

# 저당 트렌드 성숙 단계... 영양·식감 등 '대체 설계' 무게 이동

식품·음료업계, '채우기 전략' 강화

켈로그 통곡물·식이섬유 전면 배치  
청정원 식물성 소재 기반 질감 개선  
메가MGC 유산균 등 기능성 결합

최근 식품업계의 저당(低糖) 전략이 '얼마나 줄였는가'에서 '무엇으로 대체했는가'로 무게중심이 이동하고 있다.

당을 덜어낸 빈자리를 통곡물, 식이 섬유, 유산균, 기능성 성분 등으로 채우는 이른바 '대체 설계'가 제품 경쟁력을 가르는 기준으로 부상한 것이다. 단순 감미 조절을 넘어 영양 구성과 포만감, 식감까지 재설계하는 흐름으로, 원가 구조와 원료 수급, 제품 포지셔닝에도 영향을 미치고 있다.

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보

이같은 변화는 저당 트렌드가 성숙 단계에 접어들었음을 보여준다. 초기 저당 제품이 '덜 단맛' 자체에 초점을 맞췄다면, 최근에는 '덜 달지만 더 채워진 한 끼' 또는 '가볍지만 기능을 보



저당 그레놀라. /켈로그



저당 꿀배 XO 아쿠르트. /메가MGC커피

완한 음료'처럼 소비자 체감 가치를 높이는 방향으로 진화하고 있다.

건강 관리에 대한 관심이 높아진 가운데, 단순히 당을 줄인 제품만으로는 차별화가 어려워지자 원료 조합과 영양 설계가 새로운 경쟁 요소로 떠오른 셈이다.

대표적으로 켈로그는 저당 그레놀라 제품에 통곡물과 식이섬유를 전면 배치했다. 당류를 대폭 낮추는 대신 올리고당, 꿀, 스테비아 등을 활용해 단맛의 이질감을 줄이고, 고대곡물 '파로'를 포함한 통곡물 7종과 식이섬유를 더해 포만감과 식감을 보완하는 방식이다. 당을 줄인 뒤 생길 수 있는 허전함을 원료 구성으로 상쇄한 사례로, '저당=가벼움'이라는 인식을 '저당=균형 잡힌 한 끼'로 확장하려는 시도로 읽힌다.

소스류에서도 유사한 접근이 나타난다. 청정원은 지방과 칼로리를 절반 이상 낮춘 '하프 칼로리 마요네즈'에 식이 섬유와 미생물 발효 산출물 등 식물성 소재를 적용했다. 지방 저감으로 비어지는 조직감을 다른 소재로 메워 기존 질감을 유지하는 데 초점을 맞췄다. 저감 기술이 단순 감산이 아니라 '대체 충전'의 영역으로 확장되고 있음을 보여준다.

음료 시장에서도 '채우는 전략'이 강화되는 분위기다. 메가MGC커피는 hy와 협업한 '저당 꿀배 XO 아쿠르트'에 유산균과 과일 원료를 전면 배치했다. 당과 지방 부담을 낮추는 대신 유산

균 수와 풍미 요소를 강조해 기능성과 맛을 동시에 보완했다. 더벤티 역시 '벨런스업 스파클링'에 타우린과 비타민을 더해 저당·저칼로리 음료에 기능성을 결합했다.

설탕이나 액상과당 대신 통곡물, 식이 섬유, 기능성 원료, 발효 소재 등을 적용하면 원재료 단가와 공정 비용이 함께 상승하게 된다. 그럼에도 기업들이 '채우는 설계'를 택하는 것은 단기 마진보다 제품 포지셔닝과 브랜드 체력을 고려한 전략에 가깝다.

저당 제품을 통해 건강 이미지를 강화하면 브랜드 신뢰도와 재구매율을 높일 수 있고, 동일 브랜드의 다른 제품군까지 긍정적 영향을 미치는 '후광 효과'도 기대할 수 있기 때문이다.

업계에서는 이를 저당 시장의 '2단계 경쟁'으로 해석한다. 1단계가 당 저감 수치 경쟁이었다면, 2단계는 대체 원료와 영양 설계 경쟁이라는 것이다.

식품업계 관계자는 "요즘 소비자들은 '당이 몇 g 줄었는지'보다 '그래서 무엇이 더 들어갔는지'를 더 따진다"며 "저당 제품이 많아진 만큼 비워낸 자리를 어떻게 설계했는지 브랜드 차별화 포인트가 되고 있다"고 말했다.

tree6834@metroseoul.co.kr

## 동서식품 '맥스웰하우스' 리뉴얼

동서식품이 '맥스웰하우스(Maxwell House)' RTD(Ready-To-Drink) 제품의 패키지 디자인을 리뉴얼(사진)하고, 브랜드 통합을 통해 시장 경쟁력 강화에 나선다.



새롭게 선보이는 패키지에는 리뉴얼된 브랜드 로고가 적용됐다. 맥스웰하우스의 상징인 'Good to the last drop' 슬로건과 커피잔 아이콘을 현대적으로 재해석해 트렌드 중심의 RTD 커피 시장에서 클래식한 이미지로 차별화를 꾀했다. 이를 통해 '한결같이 즐길 수 있는 일상 속 커피'라는 브랜드 가치를 보다 명확히 전달하고자 했다.

리뉴얼된 맥스웰하우스 RTD 제품은 3월 말부터 페트 제품을 시작으로 순차 도입되며, 캔 제품에도 확대 적용될 예정이다.

/신원선 기자

## 롯데웰푸드 말차맛 디저트 4종 출시

롯데웰푸드는 주류로 자리 잡은 말차 맛 트렌드를 공략하기 위해 말차맛 디저트 4종을 선보인다고 6일 밝혔다.

이번에 출시되는 말차맛 정구 제품은 '▲카스타드 Cake 말차&딸기', '▲프리미엄 가나 랑드샤 말차' 2종이고, 시즌 한정판 제품은 '▲ABC초코쿠키 말차', '▲칙촉 말차' 등 2종이다

롯데웰푸드는 앞서 출시한 '빈즈 프리미엄 말차'와 지난해 말차 정구화 된 '프리미엄 몽셀 말차&딸기' 그리고 지난 1월 선보인 '드립카카오 말차' 등 여러 라인업을 통해 말차 트렌드 공략을 올해도 이어간다는 설명이다.

말차맛 디저트 7종 마케팅을 위해 오프라인 채널 등에서는 모음 기획전을 준비하는 등 다양한 프로모션도 진행할 계획이다.

/신원선 기자

# "하이볼로 분위기 UP"... 피크닉용 위스키 관심 집중

골든블루 인터내셔널

'노마드 아웃랜드' 국내 판매량 급증  
달콤한 풍미... 다양한 형태로 음용

아웃리치가 가벼워지고 야외 활동이 늘어나는 봄철을 맞아 피크닉에 어울리는 주류를 찾는 소비자들이 늘고 있다. 익숙한 맥주나 와인 대신 색다른 선택지로 위스키에 대한 관심도 함께 높아지는 분위기다.

㈜골든블루 인터내셔널이 수입·유통하는 웨리 피니시드 위스키 '노마드 아웃랜드'가 이러한 수요 속에서 주목받

고 있다. 회사에 따르면 해당 제품의 지난해 국내 판매량은 전년 대비 96% 증가했다.

이 제품은 제조 방식에서 차별화된다. 스코틀랜드에서 증류한 원액을 엑스 버번 캐스크에 담아 최소 6년 이상 1차 숙성한 뒤, 스페인으로 옮겨 추가 숙성을 진행한다. 이후 스페인 헤레스 지역의 '몬잘레스 비야스' 숙성 창고에서 10년 이상 솔레라 방식으로 사용된 페드로 히메네스(PX) 웨리 캐스크에 담겨 2차 숙성을 거친다. 이 과정을 통해 바닐라, 말린 과일 향과 함께 달콤한 풍미가 형성되

며 니트로 마시거나 탄산수나 톨니워터를 더한 하이볼 형태로도 즐길 수 있다.

특히 특유의 달콤함 덕분에 니트로 마셔도 훌륭하지만, 믹솔로지 트렌드에 맞춰 탄산수나 톨니워터를 더해 하이볼로 만들면 피크닉에 어울리는 청량한 봄날 음료를 완성할 수 있다.

㈜골든블루 인터내셔널 관계자는 "최근 소비자들의 취향이 세분화되면서 웨리 피니시드 위스키에 대한 관심이 높아지고 있다"며 "야외 활동이 늘어나는 계절에 다양한 방식으로 즐길 수 있는 제품"이라고 말했다.

/신원선 기자



노마드 아웃랜드 위스키. /골든블루 인터내셔널

## 스타벅스코리아, '패스트 서브' 서비스 도입

피크시간대 빠르게 음료 제공

스타벅스 코리아가 6일부터 매장의 피크 시간대에 빠르게 음료를 제공받을 수 있는 '패스트 서브(Fast Serve)' 서비스의 정식 운영을 시작한다고 이날 밝혔다.

'패스트 서브'는 2024년 2월 시범 도입한 '나우 브루잉(Now Brewing)'을 편의성과 사용성 측면에서 한층 업그레이드해 선보이는 것으로 주문이 몰리는 특정 시간대에 대상 음료를 사이렌 오더로 주문 시 더 빠르게 제공받을 수 있는 서비스다.

지난 2년간 '나우 브루잉'의 시범 운영을 통해 나타난 성과와 긍정적인 고객 반응을 바탕으로 서비스의 특징이 보다

직관적으로 드러나는 '패스트 서브'로 명칭을 바꾸고, 고객 편의성을 더욱 높인다는 방침이다.

일반 사이렌 오더와 동일하게 주문하더라도 대상 품목을 4개 이하로 주문하는 등 조건만 충족한다면 '패스트 서브' 주문으로 자동 전환되어, 별도의 서비스 메뉴를 선택하지 않더라도 빠르게 음료를 제공받을 수 있다. 이는 자주 찾는 메뉴를 빠르게 주문할 수 있는 '퀵 오더'를 이용할 때도 동일하게 적용된다.

운영 매장은 전국의 약 720개 매장으로 사이렌 오더 주문 시 '패스트 서브' 운영 매장을 확인 및 선택할 수 있으며 매장 선택 시 각 매장의 서비스 운영 시간도 확인 가능하다.

/신원선 기자

## 롯데온, 15일까지 '온세상 쇼핑 페스타'

'10일간 역대급 브랜드 라인업' 슬로건

롯데쇼핑의 e커머스 플랫폼 롯데온(LOTTEON)은 오는 15일까지 '온세상 쇼핑 페스타(온쇼페)'를 진행한다. 이번 행사는 '10일간의 역대급 브랜드 라인업'이라는 슬로건으로 다양한 혜택을 준비했다.

행사 기간 동안 최대 20% 할인 쿠폰을 제공한다. 온앤더클럽 회원을 대상으로는 최대 7% 할인이 가능한 중박쿠폰도 선물한다. 결제 수단에 따라 최대 10% 할인을 더해 실질적인 혜택을 강화했다. 20만 원 이상 구매 시 1만 원 결제 혜택도 받아볼 수 있다. 매일 즉시 사용할 수 있는 엘포인트(L.POINT) 쇼핑지 원금도 지급한다. 구매 금액에 따라 직

립 혜택이 커지는 '적립 특가'도 함께 운영한다.

브랜드 최대 혜택을 선보이는 '포커스 온 브랜드'가 운영된다. 패션·뷰티·리빙 전 카테고리를 아우르는 브랜드가 참여해 쇼핑 선택의 폭을 넓혔다. 주요 참여 브랜드로는 라코스테, BYC, 입생로랑, 프로쉬, 지오나노, 블루독패밀리, 타미힐피겨, 제이에스티나 등이 있다.

롯데온에서만 만나볼 수 있는 그룹사 콘텐츠도 준비했다. 롯데웰푸드의 '가나 프리미엄샵'을 새롭게 선보인다. 계열사의 온·오프라인 혜택을 연결한 엘타운(L.TOWN)에서는 가나 프리미엄샵을 비롯해 롯데GFR, 롯데월드, 롯데면세점, 롯데칠성 등 그룹사의 혜택을 만나볼 수 있다.

/신원선 기자

## 삼립 식사 대응 조리빵 선포

삼립이 편의점에서 간편하게 즐길 수 있는 식사 대응 조리빵 3종을 출시했다.

식사 대응 조리빵은 대중적으로 선호도가 높은 피자빵을 다양한 스타일로 재해석했다. 부드럽고 촉촉한 빵과 풍성한 치즈 토핑이 특징이다. 전자레인지나 에어프라이어로 간편하게 조리할 수 있어 일상 간편식으로 안성맞춤이다.

신제품은 3종이다. 톡톡 터지는 옥수수와 고소한 모차렐라 치즈가 어우러져 '단짠'의 조화를 이루는 '콘치즈 피자브레드', 토마토 소스에 스톱크렘을 듬뿍 올려 훈연 향을 살린 '햄치즈 피자브레드', 허니 머스타드 소스와 탱글한 소시지의 식감이 일품인 '소시지 피자브레드' 등이다. 편의점에서 구매 가능하다.

/신원선 기자