

## ■ 홍콩 식물성 대체육류 브랜드, 식물성 해산물 출시 ■



| 옴니푸드 식물성 대체 해산물 출시 |

### ■ 남획, 해산물 내 미세 플라스틱 오염 등 해산물 섭취에 심각한 문제 야기

넷플릭스 다큐멘터리 '씨스피라시(Seaspiracy)'에서는 현재의 조업(操業) 관행으로 2048년에는 바다에 물고기가 남아나지 않을 것이라 소개했다. 한편, 일부 해양 과학자들은 '물고기 없는 바다' 시나리오의 가능성은 매우 낮다고 전하면서도 남획(Overfishing), 해산물에서 발견되는 미세 플라스틱 및 오염 등의 문제는 해산물 섭취에 있어 심각한 문제라고 지적했다.

\* 남획: 사냥·어업 등에서 자원량의 변동에 영향을 미칠 정도로 많이 잡는 일

### ■ 옴니푸드 식물성 대체 해산물 '옴니 시푸드' 출시

식물성 대체 돼지고기 '옴니포크(OmniPork)'로 잘 알려진 홍콩에 기반을 둔 채식 브랜드 '옴니푸드(OmniFoods)'의 데이비드 영(David Yeung)대표는 수산물에 대한 전 세계 수요가 급증했다고 전했다. 1950년 전 세계의 해산물 소비량은 2천만 톤이었으나 70년이 지난 지금은 1억8천만 톤으로 약 9배 치솟았다. 특히 홍콩은 다른 지역에 비해 해산물의 소비량이 많다. 전 세계 평균 1인당 연간 해산물 소비량이 20.3kg인데 반해, 2017년 홍콩의 1인당 해산물 소비량은 70.75kg으로 아시아에서 몰디브(90.4kg) 다음으로 해산물의 소비가 많은 것으로 나타났다.

6월 8일 '세계 해양의 날(World Oceans Day)'를 맞이하여 옴니푸드는 전 세계에서 널리 소비되는 해산물의 소비를 줄이고, 해산물의 안전한 대안으로 식물성 대체 해산물 제품 라인 '옴니 시푸드(OmniSeafood)'를 소개했다. 옴니 시푸드 시리즈로 참치를 대체한 옴니 투나(OmniTuna), 흰살 생선 대체 제품으로 식물성 필렛(fillet)과 이를 활용한 버거(burger) 제품이 있으며, 연어를 대체할 옴니살몬(OmniSalmon)을 추가로 출시할 예정이다.

## <식물성 대체 해산물 옴니 시푸드 제품>



| 참치 |

| 클래식 필렛 |

| 골든 필렛 |

| 오션 버거 |

옴니푸드 대표는 “옴니푸드의 사명은 아시아에서의 육류 소비를 억제하고, 새로운 옴니 시푸드 제품 출시를 통해 지속 가능한 생태계를 촉진하는 것이다. 우리는 바다를 돌보지 않고는 기후변화에 대처할 수 없다. 과도한 남획과 저인망어업(bottom trawling) \*은 해양 생태계를 치명적으로 파괴하는 행위다. 옴니푸드는 2018년 옴니포크의 성공적인 출시 이후, 해산물에 초점을 맞추기 시작했으며 다년간의 연구 개발 끝에 식물성 대체 해산물 ‘옴니 시푸드’를 출시했다.”고 전했다.

\* 저인망 어업: 바다 밑에 있는 어류 등을 동력선에 의해서 그물로 포획하는 어업

옴니 시푸드는 non-GMO 콩, 완두콩, 쌀 등 식물 단백질을 혼합하여 만든 식물성 제품으로 흰살 생선, 참치의 대체품으로 활용될 수 있다. 옴니 시푸드의 대표적인 장점으로는 수은, 미세 플라스틱으로부터 안전하며, 트랜스 지방, 콜레스테롤이 없고, 호르몬, 식용 색소, 식품 첨가물, 항생제를 첨가하지 않은 건강한 식품이라는 점이다. 또한 단백질 함량이 높고 non-GMO 카놀라유에서 추출한 오메가3를 함유하고 있어 영양적으로도 해산물 대체 식품으로 손색이 없다.

### ■ 옴니 시푸드 소매 유통매장이 아닌 식당에서 먼저 출시

새롭게 출시된 옴니 시푸드는 소매점과 같은 유통매장이 아닌 식당에서만 볼 수 있다. 현재 옴니푸드 계열사 유통 매장 및 레스토랑인 ‘그린 커먼(green common)’에서 옴니 시푸드를 활용해 만든 요리로 대중에게 소개하고 있다. 또한 7월 중순부터는 고급 호텔과 미술랭 스타를 받은 중식당에서 옴니 시푸드를 활용해 만든 새로운 요리를 선보일 예정이다. 이렇듯 유통매장이 아닌 식당에서 먼저 음식으로 대중에게 선보이는 전략으로 신제품을 출시했다. 옴니푸드 측은 향후 수개월 내 중국, 동남아시아, 영국, 호주 등에서 옴니 시푸드를 출시할 예정이며, 사천식 매운 생선 요리, 영국의 피시 앤 칩스, 일본의 참치 마끼 등 각 시장에 맞춘 요리를 활용한 현지화 전략을 통해 시장을 공략하겠다는 목표를 제시했다.

<옴니 시푸드 제품을 활용한 요리>



| 옴니 시푸드를 활용한 피쉬앤 칩스 |



| 옴니 시푸드를 활용한 중식요리 |

■ 시사점

식물성 단백질로 만든 대체육 시장이 급성장함에 따라 차기 제품으로 ‘식물성 해산물’이 주목받고 있다. 미세 플라스틱, 수은, 방사능 오염 등 해산물에 대한 안전성이 위협받는 요즘 안전한 식물성 대체 해산물은 좋은 대안이 될 것으로 예상된다. 또한, 신제품의 소매점 출시 이전에 식당에서 현지 요리에 접목한 현지화 진출 전략에도 주목할 필요가 있겠다.

■ 자료 출처

1. Veg News, 「Omnifoods Just Launched Vegan Seafood to take on Asia's Giggest meat category」, 2021.06.08
2. SCMP, 「Seafood and chicken next for plant-based food entrepreneurs who are aiming to slow overfishing, climate change」, 2021.7.7