



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2008년07월10일
 (11) 등록번호 10-0843296
 (24) 등록일자 2008년06월26일

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006.01) A23G 3/36 (2006.01)

A23L 1/202 (2006.01) A23G 3/00 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2007-0033754

(22) 출원일자 2007년04월05일

심사청구일자 2007년04월05일

(56) 선행기술조사문헌

KR10444768 B1

KR100797568 B1

(73) 특허권자

농업회사법인(주)맛가마식품

충남 논산시 연산면 임리 112-3

(72) 발명자

도웅선

대전광역시 중구 오류동 삼성A 28동1208호

(74) 대리인

유미특허법인

전체 청구항 수 : 총 14 항

심사관 : 류민정

(54) 청구장 약과 및 그 제조방법

(57) 요약

달콤한 맛이 있어 청국장에 함유된 유용한 영양분을 많은 사람이 즐기면서 섭취할 수 있도록, 감미료, 청주, 소금, 생강즙, 계피가루 등을 고르게 혼합하여 첨가물을 준비하고, 청국장 분말에 첨가물을 넣어 반죽하고, 반죽을 일정량씩 분리하여 기름을 바른 약과판에 넣어 성형하고, 성형된 약과원료를 오븐에서 100~250℃ 범위의 온도로 15~90분 정도 굽고, 시럽에 1~15시간 재우는 과정을 포함하는 청국장 약과 제조방법을 제공한다.

특허청구의 범위

청구항 1

감미료, 청주, 소금, 생강즙, 계피가루를 고르게 혼합하여 첨가물을 준비하고, 청국장 분말에 상기 첨가물을 넣어 반죽하고, 반죽을 일정량씩 분리하여 기름을 바른 약과판에 넣어 성형하고, 성형된 약과원료를 오븐에서 100~250℃ 범위의 온도로 15~90분 굽고, 시럽에 1~15시간 재우는 과정을 포함하는 청국장 약과 제조방법.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 첨가물은 100중량%에 대하여 감미료 30~80중량%, 청주 10~50중량%, 소금 0.01~10중량%, 생강즙 3~30중량%, 계피가루 2~30중량%를 고르게 혼합하여 이루어지는 청국장 약과 제조방법.

청구항 3

청구항 1 또는 청구항 2에 있어서,

상기 감미료로는 꿀, 물엿, 조청, 설탕, 포도당, 과당, 텍스트린, 올리고당 등에서 하나이상을 선택하여 단독으로 또는 혼합하여 사용하는 청국장 약과 제조방법.

청구항 4

청구항 1 또는 청구항 2에 있어서,

상기 반죽은 청국장 분말 50~90중량%, 첨가물 10~50중량%의 비율로 혼합하여 행하는 청국장 약과 제조방법.

청구항 5

청구항 1에 있어서,

상기 약과판에 반죽을 가압하여 성형한 다음 날카로운 도구를 사용하여 4~10군데 홈 또는 구멍을 형성하는 청국장 약과 제조방법.

청구항 6

청구항 1에 있어서,

상기 시럽은 집청, 꿀, 조청, 올리고당 중에서 하나이상을 선택하여 단독으로 또는 혼합하여 사용하는 청국장 약과 제조방법.

청구항 7

청구항 6에 있어서,

상기 시럽에는 생강즙, 과즙, 계피, 박하, 정향, 감초, 후추, 허브의 분말이나 추출물을 더 첨가하는 청국장 약과 제조방법.

청구항 8

청구항 1에 있어서,

상기 오븐에서 구워진 약과를 뜨거울 때에 시럽에 재우는 청국장 약과 제조방법.

청구항 9

청구항 1에 있어서,

상기 시럽에 재운 약과에 호박씨, 해바라기씨, 대추를 잘게 썬 조각, 볶은 깨, 볶은 콩, 송화, 계피, 잣, 볶은 땅콩, 호두, 아몬드, 개암(hazelnut) 중에서 하나이상을 선택하여 단독으로 또는 혼합하여 고물을 묻히는 과정을 더 포함하는 청국장 약과 제조방법.

청구항 10

감미료와 청주, 소금, 생강즙, 계피가루를 고르게 혼합한 첨가물을 청국장 분말에 넣어 반죽하고, 반죽을 일정 량씩 분리하여 성형을 하고, 성형된 반죽을 오븐에서 100~250℃ 범위의 온도로 15~90분 정도 굽고, 시럽에 1~15시간 재워서 제조하는 청국장 약과.

청구항 11

청구항 10에 있어서,

상기 첨가물은 100중량%에 대하여 감미료 30~80중량%, 청주 10~50중량%, 소금 0.01~10중량%, 생강즙 3~30중량%, 계피가루 2~30중량%를 고르게 혼합하여 이루어지는 청국장 약과.

청구항 12

청구항 10 또는 청구항 11에 있어서,

상기 감미료로는 꿀, 물엿, 조청, 설탕, 포도당, 과당, 텍스트린, 올리고당 등에서 하나이상을 선택하여 단독으로 또는 혼합하여 사용하는 청국장 약과.

청구항 13

청구항 10 또는 청구항 11에 있어서,

상기 반죽은 청국장 분말 50~90중량%, 첨가물 10~50중량%의 비율로 혼합하는 청국장 약과.

청구항 14

청구항 10에 있어서,

상기 시럽에 재운 다음 호박씨, 해바라기씨, 대추를 잘게 썬 조각, 볶은 깨, 볶은 콩, 송화, 계피, 잣, 볶은 땅콩, 호두, 아몬드, 개암(hazelnut) 중에서 하나이상을 선택하여 단독으로 또는 혼합하여 고물을 묻힌 청국장 약과.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- <1> 본 발명은 청국장 약과 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 바실러스균이 살아 있으면서 청국장의 맛과 냄새를 은폐시키므로 건강에 유용한 청국장을 어린이나 외국인도 쉽게 섭취하는 것이 가능한 청국장 약과 및 그 제조방법에 관한 것이다.
- <2> 일반적으로 청국장은 영양분이 많고 소화가 잘 되는 식품으로 알려져 있으며, 메주콩을 10~20시간 더운 물에 불렀다가 물을 붓고 푹 끓여 익힌 다음 보온만으로 띄워 만드는 것으로, 그릇에 벗짚을 몇 가닥씩 깔면서 퍼담아 60℃까지 식힌 다음 따뜻한 곳에 놓고 45℃ 정도로 보온하면 바실러스균(Bacillus)이 번식하여 발효된다.
- <3> 상기 바실러스균은 단백질 분해효소·당화효소 등의 효소가 있으므로 소화율이 높은 것으로 알려져 있으며, 바실러스균은 공기 중에도 많이 있지만 벗짚에 많이 들어 있으므로 콩 사이사이에 벗짚을 넣고 띄우면 매우 잘 뜨는 것으로 알려져 있다.
- <4> 그리고 콩은 단백질과 지방이 풍부하고 탄수화물이 적은 식품이며, 비타민과 무기질 등 풍부한 영양성분을 가지고 있는 것으로 알려져 있다. 따라서 콩은 육류 대용으로 섭취하는 것이 가능하며, 두유는 우유 대용으로 섭취하는 것이 가능하고, 콩에는 식이섬유, 인지질, 이소플라본, 사포닌, 트립신저해제, 피트산 등의 우리 몸에 이로운 많은 성분이 포함되어 있어 종합영양식품으로 알려져 그 식용이 권장되고 있는 식품이다.
- <5> 그러나 최근에는 어린이나 청소년층에서 콩의 섭취나 콩으로 만든 청국장, 된장 등의 발효식품의 섭취를 꺼리는 경향이 많다. 이는 서구화된 식습관에 의해 콩이나 청국장 등의 맛과 향에 거부감을 느끼는 것이 주된 요인으

로 분석된다.

- <6> 또한 최근 외국에도 청국장만의 우수한 효능이 많이 알려져 이를 섭취하고자 하는 외국인이 많지만, 청국장 특유의 맛과 냄새 때문에 이에 익숙하지 않은 외국인은 먹기에 곤란을 느끼고 있다.
- <7> 그리고 예로부터 유과, 약과(유밀과) 등의 다양한 한과의 제조방법이 전해 내려오고 있으며, 이들 한과는 단맛과 고소한 맛을 내므로 어린이나 외국인도 즐겨 먹는 것이 가능하다.
- <8> 특히 약과는 밀가루에 꿀을 섞어 반죽한 것을 기름에 튀긴 유밀과의 하나로, 우리나라 전통의 고급과자이다. 약과는 통과의레나 명절, 잔치, 제향 때의 필수 음식이었으며, 고려시대 때 널리 유행하여 왕족과 귀족, 그리고 사원과 민가에서 널리 즐겨 먹었으며, 조선시대에는 대표적인 기호식품의 자리를 차지하였다. 약과는 기름에 지질 때 기름이 속까지 배어들도록 천천히 지져 집청(계피와 생강을 끓여서 우려낸 물에 조청을 넣어 졸인 것)에 넣게 되므로, 단면이 여러 켜를 이룬 듯 하고, 그 사이에 기름과 꿀이 속속들이 배어 있어 고소한 맛과 단맛이 뛰어난 음식이다.
- <9> 그런데 최근에는 트랜스지방의 유해성에 대한 논란이 이슈화되어, 기름에 튀긴 음식을 기피하는 경향이 많아졌으며, 기름에 튀기는 약과에 대해서도 많은 우려가 있어 보급의 확산에 걸림돌로 작용한다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

- <10> 본 발명은 이러한 점에 착안하여 이루어진 것으로서, 청국장 분말에 꿀 등을 첨가하여 기름에 튀기지 않고 오븐에 구워내는 방식으로 제조하므로 달콤한 맛이 있어 청국장에 함유된 유용한 영양분을 많은 사람이 즐기면서 섭취할 수 있는 청국장 약과를 제공하는 데, 그 목적이 있다.
- <11> 본 발명의 다른 목적은 청국장 분말에 꿀 등을 첨가하여 반죽을 만들고 이를 오븐에서 구워내는 것에 의하여 청국장에 함유된 유용한 성분이 살아있는 청국장 약과를 제조할 수 있는 청국장 약과 제조방법을 제공하기 위한 것이다.

발명의 구성 및 작용

- <12> 본 발명이 제안하는 청국장 약과는 감미료와 청주, 소금, 생강즙, 계피가루 등을 고르게 혼합한 첨가물을 청국장 분말에 넣어 반죽하고, 반죽을 일정량씩 분리하여 성형을 하고, 성형된 반죽을 오븐에서 100~250℃ 범위의 온도로 15~90분 정도 굽고, 시럽에 1~15시간 재워서 제조된다.
- <13> 본 발명의 청국장 약과 제조방법은 감미료, 청주, 소금, 생강즙, 계피가루 등을 고르게 혼합하여 첨가물을 준비하고, 청국장 분말에 상기 첨가물을 넣어 반죽하고, 반죽을 일정량씩 분리하여 기름을 바른 약과판에 넣어 성형하고, 성형된 약과원료를 오븐에서 100~250℃ 범위의 온도로 15~90분 정도 굽고, 시럽에 1~15시간 재우는 과정을 포함하여 이루어진다.
- <14> 상기 청국장 분말은 콩을 정선하고 세정하여 물에 침지하여 불린 다음 증숙하고, 제국판 바닥에 살균된 벚짚을 깔고 그 위에 증숙된 콩을 옮기고 다시 위에 살균된 벚짚을 덮은 후 바실러스균(Bacillus)을 배양하거나 접종하여 발효시키고, 발효된 콩에서 벚짚을 제거한 다음 건조하여 분쇄하는 과정을 통하여 제조한다.
- <15> 상기에서 사용하는 콩으로는 메주콩, 검정콩 등이 사용 가능하며, 메주콩만 단독으로 사용하는 것도 가능하고, 메주콩 60~90중량%에 검정콩 10~40중량%를 혼합하여 사용하는 것도 가능하다.
- <16> 상기 벚짚의 살균은 대략 90~110℃ 정도에서 5~20분 정도 스팀 살균하여 우성균만 선별하도록 이루어지는 것이 바람직하다.
- <17> 상기 발효과정은 제국실을 대략 35~50℃ 정도로 유지한 상태에서 2~4일 정도 배양하는 것으로 이루어진다.
- <18> 상기 발효된 콩의 건조과정은 대략 50℃ 이하에서 행하는 것이 배양된 바실러스균의 활성상태가 유지되므로 바람직하다.
- <19> 상기와 같이 이루어지는 청국장 분말에는 생균수가 8억마리/g 이상을 유지하도록 보관 및 포장하여 사용하는 것이 바실러스속 바실러스(Bacillus)균의 작용이 충분하게 이루어지므로 바람직하다.
- <20> 상기 청국장 분말의 제조는 상기한 방법 이외에도 널리 알려진 다양한 방법(예를 들면 균을 접종하여 발효시키는 방법 등)을 이용하여 행하는 것도 가능하다.

- <21> 상기 첨가물은 100중량%에 대하여 감미료 30~80중량%, 청주 10~50중량%, 소금 0.01~10중량%, 생강즙 3~30중량%, 계피가루 2~30중량% 등을 고르게 혼합하여 이루어진다.
- <22> 상기에서 첨가물의 혼합비율은 소비자의 기호에 따라 다양하게 설정하는 것이 가능하다.
- <23> 상기에서 청주 대신에 다른 주정을 사용하는 것도 가능하다.
- <24> 그리고 상기에서 감미료로는 꿀, 물엿, 조청, 설탕, 포도당, 과당, 텍스트린, 올리고당 등에서 하나이상을 선택하여 단독으로 또는 혼합하여 사용한다.
- <25> 또한 생강즙과 계피가루 대신에 사과, 오렌지, 배, 딸기, 포도, 복숭아, 파인애플, 귤, 레몬, 토마토, 바나나, 매실, 망고 등의 과즙이나 박하, 정향, 감초, 후추, 허브 등의 분말이나 추출물을 단독으로 또는 혼합하여 사용하는 것도 가능하다.
- <26> 상기에서 전체 100중량%에 대하여 청국장 분말 50~90중량%, 첨가물 10~50중량%의 비율로 혼합하여 반죽한다.
- <27> 상기에서 첨가물의 첨가량이 너무 적으면 청국장 특유의 향과 맛을 효과적으로 은폐시키는 것이 어렵고, 너무 많으면 단맛이나 향이 너무 강하여 역효과가 날 우려가 있다.
- <28> 상기 청국장 분말에 첨가물은 넣어 반죽하는 과정에서는 뭉치듯이 가볍게 반죽하는 것이 바람직하다.
- <29> 상기 반죽은 대략 10~50g 정도씩 분리하여 약과판에 넣는 것이 제조가 완료된 경우 섭취하기에 적절한 크기로 유지되므로 바람직하다.
- <30> 상기 약과판에는 참기름이나 들기름, 올리브유, 해바라기유, 포도씨유 등의 트랜스지방이 적게 생성되는 기름을 발라 제조된 약과가 용이하게 이형되도록 하는 것이 바람직하다.
- <31> 상기 약과판에 반죽을 넣은 다음에는 가압(예를 들면 성인이 손가락으로 푹푹 누르는 정도의 압력으로 가압)하여 충분히 형태를 갖추도록 성형을 행한다.
- <32> 상기와 같이 약과판에 반죽을 가압하여 성형한 다음에는 열이 전체적으로 잘 전달되도록 날카로운 도구(예를 들면 대꼬챙이, 젓가락 등)를 사용하여 4~10군데 정도 홈 또는 구멍을 형성하는 것이 바람직하다.
- <33> 상기 오븐에 굽는 과정에서는 트랜스지방의 생성이 염려되는 기름을 사용하지 않는다.
- <34> 상기 오븐에서 굽는 온도와 시간은 너무 타거나 덜 익지 않도록 적정하게 선택하여 실시한다. 예를 들면 온도가 낮은 경우에는 시간을 오래 하고, 온도가 높은 경우에는 시간을 짧게 하는 방식으로 상기 온도와 시간의 범위 안에서 적절하게 조합하여 실시하는 것이 바람직하다.
- <35> 상기 시럽으로는 계피와 생강을 끓여서 우려낸 물에 조청을 넣어 졸인 집청을 사용하는 것도 가능하다.
- <36> 또 상기 시럽으로는 꿀, 물엿, 조청, 설탕, 포도당, 과당, 텍스트린, 올리고당 등에서 하나이상을 선택하여 단독으로 또는 혼합하여 사용하는 것도 가능하며, 상기 꿀 등에 생강즙, 과즙, 계피, 박하, 정향, 감초, 후추, 허브 등의 분말이나 추출물을 혼합하여 사용하는 것도 가능하다.
- <37> 상기 오븐에서 구워진 약과를 시럽에 재우는 시간이 너무 짧으면 약과의 속 깊이까지 시럽이 스며들지 않게 되고, 너무 길면 약과의 형태가 흐트러질 우려가 있다.
- <38> 상기 오븐에서 구워진 약과를 뜨거울 때에 시럽에 1~15시간(보다 바람직하게는 10~12시간) 재우면 시럽이 약과의 속 깊이 촘촘히 스며들어 약과 특유의 진미를 느낄 수 있다.
- <39> 상기에서 약과를 시럽에 재울 때에는 약과가 시럽에 충분히 잠기게 하여 행한다.
- <40> 또 본 발명의 청국장 약과 제조방법은 시럽에 재운 약과에 호박씨, 해바라기씨, 대추를 잘게 썬 조각, 볶은 깨(참깨, 검정깨 등), 볶은 콩, 송화, 계피, 잣, 볶은 땅콩, 호두, 아몬드, 개암(hazelnut) 등에서 하나이상을 선택하여 단독으로 또는 혼합하여 고물을 묻히는 과정을 더 포함하는 것도 가능하다.
- <41> 상기와 같이 약과에 고물을 묻히게 되면, 고소한 맛이 더해져 청국장 특유의 맛을 감추는 것이 가능하고, 어린이나 외국인도 즐겨 먹을 수 있는 식감이 얻어진다.
- <42> 다음으로 본 발명에 따른 청국장 약과 및 그 제조방법의 실시예를 설명한다.
- <43> [실시예 1]

<44> 꿀 70중량%, 청주 15중량%, 소금 2중량%, 생강즙 5중량%, 계피가루 8중량%를 고르게 혼합하여 첨가물을 준비하고, 그리고 상기 첨가물 30중량%에 청국장 분말 70중량%의 비율로 혼합하여 뭉치듯이 가볍게 반죽한 다음, 반죽을 대략 50g 정도씩 분리하여 참기름을 바른 약과판에 넣고 손가락으로 푹푹 눌러 박아서 성형을 행하고, 대꼬챙이로 뒷면에 6~7군데 구멍을 형성하고, 성형된 약과원료를 오븐에 넣고 140℃에서 40분간 구워내고, 꿀 90중량%에 생강즙 5중량%, 레몬즙 3중량%, 사과즙 2중량%를 혼합하여 제조한 시럽에 12시간 재워 본 발명에 따른 청국장 약과의 실시예 1을 제조하였다.

<45> [실시예 2]

<46> 꿀 65중량%, 청주 20중량%, 소금 2중량%, 생강즙 10중량%, 계피가루 3중량%를 고르게 혼합하여 첨가물을 준비하고, 그리고 상기 첨가물 40중량%에 청국장 분말 60중량%의 비율로 혼합하여 뭉치듯이 가볍게 반죽한 다음, 반죽을 대략 50g 정도씩 분리하여 참기름을 바른 약과판에 넣고 손가락으로 푹푹 눌러 박아서 성형을 행하고, 대꼬챙이로 뒷면에 6~7군데 구멍을 형성하고, 성형된 약과원료를 오븐에 넣고 140℃에서 40분간 구워내고, 꿀 80중량%에 올리고당 10중량%, 레몬즙 5중량%, 사과즙 5중량%를 혼합하여 제조한 시럽에 12시간 재워 본 발명에 따른 청국장 약과의 실시예 2를 제조하였다.

<47> [실시예 3]

<48> 꿀 75중량%, 청주 15중량%, 소금 2중량%, 생강즙 3중량%, 계피가루 5중량%를 고르게 혼합하여 첨가물을 준비하고, 그리고 상기 첨가물 40중량%에 청국장 분말 60중량%의 비율로 혼합하여 뭉치듯이 가볍게 반죽한 다음, 반죽을 대략 50g 정도씩 분리하여 참기름을 바른 약과판에 넣고 손가락으로 푹푹 눌러 박아서 성형을 행하고, 대꼬챙이로 뒷면에 6~7군데 구멍을 형성하고, 성형된 약과원료를 오븐에 넣고 140℃에서 40분간 구워내고, 꿀 90중량%에 생강즙 5중량%, 레몬즙 3중량%, 사과즙 2중량%를 혼합하여 제조한 시럽에 12시간 재워 본 발명에 따른 청국장 약과의 실시예 3을 제조하였다.

<49> 상기와 같이 얻어진 실시예 1~실시예 3을 각각 청국장을 좋아하지 않는 10대의 어린이 30명과 20대의 청소년 30명에게 2개씩 시식하게 하고, 맛과 향으로 청국장이 첨가된 것을 어느 정도 알 수 있었는지를 질문하여 그 답변을 다음의 표 1에 정리하였다.

표 1

<50>	구분	실시예 1		실시예 2		실시예 3	
		맛	향	맛	향	맛	향
10대 (명)	먹을 수 없을 정도로 확실하게 알 수 있음	2	1	3		3	1
	알 수는 있지만 먹을 만 함	10	12	13	11	11	13
	정확하게 몰랐으며 먹기에 좋음	15	15	12	16	14	15
	전혀 몰랐으며 먹기에 아주 좋음	3	2	2	3	2	1
	합 계	30	30	30	30	30	30
20대 (명)	먹을 수 없을 정도로 확실하게 알 수 있음	1	1	2		2	1
	알 수는 있지만 먹을 만 함	12	13	12	10	10	11
	정확하게 몰랐으며 먹기에 좋음	14	13	15	16	15	16
	전혀 몰랐으며 먹기에 아주 좋음	3	3	1	4	3	2
	합 계	30	30	30	30	30	30

<51> 상기한 표 1로부터 알 수 있는 바와 같이, 일부 예민한 사람을 제외하고는 먹는 데 큰 부담을 느끼지 않았으며, 과반수 이상이 먹기에 좋다고 답변하였다. 이는 꿀 등에 의한 단맛과 생강 및 과즙에 의한 상큼한 맛에 의하여 어느 정도 청국장 특유의 맛이 감춰짐은 물론, 계피와 과즙 등에 의하여 청국장 특유의 향이 감춰지는 것으로

확인되었다.

<52> 상기에서는 본 발명에 따른 청국장 약과 및 그 제조방법의 바람직한 실시예에 대하여 설명하였지만, 본 발명은 이에 한정되는 것이 아니고 특허청구범위와 발명의 상세한 설명 및 첨부한 도면의 범위 안에서 여러가지로 변형하여 실시하는 것이 가능하고, 이 또한 본 발명의 범위에 속한다.

발명의 효과

<53> 상기와 같이 이루어지는 본 발명에 따른 청국장 약과 및 그 제조방법에 의하면, 단백질, 지방, 지질, 탄수화물, 칼슘, 인, 철, 비타민 등을 함유하고 있어 간장의 해독기능을 좋게하고 혈전을 용해하여 심장병과 뇌졸중 등을 예방하고 장내의 발암물질을 배설하여 면역력을 향상시키고 유기산을 생성하여 소화활동을 촉진시키는 청국장을 어린이나 청소년을 비롯하여 누구나 용이하게 과자처럼 먹는 것에 의하여 섭취하도록 하는 것이 가능하다.

<54> 그리고 본 발명에 따른 청국장 약과 및 그 제조방법에 의하면, 바실러스속의 바실러스균이 충분히 생존하고 있으므로 이들 미생물의 효소 활성에 의하여 아밀라제, 프로테아제, 리파아제 및 혈전용해 효소 등의 효소가 생성되고, 이들 효소가 분해하여 펩타이드, 아미노산, 올리고당, 지방산, 활성이소플라본, 폴리글루타메이트 등을 생성함은 물론, 피토스테롤, 레시틴, 사포닌 등의 생리활성물질도 많이 포함하고 있으므로 기능성 발효식품을 제공하는 것이 가능하다.

<55> 또 본 발명에 따른 청국장 약과 및 그 제조방법에 의하면, 서구식 케이크, 빵, 쿠키, 비스킷 등에 길들여진 어린이나 청소년에게 별다른 거부감없이 우리 전통식품을 이용한 새로운 과자를 제공하는 것이 가능하고, 외국인들에게 우리 전통식품의 우수성을 널리 알리고 보급하는 것이 가능해진다.