

2014년 가을 김치 상품 트렌드

- 지역별 특징 소개 -

일본 전체의 김치시장이 한국산 김치의 수요 감소 및 가격경쟁 심화로 감소 경향에 있는 가운데, 일본 제조업체 각 사는 판매확대에 고심하면서 신상품을 출시하고 신제안을 내놓기 시작하였다.

■ 일본 김치 시장 개황

- '13년도 일본의 김치 시장규모는 판매액 기준으로 71,500백만엔으로서 3년 연속으로 감소 경향에 있음.
- '13년의 산지별 시장 점유율을 일본 국내산이 87.3%, 수입산이 12.7%며 '11년의 점유율(국내산:85%, 수입산:15%)에 비해 일본산이 점유율을 높이고 있음.
- 수입산 김치의 대부분은 한국산으로서, 한국산 김치의 판매감소 이유는 한일관계 악화에 따른 수요 이탈, 한국페어 격감으로 인한 매장 노출도 저하, 엔저에 따른 가격 경쟁력의 약화 등임.
- 또한, 엔저로 인한 원재료의 가격 상승으로 일본 절임(김치) 업체도 어려운 상황에 있어 '13년 12월 이후 가격을 인상하는 경향에 있으나 소비세 인상 등으로 인한 수요부진이 지속되고 있는 가운데 소매업체에서 판매가에 반영시키기 어려워, 특매나 각 유통업체의 이익률을 줄여 가격을 유지하는 경우가 많음.
- 올해 초에는 대설로 인한 야채류의 유통량 부족과 가격 인상으로 김치의 수요가 급증하여 “야채를 섭취하기 위한 한 메뉴(반찬)” 로서도 일본 시장에 침투하고 있음.

【 김치 판매 동향 】

(단위:백만엔,%)

	2010		2011		2012		2013		2014(예측)	
	판매액	비율	판매액	비율	판매액	비율	판매액	비율	판매액	비율
합계	73,800	100.0	73,400	100.0	72,900	100.0	71,500	100.0	70,300	100.0
- 일본산	62,100	84.1	62,300	84.9	62,600	85.9	62,400	87.3	62,200	88.5
- 한국산	11,700	15.9	11,100	15.1	10,300	14.1	9,100	12.7	8,100	11.5

출처:후지경제

■ 상품 트렌드

- 한 상품에 5품목, 10품목의 야채가 들어간 상품이 증가하고 있음. 한 번에 다양한 종류의 야채를 먹을 수 있으며, 샐러드보다 많은 양의 야채를 먹을 수 있는 점에서 지지를 얻고 있음.
특히 올해는 버섯이나 근채류를 넣어 계절감을 연출한 상품이나 양파, 부추 등 향미야채를 사용한 상품이 판매되고 있음.
- PB상품 증가로 가격인하 경쟁이 심화되고 있는 한편, 고부가가치의 프리미엄 상품도 나타나고 있음. 미술랭가이드에서 2개의 별을 받은 한국 레스토랑의 셰프가 감수한 김치나 식물성 유산균을 400억개 첨가한 김치 등이 주목을 받고 있음.

		
10종 야채 믹스 김치 200g 298엔 아키토식품(주)	윤가 GINZA 전통 김치 300g 358엔 (주)미야마	매일 예쁨 프리미엄 김치 180g(60g×3) 오픈가격 (주)미야마

■ 지역별 인기 상품

- 일본 전국의 김치 판매액 랭킹을 보면 ‘도카이쓰케모노(東海漬物)’의 “고쿠우마 주쿠우마카라김치 (こくうま熟うま辛キムチ)”가 7년 연속으로 1위, 수량기준으로 보면 ‘피클스스코포레이션(ピクルスコーポレーション)’의 “고항가 스스무 (ご飯がススム)”가 고쿠우마 김치를 8만개 이상 상회하는 1위였음.
- 일본에서 절임은 옛날부터 각 지역에서 특산품으로써 발전해온 전통식품이다. 약 10년전부터 김치시장이 급성장해 각 지역의 절임업체가 김치 제조를 시작했다는 흐름이 있어 김치는 지역별로 선호되는 종류와 업체가 다름.

< 지역별 김치 특징 >

지역	특징	이미지
홋카이도	◦ 홋카이도지역의 절임업체인 ‘북일본푸드 (北日本フード)’의 “슈퍼 극상 김치(スーパー極上キムチ)”가 압도적인 점유율을 갖고 있으며, 연간 판매액은 124백만엔으로 2위의 CGC PB “한국김치” (연간판매액 22백만엔)와 큰 차이가 있음. ◦ “슈퍼 극상 김치(スーパー極上キムチ)”는 홋카이도 외에서는 입점률이 낮은 것도 특징이며, 전국 판매액의 80%이상을 홋카이도가 차지하고 있음	 슈퍼 극상 김치 330g/280엔
동북	◦ ‘피클스스코포레이션(ピクルスコーポレーション)’의 상품이 인기가 많으며, 1위 “고항가 스스무 (ご飯がススム)”와 2위 “고쿠우마주쿠우마카라 김치 (こくうま熟うま辛キムチ)” 판매개수 기준으로 2배 이상의 큰 차이가 나고 있음.	 고항가 스스무 220g/192엔

지역	특징	이미지
수도권	◦ 세대별 인구가 적기 때문에 중량대비 비싸도 소포장 상품의 인기가 높음. ◦ ‘도카이쓰케모노(東海漬物)’의 “푸치 고쿠우마 주쿠 우마카라 김치 (プチこくうま 熟うま辛キムチ) 2식 팩 100g” 는 지역별로 보면 수도권에서만 상위 3위 안에 들어가고 있음.	 푸치 고쿠우마 주쿠우마카라김치 100g/178엔
호쿠리쿠	◦ 다른 지역에 비해 김치의 판매율이 낮아 일본식 절임의 수요가 높은 지역. ◦ 후쿠이(福井)현 특산물인 오하쓰게(おは漬け)나 가지절임이 잘 팔리고 있어 지역색이 강한 지역임.	 오하쓰게 220g/151엔
도카이	◦ 아이치(愛知)현 업체인 ‘고미사요코(香味小夜子)’의 “비미카김치(美味かキムチ)”의 인기가 높으며 수량기준으로서는 고쿠우마김치보다 판매량이 10%이상 많음.	 비미카김치 200g/213엔
긴키	◦ 재일교포가 많은 지역이라 김치의 시장규모는 크나 한국산 김치는 상위에 들어가지 않으며 오사카 지역의 업체인 ‘고려식품’이나 ‘덕산물산’이 판매하는 “쯔루하시(鶴橋)” 김치의 인기가 많음. * “쯔루하시”는 오사카의 코리안 타운	 쯔루하시 통의 맛 352g/232엔
주고쿠 시고쿠	◦ 김치의 시장규모는 크며, 판매액 상위10위 중 히로시마(広島)현의 절임 업체인 ‘빙고쓰케모노(備後漬物)’의 상품이 6개 들어갔음. ◦ 판매액으로 3위에 들어간 ‘빙고Tm케모노’의 “화풍김치”는 650g이란 큰 사이즈에도 불구하고 300엔 이하라는 저렴한 가격도 특징적임.	 화풍 김치 650g/296엔
규슈	◦ 규슈에서는 외식점 김치의 인기가 많아 ‘빙고쓰케모노’의 “요시노야(吉野野)김치”가 1위, ‘푸드레이블’의 “우각(牛角)김치”가 2위를 차지하고 있음. ◦ 무 절임을 먹는 식문화가 강해 깍두기에 시장확대 가능성도 커 보임.	 요시노야 김치 200g/186엔

■ 시사점

- 지역별 특징을 보면 각 지역에서 오랫동안 영업을 해온 절임업체가 소매 업체와의 거래관계가 강하여 입점률이 높기 때문에 한국산 김치의 지방시장 공략을 위해서는 각 지역별 특성에 맞는 제품 및 마케팅 접근이 필요함.
- 또한 한국산 김치와 일본산과의 차별화 포인트인 “발효”에 의해 나타나는 신맛이 일본인들의 기호에 맞지 않아 한국 수출업체도 발효를 늦추는 김치의 제조를 모색하고 있으나 지속적인 신규 부가가치 상품개발이 필요함
- 한류 붐이 시들하면서 일본 김치 시장은 감소 경향에 있으나 어려운 상황은 일본의 제조업체도 마찬가지임. 이럴 때일수록 신규상품 개발과 적극적인 마케팅 노력이 필요함.