

건강지향 소비심리 꿰뚫어 성공한 흑설탕 음료

대만사무소

흑설탕 밀크티에 대한 소비자들의 뜨거운 반응

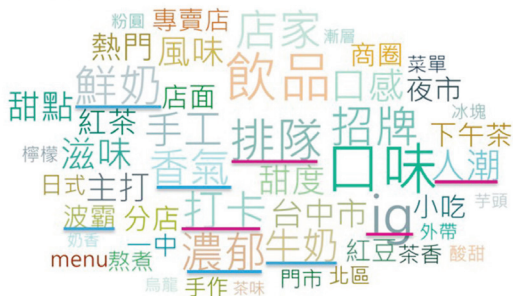
- Dailyview*에 따르면, 2018년 상반기에 차 음료분야에서 대만 인터넷사이트를 뜨겁게 달궜던 키워드는 ‘흑설탕’이다. 흑설탕 음료와 관련된 빅데이터 키워드는 1만 3천건 이상으로 그중 TOP50에 해당하는 단어가 흑설탕 펄, 생우유, 맛, 인파, 음료점, 농후, 웨이팅 등이다.

* **Dailyview** : 인터넷상에서 검색된 주제와 키워드를 빅데이터 기법으로 분석하여 보여주는 대만의 인터넷 사이트.



세븐일레븐에서 판매 중인 흑설탕 버블밀크티

흑설탕 밀크티에 대한 빅데이터 키워드



- 대만 소비자들에게 흑설탕은 다른 당류에 비해 비교적 건강에 해롭지 않으며, 뜨거운 음료에 넣어 먹기에도 적합하다는 인식이 있어 선호도가 높다. 최근에는 ‘흑설탕 펄+생우유’의 조합으로 된 키워드를 가장 많이 볼 수 있는데, 이 키워드와 관련된 대표제품으로는 대만 세븐일레븐의 자사 카페브랜드 CITY CAFE에서 새롭게 출시된 ‘흑설탕 버블밀크티(黑糖珍珠撞奶)’를 들 수 있다. 흑

설탕 밀크티의 인기에는 소비자들이 제품사진을 활발하게 업로드하고 있는 인스타그램 등 SNS가 한몫하고 있는 것으로 알려지고 있다.

- 흑설탕의 연관 키워드 중에는 ‘전문점’ ‘웨이팅’ ‘인파’라는 단어가 자주 언급된다. 흑설탕 밀크티 흥행의 물살을 타고 밀크티 판매 음료전문점의 소비자 방문 빈도수가 높아지고 있으며 이 가운데 흑설탕 밀크티 테이크아웃 전문점인 玢珍丹, Tiger sugar 老虎堂, 吉龍糖 등은 최근 현지인뿐만 아니라 관광객들에게도 사랑받고 있다.
- 흑설탕 밀크티가 유행하자 일반 테이크아웃 전문점들도 ‘현재 흑설탕 밀크티 판매 중’이라는 홍보문구가 실린 광고판을 너나할 것 없이 매장 앞에 설치하는 모습을 흔히 볼 수 있다.

흑설탕 버블티 원료의 특징

성분	고법흑설탕(古法黑糖)	배합흑설탕(調和黒糖)
	신선사탕수수	백당+당밀
제조공법	• 사탕수수 즙을 끓인 후 여과하여 냉각함	• 공장에서 백당과 당밀을 같이 용화시켜 걸쭉하게 만들고, 냉각 후 완성
외형	• 모양과 크기가 균일하지 않은 천연결정체 • 사탕수수 품질에 따라 끓이는 시간이 다르기 때문에, 엷은 노란색, 갈색, 검은색 등 다양한 색깔을 띠	• 일정한 가루입자 형태 • 규격화된 색으로, 당밀의 비율에 따라 커피색, 흑색을 띠
영양성분	• 철 : 2.69 mg / 100당 • 마그네슘 : 109.09mg / 100g당 • 칼슘 : 255.68mg / 100g당	• 철 : 23 mg / 100당 • 마그네슘 : 69mg / 100g당 • 칼슘 : 452mg / 100g당
맛	• 은은한 사탕수수의 향과 단맛이 허끝에 맴도는 특징	• 고소하고 달콤하며, 혀에 닿을 때 강한 단맛을 내지만 이내 사라지는 특징

흑설탕 버블티도 건강 우선 마케팅

- 또 다른 인기제품 흑설탕 버블티의 핵심원료는 흑설탕 버블이다. 흑설탕버블을 만들기 위해서는 고온에 반복해서 끓이고 휘젓는 과정이 필요한데 이 과정에서 ‘아크릴아마이드’라는 발암물질이 발생할 가능성이 있어, 건강을 위해서는 캐러멜 인공색소나 향료무첨가 흑설탕이 사용되었는지 확인하는 것도 중요하다.
- 건강을 생각하는 트렌드가 대세인 만큼 대만 음료시장 내에서도 건강에 초점을 맞춘 수제 흑설탕 버블티 브랜드가 출현하고 있다.



대만에서 판매중인 흑설탕 밀크티 및 흑설탕 펄

전통음료 현대화로 시장공략해야

- 흑설탕 버블티는, 전통 제조방식으로 만드는 ‘고법흑설탕’이나 설탕과 당밀을 배합해 만드는 ‘배합흑설탕’으로 만들어진다.
- 전통방식으로 제조되는 고법흑설탕은 천연사탕수수를 사용해 풍미가 훌륭하고 건강에는 좋지만, 제조공법이 까다로워 대량생산이 어렵기 때문에 가격이 높은 편이다. 반면 배합흑설탕은 고법흑설탕에 비해 영양이 풍부하고, 대량제조가 가능해 흔히 사용된다.
- 세계적 추세에 따라 대만의 음료시장 역시 건강트렌드가 점령해가고 있다는 것을 말해주듯, 흑설탕이 함유된 음료의 인기는 나날이 높아지고 있다.
- 한국 음료의 대만진출을 고려하는 기업들이, 흑설탕을 주재료로 사용해 만드는 우리 전통음료의 현대화를 기획하거나 맛과 영양 외에도 성분에 초점을 맞춘 제품개발과 마케팅 방식으로 접근한다면, 식품 안전에 민감한 대만 소비자들에게 가까이 다가갈 수 있을 것으로 전망된다.