



2021

해외시장 맞춤형조사

No. | 202201-03
품목 | 냉동 닭가슴살(Frozen Chicken Breast)
HS CODE | 1602.32-9000
국가 | 일본(Japan)
구분 | 시장분석형

Contents

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 일본 냉동 가공육 시장규모	06
2. 일본 냉동 가공육 가공품 시장규모	07
3. 일본 냉동 가공육 시장점유율	08
4. 일본 냉동 닭가슴살 수입규모	09
5. 한국 냉동 닭가슴살 수출규모	10
III. 소비 제품 특징 및 이슈	
1. 마늘, 후추 등 순한 맛 닭가슴살 다수 발견	13
2. 닭가슴살 경쟁브랜드, ‘우치팍’이 1위	14
3. 세트 구성 및 비닐팩 패키징 제품 대다수	15
4. ‘선물’ 및 ‘다이어트’, 홍보문구 키워드 상위권 차지	16
5. 일본 닭가슴살 진출 컨셉	17
IV. 유통채널 특징	
1. 일본 냉동 닭가슴살 유통채널 비교	19
2. 일본 냉동 닭가슴살 유통채널 특징	20

Contents

V. 온·오프라인 유통채널

- | | |
|----------------------------|----|
| 1. 일본 냉동 닭가슴살 주요 온라인 유통채널 | 25 |
| 2. 일본 냉동 닭가슴살 주요 오프라인 유통채널 | 31 |

VI. 진입장벽

- | | |
|--------------------------|----|
| 1. 일본 냉동 닭가슴살 통관 및 검역 절차 | 40 |
| 2. 일본 냉동 닭가슴살 품질 인증 | 44 |
| 3. 일본 냉동 닭가슴살 라벨링 | 45 |
| 4. 일본 냉동 닭가슴살 성분 및 유해물질 | 52 |

VII. 수입·유통업체 인터뷰

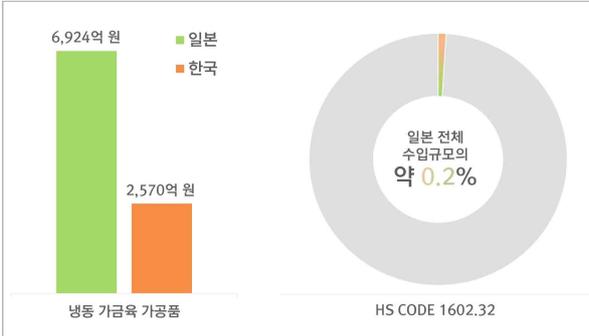
- | | |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Interview ① 마르타카(Marutaka) | 58 |
| Interview ② 아사 고한(Asa Gohan Lab) | 59 |
| Interview ③ 도쿄 검역소 식품 감시과(Tokyo Quarantine Food Inspection Division) | 61 |

VIII. 시사점

- | | |
|--------|----|
| ※ 참고문헌 | 65 |
|--------|----|

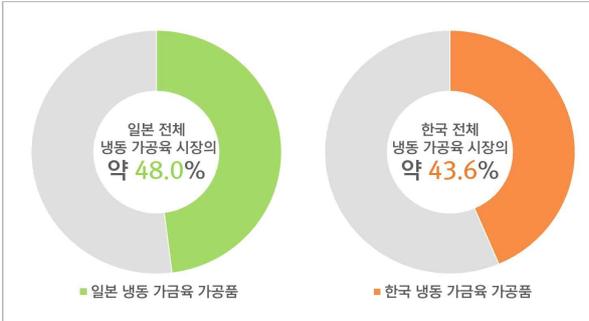
Summary

■ 주요 분석



	일본	한국
냉동 가공육 시장규모	1.4조 원	5,900억 원
냉동 가공육 가공품 시장규모	6,924억 원	2,570억 원
	수입액	점유율
일본 대한민국 HS CODE 1602.32 수입 현황	57억 원	0.2%

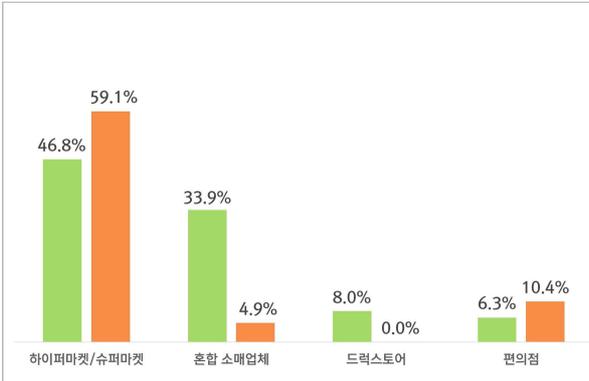
■ 시장점유율



■ 소비 특징



■ 유통채널



하이퍼마켓/슈퍼마켓	<ul style="list-style-type: none"> 일본 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 이온 및 라이프 코로나19 이후 대량의 식료품을 대형 매장에서 가끔 구매하는 소비 패턴으로 슈퍼마켓 매출 증가
아시안마트/한인마트	<ul style="list-style-type: none"> 한국 콘텐츠의 유행으로 한류 붐이 일어 한국 식품에 대한 수요가 높아져 교외 지역 주거지에 한인마트 다수 입점
온라인	<ul style="list-style-type: none"> 코로나19 이후 온라인 시장 이용 연령대의 범위가 넓어짐. 고령층의 온라인 구매 활성화

■ 진입장벽

인증/사전등록	일본 필수 인증 無. 일본 후생노동성 사전등록 필수
라벨링	일본어 표기 필수 밀, 새우, 우유 등 7가지 알레르겐 성분을 포함하는 경우에는 라벨 필수 표기
성분/유해물질	식품첨가물/유해물질/알레르겐

■ 수입·유통업체 평가

닭가슴살 수요	<ul style="list-style-type: none"> 일본 내 닭가슴살, '샐러드 치킨'이라는 이름으로 다양한 제품 판매 중
고객사 제품 피드백	<ul style="list-style-type: none"> 고객사 제품 가격대 적절 오리지널 제품과 매운 맛 제품 인기 예상
통관 및 검역	<ul style="list-style-type: none"> 대부분 일본 에이전트를 통해 수입 진행 축산물 검역 신청서, 위생증명서 등 닭가슴살 수입 세관 신고 시 필요한 서류 숙지 필요

■ 요약

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> 일본 냉동 가공육 가공품 시장 향후 5년(2021-25년)간 연평균 4% 성장할 것으로 예상됨 코로나19의 영향으로 일본 소비자들의 건강에 대한 인식이 증가하여 간편함과 건강 모두를 챙길 수 있는 냉동 닭가슴살 제품이 현지에서 긍정적인 반응을 얻을 수 있을 것으로 기대됨
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> 일본 온라인 몰에서 판매 중인 샐러드치킨, 담백한 맛과 세트 형태의 제품을 다수 발견함 고객사 제품의 6가지 맛으로 버라이어티 세트를 구성하여 닭가슴살을 꾸준히 구매하는 소비자들에게 다양한 맛을 선보일 수 있음

II. 시장규모

1. 일본 냉동 가공육 시장규모
2. 일본 냉동 가공육 가공품 시장규모
3. 일본 냉동 가공육 시장점유율
4. 일본 냉동 닭가슴살 수입규모
5. 한국 냉동 닭가슴살 수출규모

1. 일본 냉동 가공육 시장규모

일본 국가 일반 정보¹⁾

면적	37.8만km ²
인구	1억 2,626만 명
GDP	5조 818억 달러
1인당 GDP	40,247달러

▶ 일본 냉동 가공육 시장규모 약 1.4조 원, 한국의 약 2.5배

2020년 기준 일본 냉동 가공육 시장규모는 전년 대비 8% 증가한 약 1.4조 원으로, 약 5,900억 원을 기록한 한국 시장의 약 2.5배 규모임. 코로나19의 여파로 가정 내 조리 빈도 증가 및 식료품 비축 현상으로 가공육 및 가공 해산물에 대한 수요가 늘어난 것으로 조사됨

▶ 일본 냉동 가공육 시장, 향후 5년간 완만한 성장 전망

일본 냉동 가공육 시장은 향후 5년(2021-25년)간 완만하게 성장하여 연평균성장률 2%를 달성할 것으로 예측됨. 코로나19 확산 방지 조치로 인하여 일본 소비자들의 경제력이 위축되어 외식 빈도를 이전 수준으로 늘리지 않고 저렴한 가공육 제품을 꾸준히 찾게 될 것으로 전망됨²⁾³⁾

[표 2.1] 일본 '냉동 가공육' 시장규모⁴⁾⁵⁾

단위 : 십억 엔



자료: 유로모니터(Euromonitor)

1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2020

2) 조사제품 '냉동 닭가슴살'은 닭가슴살을 축축하고 부드러운 식감과 6가지 다양한 맛이 특징인 제품임. 이에 하위 카테고리인 '냉동 가공육' 시장과 상위 카테고리인 '냉동 가공육' 시장의 시장규모를 조사함

3) 자료: 유로모니터(Euromonitor), 「Processed Meat and Seafood in Japan Country Report」, 2020.12

4) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

5) 100엔=1,049.16원(2021.12.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

6) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 일본 냉동 가금육 가공품 시장규모

▶ 일본 냉동 가금육 가공품 시장, 한국의 2.7배 규모

2020년 기준 일본 냉동 가금육 가공품 시장규모는 약 6,924억 원으로, 약 2,570억 원을 기록한 한국 시장의 약 2.7배 규모인 것으로 확인됨. 지난 5년(2016-20년)간 일본 냉동 가금육 가공품 시장의 연평균성장률은 8%로 집계됨

▶ 일본 냉동 가금육 가공품 시장, 향후 5년간 연평균 4% 성장 전망

일본 냉동 가금육 가공품 시장은 향후 5년(2021-25년)간 연평균 4% 성장하며 이전 5년(2016-20년) 대비 성장세가 둔화될 것으로 예상됨

[표 2.2] 일본 '냉동 가금육 가공품' 시장규모⁷⁾

단위 : 십억 엔



자료: 유로모니터(Euromonitor)

7) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

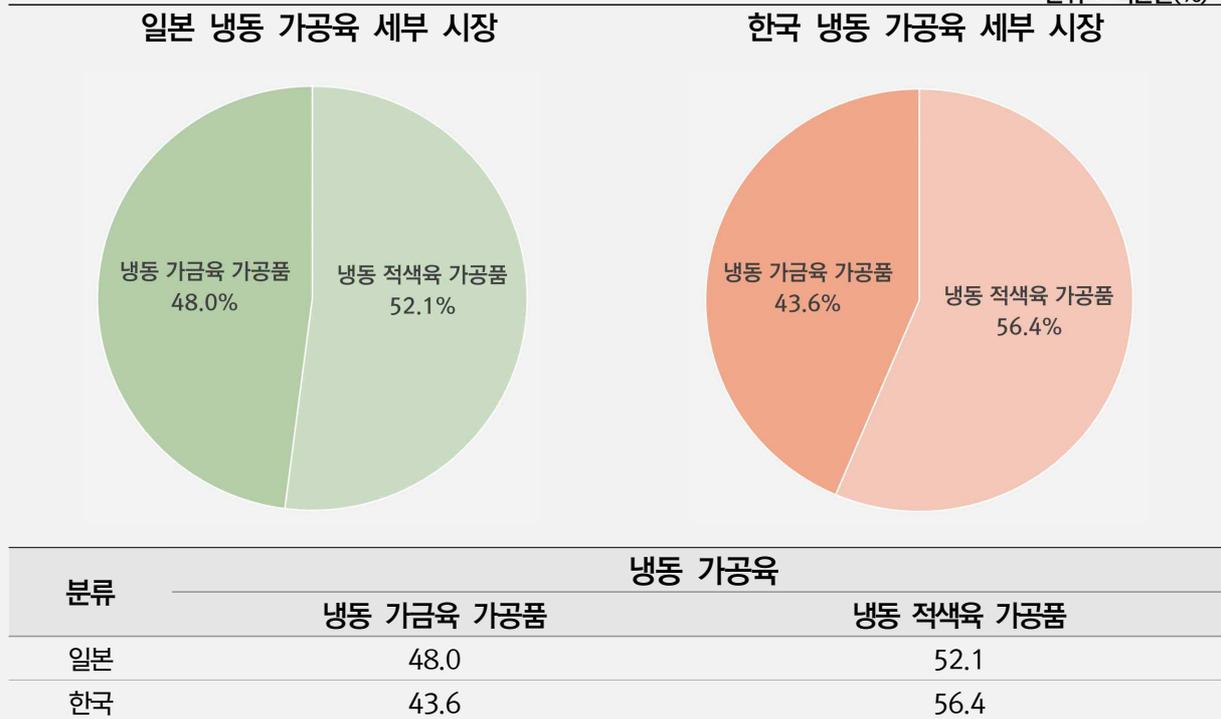
3. 일본 냉동 가공육 시장점유율

▶ 일본, ‘냉동 가공육 가공품’ 시장점유율 48.0%로 한국 대비 高 양국의 냉동 가공육 가공품 시장점유율을 확인하기 위하여 상위 시장인 냉동 가공육의 세부 시장을 조사함. 일본 냉동 가공육(약 1.4조 원) 세부 시장과 한국 냉동 가공육(약 5,900억 원) 세부 시장을 비교했을 때, ‘냉동 가공육 가공품’은 일본(48.0%)과 한국(43.6%)에서 모두 ‘냉동 적색육 가공품’보다 점유율이 낮은 것으로 확인됨⁸⁾

일본에서는 향후 냉동 가공육 시장이 맞벌이 가구 및 1인 가구의 수요에 힘입어 성장할 것으로 예측됨. 또한, 소매 판매점 외에 일반 식당에서도 냉동 가공육 및 대체육 소비가 증가하고 있음. 한편, 2012년을 기점으로 일본 내 가공육 소비량 증가세가 적색육 소비량 증가세를 넘어섰는데, 주된 요인으로 샐러드 치킨의 히트를 꼽을 수 있음. 최근 건강에 대한 일본 소비자의 관심이 높아지는 점을 고려하면, 건강과 간편성 모두 챙길 수 있는 식품과 원재료가 시장에서 호응을 얻을 수 있을 것으로 예상됨⁹⁾¹⁰⁾

[표 2.3] 2020년 일본, 한국 ‘냉동 가공육’ 시장점유율¹¹⁾

단위 : 백분율(%)



자료: 유로모니터(Euromonitor)

8) 유로모니터상 일본 냉동 가공육 시장(약 1.4조 원)과 한국 냉동 가공육 시장(약 5,900억 원)의 시장점유율을 나타냄

9) 자료: 유로모니터(Euromonitor), 「Processed Meat and Seafood in Japan Country Report」, 2020.12

10) 대한무역투자진흥공사(KOTRA), 「日 가공식품 업계에서 '순살' 제품 급성장」, 2018.06

11) 점유율은 소수점 첫째자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±1% 오차가 발생할 수 있음

4. 일본 냉동 닭가슴살 수입규모

HS CODE 1602.32

조사제품 '냉동 닭가슴살'은 '그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(屠肉)이나 피로 규정된 제 1602호에 속하며, 이에 '닭'에 해당하는 HS CODE 1602.32를 자료로 선정함

▶ 일본 HS CODE 1602.32 對글로벌 수입액, 약 2.6조 원

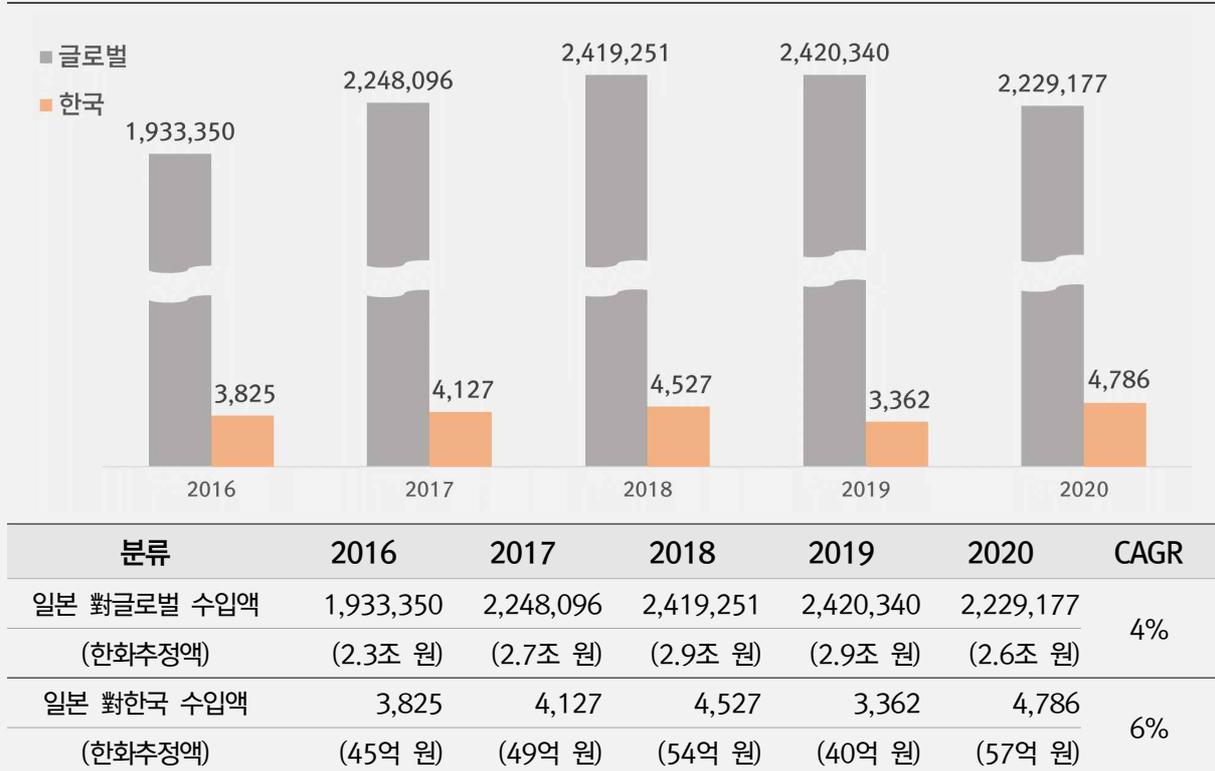
2020년 기준 일본 HS CODE 1602.32 품목의 對글로벌 수입액은 전년 대비 8% 감소한 약 2.6조 원으로 집계됨. 지난 5년(2016-20년) 중 2018년에 고점을 달성한 이후 글로벌 수입액은 감소세로 돌아섰으며, 조사기간 동안 해당 품목의 연평균성장률은 4%로 집계됨

▶ 일본 HS CODE 1602.32 수입액 중 한국산 점유율 미미

2020년 기준 일본 HS CODE 1602.32 품목의 對한국 수입액은 전년 대비 42% 증가한 약 57억 원을 기록함. 다만, 일본의 해당 품목 수입액 기준 1, 2위 국가에 대한 의존도가 높아, 한국산 제품의 수입액은 점유율 0.2%에 그침. 글로벌 수입액 점유율 기준 1위는 태국(약 1.8조 원, 68%), 2위는 중국(약 8,220억 원, 31%), 3위는 베트남(약 127억 원, 0.5%) 순으로 확인됨

[표 2.4] 일본 HS CODE 1602.32 수입규모¹²⁾¹³⁾¹⁴⁾

단위 : 천 달러



자료 : ITC(International Trade Centre), HS CODE 1602.32 기준

12) 자료: ITC(International Trade Centre)

13) 1달러=1,187.70원(2021.12.01, KEB 하나은행 매매기준율 적용)

14) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

5. 한국 냉동 닭가슴살 수출규모

● HS CODE 1602.32-9000

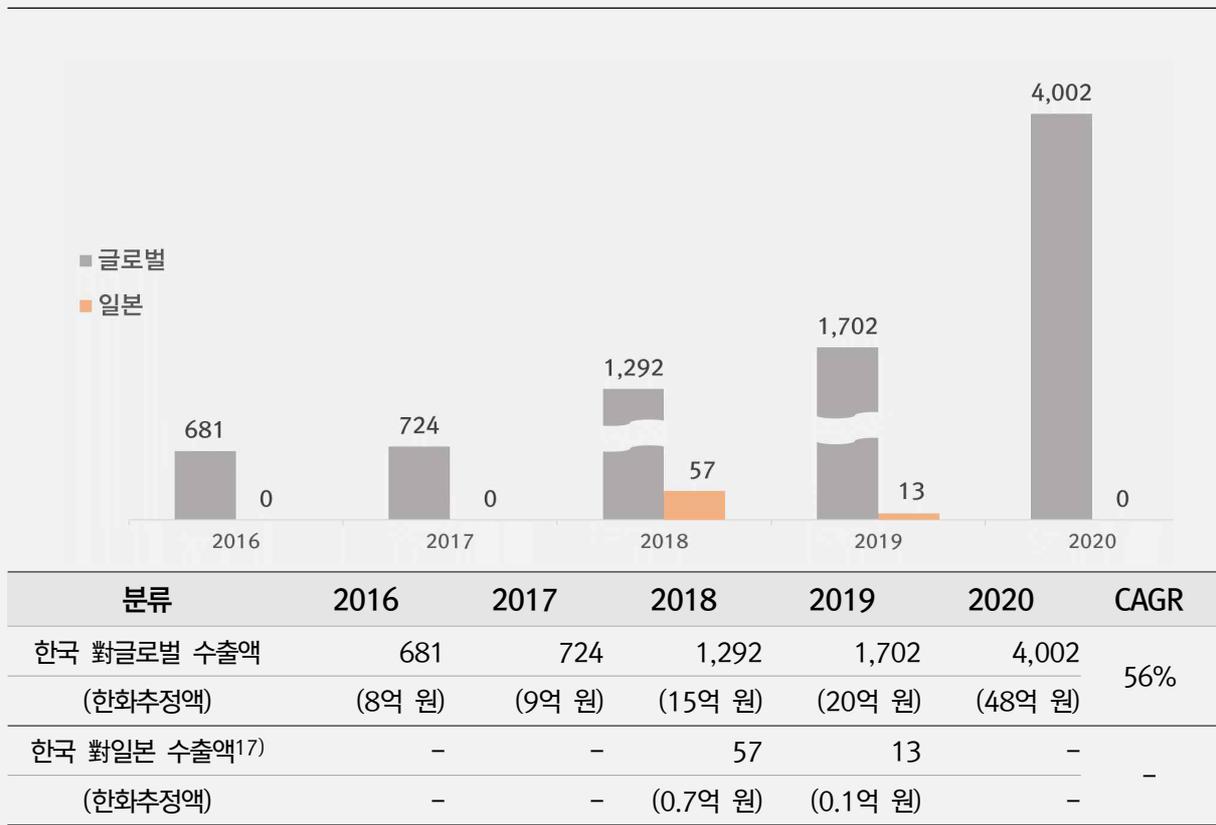
조사제품 '냉동 닭가슴살'에 해당하는 HS CODE 1602.32-9000(기타)의 한국 對글로벌, 對일본 수출규모를 통해 수출 수요를 확인함

▶ **한국 HS CODE 1602.32-9000 수출액, 지난 5년간 대폭 성장**
2020년 기준 한국 HS CODE 1602.32-9000 품목의 對글로벌 수출액은 전년 대비 135% 증가한 약 48억 원으로 집계됨. 지난 5년(2016-20년)간 對글로벌 수출액은 연평균 56% 성장한 것으로 확인됨

▶ **한국 HS CODE 1602.32-9000 수출액, 對일본 점유율 미미**
한국 HS CODE 1602.32-9000 품목의 對일본 수출액은 조사 기간인 지난 5년(2016-20년) 중 2018년과 2019년에만 집계되어 통계적으로 연평균성장률 수치가 유의미하지 않은 것으로 확인됨. 점유율 기준 1위는 홍콩(약 35억 원, 75%), 2위는 미얀마(약 6억 원, 13%), 3위는 베트남(약 2억 원, 4%)인 것으로 확인됨

[표 2.5] 한국 HS CODE 1602.32-9000 수출규모¹⁵⁾¹⁶⁾

단위 : 천 달러



자료 : KATI농식품수출정보, HS CODE 1602.32-9000 기준

15) 자료: KATI농식품수출정보(www.kati.net)

16) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

17) 최근 5개년(2016-20년) 중 2018년, 2019년의 수출 통계만 집계되어 CAGR 값이 유의미하지 않음

Ⅲ. 소비 제품 특징 및 이슈

1. 마늘, 후추 등 순한 맛 닭가슴살 다수 발견
2. 닭가슴살 경쟁브랜드, '우치팍'이 1위
3. 세트 구성 및 비닐팩 패키징 제품 대다수
4. '선물' 및 '다이어트', 홍보문구 키워드 상위권 차지
5. 일본 닭가슴살 진출 컨셉

소비 제품 특징 분석 프로세스

▶ 일본 온라인매장 입점 닭가슴살 정보 수집

- 데이터 수집 키워드: 샐러드치킨(サラダチキン)
- 데이터 수집량 : 1,340건
- 데이터 수집원 : 일본 온라인매장

▶ 일본 온라인매장 입점 닭가슴살 특징 분석

- 데이터 분석 항목

① 맛(성분) ② 경쟁브랜드 ③ 패키징 ④ 홍보문구

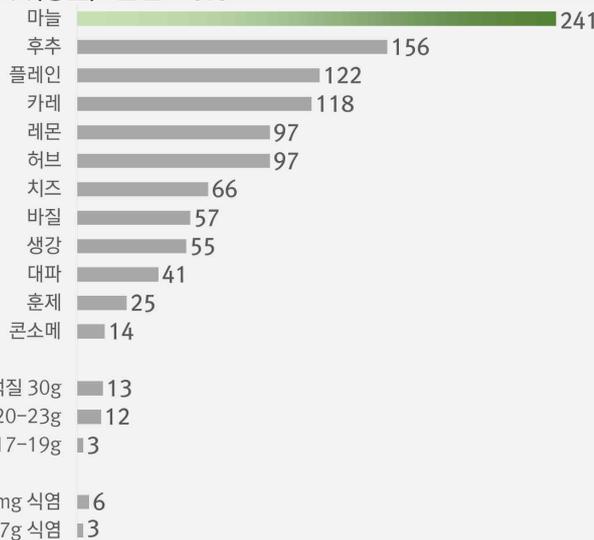
항목	키워드 (국문/일본어)		빈도	키워드 (국문/일본어)		빈도
경쟁 브랜드	우치팩	uchipac / ウチパク	105	메이지	明治	16
	미즈고 토리야	水郷のとりやさん	29	프리마햄	プリマハム	16
	이토 햄	伊藤ハム	28	프리마헬시	プリマヘルシー	11
	아마타케	アマタケ	27	국산 젊음의 육즙 로스트	国産若鶏のジュ ーシーロースト	7
맛	마늘	ガーリック/ にんにく/ ニンニク	241	치즈	チーズ	66
	후추	ペッパー/ 胡椒	156	바질	バジル	57
	플레인	プレーン	122	생강	生姜	55
	카레	カレー	118	긴 파	長ネギ	41
	레몬	レモン	97	훈제 치킨	スモークチキン	25
	허브	ハーブ	97	콘소메	コンソメ	14
패키징	세트	セット	304	패키지	パッケージ	76
	팩	パック	152	대용량	大容量	39
	진공	真空	86	스틱	スティック	11
홍보문구	선물	ギフト/ 贈り物	231	촉촉한	しっとり	67
	다이어트	ダイエット	147	출산	出産	64
	크리스마스	クリスマス	82	토픽	トッピング	51
	간편한	手軽	80	비상	非常	45

1. 마늘, 후추 등 순한 맛 닭가슴살 다수 발견

- ▶ ‘마늘’, ‘후추’, ‘카레’, ‘레몬’ 등マイル드한 시즈닝이 대중적
 - ‘마늘’은 241건 빈출하며 닭가슴살 맛 중 가장 높은 빈도수 기록
 - ‘후추’ 키워드, 156건 빈출하며 전체 2위를 차지
- ▶ 매운 맛, 크림소스 제품은 시장에 부재
 - 칠리, 불닭과 같은 매운 맛 제품과 크림소스 제품은 일본 닭가슴살 시장에 진출하지 않은 것으로 추정
- ▶ 단백질, 나트륨 함량에 대한 정보는 부족한 편
 - 단백질 함량의 경우, 20-23g 제품과 30g 제품의 빈도가 유사했으나 단백질, 나트륨 함량을 설명한 제품이 많지 않은 것으로 조사

1위 마늘		2위 후추		3위 플레인	
					
제품명	샐러드 치킨 블랙페퍼 & 마늘	제품명	샐러드 치킨 블랙 페퍼	제품명	샐러드 치킨 플레인
브랜드	우치팍(Uchipac)	브랜드	매다야(MAEDAYA)	브랜드	이토 햄(伊藤ハム)
용량 및 가격	100gX10/2,980엔(31,265원) ¹⁸⁾	용량 및 가격	90gX10/2,680엔(28,117원)	용량 및 가격	120gX10/3,338엔(35,021원)

[표 3.1] 일본 닭가슴살 맛(성분) 관련 키워드



자료: 일본 온라인매장 판매 제품 내 ‘샐러드치킨’ 관련 게시물 1,340건 분석

18) 100엔=1,049.16원(2021.12.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 닭가슴살 경쟁브랜드, ‘우치팍’이 1위

▶ ‘우치팍’, 닭가슴살 브랜드 중 전체 1위

- ‘우치팍’은 독자적인 보존처리기술로 보존료 없이도 제품을 1년간 상온에서 보관할 수 있는 제품으로 105건으로 최다 빈출
- 플레인, 카레, 블랙 페퍼&마늘, 대파&생강 맛이 고루 인기 있는 편

▶ ‘미즈고의 토리야’, ‘이토 햄’ 등 현지산 닭가슴살 제품 다수 빈출

- ‘미즈고의 토리야’는 1921년 설립된 닭고기 전문점으로 2001년 라쿠텐에 진출한 이후 온라인 채널로 다양한 닭요리 제품을 판매 중
- ‘이토 햄’ 외에도 ‘아마타케’, ‘프리마’ 등 가공식품 업체, 닭고기 전문 제조업체에서 다양한 닭가슴살 제품 출시

1위 우치팍		2위 미즈고의 토리야		3위 이토 햄	
					
제품명	샐러드치킨 4종 세트	제품명	허브 치킨 릴	제품명	샐러드치킨 세토우치 레몬
용량	100gX8팩	용량	3개입	용량	120gX10
가격	2,384엔(25,102원)	가격	2,484엔(26,061원)	가격	5,544엔(58,165원)

[표 3.2] 일본 닭가슴살 경쟁브랜드 관련 키워드



자료: 일본 온라인매장 판매 제품 내 ‘샐러드치킨’ 관련 게시물 1,340건 분석

3. 세트 구성 및 비닐팩 패키징 제품 대다수

▶ ‘세트’, ‘패키지’, ‘대용량’ 형태의 구성이 인기

- ‘세트’ 키워드는 304건 등장하였으며, 온라인 판매 특성상 10팩 이상의 세트 상품으로 구성하는 경우 다수
- 소비자가 다양한 제품을 맛볼 수 있도록 버라이어티팩 형태로 판매하는 경우 다수

▶ 개별 포장 단위로는 ‘비닐팩’이 대부분

- ‘팩’ 키워드는 152건으로 개별 포장 제품은 대부분 비닐팩을 활용하고 있는 것으로 확인

1위 세트		2위 팩		3위 진공	
제품명	무첨가 샐러드 치킨 5종세트	제품명	샐러드 치킨 플레인 & 허브 각 10팩	제품명	SASAMI 진공팩 4종
브랜드	포티 치킨(40chicken)	브랜드	프리마헬시(Primahealthy)	브랜드	프로핏(PROFIT)
용량 및 가격	각 10봉/17,258엔(181,064원)	용량 및 가격	110gX20/4,510엔(47,317원)	용량 및 가격	8봉/1,530엔(16,052원)

[표 3.3] 일본 닭가슴살 패키징 관련 키워드



자료: 일본 온라인매장 판매 제품 내 ‘샐러드치킨’ 관련 게시글 1,340건 분석

4. '선물' 및 '다이어트', 홍보문구 키워드 상위권 차지

▶ 선물 및 답례, 축하선물로 홍보문구 다수 빈출

- '선물' 키워드 빈도는 231건으로 1위를 차지하였으며, '크리스마스', '출산' 등 선물이나 답례용으로 홍보하는 제품 다수

▶ 다이어트와 편의성, 식감을 강조한 홍보문구 두드러져

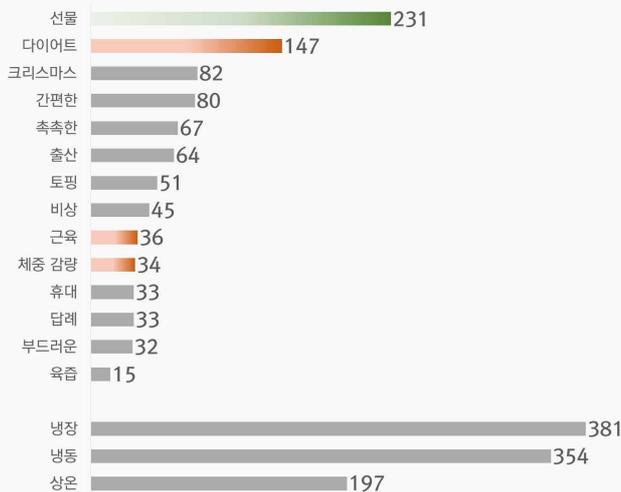
- '다이어트' 키워드는 2번째로 많이 등장하여, 근육보다는 체중 감량, 탄수화물 제한 키워드가 홍보에 효과적일 것으로 예상
- 현대의 간편함, 촉촉하고 부드러운 식감 또한 일본 소비자들이 선호하는 홍보문구인 것으로 보여

▶ 냉장 제품이 비중이 높지만, '상온' 제품의 홍보 효과 높아

- 보관 상태별로는 '냉장' 제품이 가장 많았으나, 경쟁제품 1위인 우치팍 제품은 상온 보관 제품. 해당 제품은 보관 기간도 길어 비상식으로도 홍보하는 등 상온 보관 제품이 시장에서 선전하고 있는 것으로 보여

1위 선물		2위 다이어트		5위 촉촉한	
					
제품명	샐러드 치킨 버라이어티 12개 세트	제품명	샐러드 치킨 훈제맛	제품명	촉촉하고 부드러운 샐러드 치킨
브랜드	아마타케(アマタケ)	브랜드	프리마햄(プリマハム)	브랜드	메이지(明治)
가격	100gX12/4,580엔(48,052원)	가격	110gX20/12,000엔(125,899원)	가격	130gX20/7,452엔(78,183원)

[표 3.4] 일본 닭가슴살 홍보문구 관련 키워드



자료: 일본 온라인매장 판매 제품 내 '샐러드치킨' 관련 게시물 1,340건 분석

5. 일본 닭가슴살 진출 컨셉

▶ 컨셉 ① _ 다이어트 중 심심한 입맛을 돋우는 매운맛 세트

- 홍보문구 2위인 ‘다이어트’ 활용, 일반적인 닭가슴살 맛에 질리거나 기분전환용 다이어트식을 찾는 소비자들을 타겟팅
- 세트 구성으로 다양한 자사 제품을 모두 맛볼 수 있다는 점 강조

▶ 컨셉 ② _ 비상식으로 활용도가 높은 닭가슴살 버라이어티 세트

- ‘비상’은 홍보문구 8위이지만 코로나19로 상비식품을 구비하는 경향이 강해져, 비상식이나 밥반찬 등 별도의 조리 없이 섭취 가능한 점 강조
- 기존 제품들과 차별화된 맛이 일본 소비자들의 관심 끌 것으로 예상

▶ 컨셉 ③ _ 진공포장으로 맛과 품질을 보존해 선물하기 좋은 닭가슴살

- 홍보문구 1위인 ‘선물’ 키워드 활용, 단백질 섭취가 필요한 고령층이나 축하 목적의 구매를 유도
- 기존 닭가슴살과는 색다른 맛 구성과 깔끔한 진공포장으로 선물용 강조

성분(맛)	패키징	홍보문구	결합 키워드 발생량	제품 컨셉
카레	세트	다이어트	18건	오리지널이나 혼한 [카레] 맛이 질릴 때 [다이어트] 중 심심한 입맛을 돋우는 칠리맛, 불갈비맛 닭가슴살 [세트]
(-)	세트	비상	15건	[세트]로 구성해 [비상식]으로, 밥반찬으로 곁들여 먹기 좋은 닭가슴살 버라이어티팩
허브	대용량	촉촉한	12건	특수공법으로 [촉촉하게] 가공해 냉동실에 두고 신선한 [허브]의 맛을 오래도록 즐길 수 있는 닭가슴살 [대용량] 팩
허브	진공	선물	11건	[진공] 포장으로 [허브] 맛과 같은 향신료의 품질을 오래 유지해 [선물]하기 좋은 닭가슴살
허브	팩	토픽	7건	[허브]와 같은 시즈닝이 [팩]에 잘 보존되어 간편하게 휴대해 안주나 샐러드 [토픽]으로 먹기 좋은 닭가슴살

★ 결합 키워드 발생량 : 경쟁브랜드/효능/홍보문구 키워드가 동시 출현한 제품 등록 수를 의미함

IV. 유통채널 특징

1. 일본 냉동 닭가슴살 유통채널 비교
2. 일본 냉동 닭가슴살 유통채널 특징

1. 일본 냉동 닭가슴살 유통채널 비교

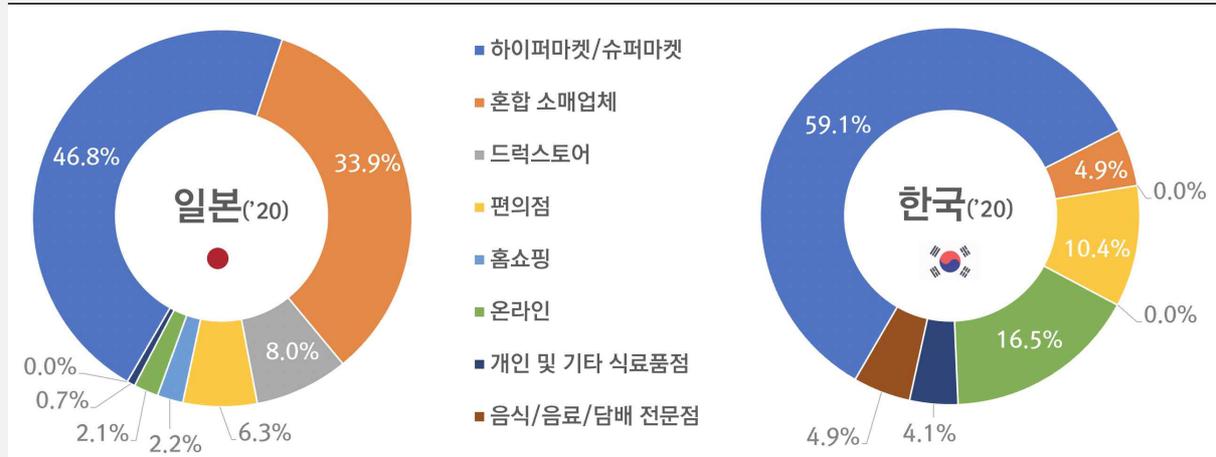
▶ 일본 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 및 ‘혼합 소매업체’ 점유율 총합 약 80% 차지

2020년 일본 ‘가공육, 해산물 및 대체육’ 유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’의 점유율은 46.8%로 한국(59.1%) 대비 약 12%p 낮았음. 반면 일본 ‘가공육, 해산물 및 대체육’ 점유율 2위 채널인 ‘혼합 소매업체’(33.9%)의 점유율은 한국(4.9%) 대비 약 30%p 더 높은 비중을 차지함. 한국에서 점유율 2위 채널은 ‘온라인’(16.5%)이었으며, 일본의 2.1% 대비 약 14%p 더 높았음. 이외에 ‘드럭스토어’(8.0%)나 ‘홈쇼핑’(2.2%)를 통한 유통은 일본에서만 유효했으며, ‘개인 및 기타 식료품점’(4.1%) 및 ‘음식/음료/담배 전문점’(4.9%)은 한국에서만 이루어진 것으로 조사됨

▶ 일본 냉동 닭가슴살 온라인 시장, 아직 발전단계

2020년 일본 ‘가공육, 해산물 및 대체육’의 ‘온라인’ 유통채널 점유율은 2.1%로 한국의 16.5% 대비 낮아 아직 냉동 닭가슴살의 온라인 소비시장이 발전단계인 것으로 나타남

[표 4.1] 일본 냉동 닭가슴살 소매유통채널 점유율



일본 및 한국 소매유통채널 점유율¹⁹⁾²⁰⁾ 비교²¹⁾

일본	유형	한국
46.8%	하이퍼마켓/슈퍼마켓	59.1%
33.9%	혼합 소매업체 ²²⁾	4.9%
8.0%	드럭스토어	0.0%
6.3%	편의점	10.4%
2.2%	홈쇼핑	0.0%
2.1%	온라인	16.5%
0.7%	개인 및 기타 식료품점 ²³⁾	4.1%
0.0%	음식/음료/담배 전문점	4.9%

자료: 유로모니터(Euromonitor)

19) 2020년 기준, 일본 및 한국 ‘가공육, 해산물 및 대체육(Processed Meat, Seafood and Alternatives to Meat)’의 소매유통채널 점유율임

20) ‘냉동 닭가슴살’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 상위 카테고리인 ‘가공육, 해산물 및 대체육(Processed Meat, Seafood and Alternatives to Meat)’의 정보를 확인함

2. 일본 냉동 닭가슴살 유통채널 특징

1) 하이퍼마켓/슈퍼마켓

이온의 '도시형 미니 슈퍼마켓' 브랜드 '마이바스켓'



사진자료: 마이바스켓

▶ 일본 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체, 이온 및 라이프

일본 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체 이온(AEON)은 2020년 기준 일본 하이퍼마켓/슈퍼마켓 전체 매출액 17조 5,300억 엔(약 1839,177억 원²⁴⁾)의 12.1%를 점유했으며, 산하에 맥스발루(MaxValu), 마루에츠(Maruetsu)등의 브랜드를 보유하고 있음. 라이프(Life)는 2020년 전체 매출액의 4.3%를 점유했으며 산하에 동명의 1개 브랜드를 두고 있음

▶ 소비자 구매 패턴에 발맞춘 매장 운영 형태 선보여²⁵⁾

2020년 초 코로나19 긴급 사태 이후 소비자들이 '소량의 식료품을, 퇴근 시 집 근처 소형 매장에서, 자주' 구매하지 않고 '대량의 식료품을, 대형 매장에서, 가끔' 구매하는 것으로 패턴을 변경하였으며, 이로 인해 일본 슈퍼마켓 업계의 매출이 크게 증가함. 하지만 코로나19 이후 기존의 구매 패턴으로 복귀할 시 편의점이나 드럭스토어와 같은 소규모 유통채널과의 경쟁이 심화될 것으로 예측됨. 이에 대한 대비로 기존보다 주거 지역과 밀접한 위치에서, 좀 더 작은 규모의 '도시형 미니 슈퍼마켓'을 운영하는 하이퍼마켓/슈퍼마켓 기업이 증가하고 있음. '도시형 미니 슈퍼마켓'과 편의점은 신선식품 제공 면에서 큰 차이를 보임

[표 4.2] 일본 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체

순번	기업명	하이퍼마켓/슈퍼마켓 매출액 점유('20) ²⁶⁾	산하 주요 브랜드
1	이온 (AEON)	12.1%	맥스발루(Maxvalu), 마루에츠(Maruetsu), 카스미(Kasumi)
2	라이프 (Life)	4.3%	라이프 (Life)
3	세븐앤아이홀딩스 (Seven&I Holdings)	3.3%	요크(York), 이토요카도(Ito-Yokado)
4	아크스 (Arcs)	3.1%	라루즈 (Ralse)
5	바로 (Valor)	2.2%	바로 (Valor)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

21) 각 점유율은 소수점 첫째자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±1% 오차가 발생할 수 있음

22) 본 보고서에서 혼합 소매업체는 백화점을 포괄함

23) 본 보고서에서 개인 및 기타 식료품점은 아시아마트/한인마트를 포괄함

24) 100엔=1,049.16원(2021.12.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

25) 유로모니터(Euromonitor), 「Supermarkets in Japan Country Report」, 2021.02

26) 일본 하이퍼마켓/슈퍼마켓 점유율 부문 상위 5개 기업

2) 편의점

● 일본 교외 지역에 위치한 편의점



사진자료: 재팬가이드

▶ 일본 주요 편의점 업체, 세븐앤아이홀딩스

일본 주요 편의점 업체 세븐앤아이홀딩스(Seven&I Holdings)는 2020년 일본 편의점 전체 매출액 7조 7,760억 엔(약 79조 6,916억 원)의 43.0%를 점유했으며, 산하에 세븐일레븐(7-Eleven) 1개 브랜드를 두고 있음. 패밀리마트유니홀딩스(Familymart Uny Holdings)는 2020년 전체 매출액의 25.0%를 점유했으며 패밀리마트(Familymart), 토모니(Tomony), 선쿠스(Sunkus) 등의 브랜드를 보유하고 있음

▶ 일본 내 닭가슴살 시장, 3대 편의점 기업이 주도²⁷⁾

샐러드에 넣어 먹는 치킨이라는 의미에서 ‘샐러드 치킨’이라 불리는 일본의 조리 닭가슴살 제품은 세븐일레븐을 비롯한 일본 3대 편의점 기업들의 주도하에 꾸준히 시장규모를 확대해왔음. 세븐일레븐은 2013년 편의점 업계 최초로 해당 제품을 출시한 이후 꾸준히 판매량을 늘리고 있으며, 로손(Lawson)이나 패밀리마트와 같은 편의점 업체들도 여러 종류의 샐러드 치킨 제품은 물론 자체상표 샐러드 치킨 상품을 선보이고 있음. 또한, 제품 개발 시 다이어트를 비롯한 미용에 관심이 높은 여성이 샐러드 치킨의 주요 고객이라는 점에서 바질이나 레몬 등과 같은 맛을 첨가하기도 함

[표 4.3] 일본 주요 편의점 업체

순번	기업명	편의점 매출액 점유('20) ²⁸⁾	산하 주요 브랜드
1	세븐앤아이홀딩스 (Seven&I Holdings)	43.0%	세븐일레븐 (7-Eleven)
2	패밀리마트유니홀딩스 (Familymart Uny Holdings)	25.0%	패밀리마트(Familymart), 토모니(Tomony), 선쿠스(Sunkus)
3	로손 (Lawson)	21.7%	로손(Lawson), 로손스토어100(Lawson Store 100)
4	야마자키베이킹 (Yamazaki Baking)	5.0%	야마자키숍(Yamazaki Shop), 데일리아마자키(Daily Yamazaki)
5	이온 (Aeon)	2.8%	미니스톱 (Ministop)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

27) 대한무역투자진흥공사(KOTRA), 「日 가공식품 업계에서 '순살' 제품 급성장, 2018.06

28) 일본 편의점 점유율 부문 상위 5개 기업

3) 아시안마트/한인마트

▶ 일본 주요 아시안마트/한인마트 업체, 장터 및 서울시장

일본 주요 아시안마트/한인마트 업체로는 장터 한국광장(韓国光場)과 서울시장(ソウル市場) 등이 있음. 장터 한국광장은 도쿄, 오사카 각 도시에 매장과 물류센터를 1개씩 보유하고 있는 것으로 나타남. 서울시장은 도쿄에 1개의 매장을, 사이타마에 물류센터를 보유하고 있는 것으로 나타남

▶ 일본 한류붐으로 인한 한국식품 수요 증가로 도쿄 교외 지역에 한인마트 출점²⁹⁾

2020년 12월, 도쿄 인근 교외지역인 사이타마현 카와구치시에 한국 식품 전문 편의점인 칸비니(韓比二)가 출점함. 일본 내 기존의 한인마트는 도쿄, 오사카 등 중심도시에 위치하고 있었으나, 영화 기생충이나 드라마 사랑의 불시착과 같은 콘텐츠로 인해 한류붐이 일며 한국 식품에 대한 수요가 높아지며 한인마트가 교외 지역 주거지에 입점하게 되었음. 해당 업체는 라면, 유아용 파우치 죽, 과자, 조미료 등 다양한 한국 식품을 일본 편의점 분위기 및 진열방법에 맞추어 배치한 한 편, 편의점 카페를 함께 운영하여 한국식 편의점 문화 또한 즐길 수 있도록 점포를 운영하고 있음. 현재 한류 문화에 관심이 높은 일본 젊은 여성 고객의 해당 매장 방문비율이 높은 것으로 나타남

[표 4.4] 일본 주요 아시안마트/한인마트

순번	기업명	설립연도	매장 수('20)	주요 거점
1	장터 한국광장(韓国光場)	1993년	2개	도쿄, 오사카
2	서울시장(ソウル市場)	2009년	1개	도쿄
3	칸비니(韓比二)	2020년	1개	사이타마

자료: 기업 홈페이지

29) 농식품수출정보(KATI), 「일본, 한국 편의점 '韓比二' 오픈」, 2021.05

4) 온라인

●
일본 장년층의
온라인 시장 이용



사진자료: 드림스타임

▶ 일본 주요 온라인 유통채널, 아마존재팬 및 라쿠텐

일본 주요 온라인 유통채널 아마존재팬(Amazon Japan)은 2020년 기준 온라인 유통채널 전체 매출액 12조 3,020억 엔(약 126조 758억 원)의 24.6%를 점유했으며, 산하에 아마존(Amazon) 브랜드를 보유하고 있음. 라쿠텐(Rakuten)은 2020년 전체 매출액의 11.7%를 점유했으며 산하에 동명의 1개 브랜드를 두고 있음

▶ 코로나19가 불러온 변화, 일본 장년층의 온라인 시장 참여³⁰⁾

코로나19의 여파로 젊은 소비층 이외 인구의 일본 온라인 시장 이용률이 증가함. 기존 온라인 시장의 주된 이용층은 젊은 세대였으나, 코로나19 이후 이용 연령대의 범위가 넓어지고 있는 것으로 나타남. 그러나 일본 소비자 보호원(NCAC, National Consumer Affairs Center)에 따르면 고령층의 온라인 구매 자체는 활발해졌지만, 이와 동시에 소비자 구매 관련 애로사항도 늘어난 것으로 조사되며, 새로 등장한 소비층에 알맞은 온라인 매장의 대응 전략이 필요할 것으로 예상됨

[표 4.5] 일본 주요 온라인 유통채널

순번	기업명	온라인 유통채널 매출액 점유(*20) ³¹⁾	산하 주요 브랜드
1	아마존재팬 (Amazon Japan)	24.6%	아마존 (Amazon)
2	라쿠텐 (Rakuten)	11.7%	라쿠텐 (Rakuten)
3	소프트뱅크 (Softbank)	10.7%	야후쇼핑 (Yahoo Shopping)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

30) 유로모니터(Euromonitor), 「E-commerce in Japan Country Report」, 2021.02

31) 일본 온라인 점유율 부문 상위 3개 기업

V. 온·오프라인 유통채널

1. 일본 냉동 닭가슴살 주요 온라인 유통채널
2. 일본 냉동 닭가슴살 주요 오프라인 유통채널

1. 일본 냉동 닭가슴살 주요 온라인 유통채널 ① 아마존재팬

기업 기본 정보	기업명	아마존재팬(Amazon Japan)		
	홈페이지	www.amazon.co.jp		
	업태	온라인 종합 쇼핑몰		
	개요	방문횟수(최근 1개월)	6억 4,000만 회	
		앱다운로드수('20)	500만 회	
매출('20)		약 1조 8,207억 엔(약 19조 1,020억 원 ³²⁾)		
운영방식	온라인마켓			



매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	젠노치킨(全農チキン), 에무안도티(エムアンドティ)
		해외 판매	해외배송 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

Today's Deals

10,000엔 이상 구매 시 500엔 쿠폰 증정, 첫 구매 시 쿠폰 증정 등 다양한 프로모션 상시 진행

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 하단 'Amazonで売る' 클릭
		<p>아마존 셀러 계정 생성 상품 리스팅</p> <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 등록 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일) ② 제품 정보 (UPC/EAN 보유 여부, 제품 종류, 예상 매출액, 판매입고량) • 평가 기준 <ul style="list-style-type: none"> - 아마존 행동강령 준수 - 아마존 PB 브랜드 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증 • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호 : +0120-999-373

자료: 아마존재팬(Amazon Japan), 시밀러웹(Similarweb), 센서타워(Sensortower)

사진 자료: 아마존재팬(Amazon Japan)

32) 100엔=1,049.16원(2021.12.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

온라인몰 UI ①

온라인몰 UI

1. 결제수단 편의

신용카드 구입이 어려운 일본 온라인 쇼핑몰 시장을 고려, ATM기나 편의점을 통한 송금 가능

4. 아마존 프라임

연회비 지불을 통한 빠른 배송과 무료 영화, 음악 제공

2. 무료 배송

포인트를 이용한 무료 구매가 법률상 제한되자 무료배송과 할인상품권 지급

3. 구매내역

구매한 내역과 검색 내역 확인 가능하며 해당 카테고리내 추천상품 제공

5. 국제배송

타 국가에서도 일본 아마존에서의 구매 가능

세부 검색 중 제조국가를 특정해서 검색 가능
영어, 중국어 언어 지원, 한국에서 해외 아마존 이용 가능

온라인몰 UI ②

Amazon - 제품 구매 페이지

'닭가슴살' 제품 검색 결과

'닭가슴살' 제품 관련 검색결과 노출

브랜드, 재료, 가격별로 세분화 분류 기능 제공

'닭가슴살' 구매 페이지

할인가로 판매하는 제품 다

구매 페이지 하단에 관련 제품 자동 추천

품목별, 가격별, 배송시간 별로 검색 가능
평점, 구매율, 후기 개수 별로 제품 정렬 가능

자료: 아마존재팬(Amazon Japan)
사진 자료: 아마존재팬(Amazon Japan)

입점 제품 상위 7개 제품 리스트(구매 순위 기준) ³³⁾							
순번	구분	브랜드명	제품명	원산지	가격	용량	이미지
1	닭가슴살	젠노치킨 (全農チキン)	레이토가고시마켄산와카 도리사사미스지마쿠나시 -후라이,사라다요 (冷凍鹿児島産若どりささみ筋 膜なし-フライ、サラダ用)	일본	831엔 (약 8,718원)	1kg	
2	닭가슴살	에무안도티 (エムアンドティ)	코쿠산케이니쿠 (国産鶏肉)	일본	2,850엔 (약 2만 9,901원)	2kg * 2개입	
3	닭가슴살	쇼쿠이로도리넷토 (食彩ネット)	지킨사시미 (チキン ささみ)	일본	1,528엔 (약 1만 6,031원)	1kg	
4	닭가슴살	도리젠후즈 (トリゼンフーズ)	레이조규슈산와카도리사사미 (冷蔵九州産若どり ささみ)	일본	212엔 (약 2,224원)	200g	
5	닭가슴살 (샐러드 치킨)	유치파크 (uchipac)	사라다치킨미니 (サラダチキン・ミニ)	일본	2,860엔 (약 3만 5원)	70g * 10개입	
6	닭가슴살 (샐러드 치킨)	니혼하무 (日本ハム)	레이조로스토히사라다치킨푸렌 (冷蔵ロースト サラダチキンプレーン)	일본	322엔 (약 3,378원)	165g	
7	닭가슴살 (샐러드 치킨)	스마일라이프 (スマイルライフ)	사쿠라지마도리시오 사라다치킨푸렌 (桜島どり使用 サラダチキンプレーン)	일본	213엔 (약 2,234원)	100g	

자료: 아마존재팬(Amazon Japan)

사진 자료: 아마존재팬(Amazon Japan)

33) 조사일(2021.12.27.) 기준 아마존재팬(Amazon Japan) 닭가슴살 카테고리 평점 상위 제품 리스트

② 라쿠텐

기업 기본 정보	기업명	라쿠텐(Rakuten)		
	홈페이지	www.rakuten.com.jp		
	업태	온라인 종합 쇼핑몰		
	개요	방문횟수(최근 1개월)	4,200만 회	
		앱다운로드수('20)	30만 회	
매출('20)		약 1조 4,393억 엔(약 15조 1,009억 원)		
운영방식		온라인마켓		



매장 운영정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	프리마하무(プリマハム), 유치파크(uchipac)
		해외 판매	해외배송 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요
프로모션 정보

시간대별 할인 이벤트, 기간 내 구매 금액 페이백 이벤트, 포인트 적립 등 다양한 프로모션 진행

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 등록 (ecappfrm.rakuten.co.jp/ichiba/entry) - 라쿠텐 출점 신청서 작성 후 제출 - 홈페이지 기입 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 회사정보 (사업 형태, 회사명, 본사 소재지, 대표 전화 번호, 대표 Fax 번호, 대표자명) ② 운영 담당자 정보 (담당자 이름, 부서, 배송지 주소, 연락처, 취급 제품 유형) • 문의사항 연락처 - 이메일: sales-list@rakuten.com
-------------	---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

자료: 라쿠텐(Rakuten), 시밀러웹(Similarweb), 센서타워(Sensortower)
사진 자료: 라쿠텐(Rakuten)

온라인몰 UI ①

온라인몰 UI

1. 다언어 사이트
일본, 대만, 독일, 프랑스, 미국의 사이트가 별도로 존재

2. 라쿠텐 신용카드
포인트 수급속도가 4배 빠르고 카드 계약 시 2천 포인트를 무료 제공

3. 구매내역
구매한 내역과 검색 내역 확인 가능하며 해당 카테고리내 추천상품 제공

4. 핸드폰 서비스
1년 무료의 무제한 인터넷 서비스를 포함한 두개의 핸드폰 서비스 제공 중

5. 해외 배송
타 국가 라쿠텐 아이디로 사용할 수 있는 글로벌 익스프레스 제공. 사이트 언어는 해당 컴퓨터의 언어와 맞춤형 서비스

세부 검색 중 제조국가를 특정해서 검색 가능
번역 검색 및 단순한 영어 검색이 가능하나, 자동 번역 기능 오류가 있음

온라인몰 UI ②

Rakuten - 제품 구매 페이지

‘닭가슴살’ 제품 검색 결과

‘닭가슴살’ 제품 관련 검색결과 노출

원산지, 종류(냉동·생장 등), 무게별로 세분화 분류 기능 제공

‘닭가슴살’ 구매 페이지

할인가로 판매하는 제품 다

구매 페이지 하단에 관련 제품 자동 추천

품목별, 브랜드별, 배송시간별로 검색 가능
평점, 구매율, 후기 개수 별로 제품 정렬 가능

자료: 라쿠텐(Rakuten)
사진 자료: 라쿠텐(Rakuten)

입점 제품 상위 7개 제품 리스트(구매 순위 기준) ³⁴⁾							
순번	구분	브랜드명	제품명	원산지	가격	용량	이미지
1	닭가슴살 (샐러드 치킨)	프리마하무 (プリマハム)	사라다치킨허브 (サラダチキンハーブ)	일본	1만 2,000엔 (약 12만 5,899원)	110g * 20개입	
2	닭가슴살 (샐러드 치킨)	아카니와토리노교 쿄도쿠미아이 (赤鷄農業協同組合)	가고시마켄산아카니와 토리사쓰마사라다치킨 바라에티셋토 (鹿児島県産赤鷄さつま サラダチキン バラエティーセット)	일본	1만 엔 (약 10만 4,916원)	140g * 10개입	
3	닭가슴살 (샐러드 치킨)	아지니와토리후즈 (味鶏フーズ)	사라다치킨 (サラダチキン)	일본	1만 엔 (약 10만 4,916원)	200g * 5개입	
4	닭가슴살 (샐러드 치킨)	유치파크 (uchipac)	사라다치킨푸렌 (サラダチキン プレーン)	일본	1만 7,675엔 (약 18만 5,439원)	100g * 60개입	
5	닭가슴살 (샐러드 치킨)	파이트클럽 (Fight Club)	간젠무텐카노사라다 치킨젠6가지 (完全無添加の サラダチキン 全6味)	일본	1만 778엔 (약 11만 3,078원)	40g * 30개입	
6	닭가슴살 (샐러드 치킨)	유치파크 (uchipac)	사라다치킨푸렌 (サラダチキン プレーン)	일본	8,940엔 (약 9만 3,794원)	100g * 30개입	
7	닭가슴살	오니쿠노샤부마루 (お肉のしゃぶまる)	사사미사라다치킨 (ささみ サラダ チキン)	일본	115엔 (약 1,206원)	40g	

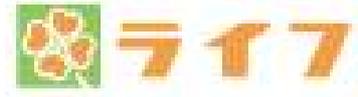
자료: 라쿠텐(Rakuten) 닭가슴살 제품 조사

사진 자료: 라쿠텐(Rakuten) 닭가슴살 제품 조사

34) 조사일(2021.12.27) 기준 일본 라쿠텐(Rakuten) 닭가슴살 카테고리 평점 상위 제품 리스트

2. 일본 냉동 닭가슴살 주요 오프라인 유통채널 ① 라이프

기업 기본 정보	기업명	라이프(Life)			
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓			
	홈페이지	www.lifecorp.jp			
	위치	도쿄(Tokyo)			
	규모	매출액('20)	약 7,538억 엔(약 7조 9,085억 원)		
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> 매장 수('19): 약 275개 직원 수('19): 약 2만 7,297명 			
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 라이프 코퍼레이션이 운영하는 슈퍼마켓 브랜드 일본에서 두 번째로 큰 슈퍼마켓 체인 매출액 중 식료품 판매 비중이 약 82.6% 차지 				
소비자 정보	타겟 소비자	성별	남성·여성	직업	학생·직장인·주부
		연령대	전연령대	소득수준	중산층



방문매장 정보	영업시간	09:00 ~ 22:00		
	주소	東京都豊島区要町3-45-4		
	상권	역 근처에 위치하여 유동인구가 매우 많음		
	VMD	취급 브랜드	스마일라이프(スマイルライフ), 프리마햄(プリマハム)	
		진열 방식	카테고리별 진열	
매장 전경	 			

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 유선 연락 또는 이메일을 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 회사소개서 및 카탈로그를 입점 관리담당자 메일로 송부 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자 가격 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등) 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +81-3-5807-5493 - 이메일: s620@lifecorp.co.jp - 입점 희망 지역 또는 형태에 따라 연락처 상이
-------------	---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

자료: 라이프(Life)

사진 자료: 라이프(Life) 현지 매장 방문 조사

매대 제품 배치 현황



주력 입점 제품



방문 당시 일본 라이프 현지 매장에서는 비조리 및 조리 닭가슴살 제품을 취급 중이었음. 닭가슴살 제품은 기타 육류 제품과 함께 냉장 매대에 비치해두었으며, 모든 조사 제품은 날개 혹은 3-4개 단위로 비닐팩에 진공 포장되어 있었음. 조사 매장에서 한국산 제품은 취급하고 있지 않았으며, 취급 중인 제품은 크게 아무 맛도 첨가되지 않은 플레인 닭가슴살, 훈제 닭가슴살, 기타 맛이 첨가된 닭가슴살로 구분할 수 있음

자료: 라이프(Life) 현지 매장 방문 조사
사진 자료: 라이프(Life) 현지 매장 방문 조사

입점 제품 리스트							
순번	구분	브랜드명	제품명	원산지	가격	용량	이미지
1	닭가슴살 (냉장)	스마일라이프 (スマイルライフ)	카고시마켄산사쿠라지마 도리시요사라다치킨 (鹿児島県産桜島どり使用 サラダチキン) *사쿠라섬 닭 사용	일본	198엔 (약 2,078원)	100g	
2	닭가슴살 (냉장)	스마일라이프 (スマイルライフ)	가고시마켄산사쿠라토도리 시요사라다치킨허브 (鹿児島県産桜島どり使用 サラダチキン・ハーブ) *사쿠라섬 닭 사용	일본	198엔 (약 2,078원)	100g	
3	닭가슴살 (냉장)	프리마햄 (プリマハム)	큐슈산케에니쿠 사라다치킨스모쿠 (九州産鶏肉 サラダチキン・スモーク) *훈제	일본	238엔 (약 2,497원)	110g	
4	닭가슴살 (냉장)	비오랄 (ビオラル)	게이니쿠토시오다케데쓰 쿠타사라다치킨 (鶏肉と塩だけで作った サラダチキン) *닭고기 및 소금만 포함	일본	218엔 (약 2,287원)	100g	
5	닭가슴살 (냉장)	풋츠데리카텃센 (プッツ・デリカテッセン)	사라다스모쿠치킨키리오토시 (サラダスモークチキン切り落とし) *훈제	일본	398엔 (약 4,176원)	150g	
6	닭가슴살 (냉장)	구오식품 (九大食品)	사라다치킨로스트쿠로코쇼 (サラダチキンロースト 黒胡椒) *훈제, 후추	일본	198엔 (약 2,078원)	83g	
7	닭가슴살 (냉장)	구오식품 (九大食品)	사라다치킨로스트 모시오시타테 (サラダチキンロースト 藻塩仕立て) *훈제, 소금	일본	198엔 (약 2,078원)	83g	
8	닭가슴살 (냉장)	닛뽀햄 (ニッポンハム)	로스토사라다치킨 데리야키산렌 (ローストサラダチキン・デリヤキ 3連) *훈제, 데리야끼	일본	298엔 (약 3,126원)	55g * 3개입	
9	닭가슴살 (냉장)	닛뽀햄 (ニッポンハム)	로스토사라다치킨 하부산렌푸렌 (ローストサラダチキンハーブ3連・プレーン) *플레인, 허브 맛	일본	298엔 (약 3,126원)	55g * 3개입	

자료: 라이프(Life) 현지 매장 방문 조사

사진 자료: 라이프(Life) 현지 매장 방문 조사

② 이토요카도

기업 기본 정보	기업명	이토요카도(Ito-Yokado)		
	기업 구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	www.itoyokado.co.jp		
	위치	도쿄(Tokyo)		
	규모	매출액('20)	약 5,785억 엔(약 6조 693억 원)	
		기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> 매장 수('19): 약 158개 직원 수('19): 약 3만 4,000명 	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 세븐앤아이홀딩스(Seven & I Holdings)의 슈퍼마켓 브랜드 일본 슈퍼마켓 시장 점유율 3.3% 차지 기업의 사회적 책임(CSR) 활동에 주력 			



매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> 곡물류, 캔디류, 음료류, 신선식품, 주류, 즉석식품, 소스류, 유제품, 냉동식품 등 	
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> 신선식품, 즉석식품, 냉동식품, 생활용품 	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 홈페이지를 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 하단 ‘その他’ 카테고리 ‘お問い合わせ’ 클릭 - ‘お問い合わせフォーム’ 문의양식 작성 등록 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호, 이메일 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등) 담당 부서와 연결 후 입점 진행 유선 연락을 통한 문의 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호 : +81-3-6238-3132
-------------	---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

자료: 이토요카도(Ito-Yokado), 유로모니터(Euromonitor), 류츠뉴스(Ryutsuu), 피알타임즈(PR Times)

사진 자료: 이토요카도(Ito-Yokado)

③ 세븐일레븐

기업 기본 정보	기업명	세븐일레븐(7-Eleven)		
	기업구분	편의점		
	홈페이지	www.sej.co.jp		
	위치	도쿄(Tokyo)		
	규모	매출액('20)	약 3조 3,437억 엔(약 35조 806억 원)	
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> 매장 수('21): 약 2만 1,210개 직원 수('19): 약 2만 7,297명 		
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 2018년 점포 수 2만 개 돌파 2020년 편의점 브랜드 스피드웨이(Speedway) 점포 3,900여 개 인수 2020년 9월 배달 서비스 시작 		
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> 즉석식품, 스낵류, 음료류, 차(茶)류, 제과류, 화장품, 문구, 위생용품 등 		
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 경우 기본적으로 소포장 단위 제품 다수 		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> Seven&I Holdings 홈페이지를 통한 직접 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 첨부 파일 작성하여 이메일로 송부 (7andi.com/en/csr/suppliers/helpline.html) 유선 연락 또는 이메일을 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 회사소개서 및 카탈로그를 입점 관리담당자 메일로 송부 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자 가격 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등) 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +81-3-5793-4370 - 이메일: 7andi-helpline@integrex.jp 		

자료: 세븐일레븐(7-Eleven)

사진 자료: 세븐일레븐(7-Eleven), 리브재팬(Live Japan), 아시아니케이(Asia Nikkei)

④ 로손

기업 기본 정보	기업명	로손(Lawson)		
	기업구분	편의점		
	홈페이지	www.lawson.co.jp		
	위치	도쿄(Tokyo)		
	규모	매출액('20)		약 1조 6,874억 엔(약 17조 7,034억 원)
		기타 규모		<ul style="list-style-type: none"> 매장 수('19): 약 1만 4,659개 직원 수('19): 약 1만 7,395명
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 1975년 설립, 2001년 미쓰시비 상사가 인수하여 자회사로 편입 세븐일레븐, 패밀리마트 다음으로 일본 내 규모가 큰 편의점 업체 			

매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> 즉석식품, 스낵류, 음료류, 차(茶)류, 제과류, 서적류, 화장품, 위생용품 등
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> 디저트류 스낵
	매장 전경	 

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 유선전화를 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등) 공급자는 홈페이지 내 'Trading policy' 엄수 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +81-120-07-3963
-------------	---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

자료: 로손(Lawson)

사진 자료: 로손(Lawson)

⑤ 장터 한국광장

기업 기본 정보	기업명	장터 한국광장(韓国広場)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	shopping.geocities.jp/hiroba	
	위치	도쿄(Tokyo)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('20): 2개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 도쿄 내 한인 교류가 많은 지역인 신오쿠보(新大久保)에 위치 • 식자재 택배 서비스 제공, 인근 지역은 3,000엔 이상 구매 시 택배비 무료 • 한국산 주류, 라면, 과일 등 다양한 상품 판매 • 식료품 매장 외에도 도매 전문 인터넷 쇼핑몰과 화장품 전문점을 운영함 	

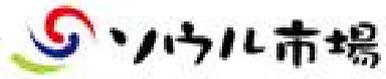
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 음료류, 스낵류, 건강보조식품 생활용품 등
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> • 한국제품
	매장 전경	 

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +81-3-3232-9330 - 상담 가능 시간: 08:00-23:00
-------------	---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

자료: 장터 한국광장(韓国広場)

사진 자료: 장터 한국광장(韓国広場)

⑥ 서울시장

기업 기본 정보	기업명	서울시장(ソウル市場)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.seoul-ichiba.com	
	위치	도쿄(Tokyo)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('20): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 해피그룹(Happy Group)이 운영하는 식료품 매장으로, 한인마트 외에도 한식당, 치킨 프랜차이즈 운영 • 도쿄 내 한인 교류가 많은 지역인 신오쿠보(新大久保)에 위치 • 신오쿠보(新大久保) 역에서 도보 5분 거리 • 한식 반찬으로 구성된 도시락 판매 	
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 음료류, 스낵류, 건강보조식품 생활용품 등 	
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> • 한국제품 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) - 이메일을 통한 문의 시 2일 이내 답변 • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +81-48-423-3941 - 이메일: info@seoul-ichiba.com/haptele@gmail.com 	

자료: 서울시장(ソウル市場)

사진 자료: 서울시장(ソウル市場)

VI. 진입장벽

1. 일본 냉동 닭가슴살 통관 및 검역 절차
2. 일본 냉동 닭가슴살 품질 인증
3. 일본 냉동 닭가슴살 라벨링
4. 일본 냉동 닭가슴살 성분 및 유해물질

1. 일본 냉동 닭가슴살 통관 및 검역 절차³⁵⁾

▶ 일본 냉동 닭가슴살 수출 시 통관 절차별 참고사항

식용육 제품 중 HACCP 위생 제조 시설을 갖춘 시설의 제품만 일본으로 수출 가능하며, 현재 한국에서는 열처리한 가공육과 돈육만 일본으로 수출 가능함. 수출 시 수출국 동물검역소 위생증명서를 반드시 제출하고 검사를 받아야 함. 또한, AEO(Authorized Economic Operator) 제도를 통해 신속한 통관 및 비용 절감 등의 효과를 누릴 수 있음

[표 6.1] 일본 냉동 닭가슴살 통관 검역 절차



자료: 관세청, 일본 후생노동성(MHLW), 일본 농림수산업성(農林水産省)

35) 해당 내용은 국가 상황에 따라 변동 가능하니 최신 내용을 확인 부탁드립니다.

[표 6.2] 일본 냉동 닭가슴살 수입절차 관련 사항

단계	확인 사항	
수입신고 서류 제출 시	모든 가공식품	<ul style="list-style-type: none"> 가공식품의 품명, 제품번호 등에 대한 설명서 방사선 살균을 하지 않았다는 사실이 기재된 제조자의 서류 제조자 관련 정보(회사명, 소재지, 제조장소) 등을 확인할 수 있는 자료 원재료표 : 사용한 원재료와 첨가물의 구체적인 화학 명칭을 기재한 것 제조공정표 : 원재료에서부터 제품 완성까지의 공정을 그림으로 나타낸 것 개별 규격이 지정되어있는 식품은 시험성적서
	가공식품 처음 수입되는 제품	<ul style="list-style-type: none"> 제조자명이 기재된 상품 설명, 또는 수입자 확인을 거쳐 작성한 서류
	같은 식품을 계속 수입하는 경우	<ul style="list-style-type: none"> 1년 이내에 실시한 등록검사기관의 지도(자주)검사성적서 또는 행정검사에 합격했을 시의 수입신고서 사본
	수출국 공적 검사기관의 검사를 받은 제품	<ul style="list-style-type: none"> 「수출국 공적 검사기관 목록」수록 기관의 검사성적서
검역소 서류 심사	<ul style="list-style-type: none"> 식품위생법에 적합한 원재료 사용 여부 식품첨가물 사용기준 적절성 여부 식품위생법에 규정되어 있는 제조기준의 적합 여부 제조사·제조소의 과거 위생 관련 부적격 사례 여부 수출국에서 회수 대상 제품 여부 필요한 서류(수출국 위생증명서 등)의 첨부 여부 	
검역소 현장 검사	<ul style="list-style-type: none"> 부패 등 식품으로 부적합 상태 여부 이물의 혼입 여부 보관 상태(온도 등) 적절 여부 신고 내용에 이상 여부 상태(온도 등) 적절 여부 독어 등 혼입 여부(어류) 위험 부위 등 혼입 여부(쇠고기) 	
검역소 시험 검사 (필요 시)	<ul style="list-style-type: none"> 잔류농약, 동물용 의약품 식품첨가물 장 출혈성 대장균, 장염비브리오 등 병원성 미생물 성분규격으로 정해져 있는 세균 수, 대장균군 등 아플라톡신 등 곰팡이독소, 패류독소 등 유해물질 미승인 유전자 변형 식품의 혼입 방사선 살균 여부 등 	

자료: 일본 후생노동성(MHLW), 일본 농림수산업성(農林水産省)

[표 6.3] 일본 열처리 가금육 수출에 관한 일본 수입위생조건

단계	확인 사항
정의	<ul style="list-style-type: none"> 열처리 : 지정 시설에서 가금육 및 가금육 제품 중심부의 온도를 70℃ 이상으로 1분 이상 유지하는 열처리 방식 가금류 : 닭, 메추리, 타조, 비둘기, 뽕닭, 칠면조, 기러기목 (오리나 거위 같은) 등의 조류 가금육 제품 : 가금류의 육류, 지방, 힘줄, 내장과 이것들을 원재료로 만드는 제품(육분 및 골육분 제외) 신고대상 조류 인플루엔자(NAI) : 신고대상 고병원성 조류 인플루엔자(HPNAI)나 저병원성 조류 인플루엔자(LPNAI) NAI 등 : 뉴캐슬병, 가금 콜레라 살모넬라시스(살모넬라 플루룸이나 갈리나룸이 원인) 등의 질병
수출 요건	<ul style="list-style-type: none"> 한국의 동물위생 관련 당국은 NAI 등의 질병을 신고대상 질병으로 지정함 OIE 코드를 기초로 NAI 예찰 프로그램을 마련하고 그 결과에 대해 동물위생 보건 당국에서 잘 인지하고 있어야 함 가금류 도축 전 21일 이상 NAI 등의 질병 발병이 확인되지 않은 농장에서 사육되어야 함 허가된 도축시설에서 시행한 생체검사 및 사체검사 결과 모든 가금류 감염 질병으로부터 안전한지 대한민국 공인 검사자가 확인해야 함 도축, 전 처리, 열처리 작업은 한국 정부의 허가한 시설에서 이루어져야 함 한국 당국은 선전 적에 동물 감염성 질병 병원체로 오염을 방지하기 위해 열처리 가금육 제품이 청결하고 위생적인 용기에 보관 및 취급되고 있음을 확인해야 함 열처리 가금육 제품이 제3국을 통해 일본으로 이송되는 경우 해당 제품들은 제3국에서 한 밀봉과는 별도로 한국 당국이 부착한 용기에 포장되어 있어야 함
시설 요건	<ul style="list-style-type: none"> 일본 동물위생 관련 당국이 지정한 표준 기준에 부합하는 처리 시설로, 허가의 유효기간은 2년임. 시설의 허가 지정 기간은 연장을 위해 위생 요건 이행에 관한 문서와 현장 검사함 일본 당국은 지정 표준에 부합하는지 확인하기 위해 해당 시설에 대한 현장 점검하며 점검 비용은 한국에서 부담함 시설이 재건축, 확장, 기타 구조적 변경사항이 있는 경우 일본 당국의 승인을 사전에 신청해야 함 시설 관리자는 월 1회 이상 위생 관련 유해 상황 발생에 대한 예방조치들을 취하고 열처리 절차가 제대로 이루어지고 있는지 확인해야 함. 검증 결과에 대한 문서는 2년 이상 보관해야 함 한국 당국은 6개월에 1회 이상 해당 시설을 방문해 본 위생조건에서 설명하는 시설 지정 표준 및 동물위생 요건들을 이행하고 있는지 점검해야 함. 한국 당국은 모든 방문 결과에 대한 기록을 문서로 작성해 2년간 보유해야 하며, 이를 일본 당국으로 알려야 하고 일본에서 요청 시 사본을 제공해야 함

자료: 일본 농림수산물성(農林水産省), 한국 농림축산검역본부

[표 6.3] 일본 열처리 가금육 수출에 관한 일본 수입위생조건

단계	확인 사항
<p>시설 기록 사항 (2년 이상 보관)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 열처리 날짜 • 각 생산 항목의 가금육 제품의 열처리 기록과 생산량 • 목적지 국가의 각 선적 날짜 및 선적량
<p>일본으로 제출 사항 (한국 당국)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 서류는 영어나 일어로 작성되어야 함 • 시설명, 주소, 등록번호 • 시설 규모(지상 건물, 전체 면적) • 직원 수와 시설의 조직 구조 • 일본으로 수출할 열처리 가금육에 대한 설명 : 가금류의 종, 가열 방법, 가열 온도, 가열 기간을 포함한 생산 프로세스, 열처리 온도 측정 방법과 측정장소 • 시설 구조 설명: 예열 장소와 후열 장소의 구조를 보여주는 설계도, 열처리 설비를 포함해 대부분의 장비 배열, 예열 및 후열 장소 사이의 분리공간(파티션), 열처리 설비와 파티션 사이의 부착지점 사진, 열처리 시설류(배치 타입 스티머, 터널 타입 프라이머 등) • 시설 내 동선 설명: 출입 시 제품 동선, 배수 및 폐기 동선, 용수 공급 동선, 공기 흐름도, 작업자 동선 • 표준운영절차(SOP, Standard Operation Procedure) • 시설 주변 지도 • 기타 일본 당국에서 필요하다고 생각하는 추가적인 정보
<p>위생증명서 사항</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 한국 당국은 모든 열처리 가금육 제품에 대해 영어로 다음 사항들을 포함하는 검사증을 발부해야 함 • 도축 시설과 처리 시설명, 주소, 승인번호 • 해당 열처리 시설명과 주소, 승인번호 • 도축, 처리, 열처리 날짜 • 컨테이너 밀봉 고유번호(제3국을 통한 선적 시) • 선적 날짜 및 선적항 이름 • 검사증 발급 날짜 및 장소, 서명자의 이름과 직위

자료: 일본 농림수산물성(農林水産省), 한국 농림축산검역본부

2. 일본 냉동 닭가슴살 품질 인증

▶ 일본 냉동 닭가슴살, 적용받는 필수 인증 無

일본으로 냉동 닭가슴살을 일반 가공식품으로 수출 시 취득해야 하는 필수 인증은 없음. 다만, 모든 수입식품은 일본 후생노동성 위생허가 대상이며 후생노동성 사전등록을 통해 절차를 간소화할 수 있음. 또한, 선택적으로 식품 품질에 관한 인증인 JAS 인증이나 ISO 2000, FSSC 22000 등의 글로벌 공통 인증을 선택적으로 취득하여 활용할 수 있음

[표 6.4] 일본 냉동 닭가슴살 인증 취득 정보

순번	인증명	취득 정보	
1	일본 후생노동성 사전등록 	취지	<ul style="list-style-type: none"> 일본 식품위생법에 반하는 식품 등 수입 사전 방지 식품 안전성 확보 수입절차 간소화 및 소요 시간 단축
		근거 규정	<ul style="list-style-type: none"> 일본 식품위생법(しょくひんえいせいほう, 昭和22年法律第233号) 일본 후생노동성 생활위생국장 통지 (수입식품 등 사전 확인제도 시행에 관한 통지)
		적용품목	<ul style="list-style-type: none"> 농·축·수산물 등의 1차 생산품 및 단순 가공품을 제외한 모든 가공식품 및 식품첨가물
		취득절차	<ul style="list-style-type: none"> 서류 제출(제조 및 수출업체) > 서류 접수 및 검토(국내 담당 기관) > 서류 심사 및 현장실사 (일본 후생노동성) > 등록 완료 및 등록번호 부여 (일본 후생노동성)
		필요서류	<ul style="list-style-type: none"> 필요서류는 신청서, 제품 목록, 위생 검사표, 성분 분석표, 제조 공정도 등이며 수입업체가 발급받은 시험성적 증명서도 제출 가능함 식품 또는 식품첨가물 여부에 따라 필요서류가 상이하나 공통 서류로는 국내 검사기관 등이 발행한 분석 증명서와 식품위생 책임자가 작성한 시설·식품 등 위생관리 기준 관련 서류임 식품에만 해당하는 것은 원재료의 종류, 성분조성, 제조 또는 가공 방법 관련 서류, 첨가물 종류/제조 방법/사용량 관련 서류임 식품첨가물에만 해당하는 것은 물질명, 제조 방법 관련 서류임
2	JAS 인증 	취지	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 품질 개선 및 거래의 단순화, 생산과 소비의 합리화를 촉진하고자 제정됨
		기관	<ul style="list-style-type: none"> 후생노동성 지정 인증기관
		취득절차	<ul style="list-style-type: none"> 서류 제출 > 서류 평가 > 현장 평가 > 개선요구 > 인증 > 사후관리
		필요서류	<ul style="list-style-type: none"> 신청서, 회사 정보, 제조과정 정보 등

자료: 일본 후생노동성(MHLW), 일본 농림수산업성(農林水産省)

3. 일본 냉동 닭가슴살 라벨링

[표 6.5] 일본 냉동 닭가슴살 라벨링

라벨 필수 표시사항 및 기준	1. 표기 언어	<ul style="list-style-type: none"> 일본어로 표기할 것 글자의 최소 크기는 8포인트로 할 것
	2. 상품명	<ul style="list-style-type: none"> 품명, 종류별, 명칭 등을 기재
	3. 원재료명	<ul style="list-style-type: none"> 사용한 재료를 식품첨가물과 식품첨가물 이외의 원재료로 ‘/’ 등으로 구분하여 기재할 것 식품첨가물은 중량 배합 많은 순으로 기재하고 식품첨가물 이외의 원재료는 중량 배합 많은 순서를 따르되 가장 일반적 이름으로 기재할 것 식품첨가물 이외의 원재료가 2가지 이상(복합 원재료)인 경우 괄호 안에 배합률 높은 순으로 기재할 것 (단, 주원료에 5% 미만이면 생략 가능)
	4. 내용량 (또는 고품량, 내용 총량)	<ul style="list-style-type: none"> 단위는 중량은 그램(킬로그램), 부피는 리터(밀리리터), 수량은 개수로 기재할 것 고형물에 충전액 더한 경우 내용량 대신 고품량과 내용 총량 함께 적을 것 (예: 통조림, 병조림)
	5. 유통기한 ³⁶⁾	<ul style="list-style-type: none"> 수입자는 스스로 과학적 근거에 의한 적절한 기한 설정하고 표기할 의무와 책임이 있음 제조부터 유통기한까지 3개월 이내의 경우: ‘평성 26년 5월 31일’, ‘26.5.31’, ‘2014.05.31.’, ‘14.5.31’ 중 선택 가능함 제조부터 상미기한까지 3개월 넘는 경우: ‘평성 26년 5월’, ‘26.5’, ‘2014.05’, ‘14.5’ 표기 중 선택하거나 3개월 이내의 경우 표기 방법대로 기재해도 무방함
	6. 보존방법	<ul style="list-style-type: none"> ‘직사광선을 피하고 상온에서 보존’, ‘10℃ 이하에서 보존’, 또는 ‘개봉 후 냉장’ 등의 유의사항 기재 상온 보존 이외에 특별한 유의사항이 없는 경우에는 생략 가능
	7. 영양성분	<ul style="list-style-type: none"> 영양성분 표시는 실제 성분량과 비교하여 이상이 없어야 함 의무 표시정보: 열량, 단백질, 지방질, 탄수화물, 식염 상당량 권장 표시정보: 포화지방산, 식이섬유 기타 표시정보: 당류, 당질, 콜레스테롤, 비타민 및 미네랄류 등

자료: 일본 후생노동성(MHLW), 일본 소비자청(消費者庁)

36) 일본은 상미기한(賞味期限)과 소비기한(消費期限) 두 가지 기한을 사용하고 있음. 상미기한은 맛있게 먹을 수 있는 기한을 뜻하며, 소비기한은 해당 기한까지 섭취할 것을 권장하는 기한임

[표 6.5] 일본 냉동 닭가슴살 라벨링

라벨 필수 표시사항 및 기준	8. 알레르겐	<ul style="list-style-type: none"> • 특정 원재료 등을 원재료로 사용한 가공식품은 개별 원재료와 첨가물에 알레르기 유발물질 표시해야 함 • 해당 항목 포함 시 식품명 다음 괄호에 ‘알레르겐’을 표기할 것 • 특정 원재료 등에서 유래한 첨가물 함유 시 그 첨가물 물질명 다음 괄호에 특정 원재료 등에서 유래함을 표시할 것 • ‘00을 포함’이라는 문구의 00에는 특정 원재료 등 이름을 표시하고, 특정 원재료에서 유래한 경우 ‘00 유래’로 표시할 것 • 2019년 9월 아몬드가 특정 알레르기 물질로 포함되어 제품 패키지에 알레르기 유발물질 표기하도록 추가됨 • 표시 의무 사항은 밀가루, 땅콩을 포함한 7품목임 • 표시 권장 사항은 캐슈넛, 호두, 아몬드를 포함한 21품목임
	9. 식품첨가물	<ul style="list-style-type: none"> • 지정첨가물: 후생노동 대신이 지정한 436품목 • 기존첨가물: 일본에서 이미 사용 중이거나 장기간 사용된 것, 또는 예외로 지정받지 않은 치자 색소, 감 탄닌 등 365품목 • 천연향료 (동식물 유래 물질로 식품에 향 첨가를 목적으로 사용되는 바닐라 향료, 게 향료 등 약 600품목) • 일반 음식 첨가물로 사용되는 것 (딸기 주스, 한천 등 약 100품목) • 특정 지정첨가물 및 기존첨가물은 포지티브 리스트 식품첨가물로서, 해당 리스트에 기재되지 않은 첨가물 사용은 인정하지 않음 • 원재료 표시란에 원재료와 식품첨가물을 구분하여 표기해야 하며, 식품첨가물이 많은 순으로 표시해야 함
	10. 원산지	<ul style="list-style-type: none"> • 수입품의 경우에는 원산지국을 표시할 것
	11. 수입업체 및 제조업체 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 수입업체의 이름 및 주소, 제조업체의 이름 및 주소를 기재할 것
	12. 순중량	<ul style="list-style-type: none"> • 단위는 g(또는 kg), l(또는 ml)로 기재할 것
	13. 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> • 식품표시에 식이섬유가 풍부하다거나 염분제로 등의 영양 성분에 관한 강조 표시를 할 경우, 그에 관한 근거를 보관하여야 함 • 최근 건강식품 등에 사용되는 일부 성분이 건강 피해 신고가 되고 있음에 따라 소비자청은 일부 성분을 지정하여 특별하게 주의할 필요가 있음을 소비자가 알 수 있도록 식품에 표시하도록 의무화함

자료: 일본 후생노동성(MHLW), 일본 소비자청(消費者庁)

[표 6.5] 일본 냉동 닭가슴살 라벨링

라벨 필수 표시사항 및 기준	14. 식육 제품 표시사항	<ul style="list-style-type: none"> 원료육명 	<p>배합 분량이 많은 것부터 순서대로 표시하고 식육 원료에 대해서는 ‘말’, ‘양’, ‘닭’ 등의 동물명을, 어육 원료에 대해서는 ‘어육’이란 글자를 표기</p>
		<ul style="list-style-type: none"> 살균방법(기밀성 있는 용기에 포장한 후 그 중심부의 온도를 섭씨 120도에서 4분간 가열하는 방법 또는 이것과 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균한 것(통조림 또는 병조림을 제외)에 한함) 	<p>살균 온도 및 살균 시간을 표기</p>
		<ul style="list-style-type: none"> 건조 식육 제품이라는 점(건조 식육 제품(건조한 식육 제품이고 건조 식육 제품으로 판매하는 것을 말한다. 이하 동일)에 한함) 	<p>‘건조 식육 제품’의 글자 등 건조 식육 제품이라는 점을 나타내는 글자를 표기</p>
		<ul style="list-style-type: none"> 비가열 식육 제품이라는 점(비가열 식육제품(식육을 염지 후 훈연 또는 건조하고 그 중심부의 온도를 섭씨 63도에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가진 방법에 따라 가열살균을 하지 않은 식육 제품으로 비가열 식육 제품으로 판매하는 것을 말한다. 단, 건조 식육 제품을 제외. 이하 동일)에 한함) 	<p>‘비가열 식육 제품’의 글자 등 비가열 식육 제품이라는 것을 나타내는 글자를 표기</p>
		<ul style="list-style-type: none"> 수소 이온 지수와 수분 활성(비가열 식육 제품에 한함) 	<p>수소 이온 지수를 표시할 때에는 ‘pH’ 등 수소 이온 지수를 나타내는 글자를 붙여서 그 값을 표시한다. 수분 활성을 표시할 때에는 수분 활성을 나타내는 글자를 붙여 그 값을 표시함</p>

자료: 일본 후생노동성(MHLW), 일본 소비자청(消費者庁)

[표 6.5] 일본 냉동 닭가슴살 라벨링

라벨 필수 표시사항 및 기준	14. 식육 제품 표시사항	<ul style="list-style-type: none"> 특정가열 식육 제품이라는 점 (특정가열 식육 제품(그 중심부의 온도를 섭씨 63도에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 이외의 방법에 따라 가열살균을 한 식육 제품을 말한다. 단 건조 식육 제품 및 비가열 식육 제품을 제외. 이하 동일)에 한함) 	‘특정가열 식육 제품’의 글자 등 특정가열 식육 제품이라는 점을 나타내는 글자를 표
		<ul style="list-style-type: none"> 수분 활성 (특정가열 식육 제품에 한함) 	수분 활성을 나타내는 글자를 붙여서 그 값을 표기
		<ul style="list-style-type: none"> 가열 식육 제품이라는 점(가열 식육 제품 (건조 식육 제품, 비가열 식육 제품 및 특정가열 식육 제품 이외의 식육 제품을 말한다)에 한함) 	‘가열 식육 제품’의 글자 등 가열 식품 제품이라는 점을 나타내는 글자를 표
		<ul style="list-style-type: none"> 용기 포장에 포장된 후 가열살균한 것인지, 가열 살균한 후 용기 포장에 포장된 것인지에 대한 별도 표시 (가열 식육 제품에 한함) 	‘포장 후 가열’ 또는 ‘가열 후 포장’의 글자 등 용기 포장에 포장된 후 가열 살균한 것인지, 가열 살균한 후 용기 포장에 포장된 것인지 별도 표시
		<ul style="list-style-type: none"> 냉동 식육 제품의 경우, 가열이 필요한지 아닌지를 ‘가열할 필요는 없습니다’, ‘가열용’, ‘가열한 후 드시기 바랍니다’ 등의 문구로 표시해야 함 냉동 전 가열된 냉동식품의 경우, ‘냉동 전 가열’ 문구로 그 사항을 별도로 표시해야 함 용기 포장 입 가압 가열살균 식육 제품의 경우, ‘기밀성 용기에 밀봉하여 가압가열 살균’ 문구로 그를 표시해야 함 	

자료: 일본 후생노동성(MHLW), 일본 소비자청(消費者庁)

▶ 일본 냉동 닭가슴살 라벨 샘플



[앞면 라벨링]



[뒷면 라벨링]

[앞면 - 일문]

- ① 스마일라이프
- ② 鹿児島県産桜島どり使用
サラダチキン
- ③ レモンの風味を感じる
爽やかな味わいです。
- ④ 鹿児島県産
桜島どり
- ⑤ 94kcal (100g당)
糖質1.5g (100g당)
- ⑥ 레몬
- ⑦ 100g
- ⑧ 要冷蔵 (10℃이하)

[앞면 - 국문]

- ① 스마일 라이프
- ② 가고시마현 가쿠라섬 닭 사용
샐러드 치킨
- ③ 레몬의 풍미를 느낄 수 있는 상쾌한
맛입니다.
- ④ 가고시마현 생산
닭 사용
- ⑤ 94kcal (100g당)
당질1.5g (100g당)
- ⑥ 레몬
- ⑦ 100g
- ⑧ 냉장보관 (10℃이하)

[뒷면 - 일문]

- ① 保存方法 · 10℃以下
- ② 賞味期限 · 22.1.5
- ③ 本品は流通過程において
保存方法を変更しています
- ④ 鹿児島県産鶏むね肉を使用しています。

開封後そのまま食べられます！
サラダなどトッピングに最適です。
- ⑤ 加熱食肉製品 (加熱後包装)
- ⑥ 名称：蒸し鶏
- ⑦ 原材料名
 - 鶏むね肉 (鹿児島県産)
 - 食塩
 - レモンジュース (濃縮還元)
 - 砂糖
 - チキンエキスパウダー
 - 卵白粉末
 - でん粉
 - 香辛料
 - 還元麦芽糖粉末
 - 小麦粉
 - デキストリン
 - 乳たん白加工品
 - 直物油脂
 - 酵母エキスノ
 - 加エデンピン
 - 酢酸ナドリウム
 - リン酸塩 (Na)
 - 調味料 (アミノ酸等)
 - 香料
 - 乳化剤
 - 一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉を含む
- ⑧ 内容量：100g
- ⑨ 賞味期限：枠外上部に記載
- ⑩ 保存方法：枠外上部に記載

[앞면 - 국문]

- ① 저장방법 10℃ 이하
- ② 유통기한 2022년 1월 5일
- ③ 본 제품은 유통과정에서 보관방법이
변경되었습니다.
- ④ 가고시마현 닭 가슴살을 사용하고
있습니다.
개봉 후에는 그냥 드실 수 있습니다!
샐러드 등 톱핑으로 최적입니다.
- ⑤ 가열 식육 제품 (가열 후 포장)
- ⑥ 명칭 : 찜닭
- ⑦ 원재료명
 - 닭 가슴살 (가고시마현산)
 - 식염
 - 레몬 주스 (농축 환원)
 - 설탕
 - 닭 추출 분말
 - 달걀 흰자 분말
 - 전분
 - 향신료
 - 환원 맥아당 분말
 - 밀가루
 - 덱스트린
 - 유단백 가공품
 - 식물유지
 - 호모추출물
 - 가공전분
 - 아세트산나트륨
 - 인산염 (Na)
 - 조미료 (아미노산 등)
 - 유향제
 - 유향제
 - 일부에 보리, 계란, 유제품, 닭고기
- ⑧ 내용량 : 100g
- ⑨ 유통기한 : 테두리 외 상단에 기재
- ⑩ 보존방법 : 테두리 외 상단에 기재

- ⑬ 製造者：株式会社ジェーエフーズ
鹿児島県鹿屋市川西町 3949
- ⑭ 販売者：フードリンク株式会社
東京都港区芝浦1-2-3
- ⑮ 取り扱い上の注意点
 - 賞味期限は未開封10℃以下で保存した場合の期限です。
 - 裏面に黒の粉が見えますが香辛料ですので品質には問題ありません。
 - 開封時に、液体が飛び出す恐れがありますので、ご注意ください。
 - こくまれに鶏肉が赤みをおびていることがあります。中心までしっかりと過熱しておりますのでご安心ください。
 - 開封後はお早めにお召し上がりください。
- ⑯ 本品についてお気づきの点や原料原産地については、下記の電話番号までお問い合わせください。
お問い合わせ先：フードリンク（株）お客様相係 0120-994-098

- ⑰ 本品の原材料で使用されているアレルギー物質
(黒で表したものが使用されています。)

 - 卵
 - 乳成分
 - 小麦
 - 鶏肉

⑰ 栄養成分表示 100gあたり

エネルギー	94kcal
たんぱく質	18.7g
脂質	1.4g
炭水化物	1.7g
糖質	1.5g
食物繊維	0.2g
食塩相当量	1.8g

サンプル品分析による推定値

⑰ 131022 F

- ⑰ 生産者：주식회사 제이엔푸드
가고시마현 가노야시 가와니시초 3949
- ⑱ 판매자：푸드링크 주식회사
도쿄도 미나토구 시바우라 1-2-3
- ⑲ 취급상 주의점
 - 유통기한은 10℃ 이하로 미개봉 상태로 보관한 경우입니다.
 - 뒷면에 검은색 가루는 향신료이므로 품질에는 문제가 없습니다.
 - 개봉 시, 액체가 튈 우려가 있으니 유의해주세요.
 - 닭고기의 색이 진한 붉은 색을 띄는 경우가 있지만, 안쪽까지 완전히 가열되어 있으니 안심하고 드십시오.
 - 개봉 후에는 빠르게 드시길 바랍니다.
- ⑳ 본 제품에 대해 궁금하신 점이나 원료 원산지에 대해서는 아래의 전화번호로 문의해주시기 바랍니다.
문의처：푸드링크
고객센터 0120-994-098

- ㉑ 본 제품이 원재료로 사용되고 있는 알레르기 물질 (검은색으로 표시되어 있습니다)

 - 달걀
 - 유제품
 - 밀
 - 닭고기

⑲ 영양성분 표시 100g당

열량	94kcal
단백질	18.7g
지질	1.4g
탄수화물	1.7g
당질	1.5g
식이섬유	0.2g
식염상당량	1.8g

샘플 분석에 의한 추정치

⑰ 131022 F

4. 일본 냉동 닭가슴살 성분 및 유해물질

▶ 식품첨가물

일본에서 사용 가능한 식품첨가물 목록과 그에 따른 사용기준은 일본 식품위생법 제12조에 따라 일본 후생노동성(MHLW)에서 규정하고 있음. 식품첨가물의 종류에는 지정첨가물, 기존첨가물, 천연향료 등이 있으며, 그중 지정첨가물과 기존첨가물은 포지티브 리스트 식품첨가물이며, 이 리스트에 기재되지 않은 첨가물의 사용은 인정하지 않음. 고객사 냉동 닭가슴살에 적용되는 식품첨가물 기준 중 일부는 하기 표와 같음. 자세한 규정 및 기준은 일본 후생노동성(MHLW) 또는 KATI농식품수출정보 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 6.6] 고객사 냉동 닭가슴살에 적용되는 일본 식품첨가물 기준

순번	물질명(한글)	물질명(영문)	최대허용량	식품 유형
1	에틸비닐카비놀	1-Penten-3-ol	일반사용기준 (착향의 목적 이외 사용금지)	햄류 ³⁷⁾
2	2-메틸부틸아민	2-Methylbutylamine		
3	메틸프로필카비놀	2-Pentanol		
4	이소프로필아민	Isopropylamine		
5	메틸 베타 나프틸케톤	Methyl β-naphthyl ketone		
6	활석	Talc	최대잔존량 식품의 0.5% 이하	
7	수불용성 미네랄	Water-insoluble minerals	최대잔존량 식품의 0.5% 이하	
8	폴리아크릴산나트륨	Sodium polyacrylate	식품의 0.2% 이하	
9	실리콘 레진	Silicone resin	0.05g/kg 이하	
10	프로필렌 글리콜 알지네이트	Propylene glycol alginate	식품의 1.0% 이하	

자료: 일본 후생노동성(MHLW), 일본 소비자청(消費者庁), KATI농식품수출정보

37) 햄류는 식육 또는 식육가공품을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성, 건조한 것, 훈연, 가열처리한 것이거나 식육의 고깃덩어리에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성, 건조한 것이거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말함

▶ **유해물질**

일본 후생노동성(MHLW)은 식품위생법 관련 고시 및 성령(省令)에서 식품 성분규격과 유해물질 기준치를 규정하고 있음. 또한, 적은 수의 유해물질에 대해서는 별도의 통지로 잠정적 규제치 및 식품위생법 제6조를 위반하는 경우로 정함. 이는 부패 혹은 변질된 것 또는 미숙한 것은 판매용으로 제공하기 위하여 채취, 제조, 수입, 가공, 사용, 조리, 저장 혹은 진열해서는 안 된다는 내용을 포함하고 있음. 하기 표는 고객사 제품에 적용되는 일본 유해물질 기준을 분석한 결과임

[표 6.7] 고객사 냉동 닭가슴살에 적용되는 일본 유해물질 기준

순번	유해물질명	영문명	함량정보	대상
1	아플라톡신 B1	Aflatoxin B1	10ppb 이하	모든 식품
2	심피툼 (컴프리)	Symphytum (Comfrey)	불검출	

자료: 일본 후생노동성(MHLW), KATI농식품수출정보

▶ 유해물질 중 미생물

일본으로 수출되는 한국산 수출 식품의 주요 부적합 사유 중 가공식품의 미생물 규격 부적합의 경우가 많아 주의할 필요가 있음. 하기 표는 고객사 냉동 닭가슴살에 적용되는 식육 제품 분류에 따른 미생물 규격과 기준이며, 전체 규정은 일본 후생노동성(MHLW) 홈페이지에서 확인 가능함

[표 6.8] 수입 식육 제품 미생물 규격 및 기준

분류	미생물 규격	허용기준
건조 식육 제품	E.coli ³⁸⁾	음성
무가열 식육 제품	E.coli	100g 이하
	황색포도상구균	1,000g 이하
	살모넬라속균	음성
	리스테리아 모노사이토제네스 (Listeria Monocytogenes)	100g 이하
특정가열 식육 제품	E.coli	100g 이하
	클로스트리디움속균 ³⁹⁾	1,000g 이하
	황색포도상구균	1,000g 이하
	살모넬라속균	음성
가열 식육 제품	대장균군	음성
	클로스트리디움속균	1,000g 이하
가열 식육 제품 중 가열살균 후 용기 포장에 담은 것	E.coli	음성
	황색포도상구균	1,000g 이하
	살모넬라속균	음성

자료: 일본 후생노동성(MHLW), 일본 소비자청(消費者庁), KATI농식품수출정보

38) 대장균군 중에서 44.5°C에서 24시간 배양했을 때 유당을 분해하여 산 및 가스가 발생하는 것

39) 그람 양성의 아표형성간균으로 이황산을 환원하는 혐기성균

▶ 알레르겐

일본으로 가공식품을 수출하기 위해서 일본 식품표시법과 식품 표시기준의 제2장 가공식품에 대한 알레르겐 표시기준을 따라야 함. 식품 표시기준에서 정한 특정 원재료를 사용한 가공식품 및 특정 원재료를 이용한 첨가물을 함유한 식품은 알레르기 유발물질을 표시할 의무가 있음. 개별 표시의 원칙에 의한 표시 방법은 특정 원재료 및 특정 원재료에 준하는 것을 원재료로 포함하는 경우에는 원칙적으로 원재료명 바로 뒤에 특정 원재료 등을 포함하고 있음을 괄호와 함께 표시해야 함. 고객사 냉동 닭가슴살의 원재료인 닭가슴살은 일본에서 규정하는 알레르겐 표기 권장 성분에 해당함

[표 6.9] 고객사 냉동 닭가슴살 알레르겐 표기 대상 성분

순번	표시 의무 여부	대상	고객사 제품 포함 여부	순번	표시 의무 여부	대상	고객사 제품 포함 여부
1	의무	밀	-	15	권장	오렌지	-
2	의무	새우	-	16	권장	키위	-
3	의무	계	-	17	권장	바나나	-
4	의무	달걀	-	18	권장	복숭아	-
5	의무	땅콩	-	19	권장	사과	-
6	의무	우유	-	20	권장	소고기	-
7	의무	메밀	-	21	권장	돼지고기	-
8	권장	아몬드	-	22	권장	닭고기	V (닭가슴살)
9	권장	캐슈넛	-	23	권장	젤라틴	-
10	권장	전복	-	24	권장	송이버섯	-
11	권장	오징어	-	25	권장	참깨	-
12	권장	연어	-	26	권장	참마	-
13	권장	연어알	-	27	권장	대두	-
14	권장	고등어	-	28	권장	호두	-

자료: 일본 소비자청(消費者庁)

Ⅶ. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 마르타카(Marutaka)

Interview ② 아사 고한(Asa Gohan Lab)

Interview ③ 도쿄 검역소 식품 감시과

(Tokyo Quarantine Food Inspection Division)

일본(Japan) 인터뷰 대상 선정	마르타카 (Marutaka)	아사 고한 (Asa Gohan Lab)	도쿄 검역소 식품 감시과 (Tokyo Quarantine Food Inspection Division)
인터뷰 대상 기업체 선정 · 수입·유통업체 ○ · 유통업체 ○ · 통관기관 ○	업태 ▶ 수입·유통업체	유통업체	통관기관
	 취급 ▶		(-)
	브라질산 허벅지살	닭가슴살	(-)
	사진 자료: 마르타카, 아사 고한 제품 판매 페이지		

일본(Japan) 수입·유통업체 인터뷰 요약			
고객사	닭가슴살 수요	제품 피드백	유통채널 및 통관
마르타카 (Marutaka) ----- 수입·유통업체	<ul style="list-style-type: none"> • 닭가슴살은 허벅지살 다음으로 인기 있는 부위 • 닭꼬치 수요가 있어 B2B로 판매 중 	(-)	<ul style="list-style-type: none"> • 슈퍼마켓이 주요 유통채널 • 일부 제품은 온라인 채널로 유통
아사 고한 (Asa Gohan Lab) ----- 유통업체	<ul style="list-style-type: none"> • 시중에 다양한 닭가슴살 제품 판매 중 • 국내 대형 브랜드들과 유통업체에서 진출해 경쟁 치열 	<ul style="list-style-type: none"> • 경쟁 제품 대비 고객사 제품 가격 낮은 편 • 오리지널이 가장 무난해 인기 있을 것으로 예상 • 시중에 매운 맛이 많지 않아 색다른 맛으로 포지셔닝 가능 	<ul style="list-style-type: none"> • 라쿠텐 판매 추천 • 소량 구매를 위한 소비자를 위해 슈퍼마켓, 편의점도 시도해 볼만함
도쿄 검역소 식품 감시과 (Tokyo Quarantine Food Inspection Division) ----- 통관기관	(-)	(-)	<ul style="list-style-type: none"> • 축산물감염방지법 및 식품위생법에 의거한 수입검사 필수 • 이후 식품검역 과정 필수

(*) 현지 경쟁품 취급 수입·유통업체 1개사, 유통업체 1개사, 통관기관 인터뷰 1개

Interview ① 마르타카(Marutaka)

40)

● 마르타카(Marutaka)

- 유형: 수입유통업체
- 업체 특징:
 - 1955년 설립되어 아이치현에 소재한 가금육 전문 수입유통업체
 - 현자산 냉장닭과 가공되지 않은 부위별 수입 냉동닭 제품 취급
 - 태국, 브라질, 중국이 닭고기 주요 수입국
 - 오프라인 매장은 없으며, B2C 이커머스 사이트를 통해 판매 중

담당자 정보

Customer Service



마르타카(Marutaka) Customer Service

Q. 일본 내 냉동 닭가슴살 수요는 어떤가요?

저희 업체는 매년 태국, 브라질, 중국에서 닭고기를 부위별로 대량 수입하고 있는데, 허벅지살이 가장 인기가 많고, 다음으로 닭가슴살이 인기가 있는 편입니다. 가공 닭 제품 중에서는 닭꼬치와 같은 반조리 제품을 작은 이자키야나 음식점으로 납품하고 있습니다.

Q. 일본 소비자들이 닭가슴살 제품 구매 시 고려하는 요인은 무엇인가요?

일본 소비자들은 닭가슴살이 건강에 좋다고 인식하고 있으며, 일본 시장에는 다양한 방식으로 조리된 닭가슴살 제품이 판매되고 있습니다. 따라서 일본 소비자들은 가격이 저렴하면서도 품질이 우수한 제품을 많이 찾습니다.

Q. 냉동 가공 닭가슴살 제품에 추천할 만한 인증이 있을까요?

저희 업체에서는 주로 가공되지 않은 가금류를 취급하기 때문에, 가공 닭가슴살 제품에 어떤 인증이 필요한지 정보가 없습니다.

Q. 고객사 제품과 같은 가공 육류나 가금류 제품의 경우 통상 슈퍼마켓이나 편의점으로 유통되고, 온라인 시장에서의 매출은 저조한 편인 것 같습니다. 고객사 제품 수출 시, 추천하는 유통채널은 무엇인가요?

저희 업체는 가금류 제품을 슈퍼마켓과 온라인 채널로 유통하고 있지만, 슈퍼마켓이 주요 유통채널입니다. 라쿠텐, 아마존과 같은 온라인 쇼핑몰에서 육류 관련 제품이 판매되고 있는데 대부분이 B2B로 판매되는 것 같습니다.

Interview ② 아사 고한(Asa Gohan Lab)

41)

아사 고한 (Asa Gohan Lab)

- 유형: 유통업체
- 업체 특징:
 - 오사카에 소재한 유통업체
 - 주로 건강식과 아침 식사 대용식 등 취급
 - 오프라인 매장은 없으며, 라쿠텐(Rakuten)을 통해 판매 중

담당자 정보

Shop Manager



아사 고한(Asa Gohan Lab) Shop Manager

Q. 일본 내 냉동 닭가슴살 수요는 어떤가요?

일본에서 다양한 닭가슴살 제품은 샐러드 치킨이라는 이름으로 판매되고 있습니다. 닭가슴살이나 닭고기 가공육 제품의 경우, 소비자들은 국산 제품을 선호하는 편입니다. 품질과 원산지 측면에서 안심하고 구매할 수 있기 때문입니다.

Q. 일본 소비자들이 닭가슴살 제품 구매 시 고려하는 요인은 무엇인가요?

저희 업체에서 취급하는 아마타케 제품은 건강을 중시하는 소비자들 사이에서 인기가 많습니다. 또한, 현지 소비자들은 제품의 원재료뿐만 아니라 영양 성분과 맛도 중요하게 보는 편입니다. 건강을 향상시키거나 신체를 단련하기 위한 목적의 식품 특성상 간이 약한 편이라 즐겨 먹기는 어렵기 때문입니다. 현재 국내 대형 브랜드들과 유통업체들이 샐러드 치킨 시장에 많이 진출해 경쟁이 치열한 상황이라 가격 경쟁력 또한 중요합니다.

Q. 고객사 제품은 팩당 130g으로 FOB가격은 1,000~1,500원, 소비자 가격은 2,000~2,400원입니다. 고객사 제품이 일본 시장에서 경쟁력이 있을까요?

저희는 아마타케 브랜드의 100g*12개입 버라이어티팩 제품을 4,580엔(한화 약 48,052원⁴²)에 판매하고 있습니다. 팩 당 가격은 약 382엔(한화 약 4,008원) 정도인데, 한 세트에 여러가지 맛으로 구성되어 있어 가격은 다소 높습니다. 고객사 제품의 FOB 가격과 소비자 가격은 모두 적절하며 편의점으로 유통하기에 적당한 가격대라고 생각합니다.

41) 사진자료: 아사 고한(Asa Gohan Lab)

42) 100엔=1,049.16원 (2021.12.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Q. 고객사 제품의 6가지 맛 중 어떤 맛이 가장 수요가 높을까요?

① 오리지널 ② 칠리맛 ③ 불갈비맛 ④ 핵불닭 ⑤ 놀라지마라 ⑥ 스노우크림

오리지널 맛이 무난해서 가장 수요가 많을 것 같습니다. 일본에서 판매되는 제품 중 매운 맛은 찾아보기 어려워 이색적인 맛으로 인기를 끌 수 있을 것 같습니다.

Q. 고객사 제품의 주요 타겟 소비자층은 누구인가요?

주로 운동을 통해 신체를 가꾸는 소비자들이나 젊은 여성들, 건강에 관심이 많은 소비자들이 주요 고객층입니다. 또한, 연세가 있는 어르신들도 단백질 섭취를 위해 닭가슴살 제품을 많이 구매합니다.

Q. 고객사 제품을 홍보할 때 어떤 점을 강조하는 것이 좋을까요?

아마타케 샐러드 치킨은 제품 상세 페이지에 원산지, 품질 관리, 생산 과정, 가공 기술 등을 자세히 기재하고 있습니다. 또한, 맛이 다양해 선택의 폭이 넓다는 점을 강조하며 활용할 수 있는 요리에 대한 소개도 함께 하고 있습니다.

Q. 고객사 제품과 같은 가공 육류나 가공류 제품의 경우 통상 슈퍼마켓이나 편의점으로 유통되고, 온라인 시장에서의 매출은 저조한 편인 것 같습니다. 고객사 제품 수출 시, 추천하는 유통채널은 무엇인가요?

저희 업체의 경우, 라쿠텐을 통한 닭가슴살 판매실적이 좋은 편입니다. 소비자들이 새로운 제품을 시도하는 차원에서 1-2팩 정도를 구매하는 경로로는 슈퍼마켓이나 편의점을 많이 이용합니다.

Interview ③ 도쿄 검역소 식품 감시과 (Tokyo Quarantine Food Inspection Division)

43)

도쿄 검역소 식품 감시과 (Tokyo Quarantine Food Inspection Division)

- 유형: 통관기관
- 업체 특징:
 - 요코하마에 소재한 통관기관
 - 전국 수입 신고 건수의 1/4이 넘는 수입 식품을 검역
 - 이바라키현, 도치기현, 군마현, 사이타마현 등을 관할

담당자 정보

(-)



도쿄 검역소 식품 감시과 (Tokyo Quarantine Food Inspection Division)

Q. 일본으로 냉동 닭가슴살 수입 시 주로 일본 내 에이전트를 통하나요?

수출업체가 비즈니스 라이선스를 획득하여 직접 수입절차를 진행하는 경우도 있지만, 일본 에이전트를 통해 진행하는 경우가 더 많습니다.

Q. 일본으로 닭가슴살(열처리 가금육) 수출 시 세관 신고를 위해 필요한 서류는 무엇인가요?

축산물에 대한 수입 검역 신청서, 위생증명서(수출국 검사증명서), 선하증권(B/L), 송장, 포장 목록이 필요합니다.

Q. 일본으로 식품 수출 시 '일본 후생노동성 사전등록' 필수라고 알고 있는데, 해당 등록에 필요한 서류는 무엇이며 어떠한 절차를 밟아야 하나요?

축산물감염방지법(畜産物の輸入検査)에 의거한 수입검사와 식품위생법(食品衛生法)에 의거한 수입검사에 통과해야 합니다. 수입검사에 합격한 제품은 식품검역(食品検疫)을 거쳐야 하며, 후생노동성 산하 식품검역소(食品検疫所)를 통해 신청할 수 있습니다. 식품검역과 웹사이트에서 직접 신청하거나 통관업자에게 의뢰할 수 있습니다. 신청 시 제조공정표(製造工程表, Manufacturing process chart)와 원료 목록(原材料表, Raw material list)을 준비해야 합니다.

Q. 일본으로 고객사 닭가슴살(열처리 가금육) 수출 시 특별히 주의해야 할 사항이 있나요?

먼저, 제품에 금지된 첨가물이나 잔류농약이 포함되어 있지 않아야 합니다. 또한, 닭의 뼈 부분, 통닭, 내장 등의 부위에 따라 적용되는 통관이 다르므로 냉동식품과 신선식품 모두 수출하고자 하는 부위를 신청서에 자세히 작성해야 합니다.

43) 사진자료: 도쿄 검역소 식품 감시과(Tokyo Quarantine Food Inspection Division)

VIII. 시사점

시장수요

일본 냉동 가공육
가공품 시장,
연평균 4% 성장 전망



2020년 일본 냉동 가공육 가공품 시장규모는 약 6,924억 원으로, 약 2,570억 원을 기록한 한국 시장 대비 약 2.7배 규모인 것으로 확인됨. 일본 내 맞벌이 및 1인 가구 증가로 조리 및 섭취가 간편한 냉동 가공육 제품 시장이 성장할 것으로 예상됨. 또한, 코로나19의 영향으로 일본 소비자들의 건강에 대한 인식이 증가하여 건강과 간편함 모두를 챙길 수 있는 냉동 닭가슴살 제품은 현지 시장에서 긍정적인 반응을 얻을 수 있을 것으로 기대됨. 일본에서 닭가슴살 제품을 일컫는 '샐러드치킨'의 히트가 가공육 소비량 증가율이 적색육 소비량 증가율을 넘어선 것에 큰 영향을 미친 것으로 분석됨

현지 수입유통업체는 닭가슴살 부위가 일본에서 인기 있는 편이며, 샐러드치킨의 수요 또한 많은 편이라고 전함. 다만, 이미 시장에 진출한 대형 브랜드 및 유통업체들이 많아 경쟁이 치열한 상황인 것으로 보임. 이러한 상황에서 경쟁 우위를 차지하기 위해서는 가격에 대한 경쟁력을 확보할 필요가 있을 것으로 판단됨. 고객사 제품은 현지 편의점에서 유통되는 제품과 비교하였을 때 가격대가 적절하다는 의견을 수취함. 또한, 닭가슴살 제품은 건강을 중요시하는 소비자들 사이에서 인기가 많아, 원재료와 품질이 중요한 구매 요인인 것으로 확인됨. 추가로, 닭가슴살 제품 중에는 간이 약한 제품이 대다수라 장기간 섭취하는 소비자들이 매우 즐겨 먹기에는 어려울 편이라 맛도 주요 구매 요인 중 하나인 것으로 보임

소비 특징



일본 온라인 냉동 닭가슴살
홍보문구 키워드

일본 온라인 쇼핑몰에서 판매되는 샐러드치킨의 홍보문구 분석 결과, '다이어트', '체중 감량' 등 미용 및 건강 관련 키워드가 빈출함. '간편한', '촉촉함', '부드러운' 등의 식감 및 섭취의 간편함을 강조하는 키워드도 다수 등장함. 맛 관련 키워드로는 '마늘', '후추', '플레인' 등 닭가슴살 고유의 맛을 해치지 않는 담백한 맛의 제품이 인기인 것으로 확인됨. 고객사 제품에 포함된 매운 맛, 크림 맛 등의 제품은 일본 시장에서 찾아보기 어려운 것으로 보임. 현지 수입유통업체는 고객사 제품 홍보에 맛에 대한 선택이 폭이 넓다는 점을 강조하는 것을 추천하였으며, 고객사 제품 중 매운 맛 제품은 현지 시장에 잘 없어 이색적인 맛으로 소비자의 호기심을 불러일으킬 수 있을 것이라고 전함. 따라서 고객사 제품의 핵볼닭, 스노우크림 등의 맛은 다이어트와 심심한 맛의 닭가슴살에 지친 소비자들을 타겟팅 할 수 있을 것으로 기대됨

패키징 관련 키워드 중에서는 '세트' 키워드가 빈출량 304건으로 1위를 차지하였으며, 많은 제품이 다양한 맛을 세트로 구성하여 판매 중인 것으로 조사됨. '팩' 형태의 패키징이 개별 포장 단위로는 1위를 차지하였으며, 현지 시장에서 판매 중인 닭가슴살 제품 대다수가 비닐 팩 패키징을 사용 중인 것으로 보임. 따라서 6가지 맛의 고객사 제품을 버라이어티 팩으로 구성하여 다이어트, 미용, 건강 관리 등의 목적으로 닭가슴살 및 샐러드치킨을 꾸준히 섭취하는 소비자들을 위한 대용량 제품을 출시하여 다양한 맛을 선보일 수 있음



Export Insights

유통채널



일본 냉동 닭가슴살 유통채널 점유율



2020년 일본 '가공육, 해산물 및 대체육' 유통채널 확인 결과, 하이퍼마켓/슈퍼마켓이 46.8%로 점유율 1위를 차지함. 2020년 초반의 코로나19로 인한 긴급 사태 이후 식료품을 가끔 대형 매장에서 대량 구매하는 것으로 소비자의 소비 패턴이 변화하여 슈퍼마켓 업계의 매출이 증가함. 또한, 코로나19의 영향으로 일본 내 젊은 소비자 이외 인구의 온라인 시장 이용률이 증가함

현지 수입유통업체는 고객사 제품 유통에 슈퍼마켓, 편의점, 온라인 채널을 추천함. 특히, 세븐일레븐을 포함한 일본 3대 편의점 업체에서는 자체 상표 제품을 출시하는 등 다양한 종류의 셀러드치킨 제품을 선보이고 있음. 현지 오프라인 매장 조사 결과, 조사 시점 당시 한국산 닭가슴살 제품은 취급하지 않고 있었음. 온라인 몰에서 판매 중인 셀러드치킨 제품은 냉장과 냉동 제품 비율이 유사했으나, 오프라인 매장의 셀러드치킨 제품은 모두 냉장 매대에 진열되어 있었음. 또한, 플레인, 소금, 훈제 등 담백한 맛의 제품을 다수 발견함

통관 및 검역



수출 전 열처리 가공육 관련 규정 숙지 필요

현재 한국에서는 열처리 가공육 및 열처리 돈육만 일본으로 수출할 수 있으며, HACCP 위생 제조 시설을 갖춘 업체의 식용육 제품만 수출이 가능함. 또한, 수출국 동물검역소에서 발행한 위생증명서를 필수로 제출해야 하며 한국산 열처리 가공육의 경우에는 농림축산검역본부의 위생증명서를 발급받아 제출해야 함. 일본으로 냉동 닭가슴살 수출 시 반드시 취득해야 하는 인종은 없으나 후생노동성 사전 등록은 필수임. 식육 제품은 라벨링 일반 사항에 더하여 추가되는 사항이 많으므로 이에 대해 확인할 필요가 있음. 특히, 냉동 식육 제품은 섭취 전 가열 필요 여부를 문구로 표시해야 하며, 냉동 전 가열된 냉동 식육 제품은 해당 사실을 별도로 표기해야 함. 또한, 식육 제품은 제품 분류에 따라 준수해야 하는 미생물 규격이 상이하므로 수출하려는 제품의 분류를 사전에 확인해야 함. 닭고기는 일본 식품표시법 및 식품 표시기준에서 규정하는 라벨링 권장 성분에 해당하는 원재료이므로 수출 제품 라벨에 해당 사실을 표기할 수 있음



[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 유로모니터(Euromonitor), 「Processed Meat and Seafood in Japan Country Report」, 2020.12
2. 유로모니터(Euromonitor), 「Supermarkets in Japan Country Report」, 2021.02
3. 대한무역투자진흥공사(KOTRA), 「日 가공식품 업계에서 '순살' 제품 급성장」, 2018.06
4. 농식품수출정보(KATI), 「일본, 한국 편의점 '韓비니' 오픈!」, 2021.05
5. 유로모니터(Euromonitor), 「E-commerce in Japan Country Report」, 2021.02
6. 일본 후생노동성(MHLW), 「건강증진법(健康増進法)」, 2020
7. 일본 후생노동성(MHLW), 「식품위생법(食品衛生法)」, 2020

■ 참고 사이트

1. 유로모니터(Euromonitor) (www.portal.euromonitor.com)
2. 국제무역센터(International Trade Center) (www.trademap.org)
3. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
4. 아마존 재팬(Amazon Japan) (amazon.co.jp)
5. 라쿠텐(Rakuten) (rakuten.com)
6. 센서타워(Sensortower) (www.sensortower.com)
7. 시밀러웹(Similarweb) (www.similarweb.com)
8. 마이바스켓(My Basket) (www.mybasket.co.jp)
9. 재팬가이드(Japan-Guide) (www.japan-guide.com)
10. 드림스타임(Dreamstime) (www.dreamstime.com)
11. 라이프(Life) (www.lifecorp.jp)
12. 이토요카도(Ito-Yokado) (www.itoyokado.co.jp)
13. 류츠뉴스(Ryutsuu) (www.ryutsuu.biz)
14. 피알타임즈(PR Times) (prtimes.jp)
15. 세븐일레븐(7-Eleven) (www.sej.co.jp)
16. 리브재팬(Live Japan) (www.livejapan.com)
17. 아시아니케이(Asia Nikkei) (asia.nikkei.com)
18. 로손(Lawson) (www.lawson.co.jp)
19. 장터 한국광장(韓国広場) (shopping.geocities.jp/hiroba)
20. 서울시장(ソウル市場) (www.seoul-ichiba.com)
21. 관세법령정보 포털 (www.unipass.customs.go.kr)
22. 통합 무역정보 서비스 (www.tradenavi.or.kr)
23. 일본 후생노동성(MHLW) (www.mhlw.go.jp)
24. 일본 농림수산업성(農林水産省) (www.maff.go.jp)
25. 일본 소비자청(消費者庁) (www.caa.go.jp)
26. 일본 동물검역소(動物検疫所) (www.maff.go.jp/aqs)
27. 마르타카(Marutaka) (www.egg-chicken.jp)
28. 라쿠텐 내 아사 고한(Asa Gohan Lab) 기업 판매 페이지 (www.rakuten.ne.jp/gold/asagohan/)
29. 도쿄 검역소 식품 감시과(Tokyo Quarantine Food Inspection Division) (https://www.forth.go.jp/keneki/tokyo/kanshi_hp/a001.html)

- 발행 겸 편집 | aT 한국농수산물유통공사
- 발행 일자 | 2022.01.07

본 보고서 내용의 전부 또는 일부에 대한
무단전재 및 재배포는 저작권법에 의하여 금지되어 있습니다.
본문 내용 중 문의사항이나 개선할 사항에 대해서는
aT 한국농수산물유통공사로 연락하여 주시기 바랍니다.

Copyright 2021 aT 한국농수산물유통공사 All Rights Reserved.
Printed in Korea