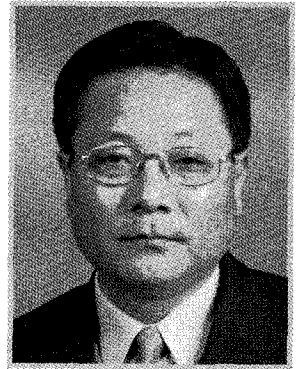


## 일반란과 고급란의 차이는?

### 1. 소개

일본경제신문 자회사인 트렌디라는 책자에서 '05년 4월 호에 기획 특집으로 다른 여러 가지 상품의 고급 제품과 보통 제품을 비교 분석한 내용중 고급 계란과 보통 계란을 비교한 내용이 있어 이를 번역 소개하고자 하며 국내 제품에 대한 내용은 아님을 밝혀둔다.



송진희  
파스코 대표

### 이런 상품을 체크 하였다.

<p>①오골계가 낳은 유정란 소비자 가격 630엔(6개입) 「오골계를 개량한 소형 닭이 낳은 유정란. 자연방사로 사육하였다.」라고 강조한다. 백화점에서 구입</p>	<p>②건강한 닭이 낳은 계란 소비자 가격 291엔(6개입) 대지를 자유롭게 뛰어 다니며 태양광을 몸에 받도록 방사사육한 닭이 낳은 계란. 고급 슈퍼마켓에서 구입</p>	<p>③영양강화란 소비자 가격 186엔(6개입) 「비타민 E를 5.5mg 함유. 사료는 식물성이며, 초산의 계란. 감치는맛」을 강조한다. 슈퍼마켓에서 구입</p>	<p>④싼 계란 소비자 가격 210엔(10개입) 포장은 심플. 고객을 끄는 것을 겨냥하여 싸게 판매되는 것으로 진기한 것이 아닌 잘 알려진 계란. 슈퍼마켓에서 구입.</p>
			

## 검증 : 여러 가지 먹는 방법으로 맛을 비교 하였다.

맛 있는 것은 1개 31엔의 영양 강화란으로 삶으면 진하고 감치는 깊은 맛을 느낄수 있었다. 또한 스크램블 에그나 계란 후라이를 해도 감치는 맛이 충분했다. 싼 계란과 비교해서 약 1.5배 값이 높다는 코스트 퍼포먼스는 비교적 높은 편. 1개 100엔 이상 하는 유정란은 가격에 걸맞는 맛이 있다고 말하기는 어렵다. 보통은 싼 계란으로 충분하다. 여유가 있다면, 1개 30엔대의 영양 강화란을 선택하는 것이 좋을 것 같다.

### ▶ 테스트 방법

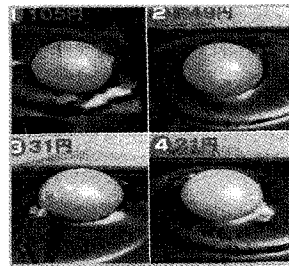
조리, 시험을 담당한 사람은 요코하마 그랜드 인터컨티넨탈 호텔(요코하마시)의 河野純一 셰프. 4 종류의 먹는 방법으로, 각 계란의 맛의 차이를 비교 하였다.

(우도 : 평가를 한 河野 셰프)



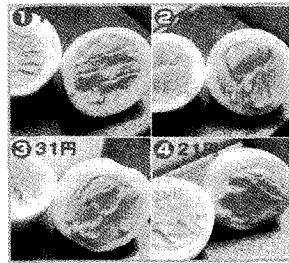
### 1) 생각

육안으로 본 바로는 어느것도 신선 하였다. 난황을 둘러싼 난백이 솟아 올라 있다. 금회의 유정란(①)만 약간 작다. 휘저어 먹어보니 싼 계란(④)만 난백의 입맛이 약간 좋지 않았다. 단, 밥에 비벼서 먹어보니 문제가 없었다. 4가지 모두 맛이 좋고 계란에 의한 차이는 발견되지 않았다.



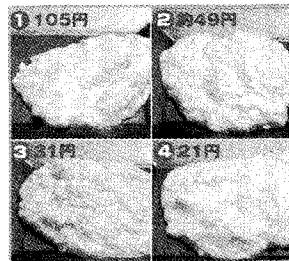
### 2) 삶은 계란

반숙 상태로 소금을 쳐서 시식 하였다. 금회의 약간 작은 유정란(①)은 난황에 비해 난백이 적어 입맛이 좋지 않았다. 삶은 계란용으로는 맞지 않는 듯 하다. 건강란(②)과 영양 강화란(③)은 맛이 좋았다. 싼 계란(④)은 입맛이 약간 나쁜 것이 거슬렸다.



### 3) 스크램블 에그

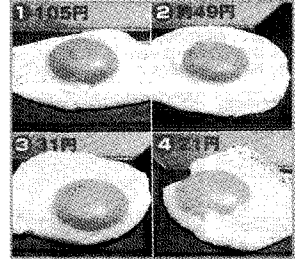
계란 2개에 소금 1g, 버터 5g 을 첨가 하였다. 유정란(①)은 맛이 확실히 농후 하다는 느낌이었고, 그 절반 가격 이하인 영양 강화란(③)도 감칠 맛이 깊어 맛이 좋았다. 단 맛이 진하고



감치는 맛은, 건강란(②)이나 싼 계란에 비교해서 조금 싱거웠다. 싼 계란도 일정한 감치는 맛이 느껴졌다.

#### 4) 계란 후라이

난황이 반숙으로 되도록 후라이 하였다. 건강란(②)은 난백이 옆으로 흘러 버렸다. 감치는 맛이 느껴지는 순서대로 나열하면, 영양 강화란(③), 유정란(①), 건강란(②), 싼 계란(④) 순이었다. 영양 강화란은 감치는 맛이 뛰어나고 은은한 소금 맛도 느껴졌다. 맛을 첨가하지 않더라도 충분히 맛이 있었다.



### 부가가치를 강조하여 가격은 최대 5배 과연 상상하는 바와 같이 맛은 있을까?

브랜드 계란이 인기가.

강조하는 문구를 무기로 아주 높은 가격으로 판매되고 있다. 하지만 중요한 맛은 어떨까? 검증한 브랜드 계란은 「유정란(1개 105엔)」, 「닭을 방사하여 기른(1개 약 49엔, 이하 건강란)」, 「영양 강화란」이다. 특히 전자의 2개는 그 이름을 들으면 싼 계란 보다도 맛이 있을 것 같은 기대를 하게 된다.

요코하마 그랜드 인터콘티넨탈 호텔의 河野純一씨에게 싼 계란을 더하여, 4개의 맛평가를 의뢰 하였다. 보통의 싼 계란 보다 맛이 있었던 것은 영양 강화란과 건강란이었다. 약간 반숙으로 삶은 계란으로 하면 전부 진하고 감치는 맛이 있었다. 스크램블 에그도 2개의 평가는 높았다. 특히 영양 강화란은 그다지 가격이 높지 않으면서도 감치는 맛이 농후 하였다. 「감치는 맛이 생명인 카스타드 크림용으로 적당하다.」(河野 쉐프). 싼 계란의 5배나 높은 가격인 유정란은, 기대에 어긋난 결과였다. 금회의 결과에 한해서는 가격에 상응하는 맛이 있다고는 할 수 없었다. 맛이나 입 안의 촉감에 대해서 뛰어난 점이 발견되지 않았다. 한편 밥과 함께 먹는 경우 어느것도 싼 계란과 큰 차이가 없는 맛이였다. 「밥의 단맛에 지워져 버렸는지도 모르겠다」(河野 쉐프). 계란을 밥과 함께 먹는다면 싸고 신선한 계란이라면 충분하다.

### 결론

조리에 따라서 고가의 계란은 어느 정도 깊은 감칠 맛을 보였다. 하지만 계란은 매일 먹는 것으로 보통은 싼 계란을, 더구나 가격이 2배 이내인 영양 강화란을 선택하는 것이 현명하다.(일본경제신문 트렌디 · 05년 4월호 에서) **양계**