

한국산 삼계탕 베트남 시장 현황

1. 수입 및 판매현황

- 베트남에서의 공식 수입업체는 K&K 글로벌 (K-market)이 유일하며, 한인마트(K-mart, K-market 등)에서만 판매되고 있음
 - 일부 소량 핸드캐리로 반입하여 페이스북에 판매되는 경우도 있음
- 한국산 삼계탕 판매 가격 (상온 상태에서 판매)

	
VND115,000 / 570g (약 5,800원)	VND167,000 / 1 kg (약 8,400원)

2. 베트남생산 삼계탕 유사식품 시장현황

- 베트남에는 한국산 삼계탕과 비슷한 음식이 있음
 - 명칭 : 흑닭탕 (ga tan thuoc bac) / 성분 : 닭, 한약(현지: 북약)
 - 베트남 전역에서 보양식품으로 인기가 많고 선호도가 매우 높음



현지 북약 흑닭탕/판매가격: VND50,000~140,000(약 2,500~7,000원)/400~800g

- 베트남산 레토르 삼계탕



VND180,000/800gr *생산업체 Thanh Quang JSC

3. 현지 소비자 반응

○ 삼계탕에 대한 일반적 인식

- 한국 인삼 제품을 건강식품이라고 인식하며, 인삼은 클수록 좋다고 인식
- 질긴 닭고기를 선호하며, 부드러운 닭고기(사육닭)은 영양이 떨어진 닭고기라고 인식
- 닭 부위 중 다리를 가장 선호하고 날개부위를 두 번째로 선호
- 가공(상온, 냉동)식품은 유통기한 연장을 위해 방부제를 사용한다고 생각

○ 한국산 삼계탕 소비자 반응

- 맛 : 국물이 너무 싱거움 (진한 베트남 쌀국수 국물 맛 부족)
- 육질 : 현지인은 질긴 닭고기를 좋아하는 반면, 삼계탕 닭고기는 흐물거려 식감이 떨어진다는 반응임
- 한국산 삼계탕을 선호하는 주된 이유는 인삼인데, 실제 삼계탕에는 인삼이 없고작은 뿌리만 있음
- 유통기한을 1년으로 하여, 방부제를 사용하는 것으로 인식하여, 안전성을 의심
- 일부 노인 소비자 닭고기가 부드러워 선호하기도 함

3. 상품 개선 방안

- 내용량 및 포장표시 : 약 500g & 2인분용 / 약 800g & 3~4인분용
- 현지 생활수준에 맞는 판매가격 책정
 - 500g : VND80,000 수준 (약 4,000원)
 - 800g : VND120,000 수준 (약 6,000원)
- 닭고기 품질 · 맛
 - 질긴 닭고기 및 다리부위 등 사용
 - 진한 국물 맛 필요
 - 크기 큰 인삼 삽입 필요
 - 국물이 싱거우므로, 추가 양념 필요
- 상품홍보 개선
 - 노약자 대상으로 홍보 강화 필요
 - 인삼제품 (건인삼, 홍삼음료 등) 증정 판매 등