

아메리칸 포크의 판촉 툴 "애드트레이" 사례분석

- 발포 트레이에 레시피를 인쇄하여 매출 신장, 유통업체로부터 호평 -

오사카지사 자체기획단신 12호 (2016.7.13)

아메리칸 포크의 유통업체 대상 마케팅 현황

- 미국육류수출연합회(USMEF)에서는 BtoC시장에서의 아메리칸 포크의 매력 소구와 정착을 목표로 '16년 여름 "애드 트레이 캠페인"을 실시하고 있음.
고기를 빼면 버리던 발포트레이를 활용하고 트레이에 레시피를 인쇄해서 고기를 사는 소비자가 그대로 조리할 수 있도록 하는 판촉 툴을 식품 용기의 선도적 기업과 개발했음. 현지 주부에게 지명도가 높은 요리연구가를 기용해서 아메리칸 포크의 오리지널 레시피를 개발, 아메리칸 포크의 이미지 캐릭터와 함께 레시피의 조리 과정이 일러스트로 그려져 있어 쉽게 요리할 수 있음.
현재는 2종류의 레시피에서 트레이는 크기 별로 4종류가 있음. QR코드로 레시피 동영상 시청도 가능. 지난 6월 말부터 매장에 늘어선 트레이는 올 8월 말까지 사용할 예정으로 가을 이후에도 새로운 레시피로 제작할 계획이라고 함.
현행의 레시피는 "두껍게 썬 포크 스테이크"와 "간단한 로스트 포크". 둘 다 재료는 두껍게 썬 고기나 덩어리임. 일반 가정에서는 요리하기 어려웠던 이들의 조리법을 소개함으로써 아메리칸 포크의 본래의 맛을 전하면서 한 끼 당 소비량을 늘리고 일본 시장 점유율 확대를 꾀하고 있음.
때마침 이 곳의 식육 열풍으로 두껍게 썬 고기에 관심이 쏠리고 있음. 대형 유통 바이어에 의하면 두껍게 썬 고기 붐에도 불구하고 조리 방법을 잘 모른다는 고객 민원도 많고 그동안은 아메리칸 포크의 장점과 특징을 전하지 못했던 것이 실정이라 함. 애드트레이의 도입으로 매장에서 눈길을 끄는 고객들의 평판도 좋다는 평가임.

미국육류수출연합회(USMEF)

- 미국 축산 및 식육 제품을 국제적으로 펼치기 위해서 미국 쇠고기 도축 관련 기업 및 단체가 설립한 미국 육류 업계의 대표 단체. 각각의 상품이나 특정 기업을 지원할 것이 아니라 미국 생산·공급 업체를 대표하고 널리 해외 고객과의 커뮤니케이션의 촉진을 도모하고 아메리칸 미트를 더 많은 지역에게 소개하는 것을 목적으로 활동함.

유통업체 대상 캠페인 - 트레이 발주에서 보고서 제출까지 -

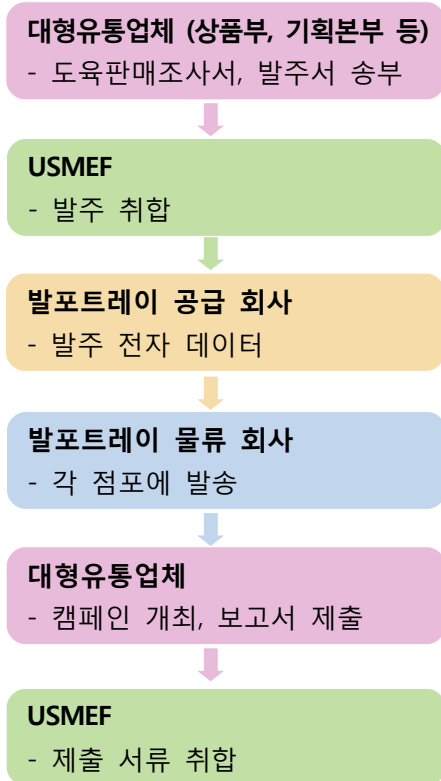
- 대형 유통업체 대상 “애드트레이 캠페인” 개요
 1. 실시 기간 : 2016. 6. 13(월) ~ 8. 31(수)
 2. 대 상 : 현지 유통업체
 3. 실시 내용 : 아메리칸 포크의 “애드트레이”를 사용한 아메리칸 포크 페어 개최
 4. 신청 방법 : USMEF 홈페이지에서 “발주서”를 다운로드해서 “도육 판매 조사서”와 함께 제출
 5. 실시 조건
 - 애드트레이는 무료 제공이며, 배송비는 착불임.
 - 캠페인 종료 후, “캠페인 보고서”를 3주 이내 USMEF에게 제출이 필요함.
 6. 애드트레이의 내용 : 하단 아메리칸 포크 트레이의 내용 참조
 7. 신청 마감 : 2016. 7. 20(수)
 8. 납품 일정 : 발주에서 한달 소요
 9. 서류 송부처 : USMEF
 10. 문 의 처 : USMEF 및 발포트레이 물류 회사

〈 아메리칸 포크 트레이의 내용 (4종, 2개 레시피) 〉

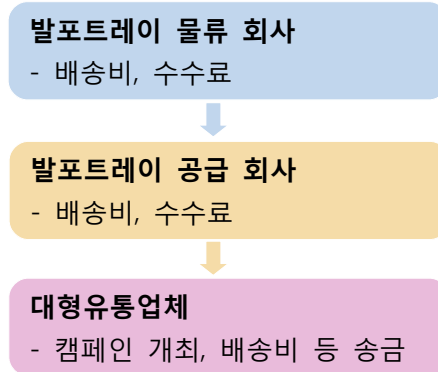
No.	디자인	게재 레시피 내용	사이즈(cm) 발주 포장 단위(개)
1		레시피명 : 두껍게 썬 포크 스테이크 레시피 특징 - 두껍게 썬 등심(200~300g)을 저온에서 구운 레시피. - 저온에서 가열로 두껍게 써서도 촉촉하고 부드러운 고기가 됨.	20×17×3
			1,500
2		레시피명 : 120℃ 간단한 로스트 레시피 특징 - 덩어리 고기를 사용한 로스트 포크 - 일본 최대의 레시피 사이트 cookpad에서 2,000여명이 만든 레시피. - 사용하는 부위는 등심, 어깨 등심 등이며, 사용량은 500g정도.	20×22×3
			1,200
3		레시피명 : 두껍게 썬 등심(200~300g)을 저온에서 구운 레시피. 레시피 특징 - 두껍게 썬 등심(200~300g)을 저온에서 구운 레시피. - 저온에서 가열로 두껍게 써서도 촉촉하고 부드러운 고기가 됨.	20×17×3.5
			1,500
4		레시피명 : 두껍게 썬 등심(200~300g)을 저온에서 구운 레시피. 레시피 특징 - 두껍게 썬 등심(200~300g)을 저온에서 구운 레시피. - 저온에서 가열로 두껍게 써서도 촉촉하고 부드러운 고기가 됨.	25×13×2.5
			1,500

⇒ 레시피는 개수보다 화제성 및 신뢰성이 높고 지지를 받을 만한 “킬러 레시피”가 필요함.

● 납품 절차



● 배송비 청구 절차



한국 농식품 판촉에 대한 시사점

- 수입 식품에 있기 마련인 용기 포장의 친숙하지 못함과 통일감 결여, 패키지의 부정확성을 해결하고 일본산, 호주산, 캐나다산과 차별화를 도모하고 아메리칸 포크를 매장에서 부각하고 소비자가 필요한 정보만을 제공하는 판촉 사례로 한국 농식품에도 응용할 수 있다고 생각됨.

* 파프리카 전용 비닐 보장 용지 or 전용 트레이 등 활용 가능.

- 한국산 김치는 일본 최대의 레시피 사이트 cookpad에서 과년도 사업을 통해 580여명이 지지하는 킬러 레시피가 있어 이런 유익한 자료를 활용할 방향을 찾는 것도 홍보·판촉사업 방향으로 효과적이라고 봄.

[문의 : 오사카지사 이무라마유 / imura@atcenter.or.jp]