

화과방



대두포커스

햇살마루 리뉴얼
알아보기

대두리포트

이렇게 다채로운
쌀빵이라니

쌀빵로드

쌀빵로드 IN 제주

햇트렌드2

중편의 무한 변신



Cover story



초록빛 나뭇잎이 서서히 붉고 노랗게 물들어가며 가을의 향기로 차곡차곡 채워지고 있습니다. 화과방 105호에서는 천연색감으로 더 다채로운 쌀빵, 제주 쌀빵로드, 제품을 돋보이게 하는 인기매장의 트렌디한 포장법, 2023년 상반기 베이커리 디지털 업계 소개 등 풍성한 소식을 가지고 찾아왔습니다. 이 마법 같은 계절을 화과방과 함께하며 작은 행복을 느껴보는 건 어떨까요?

화과방 대두식품 사외보
 통권 제105호(계간 · 비매품)
 등록번호 군산 비00001
 등록일자 1996. 5. 29
 발행 조성용
 기획 · 진행 흥세희(070-8661-9512)
 발행처 (주)대두식품
 전북 군산시 서수면 상장곶윗길 23
 (063)450-3500
 발행일 2023. 9. 15
 디자인 · 인쇄 (주)비엔씨월드, 디블러썸
 사보 [화과방]은 한국간행물윤리위원회의 윤리 강령 및 실천 요강을 준수합니다.

section 01 daedoo story



- 02 대두포커스
햇쌀마루 리뉴얼
알아보기
- 06 대두리포트
이렇게 다채로운
쌀빵이라니
- 10 우리동네빵집1
풍성한 맛을 만나다
오블랑쉬
- 12 우리동네빵집2
제주 대표 쌀빵 집합소
외계인 방앗간
- 14 피플인사이드1
전통과 현대를 잇는 순수한 떡
순수떡방
- 16 피플인사이드2
떡은 내운명
소하떡집

section 02 daedoo table



- 18 핫트렌드1
제품을 더 돋보이게 하는
포장 트렌드
- 22 핫트렌드2
증편의 무한 변신
- 26 푸드칼럼
이국적인 맛과 풍미를 담은
가을 감성 한 스푼
- 30 쌀빵로드
쌀빵로드 IN 제주
- 34 화과방AIR
국내에서 떠나는
중동 디저트 여행
- 38 스페셜레시피1
콩당시에
- 40 스페셜레시피2
상황 무화과 쌀 캄파뉴
- 41 스페셜레시피3
증편

section 03 daedoo life



- 42 해외 셰프 초청 세미나
화과자 거장
초치에 토오루
- 44 푸드인포
한눈에 보는 2023년 상반기
베이커리 · 디지털 업계 키워드 TOP3
- 46 뉴트로
임금님도 즐겨먹던
원조 찹쌀 도너스, 주악

※ **햇살마루**
리뉴얼
알아보기

햇살마루
자사몰이
싹 바뀌었어요!

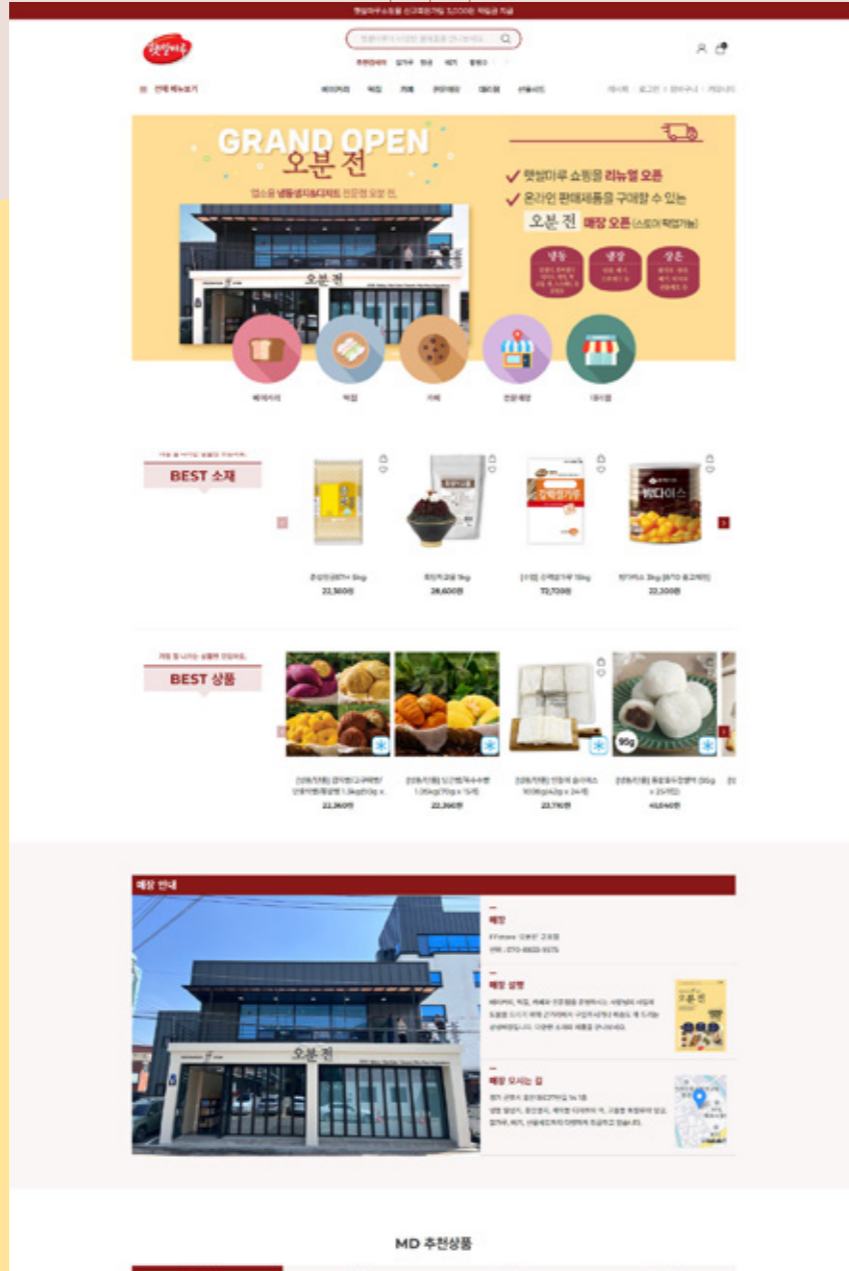
※ **가까이서 만나고 있는 햇살마루.**
이번 리뉴얼을 통해서 더욱 사용자 친화적인 모습을 보인다.

개선된 UI, 더욱 다양해진 취급 품목 그리고 사업자 편의에 맞게 새롭게 변모한 배송 방식까지 하나 하나 살펴보자.



● 햇살마루 사이트 구버전

renewal
renewal
renewal **DAEDOOFOODS**



변화된 UI

전반적으로 밝아지고
가벼워진 톤으로
톡톡 눈에 띄는
새로운 햇살마루.

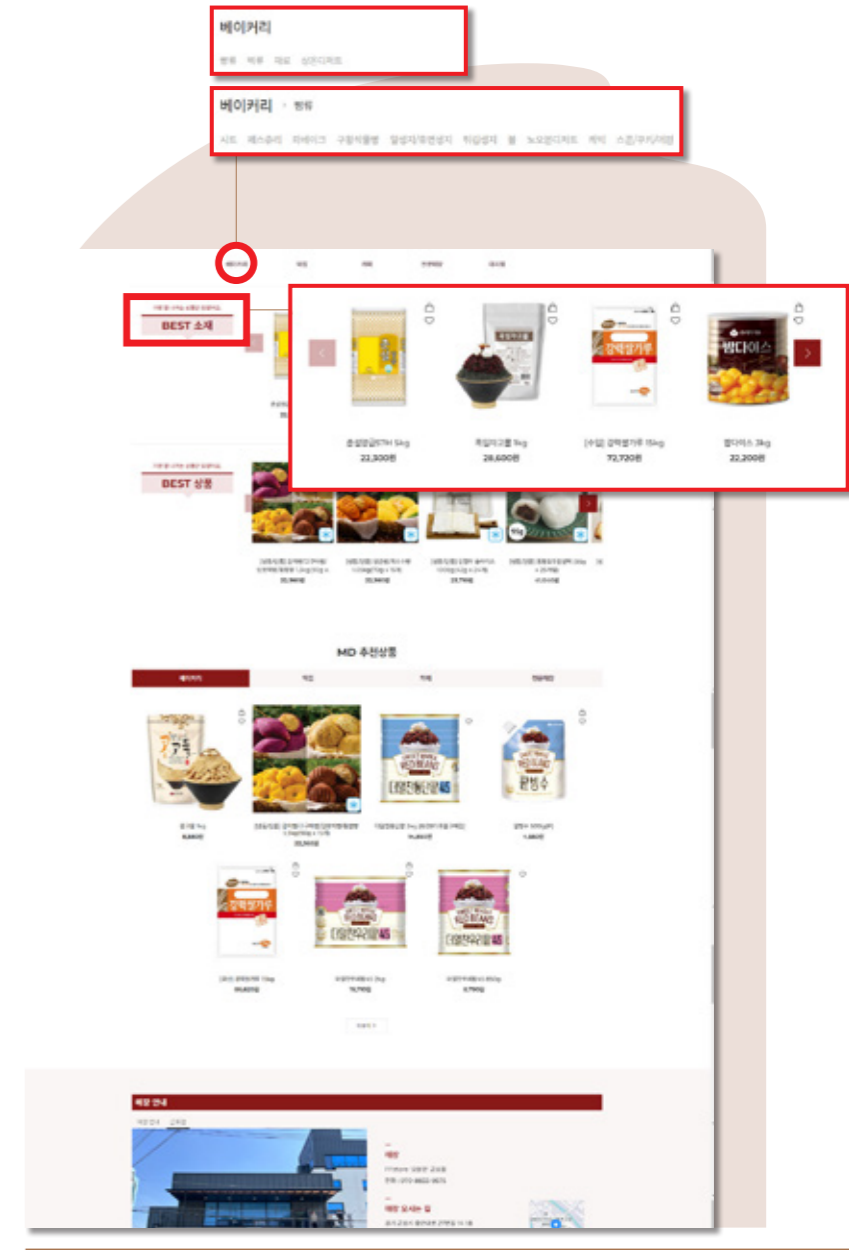
어떤 점이 더 달라졌는지
하나하나 알아보자!

※ **업종별로 상품카테고리가 구분되어 원하는 탭으로 빠르게 이동할 수 있게 바뀌었다.** 또한 상단의 검색창에는 추천 검색어 및 기타 업체 종류가 뜨며, 더 빠른 이동을 가능하게 한다.

예를 들어, 베이커리의 경우 빵류, 떡류, 재료, 상온 디저트로 나누어 원하는 제품군을 빠르게 찾아볼 수 있다. 각각 다른 특성을 가진 사업장에 맞게 찾아보기 쉽도록 안내되어 있다는 것이 가장 큰 특징이다.

더불어, 최근 인기가 많은 소재를 한눈에 볼 수 있어서 동향을 파악하기 좋다. 마이페이지를 통해서 작성글 내용까지 확인할 수 있게 되었다. 추후 게시판 등에 문의 사항을 접수했을 시 더 빠른 확인이 가능하다.

메인 페이지의 전체 구성을 카테고리 이동 버튼과 BEST 제품들, 오프라인 매장 안내, 영상 소개 등으로 간단하고 꼭 필요할 만한 콘텐츠로 선정하여 한눈에 들어오도록 바뀌었다. 레시피는 방대한 데이터로 준비 중이긴 하나, 이제 제빵, 제과, 제빙, 기타 등으로 각자의 제품의 카테고리를 만들어, 쉽고 빠르게 용도에 맞는 레시피를 찾아볼 수 있다.



드디어,*
생겼다!
적립금!



**구매 시, 일정의 적립금을 지급하고
첫 가입 시 3,000원도 지급해 준다.**

많은 햇살마루 이용자의 문의 사항이었던 적립금 제도가 생겼다. 적립금은 구매 시 3% 적립이 되며, 적립금은 10원 단위로 사용 가능하며, 최소 사용금액은 100원이다.

23% 사업자 할인은 여전히 진행된다. 가까운 거리에 위치하여 편하게 픽업이 가능한 사업체라면 스토어 픽업과 직배송을 이용하는 것을 추천한다. 적립금은 온라인, 오프라인에서 각각 사용할 수 있다(별도 적립).



언제나,*
원하는 날짜,
원하는 곳으로
배송이 가능하다!

**오분전 매장과 가까운 곳은
더 빠르게 직접 픽업으로,
바깥 댄 직배송으로
더 편하고 효율적인 재고관리가 가능해진다.**

빠르게 변화하는 트렌드에 맞추어 배송방식에 있어 특별함을 더 한 햇살마루는 세 가지의 배송 방식 옵션을 새롭게 제공한다.



일반배송
일반적인 택배 배송이며,
주문 시 약 2~3일 소요된다.



직배송
인천을 제외한 경기,
서울 모든 지역 원하는 날짜에
맞추어 냉동 직배송을 진행한다.
3% 적립금이 지급된다.
*2일 소요



스토어 픽업
현재 군포에 위치한
'오분전' 매장에서 제품을
직접 픽업할 수 있다.
3% 적립금이 지급된다.

● 스토어 픽업은 현재 군포점에서 가능하나 순차적으로 성남, 부천, 오산을 시작으로 수도권 지역별로 생길 예정이며, 올해 수도권 내 10곳까지 확장되어 오픈할 예정이다.



*
더 다양한 제품을
만나세요!



*
햇살마루에서
더 다양한 냉동 생지와 냉동 완제품을 만나보세요.
**알 생지, 휴면 생지부터
냉동 완제품까지 다 있어요.**

햇살마루는 기존에 가지고 있는 제품의 한계를 넘어서기 위해 색다른 시도를 했다. 바로, 타사의 다양한 냉동 생지 매입을 통해 새롭고 트렌디한 제품을 만나볼 수 있다. 또한, 대두식품의 기술로 개발한 제품 독자적으로 판매할 예정이다. 베이커리에서 자주 사용되는 케이크 시트, 파이 생지를 포함하여 냉동 완제품 디저트 또한 판매하고 있다.

최근 대두식품에서 출시된 쌀 알 생지 또한 오분전, 햇살마루를 통해 판매될 예정이다.

쌀 알 생지는 기존 난도가 높았던 쌀 빵을 더 쉽고 간단하게 할 수 있다. 단과자, 식빵 생지로 각각 45g, 100g으로 나누어 사용성을 높였다.

단과자의 경우 국산 쌀, 수입 쌀로 제품을 나누어 가격 측면의 우수성을 더했다. 식빵 생지의 경우 쌀과 흑보리로 나누어 다양한 맛의 쌀 식빵을 편하게 만들어 낼 수 있다.



쌀 단과자 생지
종류: 국산 / 수입 중량: 45g



쌀 식빵 생지
종류: 쌀/흑보리 중량: 100g

더 나아가서 햇살마루는 대대적인 업데이트를 지속할 예정이다. IOS, 안드로이드 애플리케이션 개발과 매입제품 확대, 적립금 혜택에 대한 고민을 끊임없이 하며 더욱 사업자들의 파트너가 될 수 있는 온, 오프라인 통합 매장으로 나아가고 있다.



*
**오프라인
냉동생지
전문매장**

오분전 매장안내





이렇게 다채로운 쌀빵이라니

심플하지만 특유의 고소한 맛과 식감으로 사랑받는 식빵. 그런 식빵이 더욱 건강해지고 있다. 식사 대용으로 빵을 찾는 소비자가 늘면서 쌀과 우리 곡물을 이용한 다채로운 색감으로 더 특별해진 대두식품 기능성 쌀가루를 만나보자.

Bayir rice bread

기본 쌀식빵

재료 [6.5개 분량]

골드강력쌀가루 1000g, 설탕 100g,
소금 18g, 드라이이스트(골드) 20g,
S-500 10g, 달걀 108g, 버터 80g,
우유 310g, 물 310g

- 1 믹서볼에 모든 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다(반죽온도24℃).
- 2 실온에서 20분 정도 1차 발효시킨다.
- 3 반죽을 150g씩 분할한 다음 15분 정도 중간 발효시킨다
tip 밤 식빵의 경우 분할 전 밤 다이스150g을 함께 넣는다.
- 4 분할한 반죽은 동글리기한 후 식빵틀에 각각 2개씩 팬닝한다.
- 5 온도38℃, 습도85%의 발효실에서 50분 정도 2차 발효시킨다.
- 6 윗불160℃, 아랫불195℃의 데코오븐에서 32분 정도 굽는다.



골드강력 쌀가루

제품명 골드강력쌀가루
원산지 국산/수입
중량 15kg
유통기한 제조일로부터 실온 12개월



기존 쌀가루에 글루텐 및 기타 식물성 유지를 첨가하여 쌀빵 특유의 촉촉한 식감에 부드러움을 향상시킨 프리미엄 쌀가루로 밀가루의 특성과 유사하여 모든 빵 구현이 가능하며 1차 발효시간이 짧아 높은 작업성을 자랑합니다.

TIP 골드강력쌀가루와 강력쌀가루의 차이점 - 골드강력쌀가루는 식물성 유지가 첨가되어 더욱 부드러운 빵을 만들 수 있습니다.

홍국 쌀가루

제품명 홍국쌀가루
원산지 국산
중량 1kg
유통기한 제조일로부터 실온 12개월



3~4주간 고체배양을 통한 100% 홍국균 배양쌀을 분쇄하여 만든 제품으로, 홍국 누룩 곰팡이균이 10% 함유되어 발효균 함량이 높아 인공색소 없이도 색상 발현이 가능합니다. 색상은 붉은색으로 나타나며, 완성 제품은 굵기 전 반죽색상보다 2배 이상 더 진하게 발현됩니다. 쓴맛이 올라올 수 있어 반죽 대비 5% 정도로 혼합해 만드는 것을 추천합니다. 빵, 과자는 물론 제빙용으로도 사용하기 좋습니다.



밤 다이스

제품명 밤다이스
원산지 수입
중량 3kg (고형량: 1.8kg)
유통기한 제조일로부터 실온 36개월



균일한 사이즈(13mm)와 균일한 품질로 만들어진 대두식품의 밤다이스는 이지캔 타입으로 사용이 더욱 편리해진 제품입니다. 빵, 과자류는 물론 찹쌀떡, 양갱, 시루떡 등 다양한 제품에 활용할 수 있습니다.





흑미강력 쌀가루

제품명 흑미강력쌀가루
원산지 국산
중량 15kg
유통기한 제조일로부터 실온 12개월



100% 국내산 진흑미가 14% 함유되어 있어 흑미 특유의 색감과 풍미를 강조한 프리미엄 쌀가루입니다. 쌀가루를 베이스로 해 촉촉하고 부드러운 조직감으로 식감은 살리고 별도의 흑미를 첨가하지 않고도 흑미빵 구현이 충분히 가능한 제품입니다.

상황버섯 쌀가루

제품명 상황버섯쌀가루
원산지 국산
중량 1kg
유통기한 제조일로부터 실온 12개월



100% 상황버섯균을 직접 배양하여, 국산 백미에 상황버섯 균사체를 3~4주간 발효시켜 생산한 100%고체 배양 쌀가루입니다. 자연 그대로의 갈색을 띠고 있어 색소를 따로 넣지 않고 배합에 최소 5% 정도만 혼합해도 황금색이 충분히 발현되어 건강한 기능성 제품으로의 차별화를 꾀할 수 있습니다.



빵이되는 흑보리

제품명 빵이되는 흑보리
원산지 국산
중량 2kg
유통기한 제조일로부터 실온 12개월



강력 쌀가루 베이스에 보리 품종 중 블랙푸드로 알려진 국내산 흑보리가 40% 함유되어 있어 흑보리 특유의 어두운 톤의 색상과 구수한 풍미를 살릴 수 있는 비건용 곡물 프리믹스입니다. 별도의 곡물 배합 없이도 프리믹스 형태로 제작되어 작업성을 간소화할 수 있습니다. 곡물가루는 곡물함량으로 인해, 강력쌀가루 대비 수분의 양을 평균 10~15% 정도 더 첨가해야 합니다.



빵이되는 보리가루

제품명 빵이되는 보리가루
원산지 국산 중량 3kg
유통기한 제조일로부터 실온 12개월



순수 국내산 보리가 43% 함유되어 보리 특유의 구수한 맛과 풍미가 진하게 살아 있는 베이킹용 프리믹스 재료입니다. 강력 쌀가루 베이스의 제품으로 쌀 특유의 촉촉함과 부드러움 식감도 놓치지 않았습니다. 하드계열, 식사빵 등의 빵을 만드는 데 적합합니다.



빵이되는 새싹보리 플러스

제품명 빵이되는 새싹보리 플러스
원산지 국산 중량 3kg
유통기한 제조일로부터 실온 12개월



새싹보리는 보리에서 싹을 틔운 뒤 6~8일 가장 푸른 색상을 띠는 잎으로 풍부한 식이섬유, 칼슘, 철분 등을 함유한 다이어트 식품으로 각광받는 곡물입니다. 국내산 보리와 새싹보리가 각각 40%, 2%씩 함유되어 있어 새싹보리 특유의 맛과 풍미가 살아 있습니다. 비건 베이킹에 적합한 강력 프리믹스 제품입니다.



빵이되는 현미가루

제품명 빵이되는 현미가루
원산지 국산 중량 3kg
유통기한 제조일로부터 실온 12개월



강력 쌀가루 베이스에 국내산 볶은 현미가 첨가되어 현미의 고소한 맛과 풍미는 그대로 살리고 쌀빵 특유의 촉촉함과 부드러운 식감을 구현할 수 있는 베이킹용 프리믹스 재료입니다. 곡물 함유량이 높아 풍미가 뛰어난 곡물빵을 만들 수 있습니다.



제주냉동썩

제품명 제주냉동썩
원산지 국산(제주도) 중량 2kg
유통기한 제조일로부터 냉동 24개월



제주 한라산 종턱 청정 숲 밭에서 어린 잎만 채취해 가공한 냉동썩입니다. 무농약 재배부터 수확까지 모두 수작업으로 이루어집니다. 매년 엄선된 봄 썩을 가공, 급냉 처리하여 더욱 진한 썩의 풍미를 느낄 수 있습니다. 해동 후 별도의 손질 없이 물기만 짜내 바로 사용하는 제품으로 제품 제작 시 배합의 수분 양을 줄여서 사용해야 합니다.

풍성한 맛을 만나다 오블랑쉬 AUBLANCHE

서울 성북구 돌곶이로 40길 46 717동 108호



오블랑쉬 AUBLANCHE

주소 서울 성북구 돌곶이로 40길 46 717동 108호

[장위동, 꿈의숲아이파크상가]

문의 0507-1317-8403

@ www.instagram.com/aublanche_bakery_

작년 9월 서울 장위동에 오픈한 오블랑쉬는 프랑스로 '하얀 새벽'이라는 뜻을 가지고 있다. 이른 새벽, 하얀 밀가루와 함께 오블랑쉬의 하루가 시작된다. 하루종일 빵 굽는 향기와 신선한 재료로 만든 다채로운 빵이 가득한 하얀 공간으로 떠나보자.



욕심나는 빵 가게

우연히 마음에 쏙 드는 맛있는 빵집을 발견할 때면 '우리 집 근처에도 이런 빵집이 있었으면 좋겠다.'는 생각이 먼저 든다. 오블랑쉬에 다녀왔을 때 딱 그런 생각이 들었다. 북서울꿈의숲 근처 도로변에 위치한 오블랑쉬는 14평 규모의 작은 빵집이지만 인터뷰가 진행되는 내내 끊임없이 들어오는 손님들로 실 틈이 없다.

매장 한 편에는 따뜻한 느낌의 원목 가구들 위로 빼곡히 빵들이 진열되어 있는데, 모든 빵은 당일 생산, 당일 판매를 원칙으로 천연발효종을 사용하고, 저온숙성을 거쳐 매일 새벽부터 정성껏 구워 낸다. 이 작은 매장에서 만들어 내는 빵·과자류는 60여 가지, 케이크류도 11가지나 된다. 이 많은 제품을 컨트롤 하는 주방 뒤에는 황재진 대표가 있다. 제주도에서 외식조리학과를 졸업하고 우연히 제빵인의 길로 들어선 지 어언 16년째, 호텔과 제과점을 거치며 경력을 쌓은 그는 이미 30대 초반에 제과 기능장을 취득했다. 그리고 나만의 빵집을 열겠다고 마음 먹은 즈음, 어느 날 세 살배기 아들과 공원 산책을 마치고 내려오다가 현재의 장소를 마주했다.

누가 먹어도 맛있고 다채롭게

오블랑쉬의 주 고객층은 신혼 부부부터 어르신들까지 연령층이 다양하다. 가장 인기 많은 메뉴는 역시 식빵과 소금빵. 이 외에도 통밀강과뉴, 바게트, 베이글, 크루아상부터 단팥빵, 소보로빵, 스콘, 파운드케이크, 롤케이크까지 다양한 품목을 만나볼 수 있다. 그중 쌀가루가 100% 들어간 오블랑쉬표 쌀 식빵은 쌀과 어울리는 대두식품의 팔배기를 넣어 달달함도 더했다. 단팥빵은 탕종법으로 만들어 쫄득하고 촉촉한 반죽에 저당 팔앙금을 선택해 맛과 건강까지 생각했다. 올리브 치아바타를 반으로 갈라 슬라이스한 버터와 대두 앙금을 넣은 앙버터 치아바타도 인기 메뉴. 무엇보다도 그는 팔앙금만큼은 대두식품 제품을 추천한다고. 작은 매장을 운영하면서 팔을 불리고 싶은 번거로운 과정도 그렇고, 늘 같은 맛을 구현하기가 여간 어려운 일이 아니기 때문이다. 누가 먹어도 맛있고 다채로운 빵을 오래오래 계속 만들고 싶다는 황 대표, 오래도록 우리 이웃으로 남는 제과점이 되길 기대해 본다.

AUBLANCHE



제주 대표 쌀빵 집합소 외계인 방앗간 Alienmill

제주 제주시 월광로 107-2 1층



외계인 방앗간
ALIENMILL
주소 제주 제주시 월광로 107-2 1층
문의 010-5788-5272
@ instagram.com/jeju_alienmill

이른 아침부터 제주 노형동에 빵 냄새가 가득하다. 코끝에 맴도는 고소한 향기를 따라가니 동네 사람들이 잠옷바람에 빵을 사러 오는 진풍경이 펼쳐진다. 관광지로 유명한 제주도에서 보기 드물게 지역 주민들에게 더 유명한 쌀빵 맛집, 외계인방앗간을 소개한다.



건강하고 맛있는
세상의 모든 쌀빵

제주 바다보다 더 선명한 에메랄드빛과 제주도 현무암의 회흑색을 입은 외관이 인상적인 외계인방앗간은 겉에서 언뜻 보면 빵집이라고 예상하기 힘든 모습이다. 건물 외부에 선명한 빨간색으로 큼지막하게 '쌀'이라 쓰여진 간판과 동네 시장에서나 볼 법한 '방앗간'이라는 상호명 때문이다. 우스갯소리로 오픈 초기에는 실제 이곳이 방앗간인 줄 알고 쌀, 마른 고추 등을 가져와 빵아 달라고 하는 손님들도 있었다고. 그러나 오픈한 지 벌써 8년차, 외계인방앗간은 제주 도민도 인정한 쌀빵 베이커리의 대명사가 되었다.

입구에 들어서면 중앙의 날찍한 매대를 중심으로 다양하고 색의 빵들이 곳곳에 빼곡하게 채워져 있고, 한 칸에 보이는 통유리창 너머로는 빵이 만들어지는 모든 과정을 지켜볼 수 있는 주방이 있다. 자칫 어느 골목의 평범한 동네 빵집처럼 보일 수도 있지만 이곳에는 다른 빵집에서 볼 수 없는 특별함이 있다. 바로 100% 국내산 쌀가루로 만든 '100%쌀빵'만을 취급한다는 것이다.



쌀빵의 한계를
뛰어넘다

외계인방앗간은 No 밀가루, No 방부제를 기본 원칙으로 베이글, 소금빵, 크루아상, 바게트 등 그야말로 세상의 모든 빵을 쌀빵으로 구현했다. 쌀빵의 쫄쫄한 식감과 씹을수록 달큰해지는 특유의 매력을 알리고자 모든 제품을 맛볼 수 있도록 시식 공간을 넉넉히 마련하고 있는데, 그래서인지 신제품이 나오면 따로 홍보를 하지 않아도 단골 고객들이 먼저 먹어 보고 입소문을 내준다고. 이곳은 쌀가루를 포함해 모든 재료를 대두식품 제품으로 사용하고 있는데, 처음 제품 라인을 구성할 때부터 함께 해 온 브랜드라 무조건 믿고 사용한다고 한다. 가장 사랑받는 제품은 식빵류와 카스텔라 파베기. 순쌀식빵, 현미, 먹물치즈, 고구마, 블루베리, 공주 통밤 등 식빵 종류만 해도 한쪽 벽면을 메울 만큼 다양하다. 포슬포슬한 카스텔라 고물을 묻힌 쫄쫄한 쌀 파베기는 고객들이 '인생파베기'라고 부를 만큼 그 인기가 대단하다. 또, 제주 특산품인 구와 당근, 우도 땅콩, 제주 속으로 만드는 당근 롤케이크, 우도 땅콩 크림빵, 제주 속 카스텔라로 관광객의 입맛도 사로잡았다. 앞으로 더욱더 성장해 번호표를 뽑고 대기해야 하는 빵집으로 거듭나고 싶다는 포부가 기대된다.

ALIENMILL





순수떡방
주소 서울 동대문구 제기로 4 1층 순수떡방
문의 0507-1359-8098
운영시간 08:00~ 21:00 (화요일 휴무)
@ <https://www.instagram.com/ssddeok>



전통과 현대를 잇는 순수한 떡

순수떡방 김성민 대표



고대 앞 사거리에는 특별한 떡집이 있다. 전통떡과 젊은 세대를 아우르는 떡이 공존하는 곳. 동네 주민은 물론 트렌디한 감각으로 젊은 세대들에게도 소문이 자자한 '순수떡방'을 소개한다.

비로소 발견한 숨겨진 재능

'진심을 다해 만든 순수한 떡'이라는 간판의 문구가 먼저 눈길을 끈다. 순수떡방의 젊은 사장 김성민 대표는 미식을 즐기던 평범한 회사원 출신이다. 그는 어느 날 제과제빵을 배워볼까 하는 생각을 하다가 너무 오랜 시간이 걸릴 것 같다는 생각에 떡을 배워보기로 했다. 마침, 떡집을 운영하시는 고모할아버지가 계셔서 고모할아버지 댁에서 처음 떡을 배우기 시작했다. 신기하게도 떡을 만들수록 떡 만들기의 매력에 점점 더 빠지게 되었고, 드디어 전업을 하기로 결정한다. 그 후 이곳 저곳에서 일하며 기술을 습득했는데 농담 반 진담 반, 비로소 재능을 발견했다고, 새로운 떡집에서 일할 때마다 모두 이구동성으로 같은 떡을 만들어도 꼭 김 대표가 만든 떡이 맛있다고 칭찬을 하는 것이었다. 물론 말과는 달리 6년간 꾸준히 노력한 결과일 터. 큰 계획이 있었다기

보다는 당장 즐겁게 할 수 있겠다는 생각으로 지금의 자리에 가게를 차린 지 벌써 3년째다. 김 대표는 떡에 순수하게 집중하겠다는 의미와 진심을 다해 고객들을 생각하는 순수한 마음을 지키고자, 고대 앞 사거리에 '순수떡방'이라는 상호를 내걸었다.

끊임없는 연구와 재료에 대한 고집

순수떡방이 고대생부터 동네 주민들에 이르기까지 다양한 세대의 입맛을 사로잡은 비결은 무엇일까? 특별한 비결이라면 바로 끊임없는 연구와 좋은 재료에 대한 고집일 것이다. 기본 떡은 물론, 모든 제품이 골고루 사랑받고 있지만 가장 인기 있는 제품은 '흑임자 인절미', '단호박 설기', '완두베기찰떡' 그리고 '앙버떡'이다. 호박, 쑥, 자색고구마, 백미로 맛을 낸 '바람떡'과 서리태, 밤, 단호박 등 16가지 토핑이 올라간 '영양찰떡', 찹시루

사이에 완두가 콕콕 박힌 '완두베기찰떡'에는 대두식품의 양극과 완두베기를 사용하고 있다. 떡마다 각각 이름에 들어간 재료들을 듬뿍 넣어서 이름값을 제대로 한다. 특히 트렌드에 맞춘 '앙버떡'은 요즘 유행하는 앙버터빵에서 영감을 얻어 설기로 재탄생시켰다. 설기 속에 프랑스 고메버터와 적당한 당도의 팔앙금을 샌드위치처럼 듬뿍 넣은 이 제품은 기존 떡에 대한 고정관념을 깬다. 특히 김 대표는 팔앙금의 원하는 당도를 찾기 위해 수많은 테스트를 거쳤다고 한다. 그런 차이를 찾아가는 과정이 너무 재미있었다고. 이윽고 앙버떡에 들어가는 팔은 대두식품의 45Y와 35R을 2:1로 섞어서 최적의 맛과 식감을 찾아냈다. 앙버떡 말고도 각종 떡과 다양한 부재료를 조합해 보거나 떡 배합과 팔 등의 종류를 달리해 꾸준히 신제품을 연구하고 있다. 떡에 대한 열정과 진심이 느껴져서 더 믿음이 가는 곳. 순수떡방의 주방은 오늘도 불이 꺼지지 않는다.



소하떡집
 주소 서울시 금천구 금하로 1마길 15-9 1층 소하떡집
 문의 010-5575-8651
 영업시간 월-금 06:00-18:30 토 06:00-13:00
 (매주 일요일 휴무)
 @ https://www.instagram.com/soha_tteok

**어느 날 찾아온
 운명 같은 일**

당일 생산, 당일 판매만 고집하는 소하떡집의 제품은 하나부터 열까지 모두 다 이원기 대표의 손에서 빚어진다. 조리대에서 카리스마를 풍기며 여유 있게 떡을 만드는 이 대표의 모습을 보니 강산이 변한다는 수십 년 경력을 쌓았나 싶었다. 그런데 이제 3년차란다. 몇 년 전, 마흔을 앞두고 이제는 인생의 전환점을 찾아야 하는 시기가 아닐까 고민하던 중, 우연히 인천에서 떡집을 운영하고 있던 동생을 몇 번 도와주러 갔었다. 그런데 그 이후, 갑자기 머릿속에 '떡'이라는 단어가 떠오르더니 도무지 지워지지 않더라. 심지어 3개월동안 불면증에 시달릴 정도로 떡에 이끌려 이윽고 정식으로 떡을 배워야겠다 결심했다고. 신기하게도 그때부터 잠도 잘 자고 떡을 배우

**떡은 내 운명
 소하떡집
 이원기 대표**



금천구 독산동과 광명시 소하동의 경계선에는 정겨운 동네 떡집이 자리하고 있다. 소하동 대표 떡집을 꿈꾸는 '소하떡집'. 한자어로 정성 '소(淸)', 놀랄 '하(嗚)'를 따와 '정성에 놀라다'라는 이중적인 의미를 지닌다. 그 이름만큼이나 매일매일 정성스러운 제품을 선보이는 소하떡집을 찾았다.

는 순간순간이 모두 즐겁고 신이 났다. 그 후 가게를 열게 되었고, 두 동네의 경계선에 위치한 지금의 공간에 동지를 틀게 되었다.

**늘 놀라운 정성을
 담아 드려요**

아침 6시가 되면 소하떡집의 매대에는 정성스럽게 준비한 20여종의 다양한 떡들이 차곡차곡 진열된다. 출근길에 식사대용으로 간편하게 즐길 거리를 찾는 직장인, 등교길에 간식으로 챙겨가는 학생들을 생각하면 이른 새벽 출근해서 떡을 만드는 시간도 고되게 느껴지지 않는다고. 동네 주민들이 주 고객이지만 주변 어린이집이나 인근 회사, 관공서, 소방서 등의 간식이나 생일떡, 승진떡, 답례떡 등 각종 행사를 위한 단체주문도 쇄도한다.

모든 제품이 인기이지만 가장 인기가 많은 떡은 '모듬 영양찰떡'과 '약식'이다. 모듬 영양찰떡을 포함, 호박찰떡, 서리태 완두배기설기, 팥 완두배기설기에는 대두식품의 완두배기를 사용하고 있다. 한번은 깜빡 하고 재료 주문시간을 놓쳐 급한 마음에 시중에 판매하는 다른 브랜드 완두배기 제품을 써 봤는데, 원하던 맛이 나오지 않아 그 이후에는 재료 주문시간을 철저히 지킨다고. 또 약식은 만드는 데 시간이 오래 걸리더라도 꼭 전통방식을 고수해 차별화를 꾀한다. 소하떡집의 떡을 한번이라도 맛을 본 사람은 분명히 다시 찾을 것이라고 자신 있게 말하는 이 대표. 동네 떡집답게 단골들이 오며 가며 간식이나 음료 등을 전하는 훈훈한 모습도 포착된다. 단골고객들이 동네에 오래도록 함께하는 떡집으로 남아 달라는 말에 기운을 얻어 오늘도 그는 새벽 3시부터 가게로 향한다.

한여름 더위 끝에 찾아온 선선함이 반가운 이 가을. 추석과 각종 행사를 위한 선물 세트를 고민하는 업장을 위해 인기 매장의 트렌디한 포장을 소개한다. 예쁘고 센스 있게 포장된 선물은 받는 이에게 설렘과 기대감을 오래도록 기억하게 할 것이다.

제품을 더 돋보이게 하는



포장 트렌드



젠츠베이커리

파운드케이크 선물세트
10개입 - 28,000원

부산에서 시작해 이제는 전국적으로 그 세를 넓힌 젠츠베이커리의 구움과자 패키지. 꾸덕한 달콤함이 매력적인 브라우니, 부드럽고 고소한 크림치즈, 씹사래한 녹차와 진한 초콜릿의 달콤함을 함께 즐길 수 있는 더블 브라우니, 진한 커피 향이 돋보이는 모카, 새콤 달콤한 과육이 씹히는 프루츠까지 총 5종의 파운드케이크를 한 상자에 2개씩 담았다. 자연을 모티브로 한 그린 패키지가 별다른 장식 없이도 고급스러움을 선사한다.

달롤

쌀 피당시에 선물세트
10개입 - 27,900원

단단한 소재로 충격이 가해져도 내용물을 안전하게 보관 및 배송할 수 있는 게 장점. 안에는 티 푸드로 제격인 10종류의 쌀 피당시예가 담겨 있다. 달롤의 피당시예가 특별한 이유는 GFFP(Gluten Free Food Program) 글루텐 프리 인증을 받았다는 점. 국내산 박력 쌀가루와 아몬드 분말로 만든 플레인 피당시예, 피칸초코 피당시예, 그린바나나 피당시예 등 모든 제품에 국내산 꿀을 넣은 접화청을 넣어 은은한 달콤함까지 더했다.

팔알로

팔알로 세트
35,000원

팔이 만들어 내는 다양한 모습이 있는 곳. 팔알로에는 찹쌀떡, 파이, 쿠키, 음료 등 팔을 테마로 한 제품이 가득하다. 그중 잔칫날 먹는 잔치국수처럼 팔알로에서 결코 빼놓을 수 없는 제품인 잔치팔빵. 막걸리 주종과 쌀가루로 만든 반죽에 정성껏 공들인 팔알금을 듬뿍 넣어 팔빵을 완성한 후 팔색의 모던한 상자에 담았다. 상자는 팔빵뿐 아니라 구움과자, 쿠키 등에도 활용 가능한 사이즈다. 두 개를 모아 모던한 보자기를 한 겹 덧입히면 더욱 특별한 느낌을 연출할 수 있다.



합

주악 선물세트
10개입 - 24,000원

찬합에 음식을 담고 뚜껑을 덮은 다음 보자기 포장해 선물했다. 우리의 옛 풍습에 영감을 얻었다는 합 선물포장은 매장 이름처럼 뚜껑이 있는 그릇 '합'에 음식 대신 떡을 담아 보자기 포장을 한다. 약과, 주악 등 동글동글 아귀지기한 제품을 날개로 담아 내면 무궁무진하게 응용이 가능하다. 색이나 별다른 문양을 넣지 않은 심플한 보자기가 포인트.

담꽃

팔양갱 목함 선물세트
9개입 - 33,000원

국내산 팔과 생한천으로 만들어 재료 본연의 맛은 물론 양갱 특유의 쫄깃한 식감이 살아 있는 담꽃의 팔양갱. 한입 베어 물면 입에서 흘러지지 않고 쫄쫄하게 씹히면서 그 사이로 진한 팔향이 느껴진다. 한가지 맛으로만 구성된 팔양갱을 하나하나 개별 포장한 후 오동나무 목함에 8개씩 담고 락지를 돌려 부담 없지만 격조 있는 선물세트로 완성했다.

선물 포장, 이렇게 해 보세요



명절 선물 포장 DIY

제품실연 황인자 포장연구소

한지나 보자기를 이용해 만들기도 쉽고 고급스러운 생과자 선물세트 포장 팁을 소개한다. 간단하고 실용적인 포장법으로 선물의 품격을 높여 보자.



더담아생과자1호 4가지맛×20개입

밤, 자두, 살구, 치크피 등 네 가지 양금이 조화를 이루는 고급스러운 화과방 생과자 선물세트. 원물이 통째로 들어가 있어 알차고 다양한 맛을 한번에 즐길 수 있다.

- 상품구성 밤 5ea + 자두 5ea + 살구 5ea + 치크피 5ea
- 유통기한 제조일로부터 1년(별도표기)
- 구입처 화과방 홈페이지 <https://www.dcfmall.co.kr/>



한지 활용

- 85×43cm 한지
- 약 70cm 끈
- 70cm 장식 옷고름 (또는 한지)
- 노리개 장식



1 한지를 펼치고 그 위에 상자를 올린 다음 상자의 1/3 정도에 왼쪽면을 맞추고 나머지 부분을 덮어 양면테이프로 고정한다.

2 하단의 튀어나온 부분을 직각으로 내려 접고 양 옆을 상자 모서리에 맞게 접어 넣은 다음 양면테이프로 고정한다. *반대쪽 하단도 같은 방법으로 고정한다.

3 상자의 꺾이는 부분에 양면테이프를 붙이고 그 위에 옷고름을 팽팽하게 붙여 준다.



4 옷고름 위에 끈을 돌려 옷고름을 고정한다.

5 양면테이프나 글루건을 이용해 노리개 장식을 붙여 완성한다.

완성



* 포장 용품 구입처 광장시장 & 마천교 지하쇼핑센터

보자기 활용

- 70×70cm 보자기
- 장식 스티커



1 보자기를 마름모꼴로 놓고 제품을 올린 다음 보자기의 사면을 중앙에 모아 길이를 맞춘다.

2 보자기 아랫면을 중앙 지점에 맞추고 상자 안쪽으로 접어 넣는다.

3 장식 스티커를 보자기 윗면에 붙이고 보자기 아랫면 안쪽으로 넣는다.



4 보자기 왼쪽면과 오른쪽 면을 잡아 중앙으로 모은다.

5 가운데로 모은 보자기 끝을 잡아 당겨 리본 매듭을 만든다.

완성





요즘은 이렇게 먹어요

증편의 무한 변신

실연 나무기러기 이은주



증편은 우리 떡 중에서 유일하게 발효 과정을 거치는 떡으로, 술을 넣어 부풀렸다는 뜻의 기주(起酒)떡이라는 이름과 함께 기정떡, 잔기지떡, 술떡이라고도 불린다. 증편은 멥쌀가루에 막걸리를 섞어 반죽을 묽게 반죽한 다음 자연 숙성, 발효를 거쳐 틀이나 찜통에 넣고 다양한 고명을 얹어 쪄낸다. 보들보들 가벼운 식감에 은근한 술 향과 달콤하면서도 새콤한 맛이 특징. 여름철처럼 기온과 습도가 높은 계절에는 음식물이 쉽게 상하기 마련인데, 술을 이용하여 발효시킨 증편은 보관기간도 상온에서 3일 정도까지는 거뜬하다. 검은깨나 가늘게 썬 대추 등으로 장식한 형태가 일반적인 증편의 모습이라면 최근에는 한입에 먹을 수 있는 방울 증편, 팔랑금을 넣은 잔기지떡 등 증편이 날로 다채로워지고 있다. 보릿가루를 넣은 색다른 증편과 함께, 새로운 형태의 증편을 배울 수 있는 클래스를 소개한다.



쿠잉 떡케이크

꽃증편 & 쌀슬빵 & 증편 샌드위치



'쿠잉 떡케이크 공방'에서는 증편을 이용한 다양한 클래스를 만나볼 수 있다. 직접 발효과정을 익히고 배울 수 있는 꽃증편과 번거로운 발효과정을 간소화한 쌀슬빵, 빵보다 더 맛있는 증편 샌드위치 클래스를 소개한다. 증편은 막걸리를 넣어 자연발효 시키기 때문에 실온에서 2~3일정도는 그냥 두고 먹어도 쉽게 상하지 않는다. 쿠잉 떡케이크는 팽창제 없는 100% 우리쌀을 이용해 만든 방울 증편에 식용소재의 재료를 이용해 데코레이션을 얹어 눈으로 한번, 맛으로 한번 먹는 꽃증편을 소개한다. 술빵 클래스는 기본 술빵 및 쌀슬빵 클래스로 구성되어 있는데, 오리지널, 흑임자, 딸기, 단호박, 초코, 썩 등 6종류를 배워볼 수 있다. 증편은 떡으로 분류되지만 장시간 발효과정을 거쳐 풍부한 공기층을 형성하기에 설기 등 일반 떡과는 다르게 빵처럼 폭신하면서 쫄깃한 식감을 가지고 있다. 그래서 증편 샌드위치 클래스는 더 특별하다. 증편을 가지고 샌드위치라니 생소할 수 있지만 이 클래스에



서는 불고기 샌드위치, 크래미(계살) 샌드위치, 햄치즈 샌드위치, 참치 샌드위치, 단호박 샌드위치, 새우 어니언 샌드위치, 델리 치킨 샌드위치, 스파이시 치킨 샌드위치, 바질 카프레제 샌드위치 등 9가지 종류의 증편 샌드위치를 배워볼 수 있다. 빵보다 쫄쫄한 식감과 다양한 속재료의 밸런스가 그만이다. 이 외에도 각 재료 구입처 및 단가, 손익계산법 등 카페 창업준비를 앞두고 있거나 매장운영자들에게 꼭 필요한 정보도 함께 배울 수 있다.



블로그 <https://blog.naver.com/77dusdl>

주문 및 수강 문의 010-8838-1014

JEUNGPYEON



마음이가

보리증편, 당근보리증편



부모님은 너무 단 케이크는 싫다 하고, 아이는 담백한 떡을 멀리한다. '온 가족이 즐길 수 있는 디저트는 어디서 찾을 수 있을까?' '마음이가'는 국내산 보리와 멥쌀가루를 생막걸리로 발효시키고 당침한 통팥과 완두배기를 넣어 남녀노소 누구나 좋아할 디저트인 보리증편을 선보였다. 갓 빛은 떡 맛을 구현하기 위해 가장 신선한 재료만을 엄선, 120℃ 이상의 고압 증기로 찌내 기존 술빵보다 더 포슬포슬하고 촉촉한 식감과 찰기를 자랑한다. 그러기 위해 쌀은 도정한 지 일주일 이내의 것만 사용하는 게 원칙. 향긋한 시나몬에 얇게 썬 당근이 더해진 당근보리증편은 당근 케이크를 좋아하는 이들에게 인기 만점이다.

홈페이지 & 구입처 <https://maumiga.co.kr/>



널리케이크

알록달록 증편

'널리케이크'의 증편 수업은 기본부터 시작한다. 멥쌀가루, 물, 막걸리, 소금, 설탕만으로 만들어지는 증편은 '발효'하는 과정이 가장 중요하다. 반죽 단계부터 1차 발효 시작점, 1차 발효 끝점, 냉장 숙성 시작점, 냉장 숙성 끝점, 2차 발효 시작점, 2차 발효 과정과 끝, 팬닝에 이르기까지의 모든 중요 시점을 놓치지 않고 안정적인 증편 발효법을 습득할 수 있게 돕는다. 이 외에도 발효 뒤 색가루를 입힌 형태나 과일잼, 당적밤, 팔랑김, 치즈, 금꿀정과, 옥수수 등의 소를 넣은 형태, 건과일이나 식용꽃을 얹는 등의 알록달록 증편을 소개한다. 단맛이 강한 소가 들어갈 때는 반죽의 간도 조절해야 한다는 꿀팁까지 전한다.



수강 문의 <https://blog.naver.com/1ucy>
인스타그램 <https://www.instagram.com/nullicake/>

JEUNGPYEON



이도가

증편 카나페

2013년부터 이어온 떡 한과 클래스를 통해 우리나라 전통 디저트를 폭넓고 깊게 연구하며 발전시켜오고 있는 '이도가'에는 떡의 기본 원리부터 섬세하고 정성이 깊은 설기, 찹쌀떡, 멥쌀 응용, 음청류 등을 깊이 있게 다루는 떡 한과 전문가 과정이 있다. 이도가에서 소개하는 증편 카나페는 만두피처럼 얇게 편 모양의 증편 떡에 채 썬 각종 채소를 돌돌 말아 묶어 에피타이저로 즐길 수 있도록 했다.



홈페이지 <https://eedoga.co.kr/>
인스타그램 https://www.instagram.com/eedoga_rosa/



호연당

증편케이크

'호연당'의 증편케이크는 멥쌀과 물, 설탕과 막걸리 외에 다른 첨가물 전혀 없이, 오롯이 7시간 이상의 정성으로만 발효시켜 만든다. 자칫 밍밍할 수 있는 케이크에 허브와 식용 꽃, 식용 금박 등으로 곱게 수놓아 완성한다. 발효떡이다 보니 표면이 일정하지 않고 군데군데 부풀어 오르는 곳도 있지만, 그것도 자연발효를 거친 떡만이 가질 수 있는 매력. 2단으로 구성되어 온가족이 모인 자리에서도 넉넉하게 즐길 수 있다.



주문 및 수강 문의 <https://blog.naver.com/dhndy0223>
인스타그램 <https://www.instagram.com/hoyeondang/>



이국적인 맛과 풍미를 담은 가을 감성 한 스푼

제품실연 · 스타일링 이아연(앤드밀 스튜디오)

*A spoonful of our
autumn sensibility*

삼색콩배기 프리터 3colors of sweet beans fritter

반죽에 과일이나 채소 등을 작은 조각으로 썰어 넣고 튀겨내는 '프리터(fritter)'. 우리의 부침개와 비슷한 모양새이지만 식감은 부드럽고 폭신평신했다. 또 다른 매력을 선사한다. 삼색콩배기 하나만으로 식사나 간식으로도 완벽한 프리터를 만들어 보았다.

냉동 삼색콩배기

대두식품의 기술로 당당한 완두콩, 강낭콩, 치크피 3가지 배기를 냉동한 제품. 원물의 색상이 살아 있고 부드러우며 일반 제품에 비해 당도는 낮은 제품

- 제품중량 1kg
- 유통기한 1년(냉동)



5~6개 분량

Ingredients

삼색콩배기 2컵, 쪽파 1줄기, 밀가루 1/2컵, 우유 1/4컵, 다진마늘 1작은술, 칠리 플레이크 1작은술, 파프리카파우더 1/2작은술, 베이킹 파우더 1/2작은술, 소금 약간, 체더치즈 1/2컵, 버터 1큰술, 사워크림 2큰술, 루콜라 30g

How to make

- 1 쪽파는 송송 썬다.
- 2 불에 밀가루, 우유, 다진마늘, 칠리 플레이크, 파프리카파우더, 베이킹파우더, 소금을 넣고 잘 섞는다.
- 3 1에 체더치즈, 삼색콩배기를 넣고 골고루 버무린다.
- 4 예열한 프라이팬에 버터를 두르고 3의 반죽을 지름 15~20cm 정도로 펴 올린 다음 앞뒤로 노릇하게 굽는다.
- 5 구운 삼색콩배기 프리터 위에 사워크림, 쪽파, 칠리플레이크(분량 외)를 올리고 루콜라를 곁들여 완성한다.



삼색콩배기 딥 소스를 곁들인 추로스

Churros with 3 colors kongbaegi dip sauce

놀이동산은 못 가도 추로스는 먹고 싶어! 겉바속촉 식감과 달달한 풍미가 그만인 추로스가 고소하면서도 매콤한듯 향긋하고 달달한 딥 소스와 환상의 짝궁이 되었다.

2인분

Ingredients 사용한 재료

삼색콩배기 딥 소스 삼색콩배기 400g, 청고추 1개, 마늘 1톨, 올리브오일 1큰술, 다진 적양파 1/4컵, 큐민 1작은술, 소금 약간, 토마토페이스트 2큰술, 라임즙 2큰술, 화이트와인 비네거 1큰술
추로스 반죽 박력분 120g, 버터 60g, 달걀 2개, 우유 4큰술, 물 3큰술, 소금 약간, 식용유 500ml, 설탕 200g, 시나몬가루 2작은술

How to make 만드는 방법

- 1 청고추는 송송 자르고 마늘은 얇게 편 썬다.
- 2 중불로 예열된 팬에 올리브오일을 두르고 적양파, 청고추, 마늘을 넣고 5분간 볶는다.
- 3 큐민가루, 소금을 넣고 5분 더 볶은 후 삼색콩배기, 토마토페이스트, 라임즙, 화이트와인 비네거를 넣고 핸드블렌더로 곱게 갈아 삼색콩배기 딥 소스를 완성한다.
- 4 냄비에 물, 우유, 소금, 버터를 넣고 끓기 시작하면 불에서 내려 체 친 박력분을 넣어 섞는다.
- 5 섞인 반죽을 약불에서 1~2분간 볶아 수분을 날린다.
- 6 반죽을 볼에 담아 한 김 식히고 달걀을 조금씩 넣어가며 핸드믹서로 섞은 다음 별 모양 깍지를 끼운 찰주머니에 반죽을 옮겨 담는다.
- 7 튀김팬에 식용유를 180°C로 예열한 다음 반죽을 10~15cm 길이로 짜 넣고 노릇하게 튀긴다.
- 8 넓은 그릇에 설탕과 시나몬가루를 섞은 후 튀긴 추로스에 골고루 묻혀 준다.
- 9 볼에 삼색콩배기 딥 소스를 담고 완성한 추로스를 곁들여 완성한다.
- 10 2에 화이트와인을 넣고 수분이 날아가면 감자, 치킨스톡, 소금을 넣고 20~25분 동안 끓인 후 생크림, 강황가루, 삼색콩배기를 넣고 5분간 더 끓인다.



삼색콩배기 & 감자 크림 스투

3 colors kongbaegi & Potato Cream Stew

부드러운 감자와 함께 어우러진 삼색콩배기가 만들어내는 풍미는 가을의 풍경을 쏙 빼 닮았다. 점점 서늘해지는 날씨에 따뜻한 감자스투 한 그릇으로 입맛도 사로잡고 영양도 챙기는 가을날을 보내 보자.

2인분

Ingredients 사용한 재료

삼색콩배기 1컵, 감자 700g, 올리브오일 2큰술, 파 1대, 다진마늘 1큰술, 화이트와인 1/4컵, 치킨스톡 750ml, 소금 2작은술, 생크림 1컵, 강황가루 1작은술, 우스터소스 2작은술, 달 4~5줄기

How to make 만드는 방법

- 1 파는 송송 썰고, 감자는 4등분으로 자른다.
- 2 예열된 냄비에 올리브오일을 두르고 파, 마늘을 넣어 3분간 볶는다.
- 3 2에 화이트와인을 넣고 수분이 날아가면 감자, 치킨스톡, 소금을 넣고 20~25분 동안 끓인 후 생크림, 강황가루, 삼색콩배기를 넣고 5분간 더 끓인다.
- 4 불을 끄고 우스터 소스를 넣고 잘 섞은 후 달을 올려 완성한다.

Rice Bakery Road
JEJU **쌀빵로드 IN 제주**
 island



환상적인 에메랄드빛 바다와 해변을 따라 길게 늘어선 야자수가 연출하는 이국적인 풍경이 매력인 제주. 제주도는 도시의 분주함에서 벗어나 조용하고 평화로운 자연으로 돌아가고픈 사람들의 워너비 여행지로 손꼽힌다. 느리고 여유로운 라이프 스타일을 찾는 사람들에게 제주도는 그 이름만으로도 특별하다. 지난해 제주도에서 한달살이를 하며 버킷리스트를 실천한 방문자는 3만 5천 명에 이른다고 한다. 제주도의 면적은 서울의 3배가 넘지만, 인구는 14배나 차이가 나는 만큼 제주의 바다는 시간을 잊게 만들어 주며, 파도 소리는 마음을 편안하게 만들어 주는 힘을 가지고 있다. 그리고 그곳엔 때로는 포근한 아침의 시작을, 때로는 오후의 휴식을 달콤하게 채워주는 빵과 과자가 있다. 관광객들로 붐비는 지역이 아닌, 진짜 제주 도민들에게 사랑받는 베이커리들의 공동된 키워드 역시 쌀빵과 비건이다. 바다와 하늘의 경계선이 없는 듯 미묘한 푸른빛의 아름다움으로 가득한 제주도의 쌀빵 세계로 떠나 보자.



RICE BAKERY ROAD
빠네티에
 — PANETTIERE —
 JEJU ISLAND BREAD



OPEN AM 10:30 | CLOSE PM 21:00(매주 일요일 정기휴무) | TEL 064 723 3337
 ADD 제주시 신설로9길 25 | SNS <https://instagram.com/cafe.panettiere>



제주밀과 천연발효종을 이용해 건강한 빵을 만드는 빠네티에는 제주도에 거주하는 유명 연예인들이 방문한 덕에 제주도에 오면 꼭 들러야 하는 빵집으로 이름이 났다. 이탈리아 빵집을 연상시키는 인테리어에 곳곳에 흐르는 음악과 고소한 빵 굽는 냄새에서 넉넉하고 따뜻한 느낌이 든다. 빵은 물론, 빵과 곁들여 먹을 수 있는 이탈리아산 발사믹 오일, 잼, 치즈, 과일청 등도 구비되어 있어 마치 식료품 가게를 방불케 한다. 제품은 버터, 설탕, 달걀이 들어가지 않은 비건빵 라인이 가장 인기인데, 호밀바게트, 100% 호밀빵, 초코 호밀 바게트, 제주 통밀 루스틱, 제주 통밀 소금빵 등 호밀과 제주밀을 사용해 만든다.



OPEN AM 08:00 | CLOSE PM 21:00(매주 월,화 정기휴무) | TEL 0507 1489 1219
 ADD 제주 제주시 연수로3길 27 1층 | SNS https://www.instagram.com/seungbeumdang_

RICE BAKERY ROAD
승범당
 — SEUNGBBEUMDANG —
 JEJU ISLAND BREAD

‘승리와 기쁨의 빵집’이라는 의미의 승범당은 한적한 주택가에 자리하고 있다. 당일 생산, 당일 판매를 원칙으로 하는 이곳은 건강하고 맛있는 빵이 즐비한 빵의 천국이다. 가게에 들어서면 진열대에 놓인 수많은 빵이 손님을 반갑게 맞아 준다. 매장은 아담하지만 승범당의 빵은 큼지막하고 먹음직스러워 구경하는 것만으로도 즐겁다. 빵을 너무 좋아하지만 밀가루가 몸에 맞지 않아 소화기 어려운 사람들을 위한 쌀빵 종류도 다양하다. 쌀식빵, 흑미쌀식빵, 과일홍국쌀빵, 호밀캄파뉴, 시금치 치아바타, 소금빵, 마늘바게트, 쌀 카스텔라 등 정성 가득 담긴 맛있는 쌀빵을 다양하게 만나볼 수 있다. 또 케이크 시트 역시 쌀 시트를 사용해 온 가족 모두를 만족시키는 빵집이다.





OPEN AM08:00 | CLOSE PM21:00(매주 일요일 정기휴무)
TEL 064 702 0450 | ADD 제주 제주시 아란9길 12 1층



OPEN AM09:00 | CLOSE PM21:00(매주 일요일 정기휴무)
TEL 0507 1321 4240 | ADD 제주 제주시 남녕로 11 남녕마트 내 라온베이커리
SNS <https://www.instagram.com/raonbakeryofficial/>



올해로 오픈 8년차인 쌀빵 전문 베이커리 미인빵. 미인빵의 첫 글자 '미'는 아름다움 미(美)가 아닌 '쌀 미(米)'를 뜻한다. 매일 아침, 정성을 담아 만든 빵들로 동네 주민들에게 힐링을 선사하는 미인빵(米인빵)은 가게 이름처럼 국내산 쌀가루와 신선한 재료로 빵을 만든다. 가게에는 누구나 좋아하는 식빵부터 맛있게 고소한 건강빵, 달콤한 쌀케이크, 쌀롤케이크까지 다양한 맛과 풍미가 가득한 쌀빵들이 매대에 차곡차곡 채워져 있다. 아이들을 위해 쌀빵을 찾는 엄마들, 소화가 어려운 어르신, 담백한 맛을 좋아하는 젊은이들까지 딱처럼 쫄깃쫄깃한 식감과 씹으면 씹을수록 달콤한 맛이 우러나오는 미인빵의 쌀빵 매력에 풍당 빠져 있다. 쌀빵 중에 가장 인기가 많은 현미식빵, 백미식빵, 바게트, 올리브 포카치아는 버터, 우유, 달걀이 들어가지 않아 비건빵을 찾는 사람들에게 인기라고. 오후에 가면 텅 빈 매대를 마주할 수 있으니 이곳의 빵이 궁금하다면 아침 일찍 서둘러야 한다.



라운은 '즐거움'이라는 뜻의 순우리말로, 라온 베이커리는 40년 넘게 빵을 만들어온 제과 기능장 아버지와 아들이 대를 이어오고 있는 특별한 빵집이다. 빵을 만들 때의 즐거움을 담아 그 기운이 고객들에게 전달되었으면 하는 두 부자의 바람이 담긴 라온 베이커리의 빵은 제주도민에게 과거의 추억과 현재의 맛이 어우러진 선물 같은 공간이다. 매장은 동네 마트 안에 있지만, 라온 베이커리의 고객들은 장을 본 김에 빵을 사 가는 것이 아니라, 빵을 사러 왔다가 장을 보고 간다고. 갓 구워져 나온 빵은 시식 후에 구매할 수 있도록 넉넉히 담아 놓아 맛보는 즐거움까지 만끽할 수 있다. 하루 24개만 한정 판매하는 '라운맘모스'는 부드러운 생크림과 상큼한 생딸기 잼, 그리고 큼직한 공주 밤이 한가득 들어 있어 남녀노소 좋아하는 인기메뉴. 제주도의 현무암을 닮은 '제주현무암쌀빵'은 관광객들도 일부러 와서 사 갈 만큼 명물 빵이 되었다. '제주도 베이커리' 하면 바로 떠오를 수 있을 정도의 빵집으로 기억되고 싶다는 라온 베이커리. 메뉴 하나하나 정성과 사랑이 담긴 라온 베이커리의 빵 한 조각으로 '라운한' 하루를 즐겨 보자.

Enjoy Arabic Desserts in Korea

국내에서 떠나는 중동 디저트 여행

무려 여덟 나라와 국경을 맞대고 있는 튀르키예는 오스만 제국의 후예국가로 예로부터 디저트로 유명하다. 튀르키예는 2022년 국호를 터키에서 '튀르키예'로 바꾸었는데 영어 단어 터키(Turkey)는 칠면조를 가리키는 데다 겁쟁이, 패배자 등을 뜻하는 속어로도 사용되고 있기 때문. 이에 터키 정부는 유엔(UN)에 '터키'에서 '튀르키예(터키인의 땅)'로 국호 변경 신청을 했고, 유엔의 최종 승인을 받아 공식 국호가 변경되었다.

최근 한 예능 TV프로그램에서 카이막이 '천상의 맛'이라 알려지면서 화제가 된 튀르키예의 디저트. 약간은 생소하지만 그래서 몰랐던 아찔하도록 달콤한 중동 디저트는 어떤 것들이 있는지 알아보고, 국내에서 맛볼 수 있는 곳을 소개한다.

Turkiye 튀르키예

카이막 Kaymak

by 알페도

이태원역 바로 앞에 위치한 알페도는 튀르키예식 빵, 과자 전문점으로, 바로 그 천상의 맛이라고 알려진 디저트, '카이막' 맛집이다. 카이막은 물소젖의 지방을 농축시켜 만든 크림으로 주로 꿀을 곁들여 빵과 함께 먹는다. 알페도의 베스트셀러인 카이막은 꿀과 피스타치오 파우더를 뿌려 매장에서 직접 만든 '시미트'와 천연 발효식 바게트와 함께 먹는 것이 특징. 카이막 이외에도 튀르키예의 다양한 베이커리류도 맛볼 수 있으니 디저트 강국인 진짜 튀르키예 디저트를 맛보고 싶다면 반드시 알페도를 방문해 보자.

ALPEDO



주소 서울 용산구 이태원로 174 1층 4-5호
영업시간 08:00~23:00 (연중무휴)
인스타그램 <https://www.instagram.com/alpedobakery/>

Turkiye 튀르키예

카이막 Kaymak & 아이란 Ayran

by 하디르

마치 아랍 어느 도시에 온 듯한 화려하고 독특한 외관이 눈길을 끄는 하디르에는 수제 카이막과 직접 구운 빵, 그리고 터키 전통 요거트 음료인 아이란이 있다. 튀르키예어로 꿀은 발(Bal)이라고 하는데 카이막에 꿀을 곁들이는 것을 '발카이막'이라고 한다. 카이막은 자체가 주메뉴라기보다는 보통 꿀과 섞어 따뜻한 빵에 스프레드처럼 발라 먹는다. 아이란은 물과 소금을 넣은 요구르트를 발효시킨 튀르키예식 음료. 하디르에서 아이란과 함께 발카이막을 즐겨 보자.

주소 경기 고양시 일산동구 무궁화로187번길 8-16 1층

영업시간 11:00~ 21:00 (월요일 휴무)

인스타그램 https://www.instagram.com/hadir_coffee/



HADIR

Jordan 요르단

쿠나파 Kunafa

by 모센즈 스위트

중동에 여행을 가본 사람들이 하나같이 '인생 디저트'라 칭하는 쿠나파는 카다이프라 불리는 실처럼 얇은 도 사이에 버터와 치즈류 유제품을 돌돌 말아 오븐에 구워낸 페이스트리 디저트다. 입 안에서 파사삭 부서지는 가벼운 식감에 달콤하고 진한 치즈 맛이 가득, 그 위에 살짝 뿌려진 피스타치오 가루의 조화가 매력적이다. 아랍 디저트 전문 카페인 모센즈 스위트는 중동 요르단 지역에서 1860년부터 현재까지 무려 160년 동안 운영되는 카페의 노하우를 그대로 전수해 온 곳으로, 정통 쿠나파를 맛보고 싶다면 이곳을 반드시 가봐야 한다.

주소 서울 마포구 어울마당로 51-1 1층 (마포점)

영업시간 12:00~ 22:00 (재료소진 시 마감)

인스타그램 https://www.instagram.com/mohssen.s_sweets/

MOSENZ SWEETS



Turkiye 튀르키예

바클라바 Baklava, 로쿰 Lokum

by 케르반 베이커리

바클라바는 시리아, 알제리, 이집트 등에서 즐겨먹지만 튀르키예의 바클라바가 가장 유명하다. 국내 최고 바클라바 맛집인 케르반 베이커리는 튀르키예 출신 파티시어가 직접 만들어 현지의 맛 그대로, 중이장처럼 얇은 40겹의 페이스트리 속에 호두, 피스타치오 등 견과류를 썰어 넣고 꿀 시럽을 뿌린 정통 바클라바를 선사한다. 젤리처럼 생긴 로쿰은 터키쉬 딜라이트라고도 불리는데 영화 나니아 연대기에서 등장한 터키 사탕이 바로 이 로쿰. 1777년 터키의 궁정 제과장인 베케르에 의해 최초로 만들어졌다고 전해진다. 케르반의 바클라바와 로쿰으로 튀르키예 디저트 여행을 떠나 보자.

주소 서울 용산구 이태원로 208

영업시간 월-목 10:00~22:00 금-일 10:00~05:00

인스타그램 <https://www.instagram.com/kervanbakery>



KERBAN BAKERY

Turkiye 튀르키예

바클라바 치즈케이크 Baklava Cheesecake

by 테미즈

테미즈의 인기메뉴인 피스타치오 치즈케이크는 바클라바에 쓰이는 바삭한 필로 페이스트리를 30겹 이상 쌓아 시트를 만들고, 꾸덕한 크림치즈 필링과 고소한 피스타치오로 가득 채워 만든다. 테미즈만의 스타일로 바클라바의 바삭함은 살리고 당도는 낮췄다. 매장에서 직접 만드는 실키한 텍스처의 피스타치오 크림이 압권. 화려한 비주얼과 입에서 바삭삭 부서지는 소리, 입 안을 가득 채우는 맛의 삼박자로 달콤한 감동을 선사한다.

주소 서울 송파구 백제고분로45길 38-9 1층

영업시간 10:00~22:00 (연중무휴)

인스타그램 https://www.instagram.com/temiz_kr



TEMIZ

Turkiye 튀르키예

샌드커피 Sand Coffee

by 논탄토

튀르키예 전통 방식이자 세계에서 가장 오래된 커피 추출방식인 체즈베(Cezve)를 고수하는 논탄토. 이곳의 샌드커피 내는 방법은 작은 커피 주전자에 분쇄한 커피 원두 가루를 넣고 300℃로 뜨겁게 달군 모래의 열로 커피를 달여 내는 것이다. 커피가 완성되면 커피 가루가 가라앉기를 잠시 기다려야 한다. 옛 튀르키예인들은 커피를 다 마시고 난 뒤 잔에 남은 커피 찌꺼기로 점을 쳤다고 한다.

주소 서울 강남구 도산대로17길 35 1F 영업시간 11:00~22:00 (연중무휴)

인스타그램 <https://www.instagram.com/nontanto.roasters/>



NONTANTO

Turkiye 튀르키예

집에서 맛보는 진짜 튀르키예 디저트

by 마켓이stanbul

국내 최대규모의 튀르키예 스토어, '마켓이stanbul'은 튀르키예 현지의 거의 모든 제품을 국내에 직구배송한다. 국내 튀르키예 디저트의 인기를 반영하듯, 마켓이stanbul의 판매 베스트 20 중 17개가 모두 디저트 제품이다.

특히 이stanbul의 150년 전통의 디저트 명가, '하프즈무스타파'의 '허니 로쿰'이 압도적인 인기 상품이다. 무화과, 우유 피스타치오, 석류 피스타치오, 헤이즐넛, 키위 피스타치오, 오렌지 헤이즐넛, 호두 등 7가지 맛이 한 상자에 담겨 있다.

두 번째로 인기 많은 상품은 카이막 믹스로, 우유와 믹서만 있으면 3분만에 홈메이드 카이막을 완성할 수 있다. 집에서 손쉽게 카이막을 만들어 보고 싶다면 이 제품을 추천한다.

다큐멘터리 <100년의 가게>에도 소개된 적 있는 카라코이 울루오을루는 튀르키예 최고의 바클라바 명가로 수백년 전부터 오스만 왕실과 상류층들만 즐길 수 있었던 맛을 200년간 지금까지 지켜오고 있다.

홈페이지 <https://smartstore.naver.com/marketistanbul>

인스타그램 https://www.instagram.com/marketistanbul_official/



ONLINE SHOP



풍성하게 채우는 가을 티 타임,
콩낭시에
Cognancier



Special
RECIPE

— 사용한 재료 —

- **콩낭시에 반죽** 무염버터 240g, 달걀 흰자 230g, 설탕 170g, 꿀 30g, 소금 2g, 아몬드분말 110g, 골드강력쌀가루 120g, 박력쌀가루 40g
- **속낭시에 반죽** 무염버터 240g, 달걀 흰자 230g, 설탕 170g, 꿀 30g, 소금 2g, 아몬드분말 110g, 골드강력쌀가루 120g, 박력쌀가루 40g, 제주냉동숙 40g
- **참쌀 필링** 가루참쌀 203g, 설탕 45g, 소금 3g, 뜨거운 물 210g, 팔배기 100g, 치크피배기 100g, 완두배기 100g

— 만드는 방법 —

반죽 만들기

- 1 버터를 중탕해 40°C까지 식힌다.
- 2 볼에 달걀 흰자, 설탕, 꿀, 소금을 넣고 설탕이 녹을 때까지 거품기로 잘 푼다.
 tip 속낭시에를 만들 때는 이 단계에서 냉동숙을 함께 넣는다.
- 3 아몬드분말, 골드강력쌀가루, 박력쌀가루를 함께 체 친다.
- 4 중탕해 둔 버터를 3에 넣고 섞은 다음 냉장고에서 2시간 정도 휴지 시킨다.
- 5 피낭시에 틀에 버터 칠을 한 다음, 반죽을 팔주머니에 옮겨 담아 틀의 50% 정도까지 팬닝한다.



- 6 참쌀 필링을 올리고 나머지 반죽을 짜넣은 뒤 180°C의 컨벡션오븐에서 12분 정도 굽는다.

참쌀 필링 만들기

- 1 가루참쌀, 설탕, 소금을 넣고 섞은 다음 뜨거운 물을 넣고 섞는다.
- 2 전자레인지에 2분 30초~3분 정도 돌리고 손으로 살짝 치면 후 팔배기, 치크피배기, 완두배기를 넣고 섞는다.

22개 / 23개 분량



팔배기

팔 고유의 색상과 맛, 형태가 변형되지 않도록 당 절임한 제품으로 겉질이 부드러워 특히 떡 제조 시에 쉽게 활용할 수 있습니다.

- 포장단위 500g, 2kg
- 유통기한 실온 12개월



치크피배기

단백질, 식이섬유가 풍부하여 양질의 영양을 가진 치크피를 담당한 제품으로 담백한 밥 맛이 나고, 질감이 부드러우며, 색상이 선명해 떡이나 빵, 어디든 활용할 수 있습니다.

- 포장단위 1.5kg
- 유통기한 실온 3개월



완두배기

완두콩 고유의 색상과 맛을 그대로 살려 곡물의 형태가 변형되지 않도록 당절임한 제품입니다. 당 침을 하고 실온 처리한 제품으로 미개봉 상태에서는 상온에서의 장기 보관이 가능합니다. 겉질이 부드러워 특히 떡 제조 시에 쉽게 활용 가능합니다.

- 포장단위 500g, 2kg
- 유통기한 실온 3개월



깊어지는 곡식의 향, 상황 무화과 쌀 캠페뉴

Black Hoof Mushroom Fig *Rice Campagne*

Special RECIPE

— 사용한 재료 —

- 반죽 골드강력쌀가루 590g, 상황버섯쌀가루 50g, 물 360g, 생이스트 20g, 소금 20g, 묵은반죽 200g, 건 크랜베리 240g, 호두분태 180g, 폴리시 중중 724g
- 폴리시 중중 골드강력쌀가루 360g, 생이스트 4g, 물 360g
- 필링 무화과 600g

— 만드는 방법 —

폴리시 중중 만들기

*본 반죽 만들기 2~2.5시간 전 사전작업 한다.

- 1 믹싱볼에 재료를 모두 넣고 저속 2분, 중속 3분 믹싱 후 냉장 보관한다.

반죽 만들기

- 1 믹서에 모든 재료를 넣고 최종 단계까지 믹싱한다(반죽온도 24℃).
- 2 실온에서 20분 정도 1차 발효시킨다.
- 3 반죽을 180g씩 분할한 다음 10분 정도 중간 발효시킨다.
- 4 반죽을 밀어 편 뒤 무화과 충전물 각 40g씩 넣고 타원형 모양으로 성형한다.
- 5 온도 38℃, 습도 85%에서 40분 정도 2차 발효시킨 다음 오프 밀(분량 외), 검은깨(분량 외), 호두(분량 외)를 뿌린다.
- 6 윗불 160℃, 아랫불 190℃의 데크오븐에서 30분 정도 굽는다.

13개 분량

상황버섯쌀가루

상황버섯균을 직접 배양하여, 국산 백미에 상황버섯균을 3~4주가 고체발효시킨 기능성 쌀가루입니다.

- 포장단위 1kg
- 유통기한 실온 12개월



추억이 방울방울 증편

Steamed Fermented Rice Cake



Special RECIPE

— 사용한 재료 —

- 고운가루몹쌀(칠복) 590g, 정제소금 50g, 물(약 35℃) 360g, 설탕 20g, 생막걸리 20g

— 만드는 방법 —

- 1 볼에 고운가루몹쌀, 소금, 물, 설탕, 막걸리를 넣고 혼합한다.
tip 이때 물 온도는 막걸리와 혼합 후 30℃를 유지해야 한다.
- 2 온도 35℃, 수분 80%의 발효실에서 4시간 정도 1차 발효시킨다.
- 3 가스를 빼고 40g씩 분할해 증편 몰드에 팬닝한다.
- 4 온도 35℃, 수분 80%의 발효실에서 1시간 정도 2차 발효시킨다.
tip 발효실이 없다면 찜기를 40℃로 맞추고 증편을 넣은 뒤 볼륨이 올라오는 상태를 확인해도 된다.
- 5 찜기에서 약 스팀으로 10분, 중 스팀으로 15분 찜다.
- 6 한 김 날린 뒤 몰드에서 분리하고 식힌다.

58개 분량

고운가루몹쌀(칠복)

보관과 유통을 편리하게 하기 위해 제분 후 건조과정만 거쳐 각종 설기, 송편, 바람떡 등을 손쉽게 만들 수 있습니다.

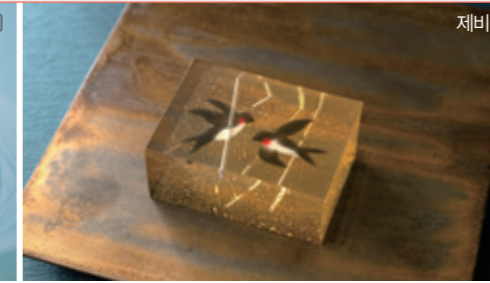
- 포장단위 15kg
- 유통기한 12개월



화과자 거장 츠치에 토오루, 첫 내한 세미나 개최로 국내 팬들과 소통



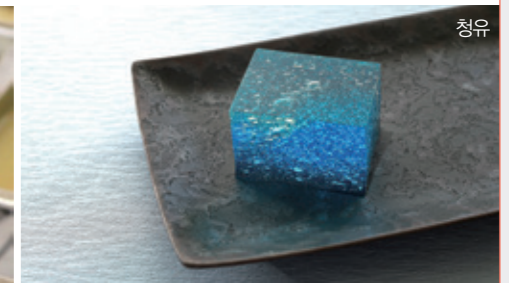
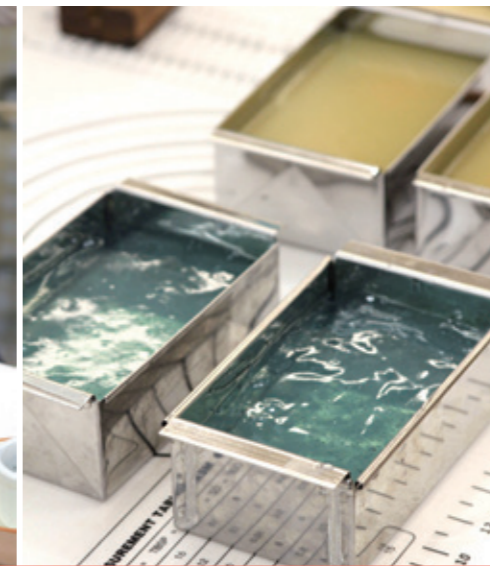
입도운(적란운)



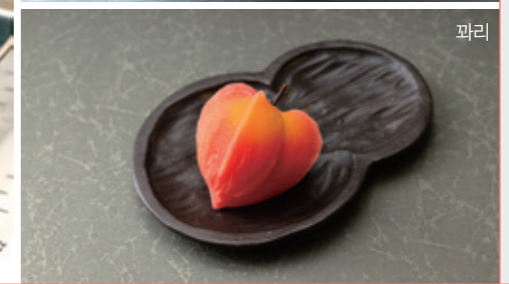
제비



잠자리



청유



파리

土江 徹

지난 6월 21일, 22일 양일간 '츠치에 토오루(土江徹) 내한 세미나'가 양재 오트밀 스튜디오에서 열렸다. 국제양금아트디자인협회가 주최한 본 세미나는 일본 화과자의 거장이라고 불리는 츠치에 토오루 셰프의 첫 내한 세미나로 국내 화과자 팬들에게 소중한 기회를 선사하며 큰 화제를 모았다.

츠치에 토오루 셰프는 일본 시마네현 이즈모시에서 후쿠센도(福泉堂)라는 화과자 전문점을 3대째 이어오고 있는 화과자 장인이다. 그는 또, 전국 과자 대박람회(全国菓子大博覧会)에서 공예과자 부문 최고상인 명예총재상을 2회 연속 수상한 경력이 있다. 전국 과자 대박람회는 1911년부터 시작된 일본 최대의 과자 전시회로, 4년에 한 번씩 개최되어 '화과자 올림픽'이라 불린다. 명예총재상은 일본 왕족이 수여하는 상으로, 제과업계에서는 이 상을 최고의 영예로 여겨 전국 각지의 장인들이 수상을 목표로 다양한 작품을 출품하고 있다.

이번에 처음으로 내한한 츠치에 토오루 셰프는 세미나를 통

해 양갱, 우이로우 등의 화과자 제조 과정과 노하우를 실연과 실습을 통해 소개했다. 세미나 내용도 일본 내 판매용보다는 대화용 제품으로 구성해 일반인들이 쉽게 접하지 못하는 특별한 화과자를 선보였다.

첫째 날은 여름을 주제로 한 청량한 디자인의 팔 양갱과 킨쿄쿠칸(투명 양갱) 수업을 진행했다. 킨쿄쿠칸(きんぎょくかん)은 한천과 물, 설탕만으로 만들어 굳힌 양갱으로, 투명감 있는 느낌을 살려 만드는 것이 특징이다. 참가자들은 셰프의 실연 후 잠자리, 청유, 입도운(入道雲), 제비 등 이전에 보지 못했던 예술과도 같은 작품을 만들어 보았다.

둘째 날은 우이로우(ういろう) 수업이었는데, 우이로우는 멧

和菓子

쌀과 찹쌀가루로 만든 익반죽 안에 소를 넣어 찜통에 찌서 만드는 화과자를 말한다. 우이로우의 떡과 같은 쫄깃한 식감은 한국인에게 익숙하기도 하다. 셰프는 감귤, 해바라기, 수국, 파리, 무지개 등을 실연한 뒤 이어진 수강생들의 실습 작품을 하나하나 체크하며 조언하는 것도 놓치지 않았다.

특히 이번 세미나에 제공된 대두식품의 양금은 양갱과 우이로우 팔소에 사용되었는데, 셰프는 흰 양금은 하얀 빛깔 덕에 반죽이나 우이로우, 양갱, 건과자 등의 과자 색깔을 아름답게 표현하는 데 적합하며, 단맛도 적당하고 끈기도 너무 강하지 않아 폭넓게 활용할 수 있었다고 전했다.

세미나 기간 동안 수강생 모두 츠치에 토오루 셰프의 전문 기술에 감탄, 모두가 유익한 경험이었다는 피드백이 이어졌다. 또한, 친절하고 열정적인 강의로 한국과 일본의 화과자 문화를 즐길 수 있는 소중한 경험이 되었다고.

다가오는 11월에는 일본 화과자계의 신성 이치키 셰프와 츠치에 셰프의 콜라보 세미나가 일본 후쿠오카에서 열릴 예정이어서 한국 수강생들의 많은 참여를 기대한다고.



• 츠치에 토오루
土江 徹
島根県出雲市斐川町
直江5158
[인스타그램]
www.instagram.com/
choppe_tt
[홈페이지]
https://shishisu.com



한눈에 보는 2023년 상반기
베이커리·디저트 업계

KEYWORD
TOP 3



매년 글로벌 소비자 트렌드 보고서를 발간하는 유로모니터에 따르면 2023년, 국내 베이커리 업계의 시장 규모는 4조 5000억원 정도로 추산된다고 한다. 이는 빵, 과자를 선호하는 소비자층이 빠르게 증가하고 있음을 의미한다. 또한 각종 SNS 플랫폼을 통해 카페 투어, 빵지순례 등과 같은 소재가 인기를 끌면서 빵, 과자의 인기가 계속되고 있다는 방증이기도 하다. 2023년 올 상반기, 베이커리·디저트 업계에서 주목되었던 키워드는 어떠한 것들이 있는지 알아 보자.

KEYWORD

1 #베이글

BAGEL



베이글 전문점의 등장은 국내 베이커리 업계의 지각변동을 일으켰다고 해도 과언이 아니다. 최근 KB국민카드가 분석한 국내 디저트 전문점의 카드 매출 결과에 따르면, 베이글 전문점 매출은 2019년 대비 작년 매출이 3배 이상(216%) 증가했다. 시중에 소문난 베이글 맛집들은 평일과 주말 상관없이 오픈런과 웨이팅을 불사해야 할 정도로 베이글의 열기는 아직도 뜨겁다. 그 열기에 힘입어 유명 베이글 전문점은 외국 관광객들의 필수 방문 코스로까지 떠오르고 있다. 최근 사랑받는 베이글은 정통 베이글에 비해 더 부드럽고 촉촉한 식감을 내는 것이 특징. 베이스에 국내 식재료를 더해 한국식 변주를 꾀한 다채로운 맛으로 다양한 소비자 층에게 인기를 얻고 있다. 식빵을 대체할 정도의 대중성을 확보중인 베이글 열풍은 앞으로도 꾸준할 것으로 전망된다.



KEYWORD

2 #전통과 현대로 빚어진 K-디저트

K-DESSERT

팥, 속, 흑임자 등과 같은 '할매 입맛'에 열광하는 밀레니얼을 일컫는 '할매니얼(할머니+밀레니얼)' 트렌드가 계속되고 있다. 최근 약과를 찾는 MZ세대 사이에서는 맛집 약과 구하기가 인기 가수의 공연 티켓팅을 방불케 한다는 의미로 '약켓팅(약과+티켓팅)'이라는 신조어가 만들어지기도 했다. 약과가 선풍적인 인기를 끌다 보니 대형 유통 업계에서도 소비자들의 수요를 파악하고 관련 상품들을 내놓기 시작했다. 특히 약과쿠키는 옛것에서 새로움을 발견하는 뉴트로 트렌드의 방증으로 2023년 8월20일 기준, 인스타그램에서 '약과'는 10만 6000여개, '약과쿠키'는 4만 2700여 개의 게시물에 검색되고 있다.



사진 출처 https://instagram.com/pas_a_pas_baking_studio0272

KEYWORD

3 #홈베이킹시장의 꾸준한 성장

HOME BAKING

최근 지속되는 고물가 현상에 소비 패턴도 달라지고 있다. 원재료 및 인건비 인상으로 빵 값에 부담을 느끼는 소비자층이 합리적인 가격으로 즐길 수 있는 홈베이킹에 관심을 가짐에 따라 가정 간편식, 냉동 생지 등의 판매량도 증가하는 추세다. 지난해 냉동 생지를 포함한 국내 냉동빵 시장 규모는 약 470억원으로 전년보다 16%가량 성장했고, 올해는 600억원까지 확대될 것으로 예상되고 있다. 이러한 홈베이킹 시장의 성장은 식자재 업체들과 주방용품 업체들에게도 긍정적인 영향을 미치고 있으며, 다양한 홈베이킹 관련 제품 출시, 전문적인 베이킹 교육을 제공하는 학원, 온라인 강좌가 생겨나며 꾸준한 성장세를 이어 나가고 있다.





‘조약돌과 같은 모양’이라 하여 붙여진 이름인 주약은 밀가루와 찹쌀가루, 막걸리 등으로 익반죽해 동그랗게 빚어 기름에 튀겨낸 뒤 집창꿀을 입힌 떡으로, 모약과(개성 약과)와 더불어 개성 지역의 대표적인 명절 및 의례 음식으로 꼽힌다. 고려 시대부터 혼례상이나 궁중 잔치 등에나 올라오던 그런 귀한 개성주약이 최근, 약과 디저트에 이어 여러가지 토핑으로 변주된 새로운 버전으로 인기몰이를 톡톡히 하고 있다.



JOO-AK

임금님도 즐겨먹던
원조 찹쌀 도나쓰

주약

주약, 조약, 우메기떡. 모두 개성주약을 일컫는 말이다. 특히 ‘우메기’는 반죽 가운데를 우묵하게 만든다고 해서 붙여진 이름으로, ‘우메기 빠진 잔치는 없다’는 말이 있을 정도로 주약은 잔치상에 빠지지 않던 궁중 음식이었다. 나라에 경사가 있을 때 베풀던 궁중 연회의 절차와 각종 의식에 관해 기록된 『진연의궤(進宴儀軌)』에는 고종 즉위 40주년(1902년)에 진연 상차림으로 ‘각색조약’과 ‘화전’이 함께 담아 올려졌다는 기록이 남아 있다. 흡사 현재 도넛의 시초라고 해도 과언이 아닌 주약은 과

거에는 기름이 귀한 터라 반죽을 지지내는 형태였다면, 현재의 주약은 넉넉한 기름에 튀겨 겉바속촉의 진수를 보여 준다. 튀겨낸 반죽은 조청에 생강, 꿀 등을 넣어 끓인 집창에 담갔다 건져 내 쫄깃한 찹쌀과 조청의 달콤함이 매력적인 디저트다. 최근엔 전통 방식의 개성 주약 말고도 과일, 초콜릿, 앙버터 등을 토핑으로 올린 퓨전 주약이 대세다. 한입에 쏙 들어갈 양증맞은 크기에 마치 도넛에 글레이즈를 입히듯, 반짝이는 조청 옷을 입은 동글 동글 주약의 색다른 모습을 만나 보자.

GAMGWADANG



감과당

한과, 약선 장인이 만드는 개성주약을 맛볼 수 있는 감과당의 개성주약은 겉은 달콤 바삭하고 속은 쫄깃한 식감을 자랑한다. 단맛보다는 건강한 맛을 지향하며 당일 판매만 고집한다. 썩의 싱그러운 향과 고소한 풍미가 더해진 썩 주약과 새콤달콤한 키위 정과를 크림치즈에 올린 토핑주약이 인기 메뉴. 일주일 단 3일만 오픈하니 서둘러 방문해 보자.

- 토핑주약(키위정과) 3,000원 개성주약 2,000원 썩 주약 2,500원/개

YEONLIHUIJAE

인연과 기쁨이 있는 곳이라는 의미의 연리회재는 경기도 파주에 대중교통으로 닿기 어려운 곳에 위치하고 있지만 주말에도 웨이팅을 할 정도로 인기 명소다. 이곳은 뽕안 찹쌀가루에 막걸리를 넣고 반죽해 탐스럽게 빚어낸 개성 주약을 주종목으로 판매하고 있는데, 특히 커피와 곁들이면 그만이다. 기본 개성주약도 인기이지만 생크림이나 과일, 초콜릿 등을 얹어 현대식으로 재해석한 제품들은 SNS 인증샷을 부른다. 최근 서울 압구정, 광고 갤러리아 백화점에 입점해 더욱 쉽게 만나볼 수 있다.

- 누텔라 3,000원 바질토마토 3,700원
만다린오렌지 3,500원 치즈꽃감 3,600원/개

연리회재



SWEETIE MONGER

스위티몽거

스위티몽거는 햇별이 환히 비치는 통유리창에 넓고 쾌적한 인테리어가 눈에 띄는 매장이다. 제철과일을 올린 버전, 앙버터, 초코 등이 인기메뉴. 바삭, 쫄득, 촉촉, 달콤을 네 글자로 함축하면 개성주약이 아닐까? 오후에 방문하면 텅텅 빈 매대를 마주할 수 있으니 일찍 방문하는 것을 추천한다.

- 사인머스켓 3,400원, 앙버터 3,300원/개



깨다롭게 선별한 좋은 팥으로 음료, 디저트를 더 알차게

SWEET WHOLE RED BEANS

SINCE 1983

더알찬통단팥



더알찬통단팥

- 원산지 : 중국산
- 중량 : 820g*12ea | 2.9kg*4ea
- 당도 : 35Brix
- 완구율 : 최대 80%



온, 오프라인 통합 매장
오분 전에서 만나보세요!



쌀빵, 더 쉽게, 더 맛있게

햇살마루 쌀생지



쌀 단과자 생지

중량: 45g
종류: 국산/수입
소보루, 앙금빵 등 다양한 활용 가능

쌀 식빵 생지

중량: 100g
종류: 쌀/흑보리
다양한 부재료로 색다른 식빵 제작 가능



| 제품문의 | 1644-7787

| 대리점문의 | 서울동부/강원/경상 : 070-8661-9590

서울서부/충청/전라/제주 : 070-8661-9591



햇살마루
소핑몰
바로가기



| 제품문의 | 1644-7787

| 대리점문의 | 서울동부/강원/경상 : 070-8661-9590

서울서부/충청/전라/제주 : 070-8661-9591



햇살마루
소핑몰
바로가기





햇살이 부드럽게 내리 쬐는 어느 날,
공원 나무 아래 낙엽들을 밟고 뛰놀던
어릴 적 추억들이 떠오릅니다.
행복한 미소가 종종 입가에 피어나는 가을날이 되시길요.

(주)대두식품 쇼핑몰 '햇살마루'로 초대합니다.

NAVER