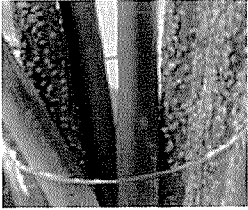


담당_정슬이

프랑스-스위스 막대과자 논쟁

'상파뉴'를 둘러싼 상표 논란

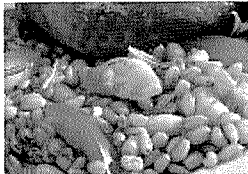


스위스 보(Vaud) 지방 출신의 제빵사에 의해 상품화된 파이 비스킷에 관한 논쟁이 프랑스와 스위스 사이의 논쟁으로 가열되고 있다. 국제상파뉴(Champagne : 프랑스 북부의 주. 이 지방에서 생산되는 샴페인을 뜻하기도 한다.)와인전문위원회는

'상파뉴의 레시피'라는 이름의 파이 비스킷인 막대과자를 상품화한 빵집을 고소하고 프랑스와 스위스 전역에서 팔리는 대부분의 제품이 브장송에 위치한 공장에서 생산되기 때문에 '상파뉴'라는 이름을 넣을 수 없다는 입장을 밝혔다. 한편 보(Vau) 지방 출신 제빵사는 원산지 표기와 함께 1934년부터 상파뉴 조합 내에 속하게 된 이 제품들을 제품화해 판매했다. 이 빵집은 상파뉴라는 이름이 모든 유럽 지역 내에서 보호받고 있는 것이 잘못 됐다는 의견으로 맞서면서 상파뉴 상표 논란은 양국을 둘러싼 뜨거운 감자로 떠올랐다.

녹색채소와 밀의 영양학적 결합

초록빛 밀 '그린스' 탄생



프랑스 남부 랑그독 루시옹에서 밀에 기초한 새로운 품종이 개발됐다. 지난 1994년부터 프랑스 국립농학연구소 (INRA)는 대체 작물을 개발하기 위해 지중해 연안 지방에서 에피그랭(Epigrain: 곡물이삭)

이라는 영농 협동조합과 함께 중질 밀을 개량하는 연구와 실험을 거듭했다. 만 7년 동안의 연구 끝에 탄생한 '그린스(Grinn's)'는 곡물과 녹색채소의 영양학적 장점을 결합한 초록빛 밀로 100g당 101Kcal의 에너지를 낸다. 그린스는 단백질을 비롯해 비타민 B와 칼륨, 마그네슘 등 미네랄이 풍부한 반면 지방 함량이 적어 식이요법에 응용할 수 있을 것으로 예상된다.

Prism

빵 문화 전시관으로 거듭난 아티지날 빵집 불랑즈리 페롱, 에코노뮤제 (Economusée) 합류



캐나다 퀘벡 주(프랑스어 문화권)에 있는 빵집 '불랑즈리 페롱 (Boulangerie Perron)'이 에코노뮤제(Economusée)로 지정됐다. 에코노뮤제는 에코노미(économie : 경제)와 뮤제(musée : 박물관)가 합쳐진 말로 생활·문화 박물관의 뜻을 담고 있다. 대형 양산 업체의 범람으로 위기에 처한 소자본 전

문업자들을 발굴·지원한다는 취지에서 출발했으며 퀘벡 주 로베르발(Roberval)에서 유일한 아티지날 빵집 '불랑즈리 페롱'은 제빵에 관련된 문화 전시관의 기능을 한다.

1896년에 오픈한 불랑즈리 페롱(Boulangerie Perron)은 최고급 원료를 사용한 제품의 당일 생산 당일 판매를 원칙으로 즉석에서 구워낸 신선한 빵만을 취급하고 있으며 대형 양산업체의 범람에도 불구하고 깨끗하게 천연발효빵을 만들어 왔다.

에코노뮤제로 거듭난 불랑즈리 페롱은 먼저 향긋한 빵 냄새가 방문객들을 맞이해 다양한 전시물을 통해 불랑즈리 페롱의 역사를 비롯해 제빵 역사, 전통적인 방식을 고수해 빵을 만드는 법 등을 보여준다. 에코노뮤제로 지정된 지 얼마 되지 않아 불랑즈리 페롱은 38%의 매출 성장을 기록하는 등 좋은 출발을 보였다.

1993년 시릴 시마르(Cyril Simard)에 의해 시작된 에코노뮤제 사업은 생산을 위한 아틀리에와 전통과 최신 트렌드를 모두 보여줄 수 있는 생활·문화 전시관의 기능을 한다. 에코노뮤제 주(州) 사무국은 제과점, 음식점과 같은 요식업뿐 아니라 수공 인형, 종이, 화훼 등 다양한 분야에서 장인정신으로 운영되는 특별한 곳을 선정하고 단순히 손님이 아닌 관람객을 맞을 수 있도록 금전적인 지원을 아끼지 않는다.

- 주소 : 637 boul Saint-Joseph, Roberval (Quebec) G8H 2L1 CANADA
- TEL : (418) 275-1234

마다가스카르, 최고 품질의 카카오 영예

마다가스카르 카카오 & 프랑스 초콜릿

마다가스카르의 카카오가 프랑스 초콜릿에 한발 가까워지게 됐다. 지난 6월 2일 '파리 초콜릿, 콩피즈리 아카데미 프랑세즈'가 카카오 생산국 12개 국을 대상으로 한 경연에서 마다가스카르가 올해 최고 품질의 카카오 생산국으로 선정돼 프랑스 초콜릿 산업과 활발한 교류가 예상된다. 마다가스카르는 2004년 파리 루브르 박물관에서 열린 국제초콜릿전시회에서 최고의 초콜릿으로 선정된 다크 초콜릿과 밀크 초콜릿의 클뤼젤(社), 고급 초콜릿을 생산하는 발로나(社) 덕분에 올해 마다가스카르 카카오는 최고 품질의 초콜릿으로 선정됐다. 이날 시상식에서 주 프랑스 마다가스카르 대사가 마다가스카르를 대표해 상을 수여받고 프랑스와 마다가스카르의 교류·협력을 다짐했다. 또 마다가스카르 대사는 6월 12일부터 23일까지 마다가스카르를 직접 방문해 프랑스의 초콜릿대학에서 선발한 프랑스와 벨기에의 쇼콜라티에, 마다가스카르 카카오 전문가들 사이의 파트너 협약을 마무리했다. 이번 협정 체결로 프랑스와 벨기에의 초콜릿 전문가들은 마다가스카르에 있는 농장에서 연구 활동을 할 수 있게 됐다.



담당_박소희

건강과 환경을 지향하는 라이프 스타일 주목

‘로하스’ 소비의 새로운 키워드로 부상

건강과 환경을 배려한 상품이나 서비스를 선택하는 라이프 스타일 ‘로하스(LOHAS)’가 소비의 새로운 키워드로 주목받고 있다. ‘Lifestyles of health and sustainability’의 줄임말인 로하스는 미국에서 탄생한 마케팅 용어로 ‘건강과 환경을 지향하는 라이프 스타일’로 풀이된다. 의류업계가 환경 보호를 위해 표백제, 화학염료를 넣지 않고 만드는 의류품과 집화를 공동 개발하는 단체 ‘하리주쿠로하스구락부’를 설립한 것을 비롯해 경지 4%이상의 녹지화, 지진이 나지 않는 구조, 에너지 절약, 방법 등 쾌적한 생활환경을 추구한 요코하마와 치바의 ‘로하스맨션’, 유기농 레스토랑, 요가교실을 완비한 휘트니스 센터 등이 모두 로하스를 주제로 탄생했다. 로마스를 테마로 한 레스토랑은 ‘건강’을 앞세운 올가닉 레스토랑과 달리 식생활의 즐거움을 내세우는 것이 특징이다. 1998년 미국의 생활환경으로 부상해 마케팅 개념으로 사용된 로하스는 일본에 도입되면서 도시에 거주하는 30~40대 여성들에게 어필되고 있지만 점차 폭넓은 계층의 참여가 예상된다.

신감각 음료 ‘프레버 워터’로 인기몰이

Life Relax Flavor Cafe

동경 긴자 ‘쁘랭땅긴자’에 위치한 ‘라이프 릴렉스 프레버 카페’는 불순물을 일절 포함하지 않은 퓨어 워터에 천연 프루츠 에센스를 첨가한 ‘프레버 워터’를 판매해 여성고객을 중심으로 인기를 얻고 있다. ‘뷰티&헬스’를 주제로 미용, 건강에 중점을 둔 신감각 드링크로 단맛을 첨가한 제로 칼로리 음료인 ‘프레버 워터’는 신선한 과일에서 유출한 천연향료를 넣고 프레버의 향과 풍부한 풍미를 파괴하는 일반 물 대신 순수한 퓨어 워터를 사용한다.

■ 주소 : 東京都 中央区 銀座 3-2-1 プランタン銀座B1 フーズフロア

■ TEL : 03)3561-1688



동경제과학교 빵페스티벌 개최

아마추어 솜씨 자랑 한마당

동경제과학교(교장 아마모토 주니치)는 오는 10월 1일 오전 10시부터 오후 4시까지 동경제과학교에서 제12회 동경빵페스티벌을 개최한다. 3천 명 이상의 관람객이 찾는 이 행사는 해를 거듭하면서 단순한 학교 축제를 넘어서 신주쿠 문화 행사로 자리잡았다.

동경 유명 빵집, 호텔에서 출품한 빵 전시 코너에는 총 58개 회사가 참여해 관람객이 전시된 빵을 직접 구입할 수 있다. 또한 학생들이 직접 만든 빵을 입장객들에게 나눠주고 신청자들이 빵을 만들어 볼 수 있는 체험 코너도 마련된다.

작년에 처음 실시해 큰 인기를 얻은 미니 콘서트는 이곳에서만 즐길 수 있는 또다른 볼거리로 모든 참가자에게 돌오븐에서 구워낸 빵을 선물로 나눠준다. 그 외에 홈베이킹용 도구, 제빵관련 서적 등의 판매 및 고교생과 일반인을 대상으로 한 ‘제11회 빵·과자 작품전’도 개최될 예정이다.

Prism

오피스가 중심으로 기능성 과자 인기

기능성 강조한 껌, 비스킷 신제품 주목



스트레스·육체피로·공복감 해소, 구취제거 등 기능성을 강조한 껌, 초콜릿, 비스킷 등이 속속 출시돼 사무직에 종사하는 사람들에게 큰 인기를 얻고있다. 이 제품들은 휴대가 간편한 용기에 심플한 디자인으로 제작한 것이 특징이다.

피로회복에 효과가 있는 과자는 요즘 가장 주목받는 제품으로 꼽힌다. (주)글리코에서는 릴렉스 효과가 높은 아미노산의 일종 ‘GABA’가 일반 초콜릿에 비해 25배 이상 함유된 ‘글리코 메탈 비란스 초콜릿 GABA’를 판매한다. 또 생활관습병 예방이나 노화방지 효과가 있는 보조효소제 ‘코엔자임Q10’을 배합한 껌, 사탕 등을 대기업에서 연구해 신제품으로 출시했다.

기분전환에 빠질 수 없는 민트계열 껌, 캔디는 청량감을 높인 상품이 눈에 띈다. 키시리틀, 칼슘을 배합시켜 줄음 방지나 구취예방 뿐만 아니라 양치의 기능을 합친 상품도 선보였다. 외출용과 오피스용의 장점과 편리함을 고려해 휴대에 편리한 케이스형, 대량을 넣을 수 있는 병 타입 등 2종류를 만들어 판매한다.

공복감 해소에 좋은 과자는 검은깨, 현미 등을 원료에 사용해 일상생활에서 부족하기 쉬운 비타민류, 식물유지 등의 영양소를 보충하는 상품이 주류를 이루고 있다. 이밖에 컴퓨터 모니터를 장시간 보면서 일하는 직업에 종사하는 사람들의 지친 눈의 피로를 달기 위해 블루베리를 배합한 상품도 오피스가를 중심으로 인기를 얻고 있다.