



(주)하모니푸드의 네덜란드 치즈 '에담' '고다'

품격 샌드위치 위한 긴급 제안

가짜 다이아몬드 '큐빅' 이 세상에 많아질수록 천연 다이아몬드의 가치가 올라가듯 가공치즈에 비해 훨씬 풍부한 맛과 향을 지니는 천연치즈는 우리 제과점 샌드위치의 품격을 한층 업그레이드해주는 다이아몬드 같은 존재다. (주)하모니푸드의 '에담' 과 '고다' 는 샌드위치에 가장 알맞은 천연치즈 세계의 명품 중의 명품으로 꼽힌다.

글_김미선 기자·사진_전문식

흔히 '큐빅' 이라 불리는 인공 다이아몬드는 언뜻 보기에는 천연 다이아몬드와 다를 바 없이 반짝이지만 불빛에 한 번 비춰보기만 해도 다이아몬드 고유의 영롱한 광채를 찾을 수 없어 '가짜' 임이 쉽게 드러난다. "다이아몬드만큼 '진짜' '가짜' 를 가려내기 쉬운 보석도 없다"는 속설은 가짜가 아무리 따라가려해도 닿을 수 없는 진짜만의 특별한 매력이 분명히 존재한다는 데서 비롯한다. 우유로 만든 '치즈' 도 이렇듯 단순한 '진짜와 가짜의 법칙' 에서 예외가 될 수 없다.

네덜란드 치즈 '에담' 과 '고다' 는 다른 첨가물 없이 오로지 우유만 발효시켜 만드는 천연치즈다. 우유 1kg으로 얻을 수 있는 치즈가 고작 100g 남짓에 불과하다는 희소성으로 인해 귀한 정도가 다이아몬드나 다를 바 없다. 반대로 슈퍼에서 쉽게 살 수 있는 슬라이스 치즈는 천연치즈를 재단하고 남은 부스러기에 버터 등의 여러 가지 첨가물을 섞어 만들기 때문에 흔히 '가공치즈' 로 통한다. 100% 우유로 만든 천연치즈가 여러 가지 첨가물이 배합된 가공치즈에 비해 치즈 특유의 맛과 향이 진하게 배어나는 것은 당연한 이치일 것이다.

(주)하모니푸드는 지난 1997년 정통 네덜란드 치즈를 우리나라 제과점에 처음으로 소개한 업체다. 이미 1994년부터 샴페인, 초콜릿, 사탕 등 제과점과 관련한 식품을 하나 둘 수입해오던 하모니푸드는 우리나라 제과점 실정 하나하나를 꼼꼼히 따져본 다음에야 수입할 천연치즈의 종류를 결정했다. 스위스의 '에멘탈' 이나 프랑스의 '카망베르', 영국의 '체다' 처럼 세계 유수의 치즈를 뒤로하고 하모니푸드가 유독 네덜란드의 치즈 '에담' 과 '고다' 에 주목한 이유는 뭘까.

샌드위치와 찰떡궁합 자랑하는 네덜란드 치즈

빨간 왁스 옷이 인상적인 '에담' 은 지방을 약간 빼 탈지우유로 만든 치즈로 짠맛이 나면서 부드러운 향이 특징이다. 네덜란드 치즈

생산량의 60% 이상을 차지하는 '고다' 는 유지방이 많아 식감이 부드럽고 호두나 밤 등 견과류를 닮은 고소한 맛이 일품이다. '에담' 과 '고다' 모두 맛과 향이 순하고 부드러워서 치즈에 익숙하지 않은 우리나라 사람의 입맛에도 무난할 뿐 아니라 빵은 물론 닭고기나 햄 등의 육류, 야채와 과일 등 다양한 식재료와 잘 어울려 샌드위치용으로 안성맞춤이다.

게다가 너무 딱딱하지도 그렇다고 너무 무르지도 않게 적당히 단단해서 제과점에서 한 장씩 얇게 슬라이스해 쓰기도 좋다. 하모니푸드가 '에담' 과 '고다' 의 가치를 높이 산 이유도 우리 제과점 특성에 잘 맞는 수월한 작업성 때문이다. 유통기한이 짧은 치즈의 특성 탓에 통관 등 유난히 까다로운 수입과정을 거치다보면 정작 판매기간이 너무 짧아져 치즈를 수입하는 업체들이 낭패를 보는 경우가 허다한데 다행히 '에담' 과 '고다' 의 경우 다른 치즈에 비해 유통기간이 제법 긴 편이라 안정적으로 사용할 수 있다는 점도 그들이 지닌 장점 가운데 하나다.

요즘 우리나라에서 '잘 나간다' 고 소문난 제과점 가운데 낱장씩 포장돼 작업성이 좋은 가공치즈 대신 직접 슬라이스하는 번거로움에도 불구하고 맛과 향이 진하고 고급스러운 천연치즈를 쓰는 곳이 점점 늘고 있다. 사실 '에담' '고다' 등 천연치즈의 값은 슈퍼나 우유대리점에서 쉽게 사서 쓰는 가공치즈에 비하면 무척 비싼 편이다. "비싼 만큼 그만큼의 값어치를 톡톡히 할 것" 이라는 하모니푸드 최병순 대표의 자부심 섞인 말처럼 '에담' 과 '고다' 는 샌드위치 속에 조금만 넣어도 웬지 모를 깊은 맛이 감돌게 하는 마법사 같은 매력이 있는 치즈다.

'비싼 만큼 값을 한다' 는 단순한 진리야말로 우리 생활 속의 명품을 설명하는 가장 적절한 표현이 아닐까. 하모니푸드의 네덜란드치즈 '에담' 과 '고다' 는 우리점포 샌드위치를 한 단계 업그레이드할 명품임에 틀림없다. 🍷



interview



(주)하모니푸드 최병순 대표이사

(주)하모니푸드는 치즈, 초콜릿 등의 식재료에서 디자인, 마케팅에 이르기까지 제과점에 뿌리를 둔 종합식품서비스를 내세우고 있는 회사다. 그들이 수입하는 식재료는 대부분 외국에서도 '명품'으로 손꼽히는 제품이 많다. 하모니푸드가 가장 중요시 하는 가치가 바로 누구나 믿고 선택할 수 있는 '품질'에 있기 때문이다.

네덜란드 치즈를 국내 제과시장에 소개하게 된 계기는 무엇입니까?

우리 회사가 네덜란드 치즈를 수입하기 시작한 것은 1997년부터입니다. 무알코올 샴페인 수입을 위해 폴란드를 방문할 일이 많았는데 그때마다 네덜란드 암스테르담 공항에서 2~3시간 경유하곤 했죠. 치즈로 유명한 나라답게 그곳 면세점의 30% 이상이 치즈를 파는 공간이었습니다. '우리나라 제과점들도 이렇게 품질 좋은 치즈를 쓸 수 있으면 참 좋겠다'는 생각이 스쳤고, 그때부터 치즈에 관심을 갖고 수입을 추진하게 됐습니다. 다행히 건강빵 붐이 일면서 식빵을 위주로 한 일본식 샌드위치에서 점점 바게트 등의 하드계열 빵으로 만드는 유럽식 샌드위치가 인기를 끌게 되면서 수입 초기보다 관심이 상당히 높아졌습니다.

'에담' '고다' 외에 또 어떤 치즈가 우리나라 제과점에 어울릴까요?

천연치즈로는 이탈리아산 고급치즈 '파라노'를 권할 만합니다. 짭짤한 맛이 우리나라 사람들 입맛에 잘 맞고 맛이 강해 샌드위치에 넣었을 때 치즈 맛이 잘 살아나죠. 가공치즈 종류로는 햄처럼 혼연처리 방식으로 만든 '스모크 치즈'를 추천하고 싶습니다. 치즈 특유의 맛에 스모크 향이 더해진 독특한 풍미와 플레인, 블랙페퍼, 레드페퍼 등 다양한 맛이 더해져 입맛에 따라 골라 쓰면 됩니다.

Information

상 호 (주)하모니푸드

대표이사 최병순

설립년도 1994년

연 혁 1994년 제과점 전문 '하모니이벤트' 창립

1996년 초콜릿, 사탕, 샴페인 등 '하모니식품'으로 확장

1997년 네덜란드 천연치즈 수입

2002년 샌드위치전문점 '카페 존' 오픈

주 소 경기도 하남시 창우동 374번지 (주)하모니푸드

연 락 처 Tel : 031)794-0018, Fax : 031)794-6996

대표 제품

(주)하모니푸드는 네덜란드치즈 '에담' '고다' 외에도 세계적인 명품으로 통하는 미니 초콜릿 및 비스킷 브랜드 '스위스 델리스'로도 유명하다. 최근에는 또 다른 명품 몬바나 초콜릿을 수입해 국내에 시판 중인데 고객이 원하는 포장에 디자인이나 로고를 새겨 넣을 수 있어 인기제품으로 떠오르고 있다.



몬바나 초콜릿 몬바나 초콜릿은 '기성제품답지 않게' 로맨틱하고 고급스러운 디자인이 돋보이는 초콜릿이다. 개별 기업이나 제과점이 겉포장에 자신만의 로고를 인쇄할 수 있어 점포 이미지 홍보나 특별한 행사의 기념품으로 적당하다.



프레시맨 올리브 오일 웰빙 열풍에 맞춰 올리브 오일을 첨가한 식물성 마가린 제품으로 버터를 대신해 식빵이나 바게트에 발라먹으면 좋다. 느끼하지 않고 담백한 맛이 장점이며 건강에 유해한 트랜스 지방이나 콜레스테롤 걱정 없는 건강 제품이다.