

미국적인 음식에 에스닉을 더하다

고추장, 스리라차, 몰레, 허머스 등 에스닉적 양념을 미국인들에게 잘 알려진 음식에 접목시키는 추세

피자헛(Pizza Hut)에서는 최근 카레 크러스트, 허니 스리라차 및 메디테레니안 올리브 토핑 등이 새로운 에스닉적인 맛을 새로 개발했다.

피자헛의 전략은 기존에 미국인들이 편하게 먹던 식품에 새로운 에스닉 맛을 더하여 평소에 에스닉 식품을 먹어보기 힘들어하던 소비자들에게 새로운 맛을 모험할 수 있도록 도와주는 것이다.

Packaged Facts의 조사에 의하면 소비자들 중 53%가 강한 맛을 찾고 있다고 밝히며 특히나 밀레니얼 세대가 기존 세대들은 주저하던 새로운 맛과 새로운 방식을 택하길 원하고 있다고 밝혔다. 기존에 있던 음식에 새롭고 강한 맛을 첨가함으로써 친숙함과 이국적인 것의 사이를 줄여나가는 것이 추세다.

미국 내 소비자들이 새로운 맛을 맛보게 하는 일은 생각보다 어렵지만 기존에 소비자들이 잘 알고 있는 식품에 새로운 것을 접목시키면 그만큼의 거부감이 줄어들게 된다는 것이 요리사들의 의견이다.

새로운 맛 및 향기 등을 생산하고 홍보하는 업체인 Sensient Flavors의 한 매니저 또한 고추장을 섞은 바비큐 소스 같은 에스닉 맛을 첨가한 양념류가 요즘 소비자들의 짭짤한 맛을 찾는 트렌드에 적합할 것이라고 밝혔다.

핫도그, 햄버거 및 감자튀김 같은 매우 친숙한 식품을 에스닉 양념과 접목시키는 것이 매우 효과적이라고 덧붙였다.

예를 들어, 아르헨티나의 치미추리(chimichurri) 소스를 핫도그와 접목시키거나 슬라이더에 멕시코의 몰레(mole) 마요네즈를 곁들이는 등이 기존 육류제품에 에스닉 양념을 접목시킨 것이다.

소비자들 혹은 셰프들이 평소에 자주 접할 수 있는 식품에 소스를 더하는 것만큼 에스닉 느낌을 쉽게 줄 수 있는 것이 없다.

현재만큼 소비자들에게 생소한 맛이 매우 잘 알려진 음식에 접목시켜진 적이 없었다. 기존의 친숙한 음식이 여러 에스닉 맛과 어우러져 트렌디하지만 거부감을 주지

않도록 새롭게 재탄생 되고 있으며 여러 에스닉 맛 중 아시아 및 라틴 아메리카적인 에스닉 맛이 강세다.

◦ Comfort foods의 변신

소비자들이 잘 알고 있는 위안을 주는 음식(comfort foods)은 에스닉 맛을 가미하여 새로운 음식으로 탈바꿈하기에 매우 좋은 기본을 갖고 있다.

그릭 요거트를 사용한 랜치드레싱을 만들어 기존의 샐러드에 가미시키거나 와사비와 랜치 시즈닝을 섞어 아시아적인 맛을 내거나 포테이토 칩에 에스닉적 양념을 가미하면 본연의 맛을 아주 잃지 않으면서 이국적인 에스닉 맛을 내어 소비자들에게 사랑 받을 수 있는 좋은 방법이다.

◦ 피자의 가능성

피자는 이국적인 재료를 사용하여 다양성을 보여줄 수 있는 좋은 예다. 에스닉 맛을 피자 크러스트, 소스, 치즈 및 토핑 네가지 방법으로 다르게 할 수 있다.

The Wisconsin Milk Marketing Board(WMMB)에서는 최근 태국 땅콩 피자 레시피를 개발하였으며 이는 대두(soy) 및 스리라차 피넛버터 소스와 몬테레이 잭 치즈, 야채 및 땅콩을 곁들인 피자다. 그 외에 최근 인기가 아주 많은 그리스 음식에 영향을 받아 허머스(hummus), 페타치즈, 올리브 및 그리스양념을 얹은 피자도 개발했다.

◦ 모든 음식에 고추를 사용

고추만큼 다양한 종류와 맛을 갖고 있는 재료는 없다. 매운맛에서부터 짭 맛까지 세계음식에 2,000가지가 넘는 고추가 사용되고 있다.

세계에서 4명 중 1명이 다양한 종류의 고추 및 페퍼종류를 먹고 있으며 다양한 종류의 고추가 여러 가지 음식에 사용되어 점차 그 영역이 넓어질 것으로 예상된다.

고추가 세계 여러 곳에서 사용되는 만큼 다양한 고추로 모든 음식에 맛을 첨가하는 추세다.

◦ 고추장 양념 등 양념 닭날개의 여러 나라 버전

퀵 서비스 음식점 메뉴에서부터 냉동식품까지 닭날개는 쉽게 찾을 수 있는 음식

이다. 또한, 그런 만큼 에스닉 양념부터 오랫동안 사랑받아 온 미국식 양념까지 종류도 다양하고 변화할 수 있는 범위가 넓다.

그 중 고추를 사용하여 매운맛을 달리한 양념치킨이 다양하다. 각기 다른 문화마다 자주 사용되는 양념이 각기 다양하게 존재하고 그 문화 안에서도 매운맛을 달리하여 매운맛에 치중되어있는 양념들도 있다. 예를 들어 인도식 닭날개에 사용된 테하칠레(teja chile)와 안초(ancho) 및 과히요(guajillo)를 섞은 양념이 있다.

닭날개는 여러 가지를 시험해 볼 수 있는 좋은 매개체다. 한국식 불고기 양념 및 고추장을 이용한 매운 닭날개가 그 좋은 예다. 발효음식은 지금 현재 매우 인기가 있으며 이런 발효음식은 닭날개에 양념으로 접목시키기에 매우 적합하다.

에스닉 트렌드는 오래 지속될 것으로 예상된다. 더 많은 미국인들이 해외로 여행을 가고 그 문화를 체험하게 되면서 미국 식품 시장에도 그에 맞는 변화를 거듭할 것이기 때문이다. 에스닉식품을 접목한 음식에 대한 수요는 지속적으로 강화될 것으로 보인다.

출처: Food Business News. 3.18.2015