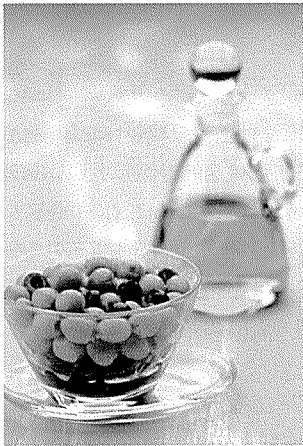


담당_정슬이

인체에 유익한 물질 식품 접목

폴리페놀 성분 함유한 노화방지 빵 화제



식품 성분과 영양에 관한 전문 사이 트인 뉴트라인그레디언트(Nutrain ingredient)는 최근 기사에서 농업 식품 분야의 원료 제조사의 하나인 푸라토스사가 스페인에서 노화 지연 효과를 내세운 빵 제품을 상품화 했다고 밝혔다.

제품화에 앞서 제노사 연구개발원 (Genosa R&D)은 신체에 유해한 활성산소에 관한 연구와 함께 하이 드록시타이로졸(Hydroxytyrosol)을 농축한 하이톨리브(Hytolive)2

를 개발했다. 천연 폴리페놀(Polyphenols)의 일종인 하이드록시타이로졸은 올리브 등에서 추출되는 항산화 물질로 활성산소를 억제해 노화 방지에 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

푸라토스사는 제노사 연구개발원(Genosa R&D)에서 만든 하이톨리브(Hytolive)2를 이용한 노화 방지 빵을 출시한다고 밝혔다. 밀, 보리, 귀리 같은 곡물이 다량 함유된 빵 제조 공정에 하이톨리브2를 주입한 것.

제노바 연구개발원은 이 외에도 심장에 좋은 성분을 식품에 접목하는 연구를 진행하기를 희망한다고 밝혔다. 또 전통적으로 올리브유를 거의 소비하지 않는 나라들에서 하이톨리브를 이용한 제품으로 반향을 일으킬 수 있을 것으로 기대했다.

스페인인 이미 전체 인구의 17% 이상이 노인인구를 차지해 노화에 대한 사회적 관심이 높아지는 추세로 노화방지 제품 또한 속속 등장하고 있다.

프랑스 제빵업자, 밀의 안정적인 공급 기대

올해 밀 수확량 3천 6백만 톤 예상

지난 7월 말 프랑스 국립곡류사무국(Office national interprofessionnel des céréales, 이하 Onic)과 아르발리스(Arvalis) 채소 연구소의 소식지를 통해 올해 어린 밀의 수확이 풍작이며 질 좋은 밀이 생산됐다고 공식적으로 발표했다.

올해 밀 수확량은 최근 비바람이 몰아치는 등 날씨 변화로 수확이 늦어졌음에도 불구하고 어림잡아 3천6백만 톤으로 집계됐다. 7월 말 발표 당시 파리의 북서쪽과 북동쪽지역에서 밀 수확이 한창이며 북쪽 국경 지방은 밀 수확 시작을 막 앞둔 상태로 보고됐다. Onic에 따르면 이 어린 밀은 단백질 함량이 풍부해 우수한 품질의 밀로 알려졌다.

한편 겨울 보리는 720만 톤, 봄밀은 320만 톤이 생산될 것으로 예상됐고 중질 밀은 경작 면적이 다소 증가해 지난해와 비슷한 200만 톤이 생산될 것으로 예상돼 제빵업계에서도 밀의 안정적인 공급을 기대할 수 있게 됐다.

Prism

벨기에 명품초콜릿 고디바(Godiva) 입지 강화 천명

아시아 고급 초콜릿 시장 대격돌 예고



벨기에의 유명 초콜릿 전문점 고디바(Godiva)는 아시아 태평양 지역에서 그 명성을 이어가기 위해 홍콩에서의 입지를 강화하면서 전략적 행보에 박차를 가하고 있다. 현재 플래티넘 컬렉션(Platinum collection)을 출시하고 활발하게 마케팅 활동을 벌이고 있는 고디바 홍콩 사무국은 홍콩에 있는 9개의 매장과 싱가포르 3개, 타이완에 8개의 매장 등 아시아 태평양 지역의 20개의 매장을 관리하며 이 지역에서의 마케팅과 재정 등 전반적인 업무를 맡고 있다.

고디바의 존 홈베르그 대표는 "홍콩에서의 입지 강화로 시장의 주도권을 갖는 우리의 계획은 홍콩에서 확실히 보여질 것이며 또한 아시아 지역으로 이어질 것"이라고 밝혔다. 홈베르그 대표가 아시아의 중심에 위치해 국제적인 교차점이 되는 홍콩에 입지를 강화함으로써 고디바의 위상을 높이겠다고 공언함으로써 홍콩을 비롯한 아시아 지역의 고급 초콜릿 시장의 주도권을 둘러싸고 경쟁이 치열해질 전망이다.

고디바 쇼콜라에는 80년 전 조제프 드랍스(Joseph Draps)가 브뤼셀에 설립하면서 최초로 고급 초콜릿 전문점의 개념을 발전시킨 것으로 전해진다.

한편 벨기에 국민의 77%가 '초콜릿'이 세계적으로 잘 알려진 벨기에의 이미지라고 생각한다. 여론조사 결과가 발표돼 벨기에인들의 초콜릿에 대한 애정과 자부심을 느낄 수 있었다.

2006 제과·제빵·초콜릿·빙과 전시회

제과·제빵 전문전시회 동시 개최 화제

오는 2006년 1월 15일에서 18일까지 파리 근교의 포르트 드 베르사이유 파리 엑스포지움에서 2006 제과·제빵·초콜릿·빙과·케이터링 전시회(Le Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie, Traiteur, 이하 전시회)가 개최된다. 이 전시회는 지난 2004년 제과·제빵 기술자를 비롯해 양산업체 등 2만3천454명의 관람객이 찾은 가운데 최고급 원부재료와 설비, 기기와 제조, 가공, 판매, 서비스 등 다양한 분야의 전시가 이뤄져 성황리에 개최됐다. 이번 전시회에는 제51회 국제초콜릿·콩피즈리·제과·비스킷 & 미식박람회(INTERsuc)가 같은 날짜, 장소에서 동시에 개최돼 규모가 큰 행사가 될 전망이다. INTERsuc은 부대 행사로 제20회 프랑스 콩피즈리-파티스리대회와 환상의 드라제(Dragées:당과의 일종)의 세계 또한 개최돼 업계의 이목이 집중될 것으로 예상된다.



22 - 25 JANVIER 2006
Paris-Expo - Porte de Versailles - Hall 7.3

UN SALON UNIQUE EN FRANCE

BOULANGERIE, PATISserie, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE, TRAITEUR

담당_박소희

햄버거 소재로 밀기울 주목

물 흡수력이 뛰어나 햄버거 패티 양 감소

최근 방송 프로그램에서 밀기울의 활용법이 소개되면서 밀기울이 새로운 식품 소재로 각광받고 있다. 밀의 단백질과 글루텐이 주성분으로 들어 있는 밀기울은 스펀지와 같은 구조로 흡수력이 매우 좋다.

햄버거용 빵가루 대신 밀기울을 사용한 햄버거는 밀기울을 뺀 분말이 기존 빵가루보다 물을 흡수하는 성질이 좋아 빵이 부드럽고 더 크게 부풀어서 햄버거 패티의 양을 감소시키는 장점이 있다. 하지만 밀기울 분말의 가격이 빵가루에 비해 비싼데다 주로 수작업으로 밀기울 분말을 뺏아야 하는 단점이 있어 수요가 늘어나도 양을 대규모로 늘리기는 어려운 점이 문제점으로 지적된다. 앞으로 이런 문제점이 해결되면 이제까지 일본식 '스이모노(맑은 장국)' 나 '스키야키(전골)'에 한정됐던 밀기울 분말의 용도가 중화요리나 양식 등으로 확대되고 가정에서도 새로운 식재료로 이용될 것으로 기대된다.

동크 고베, '오사카 소고 모와산점' 오픈

프랑스 유기농 전문 밀가루 제품으로 사용

동크 고베는 지난 9월 7일 오사카 소고 백화점 리뉴얼 오픈에 맞춰 지하 1층에 '오사카 소고 모와산점'을 오픈하고 파리에서 높은 인기를 누리고 있는 유기농 빵 전문점 '루 빵 오 내추럴 모와산(Le Pain au Naturel)'을 함께 입점시켜 화제를 모으고 있다. 동크 고베와 루 빵 오 내추럴의 제휴로 체인 베이커리의 새로운 흐름으로 주목받고 있는 모와산점은 24.6평의 매장 공간 중 동크 4평, 루 빵 오 내추럴 2.3평, 주방 18.2평으로 구성됐다.

파리 유기농 베이커리 '루 빵 오 내추럴 모와산'의 점주 미엘 모와산은 1997년 유기농 제품만을 선보인 유기농 베이커리를 오픈한 이후 현재 파리 시내에만 6개의 매장을 보유하고 있다.

■ 주소 大阪市中央区心齋橋筋1-8-3 そごう心齋橋店 B1

■ TEL 06)6244-5488



Prism

롤케이크 전문점 '롤 마두'

엄선된 소재로 고품격 롤케이크 제공

동경 신주쿠 '르미네 신주쿠1' 지하 식품 매장에 롤케이크 전문점 '롤 마두'(roll madu)가 오픈해 12종류 이상의 롤케이크를 선보인다. 테이크 아웃 뿐만 아니라 매장 내 카페를 마련해 먹고 즐길 수 있게 했다.

전문 파티시에가 고급 크림, 계란, 신선한 프루츠 등 최고급 소재만 엄선해 직접 만든 롤케이크 가격은 1조각에 262엔, 18cm 길이 롤케이크는 1천313엔으로 비교적 저렴하다.

인기 제품 '내추럴'은 계란의 맛을 제대로 느낄 수 있는 고급 비스퀴에 크림만을 넣고 말아 놓은 부드럽게 퍼지는 비스퀴와 단맛을 줄인 크림의 맛이 조화를 이룬 심플한 맛의 롤케이크가 꼽힌다. 계란을 듬뿍 넣어 잘 구워낸 수플레 반죽에 딸기와 생크림을 넣어 말아 만든 '스트로베리 수플레', 프랑스산 농후한 크림 치즈의 맛을 살린 치즈 크림을 스펀지에 말아 만든 '레아 치즈' 등 본래의 맛을 살린 제품도 인기가 높다.

오사카, 우메다 점에 이어 오픈한 신주쿠점에는 8월부터 신주쿠점 한정품 판매를 시작했고 앞으로 4개의 가을 신제품과 크리스마스, 발렌타인데이 이벤트 상품을 판매할 예정이다.

■ 주소 東京都新宿区西新宿1-1-5 ルミネ新宿1 B2

■ TEL 03)3344-4001



치즈케이크팩토리, 'd+C DAIKANYAMA' 오픈

인테리어숍을 복합한 멀티카페

치즈케이크 전문점 '치즈케이크팩토리'는 지난 6월 16일 가구와 인테리어 소품을 전시하는 복합 멀티카페 'd+C DAIKANYAMA'를 동경 다이칸야마에 오픈했다. 새로운 스타일의 다목적 카페로 탄생한 'd+C DAIKANYAMA'는 맛있는 치즈만을 고집하는 테이크아웃 카페 치즈케이크 전문점인 '치즈케이크팩토리'와 라이프스타일숍을 전개하는 인테리어 전문 매장인 '드로가'의 복합 매장이다. 주타깃은 20대 후반부터 40대까지 여성 고객으로 지역적 특성 탓에 젊은 고객 층이 증가하고 있다. 'd+C DAIKANYAMA'의 제품 가운데 인기 제품으로 블랙 코코아 파트 슈크레에 치즈 크림을 채우고 카소나드를 올린 'd+C 타르트'가 꼽힌다. 성인을 겨냥한 치즈 타르트는 다이칸야마점 오픈 기념 메뉴이다. 현재 'd+C'의 다점포 전개를 검토하고 있는 치즈케이크팩토리는 앞으로도 새로운 스타일의 양과자 전문점을 전개할 예정이다.