<펜데믹 시대 주목받는 홍콩 비건식품 디저트>

코로나19 장기화로 전세계 소비자들은 '건강 '이란 화두에 관심을 가지기 시작했으며, 지속 가능한 지구, 환경 등에 대해 생각하는 계기가 되었다. 그로 인해 각 유통매장은 유기농, 친환경 제품 취급을 확대하고, 동물성 식품원료 대신 식물성 원료를 중심으로 하는 ' 비건'을 소재로 하는 케익, 쿠키, 제빵, 견과류, 과일칩 등 다양한 비건 식품을 선보이면서 커져가는 소비자들의 니즈를 충족시키고 있다. 최근 홍콩에 새로 출시된 비건 디저트 트렌드를 살펴 보겠다.

■ 비건 케이크

홍콩 최초 비건식료품 유통 매장인 "Green Common"은 3가지 종류의 비건 케이크를 선보였다. 퀴노아, 강황, 오트밀을 섞은 호박케이크, 국화싹을 섞은 복숭아 밤 케이크, 그리고 표고버섯 등에서 만들어진 식물성 원료를 사용한 비건 소스를 곁들인 퀴노아 순무케이크다. Green Common의 창업자인 Mr. David Yeung은 모든 제품이 식물성 원료와 슈퍼푸드로 만들어졌고, 인공감미료, 색소, 콜레스테롤 등이 전혀 들어 있지 않다고 덧붙였다.

Green Common 창업자 Mr. David Yeung

Green Common 비건 케이크 3종

■ 쿠키 및 초콜릿

홍콩 랜드마크(Landmark)에 위치한 트렌디한 케이크점 "The Cakery"는 대추, 대만산 우롱찻잎으로 만든 쿠키, 생강 쿠키 및 코코넛과 구기자열매를 활용한 무설탕 초콜릿을 선보였다. 또한, 쌀, 대추, 순무, 말린 버섯, 절임 채소, 목이버섯, 트러플 등을 주 재료로 하고, 설탕을 전혀 사용하지 않은 전통 중국식 푸딩 3종류를 출시했다. 이 베이커리샵의 대표인 Ms. Shirley Kwok은 케이크에 사용된 재료는 영양분이 많고, 비타민이 풍부하며 항산화, 체중조절, 혈당 조절, 항암효과가 있다고 설명했다.

The Cakery 비건 제품

The Cakery 비건 문케이크

■ 견과류 및 과일칩

FoodCraft는 오가닉 식품을 제조하고 자체 온라인 쇼핑몰을 주요 기반으로 City' super 등 몇몇 오프라인 매장에 판매처를 두고 있는 홍콩 기업이다. 특히 유기농, 비건 등 우리에게 익숙한 식이요법을 비롯하여, 팔레오(Paleo), 키토제닉(Keto) 등 조금은 생소한 식이와 관련된 제품 판매 뿐만 아니라, 쿠킹 클래스를 운영하여 비건 확대에 앞장서고 있다. 주요 상품으로는 견과류(마카다미아, 아몬드, 피스타치오, 캐슈, 호박씨, 해바라기씨) 및 오가닉 과일칩(바나나, 무화과 등)이 있는데 대표 Mr. Shima Shimizu는 싹이 나기 전에 물에 담궈 영양분(철분, 칼슘, 아연 등) 흡수를 방해하는 물질을 제거한 견과류만 공급한다고 하였다. 또한 저온에서 24시간 습기를 제거하여 풍미를 살리고, 소화하기 좋은 상태로 품질을 관리한다고 밝혔다.

FoodCraft의 상품 분류

■ 제빵

"Pure Vegan"은 중국 광저우에 기반을 둔 중국 제빵 업체로 홍콩에는 콰이청에 매장이 있다. 이 업체는 흑설탕, 파인애플, 장미향 3가지 맛을 가진 제품을 소개하였다. 이 업체가 사용하는 흑설탕은 신장대추, 닝샤구기자열매 및 참깨로 만든 것으로, 통상적으로 제빵에 사용되는 아교를 대체하는 성분이라고 창업자인 Ms. Ran Lau가 말했다. 이 흑설탕의 성분

은 피공급을 원활하게 해주고 피부 해독을 가능하게 하는 기능이 있다고 했다. 파인애플빵 및 장미향맛 빵 모두 방부제를 넣지 않았고 상온에서 45일 동안 보존이 가능하다고 한다.

Pure Vegan

■ 시사점

소비자 자신의 건강 및 지구 환경 보존을 위해서도 기존 동물성 원료 위주의 농식품에서 점차적으로 비건(식물성 원료)식품에 대한 소비자들의 관심이 증가되어 가고 있는 추세다. 비건 식품에 대한 홍콩 소비자들의 다채로운 니즈를 분석하여 농가소득을 제고할 수 있는 농림산물을 활용 K-Vegan 푸드를 다양하게 개발하여 홍콩시장을 필두로 중화권 및 기타 전 세계 시장을 공략할 기회이다.

<참고자료>

SCMP(South China Morning Post) :
https://www.scmp.com/lifestyle/health-wellness/article/3120671/vegan-cakes-cookies-pastries-and-poon-choi-chinese-new