

건강트렌드 속 뜨는 식재료, 컬리플라워(Cauliflower)

LA지사

새롭게 주목받는 컬리플라워

- 건강을 중시하는 트렌드의 영향을 받아 케일에 이어 주목받는 식재료로 컬리플라워가 뜨고 있다. 트렌드를 주도하는 레스토랑들이 앞다투어 식재료로 사용할 뿐 아니라 베이커리나 스낵제품, 간편냉동식품 등에 폭넓게 사용되고 있는 추세다.
- 「유로모니터」는 2017년 미국 채소업계의 가장 눈에 띄는 종목으로 컬리플라워와 브로콜리를 꼽았다. 점점 높아지는 건강식에 대한 욕구와 컬리플라워라는 식재료가 주는 신선함이 맞물려 큰 성장가능성이 있다고 본다.
- 「타임지」에 따르면 2012년 2억4,000만 달러(약 2,693억 8천만 원) 규모였던 컬리플라워 판매액은 2016년 3억 9,000만 달러(약 4,377억 3,600만 원)로 급성장했다. 지난해 컬리플라워를 주식재료로 사용한 신선식품 판매 규모는 108% 상승했으며, 컬리플라워를 사용한 유아식 판매규모도 24% 증가했다.



미국 컬리플라워

(단위 : 천 톤, %)

& 브로콜리 예상 판매규모



출처 : Euromonitor 「Cauliflowers and broccoli in USA」

컬리플라워, 이래서 뜬다

- 건강에 관심이 많은 소비자들이 글루텐프리, 저탄수화물, 식물을 기반으로 한 식품소비를 늘려가면서 많은 식품회사들이 채소를 사용해 밀가루나 쌀, 영양가 낮은 탄수화물을 대체해가고 있는 추세다. 백미 100g은 열량이 150kcal이며 탄수화물 34g, 식이섬유 1g을 함유한데 비해 컬리플라워 100g의 열량은 25kcal이고 탄수화물 5g, 식이섬유 3g을 함유한 것으로 알려지면서 영양학적으로도 우수한 대체재임이 입증되었기 때문이다.
- 소비자들이 컬리플라워에 특히 관심을 갖는 이유는 맛이 부드럽고 소스와 잘 어울린다는 특징과 함께 다양한 요리에 활용하기에 적당한 식재료라는 점이 꼽힌다. 소비자들은 컬리플라워를 활용해 저마다 독창적인 메뉴를 개발한 뒤 SNS를 통해 이를 공유하고 있는데, Pinterest, Instagram 등에서는 매시드(으깬) 컬리플라워, 피자, 초콜릿 브라우니까지 컬리플라워를 사용한 다양한 레시피와 사진을 찾아볼 수 있다.

다양성을 찾아가는 컬리플라워 활용식품

- 대표적인 냉동채소 브랜드인 Green Giant는 채소를 원료로 만든 쌀과 면대체상품들을 잇달아 출시하고 있다. 그 가운데 최근 가장 주목받는 제품은 먹기 쉽게 쌀 곡물사이즈로 제조한 ‘컬리플라워 라이스’다.
- 스낵의 원료로 컬리플라워를 사용한 제품들도 눈에 띈다. 식품브랜드 From the Ground Up은 컬리플라워 스낵라인을 선보이고 있으며, 프레즐과 크래커 제품도 내놓았다.

- 슈퍼마켓에서 컬리플라워가 가장 돋보이는 장소는 냉동 피자코너다. 대형유통업체인 Trader Joe’s는 자체브랜드의 냉동 컬리플라워 피자크러스트를 출시했으며, 유명방송인 오프라 윈프리도 최근 Kraft Heinz와 손잡고 본인 이름을 내건 식품브랜드 ‘O That’s Good’라인에 컬리플라워 크러스트를 사용한 피자를 출시했다.
- 이 밖에도 미국 피자체인 California Pizza Kitchen(CPK)은 지난 1월에 컬리플라워 크러스트를 출시했으며, 출시 반년 만에 이미 CPK 피자 판매의 10% 이상을 이 제품이 차지하고 있다고 밝혔다. Picology Pizzeria 역시 컬리플라워 크러스트를 옵션으로 추가해 판매 중이다.

컬리플라워를 활용한 다양한 제품



프레즐



피자크러스트



Quick meal



피자크러스트

영양가치 높은 한국산 식재료 개발 필요

- 케일이나 컬리플라워 등의 채소를 이용해 만든 식품의 인기는 지속될 것으로 예측된다. 새롭고, 신선하고, 독특한 것을 원하는 소비자들의 니즈가 커지고 있는만큼 향후 제조업체의 신제품 개발도 이어질 것이다.
- 컬리플라워의 인기가 올라가고 있는 이유는 미국인들이 자주 먹는 피자에 밀가루 대신 채소원료를 사용하고 있다는 점인데, 한국산 식재료 중에도 이렇게 미국인들의 식단에 접목할 만한 식재료가 제법 있다.
- 일례로 한국산 ‘김’의 경우, 최근 건강 트렌드에 잘 맞는 재료이며 이를 활용한 새로운 요리를 개발하거나 미국인들에게 친숙한 요리에 더한다면 관심받을 수 있는 식품이다. 이 밖에도 영양가치가 높고 활용도가 다양한 한국산 식재료들을 개발한다면, 건강트렌드 열기가 계속되는 미국시장에서 새로운 기회를 찾을 수 있을 것으로 판단된다.

출처 : Euromonitor 「Cauliflowers and broccoli in USA」, 「Vegetables in the US」

Thrillist 「How Cauliflower became Pizza’s Hottest Ingredient」(18. 10. 8)

FoodDive 「Is it finally cauliflower’s time to shine?」(18. 8. 16)

Prepared Foods 「From The Ground Up Cauliflower-Based Snacks」(18. 8. 13)

The New York Times 「The Ascension of Cauliflower」(18. 6. 8)

Forbes 「Cauliflower: How This Corporate Executive Left Her Prominent Career To Become A Startup Entrepreneur」(17. 1. 31)