

닛폰악세스 벤더전시회에서 보는 2016년 일본 식품시장 트렌드

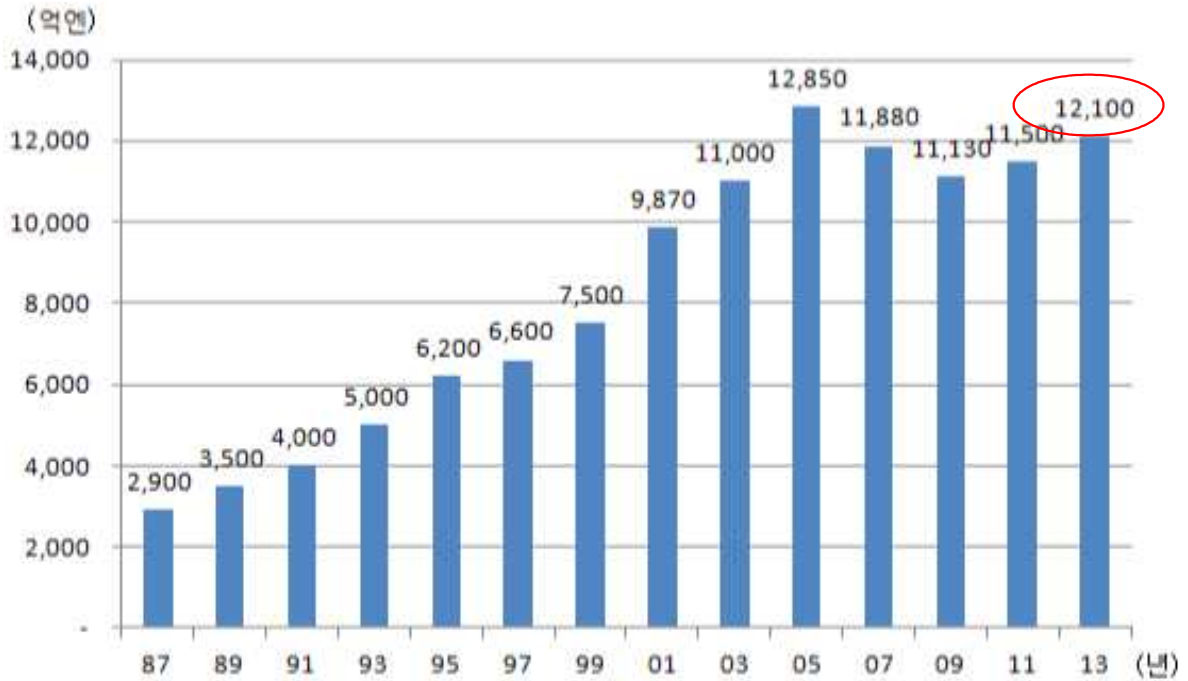
'16년 1월 20일(수), 21일(목) 사이타마슈퍼아리나에서 일본 최대 규모를 가지는 식품벤더 “닛폰악세스”의 전시회가 개최되었다. 2016년 최초로 개최되는 식품전문 대규모 전시회이므로 주목도도 높았으며, 참관을 통한 '16년도의 일본 식품 시장 트렌드를 아래와 같이 분석 및 보고한다.



1 트렌드 마케팅 ~건강시장~

- 고령화로 건강 지향이 높아지면서 최근 ‘메타볼릭신드롬’이라는 개념이 유행
- 이에 따라 식품에서는 특정보건용식품, 기능성 음료, 스무디 등이 유행
- '15년 4월부터는 ‘기능성표시식품제도’의 시행과 ‘슈퍼푸드’붐도 있어 시장 규모는 신장 추세, '16년 이후에도 건강을 기축으로 한 시장의 성장 가능성이 큼

〈건강식품 시장규모 추이〉



※ 출처 : 닛폰약세스 전시회(식품과건강VOL.49)

- '13년 기준 건강식품 시장규모는 1조 2,100억엔, 소비자 기점(소매가 기준)으로는 1조 5,785억엔

2 2016년 주목 키워드

기능성표시식품

로카보

저 염

글루텐 프리

Wheat Grass
[소맥새싹]

유화식(乳和食)

- 상기 6개 키워드 중 닛폰약세스에서는 특히 “로카보”와 “저 염” 상품에 주목하여 관련 상품의 특설 코너를 만들어 전시

☞ 기능성표시식품이란

- 2015년 4월부터 시행된 식품 표시제도
- 종래에는 식품 중에서 법적으로 기능성표시가 가능한 것은 임상시험을 바탕으로 정부에서 개별적으로 허가한 '특정보건용식품'과 비타민, 미네랄 등 정해진 성분이 일정량 배합 되어 있고 정해진 용도만 표시가 가능한 '영양기능식품' 뿐이었다.
- '특정보건용식품'은 임상시험이 필수이기 때문에 허가에 시간과 비용이 소요 되며 중소기업에는 벽이 높고 '영양기능식품'은 대상성분이 한정되어 있다는 점에서 활용도가 높지 않았다
- "기능성표시식품"은 판매자의 책임 하에 표시하고자 하는 기능성의 과학적 근거를 연구리뷰를 통해 입증하는 것이 가능하고 임상시험도 비용적인 면에서 '특정보건용식품'에 비해 줄어, 도입에 대한 움직임이 활발 되고 있음

〈기능성표시식품 사례〉

			
식사의 생차(녹차)/키린 지방 흡수 억제효과 등	대두이소플라본/샐러드 코스모	고등어통조림/마루하 중성지방 저하 기능	가세리요거트/유지투시 내장 지방의 억제

☞ 로카보이란

- "a Low-CarBohydrate(아 로 카보하이드레이트)"=저 단수과물, 저 당질을 주린 말
- 로카보는 당질을 제한하는 식사법이며, 당질을 한 끼에 20~40g씩, 그것과 별도로 간식은 하루에 10g까지, 합계 70~130g에 조정하자는 "맛있게 먹고 건강해지자는 식사법"

조식 20~40g	주식 20~40g	석식 20~40g	+	간식 20~40g	=	하루에 당질 량 70~130g이내
--	---	---	---	---	---	-------------------------------



- 또한 저당질식, 저지질식을 비교하면 저당질식의 다이어트 효과가 크며, 저당질식을 지속하면 중성지방의 감소, HDL콜레스테롤 증가 등 여러가지의 메리트를 소개
- “당질 〇% OFF” “당질 0” 등 표시되어있는 상품을 진열했음

〈로카보 식품 사례〉



당질 off 키친 / 에자키그리코



푸르츠 목캔디 당질0/
아사히그룹식품

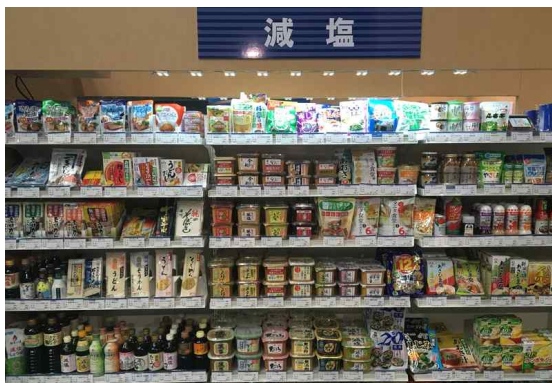


당질 0g 면 / 킨



당류 칼로리 하프 소스/
부르도그소스

☞ 저 염



- 후생노동성은 '15년 4월부터 “소금 섭취 목표량”을 엄격화
 - 남성 : 9.0g ⇒ **8.0g 미만**
 - 여성 : 7.5g ⇒ **7.0g 미만**
- 동일본은 소금 절임 등 맛이 짭한 음식을 선호하는 식생활이므로 평균 소금 섭취가 10.0g/하루당을 넘는 지역이 많음

- 식생활을 쉽게 바꿀 수 없기 때문에 된장, 간장 등 조미료를 중심으로 저염 상품의 수요가 높아지고 있음
- 올 해 키워드 중의 하나 **“유화식(乳和食)”**도 저염 트렌드의 하나임
 - 화식(일식)은 영양 밸런스가 좋아 건강식으로써의 인식이 높지만, 실은 간장, 된장 등을 사용하면 염분이 많아지게 됨
 - 미소시루(된장국)이나 생선 조림 등 일식에 우유나 요구르트 등 유제품을 넣으면 영양(칼슘)과 깊은 맛을 더할 수 있다고 주목을 받고 있음

〈저 염 식품 사례〉



저 염 된장



저 염 미역국



저 염 다시, 면 찌유



저 염 간장

☞ 글루텐 프리이란

- 글루텐을 사용하지 않는 식사법
- 글루텐이란 밀이나 보리 등의 맥류에 포함되어있는 단백질의 일종이며, 빵이나 우동, 파스타, 크래커, 시리얼 등에 포함되어 있음
- 구미에서 글루텐 프리 식품이 늘어난 영향으로 일본에서도 유행하기 시작하여 쌀 가루를 활용한 빵, 파스타 등의 출시가 증가하고 있음

☞ Wheat Grass (소맥새싹)이란

- Wheat Grass이란 소맥의 씨앗에서 발아 한 어린 새싹이며, 70%가 클로로필로 구성되어 있음 ※클로로필은 엽록소에 포함되는 색소
- 클로로필은 체내에 들어가면 매우 높은 해독 효과를 발휘
- "지구상에서 가장 해독 효과가 높은 식품"으로써 주목을 받고 있으며, 기존 "아오 지루"에 들어가는 새싹보리보다 단 맛도 있어 마시기 편함



소맥 새싹



Wheat Grass 수무디

3 기타 주목 사항

- '15년에는 오일 붐으로 코코넛 오일이나 들기름이 히트를 쳤으나 '16년도도 계속해서 오일 시장은 주목을 받고 있어, 관련 신상품 출시가 잇따를 전망
- 특히 요번 전시회에서는 ‘아마니오일’을 활용한 신상품의 전시가 많으며 향이나 가격적으로 그대로 섭취하는 것보다 파스타 등 가공식품에 넣거나 섭취하게 쉽게 캡슐형으로 출시하는 업체도 있었음



4 시사점 등

- 일본에서는 한국식품(수입식품)에 대한 안전성을 불안시하는 목소리가 큰 한편, 한국이 “미용이나 건강에 대한 의식이 강한 나라”라는 이미지도 강하다
- 김치, 막걸리, 유자차 등 현재 시장이 침체하고 있는 식품도 과학적인 데이터를 근거로하여 기능성 홍보를 강화하면 충분히 다시 시장을 확대할 수 있는 가능성이 있다
- 또한, 들기름 등 최근에 히트 친 상품은 아마니오일처럼 상품의 다양화 및 활용 가공식품 등의 다양화가 필수적임