

2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

No. 1807-01

품 목 : 매실 농축액(Plum Extract)

국 가 : 일본(Japan)

Contents

I. 국가 정보 및 시장통계	4
1. 수출환경 및 경제지표	6
2. 식품 산업현황	11
3. 수출입통계	17
II. 시장 트렌드	22
1. 소비 트렌드	23
2. 제품 트렌드	24
III. 통관 및 제도	25
1. 통관 및 검역	28
2. 인증정보	37
3. 라벨링	39
4. 위생요건	43

IV. 경쟁제품	44
1. 경쟁제품 선정	45
2. 경쟁제품 분석	46
V. 경쟁사	54
1. 경쟁사 선정	55
2. 경쟁사 분석	56
VI. 유통채널	59
1. 유통채널 분석	60
2. 온라인 유통채널	61
VII. 기타 매실 가공품	62
1. 매실 가공품 종류	63
2. 매실 가공품 정보	64

참고문헌



I. 국가 정보 및 시장통계

1. 수출환경 및 경제지표
2. 식품 산업현황
3. 수출입통계 및 생산통계

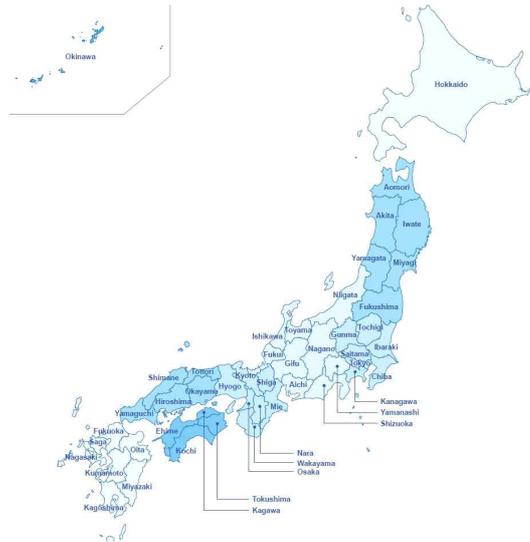
국가 개요

한반도 동남쪽에 위치하며 북쪽으로는 오호츠크해, 남쪽으로는 동중국해에 인접한 긴 지형의 섬나라. 4개의 주요 섬과 다수의 작은 섬으로 구성되어 있으며 국토의 상당 부분을 산악 지대와 숲이 차지. 규슈 지방은 아열대 기후에 가깝지만 홋카이도 지방은 북방 기후에 가까움. 메이지 유신을 통해 아시아 국가 중 가장 빨리 근대화되었으며, 높은 교육 수준과 숙련된 노동력을 바탕으로 고도의 경제발전을 이룩해 미국, 중국에 이은 GDP 규모 세계 3위의 경제대국이자 OECD, G7 회원국. 자동차·가전, 공업용 기계, 선박, 철강, 석유화학 등 제조업 및 중화학공업이 주력 산업이며 농업과 어업 또한 매우 발전

세계 최고의 기대수명과 인간개발지수에서 드러나듯 국민들의 삶의 질 또한 매우 높은 수준이며 동시에 문화·예술 강국이자 세계를 선도하는 과학기술 선진국이기도 함. 최근에는 2020년 도쿄올림픽이 예정되어 있음

주요 정보

- ▶ 국명: 일본(Japan)
- ▶ 수도: 도쿄
- ▶ 총리: 아베 신조(Shinzo ABE)
(2012.12.16~)
- ▶ 인구:
 - 1억 2,670만 명(2017)
 - 24세 미만: 22.5%(2017)
 - 도시 인구: 91.6%(2017)
- ▶ 면적: 377,915km²(한반도의 약 1.7배)
 - 혼슈, 시코쿠, 홋카이도, 규슈로 구분
- ▶ 공식어: 일본어
- ▶ 주요 도시: 도쿄, 오사카, 나고야, 기타큐슈, 후쿠오카, 시즈오카 등
- ▶ GDP: 5조 4,290억 US달러(2017)
- ▶ 1인당 GDP: 4만 2,800 US달러(2017)
- ▶ 경제성장률: 1.7%(2017)
- ▶ 화폐단위: 엔(¥)
- ▶ 인터넷 보급률: 94%(2017.12.)



자료: 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018. 8. 22

1. 수출환경 및 경제지표

□ 국가 위험등급 및 전망¹⁾

	등급	등급전망
	DB2	안정적

자료: 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018. 8. 22

□ 주요 전망

구분	세부내용
긍정적	<ul style="list-style-type: none"> - 인구 1억 2,000만 명의 탄탄한 내수 시장과 선진적 기업 환경 보유 - 아베노믹스로 표방되는 양적 완화 정책을 통해 장기 경기침체 극복
부정적	<ul style="list-style-type: none"> - 고령화에 따른 인구절벽 도래 - 50.5%(2017년)의 낮은 여성 노동 참여율로 경제성장 제한 - 강력한 양적완화 정책을 바꾸기 어렵고, 저금리에 따른 물가상승률 억제 등과 같은 부작용이 경제에 부정적인 영향 미칠 우려 있음

자료: 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018. 8. 22

1) D&B의 국가위험등급은 전 세계 132개 국가를 대상으로 각 국가별 정치, 경제, 사회적 측면의 다양한 요소를 수집, 조사, 분석하여 국가별 투자 및 상거래 위험 수준을 측정한 지표임. 대/내외 안보상황, 정책의 방향성 및 지속성 등의 '정치적 환경', GDP 성장률, 인플레이션율, 무역규모, 재정 및 통화정책, 재정 균형 등의 '경제 및 상업환경', 제도적 투명성, 사법체계, 계약의 준수 정도, 부패지수 등의 '사회적/ 제도적 환경' 등을 모두 반영하며, 약 9개 항목으로 구성된 국가위험지표 테이블에 따라 산출됨.

자료: D&B Country Risk Indicator, Dun & Bradstreet

□ 주요 거시경제 지표

- 최근 3년간(2015-2017년) 느리고 완만한 성장세를 나타냈으나, 2019년 소비세 인상과 2020년 도쿄올림픽이 변수
 - 2016년에는 엔화 강세와 미국의 보호무역주의에 따른 수출 부진으로 2015년 대비 0.4%p 낮은 1.0%의 경제성장률 거둠
 - 2017년에는 기업의 설비투자, 공공투자 증대와 수출 개선으로 전년 대비 0.7%p 상승한 1.7% 기록
 - 아베 정부가 2019년 10월 소비세 인상을 공식화함으로써 2014년 소비세 인상 이후 겪었던 경기 부진에 대한 우려가 있지만, 2020년에는 도쿄올림픽 개최에 따른 공공투자 확대 및 내수 활성화로 2021년 경제성장률은 1.5%로 전망
- 물가상승률 2%는 2020년까지 달성하기 어려울 전망
 - 대규모 금융완화 정책에도 불구하고 2018년 6월 소비자물가지수가 0.8% 상승하는 데 그침에 따라 일본은행은 해당 목표를 하향 조정
 - 2022년까지 1.7%에 그칠 것으로 전망됨
- 실업률은 저출산·고령화에 따른 노동력 부족으로 완전고용상태에 가까워지고 있지만 인구 수 감소 추세는 장기적으로 부정적인 영향을 미칠 것이며, 기업들이 자동화 등 성공적인 대응법을 찾는 것이 관건

표 1.1 주요 거시경제 지표

(단위: %)

구분	2015	2016	2017	2018f	2019f	2020f	2021f	2022f
경상수지/GDP	3.1	3.9	4.0	3.9	3.5	3.3	3.3	2.8
재정수지/GDP	-3.8	-3.7	-4.2	-3.6	-3.2	-2.2	-2.1	-2.0
물가상승률	0.8	-0.1	0.5	1.1	1.4	1.5	1.7	1.7
경제성장률	1.4	1.0	1.7	1.3	1.4	1.1	1.5	1.0
실업률	3.4	3.1	2.8	2.6	2.5	2.5	2.9	3.3

자료: 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018. 8. 22

□ 무역통상 환경

- 미국의 자동차에 대한 25% 일괄관세 적용에 대해서 협상 중
 - 미국은 자동차 부문의 일괄관세 적용과 농업 부문 개방으로 일본 압박 중
 - 특히, 미국의 계획대로 자동차에 25%의 일괄관세가 적용되면 일본 경제성장률이 최소 0.3% 이상 하락할 것으로 전망됨
 - 일본과 미국은 지난 8월 9~10일 통상협상에 나섰지만 결론 내리지 못함
- 미-중 무역전쟁으로 일본 자동차 제조사들이 반사이익을 거둘 것으로 전망
 - 이미 2018년 중국에서의 일본 자동차 판매는 8월 기준 약 36만 4,000대로 전년 대비 2.5% 상승²⁾
- 태평양 연안국가와의 CPTPP³⁾ 및 유럽연합과의 FTA 체결
 - 3월 8일 태평양 연안 10개국과 CPTPP 협정 비준
 - 2019년 발효 예정이며 협정 체결국의 재화 및 서비스 시장에 대한 접근성 높아질 것
 - 대상 국가는 일본을 포함해 캐나다, 멕시코, 호주, 뉴질랜드, 싱가포르, 브루나이, 베트남, 말레이시아, 칠레, 페루 등 10개 국
 - 유럽연합과의 FTA가 2019년 2분기에 발효될 예정이며, 일본의 수혜품목으로는 서비스업, 자동차, 유제품·육류·와인과 같은 식품

2) https://www.marklines.com/en/statistics/flash_sales/salesfig_japan_2018

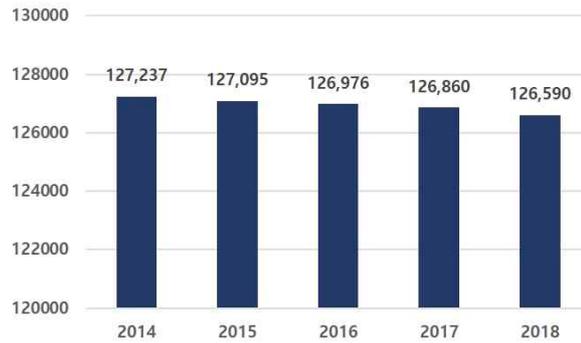
3) Comprehensive & Progressive Trans-Pacific Partnership

□ 인구변동

- 총인구 및 청년층 감소는 식품산업 위축시키는 중대 요인
- 총인구는 2011년 이후로 감소 추세이며, 향후에도 이러한 추세는 지속될 것으로 전망
 - 2018년 1월 인구는 전년 동기 대비 270만 명 감소

그림 1.1 총인구 변동 추이(2014-2018)

(단위: 천 명)

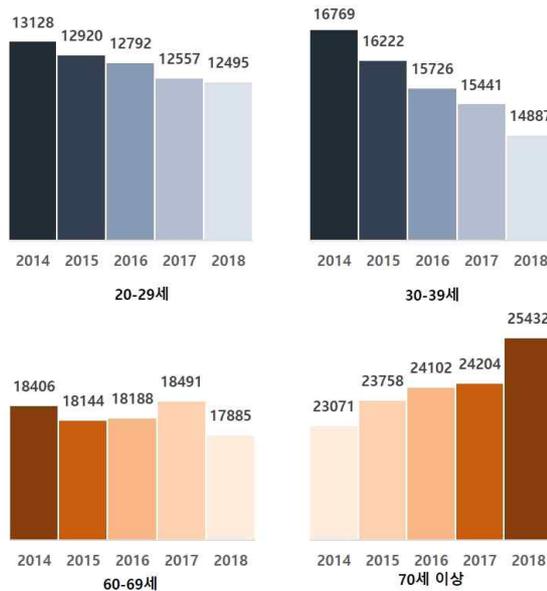


자료: 총무성, 인구추계월보, 2018.1.

- 최근 5년간(2014-2018) 청년층(20-39세) 인구 감소와 노년층(60세 이상) 인구 증가로 급격한 고령화 진행 중

그림 1.2 연령별 인구 변동 추이(2014-2018)

(단위: 천 명)



자료: 총무성, 인구추계월보, 2018.1.

□ 위험 및 기회요소

구 분	세 부 내 용
단기 경제전망	<p>2018년 1분기는 48년 만의 최강 한파로 부진했지만 2분기 들어 회복세</p> <ul style="list-style-type: none"> • 총 영업이익이 9조 엔에 육박해 전년 동기 대비 28% 상승했으며 제조업, 반도체, 가전제품 호조 • 3분기 기업 실적 전망도 긍정적 • 민간 소비와 주거부문의 투자는 여전히 침체 <p>미약한 물가상승률로 인해 기존의 확장적 통화정책기조 유지</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20년 이상의 장기 디플레이션 경험, 2014년 4월 소비세 인상 이후 겪었던 경기 침체를 고려하면 기존 완화정책을 출구전략으로 전환하기는 쉽지 않을 것 <p>엔/달러 환율은 큰 변수 없다면 약세 유지 전망</p> <ul style="list-style-type: none"> • 주요국 간 무역전쟁 우려에 따른 안전자산 선호로 급락 후 경제지표 부진 등으로 인해 반등했으나 큰 변수 없다면 엔화 약세 유지 • 미국과의 무역 협상이 중대 변수이나, 협상이 파국으로 치닫지 않는다면 엔/달러 환율은 2019년 초에도 110엔 이하를 유지할 것
장기 경제전망	<p>향후 5년간 1.0~1.5%의 경제성장률을 거둘 것으로 예측</p> <ul style="list-style-type: none"> • ‘잃어버린 10년’에 겪었던 연평균 0.5%의 저성장 기조에 비해 긍정적 • 기업의 설비투자 증가와 공공부채의 선순환이 긍정적 요인으로 작용할 전망 <p>경직된 노동시장과 고령화에 따른 인구절벽 극복이 당면 과제</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2017년 1억 2,670만 6,000명으로 7년 연속 인구가 감소했으며, 65세 이상 인구 비율은 27.1%로 세계 최고치를 기록 • 최근 3년간 여성 노동참여 비율 꾸준히 높아지고 있지만 다른 선진국에 비해 여전히 낮은 수준

자료: 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018. 8. 22
2018년 하반기 환율 전망, 2018. 6. 산은조사월보

2. 식품 산업 현황

1) 음료산업 현황

□ 음료시장 규모

- 최근 5년간(2013-2017년) 1~2%대의 저조한 성장률 기록 중
 - 고령화로 인한 젊은 세대 인구수 감소가 음료시장의 주 소비층 감소로 연결
 - 2017년 여름의 무더위가 음료 소비를 견인하는 듯했으나, 8월의 기록적인 이상저온 현상과 높은 강수량으로 성장 부진
- 경쟁이 심화됨에 따라 새로운 트렌드의 음료 개발 시도가 지속되고 있으며, 이러한 노력이 소비자의 호응을 얻고 있음

그림 1.3 음료시장 규모 및 성장률(2013-2017)

(단위: 백만 US달러, %)



자료: Euromonitor International

□ 음료 제조업 규모

- 2012-2016년⁴⁾ 음료 제조업 규모는 소폭의 증감을 거듭하며, 2016년 기준 약 244억 US달러를 기록
 - 세부 업종별로는 2016년 기준으로 청량음료 제조업(79%)과 차·커피 제조업(21%) 이 산업을 양분하고 있으며, 규모는 각각 191억 US달러, 51억 US달러임

표 1.2 음료 제조업 규모(2012-2016)

(단위: 백만 US달러)

	2012	2013	2014	2015	2016
시장 규모	25,529 (8.7)	25,008 (△2.0)	25,492 (1.9)	26,105 (2.4)	24,372 (△6.6)

자료: 일본 경제산업성 공업통계, 2018.8.10.

그림 1.4 음료 제조업 업종별 규모(2012-2016)

(단위: 백만 US달러)



자료: 일본 경제산업성 공업통계, 2018.8.10.

4) 일본 경제산업성 공업통계로서 2016년이 최신 자료

□ 음료시장 소비 트렌드

- 바쁜 소비자들의 소비 패턴 공략하는 RTD(Ready To Drink) 커피 및 RTD 차 음료 인기
 - 특히, 현재 음료시장에서는 투명한 RTD 음료가 높은 인기를 구가
 - 물과 같은 외양이지만 실제로는 홍차나 커피라는 점에서 소비자들의 호기심을 불러일으키며, 설탕 함유가 적은 것처럼 보여 탄산음료보다 건강하다고 인식
 - 또한, 사무실에서 물 외에 색깔 있는 음료를 섭취하는 것이 타인에게 민폐로 인식되는 일본 특유의 문화로 인해 사무직에게 더 인기⁵⁾

□ 주요 업계 동향

- 코카콜라와 산토리가 업계 선두
 - 유로모니터에 따르면, 코카콜라는 최근 5년간(2013-2017) 점유율이 23.6%에서 22.4%로 감소했지만 아직 업계 1위를 달리고 있으며, 산토리는 최근 5년간(2013-2017) 15.9%에서 17.1%로 점유율을 확대하며 코카콜라를 추격 중
 - 경쟁사들의 RTD 커피 제품이 강세를 보여 점유율이 하락 중이지만, 2018년 여름 ‘코카콜라 클리어’라는 투명음료가 높은 호응 이끌어내며 시장 주도
 - 산토리의 전략은 새로운 용기 개발. 2017년 4월 런칭한 Craft Boss는 내용물이 보이는 크래프트 스타일의 500ml 맞춤형 페트병으로 세련되고 신선한 이미지 전달에 성공
 - 개인 소비량에 맞춰 페트병 사이즈를 소형으로 줄인 음료를 출시하는 등 음료시장의 침체를 극복하기 위한 노력 지속

그림 1.5 코카콜라 클리어(500ml 및 280ml)와 산토리의 Craft Boss



자료: 각사 홈페이지

5) ‘투명 음료’가 일본서 유독 인기 있는 이유는?...‘집단주의 문화’ 때문, msn뉴스, 2018. 6. 22.

□ 음료시장 전망

- 트렌드 변화와 이를 반영한 신제품 출시 등으로 음료시장 전망은 긍정적
 - 건강을 중시하는 제품 트렌드에 맞춰 RTD 차 음료, 주스, 생수 관련 시장의 성장이 예상됨

그림 1.6 일본 음료시장 전망 및 성장률(2018-2022)

(단위: 백만 US달러, %)



자료: Euromonitor International

2) 농축액 시장 현황

□ 농축액 시장 규모

- 스포츠 음료, RTD 음료의 약진으로 일시 주춤했으나 2017년 성장세 회복
 - 2013년에는 산토리의 그린다카라(스포츠 음료)가 전년 대비 4.0%p 상승한 11.1%의 점유율을 기록하면서 농축액 시장 규모 축소(-4.6%)
 - 2014~2016년까지는 RTD 제품이 약진하며 농축액 시장 정체
 - 2017년에는 일본의 국민 브랜드로 알려진 칼피스(Calpis)의 부상으로 4.0%의 성장 거듭

표 1.3 농축액 시장 규모 및 거래량(2013-2017)

(단위: 백만 US달러, 백만 ℓ)

	2013	2014	2015	2016	2017	연평균성장률 ⁶⁾
시장 규모	339.6 (△ 4.6)	339.4 (△ 0.1)	338.3 (△ 0.3)	341.8 (1.0)	355.5 (4.0)	1.2
거래량	44.0 (△ 5.4)	43.6 (△ 0.9)	44.2 (1.4)	45.0 (1.8)	47.1 (4.7)	1.7

자료: Euromonitor International

그림 1.7 농축액 시장 규모 및 연도별 성장률(2013-2017)

(단위: 백만 US달러, %)



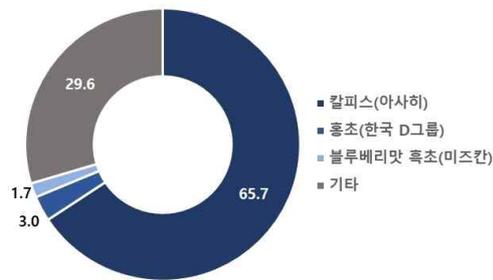
자료: Euromonitor International

6) 연평균성장률 = (최신/최초연도)^{1/n개년}-1

□ 브랜드별 점유율

- 아사히 그룹의 칼피스(아사히)는 오래 전부터 일본인들에게 꾸준한 사랑을 받아온 대표적인 국민 브랜드로 2017년 기준 65.7%의 점유율 차지하며 농축액 시장 장악
- 미즈칸 그룹은 흑초(黑酢)를 건강 음료로 포지셔닝하여 입지를 구축하고 있으며 블루베리, 매실, 사과, 아사이 등 다양한 원료를 이용해 소비자 공략
- 한국 D그룹의 홍초 또한 차별화된 포지셔닝으로 일본 소비자 공략 중

그림 1.8 농축액 시장의 브랜드별 점유율(2017년)
(단위: %)



자료: Euromonitor International

□ 농축액 생산 규모

- 일본 과실음료 희석액(농축액) 생산 규모 해마다 감소 중
 - 과실음료 농축액 생산량은 해마다 급감하는 중이며, 2017년에는 전년 대비 32.9% 하락한 2,810kl 기록
 - 물에 희석시키는 등 음용 준비 시간이 필요한 농축액 대신 구매 즉시 음용할 수 있는 RTD 제품을 선호하는 소비패턴으로 인해 농축액 생산이 감소하는 것으로 파악됨

표 1.4 과실음료 농축액 생산량(2013-2017)
(단위: kl)

	2012	2013	2014	2015	2016
시장 규모	6,041 (△35.6)	4,559 (△24.5)	4,414 (△3.2)	4,185 (△5.2)	2,810 (△32.9)

자료: 일본 농림수산성, 2017 식품산업동태조사.

3. 수출입통계

수출입통계 개요		
❖ 매실 농축액 관련 주요 수치		
<ul style="list-style-type: none"> • 글로벌 HS CODE 2009.89 수입 규모 약 23억 4,985만 US달러(2017년) • 일본 HS CODE 2009.89.119 수입 규모 약 27만 2,200만 US달러, 세계 4위(2017년) • 일본 HS CODE 2009.89.119 수입 점유율은 프랑스(43.6%), 스리랑카(40.5%) 순(2017년) • 한국산 HS CODE 2009.89.1090의 전 세계 수출량 및 수출액은 각각 약 2,809톤, 411만 US달러(2017년) 		
❖ 매실 농축액 국가별 HS CODE 분류		
국가	HS CODE	품명
한국	2009.89.1090	기타
일본	2009.89.119	기타
❖ 전 세계 HS CODE 2009.89 수입액 규모(2017)		
수입국	2017 금액(천 US달러)	
글로벌	2,349,850	
1 미국	323,573	
2 네덜란드	234,363	
3 독일	198,828	
4 일본	154,906	
5 프랑스	106,851	
❖ 전 세계 HS CODE 2009.89 수입 비율(2017)		
		
❖ 일본 HS CODE 2009.89.119 국가별 수입액 비율(2017)		
		
❖ 한국 HS CODE 2009.89.1090의 對일본 수출액(2013-2017)		
(단위: 천 US달러)		
494	116	66
2013	2014	2015
61	51	
2016	2017	

1) 통계분석 기준 설정

□ 매실 농축액 통계 기준 설정

- 매실 농축액의 전 세계 및 일본 수입 통계, 한국산 수출 통계를 확인하기 위해 HS CODE를 통계 기준으로 설정하고⁷⁾, 일본의 시장 규모를 파악하기 위해 품목 키워드를 조사 기준으로 설정

□ 매실 농축액의 HS CODE⁸⁾는 한국 2009.89.1090, 일본 2009.89.119

- 매실 농축액이 포함된 기타 과즙의 글로벌 수입시장 규모 파악에 필요한 HS CODE는 2009.89
- 매실 농축액이 포함된 기타 과즙의 일본 수입 규모를 파악하기 위해 일본 HS CODE 2009.89.119로 일본 재무성 무역통계 조회, 한국산 매실 농축액의 수출 규모를 파악하기 위해 한국 HS CODE 2009.89.1090으로 조회

표 1.5 매실 농축액 항목별 통계 기준 설정

조사 항목	통계 기준		
글로벌 수입 통계	HS CODE	2009.89	기타
일본 수입 통계		2009.89.119	기타(자당의 함유량이 전중량의 10%이하의 것)
한국산 수출 통계		2009.89.1090	기타

표 1.6 매실 농축액 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	2009	과실 주스(포도즙을 포함한다)와 채소 주스(설탕이나 그 밖의 감미료를 첨가했는지에 상관없으며 발효하지 않은 것으로 주정을 함유하지 않은 것으로 한정한다)
	2009.89	기타
	2009.89.1090	기타
일본	2009	과실 또는 채소의 주스(즙)(포도즙을 포함해, 발효하고 있지 않고, 한편, 알코올을 더하지 않은 것에 한하며, 설탕(당류) 기타 감미료를 첨가한 것인지의 여부를 불문한다.)
	2009.89	기타(과즙)
	2009.89.119	기타(자당의 함유량이 전중량의 10%이하의 것)

자료: 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr)

7) 의뢰 제품의 HS CODE를 확인하는 방법으로는 한국관세무역개발원에서 발간한 '2018 HS품목별 수출입통관편람'을 조회하거나, 관세청 '관세법령정보포털 3.0'을 활용하는 방법 등이 있음

8) HS CODE는 6자리는 전세계 공통, 7-10번째 숫자는 각 나라마다 다르게 구성되어 있으며, 한국은 10자리, 일본은 9자리를 사용하고 있음

2) 글로벌 수입 통계(통계기준: HS CODE 2009.89)

□ HS CODE 2009.89의 글로벌 수입 규모 추이

- 2017년 글로벌 HS CODE 2009.89 수입 규모는 약 23억 4,985만 US달러로, 최근 5년간(2013-2017년) 약 1.3%의 연평균성장률을 보이며 미약한 성장세를 유지 중
- 2017년 기준 HS CODE 2009.89의 최대 수입국은 미국(13.8%)으로 약 3억 2,357만 US달러를 기록했으며, 일본은 1억 5,490만 US달러로 글로벌 수입량의 6.6%를 차지(4위)

표 1.7 글로벌 HS CODE 2009.89 수입 규모 추이(2013-2017년)

(단위: 천 US달러, %)

수입국	2013	2014	2015	2016	2017	2013-2017 연평균성장률
글로벌	2,229,861	2,369,025	2,218,307	2,256,424	2,349,850	1.3
1 미국	245,634	274,960	332,351	301,382	323,573	7.1
2 네덜란드	212,469	267,944	213,785	231,442	234,363	2.5
3 독일	236,626	215,606	193,285	193,509	198,828	-4.3
4 일본	202,744	194,670	146,770	126,335	154,906	-6.5
5 프랑스	90,768	94,991	81,621	98,808	106,851	4.2

자료: International Trade Centre(www.trademap.org)

그림 1.9 글로벌 HS CODE 2009.89 주요 국가 수입 비율(2017년)

(단위: %)



자료: International Trade Centre(www.trademap.org)

3) 일본 수입 통계(통계기준: HS CODE 2009.89.119)

□ 국가별 수입 현황

- 2017년 기준 매실 농축액이 포함된 일본 HS CODE 2009.89.119 최대 수입국은 프랑스로 약 27만 2,200 US달러이며, 43.6%의 수입 비중을 차지함
- 상위 수입 2개국인 프랑스, 스리랑카의 비율이 84.1%로 두 나라의 의존도가 절대적

표 1.8 일본 HS CODE 2009.89.119 국가별 수입액 규모(2017년)

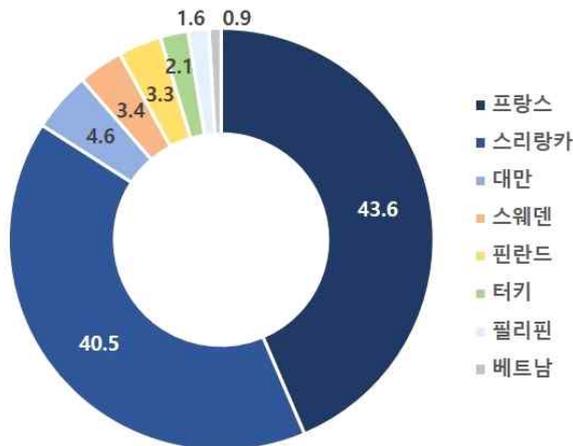
(단위: 천 리터, 천 US달러)

수입국	2013		2014		2015		2016		2017	
	중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액
글로벌	22.2	121.1	23.8	117.0	24.7	118.7	77.0	189.9	144.3	272.2
프랑스	14.6	96.4	14.2	100.8	10.8	71.3	19.1	116.8	16.6	118.7
스리랑카	0	0	0	0	0	0	46.7	50.5	95.3	110.3
대만	3.5	3.9	6.0	9.7	5.2	9.3	8.7	12.9	8.2	12.4
스웨덴	0	0	0	0	2.7	15.0	0	0	2.0	9.3
핀란드	0	0	0	0	0	0	0.4	6.0	0.7	8.9

자료: 일본 재무성 무역통계

그림 1.10 일본 HS CODE 2009.89.119 국가별 수입 비율(2017년)

(단위: %)



자료: 일본 재무성 무역통계

4) 한국 수출 통계(통계기준: HS CODE 2009.89.1090)

□ 한국산 HS CODE 2009.89.1090의 對글로벌 수출량

- 한국산 매실 농축액이 포함된 HS CODE 2009.89.1090의 對글로벌 수출량 및 수출액은 2015년과 2016년에 크게 감소하였으나, 2017년에 급증하여 약 2,809톤, 411만 8,000 US달러 기록
- 그러나 HS CODE 2009.89.1090은 매실뿐만 아닌 기타 과실 품목을 포함하기 때문에 해당 HS CODE의 수출액 증가가 반드시 매실 농축액의 수출 증가를 의미한다고 보기에는 무리가 있음

표 1.9 한국산 HS CODE 2009.89.1090 글로벌 수출 통계

(단위: 톤, 천 US달러)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
중량 (연 증가율)	1,186 (△31.2%)	1,165 (△1.8%)	875 (△24.9%)	542 (△38.1%)	2,809 (418.3%)
금액 (연 증가율)	2,371 (△35.9%)	2,429 (2.4%)	2,276 (△6.3%)	1,793 (△21.2%)	4,118 (129.7%)

자료: KATI농식품수출정보(www.kati.net)

□ 한국산 HS CODE 2009.89.1090의 對일본 수출량

- 한국산 매실 농축액이 포함된 HS CODE 2009.89.1090의 對일본 수출량 및 수출액은 미미한 수준으로 2017년 약 7.2톤, 5만 1,000 US달러를 기록

표 1.10 한국산 HS CODE 2009.89.1090 對일본 수출 통계

(단위: 톤, 천 US달러)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
중량 (연 증가율)	231.0 (△50.9%)	11.0 (△95.2%)	5.9 (△46.6%)	6.6 (12.0%)	7.2 (9.2%)
금액 (연 증가율)	494 (△62.4%)	116 (△76.5%)	66 (△43.6%)	61 (△7.1%)	51 (△16.4%)

자료: KATI농식품수출정보(www.kati.net)



II. 시장 트렌드

1. 소비 트렌드
2. 제품 트렌드

정책 이슈 및 시장 트렌드 개요

1. 소비 트렌드

- ❖ 일본의 대표적인 아침방송에서 매실 농축액 활용한 매실 주스 레시피 소개

2. 제품 트렌드

- ❖ 매실 특유의 신맛이나 짠맛을 싫어하는 소비자를 위해 끝이 들어간 매실 농축액, 매실 농축액 알 등 다양한 변형을 가한 제품 출시

1. 소비 트렌드

□ 방송 프로그램에서 매실 농축액 이용한 레시피 소개

- 일본의 대표적인 아침 프로그램인 NHK 아사이치(あさいち) 2018년 6월 19일 방송분에서는 매실 농축액의 효능과 이를 활용한 레시피가 소개됨
 - 매실 농축액을 가지고 임상실험을 한 결과 간 및 위장질환이 있는 사람들에게 효과가 있다는 내용이 소개됨
 - 매실로 만들 수 있는 다양한 요리도 등장했으며, 그 중 하나로 매실 농축액을 활용한 매실 주스 제조 레시피가 소개됨

그림 2.1 일본의 대표적인 아침 프로그램 아사이치(あさいち)



자료: 아사이치 홈페이지

2. 제품 트렌드

□ 순수 매실 농축액을 변형한 다양한 제품 출시

- 꿀이 들어간 매실 농축액, 매실 농축액 알 등 매실 특유의 신맛이나 짠맛을 싫어하는 소비자를 위한 제품 출시
 - 매실 농축액은 염분을 많이 포함하며 특유의 신맛 때문에 소비자들에게 익숙하지 않아, 제조업체들은 이를 고려해 꿀을 넣은 매실 농축액 제품이나 환 형태의 매실 농축액을 제조해서 판매 중
 - 순수 매실 농축액의 경우 소량을 유통시키기 위해 튜브 형태로 포장해서 유통하는 경우도 자주 볼 수 있음

그림 2.2 튜브 형태의 매실 농축액



자료: 梅の魔法(매실의 마법) 홈페이지

그림 2.3 꿀 매실 농축액(위) 및 환 형태의 매실 농축액(아래)



자료: 梅の魔法(매실의 마법), 나카타식품 주식회사, 매실주 전문점 플럼 홈페이지



Ⅲ. 통관 및 제도

- 1. 통관 및 검역**
- 2. 인증정보**
- 3. 라벨링**
- 4. 위생요건**

통관 및 검역 개요

■ 일본 가공식품 수입통관 절차

일본에서 가공식품을 수입하는 경우 다음의 절차에 따라 수입통관이 이루어짐

번호	절차	주요 내용	관할 기관
1	수입신고 전	- 출항 전 보고제도 - 적하목록 제출	
2	수입신고	- 수입 신고 - 타 법령 절차	NACCS 혹은 관할 세관
3	심사, 검사	- 세관에 의한 심사 - 세관에 의한 물품 검사	
4	관세 등 납부 및 수입허가	- 관세 등 납부 - 수입 허가	관할 세관

자료: 일본 관세국(www.customs.go.jp)

■ 가공식품 통관 절차



관세 및 세금 개요

❖ 일본 HS-CODE 2009.89.119의 관세율(2018년 기준)⁹⁾

HS CODE 품명	구 분	관세율	원산지 기준
기타	기본세율 ¹⁰⁾	35% 또는 27엔/kg 중 높은 세율	-
	<u>WTO협정세율¹¹⁾</u>	29.8% 또는 23엔/kg 중 높은 세율	-

일본 HS CODE 2009.89.119의 경우 WTO협정세율 적용¹²⁾

❖ 일본 부가가치세 정보

일본 HS CODE 2009.89.119 - 부가세 8% 부과

❖ 일본 관세율 확인 방법

- 1) '관세법령정보포털 3.0 > 세계 HS > 관세율표'에서 일본을 선택한 후 확인하고자 하는 품목의 HS Code를 입력하면 해당 품목의 관세율 확인 가능
- 2) '통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr) > FTA/관세 > 통합관세비교(한국 FTA기준)'에서 FTA 협정 정보, 관세율 확인 가능
- 3) 일본 관세청에서 직접 확인하려면, 일본 관세국 웹사이트 내 재무성 무역통계의 품목별 관세 조회 페이지¹³⁾에서 제20류 야채, 과일, 너트 및 기타 식물 제조품(第20類 野菜、果實、ナットその他植物の部分の調製品) 중 세율(稅率) 항목을 선택해 일본 HS CODE를 조회하면 관세율 확인 가능

분류	기관 사이트명	URL
관세율	관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	통합무역정보서비스	www.tradenavi.or.kr
	일본 관세국	www.customs.go.jp/tariff/2018_4/index.htm

9) 관세법령정보포털(unipass.customs.go.kr/clip/index.do)

10) 기본관세율은 일본 내 경제, 사회, 산업현황을 고려하여 장기적인 관점에서 설정된 세율로 일본 관세정율법 별표에서 규정하고 있음.

11) 최혜국조치에 따라 세계무역기구(WTO)의 회원국을 원산지로 하는 수입물품에 적용되는 관세율

12) WTO협정세율은 기본세율 및 잠정세율보다 낮은 경우에 적용됨, 따라서 29.8% 또는 23엔/KG 중 높은 세율인 WTO협정세율이 적용됨.

13) www.customs.go.jp/tariff/2018_4/index.htm

1. 통관 및 검역

1) 통관 절차

□ 일본 가공식품 수입통관 절차

○ 일본에서 물품을 수입하는 경우 다음의 절차에 따라 수입통관이 이루어짐

번호	절차	주요 내용	관할 기관
1	수입신고 전	- 출항 전 보고제도 - 적하목록 제출	
2	수입신고	- 수입 신고 - 타 법령 절차	NACCS 혹은 관할 세관
3	심사, 검사	- 세관에 의한 서류 심사 - 세관에 의한 물품 검사	가공식품은 검역소 거치지 않음
4	관세 등 납부 및 수입허가	- 관세 등 납부 - 수입 허가	관할 세관

자료: 일본 관세국(www.customs.go.jp)

□ 수입신고 전 - 출항 전 보고

○ 개요

- 입항하려는 선박 컨테이너 화물(공컨테이너, 벌크 화물 제외)의 적하정보를 선적항 출항 24시간 전(근거리 지역의 경우 선적항 출항 전까지)까지 전자적으로 보고

○ 보고 방법

- 수출입 항만 관련 정보처리시스템(NACCS)과 이용계약이 체결된 경우: NACCS 홈페이지에 접속하여 보고
- NACCS센터와 이용계약이 체결되지 않은 경우 : NACCS와 계약을 체결한 서비스 프로바이더(예: KINET, KLNET, Cyberlogitec 등)를 경유해 접속하여 보고. 이 경우 신청자 ID를 미리 발급받아야 함. ID 취득은 NACCS 웹사이트에서 가능
- 보고 또는 신청자 ID 발급신청은 다음 주소에서 가능

<https://bbs.naccscenter.com/naccs/dfw/web/afjrj/index.html>

○ 벌칙

- 미신고, 신고 지연, 잘못된 정보 신고, 미 허가 하역일 경우 1년 이하의 징역에 처하거나 최대 50만 엔 이하의 벌금 부과

□ 수입신고 전 - 적하목록의 제출

○ 제출 기한

- 외국 무역선이 선적항에 출항하기 24시간 전까지 제출

○ 타 법령 절차 확인

- 보고 누락, 허위 보고의 경우 1년 이하의 징역 또는 50만 엔 이하의 벌금 부과

□ 수입신고

○ 개요

- 항공회사, 선박회사는 화물이 도착하면 수입자에게 화물이 도착하였다는 취지의 도착통지(Arrival Notice)를 함. 수입자는 항공회사, 선박회사에서 운송 계약과 관련된 서류를 인수받아 수출자가 보내 온 송품장 등과 함께 화물이 보관되어 있는 보세지역을 관할하는 세관에 수입신고를 함
- 관할 세관 확인: <http://www.customs.go.jp/hozei/zouchi.htm>

○ 신고인

- 수입신고는 화물의 수입자 또는 세관의 허가를 받은 통관업자가 수입자를 대리하여 신고할 수 있음
- 다만, 일본에 주소 및 거소가 없는 자는 수입통관을 할 수 없음. 따라서 일본에 주소 및 거소를 가진 자(세관 사무 관리인)에게 위탁해 통관절차를 진행해야 함

○ 신고방법

- NACCS를 통한 신고: 수입화물의 수하인이나 위탁 통관기업이 전산 시스템을 통하여 세관에 수입신고서 전자자료를 전송하고 관련 증빙서류를 구비하여 제출
- NACCS를 통하지 아니한 신고: 수입화물 수하인이나 위탁 통관기업이 수입신고서를 작성하고 관련 증빙서류를 구비하여 세관에 직접 제출

- 수입통관 시 제출해야 하는 관련 증빙서류
 - 수입신고서
 - 송품장
 - 선하증권
 - 운임·보험료명세서
 - 포장명세서
 - 품목에 따라서 타 법령에 의한 허가·승인서, 원산지증명서, 감면신청서 등 제출

□ 수입신고 - 타 법령 절차

○ 개요

- 수입하려는 물품이 관세법 이외에 타 법령에 의해 허가, 승인 등을 필요로 하는 경우 수입신고 시점에 해당 물품이 적절한 허가, 승인을 받았음을 세관에 입증

○ 타 법령 절차 확인

- 타 법령 규제 대상 및 소관기관은 다음 링크에서 확인할 수 있음

http://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/imtsukan/1801_jr.htm

□ 심사 및 검사 - 서류 심사

○ 개요

- 수입신고서가 세관에 접수되면 통관지 세관에서 수입신고서 등 제출서류를 심사함. 심사 방법은 세 가지로 구분할 수 있음

○ 심사 방법

- 간이심사 : 위험도가 가장 낮은 건에 대해서는 통관정보시스템(NACCS)에 의하여 제출된 신고내용만을 검토
- 서류심사 : 중간 정도의 위험도가 있는 건은 종이 수입신고서와 첨부서류를 제출하도록 함
- 검사 : 위험도가 높은 건에 대해서는 서류심사에 더하여 현품을 검사하게 되는 바, 이 경우 통관소요시간이 길어지는 것은 물론 검사에 소요되는 비용도 모두

수입자가 부담하게 되므로 평소 신고를 정확히 할 수 있는 회사 내부 검토 체제를 갖추는 것이 중요

□ 심사 및 검사 - 물품 검사

○ 개요

- 수입검사의 목적은 신고내용과 화물의 동일성을 확인함으로써 정확한 관세 및 내국 소비세를 확보하고 수입규제품에 해당되는지의 여부에 대한 확인, 권총 등 위험품 적발 등에 있음

○ 검사 내용

- 관세, 내국 소비세를 납부해야 하는 물품에 대해서는 이들 세금을 납부했을 것 (납기연장제도를 이용하는 경우를 제외)
- 물품이 아편, 마약, 기타 수입금지품이 아닐 것
- 타 법령의 규제를 받는 물품은 각각의 법령에 의한 허가, 승인을 취득할 것
- 물품의 원산지 등이 허위로 표시되어 있지 않을 것 등

□ 관세 등 납부 및 수입 허가 - 관세 납부

○ 납부 기한

- 세관에서 심사가 완료된 후 납부서(또는 납부번호가 기재된 납부 번호 통지 정보)를 교부하면, 납세의무자는 이를 납부하면 됨. 별도의 납부기한은 존재하지 않으나, 관세 등을 납부하지 않는 경우 화물을 보세구역 등으로부터 수취할 수 없음

○ 납부 방법

- 세관에서 교부한 납부서에 의한 납부 : 세관 창구, 금융기관 창구에서 납부하거나 인지로 납부
- 세관에서 통지한 납부 번호에 따른 납부 : 인터넷뱅킹, 모바일뱅킹, 금융기관의 ATM 등을 통한 납부
- EDI 시스템을 통한 전자납부

□ 관세 등 납부 및 수입 허가 - 수입 허가

○ 개요

- 세관의 심사결과 법규 위반사항이 없고, 수입자가 세금을 납부하였음을 증명하는 서류를 제출하면 세관은 수입을 허가하게 되며, 수입자에게 허가증을 발급함. 이때부터 수입자는 보세창고에 있는 물품을 찾아서 유통시킬 수 있음

□ 관세 등 납부 및 수입 허가 - 통관 완료

○ 개요

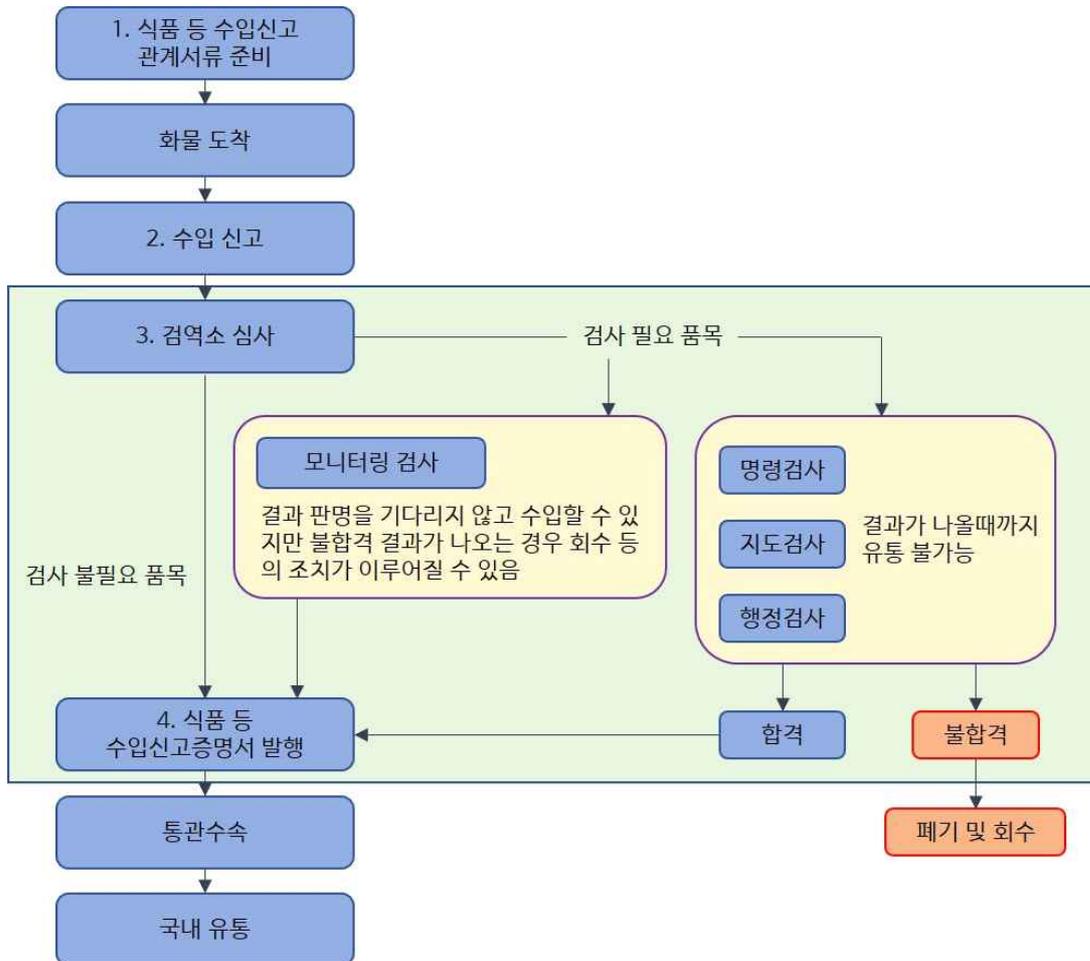
- 수입신고가 적절히 이루어지고, 관세가 올바른 방법으로 결정되어 납부되면 수입 물품에 대한 통관이 완료됨

2) 통관 및 검역 시 유의사항

□ 통관 시 검역 절차

- 매실 농축액과 같은 가공식품 검역은 식품위생법에 근거해 심사 및 검사 단계에서 이루어짐

그림 3.1 식품위생법과 식품 검역 절차에 따른 통관 절차



자료: 일본 후생노동성 홈페이지¹⁴⁾ 및 공익사단법인 일본수입식품안전추진협회(ASIF)¹⁵⁾

14) <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html>

15) <http://www.asif.or.jp/import2.html>

□ 식품검역 절차

- 매실 농축액과 같은 가공식품은 동식물 검역을 거치지 않으나 식품 검역의 대상이 되며, 식품검역은 다음과 같은 구분에 따라 시행¹⁶⁾
 - 검사 명령: 식품위생법 위반 가능성이 높은 경우의 검역 절차
 - 지도 검사: 규격 표준의 유무, 농약이나 첨가물 등 사용 상황 및 동종 식품 등의 법률 위반 정보 등을 참고로 수입자의 자율적인 위생관리의 일환으로서 국가가 수입자에 대한 정기적인(최초 수입을 포함) 실시를 지도하는 검사
 - 모니터링 검사: 식품위생법 위반 가능성이 적은 경우의 검역 절차
 - 행정 검사: 최초 수입의 경우, 운송 도중 사고가 발생한 경우 등 특별한 사유에 해당하는 경우의 검역 절차

□ 모니터링 검사 제도

- 식품위생법 위반 가능성이 낮은 식품 등에 대해 품목별 연간 수입량과 과거 위반실적을 감안하여 연간 계획에 따라 후생 노동성 검역소에서 실시되는 검사제도
- 모니터링 검사는 다양한 수입 식품의 위생 상황을 파악하는 것을 목적으로 원활한 수입 및 유통을 인정하고 있기 때문에 시험 검체의 채취는 이루어지지만, 시험 결과의 판정을 기다리지 않고 수입 절차를 진행할 수 있음

16) <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html>

□ 관련 서류

○ 식품 등 수입신고서(영문)

Notification Form for Importation of Foods, etc.

Minister of Health, Labour and Welfare, Esq.

Name and address of Importer (Or name of Importing corporation and its address)

Notification Receipt Number	*1	Name	
Classification of Notification	Prior Notification / Planned Import	Address	
Code of Importer		(Telephone Number)	
Name and Code of Country of Production		Registration Number of Importer Responsible for Food Sanitation	
Name, Address and Code of Manufacturer			
Name, Address and Code of Manufacturing Factory			
Name, Address and Code of Shipper			
Name, Address and Code of Packer			
Name and Code of Port of Loading		Date of Loading	_____(Month)_____(Day)_____(Year)
Name and Code of Port of Discharge		Date of Arrival	_____(Month)_____(Day)_____(Year)
Name and Code of Warehouse		Date of Storage	_____(Month)_____(Day)_____(Year)
		Date of Notification	_____(Month)_____(Day)_____(Year)
Marks and Numbers of Cargo		Accident Brief Explanation (If Yes)	Yes / No
Ship Name or Flight Number of Aircraft		Name and Code of Submitter	

Classification of Cargo	Food / Food Additive / Apparatus / Container-Package/ Toy	Continuous Import	Y * N	Sanitary Certificate Number
Item Code				
Description of Article	If the cargo includes processed food, describe its ingredients and their codes. If the cargo includes apparatuses, container/packages or toys, describe the raw materials and their codes.			
Shipped Volume (Number of Units)				
Shipped Volume (Weight)		kg		
Usage and Its Code				*2
Kind of Package and Its Code				*2
Registration Number 1				
Registration Number 2				
Registration Number 3				
If the cargo includes processed food, describe the method of manufacturing or processing, and its code.				
Remarks				Stamp for Receiving Notification

Notes:

*1: Do not write here.

*2: When the article in the cargo includes food additives that are generally supplied in food or drink and regulated by the relevant statutes, describe the names of the substances used. When the article includes manufacturing agents in the additives, describe the names and codes of additives that are generally supplied in food or drink, write the names of the agents.

The seal of importer can be substituted by a signature of importer.

3) FTA 정보

□ 한중일 FTA

- 일본은 아세안(ASEAN), 인도, 칠레 등의 국가와 자유무역협정(FTA)을 체결하고 있으나 아직 한국과는 자유무역협정이 체결되지 않아 비특혜 세율 적용
- 한국, 중국, 일본 3개국이 동북아 경제 통합을 위해 2013년 3월 26일 FTA 1차 협상 시작
- 2015년 10월 한중일 통상장관회담에서 3국 장관 간 FTA 가속화 의지를 재확인하며 공감대 형성
- 가장 최근에는 2017년 4월 10~13일 제12차 한중일 자유무역협정(FTA) 공식협상이 일본 도쿄에서 개최
- FTA 협상 체결 시 일부 수출 품목의 관세 철폐가 예상되며 국내 제품의 가격 경쟁력 강화가 수출 확대에 이어질 전망

2. 인증정보

1) HACCP(품질 안전 인증)

- 일본 정부, 수출국 단계에 대한 위생관리대책 추진으로 HACCP 권장
 - 노동후생성은 2018년 수입식품감시지도계획에서 HACCP 인증을 통해 수출국 단계에서의 위생 확보를 정책 목표로 삼았으며, 수입자가 더 많은 HACCP 인증을 거치도록 하는 위생관리 보급 추진이 정책 목표
 - 현재 운영 중인 수입식품 사전확인제도 관련, 등록신청업체의 필수요건을 HACCP 인증을 취득한 업체로 한정하여 제도를 강화한다고 발표. HACCP 인증을 취득한 기업이 수입한 식품에 대해 불시검사를 지속해서 실시하되, 항구나 공항 검역소에서 검사를 5년간 면제할 방침

□ HACCP

HACCP	
인증/검사명	HACCP
인증 설명	식품의 제조, 가공, 공정의 모든 단계에서 발생할 우려가 있는 미생물 오염 등 위험을 방지하고 영업자에 의한 식품의 안전 확보를 목적으로 함
발행/검사기관	한국식품안전관리인증원
성격	권장인증
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> - 영업허가(신고)증 사본 - 영업자, 종업원 또는 농업인의 교육훈련 수료증 사본 1부 - 최근 3개월간의 생산 또는 영업실적 - 위생관리 프로그램 및 1개월 이상의 운용실적 1부 - 업종별 또는 품목별 자체 위해요소 중점관리기준 및 1개월 이상의 운용실적 1부
비용	수수료 20만 원(인증변경의 경우 10만 원)
소요기간	1년 전후
유효기간	3년
인증절차	<ol style="list-style-type: none"> 1) HACCP 시스템수립을 위한 생산, 기술, 설계, 연구 및 개발 등 부서 대표자를 포함한 프로젝트팀 구성 2) 제품의 구성, 보관, 포장상태, 사용방법 등 나타내는 제품 기술서와 생산공정 흐름도 작성 3) 생산공정의 각 단계와 도출된 위해요소를 파악하여 위해요소 발생 가능성과 발생시 결과의 심각성에 근거해 위험을 평가 4) 식품안전을 위해 관리가 요구되는 중요 관리점(CCP, Critical Control Points) 선정하여 식품안전을 위한 일반 관리 사항(POA)를 파악 5) 모든 위해요소의 관리가 기준치 설정대로 충분히 이루어지는지 여부를 파악할 수 있는 한계치 설정 6) 모니터링을 하며 서류 기록을 한 뒤 지속적인 개선조치

2) JAS 일본 유기제품인증17)

JAS	
인증/검사명	JAS 일본유기제품인증
개요	<ul style="list-style-type: none"> - 일본농림수산성에서 지정한 품목 중에서 일본 소비자에게 판매되는 농림수산품에 대하여 품질, 생산방법 및 라벨링 규격에 적합한 제품에 부여하는 인증 - 일본농림수산성이 지정한 제3자 인증기관이 생산자, 제조업체, 유통업체 또는 수입업자를 인증하면 피인증자는 대상품목에 JAS 마크를 부착할 수 있음
발행/검사기관	MAFF(Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan, 일본농림수산성) www.maff.go.jp
성격	강제 국가규격
대상품목	<p>대상 품목은 식품 및 임업제품으로 총 76개 품목이 지정되어 있으며, 자세한 내용은 다음 주소에서 확인 가능</p> <p>https://www.exportcenter.go.kr/standard/info/guide_standard/info_pdf2/JAS.pdf</p>
인증절차	농림수산성에 등록된 등록인증기관에서 제조업자, 수입업자, 유통 업자에게 인증을 부여하면 인증획득자는 제품의 등급을 결정한 후 JAS 마크를 부착하여 유통시킬 수 있다.
표시내용	<ol style="list-style-type: none"> 1. 명칭, 원재료 2. 내용량 3. 유효기간 4. 보존 방법 5. 원산국 6. 수입업자의 이름 또는 명칭 및 주소 등
연락처	<p>1-2-1,Kasumigaseki,Chiyoda-ku,Tokyo 100-8950,Japan. TEL:03-3502-8111</p> <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지: www.maff.go.jp/e - TEL: +81-3-3502-8111

17) https://www.exportcenter.go.kr/standard/info/guide_standard/info_pdf2/JAS.pdf

3. 라벨링

라벨링 정보 개요

❖ 판매 중인 매실 농축액 라벨링 예시



자료: 현지조사원

❖ 일본 식품 라벨링 의무 표기사항(일본 식품위생법)

번호	항목
1	명칭
2	보존 방법
3	소비기한 또는 상미기한
4	원재료명
5	첨가물
6	내용량 또는 고휘량 및 내용총량
7	영양성분(단백질, 지방, 탄수화물 및 나트륨)의 양 및 열량
8	식품관련사업자의 이름 또는 명칭 및 주소
9	원산국명
10	알레르겐
11	표기 언어 및 방법

□ 리벨링 관련 규정

○ 식품표시법

- 2015년 4월 1일 식품표시법 시행 전까지 식품표시와 관련하여 식품위생법, 농림물자규격화 등에 관한법 (JAS법), 건강증진법에 근거한 총 58개의 표시 기준 혼재
- 이로 인해 용어가 통일되지 않고 식품표시와 관련된 기준이 복잡하게 나누어져 있어 소비자의 적절한 이해를 저해하고 사업자의 법령준수 비용 증가
- 2011년 각료회의에서 식품위생법, JAS법, 건강증진법 등의 식품표시 관련 법령을 통일적으로 해석, 운용하도록 합과 동시에 제도의 운용을 개선하고 문제점을 검토하기로 결정하였으며 담당기관을 소비자청으로 정함

그림 3.2 식품표시법 시행 전후의 식품표시 관련 법률과 표시기준의 예

	식품위생법	JAS법	건강증진법	식품표시법
법률	(제19조 주요 내용) 일반소비자에게 식품 관련 공중위생상 필요한 정보의 정확한 전달이라는 관점에서 판매용으로 제공하는 식품의 표시에 대해 필요한 기준을 정함	(제19조 주요 내용) 음식료품의 품질에 관한 표시 적정화를 위하여 일반소비자의 선택에 이바지하기 위해 농림물자 중 음식료품의 품질에 관한 표시에 대해 내각부령으로 정한 구분별로 필요한 사항에 대해 제조업자 등이 지켜야 할 기준을 정함	(제19조 주요 내용) 판매로 제공하는 식품에 영양 표시에 관한 기준을 정함	(제4조 주요 내용) 다음 중 필요하고 인정되는 사항을 내용으로 하는 식품표시기준을 정함 • 명칭, 알레르겐, 보존방법, 소비 및 상미기한, 원재료, 첨가물, 영양성분의 양 및 열량, 원산지 등
부령 (府令) 고시	식품위생법 제19조 제1항에 근거한 표시기준 관련 내각부령 - 명칭 - 소비기한, 상미기한 - 제조자명, 소재지 등 - 첨가물(구체적 기재) - 알레르기 - 보존방법 등 총 5개 기준	가공식품품질표시기준 (고시) - 명칭 - 원재료명 - 내용량 - 소비기한, 상미기한 - 보존방법 - 원산국(수입품) - 원료원산지(대상품목) - 제조자명, 소재지 등 - 레이아웃 등 총 52개 기준	영양표시기준(고시) - 영양성분(단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨 등)의 양 및 열량과 그 표시법 - 영양성분이 많다는 내용, 함유한다는 내용, 강화되었다는 내용, 함유하지 않는다는 내용, 적다는 내용, 저감되었다는 내용을 표시하는 경우의 기준 등 총 1개 기준	식품표시기준(부령) - 명칭 - 원산지(신선식품) - 원재료명 - 알레르겐 - 첨가물(구체적 기재) - 소비기한, 상미기한 - 보존방법 - 원산국(수입품) - 원료원산지(대상품목) - 영양성분 및 열량(대상 성분과 그 표시방법) - 표시 문자 크기 등 총 1개 기준

자료: 일본 소비자청¹⁸⁾

18) http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/135/doc/135_131112_shiyou7-sankou4.pdf

□ 식품표시법 시행으로 인한 식품표기 주요 이슈

○ 원산지 의무표기 확대

- 모든 가공식품에 대한 원산지표기 의무를 확대해 지금까지 일부에 한정되어 있었던 원산지 표시 대상을 모든 가공식품에 넓힘. 수입 식품은 원산국 표기 및 쌀 등 일부 성분표기가 의무화되어 있으나 가공식품 원료인 원재료에 대한 표기 대상은 아님

○ 알레르기 표시 규칙 개선

- 원칙상 개별 원재료나 첨가물에 알레르겐이 표시되어야 하며 알레르겐을 포함한 특정가공식품 등은 원재료 표기가 의무였지만, 일반적으로 특정원재료 등에 의해 제조되고 있는 것을 알리기 위해 그것들을 표기하지 않으면서도 원재료로서 특정원재료 등을 포함하고 있다는 것을 이해할 수 있는 표기로 충분

○ 가공식품 영양성분표시 의무화

- 포장용기에 들어 있는 가공식품에는 열량, 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨 함량을 표시해야 하며 나트륨량은 식용소금에 상당하는 분량으로 표시해야 함

표 3.1 일본 라벨 표기사항 상세

번호	항목	설명
1	명칭	내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시
2	보존 방법	식품의 특성에 따라 표시. 단 식품위생법 제11조 제1항의 규정에 따라 보존방법의 기준이 정해진 경우에는 그 기준에 따라 표시
3	소비기한 또는 상미기한	품질이 급격하게 나빠지기 쉬운 식품인 경우에는 소비기한이라는 내용의 문자를 기재한 그 연월일을, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한이라는 문자를 기재한 그 연월일을 연월일 순으로 표시. 단 제조 또는 가공일로부터 상미기한까지의 기한이 3개월을 초과하는 경우에는 상미기한이라는 내용의 문자를 기재한 그 연월일을 연월순으로 표시하여 상미기한이라는 내용의 문자를 기재한 그 연월일의 표시를 대체할 수 있음.
4	원재료명	원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 그것의 가장 일반적인 명칭을 표시
5	첨가물	첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 별표제6의 윗칸에 명시한 것으로 사용되는 첨가물을 포함하는 식품은 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 아랫칸에 명시한 용도 표시를, 그 이외의 첨가물을 포함하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시
6	내용량 또는 고형량 및 내용총량	특정상품의 판매에 관련된 계량에 관한 정령(1993년 정령 제249호) 제5조에 명시한 특정상품에 대해서는 계량법(1992년 법률 제51호)의 규정에 따라 표시하고, 그 이외의 식품의 경우 내용중량, 내용물 부피 또는 내용수량을 표시하는 것으로 하며, 내용중량은 g 또는 kg, 내용물 부피는 ml 또는 l, 내용수량은 개수 등의 단위로 단위를 명기해서 표시
7	영양성분(단백질, 지방, 탄수화물 및 나트륨)의 양 및 열량	해당 식품의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포 등 1개 단위(이하 이항에서 「식품단위」라고 한다)당 양을 표시
8	식품관련사업자의 이름 또는 명칭 및 주소	식품 관련 사업자 중 표시내용에 책임이 있는 자의 이름 또는 명칭 및 주소를 표시
9	원산국명	원산국명을 표시
10	알레르겐	특정원재료를 원재료로 포함한다는 것을, 원칙적으로 원재료명 뒤에 괄호를 하고 표시 특정원재료에서 유래하는 첨가물을 포함하는 식품의 경우 해당 첨가물을 포함한다는 것 및 해당 식품에 포함되는 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 것을, 원칙적으로 첨가물의 물질명 뒤에 괄호를 하고 표시
11	표기 언어 및 방법	식품표시법에 따라 일본어로 표기. 글자 크기는 8포인트 이상

자료: 일본 소비자청 및 일본 식품위생법

4. 위생요건

□ 식품첨가물 및 유해물질 규제 체계

- 식품첨가물 및 유해물질 규제는 후생노동성이 담당하며 주요 법적 근거는 다음과 같음

- 식품위생법(1947년 12월 24일 법률 제233호)
- 식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 12월 28일 후생성고시 제370호)

□ 식품첨가물

- 매실 농축액의 경우 다음과 같은 식품첨가물 기준을 준수해야 함

제품	식품첨가물	최대 허용량 (mg/kg)
천연과즙	Sodium Sulfite	150mg/kg
	Sodium Hydrosulfite	150mg/kg
	L-Cystein Monohydrochloride	천연과즙에만 사용 허용
	Sulfur Dioxide	150mg/kg
	Potassium Pyrosulfite	150mg/kg
	Sodium Pyrosulfite	150mg/kg

자료: 일본 후생성고시, '식품, 첨가물 등의 규격기준', 1959

□ 유해물질

- 매실 농축액의 경우 해당사항 없음



IV. 경쟁제품

1. 경쟁제품 선정
2. 경쟁제품 분석

1. 경쟁제품 선정

□ 경쟁제품 선정 기준

- 매실 농축액은 오프라인 유통매장에서는 거의 판매되지 않으며, 제조업체의 홈페이지나 라쿠텐 및 야후 쇼핑 홈페이지에서 판매되므로 온라인 사이트의 제품을 조사

□ 온라인 쇼핑몰 내 경쟁제품 선정 기준

- 유명 매실 제품 브랜드 나카타 주식회사의 제품 및 온라인 식료품 사이트 라쿠텐·야후쇼핑에서의 인기 제품을 위주로 선정했으며, 꿀 매실 농축액·매실 농축액으로 만든 환 제품 또한 조사
- 대부분의 매실 농축액 제품이 100g당 2,000엔 전후의 가격대를 형성하고 있으므로, 해당 가격대의 제품을 집중적으로 조사

□ 조사 항목

- 제품 상세 스펙에서 공통으로 확인되는 용량, 가격, 포장형태, 성분, 인증, 유통기한 등 조사

2. 경쟁제품 분석(온라인)

□ 매실 농축액

○ 매실과육 진액(梅肉エキス), 매실 진액(梅エキス)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지	梅肉エキス(매실과육 진액)	梅エキス(매실 진액)
			
			
제 품 스 펙	제조사	中田食品株式会社(나카타식품 주식회사)	
	제품명	梅肉エキス(매실과육 진액)	梅エキス(매실 진액)
	인증	-	
	포장 용기	유리병	
	성분	매실(기주산 청매실)	
	조사매장	나카타식품 홈페이지 http://www.nakatafoods.jp/shop/g/gE0210/	나카타식품 홈페이지 http://www.nakatafoods.jp/shop/g/gE0211/
	중량(g)	150g	40g
	제품가격	3,564엔(약 35,700원) ¹⁹⁾	1,296엔(약 13,000원)
	유통기한	제조일로부터 24개월	
	특징	청매실 5kg의 과즙을 농축시켜 만든 순 매실 진액으로 15세 이상 성인 기준 1티스푼(3~5g)을 물 혹은 뜨거운 물과 함께 먹거나, 뜨거운 물에 타서 먹을 때에는 꿀이나 설탕을 첨가해 음용	

19) KEB하나은행 고시 기준. 2018.10.4.

o 안바이노 시즈쿠 - 소금과 매실초의 물방울(あんばいの雫)

구분		제품
이 미 지	제품 이미지	
	제조사	中田食品株式會社(나카타식품 주식회사)
제 품 스 펙	제품명	あんばいの雫(안바이노 시즈쿠-소금과 매실초의 물방울)
	포장 용기	유리병
	성분	매실(와카야마산), 식용 소금
	구매처	나카타식품 홈페이지 http://www.nakatafoods.jp/shop/g/gE0226/
	용량(ml)	200ml
	제품가격	1,296엔(약 13,000원)
	유통기한	제조일로부터 24개월
	특징	기주산 남고매실을 소금으로 담가 햇빛에 말린 우메보시를 숙성시킨 진액으로 우메보시 10kg당 100g 추출되는 무첨가 신조미료 한국의 매실액과 같이 각종 요리에 첨가해서 사용

o 梅エキス(매실 진액)

구분		제품
이 미 지	제품 이미지	
	제조사	紀州の梅藏(기주의 매실저장고)
제 품 스 펙	제품명	梅エキス(매실 진액)
	포장 용기	유리병
	성분	청매실
	구매처	기주의 매실저장고 https://www.umekura.com/jyun.html
	용량(g)	120g
	제품가격	2,300엔(약 23,000원)
	유통기한	제조일로부터 36개월
	특징	한 스푼을 끓는 물에 타먹거나 그대로 마시는 것도 가능하며, 다양한 요리에 첨가하는 것도 가능

o 매실 진액(梅エキス)

구분		제품
이 미 지	제품 이미지	
	제조사	福梅(후쿠우메)
제 품 스 펙	제품명	梅エキス(매실 진액)
	포장 용기	유리병
	성분	매실
	구매처	라쿠텐 쇼핑 https://item.rakuten.co.jp/fukuume/669477/#669477
	용량(g)	200g
	제품가격	4,530엔(약 45,400원)
	유통기한	제조일로부터 36개월
	특징	끓는 물에 타먹거나 스푼에 떠서 복용 가능

o 매실 진액(梅エキス)

구분		제품
이 미 지	제품 이미지	
	제조사	(有)三友農園(유한회사 산유 농장)
제 품 스 펙	제품명	梅エキス(매실 진액)
	포장 용기	유리병
	성분	매실
	구매처	라쿠텐 쇼핑 https://item.rakuten.co.jp/enbai/450763/#450763
	용량(g)	300g
	제품가격	5,400엔(약 54,000원)
	유통기한	제조일로부터 36개월
	특징	끓는 물에 타먹거나 스푼에 떠서 복용 가능

○ 매실 진액(梅エキス)

구분		제품
이 미 지	제품 이미지	 <p>※パッケージデザイン等 予告なく変更となる場合がございます。</p>
	제조사	健康フーズ株式會社(건강푸드 주식회사)
제 품 스 펙	제품명	梅エキス(매실 진액)
	포장 용기	유리병
	성분	매실
	구매처	라쿠텐 쇼핑 https://item.rakuten.co.jp/benkyo/4973044090022/#4973044090022
	용량(g)	90g
	제품가격	1,596엔(약 16,000원)
	유통기한	-

○ 기주 아카혼 준세이 진액(紀州の赤本 純正)

구분		제품
이 미 지	제품 이미지	
	제조사	中野BC株式會社(나카노BC 주식회사)
제 품 스 펙	제품명	紀州の赤本 純正(기주 아카혼 준세이 진액)
	포장 용기	유리병
	성분	매실(와카야마산 남고매실)
	구매처	나카노BC 홈페이지 https://www.genkinokuni.jp/products/akahonjunsei/index.html
	용량(g)	70g
	제품가격	2,700엔(약 27,450원)
	유통기한	별도 표시
	특징	1,000g의 청매실에서 20g 추출 1티스푼 3g을 그대로 먹거나, 따뜻한 물에 타서 섭취.

□ 기타 매실 농축액 제품

○ 매실알 진액(梅つぶエキス)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지		
		<p>제조사</p> <p>제품명</p> <p>포장 용기</p> <p>성분</p> <p>구매처</p> <p>중량(g)</p> <p>제품가격</p> <p>유통기한</p> <p>특징</p>	<p>中田食品株式會社(나카타식품 주식회사)</p> <p>梅つぶエキス(매실알 진액)</p> <p>유리병</p> <p>매실과육 진액, 고구마, 전분, 식물섬유, 굴껍질 분말, 가공전분</p> <p>나카타식품 홈페이지 http://www.nakatafoods.jp/shop/g/gE0212/</p> <p>125g(620알)</p> <p>3,240엔(약 32,400원)</p> <p>제조일로부터 36개월</p> <p>12세 이상 성인 기준 6-10알을 물 혹은 뜨거운 물과 함께 복용</p>

○ 기주 아카혼 환(紀州の赤本 粒)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지		
		<p>제조사</p> <p>제품명</p> <p>포장 용기</p> <p>성분</p> <p>구매처</p> <p>중량(g)</p> <p>제품가격</p> <p>유통기한</p> <p>특징</p>	<p>中野BC株式會社(나카노BC 주식회사)</p> <p>紀州の赤本 粒(기주 아카혼 환)</p> <p>유리병</p> <p>매실 진액(와카야마산 남고매실), 고구마, 쌀가루, 전분, 식이섬유</p> <p>나카노BC 홈페이지 https://www.genkinokuni.jp/products/akahontsubu/index.html</p> <p>100g(500알)</p> <p>5,184엔(52,630원)</p> <p>별도 표시</p> <p>매실 진액을 고구마 분말과 섞어 환으로 만든 제품 매일 8~10알을 많은 양의 물이나 따뜻한 물과 함께 섭취</p>

○ 기주 아카혼 캡슐(紀州の赤本 カプセル)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지		
		제조사	中野BC株式會社(나카노BC 주식회사)
제 품 스 펙	제품명	紀州の赤本 カプセル(기주 아카혼 캡슐)	
	포장 용기	유리병	
	성분	매실 진액(와카야마산 남고매실), 새플라워유, 젤라틴, 글리세린, 밀랍, 글리세린지방산에스테르	
	구매처	나카노BC 홈페이지 https://www.genkinokuni.jp/products/akahoncapsule/index.html	
	중량(g)	115g(300캡슐)	
	제품가격	5,940엔(60,300원)	
	유통기한	별도 표시	
	특징	매실 진액을 캡슐로 만든 제품 매일 3~5캡슐을 많은 양의 물이나 따뜻한 물과 함께 섭취	

○ 완숙매실시럽 주시(完熟梅シロップ ジューシー)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지		
		제조사	中田食品株式會社(나카타식품 주식회사)
제 품 스 펙	제품명	完熟梅シロップ ジューシー(완숙매실시럽 주시)	
	포장 용기	유리병	
	성분	매실과즙(와카야마산 매실), 당류(과당포도당액당, 설탕, 꿀, 산미료, 향료)	
	구매처	나카타식품 홈페이지 http://www.nakatafoods.jp/shop/g/E0200/	
	용량(ml)	720ml	
	제품가격	1,296엔(약 13,000원)	
	유통기한	제조일로부터 12개월	
	특징	기주산 남고매실의 완숙과실로 만든 농축 드링크로 물, 탄산수, 소주 등에 4-5배 희석시켜 마시거나, 빙수나 요거트 등에 시럽용으로 뿌려 먹음	

○ 희석용 매실드링크 매실허니프(希釈用梅ドリンク 梅ハニップ)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지		
			
제 품 스 펙	제조사	梅酒専門店 プラム(매실주 전문점 플럼)	
	제품명	希釈用梅ドリンク 梅ハニップ (희석용 매실드링크 매실허니프)	希釈用梅ドリンク 完熟梅ハニップ (희석용 매실드링크 완숙매실 하닛프)
	포장 용기	유리병	
	성분	매실(기주산 남고매실), 꿀, 설탕, 향료, 산미료	
	구매처	야후쇼핑 ²⁰⁾	야후쇼핑 ²¹⁾
	용량(ml)	590ml	
	제품가격	1,296엔(약 13,000원)	1,555엔(약 15,570원)
특징	기주산 남고매실에 설탕을 더해 추출한 과즙과 꿀을 섞어 제조. 물, 탄산수, 뜨거운 물 등에 4배로 희석시키면 매실과즙 10%의 과즙음료가 됨. 빙수나 요거트 등에 시럽용으로 뿌려 먹을 수도 있음		

20) <https://store.shopping.yahoo.co.jp/plumisyokuhin/201930.html>

21) <https://store.shopping.yahoo.co.jp/plumisyokuhin/202010.html>

○ 희석용 매실 시럽

구분		제품	
이미지	제품 이미지	 <p>冷たあい梅ジュース</p>	 <p>梅酒風味シロップ うめジュレップ「梅」 2013.09.26 NEW RELEASE</p>
		 <p>■ Soft Drink 初恋♡飲料水 梅シロップ1に水4の割合で水を加えてひんやりさわやかに！スモーティドリンク感覚で飲んで楽々です。夏/汗予防に最適です。</p> <p>■ Soft Drink 初恋♡オレンジ 梅シロップ1にオレンジジュース3の割合で、柑橘系ジュースがおススメ！爽やかな酸味が割ってモスクット爽やかです。</p> <p>■ Soft Drink 初恋♡ビール 梅シロップ1に冷えたビール9の割合でスッキリ爽やかに。暑さが立ち、ビールの苦手な方にもオススメです！</p> <p>■ Soft Drink 初恋♡焼酎 焼酎・日本酒・ジンやウォッカで適量に割ってマリッジカクテルの梅カクテルを。 ※香味の強い焼酎で割ると、梅の香りが際立ってしまふ可能性があります。</p>	 <p>ノンアル梅ビア 1本で約16杯 ほんのり梅の風味でビールが旨い人もGOOD! うめジュレップ(梅) 30ml ノンアルビール 90ml</p> <p>梅ココク 1本で約16杯 梅の甘さとコーラの酸味が絶妙にマッチ! うめジュレップ(梅) 30ml コーラ 90ml</p> <p>ウメルト 1本で約16杯 乳酸菌カクテルで大人の梅わいに大変身! うめジュレップ(梅) 30ml 乳酸菌飲料 90ml</p> <p>うめベジータ 1本で約16杯 ヘルシーな野菜の旨さが入ります！ うめジュレップ(梅) 30ml 野菜ジュース 90ml</p> <p>うめラッシー 1本で約16杯 は涼やかさっぱりといただきます★ うめジュレップ(梅) 30ml 豆乳 90ml</p> <p>UME TEA 1本で約16杯 梅の香りがほんのりと、梅の味です。 うめジュレップ(梅) 30ml 紅茶(ストレート) 90ml</p>
제품스펙	제조사	中野BC株式会社(나카노BC 주식회사)	
	제품명	梅シロップ 紀州「梅の初戀」 (매실시럽 기주 「매실의 첫사랑」)	うめジュレップ「梅」 매실줄렙 「매실」
	포장 용기	유리병	
	성분	매실(와카야마산 남고매실), 설탕, 꿀, 향료	설탕, 매실(와카야마산 청매실), 향료
	구매처	나카노BC 홈페이지 ²²⁾	나카노BC 홈페이지 ²³⁾
	용량(ml)	720ml	500ml
	제품가격	839엔(약 8,500원)	1,080엔(약 11,000원)
	희석비율	탄산수 혹은 물: 4대1 오렌지주스 및 탄산음료: 3대1 맥주: 9대1 소주, 니혼슈, 위스키 등: 적당히 첨가	탄산수 혹은 물: 4대1 논알콜 맥주: 3대1 콜라, 야구르트, 야채주스, 두유, 홍차, 흑초 등: 3대1

22) <http://shop.nakano-group.co.jp/shopbrand/ct133>
<http://shop.nakano-group.co.jp/shopdetail/057003000001/>
 23) <http://www.nakano-group.co.jp/product/umejulep/>
<http://shop.nakano-group.co.jp/shopdetail/065001000001/007/O/page1/order/>



V. 경쟁사

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사 분석

1. 경쟁사 선정

□ 경쟁사 선정 기준

- 매실 농축액 제조 및 유통 현황
 - 매실 농축액 제품은 진액(엑기스)·환·캡슐 등의 형태로 제조되어 판매 중
 - 이들 제품은 매실 산지인 와카야마 현에 위치한 다수의 소규모 업체에 의해서 제조되며, 오프라인 유통채널인 슈퍼마켓·편의점·백화점 등을 거치지 않고 라쿠텐·야후 쇼핑 등의 온라인 식료품 사이트를 통해 유통 중
- 그 중 나카노BC 주식회사와 나카타식품 주식회사는 이들 군소업체와 달리 전반적인 매실 가공품을 생산하는 일본 내 유력 업체
 - 특히 나카노BC 주식회사는 매실 농축액을 이용한 매실 진액 제조법에 관한 특허를 보유하고 있으며, 매실 농축액(5배·10배) 제품을 주문 판매 중

표 5.1 매실 농축액 경쟁사

Nestlé S.A.	Reckitt Benckiser Group PLC
 中野BC株式会社 (Biochemical Creation)	 中田食品株式会社

2. 경쟁사 분석

□ 나카노BC 주식회사(中野BC株式会社)

기업 개요				
 中野BC株式会社 (Biochemical Creation)		- 매실 농축액(5배, 10배)를 취급하는 업체 - 2007년, 2008년 각각 매실 진액의 제조방법에 대한 특허권 취득 - 모든 매실 가공품에 대해 ISO 9001 취득		
기업정보	기업명	나카노BC주식회사	설립년도	1961년 11월
	자본금	8,000만 엔	대표번호	073(482)1234
	취급품목	일본주, 매실주, 소주, 와인, 리큐르, 매실시럽 등	위치	〒642-0034 和歌山縣海南市藤白758-45
			직원 수	182명(2016년 4월 기준)
		홈페이지	www.nakano-group.co.jp	
제품				
	매실 진액		매실 진액 환	
				
		매실 진액 캡슐		

자료: 나카노BC 주식회사 홈페이지, 현지조사원

- 매실주, 매실 진액 등 다양한 매실 가공품을 취급하며, 5배·10배 매실 농축액을 별도로 주문 받아 제조, 판매하고 있음

그림 5.2 매실 농축액을 포함한 나카노BC의 다양한 매실 원료 제품



자료: 나카노BC 홈페이지²⁴⁾

24) <http://www.nakano-group.co.jp/company/plumjuice.html#umekaju>

○ 매실 농축액의 경우 범용 시장 제품이 아닌, 개별 주문을 받아 제조 및 판매

구분		제품	
		매실 농축과즙(5배)	매실 농축과즙(10배)
이 미 지	제품 이미지		
	BX	61.0±1.0	
제 품 스 펙	산도	37.0±2.0%	
	내용량	1kg / 20kg	
	포장	파우치(1kg) / 18L 강통(20kg)	
	표시 예	매실 과즙	
	산지 및 품종	와카야마현·남고매실	
	사용 예	음료(청량음료, 리큐르, 시럽, 감주 등) 제과(빙과, 젤리, 캔디 등) 조미가공(절임조미액, 드레싱, 폰즈 등)	

□ 나카타 식품 주식회사(中田食品株式会社)

기업 개요				
		<ul style="list-style-type: none"> - 1897년 창업한 전통 깊은 회사 - 매실 제품의 안전관리를 위해 ISO 9001 및 ISO 22000 인증 획득 - 동사의 매실 관련 제품은 어느 매장에서나 쉽게 발견할 수 있음 		
		기업명	나카타식품주식회사	설립년도
기업정보	기업형태	식품업	대표번호	0739-22-2486
	국가	일본	위치	본사 和歌山縣田辺市下三栖 1 4 7 5 - 1 3 0 (〒646-0292)
	자본금	9,000만 엔	직원 수	280명
	취급품목	우메보시, 매실주 매실가공품	홈페이지	www.nakatafoods.co.jp
	제품			
매실 진액		매실 진액(튜브)		
				
				우메보시

자료: 나카타 주식회사 홈페이지, 현지조사원



VI. 유통채널 현황

1. 유통채널 분석

2. 온라인 유통채널

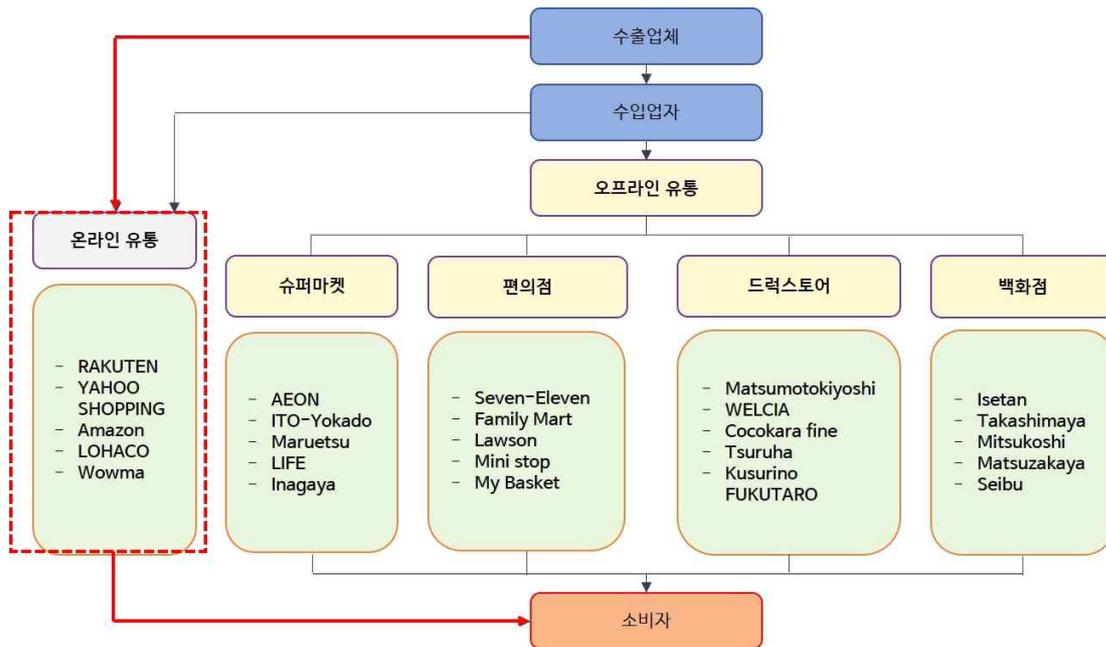
1. 유통채널 분석

1) 식품 유통구조 분석

□ 수입 식품의 유통경로

- 식음료 소매업체의 주요 유통경로는 슈퍼마켓, GMS(General Merchandise Store), 편의점, 드럭스토어, 백화점, 온라인 유통채널로 분류
- 매실 농축액은 중소규모의 제조업체에 의해 제조·유통되며, 이들 업체들은 오프라인 유통채널을 거치지 않고 자사 홈페이지나 온라인 식료품 사이트를 통한 통신판매 위주로 거래하기 때문에 온라인 식료품 유통 사이트를 조사대상으로 선정

그림 6.1 식품 유통경로 및 매실 농축액의 추천 유통경로



자료: 현지조사원

2. 온라인 유통채널

□ 전자상거래 시장 현황

○ 경제산업성의 'E-Commerce Market Survey for 2017'에 따르면 인터넷 식품 판매는 2015년 13조 엔(약 108억 달러), 2016년 14.5조 엔(약 132억 달러)를 기록하며 해마다 성장 중

- 식품판매가 제일 많고 뒤이어 가전, 도서, 영화, 음악 순
- 인터넷 쇼핑 회사들도 식음료 판매에 본격적으로 뛰어들었으며 특히 아마존은 2017년 4월 Amazon Fresh를 일본 내에 런칭해서 유통기한이 짧은 제품을 4시간 내로 배송하는 서비스 제공

○ 주요 온라인 식품판매 사이트

표 6.1 일본 주요 식료품 판매 사이트

웹사이트	특징
www.rakuten.co.jp 	<ul style="list-style-type: none"> - 일본 최대 인터넷 쇼핑몰 사이트이자 일본 IT 업계 중 최고의 지위 - 2018년 9월 2일 기준으로 4만 6,090개 점포와 제휴해 2억 6,000만 개의 제품을 판매 - E-commerce뿐만 아니라 광고, 미디어, 여행사, 디지털 콘텐츠, 통신, 에너지 등 인터넷 서비스 사업, 신용카드, 전자금융을 포함한 경제 서비스, 은행, 증권, FinTech 금융 사업과 같은 서비스 제공
shopping.yahoo.co.jp 	<ul style="list-style-type: none"> - 최근 급성장하는 인터넷 쇼핑사이트 - 2013년 10월 E-commerce revolution으로 급성장했으며 약 65만 개 점포와 제휴해 2억 8,000만 개의 상품 판매(2017년 12월 기준)
www.amazon.co.jp 	<ul style="list-style-type: none"> - 2000년 11월 일본에 서비스 개시하며 식품을 포함한 각종 제품 취급 - 기본 일주일이 소요되는 일본 온라인 쇼핑몰의 배송시간에 비하면 1~2일 소요되는 짧은 배송시간이 강점

자료: 현지조사원



VII. 일본 매실 가공품

- 1. 매실 가공품 종류**
- 2. 매실 가공품 정보**

1. 매실 가공품 종류

□ 매실 가공품 선정 기준

- 의뢰업체의 주 제품이 매실 농축액, 매실 가공품이므로 해당 업체가 참고할만한 매실 관련 음료 제품, 매실 가공품을 중심으로 조사 대상을 선정하였으며, 매실이 폭넓게 유통되는 일본 식문화 특성을 반영해 기타 매실 가공품을 추가로 조사

□ 매실 가공품 조사 장소

- 오프라인의 경우 매실 가공품이 폭넓게 유통되는 도쿄 지역 유명 슈퍼마켓
- 온라인의 경우 인터넷 식료품 사이트 및 매실 제품 판매 사이트를 조사

□ 조사 항목

- 제품 상세 스펙에서 공통으로 확인되는 용량, 가격, 포장형태, 성분, 인증, 유통기한 등의 항목 조사

□ 매실 가공품의 소비 트렌드

- 오프라인보다 온라인에서의 제품이 더 다양
- 유명 브랜드의 과자, 후리카케와의 콜라보제품이 많았으며, 매실꽃 개화 시기인 1월에 맞춘 기간 한정제품이 출시되는 것이 특히 눈에 띈
- 반찬으로서 우메보시 매출은 줄었지만 매실을 활용한 다양한 제품과 기간 한정제품이 꾸준히 출시됨

□ 매실 가공품 종류

- 매실 음료, 주류용 매실 베이스, 우메보시 가공품, 매실 식초, 매실 스낵, 매실 다시마, 매실 후리카케, 매실 잼, 매실 아이스크림, 매실 냉면, 매실 우동 등

2. 매실 가공품 정보

□ 매실 음료

○ 술에 첨가하는 으깬 매실(お酒にプラス潰しうめ)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지		
	매장 이미지		
제 품 스 펙	제조사	ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社(포카 사포로 푸드&음료(주))	
	제품명	お酒にプラス 潰しうめ(술에 타먹는 으깬 매실)	
	인증	-	
	포장 용기	유리병	
	성분	매실가공품(우메보시, 시소매실초, 기타 가공품), 양조초, 포도당, 소르비톨, 산미료, 야채색소, 조미료(아미노산), 보존료(안식향산나트륨), 향료	
	조사매장	Maruetsu	
	용량(ml)	300ml	
	제품가격	307엔(약 3,000원)	
유통기한	제조일로부터 9개월		

○ 취하지 않는 우메쉬(酔わないウメッシュ)

구분		제품
이미지	제품 이미지	 
	매장 이미지	 
제품스펙	제조사	ちょーや(초우야)
	제품명	酔わないウメッシュ(취하지 않는 우메쉬)
	인증	-
	포장 용기	캔
	성분	매실, 설탕, 탄산
	조사매장	Maruetsu
	용량(ml)	350ml
	제품가격	149엔(약 1,500원)
	유통기한	-
특징	4%의 매실주가 원 판매 제품이며, 해당 제품은 무알콜로 가공한 것	

□ 우메보시 제품

○ 우메고노미(梅ごのみ)

구분	제품																				
이미지	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="256 443 895 1010"> <p>제품 이미지</p>  </div> <div data-bbox="900 443 1329 1010">  </div> </div>																				
이미지	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="256 1010 895 1576"> <p>매장 이미지</p>  </div> <div data-bbox="900 1010 1329 1576">  </div> </div>																				
제품스펙	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">제조사</td> <td>株式會社 桃屋(주식회사 모모야)</td> </tr> <tr> <td>제품명</td> <td>梅ごのみ(우메고노미)</td> </tr> <tr> <td>인증</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>포장 용기</td> <td>유리병</td> </tr> <tr> <td>성분</td> <td>매실, 사과, 설탕, 시소매실식초, 발효조미료, 시소잎, 가다랭이, 가다랭이 추출물, 다시마, 식이섬유, 조미료(아미노산), 산미료, 야채색소</td> </tr> <tr> <td>조사매장</td> <td>Maruetsu</td> </tr> <tr> <td>용량(g)</td> <td>105g</td> </tr> <tr> <td>제품가격</td> <td>257엔(약 2,500원)</td> </tr> <tr> <td>유통기한</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>특징</td> <td>다시마, 가다랭이, 조기로 맛을 낸 우메보시의 일종</td> </tr> </table>	제조사	株式會社 桃屋(주식회사 모모야)	제품명	梅ごのみ(우메고노미)	인증	-	포장 용기	유리병	성분	매실, 사과, 설탕, 시소매실식초, 발효조미료, 시소잎, 가다랭이, 가다랭이 추출물, 다시마, 식이섬유, 조미료(아미노산), 산미료, 야채색소	조사매장	Maruetsu	용량(g)	105g	제품가격	257엔(약 2,500원)	유통기한	-	특징	다시마, 가다랭이, 조기로 맛을 낸 우메보시의 일종
제조사	株式會社 桃屋(주식회사 모모야)																				
제품명	梅ごのみ(우메고노미)																				
인증	-																				
포장 용기	유리병																				
성분	매실, 사과, 설탕, 시소매실식초, 발효조미료, 시소잎, 가다랭이, 가다랭이 추출물, 다시마, 식이섬유, 조미료(아미노산), 산미료, 야채색소																				
조사매장	Maruetsu																				
용량(g)	105g																				
제품가격	257엔(약 2,500원)																				
유통기한	-																				
특징	다시마, 가다랭이, 조기로 맛을 낸 우메보시의 일종																				

o 매실알(梅肉)

구분		제품
이 미 지	제품 이미지	 
	매장 이미지	 
제 품 스 펙	제조사	S&B FOOD
	제품명	梅肉(매실알)
	인증	-
	포장 용기	플라스틱 튜브, 종이 케이스
	성분	매실, 식용소금
	조사매장	타케야(우에노 지역 슈퍼마켓)
	용량(g)	40g
	제품가격	194엔(약 1,900원)
유통기한	제조일로부터 12개월	
특징	씨를 제거한 매실알로 초밥, 오니기리(주먹밥) 등에 짜서 먹을 수 있도록 튜브 형태로 판매	

□ 매실 식초

○ 매실흑초(うめ黒酢)

	구분	제품
이미지	제품 이미지	 
	매장 이미지	
제품스펙	제조사	株式会社ミツカン(주식회사 미칸)
	제품명	うめ黒酢(매실흑초)
	인증	-
	포장 용기	유리병
	성분	쌀흑초, 매실과즙, 과당포도당액당, 흑당설탕액, 구연산, 향료, 감미료(수크랄로스)
	조사매장	타케야(우에노 지역 슈퍼마켓)
	용량(ml)	500ml
	제품가격 유통기한	754엔(약 7,400원) 제조일로부터 12개월

o 매실흑초(うめ黒酢)

구분	제품	
이미지	제품 이미지	
	매장 이미지	
제품스펙	제조사	マルマン株式會社(마루만 주식회사)
	제품명	うめ酢(우메식초)
	인증	-
	포장 용기	유리병
	성분	매실식초, 얼음설탕
	조사매장	요시이케 슈퍼마켓
	용량(ml)	500ml
	제품가격	1,058엔(약 10,400원)
유통기한	제조일로부터 24개월	

□ 매실 스낵류

○ 반으로 자른 아삭아삭 매실(半割りカリカリ梅)

구분	제품		
이미지			
			
제품스펙	제조사	株式会社壯關(주식회사 소칸)	
	제품명	半割りカリカリ梅(반으로 자른 아삭아삭 매실)	
	인증	-	
	포장 용기	플라스틱 파우치	
	성분	매실(중국산), 절임 원재료(식염, 식초, 포도당 과당액당, 매실초, 단백질수분해물, 덱스트린), 소르비톨, 조미료(아미노산 등), 산미료, 향료, 착색료, 비타민B1	
	조사매장	Maruetsu	
	중량(g)	37g	
	제품가격	108엔(약 1,060원)	
	유통기한	제조일로부터 12개월	

○ 우메시바(梅しば)

구분		제품	
이미지	제품 이미지		
	매장 이미지		
제품스펙	제조사	村岡食品工業株式会社(무라오카 식품공업주식회사)	
	제품명	梅しば(우메시바)	
	인증	-	
	포장 용기	플라스틱 파우치(날개포장)	
	성분	매실(국산), 절임 원재료(매실초, 양조초, 포도당과당액당, 식용소금, 발효 조미액), 소르비톨, 주청, 조미료(아미노산 등), 산미료, 향료, 착색료	
	조사매장	Maruetsu	
	중량(g)	110g	
	제품가격	321엔(약 3,160원)	
	유통기한	제조일로부터 12개월	

○ 오토코우메 구미(男梅グミ)

구분	제품		
제품 이미지			
	이미지	매장 이미지	
제품 스펙			제조사
	제품명	男梅グミ(오토코우메 구미)	
	인증	-	
	포장 용기	플라스틱 파우치	
	성분	설탕, 물엿, 젤라틴, 식용소금, 우메보시 파우더, 덱스트린, 유청단백질, 식물유지, 매실초, 매실육, 붉은시소, 단백질수분해물, 가공전분, 산미료, 글리세린, 염화칼륨, 조미료(아미노산 등), 유화제, 향신료 추출물, 착색료(홍국, 야채색소), 감미료(스티비아, 아스파탐·L-페닐알라닌화합물), 광택제	
	조사매장	Seven Eleven	
	중량(g)	38g	
	제품가격	132엔(약 1,290원)	
유통기한	제조일로부터 12개월		

o 네리우메 벌꿀맛(ねりうめ はちみつ味)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지		
	매장 이미지		
제 품 스 펙	제조사	株式會社なとり(주식회사 나토리)	
	제품명	ねりうめ はちみつ味(네리우메 벌꿀맛)	
	인증	-	
	포장 용기	플라스틱 파우치	
	성분	매실, 당류(설탕, 과당), 전분, 환원물엿, 꿀, 식염, 조미초, 젤라틴, 식물유, 갈락토만난 분해물, 물엿, 트레할로오스, 가공전분, 소르비톨, 산미료, 유산나트륨, 조미료(아미노산 등), 감미료(아스파탐·L-페닐알라닌화합물, 아세슬팜K), 시소색소, 향료	
	조사매장	Seven Eleven	
	중량(g)	27g	
	제품가격	108엔(약 1,060원)	
유통기한	제조일로부터 12개월		

o 우메보시 시트(梅ぼしのシート)

구분	제품	
이미지	<p>제품 이미지</p> 	
	<p>매장 이미지</p>  	
제품스펙	판매자	株式会社アイファクトリー(주식회사 아이팩토리)
	제품명	梅ぼしのシート(우메보시 시트)
	인증	-
	포장 용기	플라스틱 파우치
	성분	매실(중국산), 당류(설탕, 과당포도당액당), 식염, 전분, 감미료(아스파탐·L-페닐알라닌화합물, 스티비아), 산미료, 조미료(아미노산 등), 소르비톨, 착색료(안토시아닌, 카로티노이드)
	조사매장	돈키호테
	중량(g)	40g
	유통기한	제조일로부터 12개월

o 매실다시마(梅昆布)

구분	제품	
이미지	제품 이미지	
	매장 이미지	
제품 스펙	제조사	株式会社くらこん(주식회사 구라콘)
	제품명	塩昆部長のおしゃぶり梅昆布(시오콘 부장의 주전부리 매실 다시마)
	인증	-
	포장 용기	플라스틱 파우치
	성분	다시마(훗카이도산), 매실과육(기주산), 단백질수분해물, 양조초, 붉은 시소, 조미료(아미노산 등), 산미료, 홍국색소, 감미료(스티비아, 감초)
	조사매장	돈키호테
	중량(g)	10g
	유통기한	105엔(약 1,050원) 제조일로부터 12개월

○ 우메보시 다시마(うめぼし昆布)

구분	제품																		
이미지	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="288 622 419 651">제품 이미지</div>  </div>																		
이미지	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="288 1189 419 1218">매장 이미지</div>  </div>																		
제품스펙	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">제조사</td> <td>株式会社モントワールド(주식회사 몬트월)</td> </tr> <tr> <td>제품명</td> <td>うめぼし昆布(우메보시 다시마)</td> </tr> <tr> <td>인증</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>포장 용기</td> <td>플라스틱 파우치</td> </tr> <tr> <td>성분</td> <td>다시마(훗카이도산), 매실페이스트(매실·기주산, 식염), 식염, 환원물엿, 조미료(아미노산 등), 소르비톨, 트레할로오스, 산미료, 홍국색소</td> </tr> <tr> <td>조사매장</td> <td>돈키호테</td> </tr> <tr> <td>중량(g)</td> <td>12g</td> </tr> <tr> <td>제품가격</td> <td>138엔(약 1,380원)</td> </tr> <tr> <td>유통기한</td> <td>제조일로부터 12개월</td> </tr> </table>	제조사	株式会社モントワールド(주식회사 몬트월)	제품명	うめぼし昆布(우메보시 다시마)	인증	-	포장 용기	플라스틱 파우치	성분	다시마(훗카이도산), 매실페이스트(매실·기주산, 식염), 식염, 환원물엿, 조미료(아미노산 등), 소르비톨, 트레할로오스, 산미료, 홍국색소	조사매장	돈키호테	중량(g)	12g	제품가격	138엔(약 1,380원)	유통기한	제조일로부터 12개월
제조사	株式会社モントワールド(주식회사 몬트월)																		
제품명	うめぼし昆布(우메보시 다시마)																		
인증	-																		
포장 용기	플라스틱 파우치																		
성분	다시마(훗카이도산), 매실페이스트(매실·기주산, 식염), 식염, 환원물엿, 조미료(아미노산 등), 소르비톨, 트레할로오스, 산미료, 홍국색소																		
조사매장	돈키호테																		
중량(g)	12g																		
제품가격	138엔(약 1,380원)																		
유통기한	제조일로부터 12개월																		

○ 주전부리 다시마 매실(おしゃぶり昆布梅)

구분	제품	
이미지	<p>제품 이미지</p> 	
	<p>매장 이미지</p>  	
제품스펙	제조사	中野物産株式會社(나카노물산 주식회사)
	제품명	おしゃぶり昆布梅(주전부리 다시마매실)
	인증	-
	포장 용기	플라스틱 파우치
	성분	다시마(훗카이도산), 매실가공품(매실:기주산, 시소액, 매실초, 식염), 발효조미료, 단백질수분해물, 가츠오부시 진액, 조미료(아미노산 등), 소르비톨, 산미료, 감미료(스티비아 추출물)
	조사매장	돈키호테 슈퍼마켓
	중량(g)	11g
	유통기한	제조일로부터 12개월

□ 후리가케

○ 오토코노우메 밥에 섞어먹는 재료(男梅 混ぜご飯の素)

	구분	제품
이미지	제품 이미지	
	매장 이미지	
제품스펙	제조사	株式会社大森屋(오오모리아 주식회사)
	제품명	男梅 混ぜご飯の素(오토코노우메 밥에 섞어먹는 재료)
	인증	-
	포장 용기	플라스틱 파우치
	성분	식염, 볶음깨, 유당, 매실, 전분, 설탕, 붉은 시소, 미역, 밀가루, 매실가루, 환원물엿, 대두단백, 덱스트린, 매실초, 조미료(아미노산 등), 산미료, 감미료(감초), 착색료(홍국, 안토시아닌), 미립이산화규소, 향료
	조사매장	돈키호테
	중량(g)	25g
	유통기한	127엔(약 1,270원) 제조일로부터 12개월

o 아삭아삭 매실(カリカリ梅)

구분	제품	
이미지	제품 이미지	
	매장 이미지	
제품스펙	제조사	株式会社大森屋(오오모리야 주식회사)
	제품명	カリカリ梅(아삭아삭 매실)
	인증	-
	포장 용기	플라스틱 파우치
	성분	매실, 붉은시소, 식염, 깨, 설탕, 전분, 매실진액, 매실과육, 환원물엿, 가츠오부시 진액, 양조초, 트레할로오스, 조미료(아미노산 등), 산미료, 착색료(홍국, 카로티노이드), V.B1
	조사매장	돈키호테
	중량(g)	40g
	제품가격	203엔(약 2,030원)
	유통기한	제조일로부터 12개월
특징	밥에 섞어 먹어도 되고, 뿌려 먹어도 되는 후리가케의 일종	

○ 스빠무초 매실 후리카케(すっぱムーチョ梅ふりかけ)

구분	제품	
이미지	제품 이미지	
	매장 이미지	
제품 스펙	제조사	니치프리食品株式会社(니치후리식품 주식회사)
	제품명	すっぱムーチョ梅ふりかけ(스빠무초 매실 후리카케)
	인증	-
	포장 용기	플라스틱 파우치
	성분	유당, 깨, 식염, 건조 매쉬포테이토, 옥수수 녹말, 설탕, 분당, 김, 밀가루, 우메보시 분말, 분말초, 포도당, 건조시소잎 분말, 분말간장, 파래, 조미료(아미노산 등), 산미료, 착색료(홍국, 파프리카 색소), 감미료(스티비아), 이산화규소, 향료
	조사매장	돈키호테
	중량(g)	27g
	유통기한	105엔(약 1,050원) 제조일로부터 약 12개월

□ 온라인 제품

○ 완숙 매실잼(完熟梅ジャム)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지		
제 품 스 펙	제조사	中田食品株式會社(나카타식품 주식회사)	
	제품명	完熟梅ジャム(완숙 매실잼)	
	인증	-	
	포장 용기	유리병	
	성분	과당, 매실과육	
	구매처	나카타식품 홈페이지(http://www.nakatafoods.jp/shop/g/gE0208/)	
	중량(g)	200g	
	제품가격	680엔(약 6,010원)	
유통기한	제조일로부터 약 12개월		

○ 매실 잼(梅ジャム)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지		
제 품 스 펙	제조사	株式會社岡畑農園(주식회사 오카하타케 농원)	
	제품명	梅ジャム(매실 잼)	
	인증	-	
	포장 용기	유리병	
	성분	매실(기주산 완숙매실), 설탕, 꿀, 겔화제(펙틴)	
	구매처	오카하타 홈페이지 http://www.okahata.com/item/ekisu/index.html	
	중량(g)	200g	
	제품가격	486엔(약 5,000원)	
유통기한	제조일로부터 12개월		

o 아이스 기주매실(アイス紀州梅)

구분		제품	
이 미 지	제품 이미지		
		제조사	株式会社トノハタ(주식회사 도노하타)
제 품 스 펙	제품명	アイス紀州梅(아이스 기주매실)	
	인증	-	
	포장 용기	종이 박스, 플라스틱 파우치	
	성분	매실(기주남고매실), 절임 원재료(과당포도당액당, 식염), 트레 할로오스, 산미료, 주정, 감미료(스티비아, 수크랄로스), V.B1, 향료	
	구매처	도노하타 홈페이지(http://iwasou.jp/SHOP/IICE-P6_4.html) 라쿠텐(https://item.rakuten.co.jp/kanisho/70185/?scid=af_pc_etc&sc2id=af_113_0_10001868)	
	수량	24개(매실6개*4팩)	
	제품가격	4,320엔(약 4만 3,340원)	
	유통기한	제조일로부터 약 6개월	

o 매실을 이용한 한국풍 냉면 및 우동

구분		梅冷麵(기주 남고매실을 사용한 한국풍 냉면)	生梅うどん(생우메보시 우동)
이미지	제품 이미지		
제품 스펙	제조사	株式會社ナルト(주식회사 나루토)	株式會社ナルト(주식회사 나루토)
	제품명	梅冷麵(기주 남고매실을 사용한 한국풍 냉면)	生梅うどん(생우메보시 우동)
	인증	-	-
	포장 용기	플라스틱 파우치	플라스틱 파우치
	성분	면: 밀가루, 식염, 매실과육, 가공녹말, 주정, 코치닐 색소, 향료 스프: 단백질수분해물, 설탕, 간장, 양조초, 과당포도당액당, 식염, 매실과육, 굴 진액, 효모 진액, 가츠오부시, 조미료(아미노산 등), 주정, 카라멜색소, 향료, 증점제(크산탄)	면: 밀가루, 매실(와카야마 산), 소금, 식물성 유지, 가공전분, 알콜, 베니코우지 색소, 아채색소, 향료 냉우동용 국물: 간장(본양조), 과당포도당액설탕, 매실페이스트, 소금, 가다랭이, 매실식초, 가쓰오 추출물, 다시마 추출물, 조미료(아미노산 등), 산미료, 카라멜색소, 향료(원재료 일부에 밀, 대두 포함) 따뜻한 우동용 국물: 간장(본양조), 설탕, 발효 조미료, 소금, 가다랭이 추출물, 다시마 추출물, 가다랭이포, 갈고등어 조각, 조미료(아미노산 등)(원재료 일부에 밀, 대두 포함)
	구매처	야후쇼핑 ²⁵⁾	후미코농원 ²⁶⁾
	중량(g)	640g(면 120g×4, 스프 40g×4)	640g(냉우동), 520g(따뜻한 우동)
제품가격	1,296엔(약 13,000원)	1,296엔(약 13,000원)	
유통기한	제조일로부터 약 3개월	제조일로부터 약 50일	

[참고 문헌]

■ 참고 자료

1. 「Country Insight Report Japan September 2018」, Dun & Bradstreet, 2018. 8. 22
2. 「Annual 2017 Exporter Guide Japan」, USDA, 2017.12.26.
3. 「Annual 2017 Retail Foods Japan」, USDA, 2017.12.26.
4. 「2018년 하반기 환율 전망」, 산은조사월보, 2018.6.
5. 「식품, 첨가물 등의 규격기준」, 일본 후생성고시, 1959.
6. 「일본 식품표시법 및 표시기준 - 제도 제정 배경 및 표시기준 주요 변경사항 -」, 식품의약품안전처, 식품안전정보원, 2015.12.
7. 「주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 - 일본 편 -」, aT한국농수산물유통공사, 2017.12.

■ 참고 사이트

1. 「인구추계월보」, 일본 총무성, 2018.1.(www.stat.go.jp/data/jinsui/pdf/201801.pdf)
2. 「공업통계」, 일본 경제산업성(<http://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyo/index.html>)
3. ‘투명 음료’ 가 일본서 유독 인기 있는 이유는?... ‘집단주의 문화’ 때문, msn뉴스, 2018. 6. 22.
(<http://a.msn.com/01/ko-kr/AAyZKjz?ocid=st>)
4. 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr)
5. 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr)
6. International Trade Centre(www.trademap.org)
7. 통합무역정보서비스 TRADENAVI(www.tradenavi.or.kr)
8. 유로모니터(www.euromonitor.com)
9. 「2017 식품산업동태조사」, 일본 농림수산업성(www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_doutai/doutai_top.html)
10. 「가계조사」, 일본 총무성 통계국, 2018.6.8.
(www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00200561&tstat=000000330001&cycle=7&year=20170&month=0&tclass1=000000330001&tclass2=000000330004&tclass3=000000330006)
11. 「무역통계」, 일본 재무성(www.customs.go.jp/tariff/2018_4/index.htm)
12. 일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html)
13. 공익사단법인 일본수입식품안전추진협회(www.asif.or.jp/import2.html)
14. 「식품표시법 설명자료」, 일본 소비자청 식품표시기획과
(www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/135/doc/135_131112_shiryou7-sankou4.pdf)
15. 「2018 상업통계」, 일본 경제산업성(www.meti.go.jp/statistics/tyo/syoudou/result/kakuho_2.html)

25) https://store.shopping.yahoo.co.jp/bundara/umereimen.html?sc_i=shp_pc_search_itemlist_shsr_title#

26) https://www.furniko.co.jp/SHOP/umeudon_mail.html

2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

No. 1807-01

품 목 : 매실 농축액(Plum Extract)

국 가 : 일본(Japan)

보고서 기획 및 작성

- 한국농수산물유통공사
- (주)나이스디앤비

발 행 일 2018

발 행 처 한국농수산물유통공사 수출정보부
(58217) 전라남도 나주시 문화로 227
02-6300-1119 <http://www.kati.net>

자료문의 aT수출정보부
02-6300-1119

- o 본 자료는 한국농수산물유통공사 농수산물수출정보 사이트 www.kati.net에서 보실 수 있습니다.
- o 본 자료집에 실린 내용은 한국농수산물유통공사의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
- o 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있으나 무단전제, 복사는 법에 저촉됩니다.