

## [보도자료] “뉴질랜드 꿀부터 이탈리아 유기농 식초까지” 쿠팡, 글로벌 천연 유기농 식품 강화

2025. 6. 23.



- 뉴질랜드·미국·유럽 등 품질과 전통 갖춘 인기 식품 브랜드 늘어
- 뉴질랜드 ‘마누카’ 꿀, 130여년 역사의 이탈리아 ‘유기농 사과식초’까지
- 와우회원에게 무료 로켓직구·로켓배송 제공

2025. 06. 23. 서울 - 쿠팡이 최근 글로벌 천연 유기농 식품 브랜드의 상품을 확대하고 있다. 미국과 유럽, 뉴질랜드 등지에서 생산한 꿀, 유기농 사과 식초 등 차별화된 스토리와 품질을 갖춘 식품들이 로켓배송이나 로켓직구 등 빠른 배송으로 제공되며 고객의 인기가 늘고 있다.

뉴질랜드 꿀 브랜드 마누카헬스(Manuka Health)가 대표적이다. 겨울부터 늦봄 사이 짧은 시기에만 피는 마누카 나무의 흰 꽃에서 꿀을 채집해 만든 ‘마누카 꿀’은 뉴질랜드 원주민들이 수세기 전부터 상처 치료나 감염 예방 용도로 사용해온 것으로 정평이 나 있다. 꿀에 함유된 생리활성 성분인 메틸글리옥살(MGO)은 항산화, 항균 효과를 갖췄다. 로켓직구로 국내 고객이 주문하면 3일 이내 배송된다. 마누카헬스의 알렉스 턴볼 대표는 “한국은 자연 기반의 뷰티·헬스 제품에 대한 이해도와 관심이 높은 나라”라며 “쿠팡이 한국 시장에 마누카헬스 제품을 빠르게 소개하는 중요한 가교 역할을 하고 있다”고 했다. 마누카헬스는 뉴질랜드 현지에서 2만1000개 이상의 벌집과 마누카 나무를 보전하고 가꾸는 ‘생태 복원 프로젝트’도 진행한다.



체내 pH 조절과 체중·피부관리에 도움을 주는 것으로 알려진 '유기농 사과식초'도 각광받고 있다. 지난해 말 로켓배송으로 선보인 '루시스(Lucy's)'는 가족이 운영하는 미국 브랜드다. 워싱턴주에서 재배된 유기농 사과를 자연 발효해 식초를 만든다. 미국 농무부(USDA)의 유기농 인증을 받은 상품으로 샐러드 드레싱부터 건강 음용 등에 활용된다.

유럽 지역에서 오랜 전통과 품질로 고객들을 사로잡은 유기농 식품들도 늘고 있다. 1641년부터 이탈리아 모데나 지역에서 식초를 만들어온 카란디니(Carandini)는 유럽에서도 손꼽히는 장수 브랜드다. 대표 상품인 '유기농 애플사이다 식초'는 유럽연합(EU) 유기농 인증을 받은 상품으로, 화학첨가물 없이 자연 발효와 숙성 과정을 거쳐 만든다. 샐러드 드레싱이나 음용용 건강관리 식초로 인기를 끌고 있다.



을 초부터 로켓배송을 시작한 아브조(Abjo)는 1979년 설립된 폴란드 식품업체다. 라즈베리·크랜베리 등 폴란드산 유기농 원료 착즙 주스인 '유기농 NFC 원액' 주스를 만든다. 설탕과 인공첨가물을 넣지 않으며, 유리병(앰버글라스)을 사용해 영양 손실을 줄이고 신선도를 유지한다. 원재료 고유의 풍미를 살려낸 것이 특징으로 건강 음료를 찾는 소비자층 사이에서 재구매율이 높은 편이다.

쿠팡은 로켓직구·로켓배송으로 구매가 가능한 고품질 글로벌 식품을 앞으로도 확대해 나갈 계획이다. 와우회원은 무료배송과 30일 무료 반품 혜택도 함께 누릴 수 있다. 쿠팡 관계자는 “건강한 원료와 제조 철학을 가진 브랜드에 대한 고객들의 관심이 꾸준히 높아지고 있다”며 “앞으로도 프리미엄 식품 라인업을 확대해 다양한 고객 니즈를 충족시켜 나갈 것”이라고 밝혔다.

취재 문의 [media@coupang.com](mailto:media@coupang.com)