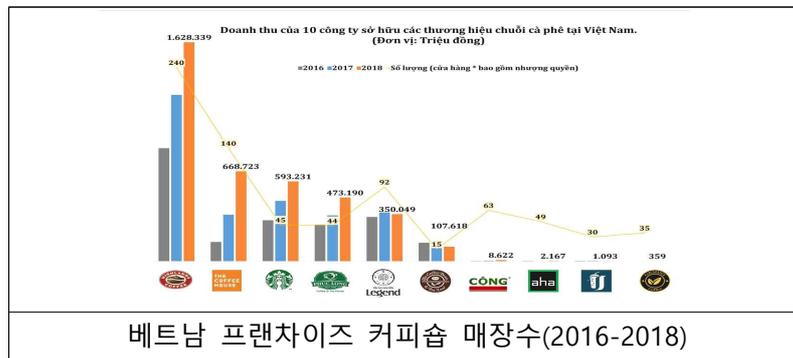


[베트남_호치민] 베트남 대 유행 디저트, 펠 요거트!

2020년 11월 30일, 호치민지사

1. 베트남의 디저트 시장

- 베트남의 디저트 시장은 베트남 평균소득 증가 및 외국 자본의 유입으로 인해 전통적인 디저트류에서 점차 디저트 카페, 현대식 체인점 등이 증가하고 있는 추세임
- 커피의 경우 재래식 노점 커피숍이 점차 줄어들고 있으며, 하일랜드, 스타벅스 등의 대형 체인점이 최근 증가하고 있음



출처: Vietnambiz.vn

- 현지인들이 디저트로 즐겨 먹는 전병, 쨈(Che, 베트남 전통빙수) 등도 요거트, 밀크티 등으로 일부 대체되거나 전통 디저트 프랜차이즈로 변모하는 등임

2. 베트남의 펠 요거트란?



출처: Trachinhson.com, Toplist.vn

- 펠 요거트는 베트남식 요거트에 우유와 코코넛 펠을 넣어 만든 요거트 음료임. 음료 위에 얼린 요거트 아이스크림을 얹고, 시럽과 과일 등을 첨가하기도 함
- 주로 코코넛, 망고 등 베트남인들에게 친숙한 재료로 만듦
- 베트남의 더운 기후에 적합한 디저트로, 전국적으로 체인점이 늘어나고 있는 추세임

3. 대표적인 펠 요거트 체인점



요프레쉬(Yofresh)



하롱 펠 요거트
(Tra sua Tran chau Ha Long)

출처: Cafebiz.vn, cafeF.vn

- 베트남의 대표적인 펠 요거트 체인점은 요프레시, 하롱 펠 요거트 전문점 등이다.
 - 요프레시의 경우 자체 발효기술을 이용한 특유의 풍미로 인기를 끌고 있으며, 타 체인점과는 다르게 코코넛맛이 아닌 타로맛 타피오카 펠을 판매하고 있음. 전국에 약 100개의 체인을 보유함
 - 하롱 펠 요거트는 ‘19년 8월 하노이에 처음 브랜드를 창립하였으며 현재 100개 이상의 체인점을 보유하고 있으며, 세련된 디자인으로 젊은층에게 각광받고 있음

4. 시사점

- 최근 베트남은 전통적 수제 디저트가 대부분을 차지하였던 이전과는 다르게, 디저트 프랜차이즈 점포가 급증하고 있으며 빠르게 성장 중임
- 요거트와 같이 현지인들에게 친근하고, 현지인들의 관심사에 맞는 친건강적인 소재를 찾아 해당 부분을 마케팅 포인트로 내세우는 것 또한 필요할 것으로 사료됨

5. 출처

- <https://news.franchiseking.vn/so-sanh-top-4-thuong-hieu-sua-chua-tran-chau-nhuong-quyen/>
- <https://trachinhson.com/blogs/horeca/cach-lam-sua-chua-tran-chau>
- <https://soha.vn/ong-chu-sua-chua-tran-chau-ha-long-tiet-lo-sau-4-thang-da-phu-kin-thi-truong-ha-noi-9-thang-co-114-cua-hang-tren-ca-nuoc-muc-tieu-cuoi-nam-dat-toi-thieu-250-quan-20200526140428327.htm>
- https://posapp.vn/sua-chua-tran-chau-nhuong-quyen#1_Sua_chua_tran_chau_tuoi_YoFresh