

2023년 일본의 여름을 겨냥한 한국트렌드 식품의 방향성



도쿄지사

작성자_ 타키 쇼코



**K-FOOD
TRENDS**



일본의 한류 붐, 2023년 일본 트렌드 음식들

현재 한국식품은 2022년부터 일본에서 꾸준히 인기 키워드로 뽑히고 있다. 한국 드라마나 K-POP을 통해 한국 음식이 다양한 연령층에서 받아들여지고 있는 것이 배경이다. 작년 2022년 말 일본의 레시피 전문 사이트 쿡패드(クックパッド)가 발표한 '트렌드 예측 2023'에는 '쌀가루', '포차', '로제 요리', '대체식품 : 대두면', '브라질식 연유 푸딩' 등 5개 트렌드가 선정됐다. 주목되는 키워드로는 '물가상승', '대체식품', 'SNS', '한국음식', '해외전통 디저트'다.

주목해야 할 것은 위의 트렌드 중 3개(포차, 로제, 한국음식)가 한국 관련 내용이라는 것이다. 일본 내에서 한국 드라마의 영향으로 '포차'에 대한 관심이 올라가면서 업계에서는 포차를 활용하려는 움직임이 나타나고 있다. 한국식 포차의 분위기를 재현한 식당 중에는 한국과 유사한 분위기의 실내 점포나 야외에 그대로 테이블과 의자가 늘어선 한국식 포차도 있다. 하지만 최근 일본 내 물가 인상에 따른 소비침체로 외식을 줄이는 경향이 강해지고 있어 가정 내에서 한국 분위기를 느끼고자 하는 수요도 증가하고 있다.



고구마 닭도리탕 & 미역식초나물
(한국식 조미료: 고추장)



소불고기 & 파부침개 & 무와 미역국
(한국식 조미료: 불고기소스)



핫플레이트기 치즈볶음밥 & 물고자와 양상추수프
(한국식 조미료: 고추장, 불고기소스)



치즈닭갈비 & 두부 한국식 샐러드
(한국식 조미료: 한국식 샐러드드레싱)

한국 '포차'를 집에서 즐길 수 있는 밀키트

일본 내 택배 HMR 서비스 회사인 요시케이 개발주식회사(ヨシケイ開発株式会社)는 1975년에 창업해 가정 내 생활환경 변화에 대응한 지속적인 메뉴 개발로 48년 이상 일본 가정 내 수요를 이끌어 왔다. 2022년 10월 13일에 일본 유통 산업 신문사가 발표한 「식품 택배 매출액 랭킹」에서는 1위를 차지하였으며, 2023년 현재 300개의 영업소가 있는 업체이다.

최근 한국 드라마에도 등장해 주목받고 있는 한국식 '포차'에 대한 인기는 확대되고 있는 반면. 고물가와 외식 절약에 관한 설문조사에서는 향후 외식의 횟수를 줄이겠다고 응답한 사람이 83.2%에 달하는 등 외식 수요는 낮아지고 있다.

이러한 상황에서 자택에서 한국식 포차를 찾는 수요의 증가는 당연한 결과이다. 이에 해당 업체는 밀키트를 사용해 가정 내에서 간단하게 '포차'의 분위기를 즐겼으면 좋겠다는 생각으로 새로운 상품을 기획했다고 밝혔다.

일반적인 일본 가정 내에서는 한국식 장류들이 구비되지 않은 점을 고려해 요시케이에서는 일회용 조미료를 활용하여 간편하게 즐길 수 있는 밀키트를 개발하고 있다. 또한, 고추장 등 매운맛을 꺼려하는 소비자를 위해 취향에 따라 매운맛을 조절할 수 있도록 했다. 매운맛을 어려워하는 어린이나 사람들도 먹을 수 있게 되어 있어 가정에서 편하게 즐길 수 있다는 점을 포인트로 내세우고 있다.

* 주식회사 리크루트 「고물가로 높아지는 절약 지향의 실태와 외식에서의 절약 행동을 조사」

여름을 겨냥한 일본 내 한국식 순두부 레토르트 업체의 캠페인

일본 내 한국식 레토르트 순두부찌개를 판매하고 있는 마루다이식품 주식회사(丸大食品株式会社)는 한국식 매운 순두부뿐만 아니라 일본 현지인의 입맛에 맞는 다양한 레토르트 순두부를 판매하고 있다.

해당 회사는 2006년 9월에 사내에서 한국요리 개발 프로젝트를 만들어 한국 내 순두부찌개를 돌려 매운 순두부를 개발하였으나, 지속적인 일본현지인들의 요청으로 인해 현지인의 입맛에 맞게 변형한 다양한 제품을 출시하고 있다.

특히 이번 여름 '중독되는 매운생활(辛活) 캠페인'에서는 "더운 여름이야말로 매운 순두부를 먹고, 무더위를 극복하자"라는 이열치열식 슬로건을 내세워 이벤트를 개최했는데, 일본 기존 식품업계에서는 이렇듯 한국식 문화를 활용한 마케팅 전략을 추진하고 있다.



고추의 매운맛과 깊은 비지락의 감칠맛이 특징인 순두부
가격: 300엔(300g)



고기, 어패류, 야채의 육수 등을 활용해 부드러운 매운맛의 순두부
가격: 300엔(300g)



가정식특제 한국식 조미료(다대기)를 활용해 맵지 않은 순두부
가격: 300엔(300g)



마루다이식품에서 추진하고 있는 여름 SNS 이벤트

사진출처: PR TIMES(<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000091.000054430.html>)



Insight

최근 일본 SNS에서 한국 트렌드를 다루는 내용이 많아지고 있으며, 일본 내에서 한국을 접하는 것이 자연스러워지고 있다. 특히, 포차는 젊은 층이 부담 없이 즐길 수 있다는 점과 문화 콘텐츠 적인 요소도 있다는 점을 강점으로 볼 수 있다. 이러한 포차의 키워드를 반영한 상품은 지속적으로 높은 수요가 있을 것이다.

또한 가정 HMR택배 매출 1위 업체가 한국요리를 활용한 메뉴를 새롭게 출시하는 등 기존 일본 회사에서 한식 제품 판매가 확대되고 있다. 이는, 한국 수출 식품에 있어서는 가격 등에 있어 경쟁이 더욱 치열해질 것으로 예상되지만, 오히려 일본 가정 내에서 한국식품에 대한 인지도가 상승하고 있는 현재 시점에서 이러한 기회를 살려 본고장의 한국식품을 강조하는 등 기존 한국제품의 추가적인 마케팅이 필요한 시점이다.

