

[유럽] 프랑스 Sandwich & Snack Show 황금 스네킹(Snacking) 수상작 발표

최근 프랑스에서 유기농 및 글루텐프리 등 건강 및 웰빙식품에 대한 관심이 점점 높아지는 가운데 효율과 실적을 강조하는 프랑스의 직장 문화와 맛물려 점심을 빠르고 간단하면서 몸에도 이로운 음식으로 해결하는 스네킹(Snacking) 문화가 직장인들 사이에서 큰 인기를 얻고 있다. 이러한 경향을 반영하듯 지난 3월 18-19일 양일간 프랑스 파리에서 Sandwich & Snack Show 2015이 개최되었으며 그 일환으로 황금 스네킹(Snacking d'or) 제품 선발 대회가 열렸다. 전문가의 선정과 Snacking사 홈페이지 상에서의 네티즌 투표를 통해 28가지 분야의 혁신적인 스네킹 식품/장비를 선정, 그 중 3개의 제품에 대상을 그리고 6개의 제품에 특별상을 시상하였다. 분야는 즉석식품분야, 조리식품분야, 식품관련 장비분야로 크게 나뉘며 대상 및 특별상을 수상한 식품의 목록은 다음과 같다.

부문	제품명 및 제조사	제품 소개 및 특징
즉석소비식품 부문	 <u>제품명</u>: Boulettes de bœuf épicées et semoule aux petits légumes - Raisins secs, coriandre et cumin <u>제조사</u>: Mix Buffet	<u>제품 소개</u>: 매콤한 소고기 완자에 각종 채소, 건포도, 고수와 강황이 들어간 세몰리나 요리. <u>제품 특징</u>: 한 손에 들어오는 테이크아웃용 용기에 풍부한 채소(40%이상)와 뛰어난 풍미가 특징. 향육수 첨가 후 전자레인지에 2분간 돌린 후 시식. 포크 포함.
조리식품 부문	 <u>제품명</u>: Petits pains aux céréales cuits surgelés sans gluten <u>제조사</u>: Lightbody Europe	<u>제품 소개</u>: 글루텐 프리 냉동 곡물빵 <u>제품 특징</u>: 맛과 편리함을 모두 살린 글루텐 프리 빵으로 샌드위치를 만들거나 또는 다양한 음식에 곁들여 먹을 수 있음. 실온에 2시간 30분 해동 후 시식.

지속 가능한 개발 특별상	 <u>제품명</u>: Quart de Lait <u>제조사</u>: Quart de Lait	<u>제품 소개</u>: 유기농 요거트 <u>제품 특징</u>: 프랑스의 수도권인 일드프랑스 지역에서만 생산 및 소비되는 것이 특징으로 100% 유기농 요거트 제품.
심사위원 특별상	 <u>제품명</u>: Caramel Crumble aux pommes et sticky toffee sauce <u>제조사</u>: Emma's Corner	<u>제품 소개</u>: 토피 소스 사과 크림블 <u>제품 특징</u>: 토피 소스와 아삭한 사과가 조화를 이루는 크림블로 토피 소스를 이용해 건강하면서도 달콤함을 보존한 디저트.
Snacking지 에디터 선정 특별상	 <u>제품명</u>: Mini Tubes <u>제조사</u>: Reitzel Foodservice	<u>제품 소개</u>: 짜먹는 겨자 소형 튜브 <u>제품 특징</u>: 물감 형태의 작은 튜브용기(10g)에 케첩, 마요네즈, 머스타드 등을 넣은 제품. 간편하고 위생적인 용기로 독창성, 유희성, 혁신성이 특별상 선정 이유.

네티즌 특별상	<u>제품명:</u> Soupe Marcel Bio Petits pois, Concombre et Menthe <u>제조사:</u> Alternative Food & Beverage	<u>제품 소개:</u> 유기농 완두콩 오이 민트 수프 <u>제품 특징:</u> 50%의 유기농 채소 및 과일을 주재료로 하며 완성된 수프는 수작업을 통해 직접 병에 담음. 재료 선정에 있어서 산지를 중시함.
----------------	---	--



전체 수상제품목록은 아래 링크에서 확인바랍니다.
<http://www.snacking.fr/snacking-d-or/gagnants-2015.php>