



Malaysia

말레이시아사무소

새롭게 부는 솔티드에그 열풍

익숙함에서 발견한 새로움

솔티드에그는 소금에 오리알이나 계란을 염지하거나 소금참 쏻에 담궈 만든 중국식 보존음식이며, 말레이시아 전역에서 전통적으로 쓰이던 조미료였다. 캄프지역에서는 매운 소금이나 생강소금에 절이기도 한다. 보통 해산물, 치킨, 스파게티 요리를 할 때 버터와 함께 볶아서 먹었으나, 몇 년 전부터 현대적으로 재해석되며 자극적인 짭맛과 풍부한 질감으로 말레이시아 소비자, 특히 밀레니얼 세대에게 인기를 끌고 있다. 햄버거 전문점 마이 버거랩(My Burger-Lab)의 솔티드에그 소스를 사용한 햄버거와 프랜차이즈 도티스 패스트리스 앤 커피(Dotty's Pastries&Coffee)의 솔티드에그 크로와상, 도넛의 반응은 뜨거웠다.

열풍의 시작은 싱가포르

싱가포르의 한 식당에서 판매하던 사이드 메뉴가 폐점 이후에도 인기를 끈 것이, 솔티드에그 스낵 전문 기업 얼빈스(Irvins)로 발전해 현재 싱가포르, 일본, 베트남, 태국, UAE(DUBAI), 필리핀에 21개의 매장을 운영하고 있다. SNS 마케팅 없이 소비자들의 입소문만으로 유명해진 얼빈스 스낵은 현재 싱가포르 여행객의 기념품으로 자리잡았으며, 특히 동남아시아, 인도네시아와 필리핀 여행객들의 인기를 끌고 있다. 유료모니터에 따르면 싱가포르 기타 짭맛 스낵 점유율에서 2015년 1.8%, 2019년 47.3%를 차지했으며, 2017년 직원 3명에서 2019년 직원 300명으로 성장한 이 기업은 앞으로도 더욱 성장할 것으로 전망된다.

현지 글로벌 프랜차이즈도 다수 출시

KFC는 솔티드에그를 치킨 파우더로 활용한 치킨을, 맥도날드는 감자튀김에 곁들여 솔티드에그를 이용한 디핑소스를 출시했다. 도미노피자는 솔티드에그 소스를 기본으로 한 피자를, 세븐일레븐은 솔티드에그맛 아이스크림을 선보였다.

폭 넓은 가격대 속 틈새시장 노려

현지에서 유통되는 솔티드에그 제품은 말레이시아산이나 싱가포르, 태국 수입품이다. 그중 싱가포르 제품은 프리미엄 제품이 대부분이며, 싱가포르 수입산 솔티드에그 스낵은 태국 수입품의 8배 가량 높은 가격에 판매된다. 비싼 싱가포르 제품과 저렴한 태국 제품 사이 틈새시장을 타겟으로, Hou Sek Gourmet Snack 등 말레이시아산 중저가 솔티드에그 스낵 업체가 늘고 있다.

일시적 유행을 넘어서 스테디로

김스낵, 감자칩, 라면 등 다양한 솔티드에그 가공식품도 마트에서 쉽게 찾아볼 수 있게 되었다. 독창적인 상품 개발 추세에 힘입어 솔티드에그 상품의 인기는 지속적으로 증가 중이며, 소비자들은 더 새롭고 독특한 조합을 시도하고 싶어 한다. 말레이시아 솔티드에그 스낵 전문 업체는 솔티드에그 젤라또, 쿠키, 케이크 등의 품목도 계속 개발할 예정이다.



Key
Point

익숙한 음식을
신선한 형태로 바꿔야

요리에서만 사용되던 솔티드에그는 사고의 전환을 통해 아이스크림, 스낵 등의 가공식품으로 다양하게 소비되고 있다. 새롭고 독특한 맛을 추구하는 말레이시아 소비자들을 공략한 솔티드에그 제품이 큰 인기를 얻고 있는 상황을 본받아, 다양하고 새로운 한국산 가공식품들도 말레이시아 시장을 두드려보아야 한다. 한국에서 요리로만 소비되던 떡볶이가 떡볶이맛 과자로 출시되어 인기를 끈 것처럼, 익숙한 것을 새롭게 전환하는 발상으로 해외 소비자를 공략하는 시도가 필요하다.