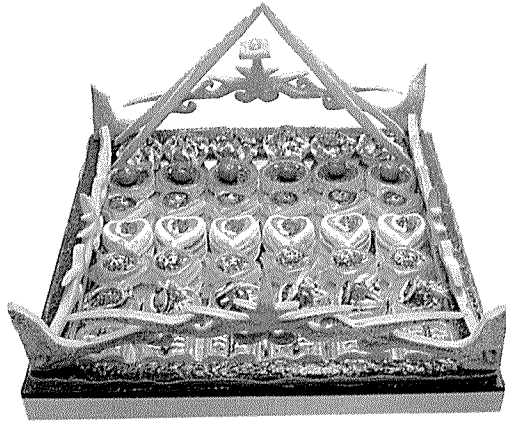


# 빵 부문

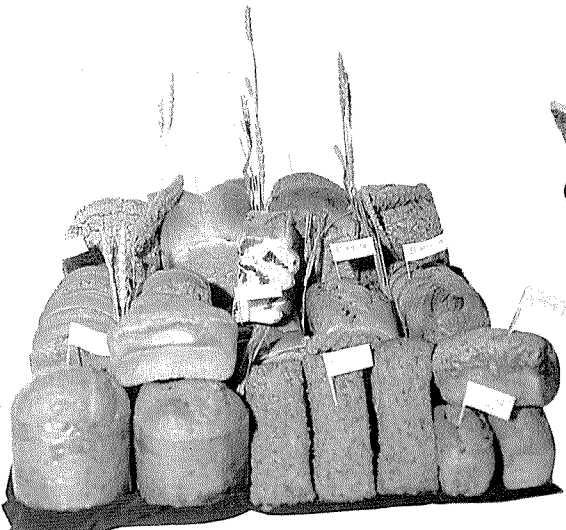
- 최우수상  
인성식 부산 동남제과
- 금상  
최영길 (주)신라명과
- 은상  
홍동수 광주 궁전제과
- 동상  
김충렬 인천 사보리제과
- 장려상  
조상기 (주)신라명과
- 조지상 (주)신라명과
- 이윤식 대전 성심당
- 이재석 대전 성심당
- 이재용 김상엽제과 기술학원
- 장정환 인천 사보리제과



최우수상



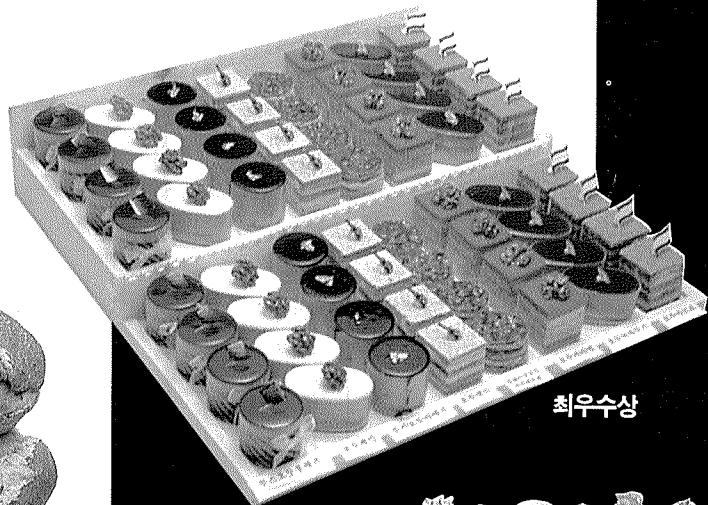
금상



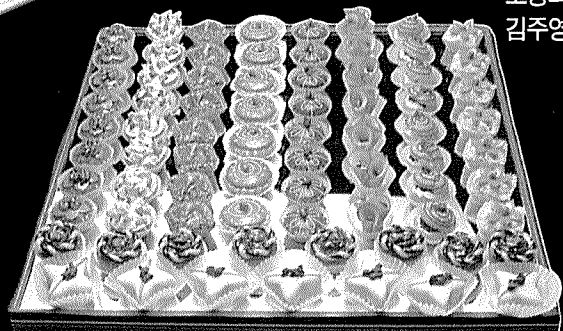
은상



동상



최우수상



금상

## 인터뷰/빵 부문 최우수상

### 인성식 부산 동남제과 "맛에 중점을 두었다"



호두는 씹쓸한 맛 때문에 제품으로 만들었을 경우 소비자에게 거부감이 없어야 한다. 호두 제품이 소비자의 입맛에 맞을 때 실용성이 높은 제품이 된다. 이번 출품작에 가장 중점을 둔 부분이 '맛'이었다. 내 입맛에 맞게 제품을 만들었다.

약 한 달간 대회 준비를 했는데 특히 반죽에 어려움을 겪었다. 유지함량이 많아 반죽이 뜻대로 되지 않았다. 실수를 거듭한 끝에 제대로 된 반죽이 나왔다.

지난해 KBS-TV <도전 내가 최고>에서 우승한 이후 연이어 큰 상을 받아 상복이 많은 것 같다. 앞으로 호두를 이용한 제품을 다양하게 만들어 볼 예정이다.

# 수상작 퍼레이드

## 과자 부문

- 최우수상  
김용환 강남 케익하우스
- 금상  
위재상 (주)고려당
- 은상  
윤상찬 (주)뉴욕제과
- 동상  
박영신 (주)신라명과
- 장려상  
김이곤 서부 강남하이
- 송성근 강남 상제리제
- 김창국 (주)신라명과
- 최장호 (주)고려당
- 고동희 (주)신라명과
- 김주영 (주)신라명과

**과자 부문**

**최우수상**

정원호 (주)신라명과

**금상**

박병선 대전 성심당

**은상**

심재원 (주)신라명과

**동상**

김동인 강남 케익하우스 원

**장려상**

김경섭 (주)고려당

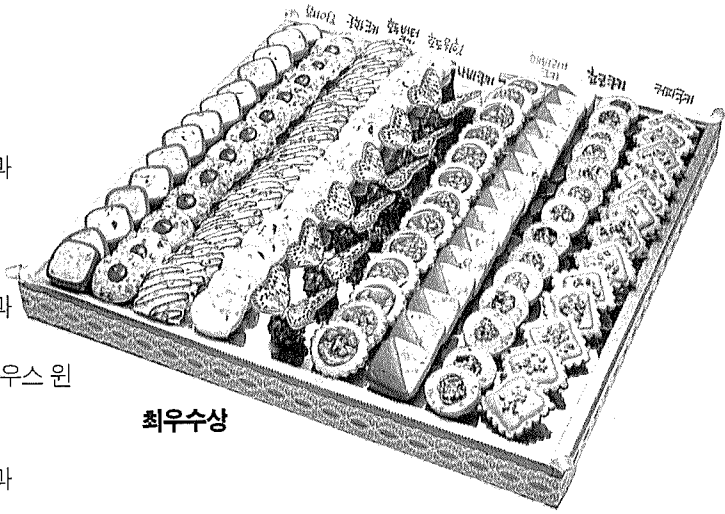
고창수 (주)신라명과

박현식 (주)고려당

김용하 (주)뉴욕제과

임미숙 (주)신라명과

박정운 대구 신라방



최우수상

**인터뷰/건과 부문 최우수상**

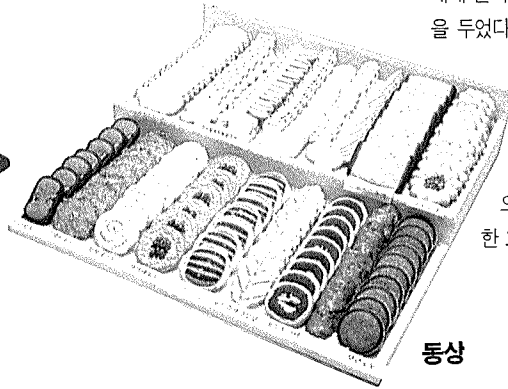
**정원호 신라명과**

“시장성, 다양한 제품 구성에 주력”

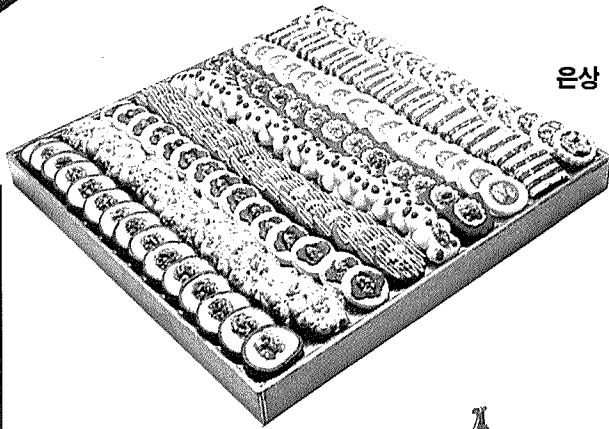
회사에서 기술 향상을 위해 많은 지원을 하고 있다. 이번 대회도 회사 자체 평가에서 선발돼 출전케 됐으며 그동안 타 대회 건과 부문에서 금상만 탄 적이 있어 최우수상에 도전하기 위해 건과 부문을 선택했다. 구상과 제작에 일주일이 소요됐고 제조시 공예적인 면보다 당장 시장에 내놓아도 판매에 손색이 없는 제품이 되도록 상품성에 중점을 두었다. 그리고 전체적인 균형을 고려해 특히 다양한 종류로 제품을 구성하면서도 일관성 있도록 동일한 색상으로 조화를 이루는 데 신경을 썼다. 호두를 이용해야 한다는 점이 어려웠으며 타 참가자도 이점 때문에 광범위한 호두 응용 구상이 힘들었던 것 같다.



금상



동상



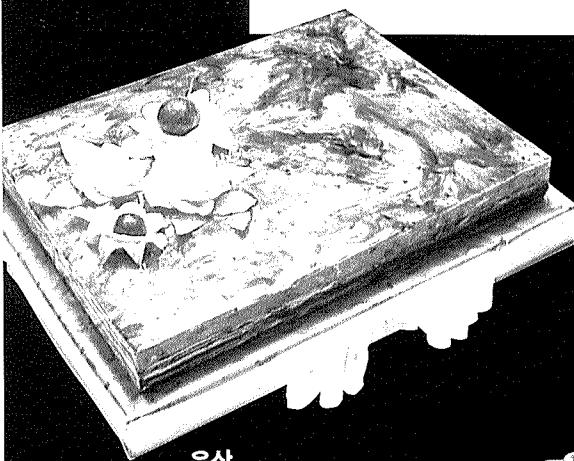
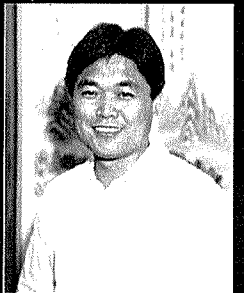
은상

**인터뷰/과자부문**

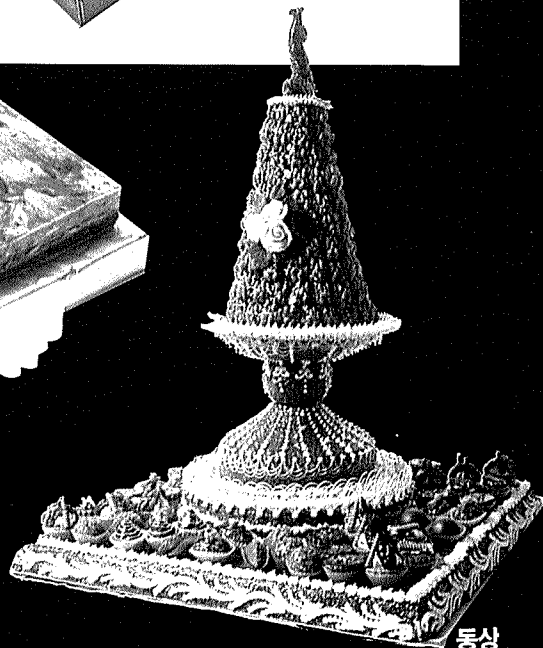
**김용환 원제과**

“호두를 페이스트, 분말화 사용하는 데 중점”

과자 부문도 호두를 잘 응용하면 색다른 제품을 보여줄 수 있다는 생각에서 이 부문을 택했다. 제품 제조시 어려웠던 점은 대회 규정상 호두를 사용해야 하기 때문에 이것을 어떻게 이용해야 하는가 하는 점이었다. 그래서 호두를 페이스트, 분말화 해서 사용하는 방법을 선택했다. 이 방법이 조각 형태로 제과점에 공급되는 호두를 그대로 사용하는 것보다 맛이나 식감면에서 양파자에 적합하리라는 판단에서였다. 전체적으로 타 참가자들이 많은 양의 호두와 조각 형태를 그대로 사용한 데 비해 페이스트 분말화하고 색상, 형태 등 시각적인 면에 중점을 둔 점에 높은 점수를 얻은 것 같다.



은상



동상