

채소주스와 두유를 활용한 레시피로 대용량 건강음료 판매 촉진

오사카지사

일본, 채소음료를 비롯한 건강음료 시장 확대

- 건강에 관심을 갖는 소비자들이 늘면서 일본 건강음료시장이 지속적인 확대 추세를 보이고 있다. 음료총연(飲料總研)에 따르면, 2017년 채소주스시장은 전년대비 16% 증가한 4,700만 케이스(ケース, 1케이스는 2리터 제품 6개 들이로 환산)를 기록했다. 올해는 2% 증가한 4,800만 케이스를 기록할 것으로 분석된다.

채소주스를 활용한 레시피로 주스 소비확대를 노리는 일본 이토엔(伊藤園)

- 일본 유명 음료기업 이토엔은 건강을 중시하는 중년 및 고령층에게 인기있는 채소주스의 소비확대를 위해 주스를 활용한 레시피를 고안했다. 달걀과 표고버섯, 죽순 등에 채소주스를 가미한 달걀요리, 녹즙을 넣은 계란물로 완성하는 녹색토스트 등 자사음료를 이용한 레시피로 판촉활동을 펼치고 있다. 레시피 마케팅을 진행한 결과, 요리용으로 수요가 확대되어 대용량 페트병 상품도 판매 호조를 보이고 있다.

**이토엔에서 공개한
〈몸에 좋은 영양 레시피북
(ラダにおいしい栄養レシピ)
페이지 일부**

출처 : 이토엔 홈페이지

<div style="text-align: center;">  <p>コラーゲン 酸辣湯 コラーゲントウモロコシ 1日分の野菜、マイルドな酸っぱさ</p> <p>調理時間 20分 295 kcal</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <p>◆材料(2人分) 鶏手羽先……………4本 A 1 糸こんにゃく(凍凍タイプ)……………40g にんじん(半切り)……………2cm(20g) 椎茸(半切り)……………1枚 水……………100ml 鶏ガラスープ原液……………小さじ1 B 1日分の野菜……………200ml 醤油……………大さじ1 酢……………大さじ1 ごま油……………小さじ1 塩こしょう……………各少々 ※その他、鶏手羽先は剥骨まで</p> <p>◆作り方 1 鶏手羽先の骨に沿って切り込みを入れ、器に入れておく。POINT 2 1は冷めておく。 3 2を入れて、アクを取ってから 鶏手羽先に火が通るまで煮る。POINT 4 3を加えてよく混ぜ、器に入れて、器に盛りつけ、ラー油をかける。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>POINT 鶏手羽先は、冷凍パックの凍アジの切り込みを入れて、1日分の野菜、ごま油、塩こしょうを加えて、よく混ぜ、器に入れておく。 健康ポイントが盛りだくさんです。</p> </div>
--

 野菜たっぷり ビビンそうめん *実野菜、お召しませました！ 旨辛ダシで、食欲増進！ 調理時間 15分 391 kcal ◆材料(2人分) A 1 実野菜 緑黄色野菜ミックス……………100g コブソウメン……………大さじ2 卵……………大さじ1 醤油……………大さじ1 ごま油……………大さじ1 B 1 煮干し……………1/2本 玉ねぎ……………1/4個 大根……………2cm(100g) にんじん……………1/2本 そうめん……………2束 温泉卵……………2個 ※その他、卵はツクリ卵は半分まで おとしん、バスでも使用可能 ◆作り方 1 Aをがらんで混ぜ合わせる。**POINT** 2 卵を半生に切る。 3 そうめんを茹でて、流水で冷まし、冷水を流す。**POINT** 4 3をお皿に盛りつけて、2の野菜と温泉卵をのせる。 **POINT** 卵はツクリ卵は半生以下の状態で食べることで、食中毒を防ぐことができます。 ※おとしんは、バスでも使用可能。 冷凍でも使えます。 |

〈니혼게이지아마케팅저널(日經MJ)〉에 실린
채소주스 활용 레시피 기사
“만들자! 야채 주스 요리
(作ろう! 野菜ジュース料理)”

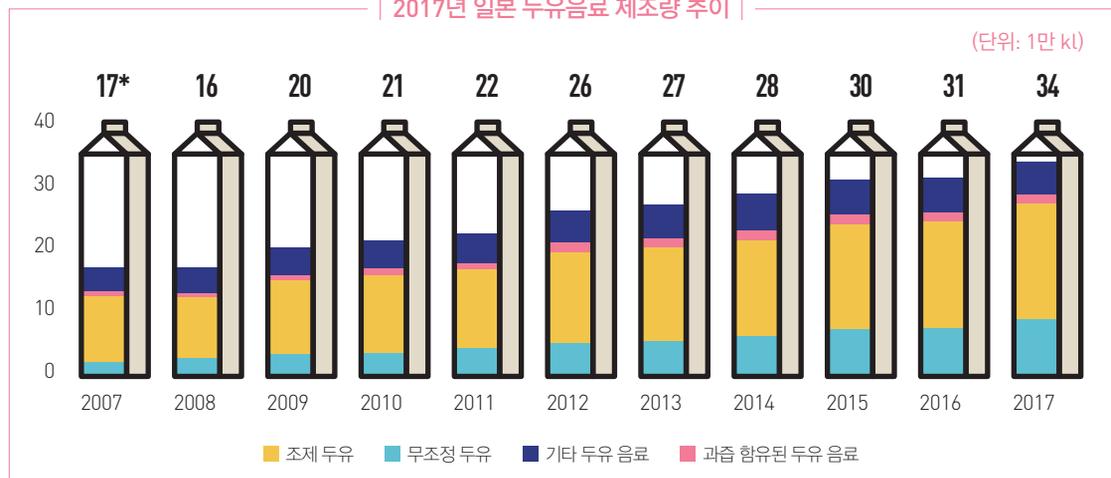
출처 : 〈니혼게이지아마케팅저널〉
공식 트위터 계정



채소주스와 더불어 두유 제조량도 경증

- 두유도 요리재료로 많이 활용되고 있다. 일본두유협회(日本豆乳協会)에 따르면, 2017년 두유 제조량은 약 34만kl로 9년 연속 증가세를 보이며 최고기록을 경신 중이다. 그 중에서 특히 대두와 물을 원료로 한 무조정 두유(無調整豆乳)는 전년 대비 19% 증가한 9만204kl의 제조량을 기록했다. 두유협회는 이 같은 제조량 증가의 원인을 두유가 가정 및 식당에서 요리재료로 사용되고 있기 때문으로 분석했다.

2017년 일본 두유음료 제조량 추이



* 일본 두유음료 총 제조량 (단위 : 1만 kl)

출처 : 〈일본농업신문(日本農業新聞)〉, “17年豆乳 製造量が最高更新 前年比8%増 無調整伸び”(2018.02.27)
〈日本豆乳協会〉, 豆乳等生産量等調査: H29年(公表) : 平成28年.29年.3カ月毎の詳細データ掲載

새로운 활용법 제안이 소비 증대의 열쇠

- 채소음료와 두유를 요리재료로도 활용하는 건강식 트렌드로 건강음료 소비량이 늘고 있다. 이 같은 건강음료 열풍에 주목해 국내 농산물을 원료로 한 건강음료를 개발하고 이를 활용한 요리법을 일본 소비자들에게 제안한다면 국산음료의 수출 잠재력을 크게 키울 수 있을 것이다.