

# 2024 수출기업 맞춤형 조사

No. | 202408-12  
품목 | 치즈케이크(Cheesecake)  
HS CODE | 1905.90-1030  
국가 | 일본(Japan)



# CONTENTS

## 2024 수출기업 맞춤형 조사

### I. 요약

1. 요약	04
-------	----

### II. 시장규모

1. 일본 제과 시장규모	06
2. 일본 보존 페스트리 및 케이크 시장규모	07
3. 일본 치즈케이크 수입규모	08

### III. 시장트렌드

1. 일본 디저트 시장동향	10
2. 일본 내 인기 디저트	11
3. 일본 온라인 쇼핑물 인기 바스크 치즈케이크	12

### IV. 유통채널

1. 일본 치즈케이크 유통채널 점유율	15
2. 일본 치즈케이크 주요 유통채널	16



# CONTENTS

## 2024 수출기업 맞춤형 조사

### V. 진입장벽

1. 일본 치즈케이크 통관 및 검역 절차	27
2. 일본 치즈케이크 품질 인증	28
3. 일본 치즈케이크 라벨링	31
4. 일본 치즈케이크 성분 및 유해물질	37

### VI. 수입·유통업체 인터뷰

1. 교무 슈퍼(Gyomu Super)	41
2. 기노쿠니야(Kinokuniya)	43
3. 세이조 이시이(Seijo Ishii)	45
※ 참고문헌	47





HS CODE : 1905.90-1030

2024 수출기업 맞춤형 조사

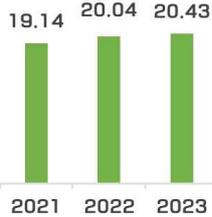
시장 분석형

# 일본 치즈케이크 시장

## 시장 현황

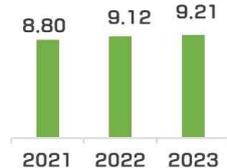
### 제과 시장규모

단위 : 십억 달러



### 보존 페스트리 및 케이크 시장규모

단위 : 십억 달러



## 수출입 현황

### 수출입 현황 (HS CODE 1905.90 기준)



### 국가별 수입규모



## 시장 트렌드

### 이슈 분석

#### 시장 수요

일본 편의점 및 무인 전문점에서 냉동 프리미엄 디저트 수요 증가

#### 인기 디저트

일본 내 마스카포네 치즈 및 트리플 크림치즈 등으로 만든 다양한 치즈 디저트 인기

#### 용량

일본 온라인 쇼핑을 판매 바스크 치즈케이크는 평균 400G 내외로 형성되어 있음

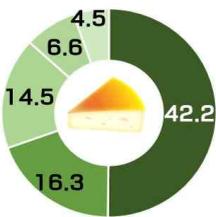
#### 가격

일본 온라인 쇼핑을 판매 바스크 치즈케이크는 평균 3,297엔 가격대를 형성하고 있음

\*고객사의 제품은 푸아그라 바스크 치즈케이크로 관련 이슈를 분석함

## 주요 유통채널

### 유통채널 점유율



- 하이퍼/슈퍼마켓
- 드럭스토어
- 편의점
- 할인점
- 온라인

## 통관 및 제도

### 수출 통관 유의사항

**세금**  
협정 세율 9%  
**사전 준비**  
일본 후생노동성 사전 등록 必  
AEO 제도 활용 시 통관 혜택 多

### 권장 인증



### 유의사항

**라벨 필수 표기사항**  
제품명, 내용량, 첨가물  
수입업체 및 제조업체 정보,  
성분 목록, 유통기한,  
영양성분표, 원산지

## 수입유통업체 인터뷰

인터뷰 대상 :



Point 01.

**푸아그라 바스크 치즈케이크 수요 및 트렌드** 푸아그라는 윤리적 문제로 인해 일본의 일부 소비자에게 부정적인 반응을 받을 수 있으며, 일본 소비자들은 고객사 제품과 같은 냉동 디저트를 일상에서 즐김  
**인기있는 바스크 치즈케이크** 고급 치즈케이크 브랜드 Mr.Cheesecake와 냉동 디저트 브랜드 Cheesecake Monsters가 인기있음

Point 02.

**성공적인 홍보 전략** 소셜 미디어를 통한 입소문과 리뷰 관리가 중요하며, 소비자 반응을 이끌어내기 위해 샘플링 이벤트도 추천함  
**추천 유통 채널** Kaldi, Jupiter 등의 외국 상품 전문 슈퍼마켓에서 먼저 반응을 확인 후 온라인으로 확장하는 것을 권장함  
**가격 및 용량 피드백** 일본 고급 디저트는 한 조각에 약 4,000엔부터 시작하며, 고객사의 제품은 가격 대비 용량이 적절하다고 평가됨

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

# II 시장규모



1. 일본 제과 시장규모
2. 일본 보존 페스트리 및 케이크 시장규모
3. 일본 치즈케이크 수입규모

## 1. 일본 제과 시장규모

일본 국가 일반 정보<sup>1)</sup>

면적	37만 8,000km <sup>2</sup>
인구	1억 2,512만 명
GDP	4조 2,311억 달러
GDP (1인당)	3만 3,815달러

### ▶ 일본 2023 제과 시장규모 28.2조 원<sup>2)3)4)</sup>

2023년 일본 제과 시장규모는 전년 대비 1.9% 성장한 28.2조 원에 달했으며, 최근 5년(2019-23년)간 연평균 성장률은 3.2%로 나타났음. 해당 기간 동안 시장규모는 꾸준히 증가해왔으며, 특히 2022년에 전년 대비 4.7%의 가장 큰 성장률을 기록함

### ▶ 일본 제과 시장규모, 향후 5년간 3.0%씩 성장 예상

일본 제과 시장은 향후 5년(2024-28년)간 연평균 3.0%씩 성장하여 2028년에는 약 32.7조 원 규모에 이를 것으로 예상됨. 최근 일본에서는 간식 수요가 높아지며 간식 시장이 확대되고 있음. 바쁜 생활 패턴으로 간식으로 식사를 대체하고 영양을 보충하려는 수요가 증가한 것으로 조사됨. 이러한 트렌드는 일본 제과 시장의 지속적인 성장을 이끌 것으로 기대됨<sup>5)</sup>

[표 2.1] 일본 '제과' 시장규모<sup>6)7)</sup>

단위 : 십억 달러



자료: 스태티스타(Statista)

- 1) 자료: 외교부 홈페이지
- 2) 자료: 스태티스타(Statista), 'Confectionery - Japan', 2024.09
- 3) 스태티스타에 따르면, '제과(Confectionery)' 시장은 비교적 높은 당 함유량을 가진 식품을 의미하며, 다양한 맛·식감·색 등의 성분을 포함함
- 4) 조사제품 '치즈케이크'는 푸아그라가 포함된 바스크 치즈케이크로 냉동 처리하여 유통됨. 고객사의 제품 유형을 기준으로 '보존 페스트리 및 케이크' 시장규모와 상위 항목인 '제과'의 시장규모를 조사함
- 5) 자료: KATI농식품수출정보, '[일본] 간식 니즈의 증가', 2024.05
- 6) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨
- 7) 1달러=1,380.10원(2024.08.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)
- 8) 연평균 성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

## 2. 일본 보존 페스트리 및 케이크 시장규모

- ▶ **일본 2023년 보존 페스트리 및 케이크 시장규모 12.7조 원<sup>9)10)</sup>**  
2023년 일본의 보존 페스트리 및 케이크 시장규모는 전년 대비 1.0% 성장한 12.7조 원에 달함. 최근 5년(2019-23년)간 연평균 성장률은 2.9%로 나타났음. 특히 2020년에서 2021년 사이에 4.5%의 가장 높은 성장률을 기록했다
- ▶ **일본 보존 페스트리 및 케이크 시장규모, 향후 5년간 성장 전망**  
일본 보존 페스트리 및 케이크 시장은 2028년까지 연평균 2.4%씩 성장하여 2028년에는 약 14.3조 원 규모에 이를 것으로 예상됨. 특히 조사제품을 비롯한 구운 치즈케이크 시장은 최근 몇 년간 중국, 일본, 한국 등에서 서양식 음식 트렌드와 함께 빠르게 성장하고 있음. 고급 디저트에 대한 수요 증가와 새로운 맛과의 조합이 향후 해당 시장의 성장을 이끌 것으로 전망됨<sup>11)</sup>

[표 2.2] 일본 ‘보존 페스트리 및 케이크’ 시장규모

단위 : 십억 달러



자료: 스태티스타(Statista)

9) 자료: 스태티스타(Statista), ‘Preserved Pastry Goods & Cakes - Japan’, 2024.09

10) 스태티스타에 따르면, ‘보존 페스트리 및 케이크(Preserved Pastry Goods & Cakes)’ 시장은 보존처리한 페이스트리와 케이크, 크리스프 브레드와 러스크를 포함함

11) 자료: 폭스40위츠(FOX40 WICZ), ‘2024 Baked Cheesecake Market Analysis Industry Growth Rate 2032’, 2024.07

### 3. 일본 치즈케이크 수입규모

#### ● HS CODE 1905.90

해당 장에서 치즈케이크는 HS CODE 1905.90으로 분류됨. HS CODE 제1905호의 품명은 '빵·파이·케이크·비스킷과 그 밖의 베이커리 제품, 상찬용 웨이퍼·저약용에 적합한 빈 캡슐·실링 웨이퍼·라이스페이퍼와 그 밖에 이와 유사한 물품'이며, HS CODE 1905.90의 품명은 '가타로 확인됨'

#### ▶ HS CODE 1905.90 일본의 對글로벌 수입액, 6,550억 원

2023년 기준 HS CODE 1905.90 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입액은 6,550억 원으로 집계됨. 해당 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 4.3%의 성장률을 기록하며 증가세를 보였음. 특히 2022년에는 전년 대비 9.3%의 높은 성장률을 기록하며 7,065억 원으로 정점을 찍었으나, 2023년에는 소폭 감소함

#### ▶ HS CODE 1905.90 일본의 對한국 수입액, 글로벌 7위

2023년 기준 HS CODE 1905.90 품목에 대한 일본의 對한국 수입액은 269억 원으로, 글로벌 수입액 순위에서 7위를 차지함. 해당 품목에 대한 일본의 對한국 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 13.2%의 높은 성장률을 기록하며 꾸준히 증가해왔음. 한편, 2023년 기준 일본의 對글로벌 수입액 중 1위는 중국(1,357억 원), 2위는 말레이시아(862억 원), 3위는 프랑스(674억 원)로 나타남

[표 2.3] 일본 HS CODE 1905.90 수입규모

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

# III 시장트렌드



1. 일본 디저트 시장동향
2. 일본 내 인기 디저트
3. 일본 온라인 쇼핑물 인기 바스크 치즈케이크

## 1. 일본 디저트 시장동향

### ▶ 일본 내 간식 수요 증가

일본에서는 최근 간식 수요가 증가하고 있는 추세임. 기존에 간식이 아침, 점심, 저녁 식사를 보충하는 역할을 했다면 최근에는 간식을 세 끼 중 하나로 대체하면서 간식 시장 확대를 촉진하고 있음. 단순히 배고픔을 채우는 것에서 나아가 단백질이나 식이섬유 등 영양소를 보충하거나 식사를 대체하는 것으로 간식의 의미가 확대되고 있는 것으로 확인됨. 이에 대형 소매점에서도 간식 시장 개척 강화에 나서고 있는데, 이온그룹은 PB 상품 시리즈인 ‘トップバリュ トキメクおやつ部(톱 밸류 설레는 간식부)’를 선보이며 간식 제품 확대에 나서고 있음<sup>12)</sup>

### ▶ 일본에서 인기인 냉동 디저트…무인 전문점에서도 인기

디저트에 대한 수요가 높아지면서, 일본 편의점에서는 고급스러우면서도 간편한 프리미엄 디저트들의 인기가 높아지고 있음. 특히, 해동하지 않고 먹을 수 있는 냉동 디저트가 인기를 끌고 있는데, 장시간 보관이 가능하고, 갓 꺼내도 식감이 딱딱하지 않기 때문에 별도의 해동이 필요 없어 간편하게 섭취할 수 있다는 점이 인기 요인으로 작용하고 있음. 입안에서 천천히 녹아 깊은 맛을 즐길 수 있다는 것도 장점임

또 하나 특징적인 것은 냉동 디저트를 판매하는 무인 점포가 증가하고 있다는 것임. 냉동식품이기 때문에 장시간 보관이 가능하고, 24시간 운영으로 밤 늦은 시간에도 구매가 가능한 점이 장점임. 특히, 일을 마친 여성들이 늦은 밤 방문하는 경우가 많음. 또한, 미디어에 소개하거나 유행하는 디저트를 간편하게 구입할 수 있는 것도 소비를 주도하는 매력 요인으로 볼 수 있음<sup>13)14)</sup>

[표 3.1] 일본 내 판매되는 디저트 사진



이온그룹 PB상품 ‘톱 밸류 설레는 간식부’

자료: 이온그룹(EON), 야후재팬(Yahoo! Japan)



냉동 디저트 전문점에서 판매 중인 디저트

12) 농식품수출정보(Kati), ‘[일본] 간식 니즈의 증가’, 2024.05

13) 리얼푸드, ‘일본 편의점, ‘해동없이 바로 먹는 냉동 디저트’ 인기’, 2021.12

14) 농식품수출정보(Kati), ‘[일본] 무인 디저트 전문점 인기’, 2024.04

## 2. 일본 내 인기 디저트

### ▶ 일본 내 인기 디저트

일본은 디저트의 천국이라고 불릴 만큼 맛있고 다양한 디저트를 판매하고 있음. 우리나라 빙수와 비슷한 ‘카키코오리’와 붕어빵과 비슷한 ‘타이야키’, 일본 전통 디저트인 ‘와가시’와 ‘모치’, ‘앙미츠’, ‘과일샌드’ 등 일본에서 유래한 디저트에서부터 ‘파르페’, ‘크레페’, ‘팬케이크’, ‘치즈케이크’ 등 일본식으로 재해석된 서양 디저트까지 다양한 디저트를 판매하고 있음. 특히 일본의 치즈케이크는 자국민뿐만 아니라 해외에서 온 여행객까지 모두가 좋아하는 대표 디저트임. 일반적인 케이크보다 설탕을 덜 넣고, 65% 이상 치즈를 함유하여 맛이 매우 진하다는 평임. 뉴욕 스타일의 치즈케이크와 치즈타르트, 레인보우 치즈케이크 등 다양한 형태의 치즈케이크가 인기를 끌고 있음<sup>15)</sup>

### ▶ 일본 내 다양한 치즈 디저트 종류

르타오(Le Tao)는 일본의 가장 대표적인 치즈케이크 브랜드임. 우유가 유명한 홋카이도에서 탄생한 브랜드로, 가장 유명한 제품인 ‘더블 프로마주 치즈케이크(DOUBLE FROMAGE CHEESECAKE)’는 홋카이도 산 크림과 이탈리아의 마스카포네 치즈를 주재료로 사용함. 치즈의 향이 강하면서도 가볍고 부드럽게 넘어가는 것이 특징임. 타르트 형태의 ‘베네치아 랑데부(VENEZIA RENDEZ-VOUS)’도 부드러운 크림과 바삭한 식감이 인기임. ‘베이킹 치즈타르트(BAKE Cheesetart)’의 치즈타르트는 쿠키 크러스트 위에 트리플 크림치즈가 얹어진 제품임. 베이킹 치즈타르트는 상온에 두고 먹거나 데워 먹어도 풍미가 좋으며, 냉장이나 냉동 상태 그대로 섭취해도 맛있다고 소개하고 있음. 일본은 물론 전세계에 매장을 열어 글로벌 소비자의 입맛을 사로잡고 있음<sup>16)</sup>

[표 3.2] 일본에서 판매 중인 치즈케이크



르타오의 ‘더블 프로마주 케이크’



르타오의 ‘베네치아 랑데부’



베이킹 치즈타르트의 ‘치즈타르트’

자료: 허워드(her world)

15) 타임아웃(Timeout), ‘11 best Japanese desserts you must eat in Tokyo’, 2023.09

16) 허워드(herworld), ‘REVIEW: The lowdown on Japanese food trends like cheese tarts and cream buns’, 2017.01

### 3. 일본 온라인 쇼핑몰 인기 바스크 치즈케이크

▶ 일본 온라인 쇼핑몰 인기 바스크 치즈케이크

- 데이터 수집 카테고리 : 바스크 치즈케이크(Basque Cheesecake)
- 데이터 수집원 : 아마존 일본(Amazon Japan)

▶ 일본 온라인 쇼핑몰 입점 바스크 치즈케이크 특징 분석

- 제품 분석 내용

구분	경쟁제품 ①	경쟁제품 ②
제품 사진		
제품명	바스크 치즈케이크 (バスクチーズケーキ)	막쿠로 바스크 치즈케이크 (真っ黒バスクチーズケーキ)
브랜드	미레이카(みれい菓)	카노카(香のか)
가격	2,580엔(23,701원 <sup>17)</sup> )	3,160엔(29,030원)
성분	크림치즈, 크림, 설탕, 계란, 버터, 요구르트, 옥수수 전분, 유화제	치즈케이크
중량	4호/400g	4호
홍보문구	홋카이도산, 냉동 케이크	스페인, 성인을 위한 치즈케이크, 술과 함께, 훈제 향

17) 100엔=918.66원(2024.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

구분	경쟁제품 ③	경쟁제품 ④
제품 사진		
제품명	레스토랑노 코다와리 바스크 치즈케이크 (レストランのこだわりのバスクチーズケーキ)	바스크 치즈 테린 (バスクチーズテリーヌ)
브랜드	에르카미노(エルカミーノ)	카노카 (香のか)
가격	4,474엔(41,101원)	2,860엔(26,274원)
성분	치즈케이크	크림치즈, 크림
중량	직경 15cm	410g
홍보문구	농후한 치즈맛, 바스크 지방, 레드와인	프랑스산 크림치즈, 홋카이도산 크림

구분	경쟁제품 ⑤	경쟁제품 ⑥
제품 사진		
제품명	바스크풍 치즈케이크 (バスク風チーズケーキ)	하프컷 글루텐프리 바스크 치즈케이크 (ハーフカット グルテンフリーのバスクチーズケーキ)
브랜드	프롬자오(フロム蔵王)	쉐토미타카 (シェトミタカ)
가격	1,680엔(15,433원)	3,240엔(29,765원)
성분	계란, 우유, 설탕, 버터, 분당, 밀가루, 올리고당	유정란, 크림치즈
중량	4호	7개
홍보문구	황갈색, 카라멜, 바스크풍	글루텐프리, 무첨가, 오이타산 유정란, 규수산 크림치즈, 술, 와인

구분	경쟁제품 ⑦	경쟁제품 ⑧
제품 사진		
제품명	말차맛 바스크 치즈케이크 (Matcha Basque Cheesecake)	바스크 치즈케이크 (バスクチーズケーキ)
브랜드	파티코(Patico)	치즈가든(Cheese Garden)
가격	3,680엔(33,807원)	3,020엔(27,744원)
성분	크림치즈, 생크림, 팥, 설탕, 계란, 말차	내추럴 치즈, 크림, 크림치즈, 설탕, 달걀 노른자, 우유, 레몬과즙
중량	350g	400g
홍보문구	생일, 아버지의 날, 선물, 폭신평신향	바스크풍, 선물, 구운과자

구분	경쟁제품 ⑨	경쟁제품 ⑩
제품 사진		
제품명	농후 카라멜 바스크 치즈케이크 (濃厚 キャラメル バスクチーズケーキ)	바스크 치즈케이크 (バスクチーズケーキ)
브랜드	파티쉐리 에이바야시 (PATISSERIE EIBAYASHI)	빌슨(BILSON)
가격	3,480엔(31,969원)	4,800엔(44,096원)
성분	크림 치즈, 생크림, 설탕, 계란, 밀가루, 소금, 꿀, 물 사탕, 바닐라	크림 치즈, 생크림, 과립 설탕, 계란, 밀가루, 바닐라 콩
중량	4호	5호
홍보문구	농후, 냉동 케이크, 선물, 양과자, 생일	농후, 녹는 식감, 생일케이크

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

# IV 유통채널



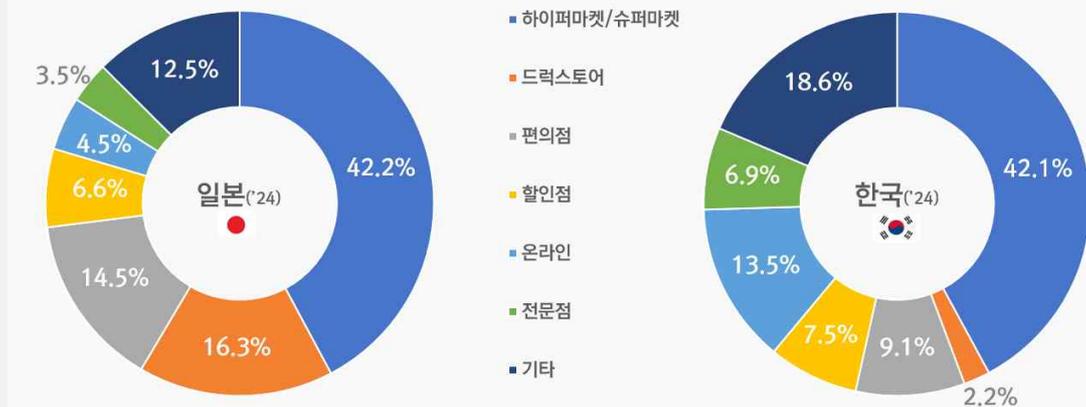
1. 일본 치즈케이크 유통채널 점유율
2. 일본 치즈케이크 주요 유통채널

## 1. 일본 치즈케이크 유통채널 점유율

### ▶ 일본 치즈케이크 유통채널, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 1위

2024년 기준, 일본 내 치즈케이크를 비롯한 식료품 유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 42.2%의 점유율로 1위를 차지함. ‘드럭스토어’는 16.3%의 점유율로 2위를 기록하며, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’과 약 26%p의 격차를 보이고 있음. ‘편의점’은 14.5%, ‘할인점’은 6.6%, ‘온라인’은 4.5%, ‘전문점’은 3.5%의 점유율을 기록함. 한국의 경우, 치즈케이크를 비롯한 식료품 구매 시 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 채널이 42.1%로 1위를 차지하고 있음. 이어서 18.6%의 ‘기타’, 13.5%의 ‘온라인’ 순으로 점유율을 차지함. 일본에서 치즈케이크 유통 시, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’, ‘드럭스토어’, ‘편의점’과 같은 오프라인 매장 형태의 유통채널에 중점을 두는 것이 중요할 것으로 보임

[표 4.1] 일본 및 한국 치즈케이크 B2C 소매유통채널 점유율 비교<sup>18)19)20)</sup>



B2C 소매유통채널 점유율 비교		
일본 점유율	유형 <sup>21)</sup>	한국 점유율
42.2%	하이퍼마켓/슈퍼마켓	42.1%
16.3%	드럭스토어	2.2%
14.5%	편의점	9.1%
6.6%	할인점	7.5%
4.5%	온라인	13.5%
3.5%	전문점	6.9%
12.5%	기타	18.6%

자료: 스탯시타(Statista)

18) 해당 장에서 ‘치즈케이크’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 이를 포함하는 카테고리인 ‘식료품’ 유통채널 정보를 확인함

19) 자료: 스탯시타(Statista), ‘Grocery shopping by store type in Japan as of June 2024’, 2024.08

20) 자료: 스탯시타(Statista), ‘Grocery shopping by store type in South Korea as of June 2024’, 2024.08

21) 본 보고서에서 ‘기타’는 베이커리, 재래시장, 유기농 전문점 등을 포함함

## 2. 일본 치즈케이크 주요 유통채널 ① 미츠코시백화점

기업 기본 정보	기업명	미츠코시백화점(Mitsukoshi)		
	기업구분	백화점		
	홈페이지	cp.mistore.jp		
	위치	일본 전역		
	규모	매출액('23)	• 36억 7,000만 달러(5조 650억 원 <sup>22)</sup> )	
		기타 규모	• 매장 수('23): 10개	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미츠코시(Mitsukoshi) 그룹과 이세탄(Isetan) 그룹이 2008년 합병하여 만들어진 미츠코시이세탄(Mitsukoshi Isetan)이 모기업인 백화점 체인</li> <li>• 일본 백화점 업계에서 1위의 위치를 차지하고 있음</li> <li>• 미츠코시 백화점의 각 점포는 계열사 내 자회사들이 독립적으로 운영함</li> <li>• 어머니의 날, 아버지의 날, 크리스마스 등 행사와 이벤트를 진행함</li> </ul>			
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 즉석식품, 프리미엄 식품, 냉동식품, 소스류, 간편식품 등		
	선호 제품	• 유기농 제품, 신제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화를 통한 입점 문의                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 문의 시 필요한 일반적 정보                                 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자 가격 등)</li> <li>③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그 등)</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-3-3241-3311(니혼바시 본점)</li> <li>- 입점 희망 지역에 따라 연락처 상이</li> </ul> </li> </ul>		

자료: 미츠코시이세탄(Mitsukoshi Isetan)

사진 자료: 미츠코시이세탄(Mitsukoshi Isetan), 재팬가이드(Japan Guide)

22) 1달러=1,380.10원(2024.08.01., KEB하나은행 매매기준을 적용)

## 2. 일본 치즈케이크 주요 유통채널 ② 라이프

기업 기본 정보	기업명	라이프(Life)		
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	www.lifecorp.jp		
	위치	일본 전역		
	규모	매출액('23)	• 7,654억 3,000만 엔(7조 317억 원 <sup>23</sup> )	
	기타 규모	• 매장 수('24): 308개 • 직원 수('24): 3만 1,576명		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 기업 라이프(Life Corporation)가 운영하는 슈퍼마켓 브랜드로 일본 내 체인점 점포 수 기준 상위 10위 안에 속함</li> <li>매출액 중 식료품 판매 비중이 약 82.6%를 차지함</li> <li>2023년부터 점포 판매 상품을 온라인 주문을 통해 집으로 배송받는 '라이프넷슈퍼(ライフネットスーパー)' 서비스를 시행함</li> <li>아마존을 통해 라이프 매장의 상품을 최소 2시간 이내에 배송해주는 서비스를 제공하고 있음(아마존 프라임 회원과 일부 지역에 해당함)</li> </ul>			
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 스낵류, 주류, 화장품, 건강기능식품, 의류 등		
	선호 제품	• 기존 플랫폼에 없는 신제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>전화 또는 이메일을 통한 입점 문의                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 회사소개서 및 카탈로그를 입점 관리담당자 메일로 송부</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                                 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자 가격 등)</li> <li>③ 참고자료(회사소개서, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-3-5807-5493, +81-0120-480-968</li> <li>- 이메일: s620@lifecorp.co.jp</li> <li>- 입점 희망 지역 또는 형태에 따라 연락처 상이</li> </ul> </li> </ul>		

자료: 라이프(lifecorp)

사진 자료: 라이프(lifecorp), 구글맵(Google Maps)

6) 100엔=918.66원(2024.08.01., KEB하나은행 매매기준을 적용)

## 2. 일본 치즈케이크 주요 유통채널 ③ 맥스밸류

기업 기본 정보	기업명	맥스밸류(MaxValu)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.mv-tokai.co.jp	
	위치	일본 전역	
	규모	매출액('23) • 3,667억 4,200만 엔(3조 3,691억 원) 기타 규모 • 매장 수('24): 721개	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본의 유통 대기업 이온(Aeon) 그룹이 전개하는 일본 최대 규모의 슈퍼마켓 브랜드로 1994년에 첫 매장을 개점함</li> <li>연중무휴 24시간 영업하는 점포가 많아 영업 시간이 긴 편의점과의 경쟁 구도에도 포함됨</li> <li>맥스밸류의 대규모 점포 중에서는 근린형 쇼핑센터(NSC) 형태의 점포도 있음</li> </ul>		
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 스낵류, 주류, 화장품, 생활용품, 의류 등	
	선호 제품	• 소비자 추천에 기반한 상품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>홈페이지 및 전화를 통한 직접 문의                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 홈페이지 상단 우측 'お問い合わせ' 클릭</li> <li>- 문의 사항 입력 후 제출</li> <li>- 홈페이지 기입 정보                                 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 담당자명, 성별 및 소속, 이메일 주소, 전화번호</li> <li>② 문의 내용</li> <li>③ 문의할 점포명</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-0120-125-481, +81-053-581-9100</li> <li>- 팩스: +81-333-457-776</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 맥스밸류(MaxValu)

사진 자료: 맥스밸류(MaxValu), 홋카이도 가이드(Hokkaido Guide)

## 2. 일본 치즈케이크 주요 유통채널 ④ 아마존 일본

기업 기본 정보	기업명	아마존 일본(Amazon Japan)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.amazon.co.jp	
	규모	순 매출액('23) • 129억 9,390만 엔(1,194억 원) 기타 규모 • 방문횟수(최근 1개월 <sup>24)</sup> : 5억 7,270만 회	
	기업 요약	• 1994년 설립된 미국 기업으로 일본에는 2000년도에 진출함 • 2021년 일본 온라인 유통채널 브랜드 및 기업 점유율 1위를 차지함 • 입점 브랜드 중에는 틱톡 등 SNS를 통해 홍보를 진행하고 아마존 및 라쿠텐 등에서 판매를 진행하는 다양한 소규모·수입 브랜드가 많음	

매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	파티코(Patico), 교토벤토(Kyoto Veneto) 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		운영 방식	온라인마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요 프로모션 정보	<p>最大20%OFF 初夏のお買い得セール 6/20(木) 9:59まで</p> 
	1만 엔 이상 구매 시 500엔 쿠폰 증정, 첫 구매 시 쿠폰 증정 등 다양한 프로모션 상시 진행

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 직접 등록                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 홈페이지 하단 'Amazonビジネス(法人販売)' 클릭</li> <li>- 아마존 셀러 계정 생성</li> <li>- 상품 리스팅</li> <li>- 홈페이지 등록 정보                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보(회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일)</li> <li>② 제품 정보(UPC/EAN 보유 여부, 제품 종류, 예상 매출액, 판매입고량)</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• 평가 기준                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 아마존 행동강령 준수</li> <li>- 아마존 PB 브랜드 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증</li> </ul> </li> <li>• 참고사항                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 판매 플랜에 따라 월 구독료가 상이하며, 판매 수수료는 별도임</li> </ul> </li> </ul>
----------	---------------	---

자료: 아마존 일본(Amazon Japan), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 아마존 일본(Amazon Japan)

24) 2024년 7월 한 달간 집계된 홈페이지 방문자 수에 해당함

입점 등록 절차  
UI ①

기본 담당자 정보

이름  중간 이름  성   
 이름  중간 이름  성

여권이나 신분증에 표시된 것과 같이 전체 이름을 입력하십시오.

시민권 보유 국가

출생 국가

생년월일(BB/MM/YYYY)  
 일  월  년

거주지 주소  
 가장 큰 표준 주소 보기

대한민국

우편번호

주소란 1

아파트/건물/호/기타

시/도

시/포/지역

연습용 전화번호  
 +82

+ 새 휴대폰 번호 추가

주 연락 담당자가 있는지 확인  
 회사의 실질 소유자  
 회사의 법적 대표자

기본 연락처의 담당자가 사업체의 유일한 실질 소유자입니다.  
 Yes  No

본인은 본인임을 대신하여 또는 등록된 비즈니스를 대리하여 활동하며, 변경 사항이 발생할 때마다 실질 소유자 정보를 업데이트해야 함을 확인합니다.

이전 다음

① 공급 담당자 정보(담당자 이름, 연락처, 이메일, 출생일, 출생 국가, 국적, 신분증) 입력

입점 등록 절차  
UI ②

amazon seller central

회사 정보 —  — —  —  —  —

1 회사 정보 — 2 결제 정보 — 3 청구 — 4 스토어 — 5 인증

판매대금 인출 정보

신용 카드 또는 직불 카드 상세 정보

Monthly Subscription Fee

You will be charged a Professional selling subscription fee of 39.99 USD for the first month. You will continue to be charged this fee each month if you have active listings. If you do not have active listings, you will not be charged a subscription fee in that month. If you expand to sell in other stores, you will pay the equivalent of 39.99 USD per month, split proportionately across each country or region in which you have an active listing and charged separately in each local currency. You can downgrade at any time. For more information, see this page.

Limited Period Offer - Register and get six-month subscription at 1 USD. Refer here for details.

Card number  Expires on 1  - 2024 -

Card holder's name

② 지불 방식 입력(신용카드 번호 확인 절차)  
- 첫 달 가입비 39.99달러(55,282원) 부과

자료: 아마존셀러센트럴(Amazon Seller Central)

사진 자료: 아마존셀러센트럴(Amazon Seller Central)

▶ **아마존 일본 치즈케이크 베스트셀러**

- 검색 키워드 : 냉동 치즈 케이크(Frozen Cheese Cake)
- 등록 제품 수 : 1,000건 이상

아마존 일본 치즈케이크 베스트셀러								
순번	브랜드	제품명	원산지	중량	판매 가격	판매 건수(월)	리뷰 건수	이미지
1	파티코 (Patico)	소일쿤 세트 B -어소티드 스위트 (Soil Kun Set B -Assorted Sweets)	일본	(-)	3,490엔 (32,061원)	100건 이상	10건	
2	파티코 (Patico)	바스크 치즈케이크 (Basque Cheesecake)	일본	400g	2,189엔 (20,109원)	300건 이상	487건	
3	내추럴라이프 (Natural Life)	리치 베이킹드 치즈케이크 바 (Rich Baked Cheesecake Bar)	일본	500g	2,150엔 (19,751원)	200건 이상	15건	
4	파티코 (Patico)	베이킹드 치즈케이크 (Baked Cheesecake)	일본	360g	4,220엔 (38,767원)	50건 이상	34건	
5	시세이도 파클러 (資生堂 パーラー)	치즈케이크, 6피스 (Cheesecake, 6 Pieces)	일본	6pcs	2,160엔 (19,843원)	(-)	574건	
6	교토벤토 (Kyoto Veneto)	우지 말차 생 치즈케이크 (Uji Matcha Raw Cheesecake)	일본	400g	3,060엔 (28,111원)	100건 이상	315건	
7	미레카 (Mireika)	바스크 치즈케이크 (Basque Cheesecake)	일본	400g	2,322엔 (21,331원)	100건 이상	249건	
8	파티코 (Patico)	말차 바스크 치즈케이크 (Matcha Basque Cheesecake)	일본	350g	2,024엔 (18,594원)	50건 이상	1건	
9	파티코 (Patico)	레몬 치즈케이크 (Lemon Cheesecake)	일본	300g	2,532엔 (23,260원)	(-)	68건	
10	교토벤토 (Kyoto Veneto)	우지 말차 생 치즈 롤 케이크 (Uji Matcha Raw Cheese Roll Cake)	일본	480g	2,898엔 (26,623원)	(-)	68건	

자료: 아마존 일본(Amazon Japan)

사진 자료: 아마존 일본(Amazon Japan)

## 2. 일본 치즈케이크 주요 유통채널 ⑤ 라쿠텐

기업 기본 정보	기업명	라쿠텐(Rakuten)			
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰			
	홈페이지	www.rakuten.co.jp			
	규모	매출액('23)	• 2조 713억 엔(19조 282억 원)		
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 4억 9,620만 회		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1997년 설립된 일본 온라인 종합 쇼핑몰</li> <li>• 2023년 6월 기준 1억 명 이상의 회원 수와 5만 7,000여 개 이상의 입점 온라인 매장 수를 보유함</li> <li>• 전 세계 약 170여 개 국가 및 지역으로 배송 서비스를 제공함</li> <li>• 쇼핑 플랫폼 외에도 핀테크, 인터넷 서비스 등 다양한 사업 분야 운영함</li> </ul>				
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	소라아오(Sorarao), 러니치즈(Runnycheese) 등		
		해외 판매	해외 판매 가능		
		운영 방식	온라인마켓		
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색		
주요 프로모션 정보					
	시간대별 할인 이벤트, 기간 내 구매 금액 페이백 이벤트, 포인트 적립 등 다양한 프로모션 진행				
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 입점 등록(www.rakuten.co.jp/ec/sellinjapan/kr)                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 홈페이지 우측 '지금 바로 문의하기'</li> <li>- 라쿠텐 입점 신청서 작성 후 제출</li> <li>- 입점 심사(2~3주 소요)</li> <li>- '라쿠텐 관리자 서버(RMS: Rakuten Merchant Server)' 이용 시작하여 스토어 페이지 제작 및 상품 등록</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: sales-list@rakuten.com, sales@mail.rakuten.com</li> <li>- 전화번호: +81-505-581-4910</li> </ul> </li> <li>• 기타 참고 사항                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 입점 초기 등록 비용(계약 기간 1년): 6만 엔(55만 1,196원)</li> <li>- 월 고정비: 6만 5,000엔(59만 7,129원)</li> </ul> </li> </ul>			

자료: 라쿠텐(Rakuten), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 라쿠텐(Rakuten)

입점 등록 절차  
UI ①

- ① 라쿠텐 회원 등록  
- 사업 목적(점포 운영용) 계정 생성

입점 등록 절차  
UI ②

- ② 입점 문의 등록  
- 담당자 이름, 사업종류, 회사명, 이메일, 전화번호, 국가, 사이트 주소, 취급 상품 카테고리, 매출 규모, 상품 수 등

자료: 라쿠텐(Rakuten), 라쿠텐관리자서버(RMS)  
사진 자료: 라쿠텐(Rakuten)

## 2. 일본 치즈케이크 주요 유통채널 ⑥ 패밀리마트 일본

기업 기본 정보	기업명	패밀리마트 일본 (FamilyMart Japan)		
	기업구분	편의점		
	홈페이지	www.family.co.jp		
	위치	일본 전역		
	규모	매출액('23) • 40억 5,000만 달러(5조 5,894억 원) 기타 규모 • 매장 수('24): 1만 6,263개 • 직원 수('23): 7,023명		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1978년 일본에서 1호점을 설립했으며 현재 점포 수와 매출액 기준 일본 2위를 차지함</li> <li>• 애니메이션, 디자이너 등 인기 브랜드와의 제휴나 공동 개발 등으로 차별화된 상품을 꾸준히 출시함</li> <li>• 식물성 음식, 친환경 소재를 사용한 지속 가능한 상품 등 친환경 상품을 출시함</li> <li>• 편의점 브랜드 중 최초로 일본 대형 택배 3사의 서비스를 취급함</li> </ul>			
매장정보	입점 가능 품목	• 즉석식품, 가공식품, 스낵류, 음료류, 위생용품, 신선식품 등		
	선호 제품	• 브랜드 신뢰도가 높은 상품		
	매장 전경			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화를 통한 입점 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등)</li> <li>② 공급 제품 정보(주요 시장 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)</li> <li>③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처</li> <li>- 전화번호: +81-3-3989-6600</li> </ul>		

자료: 패밀리마트 일본(FamilyMart Japan)

사진 자료: 패밀리마트 일본(FamilyMart Japan)

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

# V 진입장벽



1. 일본 치즈케이크 통관 및 검역 절차
2. 일본 치즈케이크 품질 인증
3. 일본 치즈케이크 라벨링
4. 일본 치즈케이크 성분 및 유해물질

## 1. 일본 치즈케이크 통관 및 검역 절차<sup>25)</sup>

### ▶ 일본 치즈케이크 수출 통관 단계별 주요사항

일본으로 치즈케이크 수출 시, 통관과 관련된 기관은 대표적으로 일본 관세청, 후생노동성(MHLW: The Ministry of Health, Labour and Welfare) 및 농림수산업(MAFF: The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries) 등이 있음. 일본은 소비자 안전을 위해 다양한 제도를 운영하고 있으며, 관세법, 수입무역 관리령, 식품위생법 등의 법률을 준수할 것을 요구하고 있어 수출장벽이 높은 편임. 따라서 라벨링 표기 사항, 수입검사 기준 등을 사전에 파악하여 철저한 대비가 필요할 것으로 보임

[표 5.1] 일본 치즈케이크 통관 검역 절차



자료: 관세청, 일본 관세청

25) 해당 내용은 국가 상황에 따라 변동 가능하니 최신 내용을 확인 부탁드립니다.

## 2. 일본 치즈케이크 품질 인증

### ▶ 일본 AEO 제도 활용 시 통관 혜택

일본의 AEO 제도는 2006년 3월, 국제 물류의 보안 확보와 무역 원활화의 양립을 도모하고, 국제 경쟁력을 강화하기 위해 도입되었음. 해당 제도는 일본 수출입업체, 창고 운영자, 통관사 및 물류 운영자를 대상으로 하며, 인증 기준은 법규준수도 기록, 통관 프로그램인 NACCS(Nippon Automated Cargo Clearance System) 이용, 재무 건전성, 법규 준수도 프로그램 관리 4가지로 나뉨. 한국은 일본과 2011년 5월 AEO 상호약정인정(MRA: Mutual Recognition Arrangement)을 체결하여 우리 기업이 일본으로 수출 시, 수입 검사율 및 서류심사 비율 축소, 신속통관 등 다양한 혜택을 받을 수 있음

[표 5.2] 일본 수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 제도 정보

정의	수출입 기업, 운송인, 창고업자, 관세사 등 무역과 관련된 기업 중에서 관세 당국이 법규준수, 안전관리 수준 등을 심사하여 공인한 기업
적용 대상	일본 AEO 수출입 관련 업체와 거래하는 우리나라의 모든 업체
AEO 혜택	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우리나라 AEO 공인업체에 대한 수입 검사율 축소</li> <li>• 우리나라 AEO 공인업체에 대한 수입 신고 시 서류심사 비율 축소 및 제출서류 간소화</li> <li>• 우리나라 AEO 공인업체에 대해 물품검사 또는 서류심사 시 우선 처리</li> </ul>
AEO 신청 준비 및 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한국 관세청은 한국 AEO 수출기업 공인정보를 일본 관세청에 송부</li> <li>• 한국 AEO 수출기업은 자사의 AEO 공인번호를 일본 수입자에게 통보</li> <li>• 일본 수입자는 통보받은 AEO 공인번호를 수입 신고시 다음과 같은 방식으로 변경하여 수입 신고서식 'Shipper/Exporter'란에 입력                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 공인번호: AEOKR1234567</li> <li>- Shipper/Exporter 기재방법: A1234567KR00 (KR 뒤 00 반드시 추가)</li> </ul> </li> <li>• 일본 관세청은 한국 관세청으로부터 받은 한국 AEO 수출기업 공인정보와 대조하여 혜택 부여</li> </ul>

자료: 관세청

▶ **일본 치즈케이크, 권장 인증 사항**

일본으로 식품 수출 시, 일본 내 품질 인증에 대한 요구가 증대하고 있어 HACCP 인증을 취득할 것을 권장함. 현재 HACCP 인증 취득은 필수 사항이 아니지만 2021년 6월 1일부터 모든 식품 관련 사업체는 반드시 HACCP 방식에 의한 위생 관리를 시행해야 함. 또한 모든 수입 식품은 일본 후생노동성(MHLW)에 사전에 등록되어야 함

[표 5.3] 일본 치즈케이크 인증 정보

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 마크
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	한국식품안전관리인증원	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	FSSC 지정 인증기관	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
IFS	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	IFS 지정 인증기관	
JAS	유기농 식품 인증	일본 국가 인증	일본 농림수산성 (MAFF)	

자료: 각 인증기관

▶ **일본 치즈케이크, 후생노동성(MHLW) 사전 등록**

일본으로 치즈케이크 수출 시, 일본 후생노동성(MHLW)에 사전에 제품을 필수적으로 등록해야 함. 후생노동성(MHLW) 사전 등록 제도는 일본 식품위생법에 반하는 식품 등의 수입을 사전에 방지하고, 일본 시장 내 식품 안전성을 확보하고자 도입되었음. 또한, 이를 통해 수입절차를 간소화하고 소요되는 시간을 줄일 수 있음. 농축수산물 등의 1차 생산품 및 단순 가공품을 제외한 모든 가공식품 및 식품을 대상으로 함

[표 5.4] 일본 후생노동성 사전 등록

일본 후생노동성 사전 등록	등록 기관	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 후생노동성(MHLW)</li> </ul> 
	적용 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>농축수산물 등의 1차 생산품과 단순 가공품을 제외한 모든 가공식품과 식품</li> <li>식품첨가물</li> </ul>
	유효기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>3년</li> </ul>
	등록 대상	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본에 식품 등 수출(예정) 업체</li> </ul>
	취득 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본으로 식품을 수출하고자 하는 업체는 국내 담당 기관을 통해 제품 사전 등록 가능</li> </ul>
	통용 국가	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 한정</li> </ul>
	등록 소요 시기	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 후생노동성 업무 처리에 따라 업체별로 상이</li> </ul>
	도입 취지	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본의 식품위생법에 반하는 식품 등의 수입을 사전에 방지하고, 식품 안전성을 확보하고자 도입했으며, 수입 절차를 간소화하고 소요되는 시간 축소</li> </ul>

자료: 일본 후생노동성(MHLW), KATI농식품수출정보

### 3. 일본 치즈케이크 라벨링

[표 5.5] 일본 치즈케이크 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	1. 제품명	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시해야 함</li> <li>• 명칭에 주요 원재료명이 들어가는 경우, 주요 원재료와 일치해야 함</li> </ul>
	2. 원재료	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원재료에 차지하는 중량의 비율이 높은 순서대로 일반적인 명칭으로 표시해야 함</li> <li>• 원재료가 2가지 이상(복합 원재료)인 경우, 괄호 안에 배합률이 높은 순으로 기재해야 함(ex. 마요네즈(식용 식물 유지, 달걀 노른자, 양조 식초, 향신료, 설탕))</li> <li>• 복합 원재료가 제품 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 5% 미만인 경우는 생략 가능함</li> </ul>
	3. 첨가물	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 지정첨가물: 후생노동성이 지정한 436 품목</li> <li>• 기존첨가물: 일본에서 이미 사용 중이거나 장기간 사용된 것 또는 예외로 지정받지 않은 치자 색소, 감 탄닌 등 365 품목</li> <li>• 천연향료: 동식물 유래 물질로 식품에 향 첨가를 목적으로 사용되는 바닐라 향료, 게 향료 등 약 600 품목</li> <li>• 일반 음식 첨가물로 사용되는 것: 딸기 주스, 한천 등 약 100 품목</li> <li>• 특정 지정첨가물 및 기존첨가물은 포지티브 리스트 식품첨가물로서, 해당 리스트에 기재되지 않은 첨가물 사용은 인정되지 않음</li> <li>• 원재료 표시란에 원재료와 식품첨가물을 구분하여 표기해야 하며, 중량이 많은 첨가물부터 내림차순으로 작성해야 함</li> </ul>
	4. 원산지	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입품의 경우에는 원산지국을 표시해야 함</li> </ul>
	5. 알레르겐	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 표시 의무사항: 새우, 밀, 게, 메밀, 달걀, 유제품, 땅콩, 호두</li> <li>• 표시 권장사항: 전복, 오징어, 연어알, 오렌지, 캐슈넛, 키위, 소고기, 참깨, 연어, 고등어, 대두, 닭고기, 바나나, 돼지고기, 송이버섯, 복숭아, Yam(암), 사과, 젤라틴</li> <li>• 해당 항목 포함 시 식품명 다음 괄호에 ‘알레르겐’을 표시해야 함</li> <li>• 특정 원재료 등에서 유래한 첨가물 함유 시 그 첨가물 물질명 다음 괄호에 특정 원재료 등에서 유래함을 표시해야 함</li> <li>• ‘OO을 포함’이라는 문구의 OO에는 특정 원재료 등의 이름을 표시하고, 특정 원재료에서 유래한 경우 ‘OO 유래’로 표시해야 함</li> </ul>

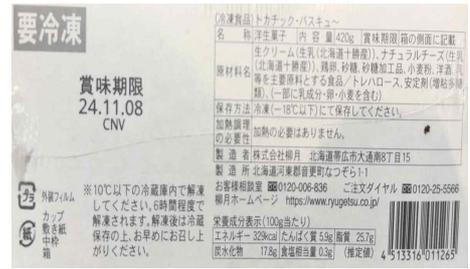
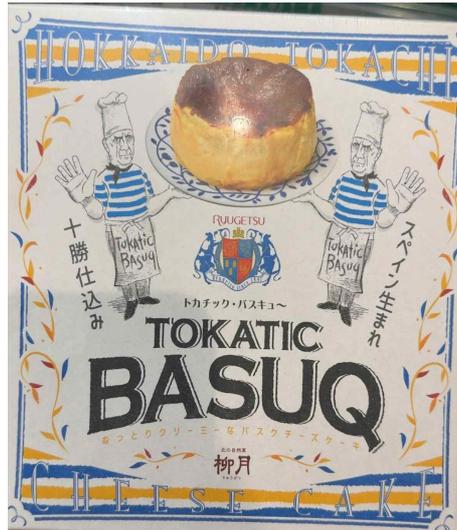
자료: 일본 후생노동성(MHLW), 일본 소비자청(CAA), 일본 식품화학연구진흥재단(FFCR)

[표 5.5] 일본 치즈케이크 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	6. 내용량	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 단위는 중량은 그램(킬로그램), 부피는 리터(밀리리터), 수량은 개수로 기재해야 함</li> <li>• 고품물에 충전액을 더한 경우 내용량 대신 고품량과 내용 총량을 함께 적어야 함(ex. 통조림 등)</li> </ul>
	7. 소비기한 또는 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입자는 스스로 과학적 근거에 의한 적절한 기한을 설정하고 표시할 의무와 책임이 있음</li> <li>• 제조 또는 가공한 날로부터 유통기한까지 3개월 이내인 경우: ‘평성 26년 5월 31일’, ‘26.5.31’, ‘2014.05.31.’, ‘14.5.31’ 중 선택 가능함</li> <li>• 제조 또는 가공한 날로부터 유통기한까지 3개월이 넘는 경우: ‘평성 26년 5월’, ‘26.5’, ‘2014.05’, ‘14.5’ 표기 중 선택 가능함</li> </ul>
	8. 영양성분	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영양성분 표시는 실제 성분량과 비교하여 이상이 없어야 함</li> <li>• 의무 표시 정보: 에너지, 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨(식염 상당량)</li> <li>• 권장 표시 정보: 포화지방산, 식이섬유</li> <li>• 기타 표시 정보: 당류, 당질, 콜레스테롤, 비타민 및 미네랄류 등</li> <li>• 함유량은 100g 또는 100mL 또는 1회분 또는 1포장 단위로 표시해야 함</li> </ul>
	9. 보관 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ‘직사광선을 피하고 상온에서 보존’, ‘10도 이하에서 보존’ 또는 ‘개봉 후 냉장 보관’ 등의 보관에 적절한 유의사항을 표시해야 함</li> <li>• 상온 보존 이외에 특별한 유의사항이 없는 경우에는 생략 가능함</li> </ul>
	10. 수입업체 및 제조업체 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입업체의 이름 및 주소, 제조업체의 이름 및 주소 정보를 표시해야 함</li> </ul>
	11. 기타 표시 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 언어는 일본어로 표시해야 함</li> <li>• 폰트의 최소 사이즈는 8포인트로 해야 함</li> <li>• 유기농 인증을 획득한 경우에 한하여 유기농 표기 가능</li> <li>• 일본 건강증진법이 정하고 있는 바에 따라 담당 부처로부터 허가를 취득하거나 신고한 후, 특정보건용식품, 영양기능식품, 기능성표시식품 마크의 표기와 적절한 기능성에 대한 홍보 문구를 사용 가능함</li> </ul>

자료: 일본 후생노동성(MHLW), 일본 소비자청(CAA), 일본 식품화학연구진흥재단(FFCR)

▶ 일본 치즈케이크 라벨 샘플



[옆면 1 라벨링]

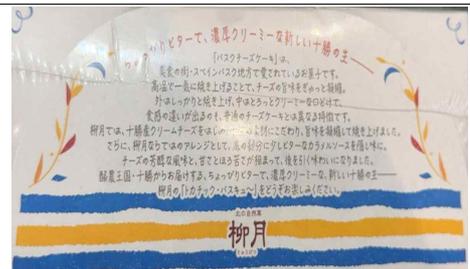


[옆면 2 라벨링]

[옆면 라벨링]



[옆면 3 라벨링]



[옆면 4 라벨링]

[앞면 - 일본어]

- ① RUUGETSU
- ② 스페인生まれ十勝仕組み
- ③ 토카チック・바스큐 ~ TOKATIC BASUQ
- ④ ねっとりクリーミーなバスクチーズケーキ
- ⑤ 北の自然菓
- ⑥ 柳月 / りゅうげつ
- ⑦ CHEESE CAKE

[앞면 - 국문]

- ① 류게츠(브랜드명)
- ② 스페인 태생, 토카치 시스템
- ③ 토카틱 바스큐 ~
- ④ 촉촉하고 크림리한 바스크 케이크
- ⑤ 북쪽의 자연과자
- ⑥ 류게츠
- ⑦ 치즈 케이크

[옆면 1 - 일본어]

- ① 要冷凍
- ② 賞味期限 24.11.08 CNV
- ③ プラ 外装フィルム  
紙 カップ  
敷き紙  
中枠  
箱
- ④ ※10°C以下の冷蔵庫内で  
解凍してください。  
6時間程度で解凍されます。解凍後は冷  
蔵保存の上、お早めにお召し上がりく  
ださい。

- ⑤  
(冷凍食品)トカチック・バスキュ〜

名称	洋生菓子	内容量	420g	賞味 期限	箱の側面 に記載
原材料名	生クリーム(生乳(北海道十勝産))、ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産))、鶏卵、砂糖、砂糖加工品、小麦粉、洋酒、乳等を主要原料とする食品/トレハロース、安定剤(増粘多糖類)、(一部に乳成分・卵・小麦を含む)				
保存方法	冷凍(-18°C以下)にて保存してください。				
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません。				
製造者	株式会社柳月 北海道帯広市大通南8丁目15				

製造所北海道河東郡音更町なつぞら1-1

- ⑥ お客様相談室 0120-006-836  
ご注文ダイヤル 0120-25-5566
- ⑦ 柳月ホームページ  
<https://www.ryugetsu.co.jp/>
- ⑧ 栄養成分表示(100g当たり)

[옆면 1 - 국문]

- ① 냉동 필요
- ② 유통기한 24.11.08 CNV
- ③ 플라스틱 외장필름  
종이 컵  
종이 깔개  
중간틀  
상자
- ④ ※10°C 이하의 냉장고 안에서 해동해  
주세요. 6시간 정도면 해동됩니다.  
해동 후에는 냉장 보관 후, 빨리  
드세요.

- ⑤  
(냉동식품)토카틱 배스큐〜

명칭	양생과자	내용량	420g	상미 기한	상자 옆면 기재
원재료명	원재료명 : 생크림(생우유(홋카이도 도카치산)), 내추럴치즈(생우유(홋카이도 도카치산)), 계란, 설탕, 설탕 가공품, 밀가루, 양주, 우유 등을 주요 원료로 하는 식품 / 트리할로스, 안정제(증점다당류), (일부에 우유 성분·계란·밀 포함)				
보관 방법	냉동(-18°C以下)にて保存してください。				
가열 조리의 필요성	加熱の必要はありません。				
製造者	株式会社柳月 北海道帯広市大通南8丁目15				

제조소 홋카이도 카토우군 오토후케초  
나츠조라 1-1

- ⑥ 고객상담실 0120-006-836  
주문다이얼 0120-25-5566
- ⑦ 류게츠 홈페이지  
<https://www.ryugetsu.co.jp/>
- ⑧ 영양성분표시(100g당)

⑨

에너지 329kcal	たんぱく質 5.9g	脂質 25.7g
炭水化物 17.8g	食塩相当量 0.3g	(推定値)

⑨

에너지 329kcal	단백질 5.9g	지방 25.7g
탄수화물 17.8g	식염상당량 0.3g	(추정치)

**[옆면 2 - 일본어]**

- ① 北清道・十部の素材にこだわりました
- ② カチックオールスターズ
- ③ 北の自然菓
- ④ 柳月 / りゅうげつ

**[옆면 2 - 국문]**

- ① 홋카이도 · 토카치의 재료를 고집합니다
- ② 토카틱 올스타즈
- ③ 북쪽의 자연과자
- ④ 류게츠

**[옆면 3 - 일본어]**

- ① 美食の街・スペインバスク風味。陽気なチーズケーキをあなたへ。
- ② 濃厚！チーズフル！

**[옆면 3 - 국문]**

- ① 미식의거리 · 스페인 바스크 풍미. 쾌활한 치즈케이크를 당신에게.
- ② 농후! 치즈풀!

**[옆면 4 - 일본어]**

- ① ちょっぴりビターで、濃厚クリーミーを新しい十勝の生
- ② 「バスクチーズケーキ」は、美食の街・スペインバスク地方で愛されているお菓子です。
- ③ 高温で一気に焼き上げることで、チーズの旨味をぎゅっと凝縮。
- ④ 外はしっかりと焼き上げ、中はとろっとクリーミーな口どけで、食感の違いが出るのも、通のチーズケーキとは異なる特徴です。
- ⑤ 柳月では、十勝産クリームチーズをはじめ、あの素材にこだわり、旨味を凝縮して焼き上げました。

**[옆면 4 - 국문]**

- ① 약간의 씹살하고, 진하고 크림이한 새로운 토카치의 생
- ② 「바스크 치즈 케이크」는, 미식의 거리 스페인 바스크 지방에서 사랑받고 있는 과자입니다.
- ③ 고온에서 단번에 구워냄으로써, 치즈의 감칠맛을 제대로 응축.
- ④ 겉은 제대로 구워내고, 안은 걸쭉하고 크림이한 입 안에서 식감의 차이가 나오는 것도 일반 치즈 케이크와는 다른 특징입니다.
- ⑤ 류게츠에서는 토카치산 크림 치즈를 비롯해 그 소재를 엄선해 맛을 응축하여 구워 냈습니다.

- |  |  |
|--|--|
| ⑥ さらに、柳月ならではのアレンジとして、底の部分に少しビターなキャラメルソースを隠し味に。 | ⑥ 또한, 류게츠만의 어레인지로서, 밑 부분에 약간 비터한 캐러멜 소스를 숨겨진 맛으로.  |
| ⑦ チーズの芳醇な風味と、甘さとほろ苦さが相まって、後を引く味わいになりました。       | ⑦ 치즈의 풍부한 향과, 단 맛과 씹쓸함이 어우러져, 자꾸 생각나는 맛이 되었습니다.    |
| ⑧ 酪農王国・十勝からお届けする、ちょっぴりビターで、濃厚クリーミーな、新しい十勝の生-   | ⑧ 낙농 왕국 토카치에서 제공하는 약간의 비터로, 농후하고 크림미한, 새로운 토카치의 생- |
| ⑨ 柳月の「トカチック・バスキュ～」をどうぞお楽しみください。                | ⑨ 류게츠의「토카치 바스큐～」를 즐겨보세요.                           |
| ⑩ 北の自然菓<br>柳月 / りゅうげつ                          | ⑩ 북쪽의 자연과자<br>류게츠                                  |

## 4. 일본 치즈케이크 성분 및 유해물질

### ▶ 식품첨가물

일본은 후생노동성(MHLW) 고시 제 370호 ‘식품, 첨가물 등의 규격 기준’에서는 사용 가능한 식품첨가물 목록과 그에 따른 사용기준을 규정하고 있으며, 그 종류에는 지정첨가물, 기존첨가물, 천연향료, 일반음식 첨가물 등이 있음. 특히, 지정첨가물과 기존첨가물은 포지티브 리스트에 해당하는 식품첨가물로, 이 리스트에 해당하지 않은 첨가물의 사용은 인정하지 않음. 일본 내 ‘빵류’에 적용되는 식품첨가물 검색 시 총 259건을 발견했으며, 하기 표는 그 중 일부를 다름. 더욱 자세한 일본 식품첨가물 규정 및 사용기준은 KATI농식품수출정보 홈페이지 또는 일본 후생노동성(MHLW) 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.6] 일본 치즈케이크 식품첨가물 분석

순번	물질명(한글)	물질명(영문)	사용기준	식품 유형
1	바닐린	Vanillin	일반사용기준	모든 식품
2	지방산 에스테르의 비타민 A	Vitamin A esters of fatty acids		
3	아나토 추출물	Annatto Extract		
4	황산 알루미늄 칼륨	Aluminium Potassium Sulfate		
5	에스터	Esters		
6	헥사노익산	Hexanoic Acid		
7	말톨	Maltol		
8	실리콘 레진	Silicone Resin	0.05g/kg 이하	
9	카올린	Kaolin	최대잔존량 식품의 0.50% 이하	
10	액상 파라핀	Liquid Paraffin	유동파라핀으로서 최대잔존량 0.10% 미만 (빵을 제조하는 과정에서 반죽을 자동분할기에 의하여 분할할 때 및 구울 때 이형의 목적에 한함)	빵

자료: KATI농식품수출정보

▶ **유해물질**

일본에서 식품을 유통하기 위해서는 일본 후생노동성(MHLW)의 유해물질 규정을 반드시 준수해야 함. 하기 표는 일본 이유식에 적용될 수 있는 일본 유해물질 목록과 그 잔류허용기준임. 더욱 자세한 일본 유해물질 규정 및 해당 규정이 적용되는 식품 기준은 일본 후생노동성(MHLW) 또는 KATI농식품수출정보 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.7] 일본 치즈케이크 유해물질 기준

순번	물질명(한글)	물질명(영문)	잔류허용기준	식품 유형
1	아플라톡신 B1, B2, G1, G2 (총합)	Aflatoxin B1, B2, G1, G2 (total)	20mcgs/kg (20ppb)	모든 식품
2	컴프리	Symphytum (comfrey)	불검출	

자료: KATI농식품수출정보

▶ 알레르겐

일본 소비자청(CAA: Consumer Affairs Agency)은 인체에 해로운 영향을 끼칠 수 있는 알레르기 유발물질을 함유한 식품에 대하여 해당 물질 표기를 규정하고 있음. 일본 소비자청(CAA)에서 발표한 ‘식품 표시 기준에 관한 통지’에 의하면 특정 원재료를 포함하고 있는 식품이 8종 성분 중 한 가지 또는 그 이상의 성분을 포함할 경우 해당 성분의 존재를 의무적으로 상품 라벨에 표시하도록 함. 이외에 특정 원재료에 준하는 원재료는 표기 권장 사항에 해당됨

[표 5.8] 일본 알레르겐 성분 규정

순번	표시 의무 여부	대상	순번	표시 의무 여부	대상
1	의무	밀	15	권장	오렌지
2	의무	새우	16	권장	키위
3	의무	계	17	권장	바나나
4	의무	달걀	18	권장	복숭아
5	의무	땅콩	19	권장	사과
6	의무	우유	20	권장	소고기
7	의무	메밀	21	권장	돼지고기
8	의무	호두	22	권장	닭고기
9	권장	아몬드	23	권장	젤라틴
10	권장	전복	24	권장	송이버섯
11	권장	오징어	25	권장	참깨
12	권장	연어	26	권장	참마
13	권장	연어알	27	권장	대두
14	권장	고등어	28	권장	캐슈넛

자료: 일본 소비자청(CAA)

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

# VI 수입·유통업체 인터뷰



1. 교무 슈퍼(Gyomu Super)
2. 기노쿠니야(Kinokuniya)
3. 세이조 이시이(Seijo Ishii)

## Interview ①

26)

교무 슈퍼  
(Gyomu Super)

- 유형: 슈퍼마켓 체인
- 업체 특징:
  - 1985년에 설립된 슈퍼마켓 체인으로 식료품을 취급하고 있음
  - 자체 온라인 채널과 슈퍼마켓을 통해 전 세계적으로 유통하고 있음

## 담당자 정보

Frozen foods product manager

교무 슈퍼(Gyomu Super)  
Frozen foods product manager

## Q. 일본 시장에서 푸아그라 바스크 치즈케이크와 같은 고급 디저트에 대한 수요와 트렌드는 어떠한가요?

해외 시장의 영향을 크게 받는 일본의 고급 디저트 트렌드는 현지 제과사들이 이를 모방하여 자신들의 가게에서 판매하는 경향이 있습니다. 파르페, 마카롱, 클리어 케이크와 같은 디저트가 특히 고급 디저트로 인기를 끌고 있습니다. 특히 여성 소비자들은 가끔씩 다이어트를 쉬며 디저트를 즐기기도 하지만, 이러한 경우에도 저칼로리, 저당 옵션을 선호하는 경향이 있습니다. 따라서 고가의 저칼로리 디저트는 안정적인 수요를 유지하고 있다고 생각합니다.

## Q. 현재 일본에서 어떤 바스크 치즈케이크 및 고급 디저트가 인기 있나요?

미스터 치즈케이크(Mr.CHEESECAKE)와 같은 고급 치즈케이크 전문점이 인기를 끌고 있으며, 슈퍼마켓에서는 치즈케이크 몬스터(Cheesecake Monsters)와 같은 다양한 브랜드의 냉동 케이크가 판매되고 있습니다. 전문가가 만든 특제 치즈케이크는 많은 사람들이 일생에 한 번쯤은 맛보아야 한다는 인식을 가지고 있어 선호도가 높습니다. 예산이 제한된 소비자들은 직접 케이크를 만들거나 온라인으로 주문하는 경향이 있습니다.

## Q. 고객사 제품의 가격이 일본 시장에 적합한지 구체적인 피드백을 부탁드립니다. 일본 내 바스크 치즈케이크의 평균 가격대는 어떤가요?

고급 케이크의 경우 작은 조각 하나에 4,000엔(36,746원<sup>27)</sup>)부터 시작하며, 미슐랭급의 고급 케이크와 페이스트리는 그 두 배의 가격에 달하기도 합니다. 고객사 제품의 가격은 전체 케이크 기준으로 보면 매우 합리적이며, 맛에 따라 가격이 잘 받아들여질 것이라고 생각합니다.

26) 사진 자료: 교무 슈퍼(Gyomu Super) 홈페이지

27) 100엔=918.66원 (2024.08.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

**Q. 고객사 제품의 용량 및 성분이 일본 시장에 적합한지 구체적인 피드백을 부탁드립니다.**

용량은 충분하며, 어쩌면 과할 수도 있습니다. 다만, 푸아그라가 포함된 것에 대해서는 다소 회의적입니다. 푸아그라는 육류 제품이기 때문에, 대부분의 디저트를 좋아하는 여성 소비자 중 많은 이들이 채식주의자이거나 고기가 포함되지 않은 디저트를 선호할 수 있습니다. 푸아그라는 인기 있는 요리이지만, 오리 사육 방식에 대한 윤리적 우려와 동물 학대와 관련된 논란도 있기 때문에 마케팅 측면에서 어려움을 겪을 수 있습니다.

**Q. 일본 소비자들의 냉동 디저트에 대한 인식은 어떠한가요? 일본 내 냉동 디저트 수출도 가능한가요?**

많은 일본 소비자들이 차나 커피를 즐길 때 냉동 페이스트리를 함께 섭취합니다. 이러한 냉동 디저트는 보통 더 저렴하기 때문에, 특히 팬데믹 동안 재택근무를 하던 시기에는 많은 판매가 이루어졌습니다. 그 이후로 관련 제품 수요는 안정적이며 팬데믹 이전보다 높습니다. 고객사 제품은 수출 가능할 것으로 생각되며, 소비자들은 수입 및 현지에서 생산된 케이크 모두를 선호합니다.

**Q. 고객사의 제품 수출 시, 오프라인으로 진출하려면 어떤 유통채널로 진출하는 것이 좋은지 이유와 함께 말씀해주세요.**

칼디(Kaldi)나 주피터(Jupiter)와 같은 외국 상품을 전문으로 취급하는 슈퍼마켓이 좋습니다. 해당 매장은 수입품을 많이 판매하는 것으로 알려져 있어 소비자들이 수입품을 구매하러 자주 방문합니다. 제품을 먼저 체험하고 시식해 본 후 반응이 좋으면 온라인 채널로 확장하는 것이 좋습니다.

**Q. 고객사 제품을 일본에서 홍보 시, 어떤 경로 및 홍보 방법으로 진행하면 효과적일지 말씀해주세요. 구체적인 특정 키워드, 슬로건, 광고 채널 등 성공적인 사례가 있다면 공유해주세요.**

많은 브랜드가 입소문을 통해 타겟 소비자에게 도달하는 것을 선호합니다. 광고와 상업적인 투자도 중요하지만, 첫 경험에 대한 리뷰가 더 효과적입니다. 샘플링 이벤트를 열고 응답자들에게 인스타그램에 댓글을 달거나 웹사이트에 리뷰를 남기도록 유도하는 것이 좋다고 생각합니다.

## Interview ②

28)

### KINOKUNIYA

기노쿠니아  
(Kinokuniya)

- 유형: 슈퍼마켓 체인
- 업체 특징:
  - 교토에 위치한 슈퍼마켓 체인으로 식료품을 취급하고 있음
  - 자체 온라인 채널과 오프라인 슈퍼마켓을 통해 글로벌 유통망을 운영하고 있음

#### 담당자 정보

Store Manager

### 기노쿠니아(Kinokuniya) Store Manager

**Q. 일본 시장에서 푸아그라 바스크 치즈케이크와 같은 고급 디저트에 대한 수요와 트렌드는 어떠한가요?**

일본 내 다양한 브랜드와 형식의 디저트가 존재하는 것을 보아 디저트에 대한 수요가 상당히 크다고 생각합니다. 비록 가격이 높은 편이지만, 사람들은 디저트에 가까이 돈을 쓰며, 자주 소셜 미디어에 그 경험을 공유합니다. 소셜 미디어의 존재가 트렌드를 주도하고 디저트 수요를 증가시키는 주요 역할을 한다고 생각합니다.

**Q. 현재 일본에서 어떤 바스크 치즈케이크 및 고급 디저트가 인기 있나요?**

치즈케이크에 대해서는 확신하지 못하지만, 스타벅스의 티라미수와 배스킨라빈스의 아이스크림 케이크가 인기있는 디저트 중 하나입니다. 특히 요즘 아이스크림 케이크는 일본 소비자들 사이에서 생일 케이크의 주류 형식이 되었으며, SNS에서 본 생일 파티의 절반 정도는 대부분 아이스크림 케이크로 대체되고 있습니다.

**Q. 고객사 제품의 가격이 일본 시장에 적합한지 구체적인 피드백을 부탁드립니다. 일본 내 바스크 치즈케이크의 평균 가격대는 어떤가요?**

고급 케이크는 전문점에서 보통 4,000엔(36,746원) 이상으로 판매되며, 그 양이 매우 적다는 특징이 있습니다. 한 입 크기일 정도로 작아, 서빙 크기에 비해 가격이 비싸다고 할 수 있습니다. 그래서 상대적으로 서빙 크기에 비해 비싼 편입니다. 4,000엔(36,746원) 이하의 고객사 제품 케이크가 매우 저렴한 편이며, 큰 판매 포인트가 될 수 있다고 말했습니다.

28) 사진 자료: 기노쿠니아(Kinokuniya) 홈페이지

**Q. 고객사 제품의 용량 및 성분이 일본 시장에 적합한지 구체적인 피드백을 부탁드립니다.**

제품의 용량이 매우 크다고 생각하며, 잠재 고객을 끌어들이는 좋은 포인트가 될 수 있습니다. 가격 면에서도 크기에 비해 매우 저렴합니다. 그러나 케이크에 고기(푸아그라)가 포함된 것에 대해서는 다소 회의적입니다. 케이크는 보통 페이스트리, 반죽, 과일, 단맛, 초콜릿 등으로 구성되는데, 고기가 포함된 것은 어떻게 어울릴지 확신할 수 없습니다.

**Q. 일본 소비자들의 냉동 디저트에 대한 인식은 어떠한가요? 일본 내 냉동 디저트 수출도 가능한가요?**

일본에서는 요즘 냉동 디저트가 주류 디저트로 발전하고 있습니다. 특히 온라인 쇼핑몰 라쿠텐에서 냉동 케이크와 디저트에 대한 많은 프로모션과 세일이 진행되고 있습니다.

**Q. 고객사의 제품 수출 시, 오프라인으로 진출하려면 어떤 유통채널로 진출하는 것이 좋은지 이유와 함께 말씀해주세요.**

주로 식료품점이나 편의점과 같은 채널을 통해 새로운 브랜드를 출시하는 것을 추천합니다. 온라인 플랫폼은 사람들이 브랜드에 대한 우려나 불만을 쉽게 표현할 수 있기 때문에 위험한 편입니다. 시범 단계에 있는 새로운 브랜드는 부정적인 리뷰로 인해 큰 피해를 입을 수 있으므로 오프라인 채널에서 시작하는 것이 좋다고 생각합니다. 이를 통해 피드백을 수집하고 제품을 개선한 후 온라인으로 확장할 것을 권장합니다.

**Q. 고객사 제품을 일본에서 홍보 시, 어떤 경로 및 홍보 방법으로 진행하면 효과적일지 말씀해주세요. 구체적인 특정 키워드, 슬로건, 광고 채널 등 성공적인 사례가 있다면 공유해주세요.**

리뷰와 피드백을 통한 입소문이 많은 성공 사례를 만들기도 하고, 많은 브랜드를 무너뜨리기도 합니다. 많은 사람들이 케이크나 자신이 케이크를 먹는 사진을 자주 업로드하기 때문에, 소셜 네트워킹 사이트(SNS) 내에서 페이스트리에 대한 입소문을 퍼뜨리는 데 큰 영향을 미치는 편입니다. 따라서 해당 기회를 활용하여 제품을 홍보하는 것을 추천합니다.

## Interview ③

29)



세이조 이시이  
(Seijo Ishii)

- 유형: 슈퍼마켓 체인
- 업체 특징:
  - 1927년에 설립된 슈퍼마켓 체인으로 식료품을 취급하고 있음
  - 자체 온라인 채널과 오프라인 슈퍼마켓을 통해 글로벌 유통망을 운영하고 있음

담당자 정보

Store Manager

## 세이조 이시이(Seijo Ishii) Store Manager

**Q. 일본 시장에서 푸아그라 바스크 치즈케이크와 같은 고급 디저트에 대한 수요와 트렌드는 어떠한가요?**

일본 디저트 시장은 매우 빠르게 변화하고 있습니다. 한때 아이들이 푸딩과 파르페에 열광했던 시절이 있었지만, 이제는 푸딩을 어디서 구매할 수 있는지조차 잘 모를 정도입니다. 냉동 디저트는 이제 대부분의 가정에서 점점 더 많이 소비되고 있으며, 대량으로 구매하여 필요할 때마다 조금씩 소비할 수 있어 인기가 높습니다.

**Q. 고객사 제품의 가격이 일본 시장에 적합한지 구체적인 피드백을 부탁드립니다. 일본 내 바스크 치즈케이크의 평균 가격대는 어떤가요?**

냉동 디저트 케이크는 크기와 서빙에 따라 다르지만, 보통 2,000엔(18,373원)부터 시작하는 편입니다. 냉동 디저트를 가끔 구매하거나 가족이나 친한 친구에게 선물하기에 적당한 가격입니다.

**Q. 고객사 제품의 용량 및 성분이 일본 시장에 적합한지 구체적인 피드백을 부탁드립니다.**

최근 일본 디저트 시장 내 저칼로리 제품이 주류가 되었습니다. 케이크는 기본적으로 당분과 탄수화물로 만들어지지만, 여성들은 칼로리와 당분이 적은 케이크를 선호합니다. 그래서 디저트 브랜드들은 아몬드 우유나 귀리 우유와 같은 저당분, 저칼로리 재료를 사용하려고 노력하고 있습니다. 만약 해당 사항을 제품에 반영할 수 있다면 성분적으로 더 경쟁력이 있을 것입니다.

**Q. 일본 소비자들의 냉동 디저트에 대한 인식은 어떠한가요? 일본 내 냉동 디저트 수출도 가능한가요?**

냉동 디저트는 코로나19 기간 동안 사람들이 많은 물품을 비축하면서 주류가 되었다고 생각합니다. 격리 기간 동안 냉동 제품을 간식으로 먹었고, 아마도 그 습관이 남아 있어서 이제는 많은 가정에서 일상적인 것이 되었습니다.

**Q. 고객사의 제품 수출 시, 오프라인으로 진출하려면 어떤 유통채널로 진출하는 것이 좋은지 이유와 함께 말씀해주세요.**

편의점은 브랜드를 알리는 좋은 방법입니다. 사람들은 편의점에서 대형 음식을 잘 사지 않지만, 케이크를 사이즈를 조정하여 편의점에 맞게 판매한다면 더 빨리 사람들에게 도달할 수 있을 것입니다. 편의점은 많은 사람들에게 슈퍼마켓보다 더 자주 가는 일상적인 장소입니다.

**Q. 고객사 제품을 일본에서 홍보 시, 어떤 경로 및 홍보 방법으로 진행하면 효과적일지 말씀해주세요. 구체적인 특정 키워드, 슬로건, 광고 채널 등 성공적인 사례가 있다면 공유해주세요.**

일본 소비자들은 블로그와 소셜 미디어 내 리뷰를 많이 참고하는 편입니다. 따라서 인플루언서와 협업을 통해 제품을 홍보하고, 리뷰를 관리하는 것이 중요할 것으로 생각합니다. 또한, 샘플링 이벤트를 통해 신규 소비자를 끌어 모으는 것도 하나의 방법입니다.

## [참고문헌]

### ■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 'Grocery shopping by store type in Japan as of June 2024', 2024.08
2. 스태티스타(Statista), 'Grocery shopping by store type in South Korea as of June 2024', 2024.08
3. 스태티스타(Statista), 'Confectionery - Japan', 2024.09
4. KATI농식품수출정보, '[일본] 간식 니즈의 증가', 2024.05
5. 스태티스타(Statista), 'Preserved Pastry Goods & Cakes - Japan', 2024.09
6. 폭스40위츠(FOX40 WICZ), '2024 Baked Cheesecake Market Analysis Industry Growth Rate 2032', 2024.07
7. 농림축산식품부, '2023 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드', 2023
8. aT한국농수산물유통공사, '주요국 식품원료 및 첨가물 승인·관리제도', 2023
9. aT한국농수산물유통공사, '2023 농식품 수출국가 정보조사 (일본)', 2023
10. aT한국농수산물유통공사, '2023년 한눈에 보이는 국가별 농식품 수출 교역조건 현황', 2023
11. 일본 소비자청(CAA), '식품 표시 기준에 따른 통지', 2015
12. 관세청, '글로벌 AEO 총서', 2019
13. 리얼푸드, '일본 편의점, '해동없이 바로 먹는 냉동 디저트' 인기', 2021.12
14. 농식품수출정보(Kati), '[일본] 무인 디저트 전문점 인기', 2024.04
15. 타임아웃(Timeout), '11 best Japanese desserts you must eat in Tokyo', 2023.09
16. 허워드(herworld), 'REVIEW: The lowdown on Japanese food trends like cheese tarts and cream buns', 2017.01

### ■ 참고 사이트

1. 스태티스타(Statista) ([www.statista.com](http://www.statista.com))
2. KEB하나은행 ([www.kebhana.com](http://www.kebhana.com))
3. 미츠코시이세탄(Mitsukoshi Isetan) ([cp.mistore.jp](http://cp.mistore.jp))
4. 재팬가이드(Japan Guide) ([www.japan-guide.com](http://www.japan-guide.com))
5. 라이프(Lifecorp) ([www.lifecorp.jp](http://www.lifecorp.jp))
6. 구글맵(Google Maps) ([www.google.com/maps](http://www.google.com/maps))
7. 맥스밸류(MaxValu) ([www.mv-tokai.co.jp](http://www.mv-tokai.co.jp))
8. 홋카이도 가이드(Hokkaido Guide) ([hokkaidoguide.com](http://hokkaidoguide.com))
9. 아마존 일본(Amazon Japan) ([www.amazon.co.jp](http://www.amazon.co.jp))
10. 시밀러웹(Similarweb) ([www.Similarweb.com](http://www.Similarweb.com))
11. 아마존셀러센트럴(Amazon Seller Central)
12. 라쿠텐(Rakuten) ([www.rakuten.co.jp](http://www.rakuten.co.jp))
13. 라쿠텐관리자서버(RMS) ([glogin.rms.rakuten.co.jp](http://glogin.rms.rakuten.co.jp))
14. 패밀리마트 일본(FamilyMart Japan) ([www.family.co.jp](http://www.family.co.jp))
15. 외교부 ([www.mofa.go.kr](http://www.mofa.go.kr))
16. KATI농식품수출정보 ([www.kati.net](http://www.kati.net))
17. 폭스40위츠(FOX40 WICZ) ([www.wicz.com](http://www.wicz.com))
18. ITC(International Trade Center) ([www.trademap.org](http://www.trademap.org))
19. 일본 관세청 ([www.customs.go.jp](http://www.customs.go.jp))
20. 일본 후생노동성(MHLW) ([www.mhlw.go.jp](http://www.mhlw.go.jp))
21. 일본 소비자청(CAA) ([www.caa.go.jp](http://www.caa.go.jp))
22. 일본 식품화학연구진흥재단(FFCR) ([www.ffcr.or.jp](http://www.ffcr.or.jp))
23. 관세청 ([www.customs.go.kr](http://www.customs.go.kr))
24. 통합무역정보서비스 ([www.tradenavi.or.kr](http://www.tradenavi.or.kr))
25. 관세법령포털 ([unipass.customs.go.kr](http://unipass.customs.go.kr))
26. aT한국농수산물유통공사 ([www.at.or.kr](http://www.at.or.kr))
27. FTA포털(Yes FTA) ([www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do](http://www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do))
28. 교무 슈퍼(Gyomu Super) ([www.gyomusuper.jp](http://www.gyomusuper.jp))
29. 기노쿠니아(Kinokuniya) ([www.super-kinokuniya.jp](http://www.super-kinokuniya.jp))
30. 세이조 이시이(Seijo Ishii) ([www.seijoishii.co.jp](http://www.seijoishii.co.jp))
31. 리얼푸드 (realfoods.co.kr)
32. 타임아웃(Timeout) ([timeout.com](http://timeout.com))
33. 허워드(herworld) ([herworld.com](http://herworld.com))

- 발행 겸 편집 | aT 한국농수산물유통공사
- 발행 일자 | 2024.09.06

본 보고서 내용의 전부 또는 일부에 대한  
무단전재 및 재배포는 저작권법에 의하여 금지되어 있습니다.  
본문 내용 중 문의사항이나 개선할 사항에 대해서는  
aT 한국농수산물유통공사로 연락하여 주시기 바랍니다.

Copyright 2024 aT 한국농수산물유통공사 All Rights Reserved.  
Printed in Korea