

2018년 해외 이슈조사 보고서

일본 찰보리 식품 시장조사



농림축산식품부

aT 한국농수산물유통공사

1. 요약문 **1**

2. 시장개요 **5**

가. 정의 및 분류	5
나. 등장배경	8
다. 시장개황	14
라. 생산동향	15
마. 수입동향	18
바. 유통구조	21

3. 찰보리 가공식품 현황 **22**

가. 시장규모	22
나. 시장구성비	23
다. 제품동향	24
라. 참여기업 동향	32
마. 주요 유통채널	33
바. 시장과제	34
사. 시장전망	35

4. 시장 트렌드 분석 **36**

가. 소비트렌드	36
나. 찰보리 소비트렌드와 배경	41
다. 찰보리의 향후 트렌드	47
라. 향후 트렌드와 배경	52

5. 판매 대리점 현황 **56**

- 가. 판매 대리점의 종류 56
- 나. 주요 판매 대리점의 특징 57
- 다. 판매 대리점 리스트 58

6. 통관 및 검역정보 등 **77**

- 가. 기본적인 수입절차 77
- 나. 관련법률 등 특이사항 86
- 다. 비관세 장벽 관련 이슈 90

7. 향후의 시장전망과 수출 확대방안 **99**

- 가. 일본시장 진출을 위한 과제, 해결방안 99
- 나. 대일 수출확대를 위한 종합적인 제안 102

1. 찰보리 시장의 개요

- 2016년경부터 일본에서는 찰보리가 소비자들 사이에서 건강식재료로 주목되어, 양판점, 편의점, 드럭스토어, 통신판매 등에서 관련 상품이 판매되고 있음
- 찰보리는 식이섬유를 백미의 약 25배, 현미의 약 4배 정도 함유하고 있음. 점성(찰진 성분)이 있어 쫄쫄한 식감이 강한 것이 특징임
- 수용성 식이섬유인 베타글루칸의 함유량을 보면, 맵쌀 품종 보리는 3~5%, 찰쌀 품종 보리는 6~8%, 고함유 품종인 경우는 10~12%임
- 2017년산 국산 찰보리의 생산량은 1,800~2,000톤으로 추정되며, 수요자의 증산요청에 따라 2018년 파종(2019년산)한 생산량은 3,500~4,000톤으로, 2017년산의 2배가 전망됨
- 2017년도 찰보리의 수입량은 29,000톤임. 구성비는 미국산이 84.0%, 캐나다산이 16.0%임
- 찰보리는 캐나다 및 미국에서 수입되면, 수입항의 사일로(Silo, 곡물저장 창고)에 일시 보관하였다가 그 후 몇 개의 루트로 나뉘어 유통됨. 정맥업자에 의해 정맥된 후 소매 포장하여 도매업자를 통해 소매점에 판매되는 것이 있음. 또는 정맥업자가 직접 편의점 벤더(편의점용 식품제조업) 및 외식용 도매업자에게 공급하여, 주먹밥이나 도시락으로 가공되어 편의점에서 판매되거나 외식점에서 판매되는 것이 있음

2. 찰보리 가공식품 현황

- 보리 가공식품에는 ‘압맥’, ‘보리밥’, ‘순맥¹⁾’, ‘보리를 혼합한 잡곡’ 등의 원료를 가공하지 않은 채 판매되는 것과 보리에 칼슘을 코팅한 ‘호네부토카조쿠(骨太家族’, 비타민을 강화한 ‘비타바레²⁾’ 등이 있음. 찰보리 가공식품에는 ‘찰보리’, ‘찰보리밥’ 등의 표기로 판매되고 있는 것이 있음. 찰보리의 2차 가공식품에는 ‘무균쌀밥’(찰보리 30% 함유 쌀밥) 및 찰보리를 삶아서 레토르트 팩으로 포장한 상품 등이 있음
- 업무용 시장에서는 가정간편식(中食), 외식에서도 찰보리를 밥에 섞어 주먹밥 등으로 가공되거나 샐러드의 토핑 등에 사용되는 것이 많음. 빵이나 과자에도 찰보리를 혼합하고 있으며, 찰보리가루로 가공되어 밀가루와 혼합하여 사용함
- 2017년도 찰보리 가공식품의 시장규모는 68억 엔으로 추정되며, 시장은 더욱 확대되고 있음
- 2017년도 찰보리 가공식품의 시장구성비는 소비자용 포장인 35.3%, 혼합분이 5.9%, 업무용이 58.8%로 추정됨
- 찰성이 없는 보리를 ‘찰보리’로 속인 상품이 나돌고 있어 소비자의 올바른 선택을 방해하고 있음. 찰보리의 정보를 모든 세대가 인지하고 있는 것은 아님. 쌀 위주의 식사를 하는 일본인의 보리에 대한 저항감 불식. 기능성표시식품의 신청, 밥을 한 후에도 갈변되지 않는 품종 채용, 구매하기 적절한 가격의 설정, 찰보리를 배합한 쌀 제품의 상품개발, 매장 확대, 대량 수요의 다양화
- 향후도 찰보리 가공식품은 시장성장이 계속됨. 수입원료는 수입상사가 실적 이상으로 증산 계약을 했음. 국내산 원료는 2019년산용 파종상황은 2017년 대비 2배의 생산면적임. 전문업체지에 찰보리의 특집이 게재되어 업무용의 성장도 전망됨. 슈퍼마켓에서는 찰보리를 광고전단지에 게재하여, 쌀 매장에서

1) 순맥(純麦): 보리(fiber snow품종) 중간에 있는 검은 줄을 없애고 쌀처럼 희게 가공한 보리

2) 비타바레: 비타민(vitamin)과 barley(보리)의 합성어로 비타민을 첨가하여 가공한 보리

특가판매를 실시하여 품질되는 점포도 있음. 일본인의 건강지향은 끝이 없으며, TV의 건강프로그램, 잡지의 특집, 건강서적의 붐 등은 지속적으로 증가하고 있음

3. 시장 트렌드 분석

- 찰보리·찰보리 가공품을 취급하고 있는 사업자는 ‘슈퍼마켓’, ‘통신판매’, ‘과자제조업’, ‘기타가공식품제조업’이 각 11.8%, ‘식품수입상사’, ‘정맥업, 미곡도매’가 9.8%임
- 찰보리·찰보리 제품을 취급하고 있는 이유는 미디어에서 화제가 되어 인기가 있기 때문에, 건강지향 소비자의 수요가 높다, 지역의 특산품으로 어필 등
- 찰보리·찰보리 제품의 판매루트는 ‘자사점포’가 31.4%, ‘대형소매점에 대한 위탁제조’가 23.5%임
- 찰보리의 매력은 ‘식이섬유가 풍부’가 86.3%, ‘건강유지에 좋다’가 78.4%, ‘쫄쫄한 식감’이 68.6%임
- 찰보리·찰보리 제품의 향후 취급전망은 ‘현재와 비슷하게 취급한다’가 43.1%, ‘현재보다 취급을 늘린다’가 41.2%, ‘새롭게 취급한다’가 2.0%임
- 향후의 취급 이유는 건강지향 수요가 높다, 아직 인기가 계속된다, 브랜드 상품의 인기가 높다 등임
- 찰보리 가공식품의 미래는 건강하고, 다이어트효과도 있어 건강지향 소비자들이 가볍게 먹을 수 있는 그레놀라 등 가공식품 인기가 계속될 것임

4. 판매 대리점 현황

- 찰보리, 찰보리 가공품의 판매 대리점인 소매업에는 슈퍼마켓(종합슈퍼, 식품슈퍼), 편의점, 생협, 드럭스토어, 수입식품점, 무점포판매(통신판매) 등이 있음

5. 관세 및 검역정보 등

- 찰보리를 수입할 경우, 예비수요자(구매자)와 상사(판매자)가 수입종목, 수입항, 수입시기 등을 선택할 수 있는 SBS(Simultaneous Buy and Sell: 매매동시계약) 방식이 채용되고 있음. '농업 종사자에 대한 경영안정을 위한 교부금 교부에 관한 법률'에 따라 농림수산성은 취득한 마크업(수입차익)에서 보리 생산자에게 교부금을 지불함

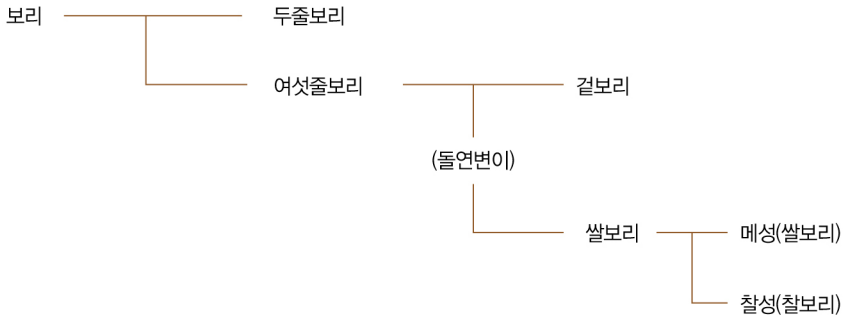
6. 향후 시장전망과 수출확대 방안

- 상품은 소비자용 소용량 포장뿐이어서 선택지가 적음. 가격은 39엔의 관세가 붙기 때문에 국산품과 큰 차이가 없음. 판매촉진을 위한 국산 찰보리와의 차별화 표현이 어려움. 유통채널은 매장 확보가 어려운 것이 과제임
- '기능성표시식품'으로 신청하기 위해, 국내의 판매 대리점의 협력(신청)이 요구됨
- 찰보리를 사용한 한국요리를 제안, 한국인의 피부미용, 몸매관리를 판촉내용으로 표현
- 소매상품은 밥을 한 후도 흰색이며, 쌀알 형태의 보리(지으면 밥처럼 됨)를 개발
- 업무용은 1kg, 5kg, 10kg 등의 포장, 새로운 용도 개발
- 소매상품은 도매계, 지방 식품도매 루트를 통해, 조제약국, 통신판매, 지방 슈퍼마켓, 전문식품점, 미곡점 등에 판매
- 업무용은 용도개발과 레서피 제공 강화, 외식계 도매와의 협력 판촉 실시

가. 정의 및 분류

- 일본에서는 2016년경부터 ‘찰보리’가 소비자들 사이에서 건강 식재료로 주목되어, 양판점, 편의점, 드럭스토어, 통신판매 등에서 관련 상품이 판매되고 있음
- 쫄쫄쫄쫄한 식감(찰진 성질)때문에 ‘찰보리’로 불리지만, 원료 보리의 종류에서는 보리와 밀로 분류되므로, 본 보고서에서는 찰진 성질이 있는 보리를 ‘찰보리’로 하며, 밀은 대상에서 제외함
- 옛날에는 찰진 성질의 보리의 대부분은 캐나다 및 미국에서 수입하고, 국산은 냉해가 적은 비교적 기후가 온난한 서일본을 중심으로 재래종이 재배되고 있음. 최근에는 주목도가 높아져 전국에서 품종개량이 진행되어, 재배면적도 증가하고 있음
- 원래 보리는 식이섬유를 백미의 약 20배, 현미의 약 3배 정도 많이 함유하고 있으며, 그중에서도 ‘찰보리’는 식이섬유가 백미의 약 25배, 현미의 약 4배 정도 많이 함유되어 있음. 점성(찰진 성질)이 있어, 다른 보리보다 쫄쫄쫄쫄한 식감이 강한 것이 특징임
- 수용성 식이섬유인 베타글루칸의 함유량을 보면, 일반적인 메성보리는 3~5%, 찰성보리는 6~8%, 고함유 품종인 경우는 10~12%임
- 보리에는 두줄보리와 여섯줄보리 2종류가 있으며, 이삭의 형태에 따라 구분됨. 여섯줄보리에는 겉보리와 쌀보리 2종류가 있으며, 쌀겨에 해당하는 껍질을 벗기기 쉬운 품종이 쌀보리로, 겉보리의 돌연변이로 생겨난 것임

- 또한 쌀보리에는 메성보리(일반적으로 쌀보리로 불림)와 찰성보리가 있음. 이 찰성쌀보리가 ‘찰보리’임



- ‘찰성’은 벼, 옥수수, 보리류 등 벼과 작물의 전분에서 볼 수 있는 유전적인 성질로, 아밀로오스가 적고 아밀로펙틴이 많이 함유된 것을 말하며, 아밀로오스가 많은 ‘멥쌀’에 대비되는 말임
- 최근의 ‘찰보리’ 붐으로 ‘쫄득쫄득 보리’나 ‘쫄깃한 보리’로 표현되는 상품이 증가하고 있으며, 소비자로부터 「아밀로펙틴의 함유량이 어느 정도 있어야 ‘찰보리’라 할 수 있는가」라는 문의가 업계단체(전국정맥공업협동조합연합회: 전맥련)에 접수되고 있어, 이후 정의에 대한 논의가 이루어질 예정임

■ 대맥 속(Hordeum L.): 찰성 품종 일람 ■

카테고리	품종명	공표일	개요
식용작물 대맥 속	Waxy Fiber	2015년 10월 30일	베타글루칸 함량이 상당히 높고, 찰성 두줄 쌀 보리의 한 품종임. 재배특성은 '뷰 화이버(Beau Fiber)'와 같으며, 찰성 '뷰 화이버'로 생각할 수 있음. 보리 시리얼이 판매되고 있음
	기라리 모치 (Kirari mochi)	2010년 1월 25일	품질특성이 우수한 식용보리로, 두줄쌀보리의 신 품종으로 육성. 기존 품종에 비해 밥을 한 후에도 갈변이 되기 어렵고, 쫄깃한 성질로 식감이 우수하고 식이섬유인 베타글루칸이 많이 함유되어 있음. 식용 보리의 새로운 상품개발 및 신규 수요 확대에 대한 공헌이 기대됨
	다이시 모치 (Daishi mochi)	1996년	쌀보리의 신품종으로, 여섯 줄 와성(渦性)*의 찰성 품종으로, 조생인 '이치방보시(Ichiban boshi)'보다 키가 작아서 쉽게 쓰러지지 않음. 베타글루칸 함량이 높아 '이치방보시'의 1.6배임. 알갱이는 약간 딱딱하고, 정맥 후 보리쌀의 흰색 정도가 높음. 수확량은 '이치방보시'보다 약간 낮음. 성숙기의 이삭은 보라색이며, 알갱이도 보라색임

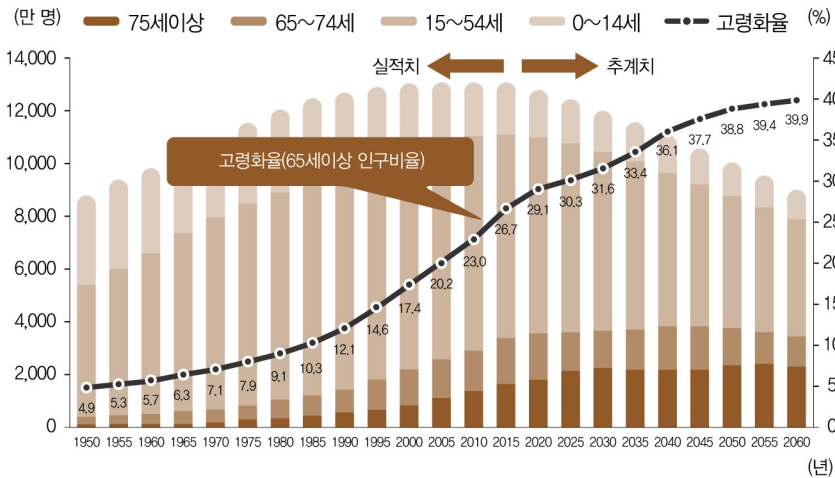
※ 와성(渦性): 어린 떡잎이 활처럼 굽고, 키가 짧은 것

※ 출처: 국립연구개발법인 농업·식품산업기술종합연구기구

나 . 등장배경

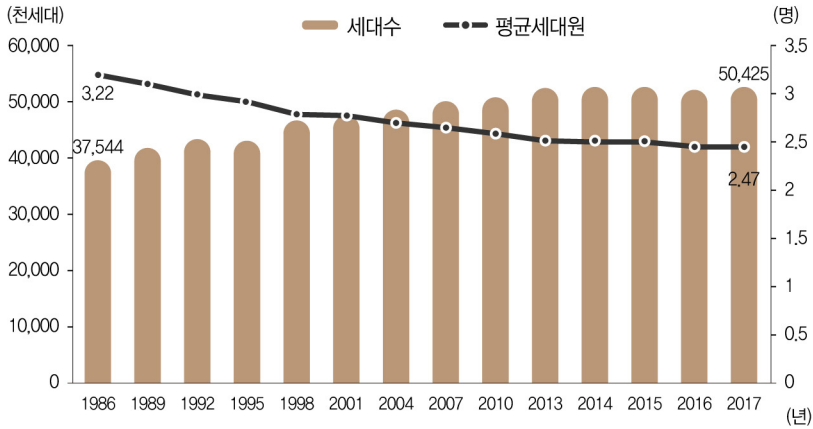
- 총무성의 ‘일본추계인구’에 의하면, 2017년 10월 1일 현재, 일본의 65세 이상의 고령자는 3,516만 명, 총인구에서 차지하는 비율(고령자율)은 27.8%로, 과거 최고치를 갱신함
- 고령화와 동시에 1인가구가 증가하고 있으며, 세대주가 65세 이상인 세대에서는 2040년에는 40.0%가 단독세대가 될 것으로 예측됨

일본의 고령화와 장래 예측



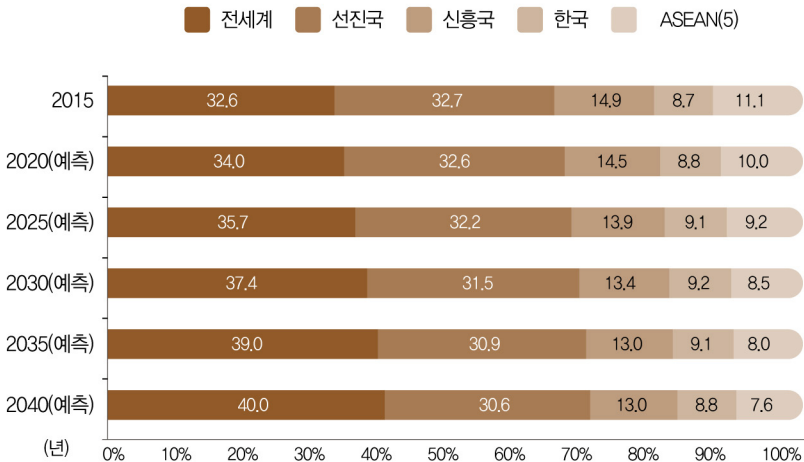
※ 출처: 국립사회보장·인구문제연구소

세대수와 평균 세대원의 추이



※ 출처: 후생노동성·2017년 국민생활기초조사 개항

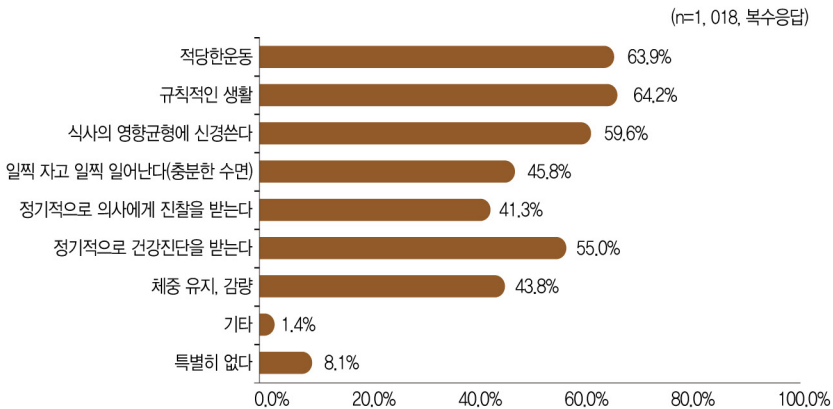
세대주가 65세 이상인 가족형태·세대수의 추이와 예측



※ 출처: 국립사회보장·인구문제연구소

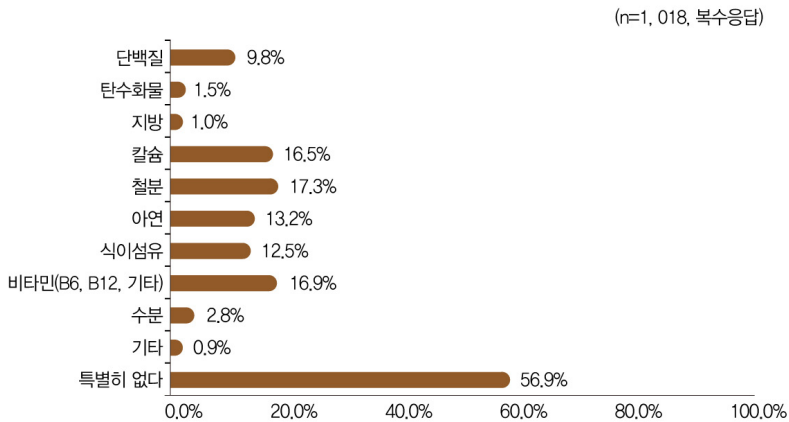
- 야노경제연구소에서는 2016년 9월에 전국의 65세 이상 남녀 1,018명을 대상으로 인터넷 소비자조사 ‘시니어 식사에 관한 조사’를 실시함
- 평소 건강유지 및 증진을 위해 노력하고 있는 것은 ‘규칙적인 생활’, ‘적당한 운동’, ‘식사의 영양균형에 신경 쓴다’가 상위에 올랐으며, 대부분의 고령자가 건강에 신경 쓰고있다는 것을 알 수 있음

■ 평소 건강유지 및 증진을 위해 노력하는 것 ■



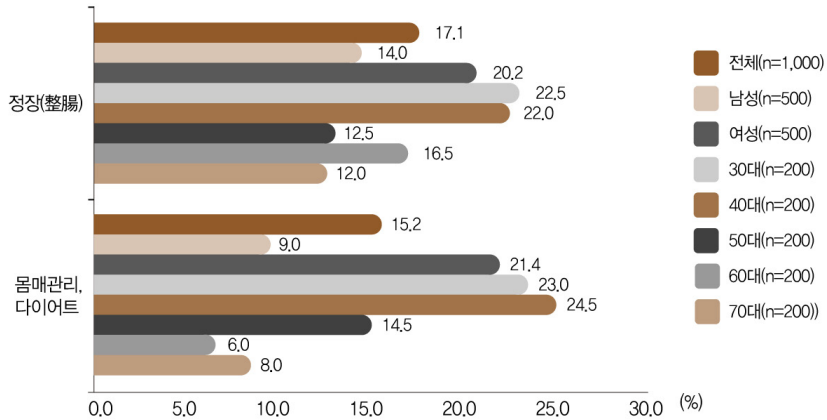
- 본인에게 부족한 영양(영양소, 영양가 등)에 대해서는 ‘식이섬유’가 상위(12.5%)로 나타남

■ 본인에게 부족한 영양(영양소, 영양가 등) ■



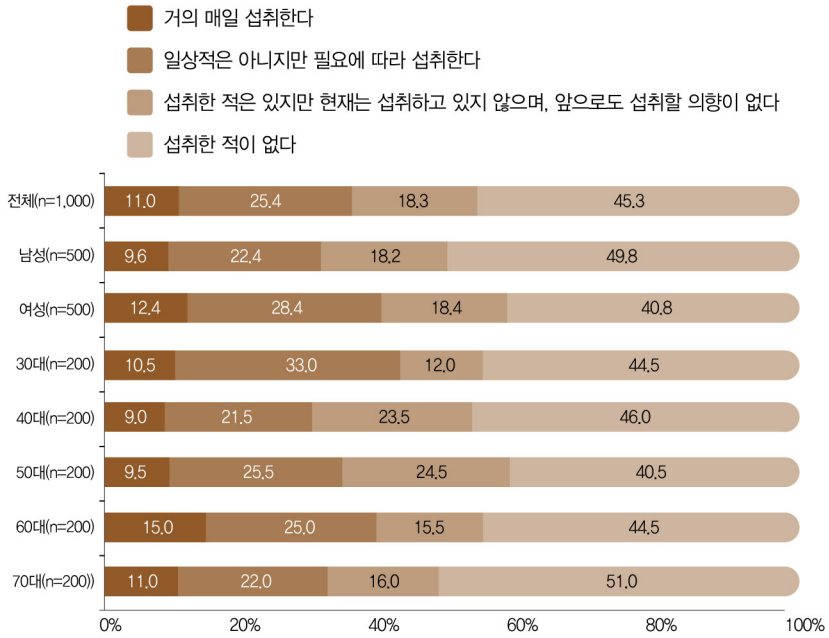
- 야노경제연구소에서는 소비자의 건강식품 구입·섭취동향을 알기 위해, 2017년 12월에 전국의 30~70대 남녀 1,000명을 대상으로 인터넷 소비자 조사를 실시함
- 신체 상태에 신경 쓰고있는 점 및 개선하고 싶은 증상에 대해서는, ‘정장(整腸)’과 ‘몸매관리, 다이어트’ 부분에서 ‘여성’, ‘30대’, ‘40대’의 카테고리 회답률이 높았음

■ 신체 상태에 신경 쓰고있는 점이나 개선하고 싶은 증상 ■



- 건강식품의 섭취상황에 대해서는, ‘거의 매일 섭취한다’라는 회답이 11.0%, ‘필요에 따라 섭취한다’가 25.4%로, 약 40%가 건강식품을 섭취하고 있는 것으로 나타남
- 60대에서는 ‘거의 매일 섭취한다’라는 회답이 15.0%를 차지하여, 가장 높았음
- 건강식품의 주요 고객은 중고령 층으로 알려져 있으나, 젊은 층에서도 건강·미용의식이 높은 경우가 많음
- 건강소재의 기능이 TV등의 매스미디어에서 다루어져, 붐을 형성하는 움직임도 있음

건강식품의 섭취현황



다. 시장개황

- 찰보리가 부각된 것은 미국에서 건강강조표시(헬스 클레임)의 인가로 시작되었음
- 2006년 5월, 미국 식품의약국(Food and Drug Administration: FDA)이 보리제품에 대해 '식생활 개선에 이용함으로써 관상심장질환 위험을 경감한다'는 건강강조표시를 인가함
- 미국산 베타글루칸 보리(찰보리)는 일반적인 보리 및 현미보다 식이섬유가 많이 함유되어 있어, 평소 주식으로 섭취함으로써 변비개선, 혈당수치 억제, 콜레스테롤 수치 정상화, 생활습관병 예방을 기대할 수 있는 건강지향 식재료로 인정된 것임
- 일본에서 보리는 쌀보다 가격이 저렴하여, 연간 200만 톤의 국내수요가 있었으나, 경제성장과 함께 감소하여 현재는 연간 4~5만 톤으로 줄어들었으며 그 대부분이 찰보리임
- 국내 최대의 보리 정맥기업인 하쿠바쿠는 창업부터 77년에 걸쳐 보리의 보급 및 소비확대에 노력하고 있음. 최근 보리의 건강효과가 널리 인식되기 시작해, 동사의 보리 취급량은 크게 증가하고 있음
- 동사의 최근 대응은 2013년경부터 '언제 어디서나 보리·잡곡'을 슬로건으로 내걸고 지금까지 보리·잡곡상품을 다수 출시하고 있으며, 보리를 '언제 어디서나' 먹을 수 있는 환경조성을 위해 노력하고 있음. 또한 2015년 11월에 기능성표시식품인 '오무기코카(大麦効果:보리효과)'를 출시했음
- 2016년에 들어 TV에서도 찰성보리의 건강효과가 대대적으로 보도되면서 일약 각광을 받게 됨
- 하쿠바쿠 외에도 국내의 보리 정맥기업에서는 국산 찰보리를 사용한 상품화를 진행하고 있음
- '기능성표시식품'의 표시허가를 받아, '콜레스테롤을 낮춘다'와 '장내 환경을 개선한다'는 2가지 기능성을 표시한 찰보리 상품이 서서히 증가하고 있음

라. 생산동향

- 국내에서는 시고쿠(四国) 지방에서 옛날부터 찰성보리가 지역특산품으로 재배되어 왔음. 또한 장려품종으로 1999년에 나가노현(長野県)이 육성한 ‘세쓰겐모치(Setsugenmochi)’가 채용되었음
- ‘세쓰겐모치’는 작은 알갱이로 정맥 품질에 어려움이 있고, 당시 찰성보리에 대한 정맥 실수요와 소비자의 수요가 거의 없었기 때문에 대규모 보급에 이르지 못해 2004년에 폐지됨
- 찰성보리의 본격적인 보급은 ‘화이트화이버(White Fiber)’가 나가노현(長野県)과 미야기현(宮城県)에서 장려품종으로 채용되었던 2016년 파종(2017년산)부터임
- ‘하네우마모치(Haneumamochi)’는 한랭지용 품종으로, 후쿠이현(福井県) 등에서의 보급이 계획되어 있으며, ‘기라리모치’는 밥을 한 후에도 거의 갈변되지 않는 특징을 가진 난지~온난지용 품종으로, 이미 전국적으로 폭넓게 계약 재배되어, 2017년부터 이바라키 현(茨城県)에서 인정 품종으로 채용되었음
- ‘구스모치(Kusumochi) 두 줄’ 밥을 한 후에 거의 갈변되지 않는 특징을 가진 난지~온난지의 평지용 품종으로, 2017년 파종(2018년산)부터 후쿠이현(福井県)을 중심으로 약 70ha에 재배를 시작했음
- 2017년산 국산 찰보리의 생산량은 1,800~2,000톤으로 추정되며, 실수요자의 증산 요청에 따라 2018년 파종(2019년산)의 국산 찰보리 생산량은 3,500~4,000톤으로, 2017년산의 2배가 전망됨
- 또한 ‘농업 종사자에 대한 경영안정을 위한 교부금의 교부에 관한 법률’에 따라 농림수산성은 국가의 관리무역을 통해 얻을 수 있는 마크업(Mark up)에서 보리생산에 대한 교부금을 지급하고 있음

찰보리 품종과 유망계통

육성자	품종	특징
농업·식품산업 기술종합연구 기구 (농연구구) 서일본농업 연구센터	다이시모치	- 찰보리 재래종의 재배성 개선 - 성숙기에 이삭이 보라색이 됨
	기라리모치	- 가열·밥을 한 후에 변색이 되지 않음 - 획기적인 품질 특성을 가진 품종
	시고쿠하다카모치 129호(육성중)	- 낮은 아밀로오스의 찰성 - 조생으로 '다이시모치' 보다 수확량 많음
	시고쿠하다카모치 131호(육성중)	- 아밀로오스가 없는 찰성 - 조생·큰 알갱이로 '기라리모치' 보다 수확량 많음
	시고쿠하다카모치 135호(육성중)	- 낮은 아밀로오스 찰성 - ant26 유전자를 가졌으며, 가열 후 갈변 정도가 낮음 - 이삭발아 내성을 가짐('기라리모치' 보다 강함) - '다이시모치' 보다 수확량 많음
	시고쿠하다카모치 136호(육성중)	- 아밀로오스가 없는 찰성 - amol 유전자를 가져 베타글루칸 함량이 매우 높음(정맥 으로 10% 이상) - ant28 유전자를 가져 가열 후에 갈변 정도가 낮음
나가노 현 농업시험장	시고쿠하다카모치 137호(육성중)	- 보라색 알갱이의 찰보리 - 아밀로오스가 없는 찰성 - ant28 유전자를 가졌으며, 가열 후 갈변 정도가 낮음 - '기라리모치' 보다 수확량이 많음
	White Fiber	- 찰성으로 초자율이 낮고, 보리쌀의 흰색정도가 높음 - 베타글루칸 함량이 메성의 약 1.5배 - 밥을 하면 색과 맛이 우수함 - 찰성보리로, 국내 최초의 실용장려 품종
농연구구 중앙농업 연구센터	호쿠리쿠가와모치 58호(신품종후보)	- '화이버스노우(Fiber Snow)' 의 찰성 돌연변이계통 - 아밀로오스가 없는 찰성 - 초자율이 낮고, 정맥 시 부서지는 알갱이가 적음
	온난지용 찰성 쌀보리 신계WM3	- 온난지용 여섯줄쌀보리 '만넨보시(Mannenboshi)' 에 돌연변이를 유발·선택한 '찰성 쌀보리' - 원품종 만넨보시보다 기능성 성분인 베타글루칸 함량이 높고, 초자율이 낮음

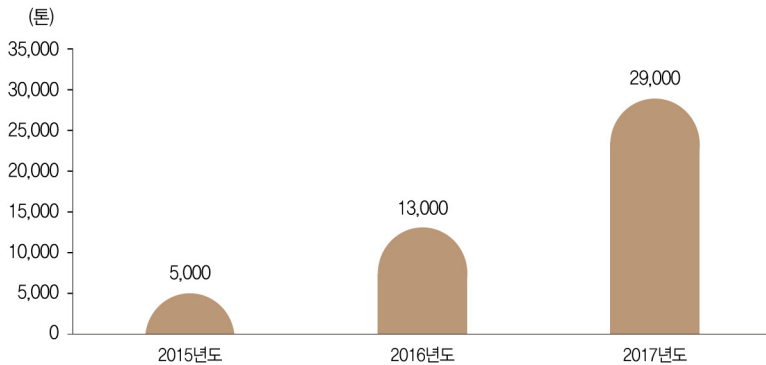
육성자	품종	특징
농연기구 규슈오키나와 농업연구센터	니시키이가와모치 73호(신품종후보)	- 찰성 두줄보리의 신품종 후보 - '니시노호시(Nishinohoshi)' 보다 10% 정도 수확량이 많고, 지금까지의 찰성 품종보다 수확량이 많음 - 밥을 지은 보리는 점성이 있어 부드럽고 식감이 좋음.
	니시키이가와모치 77호	- 찰성으로 조리 후에도 잘 변색되지 않는 두줄보리의 유망계통 - '니시노호시' 보다 20% 정도 수확량이 많으며, 지금까지의 찰성 품종보다 수확량이 많음 - 밥을 지은 보리는 점성이 있어서 부드럽고 식감이 좋음
농연기구 차세대작물개 발연구센터	Waxy Fiber	- 아밀로오스가 없는 찰성 - 입자 형태가 고르지 않고 딱딱해, 보리쌀의 품질이 떨어짐
	간토가와모치 99호	- 재래종으로 아밀로오스를 소량 함유 - 보리쌀의 베타글루칸 함량은 약 6~7% - 보리쌀의 흰색 정도는 높고, 초자율은 낮음 - 밥을 지으면 부드러움과 점성이 우수함
	간토가와모치 101호	- 아밀로오스가 없는 찰성 - 보리쌀의 베타글루칸 함량은 약 8% - 보리쌀의 흰색 정도는 높고, 초자율은 낮음 - 밥을 지으면 부드러움과 찰성이 우수하고, 보리쌀, 보리밥 모두 노란빛이 조금 높음
농연기구 도호쿠농업 연구센터	도호쿠가와모치 48호	- 도호쿠의 기후에 적합한 찰보리 품종 - 밥을 지으면 'Fiber Snow' 에 비해 쫄쫄한 식감이 있음
도치기현 농업시험장 보리연구실	도치기니쵸모치 50호	- 찰성으로 식감이 우수하고, 베타글루칸 함량이 다소 많으며, 정맥 시 잘 부서지지 않음 - 보리쌀 알갱이는 노란빛이 조금 강함
	도치기니쵸모치 51호	- 찰성으로 식감이 우수하고, 베타글루칸 함량이 다소 많으며, 정맥 시에 잘 부서지지 않음 - 기타 특성은 'Sachiho Golden' 과 거의 비슷함
	도치기니쵸모치 52호	- 찰성으로 식감이 우수하고, 베타글루칸 함량이 다소 많으며, 정맥 시 잘 부서지지 않음 - 보리쌀 알갱이는 노란빛이 조금 강함 - 기타 특성은 'Sachiho Golden' 과 거의 비슷함

※ 출처: 농연기구자료를 참고로 아노경제연구소 작성

마. 수입동향

- 2017년도 찰보리 수입량은 29,000톤임
- 찰보리의 주산지는 미국과 캐나다이며, 파종 전 계약에 의해 소지쓰(双日), 이토추상사(伊藤忠商事), 미쓰이물산(三井物産)등 대형 상사를 통해 수입됨
- 일반적인 농산식품의 수입과는 달리 찰보리 수입은 국가의 관리무역에 의해 진행되므로, 재무성의 통관통계(HS코드)에는 나타나지 않는 수치임

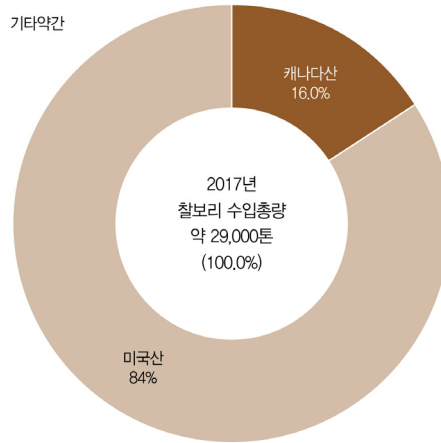
찰보리의 수입량



※ 출처: 아노경제연구소 추정

- 찰보리의 국내 생산량은 1,800~2,000톤으로 추정되며, 수입량과 국내 생산량을 합한 찰보리 국내 유통량은 약 30,000톤으로 추정 됨
- 업계 관계자에 의하면, 하쿠바쿠의 찰보리 연간 사용량은 2017년도에 약 20,000톤으로 추정되며, 이것은 찰보리 수입량과 국내 생산량 합계의 약 60~70%에 해당함
- 2017년도 수입 구성비는 미국산 84.0%, 캐나다산이 16.0%, 기타 한국 등에서 수입되고 있음

찰보리의 수입구성비(2017년도)



※ 출처: 야노경제연구소 추정

- 대부분이 메성보리(비찰성) 등으로, 찰성보리(찰보리)는 한국에서의 수입분을 포함해 연간 수백 톤 정도 추정되며, 찰보리의 수입량에서 차지하는 비율은 미미함
- 참고로 찰보리가 포함된 HS코드(1104.29-490, 1003.90-099)를 정리했음

참고(수입통관통계: 재무성 관할)

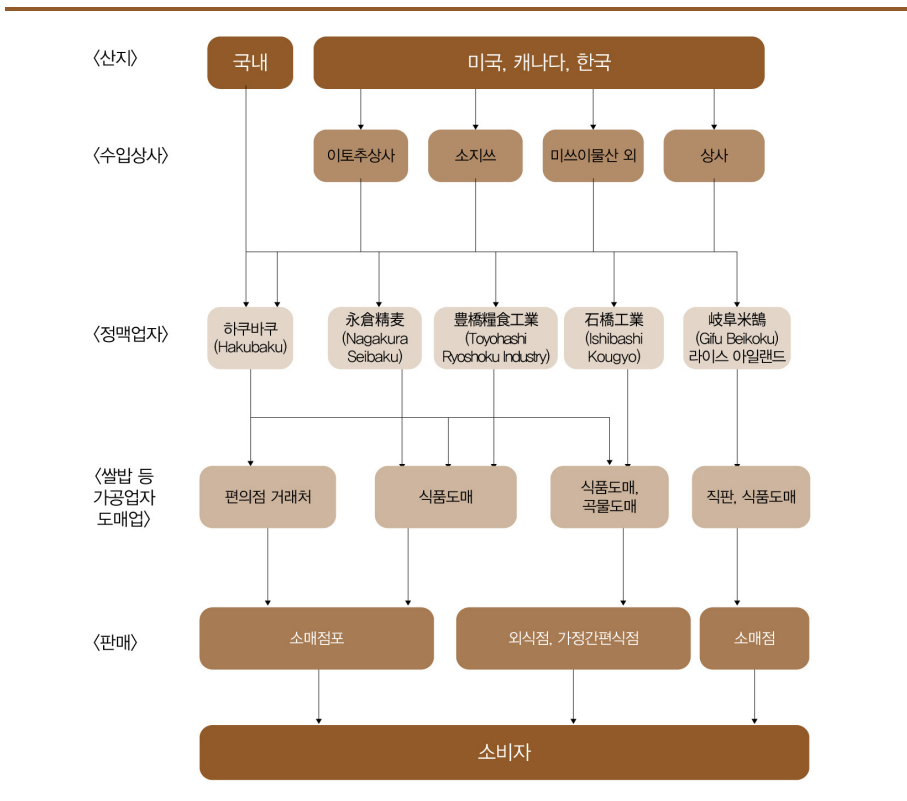
1104.29-490 곡물조정품	이탈리아			미국		
	중량 (Kg)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)	중량 (Kg)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)
2014년	950	541	569	27,210	4,843	178
2015년	2,000	874	437	33,870	7,239	214
2016년	2,100	518	247	47,970	9,567	199
2017년	2,800	1,028	367	-	-	-
1104.29-490 곡물조정품	한국			합계		
	중량 (Kg)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)	중량 (Kg)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)
2014년	-	-	-	28,160	5,384	191
2015년	-	-	-	35,870	8,113	226
2016년	15,335	3,415	223	65,405	13,500	206
2017년	122,755	27,238	222	125,555	28,266	225
1003.90-099 보리 및 쌀보리	영국			미국		
	중량 (MT)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)	중량 (MT)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)
2014년	5	327	65	63	6,113	97
2015년	15	910	61	50	5,367	107
2016년	87	3,024	35	23	1,715	75
2017년	32	712	22	124	8,386	68
1003.90-099 보리 및 쌀보리	한국			캐나다		
	중량 (MT)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)	중량 (MT)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)
2014년	-	-	-	155	16,103	104
2015년	-	-	-	134	14,992	112
2016년	-	-	-	134	13,764	103
2017년	15	4,485	299	157	16,188	103
1003.90-099 보리 및 쌀보리	호주			벨기에		
	중량 (MT)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)	중량 (MT)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)
2014년	20	1,695	85	-	-	-
2015년	-	-	-	0	231	-
2016년	33	9,015	273	-	-	-
2017년	161	50,777	315	-	-	-
1003.90-099 보리 및 쌀보리	합계					
	중량 (MT)	금액 (천 엔)	평균단가 (엔 / Kg)			
2014년	243	24,238	100			
2015년	199	21,500	108			
2016년	277	27,518	99			
2017년	489	80,548	165			

※ 출처: 재무성

바. 유통구조(생산·수입 → 가공 → 유통 → 소매 → 소비)

- 찰보리는 캐나다 및 미국에서 수입되면, 수입항의 사일로(Silo, 곡물저장창고)에 일시 보관하였다가 그 후 몇 개의 루트로 나뉘어 유통됨
- 정맥업자에게 인수되어 정맥된 것 중, 소매 포장하여 도매업자를 통해 소매점에 판매되는 것이 있음. 한국산 소매 포장과 같이 해외에서 포장된 상품을 그대로 수입해서 판매하는 제품도 있음. 그리고 정맥업자가 직접 편의점 벤더(편의점용 식품제조업) 및 외식용 도매업자에게 공급하여, 주먹밥이나 도시락으로 가공되어 편의점에서 판매되거나 외식점에서 판매되는 것이 있음

찰보리 유통구조



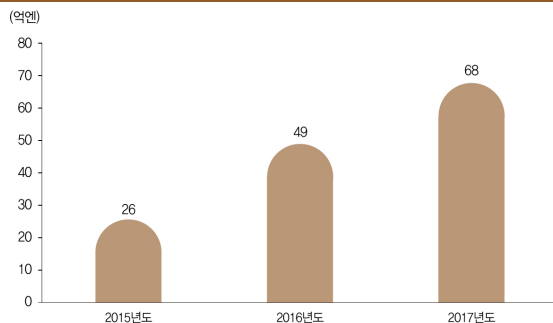
3

찰보리 가공식품 현황

가. 시장규모

- 찰보리의 시판용 상품 시장에는 ‘보리 가공식품’으로 판매되는 것과 ‘찰보리 가공식품’으로 표시되어 판매되는 것이 있음
- 보리 가공식품에는 ‘압맥’, ‘보리밥’, ‘순맥’, ‘보리가 섞인 잡곡’ 등, 원료에 아무것도 가공하지 않은 채 판매되는 것과 보리에 칼슘을 코팅한 ‘호네부토카조쿠(骨太家族)’, 비타민을 강화한 ‘비타바레’ 등이 있음
- 한편 찰보리 가공식품에는 ‘찰보리’, ‘찰보리밥’ 등을 표기해 판매되고 있음
- 또한 찰보리의 2차 가공식품에는 ‘무균쌀밥’(찰보리가 30% 혼합된 쌀밥) 및 찰보리를 삶아서 레토르트 팩으로 포장한 상품 등이 판매되고 있음
- 업무용 시장에서는 가정간편식(中食), 외식에서도 찰보리를 밥에 섞어 주먹밥 등으로 가공하거나 샐러드의 토핑 등에 사용되는 경우가 많음
- 또한, 빵이나 과자에도 찰보리를 혼합하고 있는 상품이 있으며, 그 경우 찰보리 가루로 가공하여 밀가루와 혼합하여 사용함
- 2017년도의 ‘찰보리 가공식품’의 시장규모는 68억 엔으로 추정되며, 시장은 더욱 확대되고 있음

찰보리 가공식품의 국내 시장규모 추이(메이커 출하기준)

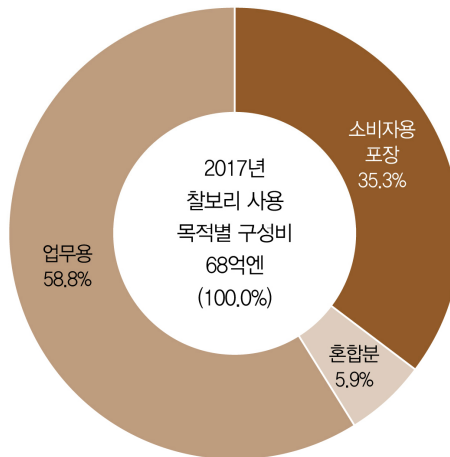


※ 출처: 아노경제연구소 추정

나. 시장구성비(제품형태별, 사용목적별)

- 2017년도의 요리에 사용하는 찰보리의 소비자용 포장은 24억 엔, 잡곡 및 쌀제품 등의 혼합분은 4억 엔으로 추정됨
- 편의점 벤더용 및 외식, 제빵업 또는 제과업 등에서의 제품 부재료로 사용되는 것이 40억 엔으로 추정됨
- 2017년도의 찰보리 가공식품의 시장구성비는 소비자용 포장이 35.3%, 혼합분이 5.9%, 업무용이 58.8%로 추정됨

찰보리 사용목적별 구성비(2017년도)



※ 출처: 아노경제연구소 추정

다. 제품동향(제품형태별, 사용목적별)

- 찰보리 가공식품에는 다양한 상품이 있으며, 요리에 사용하는 찰보리만 포장된 소비자용 제품, 잡곡 및 쌀 제품 등에 혼합된 것, 편의점 벤더용 및 외식, 제빵업 또는 제과업 등에서 제품의 부재료로 사용되는 것 등이 있음



주요 찰보리 가공식품의 제품 일람

카테고리	메이커명	제품명	특징
보리쌀	하쿠바쿠	소노마마쓰카에루모치 무기(그대로 사용하는 찰보리)	삶은 「찰보리」 레토르트팩 간단하게 요리에 그대로 사용할 수 있으며, 밥은 물론 샐러드 및 수프, 볶음, 요구르트와도 어울림
		국산모치무기 (국산찰보리)	현재 화제가 되고 있는 찰성 「찰보리」를 사용 해, 100% 국내산 원료를 고집한 상품 부족하기 쉬운 식이섬유를 자연스럽게 섭취가능
	미타케 식품공업	모치무기 (찰보리)	주목되고 있는 수용성 식이섬유 「보리 베타글루 칸」을 풍부하게 함유한 품종을 엄선
	도요하시 식량공업 (豊橋糧食 工業)	국산슈퍼모치무기 (아이치현산)	고 베타글루칸 찰보리 「Waxy Fiber」사용
		모치무기	미국산 찰보리 사용, 식이섬유가 풍부 톡톡 터지는 식감이 맛을 끌어올림
보리쌀	산요 세이바쿠 (山陽精麦)	산요노모치무기 오카야 마현 미마사카산 기라리모치	오카야마현 미마사카산 기라리모치 100%
		산요노모치무기 오카야마현산 다이시모치	오카야마현산 다이시 찰보리 100%
	베스트 어매니티	국내산모치무기	쫄쫄하고 톡톡 씹히는 식감이 특징 정맥 정도를 조정해서 외피를 어느 정도 남김으로써 먹기 편함과 영양적인 균형을 맞춤
	소켄샤 (創健社)	모치무기 (쌀알모양 보리)	보기 드문 국내산 찰성보리를 먹기 쉬운 쌀알 형태로 가공
	라이스 아일랜드	오이시모치무기 (맛있는 찰보리)	자주 먹는 익숙한 압맥 타입으로 촉촉하고 쫄쫄한 식감을 즐길 수 있음
		마룻토모치모치	쫄쫄하고 톡톡 씹히는 식감이 특징으로, 씹는 맛을 즐길 수 있는 둥근보리 타입 상품
	모치무기 식품센터	모치무기 정맥	다량의 식이섬유를 함유하고 있어 콜레스테롤 을 저하시키는 작용을 함 밥의 풍미를 높일 수 있고 밥을 지으면 불어나는 건강식품

카테고리	메이커명	제품명	특징
	만데간	사누키모치무기 다이시모치	식이섬유가 백미의 약 30배
	나가쿠라 정맥 (永倉精麦)	못치리무기(1kg)	쫄득쫄득하고 툭툭 터지는 식감 쌀과 혼합하여 밥을 짓는 것만으로 식이섬유 부족이 해소
	M&N Corporation	모치무기(400g)	한국산 찰보리 식이섬유가 풍부하게 함유되어 있음
	세븐&아이 홀딩스	세븐프리미엄 사메테모 오이시 모치무기 (식어도 맛있는 찰보리)	쌀과 혼합해 밥을 지으면, 쫄득쫄득하고 툭툭 터지는 식감이 됨. 데쳐서 샐러드, 수프, 요구르트 등에 첨가하는 것도 추천
잡곡	나가쿠라 정맥 (永倉精麦)	못치리고코쿠 (쫄깃한 오곡)	보리 베타글루칸이 풍부한 쫄깃한 보리를 사용. 찰성 100%의 보리를 사용해 쌀과의 어울림도 최상
	하쿠바쿠	훗쿠라코오바시이 모치무기노하잇타 자츠코쿠고항 (크고 구수한 찰보리가 혼합된 잡곡밥)	찰보리를 섞어 더욱 맛있고, 잡곡의 균형도 좋아, 맛있게 즐길 수 있는 잡곡밥
		슈퍼3곡블랜드	요즘 화제의 슈퍼푸드 곡물인 '퀴노아', '아마란스', '찰보리'를 먹기 좋게 배합
	니혼정맥 (日本精麦)	모치무기&잡곡 16Mix	찰보리를 듬뿍 넣은 16곡 잡곡 식이섬유, 철, 마그네슘이 풍부
	미타케 식품공업	모치무기토 키노아노 10곡밥	식이섬유가 풍부한 잡곡밥 쌀과 혼합해서 간단하게 밥을 지을 수 있음
	베스트 어매니티	국내산 모치무기 16잡곡쌀	화제가 되고 있는 수용성 식이섬유가 풍부한 찰보리를 중심으로 16종류의 잡곡을 혼합
	라이스 아일랜드	모치무기16곡	건강효과가 높은 '찰보리'를 혼합한 16곡쌀
	아즈야	아즈야노 발아16잡곡	발아에 의해 잡곡의 영양가가 더욱 높아짐 16종류의 오리지널 블랜드
면류	하쿠바쿠	모치무기 우동	화제가 되고 있는 찰보리를 혼합해 식이섬유를 섭취할 수 있는 우동 찰보리면 특유의 '쫄득하고 매끈한' 식감

카테고리	메이커명	제품명	특징
	니혼정맥 (日本精麦)	모치무기 우동	찰성보리를 사용함으로써 탄력이 있는 우동으로 완성한 면, 은은한 단맛과 향기가 특징
	미타케 식품공업	모치무기면	화제가 되고 있는 '찰보리'를 사용한 쫄쫄한 식감이 자랑인 '찰보리면'
	모치무기 식품센터	모치무기 반생면	후쿠사키초(福崎町)특산 찰보리면. 반생면 타입
밥	니혼정맥 (日本精麦)	모치무기 고향	찰성보리의 외피를 벗겨내고, 증기로 가열해 프레스 롤로 납작하게 눌러 건조시킨 압맥 타입의 찰보리
	하마다정맥 (濱田精麦)	홋카이도산 모치무기고향	홋카이도산 유메피리카 품종의 쌀에 현재 화제가 되고 있는 건강식재료인 찰보리를 혼합
	아이리스 푸즈	미야기현산 쓰아히메 모치무기믹스	베타글루칸이 다른 것에 비해 1.5배 풍부한 찰보리를 엄선해서 사용. 계량할 필요가 없으며 씻지 않고 간단하게 찰보리밥을 먹을 수 있음
		미야기현산 쓰아히메 16곡믹스	인기가 있는 찰보리를 듬뿍 사용해 배합을 중시 계량할 필요가 없으며 씻지 않고 간단하게 16곡 잡곡밥을 먹을 수 있음
	조호쿠멘코 (城北麵工)	슈퍼보리 찰보리·현미밥	현미와 슈퍼보리, 찰보리를 혼합한 슈퍼 즉석밥 현미도 야마가타현(山形県)산 특별 재배쌀인 「쓰아히메」를 사용
	DHC	홋쿠라겐코고향 (부드러운 건강밥) 갓지은 즉석밥 슈퍼보리&찰보리 배합	슈퍼보리 「BARLEYmax」와 쫄쫄한 식감이 맛을 더욱 좋게 하는 「찰보리」를 배합 전자레인지로 데우기만 하면 바로 섭취 가능
전병	이시하라공업 (石橋工業)	찰보리 전병	바삭한 식감의 찰보리 전병 흑설탕맛, 간장맛, 생강맛의 3종류
	이와쓰카제과 (岩塚製菓)	찰보리와 깨전병	「찰보리」와 「검정깨」「노란참깨」를 반죽해서 정성스럽게 구워내, 소재 고유의 맛과 고소함이 특징인 구운 전병. 담백한 소금맛으로 완성
	산코제과 (三幸製菓)	소재파 우스야키 니가타시코미	찰보리·현미·검정깨의 3종류 소재의 고소함을 살리는 연한 소금맛으로 얇게 구운 전병
	구리아마 베이카 (栗山米菓)	타니타식당® 감수 센베이	타니타식당이 감수한 전병으로, 알갱이가 맛있는 16곡 잡곡에 찰보리를 혼합하여 리뉴얼

카테고리	메이커명	제품명	특징
전병	그립 코퍼레이션	모치무기선베이	에이메현(愛媛県) 도고(道後)평야에서 수확한 찰보리와 국내산 멥쌀로 지어 부드럽게 부풀 보리밥을 고소한 전병으로 완성
떡	다이마쓰식품	모치무기노하잇타오모치 (찰보리가 들어간 떡)	보리 일종인 ‘찰보리’의 풍부한 소재의 풍미와 맛을 즐길 수 있음
넛토	아마다푸즈	모치무기넛토 극소립 미니3	찰보리와 콩을 천천히 찌서 섞은 후 넛토로 완성. 포만감이 있는 찰보리와 넛토를 조합하여 섭취 시 충분한 만족감을 맛볼 수 있음
수프	마루야나기 고쿠라야 (小倉屋)	아사노수프모치무기 · 와카메수프 · 다시오차즈케수프	뜨거운 물만 부으면 식이섬유가 풍부한 따뜻한 수프가 완성 미역수프와 다시오차즈케 수프의 2종류를 라인업
		수프데타베루 무시오무기	수프로 끓인 것으로, 그대로 먹어도 맛있는 기능성표시식품
과자	긴비스	시미초코콘 찰보리사용	초코스낵 최초의 글루텐이 없는 제품 찰보리를 혼합해 바삭바삭한 식감으로 구수함
빵	안데르센	모치무기노 치기리빵	찰보리(보리) 30% 사용 담백한 풍미와 쫄쫄한 식감
	다카키 베이커	겐마이&모치무기 (6)	현미와 찰보리를 혼합한 생지를 촉촉하게 구워냄 쫄쫄하고 톡톡 터치는 식감을 즐길 수 있음
		모치무기&아즈키 (4)	팥의 단맛과 찰보리의 식감을 즐길 수 있는 미니빵
	프랑소아	모치무기식빵	찰보리·현미·흑미를 반죽해 만든 식빵
	리틀 머메이드	후루츠그레놀라 식빵	찰보리 등 21종류 곡물과 흑설탕을 넣은 은은한 단맛의 빵에 크랜베리·건포도(소립 건포도)·호두를 넣어 만든 식빵
	COOP KOBÉ	베이커리공방 찰보리빵	식이섬유를 함유한 찰보리와 볶은 보리가루를 생지에 섞어 반죽한 번(Bun) 모양의 빵
주먹밥	로손	모치무기이리 오니가리 푹푹과 소금에 절인 다시마	찰보리를 배합함으로써 식이섬유를 풍부하게 섭취할 수 있을 뿐 아니라, 칼로리도 낮은 타입의 주먹밥
	세븐일레븐	모치무기뭇치리 매실다시마주먹밥	찰보리와 매실, 다시마를 혼합한 속재료가 듬뿍 들어간 주먹밥

■ 기능성 관여성분 ‘보리 베타글루칸’이 함유되어 있는 찰보리 가공식품(기능성 표시식품) 정리

▮ 찰보리 가공식품의 기능성표시식품 일람 ▮

메이커명	제품명	기능성 표시 내용
나가쿠라정맥 (永倉精麦)	모치무기(동근보리) 국내산 찰보리	LDL콜레스테롤이 높은 사람의 수치를 감소시키는 기능 장내 상태 개선
하쿠바쿠	모치무기고향 (찰보리밥)	콜레스테롤 수치 개선 장내환경 개선
	오무기효과 (보리효과)	콜레스테롤 수치 개선 장내환경 개선
오쓰카제약 (大塚製薬)	오무기생활 오무기고향	당질 흡수 억제 혈중 콜레스테롤이 높은 사람의 혈중 콜레스테롤 수치를 감소시킴 장내 상태 개선
	오무기생활 오무기고향 와후다시시타테	당질 흡수 억제 혈중 콜레스테롤이 높은 사람의 혈중 콜레스테롤 수치를 감소시킴 장내 상태 개선
마루야나기 고쿠라야 (小倉屋)	오이시잡곡 무시오무기	LDL콜레스테롤이 높은 사람의 수치를 감소시키는 기능
	오이시잡곡 무시잡곡	LDL콜레스테롤이 높은 사람의 수치를 감소시키는 기능
도요하시식량공업 (豊橋糧食工業)	오무기시리얼5.5	높은 LDL 콜레스테롤 수치를 감소시킴 장내환경 개선
구리아미베이카 (栗山米菓)	오무기노치카라 마로야카 짬맛	당질의 흡수를 완화시킴
	오무기노치카라 마로야카 간장맛	당질의 흡수를 완화시킴

※ 출처: 소비자청

- 기능성표시식품이란 사업자의 책임 하에, 과학적 근거를 토대로 상품포장에 기능성을 표시하는 것으로서 소비자청에 신고된 식품임
- 판매 전에 안전성 및 기능성의 근거에 대한 정보 등이 소비자청장관에게 신고된 것임. 다만, 특정보건용식품과는 달리, 소비자청장관의 개별적인 허가를 받은 것은 아님
- 질병으로 이환되지 않은 사람을 대상으로 한 식품으로, 신선식품을 포함한 모든 식품이 대상
- (참고) 기능성표시식품 제도

- '기능성표시식품'제도가 탄생한 배경

- 기능성을 표시할 수 있는 식품은 지금까지 정부가 개별적으로 허가한 특정보건용식품(도쿠호)과 정부의 규격기준에 적합한 영양기능식품에 한정되었음
- 여기에 기능성을 알기 쉽게 표시한 상품의 선택지를 확대하고, 소비자가 이러한 상품의 정확한 정보를 통해 선택할 수 있도록 하기 위해, 2015년 4월에 새롭게 '기능성표시식품'제도가 시작되었음

- 새로운 제도의 특징

- 정부가 정한 규칙에 따라 사업자가 식품의 안전성과 기능성에 관한 과학적 근거 등 필요한 사항을 판매 전에 소비자청장관에게 신고하면, 기능성을 표시할 수 있음
- 신선식품을 포함한 모든 식품이 대상이 됨
- 특정보건용식품과는 달리, 정부가 안전성과 기능성에 대한 심사를 하지 않기 때문에 사업자는 스스로의 책임 하에, 과학적 근거를 토대로 적정한 표시를 해야 함
- 기능성에 대해서는 임상시험 또는 연구자료(체계적인 문헌고찰)에 의한 과학적 근거를 설명함
- 새로운 제도에 따라 기능성을 표시하는 경우, 식품표시법에 의한 식품표시기준 및 '기능성표시식품의 신고 등에 관한 가이드라인'에 따라 신고 및 용기 포장에 대한 표시를 해야 함

- 기능성이 표시되어 있는 식품

- 현재, 건강에 대한 효과를 표시할 수 있는 보건기능식품에는 ‘특정보건용식품 (도쿠호)’, ‘영양기능식품’, ‘기능성표시식품’ 3종류임
- 기능성표시식품은 소비자청에 필요한 서류를 제출하면 심사를 하지 않으며, 정부의 기준치 등도 설정되어 있지 않기 때문에, 기업의 책임하에 건강에 대한 효과를 표시할 수 있는 것이 크게 다름

■ 건강기능식품의 특징과 비교 ■

보건기능 식품의 분류	표시대상식품	정부심사	신고/승인	기타 특징
특정보건용 식품 (도쿠호)	건강유지 증진에 도움이 되는 것이 과학적 근거가 증명되어, ‘콜레 스테롤의 흡수를 억제한다’ 등의 표시가 허용되는 식품	○ 효과 및 안전 성에 대해서는 정부가 심사하지 않음	○ 소비자청 장관 이 허가	도쿠호만 표시할 수 있는 마크가 있음
영양기능식품	비타민, 미네랄 등 지정 영양성분을 기준량 포함 한 식품	×	×	정부가 정한 표현으로 표시
기능성표시 식품	신선식품을 포함한 모든 식품(일부 대상 제외품이 있음)	×	△ 기업이 과학적 근거를 제출하는 신고제	기업의 책임 하에 기능성을 표시

※ 출처: 소비자청의 홈페이지를 토대로 아노경제연구소 작성

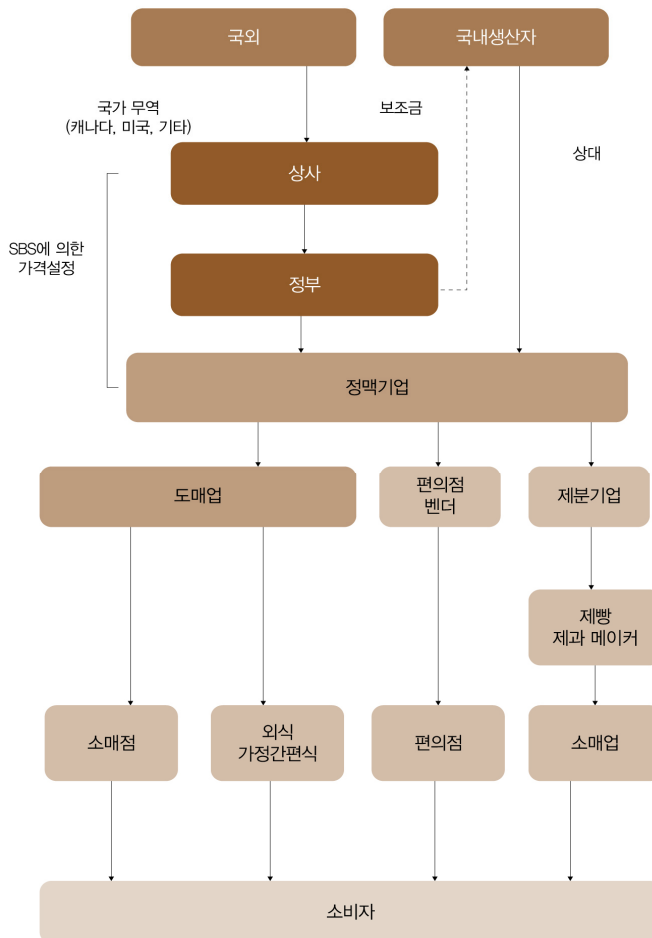
라. 참여기업 동향

- 수입 찰보리의 약 80%는 (주)하쿠바쿠에 의해 도정되어 상품화되고 있음. 그중 약 40%는 일반 소비자용으로 포장하여 상품화되고, 나머지 60%는 BtoB거래, 즉 업무용으로 공급되고 있음
- 일반 소비자용 포장은 잡곡 등에 혼합되어 판매되는 경우도 있지만, 찰보리 단독으로 판매되는 것이 압도적으로 많음. 이것은 가정에서 백미 등에 혼합하여 밥을 하는 것이 일반적임
- 아이리스오야마(IRISOHYAMA) 그룹에서 즉석밥을 전개하는 아이리스푸즈에서는 2018년 봄부터 백미에 섞는 찰보리 외에, 백미와 찰보리 및 잡곡을 혼합해, 포장지에서 꺼내 바로 밥을 지을 수 있는 ‘미야기현(宮城県)산의 쓰야히메(Tsuyahime) 찰보리믹스’ 등을 상품화하고 있음
- 편의점인 로손100에서는 찰보리를 60% 배합한 무균포장쌀밥 ‘모치무기고항(찰보리밥)’을 출시하고 있음. 또한 동사에서는 보리를 35% 배합한 ‘도쿠모리무기고항(대용량 보리밥)’을 출시하고 있음
- 업무용에서는 편의점의 주먹밥 및 외식점의 찰보리밥 외에, 빵의 부재료로 찰보리를 사용하고 있음
- 세븐일레븐재팬에서는 ‘쫄깃한 식감의 현미쌀과 쌀보리가 들어간 빵’을 상품화하고 있음. 이것은 쌀가루와 찰보리, 현미튀레를 혼합하여 넣은 식사빵임
- 다카키 베이커리에서는 ‘젠마이&모치무기롤(현미&찰보리 롤)’을 출시하고 있음
- 건강을 고려한 빵의 수요가 확대되고 있으며, 건강요소를 가미하면서 쫄깃한 식감도 내고 있음

마. 주요 유통채널

- 찰보리 가공식품은 수입품과 국산품의 원재료가 상사를 통해 정맥기업에 판매되어, 일부는 도매업을 통해 소매점, 외식·가정간편식(中食)으로 판매되고, 일부는 편의점 벤더 및 제분기업을 통해 편의점 및 제빵·제과 메이커에 판매되고 있음

찰보리 가공식품의 유통구조



바. 시장과제

- 찰보리 시장확대에 편승하여, ‘찰성’이 없는 보리를 ‘찰보리’로 속여 판매하는 상품이 나돌고 있으며, 소비자의 올바른 선택을 방해하고 있음. 업계에서 ‘찰성에 대한 정의’를 규정하여 소비자가 올바른 선택을 할 수 있도록 유도하는 것이 중요한 과제임. 전국정맥공업협동조합연합회가 중심이 되어 찰보리의 정의를 검토하고 있으며, 보리제품에서 ‘아미노펙틴 함유량이 100%에 가까운 것’을 기준으로 검토하고 있음
- 찰보리의 정보를 전 세대가 인식하고 있는 것은 아님. 따라서 다이어트, 건강지향에 대한 안내, 정보 제공이 필요함
- 일본은 쌀이 주식으로, 보리는 가난함의 상징이라는 편견이 강함. 보리에 대한 저항감을 없애는 것이 중요하며, 특히 50대 이상에게 필요함
- 일본에서는 기능성표시식품이 주목받고 있음. 소비자청에 의한 기능성표시 식품 기준은 ‘한 끼당 베타글루칸 섭취량이 3g 이상’이면 ‘혈당치의 상승을 억제한다’고 표시할 수 있지만, ‘1일 베타글루칸 섭취량이 3g 이상’이면 ‘장내 상태를 개선한다’, ‘콜레스테롤 수치개선’의 표시가 인정됨. 즉, 함유량이 아닌 해당 식품을 섭취함으로써 어느 정도의 베타글루칸을 섭취할 수 있는지가 기준임
- 찰보리는 밥을 지으면 갈색으로 변화는 성질이 있어, 밥을 지은 후에도 갈변되지 않는 품종의 채용이 필요함
- 찰보리는 800~1,000g이 600~800엔 정도로 다른 잡곡에 비해 가격이 비쌈. 좀 더 쉽게 구매할 수 있는 가격 설정이 필요함
- 찰보리를 배합한 쌀 제품의 종류가 적어, 미리 찰보리를 혼합하여 밥을 지을 수 있는 제품 등, 새로운 상품 개발이 필요함
- 빵, 주먹밥, 죽과 같은 레토르트 상품 등, 새로운 용도 개발이 필요함
- 매장이 슈퍼마켓 등에 한정되어 있어, 인터넷 통신판매와 같은 소매채널의 다양화가 필요함
- 대량수요 분야인 가정간편식(中食) 및 외식에서의 판매 및 냉동식품에서의 사용이 제한적임. 이러한 업무용 채널의 다양화가 새로운 용도 개발로 연결됨

사. 시장전망

- 수입상사는 안정적인 가격과 공급을 원하고 있으며, 국내생산농가는 재배하기 쉬운 품종 및 재배방법, 실수요처인 정맥기업 및 식품가공업은 가공하기 쉽고 생산 코스트에 맞는 원료, 도매업 및 소매업은 소비자가 쉽게 구매할 수 있는 합리적인 가격, 다양한 상품 구성을 갖출 수 있는 용도 개발, 건강지향이 강한 소비자는 높은 기능성 및 기능성표시를 요구하고 있음
- 수입원료는 파종전 계약에 의한 해외현지재배를 실시하고 있으며, 수입상사는 실적 이상의 증산계약을 하고 있음
- 국내산 원료의 2019년산용 파종 상황은 2017년 대비 2배의 생산면적임
- 제빵업계지, 외식업계지 등의 전문업계지에도 찰보리 특집이 실렸으며, 업무용의 신장도 전망되고 있음
- 슈퍼마켓에서는 찰보리를 전단지에 게재해, 쌀 매장에서 특가판매를 실시하고 있으며, 품질된 점포도 있음
- 일본인의 건강지향은 그칠 줄을 모르며, TV의 건강관련 프로그램, 잡지특집, 건강관련 책의 붐 등은 지속적으로 증가하고 있음
- 이와 같은 요인에 의해 찰보리의 수요는 향후 5년, 10년간은 지속적으로 신장할 것으로 예상되며, 매년 수 %의 시장성장률이 전망됨

4

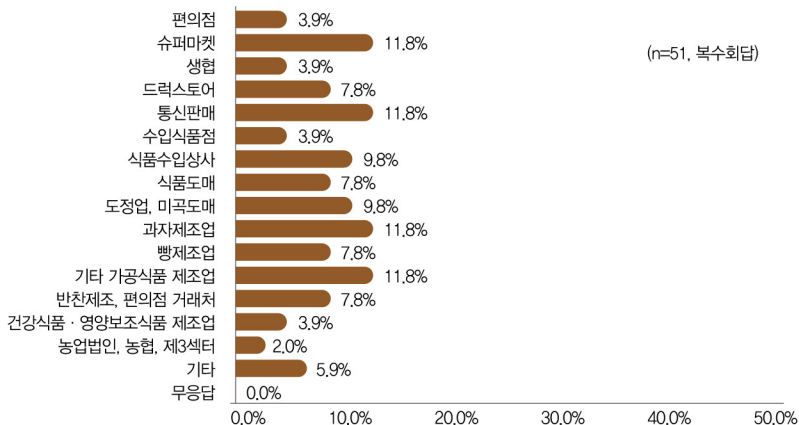
시장 트렌드 분석

가. 소비트렌드(사용목적별)

1) 찰보리·찰보리 가공식품의 취급사업자

- 2018년 6월 야노경제연구소에서는 전국의 찰보리, 찰보리 가공식품의 취급사업자를 대상으로 전화 설문조사를 실시해, 51건의 유효 회답을 얻었음
- 찰보리·찰보리 가공식품의 취급사업자는 ‘슈퍼마켓’, ‘통신판매’, ‘과자제조업’, ‘기타가공식품제조업’이 11.8%, ‘식품수입상사’, ‘정맥업, 미곡도매’가 9.8%로 나타남

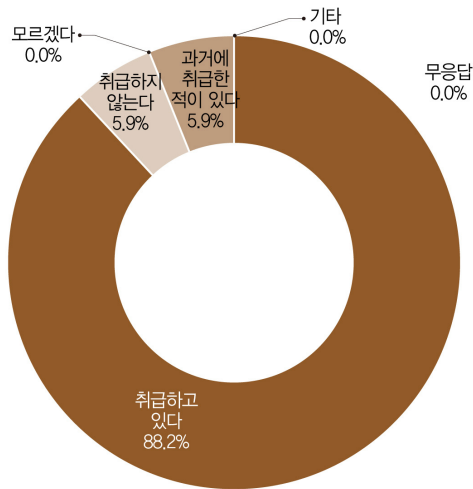
찰보리·찰보리 가공식품의 취급사업자



2) 찰보리의 취급 유무

- 찰보리의 취급 유무는 ‘취급하고 있다’가 88.2%, ‘취급하지 않는다’, ‘과거에 취급한 적이 있다’가 5.9%로, 약 90%의 사업자가 찰보리를 취급하고 있음

찰보리의 취급 유무



3) 찰보리·찰보리 제품을 취급하는 이유 및 취급하지 않는 이유

- 찰보리·찰보리 제품을 취급하는 이유 및 취급하지 않는 이유에 대해 아래의 표에 정리함
- ‘취급하고 있다’고 회답한 이유는,
 - 미디어에서 화제가 되어, 인기가 있기 때문에
 - 건강지향 소비자의 수요가 높음
 - 지역 특산품으로서 어필

- ‘취급하지 않는다’라고 회답한 이유는,
 - 입수하기가 어려워 안정적으로 공급할 수 없음
 - 소비자의 요청이 없음
- ‘과거에 취급한 적이 있다’라고 회답한 이유는,
 - 건강식품으로서 주목해서 취급했지만 팔리지 않았음 등임

■ 찰보리·찰보리 제품을 취급하는 이유 및 취급하지 않는 이유 ■

찰보리 취급유무	업종	찰보리·찰보리 제품을 취급하는 이유 및 취급하지 않는 이유
취급하고 있다	편의점	타사 편의점에서도 취급하고 있고, 건강지향 소비자를 위한 상품전개로서 찰보리를 취급하게 되었음
		건강지향 소비자가 증가함에 따라 당사에서도 찰보리를 취급하게 되었음
	슈퍼마켓	원래 수십 년 전부터 찰보리를 취급하고 있음
		2년 전 유행했기 때문에
		2~3년 전부터 TV에서 베타글루칸을 함유한 찰보리가 화제가 되어 취급하게 됨
		미디어에서 다루어져 인기가 계속되고 있다고 생각함
	생협	세간에서 찰보리가 화제가 되어 소비자도 관심이 많기 때문에
		소비자의 수요 및 요청이 많았기 때문에
	드럭스토어	세간에서 찰보리의 인기가 높아져 소비자의 요청이 많아 취급하게 되었음
		세간에서 찰보리의 인기가 있어 유행하고 있기 때문에
		TV에서 찰보리의 건강효과에 대해 다루어 인기가 있기 때문에
		당사에서 취급하고 있는 쌀의 매출이 부진했기 때문에 매출 향상을 위한 부수적인 상품을 물색하던 중, 건강지향으로 화제가 되고 있는 찰보리를 취급함으로써 쌀의 매출도 향상시킬 수 있다고 생각했음
		5년 정도 전부터 소비자의 요청으로 찰보리를 취급하게 되었음

찰보리 취급유무	업종	찰보리·찰보리 제품을 취급하는 이유 및 취급하지 않는 이유
취급하고 있다	통신판매	찰보리는 영양가도 높고 다이어트 효과도 있어, 전국 슈퍼마켓 등에서도 취급하게 됨에 따라, 당사에서도 취급하게 되었음
		건강지향 제품을 물색하던 중, 알고 지내던 찰보리 생산업자와 협력하여 가공전병을 개발함
		세간에 찰보리가 유행하기 조금 전부터 상품을 취급하고 있었음. 영양가가 높은 것에 주목하여 취급했는데, 그 후 화제가 되어 TV 등에서도 찰보리를 다루게 되었음
	수입식품점	고객의 요청과 다양한 상품 구성을 위해 몇몇 종류를 취급하게 되었음
	식품수입 상사	2017년 찰보리 인기에 편승해 당사에서도 취급하게 되었음
		세간에서 찰보리가 인기가 있기 전부터 베타글루칸 등의 영양가에 주목했으며, 건강에 좋기 때문에 취급하게 되었음
		베타글루칸을 함유한 찰보리는 시장에서도 건강에 좋다는 점 때문에 수요가 있으므로 취급하게 되었음
		꽤 오래 전부터 찰보리를 취급하고 있었음
	식품도매	거래처인 슈퍼마켓에서 의뢰가 있었기 때문에 취급하게 되었음
		고객의 요청이 있었기 때문에
		도매상이므로 주문이 있으면 매입해서 판매하지만, 주문이 없으면 매입하지 않음
		도매상이므로 주문이 있으면 매입하지만, 없으면 하지 않음
	정맥업, 미국도매	찰보리가 변비해소에 좋은 건강식품이라고 화제가 되기 시작했을 무렵, 때마침 거래 중이던 원료 메이커가 국산 찰보리를 취급하고 있어 제안을 받아들임
		찰보리 우동은 20년 전에 원료인 멥쌀이 부족했을 때 찰보리를 사용해보니 문제가 없어, 그대로 계속 사용하고 있음. 찰보리를 여전부터 사용했지만 건강지향으로 화제가 되었기 때문에 그것을 하나의 브랜드로 만들
		2~3년 전에 유행했으므로 국산이라면 취급 의향이 있음
		최근 찰보리 인기가 정착되었으나, 약 3년 전에 문의가 증가해 취급하게 되었음
		메이커의 제안과 고객의 의뢰가 있었음

찰보리 취급유무	업종	찰보리·찰보리 제품을 취급하는 이유 및 취급하지 않는 이유
취급하고 있다	과자제조업	찰보리가 미디어에서 다루어져 주목을 받은 것을 계기로, 상품의 리뉴얼에 맞추어 포장지에 건강효과를 기재하면 수요가 증가할 것으로 예상해서 취급하게 되었음
		찰보리는 영양가가 풍부해, 건강지향 소비자 사이에서 수요가 높았기 때문에
		단순하게 건강에 좋다는 이유로 취급하게 되었음
	빵제조업	건강지향 때문에
	기타 가공식품 제조업	찰보리가 건강 효과가 있다는 점에서, 찰보리를 사용한 제품을 개발할 수 있지 않을까하여 취급하게 되었음
		건강 식재료 시장이 성장하고 있기 때문에
		TV에 나와 인기가 높아졌고, 고객의 요청도 있었기 때문에
		화제성이 있고, 반향도 있음
	반찬제조, 편의점 벤더	건강지향으로 일시적으로 유행했음
		소비자의 건강지향에 대응하기 위해 취급하게 되었음
		미디어에서 특집으로 다루었음. 오곡밥보다 꺼질하지 않아 먹기 쉬움
취급하고 있지 않다	건강식품· 영양보조 식품제조업	TV에서 찰보리가 소개되어 건강에 좋다는 점이 반향을 일으켜 취급하게 되었음
		당사의 찰보리는 효고현(兵庫県)산으로, 지역 식재료를 고객에게 소개하고 싶은 이유에서 취급하게 되었음
	농업법인, 생협, 제3섹터	후쿠사키초(福崎町)의 특산물로서 1983년부터 찰보리 가공품을 제조하고 있음
	수입식품점	당사가 취급하는 상품 카테고리라 다르기 때문에
	식품수입 상사	소비자 요청이 특별히 없기 때문에
과거에 취급한 적이 있다	과자제조업	원료(찰보리)를 입수하기가 어려워 안정적으로 공급할 수 없기 때문에 취급하지 않음
		건강식품이므로 취급했었지만, 그다지 팔리지 않아서 현재는 취급하고 있지 않음
		이전에 통신판매로 찰보리빵을 취급했었음
		건강식품으로 주목했었음

나. 찰보리 소비트렌드와 배경(제품형태별)

1) 취급하고 있는 찰보리의 제품명, 특징, 소비세 별도 가격

- 취급하고 있는 찰보리의 제품명, 특징, 소비세 별도 가격에 대해서 아래 표에 정리함
- 편의점에서는 찰보리 주먹밥을 많이 취급하고 있음
- 슈퍼마켓, 생협, 드럭스토어, 수입식품점 등의 소매점에서는 대부분 타사의 찰보리 제품을 판매하고 있음
- 통신판매에서는 자사생산·개발한 제품이 많음
- 정맥업, 미곡도매에서는 찰보리 단품 및 국산 원료를 사용한 가공품도 많음
- 과자제조업에서는 시리얼에도 찰보리를 사용
- 기타 가공식품제조업에서는 낫토, 수프, 떡, 후리카케(밥 등에 뿌려먹는 제품) 등에도 찰보리를 사용
- 반찬제조, 편의점 벤더에서는 주먹밥 및 도시락에 찰보리를 사용
- 건강식품·영양보조식품제조업에서는 자사생산·개발한 제품이 많음
- 제3섹터에서는 면, 카스테라, 전병 등에 찰보리를 사용해서 판매

❑ 취급하고 있는 찰보리의 제품명, 특징, 소비세 별도 가격 ❑

업종	제품명	특징	가격 (소비세 별도)
편의점	모치무기이리 오니기리 (찰보리 함유 주먹밥)	김으로 싸지 않은 타입의 주먹밥	100
	모치무기이리 오니기리· 이나리세트	유부초밥과 세트 타입	-
	모치무기이리 오니기리 풋콩과 소금에 절인 다시마	다른 상품에 비해 칼로리가 낮고 식이섬유도 섭취 가능	116
슈퍼마켓	모치무기(450~600g)	-	398
	하쿠바쿠 모치무기고향 (50g×2)	-	398
	하쿠바쿠 모치무기즉석밥 무균팩	-	158
	모치무기(300g/600g/800g)	-	-
	하쿠바쿠 모치무기고향 (50g×12P)	씻은 쌀과 혼합해 밥을 지으면 조리 완성	398
	라이스아일랜드 모치모치무기(800g)	국내산 찰보리 100%	428
생협	모치무기	생협 PB상품	-
	그래놀라 빵	-	-
	모치무기	-	-
드럭 스토어	모치무기(300g)	국내산 100% 찰보리 사용	500
	하쿠바쿠 모치무기	소포장 타입으로 사용이 간편	-
	라이스아일랜드 모치무기	-	-
	모치무기(단품)	-	-
	16곡쌀	압맥, 퀴노아 등 잡곡 함유	-
	21곡쌀	압맥, 퀴노아 등 잡곡 함유	-
통신판매	잡곡 디톡스 곡물 시리즈 (450g) 4종류	국산원료 사용으로 품질을 중시함	2,000
	모치무기센베이(125g)	국내산 100% 찰보리 사용	583
	모치무기(단품)	-	-
	국내산 모치무기	국내산 100% 찰보리 사용	-

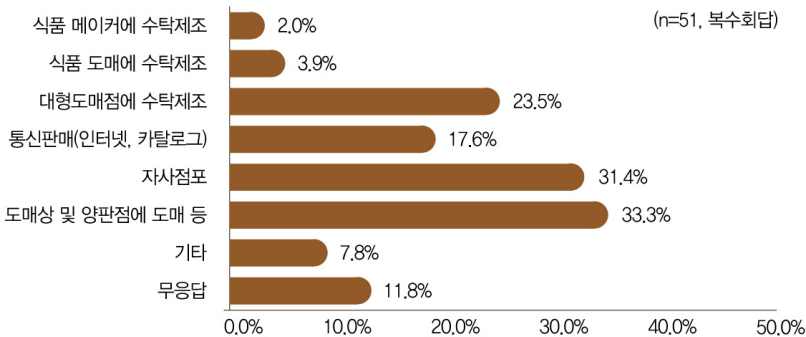
업종	제품명	특징	가격 (소비세 별도)
수입 식품점	하쿠바쿠 그대로 사용하는 찰보리	-	120
	하쿠바쿠 찰보리밥(150g)	-	150
	하마다세이바쿠 찰보리밥	-	250
	나미다사토 찰보리 콩가루	-	300
식품수입 상사	모치무기(400g)	한국산 찰보리 사용	400
	모치무기(원료)	원료로서 대량으로 찰보리 구입	-
	모치무기	-	-
식품도매	모치무기(단품)	-	-
	모치무기(50g×12)	-	400
정맥업, 미곡도매	모치무기 (쌀알 크기로 가공한 보리) (630g)	쌀알 크기이므로, 쌀에 섞어도 먹기 좋음. 사이타마(埼玉), 이바라키(茨城), 나가노(長野)의 국산품만 취급	460
	모치무기 우동	20년 장기판매제품	200
	모치무기	백숙용으로 찰보리를 사용 압맥	300
	모치무기와 16곡쌀	건강상품인 16곡쌀과 혼합	400
정맥업 미곡도매	이바라키현산 모치무기(25kg)	업무용, 국산품	7,500
	모치무기		298
	모치무기(20kg)	Salute라는 품종의 찰보리 사용	6,000
과자 제조업	12곡 시리얼	모두 국산 원재료를 사용하고, 잡곡을 충분히 사용함	420
	다이스모치(300g)	히가시마쓰시마시(東松島市) 에서 계약재배	1,200
	간토101호	아시카가시(足利市) 내에서 시험재배	-
빵 제조업	슈퍼 PB상품 오니기리	-	-
기타 가공 식품 제조업	모치무기 낫토 크소립 미니3	찰보리와 대두를 푹 찌서 혼합	118
	아사노수프 모치무기(2인용)	미역맛, 다시오차즈케맛 2종 뜨거운 물을 부어서 섭취 가능	268
	수프데타베루 무시오무기	기능성표시식품. LDL콜레스테롤 이 높은 사람에게 추천	132

업종	제품명	특징	가격 (소비세 별도)
기타 가공 식품 제조업	타카즈니 쓰카에루 무시자코쿠	6종의 잡곡을 바로 먹을 수 있음	132
	오무기이리 무시다이즈	알갱이가 작은 콩, 검은콩, 보리, 찰보리 함유	132
	곡물, 씨앗, 열매의 후리카케(20g)	찰보리가 혼합된 9종류의 슈퍼푸드 후리카케	200
	모치무기고향(150g)	레토르트, 찰보리 30% 함유	200
	모치무기고향(150g×3P)	레토르트, 찰보리 30% 함유	600
	모치무기노하이타오모치 (270g)	국내산 고가네모치(Koganemochi) 사용 찰보리 알갱이가 씹히는 식감	520
반찬제 조, 편의점 벤더	오니기리	국산. 쌀과 섞어서 건강지향 소비자에게 어필	125
	오벤토	국산. 쌀과 섞어서 건강지향 소비자에게 어필	400
	칠드벤토(찰보리밥) 포함	-	-
	모치무기이리 오니기리	-	-
	오벤토	미국산 사용	498
	오니기리	미국산 사용	120
건강식품 · 영양보조 식품 제조업	모치무기 그레놀라	100% 찰보리 그레놀라	498
	슈퍼 모치무기	베타글루칸이 일반적인 상품 보다 많이 배합되어 있음	498
	모치무기(250g)	100% 국산. 효고현(兵庫県)산. 식이섬유가 풍부함	500
농업법인 , 농협, 제3섹터	모치무기면(반생면 타입)	우동이나 소바도 아니며, 탄력이 있어 나베요리에도 최적	463
	모치무기 도라야키(1개)	생지에 찰보리를 반죽해 촉촉하고 쫄쫄한 식감	133
	모치무기 센베이	간장맛이며, 쌀과 혼합해서 구움. 부드러운 식감	500
	모치무기 카스테라(4조각)	-	648
	모치무기 카린토	-	308

2) 찰보리·찰보리 제품의 판매루트

- 찰보리·찰보리 제품의 판매루트는 ‘도매상 및 양판점의 도매 등’이 33.3%, ‘자사점포’가 31.4%, ‘대형 소매점의 수탁제조’가 23.5%로 나타남
- 편의점 등의 소매점에서는 ‘자사점포’, ‘식품수입상사’, ‘식품도매’, ‘정맥업’, 미곡도매는 ‘도매상 및 양판점 도매 등’의 회답이 많았음
- 생협은 ‘기타 택배’ 루트

찰보리·찰보리 제품의 판매루트



3) 찰보리·찰보리 제품의 취급을 중단한 이유

- 찰보리·찰보리 제품의 취급을 중단한 이유는, 앞에 기재한 ‘과거에 취급한 적이 있다’라고 회답한 3곳(4.9%) 중에서 회답을 받았음
- 3곳 모두 빵제조업이며, ‘상품의 매출이 좋지 않았다, 나빴다’가 주된 이유임

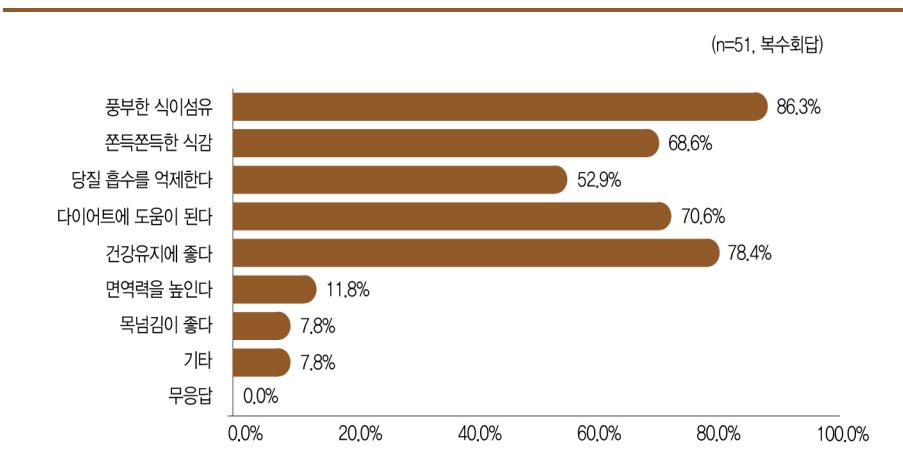
■ 찰보리·찰보리 제품의 취급을 중단한 이유 ■

업종	찰보리·찰보리 제품의 취급을 중단한 이유
빵제조업	판매량이 생각한 것만큼 늘지 않아, 판매가 부진했음
	신상품의 교체 사이클의 하나로 취급했을 뿐, 중단한 이유는 특별히 없음
	상품 판매가 부진했음

4) 찰보리의 특징으로 매력적이라고 느끼는 점

- 찰보리의 특징으로 매력적이라고 느끼는 점에 대해서는, ‘식이섬유가 풍부’가 86.3%, ‘건강유지에 좋다’가 78.4%, ‘쫄득쫄득한 식감’이 68.6%로 나타남
- 찰보리에 대해서는 TV 및 잡지에서도 다루어졌으며, 변비해소 및 다이어트에 효과가 있음. 건강지향 소비자 및 여성에게 인기가 있으며, 취급 사업자에서도 상위 3항목에 대한 회답이 가장 많았음
- ‘면역력을 높인다’, ‘목 막힘이 없다’라는 특징은 회답률이 낮아, 취급 사업자가 잘 인지하고 있지 않고, 그다지 매력적으로 느끼고 있지 않은 것으로 파악됨

■ 찰보리의 특징으로 매력적이라고 느끼는 점 ■

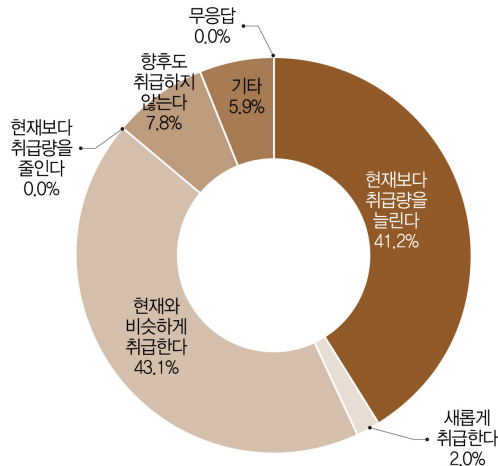


다. 찰보리의 향후 트렌드(사용목적별)

1) 찰보리·찰보리 제품의 향후 취급전망

- 찰보리·찰보리 제품의 향후 취급전망에 대해서는 ‘현재와 비슷하게 취급한다’가 43.1%로 가장 많고, ‘현재보다 취급을 늘린다’가 41.2%, ‘새롭게 취급한다’가 2.0%의 회답률을 보였음
- ‘향후도 취급하지 않는다’는 7.8%이지만, ‘현재보다 취급을 줄인다’는 회답이 없으므로, 향후도 찰보리·찰보리 제품의 취급은 현 상태에서 증가할 것으로 보임

찰보리·찰보리 제품의 향후 취급전망



2) 찰보리·찰보리 제품의 향후 취급의향에 대한 이유

- 찰보리·찰보리 제품의 향후 취급의향에 대한 이유를 아래 표에 정리함
- ‘현재보다 취급을 늘린다’고 회답한 이유는,
 - 건강지향의 수요가 높기 때문에 이것에 대응하고 싶음
 - 당분간 인기가 계속될 것으로 보임
 - 16곡쌀 및 21곡쌀 등 브랜드 상품의 인기가 높음
- ‘새롭게 취급한다’고 회답한 이유는,
 - 거래처로부터 의뢰
- ‘현재와 비슷하게 취급한다’고 회답한 이유는,
 - 인기가 일단락되어 매출이 안정되고 있음
 - 매장 공간의 문제
 - 현재 상태로 충분함
- ‘향후도 취급하지 않는다’고 회답한 이유는,
 - 예전에 취급했으나 판매실적이 좋지 않았기 때문에
 - 예전부터 취급하지 않았기 때문에 향후도 취급하지 않는다 등임

찰보리·찰보리 제품의 향후 취급의향에 대한 이유

찰보리·찰보리 제품의 향후 취급 전망	업종	찰보리·찰보리 제품의 향후 취급의향에 대한 이유
현재보다 취급을 늘린다	편의점	향후도 찰보리의 인기는 계속될 것으로 생각되므로 상품 구성을 확대하고 싶음
	슈퍼마켓	1개 메이커만 취급하고 있어, 다른 메이커도 다양한 상품 구성을 위해 취급하고 싶음
	드럭스토어	찰보리 단품은 현상유지이지만, 16곡쌀 및 21곡쌀은 인기가 있으므로 향후도 취급을 늘릴 전망
	통신판매	베타글루칸 등 영양가도 많아서 인기가 높아, 2년 정도 전부터 도입했는데, 재구매자가 많고, 당분간 인기가 계속될 것으로 보임
	식품수입상사	아직도 소비자의 수요가 높으므로 대응할 예정
		2016년경부터 찰보리 수요가 증가하기 시작해, 현재까지 인기상품이기 때문에
	식품도매	아직 세간에서는 건강지향 계속되고 있으므로, 당사도 취급을 늘릴 의향이 있음
		문의가 증가하고 있으며, 최근의 건강지향 추세에 따라 취급을 확대할 생각임
	정맥업, 미국도매	최근 16곡쌀과 혼합한 상품을 출시했으며, 아직 판매량 이 많지 않아 이것에 주력할 예정
		현재는 다른 현의 찰보리를 취급하고 있지만, 도호쿠(東北), 이와테현(岩手県)산을 입수하게 되면 취급할 예정
		서플라이어의 공급이 쫓아가고 있지 못하므로 보험 차원에서 몇몇 회사와 계약하고 싶음
		당사는 쌀 도매상으로, 당사의 쌀과 관련하여 화제가 되고 있는 찰보리를 취급함으로써 쌀 판매에도 도움이 될 것으로 생각되므로 취급을 늘릴 예정
	빵제조업	건강의식의 향상에 의해 수요가 있다고 생각함
	과자제조업	찰보리는 다이어트에 관심이 많은 여성에게 아직도 인기가 있는 상품임. 시리얼 형태는 아침식사 등으로 가볍게 이용할 수 있어 호평임
		아직도 인기가 있어, 취급을 확대해도 팔릴 것으로 전망하기 때문에
		오랫동안 보리를 취급하고 있지만, 찰보리는 일시적인 유행으로 끝나지 않을 것으로 생각하기 때문에

찰보리·찰보리 제품의 향후 취급 전망	업종	찰보리·찰보리 제품의 향후 취급의향에 대한 이유
현재보다 취급을 늘린다	기타 가공식품 제조업	영업부 측에서 취급을 늘리고 싶다는 의견이며, 안정적인 인기가 있음
		시장이 성장하고 있다고 생각하기 때문에
		찰보리밥은 2018년 6월 하순에 신발매한 상품으로, 영업에서 반응이 좋다고 들었으며, 수요가 있다고 생각함
	반찬제조, 편의점벤더	거래처(세븐일레븐재팬)의 요청이 증가했기 때문에
새롭게 취급한다	건강식품, 영양보조 식품제조업	인기상품으로, 앞으로도 얼마간 수요가 있을 것으로 전망
	식품도매	거래처인 슈퍼에서의 의뢰도 있어, 조만간 찰보리 단품을 취급할 예정
현재와 비슷하게 취급한다	편의점	2017년부터 찰보리 주먹밥을 판매하고 있지만, 매출이 크게 변동하지 않아 현재와 비슷한 정도로 취급하는 것이 좋다고 생각함
	슈퍼마켓	찰보리는 안정적인 매출을 유지하고 있으므로 지금 상태를 유지할 예정
		현재 찰보리 매출이 안정적이므로 현상유지로 좋음
		찰보리 제품의 판매는 이전보다 떨어졌음. 다만 정기적으로 구입하는 고객이 있어, 현재의 제품을 계속 판매할 예정
		현재 찰보리의 인기로, 주목받고 있는 상품이지만, 어느 정도 인기가 계속될 것인지 지켜보고 있는 상태이기 때문에
	생협	카탈로그 주문 택배가 대부분이며, 점포에서도 취급은 하고 있으나 그 이상의 매장 확대는 어렵고, 현상유지로 갈 예정임
		찰보리 인기가 일단락되어 매출도 안정적이기 때문에
	드럭스토어	향후 매출 상황을 보고 판단할 예정이지만, 아마도 현재 상태를 유지할 것으로 보임
		2017년이 찰보리 매출의 정점이었으며, 그 이후 하락하고 있기 때문에 취급 수량을 늘리지 않고, 현재의 상태를 계속 유지하고 싶음
	통신판매	현재 상태로서 충분하다고 생각하며, 새로운 상품의 개발도 하고 있지 않기 때문에
		판매추세가 일단락되었으므로 찰보리에 주력하여 취급을 확대할 필요는 없다고 생각함

찰보리·찰보리 제품의 향후 취급 전망	업종	찰보리·찰보리 제품의 향후 취급의향에 대한 이유
현재와 비슷하게 취급한다	수입식품점	다양한 상품을 구비하고 싶어 취급하는 것일 뿐, 장소 (공간) 문제도 있어 다시 한 번 유행하지 않는 한 취급을 확대할 여정은 없음
	식품수입 상사	찰보리 인기도 일정 시기와 비교하면 진정되었으므로 현상유지로 비슷하게 취급할 생각임
	식품도매	신제품을 만들어 적극적으로 판매할 여정은 없지만, 정기적인 취급은 계속할 예정
		주문 이상으로 매입할 의향은 없음. 현상유지
	정맥업, 미국도매	지금은 찰보리의 인기가 진정되었지만, 건강에 좋은 상품을 어필하고 싶기 때문에 계속 취급할 예정
	과자제조업	아직 발매한지 몇 개월 밖에 지나지 않았으므로, 조금 더 상황을 지켜본 후 결정할 예정
	기타가공 식품제조업	컨셉트가 비슷한 상품의 경우, 찰보리 함유 여부는 판매에 크게 영향을 미치지 않는다고 생각함
	반찬제조, 편의점벤더	찰보리 이외에도 잡곡쌀 및 현미 등 폭넓게 취급하고 있으며, 찰보리는 수많은 라인업 중 일부이기 때문에 찰보리에 주목할 여정은 없음
		찰보리 제품은 일정 매출을 확보할 수 있기 때문에
향후도 취급하지 않는다	건강식품, 영양보조 식품제조업	계속적으로 구입하는 고객을 위해서라도 현재와 비슷하게 취급할 예정
	농업법인, 농협, 제3섹터	본고장인 후쿠사키초(福崎町)에서 재배한 찰보리를 가공 제조하고 있어, 대량생산이 가능한 체제가 아님. 재배 상황을 지켜보면서, 현재 상태를 유지할 수 있으면 좋다고 생각함
	수입식품점	개발담당자로부터도 찰보리를 취급할거라는 의견은 듣지 못함
기타(불명)	식품수입 상사	예전에도 취급한 적이 없으며, 찰보리를 취급한다는 의견도 들은 적이 없음
	과자제조업	찰보리의 안정적인 매입이 보장되지 않으면 취급하지 않음
	드럭스토어	향후 취급에 대해서는 검토하고 있지 않으므로 명확한 취급 전망은 알 수 없음
기타 (예정은 없지만 의향은 있음)	빵제조업	보리의 베타글루칸은 건강 이미지가 강하므로, 다시 취급할 의향이 있음
기타 (현재 예정 없음)		취급 가능성이 있을지도 모르지만, 현재 예정은 없음

라. 향후 트렌드와 배경(제품형태별)

- 찰보리 가공식품의 향후 트렌드와 그 배경에 대해 살펴보기 위해, 찰보리·찰보리 제품에 대한 자유 의견을 아래 표에 정리함
- 찰보리는 건강에 좋고 다이어트 효과도 있어 인기가 있으며, 여성의 지지도가 높음
- 찰보리의 건강에 대한 효과가 주목받고 있으며, 건강지향이 높은 소비자로부터 꾸준히 인기가 있음
- 찰보리 단품보다도 가볍게 먹을 수 있는 그레놀라 등의 가공식품이 인기
- 국산 찰보리는 생산량이 한정되어 있고, 가격이 높은 것이 과제

찰보리·찰보리 제품에 대한 의견

업종	찰보리·찰보리 제품에 대한 의견
편의점	찰보리(모치무가:もち麦)의 글자를 살펴보면, 히라가나로 ‘もち(모치:찰성)’라는 글자가, 다른 제품에 비해 식감이 쫄득하고 부드러운 이미지를 주기 때문에 ‘쫄득하다’의 일어 표기는 もちもち(모치모치)임. 여성에게 건강하다는 이미지와 함께 받아들여지고 있다고 생각함
	찰보리를 혼합한 주먹밥을 취급한지 1년 이상이 지났는데, 남녀비율로는 여성 고객의 비율이 높고, 다이어트와 건강에 도움이 된다는 점이 호평을 받고 있음
슈퍼마켓	입사하기 전부터 찰보리를 판매하고 있었기 때문에 정확한 이유는 알 수 없음
	2년 정도 전에 붐이었고, 현재는 안정적으로 판매되고 있음. 향후는 다양한 상품 구성을 갖추고 싶으므로, 메이커 측에서도 판촉 부분에서 서포트를 해주었으면 함
	당사에서는 찰보리 가공품도 취급하고 있음. 찰보리 단품은 TV보도에 좌우되기 쉬우므로 일시적으로 매출이 향상했지만, 현재는 안정적인 매출 추세를 보이고 있음
	당사에서는 쌀과 혼합해서 밥을 짓는 타입의 찰보리만 취급하고 있음. 신상품을 매입할 예정은 없음
	현재 찰보리는 화제성이 높지만, 유행을 타는 것은 계속 인기를 유지하는 것이 어렵다고 생각함

업종	찰보리·찰보리 제품에 대한 의견
생협	당사의 고객은 주부층이 대부분으로 여성이 중심이므로, 다이어트 효과가 있는 찰보리에 대한 지지도가 높으며, 일시적인 유행으로 끝나지 않고 오랫동안 인기가 이어질 것으로 보고 있음
	찰보리의 인기가 높아진 것을 생각하면, 많은 사람들이 건강유지에 큰 관심을 갖고있는 것을 알 수 있음
드럭스토어	찰보리에 대한 특별한 의견은 없음
	세간에서 찰보리가 유행했기 때문에, 당사에서도 2017년부터 도입을 시작함. 처음보다 매출이 안정되었지만 꾸준히 인기가 있을 것으로 생각함
	소포장 타입도 취급하고 있어 수분이 마르지 않고 사용이 간편함. 고객으로부터 원재료 가격에 대한 질문을 자주 받는데, 가격 차이에는 여러 가지 이유가 있으므로 명확하게 대답하지 못하는 경우도 있음
	찰보리는 식이섬유가 풍부하고 다이어트에도 도움이 되며, 건강유지에 좋다는 이미지가 있으므로 고객에게 호평을 받고 있으며, 찰보리 단품보다 다른 잡곡을 혼합한 16곡쌀 등, 쌀과 혼합한 타입이 매출이 좋음
통신판매	자사의 직영점은 주부층이 많이 방문하며, 자녀를 위해 구입하는 사람도 많음. 최근 학교급식에서 찰보리밥이 제공되고 있는 것 같으며, 성장기 어린이에게도 좋다고 생각함. 식이섬유가 풍부한 점이 가장 큰 매력이라고 생각함
	당사에서는 수십 년 전부터 찰보리의 건강효과에 주목해 찰보리 제품을 취급하고 있으며, 현재도 찰보리 전병은 인기상품임
	찰보리는 약 3년 전부터 도입했으며, 유행하기 조금 전부터 영양가 등에 주목했음. 찰보리의 쫄쫄한 식감도 있지만, 톡톡 씹히는 식감 쪽이 매력적이어서 소비자에게 어필하고 있다고 생각함
수입식품점	슈퍼의 다양한 상품 구성을 위해 취급하고 있을 뿐으로, 특별한 의견은 없음
	당사는 통조림 및 병조림을 중심으로 취급하고 있으며, 찰보리는 당사가 취급하는 상품 카테고리라 아니므로 향후도 취급할 예정은 없음
식품수입상사	개인적으로 찰보리를 먹어 본 적이 없고, 건강에 좋다는 등의 특징도 전혀 모름
	찰보리는 식품도매상에게 도매를 거쳐 슈퍼에서 판매되고 있는 것이 대부분이며, 인터넷에서도 약간 판매하고 있음
	찰보리의 최대 매력은 수용성 식이섬유인 베타글루칸으로, 당사에서는 유행하기 전부터 이 점에 주목하여 상품으로서 취급해 옴. 결코 유행에 편승하고 있는 것이 아님
	찰보리의 장점은 평소의 식사를 바꾸지 않더라도 밥에 섞는 것만으로도 간단하게 섭취할 수 있는 것이라고 생각함. 다른 식품으로 바꾸지 않아도 된다는 점이 인기가 있는 이유라고 생각함
	당사는 소량이지만 단품으로서 취급하고 있음. 가공업자에게도 도매하고 있지만, 그 후에 어떠한 상품 형태로 판매되는지는 파악하고 있지 않음

업종	찰보리·찰보리 제품에 대한 의견
식품도매	조만간 찰보리를 취급할 예정이므로 제품명 및 가격 등은 명확하지 않음. 거래처인 슈퍼에서 의뢰가 있었고, 최근의 건강지향 영향을 받은 것이라고 생각함 당사는 카페 등의 음식점에 찰보리를 납품하고 있으나, 상품의 판매 가격이 높기 때문에 업무용으로는 아직 정착되지 않은 것으로 보임
정맥, 미곡도매	연예인이 다이어트에 성공하는 등 일시적으로 인기가 있었지만, TV에서 소개된 것은 금방 사라지는 경우가 많음. 찰보리가 정말로 자신에게 맞다면 계속적으로 섭취하길 바람 원료 조달이 어렵고, 공급량이 부족함. 그렇다고 외국산을 도입하거나 산지를 너무 확대해버리면, 시장이 작기 때문에 잉여분이 발생함. 안정적인 공급균형을 유지하는 것이 어렵다고 생각함 건강지향으로 그 인기가 탄탄하므로, 향후도 상품 전략을 잘 짜서 판매하고 싶음 매우 좋은 상품임. 따라서 일시적인 유행이 아니라 인기가 안정된 느낌이라, 향후도 시장이 성장할 것이라고 생각함 찰보리의 생산량이 조금 더 풍부해지면 좋겠다고 생각함. TV에서 방송되었을 시에는 공급이 쫓아가지 못해서 조달이 힘들었음
과자제조업	찰보리는 안정적인 조달이 어렵다는 이미지가 있음. 구운 과자 및 초콜릿 파르페에 찰보리를 사용하는 아이디어가 거론되었지만, 안정적인 공급이 어렵다는 이유로 실현되지 않았음 당사의 인기상품을 리뉴얼할 때 찰보리를 사용한 제품을 제조하게 되었음. 찰보리는 다이어트 효과 및 당질 흡수를 억제하는 효과가 있어, 소비자의 관심이 높다고 생각하므로, 향후 상품판매 상황을 지켜볼 예정 찰보리는 다른 잡곡에 비해 식감이 쫄쫄하므로, 당사에서도 씹는 맛이 좋아 지도록 가공한 후에 시리얼에 혼합하고 있으며, 가볍게 건강식품으로서 일상적으로 섭취할 수 있음. 당사가 취급하고 있는 찰보리 제품은 모두 국산 원재료 및 국내 제조를 고집하고 있으므로 고객이 안심하고 이용할 수 있음 일시적인 붐일 때 보다는 판매량이 감소했지만, 꾸준히 매출이 상승하고 있음. 세간에서 찰보리의 건강효과에 주목하고 있기 때문이라고 생각함. 수용성 식이섬유도 균형있게 배합되어 있는 것이 장점 당사는 보리 전문 메이커로서 히가시마쓰시마시(東松島市)에서 6ha, 이시카가시(足利市)에서 1ha의 찰보리를 재배하고 있음(희망의 보리 프로젝트: 미야기 현과 아사히그룹당스가 주관하는 재해지역에 보리를 재배해 그 수확물로 과자, 맥주 등을 제조·판매해, 지역에 새로운 일자리와 산업을 창출하려는 프로젝트)

업종	찰보리·찰보리 제품에 대한 의견
방제조업	건강식품이므로 향후 다시 취급할 가능성은 충분히 있음
	예전에 시험제작한 적이 있으며 상품화는 실현되지 못했지만, 쫄쫄득득하고, 툭툭 터지는 식감이 하드게 빵에 어울린다고 생각함
	예전에 통신판매 상품 중 하나로, 5곡쌀에 찰보리를 혼합한 빵을 판매한 적이 있음. 재판매 여부는 미정임
	건강식품이므로 5곡쌀 롤이라는 상품으로 판매했었지만, 판매상황이 부진했기 때문에 향후 취급하지 않을 것임
기타가공 식품제조업	당사에서는 낫토에 찰보리를 이용한 제품을 제조하고 있으며, 거래처인 양판점의 의견에 따르면 일반적인 낫토보다도 찰보리 함유라는 부가가치가 있어 고객이 주목하고 있다고 함. 출시한지 1년 정도이지만, 향후 매출도 증가할 것으로 기대하고 있음
	당사는 찰보리를 수프로 먹을 수 있는 상품에 주력하고 있음. 특히 수프에는 다른 잡곡을 섞지 않고 찰보리 100%를 사용하고 있음
	찰보리를 함유한 제품은 1개밖에 없음
	현재는 외국산 찰보리를 사용하고 있지만, 국내산도 사용할 의향이 있음. 다만 가격이 높아 좀 더 저렴해지기를 희망하고 있음
반찬제조, 편의점벤더	상품 라인업으로서 취급하고 있을 뿐이라, 특별한 의견은 없음
	2~3년 전부터 찰보리 혼합밥을 사용한 도시락 및 주먹밥 등을 도입했으나, 건강에 좋다는 점에서 인기가 있으며, 안정적인 매출을 확보하고 있음
	현재는 쌀에 혼합해서 사용하고 있지만, 향후는 수프 등에도 사용할 의향이 있음
건강식품, 영양보조 식품제조업	약 1년 전 TV에서 수용성 식이섬유 베타글루칸이 몸에 좋다고 소개된 것을 계기로, 당사에서도 찰보리 단품에 이어 그레놀라로 가공한 식품도 취급하기 시작했음. 그레놀라는 아침식사로 여성들이 가볍게 찰보리를 섭취할 수 있어 인기가 있으며, 지속적으로 판매되고 있음
	당사의 찰보리는 시코쿠쌀(四国米)과 매우 잘 어울려서, 시코쿠쌀과 혼합하여 밥을 지으면 매우 맛있다는 호평을 받고 있음. 향후는 찰보리 단품이 아닌 가공품 전개도 생각하고 있음
농업법인, 농협, 제3섹터	당사가 취급하고 있는 후쿠사키초(福崎町)의 찰보리는 다른 것에 비해 알갱이가 작아서 먹기에 좋아, 계속해서 이용하게 된다는 특징이 있음. 이러한 점이 오랫동안 꾸준히 팔리는 상품을 탄생시킨 요인이라고 생각함. 무엇보다도 본고장에서 정성스럽게 재배하고 있으므로, 맛이 아주 좋다고 자부하고 있음

가. 판매 대리점의 종류(업종 분류)

- চাল보리, চাল보리 가공품의 판매 대리점인 소매업에는 슈퍼마켓(종합슈퍼마켓), 식품슈퍼마켓, 편의점, 생협, 드럭스토어, 수입식품점, 무점포판매(통신판매) 등이 있음
- 종합슈퍼마켓은 의류품 및 가전 등의 전문점이 대두함에 따라 계속 고전하고 있음
- 식품슈퍼마켓은 비교적 호조이며, 지역형 슈퍼마켓으로서 특정 지역이나 상권에 집중하여 출점하는 ‘도미넌트 전략’ 및 도심의 소형점 등을 강화하고 있음
- 편의점은 세븐일레븐, 패밀리마트, 로손의 대형 3사에 의한 과점 상태로, 기존 점포의 매출감소를 신규점포 출점으로 보충함으로써 실적은 소폭 증가 추세임
- 생협은 점포판매는 부진하지만, 개인배달을 중심으로 택배판매가 호조임. 홋카이도(北海道)에서 오키나와(沖縄)까지 지역생협, 직역(職域)생협³⁾, 학교생협 등 전국에 많은 생협이 있음
- 드럭스토어는 식품 카테고리를 강화하고 있으며, 방문객이 일용품부터 의약품까지 한 곳에서 쇼핑할 수 있는 ‘원스톱’ 쇼핑과 고객의 건강상담에 대응하여 고정 고객화를 노리는 ‘단골점포’ 등을 강화하고 있음
- 수입식품의 소매에 특화된 수입식품점은 쇼핑센터 및 역(駅)상업시설에 출점해, 가공식품을 중심으로 해외의 특징적인 식품을 다양하게 갖추고 있음
- 아마존재팬, 라쿠텐시장, LOHACO 등의 인터넷 통신판매가 대두하고 있으며, 기존 소매점의 실적에 영향을 미치고 있음

3) 직역(職域)생협: 같은 직장의 근로자가 조합원이 될 수 있는 생협

나. 주요 판매 대리점의 특징

- 인터넷 통신판매가 대두함에 따라, 기존 소매업은 장기적인 매출 감소에 고전하고 있음
- 종합슈퍼(GMS: General Merchandise Store)는 실적 부진이 계속되어, 이온 및 세븐&아이홀딩스가 중소 슈퍼마켓을 인수해 규모 확대를 추진하고 있음
- 편의점도 구조조정이 진행되고 있으며, 2016년 9월에 패밀리마트와 유니홀딩스(Circle K Sunkus)의 통합에 의해 업계 순위가 변동되어, 패밀리마트가 점포수에서 로손을 앞질렀으며, 세븐일레븐에 이어 2위로 부상함
- 드럭스토어 업계도 구조조정이 이루어지고 있으며, 대형기업의 과점화가 진행중

다. 판매 대리점 리스트

- 찰보리, 찰보리 가공품의 판매 대리점(소매업) 및 그 구입처인 수입상사, 도매업, 찰보리를 원료로 식품을 제조하는 가공식품제조업 등 찰보리, 찰보리 가공품을 취급하는 사업자를 정리했음
- 취급 유무에 대해서는, 현시점에서 취급하고 있는 판매 대리점은 ○, 과거에 취급했던 적이 있는 판매 대리점은 △, 향후 취급할 예정이 있는 판매 대리점은 □로 표시함
- 슈퍼마켓(49사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)RALSE	064-8621	北海道札幌市中央区南13条西11-2-32	011-530-6000	○
(주)SATOUCHO (株)佐藤長	036-8184	青森県弘前市松森町93	0172-36-7755	○
(주)SUPER KAKEMO	034-0037	青森県十和田市穂並町15-10	0176-22-6711	○
(주)Superstore	037-0305	青森県北津軽郡中泊町中里紅葉坂154	0173-69-1234	○
Beniya Shoji(주) 紅屋商事(株)	036-8084	青森県弘前市高田4-2-10 カブセンター弘前店2F	0172-29-5777	○
(주)MAEDA	035-0071	青森県むつ市小川町2-4-8	0175-22-8333	○
(주)Universe	039-1185	青森県八戸市大字長苗代 字前田83-1	0178-21-1888	○
(주)A-COOP Kitatouhoku (주)A-COOP北東北	020-0861	岩手県盛岡市仙北2-5-4	019-681-6321	○
AEON SUPERCENTER(주)	020-0024	岩手県盛岡市菜園1-11-5	019-605-8800	○
(주)BELLEJOIS	020-0824	岩手県盛岡市東安庭2-1-30	019-623-6100	○
(주)Maiya	022-0003	岩手県大船渡市盛町字木町14-5	0192-27-2165	○
(주)TOKU (株)伊徳	017-0046	秋田県大館市清水4-4-15	0186-49-2255	○
Maxvalu Tohoku(주) Maxvalu東北(株)	011-0941	秋田県秋田市土崎港北1-6-25	018-847-0111	○

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)San-Mari	983-0024	宮城県仙台市宮城野区鶴巻1-22-22	022-388-9023	○
(주)York Benimaru	963-8024	福島県郡山市朝日2-18-2	024-924-3111	○
(주)KASUMI	305-8510	茨城県つくば市西大橋59-9-1	029-850-1850	○
(주)FRESSAY	379-2198	群馬県前橋市力丸町491-1	027-265-3111	○
(주)Beisia	379-2147	群馬県前橋市亀里町900	027-210-0100	○
(주)Belc	350-2282	埼玉県鶴ヶ島市脚折1646	049-287-0111	○
(주)Yaoko	350-1123	埼玉県川越市脇田本町1-5	049-246-7000	○
AEON RETAIL(주)	261-8515	千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1	043-212-6500	○
AEON MARKET(주)	166-8578	東京都杉並区阿佐谷南1-32-10	03-6870-6601	○
(주)Ito-Yokado	102-0084	東京都千代田区二番町8-8 二番町ガーデン	03-6238-2111	○
(주)Inageya	190-8517	東京都立川市栄町6-1-1	042-537-5111	○
SUMMIT(주)	168-0064	東京都杉並区永福3-57-1 4 渡部ビル	03-3318-5000	○
(동)Seiyu(西友)	115-0045	東京都北区赤羽2-1-1	03-3598-7000	○
(주)The Daiei	135-0016	東京都江東区東陽2-2-2 0	03-6388-7100	○
(주)Maruetsu	170-8401	東京都豊島区東池袋5-51-12	03-3590-1110	○
(주)YorkMart	102-0084	東京都千代田区二番町8-8	03-6238-3611	○
OK(주)	220-8755	神奈川県横浜市西区みなとみらい6-3-6 オーケーみなとみらいビル	045-263-6062	○
Costco Wholesale Japan(주)	210-0832	神奈川県川崎市川崎区池上新町3-1-4	044-281-2847	
(주)SEIJO ISHII (株)成城石井	220-0004	神奈川県横浜市西区北幸2-9-30 横浜西口加藤ビル5F	045-329-2300	○
(주)Ogino	400-0047	山梨県甲府市徳行1-2-18	055-227-7100	○

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)TSURUYA	384-0005	長野県小諸市御幸町2-1-20	0267-22-3311	○
(주)HARASHIN (株)原信	954-0131	新潟県長岡市中興野18-2	0258-66-6712	○
(주)Valor	507-0062	岐阜県多治見市大針町66 1-1	0572-20-0860	○
UNY(주)	492-8680	愛知県稲沢市天池五反田 町1	0587-24-8111	○
(주)Heiwado (株)平和堂	522-8511	滋賀県彦根市西今町1	0749-23-3111	○
Izmiya(주)	557-0015	大阪府大阪市西成区花園 南1-4-4	06-6657-3310	○
(주)KOYO (株)光洋	550-0014	大阪府大阪市西区北堀江 3-12-23 三木産業ビル	06-6538-5040	○
(주)LIFE CORPORATION	532-0004	大阪府大阪市淀川区西宮 原2-2-22	06-6150-6111	○
(주)ikarisuper	662-0075	兵庫県西宮市南越木岩町 4-18	0798-71-9014	○
(주)Kansai Super Market (株)関西Super Market	664-0851	兵庫県伊丹市中央5-3-3 8	072-772-0341	○
(주)OKUWA	641-8501	和歌山県和歌山市中島18 5-3	073-425-2481	○
(주)Tenmaya Store (株)天満屋Store	700-8502	岡山県岡山市北区岡町13 -16	086-231-2611	○
(주)ZUMI	732-0057	広島県広島市東区二葉の 里3-3-1	082-264-3211	○
(주)Marunaka	761-8585	香川県高松市丹座町1001	087-886-8686	○
(주)Fuji	790-8567	愛媛県松山市宮西1-2-1	089-926-7111	○
(주)Sunlive	800-0255	福岡県北九州市小倉南区 上葛原2-14-1	093-591-3711	○

■ 편의점(5사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)Seicomart	064-8620	北海道札幌市中央区南9条西5-421	011-511-2796	○
(주)Seven-Eleven Japan	102-0084	東京都千代田区二番町8-8	03-6238-3711	○
(주)FamilyMart	170-0013	東京都豊島区東池袋3-1-1 サンシャイン60 17F	03-3989-6600	○
(주)LAWSON	141-0032	東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー	03-6635-3963	○
MINISTOP(주)	261-8540	千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1	043-212-6471	○

■ 생협(14사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
생활협동조합 COOP Sapporo	063-8501	北海道札幌市西区発寒11条5-10-1	011-671-5601	○
생활협동조합 COOP Aomori	038-0012	青森県青森市柳川2-4-2 2	017-766-1614	○
Iwate 생활협동조합	020-0690	岩手県滝沢市土沢220-3	019-687-1441	○
Miyagi 생활협동조합	981-3194	宮城県仙台市泉区八乙女4-2-2	022-771-1590	○
생활협동조합 COOPNET사업연합	336-8526	埼玉県さいたま市南区根岸1-4-13	048-839-1371	○
생활협동조합 COOP Mirai	336-8523	埼玉県さいたま市南区根岸1-5-5	048-864-1181	○
생활협동조합 UCOOP	231-0062	神奈川県横浜市中区桜木町1-1-8 日石横浜ビル21~23F	045-305-6123	○
생활협동조합 COOP Mie	514-0009	三重県津市羽所町379	059-271-8500	○
Kyoto 생활협동조합	601-8382	京都府京都市南区吉祥院石原上川原町1-2	075-672-6304	○
Osaka Izumi 시민생활협동조합	590-0075	大阪府堺市堺区南花田口町2-2-15	072-232-3111	○

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
생활협동조합 Osaka Palcoop	534-0024	大阪府大阪市都島区東野 田町1-5-26	06-6242-0900	○
생활협동조합 COOP Kobe	658-8555	兵庫県神戸市東灘区住吉 本町1-3-19	078-856-1003	○
생활협동조합 Okayama COOP	700-0026	岡山県岡山市北区奉還町 1-7-7	086-256-2511	○
ACOOOP 생활협동조합	811-2495	福岡県糟屋郡篠栗町大字 篠栗4826-1	092-947-9000	○

■ 드럭스토어(19사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)Ain Pharmaciez	003-0005	北海道札幌市白石区東札幌 五条2-4-30	011-814-1000	○
(주)SAPPORO DRUG STORE	002-8003	北海道札幌市北区太平3 条1-2-18	011-771-8100	○
(주)Tsuruha	065-0024	北海道札幌市東区北24 条東20-1-21	011-783-2754	○
(주)Yokohama Pharmacy (株)横浜Pharmacy	036-8085	青森県弘前市大字末広2- 2-10	0172-55-8220	○
(주)YAKUODO (株)薬王堂	028-3621	岩手県紫波郡矢巾町大字 広宮沢第3地割426	019-697-2615	○
(주)CAWACHE	323-0061	栃木県小山市卒島1293	0285-32-1131	○
(주)Matsumotokiyoshi	270-8501	千葉県松戸市新松戸東9- 1	047-344-5111	○
Welcia Yakkyoku(주)	101-0021	東京都千代田区外神田2- 2-15	03-5209-5672	○
(주)sundrug	183-0005	東京都府中市若松町1-3 8-1	042-369-6211	○
Pharmarise & Higuchi(주)	164-0011	東京都中野区中央1-38-1 住友中野坂上ビル8F	03-5337-8020	○
Universal Drugstore(주)	114-0015	東京都北区中里1-3-1	03-5832-5780	○
(주)CREATE SD	225-0014	神奈川県横浜市青葉区荏 田西2-3-2	045-914-8161	○
(주)Cocokara Fine	222-0033	神奈川県横浜市港北区新 横浜3-17-6 イノテックビル	045-548-5929	○

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)Yutaka Pharmacy	503-0015	岐阜県大垣市林町10-13 39-1	0584-83-7330	○
Sugi Holdings(주)	474-0011	愛知県大府市横根町新江 62-1	0562-45-2700	○
(주)KUSURO NO AOKI	924-8510	石川県白山市松本町2512	076-274-1111	○
(주)Kirindo Holdings	532-0003	大阪府大阪市淀川区宮原 4-5-36 セントラル新大阪ビル4 F	06-6394-0039	○
(주)Daikoku	542-0081	大阪府大阪市中央区南船 場3-5-17-7F	06-4963-7477	○
(주)COSMOS Pharmaceutical	812-0013	福岡県福岡市博多区博多 駅東2-10-1 第一福岡ビルS館4F	092-433-0660	○

■ 조제약국(7사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)Ain Holdings	003-0005	北海道札幌市白石区東札 幌5条2-4-30	011-814-1000	○
(주)AISEI PHARMACY	100-0005	東京都千代田区丸の内2- 2-2 丸の内三井ビルディング	03-3240-0222	○
(주)Qol	105-8452	東京都港区虎ノ門4-3-1 城山トラストタワー37F	03-5405-9011	○
Nihon Chouzai(주) 日本調剤(株)	100-6737	東京都千代田区丸の内1- 9-1 グラントウキョウノース タワー37F	03-6810-0800	○
Pharmarise Holdings(주)	164-0011	東京都中野区中央1-38-1	03-3362-7130	○
(주)Tanpopo Drugstore	500-8828	岐阜県岐阜市若宮町9-16 トーカイビル9F	058-263-2727	○
SOGO MEDICAL(주) 総合MEDICAL(株)	810-0001	福岡県福岡市中央区天神 2-14-8 福岡天神センタービル16F	092-713-7611	○

■ 약품도매(5사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)Alfresa Holdings	100-0004	東京都千代田区大手町1-1-3 大手センタービル23F	03-5219-5100	○
(주)TOHO HOLDINGS	155-8655	東京都世田谷区代沢5-2-1	03-3419-7811	○
(주)VITAL KSK HOLDINGS	103-0022	東京都中央区日本橋室町1-9-12 共同ビル	03-3275-3301	○
(주)Medipal Holdings	104-8461	東京都中央区八重洲2-7-15	03-3517-5800	○
(주)SUZUKEN	461-8701	愛知県名古屋市中区東片端町8	052-961-2331	○

■ 인터넷 통신판매, 통신판매(26사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)Kitanotatsujin Corporation	060-0807	北海道札幌市北区北七条西1-1-2 SE札幌ビル7F	011-757-5567	
(주)QVC JAPAN	261-8533	千葉県千葉市美浜区ひび野2-1-1	043-332-5000	○
ASKUL 주식회사(LOHACO)	135-0061	東京都江東区豊洲3-2-3 豊洲キュービックガーデン	03-4330-5001	○
Amazon Japan 합동회사	153-0064	東京都目黒区下目黒1-8-1	비공개	○
(주)Oisix ra daichi(大地)	141-0032	東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5F	03-6867-1149	○
(주)ORBIS	142-0051	東京都品川区平塚2-1-14	03-3788-1711	
(주)KDDI Commerce Forward (Wowma!)	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-23-21 渋谷キャスト	비공개	○
(주)Sunny Health	103-0028	東京都中央区八重洲2-1-6 八重洲kビル6F	03-6701-3000	

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)Setagaya Shizensyokuhin (株)世田谷自然食品	158-0097	東京都世田谷区用賀4-1 0-1 世田谷ビジネススクエア タワー棟19F	03-6738-7300	○
(주)DHC	106-8571	東京都港区南麻布2-7-1	03-3457-5311	○
(주)Dinos Cecile	164-0012	東京都中野区本町2-46- 2 中野坂上セントラルビル	03-5353-1111	○
(주)TOU-KEWPIE	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-4-11 渋谷董友ビルannex	03-3499-1750	
Yahoo(주)(Yahoo!)Shopping	102-8282	東京都千代田区紀尾井町 1-3 東京ガーデンテラス紀尾 井町 紀尾井タワー	03-6898-8200	○
(주)Yodobashi Camera (yodobashi.com)	169-8585	東京都新宿区北新宿3-2 0-1	03-3227-2315	○
Rakuten 주식회사 楽天株式会社 (Rakuten Shopping)	158-0094	東京都世田谷区玉川1-14 -1 楽天クリムゾンハウス	050-5581-6910	○
Rakuten Direct 주식회사 (kenko.com · soukai drug)	158-0094	東京都世田谷区玉川1-14 -1	비공개	○
주식회사 Recruit (ponparemail)	100-6640	東京都千代田区丸の内1- 9-2	03-6835-3000	○
(주)CHOJYU-NO-SATO (株)長寿乃里	220-0012	神奈川県横浜市西区みな とみらい3-6-3 MMパークビル12F	045-640-3587	○
(주)FANCL	231-8528	神奈川県横浜市中区山下 町89-1	045-226-1200	○
(주)Tea Life	428-8651	静岡県島田市牛尾118	0547-46-3459	○
(주)SENSHUKAI (株)千趣会 (BELLE MAISON)	530-0035	大阪府大阪市北区同心1- 8-9	06-6881-3100	○
(주)nissen	601-8412	京都府京都市南区西九条 院町26	075-682-2000	○
(주)FELISSIMO	650-0035	兵庫県神戸市中央区浪花 町59	078-325-5555	
(주)Yamada Bee Farm (株)山田養蜂場	708-0393	岡山県苫田郡鏡野町市場 194	0868-54-1971	○

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)Yazuya	815-8686	福岡県福岡市南区那の川 1-6-14	092-526-0828	○
(주)EGAO	862-0901	熊本県熊本市東区東町4 -10-1	096-241-7777	○

■ 수입식품점(5사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)Yamaya	983-0852	宮城県仙台市宮城野区榴 岡3-4-1	022-742-3111	
(주)CAMEL COFFEE (KALDI COFFEE FARM)	155-0033	東京都世田谷区代田2-31 -8	0120-415-023	○
(주)KINOKUNIYA (株)紀ノ國屋	162-0842	東京都新宿区市谷砂土原 町3-5 偕成ビル3F	03-5946-8555	○
(주)JUPITER COFFEE (JUPITER)	121-0836	東京都足立区入谷7-16-1	03-6803-1211	
(주)KOBE BUSSAN (株)神戸物産(GALLEON)	675-1127	兵庫県加古郡稲美町中一 色876-1	079-496-6610	

■ 식품수입상사(10사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
M&N Corporation	335-0034	埼玉県戸田市笹目7-13- 3	048-421-7777	○
ITOCHU(주) 伊藤忠商事(株)	107-8077	東京都港区北青山2-5-1	03-3497-2121	○
Kanematsu(주) 兼松(株)	105-8005	東京都港区芝浦1-2-1 シーバンスN館	03-5440-8111	○
(주)shinshyoji (株)信商事	120-0001	東京都足立区大谷田2-2 4-14	03-5697-5670	
SC FOODS(주) 住商フーズ(株)	100-0003	東京都千代田区一ツ橋1- 2-2 住友商事竹橋ビル13F	03-6369-0111	
sojitz(주) 双日(株)	100-8691	東京都千代田区内幸町2- 1-1	03-6871-5000	○

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
Nishimoto(주) 西本貿易(株)	105-0013	東京都港区浜松町1-30-5 浜松町スクエア	03-3438-5651	
Mitsubishi(주) 三井物産(株)	100-0004	東京都千代田区大手町1-2-1	03-3285-1111	○
Mitsubishi(주) 三菱商事(株)	100-8086	東京都千代田区丸の内2-3-1	03-3210-2121	○
(주)EIGER	613-0035	京都府久世郡久御山町大字下津屋小字北野11-1	0774-43-4188	

■ 식품도매(22사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)DeJAPAN	371-0007	群馬県前橋市上泉町458-1	027-233-3955	○
(주)Kanto Syokuryo 関東食糧(株)	363-0027	埼玉県桶川市大字川田谷2459-1	048-786-9111	○
ITOCHU-SHOKUJIN(주) 伊藤忠食品(株)	107-8450	東京都港区元赤坂1-2-7 赤坂Kタワー	06-6947-9811	
(주)kousei (株)光生	150-0013	東京都渋谷区恵比寿2-13-18	03-6208-6211	○
KOKUBU GROUP(주) 国分GROUP本社(株)	103-8241	東京都中央区日本橋1-1-1	03-3276-4000	
Sannou(주) 三桜商事(株)	112-0013	東京都文京区音羽1-15-15	03-3944-2185	
(주)CGC JAPAN	169-8531	東京都新宿区大久保2-1-14	03-3203-1111	
TAKASE BUSSAN(주) 高瀬物産(株)	103-0026	東京都中央区日本橋兜町12-4 日本橋高瀬ビル	03-3665-1270	
(주)nacx	105-0014	東京都港区芝2-3-3 芝二丁目大門ビル3F	03-5442-8711	
(주)Nippon Access	141-8582	東京都品川区大崎1-2-2	03-5435-5800	○
Mitsui Foods(주) 三井食品(株)	104-8277	東京都中央区八重洲2-7-2	03-6700-7110	
Mitsubishi Shokuhin(주) 三菱食品(株)	143-6556	東京都大田区平和島6-1-1	03-3767-5111	

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
KAWAHARA FOOD(주) 河原食品(株)	210-0821	神奈川県川崎市川崎区 殿町1-8-1	044-287-2121	
(주)OOMITSU (株)大光	503-0947	岐阜県大垣市浅草2-66	0584-89-7777	
(주)TOKAN	456-0072	愛知県名古屋市熱田区川 並町2-22	052-681-2541	
Kanakan(주)	920-0909	石川県金沢市袋町3-8	076-231-1151	
Azuma Foods(주)	510-1311	三重県三重郡菰野町大字 永井3095-45	059-396-5577	○
OIE SANGYO(주) 尾家産業(株)	531-8534	大阪府大阪市北区豊崎6- 11-27	06-6375-0151	
KATO SANGYO(주) 加藤産業(株)	662-8543	兵庫県西宮市松原町9-2 0	0798-33-7650	
(주)TOHO Food Service	658-0033	兵庫県神戸市東灘区向洋 町西5-9	078-845-2501	
ACT CHUSHOKU(주) ACT中食(株)	733-0832	広島県広島市西区草津港 2-6-60	082-278-0005	□
BEST AMENITY(주)	830-0102	福岡県久留米市三潴町田 川32-3	0942-64-5572	○

■ 정맥업, 미곡도매(38사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
HIGASHINIHON-SANGYO(주) 東日本産業(株)	028-3311	岩手県紫波郡紫波町犬 渚字谷地田116-7	019-676-4141	○
IRIS FOODS(주)	980-0021	宮城県仙台市青葉区中 央2-1-7	0120-464-812	○
Asahi Seibaku(주) 朝日精麦(株)	987-0511	宮城県登米市迫町佐沼 字梅ノ木4-3-10	0220-22-2481	
(주)Namisato (株)波里	327-0046	栃木県佐野市村上町903	0283-23-7331	○
(주)itoh-seibu	350-1121	埼玉県川越市脇田新町1 0-14	049-246-7111	○
Mitake Food Manufacturing(주) Mitake食品工業(株)	335-0023	埼玉県戸田市本町4-1-1	048-441-3420	○

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
KITOKU-SHINRYO(주) 木徳神糧(株)	101-0052	東京都千代田区神田小 川町2-8 木徳神糧小川町ビル	03-3233-5121	○
(주)The Mitsuhashi	221-0052	神奈川県横浜市神奈川 区栄町3-4 パシフィックマークス 横浜イースト3F	045-285-3284	○
(주)Yamatane	135-8501	東京都江東区越中島1-2 -21	03-3820-1111	
SENDA MIZUHO(주)	240-0064	神奈川県横浜市保土ヶ 谷区峰岡町1-21	045-331-4586	
(주)SOKENSHA (株)創健社	221-8741	神奈川県横浜市神奈川 区片倉2-37-11	045-491-1441	○
nichibaku(주) 日本精麦(株)	253-0114	神奈川県高座郡寒川町 田端1590-5	0467-72-3620	○
Hamada Seibaku(주) 濱田精麦(株)	259-1146	神奈川県伊勢原市鈴川1 9	0463-95-1111	○
(주)MURASE	238-0011	神奈川県横須賀市米が 浜通1-6 村瀬ビル2F	046-827-0088	○
(주)Asahi Syokuhin (株)旭食品	400-0590	山梨県南巨摩郡富士川 町最勝寺1317	0556-22-3251	○
(주)Hakubaku	409-3843	山梨県中央市西花輪462 9	055-274-8989	○
abeseibaku(주) 阿部精麦(株)	959-1377	新潟県加茂市岡ノ町5-5	0256-52-4141	
nagakura-s(주) 永倉精麦(株)	411-0931	静岡県駿東郡長泉町東 野50-18	055-986-0230	○
(주)RICEISLAND	500-8322	岐阜県岐阜市香取町3-3 8	058-253-0303	○
Toyohashi Ryoshoku Industry(주) 豊橋糧食工業(株)	441-8033	愛知県豊橋市入船町33	0532-45-2155	○
FUKUTAMA(주) 福玉米粒麦(株)	483-8156	愛知県江南市南山町西3 1	0587-56-2148	○
(주)THE OSAKA DAIICHI RICE DEAL (株)大阪第一食糧	556-0022	大阪府大阪市浪速区桜 川3-7-12	06-6567-2681	

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
Kanematsu soytech(주) 兼松soytech(株)	541-0047	大阪府大阪市中央区淡 路町3-1-9 淡路町ダイビル4F	06-6205-3366	
KOHNAN SHOKURYO(주) 幸南食糧(株)	580-0045	大阪府松原市三宅西5-7 51	072-332-2041	○
KINGFOODS(주)	676-0008	兵庫県高砂市荒井町新 浜2-12-1	079-444-1157	○
(주)SHINMEI (株)神明	650-0023	兵庫県神戸市中央区栄 町通6-1-21 神明ビル	078-371-2131	○
sanyou seibaku(주) 山陽精麦(株)	710-0133	岡山県倉敷市藤戸町藤 戸44	086-428-1065	○
miyamaesougyoussa(주) 宮前創業社(株)	716-0101	岡山県高梁市成羽町下 日名935-1	0866-42-2283	○
(유)yasuda-seimai) (有)安田精米	701-1346	岡山県岡山市北区津寺5 23	086-287-5622	○
REDRICE COMPANY(주)	719-1143	岡山県総社市上原162-2	0866-90-3117	○
(주)MAEDA	798-0027	愛媛県宇和島市柿原105 9	0895-22-2763	○
(주)Odani kokufun (株)小谷穀粉	781-8104	高知県高知市高須1-14- 8	088-882-2645	○
(유)Agrex)	811-1355	福岡県福岡市南区松原1- 18-2 ポヌール福泉101号	092-552-1101	○
Ishibashikohgyo(주) 石橋工業(株)	833-0031	福岡県筑後市山の井141 -1	0942-53-1171	○
(주)TANESHO (株)種商	841-0048	佐賀県鳥栖市藤木町若 桜3-5	0942-83-1311	○
(주)MORIMITSU (株)森光商店	841-8611	佐賀県鳥栖市藤木町若 桜9-7	0942-85-0183	○
Nishida barley processing(주) 西田精麦(株)	866-0034	熊本県八代市新港町2-3 -4	0965-37-1121	○
(주)KODAMA	883-0013	宮崎県日向市新生町1-1 00	0982-52-2308	

■ 과자제조업(16사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
AkitalnafukuBeika(주) 秋田Inafuku米菓(株)	010-0941	秋田県秋田市川尻町字 大川反170	018-863-1729	
Ito Biscuits (주) Ito製菓(株)	114-0014	東京都北区田端6-1-1 田端ASUKAタワー8F	03-5814-4641	
(주)GINBIS	103-0007	東京都中央区日本橋浜 町3-23-3	03-3664-0331	○ 초코 과자
(주)MITAKADOH (株)美多加堂	206-0025	東京都多摩市永山7-2-	042-337-7200	
Morinaga(주) 森永製菓(株)	108-0014	東京都港区芝5-33-1	03-3456-0117	
Iwatsuka Confectionery(주) 岩塚製菓(株)	949-5492	新潟県長岡市浦9750	0258-92-4111	○ 쌀과자
Kameda Seika(주) 亀田製菓(株)	950-0855	新潟県新潟市江南区亀 田工業団地3-1-1	025-382-2111	
(주)Kuriyama Beika (株)栗山米菓	950-3134	新潟県新潟市北区新崎2 661	025-259-2801	○ 쌀과자
Sanko-Seika(주) 三幸製菓(株)	950-3195	新潟県新潟市北区新崎2 -6-1	025-259-2139	○ 쌀과자
(주)Suehiro Confectionery (株)末広製菓	953-0131	新潟県新潟市西蒲区西 長島779	0256-82-4131	
SANRITSU CONFECTIONERY(주) 三立製菓(株)	430-8686	静岡県浜松市中区中央1 -16-11	053-453-3111	
(유)Shunkado) (有)春華堂	432-8047	静岡県浜松市中区神田 町553	053-441-2822	△
ieda seika(주) 家田製菓(株)	470-3411	愛知県知多郡南知多町 大字豊丘字山田37	0569-65-0964	○ 쌀과자
suzukaarare nishikawa seika 鈴鹿arare 西川製菓	513-0812	三重県鈴鹿市土師町64 4-1	059-382-0505	○ 쌀과자
BONCHI(주)	532-0036	大阪府大阪市淀川区三 津屋中2-15-41	06-6302-4641	
Uegaki beika(주) 植垣米菓(株)	675-0103	兵庫県加古川市平岡町 高畑520-10	079-424-5445	

■ 빵제조업(16사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
NICHIRYO BAKING(주) 日糧製パン(株)	062-0051	北海道札幌市豊平区月寒東1条18-5-1	011-851-8131	○ 주막밥
(주)Kudopan (株)工藤パン	030-0853	青森県青森市金沢3-22-1	017-776-1111	
(주)ALTEGO(BAGEL&BAGEL)	103-0014	東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6	03-4586-1112	○ 베이글
(주)Kimuraya Sohonten (株)木村屋總本店	135-0063	東京都江東区有明1-6-18	03-5500-1600	
Yamazaki Baking(주) 山崎製パン(株)	101-0032	東京都千代田区岩本町3-10-1	03-3864-3111	
(주)POMPADOUR	231-8666	神奈川県横浜市中区元町4-158-1	045-662-4180	
(주)panttone system	436-0082	静岡県掛川市淡陽50	0537-22-3939	
Pasco Shikishima(주) 敷島製パン(株)	461-0011	愛知県名古屋市中区白壁5-3	052-933-2111	
Fuji Baking(주)	467-0065	愛知県名古屋市瑞穂区松園町1-20	052-831-5151	
(주)KOBAYA BAKING (株)神戸屋	533-0014	大阪府大阪市東淀川区豊新2-16-14	06-6321-7201	
(주)Oisis	664-0027	兵庫県伊丹市池尻2-23	072-772-0144	
(주)DONQ	658-0081	兵庫県神戸市東灘区田中町3-19-14	078-441-2041	
(주)ANDERSEN	730-0045	広島県広島市中区鶴見町2-19 ルーテル平和大通りビル	082-240-9405	○ 빵
(주)Takaki Bakery	739-0323	広島県広島市安芸区中野東3-7-1	082-893-2291	○ 빵
(주)Francois	811-0119	福岡県糟屋郡新宮町緑ヶ浜3-1-1	092-641-2300	○ 빵
(주)RYOYU	872-0044	大野城市旭ヶ丘1-7-1	092-596-2111	

■ 기타 가공식품 제조업(26사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)YAMADA FOODS	019-1301	秋田県仙北郡美郷町野 荒町字街道の上279	0182-37-2246	○ 넛토
JOHOKU MENKO(주) 城北麵工(株)	990-0825	山形県山形市城北町2-2 -17	023-643-5501	○ 즉석밥
Takanofoods(주)	311-3411	茨城県小美玉市野田154 2	0299-58-5101	
(주)IA FOODS	370-2464	群馬県富岡市南蛇井152	0274-70-5005	
Azuma Food Stuffs(주) Azuma食品(株)	329-1115	栃木県宇都宮市下田原 町3480-2	028-672-2112	
Kewpie(주)	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-4-1 3	03-3486-3331	○ 샐러드 소재
TableMark(주)	104-0045	東京都中央区築地6-4-1 0	03-3546-6800	○ 냉동 식품
(주)NAGATANIEN (株)永谷園	105-8448	東京都港区西新橋2-36 -1	03-3432-3105	○ 오곡죽
(주)Nichirei Foods	104-8402	東京都中央区築地6-19- 20 ニチレイ東銀座ビル	03-3248-2298	△
Nisshin Flour Milling(주) 日清製粉(株)	101-8441	東京都千代田区神田錦 町1-25	03-5282-6351	
Nippon Flour Mills(주) 日本製粉(株)	102-0083	東京都千代田区麹町4- 8	03-3511-5301	○ 냉동 식품
Maruha Nichiro(주)	135-8608	東京都江東区豊洲3-2- 20 豊洲フロント	03-6833-0826	△
(주)Meiji (株)明治	104-8306	東京都中央区京橋2-2-1	0120-370-369	
Megmilk Snow Brand(주) 雪印Megmilk(株)	160-8575	東京都新宿区四谷本塩 町5-1	03-6887-3690	
(주)Usagimochi	959-0232	新潟県燕市吉田東栄町1 4-33	0256-93-3241	
Sato Foods(주) 佐藤食品工業(株)	950-8730	新潟県新潟市東区宝町1 3-5	025-275-1100	
Taimatsu Food(주) Taimatsu食品(株)	959-1794	新潟県五泉市村松1345	0250-58-6135	○ 떡

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)TAKANO	947-0052	新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1	0258-82-6500	
(주)MARUSHIN FOODS	399-4501	長野県伊那市西箕輪3900-162	0265-76-8078	○ 스프
MARUZEN FOODS(주) 丸善食品工業(株)	387-8585	長野県千曲市大字寂時880	026-272-0536	△
Miyasaka Brewing(주) 宮坂醸造(株)	392-8686	長野県諏訪市元町1-16	0266-53-4477	○ 된장
ICHIBIKI(주)	456-0018	愛知県名古屋市熱田区新尾頭1-11-6	052-671-9111	
(주)Maruyanagi Foods (주)Maruyanagi小倉屋	658-0044	兵庫県神戸市東灘区御影塚町4-9-21	078-841-1456	○ 스프
오색소면 (주)MORINAGA	791-0301	愛媛県東温市南方2283-1	089-966-5511	○ 우동
(주)FUTABA	860-0073	熊本県熊本市西区島崎2-9-8	096-356-3488	○ 후리카케
(주)takachiho muratabi (株)高千穂muratabi	882-1103	宮崎県西臼杵郡高千穂町大字向山6604	0982-72-7226	○ 감주

■ 반찬제조, 편의점 벤더(17사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)GREEN DELICA	981-3341	宮城県黒川郡富谷町成田9-3-4	022-351-5178	○
(주)GOURMET DELICA	359-0001	埼玉県所沢市大字下富739-12	04-2968-8230	○
(주)DelicaNakamura	347-0111	埼玉県加須市鴻茅3206-2 藤の台工業団地	0480-73-7711	○
DELICA ACE(주)	362-0013	埼玉県上尾市上尾村字吉田1345	048-778-1711	○
(주)Musashino (株)武蔵野	351-0034	埼玉県朝霞市西原1-1-1 武蔵野ビル	048-487-1111	○
Fuji Foods(주)	273-0014	千葉県船橋市高瀬町24-3	047-434-5085	○

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
Nippon Cookery(주) 日本Cookery(株)	141-0022	東京都品川区東五反田2-20-4 NOF高輪ビル5F	03-3441-2255	○
warabeya Nichiyo(주) warabey日洋(株)	162-8020	東京都新宿区富久町13-19	03-5363-7010	○
TOKATSU FOODS(주)	223-0061	神奈川県横浜市港北区 日吉7-15-14	045-564-5100	○
PRIME DELICA(주)	228-0828	神奈川県相模原市麻溝 台1-7-1	042-702-0011	○
Primelsoben(주)	452-0835	愛知県名古屋市西区丸 野2-14	052-502-3335	○
Shinobu Foods Products(주)	555-0011	大阪府大阪市西淀川区 竹島2-3-18	06-6477-0113	○
(주)gourmet-s	675-0016	兵庫県加古川市野口町 長砂799	079-422-1200	○
(주)SANYO FOODS	738-0203	広島県廿日市市友田96-2	0829-74-2200	○
Delica Wing(주)	738-0039	広島県廿日市市宮内工 業団地2-5	0829-39-4411	○
(주)nanohana (株)菜の花	754-1101	山口県山口市秋穂東757 6	083-984-3363	○
FOUNTAIN DELI(주)	811-3105	福岡県古賀市鹿部335-27	092-944-0417	○

■ 건강식품·영양보조식품 제조업(12사)

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)GUNPUN	377-0008	群馬県渋川市渋川2835-2	0279-60-0006	
Asahi Group Foods(주) Asahi Group食品(株)	150-0022	東京都渋谷区恵比寿南2-4-1	03-6303-3250	
Otsuka Pharmaceutical(주) 大塚製薬(株)	101-8535	東京都千代田区神田司 町2-9	03-6717-1400	○ 보리밥
TERUMO(주)	151-0072	東京都渋谷区幡ヶ谷2-4 4-1	03-3374-8111	
(주)YUWA	208-0023	東京都武蔵村山市伊奈 平1-51-2	042-531-1010	○ 녹즙

기업명	우편번호	주소	TEL	취급 유무
(주)BIOTECH JAPAN	959-1923	新潟県阿賀野市勝屋字 横道下918-112	0250-63-1555	
Foricafoods(주)	949-7492	新潟県魚沼市堀之内28 6	025-794-2211	
Kissei Pharmaceutical(주) Kissei薬品工業(株)	399-8710	長野県松本市芳野19-4 8	0263-25-9081	
YAEGAKI Food & System(주)	679-4298	兵庫県姫路市林田町六 九谷681	079-268-8060	○ 소재
(유)AJIGEN (有)味源	769-0312	香川県仲多度郡まんの う町宮田1019-16	0877-75-3103	○ 그래 놀라
(주)glip corporaion	799-2201	愛媛県今治市大西町九 王甲1520	0898-53-6166	○ 전병
Yakult Health Foods(주)	872-1105	大分県豊後高田市西真 玉3499-5	0978-53-5311	○ 스무디

6

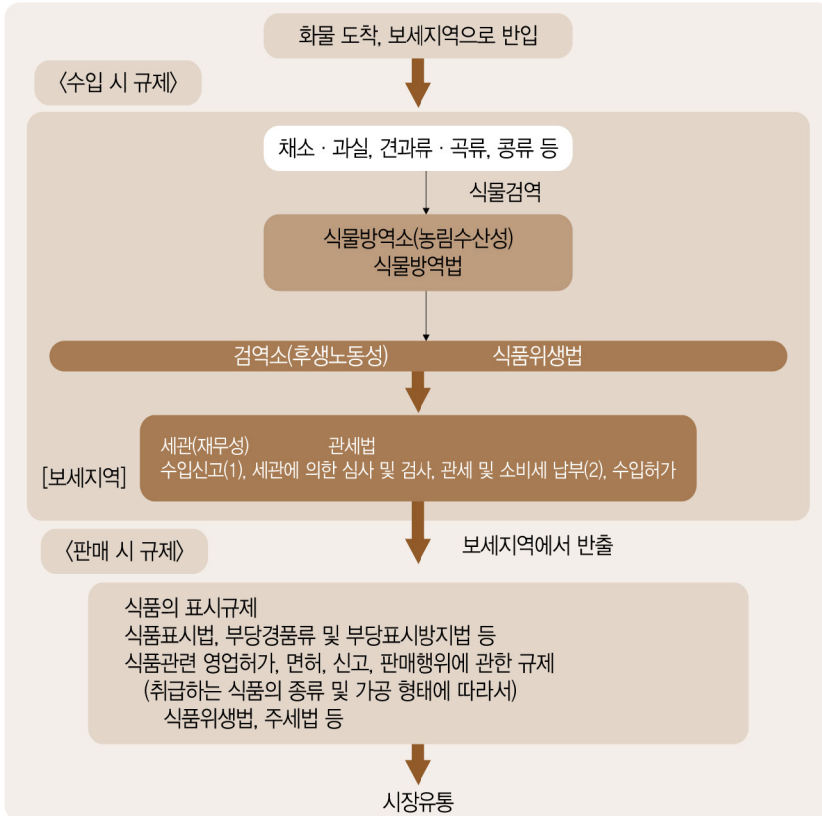
통관 및 검역정보 등

가. 기본적인 수입절차

1) 수입절차

- 일본으로 수입되는 화물은 보세지역에 반입된 후 수입신고를 실시, 필요한 심사 및 검사를 받고, 수입이 허가된 후에 화물을 국내에 들여올 수 있음
- 수입절차는 식품의 종류에 따라 다르며, 채소·과실 등 식물계 식품은 농림수산성의 식물방역소, 육류, 육류제품 등 축산물계 식품은 농림수산성의 동물검역소에서 수입자가 검사신청을 하고 검사를 받음
- 식물방역소와 동물검역소에서 검사를 받은 것과 그 외의 식품(판매 목적으로 수입하는 모든 식품)에 대해서는 수입자가 후생노동성 검역소에 수입신고를 실시함
- 검역소의 심사 및 검사 결과, 적법하다고 판단되면 '식품 등 수입신고필증'이 수입자에게 반환됨. 세관에서 수입신고를 실시할 때 이 신고필증을 첨부하고, 수입이 허가되면 보세지역에서 반출이 가능함

■ 식품의 수입부터 판매까지의 절차 ■



주(1) 관세관계법령 이외의 법령에 의한 수입에 대해서 허가, 승인 등이 필요한 경우에는 이를 '타법령'에 근거하여 허가, 승인 등을 받고, 수입신고 또는 세관에서 심사 및 검사 시 그 점을 증명하여 확인을 받아야 함.

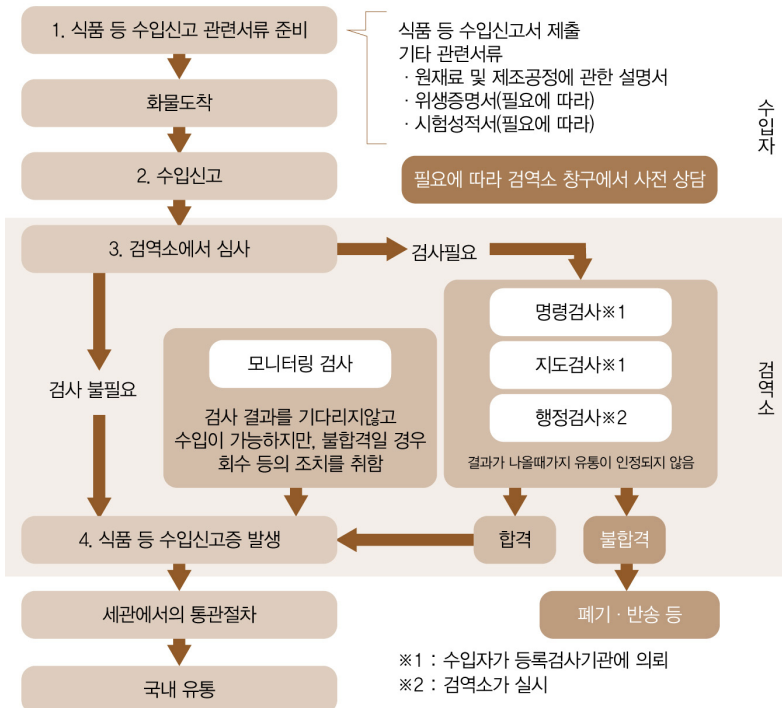
주(2) 주류의 경우, 보세지역 내에서 상품에 주류업조합법 등에 의한 일본어 표시를 붙이고, 관세 및 소비세, 주세를 납부한 후 보세지역에서 반출한다.

※ 출처: 일반사단법인 대일무역투자교류촉진협회 '식품수입절차2017'

2) 식품 등의 수입절차

- 판매 또는 영업상 사용하는 식품 등을 수입하는 경우는 그 안전성 확보의 관점에서 식품위생법에 따라 수입자에게 수입신고 의무가 부과됨
- 수입신고를 실시하지 않는 식품 등에 대해서는 판매 또는 영업상 사용할 수 없음
- 대상이 되는 식품 등은 식품, 식품첨가물, 기구, 용기포장 및 유아용 장난감
- 이러한 화물을 수입하는 경우는 검역소에 ‘식품 등 수입신고서’를 제출함. 식품위생감시원이 적절한 식품 등의 여부를 심사해 검사의 필요 여부를 판단하고, 교부된 수입신고완료 등이 날인된 ‘식품 등 수입신고서’를 세관에 제출해 확인을 받을 필요가 있음. 확인을 받지 않으면 수입은 허가되지 않음.

수입절차

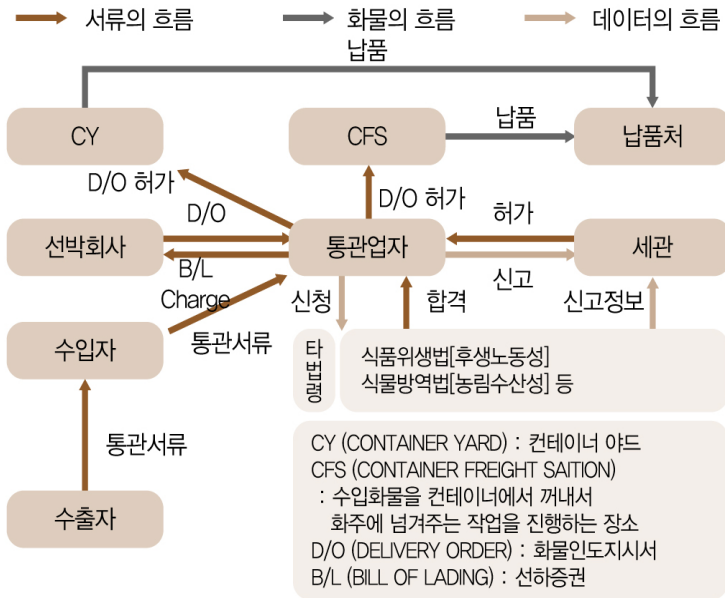


※ 출처: 후생노동성

3) 수입절차와 필요서류

- 수입에 필요한 절차는 일반적으로 통관업자가 수출자 또는 수입자(의뢰자)의 위탁을 받아 진행함. 수입화물의 통관을 통관업자에게 위임하는 경우, 의뢰자는 통관업자에게 업무위탁과 관련된 위임장을 제출함. 그 후 제출한 통관에 필요한 각종 서류를 토대로 통관업자가 신고 데이터를 작성하고 수입신고를 실시함

■ 수입서류와 화물의 흐름 ■



※ 출처: 아노경제연구소

수입신고에 필요한 주요 서류

필요서류	내용
상업송장 (Invoice)	품명, 수량, 가격, 계약조건, 계약단가 등이 기재되어 있으며, 선적된 화물의 명세를 나타냄과 동시에 대금결제, 수출입신고 등도 Commercial Invoice를 기준으로 처리됨. 무역거래에서 가장 중요한 서류 중 하나
선하증권 (B/L: Bill of Lading)	운송인과 화주 사이에 물품운송계약을 근거로 화물을 인수·선적한 것을 증명하는 서류, 화주의 청구에 따라 운송인이 발행함
포장명세서 (Packing List)	포장별로 품명, 개수, 중량, Shipping Mark 등을 기재함. 수량이 적은 경우에는 Invoice로 병용하며, 작성하지 않은 경우도 있음
화물도착안내서 (Arrival Notice)	화물 운송을 인수한 선박회사 또는 그 대리점이 Notify Party (착하통지처) 앞으로 화물도착을 통지하기 위한 서류. 일반적으로는 운임청구서(Freight Bill)를 겸하는 경우가 많음
운임청구서 (Freight Bill)	운임이 수입항의 착불조건으로 되어있는 경우 등에 선박회사 에서 청구함. 수입항에서의 터미널 관련 제비용도 청구함
원산지증명서 (Certificate of Origin)	물건의 원산국을 증명하는 서류. 수입의 경우는 일반적으로 특혜세율 적용을 받기 위해 필요한 증명서를 가리키며, 원산국의 세관(국가에 따라서는 관공서 등 다른 기관)이 해당 물품의 수출시에 발급함
기타 법령허가서·증명서 등	식품 등 수입신고필증, 위생증명서, 식물검역증명서 등

4) 관세제도

- 상품을 수입하는 경우 기본적으로 다음과 같은 세금이 부과됨

관세 : 과세가격(CIF가격+가산요소(※))×관세율

소비세 : (과세가격+관세)×소비세율

※가산요소: 수입항에서의 운송관련 비용, 라이선스로, 무상제공의 부재비 등

- 관세율은 관세정률법에 의거해서 분류된 품목별로 정해져 있음
- 품목분류와 원산국에 따라 기본세율, 잠정세율(내외의 경제상황에 따라 기본세율을 수정한 세율), 특혜세율(개발도상국에서의 수입품에 적용되는 세율), 협정세율(WTO에서 정한 세율), EPA세율(경제자유협정을 체결한 당사국 간에 정해진 세율) 등의 세율이 적용됨

- 간이세율의 적용

- 통관의 효율화를 위해 휴대품·별송품 및 총액 20만엔 이하의 일반화물(국제택배 우편 포함) 및 국제우편에는 간이세율이 적용됨. 다만 수입자가 모든 수입화물에 대해서 간이세율 적용을 희망하지 않는 경우에는 일반세율이 적용됨

- 입국자의 수입화물에 대한 간이세율

- 휴대품·별송품이 면세 범위를 초과했을 경우에 적용되는 세율로, 관세와 소비세 등을 합한 세율. 1개(1쌍)의 관세가격이 20만엔을 초과하는 경우 및 쌀 등의 일부 품목은 제외함

- 소액수입화물에 대한 간이세율

- 일반수입화물 및 국제우편물 중에서 과세가격의 합계금액이 20만엔 이하일 경우에 적용되는 세율(관세만). 와인 70엔/L, 커피·차(홍차 제외) 15%

- 관세할당제도

- 관세할당제도는 일정한 수입수량 범위에 한해 저세율(1차 세율)의 관세를 적용해 수요자에게 저가의 수입품 공급을 확보하는 한편, 이 일정한 수입수량 범위를 초과하는 수입분에 대해서는 비교적 높은 세율(2차 세율)의 관세를 적용하는 제도

■ 관세할당 대상품목(식품만 발체) ■

옥수수, 자연치즈, 맥아, 당밀, 무설탕코코아제조품, 토마토피레/페이스트, 파인애플 통조림, 기타유제품, 탈지분유, 무가당연유, 유청 등, 버터 및 버터오일, 잡곡, 전분·이눌린 및 전분조제품, 땅콩, 곤약감자, 조제식용기름, 고치 및 생사

- 1차 세율을 적용받고자 하는 수입자는 매년 4월에 농림수산성에서 공시하는 ‘관세할당공표’에 따라 신고서류를 담당과에 제출해 관세할당증명서를 받고, 이것을 수입신고 시에 세관에 제출해야 함
- 이 일반적인 범위와는 별도로 경제제휴협정(EPA)에 의해 관세할당 범위가 설정되어 있으며, 2017년 12월 현재 발효·서명을 마친 대상국은 16개국임

싱가포르, 멕시코, 말레이시아, 칠레, 타이, 인도네시아, 브루나이, 동남아시아국가연합(ASEAN)전체, 필리핀, 스위스, 베트남, 인도, 페루, 호주, 몽골, TPP(서명 완료)

5) চাল보리류의 수입절차

- চাল보리는 보리, 쌀보리의 통관정보 등에 준거함
- 관세분류번호(HS코드)는 보리·쌀보리의 HS1004를 적용함
- 주요 식량의 수급 및 가격 안정에 관한 법률(식량법)에 따라, 보리·쌀보리(법 제3조 1항) 및 이것들을 가공 또는 조제한 것(동시행령 제1조에 규정하는 밀가루 및 전분 그 외의 가공조제품, 동시행규칙 1의 고시에 규정한 것)은 ‘주요식량’으로서 정부가 수입을 관리함
- 정부 이외의 사람은 일정한 관세를 지불하면 기본적으로 이러한 보리류를 수입할 수 있음. 다만 국내 생산자 보호를 위해 정령 및 규칙에 정한 일부의 예외를 제외하고, 농림수산대신이 정하고 고시한 가격에 수입에 관련된 보리 등의 수량을 곱한 금액을 정부에 납부할 필요가 있음(법 제34조, 제45조). 따라서 수입신고가 의무화되어 있음(법 제35조, 시행령 제9조, 규칙 제22조).
- 정부가 보리(쌀보리)를 수입하는 경우, 사전에 실수요자(구매자)와 상사(판매자)가

수입종목, 수입항, 수입시기 등을 선택할 수 있는 SBS(Simultaneous Buy and Sell: 매매동시계약방식)을 채용하고 있음

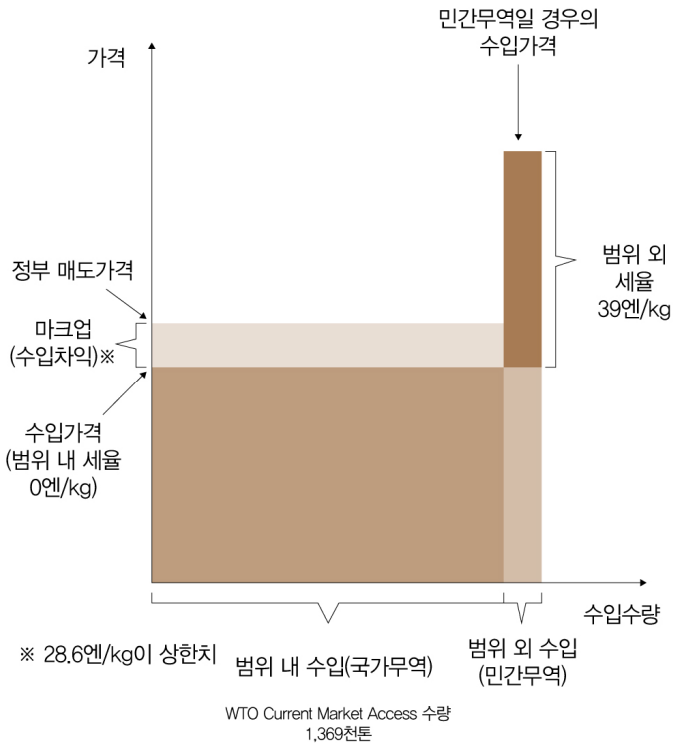
- 보리(찰보리)의 수입에 대해서는 ‘통관 시 규제’에 기재한 바와 같이 국가의 관리무역이며, SBS방식에 의한 매매 형태임
- ‘농업 종사자에 대한 경영 안정을 위한 교부금의 교부에 관한 법률’에 따라서, 농림수산성은 국가의 관리무역에 의해 얻는 마크업(수입차익)에서 보리 생산에 대한 교부금을 지불하고 있음
- SBS방식에 따라 찰보리는 보리류의 WTO 현행시장접근(Current Market Access/ 1,369천 톤/년)을 초과하지 않는 한 무관세로 수입됨(과거에 초과한 적은 없음)
- 그러나 SBS 초과분과 범위 외 분의 수입에는 관세(잠정관세율)와 수입납부금이 필요함
- 찰보리의 잠정관세율은 10.40엔/kg, 수입납부금은 28.60엔으로, 총 39.00엔/kg이 부과됨(한국에서 수출 시)
- ‘주요식량 수급 및 가격 안정에 관한 법률(1994년 법률 제113호)에 의해, 2000년 4월 1일 이후에 수입되는 것에 대해서는 1kg당 28.60엔의 수입납부금이 부과됨

찰보리의 관세 및 수입납부금

※ ‘보리 및 쌀보리/기타의 것’ (HS코드 1003.90-099)의 경우

항목	금액(엔)
관세(잠정관세율)	10.40
수입납부금	28.60
합계	39.00

보리 수입에 관한 결정



※ 출처: 농림수산성

나. 관련법률 등 특이사항

1) 식품위생법

- 식품위생법은 판매용으로 제공하거나 영업상 사용하는 모든 식품, 첨가물, 기구, 용기포장 또는 유아용 장난감의 수입에 대해서 그때그때 후생노동 대신에게 신고해야 한다는 것을 정하고 있음
- 개인용 또는 시험연구용 등 국내에서 식품 등으로 판매 또는 영업상 사용하는 것을 목적으로 하지 않는 것이 분명한 것, 첨가물의 원재료, 식품 위생법 시행규칙 별표10에 열거된 것에 대해서는 원칙적으로 신고대상에서 제외함
- 수입자는 화물 도착 즉시 정해진 양식의 '식품 등 수입신고서'와 품목에 따라 필요한 서류를 첨부해, 화물의 통관장소를 관할하는 검역소에 제출해야 함
- 농산물의 농약잔류기준(각 식품의 농약 잔류량 한도)은 동법에 근거하는 후생성 고시 제370호 '식품, 첨가물 등의 규격기준'에 수록되어 있음(포지티브 리스트제도). 포지티브 리스트에 없는 농약 등의 일정 허용량은 0.01ppm 이하로 규정되어 있음
- 과거의 위반 사례로서, 브라질산 밀에 대한 검역소의 모니터링 검사에서 메타미드호스(살충제)가 검출된 적이 있어, 수입신고를 포함 전 루트에 대해 검사명령(제26조 3항)이 내려졌던 적이 있음
- 이와 같이 식품첨가물 및 사용기준이 정해져 있는 물질의 함유에도 주의가 필요함. 일본에서 사용이 금지되어 있는 발색제, 착색료, 보존료 등의 식품 첨가물이 사용되고 있는 사례가 있음
- 판매 목적으로 수입하는 경우, 후생노동성 검역소 식품 등 수입신고 접수 창구에 '식품 등 수입신고서'와 필요서류(원재료, 성분 또는 제조공정 등에 관한 설명서, 위생증명서(필요에 따라), 시험성적서(필요에 따라))를 신고할 필요가 있음

- 심사 결과, 규격기준 및 안전성에 대한 확인이 필요하다고 판단된 것은 검사를 실시함. 심사 및 검사에서 동 범상 문제가 없으면, 세관 수입신고 시에 통관서류와 함께 검역소에서 발행한 ‘식품 등 수입신고필증’을 제출함. 부적격하다고 판단된 것은 수입할 수 없으므로, 수입자는 반송·폐기 등의 조치를 취함

■ 첨부서류 예 ■

	첨부서류 예
가공식품	【모든 가공식품에 대해서】 - 품명(상품명, 품번 등), 제조자 명칭과 소재지, 제조장소 명칭과 소재지를 확인할 수 있는 자료 - 원재료표 - 제조공정표 【품목에 따라】 - 방사선 살균을 하지 않았다는 사실이 기재된 제조자의 서류 - 원재료에 쇠고기, 소우래 성분을 포함한 경우, 소 사육과 도축 및 제조국, 원료 소의 사용부위를 서면으로 확인한 것 - 원료에 따라서는 의약품 의료기기 등 법률에 정한 의약품 성분의 해당여부에 대해 확인한 내용을 기록한 것 - 식품위생법에 따라 제조기준이 정해져 있는 식품은 제조자에 의한 제조·가공과정의 위생관리 내용 등에 대한 상세한 자료
신선식품 (육류, 채소, 어패류 및 기타 간이가공)	- 수출자, 포장자를 확인할 수 있는 자료 - 학명 및 품종 등을 확인할 수 있는 자료·사진 - 첨가물을 사용하고 있는 경우, 원재료 표와 첨가물의 상세 내용을 확인할 수 있는 자료 - 품명, 생산국에 따라 수출국 정부기관이 발행한 위생증명서
첨가물	- 첨가물 제제의 경우, 배합비, 용도 등을 확인할 수 있는 상품설명서

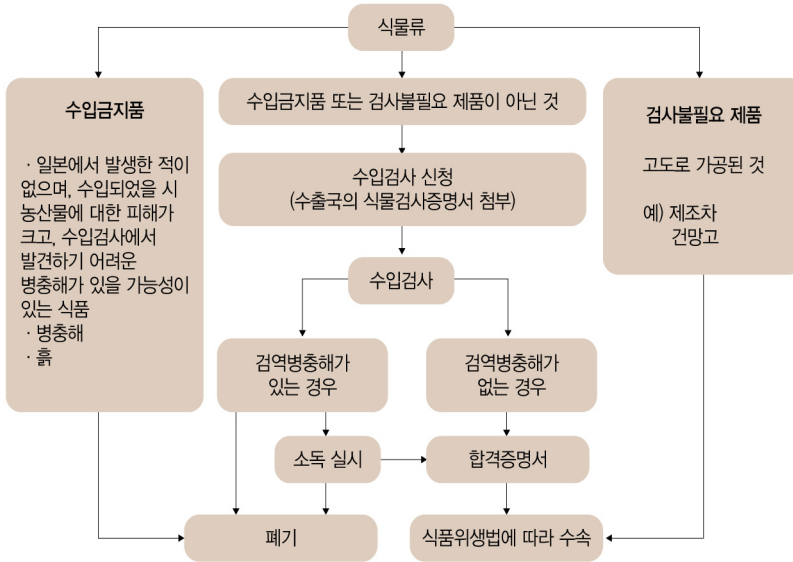
※첨부서류는 식품의 품명, 생산국, 가공방법 등에 따라 다름

※ 출처: 일반사단법인 대일무역투자교류촉진협회 ‘식품수입절차2017’

2) 식물방역법

- 유용한 식물에 해를 끼칠 우려가 있는 병충해가 일본에 침투하는 것을 방지하기 위해 외국에서 수입된 식물에 대해 식물방역법에 따른 검역이 의무화되어 있으며, 수입시 농림수산성 식물방역소에 검사를 신청함
- 병충해가 없다는 사실이 기재된 수출국의 식물검역기관이 발행한 ‘식물검역 증명서’가 필요함(국제식물방역조약에서 정한 양식)
- 식물방역소에서의 검사결과 병충해 등이 있다고 판명되었을 경우는 소독, 구제, 폐기 등의 조치를 명할 수 있음. 흙이 묻은 것은 수입할 수 없음
- 수입금지지역에서 발송 또는 경유해서 수입되는 특정 식물, 곤충, 진드기, 세균 등의 유해 동식물 및 흙 또는 흙이 부착된 식물 등은 시험연구 목적 등으로 허가를 받았을 경우 외는 수입금지품으로 규정되어 있음
- 이러한 물품은 일반화물, 휴대품, 국제우편물 등의 수송 형태에 관계없으며, 수량의 다소, 선물, 개인소비 등의 용도에 관계없이 모두 규제 대상임
- 규제 대상 식물류 등을 수입하는 경우는 식물방역소의 검사를 받고, 검사 결과 등에 따라 발급된 ‘식물검사 합격증명서’, ‘식물수입인가증명서’ 등을 세관에 제출해서 확인을 받아야 함
- 우편물 또는 휴대품으로서 수입되는 규제대상 식물류 등에 대해서는, 그 수입 식물류 등 또는 그 용기포장에 식물방역소가 날인한 ‘식물검사 합격증’ 등을 세관에서 확인함

■ 식물방역법에 의한 수입검사 절차 ■



※ 출처: 일반사단법인 대일무역투자교류촉진협회 '식품수입절차2017'

다. 비관세 장벽 관련 이슈

1) 라벨링 인증 등 비관세 장벽 관련 특이사항

① 식품의 표시

- 식품의 표시는 식품표시기준을 정한 ‘식품표시법’을 중심으로, 적정한 계량을 정한 ‘계량법’, 허위·과대표시를 방지하는 ‘경품표시법’, 미곡 등의 산지정보를 전달하는 ‘쌀 트레이서빌리티법’, 각 지자체의 조례 등에 의해 규정되어 있음
- 일본에서 식품을 판매하는 경우, 사업자는 아래 법령에서 정한 표시사항을 정해진 방법에 따라 일본어로 표시해야 함

■ 식품표시에 관한 주요 규제와 내용 ■

법률명	대상품목	표시항목, 규제내용
식품표시법	모든 음식물(의약품 의료기기 등 법에 규정된 의약품 등을 제외하고는 식품위생법에 규정하는 첨가물을 포함)	【일반용(소비자용) 신선식품의 공통표시사항】 ① 명칭 ② 원산지명(수입품의 경우) 【일반용(소비자용) 가공식품의 공통표시사항】 ① 명칭 ② 원재료명 ③ 첨가물 ④ 내용 또는 고형량 및 내용총량 ⑤ 소비기한 또는 유통기한 ⑥ 보존방법 ⑦ 영양성분량 및 열량 ⑧ 식품 관련 사업자의 성명 또는 명칭 및 주소 ⑨ 제조장소 등(수입품의 경우는 수입업자)의 소재지 및 성명 또는 명칭. 단, ⑧과 동일한 경우는 생략 가능 수입품에는 원산지명을 표시 그 외 일정 요건에 해당하는 경우 및 식품의 특성에 따른 표시 사항(알레르기 표시 등)이 규정되어 있음
계량법	특정상품(29품목)을 밀봉하여 판매하는 경우	양목공차(정령에서 정한 허용오차)를 초과하지 않도록 계량하여 그 포장용기에 표시
주류조합업법 (주세의 보전 및 주류업조합 등에 관한 법률)	주류	주류판매업자의 주소 및 성명 또는 명칭, 처의 소재지, 용기의 용량 ※주류의 품목, 알코올 도수 등의 표시 주류의 표시기준 준수

법률명	대상품목	표시항목, 규제내용
경품표시법 (부당경품류 및 부당표시방지법)	소비자에 제공하는 모든 상품	우량오인표시, 원산지의 부당한 표시 등의 금지
쌀 트레이서빌리티법	미곡, 쌀가루, 쌀가루 조제품, 쌀과자 생지, 쌀밥류, 쌀가공식품 등	거래 등의 기록 작성·보존 산지 정보의 전달
각 지자체의 조례	(도쿄도의 경우) 품질표시대상: 조리 냉동식품, 어묵, 벌꿀류, 커트채소·커트과일 등	다른 법에 의해 규제가 없는 상품의 품질표시 단위단가 등의 표시

※ 출처: 일반사단법인 대일무역투자교류촉진협회 '수입품의 표시와 마크 Q&A 2016'

■ 식품표시법

- 소비자 등에 판매되는 식품의 표시는 식품표시법에 의해 규제되고 있음
- 식품표시법의 대상이 되는 '식품'이란, 의약품·의약부외품 등을 제외한 모든 음식물(첨가물 포함). 주세법에 정한 '주류'도 포함됨
- 2015년 4월의 식품표시법 시행에 따라 지금까지 식품위생법(첨가물 및 알레르기 등 안전성에 관한 표시), 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법: 원재료 및 내용량 등 품질에 대한 표시), 건강증진법(에너지 및 탄수화물 등 건강에 영향을 미치는 영양성분표시)의 3개의 법률로 나뉘어져 있던 식품표시에 관한 규정이 하나로 통합됨
- 구체적인 표시 규칙은 '식품표시기준'으로 정해져 있으며, 이것에 따른 표시가 되어있지 않은 식품은 판매할 수 없음
- 식품표시기준은 식품을 '가공식품', '신선식품', '첨가물'의 3분야로 나누고, 각각 '일반소비자에 판매되는 식품을 취급하는 사업자', '업무용 식품을 취급하는 사업자', '식품 관련 사업자 이외의 판매자'의 '횡단적 의무표시', '개별적 의무표시', '의무표시의 특례', '임의표시', '표시방식', '표시금지사항'으로 구성되어 있음

■ 찰보리 가공식품의 표시 예

명칭	찰보리
원재료명	보리(찰보리)
내용량	500g
유효기한	2019.3
보존방법	고온다습을 피해 보관해 주십시오
원산지	미국
수입자	○○주식회사
	東京都○○区○○町 1-1-1

(주)글자 크기는 원칙적으로 8포인트 이상

■ 영양성분 표시 예

영양성분표시 100g당	
열량	33kcal
단백질	8.4g
지방질	2.0g
탄수화물	76.2g
식염상당량	0.0081g

- 구체적인 찰보리 제품의 표시 예를 아래에 나타냄
- 식품표시법에는 소비자 등에게 판매되는 모든 식품에 식품표시가 의무화되어 있음

■ 기본적인 표시법

명 칭	
원재료명	
내 용 량	
유효기한	
보존방법	
제 조 자	

- 찰보리에 대해서는

- 참고 예 (주식회사 하쿠바쿠)

명 칭	정맥보리
원재료명	보리(찰보리)
내 용 량	600g (50g×12팩)
유효기한	포장지 겉면 좌측에 기재
보존방법	직사광선, 습기를 피하고 상온에서 보관해 주십시오
제 조 자	주식회사 하쿠바쿠 山梨県南巨磨郡富士川町景勝寺1351 제조장소 고유번호는 이 면의 좌측에 기재

본 제품에 사용된 원료는 미국, 캐나다산입니다.

- 한국산을 일본 국내에서 제조한 경우

- 참고 예 (주식회사 M&N Corporation)

명 칭	보리
원재료명	보리(한국산)
내 용 량	400g
유효기한	20XX. XX. XX.
보존방법	직사광선, 고온다습을 피하고 상온에서 보관해 주십시오
제 조 자	주식회사 M&N Corporation 埼玉県戸田市笹目7-13-3

- 식품관련 사업자의 성명 또는 명칭 및 주소, 식품관련 사업자 중 표시내용에 책임을 가진 자의 성명 및 주소를 기재해야 함
- 사항명에 대해서는 표시내용에 책임을 가진 자가 제품의 제조업자인 경우에는 '제조자', 가공업자인 경우에는 '가공자', 수입업자인 경우에는 '수입자'로 표시하는 것이 기본임
- 또한 제조업자, 가공업자 또는 수입업자와의 합의 등에 따라 이들 대신에 판매업자가 표시되는 것도 가능함. 이 경우 사항명은 '판매자'가 됨

• 참고 예 (주식회사 신쇼지(信商事))

명 칭	찰보리
원재료명	찰보리
내 용 량	500g
유효기한	포장지 겉면에 기재 20XX. XX. XX.
보존방법	직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관해 주십시오
원 산 국	한국
판 매 자	주식회사 신쇼지(信商事) 우: 120-0001 東京都足立区大谷田2-21-14 TEL 0120-979-808 (09:00~17:30 토, 일, 공휴일은 제외)

- 영양성분표시

영양성분표시 (식품단위당)	
열 량	
단 백 질	
지 방 질	
탄 수 화 물	
식염상당량	

- 용기포장에 들어간 소비자용 가공식품에는 열량, 단백질, 지방질, 탄수화물 및 나트륨 양을 표시해야 함
- 나트륨 양에는 '식염상당량'(나트륨의 양에 2.54를 곱한 것)을 기재하고, 일정 수치 또는 하한치 및 상한치를 표시함
- 당질 또는 식이섬유의 량 중에서 한 가지만 표시하는 경우는 당질 및 식이섬유의 량은 모두 탄수화물 내역으로 표시함

- 참고 예 (주식회사 하쿠바쿠)

영양성분표시 1봉지(50g당)	
열 량	170kal
단 백 질	4.8g
지 방 질	0.8g
탄 수 화 물	39.1g
지 방 질	32.6g
식 이 섬유	6.5g
식염상당량	0~0.003g

- 참고 예 (주식회사 M&N Corporation)

영양성분표시 100g당	
열 량	321kal
단 백 질	9.3g
지 방 질	2.2g
탄 수 화 물	72.8g
지 방 질	59.2g
식 이 섬유	13.6g
식염상당량	0.02g

- 참고 예 (주식회사 신쇼지(信商事))

영양성분표시 100g당	
열 량	331kal
단 백 질	8.4g
지 방 질	2.0g
탄 수 화 물	76.2g
지 방 질	63.3g
식 이 섬유	12.9g
식염상당량	0.0081g
나 트 룬	3.2mg

② 계량법의 상품중량제도

- 계량법에서는 사업자가 법정 계량단위를 표시하고 상품을 거래하는 경우에는 정확한 계량을 위해 노력할 것을 의무화하고 있음
- 판매하는 식품이 계량법의 '특정상품(일상적으로 질량 및 부피 등으로 거래되고 있는 소비생활 관련 물자에서 소비자가 합리적인 선택을 위해 중량 확인이 필요하다고 생각되는 것)'에 해당하는 경우는, 밀봉하여 판매할 시 계량법에서 정한 오차(양목공차)를 초과하지 않도록 계량해야 함
- 특정상품 중 일부 상품에 대해서는, 밀봉 포장하여 계량 판매할 시 양목공차 내에서 계량하고, 내용량, 표시하는 사람의 이름·주소 표시가 의무화되어 있음

③ 부당경품류 및 부당표시방지법의 부당표시

- 경품표시법은 상품·서비스의 거래에 대해 일반소비자의 자주적이고 합리적인 선택을 보장함으로써 일반소비자의 이익을 보호하는 것이 목적임
- 사업자가 고객에게 상품·서비스를 어필하기 위해 실시하는 광고·홍보 등의 표시는 원칙적으로 자유이지만, 부당한 표시 등은 금지되어 있음
- 여기서 말하는 표시란, 상품 본체의 표시(용기·포장 등을 포함)뿐만 아니라 매장에서의 표시, 광고지, 신문·잡지, TV, 인터넷에 의한 광고 등을 포함하며, 구체적인 내용은 고시에 지정되어 있음
- 상품·서비스의 품질 및 가격, 내용 등에 대해서 실제보다 현저하게 우량하다고 소비자가 오인할 수 있는 표시(우량오인표시), 가격 및 거래조건에 관해서 현저하게 유리하다고 오인할 수 있는 표시(유리오인표시), 원산국에 대해서 오인할 수 있는 표시, 미끼광고 등은 부당표시에 해당함. 경품표시법에 대한 위반 혐의가 있는 경우, 소비자청·각 도도부현은 관련 자료의 수집 및 사업자로부터 보고징수 등의 조사를 실시함. 그 결과 위반행위가 인정되었을 경우에는 표시 개선 등의 '지도' 및 '조치명령'을 받음

■ 원산국 표시

- 경품표시법에서는 '상품의 원산국에 관한 부당한 표시'를 금지하고 있음
- 여기에서 원산국이란, '해당 상품의 내용에 대해서 실질적인 변경을 초래하는 행위를 한 국가'를 가리킴
- 외국산 상품의 경우, 아래의 표시에서 해당 상품이 원산국에서 생산된 것임을 소비자가 판별하기 어려운 경우에 부당표시로 간주함
 - 원산국 이외의 국가명, 지명, 국기 등의 표시
 - 원산국 이외 국가의 사업자 또는 디자이너 이름·명칭, 상표의 표시
 - 문자에 의한 모든 표시 또는 주요 부분이 일본어로 되어 있는 표시

④ 유기JAS규격

- 유기식품의 제3자에 의한 인증구조는 JAS법에 의해 제정되어 있음
- 유기JAS규격으로서, 유기농산물, 유기가공식품(유기농산물 가공식품, 유기축산물 가공식품, 유기농축산물 가공식품의 3분류), 유기축산물을 정해 그 생산 또는 제조방법에 대해 인정을 받은 것에 유기JAS마크를 표시해 유통시킬 수 있음
- 유기농산물과 유기농산물 가공식품에 대해서는 소비자 선택에 크게 지장을 줄 우려가 있으므로, 특히 명칭 표시의 적정화를 도모할 필요가 있는 것으로써 지정(지정농림물자)되어 있음
- 유기JAS규격을 만족하는 것으로서 인정사업자에 의해 유기JAS마크가 표시된 것이 아니면, '유기', '오가닉' 또는 이것과 혼동하기 쉬운 표시를 할 수 없음
- 한편, 지정농림물자에 해당하지 않는 유기축산물 가공식품, 유기농축산물 가공식품, 유기축산물의 경우는 유기JAS마크가 없어도 유기 및 오가닉 표시가 가능함. 그러나 지정농림물자와 혼동할 수 있는 소비자가 오인할 수 있는 부당표시는 할 수 없음

유기JAS규격		JAS법의 표시규제		외국에서 수입하는 제품에 유기JAS마크를 표시하는 방법
유기농산물		지정농림 물자	유기표시 시에는 유기JAS 마크 필요	① 외국의 사업자가 JAS인정을 취득하여, 유기 JAS 마크를 표시한 제품을 일본의 사업자가 수입함. 수입국에 제한은 없고, 국내의 수입업자가 JAS인증을 취득할 필요가 없음 ② 일본의 인정수입업자가 외국의 유기식품 인정을 받은 제품을 수입하여, 유기JAS 마크를 표시함. 수입국은 JAS제도와 동등한 자격을 가진 국가에 한함
유기 가 공 식 품	유기농산물 가공식품			
	유기축산물 가공식품	지정농림 물자에 해당하지 않음	유기표시를 위한 유기 JAS마크는 필수가 아님	① 외국의 사업자가 JAS인정을 취득하여, 유기 JAS마크를 표시한 상품을 일본의 사업자가 수입하는 방법밖에 없음 ※수입업자가 유기JAS마크를 표시할 수 없음
	유기농축산물 가공식품			
유기축산물				

7

향후의 시장전망과 수출 확대방안

가. 일본시장 진출을 위한 과제, 해결방안

1) 과제

- 한국산 찰보리의 일본시장 진출을 위한 과제에 대해 4P(상품, 가격, 판매 촉진, 유통채널)로 분석함
- 상품은 소비자용 소용량 포장뿐이어서 소비자의 선택지가 적음
- 가격은 39엔의 관세가 붙기 때문에 국산품과 큰 차이가 없어 우위성이 낮음
- 판매촉진은 제품 특징에 차이가 없고, 사용방법에 대한 설명도 부족하기 때문에 국산 찰보리와의 차별화 표현이 어려움
- 유통채널은 선도기업인 (주)하쿠바쿠가 시장 점유율을 독점하고 있어, 특히 대형 슈퍼마켓에서 매장을 확보하기가 어려움

■ 한국산 찰보리의 과제 ■

상품 (Product)	가격 (Price)	판매촉진 (Promotion)	유통채널 (Place)
제품 종류가 적음 (소비자의 선택지가 적음)	일반수입(SBS방식이 아님)이므로 kg당 39엔의 높은 관세가 붙음	일본산 찰보리와의 차별화를 표현하기 어렵고, 어필할 특징이 없음	일본 국내시장은 하쿠바쿠가 70% 정도를 차지하고 있어, 대형 슈퍼마켓에서의 매장 확보가 어려움

2) 해결방안

- 앞에서 기술한 과제를 고려해 한국산 찰보리의 일본시장 진출을 위한 해결방안을 분석함
- 일본에서는 찰보리의 시장 확대에 따라 찰성이 없는 보리를 ‘찰보리’로 판매하는 상품이 돌고있어 소비자의 올바른 선택을 방해하고 있음. 업계로서는 찰보리에 대한 정의를 규정하여 소비자가 올바른 ‘찰보리 제품’을 선택하도록 하는 것이 매우 중요한 과제임. 일람표는 이러한 기준이 확립된 후를 고려한 수출 확대방안임
- 일본에서의 한국산 찰보리의 통신판매 상품을 살펴보면, 500g, 1kg, 3kg(1kg×3), 10kg(500g×20) 등이 있지만, 500g(50g×10) 등의 소용량 타입 및 그대로 밥을 지을 수 있는 ‘찰보리+쌀’포장, 찰보리 혼합 무균 즉석밥, 밀알 크기를 쌀알 크기로 도정한 제품 등의 종류가 적음
- 한국에서 재배된 찰보리는 생산 코스트 및 관세로 국산에 비해 불리하기 때문에 가격면에서의 우위성이 없음
- 일본의 대형 기업(하쿠바쿠)에 대항하기 위해서는 틈새 거래처의 개척이 필수임. 예를 들면 지방 슈퍼마켓, 지방의 전병 제조업체, 중소규모의 외식 체인점 등임
- 일본의 소비자는 건강지향 측면이 강하기 때문에 판매촉진(소비자에 대한 어필)을 위해서는 ‘기능성표시식품’ 신청이 효과적임

■ 한국산 찰보리의 해결방안 ■

상품 (Products)		가격 (Price)	판매촉진 (Promotion)	유통채널 (Place)
소비자 용 포장	쌀과 혼합하여 밥을 짓기 쉬운 입자	100g당 60엔 이하 (하쿠바쿠: 800g 498엔으로 100g당 62.25엔)	찰성에 대한 정보를 알기 쉽게 표시 (식이섬유량, 수용성 식이섬유량)	전국 체인보다는 지방 슈퍼마켓
	50~60g의 소포장		수분 흡수가 많으므로 밥을 지을 때 물량에 대한 정보를 표시	조제약국, 스포츠 클럽 등의 신채널
	쌀과의 혼합 상품		‘기능성표시식품’의 신청, 취득	통신판매(아마존, 야후, 옴니채널에 대한 어프로치)
업무 용	업무용 포장 (1kg, 5kg, 10kg)	업무용 가격 (일반가격의 절반 정도)	메뉴, 레서피의 개발	가정간편식(편의점 벤더, 반찬가게, 급식)

나. 대일 수출확대를 위한 종합적인 제안

- 한국산 찰보리에 대해서 SWOT 분석을 실시함
- 찰보리는 수용성 식이섬유인 베타글루칸이 지닌 ‘지방질 및 당질 흡수를 억제’, ‘나쁜 콜레스테롤을 억제’, ‘혈당치를 억제’하는 등의 효과가 기대되지만, 일본에서 이러한 기능성을 내세우기 위해서는 ‘기능성표시식품’으로 소비자 청장관에게 신청할 필요가 있음
- 한국산 찰보리 중에는 이 신청을 하지 않았음에도 불구하고, 통신판매 등에서 이러한 표현을 사용하고 있는 상품이 있음. 일본의 소비자에게 어필하려면 ‘기능성표시식품’의 표시허가를 받는 것이 효과적임. 이것을 위해서는 국내 판매 대리점의 협력(신청)이 필요함
- 한국제품이므로 한국요리에 사용함으로써 외식서비스에서도 찰보리를 사용한 한국요리를 제안할 수 있는 강점이 있음
- 찰보리는 변비해소 효과가 크고, 실례로 한국인의 좋은 피부, 몸매를 홍보내용으로 표현할 수 있음
- 일본 내에서 유통되고 있는 미국산 및 캐나다산의 대량재배, 대량생산한 찰보리와는 가격면에서 경쟁할 수 없음
- 국내 최대기업인 하쿠바쿠가 전개하고 있지 않는 영역이 한국산 찰보리의 판매기회가 됨
- 대부분의 채널에서 하쿠바쿠가 높은 점유율을 차지하고 있어, 한국산 찰보리의 위협 존재임
- 조제약국, 지방 슈퍼마켓 등에서는 일본의 중소 찰보리 메이커가 한국산 찰보리의 위협 존재임
- 일본산 찰보리가 대량생산, 판매되고 있어, ‘국산’을 좋아하는 일본인을 대상으로 하려면 일본산 찰보리의 가격, 품질과 경쟁해야 함

■ 한국산 찰보리의 SWOT 분석 ■

S (강점)	W (약점)
한국요리(된장찌개, 순두부찌개, 비빔밥 등)에서 사용 한국인 중 피부, 몸매가 좋은 사람이 많은 점 한국에는 건강식 요리에 대한 전통과 노하우가 있음	관세(39엔/kg)가 붙어 가격 대응이 어려움 한국 내에서의 보리 생산코스트가 높음 (미국산, 캐나다산과의 비교) 일본에서 찰보리 증산이 진행되고 있음
O (기회)	T (위협)
일본기업이 진출하지 않는 중소채널, 틈새 채널의 개척 한국요리점에 판매 건강식이라는 점을 어필	70% 정도의 점유율을 하쿠바쿠가 차지하고 있어, 경쟁이 어려움 일본에서 찰보리의 품종 개량이 진행되어, 수확량, 맛, 모양이 향상

- 한국산 찰보리에 대해서 STP 분석을 실시함
- 찰보리의 고객을 일반소비자용과 업무용으로 나누면, 일반소비자는 조제약국, 지방 슈퍼마켓, 전문식품점으로, 업무용은 냉동식품 메이커, 외식점으로 세분화할 수 있음
- 찰보리의 판매 타겟은 일반소비자는 건강지향의 소비자, 업무용은 건강메뉴를 제공하는 외식, 가정간편식(中食) 등임
- 한국산 찰보리의 입지를 확실히 하기 위해서는 일반소비자용은 알기 쉬운 표기, 업무용은 영업지원, 메뉴 제안이 중요함

■ 한국산 찰보리의 STP 분석 ■

STP	고객	채널
Segmentation (시장세분화)	일반 소비자	조제약국에서의 약제사 설명에 의한 판촉
		지방 슈퍼마켓은 특색을 요구하고 있어, 전국구 상품보다 특색있는 상품이 요구됨
		전문식품점(미곡판매점에서 쌀과 병행판매, 건강식품판매점, 미용상품판매점)
	업무용	냉동식품 메이커의 ‘볶음밥’, ‘주먹밥’에 사용 와식, 급식의 주식으로 잡곡쌀을 선택 메뉴화 샐러드 및 수프 토폰용
Targeting (목표)	일반 소비자	건강지향 소비자에게는 변비해소 효과를 체험할 수 있고, 칼슘, 비타민B 섭취도 가능
	업무용	건강식을 제공하는 와식, 급식, 가정간편식(中食)
Positioning (입지) 한국제품의 입지 명확화	일반 소비자	알기 쉬운 표기에 의해 사용의 편리함을 어필 (건강, 다이어트 등)
	업무용	용도에 따른 메뉴 제안을 확실하게 지원 (영업직뿐만 아니라 조리사, 영양사의 영업 참여) 샐러드, 수프, 제빵, 제과에 대한 응용 메뉴

- 한국산 찰보리에 대해서 4P 분석, 4C 분석을 실시함
- 소매상품에서는 500g, 500g의 소포장 50~60g, 밥을 지은 후에도 흰색을 띄는 상품, 쌀알 형태의 보리 입자(지으면 밥처럼 됨) 개발
- 업무용에서는 1kg, 5kg, 10kg 포장, 용도개발
- 업무용, 소매상품 모두 품질에 따른 차등가격 설정이 필요
- 소매상품은 100g에 60엔 이하, 업무용은 100g에 30엔 이하로 설정
- 소매상품은 약도매계, 지방의 식품도매 루트를 통해, 조제약국, 통신판매, 지방 슈퍼마켓, 전문식품점, 미곡점 등에 판매

- 업무용은 급식(산업급식, 병원급식), 외식, 가정간편식(中食), 냉동식품 등의 소매상품을 제조하는 메이커 등에 판매
- 판촉방안으로서는 소매상품의 경우 TV 등에서의 건강 어필, 업무용은 용도개발과 레서피 제공, 외식계 도매와의 협력 판촉 등

■ 한국산 찰보리의 4P 및 4C 분석 ■

4P 분석	4C 분석	업태 (소매/업무용)		제안
제품 (Product)	고객가치 (Customer Value)	소매상품		500g, 500g의 소포장 50~60g의 개발, 밥을 한 후에도 갈변되지 않는 상품 쌀알 형태 보리 알갱이 개발 (지으면 밥처럼 됨)
		업무용		1kg, 5kg, 10kg 포장 개발, 용도개발
가격 (Price)	고객경비 (Cost)	업무용, 소매상품		품질에 따른 가격 설정 소매상품은 100g 60엔 이하 업무용은 30엔 이하
유통 (Place)	고객편리성 (Convenience)	소매상품	도매	약도매계, 지방식품도매
			소매	조제약국, 통신판매, 지방슈퍼, 전문식품점, 미곡점
		업무용		급식(산업급식, 병원급식), 외식, 가정간편식, 냉동식품 등의 소매상품을 제조하는 메이커
판촉 (Promotion)	고객과의 커뮤니케이션 (Communication)	소매상품		TV 등에서의 건강 소구
		업무용		용도개발과 레서피 제공 외식계 도매와 협력 판촉

- 한국산 찰보리의 우위성으로 수용성 식이섬유의 양이 미국산, 캐나다산, 호주산, 일본산보다 많다면, 그것을 홍보함
- 최근 호주산 보리 ‘BARLEYmax’가 개발되었으며, 베타글루칸과 함께 ‘Resistant starch(난소화성 전분)’, ‘프룩탄(Fructan, D-프룩토오스의 중합에 의해 생긴 다당류의 총칭)’과 같은 건강에 도움이 되는 성분을 함유한 신규 상품이 출시되어, 패밀리마트의 주먹밥 및 도시락에 사용되고 있음. 한국에서 이러한 품종을 재배함으로써 경쟁 우위 상품으로 만들 수 있음
- 아래 표의 상품 카테고리에 향후의 시장성을 판단했음(◎, ○, △ 순서로 시장성 있음)

■ 한국산 찰보리의 향후 시장 판단 ■

업계		상품	향후의 시장 판단
업무용 (소매상품에 대한 응용)	과자 업계	전병	△
	제빵 업계	빵	△
	시리얼 업계	플레이크	○
	쌀밥 업계	무균즉석쌀밥	○
	레토르트식품 업계	레토르트 찰보리	◎
		레토르트 수프	◎
	냉동식품 업계	냉동 필라프	◎
		냉동 볶음밥	◎
		냉동 주먹밥	◎
업무용	가정간편식 업계 (편의점 벤더, 반찬전문점)	주먹밥	◎
		도시락	◎
		샐러드	◎
		수프	◎
	외식 업계 (대중음식점, 레스토랑, 급식)	잡곡밥	○
		샐러드	○
		수프	○
소비자용 팩	정맥업계	찰보리 팩(500g팩, 50g×10팩)	○
		잡곡팩	△
		쌀과 찰보리 혼합팩	○

[2018년 하반기 해외 이슈조사] 일본 찰보리식품 시장조사

보고서 기획 : 한국농수산물유통공사 도쿄지사

발 행 일 : 2018년 12월

발 행 처 : 한국농수산물유통공사 수출정보부

주 소 : 전라남도 나주시 문화로 227

* 본 자료는 한국농수산물유통공사 KATI 농식품수출정보 홈페이지(www.kati.net)에서 보실 수 있습니다.

* 본 자료에 실린 내용은 한국농수산물유통공사의 공식견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.

* 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있으나, 무단전제 및 복사는 법에 저촉됩니다.

