

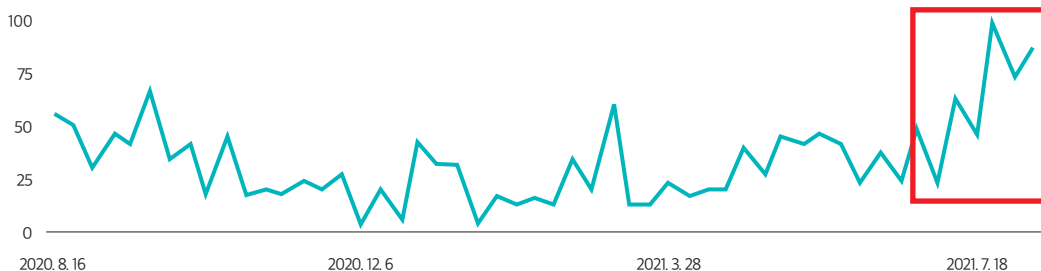


만두, 유럽의 가정식이 될 수 있을까?

'Gyoza'를 찾는 유럽 사람들

구글 트렌드의 검색어 추이를 살펴보면 그동안 유럽에서는 만두가 'Gyoza' 라는 일본식 명칭으로 통용되고 있음을 알 수 있다. 지난 12개월 동안 'Gyoza'는 네덜란드, 벨기에, 오스트리아 등 유럽 국가에서 비교적 자주 검색되고 있는 편이다.

반면 'Mandu'는 유럽에서 검색이 상대적으로 드물지만 폴란드에서는 'mandu'에 대한 관심이 연중 최근 들어 급상승한 것이 주목할 만하다.





잇수 치킨 구르메 교자 (133g)
현지명 Itsu Chicken & Spring Onion Gourmet Gyoza
판매처 waitrose.com (영국)
가격 £3.50



와사비 치킨 교자 (100g)
현지명 Wasabi Chicken Gyoza
판매처 sainsburys.co.uk (영국)
가격 £2.50



잇수 호아신 덕 바오번 (120g)
현지명 Itsu Hoisin Duck Bao 'Buns
판매처 waitrose.com (영국)
가격 £3.50

유럽에서도 빛어 먹는 만두

단순히 아시안 레스토랑의 전채요리로만 알려졌던 만두가 최근 유럽 내 가정식 메뉴 반열에 오르는 움직임이 보이고 있다. 팬데믹으로 인해 락다운이 한참이던 올해 2월, BBC 굿푸드에 아채만두 레시피가 올라왔다. 두 시간의 긴 준비 시간과 복잡한 재료에도 불구하고 본토 요리사의 심플한 레시피의 도움으로 직접 만들어 본 사람의 후기가 있을 정도였다. 이 레시피는 높은 평점(5/5)을 받았다.

푸드투고(Food-To-Go) 부흥으로 영국인의 인기점심메뉴가 된 만두

영국에선 포장해서 가지고 가는 음식 시스템인 '푸드투고(Food-To-Go)'가 포스트 팬데믹의 트렌드가 되었다. 다시 통근하는 사람이 많아지면서 푸드투고 매출이 증가하고 있고, 팬데믹 전인 2019년 수준으로 다시 뛰어오를 것으로 전망되면서 푸드투고는 올해의 트렌드가 되었다.

이러한 트렌드에 혜택을 입은 주인공이 바로 만두다. 올해 6월 아시안 패스트 푸드 레스토랑 체인이자 만두 전문기업 잇수(itsu)는 레스토랑에서 영감을 받은 카츠요리와 바오번¹ 컬렉션

그리고 교자 만두(Gyoza Dumpling)를 슈퍼마켓과 편의점(스토어)에 출시하였다. 팬데믹 이후 레스토랑 품질을 갖춘 편리한 아시안 점심 옵션에 대한 수요가 증가하였고 이러한 소비자들의 요구에 응한 잇수의 냉장(Chilled)제품은 앞으로 50% 성장을 목표로 삼을 정도로 인기를 얻고 있는데 잇수는 한국기업에서 만두를 공급받고 있다.

유럽 냉동식품시장 현황

스타티스타에 따르면 냉동식품 주요 소비국인 독일의 냉동식품(Frozen Food)시장은 2020년 94억 유로(약 12조 8천억 원)를 돌파하였다. 또한 영국의 2020년 시장규모가 22억 킬로그램으로 증가하였는데 이는 전년도 20억 7천만 킬로그램에서 1억 3천만 킬로그램(약 6.3%) 증가한 것으로, 지난 10년간 가장 큰 증가폭이라 분석한다.

한편, 프랑스 2020년 7월부터 2021년 7월까지 슈퍼마켓 및 대형마트에서 판매된 냉동식품의 가치는 54억 유로(약 7조 4천억 원)이다.

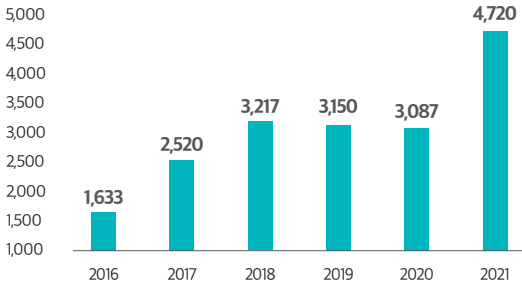
¹ 바오번은 꾸아빠우라고도 하며 중국식 만두 만터우에 삼겹살 등을 끼운 음식으로 타이완이 원산지이다.

유럽 냉동만두 판매 현황

한국의 對EU(영국포함) 만두(HSCODE : 1902200000) 수출액은 2021년 6월 누계 기준 사상 최고치를 기록했다. 4,720천 달러(약 55억 원)를 기록했는데 이는 전년대비 52.9% 증가한 수치다.

對유럽만두 수출 6월 누계

(단위 : 천 달러)



냉동만두는 주로 아시안 마트를 중심으로 온·오프라인으로 판매되고 있다. 우리나라 만두의 경우 프랑스에 가장 많은 브랜드가 진출해 있고, 메종드코레의 'Gyoza Mandu' 컬렉션은 프랑스의 대표 슈퍼마켓인 까르푸에 입점해 있다.

영국의 만두 브랜드 잇수는 오카도, 테스코, 세인즈버리, 웨이트로즈 등 주요 대형마트에 입점해 있으며 한국 만두는 오리엔탈마트, 스테리마트 등 아시안 식품점에서 비비고와 올그루, 삼양 불닭만두 등이 판매되고 있다. 두부로 만든 피와 부추로 속을 채운 것이 특징인 프레시아시아푸드의 덤플링도 스테리마트에 입점해 있다. 한편, 영국의 아시안 요리교실인 스쿨오브릭은 만두와 바오번 키트를 개발하였는데 이 제품은 아마존에서도 구매가 가능하다.

독일은 주로 아시안 슈퍼마켓 온라인 플랫폼에서 만두를 구매할 수 있는데 여기에는 비비고와 올그루 등이 입점해 있다.



스쿨오브릭 교자&바오번 밀키트(4팩)

현지명 Gyoza & Bao Buns - Learn to Cook at Home

판매처 amazon.co.uk (영국)

가격 £14.50



프레시아시아 베지테리안 덤플링 (450g)

현지명 Fresh Asia Vegetarian Dumplings
Celery And Tofu Skin Filling

판매처 starrymart.co.uk (영국)

가격 £3.25



메종드코레 교자만두 (280g)

현지명 Gyoza mandu festival de légumes MAISON DE COREE

판매처 carrefour.fr (영국)

가격 €3.95 (아채죽제, 해물황금, 새우만두 동일)

주요국에서 유통되는 냉동만두 제품 현황

브랜드	종류	판매처
CJ 비비고	닭고기물만두(400g, €4.30/£5.20), 새우교자만두(400g, €5.30), 김치치킨교자만두(600g, €6.50/£6.60), 갈비왕교자만두(525g, €6.50/£6.10), 돼지고기편만두(560g, €6.50/£6.10), 매운치킨교자만두(300g, €3.99), 비건불고기교자만두(300g, €3.80), 김치왕교자(525g, €9.61/£6.10) 포함 최대 14종	에이스(프랑스), K마트(프랑스), 스테리마트(영국) 등
삼양	까르보불닭왕교자(600g, €5.10), 불닭만두(600g, €5.10)	에이스(프랑스), 스테리마트(영국), 니칸키친(독일) 등
GMF 올그루	미소리아채손만두(540g, €3.99), 미소리아채교자만두(675g, €3.99), 미소리부추만두(675g, €4.30), 새우교자(540g, £4.69)	에이스(프랑스), K마트(프랑스), 코리아푸드(영국), 오리엔탈마트(영국) 등
풀무원	생가득납작지집만두(700g, €7.30), 얇은피썬속클렉션(400g, €5.20)	에이스(프랑스)
풀그린	왕만두(1.4kg, €11.90), 김치손만두(1.4kg, €11.90)	에이스(프랑스)
케이타운	정성껏빚어숙이알찬김치야끼교자(500g, €3.30)	에이스(프랑스)
해태냉동	참 아채 손만두(907g, €7.90)	에이스(프랑스)
아지노모토	닭고기교자, 아채교자(600g, €7.88), 돼지교자(600g, £6.90)	K마트(프랑스), 스테리마트(영국)
취영루	수라간김치손만두(1.2kg, €18.50), 수라간아채손만두(1.2kg, €16.66)	K마트(프랑스)
매종드꼬레	아채교자만두(280g, €3.95)	까르푸(프랑스)
CJ 비비고	김치왕교자(525g, €9.61)	THANH BINH(독일)
	닭고기교자만두(600g, €7.14)	니칸키친(독일)
GMF 올그루	미소리아채교자만두(540g, €4.81)	오리엔탈웍스(독일)
	미소리 김치만두(540g, €4.19), 아채군만두(540g, €4.19, 부추교자만두(540g, €4.19)	니누코(독일)
	참쌀만두피(150g, €1.48)	니칸키친(독일)
아지노모토	닭고기교자(600g, €9.98), 돼지고기교자(600g, €7.50), 치킨아채교자(600g, €7.50), 부드러운아채교자(600g, €9.98)	니누코(독일)
프레시아시아푸드	베지덤플링(450g, £2.85)	프레시아시아(영국)
	팬프라이왕새우교자(230g, £3.69)	재팬센터(영국)
스쿨오브웍	교자&바오번 밀키트(4팩, £14.50), 교자키트(2팩, £9.99)	아마존(영국)
잇수	베지교자(300g, £3.75) 포함 6종	테스코, 오카도, 세인즈버리(영국)

Key Point

유럽 사람들에게 만두를 일컫는 말로 일본어 'Gyoza'가 통용되고 있으므로 만두를 찾을 때 'Gyoza'만 찾는 사람들이 있으므로 유럽 수출용 만두에는 'Mandu', 'Korean'과 'Gyoza' 등을 함께 표기하는 것은 효과적일 수 있다. 영국에서는 냉동만두 시장 내 경쟁이 치열한 상황이다. 아지노모토는 가격대에서 한국 만두와 이제 큰 차이가 없으며, 중국은 두부 만두피를 특징으로 하는 혁신적인 만두를 저렴하게 판매 중이다. 독일 온라인 플랫폼에선 한국 만두가 일본 아지노모토와 함께 판매하고 있지만 한국 만두가 가격대가 훨씬 저렴하고 종류가 다양해 경쟁력을 유지하고 있다. 그러나 한국에서 제조하여 EU시장으로 수출하는 만두의 경우, 고기류를 사용할 수 없는 어려움이 있는 만큼 비건, 유기농, 무첨가 등 트렌드에 부합하는 혁신적인 제품 개발을 통한 시장확대 전략이 필요할 것이다.