'가을이네, 문센 가자'…체험형 강좌 다채

롯데광주점, 유아·부모 대상 필라테스·마사지 등 개설 이마트 광산점, 티니핑 발레 프로그램・오감놀이 마련

본격적인 '문센(문화센터)의 계절'을 위한 산전 필라테스와 2~6개월 영아 대 맞아 백화점과 대형마트가 다채로운 가을 상 베이비 마사지가 눈에 띈다. 학기 강좌를 선보인다.

날씨가 찾아오면서 다양한 활동을 준비하 스는 무거운 어깨와 등을 가볍게 하기 위 는 고객에게 맞는 운동, 티 클래스 등 체 한 써클링 필라테스, 태아와 함께하는 집 험강좌가 마련됐다.

진행되는 가을학기 문화센터 수강생 모집 동, 분만 시 도움줄 수 있는 호흡법 배워 을 위해 보호자, 아이들이 함께 체험할 수 보기 등으로 구성됐다. 있는 강좌를 준비했다. 먼저 산모•아기를

17일부터 다음 달 14일까지 매주 금요 무더위가 지나고 야외 활동하기 좋은 일 열리는 산모·아기를 위한 산전 필라테 볼을 이용한 유산소 운동, 하체·발목 건 롯데백화점 광주점은 다음달 30일까지 강 필라테스, 폼롤러 필라테스 코어 운

쉬운 동요에 맞춰 마사지 방법을 알려



산모와 아기를 위한 산전 필라테스

아의 두뇌 발달과 성장 발달 촉진을 위한

획했다. 기을 소재를 담은 꽃다발과 포장

법을 알려주는 플라워 클래스와 티소믈리

에와 함께 3가지 밀크티를 만드는 티 클

래스가 열릴 예정이다.

가을 분위기를 느낄 수 있는 강좌도 기

얼굴•다리•팔 등 신체를 마사지한다.

기을을 닮은 밀크티 클래스 주는 베이비 마사지는 정서적 유대감, 영 일까지 매주 월요일 12~25개월 유이를

> 대상으로 '퍼니퍼니' 강좌를 신설했다. 이 강좌는 말랑말랑 두부를 통한 오감 놀이, 라이스 페이퍼·국수 놀이, 튀밥 퍼

포먼스 등 총 7회로 구성됐다. 또 20일부터 다음 달 24일까지 매주 월 요일 티니핑 노래에 맞춰 발레 동작으로 표현할 수 있는 발레 프로그램이 총 6회 일 이벤트 특강도 다양하게 준비했다. 이마트 광산점은 13일부터 다음 달 24 에 걸쳐 마련되다.



티니핑 발레 프로그램

보호자와 아이가 함께 허니버터 웨지감 자, 빼빼로 만들기, 크림치즈 머핀을 만드 는 키즈 쿠킹 강좌도 있다.

롯데마트 맥스(MAXX) 상무점은 21일 부터 다음 달 27일까지 매주 화·목요일에 필라테스 강좌를 개설했다. 화분 분갈이 및 식재법, 그림책 언어•놀이치료 등 일

송태영 기자 sty1235@gwangnam.co.kr

전남 청년창농타운 ㈜팜투글로벌, 오트밀 출시 전남농기원 기술지원, 음용형 오트밀 '마시는 오나오'

전남도농업기술원은 청년창농타운 입 주기업인 ㈜팜투글로벌이 음용형 오트 밀 신제품 '마시는 오나오'를 출시했다 고 12일 밝혔다.

이번 제품은 1년여 동안 전남농업기술 원 청년창농타운 제품지원센터의 시설 장 비와 전문가 컨설팅을 통해 개발됐다.

제품지원센터는 제품 기획 검토, 시제 품 개발 및 검증, 공정 개선, 품질과 식감 테스트 등을 지원하며 제품의 상용화를 적극 도왔다.

입점과 함께 해외 시장 진출도 추진할 계 은 소비자에게 건강한 식문회를 제공하겠 획이다. 베트남, 대만 등 아시아 시장을 다"고 포부를 밝혔다.



중심으로 수출을 준비 중이며, 현지 인증 과 다국어 패키지 개발이 병행되고 있다.

오성진 팜투글로벌 대표는 "제품 출시를 신제품 '마시는 오나오'는 대형 유통망 계기로 매출 향상과 기업 성장은 물론, 많 이현규 기자

광주신세계 "포스트 추석 고객 잡아라"

상으로 복귀하는 고객들을 위한 '포스트

추석' 마케팅에 돌입한다. 12일 광주신세계에 따르면 본관 8층 시달리는 고객들을 위한 메디컬 파라오를 인증 의료기기로 두드림과 온열마사지를 통해 근육통을 완화하는 데 효과적이다. 광주신세계 바디프랜드는 자사 및 타사

㈜광주신세계가 긴 추석 연휴 이후 일 안마의자를 사용하는 고객이 메디컬 파라 오를 구매할 경우 최대 90만원 상당의 할 인 혜택을 오는 19일까지 제공한다.

본관 지하 1층 '오롯이 주스'는 피로회 '바디프랜드' 매장에서는 명절 증후군에 복에 좋은 착즙 음료를 판매한다. 신선한 로컬 재료에 물 한방울 넣지 않고 100% 만나볼 수 있다. 메디컬 파라오는 식약처 과일, 채소 착즙으로 만드는 오롯이 주스 는 시그니처 메뉴인 스위트 그린, 클래식 진저 등을 만나볼 수 있다.

송태영 기자 sty1235@gwangnam.co.kr



광주신세계는 지난 11일 오후 5시 본관 지하 1층 식품관에서 참다랑어 해체쇼를 진행했다. 사진은 참치학교 관계자가 국내산 대형 참다랑어 130kg을 해체하고 있는 모습.

신기한 130kg 참다랑어 해체쇼에 구매 행렬

광주신세계, 참치학교 전문가 설명 이벤트 눈길

지난 11일 오후 5시 광주신세계 본 하며 이벤트의 포문을 열었다. 관 지하 1층 식품관. 국내산 대형 참다 수 있는 특별한 이벤트를 보기 위해 몰 려든 수십여명의 고객들로 북적였다.

와 새치의 차이점과 해체 순서를 설명 덜하다"고 덧붙였다.

참치학교 관계자는 "원래 참치란 말 랑어 130kg을 해체하는 과정을 직접 볼 은 참다랑어에 국한됐지만, 다랑어와 새치를 모두 합쳐서 통상적으로 '참치' 라 부른다"고 설명했다. 이어 "다랑어 '참치학교' 전문가는 고객의 눈앞에 는 지방이 풍부하고 담백하며 고소한 서 참다랑어를 해체하기 전에 다랑어 맛이 나고 새치는 물컹물컹하고 맛이

3가지 종류의 회칼을 번갈아 가며 참 다랑어의 머릿살과 목살, 뱃살 등을 섬 세하게 분리할 때마다 고객들은 '신기 하다', '눈으로 직접 보니 실감이 난다' 등 다양한 반응을 보였다.

손질된 참다랑어는 뱃살(오도로)과 머릿살, 목살(가마 도로), 눈살, 볼살 등 부위별로 포장되며 판매대로 옮겨 졌다. 신기한 볼거리 체험에 고객의 지 갑이 열리며 구매행렬로 이어졌다.

송태영 기자 sty1235@gwangnam.co.kr

전남 10월 전통주 선정 나주 '참주가 생막걸리'

전남도가 10월을 대표하는 전통주로 나 주 다도면의 '참주가 생막걸리(탁주 ·5.5%) '를 선정했다.

수제입국을 고온에서 발효해 빚은 이 막걸리는 깔끔하고 담백한 맛에 더해 향 기로운 풍미를 지닌 것이 특징이다.

참주가 생막걸리는 직접 짠 오동나무 틀에 국을 띄워 5가지 맛(단맛·쓴맛·신 맛·짠맛·매운맛)의 조회를 완성했다.

효모가 살아 있는 생막걸리로, 숙성 기 간에 따라 맛과 탄산감이 달라지는 점도

개봉 15일 이내에는 낮은 도수의 달콤 한 맛이, 이후에는 숙성된 쌀의 깊은 풍미 와 함께 높은 도수의 진한 맛을 느낄 수 있다.

1986년 문을 연 다도참주가는 "밝은 곳 에 비춰도 부끄럽지 않은 술"을 만들겠다 는 철학으로 3대째 가업을 이어오고 있 다. 현재는 삼형제가 60년의 노하우를 바 탕으로 다양한 주류를 생산하며 지역 명 주로 자리매김하고 있다.

대표 제품인 참주가 생막걸리 외에도 나주 쌀을 주원료로 한 한라봉・설향 딸기 과일주 '라봉'과 '딸링', 약재와 솔잎을 함 께 발효한 '참주가 솔막걸리' 등도 생산한 다. 전통 제조방식에 최신 기술을 접목해 소비자층을 넓히고 있다.

박상미 전남도 농식품유통과장은 "참 주가 생막걸리는 나주 쌀로 빚어 단맛은 적지만 쌀 본연의 고소한 풍미가 살아 있 는 막걸리로, 대한민국 우리술 품평회에 서도 우수성을 인정받은 자랑스러운 지역 브래드"라며 "앞으로도 전통주 산업의 경 쟁력 강화와 판로 확대를 적극 지원하겠 다"고 말했다.

다도참주가는 2011년 국가지정 '우리 술품질인증'을 시작으로 △2020년 전남 도지사 품질인증 △2022년 남도 전통주 품평회 종합대상 △2023년 대한민국 우 리술 품평회 탁주부문 대상 △2024년 남 도 우리술품평회 우수상 등을 잇달아 수 상하며 남도의 대표 양조장으로 자리매김 하고 있다.

이현규 기자 gnnews1@gwangnam.co.kr



