

# 특산물 이용한 제품 인기 - フリアンパン

## '미소빵', '곤약빵' 등 폭발적인 반응

〈자료 / 판뉴스, 정리 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr〉

최근 일본에는 다이어트를 비롯해 각종 건강을 고려한 빵이 인기를 끌고 있다.

군마현에 위치한 과자점 <フリアンパン-후리양빵>은 이러한 흐름에 적절한 신상품 출시로 전국 각지의 고객들의 높은 호응을 얻고 있다고 한다. <후리양빵>의 신제품 '곤약빵'의 인기 비결과 지방 베이커리의 성공전략을 살펴보자.

<후리양빵>은 이미 30년 전에 '미소빵'의 개발로 유명한 진 점포이다. <후리양빵>을 일약 유명한 점포로 만들었던 '미소빵'은 원형의 소프트 프랑스 생지에 미소 페이스트를 샌드한 과자빵으로 군마현의 명물인 만주에서 힌트를 얻어 개발된 제품이다. 소프트한 식감과 미소 페이스트의 조화가 인기 비결인 '미소빵'은 변함없는 인기를 누리며 지금도 하루 평균 5천~6천개의 판매를 보이고 있다고 한다.



그러나 이에 만족하지 않은 <후리양빵>의 松村사장은 새로운 개발을 통해 최근 '곤약빵'이라는 2차 히트상품을 내놓아 폭발적인 반응을 얻고 있다. 松村사장은 '우리고향 특산물 자랑대회'에서 입상한 경력이 있을 정도로 지역 특산물 상품화에 관심이 깊다고 한다. 이번에 내놓은 '곤약빵'도 군마현의 특산물인 곤약감자에서 아이디어를 낸 제품으로 고섬유질, 저칼로리 등을 특징으로 하고 있어 다이어트에 관심이 많은 여성 고객들에게까지 큰 인기를 얻고 있다.

그러나 '곤약빵'이 완성되기까지는 여러 가지 어려움이 있었다고 한다. 우선 아무리 구워내도 쉽게 없어지지 않는 곤약분의 독특한 냄새가 큰 문제점이었고, 두번째는 곤약분과 소맥분의 분자 크기 차이가 문제였다. 그밖에도 유지의 배합을 결정하는데도 많은 시행착오가 필요했다고 한다. '곤약빵'은 이러한 많은 어려움을 거듭되는 실험과 도전으로 극복하고 세상에 선보여졌다.

'미소빵'과 '곤약빵'은 5개의 <후리양빵>점포에서 인기리에 판매되고 있으며, 생산량의 15%는 도매로 판매되고 있어 군마현뿐만 아니라 일본 전역에 급속도로 뻗어나가고 있다. 또한 이를 원동력으로 삼아 또 다른 특산물을 이용한 신제품 개발에도 주력하고 있다.

<후리양빵>의 성공은 지방 베이커리의 어려움을 극복했을 뿐 아니라 오히려 특산물 이용이라는 장점으로 역전시켰다는 평가를 얻으며 일본의 각 지방 베이커리에 신선한 충격을 던지고 있다.



### 곤약빵

재료 강력분, 곤약분, 설탕, 소금, 유지 등 (식빵 제조시 박력분 추가)

#### ☆ 특징

- ① 보통 식빵보다 유지 함량이 절반.
- ② 곤약분의 보수성에 의한 깔끔한 식감.

#### ☆ 제조시 주의사항

- ① 곤약분의 냄새를 없애기 위해서는 미세한 분말의 곤약분을 사용.
- ② 곤약분은 흡수성이 높아 성형이 어려우므로 냉장고에 넣어 과다한 발효 억제해야 함.

곤약 트란과에 속하는 다년생인 구약감자의 뿌리에서 생성된 근을 가공하여 제조한 식품. 주성분은 구루코만난(Gluco Mannan)이며 식물성 식이섬유의 일종으로 저칼로리 식품.