



Malaysia

말레이시아사무소

2020년 식품 트렌드는 지속가능성과 건강



음식 소비의 중요 포인트, 건강한 식습관

최근 말레이시아 소비자들이 건강을 중요하게 생각하면서 웰빙 식품에 대한 인기도 높아지는 추세다. 소비자들은 영양, 지속가능성, 경험 등을 더 의식하고 있으며, 건강한 식습관은 향후에도 음식 소비 추세의 큰 부분을 차지할 것으로 보인다. 특히 장의 건강을 중요하게 생각하기 때문에 항후 김치, 템페, 요구르트, 케파르 등 유산균이 함유된 음식의 소비가 성장할 것으로 예상된다.

동남아시아에서 출시된 채식 관련 음식 및 음료 제품들은 2012년부터 2016년까지 140% 가량 증가하였고, 채식주의자의 인구 또한 동기간 440% 증가하였다. 말레이시아 소비자들에게 채식주의는 새로운 것은 아니지만, 환경주의와 동물복지에 대한 인식이 높아짐에 따라 식물성 음식을 선호하는 현상은 더욱 두드러질 것으로 예상되며, 이에 따라 비온드미트와 임파서블 푸드와 같은 식물성 고기의 소비가 증가하고 콩 단백질과 해초로 만든 식물성 어류도 유행할 것으로 보인다.

| 말레이시아 기업 허벌 사이언스에서 생산하는 유산균 락토 파이프 |



| 말레이시아에서 인기가 높은 플랜트 델리 비건 치즈 |



| 비욘드미트의 식물성 고기 패티 |



소비자들을 중심으로 일어나는 변화들

젊은 소비자들 사이에서 최근 음주 자제와 금주가 트렌드로 떠오르면서 무알콜 음료인 목테일(Mocktail)이 인기를 끌고 있다. 비알콜 음료는 이미 말레이시아에서 대중화되어 있지만 앞으로 더 크게 성장할 것으로 전망된다. 또한, 건강을 중요시하고 주류 소비를 자제하는 트렌드로 인해 향후 주스의 수요가 늘어날 것으로 전망된다.

바쁜 일상으로 인해 요리할 시간이 없는 소비자들을 위해 샌드위치, 랍, 포켓샐러드 등 쉽고 간편하게 먹을 수 있는 포장 음식이 주목받고 있다. 이에 향후 포장 음식을 제공하는 식당들이 크게 성장하리라 전망된다.

소비자 트렌드를 고려한 식당 운영의 변화

고급 식당을 이용하는 말레이시아 소비자들 사이에서 개방형 주방을 선호하는 현상이 나타나고 있다. 이에 요리사들은 서로 소통하고 요리하는 모습을 소비자들에게 보여주는 한편 소비자들은 음식의 조리과정과 함께 주방의 청결도 확인할 수 있게 되었다.

말레이시아에서는 현재 지속가능하고 현지에서 생산되는 식품들을 메뉴에 올리기 위한 변화가 두드러지고 있다. 이에 일반 식당에서부터 고급 식당에 이르기까지 다양한 종류의 지역 특산물과 현지 재료들로 요리하는 경향이 강해질 것으로 보인다.

또한, 오너 개인이 운영하는 개성 있는 레스토랑이 증가하면서 말레이시아 내의 외식업에 큰 변화가 나타날 것으로 예

| 임파서블 푸드의 식물성 고기 |



상된다. 소상인을 중심으로 식음료 사업에 대한 연합, 교류, 사업 공유 등도 이뤄질 것으로 보여 많은 변화가 예상된다.

Key Point

현지 시장에 대한 이해를 바탕으로 한 마케팅 전략 필요

말레이시아는 연간 가처분 소득이 15,000달러(약 1,816만 원)를 상회하는 중상류층 이상이 전 국민의 65.4%를, 소득이 35,000달러(약 4,237만 원) 이상인 부유층이 21.6%로 구성되어 있다. 현재 중상류층과 부유층이 동일한 경제권에서 생활하고 있으므로 소득수준별로 차별화된 마케팅 전략을 세워 시장을 공략하는 것이 중요하다.

외식업계에서는 식당의 평판, 음식의 맛, 트렌드도 중요하지만 무슬림 공략을 위해 할랄 레스토랑 혹은 할랄 메뉴가 있는지가 중요시된다. 소매업계에서는 식재료의 신뢰성과 신선도가 가장 중요시되고 있으며 이온, 테스코 등의 슈퍼마켓을 중심으로 주요 소비가 이루어지고 있어 현지 시장에 대한 이해가 선행되어야 할 것이다.