

건강지향에도 불구하고 고칼로리식이 인기

# 미국 베이커리업계의 현황

미국 제과업계의 시장규모는 약 540억달러규모에 달하고 있다. 현재 미국인의 하루 빵을 먹는 횟수는 평균3회이고 여기에 정부가 국민에게 권장하는 이상적인 식사법인 '푸드 가이드 피라미드' 법률이 시행되는 등 앞으로의 미국 베이커리 시장의 매출은 더욱 늘어날 것으로 전망하고 있다. 이에 본지는 크게 리테일, 인스토어, 외식, 홈세일로 분류되는 미국의 베이커리 업계의 경향을 알아 본다. 또한 건강지향에 대한 미국인의 의식에 반해 도우넛과 테니쉬가 매출을 올리는 이상현상이 일어나고 있다. 그 중 최근 뉴욕에서 유행하고 있는 고칼로리 크로와상을 소개한다. (자료협찬 일본 빵뉴스사 니시카와 다끼고 사장)

미국의 제과업계에서는 '베이글'이 경이적인 신장세를 보이고 있다. 1994년도에 37.4%의 높은 신장을 보였는데 특히 냉동반죽이 두드러졌다. 베이글이 크게 보급된 이유는 베이글이 지방과 콜레스테롤이 적고 단백질이 풍부하기 때문이다. 그래서 다이어트를 하는 사람과 스포츠맨들에게 특히 건강빵으로 인식되어 있다. 머핀도 13.5% 증가하는 호조를 보였다. 또한 냉동푸렛쉐도 신장하고 있다. 쿠키류는 6.1%증가한 반면 스낵류는 매출이 감소하고 있다.

반면 저칼로리를 지향하고 있는 요즘 도우넛과 테니쉬 품목이 매출 증가세를 보이는 이상현상이 나타나 주목을 받고 있다. 이 현상은 '워크 아웃 픽업 신드롬'이라 해 보통 다이어트를 하는 사람들이 그 반동으로 고칼로리를 섭취해 살찌는 케이스가 많은데 이것이 매출증가와 관계가 있지 않나 분석되고 있다.

## 기대를 부풀게 하는 베이커리 시장

미국은 전반적으로 파스브레트로 크게 변하고 있다고 할 수 있다. 후렌치나 이탈리안 등 종류는 여러가지로 나타나고 있다. 또한 이것과 함께 파베이크라 부르는 90%소성이 끝난 제품이 주목받고 있다.

이러한 가운데 작년 소비자가 상품에 포함된 모든 성분을 확인할 수 있도록 하는 법률이 시행됐다. 이 법률의 시행으로 인해 소비자가 지방분이 어느 정도 포함되어 있는가를 한눈에 파악할 수 있는 것은 놀라운 일이지만 베이커리업계로서는 상품의 포장에 바뀌어야 하는 어려움이 있었다.

'푸드 가이드 피라미드'는 정부가 국민에

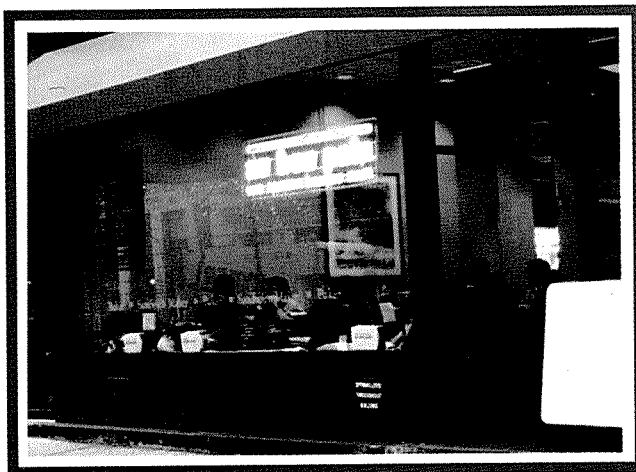
이렇듯 미국 제과업계의 전반적인 경기 전망은 540억 달러의 대규모시장을 둘러싸고 여러 호재에 힘입어 95년도는 낙관적으로 전망되고 있다. 그러면 미국 베이커리업계를 이루고 있는 리테일, 인스토어, 외식, 홈세일 베이커리의 경향을 살펴보면 다음과 같다.

## 인스토어 베이커리의 경향

인스토어 베이커리는 1994년 현재 1만5천여 점포가 있다 한다. 이 분야의 성장은 미국 슈퍼마켓의 성장에 비례해 왔다. 슈퍼마켓은 인스토어 베이커리를 만들었고 인스토어 베이커리는 주로 냉동반죽을 사용한 오븐 후레쉬로 크게 인기를 부르고 있다. 경기불황에 따라 다소 부진한 성장을 보이고 있지만 현재 미국 슈퍼에 베이커리 점포가 없는 곳이 없을 정도로 해도 좋을 것이다. 1994년도 인스토어 베이커리에서 올린 매출은 90억달러로 예상된다.

## 리테일 베이커리의 경향

우리나라의 윈도우 베이커리와 같은 것으로 그 규모가 점점 확대되고 있다. 최근에는 베이글, 홀그레인, 섬유질빵 등의 전문점도 많이 생기고 있다. 화려하지는 않지만 전반적으로 착실하게 매출을 올리고 있으며 새로운 서비스를 제공하려는 시도



밝고 모던한 분위기를 갖춘 '오 봉 빵'

가 이상적인 식사법이 무엇인가를 나타낸 것이다. 그 중에는 곡물식품을 하루 6~11회 먹도록 권장하고 있다. 이것은 베이커리로서는 시장규모 확대라는 측면에서 바람직한 일이다. 현재 미국에서는 하루 1인당 평균 3회정도 빵을 먹고 있지만 푸드 가이드 피라미드에 따라 빵의 소비량이 더욱 늘어날 것으로 기대되고 있다.



'오봉빵' 이 생산하는 아몬드 크림을 넣고 아몬드 슬라이스를 듬뿍 묻힌 '아몬드 크로와상' (좌) 과 가장 인기가 있는 '초컬릿 크로와상'

도 이루어 지고 있다. 예를 들면 카페테리아가 함께 있는 베이커리나 배달 서비스를 하는 베이커리 등이 그렇다. 전체 매출규모는 93년에 55억달러에 그쳤지만 94년에는 59억달러로 신장할 것으로 예상된다.

#### 푸드서비스의 경향

호텔이나 레스토랑에서는 대부분이 직접 빵을 만들어 제공하고 있다. 이 분야에서 최근 인기있는 것은 페카차나 가릿토스트 등이다. 디저트류에서는 치즈케이크, 애플파이, 브라우니, 초컬릿케이크, 당근케이크 등이 인기. 최근에는 냉동반죽이 많이 사용되고 있다. 전체매출은 경기불황의 영향으로 93년 80억달러에서 94년 75억달러로 감소 할 것으로 예상된다.

#### 홀세일의 경향

우리나라의 양산업체에 해당하는 것으로 93년 총매출은 306억7천만달러를 올렸다. 94년에는 310억2천만달러로 예상되며 1.1%의 성장에 머무를 것으로 전망. 예상한 만큼 신장하지 않는 것은 역시 성숙산업이기 때문인 것으로 분석할 수 있을 것이다. 최근에는 소비자경향이 다양화하여 생산체제에 대한 재인식이 요구되고 있다. 밀의 품질이 떨어지는 해에는 고급 글루텐을 첨가해 생산해야 하는가 하면 높은 인건비 역시 문제로 대두되고 있다. 또한 전체 시장규모는 확대되지 않는 가운데 과당경쟁이 치열해 비근대적인 공장은 대부분이 도태되고 있다. 앞으로 미국의 홀세일 베이커리업체는 정리 통합되는 과정을 반복해 갈 것으로 보인다.

#### 뉴욕,버터가 듬뿍 들어간 크로와상 유행

미국인이 저지방, 저염, 저당, 고식물섬유 등 건강한 식생활에 대한 의식은 매년 높아지고 있다. 수퍼마켓 어디를 가봐도 포장에 저지방, 무당 표시를 한 가공식품을 쉽게 찾아볼 수 있는 데서도 잘 알 수 있다.

슬라이스한 로프나 롤빵등 광고에 나오는 빵은 물론 오트브랜이 들어간 멀티그레인(호밀, 보리, 옥수수 등 7~10종류의 곡류를 혼합한 것)등의 건강지향빵이 주류를 이루고 있다.

그런데 미국에서는 특히 건강의식이 높은 도시라 할 수 있는 뉴욕에서 지금 버터를 듬뿍 사용한 고지방, 고칼로리 크로와상이 붐을 일으키게 된 것은 셀프 서비스인 카페테리아 체인점 '오봉빵( au bon pain)'. 최근 1~2년 사이 오봉빵의 뉴욕진출이 두드러져 오피스지역을 중심으로 점포수를 늘리고 있는 등 업계로부터의 주목도 끌고 있다.

사실 맨하탄에는 그 이전부터 '크로와상'이라는 역사 크로와상을 주메뉴로 하는 체인점이 있어 왔다. '크로와상' 과 '오봉빵' 두 체인점은 크로와상외에 같은 반죽을 기본으로 한 여러가지 데니쉬류, 주면에 의해 즉석에서 만드는 샌드위치, 스프, 샐러드를 판매하고 있는 것은 두 점포가 비슷하지만, 뉴욕의 오봉빵은 커피와 홍차에 카푸치노나 에스프레소를 첨가하거나 보다 넓은 카페공간으로 여유있는 점포를 고객에게 제공함으로써 크로와상과 차별화를 두고 있다고 할 수 있다. 말하자면 패스트푸드점이면서 종래의 햄버거 체인과는 다른 깨끗하고 세련된 매장 분위기가 고객의 호응을 받고 있다 하겠다.

또 그외에도 크로와상이 인기를 끄는 이유중에는 대부분이 미국인들이 요 몇년 동안의 경기불황으로 인해 집이나 승용차, 해외여행등을 포기하고 일상속에서 작은 기쁨을 찾게 되었는데 바로 '먹는 것'이 그중의 하나라는 것이다. 고급 레스토랑에 갈 여유는 없지만 크로와상 하나로 즐거운 시간을 가질 수 있기 때문이다.

앞에서 말한 미국인의 건강 지향에 대한 의식이 높아지고 있는 것은 사실이지만 그 반면 지방이나 설탕을 철저히 배제하는 식생활을 지켜온 사람들이 경기가 더욱 호전될 기미는 보이지 않고 먹고 싶은 것을 참으면서까지 오래 살이본들 무슨 소용이 있겠느냐며 단음식에 다시 손을 댄다는 것이라 한다. 최근 고칼로리초코바, 초코칩이나 너트가 듬뿍 들어간 쿠키가 눈에 띄게 매상을 올리고 있는 것도 바로 이와 같은 이유다.

또 하나는 미국인의 기호가 서서히 유럽화되고 있는 것이다. 진한 커피나 카푸치노, 포카차등 이탈리아 브레드를 좋아하는 사람, 또 치즈나 와인에 매료된 사람이 늘어나는 등 그 경향이 여러가지 형태로 나타나고 있다. 이러한 가운데 프랑스어로 점포명을 짓고 메뉴와 점포 분위기를 유럽풍으로 한 '오봉빵'이 인기를 끄는 것은 당연한 일인지 모른다. 게다가 미국인이 가장 좋아하는 것은 초컬릿 페이스트가 들어간 초컬릿 크로와상이 유행하고 있으니 말이다. [K]