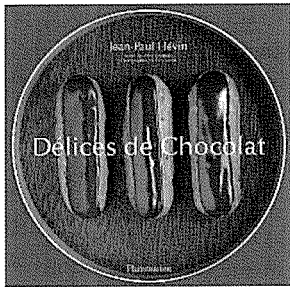


담당\_김진미

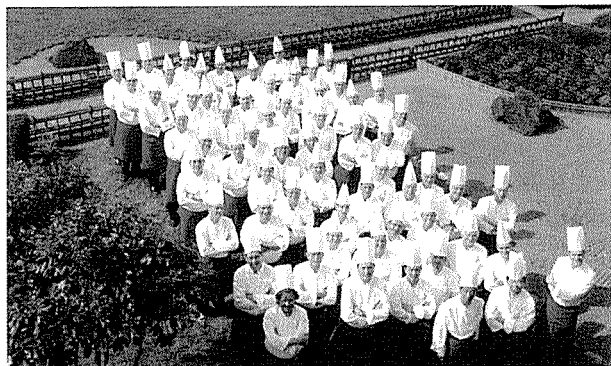
## 세계 최고 쇼콜라티에와 함께하는 과자여행 장 폴 에뱅 '델리스 드 쇼콜라' 출간



장 폴 에뱅(Jean Paul Hévin) 쉐프의 초콜릿 레시피를 모은 책이 처음으로 발간돼 화제를 모으고 있다. 지난 4월 발간된 '델리스 드 쇼콜라(Délices de Chocolat, 초콜릿의 즐거움)'에는 전통 갈레트, 마들렌, 뷔슈 드 노엘, 에클레르, 브라우니, 타르트, 수플레와 2005년 파리

최고의 마카롱에 오르는 영광을 차지한 마카롱에 관한 레시피가 수록돼 있다. 프랄리네 초콜릿, 과일 당절임 초콜릿뿐만 아니라 부활절 초콜릿 만드는 방법까지 자세히 소개돼 초보자도 책만 보고 도전해볼 만하다. 더불어 초콜릿의 대가 '장 폴 에뱅'이 제시하는 맛있는 초콜릿을 만들기 위한 도구 고르기, 가나슈 만들기, 초콜릿 글라스주와 데코레이션에 관한 쉐프의 알짜 노하우도 실렸다. 책 속에는 카카오의 기원과 역사, 오늘날과 같은 초콜릿으로 발전하기까지의 신비로운 비밀과 더불어 카카오 빈의 품질과 좋은 원산지에 대한 쉐프의 꼼꼼한 열정도 소개돼 있다. **가격 30유로(4만 2천원)**

## 일본 방문에 나선 세계 최고 제과사들 국제디저트클럽 25주년 모임



국제디저트협회(Relais Desserts International)가 창립 25주년을 맞아 지난 4월 24일부터 28일까지 5일 동안의 일정으로 일본을 방문했다. 유키히코 기와구치, 노리히코 테라이 등 일본의 국제디저트클럽회원들의 협력으로 마련된 이번 방일은 피에르 에르메, 장 폴 에뱅 등을 비롯한 80명의 국제디저트클럽 회원들이 모두 동경에 모이는 뜻 깊은 자리였다. 제과사들은 제품세미나와 맛보기를 통해 새로운 재료에 대한 정보를 얻고 서로 자신이 지닌 열정과 노하우를 교환했다. 리셉션이 마련된 뉴오타니호텔에는 디자이너 '토모히로 카타야마' 씨의 솜씨로 마카롱으로 장식한 거대한 에펠탑이 테이블 사이에 설치돼 국제디저트협회의 모임답게 제과축제 분위기가 고조됐다. 이날 초대된 유럽의 배우들과 요리사들은 국제디저트클럽 회원들이 만들어온 케이크를 맛보며 화려한 설관공예작품도 감상했다.

## Prism

습한 기후와 잦은 도난 사고 탓

## 베네수엘라 카카오 생산량 대폭 줄어



세계 최고 품질의 카카오를 생산하는 나라로 통하는 베네수엘라의 카카오 수확량이 대폭 줄었다. 베네수엘라 카카오농장 조합의 보고에 따르면 2000년에는 2만 톤을 수확한 카카오 수확량이 지난해는 1만 2천 톤으로 대폭 줄었고 올해 수확량에 대해서도 긍정적인 소식이 들리지 않는다. 베네수엘라는 커피, 석유 다음으로 카카오를 많이 수출하는 나라다. 최근의 수확량 부진에 대해 베네수엘라의 카카오 수출조합 대변인 '카르멘 엘렌 오타고' 씨는 "카카오 농장지역이 너무 습해 병충해

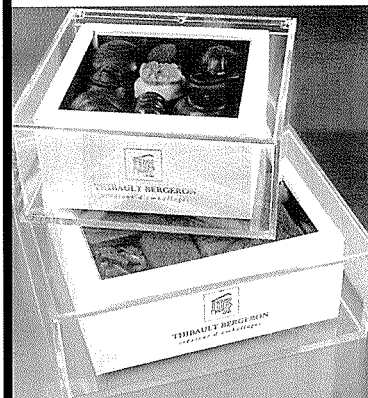
를 일으키기 쉬워 카카오를 수확하는데 애로점이 많고 최근에 일어나고 있는 카카오 도난 사건도 카카오 수확감소에 영향을 주고 있다"고 밝혔다. 카카오를 훔쳐가는 사람들은 창고에 넣은 카카오는 물론이고 건조 중인 카카오까지 깎지채로 훔쳐가거나 수확을 앞둔 카카오를 몰래 따가기도 한다.

최근 카카오농장에서의 도난사고는 범죄 조직에 의해 점점 전문화되고 있으며 살인도 서슴없이 저지르고 있어 베네수엘라의 사회문제로 떠오르고 있다. 당연히 카카오 수확은 주춤 수밖에 없어 아주 적은 양만이 간신히 시장에 나오고 있다. 이 같은 사태에 대해 카카오농장조합은 수확량을 늘리기 위해 카카오 농장에 대한 정부 지원 프로그램의 필요성을 강조하고 있다.

베네수엘라의 수도 카라카스 서쪽의 추아오 지역에서 생산되는 카카오종 '크리오요(Criollo)'는 세계 초콜릿 시장에서 높은 품질로 인정받고 있다. 이곳 초콜릿은 앞으로 3년 동안 프랑스의 '발로나' 사(社)에서 상당한 양을 구매할 계획이다. 초콜릿 애호가들이 초콜릿의 원산지에 관심을 보이면서 크리오요 종에 대한 연구가 활발해졌고, 인기를 반영하듯 가격도 급상승하고 있다.

점포 이미지 모아주는 포장 중요성 강조

## 아이디어 포장제품 출시 봇물



프랑스에서는 맛있는 제품의 개발에 못지않게 제품을 예쁘게 담는 포장의 중요성이 강조되고 있다. 포장 및 용기 제조업체들은 모양과 크기가 다양한 샘플을 속속 선보이고 있으며, 최근에는 제품을 배달하는 냉장차에서 고객의 테이블에 이르는 용기까지 제과점의 이미지를 통일시켜 표현하는 것이 유행이다. 포장업체 '피쿠르 카비사' 사(社)는 캐터링 음식을 투명 컵이나 도자기 컵에 담아 탁처럼 쌓아 놓을 수 있는 PVC 재질의 선

반을 만들고, '코마텍' 사(社)는 투명 컵에 무스를 담고 주문량을 한 번에 담을 수 있는 투명 플라스틱 상자를 개발했다. 기존의 맛잇한 상자를 탈피해 제과점 로고가 새겨진 초콜릿 종이박스가 투명한 플라스틱 안에 들어가 있는 '티보베르주롱' 사(社)의 초콜릿 박스도 인기를 끌고 있다.

담당\_박소희

장미 이용한 잼과 주스 인기몰이

## '장미' 콘셉트의 이색매장 등장



동경 오모테산도의 '오모테산도 힐즈'에 오픈한 '뒤라 로즈'는 장미 콘셉트로 하는 전문점으로 양복, 악세사리, 화장품, 식품 등 장미와 관련된 개성 있는 상품을 판매한다. 뒤라 로즈는 '사람을 여유롭게, 즐겁게, 건강하게, 아름답게 하는 장소'라는 테마로 모든 상품에 장미를 접목시켰다. 판매하는 제품의 절반 이상이 뒤라 로즈에서 장미를 주제로 직접 제작한 오리지널 상품이며, 국내외에서 장미와 관련된 상품을 모아 판매하는 것이 특징이다. 뒤라 로즈에서 가장 주목받는 상품은 장미로 만든 잼 '콩피튀르 뒤 페탈 뒤 로즈'와 장미 주스 '로즈 에센스'. 신선한 장미 잎으로 만든 장미 잼은 유명 요리 연구가 '아마모토' 쉐프가 직접 개발한 상품으로 장미 특유의 향에 절묘하게 숨겨진 단맛과 신맛을 살린 잼으로 요구르트나 아이스크림, 홍차 등과 잘 어울린다. 장미 주스에는 식물유지가 바나나의 17배나 함유돼 있고 유기농으로 재배한 마베라스 로즈의 농축액에 색소나 향료를 첨가하지 않고 만든 청량음료수로 그대로 마시거나 소주나 칵테일 등에 섞어 먹으면 향이 좋다. 장미 잼과 장미 주스는 장미가 지닌 화려함을 부각시켜 10대부터 70대까지 다양한 연령대의 여성을 중심으로 꾸준한 인기를 얻고 있다. 새로운 제품이 속속 출시되면서 뒤라 로즈는 일본 전역으로 '장미 붐'을 일으키고 있어 앞으로 본격적인 장미 식품 개발도 예상되고 있다.

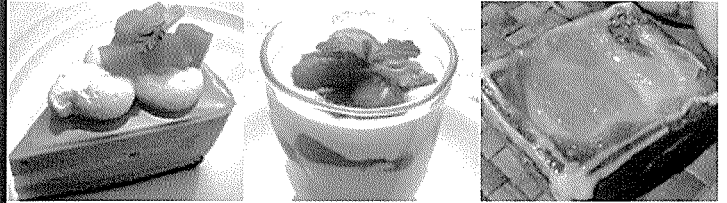
2006년 상반기 제과업계 결산 트렌드

## 빵뉴스사 '세이보리 게' 집중조명



제빵전문 신문 '빵뉴스사'에서 2006년 제과업계 상반기 결산하면서 제과제빵 업계에서 새로운 트렌드로 떠오르고 있는 '세이보리 게'를 집중조명했다. 세이보리 게는 제과에서 빠질 수 없는 요소 '단맛'에 반대되는 주류로 '소금' '향신료' '허브' 등의 맛을 강조한 것이다. 빵뉴스사는 세이보리 게에 자주 등장하는 소금, 향신료, 허브, 치즈·육가공품, 너트류로 맛을 낸 빵, 초콜릿, 치즈 케이크, 스콘 등의 레시피를 소개하고 최근 몇 년 동안 지역 제과점은 물론이고 양산 제과업체 사이에서 구움과자, 양생과자 등에 세이보리 게 아이템이 서서히 등장해 그 영역을 새롭게 구축해 나가고 있는 점을 근거로 제시했다. 빵뉴스사 관계자는 "세이보리 게가 과자에서 친밀일률적인 단맛을 싫어하고 항상 새로운 맛을 찾는 다양한 소비자 욕구를 충족시킬 수 있는 새로운 아이템으로 성장해 나가기 기대한다"고 밝혔다.

## 웰빙 앞세운 유기농 망고 양과자 인기 망고 스위트 전문점 오픈



동경 긴자의 '쁘랭땅 긴자'에 망고 스위트 전문점 '망고 고즈'가 오픈했다. 망고 고즈는 '헬시&내츄럴'을 테마로 스리랑카산 유기농 완숙 망고를 사용해 만든 푸딩, 타르트, 빙수, 주스 등 다양한 메뉴를 선보인다.

망고 고즈 긴자점의 다니사와 점장은 "일반적인 수입 망고는 검역에 걸리는 시간을 고려해 열매가 채 숙성하기도 전에 수확하지만 망고 고즈는 안전하면서도 맛이 깊은 망고를 제공하기 위해 스리랑카의 유기농 망고 농장과 계약을 체결하고 완전히 익은 망고를 100% 망고 푸레로 만들어 포장하는 기술을 개발했다"고 밝혔다.

망고 고즈에서 사용하는 망고 푸레는 망고의 농후한 단맛과 신선한 신맛이 살아있는 것이 특징이다. 일반적인 망고에 비해 비타민 A, 베타카로틴 함량이 2배 이상 함유돼 있고 칼로리도 30% 이상 낮을 뿐만 아니라 영양 면에서도 우수해 일본 여성들에게 인기를 끌고 있다.

망고 고즈의 베스트셀러로 자리 잡은 '망고 푸딩'은 입안에서 깔끔하게 퍼지는 식감과 깊은 맛이 특징인데 날마다 매진상태가 벌어질 정도로 인기가 좋다. 이외에도 유기농 망고를 토핑한 5층 빙수에 연유를 뿌린 정통 일본풍의 '아이스 망고 디럭스', 커스터드 타르트의 단맛과 망고의 새콤달콤한 맛을 살린 '망고 비스킷' 등 구움과자와 빙과 제품도 선보이고 있다.

셀프서비스 커피숍 이용고객 설문조사

## 커피숍 '휴식 원할 때' 많이 찾는다

셀프서비스 커피숍이 많은 일본에서 커피숍 이용고객을 상대로 실시한 설문조사 결과가 발표돼 관심을 끌고 있다.

마이보이스컴 주식회사는 일본 전국의 10대 이상 남녀 1만 6천311명을 대상으로 셀프서비스 커피숍에 관한 앙케이트 조사를 실시한 결과, 설문 응답자 가운데 80%가 1회 이상 셀프서비스 커피숍을 이용한 경험이 있는 것으로 나타났다. 이용 빈도를 묻는 질문에서는 '거의 매일'이 2.6%, '주 3~4회'가 3.6%, '주 1~2회'가 11.2%, '월 2~3회'가 21.9%로 조사됐으며, 설문 응답자의 40%가 '월 2~3회 이상' 셀프서비스 커피숍을 이용한다고 대답했다.

이용목적으로는 '휴식을 원할 때'가 46.5%로 가장 높은 비율을 차지했으며, 이밖에 '친구와 수다를 떨기위해(32.9%)', '시간을 때우기위해(29.3%)', '간식을 먹려고(29%)' 순의 답이 나왔다. 커피숍 선정기준에 대한 질문에서는 '음료의 맛과 품질'이 45%로 가장 높은 비율을 차지했으며, '적당한 가격'이 40.8%, '아늑한 매장 분위기'가 37.1%로 나타났다. 커피숍에서 메뉴를 선정할 때 고려하는 사항으로는 '음료의 맛과 품질(16.2%)', '다양한 메뉴(14.3%)', '독창적인 메뉴(10.6%)' 순으로 집계됐다.

설문 참가자들은 '세트 메뉴나 어린이용 메뉴' '계절 한정 메뉴' '다양한 종류의 홍차' '세계 각국의 미네랄워터' 등으로 메뉴를 보완하거나 '어린이와 함께 할 수 있는 분위기', '앉기 편한 의자' 등의 서비스를 셀프서비스 커피숍에 원하는 것으로 나타났다.