

미국

America

## 8. 건강과 간편함을 갖춘 식사대용 스낵이 뜬다

뉴욕지사

### 주요내용

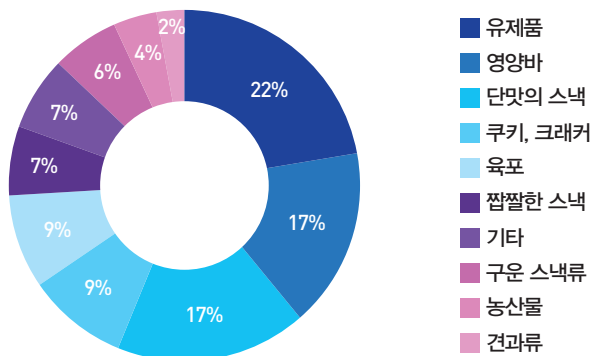
#### ▶ 식사대용으로 스낵을 찾는 미국인들

- 스낵은 미국사람이 하루에 섭취하는 음식의 절반 이상을 차지할 정도로 미국 식품시장에서 큰 부분을 차지하고 있다. 직장생활 등으로 식사를 준비할 여유가 점차 사라지면서 미국인들은 식사대용으로 간식을 섭취하는 것으로 조사되었다.
- 식사대용으로 스낵을 섭취하는 사람들이 많아지면서 건강한 스낵에 대한 관심이 높아지고 있다. 설탕과 소금이 많이 첨가된 스낵보다는 견과류(Dried Nuts), 마른과일(Dried Fruits), 곡물 씨앗 등 재료 본연의 맛을 살린 제품이나 Non-GMO 제품이 많이 판매되고 있다. 식품제조업체들은 건강 스낵에 대한 소비자의 요구에 따라 스낵의 성분 및 조리법을 계속하여 수정하며 개선시키고 있다.

#### ▶ 개별포장 스낵이 뜬다

- 시장전문 조사기관 닐슨의 조사에 따르면, 미국 내 개별포장 스낵에 대한 가구당 연간 지출액은 133달러로 작년 동기대비 1.2% 증가한 수치이며 5인 이상의 대가족은 평균 가족보다 16%이상 구매하는 것으로 나타났다.
- 2013년부터 2016년까지 개별포장스낵의 성장을 분석한 닐슨의 보고서에 의하면 여러 가지 스낵 종류 중 식사대용으로도 손색없는 영양바(Granola bars)의 판매가 6억 3,300만 달러의 증가로 가장 큰 상승세를 보였고 뒤이어 각종 육포의 판매가 5억 4,700만 달러, 개별포장 쿠키 및 크래커가 4억 6,900만 달러의 상승을 보였다.
- 전체 개별포장 스낵 품목별 점유율을 살펴보면 유제품이 22% 차지하고 있고 곡물 등으로 만든 바, 단맛 간식 등이 그 뒤를 이었다.

| 개별포장 스낵 품목별 점유율 |



\* 출처: Nielsen

| 카테고리별 인기 개별포장 스낵 |

카테고리	인기 상위 제품들			
영양바				
육포				
유제품				
신선채소 및 과일				
쿠기 및 크래커				
짜짤한 스낵				

\* 참고자료

- Nielsen, 「individual snacking categories on the rise in the us」
- FoodDive, 「snacks especially healthy ones are seeing more growth」(2017.12.4)
- Rodale wellness, 「15 Healthy Grab-and-Go Snacks」(2017.8.23.)

**시사점**

- 시대의 변화와 식문화는 많은 연관성이 있다. 바쁜 생활을 하는 현대인들은 보다 간편한 형태의 식사를 선호하며 스낵으로 일반으로 식사를 대체하기도 한다.
- 따라서 소비자들은 보다 건강하고 간편하게 즐길 수 있는 스낵에 대한 수요가 증가하게 되었고, 단맛을 줄이고 재료 본연의 맛을 살리면서 개별포장으로 간편하게 섭취할 수 있는 스낵제품이 성장할 것으로 전망된다.

## 9. 2018년에 주목받을 식재료는?

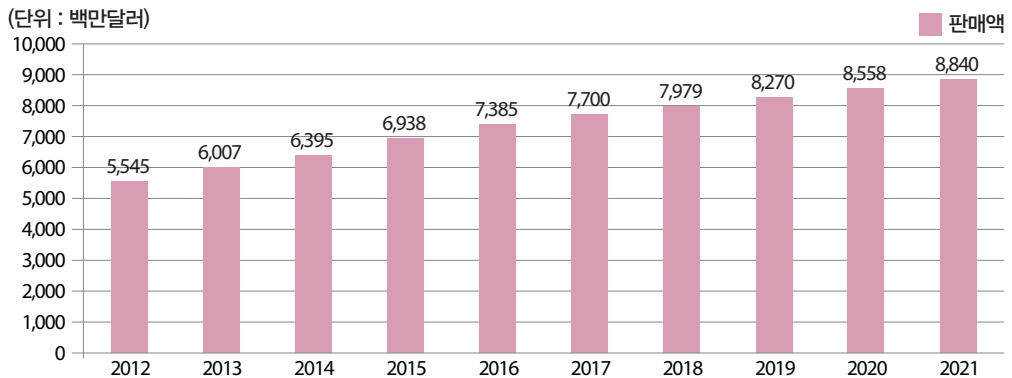
LA지사

## 주요내용

## ▶ 건강한 식재료에 대한 관심

- 건강한 식품에 대한 수요가 늘면서 미국 식품시장에서 'Free-From', '식물기반'(Plant-based), 클린 라벨 등을 강조한 '건강한 식재료'가 주목받고 있다. 인공적이고, 여러번의 가공과정을 거친 식품에 대한 거부감이 높아지면서 대부분의 소비자는 식재료 구입 시 보다 건강하고, 안전한 식품을 소비하기를 원하고 있다.
- 특히 글루텐과 육류, 유당 등 알레르기 유발성분을 제외한 'Free-From' 식품시장은 2012년 5억 5,000만 달러에서 2016년 7억 달러 이상 성장했고, 2021년까지는 8억8천만 달러에 달할 것으로 예측됐다.

## | 'Free-From' 식품 판매 현황과 전망 |



(단위 : 백만 달러)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
판매액	5,545	6,007	6,395	6,938	7,385	7,700	7,979	8,270	8,558	8,840

\* 출처 : Euromonitor 「Free-From in the US」

- 2018년에도 식품업계의 화두는 '건강함'이 될 전망이다. 식품전문지 푸드네비게이터와 푸드프로세싱이 2018년에 주목받을 식품 재료들을 아래와 같이 소개했다. 제조과정을 단순화하고, 영양과 기능, 맛에 대한 욕구도 함께 충족되는 새로운 재료들이 선정되었다.

## ▶ 2018년 주목받을 식품 재료들

- 차가버섯(Chaga mushroom)
  - 주로 건강보조식품으로 판매되던 차가버섯이 식재료로 재탄생하고 있다. 최근 유럽과 미국에서는 차가버섯을 함유한 다양한 제품이 출시되고 있는데, 차가버섯 분말, 차 종류를 비롯해 커피와 혼합한 '차가커피'도 출시됐다.
  - 냉동건조된 소나무껍과 혼합한 스무디, 차가버섯을 포함한 요거트와 음료 등 종류도 다양해지고 있는 추세다. 'Sapp'사는 유기농 차가추출물을 함유한 자작나무 음료(Birch water)를 판매 중이다.



Sapp社 차기버섯 추출물 함유 자작나무 음료

\* 사진출처 : Sapp 홈페이지(www.sapplife.co)

- 그린 바나나가루(Green Banana Flour)
  - 익지 않은 상태의 ‘그린 바나나’를 분말로 만든 제품인데, 바나나맛은 전혀 없으며 당 성분이 적고 저항성 녹말이 풍부한 것으로 알려져 있다. 미국에서는 글루텐 프리 식품을 만들 때 밀가루 대체 성분으로 다양하게 활용되고 있는 추세다.



Now社 그린 바나나가루  
- 가격 : 9.99달러  
- 용량 : 14oz



Let's do organic 그린 바나나가루  
- 가격 : 5.99달러  
- 용량 : 14oz

\* 사진출처 : now 홈페이지(nowfoods.com), edwardandsons 홈페이지(www.edwardandsons.com)

- 파란색
  - 파란색 색소인 ‘피코시아닌’(Phycocyanin)의 등장으로 식품업계에 ‘파란색’ 식품이 더욱 많아지기 시작했다. FDA는 지난 2013년 피코시아닌을 식품용 천연 청색 색소로 승인했으며, 천연색소를 사용해 만든 파란색, 분홍색 등 원색의 식품들이 SNS를 통해 주목을 받으면서 재조명되고 있다.
  - 특히 2018년에는 파란색의 차가운 압축 주스와 라떼가 인기를 끌 전망이다. ‘제니스’(Jenis)사는 피코시아닌으로 색을 낸 파란색 아이스크림 슈퍼문(Super Moon)을 출시했고 ‘스마트 침프’(Smart Chimp)는 파란색 코코넛 워터를 판매 중이다.



Jenis Super Moon 아이스크림



Smart chimp 코코넛워터

\* 사진출처 : Jenis 홈페이지(jenis.com), Smart chimp 홈페이지(www.smart-chimp.com)

• 카스카라(Cascara)

- 커피체리(커피 꽃이 지고 난 후 열린 열매가 붉게 익은 것)의 외피인 카스카라는 과거에는 커피 가공과정에서 버려진 재료였으나 최근 환경에 관심을 가지는 농장들이 카스카라를 재가공하여 새로운 상품으로 재탄생 시키기 시작했다.
- 커피보다 달콤한 과일향이 나는 카스카라는, 새로운 맛의 음료 개발을 위한 재료로 주목받고 있다. 올해 초 스타벅스는 ‘카스카라 라떼’를 시범 출시해 판매하기도 했다.

• 대마씨(Hemp Seed)

- 대마씨는 오랫동안 외면받는 재료였지만, 최근 다양한 아미노산과 콩과 비슷한 수준의 단백질, 비타민 E와 오메가 3가 풍부하다는 것으로 알려지면서 식물성 단백질 성분으로 부상하고 있다.
- ‘햄프씨드’로 더 잘 알려진 대마씨는 타임지에서 수퍼푸드로 선정되기도 했으며, 요거트, 스무디에 첨가하는 등 다양한 활용법과 더불어 다이어트 식품으로 각광받고 있다.

\* 참고자료

- Euromonitor 「Free From in the US」
- Food Navigator 「Chaga mushroom, green banana flour and cascara: The ingredients to watch in 2018」 ('17.12.4)
- Food Processing 「Emerging Ingredients for 2018」 ('17.10.25)
- BeverageDaily.com 「Mushrooms, Collagen, and MCT oil Top Imbible 2018 Ingredient Trend Predictions」 ('17.12.11)

시사점

- 2017년 미국 식품업계를 이끈 건강, 클리닝, 간편함, 신선함의 키워드는 2018년에도 계속 될 것으로 전망된다. 건강식에 대한 높은 관심과 새로운 맛에 대한 수요가 맞물려 ‘새롭고, 건강한’ 천연 식재료가 주목받고 있는 만큼, 이들 재료를 활용한 식품업계의 신제품 출시도 더욱 활발해질 것으로 예상된다.