경기회복에 따라 주목받는 업무용 식재료 시장

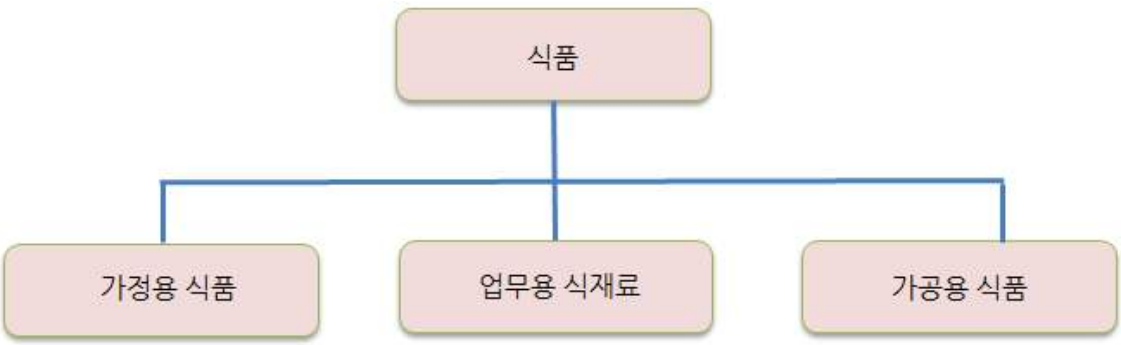
오사카지사 단신 54호 (2015.12.15)

업무용 식재료 시장의 정의

- **가정용 식품과 가공용 식품을 제외한 외식이나 급식 등에 사용되는 식재료**

- 양판점이나 편의점 등의 소매점에서 일반소비자 대상으로 판매되는 식품을 '가정용(시판용) 식품' 식품공장에서 가공용 재료로서 사용되는 식품을 '가공용(공업용) 식품'이라고 구분할 경우,
- 업무용 식재료(식품 또는 식자재라고도 함)는 레스토랑, 카페, 술집 등의 외식점포와 급식 등에서 고객에게 제공되는 메뉴에 사용되는 식재료, 조미료 등이 포함되며, 크게 냉동식품, 햄소시지, 조미료 등의 가공식품과 채소, 과일, 정육 등의 신선식품이 있다.
- 일반적으로 신선식품은 식품시장에 있어서 절단방법이나 사이즈, 판매규모 등에 차이는 있으나 상품 자체는 가정용이나 가공용과 큰 차이가 없기 때문에 시장 동향에 있어서 큰 비중을 차지하지 않는다. 또한 별다른 일이 없는 한 수요에 큰 변화가 없는 간장, 설탕, 소금 등 필수적인 기본 조미료도 마찬가지이다. 따라서 본 자료에서는 이들을 제외했다.

<업무용 식재료 시장의 위치>

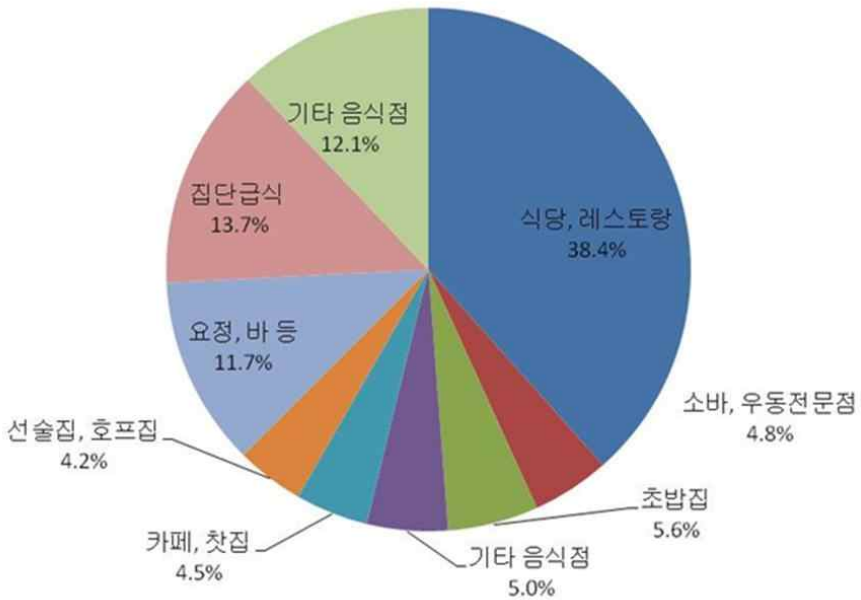


외식산업 동향

외산산업 전체는 마이너스이나 일부 업태에 따라 다른 움직임

- 일본푸드서비스협회의 발표에 따르면 '14년도 외식 수요는 소비세 인상 직후에도 비교적 견조한 움직임을 보였으나, 여름의 기록적인 장마와 홍수, 태풍 등 기후적인 영향이 마이너스 요인으로 작용했다. 또한 중국산 닭고기 문제로 패스트푸드업계가 타격을 받기도 했다.
- 그 결과, 전 업태의 연간 매출액은 99.8%로 전년대비 0.2% 감소했다. 한편으로 고부가가치상품의 수요가 높아지고 엔저에 따른 수입원재료 단가 상승에 따라 메뉴 개정이 이루어지면서 전체적인 객단가는 상승했다.
- 업태별로는 패스트푸드(97.9%)와 선술집(95.0) 외의 업태에서 전년대비 증가했다. 패밀리 레스토랑 103.2%, 고급 레스토랑 104.0%, 카페 100.1%는 3년 연속 전년을 상회하는 실적을 나타냈다. 이 중에서 패밀리 레스토랑은 3년 연속 고객수, 객단가, 점포수 모두 증가했다.

<외식산업의 업태별 구성 비중(2014년)>



업무용 식재료 시장 추이

- **2013년도 업무용 식자재의 시장규모는 전년대비 100.3%로 소폭 증가**
  - 앞서 언급한 것처럼 외식산업에서도 일부 업태에서는 전년도 실적을 상회하고 있으며 고가의 메뉴도 받아들여지고 있다. 업무용 식재료에 있어서도 일식의 다시나 양식의 소스 등 본격적인 메뉴에 사용되는 고품질의 식재료에 대한 수요가 증가하고 있는 한편, 경기회복에 따라 노동력 부족이 심해지면서 간편한 조리할 수 있도록 편의성이 요구되고 있다. 또한 소비자의 食에 대한 안심, 안전의식이 높아지면서 업무용 식재료에 대한 요구도 다양해지고 있다.
  - 2014년도 업무용 식재료의 시장규모는 3조 7,162억엔으로 전년대비 소폭(0.3%) 증가할 것으로 전망된다. 앞서 언급한 것처럼 이 수치는 신선식품과 일부 가공식품을 제외한 것으로 농수축산가공품·유지가공품, 조미료, 조리제품(레토르트 등), 완조리 냉동식품의 4가지 범주를 합산한 것이다.
  - 업무용 식재료 시장은 경기회복과 내수수요에 힘입어 외식에서의 고가메뉴 증가, 고령자 복지시설을 중심으로 한 급식 수요가 이를 견인하고 있다. 또한 엔저에 따른 수입원재료 단가 상승에 따라 업무용 식재료의 가격 개정이 진행되고 있어 시장 전체는 금액기준 플러스로 나아갈 것으로 전망되고 있다.

<업무용 식재료 시장규모 추이(2009~2014년)>

업무용 식재료의 트렌드

- 업무용 식재료의 상품 트렌드로 4가지 범주의 주요 제품을 살펴보았다.

분류	품목	상품 트렌드
농수축산가공품 유지가공품	소시지류	· 제빵용이나 완조리 냉동식품 등의 가공식품용 소재로 수요가 높음 · 고속도로 휴게소나 레져시설의 식재료로 폭 넓은 용도를 자랑함
	생크림류	· 편의점 케이크가 히트하면서 편의점 디저트류의 수요 증가에 따른 확대 · 제빵, 제과분야의 안정적인 수요
조미료류	마요네즈류	· 채소 샐러드 용도의 수요는 감소하고 있으나 오코노미야키 등 용도가 다양화되고 건강지향의 제품이 신장 중
	불고기 소스류	· 주요 제조업체 각사에서 영업 강화 및 적극적인 상품제안에 수요 확대 · 일본 특유의 식문화로 외국인 관광객의 수요를 확보한다면 시장 확대 가능
조리제품 (레토르트 등)	중식 스프 (분말 제외)	· 라면 전문 체인점, 중화요리점을 중심으로 상업시설 등의 푸드코트, 레스토랑 등의 외식, 산업급식이나 휴게소 등이 주요 수요처로 안정적인 수요
	양식 소스	· 간편한 조리방식에 대한 니즈에 부응하여 완성품에 가까운 상태의 제품에 대한 수요가 높아지고 있음
완조리 냉동식품	냉동 햄버거	· 외식분야의 대표적인 메뉴로 레스트랑 등을 중심으로 수요처가 폭 넓음 · 가정식의 수요도 높으며 도시락 반찬으로 인기가 높아 안정적인 수요 확보
	냉동 크로켓	· 편의점 카운터 상품으로 감자튀김이나 치킨 등과 마찬가지로 대표 아이템 · 수제가 인기이기 때문에 양판점의 조리코너에서 직접 만드는 경우도 많음

업무용 식재료 시장 전망

경기회복 기조가 외식시장에도 플러스 요인으로 작용할 것

- 2008년 리먼쇼크 이후의 경기 침체, 2011년의 동일본대지진의 영향 등으로 수년간 외식시장은 축소 경향이었기 때문에 업무용 식재료 시장 전체도 확대되기 어려운 상황이었다. 그 중에 급식시장은 고령자 인구의 증가를 배경으로 고령자 복지시설 급식이나 재택배식 서비스 등이 신장하고 있으며 씹거나 삼키는 능력이 저하된 고령자를 위한 부드러운 움식 등 고령자의 수요를 잡기 위해서 노력하는 제조업체도 있어 앞으로 호조가 예상된다.
- 또한 앞으로 아베노믹스에 따른 경기회복 기조가 외식시장에도 플러스 요인으로 작용하여 고품질의 식재료, 안전성이 높은 식재료 등이 높은 지지를 받을 것으로 전망된다.
- 2018년도의 업무용 식재료의 시장규모는 소폭 증가 경향을 유지하여 3조 7,573억엔에 달할 것으로 예측되고 있다.

<업무용 식재료 시장규모 예측(2015~2018년)>

시사점

- 일본의 업무용 식재료 시장은 일반 소매점에서 판매되는 가정용(시판용) 식품의 이상의 시장규모를 가지고 있으며, 엔저와 한일관계 영향으로 침체되어 있는 대일 수출을 극복하기 위한 좋은 대안이 될 수 있음.
- 기존의 종합식품도매업체의 업무용 부문이나 업무용 식재료 전문 도매업체와의 연계, 산업급식, 외식체인과의 연계를 통해 전시회 참가, 외식 및 급식 메뉴 제안 필요

* 참고 : 야노경제연구소 자료

[문의 : 오사카지사 조대성 / dscho34@gmail.com]