

---

# 월간 일본 동향

## 2021년 4월

본 자료를 활용하실 경우, 해외수산협력센터  
(044-868-7833)로 문의/확인 주시기 바랍니다.

---



---

# 목차

---

## 일본 수산식품 동향

(1) 피쉬 프로틴 상품	01
(2) 냉동 밀키트 (meal kit)	05
(3) 마시는 어묵 (연하도움 식)	06
(4) 참치 꼬리 상품	08

---

# 일본 수산식품 동향

## (1) 피쉬 프로틴 상품

국내에서는 피쉬 콜라겐 시장이 점차 확대되고 있다. 어류에서 추출한 성분을 활용한 건강식품, 이너뷰티 제품이 점점 다양해지고 있는 추세이다. 일본에서는 최근 피쉬 프로틴 함유를 강조한 상품이 주목 받고 있다.



< 일본 어묵 협회 제작 피쉬 프로틴 상품 소개 자료 >

- 일본 어묵 협회는 “어묵, 단백질, 건강”을 연결시켜, 어묵 소비 확대를 목표로 관련 프로모션을 진행
- 어묵이라는 상품 자체가 소비자의 새로운 관심을 환기시킬 수 있도록 하기 위함



< 대구와 어류를 활용한 수산 가공식품 (피쉬 프로틴 강조 상품) >

○ 피시 프로틴 로고 마크를 제작, 수산가공식품 업계에 보급



< 피쉬 프로틴 상품용 로고 >

○ 코로나19로 인해 소비자가 건강, 면역 등을 중시하는 경향이 생겨나며, **피쉬 프로틴 함유 상품**도 재평가 받게 됨

- 어육 단백질, 피쉬 프로틴 중 소비자에게 새로운 이미지를 창출해낼 수 있는 어감인 “피쉬 프로틴”을 채택하여 로고를 제작
- 양질의 단백질을 간편하게 섭취할 수 있다는 점을 부각시킴
- 어육 단백질 양이 일본 어묵 협회가 정하는 기준인 100g 당 8.1g 또는 100kcal 당 4.1g을 충족시키는 상품에 부착할 수 있음
- 일본 어묵 협회의 단백질 기준은 일본 식품표시기준에 규정된 단백질 기준치를 충족함

- (이치마사 카마보코社) 작년 11월부터 주력 상품을 중심으로 “피쉬 프로틴” 인증 마크를 패키지에 인쇄, 소비자의 신뢰를 얻기 위한 PR을 강화



< 이치마사 카마보코社 피쉬 프로틴 로고 부착 상품 “오호츠크 골드” >

- 양판점 전용으로 피쉬 프로틴 인증 마크가 들어간 상품을 전용으로 판매하는 매장도 만들 예정
- 동사는 피쉬 프로틴으로 건강 의식을 높이는 상품을 주력 상품으로, 코로나19로 소비자가 건강 지향 상품을 이전보다 더 많이 찾게 되고 있음에 주목하고 있음

- (마루젠社) 매콤한 치즈가 들어간 어묵 “간식·안주용 단백질 치카마 레드 페퍼” 발매 (5.17 예정)



- 5개가 들어 있는 총 150g의 내용량 중 단백질 함유량은 총 25g
- 동사는 반죽 메이커 대기업으로, 동사에서 발매하는 “간식·안주용 단백질 시리즈”의 3번째 상품
- 흰살 생선 유래 단백질을 바탕으로, 콜라겐 등의 성분을 추가하여 간식을 통해서도 건강을 챙긴다는 취지의 상품
- 유통기한은 상온에서 약 120일 정도, 표준 소매 가격은 322엔 (약 3500원)

---

# 1. 일본 수산식품 동향

## (2) 냉동 밀키트 (meal kit)

손질된 식재료로 간편하게 조리할 수 있는 밀키트는 세계적으로 각광받고 있는 식품 트렌드이다. 일본의 수산 식품을 활용한 밀키트 상품들도 종류가 다양해지고 있다.



- (IT기업 테크팜 홀딩스) 농수산 유통 솔루션에 중점을 둔 자회사 We Agri에서 “일식 냉동 밀 키트 판매 프로젝트”를 개시
  - 냉동 초밥, 냉동 생선 간장 절임 덮밥 등 일식을 테마로 한 냉동식품을 싱가포르에 수출, 판매할 예정
  - 본 프로젝트는 코로나19와 해외시장 변화와 새로운 수요에 대응하고, 해외 수출 판로를 늘려가기 위한 농림수산성의 “20년 해외 푸드 밸류체인 재구축 긴급대책 사업”으로 채택됨
  - 동사는 여행 대리점인 JTB와 ABC Cooking Studio 그룹 기업인 ABC 몰과 컨소시엄을 기획, 지역·생산자 참가 촉진, 수출입 업무, 3사가 보유하는 EC 사이트에서 판매하는 등 원료 공급부터 소비지에 이르기까지의 푸드 밸류 체인을 구축

- 
- 5년 후, 일본 냉동식품, 냉동 밀 키트 수출액 5억 엔 (약 51억 원)을 목표로 함
  - 코로나19 영향으로 해외시장에서도 **간편 조리 식품 수요 증가**
  - 코로나19 이전부터도 인바운드 확대로 “본 고장과 거의 동일한 일식을 간편하게 먹고 싶다”는 수요 자체는 높아지고 있었던 것에 착안, 일본 냉동식품, 냉동 밀 키트 판매 프로모션에 주력하게 되었음
  - 수출지인 싱가포르에서 일식은 고급식의 이미지가 강해, 외식을 중심으로 주요 타겟은 부유층이었음
  - 유통기한이 길다는 부분과 컨테이너에 혼재시킬 수 있다는 점을 활용하여 구매 물류비용을 삭감, 부유층뿐만 아니라 중산층도 포함할 수 있는 가격으로 공략, 싱가포르에서 일식 냉동 밀 키트 소비 확대를 목표로 진행 중
-



# 1. 일본 수산식품 동향

## (3) 마시는 어묵 (연하 도움 식)

고령화 사회로 도입하면서, 고령 친화 식품, 연하 도움식에 대한 수요도 나날이 높아지고 있다. 씹고 삼키는 데에 어려움이 있는 사람들을 위한 식품이 늘어나는 가운데, 수산 자원을 활용한 식품도 이러한 트렌드를 반영해가고 있다.



- (우오즈미 가마보코社) '20년 12월부터 페이스트 제형에 가까운 액체 상태의 마실 수 있는 어묵 “가마 나이스”를 판매
  - 연하 (음식을 씹는 것)가 어려운 고령자용 판매를 상정한 상품
  - 유동식 (流動食) 목을 수술한 사람이나, 연하 장애가 있는 어린이도 섭취할 수 있는 형태의 식품으로 환영받고 있음

- 
- 명태 (미국산) 외에 단맛을 끌어내는 효과가 있다는 설실 (雪室)에서 보관한 야채 등을 사용
  - 판매 가격은 컵 4개 세트로 1,080엔, 감자, 호박, 당근, 양파를 사용하여 맛을 낸 상품이 한 세트
  - 냉장 보관, 유통기한은 제조일로부터 7일간이며, 복지시설을 위한 1~3kg 팩도 제공하고 있음

# 1. 일본 수산식품 동향

## (4) 참치 꼬리 상품

원양어업을 통해 어획하는 참치는 세계적으로 사랑받는 어족 자원으로, 눈, 두육, 등살, 가마, 뱃살 등의 부위가 판매, 소비되고 있다.

최근 일본에서는 중심으로 먹는 부위 이외에, “참치 꼬리”를 활용한 상품이 새롭게 주목 받고 있다.



○ (주식회사 스마일즈) 상품을 판매할 수 있는 기간은 어선이 돌아오는 시기만으로 한정

- 시즈오카현에서 수산식품 판매를 실시하는 후지 물산 주식회사가 취급하는 참치 꼬릿살을 활용한 상품 “MAGURO NO ITADAKI!”를 기획
- 일반적으로 판매되는 참치 부위가 아니기 때문에, 조리법 등 위화감이 있을 수 있다는 부분을 감안, “참치 꼬릿살과 산초 카레” 와 같이 정해진 레시피로 만들 수 있는 밀 키트로 판매



- 일본 국내항으로 복귀한 원양어선에서 수양되는 참치는 본체의 신선도를 유지하기 위해 선상에서 핏물을 제거할 때 잘라내어 꼬리 이외의 부분을 판매하게 됨
- 이러한 부분에 착안, **버려지게 되는 꼬릿살**에도 풍부한 콜라겐 등이 함유되어 있음을 강조
- 다른 부위에 비해 시중 유통량이 압도적으로 적고, 힘줄이 많아 생선회로는 적합하지 않지만, **가열하면 젤라틴 질로 변화하여 풍부한 콜라겐 함유 식품으로 섭취할 수 있음**

- 
- 아웃도어, 캠핑 등에서 고기를 구워 먹는 것처럼 간단히 밀키트 상품을 꺼내어 구워 먹거나, 카레 등으로 먹을 수 있게끔 간편식으로 개발

출처 :

<https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/111191>

<https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/111194>

<https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/111057>

<https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/110854>

<https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/110855>

<https://www.jiji.com/jc/article?k=000000018.000060866&g=prt>

<https://news.yahoo.co.jp/articles/075792d67248db162bd7e5b5253fbc7df01d50e4>

<https://maguronoitadaki.com/#5>