김치 수출 호조세에 따른 주요국 김치소비현황 분석

2020. 09

한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation
수 출 정 보 분 석 부

[목 차]

Ⅰ. 김치 수출현황 및 원인분석 1

1. 수출현황 1
2. 수출확대 원인분석 3

Ⅱ. 국가별 김치 소비현황 6

1. 일본 6
2. 미국 9
3. 홍콩 13
4. 태국 16
5. 몽골 18
6. 마카오 21

Ⅲ. 수출확대 방안 24

김치 수출 호조세에 따른 주요국 김치소비현황 분석

1. 김치 수출현황

○ 한국산 김치 수출 규모는 최근 5년간 꾸준히 증가, 특히 **2020년 상반기 코로나19 펜데믹 상황에서 급격하게 증가**

* '20년 상반기 수출액 : 74.7백만불(전년 동기대비 44.3%증가)
* 수출액 기준 상위 3개국은 일본(51.5%), 미국(15.2%), 홍콩(4.8%)

2. 국가별 김치 소비현황

○ **국가의 식문화와 접목한 다양한 김치 소비 방식을 보임**

* 일본의 김치 낫토, 미국의 김치 브레이즈, 홍콩의 김치 스프링롤, 태국의 김치 팟타이, 몽골의 김치 후르가, 마카오의 김치 두부 등 세계 각국에서 현지 요리에 김치를 곁들여 섭취하는 모습을 보임

○ 다양한 **김치 이색 제품 및 현지화된 제품 소비확대 추세**

* 아시아 권역에서 김치 소스 및 향신료가 판매되며, 미국에서는 김치 파우더와 함께 김치 케피어, 김치쥬스 등 김치 발효 음료가 판매됨
* 유럽에서는 마늘과 고춧가루의 양을 줄이고 강황, 당근 레몬 등을 추가한 '현지식 김치'가 판매됨

3. 수출증가 원인분석 및 확대 방안

○ 佛, 코로나19와 김치의 면역강화 기능간에 상관관계가 있을수 있다는 연구결과 발표(프랑스 몽펠리어대학교 장부스케 교수)

* '유럽 국가별 채소 소비와 코로나19 치사율 간 연관성'이라는 논문을 통해 발효된 배추를 주식으로 삼는 국가의 사망자가 적다는 공통점을 발견함

○ 코로나19로 인한 면역강화 등 **건강한 식습관**에 대한 관심 확대 분위기가 김치 수출 증가에 긍정적 영향을 미친 것으로 분석

○ 김장 문화 확산, 레시피 및 효능을 알리는 **김치 홍보 콘텐츠** 강화, **국가별 식문화를 고려한 현지화제품 개발** 등을 통해 김치 수출 호조세를 견고히 할 필요가 있음

○ aT, 현지 소비자 입맛에 맞는 레시피 중심의 홍보마케팅 및 소비 촉진 활동 확대 예정

Ⅰ. 김치 수출현황 및 원인분석

1. 수출현황

□ 한국의 김치 수출 규모는 최근 5년간 꾸준히 증가하는 추세로, 특히 2020년 상반기 수출액은 전년대비 급격한 증가세를 보임

○ 2019년 김치 수출액은 약 1억 499만 2,400달러(한화 약 1,258억 2,400만 원)로, 전년대비 7.7% 증가하였고, 최근 5년간 연평균 9.3%의 성장세를 나타냄

- 동년 수출량은 전년대비 5.1% 증가한 2만 9,628톤으로, 최근 5년간 6.4% 증가함
- 동년 수출단가는 ㎏당 3.5달러(한화 약 4,190원)로, 전년대비 2.5%, 최근 5년간 2.7% 상승함

<표 Ⅰ-1> 김치 수출 추이(2015~2019)

(단위: 천 달러, 톤, 달러/kg, %)

구분	2015	2016	2017	2018	2019	전년대비 증가율	연평균 증가율
수출금액	73,543	78,900	81,393	97,456	104,992	7.7	9.3
수출물량	23,111	23,490	24,311	28,197	29,628	5.1	6.4
수출단가	3.2	3.4	3.3	3.5	3.5	2.5	2.7

*출처: KATI 농식품수출정보

○ 2020년 상반기(6월 누계) 수출액은 약 7,471만 4,300달러(한화 약 895억 3,800만 원)로, 전년 동기대비 44.3% 증가함

- 수출량은 2만 259톤으로, 전년 동기대비 37.7% 증가하였으며, 수출단가는 ㎏당 3.7달러(한화 약 4,430원)로 집계됨

<표 Ⅰ-2> 김치 동기간 대비 수출 추이(2017~2020)

(단위: 천 달러, 톤, 달러/kg, %)

구분	2017	2018	2019	2019 (6월 누계)	2020 (6월 누계)	전년대비 증가율 ('19.06~20.06)	연평균 증가율 ('17~19)
수출금액	81,393	97,456	104,992	51,788	74,714	44.3	△4.2
수출물량	24,311	28,197	29,628	14,716	20,259	37.7	△8.7
수출단가	3.3	3.5	3.5	3.5	3.7	5.7	5.9

*주: 매년 6월 누계 기준으로 집계함

*출처: KATI 농식품수출정보

□ 2020년 상반기 김치 주요 수출국은 일본(51.5%), 미국(15.2%), 홍콩(4.8%)임

○ 일본으로의 김치 수출액은 전년 동기대비 36.5% 증가한 3,845만 6,700달러(한화 약 462억 7,937만 원)로 집계되며 전체 수출의 51.5%를 차지함

○ 對미국 김치 수출액은 1,133만 1,800달러(한화 약 136억 3,686만 원)로 전년 동기대비 61.7% 증가하였으며, 전체 수출의 15.2%를 차지하며 수출 상위 2위국에 기록됨

○ 홍콩으로의 2020년 상반기 수출액은 전체의 4.8%에 해당하는 361만 4,000달러(한화 약 43억 4,914만 원)로, 전년 동기대비 43.4% 증가함

<표 Ⅰ-3> 주요 수출국 김치 수출액 추이(2017~2020)

(단위: 천 달러, %)

구분		2017	2018	2019	2019 (6월 누계)	2020 (6월 누계)	(비중)	전년대비 증가율 ('19.06~20.06)	연평균 증가율 ('17~19)
전 세계		81,393.3	97,455.5	104,992.4	51,788.3	74,714.3	100.0	44.3	13.6
1	일본	45,567.2	56,103.6	55,184.4	28,183.5	38,456.7	51.5	36.5	10.0
2	미국	7,245.5	8,968.8	14,801.6	7,008.6	11,331.8	15.2	61.7	42.9
3	홍콩	4,345.6	4,489.3	4,952.7	2,520.3	3,614.0	4.8	43.4	6.8
4	대만	4,439.8	5,099.0	4,781.0	1,947.4	2,980.0	4.0	53.0	3.8
5	호주	2,546.7	3,112.6	3,485.2	1,756.1	3,584.3	4.8	104.1	17.0
6	영국	2,686.4	2,783.8	3,322.3	1,708.3	1,895.9	2.5	11.0	11.2
7	네덜란드	2,435.4	2,988.6	3,398.1	1,518.1	2,308.0	3.1	52.0	18.1
8	싱가포르	1,518.0	1,694.4	2,251.6	1,063.7	2,116.7	2.8	99.0	21.8
9	캐나다	1,632.3	2,296.1	2,298.9	973.8	1,754.3	2.3	80.1	18.7
10	말레이시아	853.1	1,096.3	1,576.8	715.5	966.7	1.3	35.1	36.0

*주: 2017~2019년 수출실적 연누계, 2019~2020 수출실적 6월 누계

*출처: KATI 농식품수출정보

2. 수출확대 원인분석

□ 김치가 코로나19 예방에 효과가 있다는 연구결과가 발표되면서 전 세계적으로 김치에 대한 관심이 증가하는 추세임

○ 장 부스케 프랑스 몽펠리에대 폐의학과 명예교수 연구팀은 한국이 신종 코로나 바이러스 감염증으로 인한 사망자가 적은 이유를 '김치' 덕분이라고 발표함

- 해당 연구팀은 '유럽 국가별 채소 소비와 코로나19 치사율 간 연관성'이라는 논문을 통해 지역별 식생활 차이와 코로나19로 인한 사망자 수를 분석한 결과, 발효된 배추를 주식으로 삼는 국가의 사망자가 적다는 공통점을 발견함
- 또한 한국인들은 대부분 김치를 거의 매일 섭취하는데, 김치의 발효성분이 코로나19바이러스를 억제하는 데 큰 도움이 됐다고 주장함

· 발효된 배추는 항산화제가 많아 면역기능에 도움이 되며, 섭취 시 코로나 바이러스가 신체에 침투할 때 결합하는 효소인 ACE2(앤지오텐신 전환 효소2)가 줄어들게 된다고 분석함

○ 발효식품인 김치가 면역력을 강화하는 건강식품으로 인식되며 전 세계적 소비가 증가하고 있음

- 발효 과정에서 발생하는 유익균과 대사산물이 면역력 증진에 도움을 준다고 알려지면서 한국의 대표 발효식품인 김치가 재조명되고 있음

· 이러한 김치의 특징은 2000년대 초반 사스(중증급성호흡기증후군, SARS) 확산 당시에도 주목받은 바 있음

- 특히 일본에서는 언론매체들이 김치를 면역력 강화식품으로 소개하면서 김치 판매량이 급격히 증가하고 있는 것으로 나타남

○ 코로나19 확산으로 김치 특수가 이어져 국내 주요 김치 수출업체의 2020년 상반기 수출은 크게 증가한 것으로 확인됨

- 종가집 김치의 상반기(2020년 1~5월 기준) 수출액은 전년동기대비 43% 증가했으며, CJ제일제당 역시 5월까지 35% 증가하며 가파른 상승세를 보임

□ 전통적 김치제품뿐만 아니라 김치를 활용한 소스, 시즈닝 등과 함께 현지화 된 김치 식품이 세계 각국에서 판매됨

○ 몽골, 일본, 태국 등 아시아 권역 국가에서는 주로 향신료, 시즈닝, 소스 타입의 제품이 판매됨

- 향신료를 즐겨먹는 아시아의 식문화가 반영되어 김치 육수, 김치 시즈닝, 김치 향신료 등 소스나 시즈닝류의 제품이 눈에 띄게 나타남

○ 음료를 즐겨 마시는 식문화를 바탕으로 하는 미국에서는 김치를 건강음료(김치 케피어) 형태로도 소비함

○ 유럽에서는 강황과 후추를 첨가하거나, 고춧가루와 마늘을 빼는 등 현지인의 입맛에 맞는 김치를 개발하여 판매함

- 주요 제품으로는 영국의 '강황·후추 김치', 프랑스의 '마늘 없는 김치', 독일의 '고춧가루가 적은 김치' 등이 있음
- 세 제품 모두 고춧가루나 마늘의 양을 줄이고 강황, 당근, 레몬 등을 첨가한 것이 특징으로 맛이 자극적이지 않은 것이 특징임

<표 Ⅱ-4> 주요 김치 이색제품 현황

제품형태	구분	제품		
소스	사진			
	제품설명	김치 식초	김치 소스	김치 육수
	가격	JPY 650 / 360㎖ (한화 약 7,370원)	THB 71 / 300g (한화 약 2,690원)	THB 30 / 300㎖ (한화 약 1,140원)
	판매국가	일본	태국	태국
시즈닝	사진			
	제품설명	김치 시즈닝	김치 향신료	김치 후리카케
	가격	HKD 77.36 / 79g (한화 약 11,950원)	MNT 19,040 / 315g (한화 약 8,000원)	MOP 322 / 50g*3 (한화 약 48,120원)
	판매국가	홍콩	몽골	마카오

제품형태	구분	제품		
가공식품	사진			
	제품설명	김치 케피어	건조 김치	김치 카레
	가격	USD 109.00 / 257㎖*12 (한화 약 130,010원)	USD 18.89 / 10g*8 (한화 약 22,530원)	JPY 518 / 200g (한화 약 5,870원)
	판매국가	미국	미국	일본
현지화 제품	사진			
	제품설명	강황, 후추 김치	마늘 없는 순한 김치	고춧가루가 적은 김치
	제조사	Loving Foods	Les Jarres Crues	Complete Organics
	가격	GBP 41.95 / 500g*6 (한화 약 64,480원)	EUR 9.95 / 420g*12 (한화 약 12,950원)	EUR 6.50 / 340g (한화 약 9,110원)
	판매국가	영국	프랑스	독일

□ 이 외에도 김치주스 등 다양한 이색 제품이 소비자의 이목을 끌고 있음

○ 김치 주스의 경우 섭취 후기와 관련한 유튜브 영상이 게시된 이후, 미국 아마존 건강식품 추천 랭킹에 노출되는 등 화제가 됨

- 김치 주스를 섭취한 현지인들은 주로 '처음 먹어보는 맛이다', '맵다', '과일보다는 채소 같은 맛이 난다'고 평했으며, 만약 김치 주스를 구매한다면 맛보다는 건강상 효능이 소비의 이유일 것이라고 덧붙임

○ 김치 이색 제품이 김치 시장에서 차지하는 비중은 일부에 불과하나, 꾸준히 그 관심과 종류가 증가하는 추세임

〈그림 Ⅰ-1〉 김치 주스 후기 영상

*출처: https://www.youtube.com/watch?v=B-_Dj-bneM8

Ⅱ. 국가별 김치 소비현황

1. 일본

□ 2020년 상반기(1~5월) 일본의 조제 채소류[1] 수입액은 1억 5,813만 달러(한화 약 1,883억 원)로 전년동기대비 4.6% 증가함

○ 중국산 조제 채소류 수입이 상반기 누적 기준 전체의 71.5%를 차지함

- 총 1억 1,310만 달러(한화 약 1,347억 원)의 중국산 조제 채소류가 수입되어 전년동기대비 유사한 수준(1.1% 증가)을 나타냄
- 2019년 상반기 중국의 수입비중은 74.0%에서 2020년 상반기 71.5%로 감소함

○ 한국산 조제 채소류 수입액은 전년동기대비 23.6% 증가함

- 총 2,968만 달러(한화 약 353억 원)가 수입되어 전체의 18.8%를 차지했는데, 수입비중은 전년동기 15.9%에서 약 3%가량 증가함

<표 Ⅱ-1> 일본의 조제 채소류 수입 추이

(단위: 천 달러, %)

구분	2019년 상반기(1~5월) 수입액						2020년 상반기(1~5월) 수입액						전년대비 증감율
	1월	2월	3월	4월	5월	계	1월	2월	3월	4월	5월	계	
전체	32,393	25,994	29,052	32,955	30,800	151,194	34,947	17,949	33,878	38,400	32,955	158,129	4.6
중국	25,040	18,444	21,371	23,933	23,128	111,916	27,974	10,528	24,978	27,403	22,215	113,098	1.1
대한민국	4,756	4,569	4,672	5,696	4,318	24,011	4,414	4,415	5,653	7,585	7,615	29,682	23.6
태국	916	1,046	1,234	1,429	1,597	6,222	1,111	1,008	1,148	1,344	1,114	5,725	△8.0
미국	335	549	298	527	435	2,144	89	832	234	464	638	2,257	5.3
네덜란드	72	75	158	246	98	649	223	118	174	265	293	1,073	65.3

*주: 김치를 포함하는 기타 조제 및 보존처리한 채소(HS Code 2005.99)로 집계함

*출처: ITC TradeMap

○ 일본 수입시장 내 한국산 김치 경쟁국은 중국으로 나타남

- 태국, 미국, 네덜란드산 조제 채소류가 수입되고 있으나, 김치가 아닌 채소절임류 제품이므로 한국산 김치와 직접적인 경쟁관계를 형성하지 않음
  · 태국의 대표적인 조제 채소에는 배추, 평지[2], 순무, 양배추 등을 절인 팍뎡(pak-dorng)이 있음

1) HS Code 2005.99 기준으로, 조제 및 보존처리한 채소류 중 '채소와 채소의 혼합물' 기타에 해당함

2) 십자화과의 두해살이풀로 잎과 줄기는 먹고 종자로는 기름을 짜서 섭취함

· 미국산 조제 채소류는 주로 채소를 물과 식초, 설탕, 소금 등에 절인 피클류가 주를 이루며, 조제 및 보존 처리된 양파, 사우어크라우트, 남방개(water chestnuts)[3], 캡시컴속(피망), 이집트콩, 솜 엉겅퀴 등이 포함됨

· 네덜란드산 조제 채소류에는 조제 및 보존 처리된 파프리카, 서양풍조목(capers)[4], 글로브 아티초크(globe artichoke)[5], 사우어크라우트, 기타 채소류의 혼합물 등이 포함됨

<그림 Ⅱ-1> 태국, 미국, 네덜란드산 조제 채소류 예시

팍뎡(pak-dorng)

케이퍼 피클

아티초크 피클

*출처: 김치박물관, From the Grapevine, Amazon

□ 김치의 건강상 효능이 널리 알려지면서 소비량이 증가함

○ 2018년 일본의 한 여배우가 '김치 다이어트'로 체중을 감량했다고 밝힌 후, 미용 목적의 김치 소비가 증대됨

- 실제로 일본의 각종 매체에서는 김치의 유산균, 캡사이신, 비타민이 다이어트 작용을 돕는다고 소개함
- 또한, 혈액순환 개선, 장내 유산균 활성화 등 김치의 기타 효능이 함께 재조명되며 일본에서 김치에 대한 긍정적 인식이 확산되는 추세임

○ 최근 김치가 신종 코로나바이러스(COVID-19) 감염병 예방에 효과적이라는 연구 결과 역시 소비량 증가에 기여함

- 프랑스 몽펠리에 대학 폐의학과 장 부스케 명예교수는 김치와 같은 발효 배추를 섭취하는 것이 코로나바이러스 감염 예방에 도움이 된다고 발표함
  · 코로나바이러스는 세포막 ACE2와 결합하여 인체에 침투하는데, 발효 배추를 섭취할 경우 ACE2를 억제하는 효과가 있다고 주장함
- 해당 내용이 확산됨에 따라 코로나19 발생 이후 김치 수요는 더욱 증가함

3) 아시아 수생식물의 열매인 벼목 사초과의 여러해살이풀로 물밤이라고도 하며, 익혀서 코코넛 밀크, 열대과일, 과일 소르베 등과 함께 섭취함
4) 케이퍼라고도 하며, 지중해연안산 서양풍조목의 꽃봉오리를 소금이나 식초 등에 절여 양념으로 사용함
5) 국화과에 속한 여러해살이풀로, 꽃봉오리를 생으로 먹거나 절이는 등 조제하여 섭취함

□ 김치를 낫토, 오차즈케와 같은 현지 요리나 파스타 등의 보편화된 요리에 곁들여 섭취함

김치낫토	김치 오차즈케	김치 파스타
낫토는 삶은 대두를 낫토균(納豆菌)으로 발효시켜 만든 일본의 전통 식품으로, 김치와 함께 섭취할 시 유산균이 보충되어 건강 증진 효과가 있는 것으로 알려짐	오차즈케는 쌀밥에 차를 부은 일본 요리로 한국의 죽과 비슷하며, 절임채소인 김치와 함께 섭취할 시 잘 어울린다는 평을 받음	일반적인 크림파스타에 김치를 곁들여 먹는 퓨전 식품으로, 크림소스와 김치의 매콤한 맛이 잘 어우러진다는 평을 받으며 인기를 끌고 있음

<그림 Ⅱ-2> 김치 낫토, 김치 오차즈케, 김치 크림파스타

*출처: 산사 쿠미코의 레시피, 만개의 레시피, Nippin.co.jp

□ 전통적인 김치 제품뿐만 아니라 김치를 활용한 이색 제품들도 다양하게 판매되고 있음

○ 한국산, 일본산 등 다양한 원산지의 김치가 판매됨

- 한국산 김치는 진공 비닐포장 형태의 종가집 김치와 농협 김치가 주를 이룸

<표 Ⅱ-2> 일본 주요 김치 제품 현황

사진			
제품명	종가집 포기김치	농협 풍산김치	만능김치
가격	JPY 4,980 / 5kg (한화 약 56,340원)	JPY 1,134 / 1kg (한화 약 12,830원)	JPY 1,250 / 800g(400g*2) (한화 약 14,140원)
비교가격	약 1,130원 / 100g	약 1,280원 / 100g	약 1,770원 / 100g
제조사	종가집	농협	N/A
원산지	한국	한국	일본

○ 김치를 활용한 토마토 김치, 김치 카레, 김치 식초, 큐브 김치찌개 등 다양한 제품이 판매됨

토마토 김치	김치 카레
· 부드러운 과육 덕분에 식감이 뛰어날 뿐만 아니라 토마토 특유의 단맛과 신맛이 김치 양념과 잘 어우러져 일본에서 인기를 끎 · 두부, 우동, 찌개 등의 형태로 소비됨	· 카레 양념에 김치를 첨가한 제품으로, 카레와 매운 음식을 좋아하는 사람이 주 소비층임
김치 식초	**큐브 김치찌개**
· 간장, 유자과즙, 양조식초, 설탕, 기타 육수, 효모추출물 등 김치의 재료로 만든 식초로, 신 맛과 매운 맛이 잘 어우러진다는 평 · 주로 참기름, 올리브유 등과 섞어 드레싱을 만들거나 소면 양념의 재료를 만드는 데에 사용됨	· 건조 김치와 분말스프를 직육면체 모양으로 압축해 만든 제품으로, 조리 과정이 간편한 것이 특징임 · 물을 붓고 가열하면 김치찌개가 되며 우동 등 다른 요리의 육수로 사용함

<그림 Ⅱ-3> 일본의 토마토 김치, 김치 카레, 김치 식초, 큐브 김치찌개

*출처: Rakuten

2. 미국

□ 2020년 상반기(1~5월) 조제 채소류 수입액은 2억 5,212만 달러(한화 약 3,003억 원)로 전년대비 25.8% 증가함

○ 중국과 페루산 수입이 45.9%를 차지하며 주를 이루며, 한국산 김치는 중국산과 직접적인 경합관계에 놓여 있음

- 중국산 조제 채소류 수입액은 전체의 25.0%에 달하는 6,312만 달러(한화 약 752억 원)로 전년동기간 대비 100.6%의 증가세를 보임

- 페루산 수입액은 전년대비 6.1% 감소한 5,266만 달러(한화 약 627억 원)로 전체 수입의 20.9%를 차지하나, 김치와는 다른 유형의 조제 채소류로 한국산과 직접적인 경쟁구도가 형성되지 않는 것으로 나타남

· 페루산 조제 채소류는 주로 조제 및 보존 처리한 솜엉겅퀴(Alcachofas)[6], 단고추류(Pimiento piquillo) 및 기타 채소류로 분류됨

<그림 Ⅱ-4> 페루의 조제 및 보존 처리한 채소류 예시

솜엉겅퀴(아티초크)

단고추류

*출처: CANNERS NEWS, Celorrio.com

○ 한국산 조제 채소류 수입액은 600만 달러(한화 약 71억 원)로 전년동기대비 34.2% 증가함

- 2020년 1월부터 5월까지 한국산 수입비중은 2.4%로 수입 상위 7위에 해당함

<표 Ⅱ-3> 미국의 조제 채소류 수입 추이

(단위: 천 달러, %

구분	2019년 상반기(1~5월) 수입액						2020년 상반기(1~5월) 수입액						전년대비 증감율
	1월	2월	3월	4월	5월	계	1월	2월	3월	4월	5월	계	
전체	41,346	37,743	38,942	39,439	42,880	200,350	54,972	43,845	50,907	53,689	48,703	252,116	25.8
중국	5,290	5,818	4,472	6,744	9,136	31,460	11,490	9,973	9,042	14,016	18,595	63,116	100.6
페루	11,812	12,299	11,503	10,621	9,870	56,105	13,731	8,322	11,628	11,997	6,977	52,655	△6.1
멕시코	2,743	2,524	3,210	2,783	3,635	14,895	3,067	3,139	4,378	4,320	4,101	19,005	27.6
캐나다	3,042	2,856	3,073	3,018	3,598	15,587	3,519	3,112	3,314	4,125	2,975	17,045	9.4
스페인	1,341	1,576	2,134	2,186	1,629	8,866	2,108	2,429	2,515	1,613	1,948	10,613	19.7
인도	3,852	2,741	3,209	3,213	3,251	16,266	3,714	3,972	3,367	3,405	1,848	16,306	0.2
대한민국	816	495	867	1,101	1,188	4,467	1,010	799	1,135	1,526	1,525	5,995	34.2

*주: 김치를 포함하는 기타 조제 및 보존처리한 채소(HS Code 2005.99)로 집계함

*출처: ITC TradeMap

6) 국화과의 다년초로 아티초크(artichoke)로 불리기도 함. 꽃봉오리는 식용이 가능하며 육질이 연하고 맛이 담백할 뿐만 아니라 영양가도 풍부해 생으로 먹거나 절이는 등 조제하여 섭취함

□ 콤부차, 요거트 등 발효식품이 건강식품으로 주목받으면서 김치 소비량 역시 증가함

○ 장내 유산균이 건강 전반에 영향을 미칠 수 있다는 사실이 널리 알려지면서 발효식품의 인기가 급격히 증가함

- 미국의 식품·건강 온라인 매거진 'Nutritious Life'의 창립자 케리 글래스먼은 건강을 위해 주목해야할 발효식품으로 콤부차, 사우어크라우트, 식초, 케피어, 김치, 템페 등을 소개함
- 케리 글래스먼은 유산균뿐만 아니라, 비타민A, 비타민C, 마그네슘, 칼슘, 셀레늄 등 김치에 함유된 다양한 영양소를 언급하며 건강한 식습관의 중요성을 강조함

□ 김치를 브레이즈, 파스타 등에 첨가하여 섭취하는 형태로 소비됨

김치 브레이즈	김치 파스타
· 브레이즈는 닭고기와 푸실리, 각종 채소를 넣어 먹는 미국식 찜 요리로, 김치를 넣으면 향신료를 첨가한 것처럼 풍미가 깊어지고 이국적인 맛이 난다고 평가됨	· 파스타 소스에 김치와 버터, 고추장을 넣고 함께 졸인 것으로 매운 음식 애호가들에게 인기를 끎

〈그림 Ⅱ-5〉 김치 브레이즈, 김치 파스타

*출처: epicurious.com

□ 전통적 김치는 다양한 원산지의 제품이 판매되고 있으며, 김치가 첨가된 이색 식품들도 찾아볼 수 있음

○ 한국산, 미국산, 일본산, 독일산 등 다양한 원산지의 김치가 판매되고 있는 것으로 나타남

- 한국산 김치 중 종가집 김치, 동원 양반김치 등을 쉽게 찾아볼 수 있고, 미국산 제품인 에덴푸드의 '유기농 김치 사우어크라우트' 역시 인기가 있는 것으로 나타남
- 진공 비닐포장 형태의 제품도 판매되나, 다른 국가에 비해 통조림 형태의 제품이 많은 것이 특징임

<표 Ⅱ-4> 미국 주요 김치 제품 현황

사진			
제품명	종가집 김치	양반김치	유기농 김치 사우어크라우트
가격	USD 8.56 / 160g (한화 약 10,300원)	USD 13.99 / 160g (한화 약 16,840원)	USD 23.40 / 510g (한화 약 28,710원)
비교가격	약 6,440원 / 100g	약 10,520원 / 100g	약 5,510원 / 100g
제조사	종가집	동원	에덴푸드(Eden Foods)
원산지	한국	한국	미국

○ 김치 케피어, 건조김치 등 김치가 첨가된 이색 식품들도 판매됨

김치 케피어	건조김치
· 케피어는 소나 양, 염소의 젖을 발효시켜 제조하는 발효유의 일종으로, 미국에서는 양배추, 당근, 양파, 생강, 고춧가루 등 김치 재료로 제조된 케피어가 판매되고 있음 · 건강음료로 소비되며, 소비자들은 제품의 향과 맛이 진하고 여운이 오래 남는다고 평가함	· 김치를 블록 형태로 건조한 것으로, 보관과 조리가 간편하기 때문에 주로 우동, 라면, 국수 등 국물이나 소스가 있는 요리에 첨가해 섭취함

<그림 Ⅱ-6> 미국의 김치 케피어, 건조김치

*출처: amazon.com

3. 홍콩

□ 2020년 상반기(1~5월) 조제 채소류 수입액은 8,613만 달러(한화 약 1,026억 원)로 집계되며 전년대비 11.6%의 증가율을 보임

○ 중국으로부터의 수입이 8,117만 달러(한화 약 967억 원)로 전체 수입의 94.2%를 차지함

○ 한국산 조제 채소류 수입액은 전년동기대비 43.9% 증가한 313만 달러(한화 약 37억 원)로 집계됨

- 한국산의 수입비중은 전년도(2019년 1월~5월) 2.8%수준에서 2020년 상반기 3.6%까지 증가함

<표 Ⅱ-5> 홍콩의 조제 채소류 수입 추이

(단위: 천 달러, %)

구분	2019년 상반기(1~5월) 수입액						2020년 상반기(1~5월) 수입액						전년대비 증감율
	1월	2월	3월	4월	5월	계	1월	2월	3월	4월	5월	계	
전체	9,892	3,338	14,575	19,644	29,723	77,172	742	873	29,932	34,319	20,264	86,130	11.6
중국	9,109	2,470	13,768	18,644	28,822	72,813	-	-	28,853	32,909	19,405	81,167	11.5
대한민국	398	392	404	559	423	2,176	366	532	700	889	645	3,132	43.9
일본	127	170	101	139	87	624	91	87	100	162	148	588	-5.8
영국	9	15	4	17	34	79	4	30	60	11	53	158	100.0
미국	3	28	8	7	-	46	21	3	15	9	6	54	17.4

*주: 김치를 포함하는 기타 조제 및 보존처리한 채소(HS Code 2005.99)로 집계함

*출처: ITC TradeMap

□ 건강과 발효식품에 대한 관심 증대로 김치 소비량이 증가함

○ 발효식품과 장 건강에 대한 관심이 증가하면서, 한국의 대표적 발효식품인 김치가 주목받게 됨

- 홍콩의 온라인 라이프스타일 매거진 'Talter'는 2020년 4월 김치를 '집에서 꼭 만들어봐야 할 발효식품'으로 소개함
- 김치가 건강식품으로 떠오르기 시작하면서, 다양한 소셜 미디어 플랫폼에서 김장 워크샵, 김장 가이드 등 '김장'을 즐거운 체험으로 소개하는 콘텐츠가 증가하는 추세임

· 홍콩의 체험 소개 플랫폼 'Spoilt'에서 진행되는 김치 만들기 워크샵에 대해 소비자들은 '즐거운 두 시간', '좋은 추억과 맛있는 김치를 얻을 수 있는 기회'였다고 평가함

<그림 Ⅱ-7> 홍콩 Spoilt의 김장 체험 워크샵

*출처: spoilt.com.hk

□ 스프링 롤과 같은 현지 요리와 치즈버거 등의 외국 요리에 김치를 곁들여 섭취함

김치 스프링 롤	김치 치즈버거
· 밀가루나 쌀가루로 피를 만들어 튀기는 중국식 만두로, 김치와 당면으로 속을 채울 경우 매콤한 맛이 나 간장이나 별도의 소스 없이도 맛있게 먹을 수 있다고 소개됨	· 일반적인 치즈버거에 김치가 추가된 것으로, 김치를 즐겨먹는 현지인들 사이에서 특유의 매콤한 맛과 풍미로 호평을 받음

<그림 Ⅱ-8> 김치 스프링롤, 김치 치즈버거

*출처: cookpad.com, asiaone.com

□ 한국산과 일본산 김치가 주로 판매되며, 김치 시즈닝 등의 이색 제품도 판매되고 있음

○ 진공 비닐 포장, 플라스틱 포장(밀폐용기) 형태의 김치를 쉽게 찾아볼 수 있음

〈표 Ⅱ-6〉 홍콩 주요 김치 제품 현황

사진			
제품명	진미 김치	종가집 맛김치	배추김치
가격	HKD 65.90 / 1kg (한화 약 10,240원)	HKD 36.90 / 500g (한화 약 5,730원)	HKD 61.90 / 1kg (한화 약 9,610원)
비교가격	약 1,020원 / 100g	약 1,150원 / 100g	약 960원 / 100g
제조사	진미푸드	종가집	N/A
원산지	한국	한국	한국

○ 김치 시즈닝은 홍콩에서 판매되는 이색적인 향신료임

- 해당 제품은 김치 맛이 날뿐만 아니라 실제 발효 양배추 성분이 함유되는 등 100% 천연 성분의 원료로 제조됨
- 주로 과자, 육류, 채소 등에 첨가해 풍미를 풍부하게 하는 데에 사용됨

〈그림 Ⅱ-9〉 김치 시즈닝

*출처: etsy.com

4. 태국

□ 2020년 상반기(1~4월) 태국의 조제 채소류 수입액은 344만 달러(한화 약 41억 원)로 전년동기 대비 111.2% 증가함

○ 중국산 조제 채소류 수입액이 173만 달러(한화 약 21억 원)로 전체 수입의 절반(50.2%)을 차지함

- 중국산 수입액은 전년동기간 대비 106.1% 증가한 것으로 집계됨

○ 한국산 수입은 전체의 28.7%에 달하는 99만 달러(한화 약 12억 원)로 집계됨

- 이는 전년동기대비 331.0% 증가한 수준으로, 2019년 상반기(1~4월) 14.1%에 불과하던 한국산 조제 채소류의 수입비중은 2020년 상반기(1~4월) 28.7%로 확대됨

<표 Ⅱ-7> 태국 조제 채소류 수입 추이

(단위: 천 달러, %)

구분	2019년 상반기(1~4월) 수입액					2020년 상반기(1~4월) 수입액					전년대비 증감율
	1월	2월	3월	4월	계	1월	2월	3월	4월	계	
전체	506	316	382	423	1,627	551	247	455	473	3,437	111.2
중국	194	225	165	253	837	272	84	194	188	1,725	106.1
대한민국	56	64	57	52	229	71	44	109	95	987	331.0
베트남	21	-	20	20	61	39	24	22	71	669	996.7
대만	83	-	20	-	103	82	-	20	59	513	398.1
이탈리아	34	3	20	19	76	17	24	24	23	352	363.2

*주: 김치를 포함하는 기타 조제 및 보존처리한 채소(HS Code 2005.99)로 집계함

*출처: ITC TradeMap

□ 한류열풍(K-뷰티)으로 인해 태국 내 김치 소비량이 증가함

○ 미용 목적으로 김치를 섭취하는 소비자가 늘어나는 추세임

- 김치에 비타민A, 비타민C 등 항산화 성분이 함유되어 있으며, 마늘에 함유된 셀레늄 미네랄이 머리카락의 영양분을 보충하는 효과가 있다는 사실이 알려지면서 김치 소비가 증가함
- 또한 건강한 식습관에 대한 중요성이 인식되기 시작하면서 건강식으로 김치를 소비하는 추세임

□ 김치를 팟타이 등의 현지 음식이나 샐러드 등에 곁들여 섭취함

김치 팟타이	건조김치
· 팟타이는 태국식 볶음 쌀국수로, 주로 국수와 함께 달걀, 타마린드 주스, 고추, 새우, 닭고기, 두부 등을 넣고 조리하는데, 김치를 추가하면 풍미가 더욱 깊어진다고 인식됨	· 일반적인 샐러드에 김치를 추가한 것으로, 채소의 식이섬유와 김치의 유산균이 장 활동을 활발하게 하여 다이어트에 효과적인 것으로 알려짐

<그림 Ⅱ-10> 김치 팟타이, 김치 샐러드

*출처: ohlalastory.com

□ 다양한 김치가 판매되고 있으며, 이 외에도 김치를 활용한 소스류 등이 판매됨

○ 한국산과 일본산 제품의 비중이 높으며, 원산지 확인이 불가한 다양한 김치가 판매되고 있는 것으로 나타남

- 밀폐 플라스틱 용기와 진공 비닐포장이 주를 이루며 한국산으로는 종가집, CJ 제일제당(비비고), ㈜진미푸드 제품이 유통됨

<표 Ⅱ-8> 태국 주요 김치 제품 현황

사진			
제품명	비비고 맛김치	진미 김치	종가집 김치
가격	THB 109 / 150g (한화 약 4,140원)	THB 145 / 400g (한화 약 5,510원)	THB 319 / 1.2kg (한화 약 12,120원)
비교가격	약 2,760원 / 100g	약 1,380원 / 100g	약 1,010원 / 100g
제조사	CJ 제일제당	진미푸드	종가집
원산지	한국	한국	한국

○ 김치 소스, 김치 육수 등의 이색 제품도 찾아볼 수 있음

김치 소스	김치 육수
· 김장 시 사용하는 김치 소스로, 실제 한국의 김치 양념과 맛이 매우 흡사하며 사용법이 간편하고 유통기한이 긴 것이 장점으로 인식됨 · 절임배추를 소스에 버무리면 배추김치가 되고 기호에 따라 각종 채소에 양념을 하는 용도로도 소비될 수 있음	· 요리 시 감칠맛을 내는 용도로, 조리법이 간편한 것이 장점임 · 주로 국물 요리나 양념 요리에 첨가하며, 다른 요리의 육수로도 사용함

<그림 Ⅱ-11> 태국 김치 소스, 김치 육수

*출처: shoppee.co.th

5. 몽골

□ 몽골의 조제 채소류 수입액은 122만 2,000달러(한화 약 14억 7,057만 원)로 집계됨(2018년 기준)

○ 몽골의 조제 채소류 수입은 전년대비 20.8%, 최근 4년간 연평균 10.8% 확대됨

- 2018년 수입물량은 전년대비 14.9% 증가한 1,467톤으로 집계되었고, 수입단가는 ㎏당 5.1달러(한화 약 6,140원)로, 최근 5년간 상승세(연평균 4.5% 상승)를 보임

<표 Ⅱ-9> 몽골의 조제 채소류 수입 추이(2015~2019)

(단위: 천 달러, 톤, 달러/kg, %)

구분		2015	2016	2017	2018	2019	전년대비 증가율	연평균 증가율
몽골	수입금액	1,229	1,473	1,385	1,673	N/A	N/A	N/A
	수입물량	1,229	1,414	1,277	1,467	N/A	N/A	N/A
	수입단가	1.0	1.0	1.1	1.1	N/A	N/A	N/A

*주: 김치를 포함하는 기타 조제 및 보존처리한 채소(HS Code 2005.99)로 집계함

*출처: ITC TradeMap

□ 채식에 대한 인식개선, 한류의 영향으로 김치 수입량이 증가함

○ 육류에 편중된 식습관이 문제가 되면서 채식의 중요성이 대두된 이후 김치 소비량이 함께 증가함

- 몽골은 본래 육식 위주로 식사가 주를 이루기 때문에 몇 년 전까지만 해도 채식에 대한 선호도가 높지 않았으며, 추운 기후 탓에 육식을 통해 지방과 에너지를 보충하는 식습관이 일반적이었음
  · 과거에는 유목 생활의 영향으로 육류에 편중된 식습관이 문제가 되지 않았으나, 현재는 성인병 발병률이 급증하여 정부에서 채식 위주의 식사를 권고할 정도로 채식의 중요성이 증대되고 있음
- 채식에 대한 인식이 개선되면서 역시 김치 소비량 역시 증가세를 보임

○ 이와 더불어 한국 드라마가 인기를 끌면서 김치, 나물 등 한국 식품의 소비가 증가함

- 한류 열풍의 여파로 울란바토르 등 대도시 내에 한식당의 수가 증가하면서 김치를 비롯한 한식에 대한 접근성과 인지도가 높아짐

□ 후르가 등 현지음식과 함께 섭취하며, 시금치와 같은 각종 채소에 김치 양념을 해서 섭취하기도 함

김치 후르가	시금치 김치
· 후르가(Xyypra)는 닭고기, 소고기와 각종 채소를 볶은 몽골 요리로 한국의 볶음밥과 유사함 · 김치와 매운 양념이 추가된 후르가는 매운 음식을 즐겨먹지 않던 몽골인들 사이에서 이색적인 음식으로 평가됨	· 몽골에서는 최근 시금치 등으로 김치를 담가 먹기도 하는데, 김장 방법과 양념은 한국과 동일함

<그림 Ⅱ-12> 김치 후르가, 시금치 김치

*출처: facebook.com/Bayankitchen.mn

□ 전통적인 김치 제품과 함께 김치를 활용한 향신료 등이 판매됨

○ 한국산, 미국산 김치 제품이 주를 이루고 있음

- 통조림, 플라스틱 밀폐용기에 포장된 제품이 많으며, 한국산 김치 중에서는 종가집, 동원 등의 브랜드 김치가 대다수를 차지함

<표 Ⅱ-10> 몽골 주요 김치 제품 현황

사진			
제품명	양반 맛김치	종가집 맛김치	유기농 김치 사우어크라우트
가격	MNT 25,809 / 160g (한화 약 10,840원)	MNT 412,419 / 2.5kg (한화 약 173,220원)	MNT 150,469 / 510g (한화 약 63,200원)
비교가격	약 6,780원 / 100g	약 6,930원 / 100g	약 12,390원 / 100g
제조사	동원	종가집	에덴푸드(Eden Foods)
원산지	한국	한국	미국

○ 음식에 첨가할 수 있는 김치 향신료가 판매됨

- 몽골에서 판매하는 이색 향신료로, 마늘, 소금, 생강, 고춧가루 등 김치와 원료가 유사하며 음식에 첨가할 시 매콤한 향과 맛이 남
  · 주로 육류(닭고기, 소고기 등), 국물요리, 스프, 샐러드 등에 첨가해 풍미를 돋우는 데에 사용됨

<그림 Ⅱ-13> 몽골 김치 향신료

*출처: atlanta-service.ru

6. 마카오

□ 2020년 상반기(1~5월) 마카오의 조제 채소류 수입액은 16만 달러(한화 약 2억 원)로 전년동기간 대비 3.0% 감소함

○ 중국산 조제 채소류 수입이 약 11만 달러(한화 약 1억 원)로 전체 수입의 68.1%를 차지함

- 중국산 수입규모는 전년동기대비 17.4% 감소해 전체 수입에서 차지하는 비중은 전년도 80.0%에서 68.1%로 축소됨

○ 한국산 조제 채소류 수입액은 3만 달러(한화 약 3,573만 원)로 전년동기대비 급격한 증가세를 보임

- 이는 전년도 6,000달러(한화 약 715만 원)에서 400.0% 증가한 수준으로, 전체 수입에서 차지하는 비중은 3.6%(2019년 1~5월 누계)에서 18.8%로 확대됨

<표 Ⅱ-11> 마카오의 조제 채소류 수입 추이

(단위: 천 달러, %

구분	2019년 상반기(1~5월) 수입액						2020년 상반기(1~5월) 수입액						전년대비
	1월	2월	3월	4월	5월	계	1월	2월	3월	4월	5월	계	증감율
전체	66	15	16	44	24	165	6	2	14	79	59	160	△3.0
중국	51	10	10	39	22	132	-	-	12	44	53	109	△17.4
일본	4	4	4	3	2	17	5	2	-	-	6	13	△23.5
대한민국	5	1	-	-	-	6	1	-	-	29	-	30	400.0
대만	6	-	2	-	-	8	-	-	-	6	-	6	△25.0

*주: 김치를 포함하는 기타 조제 및 보존처리한 채소(HS Code 2005.99)로 집계함

*출처: ITC TradeMap

□ 김치의 코로나바이러스 및 탈모 예방 효과 등 김치의 효능이 주목받기 시작함

○ 김치의 신종 코로나바이러스 감염병 예방 효과에 대한 연구 결과가 확산됨에 따라 김치가 주목받게 되었음

- 프랑스에서 발표한 연구 결과에 따르면, 김치뿐만 아니라 다양한 발효식품을 섭취하는 것이 신체 내 ACE2를 억제하는 데에 효과적이며, 코로나바이러스에 감염될 확률이 낮아진다는 내용이 포함되어 있음

- 또한 2019년 8월, 마카오 중앙 보건기구는 김치 섭취 시 탈모 완화에 도움을 줄 수 있다고 발표한 바 있음
  · 한단대학교 연구진이 23명의 탈모 초기 남성을 대상으로 연구를 진행한 결과, 매일 두 차례(기상 후, 취침 전) 김치 음료를 마신 남성들에게서 각각 1개월과 4개월 후 탈모 증상이 완화되는 효과가 나타남
  · 해당 연구 결과는 세계남성건강저널(World Men's Health Journal)에 수록됨

□ 일반 음식과 곁들여 섭취하기도 하며, 다양한 김치 맛 제품이 판매되기도 함

○ 김치를 핫도그, 두부 등의 음식에 곁들여 섭취함

김치 핫도그	김치 두부
· 일반적인 핫도그에 토핑으로 김치를 올린 형태로 서양과 동양의 맛이 조화롭다는 호평을 받음	· 튀긴 두부에 김치를 곁들여 섭취하기도 하는데, 한국 김치보다 조금 더 달고 신 맛이 나며 두부 소스와 잘 어우러져 마카오에서 '꼭 먹어야 할 음식'으로 소개됨

<그림 Ⅱ-14> 김치 핫도그, 김치 두부

*출처: macaulifestyle.com, pixnet.net

○ 맥도날드 김치 맛 감자튀김 시즈닝, 김치 후리카케 등의 이색 김치 제품도 판매되고 있음

김치 맛 감자튀김 시즈닝	김치 후리카케
· 2018년 7월, 맥도날드 마카오에서 출시되었으며, 출시 당시 많은 소비자들이 관심을 보임 · 주로 감자튀김에 뿌려서 섞어 먹으며, 기호에 따라 치킨너겟, 햄버거 등에도 첨가해 섭취함	· 후리카케는 김, 깨, 소금, 말린 해산물 등을 섞어서 만든 후레이크 형태의 일본 식품으로, 김치를 넣은 김치 후리카케가 마카오에서 판매됨 · 주로 쌀밥, 스시, 샐러드에 올려 먹는 방식으로 섭취됨

<그림 Ⅱ-15> 마카오 감자튀김 김치 시즈닝, 김치 후리카케

*출처: food.ulifestyle.com, macau.desertcart.com

□ 한국산과 일본산 김치가 주로 판매되고 있음

<표 Ⅱ-12> 마카오 주요 김치 제품 현황

사진			
제품명	종가집 김치	양반김치	비비고 맛김치
가격	MOP 488 / 960g(160g*6) (한화 약 73,540원)	MOP 351 / 640g(160g*4) (한화 약 52,900원)	MOP 474 / 1kg (한화 약 71,430원)
비교가격	약 7,660원 / 100g	약 8,270원 / 100g	약 7,140원 / 100g
제조사	종가집	동원	CJ 제일제당
원산지	한국	한국	한국

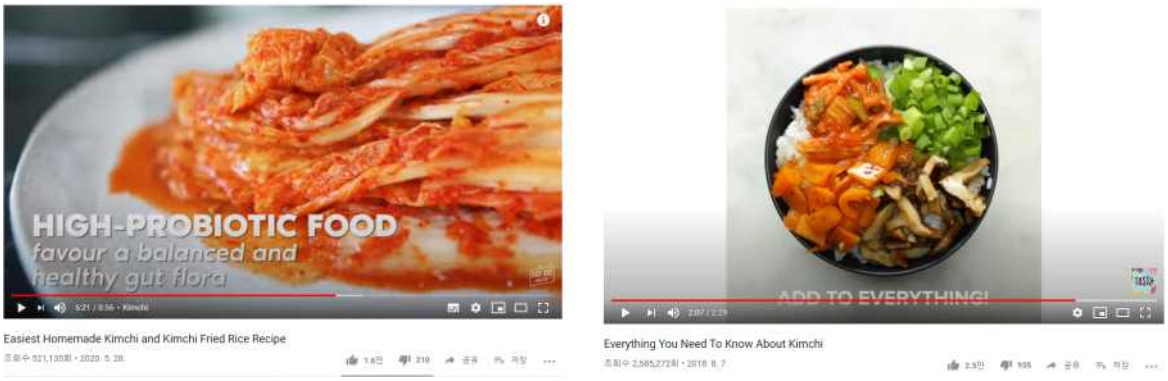
Ⅲ. 수출확대 방안

□ 김장 방법, 김치 활용 레시피, 김치의 효능 등 김치를 다각적으로 소개하는 문화 홍보 콘텐츠 개발

○ 김장 방법, 김치를 활용한 요리법 등을 소개하는 유튜브 채널을 만들어, 김치의 소비가 하나의 문화체험이 될 수 있게 함

- 김장, 고유의 레시피 등 김치와 연관된 한국의 문화가 재조명받는 추세임
  · 홍콩에서 '김장 워크샵'이 진행되고 있으며, 몽골, 미국 등 다른 국가에서도 '김치를 활용한 한국 요리 레시피, 김치를 활용한 현지 요리 레시피' 등의 유튜브 콘텐츠를 찾아볼 수 있음
- 유명 연예인이나 인플루언서를 통해 김장 방법, 김치를 활용한 한국의 다양한 요리, 레시피, 현지에서 김치를 먹는 방법 등을 소개한다면 김치의 수출 호조세 유지 및 수출 확대가 가능할 것으로 보임

<그림 Ⅲ-3> 김치 소개 유튜브 채널



*출처: Erwan Heussaff(https://healthclasses.com), Tasty(www.youtube.com/watch?v=KLSTZrw7a8s)

○ 해당 채널을 통해 김치의 건강 효능, 미용 효능 등을 홍보함

- 수출 주요국 및 수출 증가국 6개국 모두 유산균, 영양소, 감염병 예방, 항산화물질 다량 함유 등 김치의 '효능'을 소비의 이유로 꼽음
  · 김치의 건강 효능, 미용 효능 등을 상세히 소개하여 김치에 대한 세계인의 인식을 제고함
- 또한, 신종 코로나바이러스 등 김치가 예방할 수 있는 다양한 질병을 소개하는 콘텐츠를 제작하는 등 시기적절한 전략 수립이 요구됨

□ 국가별 식문화를 반영한 현지 공략 제품 개발

○ 김치는 주요 수출국 현지에서 현지화된 방식으로 변형되어 섭취되는 양상을 보이므로, 이에 맞는 전략 수립이 요구됨

- 수출된 김치는 김치찌개, 반찬 등 한국의 섭취방식대로 섭취되기도 하나, 현지 음식에 곁들여 섭취하기도 함
  · 일본에서는 김치를 오차즈케에 곁들여 섭취하고, 마카오는 햄버거에 김치를 추가하는 등 국가별 식문화에 따라 김치 섭취 방식 역시 차이를 보임
- 세계 각국에서 현지화를 거친 다양한 김치 이색 제품이 판매되고 있으며, 국가별로 판매되는 제품의 특징과 소비 방식이 상이하므로 이에 유의해야함
  · 몽골, 일본, 태국 등 아시아 국가에서는 주로 향신료나 시즈닝 형태의 이색 제품이 판매되며, 미국에서는 발효 음료 형태의 제품이, 유럽에서는 현지인의 입맛에 맞도록 현지화한 김치 제품이 판매됨

<표 Ⅲ-1> 권역별 김치 제품, 김치 이색 제품 특징 요약 표

권역(국가)	주요 제품	특징
아시아 (일본, 홍콩, 태국, 몽골, 마카오 등)	· 한국의 대형 브랜드 김치(종가집, 동원) · 일본산 김치 · 김치 시즈닝 · 김치 후리카케 · 김치 소스와 육수 · 김치 식초 · 김치 카레	· 일반 김치는 대부분 진공 비닐포장형태로 판매됨 · 김치 가공식품의 경우 시즈닝이나 소스 제품이 주를 이룸 · 이색 김치 가공식품의 경우에도 한국산 김치의 매콤한 맛과 향을 유지하는 상품이 많음(소스, 향신료 등)
미국	· 한국의 대형 브랜드 김치(종가집, 동원) · 일본산, 독일산 김치 · 김치 케피어(김치 발효 음료) · 건조 김치 블록	· 통조림, 진공 유리병 포장 형태가 많음 · 발효식품 붐으로 콤부차 등 발효 음료가 유행, 이러한 트렌드를 반영하는 ‘김치 음료’가 판매됨
유럽	· 강황, 후추 김치 · 마늘 없는 김치 · 고춧가루가 적은 김치	· 한국 김치의 향과 매운 맛을 빼고, 유럽인의 입맛에 맞는 과일과 향을 첨가함

- 발효 음료, 요거트 등을 개발하여 미국으로 수출하거나, 맵고 자극적인 맛이 약한 동치미를 유럽으로 수출하는 등 수출국의 식문화에 맞는 상품을 개발하는 등의 노력이 요구됨