

블랙푸드 열풍 부는 인도네시아

최근 인도네시아는 블랙 아이스크림, 블랙 음료, 블랙 핫도그, 블랙 나시고렝(현지식 볶음밥) 등 검은색을 활용한 '블랙푸드'가 트렌드다. 블랙푸드는 특히 소셜미디어에서 주목을 끌 수단으로써 밀레니얼 세대들에게 인기를 얻고 있다. 한 식당 프랜차이즈 '무지개(Mujigae)'와 맥도날드에 이어, 피자헛도 검은 반죽의 피자를 출시했다.

| 맥도날드의 블랙 푸드 |



'리치즈 팩토리(Richeese Factory)'는 인도네시아 40개 도시 156개 매장에서 블랙 아이스크림, 블랙 감자튀김을 포함하는 '콤보 리치즈 블랙'을 10월 10일부터 3개월간 출시했다. 현지 파워인플루언서의 소개 영상이 4일 만에 1백만 조회 수를 기록하며 유튜브 인기 영상 12위를 차지할 정도로, 소비자들의 관심은 뜨겁다. 현지 외식 레스토랑 추천·리뷰 앱 조마토(Zomato)에서도 "블랙 치즈 소스는 평범한 소스보다 훨씬 담백하다", "블랙 소스가 리치즈 특유의 치즈와 잘 어울려 색다른 맛이다", "소스에 쓰인 숯이 모래알 같은 질감을 만들어 식감이 좋다", "조금 신 첫 모금을 단맛으로 잊는 블랙 음료가 새롭다" 등의 긍정적 반응이다.

도마에 오른 블랙푸드의 안전성

이러한 블랙푸드의 인기와 함께 착색에 사용하는 재료의 안전성 여부가 이슈로 떠올랐다. 블랙푸드는 색깔을 내기 위

해 색소를 추가하므로 섭취 시 주의해야 한다. 리치즈 팩토리 마케팅 팀장 파흐미 리스티안티(Fahmi Ristanty)는 '콤보 리치즈 블랙'의 착색을 위해 식용 가능한 활성탄을 사용하고 있으며, MUI 할랄 인증(인도네시아 할랄 인증)을 통해 안정성을 검증받았다고 인터뷰했다. 그러나 미국 식품의약청 FDA(Food and Drug Administration)는 부작용을 이유로 들어, 식품 첨가물이나 착색제로 활성탄을 사용하는 것을 승인하지 않았다. 또한 과도하게 섭취한 숯은 갈슘, 갈륨, 비타민 등 영양분의 흡수를 방해할 수 있으므로 주의가 필요하다. 숯 외에 커피, 오징어 먹물도 블랙푸드의 색 내기에 많이 쓰인다. 현지 매체 트리뷴트래블(Tribuntravel)은 천연착색제인 흑마늘, 검은 참깨, 검은 콩을 기존 재료의 대체재로 언급했다.

| 리치즈 팩토리의 '콤보 리치즈 블랙' |



Key Point

먹어도 안전한 한국식 블랙푸드 개발

인도네시아 프랜차이즈 업계는 최근 검은색을 활용한 메뉴로 소비자의 이목을 끌고 있다. 한국 수입업체와 프랜차이즈 업계 진출 시, 현지 식품업계의 트렌드를 지속적으로 확인하고 한국 스타일의 블랙푸드 개발에 힘쓰고 동시에 식품 안전성과 같은 민감한 이슈에도 대비할 필요가 있다.