

5. 고급화 되고 있는 홍콩의 전통음식

홍콩지사

주요내용

▶ 건강한 재료와 특별한 디자인으로 전통음식 재탄생

- 넵가오는 중국과 홍콩의 최대 명절인 춘절(음력 1월 1일) 아침에 먹는 쌀떡으로 팥을 소로 한 쌀떡을 찜통에 쪄 식힌 뒤 달군 팬에 기름을 두르고 굴러가며 튀기면 넵가오가 완성된다.
- 넵가오는 설을 대표하는 음식이다 보니 설이 다가오면 홍콩에 있는 대부분의 대형유통매장 및 백화점에서 홍콩인들이 줄을 서서 넵가오를 구입하는 것을 쉽게 목격할 수 있다. 그런데 최근 보편적인 설 음식으로 인식되던 넵가오가 특급호텔의 손을 거치면서 고급스럽게 변모하고 있다.
- 고급호텔들은 다양한 과일과 웰빙식자재 등 신선하고 독특한 재료를 활용하는가 하면 무술년 개띠를 상징하는 모양 등 기존에 보지 못했던 창의적인 넵가오 제품을 출시하고 있다. 홍콩인들은 고급호텔에서 출시한 넵가오를 설 선물 등으로 선호하는 것으로 나타났으며 이에 따라 향후 넵가오뿐만 아니라 다양한 전통식품에 고급화 트렌드가 반영될 전망이다.

<홍콩 주요 호텔의 넵가오 제품>

· 인터콘티넨탈 호텔 : 마카다미아넛과 홍대추를 넣은 넵가오

매년 새로운 아이디어를 접목한 제품을 선보이는 것으로 유명한 요리사 (Leung Fai Hung)가 개발한 제품으로 호주산 마카다미아넛과 홍대추로 만들어 맛과 영양이 우수함



· 샬티ن 매리엇 호텔 : 듀리안 맛의 미니 넵가오 세트

샬티ن 매리엇 호텔의 모모카페는 무술년 개띠를 맞아 귀여운 강아지 발바닥 모양의 넵가오 세트를 선보임. 또한, 듀리안, 자두, 장미, 국화꽃, 인삼, 유자, 녹차맛 등 다양한 넵가오를 예쁜 금색 상자에 넣어서 판매하고 있음



· 구룡 샹그릴라호텔: 장미와 주엽나무맛 넵가오

미슐랭 2스타를 받은 샹펠리스 레스토랑에서는 이색적인 장미와 주엽나무 맛 넵가오를 선보임. 중국 원산산 장미당(rose sugar)은 신진대사를 촉진하고 혈액순환을 도와주며, 주엽나무는 간을 깨끗하게 하고 눈에 좋은 것으로 알려져 있음



· 페닌술라 호텔 : 파인애플맛 넵가오

페닌술라 부티끄는 직접 빚은 신선한 찹쌀가루에 검엽나무와 파인애플 맛을 더해 탁월한 식감과 맛을 보여주는 넵가오를 선보임



· 포시즌 호텔 : 알로에 넨가오

포시즌 호텔은 알로에 베이스에 자스민 티와 연근을 곁들인 제품을 선보임



* 참고자료 : South China Morning Post, Six brand new Chinese New Year cakes for you to try in Hong Kong for the Year of the Dog(2018. 2. 5)

시사점

- 미식의 도시인 홍콩의 소비자들은 유명 호텔의 고급 레스토랑 음식을 선호할 뿐만 아니라 특별한 시즌에 각 호텔 레스토랑에서 선보이는 상품에 대해서도 열광하는 경향이 있다. 대표적인 것이 넨가오 제품이다.
- 특히, 소비자들이 점점 더 신선하고 몸에 좋은 재료가 사용된 식품을 선호하는 만큼 한국의 고품질 신선 농산물이나 인삼 등이 호텔 레스토랑 식재료로 채택될 수 있도록 호텔 레스토랑과 다양한 마케팅 협업을 시도해 볼 필요가 있다.