

일본, 분말 식품의 선풍적 인기

최근 일본에서는 조미료, 식품 등을 분말로 만들어 맛을 즐기는 소비자가 증가하고 있다.

특히 분말드레싱이나 분말간장 등은 액상보다 섞기가 쉽고, 음식이 세련되어 보이기 때문에 인기를 얻고 있다. 또한, 야채와 두부 등 건강에 좋은 식품도 분말로 만들면 요리에 사용하기가 편리하고, 풍미를 더해 요리에 포인트를 줄 수 있다. 식탁의 최신 트렌드 [파우더 식품] 의 매력을 조사해 보았다.

☞ 파우더 식품의 특징

- 액상 드레싱의 경우 요리에 사용 시, 액체가 용기 아래쪽으로 치우쳐서 처음 맛은 싱겁고 나중 맛은 진한 맛을 느끼는 경우가 많다.
- 분말 드레싱은 맛을 골고루 섞기가 쉬워 처음부터 마지막까지 동일한 맛을 유지한다.
- 분말 상태의 경우 맛과 풍미를 유지해 준다.

■ 파우더 식품 사례

【 분말간장 】

- 액상의 간장과 달리, 수분이 고이지 않아 모양을 유지해 주며, 양을 조절 할 수 있어서 편리하다. 소금 후추로 데친 도미와 생야채 샐러드에 뿌리거나 유자 등의 맛이 가미되어 향도 좋다. 소스를 쓰지 않고 고기를 담백하게 먹고 싶을 때, 튀김요리에 변화를 주고 싶을 때, 보통 간장 보다 깔끔하게 보이며, 식탁이 풍성하게 보인다.



- 제품을 개발한 일식점(교토소재)에 의하면, 요리장은 튀김요리의 바삭바삭한 식감을 유지하기 위해 분말 간장을 고안해 냈다.
- '14년 7월부터 제품화하여 점두판매, 인터넷통신판매, 1봉지당 303엔 ,월 약 1만봉지가 판매되고 있다. 평소 요리에 사용하거나, 교토지역 선물용으로 구매가 이루어지고 있으며, 스시점 또는 파티셰가 초코렛 과자를 만들 때 사용하거나 한다.

【 야채파우더 】

- 우엉,시금치,호박,당근 등 외 주요 야채를 원료로 한 야채파우더를 제조한 미카사산업에 따르면 야채와 감자 등 현재 15종류를 판매하고 있다. 2년 전부터 아이들의 이유식으로 아이엄마들로 부터 주문이 늘고 있다.

*10g×5봉지 930엔

			
분말 야채	당근 분말	브로콜리 분말	단호박 분말

【 된장 파우더 】

- 수입 식품을 중심으로 판매하는 유통업체 'KALDI 커피'에서는 분말 된장을 판매하여 일본요리 이외의 요리에도 된장을 사용하는 방법을 제안하고 있다. *40g 163엔



【 이구사야채 분말 】

- 이구사(다타미의 원재료)의 새싹을 분말로 만들어, 된장국, 튀김옷에 섞어 사용한다. 생선,고기를 구을 때 뿌리면 냄새제거 효과가 있다. *40g 1,030엔

【 오징어먹물 파우더 】

- 오징어 먹물을 건조시켜서 분말화 한 상품이며, 외식점이나 집에서 오징어 먹물 파스타 등을 손쉽게 만들 수 있다. *50g 905엔/ 1kg 11,380엔

【 양파껍질 분말 】

- 양파 안쪽 껍질을 분말화하여 고기를 구을 때 뿌리거나 카레 또는 스프 등에 넣는다. *100g 1,000엔

■ 확대하는 분말 드레싱 시장

- 대기업에서도 드레싱이 분말화 된 [분도레(분:분말, 도레:드레싱)] 를 지속적으로 출시하고 있다. 젊은 여성들로부터 인기를 얻고 있으며, 휴대하기가 편리하여 도시락에도 사용되고 있다.
- 큐피(キューピー) 는 `14년 2월 [이로도리플러스/彩リプラス]를 발매 하였다. 조미료로써 파우더상의 오일과 드라이 야채를 섞어, 야채에 섞기만 하면 샐러드가 된다. 세금포함 141엔, 6종류이며, 바삭바삭한 느낌은 액체로는 낼 수 없어, 소비자들로 부터 샐러드 이외에 튀김요리와 피자에 뿌려먹어도 맛있다는 호평이 이어지고 있다.
- 아지노모토 (味の素)도 작년부터 분도레[토스사라/Toss Sala]를 전개하고 있다. 선풍적인 인기로 생산을 맞추 수 없어 일시 판매를 중지하기도 했다.



큐피의 이로도리플러스
마요테이스트(왼)와 갈은 깨(오른쪽)



아지노모토의 Toss Sala
이탈리안.바질맛(왼)과 갈은깨와갈릭(오른쪽)

(출처:닛케이MJ신문)

■ 시사점

- 먹거리의 다양화나 유아식, 고령자용 식품 등으로 분말 드레싱의 시장은 갈수록 확대되고 있는 추세에 있으며, 한국의 식재료(김치, 고추장, 김, 파프리카 등)도 분말 상품을 개발하여 수출 증진 노력이 필요하다.
- 또한, 액체나 생야채 상태에 비해 분말화 하면 부가가치가 발생하여 높은 가격에 판매가 가능하다. 한국산 식품, 식재료도 향후 부가가치가 있으면서 차별화가 가능한 상품을 개발하여 출시해 나갈 필요가 있다.