

다양화 추세에 있는 미국의 건강빵

그레인 브레드가 주축

최근 미국의 식생활 패턴이 저지방이나 고식물섬유 등 건강지향으로 나아가고 있음에 따라 건강지향빵이 점점 증가하고 있다. 특히 요 몇년 사이 슈퍼에서 선전하는 광고 빵에서부터 개인제과점의 자가제빵에 이르기까지 건강을 주제로 한 빵의 종류가 다양해지고 있다.

이번 RBA 전시회에서도 각각 개성있는 건강빵과 곡물혼합빵이 출품돼 건강빵에 대한 관심을 반영했다.

건강빵의 주축을 이루고 있는 것이 여러 가지 곡물을 사용한 그레인 브레드. 몇년전까지만 해도 전립분이나 밀기울 등 한가지 재료만을 사용한 것이 대부분이었는데, 최근에는 빵 재료로 사용되는 곡물의 종류가 다양화되고 각각의 특성을 살린 곡물을 혼합하여 보다 영양가를 높인 멀티 그레인 브레드가 주목받고 있다.

그레인 브레드는 미국인의 사인중 가장 높은 심장병을 일으키는 고혈압이나 암 등 성인병을 예방한다는 고식물섬유가 다량 포함되어 있어 그 관심이 매우 높은 것으로 알려지고 있다.

같은 고식물섬유를 포함하는 곡물이라도, 고혈압예방에 유효한 비수용성 식물섬유를 많이 포함한 것과, 항암효과를 기대할 수 있는 수용성식물섬유가 풍부한 것을 함께 사용한 빵은 보다 효과적인 식물섬유원이라는 인식이 일반적으로도 확대되어 있고, 복수곡물을 사용한 멀티 그레인 브레드의 수요가 날로 높아지고 있다.

이번 전시회에서도 '8그레인 브레드', '하이 파이버 브레드' 등 이름에서 빵의 특성을 알 수 있는 것에서부터 '내추럴 하이



터 브레드', '그레이트 하베스트' 등 건강 이미지의 이름을 지닌 상품까지 다양한 멀티 그레인 브레드가 선보여 베이커리 업자들의 관심을 집중시켰다.

폭넓은 곡물을 사용

멀티 그레인 브레드에 사용되는 곡물로서는 밀, 보리, 귀리, 호밀, 쌀, 옥수수에서부터 모밀의 열매, 팥, 감자, 수수 등 다양하다. 또한 그것을 분말 혹은 얇게 자르거나 밀기울, 배아 등 여러 형태로 사용하고 있으며 여러가지 혼합도 가능하다.

그의 새로운 소재로서 기누아, 아마란스 후렉스 씨드 등 단백질이나 식물섬유가 보다 많이 포함되어 있는 새로운 곡물을 사용한 빵도 소개됐다.

또한, 그레인 브레드에 다종의 곡물과 함께 너트류나 드라이 후르츠 등을 사용한 빵이 많은 것은 아몬드, 호두, 건포도, 대추 등을 첨가함으로써 비타민, 미네랄을 보충할 수 있을뿐만 아니라 맛과 시각에서도 한단계 높일 수 있기 때문이다. 칼슘이 풍부한 깨, 해바라기씨 등도 많이 사용되는 소재.

주목 받는 사와반죽

그레인 브레드와 같이 식물섬유나 미네랄이 풍부하지는 않지만, 건강이미지빵으로 사와반죽 브레드가 주목을 받고 있다. 미국에서 사와반죽이라 하면 샌프란시스코가 유명한데, 요즘 미동해안에서도 사와반죽의 인기가 높아지고 있다. 특유의 산미와 풍미 그리고 씹는 맛이 독특한 반죽이 건강지향 성향에 맞아 떨어진 것 같다. 이번 전시회의 "사와반죽 만드는 법"실연에서 발표된도에 대해 많은 질문을 하는 등 기술인들의

최근 미국 미주리주
센트루이스에서 RBA
(리테일 베이커리 오브 아메리카)가
개최됐다. RBA는
미국의 3천여개에 달하는
리테일 베이커리와
인스토어 베이커리가 참여하는
대규모 전시회로
미국의 베이커리 경향을
한눈에 파악할 수 있다. 또한
이벤트로 실시된 센트루이스의
베이커리 견학은
미국의 베이커리 사정과 제품경향을
접할 수 있는 좋은 기회.
이번 전시회를 통해 미국의
제품경향을 알아본다. 본문은 일본
빵뉴스를 번역한 것이다.

관심이 쏠렸다.

한편, 케이크나 쿠키에 있어서는 지방분을 제거한 저지방제품과, 설탕 대신 농축과즙으로 단맛을 낸 제품이 늘고 있다.

최근 2~3년 사이 미국에서는 단백질과 탄수화물을 원료로 한 대체지방의 개발이 추진되고 있으며, 이제 그것들을 사용한 지방분 제로의 상품으로 마요네즈 드레싱 치즈 등 많은 제품에 미치고 있다.

나비스코 등 대기업에서도 대체지방을 사용한 저지방쿠키나 크래커 등을 많이 생산하고 있기 때문에, 이번 전시회에서도 그러한 상품이 많이 출전될 것으로 기대하고 있었는데, 예상외로 케이크와 과자류에 있어서의 건강화는 아직 소수에 불과했다. 버터를 쇼트닝으로 대체하거나, 파운드케이크나 머핀은 지방분을 억제한 저지방을 사용하지만 대체지방을 이용하기까지는 생각하고 있지 않은 것으로 나타났다.

실제 전시회장에는 고칼로리 도우넛이나 설탕이 듬뿍 든 컵케이크 또는 도우넛용의 최신기계 등을 취급하는 부스가 많았고 미국인의 기호나 지방 제과점의 주력상품은 뉴욕이나 로스앤젤레스 등 건강의식이 높은 도회의 소비경향과는 꽤 거리가 있음을 알 수 있다.

다양화된 빵으로 눈에 띄는 것은 이태리, 멕시코 등의 식재를 첨가한 것. 이태리요리에 많이 사용되는 건조토마토나 페이스트(파세리나 바질로 만든 녹색의 소스), 올리브열매, 오레가노나 바질 등의 허브를 반죽에 섞은 빵은, 일반적으로 이태리요리를 좋아하는 미국인에게 어울리는 맛이다.

멕시코풍의 빵은 남미 고추의 일종인 하라페노나 스파이스한 사르사소스 등 멕시코 요리에 빠져서는 안되는 재료를 사용한 것이 많았다. 이것은 요 1~2년사이 브리트나 타스코 등의 멕시코 스낵이나 매운 음식이 미국에서 유행하고 있음을 반영한 것이라 할 수 있다.

차별화를 위한 개성있는 샌드위치 선보여
'사와반죽 만드는 법'과 같이 '간판상품이 되는 개성있는 샌드위치 제안'이 또한 인기를 끌었다. 샌드위치란 빵과 충전물의

혼합으로 여러가지 맛을 자유롭게 창조할 수 있기 때문에 경쟁점포와 차별화를 꾀할 수 있는 새로운 상품을 쉽게 만들 수 있는 아이디어 상품이다. 또한 작은 노력으로 평상시보다 높은 가격을 매길 수 있어 매출향상과도 연결되는 상품이다. 이러한 이유 때문에 '개성있는 샌드위치 제안'이 이뤄지고 있다.

그 한 예로 소개된 것은, 크래커 브레드(이름과는 달리 소프트 타입)라 불리는 사방 40-50cm 정도 크기의 빵에 햄, 야채, 허브 등을 올려 둘둘 말은 롤샌드. 하나를



두입에 먹을 수 있는 크기로 잘라 10개로 만든다. 1개를 1달러에 판매한다고 하면 10개에 10달러의 매출을 올리지만 단가는 3달러에 지나지 않는다고 한다. 예쁘게 포장하면 분명히 하나 사먹어 보고 싶은 생각이 드는 매력적인 상품이 될 것이다.

포인트가 되는 재료로서는, 고메이 타입으로 생크림, 구운 치킨, 카만벨 혹은 산양 치즈 등의 레어 타입의 치즈나 올리브유로 볶은 야채, 선드라이 토마토 등을, 건강 타

입으로는 지방분이 적은 칠면조나 햄, 무지방 치즈, 아보카도 등을 들고 있다.

또 파세리나 딜 등의 허브를 첨가한 마요네즈크림치즈, 페이스트소스, 아이디초크나 올리브의 페이스트 등을 빵에 칠하면 또 다른 맛이 난다.

이민이 구축한 노점포, 대두되는 인스��어

RBA가 개최한 이번 전시회에서 인기를 끈 베이커리 견학. 샌트루이스에서 18개 점포를 선정 견학한 중에는 독일, 이탈리아, 네덜란드계의 대를 이은 제과점이 대부분을 차지하고 있다. 샌트루이스에는 독일, 이탈리아계의 이민이 많기 때문이다. 그러한 제과점은 1900년대 초반에서 중반에 걸쳐 유럽에서 넘어온 이민에 의해 만들어져 지금까지 계속 운영되고 있는 점포다.

샌트루이스뿐만 아니라, 전미의 유럽계, 러시아계, 유대계 그리고 남미계의 베이커리는 그러한 이민의 역사 속에서 탄생한 것.

몇개 되는 견학코스 중 여기서는 일본, 이탈리아인이 경영하는 개인 점포 4점 그리고 최근 급격히 대두되고 있는 슈퍼마켓내의 인스��어 베이커리 한곳을 견학한 내용을 소개해 본다.

견학한 점포는 규모나 역사는 다소 차이가 나지만 제품에 있어서는 거의 비슷해, 저먼 커피 케이크와 스톨렌은 샌트루이스 어디에서나 볼 수 있는 인기 상품. 또한 이들 개인이 경영하는 노점포의 공통된 특징은 대를 이어 가족이나 친척이 중심이 된 가족경영이라는 점.

이러한 개인 경영의 제과점포는 대조적으로 인스��어 베이커리는 각종 그레이 브레드나 버라이어티 브레드에서부터 케이크, 쿠키류, 샌드위치 등의 델리 푸드까지 취급하는 스케일이 큰 경영 방식을 취하고 있는 것으로 나타났다. 매장에 공장이 설치되어 24시간 항상 신선한 빵과 케이크를 공급 판매하고 있는 것도 특징 중의 하나. 분명한 개념을 갖고 소비자요구에 부응한 제품과 서비스를 제공하고 있는 점때문에 최근 미국에서 성공하고 있는 슈퍼가 많음을 쉽게 알 수 있었다. 