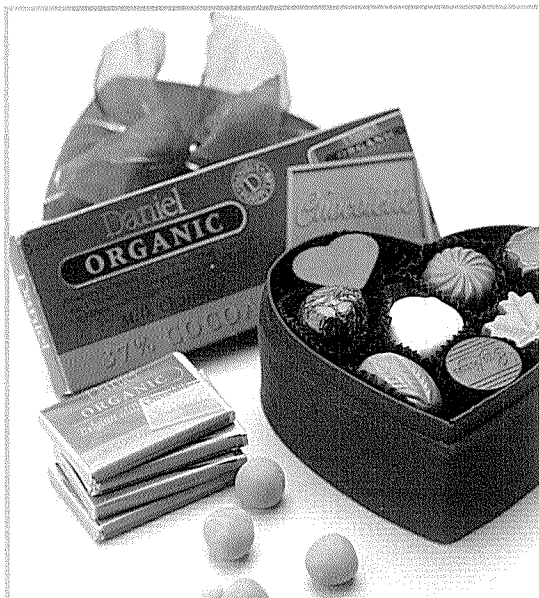


수입 초콜릿 전문점의 발렌타인데이 제품

특별한 날, 명품으로 승부하는 수입 초콜릿

세계적으로 유명한 초콜릿이 한국 시장 겨냥에 나섰다. 이들은 세계적인 명성과 고급화 전략으로 각종 언론의 스포트라이트를 받으며 20~30대 젊은 여성을 매료시키는 데 성공했다. 명품 수입 초콜릿이라는 새로운 트렌드까지 만들어 내며 인기를 누리는 수입 초콜릿은 청담동 일대에 매장이 모여 있다. 발렌타인데이를 맞아 수입 초콜릿 전문점에서 선보인 제품을 소개한다.

글 · 김영주 기자 | 사진 · 차지현



캐나다에서 온 벨기에식 초콜릿 다니엘 Daniel

올해로 오픈 2년째를 맞고 있는 다니엘은 청담동에 물려있는 수입 초콜릿 전문점의 첫 테이프를 끊은 곳이다. 다니엘은 캐나다에서 만든 벨기에식 전통 초콜릿으로 포장재까지 직수입해 특별함을 더했다. 2주나 3주마다 조금씩 들여와 100g에 1천 200원에 판매하고 있다. 이곳에서 가장 인기 있는 제품은 블루베리를 초콜릿으로 코팅한 블루베리 초콜릿. 들어오자마자 바로 동이 나는 제품이다.

이밖에도 어른들이 좋아하는 생강 초콜릿과 유기농 재료로 만든 오가닉 초콜릿도 인기가 높다. 이번 발렌타인 데이에는 다니엘 본사에서 직접 제작한 하트모양 상자에 고객이 원하는 초콜릿을 담아 판매했다.

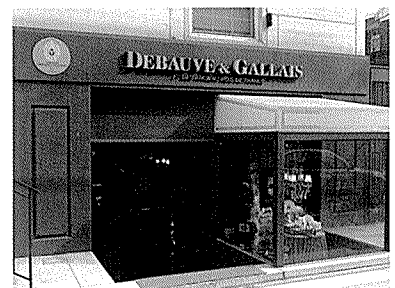


하트 소형 상자 2만3천 원, 오가닉 초콜릿바 7천 원, 민트가 들어있는 초콜릿볼.



프랑스 초콜릿의 자존심 드보브 에 갈레 Debeauve & Gallais

1680년부터 프랑스 왕실에 진상된 프랑스 초콜릿의 자존심 '드보브 에 갈레'가 지난 해 12월 청담동에 오픈했다. '드보브 에 갈레'에서 가장 큰 자랑거리로 내세우는 제품은 카카오 함량이 높은 블랙 초콜릿으로 첨가물이 없는 '피스톨'이다. 이 중 '피스톨 사보르'는 순수 카카오 추출 재료의 정교한 혼합으로 카카오 본래의 맛을 살린 것. 카카오 함량에 따라 60%, 72%, 85%, 99%의 종류를 선보이며 '드보브 에 갈레'의 화려한 황금 문양과 함께 카카오 함량을 표시했다. 발렌타인데이를 위해 '피스톨 사보르'를 부케 장식 등과 함께 꾸며 준비했다.



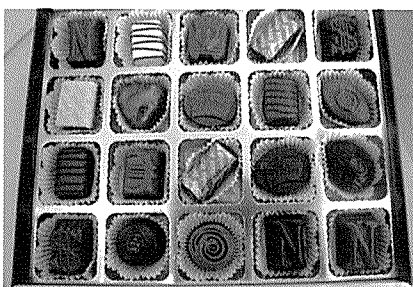
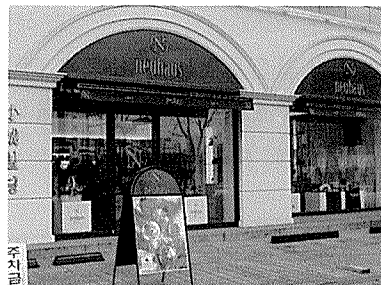
카카오 함량이 적힌 '피스톨 사보르'. 27개가 든 상자가 3만 원.



발렌타인데이 제품으로 하트 모양 상자에 밀크 초콜릿, 다크 초콜릿, 프랄리네 초콜릿 10가지를 골고루 넣었다. 쿼터트 3만6천 원.

프랄리네 초콜릿의 원조 노이하우스 Neuhaus

지난해 11월, 146년 전통의 벨기에 초콜릿 '노이하우스'가 한국 시장에 첫 선을 보였다. 세계 3대 초콜릿 중 하나인 '노이하우스'는 1912년 세계 최초로 아몬드, 헤이즐넛 등 견과류를 이용한 프랄리네 초콜릿을 선보여 명성을 얻었다. 이 프랄리네 초콜릿은 노이하우스의 대표적인 제품으로 자리 잡았고 현재 그 종류가 100여 가지가 넘는다.



▲ 노이하우스의 다양한 제품들.

특히 '노이하우스'는 초콜릿의 형태와 맛, 온도를 일정하게 유지해주는 역할을 하는 '발로탕'이라는 특별한 종이를 사용해 제품의 완성도를 높이고 있다.



매년 발렌타인데이를 기념해 '리샤'에서 선보이는 하트 모양 초콜릿.

유쾌한 일러스트 초콜릿의 세계 리샤 Richart

지난 2월 압구정 로데오 거리에 문을 연 '리샤'는 심플하면서 아름다운 디자인으로 유명하다. 세계 각지에서 최상의 카카오 빈만 골라 제품을 만들고 내용물과 제조법에 따라 다양한 일러스트로 디자인한다. '리샤' 제품 중 가장 유명한 것은 '칠드런 컬렉션'. 해마다 개최하는 '어린이 디자인 콘테스트'에서 당선된 수상작들을 초콜릿 위



에 그려 넣는 제품이다. 이외에도 가로 세로 1.5cm인 작은 초콜릿에 7가지 향을 넣어 만든 '프티 리샤 컬렉션'도 빼놓을 수 없는 명품이다.

◀ 어린이의 그림이 그려져 있는 '칠드런 컬렉션'.