

피스타치오 열풍에 빠진 일본

피스타치오 인기

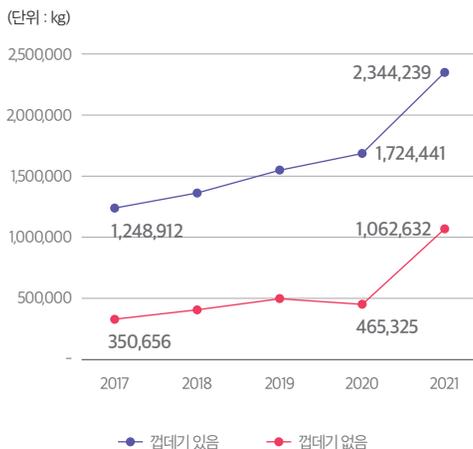
- 견과류 중에서도 고급품인 '피스타치오'. 수확에서 출하까지 공정이 번거롭고 공급량도 적기 때문에 가격은 오를 수밖에 없다고 한다. 하지만 최근에 일본 편의점이나 슈퍼에서 피스타치오 과자류는 종류가 다양해지며 신상품도 잇따라 출시되고 있다.
- 일본 피스타치오는 85% 이상이 미국에서 수입된 것이다. 주로 술안주 등으로 먹을 수 있는 껍질이 있는 것과 없는 것으로 나누어져 있다. 일본 재무성 무역통계에 따르면, 2021년 껍데기가 없는 피스타치오 수입량은 1,062톤으로 2020년의 2배 이상으로 급상승했다. 주로 가공용으로 사용되며 디저트 용으로 그 수요가 높다고 한다.



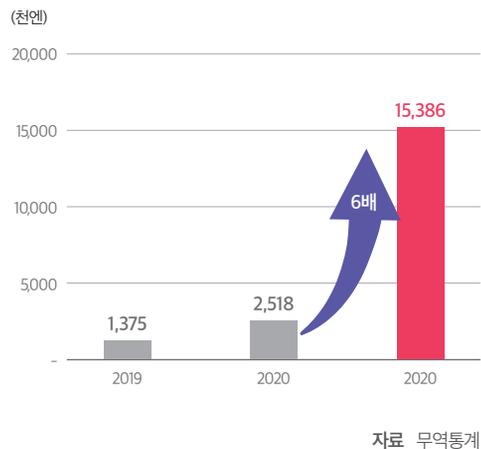
껍데기가 있는 것과 없는 피스타치오

자료 NHK(웹 뉴스 사이트)

피스타치오 일본 수입량



피스타치오 관련상품 매출 추이



- ‘피스타치오’라는 단어가 사용된 상품(과자, 디저트, 요구르트, 아이스크림류 카테고리 중 명칭에 ‘피스타치오’라는 단어가 들어간 상품)의 매출액도 2020년에는 전년 대비 무려 2배로 늘었으며 2021년에는 6배나 급상승하였다.

※ MDingON(민간 조사 회사)가 전국 약 1200개 점포의 슈퍼마켓 계산대에서 수집한 데이터 기준



- 2022년 9월 시점으로 온라인에서 피스타치오의 인스타그램내 검색은 64.2만건이나 된다. 인터넷 검색에서도 ‘피스타치오’라는 단어의 검색 수는 2018년부터 꾸준히 증가하고 있으며 상품 매출과 마찬가지로 2020년부터 크게 성장하고 있음을 알 수 있다.

인스타그램 '피스타치오' 검색 화면

- 웹 행동 로그 분석 도구 Dockpit(독피트)에 따르면 피스타치오는 ‘효과’, ‘효능’, ‘영양’, ‘다이어트’ 등의 단어와 함께 검색하는 여성이 많다고 한다. 피스타치오는 ‘견과류의 여왕’으로 불릴 정도로 영양가가 높고 비타민·미네랄과 양질의 지방이 함유되어 있다. 장내 환경을 좋게 하는 효과와 피부와 모발의 아름다움을 유지하여 건조함을 막는 효과 등 여성에게 좋은 영양소가 함유되어 있는 것도 유행의 이유 중 하나라고 할 수 있다.

피스타치오 전문점 출점 증가

1. PISTA&TOKYO

- 도쿄역구내에서 요즘 인기를 끌고 있는 PISTA & TOKYO 도쿄 기프트 팔레트점은 색이 선명한 녹색이 돋보이는 피스타치오를 사용한 스위트 전문점이다. 그중에서도 가장 인기 있는 제품은 ‘피스타치오’. 피스타치오를 반죽한 버터 크림을 쿠키로 끼워 주위를 둘러싸듯 피스타치오를 묻혀 구웠다. 하루 판매량은 평균 100개, 연일 완판이 이어지고 있다. 맛뿐만 아니라 특색이 있는 모양으로 인기를 끌면서 입점만 하면 각 지역에서 항상 매출 1위를 기록하고 있다고 한다.

2. PISTACHIO MANIA

- ‘PISTACHIO MANIA(피스타치오 마니아)’는 이탈리아 웨이퍼스와 디저트 전문점 ‘BABBI(바비)’의 피스타치오 페이스트를 100% 사용한 스위트 브랜드다. 현재는 백화점 행사 매장 등을 중심으로 출점되어 있으며 상설매장도 준비 중에 있다. 제품 중에서는 특히 BABBI 오리지널 레시피로 향기가 좋은 피스타치오 향을 느낄 수 있는 고급스러운 맛의 스프레드 크림 ‘클레마 피스타치오’가 BABBI를 대표하는 최고 인기 제품이다.

3. MAX PISTACHIO

- 「MAX PISTACHIO(막스 피스타치오)는 희소가치가 높은 이탈리아산 피스타치오를 사용한 피스타치오 스위트 테린 1개 제품만을 판매하는 온라인 매장이다.



판매처 PISTA&TOKYO
 상품명 피스타치오 케이크 4개
 가격 1,593엔



판매처 PISTACHIO MANIA
 상품명 클레마 피스타치오
 가격 1,080엔



판매처 MAX PISTACHIO
 상품명 피스타치오 스위트 테린
 가격 4,860엔

자료 <https://food-in.jp/entry/trend-122>

피스타치오 상품들



치콜 초코<프리미엄 피스타치오>

일본 편의점 로손에서 한정적으로 판매. 치콜 초코는 한 입 크기로 평소 다양한 맛의 제품을 출시



키코만 (음료회사)<두유 음료 피스타치오>

고소하고 감칠맛 나는 피스타치오의 풍미를 즐길 수 있는 두유 음료. 식이섬유 3.9g을 함유하고 있고 콜레스테롤은 제로



'피노' 시리즈<피노 피스타치오>

'피노'는 1976년 출시 이후 인기 아이스 상품으로 피스타치오 맛을 돋보이게 하여 20~30대 남녀를 타겟으로 하여 5월부터 출시됨



무인양품(의류/식품회사) <피스타치오와 바닐라 쿠키>

심플한 재료와 포장지 등이 인기가 있는 브랜드 무인양품에서 피스타치오를 쿠키류로 출시. 피스타치오 반죽과 바닐라 반죽을 합쳐 2층으로 구움



DEAN & DELUCA <피스타치오 너츠 크림>

에메랄드 그린 피스타치오를 사용한 진한 맛의 너츠 크림. 부서진 피스타치오를 혼합해 고소함과 식감을 즐길 수 있음.



코메다 커피점<시로 누아르 사치 피스타치오>

코메다 커피점이 계절의 시로 누아르로 피스타치오 맛을 출시. 고소함과 부드러운 단맛이 특징이며, 농후함을 느낄 수 있는 로스팅 한 캘리포니아산 피스타치오 페이스트를 사용

작성자 도쿄지사 타카하시 마사미

Key Point

일본에서 시리즈화되고 있는 달콤한 과자는 거의 전부라고 해도 과언이 아닐 정도로 피스타치오 맛이 판매되고 있다. 가공 식품 중심이지만 과자뿐만 아니라 페이스트 등 폭넓은 카테고리에서 상품화되고 있으므로 앞으로도 피스타치오 열풍은 계속 확대될 것으로 보인다. 이제는 단발적인 유행이 아니라 스테디셀러화된 모습이다. 이러한 이유로 한국 내의 독자적인 과자나 시리즈화된 제품 중에 피스타치오 맛이 있다면 히트 상품으로 이어질 가능성이 높아 보인다.