



# Thailand

방콕지사

## 태국은 지금

## 카이켄(Salted duck egg) 열풍

### 카이켄이란?

태국에는 맵고 시고 달고 짠 자극적인 맛을 가진 음식들이 많다. 그중 카이켄은 짠 오리알의 태국말로, 오리알을 소금 물에 담가 14~20일 동안 숙성시킨 후 각종 요리의 재료로 사용하는 음식이다. 숙성 기간이 길수록 짠 맛이 강해지는 카이켄은 원래 중국 음식으로, 1923년 중국 화교들이 태국의 수라타니주의 차이야시에 거주하면

서 태국 사람들에게 전해지게 됐다는 설이 있다. 그런 이유에선지 카이켄 중에서도 지명이 들어간 카이켄차이이는 태국에서 가장 인기가 좋다.



### 다양한 카이켄 활용법

- ▶ 환죽에 넣어 먹거나 암카이켄(고추, 라임, 카이켄을 섞은 샐러드)과 같이 요리로 먹기도 한다.
- ▶ 사라빠오(한국의 찐빵)나 월병의 속재료로 사용하기도 한다.
- ▶ 카이켄을 다져 오징어볶음의 양념으로 사용하기도 하고 썬땀(피파야샐러드)이랑 같이 비벼먹기도 한다.

#### | 사라빠오와 월병 |



### 한국의 매운맛 인기 시류에 올라타라

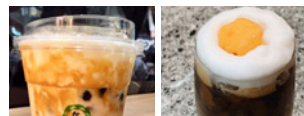
- 태국은 유행에 민감한 편이다. 2017년 태국에서 한국 눈꽃빙수가 인기를 얻자 빙수집이 생겨나고 태국 브랜드 카페에서도 눈꽃빙수를 팔기 시작했다. 작년에는 대만의 버블티가 유명해져 버블티 카페들이 많이 생겨났다. 올해는 카이켄 맛의 여러 신제품들이 나올 것으로 전망된다.
- 이와 함께 매콤하면서도 달달한 한국의 매운맛에 대한 인기가 높다. 일부 현지 업체에서 유사 조리법 개발을 통해 소비자를 공략하는 등 현지 시장에서 많은 제품이 출시되고 있다. 다만 앞서 언급했듯 태국의 소비자들은 신제품에 대한 욕구가 강하고 트렌드의 변화에 매우 민감하기 때문에 한국적 매운맛 트렌드가 식기 전 태국 현지 소비자의 입맛, 전통적인 조리법과 결합한 새로운 트렌드를 이끌 수 있는 다각적인 제품 개발 노력이 필요하다.

### 최근 개발된 카이켄 메뉴

싱가포르에서 Salted egg chips와 Salted egg fish skin 등이 인기를 얻자 태국에서도 카이켄을 이용한 새로운 메뉴들을 개발하기 시작했다.

- ▶ 카이켄맛 과자, 카이켄 연어칩데기 튀김, 카이켄 김과자 등이 출시돼 현재 마트나 편의점에서 쉽게 구입할 수 있다.
- ▶ 과자뿐만 아니라 카이켄 맛의 버블티, 라떼와 카이켄 맛을 추가한 토스트, 빙수 등도 있다.
- ▶ 카이켄 맛 라면은 일시적으로 품절될 정도로 인기가 많았고, 각종 SNS에서는 카이켄 맛 라면을 더욱 맛있게 먹는 자 신만의 조리법이 공유되고 있다.

#### | 카이켄버블티와 라떼 |



출처 : today.line.me, tosamanthasmommy.wordpress.com, pantip.com, www.boxoffish.com, sites.google.com, food.mthai.com, www.youtube.com, twitter.com