

한국산 참외, 홍콩 소비자가 열광하는 차세대 고급 수입과일이 될 수 있을까

상하이지사

- 홍콩에 불고 있는 고급 수입과일 열풍이 쉽게 식지 않을 분위기다. 일본에서 개발된 루비 로만 포도는 한 송이에 HK4,000달러(한화 약 54만 원), 이탈리아산 칸탈로프 멜론은 2개에 HK9,000달러(한화 약 121만 원), 12개 들이 일본산 고급딸기는 HK700달러(한화 약 94만 원)라는 상상을 초월하는 고가에 팔리고 있다.
- 이런 가운데 한국산 참외 맛을 본 홍콩 현지인들의 반응이 무척 호의적이다. 뛰어난 맛과 식감 외에도 독특한 노란색을 띠고 있어 황색이나 금색을 길조와 부의 상징으로 여기는 홍콩인들의 사랑을 받을 수 있는 조건을 갖추고 있다.
- 그럼에도 참외가 다른 한국 과실류에 비해 홍콩시장에서 덜 알려진 까닭은 칸탈로프(Cantaloupe)나 허니듀(Honeydew)와 같은 멜론이 이미 시장에 자리잡고 있으며, 홍콩을 비롯한 중국 남부지역에서 생산돼 쉽게 구매할 수 있는 하미과(哈密瓜)가 널리 소비되고 있기 때문이다.

1. 일본 후쿠오카현의 특산물 '하카타 마오우 (博多あまおう)' 딸기

출처 : 일본 화과자 전문점 에이큐도요시무네(榮久堂吉宗) 웹사이트

2. 일본 이시카와현에서 개발한 고급 포도 품종 '루비 로만(Ruby Roman)'

출처 : <South China Morning Post>, "Luxury fruit: Man pays record US\$11,000 for a bunch of Ruby Roman grapes"(2016.07.07)

3. 이탈리아산 칸탈로프 멜론

출처: 위키피디아



- 참외는 모양, 색상, 맛 등에서 멜론과 차이가 있다. 또 홍콩소비자들이 가장 많이 구매하는 박과류인 하미과와 비교해 가격은 비싼 편이지만 당도 면에서는 훨씬 뛰어나다.
- 따라서 홍콩 슈퍼마켓체인 등에서의 시식판촉활동을 통해 한국 참외의 특징점을 꾸준히 알리면 프리미엄 과일로서 홍콩시장에서 입지를 다질 수 있을 것이다. 멜론 등을 디저트 재료로 활용하는 디저트 체인점과 공동마케팅을 실시해 참외의 인지도와 소비층을 넓히는 것도 좋은 방법이 될 것이다.