

다양한 제품 개발로 활기띤 프리믹스 시장

소비자 기호 다양화 … 각종 토피ング을 첨가된 신제품도 선보여

최근 유럽에서는 중동, 아시아 등 해외 여행객이 늘어남에 따라 소비자의 기호 또한 다양화되는 추세다. 이에 따라 유럽의 각 업체들은 다양한 제품생산에 유리한 프리믹스 제품 개발에 열중하고 있다. 프리믹스는 고부가 가치 상품으로 생산의 효율성을 증대시키고 제품의 보관과 취급에 용이하다는 장점을 갖고 있다. 또한 생산과정을 단순화시켜 비용을 절감할 수 있다.

최근에 출시되는 프리믹스 제품은 전통적인 방법으로 만드는 제품과 거의 차이가 없을 정도로 품질이 우수하다. 또한 기본 가루만을 혼합해 만들었던 기존 제품과 달리 건포도나 당근, 초콜릿칩 등이 첨가된 제품이 출시돼 더욱 다양화되고 있다.

각국 신제품 출시경쟁, 프리믹스시장 쟁탈전

독일의 아벨&쉐퍼(Abel & Schäfer)사는 ‘콤펠트 요고조프트(KOMPLET Jogosofts)’라는 새로운 형태의 프리믹스 제품을 선보여 화제가 되고 있다. 이 제품은 요구르트와 페이스트리를 결합시킨 형태로 맛이 독특하고 저장 수명이 길다. 특히 과일 토피ング이 첨가된 슬라이스의 경우 토피ング이 반죽 속으로 가라앉지 않아 제품을 구웠을 때 모양을 보기좋게 해준다. 이 회사의 또 다른 신제품인 ‘콤펠트 셀레노 바이탈 50(KOMPLET Seleno Vital 50)’은 빵 프리믹스 제품이다. 이 제품은 생명유지에 필요한 효소를 증진시키는 데 필수 원소인 셀레늄의 함유량이 높은 토양에서 재배된 밀만을 사용한다.

얼라이드 밀스(Allied Mills)사는 최근 ‘믹스 앤 베이크(Mix 'n' Bake)’라는 신제품을 출시했다. 이 제품은 전통 아메리칸 스타일의 이스트 도넛을 비롯해 달걀 커스타드 믹스와 각종 농축 믹스 등 다양한 제품을 만들 수 있다.

한편 알카디 크레이그밀러(Arkady Craigmillar)사는 용도가 다양하고 안정성이 뛰어나 슬라이스 종류의 제품에 적합한 ‘리치 셀러브레이션 케이크(Rich celebration cake)’를 비롯해 부드러운 식감과 토피ング이 첨가된 ‘캐럿 케이크(Carrot Cake)’, 부드럽고 지방이

적은 ‘케이크 도넛(Cake Dough)’, 바닐라와 버터가 함유된 ‘카푸치노 케이크(Cappuccino Cake)’ 등 4가지 종류의 프리믹스 제품을 새로 출시해 대대적인 판촉활동에 나서고 있다.

RHM의 계열사인 홀그란(Holgran)사는 곡류빵 프리믹스로 유명한 회사다. 이 업체는 최근 토마토를 함유한 지중해 프리믹스 제품인 ‘타르헤니안(Tyrrhenian)’을 비롯해 허브 혼합물을 함유한 ‘아드리아(Adria), 풍부하고 진한 맛을 지닌 ‘어텀그레인(Autumn Grain)’ 등 다양한 종류의 곡류빵 프리믹스를 선보이고 있다.

곡류빵·특수빵 등 제품출시, 포장단위도 다양해

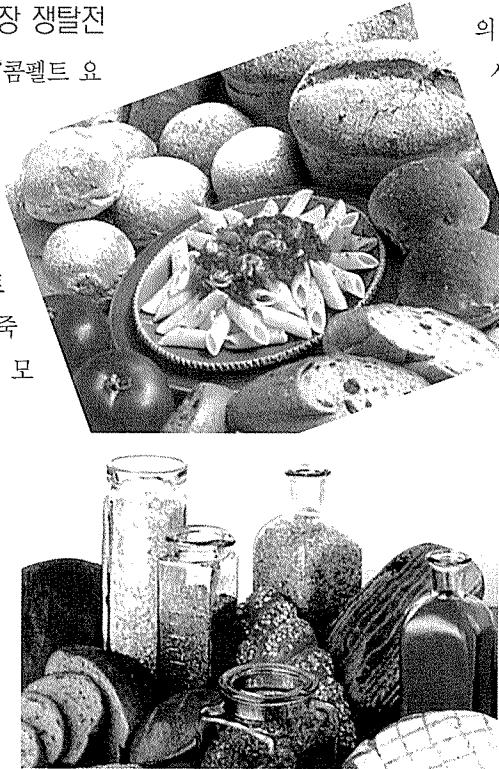
네덜란드의 조네벨트(Sonneveld)사는 소비자의 기호에 맞는 다양한 제품 개발로 프리믹스 시장을 공략하고 있다. 40년의 역사를 자랑하는 이 회사는 세계 베이커리 시장에 고품질의 재료를 공급해왔다. 그러나 근래 들어 고품질의 재료만으로는 시장 공략에 한계를 느낀 이 회사는 다양한 소비자의 기호에 맞는 제품 개발로 제2의 전성기를 맞고 있다. 특히 다른 제품에 비해 작업의 효율성이 떨어지고 공정이 까다로운 곡류빵과 특수빵의 프리믹스에서 강세를 나타내고 있다.

스웨덴 제분회사인 스카네 월란(Skane-möllan)사는 ‘오프밀하페 M 160’을 출시했다. 이 제품은 지방 함유량이 높아 다양한 물을 흡수할 수 있는 오프밀을 사용해 별도의 첨가물이나 개량제를 사용하지 않아도 된다.

한편 이스트 제품과 베이커리 원부재료, 활발한 리서치로 유명한 영국의 기스

트 브로카테스(Gist Brocades)사는 ‘G-b 베라이어티 브레드 프리믹스(G-b Varsity Bread Premixes)’를 선보였다.

양파빵, 칠리빵, 로즈마리 빵 등 다양한 제품을 만들 수 있는 이 제품은 이스트와 물만 첨가하면 사용할 수 있는데 포장단위가 다양해 일반 자영제과점과 대규모 양산 업체에서 모두 사용이 가능하다.



홀그란 사의 특수빵 프리믹스 제품

日 운수회사, 베이커리 사업 시작 장애인의 사회진출을 목적으로

검은 고양이 캐릭터로 유명한 야마토 운수가 지난 6월 16일 동경 진좌에 베이커리 점포를 오픈했다. '스완 베이커리'라는 이름의 이 점포는 야마토 운수와 (재)야마토 사회복지재단이 자본금 5,000만엔을 투자해 빵 제조 판매회사 (주)스완을 설립, 장애인들에게 취업의 기회를 제공하고 있어 더욱 눈길을 끌고 있다.

야마토 운수는 지난 1992년부터 (재)야마토 복지재단을 설립, 장애인 공동작업소 영업에 관심을 가지고 있는 사람들을 대상으로 세미나를 개최하는 등 장애인의 사회진출을 위해 활발한 활동을 전개해 왔다.

스완 베이커리는 진좌 야마토 운송 별관빌딩 1층에 20평 규모의 점포를 마련, 야마토 운송 사원과 장애인을 포함해 총 12명의 직원이 일하고 있는데 작업에 용이한 냉동생지를 이용한 제품을 위주로 하루 평균 40만엔의 매출을 올리고 있다.

야마토 운수는 장애인 공동작업소를 중심으로 전국 규모의 프랜차이즈 사업을 구상중인데 현재 약 50개의 작업소가 참여 의사를 밝히고 있다.

리큐르 계량판매기 등장 용기와 용량 선택의 폭 넓어 호평

일본 신주쿠 다카시야마에 리큐르를 필요한 양만큼 살 수 있는 리큐르 판매기가 등장해 눈길을 끌고 있다.

리큐르의 판매처는 독일의 포도생산지로 유명한 '요하네스베르나'로 블루베리, 블랙베리, 복숭아, 살구, 크림 카페 등 모두 8종류의 리큐르를 취급하고 있다.

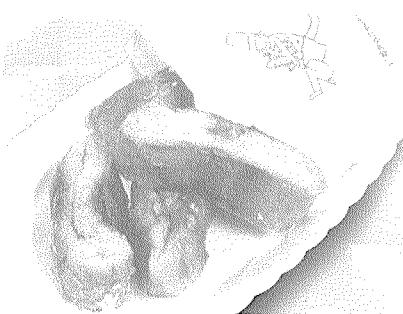
리큐르는 아이스크림, 케이크 등을 만들 때 사용하거나 식사 전·후 입안을 깔끔하게 해주는 역할을 한다.

리큐르 계량기에는 질소가 포함돼 제품의 산화 방지 및 저온 냉각으로 품질을 보존할 수 있어 품질과 위생에 따른 문제를 해결해 주었다.

미식가와 직장여성사이에서 큰 호응을 얻고 있는 이 코너는 원하는 병에 담아주는 방식 외에도 코스모스, 아담, 이브 등 3 가지 병에 100ml씩 담아 1,340엔에 판매하기도 한다.

이번에 첫선을 보인 리큐르 계량기는 리큐르와 용기를 자유롭게 선택할 수 있고, 100ml당 980엔의 저렴한 가격으로 디저트나 케이크에 사용되는 소량의 리큐르를 구입할 수 있다.

후렌치토스트 '빵밸류' 히트 예감 프랑스빵 소스에 적셔 구운 디저트 풍



최근 동경에서는 지난해 봄을 일으켰던 벨기에 와플에 이어 후렌치 토스트 풍의 디저트 '빵밸류'가 등장해 젊은 여성들 사이에서 인기를 끌고 있다.

이 제품은 프랑스빵을 계란, 우유, 설탕으로 만든 특제소스에 담궈 구운 것으로 안쪽은 커스타드 크림과 같이 부드럽고 촉촉하며 겉부분은 바삭바삭한 식감이 특징이다. '빵밸류'는 '시리얼마미 과자점(동경 시부야)'의 사장이 아이들을 위해 고안한 햄과 치즈를 넣어 만든 식사대용

제품을 포함해 총 21종류의 제품이 판매되고 있다.

제품의 독특한 식감과 맛이 소비자의 입에서 입으로 전해져 하루 평균 300개 정도 판매되고 있으며 소스를 곁들인 650~1,200엔의 런치 메뉴뿐 아니라 150엔의 저렴한 가격의 포장판매 제품도 좋은 반응을 얻고 있다.

'썬키스트' 일본서 새 판촉전략

최근 일본에서는 썬키스트사가 AM/PM 편의점과 공동으로 오렌지를 더욱 편리하게 먹을 수 있는 낱개 포장제품을 개발해 판매에 들어갔다.

새롭게 선보인 낱개 포장은 작은 플라스틱 봉지에 썬키스트 로고가 찍힌 냅킨과 오렌지 껍질을 벗기는 도구가 함께 들어있으며, 포장 전면에는 오렌지 하나에 비타민C의 1일 권장량이 모두 들어있다는 내용의 "Just One"이라는 문구가 새겨져 있다.

일본에서 오렌지는 통상 6개 포장에 398엔정도로 판매되고 있는데 반해 이번 낱개 포장제품은 199엔으로 신선한 오렌지를 사무실 등에서 간편하게 먹고 껍질은 비닐 봉지에 버릴 수 있도록 고안된 새로운 포장제품이다.

동경에 870개, 오사카에 130개로 모두 1,000개의 지점을 갖고 있는 썬키스트사와 AM/PM사는 일본의 젊은 직장인들이 점심식사용 제품을 주로 도시락 가게와 편의점에서 구입, 공원 또는 사무실에서 먹는 경향을 감안해 직장인을 대상으로 이 제품을 판매하고 있다.

한편, 썬키스트사는 올해 들어 엔화의 약세가 지속됨에 따라 일본으로의 수출 가격을 내린 바 있으나 오렌지 수요는 전년의 900만 상자에서 850만 상자로 하락할 것으로 예상하고 있다.