

3. 감자칩 쇼크 후, 감자칩 진열대 쟁탈전 과열

도쿄지사

주요내용

▶ 일본에 불어닥친 감자칩 쇼크

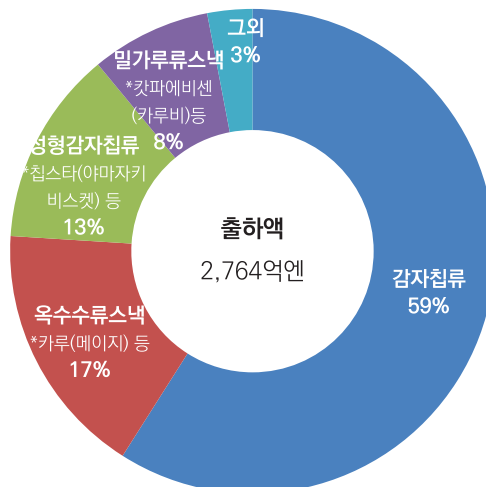
- 지난 4월 10일 일본 감자 생산의 80%를 차지하는 홋카이도산 감자의 흉작으로 감자칩 시장점유율 1, 2위 제조업체인 ‘카루비(Calbee)’, ‘코이케야(湖池屋)’가 총 50여 개에 달하는 감자칩 상품을 판매중지 및 종료하기로 했다.
- 이 사실이 알려지자 일본 슈퍼마켓과 편의점은 감자칩을 사재기하려는 사람들로 한동안 북새통을 이루었고, 며칠 후 감자칩은 모두 동나고 말았다.

▶ 감자칩이 떠난 진열대 쟁탈전

- 감자칩 쇼크로부터 1개월이 지난 지금, 감자칩 사재기는 잠잠해졌지만 일본 과자 제조업체들은 텅 빈 감자칩 진열대를 차지하기 위한 쟁탈전을 펼치고 있다.
- 감자칩은 스낵과자 시장의 약 60%를 점유하고 있으며, 그 중 ‘카루비’와 ‘코이케야’ 2개사의 시장 점유율이 90%인 과점시장이다.
- 감자칩의 시장점유율이 높은 원인은 ‘다품종 전략’ 때문이다. 유행을 타지 않고 안정적인 수요가 있는 연한 소금맛, 콘소메 편치맛에 더해 계절 한정상품을 출시하는 등 끊임없이 신상품을 출시하고 있다. 카루비의 경우, 연간 200품목의 신상품을 출시하고 있다.
- 스낵계의 왕좌를 차지하고 있던 감자칩의 원료인 감자의 조달난이 한동안 계속될 것으로 예상되면서, 과자제조업체들은 시장점유율을 차지할 수 있는 절호의 기회를 놓치지 않기 위해 다양한 대체상품을 출시하고 있다.

1 스낵과자 시장의 약 60%를 감자칩류가 점유 1

(16년 전체 출하액 중 점유비율)



▶ 감자칩의 자리를 대체한 다양한 상품

- 감자 플레이크를 활용하는 성형(成形)감자의 경우 수입감자를 원료로 사용하기 때문에 일본 국내 산 감자 흉작의 영향을 받지 않아 안정적인 공급을 유지 할 수 있다. 감자칩 쇼크 이후, 일본의 대표적인 성형감자인 ‘칩스타’의 생산라인은 이례적으로 생산라인이 풀가동되었다.
- 성형(成形)감자칩 외에도 옥수수류 스낵, 초콜릿이나 젤리류 등은 공급이 부족한 감자칩의 자리를 대신하면서 매출 성장을 노리고 있다.

* 성형감자 : 감자 플레이크를 반죽하여 만드는 감자칩으로 다양한 맛과 모양으로 만들 수 있다는 장점이 있음.

Ⅰ 감자칩 대체품목 Ⅰ

1위	4위	5위	6위	7위
<카루비> 캣파에비센	<롯데상사> 초코파이 (PABLO 치즈케익)	<카루비> 올리브&마늘맛	<코이케야> PRIDE POTATO	<롯데상사>파이의 열매 (PABLO 치즈케익)

* 자료 : 닛케이 POS 정보서비스(조사기간 4/30-5/6 (장난감이 포함된 2위, 3위 상품은 제외))

* 자료 : 닛케이MJ 신문 5.12자

시사점

일본인에게 인정받고 있는 한국산 김을 활용한 생감자칩이나 성형감자칩 등 다양한 상품개발이 필요하다. 내수시장 상품을 그대로 수출용으로 전환하기보다는 현지 선호도의 데이터베이스를 기반으로한 대일 수출용 상품개발이 이루어져야만 일본 과자류시장의 진입장벽을 뛰어넘을 수 있을 것이다. 제품 개발 후 일본 현지 마켓테스트를 통해 전략적으로 수출확대를 도모할 필요가 있다.

4. 일본 김 주산지 흉작으로 가격 급등

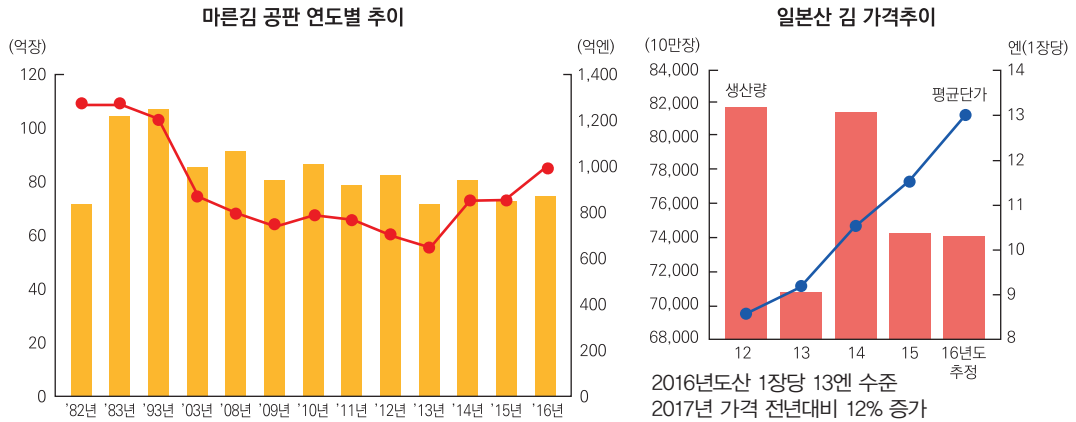
오사카지사

주요내용

▶ 일본 김 공판실적 11년만에 900억엔대 기록

- 일본 수산경제신문에 따르면 어획기(2016.11.01.~2017.05.12.)의 건조김 공판실적은 75억 3,837만 장으로 전년대비 1% 증가하였으나, 금액은 985억 5,443만엔으로 전년대비 15%가 상승하여 11년만에 900억엔대를 기록하였다.
- 최근 2년간 김 흉작으로 재고물량이 부족한데다 올해 초 주산지인 규슈지역의 바다가 불안정해 생산이 감소하면서 미야기, 효고, 치바 등 타 산지에서도 전년대비 10~40%를 웃도는 최고시세를 기록했다.

Ⅰ 김 공판실적 및 김 생산량, 가격 추이



▶ 일본 김 생산에 빨간불

- 온난화로 인해 통상 김 수확 절정시기는 오사카 기준 과거 12월~3월에서 현재 1~3월로 1개월가량 줄어들어 김의 생산량 자체가 감소했을 뿐만 아니라 품질 또한 저하되어 위기를 맞고 있다.
- 일본은 바다에 적조현상이 심화되자 바다에 유입되는 질소와 인을 규제하여 적조현상은 완화시켰으나, 바다의 영양분이 부족해지면서 검은색을 띄며 윤기가 나는 품질좋은 김 생산량은 기존의 절반 수준으로 감소했다.

▶ **일본 김 줄줄이 가격인상**

- 전체 생산량이 감소하면서 김 가격은 해마다 상승하여 최근 5년 사이에 40% 가까이 인상되었다. 제조업체들은 수익률이 낮은 김가루 생산을 중단하거나 동일 제품의 용량을 줄이고 있다.
 - 니코니코노리 : 4월 출하분부터 약 10~15% 인상
 - 오모리야 : 5월 출하분부터 약 5% 가격인상(3년 연속 가격인상)
 - 하마오토메 : 5월부터 가정용 제품 21개 가격을 약 10% 인상

* 자료 : 일본 오하요 CALL ABC(2017.05.02. 방송)

일본 수산경제신문(2017.05.17.일자)

일본 MBS 특집기사(2017.04.25. 방송)

시사점

최근 일본의 김이 흉작으로 인해 업계에서는 제품 가격인상이 줄을 잇고 있는 상황이다. 따라서 한국산 김, 특히 고품질 프리미엄 상품의 수요는 지속적으로 확대될 전망이다.