

일본 제과업계에 부는 새바람

건강 붐의 주역 '벌꿀(はちみつ)'

〈정리 / 허미경 jpkkyong@mbakery.co.kr〉

고대부터 영양식품으로써 많이 애용되어온 벌꿀이 건강 붐이 일고 있는 21세기 일본에서 다시 활성화되고 있다. 벌꿀은 비타민, 미네랄이 풍부한 식품으로 장수, 피로회복, 간 기능 강화, 변비·설사 방지, 위장병, 혈압, 심장병 등에 효과가 있다고 분석되고 있다.

벌꿀은 과당 40%, 포도당 35%, 수분 20%, 자당 등의 성분으로 이루어져 있으며 그 밖에도 칼륨, 철, 칼슘, 나트륨, 비타민 B6, B1, B2, C 등이 다량 포함되어 있는 영양식품이다. 또한 대부분의 영양식품이 보존 중에 부패하는 성질이 있는 것에 비해 벌꿀은 변질되지 않아 오래두고 먹을 수 있다는 장점도

가지고 있다.

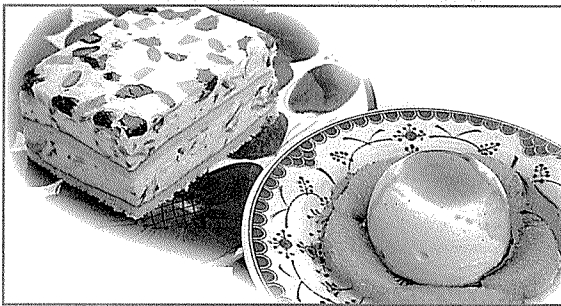
일본은 이같이 영양 만점인 벌꿀을 유럽과 마찬가지로 팝콘과 빵, 케이크 또는 식빵의 토스트에도 이용해 활용범위를 점차 넓히고 있다. 현재 일본에서 소비되는 벌꿀 중 80%는 중국에서 수입하고 있으며, 그 외에 아르헨티나, 베트남, 캐나다, 미국 등에서도 수입하고 있다.

전세계의 벌꿀 생산량은 120만 톤 정도로 추정된다. 벌꿀을 가장 좋아하는 국민은 독일로 알려졌으며 독일의 연간 벌꿀 소비량은 일본의 약 6배에 달한다고 한다.

벌꿀을 이용한 다양한 상품

■ 이탈리아 제과점 코누레 Conure

코누레(Conure)는 이탈리아 빵과자에 조예가 깊은 점포로 벌꿀을 이용한 제품을 제조해 선보이고 있다. Conure는 다양한 벌꿀 종류를 다른 재료와 어울리도록 개발하여 좋은 호응을 얻고 있다.



▲ Conure의 벌꿀이용 제품 〈ジャルデイノ 차르디노〉와 〈パンナコッタ 판나콧타〉.

■ 데니스(Denny's)

패밀리 레스토랑 '데니스'에서는 벌꿀을 이용해 만든 디저트 〈캐러멜 하니 팬케이크〉를 시판, 고객들의 높은 호응을 얻고 있

다. 〈캐러멜 하니 팬케이크〉는 저렴한 가격대의 디저트 식품으로 개발됐으나 아침식사 대응으로 찾는 손님이 많다고 한다. 팬케이크 위에 차가운 아이스크림, 건강 지향의 벌꿀을 조합한 것이 고객들의 입맛에 맞는다는 평이다.

■ 벌꿀관련 히트상품

① 동경 디즈니랜드의 〈하니 팝콘〉 - 개당 1,100원의 높은 가격에도 불구하고 휴일 평균 8,000개 이상 판매되고 있다.

② 〈곰돌이 푸우 벌꿀〉 - 벌꿀식품 전문 제조회사 「Queen Bee Garden」에서 제조되고 있는 제품으로 일반 튜브형, 푸우 모양의 튜브형, 미니 팩 포장 등 제품이 다양하고 휴대가 간편하다.



③ 〈하니 레몬〉 - 1990년 발매되어 꾸준한 인기를 얻고 있는 제품. 벌꿀에 레몬을 슬라이스해서 넣어 만든 것으로 요구르트, 커피, 홍차, 프루츠주스, 야채주스, 우유 등에 넣어 먹거나 빵에 발라먹는 용도로 이용되고 있다.

④ 〈아카시아 봉밀〉 - 흑당 함유율이 높은 아카시아 꿀로 만들어진 제품으로 겨울에도 딱딱해지지 않는 장점이 있다.