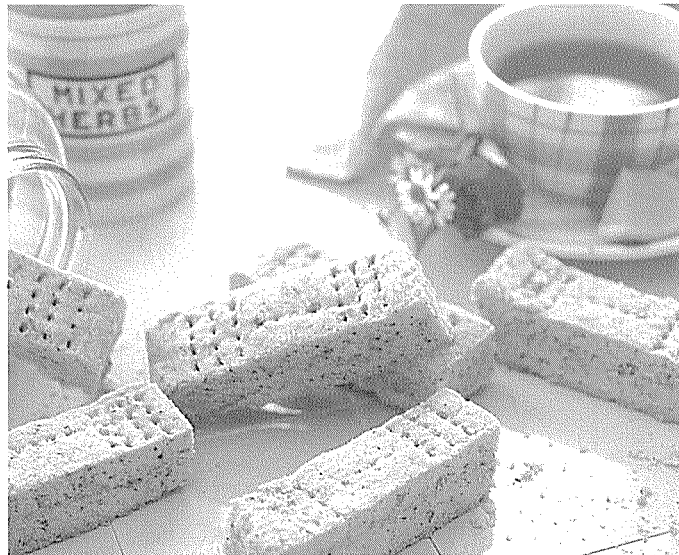


일본, 허브빵 열풍

직장여성과 주부층에 인기

최근 일본에서 허브를 이용한 빵이 인기를 끌고 있다.

일본의 한 허브 수입업체에 따르면 드라이 허브의 연간 판매량은 매년 두자리수의 성장률을 보이고 있다. 이중 제빵 재료로 사용되는 허브의 양이 어느 정도 늘어나고 있는지 정확하게 통계 낼 수는 없지만 허브를 이용한 빵을 판매하는 제과점이 눈에 띄게 늘고 있는 것을 보았을 때 그 사용량이 급격히 늘어나고 있음을 짐작할 수 있다.



▲ 허브믹스를 이용한 허브쿠키

매장의 간판상품으로 고정고객 확보

일본 에비스의 웨스턴 호텔 동경에서는 호텔 1층에서 재배되는 허브를 재료로 사용하여 만든 빵으로 고정고객을 확보하고 있다.

이 호텔의 베이커리숍 '콘디'에서는 4가지 아이템의 허브 빵을 제조·판매하고 있다. 베이커리숍에서 판매되는 43가지 아이템 중 허브빵이 차지하는 비율은 약 10% 정도에 불과하지만 매출면에서는 30% 이상의 실적을 보이고 있다.

이 호텔에서 가장 인기 있는 제품은 '이탈리안 허브 브레드'. 이 제품은 오레가노, 바질, 파슬리, 오일을 반죽에 넣어 바타르틀에 성형한 제품이다.

다른 요리와도 잘 어울리며 질기지 않아 샌드위치빵으로 최적이라는 평가를 받고 있다. 하루평균 60개 정도 판매되며 가격은 개당 350엔(약 2,700원)이다.

이 밖에도 허브 종류 중 하나인 바질과 잣을 반죽에 넣어

만든 바질스틱(1봉 280엔)과 표면에 파르메잔 치즈와 칠리파우더를 뿌려 만든 허브칩(1봉 250엔) 등도 인기를 끌고 있다.

제빵에 허브를 사용하는 방법에는 토핑을 하는 방법과 반죽에 넣어 사용하는 방법, 그리고 찌는 방법 등이 있다. 또한 허브를 그대로 사용하느냐, 말려서 사용하느냐에 따라 맛과 식감이 크게 달라지기

도 한다.

이 곳의 허브빵들은 '콘디' 제과점의 간판제품으로 직장여성과 주부를 중심으로 두터운 단골고객을 확보하고 있다.

허브 전문단지 등장

사이다마현 한노우시(飯能市)에 조성된 허브가든 '하발 라이프 칼리지'는 허브를 재배하는 허브가든에서 여러 종류의 허브상품을 즐기는 방법까지 제공해 주는 종합시설이다. 이곳의 하루 방문객은 평일에 800명, 휴일엔 1,300명을 넘어 일본에서 허브향초(香草)의 인기를 짐작케 한다.

이 단지내에 얼마전 오픈한 허브제품 전문 베이커리 레스토랑 '야하라디나'는 스위트롤 반죽에 후레쉬민트로 토핑한 민트를, 드라이 장미와 홍차잎을 반죽에 넣어 만든 장미스콘 등 40~50여종의 허브제품을 제조해 레스토랑내에서 판매하거나 포장판매의 방식을 취하고 있다.

이 레스토랑의 포장판매 매출은 하루에 18만엔(약 135만원) 정도다. 이 밖에도 허브 향신료를 사용한 요리와 차를 판매하여 허브향을 좋아하는 애호가들에게 호평받고 있다.

'97 아누가 성황리에 끝나쳐

세계화, 편의성, 건강성 지향 뚜렷

지난 10월 11일부터 16일까지 독일 쾰른에서 열린 '97 아누가 식품박람회에는 세계 150개국에서 19만 5,000여명이 참가한 것으로 최종 집계되었다.

이는 지난 '95년에 비해 독일 자국민이 5%, 외국인은 이보다 약간 못미치는 증가율을 기록해 전체적으로 약 3%정도 증가율을 보인 것이다. 전체 관람객 중 외국인 이 차지하는 비율은 약 40% 정도였다.

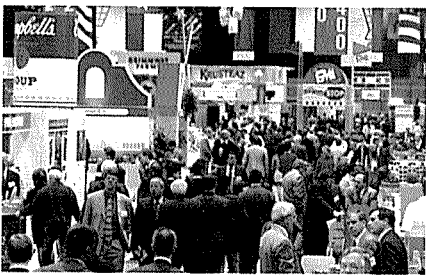
이번 아누가 식품전은 업계의 전반적인 경향은 물론 빵이나 냉동식품 등 각부분에

대한 세부적인 정보를 동시에 제공했다는 평가를 받고 있다.

특히 이번 박람회에서는 '세계화, 편의성, 건강성 심화'의 추세가 두드러졌다. 또한 주방 기술이나 자판기, 서비스 등을 포함한 기술 장비전에도 연일 많은 관람객들이 참여해 높은 관심을 나타냈다.

한편 이번 박람회의 부스 참가자는 총 103개국 6,540여명으로 집계됐는데 이 중 외국인은 4,661명으로 전체 관람객의 71%를 차지했다.

미국 일리노이주, '98 FMI전시회 마케팅, 산업 경향을 한눈에



'98 슈퍼마켓 산업 컨벤션 및 교육적 박람회가 내년 5월 3일부터 6일까지 4일 동안 미국 일리노이주의 맥코믹 플레이스에서 개최된다.

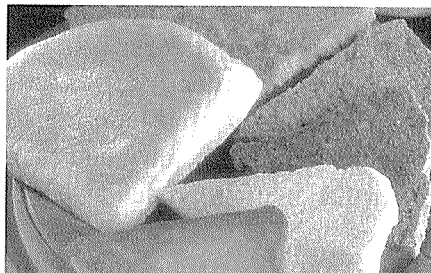
주 농업부 전국협회와 미국 농무성 산하 해외농업 지원회의 공동 주최로 열리는 이번 전시회는 총 12만 평방미터의 면적에 1,300여 업체가 참가할 것으로 예상된다.

이 전시회는 기술과 장비를 비롯해 상점 설비와 소비 제품 등의 전시 뿐만 아니라

마케팅과 산업 경향, 식품 유통업 등에 대한 다양한 주제의 세미나도 함께 열릴 예정이다.

특히 몇몇 세미나의 경우 한국어와 프랑스어, 스페인어, 일어, 포르투갈어로 동시통역돼 많은 관심을 끌고 있다.

빵 수명 연장시키는 SSL개발 이스라엘 헤브루 대학에서



최근 이스라엘에서 빵의 보관 기간을 연장시킬 수 있는 기술이 개발돼 화제가 되고 있다.

이 기술을 개발한 사람은 예루살렘에 있는 헤브루 대학의 니심 가르티 교수. 기술의 처리 과정은 SSL이라고 알려진 첨가제와 관련된 것인데 빵 개량제로 코셔(Kosher)의 대체제를 개발하기 위한 프로젝트를 진행하던 도중에 개발되었다.

이 기술은 SSL 첨가제를 사용해 유산균과 식물성 지방의 활성화를 촉진시키게 되는데 이를 통해 빵을 오랫동안 처음 상태로 유지시켜 보관 기간을 연장시킬 수 있게 해준다.

'98 아누가 스페셜 개최일정 확정 독일 쾰른에서 내년 10월

98년 10월 15일부터 18일까지 4일동안 독일 쾰른 지방에서 '98 아누가 스페셜이 개최된다.

아누가 스페셜은 지역 특제품을 위한 포럼으로 독일은 물론 다른 유럽 지역의 특제품들을 선보일 예정이다. 빵을 비롯해 냉동식품과 야채, 과일, 육류에 이르기까지 각 지역의 특제품들의 맛을 선보이게 될 이번 포럼은 각 지역의 전통적인 유형에 따른 창의성을 시연하는 자리가 될 것으로 기대된다.

포럼 기간 중 처음 이를 동안은 소매업자와 무역 유통업자만 입장이 가능하며 마지막 이를 동안은 일반인들에게도 공개된다.

영국, 1인 평균생산성 6만 7,070달러 지난해보다 6,160달러 증가해

영국의 산업 분석지 필름솔(Plimsoll)에 따르면 영국 베이커리 산업의 일인당 평균 생산성은 약 6만 7,070달러인 것으로 나타났다.

이는 작년의 6만 7,070달러보다 약 6,160달러 증가한 것으로 약 10%의 증가율을 기록한 것이다.