



인기 상한가인 한식의 매운맛

자카르타지사

인도네시아의 매운맛 소스 '삼발'

- 매운 음식을 즐겨먹는 인도네시아인들은 일반적인 매운 맛뿐만 아니라 특색있는 풍미를 지닌 매운맛도 좋아한다. 주로 고추를 사용해 매운맛을 내고 있는 인도네시아 요리는 지역마다 고추사용량이 다르고 식문화도 다양해서 매운맛에 대한 선호도 역시 천차만별이다.
- 인도네시아에서 매운맛을 내기 위한 식재료로 '삼발소스'가 많이 사용되는데 한국인들이 고추장을 애용하는 것처럼 삼발소스는 인도네시아인들에게 매우 사랑받는 식재료다.

한류의 영향으로 한식 매운맛 선호

- 인도네시아에서는 한류의 영향으로 한식 레스토랑이 늘어나면서 한국식 매운맛이 전파되고 있다. 지금까지 주로 한국교민들에 의해 운영되던 한식당업체에 프랜차이즈기업들이 가세하고 있고 최근에는 인도네시아인들이 운영하는 곳까지 생겨나고 있다.



1. 인도네시아 전통 삼발소스
2. 삼발소스를 이용한 전통요리

- 인도네시아인들이 운영하는 매장의 경우 전통한식과 달리 현지화된 퓨전요리가 주류를 이루고 있으며, 이 가운데 닭갈비, 떡볶이, 라면 등 매운음식의 인기가 높다. 인도네시아 소비자들은 매운맛에 익숙한 데다 한식에 대한 적응기간을 거친 덕분에 한국식 매운맛에 거부감이 없다.

현지인이 운영하는 한식 프랜차이즈 레스토랑



오쭈



무지개



유튜브 매운맛 챌린지



현지생산 한국라면인 '아리랑(Arirang)라면'

- 최근에는 유명 유튜버나 연예인, 파워블로거들이 한국식 매운라면 시식도전 후기를 온라인 상에 올리면서 한식의 매운맛 인기가 재점화되고 있다. 소셜미디어(SNS)에서 인기가 높아지면서 오프라인 유통매장에 진입하지 못한 제품을 온라인으로 구매하는 소비자들도 생겨나고 있으며, 현지기업이 '아리랑(Arirang)라면' 같은 한국 라면과 유사한 제품까지 생산하고 있는 모습이다.

현지소비자들 기호에 맞는 식품 개발해야

- 인도네시아 식품업계에서는 단맛과 짭맛, 매운맛 등 자극적인 맛을 선호하는 현지 소비자들의 기호에 맞는 식품들이 계속해서 출시되고 있다. 인기 상승 중인 한국식품도 이에 탄력을 받아 시장확대에 나서야 할 때다. 삼발소스 등을 응용해 현지 소비자들의 기호에 맞는 식품을 꾸준히 발굴하고 적극적인 시식 및 판촉행사를 모색해야 할 것으로 보인다.