UAE의 김치 인기는 현재진행형

UAE 김치시장 현지 조사

UAE의 김치(신선) 수입은 코로나 팬데믹으로 주춤한 2019년 이후 2020년 733.2천 USD로 전년대비 19.6% 증가했으며, 2021년 778.5천 달러로 전년대비 6.2%의 증가 폭을 보였다. 이는 미국의 시장조사기관 마켓워치의 보고서에서 세계 김치시장은 2018년 30억 달러(약 3조 2520억 원)에서 연평균 5.2%씩 증가해 2025년 42억 8000만 달러(약 4조7830억 원)에 이를 것이라는 예측과 다른 시장조사기관 데이터브릿지에서 김치시장이 2028년까지 연평균 4.5%씩 성장할 것으로 전망한 값을 우회하는 수치이다. 두바이에 거주하는 20대 필리핀 여성 안젤라 씨는 "우리 필리핀 사람들은 한국문화를 사랑하고 한국 음식을 좋아한다. 김치를 반찬으로 두고 자주 먹을 정도로 김치를 좋아하지만 과거에는 마트에서 김치를 찾아보기 쉽지 않았고 재료들을 따로 구매하여 집에서 만들어 먹었었다. 그러나 최근 마트에서 한국 김치가 자주 보여서 좋다"라고 전했다. 현지 거주자의 인터뷰처럼 이제 한국산 신선 김치들은 그 인기를 반증하듯 현지의 슈퍼에서도 훨씬 쉽게 접할 수 있게 되었다. 아래는 UAE 현지에 100여 개의 매장을 두고 있는 대표 마켓 까르푸(Carrefour)와 UAE 현지 기업 스피니스(Spinneys)에 방문하여 조사한 김치 품목과 가격이다.

까르푸(Carrefour)와 스피니스(Spinneys) 이외에 동네 작은 슈퍼마켓에서도 김치를 쉽게 찾을 수 있었으며, 추가적인 김치 제품군들이 Choithrams와 Westzone Supermarket에도 입점 예정에 있다. 또한 조사과정에서 아래와 같이 한국 제품이 아닌 중국 제품과 UAE에서 자체 제작한 제품도 확인할 수 있었다. 2022년 5월 기준 UAE 김치(냉동하지 않은 것) 수출액은 436.2천 달러로 전년 5월대비 9.4% 상승한 수치를 보이고 있다. 현재의 수치가 이어진다면 전년 수출액을 훌쩍 넘길 것으로 전망된다.

對UAE, 김치 수출 통계

(김치(냉동하지 않은 것) / 단위 : 톤, 천 불)

2017		2018		2019		2020		2021	
중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액
145.4	575.1	153.1	647.8	140.0	613.3	160.9	733.2	178.9	778.5

자료 KATI, 두바이지사 자체가공

비비고 맛김치 150g
까르푸(Carrefour)
15AED(한화 약 5300원)

비비고 맛김치 500g
까르푸(Carrefour)
32AED(한화 약 11,200원)

gbc 모아 맛김치 210g
스피니스(Spinneys)
18AED(한화 약 6300원)

Poom Cabbage Kimchi Sliced 453g
루루 슈퍼마켓(LuLu)
20AED(한화 약 7000원)

KOCO Cabbage Kimchi 500g
킵슨스(kibsons)
11.75AED(한화 약 6300원)

자료 현지조사 : 한국 식품 품목은 하이퍼마켓별 재고 및 지점 별로 상이할 수 있으며, 조사 가격은 조사일(2022.06.13) 기준 가격이다.
https://www.luluhypermarket.com/, https://www.kibsons.com/

food by Gulf News에 소개된 한국 김치 레시피 **자료** https://gulfnews.com/

빕 구르망 레스토랑 'Teible'에서 제공하는 김치메뉴

자료 https://www.teible.com/

1 김치 크림치즈 데니쉬
2 램 앤 김치

Gulf News, 여름 김치레시피 소개

UAE의 대표 뉴스 채널 Gulf News의 음식 소개 매거진 『food by Gulf News』에서 '청량하고 싱그러운 채식 김치 레시피'라는 제목으로 김치 레시피를 소개했다.

Gulf News에서 제공하는 레시피는 다음과 같다.

- **재료** 1.5kg의 배추, 고추장 4큰술, 마늘 15쪽, 생강, 쪽파, 무 250g, 당근 파인애플 250g 새우젓(선택사항), 소금 3큰술, 설탕 1큰술, 배 1개
- 배추는 머리를 갈라 단단한 속을 제거한다. 그리고 약 2인치 너비의 작은 정사각형으로 자른다. 잘 헹군 후 소금을 섞는다. 뚜껑을 덮고 2시간 동안 그대로 보관한다. (30분마다 배추를 저어 소금이 잘 섞이도록 한다)
- 무는 껍질을 벗겨 채 썰고 대파는 약 2인치 길이로 자른다. 당근도 비슷한 크기로 자른다.
- 고추장에 마늘, 생강, 배, 설탕을 넣고 섞는다. (선택 사항 – 한국 간장 한 스푼)
- 2시간 후 소금을 제거하기 위해 배추를 빨리 헹군다. 그릇에 준비한 모든 재료를 넣고 부드럽게 잘 섞는다.
- 기호에 따라 새우젓을 넣는다. 그리고 소금으로 간을 맞춰 준다.
- 만든 김치를 소독한 병에 넣고 단단히 밀봉한 후 2주 후에 개봉한다. 냉장고에서 발효하면 시간이 오래 걸리지만 밖에 두면 더 빨리 발효된다.

해당 레시피의 내용은 한국 가정에서 먹는 김치 레시피와 비교했을 때 큰 차이가 없었으며, 에디터이자 레시피 테스터 Anupa Kurian-Murshed는 직접 재료를 준비하고 김치를 만드는 과정을 소개했다.

빕 구르망 레스토랑, Teible의 김치 사랑

이번 6월 '미슐랭 가이드 2022 두바이'에서 빕 구르망 레스토랑[1]에 선정된 Teible은 발효음식에 대한 이해도가 높은 식당이다. 그중 김치에 대한 관심이 단연 돋보인다.

Teible 레스토랑에서 2022년 1월부터 3월까지 판매한 'Season1 Menu'에는 김치 페스토와 자체 레시피로 만든 김치 파우더를 뿌린 'Lamb and Kimchi'를 제공했으며 5월부터 8월까지 판매될 'Season2 Menu'의 베이커리 메뉴에는 'Kimchi Cream Cheese Danish'라는 김치가 올라간 특별한 빵을 제공하고 있다.

뿐만 아니라 레스토랑의 총괄 셰프 Carlos Frunze는 7월 5일 '김치 발효 워크숍'을 개최했다. 워크숍의 가격은 1인당 700디르함(한화 약 245,000원)으로 다소 높은 가격이었지만 Carlos Frunze 셰프는 참가자들에게 김치의 역사를 소개하고 독창적인 김치의 요리법을 알려주는 등 5시간의 수준 높은 교육을 실시했다. Teible 레스토랑의 매니저 Darron은 참가자와 셰프 모두 만족했던 워크숍이었으며, 추후 김치 워크숍을 다시 개최할 의향이 있음을 밝혔다.

1 빕 구르망 레스토랑 : 합리적인 가격에 훌륭한 음식을 제공하는 레스토랑

작성자 두바이지사 **김기남**

Key Point

UAE의 한국 김치시장은 점점 성장하고 있다. 김치에 대한 인식 또한 높아져 '김치'의 한국이 아닌 한국의 '김치'로 그 위상은 나날이 상승하고 있다. UAE의 소비자들은 김치가 비건푸드이고, 할랄푸드이자 슈퍼푸드이기 때문에 무엇보다 건강한 음식이라 생각하며, 팬데믹 이후 건강을 위해 김치를 찾고 있다. 이런 인기에 김치를 활용해 음식과 빵을 선보인 Teible 레스토랑뿐만 아니라 UAE에 위치한 아시아 음식 기반의 다양한 레스토랑에서도 김치요리를 쉽게 찾아볼 수 있다. 다만 김치 종류의 다양성 부족이나 같은 브랜드의 같은 상품이라도 유통사의 보관 방식에 따라 맛의 차이를 보이는 등 발효식품이라는 특성상 획일화된 김치맛 보장이 쉽지 않다는 점이 아쉬운 점으로 남는다. 또한 가격 경쟁력에서 중국산 브랜드와 UAE 자체 브랜드에 비해 한국산 김치가 다소 비싼 편이기 때문에 그에 따른 해결책이 필요해 보인다.