

지구촌리포트(도쿄지사)

주요 내용 및 시사점

□ 제 목 : 일본 건강 소비 트렌드, “로카보(a low-carbohydrate) 식품”

□ 주요내용

○ 「로카보」란?

- 「로카보」란 「로카보하이드레이트(a low-carbohydrate)」의 약자로 좀 더 완화된 당질제한을 의미하며, 이를 통해 소비자가 생활 속에서 좀 더 수월하게 건강한 식생활 실천.
- 이런 로카보 식품의 확대는 일본 현지 건강 및 미용과 관련된 소비 트렌드를 반영한 결과.

○ 일본 소매점 매대 점유율을 높이고 있는 로카보 상품.

- 건강과 미용 지향의 젊은 여성이나 중장년층을 중심으로 인기 확대
- 편의점이나 식품 업체들도 이에 주목하고 잇따라 신 상품을 개발 중
- 대형 편의점 업체인 로손은 2012년 곡물의 외피를 사용한 롤 빵 '블랑 빵' 출시. 당질은 일반 빵의 약 20%에 불과. 맛을 개량하여 지금은 연간 3천만개 이상의 판매되는 히트상품으로 자리 잡음.
- 패밀리마트는 밥에다가 곤약 알갱이 등을 섞어 당질 양을 감소한 도시락과 주먹밥을 핫카이도를 제외한 전국에서 발매.



로손, 블랑 빵



패밀리마트 로카보 도시락

- 묘조 식품은 지난해 국수에 연구를 통해 당분을 반으로 한 켄라면 발매
- 제과업체 몬텔은 당질을 제한 한 크림 롤 개발
- 「에자키글리코」는 올해 3월에 라면이나 파스타 등 냉동국수의 제품 “당질 off 키친” 시리즈를 판매. 당질은 일반 국수보다 약 30% 감소. 과자도 더해 시리즈를 확대하고 향후 2년간 약 10억엔 매출을 목표.

- 「키분식품」은 비지와 곤약으로 만든 “당질 0g 국수”를 13년 가을 발매하고, 올해 4~9 월 매출은 전년 동기의 약 2배 예상.
당뇨병 환자와 가족으로부터 “일반 국수는 먹지 못하기 때문에 자주 구입한다” “맛있다”라는 좋은 반응
- 「모리나가유업」은 14년 낮은 당질 푸딩을 발매. 일반적인 자사 제품에 비해 당질 약 70%를 인하. 캐러멜 소스를 반죽에 섞어 당질을 억제하면서 푸딩 맛도 즐길 수 있는 상품. 주로 20~30 대 여성을 중심으로 인기



키분식품, 당질 제로 국수



모리나가유업, 당질억제 푸딩

○ 로카보 확산을 위한 「로카보 마크」 보급

- 1식 20~40g의 당질제한을 「로카보食」 주창하는 「음식・즐거움・건강 협회(食・楽・健康協会)」가 6월 17일 로카보 마크를 발표
- 로카보를 보다 확대하기 위해 동협회에서는 로카보식으로 인정된 식품 또는 식사에 동 마크를 게시할 예정



□ 시사점

- 건강, 미용 관련 소비 트렌드가 정착·확산됨에 따라 제과, 면류, 주류 등 다양한 식품 분야에서 관련 신 상품이 개발되고 있으며, 일본 유통 매대에서 그 비중이 지속적으로 확대되고 있음.
- 저출산·고령화, 단신세대 확대 등의 사회 변화에 따라 동 식품 소비 트렌드도 지속적으로 확대될 것으로 전망.
- 한국 농식품의 현지 판로 확대를 위해서는 현지 소비 트렌드를 지속적으로 파악하고 이에 맞는 신 제품을 꾸준히 개발해 나갈 필요가 있음.