













<mark>발효식품 김치</mark>에 매료된 인도네시아 소비자들

1. Kimchi



Ilustrasi kimchi (Shutterstock/naito29)

Kimchi adalah makanan klasik asal korea. Olahan fermentasi sawi ini selalu disantap sebagai pelengkap hidangan utama. Nasi, mi instan, sup bisa disantap dengan kimchi yang pedas asam khas.

▲ 인도네시아 대표매체 Kompas에서 보도한 인기 한국식품 1위, 김치

자료: Kompas(2020. 1.)

인도네시아 소비자 입맛을 사로잡은 건강음식, 김치

꾸준히 인기를 끌고 있는 K-Pop, K-드라마 및 틱톡(TikTok: 짧은 동영상을 공유하는 SNS) 등의 영향으로 한국인의 식탁에 빠질 수 없는 김치가 인도네시아인들에게 건강식품 중 하나로 인지되어 수요가 증가하고 있다.

코로나19 발생 이후 인도네시아 소비자들의 관심은 '건강한 음식'에 집중되었으며, 대표 SNS인 페이스북은 김치를 전 세계인의 관심을 받는 건강식품으로 뽑았다. 인도네시아 대표 언론매체인 <콤파스 (Kompas)>는 인도네시아인들에게 인기있는 한국식품 15개 중에서 김치를 1위 식품으로 선정하였다.

* 인도네시아 내 베스트 한국식품 5개 : ■ 김치 2 떡볶이 3 마늘빵 4 달고나커피 5 김밥

특히 전 세계적으로 코로나19 백신 접종이 시작되고 있는 가운데 인도네시아는 지난 1월 13일부터 백신 접종을 시작했고, 이후 백신 효능을 높이기 위해서는 "접종 후 건강식품 섭취를 늘려야 하며 신선 야채, 과일 등 외 발효식품인 김치 섭취를 권고한다"고 현재 매체 <누사데일리(Nusadaily)>에서 보도 하였다.

인도네시아의 삼발 식문화, 한국의 김치와 비슷해

한국인들의 김치 문화는 인도네시아인들이 매 끼니 때마다 삼 발을 밥에 곁들여 먹는 식문화와 비슷하다. 삼발은 인도네시아 대표 양념장으로 김치처럼 각 지역마다 조리방법도 다르고 각 지 역별로 특산물에 따라 첨가하는 재료도 다르다. 맛도 한국 김치 와 비슷하게 맵고 조금 단 맛으로 밥에 곁들여 먹으면 입맛을 돋 궈 매 끼니 때마다 식탁에 오르는 음식으로 인도네시아인들은 김치를 '삼발 김치(Sambal Kimchi)'라고 표현할 정도다.

김치 맛 스낵, 가루 시즈닝 등 김치 가공식품의 확대

김치의 맛은 인도네시아인들에게 거부감이 적은 편이다. 그렇기 때문에 김치맛라면부터 스낵 및 다양한 음식에 언제든 뿌려 먹을 수 있는 김치맛 가루양념 등 김치의 다양한 가공식품이 확산되고 있다. 현지 식품업체들은 김치의 인기를 인지하고 김치 맛을 추가한 제품을 선보이고 있다. 유명 스낵업체인 URC의 롱런 제품인 Piattos 브랜드 스낵에 김치맛 신제품을 출시하여 2020년 하반기부터 대형유통매장에서 판매하고 있다.







▲ 김치맛 감자칩, 과자, 가루양념 등 현지 판매 중인 다양한 김치 제품

가공식품 외 현지 유명 고급식당에서도 김치 맛을 추가한 메뉴를 선보이고 있다. 젊은층이 즐겨찾는 Le Burger 식당에서는 다진 김치를 추가한 핫도그, 중·상류층 고객이 즐겨찾는 Mr.Fox 식당은 김치볶음밥 위에 김치, 나물 등을 추가한 김치비빔밥 등을 선보이며 현지 고객들의 변화하는 입맛을 맞추기 위해 다양한 김치 활용 음식을 메뉴에 추가하고 있다.





▲ Le Burger 식당의 김치 핫도그 및 Mr.Fox 고급식당의 김치비빔밥 메뉴

현지 제조 김치보다 오리지널 김치 선호!

'20년 김치 총 수출액은 352천 달러로 전년대비 43.2% 증가하였다. 코로나19 발생 이후 인도네시아의 전자상거래 매출이 20% 증가하였고, 이용자 수는 66% 늘어난 가운데, 한국의 김 치브랜드인 '종** 김치'는 현지 1~2위 온라인 매장인 Shopee 및 Tokopedia에서 꾸준히 판매되고 있다. 김치를 삼발처럼 조금씩 밥에 곁들여 먹는 현지 문화의 영향으로 인도네시아이들은 한국처럼 대용량보다는 250g의 소규모 포장김치를 선호하며 팩디자인보다는 개봉ㆍ보관이 용이한 플라스틱통 또는 유리병 포장패키지를 선호하고 있다. 현지에서 제조한 김치의 판매도 증가하고 있으나 오리지널 김치 맛을 선호하여 한국산 수출제품을 찾는 소비자도 많아지고 있다.

인도네시아의 유튜브 이용자 수는 전체 93백만 명으로, 1백만 명 이상의 팔로워를 보유하고 있는 인기 인도네시아인 유튜버 사이에서도 김치만들기 컨텐츠가 증가하는 추세이다. 현지 유명 쉐 프인 Rudy Choirudin의 일반 한국김치 레시피 컨텐츠 외 무슬림 대상 '할랄김치', '최소한의 비용으로 만든 김치', '만들기 쉬운 김치', '인도네시아인 입맛에 맞는 김치', '팔기 쉬운 김치', '김치를 활용한 음식(김치전, 김치찌개)' 등의 다양한 컨텐츠가 유튜브에 게시되고 있으며, 이는 김치 판매 확대에 영향을 미치고 있다.



▲ 유명 쉐프의 김치만들기, 할랄김치, 만들기 쉬운 김치 등의 현지인 컨텐츠



전 세계적으로 김치시장은 2025년까지 연평균 5.2% 성장률이 예측되고 있는 가운데 전통 김치외 김치를 활용한 식품의 종류는 매년 늘어나고 있는 추세다. 현지 시장에서 한국산 김치가 안정적

으로 자리잡기 위해서는 '김치와 라면' 등 짝궁 품목 마케팅 등을 통해 소 비촉진 및 홍보를 위한 노력이 확대될 필요가 있다.

출처: ① Detik.com (2021.1.19.) - https://food.detik.com/info-kuliner/d-5338851/makanan-favorit-5-aktor-korea-dari-lee-min-ho-hingga-song-joong-ki/2 ② Kompas (2020.10.29.) - https://www.kompas.com/food/read/2020/10/29/080800175/15-makanan-korea-yang-tren-di-indonesia-ada-dalgona-coffee-dan-bbq?page=all ③ Gayahidup_dreamers.id (2020.2.5.) - http://gayahidup_dreamers.id/article/85962/kimchi-diprediksi-jadi-tren-makanan-sehat-di-tahun-2020 ④ Nusadaily.com (2021.1.5.) - https://nusadaily.com/food/makanan-yang-cocok-disantap-usai-suntik-vaksin-covid-19.html ④ Travelmaker.id (2020.8.26.) - https://travelmaker.id/2020/08/26/piattos-hadirkan-edisi-terbatas-world-series/ ⑥ Detik.com (2020.6.18.) - https://food.detik.com/info-kuliner/d-5057570/baru-bumbu-tabur-kimchi-yang-enak-dan-praktis