



신소재를 이용한 양과자로 주목받는 과자점 캐롤린 Caroline

요즘 일본에서는 짧음과 탄탄한 기술을 바탕으로 새롭게 제과점을 오픈하는 오너쉐프가 속속 등장하고 있다. ‘줌 인 재팬’은 일본에서 자신만의 독특한 색깔로 운영하는 새로운 점포를 기자가 직접 취재해 소개하는 코너다. 이번 호에서는 동경제과학교 오랫동안 교사를 맡아오던 나카가와 지로 쉐프가 오픈해 최고 전성기를 누리고 있는 캐롤린(Caroline)을 소개한다. 글과 사진_박소희 기자

동경제과학교에서 12년 동안 양과자과 교사로 재직한 나카가와 지로 쉐프가 2003년 5월에 오픈한 캐롤린은 언제 방문하더라도 신선하고 풍부한 제품을 만날 수 있어 꾸준한 인기를 얻고 있는 제과점이다. 생과자 약 65종류, 구운과자 50종류, 페이스트리 10종류, 콘피즈리 등 많은 제품과 계절별 메뉴가 장식한다. 언제 방문해도 ‘신선’이라는 이미지를 손님들에게 심어주고 싶은 쉐프 육심과 주택가에 위치해 어린이와 함께 매장을 찾는 손님이 많기 때문에 어린이들에게 케이크를 고를 수 있는 재미를 주고 싶은 마음이 더해져 항상 신선하고 다양한 제품을 만든다고.

캐롤린이 오픈부터 지금까지 인기를 얻고 있는 또 다른 이유 중의 하나는 새로운 소재를 다양하게 접목시킨 신제품을 꾸준히 출시하는 것이다. 캐롤린의 제품 절반은 매출을 높이는 대표하는 제품, 나머지 절반은 계절감을 살린 제품이나 가볍게 즐길 수 있는 제품, 특별한 것만을 고집하는 마니아를 위한 제품으로 구성된다.

몇 종류의 허브를 섞어 만든 약초술을 넣은 시럽에 절인 사바랭에 카루다몽 풍미의 오렌지 무스를 올린 ‘이그나스’, 고당도 토마토를 사용한 ‘앙리’, 제철 소재인 고구마, 호박을 사용한 제품, 두유와 땅콩으로 만든 크림을 이용한 ‘코트’, 쌀가루로 만든 스펤지에 흑설탕을 넣어 휘핑한 크림을 샌드한 ‘소피’, 헤이즐넛 스펤지에 아니스 무스를 넣어 만든 ‘쟈스팅’ 등 캐롤린에서만 찾아볼 수

주소 東京都練馬區春日町6-10-28

전화 03-3926-0711

영업시간 10:00~19:30

정기휴일 수요일



1 약 65종류의 케이크가 진열된 매대. 그 중 절반이 캐롤린을 대표하는 제품이다. 2 갖가지 과일을 올려 소량만 만들어내는 페이스트리류. 3 브리오슈, 쿠템호프 등 대표적인 프랑스빵도 구워낸다. 4 새롭게 마련한 초콜릿 진열대. 최고급 초콜릿을 사용해 만든 수제 초콜릿. 5 고구마 맛을 한층 업그레이드한 스위트 포테이토. 6 먹기 간편한 크기로 포장한 갖가지 구움과자.

66 15평 규모의 캐롤린 매장에 들어서면 케이크 진열대, 콘피즈리 진열대가 들어서 있고 눈이 휘둥그렇게 될 정도로 많은 제품 수에 놀라게 된다. 미각과 시각을 함께 만족시키는 훌륭한 제품과 친절한 직원들, 밝은 인테리어가 돋보이는 캐롤린 매장을 살펴본다. 99



있는 독특한 제품이 가득하다. 신소재를 이용해 제품에 응용하는 아이디어는 대부분 나카가와 쉐프가 동경제과학교 교사로 재직하던 시절 친하게 지내던 화과자 교사로부터 배운 화과자에서 얻는다고. 캐롤린에서 쓰는 모든 재료는 전부 농가와 계약을 맺어 공급받아 신선도를 자랑한다. 나카가와 쉐프는 앞으로 주목받을 소재로 동양 과일을 꼽는다. 감을 이용해 케이크를 만들면 재미있는 케이크가 탄생할 것이라고 자신있게 말한다.

나카가와 쉐프가 신제품을 만들 때 가장 중요하게 생각하는 것은 전체적인 균형이라고. 식감과 계절감의 조화가 무엇보다 중요하다. 식감을 위해서는 가볍고 부드러운 무스에 바삭바삭한 맛을 합쳐서 한 개의 케이크에 여러 가지 식감을 느끼게 해 질리지 않게 한다. 계절감을 위해서는 가을에는 고구마, 호박 햅쌀 등 계절 소재를 이용한 제품을 개발한다. 전년에 판매한 계절 메뉴를 올해 다시 만든다고 해도 같은 레시피로는 내놓지 않는다. 예를 들어 ‘르네’라는 제품에 들어간 호박 페이스트는 전년에 넣지 않았던 흑설탕을 첨가하는 등 새롭게 선보여 언제나 최고의 제품만을 고객에게 제공하도록 항상 신경쓴다.

다른 제과점에는 없는 캐롤린만의 특별한 케이크를 개발하기 위해 끊임없이 연구하는 나카가와 쉐프의 정성이 듬뿍 담긴 캐롤린의 신제품 행진은 계속 이어질 것이다. 99