



2020

해외시장 맞춤형조사

No. | 202008-24

품목 | 베이커리 필링(Bakery Filling)

국가 | 캐나다(Canada)

구분 | 소비자분석형

Contents

I. 요약(Summary)	4
II. 조사개요(Outline)	
1. 조사 설계 및 응답자 특성	8
III. 설문결과(Survey Result)	
1. 베이커리 소비 행태	10
2. 베이커리 속재료 선호도	15
3. 기타 베이커리류 속재료	21
IV. 바이어인터뷰(Buyer Interview)	
1. 데니시페스트리하우스(DanishPastryHouse)	25
2. 소이렛(Soirette)	26
3. 스위트플라워베이커리샵(Sweet Flour Bake Shop)	28
V. 진출제언(Export Insights)	31
※ 참고 문헌	32

I . 요약(Summary)

요약

(Summary)

▶ 설문 대상 소비자 정보

소비자 유형	성별	연령	결혼여부	월평균 소득	빵 섭취 여부
평소 빵을 섭취하는 30-40대 남녀	남성/여성 (54.4%/45.6%)	30대/40대 (50.0%/50.0%)	미혼/기혼 (33.8%/65.2%)	4,000-5,000 CAD (38.2%)	섭취한다 (100.0%)

▶ 베이커리 섭취 행태

전문가 인터뷰

구분	1st	2nd	3rd	4th	5th	
섭취 빈도	일주일에 3회 이상 (38.2%)	일주일에 1-2회 (27.9%)	매일 (22.1%)	2주에 한번 (7.4%)	가끔 (2.9%)	캐나다 소비자, 단맛이 강한 빵과 플레인 빵 모두 선호
종류 선호도	머핀 (83.8%)	케이크 (79.4%)	베이글 (76.5%)	쿠키, 비스킷 (69.1%)	파이 (64.7%)	
맛 선호도	단 맛 (67.6%)	짠 맛 (20.6%)	플레인 (11.8%)	-	-	
식감 선호도	부드러운 (57.4%)	바삭바삭한 (32.4%)	쫄깃한 (10.3%)	-	-	

▶ 베이커리 속재료 선호도

전문가 인터뷰

구분	1st	2nd	3rd	4th	5th	
속재료 선호도	초콜릿 (57.4%)	크림 (55.9%)	과일 (54.4%)	치즈 (47.1%)	잼 (33.7%)	가장 자주 사용하는 베이커리 속재료는 초콜릿, 크림치즈, 무스, 베리
크림 선호도	바닐라 (61.8%)	초콜릿 (54.4%)	딸기 (48.5%)	커스타드 (47.1%)	크림치즈 (45.6%)	
잼 선호도	딸기 (63.2%)	블루베리 (44.1%)	사과 (39.7%)	라즈베리 (38.2%)	땅콩 (33.8%)	
과일 선호도	딸기 (69.1%)	블루베리 (47.1%)	바나나 (39.7%)	망고 (36.8%)	오렌지 (25.0%)	
초콜릿 선호도	밀크 (69.1%)	화이트 (48.5%)	카라멜 (47.1%)	다크 (42.6%)	좋아하지 않는다 (1.5%)	베이커리 종류에 따라 선호하는 속재료의 맛과 종류에 차이 있어
치즈 선호도	크림치즈 (66.2%)	체다 (41.2%)	모짜렐라 (39.7%)	리코타 (29.4%)	까망베르 (13.2%)	
견과류 선호도	밤 (44.1%)	팥 (27.9%)	좋아하지 않는다 (26.5%)	푸른 완두콩 (17.6%)	병아리콩 (17.6%)	

▶ 양금 및 떡 인지도

전문가 인터뷰

구분	1st	2nd	3rd	4th	
양금 인지도	알고 있고 먹어봤다 (41.2%)	들어본 적 없다 (39.7%)	알지만 먹어보지 않았다(19.1%)	-	캐나다 내 양금은 베이커리 속재료로 생소해 소매점에서 양금 취급하지만, 주요 소비층은 아시아인으로 한정되어 있어
양금 소비자 인식	나는 양금이 건강에 좋은 것 같다(72.1%)	나는 양금을 먹어볼 의향이 있다(64.7%)	나는 양금이 맛있을 것 같다(58.8%)	-	
떡 인지도	들어본 적 없다 (38.2%)	먹어보았다 (35.3%)	알지만 먹어보지 않았다(26.5%)	-	
떡 소비자인식	먹어볼 의향이 있다(69.1%)	건강에 좋은 것 같다(67.6%)	맛있을 것 같다(64.7%)	내 입맛에 맞을 것 같다(61.8%)	

(*) 5위 이내 혹은 10% 이상 응답한 결과값 표기

■ 50% ~ 59%, ■ 60% ~ 69%, ■ 70% 이상

설문결과

(Survey Result)

캐나다(Canada)

베이커리 속재료 설문조사 분석 결과



가장 선호하는 베이커리 종류 ‘머핀, 케이크, 베이글’
성별과 베이커리 섭취 빈도에 따라 선호도 차이 있어



선호하는 당도는 ‘적당히 또는 조금’ 단 정도
바삭바삭한 식감도 ‘32.4%’로 적지 않은 응답 비율 기록해

① 캐나다 소비자, 가장 선호하는 속재료는 ‘초콜릿, 크림, 과일’

베이커리 종류에 따라 선호하는 속재료 상이해

② ‘단맛’의 ‘부드러운’ 식감 선호하며 베이커리 섭취 빈도는 높은 편

‘일주일에 1번 이상’ 섭취 응답 비율 ‘88.2%’



캐나다 소비자, 양금은 건강에 좋을 것이라는 인식 있어
베이커리 속재료로 선호하는 견과류 설문에서, 팥 선호도 ‘27.9%’



쫄득한 식감 디저트 섭취 의향 ‘70.6%’
떡이나 쌀로 만든 빵, 건강에 좋을 것이라는 인식 ‘67.6%’

③ 캐나다 내, 양금 인지도 ‘60.3%’ 특히 남성의 선호도 높아

선호하는 견과류 설문에서도 남성의 ‘팥’ 선호도 높은 편

④ 떡 및 쫄득한 디저트의 이미지, 비교적 긍정적인 편

69.1%의 소비자, 섭취 의향 밝혀

바이어인터뷰

(Buyer Interview)

Preference and Customer



- 인터뷰 기업 : 데니시패스트리하우스
(Danish Pastry House)
유통업체
- 인터뷰 담당자 : Ms. Katie
(Sales Executive)

캐나다 내 판매량 가장 높은 베이커리 맛은 '초콜릿'

현재 가장 판매량이 많은 상품은 초콜릿이 베이스인 베이커리 제품입니다. 일반 빵류도 초콜릿이 들어간 제품의 인기가 높지만, 특히 케이크와 같은 디저트의 경우 초콜릿 맛의 선호도가 매우 높습니다.

캐나다 내 쫄득한 식감의 디저트 다소 생소해

캐나다의 경우, 쫄득한 식감의 디저트가 흔하지 않아 그 선호도를 명확히 파악하기 어렵습니다. 그러나 쫄득한 식감 자체를 선호하는 소비자들은 쫄득한 식감의 디저트 또한 선호할 확률이 높을 것이라 생각합니다.

Preference and Demand



- 인터뷰 기업 : 소이렛
(Soirette)
유통업체
- 인터뷰 담당자 : Mr. Jason
(Bakery Assistant)

베이커리 종류에 따라 선호하는 베이커리 속재료 상이해

베이커리의 종류에 따라 소비자들이 선호하는 맛이 다릅니다. 한편, 인기는 많으나 상시 판매하지 않고 기념일이나 특별한 날에만 판매하는 맛들이 있습니다. 그중 할로윈에 판매하는 호박 얼그레이 맛과 캐러멜 피칸의 수요가 높습니다.

팔랑금 캐나다에서 유통되고 있으나 수요는 적은 편

팔랑금은 캐나다에서 종종 베이커리 필링으로 쓰이는 재료이며 당사도 현재 팔 페이스트를 상용하고 있습니다. 하지만 그 수요는 다른 맛의 페이스트 비해 아주 적은 편입니다. 여러 대형마트에서도 팔랑금을 취급하고 있으나 주요 소비층은 중국인이나 한국인과 같은 아시아인으로 한정되어 있습니다.

Customer and Distribution



- 인터뷰 기업 : 스위트플라워베이커리샵
(Sweet Flour Bake Shop)
소매업체
- 인터뷰 담당자 : Ms. Christine
(Sales Assistant)

쿠키와 컵케이크뿐 아니라 플레인 맛의 베이커리 선호도 또한 높은 편

캐나다 소비자들이 가장 좋아하는 베이커리의 종류는 쿠키와 컵케이크라고 생각합니다. 흥미로운 점은 맛이 첨가된 쿠키와 컵케이크의 인기도 높지만, 맛이 첨가되지 않거나 필링이나 토핑이 들어가지 않은 플레인 베이커리의 수요도 높다는 점입니다.

국내제품과 수입제품 모두 취급하는 유통업체에서 속재료 공급받아

당사는 주로 제빵에 필요한 재료 대부분을 로컬 유통업체로부터 공급받고 있습니다. 저희가 이용하는 로컬 유통업체는 국내 제품뿐만 아니라 수입제품도 취급하고 있어 많은 베이커리샵에 유통하는 것으로 알고 있습니다.

Contents

II. 조사개요(Outline)

1. 조사 설계 및 응답자 특성

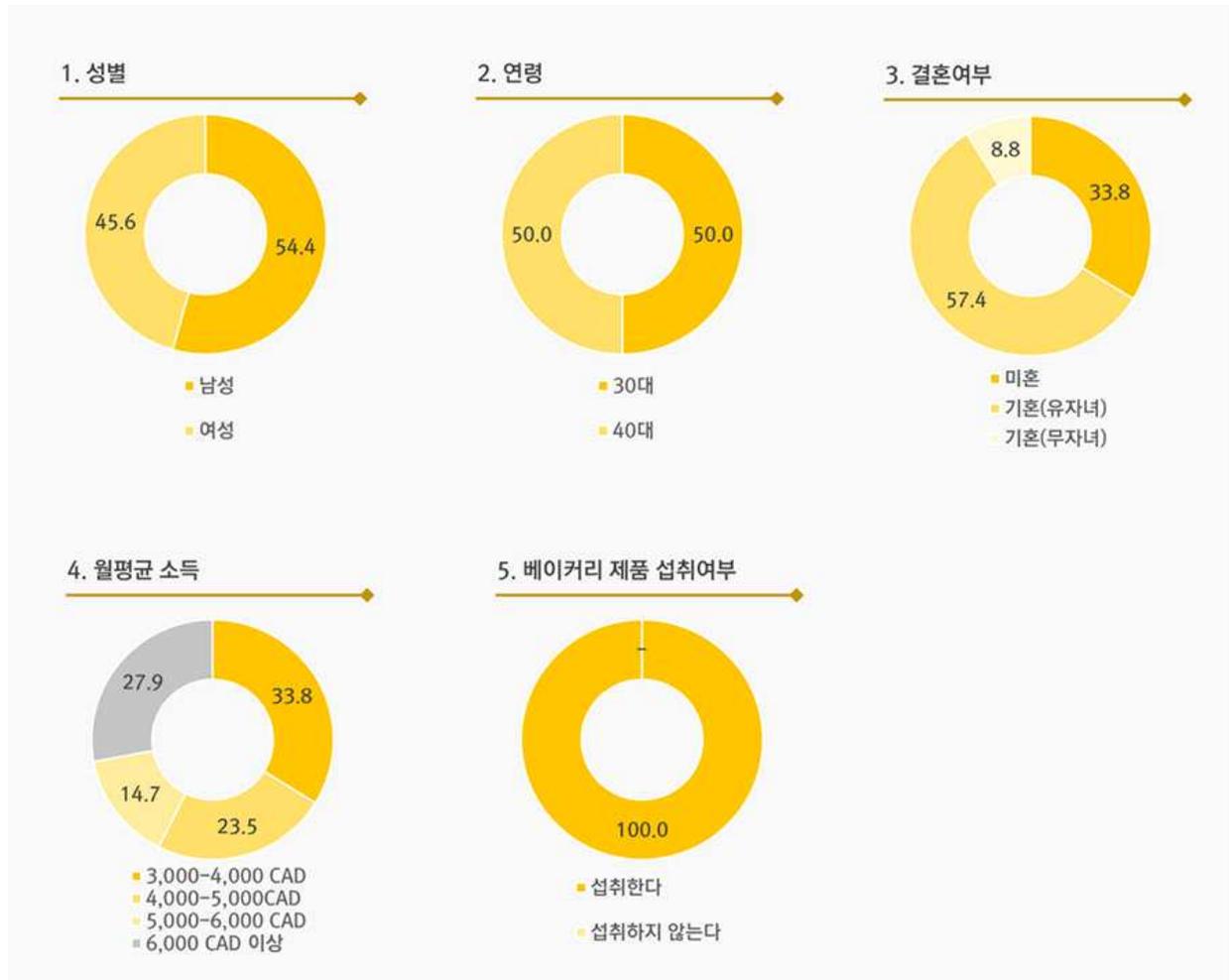
1. 조사 설계 및 응답자 특성

1) 조사 설계

조사 방법	온라인 조사(Online Survey)					
조사 지역	캐나다					
조사 대상	성별: 남성, 여성 연령: 30-49세					
표본 구성	총 68명 단위: 명					
		30-34세	35-39세	40-44세	45-49세	합계
	남성	6	7	14	10	37
	여성	11	10	3	7	31
	계	17	17	17	17	68
조사 기간	2020.11.11.~2020.11.23					

2) 응답자 특성

단위: %



Contents

Ⅲ. 설문결과(Survey Result)

1. 베이커리 소비 행태
2. 베이커리 속재료 선호도
3. 기타 베이커리류 속재료

1. 베이커리 소비 행태

▶ 캐나다 내 베이커리 섭취 빈도 비교적 높은 편

캐나다 소비자들의 베이커리 섭취 빈도를 설문한 결과, ‘일주일에 3번 이상’의 응답 비율이 가장 높음. 다음으로 ‘일주일에 1-2회’와 ‘매일’의 응답 비율이 각각 27.9%와 22.1%를 기록함. 이를 통해 베이커리를 일주일에 최소 1번 이상 먹는 응답자의 비율이 88.2%인 것을 확인할 수 있으며 캐나다 내 베이커리 섭취 빈도는 높은 편이라고 판단됨

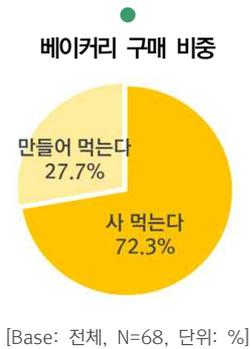
▶ 성별과 연령에 큰 차이 없이 모두 베이커리 섭취 빈도 높아

응답자 특성별로 살펴본 결과 남성과 40대는 ‘일주일에 3번 이상’의 응답 비율이 전체 응답 비율보다 높은 반면, 여성과 30대는 ‘일주일에 1-2회’의 응답 비율이 전체 응답 비율보다 높음. 전반적으로 성별과 연령과 관계없이 베이커리의 섭취 빈도가 높은 것으로 확인됨

[표 1] 베이커리 섭취 빈도



1. 베이커리 소비 행태



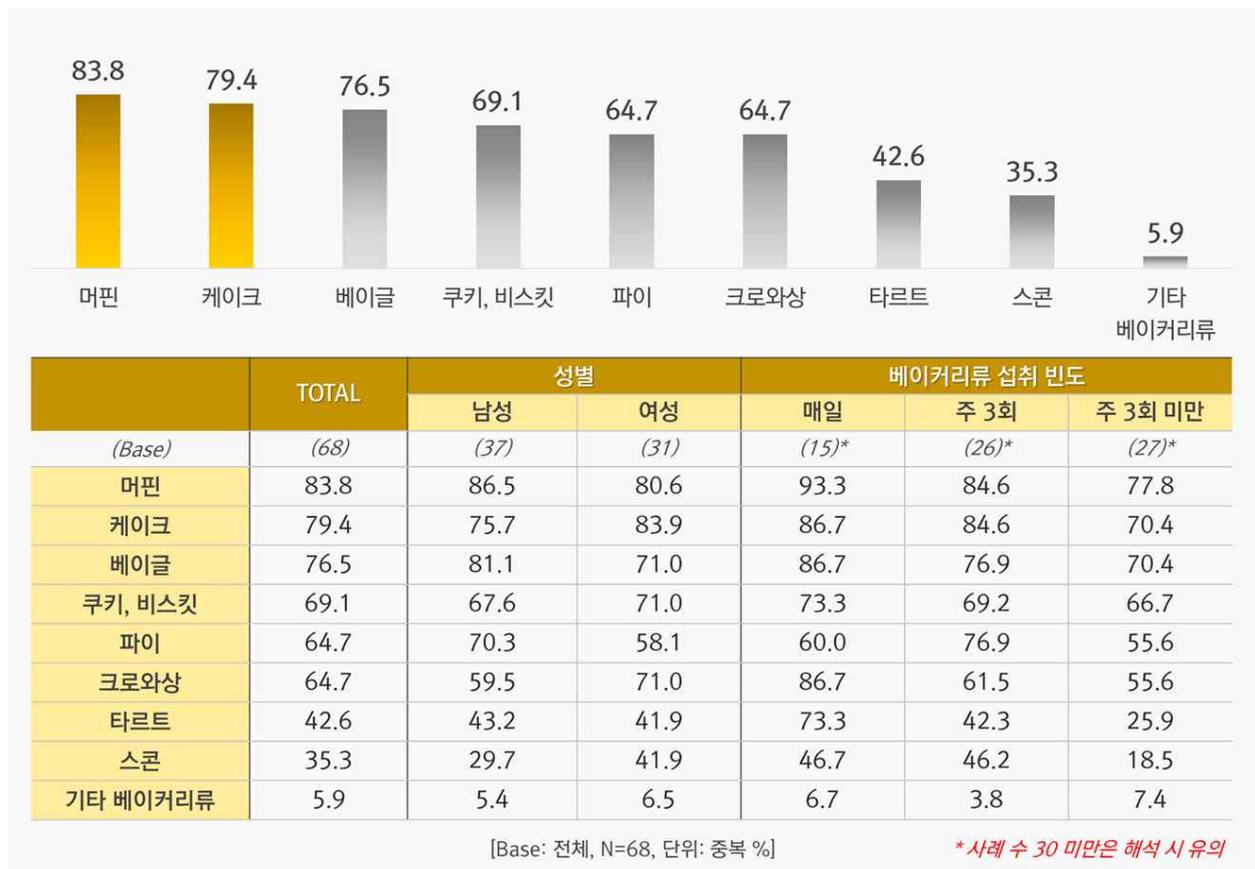
▶ 캐나다 내 가장 선호도 높은 베이커리 종류는 ‘머핀’

선호하는 베이커리 종류를 모두 선택하도록 설문 결과, 머핀이 응답 비율이 83.8%로 가장 높음. 다음으로 케이크, 베이글 순으로 높은 수치를 기록함. 성별에 따라 살펴보면 남성은 여성보다 베이글과 파이 선호도가 높은 반면, 여성은 남성보다 크로와상의 응답 비율이 높음. 다음으로 빵 섭취 빈도에 따라 살펴보면, 빵을 매일 먹는 소비자들이 타 집단 대비 크로와상과 타르트의 선호도가 높은 것을 알 수 있음

▶ 대다수의 소비자, 빵 만들어 먹기보다는 사 먹는 경우 많아

캐나다 소비자의 빵을 구매하는 경우와 직접 만들어 먹는 경우의 비중을 설문한 결과, 빵을 사 먹는 비중이 72.3%로 매우 높음. 이를 통해 대다수의 소비자가 빵을 구매해 먹는 것으로 확인됨

[표 2] 베이커리 선호도(1)



1. 베이커리 소비 행태



[Base: 전체, N=68, 단위: %]

▶ 가장 선호하는 베이커리 종류는 ‘케이크’

가장 선호하는 베이커리 종류를 한 가지만 고르도록 설문한 결과, ‘케이크’의 응답 비율이 23.5%로 가장 높음. 앞서 선호하는 베이커리를 모두 고르는 설문에서도 비교적 높은 응답 비율을 차지한 것을 통해 케이크는 큰 호불호 없이 선호도가 매우 높은 편임을 알 수 있음. 반면, ‘크로와상’은 복수 응답 문항보다 단일 응답 문항에서의 순위가 더 높으며 특히 여성의 선호도가 높음.

▶ 베이커리 대분류에 따르면 ‘페이스트리’의 선호도 가장 높아

한편, 베이커리를 매일 먹는 응답은 ‘베이글’의 응답 비율이 높은 점은 주목할만함. 베이글 또한 단일 및 복수 응답 문항 모두에서 비교적 높은 응답 비율을 차지한 것으로 미루어보아 캐나다 대 전반적인 선호도가 높은 것으로 판단됨

▶ 베이커리 대분류에 따르면 ‘페이스트리’의 선호도 가장 높아

베이커리 대분류 기준에 따라 문항 항목을 케이크, 페이스트리(파이, 크로와상, 타르트), 쿠키 및 비스킷, 빵류(베이글, 스콘, 머핀, 도넛, 기타 빵류)로 나누어 응답 비율을 비교해봄. 그 결과 페이스트리의 응답 비율이 36.8%로 가장 높으며 빵류가 30.9%로 두 번째로 높음

[표 3] 베이커리 선호도(2)

베이커리류	TOTAL	성별		베이커리류 섭취 빈도		
		남성	여성	매일	주 3회	주 3회 미만
(Base)	(68)	(37)	(31)	(15)*	(26)*	(27)*
케이크	23.5	21.6	25.8	20.0	15.4	33.3
크로와상	16.2	10.8	22.6	13.3	19.2	14.8
베이글	16.2	18.9	12.9	26.7	15.4	11.1
파이	13.2	16.2	9.7	6.7	26.9	3.7
머핀	10.3	10.8	9.7	6.7	11.5	11.1
쿠키, 비스킷	8.8	8.1	9.7	6.7	7.7	11.1
타르트	7.4	10.8	3.2	13.3	0.0	11.1
기타 베이커리류	2.9	2.7	3.2	0.0	3.8	3.7
스콘	1.5	0.0	3.2	6.7	0.0	0.0

[Base: 전체, N=68, 단위: 중복 %] * 사례 수 30 미만은 해석 시 유의

1. 베이커리 소비 행태

▶ 캐나다 소비자들이 가장 선호하는 베이커리 맛은 ‘단맛’

캐나다 소비자들이 선호하는 베이커리 맛을 설문한 결과, ‘단맛’을 가장 선호하는 것으로 확인됨. ‘단맛’의 응답 비율이 67.6%로 다른 맛에 비해 월등히 높았으며 ‘짠맛’이 20.6%, ‘플레인’이 11.8%를 기록함

▶ 여성은 단맛, 남성은 짠맛의 선호도 비교적 높은 편

성별에 따라 살펴보면 여성은 남성보다 ‘단맛’의 선호도가 높으며, 남성은 여성보다 ‘짠맛’의 선호도가 높음. 연령에 따라서는 40대가 30대보다 ‘단맛’의 응답 비율이 높은 반면 30대는 40대보다 ‘짠맛’의 응답 비율이 높음.

▶ 소득수준에 따른 베이커리 맛 선호도 상이해

흥미로운 점은 앞서 진행한 베이커리 섭취 빈도나 베이커리 종류 선호도 문항에서는 소득 수준에 따른 응답 값의 차이가 미미했던 반면 베이커리 맛 선호도 문항에서는 그 차이가 두드러짐. 고소득층의 경우에는 선호하는 맛이 ‘단맛’으로 치우쳐져 있는 반면 중간소득층은 고소득층에 비해 ‘짠맛’과 ‘플레인’의 선호도가 높은 것으로 나타남

[표 4] 베이커리 맛 선호도



1. 베이커리 소비 행태

▶ 캐나다 소비자, 단맛의 베이커리 선호하는 것으로 나타나

선호하는 베이커리 당도를 설문한 결과 캐나다 소비자들은 당도가 높은 빵을 가장 선호하는 것으로 확인됨. ‘달다’의 응답 비율이 51.5%로 선호하는 베이커리 제품 종류와 관계없이 가장 높음. 다음으로는 ‘조금 달다’가 33.8%의 응답 비율을 기록함. 흥미로운 점은 케이크와 쿠키 및 비스킷은 ‘달다’의 응답 비율이 월등히 높은 반면 페스츄리와 빵류는 ‘달다’와 ‘조금 달다’의 차이가 미미함

▶ 부드러운 식감 선호하는 소비자 가장 많은 것으로 확인돼

베이커리 식감에 대한 선호도를 설문한 결과 ‘부드러운’이 57.4%로 가장 높은 응답 비율을 기록함. 뒤이어 ‘바삭바삭한’과 ‘쫄깃한’이 각각 32.4%와 10.3%를 차지함. 선호하는 베이커리 제품별로 살펴본 결과, 케이크, 쿠키 및 비스킷, 빵류의 경우, ‘부드러운’의 응답 비율이 월등히 높은 반면 페스츄리는 ‘바삭바삭한’과 ‘부드러운’의 응답 비율에 큰 차이가 없음

[표 5] 베이커리 당도 및 식감 선호도



2. 베이커리 속재료 선호도

▶ 캐나다 소비자, 가장 선호하는 속재료는 ‘초콜릿’

선호하는 베이커리 속재료를 설문한 결과, 초콜릿의 응답 비율이 57.4%로 가장 높으며 크림과 과일이 큰 차이 없이 뒤를 이음. 가장 선호도가 낮은 제품은 ‘견과류 및 견과일’과 ‘허브 및 향신료’로 확인됨

▶ 선호하는 베이커리 종류에 따라 선호하는 속재료에 차이 있어

케이크의 경우, 다른 베이커리 제품보다 초콜릿, 크림, 치즈의 선호도가 높은 것을 확인할 수 있음. 페스츄리는 과일의 응답 비율이 64.0%로 가장 높고 전체 응답 비율보다도 높음. 쿠키 및 비스킷은 초콜릿, 크림, 잼, 당죽임 견과류의 응답 비율이 모두 50.0%이며 특히 다른 제품에 비해 잼과 견과류의 선호도가 높음. 마지막으로 빵류의 경우, 초콜릿과 크림의 선호도가 가장 높으며 다른 제품에 비해 모든 항목의 응답 비율이 고르게 높은 경향이 있음

[표 6] 베이커리 속재료 선호도



2. 베이커리 속재료 선호도

▶ 베이커리 속재료로 가장 선호하는 크림 종류는 ‘바닐라’

베이커리 속재료로 선호하는 크림의 종류를 설문함. 그 결과, 바닐라의 응답 비율이 61.8%로 가장 높음. 뒤이어 초콜릿, 딸기, 커스터드 순으로 높은 선호도를 보임. 주목할 만한 점은 성별에 따라 선호하는 크림의 종류에 차이가 있다는 것임. 여성의 경우 바닐라의 응답 비율이 월등히 높으며 크림치즈의 응답 비율이 남성보다 높음. 남성은 초콜릿과 딸기의 응답 비율이 가장 높으며 특히 딸기의 선호도가 여성보다 높음

▶ 선호하는 베이커리 종류에 따라 선호하는 크림 종류 달라

베이커리 종류에 따라 응답 비율을 비교해보면, 먼저 케이크는 바닐라의 응답 비율이 월등히 높음. 페스츄리는 초콜릿과 커스터드의 선호도가 가장 높으며, 쿠키 및 비스킷은 초콜릿의 응답 비율이 가장 높음. 마지막으로 빵류는 바닐라의 응답 비율이 가장 높지만 딸기와 커스터드 또한 큰 차이 없이 높은 선호도를 나타냄

[표 7] 크림 선호도



2. 베이커리 속재료 선호도

▶ 속재료로 가장 선호하는 잼 종류는 ‘딸기’

캐나다 소비자들이 베이커리 속재료로 가장 선호하는 잼의 종류는 딸기인 것으로 확인됨. 딸기의 응답 비율은 63.2%로 월등히 높으며 블루베리, 사과, 라즈베리 순으로 뒤를 이음. 성별에 따라 비교해보면, 남성은 여성보다 딸기와 땅콩의 선호도가 매우 높음. 반면 여성은 라즈베리의 선호도가 높음

▶ 선호하는 베이커리 제품에 따라 선호하는 잼 상이한 것으로 나타나

선호하는 베이커리 제품에 따라 비교해보면 케이크를 선호하는 응답자는 땅콩의 응답 비율이 가장 높음. 페스츄리는 딸기의 선호도가 월등히 높으며 블루베리, 사과, 라즈베리가 모두 전체 응답 비율보다 높은 수치를 기록함. 쿠키 및 비스킷의 경우 다른 제품에 비해 라즈베리와 땅콩이 특히 높음. 마지막으로 빵류는 딸기와 블루베리가 같은 응답 비율을 기록하며 가장 높은 선호도를 보였으며 나머지 항목에 대해서도 전체 응답 비율보다 높은 수치를 기록함. 이를 통해 빵류를 선호하는 집단은 비교적 다양한 종류의 잼을 선호한다고 유추할 수 있음

[표 8] 잼 선호도



2. 베이커리 속재료 선호도

▶ 가장 선호하는 과일 속재료는 ‘딸기’인 것으로 확인돼

베이커리 속재료로 가장 선호하는 종류의 과일을 설문한 결과, 딸기의 응답 비율이 69.1%로 월등히 높음. 앞서 가장 선호하는 잼으로 딸기잼의 응답 비율이 가장 높았던 것과 상통하는 결과임. 이를 통해 딸기가 캐나다에서 큰 호불호 없이 선호도가 높은 과일 필링임을 알 수 있음. 성별에 따른 차이는 크지 않으나 남성의 오렌지 응답 비율이 여성보다 높은 점은 주목할만함

▶ 빵류 선호하는 응답자, 비교적 다양한 종류의 과일 선호해

선호하는 베이커리 제품에 따라 살펴보면 먼저 케이크를 선호하는 응답자는 딸기 다음으로 블루베리와 망고가 같은 응답 비율로 높은 수치를 기록함. 페스츰리는 다른 제품에 비해 바나나의 선호도가 높음. 쿠키 및 비스킷은 딸기의 선호도가 월등히 높으며 오렌지의 응답 비율이 다른 제품보다 높음. 마지막으로 빵류는 다른 제품에 비해 항목별로 비교적 고른 선호도를 보임. 또한 딸기를 제외한 모든 항목에 대해 전체 응답 비율보다 높은 수치를 기록한 것으로 미루어 보아 빵류를 선호하는 집단은 비교적 다양한 종류의 과일을 선호한다고 판단할 수 있음

[표 9] 과일 선호도



2. 베이커리 속재료 선호도

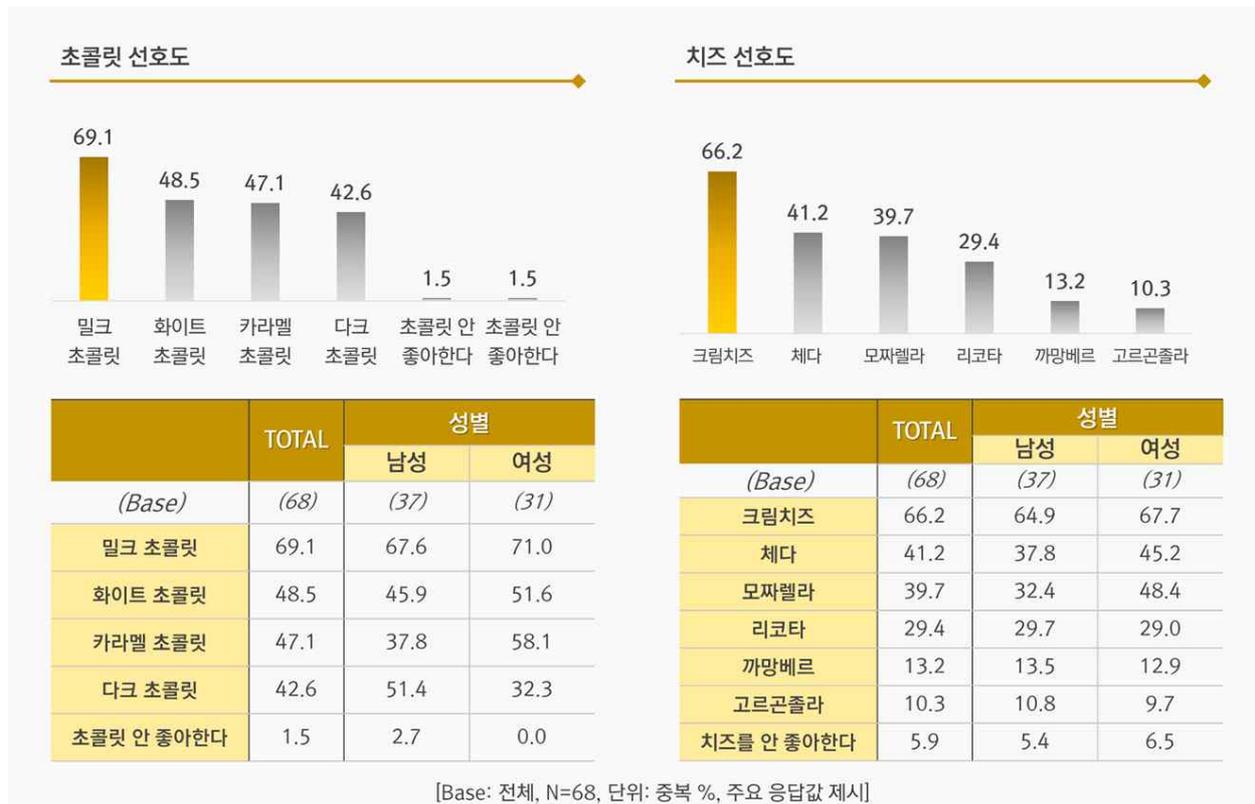
▶ ‘밀크 초콜릿’ 선호도 가장 높으며, 성별에 따라 선호도 상이해

캐나다 소비자들이 베이커리 속재료로 선호하는 초콜릿의 종류는 밀크 초콜릿인 것으로 확인됨. 성별과 관계없이 밀크 초콜릿의 선호도가 가장 높으며, 다음으로 화이트 초콜릿, 카라멜 초콜릿 순으로 높은 수치를 기록함. 여성은 밀크 초콜릿 다음으로 카라멜 초콜릿의 응답 비율이 가장 높으나 남성은 밀크 초콜릿 다음으로 다크 초콜릿의 응답 비율이 가장 높음

▶ 베이커리 속재료로 가장 선호하는 치즈 종류는 ‘크림치즈’

‘크림치즈’가 캐나다 소비자들이 가장 선호하는 속재료 치즈인 것으로 확인됨. 크림치즈의 응답 비율이 66.2%로 월등히 높으며 체다와 모짜렐라가 순서대로 뒤를 이음. 성별에 따른 차이는 크지 않으나 여성의 모짜렐라 선호도가 남성보다 높은 점은 주목할만함

[표 10] 초콜릿 및 치즈 선호도



2. 베이커리 속재료 선호도

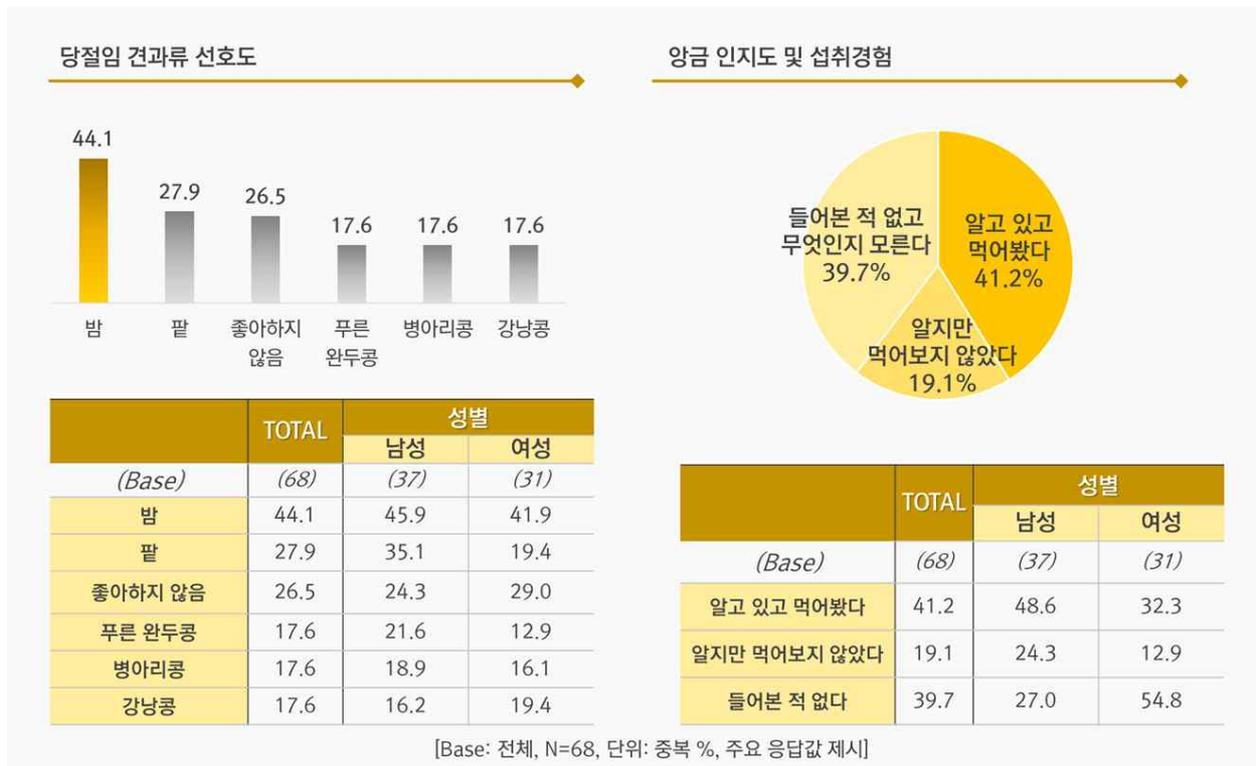
▶ 베이커리 속재료로 당절임 견과류 싫어하는 소비자 적지 않아

캐나다 소비자들이 베이커리 속재료로 선호하는 견과류의 종류는 밤인 것으로 나타남. 흥미로운 점은 팔의 응답 비율이 27.9%로 비교적 낮지 않은 응답 비율을 기록한 것임. 이를 통해 팔이 캐나다 내 생소한 식재료는 아님을 유추할 수 있음. 한편, 앞서 다른 속재료의 불호 응답 비율이 5% 내외였던 점을 고려한다면 견과류를 좋아하지 않음의 응답 비율이 26.5%인 것은 비교적 높은 수치임을 알 수 있음. 성별에 따른 차이는 크지 않으나 남성의 팔 선호도가 여성보다 높은 점은 주목할만함

▶ 응답자 특성별로 구매 결정 요소의 중요도에 차이 있어

양금의 이미지 및 간단한 설명을 제시한 후 캐나다 소비자들의 양금 인지도 및 섭취경험을 설문함. 그 결과, 양금을 인지하고 있는 비율은 60.3%로 과반을 차지했으며 섭취경험이 있는 비율은 41.2%를 기록함. 이를 통해 캐나다 내 양금의 인지도는 비교적 낮지 않은 것으로 확인됨. 한편, 남성의 양금 인지도 및 섭취경험이 여성보다 높은 것으로 나타났는데 이는 앞서 남성의 팔 선호도가 여성보다 높았던 것과 상통하는 결과임

[표 11] 당절임 견과류 선호도 및 양금 인지도



3. 기타 베이커리류 속재료

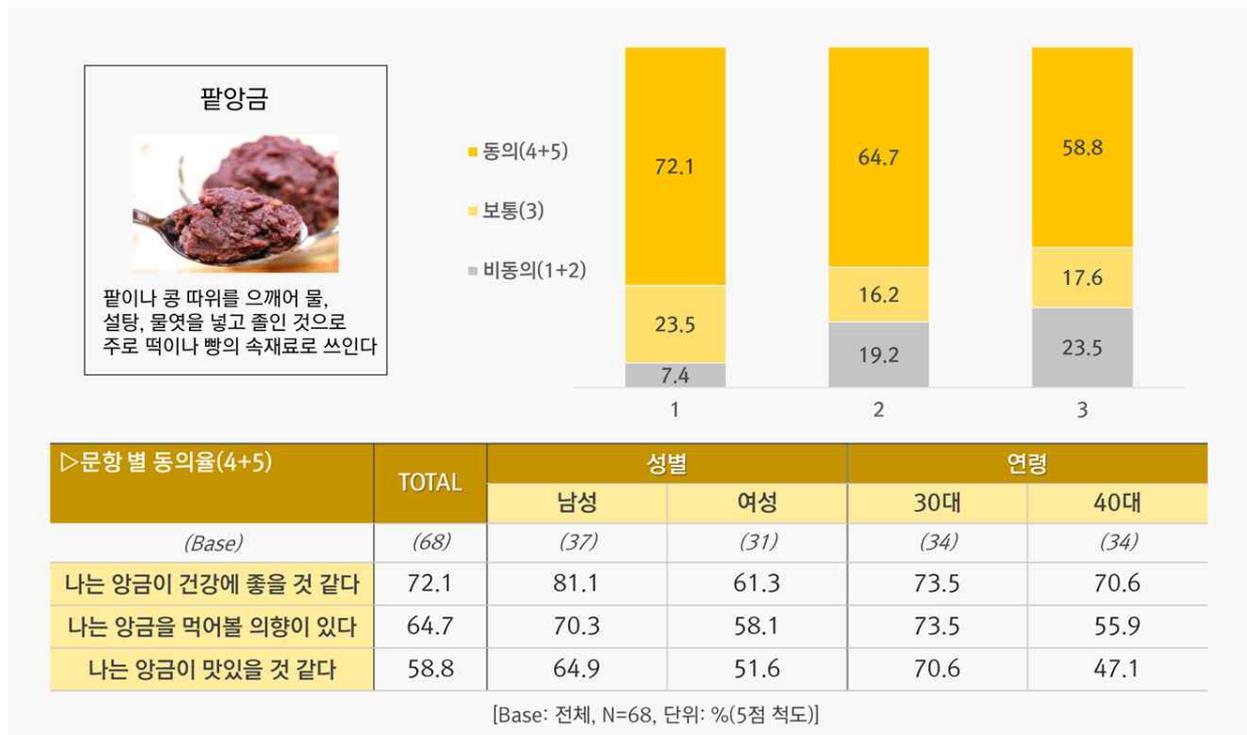
▶ 캐나다 내, 팥앙금 건강에 좋을 것이라는 인식 있어

팥앙금에 대한 소비자 인식을 설문한 결과 ‘나는 앙금이 건강에 좋을 것 같다’의 동의율이 72.1%로 가장 높음. 다음으로 ‘나는 앙금을 먹어볼 의향이 있다’의 동의율이 64.7%를 기록함. 한편, ‘나는 앙금이 맛있을 것 같다’의 동의율을 58.8%으로 가장 적은 응답 비율을 나타냈으며 보통의 응답 비율 또한 23.5%으로 가장 높음. 앞서 베이커리 속재료로 견과류를 싫어한다고 답한 비율이 타 종류에 비해 높은 것으로 미루어보아 캐나다 내 견과류 맛에 대한 호불호가 있는 것으로 유추해 볼 수 있음

▶ 성별과 연령에 따라 동의율에 차이 있는 것으로 나타나

성별에 따라 살펴보면 모든 문항에 대해 남성의 동의율이 여성보다 높음. 이는 앞서 남성의 견과류 및 팥의 선호도가 높았던 점과 상통하는 결과임. 다음으로 연령에 따라 비교해보면 30대의 ‘나는 앙금을 먹어볼 의향이 있다’ 응답 비율이 40대보다 높음. 특히 ‘나는 앙금이 맛있을 것 같다’의 경우, 동의율이 70.6%로 모든 응답 집단 중 가장 높은 동의율을 기록한 점은 주목할만함

[표 12] 앙금 소비자 인식



3. 기타 베이커리류 속재료

▶ 캐나다 내, 떡 인지율 '61.8%'로 확인돼

캐나다 내 떡의 인지도 및 섭취 경험을 설문한 결과 61.8%의 소비자가 떡을 인지하고 있으며 35.3%가 떡을 섭취해본 것으로 확인됨. 이를 통해 캐나다 소비자의 과반이 떡을 인지하고 있으나 인지도에 비해 실제 섭취해본 경험은 비교적 적은 것을 알 수 있음

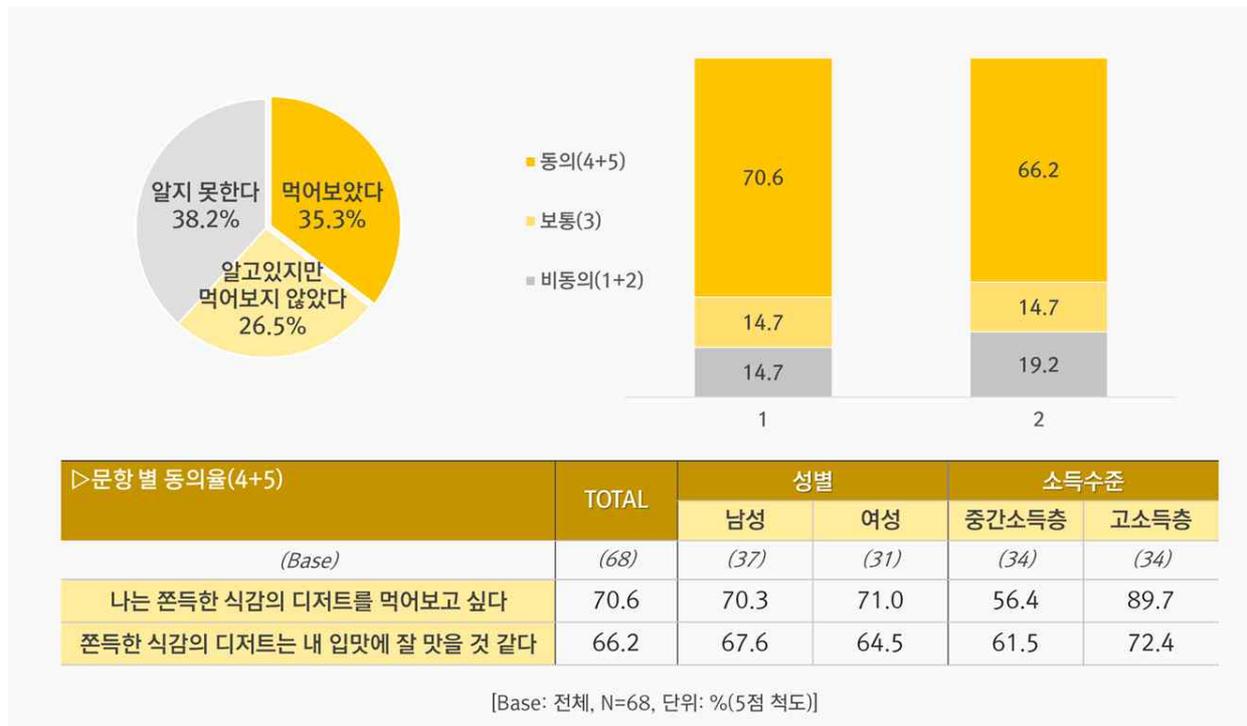
▶ 쫄득한 식감의 디저트 이미지 비교적 긍정적인 것으로 나타나

캐나다 소비자들에겐 다소 생소할 수 있는 쫄득한 식감의 디저트에 대한 소비자 인식을 확인해봄. 그 결과, 캐나다 내 쫄득한 식감의 디저트는 비교적 긍정적인 이미지인 것으로 확인됨. '나는 쫄득한 식감의 디저트를 먹어보고 싶다'의 동의율이 70.6%로 가장 높은 반면 '나는 쫄득한 식감의 디저트를 먹기 꺼려진다'의 동의율은 41.2%로 가장 낮음

▶ 고소득층의 쫄득한 식감의 디저트 선호도 높아

응답자 특성별로 살펴본 결과 성별에 따른 차이는 크지 않음. 주목할 만한 점은 고소득층의 섭취의향이 중간소득층보다 높은 점임

[표 13] 떡 인지도 및 쫄득한 식감 디저트 선호도



3. 기타 베이커리류 속재료

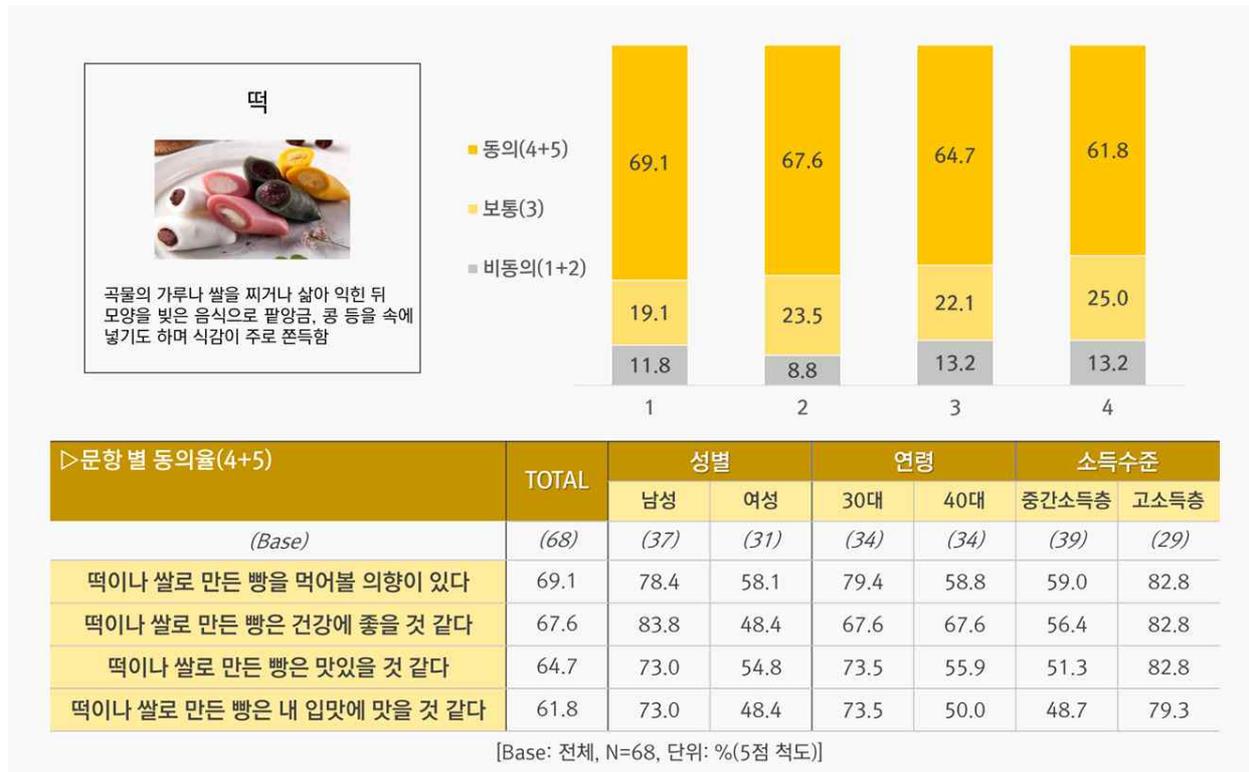
▶ 캐나다 소비자의 과반이 떡이나 쌀로 만든 빵 먹어볼 의향 있어

앞서 캐나다 소비자들의 쫄득한 식감의 디저트 선호도를 설문한 것에 이어, 쫄득한 디저트 중 하나인 떡에 대한 소비자 인식을 설문함. 그 결과 캐나다 소비자 과반이 떡이나 쌀로 만든 빵을 먹어볼 의향이 있다고 밝힘. 모든 문항에 대하여 동의율이 과반을 차지한 것으로 보아 캐나다 내 떡이나 쌀로 만든 베이커리 제품에 대한 이미지가 비교적 긍정적인 것으로 판단됨

▶ 남성의 떡 및 쌀로 만든 빵의 선호도 비교적 높은 편

성별에 따라 비교해본 결과 모든 문항에 대하여 남성의 동의율이 여성보다 높음. 이를 통해 전반적으로 떡에 대한 선호도가 남성이 여성보다 높다고 유추할 수 있음. 연령에 따라 살펴보면 모든 문항에 대하여 30대의 동의율이 40대와 같거나 높은 것을 통해 30대의 떡 선호도가 높음을 알 수 있음. 소득수준에 따라서는 고소득층의 동의율이 중간소득층보다 높는데, 이는 앞서 진행한 쫄득한 식감 선호도 설문과 상통하는 결과임

[표 14] 떡 및 쌀로 만든 빵 소비자 인식



IV. 바이어인터뷰(Buyer Interview)

Interview ① 데니시페스트리하우스(DanishPastryHouse)

Interview ② 소이렛(Soirette)

Interview ③ 스위트플라워베이커리샵(Sweet Flour Bake Shop)

Interview ① 데니시페스트리하우스 (Danish Pastry House)

데니시페스트리하우스
(Danish Pastry House)

전문가 소속

데니시페스트리하우스
(Danish Pastry House)
유통업체

연락처

+1 416-425-8877

전문가 정보

Ms. Katie
(Sales Executive)



1)



데니시페스트리하우스(Danish Pastry House)
Sales Executive, Ms. Katie

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

데니시페스트리하우스는 비엔나빵과 같은 덴마크의 전통 빵을 대표상품으로 하여 캐나다 전역에 다양한 빵 제품을 판매하는 유통업체입니다. 덴마크의 전통 제과 제빵 요리법과 신선한 덴마크 반죽을 사용하여 상품을 수제로 제조합니다. 현재 11개의 오프라인 매장을 운영하고 있으며 온라인 홈페이지를 통해 케이터링 및 제품 배송 서비스를 제공하고 있습니다.

Q. 캐나다에서 가장 인기 있는 베이커리 제품의 맛은 무엇인가요?

현재 가장 판매량이 많은 상품은 초콜릿이 베이스인 베이커리 제품입니다. 일반 빵류도 초콜릿이 들어간 제품의 인기가 높지만, 특히 케이크와 같은 디저트의 경우 초콜릿 맛의 선호도가 매우 높습니다. 한편, 캐나다 소비자들은 과일 맛 베이스의 제품도 매우 선호합니다. 선호하는 과일 맛으로는 블루베리, 파인애플 등이 있습니다.

Q. 주로 사용하시는 베이커리류의 속재료는 무엇인가요?

가장 많이 사용하는 필링으로는 아몬드, 초콜릿 무스, 크림치즈, 바바리안 크림과 레몬, 패션프루츠, 라즈베리, 살구 등의 과일 무스가 있습니다. 이 외에도 매우 다양한 맛과 텍스처의 크림을 사용합니다. 토핑으로는 버터크림, 레몬 버터크림, 크림블 피칸, 체리 등을 가장 자주 사용합니다. 데코레이션의 경우, 생과일, 하이트 초콜릿, 꽃모양 버터크림이 가장 보편적입니다.

Q. 떡과 같이 쫄득한 식감의 디저트의 선호도는 어떠한가요?

캐나다의 경우, 쫄득한 식감의 디저트가 흔하지 않아 그 선호도를 명확히 파악하기 어렵습니다. 그러나 쫄득한 식감 자체를 선호하는 소비자들은 쫄득한 식감의 디저트 또한 선호할 확률이 높을 것이라 생각합니다.

1) 사진자료 : 데니시페스트리하우스(Danish Pastry House) 홈페이지 (www.danishpastryhouse.ca)

Interview ② 소이렛(Soirette)

●
탐스
(Soirette)

전문가 소속

소이렛
(Soirette)
유통업체

연락처
+1 604-558-3308

전문가 정보

Mr. Jason
(Bakery Assistant)

Soirette



LA CASA DE LLAMA GINGERBREAD
\$34.95

2)

소이렛(Soirette) Bakery Assistant, Mr. Jason

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

소이렛은 밴쿠버에 위치한 베이커리 전문점으로 아시아와 프랑스의 제빵 레시피로 다양한 빵을 수제로 만들고 있습니다. 주로 취급하는 베이커리 제품으로는 케이크, 유아용 케이크, 마카롱 케이크, 마카롱 등이 있습니다. 오프라인 매장뿐 아니라 자사 온라인 홈페이지를 통해 프로모션 및 배송 서비스를 제공하고 있습니다.

Q. 캐나다 소비자들이 선호하는 베이커리의 맛은 무엇인가요?

베이커리의 종류에 따라 소비자들이 선호하는 맛이 다릅니다. 예를 들어 마카롱은 로즈, 바닐라, 피스타치오, 라벤더, 라즈베리, 레몬의 인기가 가장 많습니다. 케이크는 초콜릿, 바닐라 밀크티 라떼, 말차 라즈베리, 피스타치오 맛을 선호합니다. 한편, 인기는 많으나 상시 판매하는 것이 아니라 기념일이나 특별한 날에만 판매하는 맛들이 있습니다. 특히 할로윈에 판매하는 호박 얼그레이 맛과 캐러멜 피칸의 수요가 높습니다.

Q. 가장 자주 사용하시는 베이커리 필링의 종류는 무엇인가요?

마카롱에 가장 자주 쓰이는 필링은 버터크림입니다. 케이크는 다른 베이커리 제품에 비해 다양한 속재료들이 사용되는데 예를 들면 브라운 버터 스위스 버터크림, 크림 치즈 무스, 솔티드 카라멜 드리즐, 크러쉬 피칸, 핑크 샴페인 무스, 스트로우베리 버터크림, 다크커피, 티라미수 무스, 다크 초콜릿 가나슈, 말차 스위스 버터크림, 오레오 크림블 등이 있습니다. 한편, 소비자들의 구매 욕구를 높이기 위해 속재료 뿐만 아니라 데코레이션에 신경을 많이 쓰는 편입니다. 케이크나 베이커리를 화려하게 장식하기 위해 미니 마카롱, 버터크림으로 만든 모형, 검은깨 등을 사용합니다.

2) 사진자료 : 소이렛(Soirette) 홈페이지 (www.soirette.com)

Q. 주로 사용하는 속재료들은 어디에서 공급받나요?

현재 두가지 종류의 유통회사에서 베이커리 속재료를 공급받고 있습니다. 첫 번째는 수입 재료들을 취급하는 수입유통회사이고 두 번째는 캐나다 내의 속재료 제조업체입니다. 수입유통회사의 경우 많은 업체들이 다양한 나라의 속재료를 취급하고 있어 선택의 폭이 넓습니다. 대형 베이커리 전문점은 공식 수입 유통채널을 이용하지만 작은 규모의 베이커리 전문점은 주로 로컬 제조업체로부터 속재료를 공급받는 것으로 알고 있습니다.

Q. 캐나다 소비자들의 팔앙금 선호도는 어떠한가요?

팔앙금은 캐나다에서 종종 베이커리 필링으로 쓰이는 재료이며 당사도 현재 팔 페이스트를 상용하고 있습니다. 하지만 그 수요는 다른 맛의 페이스트 비해 아주 적은 편입니다. 여러 대형마트에서도 팔앙금을 취급하고 있으나 주요 소비층은 중국인이나 한국인과 같은 아시아인으로 한정되어 있습니다. 그 이유는 팔앙금의 맛이 캐나다 소비자들의 입맛에 잘 맞지 않기 때문이라고 생각합니다.

Interview ③ 스위트플라워베이커리 (Sweet Flour Bake Shop)

● 스위트플라워베이커리
(Sweet Flour Bake Shop)

전문가 소속

스위트플라워베이커리
(Sweet Flour Bake Shop)
소매업체

연락처

+1 416-763-2253

전문가 정보

Ms. Christine
(Sales Assistant)



3)



Holiday Gourmet Cookie Gift Box

스위트플라워베이커리(Sweet Flour Bake Shop) Sales Assistant, Ms. Christine

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

스위트플라워베이커리는 2009년에 설립되었으며 토론토에 위치하고 있습니다. 30명 이상의 전문 제빵사, 데코레이터 등이 전문적인 베이킹 기술로 다양한 종류의 베이커리 제품을 생산하고 있으며 주력 상품은 쿠키와 케이크입니다. 오프라인 매장 뿐만 아니라 온라인 홈페이지를 통해 케이터링 및 배송 서비스를 제공하고 있습니다.

Q. 캐나다 소비자들이 가장 좋아하는 베이커리의 종류는 무엇인가요?

캐나다 소비자들이 가장 좋아하는 베이커리의 종류는 쿠키와 컵케이크라고 생각합니다. 흥미로운 점은 맛이 첨가된 쿠키와 컵케이크의 인기도 높지만 맛이 첨가되지 않거나 필링이나 토핑이 들어가지 않은 플레인 베이커리의 수요도 높다는 것입니다. 개인의 취향에 따라 선호하는 맛이 천차만별이기 때문에 최대한 다양한 맛의 제품을 만들고자 노력하고 있습니다.

Q. 현재 캐나다에서 트렌드로 떠오르는 베이커리 속재료가 있나요?

현재 캐나다의 베이커리 제품 트렌드는 종류별로 차이가 있습니다. 냉동 디저트로는 티라미수, 치즈, 바닐라, 라즈베리가 인기입니다. 케이크, 페스츰리, 제과 부문에서는 다시 초콜릿 맛이 급부상하고 있으며 블루베리, 사과, 시나몬과 같은 맛의 수요도 많아지고 있습니다. 빵류에서는 갈릭, 시나몬, 치즈, 로즈마리의 인기가 굉장히 높습니다.

3) 사진자료: 스위트플라워베이커리(Sweet Flour Bake Shop) 홈페이지 (www.sweetflour.ca)

Q. 가장 자주 사용하시는 베이커리 속재료의 종류는 무엇인가요?

쿠키의 재료로는 주로 버터 레몬 숏브레드, 다크 초콜릿, 화이트 초콜릿 청크등을 사용하며 쿠키 위의 장식에 쓰이는 재료로는 솔티드 피넛, 크러쉬 크래커, 스위트 카라멜 팝콘, 허니 로스티드 피넛, 솔티 크런키 프레첼 등이 있습니다. 쿠키의 베이스 맛은 시나몬, 초콜릿, 땅콩 등이며 이 세 개의 인기가 가장 좋습니다. 컵케이크의 경우에는 애플파이, 솔티드 카라멜, 소프트 크림치즈, 등을 주로 사용합니다. 컵케이크의 장식으로는 다양한 종류의 과일, 캔디가 사용되며 특히 화려한 색감의 스프링클이 흔하게 쓰입니다.

Q. 주로 어떤 유통업체를 통해 속재료를 공급받으시나요?

당사는 주로 제빵에 필요한 재료 대부분을 로컬 유통업체로부터 공급받고 있습니다. 저희가 이용하는 로컬 유통업체는 국내 제품뿐만 아니라 수입 제품도 취급하고 있어 많은 베이커리샵들이 이용하고 있는 것으로 알고 있습니다. 이러한 로컬 유통업체가 대형 수입유통업체로부터 매우 많은 양의 제품을 공급받아 저희에게 다시 소량으로 공급하는 구조입니다. 대용량의 제품이 필요 없는 소규모 베이커리샵은 유통업체로부터 공급받기보다는 슈퍼마켓과 같은 소매점에서 직접 속재료를 구매하는 경우도 있습니다.

V. 진출제언(Export Insights)

진출제언

(Export Insights)

베이커리 선호도 (Bakery Preference)

섭취 빈도	일주일에 3번 이상 (38.2%)
맛 선호도	단맛 (67.6%)
식감 선호도	부드러운 (57.4%)

	1위	2위	3위
소분류 선호도	머핀(83.8%)	케이크(79.4%)	베이글(76.5%)
대분류 선호도	페스츰리(36.8%)	빵류(30.9%)	케이크(23.5%)

(소비자, 가장 선호하는 베이커리 종류는 '머핀, 케이크, 베이글')
캐나다 소비자, 베이커리 섭취 빈도 매우 높은 편
가장 선호하는 종류는 '머핀, 케이크, 베이글'

(전문가, 캐나다 내 베이커리 속재료 양금 다소 생소해)
단맛의 디저트 선호하는 소비자도 많지만 플레인의 선호도 또한 높은 편
개인의 취향에 따라 선호하는 베이커리 맛과 종류 매우 상이한 편

베이커리 속재료 (Bakery Filling)

속재료 선호도	
1위	초콜릿 (57.4%)
2위	크림 (55.9%)
3위	과일 (54.4%)

	1위	2위	3위
크림	바닐라(61.8%)	초콜릿(54.4%)	딸기(48.5%)
잼	딸기(63.2%)	블루베리(44.1%)	사과(39.7%)
과일	딸기(69.1%)	블루베리(47.1%)	바나나(39.7%)
초콜릿	밀크(69.1%)	화이트(48.5%)	카라멜(47.1%)
치즈	크림치즈(66.2%)	체다(41.2%)	모짜렐라(39.7%)
견과류	밤(44.1%)	팥(27.9%)	좋아하지 않음(26.5%)

(소비자, 양금과 떡 섭취 경험은 다소 낮으나 먹어볼 의향은 높은 편)
베이커리 속재료로 가장 선호하는 재료는 '초콜릿, 크림, 과일'

(전문가, 캐나다 내 베이커리 속재료 양금 다소 생소해)
베이커리 종류에 따라 선호하는 속재료의 맛에 차이 있어
가장 보편적인 속재료는 '크림 무스, 베리, 초콜릿, 시나몬 등'

양금 및 떡 소비자 인식 (Customer Awareness)

양금 섭취 경험	41.2%
떡 섭취 경험	35.3%
쫄득한 식감 선호도	70.6%
	나는 쫄득한 식감의 디저트를 먹어보고 싶다

구분	1위	2위	3위
양금 인지도	알고 있고 먹어봤다 (41.2%)	들어본 적 없다 (39.7%)	알고 있지만 먹어보지 않았다(19.1%)
소비자 인식	나는 양금이 건강에 좋을 것 같다(72.1%)	양금을 먹어볼 의향이 있다(64.7%)	양금이 맛있을 것 같다(58.8%)
떡 인지도	알고 있고 먹어봤다 (35.3%)	들어본 적 없다 (38.2%)	알고 있지만 먹어보지 않았다(26.5%)
떡 소비자 인식	떡이나 쌀로 만든 빵을 먹어볼 의향이 있다(69.1%)	떡이나 쌀로 만든 빵은 건강에 좋을 것 같다(67.6%)	떡이나 쌀로 만든 빵은 맛있을 것 같다(64.7%)

(소비자, 양금과 떡 섭취 경험은 다소 낮으나 먹어볼 의향은 높은 편)
캐나다 내 소비자, 양금과 떡 섭취 경험 비교적 적은 편
양금과 떡, 공통적으로 건강에 좋을 것 같다는 인식 있으며 섭취 의향 높은 편

(전문가, 캐나다 내 베이커리 속재료 양금 다소 생소해)
베이커리 속재료로 양금의 선호도 다소 낮은 편
캐나다 내, 양금 유통되고 있으나 주요소비자층은 아시아인으로 한정적

[참고문헌]

■ 참고 사이트

1. 데니시페스트리하우스(Danish Pastry House) 홈페이지 (www.danishpastryhouse.ca)
2. 소이렛(Soirette) 홈페이지 (www.soirette.com)
3. 스위트플라워베이커리샵(Sweet Flour Bake Shop) 홈페이지 (www.sweetflour.ca)

- 발행 겸 편집 | aT 한국농수산물유통공사
- 발행 일자 | 2020.12.25

본 보고서 내용의 전부 또는 일부에 대한
무단전재 및 재배포는 저작권법에 의하여 금지되어 있습니다.
본문 내용 중 문의사항이나 개선할 사항에 대해서는
aT 한국농수산물유통공사로 연락하여 주시기 바랍니다.

Copyright 2020 aT 한국농수산물유통공사 All Rights Reserved.
Printed in Korea