

미국 슈퍼마켓의 뉴 트렌드 ‘푸드홀’

뉴욕지사

식재료 구입과 식사가 동시에 가능한 푸드홀

- 최근 밀레니얼 세대의 라이프스타일을 반영해 식사와 식재료 쇼핑을 한꺼번에 해결할 수 있는 푸드홀(Food Hall)이 인기를 끌고 있다.
- 다양한 인종이 모여 사는 뉴욕은 각 나라별 식재료와 음식을 어렵지 않게 맛볼 수 있는데, 최근 브루클린에서는 일본을 테마로 꾸며진 재팬빌리지(Japan Village)가 오픈하면서 일본 식재료와 음식을 동시에 맛볼 수 있는 곳으로 뉴욕 현지인들과 관광객들 사이에서 큰 인기를 끌고 있다. 또한 뉴욕에서 이미 유명세를 타고 있는 이탈리아 식재료 브랜드 이탈리(Eataly)와 프랑스 푸드홀 르 디스트릭(Le District)은 성공적인 대표 푸드홀로 자리 잡았다.



미국 슈퍼마켓의 주요 푸드홀 3곳

1. Japan Village



Japan Village 외부

2018년 11월 브루클린 복합상가 인더스트리시티(Industry City)에 오픈한 재팬빌리지는 뉴욕에 위치한 가장 큰 일본마켓이다. 매장 한쪽에서는 일본 수산물과 소고기 그리고 일본의 식재료를 판매하고 다른 한쪽에서는 오코노미야끼, 타코야끼, 라멘, 스시 등 일본의 대표 음식을 판매하는 음식 코너가 11개 입점해 있다.



Japan Village 내부

2. Eataly

Eataly는 ‘먹다(Eat)’와 ‘이탈리아(Italy)’의 합성어로, 2007년 첫 매장을 오픈한 후 이탈리아 13개, 미국 5개 매장을 포함한 전 세계에 총 39개의 매장이 운영되고 있다. 뉴욕에서 이미 큰 성공을 거둬 뉴욕 현지인뿐만 아니라 관광객도 많이 찾는 복합공간으로 자리 잡았다. 매장에서는 종류별 치즈를 비롯해 직접 뽑은 생면, 이탈리아산 식재료가 다양하게 판매되고 있으며, 이탈리아 레스토랑을 비롯해 이탈리아식 빵집과 디저트 매장 그리고 와인바 등이 위치하고 있다.



Eataly Downtown 외부



Eataly Downtown 내부

3. Le District

뉴욕 다운타운 복합쇼핑몰 브룩필드 플레이스(Brookfield Place)에 위치한 '르 디스트릭트'는 이탈리아의 성공 이후 만들어진 프랑스 테마 푸드홀이다. 프랑스식 요리



Le District 외부

에 필요한 식재료뿐만 아니라 프랑스산 치즈, 햄, 와인을 판매하는 레스토랑이 위치해 있다. 이곳의 미션은 프랑스산 고품질 음식을 제공하고 편하게 쇼핑하며 즐길 수 있는 공간을 만들어내는 것이다.



Le District 내부

리스크 적고 재고관리에 도움

- Stores NRF's 매거진 사(社)에 따르면 미국 홀푸드, 웨그먼스 등 대형 슈퍼마켓 체인점들은, 밀레니얼세대 등 젊은 고객층의 유치를 위해 기존 매장 내 조리된 식품 코너를 대체할 수 있는, 푸드홀 설치를 늘리고 있다. 실제로 현장 경험을 중시하는 미국의 밀레니얼세대들은 식품매장을 둘러보며 매장 내에 위치한 식당에서 간편한 음식을 맛보고 해당 음식재료를 매장에서 바로 구입할 수 있다는 점 때문에 푸드홀을 선호한다.
- 이렇듯 푸드홀은 투자대비 위험이 적고, 간편식 온라인 쇼핑에 맞서 젊은 세대들의 관심을 슈퍼마켓으로 유도할 수 있다는 장점이 있다. 또한 유통기한이 짧은 신선 농산물 재고관리에 도움을 주기도 한다. 미국 슈퍼마켓 내 푸드홀 설치는 지속적으로 늘어날 것으로 예상된다. 따라서 한국의 식품업체들 역시 한국스타일 푸드홀을 개발해 미국시장 공략에 나서야 할 것이다.