

## ■ 홍콩 소비자를 사로잡는 한국산 통조림 햄 ■

### ■ 불확실한 경제 상황에서 절약형 식료품 인기

뉴욕타임스(NYT)에 따르면 전쟁이나 불황의 시기마다 통조림 햄에 의존해왔다. 식탁에 뭔가 고기를 닮은 음식을 올릴 수 있으면서도 비용은 절약할 수 있기 때문이다. 불황의 시기에 소비자들이 지갑을 닫고 지출을 줄이지만, 스팸, 팬케이크 믹스, 인스턴트 감자와 같은 절약형 식료품의 인기는 높아진다. 홍콩에서도 홍콩 시위에 이은 코로나19 확산, 미·중무역 갈등과 같은 복합적 요인으로 불확실한 사회·경제 상황 속에서 장기간 보관이 가능하고 경제적인 통조림 햄의 소비가 증가하고 있다.

### ■ 홍콩에서 통조림 햄을 즐기는 법

통조림 햄은 제2차 세계 대전 후 미군에 의해 아시아에 알려진 후 간편한 보관과 저렴한 가격, 다양한 활용도 등의 장점으로 사랑받으며 다양한 요리에 활용되고 있다. 홍콩에서는 “런천 미트(Luncheon Meat, 午餐肉)”로 불리고 있으며 인스턴트면 위에 계란 후라이와 함께 구운 통조림 햄을 올린 면 요리, 식빵 사이에 스크램블 계란과 함께 속을 채운 샌드위치, 잘게 잘라 볶음면에 넣어 먹는 등 홍콩의 로컬 식당인 차찬텡(茶餐廳)의 다양한 일상 메뉴로 쉽게 볼 수 있다. 입소스(Ipsos)의 조사결과에 따르면 홍콩 응답자의 70% 한 달에 1회 이상 통조림 햄을 먹는다고 답해 홍콩인들의 식생활에 깊숙이 스며든 식재료인 것을 알 수 있다.

#### <홍콩에서 통조림 햄을 먹는 법>



### ■ 한국산 통조림 햄, 홍콩에서 인기

최근 홍콩 슈퍼마켓에서 한국산 통조림 햄 제품을 쉽게 볼 수 있다. 통조림 햄 진열대에 차지하는 공간도 늘었으며 진열대의 중심부에 진열되어 있다. 홍콩 통계청의 자료에 따르면, 2020년 5월 기준 홍콩의 한국산 “통조림 햄 (HScode:16024120)의 수입 금액은 3,947천 홍콩달러(한화 약 6억원)로 전년 동기(1,557천 홍콩달러) 대비 153% 증가했다. 홍콩의 온라인 유통 업체 관계자에 따르면, 한국산 제품은 중국, 미국 등 타 국산 제품과 비교하여 기름 함량이 적고 담백한 맛으로 홍콩 소비자들의 선호도가 높으며, 담백한 기본 맛 제품과 함께 리치치즈, 핫&스파이스, 마라, 의성 마늘과 같이 새로운 맛과 재료를 첨가한 제품은 기존 제품과 다른 참신함으로 소비자의 눈길을 끌어 꾸준히 매출이 증가하고 있다고 전했다.

<홍콩 슈퍼마켓 통조림햄 진열 선반>



<홍콩 통조림 햄 수입 실적> (단위:천 홍콩달러)

수입국	2017년	2018년	2019년	2019년 1~5월	2020년 1~5월
중국	54,745	39,754	50,130	24,611	37,872
미국	7,553	5,255	6,317	2,774	4,666
한국	2,462	2,430	3,475	1,557	3,947
덴마크	1,055	1,432	1,178	397	853
영국	1,162	517	528	144	19
이탈리아	252	-	99	9	48
독일	91	-	60	59	0
캐나다	-	-	17	0	0

\*자료원 : 홍콩 지사 직접 촬영, 홍콩 조사 통계국(census and statistics department)

(HS코드: 16024120 - HAMS AND CUTS THEREOF OF SWINE, PREPARED OR PRESERVED, NESOI, CANNED)

홍콩 소비자는 한국산 제품뿐만 아니라 한국식 요리법에도 큰 관심을 보이고 있다. 같은 식재료를 더욱 다양하고 맛있게 즐기고자 하는 소비자를 위해 유튜브, 소셜 미디어, 언론 등에서는 한국에서 통조림 햄을 즐기는 방법에 대해 소개하기도 한다. 통조림 햄 채소 꼬치, 스팸 마요 덮밥, 두부스팸구이 등 두부, 채소와 같이 건강한 식재료를 활용한 한국 요리법도 덩달아 주목을 받고 있다.



<유튜브 및 언론에서 소개되는 한국식 통조림 햄 요리법>

■ 가공 식품은 먹지만, 건강에 무심한 것은 아니다!

가공육 제품은 홍콩을 비롯한 아시아에서 높은 인기를 얻으며 업계에서는 연간 4억 캔이 판매될 것으로 전망하고 있다. 전 세계 판매량은 11억 캔으로 추정되어 40%가 아시아에서 소비되는 셈이다. 통조림 햄 제품은 애증의 식품이다. 높은 인기에도 불구하고 통조림 햄 섭취 시 건강에 대한 우려가 꾸준히 증가하고 있다. 세계보건기구(WHO)에 따르면 하루에 단 한 조각의 섭취만으로도 대장암의 위험이 18% 증가하고 전 세계적으로 매년 34,000건의 암 관련 사망이 가공육의 과도한 섭취에서 직접적으로 기인한다고 밝혔다. 공중 보건 캠페인을 통해 소비자들은 통조림 햄의 섭취에 주의를 기울이고 있다.

홍콩의 언론사 톱픽(Top!ck)은 시중에 판매되고 있는 통조림 햄 60종의 가격과 포화 지방과 트랜스 지방의 함량을 비교하기도 했다. 높은 수요와 건강에 대한 염려에 착안하여 옴니푸드는 일반 통조림 햄 보다 건강에 좋은 식물성 햄 제품인 '옴니포크

런천(OMN!PORK Luncheon)'을 출시했다. 옴니포크 런천은 콜레스테롤 없이 풍부한 단백질을 함유하고 있으며, 일반 제품과 비교하여 지방, 나트륨 함량이 적다는 점을 소비자에게 적극 홍보하고 있다.



<통조림 햄 제품별 포화 지방 함량 비교한 기사>



<식물성 대체 육류 옴니포크 런천>

### ■ 시사점

가공 식품의 수요가 증가하는 동시에 건강에 대한 관심이 증가함에 따라 가공 식품을 선택할 때도 조금 더 건강한 제품을 선택하고자 식품의 영양정보를 꼼꼼하게 따지는 소비자가 늘고 있다. 홍콩 소비자들 사이에서는 한국산 통조림 햄 제품이 기름기가 적고 담백해 선호도가 높다. 적극적으로 소비자의 건강을 고려한 가공 식품을 개발하고 이를 강조하고 타국의 제품과 차별화 하는 마케팅을 해 나가야 할 것이다. 또한 가공 식품을 활용하여 두부, 채소와 함께 합리적인 가격으로 건강하고 맛있게 제품을 즐길 수 있는 조리법을 소개하는 마케팅을 병행하는 것을 고려해 볼 수 있겠다.

### ■ 자료 출처

1. HK01, 「午餐肉-韓國youtuber午餐肉6個簡易新食法-1個小貼士減鹹減油」, 2020.06.25  
[www.hk01.com/教煮/490281/午餐肉-韓國youtuber午餐肉6個簡易新食法-1個小貼士減鹹減油](http://www.hk01.com/教煮/490281/午餐肉-韓國youtuber午餐肉6個簡易新食法-1個小貼士減鹹減油)
2. Topick, 「飽和脂肪激發壞膽固醇塞爆血管 35款午餐肉飽和脂肪含量排行榜」, 2019.05.02  
[topick.hket.com/article/2334383/飽和脂肪激發壞膽固醇塞爆血管%E3%80%8035款午餐肉飽和脂肪含量排行榜](http://topick.hket.com/article/2334383/飽和脂肪激發壞膽固醇塞爆血管%E3%80%8035款午餐肉飽和脂肪含量排行榜)
3. Green Queen, 「BREAKING: Green Monday Launches World's First 100% Vegan 'Spam' Luncheon Meat」, 2020.05.19  
[www.greenqueen.com.hk/green-monday-launches-worlds-first-vegan-spam-luncheon-meat/](http://www.greenqueen.com.hk/green-monday-launches-worlds-first-vegan-spam-luncheon-meat/)
4. 연합뉴스, 「미국선 불황 탓에 스팸이 불티(?)」, 2008.11.16  
[news.naver.com/main/read.nhn?mode=LSD&mid=sec&sid1=101&oid=001&aid=0002366751](http://news.naver.com/main/read.nhn?mode=LSD&mid=sec&sid1=101&oid=001&aid=0002366751)