

건강 지향의 채식트렌드

홍콩지사

1



빠르게 확산되어가는 채식에 대한 관심

- 건강과 환경이 전 세계의 주요 관심사로 떠오르는 요즘 추세와 맞물려 홍콩에서도 채식주의가 빠르게 확산되고 있다. 정보조사기관 글로벌데이터에 따르면, 2015년에서 2020년 사이 중국의 완전 채식주의자(Vegan) 수는 17%가량 증가할 것으로 예상된다.
- 채식 위주의 식단이 본격적으로 붐을 이루게 된 것은, 홍콩의 지속가능성을 추구하는 스타트업 기업 그린먼데이(Green Monday)에서 2012년에 ‘육류 없는 월요일’ 캠페인을 시작하면서부터이다. 그린먼데이는 기후변화·식품 안전성·동물보호 등의 사회적 이슈를 다루는 동시에 현재도 채식주의의 권장에 앞장서고 있다.

홍콩 도처에서 찾을 수 있는 채식주의 식당

- 홍콩은 음식천국이라 불릴 정도로 다양한 음식을 쉽게 접할 수 있는 도시인만큼 채식주의자를 위한 식당을 각 지역에서 쉽게 찾아볼 수 있을 뿐 아니라 중식·태국식·일식부터 서양식에 이르기까지 선택의 폭도 매우 넓다.
- 대다수의 채식주의 식당들은 고기 없는 덩섬이나 바오쯔(찐빵) 등의 기존 메뉴에서 육류가 빠진 채식 메뉴를 만들기도 하고, 전혀 새로운 채식메뉴를 개발하기도 한다. 완전 채식주의자를 위해서 동물성 단백질이 전혀 들어가지 않은 재료만을 사용하는 음식점들도 제법 있다.

채식트렌드에 맞춘 건강한 상품 개발 필요

- 웰빙 트렌드 및 환경 친화적인 이유로 채식주의를 선택하는 소비자가 늘어나는 만큼 요리나 가공식품 등에 들어가는 식재료와 가공방식에 관심을 기울이는 사람들도 늘고 있다.
- 첨가물을 넣지 않은 말린 과일로 만든 스낵, 영양소가 뛰어난 슈퍼 푸드, 식물성 기름을 사용해 만든 스낵 등 홍콩 채식주의의 트렌드에 맞춘 다양하고 안전한 상품 개발과 유통에 주력한다면 수출 전망은 밝을 것으로 보인다.

2



3

1. 중국식 샤브샤브인 채식주의의 휘귀
2. 채식주의의 덩섬
3. 완전 채식주의의 롤빵, 치즈, 김치 등을 사용한 버거