

3. 홍콩의 식문화 탐구를 통한 한국식품 진출 틈새시장 발굴

홍콩지사

주요내용

동서양의 문화가 융합되어 탄생한 국제도시 홍콩은 독특한 식문화로 유명하다. 대표적으로 ‘Hot Pot(훠궈,火鍋) 문화, 통째 먹는 문화, 야식문화’를 꼽을 수 있다. 홍콩의 식문화 탐구를 통해 한국식품의 틈새시장 진출을 모색해 볼 수 있을 것이다.

▶ Hot Pot(훠궈,火鍋) 문화

• 좁은 면적 대비 많은 인구로 인해 주택 면적이 협소한 홍콩은 부엌이 좁고 음식 보관 공간도 부족해 통상 집에서 요리하는 대신 외식을 선호한다. 하지만 집으로 손님을 초대하는 등 집안에서 요리를 해야 될 경우에는 끓는 국물에 다양한 식재료를 넣어 데친 후 간단히 먹을 수 있는 냄비 요리인 Hot Pot을 주로 해먹는다. Hot Pot은 샤브샤브와 비슷한 중국 전통 요리로, 지역마다 조금씩 사용하는 재료에는 차이가 있다. 보통 두 개의 칸으로 구분된 냄비에 한쪽에는 담백한 맛의 백탕을 다른 한쪽에는 매운 맛의 홍탕을 채운 뒤 다양한 고기, 해산물, 야채 등을 넣고 끓여 먹거나 살짝 데쳐서 먹는다. 한국에는 Hot Pot과 유사한 탕류와 찌개음식이 있다. 한류 붐을 타고 한국 식문화에 관심이 많은 홍콩인들에게 한국의 다양한 탕과 찌개음식을 손쉽게 먹을 수 있는 레트로트 형태로 개발해 선보이거나, 한국의 버섯 등 채소류와 다양한 수산물을 Hot Pot 재료로 적극 홍보한다면 한국식품의 저변 확대에 도움이 될 것으로 기대된다.



Hot Pot

▶ 통째 먹는 문화

• 홍콩인들은 육류의 경우 통째로 조리하여 먹는 것을 선호한다. 돼지, 오리, 비둘기 새끼, 거위, 생선을 먹을 때 한국처럼 특정 부위를 주문하는 대신 몸통 전체를 주문해서 먹는다. 이러한 홍콩인들에게 한국의 전기통닭구이를 선보이는 것은 어떨까? 이미 홍콩인들에게 익숙한 떡볶이, 김밥 외에 맥주와 궁합이 잘 맞는 통닭구이는 한국을 대표하는 새로운 길거리 음식으로 홍콩인들에게 다가갈 수 있을 것이다.



홍콩의 식당이나 거리에서 흔히 볼 수 있는 통째 먹는 요리

▶ 야식 문화

- 홍콩은 약 3~4개월을 제외하고는 연중 무덥고 습하기 때문에 선선한 밤에 야식을 즐겨 먹는다. 한국과 다른 점이라면 한국은 주로 배달주문으로 가정에서 야식을 먹는 반면, 홍콩인들은 대부분 밖으로 나와서 길거리에서 야식을 즐긴다. 이러한 홍콩인들에게 한국의 보쌈, 족발, 순대 등 다양한 야식 메뉴를 선보이는 것도 한국 식품 저변 확대에 도움이 될 수 있다.



홍콩의 길거리 음식

* 출처 : <http://www.lavielohas.com/food-culture-hong-kong/>
<http://www.bbc.com/travel/story/20171207-hong-kongs-hot-pot-obsession>
<http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=meroko7957&logNo=221111220549>

시사점

- K-Pop, K-Drama뿐만 아니라 한국의 식문화, 음식 및 식품도 한류 붐의 주축이 될 수 있다. 홍콩에 한국 식당이 많이 있지만, 아직도 홍콩에 소개되지 않은 다양한 음식과 식품이 많다. 특히, 한국의 탕류를 간편하게 먹을 수 있도록 포장하여, 아침을 편의점 식품으로 해결하는 홍콩인들에게 선보인다면 좋은 평가를 받을 수 있을 것이다. 또한 전기구이 통닭, 포장마차 야식 등 홍콩인들이 한국 드라마나 영화에서만 보던 한국의 길거리 음식 문화는 기존 한식당과 차별화 되는 독특한 컨셉으로 각광받을 수 있을 것이다.