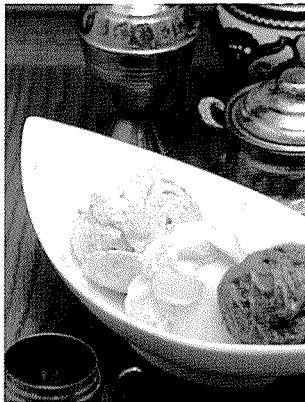


담당\_김진미

## 허브, 야채, 꽃으로 맛과 향 살린 제품 인기 아이스크림 최고 인기 디저트로 손꼽혀



지난 6월 프랑스인의 절반 정도가 매일 디저트를 먹으며 1/3 이상은 가끔씩 디저트를 즐긴다고 조사됐다. 남성의 41%와 여성의 49%가 디저트를 즐겨 여성들의 디저트 선호도가 조금 높은 경향을 보였다. 특히 디저트 선호도 조사에서는 아이스크림이나 소르베가 1위에 올랐고, 과일타르트·초콜릿 무스·작은 슈크림·에클레르 순으로 조사됐다. 60년대 이후로 소형 아이

스크림 제조기가 레스토랑에 도입되면서 아이스크림으로 식사를 마무리하는 사람이 늘었으며 아이스크림은 손님의 취향에 따라 발전을 거듭해 왔다. 프랑스인은 레스토랑과 제과점에서 만든 아이스크림을 즐기고 있는데 다양한 과일을 이용해 독특한 향과 맛을 낸 제과점 아이스크림이 특히 인기가 있다. 최근에는 아이스크림에 꽃, 허브, 야채 에센스를 이용한 새로운 아이스크림에 대한 연구가 이뤄지고 있으며, 채식주의자들을 위해 과일, 섬유소, 곡물 등이 들어간 아이스크림도 인기메뉴로 자리 잡았다.

## 프랑스인 설탕 너무 많이 먹는다 아침 식사 단골 메뉴 설탕



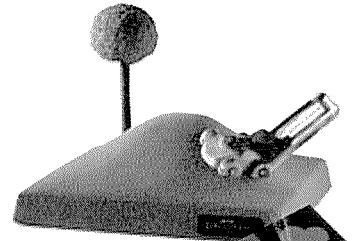
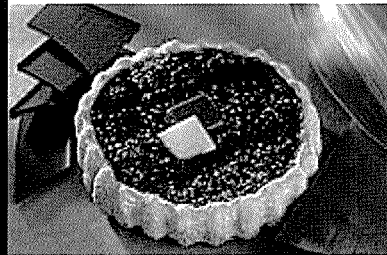
프랑스 설탕연구소의 조사에 따르면 프랑스 가정에서의 설탕 섭취량이 매우 높은 것으로 파악됐다. 프랑스인이 아침식사로 섭취하는 설탕 소비량은 2002년 발표보다 훨씬 높아졌으며 외식이 많은 점심이나 저녁식사보다 훨씬 많은 양이다.

설탕 함량이 높은 음료로는 커피, 밀크커피, 차 등이 있으며 프랑스인은 커피를 가장 즐겨 마시는 것

으로 나타났다. 대부분의 프랑스인이 설탕 없는 에스프레소보다 설탕을 넣은 커피를 즐기는 것으로 조사됐으며, 아침식사로 즐겨 먹는 바게트 위에 다양한 과일 잼을 바르는 것도 아침식사에 당분 섭취량을 높이는 주요한 이유 가운데 하나다. 프랑스인이 즐겨먹는 당 함량이 높은 음식의 선호도에서 과일의 당분이나 설탕이 함유된 요거트와 케이크가 높은 순위를 차지하고 있다. 당분의 과다섭취는 다양한 성인병의 원인이 되기도 하지만 집에서 직접 잼을 만들어 먹는 아침식사 경향으로 볼 때 프랑스인의 설탕 섭취량은 앞으로도 쉽게 줄어들지 않을 것으로 보인다.

## Prism

### 케이크와 함께하는 프랑스의 어버이날 어버이날 겨냥 아이디어 케이크 봇물



프랑스는 어머니날과 아버지날이 서로 다르다. 다양한 관련 상품이 출시되고 있는 가운데 어머니날과 아버지날을 겨냥한 제과점의 아이디어 제품이 인기를 끌고 있다. 5월 마지막 일요일로 정하고 있는 어머니날을 위해 프랑스 사람들은 반지, 초콜릿, 꽃 등을 선물로 준비한다. '르노트르'는 구운 피스타치오를 넣어 바삭바삭한 식감을 살리고 산딸기 비스퀴 위에 부르봉 바닐라 무슬린 크림을 올려 아니스향을 넣은 붉은 과일의 마렐레이드로 장식한 '귀중한 보석'이라는 이름의 '프리시오스'를, 기 크렌 제 쉐프는 '작은 보석쿠키'로 이름을 붙인 재미있고 세련된 모양의 구움과자 컬렉션을 선보였다. '달로와요'에서는 아몬드 비스퀴 위에 꽃길처럼 라일락과 살구로 맛을 내고 데이지, 캐모마일, 아네모네 등의 허브 꽃과 초콜릿으로 귀여운 강아지를 만들어 장식한 독특한 케이크를 선보였다.

한편 6월 3번째 일요일로 정하고 있는 아버지날을 대비해 '르노트르'는 진한 다크 초콜릿, 밀크초콜릿, 탄자니아산 초콜릿, 커피 초콜릿, 피이틴이 들어간 밀크 초콜릿 등 5개의 초콜릿을 담은 다채롭고 고급스러운 색깔의 초콜릿 상자를 선보였다. '달로와요'는 주말에 잔디 가꾸기를 즐기는 중장년층 남자들의 취미에 아이디어를 얻어 아몬드향의 초콜릿 무스를 피스타치오 크림로 아이싱한 잔디 케이크를 내놓았다. 잔디 위에는 파트 다망드로 만든 잔디 깎는 기계와 설탕으로 만든 나무도 올려져 있다. 어버이날이 상업적으로 이용되고 있다는 비난에도 불구하고 87%의 프랑스인은 가족의 의미와 부모의 사랑을 되새기게 한다는 뜻에서 이를 찬성하고 있으며 제과점들도 어버이날을 위한 케이크와 초콜릿 만들기에 열심이다.

### 제과인들 파리 세계적으로 알려는데 기여 올해의 바게트·초콜릿·에클레르상 시상식

지난 5월 파리 시청에서 파리가 주관하는 '최고의 바게트와 초콜릿 상'의 시상식과 파리 시내 일 드 프랑스 (Ile de France) 구역 제과연합회가 주관하는 '에클레르 쇼콜라 상'의 시상식이 동시에 열렸다. 이날 2006년 파리 최고의 바게트 상은 장 피에르 코이에 쉐프, 초콜릿 상은 질르 크레스노 쉐프가 차지했고, 뱅상 고티에 씨가 에클레르 초콜릿 상을 받았다. 장피에르 코이에 쉐프는 20년 동안 파리에서 빵을 만들고 있는 정통빵 장인이며, 질르 크레스노 쉐프는 낭떼르에서 제과점을 운영하면서 패션프루츠 맛이 나는 가나슈 프랄리네 봉봉 초콜릿으로 올해의 쇼콜라티에가 되는 영예를 차지했다. 베르트랑 들라노에 파리시장은 "해마다 파리 시내에서 열리는 여러 제과경연대회가 파리를 세계적으로 알려는데 기여하고 있다"며 시상식에 참석한 제과인들을 격려했다. 파리 일 드 프랑스지역 제빵협회장과 제과협회장은 제과기술인들의 노력으로 파리 시내의 제과점 거리가 세계적인 관광지가운데 하나로 자리매김했음을 언급하면서, 파리 지역 쇼콜라티에들의 창조를 향한 열정과 기술 발전에 대한 노력을 높이 평가했다.

담당\_박소희

## 2006 독일 월드컵 일본팀 선전 기원 월드컵 관련 제과제빵 이벤트 성황



2006 독일 월드컵에서 일본 대표팀의 선전을 기원하는 제과제빵 행사가 다양하게 펼쳐졌다. 유제품 제조·판매회사 나카자와 푸드는 동경 미나토구 본사에서 열린 양과자제작교실에서 유명 파티시에 요시다 고쿠지로 씨가 15kg의 초콜릿으로 지름 30cm 축구공, 축구선수 등을 제작해 전시했다.

또한 일본 대표팀의 첫 예선 상대국인 호주, 크로아티아, 브라질 등의 유니폼 색깔을 이미지화한 아이스크림을 만들어 시식행사를 열었다.

다. 독일과자전문회사 '유하임'은 축구공, 축구골대, 축구장 등 축구를 테마로 한 5가지 케이크를 판매해 인기를 얻었다. 독일인이 디자인한 그림으로 일본 파티시에가 직접 제작한 케이크는 데코레이션은 물론 풍부한 버터 맛으로 높은 판매량을 기록했다.

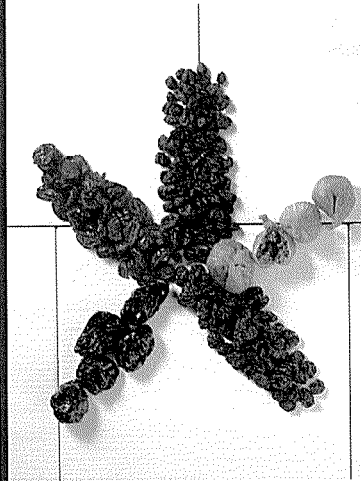
## 중국풍 디저트 카페 '시로카네타이' 향신료 살린 신감각 디저트 카페

동경 시로카네타이에 중국풍의 디저트 카페 '시로카네타이'가 오픈했다. 프랑스 파티시에가 직접 만든 화려한 디저트는 중국 전통의 향신료를 넣은 중국풍의 맛으로 깔끔한 화이트와 모던을 주제로 한 카페다. 중국치즈를 이용한 치즈 케이크, 중국술과 중국 향신료를 넣어 만든 티라미수, 중국술과 중국차를 넣어 만든 사바랭, 중국 밤을 이용해 만든 몽블랑, 아니스와 후추 향을 넣은 화이트 초콜릿&딸기 무스 등 중국 소재를 사용한 다양한 메뉴를 선보인다. 화려한 데코레이션 덕분에 걸모양은 프랑스 과자와 다를 바 없지만 향신료의 독특한 풍미, 과일의 식감 등에서 중국 특유의 맛이 확실하게 드러난다. 에스프레소 등 커피음료와 5가지 색깔의 중국 허브티를 곁들여 판매해 일본 여성고객을 중심으로 인기를 얻고 있다.

홈페이지\_www.shirokanetei.com



## 건조 파인애플, 무화과 등 수입량 급증 건조과일 인기 날로 높아져



제과의 소재로 사용하는 건조과일의 수요가 급증하고 있다. 편의점이나 슈퍼마켓에는 건조과일을 작은 사이즈나 하나씩 포장한 제품이 등장할 정도로 당분이 많은 과자를 대신할 자연 간식용으로 인기를 얻고 있다.

프룬 등 기존의 인기제품뿐만 아니라 망고, 무화과, 블루베리, 크랜베리 등 건조과일의 종류가 크게 늘어났을 뿐만 아니라 대형 마트에서 건조과일을 판매하는 매대도 지난해보다 1.5배나 많아졌다. 일본에서 건조과일은 대부분 수입에 의존하고 있는데 2005년의 경우 건조 파

인애플 수입량이 지난해보다 60%, 무화과가 50%나 폭증했을 뿐만 아니라 구아바와 망고스틴도 수입량이 크게 늘어나는 추세를 보이고 있다. 이와 같은 현상에 대해 업계관계자들은 "건조과일은 비타민, 미네랄, 식물유지, 철분 등 영양의 보고(寶庫)"라면서 "생과일과 건조과일의 영양가가 거의 비슷하다는 점도 인기의 한 몫하고 있다"는 시장 확대 이유를 밝혔다. 최근에는 당분 함량을 줄인 저칼로리 건조과일도 등장했으며, '과자보다 건강하고, 영양보조제보다 자연에 가까운 간식'이라는 슬로건을 내세워 미용이나 건강에 좋은 식품으로 각광받고 있다.

## 건강을 생각하는 이색 양과자전문점 유기농 야채 양과자 '포타지에'

동경 나카메구로에 야채를 사용한 양과자전문점 '파티스리 포타지에'가 오픈했다. '맛은 물론 건강과 안전성을 생각한 디저트'를 콘셉트로 하는 파티스리 포타지에는 케이크 소재로 사용하는 모든 야채를 동경 근처 이바라키, 치바 등에서 최상급 무농약 야채로만 공급받는다. 밀가루와 우유 또한 까다롭게 선택한 유기농 제품만을 사용한다. 파티스리 포타지에는 운영하는 '이누이'에서는 3년 전부터 이바라키현에서 유기농 야채를 사용한 채식주의 레스토랑을 경영하면서 쌓은 노하우를 바탕으로 이번에 양과자 전문점을 오픈했다.

인기제품은 단호박의 단맛을 최대한 살린 롤케이크 '베지롤·가보차'를 비롯해 토마토를 딸기대신 사용하고 스펀지에 청색 야채 푸레를 발라 샌드한 쇼트케이크 '그린 쇼트케이크·토마토', 캐러멜 소스 대신 완두콩 소스를 사용한 '완두콩 푸딩' 등이다. 유기농이나 건강에 관심이 많은 여성 고객들을 중심으로 인기를 얻고 있는 파티스리 포타지에는 케이크 이외에도 '토마토딸기', '당근오렌지' 등 다양한 점도 함께 판매한다. 홈페이지\_www.potager.co.jp

