

최근 미국외식산업의 특이 동향

□ 한식 (Korean Flavor) 활용 증가

미국의 외식 체인 레스토랑들은 과거에 한국 음식과 같은 강한 맛을 사용하지 않았음. 그러나 미국 식당 체인 전문 조사기관인 NRN 이 2013년 미국의 체인 레스토랑들의 동향을 분석한 결과, 일부 유명 체인 레스토랑에서 한국의 음식을 활용하는 사례가 조사되었음.

일부 체인 레스토랑은 한식 메뉴를 주메뉴 중 하나로 새롭게 개발하여 손님들에게 권하거나, 볶음 요리 등을 만들 때 한국의 고추장 등 매운 소스를 주원료로 하여 요리를 하고 있음. 맵고 강렬한 맛을 선호하는 손님들에게 반응도 좋음.

미국 식당 체인 이름	한식 활용 사례
California Pizza Kitchen	매운 코리안 바비큐 피자 (Spicy Korean Barbecue Pizza) 를 메뉴로 선보임.
Gordon Biersch	돼지고기구이 (Korean BBQ Pork Chop) 를 메뉴로 선보임.
P.F. Chang's China Bistro	볶음 음식을 만들 때 고추장 (Korean chile paste gochujang)을 가미 함.
Mama Fu's	볶음 음식을 만들 때 고추장 (Korean chile paste gochujang)을 가미 함.
Shogun	볶음 음식을 만들 때 고추장 (Korean chile paste gochujang)을 가미하거나 따로 소스로 제공 함.



사진 : 캘리포니아 피자 치킨 (California Pizza Kitchen) 식당 체인의 매운
코리안 바비큐 피자 (Spicy Korean Barbecue Pizza) 메뉴

□ 브랜드 협업 현상

외식 체인들은 2013년 자신들의 제품을 홍보하기 위하여 사탕 회사, 주류 회사, 빵 제조사, 심지어 다른 음식점과의 협력 등 다양한 브랜드 협업을 추진 하고 있음.

예를 들어 크리스피 크림 (Krispy Kreme) 은 크리스피 크림이 섞인 오레오 쿠키 (Oreo cookie)를 선 보이고, 베스킨 라빈스 (Baskin Robbins) 는 오레오 쿠키를 아이스크림 반죽에 첨가 하였음. 칼스주니어는 Hardees와 짐 빔버번 버거를 선보 였음. 타코 벨 (Taco Bell)은 Cinnabon과의 제휴를 추진 했음.a을 제공했음.



사진 : 얼비스 (Arby's)와 킹스 하와이언 (King's Hawaiian Bread)의
협업 제품

□ 튀기지 않은 생선 요리

미국인들이 좋아하는 햄버거 체인점들과 식당들이 기름에 튀기지 않은 생선 버거 메뉴를 개발하여 소비자들의 인기를 끌고 있음. 대표적인 체인점들은 Carl's Jr., Hardee's, Hooters, P.F. Chang's, Quaker Steak & Lube 등임.



사진 : 숯불로 구운 대구 생선 샌드위치. 칼스주니어 (Carl's Jr.)

□ 새로운 빵 종류 개발

패스트푸드점과 식당들은 2013년 소비자들의 입맛을 위해 다양한 새로운 빵 종류 개발을 늘렸음. 버거킹 (Burger King's)은 터키버거를, 웬디스 (Wendy's)는 5가지 곡물이 첨가된 새로운 빵을, 던킨 도넛 (Dunkin' Donuts)은 글레이즈 도넛으로 아침식사용 샌드위치를 만들었음.



사진 : 다양한 빵 메뉴가 개발 되었음 (the Bacon Portabella Melt — on brioche)

□ 글루틴 없는 메뉴 (Gluten-free menu items)

GF 또는 글루틴 프리 (Gluten-free) 라는 표기는 이제 미국 식문화에서 필수 요소로 점점 자리를 잡아가고 있음. 이는 미국의 식품 소비자들이 글루틴 첨가 식품을 기피하고 있기 때문임.

미국의 유명 외식체인점인 캘리포니아피자치킨 (California Pizza Kitchen)은 5가지의 인증된 글루틴 프리 피자 (gluten-free pizzas)를 메뉴에 선보였고, 국수와 누들을 제조 생산하는 누들앤컴퍼니 (Noodles & Company)사는 글루틴 프리 파스타 (gluten-free pasta)를 생산하고 던킨도너츠 (Dunkin' Donuts)사는 gluten-free cinnamon-sugar doughnuts 와 blueberry muffins 등 글루틴 프리 제품 개발을 계속 하고 있음.



사진 : 던킨도너츠 (Dunkin' Donuts)사의 글루틴 프리 빵들 (gluten-free cinnamon-sugar doughnuts and blueberry muffins)

사진출처 및 참고자료 : 미국레스토랑체인뉴스(NRS)

보고서 작성 : 문민섭. traderush@hotmail.com

날짜 : 2014년 1월 3일