

카레부터 케이크까지, 다양해진 식물성 식품

일본 채식 식품시장

육류를 피하고 채소, 과일 등의 식물성 음식 위주로 식생활을 하는 채식주의자 비건(vegan)¹들을 위한 비건 푸드나 이슬람교도가 먹을 수 있게 할랄(Halal)² 인증을 받은 식품이 점점 증가하고 있다. 일본농림수산식품연구소에 따르면 2019년에 15억 엔이었던 대체육 시장규모는 2022년에는 25억 엔, 2025년에는 40억 엔까지 성장할 전망이다. 코로나19 확산을 계기로 건강에 대한 관심이 높아지면서 채식주의자의 식사법을 따라하는 사람도 나타나고 있다.

- 1 비건(Vegan) : 고기, 생선, 계란, 유제품 등 동물성 식품을 먹지 않는 완전 채식주의자
- 2 할랄(Halal) : 이슬람법으로 정해진 이슬람교도가 먹고 쓸 수 있는 제품의 총칭. 식품은 주로 돼지고기, 알코올이 금지되어 있음 (돼지 외의 육류는 이슬람법에 따라 처리가 안 된 것은 금지되어 있음)
- 3 할랄 인증 : 이슬람법이 정하는 적절한 방법으로 처리되어 가공된 식품임을 인증하는 제도

비건·할랄 대응 상품

가공식품 제조업체 에자키구리코(江崎グリコ)는 룬 히트상품인 '푸칭푸딩(プッチンプリン)'을 계란과 우유를 사용하지 않고 두유 등의 식물성 식품으로 만든 '식물성 푸칭푸딩'을 출시했다. 취급 점포는 많지 않은 편이나 '20년에는 매출 목표의 190%를 도달했으며, 취급 점포 문외와 소비자들의 관심을 모았다. 식물성 푸칭푸딩으로 인해 계란이나 우유 등 유제품 알레르기 때문에 기존 푸칭푸딩을 못 먹던 소비자도 먹을 수 있게 되었다.

된장 제조사 하나마루키(ハナマルキ)는 2021년 11월에 주력상품인 액체 시오코우지(液体塩こうじ)⁴ 시리즈로 할랄 인증을 받은 신제품 'HA 액체시오코우지'를 출시했다. 기존 시오코우지는 누룩과 소금, 알코올을 원료로 만들어 발효 과정에서 알코올이 필요했으나 'HA 액체시오코우지'는 국균과 효모균으로 발효시킴으로써 알코올 성분 없이 제품을 만들 수 있어 알코올 섭취가 금지된 이슬람교도도 섭취가 가능하다. 이 제품은 인도네시아 할랄 인증기관인 '리폼 무이(LPPOM-MUI)'로부터 인증을 받았고 효모가 발효하는 과정에서 생기는 향이 누룩 특유의 향을 억제하는 효과가 있어 누룩 향을 꺼리는 유럽, 미국 쪽 소비자 니즈에도 맞는 상품이라는 평가를 받았다.

- 4 소금 누룩 : 액체 소금 누룩(소금과 누룩을 섞어서 만든 조미료)

'식물성 푸칭푸딩' (쇼쿠부츠 우마레노 푸칭푸딩)



기존 푸칭푸딩

식물성 푸칭푸딩





오르카식품 붕카레베지

자료 식품신문 기사 내 (<https://shokuhin.net>)

오츠카식품(大塚食品)은 2022년 3월 주력상품인 즉석 카레 ‘붕카레’에 동물성 원료를 사용하지 않은 ‘붕카레 베지’를 출시했다. 육류, 계란, 우유, 꿀 등의 동물성 원료는 사용하지 않고 아채와 콩만을 사용해 만들었다. 양과자점 코코슈슈(CocoChouChou)에서는 계란, 우유 등의 동물성 식품을 쓰지 않고 만든 케이크나 쿠키 등을 판매하고 있다. 케이크의 생크림은 캐슈너트 밀크로 대체하고 쿠키는 계란, 버터, 우유로 밀가루는 쌀가루, 아몬드파우더, 메이플시럽 등으로 대체하여 만들고 있다. 코코슈슈에서 판매하는 과자들은 비건 외에도 알레르기가 있는 사람이나 건강에 대한 관심이 높은 여성 소비자에게도 인기가 있다.

일본 유통업체의 할랄을 고려한 판매 노력

일본 대형 유통업체 업무슈퍼(業務スーパー)에서 판매하는 닭고기는 대부분 할랄 인증을 받은 상품이다. 하지만 ‘할랄 치킨’이라고 따로 이름을 붙여 판매하지는 않는데 이는 할랄 인증을 패키지나 매장에 표시하지 않음으로써 종교나 신념에 관계없이 모든 사람들이 다양한 제품을 구매할 수 있도록 한 것이다.

편의점 체인인 로손의 시나가와주부점은 도쿄 출입국 재류 관리국이 근처에 소재하기 때문에 외국인 내방객이 많다. 이 점포에서는 할랄 인증을 받은 제품을 다른 점포에 비해 많이 판매하고 있는데 할랄 인증제품 판매 이전보다 매출이 약 10% 늘어났

코코슈슈(CocoChouChou) 판매 상품
자료 코코슈슈(CocoChouChou) 홈페이지



고 SNS에 올라온 매장 소개 기사가 약 200회 공유되는 등의 주목을 받았다. 외국인 인구가 많은 지역 외에는 할랄 인증상품을 판매하는 편의점은 아직 많지 않지만 할랄 상품이 전국적으로 판매된다면 여행할 때 할랄제품을 쉽게 구할 수 있으므로 이에 대한 잠재 수요가 있는 것으로 보인다.

비건 음식 제공하는 외식 전문점

일본 효고현에 위치한 술집 이자카야곤타에서는 오뎅이나 닭꼬치 등을 할랄 메뉴로 제공하고 있다. 일반적인 닭꼬치 소스는 알코올이 포함된 조미료나 소주로 만들기 때문에 알코올 섭취가 금지된 이슬람교도는 먹을 수 없다. 이자카야곤타에서는 할랄 메뉴를 찾는 손님도 먹을 수 있게 소스를 간장과 설탕만으로 만든 후 숯불에서 구움으로써 맛은 그대로 유지되도록 메뉴를 변화시켰다.



이자카야곤타
할랄 대응 메뉴

자료
코베신문
NEXT

작성자 오사카지사 타카키 리사

Key Point 현재까지 일본에서는 비건이나 할랄 대응 식품 종류가 많지는 않은 편이다. 하지만 대기업 식품업체들이 인기 상품을 식물성 재료로 만들어 판매하는 등 식물성 식품시장은 확대되는 추세이다. 코로나19 확산 이후 건강에 대한 의식은 더욱 더 높아졌으며 사회적으로도 환경 문제가 강조되면서 식물성 단백질은 적극적으로 섭취하려고 하는 소비자도 점점 나타나고 있다. 계란이나 유제품 알레르기가 있는 사람들도 문제없이 섭취할 수 있는 비건이나 할랄 제품을 참고하여 하나의 진출전략을 세울 수도 있다. 한국만의 맛을 더한 식물성 식품을 개발하거나 이를 활용한다면 일본 소비자의 관심을 끌 수 있을 것으로 보인다.