



2017년 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 삼계탕(Samgyetang)

Country : 일본(Japan)

Contents

I. 시장 통계	4
1. 통계분석 기준 설정	6
2. 무역통계 종합분석	7
3. 품목통계 종합분석	8
II. 시장 트렌드	9
1. 소비 트렌드	11
2. 제품 트렌드	12
3. 유통 트렌드	13
4. 정책 트렌드	14
III. 경쟁제품 현지조사	15
1. 경쟁제품 선정	17
2. 정량 분석	18
3. 정성 분석	19
4. 현지 방문 조사자료	20
IV. 경쟁사 분석	24
1. 경쟁사 선정	26
2. 경쟁사별 현황 파악	27
V. 유통구조 현황	30
1. 추천 진출 경로	32
2. 전문가 인터뷰	35
VI. 유통업체 현황	36
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보	38

Contents

Ⅶ. 통관 및 검역 정보	41
1. 통관 및 검역 절차	44
2. 관세율 정보	47
3. FTA 정보	48
4. 통관 및 검역 주의사항	49
Ⅷ. 인증 정보	50
1. 인증 취득정보	53
2. 인증 취득제품	55
3. 제출서류	56
4. 전문가 인터뷰	58
Ⅸ. 라벨링 정보	59
1. 라벨 표기사항	61
2. 라벨링 예시	62
X. 위생요건 정보	63
1. 식품첨가물 규정	65
※ 참고문헌	67

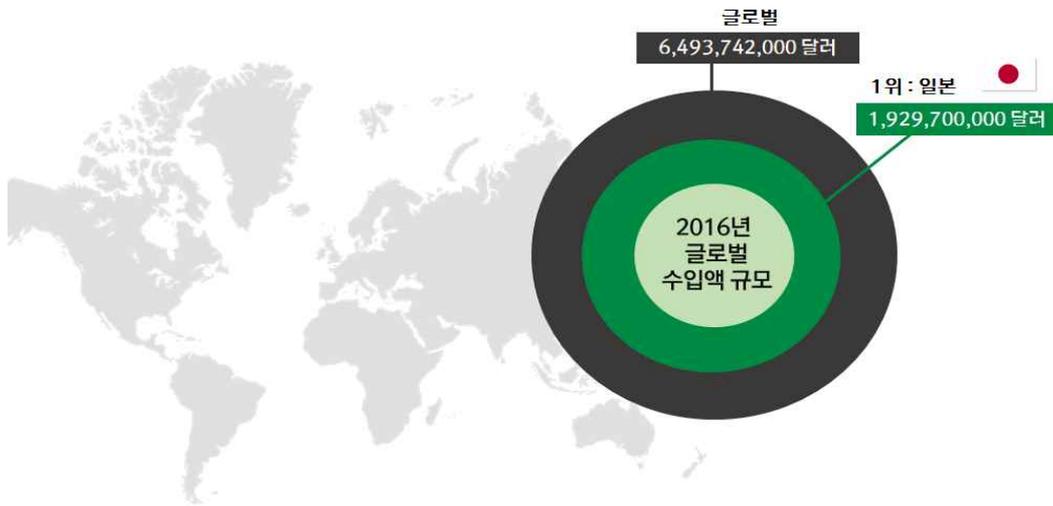


I. 시장 통계

※ 시장 통계 OVERVIEW

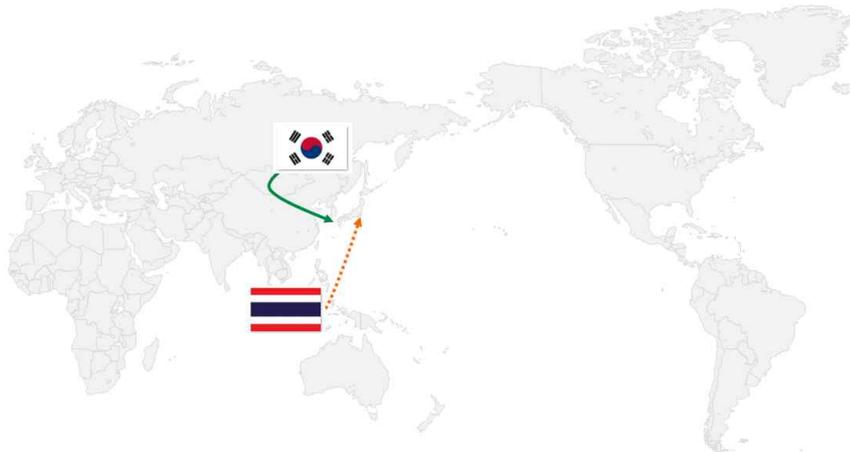
1. 통계분석 기준 설정
2. 무역통계 종합분석
3. 품목통계 종합분석

시장 통계 OVERVIEW



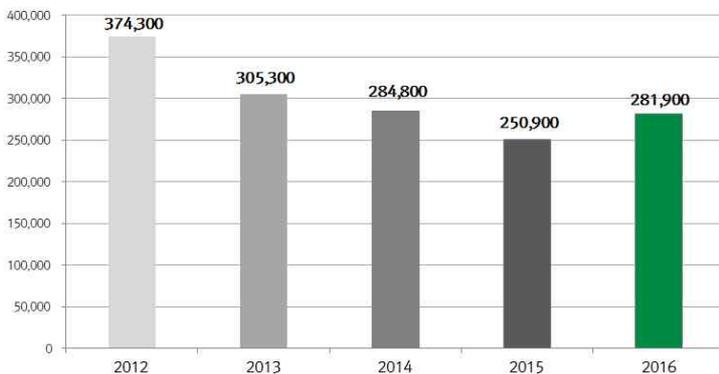
2016년 일본 내 HS CODE 1602.32.290 품목 수입액 규모

(단위: 달러)



▶ 일본 내 조리된 닭 시장규모

(단위: 천 달러)



글로벌 수입규모
1위 일본
일본 수입상대국
1위 태국, 4위 한국
2016년 기준 일본
조리된 닭 시장규모
2억 8,190만 달러

1. 통계분석 기준 설정

HS CODE 확인 사이트

1	한국 관세청 www.customs.go.kr
2	한국 관세법령정보포털 3.0 unipass.customs.go.kr /clip/index.do
3	일본 관세청 www.customs.go.jp

삼계탕 통계 기준 설정

삼계탕 품목의 시장성 판단을 위해 통계 조사를 진행함. 글로벌 및 일본의 수입 통계 확인을 위해 HS CODE를 통계 기준으로 설정하고 조사 대상국의 시장규모 파악을 위해 품목 키워드를 조사 기준으로 설정함.

수입 통계 기준, HS CODE 1602.32.290으로 설정

글로벌 및 일본 内の 삼계탕 수요 파악을 위해 전 세계 공통인 HS CODE 6자리 1602.32를 분석 기준으로 설정함. 일본 내 수입통계 기준은 HS CODE 1602.32 하위 코드인 1602.32.290(닭으로 만든 것의 기타)으로 설정함

표 1.1 : 항목별 통계 기준 설정

분류	조사 항목	통계 기준	
무역 통계	글로벌 수입규모 및 성장률	HS CODE	1602.32
	일본 수입규모 및 성장률		1602.32.290
품목 통계	일본 조리된 닭 시장규모	품목 키워드	Japan, Cooked, Chicken
	일본 레디미일(Reday Meal) 시장규모		Japan, Ready Meal, size

표 1.2 : 일본 내 삼계탕 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	1602	그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(屑肉)이나 피
	1602.32	닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]으로 만든 것
	1602.32.10	밀폐용기에 넣은 것
	1602.32.1010	삼계탕
	1602.32.1090	기타
일본	1602	그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(屑肉)이나 피
	1602.32	닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]으로 만든 것
	1602.32.210	(1) 소, 또는 돼지고기, 또는 쇠고기, 또는 돼지 찌꺼기를 함유하는 것
	1602.32.290	(2) 기타의 것

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr/clip/index.do), 일본 관세청(www.customs.go.jp)

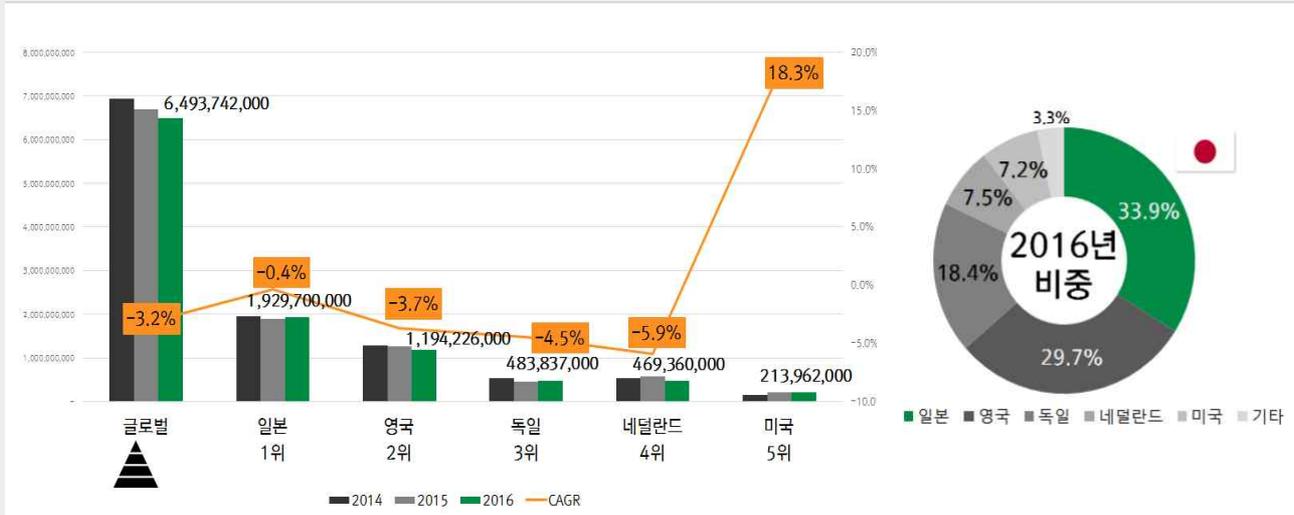
1. 의뢰사 제품에 적합한 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 '관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람'을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 '품목분류정보'를 검색하거나 관세청 '관세법령정보포털 3.0'을 활용하는 법 등이 있음. 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가분류원장에게 신청하는 방법이 있음

2. 무역통계 종합분석

글로벌 수입 통계 분석

표 1.3 : 글로벌 HS CODE 1602.32 수입규모 및 비중(2014~2016)

(단위 : 달러, %)



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

- 2016년 기준 HS CODE 1602.32 품목의 글로벌 수입규모는 64억 9,374만 2,000달러로, 2014년 이후 3년간 연평균 3.2%의 하락세를 보임. 2016년 기준 최대수입국은 일본으로, 해당 품목 수입규모는 19억 2,970만 달러로 전체 해당품목 수입액의 33.9%의 비중을 차지함. 연평균 0.4%의 하락세를 기록하였고, 한편 글로벌 수입규모에서 가장 큰 성장세를 보인 것은 수입 5위국인 미국으로 2014년 이후 3년간 연평균 18.3%의 성장세를 기록하여 수입 상위 5개국 중 유일하게 성장세를 보였음

일본 수입 통계 분석

표 1.4 : 일본 HS CODE 1602.32.290 수입규모 및 비중(2014~2016)

(단위 : 달러, %)



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

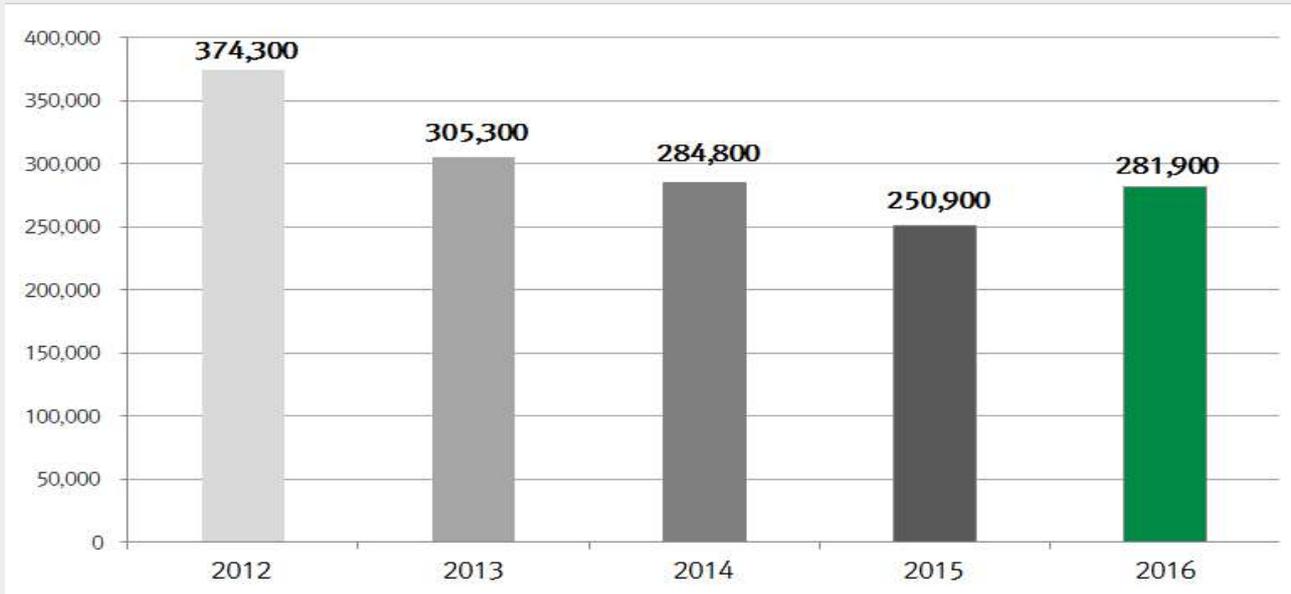
- 2016년 기준 일본 내 HS CODE 1602.32.290 품목의 최대 수입상대국은 태국으로, 수입규모는 12억 2,470만 7,000달러이고 전체 수입액의 63.3%를 차지함. 2014년 이후 최근 3년간 연평균 12.4%의 높은 성장세를 보임. 2위 수입상대국인 중국의 수입 규모는 6억 9,670만 6,000달러로 동기간 연평균 14.8%의 하락세를 기록함. 한편 가장 큰 성장세를 보인 것은 3위 수입국인 브라질로 동기간 연평균 48.0%의 성장세를 기록함
- 2016년 기준 한국산의 수입규모는 379만 6,000달러로, 전체 수입규모의 0.2%를 차지함. 2014년 이후 최근 3년간 연평균 0.6%의 작은 성장세를 기록함

3. 품목통계 종합분석

일본 내 조리된 닭 시장규모

표 1.5 : 일본 내 조리된 닭 시장규모(2012~2016)

(단위 : 천 달러)



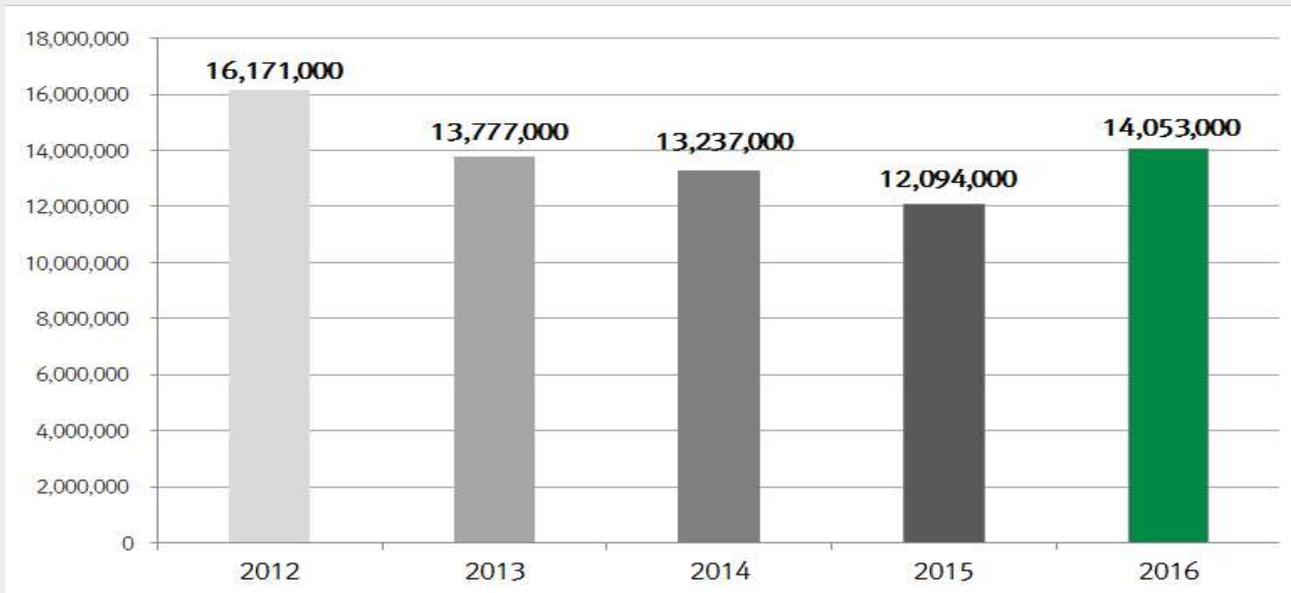
출처 : Global Data(consumer.globaldata.com)

- 2016년 기준 일본의 조리된 닭 품목의 시장규모는 2억 8,190만 달러로 집계됨
- 일본의 조리된 닭 품목의 시장은 2012년부터 2015년까지 감소세를 보이다가 2016년 들어 증가세로 돌아섬

일본 내 레디밀(Ready Meal) 시장규모

표 1.6 : 일본 레디밀(Ready Meal) 시장규모(2012~2016)

(단위 : 천 달러)



출처 : Global Data(consumer.globaldata.com)

- 2016년 기준 일본의 레디밀 시장규모는 140억 5,300만 달러로 집계됨
- 일본의 레디밀 시장은 2012년부터 2015년까지 감소세를 보이다가 2016년 들어 증가세로 돌아섬



Ⅱ. 시장 트렌드

※ 시장 트렌드 OVERVIEW

1. 소비 트렌드
2. 제품 트렌드
3. 유통 트렌드
4. 정책 트렌드

시장 트렌드 OVERVIEW

Data Source		
번호	정보원	URL
1	7-Eleven	www.sej.co.jp
2	Eurofresh	www.eurofresh-distribution.com
3	Lawson Fresh	www.fresh.lawson.jp
4	日本経済新聞	www.nikkei.com
5	イトーヨーカドー ネット	iyec.omni7.jp
7	Rakuten	www.rakuten.co.jp
8	Amazon Japan	www.amazon.co.jp
9	METI	www.meti.go.jp

Keyword	
분류	주요 키워드(영문)
소비	- 절약형 프리미엄(Saving Premium) - 식품안전(Foods safety)
제품	- 편의점 PB 상품(Convenience store PB) - 요리키트(Cooking Kit)
유통	- 한국 간편식 판매(Korean Prepared meals) - 일본 온라인 시장(Japan Online Market)
정책	- 가공식품 원재료(Processed foods ingredient) - 원산지 표기 정책(Marks-of-origin regulation)

	<h3>Trend 01. Consumption Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> · 일본 식품, 저렴한 가격이 필수 - 장기간 경기침체로 소비자들이 가성비를 중시 - 편의점 즉석식품도 저렴한 가격을 셀링포인트로 내세워 · 맛별이 가구, 간편 식품 소비층으로 부상 - 젊은 맛별이 가정 중심으로 간편 식품 수요 높아질 것으로 예상
	<h3>Trend 02. Item Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> · 일본 인스턴트 식품, 국물 제품이 강세 - 일본 대표 온라인 쇼핑몰 라쿠텐 내 인스턴트 식품 주간 랭킹 상위 10위, 전부 된장국, 수프 등 국물 제품이 차지 · 일본 편의점 인스턴트 식품, PB 상품 다수 - 일본 편의점, 다양한 PB 인스턴트 식품 판매 - 삼계탕 수프, 닭국수, 닭육수 라면 등 닭을 재료로 한 인스턴트 PB 식품도 존재
	<h3>Trend 03. Distribution Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> · 일본 현지 내 '한국 간편식 판매점' 개설 추진 - 농림부, 젊은 고객을 타겟으로 한국 간편식 홍보에 나설 계획 - 삼계탕뿐만 아니라 막걸리 등 다양한 품목을 선정 · 점차 거대해지는 일본 온라인 시장 - 온라인 식품 구매가 활성화되고 있으며 모바일 연계 서비스도 성장세
	<h3>Trend 04. Policy Trend</h3> <ul style="list-style-type: none"> · 가공식품 원재료, 원산지 표시 본격화 - 일본 내 가공식품 원재료 원산지 표시 방안에 대한 논의가 본격화 - 원재료 원산지 표기 시 국가별 표시기준 마련

1. 소비 트렌드

일본 식품, 저렴한 가격이 필수

장기간 지속된 경기침체 영향으로 일본에서는 필요한 것만 구매하는 절약형 소비가 주를 이루고 있음. 이에 따라 저렴하지만 품질이 좋은 절약형 프리미엄 제품이 인기를 끌고 있음. 품질이 좋더라도 가격이 비싸다고 판단되는 상품은 일본 소비자들의 외면을 받기 때문에 일본 식품 제조업체들은 저렴한 가격을 필수 전략으로 내세우고 있음^{2,3}.

절약형 소비는 식품 소비에도 적용되어, 일본 유통기업들은 저렴한 PB 상품을 출시함으로써 일본 소비자들이 식비를 절약하면서 양질의 음식을 먹을 수 있도록 하고 있음. 대표적인 예로 세븐일레븐의 PB 제품 ‘삼계탕풍 수프’가 있음. 해당 제품은 98엔(약 980원)이라는 가격에 보양식인 삼계탕을 간편하고 부담 없이 즐길 수 있게 함으로써 저비용 고품질을 원하는 일본 소비자들의 수요를 충족하고 있음⁴.

맞벌이 가구, 간편식품 소비층으로 부상

일본 니혼게이지신문(日本經濟新聞)에 따르면 최근 일본 내 맞벌이 가정이 증가하면서 가사 시간을 절약할 수 있는 상품과 서비스가 증가하고 있음. 식품 분야에서도 빠르고 간편하게 요리하여 섭취할 수 있는 식품에 대한 수요가 더욱 증가할 것으로 전망됨.

최근 일본에서 맞벌이 가정의 수입이 증가 추세를 보임에 따라 맞벌이 경제를 위한 식품 마케팅이 새로운 이슈로 떠오를 것으로 기대됨⁵.

2. 한국무역신문, ‘[글로벌무역인턴이 본 지구촌] 작아지는 일본 소비시장’, 2017.5.9

3. 한국무역신문은 한국 언론매체이지만 해당 기사는 동경지부에 근무하는 기자에 의해 작성되어 일본 현지 조사를 바탕으로 현지에서 작성한 자료임. 따라서 일본 해외 정보 근거자료로 유효하다고 판단되어 인용함

4. [イトーヨーカドー ネット通販\(iyec.omni7.jp/detail/4902388820231\)](http://iyec.omni7.jp/detail/4902388820231)

5. 日本經濟新聞, ‘共働き経済圏動き出す 時間節約消費が花盛り’, 2017.04.22

2. 제품 트렌드

일본 인스턴트 식품, 국물 제품이 강세

일본 소비자들은 인스턴트 식품 중에서도 된장국, 수프 등의 국물 제품을 자주 소비하는 것으로 파악됨. 일본 대표 온라인 쇼핑몰 라쿠텐 내 주간 판매량 상위 인스턴트 식품 조사 결과 1위부터 10위가 전부 된장국, 양파 수프 등의 국물 제품임⁶. 인스턴트 국물 종류로는 된장국, 옥수수 수프, 양파 수프, 미역국, 해물 수프 등이 있으며 개당 1,500엔 수준에서 판매되고 있는 것으로 파악됨

일본 편의점 인스턴트 식품, PB 상품 다수

인스턴트 식품의 대표 판매채널인 편의점에서는 다양한 PB 인스턴트 식품이 판매되고 있음. 일본 편의점들은 기존 유통망으로 자체 상품을 판매해 수익을 올릴 수 있는 PB 상품 확대에 주력하고 있으며 PB 인스턴트 식품 중에는 삼계탕 수프, 닭고기 국수, 닭육수 라면 등 닭을 재료로 한 제품도 확인됨

표 2.1 : 라쿠텐 인스턴트 식품 주간 랭킹 상위 10 (10월 2주차 기준)

1위	2위	3위	4위	5위
				
옥수수 수프 (1,580엔)	해물 수프 (1,580엔)	된장국 (1,000엔)	된장국(세트상품) (5,980엔)	된장국 (2,160엔)
6위	7위	8위	9위	10위
				
된장국(세트상품) (3,959엔)	양파 수프 (1,000엔)	된장국 (600엔)	된장국(세트상품) (2,268엔)	된장국(세트상품) (5,980엔)

출처 : 7-Eleven(www.sej.co.jp), Lawson Fresh(www.fresh.lawson.jp), Family Mart(www.family.co.jp)

표 2.2 : 일본 편의점 브랜드 PB 상품 (예시)

7-Eleven		Lawson		Family Mart	
					
삼계탕수프	닭고기 국수	미역국	된장국	닭육수 라면	탄탄면

출처 : 7-Eleven(www.sej.co.jp), Lawson Fresh(www.fresh.lawson.jp), Family Mart(www.family.co.jp)

6. 라쿠텐 랭킹 검색(www.ranking.rakuten.co.jp), 2017년 10월 15일 기준

3. 유통 트렌드

일본 현지 내 '한국 간편식 판매점' 개설 추진

2016년 7월, 농림축산식품부는 일본 농수산물식품 시장을 겨냥하여 일본 현지에 '한국산 간편식 전용 판매점 개설 추진 계획'을 밝힘. 해당 계획은 對일본 농식품 수출규모 감소 문제를 해결하기 위한 방안으로 추진됨⁷.

농림부는 일본의 가정 간편식 시장을 겨냥하여 한국산 간편식만 전문으로 판매하는 편의점 개설도 추진하고 있으며, 1인 가구나 맞벌이 가구를 겨냥한 반가공 조리식을 주요 품목으로 삼음

이와 함께 막걸리, 삼계탕 등 기존에 일본으로 수출 중인 품목을 SNS와 미디어를 통해 집중적으로 홍보하여 소비를 촉진하고, 현지 트렌드에 맞춘 제품을 개발하는 데 주력할 계획임⁸.

점차 거대해지는 일본 온라인 시장

일본 경제산업성에 따르면, 일본의 기업-소비자 간 거래(B2C) 전자상거래 시장규모는 2016년 13.8조 엔으로 전년 대비 9.9% 성장함⁹.

젊은 연령층이 온라인 채널을 주로 이용하는 다른 국가와는 달리 일본에서는 장년층의 온라인 구매가 활성화되어 있으며 슈퍼마켓 등 오프라인 유통 기업들은 시골 지역까지 온라인 구매 서비스를 제공하는 추세임

오프라인의 온라인 연계에 이어, 모바일 사용자를 고객으로 확보하기 위해 라쿠텐 등 최근 온라인 쇼핑몰들은 m-commerce로 불리는 모바일 연계 서비스 출시에 집중하고 있음¹⁰.

표 2.3 : 일본 내 대표적인 온라인 쇼핑몰

Rakuten	Amazon Japan
 <ul style="list-style-type: none"> - 일본의 대표 온라인 쇼핑몰로 식료품, 각종 전자기기, 의류, 여행상품 등 다양한 품목을 취급함 	 <ul style="list-style-type: none"> - 일본에 진출한 글로벌 기업. 식료품을 포함하여 전자제품, 의류 등 다양한 품목을 취급함

출처 : Rakuten(www.rakuten.co.jp), Amazon Japan(www.amazon.co.jp)

7. YTN, '일본에 '한국 간편식 판매점' 개설 추진한다', 2016.07.14.

8. 삼계탕은 한국 전통 식품으로, 농림부의 일본 진출 지원 정책에 대한 내용을 다룬 한국 언론매체 YTN 기사를 참고함

9. METI, '電子商取引に関する市場調査の結果を取りまとめました～国内BtoC-EC市場が15兆円を突破、中国向け越境EC市場も1兆円を突破～', 2017.4.24

10. Eurofresh, 'Insights into food retailing in Japan', 2016.4.19

가공식품 원재료, 원산지 표시 본격화

2016년 9월, 일본 농림수산성과 소비자청이 도쿄에서 가공식품의 원재료 원산지 표시 기준에 대한 제8회 검토회를 개최함. 이 검토회에서는 가공식품 원재료의 원산지를 국가별로 표시하는 것을 원칙으로 규정함

수입 제품은 ‘수입산’ 으로 표시하거나 수입 중간 가공품은 가공지를 표시하는 방안을 검토함

농림수산성과 소비자청이 검토한 원재료 원산지 국가별 표시 기준은 다음과 같음

- (1) 원재료 원산지 표시를 실시하는 원재료가 일본산이라면 국산, 수입산이면 원산지 국명을 표시해야 함
- (2) 원산지가 2개국 이상일 경우, 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 표시
- (3) 원산지가 3개국 이상인 경우에는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 2개국 이상 표시하고, 기타 원산지를 ‘기타’ 로 표시 가능함

검토회에서는 가공식품 라벨의 크기 제한 때문에 모든 재료의 원산지를 표시할 수 없는 점과, 중간 가공 원재료를 수입하여 일본에서 가공한 식품을 국산으로 오인할 수 있는 문제점에 대한 해결책을 모색 중임. 일본 정부는 가공식품 원재료의 원산지 표시로 자국 식품을 보호하고, 일본산 수출식품의 안전성을 확보하기 위한 국제규격을 제정하는 등의 움직임을 보임

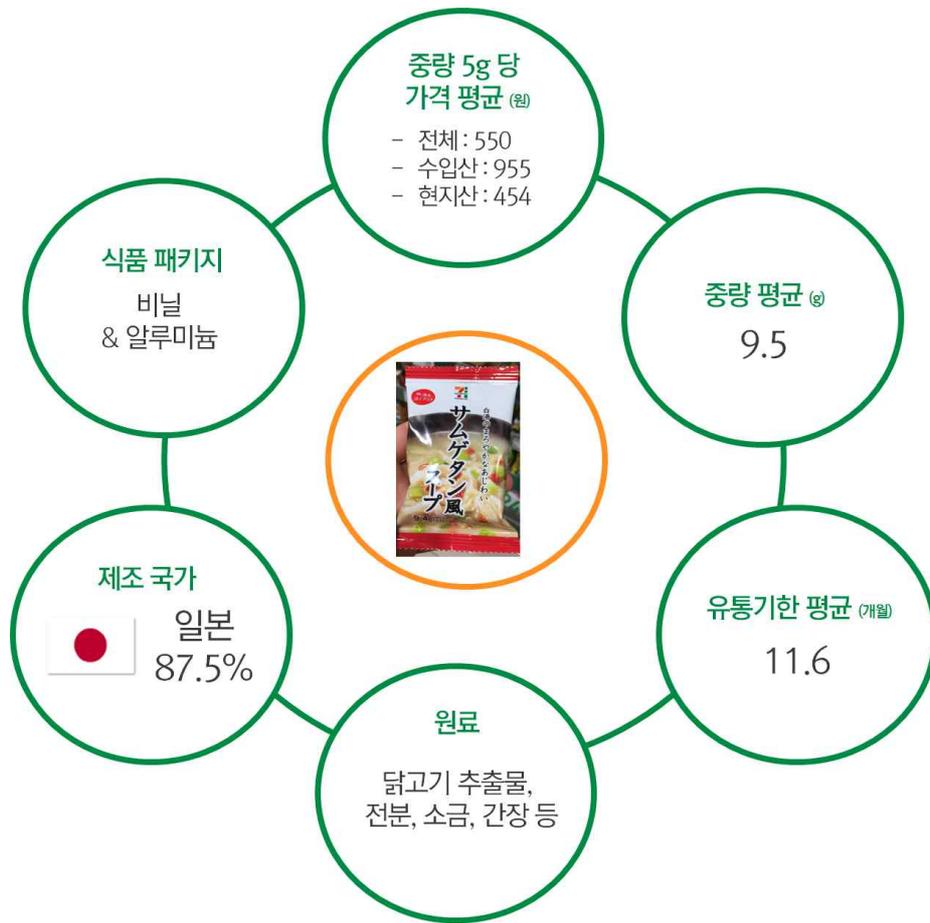


Ⅲ. 경쟁제품 현지조사

※ 경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

1. 경쟁제품 선정
2. 정량 분석
3. 정성 분석
4. 현지 방문 조사자료

경쟁제품 현지조사 OVERVIEW



*중량과 유통기한의 평균값은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

구분	제품명	업체명	원산지
1	スープデイズ トムヤムクン(뽕양꿍)	Amano foods	태국
2	ふんわりたまごスープ (부드러운 계란 수프)	Ajinomoto	일본
3	サムゲタン風スープ (삼계탕풍 수프)	seven&i	
4	オニオンスープ(어니언 수프)	seven&i	
5	韓国チゲスープ (한국 찌개 수프)	Ajinomoto	
6	中華スープ (중화 수프)	seven&i	
7	粘汁(카스지루)	마루상아이	
8	坦々スープ(탄탄수프)	seven&i	

1. 경쟁제품 선정

방문 매장 선정

편의점 7-Eleven	하이퍼마켓 Itoyokado	하이퍼마켓 AEON
		
31-8 Wakamatsu-cho, Shinjuku-ku, Tokyo	74th Waseda-cho, Shinjuku-ku, Tokyo	2-15 1 - chome Takadanobaba, Shinjuku-ku, Tokyo

출처 : 현지 방문조사(7-Eleven, Itoyokado, AEON, 2017.05)

현지 매장 방문을 통한 경쟁제품 8개 선정^{11.12.}

구분	제품명	업체명	원산지
1	スープデイズ トムヤムクン(땀양꿍)	Amano foods	태국
2	ふんわりたまごスープ (부드러운 계란 수프)	Ajinomoto	일본
3	サムゲタン風スープ (삼계탕풍 수프)	seven&i	
4	オニオンスープ(어니언 수프)	seven&i	
5	韓国チゲスープ (한국 찌개 수프)	Ajinomoto	
6	中華スープ (중화 수프)	seven&i	
7	糀汁(카스지루)	마루상아이	
8	坦々スープ(탄탄수프)	seven&i	

분석 지표 설정 - 5개 항목

정량지표		정성지표	
1	5g당 가격(원)	4	포장형태
2	중량(g)	5	제조국가
3	유통기한(개월)		

11. 성분(닭고기 성분의 유무)과 제품 형태(레토르트 식품)를 기준으로 삼계탕의 동종 및 유사제품 8개를 선정하여 분석함

12. 본 현지조사는 의뢰 제품인 삼계탕의 동종 및 유사제품을 대상으로 조사하였기 때문에 수출입통계에서 수입 상위를 차지한 국가의 제품이 조사되지 않을 수 있음

2. 정량 분석

일본 내 유통 중인 삼계탕 유사 제품, 5g당 평균 가격 550원¹³.

일본 내 판매가 확인된 유사 경쟁제품의 중량당 가격을 분석한 결과 5g당 평균 가격이 550원으로 산출됨

현지산 제품의 5g당 평균 가격은 454원, 수입산이 955원으로, 수입산이 현지산의 약 2배에 해당되어 수입산 제품이 현지산 제품보다 높은 가격에 판매되고 있음을 확인함

경쟁 제품의 평균 용량은 9.5g으로 나타났으며, 평균 유통시기한은 11.6개월임

표 3.1 : 제조 국가별 중량 5g당 가격

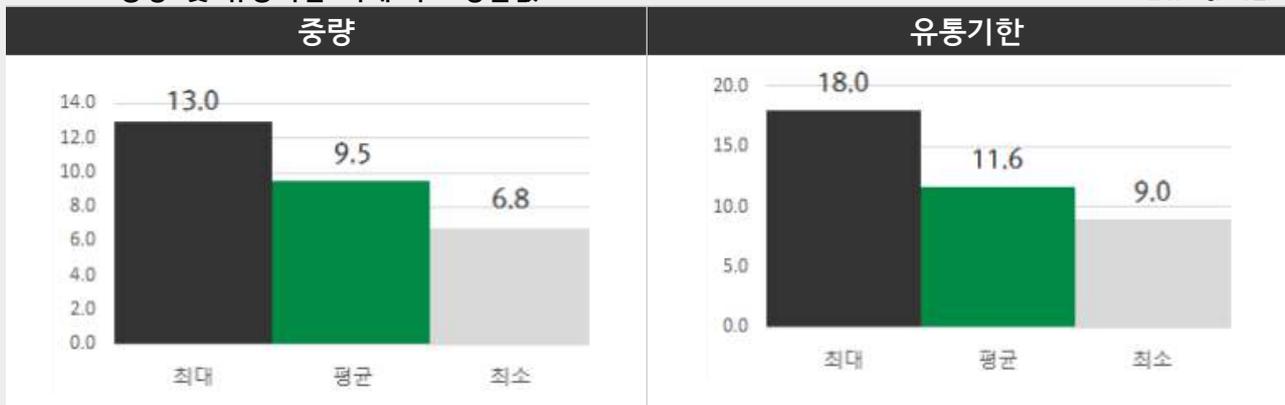
(단위 : 원)



출처 : 현지 방문조사(7-Eleven, Itoyokado, AEON, 2017.05), 8개 제품 기준

표 3.2 : 중량 및 유통기한 최대·최소·평균값¹⁴.

(단위 : g, 개월)



출처 : 현지 방문조사(7-Eleven, Itoyokado, AEON, 2017.05), 8개 제품 기준

13. 1엔(JPY) = 10.12원(KRW) (KEB 하나은행 고시기준, 2017.05.30)

14. 중량과 유통기한의 평균값은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

3. 정성 분석

경쟁제품, 비닐&알루미늄으로 포장 이루어져

경쟁제품 8개 중 6개의 외장재가 알루미늄 재질임. 이외 2개 제품은 낱개의 제품을 묶음 포장한 형태로, 외장재는 비닐을 사용함

모든 제품의 앞면에는 해당 상품명과 조리 예시 사진을 보여주고 있으며 뒷면에는 제품 포함 성분과 제조사, 유통기한 등 부가적인 정보가 기재됨

제조국가

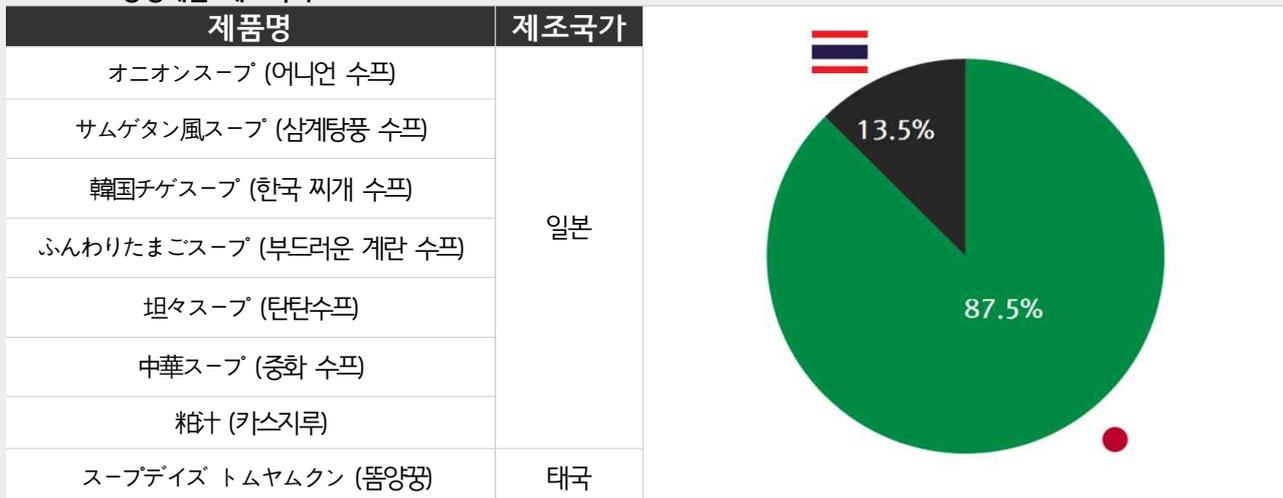
경쟁제품 8개 중 7개 제품의 제조국가가 일본임. 이외 1개 제품은 태국에서 제조된 수입산으로 확인됨. 삼계탕이 한국 전통 식품임에도 불구하고 세븐일레븐, Itoyokado, AEON 총 3곳의 현지 유통채널을 조사한 결과, 한국산 삼계탕 제품은 확인되지 않음

표 3.3 : 경쟁제품 패키지 분류(외장재) 예시



출처 : 현지 방문조사(7-Eleven, Itoyokado, AEON, 2017.05)

표 3.4 : 경쟁제품 제조국가

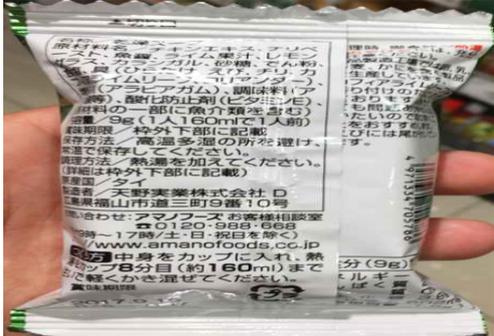
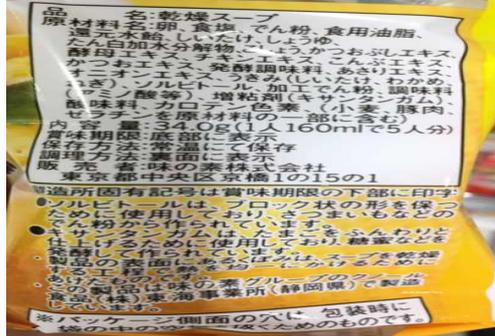


출처 : 현지 방문조사(7-Eleven, Itoyokado, AEON, 2017.05)

4. 현지 방문 조사자료

현지 조사 정보

일본 현지 유통매장 방문을 통해 조사된 제품의 기본 스펙 및 취급업체 정보를 다음과 같이 제공함. 현지 조사 결과 제품 성분(닭고기 성분 유무) 및 형태(레토르트 식품)를 기준으로 삼계탕과 유사한 제품 8개를 분석함

분류		제품 #01	제품 #02
제품 이미지	앞면		
	뒷면		
제품 스펙	업체명	Amano Foods	Ajinomoto
	제품명	スープデイズ トムヤムクン(뚝양꿍)	ふんわりたまごスープ (부드러운 계란 수프)
	제조국	태국	일본
	용량(g)	9	6.8(날개) ¹⁵ 34.8 (전체 제품/5개입)
	가격(엔)	170	55.6(날개) 278 (전체 제품/5개입)
	포장형태	알루미늄	비닐
	원료	닭고기 추출물, 칠리 페이스트, 생선 소스, 라임 과즙, 레몬 그래스, 카란가루, 설탕, 전분, 소금, 구노타리버섯, 새우, 칠레, 카피아라리프, 코리안다, 증점제(아라비아검), 조미료(아미노산 등), 산화방지제(비타민E), (원재료의 일부에 어패류 포함)	계란, 소금, 전분, 식용유지, 환원 물엿, 표고 버섯, 간장, 단백질 가수 분해물, 후추, 가다랭이 엑기스, 효모 엑기스, 닭고기 엑기스, 다시마 엑기스, 가쓰오 엑기스, 발효 조미료, 바지락 엑기스, 양파 엑기스, 건더기(표고버섯, 미역, 파), 소르비톨, 가공 전분, 조미료(아미노산 등), 증점제(키산탄검), 산미료, 카로틴 색소원재료의 일부에 밀, 돼지고기, 젤라틴 포함)
유통기한 (개월)	18	9	
취급처	판매확인 매장	Itoyokado	Itoyokado

15. 전체 제품(총 5개입) 중 한 개를 기준으로 가격 및 용량을 산출함

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #03	제품 #04
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	업체명	seven&i	seven&i
	제품명	サムゲタン風スープ (삼계탕풍 수프)	オニオンスープ(어니언 수프)
	제조국	일본	일본
	용량(g)	9.4	7.8
	가격(엔)	98	98
	포장형태	알루미늄	알루미늄
	원료	닭고기 추출물, 전분, 돼지고기 추출물, 소금, 식물성 기름, 생강, 배추 추출물, 동물성 단백질 가수분해물(젤라틴 포함), 설탕, 인삼 분말, 건더기-재료(양념 닭고기(밀, 대두 포함), 건조 파, 참깨, 고추, 절임 생강), 조미료(아미노산 등), 가공 전분, 산화방지제(비타민E)	닭고기 추출물, 소금, 간장, 전분, 덱스트린, 치즈 가공품, 설탕, 버터, 단백질 가수분해물, 조미료, 건더기(볶음 양파, 파슬리), 조미료(아미노산 등), 캐러멜 색소, 증점 다당류, 산화방지제(비타민E), 향료(원재료의 일부에 밀, 돼지고기 포함)
유통기한(개월)	9	10	
취급처	판매확인 매장 Itoyokado	Itoyokado	

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #05	제품 #06
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	업체명	Ajinomoto	seven&i
	제품명	韓国チゲスープ (한국 찌개 수프)	中華スープ (중화 수프)
	제조국	일본	일본
	용량(g)	9.9 (날개)16.49.5 (전체제품 / 5개입)	8
	가격(엔)	69.6 (날개)348 (전체제품 / 5개입)	98
	포장형태	비닐	알루미늄
	원료	고추장, 계란, 소금, 설탕, 김치 원료, 쇠고기 액기스, 마늘, 간장, 식용유지, 덱스트린, 대구, 배추 액기스, 된장, 콩된장, 표고버섯, 사과 식초, 호모 액기스, 생선장 (해산류), 바지락 액기스, 양파 액기스, 발효 조미료, 건더기(표고버섯, 콩나물, 시금치), 조미료(아미노산 등), 가공 전분, 증점제(키산탄검), 고추 전분, 산미료, 향신료 추출물, 산화방지제(비타민E, 비타민C), 카로틴 색소원재료의 일부에 밀, 우유 성분, 오징어를 포함	계란, 전분 분해물, 식염, 닭고기 액기스, 돼지고기 닭고기 기름, 전분, 참기름, 간장, 야채 향미 조미료, 설탕, 단백 가수분해물, 덱스트린, 향료, 재료(양배추, 파, 목이버섯, 잎새버섯, 생강, 표고버섯), 조미료 (아미노산 등), 증점다당류, 산화방지제(비타민E, 차 추출물), 향료, 착색료 (캐러멜 색소, 카로틴), 산미료, 향신료 추출물 (원재료의 일부에 밀, 우유 성분, 젤라틴 포함)
유통기한 (개월)	9	13	
취급처	판매확인 매장 Itoyokado	7-Eleven	

16. 전체 제품(총 5개입) 중 한 개를 기준으로 가격 및 용량을 산출함

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #07	제품 #08
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	업체명	마루상아이	seven&i
	제품명	糀汁(카스지루)	担担スープ(탄탄수프)
	제조국	일본	일본
	용량(g)	13	12.4
	가격(엔)	129	98
	포장형태	알루미늄	알루미늄
원료	주지게미, 쌀된장, 돼지고기, 무, 오봉, 당근, 유부, 가쓰오 품미 조미료, 간장, 양조 조미료, 설탕, 건조 파, 소금, 조미료(아미노산 등), 산화방지제(비타민E), 증점다당류, 트레할로스, (원재료의 일부에 밀, 콩, 돼지고기 포함)	쌀 된장, 지마장, 돼지고기 액기스, 소금, 갈은 깨, 콩된장, 식물성 유지, 굴 소스(밀 포함), 전분, 생강, 마늘, 닭 소보로(계란, 우유 성분 포함) 소송채, 적피망, 건조 목이버섯, 조미료(아미노산 등), 셀룰로오스, 타마린드, 산화방지제(비타민E, 로즈마리 추출물), 카로티노이드 색소, 소르비톨, 가공 전분, 캐러멜 색소, 향료	
유통기한(개월)	18	9	
취급처	판매확인 매장	AEON	7-Eleven

IV. 경쟁사 분석

※ 경쟁사 분석 OVERVIEW

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사별 현황 파악

경쟁사 분석 OVERVIEW



		Amano Foods	Marumiya	청정원
기업 개요	설립년도	1947년	1951년	1996년
	직원 수	1,750명(2015년 ¹⁷⁾)	379명(기준 연도 확인 불가)	-18.
	순매출	-19.	467억 원(2016년)	63억 6,400만 달러 (7조 3,090억 원) (2017년 1분기)
	취급품목	된장국, 죽, 탕, 수프 등의 레토르트 식품	후리가케, 죽, 수프 등의 레토르트 식품	레토르트 식품, 조미료, 양념장
제품 정보		 <p>삼계탕</p>	 <p>닭죽</p>	 <p>삼계탕</p>
판매 전략	판매현황	- 한국식 삼계탕을 비롯하여 닭죽, 닭고기국수 등 다양한 제품을 판매	- 삼계탕 제품과 유사한 닭죽을 판매	- 현지 홈페이지에서 삼계탕 제품을 판매하고 있음
	프로모션	- 박스 단위로 구매할 경우 제품을 할인해주거나 무료 배송을 실시	- 홈페이지상에 다양한 캠페인 및 이벤트를 게시하여 고객의 호응을 얻어내고자 함	- 일본어 블로그에서 한국 음식 레시피 정보를 제공하며 자사 제품 홍보도 겸함

17. 2015년이 최신 수치임

18. 해당 업체의 직원 수는 홈페이지 조사 시 확인되지 않음

19. 해당 업체의 순매출은 홈페이지 조사 시 확인되지 않음

1. 경쟁사 선정

경쟁사 선정 프로세스

방법론 01. 시장점유율 상위 기업 Global Data 활용

- 2016년 기준, 일본 간편조리식(Prepared meals) 시장 기업별 점유율 조사²⁰.
- Marumiya(8.31%)
- Amy's Kitchen(7.46%)
- Ithoham Foods Inc.(5.42%)

방법론 02. 온라인 쇼핑물 조사 온라인 쇼핑물 조사

- 키워드 : Retort foods, Prepared meals
- 온라인 쇼핑물 분석
- Rakuten(www.rakuten.co.jp)
- Amazon(www.amazon.co.jp)

방법론 03. 오프라인 매장 조사 오프라인 매장 방문

- 일본 현지 하이퍼마켓, 편의점 방문(2017.05)
- AEON, Ito-Yokado, 7-Eleven

방법론 검증을 통한 경쟁사 도출

방법론 01(시장점유율)

+ 방법론 02(온라인 조사)

+ 방법론 03(오프라인 방문 조사)

로컬 기업 2개사, 한국 기업 1개사 도출

표 4.1 : 경쟁사 도출 결과²¹.

Amano Foods	Marumiya	청정원
		
· 시장점유율 상위 기업 <input type="checkbox"/>	· 시장점유율 상위 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 시장점유율 상위 기업 <input type="checkbox"/>
· 온라인 쇼핑물 내 판매확인 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 온라인 쇼핑물 내 판매확인 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 온라인 쇼핑물 내 판매확인 기업 <input checked="" type="checkbox"/>
· 오프라인 매장 판매확인 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 오프라인 매장 판매확인 기업 <input type="checkbox"/>	· 오프라인 매장 판매확인 기업 <input type="checkbox"/>

출처 : Globaldata(consumer.globaldata.com), Rakuten(www.rakuten.co.jp), Amazon(www.amazon.co.jp)

20. 기타(Others), 개인 기업을 제외한 후 정렬한 시장점유율임

21. Marumiya의 경우 일본 간편조리식 시장에서 상위 점유율을 차지하여 조사 대상으로 선정함. 청정원의 경우 일본 대표 온라인 판매점에서 판매되고 있는 한국제품 중 규모가 큰 식품 업체로, 향후 의뢰사의 경쟁사가 될 것으로 사료되어 선정함

2. 경쟁사별 현황 파악

Amano Foods 정보

· 대표전화
: +81-120-3046-81
· 주소
: 9-10 Dosancho, Fukuyama,
Hiroshima Prefecture 720-0813

출처 :
Amano foods(www.amanofoods.co.jp)

로컬 기업 분석 : Amano Foods

일본 아사히社の 자회사인 Amano Foods는 1947년 조미료 업체로 사업을 시작함. 이후 1984년 동결건조 된장국을 출시하였고 2011년 동결건조 식품에 대한 ISO22000 인증을 획득함. 블록 타입의 미소 된장국이 주력 상품이며 이외에도 삼계탕을 포함한 죽, 덮밥, 수프 등 다양한 제품을 출시함. 온라인 조사 결과 아마존재팬에서 가장 많은 레트로트 제품을 판매하고 있는 것으로 확인됨

[기업 개요]

- ① 설립년도 1947년
- ② 직원 수 1,750명(2015년)
- ③ 취급품목 된장국, 삼계탕, 덮밥, 수프 등
- ④ 영업형태 온라인 및 오프라인 매장 운영



출처 : Amano foods(www.amanofoods.co.jp)

[판매 현황 및 제품 정보]

판매 제품



- 한국식 삼계탕을 판매하고 있음
- 해당 제품은 닭고기, 찹쌀, 생강, 인삼 분말 등을 포함하고 있으며 화학조미료는 첨가되지 않음



- 삼계탕 유사제품으로 닭고기 국 제품을 판매하고 있음
- 해당 제품은 닭고기, 파, 생강 등을 포함하고 있으며 화학조미료는 첨가되지 않음

출처 : Amano foods(www.amanofoods.co.jp)

[프로모션 전략]

온라인 홍보(홈페이지)



- 제품 섭취방법을 동영상으로 안내



- 오프라인 매장 또한 홍보

캐치프레이즈

“동결건조로 영양 손실이 적은 제품”

栄養がキツ

フリーズドライ製法だから、栄養価が損なわれにくい!

ほうれん草のビタミンC含量割合

生鮮	50%	100%
フリーズドライ製法	50%	100%
その他製法	50%	100%

栄養価が損なわれにくい!

※2008年第55回日本食品科学工学会で発表した滋賀県立大学と大野実業の共同研究データです。

출처 : Amano foods(www.amanofoods.co.jp)

2. 경쟁사별 현황 파악

Marumiya 정보

· 대표전화
· +81-120-038-258
· 주소
· 1-15-18 Matsuan Sugunami-ku,
Tokyo

출처 :
Marumiya(www.marumiya.co.jp)

로컬 기업 분석 : Marumiya

1951년 설립된 마루미야는 밥에 뿌려 먹는 후리가케를 시작으로 식품 사업에 첫발을 디뎠으며, 이후 1970년 첫 레트로트 제품을 출시함. 이후 간단하게 즐길 수 있는 죽, 덮밥, 카레 제품 등이 주력 제품이며, 삼계탕 제품과 유사한 닭죽과 레트로트 식품을 취급하고 있음

[기업 개요]

- ① 설립년도 1951년
- ② 직원 수 379명(기준년도 확인 불가)
- ③ 순매출 467억 원(2016년)
- ④ 취급품목 후리가케, 죽, 덮밥류의 레트로트 제품



출처 : Marumiya(www.marumiya.co.jp)

[판매 현황 및 제품 정보]

판매 현황



- 닭고기를 베이스로 한 죽제품이며
판매 가격은 140엔(세금 별도)

- 닭고기, 파, 굴, 생강 등이 들어간 제품으로
3분 안에 간단하게 섭취 가능
- 백미보다 식이섬유 성분이 많은 보리 사용
- 판매 가격은 170엔(세금 별도)

출처 : Marumiya(www.marumiya.co.jp)

[판매 전략]

온라인 홍보

“다양한 캠페인으로 고객 유치”



야채로 건강! 여름 중화 캠페인
2017.06.18 (월) - 2017.08.26 (토)

도리지널 QUO 카드와 가치를 디자인 한 두 냄비 & 프라이팬 등이 주황을 통해 총 3,000명에게 제공됩니다!

詳細を見る



환미 가게 창업 90주년 기념 캠페인
2017.05.18 (목) - 2017.06.30 (금)

그리온 스와 상점이나 풀 말방장이 도시락 등이 주황을 통해 총 200명에게 선물! PC - 스마트폰에 지금 응모 할 수 있습니다!

詳細を見る



가족의 오차즈케 캠페인
2017.05.10 (수) - 2017.10.10 (화)

환미 가게 원래 가족의 오차즈케 QUO 카드 (1,000 원분)과 태달 전기 주전자 등을 매월 추정액 총 1,300명, 총 6,500명에게 선물!

詳細を見る

- 홈페이지 상에 다양한 캠페인을 게시하여
제품 홍보 및 고객 참여 유도 방법으로 적극 활용함

프로모션

“캐릭터를 활용한 제품 홍보”

포켓몬 시리즈



詳細を見る

프리큐어 시리즈



詳細を見る

가면 라이더 시리즈



詳細を見る

아이카즈! 시리즈



詳細を見る

- 아동을 타겟으로 하여 캐릭터가 그려진 각종 제품을 판매함

출처 : Marumiya(www.marumiya.co.jp)

2. 경쟁사별 현황 파악

청정원 정보

· 대표전화
: 080-019-9119
· 주소
: 서울특별시 동대문구 천호로 26
출처 : www.chungjungone.com

한국 기업 분석 : 청정원

대상그룹의 식품 전문 계열사인 청정원은 1985년 처음 식품 시장에 진출함. 종갓집 브랜드로 간단히 끓여서 먹을 수 있는 삼계탕과 반계탕 제품을 생산하고 있음. 온라인 조사 결과 일본의 대표 하이퍼마켓 Itoyokado의 온라인몰에서 청정원의 삼계탕 제품을 판매하고 있음

[기업 개요]

① 설립년도	1996년
② 직원 수	3,000명 ²²
③ 순매출	63억 6,400만 달러(2017년 1분기)
④ 취급품목	레토르트 식품, 조미료, 양념장 등



출처 : 청정원(www.chungjungone.com)

[판매 현황 및 제품 정보]

판매 현황



大象 参鶏湯 (サムゲタン) 800g

吾禱のコラーゲンが1袋に13,000mg

メーカー名 大象ジャパン

レビュー ★★★★★ 2.0점 1件のレビュー

本体価格 : 879円 (税込 : 949円)

ポイント 8ポイント ポイントについて

送料 ※本商品は返品不可となっております。ご了承ください。

配送料・手数料について

オプション 箸 ギフトラッピング メッセージカード

【東京都千代田区】へお届けの場合【住所の変更】

宅配受取り 5月30日(火)にお届け10時前18分以内にご注文ください

- 현지 홈페이지에서 삼계탕 제품을 판매하고 있음

- 일본 하이퍼마켓 Itoyokado 온라인몰에서 판매되고 있는 청정원 삼계탕 제품
- 가격은 949엔(세금 포함)

출처 : 청정원(www.chungjungone.com), Itoyokado online shop(iyec.omni7.jp)

[판매 전략]

온라인 홍보



コチナーズロールキャベツ

サイコロ状にきっておくことで、じゃがいもに火が通るのが早いので、手離ちかけさせません。

レシピを見る→

Recipe NO.0116

- 블로그를 통해 자사 제품을 활용할 수 있는 한국 음식 레시피를 공유함

판매 전략



参鶏湯

<日本語表記>

規格 : 800g x 12

JANコード : 8801052 75184

賞味期間 : 常温365日

詳細・ご購入はこちら

- 현지 홈페이지에서 일본어 제품소개를 기재하고 판매하고 있음

출처 : 청정원(www.chungjungone.com), 대상(www.daesang.co.jp)

22. 청정원의 종업원수가 공개되지 않아, 청정원 지주기업인 대상주식회사의 2017년 종업원수를 조사함



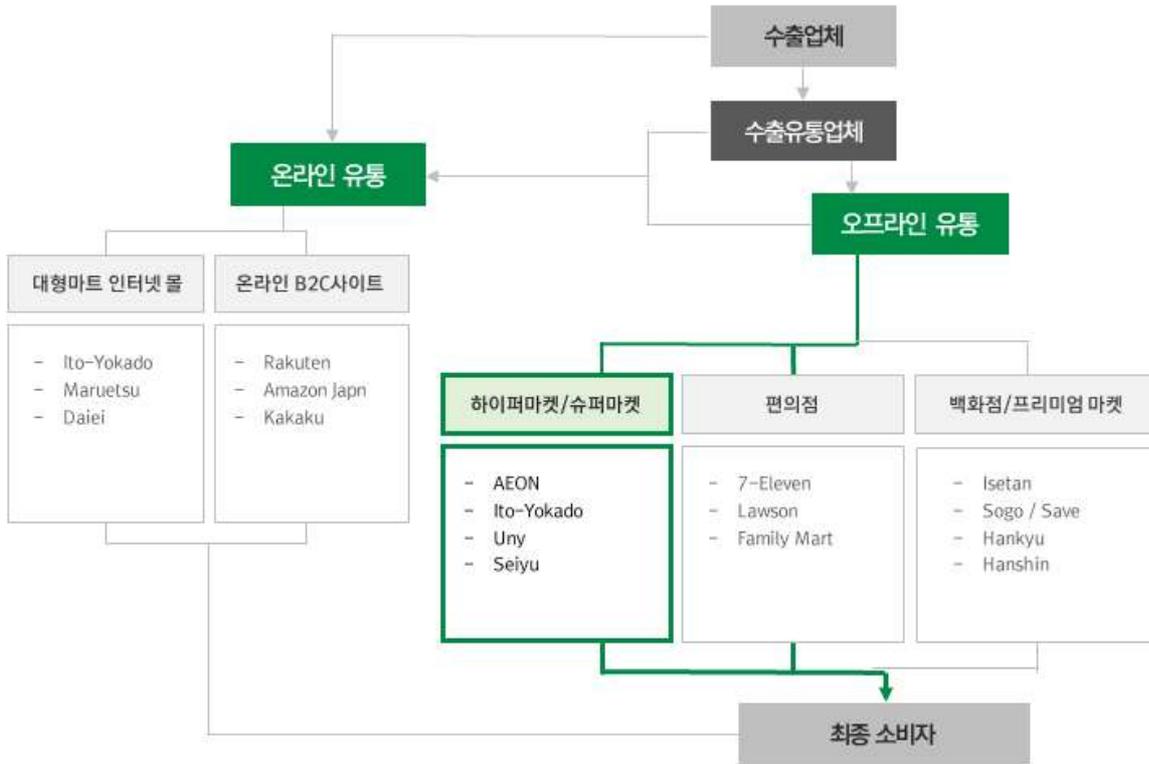
V. 유통구조 현황

※ 유통구조 현황 OVERVIEW

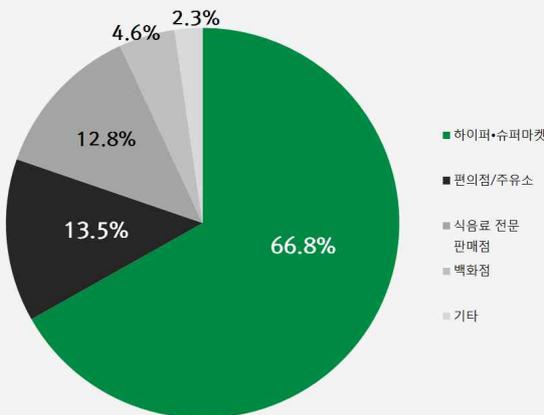
1. 추천 진출 경로
2. 전문가 인터뷰

유통구조 OVERVIEW

현지 유통구조 Map



현지 유통채널별 유통점유율



유통채널별 정의 및 특징

- 하이퍼마켓·슈퍼마켓**
 : 식료품, 일용 잡화, 의료품, 화장품 등의 가정용품을 모두 갖추어 놓고 판매하는 매장이며, 면적 280~2,300㎡ 이상
- 편의점/주유소**
 : 고객의 편의를 위해 24시간 문을 여는 잡화점과 주유소 옆에 병설된 작은 편의점을 뜻함
- 식음료 전문 판매점(Food & Beverage Specialist)**
 : 특정 식음료 종류를 통해 수입의 대부분을 창출하는 소매점(ex. 냉동식품 전문점 등)
- 백화점**
 : 다양한 상품을 모두 갖추어 놓고 판매하는 소매점
- 기타** : 달러스토어, 드럭스토어, 온라인숍, 기타 일반 소매점을 포함함

출처 : Global Data(2016), 'Prepared meals' 유통점유율 기준

1. 추천 진출 경로

ROUTE #1 : 식품 유통점유율 1위 하이퍼마켓·슈퍼마켓

Global Data에 따르면 2015년 기준 일본 내 하이퍼마켓슈퍼마켓은 식품 전체 유통채널의 약 60%를 점유하고 있음. 하이퍼마켓슈퍼마켓의 유통규모는 2012년 1,251억 395만 달러를 기록한 이후 2015년 911억 4,059만 달러로 하락하며 하락세를 보이고 있으나 여전히 식품 분야 유통점유율 1위 자리를 지키고 있음

일본 내 대표 하이퍼마켓슈퍼마켓인 이토요카도 온라인몰을 조사한 결과 한국 기업의 삼계탕팩 판매가 확인됨

ROUTE #2 : 꾸준한 성장세를 보이는 편의점

The Japan Times에 따르면 2017년 올해 7월 일본의 소매 유통의 매출이 1.9% 상승함. 그 중에서도 편의점 매출은 계속적으로 상승하여 3.1%의 상승률을 보임²³.

세븐일레븐은 2016년 3~11월 영업이익이 1,871억 엔으로 업계 1위를 지키고 있음. 해당 브랜드의 경우 식품 중심의 PB 판매가 많았으며 매장 내 조리식품 판매의 비중이 커지면서 매출 규모가 증가함. 더불어 다양한 형태와 재료의 간편 조리식을 판매하고 있으므로 레트로트 식품 유통에 적합한 경로인 것으로 사료됨²⁴.

ROUTE #3 : 백화점, 프리미엄 제품 전략으로 진출 가능

일본 백화점의 매출액은 타 유통채널에 비해 다소 감소하는 추세이지만 취급 제품의 종류가 다양하고 수입품 역시 많이 판매하므로 삼계탕 제품이 진출하기에 적절한 유통경로로 예상됨

23. The Japan Times, 'Japan's retail sales rise 1.9% in July on year', 2017.08.30

24. Pressman, '일본의 편의점 수익 들여다보니...세븐일레븐만 체면치레', 2017..01.13

1. 추천 진출 경로

시장점유율 및 성장률

Global Data에 따르면 2016년 기준 일본 간편조리식(Prepared meals) 시장점유율은 하이퍼마켓슈퍼마켓이 66.5%, 편의점 13.5%, 식음료 전문 판매점 12.8%, 백화점 4.6%, 기타 채널이 2.3%임

시장성장률의 경우 슈퍼마켓은 2015년 기준 매출액 13조 1,477억 엔으로 전년 대비 감소세임. 편의점 업계의 매출은 성장하고 있으나 그 속도가 둔화되는 추세임. 편의점 브랜드 20개 대상의 조사에서 총 매출액은 약 11조 엔으로, FamilyMart의 합병 효과를 제외했을 때 3.1%의 증가를 보임. 이는 7년만의 최저점이며 전년 대비 2% 낮아진 결과임.²⁵ 백화점의 경우 일본백화점협회에 따르면, 2016년 전국 백화점 234곳의 매출은 5조 9,780억 엔으로 전년 대비 3.2% 감소함²⁶.

제품 컨셉

하이퍼마켓슈퍼마켓에서 판매되는 상품 대부분은 현지산이며, 작은 크기로 빠른 시간 내에 조리해서 먹을 수 있는 상품임. 가격 또한 저렴하여 부담 없는 소비가 가능함. 편의점 제품의 유형도 대체로 비슷하며, 용기에 담겨 판매되는 제품 형태도 있음. 백화점의 경우 레토르트 식품임에도 가격대가 높았으며 현지산수입산 제품을 취급함

한국산 취급 여부

현지 매장 방문조사 결과, 편의점과 하이퍼마켓슈퍼마켓에서 한국산 제품은 확인되지 않음. 대체로 현지산 제품이 많았으며 일부 수입산 제품도 조사됨. 편의점 브랜드에서 자체적으로 제품을 생산하여 판매하는 유형이 많으며 백화점의 경우도 현지산 제품의 비율이 현저히 높아 한국산 제품은 확인되지 않음

표 5.1 : 유통경로 분석 결과

유통경로	지표		세부 내용		적합	부적합
	1. 시장성	2. 제품적합성	3. 진출가능성	한국산 레토르트 식품 취급 여부		
 하이퍼·슈퍼마켓	시장점유율	시장성장률	전체 시장점유율의 약 50% 이상 차지	식품 판매액 규모 성장 여부	적합	부적합
	제품 컨셉 일치도	수입식품 선호, 저가 방침				
	한국제품취급여부	한국산 레토르트 식품 취급 여부			적합	부적합
 편의점	시장점유율	시장성장률	전체 시장점유율의 약 50% 이상 차지	식품 판매액 규모 성장 여부	적합	부적합
	제품 컨셉 일치도	수입식품 선호, 저가 방침				
	한국제품취급여부	한국산 레토르트 식품 취급 여부			적합	부적합
 백화점	시장점유율	시장성장률	전체 시장점유율의 약 50% 이상 차지	식품 판매액 규모 성장 여부	적합	부적합
	제품 컨셉 일치도	수입식품 선호, 고가 방침				
	한국제품취급여부	한국산 레토르트 식품 취급 여부			적합	부적합

1. 추천 진출 경로

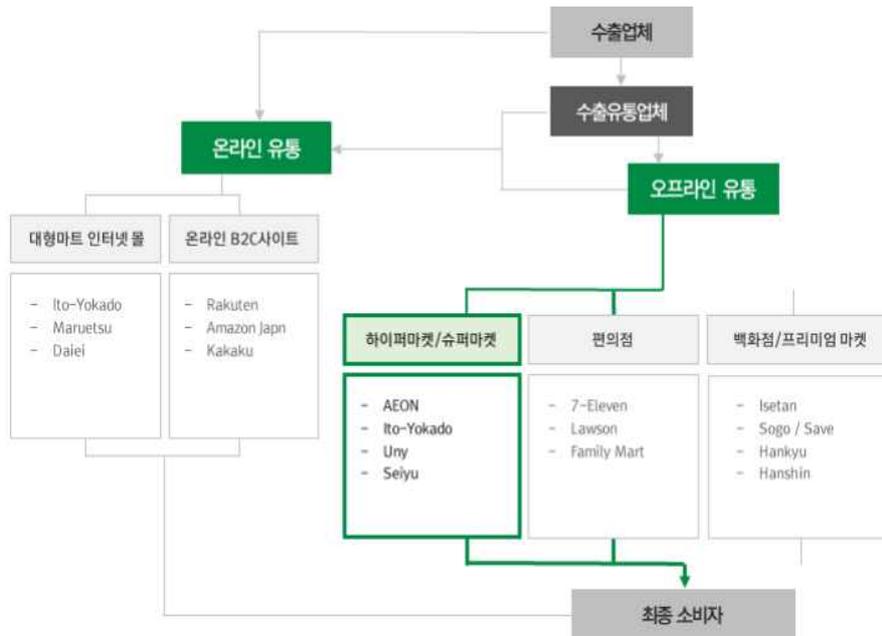
하이퍼마켓·슈퍼마켓 진출 추천

유통구조 분석 결과, 하이퍼마켓·슈퍼마켓은 유통채널 중 가장 비중이 크고, 다양한 품목의 수입산 제품을 취급하고 있다는 점에서 한국산 삼계탕이 진출하기 가장 적합한 경로로 예상됨. 대표 하이퍼마켓·슈퍼마켓의 온라인몰 조사 결과 삼계탕 제품을 판매하고 있으며 많은 유사제품을 취급하는 것으로 확인됨

편의점의 경우 시장성장률과 제품 적합성 면에서는 긍정적이지만 자체 PB 제품의 시장점유율이 높고, 아직까지 삼계탕 동종 제품이나 유사 제품의 수는 다소 적다는 점에서 부적합함

백화점은 수입 식품을 다수 취급하지만 유통 시장점유율이 높지 않고 성장률이 감소세를 보이고 있으며 한국산 제품을 찾아보기 어렵다는 점에서 한국산 삼계탕 진출 경로로 부적합하다고 판단됨

표 5.2 : 최종 유통구조 Map



25. 日本經濟新聞 Asian Review, 'Seven-Eleven Japan grabs 40% share of slowing convenience market', 2017.07.26

26. 동아일보, '일본 찾는 유커의 '변심?' 백화점 매출 부진...편의점은 활황', 2017.01.22

2. 전문가 인터뷰

인터뷰 대상 및 일시

식품 수입 및 유통업체 대상
인터뷰 진행

(2017년 5월)

- 한국 가공식품 수입유통업체
- 가금류 가공식품 수입유통업체

Q1. 삼계탕의 수요는 어떠한가요?

“당사는 삼계탕 취급 경험이 있으며 삼계탕 판매량은 큰 변동 없이 꾸준한 편입니다.
주로 한국 식당에서 제품을 찾는 경우가 대부분입니다.”

- 수입유통업체 Narita Corporation
담당자와의 인터뷰 中 2017. 05

Q2. 삼계탕의 유통 채널은 어떠한가요?

“당사는 삼계탕을 자체 운영 온·오프라인 몰로 유통/판매하고 있으며 일부는 한국식
품 전문 판매점으로도 납품합니다.”

- 수입유통업체 Narita Corporation
담당자와의 인터뷰 中 2017. 05



VI. 유통업체 현황

※ 유통업체 현황 OVERVIEW

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

유통업체 현황 OVERVIEW



		AEON	7-Eleven	Lawson
		하이퍼마켓[일본]	편의점	편의점
유통업체 개요	설립년도	1926년	1927년	1975년
	직원 수	52만 명(2016년)	8,054명(2016년)	8,337명(2016년)
	순 매출	8조 1,767억 엔(2015년 ^{27.}) (83조 2,371억 원)	4조 2,910억 엔(2016년) (43조 6,815억 원)	2조 490억 엔(2016년) (20조 8,584억 원)
	영업이익	1조 796억 엔(2015년) (18조 2829억 원)	7,936억 6,100만 엔(2016년) (8조 793억 원)	720억 엔(2016년) (7,329억 원)
	점포 수	1,966개(2016년)	1만 8,572개(2016년)	1만 2,515개(2016년)
	취급품목	식료품, 생필품, 수입식품 등	식료품, 생필품, 수입식품 등	식료품, 생필품, 수입식품 등
매장 전경	매장 사진			
주요 이슈		<ul style="list-style-type: none"> - 2017년 ISO22301 인증^{28.} 획득 - 관광객을 대상으로 Tax Free 제도 실시 	<ul style="list-style-type: none"> - 세븐프리미엄 PB 제품을 통해 다양한 종류의 레토르트 제품을 판매하고 있음 	<ul style="list-style-type: none"> - ATM, 택배서비스 등 다양한 In-Store 서비스 운영 - 로손 모바일 앱을 통한 서비스 공유 및 포인트 적립
핵심 전략		<ul style="list-style-type: none"> - AEON 온라인 매장에서 다양한 종류의 레토르트 식품을 판매 	<ul style="list-style-type: none"> - 온라인과 오프라인매장을 융합한 옴니세븐(Omni 7)을 운영하여 세븐일레븐 계열의 다른 브랜드 상품도 구매 가능함 	<ul style="list-style-type: none"> - 오프라인 매장 방문이 어려운 고객을 위해 전자상거래 서비스를 운영하고 있음

27. 2015년이 최신수치임

28. 사업연속성 관리를 위한 표준으로, 사고 발생 시 방어, 대응 및 복구를 위한 관리시스템을 계획, 수립하는 등 지속적인 개선에 대한 요구 사항을 규정함

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



AEON

일본의 대형 유통업체 AEON은 각종 식료품, 생필품, 잡화, 수입식품을 취급하고 있음. 2016년부터 AEON이 운영하는 29개 사이트를 이온닷컴(AEON.COM)으로 통합하여 운영하고 있음. 이외에도 프리미엄 전략을 앞세워 경쟁력 있는 PB 상품 판매에 주력하고 있음

표 6.1 : AEON 매장 정보

기업 정보	주소 전화	1-5-1 Nakase, Mihama-ku, Chiba-shi, Chiba 261-8539 +81-03-5916-8080
주요 판매품목		식료품, 생필품, 잡화, 수입식품 등
매장 전경	 	
주요 이슈	 <p>- 외국인 관광객을 대상으로 Tax Free 서비스를 제공하며 고객 유치에 앞장섬</p>	
핵심 전략	 <p>- AEON 온라인몰을 통해 다양한 상품을 판매하고 있음. 레토르트 식품의 경우 330여 종이 넘는 제품을 판매 중임</p>	

출처 : AEON(www.aeon.com)

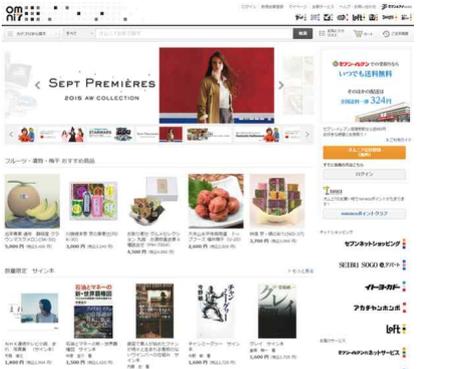
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



7-Eleven

일본의 Seven&i홀딩스가 소유한 편의점 체인 세븐일레븐은 1974년 도쿄에 1호점을 개점하였으며 전 세계에서 점포수가 가장 많은 편의점 브랜드임. 매장에서는 다양한 식료품과 수입식품을 판매하고 있음. 특히 매장 지역 특성을 파악해 현지 특화 PB(자체브랜드) 상품을 생산하며, 삼계탕 유사 제품을 PB 상품으로 판매하고 있음

표 6.2 : 7-Eleven 매장 정보

기업 정보	주소 전화	102-0084 Tokyo, Chiyoda, Nibancho +81-03-6238-3711
주요 판매품목		식료품, 수입식품, 생필품 등
매장 전경		 
주요 이슈		 <p>- 세븐프리미엄 PB 제품을 통해 다양한 종류의 레토르트 제품을 판매하고 있음</p>
핵심 전략		 <p>- 편의점, 슈퍼, 백화점 등 세븐일레븐 그룹 내 다양한 업태의 기업을 통합한 온라인 쇼핑몰 '옴니세븐'을 운영하고 있음 - 7-Eleven, Ityokado, SEIBU 등 전문 매장의 상품을 취급하고 있음</p>

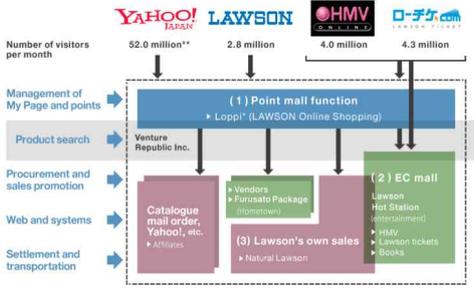
출처 : 7-Eleven(www.sej.co.jp),Omni7(www.omni7.jp)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

Lawson

로손은 일본의 편의점 프랜차이즈로 1975년 처음 문을 열었으며, 현재 일본 내에서 세븐일레븐에 이어 점포수와 매출 기준 2위 기업임. 2016년 기준 1만 2,515개의 매장을 보유하고 있으며, 기본 매장을 비롯하여 내추럴로손, 로손스토어 등 다양한 형태의 매장을 운영 중임. Loppi(Lawson's Online Shopping)이라는 전자상거래 서비스도 운영하고 있음

표 6.3 : Lawson 매장 정보

기업 정보	주소 전화	East Tower, Gate City Ohsaki 11-2, Osaki 1-chome, Shinagawa-ku, Tokyo +81-03-6635-3963
주요 판매품목		식품 및 음주류, 생활용품
매장 전경	 	
주요 이슈	<p>로손 응용 프로그램 사용</p>  <ol style="list-style-type: none"> 1 일 1 회! 스타 승 매일 앱을 실행하고 가동이 되면 할 수 있습니다. 2 회원 영수증 스탬프 현재 소유했고있는 회원의 수를 확인할 수 있습니다. 3 포인트 잔액 표시 현재 소유했고있는 포인트를 확인할 수 있습니다. 4 픽업 메뉴 주인님만의 정보와 응용 프로그램을 위한 전용 주문을 제공합니다. 5 체험 교환권 현재 이용 가능한 교환권과 앞으로의 교환권을 확인할 수 있습니다. 6 디지털 포인트 카드 당신의 Ponta 카드 또는 네 포인트 카드를 표시합니다. 앱에서 게시하십시오. 	<ul style="list-style-type: none"> - 로손 공식 스마트폰 앱을 공유하여 포인트 적립 및 쿠폰 보관 등 다양한 서비스를 제공함으로써 고객의 편의를 도움 - 1일 1회 별을 모아 포인트로 돌려주는 이벤트에도 참여 가능함
핵심 전략	 <ul style="list-style-type: none"> - 오프라인 매장 방문이 어려운 고객을 위해 전자상거래 서비스를 운영하고 있음 - 온라인 쇼핑몰에서는 신선식품을 포함한 다양한 식품을 판매함 	

출처 : Lawson(www.lawson.co.jp)

Ⅶ. 통관 및 검역 정보

※ 통관 및 검역 절차 OVERVIEW

※ 관세율 정보 OVERVIEW

1. 통관 및 검역 절차

2. 관세율 정보

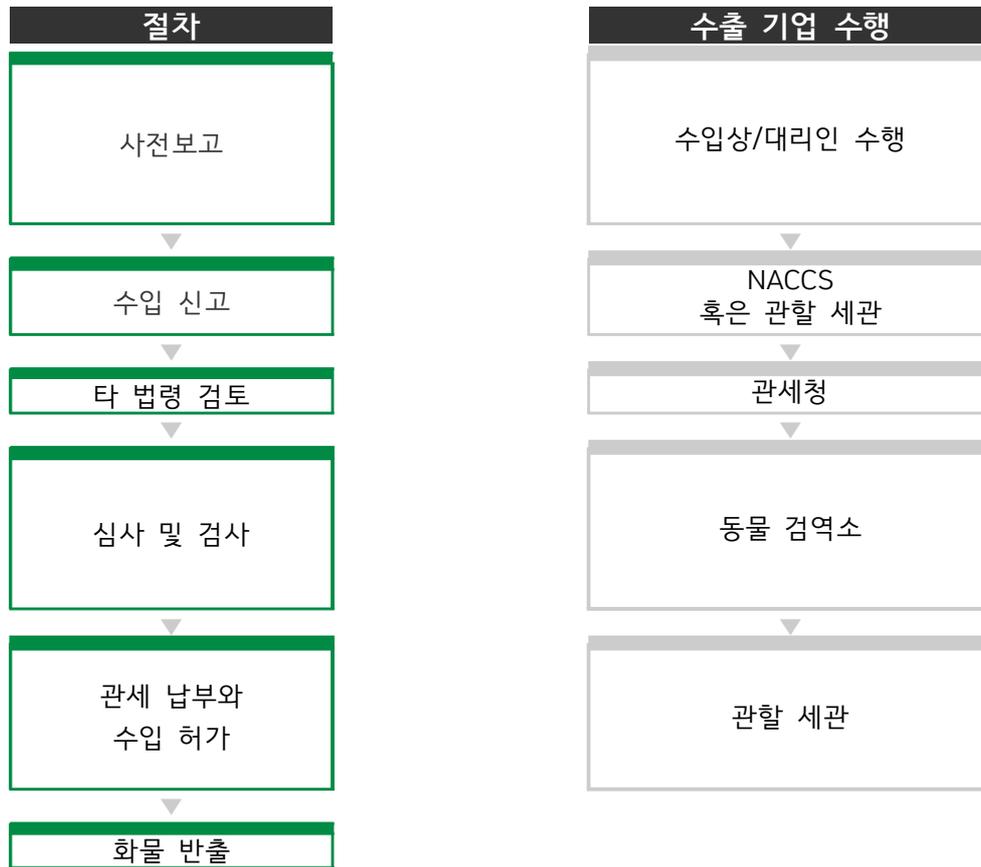
3. FTA 정보

4. 통관 및 검역 유의사항

※ '삼계탕' 품목의 경우 일본 내 유사 통관거부사례가 조회되지 않음

통관 및 검역 절차 OVERVIEW

일본 통관 검역 절차도



통관 절차별 유의사항

통관 절차	유의사항
사전보고	수출국의 선적항에서 24시간 전(근거리의 경우 출항 전까지) 일본 수출입항만 정보처리시스템(NACCS)에 적하정보를 보고해야 함(KTNET, KLNET을 경유하여 접속 가능함)
수입신고	화물이 수입항에 도착하였다는 도착통지가 내려진 경우, 수입자 혹은 화물주는 보세지역을 관할하는 세관을 통해 수입신고를 해야 함
타 법령 검토	수입하고자 하는 물품이 관세법 외에 다른 법령에 의해서 허가 및 승인이 필요할 경우, 수입신고 시에 해당 물품이 허가 및 승인을 받았음을 입증해야 함
심사 및 검사	수출입 검험검역기관의 서류심사에 합격한 뒤 통관 증명서류를 발급 받아 세관에 제출해 통관수속을 마쳐야 함 수입화물 대조검사, 신고서 내용과 실제 화물 부합 여부 확인, 허위 기재, 위장 신고 등 규정 위반에 대한 검사를 진행해야 함
관세 납부와 수입 허가	심사 및 검역에 합격하고 관련비용 지불 후, 위생허가증을 발급받아야 통관이 완료됨
화물 반출	제출 서류의 하자가 없고 관세 및 세금의 납부가 완료되는 경우 세관은 수입허가증을 발행함

출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

관세율 정보 OVERVIEW

2017년 일본 관세율 정보

HS CODE	품명	기본세율	WTO 협정세율
1602	그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(屑肉)이나 피	-	-
1602.32	닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]으로 만든 것	-	-
1602.32.210	(1) 소, 또는 돼지고기, 또는 쇠고기, 또는 돼지 찌꺼기를 함유하는 것	-	-
1602.32.290	(2) 기타의 것	8%	6%

일본 WTO 협정세율

HS CODE 1602.32.290의 경우 WTO 협정세율이 적용되어 **6%의 세율**이 부과되고 있음

일본 부가가치세 정보

일본은 관세 이외에 **8%의 소비세**를 부과하고 있음

TIP_제품 관세율 확인법

관세율을 확인하는 방법에는 관세청 '한국 관세법령정보포털 3.0'을 확인하거나, FTA 세율의 경우 한국무역협회 'TradeNavi(www.tradenavi.or.kr)'의 'FTA/관세' 메뉴를 활용하여 관세율을 조회할 수 있음. 일본 사이트의 경우 일본 관세청의 관세율 조회 서비스를 통해 조회가 가능함

분류	사이트명	URL
관세율	한국 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
	일본 관세청	www.customs.go.jp

더욱 정확한 품목별 HS CODE 및 관세율 정보 취득을 위해서는 한국무역협회 '트레이드 콜센터' 혹은 'FTA콜센터'의 관세사 상담 서비스를 이용하거나, 전문 관세사무소를 통해 상담을 받도록 함

분류	사이트명	전화번호
관세율	트레이드 콜센터	☎ 1566-5114
	FTA 콜센터	☎ 1380

1. 통관 및 검역 절차

일본 통관 소요 기간 및 금액

- 서류 준비 : 5일, 145달러
- 통관수속 : 2일, 75달러
- 항만/터미널 처리 : 2일, 250달러
- 내륙운송 : 2일, 445달러

STEP 01. 사전보고 및 적하정보 제출

일본으로 물품을 수입하기 위해서는 수출국 선적항에서 출항하기 24시간 전 (근거리의 경우 출항 전)까지 전자시스템을 통해 보고해야 함. ‘일본 수출입 항만 관련 정보처리시스템(NACCS)’의 홈페이지에 접속하여 보고가 가능하며, NACCS와 이용계약이 체결되지 않은 경우 NACCS와 계약을 체결한 서비스 프로바이더(KTNET, KLNET)를 경유하여 접속하여 보고해야 함

화물의 내역을 기재한 적하정보를 필수로 보고해야 하는데, 이를 준수하지 않을 경우 1년 이하의 징역, 또는 최대 50만 엔 이하의 벌금을 부과함

STEP 02. 수입신고

화물이 수입항에 도착하였다는 도착통지가 내려진 경우, 수입자 혹은 화주는 보세지역을 관할하는 세관에 수입신고를 해야 함. 수입신고는 통관 대리업자를 통해 신고할 수 있으며, 통관 대리업자는 일본 내 사업장 및 소재지가 있어야 함

수입신고를 하는 방법은 일본 수출입 항만 관련 정보처리시스템(NACCS)를 통한 전자적 방법과 세관에 직접 증빙서류를 제출하는 방법이 있음

표 7.1 : 일본 수입신고 방법 및 증빙서류 목록

신고 방법	증빙 서류 목록
<ul style="list-style-type: none"> • NACCS를 통한 신고 - 수입화물의 수하인이나 위탁 통관기업이 전산 시스템을 통하여 세관에 수입신고서 전자자료를 전송하고 관련 증빙서류를 구비하여 제출 	수입신고서
	송품장
<ul style="list-style-type: none"> • NACCS를 통하지 아니한 신고 - 수입화물 수하인이나 위탁 통관기업이 수입신고서를 작성하고 관련 증빙서류를 구비하여 세관에 직접 제출 	선하증권
	운임 및 보험료명세서
	포장명세서
	품목에 따라서는 타 법령에 의한 허가·승인서, 원산지증명서, 감면신청서

출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

1. 통관 및 검역 절차

STEP 03. 타 법령 절차

수입하고자 하는 물품이 관세법 외에 다른 법령에 의한 허가 및 승인이 필요할 경우²⁹, 수입신고 시 해당 물품이 허가 및 승인을 받았음을 입증해야 함. 가공식품의 경우에는 후생노동성 검역소의 식품위생법을 따름. 불합격 시에는 용도를 변경하거나 폐기, 혹은 반송 등의 절차가 이어짐. 합격 후에는 합격 증서를 세관에 제출한 후 수입 허가를 받고 국내/국제 요건 충족 시 유통됨. 식품의 경우는 첫 번째 수입 시 매우 엄중한 검사가 진행되기 때문에 소요시간을 충분히 잡아야 함

STEP 04. 심사 및 검사

수입신고서가 접수되면 세관에서 신고서 및 구비서류에 대한 심사가 이루어짐. 물품의 위험도에 따라 NACCS에 제출된 서류만 검토하는 경우와 수입신고서 및 구비서류 모두를 검토하는 경우가 있음. 위험도가 높은 물품에 대해서는 서류심사와 더불어 현품을 검사할 수 있으며 검사에 소요되는 비용은 수입자가 전액 부담해야 함.

가공식품 중 처음으로 수입되는 물품은 지정 검사기관의 자율검사성적서와 상품설명서가 필요하며, 검역소는 통상 제조자가 작성한 ‘원재료 성분표’ 및 ‘제조공정설명서’, 제품의 용도, 사용법, 주의사항, 제조자, 제조공장 등을 확인할 수 있는 상품설명서를 요구함. 품목에 따라서는 유전자변형 식품 검사증명서, 광우병 미감염증명서 등을 요구하는 경우도 있음

표 7.2 : 해외통관 애로사항 문의처

기관	연락처
관세청 해외 통관 지원센터	- 전화 : 042-472-2197
주 일본 한국 대사관	- 전화 : +81-3455-2601

표 7.3 : 일본 통관 소요 기간 및 금액

항목	소요 기간	소요 금액
서류준비	5일	145달러
통관수속	2일	75달러
항만/터미널 처리	2일	250달러
내륙운송	2일	445달러

출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

1. 통관 및 검역 절차

STEP 05. 관세 납부와 수입허가

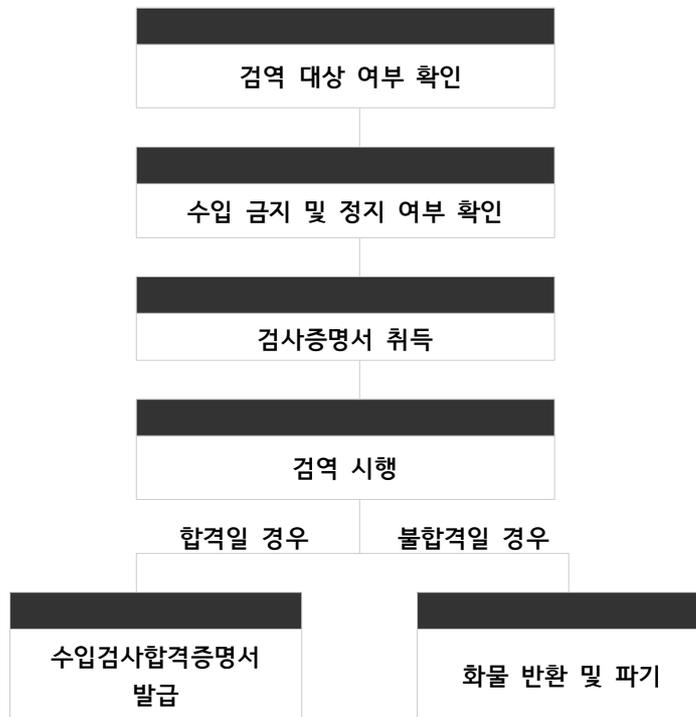
납세기한에 대해서는 별도로 지정된 기한이 없으며, 담당 관할 세관에서 서류 및 검사가 완료된 후에 바로 납부서 교부가 가능함. 관세를 납부하지 않을 경우 보세구역에서 화물을 반출할 수 없음

관세나 세금 납부가 완료되면 세관은 즉시 수입을 허가하게 되며 수입자, 또는 화물주에게 수입허가증을 발행함

STEP 06. 통관 완료

제출 서류에 하자가 없고 관세와 세금 납부가 완료되는 경우 세관은 수입허가증을 발행함

표 7.4 : 일본 위생검역 세부 절차



출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

29. 타 법령 규제 대상에 대해서는 다음의 링크에서 확인 가능(www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/imtsukan/1801_jr.htm)

2. 관세율 정보

HS CODE 1602.32.290류, 6%의 WTO 협정세율 부과

실제 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 ‘관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람’을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 ‘품목분류정보’를 검색하거나 관세청 ‘관세법령정보포털 3.0’을 활용하는 법 등이 있음

참여기업의 ‘삼계탕’은 일본에서 HS CODE 1602.32.290으로 분류됨. 일본에서 HS CODE 1602.32.290에 부과하는 기본세율은 8%이며, WTO 협정세율은 6%임

소비세 인상 가능성

일본 소비세율이 현재 8% 수준에서 2019년 10월 10%로 인상될 조짐을 보임. 아베 신조 총리는 지난 2017년 8월, 소비세율 10%로의 인상을 예정대로 진행할 계획이라고 밝힌 바 있음

일본 정부는 당초 2015년 10월에 소비세를 인상할 예정이었지만 부진했던 경제 환경을 고려하여 소비세 인상을 연기한 바 있음. 2019년 소비세 인상 계획 역시 2018년 경제 상황을 고려하여 연기되거나 변경될 가능성이 있음³⁰.

표 7.5 : 일본 HS CODE 분류 및 관세

국가	HS CODE	품명	기본세율	WTO 협정세율
한국	1602	그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(屑肉)이나 피	-	
	1602.32	닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]으로 만든 것		
	1602.32.10	밀폐용기에 넣은 것		
	1602.32.1010	삼계탕		
	1602.32.1090	기타		
일본	1602.32	닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]으로 만든 것	-	
	1602.32.210	(1) 소, 또는 돼지고기, 또는 쇠고기, 또는 돼지 찌꺼기를 함유하는 것	-	
	1602.32.290	(2) 기타의 것	8%	6%

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr/clip/index.do), 일본 관세청(www.customs.go.jp)

30. 日本經濟新聞, 「首相、消費増税「予定通り」 19年10月に10%」, 2017.8.5

한·중·일 FTA 협상 중³¹.

한·중·일 FTA는 2013년 3월 협상 개시 이후 3국간 이견으로 아직 시장 접근 협상을 시작하지 못하는 등 논의 진전이 더딘 상황이었지만 2016년 10월 한중일 통상장관회담에서 3국 장관간 FTA 가속화 의지를 재확인함. 최근 3국이 모두 참여하고 있는 역내 포괄적 경제동반자협정(RCEP) 협상에서 상품 서비스 시장접근 협상이 가속화되는 등 한중일 자유무역협정을 둘러싼 협상이 진전될 여지를 보이고 있음

2017년 4월 10 ~ 13일 제12차 한중일 자유무역협정(FTA) 공식 협상이 일본 동경에서 열림. 교도통신은 협상 소식통을 인용해 12차 협상에서 서비스 무역 관련 규칙에 대해 구체적인 검토가 이루어지는 진전이 있었다고 보도함. 이번 협상에선 물품, 서비스 무역, 투자 등을 중심으로 논의가 진행된 가운데 2017년 1월 11차 협상에서 시작된 금융, 전기통신, 인적 이동에 관한 회의도 개최된 것으로 알려져 향후 FTA 체결 전망이 밝을 것으로 보도함. 3개국 간 FTA 체결을 위한 차기 협상은 2017년 올해 중 한국에서 이어질 예정임³².

31. 산업통상자원부, '제12차 한중일 FTA 공식 협상 개최', 2017.04.07

32. 교도통신, '한중일 FTA 협상, 서비스 무역분야서 진전', 2017.04.14

4. 통관 및 검역 유의사항

일본, 2016년부터 가공식품 성분 규격에 관한 모니터링 강화

일본 후생노동성은 2015년 중점적으로 실시해왔던 가공식품 등의 성분 규격 위반 사항을 고려하여 2016년 가공식품의 성분 규격에 관한 모니터링 검사를 중점 실시할 것이라고 발표함. 현재 운영 중인 수입식품 사전확인 제도와 관련하여 해당 제도의 등록신청업체 요건을 HACCP 인증취득업체로 한정하여 제도를 강화하고자 하는 의도임

이에 따라 검역소는 수입신고서 등을 기반으로 식품의 규격, 또는 기준에 대한 적합성을 확인하며, 수입식품의 식품안전에 대해 폭넓은 감시를 위한 모니터링 검사를 계획적으로 실시하고 있음. 또한 식품위생상의 위해 방지를 위해 법률 위반 가능성이 높은 것으로 보이는 수입식품에 대한 검사를 강화하고, 수입업자가 자체적으로 꼼꼼하게 안전관리를 할 수 있도록 강연회 개최와 수입 전 교육 등을 실시하기도 함

2016년 6월 2일, 일본 소비자청은 식품 표시 적정화를 위한 대응방안을 발표함. 해당 방안에는 수입식품의 알레르기 성분을 철저히 표기할 것을 명시하는 내용이 포함됨

알레르기 표시 기준의 경우 식물 알레르기가 아주 미량의 알레르기 유발 성분에 의해서도 발생할 수 있다는 입장이기 때문에 밀가루 등 소량의 특정 원재료를 포함하는 식품의 경우에는 원칙적으로 해당 특정 원재료를 포함한다고 표기할 것을 요구함

VIII. 인증 정보

※ 인증 정보 OVERVIEW

1. 인증 취득정보
2. 인증 취득제품
3. 제출서류
4. 전문가 인터뷰

인증 정보 OVERVIEW

● 권장인증 : JAS(Japanese Agricultural Standard) 인증

인증 설명	일본 소비자에게 판매되는 수입 식품에 대하여 일본 농림수산성에서 규정한 품질, 생산방법 기준에 적합한 제품에 부여하는 인증	
발행기관	일본 농림수산성	
성격	선택 인증	
제출서류	신청자의 성명, 또는 명칭 및 주소, 생산일정 관리담당자의 성명 약력 등	
비용	1,200만 ~ 2,000만 원, 200만 ~ 300만 원의 갱신비용이 필요	
소요기간	2개월 이상	
갱신기간	1년	
발급 절차	신청서 및 제반 서류 제출 → 서류심사 → 현장심사 → 취득 가능 여부 판정	
유의사항	일본 내 유기농 인증을 취득하려면 유기 JAS 기준에 부합해야 하고, JAS 마크가 부착된 식품만 '유기 00' 등으로 표시할 수 있음. 검사 기준을 충족하기가 매우 까다롭지만 외국에서 인증 취득 시 일본에서도 함께 인정되는 동등성 제도를 시행중임	

출처 : 일본 농림수산성(www.maff.go.jp)

● 권장인증 : ISO 9001 인증

인증 설명	ISO 9001은 품질경영시스템(QMS)에 대한 요구사항을 규정하는 국제표준임. ISO 9001 인증은 표준을 사용하여 고객 및 규정 요구사항을 충족하는 제품 및 서비스를 일관되게 제공할 수 있는 능력을 입증함	
발행기관	한국인정지원센터에 등록된 인증기관에서 발급	
성격	ISO 9000 시리즈 중 가장 널리 사용되는 국제표준(권장인증)	
요구사항	고객 및 적용 가능한 법적 및 규제 요구사항을 충족시키는 제품 및 서비스를 지속적으로 제공할 수 있는 능력을 입증해야 함	
소요기간	약 2개월 소요	
갱신기간	3년	
발급절차	품질경영 진단 검토 및 품질여건 조성-> 품질방침 및 품질목표/세부목표 수립-> 품질경영 체제 문서화-> 품질경영 체제 실행 및 운영-> 내부감사 및 시정조치-> 경영검토-> 품질경영 체제 심사	
인증 획득 이점	국제기준에 적합한 품질경영 시스템의 정비와 경영 수법의 확립, 품질 매뉴얼 및 기타 표준화와 문서화에 의한 지속적인 개선 가능, 국제시장에 진출이 용이함	

출처 : 국제표준화기구(www.iso.org), 해외인증경영센터(icmcert.co.kr)

인증 정보 OVERVIEW

● 권장인증 : HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points) 인증

인증 설명	식품의 제조, 가공, 공정의 모든 단계에서 발생할 우려가 있는 미생물 오염 등의 위험을 방지하고 영업자에 의한 식품의 안전 확보를 목적으로 함	
발행기관	공식 인정은 후생노동성 인증 종합 위생관리 제조과정 승인	
성격	선택 인증	
제출서류	가공시설 HACCP 인증신청서 등 양식에 맞는 서류	
비용	기본 심사 수수료 약 106만 원, 품목, 일수마다 추가 요금 약 20만 원, 그 외 출장비	
갱신기간	3년	
발급 절차	도입단계 → 신청 → 심사 → 인증서 발급 → 지속적인 심사	
유의사항	일본 후생노동성이 2020년 도쿄올림픽 개최 시 일본의 식품안전을 홍보하기 위해 국제적으로 신뢰받고 있는 HACCP 인증을 식품업계 전반에 도입하기로 결정함. 따라서 수입산 제품 또한 해당 인증을 취득하길 권고하는 바임	
출처 : 일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp)		

1. 인증 취득정보

권장인증 : JAS(Japanese Agricultural Standard) 인증

일본 농림수산성에서 지정한 품목 중에서 일본 소비자에게 판매되는 유기농 농림수산물에 대하여 일본농림수산성에서 규정한 품질과 생산 방법 기준에 적합한 제품에 부여하는 인증임

일본 내 유기농 인증을 취득하려면 JAS 기준에 부합해야 하고, JAS 마크가 부착된 식품은 ‘유기 OO’ 등으로 표시할 수 있음. 해당 품목으로는 농산물, 축산물, 사료, 가공식품 등이 있음

현장 검사 시 생산 일정 관리 책임자 및 생산자 조사, 포장 확인, 비료, 배양 관리방법, 출하, 또는 처분 방법, 생산일정 관리담당자의 자격, 생산과정에 사용하는 검사 방법 등이 대상임. 인증 인정기관은 농림수산성 JAS 안내 사이트에서 확인 가능함

표 8.1 : JAS 인증 주요 정보

인증명	JAS(Japanese Agricultural Standard) 인증	
발행기관	일본 농림수산성	
성격	선택인증	
제출서류	신청자의 성명, 또는 명칭 및 주소, 생산 일정 관리 담당자의 성명·약력 등	
비용	1,200 ~ 2,000만 원, 200 ~ 300만 원의 갱신비용이 필요	
소요기간	2개월 이상	
갱신기간	1년	

출처 : 일본 농림수산성(www.maff.go.jp)

표 8.2 : JAS 인증 발급 절차

STEP 01. 비용견적 신청
인증 심사에 관련되는 개략적인 비용을 견적
STEP 02. 인정신청서 및 제반서류 제출
생산관리자는 인정기관에 인정신청서 제출
STEP 03. 인정신청서 서류심사
인정기관은 신청서의 기재 내용과 첨부 서류에 대해 기술적인 기준 충족 여부를 서류 심사로 행함
STEP 04. 방문 현장검사
인정기관, 혹은 검사원으로 부터 현장검사에 대한 사항을 연락을 받고 일정을 조절하여 검사를 받음
STEP 05. 판정 · 이의제기
인정기관은 검사 결과로 판정을 행함. 판정 결과에 이견이 있는 경우에는 인정기관에 이의를 제기함
STEP 06. 감사
인정 후 연 1회 감사를 행함

출처 : 일본 농림수산성(www.maff.go.jp)

1. 인증 취득정보

권장인증 : ISO 9001 인증

ISO에서는 ISO 9001과 같은 국제표준을 개발하지만 인증에는 관여하지 않고 인증서도 발급하지 않으므로, 인증서 발급은 지정된 외부기관을 통하여야 함. 따라서 여러 인증기관을 검토하여 평가한 후 기관 선택을 권장하며, 해당 인증기관이 ISO의 Committee on Conformity Assessment(CASCO) 표준을 사용하고 있는지 확인이 필요함

ISO의 로고는 허가되지 않은 한 외부의 누구도 사용할 수 없으며, 인증을 입증하기 위해 로고 사용을 원하는 경우 인증서를 발급받은 인증기관에 문의해야 함

표 8.3 : ISO 9001 인증 진행 단계

STEP 1	STEP 2	STEP 3	STEP 4	STEP 5	STEP 6	STEP 7
품질경영 및 진단 검토 품질조건 조성	품질 방침 및 품질 목표/세 목표 수립	품질경영 체제 문서화	품질경영 체제 실행 및 운영	내부감사 및 시정 조치	경영검토	품질경영 체제 심사

출처 : 국제표준화기구(www.iso.org), 해외인증경영센터(icmcert.co.kr)

권장인증 : HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points) 인증

HACCP 인증은 식품의 제조, 가공, 공정의 모든 단계에서 발생할 우려가 있는 미생물 오염 등의 위험을 방지하고 영업자에 의한 식품의 안전 확보를 목적으로 함. 2015년 기준 ‘식육제품, 우유 및 유제품 아이스크림, 용기 포장가압 열 살균 식품(레토르트 식품), 어육 반죽 제품, 청량음료수, 수산가공품, 절임류, 두부, 과자, 면류’ 만이 HACCP 승인 품목으로 정해져 승인 대상이 되고 있음. 특히 후쿠시마 원전 방사능 유출 사태 이후로 식품위생에 대한 소비자의 관심도가 크게 높아져 제품 구매 시 HACCP과 같은 인증 여부를 확인하는 것으로 조사됨

표 8.4 : HACCP 인증 정보

인증 설명	식품의 제조, 가공, 공정의 모든 단계에서 발생할 우려가 있는 미생물 오염 등의 위험을 방지하고 영업자에 의한 식품의 안전 확보를 목적으로 함	
발행기관	공식 인정은 후생노동성 인증 종합 위생관리 제조과정 승인	
성격	선택인증	
제출서류	가공시설 HACCP 인증신청서 등 양식에 맞는 서류	
비용	기본 심사 수수료 약 106만 원, 품목일수마다 추가 요금 약 20만 원, 그 외 출장비	
소요기간	3년	
갱신기간	도입단계→신청→심사→인증서 발급→지속적인 심사	
발급절차	일본 후생노동성이 2020년 도쿄 올림픽 개최 시 일본의 식품안전을 홍보하기 위해 국제적으로 신뢰받고 있는 HACCP 인증을 식품업계 전반에 도입하기로 결정. 따라서 수입산 제품 또한 해당 인증을 취득할 권고하는 바임	

출처 : 일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp)

2. 인증 취득제품

인증 취득제품 확인

JAS 및 HACCP 인증의 경우 권장인증이지만 일본 현지 방문조사 결과 총 8개의 경쟁제품 중에서는 취득인증이 확인되지 않음. 일본 온라인몰 조사 결과, 해당 인증을 취득한 제품 정보는 하단의 표 내용과 같음

표 8.5 : JAS 인증을 취득한 유사 제품 정보 예시

제품 정보	제품 사진	
<ul style="list-style-type: none"> - 제품명 : オーサワの有機みそ汁(오사와 유기 된장국) - 판매사 : OHSAWA - 가격 : 230엔 - 판매처 : Kenko - 제품형태: 레토르트 제품 		
<ul style="list-style-type: none"> - 제품명 : オーサワの有機立科みそ汁 (오사와 다테시나 유기 된장국) - 제조사 : OHSAWA - 가격 : 239엔 - 판매처 : Amajon Japan - 제품형태: 레토르트 제품 		
<ul style="list-style-type: none"> - 제품명 : ひかり味噌 有機そだちのおみそ汁 (히카리 미소 유기 된장국) - 판매사 : HIKARI - 가격 : 216엔 - 판매처 : Amajon Japan - 제품형태: 레토르트 제품 		

출처 : Amazon Japan(www.amazon.co.jp), Kenko(www.kenko.com)

3. 제출서류

JAS 인증 서류 심사 제출 서류

JAS 인증을 받기 위한 서류 심사를 거칠 때 제출해야 할 서류는 다음과 같음

표 8.6 : JAS 인증 서류 심사 제출 서류 목록

제출 서류
신청자의 성명, 또는 명칭 및 주소
포장 이력 관리 기록
생산 일정 관리 담당자의 성명, 약력
평가를 실시하는 농산물 종류
생산 장소 소재지, 면적
농원 지도
수계도, 혹은 배수도 지도
항공 방제용 작업 지도(농약 공중 살포 실시 지역의 경우)
보관 등에 관련된 시설 도면

출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

JAS 인증 현장 검사 제출 서류

JAS 인증 현장 검사는 다음과 같은 제출 서류를 기반으로 진행됨

표 8.7 : JAS 인증 현장 검사 제출 서류 목록

제출 서류
생산일정 관리책임자 및 생산자 청취 조사
포장, 기타 시설 실제 확인
생산일정 관리 기록과 그 근거 서류의 확인
포장, 채취장, 관련 창고, 선별, 조제, 포장 시설, 농원 주변 상황(인접 농원과 오염 대책 포함)은 용수
항공 방제 상황
사용 자재, 자재 입수 방법, 자재 보관 장소
종묘 입수 방법
비료 배양 관리 방법
유해 동물 방제 방법
생산에 사용하는 기계, 기구
수송, 선별, 조제, 세탁, 저장, 출하 상황
생산 과정에 대한 검사 방법
유기 JAS 마크 표시 방법
출하, 또는 처분의 방법
생산일정 관리담당자(책임자)의 자격

출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

3. 제출서류

HACCP 인증 심사 신청 서류

: HACCP 인증을 받기 위해 서류 심사를 거칠 때 제출해야 할 신청서는 하기의 표와 같음

표 8.8 : HACCP 인증 신청서

■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제52호서식]

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증(연장) 신청서

※ 첨부서류는 아래를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간	인증: 40일 연장: 60일	
신청인	영업신고(등록) 번호		영업신고(등록) 연월일		
	영업소명		전화번호		
			E-mail :		
	소재지	본사			
		공장(사업장)			
※ 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재					
대표자 성명		생년월일 (외국인의 경우 외국인 등록번호)	휴대전화		
HACCP팀장		생년월일	전화	휴대전화	

신청 내용	HACCP적용 식품명(유형)		인증번호	
	HACCP적용 규모 <input type="checkbox"/> 일반 <input type="checkbox"/> 소규모			
	※ 소규모 HACCP : 해당품목의 연매출액 5억원 미만이거나 종업원 수가 21인 미만인 경우			
	HACCP적용 품목별(유형) 1년간 생산실적			
	품목명	생산실적(단위: 천원)	품목명	생산실적(단위: 천원)
품목명	생산실적(단위: 천원)	품목명	생산실적(단위: 천원)	

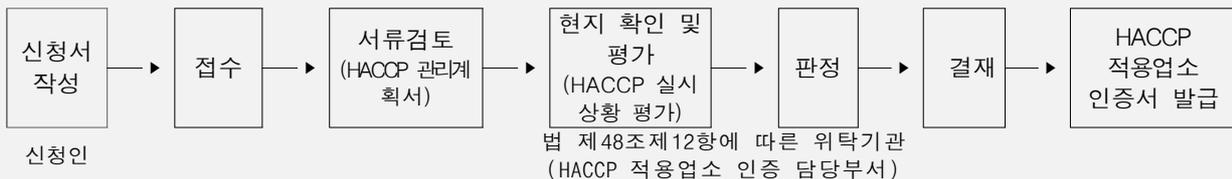
「식품위생법」 제48조제3항·제48조의2제2항 및 같은 법 시행규칙 제63조제1항·제68조의2제2항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소 인증 또는 인증 유효기간의 연장을 신청합니다.

년 월 일
신청인 (서명 또는 인)

한국식품안전관리인증원장 귀하

첨부서류	1. 「식품위생법」 제48조제1항에 따라 작성한 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서(중요관리점의 한계 기준, 모니터링 방법, 개선조치 및 검증방법을 기술한 자체 계획서 등을 말합니다)	수수료
	2. 식품안전관리인증적용업소 인증서 원본(법 제48조의2제1항에 따른 인증 유효기간의 연장을 신청하는 경우만 제출합니다)	200,000원

처리절차



출처 : 한국식품안전관리인증원(www.haccpkorea.or.kr)

4. 전문가 인터뷰

“일본 후생노동성 식품검역”

Q1. 일본에 삼계탕을 수출할 때 필수적으로 요구되는 사항은 무엇인가요?

“일본 식품법에 따라 식품검역을 받아야 합니다. 닭고기는 ‘지정검역물’입니다. 식품 검역에 통과하지 않으면 일본으로 삼계탕을 수출할 수 없습니다. 특히 AI(조류독감) 발생 지역으로부터는 수입이 전면 금지되고 있으니 이 부분을 확인하셔야 합니다.”

- 한국식품 인증 컨설팅사 컨트롤유니온
이광섭 선임심사원과의 인터뷰 중 2017. 05

Q2. 일본에 삼계탕을 수출할 때 선택적으로 요구되는 인증은 무엇인가요?

“HACCP 및 일본 JAS 유기농 인증이 도움이 될 수 있습니다.

일본에서는 HACCP 인증식품에 대하여 통관 절차 간소화, 수입식품 감시지도 계획을 발표하였고 수입식품 사전확인 제도와 관련한 등록 신청업체 요건을 HACCP인증 취득업체로 한정하여 제도를 강화한다고 발표하였습니다. 따라서 HACCP 인증을 받는 것이 수출에 유리할 것으로 판단됩니다.

아울러 일본에서는 JAS 유기농 인증으로 유기농 제품을 구별하고 있기 때문에 인증이 필요할 것으로 예상됩니다.”

- 한국식품 인증 컨설팅사 컨트롤유니온
이광섭 선임심사원과의 인터뷰 중 2017. 05

“HACCP / JAS”

IX. 라벨링 정보

※ 라벨링 정보 OVERVIEW

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

라벨링 정보 OVERVIEW

일본 가공식품 라벨링 필수 표기사항



- 제품명
- 원재료 및 원산지
- 영양성분 표시
- 순중량
- 생산일자
- 알레르기 유발 성분
- 보존방법
- 제조자, 유통자 정보
- 주의사항

출처 : Omni7(iyec.omni7.jp)

출처 : 일본 소비자청(www.caa.go.jp)

일본 가공식품 라벨링 상세 표기사항

항목	설명
제품명	상품의 품명을 (농림수산물 및 식품위생법에 관한 표시) 규정에 따라 표시해야 함
원재료명	원재료명을 함유량이 많은 순에서 적은 순으로 (농림수산물 및 식품위생법에 관한 표시) 규정에 따라 표시해야 함
첨가제	첨가된 성분을 함유량이 많은 순에서 적은 순으로 (식품위생법)에 따라 표시해야 함. 다음 8가지 성분에 대하여 꼭 표시해야 함(감미료, 향산화제, 인공색소, 착색제, 방부제, 증점제/안정제, 향진균제, 곰팡이 방지제)
GMO 재료	GMO, 또는 재조합 식품 재료를 포함한 경우 표시해야 함
도수표시	(주류사업법)에 따라 도수를 "degrees" 또는 "%"로 표시해야 함. +/- 1%의 오차까지 허용됨
중량표시	주류를 수입하여 판매하는 경우 중량을 "L"로 표시해야 함
생산일, 유통기한	식품위생법에 따라 주류제품은 만기일 표시를 생략할 수 있음. 다만 보존 주의사항이 요구되는 주류 제품에는 유통기한 및 보존 표시가 있어야 함
보존방법	유효기간까지 미개봉 상태에서 향미를 유지하는 보존방법을 표시해야 함
알레르기 유발 성분	알레르기를 유발할 수 있는 특성 성분이 함유된 경우 표시 필요, 또는 추천함. 도수가 낮은 오렌지를 함유한 주류에 경우 알레르기 표시를 해야 함 다만 원재료에 표시된 경우 추가적으로 표시하지 않아도 됨

출처 : 일본무역진흥회(www.jetro.go.jp)

1. 라벨 표기사항

식품 표시법, 소비자청 기준으로 일원화

일본 내 판매 또는 수입되는 모든 식품류에 대한 표시 기준은 식품위생법, JAS법, 건강증진법 3개에 의해 관리되어 왔음. 하지만 서로 목적이 상이하고 제도가 복잡하여, 상기 3개 법의 식품 표시 규정을 통합함으로써 식품 표시에 관한 내용을 일원화함. 그로인해 그동안 58개의 기준으로 운용되었던 식품에 대한 표시 기준이 2015년 4월 1일부터 소비자청에 의해 1개의 기준으로 통합 운용되고 있음

표 9.1 : 가공식품 라벨 표기사항

<ul style="list-style-type: none"> · 제품명 · 구성성분 · 내용량 · 보관방법 · 영양성분표 	<ul style="list-style-type: none"> · 알레르기 유발 성분 · 보존방법 · 제조자, 유통자 정보 · 주의사항
---	---

출처 : 일본 소비자청(www.caa.go.jp)

표 9.2 : 일본 가공식품 라벨 표기사항 상세

항목	설명	
1	표기 언어	일본 농림규격법, 일본 식품위생법에 따라 일본에서 유통되는 제품은 수입 여부에 상관없이 일본어로 표기하는 것이 의무임. 글자 크기는 8포인트 이상의 활자로 통일된 활자를 사용해야 함
2	제품명	제품의 특성을 구체적으로 설명할 수 있도록 품명, 종류, 유형 등을 기재해야 함
3	원재료명 및 식품첨가물	원재료명을 중량 비율이 높은 순으로 표기하고 그 다음으로 식품첨가물을 중량 비율이 높은 순으로 표기해야 함. 원재료의 원산지명 및 수출국의 원산지명을 명확히 표기해야 하는데 식품첨가물은 감미, 보존, 영양, 착색, 제조 다섯 가지의 용도로 분류되며 해당 첨가물이 어떤 용도로 사용되었는지 표기함
4	영양성분	건강증진법의 영양표시 기준에 따라 열량이나 탄수화물 등과 같은 소비자의 건강에 영향을 줄 수 있는 영양성분을 명시해야 함
5	내용량	내용중량(그램, 킬로그램), 내용체적(밀리리터, 리터), 내용수량(개수 등 단위) 중 하나의 방식으로 표기함
6	제조자, 수입자, 유통자 등의 상호 및 주소	제조업자, 수입업자 등의 명칭 및 주소를 표기함
7	원산지	원산지 국가명을 반드시 기재해야 함
8	생산일, 유통기한	유통기한이 제조일로부터 3개월 미만일 경우 년, 월, 일순으로 표기하며, 3개월 이상일 경우 년, 월만 표기함
9	보존방법	제품 개봉 전 보존방법을 표기함
10	알레르기 유발 성분	계란, 밀, 새우, 우유 등 알레르기를 유발하여 심각한 피해를 입힐 수 있는 25개 품목에 대하여 원재료명과 함께 알레르기 유발 물질임을 표기함

출처 : 일본 소비자청(www.caa.go.jp)

2. 라벨링 예시

라벨링 예시

	제품명	수입사 상호 및 주소	
순중량	商品名	参鶏湯	원재료명
	名称	丸鶏シチュー	
내용량 표기	原材料名	鶏肉、鶏ガラスープ、もち米、にんにく、高麗人参、栗、なつめ、調味料(アミノ酸等)	
	内容量	800 g	
원산지 국명	賞味期限	枠外上部に記載	
	保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。	
	殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
대한민국 표기	原産国名	大韓民国	
	輸入者	大象ジャパン株式会社 東京都港区新橋 3-1-9 お客様相談窓: ☎0120-957-880 ホームページ: http://www.daesang.co.jp/	회사 정보 제조사 및 수입사 상호 및 주소

라벨링 예시

<table border="1"> <tr> <th colspan="2">栄養成分表示 1袋(800g)当たり</th> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>630.8 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>78.3 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>9.3 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>58.5 g</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>1,669 mg</td> </tr> <tr> <td>コラーゲン</td> <td>13,000 mg</td> </tr> </table>	栄養成分表示 1袋(800g)当たり		エネルギー	630.8 kcal	たんぱく質	78.3 g	脂質	9.3 g	炭水化物	58.5 g	ナトリウム	1,669 mg	コラーゲン	13,000 mg	영양성분표 영양소 필수 표시	
栄養成分表示 1袋(800g)当たり																
エネルギー	630.8 kcal															
たんぱく質	78.3 g															
脂質	9.3 g															
炭水化物	58.5 g															
ナトリウム	1,669 mg															
コラーゲン	13,000 mg															
<p>電子レンジでの加熱中に急激な温度変化により、具が破裂し内容物がはねる場合があります。電子レンジの加熱時間は機種・W(ワット)数により異なりますので加減してください。この袋はアルミニウムを使用しておりますので、袋のまま電子レンジで加熱しないでください。お湯で調理する場合、袋が破裂する可能性がありますので、鍋の蓋はしないでください。加熱後は中身が熱くなっておりますので開封時や容器に移す際、ラップをとる際には、ヤケドをしないようにご注意ください。開封時に手指を切らないようにご注意ください。本品は、ストロパウチ食品です。開封後は早めにお召し上がりください。本品の製造工場では乳を含む製品も製造しています。</p>	주의사항 제품 취급시 주의사항 표기															
알레르기 제품 공장은 우유를 포함한 제품도 생산하고 있음		 <p>2018.2.8 SA A 1320</p>	유통기한 년, 월, 일 표기													

X. 위생요건 정보

※ 위생요건 OVERVIEW

1. 식품첨가물 규정

위생요건 OVERVIEW

● 품목별 위생요건 조사 항목



식품 품목	
농·임산물	<input type="checkbox"/>
수산물	<input type="checkbox"/>
축산물	<input type="checkbox"/>
가공식품	<input checked="" type="checkbox"/>
유아식품	<input type="checkbox"/>
건강기능식품	<input type="checkbox"/>
음주류	<input type="checkbox"/>
식자재	<input type="checkbox"/>

조사 가능 항목	
농약잔류물	<input type="checkbox"/>
식품첨가물	<input checked="" type="checkbox"/>
중금속	<input type="checkbox"/>
전염병	<input type="checkbox"/>
병해충	<input type="checkbox"/>
병원성균	<input type="checkbox"/>
영양성분	<input type="checkbox"/>
치료제 및 항생제	<input type="checkbox"/>

● 삼계탕 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 기준치

유형	성분	기준
식품첨가물	아염소산나트륨	0.5~1.20g/kg
	아질산나트륨	0.070g/kg
	소르빈산 칼슘	2.0g/kg

출처 : 일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp)

1. 식품첨가물 규정

일본 식품첨가물

식품첨가물의 표시에 관해서는 표시 기준 부령(府令)에서 규정하고, 상품의 표시 장소와 표시 순서에 관해서는 품질 표시 기준에서 규정되어 있음. 용기 포장이 된 가공식품은 원칙적으로 사용한 모든 식품첨가물명을 용기 포장에서 잘 보이는 곳에 표시해야 함

일본 후생노동성이 규정한 식품첨가물 사용 가능 식품과 해당 첨가물의 최대 사용 기준³³을 확인한 결과, 삼계당이 포함되는 가공육류 제품에 사용될 수 있는 첨가물은 아염소산나트륨, 아질산나트륨 등이 있음. 각 첨가물마다 용도에 따라 사용 기준이 다름. 아염소산나트륨은 0.5~1.20g, 아질산나트륨은 최대 0.070g, 소르빈산칼슘의 경우 2g까지 첨가 가능함

일본 식품안전 당국은 식품위생법에 근거하여 식품첨가물 기준을 설정하고 있으며 POSITIVE LIST 시스템을 적용하여 사용 허가된 식품첨가물을 공개함. 2012년 기준 사용이 허가된 식품첨가물은 413개 품목, 기존 첨가물은 355개 품목, 천연착향료는 약 600개 물질로 일반 식품첨가물은 약 100개 품목임. 포지티브 리스트에 없어 기준이 설정되어 있지 않은 농약 등이 허용되는 일정량은 일률적으로 0.01ppm 이하임

가공식품의 경우 5대 영양성분(열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 나트륨)을 의무로 표시해야 하며, 그 외의 영양성분(당류, 당질, 포화지방산과 식이섬유는 표시를 하는 것을 권장함

POSITIVE LIST 시스템
식품 중 농약 등 규정물질이 일정량 이상 잔류할 경우, 식품의 판매 등을 원칙적으로 금지하는 제도

표 10.1 : 가공식품 영양성분 의무 표시사항

영양성분	의무 표시 이유	비고
열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 나트륨	소비자에게 표시의 필요성이 있음	그 외 영양성분(당류, 당질 등)은 임의 사항이지만 포화지방산과 식이섬유는 표시를 권장함 (일정값 또는 상한값과 하한값 표시)
	사업자에게 표시의 실행 가능성이 있음	
	국제적인 적합성이 알맞음	

출처 : 일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp)

표 10.2 : 삼계당 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 기준치

유형	성분	기준
식품첨가물	아염소산나트륨	0.5~1.20g/kg
	아질산나트륨	0.070g/kg
	소르빈산 칼슘	2.0g/kg

출처 : 일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp)

33. www.ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nsf/a11c0985ea3cb14b492567ec002041df/980837ba5d9b0d28492575d6000785e6?OpenDocument

1. 식품첨가물 규정

현지 방문조사를 통해 파악한 경쟁제품의 성분을 분석한 결과, 현지산 제품의 주원료는 닭고기 추출물, 전분, 소금 등이었음. 식품첨가물의 경우 주로 산화방지제(비타민E, 비타민C), 증점제(키산탄검), 착색료(캐러멜 색소, 카로틴), 향신료 추출물 등이 있음

표 10.3 : 경쟁제품 식품첨가물 정보 (예시)

사진	제품명	제조사	원료 및 식품첨가물
	サムゲタン風スープ (삼계탕풍 수프)	seven&i	닭고기 추출물, 전분, 돼지고기 추출물, 소금, 식물성 기름, 생강, 배추 추출물, 동물성 단백질 가수분해물(젤라틴 포함), 설탕, 인삼 분말, 건더기·재료(양념 닭고기(밀 대두 포함), 건조 파, 참깨, 고추, 절임 생강), 조미료 (아미노산 등), 가공 전분, 산화방지제 (비타민E)
	オニオンスープ (어니언 수프)	seven&i	닭고기 추출물, 소금, 간장, 전분, 덱스트린, 치즈 가공품, 설탕, 버터, 단백질 가수분해물, 조미료, 건더기(볶음 양파, 파슬리), 조미료 (아미노산 등), 캐러멜 색소 , 증점 다당류, 산화방지제(비타민E) , 향료 (원재료의 일부에 밀, 돼지고기 포함)
	韓国チゲスープ (한국 찜개 수프)	Ajinomoto	고추장, 계란, 소금, 설탕, 김치 원료, 쇠고기 엑기스, 마늘, 간장, 식용유지, 덱스트린, 대구, 배추 엑기스, 된장, 콩된장, 표고버섯, 사과 식초, 효모 엑기스, 생선장(해산류), 바지락 엑기스, 양파 엑기스, 발효 조미료, 건더기 (표고버섯, 콩나물, 시금치), 조미료 (아미노산 등), 가공 전분, 증점제(키산탄검), 고추 전분, 산미료, 향신료 추출물, 산화방지제(비타민E, 비타민C), 카로틴 색소
	中華スープ (중화 수프)	seven&i	계란, 전분 분해물, 식염, 닭고기 엑기스 , 돼지고기 닭고기 기름, 전분, 참기름, 간장, 야채 향미 조미료, 설탕, 단백질 가수분해물, 덱스트린, 향료, 재료(양배추, 파, 목이버섯, 잎새버섯, 생강, 표고버섯), 조미료(아미노산 등), 증점 다당류, 산화방지제(비타민E, 차 추출물) , 향료, 착색료(캐러멜 색소, 카로틴), 산미료, 향신료 추출물 (원재료의 일부에 밀, 우유 성분, 젤라틴 포함)

출처 : 현지 방문조사(7-Eleven, Itoyokado, AEON, 2017.05)

※ 참고 문헌

※ 참고 사이트

1. 일본후생노동성	www.mhlw.go.jp
2. 일본 소비자청	www.caa.go.jp
3. TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
4. Amano Foods	www.amanofoods.co.jp
5. 연합뉴스	www.yonhapnews.co.kr
6. 한국 관세청	customs.go.kr
7. Global Data	consumer.globaldata.com
8. 일본관세청	www.customs.go.jp
9. 라쿠텐	www.rakuten.co.jp
10. 아마존 재팬	www.amazon.co.jp
11. AEON	www.aeon.info
12. 7-Eleven	www.sej.co.jp
13. Lawson	www.lawson.co.jp
14. Itoyokado	www.itoyokado.co.jp
15. 한국무역신문	weeklytrade.co.kr
16. イト - ヨ - カド - ネット通販	iyec.omni7.jp
17. 리얼푸드	www.realfoods.co.kr
20. 日本經濟新聞	www.nikkei.com
21. METI	www.meti.go.jp
22. Eurofresh	www.eurofresh-distribution.com
23. The Japan Times	www.japantimes.co.jp
24. Pressman	pressmantoy.com