

지구촌 리포트

18
2016. 6

- (중국) 중국 영유아조제분유 제품배합등록관리방법 시행 예고
- (홍콩) 홍콩 라면시장 트렌드
- (일본) 일본 식품제조업체의 70%이상이 HACCP 도입에 의욕
- (인도네시아) 인도네시아 주식, 밥에서 밀가루 음식으로
- (미국) 스낵시장에서 급부상하고 있는 5가지 맛 트렌드
- (유럽) 윤리적 제품생산에 관심가지는 유럽식품 시장
- (아랍에미리트) 라마단(Ramadan)기간 인기있는 음식



지구촌 리포트

18

Cont

1

중국

1-1 중국 영유아조제분유 제품배합등록관리방법 시행 예고 | 04page

2

홍콩

2-1 홍콩 라면시장 트렌드 | 05page

2-2 홍콩 대중음식점 스프의 고농도 나트륨 함량 위험 주의보 | 06page

3

일본

3-1 일본 식품제조업체의 70%이상이 HACCP 도입에 의욕 | 08page

3-2 일식 및 일본산 식자재 해외 보급 전략 | 09page

4

인도네시아

4-1 인도네시아 주식, 밥에서 밀가루 음식으로 | 11page

이 자료는 aT KAT 홈페이지(www.kati.net)에서도 보실수 있습니다.

ents

5

미국

- 5-1 스낵시장에서 급부상하고 있는 5가지 맛 트렌드 | 13page
- 5-2 FDA, 가공식품 나트륨 함량 저감화 제안 | 14page

6

유럽

- 6-1 윤리적 제품생산에 관심가지는 유럽식품 시장 | 15page

7

아랍에미리트

- 7-1 라마단(Ramadan)기간 인기있는 음식 | 17page

2 홍콩

2-1 홍콩 라면시장 트렌드

■ 주요내용

-
-
-
- TV
- , 2014 가 13 3200
Nissin
- , , 가 ,
가 가



홍콩 즉석라면 토핑 활용 예시

-
- 2013 () 1,2 가
가 ,
- 2015 가
- , 가
-

☞ 시사점

- 가
가 . , , , ,

작성 : 홍콩 지사

2-2 홍콩 대중음식점 스프의 고농도 나트륨 함량 위험 주의보

■ 주요내용

- -
가 가 . , , , , ,
가



홍콩 대중음식점에서 시판되는 스프의 종류



태국 퐁얌스프

- ,
1 (2,000mg/) . 130
13가 가 , 퐁얌스프가 1
2,016mg 가 가 .
1 36% 가
가
, 가

가가

📌 시사점

- 가가 . , 가가 , ,

 작성 : 홍콩 지사

3 일본

3-1 일본 식품제조업체의 70%이상이 HACCP 도입에 의욕

■ 주요내용

- 2016년 1월 기준 HACCP 도입률 70%
 - HACCP (FSSC22000, ISO22000) 도입률 26.6%
- ※ HACCP은 1960년대에 미국에서 우주식의 안전성을 확보하기 위해 개발된 식품위생관리방식으로 원재료의 수용에서부터 최종제품까지의 공정마다 미생물에 의한 오염, 금속물 혼입 등의 위해요인을 분석하고 위해요인 방지로 연결되는 특히 중요한 공정을 지속적으로 모니터링하고 기록하는 공정관리시스템

- HACCP 도입률 37.5%, FSSC22000 도입률 35.3%
 - HACCP 도입률 37.5% (2015년 37.5%, 2014년 37.5%)
 - HACCP 도입률 7.8%, FSSC22000 도입률 27.5% (2015년 7.8%, 2014년 7.8%)
 - HACCP 도입률 27.5%, FSSC22000 도입률 26.6% (2015년 27.5%, 2014년 26.6%)
- HACCP 도입률 27.7%, FSSC22000 도입률 18.8%
 - HACCP 도입률 27.7%, FSSC22000 도입률 18.8% (2015년 27.7%, 2014년 18.8%)
 - HACCP 도입률 53.5%, FSSC22000 도입률 26.6% (2015년 53.5%, 2014년 26.6%)

↓ 일본의 국내 HACCP마크 (후생노동성 및 지자체 등) ↓

					
돗토리현	아키타현	나고야시	삿포로시	후생노동성	후생노동성(수산물)

📌 시사점

- HACCP 도입률 70% 이상

3-2 일식 및 일본산 식자재 해외 보급을 위한 전략

■ 주요내용

- - 2013 10 (和食:) 가 가 2 1.6 가 8 9 가 ,
 - 90% ‘ ()’ 가 가
 - , 2016 4 가
- 가
 - 3 가

인증 종류	취 득 요 건
 (골드) 2	- 가
 (실버) 1	- 가 1 - 가
 (브론즈)	- 가 가

4 인도네시아

4-1 인도네시아 주식, 밥에서 밀가루 음식으로

■ 주요내용

- - , 가 가 가 , 가 가 2
 - 가 가 가 가
- - 가 (Rabobank) , 가 11.7%, 5.5% 가
 - 가, , 가 가 가
- - 가 1 4,100 800 ~900 , 2020 가 49% , 33%, 가 18%
 - 2003 1 162 (Bread Talk) . 가 가 가 가 가 가 가 가
 - CJ 2011 800km가 2 23 24

| 인도네시아 내 프랜차이즈 제빵업체 모습 |



BreadTalk 인도네시아



Tous Les Jours 인도네시아

-	對	2011	963	2015	1,370	42%	가
		2011	433	2015	658	51%	가
	가						
-							
	가						
			가		가		
							(Alfamart)
	(Indomaret)		2				
-	5		25~30%	가		2016	1
	11,000		(PB)			81.3%	가
			84.2%	가			
-		1					Nippon Indosari
	Corpindo		10		2012	1	1,900
	1,004)	2015	2	1,700	(1,911
						3	2
							가

* 출처 : Daily Indonesia

시사점

- 가 가 , , 가 가

5 미국

5-1 스낵시장에서 급부상하고 있는 5가지 맛 트렌드

■ 주요내용

- **미국의 스낵 시장**은 2016년 5월 24~26일 (Sweets & Snacks Expo) 가 Bell Flavors & Fragrances 82%

5가

| 5가지 맛 트렌드 |

	<p>쿠바의 맛 쿠바가 유명 관광지로 급부상함에 따라 쿠바 음식, 요리법, 식당들도 동시에 주목받고 있음. 파스텔리토, 엠파나다스를 포함 다양한 쿠바음식을 즐겨먹는 소비자들이 증가하고 있으며, 아보카도, 그린올리브, 구아바, 파프리카, 키 라임 등을 응용한 식품이 많이 출시되고 있음. 현재 마켓에서 찾아볼 수 있는 쿠바의 맛을 강조한 스낵류로는 구아바 젤리, 바나나처럼 생긴 플랜틴으로 만든 칩, 키 라임 초콜렛 칩 쿠키 등이 있음</p>
	<p>인도의 맛 전통적인 미국 스낵시장에 인도의 다양한 향신료 맛을 가미한 신제품 출시가 계속되고 있음. 사프론, 카다몬, 가람마살리 (계피, 커민, 후추 베이스의 매운 혼합 향신료), 티카마살라 등의 향신료 등은 칩, 팝콘 등에 새로운 맛과 향을 내며 미국 스낵시장에서 판매되고 있음. 현재 마켓에서 찾아볼 수 있는 인도의 맛을 강조한 스낵류로는 커리 케일칩, 티카마살라 난 칩, 사프란 팝콘 등이 있음</p>
	<p>제철 스낵 과일에도 제철 과일이 있듯이, 스낵에서도 특정 계절 한정 출시되는 맛과 향이 있음. 봄에는 버섯, 유제품, 허브, 여름에는 치즈, 꿀, 후추, 가을에는 애호박, 사과, 빵, 겨울에는 뿌리채소, 소세지 (Charcuterie), 감귤류 맛 스낵이 계절이 바뀔에 따라 소비자들의 입맛을 자극함. 현재 마켓에서 찾아볼 수 있는 제철 스낵으로는 로즈마리 버섯 팝콘, 할라피노 라임 브리틀 칩, 바질 감귤 육포 제품 등이 있음</p>
	<p>다국적 길거리 음식 밀레니엄세대 62%와 56%의 미국 성인 소비자들은 자신을 '식도락가'로 생각하고 있으며, 특히 달달한 스낵류는 도전하기 쉬운 음식으로 인식하고 있음. 그로인해 수많은 식품관련업체의 식품개발부서는 전 세계를 다니며 베트남 커피, 모로코 샤와르마, 캐나다 감자튀김, 독일 커리부어스트 등 다양한 국가의 길거리 음식을 맛보며 제품을 구상한다고 함. 현재 마켓에서 찾아볼 수 있는 다국적 길거리 음식을 접목한 스낵으로는 베트남 연유커피, 태국 아이스티, 싱가포르 육포 등이 있음</p>
	<p>고향의 맛 과거 미국에 대한 향수를 느끼는 미국인 소비자들이 늘어나고 그들에게 전통 음식의 맛은 뇌리 속에 깊이 박혀있는 만큼, 미국 전통 음식과 지역별 요리법들이 재조명을 받고 있음. 전통 음식을 현대인의 입맛과 트렌드에 접목시킨 팟파이와 캐서롤(서양식 찜) 등을 오늘날 다수의 레스토랑 메뉴에서 다시 확인할 수 있게 됐으며, 피멘토 치즈 칩, 허클베리 잼 초콜렛 등 스낵류에도 접목시키고 있음</p>

🗨 시사점

- ... 가 , , ,
- ... 80% 가

* 출처 : FoodBusinessNews 2016.05.26

🌐 작성 : 뉴욕 지사

5-2 FDA, 가공식품 나트륨 함량 저감화 제안

■ 주요내용

- 2016 6 1 FDA 가 가
- - 1 3,400mg
- . FDA (2) 1
- 3000mg , (10) 2300mg .
- 가
- 50%
- , 3 1
- , 10 40% 50
- 1000 가
- (Unilever), (Pepsico), (Mars), (Nestle)
- 2007 2012 4 1 가
- , 2021 가 20%



* 출처 : US Food and Drug Administration (FDA)

🗨 시사점

- FDA 150 가
- 가

🌐 작성 : LA 지사

6 유럽

6-1 윤리적 제품 생산에 관심가지는 유럽식품 시장

■ 주요내용

- - The grocer 6 13,000 가
 - 3
 - 92
 - ,3
- EU,
 - 가 ‘ 가 , 11 ,
 - 2 가 가
 - 가 , 가 ,
 - (European Commission) Illegal,
 - Unreported and Unregulated fishing(IUU)
 - EU
 - 8.1% , 575 730
 - 가
 - ,
 - 가
 - 가
- - 가 가 .
 - 27 가 ,
 - 가 ,
 - 가

7 아랍에미리트

7-1 라마단(Ramadan)기간 인기 음식

■ 주요내용

- (Ramadan)

라마단(Ramadan)은 이슬람교의 다섯 번째이자 가장 중요한 달입니다. 이 기간 동안 하루 종일 공복인 속을 달래주기 위해서 이프타르 시작과 함께, 맨 먼저 대추야자, 요구르트, 과일주스로 속을 달래줄 수 있는 것으로 식사를 시작함

라마단 기간 (fasting) 기간

- ▶ **수하르(Suhur)** : 해 뜨기 전 식사를 수하르(Suhoor) 라고 하며 아침 기도(fair prayer) 직전까지 음식을 먹을 수 있음
- ▶ **이프타르(Iftar)** : 해진 뒤, 마지막 기도(maghribprayer)가 시작 된 이후에 지역주민들과 함께 먹는 식사 시간을 이프타르라고 함.

KFC)

- ▶ **이드 알 피트르 (Eid-al Fitr)** : 라마단이 끝나고 열번째 달이 시작하는 첫째 날부터 사흘 동안 라마단이 무사히 끝난 것을 감사하고 축하하는 축제로 지인들과 선물 교환 및 가난한 이를 위한 헌금을 바치며, 달콤한 음식을 중심으로 풍성하게 차린 뒤 지인들과 나누어 먹음

| 아랍에미리트에서 즐겨 먹는 이프타르 음식 |



대추 (Dates)

하루 종일 공복인 속을 달래주기 위해서 이프타르 시작과 함께, 맨 먼저 대추야자, 요구르트, 과일주스로 속을 달래줄 수 있는 것으로 식사를 시작함



카라카데 주스(Karkadeh)

달콤한 맛을 지닌 히비스쿠스(Hibiscus) 꽃을 이용한 주스. 이프타르 시작과 함께 공복을 달래기 위해서 이 주스를 마심



쿠사 마시 (Kousa mahshi)

이 요리는 큰 만찬에 주로 제공되는 곁들임 요리로써 양고기를 5분간 데친 뒤 마늘과 매콤한 양념, 그리고 강황(turmeric)을 섞은 양념과 섞어서 데친 포도잎으로 에워싸고 완성된 요리를 레몬과 소금을 넣고 약한 불에서 2시간 가량 찌주기 때문에 염분이 많은 짠 음식류임



하리라 스프 (Harira)

이 요리는 모로코 스타일의 양, 렌틸콩, 그리고 병아리콩(cheakpea)을 이용한 스프로 빈 속을 달래주고, 단백질과 섬유질이 많은 건강식



하리스(Harees)

아랍에미리트의 전통음식이며 고기와 밀을 섞어서 만든 음식으로 주로 이슬람의 금식 기간인 라마단 기간 동안 먹음. 고기와 밀을 소금과 함께 한 시간 이상 끓는 물에 넣고 반죽이 될 때까지 끓인 다음 점토냄비에 밤새 넣어둠. 다음날 아침 수하르 식사시간에 먹기도 함



어린 양 한마리 고기(Lamb Quzi)

양념을 한 어린 양 한 마리를 통째로 천천히 구워서(slow roasted lamb) 밥(브리야니)과 견과류와 함께 큰 접시에 올려놓고 나누어 먹는 음식. 라마단 기간 호텔에서 열리는 이프타르 행사에서 흔히 볼 수 있음



쿠나페(Kunafeh)

치즈를 이용한 패스트리 스타일의 디저트류. 팔레스타인, 레바논 지역의 전통 과자인 쿠나페는 꿀이나 시럽을 넣은 달콤하고 크리미한치즈(리코타 치즈)를 이용하고 견과류와 곁들여서 함께 먹음



움 알리 (UmmAli)

이집트에서 시작한 디저트 종류의 음식으로 이집트에서는 빵과 버터 푸딩이라고 함. 우유, 바닐라, 물을 섞고 견과류, 코코넛, 건포도 등이 들어간 디저트로, 특이한 점은 장미물을 섞어서 향을 추가함. 아랍지역의 디저트는 특히 당도가 높기 때문에 아랍커피와 마시면 아주 일품임

*** 출처 :**

- <https://en.wikipedia.org/wiki/Iftar>
- <http://www.thekitchn.com/the-food-of-ramadan-when-and-what-to-eat-94989>
- <http://www.nestle-family.com/my-ramadan/english/recipes.aspx>
- <http://www.timeoutdubai.com/ramadan/features/25644-10-must-try-iftar-dishes>
- http://almasahcapital.com/uploads/report/pdf/report_114.pdf, 2014
- <http://www.thenational.ae/business/industry-insights/retail/upsized-mcdonalds-expands-in-the-emirates>
- <http://www.albawaba.com/business/dubai-food-trade-654922>



지구촌 리포트

18
호
2016. 6