



2016 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 치킨 무

Country : 일본 (Japan)

CONTENTS

I. 시장 통계	4
1. 통계분석 기준 설정	6
2. 글로벌 수입통계	7
3. 일본 수입통계	8
4. 일본 절임류 시장규모	9
II. 시장 트렌드	10
1. 시장 메가 트렌드	12
2. 소비 트렌드	13
3. 제품 트렌드	14
4. 정책 트렌드	15
III. 경쟁사 분석	16
1. 경쟁사 선정	18
2. 경쟁사별 현황 파악	19
IV. 경쟁제품 현지조사	23
1. 분석 제품 및 기준	25
2. 가격 정보	27
3. 포장용기&유통기한 정보	28
4. 현지조사 데이터	29
V. 유통구조 현황	32
1. 현지 유통구조 map	33
2. 추천 진출 경로	34
3. 유통업체 담당자 인터뷰	35

CONTENTS

VI. 유통업체 현황	36
1. 주요 유통채널 개관	38
2. 주요 유통채널 이슈	39
3. 유통업체별 개요	40
- Ozeki	
- Marusho	
- SEIYU	
VII. 통관 및 검역 정보	43
1. 통관 및 검역 절차	46
2. HS CODE 및 관세율	48
3. FTA 정보	49
4. 통관 및 검역 주의사항	50
5. 통관거부사례	51
6. 제출서류	52
VIII. 인증 정보	54
1. 권장인증	56
2. 일본 내 인증 취득제품	57
3. 제출서류	58
IX. 라벨링 정보	64
1. 라벨 표기사항	66
2. 라벨링 예시	67
X. 식품첨가물 정보	68
1. 식품첨가물 규정	70



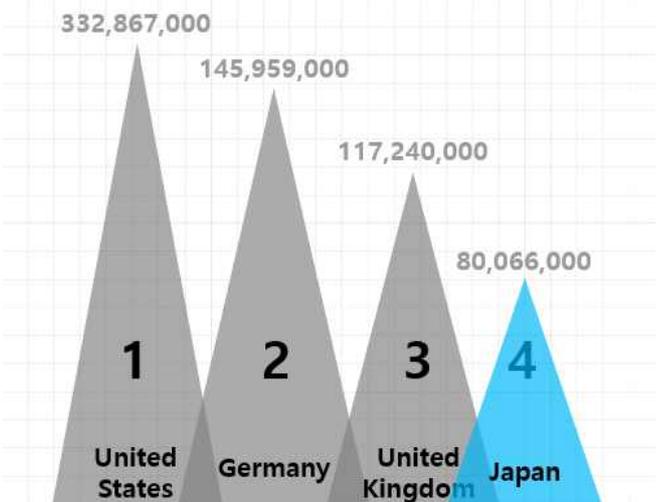
I. 시장 통계

1. 통계분석 기준 설정
2. 글로벌 수입통계
3. 일본 수입통계
4. 일본 절임류 시장규모

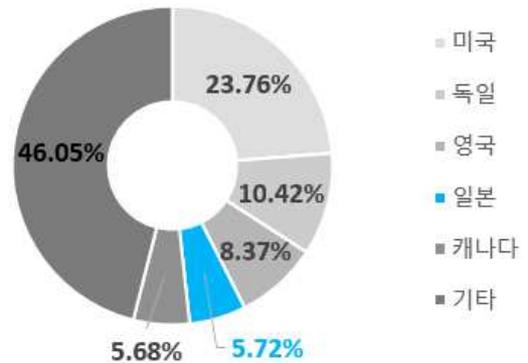
시장통계 OVERVIEW



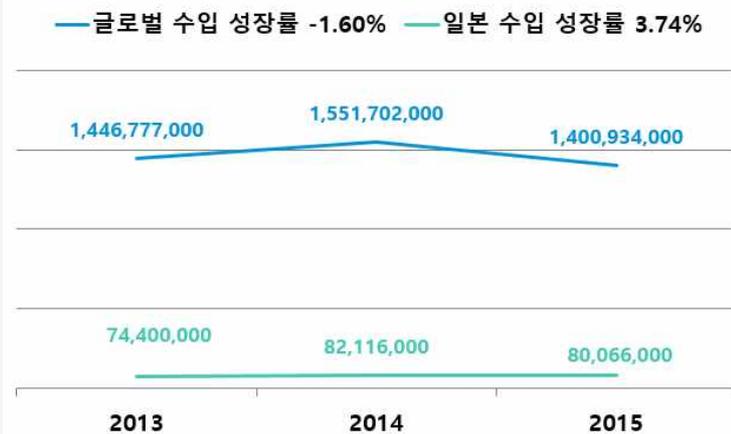
▶ 2015년 글로벌 수입규모 순위, US 달러 기준



▶ 2015년 글로벌 수입 비중



▶ 2013~2015년 연평균 성장률, 천 US 달러 기준



글로벌 수입규모 1위, 미국
일본, 글로벌 수입 4위
일본 수입상대국, 한국 26위
일본 HS CODE 2001.90 수입 규모,
2015년 8,006만 6,000달러

1. 통계분석 기준 설정

치킨무 HS CODE 2001.90로 확인

글로벌 및 타깃국가 수입통계를 확인하기 위해 HS CODE 기준을 설정함

실제 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국관세무역개발원에서 발간한 ‘관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람’ 을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 ‘품목분류정보’ 를 검색하거나 관세청 ‘세계HS정보시스템’ 을 활용하는 법 등이 있음. 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가분류원장에게 신청하는 방법이 있음

표 1.1 통계 기준 설정

통계	기준
글로벌 수입규모 및 성장률	HS CODE 2001.90
일본 수입규모 및 성장률	HS CODE 2001.90.100
일본 시장규모 및 성장률	일본 절임류 시장

표 1.2 일본 내 치킨무 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	2001	식초나 초산으로 조제하거나 보존처리한 채소·과실·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분
	2001.90	기타
	2001.90.9090	기타
일본	2001	식초 또는 초산에 따라 조제되어 또는 저장에 적절하다고 처리를 했어 채소, 과실, 너트 그 외 식물 식용 부분
	2001.90	기타
	2001.90.100	설탕(당류)를 더한 것

출처 : 한국관세청(www.customs.go.kr), 일본관세청(www.customs.go.jp)

표 1.3 제품 HS CODE 확인가능 사이트

분류	사이트명	URL
HS CODE	한국 관세청	www.customs.go.kr
	관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr
	일본 관세청	www.customs.go.jp

2. 글로벌 수입통계

글로벌 수입액 3개년 연평균 성장률¹⁾ -1.60%

치킨 무가 포함되는 HS CODE 2001.90의 2015년 글로벌 수입액은 14억 93만 4,000달러로 2013년부터 3년간 연평균 -1.60% 감소함. 미국은 글로벌 수입액 1위 국가로 2015년 3억 3,286만 7,000달러의 수입액을 기록함. 글로벌 수입액은 감소세를 타고 있는 반면, 미국은 최근 3년간 연평균 성장률 3.52%로 꾸준한 성장세를 보이고 있음

일본, 2015년 對글로벌 수입액 비중 5.72%

2015년 기준, HS CODE 2001.90의 일본 수입액은 전체 수입액 중 5.72%를 차지하는 것으로 파악됨. 가장 큰 비중을 차지하는 미국은 23.76%로 나타남

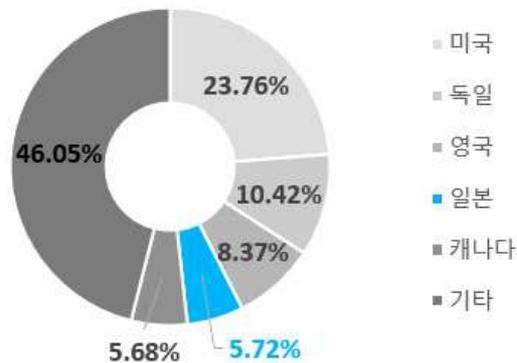
표 1.4 글로벌 HS CODE 2001.90 수입

(단위: US 천 달러, %)

수입국가	2013	2014	2015	2013~2015 연평균성장률
글로벌	1,446,777	1,551,702	1,400,934	-1.60%
1 미국	310,586	312,549	332,867	3.52%
2 독일	150,722	160,356	145,959	-1.59%
3 영국	102,018	136,441	117,240	7.20%
4 일본	74,400	82,116	80,066	3.74%
5 캐나다	83,025	89,641	79,568	-2.10%

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

표 1.5 글로벌 HS CODE 2001.90 수입규모 비중



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

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

3. 일본 수입통계

일본 HS CODE 2001.90 수입시장, 중국산 제품이 92.19% 점유

일본은 HS CODE 2001.90 품목에 대해 2015년 8,006만 6,000달러를 수입하였음. 일본의 2015년 對중국 수입액은 7,381만 5,000달러로 전체 수입액의 92.19%를 점유하고 있음. 2위인 태국은 2.15%를 차지하였으며 태국 이하 순위 국가들의 점유율은 1~2%로 현저히 낮은 점유율을 차지하고 있음

한국산 HS CODE 2001.90 품목, 최근 거래량 미미

통계에 따르면 일본의 한국산 HS CODE 2001.90 품목의 수입은 2013년도 이후부터 수치가 집계되지 않음. 통계 출처 기관인 ITC는 천만 US 달러를 기준으로 데이터를 제공하기 때문에 해당 수치가 낮아 집계되지 않은 것으로 파악됨. 과거 2013년 기준 일본의 한국산 HS CODE 2001.90 품목의 수입액은 7,000달러임

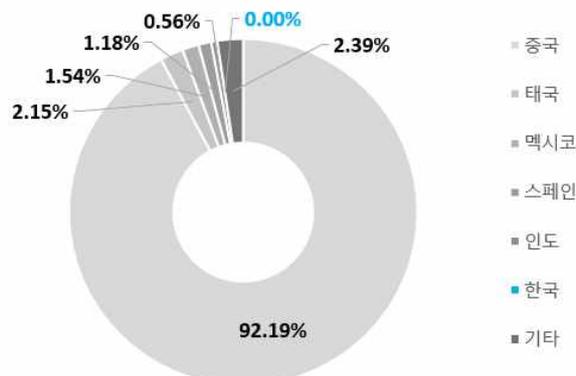
표 1.6 일본 HS CODE 2001.90 수입

(단위: US 천 달러, %)

수입상대국	2013	2014	2015	2013 ~2015 연평균성장률
글로벌	74,400	82,116	80,066	3.74%
1 중국	68,828	74,997	73,815	3.56%
2 태국	1,235	2,085	1,718	17.94%
3 멕시코	847	1,128	1,230	20.51%
4 스페인	1,160	1,167	943	-9.84%
5 인도	374	358	450	9.69%
26 한국	7	-	-	-100.00%

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

표 1.7 국가별 HS CODE 2001.90 수입액 비중 (2015년)



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

4. 일본 절임류 시장규모

일본 대표적인 초절임류



락교



생강절임

일본 절임류 시장 감소 추세

일본의 치킨 무 시장 규모가 명확히 확인되지 않아 이와 유사한 식초 절임류의 시장을 통해 시장 규모를 알아봄

일본 농림수산성이 발표한 2014년 ‘식품농업동태조사’에 따르면, 2010년 생산 지수를 100으로 봤을 때 2014년 농산 식품의 생산 지수는 84.5로 전년 대비 1.7% 감소했음. 이와 같은 감소세는 2003년 이후 지속적으로 보이고 있는 시장의 추세임

이 중 피클류의 생산이 저하된 것으로 나타남. 2014년 피클의 생산량은 70만 5,000 톤으로 생산 지수는 전년 대비 약 1.9% 감소함

특히 식초 절임류의 생산량은 약 7만 1,000 톤으로 생산 지수는 전년 대비 0.5% 상승으로 전년과 비슷한 수준을 유지함. 일본 식초 절임류로 가장 많이 생산되고 있는 식품으로는 크게 락교(ラッキョウ,rakkyo)와 생강절임이 있음

2014년 기준, 일본 락교의 생산량은 16,502톤에 달하였으며 생강절임은 41,908톤의 생산 규모를 보임

이와 더불어 소금 절임류의 생산량은 10만 톤으로 생산 지수는 전년 대비 1.3% 상승하였으며 간장 절임류는 32만 5,000 톤으로 생산 지수는 전년 대비 4.7% 낮아졌음을 확인함

표 1.8 일본 식초 절임류 생산량 (2014년 기준)

(단위 : 톤)



출처 : 日本農林水産省, ‘食品製造業の生産動向調査’, 2014.



Ⅱ. 시장 트렌드

1. 시장 메가 트렌드
2. 소비 트렌드
3. 제품 트렌드
4. 정책 트렌드

시장트렌드 OVERVIEW



시장 메가 트렌드

“ 건강과 위생에 대한 관심 多 ”

- 식품을 구매할 때, 건강을 구매요인으로 꼽는 소비자가 증가함
- 소비자의 49.8%가 식품 구매 시 라벨 확인

“ PB 시장의 확대 예상 ”

- 대기업의 PB시장 진출 활발
- 고급화 PB상품 전략 多

소비 트렌드

“ 일본 절임류 제품 소비 감소 ”

- 2000년 이후 지속적인 하락세 기록
- 쌀밥 소비 감소 및 건강 트렌드 등장이 원인

“ 일본인 입맛 사로잡은 치킨 무 ”

- 한국의 치킨 브랜드에서 제공하는 치킨 무 인기

제품 트렌드

“ 다양한 맛과 식감을 제공 ”

- 무, 오이, 가지, 샐러리, 양배추 등 다양한 절임류 판매
- 매운 맛을 싫은 소비자들을 위해 매콤한 절임류 판매

정책 트렌드

“ 일원화한 식품표시법과 식품표시기준 시행 ”

- 일본 정부, 일원화한 식품표시법 및 식품표시기준 2015년 4월 1일부터 시행
- 가공식품 분야에 대해 영양표시 의무로 변경

1. 시장 메가 트렌드

건강과 위생을 중시하는 일본의 소비자

일본의 후생노동성은 2015년 4월부터 나트륨 일일 섭취 권장량을 개정하여 발표함. 성인 남성은 9g에서 8g으로 여성은 7.5g에서 7g으로 권장치가 축소되었음. 이에 따라 일본 소비자들은 섭취하는 나트륨 양에 대해 관심을 갖기 시작했고 식품 제조업체들은 저염 라면, 저염 햄 등 저염 식품을 앞 다투어 출시함

또한 일본 정책금융공고에서 발표한 ‘가공식품 관련 설문조사, 2014’에 따르면 소비자의 49.8%가 후쿠시마 원전 방사능 유출사태 이후 가공식품의 라벨을 필수적으로 확인하는 등 식품 위생에 대한 관심이 고조됨. 이로 인해 소비자들은 식품의 원산지과 영양 성분, 인증 등 다양한 부분을 확인하고 구매함

이에 식품 제조업체는 식품 안전, 위생, 유기농 등을 강조한 제품을 출시하여 경쟁하고 있음

다양한 가격대의 Private Brand 시장 확대

신일본슈퍼마켓협회의 2014년 발표 내용에 따르면, PB상품²⁾의 매출액이 전년도에 비해 증가하고 있다고 전함. 대형유통업체가 잇따라 저렴한 PB상품을 출시하며 경쟁이 가열됨

일본의 시장조사 전문기관인 My Voice에 따르면 소비자들이 가장 많이 구매하는 PB상품의 품목은 디저트 제품으로 나타남

저가로 시작한 PB상품의 인기는 최근 프리미엄 PB상품으로 확대됨. AEON그룹과 Seven&I Holdings는 저가 PB상품 경쟁에서 프리미엄 PB상품을 출시하여 차별화를 꾀함. 또한 AEON그룹은 제조업체와 협력하여 2017년까지 현재의 약 2배인 2,300여 종으로 PB상품의 제품 라인을 확대할 예정임

2) 판매업자가 소유하고 관리하는 상표. 백화점, 슈퍼마켓 따위에서 독자적으로 만들어 판매하는 상품에 붙임(출처 : 국립국어원)

2. 소비 트렌드

일본 절임류 제품 소비 감소

2014년 일본 총무성통계국 ‘가계조사연보’의 가구당 연간 품목별 지출 금액, 구입 수량 및 평균 가격을 확인한 결과, 2013년 무절임(だいこん漬) 제품 소비에 997엔³⁾을 지출하였으며, 152.2kg에 달하는 제품을 소비한 것으로 나타남. 또한 2013년 무절임 제품의 평균 금액은 65.9엔으로 집계되었음

지출 금액과 소비량을 분석한 결과, 일본의 무절임 제품은 매년 감소하는 것으로 파악됨. 2000년 무절임 제품의 지출 금액과 소비량은 1,433엔과 199.9kg을 기록하였으며 이후 지속적인 감소세로 2013년 무 절임제품의 지출 금액과 소비량은 각각 997엔과 152.2kg을 기록함

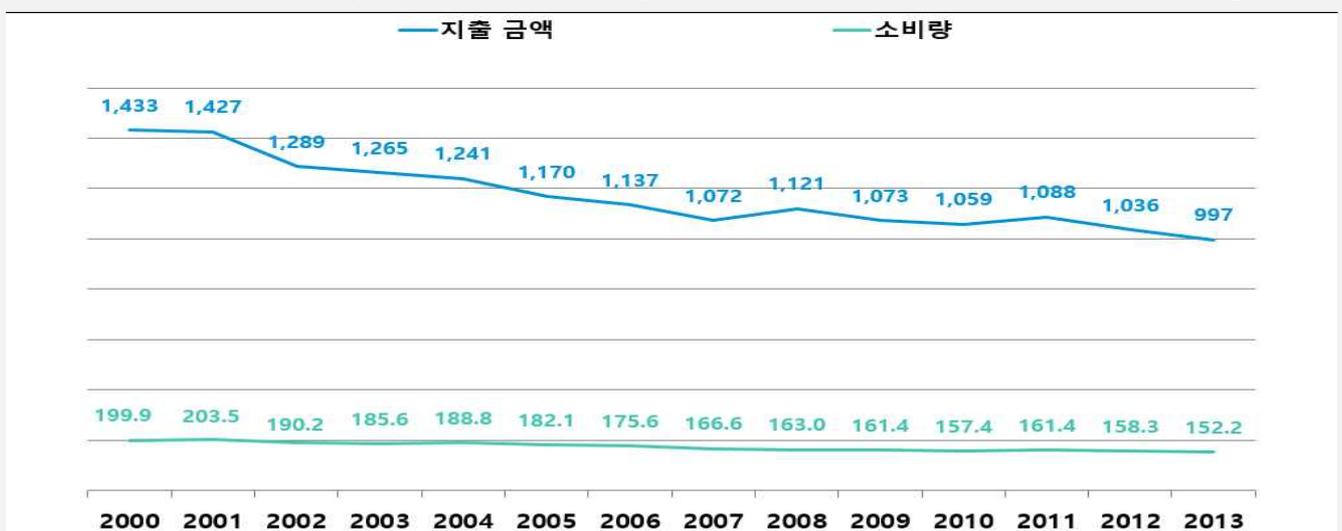
이러한 절임류 제품 소비 감소의 가장 큰 이유는 일본인들의 식습관 변화로 볼 수 있음. 첫째는 절임류를 반찬으로 쌀밥을 먹던 식습관이 변화하면서 소비 감소에 제동이 걸리지 않는 것으로 보임. 둘째는 ‘건강’이라는 키워드가 식품 시장 전체의 키워드로 등장하면서 짠맛, 단맛과 같은 자극성 있는 제품의 기피 현상을 나타내고 있음⁴⁾

일본인 입맛 사로잡은 치킨 무

한 매체에 따르면 최근 일본 도쿄 롯본기에 한국 치킨브랜드 1호점이 오픈하여 일본 청년층 사이에서 인기가 많다고 소개함. 그 중 메인 메뉴인 치킨보다도 치킨과 함께 곁들여 먹는 치킨 무의 인기가 높아 현재 SNS상에는 이를 맛본 일본 네티즌들의 관심이 뜨거움⁵⁾

표 2.1 일본 연간 무절임 제품 지출 금액 및 소비량(2000~2013년 기준)

단위 : 엔(지출 금액), kg(소비량)



출처 : 日本総務省統計局(www.stat.go.jp)

3) 100엔=1,058.96 (KEB 하나은행 고시기준, 2016.09.06)

4) 일본 절임 협동 조합 연합회, ‘漬物の需要拡大に向けて’, 2015.10.08

5) 헤럴드경제, ‘한국 팔빙수·‘치킨 무’ 먹자고 4시간 줄서 기다리는 日’, 2016.07.01

3. 제품 트렌드

다양한 원재료와 맛을 제공하는 일본 절임류 제품

일본 현지방문조사에서 절임류로 사용된 원재료는 무, 오이, 가지, 셀러리, 양배추, 염교, 생강 등으로, 다양한 야채를 활용한 절임류 제품을 소비하고 있음을 확인함

제품 대부분 아삭한 식감을 줄 수 있는 원재료로 절임을 만드는 것을 확인함. 또한 원재료의 종류만 다를 뿐, 맛에 있어서는 식초와 설탕을 바탕으로 재료를 절여 새콤달콤한 맛을 느낄 수 있음

절임류 제품은 새콤달콤하거나 짠 맛만을 생각하는 편견을 가지고 있지만 일본 젊은 소비자들을 중심으로 매운 맛에 대한 소비가 많아지면서 절임류 또한 고추와 같은 매운맛을 첨가해 매콤함을 원하는 소비자들의 입맛까지 사로잡고 있음

표 2.2 일본 내 유통중인 매운맛 절임류 제품



ピリ辛ごま胡瓜
(매콤한 참깨오이)



スティックセロリ
(스틱 셀러리)



ちよい辛きゅうりカップ
(약간 매콤한 오이)

출처 : 현지방문조사(MARUSHO, SEIYU, 2016.08)

4. 정책 트렌드

일본, 일원화한 식품표시법과 식품표시기준 시행

일본 정부는 식품위생법, 농림물자규격화등에관한법(JAS법), 건강증진법 중 식품표시와 관련된 것을 일원화한 식품표시법 및 식품표시기준을 2015년 4월 1일부터 시행함

식품표시법 시행 이전에는 3개 법에 근거한 총 58개의 표시기준이 혼재하여 소비자의 적절한 이해가 저해되고 사업자의 법령준수 비용이 증가하는 문제점이 생겨남에 따라, 자국의 경제발전 저해요인을 없애기 위한 ‘규제개혁’의 일환으로 법령을 통일 및 확대함

치킨 무 품목이 포함되는 가공식품 분야에 대해 기존 표시기준과 달라지는 대표적인 주요 사항은 기존 영양표시에 대해 가공식품 및 일부 신선식품에 임의 표시하던 사항을 의무 표시로 변경된 점이 주목할 만함

표 2.3 일본 식품표시기준 제정에 따른 식품표시 주요 변경사항

	구 표시기준	식품표시기준
영양 표시	- 영양성분 표시 임의표시 - 가공식품 및 일부 신선식품에 임의표시	- 영양성분 중 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨은 의무표시 - 가공식품, 첨가물에 영양성분 양 및 열량 의무표시
알레르기 표시	- 특정원재료 등 대신에 '대체표기, 대체표기의 확대표기, 특정가공식품 특정가공식품의 확대표기' 사용 가능 - 개별표시, 일괄표시 중 선택 가능	- 특정가공식품, 특정가공식품의 확대표기 폐지 - 개별표시가 원칙(일괄표시도 가능)
영양 강조 표시	- 코덱스 가이드라인 ⁶⁾ 을 참고로 정함	- 새로 제정개정된 코덱스 가이드에 따라 정리 - 영양강조표시를 위한 요건변경 - 무첨가 강조표시 도입
레이아웃	- 표시면적이 30cm ² 이하인 경우 상미기한 ⁷⁾ , 소비기한, 보존방법 등 생략 가능	- 표시면적이 30cm ² 이하인 경우라도 안전성에 관한 표시사항은 생략 불가
식품 구분	- 식품 관련 법률이 3개로 나뉘어져 가공식품 및 신선식품의 정의에 대해 불분명한 점이 있었음	- JAS법에서의 가공식품, 신선식품 정의를 채용 - 가공식품:제조, 가공 공정을 거침 - 신선식품:조정, 선별 공정을 거침
고유 기호 제조소	- 표시면적이 작아서 제조자와 판매자를 병기할 수 없는 경우 제조소 고유기호 사용 가능	- 원칙적으로 동일제품을 2개 이상의 공장에서 제조하는 경우에 한해 이용가능
기타	-영양기능식품의 기능 표시 성분 대상은 17종류	- 영양기능식품 기능 표시 성분대상에 비타민K, 칼륨, n-3계 지방산 추가

출처 : 일본후생노동성(厚生労働省)

6) 국제적으로 통용되는 식품 규격기준을 포함한 국제식품규격위원회(CODEX)의 기준

7) 일본의 경우 제조 후 5일 정도 내에 품질이 나빠지는 식품 유효기간을 消費期限(소비기한=유통기한)으로 표시하며, 이외의 것들은 賞味期限(상미기한, 품질유지 기간)으로 표현함



Ⅲ. 경쟁사 분석

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사별 현황 파악

경쟁사 분석 OVERVIEW

현지 매대 점유율 상위 기업 1위 (주)아키모 2위 (주)가코우오카다 3위 (주)마루츠키

#1. (주)아키모(株式会社アキモ)

기업타입	식품제조업 · 판매업	설립년도	1960년	
취급 품목 유형	각종 절임류	홈페이지	www.akimo.co.jp	
주요 제품				
	ゆず大根 (유즈다이콘 유자 무)	プチカップかぶ胡瓜 (쁘띠 컵 순무 오이)		

#2. (주)가코우오카다(株式会社雅香岡田)

기업타입	식품제조업 · 판매업	설립년도	-	
취급 품목 유형	각종 절임류	홈페이지	www.otsuke.com	
주요 제품				
	ゆず大根 (유자 무)	ピリ辛ごま胡瓜 (매콤한 참깨오이)		

#3. (주)마루츠키(株式会社丸漬)

기업타입	식품제조업 · 도매업	설립년도	1937년	
취급 품목 유형	각종 절임류	홈페이지	www.kyoto-marutsuke.co.jp	
주요 제품				
	ひとくちべったら (한입 벳타라)			

#4. (주)타케이츠키모노제조(武井漬物製造株式会社)

기업타입	식품제조업 · 도매업	설립년도	1974년	N/A
취급 품목 유형	각종 절임류	홈페이지	www.takei-t.co.jp	
주요 제품				
	ちよい辛きゅうりカップ (약간 매콤한 오이 컵)			

1. 경쟁사 선정

경쟁사 선정 방법

현지방문조사 시 기업명이 확인된 절임류 제품을 대상으로, 현지 매대에 가장 많이 진열되어 있는 제조사의 수를 파악함. 이를 토대로 ①현지 매대 점유율이 가장 높은 제조사 1 ~ 3위를 선출함. ②의뢰사의 제품과 가장 유사한 무 또는 오이가 포함된 제품에 대한 분석을 실시함

전체 11개 업체 중, 경쟁사 4곳 선정

현지방문조사로 선정된 11개社 중, 가장 높은 점유율을 보인 기업은 (주)아키모(株式会社アキモ), (주)가코우오카다(株式会社雅香岡田), (주)이와시타식품(岩下食品株式会社), (주)세키구치 츠케모노 식품(関口漬物食品株式会社)으로 각각 18.2%를 차지함. 5위부터의 경쟁사는 모두 한 제품만 확인되어 점유율 9%를 차지함

또한 무와 가장 유사한 제품을 비교 분석하기 위해, 무가 포함된 경쟁제품을 확인한 결과, 경쟁사 선정 방법 ①, ②에 따라 (주)아키모(株式会社アキモ), (주)가코우오카다(株式会社雅香岡田), (주)마루츠케(株式会社丸漬), (주)타케이츠키모노(武井漬物製造株式会社)가 선정됨

표 3.1 일본 현지 유통매장별 무 또는 오이 절임류 제품 판매 현황

유통매장	무 또는 오이 절임류 제품 판매 제조업체
Ozeki	- (주)마루츠케(株式会社丸漬) - (주)아키모(株式会社アキモ) - (주)이와시타식품(岩下食品株式会社) - (주)텐마사마츠시타(株式会社天政松下)
Marusho	- (주)가코우오카다(株式会社雅香岡田) - (주)하마쇼쿠(株式会社浜食) - (주)마루하치(株式会社マルハチ) - (주)이와시타식품(岩下食品株式会社)
SEIYU	- (주)세키구치 츠케모노 식품(関口漬物食品株式会社) - (주)우쿄우(有限会社右京) - (주)타케이츠키모노(武井漬物製造株式会社) - (주)야마모토 식품공업(山本食品工業株式会社)

출처 : 현지방문조사(Ozeki, Marusho, SEIYU, 2016.08)

2. 경쟁사별 현황파악

(주)아키모(株式会社アキモ)

각종 절임류 반찬을 가공하여 제조 및 판매하는 기업으로 1960년 설립되었음. 2013년 기준 자본금은 5,000만 엔으로 집계되었으며, 직원은 134명임

현재 생산제품으로는 무, 배추, 오이, 양배추 등의 절임 제품이 있음. 무와 배추절임과 같은 제품에 대해서는 제철의 신선함을 제공하기 위하여 11월 ~ 1월 한정으로 판매되고 있음

표 3.1 기업개요

기업타입	식품제조업 · 판매업
취급 품목 유형	각종 절임류
설립년도	1960년
대표전화	+81 28-667-0547
주소	321-0912 栃木県宇都宮市石井町2341番地
홈페이지	www.akimo.co.jp
기타 정보	<ul style="list-style-type: none"> - 공장 견학 프로그램을 통해 소비자에게 기업의 신뢰성 향상 및 홍보 효과를 기대함 - 매년 여름방학을 맞이한 초등학생과 학부모를 대상으로 수제 김치 교실을 열고 있음

출처 : 아키모(www.akimo.co.jp)

표 3.2 제품 소개

절임류 제품		
	ゆず大根 (유즈다이콘 유자 무)	プチカップかぶ胡瓜 (쁘띠 컵 순무 오이)

출처 : 현지방문조사(Ozeki, 2016.08)

2. 경쟁사별 현황파악

(주)가코우오카다(株式会社雅香岡田)

절임 식품 전문 제조 및 판매 업체로써 각종 야채를 토대로 절임 제품을 만들어 공급하고 있음

여러 유통 체인을 비롯하여 전용 판매 매장을 보유하고 있어 소비자들에게 더욱 신선하고 질 좋은 제품을 제공할 수 있음

표 3.3 기업개요

기업타입	식품제조업 · 판매업
취급 품목 유형	각종 절임류
설립년도	-
대표전화	0120-141-475
주소	東京都練馬区高松5-17-9
홈페이지	www.otsuke.com
기타 정보	- 제품 구매 시 가격에 따라 나무 절임 바구니를 증정하고 있음

출처 : 雅香岡田(www.otsuke.com)

표 3.4 제품 소개

절임류 제품		
	ゆず大根 (유자 무)	ピリ辛ごま胡瓜 (매콤한 참깨오이)

출처 : 현지방문조사(Marusho, 2016.08)

2. 경쟁사별 현황파악

(주)마루츠키(株式会社丸漬)

(주)마루츠키社는 각종 절임류 제조 및 도매 사업을 하고 있는 기업으로 일본 시가현 영원사(永源寺) 근교에 있는 시가 공장과 교토 공장 2곳을 보유하고 있음

(주)마루츠키社는 스즈카 산맥의 맑고 깨끗한 물과 칼슘, 마그네슘, 미네랄 함량이 풍부한 것으로 알려져 있는 오키나와에서 정제된 천일염을 엄선하여 신선한 야채를 절여 질 좋은 제품을 생산하고 있음

표 3.5 기업개요

기업유형	식품제조업 · 도매업
취급 품목 유형	각종 절임류
설립년도	1937년
대표전화	075-312-6428
주소	600-8847 京都府京都市下京区朱雀分木町市有地
홈페이지	www.kyoto-marutsuke.co.jp
기타 정보	- <시가 공장> 시가현 '식품 자주 위생 관리 인증(S-HACCP)' 획득 (인증번호:52001) - <교토 공장> 교토부 '식품 안전 위행 관리 인증' (인증번호:0018) - <교토 본사> 교토부 '지혜 경영 실천 모델 기업 인증' (인증번호:23(1)060)

출처 : 丸漬(www.kyoto-marutsuke.co.jp)

표 3.6 제품 소개

절임류 제품	
	<p>ひとくちべったら (한입 벳타라)</p>

출처 : 현지방문조사(Ozeki, 2016.08)

2. 경쟁사별 현황파악

(주)타케이츠키케모노제조(武井漬物製造株式会社)

(주)타케이츠키케모노제조社는 절임류 제품을 전문으로 제조 및 판매하는 업체로써 홋카이도를 비롯한 큐슈의 농가와 직거래를 통해 신선하고 질 좋은 원재료로 소비자들의 신뢰를 얻고 있음

또한 고객의 건강을 생각하여 최소한의 합성 보존료와 식품 첨가물을 넣어 제품의 평균 유통 기한이 10일을 넘지 않음

최근 전 요미우리 자이언츠의 프로 야구 선수 고노히로씨가 TBS 방송에서 당사의 양파 절임 제품을 요리법과 함께 소개하는 모습이 방영되어 소비자들의 관심을 얻음

표 3.7 기업개요

기업유형	식품제조업 · 판매업
취급 품목 유형	각종 절임류
설립년도	1974년
대표전화	0277-78-2729
주소	379-2305 群馬県太田市六千石町48
홈페이지	www.takei-t.co.jp
기타 정보	- 자본금 : 19만 6,918달러 - 직원수 : 45명 (2014년 기준)

출처 : 武井漬物製造(www.takei-t.co.jp)

표 3.8 제품 소개

절임류 제품	 <p>ちよい辛いきゅうりカップ (약간 매콤한 오이 컵)</p>
--------	--

출처 : 현지방문조사(SEIYU, 2016.08)



IV. 경쟁제품 현지조사

1. 분석 제품 및 기준
2. 용량&가격 정보
3. 포장용기&유통기한 정보
4. 현지조사 데이터

경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

- 평균 유통기한 10.7일
- 최소 3일에서 최대 23일까지의 유통기한을 보임

- 제품 평균 중량 : 174.17g
- 절임료 제품은 80g~300g까지 다양한 중량으로 나타남



- 패키지 : 플라스틱 비닐 및 용기
- 제품의 내용물을 한눈에 확인하기 쉽도록 투명 포장 활용이 많음

- 가격 : 100g당 평균 146.25엔
- 원재료에 따라 가격대의 차이가 조금씩 상이하나, 6가지 절임료 제품의 100g당 평균 가격은 146.25엔으로 확인됨

분석 제품 상세

					
丸漬 (주)마루스케	アキモ (주)아키모	アキモ (주)아키모	雅香岡田 (주)카우오카다	雅香岡田 (주)카우오카다	武井漬物製造 (주)타케이츠케모노
ひとくちべつたら 한입 베타라	ゆず大根 유즈다이콘 유자 무	プチカップ かぶ胡瓜 쁘띠컵 순무 오이	ゆず大根 유자 무	ピリ辛ごま胡瓜 매콤한 참깨 오이	ちよい辛 きゅうりカップ 약간 매콤한 오이 컵

분석 지표 : 용량, 가격, 포장형태, 유통기한

분석 제품 : 현지 유통매장 방문 후 확보한 6개사 대표제품

지표별 결과 값 활용 방안 : 지표별 평균 값 및 최소·최대 값 확인으로,
현지 시장 진출 시 제품 현지화(R&D) 가능

1. 분석 제품 및 기준

경쟁 제품



ひとくちべったら
(한입 벳타라)



ゆず大根
(유즈다이콘 유자 무)



プチカップかぶ胡瓜
(쁘띠 컵 순무 오이)

경쟁 제품 선정

표 4.1 방문 매장

매장명	주소	방문일시
Ozeki	4-9-18, Togoshi, Shinagawa-Ku, Tokyo	2016. 08
MARUSHO	4-9-10, Futaba, Shinagawa-Ku, Tokyo	2016. 08
SEIYU	2-1 Toyookacyou, Tsurumi-Ku, Yokohama-shi, Kanagawa	2016. 08

출처 : 현지방문조사(Ozeki, Marusho, SEIYU, 2016.08)

1. 분석 제품 및 기준

경쟁 제품



ゆず大根
(유자 무)



ピリ辛ごま胡瓜
(매콤한 참깨오이)



ちよい辛きゅうりカップ
(약간 매콤한 오이 컵)

분석 기준 설정

표 4.2 분석 제품 및 기준

제품명	제조사
ひとくちべったら (한입 벳타라)	株式会社丸漬 (주)마루스케
ゆず大根 (유즈다이콘 유자 무)	株式会社アキモ (주)아키모
プチカップかぶ胡瓜 (쁘띠 컵 순무 오이)	株式会社アキモ (주)아키모
ゆず大根 (유자 무)	株式会社雅香岡田 (주)가코우오카다
ピリ辛ごま胡瓜 (매콤한 참깨오이)	株式会社雅香岡田 (주)가코우오카다
ちよい辛きゅうりカップ (약간 매콤한 오이 컵)	武井漬物製造株式会社 (주)타케이츠케모노

▶ 분석기준 : 제품 상세 스펙에서 공통적으로 확인되는 용량, 100g당 가격(엔), 포장형태, 유통기한 총 4가지 항목을 분석함

출처 : 현지방문조사(Ozeki, Marusho, SEIYU, 2016.08)

2. 용량&가격 정보

일본 절임류 제품, 100g당 평균 146.25엔

현지방문조사를 통해 알아본 결과, 6가지 절임류 제품의 평균 중량은 174.17g으로 나타남. 100g당 평균 가격은 146.25엔으로 분석됨

100g당 가격이 가장 높은 제품은 ‘ひとくちべったら (한입 벳타라)’ 제품으로 232.5엔으로 나타남. 100g당 가격이 가장 저렴한 제품은 ‘ゆず大根 (유즈다이콘 유자 무)’ 로 100g당 86엔으로 확인됨

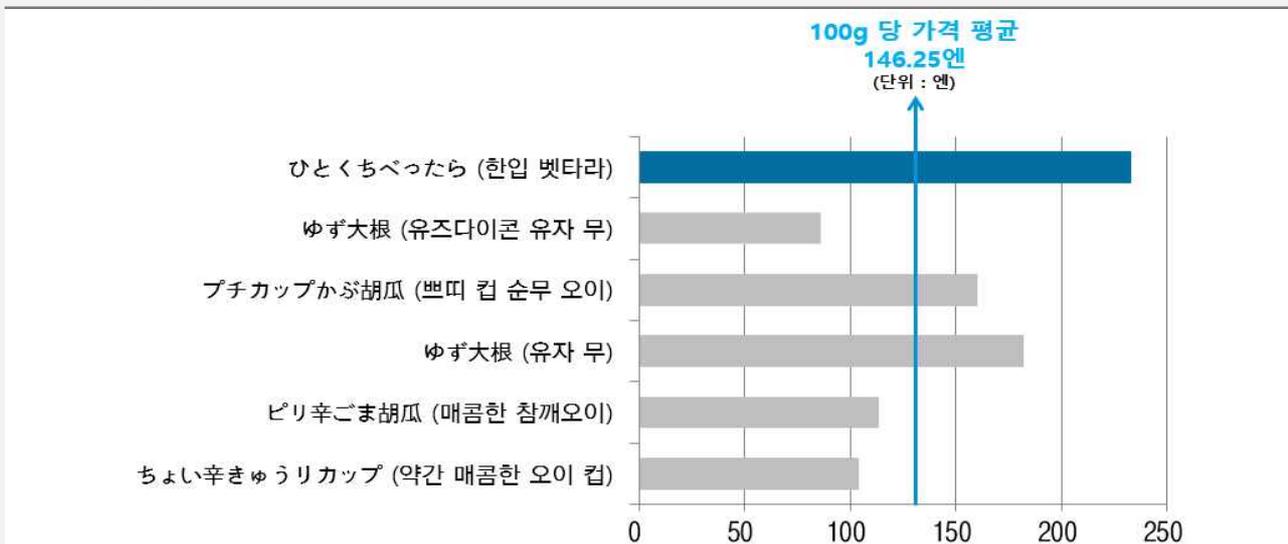
제품 원재료를 통해 봤을 때, 대체적으로 무절임 제품이 오이절임 제품보다 가격이 높은 것으로 판단됨

표 4.3 가격 비교

제품명	용량 (g)	가격 (엔)	100g당 가격(엔)
ひとくちべったら (한입 벳타라)	120	279	232.5
ゆず大根 (유즈다이콘 유자 무)	300	258	86
プチカップかぶ胡瓜 (쁘띠 컵 순무 오이)	80	128	160
ゆず大根 (유자 무)	130	237	182
ピリ辛ごま胡瓜 (매콤한 참깨오이)	235	265	113
ちよい辛きゅうりカップ (약간 매콤한 오이 컵)	180	188	104

출처 : 현지방문조사(Ozeki, Marusho, SEIYU, 2016.08)

표 4.4 100g당 가격 비교 및 평균가격 도출



출처 : 현지방문조사(Ozeki, Marusho, SEIYU, 2016.08)

3. 포장용기&유통기한 정보

일본 절임류 제품, 플라스틱 비닐 및 용기 사용

일본 현지에서 판매 중인 경쟁 제품의 포장은 크게 2가지로 구분되는데, 플라스틱 비닐 포장과 플라스틱 용기 포장이 있음. 제품의 신선도를 육안으로 쉽게 확인할 수 있도록 6개 제품 모두 투명 포장을 하고 있는 점이 특징임

플라스틱 비닐 또는 플라스틱 용기와 같은 포장은 개봉 후 빠른 시일 내에 먹어야 하는 단점이 있지만, 제품의 유통기한이 짧아 포장에 적합한 것으로 보임

유통기한 평균 10.7일

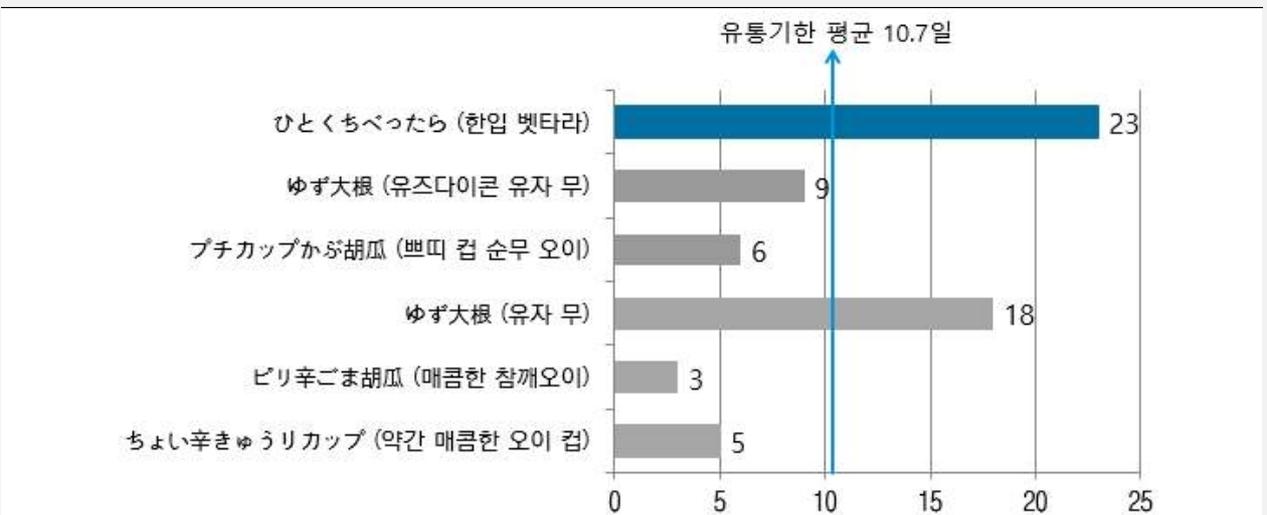
분석 대상 경쟁 제품 중 가장 짧은 유통기한은 3일, 가장 긴 유통기한은 23일로 확인됨. 이는 현지조사 시점에 진열된 제품의 유통기한을 추산한 결과임

표 4.5 패키지 샘플 (경쟁제품 분석)



출처 : 현지방문조사(Ozeki, Marusho, SEIYU, 2016.08)

표 4.6 유통기한 비교



출처 : 현지방문조사(Ozeki, Marusho, SEIYU, 2016.08)

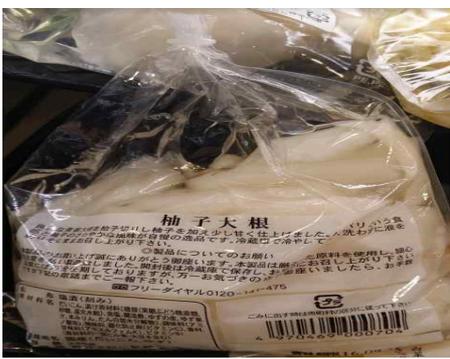
4. 현지조사 데이터

제품 정보

일본 현지 유통매장 방문을 통해 조사된 제품 기본 스펙 및 판매 매장 정보

구분		제품 #1	제품 #2
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)		
제품 스펙	업체명	株式会社丸漬 (주)마루츠키	株式会社アキモ (주)아키모
	제품명	ひとくちべったら (한입 벳타라)	ゆず大根 (유즈다이콘 유자 무)
	용량 (g)	120	300
	100g당 가격(엔)	279	258
	포장형태	플라스틱 비닐	플라스틱 비닐
	성분	무, 절임원재료(설탕, 식염, 환원물엿, 쌀, 쌀누룩, 산미료, 보존료(소르브산K), 산화방지제(비타민C), 미료(수크랄로스), 환상올리고당, 주정)	무, 유자, 절임원재료(당류(과당 포도당 액상당, 설탕), 양조식초, 식염, 다시마액, 단백질수분해물, 효모액, 환원물엿, 산미료, 조미료(아미노산), 산화방지제(V.C), 감미료(아세설팜K)
	유통기한	2016.09.20	2016.09.06
취급처	원산지	일본	일본
	판매확인 매장	Ozeki	Ozeki

4. 현지조사 데이터

구분		제품 #3	제품 #4
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)		
제품 스펙	업체명	株式会社アキモ (주)아키모	株式会社雅香岡田 (주)가코우오카다
	제품명	プチカップかぶ胡瓜 (쁘띠 컵 순무 오이)	ゆず大根 (유자 무)
	용량 (g)	80	235
	100g당 가격(엔)	128	265
	포장형태	플라스틱 용기	플라스틱 비닐
	성분	오이, 순무, 절임원재료(식염, 아미노산액, 과당 포도당 액상당, 양조식초, 조미료(아미노산), pH조정제, 산미료	무, 절임원재료(당류(과당 포도당 액상당, 설탕, 환원물엿), 식염, 양조식초, 유자껍질, 유자과즙, 미림, 단백질수분해물), 조미료(아미노산등), 산미료, 산화방지제(비타민C), 향료, 감미료(아세설팜K), 비타민B1
유통기한(일)	2016.09.03	2016.09.15	
취급처	원산지	일본	일본
	판매확인 매장	Ozeki	MARUSHO

4. 현지조사 데이터

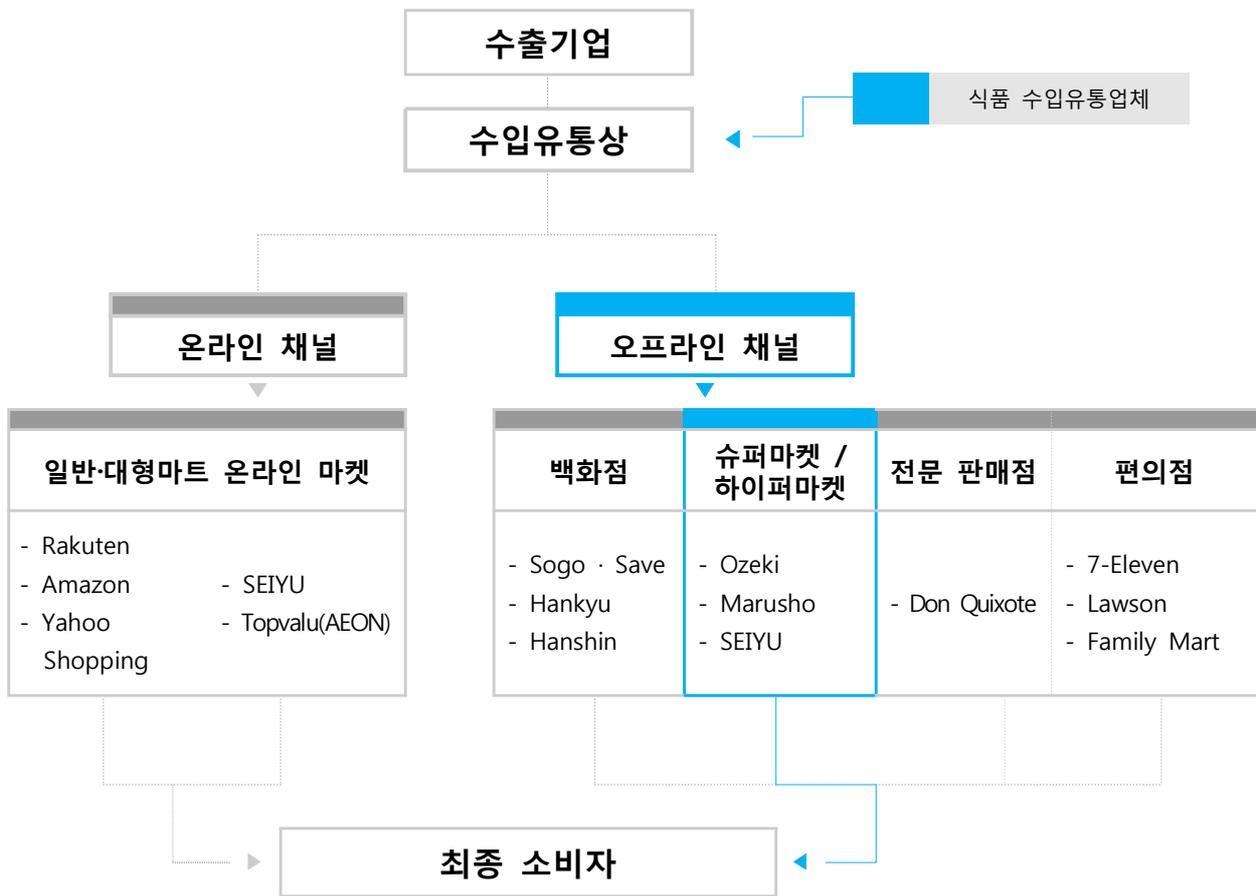
구분		제품 #5	제품 #6
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)		
제품 스펙	업체명	株式会社雅香岡田 (주)가코우오카다	武井漬物製造株式会社 (주)타케이즈케모노
	제품명	ピリ辛ごま胡瓜 (매콤한 참깨오이)	ちよい辛きゅうりカップ (약간 매콤한 오이 컵)
	용량 (g)	130	180
	100g당 가격(엔)	237	188
	포장형태	플라스틱 비닐	플라스틱 용기
	성분	오이, 생강, 참깨, 고추, 절임원재료(환원물엿, 식염, 양조식초, 표고(버섯)액, 단백가수분해물, 효모액), 조미료(아미노산등), 산미료, 향신료	오이, 생강, 마늘, 부추, 고추, 절임원재료(단백가수분해물, 식염), 소르비톨, 조미료(아미노산), 산미료, 향신료 추출물, (원재료 일부에 밀 포함)
유통기한(일)	2016.08.31	2016.09.02	
취급처	원산지	일본	일본
	판매확인 매장	MARUSHO	SEIYU



V. 유통구조 현황

1. 현지 유통구조 map
2. 추천 진출 경로
3. 유통업체 담당자 인터뷰

1. 현지 유통구조 map



*출처 : 한국산업기술협력재단 '일본 백화점업계 분석', 2015, '일본의 슈퍼마켓 시장', 2015

유통구조	특징	유통 점유율 ⁸⁾
식음료 전문 소매점	일본의 전문 판매점은 특정 제품을 전문적으로 판매하는 형태의 점포를 말함	0.04%
백화점	일본의 백화점은 식품관과 마트를 두어 식품을 판매함	2.91%
슈퍼마켓 / 하이퍼마켓	식료품 전문 슈퍼마켓의 경우 기존 슈퍼마켓의 편리성과 신뢰성을 모두 제공하고 있음	58.45%
편의점	도시락과 1인 식사문화가 발달한 일본은 타국가보다 편의점 문화가 발달함	38.25%
기타	창고 형 매장, 드러그스토어, 외식업 등이 포함됨	0.35%

*출처: Canadean Intelligence Centre(canadean.intelligence.com), Other Canned Food기준

8) 치킨 무가 포함되는 절임류에 해당하는 유통 채널별 점유율 데이터가 없으므로, 절임류와 같은 저장 식품에 해당하는 통조림(Other Canned Food)로 유통 채널을 분석함

2. 추천 진출 경로

ROUTE #1. 슈퍼마켓 / 하이퍼마켓

소비자에게 신뢰성과 편의를 제공하는 식료품 전문 슈퍼마켓·하이퍼마켓

일본의 식품소비의 절반 이상인 53.46%가 슈퍼마켓과 하이퍼마켓을 통해 이루어지고 있음

현지방문조사 결과, 절임류 제품의 경우 Ozeki이나 Marusho와 같은 한 지역을 거점으로 시장 점유율을 확보하고 있는 식료품 전문 슈퍼마켓을 통해 유통되는 경우를 확인함

소비자에게 식료품 전문 슈퍼마켓이라는 신뢰성을 제공하며 각종 편의를 느낄 수 있는 서비스를 제공하는 식료품 전문 슈퍼마켓으로, 치킨 무의 제품 또한 해당 경로로 일본 현지에 진출하는 것이 유망할 것으로 판단됨

ROUTE #2. 일반 B2C 온라인 마켓

일본의 유통거점, 편의점

일본 내 편의점은 약 5만여 개가 존재하며, 업체 간의 경쟁이 치열함. 일본의 편의점 점유율 상위 3개 기업(7-Eleven, Lawson, Family Mart)은 편의점 자체 PB(Private Brand)상품을 개발하고, 편의점 내에 조리시설을 갖추는 등 차별화 전략을 통해 소비자를 유치하기 위해 힘쓰고 있음

ROUTE #3. 백화점

백화점 이용 소비자 증가 추세

일본의 백화점들은 최근 리뉴얼을 통해 소비자들을 모으고 있음. 매장의 크기를 줄이고, 다양한 컨셉의 매장을 설치하여 소비자들의 선택의 폭을 증가시켜 매출을 올리고 있음

또한 백화점은 지하에 식품매장을 두어 운영하고 있는데 선물용을 구입하거나 할인행사를 진행할 때 백화점을 찾는 소비자들이 증가하고 있음. 한국을 비롯한 수입 식품도 백화점을 통해 흔히 유통되고 있기 때문에, 진출 시 해당 경로를 고려할 필요가 있음

3. 유통업체 담당자 인터뷰

인터뷰 대상 및 일시

절임류 식품 취급 바이어
대상 인터뷰 진행
(2016년 8월)

- 식품 유통업체
- 일본 현지에서 영업중인
한국 치킨집

※현지방문조사 결과, 수입유통업자들을 대상으로 충분한 인터뷰 내용이 도출되지 않아, 일본 현지에서 영업 중인 한국 치킨 사업자와 추가 인터뷰를 진행함

Q1. 현재 취급 중인 제품은 무엇인가?

“현재 츠크모노를 타이완, 싱가포르 등으로 수출하고 있다. 츠크모노는 일본 전통방식으로 만들어지는 식품으로 소금이나 미소 등으로 간을 하여 발효시킨 채소를 말한다. 당사의 다이콩츠크모노(무절임)은 인기품목으로 무가 모든 절임류 제품 중 판매율이 가장 높게 나타나고 있다.”

식품 유통업체 Kimura Tsukemono co.,ltd.
담당자 Ms.Kimura의 인터뷰 中, 2016. 08

Q2. 제품의 주요 구매 요인은 어떻게 되는가?

“츠크모노는 전통적인 맛을 선호한다. 절임류 제품 포장에 대해서는 300g, 500g의 개별 포장 제품을 선호한다.”

식품 유통업체 Kimura Tsukemono co.,ltd.
담당자 Ms.Kimura의 인터뷰 中, 2016. 08

Q3. 한국산 치킨 무에 대한 평가는 어떤가?

“한국산 치킨 무에 들어본 경험이 없다. 하지만 일본의 아사즈케와 비슷한 제품인 것 같다.”

식품 유통업체 Kimura Tsukemono co.,ltd.
담당자 Ms.Kimura의 인터뷰 中, 2016. 08

Q4. 제품의 주요 공급처는 어디인가?

“현재 매장에서 제공하고 있는 치킨 무는 만드는 방법이나 과정이 어렵지 않고 번거롭지 않아 거의 대부분 직접 만들고 있다.”

일본 현지 한국 치킨집, 강호동 치킨 678
담당자와의 인터뷰 中, 2016. 08



VI. 유통업체 현황

1. 주요 유통채널 개관
2. 주요 유통업체 이슈
3. 유통업체별 개요
 - Ozeki
 - Marusho
 - SEIYU

유통업체 현황 OVERVIEW

주요 유통경로



주요 유통업체 리스트(슈퍼마켓/하이퍼마켓)

No.	이름	특징
1	Ozeki	- 식료품 주체의 슈퍼마켓 체인으로써 도쿄도와 가나가와현을 중심으로 유통 시장 점유율을 확대하고 있음. Ozeki만의 특이사항으로는 매장의 디자인이나 로고가 각기 달라 매장마다 개성을 살리며 소비자들에게 즐거움을 선사함
2	Marusho	- 도쿄도와 가나가와현을 거점으로 시작된 자발적 슈퍼마켓 체인으로 가맹점들은 직영 매장이 아니라 체인에 가입된 회사로 대부분 독립적인 형태를 띄고 있음. 또한 매년 여름 개최되는 '일본 피구 선수권 도쿄 대회'의 후원사로서 기업 마케팅을 진행하고 있음
3	SEIYU	- 1946년 미국 월마트(Wal-Mart)의 일본 법인이자 자회사로 일본 슈퍼마켓 브랜드 SEIYU 인수. 이후 상시저가전략(Every Day Low Price)을 펼쳤으나 일본인들의 소비 습관과 부합하지 않아 실패로 끝남

주요 유통업체 최신 이슈

유통업체	운영현황
Ozeki 	- 공식 앱 발매를 통해 고객에게 매일 새로운 정보를 제공할 뿐만 아니라 기존 캐쉬백 카드인 'OZ카드'와 제휴하여 소비자들 더욱 유용하게 쇼핑을 즐길 수 있을 것으로 기대함
Marusho 	- 이동식 슈퍼 'とくし丸' 서비스를 시행함. 이를 통해 쇼핑에 어려움을 겪고 있는 노약자 및 오지 산간의 주민들이 더욱더 편하고 신선한 제품을 구매할 수 있을 것으로 예상함
SEIYU 	- 2016년 1월부터 매장에서 판매하고 있던 ASDA 다크 초콜릿 제품에서 알레르기 표기와 원재료명 표기 오류가 있어 이를 구매한 고객들에 한해 전액 환불을 실시함

1. 주요 유통채널 개관

슈퍼마켓 / 하이퍼마켓

- 슈퍼마켓
- : 일용잡화류를 판매하는 소매점으로 보통 면적은 280 ~ 2,300m²
- 하이퍼마켓
- : 일용 잡화류 외의 가전제품 등의 공산품도 판매하며 가격이 저렴한 것이 특징임. 보통 면적은 2,300m² 이상임

일본 절임류 제품, 하이퍼·슈퍼마켓을 통한 진출 유리

시장통계 기관 Canadean Intelligence Centre에 따르면, 일본의 절임류 시장의 유통 채널별 점유율은 2014년 58.45%를 차지한 하이퍼마켓&슈퍼마켓이 가장 크게 나타남. 편의점은 38.25%로 2위를 차지하였음

식료품 및 청과물의 구매경로는 하이퍼마켓 및 슈퍼마켓의 점유율이 높으며 주요 하이퍼마켓은 식료품 전문점으로서 변화를 도모하고 있음

일본 내 식료품 전문 슈퍼마켓 브랜드로는 Ozeki, Marusho 등이 있으며 SEIYU는 대형 슈퍼마켓 브랜드로 다양한 제품을 취급하고 있음. 특히 Ozeki와 Marusho는 도쿄도와 가나가와현을 중심으로 지역적 또는 독립적으로 체인으로 발전하여 일본 유통 채널 점유율을 확장해 나가고 있음

표 6.1 일본 절임류⁹⁾ 시장 유통 채널별 점유율 추이

(단위 : 천 달러)

구분	2012		2013		2014	
	매출	점유율	매출	점유율	매출	점유율
백화점	46,640	3.51%	34,620	3.21%	28,920	2.91%
편의점	508,490	38.27%	412,870	38.26%	380,600	38.25%
식음료 전문 소매점	4,950	0.03%	3,910	0.03%	3,500	0.03%
하이퍼마켓&슈퍼마켓	768,100	57.81%	627,270	58.13%	581,570	58.45%
기타	430	0.37%	350	0.36%	330	0.35%
합계	1,328,610	100%	1,079,020	100%	994,920	100%

출처: Canadean Intelligence Centre(canadean.intelligence.com), Other Canned Food기준

9) 치킨 무가 포함되는 절임류에 해당하는 유통 채널별 점유율 데이터가 없으므로, 절임류와 같은 저장 식품에 해당하는 통조림(Other Canned Food)로 유통 채널을 분석함

2. 주요 유통채널 이슈

Ozeki

공식 앱 발매를 통해 우대 서비스 제공¹⁰⁾

지난 6월 13일 Ozeki의 공식 앱을 출시하였음. 총 38개의 점포를 운영하는 Ozeki는 현재 해당 앱이 한정된 매장에 한해서만 서비스가 제공되고 있지만 점차 사용 가능 매장을 확대할 계획을 밝힘

이번 공식 앱은 각 점포에서 추천 상품과 같은 정보가 매일 발송되어 소비자들에게 더욱 다양한 정보를 제공하는 기능을 갖고 있음. 또한 기존 캐쉬백 카드인 ‘OZ 카드’와 제휴하고 있기 때문에 소비자들이 앱과 더불어 더욱 유용하게 쇼핑을 즐길 수 있을 것으로 보임

Marusho

이동식 슈퍼 ‘とくし丸’ 서비스 시행¹¹⁾

이른바 ‘쇼핑 난민’이라 불리는 쇼핑이 곤란한 환경에 살고 있는 사람들을 위해 제품을 작은 트럭에 제품을 싣고 직접 현장에서 판매하는 서비스 제공하고 있음

‘쇼핑 난민’들 대부분 편의점에서 식품을 구매하기 때문에 신선 식품을 자유롭게 구매할 수 없다는 불편함과 고령의 나이로 거동이 불편한 점을 어려움으로 꼽음. 일본 경제산업성 통계에서는 ‘쇼핑 난민’의 상황에 처해있는 사람들은 약 600만명으로 집계하고 있어 비록 작은 트럭이지만 400가지 이상의 품목의 제품을 제공하고 있는 Marusho의 ‘とくし丸’ 서비스는 더욱 각광 받을 것으로 예상됨

SEIYU

알레르기 표기 오류로 해당 제품 환불 실시¹²⁾

2016년 1월부터 매장에서 판매하고 있었던 ASDA 다크 초콜릿 제품에서 알레르기 표시와 원재료명 표기 오류가 있음이 판명됨. 이에 해당 제품을 구매한 고객에 대해 영수증 지참 시 구매 대금 전액 환불을 실시함

이번 소동은 해당 제품에 알레르기를 유발할 수 있는 제품에 직접 ‘참깨’가 사용되지 않았지만, ‘참깨’를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 생산했다는 내용이 제품 설명에 기재되지 않아 비롯된 것으로 보임

10) Ascii, ‘毎日お得情報! 食品スーパー「オオゼキ」の公式アプリ’, 2016.06.13

11) 출처: Marusho社 공식 홈페이지(www.marusho-chain.jp/tokushimaru)

12) 출처: SEIYU社 공식 홈페이지(www.seiyu.co.jp/serious_info)

3. 유통업체별 개요 - Ozeki

식료품 주체의 슈퍼마켓 체인

1957년, 도쿄도와 가나가와현을 중심으로 시작된 식료품 주체의 슈퍼마켓 체인임

2016년 6월을 기준으로 도쿄도구부 33곳, 다마 지역 2곳, 가나가와에 2곳, 치바현 1곳의 매장이 위치하고 있음

Ozeki는 ‘OZ카드’를 통해 포인트 서비스를 제공함으로써 소비자들이 이를 캐쉬백으로 사용할 수 있는 서비스를 제공하고 있음

표 6.2 매장 정보

기업 정보	매출액	9억 2,898만 9,872달러(2016년 2월 기준)	
	자본금	약 98만 2,365달러(2015년 기준)	
	직원수	정규직 1,476명(2015년 기준)	
	점포수	38개(2016년 기준)	
	특징	매장의 디자인이나 로고가 각 매장마다 다름	
	주소	4-9-18, Togoshi, Shinagawa-Ku, Tokyo	
	전화	+81-3-5751-8529	
주요 판매품목	생선 식표품 · 일반 식품 · 주류 · 일용 잡화 등		
매장 전경	 		
취급 절임류 제품	 		

출처 : Ozeki(www.ozeki-net.co.jp), 현지방문조사(Ozeki, 2016. 08)

3. 유통업체별 개요 – Marusho

독립적인 체인 스토어 운영

마루쇼(丸正食品チェーン)는 도쿄도, 가나가와현을 거점으로 시작된 자발적인 슈퍼마켓 체인임. 가맹점들은 직영 매장이 아니라 체인에 가입한 회사로 대부분 독립적인 형태를 띠고 있음

체인 본부의 주요 업무로는 가맹점들의 공동 구매, 추가 주문 결제 업무 대행, 판매(전단지, 프로모션, 영업 관리), 포인트 카드, 온라인 네트워크 시스템 운영을 담당하고 있음

주요 거래 은행은 리소나 은행 신도심 영업부(りそな銀行新都心営業部)임

표 6.3 매장 정보

기업 정보	매출액	-		
	자본금	98만 2,365달러		
	직원수	-		
	점포수	18개(2016년 기준)		
	특징	매년 여름 개최되는 '일본 피구 선수권 도쿄 대회'의 후원사 마케팅 진행		
	주소	4-9-10, Futaba, Shinagawa-Ku, Tokyo		
	전화	+81-3-3785-6530		
주요 판매품목	청과·어육류, 음료, 가공·냉동·신선·기능성·건조식품 등			
매장전경	 			
취급 절임류 제품	 			

출처 : Marusho(www.marusho-chain.jp), 현지방문조사(Marusho, 2016.08)

3. 유통업체별 개요 – SEIYU

상시저가전략(Every Day Low Price) 마케팅 진행

1946년 설립된 일본 슈퍼마켓 브랜드 SEIYU는 월마트(Wal-Mart)의 일본 법인이자 자회사로, 대형 슈퍼마켓과 중소형 슈퍼마켓을 운영하고 있음. 대부분 24시간 운영되는 형태임

2002년 월마트가 인수하여 월마트 및 공급업체와의 제휴를 통해 상시저가전략으로(Every Day Low Price) 소비자들의 구매를 유도하는 마케팅 전략을 펼침. 그러나 최근 실적부진으로 30개 매장을 철수한 것으로 파악됨. 전문가들은 상시저가전략이 일본 소비자들의 취향에는 오히려 적절하지 않은 것으로 설명하고 있음

표 6.4 매장 정보

기업 정보	매출액	78억 6,850만 5,003달러(2009년 기준)	
	자본금	98만 2,365달러(2009년 기준)	
	직원수	정규직 4,202명(2015년 기준)	
	점포수	343개(2016년 기준)	
	특징	2009년 이후 관보를 통해 자본금이나 매출을 공개하지 않고 있음	
	주소	2-1 Toyookacyou, Tsurumi-Ku, Yokohama-shi, Kanagawa	
	전화	045-575-7711	
주요 판매품목	식료품 및 생활용품 등		
매장전경	 		
취급 절임류 제품			

출처 : SEIYU(www.seiyu.co.jp), 현지방문조사(SEIYU, 2016. 08)



VII. 통관 및 검역 정보

1. 통관 및 검역 절차
2. HS CODE 및 관세율
3. FTA 정보
4. 통관 및 검역 주의사항
5. 통관거부사례
6. 제출서류

통관 및 검역 정보 OVERVIEW



수출절차별 유의사항

수출절차	유의사항
사전보고	수출국의 선적항에서 24시간 전에 일본 수출입 항만 정보처리시스템(NACCS)에 적하정보를 보고해야 함
수입 신고	수입 신고는 NACCS를 통해 전자적으로 신고하는 방법과 관할 세관에 직접 증빙서류와 수입신고서를 제출하는 방법이 있음. 통관대리인을 통해 수입신고를 할 수 있으며 통관대리인은 반드시 사업장의 소재지가 일본이어야 함
타 법령 검토	일본에 수입하고자 하는 물품이 관세법외에 다른 법령에 의해서 승인이 필요한 경우, 해당 승인 내용에 대해 입증할 의무가 있음
심사 및 검사	수입하고자 하는 물품의 위험도에 따라 검사 여부가 달라지며, 검사 시 소요되는 비용은 수입자 혹은 화주가 전액 부담해야함
관세 납부	별도로 정해진 납세기한은 없으며 서류의 심사와 검사가 완료되면 즉시 납부 가능함
화물 반출	제출 서류의 하자가 없고 관세 및 세금의 납부가 완료되는 경우 세관은 수입허가증을 발행함

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

관세 및 세금 OVERVIEW

2016년 일본 치킨 무 관세율 정보

HS CODE	품명	관세율
2001	식초 또는 초산에 따라 조제되거나 저장에 적절하게 처리한 채소, 과실, 너트 그 외 식물 식용 부분	-
2001.90	기타	-
2001.90.140	기타	기본세율 15%

WTO 협정세율

일본으로 치킨 무 수출 시 기본 세율이 적용되어 **15%의 관세 부과**

TIP_제품 관세율 확인법

관세율을 확인하는 방법에는 관세청 관세법령정보포털을 확인하거나, FTA 세율의 경우 한국무역협회 '통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr)'의 'FTA/관세' 메뉴를 활용하여 관세율을 조회할 수 있음. 일본 사이트의 경우 일본 관세청의 관세율 조회 서비스를 통해 조회가 가능함

분류	사이트명	URL
관세율	관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	트레이드 내비	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 검역 절차

STEP #1. 사전보고 및 적하정보제출

일본으로 물품을 수입하기 위해서는 수출국 선적항에서 출항하기 24시간 전 (근거리의 경우 출항 전)까지 전자시스템을 통해 보고해야함. 전자시스템은 ‘일본 수출입 항만 관련 정보처리시스템(NACCS)’ 홈페이지에 접속하여 보고가 가능함(KTNET, KLNET을 통해 경유하여 접속가능)

필수 보고 내용으로는 화물의 내역을 기재한 적하정보가 있음. 이를 준수하지 않을 경우 1년 이하의 징역 또는 50만 엔 이하의 벌금을 부과함

STEP #2. 수입 신고

화물이 수입항에 도착하였다는 도착통지가 내려진 경우, 수입자 혹은 화주는 보세지역을 관할하는 세관을 통해 수입신고를 해야 함. 수입 신고는 통관 대리업자를 통해 신고할 수 있으며, 통관 대리업자는 일본 내 사업장 및 거소¹³⁾가 있어야 함

수입 신고를 하는 방법은 일본 수출입 항만 관련 정보처리시스템(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

STEP #3. 타 법령 검토

수입하고자 하는 물품이 관세법 외에 다른 법령¹⁴⁾에 의해서 허가 및 승인이 필요할 경우, 수입신고 시에 해당 물품이 허가 및 승인을 받았음을 입증해야함

13) 주소처럼 밀접한 관계를 가진 곳은 아니지만, 일정한 기간 동안 계속하여 거주하는 장소

14) 타 법령 규제 대상에 대해서는 하기 링크에서 확인 가능
www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/imtsukan/1801_jr.htm

1. 통관 및 검역 절차

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 실제 상품을 검사할 수 있음

검사에 소요되는 비용은 수입자가 전액 부담해야 하며 통관시간이 길어질 수 있음

STEP #5. 관세납부와 수입허가

납세기한에 대해서는 별도로 지정된 기한이 존재하지 않으며, 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

표 7.1 해외통관 애로사항 문의처

기관	연락처
관세청 해외 통관 지원센터	- 전화 : 042-472-2197
주 일본 한국 대사관	- 전화 : +81-3455-2601

일본 수입식품 통관 서류

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| - 상업송장 | - 운임명세서 |
| - 선화증권 혹은 항공화물 운송장 | - 보험증명서 |
| - WTO세율 적용가능한 원산지 증명서 | - 인증서 및 증명서(타 법령에 의거하여 필요한 경우) |
| - 포장명세서 | - 관세 납부 확인서 |

출처 : 일본 관세청(www.costoms.go.jp)

표 7.2 일본 통관 소요 기간 및 금액

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

출처 : 일본 관세청(www.customs.go.jp)

2. HS CODE 및 관세율

치킨 무, 기본세율 30%

일본에서 치킨 무는 품목분류체계에 따라 HS CODE 2001.90.140으로 분류됨. 관세평가분류원의 품목분류 이력에 따르면, 식초나 초산으로 조제하거나 보존처리한 채소는 HS CODE 2001.90.140에 분류되므로 치킨 무 또한 이 분류에 포함될 것으로 예상됨

일본과 한국은 상호 최혜국대우를 하는 WTO의 회원국임. 그러나 HS CODE 2001.90.140 품목의 기본세율은 15%이고, WTO협정세율은 36%로 적용되어 해당 제품에는 보다 낮은 세율인 기본세율 15%가 부과됨

감면세율 존재

일본은 ‘관세정률법’을 두어 수입화물이 일정한 조건에 부합하는 경우에 감면을 받을 수 있음. 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

표 7.3 일본 내 치킨 무 HS CODE 분류 및 관세

국가	HS CODE	품명	관세
한국	2001	식초나 초산으로 조제하거나 보존처리한 채소·과실·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분	-
	2001.90	기타	-
	2001.90.9090	기타	기본세율 30%
일본	2001	식초 또는 초산에 따라 조제되거나 저장에 적절하게 처리한 채소, 과실, 너트 그 외 식물 식용 부분	-
	2001.90	기타	-
	2001.90.140	기타	기본세율 15%

출처 : 한국관세청(www.customs.go.kr), 일본관세청(www.customs.go.jp)

3. FTA 정보

한·중·일 FTA 협상 중

일본은 한국의 수출 상대국의 4위를 차지하고 있음에도 불구하고 현재 체결된 FTA가 없음. 2003년 12월 22일 제 1차 한·일 FTA 협상을 시작으로 일곱 차례의 회의가 진행 되었으며 2012년 5월 25일 3차 과장급 실무협의를 이후로 진전되지 않고 있음

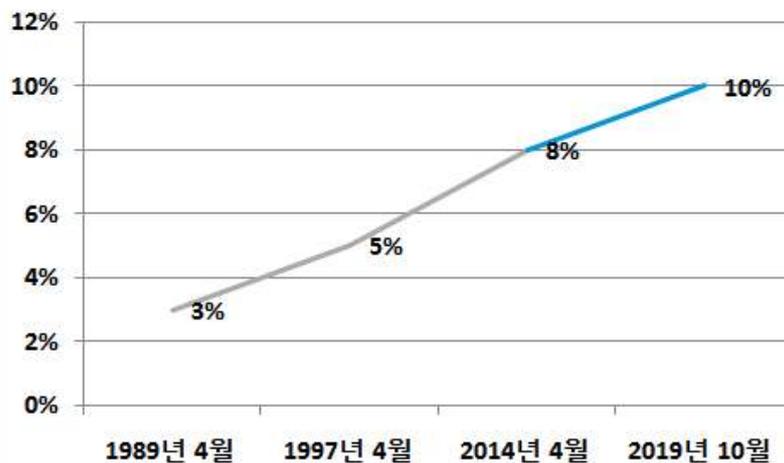
2013년 3월 26일 한국, 중국, 일본 3개국이 동북아 경제통합을 이루기 위해 FTA 1차 협상을 시작으로 현재 10차 협상까지 진행됨

표 7.4 한·중·일 FTA 관련 정보 및 기대효과

의의		동북아 경제통합 기반 마련
추진현황	협상개시	2013년 3월 26일
	최근협상	2016년 4월 5일
	협상 진행회수	10회
예상 기대효과	실질 GDP (5년 후)	0.37% 상승 예상
	실질 GDP (10년 후)	1.31% 상승 예상
	예상 후생 (5년 후)	약 83억 달러 증가 예상
	예상 후생 (10년 후)	약 137억 달러 증가 예상

출처 : 한국 산업통상자원부-FTA(www.fta.go.kr)

표 7.5 일본 소비세 추이와 인상 예정



※ 파란선 부분은 추정치임

출처 : 한국 외교부(www.mofa.go.kr)

4. 통관 및 검역 주의사항

일본, 모니터링을 통한 샘플조사

일본에서 농수산물을 수입하기 위해서는 ‘일본 식품위생법’, ‘일본 검역법’에 의거하여 샘플조사를 실시할 수도 있음. 검역절차는 샘플링, 포장해체, 검역실시, 검역완료의 순서로 이루어지며 40분 이내에 신속하게 진행되어 신선도 등에 대한 문제가 발생할 소지가 없음

수입 금지 및 정지 확인

검역대상에 포함되어 있다면 수출국 관할 검역청에서 발행한 검역 증명서가 필수적임. 일본의 관할 검역소에 해당 검역증명서를 제출하면 검역을 받을 수 있으며 검역소에서 검사를 받기 전에 물품을 개봉하면 반입이 불가능하므로 주의해야함

표 7.6 일본 위생검역 세부절차



출처 : 일본 농림수산성(www.maff.go.jp)

5. 통관거부사례

표 7.7 절임류 통관 거부 사례

제품명	야채 절임 (漬け物 : 酢漬け野菜) (PICKLED LOTUS ROOTLET)	
품목	절임류	
국가	베트남	
통관 거부 일자	2015년 10월 13일	
HS 코드	2001.90.290	
담당 검역소	요코하마	
위반	사용기준부적합 (안식향산 0.26 g/kg 검출(대상외사용))	
조치상황	폐기, 반송	
관련법규 정보	식품위생법 제 11조 2항 - 후생성고시 제370호 식품, 첨가물 등의 규격 기준에 의거하여 야채 절임에 안식향산이 검출되면 안됨	

출처 : 일본후생노동성(厚生労働省)

표 7.8 절임류 통관 거부 사례

제품명	생강절임 (漬け物 : 酢漬け野菜) SALTED GINGER (SENGIRI BENI SHOUGA)	
품목	절임류	
국가	태국	
통관 거부 일자	2013년 10월 28일	
HS 코드	2001.90.250	
담당 검역소	요코하마	
위반	카로모이신 검출	
조치상황	폐기	
관련법규 정보	식품위생법 제 10조 - 후생성고시 제498호에 의거하여 식품에서 카로모이신이 검출되면 안됨	

출처 : 일본후생노동성(厚生労働省)

6. 제출서류

원산지 증명서

: 수출상품의 원산지를 증명하는 서류로 특혜관세용과 일반용으로 나뉨

		쿨 EMS 用 원산지 증명 고지서		
1. (송出人) Sender (Name, address, country)		<u>CERTIFICATE OF ORIGIN</u>		
2. (受取人) Addressee (Name, address, country)		3. (郵便物番号) Mail Item Number		
4. (証明方法) Type of Certificate				
<input type="checkbox"/> (a) Attached certification issued by official organization (公的機關が発行した添付の原産地証明による)				
<input type="checkbox"/> (b) Attached certification issued by manufacturer (生産業者が発行した添付の原産地証明による)				
<input type="checkbox"/> (c) Certified by ingredient label on product (商品の成分表示ラベルによる)				
<input type="checkbox"/> (d) Certified by sender's confirmation with place of origin in marketplace (差出人が商品を購入する際の原産地の確認による)				
5. (内容品の詳細情報) Details Information of Contents				
No.	(内容品) Description	(正味重量) Net Weight (g)	(数量) Quantity	(原産都道府県) Origin Prefecture
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
6. (送出人申告) Declaration by the sender The undersigned, as an authorized signatory, hereby declares that the above-mentioned goods were produced or manufactured in the prefecture shown in Column 5. (項番 5 に記入した内容品の原産地が正確であることを証明します。)				
(署名) Date : _____ / _____ / _____				
(署名場所) Place : _____				
(署名) Signature : _____				
Japan Post's Declaration format for certificate of Cool EMS items				



Ⅷ. 인증 정보

1. 권장인증
2. 일본 내 인증 취득제품
3. 제출서류

※조사 결과 '치킨 무'가 포함되는 절임류 제품에 대한 필수인증은 확인되지 않음.
따라서 대부분의 식품 제조 기업이 취득하고 있는 HACCP 인증을 이에 대신함

인증정보 OVERVIEW

▶ 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	의무사항은 아니며, 자율적 선택사항임	
제출서류	수산 식품 가공 시설 HACCP 인증 신청서 등 양식에 맞는 서류	
비용	기본 심사 수수료 약 106만원, 품목, 일수 마다 추가 요금 약 20만원, 그 외 출장비	
갱신기간	3년	
발급절차	도입단계 → 신청 → 심사 → 인증서발급 → 계속 심사	

▶ 인증 세부정보

HACCP 심사	심사 결과, 레벨 I과 II가 적격 인증의 대상이 됨. 적격이면 인정 통지서를 기관에 송부. 부적격 판정을 받으면 재심사를 신청하면 받을 수 있음. 레벨 I의 경우, 6개월 후 재심사가 이루어짐. 레벨 II의 경우, 3개월과 6개월 후 각각 2차례 재심사를 실시함
HACCP 시스템	종합 위생관리 제조과정 식품 제조 또는 그 위행관리를 확실히 하기 위하여, HACCP 시스템에 관한 교육훈련을 받는 것을 권장 함

1. 권장인증

일본 HACCP 인증

HACCP제도는 지자체, 민간기업(ISO 등)도 시행하고 있으나 일본에서 공식적으로 인정되는 HACCP은 후생노동성 인증 종합 위생관리 제조과정 승인임

HACCP는 의무사항이 아니며 대상 품목으로는 유제품, 면류, 청량음료, 발효식품, 수산가공품 등임. HACCP의 원칙 중 위해분석이 가장 기본이 됨. 위해 분석은 원재료에서 최종제품에 이르기까지의 공정 중에서 위해가 발생할 염려가 있는 공정을 파악하고 방지하는 것을 목적으로 함

일본 정부는 HACCP과 관련하여 재정적 지원을 하고 있음. 저리용자, 세제상의 우대 조치를 제공함¹⁵⁾

표 8.1 일본 HACCP 인증 주요 정보

인증명	HACCP 인증	
발행기관	일본 후생노동성	
성격	선택 인증	
갱신기간	3년	

출처 : 일본후생노동성(www.mhlw.go.jp)

표 8.2 일본 HACCP 인증 발급절차

STEP 01. 도입 단계

HACCP 방식에 따라 공정 관리, HACCP 관리 방식에 대한 이해를 위해 최소 1명의 사람이 HACCP 설명회(3일 과정)를 수강 하는 것을 권장함

STEP 02. 인정신청서 및 제반서류 제출

수산 식품 가공 시설 HACCP 인증 신청서와 심사 희망일을 우편으로 송부

STEP 03. 심사

최초 심사 시, 2명 이상의 심사 위원이 인증 희망 시설을 방문함. 이후 계속 심사가 이루어지는 경우에는 1명 이상의 심사위원이 방문함

STEP 04. 인증서 발급

심사 결과를 받고, 심사 인정 서류를 제출하면 인증서가 발급됨

STEP 05. 계속 심사

심사 결과에 따라 계속 심사 결정

출처 : 일본후생노동성(www.mhlw.go.jp)

2. 일본 내 인증 취득제품

일본, HACCP인증 식품 통관절차 간소화

HACCP이란, 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위한 관리제도임

현재 일본 내 HACCP 인증 도입률은 30% 정도임(중소기업 기준). 2020년 도쿄올림픽 개최 시 일본의 식품안전을 홍보하기 위해 국제적으로 신뢰 받고 있는 HACCP을 식품업계 전반에 도입하기로 결정함. 일본 후생노동성은 HACCP을 식품관련 기업에 단계적으로 의무화하겠다고 밝힘

2016년 2월 29일, 일본 요미우리 신문에 의하면 일본 정부는 식품 안전성에 관한 HACCP을 취득한 해외 기업에 대해 가공 식품 수입 절차를 일부 면제할 계획이라고 함¹⁶⁾

표 8.3 일본 절임류 HACCP 인증 취득제품

인증 취득제품 정보	제품 이미지
<ul style="list-style-type: none"> - 제품명 : 저염 순무 오이(減塩かぶ胡瓜) - 기업 : (주)Pickles cooperation - 국가 : 일본 - 가격 / 용량 : 238엔/150g 	
<ul style="list-style-type: none"> - 제품명 : 저염 유자 배추(減塩ゆず白菜) - 기업 : (주)Pickles cooperation - 국가 : 일본 - 가격 / 용량 : 238엔/200g 	

출처 : Pickles cooperation(www.pickles.co.jp)

15) 한국보건산업진흥원(www.khidi.or.kr)

16) 수산물수출정보포털(www.kfishinfo.net)

3. 제출서류

HACCP 사전심사 신청서 양식

(別紙様式 8 施設認定事前審査申請書様式)

年 月 日

事前審査機関長 殿

申請者 住所

氏名

印

(法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名)

対 E U 輸出水産食品取扱施設認定事前審査申請書

対 E U 輸出水産食品を取り扱う施設として認定を受けるにあたっての事前審査を受けたく、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

3. 제출서류

HACCP 사전심사 신청서 양식

2. HACCP 담당자 등

3. 첨부書類

(1) 施設の構造・設備に関する資料

ア 施設配置図

イ 施設平面図

ウ 施設立面図

エ 給水・給湯系統図

(系統図にあつては、各末端蛇口に番号をつけておくこと)

オ 排水系統図

カ 汚水処理設備の概要

キ 冷蔵・冷凍庫の概要

ク 製造・加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書

(2) 製品に関する資料 (ウは国内産の原材料を用いる場合のみ記入)

ア 輸出しようとする品目 (和文及び英文)

イ 原材料魚介類名及びその仕入先 (国内産と輸入品の区別等)

ウ 原材料を取り扱う養殖場、漁船、陸揚げ地、産地市場、消費地市場のリスト

(登録番号を含む)

エ 製造工程フロー図

3. 제출서류

HACCP 사전심사 신청서 양식

才 製品の形態

力 年間の輸出予定量

(3) 自主検査体制に関する資料

(4) 衛生管理等に関する資料

ア 廃水処理管理の概要

イ 廃棄物処理管理の概要

ウ 消毒剤等管理リスト

エ 作業衣類等の管理体制

(5) 従事者の健康診断実施体制（項目及び頻度）に関する資料

(6) 食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料

(7) HACCPに関する資料

ア 標準作業手順書

イ 危害分析（HA）に関する資料

ウ 重要管理点（CCP）決定に関する資料

エ 記録に関する資料

3. 제출서류

HACCP 인정심사 신청서 양식

(別紙様式 1. 施設認定申請書様式)

年 月 日

水産庁長官 殿

申請者 住所

氏名

印

(法人にあつてはその所在地、名称及び代表者の氏名)

対 E U 輸出水産食品取扱施設認定申請書

対 E U 輸出水産食品を取り扱う施設として認定を受けたく、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

3. 제출서류

HACCP 인정심사 신청서 양식

1. 施設の名称及び所在地（和文及び英文）

2. HACCP担当責任者等

3. 添付書類

(1) 施設の構造・設備に関する資料

ア 施設配置図

イ 施設平面図

ウ 施設立面図

エ 給水・給湯系統図

（系統図にあつては、各末端蛇口に番号をつけておくこと）

オ 排水系統図

カ 汚水処理設備の概要

キ 冷蔵・冷凍庫の概要

ク 製造・加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書

(2) 製品に関する資料（ウは国内産の原材料を用いる場合のみ記入）

ア 輸出しようとする品目（和文及び英文）

イ 原材料魚介類名及びその仕入先（国内産と輸入品の区別等）

ウ 原材料を取り扱う養殖場、漁船、陸揚げ地、産地市場、消費地市場のリスト

（登録番号を含む）

エ 製造工程フロー図

3. 제출서류

HACCP 인정심사 신청서 양식

- 才 製品の形態
- 力 年間の輸出予定量
- (3) 自主検査体制に関する資料
- (4) 衛生管理等に関する資料
 - ア 廃水処理管理の概要
 - イ 廃棄物処理管理の概要
 - ウ 消毒剤等管理リスト
 - エ 作業衣類等の管理体制
- (5) 従事者の健康診断実施体制（項目及び頻度）に関する資料
- (6) 食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料
- (7) HACCPに関する資料
 - ア 標準作業手順書
 - イ 危害分析（HA）に関する資料
 - ウ 重要管理点（CCP）決定に関する資料
 - エ 記録に関する資料
- (8) 事前審査における指摘事項等に対する対応状況に関する資料

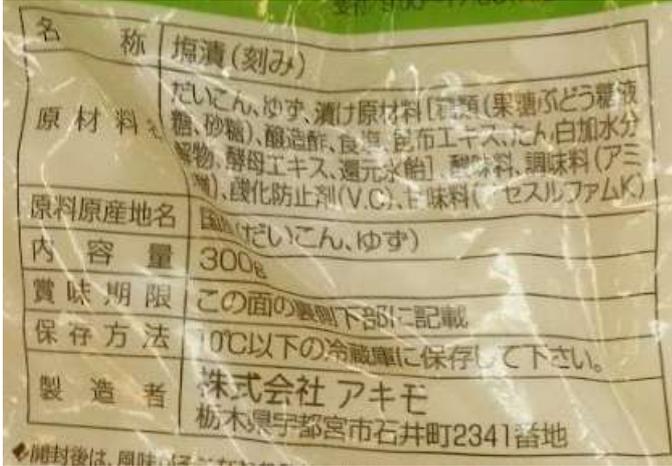


IX. 라벨링 정보

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

라벨링 정보 OVERVIEW

● 치킨 무 라벨링 필수 표기사항



- 품명
- 구성성분
- 원산지
- 내용량
- 유통기한
- 보관방법
- 판매업체

출처 : 현지방문조사(Piago Uny, 2016.07), 일본 소비자청(www.caa.go.jp)

● 치킨 무 라벨링 표기사항 상세

항목	설명
표기언어 및 글자크기	일본 농림규격법, 일본 식품위생법에 따라서 일본에서 유통되는 제품은 수입여부에 상관없이 일본어로 표기하는 것이 의무화 되어있음. 글자 크기는 8포인트 이상의 활자로 통일된 활자를 사용해야함
제품명	제품의 특성을 구체적으로 설명할 수 있도록 품명, 종류, 유형 등을 기재해야 함
영양성분	건강 증진법의 영양 표시 기준에 따라서 열량이나 탄수화물 등과 같은 소비자의 건강에 영향을 줄 수 있는 영양성분을 명시해야함
제조사 / 수입자 정보	제조사 혹은 수입자의 상호명과 상세 주소를 표기해야함
식품첨가물	식품첨가물은 감미, 보존, 영양, 착색, 제조 다섯 가지의 용도 분류 되며 해당 첨가물이 어떤 용도로 사용되었는지 표기해야함
알레르기 유발 물질	계란, 밀, 새우, 우유 등 알레르기를 유발하여 심각한 피해를 입힐 수 있는 25개 품목을 정하여 원재료명과 함께 표기해야함
유통기한	유통기한이 제조일로부터 3개월 미만일 경우 년, 월, 일순으로 표기하며, 3개월 이상일 경우 년, 월만 표기함
원산지	수출국의 원산지를 명확히 표시해야 하며 원재료의 원산지명도 표기해야함
표시 위치	용기 또는 포장의 보이기 쉬운 곳에 식별이요 용이한 방법으로 표기해야함

1. 라벨 표기사항

일본의 라벨링 규정

일본 내 유통될 식품은 일본의 식품위생법에 따라서 라벨링을 준수해야함. 라벨의 내용은 해당 법규에 따라 품명, 성분, 내용량(포장을 제외한 무게), 원산지 등의 정보를 포함해야 함

품질표시기준을 준수하지 않을 경우 일본 농림규격법 19조에 의거하여 농림부가 해당 판매자에 대한 책임을 물을 수 있음

알레르기 유발성분 표기의무

식품 중 알레르기 병상을 유발하는 원인이 될 수 있는 품목에 관한 정확한 정보제공이 식품위생법에 따라 의무화됨. 계란, 우유, 밀, 새우, 게, 메밀, 땅콩의 7가지 의무 품목과 오징어, 복숭아 등 18개 권장 품목으로 구성되어 있음

포장식품 라벨 표기사항

- | | |
|--------------|---------------------|
| · 제품명 | · 원산지 |
| · 영양성분 | · 유통기한 |
| · 알레르기 유발 성분 | · 제조자 / 수입자 상호명과 주소 |
| · 내용량 | · 분리수거여부 |
| · 식품첨가물 | |

출처 : 일본 소비자청(www.caa.go.jp)

표 9.1 일본 라벨 표기사항 상세

항목	설명
1 표기언어 및 글자크기	표기언어는 8포인트 이상의 통일된 활자를 사용한 일본어
2 제품명	제품의 특성을 충분히 설명할 수 있는 제품명을 표기해야함
3 영양성분	열량이나 탄수화물과 같은 소비자의 건강에 영향을 줄 수 있는 영양성분을 명시해야함
4 알레르기 유발 성분	알레르기 및 과민성을 유발할 수 있는 성분에 대하여 표기해야함 (글루텐, 땅콩 등)
5 내용량	포장을 제외한 제품의 용량을 표기함
6 식품첨가물	식품첨가물의 종류와 명칭, 용도를 모두 표기해야함
7 원산지	원재료의 원산지명도 동시에 표기해야함
8 유통기한	년, 월, 일순으로 유통기한을 표기해야함
9 표시위치	용기 또는 포장의 보이기 쉬운 곳에 식별이 용이한 방법으로 표시해야함

출처 : 일본 소비자청(www.caa.go.jp)



X. 식품첨가물 정보

1. 식품첨가물 규정

식품첨가물 정보 OVERVIEW

일본 절임류 제품 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 기준치

식품첨가물	제품용량 당 기준
acesulfame potassium	1.0g/kg 이하(특별 용도 표시 허가 또는 승인을 받은 경우는 해당되지 않음)
acid clay (water-insoluble minerals)	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
activated acid clay	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
bentonite	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
calcium carbonate	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 및 영양목적에 한함)
calcium carboxymethylcellulose	2.0% 이하(카르복시메틸셀룰로오스칼슘, 카르복시메틸셀룰로오스나트륨, 전분글리콜산나트륨, 전분인산에스텔나트륨 및 메틸셀룰로오스 1종 이상과 병용할 경우, 그 사용량의 합이 2.0% 이하)
calcium chloride	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 및 영양목적 이외 사용불가)
calcium citrate	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외)
calcium dihydrogen phosphate	1.0%(칼슘으로서, 특수용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필수불가결한 경우 및 영양목적에 한함)

출처 : 일본식품화학연구소(www.m5.ws001.squarestart.ne.jp)

일본 절임류 제품 수출 시 금지 식품첨가물

금지 식품첨가물	
acetone	calcium propionate
ammonium persulfate	calcium stearoyl lactylate
azoxystrobin	canthaxanthin
benzoic acid	chlorine dioxide
benzoyl peroxide	chlorous acid water
biotin	copper chlorophyll

출처 : 일본식품화학연구소(www.m5.ws001.squarestart.ne.jp)

1. 식품첨가물 규정

포지티브 제도 시행, 사전 등록된 성분 이외에는 금지

일본은 식품 첨가물 규제를 포지티브 리스트를 통해 하고 있기 때문에, 사전에 등록된 농약 성분이 검출된다면 유통이 금지됨. 일본에서는 국제기준 등을 통해 뼈대가 되는 잔류 기준을 설정한 후 현지 사정에 맞게 개정해 나가고 있음. 사용이 허가된 포지티브 리스트는 일본 후생노동성에서 확인이 가능하며, 절임류 제품에 대한 허용치는 하기와 같음

표 10.1 일본 절임류 주의물질

주의 식품첨가물	
acesulfame potassium	1.0g/kg 이하(특별 용도 표시 허가 또는 승인을 받은 경우는 해당되지 않음)
acid clay (water-insoluble minerals)	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
activated acid clay	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
bentonite	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
calcium carbonate	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 및 영양목적에 한함)
calcium carboxymethylcellulose	2.0% 이하(카르복시메틸셀룰로오스칼슘, 카르복시메틸셀룰로오스나트륨, 전분글리콜산나트륨, 전분인산에스텔나트륨 및 메틸셀룰로오스 1종 이상과 병용할 경우, 그 사용량의 합이 2.0% 이하)
calcium chloride	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 및 영양목적 이외 사용불가)
calcium citrate	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외)
calcium dihydrogen phosphate	1.0%(칼슘으로서, 특수용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필수불가결한 경우 및 영양목적에 한함)
calcium dihydrogen pyrophosphate	1.0%(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필수불가결한 경우 및 영양목적에 한함)
calcium gluconate	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외, 영양 목적 이외 사용 불가)
calcium glycerophosphate	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외, 영양 목적 이외 사용 불가)
calcium hydroxide	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 및 영양목적에 한함)
calcium lactate	1.0% 이하(칼슘으로서, 특수용도표시 식품 제외)
calcium monohydrogen phosphate	1.0%(칼슘으로서, 특수용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필수불가결한 경우 및 영양목적에 한함)
calcium pantothenate	1.0% 이하(칼슘으로서, 특수용도표시 식품 제외)

출처 : 일본식품화학연구소(www.m5.ws001.squarestart.ne.jp)

1. 식품첨가물 규정

주의 식품첨가물	
calcium saccharin	0.20g/kg 미만(누룩절임, 식초절임, 단무지절임의 경우 2.0g/kg 미만, 지게미절임, 미소된장절임, 간장절임의 경우 1.2g/kg 미만)
calcium silicate	2.0% 이하(미립이산화규소와 병용할 경우에는 각각의 사용량의 합)
calcium sorbate	1.0g/kg 이하(소르빈산으로서, 지게미절임, 누룩절임, 소금절임, 간장절임, 미소된장절임(원료의 미소된장에 포함되는 소르빈산 및 그 염류의 양을 포함하여 소르빈산량으로서 1.0g/kg 이하), 단무지절임에 한하여, 단무지소금절임 및 하룻밤절임 제외, 식초절임의 경우 0.50g/kg 이하)
calcium sulfate	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 및 영양목적에 한함)
crystalite	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
diatomaceous earth	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
granite porphyry	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
isopropanol	0.2g/kg 이하(착향 및 추출의 목적 이외 사용불가, 추출 후의 식품 및 이것을 원료로 한 식품 1kg에 대하여, 추출 후의 식품 및 이것을 원료로 한 식품에는 홑 추출물 또는 어육단백농축물을 원료로 한 것은 포함되지 않음, 착향의 목적인 경우 기준없음)
kaolin	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
methyl cellulose	2.00% 이하(카복시메틸셀룰로오스칼슘, 카복시메틸셀룰로오스나트륨 및 카복시메틸스타치나트륨 중 1종 이상과 병용할 경우에는 그 사용량의 합이 식품의 2.0% 이하)
monocalcium di-l-glutamate	1.0% 이하(칼슘으로서, 특별용도표시 식품 제외)
perlite	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
polysorbate 20 (polyoxyethylene sorbitan monolaurate)	0.50g/kg 이하(해조류 및 채소 절임에 한하여, 폴리소베이트80으로서, 폴리소베이트20, 폴리소베이트 60, 폴리소베이트 65 혹은 폴리소베이트80 중 1종 이상을 병용하는 경우에는 각각의 사용량의 합이 폴리소베이트80으로서 기준치 이하이어야 함)
polysorbate 60 (polyoxyethylene sorbitan monostearate)	0.50g/kg 이하(해조류 및 채소 절임에 한하여, 폴리소베이트80으로서, 폴리소베이트20, 폴리소베이트 60, 폴리소베이트 65 혹은 폴리소베이트80 중 1종 이상을 병용하는 경우에는 각각의 사용량의 합이 폴리소베이트80으로서 기준치 이하이어야 함)
polysorbate 65 (polyoxyethylene sorbitan tristearate)	0.50g/kg 이하(해조류 및 채소 절임에 한하여, 폴리소베이트80으로서, 폴리소베이트20, 폴리소베이트 60, 폴리소베이트 65 혹은 폴리소베이트80 중 1종 이상을 병용하는 경우에는 각각의 사용량의 합이 폴리소베이트80으로서 기준치 이하이어야 함)

출처 : 일본식품화학연구소(www.m5.ws001.squarestart.ne.jp)

1. 식품첨가물 규정

주의 식품첨가물	
polysorbate 80 (polyoxyethylene sorbitan monooleate)	0.50g/kg 이하(해조류 및 채소 절임에 한하여, 폴리소베이트80으로서, 폴리소베이트20, 폴리소베이트 60, 폴리소베이트 65 혹은 폴리소베이트80 중 1종 이상을 병용하는 경우에는 각각의 사용량의 합이 폴리소베이트80으로서 기준치 이하이어야 함)
potassium pyrosulfite	0.030g/kg 미만(이산화황으로서, 깨, 두류 및 채소에 사용금지, 사용기준에 따라 아황산염 등을 사용한 박고지, 건조과실 등의 식품을 사용하여 제조가공된 '기타식품'이며 이산화황으로서의 잔존량이 0.030g/kg 이상 잔존한 경우에는, 그 잔존량 이하이어야 함)
potassium sorbate	1.0g/kg 이하(소르빈산으로서, 지게미절임, 누룩절임, 소금절임, 간장절임, 미소된장절임(원료의 미소된장에 포함되는 소르빈산 및 그 염류의 양을 포함하여 소르빈산량으로서 1.0g/kg 이하), 단무지절임에 한하여, 단무지 소금절임 및 하룻밤절임 제외, 식초절임의 경우 0.50g/kg 이하)
propylene glycol	0.60% 이하
propylene glycol alginate	1.0% 이하
sand (water-insoluble minerals)	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
silicon dioxide (fine)	2.0%(특정보건용식품인 캡슐 및 정제와 영양기능식품인 캡슐 및 정제 이외의 식품에 규산칼슘으로서 병용할 경우에는 각각의 사용량의 합)
silicone resin	0.050g/kg 이하(거품 제거의 목적 이외 사용 불가)
sodium carboxymethyl cellulose	2.0% 이하(카르복시메틸셀룰로오스칼슘, 카르복시메틸셀룰로오스나트륨, 전분글리콜산나트륨, 전분인산에스텔나트륨 및 메틸셀룰로오스 1종 이상과 병용할 경우, 그 사용량의 합이 2.0% 이하)
sodium carboxymethyl starch	2.0% 이하(카복시메틸셀룰로오스칼슘, 카복시메틸셀룰로오스나트륨, 카복시메틸스타치나트륨 및 메틸셀룰로오스 중 1종 이상과 병용하는 경우에는 그 사용량의 합이 식품의 2.0% 이하)
sodium hydrosulfite	0.030g/kg 미만(이산화황으로서, 깨, 두류 및 채소에 사용금지, 사용기준에 따라 아황산염 등을 사용한 박고지, 건조과실 등의 식품을 사용하여 제조가공된 '기타식품'이며 이산화황으로서의 잔존량이 0.030g/kg 이상 잔존한 경우에는, 그 잔존량 이하이어야 함)
sodium polyacrylate	0.20% 이하
sodium pyrosulfite	0.030g/kg 미만(이산화황으로서, 깨, 두류 및 채소에 사용금지, 사용기준에 따라 아황산염 등을 사용한 박고지, 건조과실 등의 식품을 사용하여 제조가공된 '기타식품'이며 이산화황으로서의 잔존량이 0.030g/kg 이상 잔존한 경우에는, 그 잔존량 이하이어야 함)
sodium saccharin	0.20g/kg 미만(누룩절임, 식초절임, 단무지절임의 경우 2.0g/kg 미만, 지게미절임, 미소된장절임, 간장절임의 경우 1.2g/kg 미만)
sodium sulfite	0.030g/kg 미만(이산화황으로서, 깨, 두류 및 채소에 사용금지, 사용기준에 따라 아황산염 등을 사용한 박고지, 건조과실 등의 식품을 사용하여 제조가공된 '기타식품'이며 이산화황으로서의 잔존량이 0.030g/kg 이상 잔존한 경우에는, 그 잔존량 이하이어야 함)

출처 : 일본식품화학연구소(www.m5.ws001.squarestart.ne.jp)

1. 식품첨가물 규정

주의 식품첨가물	
sorbic acid	1.0g/kg 이하(소르빈산으로서, 지게미절임, 누룩절임, 소금절임, 간장절임, 미소된장절임(원료의 미소된장에 포함되는 소르빈산 및 그 염류의 양을 포함하여 소르빈산량으로서 1.0g/kg 이하), 단무지절임에 한하여, 단무지 소금절임 및 하룻밤절임 제외, 식초절임의 경우 0.50g/kg 이하)
sucralose	0.58g/kg 이하(특별용도표시 허가 또는 승인을 받은 경우는 해당되지 않음)
sulfur dioxide	0.030g/kg 미만(이산화황으로서, 깨, 두류 및 채소에 사용금지, 사용기준에 따라 아황산염 등을 사용한 박고지, 건조과실 등의 식품을 사용하여 제조 가공된 '기타식품'이며 이산화황으로서의 잔존량이 0.030g/kg 이상 잔존한 경우에는, 그 잔존량 이하여야 함)
talc	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
tricalcium phosphate	1.0%(칼슘으로서, 특수용도표시 식품 제외, 식품의 제조 또는 가공상 필수 불가결한 경우 및 영양목적에 한함)
vermiculite	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)
vitamin e (dl- α -tocopherol)	제한없음(산화방지의 목적 이외 사용 불가, 단, 베타카로틴, 비타민 A, 비타민 A 지방산 에스테르 및 유동파라핀의 제제중에 포함되는 경우에는 해당되지 않음)
zeolite	0.50% 이하(잔존량, 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 퍼라이트 및 이와 유사한 불용성 광물성물질 중 2물질 이상 사용하는 경우는 그 합계량, 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용불가)

출처 : 일본식품화학연구소(www.m5.ws001.squarestart.ne.jp)

1. 식품첨가물 규정

표 10.2 일본 절임류 금지물질

금지 식품첨가물	
acetone	calcium propionate
ammonium persulfate	calcium stearoyl lactylate
azoxystrobin	canthaxanthin
benzoic acid	chlorine dioxide
benzoyl peroxide	chlorous acid water
biotin	copper chlorophyll
butyl p-hydroxybenzoate	copper gluconate
butylated hydroxy anisole (bha)	cupric sulfate
butylated hydroxy toluene (bht)	d-mannitol
calcium disodium edta	diluted benzoyl peroxide
calcium ferrocyanide	diphenyl
disodium edta	o-phenylphenol
disodium glycyrrhizinate	piperonyl butoxide
ester gum	polybutene
ethyl p-hydroxybenzoate	polyisobutylene
ferrous gluconate	polyvinyl acetate
fludioxonil	potassium bromate
guaiac resin	potassium ferrocyanide
hexane	potassium nitrate
imazalil	propyl gallate
iron sesquioxide (iron oxide, red)	propyl p-hydroxybenzoate
isobutyl p-hydroxybenzoate	pyrimethanil
isopropyl citrate	r,r,r- α -tocopheryl acetate
isopropyl p-hydroxybenzoate	saccharin
l-cysteine monohydrochloride	sodium benzoate
liquid paraffin	sodium chlorite
magnesium stearate	sodium chondroitin sulfate
morpholine salts of fatty acids	sodium copper chlorophyllin
natamycin	sodium dehydroacetate
nisin	sodium ferrocyanide
nitrous oxide	sodium nitrate

출처 : 일본식품화학연구소(www.m5.ws001.squarestart.ne.jp)

※ 참고 문헌

1. 食品製造業の生産動向調査	日本農林水産省	2014.
2. 漬物の需要拡大に向けて	일본 절임 협동 조합 연합회	2015.10.08
3. 한국 팔빙수·'치킨 무' 먹자고 4시간 줄서 기다리는 日	헤럴드경제	2016.07.01
4. 毎日お得情報! 食品スーパー「オオゼキ」の公式アプリ	Ascii	2016.06.13

※ 참고 사이트

1. 한국 관세청	www.customs.go.kr
2. 일본 관세청	www.customs.go.jp
3. 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr
4. International Trade Centre	www.trademap.org
5. アキモ	www.akimo.co.jp
6. 雅香岡田	www.otsuke.com
7. 丸漬	www.kyoto-marutsuke.co.jp
8. 武井漬物製造	www.takei-t.co.jp
9. Ozeki	www.ozeki-net.co.jp
10. Marusho	www.marusho-chain.jp
11. SEIYU	www.SEIYU.co.jp
12. 한국보건산업진흥원	www.khidi.or.kr
13. 일본 후생노동성(厚生労働省)	www.mhlw.go.jp
14. 일본 농림수산성	www.maff.go.jp
15. Canadean Intelligence	www.intelligence.canadean.com
16. 한국 산업통상자원부-FTA	www.fta.go.kr
17. 한국 외교부	www.mofa.go.kr
18. 일본 소비자청	www.caa.go.jp
19. TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
20. 수산물수출정보포털	www.kfishinfo.net
21. 일본식품화학연구소	www.m5.ws001.squarestart.ne.jp