



재거리 코코넛 도넛 출시로 알아보는 미얀마 스낵 시장 동향



▲ 재거리 코코넛 도넛



▲ KFC 칠리 라임

세계적인 도넛 회사인 크리스피크림은 2020년 8월, 미얀마 Tree Food와 협업하여 미얀마의 맛을 가미한 도넛을 출시했다. 'Ohm Mhway(코코넛 향)이라는 이 도넛은 재거리(Jaggery, 전통적인 방법을 통해 종려나무 수액에서 추출한 비정제 설탕류)로 코팅을 하고 코코넛 가루를 뿌렸다.

크리스피크림 관계자가 지난 7월 'Tree Food'사를 방문하여 도넛에 코팅할 재거리 공급을 제안했으며 양사가 재거리의 색, 맛, 추출방법 등에 대해 협력한 끝에 새로운 도넛이 8월 1일 출시됐다. 이 두 회사는 비록 한시적으로 출시됐지만 이 도넛 출시를 기점으로 미얀마의 전통적인 맛이 세계시장으로 뻗어갈 수 있기를 기대하고 있다.

한편, KFC Myanmar도 2016년 8월, '칠리 라임'이라는 신메뉴를 출시했다. 이 메뉴는 미얀마 국민들이 선호하는 신맛과 매운맛을 칠리와 라임을 가미하며 구현한 것이다. 출시 당시 미얀마 젊은 층에서 상당한 호평을 받은 것으로 알려졌다.

아래부터는 미얀마 전통 스낵류, 현대화된 미얀마 스낵류, 인기 있는 수입 스낵류를 살펴보면 미얀마 국민들이 선호하는 스낵 맛을 알아보고자 한다.

인기있는 미얀마 전통 스낵류

Mote Lone Yay Paw(물에 넣어 끓이는 둥근 떡) 미얀마 국민들이 가장 사랑하는 전통 스낵으로, 우리나라 국민들이 설날에 반드시 먹는 떡국처럼 미얀마 새해 연휴인 띠잔 물 축제 기간에 반드시 먹는 스낵이다. 찹쌀 가루와 재거리로 만든다. 연령을 불문하고 미얀마 국민들 남녀노소 누구나 즐기며 만드는 방법도 쉽기 때문에 외부에서 쉽게 구입할 수 있고 가정에서도 손쉽게 만들어 먹을 수 있는 스낵이다.



▲ Mote Lone Yay Paw

Mote Sein Paung(찐 쌀떡) 찹쌀의 쫄쫄한 식감을 좋아하지 않는 사람들이 주로 즐기는 전통 스낵이다. 일반 쌀, 재거리로 만든 떡을 찌서 먹는다.



▲ Mote Sein Paung

먹을 때는 코코넛 채를 뿌리거나 깨에 찍어 먹는다. 50대 이상의 장년층 이상이 이 스낵을 선호하는 편이다.

Kauknyintok 바나나 케이크로 미얀마에서 반드시 먹어봐야 하는 스낵류 중 하나이다. 찹쌀, 바나나, 재거리 및 코코넛 밀크가 주 재료이다. 바나나 대신 콩류로 대체하기도 한다. 재거리 맛이 살아있는 간식이라는 평가를 받으며 마을 시장에서 쉽게 찾아볼 수 있고 불교 축제 때에도 단골로 등장하는 스낵이다.



▲ Kauknyintok

Shwe Yin Aye 계절성 스낵류로 달콤하고 부드러운 식감이 특징이다. 찐 찹쌀, 코코넛 밀크 젤리, 타피오카 씨, 코코넛 밀크, 빵과 얼음으로 만들어진다. 한여름 더위를 시킬 때 주로 먹는 스낵이기 때문에 예전에는 계절성 간식으로 인식됐으나 지금은 시티마트 등에서도 1년 내내 구입할 수 있는 인기 스낵류이다.



▲ Shwe Yin Aye

Sanwin Makin 미얀마의 전통적인 디저트 케이크로 세몰리나(듀럼 밀을 밀가루보다 큰 입자로 제분한 가루), 설탕, 버터, 계란, 코코넛 채, 양귀비 씨앗과 소금을 배합하여 만든다. 다이아몬드 모양이며 오후 티 타임에 차와 함께 주로 먹는 스낵이다. 단맛이 강하며 미얀마 국민들 모두가 좋아하는 스낵류로, 로컬 유명 빵집인 Shwe Pu Zun에서도 판매하고 있다.



▲ Sanwin Makin

Kyauk Kyaw 젤라틴 무침가의 전통 젤리 디저트이다. 젤리 식감을 내기 위해 한천을 사용하며 코코넛 밀크, 설탕 및 소금을 배합하여 만든다.



▲ Kyauk Kyaw

과일 통조림이나 초콜릿 등을 첨가하여 다양한 색과 맛을 내기도 하며 주로 차갑게 해서 먹는다. 종교 행사, 결혼식, 기부 행사 등에서 손님 접대용으로 많이 제공되는 고급 스낵이다.

Mote Lin Ma Yar(부부 스낵) 달궂진 주철 팬에 쌀가루 반죽을 작고 얇게 펴고 메추리알, 파, 병아리 콩 등과 같은 고명을 얹고 만두처럼 양 끝을 접어서 만든다. 크기가 작아 길거리 다니면서 먹기 좋기 때문에 청소년이나 젊은 층이 한입 거리로 좋아하는 간식류이다.



▲ Mote Lin Ma Yar

Mont Lat Saung 찐잔 축제 때 많이 소비되는 간식으로 코코넛 밀크나 재거리, 카라멜 소스에 쌀가루로 만든 짧은 국수를 넣어서 만든다.



▲ Mont Lat Saung

한여름에 더위를 식혀주는 디저트로 향도 좋은 것으로 평가받는다.

Bain Mote 미얀마 국민들이 아침 식사 대용으로 주로 먹는 간식으로 쌀가루, 재거리, 코코넛 칩, 땅콩, 양귀비 씨앗, 버터 등으로 만든 일종의 팬케이크이다. 길거리 간식류로 남녀노소 모두 좋아한다.



▲ Bain Mote

Lan Tha Yel Mote(갱스터 스낵) 양파, 칠리가 신선한 야채와 함께 버무려진 간식으로 매운맛 때문에 10대와 젊은 층이 선호하는 간식이다. 단맛을 원하는 사람들은 콩류나 재거리를 첨가해서 먹기도 한다.



▲ Lan Tha Yel Mote

Shwe hta min(재거리 찹쌀 케익) 재거리와 코코넛 가루로 만든 찹쌀떡의 일종이다. 오후 티타임에 차나 커피와 함께 주로 먹는 스낵류이다.



▲ Shwe hta min

현대식 간식류 개인 상점이나 제과 업체에서 전통 스낵류를 현대식으로 가공하여 판매

Ohn No Thar Gu Pyin(암브로시아의 의미) 두겹으로 된 코코넛 크림 케익으로 보족마켓에서 주로 구입이 가능했으나 최근에는 여러 곳에서 찾아볼 수 있다. 전통적인 간식류에 비해 비싼 편이지만 미얀마 국민들이 선호하는 풍부한 코코넛 크림 맛이 강하기 때문에 인기있는 편이다. 재래시장에서 파는 간식류보다 더 위생적이고 포장도 깔끔하기 때문에 젊은층의 선호도가 높아지고 있다.



▲ Ohn No Thar Gu Pyin

Eggy Kathy Potato Chip 오리지널, 톨얌, 말라 등 세가지 맛으로 출시되며 젊은이들이 많이 찾는 간식류이다. 다른 로컬 감자칩 브랜드보다 가격은 두배 이상 높지만 독특한 향 때문에 인기가 높은 편이다.



▲ Eggy Kathy Potato Chip

Fried Banana Chips

100% 순수 바나나만으로 만들어진 MGP 바나나칩은 원래 야와디 빠때인시 인근에서 즐겨먹던 간식이다. 오리지널, 허니, 톨얌 세가지 맛으로 구성되며 씹는 맛을 선호하는 미얀마 국민들이 즐겨찾는 간식이다.



▲ Fried Banana Chips

Palm Jaggery 미얀마 전통 간식을 현대식으로 재현한 것으로 다양한 맛을 가미하여 출시되고 있다. 천연 재거리에 생강, 자두, 마살라, 요거트, 레몬 향이 가미되어 판매되고 있다. 노년층이 오후 티타임에 뜨거운 차와 함께 즐기며 소화기능에 도움을 준다고 알려져 있다.



▲ Palm Jaggery

수입 간식류

태국 Taokaenoi Big Sheet Seaweed 어린이부터 젊은 층까지 섭렵하는 인기 간식으로 매운맛과 오리지널 맛이 베스트 셀러이다. 바삭한 식감 때문에 인기가 있으며 맛은 약간 강하다는 평가를 받는다.



▲ Big Sheet Seaweed

태국 Jack'n Jill Fun-O double 샌드위치 쿠키의 일종으로 강한 초콜릿 맛과 합리적인 가격 때문에 중·고등학생들의 간식 용으로 인기가 높다. 인공적인 단맛이 강하기 때문에 40대 이상 어른들은 선호하지 않는 것으로 나타났다.

태국 Bento Squip snack 매운 오징어 맛 스낵으로 매운맛을 선호하는 중고등학생부터 젊은층들이 선호하는 스낵이다.

말레이시아 Mister Potato(Ghost Pepper Black Crips)

일반적인 매운맛 감자칩에 비해 더 맵고 감자칩의 색도 일반적이지 않은 까만색이기 때문에 특별한 것을 즐기는 젊은층의 선호도가 매우 높은 편이다. 10대와 젊은층의 용돈으로 구입 가능한 가격대이며, 친구들끼리 매운맛 챌린지를 하는 것이 유행이다.



▲ Mister Potato (Ghost Pepper Black Crips)

말레이시아 Mamee Monster noodle snacks 일반 라면처럼 조리 과정 없이 바로 즉석에서 먹을 수 있는 라면 스



▲ Mamee Monster noodle snacks

넥으로 바삭한 식감을 좋아하는 미얀마 국민들에게 사랑받는 간식류이다.

가격도 1팩당 약 1,000짜트에 불과하고 포장도 젊은층들이 선호하는 캐릭터가 포함되어 있어 오랜 기간 동안 사랑받고 있는 간식류이다.

미국 Oreo Sandwich Cookie, Locker Crispy Waffle, Pringles Potato chip 등 미

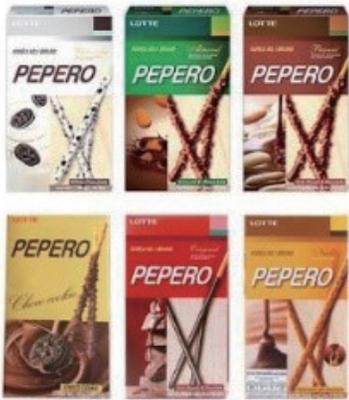
국산 간식류는 가격은 다른 제품에 비해 비싼 편이지만, 젊은이들의 트렌디한 취향에 맞고 품질에 대한 믿음 때문에 고급 간식류로 인식되고 있다.

특히 **Locker waffle**은 일반 간식류에서 찾기 힘든 포장방식과 한입거리 모양이 그 인기를 더하고 있다.



▲ Locker waffle

한국 Lotte Pepero 어린이부터 젊은층까지 선호하는 간식이다. 스틱 타입의 모양이 일본산 Pocky 보다 더 트렌디하다는 평가가 많다.



▲ Lotte Pepero

일본 Pocky Biscuit Stick 어린이부터 젊은층까지 선호하는 간식이다.

필리핀 Oishi Snacks 1999년부터 수입되기 시작했으며 최근



▲ Oishi Snacks

에는 동일 브랜드로 미얀마 Liwayway food가 생산한다.

제품군이 다양하기 때문에 어린이부터 젊은층까지 모두 좋아하지만, 인공적인 단맛이 강하기 때문에 40대 이상은 별로 선호하지 않는 것으로 나타났다.

덴마크 Danisa Traditional Butter cookie 어린이나 10대 보다 20대 이상 젊은층이 선호하는 브랜드이다. 쿠키를 다 먹은 후 포장 용기를 재활용할 수 있다는 점도 젊은층이 선호하는 이유이다. 강한 버터향과 비교적 단맛이 덜하기 때문에 사무직 여성들이 사무실용 간식으로 많이 구입하는 편이다.

가격은 일반 스낵류에 비싼 편이지만, 품질과 맛에 대한 믿음, 포장 용기 등의 이유로 댄잔이나 더딘조 등 미얀마 명절에 선물용으로 많이 구입한다.



▲ Danisa Butter cookie

위에서 살펴본 것 처럼 미얀마 국민들은 일반적으로 천연 단맛, 강렬한 매운맛, 바삭한 식감을 매우 좋아하는 것으로 나타났다. 또한 대부분의 전통적인 스낵류는 찹쌀, 재거리, 코코넛 등이 공통적으로 배합되고 있는 것을 알 수 있다.

어린이부터 젊은층까지는 가격이 비싸더라도 현대식 스낵류와 수입 스낵류를 보편적으로 즐기고 특히 중·고등학생부터 젊은층들은 매운맛 챌린지를 놀이로 삼을 만큼 매운맛을 상당히 즐기는 것으로 나타났다. 40대 이상의 장년층은 전통적인 스낵류의 천연 단맛은 즐기지만, 현대식 스낵류와 수입 스낵류의 인공적인 단맛은 선호하지 않는 것으로 나타났다.

Key Point

우리나라 국민들도 일반적으로 매운맛, 바삭한 식감을 선호하는 편이므로 스낵류에 대한 선호도가 양국이라는 정도 유사한 것으로 평가할 수 있다. 크리spi 크림이나 KFC를 통해 다국적 회사들이 전통적인 자사 식품에 미얀마 국민들이 선호하는 맛을 가미하여 미얀마 시장 확대 전략을 적극적으로 수립하기 시작하고 있음을 알 수 있다. 우리나라 스낵류 제조업체가 미얀마 시장 진출을 위해 관심 있게 분석해 볼 만한 포인트로 분석된다.