

미리보는 2018년 크리스마스 식품 트렌드

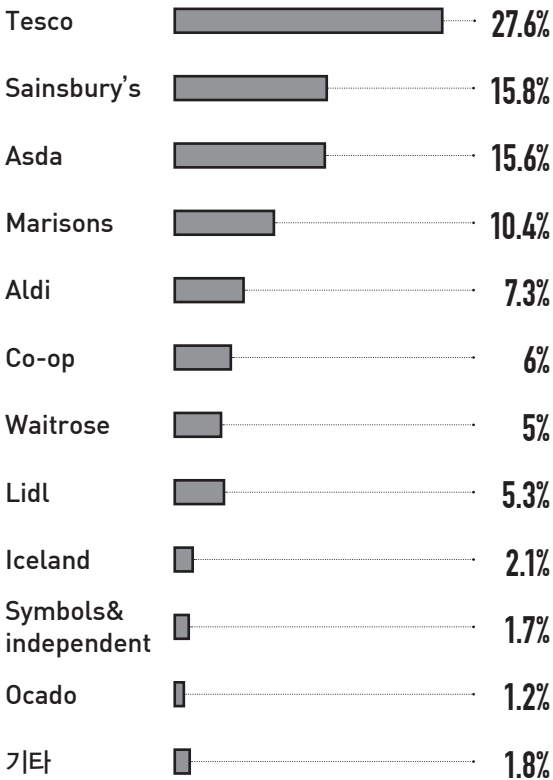
파리지사

다양한 식료품 유통업체들의 크리스마스 판매전략

• 영국의 유통업체는 자체브랜드 식품판매가 가장 발달한 국가 중 하나로 해당 식품의 생산 가치는 연간 약 1조 달러에 이를 것으로 집계된다. 유통업체 내 자체 브랜드 유통비율은 평균 47%에 이르며, 2018년 크리스마스 시즌을 겨냥하여, 각각의 유통업체는 자체식품 출시계획을 발표했다.

• 대표적인 유통업체별 크리스마스 판매 전략을 살펴보면 다음과 같다.

영국 유통업체의 시장점유율('17)



출처 : Kantar Worldpanel(식품전문 조사기관)

① Tesco

• Tesco는 영국의 대표적인 유통업체로 이번 크리스마스시즌의 마케팅 콘셉트를 '소박함'으로 내걸고 다양하면서도 건강한 시즌식품 출시를 예고하고 있다. 알콜 함량이 적은 주류, 글루텐이 없는 케이크, 크리스마스 전통식으로 빠질 수 없는 칠면조 요리, 채식디저트 등이 출시될 예정이다.



- 증가하는 채식주의자들의 수요를 반영한 조롱박 모양의 호박에 야채 속 가득 채워 구워낸 호박스쿼시



- '프리 열풍'에 발맞추어 우유, 밀, 글루텐프리 초콜렛 케이크가 출시될 예정

② Waitrose

- 식료품 유통업체 Waitrose는 2016년도 '고객만족상, 최고의 식품도매상' 등을 수상하는 등 최근 소비자에게 인정받고 있는 영국의 대표적인 유통업체 중 하나이다. 고가·고품질의 상품을 취급하는 프리미엄 전략을 내걸고 있으며, 다양한 수입식품과 함께 희귀 식재료 판매에 적극적이다.
- Waitrose는 최근 영국 내 증가하는 채식주의 및 플렉스트리언의 수요에 발맞춰 다양한 야채기반의 식품을 출시할 예정이며, 주로 사용할 식재료는 오렌지와 주니퍼이다.



- 비트무와 버섯을 풍부하게 넣어 만든 파이



- 오렌지를 소스로 덧바르고 주니퍼를 올려 향을 내는 훈제 돼지고기 스테이크는 메인식품으로 출시될 예정

③ Co-op

- Co-op은 영국의 대표적인 체인 편의점 중 하나로, 2016년도 영국 최고 유통산업상(2016 Retail Industry Awards)을 수상하는 등 호평이 이어지고 있는 유통업체다.

- Co-op은 크리스마스 시즌에 대비하여 16가지 프리 식품과 함께 27가지의 육류프리(육류가 포함되지 않은 식품) 식품을 선보일 예정이며 언론을 통해 소개된 주요 식품은 아래와 같다.



- 육류를 넣지 않고 고구마와 적색 양배추, 절인 비트무를 가득 올린 특제 매운맛 소스의 비건샌드위치



- 기존 미트볼에 생강파우더, 건조 살구를 섞어 만든 미트볼

④ Lidl

- 독일에 본사를 두고 있는 Lidl은 대표적인 할인매장(디스카운터)으로 최근 런던에서 '양도 많고 품질도 좋은(Big on Quality)'이란 주제로 크리스마스 쇼 케이스를 진행했다.
- 아르헨티나산 새우, 영국 왕립동물학대방지협회(RSPCA, Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals)에서 품질을 인증받은 돼지고기 구이 등을 선보일 예정이다.



- 품질좋은 아르헨티나산 야생 랍스타가 대량으로 저가에 출시될 예정



- 왕립동물학대방지협회에서 품질 보증 받은 돼지고기를 구워 삼겹살을 두른 포체타가 출시될 예정



- 플렉시테리언을 겨냥하여 출시하는 크림미한 치즈소스를 버무린 콜리플라워



- 프로세코(이탈리아 화이트 포도주의 일종)에 저민 훈제 연어가 소로 들어간 슈플레

5 Iceland

- Iceland는 영국의 대표적인 냉동식품 유통업체로 크리스마스 시즌 식품 출시와 관련한 키워드를 '팜 오일 없는 식품'으로 제시하고 있다.
- 팜 오일은 식용유는 물론 아이스크림, 라면 등의 재료로 사용되어 최근 수십 년간 소비량이 급격히 증가하였다. 그러나 건강에 유해하고 열대우림을 훼손하여 야생동물이 멸종위기에 처하는 등 건강 및 환경문제와 관련된 사회적 이슈가 늘고 있다. 이에 올해 1월 24일, 유럽의회는 환경훼손을 최소화하고자 팜 오일의 사용을 3년간 금지하는 법안을 통과시켰다.

크리스마스 시즌을 영국진출의 시험무대로 삼아야

- 말린 견과과일, 매운맛 소스, 스시, 지중해 식품 등의 출시계획을 통해 영국인들의 외국식품에 대한 관심이 구매로 연결됨을 파악할 수 있었다. 이 분위기에 편승하여 한식의 전략적 개발을 도모한다면 수출 확대를 엿볼 수 있을 것이다.
- 시즌 식품에 대한 연구 및 출시계획이 객관화 되어있는 영국시장의 특성을 이해하고 시즌 식품을 중심으로 시험적 진출을 도모한다면 리스크를 최소화 할 수 있다.
- 다만 현재 영국식품시장의 트렌드인 '웰빙'과 채식, 글루텐프리, 라벨인증 식품에 대한 소비자의 확고한 신뢰도를 감안하여 철저한 준비가 필요할 것이다.