



시장 개요

초콜릿 정의

초콜릿류는 코코아가공품류*에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 초콜릿, 밀크 초콜릿, 화이트 초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿 가공품을 의미함

* 코코아가공품류는 카카오 씨앗으로부터 얻은 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말과 이를 주원료로 하여 가공한 기타 코코아가공품을 의미

◆ 초콜릿류는 제조방식 및 성분 함량에 따라 초콜릿, 밀크 초콜릿, 화이트 초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿 가공품으로 분류됨

초콜릿류

초콜릿	코코아 고형분 함량 30% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아 고형분 12% 이상)인 것
밀크 초콜릿	코코아 고형분을 20% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아 고형분 2.5% 이상)함유하고 유고형분이 12% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것
화이트 초콜릿	코코아버터를 20% 이상 함유하고, 유고형분이 14% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것
준초콜릿	코코아 고형분 함량 7% 이상인 것
초콜릿 가공품	견과류, 캔디류, 비스킷류 등 식용가능한 식품에 초콜릿, 밀크 초콜릿, 화이트 초콜릿, 준초콜릿을 혼합, 코팅, 충전 등의 방법으로 가공한 복합 제품으로 코코아 고형분 함량이 2% 이상인 것

* 출처 : 식품의약품안전처 식품공전

국내 초콜릿 시장현황

◆ 2018년 이후 국내 초콜릿 시장은 지속적으로 감소세를 보여왔으나, 최근 소비자의 요구에 부합하는 신제품이 출시되며 2022년 시장규모는 회복세로 돌아섬

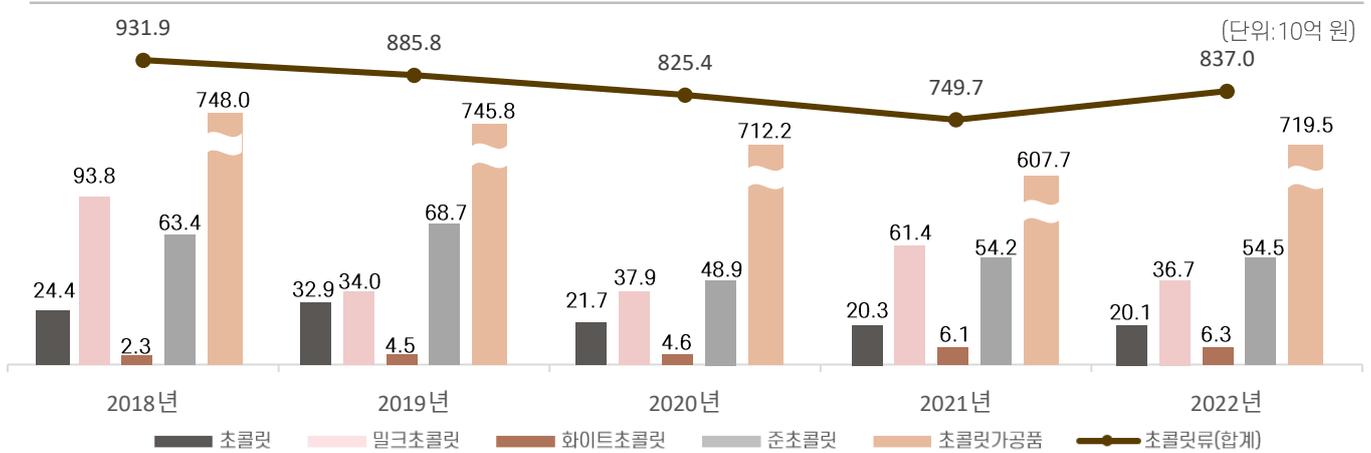
- 저출산 여파로 초콜릿 주 소비층인 어린이와 청소년이 비중이 줄어들고 건강을 생각하는 식품 소비 트렌드가 부상하며 당함량이 높은 초콜릿 소비가 감소하는 추세였음
- 그러나 최근 커피, 와인과 함께 즐길 수 있는 디저트 콘셉트의 고급 초콜릿이나 설탕 대신 대체 감미료를 넣어 칼로리를 줄인 무설탕 초콜릿 등이 출시되며 시장규모 회복에 영향을 미침

- 2018년 9,319억 원에 달하던 국내 초콜릿 시장 규모는 2021년까지 연평균 7.5% 감소하다가 2022년 기준 전년 대비 11.7% 증가한 8,370억 원으로 집계되며 2020년 수준으로 회복됨

* 출처 : 꺼져가던 초콜릿 시장, 무설탕·소포장 타고 부활, 헤럴드경제(2022.06.22), 전지현 효과 통할까.. 수입초콜릿 견제 나선 롯데제과, 뉴스핌(2022.02.20), 수능 앞둔 선물, 높은 페레로로쉐벽 뚫기, 시사저널e(2023.11.15), 롯데·오리온·크라운, '8700억' 국내 초콜릿 시장 주도...프리미엄강세, THEGURU(2023.07.23)



국내 초콜릿 판매액(2018~2022년)



* 출처 : 식품 등의 생산실적, 식품의약품안전처(2018~2022)

◆ 설탕 대신 대체 감미료를 사용해 당 섭취를 줄일 수 있는 무설탕 초콜릿에 대한 관심이 증가함

- 기존 초콜릿은 달콤한 맛을 강조한 제품이 주를 이뤘으나, 최근 단맛은 그대로 느끼면서 설탕을 함유하지 않아 건강하게 섭취할 수 있는 '제로 초콜릿'이 헬시플레이저* 제품으로 각광받고 있음

* Healthy(건강한)와 Pleasure(기쁨)가 합쳐진 단어로 엄격한 식단관리를 통한 과거의 건강 관리 방식과 달리 즐겁고 효율적인 방법을 택해 지속가능한 방식으로 건강을 관리한다는 의미의 신조어

- 2023년 10월, 롯데웰푸드는 자체 소비자 조사에서 자사의 무설탕 디저트 브랜드 제로(ZERO)의 신제품으로 출시되었으면 하는 과자류 중 가장 많은 응답을 받은 초콜릿을 '제로 마일드 초콜릿'으로 선보임
- 이마트의 자체 브랜드(PB) 피코크에서 출시한 무설탕 초콜릿의 2022년 9월 1일부터 15일까지 매출액은 전년 동기 대비 25% 증가함

◆ 소비자의 입맛과 수준이 높아지며 고급 디저트나 선물용 초콜릿 소비가 증가하는 추세로 프리미엄 초콜릿 시장이 확대되고 있음

- 특히 MZ세대 소비자 사이에서의 스몰 럭셔리(small luxury)* 트렌드로 프리미엄 초콜릿 시장에도 영향을 미쳐 수제 초콜릿이나 패키지 형태의 선물용 초콜릿이 인기를 끌고 있음

* 상대적으로 합리적인 가격대에 속하지만 세련된 디자인이나 특별한 속성을 지닌 제품을 구입하여 만족도를 올리는 소비 특성

- 서울 강남구에 위치한 수제 초콜릿 전문점 피아프(Piaf) 초콜릿은 2023년 온라인을 통해 1박스에 7만 원 상당의 밸런타인데이용 초콜릿을 예약 접수했는데 1분만에 품절 사태가 벌어지며 선물용 고급 초콜릿에 대한 인기를 입증함
- 프리미엄 초콜릿 수요에 대응하기 위해 롯데웰푸드는 2024년 1월, 자체 초콜릿 브랜드의 상위브랜드인 '프리미엄 가나'를 론칭, 전문 쇼콜라티에*가 엄선된 원료를 황금비율로 조합해 블렌딩한 프리미엄 제품을 선보임

* 초콜릿을 전문적으로 제조하고 디자인하는 직업을 일컫는 용어로, 단순히 초콜릿을 만드는 것뿐만 아니라 다양한 재료를 섞어 새로운 맛을 창조하고, 초콜릿을 예술적으로 디자인하는 역할을 수행

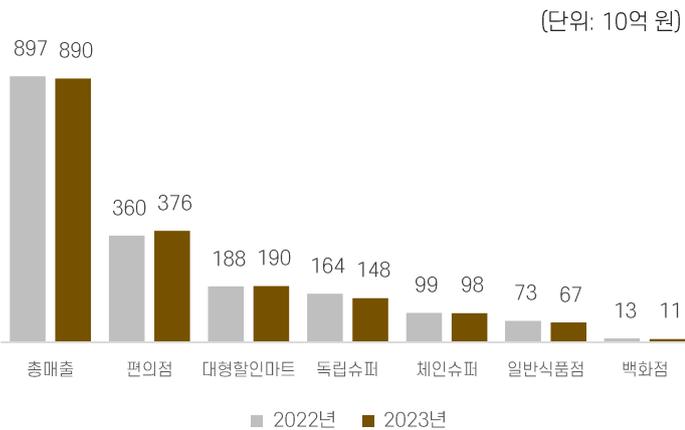
* 출처 : 롯데웰푸드, '제로 쿠앤크샌드'·'제로 마일드 초콜릿' 출시, SBS Biz(2023.10.20), 제로 열풍 탑승, 씨앤지 '초코에 건강 더하다', 시사저널e(2023.11.17), 쿠키·초콜릿·젤리도 이젠 '설탕 제로', 조선일보(2023.02.16), 이마트 피코크 '건강기능 식품'에 힘준다, 광주매일신문(2022.09.22), 1분도 안 돼 '품절입니다'... '7만원 초콜릿' 예약 대란 벌어졌다, 한국경제(2023.02.09), 롯데웰푸드 '가나', 프리미엄 상위 브랜드 '프리미엄 가나' 론칭, 롯데웰푸드(2024.01.04)



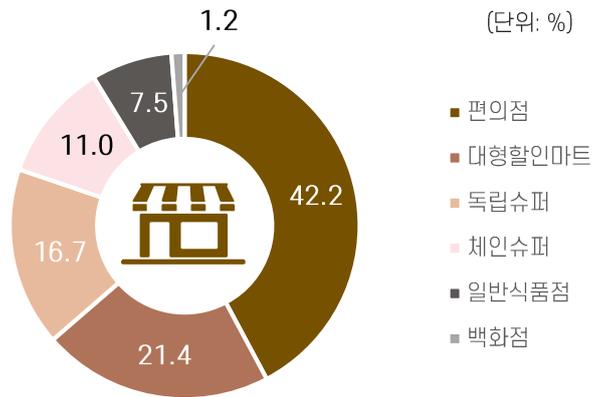
◆ 밸런타인데이와 같은 특수 시즌에 다양한 패키지 상품을 판매하고 구매 접근성이 높은 편의점에서의 초콜릿 매출 비중이 가장 높게 나타남

- 2023년 국내 초콜릿 매출액은 전년 대비 소폭(0.8%) 감소한 반면, 편의점에서의 매출액은 전년 대비 4.4% 증가하며 전체 소매점 매출액의 42.2%를 차지함

국내 초콜릿 소매점 매출액(2022~2023)



국내 초콜릿 소매점 매출액 비중(2023)

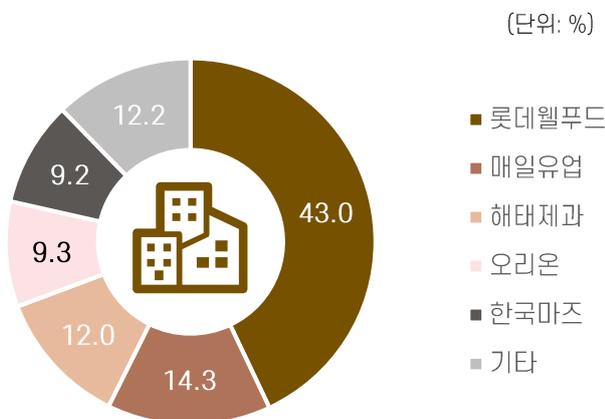


* 주: 매출 1,700만 원 기준으로, 이상일 경우 독립슈퍼, 미만일 경우 일반식품점
* 출처: aT FIS식품산업통계정보 품목별 소매 매출

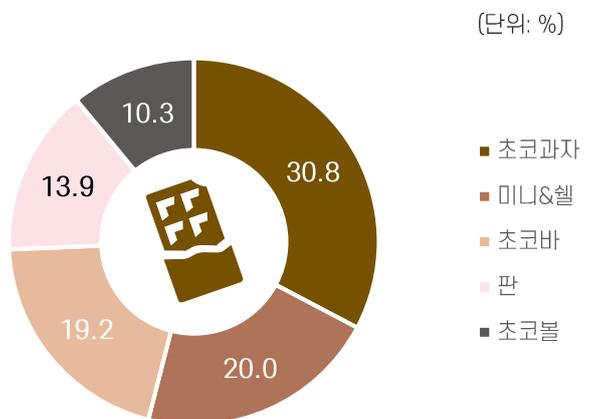
* 출처: aT FIS식품산업통계정보 품목별 소매 매출

◆ 국내 제조사별 점유율은 롯데웰푸드(43.0%)가 가장 높은 비중을 차지함. 세부 품목별로는 초코과자(30.8%), 미니&셸(20.0%), 초코바(19.2%) 순의 비중을 보임

국내 초콜릿 기업 점유율(2023)



국내 초콜릿 세분시장 점유율(2023)



* 출처: aT FIS식품산업통계정보 품목별 소매 매출

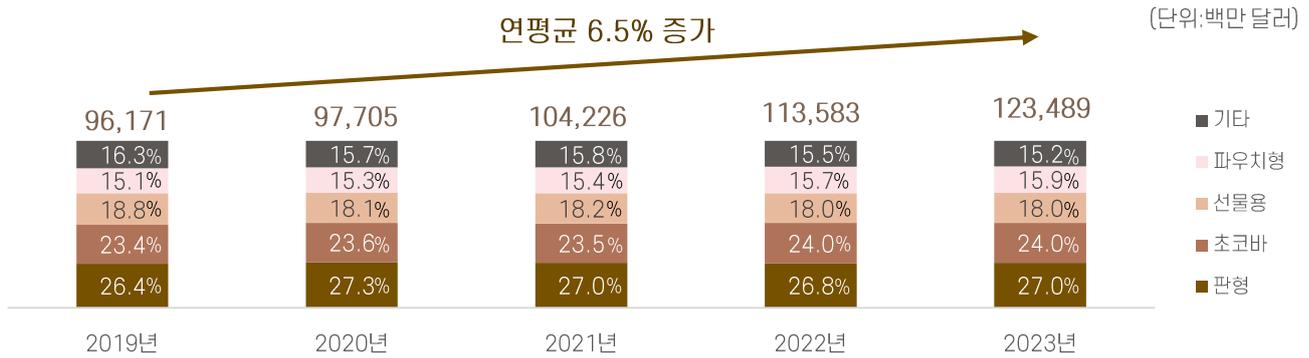
* 출처: aT FIS식품산업통계정보 품목별 소매 매출



글로벌 초콜릿 시장현황

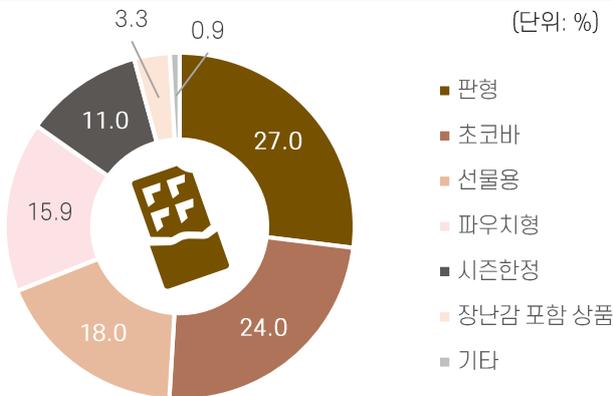
- ◆ 2023년 전세계 초콜릿 시장규모는 전년 대비 8.7% 증가한 1,234억 8,900만 달러로, 2019년 이후 연평균 6.5%의 성장률을 보임
 - 코로나19 기간 동안 초콜릿은 심리적 위안을 줄 수 있는 제품으로 인식되며 소비가 증가하였고, 프리미엄 초콜릿에 대한 수요 증가 및 건강한 성분으로 만들어진 신제품 출시 등으로 전세계 초콜릿 시장은 지속적으로 성장하는 추세임
 - (유형별) 판 초콜릿(27.0%)과 초코바(24.0%) 형태의 제품이 전체 시장의 절반 이상을 차지하며, 선물용(18.0%)이나 파우치(15.9%) 형태의 제품 비중도 높은 편임
 - (국가별) 미국의 초콜릿 시장이 전세계의 21.0%를 차지하며, 러시아(7.3%), 영국(7.0%), 독일(6.9%), 프랑스(4.4%) 순임

글로벌 초콜릿 시장규모(2019~2023)

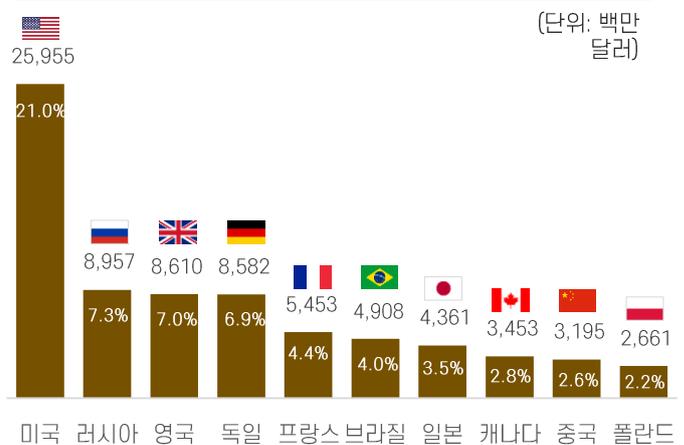


* 주 : Chocolate Confectionery 기준, 기타 항목에는 △시즌한정상품 △장난감 포함 상품 △기타 초콜릿 제품 포함
* 출처 : Euromonitor(2024)

글로벌 초콜릿 품목별 비중(2023)



국가별 초콜릿 시장규모(2023)



* 주 : Chocolate Confectionery 기준
* 출처 : Euromonitor(2024)

* 출처 : Global chocolate market projected to show \$45 billion growth over five years, CONFECTIONERY PRODUCTION(2023.10.24), 칸타, 2022년 초콜릿 시장 트렌드 현황 분석, news1(2022.03.02)



초콜릿 수출현황

- ◆ 2023년 초콜릿 수출액은 2,079만 4,000달러로 전년 대비 12.1% 증가하였으며, 2019년 이후 수출액은 매년 증감을 반복하며 연평균 6.5%로 증가하는 추세임
- 국가별 수출 비중은 중국(28.7%), 일본(14.2%), 대만(11.9%), 필리핀(6.7%), 홍콩(5.9%) 등으로 주로 아시아권 국가로 수출됨
- 초콜릿 수출은 롯데웰푸드, 오리온, 해태제과 등 국내 주요 초콜릿 제조사가 주도하는 양상임
 - 롯데웰푸드는 빼빼로, 가나초콜릿, 크런키, 빈츠, ABC 등. 오리온은 다이제볼, 송이모자, 핫브레이크 등. 해태제과는 화이트엔젤, 자유시간, 얼초 등

브랜드별 주요 수출 제품

롯데웰푸드 가나초콜릿



오리온 다이제볼

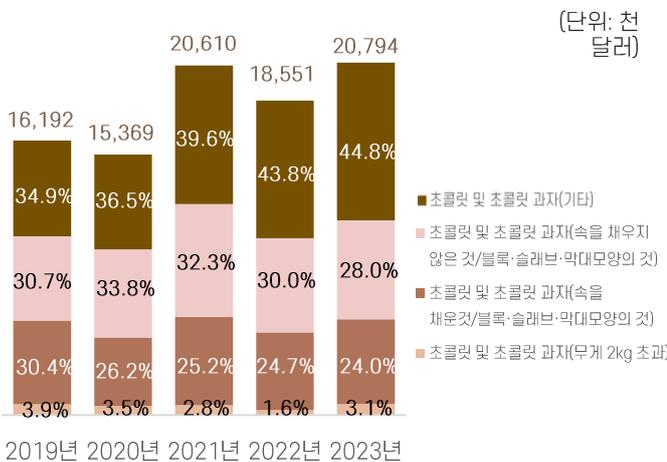


해태제과 화이트엔젤

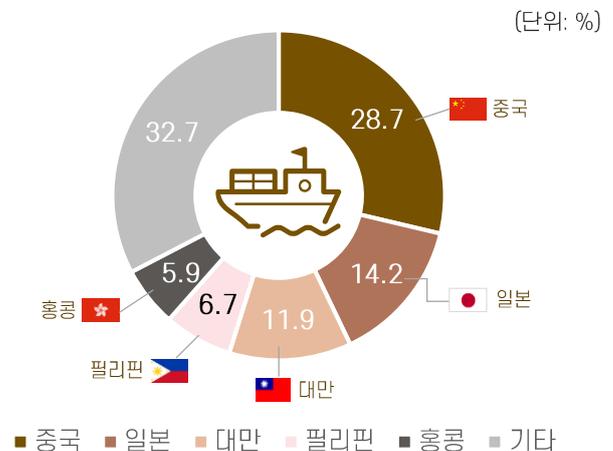


* 출처 : 초콜릿 2006t 수출로 세계 43위... 명성향후 처음 초콜릿 맛 본 것으로 기록, 포인트데일리(2022.02.14), 글로벌 자이언트 오리온 '초코파이'...K 제과 지도 넓힌다, Social Value(2023.01.06), 각 브랜드 공식 홈페이지

국내 초콜릿 수출액(2019~2023)



국가별 수출 비중(2023)



* 주: AG Code 15213(초콜릿)을 기준으로, △초콜릿 및 초콜릿과자(무게 2kg 초과) △초콜릿과 초콜릿과자(다른 것으로 속을 채운 블록/슬래브/막대모양의 것) △초콜릿과 초콜릿 과자(속을 채우지 않은 블록/슬래브/막대모양의 것) △초콜릿과 초콜릿과자(기타)를 포함

* 출처 : KATI 농식품 수출정보



초콜릿 수입현황

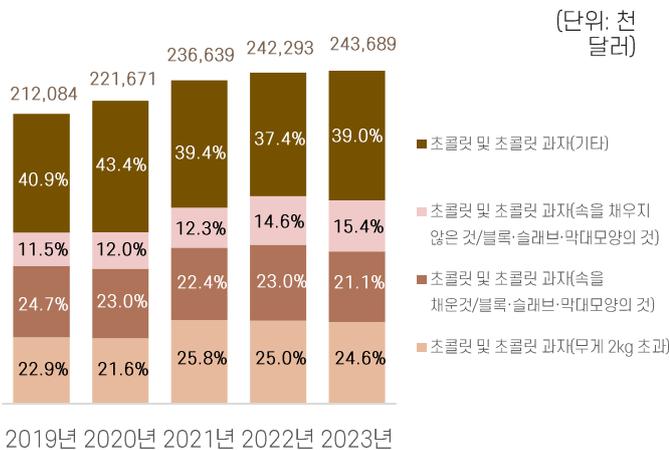
- ◆ 2023년 초콜릿 수입액은 2억 4,369만 달러로 2019년 이후 연평균 3.5%의 성장률을 보임
 - 고급 디저트 및 선물용 초콜릿 소비가 증가하며 프리미엄으로 인식되는 수입 초콜릿에 대한 관심이 증가하는 추세로 수입 초콜릿 시장은 꾸준히 확대되고 있음
 - 주요 수입국은 벨기에(15.0%), 이탈리아(11.4%), 독일(10.2%) 등 유럽국가 위주로, 프리미엄 초콜릿 브랜드로 유명한 고디바(벨기에), 페레로로쉐(이탈리아), 메르시/밀카(독일) 등이 유통됨
 - 특히 이탈리아 초콜릿 브랜드 페레로로쉐(Ferrero Rocher)는 국내에서 인지도가 높은 프리미엄 초콜릿으로, 2022년 3월 칸타코리아가 실시한 조사에서 국내 소비자 100명 중 86명이 해당 제품에 대해 알고 있는 것으로 나타남

브랜드별 주요 수입 제품

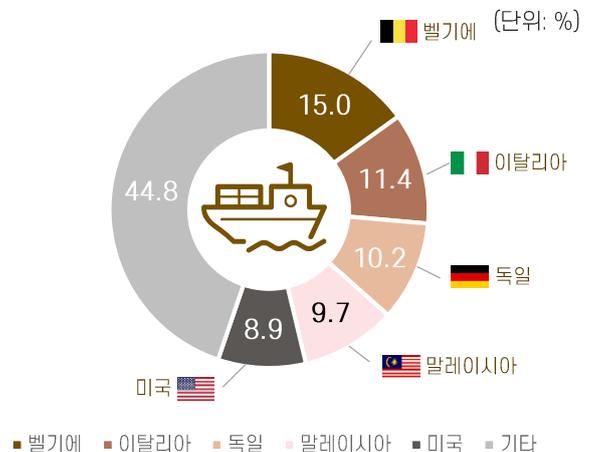


* 출처 : 수능 앞둔 선물, 높은 페레로로쉐 벽 뚫기, 시사저널e(2023.11.15), 매일 '페레로 로쉐'vs롯데 '가나'...초콜릿 시장 2위 '달콤한 전쟁', 이투데이(2022.12.06), 각 브랜드 홈페이지

국내 초콜릿 수입액(2019~2023)



국가별 수입 비중(2023)



* 주: AG Code 15213(초콜릿)을 기준으로, △초콜릿 및 초콜릿과자(무게 2kg 초과) △초콜릿과 초콜릿과자(다른 것으로 속을 채운 블록·슬래브·막대모양의 것) △초콜릿과 초콜릿과자(속을 채우지 않은 블록·슬래브·막대모양의 것) △초콜릿과 초콜릿과자(기타)를 포함

* 출처 : KATI 농식품 수출정보



PICK 1

소비자의 호기심 자극하는 새로운 맛과 질감의 초콜릿

◆ 식품 소비에 있어서도 재미와 경험을 추구하는 새로운 소비 트렌드로 이색적이고 새로운 맛과 질감의 초콜릿이 소비자의 관심을 끌고 있음

• 예상치 못한 맛과 질감에 대한 소비자의 요구에 부합하기 위해 다양하고 독특한 제품이 출시됨

- 글로벌 시장조사기관 Future Market Insight는 구아바, 패션푸르트 등 이국적인 과일을 사용해 새로운 맛을 내는 초콜릿이 2024년 트렌드를 이끌 것으로 전망함
- 또한 초콜릿과 채소의 독특한 조합으로 고추냉이, 오이 등을 첨가한 초콜릿이 출시되었고, 케이크 맛, 솜사탕 맛 등 소비자의 호기심과 상상력을 자극하는 초콜릿이 출시됨
- 젤리나 비스킷 조각 등을 함유해 쫄깃하고 바삭한 식감을 내는 초콜릿은 기존 제품과 차별화된 질감으로 소비자에게 재미를 선사함

새로운 맛과 질감의 초콜릿을 선호하는 소비자 비율



영국

44%

새로운 맛의 초콜릿을 구매할 의사보유



중국

37%

색다른 맛의 초콜릿을 맛보길 희망



프랑스

63%

견과류와 버터 등이 함유되어 풍성한 맛과 질감을 내는 초콜릿을 선호

* 주 : 영국 -16세 이상 소비자 1,684명 조사(2020.03), 중국-20~49세 이상 소비자 2,917명 조사(2019.02), 프랑스-16~34세 이상 소비자 836명 조사(2022.12)

* 출처 : A year of innovation in chocolate confectionery 2021, Mintel(2021.03), Chocolate can ride on the success of halloween in france, Mintel(2023.10)

이색적이고 독특한 맛과 식감의 초콜릿



싱가포르



냉동 두리안을 첨가해 이색적인 맛을 내는 초콜릿



미국



고추냉이·카오토티 초콜릿



영국



젤리와바닐라크림을 넣어 쫄깃하고 부드러운 식감의 초콜릿



독일



요거트, 당근, 아몬드가 함유된 새로운 맛의 초콜릿

* 출처 : The flavor trends redefining chocolate indulgence, Confectionery News(2023.09.26.), FLAVOR FRENZY: A LOOK AT THE HOTTEST FLAVORS IN CHOCOLATE CONFECTIONERY IN 2024, LUKER Chocolate(2024.01.19), 6 Weird Chocolate Flavours You Need to Try – At Least Once!, AGFG(2023.11.28), Flavour Innovations in Chocolate Industry (2023), United Group of Food Consultants(2023.05.01), Innovations, trends, and chocolate, International Confectionery(2022.01.31), Top Chocolate Flavor Trends for 2024 and Beyond. Flavorchem(2023.10.25), Leveraging the power of flavour in chocolate, Mintel(2023.05)

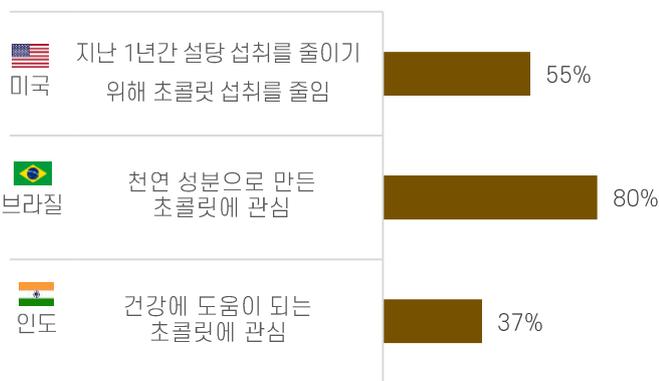


PICK 2

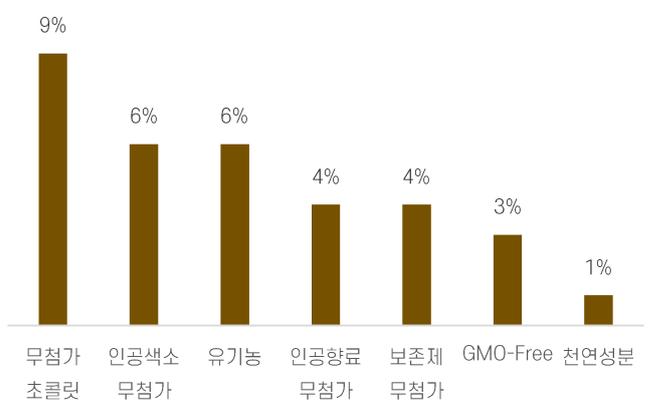
건강성분과 영양을 고루 갖춘 초콜릿의 부상

- ◆ 건강에 대한 소비자의 관심이 증가하며 설탕 함량을 줄이고 보다 건강한 성분으로 만든 초콜릿에 대한 수요가 확대됨
 - 글로벌 시장조사기관 Innova Market Insights에 따르면 2022년 식물성 성분으로 만든 초콜릿 출시율은 전체 초콜릿 신제품의 20.7%에 달하는 것으로 나타남

건강한 방식으로 제조된 초콜릿에 대한 국가별 소비자의 인식



복미 초콜릿 유형별 출시율 (2021~2023)



* 주 : 미국 - 18세 이상 소비자 319명 조사, 브라질 - 16세 이상 소비자 1,500명 조사, 인도 - 18세 이상 소비자 2,927 조사(2022.07)
* 출처 : A year of innovation in chocolate confectionery 2021, Mintel(2021.03), A year of innovation in chocolate confectionery 2023, Mintel(2023.02)

- 건강한 식습관을 추구하는 트렌드가 확산되며 건강한 성분으로 만들어진 초콜릿이 각광받고 있음
 - 설탕 섭취 감소 및 건강 성분을 중시하는 트렌드에 맞춰 인공향료, 합성색소, 글루텐 등 첨가물을 넣지 않고 설탕 대신 대체감미료나 과일 당으로 단맛을 낸 초콜릿이 출시되며 소비자의 요구를 충족함

건강한 성분으로 만든 초콜릿

<p>콜롬비아</p> <p>글루텐/설탕을 첨가하지 않고 과일과 코코아로 만든 초콜릿</p>	<p>페루</p> <p>100% 유기농 재료로 만든 초콜릿 (첨가물, 정제당 미함유)</p>	<p>미국</p> <p>인공색소와 방부제를 첨가하지 않은 초콜릿</p>	<p>멕시코</p> <p>100% 천연 재료로 만든 초콜릿</p>
---	--	--	---

* 출처 : A year of innovation in chocolate confectionery 2021, Mintel(2021.03), A year of innovation in chocolate confectionery 2023, Mintel(2023.02), The flavor trends redefining chocolate indulgence, Confectionery News(2023.09.26.), 14 of the best healthy chocolates, tried & tested, BBC goodfood(2022.06.21)



- 건강에 대한 인식이 높아져 영양소를 함유한 기능성 제과에 대한 수요가 급격히 증가하는 추세
 - 글로벌 시장조사기관 Data Bridge Market Research에 따르면 2021년 전세계 기능성 제과 시장규모는 18억 달러로, 이후 연평균 9.1% 성장해 2029년 29억 8,000만 달러에 달할 것으로 전망됨
 - 기능성 초콜릿은 특정 영양소를 함유한 식품이나 건강기능식품을 따로 챙겨 먹어야 하는 번거로움 없이 기존 간식의 형태로 간편하면서도 맛있게 섭취할 수 있다는 장점을 보유함
 - 이에 프리바이오틱스, 마그네슘, 단백질 등 기능성 성분(영양소와 에너지 증진, 수면 개선 등)을 함유한 초콜릿이 출시되며 소비자에게 맛과 건강을 동시에 충족시킴

영양소 및 기능성 성분을 함유한 초콜릿

한국	프랑스	중국	일본
			
유산균과 락토올리고당을 함유한 초콜릿	마그네슘과 테오브로민을 함유해 긴장완화 효과가 있는 초콜릿	50억 CFU 활성 프로바이오틱스를 함유한 초콜릿	단백질 성분이 함유된 고단백 초콜릿

* 출처 : A year of innovation in chocolate confectionery 2021, Mintel(2021.03), A year of innovation in chocolate confectionery 2023, Mintel(2023.02), Functional Ingredients On The Rise In Confectionery And Chocolate Markets, Says FMCG Gurus, European Supermarket Magazine(2022.11.28), Global Functional Confectionery Market - Industry Trends and Forecast to 2029, DATA BRIDGE MARKET RESEARCH(2022.06), ABC 초콜릿 10년 만의 신제품... 롯데제과, 유산균체 더했다, AP신문(2022.11.15)

- 식물성 성분으로 만들어진 초콜릿은 채식주의자 뿐만 아니라 케토 식단이나 당뇨관리를 하는 소비자에게도 선호도가 높음

식물성 성분으로 만든 초콜릿

호주	뉴질랜드	영국	캐나다
			
설탕/팜유 미함유로 당뇨 환자도 섭취 가능한 초콜릿	식물성 성분으로 만든 비건 초콜릿	귀리, 건포도, 아몬드 함유한 비건 초콜릿	카사바, 코코아페이스트, 코코아버터, 코코넛으로만 만든 초콜릿

* 출처 : A year of innovation in chocolate confectionery 2021, Mintel(2021.03), A year of innovation in chocolate confectionery 2023, Mintel(2023.02)



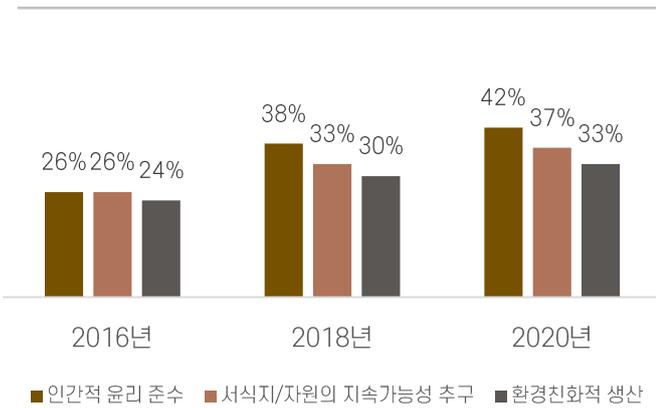
PICK 3

지속가능성을 추구하는 공정무역 초콜릿부터 대체 초콜릿까지

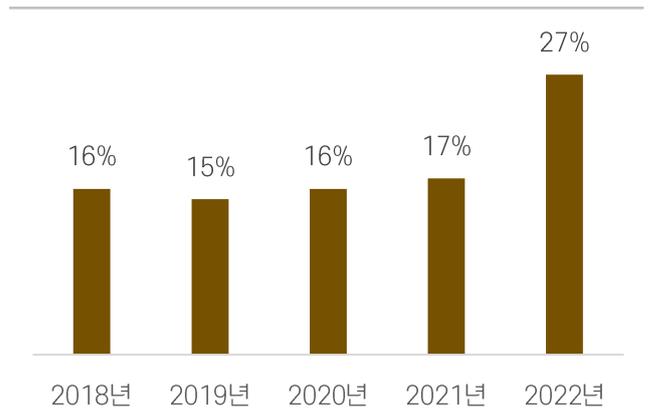
◆ 지속가능성에 대한 중요성이 인식되며 윤리적 방식으로 생산된 초콜릿의 가치가 높아짐

- 윤리적 방식으로 생산된 초콜릿은 생산 시 인간적인 윤리를 준수하는 제품, 서식지와 자원의 지속가능성을 추구하는 제품, 환경친화적인 방식으로 생산된 제품 등으로 구분됨
 - 이에 카카오 수확 시 아동의 노동력을 착취하지 않고, 공정무역을 추구하며 자연 친화적인 방식으로 생산된 제품 등이 활발히 출시되고 있음

유럽 내 윤리적/지속가능한 방식으로 생산된 초콜릿 출시율(2016~2020)



북미 지역 내 윤리적 생산을 강조한 초콜릿 출시율(2018~2022)



* 출처 : A year of innovation in chocolate confectionery 2021, Mintel(2021.03), A year of innovation in chocolate confectionery 2023, Mintel(2023.02)

윤리적 방식으로 생산된 초콜릿

스웨덴

아동의 노동착취 없이 윤리적 방식으로 생산된 초콜릿

프랑스

공정무역 카카오를 사용한 초콜릿

호주

업사이클링 카카오로 만든 초콜릿

미국

공정무역 인증 카카오를 사용한 초콜릿

* 출처 : A year of innovation in chocolate confectionery 2021, Mintel(2021.03), A year of innovation in chocolate confectionery 2023, Mintel(2023.02), Alt chocolate could change the chocolate industry, Mintel(2023.01)



- ◆ 초콜릿의 원료인 카카오 생산이 환경적 문제로 떠오르며, 카카오를 사용하지 않고 만든 대체 초콜릿에 대한 관심도 증가함
 - 카카오 생산 시 산림 벌채 및 아동 노동착취 문제는 초콜릿 산업의 문제 중 하나로 지적 되어 왔음
 - 카카오 주 생산지인 코트디부아르는 지난 50년 동안 전체 숲의 80%가 카카오 농장으로 전환되며 국토 산림의 대부분이 훼손되었고, 인도네시아에서는 카카오 농장 부지를 확보하기 위해 170만 에이커(acre) 규모의 열대 우림이 사라짐
 - 또한 2015년 미국 노동부 보고서 조사에 따르면 전세계 200만 명 이상의 어린이가 카카오 재배 지역에서 노동에 종사하고 있는 것으로 밝혀졌으며, 2020년 코트디부아르와 가나에서 파악된 아동 노동자 수는 156만 명에 달하는 것으로 나타남
 - 이에 일부 초콜릿 제조업체에서는 카카오를 사용하지 않고 초콜릿의 맛과 질감을 재현한 대체 초콜릿을 개발하며 지속가능성 확보에 일조함
 - 전세계 최초로 카카오를 함유하지 않은 초콜릿을 개발한 영국의 스타트업 WNWN Food Labs은 카카오 대신 '캐롭'이라는 원료를 사용해 초콜릿을 생산, 캐롭은 폴리페놀 등 항산화 성분이 있어 카카오와 유사하고 발효를 통해 초콜릿과 유사한 맛을 낼 수 있음. 뿐만 아니라 캐롭으로 초콜릿을 생산할 경우 카카오를 사용해 초콜릿을 만드는 것 보다 탄소배출량을 85% 감축할 수 있어 환경친화적인 생산이 가능함
 - 독일의 대체 초콜릿 제조사 QOA는 올리브유, 포도씨유, 해바라기씨유 등을 만들고 남은 잔여물을 발효해 초콜릿과 유사한 풍미를 내는 물질을 생성해 대체 초콜릿 생산에 활용함
 - 미국 캘리포니아에 본사를 둔 생명공학 벤처기업 Seminal Biosciences는 식물성 오일을 발효해 만든 카카오버터 대체품으로 카카오를 사용하지 않은 다크 초콜릿 시제품을 생산함

카카오를 사용하지 않은 대체 초콜릿

WNWN Food Labs의 대체 초콜릿



QOA의 카카오 프리 제품 테스트 키트



* 출처 : Alt chocolate could change the chocolate industry, Mintel(2023.01), '달지만 쓴' 초콜릿 공급망 리스크, 비온드긱의 성공 비결, IMPACT ON(2023.09.27), 우리가 '초콜릿'에 더 많은 돈을 내야 하는 이유, 뉴스어스(2021.03.28), 아동의 눈물섞인 초콜릿을 거부한다, 경향신문(2021.02.14), 아이의 절규 "사람들이 초콜릿 먹으면 내 살을 먹는 것", 오마이뉴스(2022.10.03), 각 브랜드 홈페이지



PICK 4

초콜릿과 화이트 초콜릿의 장점을 모두 갖춘 블론드 초콜릿의 인기

◆ 캐러멜과 같이 황금 빛을 띠는 블론드 초콜릿*이 새로운 초콜릿의 유형으로 각광받고 있음

* 블론드 초콜릿(Blond chocolate)은 화이트 초콜릿을 저온에서 오랜 시간 중탕하여 설탕과 유고형분을 캐러멜화한 초콜릿으로, 화이트 초콜릿의 설탕과 아미노산이 메일라드 반응을 일으켜 깊고 풍부한 풍미를 내는 것이 특징임

- 일반 초콜릿보다 부드러우면서도 화이트 초콜릿보다 단맛이 덜해 새로운 초콜릿으로 주목받는 블론드 초콜릿은 다크 초콜릿과 밀크 초콜릿의 중간 지점을 원하는 소비자에게 적합한 맛과 풍미를 제공함
 - 글로벌 시장조사기관 칸타월드패널(Kantar Worldpanel)에 따르면 2021년 영국의 블론드 초콜릿 판매액은 전년 대비 597%의 기록적인 성장률을 달성하며 새로운 초콜릿 유형으로 급부상함
 - 글로벌 제과업체 마즈 리글리(Mars Wrigley)는 새로운 맛을 추구하는 소비자의 요구와 더불어 건강을 고려하는 수요 증가가 블론드 초콜릿에 대한 수요를 이끄는 것으로 분석함
 - 영국의 슈퍼마켓 체인 웨이트로즈(Waitrose)의 수석 셰프인 윌 토렌트(Will Torrent)는 블론드 초콜릿의 맛을 선호하는 소비자가 증가함에 따라 이러한 트렌드는 향후 더욱 성장할 것이라고 언급함
- 이에 주요 글로벌 초콜릿 기업은 다양한 형태의 블론드 초콜릿과 초콜릿 가공품을 출시하여 소비자의 수요에 부합하고자 함

블론드 초콜릿 및 초콜릿 가공품

 프랑스	 미국	 영국	 일본
 <p>블론드 초콜릿의 원조</p>	 <p>설탕 무첨가, GMO-free의 블론드 초콜릿</p>	 <p>바다 소금을 함유한 블론드 초콜릿</p>	 <p>블론드 초콜릿을 스틱형 과자에 입힌 초콜릿 가공품</p>

* 출처 : Blonde Chocolate Is The 2023 Food Trend, Delish(2023.02.13), What is blonde chocolate? Food's sweetest new trend, TWISTED(2023.02.21), Innovation drives chocolate forward, Scottish Grocer(2022.06.01), What is blonde chocolate? Eight products proving gold chocolate bars will be the next big thing, The Grocer(2022.03.10), What is blonde chocolate?, HOTEL Chocolate(2022.03.23), Why blonde chocolate is having a moment, The Grocer(2022.09.25)