

일본 식품업계, 캠핑족을 잡아라!

캠핑요리 전용 자판기 설치

일본 삿포로의 조미료 회사 아이빅식품은 비대면이 필수인 시기에 인건비도 줄일 수 있는 효율적인 식품 홍보방법으로 자판기를 적극 활용하고 있다. 올해 7월 코로나19로 매출이 하락한 지역에 자판기를 설치해 여러 상품을 한 곳에 모아 판매하였고 이로 인한 효과를 거두었다. 삿포로 시내에 위치한 낚시·아웃도어 전문점에 캠핑과 바비큐 맞춤 냉동 식재료 자판기 2대를 설치했는데 판매제품은 홋카이도의 음식점 8곳에서 판매하는 양고기와 가리비, 고기찜빵 등 16개의 품목으로 구성되었다. 제품은 일정 기간이 지난 후 교체될 예정이며 향후에는 자판기에 자사의 조미료도 판매할 예정이다.

캠핑 요리 · 식재료 전용 자판기

1 자판기 설치 모습

2 판매상품 예시

자료 it media

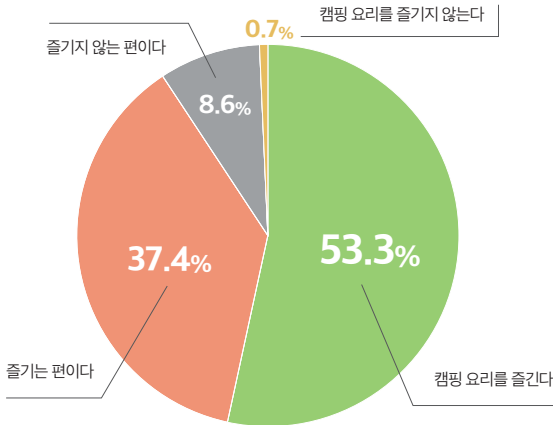


2

일본의 캠핑요리 트렌드는?

일본 최대 아웃도어 웹미디어인 'CAMP HACK'는 20~60대 여성 2,629명을 대상으로 올 여름 캠핑요리 트렌드에 관한 설문조사를 실시했다.

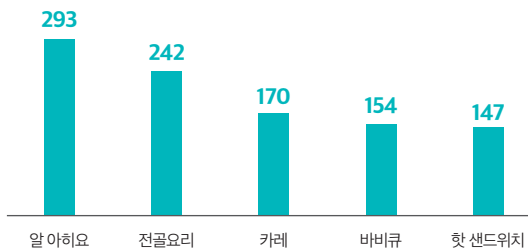
Q1 '캠핑 요리를 즐기나요?' 에 대해 '즐긴다'는 응답이 90%를 차지했다.



자료: 관광경제신문

Q2 '최근 자주 만드는 캠핑 요리는?' 에 대해 '알 아히요(al ajillo)'가 1위로 293명이 응답했다. 그 이유로는 "간단하게 만들 수 있고 아웃도어에는 외부에서 조리하기 때문에 냄새를 신경쓰지 않아도 되기 때문"이 많았다. '알 아히요'는 집안에서는 마늘과 기름 냄새가 많이 나서 꺼리는 경우가 많아 오픈된 공간인 캠핑장에서 만들어 먹고 싶은 인기요리인 것으로 나타났다. 그 다음으로 '전골요리(242명)', '카레(170명)', '바비큐(154명)', '핫 샌드위치(147명)' 순으로 응답했다.

1 '잘게 썬 마늘'이라는 뜻의 스페인 요리로 일본에서는 '아히조'라고 부르며 식재료+아히조로 요리명을 일컫는다.



자료: 관광경제신문



Q3 '올 여름 만들어 먹고 싶은 캠핑 요리는?' 에 대해 '소면을 활용한 요리'가 1위로 373명이 응답했고 그 뒤를 이어 '피자', '파에야', '카레', '훈제요리' 순으로 나타났다. 상위 답변의 공통된 이유로는 "아이들과 함께 만들면 즐겁기 때문"이라 답했다. 이를 통해 캠핑족은 야외에서 요리하는 즐거움도 추구하는 것을 알 수 있다.



자료: 관광경제신문

캠핑요리 레시피 인기

일본에서 캠핑요리가 급상승하며 캠핑을 테마로 한 레시피 북이 출간되고 있으며 캠핑요리 전용 레시피 사이트도 운영되고 있다. 맛있는 요리는 포기할 수 없고 짐을 줄이고 싶어하는 캠핑족을 겨냥해 후라이팬으로 완성할 수 있는 레시피북도 출간되었다. 만들고 싶은 요리 3위에는 '파에야와 '삼겹살 수육'도 실려 있다.

캠핑요리 전용 레시피 사이트로는 '소트² 레시피'가 운영되고 있으며 김치와 한국의 인스턴트 라면을 활용한 캠핑요리도 소개되어 있다.

2 ぞと: 밖, 외부를 뜻함

캠핑요리 예시

焚き火パエリア

30 min 炒め

材料(2人分)

- ・オリーブ油 — 大さじ1
- ・ニンニク(みじん切り) — 1片
- ・玉ねぎ(みじん切り) — 1/2個
- ・米 — 2合
- ・水 — 320ml
- ・パエリアの素(ここではエビス食品シーズニングパエリアを使用) — 2袋(約8g)
- ・有塩トマト5粒
- ・アサリ — 1パック(約200g)
- ・ローズマリー — 1本
- ・パプリカ(黄・赤) — 1/6個
- ・こしょう — 適量
- ・レモン(くし切り) — 1/8個

作り方

- 1 フライパンに油をひき、みじん切りにしたニンニクと玉ねぎを、玉ねぎが透明になるまで弱火で炒める。
- 2 米を加えて中火で炒め、米が透明になったら水、パエリアの素を入れ、とろみが出るまでかき混ぜながら中火にかける。
- 3 米がリゾット状になったところで、有塩エビ、アサリ、ローズマリーをのせ、蓋をして火に直接あたらない程度離しながら、15分火にかける。
- 4 火からはずし、蓋をしたまま10分蒸らす。レモンを添えて完成。

魚介やタタキが詰まったNo.1キャンプ料理

1 焚き火でパエリアの調理

火加減を見つけるのが重要!

Chef's Voice

玉ねぎを焦がさず炒めるのが、おいしく作る秘訣です。弱火でじっくりと炒めるのが◎!

- 1 모닥불 파에야
- 2 삼겹살 수육

2 蒸しギョブサル

20 min 蒸

材料(2人分)

- ・長ねぎ — 1本
- ・キャベツ — 150g
- ・豚バラ肉(ブロック) — 300g
- ・酒 — 大さじ3 (辛味増)

A コチュジャン — 大さじ2
しょうゆ — 小さじ1
ごま油 — 小さじ1
メープルシロップ — 小さじ1

B ごま油、塩 — 適量
・レタス — 1/2個
・大葉 — 10枚

作り方

- 1 長ねぎは白髪ねぎに切り、キャベツはざく切りにする。豚肉は約1cm厚さに切る。
- 2 フライパンにキャベツを敷いて豚肉をのせ、酒を回しかけ、蓋をして中火で10~12分蒸らす。
- 3 辛味増の材料Aを混ぜ合わせる。
- 4 レタスに白髪ねぎ、大葉、豚肉、辛味増をのせ、食べやすくなるまでBをつけていただく。

実は豚肉だけでもめっちゃおいしいよ!!

ごま油の風味を味わって!

Chef's Voice

辛味増をのせただけで食べてもおいしいですが、Bのごま油と塩を合わせたれにつけると◎。



ポイント
1 長く揚げる
蒸す
揚げる



3

4

3 육개장 느낌 신라면

4 김치를 활용한 나폴리탄 스파게티

자료 소토 레시피

연이은 캠핑요리맞춤 제품 출시

고쿠부그룹 본사는 캠핑 전용 통조림인 '캠프의 달인' 시리즈를 출시했다. 식빵에 올려 굽기만 하면 되는 핫 샌드위치 재료 세 가지와 쌀만 있으면 만들 수 있는 세 가지의 파에야 재료를 판매

하고 있다.

스포츠·아웃도어용품 판매회사 AlpenOutdoors는 카레 체인점 코코이찌방아와 컬래버레이션하여 캠프용 레토르트 카레 '마이 캠프 카레'를 올해 7월에 출시했다.



1

캠핑요리 전용 상품



2

1 캠프용 레토르트 카레

2 캠핑전용 핫 샌드위치 재료 통조림

자료 고쿠부그룹 식품브랜드 채널 및 AlpenOutdoors 홈페이지

Key Point

코로나19 장기화와 여름방학, 휴가철을 맞아 식품업계의 캠핑시장 공략이 한창이다. '아웃도어'뿐만 아니라 '홈캠핑'이라는 단어도 생길 정도로 캠핑이 주목받고 있으며 이에 따라 일본 식품기업들도 캠핑 전용 상품을 출시하고 있다. 캠핑요리는 아이들과 같이 만드는 재미를 즐길 수 있고, 레시피 응용이 가능하다는 점에서 소비자의 선호도가 높은 편이다. 현지에서 선호도가 높은 레시피를 활용하여 한국식품의 진출을 모색한다면 일본 소비자 수요에 부합할 것으로 보인다. 김치블록 제품을 활용한 김치 소면요리나 동결건조 미역국 제품을 활용한 파에야 등을 캠핑 키워드와 연결시켜 캠핑요리 유튜브 등과 콜라보하는 등의 마케팅을 고려한다면 한국식품 수출에 효과적인 것으로 생각된다.