

## **2018 농식품 해외시장 맞춤형조사**

---

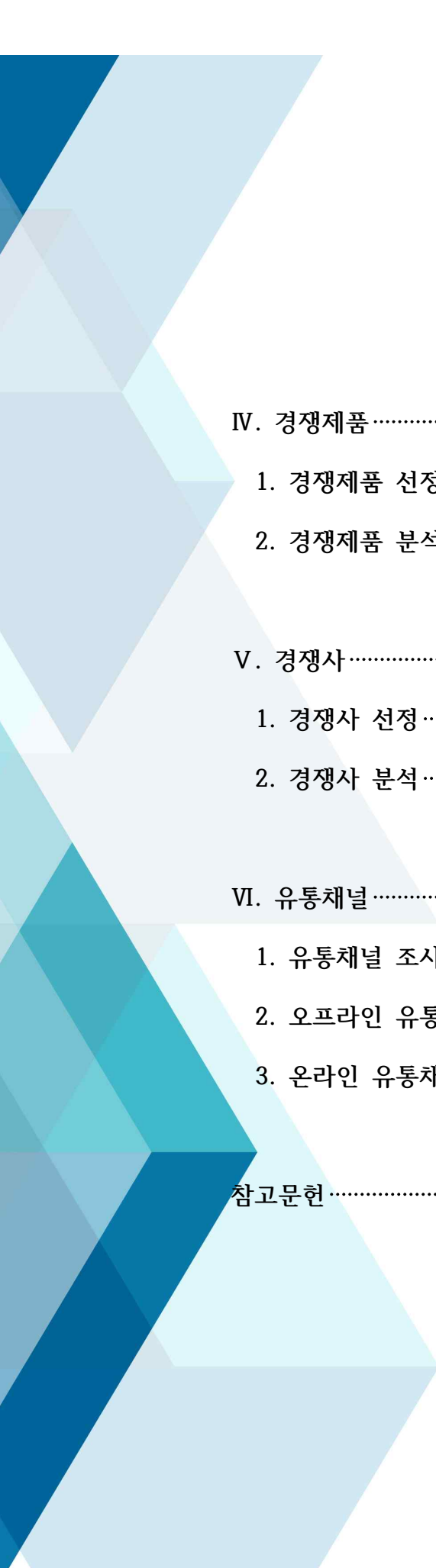
No. 1810-11

품 목 : 치킨소스(Chicken Sauce)

국 가 : 일본(Japan)

# Contents

I. 국가 정보 및 시장통계	4
1. 수출환경 및 경제지표	6
2. 식품산업 현황	11
3. 수출입통계 및 생산통계	18
II. 시장 트렌드	19
1. 정책 이슈	21
2. 소비 트렌드	21
3. 제품 트렌드	23
III. 통관 및 제도	25
1. 통관 및 검역	28
2. 인증정보	37
3. 라벨링	41
4. 위생요건	45



IV. 경쟁제품 .....	46
1. 경쟁제품 선정 .....	48
2. 경쟁제품 분석 .....	49
V. 경쟁사 .....	58
1. 경쟁사 선정 .....	59
2. 경쟁사 분석 .....	60
VI. 유통채널 .....	63
1. 유통채널 조사대상 선정 .....	64
2. 오프라인 유통채널 .....	65
3. 온라인 유통채널 .....	71
참고문헌 .....	73



## I. 국가 정보 및 시장통계

1. 수출환경 및 경제지표
2. 식품 산업현황
3. 수출입통계 및 생산통계

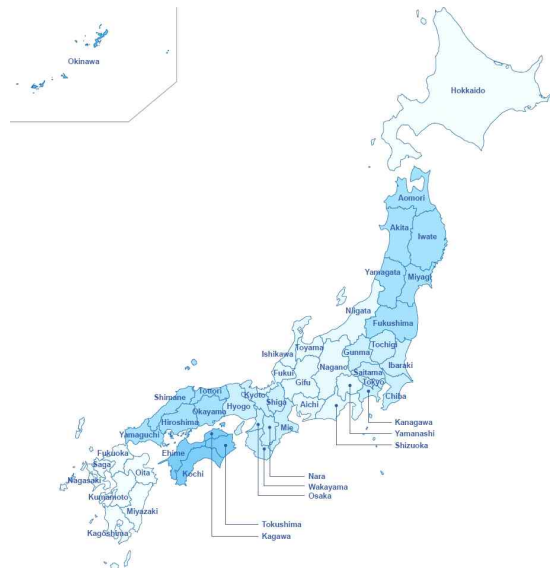
## 국가 개요

한반도 동남쪽에 위치하며 북쪽으로는 오호츠크해, 남쪽으로는 동중국해에 인접한 긴 지형의 섬나라. 4개의 주요 섬과 다수의 작은 섬으로 구성되어 있으며 국토의 상당 부분을 산악 지대와 숲이 차지. 규슈 지방은 아열대 기후에 가깝지만 홋카이도 지방은 북방 기후에 가까움. 메이지 유신을 통해 아시아 국가 중 가장 빨리 근대화되었으며, 높은 교육 수준과 숙련된 노동력을 바탕으로 고도의 경제발전을 이룩해 미국, 중국에 이은 GDP 규모 세계 3위의 경제대국이자 OECD, G7 회원국. 자동차·가전, 공업용 기계, 선박, 철강, 석유화학 등 제조업 및 중화학공업이 주력 산업이며 농업과 어업 또한 매우 발전

세계 최고의 기대수명과 인간개발지수에서 드러나듯 국민들의 삶의 질 또한 매우 높은 수준이며 동시에 문화·예술 강국이자 세계를 선도하는 과학기술 선진국이기도 함. 최근에는 2020년 도쿄올림픽이 예정되어 있음

### 주요 정보

- ▶ 국명: 일본(Japan)
- ▶ 수도: 도쿄
- ▶ 총리: 아베 신조(Shinzo ABE)  
(2012.12.16~)
- ▶ 인구:
  - 1억 2,670만 명(2017)
  - 24세 미만: 22.5%(2017)
  - 도시 인구: 91.6%(2017)
- ▶ 면적: 377,915km<sup>2</sup>(한반도의 약 1.7배)
  - 혼슈, 시코쿠, 홋카이도, 규슈로 구분
- ▶ 공식어: 일본어
- ▶ 주요 도시: 도쿄, 오사카, 나고야, 기타큐슈, 후쿠오카, 시즈오카 등
- ▶ GDP: 5조 4,290억 US달러(2017)
- ▶ 1인당 GDP: 4만 2,800 US달러(2017)
- ▶ 경제성장률: 1.7%(2017)
- ▶ 화폐단위: 엔(¥)
- ▶ 인터넷 보급률: 94%(2017.12.)



자료: 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.8.22.

# 1. 수출환경 및 경제지표

## □ 국가 위험등급 및 전망<sup>1)</sup>

	등급	등급전망
	DB2	안정적

자료: 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.8.22.

## □ 주요 전망

구분	세부내용
긍정적	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 인구 1억 2,000만 명의 탄탄한 내수 시장과 선진적 기업 환경 보유</li> <li>- 아베노믹스로 표방되는 양적 완화 정책을 통해 장기 경기침체 극복</li> </ul>
부정적	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 고령화에 따른 인구절벽 도래</li> <li>- 50.5%(2017년)의 낮은 여성 노동 참여율로 경제성장 제한</li> <li>- 강력한 양적완화 정책을 바꾸기 어렵고, 저금리에 따른 물가상승률 억제 등과 같은 부작용이 경제에 부정적인 영향 미칠 우려 있음</li> </ul>

자료: 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.8.22.

1) D&B의 국가위험등급은 전 세계 132개 국가를 대상으로 각 국가별 정치, 경제, 사회적 측면의 다양한 요소를 수집, 조사, 분석하여 국가별 투자 및 상거래 위험 수준을 측정한 지표임. 대/내외 안보상황, 정책의 방향성 및 지속성 등의 '정치적 환경', GDP 성장률, 인플레이션율, 무역규모, 재정 및 통화정책, 재정 균형 등의 '경제 및 상업환경', 제도적 투명성, 사법체계, 계약의 준수 정도, 부패지수 등의 '사회적/ 제도적 환경' 등을 모두 반영하며, 약 9개 항목으로 구성된 국가위험지표 테이블에 따라 산출됨.

자료: D&B Country Risk Indicator, Dun & Bradstreet

□ 주요 거시경제 지표

- 최근 3년간(2015-2017년) 느리고 완만한 성장세를 나타냈으나, 2019년 소비세 인상과 2020년 도쿄올림픽이 변수
  - 2016년에는 엔화 강세와 미국의 보호무역주의에 따른 수출 부진으로 2015년 대비 0.4%p 낮은 1.0%의 경제성장률 거둠
  - 2017년에는 기업의 설비투자, 공공투자 증대와 수출 개선으로 전년 대비 0.7%p 상승한 1.7% 기록
  - 아베 정부가 2019년 10월 소비세 인상을 공식화함으로써 2014년 소비세 인상 이후 겪었던 경기 부진에 대한 우려가 있지만, 2020년에는 도쿄올림픽 개최에 따른 공공투자 확대 및 내수 활성화로 2021년 경제성장률은 1.5%로 전망
- 물가상승률 2%는 2020년까지 달성하기 어려울 전망
  - 대규모 금융완화 정책에도 불구하고 2018년 6월 소비자물가지수가 0.8% 상승하는 데 그침에 따라 일본은행은 해당 목표를 하향 조정
  - 2022년까지 1.7%에 그칠 것으로 전망됨
- 실업률은 저출산·고령화에 따른 노동력 부족으로 완전고용상태에 가까워지고 있지만 인구 수 감소 추세는 장기적으로 부정적인 영향을 미칠 것이며, 기업들이 자동화 등 성공적인 대응법을 찾는 것이 관건

표 1.1 주요 거시경제 지표

(단위: %)

구분	2015	2016	2017	2018f	2019f	2020f	2021f	2022f
경상수지/GDP	3.1	3.9	4.0	3.9	3.5	3.3	3.3	2.8
재정수지/GDP	-3.8	-3.7	-4.2	-3.6	-3.2	-2.2	-2.1	-2.0
물가상승률	0.8	-0.1	0.5	1.1	1.4	1.5	1.7	1.7
경제성장률	1.4	1.0	1.7	1.3	1.4	1.1	1.5	1.0
실업률	3.4	3.1	2.8	2.6	2.5	2.5	2.9	3.3

자료: 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.8.22.

## □ 무역통상 환경

- 미국의 자동차에 대한 25% 일괄관세 적용에 대해서 협상 중
  - 미국은 자동차 부문의 일괄관세 적용과 농업 부문 개방으로 일본 압박 중
  - 특히, 미국의 계획대로 자동차에 25%의 일괄관세가 적용되면 일본 경제성장률이 최소 0.3% 이상 하락할 것으로 전망됨
  - 일본과 미국은 지난 8월 9~10일 통상협상에 나섰지만 결론 내리지 못함
- 미-중 무역전쟁으로 일본 자동차 제조사들이 반사이익을 거둘 것으로 전망
  - 이미 2018년 중국에서의 일본 자동차 판매는 8월 기준 약 36만 4,000대로 전년 대비 2.5% 상승<sup>2)</sup>
- 태평양 연안국가와의 CPTPP<sup>3)</sup> 및 유럽연합과의 FTA 체결
  - 3월 8일 태평양 연안 10개국과 CPTPP 협정 비준
  - 2019년 발효 예정이며 협정 체결국의 재화 및 서비스 시장에 대한 접근성 높아질 것
  - 대상 국가는 일본을 포함해 캐나다, 멕시코, 호주, 뉴질랜드, 싱가포르, 브루나이, 베트남, 말레이시아, 칠레, 페루 등 10개 국
  - 유럽연합과의 FTA가 2019년 2분기에 발효될 예정이며, 일본의 수혜품목으로는 서비스업, 자동차, 유제품·육류·와인과 같은 식품

---

2) [https://www.marklines.com/en/statistics/flash\\_sales/salesfig\\_japan\\_2018](https://www.marklines.com/en/statistics/flash_sales/salesfig_japan_2018)

3) Comprehensive & Progressive Trans-Pacific Partnership

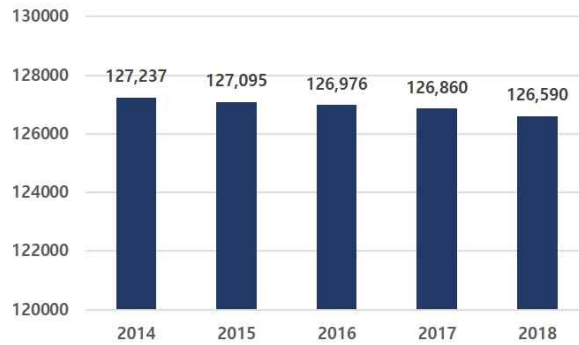


□ 인구변동

- 총인구 및 청년층 감소는 식품산업 위축시키는 중대 요인
- 총인구는 2011년 이후로 감소 추세이며, 향후에도 이러한 추세는 지속될 것으로 전망
  - 2018년 1월 인구는 전년 동기 대비 270만 명 감소

그림 1.1 총인구 변동 추이(2014-2018)

(단위: 천 명)

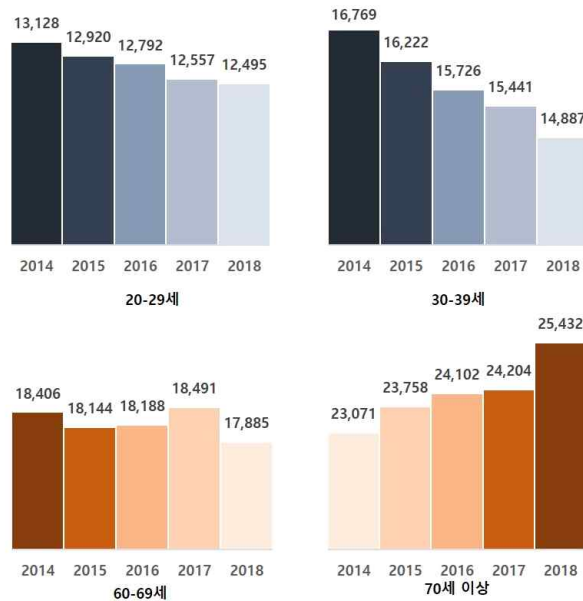


자료: 총무성, 인구추계월보, 2018.1.

- 최근 5년간(2014-2018) 청년층(20-39세) 인구 감소와 노년층(60세 이상) 인구 증가로 급격한 고령화 진행 중

그림 1.2 연령별 인구 변동 추이(2014-2018)

(단위: 천 명)



자료: 총무성, 인구추계월보, 2018.1.

□ 위험 및 기회요소

구 분	세 부 내 용
<p><b>단기 경제전망</b></p>	<p><b>2018년 1분기는 48년 만의 최강 한파로 부진했지만 2분기 들어 회복세</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 총 영업이익이 9조 엔에 육박해 전년 동기 대비 28% 상승했으며 제조업, 반도체, 가전제품 호조</li> <li>• 3분기 기업 실적 전망도 긍정적</li> <li>• 민간 소비와 주거부문의 투자는 여전히 침체</li> </ul> <p><b>미약한 물가상승률로 인해 기존의 확장적 통화정책기조 유지</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20년 이상의 장기 디플레이션 경험, 2014년 4월 소비세 인상 이후 겪었던 경기 침체를 고려하면 기존 완화정책을 출구전략으로 전환하기는 쉽지 않을 것</li> </ul> <p><b>엔/달러 환율은 큰 변수 없다면 약세 유지 전망</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 주요국 간 무역전쟁 우려에 따른 안전자산 선호로 금락 후 경제지표 부진 등으로 인해 반등했으나 큰 변수 없다면 엔화 약세 유지</li> <li>• 미국과의 무역 협상이 중대 변수이나, 협상이 파국으로 치닫지 않는다면 엔/달러 환율은 2019년 초에도 110엔 이하를 유지할 것</li> </ul>
<p><b>장기 경제전망</b></p>	<p><b>향후 5년간 1.0~1.5%의 경제성장률을 거둘 것으로 예측</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ‘잃어버린 10년’에 겪었던 연평균 0.5%의 저성장 기조에 비해 긍정적</li> <li>• 기업의 설비투자 증가와 공공부채의 선순환이 긍정적 요인으로 작용할 전망</li> </ul> <p><b>경직된 노동시장과 고령화에 따른 인구절벽 극복이 당면 과제</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2017년 1억 2,670만 6,000명으로 7년 연속 인구가 감소했으며, 65세 이상 인구 비율은 27.1%로 세계 최고치를 기록</li> <li>• 최근 3년간 여성 노동참여 비율 꾸준히 높아지고 있지만 다른 선진국에 비해 여전히 낮은 수준</li> </ul>

자료: 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.8.22.  
 「2018년 하반기 환율 전망」, 산은조사월보, 2018.6.

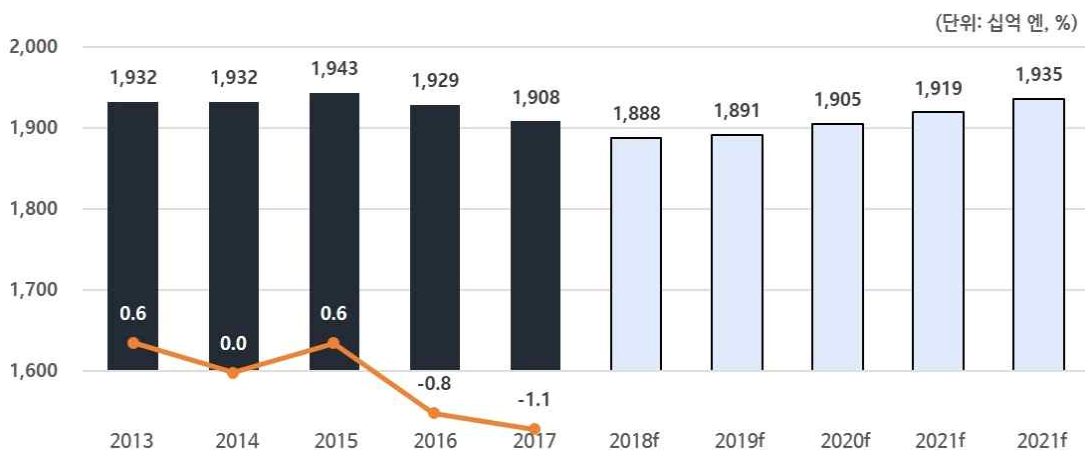
## 2. 식품 산업 현황

### 1) 소스, 드레싱, 조미료 산업 현황

#### □ 소매시장 현황

- 2017년 소스, 드레싱, 조미료 소매시장은 소폭의 감소 추세에 있으며, 2015년 대비 약 1.8% 감소한 1조 9,080억 엔을 기록
  - 가공식품 산업 전반에 미치고 있는 인구 감소에 따른 소비 감소가 소스, 드레싱, 조미료 소매시장에도 영향을 미치고 있음
  - 바쁜 생활습관으로 인해 조리 시간이 감소하며 소스류의 구입 및 사용이 줄어들고, 시간을 절약할 수 있는 포장식품의 소비가 증가함으로써 해당 시장의 축소로 이어짐
- 가정에서의 음식 조리가 늘어나는 추세여서 향후 시장 전망은 다소 긍정적
  - 외식 비용 절감과 건강식 섭취를 위한 가정식 선호가 증가하는 중
  - 식품 안전을 위협하는 이슈가 끊임없이 제기<sup>4)</sup>되면서 식품업계에 대한 신뢰성이 크게 하락하였으며, 이로 인해 가정에서의 음식 조리 추세가 지속될 것으로 예상되는 바, 향후 5년간의 시장 전망은 다소 긍정적

그림 1.3 소스, 드레싱, 조미료 소매시장 규모 추이 및 전망(2013-2022년)



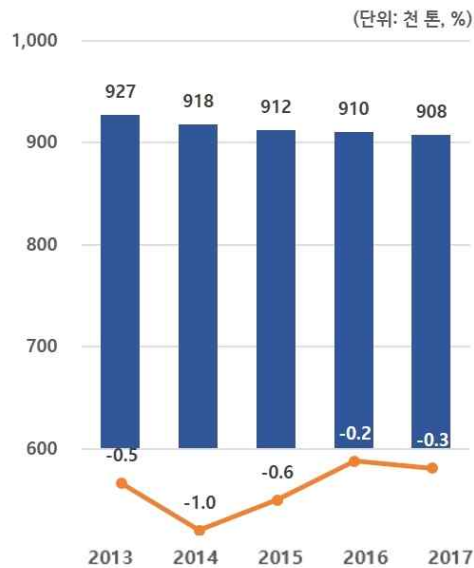
자료: Euromonitor International

4) 먹거리 안전국?...日서 폐기용 식자재 유통 파문 확산, 연합뉴스, 2016.1.20.

## □ B2B<sup>5)</sup> 유통 현황

- 2017년 기준 소스, 드레싱, 조미료의 B2B 채널 유통량은 B2C를 포함한 전체 유통량의 약 28%를 차지하였으며, 해당 시장의 침체와 맞물려 지난 5년간(2013-2017년) 연평균증가율 -0.5%를 기록함

그림 1.4 소스, 드레싱, 조미료의 B2B 유통량 추이(2013-2017년)



자료: Euromonitor International

## □ 제품 트렌드

- 칼로리, 염분, 당분, 식품첨가물, 화학조미료 등의 사용을 억제하거나 최소화하려는 추세에 따라, 천연·무첨가·저염분을 강조한 제품이 출시되고 있음
  - 주식회사 불독소스는 2017년 유기농 야채를 이용한 소스, 칼로리 하프(half) 소스, 염분 50% 소스 제품을 출시
  - 조리시간이 긴 카레 파우더는 카레 즉석조리식품의 출시로 인해 점진적으로 시장이 축소되고 있는 상황. 이에 카레 파우더를 제조하는 하우스 식품 주식회사는 소비자들의 관심을 다시 끌기 위해 염분을 25% 줄인 카레 파우더 제품을 출시
  - 아지노모토(味の素)의 주요 제품인 혼다시 또한 나트륨 축소 비율을 30%에서

5) 레스토랑, 카페, 바, 패스트푸드점, 배달, 테이크아웃 서비스, 푸드코트, 길거리 매장을 포함하며 호텔, 면세점, 단체 급식 시스템(학교와 병원 구내식당, 감옥, 병원, 군대)은 제외

40%로 늘림<sup>6)</sup>

그림 1.5 저염, 저칼로리를 강조하는 소스 및 조미료 제품



불독소스의  
유기농소스, 염분 50% 소스, 칼로리 하프 소스

하우스푸드의  
저염 카레 파우더

아지노모토의  
저염 혼다시  
자료: 각사 홈페이지

o 고령화 및 핵가족화로 간편한 조리과 이용의 편리성을 강조하는 제품이 대세

- 1인 가구 및 소가구의 수요에 대응하기 위해 소용량·일회용·날개 포장 등의 제품이 출시되고 있음
- 소스, 조미료, 드레싱 용기가 지닌 불편함을 개선하기 위해 개봉이 용이한 뚜껑, 신선도 유지를 위한 밀봉성 리캡(recap)이 가능한 뚜껑, 따르기 쉬운 용기, 소지가 편리한 용기 등 소비자의 다양한 요구에 대응하여 편리성을 대폭 높인 용기 제품들이 출시되고 있음

그림 1.6 핸디 파우치 형태의 미림(좌)과 일회용 간장(우)



醤油入り

자료: 다카라, 키코만 홈페이지

6) 일본 '저염' 식품 시장 주목, 식품음료신문. 2015.3.10.

□ 주요 업계 동향

- 소스, 드레싱, 조미료 시장은 제품 종류별로 세분화 경향이 심화되고 있음
- 주요 업체는 Kewpie로 마요네즈와 샐러드 드레싱이 주력 제품이며, 시장 점유율은 2017년 약 7.5%
  - 약 100년의 역사를 자랑하는 제조업체로, 일찍부터 충성도 높은 고객을 확보함으로써 오랫동안 시장 점유율 1위를 차지하고 있음
  - 저염·저칼로리 제품을 출시했을 뿐만 아니라, 2018년에는 망고맛 샐러드 드레싱 제품으로 여성 소비자들의 높은 호응을 얻음

그림 1.7 Kewpie사의 마요네즈·샐러드 드레싱 신제품



망고맛 샐러드 드레싱



저칼로리 마요네즈



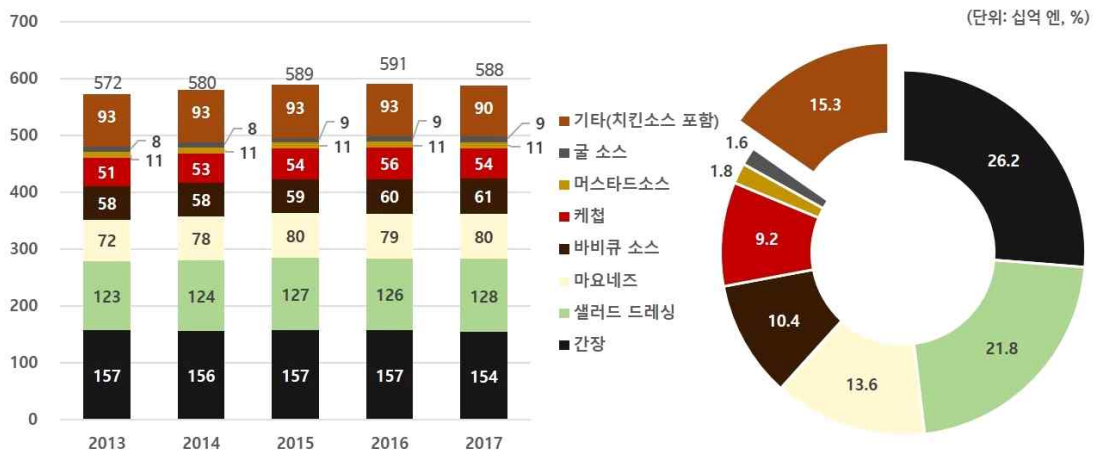
지방 및 설탕 함유량을 줄인 샐러드 드레싱  
자료: Kewpie 홈페이지

## 2) 소스류 산업 현황

### □ 세부 제품별 소매시장 현황

- 소스류는 조리 시 사용되는 조리용 소스(Cooking Sauces)와 이미 조리된 음식 위에 가미하는 테이블 소스(Table Sauces)로 구분되며, 2017년 기준 테이블 소스 소매시장의 비중은 전체 소스, 드레싱, 조미료 소매시장의 약 30.8%인 5,880억 엔을 기록함

그림 1.8 테이블 소스의 소매시장 매출액 추이(2013-2017년, 좌) 및 세부 제품별 판매 비중(2017년, 우)



자료: Euromonitor International

- 제품별 비중으로는 간장(26.2%)에 이어 샐러드 드레싱(21.8%)의 비중이 높으며, 치킨 소스는 기타 제품으로 분류됨
- 기타 제품으로는 브라운 소스, 우스터 소스, 칠리 소스, 어육 소스(fish sauce) 등이 있으며 이 중 우스터 소스가 대부분의 비중을 차지함
- 치킨소스가 기타 소스류 내에서 차지하는 비중은 매우 미미한 것으로 추정됨

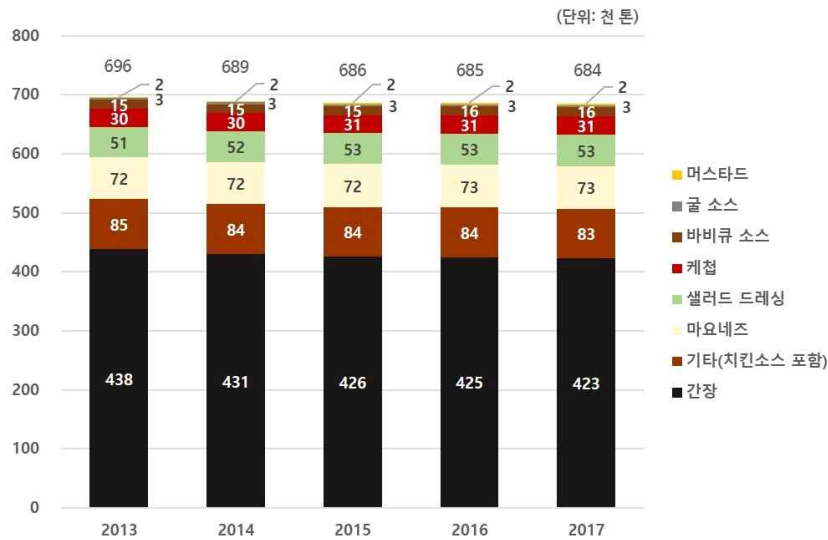
### □ 세부 제품별 B2B 유통 현황

- 저염류 제품을 선호하는 추세가 심화되면서, 외식업계의 간장 유통량은 최근 5년간 (2013-2017년) 지속적인 감소 추세를 보이며 전체 소스 유통 판매량의 하락을 이끌
- 2017년 기준 소스류의 B2B 유통량은 약 68만 4,000톤을 기록했으며, 이 중 간장이 61.9%에 해당하는 42만 3,000톤으로 가장 높은 유통비중을 나타내고 있으나, 비중은 감소하는 추세

7) 의뢰 업체의 치킨소스는 조리된 치킨에 가미하는 제품으로써 테이블 소스로 분류됨

- 치킨소스가 속한 기타 소스의 판매량은 약 8만 3,000톤이며 소스류 내 B2B 유통량 비중은 약 12.1%

그림 1.9 테이블 소스의 제품 유형별 B2B 채널 유통량 추이(2013-2017년)



자료: Euromonitor International

#### □ 소스류의 주요 소비 트렌드 - 우스터 소스

- 우스터(Worcester) 소스<sup>8)</sup>는 오랫동안 일본인들의 입맛을 사로잡아온 대표 인기 소스
  - 일본에서는 보통 소스라고 하면 우스터 소스를 지칭하는 것으로 인식되고 있음
  - 일본인들은 우스터 소스를 돈까스, 하이라이스, 소바, 튀김류, 타코야끼, 오코노미야끼 등 기름에 튀긴 음식을 비롯한 다양한 음식에 가미하여 먹는 것이 일상화되어 있음
  - 간장 대신 계란후라이에 비벼 먹거나 심지어는 밥에 우스터 소스를 비벼먹는 것도 쉽게 접할 수 있는 식문화
  - 일본 내 우스터 소스의 주요 제조 브랜드로는 하인츠(HEINZ)와 불독(ブルドック)이 있음

8) 잉글랜드 우스터(Worcester)시에서 유래하였으며 야채를 끓인 물과 당밀, 설탕, 앤초비, 소금 등을 한데 모아 숙성시켜 제조함



그림 1.10 하인츠, 불독의 우스터 소스와 하이라이스



자료: 하인츠, 불독, 카고메 홈페이지

- 최근 10년간(2008-2017년) 우스터 소스의 세대당 연간 소비량은 저칼로리, 저염을 중시하는 소비 경향에 따라 2011년부터 꾸준히 감소하는 중

그림 1.11 세대<sup>9)</sup>당 우스터 소스의 연간 소비량 및 소비액(2008-2017년)



자료: 일본 가계조사, 총무성 통계국, 2018.6.8.

9) 일본의 한 세대는 2인 이상 가구를 의미

### 3. 수출입통계 및 생산통계

#### 1) 통계분석 기준 설정

##### □ 치킨소스 통계 기준 설정

- 치킨소스의 전 세계 및 일본 수입 통계, 한국산 수출 통계를 확인하기 위해 HS CODE를 통계 기준으로 설정
- 치킨소스의 글로벌 수입통계를 파악하기 위한 HS CODE는 분류상 2103(소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자) 중 2103.90(기타)에 속함
- 일본의 치킨소스 수입 규모를 파악하기 위한 일본 HS CODE는 2103.90.130
- 한국산 치킨소스 수출 규모 파악을 위한 한국 HS CODE는 2103.90.9090

표 1.2 치킨소스 항목별 통계 기준 설정

조사 항목	통계 기준			
글로벌 수입 통계	HS CODE	2103.90	품명	기타
일본 수입 통계		2103.90.130		기타
한국산 수출 통계		2103.90.9090		기타

표 1.3 치킨소스 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자
	2103.90	기타
	2103.90.9090	기타
일본	2103	소스, 소스용의 조제품, 혼합 조미료, 머스타드의 가루 및 조분 및 조제한 머스타드
	2103.90	기타
	2103.90.130	기타

자료: 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr)

- 그러나 상기 HS CODE는 치킨소스를 포함한 토마토케첩, 마요네즈, 인스턴트 카레 및 기타 카레 조제품, 장류 등 매우 다양한 품목을 동시에 포함하기 때문에 치킨소스만의 통계 자료를 파악할 수 없어 통계분석은 제외함



## II. 시장 트렌드

1. 정책 이슈
2. 소비 트렌드
3. 제품 트렌드

## 시장 트렌드 개요

### 1. 정책 이슈

- ❖ 후생노동성, 2015년 4월 업무 섭취 목표량 하향 조절

### 2. 소비 트렌드

- ❖ 일본식 닭튀김 '가라아게'는 일반적으로 레몬즙 이외의 다른 소스를 곁들이지 않음
- ❖ 미야자키현의 가라아게 요리인 치킨난반(チキン南蛮)의 경우 타르타르소스를 얹음

### 3. 제품 트렌드

- ❖ 한국산 치킨소스의 수입이 활발하게 이루어지고 있지만, 한인마트와 한국 식자재 도매상의 자체 제조 제품도 유통 중

## 1. 정책 이슈

### □ 과도한 염분 섭취 줄이기 위해 후생노동성 나서

- 2015년 4월 1일부터 소금 섭취 목표량 하향 조절
  - 후생노동성은 '일본인의 식사섭취기준(2015년판)의 목표치'<sup>10)</sup>를 발간하며 하루 최대 염분 섭취량을 낮춤
  - 국민 건강 증진을 위해 남성은 9.0g에서 8.0g, 여성은 7.5g에서 7.0g으로 목표량을 낮춰 염분 섭취를 엄격하게 관리

## 2. 소비 트렌드

### □ 일본의 닭튀김 관련 식문화

- 일본의 대표적인 닭튀김 요리로는 한국의 치킨과 유사한 가라아게(空揚げ, 唐揚げ, からあげ)가 있음
- 일반적으로 가라아게라고 하면 치킨과 유사한 닭고기 튀김을 지칭하지만, 본래는 생선·채소 등의 다양한 식재료에 녹말가루나 밀가루를 묻혀 기름에 튀긴 음식을 통칭
- 가정뿐만 아니라 식당이나 이자카야(居酒屋)에서도 쉽게 접할 수 있는 인기 메뉴로 저녁 식탁의 메인 메뉴, 술안주, 도시락 반찬으로 광범위하게 활용되며 날개, 다리, 연골 등 다양한 부위를 사용함
- 「전국 가라아게 조사 2018」 소비개수 조사<sup>11)</sup>에 따르면, 연간 약 220억 개의 가라아게가 소비되고 있는 바, 일인당 소비량으로는 연간 약 240개에 달함
- 가라아게 전문점도 점점 증가하는 추세로, 2011년 420개에서 2018년 현재 1,408개로 약 3.4배 확대됨
- 지역마다 명칭이 조금씩 상이하며, 따라서 조리법이나 곁들여 먹는 소스의 종류도 약간의 차이를 나타냄

10) [www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-10900000-Kenkoukyoku/0000080223.pdf](http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-10900000-Kenkoukyoku/0000080223.pdf)

11) [www.mag2.com/p/news/372052](http://www.mag2.com/p/news/372052)

- 한국에서는 치킨과 맥주를 함께 소비하는 것이 일반적이지만, 설문조사 결과 일본에서는 녹차나 우롱차 등과 함께 섭취하는 비중이 전체 응답자의 45.5%를 차지함
- 튀기기 전 고기를 간장 등으로 양념하기 때문에, 그대로 먹어도 간이 잘 맞으며, 일반적으로 레몬과 함께 제공됨
- 나고야에서는 닭 날개요리(手羽先)의 소스인 간장과 미림으로 조리함
- 미야자키현에서는 설탕, 미림 등으로 단맛을 더하고 식초에 담가 적신 후 타르타르 소스와 함께 뿌려 먹으며, 치킨난반(チキン南蛮)이라고 함

그림 2.1 레몬을 곁들인 일반적인 가라아게(좌), 나고야의 닭날개요리(우) 및 타르타르소스를 얹은 치킨난반(하)



자료: 일본 레시피 소개 사이트<sup>12)</sup>

#### □ 한국산 치킨 및 치킨소스의 시장성

- o 한국 문화를 접하는 일본 소비자가 늘어나면서 한국식 치킨 문화도 확산되고 있지만, 앞서 언급한 바와 같이 가라아게 소비 문화 및 전문점이 확고하게 자리잡고 있기 때문에 한국산 치킨 및 치킨소스에 대한 소비 문화 확산은 제한적 수준에 머물러 있음

12) macaro-ni.jp/49421  
recipe11.blog.fc2.com/blog-entry-15.html

- 특히, 일본 소비자들은 매운맛에 익숙하지 않기 때문에 이러한 치킨소스를 선호하지 않으며, 단맛 위주의 양념치킨이 주로 소비됨

### 3. 제품 트렌드

#### □ 시장 내 자체 제조 제품 유통 중

- 현지조사 결과, 일반 가라아게 전문점에서는 외부에서 소스를 구입하기보다는 자체적으로 개발한 소스를 사용하는 경우가 많은 것으로 확인됨
- 치킨소스의 경우에도 한국산 수입 제품을 발견할 수 있지만, 한인마트나 한국 식자재 전문 업체가 자체 제조한 상품도 인기리에 유통 중인 것으로 확인됨

그림 2.2 한인마트와 한국 식자재 도매업체의 자체 제조 치킨소스 제품<sup>13)</sup>




자료: 현지조사원

13) 자세한 내용은 IV. 경쟁제품 파트에서 이어짐

❖ [매장 담당자 인터뷰]

매장	인터뷰
<p>흥치킨 신오오쿠보점</p>	<p>Q. 치킨소스는 주로 어떤 경로로 공급받는가?                      ☞ 한국 식자재를 전문적으로 취급하는 도매 회사를 통해 공급받음</p> <p>Q. 소비자가 선호하는 맛은 무엇인가?                      ☞ 신오오쿠보점은 한인타운이 있는 곳으로 한국인의 방문 빈도가 높은 편임. 한국인의 경우 기본적으로 매운맛에 익숙하기 때문에 매운맛 양념치킨의 매출이 높은 편임                      ☞ 반면, 일본인 고객의 경우 매운맛에 익숙하지 않기 때문에 단맛의 양념치킨 매출 비중이 높음</p>





### Ⅲ. 통관 및 제도

1. 통관 및 검역
2. 인증정보
3. 라벨링
4. 식품첨가물

## 통관 및 검역 개요

### ■ 일본 가공식품 수입통관 절차

일본에서 가공식품을 수입하는 경우 다음의 절차에 따라 수입통관이 이루어짐

번호	절차	주요 내용	관할 기관
1	수입신고 전	- 출항 전 보고제도 - 적하 목록 제출	
2	수입신고	- 수입 신고 - 타 법령 절차	NACCS 혹은 관할 세관
3	심사, 검사	- 세관에 의한 심사 - 세관에 의한 물품 검사	
4	관세 등 납부 및 수입허가	- 관세 등 납부 - 수입 허가	관할 세관

자료: 일본 관세국(www.customs.go.jp)

### ■ 가공식품 통관 절차



## 관세 및 세금 개요

### ❖ 일본 HS-CODE 2103.90.130의 관세율(2018년 기준)<sup>14)</sup>

HS CODE	품명	구분	관세율
2103.90.130	기타	기본세율	9.6%
		WTO협정세율	7.2%

### 일본 HS CODE 2103.90.130의 경우 WTO협정세율 적용<sup>15)</sup>

### ❖ 일본 부가가치세 정보

일본 HS CODE 2103.90.130 - 부가세 8% 부과

### ❖ 일본 관세율 확인 방법

- 1) '관세법령정보포털 3.0 > 세계 HS > 관세율표'에서 일본을 선택한 후 확인하고자 하는 품목의 HS CODE를 입력하면 해당 품목의 관세율 확인 가능
- 2) '통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr) > FTA/관세 > 통합관세비교(한국 FTA 기준)'에서 FTA 협정 정보, 관세율 확인 가능
- 3) 일본 관세청에서 직접 확인하려면, 일본 관세국 웹사이트 내 재무성 무역통계의 품목별 관세 조회 페이지에서 제21류 각종 조제식료품(第21類 野各種の調製食料品) 중 세율(稅率) 항목을 선택해 일본 HS CODE를 조회하면 관세율 확인 가능

분류	기관 사이트명	URL
관세율	관세법령정보포털 3.0	<a href="http://unipass.customs.go.kr/clip/index.do">unipass.customs.go.kr/clip/index.do</a>
	통합무역정보서비스	<a href="http://www.tradenavi.or.kr">www.tradenavi.or.kr</a>
	일본 관세국	<a href="http://www.customs.go.jp/tariff/2018_4/index.htm">www.customs.go.jp/tariff/2018_4/index.htm</a>

14) 관세법령정보포털 및 일본 관세청

15) WTO협정세율은 기본세율 및 잠정세율보다 낮은 경우에 적용되므로 WTO협정세율을 적용받는 것이 유리함

# 1. 통관 및 검역

## 1) 통관 절차

### □ 일본 가공식품 수입통관 절차

○ 일본에서 물품을 수입하는 경우 다음의 절차에 따라 수입통관이 이루어짐

번호	절차	주요 내용	관할 기관
1	수입신고 전	- 출항 전 보고제도 - 적하목록 제출	
2	수입신고	- 수입 신고 - 타 법령 절차	NACCS 혹은 관할 세관
3	심사, 검사	- 세관에 의한 서류 심사 - 세관에 의한 물품 검사	
4	관세 등 납부 및 수입허가	- 관세 등 납부 - 수입 허가	관할 세관

자료: 일본 관세국(www.customs.go.jp)

### □ 수입신고 전 - 출항 전 보고

○ 개요

- 입항하려는 선박 컨테이너 화물(공컨테이너, 벌크 화물 제외)의 적하정보를 선적항 출항 24시간 전(근거리 지역의 경우 선적항 출항 전까지)까지 전자적으로 보고

○ 보고 방법

- 수출입 항만 관련 정보처리시스템(NACCS)과 이용계약이 체결된 경우: NACCS 홈페이지에 접속하여 보고
- NACCS센터와 이용계약이 체결되지 않은 경우 : NACCS와 계약을 체결한 서비스 프로바이더(예: KINET, KLNET, Cyberlogitec 등)를 경유해 접속하여 보고. 이 경우 신청자 ID를 미리 발급받아야 함. ID 취득은 NACCS 웹사이트에서 가능
- 보고 또는 신청자 ID 발급신청은 다음 주소에서 가능

[bbs.naccscenter.com/naccs/dfw/web/afrij/index.html](http://bbs.naccscenter.com/naccs/dfw/web/afrij/index.html)

○ 벌칙

- 미신고, 신고 지연, 잘못된 정보 신고, 미허가 하역일 경우 1년 이하의 징역에 처하거나 최대 50만 엔 이하의 벌금 부과

□ 수입신고 전 - 적하목록의 제출

○ 제출 기한

- 외국 무역선이 선적항에 출항하기 24시간 전까지 제출

○ 타 법령 절차 확인

- 보고 누락, 허위 보고의 경우 1년 이하의 징역 또는 50만 엔 이하의 벌금 부과

□ 수입신고

○ 개요

- 항공회사, 선박회사는 화물이 도착하면 수입자에게 화물이 도착하였다는 취지의 도착통지(Arrival Notice)를 함. 수입자는 항공회사, 선박회사에서 운송 계약과 관련된 서류를 인수받아 수출자가 보내 온 송품장 등과 함께 화물이 보관되어 있는 보세지역을 관할하는 세관에 수입신고를 함
- 관할 세관 확인: [www.customs.go.jp/hozei/zouchi.htm](http://www.customs.go.jp/hozei/zouchi.htm)

○ 신고인

- 수입신고는 화물의 수입자 또는 세관의 허가를 받은 통관업자가 수입자를 대리하여 신고할 수 있음
- 다만, 일본에 주소 및 거소가 없는 자는 수입통관을 할 수 없음. 따라서 일본에 주소 및 거소를 가진 자(세관 사무 관리인)에게 위탁해 통관절차를 진행해야 함

○ 신고방법

- NACCS를 통한 신고: 수입화물의 수하인이나 위탁 통관기업이 전산 시스템을 통하여 세관에 수입신고서 전자자료를 전송하고 관련 증빙서류를 구비하여 제출
- NACCS를 통하지 아니한 신고: 수입화물 수하인이나 위탁 통관기업이 수입신고서를 작성하고 관련 증빙서류를 구비하여 세관에 직접 제출

- 수입통관 시 제출해야 하는 관련 증빙서류
  - 수입신고서
  - 송품장
  - 선하증권
  - 운임·보험료명세서
  - 포장명세서
  - 품목에 따라서 타 법령에 의한 허가·승인서, 원산지증명서, 감면신청서 등 제출

## □ 수입신고 - 타 법령 절차

### ○ 개요

- 수입하려는 물품이 관세법 이외에 타 법령에 의해 허가, 승인 등을 필요로 하는 경우 수입신고 시점에 해당 물품이 적절한 허가, 승인을 받았음을 세관에 입증

### ○ 타 법령 절차 확인

- 타 법령 규제 대상 및 소관기관은 다음 링크에서 확인할 수 있음  
[www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/imtsukan/1801\\_jr.htm](http://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/imtsukan/1801_jr.htm)

## □ 심사 및 검사 - 서류 심사

### ○ 개요

- 수입신고서가 세관에 접수되면 통관지 세관에서 수입신고서 등 제출서류를 심사함. 심사 방법은 세 가지로 구분할 수 있음

### ○ 심사 방법

- 간이심사: 위험도가 가장 낮은 건에 대해서는 통관정보시스템(NACCS)에 의하여 제출된 신고내용만을 검토
- 서류심사: 중간 정도의 위험도가 있는 건은 종이 수입신고서와 첨부서류를 제출하도록 함
- 검사: 위험도가 높은 건에 대해서는 서류심사에 더하여 현품을 검사하게 되는 바, 이 경우 통관소요시간이 길어지는 것은 물론 검사에 소요되는 비용도 모두 수입

자가 부담하게 되므로 평소 신고를 정확히 할 수 있는 회사 내부 검토 체제를 갖추는 것이 중요

## □ 심사 및 검사 - 물품 검사

### ○ 개요

- 수입검사의 목적은 신고내용과 화물의 동일성을 확인함으로써 정확한 관세 및 내국 소비세를 확보하고 수입규제품에 해당되는지의 여부에 대한 확인, 권총 등 위험품 적발 등에 있음

### ○ 검사 내용

- 관세, 내국 소비세를 납부해야 하는 물품에 대해서는 이들 세금을 납부했을 것 (납기연장제도를 이용하는 경우를 제외)
- 물품이 아편, 마약, 기타 수입금지품이 아닐 것
- 타 법령의 규제를 받는 물품은 각각의 법령에 의한 허가, 승인을 취득할 것
- 물품의 원산지 등이 허위로 표시되어 있지 않을 것 등

## □ 관세 등 납부 및 수입 허가 - 관세 납부

### ○ 납부 기한

- 세관에서 심사가 완료된 후 납부서(또는 납부번호가 기재된 납부 번호 통지 정보)를 교부하면, 납세의무자는 이를 납부하면 됨. 별도의 납부기한은 존재하지 않으나, 관세 등을 납부하지 않는 경우 화물을 보세구역 등으로부터 수취할 수 없음

### ○ 납부 방법

- 세관에서 교부한 납부서에 의한 납부 : 세관 창구, 금융기관 창구에서 납부하거나 인지로 납부
- 세관에서 통지한 납부 번호에 따른 납부 : 인터넷뱅킹, 모바일뱅킹, 금융기관의 ATM 등을 통한 납부
- EDI 시스템을 통한 전자납부

□ 관세 등 납부 및 수입 허가 - 수입 허가

○ 개요

- 세관의 심사결과 법규 위반사항이 없고, 수입자가 세금을 납부하였음을 증명하는 서류를 제출하면 세관은 수입을 허가하게 되며, 수입자에게 허가증을 발급함. 이때부터 수입자는 보세창고에 있는 물품을 찾아서 유통시킬 수 있음

□ 관세 등 납부 및 수입 허가 - 통관 완료

○ 개요

- 수입신고가 적절히 이루어지고, 관세가 올바른 방법으로 결정되어 납부되면 수입 물품에 대한 통관이 완료됨

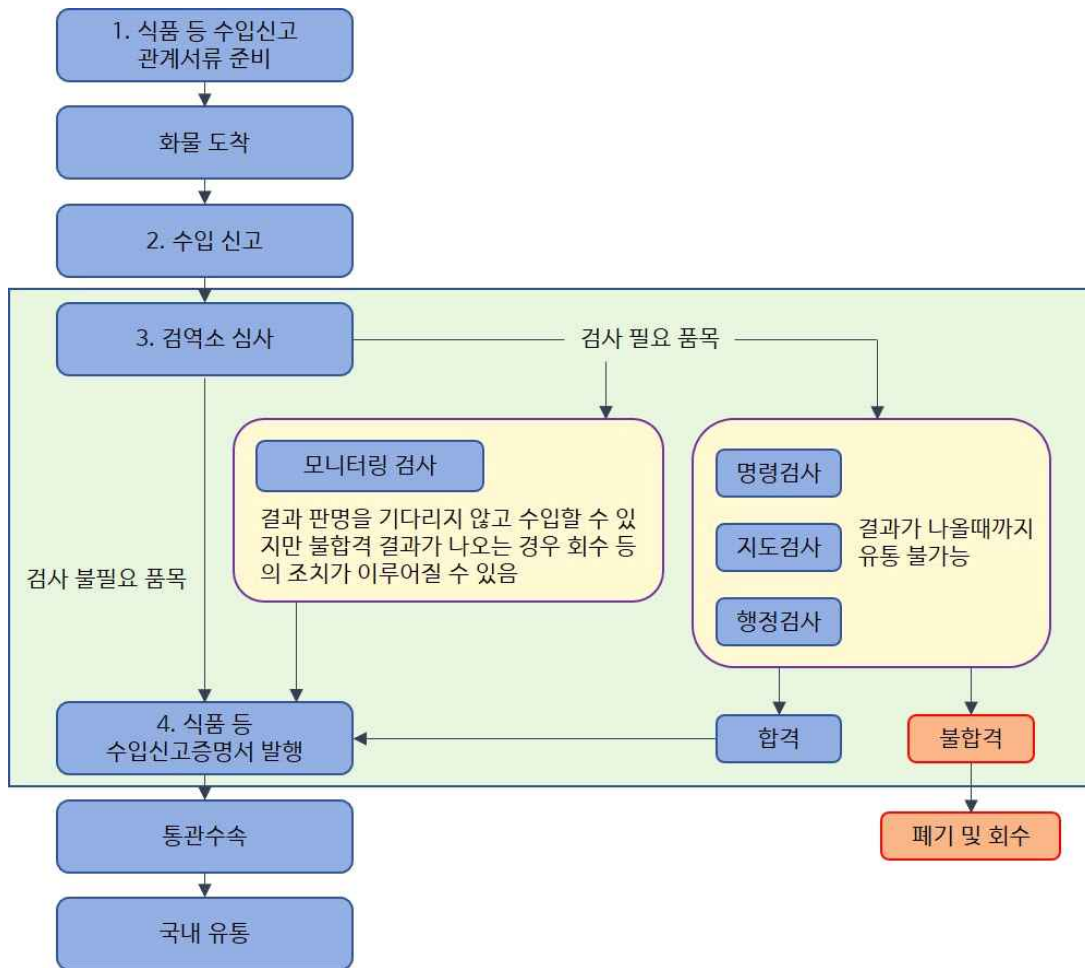


## 2) 통관 및 검역 시 유의사항

### □ 통관 시 검역 절차

- 가공식품 검역은 식품위생법에 근거해 심사 및 검사 단계에서 이루어짐

그림 3.1 식품위생법과 식품검역 절차에 따른 통관 절차



자료: 일본 후생노동성 홈페이지<sup>16)</sup> 및 공익사단법인 일본수입식품안전추진협회(ASIF)<sup>17)</sup>

16) [www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html)

17) [www.asif.or.jp/import2.html](http://www.asif.or.jp/import2.html)

## □ 식품검역 절차

- 치킨소스와 같은 가공식품은 동식물 검역을 거치지 않으나 식품검역의 대상이 되며, 식품검역은 다음과 같은 구분에 따라 시행<sup>18)</sup>
  - 검사 명령: 식품위생법 위반 가능성이 높은 경우의 검역 절차
  - 지도 검사: 규격 표준의 유무, 농약이나 첨가물 등 사용 상황 및 동종 식품 등의 법률 위반 정보 등을 참고로 수입자의 자율적인 위생관리의 일환으로서 국가가 수입자에 대한 정기적인(최초 수입을 포함) 실시를 지도하는 검사
  - 모니터링 검사: 식품위생법 위반 가능성이 적은 경우의 검역 절차
  - 행정 검사: 최초 수입의 경우, 운송 도중 사고가 발생한 경우 등 특별한 사유에 해당하는 경우의 검역 절차

## □ 모니터링 검사 제도

- 식품위생법 위반 가능성이 낮은 식품 등에 대해 품목별 연간 수입량과 과거 위반실적을 감안하여 연간 계획에 따라 후생 노동성 검역소에서 실시되는 검사제도
- 모니터링 검사는 다양한 수입 식품의 위생 상황을 파악하는 것을 목적으로 원활한 수입 및 유통을 인정하고 있기 때문에 시험 검체의 채취는 이루어지지만, 시험 결과의 판정을 기다리지 않고 수입 절차를 진행할 수 있음

---

18) [www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html)

□ 관련 서류

○ 식품 등 수입신고서(영문)

**Notification Form for Importation of Foods, etc.**

Minister of Health, Labour and Welfare, Esq.

Name and address of Importer (Or name of Importing corporation and its address)

Notification Receipt Number	*1	Name	
Classification of Notification	Prior Notification / Planned Import	Address	
Code of Importer		(Telephone Number)	
Name and Code of Country of Production		Registration Number of Importer Responsible for Food Sanitation	
Name, Address and Code of Manufacturer			
Name, Address and Code of Manufacturing Factory			
Name, Address and Code of Shipper			
Name, Address and Code of Packer			
Name and Code of Port of Loading		Date of Loading	_____(Month)_____(Day)_____(Year)
Name and Code of Port of Discharge		Date of Arrival	_____(Month)_____(Day)_____(Year)
Name and Code of Warehouse		Date of Storage	_____(Month)_____(Day)_____(Year)
		Date of Notification	_____(Month)_____(Day)_____(Year)
Marks and Numbers of Cargo		Accident Brief Explanation (If Yes)	Yes / No
Ship Name or Flight Number of Aircraft		Name and Code of Submitter	

Classification of Cargo	Food / Food Additive / Apparatus / Container-Package/ Toy	Continuous Import	Y * N	Sanitary Certificate Number
Item Code				
Description of Article	If the cargo includes processed food, describe its ingredients and their codes. If the cargo includes apparatuses, container/packages or toys, describe the raw materials and their codes.			
Shipped Volume (Number of Units)				
Shipped Volume (Weight)		kg		
Usage and Its Code				*2
Kind of Package and Its Code				*2
Registration Number 1				
Registration Number 2				
Registration Number 3				
If the cargo includes processed food, describe the method of manufacturing or processing, and its code.				
Remarks				Stamp for Receiving Notification

Notes:

\*1: Do not write here.

\*2: When the article in the cargo includes food additives that are generally supplied in food or drink and regulated by the relevant statutes, describe the names of the substances used. When the article includes manufacturing agents in the additives, excluding flavoring agents or food additives that are generally supplied in food or drink, write the names of the agents.

The seal of importer can be substituted by a signature of importer.

### 3) FTA 정보

#### □ 한·중·일 FTA


- 일본은 아세안(ASEAN), 인도, 칠레 등의 국가와 자유무역협정(FTA)을 체결하고 있으나 아직 한국과는 자유무역협정이 체결되지 않아 비특혜 세율 적용
- 한국, 중국, 일본 3개국이 동북아 경제 통합을 위해 2013년 3월 26일 FTA 1차 협상 시작
- 2015년 10월 한중일 통상장관회담에서 3국 장관 간 FTA 가속화 의지를 재확인하며 공감대 형성
- 가장 최근에는 2017년 4월 10~13일 제12차 한중일 자유무역협정(FTA) 공식협상이 일본 도쿄에서 개최
- FTA 협상 체결 시 일부 수출 품목의 관세 철폐가 예상되며 국내 제품의 가격경쟁력 강화에 따른 수출 확대 전망

## 2. 인증정보

### 1) HACCP(품질 안전 인증)

#### □ 개요


- 일본 정부, 수출국 단계에 대한 위생관리대책 추진으로 HACCP 권장
  - 노동후생성은 2018년 수입식품감시지도계획에서 HACCP 인증을 통해 수출국 단계에서의 위생 확보를 정책 목표로 삼았으며, 수입자가 더 많은 HACCP 인증을 거치도록 하는 위생관리 보급 추진이 정책 목표
  - 수출국의 HACCP 인증과 그에 따른 위생관리가 제도화된 경우 일정 범위 내의 수입식품에 대해서도 동등한 위생관리를 추구하는 것을 전제로 수출국의 제도조사를 계획적으로 실시할 계획
  - 현재 운영 중인 수입식품 사전확인제도 관련, 등록신청업체 필수요건을 HACCP 인증을 취득한 업체로 한정하여 제도를 강화한다고 발표. HACCP 인증을 취득한 기업이 수입한 식품에 대해 불시검사를 지속해서 실시하되, 항구나 공항 검역소에서 검사를 5년간 면제할 방침

HACCP	
인증/검사명	HACCP
인증 설명	식품의 제조, 가공, 공정의 모든 단계에서 발생할 우려가 있는 미생물 오염 등 위험을 방지하고 영업자에 의한 식품의 안전 확보를 목적으로 함
발행/검사기관	한국식품과학연구원 등 <sup>19)</sup>
성격	권장인증
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 영업허가(신고)증 사본</li> <li>- 영업자, 종업원 또는 농업인의 교육훈련 수료증 사본 1부</li> <li>- 최근 3개월간의 생산 또는 영업실적</li> <li>- 위생관리 프로그램 및 1개월 이상의 운용실적 1부</li> <li>- 업종별 또는 품목별 자체 위해요소 중점관리기준 및 1개월 이상의 운용실적 1부</li> </ul>
비용	수수료 20만 원(인증변경의 경우 10만 원)
소요기간	1년 전후
유효기간	3년
인증절차	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) HACCP 시스템수립을 위한 생산, 기술, 설계, 연구 및 개발 등 부서 대표자를 포함한 프로젝트팀 구성</li> <li>2) 제품의 구성, 보관, 포장상태, 사용방법 등을 나타내는 제품 기술서와 생산공정 흐름도 작성</li> <li>3) 생산공정의 각 단계와 도출된 위해요소를 파악하여 위해요소 발생 가능성과 발생 시 결과의 심각성에 근거해 위험을 평가</li> <li>4) 식품안전을 위해 관리가 요구되는 중요 관리점(CCP, Critical Control Points) 선정하여 식품안전을 위한 일반 관리 사항(POA)를 파악</li> <li>5) 모든 위해요소의 관리가 기준치 설정대로 충분히 이루어지는지 여부를 파악할 수 있는 한계치 설정</li> <li>6) 모니터링을 하며 서류 기록을 한 뒤 지속적인 개선 조치</li> </ol>

19) 검사항목에 따른 검사기관 지정은 식약청 홈페이지 참고:


[http://mfds.go.kr/brd/m\\_627/view.do?seq=32378&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm\\_seq\\_1=0&itm\\_seq\\_2=0&multi\\_itm\\_seq=0&company\\_cd=&company\\_nm=&page=1](http://mfds.go.kr/brd/m_627/view.do?seq=32378&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1)

## 2) ISO 22000(Food Safety Management System)<sup>20)</sup>

ISO 22000	
인증/검사명	ISO 22000
인증 설명	식품공급사슬 내의 모든 이해관계자가 적용할 수 있는 국제규격 ISO 22000은 ISO 9001 품질경영시스템을 바탕으로 HACCP의 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있음
발행/검사기관	한국표준협회(KSA, Korean Standard Association)
성격	권장
제출서류	인증심사 신청서(홈페이지를 통해 다운로드 가능)
비용	기본 심사 수수료는 기업의 규모 및 투입심사관 man-day에 따라 상이하며 지방일 경우 추가 출장비 발생 (man-day당 소기업 72만 원, 중견기업 90만 원, 대기업 105만 원)
소요기간	직원 수에 따라 인증 심사일수 상이
유효기간	3년(이후 3년 단위로 갱신)
인증절차	문의신청 → 예비심사 → 문서 심사 → 현장 심사 인증심의 → 인증서 발행 등록 → 사후관리 심사
유의사항	ISO 22000은 국제 표준의 식품안전 경영시스템 요구사항으로서 유통의 중간 식품 공급망을 관리하여 규정하고 있음. 식품 공급망 전반에 걸쳐 장비, 포장재, 세척제, 식품 첨가제, 원료 등의 상호 관계가 있는 기업들을 비롯해 모든 기업에 적용되는 국제 표준으로 식품과 관련된 모든 기업에 적용이 가능함

20) 한국품질보증원(www.kqa.co.kr), NQA(www.nqa.com), Biz Care(biz-care.kr)

### 3) JAS 일본 유기제품인증<sup>21)</sup>

JAS	
인증/검사명	JAS 일본유기제품인증
개요	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일본농림수산성에서 지정한 품목 중에서 일본 소비자에게 판매되는 농림수산품에 대하여 품질, 생산방법 및 라벨링 규격에 적합한 제품에 부여하는 인증</li> <li>- 일본농림수산성이 지정한 제3자 인증기관이 생산자, 제조업체, 유통업체 또는 수입업자를 인증하면 피인증자는 대상품목에 JAS 마크를 부착할 수 있음</li> </ul>
발행/검사기관	일본 농림수산성(Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan, MAFF) <a href="http://www.maff.go.jp">www.maff.go.jp</a>
성격	강제 국가규격
대상품목	대상 품목은 식품 및 임업제품으로 총 76개 품목이 지정되어 있으며, 자세한 내용은 다음 주소에서 확인 가능 <a href="http://www.exportcenter.go.kr/standard/info/guide_standard/info_pdf2/JAS.pdf">www.exportcenter.go.kr/standard/info/guide_standard/info_pdf2/JAS.pdf</a>
인증절차	농림수산성에 등록된 등록인증기관에서 제조업자, 수입업자, 유통업자에게 인증을 부여하면 인증획득자는 제품의 등급을 결정한 후 JAS 마크를 부착하여 유통시킬 수 있음
표시내용	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 명칭, 원재료</li> <li>2. 내용량</li> <li>3. 유효기간</li> <li>4. 보존 방법</li> <li>5. 원산국</li> <li>6. 수입업자의 이름 또는 명칭 및 주소 등</li> </ol>
연락처	<p>1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan. TEL: 03-3502-8111</p> <p>- 홈페이지: <a href="http://www.maff.go.jp/e">www.maff.go.jp/e</a></p> <p>- TEL: +81-3-3502-8111</p>

21) [www.exportcenter.go.kr/standard/info/guide\\_standard/info\\_pdf2/JAS.pdf](http://www.exportcenter.go.kr/standard/info/guide_standard/info_pdf2/JAS.pdf)



### 3. 라벨링

#### 라벨링 정보 개요

##### ❖ 판매 중인 치킨소스 제품 라벨링 예시



자료: 현지조사원

##### ❖ 일본 식품 라벨링 의무 표기사항(일본 식품위생법)

번호	항목
1	명칭
2	보존 방법
3	소비기한 또는 상미기한
4	원재료명
5	첨가물
6	내용량 또는 고형량 및 내용총량
7	영양성분(단백질, 지방, 탄수화물 및 나트륨)의 양 및 열량
8	식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소
9	원산국명
10	알레르겐
11	표기 언어 및 방법

## □ 리벨링 관련 규정

### ○ 식품표시법

- 2015년 4월 1일 식품표시법 시행 전까지 식품표시와 관련하여 식품위생법, 농림물자규격화 등에 관한 법(JAS법), 건강증진법에 근거한 총 58개의 표시 기준 혼재
- 이로 인해 용어가 통일되지 않고 식품표시와 관련된 기준이 복잡하게 나누어져 있어 소비자의 적절한 이해를 저해하고 사업자의 법령준수 비용 증가
- 2011년 각료회의에서 식품위생법, JAS법, 건강증진법 등의 식품표시 관련 법령을 통일적으로 해석, 운용하도록 합과 동시에 제도의 운용을 개선하고 문제점을 검토하기로 결정하였으며 담당기관을 소비자청으로 정함

그림 3.2 식품표시법 시행 전후의 식품표시 관련 법률과 표시기준의 예

	식품위생법	JAS법	건강증진법	식품표시법
법률	(제19조 주요 내용) 일반소비자에게 식품 관련 공중위생상 필요한 정보의 정확한 전달이라는 관점에서 판매용으로 제공하는 식품의 표시에 대해 필요한 기준을 정함	(제19조 주요 내용) 음식료품의 품질에 관한 표시 적정화를 위하여 일반소비자의 선택에 이바지하기 위해 농림물자 중 음식료품의 품질에 관한 표시에 대해 내각부령으로 정한 구분별로 필요한 사항에 대해 제조업자 등이 지켜야 할 기준을 정함	(제19조 주요 내용) 판매로 제공하는 식품에 영양 표시에 관한 기준을 정함	(제4조 주요 내용) 다음 중 필요하고 인정되는 사항을 내용으로 하는 식품표시기준을 정함 • 명칭, 알레르겐, 보존방법, 소비 및 상미기한, 원재료, 첨가물, 영양성분의 양 및 열량, 원산지 등
부령 (府令) 고시	식품위생법 제19조 제1항에 근거한 표시기준 관련 내각부령 - 명칭 - 소비기한, 상미기한 - 제조자명, 소재지 등 - 첨가물(구체적 기재) - 알레르기 - 보존방법 등 총 5개 기준	가공식품품질표시기준 (고시) - 명칭 - 원재료명 - 내용량 - 소비기한, 상미기한 - 보존방법 - 원산국(수입품) - 원료원산지(대상품목) - 제조자명, 소재지 등 - 레이아웃 등 총 52개 기준	영양표시기준(고시) - 영양성분(단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨 등)의 양 및 열량과 그 표시법 - 영양성분이 많다는 내용, 함유한다는 내용, 강화되었다는 내용, 함유하지 않는다는 내용, 적다는 내용, 저감되었다는 내용을 표시하는 경우의 기준 등 총 1개 기준	식품표시기준(부령) - 명칭 - 원산지(신선식품) - 원재료명 - 알레르겐 - 첨가물(구체적 기재) - 소비기한, 상미기한 - 보존방법 - 원산국(수입품) - 원료원산지(대상품목) - 영양성분 및 열량(대상 성분과 그 표시방법) - 표시 문자 크기 등 총 1개 기준

자료: 일본 소비자청<sup>22)</sup>

22) [http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/135/doc/135\\_131112\\_shiyou7-sankou4.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/135/doc/135_131112_shiyou7-sankou4.pdf)

## □ 식품표시법 시행으로 인한 식품표기 주요 이슈

### ○ 원산지 의무표기 확대

- 모든 가공식품에 대한 원산지표기 의무를 확대해 지금까지 일부에 한정되어 있었던 원산지 표시 대상을 모든 가공식품으로 넓힘. 수입 식품은 원산국 표기 및 쌀 등 일부 성분표기가 의무화되어 있으나 가공식품 원료인 원재료에 대한 표기 대상은 아님

### ○ 알레르기 표시 규칙 개선

- 원칙상 개별 원재료나 첨가물에 알레르겐이 표시되어야 하며 알레르겐을 포함한 특정가공식품 등은 원재료 표기가 의무였지만, 일반적으로 특정 원재료 등에 의해 제조되고 있는 것을 알리기 위해 그것들을 표기하지 않으면서도 원재료로서 특정 원재료 등을 포함하고 있다는 것을 이해할 수 있는 표기로 충분

### ○ 가공식품 영양성분표시 의무화

- 포장용기에 들어 있는 가공식품에는 열량, 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨 함량을 표시해야 하며 나트륨량은 식용소금에 상당하는 분량으로 표시해야 함

표 3.1 일본 라벨 표기사항 상세

번호	항목	설명
1	명칭	내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시
2	보존 방법	식품의 특성에 따라 표시. 단 식품위생법 제11조 제1항의 규정에 따라 보존방법의 기준이 정해진 경우에는 그 기준에 따라 표시
3	소비기한 또는 상미기한	품질이 급격하게 나빠지기 쉬운 식품인 경우에는 소비기한이라는 내용의 문자를 기재한 그 연월일을, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한이라는 문자를 기재한 그 연월일을 연월일 순으로 표시. 단 제조 또는 가공일로부터 상미기한까지의 기한이 3개월을 초과하는 경우에는 상미기한이라는 내용의 문자를 기재한 그 연월일을 연월순으로 표시하여 상미기한이라는 내용의 문자를 기재한 그 연월일의 표시를 대체할 수 있음.
4	원재료명	원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 그것의 가장 일반적인 명칭을 표시
5	첨가물	첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 별표제6의 윗칸에 명시한 것으로 사용되는 첨가물을 포함하는 식품은 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 아랫칸에 명시한 용도 표시를, 그 이외의 첨가물을 포함하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시
6	내용량 또는 고형량 및 내용총량	특정상품의 판매에 관련된 계량에 관한 정령(1993년 정령 제249호) 제5조에 명시한 특정상품에 대해서는 계량법(1992년 법률 제51호)의 규정에 따라 표시하고, 그 이외의 식품의 경우 내용중량, 내용물 부피 또는 내용수량을 표시하는 것으로 하며, 내용중량은 g 또는 kg, 내용물 부피는 ml 또는 l, 내용수량은 개수 등의 단위로 단위를 명기해서 표시
7	영양성분(단백질, 지방, 탄수화물 및 나트륨)의 양 및 열량	해당 식품의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포 등 1개 단위(이하 이항에서 「식품단위」라고 한다)당 양을 표시
8	식품관련사업자의 이름 또는 명칭 및 주소	식품 관련 사업자 중 표시내용에 책임이 있는 자의 이름 또는 명칭 및 주소를 표시
9	원산국명	원산국명을 표시
10	알레르겐	특정 원재료를 원재료로 포함한다는 것을, 원칙적으로 원재료명 뒤에 괄호를 하고 표시 특정 원재료에서 유래하는 첨가물을 포함하는 식품의 경우 해당 첨가물을 포함한다는 것 및 해당 식품에 포함되는 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 것을, 원칙적으로 첨가물의 물질명 뒤에 괄호를 하고 표시
11	표기 언어 및 방법	식품표시법에 따라 일본어로 표기. 글자 크기는 8포인트 이상

자료: 일본 소비자청 및 일본 식품위생법

## 4. 위생요건

### □ 식품첨가물 및 유해물질 규제 체계

- 식품첨가물 및 유해물질 규제는 후생노동성이 담당하며 주요 법적 근거는 다음과 같음

- 식품위생법(1947년 12월 24일 법률 제233호)
- 식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 12월 28일 후생성고시 제370호)

### □ 식품첨가물

- 치킨소스는 다음과 같은 식품첨가물 기준을 준수해야 함

제품	식품첨가물	최대 허용량 (g/kg)
소스	Acesulfame Potassium	1.0
	Calcium Saccharin	0.30
	Sodium Saccharin	0.30
	Sorbic Acid	0.50
	Potassium Sorbate	0.50
	Calcium Sorbate	0.50
소스류	Nisin	0.01
	Polysorbate 20	5.0
	Polysorbate 60	5.0
	Polysorbate 65	5.0
	Polysorbate 80	5.0

자료: 일본 후생성고시, '식품, 첨가물 등의 규격기준', 1959.



## IV. 경쟁제품

1. 경쟁제품 선정
2. 경쟁제품 분석

## 경쟁제품 개요

### 1. 가격

#### ❖ 특징

- 오프라인 매장(한인마트)에는 업소용(매장용) 제품 수요 대신 일반 소비자용 소형 제품이 주로 구비되어 있어 100g당 가격이 100엔을 상회함
- 업소용(매장용) 대용량 제품은 주로 온라인에서 판매 중이며, 이들 제품의 경우 거의 대부분 100g당 100엔이하에 분포

치킨소스의 유통채널별·종량별 100g당 가격 분포표

(단위: 엔)



## 1. 경쟁제품 선정

### □ 경쟁제품 선정 기준

- 오프라인 및 온라인에서 유통되는 치킨소스를 조사대상으로 선정

### □ 오프라인 유통채널 내 경쟁제품 선정 기준

- 치킨소스 제품은 한인마트, 양판점에서 판매되는 것으로 확인되어 이들 매장에서 판매 중인 제품을 조사 대상으로 선정

### □ 온라인 쇼핑몰사이트 내 경쟁제품 선정 기준

- 일본 내 각종 온라인 쇼핑몰사이트에서 판매 중인 치킨소스를 조사대상으로 선정
- 치킨난반에 사용되는 타르타르 소스의 대표 제품도 조사대상에 추가

### □ 조사 항목




- 제품 상세 스펙에서 공통으로 확인되는 용량, 가격, 포장형태, 성분, 인증, 유통기한 등의 항목을 조사



## 2. 경쟁제품 분석


### 1) 오프라인 경쟁제품

o 양념치킨소스(ヤンニョムチキンたれ)

구분		제품 양념치킨소스
이 미 지	제품 이미지	 
		
제 품 스 펙	제조사	주식회사 해피식품 서울시장
	제품명	양념치킨소스
	포장 용기	플라스틱 통
	성분	물엿, 저감미당, 당근, 토마토케첩, 설탕, 마늘, 정제수, 고추장, 간장베이스, 고춧가루, 조미료, 마요네즈, 크산탄, 양파분말, 마늘분말, 생강분말, 카라멜색소, 향신료, 검은 후추, 카레, 영양강화제, 파프리카 추출 색소, 전분
	조사매장	서울시장 한인마트
	중량	400g
	제품가격	465엔(약 4,700원) <sup>23)</sup>
	유통기한	제조일로부터 약 10개월
특징	서울시장에서는 김치, 반찬 등을 직접 만들어 팔고 있으며 해당 제품도 자체 제작 상품	

23) KEB하나은행 고시 기준. 2018.12.26.

o 특제 양념치킨소스(特製ヤンニョムチキンソース)

구분		제품	
		특제 양념치킨소스	
이 미 지	제품 이미지		
			
제 품 스 펙	제조사	주식회사 미훈물산(株式會社美訓物産)	
	제품명	특제 양념치킨소스	
	포장 용기	플라스틱 파우치	
	성분	고추장, 물엿, 설탕, 양파, 식초, 리유, 밀가루 전분, 볶은깨, 후추	
	조사매장	서울시장 한인마트	
	중량	200g	
	제품가격	386엔(약 3,900원)	
	유통기한	제조일로부터 약 10개월	
	특징	온라인에서 판매 중인 대용량 제품의 소포장	




o 치킨소스

구분		제품 치킨소스	
이 미 지	제품 이미지		
			
제 품 스 펙	제조사	한국 N사	
	제품명	치킨소스	
	포장 용기	플라스틱 페트병	
	성분	물엿, 토마토케첩(물엿, 주정, 식초, 전분, 액상과당), 양파, 마늘, 생강, 설탕, 치킨 엑기스, 액상과당, 정제염, 고춧가루	
	조사매장	장터 한인마트	
	중량	2kg	
	제품가격	1,922엔(약 19,400원)	
	유통기한	제조일로부터 약 12개월	

o 양념치킨소스(ヤンニョムチキンソース)

구분		제품 양념치킨소스	
이 미 지	제품 이미지		
			
제 품 스 펙	제조사	한국 C사	
	제품명	양념치킨소스	
	포장 용기	플라스틱 소형 페트병	
	성분	스위트칠리소스(설탕, 고추, 마늘 외), 물엿, 설탕, 과당포도당액당, 양파, 고추장, 마늘, 양조초, 토마토페이스트, 식용소금, 파인애플, 간장, 파인애플 농축액, 고춧가루, 표모엑기스, 검은 후추, 시나몬/증점제(가공전분, 크산탄), 주정, 산미료, 착색료(파프리카색소), 조미료(아미노산), 향신료, 감미료(아세설팜K), 향료	
	조사매장	장터 한인마트	
	중량	300g	
	제품가격	373엔(약 3,770원)	
	유통기한	제조일로부터 약 12개월	

o 양념치킨소스(ヤンニョムチキンソース)

구분		제품 양념치킨소스	
이 미 지	제품 이미지		
			
제 품 스 펙	제조사	한국 7사	
	제품명	양념치킨소스	
	포장 용기	플라스틱 통	
	성분	물엿, 토마토케첩, 과당, 간장풍조미료(아미노산액, 간장, 식염, 마늘, 양파), 마늘, 식염, 시나몬파우더, 생강파우더, 후추/가공전분, 주정, 조미료(아미노산), 파프리카 색소, 증점제(크산탄), 향료, 비타민B1	
	조사매장	돈키호테 양판점	
	중량	300g	
	제품가격	321엔(약 3,200원)	
	유통기한	제조일로부터 약 18개월	
	수입자	주식회사 SSB(ssbjapan.com/)	

## 2) 온라인 경쟁제품

- o 업무용(매장용) 양념치킨소스(業務用ヤンニョムチキンソース), 프라이드 치킨소스(フライドチキンソース)

구분	제품		
	업무용 양념치킨소스	프라이드 치킨소스	
이미지	 <p>10kg [業務用]チキンソース 甘口</p>	 <p>10kg [業務用]チキンソース 辛口</p>	
			
제품스펙	제조사	한국 C사	
	제품명	업무용 양념치킨소스	프라이드 치킨소스 업무용
	포장 용기	플라스틱 통	플라스틱 통
	성분	물엿, 정제수, 과당, 저당, 토마토페이스트(중국산), 변성전분, 양파, 양조식초, 전백당, 마늘, 고추장, 당근, 정제염, 복합조미료, L-글루타민산나트륨, 간장, 흑후추분말, 잔탄검, 주정, 판타이스리라차칠리소스, 올레오진파프리카, 폴리소르베이트80, 계피분말, 구연산, 향신료시즈닝, 마늘분말, 파라옥시안식향산에틸(합성보존료) 0.010%, 바이오핵산-NIG(항미증진제), 칠리향	물엿, 토마토케첩, 파, 마늘, 식초, 설탕, 옥수수전분, 액상과당, 정제염, 시나몬분말, 글리세린
	조사매장	<a href="http://www.itsumotoku.co.jp/shopdetail/000000001589/source/page1/recommend/">www.itsumotoku.co.jp/shopdetail/000000001589/source/page1/recommend/</a> <a href="http://www.itsumotoku.co.jp/shopdetail/000000001590/source/page1/recommend/">www.itsumotoku.co.jp/shopdetail/000000001590/source/page1/recommend/</a>	<a href="http://item.rakuten.co.jp/paldo/p286/">item.rakuten.co.jp/paldo/p286/</a> <a href="http://item.rakuten.co.jp/paldo/p287/">item.rakuten.co.jp/paldo/p287/</a>
	중량	10kg	10kg
	제품가격	5,292엔(약 5만 3,500원)	5,948엔(약 60,000원)
	유통기한	제품 하단 별도 표시	별도 표시
	특징	단맛, 매운맛 두 종류 제품이 있음	단맛, 매운맛 두 종류 제품이 있음

o 양념치킨소스

구분		제품	
		양념치킨소스	양념치킨소스
이 미 지	제품 이미지		
			
제 품 스 펙	제조사	한국 N사	
	제품명	양념치킨소스	양념치킨소스
	포장 용기	플라스틱 페트병	플라스틱 페트병
	성분	물엿, 토마토케첩(물엿, 주정, 식초, 전분, 액상과당), 양파, 마늘, 생강, 설탕, 치킨엑기스, 액상과당, 정제염, 고춧가루	물엿, 토마토케첩(물엿, 주정, 식초, 전분, 액상과당), 양파, 마늘, 생강, 설탕, 치킨엑기스, 액상과당, 정제염, 고춧가루
	조사매장	<a href="http://store.shopping.yahoo.co.jp/hiroba/31600550.html">store.shopping.yahoo.co.jp/hiroba/31600550.html</a>	<a href="http://www.eprice.co.jp/shop/shopdetail.html?brandcode=007007000045&amp;search=%A5%E4%A5%F3%A5%CB%A5%E7%A5%E0%A5%C1%A5%AD%A5%F3%A5%BD%A1%BC%A5%B9&amp;sort">www.eprice.co.jp/shop/shopdetail.html?brandcode=007007000045&amp;search=%A5%E4%A5%F3%A5%CB%A5%E7%A5%E0%A5%C1%A5%AD%A5%F3%A5%BD%A1%BC%A5%B9&amp;sort</a>
	중량	2kg	2kg
	제품가격	1,922엔(약 19,400원)	1,450엔(약 14,600원)
	유통기한	별도 표시	별도 표시
	특징	-	- 단맛, 매운맛 각각 2kg, 310g 두 종류 판매

o 양념치킨소스, 특제 양념치킨소스(ハンおばさん特製ヤンニョムチキンソース)

구분		제품	
		양념치킨소스	한아주머니 특제 양념치킨소스
이 미 지	제품 이미지		
	제조사	아시아시장(Asia市場)	주식회사 미훈물산(株式會社美訓物産)
제 품 스 펙	제품명	양념치킨소스	특제 양념치킨소스
	포장 용기	플라스틱 통/플라스틱 페트병	플라스틱 페트병
	성분	미표기	고추장, 물엿, 설탕, 양파, 식초, 라유, 밀기루 전분, 볶은깨, 후추
	조사매장	www.daesan.jp/fs/daesan/gr244/gd585 www.daesan.jp/fs/daesan/gd584 www.daesan.jp/fs/daesan/gd580	item.rakuten.co.jp/mihunbussan/yannyom uchickensource1kg
	중량	4.5kg / 2kg	1kg
	제품가격	3,672엔(약 37,000원) / 2,042엔(약 20,600원)	1,534엔(약 15,500원)
	유통기한	미표기	상품 라벨에 별도 기재
	특징	- 한국식품을 전문적으로 취급하는 아시아시장(Asia市場)의 자체 제조 상품	- '한미정'이라는 요리연구가의 레시피를 이용해 미훈물산에서 자체적으로 제조한 제품



○ 큐피 타르타르소스(튜브) 1kg(キューピー タルタルソース(チューブ))

구분		제품
		큐피 타르타르소스(튜브) 1kg
이 미 지	제품 이미지	
	제조사	KEWPIE
제 품 스 펙	제품명	큐피 타르타르소스(튜브) 1kg
	포장 용기	플라스틱 튜브
	성분	식용식물성기름(대두 포함), 피클, 계란, 포도당과당액당, 양조식초, 소금, 증점제(가공전분, 산탄검), 조미료(아미노산), 레몬주스, 조미료, 향신료 추출물
	조사매장	<a href="http://www.amazon.co.jp/キューピー-42260-タルタルソース-チューブ-1kg/dp/B001TC9B0G">www.amazon.co.jp/キューピー-42260-タルタルソース-チューブ-1kg/dp/B001TC9B0G</a>
	중량	1kg
	제품가격	813엔(약 8,200원)
	유통기한	별도 표기
	특징	타르타르소스 업계 1위인 큐피(KEWPIE)의 업무용(매장 판매용) 제품



## V. 경쟁사


1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사 분석

# 1. 경쟁사 선정

## □ 경쟁사 선정 기준

- 일본에서 치킨소스에 상응하는 경쟁 제품으로는 타르타르소스를 들 수 있으며, 따라서 가장 대표적인 타르타르소스 제조 업체를 경쟁업체로 선정
- 일본에서 유통 중인 치킨소스는 거의 대부분 한국 제품으로 의뢰업체의 특성, 제품 가격 수준을 고려하여 ① 매출액 및 브랜드 이미지 ② 제품 가격 ③ 업무용(매장용) 제품 여부를 고려
- 현지조사원의 실사를 근거로 다음과 같이 세 업체를 경쟁사로 선정

표 5.1 치킨소스 제조업체 경쟁사

큐피(キューピー)	한국 C사	한국 N사
	-	-

## 2. 경쟁사 분석

### □ 큐피 주식회사(キューピー株式会社)

기업 개요				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조미료 시장 점유율 1위를 차지하고 있는 일본 대표 기업</li> <li>- 회사 설립 초반에는 마요네즈를 주요 제품으로 하였지만, 현재는 드레싱, 소스, 식초, 소금 등 전 종류에 걸친 조미료를 취급</li> <li>- 아오하타 주식회사와 함께 큐피·아오하타그룹을 형성</li> </ul>		
기업정보	기업명	큐피 주식회사	설립년도	1919년
	기업형태	식품 제조업	대표번호	03-3486-3331
	국가	일본	위치	東京都澁谷區澁谷1-4-13
	매출액	5,616억 8,800만 엔 (2017년 연결 매출액)	직원 수	14,924명 (2017년 11월 30일 기준)
	취급품목	마요네즈, 드레싱, 식초, 딥소스, 기타 각종 조미료	홈페이지	www.kewpie.co.jp
제품				
	샐러드 드레싱		머스타드소스	
				
	딥소스		딥소스	

자료: 큐피주식회사 홈페이지, 현지조사원

□ 한국 C사

기업 개요				
- 과자류의 제품으로 인지도가 높은 한국의 중견 제조업체				
기업정보	기업명	C식품	설립년도	1986년
	기업형태	식품 제조업	대표번호	-
	국가	한국	위치	-
	매출액	844억 7,800만 원 (2017년 기준)	직원 수	645명 (2017년 기준)
	취급품목	과자 등	홈페이지	-

자료: C사 홈페이지

□ 한국 N사

기업 개요				
- 일본에서 유통되는 치킨소스의 주요 한국 제조업체				
기업정보	기업명	N사(주)	설립년도	2009년
	기업형태	천연 및 혼합조제 조미료 제조업	대표번호	-
	국가	한국	위치	-
	영업이익	-5,142만 원 (2010년 기준)	직원 수	6명 (2016년 기준)
	취급품목	양념소스, 치즈류, 음료	홈페이지	-
제품				
	떡볶이용 양념		냉면용 양념장	
				
	짬뽕용 소스			

자료: 직접 조사



## VI. 유통채널 현황

1. 유통채널 조사대상 선정
2. 오프라인 유통채널
3. 온라인 유통채널

# 1. 유통채널 조사대상 선정

## □ 조사대상 선정 기준

- 현지조사원의 조사 결과에 따르면, 치킨소스는 다음과 같은 경로로 유통 중
  - 한인마트
  - 온라인 판매
- 특히, 치킨 전문점 혹은 체인점 등 큰 규모의 한국 음식점에서는 주로 한국 식품 온라인 사이트에서 주문하거나 식자재 납품업체에 의뢰해 치킨소스를 구입
- 이와 같은 현지조사 결과를 종합하여 오프라인 조사 대상으로는 도쿄 내에 소재한 세 곳의 한인마트를, 온라인 조사 대상으로는 라쿠텐과 야후쇼핑 및 한국 식품 취급 사이트를 선정
- 또한, 의뢰업체의 요청을 고려해 현재 치킨소스를 판매하고 있지는 않지만 향후 취급 가능성이 높은 업무용(매장용) 식자재 판매 매장인 가쿠야스 및 업무용 슈퍼마켓을 조사대상에 추가

표 5.1 주요 유통채널 조사대상

오프라인			
			
			
온라인			
			



## 2. 오프라인 유통채널

### 1) 한인마트

#### ○ 현황

- 현지 조사가 이루어진 도쿄 지역 내 한인마트는 코리아타운인 신오쿠보(新大久保) 지역에 분포
- 장터 한국광장, 총각네, 서울시장 세 곳의 한인마트가 소재함

그림 5.1 도쿄 내 코리아타운 신오쿠보(新大久保) 지역 내 한인마트



자료: Google 지도

o 장터 한국광장(韓国広場, Hiroba Korean Supermarket)

기업 개요			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 도쿄 내 가장 크고 오래된 한인마트</li> <li>- 한국인 소비자들이 가장 많이 방문</li> <li>- 세 곳의 한인마트 중 가장 넓고 한국 식료품도 제일 많이 구비</li> <li>- 한국과 비슷한 가격대를 형성해 대체로 저렴</li> </ul>	
본사 위치	2Chome-31- 1 1 Kabukicho, Shinjuku-ku, Tokyo, 160-0021	설립년도	1992년
		점포 수 (2018년 8월 기준)	도쿄 1개 오사카 1개
대표전화	03-3232-9330	홈페이지	www.ehiroba.jp/hiroba/
제품 관련 세부사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해당 마트의 온라인 판매 사이트에서도 동일 치킨소스 제품 판매</li> <li>- 한인마트 세 곳 중 유일하게 대용량 제품(2kg) 판매</li> <li>- 오프라인 매장에서는 단맛 제품만 발견됨</li> </ul>		
매장전경			

자료: 현지조사원(2018.12.23.)

o 서울시장(ソウル市場, Seoul-Ichiba)

기업 개요			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 한국인보다 일본인 소비자 비중 높음</li> <li>- 한국 신제품이 가장 빨리 입고됨</li> <li>- 가격은 다른 한인마트에 비해 비싼 편</li> <li>- 매장 입구에서 핫도그, 떡볶이, 김밥과 같은 한국 가판 조리음식을 판매하고 있음</li> </ul>	
본사 위치	1Chome-16-15, Okubo, Shinjuku, Tokyo, 169-0072	설립년도	1997년 해피통신 인터넷 판매업체로 시작 2009년 오프라인 매장 개설
		점포 수 (2018년 8월 기준)	도쿄 1개
대표전화	03-3208-0979	홈페이지	<a href="http://seoul-ichiba.com/">http://seoul-ichiba.com/</a>
제품 관련 세부사항	- 김치, 반찬 등을 직접 제조해 판매하는 슈퍼로, 치킨소스도 자체 제조 제품을 판매		
매장전경			
			

자료: 현지조사원(2018.12.23.)

o 총각네 (チョンガーネ, Chongane)

기업 개요			
 <p>Chongane Korean Food Market</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 매장 입구쪽에는 한국 화장품 구비, 내부에 식료품 코너 위치</li> <li>- 신제품이나 다양한 제품을 구비하기보다 인기 제품 위주로 판매</li> <li>- 매장 내부가 깔끔한 편이며 젊은 고객층이 많이 찾는 한인마트</li> </ul>	
본사 위치	2Chome-1-2 Hyakunincho, Shinjuku, Tokyo, 169-0073	설립년도	2011년
		점포 수 (2018년 8월 기준)	도쿄 1개
대표전화	03-3205-3451	홈페이지	chongane.business.site
매장전경			
			

자료: 현지조사원(2018.12.23.)

## 2) 업무용(매장용) 식품 판매 매장

### □ 주식회사 가쿠야스(株式会社 カクヤス)

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주류, 음료를 주로 취급하는 도소매 체인스토어</li> <li>- 매장에서 판매가 주요 유통형태였지만 2000년부터 음식점, 주점, 일반 가정에 배송 서비스를 제공해서 인지도를 높임</li> </ul>		
	본사 위치 東京都北区豊島2-3-1	설립년도	1982년 6월
점포 수 (2017년 12월)		179개 (직영점)	
대표전화	03-3919-6110	홈페이지	corp.kakuyasu.co.jp
매장전경			

자료: 현지조사원(가쿠야스 에도가와바시점, 2018.12.8.), D&B hoover's

□ 주식회사 고베물산(株式会社 神戸物産)의 업무용 슈퍼마켓(業務スーパー)

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주로 업무용(대용량의 매장용) 식품을 취급하는 도도매 체인스토어</li> <li>- '업무슈퍼'표기는 상표로 등록되어 있음</li> <li>- 대체적으로 점포들이 넓거나 청결하지 않지만, PB상품이 많고 저렴한 것이 특징</li> </ul>		
본사 위치	兵庫縣加古郡稻美町 中一色883	설립년도	1985년 11월
		점포 수 (2018년 11월 기준)	816개
대표전화	079-496-6610	홈페이지	www.kobebussan.co.jp
매장전경			
			





자료: 현지조사원(업무용슈퍼 신주쿠점, 2018.12.8.), D&B Hoover's

### 3. 온라인 유통채널

#### □ 전자상거래 시장 현황

- 경제산업성의 'E-Commerce Market Survey for 2017'에 따르면 인터넷 식품 판매는 2015년 13조 엔(약 108억 달러), 2016년 14.5조 엔(약 132억 달러)를 기록하며 해마다 성장 중
  - 식품판매가 가장 많고 뒤이어 가전, 도서, 영화, 음악 순
  - 인터넷 쇼핑 회사들도 식음료 판매에 본격적으로 뛰어들었으며 특히 아마존은 2017년 4월 Amazon Fresh를 일본 내에 런칭해서 유통기한이 짧은 제품을 4시간 내로 배송하는 서비스 제공
- 치킨소스의 경우 일반 온라인 식품판매 사이트인 라쿠텐([www.rakuten.co.jp](http://www.rakuten.co.jp))과 야후 쇼핑([shopping.yahoo.co.jp](http://shopping.yahoo.co.jp))에서 판매 중이며, 이외에도 한국 식자재 전문 판매 쇼핑몰인 주식회사 한주(韓国得市, [www.itsumotoku.co.jp](http://www.itsumotoku.co.jp))와 주식회사 대산이 운영하는 아시아시장(アジア市場, [www.da3san.co.jp](http://www.da3san.co.jp))에서 판매 중
- 한국 음식점 및 체인점의 경우 특히 위와 같은 온라인 사이트에서 치킨소스를 주문하는 비중이 높은 것으로 나타남
  - 현지조사 결과 현재 판매 중인 치킨소스 중 업무용(매장용) 대용량 제품은 온라인에서 주로 발견됨

표 5.2 치킨소스 판매 사이트

웹사이트	특징
<p>www.rakuten.co.jp</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일본 최대 인터넷 쇼핑몰 사이트이자 일본 IT 업계 중 최고의 지위</li> <li>- 2018년 9월 2일 기준으로 4만 6,090개 점포와 제휴해 2억 6,000만 개의 제품을 판매</li> <li>- E-commerce뿐만 아니라 광고, 미디어, 여행사, 디지털 콘텐츠, 통신, 에너지 등 인터넷 서비스 사업, 신용카드, 전자금융을 포함한 경제 서비스, 은행, 증권, FinTech 금융 사업 등의 서비스 제공</li> </ul>
<p>shopping.yahoo.co.jp</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 최근 급성장하는 인터넷 쇼핑사이트</li> <li>- 2013년 10월 E-commerce revolution으로 급성장했으며 약 65만 개 점포와 제휴해 2억 8,000만 개의 상품 판매(2017년 12월 기준)</li> </ul>
<p>www.itsumotoku.co.jp</p>  <p>[韩国得市]韩国食品·食材通信販売店</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주식회사 한주</li> <li>- 한국에서 식품, 식자재, 야채, 한류 상품, 잡화, 한국 술을 수입해 온라인으로 판매하는 사이트</li> </ul>
<p>www.daesan.jp</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 대산 주식회사(大山 株式會社)가 운영하는 인터넷 쇼핑몰</li> <li>- 2000년 9월 설립된 이후 한국식품을 메인으로 다양한 식자재를 일본 각지에 공급</li> <li>- 약 2만 개 기업과 제휴하였으며, 자사 택배 센터를 갖춰 유통량을 소화하는 중</li> <li>- 신주쿠에 오프라인 매장이 있음</li> </ul>

자료: 현지조사원



## [ 참고 문헌 ]

### ■ 참고 자료

1. 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018. 8. 22.
2. 「Annual 2017 Exporter Guide Japan」, USDA, 2017.12.26.
3. 「Annual 2017 Retail Foods Japan」, USDA, 2017.12.26.
4. 「2018년 하반기 환율 전망」, 산은조사월보, 2018.6.
5. 「식품, 첨가물 등의 규격기준」, 일본 후생성고시, 1959.
6. 「일본 식품표시법 및 표시기준 - 제도 제정 배경 및 표시기준 주요 변경사항 -」, 식품의약품안전처, 식품안전정보원, 2015.12.
7. 「주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 - 일본 편 -」, aT한국농수산물유통공사, 2017.12.

### ■ 참고 사이트

1. 「인구추계월보」, 일본 총무성, 2018.1.([www.stat.go.jp/data/jinsui/pdf/201801.pdf](http://www.stat.go.jp/data/jinsui/pdf/201801.pdf))
2. 관세법령정보포털 3.0([unipass.customs.go.kr](http://unipass.customs.go.kr))
3. 세계 HS 정보시스템([www.customs.go.kr](http://www.customs.go.kr))
4. International Trade Centre([www.trademap.org](http://www.trademap.org))
5. 통합무역정보서비스 TRADENAVI([www.tradenavi.or.kr](http://www.tradenavi.or.kr))
6. 유로모니터([www.euromonitor.com](http://www.euromonitor.com))
7. 「2017 식품산업동태조사」, 일본 농림수산업성([www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j\\_doutai/doutai\\_top.html](http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_doutai/doutai_top.html))
8. 「가계조사」, 일본 총무성 통계국, 2018.6.8.  
([www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00200561&tstat=000000330001&cycle=7&year=20170&month=0&tclass1=000000330001&tclass2=000000330004&tclass3=000000330006](http://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00200561&tstat=000000330001&cycle=7&year=20170&month=0&tclass1=000000330001&tclass2=000000330004&tclass3=000000330006))
9. 「무역통계」, 일본 재무성([www.customs.go.jp/tariff/2018\\_4/index.htm](http://www.customs.go.jp/tariff/2018_4/index.htm))
10. 일본 후생노동성([www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html))
11. 공익사단법인 일본수입식품안전추진협회([www.asif.or.jp/import2.html](http://www.asif.or.jp/import2.html))
12. 「식품표시법 설명자료」, 일본 소비자청 식품표시기획과  
([www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/135/doc/135\\_131112\\_shiryu7-sankou4.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/135/doc/135_131112_shiryu7-sankou4.pdf))
13. 「2018 상업통계」, 일본 경제산업성([www.meti.go.jp/statistics/tyo/syoudou/result/kakuho\\_2.html](http://www.meti.go.jp/statistics/tyo/syoudou/result/kakuho_2.html))
14. 일본 ‘저염’ 식품 시장 주목, 식품음료신문. 2015.3.10.  
([www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=62322](http://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=62322))

## 2018 농식품 해외시장 맞춤조사

No. 1810-11

품 목 : 치킨소스(Chicken Sauce)

국 가 : 일본(Japan)

-----  
보고서 기획 및 작성

- 한국농수산물유통공사

-----  
발 행 일 2018

발 행 처 한국농수산물유통공사 수출정보부  
(58217) 전라남도 나주시 문화로 227  
02-6300-1119 <http://www.kati.net>

자료문의 aT수출정보부  
02-6300-1119

- 본 자료는 한국농식품유통공사 농수산물수출정보 사이트 [www.kati.net](http://www.kati.net)에서 보실 수 있습니다.
- 본 자료집에 실린 내용은 한국농수산물유통공사의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
- 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있으나 무단전제, 복사는 법에 저촉됩니다.