소비자 식탁으로 스며드는 냉동식품

상하이지사

소비량은 적지만 밝은 시장전망

- 냉동식품은 저온보관을 통해 식품이 가진 본연의 품질 과 영양을 최대한 유지하는 데다 부패의 염려가 적고 조 리법도 간편하기 때문에 바쁜 현대인들이 즐겨찾는 제 품에 속한다.
- 대부분의 선진국에서 냉동식품 시장은 규모가 상당히 커졌으며, 냉동식품 생산량과 1인당 평균 소비량이 가장 많은 국가인 미국은, 연간 1인당 평균 소비량이 60kg 이 상이다. 유럽의 1인당 연간 소비량은 평균 30kg에 달하 며, 일본은 20kg 이상이다.
- 중국은 냉동식품 산업의 출발시점이 늦어, 연간 소비량이 선진국의 20% ~ 50%에 불과하며 1인당 평균 소비량이 연간 9kg 수준이다. 그러나 국민소득 및 소비 수준이계속 향상됨에 따라 최근 몇 년간 냉동식품 시장도 빠르게 성장하고 있다.

냉동식품의 대표주자. 훠궈

- 중국식 샤브샤브인 훠궈(火锅)는 중국인들이 즐겨찾는 식품 가운데 하나이다. 훠궈의 재료로 냉동어육 제품 및 냉동육 제품이 많이 사용되고 있어 수요가 지속적으로 증가 추세를 보이고 있다.
- 훠궈용 재료로 출시되는 냉동식품의 매출은 2010년 160
 억 위안에서 2017년 273억 위안으로 껑충 뛰었다. 냉동육 제품이 2012년 65.97%에서 2017년 59.21%까지 감소했지만 냉동어육 제품은 해마다 평균 8.64%의 꾸준한 성장세를 보이며 2012년 34%에서 2017년 40.79%로 점유율이 늘어난 것을 확인할 수 있다.

냉동곡물제품의 인기

• 냉동곡물제품 역시 소비자 사이에서 인기를 끌고 있다. 냉동곡물제품이란 정확히는 '급속냉동 밀가루 및 쌀류 가공제품(速冻面米制品)'으로, 곡물류를 통한 냉동가공 식품을 지칭한다. 대표적인 예로 만두, 떡, 수제비, 진빵, 완자 등이 있다. 중국의 냉동곡물제품의 생산량은 2005 년 128만 톤에서 2014년 528만 톤으로 증가되었으며, 연 평균 성장률은 17%에 달한다. 향후 5년간 중국 냉동 밀 가루 및 쌀 가공품 업계의 연평균 성장률은 13%~17% 에 달할 것으로 예상된다.



다양한 냉동어육제품

* 냉동 곡물제품(GB192295-2011)

밀가루, 쌀, 잡곡 등 곡물을 주원료로 사용하거나 육류, 조류, 계란, 수산물, 채소(빵이나 과자의) 고명(과자나 케이크 등에 모양과 맛을 내기 위해 올려놓는 건포도, 씨의 속살 같은 과일 가공물), 당, 기름, 조미료 등을 한 종류 또는 여러 배합 원료를 동시에 속재료로 사용하고 가공을 거쳐조리, 급속 냉동시킨 식품

냉동 어육제품

냉동식품 긍정적 측면 강조해야

- 바쁘게 돌아가는 현대인의 생활패턴은 식문화까지 바꾸고 있다. 간편하고 빠르게 조리해 먹기를 원하는 소비자들에게는 전통적인 배달음식과 패스트 푸드가 여전히 인기 있지만 전 세계적으로 확산되고있는 건강트렌드의 영향으로 많은 이들의 관심은 빠르지만 좀더 건강하게 먹을 수 있는 식품들로 옮겨가고 있다. 냉동식품은 품질도 좋고 조리도 쉬운데다 가격까지 저렴한 특징을지니고 있어서 현재의 트렌드에 적합한 제품으로 떠오르고 있다.
- 중국 사회에 현대화된 식습관이 정착함에 따라 냉동식품 시장도 확장일로에 있음이 명백한 만큼, 시장의 전망은 매우 밝다는 것이다. 중국진출을 모색중인 냉동식품수출업체들은 냉동식품의 긍정적 측면을 강조한 홍보마케팅을 충분히 펼침으로써 잠재력이 큰 이 시장에서우위를 점할 수도 있을 것으로 본다.

냉동곡물 제품류



- 1. 토란과 고구마를 으깨어 완자로 만들어 튀긴 간식
- 2. 토란 사과파이
- 3. 중국식품 브랜드 Likofu에서 판매하는 차샤오만두 (手制叉烧包)
- 4. 냉동 밀가루 및 쌀 가공품-김치 손만두
- 5. 중국 면 종류의 하나로 넓은 수제비 면