

라오스에 퍼진 선진 정육문화

2022년 4월 27일, 하노이지사

□ 키워드 :

“생고기가 나무 가판대 위에 올려져있고, 파리 떼가 들끓는다. 이를 쫓는 상인의 손길이 바쁘다. 다소 위생적이지 않은 복장과 청결 상태, 맨손으로 잡아서 봉지에 넣는 상인. 그가 건넨 봉지에는 돼지 피와 기름이 묻어있었다.”

외국인의 시선에서 바라본 라오스 재래시장의 고기 가판대 풍경은 다소 놀랍다. 비위생적인 환경 속 냉동, 냉장고도 따로 없이 더운 날씨에 고기가 가판대 위에 올려져 있다. 선진화된 한국의 정육 시스템에 익숙해져서일까? 낮설고 거부감이 들었다.



전통적인 고기 시장의 모습 , 비엔티안 가장 큰 고기 도매시장의 모습

○ 라오스 정육 시장

- 라오스는 시장에서 받은 고기를 깨끗하게 처리, 냉동-냉장으로 보관 및 숙성하여 고객이 원하는 부위와 세절 방법으로 가공한 고객 맞춤형 서비스 등은 꾸준히 개발돼 정착해 왔음
- 한국 및 태국 정육 업체를 시작으로 시작된 냉동, 냉장 고기 가공 서비스는 비교적 위생적이지만, 소비자 체감 단가가 높기 때문에 소비할 수 있는 대상이 한정적임



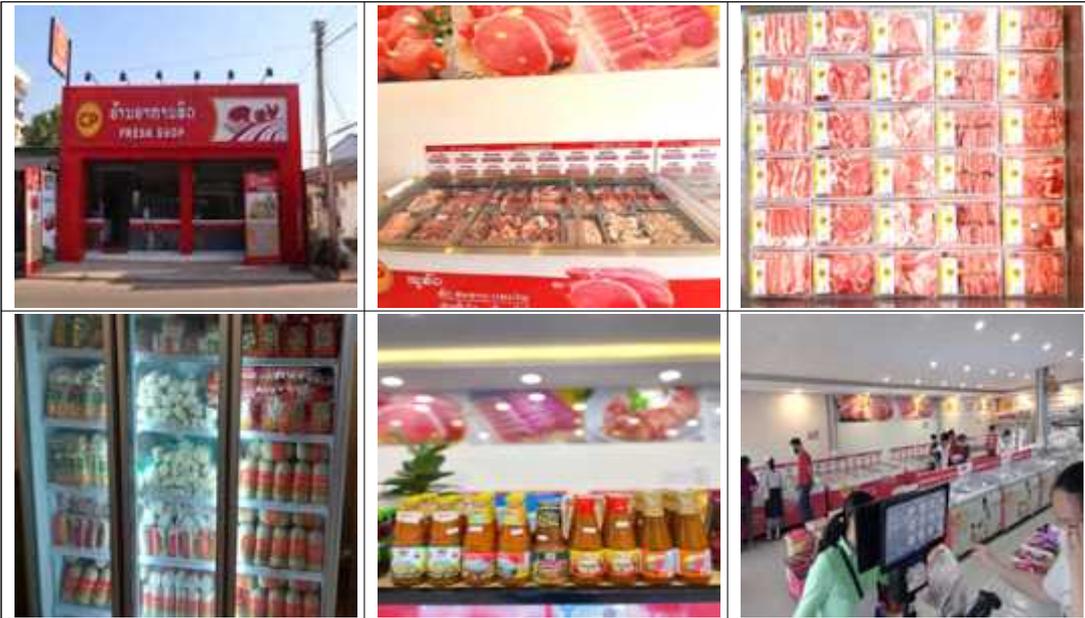
< 초창기 라오스 정육업체 >

- 2010년대 들어서 신닷(샤브샤브 구이) 문화가 대중화되고 2020년대를 전후로 수요가 급격히 증가함에 따라 신닷 식당·뷔페가 우후죽순 생겨났으며,
- 이에 따라 삼겹살, 목살 등의 구이 부위 선호가 높아졌고 신선 고기에 대한 선호를 탈피, 냉장·냉동육에 대한 인식 변화가 생겨나면서, 빠르게 시장을 확장한 것이 태국의 CP 그룹임

○ CP PORK SHOP - 라오스에 선진 정육 문화를 대중화하다.

- CP 그룹은 태국은 물론, 전 세계에서 식료품, 농업, 사료, 금융, 무역, 유통 등 다양한 사업 운영하고 있으며, 특히 세계 최대 사료 생산 업체로서 돼지 및 가금류 사육 및 가공과 연계 막강한 식품 클러스터를 형성하고 있음
- 태국 내에서는 CP shop과 Seven Eleven 편의점 체인을 운영하며 다양한 냉동 가공식품을 판매하고 있으며 체스터스(CHESTERS), 파이프스타(FIVE STAR)라는 체인 식당을 운영하는 등 인접국 라오스에서도 CP 그룹의 영향력은 널리 분포되어 있음
- CP LAOS는 신선함을 강조하며 인테리어 등에 많은 신경을 쓴 CP fresh shop 사업의 확장을 통해 양돈의 시장 보급과 가공 판매까지 직접 운영 중임
- 현재 CP Laos는 29곳의 fresh shop을 프랜차이즈 형식을 운영하고 있으며, 슈퍼마켓을 비롯한 소매점에 입점하여 냉동, 냉장고기를 유통하고 있음

- CP fresh shop의 성공 요인으로는 유통기한과 가격이 명시되어 있으며, 다양한 할인행사와 계란, 신선채소, 육류 등 다양한 식품의 One-Stop 쇼핑 가능 등임



CP FRESH SHOP의 전경과 내부 모습

- CP Lao의 성공에 힘입어 청결함을 강조한 다양한 정육 전문 상점들이 우후죽순 생겨나고 있으며, 고품질의 드라이 에이징 숙성 육류를 판매하는 업체도 있음
- 고기를 단순히 구워 먹는 로스구이 문화와 푹 끓여 국물과 살점을 먹는 등의 단순한 소비 행태가 보편적임에 따라 서양식 소시지 및 햄 등 가공 육류의 섭취가 대중적이지 않음
- 가공 육류의 경우 타제품 대비 높은 가격과 현지 소비자들에게 익숙하지 않은 점이 장벽으로 작용하지만, 최근에는 전통적으로 시장 등지에서 판매됐던 라오스 식 소시지, 고기 꼬치 등이 깔끔하게 가공 포장돼 정육점에서 판매되고도 있어 향후 수입산 가공 육류의 수요가 확대될 것으로 전망됨



깔끔한 인테리어와 청결한 포장을 강조한 다양한 정육 마트

○ 시사점

- 라오스 내 청결함과 신선함 등 선진 정육문화를 두루 갖추고 있는 전문 정육점이 우후죽순 생겨나고 있으며, 이에 따라 다양한 가공육, 고기 소스 등의 제품에 대한 수요도 확대되고 있음
- 특히, 현지 소비자들 사이에서 돼지갈비, 제육볶음 등 양념된 고기 메뉴에 대한 인지도가 확대되고 있는 추세로 돼지갈비 양념, 고추장 등의 제품군의 수출확대 가능할 것으로 보임
- 따라서, 현지 식품 소비 트렌드에 맞춰 보관이 용이하고, 가격이 저렴한 소량 패키징 제품이 적합하며 더 나아가 현지 소비자들의 기호(매콤하고 신맛)에 맞는 제품의 연구·개발이 필요함



육류와 곁들여 먹는 다양한 소스