

# 2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

No. 202408-18  
품목 건미역(Dried wakame)  
HS CODE 1212.21-2010  
국가 일본(Japan)  
구분 시장분석형



# CONTENTS

## 2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



### I. 요약

04

### II. 시장규모

1. 일본 미역 생산규모

06

2. 한국 미역 생산규모

07

3. 일본 건미역 수입규모

08

4. 한국 건미역 수출규모

09

5. 일본 건미역 수입단가

10

### III. 시장트렌드

1. 일본 인기 해조류 소개

13

2. 일본 건미역 경쟁브랜드 1위, '리켄비타민'

15

3. 일본 건미역 성분, '소금' 압도적

16

4. 일본 건미역 홍보문구, '건강' 키워드 빈도 1위

17

5. 일본 건미역, 패키징 '봉지' 및 중량 '100g' 최다 빈출

18

### IV. 유통채널

1. 일본 건미역 유통채널 점유율

20

2. 일본 건미역 주요 유통채널

21



# CONTENTS

## 2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



### V. 진입장벽

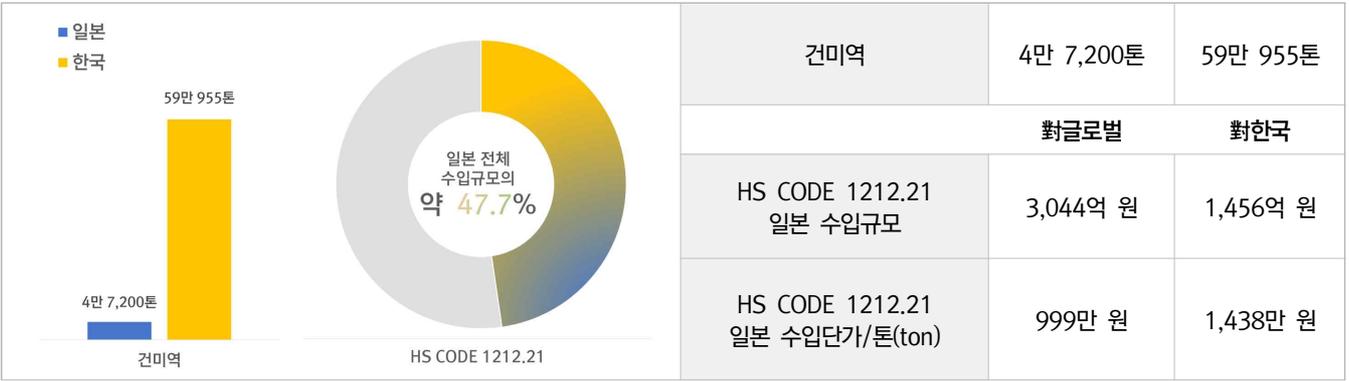
1. 건미역 통관 및 검역 절차	30
2. 건미역 수출 전 사전 준비	31
3. 건미역 국내 수출 신고 및 통관	40
4. 건미역 국내 수출 검역 및 검사	42
5. 건미역 일본 수입 신고 및 통관	44
6. 건미역 일본 수입 검역 및 검사	45

### VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 카네료(Kaneryo)	47
Interview ② 야기초혼텐(Yagicho Honten)	50
Interview ③ 세이유슈퍼(Seiyu Super)	53



## ■ 시장분석



## ■ 시장트렌드



## ■ 유통채널



## ■ 진입장벽

담당 기관	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 후생노동성, 일본 농림수산업성, 일본 관세청 등</li> </ul>	국내 수출 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>고객사 건미역, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않음</li> </ul>
수출 전 사전 준비	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 후생노동성에 제품 사전 등록</li> <li>HACCP 인증 등 품질 인증 권장</li> </ul>	일본 수입신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> <li>적하목록 사전 제출, 수입신고, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 일본 내 물품 반출</li> </ul>
국내 수출신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요</li> </ul>	일본 수입 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 후생노동성의 수입 신고 내용을 바탕으로 한 수입 검사 및 연간 계획에 따른 수입 검사 진행</li> </ul>

## ■ 전문가 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본에서 가공되는 건미역은 반건조 생미역과 소금에 절인 미역으로 나뉘며, 크기와 형태에 따라 다양한 제품이 있음. 일본 소비자들은 미소국이나 샐러드에 주로 건미역을 사용하며, 가격 대비 양과 편의성을 중요시함</li> <li>바이어들은 사용 편의성과 시장 수요에 맞춰 제품을 선택하며, 특히 큰 크기의 건조 미역이 고령층에 인기 있음</li> </ul>
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본에서 건미역은 상업용과 특수 미역으로 나뉘며, 상업용 미역은 약 200-400엔(1,714-3,429원) 정도의 가격대임. 특수 미역은 고품질로 약 1,000엔(8,574원)에 여러 팩으로 판매되며, 가격은 원산지과 생산 방식에 따라 크게 차이남</li> <li>일본 건미역 시장에서 유통 및 판촉 전략은 원산지와 품질을 강조하는 것이 효과적임. 현지에서는 청정 지역에서 생산된 해조류가 고품질로 인식되며, 시식 행사 등을 통해 제품의 특성을 알리는 것이 중요함</li> </ul>



## II 시장규모

1. 일본 미역 생산규모
2. 한국 미역 생산규모
3. 일본 건미역 수입규모
4. 한국 건미역 수출규모
5. 일본 건미역 수입단가

## 1. 일본 미역 생산규모

● 일본 국가 일반 정보<sup>1)</sup>

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

▶ 일본 2022년 미역 생산규모, 총 4만 7,200톤

FishStatJ에 따르면 2022년 기준 일본의 미역 생산규모는 총 4만 7,200톤으로 집계됨. 일본에서 생산된 미역은 전량 양식어업으로 생산되었으며, 어선어업으로는 생산되지 않은 것으로 확인됨

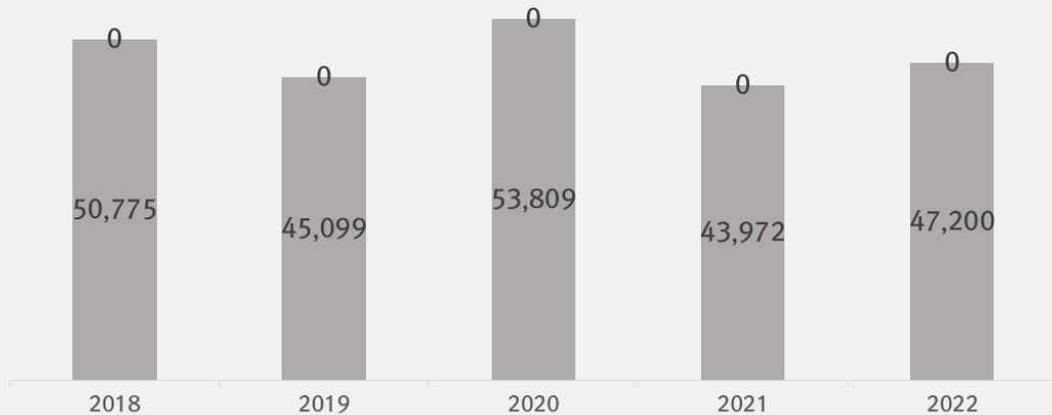
▶ 일본 미역 생산규모, 조사 기간 동안 연평균 1.8%씩 감소

조사 기간(2018-22년) 동안 일본의 미역 생산규모는 2018년 5만 775톤에서 2022년 4만 7,200톤으로 감소하며 연평균 1.8%씩 감소한 것으로 나타남. 조사 기간 동안 매년 감소와 증가가 반복되었으며, 특히 2020년은 전년 대비 19.3% 증가했으며 2021년은 18.3% 감소함

[표 2.1] 일본 미역 생산규모

단위 : 톤

■ 어선어업  
■ 양식어업



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
어선어업	0	0	0	0	0	(-)
양식어업	50,775	45,099	53,809	43,972	47,200	-1.8%
총 생산규모	50,775	45,099	53,809	43,972	47,200	-1.8%

자료: FishStatJ

1) 자료: 외교부 홈페이지, 2024

## 2. 한국 미역 생산규모

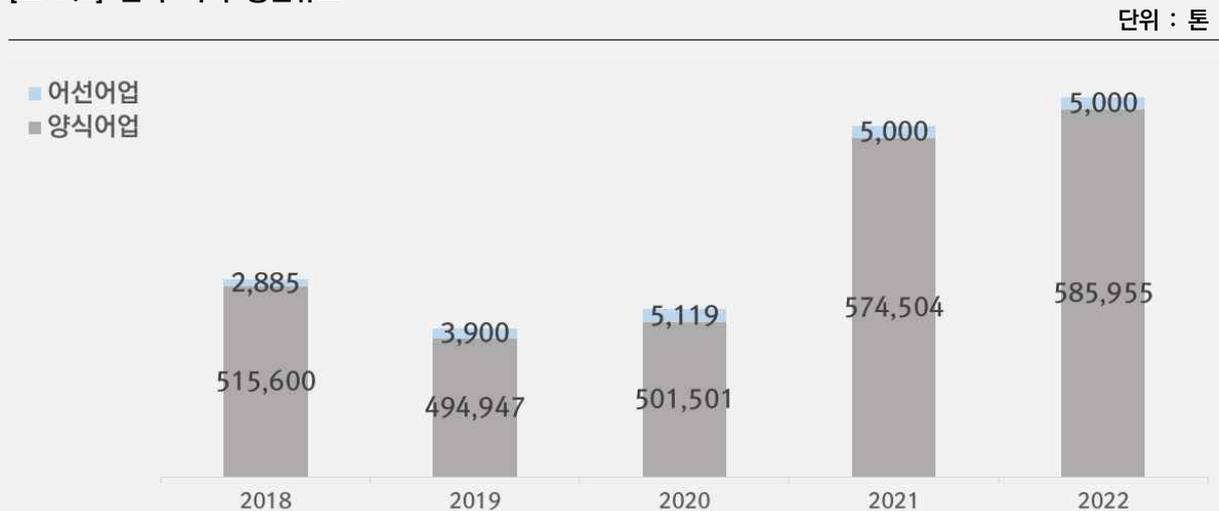
### ▶ 한국 2022년 미역 생산규모, 총 59만 955톤

FishStatJ에 따르면 2022년 기준 한국의 미역 생산규모는 총 59만 955톤으로 집계됨. 한국에서 생산된 미역은 대부분 양식어업으로 생산되는 것으로 확인됨. 2022년 양식어업 생산량은 58만 5,955톤으로 총 생산규모의 99.2%를 차지함. 반면, 어선어업은 5,000톤으로 집계되며 매우 적은 비중을 차지함

### ▶ 한국 미역 생산규모, 조사 기간 동안 연평균 3.3%씩 증가

조사 기간(2018-22년) 동안 한국의 미역 총 생산규모는 연평균 3.3%씩 증가한 것으로 나타남. 특히 2021년에는 전년 대비 14.4% 증가한 57만 9,504톤을 기록했으며, 2022년에도 소폭 증가하여 59만 955톤에 달함. 한편, 이웃한 국가인 중국은 미역 양식 생산규모만 집계되어 2022년 총 206만 1,290톤을 생산한 것으로 확인됨. 또한, 같은 기간 동안 연평균 4.1%씩 증가했음

[표 2.2] 한국 미역 생산규모



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
어선어업	2,885	3,900	5,119	5,000	5,000	14.7%
양식어업	515,600	494,947	501,501	574,504	585,955	3.2%
총 생산규모	518,485	498,847	506,620	579,504	590,955	3.3%

자료: FishStatJ

### 3. 일본 건미역 수입규모

● 건미역 HS CODE

해당 장에서 조사제품 건미역은 'HS CODE 1212.21'로 분류됨. HS CODE 제1212호의 품명은 '로카스트콩·해초류와 그 밖의 조류, 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 그 밖의 식물성 생산품으로서 따로 분류되지 않은 것'이며, 'HS CODE 1212.21'의 품명은 '식용'임

▶ HS CODE 1212.21 일본의 對글로벌 수입액, 3,044억 원

2023년 기준 HS CODE 1212.21 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입액은 전년 대비 15.9% 증가한 3,044억 원으로 집계됨. 해당 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 0.6%의 성장률을 기록하며, 2021년의 감소세 이후 2022년과 2023년에는 각각 6.0%와 15.9%의 증가세를 보임

▶ HS CODE 1212.21 일본의 對한국 수입액, 글로벌 2위

2023년 기준 HS CODE 1212.21 품목에 대한 일본의 對한국 수입액은 전년 대비 39.8% 증가한 1,452억 원으로 글로벌 2위를 차지함. 해당 품목에 대한 일본의 對한국 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 1.1%의 감소세를 보였으나, 2023년에는 39.8%의 큰 폭의 증가세를 기록함. 한편, 2023년 기준 해당 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입액 1위는 중국(1,500억 원), 3위는 캐나다(62억 원), 4위는 칠레(14억 원) 순으로 확인됨

[표 2.3] 일본 건미역 수입규모<sup>2)3)4)</sup>



자료: ITC(International Trade Centre)

2) 자료: ITC(International Trade Centre)

3) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

4) 1달러=1,382.40원(2024.07.01., KEB하나은행 매매기준을 적용)

5) 연평균 성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

## 4. 한국 건미역 수출규모

### 건미역 HS CODE

해당 장에서 조사제품 건미역은 'HS CODE 1212.21-2010'으로 분류됨. HS CODE 제1212호의 품명은 '로커스트콩·해초류와 그 밖의 조류, 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 그 밖의 식물성 생산품으로서 따로 분류되지 않은 것'이며, 'HS CODE 1212.21-2010'의 품명은 '건조한 것'임

### ▶ 한국의 對일본 건미역 수출규모, 전년 대비 증가

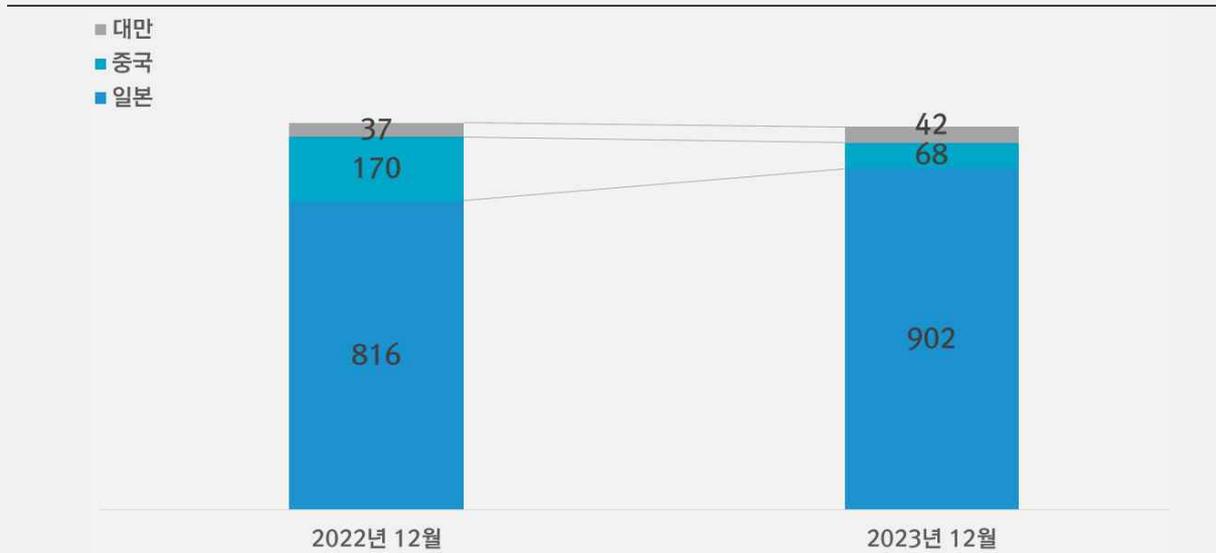
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2023년 기준 한국의 對일본 건미역 수출규모는 종량 902톤, 금액 161억 원으로 각각 전년 대비 10.6%, 11.5%씩 증가한 것으로 확인됨

### ▶ 한국 對글로벌 건미역 수출규모, 전년과 유사한 수준

2023년 기준 한국의 對글로벌 건미역 수출규모는 종량 2,140톤, 금액 352억 원으로 각각 전년 대비 0.8% 감소, 1.4% 증가하며 유사한 수준을 유지함. 반면, 중국으로의 건미역 수출규모는 종량 68톤, 금액 9억 원으로 각각 전년 대비 60.2%, 62.6%씩 급감한 것으로 집계됨. 대만의 경우, 종량 42톤, 금액 9억 원으로 각각 전년 대비 13.4%, 8.8%씩 증가한 것으로 확인됨

[표 2.4] 2023년 한국 對글로벌, 對일본, 對중국, 對대만 건미역 수출규모(6)7)

단위 : 톤, 천 달러



분류	한국 對글로벌 건미역 수출규모	한국 對일본 건미역 수출규모	한국 對중국 건미역 수출규모	한국 對대만 건미역 수출규모
종량	2,140	902	68	42
금액	25,448	11,660	686	664
(한화추정액)	(352억 원)	(161억 원)	(9억 원)	(9억 원)

자료: KATI농식품수출정보

6) 자료: KATI농식품수출정보

7) 해당 장에서 제공된 통계 데이터는 소수점 첫째 자리에서 반올림하여 정수로 표기됨

## 5. 일본 건미역 수입단가

### 건미역 HS CODE

해당 장에서 조사제품 건미역은 'HS CODE 1212.21'로 분류됨. HS CODE 제1212호의 품명은 '로카스트콩·해초류와 그 밖의 조류, 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 그 밖의 식물성 생산품으로서 따로 분류되지 않은 것'이며, 'HS CODE 1212.21'의 품명은 '식용'임

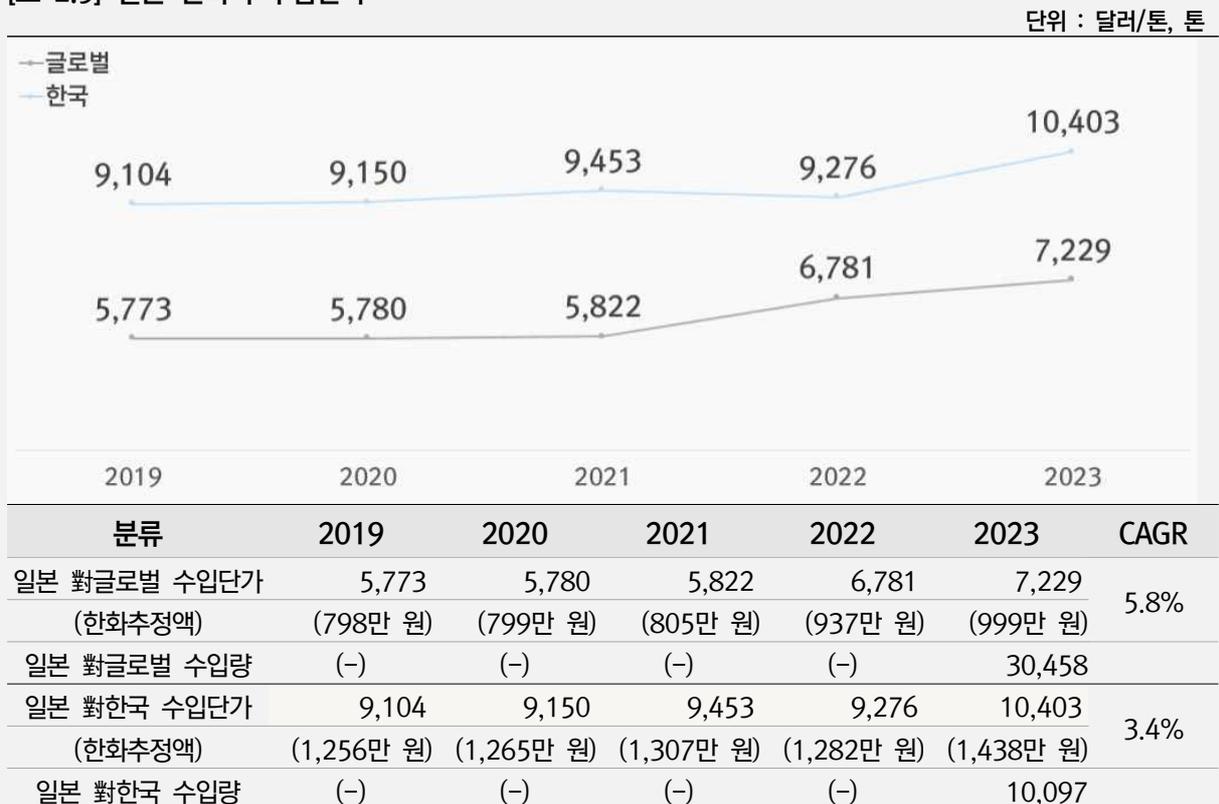
### ▶ 일본 HS CODE 1212.21 1톤당 수입단가, 999만 원

2023년 기준 HS CODE 1212.21 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입단가는 999만 원으로 집계됨. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입단가는 꾸준히 상승세를 보이며 연평균 성장률 5.8%를 기록함

### ▶ 일본 HS CODE 1212.21 1톤당 수입단가, 한국 글로벌 4위

2023년 기준 HS CODE 1212.21 품목에 대한 일본의 對한국 수입단가는 1,438만 원으로 글로벌 4위를 차지함. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목에 대한 일본의 對한국 수입단가는 연평균 3.4%의 상승률을 기록함. 한편, 해당 품목에 대한 일본의 對글로벌 수입단가 순위는 2023년 기준 1위 캐나다(4,651만 원), 2위 칠레(4,557만 원), 3위 베트남(2,423만 원) 순으로 확인됨

[표 2.5] 일본 건미역 수입단가<sup>8)</sup>



자료: ITC(International Trade Centre)

8) 자료: ITC(International Trade Centre)



# III 시장트렌드

1. 일본 인기 해조류 소개
2. 일본 건미역 경쟁브랜드 1위, '리켄비타민'
3. 일본 건미역 성분 '소금' 압도적
4. 일본 건미역 홍보문구, '건강' 키워드 빈도 1위
5. 일본 건미역, 패키징 '봉지' 및 중량 '100g' 최다 빈출

## 일본 온라인 쇼핑몰 입점 건미역 제품 분석

### ▶ 일본 온라인 쇼핑몰 입점 건미역<sup>9)</sup>

- 데이터 수집 키워드 : 자른미역(カットワカメ)
- 데이터 수집량 : 477건
- 데이터 수집원 : 일본 온라인 쇼핑몰 아마존(amazon)

### ▶ 일본 건미역 베스트셀러 비교

일본산	분류	한국산
	제품 사진	
건미역(Dried Wakame)	제품명	남해안산 청정미역
이세토타시마토쿠산요코초 (伊勢島羽志摩特産横丁)	제조사	청정원
건미역	제품 종류	건미역
100g	중량	100g
1,480엔(12,728원 <sup>10)</sup> )	소비자 가격	1,180엔(10,148원)
12,728원	100g당 가격	10,148원
일본	원산지	한국
봉지	포장 형태	봉지
부드러운 질감, 먹기 편한, 풍부한 영양분	홍보문구	싱싱한, 퍼짐 없이 부드러운
소금, 미역	원료 및 첨가물	천일염, 미역

9) 고객사 요청에 따라 건미역 중 자른미역 위주로 소싱을 진행하였음

10) 100엔=859.57원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

## 1. 일본 인기 해조류 소개

### ▶ 일본에서 인기 있는 해초

일본은 해안선이 길고 다양한 해조류가 자라는 환경을 가지고 있어, 여러 종류의 해조류가 식생활에 깊이 자리 잡고 있음. 일본의 해안선은 약 3만 4,000km에 달하며, 약 1,500종의 해조류가 자라고 있음. 해조류는 고대 조몬 시대<sup>11)</sup>부터 식용으로 사용되어 왔으며, 세금 납부, 약재, 신도 의식의 제물로도 사용되었음. 또한, 일본의 전통 시가집인 만요슈에도 언급될 정도로 오랜 역사를 가지고 있음. 해조류는 칼슘, 아이오딘, 마그네슘, 철분 등 미네랄과 식이섬유가 풍부하여 건강에 이로운 효과가 많다고 알려짐. 연구에 따르면, 해조류는 콜레스테롤 수치를 낮추고, 혈당 수치 상승을 억제하며, 장 기능을 촉진하고, 신진대사를 촉진하는 효과가 있음. 특히, 최근에는 식품 외에도 의약품 및 화장품 분야에서의 활용 가능성에 대한 관심이 증가하고 있음

### ▶ 일본 인기 해초 8종

No.	사진	종류	특징 및 섭취방법
1		다시마 (Kombu)	‘다시마(Kombu)’는 일본 요리의 필수 재료이며, 특히 다시 국물에 사용됨. 홋카이도에서 90% 이상이 생산되는 것으로 알려져 있음. 자연적으로 생성된 글루탐산나트륨으로 인해 감칠맛을 제공하며, 비타민 B와 식이섬유가 풍부해 면역력 향상 및 암 예방에 도움을 줌
2		미역 (Wakame)	‘미역(Wakame)’은 길이가 최대 1m까지 자라며 봄과 여름 사이에 수확됨. 뜨거운 물에 넣으면 갈색에서 진한 초록색으로 변하는 것이 특징임. 일본에서 수확되는 미역의 90%는 양식으로 재배됨. 미역은 미소국, 샐러드, 우동, 라멘 토폭 등 다양한 요리에 사용됨. 특히, 미역의 기저부에 있는 꽃눈을 메카부라고 하는데, 많은 식이섬유를 포함하고 있어 콜레스테롤 수치를 개선하는 데 도움이 된다고 알려져 있음
3		모즈쿠 (Mozuku)	‘모즈쿠(Mozuku)’의 약 90%는 오키나와에서 재배되며, 쫄깃한 식감과 약간의 점성을 가진 것이 특징임. 특히, 모즈쿠에는 ‘후코이단’이라는 식이섬유가 풍부하며, 미소국이나 다른 종류의 국에 첨가하면 효과적으로 섭취할 수 있음. 또한, 식초와 간장과 먹으면 식초의 구연산 덕분에 칼슘 흡수가 더 잘되고 영양가가 높아 반찬으로 인기임

11) 일본의 신석기시대 중 기원전 1만 4,900년부터 기원전 300년까지의 시기

No.	사진	종류	특징 및 섭취방법
4		<p>노리 (Nori)</p>	<p>‘노리(Nori)’는 우리에게 ‘김’으로 익숙한 해조류임. 노리는 생김, 말린 김, 구운 김으로 총 세 가지 형태로 판매되며, 상점에서 판매되는 대부분은 구운 김임. 가정용 수요가 30%, 선물용이 10%, 가공용이 60%를 차지함. 가정용이나 선물용으로는 주로 밥 반찬으로, 가공용으로는 대부분 편의점 주먹밥에 사용됨. 노리는 비타민 C, 단백질, 식이섬유가 풍부해 ‘바다의 채소’로 불림</p>
5		<p>히지키 (Hijiki)</p>	<p>‘히지키(Hijiki)’는 부드러운 싹 모양의 ‘메히지키’와 쫄깃한 긴 줄기 부분인 ‘나가히지키’ 두 종류로 나뉘어있음. 신선한 형태나 말린 형태로 판매되며, 일본에서 판매되는 히지키의 90%는 수입산임. 또한, 샐러드, 오믈렛, 미소국 등 다양한 요리에 사용됨. 특히, 히지키는 칼슘이 풍부하여 결핍증을 예방하는 데 좋다고 알려짐</p>
6		<p>우미부도 (Umibudo)</p>	<p>‘우미부도(Umibudo)’는 ‘바다 포도’라고 알려진 작은 포도 모양을 닮은 해조류로, 각각의 작은 알이 물릴 때 짭짤한 액체가 나오는 독특한 식감을 가짐. 주로 식초나 간장과 곁들여 간단하게 제공되며, 오키나와의 특산물로 오키나와 외부에서는 쉽게 찾아보기 어려움</p>
7		<p>아오사와 아오노리 (Aosa and Aonori)</p>	<p>‘아오사(Aosa)’와 ‘아오노리(Aonori)’는 매우 비슷한 외형을 가지고 있음. 오코노미야키, 야키소바, 타코야키, 텐푸라, 후리카케, 미소국, 파스타 등 다양한 요리에 사용됨. 아오노리는 아오사에 비해 강한 향을 지니고 있어 기름이나 버터를 사용하는 요리나 크리미한 재료와 잘 어울리는 것이 특징임</p>
8		<p>텡구사 (Tengusa)</p>	<p>‘텡구사(Tengusa)’는 일본에서 메이지 시대(1868~1912년) 이전에 동물성 콜라겐과 젤라틴 대신 전통 과자를 만드는 데 사용되었음. 붉은색인 상태의 텡구사를 물에 담가 여러 번 햇볕에 말려 색을 잃게 한 후, 물에 하룻밤 담가 고온에서 끓인 후 체에 걸러 한천을 만들. 이는 전통 과자 제조에 필수적이었으나, 최근에는 화장품의 증점제나 노인 식품에도 사용되기 시작함</p>

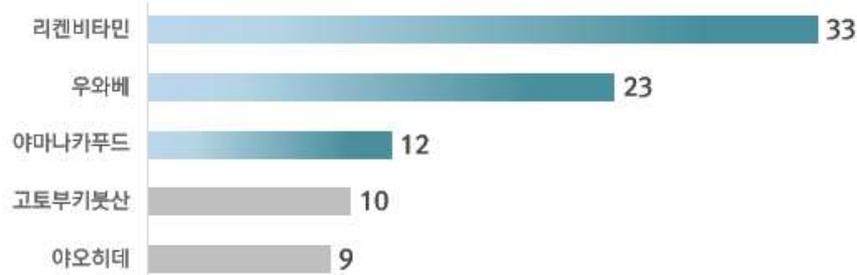
## 2. 일본 건미역 경쟁브랜드 1위, ‘리켄비타민’

- ▶ **일본 건미역 경쟁브랜드 가운데 ‘리켄비타민’ 키워드 빈도수 1위**
  - 일본 현지 쇼핑몰에서 판매 중인 건미역 경쟁브랜드 중 ‘리켄비타민’이 키워드 빈도 33건으로 1위를 기록함
  - 해당 브랜드는 일본의 대표적인 식품 및 건강기능식품 제조사로 특히, 드레싱 제품과 미역 등 해조류 제품으로 유명함
- ▶ **일본 건미역, 현지 브랜드 강세**
  - 미역, 다시마 등의 해조류를 건조, 가공 판매 중인 현지 브랜드 ‘우와베’가 빈도수 23건 도출되었는데, 발견된 5개의 브랜드 모두 현지 브랜드로 확인됨
  - 뒤를 이어 도출된 브랜드인 ‘야마나카푸드’, ‘고토부키봇산’, ‘야오히데’는 모두 전통성을 강조하며, 전통적인 방법으로 가공된 고품질 해조류를 제공하는 것으로 알려짐

1위 리켄비타민		2위 우와베		3위 야마나카푸드	
					
브랜드	리켄비타민(Riken Vitamin)	브랜드	우와베(Uwabe)	브랜드	야마나카푸드(Yamanaka Foods)
분류	건미역	분류	건미역	분류	건미역
용량	14g	용량	40g * 2봉	용량	9g * 5봉
가격	362엔(3,113원)	가격	1,680엔(14,447원)	가격	1,296엔(11,145원)

[표 3.1] 일본 건미역 경쟁브랜드 관련 키워드

단위 : 건



자료: 일본 온라인 쇼핑몰 판매 ‘건미역’ 경쟁브랜드 분석

### 3. 일본 건미역 성분 ‘소금’ 압도적

#### ▶ 일본 건미역 성분, ‘소금’ 1위 차지

- 일본 건미역 성분 키워드 중 가장 빈출된 키워드는 ‘소금’으로 빈도수 총 182건을 기록하며 1위를 차지함
- 이 외에도 ‘소금’과 같이 음식의 간을 맞추는 짠맛이 나는 조미료 성분을 나타내는 키워드인 ‘간장’도 빈도수 9건으로 빈출됨

#### ▶ 미네랄 및 건강 성분 함유된 제품 다수 확인

- 성분 관련 키워드 중 ‘칼슘’ 키워드가 14건으로 2위를 기록함. 또한, ‘철분’과 ‘요오드’가 각 4건으로 다양한 미네랄 성분이 키워드로 등장함
- 미역의 영양 성분을 더해주는 건강과 관련된 성분 키워드 중 ‘비타민’이 빈도수 12건 도출됨

1위 소금		2위 칼슘		4위 비타민	
					
브랜드	리켄비타민(Riken Vitamin)	브랜드	야마나카푸드(Yamanaka Foods)	브랜드	리켄비타민(Riken Vitamin)
분류	건미역	분류	건미역	분류	건미역
용량	16g	용량	200g	용량	200g
가격	355엔(3,053원)	가격	3,398엔(29,222원)	가격	2,630엔(22,617원)

[표 3.2] 일본 건미역 성분 관련 키워드

단위 : 건



자료: 일본 온라인 쇼핑몰 판매 ‘건미역’ 성분 분석

### 4. 일본 건미역 홍보문구, ‘건강’ 키워드 빈도 1위

▶ 일본 건미역 제품, ‘건강’ 내세운 제품 다수

- 일본 건미역 홍보문구 관련 키워드 중 ‘건강’이 62건으로 1위, ‘천연’이 20건으로 2위를 차지함. 해당 키워드들은 일본 소비자들이 건강과 자연 친화적인 제품에 관심이 많음을 시사함
- 이외에도, 전통적인 생산 방식을 강조할 수 있는 키워드인 ‘전통’ 키워드도 빈도수 12건 도출됨

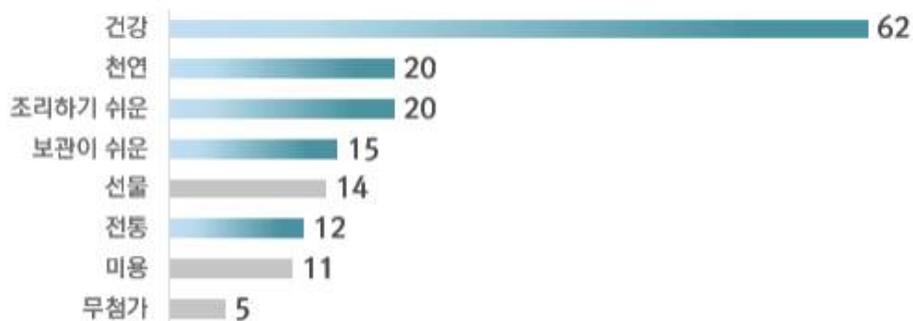
▶ 일본 건미역, 편리성과 활용성 강조

- 홍보문구 관련 키워드 중 편리성과 활용성을 강조하는 ‘조리하기 쉬운’ 키워드가 20건으로 공동 2위를 차지함
- 또한, 비슷한 의미를 지니는 키워드로 ‘보관이 쉬운’이 빈도수 15건으로 4위를 기록함

1위 건강		2위 천연		4위 보관이 쉬운	
					
브랜드	(Segawahonten)	브랜드	고토부키보탄(寿物産)	브랜드	쿠제(Kuze)
분류	건미역	분류	건미역	분류	건미역
용량	500g	용량	25g	용량	300g
가격	2,200엔(18,919원)	가격	800엔(6,880원)	가격	1,170엔(10,062원)

[표 3.3] 일본 건미역 홍보문구 관련 키워드

단위 : 건



자료: 일본 온라인 쇼핑몰 판매 ‘건미역’ 홍보문구 분석

### 5. 일본 건미역, 패키징 ‘봉지’ 및 ‘100g’ 최다 빈출

▶ 편리성 강조하는 ‘봉지’, ‘지퍼백’ 패키징 다수

- 일본 건미역 제품의 패키징 키워드 중 가장 빈도가 높은 것은 ‘봉지’로, 총 161건 도출됨. 데이터 확인 결과, 주로 마른 해조류 제품이 가볍고 부피가 크지 않아 봉지 형태로 포장함
- ‘지퍼백’ 키워드도 89건으로 빈출 되었는데, 보관의 편리성을 중시하는 소비자 선호도를 반영한 것으로 분석됨

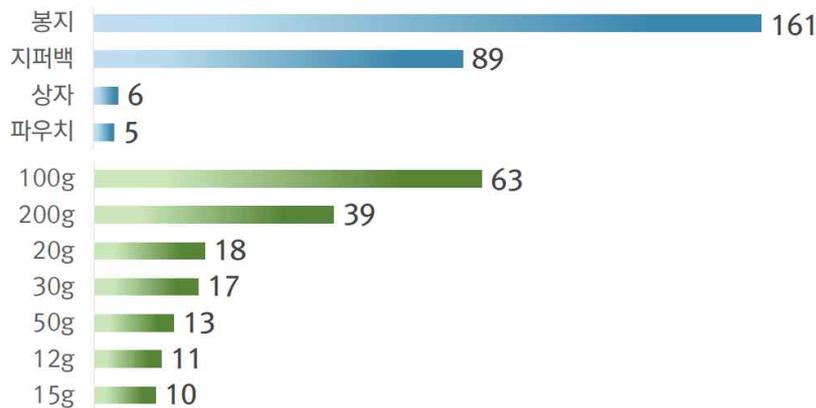
▶ 일본 건미역, 중량 기준 ‘100g’ 최다 빈출

- 일본 건미역 제품의 중량 키워드 중 가정에서 사용하기 적당한 중량인 ‘100g’이 키워드 빈도수 63건으로 1위를 기록함
- 이외에도 ‘12g’ 제품이 11건, ‘15g’ 제품이 10건 등으로 소비자들 필요에 따라 선택할 수 있는 다양한 소용량 제품도 다수 빈출됨

패키징 1위 봉지		패키징 2위 지퍼백		중량 1위 100g	
					
브랜드	이와테와카메(岩手わかめ)	브랜드	시카군(坂昆)	브랜드	오토메쿠사(乙女草)
분류	건미역	분류	건미역	분류	건미역
용량	100g	용량	100g	용량	200g * 2봉
가격	2,998엔(25,782원)	가격	1,780엔(15,307원)	가격	1,516엔(13,037원)

[표 3.4] 일본 건미역 패키징/중량 관련 키워드

단위 : 건



자료: 일본 온라인 쇼핑몰 판매 ‘건미역’ 패키징/중량 분석



## IV

# 유통채널

1. 일본 건미역 유통채널 점유율
2. 일본 건미역 주요 유통채널

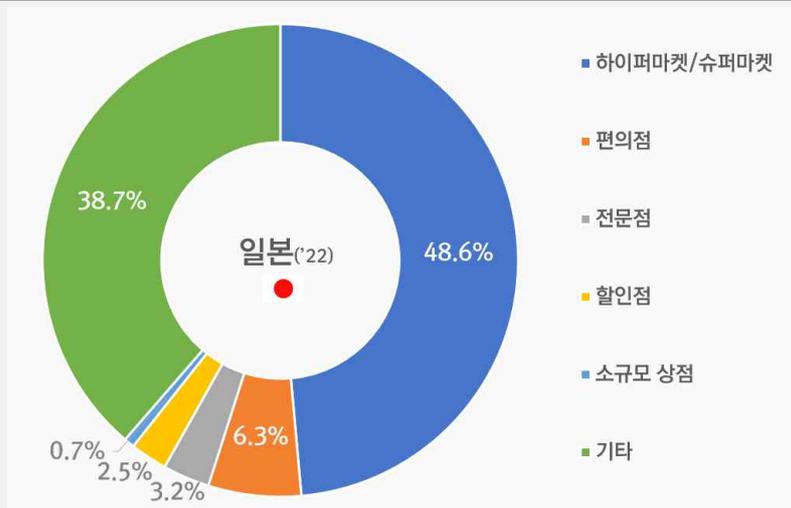


## 1. 일본 건미역 유통채널 점유율

### ▶ 일본 건미역 유통채널, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 1위

2022년 기준, 일본 내 건미역을 포함한 생선 및 수산물 소매유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 48.6%의 점유율로 1위를 차지함. 그 뒤를 이어 ‘편의점’은 6.3%로 2위 유통채널로 자리 잡음. ‘전문점’과 ‘할인점’은 각각 3.2%, 2.5%의 점유율을 차지했으며, ‘소규모 상점’은 0.7%로 미미한 비중을 차지함. 이에 일본 내 건미역 유통 시, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 채널에 중점을 두는 것이 중요할 것으로 보임. 또한, 일본의 식품 온라인 시장규모는 오프라인에 비해 빠르게 성장하고 있으므로 ‘라쿠텐’, ‘야후 쇼핑’, ‘아마존’과 같은 온라인 채널에서의 수요도 고려할 필요가 있음<sup>12)</sup>

[표 4.1] 일본 건미역 소매유통채널 점유율<sup>13)14)</sup>



일본 소매유통채널 점유율 비교	
유형	점유율
하이퍼마켓/슈퍼마켓	48.6%
편의점	6.3%
전문점	3.2%
할인점	2.5%
소규모 상점	0.7%
기타	38.7%

자료: 스탯티스타(Statista)

12) 자료: 한국수산업경제, ‘일본의 식품 유통 현황과 소비 트렌드’, 2024.02

13) 자료: 스탯티스타(Statista), ‘Fish & Seafood - Japan’, 2024.08

14) ‘건미역’ 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, ‘생선 및 해산물(Fish & Seafood)’의 소매유통채널의 정보를 확인함

## 2. 일본 건미역 주요 유통채널 ① 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(1,117억 원 <sup>15)</sup> 기타 규모 • 방문횟수(최근 1개월 <sup>16)</sup> : 5억 2,700만 회	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1994년 설립된 미국 기업으로 일본에는 2000년도에 진출함</li> <li>• 2021년 일본 온라인 유통채널 브랜드 및 기업 점유율 1위를 차지함</li> <li>• 아마존 입점 브랜드에는 소규모 및 수입 브랜드가 많으며, 각 입점 마켓의 SNS를 통한 홍보 활동이 활발한 편임</li> </ul>	

매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	이세토바시마도쿠산요코초(伊勢烏羽志摩特産横丁), 청정원(清浄園) 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		운영 방식	온라인마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요 프로모션 정보	<p><b>最大20%OFF 初夏のお買い得セール 6/20(木) 9:59まで</b></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で売る' 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, 판매 입고량)</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>• 문의사항 연락처                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-120-899-068</li> </ul> </li> </ul>
----------	---------------	--

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

사진 자료: 아마존 일본(Amazon Japan)

15) 100엔=859.57원(2024.07.01., KEB하나은행 매매기준을 적용)

16) 2024년 6월 한 달간 집계된 홈페이지 방문 수

## 2. 일본 건미역 주요 유통채널 ② 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): 4억 9,200만 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 170개 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	씨워드혼포(Seaweed Honpo), 동남물산(ドンナム物産) 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		운영 방식	온라인마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요 프로모션 정보	 <p>시간대별 할인 이벤트, 기간 내 구매 금액 페이백 이벤트, 포인트 적립 등 다양한 프로모션 진행</p>
------------	---

입점 등록 절차	<p>등록 방법 및 등록 정보</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 입점 등록(<a href="http://www.rakuten.co.jp/ec/sellinjapan/kr">www.rakuten.co.jp/ec/sellinjapan/kr</a>)             <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 참고사항             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 입점 초기 등록 비용(계약 기간 1년): 6만 엔(51만 5,742원)</li> <li>- 월 고정비: 6만 5,000엔(55만 8,721원)</li> </ul> </li> </ul>
----------	---

자료: 라쿠텐(Rakuten), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 라쿠텐(Rakuten)

## 2. 일본 건미역 주요 유통채널 ③ 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>5,000여 종 이상의 한국, 일본, 중국 식품 등을 취급하며 일본 내 대표적인 한국 식품 마트 브랜드로 자리 잡고 있음</li> <li>전국 25개 매장을 플러스, 프리미엄, 중형, 소형 매장으로 구분해 운영하고 있고, 온라인 매장도 운영 중임</li> <li>상품 배송 서비스를 제공하며, 상온과 냉장/냉동을 구분하여 배송함</li> </ul>	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치, 채소, 냉동식품, 주류, 반찬류, 가공식품, 화장품, 생활용품 등</li> </ul>	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>한국 제품</li> </ul>	
	매장 전경		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>이메일 및 전화를 통한 문의                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                                     <ol style="list-style-type: none"> <li>공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등)</li> <li>공급 제품 정보(주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)</li> <li>참고 자료(회사 소개서, 카탈로그)</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>문의사항 연락처                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-362-789-010, +81-3-6278-9010</li> <li>- 이메일: info@yesmart.co.jp</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 예스마트(Yesmart)

사진 자료: 예스마트(Yesmart), 구글맵(Google Maps)

## 2. 일본 건미역 주요 유통채널 ④ 장터한국광장

기업 기본 정보	기업명	장터한국광장(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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1993년 설립된 일본 내 한인마트</li> <li>• 본점은 한인 교류가 많은 도쿄 신오쿠보(新大久保)에 위치하며, 2호점 '히로바 슈퍼마켓'은 오사카에 위치함</li> <li>• 2,000종류 이상의 다양한 한국산 가공식품 및 과일 등을 판매함</li> <li>• 일본 대형 온라인 종합 쇼핑몰 '야후 재팬 쇼핑(Yahoo! JAPAN shopping)'에 입점해 있어, 이를 통한 온라인 주문이 가능함</li> <li>• 도매 전문 센터도 운영하여 식당 식재료 납품 및 배송 서비스도 제공함</li> </ul>	
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 음료류, 스낵류, 건강보조식품, 생활용품 등</li> </ul>	
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한국 제품</li> </ul>	
	매장 전경		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이메일 및 전화를 통한 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 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> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처 및 참고사항                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-3-3232-9330</li> <li>- 이메일: kankokuhiroba@ehiroba.jp</li> <li>- 상담 가능 시간: 08:00-22:45</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 장터한국광장(韓国広場)

사진 자료: 장터한국광장(韓国広場), 나비타임트래블(Navitime Travel), 구글맵(Google Maps)

## 2. 일본 건미역 주요 유통채널 ⑤ 우오리키

기업 기본 정보	기업명	우오리키(魚力/Uoriki)	
	기업구분	수산물 전문점	
	홈페이지	uoriki.co.jp	
	위치	일본 전역	
	규모	매출액('24) <sup>17)</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>363억 4,400만 엔(3,124억 원)</li> </ul>
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> <li>매장 수('24): 78개</li> <li>직원 수('24): 539명</li> </ul>	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>우오리키 주식회사(Uoriki Co Ltd)의 수산물 전문 소매 브랜드</li> <li>우오리키 주식회사는 1930년 설립 이후, 수산물 소매뿐만 아니라 레스토랑 사업과 도매 사업도 전개하고 있음</li> <li>주로 백화점 식품관 및 쇼핑센터에 입점해있음</li> <li>당일에 입고된 상품을 당일에 판매하는 것을 기본으로 하며, '우오리키의 날 세일'과 같은 이벤트를 정기적으로 진행함</li> </ul>		
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>신선 수산물, 수산가공품, 초밥 등</li> </ul>	
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>높은 품질의 수산물, 제철 생선</li> </ul>	
	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>- 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 및 참고사항                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-042-525-5600</li> <li>- 양식을 공급하는 경우, 생산 현장을 방문해 안정성을 확인하는 절차를 거침</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 우오리키(魚力/Uoriki)

사진 자료: 우오리키(魚力/Uoriki)

17) 우오리키 주식회사의 2023년 4월부터 2023년 3월까지의 매출액에 해당함

## 2. 일본 건미역 주요 유통채널 ⑥ 카쿠조교루이

기업 기본 정보	기업명	카쿠조교루이(角上魚類)	
	기업구분	수산물 전문점	
	홈페이지	www.kakujoe.co.jp	
	위치	일본 전역	
	규모	매출액('24) • 426억 5,966만 엔(3,667억 원) 기타 규모 • 매장 수('24): 23개 • 직원 수('24): 1,279명	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1976년 설립한 수산물 전문점</li> <li>• 니가타현(Niigata)에 본사와 본점이 위치해있음</li> <li>• 지난 4년간 매출이 약 20% 증가했으며, 매장 수 또한 지속적으로 확대해 나가며 성장하고 있음</li> <li>• 매일 경매장에서 수급해 온 신선한 해산물을 판매하며, 온라인 매장도 운영함</li> </ul>		
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선, 조개류, 새우, 게 등의 해산물 및 해산물 가공품</li> </ul>	
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선한 수산물</li> </ul>	
	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>- 문의 페이지 하단 'お問合せフォーム(문의양식)' 클릭 (www.kakujoe.co.jp/contact.php)</li> <li>- 문의 사항 입력 후 제출</li> <li>- 홈페이지 기입 정보                                 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 담당자명, 이메일 주소, 전화번호</li> <li>② 문의 내용</li> <li>③ 문의할 점포명</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처 및 참고사항                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-0258-75-3181(본사)</li> <li>- 각 지점별 연락처는 문의 페이지에서 확인할 수 있음</li> <li>- 온라인 쇼핑몰: www.kakujoe.net</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 카쿠조교루이(角上魚類)

사진 자료: 카쿠조교루이(角上魚類), 구글맵(Google Maps)

## 2. 일본 건미역 주요 유통채널 ⑦ 아다치 시장

기업 기본 정보	기업명	아다치 시장(足立市場)	
	기업구분	도매시장	
	홈페이지	www.adachi-shijyo.or.jp	
	위치	도쿄(Tokyo)	
	규모	기타 규모 • 입점 매장 수('24): 67개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 도쿄 내 수산물 및 농산물 유통 중심지 역할을 하는 도매시장</li> <li>• 특히 수산물 거래가 유명하며, 시장 내 수산물 전문 식당들도 있음</li> <li>• 일반 고객에게 시장을 개방하는 '아다치의 날'을 격월로 운영함</li> </ul>	
매장정보	입점 가능 품목	• 수산물, 수산물 가공식품	
	선호 제품	• 가격 경쟁력이 있고 신선한 수산물	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지 및 전화를 통한 문의                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 문의 페이지(<a href="http://www.adachi-shijyo.or.jp/e-mailform/inquiry.html">www.adachi-shijyo.or.jp/e-mailform/inquiry.html</a>)</li> <li>- 등록 시 일반적으로 필요한 정보                                 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가격, 원산지 등)</li> <li>③ 관련 내용(주요 고객, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보)</li> <li>④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-03-3879-2750</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 아다치 시장(足立市場)

사진 자료: 아다치 시장(足立市場)

## 2. 일본 건미역 주요 유통채널 ⑧ 오미초 시장

기업 기본 정보	기업명	오미초 시장(近江町市場)	 金沢市民の台所 <b>近江町市場</b>
	기업구분	도매시장	
	홈페이지	ohmicho-ichiba.com	
	위치	이시카와(Ishikawa)	
	규모	기타 규모 • 입점 매장 수('24): 약 170개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 18세기 중반 처음 설립된 이후 300년 이상의 역사를 가진 도매시장</li> <li>• 이시카와현의 가나자와(Kanazawa) 지역의 전통적인 상업 활동의 중심지 역할</li> <li>• 청과물 및 수산물 상점, 식당가, 드럭스토어 등이 입점해있음</li> <li>• 체험 이벤트, 강좌, 상품권 배부 등 다양한 이벤트를 진행함</li> </ul>	

매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 채소, 과일, 정육, 과자, 생활, 의류 등
	선호 제품	• 가격 경쟁력이 있고 신선한 수산물
	매장 전경	 

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지 및 전화를 통한 문의             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 문의 페이지(ohmicho-ichiba.com/contact01)</li> <li>- 등록 시 일반적으로 필요한 정보                 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가격, 원산지 등)</li> <li>③ 관련 내용(주요 고객, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보)</li> <li>④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-076-231-1462</li> </ul> </li> </ul>
-------------	--------------------	---

자료: 오미초 시장(近江町市場), 이시카와현 공식 관광 사이트(Hot Ishikawa)

사진 자료: 오미초 시장(近江町市場)



# V

## 진입장벽

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

# 1. 건미역 통관 및 검역 절차<sup>18)</sup>

## ▶ 일본 건미역 수출 시, 통관 절차별 참고사항

일본 수산식품 수출 통관과 관련된 기관은 대표적으로 일본 후생노동성 (MHLW: The Ministry of Health, Labour and Welfare), 농림수산업 (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 건미역 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 일본 관세청

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

## 2. 건미역 수출 전 사전 준비

### ▶ 일본 건미역, HS CODE 및 관세율 확인<sup>19)</sup>

일본으로 건미역 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 10.5%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] 건미역 HS CODE

건미역 HS CODE 품목 정의	로커스트콩(locust bean) · 해초류와 그 밖의 조류(藻類) · 사탕무와 사탕수수(신선한 것 · 냉장한 것 · 냉동한 것 · 건조한 것으로서 잘게 부수었는지에 상관없다), 주로 식용에 적합한 과실의 핵(核)과 그 밖의 식물성 생산품[볶지 않은 시코리엄 인티부스 새티범(Cichorium intybus sativum) 변종의 치커리(chicory) 뿌리를 포함한다]으로서 따로 분류되지 않은 것 / 식용 / 미역 건조한 것
건미역 한국 HS CODE	1212.21-2010
건미역 일본 HS CODE	1212.21-321
관세	1순위 WTO 협정세율
	10.5%

자료: 관세법령정보포털, 일본 관세청

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

▶ **일본 건미역, 후생노동성(MHLW) 사전 등록**

일본으로 건미역 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	<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

▶ **일본 건미역, 권장 인증 사항**

일본으로 건미역 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 건미역 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 건미역, 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 건미역 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(참고), 사과, 젤라틴</li> <li>• 해당 항목 포함 시 식품명 다음 괄호에 '알레르겐'을 표시해야 함</li> </ul>

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

[표 5.5] 일본 건미역 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	5. 알레르겐	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 특정 원재료 등에서 유래한 첨가물 함유 시 그 첨가물 물질명 다음 괄호에 특정 원재료 등에서 유래함을 표시해야 함</li> <li>• ‘00을 포함’이라는 문구의 00에는 특정 원재료 등의 이름을 표시하고, 특정 원재료에서 유래한 경우 ‘00 유래’로 표시해야 함</li> </ul>
	6. 내용량	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 단위는 중량은 그램(킬로그램), 부피는 리터(밀리리터), 수량은 개수로 기재해야 함</li> <li>• 고형물에 충전액을 더한 경우 내용량 대신 고형량과 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’, ‘14.5.31’, ‘2014.05.31.’ 중 선택 가능함</li> <li>• 제조 또는 가공한 날로부터 유통기한까지 3개월이 넘는 경우: ‘평성 26년 5월’, ‘14.5’, ‘2014.05’ 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 홍보문구를 사용 가능함</li> </ul>

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

▶ 일본 건미역 라벨 샘플



[앞면 라벨링]



[뒷면 라벨링]

[앞면 라벨링 - 일본어]

- ① ここからハサミでお切りください。
- ② 開封後はチャックを合わせ端から軽く押さえて下さい。
- ③ チャック
- ④ 淡路島 明石海峡産
- ⑤ カット天然わかめ
- ⑥ 若い漁師たちの情熱そのままに
- ⑦ 肉厚で強いコシ、歯切れのよい食感の天然わかめ

[앞면 라벨링 - 국문]

- ① 여기서부터 가위로 잘라주세요.
- ② 개봉 후에는 지퍼를 맞춰서 끝에서 가볍게 눌러주세요.
- ③ 지퍼
- ④ 아와지시마 아카시 해협산
- ⑤ 자른 천연미역
- ⑥ 젊은 어부들의 열정 그대로
- ⑦ 두껍고 강한, 씹히는 맛이 좋은 천연 미역

**[앞면 라벨링 - 일본어]**

- ① ここからハサミでお切りください。
- ② 開封後はチャックを合わせ端から軽く押さえて下さい。
- ③ チャック
- ④ 淡路島 明石海峡産
- ⑤ カット天然わかめ
- ⑥ 淡路島の温暖な気候と明石海峡の荒波が育てた、肉厚で歯ごたえが良い
- ⑦ 自慢の天然わかめを、手軽で便利なカットわかめにしました。
- ⑧ 使用方法
- ⑨ 戻し時間の目安  
※お湯の場合…約2分  
※水の場合…約5分  
使用量の目安  
※本製品は戻すと約10倍になります(重量比)。  
ティースプーン山盛り1杯が約1g  
●大きめのボールで水に浸し、わかめが十分広がるまで戻してから水をよく切ってご使用ください。  
●汁物にはそのまま入れてご使用いただけます。
- ⑩ メニューによる量の目安
- ⑪ みそ汁・お扱い物(1人分:1g)  
材料がやわらかくなったら水で戻したわかめを、火を止める直前に入れてお使いください。

**[앞면 라벨링 - 국문]**

- ① 여기서부터 가위로 잘라주세요.
- ② 개봉 후에는 지퍼를 맞춰서 끝에서 가볍게 눌러주세요.
- ③ 지퍼
- ④ 아와지시마 아카시 해협산
- ⑤ 자른 천연미역
- ⑥ 아와지섬의 온난한 기후와 아카시 해협의 거센 파도가 키운, 살집이 깊고 씹히는 맛이 좋습니다
- ⑦ 자랑하는 자연산 미역을 간편하고 편리한 자른 미역으로 만들었습니다.
- ⑧ 사용방법
- ⑨ 불리는 시간 기준  
※뜨거운 물의 경우…약2분  
※물의 경우…약5분  
사용량 기준  
※본 제품은 불리면 약 10배가 됩니다.(중량대비).  
수북한 티스푼 한 번에 약 1g  
●큰 볼로 물에 담갔다가 미역이 충분히 퍼질 때까지 불려준 후 물을 잘 털어 사용하세요.  
●국물에는 그대로 넣어 사용하실 수 있습니다.
- ⑩ 메뉴에 따른 양의 기준
- ⑪ 된장국·조리용 생선(1인분:1g)  
재료가 부드러워지면 물에 불린 미역을 불을 끄기 전에 넣어 사용하십시오.

- ⑫ うどん・ラーメン(1人分:2g)  
煮物(1人分:2g)  
材料がやわらかくなったら水で戻したわかめを、火を止める直前に入れてお使いください。

- ⑬ 酢の物・サラダ(1人分:2~3g)  
水で戻し、わかめの水をよく切ってお使いください。

⑭

名称	乾わかめ
原材料名	湯通し塩蔵わかめ(明石海峡産)
内容量	枠外右下部に記載
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
製造者	株式会社阿波市場 徳島県鳴門市瀬戸町明神式軒 家3-8

※本製品は、エビ・カニがいる海域で採取されております。

- ◎開封後はチャックを閉めて保存し、なるべく早くにお召し上がりください。
- ◎賞味期限は、未開封の状態に表示されている方法で保存した際に品質が保たれる期限です。
- ◎本製品は厳重な品質管理のもとに製造しておりますが、万一製品にお気づきの点がございましたら、お手数ですが弊社までご連絡ください。

- ⑮ 0120-012-737  
受付: 9:00~17:00  
(土・日・祝は除く)

- ⑫ 우동・라면(1인분:2g)  
조림(1인분:2g)  
재료가 부드러워지면 물에 불린 미역을 불을 끄기 직전에 넣어 사용하세요.

- ⑬ 초무침·샐러드(1인분:2~3g)  
물에 불린 다음 미역의 물을 잘 털어내 사용하세요.

⑭

명칭	건미역
원재료명	뜨거운 물에 데치는 염장미역(아카시해협산)
내용량	테두리 외부 오른쪽 하단에 기재
유통기한	테두리 외부 오른쪽 하단에 기재
보관방법	직사광선, 고온다습한 곳을 피하고 상온에서 보관하십시오.
제조사	주식회사 아와시장 도쿠시마현 나루토시 세토초 묘진니켄야 3-8

※본 제품은, 새우, 게가 있는 해역에서 채취되고 있습니다.

- ◎개봉 후에는 지퍼를 닫아 보관하고, 가급적 빨리 드시기 바랍니다.
- ◎유통기한은 미개봉 상태로 표시된 방법으로 보관했을 때 품질이 유지되는 기한입니다.
- ◎본 제품은 엄격한 품질관리 하에 제조되고 있습니다만, 만일 제품에 신경쓰이는 점이 있으시면, 번거로우시겠지만 당사로 연락해 주십시오.

- ⑮ 0120-012-737  
접수: 9:00~17:00  
(토·일·공휴일은 제외)

⑩

栄養成分表示  
( 小さじ 1杯1g당 )

エネルギー	1.4kcal
たんぱく質	0.18g
脂質	0.04g
炭水化物	0.43g
-糖質	0.02g
-植物纖維	0.41g
食塩相当量	0.28g

この表示は、目安です。

⑪ プラ 袋 : PP  
ゴミに出す時は市町村の区分に従って  
ください。

⑫ 内容量 : 12g  
賞味期限 : 25.05.15

⑩

栄養成分 표시  
( 1티스푼1g당 )

에너지	1.4kcal
단백질	0.18g
지방	0.04g
탄수화물	0.43g
-당질	0.02g
-식이섬유	0.41g
식염상당량	0.28g

이 표시는, 기준입니다.

⑪ 플라스틱 봉투 : PP  
쓰레기를 배출할 때는 시정촌의  
구분을 따라주세요.

⑫ 내용량 : 12g  
유통기한 : 25.05.15

### 3. 건미역 국내 수출 신고 및 통관

#### ▶ 일본 건미역, 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 건미역 국내 수출 신고

<p>수출 신고 특징</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 관세청 시스템(UNI-PASS)을 통한 전자적 신고</li> <li>• 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품 제공자의 명의로 할 수 있음</li> <li>• 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년간 보관해야 함             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 수출신고필증</li> <li>② 수출품 가격 결정에 관한 자료</li> <li>③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류</li> <li>④ 반송신고필증 등</li> </ul> </li> </ul>
<p>수출 신고 수리 유형</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 서류 심사 후 수리: 실제 수출 신고 내용과 수출 신고 근거 서류 상의 일치 여부 확인</li> <li>• 현품 검사 후 수리: 우범성이 높은 물품을 대상으로, 수출 신고 물품 외 은닉 물품 여부, 신고 사항과의 일치 여부를 확인</li> <li>• 자동 수리: 세관의 심사 없이 자동 수리 후 수출신고필증 발급</li> </ul>
<p>수출 신고 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고</li> <li>• 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNI-PASS)으로 전송</li> <li>• 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령</li> <li>• 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내 범위에서 적재 기간 연장 가능)</li> </ul>

자료: 관세청

[표 5.7] 일본 건미역 국내 수출 통관

수출 통관 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우범 물품 선별 시스템, 무작위 선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함</li> </ul>	
수출 통관 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고</li> <li>• 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사</li> <li>• 수출 신고 후 수리</li> <li>• 수출업체는 수출 신고 수리일로부터 30일 내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내의 범위에서 적재 기간 연장 가능함)</li> </ul>	
서류 구비	수출 신고서	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청</li> <li>• 세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함</li> <li>• 수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송</li> <li>• 수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함</li> </ul>
	선하증권	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권</li> </ul>
	상업 송장	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류</li> <li>• 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장 상태, 화인 등을 상세하게 표시</li> </ul>
	포장명세서	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 선적 화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류</li> </ul>

자료: 관세청

## 4. 건미역 국내 수출 검역 및 검사

### ▶ 건미역, 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

<p>수출 검역 대상 지정 수산물</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함)</li> <li>• 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함)</li> <li>• 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴</li> <li>• 수산 생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건</li> <li>• 냉동·냉장 새우류 등</li> </ul>	
<p>수출 검역 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수</li> <li>• 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유영·행동, 외부소견 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시</li> <li>• 검역 판정 후 검역증명서 교부</li> </ul>	
<p>검역 대상 전염병 목록</p>	<p>어류</p>	<p>유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증(자이로닥틸루스살라리스), 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병</p>
<p>패류</p>	<p>패류</p>	<p>보나미아감염증(보나미아오스트레, 보나미아익시티오사), 마르테일리아감염증(마르테일리아레프리젠스), 퍼킨수스감염증(퍼킨수스마리누스), 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복허피스바이러스감염증</p>
<p>갑각류</p>	<p>갑각류</p>	<p>가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 흰꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산취장염, 급성간취장괴사병</p>

자료: 국립수산물품질관리원

**[표 5.8] 일본 수산물 국내 수출 검역**

<b>제출 서류</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우)</li> <li>• 검량 기관이 발행한 신청 종량 확인서(신청인의 희망에 한함)</li> </ul>
<b>수출 검역 유의사항</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제</li> <li>• 서류 검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요</li> <li>• 신청 수수료는 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생</li> <li>• 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</li> </ul>

자료: 국립수산물품질관리원

**[표 5.9] 일본 수산물 국내 수출 검사**

<b>수출 검사 절차</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수</li> <li>• 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</li> <li>• 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부</li> </ul>
<b>제출 서류</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부</li> <li>• 생산·가공일지</li> <li>• 위임장 등</li> </ul>
<b>수출 검역 유의사항</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기</li> <li>• 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청</li> <li>• 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요</li> <li>• 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능</li> </ul>

자료: 국립수산물품질관리원

## 5. 건미역 일본 수입 신고 및 통관

### ▶ 건미역, 일본 수입 신고 및 통관 절차

일본에서는 식품 수입과 관련하여 후생노동성(MHLW), 농림수산업(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 수출입항만정보 처리시스템(NACCS: Nippon Automated Cargo and Port Consolidated System)을 통해 전자적으로 이뤄짐

[표 5.10] 일본 건미역 수입 신고 및 통관 절차

<p>1. 적하목록 사전 제출</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 일본 수입업체 및 운송업체는 출항 24시간 전까지 적하목록 사전 제출을 해야 함</li> <li>• 일본에 입항하려는 선박 컨테이너 화물의 적하 정보를 선적항 출항 24시간 전까지 수출입항만정보처리시스템(NACCS)을 통해 제출해야 함</li> <li>• 적하목록 사전 제출 정보:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 송하인 및 수하인 정보</li> <li>- 착하통지처 정보</li> <li>- 품명</li> <li>- HS CODE</li> <li>- 총중량</li> <li>- 용적</li> <li>- 컨테이너 정보 등</li> </ul> </li> </ul>
<p>2. 수입 신고</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 일본 수입업체는 일본 도착 후 수입신고서를 비롯한 제반 서류를 수출입항만정보처리시스템(NACCS)을 통해 제출해야 함</li> <li>• 일본 수입 신고 제출 서류:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 상업송장</li> <li>- 선하증권</li> <li>- 원산지 증명서</li> <li>- 포장명세서</li> <li>- 수입신고서</li> <li>- 화물도착안내서</li> <li>- 운임청구서</li> <li>- 원재료 및 제조과정설명서(필요 시)</li> <li>- 위생증명서, 시험성적서(필요 시) 등</li> </ul> </li> </ul>
<p>3. 관세 납부 및 물품 반출</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 일본 수입업체는 수입 검사 합격 시 관세 납부 완료 후 물품 반출이 가능함</li> </ul>

자료: 일본 후생노동성(MHLW), KATI농식품수출정보

## 6. 건미역 일본 수입 검역 및 검사

### ▶ 건미역, 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 건미역 수입 검역 및 검사 정보

수입 검사	서류 심사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품위생법에 적합한 원재료 사용 여부</li> <li>• 식품첨가물 사용기준 적절성 여부</li> <li>• 식품위생법에 규정되어 있는 제조 기준의 적합 여부</li> <li>• 제조사의 과거 위생 관련 부적격 사례 여부</li> <li>• 수출국에서 회수 대상 제품 여부</li> <li>• 필요한 서류(수출국의 위생증명서 등)의 첨부 여부를 검사</li> </ul>
	현장 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 부패 등 식품으로 부적합한 상태 여부</li> <li>• 이물의 혼입 여부</li> <li>• 보관 상태(온도 등) 적절 여부</li> <li>• 신고 내용 이상 여부</li> <li>• 독어 등 혼입 여부(어류)</li> <li>• 위험 부위 등 혼입 여부(쇠고기)</li> </ul>
	시험 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잔류 농약</li> <li>• 동물용의약품</li> <li>• 식품첨가물</li> <li>• 장출혈성대장균, 장염비브리오 등 병원성 미생물</li> <li>• 성분 규격으로 정해져 있는 세균 수</li> <li>• 대장균군 등</li> <li>• 아플라톡신 등 곰팡이 독소</li> <li>• 패류 독소 등 유해물질</li> <li>• 미승인 유전자 변형 식품의 혼입</li> <li>• 방사선 살균 여부 등</li> </ul>

자료: 일본 후생노동성(MHLW), KATI농식품수출정보



## VI

# 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 카네료(Kaneryo)

Interview ② 야기초혼텐(Yagicho Honten)

Interview ③ 세이유슈퍼(Seiyu Super)



## Interview ① 카네료(Kaneryo)

20)

## 카네료(Kaneryo)

- 유형: 식품 가공업체 및 유통업체
- 업체 특징:
  - 1993년에 설립된 식품 가공업체 및 유통업체로 주로 해산물과 해조류를 취급하고 있음
  - 온라인 채널로 아마존(Amazon)과 라쿠텐(Rakuten), 오프라인 채널로 식료품점과 슈퍼마켓에서 유통하고 있음

## 담당자 정보

Product Sales Manager



## 카네료(Kaneryo) Product Sales Manager

### Q. 일본 시장에서 건미역의 유통 및 판촉 전략으로 가장 효과적인 방법은 무엇이라고 생각하십니까?

일본 시장에서 건미역의 유통 및 판촉 전략으로 가장 효과적인 방법은, 소비자들이 제품의 특성을 염두에 두고 구매한다는 점을 활용하는 것입니다. 일본산 미역은 부드러워 물에 불리면 더욱 부드러워지며, 건조 상태에서는 잘 유지되지 않아 소금에 절여 보관해야 합니다. 반면, 한국산 미역은 상대적으로 더 질긴 특성을 가지고 있습니다. 소비자들은 이 차이를 인지하고 있으며, 이는 구매 패턴에도 영향을 미칩니다. 따라서 이러한 특성을 잘 활용하여 제품을 개발하거나 홍보하는 것이 효과적인 전략이 될 수 있습니다.

### Q. 일본의 바이어들이 건미역을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

일본의 현지 소비자는 건미역의 편의성과 용도에 따라 구매 요인이 다르게 나타납니다. 일본산 건미역은 세척 여부에 따라 판매군이 나뉘며, 판매량의 약 90%가 미소국에 사용됩니다. 반면, 한국산 건미역은 주로 고명이나 반찬으로 사용됩니다. 일본의 바이어들은 이러한 건미역의 사용 용도와 편의성에 따라 달라지는 시장 수요를 가장 중요한 고려 요소로 보고 있습니다.

### Q. 일본 시장에서 건미역의 가격대는 어떻게 형성되어 있나요? 한국산 제품의 가격은 어떠한가요?

일본 시장에서 건미역의 가격은 상업용 미역과 특수 미역으로 나뉘어 형성됩니다. 한국산 건미역은 상업용 미역과 비슷한 가격대를 유지하고 있으며, 일반적인 상업용 미역은 약 200-400엔(1,714-3,429원<sup>21)</sup>) 정도의 소포장(약 50-70g) 형태로 판매됩니다. 반면, 전통 미역 농장에서 생산된 특수 미역은 약 1,000엔(8,574원)에 여러 팩으로 판매되며, 건조 상태에서도 신선함과 부드러운 식감을 유지하는 것이 특징입니다.

### Q. 현재 일본 내 건미역에 대한 수요는 어떤가요?

일본 내 건미역의 수요는 미소국의 주요 재료로 사용되기 때문에 안정적으로 유지되고 있습니다. 상업용 미역은 연중 꾸준한 수요가 있는 반면, 특수 미역의 경우 계절적 요인에 따라 수요가 변동하는 경향을 보입니다. 특히 일본의 고령층 소비자들은 일반 상업용 미역보다 품질이 높은 특수 미역을 선호하는 것으로 나타나고 있습니다.

### Q. 일본에서 가공되고 있는 건미역 제품의 종류는 어떤 것이 있나요? 바이어들이 선호하는 특정 종류나 규격이 있는지 궁금합니다.

일본에서 가공되는 건미역은 크게 반건조 생미역과 소금에 절인 미역으로 나뉩니다. 건조 생미역은 반건조 상태로 부드럽고 두툼한 식감을 제공하지만 유통기한이 짧습니다. 반면, 소금에 절인 미역은 완전히 건조된 상태로 소금 처리되어 유통기한이 길어집니다. 반건조 생미역은 주로 큰 크기의 넓은 줄기 형태로 제공되며, 소금에 절인 미역은 더 단단하고 얇은 줄기 형태를 띠니다. 고령층 소비자들은 큰 크기의 건조 미역을, 젊은 소비자들은 소량으로 저렴하게 구매할 수 있는 상업용 건미역을 선호합니다. 가장 인기 있는 건미역 중 하나는 도쿠시마현 나루토 키타나다 지구에서 채취한 나루토산 해조류입니다. 이 미역은 슈퍼마켓과 식료품점에서 예약을 통해 구매되며, 특히 개인 소비자들에게 인기가 있습니다. 일본 시장에서 바이어들이 직접 해조류를 수입하는 경우는 드물며, 대부분의 상업용 건미역은 중국과 한국에서 수입되어 일본 내에서 재가공되어 자사 브랜드로 판매되고 있습니다.

21) 100엔=857.41원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

**Q. 일본 시장에서 건미역 제품의 종류별 시장 규모와 소비 트렌드는 어떻게 되나요? 각 제품의 주요 원산지는 어떻게 형성되어 있는지도 알고 싶습니다.**

상업용 건미역은 특수 건미역에 비해 훨씬 큰 시장 점유율을 차지하고 있습니다. 특수 건미역은 주로 소규모 가족 운영 농장에서 전통적인 생산 방법을 통해 생산되며, 이러한 농장은 특정 계절이나 기간에만 생산을 지속합니다. 주요 생산지는 효고현, 도야마현, 도쿠시마현 등이 있으며, 이 지역의 해조류가 특히 유명합니다.

**Q. 일본 소비자들이 건미역을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?**

상업용 건미역의 경우, 가격이 가장 중요한 요소입니다. 일반적으로 200-300엔(1,714-2,572원) 정도의 가격대가 가장 적합하며, 소비자들이 선호하는 가격대입니다. 또한, 건미역의 세척 필요 여부도 중요한 요소로 작용합니다. 바쁜 소비자들은 세척이 필요 없는 해조류를 선호하기 때문에, 사용 편의성이 큰 영향을 미칩니다.

**Q. 일본 소비자들은 건미역을 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?**

일본 소비자들은 주로 식료품점에서 건미역을 구매하며, 대량 구매를 원하는 경우 라쿠텐이나 아마존과 같은 온라인 채널을 이용하기도 합니다. 특수 미역의 경우, 온라인 예약 포털을 통해 구매하는 경우가 많아, 이러한 플랫폼이 주요 유통채널로 활용되고 있습니다.

**Q. 일본 바이어들과 협력할 때 가장 중요하게 고려해야 할 요소는 무엇인가요? 건미역 제품을 일본으로 수출할 때 통관 및 검역 과정에서 주의해야 할 사항이 있다면 무엇인지 알고 싶습니다.**

일본 바이어들과 협력할 때 가장 중요한 요소는 한국산 건미역이 일본 전통 요리에 적합한 이유를 명확하게 설명하는 것입니다. 특히 미소국 등 일본에서 흔히 사용하는 요리에 건미역을 효과적으로 활용할 수 있는 방법을 제시하면, 일부 바이어들이 제품을 테스트할 의향을 가질 수 있습니다.

## Interview ② 야기초혼텐(Yagicho Honten)

22)

### 야기초 혼텐 (Yagicho Honten)

- 유형: 건조식품  
공급업체
- 업체 특징:
  - 도쿄에 위치한 건조  
해산물 및 재료를  
취급하는 공급업체
  - 자체 온라인 플랫폼과  
오프라인  
채널(식료품점 및  
슈퍼마켓, B2B 및  
B2C)을 통해 유통

### 담당자 정보

Product Manager

### 야기초혼텐(Yagicho Honten)

## Product Manager

#### Q. 일본 시장에서 건미역의 유통 및 판촉 전략으로 가장 많이 쓰이는 방법은 무엇입니까?

일본에서는 해조류가 주로 원산지를 기준으로 마케팅됩니다. 예를 들어, 홋카이도의 라우스 지역은 청정하고 인구가 적어, 이곳에서 생산된 해조류는 고품질과 안전성이 뛰어나다는 인식이 강합니다. 이 때문에 라우스 지역에서만 생산된 다시마와 미역을 강조하는 마케팅이 이루어지며, 이러한 제품은 공급이 제한적이고 계절적인 특성이 있어 가격이 다소 높은 편입니다.

#### Q. 일본의 바이어들이 건미역을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요소는 무엇인가요?

가격과 양이 구매 결정의 가장 중요한 요소입니다. 미역은 비교적 저렴한 제품으로, 브랜드 간 맛의 차이가 크지 않기 때문에 소비자들은 주로 가격 대비 양을 기준으로 선택합니다. 따라서, 동일한 가격에 더 많은 양을 제공하는 제품이 경쟁력이 높습니다.

#### Q. 일본 시장에서 건미역의 가격대는 어떻게 형성되어 있나요? 한국산 제품의 가격은 어떠한가요?

특수 미역의 경우 약 50g이 최소 1,500엔(12,861원)에 판매되며, 양이 많아질수록 가격도 상승합니다. 상업용 미역은 아마존이나 라쿠텐에서 약 100~300엔(857~2,572원)에 판매되고 있습니다. 한국산 미역의 정확한 가격은 명확하지 않지만, 상업용 농장에서 생산된 경우 대략 200~400엔(1,714~3,429원) 정도의 가격대일 것으로 예상됩니다.

### Q. 현재 일본 내 건미역을 포함한 미역에 대한 수요는 어떤가요?

일본 내 미역에 대한 수요는 증가하고 있습니다. 고령화 인구가 증가하면서 신선하고 고품질의 미역을 선호하는 노인층이 늘어나고 있어, 고품질 미역에 대한 수요가 지속적으로 증가하고 있습니다. 또한, 지구 온난화로 인해 바다의 수온이 상승하면서 미역의 수확량이 줄어들고 품질이 저하되어, 고품질 미역에 대한 수요가 더욱 커지고 있습니다.

### Q. 일본 소비자들은 건미역을 어떻게 섭취하나요?

일본에서 가장 일반적인 건미역 섭취 방법은 미소국입니다. 미역을 구매하는 소비자 중 약 90%가 미소국에 사용하고 있으며, 일부 식당에서는 미역을 샐러드나 전통적인 밥 요리에 활용하기도 합니다.

### Q. 일본에서 가공되고 있는 건미역 제품의 종류는 어떤 것이 있나요? 바이어들이 선호하는 특정 종류나 규격이 있는지 궁금합니다.

일본에서 가공되는 건미역 제품은 주로 50g의 소포장으로 제공되며, 크기와 형태에 따라 다양한 종류로 나뉩니다. 얇은 스트립 형태의 미역은 장식용으로 많이 사용되며, 큰 크기의 미역은 주로 미소국 재료로 사용됩니다. 대형 크기의 미역은 주로 식당에서 사용됩니다. 소비자들에게 꾸준히 인기 있는 제품은 마콘부 미역으로, 오랜 기간 동안 안정적으로 공급되고 있습니다. 두 번째로 인기 있는 제품은 리시리 미역인데, 한정된 수량으로 판매되기 때문에 빠르게 매진되는 경우가 많습니다. 구매하는 미역의 크기는 개인의 선호도에 따라 다르며, 고령 소비자나 시골의 소규모 상점 운영자들은 주로 큰 크기의 미역을 선호합니다. 도심 지역의 상점 운영자들은 다양한 크기의 미역을 구입하는 경향이 있습니다. 바이어들이 선호하는 정확한 규격에 대해서는 확인이 어렵지만, 일반적으로 바이어들은 수확 직후 공장이나 제조업체로부터 수입한 후, 일본 산업 표준에 맞게 가공하는 것으로 알려져 있습니다.

### Q. 일본 시장에서 건미역 제품의 종류별 시장 규모와 소비 트렌드는 어떻게 되나요? 각 제품의 주요 원산지는 어떻게 형성되어 있는지도 알고 싶습니다.

일본 시장에서 건미역은 크기와 형태에 따라 다양한 소비 트렌드를 보이고 있습니다. 얇은 스트립 형태의 건미역은 주로 가정용으로 가장 많이 구매되며, 특히 1인 가구에서 선호합니다. 이 제품은 조리가 간편하고 가격이 저렴하여 대량으로 판매되는 특징이 있습니다. 반면, 큰 자연 건조 미역은 전업주부나 노년층이 주로 사용하며, 조리 시간이 오래 걸리지만 고품질로 평가되어 B2B 시장에서도 많이 활용됩니다. 고령화로 인해 노년층 인구가 증가하면서 대형 크기의 건미역의 수요도 꾸준히 증가할 가능성이 있습니다.

**Q. 일본 소비자들이 건미역을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?**

일본 소비자들은 제품 선택 시 각자의 필요에 따라 중요하게 생각하는 요소가 다릅니다. 주부들은 조리의 용이성과 청정 원산지에서 온 제품을 선호하는 경향이 있으며, 대부분의 구매자는 가격 대비 양을 중요한 요소로 고려합니다.

**Q. 일본 소비자들은 건미역을 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?**

고급 품질의 건미역은 주로 슈퍼마켓과 아웃렛에서 오프라인으로 구매됩니다. 온라인 스토어도 존재하지만, 고령 소비자들은 인터넷 사용에 익숙하지 않아 직접 매장에서 구매하는 경향이 있습니다. 고객사의 제품이 고급 품질의 건미역이라면, 오프라인 채널에서 판매하는 것이 효과적입니다.

**Q. 일본 바이어들과 협력할 때 가장 중요하게 고려해야 할 요소는 무엇인가요? 건미역 제품을 일본으로 수출할 때 통관 및 검역 과정에서 주의해야 할 사항이 있다면 무엇인지 알고 싶습니다.**

미역의 품질은 일본 바이어들과 협력할 때 가장 중요한 요소입니다. 미역은 환경의 영향을 많이 받기 때문에, 오염된 물에서 자란 미역은 오염 물질을 흡수할 수 있어 적절한 관리가 이루어지지 않으면 건강에 해로울 수 있습니다. 따라서 일본 후생노동성이나 농림수산성의 승인을 받아야 하며, 이러한 검역 및 통관 절차를 철저히 준수하는 것이 중요합니다.

## Interview ③ 세이유슈퍼(Seiyu Super)

23)

### 세이유 슈퍼 (Seiyu Super)

- 유형: 식료품 체인점
- 업체 특징:
  - 도쿄에 본사를 둔 식료품 체인점으로 가공식품부터 신선식품까지 다양한 FMCG 제품을 취급하고 있음
  - 자체 온라인 채널과 오프라인 매장을 통해 유통하고 있음

### 담당자 정보

Store Manager



## 세이유슈퍼(Seiyu Super) Store Manager

### Q. 일본 시장에서 건미역의 유통 및 판촉 전략으로 가장 효과적인 방법은 무엇이라고 생각하십니까?

저희 매장에서는 미소국과 샐러드를 직접 만들어 시식 행사를 진행합니다. 이때 건미역을 물에 불린 상태와 포장된 상태 그대로 제공하여 소비자들이 직접 맛을 비교할 수 있도록 합니다. 이러한 시식 행사는 특히 주부 고객들에게 인기가 많습니다. 다만, 지금까지는 현지산 미역만 사용해 왔기에 수입산 미역이 소비자들에게 어떻게 받아들여질지는 아직 확신하기 어렵습니다.

### Q. 일본 시장에서 건미역의 가격대는 어떻게 형성되어 있나요? 한국산 제품의 가격은 어떠한가요?

대량 생산된 건미역은 패킷당 약 200엔(1,714원)에 판매되며, 일반적으로 적절한 가격대는 700~800엔(6,001~6,859원)입니다. 이 가격대를 넘어서면 판매가 어려울 수 있습니다. 고급 미역의 경우 1,000엔(8,574원)부터 시작하며, 와카야마현에서 생산된 최고급 미역은 7,000엔(60,018원)에 이르기도 합니다.

### Q. 현재 일본 내 건미역에 대한 수요는 어떤가요? 또한, 일본 소비자들은 건미역을 어떻게 섭취하나요?

건미역은 안정적인 수요를 가진 식재료이지만 계절에 따라 변동이 있습니다. 여름철에는 습도가 높아 미소국의 수요가 줄어들면서 미역의 수요도 함께 감소하는 경향이 있습니다. 일본 소비자들은 주로 미소국에 건미역을 사용하며, 여름철에는 오이냉국이나 냉메밀 국수 등 식초 요리에 활용하기도 합니다.

### Q. 일본에서 가공되고 있는 건미역 제품의 종류는 어떤 것이 있나요?

건미역은 잘린 조각의 크기에 따라 세 가지 형태로 나뉩니다. 일반적으로 작은 크기와 중간 크기의 미역이 더 많이 소비되고, 주부와 고령층은 큰 사이즈를 선호합니다. 큰 사이즈의 미역은 신선도가 높고 품질이 뛰어나 명절에 많이 소비되는 특징이 있습니다. 반면, 가장 작은 사이즈는 주로 장식용이나 소량으로 사용되며, 재수화<sup>24)</sup> 시 복원이 더디다는 특징이 있습니다.

### Q. 일본 시장에서 건미역 제품의 종류별 시장 규모와 소비 트렌드는 어떻게 되나요? 각 제품의 주요 원산지는 어떻게 형성되어 있는지도 알고 싶습니다.

연령대에 따라 미역 소비 경향이 다르게 나타납니다. 고령화가 진행되면서 조리 시간이 길더라도 큰 미역을 선호하는 노년층 소비자가 증가하고 있습니다. 반면, 젊은 소비자들은 조리가 간편한 중간 크기나 얇게 썬 미역을 더 선호합니다. 주요 원산지로는 일본 북부 해역의 오이타(Oita)와 홋카이도(Hokkaido) 등이 있으며, 이 지역의 차가운 해역에서 자란 미역이 특히 선호됩니다. 소비자들은 이러한 현지산 미역을 더 많이 구매하는 경향을 보입니다.

### Q. 일본 소비자들이 건미역을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?

일반적으로 가격이 가장 중요한 요소입니다. 일상적인 미소국에 고급 미역을 사용하는 것은 경제적이지 않기 때문에, 대부분의 소비자들은 상업용 건미역을 번들로 구매하는 경향이 있습니다. 다만, 전통 명절과 같은 특별한 경우에는 고급 미역을 더 선호하는 경향이 있습니다.

### Q. 일본 소비자들은 건미역을 주로 어느 유통채널에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

일본 소비자들은 주로 슈퍼마켓과 식료품점 같은 오프라인 채널에서 건미역을 구매하며, 대량 구매나 고급 미역을 구입할 때는 농장과 양식장에 예약 주문을 통해 온라인으로 구매하는 경우도 있습니다. 예약은 미역 수확 몇 달 전에 농장과 양식장을 통해 이루어집니다. 고객사의 제품이 대량 구매나 예약 주문에 적합하다면 온라인 유통채널이 효과적일 것입니다. 반면, 일반 소비자를 대상으로 한 소규모 판매를 목표로 한다면 오프라인 채널이 적합합니다.

24) 미역과 같은 건조식품을 물에 불려 원래의 수분 상태로 되돌리는 과정

---

**Q. 일본 바이어들과 협력할 때 가장 중요하게 고려해야 할 요소는 무엇인가요?  
건미역 제품을 일본으로 수출할 때 통관 및 검역 과정에서 주의해야 할  
사항이 있다면 무엇인지 알고 싶습니다.**

일본 시장에서 가장 중요한 요소는 품질입니다. 현지 브랜드의 제품들이 높은 품질로 인정받고 있는 만큼, 고객사의 제품도 높은 품질을 유지하면서 적절한 가격을 제시해야 경쟁력을 가질 수 있습니다. 그러나, 시장성이 성공을 보장하는 것은 아닙니다. 일본 정부는 현지 기업을 우선시하는 경향이 있어, 수입 절차를 복잡하게 만들어 외국 제품의 경쟁력을 제한할 수 있습니다. 따라서, 수출 시 통관 및 검역 절차를 철저히 이해하고 준비하는 것이 중요합니다. 이를 통해 제품의 품질을 보장하고, 일본 시장에서의 성공 가능성을 높일 수 있습니다.

## [참고문헌]

### ■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 'Processed Fish & Seafood - Japan', 2024.06
2. 한국수산업경제, '일본의 식품 유통 현황과 소비 트렌드', 2024.02
3. 한국수산업경제, '글로벌 밀키트 시장 현황', 2024.01
4. 스태티스타(Statista), 'Fish & Seafood - Japan', 2024.08
5. 농림축산식품부, 「2023 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드」, 2023
6. 한국농수산식품유통공사, 「주요국 식품원료 및 첨가물 승인·관리제도」, 2023

### ■ 참고 사이트

1. 외교부 (www.mofa.go.kr)
2. ITC(International Trade Centre) (www.trademap.org)
3. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
4. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
5. 한국수산업경제 (www.fisheco.com)
6. 아마존 일본(Amazon Japan) (www.amazon.co.jp)
7. 시밀러웹(Similarweb) (similarweb.com)
8. 라쿠텐(Rakuten) (www.rakuten.co.jp)
9. 예스마트(Yesmart) (www.yesmart.co.jp)
10. 구글맵(Google Maps) (www.google.co.kr/maps)
11. 장터한국광장(韓国広場) (www.ehiroba.jp/hiroba)
12. 나비타임트래블(NavitimeTravel) (japantravel.navitime.com)
13. 우오리키(魚力/Uoriki) (uoriki.co.jp)
14. 카쿠조교루이(角上魚類) (www.kakujoe.co.jp)
15. 아다치 시장(足立市場) (www.adachi-shijyo.or.jp)
16. 오미초 시장(近江町市場) (ohmicho-ichiba.com)
17. 이시카와현 공식 관광 사이트(Hot Ishikawa) (www.hot-ishikawa.jp)
18. 일본 관세청 (www.customs.go.jp)
19. 일본 후생노동성(MHLW) (www.mhlw.go.jp)
20. 일본 소비자청(CAA) (www.caa.go.jp)
21. 일본 식품화학연구진흥재단(FFCR) (www.ffcr.or.jp)
22. 관세청 (www.customs.go.kr)
23. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
24. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
25. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
26. 수산물수출정보포털 (kfishinfo.co.kr)
27. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
28. 카네료(Kaneryo) (www.kaneryo.co.jp/en/)
29. 야기초혼텐(Yagicho Honten) (yagicho-honten.tokyo/?ls=en)
30. 세이유슈퍼(Seiyu Super) (www.seiyu.co.jp/)

# 2024 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

발행 겸 편집 한국수산무역협회

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  
한국수산무역협회로 연락하여 주시기 바랍니다.

Copyright 2024 한국수산무역협회 All Rights Reserved.  
Printed in Korea



해양수산부



한국수산무역협회  
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

