일본
Japan

4. 시트(Sheet) 채소의 가능성

도쿄지사

주요내용

▶ 김처럼 싸먹는 시트채소 개발

- 일본 규슈지방에 있는 나가사키현의 한 기업에서 신선 채소를 김처럼 시트(sheet)형으로 만든 새로운 스타일 식품인 "베지트(ベジート)" 개발에 성공했다. 김처럼 초밥이나 삼각김밥을 만들 때 활용할 수 있을뿐만 아니라 다른 채소를 넣어서 말면 한 손으로 먹을 수 있는 멋스러운 샐러드가 된다.
- 2017년 12월부터는 미슐랭 인증을 받은 프랑스와 이탈리아 레스토랑에 납품을 개시하였다. 다양한 모양으로 잘라 장식으로 사용하거나 치즈나 초콜릿을 넣어 새로운 메뉴에 활용된다.

베지트

샐러드

▶ 판매되지 못하는 규격 외 채소를 활용한 개발자의 아이디어에서 출발

- 개발자는 폐기되는 규격 외 채소를 활용하면 비즈니스에 가능성이 있다는 점을 발견했다고 한다. 당초에는 마치 종이를 먹는 것 같은 식감이었으나 효소 분해 기술과 한천을 사용해 바삭바삭하고 입에 넣으면 부드러워지는 식감으로 탈바꿈되었다.
- 현재 대량 생산되는 베지트는 당근과 무 시트뿐이지만 2018년 봄까지는 토마토, 호박, 파프리카, 바질, 매실(梅干), 레몬을 본격적으로 판매할 예정이다. 매실은 채소의 색과 맛이 그대로 살아있고, 신맛과 짠맛이 좋아 해외에서 호평을 받고 있다.
- 최근 당을 줄인 다이어트 식품이나 글루텐프리 식사가 전 세계적으로 유행 중인데, 베지트의 주 원재료가 채소와 한천이기 때문에 이러한 식품트렌드에 부합하여 다양하게 이용될 것으로 예상된다. 제조 과정에서 가열하기 때문에 비타민C는 감소되지만 그 외 영양소와 식물 섬유소는 유지된다고 한다. 유통기한이 1년으로 상온보존이 가능하기 때문에 채소 영양을 섭취할 수 있는 보존식품으로도 주목을 받고 있다.
- 이미 대형 마트나 편의점에서 베지트를 사용한 상품 개발을 하고 있으며 2018년 봄에 본격적으로 판매할 예정이라고 한다.

* 참고자료

· AERA 1월1~8일 합병호

· YEG, 「BPCグランプリ受賞　野菜シートがFoodActionNipponアワード2017で100選に」

시사점

- 음식의 맛뿐만 아니라 눈으로도 즐길 수 있는 음식장식에도 관심이 높아져 베지트와 같은 활용도가 높은 식재료의 수요가 높아질 것으로 예상된다. 딱딱한 채소를 씹기 어려운 노령자를 위한 개호식품에도 활용될 수 있는 등 가능성이 높은 베지트처럼 새로운 시각으로 유용한 상품을 개발하는 것이 필요하다.

일본
Japan

5. 일본 고령자의 건강지킴이, 식사 배달 서비스

오사카지사

주요내용

▶ 일본 식사 배달 서비스의 주 이용자, 고령자

- 일본의 식사 배달 서비스는 영양소와 열량을 고려하여 만든 '건강식, 치료식, 고령자식' 등을 공장이나 점포에서 보온 또는 냉동된 상태로 이용자의 자택까지 배달하는 서비스다.
- 이 서비스는 지자체가 보조금을 지원하여 지정업체에 위탁하는 경우와 이용자가 부담하는 민간서비스로 나뉜다. 식사 배달 서비스 업체는 수백 개지만, 전국적으로 사업영역을 펼치는 몇 개 기업을 제외하면 아직 대부분이 영세업체다.

<식사 배달 서비스 이용자>

1. 조리가 귀찮은 고령자
2. 열량 조절한 건강식을 라이프 스타일에 맞춰 이용하려는 건강한 고령자
3. 고령자 식사와 다른 가족 구성원의 식사를 따로 조리하는 것이 귀찮은 가정
4. 거동이 불편하거나 신체장애가 있어 스스로 식사를 만들기 어려운 고령자 (연하·저작 곤란자 포함)
5. 당뇨병·신장병 환자, 고혈압 환자
6. 다이어트 중인 여성과 임산부 등

<식사 배달 서비스의 식단 예시>

시니어 라이프 크리에이트 社
단백질·염분 조절 식단/요양환자 식사로 추천

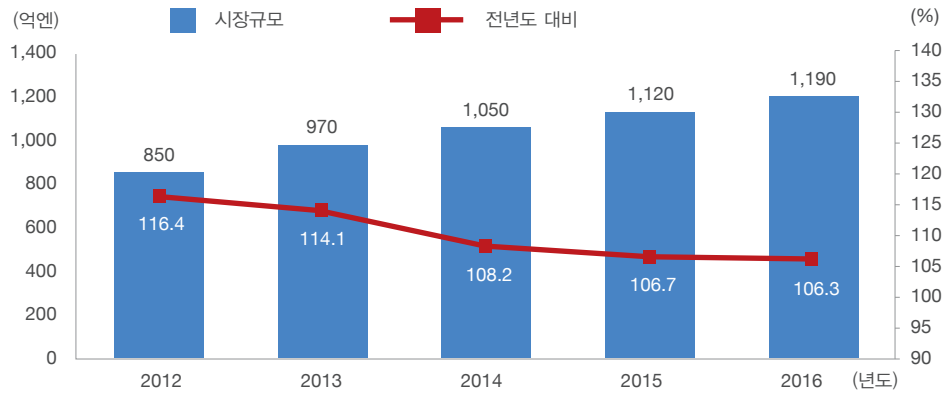
타이헤이 社
당뇨병 환자 맞춤 식단

*이미지 출처 : 시니어 라이프 크리에이트 택배쿡 123및 타이헤이 社 홈페이지

▶ 안정적인 성장세를 이어가는 업계

- 식사 배달 서비스 시장은 업계 선두기업 '와타미'의 사업 확대 영향과 신생기업 출현으로 2011년도부터 2013년도까지는 두 자릿수 성장률을 보였으며 2014년도 이후에는 안정적으로 성장했다.

<식사 배달 서비스 시장규모 추이>



*출처 : 일본 야노경제연구소

<식사 배달 서비스 시장 진출기업의 특징>

기업명	특징
와타미	'와타미 식당'으로 고령자, 건강관리를 신경 쓰거나 바쁜 사람을 위해 열량, 염분을 고려한 저녁 도시락과 반찬 도시락, 식재료 제조 및 배달
시니어 라이프 크리에이트	'택배 쿡 123'으로 고령자 대상 도시락 배달 사업을 전개. 본사가 기획한 메뉴를 위탁받은 식품제조사가 제조 후 급속 냉각해 프랜차이즈 점포에 배송. 각 점포에서 식재료와 밥을 도시락에 담아 이용자에게 배달
타이헤이	일반식과 당뇨병·신장병을 앓고 있는 환자를 대상으로 의사가 감수한 메뉴도 제공. 메뉴에 따라 냉장 또는 냉동 형태로 배달
무사시노 푸즈	열량과 단백질, 칼륨, 염분을 조절한 메뉴가 있으며, 메뉴에 따라 냉장 또는 냉동 형태로 배달

<식사 배달 서비스 시장 분석>

시장성장 기회	참가기업의 성공 요인
• 재택 고령자의 증가 • 당뇨병·신장병 환자 및 위험군 증가 • 노인 1인 가구 증가, 고령자 세대의 증가	• 전국규모 전개 • 배달인력 확보 • 메뉴 다양화
시장성장 저해요인	**참가기업의 과제**
• 지자체 지원금 감액, 폐지 • 인력 부족(조리·배달) • 식자재 가격 상승	• 사업의 채산성 • 가격 경쟁 • 식사 이외의 부가서비스 부족

▶ 후생성, 식사 배달 서비스 사업자 대상 영양관리 등에 관한 지침 책정

• 고령 인구 증가에 따라 식사 배달 서비스 수요가 증가하는 가운데 일부 사업자가 영양가를 계산하지 않고 식사를 제공하는 등의 문제가 지적되었다. 일본 후생성은 일정 규모 이상의 사업자에게 영양사가 작성한 식단과 이용자의 의향, 신체 상태 등을 사전에 평가할 것을 요구했다.

* 참고자료

- 야노경제연구소, 「在宅高齢者に浸透する配食サービス」
- 日本毎日新聞, 「配食サービス　事業者向けのガイドライン策定　厚労省」(2017.04.13.)
- 시니어 라이프 크리에이트 택배쿡123 홈페이지(takuhaicook123.jp)
- 타이헤이 社 홈페이지(www.dm-net.co.jp)

시사점

• 일본에서는 인구 고령화 심화에 따라 고령자 식사 관련 업계의 움직임이 활발한 상황이며 시장도 확대되고 있다. 한국에서도 일본시장의 수요를 파악해 식품 R&D 기술을 활용하여 고령자 시장에 맞는 간편식이나 외식업체를 위한 상품을 개발해 나간다면 대일 수출시장의 새로운 분야 개척이 가능할 것으로 보인다.