



2017년 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 바지락(Clam)

Country : 일본(Japan)

Contents

I. 시장 통계	4
1. 통계분석 기준 설정	6
2. 무역통계 종합분석	8
3. 품목통계 종합분석	10
II. 시장 트렌드	12
1. Market Trend 01. 바지락 주 소비층 70세 이상	14
2. Market Trend 02. 바지락을 포함한 즉석식품 출시	15
3. Market Trend 03. 한국식 바지락 요리 소개	16
4. Market Trend 04. 일본산 바지락 독성 성분 검출	17
III. 경쟁제품 현지조사	18
1. 경쟁제품 선정	20
2. 정량 분석	21
3. 정성 분석	22
4. 현지 방문 조사자료	23
IV. 경쟁사 분석	25
1. 경쟁사 선정	27
2. 경쟁사별 현황 파악	28
V. 유통구조 현황	31
1. 현지 진출 주요 경로	33
2. 전문가 인터뷰	36
VI. 유통업체 현황	37
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보	39

Contents

Ⅶ. 통관 및 검역 정보	44
1. 통관 및 검역 절차	47
2. 관세율 정보	50
3. FTA 정보	51
4. 통관 및 검역 주의사항	52
5. 통관거부사례	53
Ⅷ. 인증 정보	55
1. 인증 취득정보	58
2. 인증 취득제품	61
3. 전문가 인터뷰	62
Ⅸ. 라벨링 정보	63
1. 라벨 표기사항	65
2. 라벨링 예시	66
X. 위생요건 정보	67
1. 병원성균 규정	70
2. 기타 유해물질 규정	71
※ 참고문헌	72



I. 시장 통계

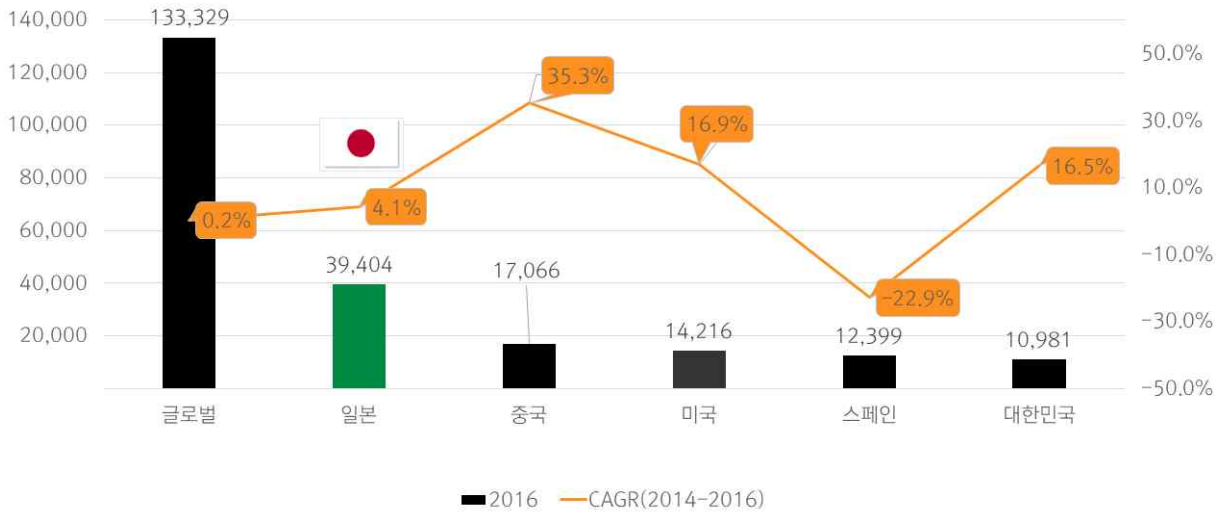
※ 시장 통계 OVERVIEW

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

시장 통계 OVERVIEW

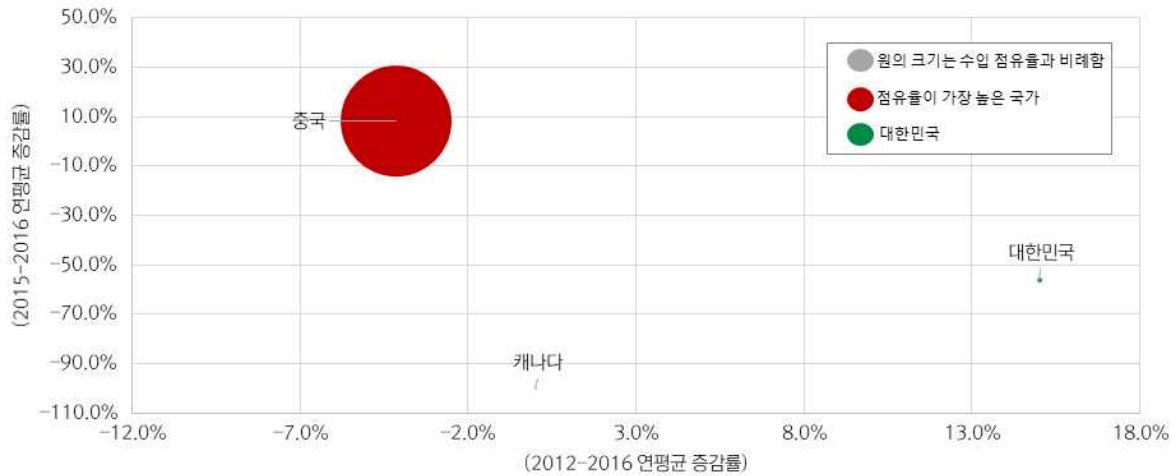
글로벌 HS CODE 0307.79 수입액 규모 및 증감률(2014 ~ 2016)

단위 : 천 달러, %



일본 HS CODE 0307.79.131 수입 점유율 및 성장률 비교^{1.2.3.}

단위 : %



일본 생선 및 해산물 시장 규모 및 증감률(2014 ~ 2016)

단위 : 백만 달러, %



1. 거품형 그래프 내 원의 크기는 글로벌 시장 내 점유율(비중)을 나타냄
2. 거품형 그래프 내 원이 우측에 가까울수록 최근 5년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임
3. 거품형 그래프 내 원이 상측에 가까울수록 최근 1년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임

1. 통계분석 기준 설정

HS CODE 확인 사이트

1	한국 관세법령정보포털 3.0 unipass.customs.go.kr
2	TradeNAVI www.tradenavi.or.kr
3	일본 관세청 www.customs.go.jp

바지락(냉동) 통계 기준 설정

바지락(냉동) 품목의 시장성 판단을 위해 통계 조사를 진행함. 글로벌 및 일본의 수입통계 확인을 위해 HS CODE를 통계 기준으로 설정하고 조사 대상국의 시장규모 파악을 위해 품목 키워드를 조사 기준으로 설정함⁴.

수입 통계 기준, HS CODE 0307.72.310으로 설정⁵.

글로벌 및 일본 내 바지락(냉동)의 수요 파악을 위해 전 세계 공통인 HS CODE 6자리 0307.79를 수입통계 분석 기준으로 설정함. 일본의 HS CODE 0307.79 하위 카테고리인 0307.79.131(바지락)을 일본 수입통계 분석 기준으로 설정함

표 1.1 : 바지락(냉동) 항목별 통계 기준 설정

분류	조사 항목	통계 기준	
무역 통계	글로벌 수입규모 및 성장률	HS CODE	0307.79
	일본 수입규모 및 성장률		0307.79.131
품목 통계	생선 및 해산물 시장 규모	품목 키워드	Fish & Seafood

4. 의뢰사 제품에 적합한 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 '관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람'을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 '품목분류정보'를 검색하거나 관세청 '관세법령정보포털 3.0'을 활용하는 법 등이 있음. 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가분류원장에게 신청하는 방법이 있음
5. 일본 내 바지락(냉동)의 HS CODE는 2013-2016년까지 0307.79.131이었고, 2017년에 0307.72.310로 바뀌어 통계 데이터 조회 시에는 0307.79.131을 사용하였고, 관세율 조회 시에는 2017년 HS CODE인 0307.72.310을 사용함

1. 통계분석 기준 설정

표 1.2 : 일본 내 바지락(냉동) HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	0307	연체동물[껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다]
	0307.7	클램(clam), 새조개와 피조개
	0307.72	냉동한 것
	0307.72.3000	바지락
일본	0307	연체동물[껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다]
		클램(clam), 새조개와 피조개
	0307.72	냉동한 것
	0307.72.3	기타
	0307.72.310	- 바지락

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

2. 무역통계 종합분석

글로벌 수입액 3개년 연평균 성장률⁶ 0.2%

2016년 기준 HS CODE 0307.79의 글로벌 수입규모는 1억 3,332만 9,000달러로 2014년부터 2016년까지 연평균 0.2%의 상승세를 기록함. 2016년 기준 수입 1위국 일본의 수입규모는 3,940만 4,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 4.1%의 상승세를 나타냄. 2016년 기준 2위인 중국의 수입규모는 1,706만 6,000달러로 동기간 연평균 35.3%의 상승세를 나타냄

일본 내 한국산 수입액 2위

2016년 기준 일본의 HS CODE 0307.79.131 수입액 규모는 377만 3,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 3.6%의 하락세를 보임. 2016년 기준 일본 내 HS CODE 0307.79.131 품목 최대 수입국은 중국으로 376만 6,000달러의 수입액을 기록함

2016년 기준 일본 내 한국산의 수입액은 7,000달러로 2위를 기록함. 2014년 이후 3년간 연평균 42.3%로 큰 하락세를 보임

표 1.3 : 글로벌 HS CODE 0307.79 수입액 규모(2014 ~ 2016)

(단위 : 천 달러, %)

수입국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	132,925	111,738	133,329	100.0%	0.2%
1 일본	36,341	32,242	39,404	29.6%	4.1%
2 중국	9,323	11,705	17,066	12.8%	35.3%
3 미국	10,404	11,822	14,216	10.7%	16.9%
4 스페인	20,853	12,944	12,399	9.3%	-22.9%
5 대한민국	8,094	8,132	10,981	8.2%	16.5%
기타	56,004	43,025	50,244	37.7%	-5.3%

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

표 1.4 : 일본 HS CODE 0307.79.131 수입액 규모(2014 ~ 2016)

(단위 : 천 달러, %)

수입국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	4,064	3,506	3,773	100.0%	-3.6%
1 중국	4,039	3,487	3,766	99.8%	-3.4%
2 대한민국	21	16	7	0.2%	-42.3%
3 캐나다	4	4	0	0.0%	-100.0%

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

6. 연평균 성장률 = $(\text{최신/최초연도})^{(1/n-1)}$ - 1

2. 무역통계 종합분석

중국, 일본 수입시장에서 점유율과 1년간 성장률 모두 가장 높아

2012년 이후 최근 5년간 HS CODE 0307.79.131 관련 일본 수입국 중 중국이 99.7%의 가장 높은 점유율을 확보한 국가였던 것으로 집계됨. 뿐만 아니라, 중국은 2015년 대비 2016년 성장률이 8.0%로 상위 3개국 중 가장 빠르게 성장률이 상승한 국가임. 한편, 최근 상위 3개국 중 2012년 이후 5년간 연평균 성장률이 가장 높았던 국가는 동기간 연평균 15.0%의 성장률을 기록한 한국임. 최근 1년간 중국을 제외한 대부분의 국가에서 수입규모가 큰 폭으로 하락한 것으로 나타남

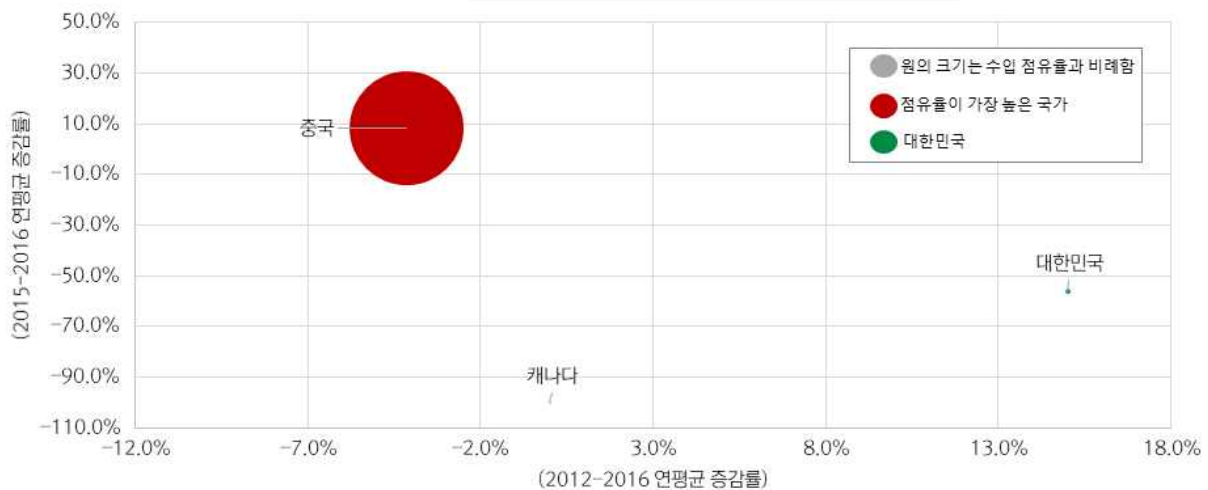
한국, 일본 내 수입액 점유율 2위

한국산의 경우 2012년 이후 5년 평균 점유율 0.2%의 미미한 점유율을 차지하고 있지만 HS CODE 0307.79.131 관련 일본의 수입 3개국 중 2위를 차지함

표 1.5 : 일본 HS CODE 0307.79.131 수입 점유율 및 증감률 비교^{7,8,9}.

(단위 : %)

수입국가	2012-2016 점유율	CAGR(2012-2016)	CAGR(2015-2016)
1 중국	★99.7%	-4.1%	★8.0%
2 대한민국	0.2%	★15.0%	-56.3%
3 캐나다	0.0%	-	-



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

- 거품형 그래프 내 원의 크기는 글로벌 시장 내 점유율(비중)을 나타냄
- 거품형 그래프 내 원이 우측에 가까울수록 최근 5년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임
- 거품형 그래프 내 원이 상측에 가까울수록 최근 1년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임

3. 품목통계 종합분석

글로벌 생선 및 해산물 시장¹⁰ 규모, 2014년 이후 4.4% 하락

2016년 기준 글로벌 생선 및 해산물의 시장규모는 1,605억 8,808만 달러로 집계되었으며 2014년부터 2016년까지 4.4%의 하락세를 보임. 2016년 기준 해당품목 시장규모 1위국 미국의 시장규모는 223억 2,404만 달러로 2014년 이후 3년간 연평균 1.6%의 증가세를 나타내었으며, 13.9%의 점유율을 차지함. 2위국인 중국의 시장규모는 2016년 기준 165억 5,788만 달러로 동기간 연평균 2.1% 증가함

일본 생선 및 해산물 시장, 2017년부터 6.5% 상승 전망

일본은 2016년 기준 시장규모 84억 3,125만 달러로 글로벌 생선 및 해산물 시장 내 점유율 5.3% 차지하여 5위를 차지하고 있음. 2013년 이후 4년간 성장률은 1.1%로 작은 상승세를 나타내고 있음

향후 일본 생선 및 해산물 시장은 더 큰 증가세를 보일 것으로 전망됨. 2017년 생선 및 해산물의 시장규모는 94억 5,887만 달러, 2018년에 100억 7,471만 달러로 2017년 이후 6.5%의 성장세를 보일 것으로 전망됨

표 1.6 : 글로벌 생선 및 해산물(Fish & Seafood) 시장규모

(단위 : 백만 달러)

국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	175,626.89	160,208.08	160,588.08	100.00%	-4.4%
1 미국	21,643.17	21,978.28	22,324.04	13.9%	1.6%
2 중국	15,897.78	16,562.55	16,557.88	10.3%	2.1%
3 한국	11,390.08	11,266.61	11,705.32	7.3%	1.4%
4 이탈리아	9,668.83	8,385.27	8,667.22	5.4%	-5.3%
5 일본	7,876.75	7,227.45	8,431.25	5.3%	3.5%
기타	109,150.45	94,787.92	92,902.37	57.9%	-7.7%

출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

표 1.7 : 일본 생선 및 해산물(Fish & Seafood) 시장규모¹¹.

(단위 : 백만 달러)

	매출액(백만 달러)	전년대비 CAGR	CAGR(2013-2016) vs (2017-2018)
2013	8,160.82	-14.4%	1.1% (2013-2016)
2014	7,876.57	-3.5%	
2015	7,227.45	-8.2%	
2016	8,431.25	16.7%	
2017	9,458.87	12.2%	6.5% (2017-2018)
2018	10,074.71	6.5%	

출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

10. 해당조사품목인 바지락(냉동)의 카테고리를 생선 및 해산물 시장 내 냉동식품으로 설정하여 그 품목통계를 분석하고자 함

11. 2017, 2018년은 전망치를 나타냄

3. 품목통계 종합분석

일본 생선 및 해산물 시장, 냉동식품 시장점유율 6위

2016년 기준 전체 생선 및 해산물(Fish & Seafood)시장에서 품목별 점유율을 보면, 냉장포장가공식품¹²이 24억 9,296만 달러로 29.6%로 비중을 차지하고 있으며, 조사제품인 바지락(냉동)이 속하는 냉동식품¹³은 2억 4,645만 달러로 2.9%의 점유율을 차지하여 6위를 차지함

생선 및 해산물 품목 대부분이 작은 상승세

2013년 이후 4년간 일본 생선 및 해산물 시장 내 품목 전반이 0.6~1.5% 내외의 상승세를 보이고 있으며, 가장 상승률이 높은 제품은 1.5%의 상승세를 기록한 냉장포장가공식품과 건조식품, 가장 상승률이 낮은 제품은 냉장포장식품¹⁴인 것으로 집계됨

일본 생선 및 해산물 시장에서는 냉장포장가공식품과 상온보관가능식품이 시장의 절반 이상을 차지하고 있으며 건조식품과 냉동식품의 시장 점유율은 낮은 것으로 분석됨

표 1.8 : 일본 생선 및 해산물(Fish & Seafood) 세부 품목별 시장규모

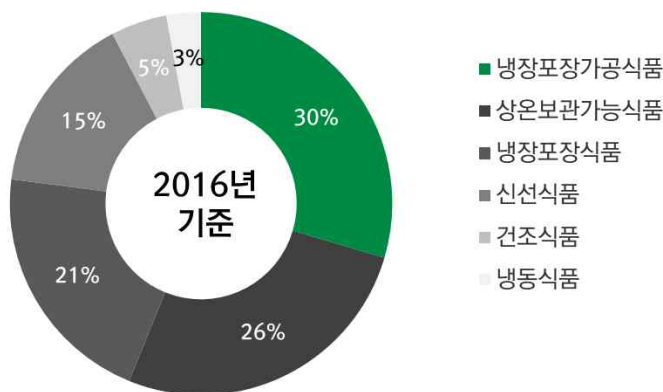
(단위 : 백만 달러)

	2013	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2013-2016)
전체	8,160.82	7,876.57	7,227.45	8,431.25	100%	1.1%
냉장포장가공식품	2,386.92	2,312.13	2,129.28	2,492.96	29.6%	1.5%
상온보관가능식품	2,164.27	2,089.75	1,918.48	2,239.33	26.6%	1.1%
냉장포장식품	1,729.44	1,661.86	1,517.79	1,761.87	20.9%	0.6%
신선식품	1,257.59	1,210.99	1,108.84	1,291.05	15.3%	0.9%
건조식품	382.48	370.53	341.26	399.59	4.7%	1.5%
냉동식품	240.12	231.32	211.79	246.45	2.9%	0.9%

출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

표 1.9 : 일본 생선 및 해산물(Fish & Seafood) 세부 품목별 시장점유율(2016)

(단위 : %)



출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

12. 냉장포장가공식품 : chilled raw packaged fish & seafood-processed

13. 냉동식품 : frozen fish & seafood

14. 냉장포장식품 : chilled raw packaged fish & seafood-whole cuts

Ⅱ. 시장 트렌드

※ 시장 트렌드 OVERVIEW

Market Trend 01. 바지락 주 소비층 70세 이상

Market Trend 02. 바지락을 포함한 즉석식품 출시

Market Trend 03. 한국식 바지락 요리 소개

Market Trend 04. 일본산 바지락 독성 성분 검출

시장 트렌드 OVERVIEW

빅데이터 분석 개요

조사목적	일본 바지락(냉동) 시장 최신 트렌드 분석
수집 기간	2016.09.25. ~ 2017.09.25
수집 방법	토픽 모델링을 통한 이슈 선정. 이슈 시계열 분석
수집 채널	일본 식품정보원
입력 키워드	アサリ, 浅蜷
도출 기사	총 106건

트렌드 타임라인



Market Trend 01. 바지락 주 소비층 70세 이상

- 일본 총무성의 가계 설문조사에 따르면 바지락은 70세 이상이 소비 비중이 31.0%를 기록해 가장 높은 비중을 차지함. 이외에도 1인 가구보다는 2인 가구 이상의 다인 가구에서 바지락 소비 비중이 높은 것으로 드러남

Market Trend 02. 바지락을 포함한 즉석식품 출시

- 2017년 한 해 동안 바지락을 포함한 즉석 조리식품이 많이 출시됨. MC Food Specialties는 바지락이 들어간 동결건조 수프를 출시했으며 Ace Cook과 Nissin Food는 바지락이 포함된 쌀국수 및 국수를 개발하였음

Market Trend 03. 한국식 바지락 요리 소개

- 최근 한국의 바지락을 활용한 요리들이 일본에 소개되고 있음. 후킷코 주식회사는 바지락이 포함된 한국의 순두부찌개 즉석요리를 개발했으며, 레시피 공유사이트 Cook Pad는 바지락 칼국수 소개 글이 다수 게재되어 있음

Market Trend 04. 일본산 바지락 독성 성분 검출

- 2017년 상반기에 오사카 및 아이치현 산 바지락에서 독성 성분이 검출되어 소비자들의 경각심이 대두됨. 해당 지방당국들은 바지락 출하의 어업협동조합에 자율금지를 촉구했으며 문제가 되는 바지락들을 판매회수 조치함

일본 바지락의 주 소비층은 70세 이상의 노년층

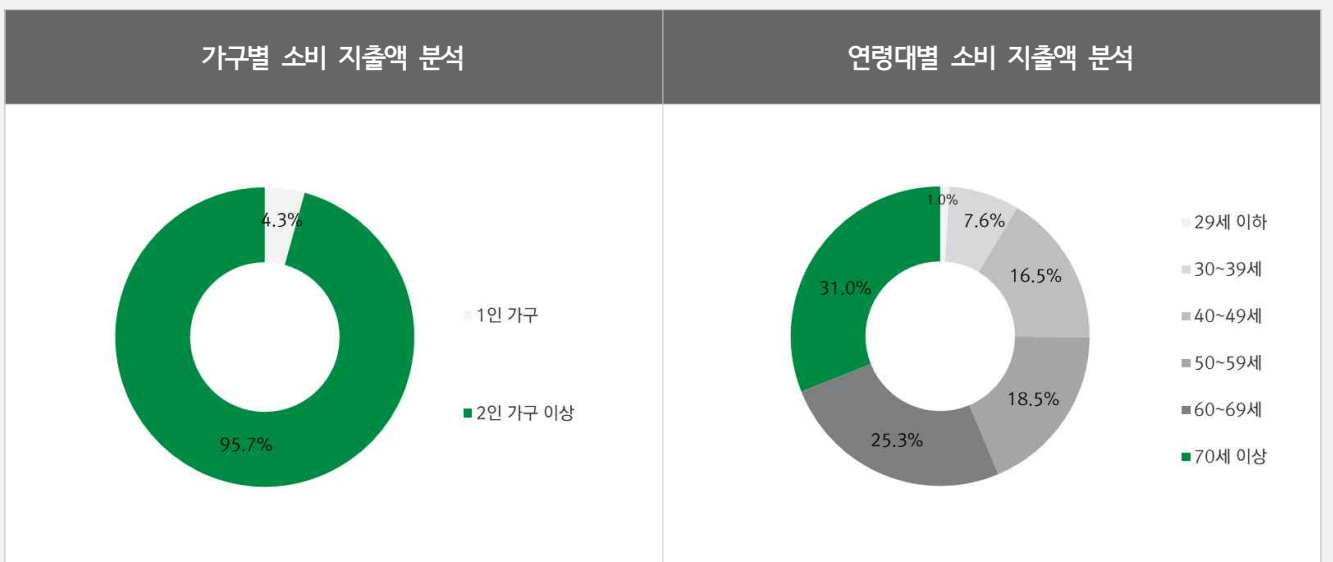
일본 총무성이 2017년 8월 29일에 실시한 가계 설문조사에 따르면 일본에서 바지락은 70세 이상의 노년층에서 소비 비중이 높았으며 1인 가구보다는 2인 이상의 다인 가구에서 지출 비중이 훨씬 높은 것으로 확인됨¹⁵.

일본 바지락의 지출 구성을 살펴본 결과, 1인 가구는 4.3%에 그친 데에 비해 2인 가구 이상의 다인 가구에서는 95.7%의 비중을 기록하였음. 또한 연령대별 점유율의 경우 29세 이하가 1.0%, 30세에서 39세 이하가 7.6%, 40대에서 49세 이하가 16.5%, 50대에서 59세 이하가 18.5%, 60대에서 69세 이하가 25.3%, 70대 이상이 31.0%를 차지함

바지락 소비 지출액 분석 결과 일본에서 바지락은 아직 청년층보다는 노년층에서 소비가 집중적으로 이루어지고 있으며, 아직 1인 가구에서의 소비량은 현저히 적음. 따라서 일본 바지락 시장을 진출 시 바지락 소비량이 많은 2인 가구 이상의 세대와 노년 소비층들의 입맛과 눈길을 사로잡을 수 있는 전략이 필요함

표 2.1 : 일본 바지락 가계 소비 지출

(단위 : %)



출처 : 일본 총무성(www.soumu.go.jp)

15. GD Freak, 'くあさり'の家計消費支出 《消費支出の世帯構成》, 2017.08.29

바지락을 포함한 즉석식품 출시 증

2017년 한 해 동안 일본에서는 바지락을 포함한 즉석 조리식품들이 많이 출시되었음. 일본 식료품 제조업체들은 국물에 깊은 풍미를 더하기 위해 국수, 라면, 수프 등의 제품에 바지락을 첨가하기 시작함

MC Food Specialities(MCフードスペシャリティーズ)는 2017년 7월 28일 바지락이 들어간 동결 건조 수프인 ‘바다의 은혜 수프조개의 맛(海の恵みのスープ 貝の風味)’을 출시함.¹⁶ 이 제품은 20대에서 60대까지의 여성들을 타겟팅하여 사무실이나 가정에서 점심 대용으로 섭취할 수 있도록 하였으며, 바지락과 가리비의 맛이 잘 어울려진 것이 특징임

Ace Cock은 베트남 바지락 쌀국수를 2017년 7월 12일에 출시함.¹⁷ 바지락 육수에 어장과 레몬, 향신료, 숙주, 파, 고추 등을 첨가해 정통 베트남 음식의 특유의 향을 표방하였음

Nissin Food는 일본의 대표 라멘집인 Ippudo와 협약을 체결해 조개 라멘을 2016년 12월에 출시함.¹⁸ 바지락을 바탕으로 한 진한 육수에 고추의 매운맛, 특제 트뤼플 오일 향기를 더해 Ippudo 뉴욕 집 한정메뉴였던 그 맛을 다시 살려낸 것으로 평가받고 있음

표 2.2 : 일본 바지락 즉석식품 신제품

제품명	바다의 은혜 수프조개의 맛 (海の恵みのスープ 貝の風味)	바지락 육수 베트남 쌀국수 (Pho・ccori 気分 あさり だしフォー)	세븐프리미엄 Ippudo NY 조개 라면 (セブンプレミアム IPPUDO NY クラムチャウダーヌードル)
제품 이미지			
제조업체	MC Food Specialities	Ace Cock	Nissin Food
특징	· 20대~60대 여성들을 대상으로 한 점심식사 대용	· 바지락 육수, 어장, 레몬, 숙주 등을 통한 정통 베트남 쌀국수	· Ippudo 뉴욕 지점의 라멘을 특집으로 한 한정판

출처 : 일본식량신문(info.nissyoku.co.jp), Maker News(makernews.biz)

16. 일본식량신문, 'MCフード スペシャリティーズ、簡単便利なFDスープ「一杯の贅沢」に新味', 2017.08.14

17. 일본식량신문, '「Pho・ccori気分 あさりだしフォー」発売(エスコック)', 2017.07.21

18. Maker News, 'セブン&アイ、日清食品/カップめん「セブンプレミアム 幻の名店 すずめ」を共同開発', 2016.10.26

한국식 바지락 요리, 일본에 소개 중

일본에서는 흔히 바지락을 일본식 전통 된장국인 미소시루(みそしる)나 찜, 무침, 조개 수프 등을 조리하는 데에 많이 사용하고 있음.¹⁹ 하지만 최근에는 한국식 바지락 요리의 조리법이 일본에 전파되며, 일부는 상품화되어 시판됨

후지코 주식회사(フジッコ)는 2017년 3월 1일 한식 순두부찌개 즉석요리인 ‘극한 순두부 마일드, 극한 순두부 드라이(極だしスンドゥブマイルド `極だしスンドゥブ 辛口)` 를 출시함.²⁰ 이 즉석요리에는 한국식 정통 순두부찌개의 맛을 즐길 수 있도록 가리비와 바지락을 첨가했으며 지방 비중을 줄였기 때문에 다이어트식이기도 함

일본의 레시피 공유 사이트인 Cook Pad에는 한국식 바지락 칼국수에 대한 소개글이 다수 게재되어 있음.²¹ 일본의 블로거들은 한국의 바지락 칼국수가 국물이 시원하고 면발이 쫄깃하여 해장에 특히 좋으며 집에 흔히 있는 식재료로 간편하게 조리할 수 있다는 의견을 남김

표 2.3 : 한국 바지락 칼국수 레시피 소개 글

韓国うどん☆あさりのカルダクス



あさりのダシを使って作るシンプルで結構好きなカルダクス♪(※写真はあさりではありません)

材料 (2人分)

カルダクス(細めのうどん)	2人分(300g)
あさり	2~300g
じゃがいも(中)	1個
ねぎ(小口切り)	1本
☆昆布(2×2角)	3~4枚
☆煮干し	中5~6匹
☆水	1700cc
エホバグ(ズッキーニ)	1/3本
キノコ	1/2パック

- あさりは砂抜きしておくか、砂抜き済みのものを用意します。
- 大きめの鍋に☆をいれ沸騰したら、じゃがいもを加えます。
- 10分煮立て、じゃがいもに半分ぐらい火が通ったら、あさりとネギの青い部分、ズッキーニ、キノコなどを加えます。
- 再度沸騰してきたら、うどんとネギの白い部分を加え5~6分煮立てれば完成。
- 食べるときに胡椒をかけて食べます。

美味しい! あさりのカルダクス



あさりの出汁が美味しい! 韓国のうどんです★ 旦那さんとあるお店で食べたのよりも美味しいと言ってくれました(ニヤニヤ)

材料 (2人分)

きしめん(乾麺)	200g
あさり	200g~230g
玉ねぎ	75g
ズッキーニまたはホバク	50g
にんじん	25g
料理酒	大さじ1
ダシダ	小さじ1
塩(お好みで調整して下さい)	小さじ1
コショウ	少々
煮干しと昆布の出汁	900cc
韓国海苔もしくは韓国の海苔ふりかけ(なければきざみ海苔)	適量

- あさりは塩水に浸して砂抜きする。
- 煮干しと昆布の出汁を作る。
- 玉ねぎ、ズッキーニ、にんじんは食べやすい薄切りにする。
- きしめんは少し硬めに茹で冷水で洗いぬめりを取る。
- 出汁を煮立てあさりと料理酒を入れる。
- 野菜を入れて、野菜が沸いたら麺を入れる。
- ダシダ、塩、コショウで味つける。
- 器に盛り付けたらきざみ海苔を入れて、温かいうちに召し上がれ〜

출처 : Cook Pad(www.cookpad.com)

19. 市場魚貝類図鑑, 'アサリ' 참조

20. Maker News, 'フジッコ/だしにこだわった本場韓国風スンドゥブの素「極だしスンドゥブ マイルド・辛口」, 2017.02.10

21. Cookpad.com. 'カルダクス' 참조

오사카 및 아이치현산 바지락에서 독성 성분 검출

일본산 바지락에서 마비성 패류 독소 성분이 검출되어 소비자들의 안전에 대한 경각심이 커지고 있음

2017년 3월 27일 오사카시 당국은 오사카 해안가에서 채취한 피조개 및 바지락에서 일본 당국의 규제치를 초과하는 마비성 패류 독소 성분이 검출되었다고 보도함²². 이에 오사카 어업협동조합연합회(漁業協同組合連合会)는 자체적으로 조개류의 출하를 금지했으며, 이미 출하된 피조개 및 바지락 등에 대해서는 판매회수를 실시함. 오사카시 당국은 이번에 검출된 독소들은 가열·조리해도 독성 성분이 감소하는 것이 아니며 식후 30분 내 혀와 입술이 마비되고 심각한 경우 전신마비에 이를 수 있다고 소비자들에게 경고함

2017년 4월 25일 아이치현에서 채취된 조개 및 바지락에서도 마비성 패류 독소 성분이 검출된 것으로 드러남²³. 아이치현은 미카와만(三河灣)에서 채취된 바지락에서 1g당 4.18mu의 마비성 패류 독소 성분을 검출하였으며, 이는 일본 당국의 규제치인 4mu를 초과한 것으로 확인됨. 최근 3년 내 아이치현에서 마비성 패류 독소 성분이 검출된 경우는 처음이며, 아이치현 당국은 어업협동조합에 출하 자율규제와 조개잡이를 자제해달라고 요청함²⁴.

22. 大阪府、‘アサリなどから貝毒検出…食べないよう呼びかけ’, 2017.03.27

23. Asahi News, ‘まひ性貝毒で潮干狩り中止 愛知、アサリで規制値超える’, 2017.04.26

24. Asahi News, ‘三河湾のアサリから貝毒 愛知県が潮干狩り自粛など要請’, 2017.04.25



Ⅲ. 경쟁제품 현지조사

※ 경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

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

경쟁제품 현지조사 OVERVIEW



	제품명	제조사	원산지
1	あさり/바지락	(株)東信水産	일본
2	むきあさり/깐 바지락	合同会社西友	
3	活あさり/활 바지락	(株)三徳	
4	あさり/바지락	合同会社西友	

1. 경쟁제품 선정

방문 매장 선정

백화점 ISETAN	하이퍼마켓 LIVIN	하이퍼마켓 AEON
		
〒160-0022 東京都新宿区新宿3-14-1	練馬区光が丘5-1-1 光が丘IMA	〒179-0072 東京都練馬区光が丘5-1-1

출처 : 현지방문조사(ISETAN, LIVIN, AEON 2017.10)

현지 매장 방문을 통한 경쟁제품 5개 선정²⁵.

	제품명	제조사	원산지
1	あさり/바지락	(株)東信水産	일본
2	むきあさり/간 바지락	合同会社西友	
3	活あさり/활 바지락	(株)三徳	
4	あさり/바지락	合同会社西友	

출처 : 현지방문조사(ISETAN, LIVIN, AEON 2017.10)

분석 지표 설정 - 6개 항목

정량지표		정성지표	
1	중량 (g)	4	포장형태
2	가격 (원)	5	(주)원료
3	유통기한 (일)	6	원산지

25. 수출입 통계의 수입액 상위국가의 경우 HS CODE 0307.72.310 품목을 기준으로 집계되었음. 그러나 현지 조사의 경우 HS CODE 0307.72 품목을 기준으로 조사되었음. 현지 조사는 해당 국가 전역이 아닌 일부 지역에서 진행되었으며, 현지 조사가 이루어진 매장에서는 수입산 바지락을 취급하지 않아 현지산 제품만을 경쟁제품으로 선정함

2. 정량 분석

일본 내 유통 중인 바지락 제품, 100g당 가격 평균 2,009원²⁶.

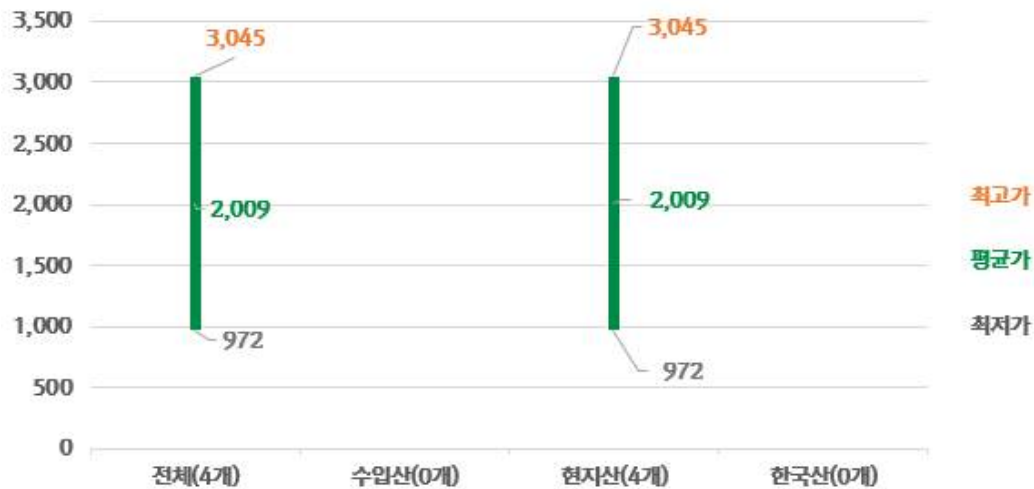
일본 현지 하이퍼마켓&슈퍼마켓, 백화점 조사 결과, 모두 현지산으로 조사되었으며 현재 일본 내 유통 중인 바지락 제품의 100g 당 평균 가격은 2,009원으로 확인됨

100g 당 평균 가격이 가장 비싼 제품은 ‘合同会社西友’의 ‘むきあさり/간 바지락’ 제품으로 100g당 가격은 3,045원임 반면 가장 저렴한 제품은 ‘合同会社西友’의 ‘あさり/바지락’ 제품으로 동량 대비 약 3배 저렴한 972원으로 조사됨. 제조사는 같지만 껍질 제거 여부에 따라 가격 차이가 있음. 간 바지락의 경우 껍질이 제거되지 않은 제품보다 가격이 높음

조사된 4개 경쟁제품의 중량 평균은 285.0g이며, 유통기한은 평균 1.5일임

표 3.1 : 제조 국가별 중량(100g) 당 가격

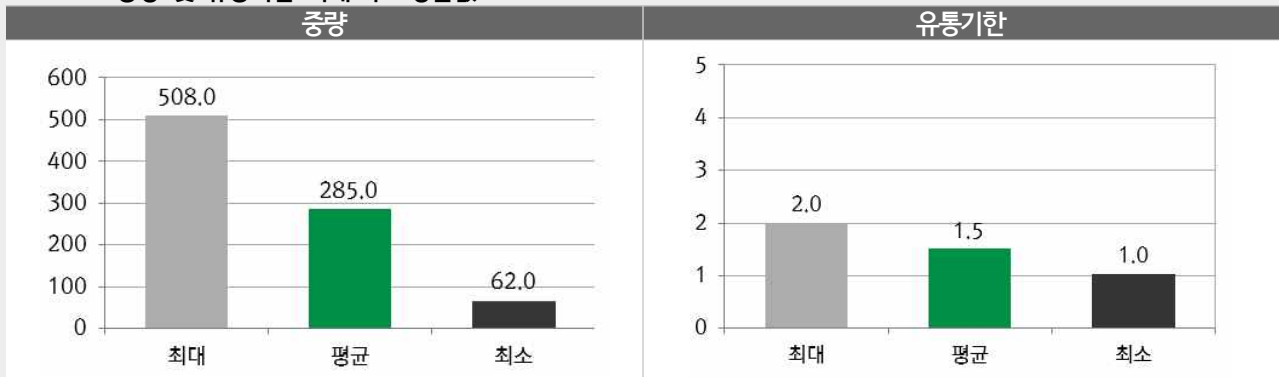
(단위 : 원)



출처 : 현지방문조사(ISETAN, LIVIN, AEON 2017.10)

표 3.2 : 중량 및 유통기한 최대·최소·평균값

(단위 : g, 일)



출처 : 현지방문조사(ISETAN, LIVIN, AEON 2017.10)

26. 1엔(JPY) = 10.10원(KRW) (KEB하나은행 고시기준, 2017.10.17.), 경쟁제품 가격 분석을 위해 현지 화폐단위인 ‘엔’을 한화로 전환하여 제시함

3. 정성 분석

일본 바지락 제품, 플라스틱 상자 외장재 사용 중

일본 도쿄 지역에서 판매되고 있는 바지락 제품을 조사한 결과, 4개의 경쟁 제품은 모두 플라스틱 상자를 외장재로 사용하고 있음

원료

4개의 경쟁제품 모두 원재료인 바지락 외에는 다른 첨가물은 없었으며, 껍질을 제거한 제품과 제거하지 않은 제품으로 분류됨

원산지

일본 현지조사 결과, 3개의 매장에서 4개의 현지산 제품이 확인됨. 수입산 및 한국산 제품의 취급이 확인되지 않음

표 3.3 : 경쟁제품 패키지 분류



출처 : 현지방문조사(ISETAN, LIVIN, AEON 2017.10)

표 3.4 : 경쟁제품 원료 목록

제품명	원료
あさり/바지락	껍질을 제거하지 않은 바지락
むきあさり/깐 바지락	껍질을 제거한 바지락
活あさり/활 바지락	껍질을 제거하지 않은 바지락
あさり/바지락	껍질을 제거하지 않은 바지락

출처 : 현지방문조사(ISETAN, LIVIN, AEON 2017.10)

표 3.5 : 경쟁제품 원산지

제품명	원산지	제조국가 비중
あさり/바지락	일본	<p>100.0%</p>
むきあさり/깐 바지락		
活あさり/활 바지락		
あさり/바지락		

출처 : 현지방문조사(ISETAN, LIVIN, AEON 2017.10)

4. 현지 방문 조사자료

현지 조사 정보

일본 현지 유통매장 방문을 통해 조사된 제품의 기본 스펙 및 취급업체 정보를 다음과 같이 제공함

분류		제품 01	제품 02
제품이미지	앞면		
	제품스펙	<p>제조사명 (株)東信水産</p> <p>제품명 あさり/바지락</p> <p>중량(g) 168</p> <p>가격(JPY) 508</p> <p>외장재 플라스틱 상자</p> <p>원료 껍질을 제거하지 않은 바지락</p> <p>유통기한(일) 1</p> <p>원산지 일본</p>	<p>제조사명 合同会社西友</p> <p>제품명 むきあさり/간 바지락</p> <p>중량(g) 62</p> <p>가격(JPY) 370</p> <p>외장재 플라스틱 상자</p> <p>원료 껍질을 제거한 바지락</p> <p>유통기한(일) 2</p> <p>원산지 일본</p>
취급처	판매확인 매장	ISETAN	LIVIN

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 03	제품 04
제품이미지	앞면		
	제품스펙	<p>제조사명 (株)三徳</p> <p>제품명 活あさり/활 바지락</p> <p>중량(g) 250</p> <p>가격(JPY) 321</p> <p>외장재 플라스틱 상자</p> <p>원료 껍질을 제거하지 않은 바지락</p> <p>유통기한(일) 2</p> <p>원산지 일본</p>	<p>제조사명 合同会社西友</p> <p>제품명 あさり/바지락</p> <p>중량(g) 203</p> <p>가격(JPY) 196</p> <p>외장재 플라스틱 상자</p> <p>원료 껍질을 제거하지 않은 바지락</p> <p>유통기한(일) 1</p> <p>원산지 일본</p>
취급처	판매확인 매장	AEON	LIVIN

IV. 경쟁사 분석

※ 경쟁사 분석 OVERVIEW

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사별 현황 파악

경쟁사 분석 OVERVIEW



		동신수산	주식회사 수산유통	Nippon Access
		일본	일본	일본
기업 개요	설립년도	1942년	2008년	1993년
	본사 소재지	일본 도쿄(Tokyo)	일본 도쿄(Tokyo)	일본 도쿄(Tokyo)
	직원 수	620명(2016년)	300명(2017년)	3,810명(2016년)
	매출액	약 130억 엔(2016년) 약 1,309억 원(2016년)	약 535억 엔(2016년) 약 5,396억 원(2016년)	약 181억 엔(2015년) ²⁷ 약 1,828억 원(2015년)
	취급품목	생선, 해산물, 술, 곡물 등	해산물, 생선, 회, 스시 등	생선, 해산물, 조리식품, 냉동식품 등
제품 정보				
		바지락	삶은 바지락	바지락 조림
홍보 전략	온라인 홍보	<ul style="list-style-type: none"> · 온라인 리플렛을 활용한 홍보 - 여러 사이트에 제품 리플렛 이미지를 업로드하여 홍보함 	<ul style="list-style-type: none"> · 온라인 홈페이지를 위한 홍보 - 제품 정보 및 제조 과정 이미지를 홈페이지에 게시 	<ul style="list-style-type: none"> · CSR 활동 및 환경 공동체 기여 - 기업의 사회적 활동과 관련된 정보를 홈페이지에 게시하여 신뢰도 제고
	캐치 프레이즈	<ul style="list-style-type: none"> · 魚を楽しむ生活を提案する - 생선을 즐기는 생활을 제안한다 	<ul style="list-style-type: none"> · 協同 - 협동 	<ul style="list-style-type: none"> · 心に届, 美味しさを - 당신의 마음을 감동시키는 맛

27. Nippon Access 홈페이지 및 온라인 조사결과, 매출액에 관한 가장 최신 정보가 2015년으로 확인됨

1. 경쟁사 선정

경쟁사 선정 프로세스

방법론 01. 온라인 쇼핑물 조사 온라인 쇼핑물 조사

- 키워드 : Clam(바지락), Frozen(냉동)
- 온라인 쇼핑물 분석
 - 회사 개인 홈페이지, 혹은 온라인 쇼핑물 분석

방법론 02. 오프라인 매장 조사 오프라인 매장 방문

- 일본 현지 하이퍼마켓·슈퍼마켓 및 백화점 방문(2017.10)
 - Isetan
 - Livin
 - Aeon

방법론 검증을 통한 경쟁사 도출

방법론 01(온라인 쇼핑물 조사)
+ 방법론 02(오프라인 매장 방문 조사)

일본 기업 총 3개사 도출

표 4.1 : 경쟁사 도출 결과

일본	일본	일본
		
· 경쟁 제품 보유 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 경쟁 제품 보유 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 경쟁 제품 보유 기업 <input checked="" type="checkbox"/>
· 온라인 쇼핑물 조사 <input checked="" type="checkbox"/>	· 온라인 쇼핑물 조사 <input checked="" type="checkbox"/>	· 온라인 쇼핑물 조사 <input checked="" type="checkbox"/>
· 오프라인 매장 판매확인 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 오프라인 매장 판매확인 기업 <input checked="" type="checkbox"/>	· 오프라인 매장 판매확인 기업 <input checked="" type="checkbox"/>

2. 경쟁사별 현황파악

동신수산 정보

- 대표 전화 : +81-3-3391-2226
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 도쿄 (Tokyo)

출처 : 동신수산 (www.toshin.co.jp)

일본 기업 분석 : 동신수산

동신수산은 1942년 신선 생선 소매점으로 시작하여 현재 이세탄 백화점을 포함한 다양한 업체에 납품하고 있는 기업임. 생물 생선을 비롯하여 어패류, 갑각류 등의 해산물을 주로 취급하고 있으며 스시, 참치회, 연어알 샐러드와 같이 완전 조리식품도 생산함. 약 5천만 엔의 자본금으로 시작한 해당 기업은 최근 130억 엔의 매출을 기록하며 사업의 규모를 더욱 확장하고 있음

[기업 개요]

- ① 설립년도 1942년
- ② 직원수 620명(2016년)
- ③ 매출액 약 130억 엔(2016년)
- ④ 취급품목 생선, 해산물, 술, 곡물 등



출처 : 동신수산(www.toshin.co.jp)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



바지락



생선



스시

출처 : 동신수산(www.toshin.co.jp)

[홍보 전략]

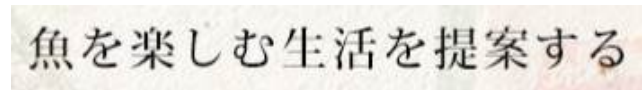
온라인 홍보

온라인 리플렛을 활용한 홍보



캐치프레이즈

“魚を楽しむ生活を提案する”



- 여러 사이트에 제품 관련 리플렛을 이미지화하여 업로드 함
- 제품의 이미지와 가격 정보를 한 눈에 볼 수 있는 디자인으로 가독성이 좋고 고객의 흥미를 유발함

- ‘생선을 즐기는 생활을 제안 한다’
- 고객들이 동신수산의 생선을 좋아하고 즐길 수 있게 노력하겠다는 다짐을 내포하는 문구

출처 : 동신수산(www.toshin.co.jp)

2. 경쟁사별 현황 파악

주식회사 수산유통 정보

- 대표 전화 : +81-3-5148-7091
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 도쿄 (Tokyo)

출처 : 주식회사 수산유통
(www.suiryu.co.jp)

일본 기업 분석 : 주식회사 수산유통

주식회사 수산유통은 2008년에 설립된 수산식품 유통업체로, 일본 각 지에 유통센터를 두고 있음. 삿포로, 니가타, 후나바시 등의 큰 도시마다 센터가 있으며, 일본 최대의 유통 기업인 Aeon과 파트너 협약을 체결하여 물건을 납품함. 수산물들을 청결하고 신선한 상태로 유통하기 위해 노력하고 있으며, 회, 스시와 같은 조리식품도 판매 중임

[기업 개요]

- ① 설립년도 2008년
- ② 직원수 300명(2017년)
- ③ 매출액 약 535억 엔(2016년)
- ④ 취급품목 해산물, 생선, 회, 스시 등

株式会社 水産流通
SUISAN RYUTSU CO.LTD

출처 : 주식회사 수산유통(www.suiryu.co.jp)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



삶은 바지락



생선



모듬 해산물

출처 : 주식회사 수산유통(www.suiryu.co.jp)

[홍보 전략]

온라인 홍보

온라인 홈페이지를 통한 홍보

株式会社 水産流通
SUISAN RYUTSU CO.LTD

- Top page
- About us
- Business contents
- Careers
- Link



Topics 038

April 14, 2017 Notice of Changing President. [Company Profile]
2017-03-23 Head office has moved. Company information [Company profile]
April 25, 2016 Company information [Company profile] has been updated.

- 자사 홈페이지에 수산품의 이미지와 제조 과정에 대한 이미지를 업로드 하여 제품에 대한 신뢰를 높임

캐치프레이즈

"協働"



- '협동'
- 협동의 정신으로 모든 직원이 다함께 좋은 제품을 만들고 있음을 강조함

출처 : 주식회사 수산유통(www.suiryu.co.jp)

2. 경쟁사별 현황 파악

Nippon Access 정보

- 대표 전화 : +81-3-5435-5800
- 업태 : 수출입 및 생산, 유통 등
- 소재지 : 상하이(Shanghai)

출처 : Nippon Access
(nippon-access.co.jp)

일본 기업 분석 : Nippon Access

Nippon Access는 1993년 설립된 식품 유통 업체로 ‘당신의 마음을 감동시키는 맛을 창조하고, 연결하고, 지켜낸다’ 는 슬로건 아래, 다양한 제품들을 수출입 및 생산하고 유통하는 업체임. 식품 도매업의 형태로 운영되고 있으며, 냉동식품, 신선 식품, 건조식품, 조리 식품 등의 다양한 제품을 취급함. Delcy라는 자사 브랜드를 보유하고 있음

[기업 개요]

- ① 설립년도 1993년
- ② 직원수 3,810명(2016년)
- ③ 매출액 약 181억 엔(2015년)
- ④ 취급품목 생선, 해산물, 조리식품, 냉동식품 등



출처 : Nippon Access(nippon-access.co.jp)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



바지락 조림



회(신선 식품)



냉동 식품

출처 : Nippon Access(nippon-access.co.jp)

[홍보 전략]

온라인 홍보

CSR 활동 및 환경 공동체에 대한 기여



Supporting to the UN WFP - We support the children of the world suffering from hunger as a company engaged in food business.

Nippon Access, a member of the UN WFP (World Food Programme) Association who is an authorized NPO of the WFP United Nations World Food Programme that works in mission to hunger and poverty eradication in the world, supports the activities of the UN WFP in particular. It is one of the pillars of the activities of the UN WFP "School meals program". We put a focus on the support of School feeding program, by providing nutritious meals at school to children in developing countries, we aim to improvement of healthy development and school enrollment rate of the children.

Many children in the world still have had their face to starvation.

Nippon Access, as a company engaged in food business, supporting the future of children in developing countries through the school feeding program, would like to help to solve the hunger problem.



© UN WFP official website

캐치프레이즈

"心に届く、美味しさを"

心に届く、美味しさを

· 재난 지역 구호 식품 보급, 기아 구호 활동 등 다양한 사회적 활동을 실시하고 있으며 이러한 활동을 온라인 홈페이지에 게시하여 기업의 신뢰도 상승과 홍보 효과를 노림

· '당신의 마음을 감동시키는 맛'
· 고객을 감동시킬 만큼 맛있고 좋은 제품을 만드는 기업 이미지를 제고하는 효과

출처 : Nippon Access(nippon-access.co.jp)

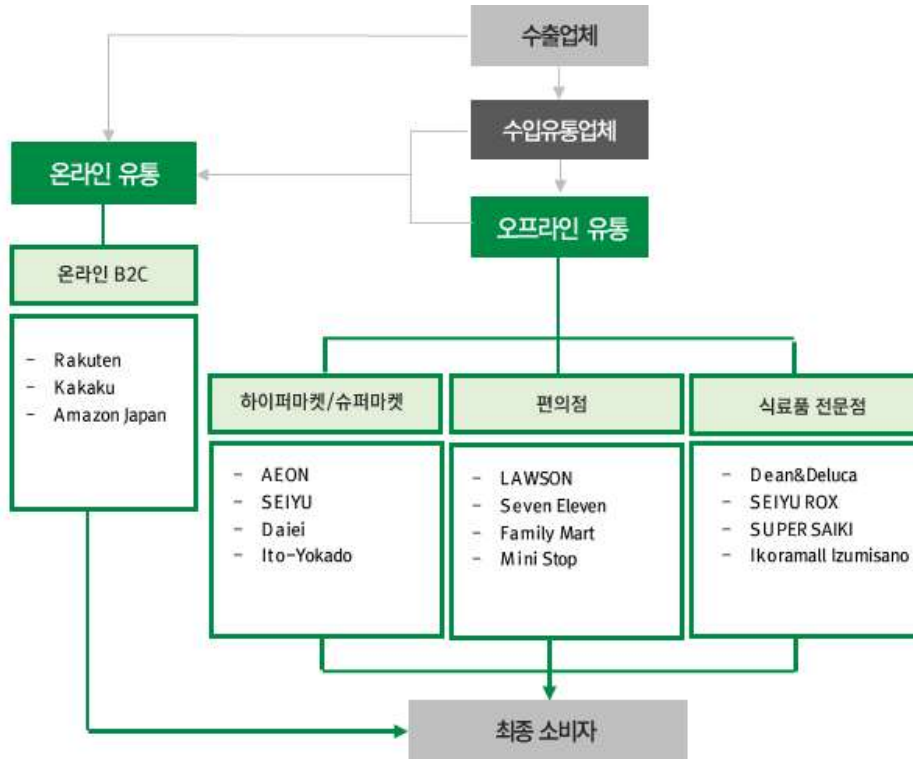
V. 유통구조 현황

※ 유통구조 현황 OVERVIEW

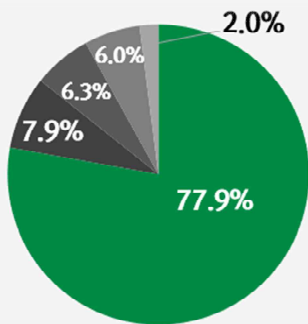
1. 현지 진출 주요 경로
2. 전문가 인터뷰

유통구조 현황 OVERVIEW

현지 유통구조 Map



현지 유통채널별 유통점유율²⁸⁾



유통채널별 정의 및 특징

- **하이퍼마켓&슈퍼마켓**
: 식품, 일용 잡화, 의약품, 화장품 등의 가정용품을 모두 갖추어 판매하는 매장
- 면적 2,300㎡ 이상(하이퍼마켓)
- 면적 280~2,300㎡ 이상(슈퍼마켓)
- **편의점** : 고객의 편의를 위하여 24시간 문을 여는 잡화점
- **식품전문점** : 특정 식품을 취급하는 소매점
- **기타** : 재래시장, 온라인 쇼핑몰, 기타 소매점 등

출처 : Global Data, 일본, 'Fish&Sea Food', 2015년 유통점유율 기준

28. Global Data 조사결과, 바지락 제품이 포함되는 'Fish&Sea Food'의 유통채널별 점유율은 2015년 자료가 최신 자료임

1. 현지 진출 주요 경로

시장 점유율

Global Data 조사결과, 2015년 기준 일본 내 'Fish&Sea Food' 의 주요 유통채널은 하이퍼마켓&슈퍼마켓으로, 전체 시장의 77.9%가 해당 채널에서 유통되고 있는 것으로 나타남. 편의점의 경우 7.9%의 점유율을 기록했으며, 온라인 쇼핑몰이 포함되어 있는 기타 유통채널의 점유율은 2%로 도출됨

ROUTE #1. 하이퍼마켓&슈퍼마켓

: 점점 줄어드는 매출과 운영 전략 변경²⁹⁾.

일본 아이티미디어(IT media)에 따르면 일본 국민들의 야간 활동량이 감소함에 따라 야간 소비 또한 줄어들고 있음. 뿐만 아니라 새벽이나 심야 영업을 담당하는 직원의 인건비가 상승하면서 늦은 저녁 시간이나 새벽까지 영업하던 하이퍼마켓&슈퍼마켓 업체들이 영업시간을 단축하는 추세임

특히 대중교통을 이용하는 수도권 거주자들은 대중교통의 운행 시간에 맞춰 생활하고 있기 때문에 대도시 주변에는 오히려 심야까지 영업하는 유통업체가 적은 편임. 이러한 현상으로 인해 24시 하이퍼마켓&슈퍼마켓은 지방으로 이전하거나 문을 닫고 있는 실정임

표 5.1 : 하이퍼마켓&슈퍼마켓으로 유통하는 수입사 정보

 <p>하이퍼마켓&슈퍼마켓</p>	1. 株式会社Mマート	
	홈페이지	www.m-mart.co.jp
	기업 개요	해산물을 포함한 다양한 수입식품을 유통함
	2. 株式会社しじみ屋	
	홈페이지	www.shijimiya.com
	기업 개요	바지락을 전문으로 취급하는 수입유통업체. 소비자의 편의성을 위해 취급하는 모든 해산물은 해감을 마친 뒤 유통하고 있음
	3. 邦華INT'L TRADING株式会社	
	홈페이지	www.hit55.co.jp
	기업 개요	해산물을 전문으로 취급하는 유통업체로, 주로 중국, 대만, 한국에서 수입함

29. IT media Business, '24時間営業縮小から思う「地方創生」の真実', 2017.10.18

1. 현지 진출 주요 경로

ROUTE #2. 편의점

: 계속되는 성장과 매장 대형화

일본 재팬타임스(The Japan Times)에 의하면 편의점 유통업계는 지속적으로 성장하고 있으며, 일본 내 편의점 매장은 약 5만 7,000개에 달하는 것으로 나타남. 1인 가구가 증가하고 고령자가 중요한 소비층으로 자리 잡으면서 접근이 용이한 편의점의 수요가 늘고 있음. 또한 다품종 소량 진열 방식으로 식료품뿐만 아니라 생활 잡화, 서적 등을 구비하고 있음. 최근 의사의 처방전 없이 구매할 수 있는 비상약품도 취급하면서 편의점의 기능이 확대되는 추세임³⁰.

더 나아가 최근에는 신선식품까지 취급하는 대형 편의점이 등장하면서 제품의 구성이 더욱 다양해짐. 대형 편의점은 다품종 소량 진열 방식을 통해 신선 제품의 회전율을 높이고, 하이퍼마켓에 비해 접근성이 우수하기 때문에 소비자의 다양한 수요를 충족시킬 수 있음³¹.

표 5.2 : 편의점으로 유통하는 수입사 정보

 <p>편의점</p>	1. 株式会社くらコーポレーション	
	홈페이지	www.kura-corpo.co.jp
	기업 개요	바지락, 냉동 어패류의 수입유통업체로, 스시점을 운영하고 있으며, 자사 스시점의 모든 재료를 직접 조달하고 있음
	2. 泊いゆまち	
	홈페이지	www.tomariiyumachi.com
	기업 개요	오키나와에 본사를 두고 있으며, 다양한 어패류를 취급함. 하루 평균 어획량은 약 20톤 정도임
	3. 株式会社ドリーム貿易	
	홈페이지	www.dreamtrading.jp
	기업 개요	냉동수산물뿐만 아니라, 냉동 농산물을 수입 유통하는 업체로, 다양한 소매점 및 식당에 납품하고 있음

30. The Japan Times, 'Japan's convenience stores recorded first sales decline in four months on dreary weather', 2017.07.21

31. Nikkei Style, 'これでもコンビニ? セブンの新大型店はスーパー目線', 2017.08.19

1. 현지 진출 주요 경로

ROUTE #3. 식료품전문점(온라인)

: 고급 식재료 및 유기농 제품 선호 열풍

최근 일본에서는 고급스러운 이미지의 제품을 취급하는 식료품 전문점들이 늘고 있음. 국내에서 공수한 신선한 식품들에 대한 선호도도 높지만, 赤坂AIR, Dean&Deluca와 같은 서양 식문화와 관련된 제품 및 식료품들을 판매하는 매장들이 주목받고 있음.³² 특히 Dean&Deluca는 매장 이미지나 제품 진열도 아기자기하고 감각적이며, 자국 내에서는 구하기 힘든 향신료나 식료품을 수입해서 판매하고 있음. 또한 즉석에서 만든 음식과 디저트를 판매하기도 하고, 레스토랑과 카페를 갖추고 있는 매장이 많아 젊은 층과 여성 고객이 많이 방문하는 것으로 나타남³³.

표 5.3 : 식료품 전문점으로 유통하는 수입사 정보



식료품 전문점(온라인)

1. 株式会社しじみちゃん本舗	
홈페이지	www.shijimi.co.jp
기업 개요	냉동바지락을 취급하고 있으며, 수입산 뿐만 아니라 현지산 바지락도 취급함. 온라인 쇼핑몰을 운영 중임
2. ホテイフーズ	
홈페이지	www.hoteifoods.co.jp
기업 개요	바지락의 통조림을 주로 취급하고 있으며, 주로 원재료를 해외에서 수입하여 국내에서 가공한 뒤 유통하고 있음. 온라인에서 바지락 판매가 확인됨
3. 株式会社三徳	
홈페이지	www.mitunori.co.jp
기업 개요	바지락을 수입하여 AEON과 SEIYU등 일본 현지 대형 유통업체에 납품하고 있으며 온라인 판매가 확인됨

32. WWD, 「「ディーン&デルーカ」初のコース料理が楽しめるレストラン デートにもびったりな大人な空間」, 2017.10.11

33. DEAN&DELUCA(www.deandeluca.co.jp)

2. 전문가 인터뷰

인터뷰 대상 및 일시

바지락 및 조개류 수입·유통업체
대상 인터뷰 진행
(2017년 10월)

Q1. 바지락의 구매요인은 무엇인가요?

“현지시장에서 바지락을 구매하는 소비자들이 가장 중요하게 생각하는 것은 브랜드와 품질입니다. 이러한 이유로, 품질이 좋은 황금바지락은 일본에서 유통되는 일반 바지락에 비해 인기가 많습니다.”

바지락 수입 유통 업체
Touch Corporation(タッチ株式会社) 담당자와의 인터뷰 中, 2017.10

“당사에서 취급하는 바지락의 구매요인은 브랜드와 원산지입니다. 대다수의 소비자들은 해수와 담수가 서로 섞이는 담수 호수에서 채취한 일본산 조개를 좋아하며 구매량도 많습니다.”

냉동 어패류 수입·유통업체
M M Co., Ltd.(株式会社Mマ-) 담당자와의 인터뷰 中, 2017.10

“일본 소비자들은 대부분 바지락이 영양가가 많아 건강과 미용 유지에 좋은 음식 이라고 생각하고 있습니다. 이로 인해서 제품을 구매할 때 신선도를 많이 비교 하여 제품을 구매합니다.”

냉동 바지락 수입·유통업체
Shijimi-chan Honpo Corporation(株式会社しじみちゃん本舗)
담당자와의 인터뷰 中, 2017.10

Q2. 바지락의 시장 트렌드는 어떠한가요?

“일본 현지 소비자들은 바지락이 영양가가 높고, 미용에도 도움이 되기 때문에 즐겨 찾고 있습니다. 원산지 및 품질에 따라 가격대는 다양하게 형성되어 있습니다. 하지만 최근 갑작스러운 해류, 지진, 기상 등 여러 가지 자연문제로 인해 수확량이 줄어 바지락 가격이 전반적으로 상승했습니다.”

바지락 및 어패류 수입 유통 업체
Kura Corporation(株式会社くらコーポレーション) 담당자와의 인터뷰 中, 2017.10

Q3. 바지락의 유통구조는 어떠한가요?

“당사가 취급하고 있는 바지락은 일본 3대 바지락 생산지 중 하나인 일본 시마네현의 신지호에서 서식하는 바지락을 취급하고 있습니다. 대부분 제품은 인터넷이나 전문 바지락 전문 판매점에 납품하고 있습니다.”

한국식품 수입 유통 업체
Shizumiya Corporation(株式会社しじみ屋) 담당자와의 인터뷰 中, 2017.10



VI. 유통업체 현황

※ 유통업체 현황 OVERVIEW

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

유통업체 현황 OVERVIEW



DEAN & DELUCA

		AEON	LAWSON	Dean&Deluca
		하이퍼마켓	편의점	식료품 전문점
유통업체 개요	설립년도	1758년	1975년	2002년
	직원 수	약 14만 명	9,403 명	1,273명
	매출액	약 28억 엔(2016년) 약 282억 원	약 2조 158억 엔(2016년) 약 20조 3,045억 원	-34.
	점포 수	539개(2017년)	13,450개(2017년)	15개(2017년)
	취급품목	신선 식품, 식료품, 생활용품, 잡화, 가전제품 등	도시락, 식품, 음료, 주류, 디저트류, 잡화 등	식료품, 소스, 제빵용품, 음식, 음료 등
매장 전경	매장 사진			
	매대 현황			
매장 이슈		<ul style="list-style-type: none"> · 자사 브랜드 리뉴얼 - PB 제품 품질 강화 	<ul style="list-style-type: none"> · 브랜드 입지 확보를 위한 다양한 성장 전략 - 지방 소형 업체들과 제휴, 특정 타겟층 공략 제품 개발 등 	<ul style="list-style-type: none"> · 매장별 런치메뉴 개발 - 런치 메뉴, 위클리 메뉴 등 한정 메뉴 출시 및 홍보
프로모션 전략		<ul style="list-style-type: none"> · Happy Coupon 발행 - 특정 품목 할인 쿠폰 발행 	<ul style="list-style-type: none"> · 엔터테인먼트 결합 이벤트 - 애-메이션 캐릭터나 아이돌 그룹을 활용한 프로모션 진행 	<ul style="list-style-type: none"> · Seasonal Food Gathering - 싱싱한 제철 재료를 기간 한정 으로 판매하는 이벤트 진행

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



AEON

AEON은 일본의 대형 기업으로 1785년 무역업체로 설립되어 현재는 아시아에서 가장 큰 규모를 자랑하는 유통업체임. 대형 쇼퍼몰부터 슈퍼마켓, 편의점, 패션 전문점, 드럭 스토어 등 약 300개의 자회사를 보유하고 있음. 중국, 말레이시아, 홍콩, 베트남 등 아시아의 많은 국가에 진출해 있는 기업임

표 6.1 : AEON 매장 정보

기업 정보	컨셉	Sharing a sense of lively participation	
	대표 주소	1-5-1 Nakase, Mihama-ku, Chiba, 261-8515, Japan	
	대표 전화	+81-4-3212-6733	
주요 판매품목		신선 식품, 식료품, 생활용품, 잡화, 가전 제품 등	
매장 전경			
매장 이슈		<p>자사 브랜드 'TOP VALUE' 리뉴얼</p> <p>AEON의 PB 브랜드 'Top Value'에는 베스트프라이스, 셀렉트, 그린아이 라인이 있음. 지속적인 리뉴얼을 통해 이 브랜드 제품들의 품질을 강화하고, 오가닉, 자연소재, 무첨가제 등 건강지향적인 제품 라인을 런칭할 계획임</p>	
프로모션 전략		<p>Happy coupon 발행 프로모션</p> <p>AEON매장을 방문하는 해외 여행자들에게 5% 할인이 되는 Happy Coupon을 발행하여 구매를 촉진함. 여행객들에게 가장 인기 있는 제품 6위까지 할인 가능한 쿠폰, 식품 할인 쿠폰, PB 브랜드 전용 할인 쿠폰 등 여러 분야로 나누어 발행하는 것이 특징임</p>	
바지락(냉동) 유사제품 판매현황			

출처 : AEON(www.aeon.info)





1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



LAWSON

LAWSON은 미국의 우유 판매점으로 시작하여 1975년 일본에서 첫 편의점 매장을 설립한 일본 대표 편의점 브랜드임. 과거 일본 편의점 브랜드 중 점포수 순위에서 2위를 차지하기도 하였으나 최근 패밀리마트와 Circle K가 합병하며 3위로 하락함. 브랜드 계열로는 LAWSON, LAWSON STORE 100, NATURAL LAWSON 등이 있으며 현재 약 10,000개의 매장을 보유하고 있음. 다양한 종류의 고품질 제품을 저렴하게 유통하여 소비자들의 인기를 얻고 있음

표 6.2 : LAWSON 매장 정보

기업 정보	컨셉	Creating Happiness and Harmony in Our communities	
	대표 주소	East Tower, Gate City Ohsaki 11-2, Osaki 1-chome, Shinagawa-ku, Tokyo, 141-8643, Japan	
	대표 전화	+81-1-2007-3963	
주요 판매품목		도시락, 식품, 음료, 주류, 디저트류, 잡화 등	
매장 전경			
매장 이슈		<p>브랜드 입지 확보를 위한 다양한 성장 전략</p> <p>경쟁사의 합병으로 시장 점유율이 하락한 LAWSON은 순위를 다시 회복하기 위해 지방의 독자적 소형 편의점들과 제휴해 점포수를 늘리고 있으며 무인 계산대, 세미오토 발주시스템과 같은 최신 기술을 도입하기도 함. 최근에는 노년층, 워킹맘 등의 타겟층을 공략한 제품들도 개발하여 선보임</p>	
프로모션 전략		<p>애니, 엔터테인먼트 결합 이벤트</p> <p>LAWSON은 인기 있는 애니메이션 혹은 연예인들을 활용한 프로모션을 지속적으로 하는 편임. 특정 영화나 애니메이션 작품 속 공간임을 암시하여 사람들이 방문하게 하는 효과가 있으며, 일정한 금액 이상의 상품을 구매하면 아이돌 그룹의 싸인 포스터를 주는 프로모션을 진행하여 소비자들의 구매를 끌어내고 있음</p>	
바지락(냉동) 유사제품 판매현황			

출처 : LAWSON(www.lawson.co.jp)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

DEAN & DELUCA

Dean&Deluca

Dean&Deluca는 1977년 미국 뉴욕에서 설립된 식료품 전문 매장임. 음료, 소스류, 고급 식재료, 음식, 시즌 상품, 선물 용품, 가공 식품 등을 취급하고 있음. 같은 브랜드의 카페와 베이커리 계열사를 보유하고 있으며 한국과, 일본을 포함한 아시아와 중동 지역에도 진출한 글로벌 기업임. 일본에는 2002년에 진출하여 첫 매장을 오픈하였으며, 깨끗하고 고급스러운 이미지와 좋은 품질의 제품을 취급하여 많은 소비자들에게 인기를 얻고 있음




표 6.3 : Dean&Deluca 매장 정보

기업 정보	컨셉	Living with Food	
	대표 주소	150-0001 , 2-4-11 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo Daiwa Jingumae Bldg. 4F	
	대표 전화	+81-3-5771-0460	
주요 판매품목		식료품, 소스, 제빵용품, 음식, 음료 등	
매장전경			
매장 이슈		<p>매장별 새로운 런치메뉴 개발</p> <p>일본 내 Dean&Deluca의 많은 매장들이 새로운 런치 메뉴를 개발하여 출시 중임. 매주 새로운 한정 메뉴를 출시하거나, 런치 타임에만 주문 가능한 플레이트 메뉴, 코스 메뉴 등을 만들어 출시 기간과 함께 홈페이지에서 일괄적으로 정보를 제공하고 있음</p>	
프로모션 전략		<p>Seasonal Food Gathering 이벤트</p> <p>계절에 따라 제철 식재료가 발달한 일본의 특성을 반영한 이벤트로, 제철마다 나오는 싱싱한 식재료들을 한정된 기간 동안 한정된 지점에서 판매하고 있음. 또한 제철 재료를 사용한 메뉴나, 가공 음식들을 개발하여 고객들에게 선보이고 있음. 홈페이지에 24시즌으로 나눈 달력에 해당 제품 이미지를 접목 후 게시하여 고객들에게 정보를 미리 제공함</p>	
바지락(냉동) 유사제품 판매현황			

출처 : Dean&Deluca(www.deandeluca.co.jp)




1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

표 6.4 : 일본 주요 하이퍼마켓 현황

SEIYU		
소재 지역	〒115-0045 東京都北区赤羽二丁目1番1号	
매장 개요	1963년 도쿄에서 설립된 일본의 유통업체임. 신선 식품, 식료품, 전자 제품 등을 종합적으로 취급하는 유통업체이며 전국적으로 많은 매장을 보유하고 있음. 월마트 일본의 자회사로 통합되어 운영되고 있음	
Daiei		
소재 지역	2-2-20 Toyo, Koto-ku, Tokyo, 135-0016, Japan	
매장 개요	1957년 오사카에 설립된 일본의 대형 슈퍼마켓이며 업계의 선구적 역할을 해온 브랜드임. 대형 기업 Aeon의 계열사 중 하나이며 최근에는 우체국과 협력하여 1인가구나 맞벌이 가정을 위해 수신과 발송이 가능한 무인 택배 보관함 시스템을 실시함. 2017년 9월 기준 전국에 8개의 점포에서 실행중이며, 12월까지 전국에 20개 점포에 설치할 계획을 밝힘 ³⁵ .	
Ito-Yokado		
소재 지역	8-8, Nibancho, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-8450, Japan	
매장 개요	이토요카도는 1920년 설립된 회사로 직원수는 약 1만 5,000명으로 중국, 캐나다, 미국에도 체인을 가지고 있는 유통업체임. 하이퍼마켓, 편의점, 레스토랑 등 업태도 다양함	

출처 : Seiyu(www.seiyu.com.jp), Daiei(www.daiei.co.jp), Ito-Yokado(www.itoyokado.co.jp)

표 6.5 : 일본 주요 편의점 현황

Seven Eleven		
소재 지역	8-8, Nibancho, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-8455, Japan	
매장 개요	1973년에 도쿄에서 설립된 편의점 브랜드이며 현재 전 세계에 많은 지점을 두고 있는 글로벌 기업임. 일본의 대표 유통업체인 Seven&I Holdings의 자회사이며 업계 점유율 1위를 차지하고 있음	
Family Mart		
소재 지역	Harumi Center Building, 5-24 Harumi 2-chome, Chuo-ku, Tokyo, 104-8538, Japan	
매장 개요	일본 대형마트 체인인 세이유의 계열사로 시작되어 현재는 독립회사로 운영되고 있는 편의점 업체임. 업계 점유율 3위였으나 Circle K와 합병한 이후 2위로 상승함	
Mini Stop		
소재 지역	AEON Tower, 1-5-1 Nakase, Mihama-ku, Chiba, 261-8515, Japan	
매장 개요	1980년에 설립된 편의점 프랜차이즈로 일본에만 약 2,200개 이상의 매장을 가지고 있으며 해외에도 진출한 기업임. 한국에도 많은 수의 점포를 보유하고 있으며, 매장 내에서 직접 만드는 간식 제품으로 인기를 끌고 있음	

출처 : Seven Eleven(www.sej.co.jp), Familymart(www.circleksunkus.jp), Ministop(www.ministop.co.jp)

35. 유통뉴스, '다이에ー／日本郵便の宅配ロッカーを大阪・京都の5店に設置', 2017.10.02

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

표 6.6 : 일본 주요 식료품전문점 현황

SEIYU ROX		
소재 지역	1 Chome-25-15 Asakusa, Taito, Tokyo, Japan	
매장 개요	세이유 몰 아사쿠사점에 위치한 고급 식료품 전문 매장임. 신선한 채소와 과일, 수산물 등의 신선 식품을 구매할 수 있어서 인기를 끌고 있음	
SUPER SAIKI		
소재 지역	〒817-0322 Nagasaki-ken, Tsushima-shi, Mtsushimachō Kechi, 乙5 0 5, Japan	
매장 개요	신선한 식재료들을 파는 매장이며 비교적 가격이 저렴하여 저소득층 소비자들이 주 고객임. 전단지 프로모션을 잘 이용하면 할인가로 구매 가능함	
Ikoramall Izumisano		
소재 지역	2 Chome-2-50 Shimokawaraya, Izumisano-shi, Ōsaka-fu, 598-0062 Japan	
매장 개요	종합 쇼핑센터인 이코라몰의 이즈미사노 점임. 식료품 전문 판매점으로, 신선하고 저렴하고 품질 좋은 제품을 취급하고 있음	

출처 : 슈퍼사이키(www.saikinet.co.jp), 이코라몰(www.icora.jp)

Ⅶ. 통관 및 검역 정보

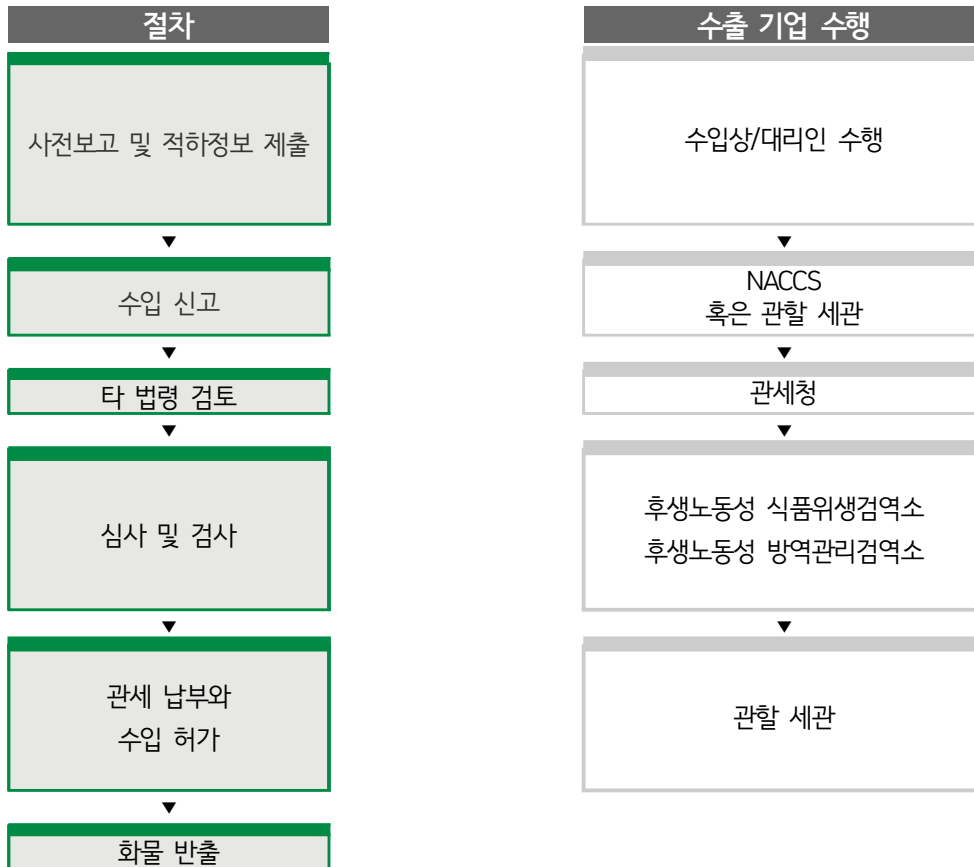
※ 통관 및 검역절차 OVERVIEW

※ 관세율 정보 OVERVIEW

1. 통관 및 검역 절차
2. 관세율 정보
3. FTA 정보
4. 통관 및 검역 주의사항
5. 통관거부사례

통관 및 검역절차 OVERVIEW

일본 통관 검역 절차도



통관절차별 주의사항

통관절차	주의사항
사전보고 및 적하정보 제출	<ul style="list-style-type: none"> - 수출국의 선적항에서 출항하기 24시간 전(근거리의 경우 출항 전)까지 일본 수출입 항만 정보처리시스템(NACCS)에 보고해야 함(KTNET, KLNET을 통해 경우하여 접속 가능함) - 화물 내역을 기재한 적하정부를 필수로 보고해야 함
수입 신고	<ul style="list-style-type: none"> - 화물이 수입항에 도착하였다는 도착통지가 내려진 경우, 수입자 혹은 화주는 보세지역을 관할하는 세관을 통해 수입신고를 해야 함
타 법령검토	<ul style="list-style-type: none"> - 수입하고자 하는 물품이 관세법 외에 다른 법령에 의해서 허가 및 승인이 필요할 경우, 수입신고 시 해당 물품이 허가 및 승인을 받았음을 입증해야 함
심사 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> - 수출입 검역기관의 서류심사에 합격한 뒤 통관 증명서류를 발급 받아 세관에 제출하여 통관수속을 마쳐야 함 - 수입화물 대조검사, 신고서 내용과 실제화물 부합여부 확인, 허위기재, 위장신고 등 규정위반에 대한 검사를 진행해야 함
관세 납부와 수입 허가	<ul style="list-style-type: none"> - 심사 및 검역에 합격하고 관련비용 지불 후, 위생허가증을 발급받아야 통관이 완료됨
화물 반출	<ul style="list-style-type: none"> - 제출 서류의 하자가 없고 관세 및 세금의 납부가 완료되는 경우 세관은 수입허가증을 발행함

출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

관세율 정보 OVERVIEW

2017년 일본 관세율 정보

HS CODE	품명	관세율	
		기본세율	WTO 협정세율
0307	연체동물[껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다]	-	-
	클램(clam), 새조개와 피조개 [아르치대(Arcidae)과 아르크티치대(Arcticidae)과 카르디대(Cardiidae)과 도나치대(Donacidae)과 히아텔리대(Hiatellidae)과 마르크트리대(Mactridae)과 메소데스마티대(Mesodesmatidae)과 마이이대(Myidae)과 세멜리대(Semelidae)과 솔레쿠르티대(Solecurtidae)과 솔레니대(Solenidae)과 트리다크니대(Tridacnidae)과 베네리대(Veneridae)과]	-	-
0307.72	냉동한 것	-	-
0307.72.3	기타	-	-
0307.72.310	- 바지락	10%	7%

일본 WTO 협정세율 정보

일본에서 HS CODE 0307.72.310의 경우
WTO 협정세율 7%가 부과됨

일본 부가가치세 정보

일본에서 2017년 기준, HS CODE 0307.72.310의 경우
소비세 8%가 부과됨

TIP_제품 관세율 확인법

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

분류	사이트명	URL
관세율	한국 관세법령정보포털3.0	unipass.customs.go.kr
	TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
	일본 관세청	www.customs.go.jp

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

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

1. 통관 및 검역절차

STEP #1. 사전보고 및 적하정보 제출

일본으로 물품을 수입하기 위해서는 수출국 선적항에서 출항하기 24시간 전 (근거리의 경우 출항 전)까지 전자시스템을 통해 보고해야 함. ‘일본 수출입 항만 관련 정보처리시스템(NACCS)’ 의 홈페이지에 접속하여 보고가 가능함

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

STEP #2. 수입신고

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

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

NACCS를 통하여 신고를 할 경우, 수입화물의 화주가 전산시스템을 통하여 세관에 수입신고서 전자 자료를 제출함. 세관에 직접 제출할 경우, 수입신고서를 작성한 후 관련 증빙서류를 구비하여 세관에 직접 제출하면 수입신고서가 접수됨

표 7.1 : 일본 수입식품 통관 서류

서류 목록	
상업송장	운임명세서
선화증권 혹은 항공화물 운송장	보험증명서
WTO 세율 적용 가능한 원산지 증명서	인증서 및 증명서 (타 법령에 의거 필요한 경우)
포장명세서	관세 지급전표 (관세 혹은 내국소비세 감면 및 면제 받은 경우 내역서 포함)

출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

1. 통관 및 검역절차

STEP #3. 타 법령 검토

수입하고자 하는 물품이 관세법 외에 다른 법령에 의해서 허가 및 승인이 필요할 경우 수입신고 시에 해당 물품이 허가 및 승인을 받았음을 입증해야 함. 수입식품의 경우에는 후생노동성 검역소에서 식품위생법에 따라 검사를 받음. 불합격 시에는 용도를 변경하거나 폐기 혹은 반송 등의 절차가 이어지며 합격 후에는 합격 증서를 세관에 제출한 후 수입 허가를 받고 국내/국제 요건 충족을 확인한 후 유통됨

STEP #4. 심사 및 검사

수입신고서가 접수되면 세관에서 신고서 및 구비서류에 대한 심사가 이루어짐. 물품의 위험도에 따라 NACCS에 제출된 서류만 검토하는 경우와 수입신고서 및 구비서류 모두를 검토하는 경우가 있음. 위험도가 높은 물품에 대해서는 서류심사와 더불어 현품을 검사하며, 이 경우 통관소요시간이 길어지는 것은 물론 검사에 소요되는 비용도 모두 수입자가 부담하게 됨

표 7.2 : 일본 통관 소요 기간 및 금액

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

출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

1. 통관 및 검역절차

STEP #5. 관세납부와 수입허가

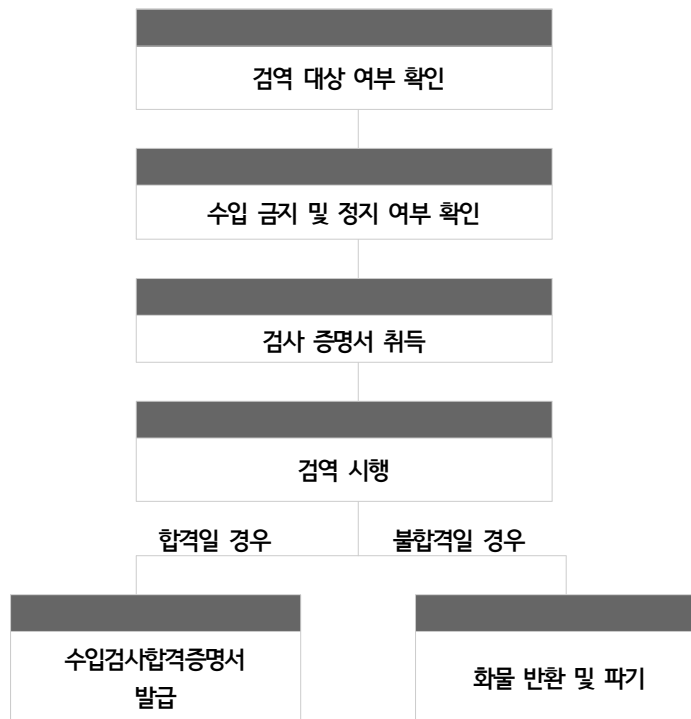
납세기한에 대해서는 별도로 지정된 기한은 없으며, 담당 관할 세관에서 서류 및 검사가 완료된 후에 바로 납부서 교부가 가능함. 관세를 납부하지 않을 경우 보세구역에서 화물을 반출할 수 없음

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

STEP #6. 화물반출

제출 서류의 하자가 없고 관세 및 세금의 납부가 완료되는 경우 세관은 수입허가증을 발행함

표 7.3 : 일본 위생검역 세부절차



출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

2. 관세율 정보

HS CODE 0307.72.310, WTO 협정세율 적용되어 7% 부과

실제 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 ‘관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람’을 통하거나 관세청 ‘한국 관세법령정보포털 3.0’을 활용하는 법 등이 있음

참여기업의 ‘바지락(냉동)’은 일본에서 HS CODE 0307.72.310(냉동바지락)으로 분류되어 WTO 협정세율 7%가 부과됨

감면세율 존재 및 소비세 인상 가능성

일본 ‘관세정률법’ 12조에 따르면, 식료품 및 의약품 등 생활관련 물자가 일본 내에서 가격이 상승하여 국민 생활의 안정을 위협할 경우 해당 물품에 대해 관세 감면혜택을 받을 수 있음

2017년 기준 해당 품목에는 소비세 8%가 적용되고 있으며, 오는 2019년에는 10%로 세율이 인상될 전망이다. 더불어 최근 일본정부가 15%까지 소비세 인상가능성을 시사한 바 있음³⁶.

표 7.4 : 일본 바지락(냉동) HS CODE 분류 및 관세

국가	HS CODE	품명	기본세율	협정세율
한국	0307	연체동물[껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다]		-
	0307.7	클램(clam), 새조개와 피조개		
	0307.72	냉동한 것		
	0307.72.3000	바지락		
일본	0307	연체동물[껍데기가 붙어 있는지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것, 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 연체동물의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다]		-
		클램(clam), 새조개와 피조개		
	0307.72	냉동한 것		
	0307.72.3	기타		
	0307.72.310	- 바지락	10%	7%

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

36. BBC NEWS, 'Japan delays sales tax rise to 2019', 2016.06.01

3. FTA 정보

한·중·일 FTA 협상 중³⁷.

한·중·일 FTA는 2013년 3월 협상 개시 이후 3국간 이견으로 아직 시장 접근 협상을 시작하지 못하는 등 논의 진전이 더딘 상황이었지만 2016년 10월 한중일 통상장관회담에서 3국 장관 간 FTA 가속화 의지를 재확인하며 공감대를 형성함. 최근 3국이 모두 참여하고 있는 역내 포괄적 경제동반자 협정(RCEP) 협상에서 상품 서비스 시장접근 협상이 가속화되는 등 한·중·일 자유무역협정을 둘러싼 협상 환경이 변하고 있는 상황임

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

37. Ministry of Foreign Affairs of Japan(www.mofa.go.jp)

4. 통관 및 검역 주의사항

냉동식품류 수출 시 주의해야 할 가공기준 및 보존기준

일본 식품위생법상 냉동식품은 4가지로 분류되며, 이는 냉동식품의 표시사항 (동결직전 가열유무 및 가열조리의 필요성)과도 밀접한 관련이 있으므로 충분한 이해가 필요함

표 7.5 : 일본 식품위생법상 냉동식품 분류

① 무가열 섭취 냉동식품			
제조 및 가공식품을 동결시킨 냉동제품 중 섭취 시 가열을 필요로 하지 않을 경우			
성분규격	세균수(일반생균수)	대장균군	식품예시
	100,000/g 이하	음성	과일, 케익등
② 가열 후 섭취 냉동식품 중 동결직전에 가열한 제품			
가열 후 섭취하는 냉동식품 중(제조 또는 가공한 식품을 동결시킨 것 중 무가열섭취 냉동식품 이외의 것을 말함) 동결시키기 직전 공정에서 가열처리된 것을 말함			
성분규격	세균수(일반생균수)	대장균군	식품예시
	100,000/g 이하	음성	햄버그, 면류, 소스
③ 가열 후 섭취 냉동식품 중 동결직전에 가열한 이외의 제품			
가열 후 섭취 냉동식품 중 상기 ②이외의 것을 말함			
성분규격	세균수(일반생균수)	대장균군	식품예시
	3,000,000/g이하	음성	새우튀김, 고로케등
④ 생식용 냉동 선어패류			
냉동식품 중 생선피레, 조갯살 등으로 처리한 선어패류를 생식용으로 동결시킨 것을 말함			
성분규격	세균수(일반생균수)	대장균군	장염비브리오
	100,000/g이하	음성	100이하/MPN

출처: 일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp)

냉동식품 중 생식용 냉동 선어패류에 대한 가공기준³⁸은 별도 정해져 있어 선도가 좋은 원재료 확보, 안전한 용수(살균해수 및 음료용으로 적합한 물을 사용한 인공해수)를 사용하여 충분한 세정에 의한 오염물질의 제거, 위생적인 원재료 해동, 첨가물(차아산염소나트륨을 제외)의 사용금지, 가공 후 신속한 동결처리 등의 가공공정이 필요함

또한 식품위생법에서는 냉동식품의 보존기준으로서 아래와 같은 두 가지 사항이 정해져 있음

- ① 냉동식품은 15℃ 이하에서 보존하여야 함
- ② 냉동식품은 청결하고 위생적인 합성수지, 알루미늄박 또는 내수성이 있는 가공지로 포장하여야 함

38. 생식용 냉동 선어패류(생선토막 또는 조갯살류)에 한함

5. 통관거부사례

2017년 일본 냉동조개류 통관거부 사례

일본 후생노동성에서 공시한 2017년 냉동조개류 통관거부 사례를 조사한 결과, 총 5개의 한국산 제품이 통관거부된 것으로 확인됨. 해당 사례 모두 병원성균(미생물) 기준치 위반이 주된 거부 사유임

특히 과거에 위반 실적이 있는 수출업체나 수입업체가 동일한 품목을 재수입할 시, 일본 검역소에서는 위반 여부를 확인하기 위해 반드시 검사를 시행하고 있음

표 7.6 : 2017년 일본 냉동조개류 통관거부사례

제품	새조개(cockles/냉동)
원산지	한국
담당검역소	시모노세키
통관 거부일자	2017- 07
거부유형	위생(미생물)
통관거부사유	위생(미생물)/(세균 수 1.2×10^5 의 5제곱승 / g)
조치사항	폐기 또는 반송

제품	새조개(cockles/냉동)
원산지	한국
담당검역소	시모노세키
통관 거부일자	2017- 07
거부유형	위생(미생물)
통관거부사유	위생(미생물)/(세균 수 7.7×10^5 의 5제곱승 / g, 대장균 군 양성)
조치사항	폐기 또는 반송

제품	새조개(cockles/냉동)
원산지	한국
담당검역소	시모노세키
통관 거부일자	2017- 07
거부유형	위생(미생물)
통관거부사유	위생(미생물)/대장균군 양성
조치사항	폐기 또는 반송

5. 통관거부사례

제품	새조개(냉동한 것)
원산지	한국
담당검역소	시모노세키
통관 거부일자	2017- 06
거부유형	위생(미생물)
통관거부사유	위생(미생물)/대장균 검출
조치사항	폐기

제품	새조개(냉동한 것)
원산지	한국
담당검역소	시모노세키
통관 거부일자	2017- 06
거부유형	위생(미생물)
통관거부사유	위생(미생물)/세균(1.2 × 100,000 / g) 검출
조치사항	폐기


출처: 일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp)

VIII. 인증 정보


※ 인증 정보 OVERVIEW

1. 인증 취득정보
2. 인증 취득제품
3. 전문가 인터뷰


권장인증 : HACCP 인증

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

권장인증 : MSC 인증(어획 수산물 친환경 인증)

인증 설명	수산물이 지속가능한 방법으로 어획 및 생산되었음을 보증하고 어획 방법들이 지구의 대양 생태계에 위험을 끼치지 않다는 것을 입증함	
발행기관	Marine Stewardship Council(해양관리협의회)	
성격	선택 인증	
비용	소요 비용과 시간은 신청 어장에 따라 상이함. 자세한 사항은 MSC에 문의하여 확인할 수 있음	
발급절차	MSC Fishery: 사전 평가(선택가능)→ 전체 평가→ 인증→ 연간 감사→ 재평가 MSC Chain of Custody: 준비 단계→ 감사 준비→ 감사→ 감사 이후→ 인증마크 부착	
유의사항	인증 유형은 어획 관련 인증인 MSC Fisheries, 공급 관련 인증인 MSC Chain of Custody, 그리고 어획과 인증 기준을 모두 충족시켰을 때 얻을 수 있는 MSC Eco-label 3가지로 구분됨	출처 : Marine Stewardship Council(www.msc.org)

권장인증 : ASC 인증(양식 수산물 친환경 인증)

인증 설명	지속가능한 양식 어업을 유지하기 위해 어업인, 가공업체 등에 부여하는 인증제도임			
발행기관	Aquaculture Stewardship Council(수산양식관리협의회)			
성격	선택 인증			
소요기간	최대 4개월이 소요됨			
해당어종	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> - 전복(Abalone) - 조개(Clams) - 굴(Oysters) - 민물메기(Pangarius) - 새우(Shrimps) - 잿방어(amberjck) </td> <td style="vertical-align: top; padding-left: 20px;"> <ul style="list-style-type: none"> - 민물송어(Freshwater Trout) - 연어(Salmon) - 틸라피아(Tilapia) - 홍합(Mussels) - 가리비(Scallops) </td> </tr> </table>		<ul style="list-style-type: none"> - 전복(Abalone) - 조개(Clams) - 굴(Oysters) - 민물메기(Pangarius) - 새우(Shrimps) - 잿방어(amberjck) 	<ul style="list-style-type: none"> - 민물송어(Freshwater Trout) - 연어(Salmon) - 틸라피아(Tilapia) - 홍합(Mussels) - 가리비(Scallops)
<ul style="list-style-type: none"> - 전복(Abalone) - 조개(Clams) - 굴(Oysters) - 민물메기(Pangarius) - 새우(Shrimps) - 잿방어(amberjck) 	<ul style="list-style-type: none"> - 민물송어(Freshwater Trout) - 연어(Salmon) - 틸라피아(Tilapia) - 홍합(Mussels) - 가리비(Scallops) 			
검역기관	<ul style="list-style-type: none"> · Acoura Marine Ltd. · AGFO Teknik Kontrol ve Belgelendirme Hizmetleri Ltd Sti. · AGRIZERT Zertifizierungsgesellschaft GmbH · AMITA Corporation · ARS PROBATA GmbH · Bureau Veritas Iberia S.L. 외 21개 			
출처 : Aquaculture Stewardship Council(www.asc-aqua.org)				


1. 인증 취득정보

권장인증 : HACCP 인증

HACCP(위해요소중점관리기준, Hazard Analysis and Critical Control Points)이란, 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해 요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 과학적인 선진식품 관리제도임

일본 정부는 2020년 개최되는 도쿄올림픽에서 관광객의 식품 수요가 증가할 것을 예상하여, 국제적 수준의 식품관리 체계를 도입하려는 입장을 취하고 있음. 이에 2016년 5월 24일, 일본 후생노동성(厚生労働省)은 식품 사업자에 대해 향후 2년 안으로 HACCP 인증 도입을 의무화할 방침이라고 밝힘. 후생노동성은 인증 대상 등에 대해 정의하고, 1년간의 준비기간을 거쳐 2년 후에 의무화할 계획임

표 8.1 : HACCP 인증 주요 정보

인증명	HACCP 인증	
발행기관	일본 후생노동성	
성격	선택 인증	
제출서류	HACCP 인증 신청서 등 양식에 맞는 서류	
비용	기본 심사 수수료 약 106만 원, 품목, 일수마다 추가 요금 약 20만 원, 그 외 출장비	
갱신기간	3년	
발급절차	도입단계→ 신청→ 심사→ 인증서발급→ 지속적인 심사	

출처 : 일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp)

1. 인증 취득정보

권장인증 : MSC 인증(어획 수산물 친환경 인증)

MSC 인증은 어류의 남획문제를 해결하기 위해 설립된 비영리독립기구인 Marine Stewardship Council(수산물관리위원회)가 발급하고 있는 인증임. MSC 인증은 수산물이 지속가능한 방법으로 어획 및 생산되었음을 보증하고 어획 방법들이 지구의 대양 생태계에 위협을 끼치지 않다는 것을 입증함



[MSC 표시마크]

인증 유형은 어획 관련 인증인 MSC Fisheries, 공급 관련 인증인 MSC Chain of Custody, 그리고 어획과 인증 기준을 모두 충족시켰을 때 얻을 수 있는 MSC Eco-label 3가지로 구분됨

표 8.2 : MSC Fishery 인증 정보

취득 프로세스	Step 01. 사전 평가(선택 가능)	MSC Fisheries 원칙	
	· 인증 취득을 위한 잠재적 문제 식별하는 단계		원칙 1. 충분한 어류 재고량(Sustainable Fish Stock) - 어획 활동은 계속해서 꾸준히 어획할 수 있는 수준에서 이루어져야 함
	▼		
	Step 02. 전체 평가		원칙 2. 환경 영향 최소화(Minimising Environmental Impact) - 어획 장비는 구조, 생산성, 기능, 생태계의 다양성을 유지할 수 있게끔 관리되어야만 함
	▼		
	Step 03. 인증		원칙 3. 효율적인 관리(Effective Management) - 어업은 환경과 관련된 국제규약 및 관리 시스템을 준수해야만 함
· 유효기간 발급 : 약 5년			
▼			
Step 04. 연간 감사			
· 매년 공인 검사기관이 감사를 실시함			
▼			
Step 05. 재평가			
· 마지막 인증서 이후 5년 이내에 부여			

출처 : Marine Stewardship Council(www.msc.org)

표 8.3 : MSC Chain of Custody 인증 정보

취득 프로세스	Step 01. 준비 단계	MSC Chain of Custody 원칙	
	· 인증 취득을 위한 잠재적 문제 식별하는 단계		원칙 1. 증명된 공급업체로부터 구입된 증명된 제품 이어야 함 (Certified Products are Purchased from Certified Suppliers)
	▼		
	Step 02. 감사 준비		원칙 2. 증명된 제품들은 확인이 가능해야 함 (Certified Products are identifiable)
	▼		
	Step 03. 감사		원칙 3. 증명된 제품들은 분리·구분이 가능해야 함 (Certified Products are segregated)
· 유효기간 발급 : 약 5년			
▼			
Step 04. 감사 이후	원칙 4. 증명된 제품들은 추적이 가능해야 하며, 용량이 기록되어야 함 (Certified Products are Traceable and volumes are Recorded)		
· 매년 공인 검사기관이 감사를 실시함			
▼			
Step 05. 인증마크 부착	원칙 5. 해당 기업은 관리 시스템을 보유해야 함 (The Company has a management System)		
· 마지막 인증서 이후 5년 이내에 부여			

출처 : Marine Stewardship Council(www.msc.org)

1. 인증 취득정보

권장인증 : ASC 인증(양식 수산물 친환경 인증)

ASC 인증은 비영리독립기구인 Aquaculture Stewardship Council(양식관리협의회)가 전복, 조개, 홍합, 가리비 등 총 11개 수산물을 대상으로 지속가능한 양식 어업을 유지하기 위해 어업인, 가공업체 등에 부여하는 인증제도임

표 8.4 : ASC 인증 정보

인증명	ASC 인증(양식 수산물 친환경 인증)		 <p>[ASC 표시마크]</p>
발행기관	Aquaculture Stewardship Council(양식관리협의회)		
성격	선택 인증		
해당 어종	<ul style="list-style-type: none"> - 전복(Abalone) - 조개(Clams) - 굴(Oysters) - 민물메기(Pangarius) - 새우(Shrimps) - 잿방어(amberjck) 	<ul style="list-style-type: none"> - 민물송어(Freshwater Trout) - 연어(Salmon) - 틸라피아(Tilapia) - 홍합(Mussels) - 가리비(Scallops) 	<p style="text-align: center;">검역기관</p> <ul style="list-style-type: none"> · Acoura Marine Ltd. · AGFO Teknik Kontrol ve Belgelendirme Hizmetleri Ltd Sti. · AGRIZERT Zertifizierungsgesellschaft GmbH · AMITA Corporation · ARS PROBATA GmbH · Bureau Veritas Iberia S.L. 외 21개³⁹⁾.

출처 : Aquaculture Stewardship Council(www.asc-aqua.org)

39. Conformity Assessment Bodies for ASC 검색 결과, ASI(Accreditation Services Internationa), 2016.09.06

2. 인증 취득제품

바지락(냉동) 수출 시 필수 인증 無

일본 도쿄 지역에서 판매되고 있는 바지락 제품을 조사한 결과, 경쟁사 제품 4개 모두 인증을 취득하지 않은 것으로 확인됨

더불어 일본 내 유명 인터넷 쇼핑몰인 라쿠텐(楽天,らくてん), 아마존(アマゾン), 야후쇼핑(ヤフーショッピング)에서 추가적으로 조사를 진행한 결과, 바지락(냉동) 제품 중 인증을 취득한 제품이 없는 것으로 확인됨

Q1. 일본의 통관절차는 어떠한가요?

“일본에 식료품을 통관하기 위해서는 사전 신고에서부터 수입신고, 서류 및 물품 심사, 관세 납부, 수입허가 순으로 진행됩니다. 일반적으로 처음 일본에 식품을 수출할 때 제품에 대한 검사를 사전에 실시하는 것이 좋으며, 보통 검사기간은 2주 정도 소요됩니다.”

일본 식품 수입 유통 통관대행 업체
Mosim Japan corporation 담당자와의 인터뷰 中, 2017.10

Q2. 일본에 바지락을 수출할 때 필요한 인증은 무엇인가요?

“일본에서 바지락을 수출하기 위해서 필수적으로 받아야하는 인증은 수산업 협동 조합이나 공공기관에서 발행되는 원산지 증명서가 필요합니다. 일본에서는 수산물을 까다롭게 확인하기 때문에 해외로 수출 가능한 제품인지 알 수 있도록 정확한 증명서를 받아야 합니다. 추가적으로 일본에서 유기농식품 인증으로 유명한 JAS(Japanese Agricultural Standard)인증이나 ISO22000인증을 받으면 통관 시 도움이 될 것이라고 사료됩니다.”

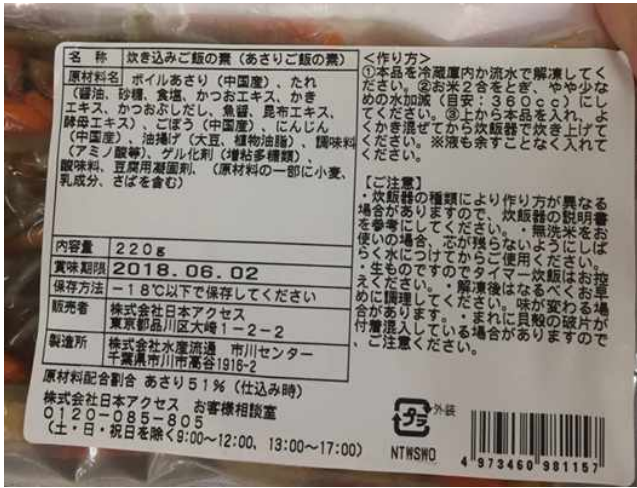
일본 관세청
Japanese Custom(財務省関税局) 담당자와의 인터뷰 中, 2017.10

IX. 라벨링 정보

※ 라벨링 정보 OVERVIEW

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

● 일본 일반용 신선식품 라벨링 표기사항



- 제품명
- 원산지
- 내용량
- 제조·판매·수입업자의 명칭 및 주소
- 보존방법
- 소비기한 및 품질유지기한
- 방사선 조사 여부

출처 : 현지방문조사(LMIV, 2017.10)

출처 : 동경복지보건국, 食品の表示制度(www.fukushihoken.metro.tokyo.jp)

● 일본 일반용 신선식품 라벨링 표기사항 상세

항목	설명
표기언어 및 글자크기	- 유통되는 제품은 수입여부에 상관없이 일본어로 표기함 - 용기 또는 포장에 표시를 인쇄할 때 사용하는 문자는 일본공업규격 Z8305(1962)에 규정된 8포인트의 활자 이상의 크기로 통일된 활자를 사용해야 함
제품명	해당 제품을 나타내는 일반적인 명칭을 표기함
원산지	수입식품의 경우 원산 국명을 기재함(단, 같은 종류의 신선 식품이며 복수의 원산지의 것이 혼합된 경우에 대해서는 해당 신선 식품의 제품에 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순차적으로 기재함)
내용량	계량법(1992년 법률 제51호)의 예에 따라 표시함
제조·판매·수입업자의 명칭 및 주소	수입식품의 경우에는 수입업자의 성명 및 영업소 소재지를(법인의 경우는 본사 소재지) 표기함
보존방법	품질유지를 위해 필요한 일정한 보존방법을 구체적으로 기재함
소비기한 및 품질유지기한	식품의 특성에 따라 소비기한 또는 품질유지기한을 표기함. 품질 저하가 급속하여 신속하게 소비하여야 하는 식품(이 기간은 제조일로부터 대체로 5일 이내)은 소비기한을 표시함
방사선 조사 여부	방사선을 조사한 제품(용기 또는 포장된 것에 한함)에 대해서는 관련 문구를 용기 또는 포장의 잘 보이는 곳에 기재함

출처 : 동경복지보건국, 食品の表示制度(www.fukushihoken.metro.tokyo.jp)

1. 라벨 표기사항

일본 일반용 신선식품⁴⁰. 라벨링 일반사항

일반용 신선식품의 경우 판매업자가 표시해야 하는 사항은 ‘제품명’ 과 ‘원산지’ 가 있으며, 제품을 오인하게 할 수 있는 문자, 그림, 사진 및 그 외 표시는 금지됨

‘특정 상품의 판매에 관련되는 계량에 관한 정령(1993년 정령 제249호) 제5조⁴¹.’ 에서 규정하는 특정 상품이며 밀봉된 것에 대해서는, 판매업자가 그 용기 또는 포장에 ‘내용량’, ‘제조·판매·수입업자의 명칭 및 주소’ 등도 함께 표시해야 함. 확인 결과, 참여기업의 ‘바지락(냉동)’ 은 이에 해당하므로 상기 항목을 기재해야 함

표 9.1 : 일본 일반용 신선식품 라벨링 표기사항 상세

항목	설명
표기언어 및 글자크기	- 유통되는 제품은 수입여부에 상관없이 일본어로 표기함 - 용기 또는 포장에 표시를 인쇄할 때 사용하는 문자는 일본공업규격 Z8305(1962)에 규정된 8포인트의 활자 이상의 크기로 통일된 활자를 사용해야 함
제품명	해당 제품을 나타내는 일반적인 명칭을 표기함
원산지	수입식품의 경우 원산 국명을 기재함(단, 같은 종류의 신선 식품이며 복수의 원산지의 것이 혼합된 경우에 대해서는 해당 신선 식품의 제품에 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순차적으로 기재함)
내용량	계량법(1992년 법률 제51호)의 예에 따라 표시함
제조·판매·수입업자의 명칭 및 주소	수입식품의 경우에는 수입업자의 성명 및 영업소 소재지를(법인의 경우는 본사 소재지) 표기함
보존방법	품질을 유지하기 위해 필요한 일정한 보존방법을 구체적으로 기재함
소비기한 및 품질유지기한	식품의 특성에 따라 소비기한 또는 품질유지기한을 표기함. 품질 저하가 급속하여 신속하게 소비하여야 하는 식품(이 기간은 제조일로부터 대체로 5일 이내)은 소비기한을 표시함
방사선 조사 여부	방사선을 조사한 제품(용기 또는 포장된 것에 한함)에 대해서는 관련 문구를 용기 또는 포장의 잘 보이는 곳에 기재함

출처 : 동경복지보건국, 食品の表示制度(www.fukushihoken.metro.tokyo.jp)

40. 신선식품은 일반용 신선식품과 업무용 신선식품으로 나뉨. 일반용 신선식품은 일반소비자를 대상으로 판매되는 것을 말하며, 업무용 신선식품은 가공식품의 원재료가 되는 것을 말함

41. 株式会社 サンコー商事, '계량법에 의한 포장 식품의 중량 표시 계량 오차'(sanko-shoji.jp)

2. 라벨링 예시

라벨링 예시

1) 원산지

제품이 생산된 원산지 기재

2) 제품명

일반적인 명칭을 표기

3) 소비기한

'년월일'로 소비기한을 표시

4) 보존방법 및 제조일자

제품 보관 온도 및 제조일자를 기재



5) 제조·판매·수입업자의 명칭 및 주소

제조업자 정보 표기

6) 내용량

제품의 내용량을 표시

출처 : 현지방문조사(LIVIN, 2017.10)

IX. 위생 요건 정보

※ 위생 요건 OVERVIEW

1. 병원성균 규정
2. 기타 유해물질 규정

위생 요건 OVERVIEW

● 품목별 위생요건 조사 항목



식품 품목		조사가능항목	
농·임산물	<input type="checkbox"/>	농약잔류물	<input type="checkbox"/>
수산물	<input checked="" type="checkbox"/>	식품첨가물	<input type="checkbox"/>
축산물	<input type="checkbox"/>	중금속	<input type="checkbox"/>
가공식품	<input type="checkbox"/>	전염병	<input type="checkbox"/>
유아식품	<input type="checkbox"/>	병해충	<input type="checkbox"/>
건강기능식품	<input type="checkbox"/>	병원성균	<input checked="" type="checkbox"/>
음주류	<input type="checkbox"/>	영양성분	<input type="checkbox"/>
식자재	<input type="checkbox"/>	치료제 및 항생제	<input type="checkbox"/>

● 바지락(냉동) 수출 시 주의해야할 병원성균(미생물) 기준치

유형	성분	기준
병원성균(미생물)	세균수(생균수)	1g당 100,000 이하
	대장균군	음성
	장염비브리오 최확수(MPN)	100 이하

출처 : 일본 후생노동성, '식품, 첨가물 등의 규격 기준 (1959 년 후생성 고시 제 370 호)'
 (www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html)

● 바지락(냉동) 세척 시 주의해야할 수돗물 규정

유형	성분	기준
중금속	카드뮴	0.01mg / l 이하
	수은	0.0005mg / l 이하
	납	0.1mg / l 이하
	비소	0.05mg / l 이하
	크로뮴	0.05mg / l 이하
	유기 인	0.1mg / l 이
	아연	1.0mg / l 이하
	철	0.3mg / l 이하
	구리	1.0mg / l 이하
	망간	0.3mg / l 이하
	불소	0.8mg / l 이하

위생 요건 OVERVIEW

유형	성분	기준
병원성균(미생물)	일반세균	1ml의 검수로 형성되는 취락 수가 100 이하
	대장균군	검출 금지
화합물	시안 (시안 이온 및 염화 시안)	0.01mg / l 이하
	질산성 질소 및 아질산성 질소	10mg / l 이하
	염소 이온	200mg / l 이하
	칼슘, 마그네슘 등 (경도)	300mg / l 이하
	음이온 계면 활성제	0.5mg / l 이하
	페놀	0.005mg / l 이하
	유기물 등 (과망간산 칼륨 소비량)	10mg / l 이하
기타사항	증발 잔류 물	500mg / l 이하
	pH값	5.8 이상 8.6 이하
	맛	이상 없음
	냄새	
	색도	5도 이하
	탁도	2도 이하

출처 : 일본 후생노동성, '식품, 첨가물 등의 규격 기준 (1959 년 후생성 고시 제 370 호)'
 (www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html)

1. 병원성균 규정

바지락(냉동) 수출 시 주의해야 할 병원성균(미생물) 기준치

일본 후생노동성에서 공시한 ‘식품, 첨가물 등의 규격 기준(1959년 후생성 고시 제 370 호)’에 의하면, 생식용 냉동 선어패류(냉동식품 중 절단 또는 껍질을 제거한 선어패류로 생식용을 동결한 것을 말함)의 경우 세균수(생균수)가 검체 1g당 100,000 이하여야 함. 또한 대장균군에 대해서는 음성반응을 보여야 하며 장염 비브리오 최확수(MPN)가 100이하여야 함

표 10.1 : 바지락(냉동) 수출 시 주의해야할 병원성균(미생물) 기준치

유형	성분	기준
병원성균(미생물)	세균수(생균수)	1g당 100,000 이하
	대장균군	음성
	장염비브리오 최확수(MPN)	100 이하

출처 : 일본 후생노동성, ‘식품, 첨가물 등의 규격 기준 (1959년 후생성 고시 제 370 호)’
 (www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html)

2 기탁 유해물질 규정

바지락(냉동) 세척 시 주의해야 할 수돗물 규정

해산물을 생식용으로 조리하는 경우는 ‘식품 제조용 수(水)’ 로 충분히 세척하고 제품을 오염시킬 우려가 있는 성분을 제거해야 함. 해당 ‘식품 제조용 수(水)’ 는 표 10.2의 규정에 적합해야 함

표 10.2 : 바지락(냉동) 세척 시 주의해야할 수돗물 규정

유형	성분	기준
중금속	카드뮴	0.01mg / l 이하
	수은	0.0005mg / l 이하
	납	0.1mg / l 이하
	비소	0.05mg / l 이하
	크로뮴	0.05mg / l 이하
	유기 인	0.1mg / l 이
	아연	1.0mg / l 이하
	철	0.3mg / l 이하
	구리	1.0mg / l 이하
	망간	0.3mg / l 이하
	불소	0.8mg / l 이하
병원성균(미생물)	일반세균	1ml의 검수로 형성되는 취락 수가 100 이하
	대장균군	검출 금지
화합물	시안 (시안 이온 및 염화 시안)	0.01mg / l 이하
	질산성 질소 및 아질산성 질소	10mg / l 이하
	염소 이온	200mg / l 이하
	칼슘, 마그네슘 등 (경도)	300mg / l 이하
	음이온 계면 활성제	0.5mg / l 이하
	페놀	0.005mg / l 이하
	유기물 등 (과망간산 칼륨 소비량)	10mg / l 이하
기탁사항	증발 잔류 물	500mg / l 이하
	pH값	5.8 이상 8.6 이하
	맛	이상 없음
	냄새	
	색도	5도 이하
	탁도	2도 이하

출처 : 일본 후생노동성, ‘식품, 첨가물 등의 규격 기준 (1959 년 후생성 고시 제 370 호)’
 (www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html)

※ 참고 문헌

※ 참고 자료

1. <あさり>の家計消費支出《消費支出の世帯構成》	GD Freak	2017.08.29
2. MCフード スペシャルティーズ、簡単便利なFDスープ「一杯の贅沢」に新味	일본식량신문	2017.08.14
3. 「Pho・ccori気分 あさりだしフォー」発売(エースコック)	일본식량신문	2017.07.21
4. セブン&アイ、日清食品/カップめん「セブンプレミアム 幻の名店 すずめ」を共同開発	Maker News	2016.10.26
5. フジッコ/だしにこだわった本場韓国風スンドゥブの素「極だしスンドゥブ マイルド・辛口	Makernews	2017.02.10
6. アサリなどから貝毒検出…食べないよう呼びかけ	大阪府	2017.03.27
7. まひ性貝毒で潮干狩り中止 愛知、アサリで規制値超える	Asahi News	2017.04.26
8. 三河湾のアサリから貝毒 愛知県が潮干狩り自粛など要請	Asahi News	2017.04.25
9. 24時間営業縮小から思う「地方創生」の真実	IT media Business	2017.10.18
10. Japan's convenience stores recorded first sales decline in four months on dreary weather	The Japan Times	2017.07.21
11. これでもコンビニ? セブンの新大型店はスーパー目線	Nikkei Style	2017.08.19
12. 「ディーン&デルーカ」初のコース料理が楽しめるレストラン デートにもぴったりの大人な空間	WWD	2017.10.11
13. ダイエー/日本郵便の宅配ロッカーを大阪・京都の5店に設置	유통뉴스	2017.10.02
14. Japan delays sales tax rise to 2019	BBC NEWS	2016.06.01

※ 참고 문헌

※ 참고 사이트

1. 한국 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr
2. 일본 관세청	www.customs.go.jp
3. 일본 후생노동성	www.mhlw.go.jp
4. Marine Stewardship Council	www.msc.org
5. 일본 소비자청	www.caa.go.jp
6. Aquaculture Stewardship Council	www.asc-aqua.org
7. 동경복지보건국 食品の表示制度	www.fukushihoken.metro.tokyo.jp
8. 株式会社 サンコー商事	sanko-shoji.jp
9. 일본 후생노동성	www.mhlw.go.jp
10. TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
11. International Trade Centre	www.trademap.org
12. GlobalData	consumer.globaldata.com
13. GD Freak	jp.gdfreak.com
14. 일본 총무성	www.soumu.go.jp
15. 일본식량신문	info.nissyoku.co.jp
16. Maker News	makernews.biz
17. Cookpad	Cookpad.com
18. Asahi News	www.asahi.com
19. (주)동신수산	www.toshin.co.jp
20. (주)수산유통	www.suiryu.co.jp
21. Nippon Access	nippon-access.co.jp)
22. DEAN&DELUCA	www.deandeluca.co.jp
23. AEON	www.aeon.info
24. LAWSON	www.lawson.co.jp
25. Seiyu	www.seiyu.com.jp
26. Daiei	www.daiei.co.jp
27. Ito-Yokado	www.itoyokado.co.jp
28. Seven Eleven	www.sej.co.jp
29. Familymart	www.circleksunkus.jp
30. Ministop	www.ministop.co.jp
31. 슈퍼사이키	www.saikinet.co.jp
32. 이코라몰	www.icora.jp
34. Marine Stewardship Council	www.msc.org
35. Aquaculture Stewardship Council	www.asc-aqua.org
36. Ministry of Foreign Affairs of Japan	www.mofa.go.jp