

담당\_정슬이

다크 초콜릿 연구 붐물

## 기침 잡는 초콜릿 효능 연구

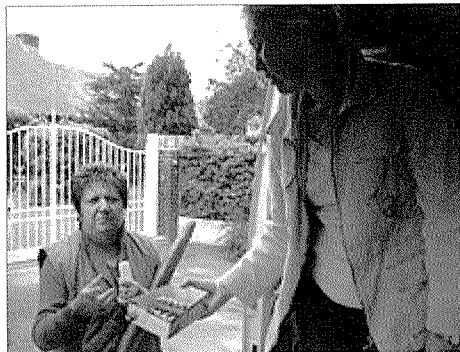
영국 런던황실대학 피터 제이 반 박사(Peter J. Barnes)와 흥부 연구소는 초콜릿에 함유된 특정 물질을 추출한 결과 기침을 멈추게 하는 데 감기약으로 복용하는 시럽보다 효능이 있다고 밝혔다. 연구 결과 기존에 감기약으로 복용하는 시럽은 심리적 치료의 효과 외에 효능이 거의 나타나지 않았고 초콜릿의 경우 테오브로민 성분이 기침을 줄인 것으로 나타났다. 또 테오브로민은 부작용이 없는 것으로 알려져 의약품으로 실용화 가능성이 높은 것으로 알려졌다. 이번 연구는 10명의 실험자를 대상으로 진행됐고 200g의 초콜릿에서 물질을 추출한 결과로 미흡한 점이 지적돼 영국 의학계는 차후 연구 성과를 주목하고 있다.

제6회 '유기농의 봄' 전야제

## 유기농 피크닉으로의 초대

6월 1일 수도 파리의 심장부인 트로카데로 연못에서 유기농 피크닉(Pique-nique bio)을 마련해 파리 시민들을 초대했다. 오후 4시부터 밤 9시까지 다양한 유기농 제품을 시식하는 자리를 마련한 피크닉 현장은 유기농 재료로 만든 다양한 빵을 전시하고 시식하며 유기농 우유를 소개하는 우유 바, 즉석 유기농 주스 바를 설치하는 등 모든 유기농 제품을 직접 맛볼 수 있는 시식 행사장으로 꾸며진다.

유기농 피크닉은 6월 2일부터 12일까지 11일 동안 파리 전역에서 개최되는 '유기농의 봄(Printemps)' 행사에 앞서 전야제로 치러졌다. 유기농의 봄 행사는 올해로 6회 째를 맞는 유기농 산업 진흥 행사로 수많은 볼거리와 22개 지역의 유기농 특성화 제품을 만날 수 있다. 프랑스인들의 유기농 제품에 대한 높은 관심과 선선한 저녁 에펠탑이 보이는 트로카데로에서의 유기농 피크닉에 많은 사람들이 방문할 것으로 예상된다.



## Prism

프랑스 제빵업계 최고 축제

## 제 10회 빵 축제(La Fête du Pain)



프랑스 곳곳에서 빵 축제(La Fête du Pain-라 페트 뒤 빵)가 지난 5월 10일에서 16일까지 일주일 동안 걸쳐 개최됐다. 축제의 막이 오른 5월 16일은 프랑스에서 제빵사들의 날인 생오노레(Saint-honoré:제빵사들의 성인)의 날이기도 해 온 나라가 떠들썩했다.

파리 시청은 빵 축제 10주년을 기념해 축제기간 동안 유럽연합 25개 국가에서 빵 대표단을 맞이하고 2005년 '최고의 바게트' 영예의 쉐프 초청 제품 실연행사와 설탕 제품 시식 행사를 개최하는 등 성대한 축제를 이끌었다. 빵 축제의 주인공인 제빵사들은 음악이 흐르는 시가행진을 벌이고 빵공예, 특수빵 제품 등의 시식행사를 진행해 시민들과 함께했다. 설탕 제조 과정을 담은 만화 영화를 상영하고 어린이 빵 만들기 체험 행사 등 어린이들을 위한 행사도 빠지지 않고 곳곳에서 펼쳐졌다. 각 시도별로 전통 빵 전시회를 비롯해 상상력을 동원한 특별한 빵 대발견, 빵 공장 견학 등 각각 다채로운 행사가 열려 빵 축제를 실감하게 했다. 또 최고의 빵 선발전회 및 세상에서 가장 긴 빵과 가장 무거운 빵 신기록에 도전하기도 했다.

올해로 10회를 맞은 빵 축제는 1996년 당시 중소기업부 장관이었던 장 피에르 라파랭(Jean-Pierre RAFFARIN) 현 프랑스 수상이 창안한 이래로 프랑스 제빵업계의 발전과 함께 국민 축제로 자리매김했다. 라파랭 수상은 수상 관저에서 관계 장관들과 제빵사들이 한데 모인 축제의 개막 행사에서 축사를 통해 "빵이야말로 미래 유럽의 식생활을 주도할 식품 중의 하나"라고 강조하면서 프랑스 제빵기술자들을 격려했다.

트럭을 개조한 이동식 빵집 성업

## 부아네 빵집의 '찾아가는 서비스' 화제

프랑스 북부 작은 도시 메닐 레움(Mesnil-Réaume)에서 트럭을 개조해 이동식 빵집을 운영하고 있는 빵집이 있어 화제를 모으고 있다. 매일 아침 메닐 레움에 있는 부아네(Boinet) 빵집에서 두 대의 트럭이 마을을 향해 떠난다. 다니엘 부아네(Daniel Boinet) 씨는 메닐 레움에서 20년째 빵집을 운영하면서 첫 번째 빵 트럭이 출발하는 아침 7시에 맞춰 제품을 생산한다. 400~500개의 바게트와 200~250개의 빵 제품을 두 대의 빵 트럭에 나눠 싣고 마을로 출발해 700여 명의 주민들에게 직접 빵을 배달하듯 판매한다. 주 고객인 이에르 계곡과 언덕에 사는 노인들에게 부아네 빵집의 '찾아가는 서비스'는 매우 뜨거운 반응을 얻고 있다. 시내까지 매일 빵을 사러 나가기 어려운 주민들에 맞춰 탄생한 부아네 빵집의 서비스가 생활에 깊숙이 자리 잡으면서 우체부보다 더 기다려지는 존재라는 것이 마을 주민들의 입장이다. 부아네 빵집은 개수대와 냉장 쇼케이스를 갖춰 유럽연합의 위생 인증을 받은 두 대의 새 트럭으로 앞으로도 계속 손님들을 찾아갈 예정이다.

# World News Japan News

담당\_박소희

## 손으로 가볍게 집어먹을 수 있는 양과자 진열 핑거 스위트 테마로 한 신감각 양과자점 'mig' 오픈

(주)치즈 팩토리는 JR오미야 역내 상가 'ecute 오미야(大宮)' 안에 '핑거 스위트'를 컨셉으로한 신사업형태 'mig'를 오픈했다. mig는 손으로 가볍게 집어 먹을 수 있는 양과자를 진열한 것이 특징이다. "mig는 프랑스어로 '귀여운, 사랑스러운'이라는 뜻을 담아 만든 새로운 브랜드이다. 양과자의 고급화가 진행되고 있는 가운데 더욱 손쉽게 즐길 수 있고 접시, 포크를 사용하지 않고 먹을 수 있는 핑거 스위트로 승부했다."라고 홍보담당자가 전했다.

제품은 케이크 8종류, 구움과자 7종류, 검은콩, 생강, 콩가루 등 다양적 소재를 가미한 양과자에 버터크림 등 농후한 소재를 사용해 프렌치 풍의 맛과 동양의 정신을 융합했다. 버터크림을 샌드한 스틱 상의 '프렌치 쇼트 케이크' 그 외에 녹차의 일종인 호우지 차의 뿌미 케이크와 말차, 콩가루, 코코아 3종류의 가나슈를 바베큐처럼 고창이에 꽂은 'mig풍 브로슈레', 먹기 어려운 밀푼유를 스틱 상으로 만든 '검은깨 밀푼유' 등이 있다.

■ 주소 : 埼玉縣さいたま市大宮區錦町630 JR東日本大宮驛構内

■ TEL : 048)648-8636

## 웨미리 레스토랑 중심으로 인기 70%의 양과 가격 도입한 소메뉴 인기

외식업체에서 손님을 끌 수 있는 새로운 방안으로 예전보다 양이 적은 소메뉴를 개발, 출시해 인기를 얻고있다. 대형 웨미리 레스토랑 '로열 호스트'는 3월부터 햄버거, 카레 등 종래 70%의 양과 값을 받는 메뉴를 도입했다. 또한 편의점 업계에도 소용량 도시락 세트를 판매하는 곳이 차츰 늘고있다. 소메뉴는 저렴하면서 양이 적은 찾는 고객을 위해 중고생층과 다이어터를 하는 여성 고객을 대상으로 개발된 메뉴이다. 같은 상품이라도 양과 가격을 고객에게 맞춘다면 폭넓은 고객층이 원하는 욕구에 대응할 수 있다.



소화촉진과 릴렉스 효과 만점

## 독특한 향과 효능으로 허브티 인기몰이

소화촉진, 릴렉스 효과가 있는 허브티의 인기가 상승가를 치며 오리지널 블렌드를 제공하는 전문점도 증가하고 있다. 허브티의 매력은 커피, 차와 달리 카페인이 없어 다양한 허브의 종류에 따라 독특한 향과 효능이 있다는 점이다. 향을 맡는 것만으로 아로마 테라피와 같은 릴렉스 효과를 얻고 마시는 것으로 비타민, 미네랄 등의 약용성분 섭취가 가능하다.

2005년 봄 주목받았던 페퍼민트, 엘더 플라워, 백합을 블렌드한 허브티 등은 목과 코를 시원하게 하고 꽃가루 알레르기가 있는 사람에게 인기가 있는 것으로 알려졌다. 레몬 글래스, 레몬 바베나, 메리사, 페퍼민트, 메리 골드 등 소화촉진효과가 있는 허브를 블렌드한 허브티는 식후에 마시면 좋다. 편안한 취침을 원할 때에는 로즈 라벤더, 카모마일 등 릴렉스 효과가 있는 허브티를 마시면 불안, 긴장을 풀어준다. 미용에 신경쓰는 여성에게 인기있는 허브로 비타민 C를 듬뿍 포함한 하이비스카스, 로즈힙에 연역강화, 살균소독, 항감염작용 등의 효과가 있는 엑나세이를 블렌드하면 감기에방에 효과가 있다. 허브를 섞을 때 특별한 규칙은 따로 없고 그 날의 기분이나 몸의 상태에 맞춰 오리지널 허브티를 즐기는 사람도 증가하고 있다.

## Prism

음식문화와 기술의 축제 한마당

## FOOMA JAPAN 2005 국제식품공업전

**FOOMA JAPAN 2005 国際食品工業展**  
International Food Machinery & Technology Exhibition  
Japan Food Machinery Manufacturers' Association

**MENU**

- ABOUT EXHIBITION
- SHOW PROFILE
- RANGE OF EXHIBITS
- VISITOR REGISTRATION
- HOTEL ACCOMMODATION
- INTERNATIONAL LOUNGE
- VENUE
- FOOMA NAVI (Exhibitor Search)
- PARTICIPATION GUIDE
- MESSAGE FROM THE CHAIRMAN
- RANGE OF EXHIBITS
- FEATURES
- INFORMATION
- ANALYSIS OF VISITORS
- QUESTIONNAIRE ON VISITORS

**食**  
食の文化は技術の集結

**FOOMA JAPAN**  
INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION  
2005 国際食品工業展

平成17年6/7(水)~10(金)  
10:00~17:00 (11日09:18:00)  
東京ビッグサイト

(사)일본식품기계공업회에서 주최하는 제28회 'FOOMA JAPAN 2005'(국제식품공업전)이 6월 7일부터 10일까지 4일 동안 동경 빅사이트에서 열린다.

이번 전시회는 586개 업체, 2천 533개 부스가 참가해 '식(食)의 제전·기술의 집결'이라는 주제로 열려 식품산업계가 안고 있는 과제에 대응하고 식품제조·가공기술의 진보·향상을 위해 폭넓은 전시내용으로 개최된다. 올해는 일본 국내외에서 11만 명의 관람객과 다채로운 기업, 역대 최대인 2천500 부스가 참가해 대성황을 이룰 것으로 예상된다. 1978년 제1회 전시회가 개최된 이후 식품제조, 가공기계를 중심으로 원료처리부터 포장 환경 분야에 이르기까지 포괄하는 트렌드쇼로서 국제식품공업전은 아시아 최대규모 전시회로 자리잡았다. FOOMA JAPAN 2005는 동경 빅사이트 전시장 6홀 전체를 활용해 식품제조·가공에 관한 분야를 총망라한 국내 최대 정보교류의 장(場) 역할도 담당한다. 전시회와 더불어 여러 가지 부대행사의 일환으로 열리는 아카데미 프라자에서는 식품기계, 식품회사, 대학 및 연구기관의 연구자의 산학교류가 펼쳐진다. 또한 일본식품공업협회, 일본식품기계공업회가 공동주최한 포럼 2005에서는 '식품과 제조환경에 미치는 살균의 다각도 접근방법'이라는 주제로 심도 깊은 토의와 AIB FOOMA 특별 강연회, 미미(美味)기술연구회 심포지움, SQF 심포지움 등이 이어진다. 또한 토코쇼, 식품 재활용 기획, FOOMA 스페셜 팩 투어 등이 함께 열려 알차고 유익한 전시회로 진행된다.

홈페이지 : [www2.fooma.or.jp/fooma2005](http://www2.fooma.or.jp/fooma2005)