

일본 빵뉴스사 설문 조사

빵에 가장 잘 어울리는 필링 · 토핑 재료는?

일본 빵뉴스사에서 지난 4월 4일 치바현에 위치한 점포 '사프랑' 고객 100명을 대상으로 실시한 흥미 있는 설문 조사 내용을 발췌 · 소개한다. 설문은 '빵에 사용된 소재(필링, 토핑)중 가장 잘 어울린다고 생각하는 것은 무엇인가'에 대한 내용이다.

단맛과 달지 않은 맛 두 가지로 나뉘어 조사된 이번 설문 조사에서 단맛에는 커스타드 크림과 팔이, 달지 않은 맛에는 치즈, 카레 등이 상위권에 링크돼 일본인들의 입맛에 가장 잘 맞는 것으로 나타났다.

설문 조사 결과는 점포 '사프랑'의 인기품목이 반영된 점도 있으나 선호하는 소재가 다양하게 나타났다. 이는 소비자들의 입맛이 다양해졌다는 것을 시사하고 있다. 이 가운데 단맛 부문의 1위는 커스타드 크림, 2위 팔, 3위 초콜릿, 4위 생크림의 순이었으며, 이밖에 호두, 시나몬, 블루베리, 아몬드, 마롱크림, 고구마, 피넛, 흑설탕 등도 인기가 있었다.

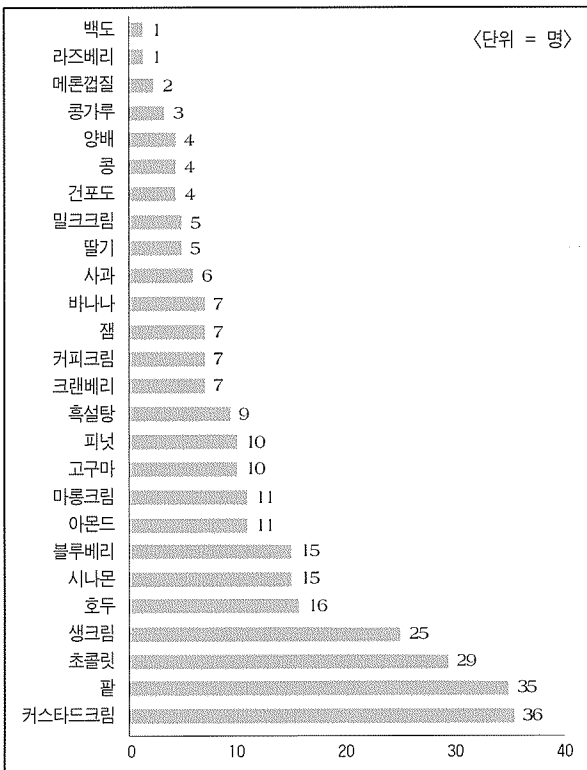
이 중 시나몬, 블루베리, 마롱크림 등은 최근 부상한 새로운 소재며, 소비자들이 꼽은 흥미있는 소재로는 커피크림, 바나나, 크랜베리 등이 있었다. 또한 단 것은 먹지 않는다는 응답도 있었다.

달지 않은 맛 부문에서는 치즈가 1위를 차지했으며 2위 카레, 3위 피자맛, 4위 갈릭순으로 나타났다. 달지 않은 종류는 단 것에 비해 좋아하는 소재가 평균화된 경향을 보였으며 치즈 이외에는 카레(30명), 피자맛(25명), 갈릭(24명), 깨(21명), 마요네즈(20명), 크로켓(18명), 소시지(18명), 감자(14명) 등이 고른 분포를 보였다.

한편, 최근 들어 깨를 이용한 제품이 강세를 보이는 것을 비롯해 12명이 선택한 호밀은 소비자들의 건강 우선 성향을 알 수 있었다. 그 외에는 샐러드, 베이컨&치즈, 식빵 외의 빵은 안 먹는다 등의 대답도 있었다.

〈정리 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr〉

〈그래프 1〉 단맛 부문



〈그래프 2〉 달지 않은 맛 부문

