

□ 홍콩 소비동향

- 일본산 건조 굴 가격이 제일 높고, 한국산, 중국산 순임. 한국산은 둥글고 일본산에 비해 크기가 작음
- 건조 굴은 향이 독특하고 달콤하며, 풍부한 단백질과 각종 영양성분을 함유하고 있음. 특히 굴은 따뜻한 성질을 가지고 있어 간 기능이 원활하도록 도와주는 역할을 하며 홍콩에서는 완전식품으로 통하기도 함
- 바다의 우유라고 불리는 굴은 예로부터 허한 기를 북돋워주며, 음기를 막고 혈을 뚫어주며, 신장과 양기를 보해주는데 효능이 있다 하여 중국인들의 주요 음식에 이용되고 있음
- 소비자들은 전통 재래시장이나 해산물 체인점에서 건조 굴을 구매하는 것이 일반적임
- 중국산 건조 굴은 수입량이 적고 시중에서 찾는 사람이 거의 없으며 일반적으로 레스토랑이나 일반식당에서 구매하고 있음
- 광둥어로 굴 발음이 ‘졸은 기회’를 의미하는 단어와 유사하여 홍콩에서는 신년, 구정 명절 음식으로 각광을 받고 있으며 겨울에 가장 많이 판매됨