Japan

오사카지사

인구 구조 변화에 따라 새 옷 갈아입는 포장용기

완조리 냉동식품, 가계소비 증가

일본의 완조리 냉동식품시장은 요리하는 시간을 벌어주기 때문에 맞벌이가구와 1인가구에게 큰 인기를 얻으며 시장이 커지고 있다. 냉동식품 중 튀김 종류는 생산량이 감소하는 반면, 다른 조리식품은 성장세를 이어가고 있다.

2018년 냉동식품 중 생산량이 가장 많았던 품목은 고로케(10.9%)이고 우동(10.9%), 볶음밥(5.3%), 만두(4.9%)가 뒤를 잇고 있으며 최근 몇 년간, 외식·업무용 냉동식품 생산량은 감소하고 가계소비용 생산량은 증가하고 있다.

포장용기가 그릇이 되는 시대

가계소비용 완조리 냉동식품의 수가 증가하는 가운데, 일본의 식품회사와 유통업체는 데운 후 그 자리에서 바로 먹을 수 있거나, 별도의 그릇이 없어 설거지를 생략할 수 있는 신제품을 출시하고 있다.

편의점 세븐일레븐에서는 기존의 비닐포장 냉동 밥과 달리, 옮겨 담을 그릇이 필요 없는 컵 형태의 냉동 볶음밥이 판매실적 면에서 2배가량 높다고 밝혔다. 비닐포장 냉동밥은 전자레인지용 그릇과 데운 후 담을 수 있는 그릇이 없어, 구매 후 집에서 먹어야 했기 때문에 주 구매층이 주부였다. 컵 형태의 냉동 밥은 점포 내 전자레인지에서 바로 데워 먹을 수 있기 때문에 직장인과 학생까지 구매층이 확대되었다.

식품회사 '마루하니치로'도 냉동밥 제품을 전자레인지에 데운 후, 세울 수 있는 파우치 패키지를 제작해 별도의 접시 등이 필요치 않은 신제품을 출시했다. 9월초에 출시 예정인 냉동피자 트레이는 전자레인지에서도 이용이 가능하며, 트레이를 접어서 피자를 감쌀 수 있고 나이프나 접시가 필요 없다.

종이팩으로 포장한 두부와 스위트콘

일본 최대의 참치 통조림업체 '하고로모 푸드'는 캔용기를 주로 사용하는 스위트콘 제품을 종이용기 형태로 만들어 8월 19일에 출시했다. 종이용기는 가벼워 들고 다니기 편리하며, 절취선이 있기 때문에 손으로 간단히 열 수 있다. 또한 둥근 통조림 제품보다 상품이 차지하는 공간이 적기 때문에 유통단계의 운송과 보관 시에 비용을 절감할 수 있다.

모리나가유업은 상온보관이 가능한 종이팩 용기의 연두부와 요리용 두부를 택배 전용으로 판매하고 있다. 롱 라이프 제조법과 6층 구조의 종이팩으로 제조 후 195일(6.4개월)간 상온에서 보관할 수 있다.

롱 라이프 제조법이란 식품과 용기를 따로 살균하여 무균상태로 충진함으로써 보존료와 방부제를 사용하지 않고 장기보존이 가능한 기술이다. 종이팩은 폴리에틸렌과 종이 층 사이에 알루미늄박을 넣어 공기와 빛을 차단하여 변질을 막는다. 상온보관이 가능하도록 한 것은 일상에서 뿐 아니라 재해 시에 긴급물자로도 활용할 수 있도록 하기 위함이며 비상시를 대비한 식품인 만큼 단백질 보충과 부드러운 식감을 강조해 소비자에게 어필하고 있다.

Key Point

앞선 포장용기 기술로 세계 시장에 어필해야

포장용기의 진화는 대세식품의 변화로까지 이어질만큼 중요한 마케팅 요소가 되고 있다. 한국식품들 가운데에서 즉석밥 포장기술은 세계적으로 인정받는 수준이며, 용기의 수준 덕분에 실제 가정에서 조리된 밥보다 맛이 뛰어나다는 평을 얻고 있다. 몇몇 일본보다 앞선 포장용기 기술을 갖춘 제품들로 해외시장 수출 시 차별화를 꾀할 수 있으며, SNS 상에서 이슈를 모아 자연스럽게 홍보마케팅이 가능할 것으로 보인다.

출처 : www.japanfoodnews.co.jp