2024
수출기업 맞춤형 해외시장조사

No.	202408-15
품목	메기볶음(Stir-fried Catfish)
HS CODE	1604.19-1090
국가	일본(Japan)
구분	시장분석형

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

해양수산부 한국수산무역협회 KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

Ⅰ. 요약 04

Ⅱ. 시장규모

1. 일본 수산가공식품 시장규모 06
2. 일본 메기볶음 수입규모 07
3. 한국 메기볶음 수출규모 08
4. 일본 메기볶음 수입단가 09

Ⅲ. 시장트렌드

1. 일본 메기 활용 레시피, 구이·튀김 등 다양하게 활용 12
2. 일본 메기볶음 경쟁브랜드, 현지 브랜드 강세 13
3. 일본 메기볶음 맛, '소금' 및 '간장' 인기 14
4. 일본 메기볶음 홍보문구, '선물' 및 '냉동의' 빈출 15

Ⅳ. 유통채널

1. 일본 메기볶음 유통채널 점유율 17
2. 일본 메기볶음 주요 유통채널 18

해양수산부 한국수산무역협회 KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

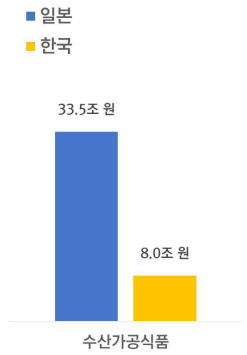
V. 진입장벽

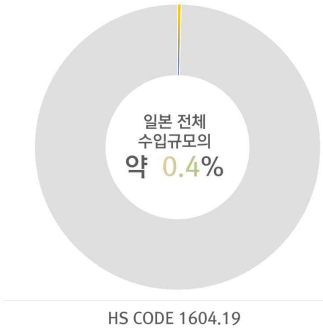
1. 메기볶음 통관 및 검역 절차 27
2. 메기볶음 수출 전 사전 준비 28
3. 메기볶음 국내 수출 신고 및 통관 36
4. 메기볶음 국내 수출 검역 및 검사 38
5. 메기볶음 일본 수입 신고 및 통관 40
6. 메기볶음 일본 수입 검역 및 검사 41
7. 메기볶음 일본 통관문제 사례 42

VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 이세탄도어(Isetan Door) 44
Interview ② 스미테라스(SUMI Terrace) 47
Interview ③ 탑밸류밀키트(Top Valu meal kits) 50

■ 시장분석

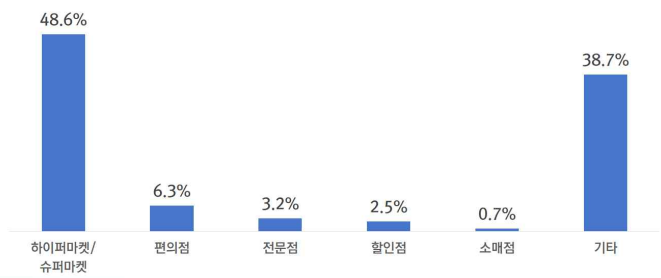




	일본	한국
수산가공식품	33.5조 원	8.0조 원
	對글로벌	對한국
HS CODE 1604.19 일본 수입규모	6,554억 원	27억 원
HS CODE 1604.19 일본 수입단가/톤(ton)	734만 원	2,211만 원

■ 시장트렌드

■ 유통채널



하이퍼마켓/슈퍼마켓	• 일본 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 라이프 및 맥스밸류 • 일본 전역에 각각 약 300개, 700개의 매장 운영
아시안마트/한인마트	• 일본 주요 아시안/한인마트, 예스마트 및 장터한국광장 • 온라인 몰을 통한 주문도 가능함
온라인	• 일본 주요 온라인 쇼핑몰, 아마존 및 라쿠텐 • 월간 방문 횟수, 약 5억 회 이상

■ 진입장벽

담당 기관	• 일본 후생노동성, 일본 농림수산성, 일본 관세청 등	국내 수출 검역 및 검사	• 고객사 메기볶음, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않음
수출 전 사전 준비	• 후생노동성에 제품 사전 등록	일본 수입신고 및 통관	• 수출입항만정보처리시스템을 통해 전자 처리 진행 • 적하목록 사전 제출, 수입 신고, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 일본 내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	• 수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요	일본 수입 검역 및 검사	• 수입 신고 내용을 바탕으로 한 수입 검사 및 연간 계획에 따른 수입 검사 진행

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	• 메기볶음은 독특한 재료로 호기심을 자극할 수 있으나, 일본에서 메기는 인기 없는 생선으로 인식되어 현지 소비자들에게는 매력적이지 않을 수 있음. HACCP 인증 외에도 식중독균 검사, 지속 가능성 인증 등 추가적인 인증이 필요함 • 일본 소비자들은 수산가공품 구매 시 신선도와 원산지를 가장 중요하게 생각하며, 밀키트 제품의 가격에도 민감함. 신선한 생선을 선호하기 때문에 밀키트에 포함된 생선의 신선도가 부족할 경우 구매 의향이 낮아짐
Point 02.	• 일본의 밀키트 시장은 편리함과 맞춤화된 재료 제공에 중점을 두며, 매운맛이 적고 신선한 재료 중심의 메뉴가 인기임. 고령화와 건강을 중시하는 트렌드로 인해 건강한 재료와 낮은 나트륨 함량이 강조됨 • 일본 내 밀키트는 주로 온라인 및 모바일 앱을 통해 판매되며, 오이식스(Oisix), 요시키(Yoshikei) 등의 인기 브랜드가 주요 채널임. 오프라인에서는 슈퍼마켓과 편의점이 추천되며, 한국식 즉석밀키트는 편의점이 적합함

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

II
시장규모

1. 일본 수산가공식품 시장규모
2. 일본 메기볶음 수입규모
3. 한국 메기볶음 수출규모
4. 일본 메기볶음 수입단가

1. 일본 수산가공식품 시장규모

일본 국가 일반 정보[1)]

면적	37만 8,000㎢
인구	1억 2,512만 명
GDP	4조 2,311억 달러
1인당 GDP	3만 3,815달러

▶ 일본 2023년 수산가공식품 시장규모 33.5조 원[2)]

2023년 일본 수산가공식품(Processed Fish & Seafood) 시장규모는 33.5조 원에 달함. 이는 전년 대비 1.8% 증가한 수치임. 최근 5년(2019-23년)간 연평균 성장률은 1.9%로 나타났으며, 특히 2020년 시장규모는 전년 대비 3.0% 성장해 32.0조 원에 달하며 가장 높은 연간 성장률을 기록함

▶ 일본 수산가공식품 시장, 한식의 인기와 시장 기회

일본은 고령 인구 증가와 맞벌이 가구 비율의 증가로 인해 보관과 조리가 간편한 냉동식품에 대한 선호도가 상승하며 관련 시장이 확대되고 있는 추세임. 일본 수산가공식품 시장은 이러한 트렌드를 반영하여 향후 5년(2024-28년)간 연평균 1.4%씩 성장하여 2028년에는 시장 규모가 약 35.9조 원에 이를 것으로 전망됨. 또한, 일본 내 밀키트 브랜드 및 한식당에서 한식 밀키트를 판매하는 등 한식의 인기가 높아져 한국산 가공식품의 시장 진출에 유리한 환경이 조성되고 있음[3)4)]

[표 2.1] 일본 수산가공식품 시장규모[5)6)7)]

단위 : 십억 달러

분류	2019	2020	2021	2022	2023	CAGR[8)]
수산가공식품	22.49	23.16	23.75	23.82	24.25	1.9%
(한화추정액)	(31.1조 원)	(32.0조 원)	(32.8조 원)	(32.9조 원)	(33.5조 원)	
분류	**2024(F)**	**2025(F)**	**2026(F)**	**2027(F)**	**2028(F)**	**CAGR**
수산가공식품	24.53	24.93	25.33	25.73	25.95	1.4%
(한화추정액)	(33.9조 원)	(34.5조 원)	(35.0조 원)	(35.6조 원)	(35.9조 원)	

자료: 스태티스타(Statista)

1) 자료: 외교부 홈페이지, 2024
2) 자료: 스태티스타(Statista), 'Processed Fish & Seafood - Japan', 2024.06
3) 자료: 한국수산경제, '일본의 식품 유통 현황과 소비 트렌드', 2024.02
4) 자료: 한국수산경제, '글로벌 밀키트 시장 현황', 2024.01
5) 1달러=1,382.40원(2024.07.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)
6) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨
7) 조사제품 '메기볶음'은 간편한 조리 후 섭취할 수 있도록 가공된 생선임. 이에 따라 '수산가공식품(Processed Fish & Seafood)'의 시장규모를 조사함
8) 연평균 성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 일본 메기볶음 수입규모

메기볶음 HS CODE

해당 장에서 조사제품 메기볶음은 'HS CODE 1604.19'로 분류됨. HS CODE 제1604호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 어란으로 조제한 캐비어 대용물'이며, 'HS CODE 1604.19'의 품명은 '기타'임

▶ HS CODE 1604.19 일본의 對글로벌 수입액, 6,554억 원

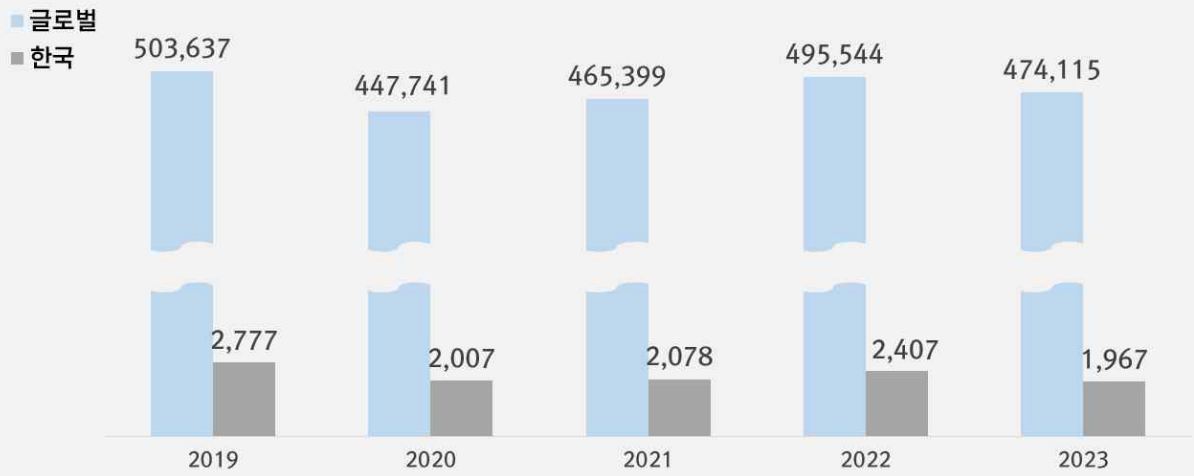
2023년 기준 HS CODE 1604.19 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입액은 6,554억 원으로 집계됨. 해당 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년)간 연평균 1.5%의 감소세를 기록함. 코로나19의 영향으로 2020년에 전년 대비 11.1% 감소했고, 이후 2021년과 2022년에는 증가세를 보였으나, 2023년에는 다시 소폭 감소했음

▶ HS CODE 1604.19 일본의 對한국 수입액, 글로벌 6위

2023년 기준 HS CODE 1604.19 품목에 대한 일본의 對한국 수입액은 27억 원으로, 글로벌 6위로 집계됨. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목에 대한 일본의 對한국 수입액은 연평균 8.3%의 감소세를 기록했으며, 2023년에는 전년 대비 18.3% 감소한 것으로 나타남. 한편, HS CODE 1604.19 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입액 기준 1위는 중국(5,065억 원), 2위는 베트남(618억 원), 3위는 태국(562억 원) 순으로 확인됨

[표 2.2] 일본 메기볶음 수입규모[9)]

단위 : 천 달러



분류	2019	2020	2021	2022	2023	CAGR
일본 對글로벌 수입액	503,637	447,741	465,399	495,544	474,115	-1.5%
(한화추정액)	(6,962억 원)	(6,190억 원)	(6,434억 원)	(6,850억 원)	(6,554억 원)	
일본 對한국 수입액	2,777	2,007	2,078	2,407	1,967	-8.3%
(한화추정액)	(38억 원)	(28억 원)	(29억 원)	(33억 원)	(27억 원)	

자료: ITC(International Trade Centre)

9) 자료: ITC(International Trade Centre)

3. 일본 메기볶음 수출규모

메기볶음 HS CODE

해당 장에서 메기볶음은 'HS CODE 1604.19-1090'으로 분류됨. HS CODE 제1604호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 어란으로 조제한 캐비어 대용물'이며, 'HS CODE 1604.19-1090'의 품명은 '기타'임

▶ 한국의 對일본 메기볶음 수출규모 감소

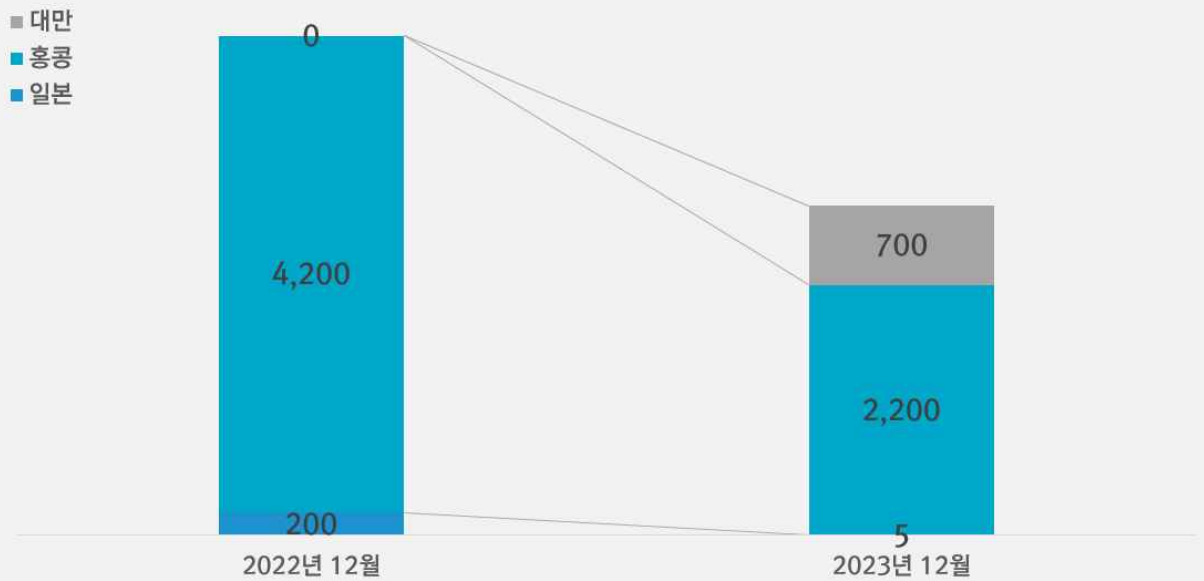
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2023년 기준 한국의 對일본 메기볶음 수출규모는 중량 5킬로그램, 금액 13만 원으로 전년 대비 각각 97.5%, 66.7% 감소한 것으로 확인됨

▶ 한국의 對글로벌 메기볶음 수출규모 감소

2023년 기준 한국 對글로벌 메기볶음 수출규모는 중량 21,800킬로그램, 금액 4억 원으로 전년 대비 각각 20.1%, 22.7%씩 감소한 것으로 확인됨. 일본과 근접한 국가들의 경우, 2023년 기준 홍콩으로의 메기볶음 수출규모는 중량 2,200킬로그램, 금액 7,976만 원으로 전년 대비 각각 47.6%, 39.8%씩 감소한 것으로 집계됨. 2023년 기준 대만으로의 메기볶음 수출규모는 중량 700킬로그램, 금액 346만 원으로 거래량이 없던 전년도에 비해 성장했음

[표 2.3] 2023년 한국 對글로벌, 對일본, 對홍콩, 對대만 메기볶음 수출규모[10)]

단위 : 킬로그램, 천 달러



분류	한국 對글로벌 메기볶음 수출규모	한국 對일본 메기볶음 수출규모	한국 對홍콩 메기볶음 수출규모	한국 對대만 메기볶음 수출규모
중량	21,800	5	2,200	700
금액	300.9	0.1	57.7	2.5
(한화추정액)	(4억 원)	(13만 원)	(7,976만 원)	(346만 원)

자료: KATI농식품수출정보

10) 자료: KATI농식품수출정보

4. 일본 메기볶음 수입단가

메기볶음 HS CODE

해당 장에서 조사제품 메기볶음은 'HS CODE 1604.19'로 분류됨. HS CODE 제1604호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 어란으로 조제한 캐비어 대용물'이며, 'HS CODE 1604.19'의 품명은 '기타'임

▶ 일본 HS CODE 1604.19 1톤당 수입단가, 734만 원

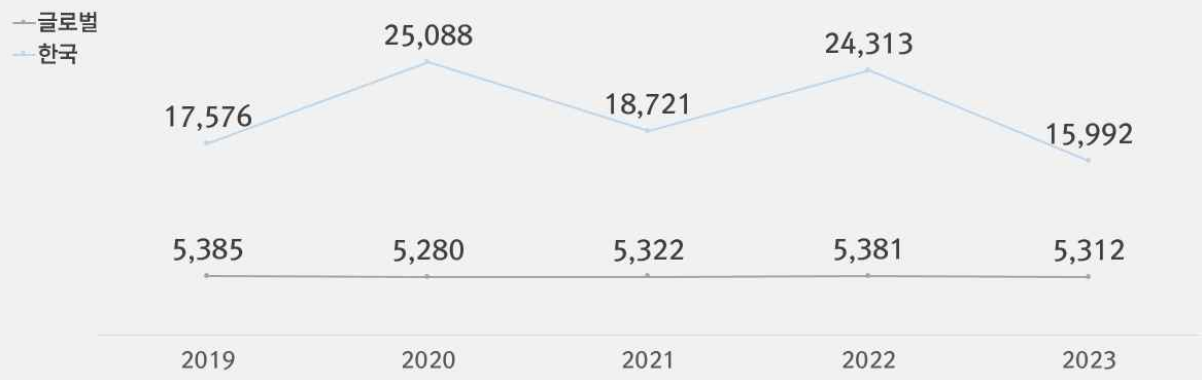
2023년 기준 HS CODE 1604.19 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입단가는 734만 원으로 집계됨. 이는 전년 대비 1.3% 하락한 수치임. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입단가는 소폭의 등락을 거듭하며 연평균 성장률 -0.3%를 기록함

▶ 일본 HS CODE 1604.19 1톤당 수입단가, 한국 글로벌 2위

2023년 기준 HS CODE 1604.19 품목에 대한 일본의 對한국 수입단가는 2,211만 원으로 글로벌 2위를 차지함. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목에 대한 일본의 對한국 수입단가는 연평균 -2.3%의 하락세를 보임. 한편, 2023년 기준 HS CODE 1604.19 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입단가 순위는 1위 캐나다(6,835만 원), 2위 한국(2,211만 원), 3위 미얀마(1,935만 원) 및 프랑스(1,935만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 일본 메기볶음 수입단가[11)]

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2019	2020	2021	2022	2023	CAGR
일본 對글로벌 수입단가	5,385	5,280	5,322	5,381	5,312	-0.3%
(한화추정액)	(744만 원)	(730만 원)	(736만 원)	(744만 원)	(734만 원)	
일본 對글로벌 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	89,261	
일본 對한국 수입단가	17,576	25,088	18,721	24,313	15,992	-2.3%
(한화추정액)	(2,429만 원)	(3,468만 원)	(2,588만 원)	(3,361만 원)	(2,211만 원)	
일본 對한국 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	123	

자료: ITC(International Trade Centre)

11) 자료: ITC(International Trade Centre)

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

III
시장트렌드

1. 일본 메기 활용 레시피, 구이·튀김 등 다양하게 활용
2. 일본 메기볶음 경쟁브랜드, 현지 브랜드 강세
3. 일본 메기볶음 맛, ‘소금’ 및 ‘간장’ 인기
4. 일본 메기볶음 홍보문구, ‘선물’ 및 ‘냉동의’ 빈출

일본 온라인 쇼핑몰 입점 메기볶음 제품 분석

▶ 일본 온라인 쇼핑몰 입점 메기볶음

- 데이터 수집 키워드 : 생선조림(魚の煮付け)[12]
- 데이터 수집량 : 427건
- 데이터 수집원 : 일본 온라인 쇼핑몰 아마존(Amazon)

▶ 일본 메기볶음 베스트셀러 비교

일본산(현지)	분류	한국산
	제품 사진	
산리쿠구루메(三陸グルメ	제품명	주쿠미이타메(チュクミ炒め)
仙台漬魚(Sendai Tsukeuo)	제조사	J&Hビジネス(J&H Business)
생선조림	제품 종류	쭈꾸미 볶음
100g * 8팩입	중량	350g
3,590엔(30,859원[13])	소비자 가격	1,680엔(14,441원)
400엔(3,438원)	100g당 가격	480엔(4,126원)
일본	원산지	한국
팩	포장 형태	팩
간편, 간단, 맛있음, 아버지의 날 선물, 생일 선물, 기프트	홍보문구	밀키트, 한국요리
고등어, 가다랑어, 정어리, 방어, 된장	원료 및 첨가물	쭈꾸미, 야채 세트(대파, 양파), 고추, 샐러드유, 깨, 소스

12) 일본 온라인쇼핑몰 내 '메기볶음' 제품이 판매되고 있지 않아, 생선 등의 수산물을 활용하여 제조된 '생선조림'을 수집 키워드로 선정하였음
13) 100엔=859.57원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

1. 일본 메기 활용 레시피, 구이·튀김 등 다양하게 활용

▶ 일본, 다양한 조리법을 활용해 생선 섭취

섬나라인 일본은 수산물 자원이 풍부하며, 계절에 따라 섭취하는 생선의 종류가 다양함. 일본인들은 유년시절부터 가정에서 수산물을 자주 섭취해왔으며, 구이, 튀김, 조림, 볶음 등 다양한 조리법을 활용하여 수산물을 즐기는 문화가 형성되어 있음

No.	음식 사진	음식명	재료	방법
1		메기구이	메기토막, 메기 뼈, 물, 청주, 소금, 미림, 설탕, 간장, 산초잎	- 냄비에 술, 미림, 설탕을 넣고 알코올을 날린 뒤 간장을 넣고, 데쳐서 구운 메기 뼈를 넣어 소스를 만듦 - 메기 토막의 껍질을 벗긴 후 그릴에서 소스를 발라가며 구운 뒤 소스에 넣고 2~3분 졸임
2		메기튀김	메기, 생강분, 술, 간장, 설탕, 소금, 중화스프가루, 소맥분, 전분가루, 레몬즙, 후추	- 메기의 껍질을 벗겨 한 입 크기로 자른 후 생강분, 술, 간장, 설탕, 소금, 중화스프가루에 재움 - 재운 메기 토막에 소맥분과 전분가루를 넣고 잘 섞은 뒤 기름에 2~3분 튀기고, 레몬즙과 후추 섞은 것을 버무림
3		메기조림	메기, 설탕, 벌꿀, 샐러드, 간장, 다시다, 생강분, 청주, 미림, 소금, 기름	- 메기를 먹기 좋은 크기로 자른 후, 별도의 보울에 조미료를 모두 넣고 섞음 - 프라이팬에 기름을 두르고 메기를 굽다가 조미료를 넣고 약불에서 2~5분 끓임
4		메기볶음밥	메기, 밥, 계란, 채소(파슬리, 파 등), 설탕/벌꿀, 간장, 소금, 후추, 깨	- 메기를 씻어 구운 뒤 뼈와 살을 분리하고, 프라이팬에 설탕/벌꿀과 간장, 메기를 넣고 눅진하게 볶음 - 색이 올라오면 밥을 넣고, 계란을 볶아 넣어 섞은 뒤 파슬리 등 채소와 후추를 버무림

2. 일본 메기볶음 경쟁브랜드, 현지 브랜드 강세

▶ 일본 메기볶음 제품, '사카나에비스' 빈도수 1위

- 일본 온라인 쇼핑몰 내 제품 분석 결과, 일본 브랜드인 '사카나에비스'가 16건으로 빈도수 1위
- 그 외 'YS푸드' 10건, '에치젠타카라야' 9건, '마구로쇼이치조' 8건 등 일본 현지 브랜드의 인지도가 높은 것으로 확인함

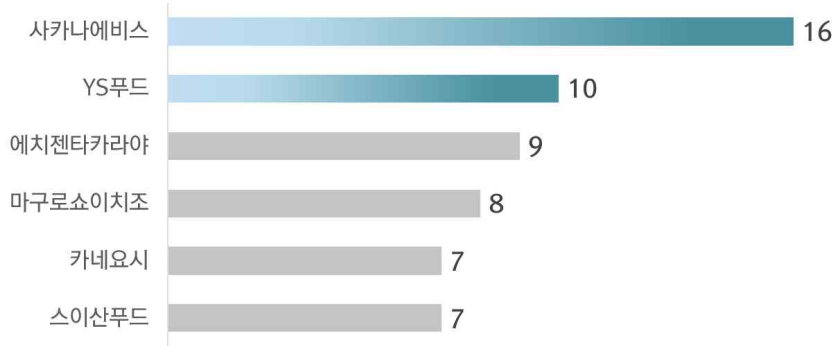
▶ 한식 인지도 상승에 따라 한식 밀키트 등 출시

- 최근 일본 내에서 한식의 인기와 인지도가 모두 높아지고 있는 것으로 확인됨
- 이에 일본 업체는 물론 현지 한식당에서도 친숙한 이미지를 내세우며 건강식, 한식 등의 밀키트를 출시하는 추세임[14)]

1위 사카나에비스		2위 YS푸드		3위 에치젠타카라야	
브랜드	사카나에비스(魚ゑびす)	브랜드	YS푸드(YSフーズ)	브랜드	에치젠타카라야(越前宝や)
분류	생선조림	분류	생선구이 및 생선조림	분류	소금구이
용량	800g	용량	1.4kg	용량	50g * 20팩입
가격	4,350엔(37,391원)	가격	3,780엔(32,494원)	가격	8,640엔(74,267원)

[표 3.2] 일본 메기볶음 경쟁브랜드 관련 키워드

단위 : 건



자료: 일본 온라인 쇼핑몰 판매 '메기볶음' 제품 분석

14) 한국수산경제, '글로벌 밀키트 시장 현황', 2024.01

3. 일본 메기볶음 맛, ‘소금’ 및 ‘간장’ 인기

▶ 일본 메기볶음 맛, ‘소금’, ‘간장’ 키워드 150회 이상 빈출

- 현지 온라인 쇼핑몰에서 판매 중인 메기볶음 제품의 맛 관련 키워드 중 ‘소금’이 158회, ‘간장’이 150회로 최다 빈출됨
- 그 외에도 ‘된장’ 102회, ‘생강’ 91회 등 일본인들에게 친숙한 맛 관련 키워드가 다수 등장함

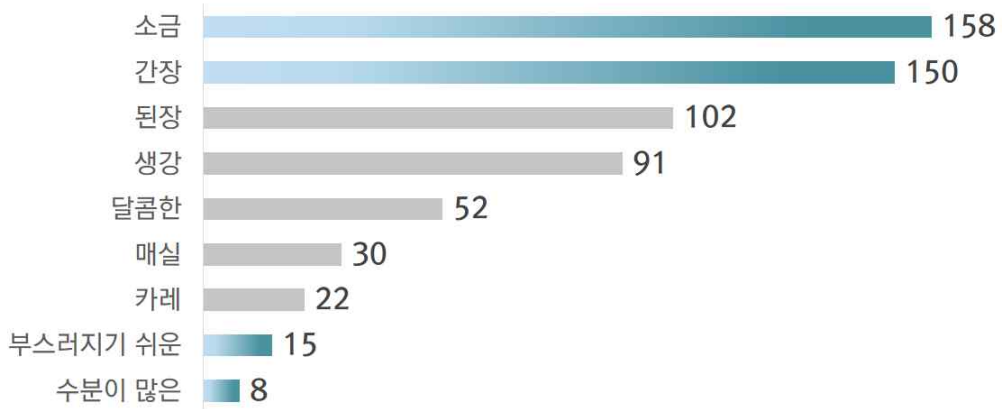
▶ 일본 메기볶음 제품, ‘매운’ 및 식감 관련 키워드도 일부 확인

- 대체로 짭짤하거나 단맛 위주로 키워드 빈출되는 가운데 ‘매운’도 14회 등장하며 새로운 맛에 대한 수요도 일부 있는 것으로 확인함
- 또한 ‘부스러지기 쉬운’ 15회, ‘수분이 많은’ 8회 등 식감과 관련된 키워드도 일부 등장함

1위 소금		2위 간장		8위 부스러지기 쉬운	
브랜드	에치젠타카라야(越前宝や)	브랜드	YS푸드(YSフーズ)	브랜드	마지루시스이산(ま印水産)
분류	건조생선	분류	생선조림	분류	생선전병
용량	6개입	용량	150g	용량	80g
가격	4,600엔(39,540원)	가격	453엔(3,894원)	가격	980엔(8,424원)

[표 3.2] 일본 메기볶음 맛 관련 키워드

단위 : 건



자료: 일본 온라인 쇼핑몰 판매 ‘메기볶음’ 제품 분석

4. 일본 메기볶음 홍보문구, ‘선물’ 및 ‘냉동의’ 빈출

▶ 일본 메기볶음 홍보문구, ‘선물’ 185회로 1위

- 일본 현지 온라인에서 메기볶음 제품을 메시지 카드와 세트로 구성하는 등 홍보문구로 ‘선물’ 키워드 185회 등장하며 최다 빈출, 그 외 유사한 성격의 ‘어버이날’ 113회, ‘가족’ 49회 등 선물 용도 제품이 다수 확인됨
- 그 외 ‘냉동의’ 180회, ‘반찬’ 96회 등 냉동 보관 반찬 용도로 구입하고자 하는 사례도 다수 확인됨

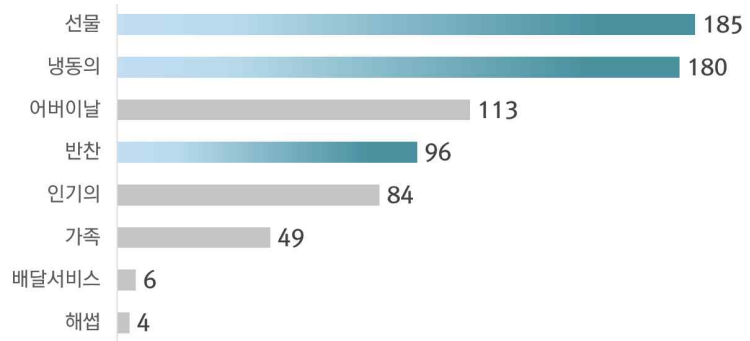
▶ 운송 및 보관 편의성 측면에서 냉동 제품 수요 높은 것으로 추정

- 냉동 메기볶음 제품의 경우 운송뿐 아니라 최종 소비자의 보관이 용이하다는 측면에서 인기가 높은 것으로 추정됨
- 밀키트 역시 보관과 조리가 용이하며 한 끼에 섭취할 수 있는 크기로 소분이 가능하기 때문에 수요가 지속 발생하는 것으로 확인됨[15)]

1위 선물		2위 냉동의		4위 반찬	
브랜드	다이고우나기코보 (大五うなぎ工房)	브랜드	마루케쇼쿠힌(マルケー食品)	브랜드	에에몬코죠(ええもん広場)
분류	장어구이	분류	냉동연어조림	분류	레토르트 생선조림
용량	120g * 3개입	용량	210g	용량	1.3kg
가격	7,980엔(68,594원)	가격	1,132엔(9,730원)	가격	2,831엔(24,334원)

[표 3.3] 일본 메기볶음 홍보문구 관련 키워드

단위 : 건



자료: 일본 온라인 쇼핑몰 판매 ‘메기볶음’ 제품 분석

15) 한국수산경제, '글로벌 밀키트 시장 현황', 2024.01

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

Ⅳ
유통채널

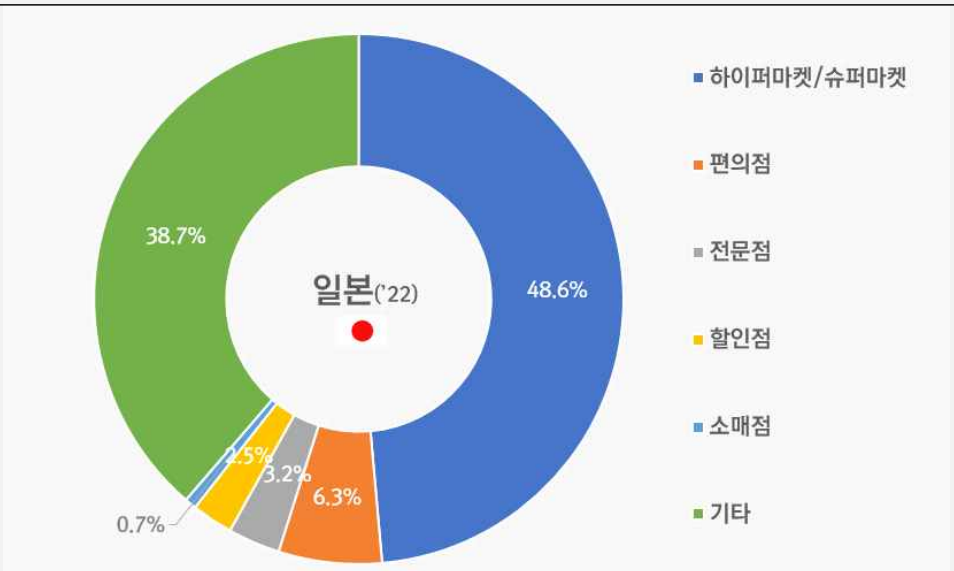
1. 일본 메기볶음 유통채널 점유율
2. 일본 메기볶음 주요 유통채널

1. 일본 메기볶음 유통채널 점유율

▶ 일본 메기볶음 유통채널, '하이퍼마켓/슈퍼마켓'이 1위

2022년 기준, 일본 내 메기볶음을 포함한 식품 소매 유통채널 중 '하이퍼마켓/슈퍼마켓'은 48.6%의 점유율로 1위를 차지함. 그 뒤를 이어 '편의점'은 6.3%의 점유율로 2위 유통채널로 자리 잡았고, '전문점'과 '할인점'은 각각 3.2%, 2.5%의 점유율을 차지했고, '소매점'은 0.7%로 가장 낮은 점유율을 차지함. 일본에서 메기볶음을 유통할 때는 '하이퍼마켓/슈퍼마켓' 채널에 중점을 두는 것이 중요할 것으로 보임. 또한, 일본의 식품 온라인 시장규모는 오프라인 시장규모에 비해 빠르게 성장하고 있으므로 '라쿠텐', '코옵(co-op)', '아마존' 등과 같은 온라인 채널에서의 수요도 고려해볼 필요가 있음[16]

[표 4.1] 일본 메기볶음 소매유통채널 점유율[17][18]



일본 소매유통채널 점유율 비교

유형	점유율
하이퍼마켓/슈퍼마켓	48.6%
편의점	6.3%
전문점	3.2%
할인점	2.5%
소매점	0.7%
기타	38.7%

자료: 스태티스타(Statista)

16) 자료: 한국수산경제, '일본의 식품 유통 현황과 소비 트렌드', 2024.02
17) 자료: 스태티스타(Statista), 「Distribution of Fish and Seafood Retail Sales Value in Japan in 2022, by channel」, 2024.03
18) '메기볶음'의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 생선 및 해산물 소매유통채널의 정보를 확인함

2. 일본 메기볶음 주요 유통채널 ① 라이프

기업 기본 정보	기업명	라이프(Life)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.lifecorp.jp	
	위치	일본 전역	
	규모	매출액('23)	• 약 7,654억 3,000만 엔(6조 5,794억 원[19])
		기타 규모	• 매장 수('24): 308개 • 직원 수('24): 약 3만 1,576명
	기업 요약	• 일본 기업 라이프 코퍼레이션이 운영하는 슈퍼마켓 브랜드로 일본 내 체인점 점포 수로 상위 10위 안에 속함 • 매출액 중 식료품 판매 비중이 약 82.6%를 차지함 • 2023년부터 점포 판매 상품을 온라인 주문을 통해 집으로 배송받는 '라이프넷슈퍼(ライフネットスーパー)' 서비스 시행함 • 아마존을 통해 라이프 매장의 상품을 최소 2시간 이내에 배송해주는 서비스를 제공하고 있음(아마존 프라임 회원과 일부 지역에 해당)	

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	• 유선 연락 또는 이메일을 통한 입점 문의 - 회사소개서 및 카탈로그를 입점 관리담당자 메일로 송부 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자 가격 등) ③ 참고자료(회사소개서, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +81-3-5807-5493, +81-0120-480-968 - 이메일: s620@lifecorp.co.jp - 입점 희망 지역 또는 형태에 따라 연락처 상이

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

19) 100엔=859.57원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 일본 메기볶음 주요 유통채널 ② 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 1,524억 원)
		기타 규모 • 매장 수('24): 721개
	기업 요약	• 일본의 유통 대기업 이온(Aeon) 그룹이 전개하는 일본 최대 규모의 슈퍼마켓 브랜드로 1994년에 첫 매장을 개점함 • 연중무휴 24시간 영업하는 점포가 많음 • 맥스밸류의 대규모 점포 중에서는 근린형 쇼핑센터(NSC) 형태의 점포도 있음

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	• 홈페이지 및 유선전화를 통한 직접 문의 - 홈페이지 상단 우측 'お問い合わせ' 클릭(www.maxvalu.co.jp/contact) - 문의 사항 입력 후 제출 - 홈페이지 기입 정보 ① 담당자명, 성별 및 소속, 이메일 주소, 전화번호 ② 문의 내용 ③ 문의할 점포명 • 문의사항 연락처 - 전화번호: +81-120-125-481, +81-53-581-9100 - 팩스: +81-333-457-776

자료: 맥스밸류(mv-tokai)
사진 자료: 맥스밸류(mv-tokai), 홋카이도가이드(HokkaidoGuide)

2. 일본 메기볶음 주요 유통채널 ③ 아마존 일본

기업 기본 정보	기업명	아마존 일본(Amazon Japan)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.amazon.co.jp	
	규모	순 매출액('23)	• 129억 2,890만 엔(1,117억 원)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월[20]): 5억 2,700만 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	산리쿠(Sanriku), 사카나에비스(魚えびす) 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		운영 방식	온라인마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	10,000엔 이상 구매 시 500엔 쿠폰 증정, 첫 구매 시 쿠폰 증정 등 다양한 프로모션 상시 진행		

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접 등록 - 홈페이지 하단 'Amazonで売る' 클릭 - 아마존 셀러 계정 생성 - 상품 리스팅 - 홈페이지 등록 정보 ① 공급자 정보(회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일) ② 제품 정보(UPC/EAN 보유 여부, 제품 종류, 예상 매출액, 판매입고량) • 평가 기준 - 아마존 행동강령 준수 - 아마존 PB 브랜드 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증 • 문의사항 연락처 - 전화번호: +81-120-899-068

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

20) 2024년 6월 한 달간 집계된 홈페이지 방문 수

2. 일본 메기볶음 주요 유통채널 ④ 라쿠텐

기업 기본 정보	기업명	라쿠텐(Rakuten)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.rakuten.co.jp	
	규모	매출액('23)	• 2조 713억 엔(17조 8,043억 원)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 5조 2910만 회
	기업 요약	• 1997년 설립된 일본 온라인 종합 쇼핑몰 • 2023년 6월 기준 1억 명 이상의 회원 수와 5만 7,000여 개 이상의 입점 온라인 매장 수를 보유함 • 전 세계 약 170여 개 국가 및 지역으로 배송 서비스를 제공함 • 쇼핑 플랫폼 외에도 핀테크, 인터넷 서비스 등 다양한 사업 분야 운영함	

매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	마루시게루산메이부산(丸繁三明物産), 우미신(海心) 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	• 홈페이지를 통한 입점 등록(www.rakuten.co.jp/ec/sellinjapan/kr) – 홈페이지 우측 '지금 바로 문의하기' – 라쿠텐 입점 신청서 작성 후 제출 – 입점 심사(2~3주 소요) – '라쿠텐 관리자 서버(RMS: Rakuten Merchant Server)' 이용 시작하여 스토어 페이지 제작 및 상품 등록 • 문의사항 연락처 – 이메일: sales-list@rakuten.com, sales@mail.rakuten.com – 전화번호: +81-505-581-4910 • 기타 참고사항 – 입점 초기 등록 비용(계약 기간 1년): 6만 엔(51만 5,742원) – 월 고정비: 6만 5,000엔(55만 8,721원)

자료: 라쿠텐(Rakuten), 시밀러웹(Similarweb)
사진 자료: 라쿠텐(Rakuten)

2. 일본 메기볶음 주요 유통채널 ⑤ 예스마트

기업 기본 정보	기업명	예스마트(Yesmart)
	기업구분	아시안마트/한인마트
	홈페이지	www.yesmart.co.jp
	위치	도쿄(Tokyo), 오키나와(Okinawa) 등
	규모	기타 규모 • 매장 수('23): 25개
	기업 요약	• 5,000여 종 이상의 한국, 일본, 중국 식품 등을 취급하며 일본 내 대표적인 한국 식품 마트 브랜드로 자리 잡고 있음 • 전국 25개 매장을 플러스, 프리미엄, 중형, 소형 매장으로 구분해 운영하고 있고, 온라인 매장도 운영 중임 • 상품 배송 서비스를 제공하며, 상온과 냉장/냉동을 구분하여 배송함

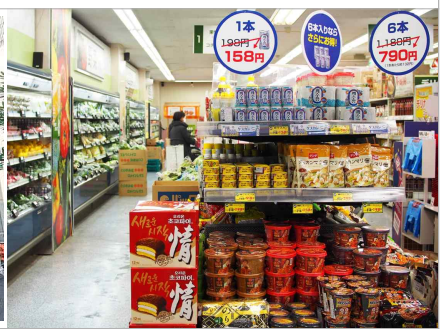
매장정보	입점가능품목	• 김치, 야채, 냉동식품, 주류, 반찬류, 가공식품, 화장품, 생활용품 등
	선호제품	• 한국 제품
	매장 전경	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 및 이메일 연락을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보(주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +81-362-789-010, +81-3-6278-9010 - 이메일: info@yesmart.co.jp

자료: 예스마트(Yesmart)
사진 자료: 예스마트(Yesmart), 구글맵(GoogleMaps)

2. 일본 메기볶음 주요 유통채널 ⑥ 장터 한국광장

기업 기본 정보	기업명	장터 한국광장(韓国広場)
	기업구분	아시안마트/한인마트
	홈페이지	www.ehiroba.jp/hiroba
	위치	도쿄(Tokyo), 오사카(Osaka)
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 2개
	기업 요약	• 1993년 설립되었으며, 본점은 한인 교류가 많은 지역인 도쿄 신오쿠보(新大久保)에 위치하며 오사카에는 히로바 슈퍼마켓을 열었음 • 2,000종류 이상의 다양한 한국산 주류, 라면, 과일 등 상품 판매함 • 온라인 사이트로도 주문이 가능하며, 다양한 프로모션 진행 중임 • 오사카, 도쿄 2개의 도매 전문 센터도 운영 중이며, 식당 식재료 납품 및 배송 서비스도 제공함

매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 음료류, 스낵류, 건강보조식품, 생활용품 등
	선호 제품	• 한국 제품
	매장 전경	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료(회사소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +81-3-3232-9330 - 이메일: yahooshop@ehiroba.jp - 상담 가능 시간: 08:00-22:45

자료: 장터 한국광장(ehiroba.jp/hiroba)
사진 자료: 나비타임트래블(NavitimeTravel), 구글맵(Google Maps)

2. 일본 메기볶음 주요 유통채널 ⑦ 우나토토

기업 기본 정보	기업명	우나토토(宇奈とと)
	기업구분	레스토랑/음식점
	홈페이지	www.unatoto.com
	위치	일본 전역
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 67개
	기업 요약	• 합리적인 가격의 장어 음식을 판매하여 일본 내 인지도가 높은 장어 숯불구이 체인점 • 일본 전역에 67개의 프랜차이즈 매장을 보유하고 있으며, 싱가포르, 베트남, 홍콩, 태국 등 해외로도 진출함 • 장어 덮밥을 주력 메뉴로 선보이고 있으며, 그 외에도 장어 구이, 장어 국물요리 등 장어를 활용한 다양한 메뉴도 판매하며 일부 매장에서는 배달 서비스 제공함

매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 채소류, 주류, 쌀, 음료류 등
	선호 제품	• 가격 경쟁력이 있고 신선한 수산물
	매장 전경	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 문의(www.unatoto.com/contact) - 등록 시 일반적으로 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가격, 원산지 등) ③ 관련 내용(주요 고객, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보) ④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등)

자료: 우나토토(Unatoto)
사진 자료: 우나토토 페이스북(Facebook/unatoto)

2. 일본 메기볶음 주요 유통채널 ⑧ 와쇼구도고로 타츠타야

기업 기본 정보	기업명	와쇼구도고로 타츠타야(和食処 竜田屋)
	기업구분	레스토랑/음식점
	홈페이지	instagram.com/tatsutaya_nanba
	위치	오사카(Osaka)
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 1개
	기업 요약	• 일본 유동 인구와 관광객이 많은 오사카 난바역 근처에 위치한 해물 전문 식당 • 8종류의 반찬을 포함한 해물 정식, 고기 및 해물 샤브샤브, 해물 튀김, 해물 반찬 등 다양한 메뉴를 판매함 • 개인실을 포함한 3층 건물로 내부가 넓고, 연중무휴 영업으로 고객에게 편리한 환경을 제공함

매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 채소류, 주류, 쌀, 음료류 등
	선호 제품	• 가격 경쟁력이 있고 신선한 수산물
	매장 전경	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 전화를 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고 자료(회사 소개서, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +81-050-5595-3326

자료: 타베로그(Tabelog)
사진 자료: 나비타임(Navitime)

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

V
진입장벽

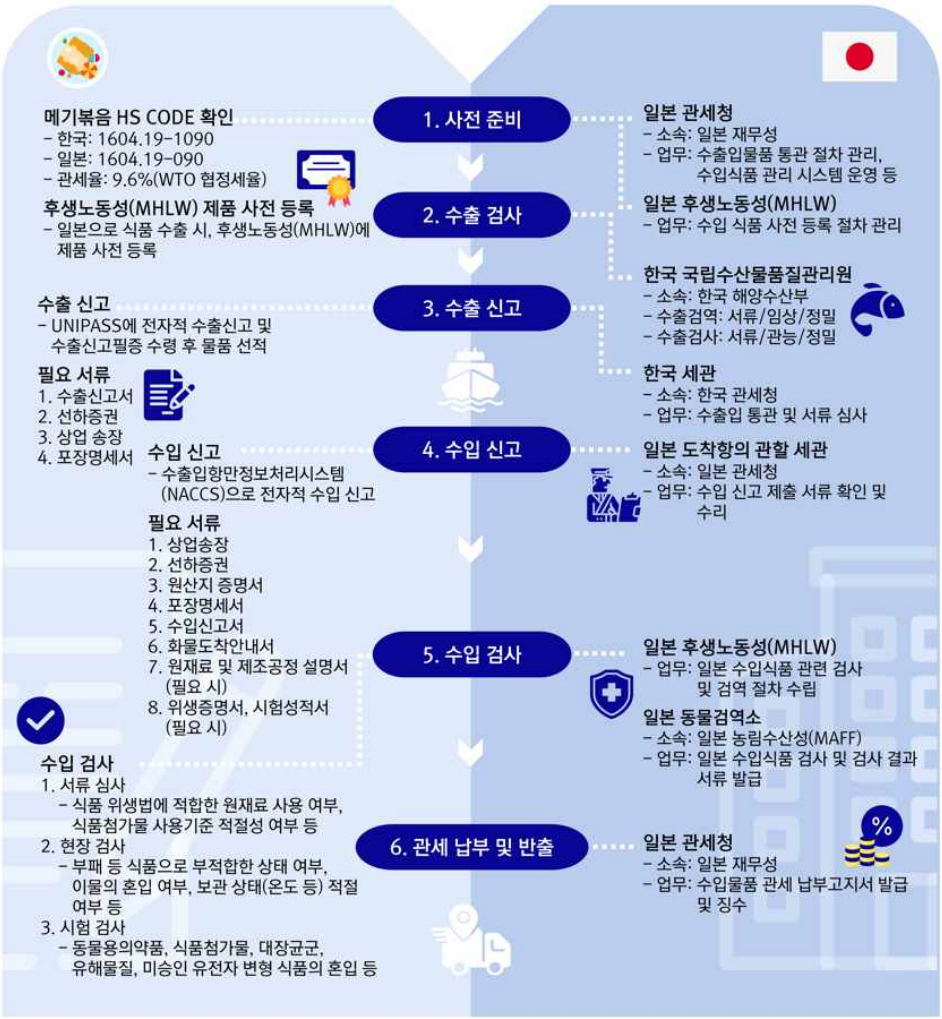
1. 메기볶음 통관 및 검역 절차
2. 메기볶음 수출 전 사전 준비
3. 메기볶음 국내 수출 신고 및 통관
4. 메기볶음 국내 수출 검역 및 검사
5. 메기볶음 일본 수입 신고 및 통관
6. 메기볶음 일본 수입 검역 및 검사
7. 메기볶음 일본 통관문제 사례

1. 메기볶음 통관 및 검역 절차[21)]

▶ 일본 메기볶음 수출 시, 통관 절차별 참고사항

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

[표 5.1] 일본 메기볶음 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 일본 관세청

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

2. 메기볶음 수출 전 사전 준비

▶ 일본 메기볶음, HS CODE 및 관세율 확인[22)]

일본으로 메기볶음 수출 시, 세율은 세계무역기구(WTO: World Trade Organization) 협정세율 및 기본세율에 따라 결정됨. 일본 관세 신청 및 납부 관리는 일본 관세청이 담당함. 고객사 제품의 경우 WTO 협정세율의 적용을 받아 9.6%의 관세가 부과될 수 있음. WTO 협정세율은 WTO 회원국에 적용하는 관세로서, 별도의 원산지증명서 제출을 요구하지 않음. HS CODE를 특정하기 어려운 수입자는 통관 대리인을 통해 수입품의 품목분류, 관세율을 조회할 수 있는 일본 세관의 품목분류 사전교시제도를 활용할 수 있음. 사전교시제도는 수입통관 예정 세관에 신청서와 제품 관련 문서 제출을 통해 진행됨. 사전교시제도로 조회된 HS CODE와 관세율은 수입 신고 시 증거자료로 제출하여 세관으로부터 인정을 받을 수 있음

[표 5.2] 메기볶음 HS CODE

메기볶음 HS CODE 품목 정의	조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 어란(魚卵)으로 조제한 캐비어 대용물 / 기타 / 기타
메기볶음 한국 HS CODE	1604.19-1090
메기볶음 일본 HS CODE	1604.19-090
관세	1순위 WTO 협정세율
	9.6%

자료: 관세법령정보포털, 일본 관세청

22) 실제 수출 시 해당 HS CODE 및 관세율은 변동 가능성 있음

▶ 일본 메기볶음, 후생노동성(MHLW) 사전 등록

일본으로 메기볶음 수출 시, 일본 후생노동성(MHLW)에 제품을 사전 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 5.3] 일본 후생노동성 사전 등록

일본 후생노동성 사전 등록	등록 기관	• 일본 후생노동성(MHLW)
	적용 품목	• 농축수산물 등의 1차 생산품과 단순 가공품을 제외한 모든 가공식품과 식품 • 식품첨가물
	유효기간	• 3년
	등록 대상	• 일본에 식품 등 수출(예정) 업체
	취득 방법	• 일본으로 식품을 수출하고자 하는 업체는 국내 담당 기관[23]을 통해 제품 사전 등록 가능
	통용 국가	• 일본 한정
	등록 소요 시기	• 일본 후생노동성 업무 처리에 따라 업체별로 상이
	도입 취지	• 일본의 식품위생법에 반하는 식품 등의 수입을 사전에 방지하고, 식품 안전성을 확보하고자 도입했으며, 수입 절차를 간소화하고 소요되는 시간 축소

자료: 일본 후생노동성(MHLW), KATI농식품수출정보

23) (www.kmi.re.kr)

▶ 일본 메기볶음, 권장 인증 사항

일본으로 메기볶음 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, 수산물 생산에 관한 MSC(Marine Stewardship Council), ASC(Aquaculture Stewardship Council) 인증 등 글로벌 인증을 추가로 받아 활용할 수 있음

[표 5.4] 일본 메기볶음 인증 취득 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	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ASC	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	수산양식관리협의회	

자료: 각 인증기관

▶ 일본 메기볶음, 라벨링 규정

일본으로 수입되는 수산물을 포함한 모든 식품은 일본 식품 표시법에 따라 라벨링 표기가 의무임. 일반적으로 수산물의 경우 신선식품으로 분류되는데, 수산물에 가열, 염장, 건조 등의 처리를 한 경우, 가공식품으로 분류되어 가공식품 표시 규정을 준수해야 함. 고객사 제품의 경우, 가공식품으로 분류되어 하기의 일본 라벨링 규정을 준수해야 함

[표 5.5] 일본 메기볶음 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	1. 제품명	• 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시해야 함 • 명칭에 주요 원재료명이 들어가는 경우, 주요 원재료와 일치해야 함
	2. 원재료	• 원재료에 차지하는 중량의 비율이 높은 순서대로 일반적인 명칭으로 표시해야 함 • 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)) • 복합 원재료가 제품 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 5% 미만인 경우는 생략 가능함
	3. 첨가물	• 지정첨가물: 후생노동성이 지정한 436 품목 • 기존첨가물: 일본에서 이미 사용 중이거나 장기간 사용된 것 또는 예외로 지정받지 않은 치자 색소, 감 탄닌 등 365 품목 • 천연향료; 동식물 유래 물질로 식품에 향 첨가를 목적으로 사용되는 바닐라 향료, 게 향료 등 약 600 품목 • 일반 음식 첨가물로 사용되는 것: 딸기 주스, 한천 등 약 100 품목 • 특정 지정첨가물 및 기존첨가물은 포지티브 리스트 식품첨가물로써, 해당 리스트에 기재되지 않은 첨가물 사용은 인정되지 않음 • 원재료 표시란에 원재료와 식품첨가물을 구분하여 표기해야 하며, 중량이 많은 첨가물부터 내림차순으로 작성해야 함
	4. 원산지	• 수입품의 경우에는 원산지국을 표시해야 함
	5. 알레르겐	• 표시 의무사항: 새우, 밀, 게, 메밀, 달걀, 유제품, 땅콩, 호두 • 표시 권장사항: 전복, 오징어, 연어알, 오렌지, 캐슈넛, 키위, 소고기, 참깨, 연어, 고등어, 대두, 닭고기, 바나나, 돼지고기, 송이버섯, 복숭아, 얌(Yam), 사과, 젤라틴 • 해당 항목 포함 시 식품명 다음 괄호에 '알레르겐'을 표시해야 함

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

[표 5.5] 일본 메기볶음 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	5. 알레르겐	• 특정 원재료 등에서 유래한 첨가물 함유 시 그 첨가물 물질명 다음 괄호에 특정 원재료 등에서 유래함을 표시해야 함 • 'OO을 포함'이라는 문구의 OO에는 특정 원재료 등의 이름을 표시하고, 특정 원재료에서 유래한 경우 'OO 유래'로 표시해야 함
	6. 내용량	• 단위는 중량은 그램(킬로그램), 부피는 리터(밀리리터), 수량은 개수로 기재해야 함 • 고형물에 충전액을 더한 경우 내용량 대신 고형량과 내용 총량을 함께 적어야 함(ex. 통조림 등)
	7. 소비기한 또는 유통기한	• 수입자는 스스로 과학적 근거에 의한 적절한 기한을 설정하고 표시할 의무와 책임이 있음 • 제조 또는 가공한 날로부터 유통기한까지 3개월 이내인 경우: '평성 26년 5월 31일', '14.5.31', '2014.05.31.' 중 선택 가능함 • 제조 또는 가공한 날로부터 유통기한까지 3개월이 넘는 경우: '평성 26년 5월', '14.5', '2014.05' 표기 중 선택 가능함
	8. 영양성분	• 영양성분 표시는 실제 성분량과 비교하여 이상이 없어야 함 • 의무 표시 정보: 에너지, 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨(식염 상당량) • 권장 표시 정보: 포화지방산, 식이섬유 • 기타 표시 정보: 당류, 당질, 콜레스테롤, 비타민 및 미네랄류 등 • 함유량은 100g 또는 100ml 또는 1회분 또는 1포장 단위로 표시해야 함
	9. 보관 방법	• '직사광선을 피하고 상온에서 보존', '10도 이하에서 보존' 또는 '개봉 후 냉장 보관' 등의 보관에 적절한 유의사항을 표시해야 함 • 상온 보존 이외에 특별한 유의사항이 없는 경우에는 생략 가능함
	10. 수입업체 및 제조업체 정보	• 수입업체의 이름 및 주소, 제조업체의 이름 및 주소 정보를 표시해야 함
	11. 기타 표시 사항	• 언어는 일본어로 표시해야 함 • 폰트의 최소 사이즈는 8포인트로 해야 함 • 유기농 인증을 획득한 경우에 한하여 유기농 표기 가능 • 일본 건강증진법이 정하고 있는 바에 따라 담당 부처로부터 허가를 취득하거나 신고한 후, 특정보건용식품, 영양기능식품, 기능성표시식품 마크의 표기와 적절한 기능성에 대한 홍보문구를 사용 가능함

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

▶ 일본 메기볶음 라벨 샘플[24)]

[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 라벨 – 일본어]	[앞면 라벨 – 국문]
① 2025.04.24.	① 2025.04.24.
② 江南チュクミ	② 강남 쭈꾸미
③ カンナム	③ 강남
④ 320g	④ 320g
⑤ 要冷凍	⑤ 냉동 필요
⑥ 加熱後摂取冷凍食品	⑥ 가열 후 섭취 냉동식품
⑦ レンジ調理不可	⑦ 전자레인지 조리 불가
⑧ 調理例	⑧ 조리예

[뒷면 라벨 – 일본어]	[뒷면 라벨 – 일본어]
① 江南チュクミ調理方法 1. 解凍する 常温で十分に解凍してください. 2. フライパンに入れる フライパンに油 (大さじ2) を入れて中火にし, 解凍した本商品を入れます. お好みの野菜を加えても良いです.	① 강남 쭈꾸미 조리 방법 1. 해동하기 상온에서 충분히 해동해주십시오. 2. 프라이팬에 넣기 프라이팬에 기름(2 큰술)을 넣어 중불을 켜고, 해동한 본 제품을 넣습니다. 취향대로 야채를 더해도 좋습니다.

24) 일본 오프라인 매장에서 판매되고 있는 메기볶음 제품을 찾을 수 없어, 유사 제품인 수산가공식품의 라벨 샘플을 제공함

3. 加熱調理する
中火でかき混ぜながら約4分30秒ほどしっかり火が通るまで加熱してください
TIP
加熱しすぎると水分が抜け、硬くなります.

② 〈冷凍食品〉

③ 名称:
冷凍水産加工品

④ 原材料名:
イイダコ(ベトナム産, タイ産),
ソース(水飴、パイナップル, 粉唐辛子,
唐辛子ペースト, 発酵調味料,
にんにく, 醤油, 砂糖, ごま油, 玉ねぎ,
ねぎ, 梅ジュース, 胡椒, 食塩,
唐辛子種)/ 調味料(アミノ酸等)

⑤ 内容量:
320g

⑥ 賞味期限:
表面の上部に記載

⑦ 保存方法:
−18°c以下で保存してください.

⑧ 凍結前加加熱の有無:
加熱しておりません.

⑨ 加熱調理の必要性:
加熱してお召し上がりください。

⑩ 原産国:
韓国

⑪ 輸入者:
株式会社韓国広場
東京都新宿区大久保1-12-1
TEL. 03-3232-5400
www.ehiroba.jp

⑫ 袋: PE

3. 가열 조리하기
중불로 저으면서 약 4분 30초 정도 잘 익을 때까지 가열하세요.
팁 너무 가열하면 수분이 빠져 딱딱해집니다.

② 〈냉동식품〉

③ 명칭:
냉동 수산가공식품

④ 원재료:
쭈꾸미(베트남산, 태국산), 소스(물엿, 파인애플, 고춧가루, 고추 페이스트, 발효 조미료, 마늘, 간장, 설탕, 참기름, 양파, 파, 매실 주스, 후추, 식염, 고추씨)/ 조미료(아미노산 등)

⑤ 내용량:
320g

⑥ 유통기한:
표면 상단에 기재

⑦ 보관 방법:
영하 18도 이하로 보관하십시오.

⑧ 동결 전 가열 유무:
가열하지 않았습니다.

⑨ 가열 조리의 필요성:
가열해서 드십시오.

⑩ 원산지:
한국

⑪ 수입자:
주식회사 한국광장
도쿄도 신주쿠구 오쿠보 1-12-1
전화번호. 03-3232-5400
www.ehiroba.jp

⑬ 파우치: 플라스틱

⑬

栄養成分表示: 1食 (320g) あたり	
エネルギー	320kcal
たんぱく質	27.7g
脂質	7.1g
炭水化物	37.5g
食塩相当量	5.8g

この表示値は目安です.

⑬

영양성분표시: 1회(320g)당	
에너지	320kcal
단백질	27.7g
지질	7.1g
탄수화물	37.5g
식염 상당량	5.8g

이 표시값은 표준값입니다.

⑭

本商品に含まれているアレルギー物質
ごま, 大豆

⑭

본 제품에 포함되어 있는 알레르기 물질
참깨, 대두

⑮

ご注意

○本商品は加熱調理商品です.
必ず加熱してお召し上がりください.

○一度とけたものを再び凍らせると、品質が変化しますのでおやめください.

○開封、解凍後はお早めに調理してください.

⑮

주의

○본 상품은 가열 조리상품입니다.
반드시 가열해서 드세요.

○한 번 녹은 것을 다시 냉동하면 품질이 변하므로 하지마세요.

○개봉, 해동 후에는 빨리 조리하십시오.

3. 메기볶음 국내 수출 신고 및 통관

▶ 일본 메기볶음, 국내 수출 신고 및 통관

일본으로 식품 수출 시, 수출업체는 상업 송장, 포장명세서 등을 기반으로 수출 신고서 작성 후 관세청 통관시스템인 UNI-PASS를 통해 수출 신고·수출 통관 절차를 진행해야 함. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 수출 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출 통관 사무처리에 관한 고시에 따름. 고객사 제품의 경우 가공식품으로 분류되어 위의 선상 수출 신고 혹은 원양수산물 수출 신고의 경우에는 해당하지 않음

[표 5.6] 일본 메기볶음 국내 수출 신고

수출 신고 특징	• 관세청 시스템(UNI-PASS)을 통한 전자적 신고 • 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품 제공자의 명의로 할 수 있음 • 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년간 보관해야 함 ① 수출 신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고필증 등
수출 신고 수리 유형	• 서류 심사 후 수리: 실제 수출 신고 내용과 수출 신고 근거 서류 상의 일치 여부 확인 • 현품 검사 후 수리: 우범성이 높은 물품을 대상으로, 수출 신고 물품 외 은닉 물품 여부, 신고 사항과의 일치 여부를 확인 • 자동 수리: 세관의 심사 없이 자동 수리 후 수출신고필증 발급
수출 신고 절차	• 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고 • 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNI-PASS)으로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내 범위에서 적재 기간 연장 가능)

자료: 관세청

[표 5.7] 일본 메기볶음 국내 수출 통관

수출 통관 특징	• 우범 물품 선별 시스템, 무작위 선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함	
수출 통관 절차	• 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 • 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 • 수출 신고 후 수리 • 수출업체는 수출 신고 수리일로부터 30일 내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내의 범위에서 적재 기간 연장 가능함)	
서류 구비	수출 신고서	• 물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청 • 세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함 • 수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송 • 수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함
	선하증권	• 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	상업 송장	• 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류 • 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장 상태, 화인 등을 상세하게 표시
	포장명세서	• 선적 화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 메기볶음 국내 수출 검역 및 검사

▶ 메기볶음, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

일본으로 수산식품 수출 시, 질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 수출 수산물 검사는 수출 상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임

[표 5.8] 일본 수산물 국내 수출 검역

수출 검역 대상 지정 수산물	• 이식용 수산 생물(정액 또는 란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는 란을 포함) • 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴 • 수산 생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건 • 냉동·냉장 새우류 등	
수출 검역 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유영·행동, 외부소견 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부	
검역 대상 전염병 목록	어류	유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증(자이로닥틸루스살라리스), 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증(보나미아오스트래, 보나미아익시티오사), 마르테일리아감염증(마르테일리아레프리젠스), 퍼킨수스감염증(퍼킨수스마리누스), 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복허피스바이러스감염증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 흰꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산췌장염, 급성간췌장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.8] 일본 수산물 국내 수출 검역

제출 서류	• 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산동물을 수출하는 경우) • 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함)
수출 검역 유의사항	• 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제 • 서류 검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요 • 신청 수수료는 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생 • 검역 시행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설평면도, 검역시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병관리사 면허증 사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.9] 일본 수산물 국내 수출 검사

수출 검사 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류 검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 색택, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 – 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 실시 • 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출 서류	• 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
수출 검역 유의사항	• 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기 • 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청 • 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요 • 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능

자료: 국립수산물품질관리원

5. 메기볶음 일본 수입 신고 및 통관

▶ 메기볶음, 일본 수입 신고 및 통관 절차

일본에서는 식품 수입과 관련하여 후생노동성(MHLW), 농림수산성(MAFF), 관세청 3개의 부처가 관리하고 있음. 일본 수입업체는 수입품이 보세구역 등 특별 구역에 장치된 후 신고 시, 필요한 서류를 구비하여 제품에 대한 정보를 세관에 신고함. 현재 대부분의 수입 신고가 수출입항만정보처리시스템(NACCS: Nippon Automated Cargo and Port Consolidated System)을 통해 전자적으로 이뤄짐

[표 5.10] 일본 메기볶음 수입 신고 및 통관 절차

1. 적하목록 사전 제출	• 일본 수입업체 및 운송업체는 출항 24시간 전까지 적하목록 사전 제출을 해야 함 • 일본에 입항하려는 선박 컨테이너 화물의 적하 정보를 선적항 출항 24시간 전까지 수출입항만정보처리시스템(NACCS)을 통해 제출해야 함 • 적하목록 사전 제출 정보: - 송하인 및 수하인 정보 - 착하통지처 정보 - 품명 - HS CODE - 총중량 - 용적 - 컨테이너 정보 등
2. 수입 신고	• 일본 수입업체는 일본 도착 후 수입신고서를 비롯한 제반 서류를 수출입항만정보처리시스템(NACCS)을 통해 제출해야 함 • 일본 수입 신고 제출 서류: - 상업송장 - 선하증권 - 원산지 증명서 - 포장명세서 - 수입신고서 - 화물도착안내서 - 운임청구서 - 원재료 및 제조공정설명서(필요 시) - 위생증명서, 시험성적서(필요 시) 등
3. 관세 납부 및 물품 반출	• 일본 수입업체는 수입 검사 합격 시 관세 납부 완료 후 물품 반출이 가능함

자료: 일본 후생노동성(MHLW), KATI농식품수출정보

6. 메기볶음 일본 수입 검역 및 검사

▶ 메기볶음, 일본 수입 검역 및 검사 절차

일본 후생노동성(MHLW)은 수입 신고 내용을 바탕으로 한 수입 검사 및 연간 계획에 따른 수입 검사를 진행함. 일본으로 수산식품 수출 시 농림수산성(MAFF) 산하 동물검역소에서 수입자가 검사 신청을 하고 검사를 받아야 함. 적합 판정의 경우 검역소는 이를 입증하는 서류를 발급하며, 수입자는 해당 서류를 세관에 제출하고 통관을 진행함. 부적합 판정의 경우 용도를 바꾸어 통관하거나, 재가공 등을 거쳐 다시 적합성 판정을 받아야 함

[표 5.11] 일본 메기볶음 수출 검역 및 검사

수입 검사	서류 심사	• 식품위생법에 적합한 원재료 사용 여부 • 식품첨가물 사용기준 적절성 여부 • 식품위생법에 규정되어 있는 제조 기준의 적합 여부 • 제조사의 과거 위생 관련 부적격 사례 여부 • 수출국에서 회수 대상 제품 여부 • 필요한 서류(수출국의 위생증명서 등)의 첨부 여부를 검사
	현장 검사	• 부패 등 식품으로 부적합한 상태 여부 • 이물의 혼입 여부 • 보관 상태(온도 등) 적절 여부 • 신고 내용 이상 여부 • 독어 등 혼입 여부(어류) • 위험 부위 등 혼입 여부(쇠고기)
	시험 검사	• 잔류 농약 • 동물용의약품 • 식품첨가물 • 장출혈성대장균, 장염비브리오 등 병원성 미생물 • 성분 규격으로 정해져 있는 세균 수 • 대장균군 등 • 아플라톡신 등 곰팡이 독소 • 패류 독소 등 유해물질 • 미승인 유전자 변형 식품의 혼입 • 방사선 살균 여부 등

자료: 일본 후생노동성(MHLW), KATI농식품수출정보

7. 메기볶음 일본 통관문제 사례

▶ 최근 3개년 일본 통관문제 사례 분석

일본으로 해당 품목 수출 시, 최근 3개년 동안 한국산 제품이 통관문제가 있었던 사례는 0건이었음.[25] 해당 품목과 관련하여 경쟁국산 제품이 통관문제가 있었던 사례는 총 10건으로 조사됨. 일본으로 해당 품목 수출 시 주로 라벨링이나 위생(미생물)이 통관문제 사유가 된 사례가 많은 것으로 나타남. 따라서 일본으로 메기볶음 수출 시 해당 사항을 특별히 신경 쓸 필요가 있을 것으로 보임

[표 5.12] 일본 메기볶음 통관문제 사례

순번	구분	발생 기간	문제 사유	조치 사항
1	경쟁국산	2023.12	라벨링 / 유통기한 표시 오류	리콜
2	경쟁국산	2023.07	위생(미생물) / E.coli 양성	폐기 또는 반송
3	경쟁국산	2023.07	위생(미생물) / E.coli 양성	폐기 또는 반송
4	경쟁국산	2023.07	성분(식품첨가물 및 유해물질) / 시클라메이트 31μg/g 검출	폐기 또는 반송
5	경쟁국산	2023.07	위생(미생물) / 세균수 1.3×10^{6}/g 검출	폐기 또는 반송
6	경쟁국산	2022.08	라벨링 / 유통기한 표시 누락	리콜
7	경쟁국산	2022.07	위생(미생물) / 곰팡이의 발생이 확인됨	리콜
8	경쟁국산	2022.06	위생(미생물) / 세균 수 1.0×10^{7}/g)	폐기 또는 반송
9	경쟁국산	2021.08	라벨링 / 보존 방법과 유통기한의 인쇄 누락	리콜
10	경쟁국산	2021.04	위생(미생물) / 대장균 양성	폐기 또는 반송

자료: KATI농식품수출정보

25) 고객사 제품 HS CODE 1604.19-1090을 기준으로 조사함

해양수산부
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

VI
수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 이세탄도어(Isetan Door)

Interview ② 스미테라스(SUMI Terrace)

Interview ③ 탑밸류밀키트(Top Valu meal kits)

Interview ① 이세탄도어(Isetan Door)

26)

이세탄도어
(Isetan Door)

- **유형: 식료품점, 백화점 프랜차이즈**
- **업체 특징:**
  - 2008년에 설립된 식료품점 및 백화점 프랜차이즈
  - 밀키트와 식료품을 취급하며, 자체 온라인 플랫폼과 모바일 앱을 통해 유통

담당자 정보

Product Manager

이세탄도어(Isetan Door)

Product Manager

Q. 일본 소비자들은 생선조림을 즐겨 먹는 편인가요? 레스토랑 및 가정에서 주로 어떤 생선으로 조림을 만들어 먹나요?

일본에서는 생선과 수산물이 주식으로 자리 잡고 있습니다. 그러나 바쁜 가정이나 개인들 사이에서는 조리 시간이 많이 소요되기 때문에 인기가 덜한 편입니다. 이를 해결하기 위해 몇몇 기업은 즉석 수산물 요리 및 밀키트를 판매하고 있습니다. 레스토랑에서는 조림류보다는 사시미와 초밥류의 요리가 인기입니다. 사시미와 초밥는 집에서 쉽게 준비할 수 없는 음식이라 외식을 통해 즐기곤 합니다. 사시미의 종류로는 연어, 참치, 새우, 게, 광어, 장어, 조개, 그리고 다양한 제철 생선 요리가 있습니다.

Q. 일본 내 생선조림 밀키트 등 수산 간편식 시장에 대한 수요가 어떻게 변화하고 있나요?

밀키트는 일본에서 일반적으로 인기가 많습니다만, 특별히 수산물을 사용한 간편식은 따로 강조되고 있지는 않습니다. 밀키트의 개념은 편리하고 균형 잡힌, 쉽게 준비할 수 있는 식단을 제공하는 것입니다. 저희 같은 경우, 주간 메뉴에 하루에 한 번 생선 요리를 포함하고 있습니다. 생선 요리는 고기나 채소 요리에 비해 인기가 덜한데, 이는 생선 요리가 신선하거나 냉동된 상태에서 가장 맛있기 때문입니다. 밀키트에 포함된 생선은 미리 준비되기 때문에, 신선하게 조리되거나 냉동된 생선에 비해 맛이 떨어져 수요가 적은 것으로 보입니다.

26) 사진 자료: 이세탄도어(Isetan Door)

Q. 일본 소비자들이 생선조림을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소로는 무엇이 있나요?, 맛, 가격, 용량, 패키지, 재료 등의 요소 중에서 무엇이 가장 중요한지 알고 싶습니다.

원산지입니다. 일본 소비자들은 신선한 생선의 경우 그 원산지에 대해 매우 민감하게 받아들입니다. 이는 사시미와 활 수산물을 선호하는 경향 때문이며, 이러한 음식은 식중독의 위험이 높기 때문에 원산지가 특히 중요합니다. 일본은 여전히 식중독 발생률이 높아 수산물의 원산지가 매우 중요합니다.

Q. 고객사 제품은 매콤 달콤한 맛의 반건조 메기 필레와 소스입니다. 일본에서 현재 인기 있는 고객사 제품과 유사한 제품이 있나요?

밀키트 시장에서는, 오이식스(Oisix), 요시키(Yoshikei), 코옵(Co-Op)과 그들의 브랜드 이세탄(Isetan)이 가장 큰 브랜드이며, 해당 브랜드들이 밀키트에 메기를 사용하거나 다른 시장에서 메기를 사용한 요리를 본 적은 없습니다.

Q. 경쟁제품 대비 고객사 제품의 강점과 약점은 무엇인가요?

강점은 독특한 재료입니다. 이색 재료를 통해 호기심과 관심을 불러올 수 있습니다. 약점으로는 가격이 너무 비쌉니다. 기존 일본 밀키트 시장에서 값비싼 축에 속하는 오이식스의 제품도 2인분에 1,500엔(2,857원) 정도의 가격대에 판매되고 있습니다. 그러나 고객사 제품의 판매가는 이보다 훨씬 높습니다.

Q. 해당 경쟁제품은 어떤 판매 전략을 활용하나요?

대부분의 일본 밀키트 브랜드는 최소 한 달의 구독 기반으로 운영됩니다. 고객들은 일주일 동안의 밀키트 메뉴를 맞춤 설정할 수 있으며, 보통 하루에 한두 개의 키트를 선택합니다. 저희는 미리 설정된 메뉴나 고객이 선호에 따라 맞춤 설정할 수 있는 재료 목록을 보내며, 이는 고객에게 배송됩니다. 이와 같이 고객에게 선택지를 주어 원하는 제품을 정기적으로 배송하는 서비스를 제공하고 있습니다.

Q. 고객사 제품이 현지에 사는 아시아인/한인뿐만 아니라, 현지 일본인들에게도 인기 있을까요?

한류 열풍으로, K-pop 팬들에게 판매가 가능할 것으로 보입니다. 한국 제품인 점에서 1-2회 구입해 볼 수 있으며, 드라마에 등장하면 어느 정도 인기를 끌고 호기심을 자극할 수 있습니다. 그러나 일반 일본 소비자에게는 구매를 설득하기 어려울 것입니다. 메기는 신선할 때도 인기가 없고 매력적이지 않은 재료일뿐더러 밀키트의 가격이 지나치게 높기 때문입니다.

Q. 고객사 제품은 HACCP 인증을 보유하고 있는데, 일본에서 수산가공식품을 판매할 때 어떤 인증을 보유하면 좋을까요?

가공된 과일, 채소 및 기타 소비 가능한 항목의 경우, HACCP는 표준 요구사항입니다. HACCP 인증을 보유하는 것이 브랜드에 큰 이점이나 선호도를 제공하지 않습니다. 해산물 산업에서는 HACCP는 필요한 많은 인증과 표준 중 하나일 뿐입니다. 해산물은 더 높은 위험을 수반하며, 식중독균 및 항생제 검사, 지속 가능성 인증 등 추가 인증이 필요합니다.

Q. 현지 소비자들은 생선조림을 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

일본과 한국의 밀키트 개념은 크게 다릅니다. 한국에서는 밀키트가 편의점에서 도시락을 사는 것과 비슷하게, 미리 손질된 재료들과 소스를 포함하고 있는 반면, 일본에서는 밀키트가 개별적으로 맞춤 설정되며, 모바일 앱을 통해 개인이 조정 가능합니다. 따라서 일본에서 한국 개념의 밀키트를 판매하려면, 제품 특성상 일반적인 도시락과 유사한 오프라인 채널인, 편의점이 가장 좋은 옵션이라고 생각합니다.

Q. 일본으로 생선조림을 수출할 때 통관/검역 과정에서 주의해야 할 사항이 무엇인가요?

이 분야의 전문가는 아니지만, 일본에는 수입이 금지된 해산물과 생선 목록이 있다고 생각합니다. 메기가 금지된 해산물 목록에 있는지, 아니면 엄격한 무역 규제를 받는 통제된 상품인지 확인하는 것이 좋겠습니다.

Interview ② 스미테라스(SUMI Terrace)

27)

스미테라스 (SUMI Terrace)

- 유형: 밀키트 및 도시락, 캠핑용 식재료 공급업체
- 업체 특징:
  - 오사카에 위치한 업체로, 주로 BBQ 레스토랑과 캠핑장에 B2B로 제품을 공급하고 있음
  - 자체 플랫폼/모바일 앱과 라쿠텐을 통해 온라인 유통을 진행하고 있음

담당자 정보

Business Devt

스미테라스(SUMI Terrace)

Business Devt

Q. 일본 소비자들은 생선조림을 즐겨 먹는 편인가요? 레스토랑 및 가정에서 주로 어떤 생선으로 조림을 만들어 먹나요?

생선은 식단의 주요 요소이지만, 자주 소비되지는 않습니다. 연령대별 소비 추이는, 젊은 층은 생선보다는 저지방 육류나 붉은 고기를 더 선호하고, 노년층은 콜레스테롤 함량이 낮은 생선 요리를 더 많이 섭취합니다. 가정 내에서는 찌개에 생선이 자주 사용되는데 장어, 고등어와 같은 계절별 생선이나 특정 지역에서 잡히는 우럭 등이 특히 찌개 요리에 인기가 많습니다. 이러한 요리는 주로 노년층이 소비하며, 젊은 층은 할머니, 할아버지의 생일이나 가족 모임과 같은 특별한 날에 이러한 찌개를 준비하거나 구매하는 경우가 많습니다.

Q. 일본 내 생선조림 밀키트 등 수산 간편식 시장에 대한 수요가 어떻게 변화하고 있나요?

밀키트로 활용되는 해산물은 주로 조개나 새우와 같은 해산물입니다. 생선의 경우, 일본에서는 주로 신선한 생선을 소비하기 때문에 기대치가 높고, 밀키트로 만들기 위해서 생선을 가공하면 가공된 생선의 맛이 신선한 생선과 차이가 심하여 그 수요가 떨어집니다. 이에 따라 생선 밀키트는 존재하지만, 고기나 채소에 비해 밀키트로 만들기에 적합하지 않아, 그리 흔하지 않습니다.

27) 사진 자료: 스미테라스(SUMI Terrace)

Q. 일본 소비자들이 생선조림을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소로는 무엇이 있나요?, 맛, 가격, 용량, 패키지, 재료 등의 요소 중에서 무엇이 가장 중요한지 알고 싶습니다.

재료의 신선도입니다. 찌개나 전골을 요리할 때는 많은 노력이나 전문 지식이 필요하지 않기 때문에 특히 재료가 중요합니다. 찌개에 사용되는 신선한 생선은 계절별 또는 지역별 생선이 중심이 됩니다. 재료의 신선도가 가장 중요하다는 것은, 생선 밀키트가 다른 생선 요리만큼 주류가 되지 못하는 이유입니다.

Q. 고객사 제품은 매콤 달콤한 맛의 반건조 메기 필레와 소스입니다. 일본에서 현재 인기 있는 고객사 제품과 유사한 제품이 있나요?

밀키트 산업에 있어, 오이식스는 일본의 밀키트 시장에서 선두를 달리고 있습니다. 그들의 성공 비결은 주로 메뉴에 있다고 생각합니다. 매주 1~2개의 새로운 메뉴를 지속적으로 도입하여 고객 참여와 충성도를 높이고 있습니다. 또한, 메뉴 옵션의 유연성 덕분에 높은 수준의 맞춤화가 가능하여 매력을 더하고 있습니다. 고정된 메뉴와 달리 오이식스는 고객의 선호에 맞춰 재료의 양을 조정하거나 생재료와 미리 준비된 냉동 밀키트 중 선택할 수 있는 옵션을 제공합니다.

Q. 경쟁제품 대비 고객사 제품의 강점과 약점은 무엇인가요?

한국 제품이라는 점에서 한국 음악과 드라마를 좋아하는 팬들에게는 조금 매력적인 밀키트 옵션이 될 수 있습니다. 약점으로는, 한국의 밀키트 개념과 일본의 밀키트 개념 사이에 인식 차이가 있어, 시장 진입 시 이해관계에서 오류가 생길 수 있습니다. 일본에서 맞춤화가 가능한 비조리식품을 밀키트로 정의하는데, 본 제품은 밀키트보다는 즉석식품이나 도시락에 더 가깝습니다. 이로 인해 현지에서 밀키트보다는 즉석 도시락으로 인식될 수 있습니다.

Q. 해당 경쟁제품은 어떤 홍보/마케팅 전략을 활용하나요?

오이식스와 같이 일반적인 밀키트 업체는 특정 요리나 메뉴를 만들기 위한 세트로 포장된 재료를 판매하며 중요한 차이점은 소비자의 자율성에 있습니다. 고객은 주문을 완전히 통제할 수 있으며, 원하는 대로 재료와 양을 맞춤화할 수 있습니다. 해당 주문은 온라인 및 모바일 플랫폼을 통해 조절되기 때문에 해당 플랫폼을 이용한 프로모션, 쿠폰, 할인 정보를 제공하는 마케팅 전략을 활용하고 있습니다.

Q. 고객사 제품이 현지에 사는 아시아인/한인뿐만 아니라, 현지 일본인들에게도 인기 있을까요?

확실하지는 않지만, 한국인이나 메기와 같은 이국적인 재료를 좋아하는 사람들이 제품을 좋게 평가하거나 시도해 볼 가능성이 있다고 생각합니다. 그러나 일반적인 일본 소비자들은 다양한 옵션이 많고, 본 제품의 가격대도 고려할 때, 식탁에 오를 가능성은 낮다고 봅니다.

Q. 고객사 제품은 HACCP 인증을 보유하고 있는데, 일본에서 수산가공식품을 판매할 때 어떤 인증을 보유하면 좋을까요?

HACCP 인증을 받는 것은 식품 안전 기준을 준수하는 것을 보여주기 때문에 수입업자와 구매자를 유치하는 데 중요합니다. 그러나 일본에서 소비자(B2C)에게 제품을 유통하려면 HACCP 외에도 일본 식품 안전 기준, 특정 미생물 한계, 농약 잔류 수준, 라벨링 요구 사항 등을 충족해야 합니다. 유기농 제품의 경우 유기 JAS 인증과 같은 특정 인증이 필요할 수 있으며, 문화적 고려 사항도 있습니다. 따라서 HACCP 인증은 중요한 출발점이지만, 충분하지 않습니다.

Q. 현지 소비자들은 생선조림을 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

생선요리는 주로 식당에서 제공됩니다. 고급스럽지는 않지만, 24시간 이내에 직접 공급된 생선을 사용하며, 주로 지역별 또는 계절별 생선을 제공합니다. 구내식당과 소규모 식당에서는 더 일반적인 생선 종류로 제공됩니다. 즉석식품이나 밀키트는 오프라인과 온라인에서 구입이 가능한데, 오프라인은 식료품점과 슈퍼마켓에서, 온라인은 웹사이트나 모바일 플랫폼을 통해 접근할 수 있습니다.

Q. 일본으로 생선조림을 수출할 때 통관/검역 과정에서 주의해야 할 사항이 무엇인가요?

이미지에 표시된 그대로 수출할 계획이라면, 이는 거의 불가능합니다. 일본에서 판매되는 많은 외국 브랜드와 제품은 높은 수준의 현지화를 거쳐 제품의 정체성이 거의 지워지고, 전형적인 일본 제품처럼 보입니다. 따라서 잠재적인 수입업자에게 접근할 때 이를 염두에 두고, 제품의 변경 사항에 대해 열린 자세를 취해야 합니다.

Interview ③ 탑밸류밀키트(Top Valu meal kits)[28]

탑밸류밀키트
(Top Valu meal kits)

- 유형: FMCG
- 업체 특징:
  - 1926년에 설립된 FMCG 업체
  - 자체 온라인 플랫폼과 모바일 앱을 통해 유통하며, 자체 슈퍼마켓에서도 판매

담당자 정보

Customer/Product Support

탑밸류밀키트(Top Valu meal kits) Customer/Product Support

Q. 일본 소비자들은 생선조림을 즐겨 먹는 편인가요? 레스토랑 및 가정에서 주로 어떤 생선으로 조림을 만들어 먹나요?

생선 요리는 일본 가정에서 쌀과 된장국처럼 흔히 접할 수 있는 요리입니다. 하지만 채소처럼 매일 소비되지는 않으며, 고기보다 준비 시간이 더 오래 걸리기 때문에 빈도는 낮습니다. 가정에서는 주로 튀김이나 국처럼 간편하고 단순한 생선 요리가 주를 이룹니다. 반면, 외식에서는 사시미나 초밥처럼 집에서 준비하기 어려운 요리가 주로 제공됩니다.

Q. 일본 내 생선조림 밀키트 등 수산 간편식 시장에 대한 수요가 어떻게 변화하고 있나요?

밀키트 전반에 대해 말씀을 드리자면, 밀키트는 크게 두 가지 유형으로 나뉩니다. 첫 번째는 재료 밀키트로, 재료가 손질되고 포장되어 냉동 상태로 제공됩니다. 이 유형은 소비자가 양을 조절할 수 있지만, 조리 시간이 더 오래 걸립니다. 두 번째는 완전 조리된 냉동 밀키트로, 소비자는 단지 데우기만 하면 됩니다. 팬데믹 동안 사람들이 집에서 더 많은 시간을 보내면서 첫 번째 유형의 밀키트가 인기를 끌었습니다. 현재도 건강에 대한 관심이 높아지고 고령화가 진행됨에 따라 이러한 밀키트의 수요는 여전히 높습니다.

28) 사진자료: 탑밸류밀키트(Top Valu meal kits)

Q. 일본 소비자들이 생선조림을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소로는 무엇이 있나요?, 맛, 가격, 용량, 패키지, 재료 등의 요소 중에서 무엇이 가장 중요한지 알고 싶습니다.

신선도가 가장 중요합니다. 생선은 주로 신선하거나 냉동 상태로 소비되기 때문에, 소비자들은 생선의 품질을 최우선으로 고려합니다. 일본 소비자들은 생선에 대해서는 가격에 덜 민감하며, 신선한 생선이라면 더 많은 비용을 지불할 의향이 있습니다. 또한, 건강을 중시하고 식중독의 위험을 피하기 위해 가정보다는 레스토랑에서 생선 요리를 즐기는 경향이 있습니다.

Q. 고객사 제품은 매콤 달콤한 맛의 반건조 메기 필레와 소스입니다. 일본에서 현재 인기 있는 고객사 제품과 유사한 제품이 있나요?

일반적으로 밀키트는 채소와 고기를 중심으로 인기를 끌고 있습니다. 해산물 밀키트는 조개, 새우, 게와 같은 재료가 인기가 있으며, 생선 기반 밀키트는 주로 연어와 참치를 중심으로 한 레시피가 많습니다. 생선은 신선하게 소비되거나 즉시 조리되는 것이 선호되며, 냉동 보관 후 해동하여 먹는 즉석 식품과는 맛과 품질에서 큰 차이가 있습니다.

Q. 경쟁제품 대비 고객사 제품의 강점과 약점은 무엇인가요?

강점은, 매운 한국 요리의 특징입니다. 일본의 밀키트에는 매운맛이 없기 때문에 한국 요리로서의 매운맛이 강점이 될 것으로 생각합니다.

약점은 가격이 매우 비싸고, 과도한 플라스틱 포장을 사용하고 있어 건강에 해로울 수 있는 보존료가 많이 포함될 가능성이 있다는 것입니다. 일본의 많은 밀키트는 맛과 영양을 보존하기 위해 동결 건조 방식을 사용하고 있지만, 본 제품이 그러한 방식을 사용하는지는 모르겠으나, 아닐 경우 과한 보존료가 포함될 것으로 예상하여 건강에 초점을 맞추고 있는 일본 시장에서 매력적이지 않을 수 있습니다.

Q. 해당 경쟁제품은 어떤 홍보/마케팅 전략을 활용하나요?

경쟁제품인 오이식스 밀키트는 다양한 온라인 카탈로그와 메뉴 리스트를 메일, 이메일, SMS, 라인을 통해 제공하고 있습니다. 오아식스와 자체 브랜드인 이온(AEON)은 밀키트 구독 서비스를 제공하며, 매주 구매 시 1~2개의 무료 식사를 포함하는 경우가 많습니다. 또한, 정기 주문과 함께 새로운 레시피 밀키트를 자주 소개합니다.

Q. 고객사 제품이 현지에 사는 아시아인/한인뿐만 아니라, 현지 일본인들에게도 인기 있을까요?

일본인들은 매운 음식을 잘 먹지 않기 때문에, 매운맛의 요리는 인기가 없을 가능성이 높습니다. 또한, 메기는 일본에서 흔히 소비되지 않는 생선으로, 부정적인 이미지를 가지고 있습니다. 따라서, 2,400엔(20,577원)을 지불하고 메기 볶음을 구매하는 것은 합리적이지 않을 것입니다.

Q. 고객사 제품은 HACCP 인증을 보유하고 있는데, 일본에서 수산가공식품을 판매할 때 어떤 인증을 보유하면 좋을까요?

HACCP 인증은 통관 절차를 통과하는 데 충분하지만, 슈퍼마켓이나 오프라인 채널에서 판매되기 위해서는 추가적인 인증이 필요합니다. HACCP 인증만으로는 제품을 온라인 플랫폼인 아마존이나 라쿠텐에서 판매하는 데 그칠 것입니다.

Q. 현지 소비자들은 생선조림을 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

밀키트는 온라인, 모바일 앱, 오프라인에서 모두 구매할 수 있습니다. 건강한 식단과 고품질 재료를 중시하지만 장보기 시간이 부족한 사람들은 슈퍼마켓에서 맞춤형 밀키트를 구매하거나, 오이식스, 코옵, 요시키와 같은 인기 있는 밀키트 플랫폼을 통해 주문합니다.

Q. 일본으로 생선조림을 수출할 때 통관/검역 과정에서 주의해야 할 사항이 무엇인가요?

포장 규정이 점점 더 엄격해지고 있습니다. 플라스틱 포장에 대한 규제가 강화되고 있으며, 이온은 모든 밀키트, 도시락 등의 포장을 최소화하고 궁극적으로 플라스틱 사용을 제거할 계획입니다. 또한, 일본 시장에서는 완전 조리된 밀키트보다 재료에 대한 수요가 더 높아, 완제품 밀키트를 수출하는 것보다 재료를 수출하는 것이 더 시장성이 있습니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), ‘Processed Fish & Seafood - Japan’, 2024.06
2. 한국수산경제, ‘일본의 식품 유통 현황과 소비 트렌드’, 2024.02
3. 한국수산경제, ‘글로벌 밀키트 시장 현황’, 2024.01
4. 스태티스타(Statista), 「Distribution of Fish and Seafood Retail Sales Value in Japan in 2022, by channel」, 2024.03
5. 농림축산식품부, 「2023 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드」, 2023
6. aT한국농수산식품유통공사, 「주요국 식품원료 및 첨가물 승인 · 관리제도」, 2023

■ 참고 사이트

1. 외교부 (www.mofa.go.kr)
2. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
3. 한국수산경제 (www.fisheco.com)
4. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
5. ITC(International Trade Center) (www.trademap.org)
6. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
7. 라이프(lifecorp) (www.lifecorp.jp)
8. 구글맵(googlemaps) (www.google.co.kr/maps)
9. 맥스밸류(mv-tokai) (www.mv-tokai.co.jp)
10. 홋카이도가이드(HokkaidoGuide) (hokkaidoguide.com)
11. 아마존 일본(Amazon Japan) (www.amazon.co.jp)
12. 시밀러웹(Similarweb) (similarweb.com)
13. 라쿠텐(Rakuten) (www.rakuten.co.jp)
14. 예스마트(Yesmart) (www.yesmart.co.jp)
15. 장터한국광장(韓国広場) (www.ehiroba.jp/hiroba)
16. 나비타임트래블(NavitimeTravel) (japantravel.navitime.com)
17. 우나토토(Unatoto) (www.unatoto.com)
18. 페이스북(facebook) (www.facebook.com)
19. 타베로그(Tabelog) (tabelog.com)
20. 나비타임(Navitime) (www.navitime.co.jp)
21. 일본 관세청 (www.customs.go.jp)
22. 일본 후생노동성(MHLW) (www.mhlw.go.jp)
23. 일본 소비자청(CAA) (www.caa.go.jp)
24. 일본 식품화학연구진흥재단(FFCR) (www.ffcr.or.jp)
25. 관세청 (www.customs.go.kr)
26. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
27. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
28. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
29. 수산물수출정보포털 (kfishinfo.co.kr)
30. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
31. 이세탄도어(Isetan Door) (isetandoor.mistore.jp)
32. 스미테라스(SUMI Terrace) (www.sumiterrace.com)
33. 탑밸류밀키트(Top Valu meal kits) (www.topvalu.net)

2024
수출기업 맞춤형 해외시장조사

발행 겸 편집 한국수산무역협회

발 행 일 자 2024.08.30

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

Copyright 2024 한국수산무역협회 All Rights Reserved.
Printed in Korea

해양수산부

한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION