 한 걸음 더 가까이! (사)대한제과협회 홍보부스

Siba 2005는 (사)대한제과협회가 주최하는 우리나라 제과업계 최고의 '잔치'. 협회홍보부스는 잔치의 주인공인 '(사)대한제과협회'가 우리 제과업계 발전을 위해 활동하는 사업 이모저모를 소개하는 자리였다. 우리나라는 물론이고 세계 각국에서 Siba 2005를 찾은 제과인에게 협회홍보부스는 (사)대한제과협회가 추진하는 여러 사업을 충분히 이해할 수 있는 기회로 자리매김했을 뿐만 아니라 앞으로의 협회 사업에 적극적으로 참여할 수 있는 동기를 마련해 주는 매개체가 됐다. 협회홍보부스를 통해 제과인 속으로 한 걸음 더 가까이 (사)대한제과협회가 다가섰다.

제과전문서적의 판매는 협회홍보부스의 다양한 프로그램 가운데 제과인들로부터 가장 큰 호응을 얻은 코너. (사)대한제과협회가 매달 발행하는 <베이커리>의 지난 호부터 Siba 2005를 며칠 앞두고 출간된 <챔피언에게 배우는 설탕공예 비법>에 이르기까지 제과인들은 일반 서점보다 20~50%나 싼 값에 알토란같은 지식과 기술의 보고(寶庫)를 손에 짚 수 있었다.

일본양과자협회연합회가 발행한 <스위츠 컬렉션 2005 Sweets Collection 2005>와 <가또 Gateaux>, 프랑스제과협회가 발행한 <르 주르날 뒤 파티시에 Le Journal Du Pâtissier>도 제과 선진국의 기술을 습득하려는 우리 제과인들 사이에서 높은 관심을 끌었다.

"(사)대한제과협회가 일본양과자협회연합회·프랑스제과협회 등과 교류협정을 맺은 덕분에 <가또>나 <르 주르날 뒤 파티시에> 등 제과 선진국에서 발행하는 기술서를 시중보다 20% 이상 싼 값으로 정기구독할 수 있죠. 게다가 협회홍보부스에서 정기구독을 신청하면 특별한 상품도 받을 수 있으니 Siba 2005를 찾은 제과인에게 인기 최고랍니다."

(사)대한제과협회 충남도지회 이미지 사무국장은 Siba 2005 기간 내내 협회홍보부스를 위해 두 팔 걷어붙인 전국의 지회·지부 사무국장 가운데 한 명이다. 꼬리에 꼬리를 무는 구매문의 탓에 나홀 동안 잠시 앉아보지도 못했다는 그녀는 "날개 돌친 듯 팔리는 기술서를 보니 우리 제과업계의 미래는 걱정 안 해도 되겠다"며 입가에 환한 미소를 띠었다.

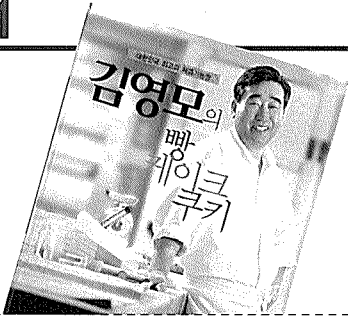
Special Thanks

협회홍보부스는 (사)대한제과협회 황일하 홍보분과위원장이 지휘봉을 잡고 전국의 지회·지부 사무국장이 책자 판매 및 부스 운영을 도맡아 이뤄졌다. 협회홍보부스를 맡은 사무국장들은 Siba 2005의 개막에 앞서 협회 주요 사업의 내용과 부스에서 판매할 책자의 개요를 익히느라 여념이 없었고, 막상 개막한 다음에는 제과인들의 꼬리를 무는 문의 탓에 나홀 동안 잠시 앉을 틈도 없이 바빴다. 이 같은 그들의 노고는 제과인 속으로 한 발 더 깊숙이 다가가기 위한 (사)대한제과협회의 노력을 보여준다.



협회홍보부스가 뽑은 Best Seller

01

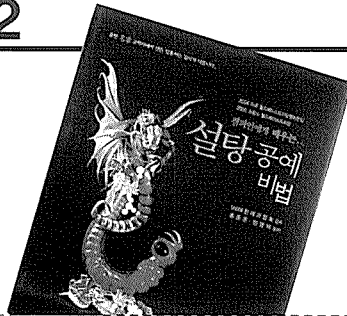


김영모의 빵·케이크·쿠키

김영모의 빵·케이크·쿠키는 원래 홈베이킹을 위한 레시피 북으로 출시됐지만 독창적이면서 우리 입맛에 딱 맞춘 레시피와 저자가 30년 동안 쌓은 남다른 제품 개발 노하우를 익히려는 프로 제과인들에게 한층 더 높은 인기를 끌었다.

김영모 지음 / 동아출판사 / 값 1만 5천 원

02

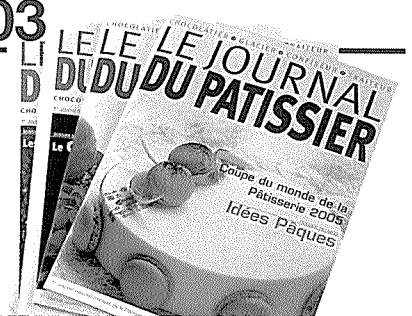


챔피언에게 배우는 설탕공예비법

세계 대회에서 당당히 1위를 차지한 '정영택' 과 '홍중훈', 두 사람이 뜻을 모아 펴낸 설탕공예 지침서. 설탕공예의 재료, 도구, 사용법 등 기초 상식부터 붓기, 당기기, 불기 등 다양한 테크닉을 이용한 실전 제품 만들기까지 한 눈에 보기 쉽게 정리했다.

홍중훈·정영택 지음 / (주)교학사 / 값 3만 3천 원

03



르 주르날 뒤 빠띠시에

우리나라에 월간 <베이커리>가 있다면 프랑스에는 <르 주르날 뒤 빠띠시에 Le Journal Du Pâtissier>가 있다. 협회홍보부스는 프랑스제과협회가 매달 발행하는 '르 주르날 뒤 빠띠시에'를 양국 협회 간 협정에 따라 원래 가격보다 20% 할인된 값에 정기구독 받았다.

프랑스제과협회 발행 / 1년 정기구독료 88유로

04



케이크 꾸미기 33가지

월간 <베이커리>에 연재돼 큰 인기를 끌었던 '데코레이션 마스터' 코너가 한 권으로 묶여 출간됐다. 저자 최문성 셰프는 우리 제과업계에서 감각 있는 손재주로 유명한 인물. 남과 다른 우리 제과점만의 개성이 담긴 케이크 장식물을 원하는 프로 제과인들에게 인기가.

최문성 지음 / (주)교학사 / 값 1만 8천 원

05

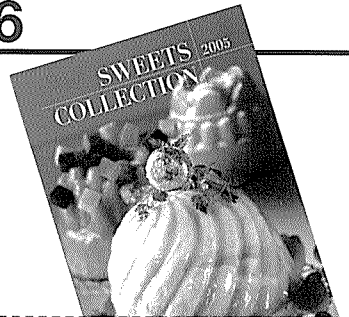


사랑 가득 애교 만점! 나만의 선물포장기법

(사)한국선물포장디자인협회 이현수·조재란 선생의 앞선 포장기법을 한눈에 배운다! 월간 <베이커리>에 실린 연재문을 엮은 덕분에 간단하지만 효과는 만점인 제과점 실용 포장법과 크리스마스·발렌타인데이·가정의 달 등 특수절을 위한 맞춤 포장 등이 눈에 띈다.

이현수·조재란 지음 / (주)교학사 / 값 9천 800원

06



스위츠 컬렉션 2005

매년 열리는 재팬케이크쇼·동경에 때 맞춰 발간하는 스위트 컬렉션 2005는 일본 최신 양과자의 결정판이다. (사)일본양과자협회연합회기술지도위원회와 (사)동경도양과자협회기술지도위원회 89명이 가장 자신 있는 제품을 하나씩 소개해 일본 양과자 기술의 진수를 보여준다.

(사)일본양과자협회연합회기술지도부 / 값 3천 엔

07

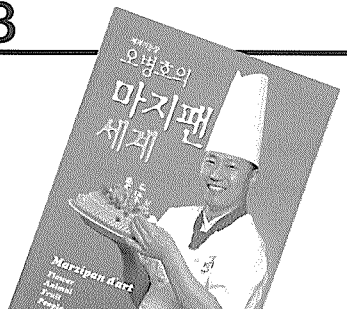


프로에게 배우는 설탕공예·빵공예

<베이커리>에 연재된 '프로테크닉 강좌' 가운데 오병호 셰프의 빵공예와 김영훈 셰프의 설탕공예를 한 데 엮어 출간했다. 꼼꼼한 손놀림이 눈에 띄는 빵 공예와 기발한 아이디어가 돋보이는 설탕공예로 공예의 기초를 다져본다. 빵공예와 설탕공예를 한 권으로 마스터하는 기회.

오병호·김영훈 지음 / (주)교학사 / 값 2만 3천 원

08



오병호의 마지팬 세계

마지팬 하나면 무엇이든 똑같이 만들어내는 오병호 셰프가 (사)대한제과협회와 손잡고 만든 마지팬 기술서. '오병호 스타일'로 귀엽게 캐릭터화한 동물과 과일을 따라 만들어보고 프루츠케이크 위에 어울리게 올리면 깔끔한 디자인의 마지팬 케이크가 완성된다.

오병호 지음 / (사)대한제과협회 / 값 1만 8천 원

