

## 10. 흑마늘, 유럽에서 다양하게 변신하다

파리지사

## 주요내용

## ▶ 흑마늘 상품 다양화

- 몇 년 전부터 아시아산 흑마늘이 유럽에 전파되고 있다. 고급 레스토랑의 유명 셰프들이 사용하는 신비로운 식재료로 여겨지던 것이 최근 다양한 형태의 가공식품으로 유통되면서 대중화되고 있다.
- 한국산 흑마늘은 통마늘 형태로 박스 포장되거나 봉투에 든 진액형태로 판매되고, 국제 박람회에도 소개되고 있다. 반면, 유럽 각국에서 가공되고 있는 흑마늘은 한국산과는 조금 다른 모습이다. 주로 흑마늘 향을 함유한 발사믹 식초, 케첩 등의 형태로 제조되어 고급 식료품점을 중심으로 유통되고 있다.

## ▶ 영국 흑마늘 케첩

- 영국 Hawkshead Relish사가 출시한 흑마늘 케첩은 스페인산 흑마늘과 양파, 토마토, 발사믹 식초를 섞어 제조하였다. 흑마늘 케첩은 유럽 소비자가 많이 먹는 소시지, 닭고기, 스테이크, 베이컨 등에 곁들여 먹을 수 있어 좋은 반응을 얻었으며, 지난 한 해 동안 The great taste, Great british food, The grocer new product awards 등 많은 상을 수상했다.

## ▶ 요리용 흑마늘 잼

- 프랑스 Albert Ménès 사는 흑마늘을 요리용 소스로 제작해 판매하고 있다. 흑마늘(56%) 이외에 해바라기유, 식초, 설탕, 소금 등이 혼합하여 만들며, 광어, 달고기(Saint-Pierre), 굴, 바닷가재, 랍스터 등 고급 식재료와 잘 어울리는 소스로 홍보하고 있다.



Hawkshead Relish Company의 흑마늘 케첩

- 가격 : 4.95파운드(약 7,200원)

- 중량 : 230g



Albert Ménès 사의 요리용 흑마늘잼

- 가격 : 13,80유로(약 17,000원)

- 중량 : 90g

\* 사진출처 : Hawkshead Relish Company 홈페이지, Albert Ménès 홈페이지

▶ 스페인산 흑마늘

- 스페인 대형 마늘농장이자 식품가공기업인 LA VEGUILLA은 직접 재배한 마늘을 가공해 스페인산 흑마늘 제조 및 판매에 나섰다. 2개입으로 소포장하여 판매하고 있으며, 식품첨가물이 없이 100% 천연 재료인 점을 강조하며 홍보하고 있다. 이 제품은 스페인을 넘어 프랑스를 비롯한 유럽 각국으로 수출되고 있다.
- 이외에도 스페인 REGAR Agrícola 농장에서 출하된 마늘을 Mousehill 사가 가공해 흑마늘, 흑마늘꿀, 흑마늘 맥주 등 다양한 형태로 가공해 판매하고 있다. 자연을 존중하는 기업철학, 천연성분, 발효식품 등을 주로 내세워 홍보하고 있다.



LA VEGUILLA사의 흑마늘  
- 가격 : 4.49유로(약 5,800원)  
- 중량 : 90g (2개입)



Mousehill 사의 흑마늘 제품 시리즈  
- 가격 : 2개입 5-6유로, 1kg 64유로  
흑마늘 맥주 3유로, 흑마늘 꿀 7-7.5유로

\* 사진출처 : Hawkshead Relish Company 홈페이지, Albert Menès 홈페이지

▶ 이탈리아 흑마늘 발사믹 크림

- 이탈리아에서는 흑마늘 성분을 함유한 발사믹 크림이 판매되고 있다. 올리브유, 발사믹 식초, 파스타 등을 만드는 고급 가공식품 업체 Caravella Fine Food사가 제조하였으며, 이탈리아산 마늘로 제조된 점을 강조하며 홍보하고 있다.



CARAVELLA FINE FOOD 사의 흑마늘 발사믹크림  
- 소비자가 : 14.76유로(약 19,000원)  
- 중량 : 150ml

사진출처 : CARAVELLA FINE FOOD 홈페이지

\* 참고자료 :

- Specialty food, 「Black Garlic is on all the chefs' radars this Christmas」 (2017.12)

## 시사점

- 유럽에서 흑마늘의 인지도가 높아지고 있다. 매년 유럽 국제식품박람회에서도 흑마늘은 유망상품으로 빠지지 않고 출품되고 있다. 그 맛과 향, 발효과학 등 장점이 유럽 식품업계의 관심을 끌고 있고, 유명 셰프들의 입소문을 타고 대중화가 시작되고 있다.
- 흑마늘의 유럽시장 진출을 위해서는 영국, 프랑스, 이탈리아, 스페인의 흑마늘 가공식품 사례에서 본 바와 같이 소스 등 접근하기 쉬운 형태로 가공이 되어야 할 것이며, 마시는 형태의 건강보조식품보다는 통흑마늘이나 요리용 소스가 적합할 것으로 보인다. 또한 제품 포장 역시 통흑마늘의 경우 2개입, 진액의 경우 소스용 유리병(50~230ml)의 소포장이 필요하다.
- 유통매장은 고급식품점으로 납품하는 것이 제품의 가치를 높이거나 유지할 수 있는 방법이며, 온라인을 통한 식료품 구매율이 증가하고 있는 점을 비추어 온라인 판매도 고려해볼 수 있다. 더불어 흑마늘 홍보 시에는 건강에 좋다는 메시지도 좋지만 맛과 향, 요리법이 함께 안내되어야 할 것이다.
- 이미 스페인이나 이탈리아에서는 각국에서 생산된 마늘로 흑마늘 가공이 시작되었기 때문에 이러한 제품과 경쟁하기 위해서는 가격경쟁보다는 원조, 기술력, 발효과학, 장인, 자연환경 등 따라올 수 없는 한국산 흑마늘만의 가치를 부여하는 것이 중요하다.