

2004 일본 크리스마스 케이크

개성 만점의 인기 제과점 & 백화점 케이크 결산

해마다 크리스마스가 되면 각 백화점 지하 베이커리에는 유명 파티시에가 선보이는 한정판매 크리스마스 케이크가 등장한다. 경쟁 뛰어오른 크리스마스 케이크 값에도 아랑곳없이 한정판매 상품을 사려는 고객들로 백화점은 북새통을 이룬다. 비싼 값에도 불구하고 고객의 주문이 끊이지 않는 비결을 공개하고 독특한 디자인이 돋보이는 제품으로 인기몰이를 하고 있는 제과점을 소개한다. 글과 사진_토미키 미와(富木美和)

2004년 일본의 크리스마스 케이크는 디자인적인 요소를 강조한 케이크와 심플한 데코레이션을 선보인다. 초콜릿 소재로 정성스럽게 만든 제품이 특히 많았는데 대부분 초콜릿의 질과 개성을 살린 제품이었다. 초콜릿 고유의 풍미나 씹살한 맛을 살린 '업그레이드 초콜릿 케이크'가 많아지고 있다는 사실은 주목할 만하다.

예전에는 아이들이 먹는 케이크를 만드는 과자점이 대부분이어서 리큐르를 사용하지 않는 크리스마스 제품을 많이 선보였다. 2004년에는 리큐르의 풍미를 살린 케이크가 많이 늘었

고 진하지 않은 리큐르 향과 적당히 부드러운 맛으로 제품을 한층 돋보이게 해주는 리큐르 케이크가 등장했다.

일본은 요즘 크리스마스를 부부끼리만 단출하게 보내거나 연인이나 친구들과 지내는 경우가 부쩍 늘어남에 따라 단순한 축하용 케이크가 아닌 맛과 질을 중시하는 어른들도 즐길 수 있는 상품 역할을 해낸다.

개성 만점의 제품으로 꾸준한 사랑을 받고 있는 제과점과 최신 트렌드의 흐름을 읽을 수 있는 백화점내 입점 베이커리에서 선보인 크리스마스 케이크를 들여다본다. ①

파티스리 비스퀴

파티스리 비스퀴는 수량 한정 상품 종류를 늘려 준비했다. 간단하고 심플한 케이크를 테마로 귀엽고 먹기 편하면서 어린이가 즐겨 먹을 수 있는 케이크를 준비했다. 지역성을 고려해 온가족이 즐겨 먹을 수 있도록 리큐르를 사용하지 않고 신선한 생크림으로 마무리한 점이 특징이다.

2003년에 비해 25%의 매출신장을 기록했다. 200개 한정 판매 상품 뷔슈 드 노엘 값 2천625엔. 앙글레즈 소스에 화이트 초콜릿을 섞은 가나슈에 휘핑크림을 혼합한 화이트 초콜릿 무스, 스위트 초콜릿 무스의 2단 무스와 쇼콜라 비스퀴로 만든 고급 초콜릿 뷔슈 드 노엘.

PATISSERIE BISUCUIT
주소 東京都葛飾區柴又5-7-1
연락처 03)5668-8870

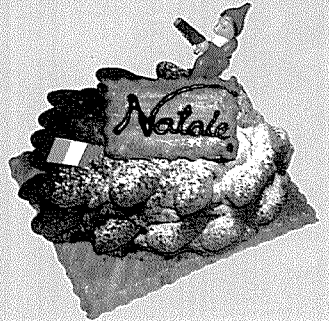


코누레 히로오

일본에서 정통 이탈리아 과자를 선보이는 곳으로 유명한 코누레 히로오. 유명 레스토랑과 외국인이 몰려있는 동경 히로오에 위치한 코누레의 카즈코 카가 쉐프가 선보이는 이탈리아 크리스마스 케이크는 적은 사이즈와 깊은 맛이 일품이다.

피노 디 나타레 케이크 1천 엔. 솔방울을 이미지로한 이탈리아 전통과자로 제누와즈, 파타 슈크레, 모카 크림, 가나슈, 캐러멜, 에스프레소 시럽으로 만든 크리스마스 케이크.

Conure 廣尾
주소 東京都渋谷區廣尾1-10-6
연락처 03)5475-6828



긴자 미츠코시 백화점 한정상품

미니 케이크부터 1만 엔을 넘는 엄청난 고가의 케이크에 이르기까지 다양한 케이크를 준비했다. 인기 파티시에의 한정 판매 상품이 인기를 끌었다.



1



2

1 菓乃實の社 노엘 블랑

화려한 선물 상자를 이미지로 만든 케이크. 피스타치오 스펀지 사이에 2종류의 크림을 쌓아 만든 케이크에 리본을 두른 크리스마스 케이크.

2 와비사 和栗의몽블랑

최상질의 밤으로 만든 부드러운 마롱 크림을 사용한 몽블랑 케이크.

3 파티스리 퀸 아리스 가또 드 노엘

인기 베이커리 오너쉐프의 창의성이 돋보이는 케이크. 과일, 생크림만으로 화려하고 고급스러운 쇼트케이크를 만들었다.

4 죠도 뷔슈 드 노엘

장작 모양을 한 뷔슈 드 노엘 위에 과일, 견과류를 올려 재미있는 데코레이션을 선보였다.



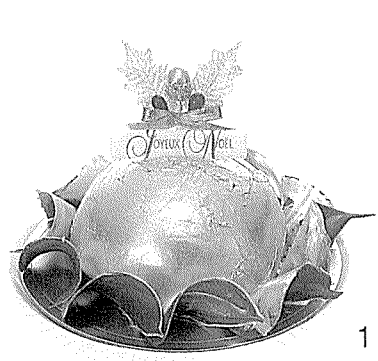
3



4

마쓰야 긴자 백화점 크리스마스 케이크

마쓰야 긴자 백화점만의 특별 레시피로 만든 오리지널 케이크를 선보였다. 철저한 사전 예약제로 판매되는 크리스마스 케이크를 소개한다.



1



2

1 미쿠니 긴자 쇼콜라조르

둥근 왕관을 연상케하는 케이크. 초콜릿 무스 안에 부드러운 프랄리네 크림, 구운 카가오빈을 넣어 한층 업그레이드한 맛을 느낄 수 있다.

2 成城風月堂 화이트 크리스마스

쇼콜라 스펀지 사이에 딸기 크림, 생초콜릿 크림을 샌드하고 딸기 과육을 사용한 휘핑크림을 올린 탑 모양 크리스마스 케이크.

3 데오브로마 데오 노엘

최고급 초콜릿을 사용한 오리지널 초콜릿 케이크.

4 doux JUNKO YOKOI

꽃 모양 사블레 위에 3종류 슈(커스터드, 초콜릿, 프랄리네)를 쌓은 크리스마스 케이크. 견과류를 듬뿍 올려 마무리했다.



3



4