

동경·오사카 양과자협회 홈페이지 오픈

각종 대회 및 강습회 등 관련 행사 안내

(사)동경도양과자협회(회장 平井政次)와 오사카부양과자협회(회장 宇田壽彦)가 홈페이지를 새롭게 개설해 가동에 들어갔다.

(사)동경도양과자협회는 일본 제과기술인들의 인터넷 활동도가 늘어남에 따라 홈페이지 운영의 필요를 인식, 지난 몇달간의 준비를 거쳐 홈페이지(www.yogashi.net)를 오픈하기에 이르렀다. 콘텐츠 구성은 협회 안내 및 회원 점포 안내, 회원 가입 및 이벤트 정보 등으로 이루어졌다. 그 가운데 '이벤트 정보'에서는 양과자회관에서 정기적으로 진행되는 강습회에 관한 스케줄 및 강사진, 그리고 실연했던 제품들의 배합을 게재하고 있어 강습회 참가를 희망하는 이들뿐만 아니라 참석하지 못하는 이들에게도 도움을 줄 것으로 기대된다.

한편 기존의 홈페이지를 리뉴얼해 새롭게 선보인 오사카부양과자협회의 홈페이지(www9.ocn.ne.jp/~cake)에는 각종 콘테스트와 기술 강습회의 안내가 신속하게 게시되고 있다. 또한 오사카 회원 점포 가운데 홈페이지를 운영중인 업소를 링크시켜 다양한 점포의 홈페이지로의 접속을 손쉽게 했다.

전립분, 호밀분 등을 이용한 빵 급증

건강 붐에 걸맞는 마케팅이 성공 요인

건강 붐이 한참인 일본에서는 식빵의 매출에도 작은 변화가 일고 있다. 지난해부터 양산빵을 비롯한 각종 베이커리에서 내놓고 있는 전립분, 호밀분 등을 이용한 식빵의 판매량이 급증하고 있는 것.

건강 및 다이어트에 좋다는 평가를 받고 있는 전립분, 호밀분을 이용한 빵류를 먼저 선보인 것은 山崎제빵, 후지빵 등의 양산업체이다. 이 업체들은 '전립분 소프트', '발아현미 식빵', '호밀식빵' 등 주로 식사용으로 판매되는 식빵을 비롯해 다양한 신제품들을 출시하고 있다. 각 업체는 소재의 영양적인 측면을 어필하는 마케팅 기법을 통해 고객층을 넓히며 좋은 반응을 이끌어 내고 있다.

이러한 전립분, 호밀분 등을 이용한 제품은 기존의 식빵에 비해 20% 정도 높은 가격에 판매되고 있어 고부가가치 상품으로서 자리매김을 하고 있다. 업계 관계자들은 "기존의 식빵과는 색이나 냄새가 다르다며 거부감을 가졌던 고객들도 점차 관심을 보이고 있다"며 "적극적인 마케팅 기법을 통해 소재의 장점을 강조하며 품목을 늘려 나갈 계획" 이라고 밝혔다.

안데르센과 스타벅스 복합 점포 탄생

새로운 메뉴의 식사용 제품 다수 생산

안데르센(대표 高木誠一)과 스타벅스 재팬이 공동으로 개설한 새로운 컨셉의 점포가 탄생했다. 지난해 요코하마(横浜)에 오픈한 이 점포는 양사의 '합체'로서 각사의 점포 특성을 잘 살리면서도 메뉴는 전면적으로 새롭게 구성해 관련 업계의 주목을 모으고 있다.

이번에 오픈한 매장은 건평 37평 규모로 1층은 안데르센의 빵 매장, 2층은 스타벅스 커피 매장으로 구성하고 노란색을 주요 인테리어 컨셉으로 연출했다.

생산 직원은 총 47명으로 점포 판매용 제품을 비롯해 근처 스타벅스에 30여가지의 빵·과자 제품을 공급하는 역할도 담당하고 있다.

안데르센 측은 이번 점포 오픈과 함께 새롭게 개발한 메뉴를 비롯해 전체 100여개 아이템의 제품을 선보이고 있다. 제품 구성은 기존의 안데르센 매장에 비해 식사용 빵이 많은 편으로 전체 품목의 50% 정도를 식사용 빵으로 채울 예정이다. 샌드위치류, 스위트계의 빵류, 조리빵, 디저트류 등의 제품 가운데 체리 페이스트리(180엔), 카시스 브리오슈(220엔), 야채 포카차(170엔) 등은 이미 고객들에게 좋은 반응을 얻고 있는 것으로 알려졌다.

이번 복합 점포의 탄생 배경은 서로의 인근 지역 출점 계획을 알게 되어 의사 타진을 거쳐 가능하게 된 것으로 추후 이러한 복합 점포 증설에 관한 계획은 요코하마 점포의 운영 및 고객들의 반응을 살핀 후 검토할 예정이다.

베이커리 월드컵 2차 심사 발표

최종 심사는 MOBAC쇼 현장서

오는 2005년에 개최되는 제6회 베이커리 월드컵 일본 대표선수의 2차 심사가 지난해 11월 日清제분 본사에서 실시됐다.

지난해 10월 실시했던 1차 선발을 통과한 참가자들은 같은 방식으로 현장에서 제품을 실연하며 기량을 겨루었다. 3개 부문 가운데 바게트와 스페셜빵 부문은 최종 선발 진출자 6명 가운데 4명이나 동크 전국 지점에서 출전한 참가자가 선발돼 주목을 받았다. 한편 빈스타일 페이스트리 부문은 고베야 레스토랑의 2명을 비롯해 안데르센, 동크, 두비스 프랑스 비고 등 유명 점포의 기술인들이 고루 선발됐다. 마지막으로 빵공예 부문은 일본과자전문학교 대표 1명을 제외한 나머지 3명이 모두 고베야 레스토랑 소속 기술인으로 선발돼 전 대회 우승을 이끈 점포로서의 저력을 다시 한번 보여주었다.

2차 심사를 통과한 16명의 최종 심사 진출자들은 2월 22일과 23일 양일간 MOBAC쇼 현장에서 마지막 심사를 거쳐 일본 대표로 선발된다.

대만협회, 'Gâteaux 회간' 창간

일본 가도지 기사 발취한 번역서 발행

대만 Gâteaux협회가 지난해 '대만 가도(Gâteaux)회간'을 창간하고 일본 양과자협회연합회에서 발행하는 가도지의 기사를 발취, 중국어로 번역하는 정기 간행물 발행을 시작했다.

일본 제과 업계에 지대한 관심을 보이며 최근 다각적인 교류를 가져온 대만 제과 업계는 2년전 일본양과자협회연합회 산하에 대만 협회를 발족하고 본격적인 기술 습득 및 대회 등에 참가해왔다.

협회 가입과 함께 가도지를 정기 구독해 온 대만 측은 "많은 독자들이 중국어판 발행을 희망해 결정하게 됐다"고 밝혔다. 이번에 창간되는 '대만 가도(Gâteaux)회간'은 12면 칼라 구성으로 협회 위원들이 번역과 감수를 모두 진행해 나갈 예정이다.

<해외뉴스 종합 / 허미경>