

□ 일본 소비동향

○ 1940년대부터 일본에서 양식되기 시작한 넙치는 인기가 높은 어류임

- 조림, 튀김, 구이 외에 신선 넙치의 일부는 찻감용, 초밥용으로도 이용되고 가정용 외에는 외식산업, 급식산업, 급식용, 조리냉동식품의 재료 등으로 널리 사용됨

- 한국산 넙치는 낮은 가격, 좋은 품질, 신선도가 좋아 인기 있어 일본에서의 시장 점유율이 증가하고 있음

- 수산물에 값비싼 고급 음식으로 취급 받고 있기 때문에 젊은 층의 소비자보다 고령의 소비자들이 많이 찾는 경향이 있음. 다만, 고령의 소비자의 경우 외국산에 거부감을 느끼는 경향이 있으므로 이미지 개선의 노력이 필요함