

원산지표시 내년 4월부터 확대

## 농림부, 원산지표시대상 확대 개정 고시

농림부는 소비자에게 구매 상품에 대한 충분한 정보를 주기 위해 원산지 표시대상품목을 확대하는 등 제도를 보완할 필요성이 대두됨에 따라 지난 4월 3일 원산지 표시 대상품목을 추가 조정하고 원산지표시기준 등 일부 법령을 개선하는 '농산물원산지표시요령개정안'을 고시했다. 농림부는 가공식품에 해당되는 빵 제품은 기존에는 식빵만 원산지 표기를 하면 됐던 것을 빵, 도넛, 기타 빵, 비스킷, 캔디(양갱), 초콜릿류 등 포장해서 판매하는 모든 빵과 과자류에 대해 원산지 표시를 의무화한다고 밝혔다. 가공식품의 경우 바뀐 법령에 따라 포장재를 다시 만드는데 걸리는 시간을 감안해 새로 추가된 원산지 표시 대상 품목인 배추, 무, 양배추, 참외 등 15개 농산물과 빵과 카레, 튀김식품 등 90개 가공식품은 4월 1일부터 원산지를 표시해야 한다. 이와 같은 원산지 표시기준을 지키지 않다가 적발될 경우 1천만 원 이하의 과태료가 부과 된다. 표기 방법에서 글자 크기를 포장 면적에 따라 8포인트와 12포인트로 일괄적으로 나누었던 기존 방법을 바꿔 포장면적이 3,000cm<sup>2</sup> 이상일 경우에는 20포인트로, 50cm<sup>2</sup> 이상은 12포인트, 50cm<sup>2</sup> 미만은 8포인트로 작성하도록 세분화했고 성분 및 함량 표시란에 추가하여 표시하면 된다. 식품을 가공하기 위해 가공품을 사용할 경우 원산지 표시는 원료로 사용된 가공품에 들어간 원료 농산물의 원산지를 표시해야 했던 현행법에서 가공품 함량이 50% 이상인 경우에는 그 가공품의 원료

원산지를 표시하고 50% 미만으로 사용된 경우에는 배합비율이 높은 순으로 2가지 원료의 원료 농산물 원산지를 표시하는 것으로 개정됐다. 또 모든 원료가 국산인 경우 '원료원산지(국산)'로 표시하는 새 표기 규정도 도입된다. 예를 들어 김치의 경우 배추, 고추가 모두 국산이라도 종전엔 '배추(국산), 고

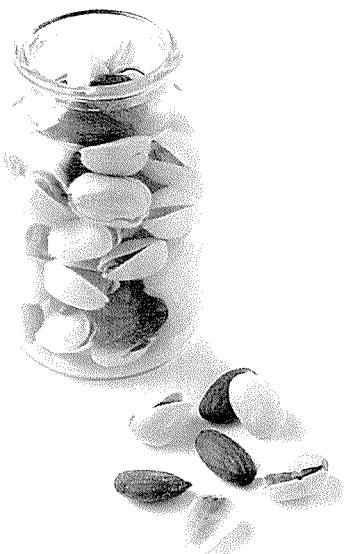
추(국산)' 등으로 표기해야 했지만 새 고시에선 '원료원산지(국산)'로 간단하게 표기할 수 있게 된다. 이번 개정안은 2000년 11월 이후 5년 만에 개정된 것으로 원산지 의무 표시 농산물은 145개에서 160개로, 가공식품은 121개에서 211개로 확대하는 내용을 담고 있다. 취재\_최재연 기자

### 농산물 및 가공품 원산지표시 대상품목 개정안

현 행		조 정(안)	
가. 식품공전 정의 품목			
과자류 (포장된 것) (5)	식빵, 떡류, 한과류, 스낵과자류, 잼류	과자류 (포장된 것) (12)	빵 또는 떡류(식빵, 빵, 도넛, 떡류, 기타 빵 또는 떡류), 건과류(비스킷류, 한과류, 스낵과자류, 기타 건과류), 캔디류(양갱), 초콜릿류, 잼류

### 농산물 원산지표시 요령 개정안

현 행		조 정(안)	
나. 글자크기 (1) 포장표면적 50cm <sup>2</sup> 이상 : 12포인트(18급)이상 (2) 포장표면적 50cm <sup>2</sup> 미만 : 8포인트(12급)이상. 다만, 8포인트(12급)이상의 크기로 표시하기가 곤란한 경우 다른 표시사항의 글자크기와 같은 크기로 표시할 수 있다.		나. 글자크기 (1)포장표면적 3,000cm <sup>2</sup> 이상 : 20포인트 이상 (2)포장표면적 500cm <sup>2</sup> 이상 : 12포인트 이상 (3)포장표면적 50cm <sup>2</sup> 미만 : 8포인트 이상. 다만, 8포인트(12급) 이상의 크기로 표시하기가 곤란한 경우 다른 표시사항의 글자크기와 같은 크기로 표시할 수 있다.	



## 캘리포니아 아몬드 수확량 지난해보다 12% 늘어 올해 아몬드 값 '안정세' 예상

캘리포니아아몬드협회는 지난 5월 11일 캘리포니아 농업 통계국 산하 캘리포니아 필드 오피스(NASS/CFO)의 조사 결과에 따라 올해 아몬드 수확량을 46만 2천 670톤으로 예상했다. 캘리포니아아몬드협회는 해마다 캘리포니아 농업 통계국이 아몬드 재배 농가를 대상으로 실시한 예상 수확량 조사 결과를 취합해 그해의 아몬드 수확량을 나름의 기준으로 전망하는 '아몬드 수확에 대한 주관적 전망'을 발표하고 있다. 발표 결과에 따르면 올해 아몬드 수확량은 2005년보다 12% 상승한 것으로 그동안 꾸준히 상승세를 보인 아몬드 값은 올해 안정세를 되찾을 것으로 보인다.

아몬드를 비롯한 견과류는 심장병, 뇌졸중 등 성인병 예방에 탁월한 효능이 있는 등 건강가치가 알려지면서 전 세계적으로 수요가 증가하고 있어 시장가격이 지속적으로 오르고 있다. 한편 아몬드 표본 수량을 활용해 측정하는 '객관적 아몬드 수확 전망 결과'는 오는 6월 29일 캘리포니아아몬드협회에서 발표될 예정이다. 취재\_박소희 기자

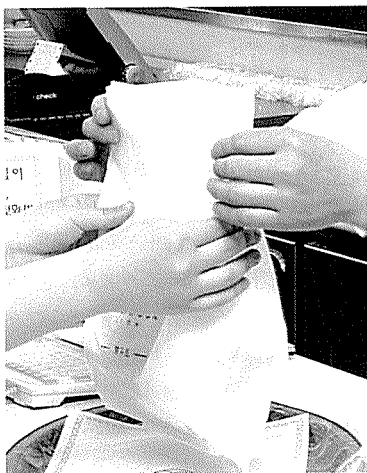
## 위생지도 및 유통기한 변조업체 적발 제과점 위생 관련 단속주의보

유통기한 변조에 대한 제보가 잇따르면서 유통기한 관련 집중단속이 실시되고 있다. 경기도 광주시는 지난 5월 19일까지 부정 불량식품 근절을 위한 식품위생업소 특별지도 및 점검을 실시해 유통기한을 위·변조한 제품의 진열과 판매여부 등을 점검하고 계도했다. 대구광역시 북부보건소 또한 관내 제과점 30곳을 선정해 유통기한을 변조한 제품을 단속했다. 변조제품을 유통한 1곳을 비롯해 표시사항 미부착과 폐기물 관리 등으로 10개 업소가 적발돼 그에 따른 행정처분이 내려졌다. 유통기한이 지난 제품이나 원부재료는 모두 폐기하고 여름철 위생에도 각별히 주의해야 할 것으로 보인다.

취재\_정슬이 기자

## 식약청 열린 행정으로 획기적 전환 시민 참여 '식품안전열린포럼' 운영

식약청이 누구나 참여할 수 있는 '식품안전열린포럼'을 지난 4월부터 매주 수요일마다 운영하고 있다. 과거의 제한적이고 수동적이었던 정보공개와 정책결정에서 소비자, 생산자, 전문가들이 참여하는 적극적인 행정으로의 전환을 꾀하고 있다. 식품위생정보 공유 및 대안논의, 잠재된 안전문제 사전 발굴, 위해물질 잠정조치 및 관리대안 모색, 관련 정책 세미나 개최 등을 내용으로 하고 있으며, 최근 주요 이슈가 되고 있는 과자류의 첨가물 사용 논란, 트랜스 지방, 음료의 벤젠 검출 등 식품안전에 대한 소비자 및 생산자, 학계 전문가 등의 의견을 교환하고 수렴하여 대책을 마련해 나갈 것이라고 밝혔다. 열린포럼은 매월 첫 주 수요일은 자문회의, 매월 2·4주 수요일은 열린포럼, 매월 3·5주 수요일은 식품안전연구회 모임을 예정하고 있으며 포럼의 효율적 운영을 위해 자문위원, 식품안전연구회 회원 등을 제외한 일반참석자는 식약청 홈페이지(www.kfda.go.kr)에 미리 예약하면 참석이 가능하다. 취재\_최재연 기자



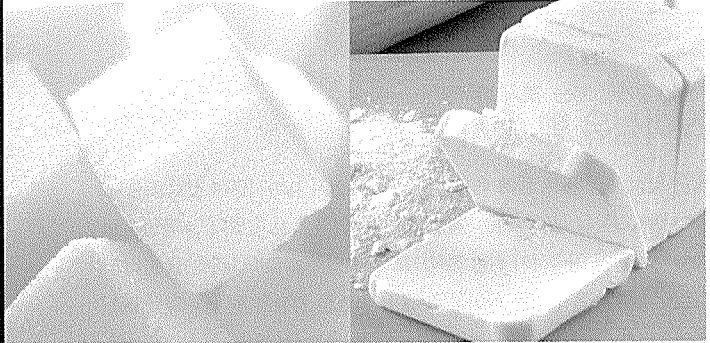
## 포상금 노린 전문 신고꾼 기승 '봉파라치' 피해 잇달아 주의 요망

최근 전국 각지에서 포상금을 노리고 일회용품 사용 규제 위반업소를 전문적으로 신고하는 '봉파라치'가 기승을 부리고 있어 주의를 요한다. 슈퍼마켓과 약국, 문구점 등에서 일회용 봉투를 무상으로 제공하는 것을 주요 표적으로 삼는 봉파라치는 최근 제과점에도 카메라를 몰래 숨겨와 촬영을 한다던지 순식간에 촬영을 하고 도망치듯 자리를 뜨는 일이 자주 발생하고 있다.

원칙적으로 무상으로 봉투를 제공하지 말아야 하지만 상황에 따라 오해의 소지가 높은 만큼 각별히 주의해야 한다. 더욱이 10평(33㎡) 미만의 업소의 경우에는 신고는 가능하지만 포상금 지급 대상이 아님에도 봉파라치가 기승을 부려 고객들에게 불쾌감을 심어줘 대책 마련이 시급한 상황이다. '자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률 시행령'에 따르면 A4용지 크기 또는 10 이하의 종이봉투나 소핑백과 B6용지 크기, 0.5 이하의 비닐봉투나 쇼핑백, 망사·박스 및 자루 형태로 된 봉투나 쇼핑백은 1회용품 무상 제공금지 대상에서 제외된다. 취재\_정슬이 기자

## Prism

## 식약청 어린이 기호식품 기준 강화 식품 사용 원료 및 영양표시 달라진다



식약청은 어린이 기호식품인 과자와 빵의 당 함량 표시를 의무화하는 등 가공식품의 영양표시 기준을 강화할 예정이다. 지난 5월 10일 '제5회 식품안전의 날' 부대행사로 열린 '소비자를 위한 식품안전 강연'에서 식약청 영양평가팀 박혜경 팀장은 "최근 식생활과 환경변화에 따른 소아비만, 당, 아토피 환자가 늘어나고 있다"며 "식약청이 어린이의 식품 안전기준 확립을 위한 대책마련에 적극 나설 것"임을 알렸다.

현재 가장 많이 사용한 원료 5가지만 표시하도록 하는 것에서 식품첨가물을 포함한 모든 사용원료의 표시를 의무화하고 현재 표시의무가 없는 빙과류의 경우에도 제조년월을 표시해야 한다. 또 영양 표시 대상 식품을 확대해 현재 특수영양식품, 과자류 가운데 식빵 및 빵, 면류 중 숙면류, 유당면류, 호화건면류, 개량숙면류, 레토르트식품 등에만 적용됐던 것에서 케이크류, 도넛, 건과류, 캔디류, 초콜릿류 및 잼류, 면류 전 품목, 음료 등이 추가돼 의무적으로 영양표시를 해야 한다.

특히 최근 이슈가 되고 있는 트랜스지방과 나트륨 함량을 줄이고 식품첨가물과 아토피의 상관관계를 규명해 관련기준을 강화할 계획이며 내년 9월부터 지방과 탄수화물의 세분화된 성분 함량 표기를 의무화할 예정이다. 현재는 단순히 지방, 탄수화물의 성분함량이 표기되고 있지만 지방의 경우 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤로 세분화하고 탄수화물도 포도당, 과당 등으로 나눠 각각의 함량을 자세히 표기하도록 해 소비자 알권리를 보장하도록 할 계획이다.

또한 식품포장에 트랜스지방이나 콜레스테롤 등 우리 몸에 해로울 수 있는 성분의 함량 정도를 빨간색, 노란색, 초록색으로 표시하는 영국의 '신호등' 표시법을 도입해 어린 소비자를 비롯한 일반소비자들의 올바른 식품선택을 유도하여 건강한 식생활을 조성하는 방안도 적극 검토하는 중이라고 밝혔다. 취재\_최재연 기자

# Domestic News

# News

## 식음료업계에 부는 '美人' 마케팅 식이섬유 빵 출시 봇물

최근 웰빙, 다이어트 등에 대한 일반인의 관심이 높아지면서 맛있고 몸에 좋아 아름다움을 유지시키는 '뷰티 식품'이 인기를 끌고 있다. 식품업계는 '여성(女心)'을 공략하기 위한 전략으로 제품 이름에 '미녀, 미인'을 붙이고 다이어트에 효과가 있는 식이섬유, 콜라겐 등을 함유한 제품을 출시했다. 롯데칠성의 '미녀는 석류를 좋아해'는 식이섬유가 들어있는 석류가 미용에 좋다는 인식으로 젊은 여성들에게 인기를 차지하고 있다. 이 외에도 파리바게뜨는 지난해의 식이섬유 '하이메이즈'를 함유한 건강빵 브랜드 'F-style' 출시에 이어 식이섬유가 들어있는 숙호두빵과 고구마크림빵을, 삼립식품은 식이섬유를 강화한 '자연애 호밀빵'을 내놓아 다이어트에 관심있는 20, 30대 여성을 겨냥했으며, 크라운제과에서는 장미꽃 추출물과 콜라겐을 함유한 '미녀와' 시리즈 4종을 선보였다. 몸짱을 추구하는 20~30대 젊은 여성들의 뷰티 산업에 대한 관심이 높아지는 가운데 여성을 타겟으로 한 식품업계의 '미인' 마케팅은 계속될 것으로 보인다. 취재\_김진미 기자

## 홀아비스트코리아 아시아 독점판매 無 트랜스지방 식용유 나와

홀아비스트코리아(대표 김진영)는 미국의 캐롤라이나 쓰이 프로덕트(Carolina Soy Product)사와 아시아 독점판매권 계약을 맺고 '홀아비스트 압착대두유'를 판매한다. 콩을 핵산으로 녹여 고온 처리해 추출하는 일반 식용유와는 달리 압착 방식으로 추출하기 때문에 트랜스 지방이 없고 오메가 3, 비타민 E 등 영양성분은 그대로 함유하고 있어 튀김이나 제과제빵용으로 사용하기에 알맞다. 기존 대두유와 올리브유 모두의 장점을 살리고 단점을 보완한 압착 대두유는 일반 식용유보다 가격이 2배 이상 비싸지만 최근 트랜스지방의 유해성 논란이 사회적으로 대두되면서 많은 종합식품기업들이 관심을 보이고 있다. 취재\_최재연 기자

## Prism

## 월드컵 특수 노린 제품 시장에 쏟아져 월드컵 이벤트와 레드 마케팅의 물결



2006 독일 월드컵을 앞두고 월드컵 이벤트와 함께 월드컵을 겨냥한 '레드' 컬러 제품들이 쏟아져 나오고 있다. 부산롯데호텔은 5월 4일부터 6일까지 3일 동안 '세계제과제빵박람회'를 개최하고 전 세계 빵·과자 100여 종을 선보이면서 독일 월드컵우승기원 대형 과자집, 축구장 모형 케이크, 축구공·축구화 모양 초콜릿 공예 등을 함께 전시해 방문객의 눈길을 끌었다. 이벤트 행사와 함께 월드컵을 앞두고 유통업계에는 '레드' 컬러 바람이 거세게 불고 있다. 레드 마케팅에서 금기시 돼 온 색이었으나 지난 2002년 월드컵 당시 붉은 악마의 함성과 열기로 인해 강한 인상을 주는 긍정적인 색깔로 자리 잡았다. 유통업체들은 레드마케팅을 식음료 뿐만 아니라 립스틱, 티셔츠, 전자제품 등 다양한 품목에 적극적으로 도입하고 있다. 최근 먹거리에 불고 있는 레드마케팅은 식욕을 자극하면서 건강에도 좋은 레드푸드인 딸기, 와인, 석류 등이 들어간 음료수, 빵, 아이스크림 등에 다양하게 선보이고 있으며, 롯데리아의 석류주스, 하겐다즈의 와인빙수, 롯데제과의 '베리퀵 석류' 등이 대표적인 품목이다. 외식업계의 레드마케팅으로 스파게티아에서는 '파이팅 코리아 레드세트'를 출시하고 서울프라자호텔은 6월 말까지 '레드 앤 핫 메뉴 프로모션'을 실시한다. 지난 월드컵 때 '붉은악마'의 열기로 인해 호황을 누린 패션업계는 응원복을 겨냥한 붉은색 티셔츠를 내놓고 적극적인 홍보에 나섰다. 또한 백색이 주를 이루었던 가전제품도 붉은색이 강세를 보이고 있다. 삼성전자가 지난해 12월 출시한 '센스Q30'은 '레드 서브 노트북'으로 높은 매출을 기록했다. 유닉스 전자는 레드 스티밍공청소기를 내놨고 MP3 업체도 신제품에 '레드'를 도입해 좋은 반응을 얻고 있다. 신세계 백화점은 한국경기가 모두 종료될 때까지 구관 외부에 레드컬러의 대형 응원 현수막을 내걸고 대대적인 응원에 돌입할 예정으로 유통업계와 함께 거리마다 '레드' 물결이 이어질 전망이다. 취재\_김진미 기자



## 감자튀김 속 발암물질 증가 발표 시민단체와 감자튀김 관련 업체 대립

서울환경운동연합은 "지난 5월 2일 식품의약품안전청이 패스트푸드점에서 판매하는 감자튀김에 함유된 발암물질의 양을 줄이도록 4년 전에 권고했지만 그동안 함량이 오히려 증가했다는 조사결과가 나왔다"고 밝혔다. 감자튀김 제품 5개를 선정해 아크릴아마이드 함량을 분석한 결과 2002년 식약청 조사 결과의 평균 함량에 비해 65%나 높아진 것으로 나타났으며 제품별로는 맥도날드, 버거킹, 롯데리아, 파파이스, KFC의 감자튀김 순으로 높은 수치가 나왔다. 아크릴아마이드는 전분질이 많은 식품을 120℃ 이상의 고온의 기름에서 조리·가공할 경우 생성되는 물질로 알려져 있다. 한편 한국맥도날드 등 관련업계는 감자칩과 감자튀김 등에 발암가능 물질로 알려진 아크릴아마이드 함량이 높다는 서울환경연합의 발표에 대해 "아크릴아마이드의 유해성은 동물실험 결과를 토대로 한 것으로 인체 유해성은 정확히 밝혀지지 않았으며 정확한 기준치를 제시한 나라는 없다"며 강력히 반발하고 나서 관련업계와 서울환경연합간의 치열한 공방전이 가열되고 있다. 취재\_박소희 기자

## 웰빙바람으로 고구마 값 상승 쌀보다 2배 비싼 고구마



고구마 소비량이 증가하면서 고구마 가격이 증가하고 있다. 쌀이 없을 때 밥 대신 먹었던 '구황작물' 고구마가 쌀값보다 더 높은 가격으로 야채시장에서 강세를 보이고 있다. 5월 7일 농협하나로클럽 양재점에 따르면 "고구마 10kg 도매가격은 3만 원으로 무농약 쌀 2만6천900원 보다 높고 이는 일반 쌀에 비해 두 배나 높은 가격"이라고 설명했다. 고구

마 가격이 오르고 있는 가운데 7일 고구마 1kg의 가격은 3천180원으로 지난해 같은 기간에 비해 11.2%나 올랐다. 식이섬유가 풍부한 고구마의 장점이 알려지면서 빵, 케이크, 피자 등을 만드는 업체들이 고구마를 이용한 다양한 제품을 선보이고 제품 개발이 계속되고 있어 고구마 가격은 당분간 강세를 유지할 것이라고 전망된다. 취재\_김진미 기자

## 다양한 식재료와 인삼의 만남 인삼 초콜릿 매출 꾸준히 올라

인삼을 넣어 만든 초콜릿, 인삼쌀 등 인삼 제품이 인기를 얻고 있다. 인삼을 이용한 제품으로는 인삼화장품, 인삼캔디 등이 알려져 있지만 최근 인삼을 이용한 신제품을 속속 출시해 좋은 반응을 얻고 있다. 2000년 6월에 선보인 인삼초콜릿 '본정'은 초콜릿 겉에 인삼 가루를 묻힌 것과 초콜릿 속에 인삼을 넣은 것 두 종류를 발렌타인데이에 판매해 높은 매출을 올렸다. 한국 인삼쌀은 작년 9월 인삼쌀 제조방법에 대한 특허를 취득하고 '대장금쌀'이라는 브랜드를 확보해 국내는 물론 외국에도 소량을 수출하고 있다. 농약을 사용하지 않는 쌀을 씻어 가공한 대장금쌀은 씻을 필요가 없고 생식으로도 먹을 수 있다. 취재\_김진미 기자

## Prism

### 과자에 포함된 '알루미늄' 유해성 집중 방송 추적60분 '과자의 공포' 2탄 논란

지난 3월 8일 KBS 추적60분에서 "적색 2·3호 등 과자에 들어있는 식품 첨가물 7종이 아토피성 피부염을 일으키는 물질로 제과업체들이 이같은 사실을 숨기고 있다"는 내용의 방송이 보도된 이후 과자의 유해성 여부에 대한 논란이 증폭되면서 급격한 매출 하락을 보인 제과업계와 KBS 측이 팽팽하게 대립하고 있는 가운데 한국식품공업협회는 KBS 측에 공정한 보도를 요구하는 요청서를 전달했다.

지난 4월 25일 한국식품위생안전성학회에서 '식품과 알레르기, 아토피 유발 언론 보도와 대책' 심포지엄을 개최한 결과 추적 60분에 방영됐던 식품첨가물 7종은 아토피 이력이 있는 사람에게는 개인성이 있지만 아토피를 직접적으로 유발하지 않는다는 결론을 내린바 있다고 설명하면서 국내식품산업이 위축되지 않도록 방송내용에 공정성을 더해 줄 것을 요청했다.

그러나 '과자의 공포' 편으로 언론중재위원회의 반론 보도 판결을 받은 KBS '추적 60분' 측은 언론중재위원회에서 제과업계와 반론보도 조정합의서에 서명한 것에 대해 "과자의 공포가 사실과 다르게 방송한 내용은 현재까지 전혀 밝혀진 바가 없다"며 "방송 이후 매출손실이 크다는 해당 업체의 주장과 문제된 7가지 첨가물을 모든 제품에 사용하지 않겠다고 발표하는 등 과자업계의 변화 노력을 이해해 대응적으로 판단한 것일 뿐"이라며 어떠한 정정보도도 하지 않겠다는 강경한 입장을 보이고 있다.

한편 지난 5월 17일 KBS '추적 60분'에서 '과자의 공포' 후속으로 과자에 들어있는 알루미늄을 문제 삼으며 또다시 유해성을 고발한 방송을 방영해 거센 논란이 예상된다. 이 방송에서 지난 2월 판매량이 높은 과자류 10개 제품에 대해 납, 카드뮴, 수은, 알루미늄 등 유해금속 함유량에 대해 한국식품연구소에 분석을 의뢰한 결과 일부 제품에서 300ppm이 넘는 등 알루미늄의 수치가 높게 나왔다고 보도했다. 또한 알루미늄 검출 경로가 23종류 첨가물 가운데 5종이 주원인이라고 분석하고 국내에 허가된 14종의 알루미늄 함유 첨가물 가운데 12종은 사용량 제한기준이 없으며 문제점을 제기했다. 반면 미국 FDA는 정상인이 식품 등을 통해 흡수되는 양은 인체에 무해한 수준이라는 상반된 입장을 보여 제과업계와 KBS 측의 팽팽한 대결은 계속될 것으로 보인다.

롯데·크라운·오리온·해태제과 등 제과업체들은 "앞으로 추이를 지켜보면서 대응책을 마련하겠다"는 신중한 입장을 밝히고 손해배상에 이어 또 다른 법적 대안 방법을 모색 중이다. 취재\_박소희 기자

## 직거래로 비용 절감 효과 식음료업계 온라인 쇼핑몰 인기

식음료업계가 운영하는 온라인 쇼핑몰이 새로운 수익사업 아이템으로 떠오르면서 인기를 얻고 있다. 해태제과는 지난해 H몰과 제휴를 통해 운영했던 노하우를 바탕으로 아이스크림 전문 쇼핑몰 '아이스 메신저(mall.ht.co.kr)'를 오픈했다. 아이스 메신저는 해태제과가 1년 동안 기획·개발을 거쳐 오픈한 사이트로 50여 종류의 아이스크림을 365일 전국 어디서나 주문·배달이 가능하게 운영한다. 원하는 날짜에 원하는 장소로 예약배송이 가능한 주문·배송 시스템을 구축해 주문한 뒤 2일 이내에 제품을 받을 수 있다는 점이 특징으로 지난해 15억 원의 매출을 기록했다. 또한 CJ(주)는 판매와 홍보를 겸하는 'CJ브랜드샵(cjbrandshop.co.kr)'을 통해 신제품 홍보에 주력하고 있다. 제품별 브랜드 사이트와 CJ패밀리클럽 등 기업 사이트와 연계한 공동 마케팅과 연중 다양한 이벤트를 진행하고 있다. 온라인 쇼핑몰은 제품에 대한 신뢰성, 직거래를 통한 가격 할인 등 다양한 메리트에 이용하는 소비자가 꾸준히 증가하는 추세다. 취재\_박소희 기자



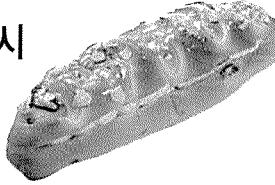
# Domestic News

# News

피크닉용 판촉물 증정 프로모션

## 뚜레쥬르 피크닉용 빵 6종 출시

CJ 뚜레쥬르(대표: 손경식)는 피크닉 시즌에 맞춰 지난 4월 19일부터 피크닉을 컨셉으로 한 빵 신제품 6종을 출시하고 피크닉용 판촉물 증정 프로모션을 진행했다. 향긋한 올리브를 넣어 구운 '올리브 조리빵', 통밀빵에 밤앙금을 넣은 '마론통밀 브레드', 새콤한 크랜베리 빵 사이에 딸기 요거트 크림을 샌드한 '크랜베리 요거트 크림빵', 적고구마빵에 달콤한 고구마 크림을 넣은 '고구마 스틱 브레드', 바나나 크림을 넣은 '바나나 크림빵', 통밀빵에 고소한 고구마 앙금을 넣은 '통밀 고구마 앙금빵' 등 모두 6종류의 빵을 출시하고 신제품 출시 기념으로 7천원 이상 구입하는 고객에게 피크닉용품 증정 프로모션을 진행한다. 취재\_박소희 기자



(주)기린 음료시장 진출 본격화 선언

## 상황버섯 함유된 상(桑)녹차 출시

(주)기린(대표이사 이용수)은 본격적인 음료시장 진출을 위해 항암효과와 성인병 예방 등에 탁월한 효능이 있는 것으로 알려진 상황버섯을 함유한 고급 음료 '상(桑)녹차'를 출시했다. 상녹차는 보성산 녹차에 상황버섯 추출액을 첨가해 현재 유통되고 있는 녹차 음료와 차별화를 둔 프리미엄급 고급녹차로 차별화를 시도했다. 최근 '웰빙' 바람에 맞춰 건강식품으로 알려진 녹차와 상황버섯을 혼합함으로써 건강음료의 시너지 효과를 낼 수 있는 제품으로 주목받고 있다. (주)기린 전은희 홍보팀장은 "상녹차는 오전자나 남성들의 건강기능성 음료로 마케팅을 전개해 녹차음료시장에 새로운 소비계층을 형성해 나갈 것"이라고 밝혔다. 골프장과 사우나, 찜질방 등 틈새시장 공략과 함께 주요 할인점과 편의점에서 본격적인 홍보 활동을 펼칠 예정이다. 취재\_박소희 기자



샌드위치 모양으로 본 맛 대결

## '사각'보다 '삼각'이 더 맛있어

같은 재료로 만들어도 사각으로 자른 샌드위치보다 삼각 샌드위치가 맛있다고 느낀다는 사실이 증명됐다. UK투데이는 소비 심리학 전공 데이비드 루이스 교수 연구팀의 연구 결과를 인용해 "성인 30명을 대상으로 모양이 다른 샌드위치를 먹게 했더니 삼각 샌드위치는 다 없어지고 사각 샌드위치만 1/4정도 남았다"고 전했다. 루이스 교수는 이 같은 결과에 대해 "삼각 샌드위치를 한 입 베어 물 때 입안으로 들어오는 양이 적어 맛있는 향이 효과적으로 나오게 돼 맛있게 느끼게 된다"고 설명했다. 루이스 교수는 음식의 향에 대한 분석과 함께 레스토랑과 파티 등에 단골메뉴로 등장하는 삼각 샌드위치의 우아한 이미지도 맛있다고 느끼는데 한 몫 한다고 덧붙였다. 지난 5월 8일 영국 제빵업체 '워버튼'이 실시한 조사에서도 70% 이상이 사각 샌드위치보다 삼각 샌드위치를 좋아한다는 결과가 나왔다. 취재\_김진미 기자



한국-프랑스 우호 수교 120주년 행사

## 다채로운 프랑스 먹을거리 행사 열려



한국과 프랑스의 수교를 기념한 프랑스 먹을거리 행사가 곳곳에서 펼쳐진다. 올해 2006년은 한국과 프랑스가 상호우호통상조약을 체결하고 수교를 맺은 지 120주년이 되는 해로 양국에서 먹을거리를 비롯한 문화, 예술 행사가 다양하게 펼쳐진다. 매년 첫 번째 목요일은 '세계 프랑스 음식의 날'로 올리는 특히 수교 120주년을 맞아 유명 셰프의 시연회와 프랑스빵 시식회, 시음회 등 다양한 먹을거리 행사가 개최될 예정이다. 이 행사는 프랑스 농식품진흥공사 한국 소פק사에서 주최하며 6월 1일 갤러리아 백화점 앞에서 개최된다. 한편 5월 25일부터 6월 4일까지 갤러리아 백화점 앞에서 프랑스 패션과 문화를 소개하는 '프랑스 페스티벌'이 펼쳐진다. 취재\_정슬이 기자

퓨얼리 데카던트 본격적인 사업 전개

## 미국 유기농 콩 아이스크림 카페 압구정점 오픈

미국 유기농 콩 아이스크림 카페 '퓨얼리 데카던트'는 지난 5월 19일 압구정 로데오 거리에 104석 규모의 한국 4호점 압구정점을 오픈했다. 퓨얼리 데카던트 아이스크림은 미국 농무부(USDA)가 인증한 유기농 원료와 100% 천연성분만을 사용해 만든 유기농 아이스크림으로 유유 대신 유기농 콩을 사용해 만드는 점이 특징이다. 동물성 원료를 일체 사용하지 않아 식이섬유가 풍부하고 콜레스테롤이 없는 건강 아이스크림으로 주목받고 있는 퓨얼리 데카던트는 아이스크림 외에도 유기농 음료를 판매하고 여름철을 겨냥해 '웰빙 유기농 아이스크림 빙수 세트'도 새롭게 선보인다. 유기농 원두커피와 유기농 모카 아이스크림, 유기농 시리얼이 절묘한 조화를 이루는 '유기농 아이스크림 커피빙수', 상큼한 과일과 유기농 포도주스를 넣은 '유기농 포도 과일 빙수' 등 건강을 생각한 빙수를 개발해 본격적인 판매에 나섰다. 퓨얼리 데카던트는 압구정점 오픈 기념행사로 무료 시식 이벤트와 축하공연 등 다양한 먹을거리와 볼거리를 제공할 계획이다. www.decadent.co.kr 취재\_박소희 기자





## 어버이날 케이크 만들기 행사 연산국제제과제빵학원 '5월' 이벤트

부산 연제구에 위치한 연산국제제과제빵학원(원장 서홍원)은 5월 5일부터 7일까지 3일 동안 5월 가정의 달 맛이 '어버이날 케이크 직접 만들기 행사'를 실시했다. 5회째를 맞이한 이 행사는 해마다 참가 인원이 증가해 올해는 400명의 커플, 가족 단위 신청자가 참가했다. 행사는 대중적인 사랑을 받고 있는 고구마 케이크에 카네이션과 직접 문구를 새긴 사인판을 올리는데 케이크를 직접 데코레이션하고 만든 제품을 선물로 가져가는 방식으로 진행됐다. 연산국제제과제빵학원은 어버이날 이벤트 행사뿐만 아니라 크리스마스 불우이웃돕기 행사, 발렌타인데이 연인 이벤트, 사랑의 뽀빠리 만들기 행사 등 다양한 이벤트로 부산 시민들로부터 주목받고 있다.

취재\_박소희 기자

## 대한제과직업전문학교 특별 제작 어린이날 맞이 '과자집' 전시



5월 2일 서울 현대백화점 천호점은 어린이날을 맞아 쿠키로 만든 '헨젤과 그레텔의 과자집'을 만들어 2주 동안 전시했다. 과자 집은 세로 1.5m×가로 1.8m, 높이 2m 크기로 어린이들이 과자집에 들어가 구경할 수 있도록

특별 제작됐다. 제작을 담당한 대한제과직업전문학교 오병호 교장은 5명의 제과기술인과 함께 동화 '헨젤과 그레텔의 과자집'을 만들기 위해 3일 동안 작업했다. 나무로 구조를 세우고 쿠키벽돌을 쌓아 만든 과자집은 바게트, 브레첼 등의 여러 종류의 빵과 과자가 벽 곳곳에 붙어있다. 백화점을 찾은 아이들은 동화 '헨젤과 그레텔'에 등장한 과자집을 직접 보고 신기해하며 즐거운 시간을 가졌다. 취재\_김진미 기자

## 미국유제품수출협회의 '미국산치즈메뉴세미나' 개최 호텔 및 레스토랑 겨냥한 치즈 메뉴 소개

미국유제품수출협회(USDEC)는 오는 6월 20일 오전10시 그랜드인터컨티넨탈 호텔 장미룸에서 '미국산치즈메뉴세미나'를 개최한다. 호텔 및 레스토랑 셰프들을 대상으로 하는 이번 세미나는 미국 푸드서비스 업계의 치즈 활용 동향을 소개하고 다양한 미국산 치즈를 소개한다. 이날 세미나 강사로는 미국 식품 커뮤니케이션 프로그램 및 서비스 전문 그룹 푸드트렌드(Foodtrend)의 레지 하이스(Regi Hise) 셰프가 초빙되어 미국 전통 치즈 체다, 몬테레이 잭, 크림치즈를 비롯해 에담, 고다 등 다양한 치즈를 사용한 메뉴를 참석자들에게 선보이고 시식 행사를 벌인다. 세미나 비용은 무료이며 참가 희망자는 미국유제품수출협회 홈페이지에 접속해 신청서를 온라인으로 접수하거나 신청서를 다운받아 팩스로 접수하면 된다. 팩스 02)516-6753 홈페이지 [www.usdec.or.kr](http://www.usdec.or.kr) 취재\_박소희 기자

## SIAL 2006 프랑스 식품 트렌드 한자리에 2006 프랑스 국제식품박람회 10월 개최

오는 10월 22일부터 26일까지 프랑스 국제식품박람회가 파리 노르 빌 뽁프 전시장에서 개최된다. 식품 산업 전반에 걸쳐 100개국에서 총 5천200여 업체가 참가하는 초대형 전시회로서 세계의 식품 트렌드를 한자리에 만나볼 수 있다. 올해는 특히 '영양 마을'을 운영해 식품영양에 관한 컨퍼런스과 특별 전시관을 마련하고 '차(茶) 전시관'과 '트렌드와 혁신 특별 공간'을 더욱 강화했으며 제과·제빵 원료를 비롯한 식품 원료와 첨가물, 유제품과 유기농 관련 업체의 부스가 대폭 늘었다. 4개 전시관에 15개 분야로 나눠 전시가 이뤄지고 프랑스의 각 지방의 특산물을 비롯한 세계의 특산물과 이를 이용한 제품도 소개될 예정이다.

문의 : 주한프랑스국제전시협회 02)564-9833, [www.sial.fr](http://www.sial.fr)

취재\_정술이 기자

김지정 前 고려당 대표 발인식에 참석해주신 여러분께 감사드립니다. 바쁘신 중에도 불구하고 지난 4월 15일 경기도 안성시 일죽면 유토피아 추모관에서 치러진 (전)고려당 김지정 대표이사 발인식에 참석해 주신 모든 제과인 여러분들께 유족을 대표해 감사의 마음을 전합니다. 김향숙 | 고인의 처

## 한국 식품을 세계에 알리는 음식문화축제 제13회 부산국제식품전시회 개최

지난 5월 18일부터 21일까지 4일 동안 MBC 부산문화방송이 주최하고 한국산업마케팅연구원이 주관하는 제13회 부산국제식품전시회가 부산외식창업전과 동시에 부산전시컨벤션센터(BEXCO)에서 개최됐다. 부산국제식품전시회는 매년 한층 업그레이드된 업체와 전시기법으로 높은 호응을 얻고 있는 식품관련 전시회다. '한국의 세계화'라는 주제로 열린 이번 전시회는 미국, 호주, 일본, 캐나다 등 12개국 180개 업체에서 1천 700여 점의 전통식품, 가공식품, 제과제빵 재료, 주방용품 등 식품 관련 제품을 전시했다. 호주산 쇠고기와 미국산 삼겹살 등 각종 먹을거리의 시식행사와 발명요리 경진대회, 100인분의 전주비빔밥 만들기, 신제품 시음행사 등 다양한 이벤트와 외식창업에 관한 세미나, 마케팅 사례 강연 등이 부대행사로 진행됐다. 부산국제식품전은 국내외의 먹을거리에 관한 트렌드를 한눈에 살펴볼 수 있는 정보의 장으로서 이번 전시회를 통해 지방 전시회를 활성화시키고 영남지역 식품관련 산업발전에 도움을 주는 유익한 전시회로 발돋움했다. 취재\_박소희 기자

