

일본 젊은 세대를 중심으로 확산하는 한국식 디저트

오사카지사

작성자_ 박혜빈

'똥카롱'과 '크로플', 다음은 10엔빵?

일본 내에서 한국디저트 붐은 SNS를 주로 소비하는 젊은 세대를 중심으로 확산되고 있다. '20년~'21년에는 '똥카롱(トウンカロン)*', '21년~'22년에는 '크로플(クロッフル)**'이 주목을 받았다. 똥카롱과 크로플 모두, 도쿄와 오사카의 코리안 타운을 중심으로 점포를 확대하여 현재는 2, 3선 도시까지 진출하였다. 이러한 붐을 거쳐 '23년 현재, 똥카롱과 크로플은 대표적인 한국 디저트로 현지에서 위치를 확립하였다.

*똥카롱(トウンカロン): 프랑스 디저트 마카롱에 중간 필링을 강조한 디저트, '똥똥하다+마카롱'의 합성어. 영문명은 'Fatcaron'.

**크로플(クロッフル): '크로와상'+'와플'을 합친 신조어로, 와플 팬이나 와플메이커에 크루아상 생지를 넣고 구운 디저트를 가리킴.



일본 판매 중인 '똥카롱'

일본 판매 중인 '크로플'



일본에서 판매되고 있는 10엔빵

출처: 홈페이지 발췌

현재 일본에서 가장 주목받고 있는 한국발 디저트는 10엔 빵이다. 도쿄, 오사카를 중심으로 점포를 확대하고 있으며 SNS에서 화제가 되는 상품을 맛보고자 젊은 세대를 중심으로 성황을 이루고 있다. 해당 상품은 경상북도 경주시에 있는 한 매장으로, 불국사의 다보탑이 그려진 10원 모양의 빵이 SNS에서 화제가 되었던 것이 그 시초이다. SNS를 통하여 해당 정보를 접한 젊은 층이 일본 현지화 된 10엔의 형태를 한 10엔 빵에 주목하며 해당 상품이 각광받게 되었다.



고급 호텔에서도 'K-디저트', 한국 디저트에 주목

이처럼 한국 디저트의 유행으로 오사카에 위치한 호텔, 콘래드 오사카에서는 2023년 1월 13일부터 3월 21일 까지 제철 딸기와 한국 디저트를 주제로 한 'All About Korea'를 개최하고 있다. 메뉴에는 프랑스의 마카롱을 진화시킨 한국디저트, 똥카롱과 다양한 색상의 케이크에 이름을 세긴 '생일케이크(센일케이크)', 강정과 설기 등 다양한 한국 디저트가 등장했다. 또한 디저트 이외에도 허니버터치킨, 미니치즈핫도그, 소떡소떡, 튀김 등으로 구성되어 있었다. 관계자는 해당 이벤트에 대하여 '실내 전체를 보라색으로 장식하여 트렌디한 한국 특유의 분위기를 느낄 수 있도록 기획하였으며 세련된 공간에서 사진촬영 및 다양한 한국 디저트와 음식을 즐길 수 있는 메뉴로 뷔페를 구성하였다'고 전했다.



콘래드 오사카 'All About Korea'



생일케이크 및 똥카롱 등
한국 음식



Insight

이처럼 일본 내에서 한국디저트를 포함한 식품의 영향은 다양한 방향으로 확대되고 있다. 이러한 경향은 SNS를 활용하는 젊은 세대를 중심으로 시작되어 빠른 시일에 일본에 유입, 소비되고 있다. 또한 젊은 층 소비자들이 한국적인 요소를 강조한 상품보다는 '현재 한국에서 유행'하는 트렌디한 상품에 주목하고 있어 이러한 일본 현지 소비패턴 변화에 대응해야 할 것으로 보인다.

