

중국, UAE, 호주 육류대체식품 및 채식식품 시장현황

2018. 10



농림축산식품부



한국농수산물유통공사

[목 차]

I. 글로벌 육류대체식품 시장현황	3
1. 육류대체식품 정의	3
2. 글로벌 육류대체식품 현황	4
II. 주요국별 육류대체식품 시장현황 조사	7
1. 중국	7
가. 시장현황	7
나. 소비트렌드	8
다. 주요 기업 및 제품	10
라. 인증제도	14
2. 아랍에미리트	15
가. 시장현황	15
나. 소비트렌드	16
다. 주요 기업 및 제품	17
라. 인증제도	22
3. 호주	23
가. 시장현황	23
나. 소비트렌드	24
다. 주요 기업 및 제품	25
라. 인증제도	29
III. 육류대체식품 수출확대방안	31

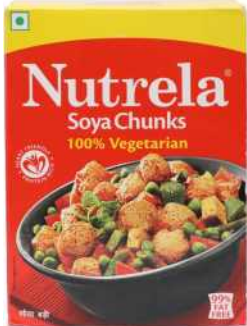
I. 글로벌 육류대체식품 시장현황

1. 육류대체식품 정의

□ 육류대체식품(Meat Substitutes)이란 소고기, 돼지고기, 닭고기 등 기존 육류를 대신할 수 있는 식품을 의미함

- 육류대체식품은 크게 식물성 고기(Plant based meat), 배양육(In Vitro Meat), 기타 육류 대용 단백질 식품 등으로 나뉨
 - 식물성 고기란 식물성 재료로 모양과 식감을 고기와 유사하게 만든 식재료를 의미하며, 일반적으로 야채, 콩, 견과류 등에서 추출한 식물성 단백질로 만들어짐
 - 식물성 고기는 사용되는 원료에 따라 콩고기(Soy meat 또는 Soya chunks)¹⁾, 세이탄(Seitan)²⁾, 퀴(Quorn)³⁾ 등으로 나뉨

〈그림 I -1〉 원료별 식물성 고기 예시

콩고기(Soy meat) 제품	세이탄(Seitan) 제품	퀴(Quorn) 제품
		

* 출처: 육류대체식품 제조기업 Limafood(www.limafood.com), 배지테리언 식품 온라인 구매사이트 Veganessentials.com(store.veganessentials.com), 전자상거래 사이트 Flipkart(www.flipkart.com)

- 배양육이란 고기를 가축해서 얻는 것이 아닌, 연구실에서 동물의 줄기세포증식을 통해 만든 시험관 고기를 의미함
- 기타 육류 대용 단백질 식품은 육류 대신 단백질을 섭취할 수 있는 식품으로 두부, 콩, 치즈 등이 포함됨
- 본 보고서에서는 육류대체식품 중 현재 상용화 되어 소비되고 있는 식물성 고기와 기타 육류대용 단백질 식품을 주로 다루고자 함
 - 식물성 고기와 기타 육류대용 단백질 식품과 달리 배양육은 비용 및 기술적 문제로 상용화되지 못하였으며 아직까지 실험실에서만 제조되고 있음

1) 콩고기는 콩을 이용한 육류대체식품

2) 세이탄은 밀의 글루텐(gluten)을 이용하여 제조되는 육류대체식품

3) 퀴는 버섯에서 나오는 식물성 균을 이용한 육류대체식품

2. 글로벌 육류대체식품 현황

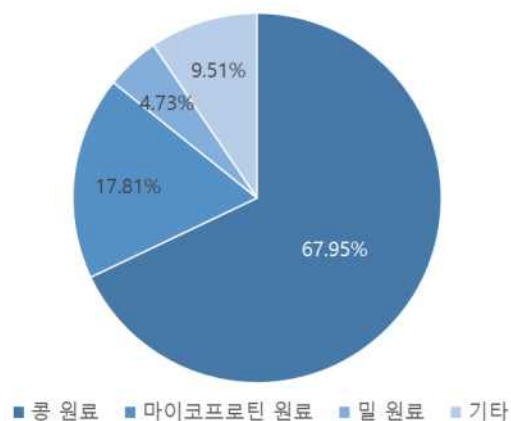
□ 2018년 글로벌 육류대체식품의 시장규모는 46억 3,000만 달러(한화 약 5조 2,342억 원)로 추산됨⁴⁾

- 육류대체식품 시장규모가 가장 큰 지역은 독일, 영국 등의 유럽으로 전 세계의 39%를 차지⁵⁾
 - 유럽의 육류대체식품 시장규모가 큰 이유는 영국 퀸 푸즈(Quorn Foods)와 네덜란드 미트리드(Meatless) 등 대규모 육류대체식품 제조업체들 대부분이 유럽에 존재하기 때문임
 - 또한 유럽 내 채식주의자의 수 증가, 비만, 당뇨병 등 건강문제의 증가로 육류대체식품의 수요가 많음⁶⁾

□ 원료별로는 콩으로 만든 육류대체식품이, 유형별로는 냉동 형태의 육류대체식품이 가장 많이 소비되고 있음

- 글로벌 시장조사기업 Markets and Markets에 따르면 글로벌 육류대체식품 시장 중에는 콩을 기반으로 제조된 육류대체식품이 68%로 가장 높은 점유율을 차지했으며, 인조 쇠고기인 마이코프로틴(Mycoprotein)이 17.8%로 뒤를 이음
- 콩을 원료로 제조된 식물성 고기는 다른 육류대체식품에 비해 단백질 함량이 풍부하고 식품 안전에 대한 신뢰도가 높기 때문에 선호됨
- 또한 콩 버거, 콩 베이컨, 콩 치킨, 콩 핫도그 등 콩으로 만든 육류대체식품은 실제 육류와 매우 흡사하며 칼로리와 지방 함량이 낮다는 이점이 있음

〈표 1-1〉 글로벌 원료별 육류대체식품 시장 점유율(2016)



* 출처: Statista

4) 「Meat Substitutes Market by Type (Tofu & Tofu Ingredients, Tempeh, Textured Vegetable Protein (TVP), Seitan, and Quorn), Source (Soy, Wheat, and Mycoprotein), Category (Frozen, Refrigerated, and Shelf-Stable), and Region - Global Forecast to 2023」, MarketsandMarkets, 2018.02

5) Europe leads in innovation as meat-free demand grows, Foodnavigator.com, 2017.08.23.

6) 「Europe Meat Substitute Market (2017-2023)」, KBV Research, 2017.06

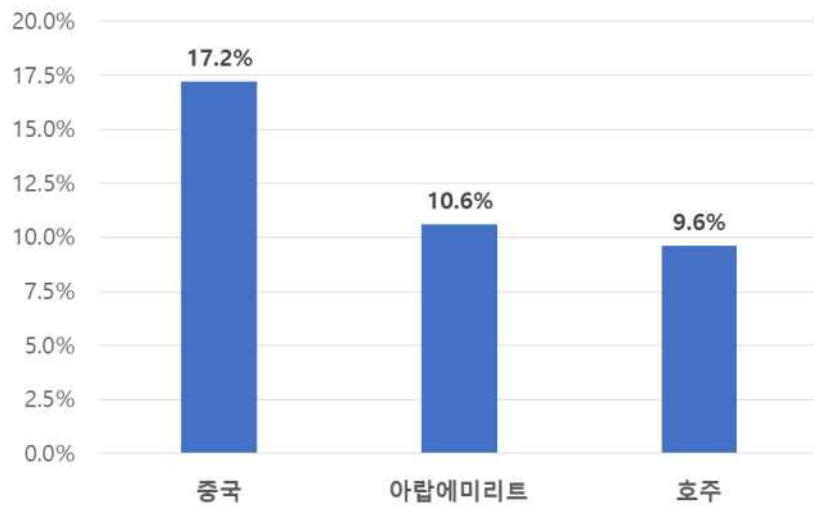
□ 채식주의자 증가 및 육류 공급 부족에 따라 글로벌 육류대체식품 시장규모는 지속적으로 증가할 것으로 예상됨

- 전 세계 채식주의자 수는 지속적으로 증가하고 있으며 이들은 단백질을 얻기 위해 육류대체식품을 섭취하고 있음
 - ITE Food&Drink의 2017년 기사에 따르면 전 세계 채식주의자 수는 전 세계 인구의 5%에 해당하는 3억 7,500만 명으로 집계되었으며, 그 수는 지속적으로 증가하고 있는 것으로 나타남
 - 글로벌 시장조사기관 Mintel은 2018년 유럽의 식품 트렌드로 ‘비건과 채식주의자(vegetarian)의 확대’를 꼽음
 - 또한 콩 등으로 만든 식물성 고기의 판매량이 유럽 전역에서 4년 동안 451% 증가한 것으로 나타남
- 전 세계 육류 생산량은 인구증가율에 비해 더디게 증가하고 있어 향후 육류 공급이 부족해질 것으로 예상됨
 - 미국 식량농업기구 FAO(Food and Agriculture Organization of the United Nations)에 따르면 2017년 육류 생산량은 3억 2,300만 톤이며 전년대비 증가율은 1.25%에 그침
 - 반면 전 세계 인구는 73억 명에서 2025년 83~85억 명으로 연평균 1.6%씩 증가할 것으로 예상되어 육류 공급은 부족해질 전망
 - 이에 따라 식물성고기, 배양육 등 육류대체식품이 매년 증가하고 있는 육류 소비량을 대체할 수 있는 대안으로 주목 받고 있음
- 또한 육류대체식품에 대한 긍정적인 인식 확대에 따라 육류대체식품의 시장규모는 더욱 증가할 것
 - 육류대체식품의 섭취는 개개인의 건강을 지킬 뿐만 아니라 가축 사육 과정에서 방출되는 온실가스를 감소시켜 환경까지 보호할 수 있는 똑똑한 소비라는 인식이 확산되고 있음
 - 특히 식물성 고기, 기타 육류대용 단백질 식품은 채식주의자의 수가 증가함에 따라 소비가 증가할 것으로 예상됨
- 글로벌 시장조사기업 ReportsnReports.com에 따르면 글로벌 육류대체식품의 시장규모는 2018년부터 2023년까지 연평균 약 6.8%의 성장률을 보여 2023년 64억 3,000만 달러(한화 약 7조 2,691억 원)에 달할 것으로 전망

□ 최근 중국, 아랍에미리트, 호주가 채식식품 및 육류대체식품의 신흥시장으로 부상하고 있는 추세임

- 글로벌 통계정보제공 사이트 Statista의 국가별 채식식품 시장 연평균 성장률 조사(2015년에서 2020년 기준)에 따르면 중국이 17.2%로 가장 높은 수치를 기록하였으며 아랍에미리트 10.6%, 호주 9.6%로 뒤를 이음

<표 1-2> 채식식품 시장 연평균 성장률 상위 3개국(2015~2020)



* 출처: Statista

II. 주요국별 육류대체식품 시장현황 조사

1. 중국

가. 시장현황

□ 채식주의자의 수 증가, 육류대체식품 수요 증가에 따라 중국의 채식 시장은 증가세를 보임

- 현재 중국의 채식주의자는 약 5,000만 명으로 집계되어, 전 세계에서 가장 빠른 성장세를 보이고 있음
- 2017년 중국 채식산업 시장규모는 110억 위안(한화 약 17조 9,971억 원)으로 집계됨⁷⁾
- South China Morning Post에 따르면 중국 채식 시장은 2015년에서 2020년까지 연평균 17% 성장할 것으로 예상됨

□ 중국 정부의 육류 소비 억제 정책 및 채식주의의 확대에 따라 중국의 육류대체식품 시장 성장이 가속화될 전망

- 2016년 중국 정부는 2030년까지 육류 소비를 50% 이상 줄이겠다는 계획을 발표함
- 중국은 세계 최대 육류 소비국이자 수입국으로, 대규모 육류 섭취로 인해 환경 오염이 심화되는 추세임
- 중국인 1인당 연평균 육류 섭취량은 2016년 63kg으로 집계됨
- 이에 따라 중국 정부는 육류 섭취량을 줄여 공중 보건을 개선하고 온실가스 배출량을 삭감할 것을 발표함
- 2030년까지 1인당 연평균 육류 섭취량 목표치는 30kg으로 감소할 계획
- 중국 온라인 뉴스포털 Chinadialogue.net에 따르면 중국의 육류 소비량은 2014년 4,249만 톤에서 2016년 4,085만 톤으로 최근 2~3년 사이 소폭 감소추세를 보임
- 최근 중국 정부는 육류대체식품의 공급을 늘리기 위해 이스라엘 실험실에서 제조된 실험실 고기를 대량 수입하기도 함
- 2017년 9월 중국 정부는 이스라엘에서 제조된 실험실 고기 3억 달러(한화 약 3,391억 5,000만 원) 수입계약을 체결하였으며 SuperMeat, Future Meat Technologies 등 이스라엘의 육류대체식품 제조기업과의 협업을 통해 실험실 고기 제조 기술 등을 전수받을 것이라고 언급함

7) 「中国素食市场前景调查分析报告」, 万博咨询, 2018

□ 이러한 시장 트렌드에 맞추어 다양한 육류대체식품이 개발되고 있는 추세임

- Green Common은 채식 식품 제조 및 판매 기업으로 2018년 4월 옴니포크(Omnipork)라는 육류대체식품 신제품을 출시함⁸⁾
- 옴니포크는 콩, 완두, 버섯, 쌀에서 추출한 단백질을 모두 혼합하여 만든 육류대체식품으로, 실제 돼지고기의 맛과 식감과 거의 유사함
 - GMO 콩을 사용하지 않고 발암물질 및 항생제 등 신체에 유해한 첨가물이 함유되어 있지 않는 것이 주요 특징임
- 또한 실제 돼지고기보다 섬유질, 칼슘, 철분이 훨씬 많이 함유되어 있으며 포화지방이 71%, 칼로리가 62% 낮아 다이어트 식품으로도 효과가 있음
- Green Common은 가공 육류제품이 칼로리가 높고 당뇨병과 암을 일으킬 위험이 높다는 점을 지적하며, 건강을 위해 옴니포크 등 육류대체식품을 섭취해야 한다고 제품을 홍보함

<그림 II-1> 옴니포크 제품 홍보 이미지



* 출처: Green Common 홈페이지(www.greencommon.com)

나. 소비트렌드

□ 중국 소비자들은 육류의 섭취를 줄이고 있는 추세이며 육류 대신 식물성 식품을 선호하고 있음

- 중국의 돼지고기, 소고기, 닭고기 등 육류 소비량은 전반적으로 감소하고 있는 추세⁹⁾
- 2017년 8월 Mintel의 조사에 따르면 중국 소비자의 39%가 육류 섭취량을 줄이고 있으며 육류 대신 채소, 두부, 채식주의자용 육류대체식품을 섭취하고 있는 것으로 나타남

8) Green Common 홈페이지(www.greencommon.com)

9) 중국의 육류소비는 급속히 감소하고 있으며, 중국 거주자의 39%가 육류 대체물을 찾고 있음. 2018.07.02, We media

- Plant & Food Research¹⁰⁾의 중국인 대상 설문조사에 따르면 60%의 소비자들이 향후 식물성 식품 소비량을 늘릴 것으로 나타남
- 또한 중국은 문화적, 종교적 영향에 따라 육류대체식품을 소비하기도 함
 - 중국은 불교 문화권으로 과거부터 두부, 콩고기 등 육류대체식품을 많이 섭취하여 친숙함
 - 육식을 하지 않는 승려, 불교 신자 등은 단백질을 섭취하기 위해 두부를 활용한 요리 또는 채식 고기 요리 등 다양한 육류대체식품 요리를 즐겨먹음
 - 이에 따라 다양하고 육류대체식품이 많이 판매되고 있으며 불교 신자, 채식주의자들이 이를 소비되고 있음

〈그림 II -2〉 육류대체식품을 이용한 요리
 두부, 콩 볶음 찐 콩고기 조림



* 출처: 중국 요리법 사이트 Chinacaipu(www.chinacaipu.com)

□ 콩고기 또는 세이탄으로 만든 육류대체식품이 대부분이며 스낵형태의 제품이 많은 편임

- 중국 전자상거래 사이트 조사결과 중국 소비자들은 콩, 밀을 원료로 제조된 육류대체식품을 주로 소비하고 있으며, 버섯균이 원료인 퀴는 거의 소비되지 않는 것으로 나타남
- 최근 육포 등 스낵형태로 제조된 제품이 인기를 끌고 있음
 - 해당 제품은 채식주의자 뿐 아니라 일반 소비자들도 즐겨먹는 것으로 조사됨

□ 중국에서 판매되고 있는 육류대체식품은 대부분 중국 브랜드의 제품임

- 중국 내에서는 이미 다양한 종류의 육류대체식품이 저렴하여 유통되고 있어 인지도가 높은 현지 기업들 제품의 수요가 높은 것으로 판단됨
- 중국 대표 전자상거래 사이트 Taobao, Tmall, JD.com, Amazon 등 검색결과 수입산 제품을 거의 찾아볼 수 없었음

10) 뉴질랜드에 위치한 정부 연구소로 과일, 채소, 작물, 식품 등에 대해 연구 및 개발

다. 주요 기업 및 제품

□ 주요 기업 정보

- 중국 육류대체식품 주요기업으로는 Whole Perfect Food(齐善食品), Weilong Food(卫龙食品), Koushuiwa Food(口水娃), Laiyfen(来伊份) 등이 있음
- 해당 기업들은 주로 중국 내 대형마트 또는 온라인 전자상거래 사이트를 통해 제품을 유통하고 있음
- Laiyfen(来伊份) 등 일부 기업은 자사 브랜드 제품을 판매하는 직영점을 보유하고 함

〈표 II -1〉 중국 육류대체식품 주요 기업

기업명		세부정보	
1	Whole Perfect Food (齐善食品)	제품군	육류대체식품, 해산물 등
		특징	· 1993년 설립, 7,000㎡의 공장을 보유한 채식식품 가공기업 · 채식주의자를 위한 육류대체식품부터 소스, 라면 등 다양한 제품 제조
		홈페이지	www.qishanfoods.com
2	Weilong Food (卫龙食品)	제품군	채식 스낵 등
		특징	· 1999년 설립, 2,000여명의 직원 보유 · 스낵류를 생산하고 있으며 특히 매운 맛 제품을 주로 제조
		홈페이지	www.weilongshipin.com
3	Koushuiwa Food (口水娃)	제품군	채식 식품, 스낵, 견과류 등
		특징	· 2007년 설립, 1,500여명의 직원 보유 · ISO9001과 HACCP 인증을 받은 시설에서 제품 제조
		홈페이지	www.kswfood.cn
4	Laiyfen (来伊份)	제품군	가공식품
		특징	· 2002년 설립, 가공식품 제조기업으로 채식 식품도 제조 중 · 중국 내 2,400여개의 직영점 보유
		홈페이지	www.laiyifen.com



* 출처: 각 기업 홈페이지

□ 주요 품목별 인기제품¹¹⁾

- 중국 현지에서 인기 있는 제품은 주로 쇠고기 형태의 육류대체식품으로, 진짜 쇠고기 제품과 같이 식감이 부드러거나 향이 유사한 제품
- 또한 인기제품은 모두 다양한 향신료를 첨가하여 매운 맛이 나게 하거나 자극적인 맛이 나게 함

〈표 II -2〉 쇠고기 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지	제품 기본정보
	· 제품명: 五香味蛋白素肉 · 기업명: Laiyfen(来伊份) · 국가: 중국 · 가격: ¥ 10.8/ 168g (한화 약 1,760원) · 특징: · 콩고기 제품으로 매운 맛이 가미되어 있음 · 식감이 부드러워 인기가 있음
	 · 제품명: 飞旺素学达人手撕素肉 · 기업명: Feiwang(飞旺) · 국가: 중국 · 가격: ¥ 17.8/ 500g (한화 약 2,927원) · 특징: · 콩고기 제품이지만 쇠고기향을 첨가하여 진짜 쇠고기 같은 느낌을 줌 · 쿠민 등 다양한 향신료가 첨가된 제품

* 출처: 중국 전자상거래사이트 Tmall(tmall.com), 중국 전자상거래사이트 JD.com(jd.com)

- 닭고기 형태의 육류대체식품은 주로 닭다리, 닭날개 등 진짜 닭고기의 형태를 유지한 제품이 인기가 있음
- 콩 단백질을 원료로 제조된 냉동식품이 인기 육류대체식품의 주를 이루고 있음

〈표 II -3〉 닭고기 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지	제품 기본정보
	 · 제품명: 素鸡腿_冷冻 · 기업명: Whole Perfect Food(齐善素食) · 국가: 중국 · 가격: ¥ 39/ 275g (한화 약 6,414원) · 특징: · 콩 단백질로 만든 닭고기 형태의 냉동식품 · 채식주의자들이 선호하는 제품

11) Taobao, Tmall, JD.com, Amazon 등 중국 대표 전자상거래 사이트에서 판매되고 있는 채식식품 또는 육류대체식품 중 판매량 상위 제품



- 제품명: 素食鸡腿
- 기업명: Laojiekou(老街口)
- 국가: 중국
- 가격: ¥ 39/ 240g*2팩(1팩 당 10개입)
(한화 약 6,414원)
- 특징:
 - 콩 단백질을 이용하여 만든 닭 다리 모양의 냉동식품
 - 진짜 닭고기와 유사한 외형으로 인기가 있음

* 출처: 중국 전자상거래사이트 Tmall(tmall.com), 중국 전자상거래사이트 JD.com(jd.com)

- 소시지 형태의 육류대체식품은 주로 콩을 원료로 제조된 제품이 주를 이루고 있으며 1팩 당 200g 이하의 소포장된 제품이 인기가 있음
- 소시지 형태의 육류대체식품은 칼로리가 낮아 다이어트를 하는 소비자들도 해당 제품을 구매하는 것으로 조사됨

<표 II-4> 소시지 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지	제품 기본정보
	· 제품명: 素腊肠冷冻素食 · 기업명: Whole Perfect Food(齐善食品) · 국가: 중국 · 가격: ¥ 12.8/ 200g (한화 약 2,105원) · 특징: · 콩 단백질을 원료로 제조된 냉동 소시지 · 할랄인증 보유 · 기름기가 적어 인기가 있음
	· 제품명: 植物蛋白肠素肠素肉豆制品 · 기업명: Jingxiang(井祥素食) · 국가: 중국 · 가격: ¥ 52/ 600g(6개입) (한화 약 8,551원) · 특징: · 콩 단백질을 원료로 제조된 소시지 · 실온보관 제품으로 익히지 않고 바로 섭취 가능함 · 옥수수 맛, 훈제 베이컨 맛, 바비큐 맛, 매운 맛 등 다양한 맛이 있음

* 출처: 중국 전자상거래사이트 Tmall(tmall.com), 중국 전자상거래 사이트 Taobao(s.taobao.com)

- 최근 육포 형태의 육류대체식품이 인기를 끌고 있는 것으로 보임
- 중국인들은 육포를 즐겨먹기 때문에 육포형태의 육류대체식품은 채식주의자가 아니더라도 가볍게 즐길 수 있어 선호되는 것으로 판단됨
- 육포 형태의 육류대체식품은 날개 포장이 되어 있고 강한 매운 맛을 가진 제품이 인기가 있음

〈표 II -5〉 육포 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지	제품 기본정보
	· 제품명: 亲嘴烧 · 기업명: Weilong Food(卫龙食品) · 국가: 중국 · 가격: ₩ 32.9/ 1,250g (한화 약 5,411원) · 특징: · 밀을 원재료로 만든 육포형태의 매운 맛 제품 · 가격이 저렴하여 인기가 있음
	· 제품명: 双娇素大刀肉 · 기업명: Shuang Jiao(双娇) · 국가: 중국 · 가격: ₩ 48.8/ 250g(33개입) (한화 약 8,025원) · 특징: · 밀을 원료로 만든 육포 형태의 제품으로 매운 맛이 특징 · 날개로 포장되어 있어 나누어 먹을 수 있음
	· 제품명: 三只松鼠休闲零食儿童 · 기업명: Sanzhisongshu(三只松鼠) · 국가: 중국 · 가격: ₩ 12.9/ 200g (한화 약 2,121원) · 특징: · 콩을 원료로 만든 육포 형태의 제품 · 매운 맛이 강한 것이 특징임
	· 제품명: 铭泰北京烤鸭 · 기업명: Mingtai(铭泰) · 국가: 중국 · 가격: ₩ 0.5/ 23g (한화 약 82원) · 특징: · 소포장 제품으로 인기가 있으며 어린시절 먹던 북경오리 맛이 난다고 하는 후기가 많음

* 출처: 중국 전자상거래사이트 Tmall(tmall.com), 중국 전자상거래사이트 JD.com(jd.com)

라. 인증제도

□ 현재 중국 내에서 공식적으로 승인하는 채식인증이 없음

- 중국에서 공식적으로 인정되고 있는 식품관련 인증은 우수농업규범인증, 3품(三品) 인증(무공해농산물인증, 유기농식품인증, 녹색식품인증), 사료상품인증, 식품품질인증, HACCP 관리 시스템 인증 등임
- 중국은 세계에서 육류 소비가 높은 국가 중 하나로 채식주의나 비건 문화가 널리 퍼져있지 않음
 - 최근에 들어서야 육류소비가 감소함과 더불어 채식주의 문화에 대한 관심이 증가하는 추세로, 아직까지 채식과 비건 문화가 확산되지 않음
 - 이에 따라 관련 기관 혹은 단체 설립은 더딘 상태이며, 공식적으로 인정되는 비건식품 인증은 존재하지 않음

2. 아랍에미리트

가. 시장현황

□ 아랍에미리트 내 채식주의자의 수는 증가세를 보이는 것으로 조사됨

- 아부다비 유니버설 병원(Abu Dhabi Universal Hospitals)의 영양학자 Shebini Hameed에 따르면 최근 2년간 채식이 인기를 끌고 있는 것으로 나타남¹²⁾
- 이는 육식 소비가 건강상의 위험을 초래한다는 인식이 증가했기 때문으로, 2018년 8월 기준 유니버설 병원 (Universal Hospitals) 내 환자의 20%가 채식으로 전환했다고 함

□ 아랍에미리트 내 채식식품에 대한 수요 증가로 채식식품을 취급하는 레스토랑, 소매점 등이 증가하고 있음

- 2018년 미국의 육류가공식품 제조기업 Beyond meat는 아랍에미리트에 본격적으로 채식식품을 유통하기 시작함
- Beyond Burger는 미국 육류가공식품 제조기업 Beyond meat의 채식 햄버거 프랜차이즈로 2018년 5월 아랍에미리트에 첫 번째 매장을 오픈함
 - 대표 메뉴는 콩 단백질, 효모 추출물, 코코넛 오일 등을 이용하여 제조된 식물성 버거 등이 있음
- Beyond Meat는 자사의 채식 버거, 채식 소시지 등 육류대체식품을 Souq Plane t¹³⁾ 등 아랍에미리트 내 일부 소매점에 입점시키며 시장점유율을 넓히고 있음¹⁴⁾

〈그림 II -3〉 Beyond Burger 및 Beyond Meat 제품

Beyond Burger



Beyond meat 제품



* 출처: 아랍에미리트 온라인 뉴스포털Baws(<https://baws.ae>), 아랍에미리트 온라인 뉴스포털 The National (www.thenational.ae)

12) Going vegan in UAE? Seek an expert opinion first, khaleejtimes, 2018.08.30.

13) 아랍에미리트의 대표적인 슈퍼마켓 체인

14) UAE vegans share their recommendations on popular meat alternatives, The national, 18.07.09.

□ 아랍에미리트의 소비자들은 채식식품 소비 시 채식 레스토랑을 주로 방문하는 것으로 조사됨

- 아랍에미리트에는 3,000여개의 채식 식당이 있는 것으로 조사¹⁶⁾됨
 - 2016년 2월 아랍에미리트 온라인 뉴스 Masala의 채식주의자 인터뷰에 따르면 두바이의 대부분의 레스토랑은 채식주의자들이 섭취할 수 있는 메뉴를 보유함
 - 또한 두바이에 위치한 쇼핑몰에서는 채식 메뉴를 전문적으로 취급하는 식당을 어렵지 않게 찾아볼 수 있음
- 채식식품은 레스토랑에 방문하는 것 외에 마트, 온라인 등에서 직접 구매할 수도 있음
 - 육류대체식품은 대형마트와 슈퍼마켓의 유기농 또는 채식식품 코너 또는 Amazon, Lulu webstore, Yaoota 등 전자상거래 사이트에서 구매가 가능함
 - 글로벌 육류대체식품 제조기업의 제품은 온라인, 대형마트 등을 통해 판매되고 있는 것으로 조사됨
 - 반면 로컬 기업의 제품은 온라인에서는 거의 찾아볼 수 없음

□ 아랍에미리트의 육류대체식품 소비자들은 다양한 유형의 제품을 소비함

- 유럽, 미국 등 여러 국가의 육류대체식품이 유통되고 있어 콩, 밀, 버섯균 등 다양한 원료를 이용한 제품이 소비되고 있음

다. 주요 기업 및 제품

□ 주요 기업 정보

- 아랍에미리트에는 다양한 국가의 육류대체식품 및 채식식품 제조 기업이 진출해 있음
 - 아랍에미리트 내 유통되고 있는 육류대체식품의 경우 Gardein, Field Roast, Quorn, Amy 등 미국, 유럽 지역의 브랜드가 주를 이루고 있으며, 각 국가의 채식인증 라벨을 보유하고 있는 제품이 많음
 - 로컬 기업은 Al Kabeer, Kwaliti 등이 있으며 해당 기업들이 취급하는 제품은 대부분 할랄 인증을 획득한 제품임

16) Why Should The Non-Vegetarians Have All The Fun In The UAE?, Masala, 2016.02.08.

〈표 II-6〉 아랍에미리트 육류대체식품 주요 기업

기업명		세부정보	
글로벌 기업	1 Gardein	제품군 채식 즉석식품	
		특징 · 미국의 대표적인 채식식품 기업으로 식물성 단백질을 활용한 다양한 종류의 제품을 제조하고 있음 · 햄버거, 치킨너겟, 미트볼 등 육류를 사용해야하는 식품을 육류대체식품으로 제조 · 자사 제품을 활용한 레스토랑도 제공하고 있음	
		홈페이지 www.gardein.com	
	2 Field Roast	제품군 채식 소시지, 버거패티 등	
		특징 · 1997년 설립된 미국 육류대체식품 제조기업으로 소시지가 주요 제품 · 주로 콩, 밀을 이용하여 육류대체식품 제조	
		홈페이지 https://fieldroast.com	
로컬 기업	3 Quorn	제품군 육류대체 즉석식품, 냉동식품	
		특징 · 영국의 육류대체식품 기업으로 아랍에미리트 등 전 세계 19개국 이상에 제품을 수출하고 있음 · 버섯에서 나오는 식물성 균을 이용하여 육류대체식품 제조	
		홈페이지 www.quorn.com	
	4 Al Kabeer	제품군 냉동식품, 채식식품 등	
		특징 · 아랍에미리트의 냉동식품 제조기업으로 GCC 지역의 소매점에 주로 제품 유통 · 육류 및 가금류 제품의 경우 할랄인증을 필수로 보유하고 있으며 채식식품 또한 할랄인증을 받음	
		홈페이지 www.al-kabeer.com	

* 출처: 각 기업 홈페이지

□ 인기 제품¹⁷⁾

- 아랍에미리트의 육류대체식품은 실제 육류 형태의 제품보다는 잘게 썬 고기 형태의 제품이 더욱 많음
- 대부분의 제품이 잘게 썬 고기 조각 형태의 제품이며 해당 제품은 활용도가 높아 다양한 요리에 두루 사용됨

〈표 II-7〉 잘게 썬 고기 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지		제품 기본정보
 		· 제품명: Quorn Meat Free Savoury Flavour Pieces · 기업명: Quorn · 국가: 영국 · 가격: AED 26/ 300g (한화 약 7,997원) · 특징: · 버섯균의 단백질로 만든 퀴 제품 · 전자레인지에 돌려서 바로 섭취 가능함 · 유럽채식협회의 배지테리언 식품인증인 V-Label 보유
 		· 제품명: Delmege SoyaMeat Regular · 기업명: Delmege · 국가: 스리랑카 · 가격: AED 4.6/90g (한화 약 1,414원) · 특징: · 콩고기 제품 · 카레 맛, 치킨 맛 제품도 있음 · 해당 제품은 까르푸에서도 판매되고 있음
 		· 제품명: Soy meat Variety pack · 기업명: So Soya+ · 국가: 미국 · 가격: AED 143.25/ 156g*9 (한화 약 44,061원) · 특징: · 100% 비건 제품으로 콩고기로 만들어짐 · 닭고기 맛이 나 다양한 요리에 닭고기 대신 사용할 수 있음 · 글루텐, 콜레스테롤, 나트륨 프리 제품이며 칼로리도 매우 낮은 것이 장점

17) 아랍에미리트 전자상거래 사이트 Amazon(www.amazon.com), Lulu webstore(www.luluwebstore.com), Yaoota (www.yaoota.com), Desercart(www.desertcart.ae) 추천 제품 또는 제품 리뷰 점수가 높은 제품

- 소시지 형태의 인기 육류대체식품은 일반 소시지와 마찬가지로 6~12개 묶음으로 포장하여 판매하고 있음
- 미국, 영국의 유명 채식식품 브랜드 제품이 대부분임
- 콩 단백질, 밀 단백질 등을 이용한 제품이 많이 판매되고 있으며 다양한 조미료를 첨가하여 실제 훈제 소시지 맛을 낸 제품이 인기가 있음

〈표 II-8〉 소시지 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지	제품 기본정보
	· 제품명: Field Roast Frankfurters · 기업명: Field Roast · 국가: 미국 · 가격: AED 156.7/ 455g*12개 묶음 (한화 약 48,198원) · 특징: · 곡물에서 추출한 단백질로 만든 소시지로 다양한 조미료를 첨가하여 진짜 훈제 소시지의 향을 냄 · 식감과 육즙이 실제 육류로 만든 소시지와 비슷하여 채식주의자가 아닌 사람들도 구매함
	· 제품명: Linda McCartney's Vegetarian Sausages · 기업명: Linda Macartney · 국가: 영국 · 가격: AED 22.85/ 300g (한화 약 7,028원) · 특징: · 콩 단백질로 만든 소시지가 6개 들어있는 냉동식품 · 유럽채식협회의 배지테리언 식품인증인 V-Label 보유

* 출처: 아마존 아랍에미리트(www.amazon.com), Lulu webstore(www.luluwebstore.com), Desercart(www.desertcart.ae)

- 콩 등을 원료로 제조된 육포는 실제 육류로 만든 육포와 식감과 맛은 비슷하지만 칼로리와 지방 함량이 낮아 선호됨
- 육류대체식품 중 육류형태의 제품은 대부분 미국 제품이며 GMO 콩을 사용하지 않았다는 것을 강조함
- 일부 콜레스테롤 프리 제품임을 강조하기도 함

〈표 II -9〉 육포 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지	제품 기본정보
	· 제품명: Louisville Vegan Jerky-3 Flavor Variety Sampler Pack · 기업명: Louisville Vegan Jerky · 국가: 미국 · 가격: AED 80.22/ 85g*3 (한화 약 24,674원) · 특징: · GMO 콩은 사용하지 않은 제품으로 글루텐, 콜레스테롤 프리 제품 · 바비큐 맛, 메이플 베이컨 맛, 훈제 치폴레 맛 등 다양한 종류의 맛이 있어 선호됨
	· 제품명: Unisoy Vegan Jerky · 기업명: Unisoy · 국가: 미국 · 가격: AED 73.10/ 100g (한화 약 22,484원) · 특징: · GMO 원료를 사용하지 않은 제품이며 콜레스테롤 프리임
	· 제품명: Primal Strips - Meatless Vegan Jerky Seitan Thai Peanut Flavor · 기업명: Primal Strips · 국가: 미국 · 가격: AED 5.58/ 27g (한화 약 1,716원) · 특징: · 단백질 함량이 높은 것이 장점 · 실제 육포와 같은 질감이지만 더욱 촉촉하여 인기가 있음 · 라임 맛, 데리야키 맛, 태국 땅콩 맛이 있음

* 출처: 아마존 아랍에미리트(www.amazon.com), Yaoota (www.yaoota.com)

- 아랍에미리트에서는 전자레인지에 데워 바로 먹을 수 있는 간편식품 형태의 육류대체식품도 인기가 있음
- 간편식품 형태의 육류대체식품으로는 햄버거 패티, 미트볼 등
- 해당 형태의 제품은 채식을 선호하나 기존의 육식 습관을 버리지 못하는 소비자들이 간편하고 손쉽게 채식을 즐길 수 있어 구매하는 것으로 조사됨

〈표 II-10〉 간편식품 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지	제품 기본정보
	· 제품명: Gardein Classic Meatless Meatballs · 기업명: Gardein · 국가: 미국 · 가격: AED 62.9/ 360g*8 (한화 약 19,347원)
	· 특징: · 콩, 밀 등을 이용하여 만든 미트볼로 전자레인지에 데워 바로 먹을 수 있음 · 실제 미트볼과 식감은 약간 다르지만 맛은 비슷하다는 평이 있음 · 미국 비건액션(Vegan Action)의 인증 보유
	· 제품명: Al Areesh Vegetable Burger · 기업명: Al Areesh · 국가: 아랍에미리트 · 가격: AED 5.5/ 224g (한화 약 1,692원)
	· 특징: · 전자레인지에 데워서 바로 먹을 수 있는 제품 · 콩, 밀 등을 이용하여 만든 패티로 할랄인증 보유

* 출처: 아마존 아랍에미리트(www.amazon.com), Yaoota (www.yaoota.com)

라. 인증제도

□ 아랍에미리트 내 법적으로 요구하는 채식식품 관련 인증은 없음

- 현재 아랍에미리트 내에서 공식적으로 인정되는 식품관련 인증으로는 식품안전성인증, 할랄 인증 등이 있음
- 국가적 차원에서 채식 및 비건 식품에 대한 관심이 증대되고 있으나, 공식적인 채식식품 관련 인증은 존재하지 않음

3. 호주

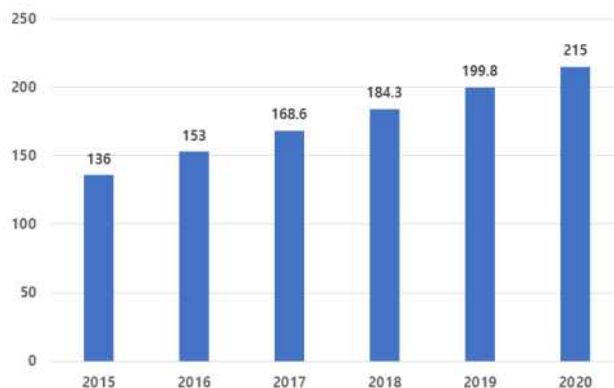
가. 시장현황

□ 호주의 채식주의자 수와 채식식품 시장규모는 꾸준한 증가세

- 인도의 시장조사기업인 이노비우스(Innovius)의 조사에 따르면 2016년 호주의 채식주의자 수는 전체 인구의 11.2%인 210만 명으로 집계됨¹⁸⁾
 - 이는 170만 명이던 2012년에 비해 23.5% 증가한 수치임
- 호주 내 10%는 완전한 채식주의자로 분류되며 17%는 유연성을 지닌 채식주의자로 분류됨
 - 17%에 분류된 소비자들의 식단은 주로 식물성 식품으로 구성되지만 육류, 생선, 가금류도 간혹 포함됨
 - 이에 따라 육류대체식품의 주요 제품인 콩 기반 식품이 인기를 끌고 있음
 - 멜버른과 시드니를 중심으로 동부 해안에는 약 12개의 주요기업과 50개의 소규모 기업이 콩 기반 식품을 생산하고 있음
- 호주 내 포장 비건식품 시장이 지속적으로 성장할 것으로 전망됨
 - 호주 식품관련 온라인 뉴스 사이트 Delicious.com은 2018년 호주 식품 트렌드로 ‘육류가 없는 식품(Meat-free)’을 꼽음¹⁹⁾
 - 유로모니터의 조사에 따르면, 2015년 호주의 포장 비건식품의 규모는 1억 3,600만 달러(한화 약 1,535억 8,480만 원)에 달했으며, 연평균 9.6%로 성장하여 2020년까지 2억 1,500만 달러(한화 약 2,427억 9,305만 원)에 달할 것으로 전망함

〈표 II-11〉 호주 포장 비건식품 시장규모

(단위: 백 만 달러)



* 주: 2016~2020년은 예측치

* 출처: 유로모니터

18) 「vegan lifestyle in australia」, Innovius Research

19) MORE THAN 2 MILLION AUSTRALIANS ARE NOW MEAT-FREE, Delicious.com, 2018.02.18.

나. 소비트렌드

□ 호주 채식주의자들은 비만 문제, 환경적 요인, 동물보호 등을 이유로 채식식품, 육류대체식품을 소비함

- 호주 소비자들의 심각한 비만 문제에 따라 채식 수요가 증가하고 있음
 - 호주 내 성인 중 60.7%, 채식주의자 중 45.4%가 비만인 것으로 조사됨
 - 이에 따라 체중감량 및 건강을 위해 비건식 혹은 채식주의자식 식사에 대한 소비자의 관심이 높아지는 것으로 보임
- 또한, 호주의 시장조사기업인 로이모건리서치(Roy Morgan Research)에 따르면, 환경적 요인과 동물보호와 같은 요인으로 인해 호주 소비자들이 육류가 포함된 식단을 줄이려고 함
 - 이에 따라, 호주 내 채식주의 인구가 지속적으로 늘어날 것으로 보이며 990만 명의 호주 성인이 육류 소비를 줄일 것이라고 답함

□ 호주 소비자들은 육류대체식품 구매 시 단백질 함량 등 제품의 이점을 중시함

- 호주 시장조사기업 Play Market Research에 따르면 ‘채식식품’ 또는 ‘채식주의자’ 표시가 부착되어 있는 제품보다 높은 단백질 함량, 유기농 원료 사용 등 제품의 강점이 잘 나타나있는 제품을 선호하는 것으로 나타남²⁰⁾
 - 이에 따라 호주에서 판매되고 있는 육류대체식품들은 지방함량이 낮은 제품 또는 GMO 프리 제품 등을 주로 제품을 홍보함

〈그림 II -5〉 호주 육류대체식품 사례



* 출처: 호주 전자상거래 사이트 Woolworths, 호주 비건식품 판매사이트 La Vida Vegan Grocery

20) FMCG trends: adapting to plant-based consumer demand, Play Market Research

- 호주에서 판매되는 육류대체식품은 밀 글루텐을 기반으로 제조된 제품이 다수임
- 호주 전자상거래 사이트 아마존, 비건온라인 내 인기 육류대체식품의 대다수는 밀을 이용하여 만든 제품
 - 호주에서 판매되고 있는 육류대체식품으로는 채식 소시지, 햄버거, 잘게 썬 고기, 델리(Deli)²¹⁾, 코타지 파이(cottage pies)²²⁾ 등이 대표적임²³⁾

다. 주요 기업 및 제품

□ 주요 기업 정보

- 호주에서 사업을 영위하는 육류대체식품 기업은 주로 호주 현지기업과 미국의 비건 수출기업임
- 호주의 채식 및 비건 식품 시장은 대기업뿐만 아니라 가족단위의 중소기업도 발전한 형태이며, 미국에서 수출하는 중소기업도 있음
- 1980년대에 창업한 Tofurky의 경우, 지금까지 가족단위 사업을 고수하고 있으며 다양한 육류대체식품군을 보유하고 있음

〈표 II-12〉 호주 육류대체식품 주요 기업

기업명		세부정보	
로 컬 기 업	1 Vegie delight	제품군 채식 즉석식품	
		특징 · 호주의 뉴사우스웨일즈 주에 위치한 기업이며 채식을 기반으로 냉장, 냉동, 캔으로 포장된 즉석식품을 제조 및 판매하고 있음	
		홈페이지 www.vegiedelights.com.au	
로 컬 기 업	2 The Alternative Meat Co.	제품군 식물기반 육류대체식품	
		특징 · 주요 오세아니아 국가인 호주와 뉴질랜드에서 사업을 영위하고 있으며 주로 콜레스테롤이 없는 식품을 판매하고 있음 · 최근 호주에서 증가하는 반채식주의 소비자를 겨냥한 식물기반 육류대체식품을 출시함	
		홈페이지 www.altmeatco.com	

21) 조리된 육류를 의미

22) 세퍼드 파이 또는 코티지 파이는 매시트 포테이토와 다진 쇠고기를 올려 구운 파이

23) Meat substitutes for vegetarians. Thinking of becoming a vegetarian?, Choice.com.au, 2018.08.20.

로컬 기업	3	Tofurky	제품군	식물기반 육류대체식품	
			특징	· 1980년에 콩을 이용한 발효식품인 템페(Tempeh)로 사업을 시작함 · 현재 육류를 사용하지 않은 버거, 핫도그, 소시지, 델리 등을 판매하고 있음	
			홈페이지	www.tofurky.com	
미국 기업	4	Field Roast	제품군	채식 즉석 및 간편식품	
			특징	· 1997년 미국에서 창업하여 곡물을 활용하여 소시지, 버거, 델리 등을 제조 및 판매하고 있음 · 대규모로 식품을 생산하기보다는 기업만의 전통 제조방식을 고수하여 사업을 영위하고 있음	
			홈페이지	www.fielddroast.com	

* 출처: 각 기업 홈페이지

□ 인기 제품²⁴⁾

- 호주 소비자들이 주로 구매하는 육류대체제품 중 소시지는 주로 밀 글루텐을 기반으로 제조됨
- 판매되는 제품은 주로 채식인증 라벨을 보유하고 있으며 Non-GMO 인증을 보유한 제품도 다수 판매됨
- 단백질 함량이 높은 것이 특징이며 현지 호주산보다 수입산이 비교적 저렴하게 판매되고 있는 것으로 조사됨

〈표 II-13〉 소시지 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지	제품 기본정보
	· 제품명: Vegie Sausage · 기업명: Vegie delights · 국가: 호주 · 가격: AUD 6.00/ 300g (한화 약 4,805)
	· 특징: · 호주의 전문유통업체인 울워스(Woolworths)에서 판매되는 비건 소시지 제품 중 가장 높은 소비자 평가를 받는 제품 · 호주의 비건 인증을 획득했으며, 밀 글루텐과 콩을 주원료로 제조되어 단백질 함량이 높은 제품임

24) 호주 전자상거래 사이트 아마존 호주와 비건온라인의 추천 제품 또는 제품 리뷰 점수가 높은 제품



- 제품명: Apple Maple Breakfast Sausage
- 기업명: Field Roast
- 국가: 미국
- 가격: AUD 4.99/ 264g
(한화 약 3,985원)
- 특징:
 - 호주 아마존에서 판매되는 육류대체 소시지 중 소비자 평가가 가장 높은 식품
 - 밀 글루텐, 건조사과, 메이플시럽 등을 기반으로 제조된 비건 소시지임



- 제품명: Smart Sausages(meatless)
- 기업명: Lightlife
- 국가: 이탈리아
- 가격: AUD 4.99/ 340g
(한화 약 3,985원)
- 특징:
 - 이탈리아의 유명 채식식품 제조기업인 Lightlife의 육류대체 식품
 - 농축콩단백, 밀 글루텐, 계란 흰자 등을 토대로 제조된 육류대체 소시지임

* 출처: 아마존 호주(www.amazon.com.au), 비건온라인(www.veganonline.com.au)

- 간편식품 중 샌드위치와 버거형태의 제품이 호주 현지에서 주로 소비되고 있음
 - 밀 글루텐, 바라밀, 콩 등 다양한 원료가 활용되었으며 Non-GMO 인증을 획득한 제품이 다수임

〈표 II-14〉 간편식품 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지	제품 기본정보
	· 제품명: Oven Roasted Deli Slices · 기업명: Tofurky · 국가: 호주 · 가격: AUD 3.11/ 156g (한화 약 2,490원)
	· 특징: · 호주의 유명 육류대체식품 제조기업의 제품으로 비건 인증과 Non-GMO 인증을 획득함 · 현지 소비자들은 단백질 공급원으로 충분한 역할을 하고 있다는 평가를 받고 있으며, 자녀를 둔 소비자들에게 인기를 끌고 있음



- 제품명: Spicy Black Bean Veggie Burger
- 기업명: Morningstar Farms
- 국가: 미국
- 가격: AUD 3.99/ 268g
(한화 약 3,195원)

- 특징:
 - 미국의 유명 비건버거 제조기업의 제품이며, 호주 아마존에서 소비자 평가 1위를 차지함
 - 기존의 버거 패티보다 69% 가량 지방함량이 낮고 식물기반 단백질은 9g이 높음



- 제품명: Tex-Mex Jackfruit
- 기업명: The Jackfruit Company
- 국가: 미국
- 가격: AUD 4.99/ 284g
(한화 약 3,985원)

- 특징:
 - 미국의 바라밀(Jackfruit)²⁵⁾을 기반으로 간편식품을 제조하는 기업의 제품
 - Non-Gmo인증을 획득하였으며 바라밀, 토마토, 양파, 파프리카 등을 주요 식재료로 제조됨

* 출처: 아마존 호주(www.amazon.com.au)

- 육포 형태의 육류대체식품은 주로 등산, 자전거타기 등과 같은 야외활동을 즐기는 호주의 비건에게 인기 있는 제품임
- 이에 따라 기업들은 야외활동에 적합한 비건 식품임을 강조하며 일부 Non-GMO 제품임을 부각하기도 함
- 주로 콩과 세이탄을 주원료로 활용하여 제조되었으며 지방함량이 낮고 단백질이 높은 것이 특징임

25) 바라밀 - 뽕나무과에 속하는 열대과일의 일종으로 익은 뽕뽕하고 윤기가나며 과실과 종자를 식용으로 활용할 수 있음

〈표 II-15〉 육포 형태의 인기 육류대체식품

제품 이미지	제품 기본정보
	· 제품명: Glencoefarms · 국가: 호주 · 가격: AUD 4.50/ 20g (한화 약 3,600원)
	· 특징: · 호주 North West Victoria에서 가족단위 사업으로 운영되는 Glencoefarms의 주력제품 · 농장에서 직접 재배하는 토마토, 양파, 바질 등을 주원료로 하였음
	· 제품명: Meatless Vegan Jerky · 기업명: Primal · 국가: 미국 · 가격: AUD 3.00/ 28g (한화 약 4,805원)
	· 특징: · 호주의 비건 온라인 판매사이트인 비건온라인(veganonline)에서 판매가 가장 높은 제품임 · 콩과 세이탄을 주원료로 활용하여 제조되었으며 등산 및 자전거 타기 등 야외활동을 즐기는 비건에게 인기있는 제품
	· 제품명: Vegan Jerky · 기업명: Noble Jerky · 국가: 캐나다 · 가격: AUD 9.95/ 70g (한화 약 7,968원)
	· 특징: · 캐나다의 유명 비건 육포 제조기업인 Noble Jerky의 제품으로 비건온라인에서 판매순위 3위에 위치함 · 야외활동 시 적합한 간식 및 Non-Gmo제품인 것을 강조함

* 출처: 아마존 호주(www.amazon.com.au)

라. 인증제도

□ 호주 비건 인증

- 호주 비건(Vegan Australia)은 공인된 독립비영리단체로, 가입비, 스폰서십, 기부, 제품 판매 등으로 기금을 마련하여 활동하고 있음

- 호주 내에서 판매되는 비건 식음료뿐만 아니라 식당에서 판매되는 비건 음식까지 인증을 획득하여 메뉴에 포함될 수 있음
- 호주 비건 인증 프로그램은 호주 비건 인증로고가 제조과정에서 육류가 사용되지 않았다는 것을 보장함
- 인증 신청방법 및 비용 등은 아래와 같음
 - 호주 비건 인증은 온라인으로 신청됨
 - 호주 비건에서 서류 검토 후 추가 요청사항이 있을 수 있으며, 특이사항이 없을 경우 면허 합의서를 식품사업자에 송부함
 - 식품사업자는 날인하여 연간 면허 수수료와 함께 재송부해야함
 - 연간 면허 수수료(license fee)는 150달러(한화 약 11만 9,748원)
 - 추가로 제품에서 발생하는 총 연간수입이 10만 달러(한화 약 7,995만 원)이상일 경우, 10만 달러 당 100달러(한화 약 11만 3,008원)의 비용을 지불해야 함
 - 인증 획득 시, 1년간 인증로고 사용이 가능하며 매년 갱신해야함

〈그림 II-6〉 호주 비건 인증 로고



* 출처: 호주 비건 홈페이지(www.veganaustralia.org.au)

Ⅲ. 육류대체식품 수출확대방안

1. 국내 시장현황

□ 한국 또한 채식주의자 및 채식식품의 소비가 증가하고 있는 추세

- 한국채식연합에 따르면 국내 채식주의자 수는 전체 인구의 약 2~3%인 100만~150만 명으로 추산
 - 해당 수치는 비건 채식주의자 뿐 아니라 오보·락토 등 분류의 채식주의자도 포함됨
- 채식주의자 수 및 채식에 대한 수요가 증가함에 따라 콩고기 등 육류대체식품의 수요도 증가
 - 한국 인터넷 쇼핑몰 11번가에 따르면 콩 단백질을 주원료로 제조된 콩고기 제품의 2016년 매출액은 전년대비 57% 성장함
- 국내에도 다양한 채식 관련 식품이 출시 및 유통되고 있으며 채식 레스토랑의 이용도 증가하고 있음
 - 한국 건강제품 개발기업 J社は 2018년 2월 식물성 소고기, 돼지고기, 닭고기, 칠면조고기 등 4개 제품을 출시하였으며, 국내 육류대체식품 제조기업 H社는 쌀을 이용하여 만든 쌀고기를 판매하고 있음
 - 서울시 광진구 근처의 채식 뷔페에는 하루 평균 250여 명의 고객이 방문하고 있는 것으로 나타나 한국에서의 채식인구 증가를 실감할 수 있음

□ 한국에서 제조 및 유통하고 있는 육류대체식품은 대부분 콩을 주원료로 만든 제품임

- 11번가, G마켓 등 한국 전자상거래 사이트에서 판매되고 있는 상위 육류대체식품은 모두 콩고기 제품임
 - 특히 국내에서 제조 및 판매되고 있는 제품은 콩을 주원료로 사용하고 현미가루, 쌀가루 등을 첨가한 제품이 주를 이룸
- 일반적으로 GMO 프리, 글루텐 프리 제품이 인기가 있음

〈그림 II -7〉 한국에서 유통되고 있는 육류대체식품

(주)베지푸드 콩고기 제품	(주)비건팜 콩고기 제품
	
한끼죽 콩고기 스테이크 제품	러빙햇코리아(주) 곡물 동그랑땡
	

* 출처: 한국 인터넷 쇼핑몰 11번가(www.11st.co.kr), 한국 인터넷 쇼핑몰 G마켓(www.gmarket.co.kr)

□ 한국 브랜드의 육류대체식품은 현재 다양한 국가로 수출되고 있는 것으로 확인되나, 수출규모에 대한 통계자료는 별도로 존재하지 않음

- 육류대체식품을 취급하는 한국 식품기업들은 중국, 호주, 유럽 등 다양한 국가로 수출하고 있음
 - 콩고기 등 채식식품 한국 기업 B社は 2003년 미국 수출을 시작으로 2017년에는 프랑스, 2018년에는 호주로 수출하는 등 지속적으로 해외로 진출하고 있음
 - S社は 대만 기업과 업무 협약을 체결하여 공동으로 신제품을 개발하고 제품을 수출하고 있음
- 그러나 한국산 육류대체식품은 별도의 코드가 존재하지 않아 수출규모에 대한 통계자료 조사가 불가능함

2. 수출확대방안

- 한국산 육류대체식품 수출 시 조리하지 않아도 바로 섭취할 수 있는 제품 또는 가열만 하여 간편하게 먹을 수 있는 제품이 유망할 것으로 판단됨
 - 주요 3개국 모두 최근 간편하게 섭취할 수 있는 육류대체식품이 인기가 있음
 - 육포, 간편식품 등 조리가 필요 없거나 간단하게 데워서 바로 섭취할 수 있는 형태의 제품을 선호하는 추세임
 - 한국산 육류대체식품은 대부분 냉동제품으로, 현지 시장에서의 경쟁력 확보를 위해서는 구매 후 바로 섭취할 수 있는 즉석식품의 형태로 수출하는 것이 유리할 것으로 보임
- 중국은 현지인들의 입맛에 맞춘 로컬 기업의 저렴한 제품의 시장점유율이 높으며, 이에 따른 차별화 전략이 필요함
 - 중국 시장 진입을 위해서는 가격경쟁력 확보 또는 품질적인 면을 내세운 홍보 방식 등 진출하고자 하는 시장을 세분화하여 전략을 수립하는 것이 중요할 것으로 보임
 - 또한 중국 소비자들은 매운 맛 등 자극적인 맛을 선호하기 때문에 제품에 강한 향신료 또는 강한 매운 맛이 나는 원료 등을 첨가한다면 현지인들의 입맛을 맞출 수 있을 것으로 판단됨
- 아랍에미리트의 내 유통 시 할랄 인증이 준비되어야 할 것으로 판단되며, B2C 채널과 동시에 외식업체 등 대량수요처로의 유통도 고려할 수 있음
 - 아랍에미리트 내 채식식품 소비자들은 종교적인 이유로 채식을 고수하기도 하며, 따라서 할랄인증을 보유한 제품에 대한 신뢰도가 높음
 - 육류대체식품은 육류가 아닌 제품으로 할랄 인증을 받지 않아도 유통될 수 있으나 현지 시장에 진출한 대부분의 제품이 할랄 인증을 보유하고 있기 때문에 시장 내 유통을 위해서는 필요한 인증임
 - 아랍에미리트에서는 육류대체식품은 채식 전문 레스토랑 등에서도 활발히 소비되고 있기 때문에 현지 레스토랑 등 영업용 수요처를 통한 시장 진출도 고려해볼 만 할 것으로 판단됨

□ 호주로 육류대체식품 수출 시에는 환경보호 또는 건강과 관련한 이점을 강조하는 것이 중요함

- 호주 소비자들은 환경보호, 동물보호의 일환으로 채식을 하는 경우가 많으며, 따라서 친환경 제품, 유기농 제품 등의 인증을 받은 경우 호주 육류대체식품 시장에서 더욱 유망할 것으로 판단됨
- 또한 호주 소비자들은 채식식품 구매 시 GMO 프리, 낮은 지방함량 등 제품의 이점이 무엇인지를 중시함
 - 한국산 육류대체식품의 경우 콩을 기반으로 하고 현미, 쌀 등을 첨가하여 제조된 제품이 다수이기 때문에 제품 마케팅 시 현미, 쌀 등을 첨가하여 얻을 수 있는 건강상의 이점, 글루텐 프리 등의 이점을 강조해야 함

□ 중국, 아랍에미리트, 호주는 육류대체식품 수입 시 별도로 승인을 받아야 하는 강제인증은 존재하지 않음

- 그러나 호주와 아랍에미리트의 경우 유통되고 있는 제품들이 주로 유럽과 미국으로 비건 인증을 보유한 제품이 다수임
 - 이에 따라 해당 국가 진출 시 유럽, 미국의 비건 인증을 획득하는 것도 제품 신뢰도 확보에 용이할 것으로 판단됨