

담당_정슬이

베이징 살롱 뒤 쇼콜라(Salon du Chocolat) 개최 프랑스 초콜릿 홍보를 위한 프로모션



중국 북경에서 처음으로 '살롱 뒤 쇼콜라(Salon du Chocolat)'가 성황리에 개최됐다. 지난 6월 10일에서 12일까지 3일 동안 중국주재 프랑스대사관 주최로 프랑스 초콜릿을 홍보

하기 위한 자리로 마련된 살롱 뒤 쇼콜라는 파리, 뉴욕, 도쿄에 이어 베이징으로 프로모션을 확대했다. 장 폴 에뱅(Jean-Paul Hévin), 미셸 클뤼젤(Michel Cluizel) 등 프랑스와 벨기에, 독일과 러시아의 20여 명의 세계적인 초콜릿 전문가들이 참여했고 전시와 시식을 위한 22톤의 초콜릿이 공수되는 등 초대형 이벤트로 치러졌다. 또한 이번 행사를 축하하기 위해 열린 초콜릿 패션쇼는 중국 대륙을 뜨겁게 달궜다. 모델들은 초콜릿으로 만든 옷을 입고 초콜릿 액세서리까지 갖추고 30여 분 동안 무대를 빛냈다.

런던 광택 박물관(the Acadian Wax Museum) 화제 초콜릿으로 만든 엘튼 존 동상 설립

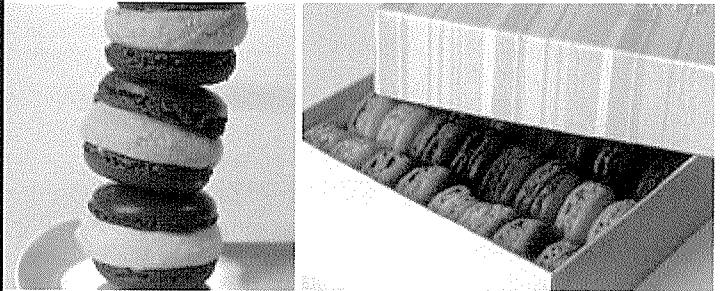


영국 런던에 위치한 투소 여사(Madame Tussau) 광택 박물관(the Acadian Wax Museum)에 초콜릿으로 만든 영국의 유명 팝가수 엘튼 존(Elton John)의 동상이 세워져 화제를 모으고 있다. 올해 초 캐드버리(Cadbury)사에서 실시한 여론 조사에서 영국인들이 좋아하는 인물로 선정된 엘튼 존은 최고급 초콜릿으로 동상이 세워져 영원히 남게 됐다. 영국의 한 예술가는 126kg도 넘는 이 동상을 만들기 위해 무려 1천 시간 동안 작업을 계속했다고 전했다.

Prism

프랑스의 정열, 마카롱 전성시대

마카롱(Macaron)의 변신 열풍



최근 프랑스는 장미, 뽕(은방울꽃), 선인장, 올리브유 등 대담한 마카롱 제품들이 대거 선보여 주목을 받고 있다. 아름다운 계절 여름을 맞아 라뒤레(Ladurée)의 수석 제과장 필립 앙드리외(Philippe Andrieu)는 제비꽃으로 만든 마카롱을 출시했다. 제비꽃 마카롱은 향긋한 향을 느끼면서 입안에서 부드럽고 섬세하게 부서지는 감촉을 느낄 수 있는 제품이다. 또한 5월 1일(프랑스의 노동절로 뽕을 주고받음)에 맞춰 뽕 마카롱을 선보였다.

마카롱의 변신을 추구한 것은 필립 앙드리외 뿐만이 아니다. 파티스리가 하나의 예술로까지 일컬어지면서 매 계절마다 새로운 시도가 끊이지 않고 있다. 장미꽃잎으로 만든 크림과 프랑부아즈를 통째로 넣고 만든 장미 마카롱은 물론 올 여름에는 올리브유-바닐라향을 넣은 마카롱도 선보였다.

지난 6월 1일 파티시예들은 셰프 아틀리에에서 열린 '최고의 마카롱' 선발대회를 통해 기상천외한 상상력을 총동원한 마카롱 제품들을 선보여 화제를 모았다. 전문가와 기자단으로 구성된 심사를 거쳐 장 폴 에뱅(Jean-Paul Hévin)과 사다아루 아오키(Sadaharu Aoki), 메종 뒤 쇼콜라(La Maison du Chocolat)의 마카롱이 '고전적인 마카롱상'에 선정됐고 라뒤레와 카레트(Carette)의 마카롱이 '깜짝상'에 선정되는 영예를 안았다. 또 라뒤레와 제라르 뮐로(Gérard Mulot), 피에르 에르메(Pierre Hermé)의 마카롱은 일반인들이 선정한 '관중상'을 수상했다. 이외에도 라임-박하 또는 마스코포네-칼바도스를 넣은 마카롱과 열대과일 등으로 맛을 낸 마카롱 등 상상을 초월하는 마카롱도 선보여 눈길을 끌었다. 다음 대회는 2006년 6월 1일에 셰프 아틀리에에서 열린다. 르노뜨르(Lenôtre)는 열린 선인장 크림이나 당절임 장미를 이용한 마카롱을 출시했고, 이에 질세라 달로와요(Dalloyau)가 멜론, 민트 차, 오렌지-등근 호박 등을 이용해 계절과 축제에 따른 10가지 향의 마카롱을 출시하는 등 마카롱 열풍이 이어지고 있다.



벨기에 푸라토스社 새로운 비전으로 세계 공략

건강과 식품안전, 미식, 편리성을 하나로

세계적인 원부재료업체 벨기에 푸라토스社(Puratos)는 제과·제빵·초콜릿 분야에서 세계 시장 입지를 강화할 뜻을 밝혔다. 이미 세계 100여개 국에 진출해있는 푸라토스는 프랑스 파티스프랑스社(Patisrance)를 인수·합병하면서 제과업계의 큰 핵인 프랑스는 물론 세계시장 공략에 박차를 가하고 있다. 푸라토스 커머셜 그룹 피터 드리에매커(Peter Driemaeker) 디렉터는 "푸라토스는 기술 혁신과 최고급 원재료를 사용한 원부재료의 생산은 기본이고 제과·제빵 시장에서 입맛과 건강에 대한 높은 관심이 반영되는 소비자의 욕구를 적극 반영한 제품을 생산하는 데 초점을 맞추고 홍보활동을 강화하고 있다"고 밝히고 비만 등 사회적인 영역에 관한 연구도 진행할 뜻을 밝혔다. 또 푸라토스는 새로운 모토에 부합하는 '건강 & 식품 안전과 미식 & 사용과 소비의 편리성'을 강조한 오네틱 제품을 홍보했다. 오네틱은 천연 효모를 이용해 전통적인 방법으로 만든 프리믹스 제품이다.

담당_박소희

다이어트 효과로 탈지분유 판매 급증

칼슘과 필수 아미노산이 풍부한 건강 소재

탈지분유가 건강효과로 주목받고 있다. 다이어트에 관심이 높은 소비자의 구입이 늘어나면서 슈퍼마켓 등에서 특별 대대를 마련해 판매하는 곳이 눈에 띄게 늘었다. 스팀밀크로 알려진 탈지분유는 유지방분을 제거한 우유에서 대부분의 수분을 없애고 분말 상태로 만든 것이다. 우유에 비해 지방분이 거의 없고 칼슘, 필수 아미노산이 풍부하게 들어있는 저열량 식품이다. 커피 우유나 저지방 우유, 빵·과자 등 다양한 상품의 원료로 사용되는 탈지분유는 대부분을 차지했던 업무용 수요에서 벗어나 올해 3월 하순부터 건강 소재의 수요가 늘어나 판매량이 증가했다. 탈지분유의 판매에 불을 붙인 것은 텔레비전 건강 프로그램에서 탈지분유는 건강효과 뿐만 아니라 식사 대신 탈지분유와 요구르트를 먹으면 칼슘 흡수율이 증가해 다이어트에 효과가 있다는 내용이 방송에 소개되면서부터이다. 수분이 거의 없는 탈지분유는 우유에 비해 장기보존이 가능하고 가루 상태로 섭취하거나 기호에 맞게 농도를 맞춰 사용해 요리의 맛을 조절하는 등 여러 가지 사용방법이 검토되고 있다.

Dolce Juice Cafe 오픈

신선한 프루츠로 만든 주스와 케이크 전문 카페

지난 2005년 3월 (주)돌은 동경 긴자에 '돌 주스 카페'를 오픈했다. '프루츠를 일상생활의 일부분으로'라는 컨셉으로 매일 과일을 먹기 어려운 20~30대 직장인들의 과일 섭취량을 늘리기 위해 탄생했다. 엄선한 과일을 주문받아 즉석에서 생과일 주스를 만들어 제공하고 당도 높은 고품질 과일 스위트오 바나나, 파인애플, 파파야 등 과일을 2~3종류 골라 먹거나 요구르트 등을 토핑해 먹을 수 있다.

■ 주소 : 東京都 中央区 銀座 4-9-15 銀座吉岡屋ビル1F

■ TEL : 03)6278-0438



초콜릿 전문점 'ME MY BRAND' 오픈

고객이 원하는 크기로 판초콜릿을 잘라 판매

동경 긴자 브레탕 백화점에 위치한 'ME MY BRAND'는 뉴욕 스타일의 부쉬진 초콜릿 전문점이다. 판매원은 벨기에산의 거대한 판초콜릿을 나무망치를 이용해 고객이 원하는 크기로 부شى 판매하는 독특한 판매를 하고 있다. 과일, 견과류 등을 넣은 초콜릿은 10종류, 좋아하는 맛의 초콜릿을 원하는 양만큼만 구입이 가능해 폭넓은 연령층의 고객을 확보하고 있다. 히트 상품은 너츠, 드라이 프루츠를 넣어 만든 오리지널 초콜릿 '크랙 초콜릿(Crack Chocolate)'. 그 외에 화이트 초콜릿과 새콤달콤한 딸기가 절묘한 조화를 이루는 '스트로베리', 화이트 초콜릿에 블루베리를 넣어 만든 '화이트 밀티유', 밀크 초콜릿에 날개 모양의 아몬드를 토핑한 '쇼콜라 캐러멜 아몬드' 등도 인기가 높다.

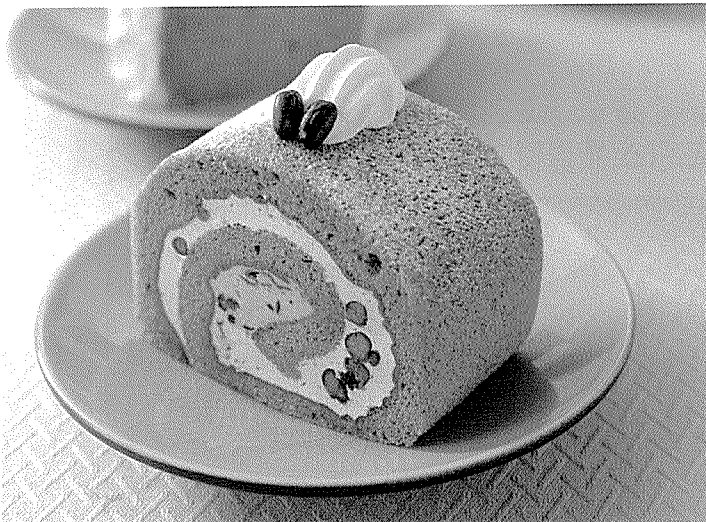
● ME MY BRAND

■ 주소 : 東京都 中央区 銀座3-2-1 銀座 プランタン本館 B1 ■ TEL : 03)3561-1921

Prism

양과자 전문점 '앙크림하우스' 오픈

팥을 사용한 새로운 양과자를 제공하는 전문점



2005년 4월 동경 다초리초구 르미네에 유한회사 스위츠계획에서 오픈한 양과자 전문점 앙크림하우스는 '일본에서 탄생한 양과자'를 컨셉으로 흰앙금에 딸기 시럽을 섞은 크림으로 만든 쇼트 케이크, 버터크림에 곱게 내린 팥을 섞은 크림을 사용한 롤 케이크 등을 판매한다.

업체 담당자는 "최근 동양 소재를 사용한 과자의 인기가 점차 높아지면서 팥을 양과자 재료로 접목시켜 새로운 브랜드 '앙크림하우스'를 탄생시켰다. 제품의 대부분은 동·서양 소재를 적절하게 융합시킨 오리지널 양과자이다. 누구나 먹으면 팥의 매력에 푹 빠질 수 있도록 제품을 구성했다."고 설명한다. 팥의 풍미가 살아있는 팔크림과 스펀지가 조화를 이루는 롤케이크, 팔과 흰앙금 2종류의 팔크림은 많이 달지 않아 어린이부터 노인에게 이르기까지 폭넓은 사랑을 받고있다.

그 외에 커스터드 크림에 흰앙금을 넣고 휘핑크림에 팥을 넣어 혼합해 만든 'AC슈크림', 계란 대신 팥을 넣어 만든 'AC푸딩' 등 독특한 상품이 인기를 얻고있다.

유한회사 스위츠계획은 앞으로 브랜드 이미지, 상품의 완성도를 높이기 위해 점포를 확대할 계획이라고 밝혔다.

● アンクリーム ハウス

■ 주소 : 東京都 足立区 千住旭町 42-2 北千住店 ルミネ1F

■ TEL : 03)3888-7730