

저물어가던 통조림 시장의 반등

2차대전 이후 보존식의 왕으로 불리며 일본의 식품시장에서 큰 역할을 차지했던 통조림은 1980년 이후 매출 감소를 보이고 있다. 고령화 사회로 접어들면서 고객들이 들고 가기 좋은 가벼운 포장재가 인기를 얻고 있으며, 환경문제도 계속 대두되고 있어 캔 용기의 사용이 줄어들고 있는데 이런 추세에도 불구하고 건재함을 과시하는 제품들이 있다.

2017년부터 주목을 받기 시작해 여전히 인기가 식지 않고 있는 고등어 통조림을 중심으로, 수산물 가공 캔 통조림이 이 시장을 견인하고 있다. 주 1회 이상 캔 통조림 제품을 소비하는 소비자의 비율도 20% 가량 되며 술안주로도 사랑받고 있다. 장기 보존이 가능하고 다른 요리와도 쉽게 접목시킬 수 있는 점이 장점으로 꼽히며 간단하고 편리한 점도 인기 있는 요소 중 하나이다. 일본의 통조림은 육류가공품, 수산물가공품, 과일가공품, 스프 및 소스 가공품, 심지어 밥 가공품까지 매우 다양한 종류의 상품이 쏟아져 나오고 있다.



소비자에게 가장 사랑받는 고등어 캔 통조림

통조림 제품 가운데 가장 눈에 띄는 성장을 보이는 것은 역시 고등어 통조림이다. 시장조사 전문회사인 후지경제에 따르면, 고등어 통조림의 시장규모는 2018년 대비 14% 증가한 214억 엔 정도 될 것이라고 전망했다. TV에서 건강 효능과 조리 의 간편성에 대해 다뤄진 이후 소비가 확대되어 2018년에는 판매수량이 14% 증가한 2만 200톤을 기록했다.

고등어 캔 통조림의 주 고객은 시니어 계층이지만, 최근에는 건강을 중시하는 젊은 층에게도 인기를 얻고 있다. 2016년 7월부터 2018년 6월까지의 구입 추이를 보면, 전년과 비교했을 때 전 세대에 걸쳐 구입량이 증가했다. 고등어와 같은 등푸른 생선에 함유되어 있는 DHA, EPA는 동맥경화를 예방하며 피부의 신진대사를 촉진시키고 다이어트에도 효과가 있다고 알려지면서 소비자의 사랑을 받고 있는 것으로 보인다. 또한 고등어 통조림의 평균가격은 100엔 전후로 손쉽게 구할 수 있고 조리도 간편할 뿐만 아니라 다양하게 활용할 수 있다는 장점이 있다. 캔 통조림이기 때문에 긴 유통기한을 가지고 있어 자연재해가 많은 일본에서는 비상식량으로도 큰 주목을 받고 있다.

| 일본 캔 통조림 생산량 |

(단위 : 톤)

품명	2014년	2015년	2016년	2017년	2018년
 과일류	32,541	32,547	30,389	29,524	28,773
 수산물	104,426	100,685	101,665	98,566	104,410
 육류	7,372	6,740	6,274	6,029	6,340
 야채류	45,676	46,081	38,205	38,356	34,983
 기타(잼, 음료 등)	2,917,900	2,844,911	2,847,271	2,718,899	2,482,930
총합계	3,107,915	3,030,964	3,023,804	2,891,374	2,657,436

예쁘고 특이한 제품에 관심 집중

최근, 히트상품의 필수조건인 '인스타바에(インスタ映え)'는 통조림 시장에서도 영향을 미치고 있다. 인스타바에(インスタ映え)란, 사진공유 SNS인 인스타그램과 사진이 잘 나온다는 뜻의 미바에(見映え)의 합성어로 사진을 올렸을 때 멋지고 보기 좋다는 의미로 사용되는 신조어이다. 최근 캔 통조림의 인기가 상승함과 동시에 음식뿐만 아니라 캔 통조림의 포장 용기에 대한 관심도 증가하고 있다. 예쁘고 세련된 캔 제품은 더 사두고 싶은 마음이 들기 마련이며 SNS에 공유해도 인기가 있기 때문이다.

| 디자인이 탁월한 제품 |



캔 통조림을 전문적으로 취급하는 한 점포에서는 특이한 캔 통조림 제품뿐만 아니라 디자인이 우수한 제품도 판매하고 있다. 점포 내에서 직접 구매한 캔 통조림 제품을 매장에서 술 안주로 즐길 수 있는 재밌는 체험도 해 볼 수 있다. 계란말이 통조림, 타코야키 통조림 등 한국에 없는 특이한 캔 제품도 구비되어 있다. 뚜껑을 열었을 때 손이 베지 않도록 개선된 용기, 개봉 뒤 다시 닫을 수 있는 음료 캔 등 일본의 통조림 시장은 끊임없이 변혁에 도전하고 있다.

| 계란말이 통조림과 타코야키 통조림 |



한국산 통조림도 2017년 김치 캔을 시작으로 일본에서도 발매되고 있는데, 일본산 김치는 많지만 아직 통조림 형태의 김치는 없어서 최근 전시회 등에서도 바이어들에게 좋은 반응을 얻고 있다.

| 일본에서 판매 중인 한국 캔김치 |



Key Point

김치와 고등어를 포함한 제품 출시 기대

고등어 캔 통조림은 1950년~1960년대에도 있었지만 최근 들어 재평가되고 있는 제품이다. 맛도 좋고 건강에도 좋을 뿐 아니라 가격까지 저렴해 인기가 지속되고 있으며 신제품도 계속해서 등장하고 있다. 일본의 한 대형 유통업체 바이어는 김치와 고등어를 접목한 통조림 제품이 개발된다면 당장이라도 구매를 하고 싶다는 의사를 표하기도 했다. 제품이 팔리는 요인에 대해 충분히 이해하고 한국적인 요

소를 가미한 상품 개발이 이루어진다면 일본 시장에서 좋은 성과를 얻을 수 있을 것이다.

