

# 세계각국의 빵 · 과자가 한자리에 제4회 제과제빵 엑스포

파라다이스 호텔 부산

## Bread & Confectionery EXPO



밀가루 20포대, 계란 6,300개, 일주일간의 사전준비와 이틀간의 밤샘작업...

이것만으로도 제 4회 제과제빵 엑스포의 규모와 노력을 설명하기에 충분하다.

6월 12, 13일 이틀간 파라다이스 호텔 부산에서 개최된 이번 전시회는 세계 각국의 빵, 과자 60여종이 한 자리에 전시 · 판매돼 1,500명 이상의 방문객과 1,000만원이상의 수입이라는 기록을 세웠다.

비수기라 불리는 여름의 초입에 예상 외의 성황을 이룬 이번 전시회의 이모저모를 살펴보았다.



- 1 하루에 한 번 개최된 제품강습회에는 제과제빵에 관심이 있는 주부들로 성황을 이뤘다.
- 2 세계각국 60여종의 제품 이외에도 다양한 종류의 소시지, 치즈, 와인, 소스 등이 선보였다.
- 3 재료와 가격을 꼼꼼히 따져가며 제품을 고르는 모습이 자못 진지해 보인다.



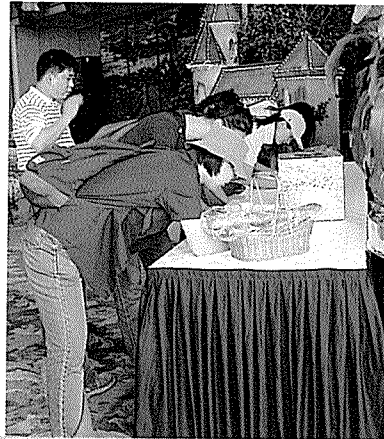
뜨거운 태양, 눈부시게 파란 바다, 그리고 끝없이 펼쳐진 백사장.

이 세가지가 한눈에 들어오는 해운대 정면에 위치한 부산 파라다이스 호텔. 정오가 되자 가족단 위 혹은 이웃주민들로 보이는 사람들이 삼삼오오 짝을 이뤄 모여들기 시작했다. 이 호텔 2층 200여평의 대연회장에서 개최된 제4회 제과제빵 엑스포를 참관하기 위해서다.

프랑스, 스위스, 이태리, 일본, 미국, 영국, 호주, 스페인, 러시아, 에티오피아 등 세계 각국의 다양한 빵 과자 60여종을 비롯해 소시지, 와인, 치즈 및 각종 소스류가 선보인 이번 전시회는 즉석 시식회와 함께 전제품이 30% 할인된 가격으로 판매돼 더욱 인기를 끌었다. 이번에 선보인 제품들 가운데 오스트리아의 '사과잘로우시'는 가장 한 지 얼마되지 않아 전부 판매될 정도로 인기를 끌었고, 하루 1회 주제를 정해 개최된 제품강습회는 열성 주부들의 프로 못지 않은 질문과 제과장의 답변이 오가며 진지하게 진행되었다.



▲ 가장 인기를 끈 시식 코너. 맛을 보고 제품을 구매할 수 있어 주부들의 발길이 끊이지 않았다.



▲ 전시장 한켠에 마련된 양케이트 코너. 이렇게 작성된 양케이트가 다음 전시회를 위한 밑거름이 된다.



▲ 특별 제작된 치즈케이크 케이스. 제과장이 케이스에서 제품을 꺼내 소비자에게 설명해 주고 있다.



“처음에는 지금보다 작은 연회실에서 소규모로 개최되었는데 방문한 고객의 입소문과 매스컴에 의한 홍보로 점점 그 규모가 커지고 있어요. 다음은 언제 개최되는지를 확인하는 문의전화까지 쇄도해 업무가 마비될 지경입니다”. 박재호 제과장의 말과 같이 지난 4월에 처음 열린 제과제빵 엑스포는 이젠 부산 전 지역 주민들에게 인기를 끌어 매달 정기적으로 개최되고 있다.

호텔업계의 성수기인 휴가철을 제외하고 앞으로도 매달 개최될 제과제빵 엑스포는 질 좋은 재료로 만든 제품을 저렴하게 판매한다는 의미를 떠나 세계각국의 다양한 제품의 소개를 통해 베이커리 제품이 식생활용으로 정착할 수 있는 기회를 마련한다는 차원에서 더욱 뜻깊은 행사로 자람매김되고 있다.

<글/ 박현하>

### 전시회장 인기 메뉴

- 잼본빵 (스모크햄을 사용한 프랑스빵)
- 치즈빵 (구우면 더욱 풍미를 느낄 수 있는 에멘탈치즈를 사용한 프랑스빵)
- 브리첼 (독일의 대표적인 제품)
- 떡물바게트 (오징어의 떡물을 사용해 만든 일본의 바게트)
- 허브바게트 (당도를 줄이는 대신 허브의 향을 강조한 이태리의 바게트)
- 에베 (오렌지바게트에 베이컨을 넣어 만든 제품)
- 꼬냑 오렌지 케이크 (꼬냑을 듬뿍 넣어 만든 오렌지 풍미의 일본케이크)
- 바나나 케이크 (초콜릿과 궁합이 잘 맞는 바나나를 재료로 만든 케이크)
- 치즈케이크 (독특한 모양의 케이스에 담긴 미국식 치즈 케이크)
- 사과잘로우시 (피프만죽과 쿼스타드 크림, 사과를 이용해 만든 것으로 전시회에서 가장 인기를 끌었던 이태리 제품)
- 파네토네 (머핀과 같은 작은 종이에 구워낸 이태리 제품)
- 피타브레드 (필링물을 넣어 샌드위치 등을 만들어 먹을 수 있는 프랑스 제품)