[산업]
제네시스
글로벌 톱10 진입
올 판매량 22만대 목표
08

매일 아침 내 손 안의 친구
메트로 창간 20년
노인일자리 만들기와
정보나눔의 길을 계속 가겠습니다.
metro

1분만에 '유럽의 맛' 식탁 위로 풍미 살린 수프로 아침식사 어때요?

“다니엘 헤니, 오늘 아침 뭐 먹어요?”

다니엘 헤니의 우아한 한 끼로 유명한 서양식 전문 브랜드 폰타나가 파스타소스에 이어 수프로도 성장을 견인하고 있다.

수프는 서양 식문화의 기본이자 스타터이다. 입맛이 없거나 아플 때 떠오르는 엄마의 요리처럼 서양 가정식에서 빠질 수 없는 대표적인 '소울푸드'다. 나라별, 지역별로 사랑받는 제철 식재료와 조리법 등을 통해 다양한 형태로 발전해 온 수프에는 각 고장의 문화와 역사가 담겨있다.

서양식 전문 브랜드 폰타나가 2003년 브랜드 런칭과 동시에 첫 번째 제품으로 수프를 선보인 것 역시 같은 이유다. 소비자들에게 정통 유럽의 맛과 요리에 담긴 문화까지 함께 소개하고자 한 것.

냄비에 넣고 물이나 우유와 함께 끓여 먹는 조리형 분말수프부터 뜨거운 물을 부어 즐기는 즉석 수프를 거쳐, 간단하게 갓 끓인 듯한 홈메이드 수프의 풍미를 맛볼 수 있는 액상수프를 선보였다. 폰타나는 정통 유럽 수프의 맛을 더 간편하고, 더 깊게 맛볼 수 있도록 발전을 거듭해왔다.

그리고 2020년 10월 첫 선을 보인 폰타나 액상수프는 출시 1년 만에 1000만 봉 넘게 판매됐다. 유럽 현지에서 맛볼 수 있는 정통 서양식의 깊은 맛을 어디서나 간편하게 즐길 수 있는 점이 큰 호응을 얻은 결과다. 출시 첫해부터 기존 상온 액상수프 시장의 규모를 넘어서며 시장의 파이 자체를 키운 폰타나는 지난 2021년 누적 매출 340억원을 기록했다.

메가히트 브랜드 탄생스토리

폰타나 수프

유럽 정통레시피로 오리지널 수프 재현
제철 식재료, 조리법으로 풍미·원물감↑
미트수프·콜드수프 등 다양한 맛 출시

전자레인지 1분만 돌리면 조리 완성
먹기 편한 파우치 형태로 활용도 높아

(왼쪽 위부터 시계방향으로) 그릴드 머쉬룸크림 수프, 썸머 토마토 수프, 마롱 밀크 수프, 프렌치 어니언 수프.

◆본고장의 맛을 그대로 담은 정통 수프

폰타나는 엄선한 재료를 유럽 정통 레시피 그대로 조리해 오리지널 수프의 맛을 재현하는 것이 특징이다. 재료를 강한 불에 빠르게 볶는 '소테' 조리법으로 감칠맛을 구현하고, 물 없이 버터로만 밀가루를 볶아 만드는 '루(ROUX)'로 수프의 농도를 조절하여 진하고 부드러운 크림 맛을 더한다.

또한 각기 다른 재료에 맞는 최적의 방법으로 조리해 셰프가 갓 만든 듯한 풍미와 맛을 제공한다. 재료와 어울리는 식감을 구현하고자 써는 방법, 굽기 정도 등을 달리해 원물감을 극대화했다.

◆집에서 즐기는 유럽 미식 여행

폰타나는 유럽의 미식과 함께 다채로운 식문화를 경험할 수 있도록 다양한 맛의 수프 제품을 잇따라 선보였다.

폰타나가 처음 출시한 액상수프 4종은 단호박, 양송이 등 우리에게 비교적 익숙한 재료로 유럽 정통 수프의 깊고 진한 맛을 즐길 수 있는 제품들이다.

'그릴드 머쉬룸 크림 수프'는 한번 구운 양송이의 풍미가 일품인 이탈리아 피에몬테식 수프이며 '베이크드 스위트 펌킨 크림 수프'는 단호박으로 유명한 이탈리아 리구리아 방식대로 만든 퓨레와 크림이 조화로운 매력을 자랑한다. '크리미 포테이토 치즈 수프'는 아일랜드 대표 원재료인 감자와 치즈를 듬뿍 넣어 고소하고 진하며 '스위트콘 크림 수프'는 스위트콘에 치즈 4종을 더해 맛이 풍성한 프랑스 보쥬식 콘 수프다.

이후 시중에서 찾아보기 어려웠던 미트 수프나 콜드 수프도 출시하며 관심을 모았다. 이탈리아 전통 조리법으로 만든 '치킨 차우더 수프'와 '로스티드 비프 크림 수프'는 소고기와 닭고기를 아낌없이 넣어 소비자들의 많은 사랑을 받고 있다.

지난 여름엔 '썸머 토마토 수프'를 통해 스페인, 이탈리아 등지에서 더위를 이기기 위해 즐겨 먹는 여름 별미 콜드 수프를 소개하기도 했다. 가을로 접어들자 쌀쌀한 날씨에 잘 어울리는 프렌치 스타일의 '마롱 밀크 수프'와 '프렌치 어니언 수프'를 선보였다.

밤 수프는 국내엔 잘 알려지지 않았지만 프랑스인의 소울푸드로 꼽히며, '프렌치 어니언 수프'는 특유의 감칠맛으로 활용도가 매우 높다. '폰타나 프렌치 어니언 수프'는 프랑스 방식대로 양파를 오랜 시간 볶아 매운맛은 날리고 양파 본연의 단맛과 감칠맛을 최대로 끌어올리는 캐러멜라이징 기법을 적용해 어니언 수프의 깊은 풍미가 일품이다.

◆언제 어디서든 간단하게

폰타나 수프는 전자레인지에 1분만 돌리면 유럽 본고장의 맛을 언제 어디서나 즐길 수 있다. 내용물을 그릇에 옮겨 담을 필요 없이 파우치째로 떠먹기 좋게 설계했다. 설거지와 같은 뒤처리에 대한 부담이 없고 상온 보관이 가능해 여행을 가거나 캠핑, 차박을 할 때도 활용하기에도 좋다.

최근 레스토랑 간편식(RMR)을 찾는 소비자들이 증가하고 있는 가운데, 본고장의 레시피를 완벽하게 구현하는 폰타나는 유명 레스토랑 못지않은 맛과 편리함으로 더 다채롭고 풍성한 내식 문화를 선도할 계획이다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

폰타나 액상수프.

폰타나 모델 다니엘 헤니 /폰타나

버스티비 yap TV 와 함께하는 메트로 뉴스

▲정찬성 “UFC 챔피언 벨트는 격투 인생의 꿈, 꼭 갖고 오겠다” /사진 뉴시스
▲영국·네덜란드, 올림픽 대표팀에 임시폰 지급…“해킹 위험”

▲프로축구 K리그1 2월19일 킥오프… 개막전서 이승우-백승호 격돌
▲美 의회, IOC에 베이징 올림픽 유니폼 신장산 면화 사용 우려 표명

▲이정재·정호연, 남녀주연상에…'오겜' 美배우조합상 4개 후보 /사진 뉴시스
▲'개물림 사고' 강형욱 “다친 손 많이 좋아져”