



Thailand

방콕지사

채식소비 늘자 비건 식품 출시도 확대

육류공급업체 CPF가 비건 식품 출시

태국 소비자들 가운데 육류가 포함되지 않은 식품을 찾는 인구가 늘어나면서, 태국 최대의 육류 공급업체인 CPF(Charoen Pokphand Foods PCL)가 플렉시테리언(채식주의 식사를 하지만 경우에 따라서 육류나 생선도 먹는 사람)을 겨냥한 다양한 종류의 비건 식품을 출시할 예정이라고 발표했다.

CPF의 최고 경영자인 프라싯 분두앙프라셋(Prasis Boondoungprasert)은 방콕 로이터 통신과의 인터뷰를 통해 비건 식품 출시계획을 밝혔다. CPF의 채식 기반(Plant-based) 제품은 올해 말 태국에서 출시될 예정이며 비 채식주의자(Non-Vegan)를 타겟으로 아시아 전역에 출시할 예정이라고 한다. 또한 그는, 일주일에 한두 번 채식을 하는 플렉시테리언은 이제 글로벌 트렌드이기 때문에, 식물성 육류 대용 식품을 소개하는 것은 제품생산 확대를 위한 플랜의 일환이기도 하고, 육류 대체 식품 판매를 원하는 식당에 제품을 제공하려는 의도도 있다고 밝혔다.

유기농 식물성 메뉴로 인기몰이 중인 Munchies

전 세계 육류 생산 회사들이 앞 다투어 채식 기반(Plant-based) 제품을 생산하고 기존의 비건 브랜드에 투자하고 있다. 이런 변화는 육류 제품 및 육류를 소비하지 않는 전 세계 소비자들의 요구에 대한 부응으로 보인다. 시장조사기관 민텔(Mintel)에 따르면, 태국 대도시 소비자의 절반 이상인 53%가 육류 소비를 줄이고자 하고 이 중 45%가 식물성, 채식 또는 완전 채식 식단을 따르고자 한다고 조사됐다.

식물성 식품은 태국 내에서도 특히 치앙마이 지역에서 인기가 높으며, 이곳에서만 100개가 넘는 비건·채식 식당이 운영되고 있다. 이중 비건 패스트푸드 식당인 Munchies는 주요 육류베이스의 패스트푸드 메뉴를 식물성 메뉴로 만들어 판매

| 육류 공급업체에서 출시예정인 비건 식품 |



하고 있다.

Munchies는 환경에 대한 인식을 바탕으로 유기농으로 재배된 재료만을 사용하며, 이러한 식물성 식당들은 육식과 채식을 번갈아 하는 사람들로부터 그 인기가 더해지고 있다고 한다.

Key Point

건강한 식단 내세운 제품 마케팅 필요

최근 아프리카 돼지열병으로 인한 돼지고기 가격 급등으로 타격을 받은 아시아 육류가공 산업 분야에서, 장기적인 미래 시장으로 육류대체 식품에 대한 관심이 높아지고 있다.

태국은 중국의 영향으로 음력 9월 1일부터 9일까지 '칸짜'라고 불리는 비건 축제가 있으며 많은 식당들이 채식 메뉴를 제공하고 있어 채식이 낯설지 않다. 더불어 태국 내 외국인 거주자 및 관광객의 증가, 환경에 대한 인식, 육류 식품의 안전성 문제 등의 이유로 육류 소비를 줄이고자 하는 움직임이 있고 주요 식품회사들도 변화를 꾀하고 있다.

채식이나 식물성 식단이 하나의 트렌드로 자리 잡고 있다. 이러한 트렌드를 반영한 제품군의 출시나 건강한 식단/성분을 내세운 제품 홍보로 태국 소비자 니즈를 고려한 마케팅 전략 수립이 필요할 것으로 보인다.

출처 : www.livekindly.co