



동네빵집 신메뉴 품평회에서 올해 최고의 가루쌀빵 선정

- 지역 제과·제빵 전문가가 개발한 가루쌀빵 신메뉴 품평회 개최
- 가루쌀빵 신메뉴 76종 심사, 대상 경남 ‘김태민발효쌀빵’의 ‘쇼콜라 카스테라’ 등 19점의 우수메뉴 선정

농림축산식품부(장관 정황근, 이하 농식품부)는 5월 30일 농식품부가 주최하고 농림수산물교육문화정보원(원장 이종순)과 대한제과협회(회장 마옥천)가 주관한 「가루쌀빵 신메뉴 품평회」에서 올해 최고의 가루쌀빵을 만든 동네빵집을 선정했다.

농식품부는 가루쌀빵 신메뉴 개발을 위해 지난 3월 30일 대한민국 제과명장, 지역 명인, 제과기능장 등을 대상으로 공모를 통해 동네빵집 19개 업체를 뽑았고, 각 업체는 가루쌀 특성을 반영한 76종의 신메뉴를 개발하였다. 이후 제과·제빵 전문가 15명, 소비자단체(한국부인회 총본부) 33명으로 구성된 심사위원단은 맛, 시장성, 창의성, 가루쌀 배합비율(가루쌀 외 밀가루 사용 불가) 등을 기준으로 19개의 우수메뉴를 최종 선정하였다.

대상은 경남 ‘김태민발효쌀빵’의 ‘쇼콜라 카스테라’가 차지하였다. 이 메뉴는 얼핏 보면 쿠키 슈 같지만 부드러운 카스테라로 촉촉하고, 가루쌀 특유의 찰기로 쫄득함을 느낄수 있는 것이 특징이다. 최우수상은 서울 ‘하이그라운드 제빵소’의 ‘클래식 미(米) 브레드’, 경기 ‘에센브로트’의 ‘쌀 B.A.P 마들렌느’ 등 2개 메뉴, 우수상은 대전 하레하레베이커리의 ‘썩설기’, 경기 ‘홍종은베이커리’의 ‘사과꽃 피는 동백섬’, 충북 바누아투과자점의 ‘구운 쌀 파배기’ 등 3개 메뉴가 선정되었다. 대상과 최우수상에는 농식품부장관상, 우수상은 농정원장상이 수여되었다.

농식품부에서는 이번에 개발된 신메뉴들이 소비자에게 가깝게 다가갈 수 있도록 적극 지원할 계획이다. 우선 신메뉴 제조기술 확산을 위해 지역 제과업체를 대상으로 권역별 기술전수회(하반기, 6회)를 개최하고, 온라인으로 요리법도 공개하여 일반인들도 쉽게 따라할 수 있도록 지원할 계획이다. 백화점·지역빵축제·식품박람회 등에 반짝매장(팝업스토어)나 가루쌀 홍보관을 운영하고 대형마트 문화센터와 연계하여 요리교실도 개최한다. 또한 대학에서 운영하는 ‘천원의 아침밥’에서도 가루쌀빵을 간식으로 제공할 예정이다.

전한영 식량정책관은 “제과·제빵 명장, 지역명인, 빵지순례 등으로 유명한 지역 제과점 19곳에서 개발한 가루쌀빵 신메뉴는 떡류·주류·즉석식품 중심이었던 쌀 가공식품의 저변을 확대하고 건강한 식생활 등 가치소비를 지향하는 소비자와 새로움을 찾는 엠제트(MZ)세대의 입맛도 사로잡을 것으로 기대한다.”라고 밝혔다.

- 붙임 1. 지역제과점 우수메뉴 선정 현황
- 2. 지역제과점 신메뉴 개발 현황(76종)

담당 부서	가루쌀산업육성반	책임자	과 장	안유영 (044-201-2911)
		담당자	사무관	조수영 (044-201-2914)

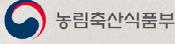


지역제과점 우수메뉴 선정 현황

<지역제과점 우수메뉴 선정현황(19점)>

구분	메뉴명(제과점)
대상(1)	쇼콜라카스테라(경남 김태민발효쌀빵)
최우수상(2)	클래식미(米)브레드(서울 하이그라운드제빵소), 쌀B.A.P마들렌느(경기 에센브로트)
우수상(3)	썩설기(대전 하레하레베이커리), 사과꽃피는동백섬(경기 흥종흔베이커리), 구운쌀과배기(충북 바누아투과자점)
장려상(4)	가나슈초콜케이크(서울 Cafe&Bakery뚜르몽드), 누룽지소금빵(광주 브레드세븐), 쌀모카빵(대전 콜마르브레드), 구운쌀도넛과다양한글레이즈(경기 빼에스몽테제빵소)
기술지도상(9)	백미가현미를맛난식빵(부산 라이스베이커리), 흑임자쌀크림치즈팥빵(대구 르배), 뉴욕롤3종(인천 토모루베이커리), 인천주악(인천 가레몽베이커리), 큐브쌀식빵(세종 세종명가쌀빵), 쌀감파뉴(경기 이학순베이커리), 가나슈페슈츨리(경기 브레드팩토리망컴), 쌀베이글(충북 진천쌀빵미잠미과), 카레쌀빵(충남 하루베이커리)

* 해당 신메뉴들은 가루쌀빵 빵지순례(8월 예정) 행사 기간 중 구입 가능



가루쌀빵 최강자 오픈런 가즈아~!

가루쌀 제과·제빵 전문가와 소비자가 뽑은 우수메뉴

가루쌀 우수메뉴로 선정된 가루쌀빵은
팝업스토어와 각 매장에서 맛볼 수 있습니다.

대상



경남 | 김태민 발효쌀빵
쇼콜라 카스테라

최우수상



경기 | 에센브로트
쌀 B.A.P 마들렌느

최우수상



서울 | 하이그라운드제빵소
클래식미브레드

우수상



경기 | 흥종흔베이커리
사과꽃피는동백섬

우수상



대전 | 하레하레베이커리카페
썩설기

우수상



충북 | 바누아투과자점
구운쌀과배기

붙임2

지역제과점 신제품 개발 현황(76종)

연번	지역	상호명	대표자	개발제품	
				제품수	제품명
1	서울 (2)	하이그라운드제빵소	김거리	4	제과2 라이스프리카스테라, 상티티베
				제빵2	클래식미(米)브레드, 가루미르방
2		Cafe&Bakery 뚜르몽드	김근보	4	제과2 화이트쌀쉬폰카스테라, 가나슈초코롤케이크
				제빵2	흑미쌀식빵, 대파쌀베이글
3	부산 (1)	라이스베이커리	우자경	4	제과2 NO글루텐카스테라, NO글루텐크림치즈파운드
				제빵2	백미가현미를맞난식빵, 비건건강빵
4	대구 (1)	르배	배재현	4	제과2 허니 쌀카스테라, 백미쌀 롤케이크
				제빵2	흑임자쌀식빵, 흑임자 쌀 크림치즈팔빵
5	인천 (2)	토모루	한상환	4	제과2 피스타치오카스테라, 딸기카스테라생크림롤
				제빵2	무설탕고구마쌀빵, 뉴욕롤3종
6		까레몽베이커리	김봉수	4	제과2 쌀떡카스테라, 쌀한과쿠키
				제빵2	탕종스폰지쌀식빵, 인천주약
7	광주 (1)	브레드세븐	마칠석	4	제과2 쌀공쌀공, 타락케이크
				제빵2	투톤페스트리식빵, 누룽지소금빵
8	대전 (2)	하레하레베이커리카페 * 제빵월드컵 금메달(2016)	이창민	4	제과2 쌀치즈카스테라, 썩설기
				제빵2	미(美)미(米)빵, 밥드라슈
9		콜마르브레드	김민철	4	제과2 생크림카스테라, 프룬프룬
				제빵2	쌀모카빵, 쌀치즈치즈
10	세종 (1)	세종명가쌀빵	최창주	4	제과2 대나무잎쌀쉬폰, 대통케이크
				제빵2	큐브쌀식빵, 통무화과쌀빵
11		홍종흔베이커리 * 대한민국 제과명장	홍종흔	4	제과2 스페이스인블랙홀, 토르타오헤비치즈
				제빵2	사과꽃피는동백섬, 아기꿀벌의생존기
12		이학순베이커리	이학순	4	제과2 벌꿀카스테라, 오렌지구겔호프
				제빵2	라이스포카치아식빵, 쌀감파뉴
13	경기 (5)	브레드팩토리 망캄	김명겸	4	제과2 말차 카스테라, 오디타르트
				제빵2	에그치즈식빵, 가나슈페스츄리
14		에센브로트	안갑수	4	제과2 배쌀카스테라, 쌀B.A.P마들렌느
				제빵2	동충하초누룽지식빵, 잇슈고구마쌀빵
15		삐에스몽테 제빵소	우원석	4	제과2 시루카스테라, 구운쌀도넛과다양한글레이즈
				제빵2	흑미/흑임자크림쌀식빵, 고르곤쌀빵
16	충북 (2)	바누아투과자점 * 제빵월드컵 금메달(2016)	박용주	4	제과2 요거트쌀카스테라, 쌀레몬케이크
				제빵2	호두쌀식빵, 구운쌀파배기
17		진천쌀빵 미잠미과	정찬성	4	제과2 쌀베이글, 바나나쌀빵
				제빵2	쌀눈쌀식빵, 쌀공갈빵
18	충남 (1)	하루베이커리	이경무	4	제과2 화이트쌀카스테라, 코코넛쌀전병
				제빵2	옥수수쌀식빵, 카레쌀빵
19	경남 (1)	김태민 발효쌀빵	김태민	4	제과2 쇼콜라카스테라, 용암비스킷
				제빵2	비바찰치즈식빵, 흥단베이글