

베트남, K-Food의 또 다른 변신

2022년 8월 23일, 하노이지사

□ 키워드 :

○ 대표 K-Food의 화려한 변신

- 최근 베트남 언론매체 afamily는 베트남에서 대표 K-Food로 잘 알려져 있는 김밥과 떡볶이가 현지 소비자들의 건강과 입맛에 맞춰 새롭게 변신한 모습을 소개했음
- 한류열풍을 타고 베트남에서 큰 인기를 누리고 있는 한국 김밥에 베트남 설날 음식인 바잉쥬(Banh Chung)을 활용한 ‘바잉쥬 김밥’이 현지 소비자들의 관심을 끌고 있음
- 바잉쥬는 베트남의 대표적인 설날음식으로 찹쌀밥 속에 녹두와 고기(돼지고기 또는 닭고기)를 넣고 바나나 잎으로 감싸서 찐 음식으로 부드럽고 찰진 식감이 특징임
- 찹쌀은 위장을 튼튼하게 해주고 속을 편안하게 해주는 작용을 해 현지 소비자들에게 건강한 음식으로 인식되고 있음



바잉쥬(Banh Chung)



바잉쥬 김밥

출처 : afamily

- 이 외에도 다이어트 떡볶이가 등장해 현지 소비자들의 큰 관심을 끌고 있음. 다이어트 떡볶이는 떡 대신 삶은 고구마를 으깨 떡 모양으로 빚어 만든 떡볶이로 칼로리가 낮아 다이어터에게 인기
- 현지 MZ세대 소비자는 새로운 문화, 음식 등에 거부감이 낮으며 취향에 맞춰 현지화된 다양한 음식을 선보이고 있음
- 특히, 코로나19로 현지소비자들 사이에서 간편하게 조리해 먹을 수 있는 음식이 이슈로 떠오르면서 쌀가루로 만든 얇은 찜 종이인 라이스페이퍼를 활용한 떡볶이가 화제가 된 바 있음



출처 : afamily

○ 시사점

- 베트남은 한류 열풍으로 K-Food의 인지도가 꾸준히 확산되고 있으며 코로나 19 영향 식당 영업 중단, 가정 내 여가시간 증가로 인해 가정 내에서 간편하게 조리해 먹을 수 있는 음식이 SNS 등을 통해 현지 소비자들의 이슈로 떠올랐음
- 특히, 베트남은 불닭볶음면, 떡볶이 등 ‘한국식 매운맛’ 이 꾸준히 인기를 끌고 있으나 현지 소비자가 선호하는 매운맛 연구 및 신제품 출시, 라이스페이퍼 떡볶이, 바잉쫄 김밥처럼 현지 소비자에게 익숙한 음식과 잘 어울리는 한식을 조합한다면 베트남 내 K-Food 시장 또한 성장 가능할 것으로 보임

○ 출처

- Dùng khoai lang làm Tokbokki vừa ngon lại chẳng lo tăng cân.
‘22.7. afamily

- Giờ mà vẫn còn bánh chưng từ Tết thì phải làm ngay món này
đi thôi: Thao tác đơn giản mà đảm bảo ai ăn cũng mê! ‘22.2.
afmaliy

○ 문의처

- aT 하노이지사 최성곡 +84 24-6282-2987