



현저히 감소하고 있는 태국의 소고기 수요

방콕지사

태국인들이 소고기 섭취를 꺼리는 이유

- 유로모니터의 조사 결과에 의하면 태국의 연간 육류 소비량은 닭고기 1,124톤, 돼지고기 692톤, 소고기가 201톤이다. 닭고기는 종교 및 건강상의 제약이 가장 적고 태국의 발달된 계육산업에 의해 50% 이상의 높은 점유율을 보이고 있다.
- 반면 제법 많은 태국소비자들이 소고기를 선호하지 않는 것으로 알려져 있는데 농업환경적 이유, 비싼 가격, 품질 문제 등이 그 요인으로 대두되고 있다. 또한 태국의 불교가 인도 힌두교의 영향을 받았기 때문에, 또는 많은 중국계 태국인들이 믿는 관음보살(Guan Yin)이 소를 신성시해서 식용으로 사용하지 않는다는 이야기도 있다.

점차 줄어들고 있는 소고기 요리

- 전통적으로 방콕에서는 소고기를 활용한 요리가 꽤 많았으나, 이마저도 지금은 돼지고기로 대체되고 있다. Kanom Jeen Hailam이라는 요리는 오직 소고기만을 이용한 국수이지만, 이제는 돼지고기를 넣어 만들고 Yum Neau Yang(매운 소고기 샐러드)도 마찬가지다.
- 과거 인기가 많았던 Beef Green Curry도 이제는 예전처럼 쉽게 볼 수 없고, 소고기 쌀국수를 판매했던 식당들도 이제는 소고기와 소고기 불 대신 돼지고기를 많이 사용한다. 소고기용 국수와 돼지고기용 국수를 따로 만들어 판매하는 식당도 있다.

출처 : www.bangkokpost.com, medium.com

트렌드를 반영한 제품 개발과 명확한 타깃 설정

- 태국산 소고기는 지방이 적고 질겨 태국 소비자들도 잘 소비하지 않고 고급 식당이나 서양 식당에서 판매하는 소고기는 대부분 수입 소고기이다. 이러한 태국 소비자들의 소비트렌드는 일반식품 분야에서도 쉽게 찾아볼 수 있다.
- 예를 들어 라면의 경우 바이어들의 주요 요구사항 중 하나는 소고기 베이스 국물이 아닌, 돼지고기 또는 치킨 베이스 국물이어야 한다는 점이다. 대표적인 사례로 '매운 치킨맛 라면'을 들 수 있다. 이 제품은 태국 소비자들이

선호하는 매콤한 맛과 대중적으로 호불호가 없는 치킨을 접목시킨 상품으로 태국 내 유통매장 전역에서 절찬리에 판매되고 있다.

- 이처럼 종교·지역별 식문화가 매우 다양한 태국 시장 내 유통을 확대하기 위해서는 돼지고기 또는 치킨 소재로 재료를 변경하는 등 현지 소비자의 소비 성향에 맞춘 제품개발이 매우 중요하다.



Kanom Jeen Hailam



Yum Neau Yang



Beef Green Curry



소고기 쌀국수