

## ■ 홍콩 가공 과일 및 채소 시장 ■

### ■ 2020년, 코로나19로 가공 과일 및 채소 제품 수요 증가

#### <홍콩 가공 채소 및 과일 시장 규모>

(단위 : 백만 홍콩 달러)

	2016년	2017년	2018년	2019년	2020년	전년 대비 증가율
가공 채소 및 과일 제품	475.0	474.6	474.5	491.1	565.2	15.1%
- 상온 보관 과일 및 채소	376.1	376.7	381.2	399.0	462.1	15.8%
-- 상온 보관 콩류	81.1	80.5	80.6	84.7	99.6	17.6%
-- 상온 보관 과일	120.0	119.7	121.0	124.2	136.5	9.9%
-- 상온 보관 토마토	69.3	68.7	69.9	73.8	88.3	19.6%
-- 상온보관 채소	105.8	107.9	109.8	116.3	137.7	18.4%
- 냉동 가공 과일 및 채소 제품	98.9	97.8	93.2	92.1	103.1	11.9%
-- 냉동 가공 채소 제품	62.1	63.2	62.8	64.9	73.6	13.4%
-- 냉동 가공 감자 제품	36.7	34.7	30.5	27.2	29.5	8.5%

\* 자료원: Euromonitor, 「Processed Fruit and Vegetables in Hong Kong, China」, 2020.12.

2020년 홍콩 가공 과일 및 채소 식품(Processed Fruit and Vegetables)의 판매액은 전년 대비 15.1% 증가한 5.7억 홍콩달러(한화 약 761억 원)를 기록했다. 상온 보관(Shelf Stable)과일 및 채소 제품은 신선 식품 보다 건강에 좋지 않다는 인식으로 성장이 정체되었으나, 코로나19가 확산되자 식량 부족을 우려한 소비자들이 가정에서 많은 제품을 비축하기 시작하면서 장기 보관이 가능한 가공 과일 및 채소는 반사 이익을 얻었다. 또한, 홍콩 소비자들은 냉동 가공 과일 및 채소 제품을 신선 과일 및 채소의 대안으로 인식하면서 그 판매가 증가했다. 전년 대비 높은 성장률을 보인 카테고리에는 상온 보관 콩, 토마토와 채소 제품으로 나타났다. 특히 상온 보관이 가능한 콩은 높은 영양가와 활용도가 높아 스메들리즈(Smedley's), 하인즈(Heinz)같이 잘 알려진 브랜드의 제품이 인기를 누렸다. 상온 보관 토마토 및 채소는 많은 중국식 요리뿐만 아니라 파스타 요리에서도 다양하게 활용된다.

#### <상온 보관 가공 채소>

				
이탈리아산 토마토 HK\$14.5/400g	영국산 베이컨드 빈 HK\$14.9/420g	이탈리아산 병아리 콩 HK\$18/100g	중국산 양송이 버섯 HK\$13.5/425g	한국산 콩자반 HK\$19.5/70g

\* 자료원: HKTVmall(www.hktvmall.com), 2021.05 기준

<냉동 가공 채소>

				
일본산 냉동 시금치 HK\$29/200g	일본산 냉동 호박 HK\$35/300g	한국산 냉동고구마 HK\$18/100g	벨기에산 냉동 시금치 HK\$36.4/400g	벨기에산 완두콩 HK\$23.9/400g

\* 자료원: HKTVMall(www.hktvmall.com), 2021.05 기준

■ 레시피 공유로 관심과 수요 창출

외출 자제는 2020년 가공 과일 및 채소의 또 다른 성장 동력으로 작용했다. 코로나19로 외식을 못 하거나 꺼리게 되면서 많은 소비자가 요리에 관심을 보이기 시작했다. 이는 가공 과일 및 채소를 비롯한 다양한 식품에 기회로 작용했다. 새로운 트렌드를 활용해 일부 식품업체는 자사 제품에 대한 흥미를 높이기 위해 레시피를 제공하는 데 집중하고 있다. 예를 들어 델몬트(Del Monte)는 자사 페이스북과 인스타그램에 자사 제품을 활용한 레시피를 공유함으로써 제품에 대한 흥미를 높이는 데 성공했다. 채소 믹스와 스위트 콘을 활용한 마카로니, 볶음밥, 오믈렛과 같은 식사 메뉴에서부터 복숭아 스무디 등 다양한 레시피는 식사 및 간식을 위해 더욱 다양한 조리법이 필요한 소비자들에게 큰 호응을 얻었다. 요리 경험 및 시간이 부족한 소비자를 대상으로 몇몇 인플루언서는 빠르고 간편하게 맛있는 음식을 만들 수 있는 창의적인 레시피를 소개하기도 했다. 이는 특히 젊은 1인 가구의 가공 과일 및 채소 수요를 높이는데 기여했다.

<델몬트(Del Monte)가 페이스북과 인스타그램을 통해 공유하는 레시피>



芝士粟米梳乎厘卷



茄汁豆芝味熱狗



煙燻茄汁焗豆配水煮蛋

\* 자료원: 델몬트 페이스북 및 인스타그램

■ 더 건강하게 만들기 위해 노력하는 제조업체

가공 과일 및 채소 제품은 여전히 신선 식품에 비해 덜 건강하고 맛이 떨어지는 것으로 인식되어 그 수요가 제한적이다. 특히 상온 보관 채소 및 과일의 경우, 과도한 가공을 거쳤을 것이라는 인식이 높으며 대부분의 소비자는 신선한 과일 및 채소가 가공 과일 및 채소보다 더 많은 영양상의 이점을 가진 것으로 인식하기 때문에 전자를 선호한다. 그러나 신선 식품은 대부분의 제철이 정해져 있으므로 가공 과일 및 채소, 특히 이른바 슈퍼푸드인 과일 및 채소를 가공하여 판매하는 것은 높은 잠재력이 있다. 또한, 식품 제조업체는 더 다양한 건강 및 웰빙 가공 과일과 채소를 소개하기 시작했으며, 이는 강력한 잠재력을 가진 영역이 될 수 있다. 유기농 원료로 만든 가공 채소 및 과일 제품이 대표적인 예이다.

<유기농 원료로 만든 가공 채소 및 과일 제품>

				
미국산 건 푸른 HKD45/250g 유기농 인증마크 고 항산화물질 강조	칠레산 유기농 냉동 혼합 베리류 HKD88/500g 유기농 인증마크	벨기에산 유기농 냉동 혼합 채소 HKD35/400g 유기농 인증마크	영국산 유기농 베이컨드 빈 HKD26/145g 유기농 인증 마크	프랑스산 유기농 라즈베리 HKD129.9/450g 유기농 인증 마크

\* 자료원: HKTVmall(www.hktvmall.com), 2021.05 기준

■ 친환경 및 건강한 인식 재고 - 통조림 포장 대신 테트라 팩(Tetra Pak) 포장

2020년 델몬트 아시아는 홍콩 가공 과일 및 채소 분야에서 26%의 점유율을 차지하는 선두 브랜드로 혁신, 신제품 개발 및 마케팅에 지속적으로 투자하고 있다. 2019년에는 기존 통조림 포장 제품을 테트라 팩에 담아 출시하였다. 종이 포장을 도입함으로써 보다 건강하고 친환경적인 이미지를 높여준다. 지속 가능성에 대한 소비자의 높은 관심과 함께 테트라 팩 포장 제품 범위를 확대해 나갈 것으로 예상된다.

<건강과 친환경적인 이미지를 높여주는 테트라 팩 포장 제품>



■ 유통구조

2020년 판매금액에 따른 가공 과일 및 채소제품의 유통 비중은 슈퍼마켓이 72.9%로 가장 높았으며, 독립 식료품점(11%), 기타 식료품점(9.1%), 식음료 전문점(5.1%), 온라인 쇼핑몰(0.8%) 순으로 나타났다.

■ 시사점

가공 과일 및 채소는 세척 및 자르기 등의 재료 손질이 필요 없고 장기간 보관이 가능해 재료 관리와 조리가 용이하다. 또한, 과일 및 채소의 가공 제품은 수급조절 및 농가의 소득 증대에도 기여할 수 있다는 장점이 있다. 따라서 세계적인 추세인 1~2인 가구 증가, 건강 중시, 가정에서 요리 증가 트렌드와 맞물려 가공 과일 및 채소 시장의 성장 잠재력이 높다. 따라서 한국산 농식품을 활용한 가공 제품의 개발 및 수출을 적극적으로 고려해 볼 수 있겠다. 특히 냉동 보관 시 영양이 증가한다고 알려진 블루베리, 브로콜리, 시금치와 같은 신선 제품의 냉동 제품화를 고려해 볼 수 있겠다.

■ 자료 출처

1. Euromonitor, 「Processed Fruit and Vegetables in Hong Kong, China」, 2020.12.