건강하게 키워 인기 얻는 약초 돼지고기

하노이 지사

향이 좋고 부드러운 약초 돼지고기

- 베트남에서는 최근 약초를 먹인 돼지고기의 상품 종류가 증가하고 있으며, 일반 돼지고기에 비해 10~20% 높은 가격대에 판매되고 있다. 호치민시의 유통매장을 중심으로 판매하기 시작한 약초먹인 돼지고기는 점차 인기를 얻어가는 추세이다.
- 약초 돼지고기는 채소와 약초를 돼지에게 먹이는 방식으로 사육되는데, 사용되는 약초는 주로 사람이 식용하고 남은 것들을 먹이며 로즈메리(Rosemary), 폴리셔스(Polyscias fruticosa), 라벤더(Lavender), 바질(Basil), 세이지(Sage), 사향(Musk) 등을 주 사료와 혼합해 사용한다.
- 약초 성분이 가지는 항균작용, 유해세균 억제, 면역력 강화 등 질병예방 효과로 돼지에 별도의 항생제를 투여하지 않아 건강한 식품이라는 이미지를 주어 인기가 높아지는 것으로 보인다. 약초 돼지고기는 향이 좋고, 식감이 부드러우며, 단맛을 지니는 특징이 있다.
- 약초 돼지고기는 Sagrifood에서 2016년 처음으로 제품을 출시해 유통판매하기 시작했으며, 2019년 1월부터는 Vissan도 제품을 출시했다. 두 회사는 모두 약초 돼지고기 생산을 위한 개별농장과 정육시스템을 가지고 있으며, 양사 모두 VietGAP 식품인증을 충족한 제품을 생산 중이고, 제품에 사용되는 돼지에 항생제를 전혀 사용하지 않고 있다.

무항생제 건강 육류 수요 늘어날 전망

- 전 세계로 확산되고 있는 건강한 식품에 대한 열망은 베트남으로도 이어지고 있다. 건강과 관련된 일반소비자들의 지식수준이 높아지면서 식품에 사용되는 화학물질에 촉각을 곤두세우는 추세이며, 항생제 등 첨가물질을 사용하지 않는 식품의 생산과 홍보가 붐을 일으키고 있다. 약초 돼지고기의 인기는 이러한 최근 트렌드의 일환처럼 보인다. 이에 더해 건강을 고려한 고급식품 매장의 설립 등 식품 전반에 대한 품목별 고급화가 이루어질 것으로 예상되는 만큼, 한국의 육가공 기업들도 이에 대한 적절한 마케팅 기획을 통해 베트남 시장에 접근한다면 좋은 결과로 이어질 것이다.

일본 외식배달서비스 현황

	Sagrifood	Vissan
제품 출시	2016년	2019년 1월 30일
돼지 품종	요크셔(Yorkshire, 영국), 란드라스(Landrace, 덴마크), 두록(Duroc, 미국), 피에트레인(Pietrain, 벨기에)	요크셔(Yorkshire, 영국), 란드라스(Landrace, 덴마크), 두록(Duroc, 미국)
일반 돼지고기 대비 가격	20% 높음	10% 높음
유통	Sagrifood, Co.op mart 등	Vissan Premium 등

출처 : nhachannuoi.vn, thanhnien.vn, baohaiquan.vn, nld.com.vn, thuonghieucongluan.com.vnml, sagri.com.vn, thanhnien.vn, vnexpress.net, www.sggp.org.vn, hcmcpv.org.vn