

## 현대인의 입맛에 맞는 세련된 천연효모빵

# 크레일

주소: 東京都 大田區 北馬 1-6-1



본

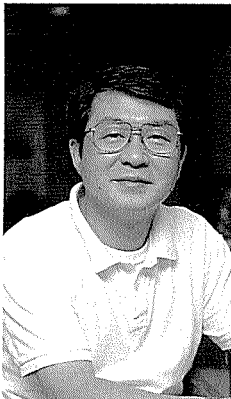
도쿄 시나가와(品川)구 오오이마찌(大井町)역에 위치해 있는 크레일은 천연효모빵만을 전문적으로 판매하는 곳은 아니다. 여기서 천연효모빵으로 나오는 제품은 모두 9종류. 일반적으로 천연효모빵하면 맛있는 빵이라는 이미지와 거리가 있다. 그러나 크레일의 천연효모빵은 건강빵이 주는 이미지를 탈피 세련된 맛의 천연효모빵을 만들고 있어 천연효모빵의 전문점과는 차별화를 두고 있다.

크레일의 총면적은 18평으로 1층은 베이커리 매장, 2층은 커피전문점으로 된 복합점이다. 지금의 점포는 29년전 지점으로 오픈한 것이고 본점은 1949년 나카무라 도시오(中村敏雄)씨의 부친이 오오따구(大田)에 개점했다. 주공장인 본점에서 제품을 만들고 있으며 지점에서 주로 판매를 하고 있다.

크레일이 천연효모빵을 시작한 것은 12년

크레일의 천연효모빵. 십자모양의 납작보리가 붙어 있는 것이 후루츠빵으로 900엔

2층 커피숍에서의 나카무라 도시오씨



전의 일이다. 지금은 80세가 된 나카무라씨의 부친이 하나고 가네이마루주제빵의 천연효모빵의 이야기를 듣고 시작하게 된 것이나, 무엇보다 건강식이고 먹어서 맛이 있고, 자연의 향기와 자연의 맛이 좋아 만들기 시작했다. 처음에는 2가지 종류를 만들어 오다 1년전부터 종류를 늘려 판매를 하고 있다. 크레일이 사용하는 종은 역시 호시노천연효모. 하루 15.6Kg을 사용한다.

나카무라씨는 밀가루에 대해 발효종을 5~7% 사용하고 있다. 발효종 만드는 방법은 호시노천연효모 분말에 30도의 물 1.5배를 섞어 일정한 온도를 유지하면서 3일간 재운 후 나흘째부터는 상온에서 2~3일간 더 재운다고. 이렇게 만들어진 발효종은 1,2개월 냉장고에 보관해도 괜찮다. 그러나 오래 두지 않는 것이 좋으며 크레일의 경우는 1주일분의 발효종을 만들어 놓고 사용하고 있다. 발효종 만들기가 간단하게 보이지만 그게 그렇게 만만치않단다. 천연효모는 여자와 같이 항상 가꾸지 않으면 안되듯이 자주 돌봐야 한다고 그는 말한다.

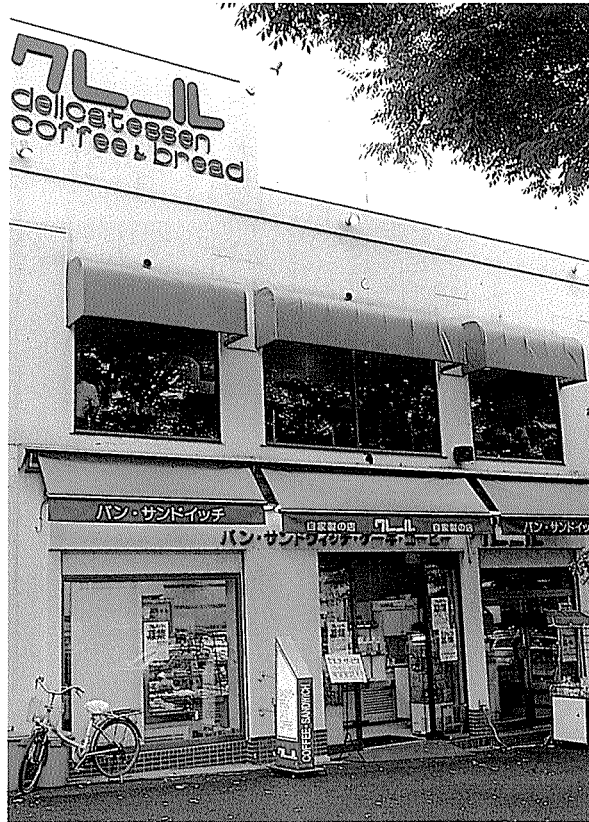
그래서 나카무라씨도 처음 1년간은 고생을 했다. 보통빵은

시간으로 계산을 할 수 있으나 천연효모는 그렇지 못했다. 경험이 없는 만큼 실패를 거듭해야만 했다. 실험에 실험을 거쳐 지금은 자기 나름의 발효 이용법을 터득하게 됐다.

“처음에는 열번이나 스무번에 한번정도 밖에 맛있는 빵이 나오지 않았어요. 발효를 너무했다거나 반대로 발효가 부족했다거나 해서요. 그런데 지금와서 생각해보니 그게 전부 실패한 것이 아니더군요.”

천연효모빵에는 독특한 산미가 있다. 이것은 밀가루가 갖고 있는 맛을 충분히 내기 위해 시간을 들여 발효를 시키기 때문이다. 그 발효 시간, 혹은 사계절의 의한 온도차 등으로 발효의 정도도 변하고 산미의 정도도 변한다. 결국 시행착오 과정에서 생겨난 빵은 어느것도 실패라 할 수 없는 하나하나가 갖는 맛인 것이다.

크레일에서 만드는 천연효모빵의 제품종류는 총9제품. 천연효모만을 사용하며 이스트는 사용하지 않는다. 호도, 카렌즈, 오렌지 필, 납작보리 등이 들어간 후루츠빵은 한눈에 중량감을 느낄 수 있는 천연효모빵이지만 900엔으로 상당히 비싸다. 그래서 분할해서 판매하고 있다. 핫카이드산 밀로 만들어진 칸파뉴(560엔), 이집트산 야채를 삶아서 넣은 모로헤아(270엔) 등 전립분과 호밀의 양에 따라 다양한빵을 제조하고 있다. 이 제품



오오이마찌역 부근에 있는 크레일의 점포외장.

천연효모빵뿐만 아니라 당일판매되고 있는 크레일의 일반 제품들.

들은 비싸긴 하지만 당일 판매가 되고 있다. 크레일에서는 이 제품이 외에도 판드캄파뉴를 이용한 샌드위치를 제안. 고객의 천연효모빵 맛에 대한 고정관념을 변화시키고 있다.

한때 가격을 내리려고도 했지만 일반빵과는 달리 시간과 정성이 들어가고 좋은 재료만을 사용하기 때문에 자연식에 흥미를 갖고 있는 사람은 애용을 하고 있고, 먼곳에서도 구매하려고 하는 사람이 많다고 한다.

이렇게 크레일의 빵가격이 높음에도 잘 팔리는 이유는 같은 천연효모빵이라도 맛이 다르기 때문이다. 크레일의 천연효모빵은 도시인의 입맛에 맞는 세련된 빵맛을 자랑하고 있어 전문점이 아니면서도 그 빵맛이 널리 알려져 있다.

크레일의 천연효모빵만의 메상은 하루 2만엔. 천연효모빵 전문점이 곳곳에 있는 것이 아니기 때문에 사람들이 전문점에서 매일 구입하기 어렵다. 그러한 점에서 크레일은 매일 생산하고 있어 소비자가 신선한 빵을 매일 구입할 수 있다고 있다. 크레일을 찾는 손님은 30세 이상의 중년층이 많이 구입하고 있다. 그러나 천연효모빵의 소비는 늘어나지 않을 것이라고 나가무라씨는 말한다.

일반빵은 대기업과 소점포로 나뉘져 있는데 천연효모빵은 소점포에서 만드는 하나의 제품에 불과하기 때문이라는 것.

천연효모빵이 품미가 좋고 먹어서 만족감이 있는 건강식품임은 사실이다. 그러나 건강식품은 맛에서 일반빵에 떨어진다. 이것을 어떻게 맛있는 빵으로 만들까에 대해 개발을 해야 한다고 한다. 그래야만 천연효모빵의 지속적인 판매가 가능하지 않겠냐고 조용히 말하는 나가무라씨는 부인이 영양사 출신이어서 제품의 질과 맛에 대해서만은 매우 엄격하며 웃는다.

