

5. 일본산 깨소금 고가에도 불구하고 판매 호황

하노이지사

주요내용

▶ 아침식사에 곁들이는 깨소금

- 베트남에서는 밥에다 깨소금을 뿌려서 먹는 식문화가 있다. 참깨, 소금, 땅콩을 말린 후 함께 갈아서 작은 통에 담은 뒤 식탁 위에 비치하며 식사 시 이용한다. 다양한 음식에 뿌려서 먹지만, 주로 아침식사로 찹쌀 주먹밥을 먹을 때 뿌려먹는 용도로 사용한다.

▶ 부유층을 중심으로 일본 깨소금 소비

- 베트남 깨소금은 4-10만동VND/kg인데 반하여, 일본 깨소금은 200만-270만VND/kg 수준에서 팔리고 있으며, 포장단위는 30g, 85g, 90g 등 주로 소량으로 100g 이하 소포장 제품이며, 제품 외관에는 일본어 표기를 통하여 소비자가 일본식품임을 인지할 수 있도록 판매하고 있다. 주로 일본식품전문점이나 최고급 수입식품점을 통하여 판매된다.

| 일본 깨소금 제품 |



▶ 일본 깨소금, 다양한 제품군과 높은 영양가 등이 장점

- 베트남 소비자를 대상으로 한 첫 시식에서는 일본산 깨소금의 비린내로 거부감이 있기는 하지만, 일본 깨소금 상품은 참치, 전복, 게, 새우, 연어 등이 첨가된 다양한 제품군을 가지고 있고, 보관의 편리성, 제품의 높은 영양가, 부의 과시 등을 이유로 부유층을 중심으로 소비되고 있다.

* 참고자료 :

-Dan tri, 「Muối vùng Nhật 2,7 triệu đồng/kg; Nhà giàu Việt chấm cơm nấm」 (2017.11.1.)

- Bao Moi, 「Có gì trong loại muối vùng Nhật Bản giá gần 3 triệu/kg được giới nhà giàu Việt ưa chuộng」 (2017.11.2.)

시사점

- 베트남 내 깨소금 시장은 현재 베트남과 일본 제품만이 유통되고 있다. 베트남 소비자의 취향에 맞는 제품 개발로 베트남 시장진출 시 성공가능성이 높을 것으로 기대된다. 수입 깨소금의 주 고객층인 부유층을 대상으로 가격경쟁이 아닌 상품의 고급화전략으로 상품개발이 진행되어야 한다.