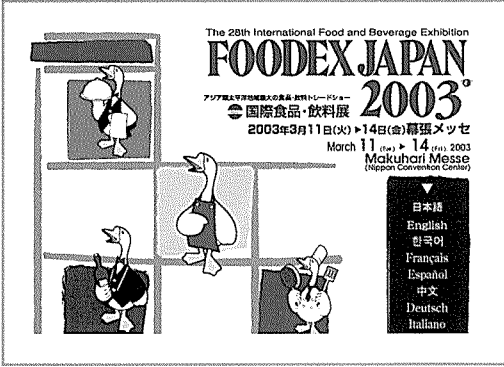


## FOODEX JAPAN 2003, 3월 11일부터 개최

2,000여개 국제 식품·음료 업체 참가 세계 3위 규모



(사)일본농협협회를 비롯한 6개 기관이 공동 주최하고 외무성·후생성 등이 후원하는 국제 식품전 FOODEX JAPAN 2003(국제 식품·음료전)이 3월 11일부터 14일까지 4일간 치바(千葉)에 위치한 마쿠하리 멧세에서 열린다.

1976년 시작해 28회째를 맞이하는 이번 행사는 아시아·환태평양 지역의 식품전으로는 가장 큰 규모이며, 관련 행사로서 세계 3위의 규모를 자랑한다. 지난해 열린 전시회에는 72개국 2,300개 업체가 참가해 9만여명의 관람객이 관람한 바 있다.

이번 전시회의 테마는 '세계를 묶는다 - 음식의 즐거움, 새로운 발견'으로 일본을 비롯한 전세계 식품, 음료, 관련 서비스 업계의 기업들이 2만 6,000여명의 전시장을 신제품과 신기술로 채울 예정이다. 특히 <Organic&Natural Plaza>, <Tea&Coffee Plaza>, <Health Plaza>, <일본의 맛, 전국 식품전> 등 집중 전시 부스를 마련하고 있어 최근 관

심이 급증되고 있는 건강, 자연, 음료 문화 등에 대한 정보를 얻을 수 있는 기회가 될 것으로 보인다.

입장료는 5,000엔이며, 주최측은 식품·음료 업계 종사자 중 참관을 희망하는 이들을 대상으로 사전 등록제에 의한 무료 참관을 계획하고 있다. 참가 신청은 홈페이지([www.jma.or.jp/FOODEX](http://www.jma.or.jp/FOODEX))에 안내된 메일, 팩스 등을 통해 접수받고 있으며, 일본어를 비롯해 8개 국어로 안내하고 있어 간단한 전시회 개요는 한국어로도 검색이 가능하다. 한편 동경의 빅사이트에서는 같은 일정으로 국제 호텔·레스토랑쇼인 HOTERES JAPAN 2003([www.jma.or.jp/HOTERES](http://www.jma.or.jp/HOTERES))이 열릴 예정이다.

### 동경제과학교 홈페이지 오픈

입학 안내 비롯해 다양한 정보 전달 계획



동경제과학교(교장 山本圭一)가 입학 안내를 비롯해 재학생 및 졸업생들에게 다양한 정보를 제공하고자 홈페이지를 오픈했다.

일본 동경에 위치한 동경제과학교는 연수 및 유학을 통해 국내에도 널리 알려진 제과전문교육기관이다. 지난해 서울과 부산에서 무료 세미나를 실시하는 등 적극적인 홍보를 펼쳐온 이 학교는 이번 홈페이지 개설을 통해 시간과 장소에 관계없이 학교에 대한 정보를 접할 수 있도록 했다.

홈페이지는 학교 소개 및 입학 안내, 학교 뉴스, 과자 교실 등의 콘텐츠를 기본으로, 졸업생들을 위한 교지 발송, 졸업생 취업 점포 안내와 링크, 구직을 희망하는 업체 모집 등의 코너를 마련해 학생들에게 다양한 혜택이 돌아갈 수 있도록 한 점이 눈에 띈다.

● 홈페이지 주소 : [www.jade.dti.ne.jp/~yama-ko](http://www.jade.dti.ne.jp/~yama-ko)

### '발아(發芽)' 밀가루 이용한 제품 상승세

건강 붐과 함께 제분업체도 적극적 반응

최근 일본에서 전립분, 호밀가루 등을 사용한 건강 지향 빵의 판매량이 늘어나는 추세속에 '발아(發芽) 밀가루'로 제조한 빵이 주목을 끌고 있다. 지난해 말부터 주로 양산업체를 주축으로 확대된 '발아 밀가루' 제품이 일반 자영제과점에까지 영향을 미치고 있는 것.

'발아 밀가루'를 이용한 제품을 처음으로 선보인 것은 山崎製빵, 후지빵 등의 양산업체다. 원료의 대량 수급과 상품 기획력을 기본으로 양산업체들은 발아 현미빵, 발아 식빵 등의 신제품을 생산해 2~3년간 매출 신장에 일조해 왔다. 그러나 지난해부터 양산업체 뿐만 아니라 나가노현(長野縣)에 위치한 '팅커벨' 등의 지역 제과점에서도 발아 밀가루를 이용한 신제품을 선보이기 시작, 고객들의 관심을 불러 일으키고 있다.

이에 따라 각 제분업체에서는 '발아 밀가루' 생산과 보급에 대해 적극적으로 검토를 하고 있는 중이다. 이미 日穀제분은 자영제과점들의 관심이 높아짐에 따라 수요량이 늘 것을 예상, 국내산 밀을 원료로 한 '野麥'을 생산해 판매에 들어갔다. 이 업체는 올 한해 약 80톤의 판매를 목표로 하고 있다고.

발아 밀가루는 일반 밀가루에 비해 수분과 당질은 적고 단백질, 칼슘, 칼슘, 마그네슘, 철분, 비타민 등의 함유율이 높은 것이 특징으로 미국, 캐나다 등지에서도 건강빵을 선호하는 이들의 호응을 얻고 있다.