2 일본

2-1 「육식녀」와 함께 육식에 맞는 술이 유행

■ 주요내용

- 초식계 남자와 육식계 여자가 유행
  - 일본에서는 연애에 적극적인 여성을 「육식녀」라고 부르고 있음. 지금까지의 수동적인 이미지의 여성상과는 정반대로 남성들에게 적극적인 능동형 연애를 하려는 여성을 말함. 연애에 소극적인 「초식계 남자」들의 증가에 비례하여 육식계 여성들이 급증하고 있는데, 여성들의 사회진출과 지위가 높아지면서 과거에 비해 외향적이고 연애에 있어서도 주도권을 잡는 경향이 강해지고 있음
  - 「육식녀」의 또 하나의 의미는 고기를 좋아하는 여성의 총칭으로 단어 그대로 고기를 주식 또는 수시로 먹는 젊은 여성을 말함. 육류는 종류가 다양하고 영양소가 풍부하며, 건강한 여성 이미지도 있음
- 육식에 맞는 술 제안
  - 고기를 좋아하는 젊은층 여성이 증가하는 사회적 붐을 타고 육류에 맞는 술을 제안하는 등 주류회사들의 마켓팅 수법이 다양해 지고 있음
  - 일본술 제조업체인 타마노히카리주조(교토소재)에서는 육고기에 어울리는 쌀 소주 「29(니쥬큐)」(알콜도수 25도)라는 제품을 출시하였음. 일본어로 고기를 「니쿠」라고 읽는데에 착안하여 붙인 상품명으로 소비자들의 기억에 남는 재미있는 이름임
  - 일본 위스키 제조 대형업체인 산토리에서는 미국산 와인인 「카니버」를 대대적으로 판매하고 있음. 상품 패키지가 고기와 어울리게 검은 색으로 포장한 것이 특징으로 일명 흑와인으로 판매되고 있음
- 숙성 발효 쇠고기
  - 일본의 경우 다양한 수입산 쇠고기가 저렴하게 유통되고 있고, 미국 등 현지에서 유행하고 있는 숙성 쇠고기 먹는 방법 등이 소개되고 있음
  - 최근 유행하고 있는 숙성발효 쇠고기의 경우 드라이 에이징이라는 수법을 이용하여 300시간 이상의 저온 냉장고에서 숙성발효시킴으로서 고기 자체가 가지고 있는 효소로 인해 단백질이 분해되면서 부드러움과 동시에 맛을 느끼게 되는 아미노산과 펩티드가 증가하게 됨

발매 고기 전용 소주 (상품명 : 29, 일본산)	고기 전용 흑와인 (상품명 : 카니버, 미국산)	숙성 발효 쇠고기

시사점

- 한국산 소주의 경우 삼겹살에 잘 어울린다는 평가가 높음으로 동 내용을 담은 마케팅 수법을 다양하게 구사하는 것도 효율적인 한식 홍보의 방법이 될 것으로 생각됨

작성 : 도쿄지사

2-2 일본의 당류 저감을 위한 영양성분표시 사례

■ 주요내용

- 지난 4월 7일 한국 식품의약품안전처에서는 국민의 건강한 식생활을 위해 '나트륨 저감화 종합계획'에 이어 '당류 저감 종합계획'을 발표함. 최근 젊은 층을 비롯하여 국민의 당류 과다 섭취가 심화 양상으로 2020년까지 가공식품(우유는 제외)을 통한 당류 섭취량을 1일 열량의 10% 이내로 낮추는 것을 목표로 ①국민 개개인의 식습관 개선 및 인식 개선, ②당류를 줄인 식품을 선택할 수 있는 환경 조성, ③당류 줄이기 추진기반 구축이라는 3가지의 추진계획을 밝힘
- 한편 가까운 일본의 상황을 살펴보면 건강지향이 고조되고 있어 '당질'이 '염분'과 같이 주목을 받고 있음. 이에 따라 건강을 추구한 제품들이 잇달아 발매되고 있으며 음료, 과자, 컵라면, 도시락에 이르기까지 저당질의 제품들이 속속 등장하고 있음. 또한 일본 후생노동성에서 고시한 영양표시기준에는 해당 성분 일정함량 이하의 제품에는 '당질 off'나 '저당' 등의 강조표시 및 광고를 할 수 있도록 함으로써 소비자들의 제품 선택과 건강관리에 기여하고 있음

■ 일본의 영양성분 강조표시 기준

- 당질을 줄인 식품에 '저(低)', '소(少)', 'off', 'light', '다이어트' 등의 강조표시를 하는데 있어서 영양표시 기준에 의해 기준치가 정해져 있음

강조표시		무(無), 제로(0), non, less, free 등	저(低), 소(少), off, light, 다이어트, ~보다 저감 등
당류 포함량 (자탕, 과당,포도당, 젖당, 맥아당 등)	식품 (100g당)	0.5g이하	5g이하
	음료 (100ml당)	0.5g이하	2.5g이하

* 당질 측정법 : 해당식품의 중량에서 단백질, 지질, 식이섬유, 회분 및 수분의 양을 공제하여 측정
* '~보다 저감' 표시의 경우 비교 제품 표시를 하고 저감된 양이 상기 표의 양 이상일 것

| 일본 영양성분 강조표시 식품 사례 |

제조업체	(주)메이지	아사히맥주(주)	묘죠식품(주)
이미지			
부류	과자류(초콜릿)	주류(맥주)	면류(컵라면)
상품명	맛있는 off(설탕 0 제로)	아사히 헬시 스타일 논알콜	저당질면 하지메야
가격(세금포함)	140엔(33g)	146엔(350ml)	221엔(84g)
특징	설탕 0g / 162kcal	당질 0g / 0kcal *특정보건용식품 (혈중중성지방의 상승 온화)	(종래 자사 컵라면보다) 당질을 50% 저감 당질 13.2g / 297kcal

시사점

- 한국 또한 일본과 마찬가지로 고령화, 식생활의 서구화 등으로 인해 건강 먹거리에 대한 인식이 높아지고 있으며, 건강식품뿐만 아니라 일반적인 가공식품에서도 영양성분에 차이를 둔다면 기존 타제품과의 차별화가 가능할 것

- 또한 추후 한국에서 가공식품의 당류 관련 정보 제공 범위를 확대함에 있어 일본과 같이 영양성분 강조 표시가 가능하게 된다면, 이를 바탕으로 소비자들이 손쉽게 선택할 수 있도록 하여 국민 건강관리에 기여하고 식품제조업체들은 이를 마케팅 수단으로 사용하여 자발적인 정책 참여가 가능할 것이며 다양한 가공식품의 일본 시장 개척을 도모할 수 있을 것

작성 : 오사카지사