

높아지는 건강 의식, 일본 견과류·건조과일 시장동향

코로나19 사태가 장기화되면서 일본 소비자들의 '건강'에 대한 관심이 더욱 높아지고 있다. 영양이 풍부한 견과류와 건조과일 수요가 증가하는 추세다.

견과류·건조과일의 종류별 동향



아몬드 일본 재무성 무역통계에 따르면, 2020년 아몬드 수입량은 전년대비 106.8% 증가한 38,685톤으로 나타났다. 겉껍질을 벗기지 않은 아몬드 수입량도 전년대비 209.2% 증가한 19톤인 것으로 급증했다. 2020년은 일본에서 아몬드밀크 등 식물성 식품시장이 성장했으며, 코로나19 사태로 집에서 지내는 시간이 증가하면서 홈 베이킹을 즐기는 소비자도 늘어났다. 향후에도 홈 베이킹 재료인 아몬드 분말이나 아몬드 페이스트 등 제과용 제품 수요 증가가 예상되며 아몬드크림 등 새로운 제품도 출시되고 있다.



호두 견과류 중 저렴한 편에 속하는 호두의 2020년 수입량은 전년대비 108.1% 늘어난 18,826톤으로 나타났다. 영양가가 높은 호두는 최근 슈퍼푸드로 주목을 받고 있으며, 호두를 넣은 빵이나 스낵의 수요가 늘어나고 있다.



대추야자 일본에서는 주로 잼이나 조미료 원료로 사용되며 일부 애호가들에게 인기가 있다. 작년 1월, 대추야자는 여성 건강에 좋은 영양소가 풍부한 식품으로 티비에서 소개되면서, 슈퍼마켓에서 잇따라 품절될 정도로 수요가 급증했다. 대추야자를 넣은 오고노미야기 소스를 제조·판매하는 '오타후쿠'는 2020년 3월에 건조 대추야자를 출시했으며, 출시 직후부터 2021년 1월까지 판매 금액 약 1억7천만 엔(약 17억 6529만원)을 기록하여 판매 호조를 보이고 있다. 아직 일본의 대추야자 시장규모는 작지만, 지난해 수입량은 전년대비 55%나 증가하면서 향후 성장가능성이 큰 품목으로 관심을 모으고 있다.

'오타후쿠'가 판매하는 건조 대추야자

데츠 나츠메야시노미 150g

제조판매사 오타후쿠
가격 860엔(약 8,909원)



2020년 1월~12월 견과류·건조과일 수입량

종류	수입량(t)	전년대비(%)
아몬드	38,685	106.8
(겉껍질 안 벗긴) 아몬드	19	209.2
호두	18,826	108.1
캐슈넛	11,592	107.3
피스타치오	2,189	106.5
건자두(푸룬)	6,363	113.9

자료 일본 재무성 무역통계



‘남양트레이딩’이 판매하는 건조과일 세트

건조과일 아트

제조판매사 남양트레이딩(온라인 샵명 : La Solana)
가격 3,240엔(약 33,573원)
 사용하는 견과류 및 건조과일은 계절에 따라 다름.

자료 남양트레이딩 온라인 샵 ‘La Solana’



견과류·건조과일 제품의 마케팅

일본의 견과류와 건조과일을 사용한 제품을 판매하는 ‘동양넛식품(東洋ナッツ食品)’은 원가율이 50% 넘는 제품을 출시했다. 견과류 제품의 부가가치를 높여 제품력 강화에 중점을 둔 마케팅 및 상품개발을 하고 있다. 동양넛식품은 견과류 생산지와의 기술 협력을 통해 기술력을 향상시키면서 제품 개발에 활용하고 있다.

오가닉 건조과일을 취급하는 남양트레이딩은 2020년 코로나19 확산으로 인한 통신판매 호조로 통신판매의 점유율이 전년대비 45% 증가한 것으로 나타났다. 일본 건조과일시장 활성화와 내식수요 증가로 대용량 판매를 원하는 소비자도 증가하고 있어 인터넷 판매는 지속적으로 확대되고 있다. 건조과일 중 건조 무화과가 주목을 받고 있으며, 남양트레이딩의 무

침가, 무설탕 제품이 인기를 끌고 있다.

인지도가 높아지고 있는 대추야자와 살구도 판매 증가 추세를 보이고 있다. 집에서 술을 마실 때 안주용이나 여러 종류의 건조과일을 박스에 담아서 세트로 판매하는 등 코로나19로 달라진 생활양식에 맞춘 제품 개발을 하고 있다.

Key Point

코로나19 사태 장기화로 인해 건강을 중시하는 트렌드에 따라 영양성분이 풍부한 견과류와 건조과일에 관심을 가지는 소비자가 증가하고 있다. 아몬드를 사용한 한국과자와 건조대추 안에 아몬드를 넣어 만든 대추스낵 등도 일본 소비자에게 적극 어필해 인지도를 높이는 방법을 고려해보면 좋을 것 같다. 뉴노멀, 포스트 코로나 시대 일본 소비자들의 생활 변화 및 새로운 니즈에 맞는 판매 방식과 제품을 개발해 나간다면 새로운 소비시장 개척과 판로에 큰 도움이 될 것이다.