



퓨전음식에 빠진 베트남



출처 : Pizza4ps.com / Kenh14.vn (베트남식 어묵피자)

코로나19로 인한 배달음식 판매량 상승으로 신메뉴 출시에분주한 피자업계

'20년 2월 코로나19 발병 이후 지역 간 이동제한, 휴교령, 비필수 서비스업종 영업중단 등으로 인한 베트남 현지 소비자들의 소비행동패턴 변화로 비대면 소비가 확산됨에 따라 온라인 플랫폼 이용이 급증하였다. 그러나 20년 4월 16일 이후 베트남 내 추가 확진자가 발생하지 않음에 따라 '사회적 거리두기'에서 '생활적 거리두기'로 전환되었고 기존 오프라인 매장의 영업 재개 등으로 인해 온라인 배달서비스 수요가 다소 감소하게 되었다.

그러나 7월 24일 베트남 다낭에서 하반기 첫 코로나19 확진자가 발생함과 동시에 8월 4일까지 추가 확진자는 매일 급증하고 있는 상황으로 이에 따라 코로나19 확진자가 발생한 일부 도시(다낭, 꽝남 등)의 경우 재격리 지역으로 선포되면서 온라인 주문을 통한 배달서비스 수요가 다시 상승(7월의 경우 6월 대비 48% 증가)하고 있는 상황이다.

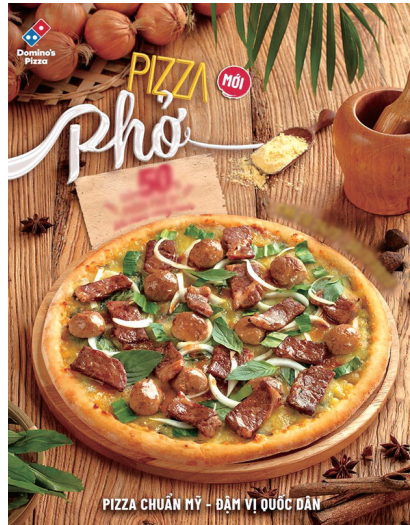
이러한 상황에 온라인 배달서비스를 대표하는 피자업계에서는 베트남의 전통음식 등을 활용하여 '베트남식 피자'를 개발, 판매하고 있으며 이렇게 탄생한 '베트남식 피자'는 베트남 길거리에서 흔히 맛볼 수 있는 현지 음식의 맛을 즐길 수 있어 현지 소비자층의 폭발적인 반응이 이어지는 것으로 확인되고 있다.

베트남 전통음식 쌀국수를 응용한 베트남식 피자 '쌀국수 피자' 출시

'20년 7월 24일, 도미노피자에서 베트남 현지인들을 위한 신규 메뉴인 '쌀국수 피자'가 출시되었다. 이후 도미노피자 홈페이지 고객센터의 게시판이나 페이스북 등을 통해 '쌀국수 피자'에 대한 현지인들의 뜨거운 반응을 확인할 수 있다.



출처 : Domino's pizza.vn / Kenh14.vn (쌀국수 피자)



기존 피자의 경우 밀가루를 도우 반죽으로 사용하는 것이 보편적이거나 새로 출시된 '쌀국수 피자'의 경우 쌀국수에 사용되는 육수를 혼합하여 쌀국수 육수의 맛을 느낄 수 있는 것이 가장 큰 특징이다. 또한 토핑의 경우에도 감자, 고구마 등 흔히 볼 수 있는 기본 토핑이 아닌 베트남인들이 즐겨 먹는 게피 잎, 향채 등을 활용함으로써 베트남의 향이 뽀끈 풍겨나는 피자라고 할 수 있다. '쌀국수 피자'는 현재 베트남 도미노피자 전 지점에서 주문할 수 있고 가격은 L Size 기준 149,000동(한화 약 7,500원)이다.

베트남 전통 '분더우맘돔 (새우젓갈 소스)', '베트남식 어묵' 피자 출시

베트남 길거리에서 흔하게 접할 수 있는 '분더우맘돔(Bun Dau Mom Tom)'은 가격이 저렴하고(한화 약 2,500~3,000원), 맛 또한 깔끔하여 베트남 사람이라면 남녀노소 누구나 즐겨 먹는 베트남 전통음식 중 하나이다. 다만 '분더우맘돔'은 젓갈 냄새가 강하여 호불호가 다소 갈리는 탓에 특유의 젓갈 냄새는 억제하고 치즈 등으로 맛을 순화시킨 '분더우맘돔 피자'가 최근 출시되어 현지에서 호평을 받고 있다. 베트남에 관광 온 사람들이면 꼭 한번 먹고 돌아가야 한다는 유명 피자체인점인 피자 포피에스(Pizza 4P's)에서는 최근 '베트남식 어묵(Cha Ca)'피자를 출시하여 판매중에 있다. '베트남식 어묵(Cha Ca)'은 생선 등을 구워 생강, 간장 등을 곁들여 먹는 음식으로 한국인들이 쉽게 먹을 수 있는 베트남 음식 중의 하나로 베트남 전통 어묵을 토핑으로 얹어 판매하는 피자는 생선요리를 즐겨 먹는 베트남인들에게 인기가 높아 절찬리에 판매되고 있다.

이외에도 '분짜(Bun Cha)피자', '향채피자' 등 베트남인들의 입맛을 사로잡는 다양한 피자요리들이 최근 개발되어 판매되고 있으며 이러한 음식들은 최근 코로나19로 인해 외식문화는 줄어들고 배달문화가 증가하고 있는 베트남 내 큰 호평을 얻고 있는 음식들이다.



출처 : Pizza4ps.com / Kenh14.vn (분더우맘돔 피자)

Key Point

코로나19로 인해 베트남 내 다양한 외식업계에서 현지 소비자들의 입맛을 고려, 평소 길거리 등에서 쉽게 접할 수 있는 다양한 음식들을 접목시켜 개발하여 판매하고 있다. 이러한 현상은 단순히 판매량 상승을 목적으로 둔 것이 아닌 브랜드 이미지 제고와 성장하고 있는 온라인시장 점유율 확보를 중점으로 두고 있는 것으로 보인다. 색다른 외국음식을 선호하며 전통음식 또한 즐겨 먹는 베트남인들의 습성에 맞추어 현지에서 널리 알려진 한국의 전통음식인 불고기, 김치, 고추장, 된장 등과 베트남 현지 음식들을 접목·개발하여 판매, 홍보한다면 한국산 장류 등의 수요 증가로 이어질 수 있을 것으로 예상된다.