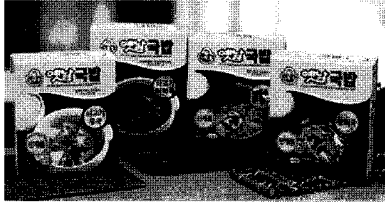


오뚜기, '옛날국밥' 4종 출시



오뚜기는 '옛날국밥' 4종(쇠고기미역국·쇠고기무국·배추된장국·장터국)을 출시했습니다.

'옛날국밥 쇠고기미역국'은 쇠고기의 깊고 구수한 맛과 미역의 부드럽고 진한 맛이 어우러져 있고, '옛날국밥 쇠고기무국'은 양질의 쇠고기와 무가 어우러져 쇠고기무국 특유의 진하고 시원한 국물 맛을 볼 수 있습니다.

'옛날국밥 배추된장국'은 사골을 끓여 우려낸 국물에 된장과 배추를 넣어 담백하면서도 구수한 맛이 특징이고, '옛날국밥 장터국'은 쇠고기에 콩나물, 무, 파, 표고버섯 등을 듬뿍 넣고 끓여 맑고 진한 국물 맛을 즐길 수 있습니다.

'옛날국밥' 모든 제품은 청정지역의 150m 암반수를 사용해 만든 '오뚜기밥'이 함께 들어 있어, 끓는 물이나 전자레인지만 있으면 간편하게 따뜻한 한 끼 식사를 해결할 수 있습니다.

소비자 가격은 350g / 2,500원입니다.

대상, '청정원 태양초 비단 고춧가루' 출시



대상 청정원은 100% 국산 고추로 만든 '청정원 태양초 비단 고춧가루'를 출시했습니다.

'청정원 태양초 비단 고춧가루'는 국내산 (영월, 제천 등) 홍고추를 물로 세척한 후 28~32℃에서 5일 동안 숙성시켜 만든 것으로 태양 별에서 건조시킨 후 빻아 고춧가루의 빛깔이 곱습니다.

특히, 건조 전 숙성과정은 고추 본연의 깊은 맛을 더해줘 김장김치나 매운탕, 낙지볶음 등 매운 음식을 만들 때 좋습니다.

'청정원 태양초 비단 고춧가루'는 김치용과 일반조미용 2종으로 구성되어 있으며, 김치용 고춧가루의 입자(2.54mm)가 조미용(1.81mm)에 비해 1.4배가량 큼니다.

소비자 가격은 일반조미용 기준 450g / 1만5,500원입니다.

정·식품, '녹차베지밀 프레쉬' 출시



정·식품이 '녹차베지밀 프레쉬'를 출시했습니다.

'녹차베지밀 프레쉬'는 스테디셀러인 '녹차베지밀'의 녹차원료, 영양성분, 패키지 등을 프리미엄 급으로 업그레이드 한 제품으로 카테킨, 플라보노이드, 비타민C, 아연 등을 포함해 건강 및 여성미용에 좋습니다.

영양 면에서는 비타민 E 성분을 강화해 190ml 한 팩으로 1일 영양소 기준치 대비 34%의 비타민 E를 섭취할 수 있도록 했으며, 전남 신안에서 생산된 고품질 천일염만을 사용해 천연 미네랄 성분까지 보충할 수 있도록 한 것이 특징입니다.

아울러 여린 녹차 잎 이미지를 담은 새로운 패키지에 담아 프리미엄한 이미지를 더욱 강화했습니다.

소비자 가격은 190ml / 770원입니다.

롯데제과, '라세느' 출시



롯데제과는 베이커리 고급 케이크 '라세느'를 출시했습니다.

'라세느'에 사용된 초콜릿은 국내 유일의 BTC 공법으로 생산되는 최고 품질의 가나 초콜릿이며 국내산 1등급 원유를 이용해 만든 케이크에 응고제를 사용하지 않는 것으로 유명한 프랑스 Bel社의 Kiri(끼리) 크림치즈를 사용해 진정한 프리미엄 케이크를 지향했습니다.

라세느(La Seine)는 프랑스의 세느강을 의미하는 프랑스어로 멋진 강변을 배경으로 달콤한 디저트 케이크를 즐기는 모습에서 아이디어를 얻은 것으로 제품 특유의 부드럽고 깊은 맛을 연상시킵니다.

소비자 가격은 1박스 / 3,000원입니다.

해태제과, '아포가토(Affogato)' 출시



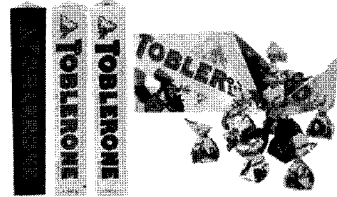
해태제과는 '아포가토(Affogato)'를 출시했습니다.

'아포가토'는 기존 인스턴트커피 크림으로 맛을 낸 아이스크림들과는 달리 리얼 에스프레소가 함유된 아이스크림 바 제품으로, 진한 에스프레소 시럽을 넣은 부드러운 바닐라 아이스크림에 에스프레소 코팅을 덧입혀 원두커피 특유의 짹짹한 맛과 차가운 바닐라 아이스크림의 부드러운 맛이 절묘하게 조화를 이루는 것이 특징입니다.

이탈리아어로 '빠지다'는 뜻의 '아포가토'는 차가운 바닐라 아이스크림에 따뜻한 에스프레소를 뿌려서 먹는 이탈리아 대표 디저트의 한 종류로, 해태제과는 정통 아포가토 고유의 맛을 언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있도록 제품으로 재현했습니다.

소비자 가격은 75ml / 1,000원입니다.

동서, 삼각 초콜릿 '토블론' 출시



동서는 삼각 모양으로 유명한 140년 전통의 스위스 초콜릿 '토블론(Toblerone)'을 선보입니다.

중전 면세점에서만 구매 가능했던 '토블론'을 동서가 이달부터 본격 수입·유통함에 따라 국내 소비자들도 보다 손쉽게 즐길 수 있게 되었습니다.

'토블론'은 1867년 스위스 베른지방에서 탄생한 초콜릿으로, 코코아 원두, 스위스산 신선 우유, 캘리포니아의 아몬드와 꿀, 설탕과 계란흰자로 만든 누가 플레이크, 멕시코산 천연 꿀 등을 사용해 부드럽고 달콤한 맛이 특징입니다.

제품은 화이트, 밀크, 다크 3종으로 선보이며, 개별 포장된 토블론 원바이원(200g)을 비롯, 초콜릿바 형태의 400g, 100g, 50g, 35g 사이즈가 출시됩니다.

소비자 가격은 35g / 1,500원입니다.

삼양사, '큐원 인도식 커리와 갈릭난믹스' 출시



삼양사는 인도 전통빵 난과 인도식 커리를 함께 만들어 먹을 수 있는 '큐원 인도식 커리와 갈릭난믹스'를 출시했습니다.

'큐원 인도식 커리와 갈릭난믹스'는 난믹스와 인도식 커리, 갈릭파우더 등이 모두 들어 있어 추가 재료 없이 담백한 갈릭난을 인도식 커리와 함께 즐길 수 있는 제품입니다.

프라이팬을 이용하여 기름 없이 구울 수 있으며, 갈릭파우더가 마늘 고유의 풍미를 더해줘 깔끔하고 담백한 맛을 즐길 수 있습니다.

또한 함께 들어 있는 인도 정통 커리인 마크니커리에 얇게 구운 갈릭난을 찍어 먹으면 인도 전문 레스토랑의 맛을 가정에서 즐길 수 있습니다.

조리법은 난믹스와 물을 반죽하여 30분

발효 후 프라이팬에 2, 3분간 구우면 난이 완성되며, 마크니커리에 물을 넣고 3분간 끓인 다음, 얇게 구운 갈릭난을 손으로 뜯어 마크니커리에 찍어 먹으면 됩니다.

소비자 가격은 2,950원입니다.

동원F&B, '화끈한 골뱅이' 출시



동원F&B가 '동원 화끈한 골뱅이'를 출시했습니다.

'동원 화끈한 골뱅이'는 자연산 골뱅이에 국내산 청양고추와 고추 농축액을 넣어 한국인이 좋아하는 매콤하고 칼칼한 맛이 골뱅이 속살에 그대로 배어있게 한 것이 특징으로 이 제품에 사용된 골뱅이는 깊이 18~65m의 맑은 바다에서 자란 것으로 엄선해 더욱 신선한 맛과 영양을 내포하고 있습니다.

소비자 가격은 400g / 6,500원입니다.