

일본 초피 시장현황 및 경쟁국산 비교

2023.07.



2023년 7월 21일자 매매기준율(하나은행) 적용
1 USD(달러) = 1,284.00원, 100 JPY(엔) = 905.47원

[목 차]

I. 일본 시장현황	4
1. 초피 수출입현황	4
2. 초피 유통 및 소비현황	7
3. 수입제도 및 요건	13
II. 경쟁국산 비교	15
1. 생산현황 비교	15
2. 경쟁제품 비교	17
III. 시사점	26

일본 초피 시장현황 및 경쟁국산 비교

1. 일본 시장현황

- 한국산 초피 등 기타 과실류 수입비중 0.6%, 염장 초피 등 기타 가공 과실류 수입비중 0.1%
- 백화점 · 슈퍼마켓 · 고급 또는 수입식품 유통채널 · 온라인 등 다양한 채널에서 초피 판매
 - * 한국산은 외식업체 또는 가공업체 등 업무용으로 공급
- 냉동 · 건조 · 분말 · 가공(절임 또는 조림)하여 소비
 - * 향토음식 발달과 함께 과거에서부터 꾸준히 섭취, 그대로 섭취하거나 요리 부재료 등으로 이용

2. 경쟁국산 비교

- 일본산은 냉동 · 건조 · 분말 · 가공 등 다양한 형태로 온 · 오프라인 유통채널 모두에서 판매 중
- 중국산은 건조 · 분말 위주로 백화점, 슈퍼마켓, 온라인 등에서 판매
 - * 매운맛을 선호하는 특정 소비자 중심으로 수요 발생, 상대적으로 저렴한 가격
- 한국산은 주로 염장된 상태로 업무용으로 유통되며 비중 미미
 - * 한국음식을 통해 한국산 초피를 인지, 소매 판매가 거의 되지 않아 일반 소비자 사이 인지도는 미약한 수준
- 일본산이 가장 높은 가격, 중국산 · 한국산은 상대적인 가격 경쟁력 확보

3. 시사점

- 제품 유형별 · 유통채널별 · 원산지별 뚜렷한 특징에 유의
 - * 일본산은 다양한 유형의 제품이 유통채널에 관계없이 판매되는 반면, 중국산 및 한국산은 판매되는 제품의 유형이 제한적이며 비중이 낮은 편

I. 일본 시장현황

1. 초피 수입현황

□ 한국산 초피 수입규모는 경쟁국산 대비 미약한 수준

- 2022년 초피를 포함한 기타 종자 및 과실류 수입액은 약 3,088만 달러(한화 약 396억 원)로, 전년 대비 4.4% 감소
 - 중국산(17.3%), 인도산(15.5%), 미국산(9.4%) 순으로 높은 비중 차지
 - 한국산은 전년보다 4.2% 증가한 약 20만 달러(한화 약 2억 5,680만 원)를 수입하며, 전체 수입액 중 0.6% 비중 차지

<표 I-1> 일본 초피 수입금액 추이(2018~2022)

(단위: 천 달러, %)

구분	2018	2019	2020	2021	2022	비중 (2022)	전년비 (21/22)	연평균 (18/22)
전 세계	30,158	29,863	29,542	32,297	30,877	100.0	-4.4	0.6
1 중국	7,905	7,988	5,781	5,803	5,349	17.3	-7.8	-9.3
2 인도	4,066	3,596	4,063	6,176	4,791	15.5	-22.4	4.2
3 미국	2,490	2,820	3,113	3,171	2,900	9.4	-8.5	3.9
4 태국	1,984	2,044	2,736	2,276	1,907	6.2	-16.2	-1.0
5 페루	1,292	1,902	1,849	1,371	1,618	5.2	18.0	5.8
6 수단	1,254	871	820	1,551	1,588	5.1	2.4	6.1
7 독일	1,102	1,189	1,244	1,724	1,442	4.7	-16.4	7.0
8 이집트	1,249	1,355	1,277	1,679	1,422	4.6	-15.3	3.3
9 브라질	590	638	521	428	1,100	3.6	157.0	16.9
10 튀르키예	926	1,110	1,049	870	1,049	3.4	20.6	3.2
...								
23 대한민국	851	390	175	192	200	0.6	4.2	-30.4

*주1: HS Code 1211.90-999 (기타 향료용·의료용·살충용·살균용 및 이와 유사한 용도에 적합한 식물과 그 부분
- 신선·냉장·냉동·건조한 것) 기준

*주2: 세부 품목분류 및 계상금액의 차이 등의 요인으로 실제 수출 규모와 차이가 발생할 수 있음

*출처: ITC Trademap(검색일: 2023.07.18.)

- 2022년 초피의 평균 수입단가는 kg 당 5.99달러(한화 약 7,691원) 선
 - 독일산(28달러), 브라질산(24달러), 한국산(17달러), 미국산(15달러) 등은 평균 수입단가보다 매우 높은 가격대를 형성
 - 반면, 인도산(5.51달러), 태국산(5.07달러), 페루산(5.20달러) 등은 평균보다 낮은 가격에 수입

〈표 1-2〉 일본 초피 수입단가 추이(2018~2022)

(단위: 달러/kg, %)

구분	2018	2019	2020	2021	2022	전년비 (21/22)	연평균 (18/22)
전 세계	6.91	7.69	6.92	6.03	5.99	-0.7	-3.5
1 독일	24	25	29	32	28	-12.5	3.9
2 브라질	27	29	34	40	24	-40.0	-2.9
3 대한민국	16	53	21	21	17	-19.0	1.5
4 미국	16	16	13	15	15	0.0	-1.6
5 중국	9.18	11.00	8.70	8.88	8.22	-7.4	-2.7
6 이집트	6.58	7.22	6.67	6.72	6.69	-0.4	0.4
7 인도	6.52	6.60	7.32	7.28	5.51	-24.3	-4.1
8 태국	5.74	5.06	5.69	5.52	5.07	-8.2	-3.1
9 페루	3.65	6.04	4.84	3.62	5.20	43.6	9.3
10 튀르키예	4.48	4.46	4.63	4.56	4.82	5.7	1.8
11 수단	1.55	1.46	1.48	1.39	1.40	0.7	-2.5

*주1: HS Code 1211.90-999 (기타 향료용·의료용·살충용·살균용 및 이와 유사한 용도에 적합한 식물과 그 부분 - 신선·냉장·냉동·건조한 것) 기준

*주2: 수입 상위 10개국산 및 대한민국산의 수입단가 비교(전체 수입국의 수입단가 순위는 상이할 수 있음)

*주3: 세부 품목분류 및 계상금액의 차이 등의 요인으로 실제 수출 규모와 차이가 발생할 수 있음

*출처: ITC Trademap(검색일: 2023.07.18.)

- 2022년 염장 초피를 포함한 조제·보존처리한 과실류 수입액은 전년보다 16.9% 증가한 약 8,082만 달러(한화 약 1,037억 원)로 집계
 - 중국산(47.7%)과 베트남산(18.4%), 인도네시아산(11.3%), 태국산(5.3%) 등 아시아 국가 외에도 미국산(6.3%), 브라질산(2.3%) 등을 수입
 - 한국산은 전년 대비 16.4% 감소한 5만 6,000달러(한화 약 7,190만 원)를 수입하며 전체 수입액의 0.1% 비중 차지

〈표 1-3〉 일본 염장 초피 수입금액 추이(2018~2022)

(단위: 천 달러, %)

구분	2018	2019	2020	2021	2022	비중 (2022)	전년비 (21/22)	연평균 (18/22)
전 세계	50,498	51,235	68,240	69,168	80,823	100.0	16.9	12.5
1 중국	31,954	30,191	33,862	34,209	38,590	47.7	12.8	4.8
2 베트남	1,876	2,601	8,180	10,667	14,894	18.4	39.6	67.9
3 인도네시아	3,130	3,172	4,396	5,929	9,157	11.3	54.4	30.8
4 미국	3,882	4,294	4,696	4,106	5,128	6.3	24.9	7.2
5 태국	4,191	4,826	4,949	4,639	4,273	5.3	-7.9	0.5
6 브라질	1,151	861	1,069	1,713	1,895	2.3	10.6	13.3
7 대만	150	735	837	1,433	1,553	1.9	8.4	79.4
8 프랑스	691	602	579	773	1,484	1.8	92.0	21.1
9 호주	198	303	672	974	800	1.0	-17.9	41.8
10 폴리네시아	1,216	1,434	1,130	1,421	790	1.0	-44.4	-10.2
...								
23 대한민국	34	13	20	67	56	0.1	-16.4	13.3

*주1: HS Code 2008.99-259 (기타 조제·보존처리한 과실·견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분) 기준

*주2: 세부 품목분류 및 계상금액의 차이 등의 요인으로 실제 수출 규모와 차이가 발생할 수 있음

*출처: ITC Trademap(검색일: 2023.07.18.)

- 2022년 엽장 초피의 평균 수입단가는 kg 당 2.77달러(한화 약 3,556원) 수준으로, 한국산은 이를 크게 상회
 - 동년 한국산 수입단가는 kg 당 13달러(한화 약 1만 6,692원)로 평균 단가보다 매우 높은 가격을 형성
 - 반면 중국산은 평균 단가와 유사한 2.79달러(한화 약 3,582원)로 집계되며, 베트남산(2.43달러), 인도네시아산(2.00달러), 태국산(1.98달러)은 평균보다 낮은 수준

〈표 I -4〉 일본 엽장 초피 수입단가 추이(2018~2022)

(단위: 달러/kg, %)

구분	2018	2019	2020	2021	2022	전년비 (21/22)	연평균 (18/22)
전 세계	2.67	2.73	2.75	2.78	2.77	-0.4	0.9
1 호주	92	91	79	92	93	1.1	0.3
2 대한민국	3.23	18	6.4	13	13	0.0	41.6
3 미국	7.16	6.67	6.17	7.75	8.81	13.7	5.3
4 프랑스	6.65	6.74	7.04	7.66	7.94	3.7	4.5
5 브라질	4.39	4.74	6.1	5.19	4.74	-8.7	1.9
6 폴리네시아	3.76	3.72	3.57	3.7	3.88	4.9	0.8
7 대만	2.79	3.19	3.19	3.5	3.67	4.9	7.1
8 중국	2.64	2.67	2.91	2.86	2.79	-2.4	1.4
9 베트남	2.54	2.91	2.38	2.27	2.43	7.0	-1.1
10 인도네시아	1.84	1.81	1.81	1.87	2.00	7.0	2.1
11 태국	2.15	2.14	2.03	2.19	1.98	-9.6	-2.0

*주1: HS Code 2008.99-259 (기타 조제 · 보존처리한 과실 · 견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분) 기준

*주2: 수입 상위 10개국산 및 대한민국산의 수입단가 비교(전체 수입국의 수입단가 순위는 상이할 수 있음)

*주3: 세부 품목분류 및 계상금액의 차이 등의 요인으로 실제 수출 규모와 차이가 발생할 수 있음

*출처: ITC Trademap(검색일: 2023.07.18.)

○ 한국산 초피 및 엽장 초피 수입시 관세 부과

- 한국산 초피는 RCEP 협정세율 적용 시 최대 8.7%, 미적용 시 최대 12%(WTO 협정세율 적용)의 관세율 부과
- 엽장 초피 수입시에도 8.7%(RCEP 협정세율) 및 12%(WTO 협정세율) 적용

〈표 I -5〉 일본 초피 수입 관세율

구분	기본세율(%)	WTO 협정세율	RCEP ¹⁾	EU	EPA ²⁾	미-일 무역협정
초피	2.5	2.5~12	0~8.7	0	0	0
엽장 초피	-	12	8.7	0	0	0

1) 한국, 중국, 아세안

2) 인도, 페루, 태국 등

*주1: HS Code 1211.90-999 (기타 향료용 · 의료용 · 살충용 · 살균용 및 이와 유사한 용도에 적합한 식물과 그 부분 - 신선 · 냉장 · 냉동 · 건조한 것) 기준

*주2: HS Code 2008.99-259 (기타 조제 · 보존처리한 과실 · 견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분) 기준

*출처: 일본 세관(www.customs.go.jp)(검색일: 2023.07.18.)

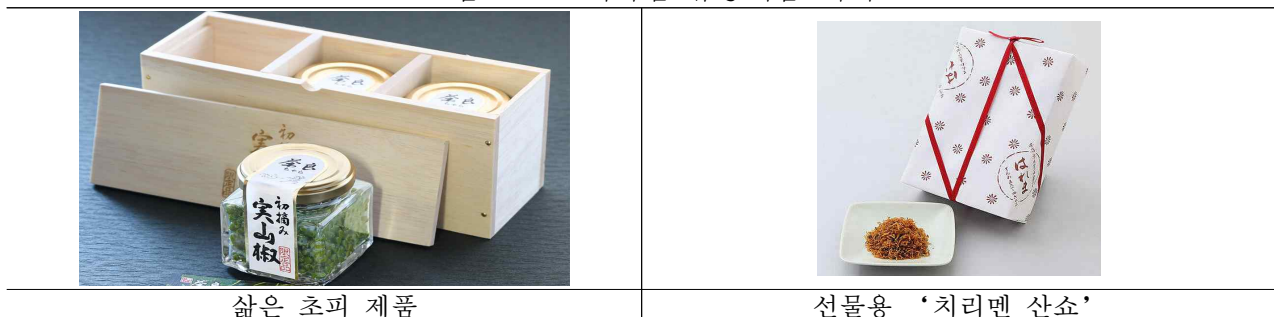
2. 초피 유통 및 소비현황

가. 유통현황

□ 오프라인 및 온라인 유통채널에서 초피를 쉽게 찾아볼 수 있음

- 백화점 판매제품 대부분이 자국(일본)산으로, 삶거나 조리된 제품 등 가공제품 위주로 판매
 - 유통기한을 늘리기 위해 초피 열매를 삶거나 백간장에 조리는 등 처리 과정을 거쳐 유리병 등으로 포장한 제품이 유통되며, 멸치 등과 함께 양념한 반찬류(‘치리멘 산쇼’) 제품의 비중이 큰 편
 - 특히, 유리병 포장 외에도 선물용 포장을 제공하거나 타 향신료와 세트 판매하는 것이 백화점만의 특징
 - 일본산 대비 상대적으로 저렴한 가격(통초피 573엔/10g, 분말 573엔/25g)에 중국산 건조 제품이 일부 판매되는 것이 확인되며, 유리병에 소용량이 포장된 형태
 - 일본산보다는 가격이 낮지만 슈퍼마켓 또는 온라인에서 판매되는 중국산 제품보다는 고가로 판매됨

〈그림 1-1〉 백화점 유통제품 예시



*출처: 다카시마야 백화점(www.takashimaya.co.jp)

- 초피 및 관련 제품을 전문적으로 취급하는 일본 브랜드는 일본 백화점에 직접 입점하기도 함
- 2020년 초피 제품을 전문적으로 생산하는 일본 효고현의 피리하리마(山椒ファクトリー)社は 히메지시 산요백화점(山陽百貨店)에 출점함

〈그림 1-2〉 백화점 입점 일본산 초피 브랜드 매장 및 판매제품

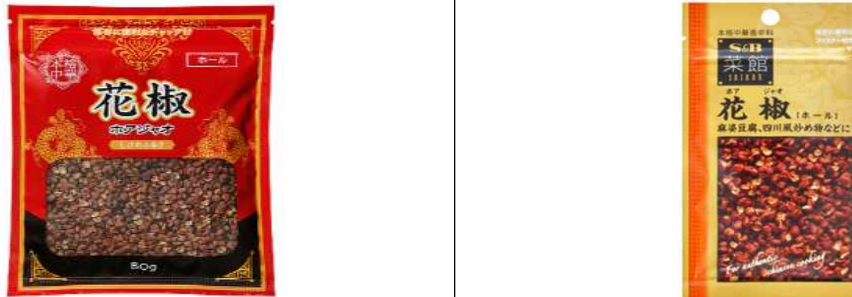


*출처: 피리하리마 홈페이지(<https://piriharima.shop>)

○ 슈퍼마켓 조미료 및 향신료 매대에서 초피 판매

- 건조한 통초피나 분말, 초피와 여러 향신료를 혼합한 제품이 주로 판매되며, 사용이 편리하도록 플라스틱 용기 또는 레토르트 파우치에 포장
- 10g 미만의 제품이 주로 유통되며 간편하게 사용할 수 있는 1~2g 소용량 제품이 판매되기도 함
- 대형 슈퍼마켓의 경우 중화요리 식재료 또는 수입식품 매대에서 초피를 판매하기도 하며, ‘교무슈퍼(業務スーパー)’ 등 업소용 대용량 제품을 취급하는 식자재 유통채널에서는 중국산 제품을 판매

〈그림 1-3〉 교무슈퍼의 중국산 유통제품



*출처: 교무슈퍼(www.gyomusuper.jp)

○ 이 밖에도 고급 식료품 유통채널 및 수입식품 전문 유통 채널에서도 초피 및 초피를 이용한 식품이 판매되고 있음

- 고급 식료품 유통체인 ‘세이조 이시이(成城石井)’ 등에서는 초피를 무와 절인 제품을 판매¹⁾
- ‘칼디(KALDI)’ 등 수입식품을 취급하는 유통채널에서는 향신료 제품으로 일본산 외에도 중국산 건조 통초피를 판매하는 가운데, 중국산은 일본산보다 그램(g) 당 약 5배 낮은 가격에 판매됨

1) 세이조 이시이 홈페이지(www.seijoishii.com)

- 온라인에서는 소포장 제품 외에도 대용량 제품을 취급하며, 오프라인 채널에서 찾기 힘든 냉동 제품을 판매하는 것이 특징
- 수확기간 동안 산지에서 수확한 생초피를 소비자에게 직접 판매하기도 하지만, 극히 제한적으로 판매됨
- 온라인 유통채널에서 판매되는 제품은 대부분 건조, 분말, 절임, 조림 등 가공한 형태로, 간편한 소포장 제품에서부터 100g 이상의 대용량 제품까지 다양한 용량의 제품을 판매 중
- 대용량임에도 가공 처리를 거친 제품은 긴 유통기한으로 일반 소비자도 구매하여 장기간 섭취

□ 외식업체 또는 가공업체 중심으로 대용량 제품 공급

- 외식업체 또는 가공업체로 공급된 초피는 요리 부재료로 이용되거나 조미료 또는 기타 식품으로 가공
- 생초피 외에도 냉동 및 건조 제품, 절임, 분말, 초피 간장 등 용도에 따라 다양한 형태로 공급되며, 생초피 채로 제조업체에 공급되어 간장, 된장, 소금 등으로 가공됨
- 한국산 초피는 주로 업무용으로 공급되는 것으로 추정
- 일본 업무용 식품 공급업체에 따르면, 외식업체, 호텔 등의 사전 수요를 확인한 후 한국산이 수확되는 일정 기간 동안 제한적으로 공급
- 해당 제품은 보존기간을 연장하고 짙은맛을 제거하기 위해 5월 수확 후 염도 23% 수준의 염수에 절이는 공정을 거치는 것으로 알려짐
- 공급량을 충당할 목적으로 일본산과 혼합하여 업무용으로 공급되는 것으로 추정

〈그림 1-4〉 한국산 업무용 초피



*출처: 카지카 홈페이지(www.kajika.co.jp), 다이이치물산 홈페이지(<https://daiichibutsusan.co.jp>)

나. 소비현황

□ 예로부터 음식에 곁들여 먹는 향신료 또는 약재로 인식

- 일본에서 초피는 ‘산에서 나는 작고 매운 열매’ 라는 의미의 ‘산초(山椒)’ 또는 ‘산쇼(サンショウ)’ 로 불림
 - 헤이안 시대(749~1185년)에서부터 약용으로 이용되었으며 무로마치 시대(1336~1573년)에 향신료로 사용된 바 있는 전통적 향신료로, 작물로서의 생산은 메이지 시대(1867~1912년)에서부터 시작
- 위장 기능 향상, 통증 경감 등의 효능으로 인해 약재로 사용
 - 진통 및 항균, 정장 효능으로 인해 과피는 한약 또는 생약으로 사용되어 왔으며, 내복약 외에도 바르는 형태의 소독제 용도로도 사용
 - 일본 전통의학에서는 생약 성분으로 초피만을 인정하며, 중국의 화초 또는 기타 초피나무속 식물은 사용을 제한²⁾

□ 열매뿐만 아니라 초피나무의 잎과 꽃 등 모두 사용

- 봄에 싹트는 초피나무 잎(木の芽)은 독특한 향과 쓴맛을 지니며 국물 요리 등의 향신료 또는 생선요리 장식으로도 활용³⁾
 - 강한 향을 내기 위해 사용 전 잎을 손바닥으로 두드려 사용
 - 향신료나 장식 외에도 튀김, 볶음, 조림 등의 주재료로도 이용
- 4월 중순경 피는 노란 꽃(花山椒)은 잎과 열매에 비해 매운맛이 덜한 편
 - 봉오리채로 뽑아 굵거나 끓인 형태로 사용하며, 과거 고급 진미로 인식되었음

〈그림 1-5〉 초피나무 잎을 이용한 음식과 초피나무 꽃



초피나무 싹을 곁들인 생선 요리



초피나무 꽃

*출처: 일본 사이타마현청(www.pref.saitama.lg.jp)(검색일: 2023.07.18.)

2) 일본 전통의학 데이터베이스(<https://dentomed.toyama-wakan.net>)

3) 일본 사이타마현청(www.pref.saitama.lg.jp)

- 초피 열매는 덜익은 상태 또는 완전히 익은 채로 수확하여 이용
 - 꽃이 떨어진 후 5~6월경 맺히는 덜익은 푸른 열매(靑山椒)와 그 이후 맺히는 성숙한 열매(實山椒)로 구분

□ 열매는 원형 그대로 사용하거나 건조시켜 분말 형태로 사용하는 것이 일반적

- 통초피는 특유의 향과 맛을 내고 어패류의 비린 냄새를 제거할 목적으로 이용
 - 익기 전 푸른 색을 띠는 초피 열매를 사용할 경우 매운맛과 함께 떼은 맛을 지니고 있어 요리 부재료로 이용할 경우 떼은맛을 제거한 후 이용
 - 초피가 수확되는 5~6월에는 생초피가 산지 직송 형태로 제한적으로 유통
 - 소비자는 통초피 그대로 요리에 사용하거나 4~5알을 따뜻한 밥에 얹어 반찬처럼 섭취
- 보존기간을 늘리기 위해 냉동 또는 건조 처리한 제품을 구매
 - 수확 직후 급속 냉동하거나 건조한 제품은 유통기한을 약 1년까지 연장할 수 있으며, 업무용 또는 가정용으로 보편적으로 사용함
 - 또는, 통초피를 간편하게 이용하기 위해 세척 후 그대로 삶은 제품이 유통되기도 함
 - 일부 소비자는 생초피를 구매하여 직접 냉동 또는 건조하여 사용하는 것으로 알려짐
 - 이 외에도 소금 또는 간장에 절여 보존기간을 늘리고 양념한 제품을 구매하여 요리용으로 사용하거나 그대로 섭취하기도 함
- 분말형 초피는 성숙한 열매를 건조시켜 가루를 내어 사용
 - 초피를 건조시킨 후 분말 낸 형태의 제품은 장어 등 기름진 요리와 곁들여 상쾌한 맛을 내고 소화를 돕기 위해 사용
 - 초피가 위산 분비를 촉진하여 지방이 많은 장어의 소화를 돕는 것으로 알려짐
 - 건조 초피를 그라인더 용기를 사용하여 즉석에서 갈아 이용할 수 있도록 판매되기도 함
 - 미세한 분말일수록 향과 맛의 자극이 강해져 매운맛을 선호하는 소비자가 주로 구매

〈그림 1 -6〉 초피 유형별 구분



*출처: 라쿠텐(<https://item.rakuten.co.jp/>)(검색일: 2023.07.21.)

□ 초피 소비문화는 일본의 식습관과 높은 연관을 보이며, 지역 특산물로 초피를 적극 활용

- 수산물을 이용한 음식이 발달한 특성 상 냄새를 잡기 위해 초피를 주로 이용
 - 4면이 바다로 둘러싸인 일본은 어패류를 이용한 음식이 크게 발달하였으며, 어패류 부패를 막고 냄새를 제거하기 위해 초피를 이용
 - 육류 또는 생선에 양념을 발라 구운 음식을 뜻하는 ‘카바야키(蒲焼)’와 이를 변형한 ‘장어덮밥’ 등이 대표적
 - 시가현의 ‘은어 초피 조림(こあゆの山椒煮)’과 후쿠시마현의 ‘다시마 초피 절임(にしんの山椒漬)’ 등 일본 각지에서 수산물과 초피를 조합한 향토 요리가 발달
 - 특히 초피 산지인 와카야마 인근 시즈오카현, 아이치현 등은 장어 산지로, 장어 요리가 발달하며 이에 곁들이는 향신료로 초피를 주로 이용
- 최근에는 시즈닝으로서 다양한 음식과 함께 섭취
 - 조림이나 국물 요리, 육류 및 생선 요리 외에도 최근 샐러드 드레싱과 혼합하거나 풍미를 증진할 목적으로 치즈, 버터 등 유제품과 함께 사용하기도 함
- 와카야마 현에서 생산된 양념 초피의 일종인 ‘치리멘 산쇼(ちりめん山椒)’는 지역 특산품 및 선물용으로 판매
 - 치리멘 산쇼는 건조 멸치 등 건어물을 간장으로 양념한 후 초피 열매를 섞은 것으로, 사용되는 멸치, 간장, 초피 모두 와카야마를 원산으로 한 대표적인 특산물임
 - 치리멘 산쇼에는 익기 전 수확한 푸른 초피가 주로 사용됨

〈그림 1-7〉 초피를 곁들인 장어덮밥 요리와 치리멘 산쇼

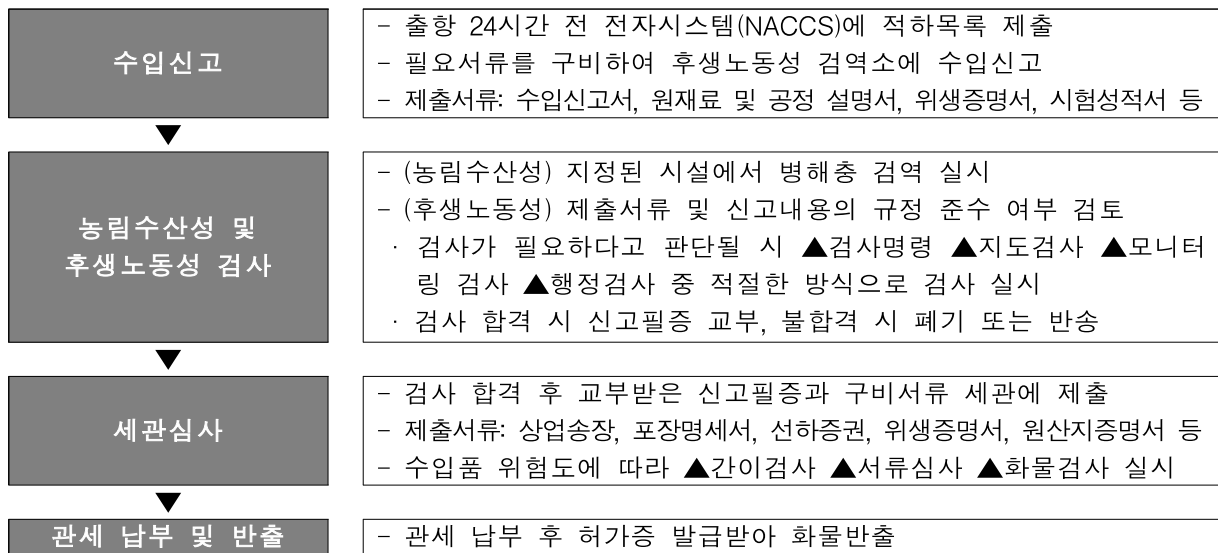


*출처: Foodie(<https://mi-journey.jp>), 라쿠텐(<https://item.rakuten.co.jp>)

3. 수입제도 및 요건

□ 초피 수입 시 ‘수입신고 → 농림수산물성 및 후생노동성 검사 → 세관심사 → 관세 납부 및 반출’ 절차에 따름

〈그림 1-8〉 일본 초피 수입통관 절차



*출처: 일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp)

- 생초피 수입 시 식물검역을 실시하며 수출국 관할당국에서 발급한 위생증명서 발급 필수
 - 건조하거나 소매용 용기에 밀봉 포장된 것은 검역 대상에서 제외
- 유통되는 초피에는 제품명과 원산지를 필수적으로 표시
 - 초피를 가공한 경우, 사용된 첨가물과 성분 목록, 내용량, 소비기한, 식품사업자 상호와 주소, 보관방법 등을 추가로 표시

<그림 1-9> 일본 초피 라벨링 예시

和山椒
和歌山県産山椒 100%使用。
うなぎの蒲焼、焼き魚や味噌汁など和食の風味付けに。

●原材料名：山椒（和歌山県産） ●内容量：4g
●賞味期限：
●保存方法：直射日光、高温多湿を避けてください。
●販売者：株式会社キャメル珈琲
東京都世田谷区代田2-3 1-8

加工所：株式会社ギャバン 栃木県足利市大月町1
【ご使用上の注意】山椒の種や枝が混入している
場合がございます。注意してお召し上がりください。
ミルやすり鉢などで細かくしてからお使いください。

株式会社キャメル珈琲
お客様相談室
TEL:0120-415-023

4 515996 910265

DAIKO 四川 青麻椒面（青花椒）

品 名	山椒
原材料名	山椒
内 容 量	50g
賞味期限	23.4
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
原産国名	中国
輸入者	大行商事株式会社 東京都江東区新砂3-4-43-114 TEL: 03-6666-2780 http://www.daikoshoji.com/

●使用上の注意：開封後は密閉し、お早めにお使いください。

栄養成分	100g当たり
熱 量	398kcal
たんぱく質	12.5g
脂 質	9.3g
炭水化物	63.0g
食塩相当量	0.13g

この表示値は、目安です。

4 565599 030106

*출처: KALDI(www.kaldi.co.jp), 라쿠텐(<https://item.rakuten.co.jp>)(검색일: 2023.07.20.)

○ 독소 및 잔류농약 등 안전성 기준에 유의

- 초피를 포함한 모든 식품은 총 아플라톡신 기준치(10 μ g/kg) 준수
- 일본 식품화학연구진흥재단에 따르면 초피에 대해서는 잔류농약 기준치가 설정되지 않았으며, 기타 허브류에 대해서는 다음의 기준을 준수하도록 요구⁴⁾

<표 1-6> 일본 기타 허브류 위생안전(잔류농약) 기준치

물질명	최대한계(ppm)	물질명	최대한계(ppm)
1,3-Dichloropropene	0.01	Bentazone	0.1
Abamectin	0.03	Bifenthrin	4
Acequinocyl	40	Bromide	500
Acrinathrin	15	Carbaryl	75
Benalaxyl	0.3	Chlordane	0.02

*출처: 일본 재단법인 식품화학연구진흥재단(www.ffcr.or.jp)(검색일: 2023.07.20.)

- 일본무역진흥기구(Jetro)에 따르면, 과거 일본에서는 수입산 고추·육두구 등 향신료에서 아플라톡신·곰팡이독소와 같은 유해물질, 지정 외 첨가물인 산화에틸렌이 검출된 바 있음⁵⁾
- 또한, 방사선 조사를 통한 향신료 살균을 원칙적으로 금지함

4) 일본 재단법인 식품화학연구진흥재단(www.ffcr.or.jp)

5) 일본무역진흥기구(www.jetro.go.jp)

II. 경쟁국산 비교

1. 생산현황 비교

□ 일본 와카야마현 등에서 초피를 집중적으로 생산

○ 2018년 일본 초피 생산량은 약 903톤 규모

- 중부 및 동부 지역을 중심으로 재배되며, 특히 와카야마현(58.6%), 고치현(31.1%), 효고현(3.1%) 등이 대표적인 산지

〈표 II-1〉 일본 초피 생산량(2014~2018)

(단위: 톤, ha, %)

구분	2014	2015	2016	2017	2018	전년비 (17/18)	연평균 (14/18)
전국	1,012.0	1,098.5	676.8	735.7	902.6	22.7	-2.8
1 와카야마	605.5	590.5	440.5	472.5	528.5	11.9	-3.3
2 고치	312.1	404.3	134.2	172.8	280.4	62.3	-2.6
3 효고	23.6	26.6	24.5	23.8	28.4	19.3	4.7
4 기후	17.5	17.5	20.3	20.4	20.4	0.0	3.9
5 나라	15.0	15.0	15.0	15.0	20.0	33.3	7.5

*출처: 일본 식품 데이터 포털(<https://urahyoji.com>)(검색일: 2023.07.17.)

○ 주요 산지에서는 ‘포도초피’, ‘아사쿠라초피’, ‘류진초피’ 등 특정 품종을 재배

- 와카야마현을 원산으로 하는 포도초피(ぶどう山椒 또는 ブドウザンショウ)은 포도와 같이 열매가 무리지어 맺히며, 과피가 두껍고 열매가 클 뿐만 아니라 향기와 맛이 진하여 매운맛이 강한 것이 특징
- 효고현 중심으로 생산되는 아사쿠라초피(朝倉山椒 또는 アサクラザンショウ)는 타 품종과 비교하여 과수에 가시가 없으며 비교적 매운맛이 덜 함
- 와카야마현 다나베시에서 생산되는 류진초피(龍神山椒 또는 リュウジンザンショウ)는 달걀형 과형으로, 타 품종 대비 매운맛이 적은 편이며 잎(木の芽)을 수확하여 요리 등에 주로 이용

〈그림 II-1〉 일본 초피 품종



포도초피

아사쿠라초피

류진초피

*출처: 山椒の種類・品種は？旬の時期や実・葉の保存方法は？活用レシピのおすすめも紹介!, chisou-media(2023.01.22.)

- 초피 열매의 경우 5~6월부터 제철을 맞이하기 시작
 - 덜익은 열매는 5~6월부터 수확하며, 성숙한 열매는 그 이후 가을부터 수확하여 출하함
 - 식용으로 사용되는 잎과 꽃은 이보다 이른 4~5월에 수확함

□ 중국 사천 지방을 중심으로 붉은 색을 띠는 종을 재배

- 2018년 중국 전역에서 약 46만 톤을 생산한 것으로 추정⁶⁾
 - 중국 중북부 지방에서 주로 생산되며, 사천 지방에서 생산된 초피가 잘 알려져 있음
 - 이에 따라 중국 내에서는 ‘사천 초피’ 등으로 불리기도 함
 - 가뭄과 척박한 토양에 강해 중국 산악 지역을 중심으로 경제 작물로 생산을 확대하고자 산업을 지원하고 있으며, 자생종과 인공 육종된 품종을 포함하여 약 60종의 초피 종이 재배됨
 - 대표적으로 붉은 과실의 ‘대홍포초피(大紅袍花椒)’가 생산됨

□ 일본과 중국에 비해 우리나라 생산량은 극히 미미

- 2021년 전국에서 전년 대비 21.8% 증가한 약 7톤 생산
 - 당해 전라남도(6,359kg, 88.4%)에서 가장 많은 물량이 생산되었으며, 경상남도(663kg, 9.2%), 경상북도(168kg, 2.3%)에서 일부 생산

〈표 II-2〉 한국 초피 생산량 및 생산액(2018~2021)

(단위: kg, 원, %)

구분	2015	2016	2017	2018	2020	2021
생산량(kg)	2,398	3,811	4,071	4,054	5,905	7,190
생산액(원)	62,875,446	66,369,852	67,340,900	87,987,266	277,508,739	366,511,000

*주: 2019년은 집계되지 않음

*출처: 산림청 산림임업통계플랫폼(<https://kfss.forest.go.kr>)(검색일: 2023.07.18.)

- 우리나라에서 주로 재배되는 품종은 ‘왕초피’ 종과 제주에서 자생한 ‘털초피’ 등이 있음
 - 8월 이후 성숙한 열매가 1/3 가량 벌어지고 종자가 검은색을 띠 때 수확함
 - 5~6월경 미성숙한 열매를 채취하여 곧바로 소금에 절이기도 함

6) 중국 국가시장감독관리총국(<https://std.samr.gov.cn>)(검색일: 2023.07.18.)

2. 경쟁제품 비교

가. 일본산

□ 유통채널 및 제품 유형을 막론하고 현지 유통·판매되는 제품 대부분이 자국(일본)산

- 자국(일본)산 냉동 통초피는 온라인을 통해 유통되며, 대용량 제품이 주로 유통됨
 - 과실만 있거나 가지가 붙은 채로 냉동하여 판매하며, 라쿠텐(Rakuten), 아마존 재팬(Amazon Japan) 등 온라인 유통채널 중심으로 판매됨
 - 냉동 처리를 통해 유통기한이 연장되면서 200~500g의 대용량 제품이 판매되고, 외식업체 또는 식품 제조업체 등을 대상으로 한 업무용 외에도 일반 가정에서 구매하기도 함
 - 일반 소비자는 주로 가정에서 요리 부재료로 사용할 목적으로 구매하며, 냉동된 상태로 편리하게 이용할 수 있는 점에 만족을 표함

〈표 II-3〉 일본 초피 유통제품 현황 (1)자국(일본)산 - 통초피(냉동)

제품사진			
가격	8,333엔(한화 약 75,452원)	15,000엔(한화 약 135,820원)	4,980엔(한화 약 45,182원)
중량(수량)	500g	500g	200g
포장 형태	비닐포장	비닐진공포장	비닐포장
홍보키워드	‘아사쿠라초피’, ‘고품질’	‘풍미’, ‘이용 편의’, ‘대용량’	‘효고현산’, ‘산지 직송’
판매처	Rakuten	Rakuten	Rakuten

*출처: 라쿠텐(<https://item.rakuten.co.jp>)(검색기간: 2023.07.18.~2023.07.21.)

- 오프라인 채널에서는 소용량 건조 통초피를 주로 판매하는 반면, 온라인에서는 상대적으로 대용량 제품 유통
 - 슈퍼마켓에서는 레토르트 파우치 또는 유리병으로 포장된 건조 통초피 제품이 소매 판매되며, 통초피채로 사용하거나 소비자가 직접 갈아서 사용할 수 있도록 함
 - 수입식품 유통채널에서도 중국산 제품과 함께 일본산 건조 통초피가 판

매되고 있음

- 온라인에서 판매되는 건조 초피는 10g 이상의 용량으로 오프라인 채널에서 판매되는 제품보다 상대적으로 큰 용량이 판매되며, 100g 이상의 대용량 제품이 유통되기도 함
- 온라인에서는 특히 레토르트 파우치에 포장된 채로 판매됨

<표 II-4> 일본 초피 유통제품 현황 (1)자국(일본)산 - 통초피(건조)

제품사진			
가격	468엔(한화 약 4,237원)	459엔(한화 약 4,156원)	324엔(한화 약 2,933원)
중량(수량)	7g	6g	4g
포장 형태	레토르트 파우치	유리병(그라인더 내장)	종이상자
홍보키워드	‘최고급’, ‘포도초피 100%’	‘엄선한 초피’, ‘상쾌한 맛’, ‘그라인더 부착’	‘와카야마현산’, ‘매운맛’, ‘일식에 활용’
판매처	Aeon	세이유 슈퍼마켓	KALDI
제품사진			
가격	1,920엔(한화 약 17,385원)	972엔(한화 약 8,801원)	5,184엔(한화 약 46,939원)
중량(수량)	10g	15g	100g
포장 형태	레토르트 파우치	레토르트 파우치	레토르트 파우치
홍보키워드	‘와카야마현산’, ‘풍미’	‘신선’, ‘가정용’, ‘포도초피’	‘업무용’, ‘포도초피’
판매처	Rakuten	Rakuten	Rakuten

*출처: Aeon(www.aeonretail.jp), 세이유(www.seiyu.co.jp), KALDI(www.kaldi.co.jp), 라쿠텐(<https://item.rakuten.co.jp>)
(검색기간: 2023.07.18.~2023.07.21.)

○ 분말형 제품은 유통채널 유형을 불문하고 다양한 채널을 통해 판매 중

- 백화점에서 판매되는 제품은 고급 포장되어 가장 높은 가격에 판매되고 슈퍼마켓에서는 요리 등에 간편하게 이용할 수 있는 형태의 제품이 주로 판매됨
- 온라인에서 판매되는 제품은 주로 레토르트 파우치에 포장된 제품이 주로 유통되는 차이를 보임
- 또한, 적은 양으로도 매운맛과 향을 낼 수 있고 간편하게 사용할 수 있는 5g 이내의 소용량 제품이 많은 편

- 매운맛을 선호하는 소비자는 입자 크기가 작은 분말 제품에 만족하였으며, 또한 소비자는 분말형 제품에 대해 “다른 유형보다 향이 오래간다”고 평가

〈표 II -5〉 일본 초피 유통제품 현황 (1)자국(일본)산 - 초피 분말

제품사진			
가격	1,045엔(한화 약 9,462원)	349엔(한화 약 3,160원)	175엔(한화 약 1,584원)
중량(수량)	5g (내용량)	8g	1.2g
포장 형태	종이상자	플라스틱병	레토르트 파우치
홍보키워드	‘매운맛’, ‘청량한 향’	‘향미’, ‘이용 편의’	‘매운맛’, ‘선명한 향’, ‘소용량’
판매처	미즈코시 이세탄 백화점	세이유 슈퍼마켓	Aeon
제품사진			
가격	540엔(한화 약 4,889원)	105엔(한화 약 950원)	602엔(한화 약 5,450원)
중량(수량)	5g	0.2g * 5개	4g
포장 형태	레토르트 파우치	레토르트 파우치	레토르트 파우치
홍보키워드	‘고품질’, ‘풍미’	‘소포장’, ‘와카야마현산’	‘와카야마현산’, ‘향미’, ‘신선’
판매처	Rakuten	Rakuten	Rakuten

*출처: 미즈코시 이세탄 백화점(www.mistore.jp), 세이유(www.seiyu.co.jp), Aeon(www.aeonretail.jp), 라쿠텐(<https://item.rakuten.co.jp>)(검색기간: 2023.07.18.~2023.07.21.)

- 초피 가공품은 절임 또는 조림과 같이 일반적인 형태에서, 최근 다양한 유형의 제품이 출시되는 경향
 - 초피를 소금에 절이거나 식초 또는 간장에 조린 식품이 전통적으로 제조되면서 소비자가 익숙하게 구매 및 섭취해오고 있음
 - 절임 및 조림 제품은 비교적 높은 가격에 판매되며, 특히 백화점에서는 선물용 고급 제품으로도 판매
 - 소비자들은 절임 및 조림 제품을 육류 또는 생선 요리에 곁들여 즐겨 섭취함
 - 이 외에도 초피와 타 향신료를 혼합한 시즈닝 형태의 제품을 쉽게 찾아볼 수 있으며, 고추, 참깨 등과 혼합하거나 가다랑어포와 혼합하여 음식의 풍미를 끌어올리는 용도로 사용
 - 초피 간장, 초피 된장 등 초피를 함께 숙성시켜 독특한 향과 맛을 가진 장류로 활용하기도 함⁷⁾

7) <https://hidasansyo.com/collections/products/products/sanshoshoyu>

〈표 II-6〉 일본 초피 유통제품 현황 (1)자국(일본)산 - 초피 가공품

제품사진			
유형	초절임	조림	조림
가격	1,296엔(한화 약 11,734원)	659엔(한화 약 5,967원)	5,076엔(한화 약 4,5961원)
중량(수량)	80g	40g	45g * 3병
포장 형태	비닐 및 종이포장	비닐포장	유리병
홍보키워드	‘국산’, ‘선물용’	‘고품질’, ‘전통’	‘한정판매’, ‘선물용’
판매처	Rakuten	Rakuten	다카시마야 백화점
제품사진			
유형	혼합향신료	혼합향신료(후리가게)	초피 향미유 및 간장
가격	567엔(한화 약 5,134원)	219엔(한화 약 1,982원)	3,240엔(한화 약 29,337원)
중량(수량)	8g	55g	90g * 2병
포장 형태	플라스틱병	레토르트 파우치	유리병
홍보키워드	‘와카야마현산 초피’, ‘고추, 참깨와 혼합’	‘투스, 마늘과 혼합’, ‘매운맛’	‘특제소스’, ‘전통’
판매처	셀렉트샵(nippon-dept)	KALDI	미즈코시 이세탄 백화점

*출처: 라쿠텐(<https://item.rakuten.co.jp>), 다카시마야 백화점(www.takashimaya.co.jp), 일본백화점(www.nippon-dept.jp), KALDI(www.kaldi.co.jp), 미즈코시 이세탄 백화점(www.mistore.jp)(검색기간: 2023.07.18.~2023.07.21.)

나. 중국산

□ 건조 또는 분말 형태로 판매되는 중국산은 상대적으로 매운맛이 강하고 자극적인 제품으로 인식

- 중국산 초피는 일본산과 구별하기 위해 ‘화초(花椒)’로 유통
 - 중국산은 ‘화초’ 또는 ‘중국 초피(中國山椒)’, ‘사천 초피(四川山椒)’ 등으로 불림
 - 현지 매체 또는 판매자는 초피의 꽃(花山椒)과의 혼동을 줄이기 위해 중국산 화초에 대한 설명을 제공
 - 일본산 초피가 열매 외에도 잎, 꽃, 나무 줄기 등 다양하게 사용되는 것과 달리, 중국산은 주로 익은 열매의 과피만을 사용하는 것이 특징⁸⁾

8) <https://www.woody-ashida.com/japanese-pepper/>

○ 대부분 건조 통초피 또는 분말 상태로 판매됨

- 유통기한 연장을 위해 건조 또는 분쇄 처리하며, 백화점, 슈퍼마켓, 수입 식품 판매점, 온라인 등에서 판매
- 백화점에서 가장 높은 가격에 판매되며, 유리병 용기를 사용하여 다른 유통채널 판매제품과 차이를 보임
- 슈퍼마켓이나 수입식품 유통채널, 온라인에서는 주로 비닐포장 또는 레토르트 파우치에 포장된 건조 제품을 판매하며, 특히 온라인에서는 상대적으로 대용량 제품을 판매
- 분말 제품의 경우, 백화점과 온라인에서 판매함

○ 중국산 초피는 일본산보다 맵고 자극적인 맛으로 인식

- 소비자는 중국산 초피가 일본산보다 매운맛과 혀를 마비시키는 아린맛이 강한 것으로 평가하였으며, 마파두부 등 중화요리에 사용하거나 이와 유사한 매운 요리를 조리할 때 사용

<표 II-7> 일본 초피 유통제품 현황 (2)중국산

제품사진			
유형	건조 통초피	건조 통초피	건조 통초피
가격	573엔(한화 약 5,188원)	159엔(한화 약 1,439원)	346엔(한화 약 3,132원)
중량(수량)	10g (내용량)	10g	50g
포장 형태	유리병	비닐포장	비닐포장
홍보키워드	‘매운맛’, ‘중화요리용’	‘독특한 향’, ‘중국 요리’	‘매운맛’, ‘대용량’
판매처	미즈코시 이세탄 백화점	KALDI	Rakuten
제품사진			
유형	분말	분말	분말
가격	573엔(한화 약 5,188원)	380엔(한화 약 3,440원)	412엔(한화 약 3,730원)
중량(수량)	25g (내용량)	50g	50g
포장 형태	유리병	레토르트 파우치	레토르트 파우치
홍보키워드	‘매운맛’, ‘중화요리용’	‘사천산’, ‘마비되는 맛’	‘사천산’, ‘고급’
판매처	미즈코시 이세탄 백화점	Rakuten	Rakuten

*출처: 미즈코시 이세탄 백화점(www.mistore.jp), KALDI(www.kaldi.co.jp), 라쿠텐(<https://item.rakuten.co.jp>)(검색기간: 2023.07.18.~2023.07.21.)

다. 한국산

□ 한국산 초피가 주로 업무용으로 공급되면서 소매 시장에서 차지하는 비중은 아직 미미한 수준에 머무름

- 매체 등에 소개된 한국식품을 통해 한국산 초피 인지
 - 추어탕(チュオタン) 요리가 일본에 알려지면서 이에 초피 및 산초를 곁들이는 것을 인지하는 수준에 머무름⁹⁾
 - 일본에도 미꾸라지를 이용한 추어탕과 유사한 향토음식(“도조지루(ドジョウ汁)”)이 있으며, 한인마트 및 온라인에서 추어탕 레토르트 제품을 판매하면서 인지도를 갖고 있음
 - 현지매체에서는 추어탕을 ‘한국 여행에서 꼭 먹어봐야 할 음식’으로 선정한 데 이어 추어탕에 초피를 곁들어 먹는 방식을 소개
- 주로 업무용으로 공급되면서 소매 채널을 통해 유통되는 제품이 극히 드물음
 - 외식업체로 공급되거나 또는 초피 가공품 제조를 위해 한국산을 이용하며, 업무용 제품 용량은 100g 또는 3kg에서 12kg까지 다양한 편
 - 한국에서 수확 후 염장 처리한 제품 또는 한국에서 수입한 열매를 원재료로 하여 일본에서 삶거나 절임, 간장 조림 등으로 가공한 제품이 대부분
 - 소매 판매되는 초피 중 한국산 비중은 매우 미약한 수준으로, 자국(일본)산 초피 가공품 중 한국산 초피 열매를 사용한 형태로 찾아볼 수 있음
 - 그럼에도, 한국산 초피를 사용한 가공품을 구매한 소비자는 일본산과 유사한 맛과 향을 가진 것으로 평가

9) 한국 여행 정보 사이트(www.konest.com)

〈표 II -8〉 일본 초피 유통제품 현황 (3)한국산

제품사진		
유형	초피 조림	초피 조림
원산지	한국(일본 제조)	한국(일본 제조)
가격	972엔(한화 약 8,801원)	594엔(한화 약 5,378원)
중량(수량)	45g	50g
포장 형태	비닐포장	비닐진공포장
홍보키워드	‘간장조림’, ‘향미’	‘향’, ‘요리용’
판매처	Rakuten	Amazon
제품사진		
유형	삶은 초피	초피 조림
원산지	한국(일본 제조)	한국(일본 제조)
가격	972엔(한화 약 8,801원)	1,080엔(한화 약 9,779원)
중량(수량)	40g	100g
포장 형태	종이 포장	비닐포장
홍보키워드	‘상쾌한 맛’	‘엄선한 초피’
판매처	Rakuten	Rakuten

*출처: 라쿠텐(<https://item.rakuten.co.jp>)(검색기간: 2023.07.18.~2023.07.21.)

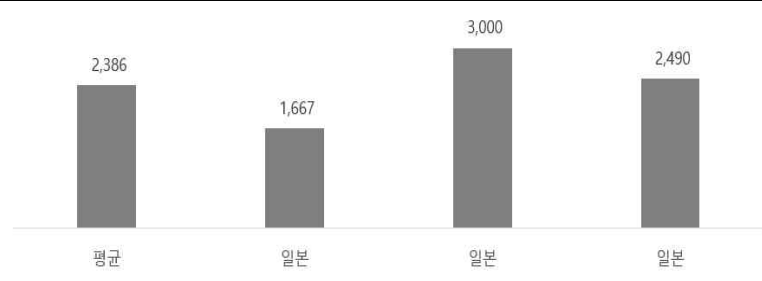
라. 경쟁제품 가격 비교

□ 3개국산 중 일본산이 가장 높은 가격을 형성하며, 건조 및 분말 제품은 중국산, 가공품은 한국산(원재료)과 경쟁

- 일본산 냉동 초피는 100g 당 평균 2,386엔(한화 약 2만 1,604원)에 판매
 - 유통되는 제품 모두 일본산으로, 100g 당 1,667엔(한화 약 1만 5,094원)에서 3,000엔(한화 약 2만 7,164원)으로 다양한 편

〈표 II -9〉 경쟁제품 가격 비교 (1)냉동 초피

(단위: 엔/100g)

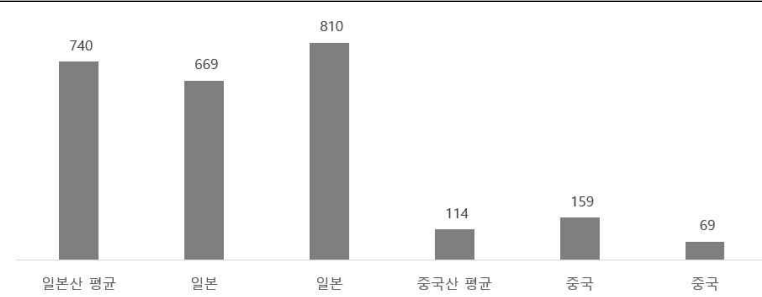
	원산지	가격(엔)	중량(g)
	일본	8,333	500
	일본	15,000	500
	일본	4,980	200

*주: 평균 가격은 조사제품 3개의 100g 평균 가격을 의미

- 일본산 건조 초피 제품이 중국산보다 6배 이상 높은 가격에 판매됨¹⁰⁾
 - 일본산 건조 초피는 10g 당 평균 740엔(한화 약 6,700원)에 판매되는 반면, 중국산은 이보다 낮은 114엔(한화 약 1,032원)에 판매 중
 - 온라인 판매 제품을 제외한 일본산 제품은 소용량으로 포장된 제품이 대부분인 반면, 중국산은 이보다 큰 용량으로 판매 중

〈표 II -10〉 경쟁제품 가격 비교 (2)건조 초피

(단위: 엔/10g)

	원산지	가격(엔)	중량(g)
	일본	468	7
	일본	324	4
	중국	159	10
	중국	346	50

*주: 원산지별 대표 제품 선정, 평균 가격은 조사제품 각 2개의 10g 평균 가격을 의미

- 초피 분말 역시 일본산이 중국산보다 매우 높은 가격에 판매됨
 - 일본산 조사제품 평균 가격은 10g 당 947엔(한화 약 8,592원)으로, 10g 당 79엔(한화 약 716원)의 평균 가격을 형성한 중국산보다 약 12배 높은 가격에 판매됨
 - 중국산은 50g으로 포장된 대용량 제품임에도 일본산 대비 매우 낮은 가격으로 경쟁력 확보

10) 조사제품 평균 가격 기준

〈표 II-11〉 경쟁제품 가격 비교 (3)초피 분말

(단위: 엔/10g)

	원산지	가격(엔)	중량
	일본	349	8
	일본	175	1.2
	중국	380	50
	중국	412	50

*주: 원산지별 대표 제품 선정, 평균 가격은 조사제품 각 2개의 10g 평균 가격을 의미

- 한국산 초피를 이용한 가공품은 일본산 대비 상대적으로 저렴한 가격에 판매 중
 - 일본산 초피 조림은 50g 당 평균 1,352엔(한화 약 1만 2,267원)에 판매되는 반면, 한국산 초피를 사용하여 제조된 조림은 평균 837엔(한화 약 7,594원)에 판매

〈표 II-12〉 경쟁제품 가격 비교 (4)초피 가공품(조림류)

(단위: 엔/50g)

	원산지	가격(엔)	중량
	일본	659	40
	일본	5,076	45g*3병
	한국 (일본 제조)	972	45
	한국 (일본 제조)	594	50

*주1: 원산지별 대표 제품 선정, 평균 가격은 조사제품 각 2개의 10g 평균 가격을 의미

*주2: 한국산은 한국산 초피 열매를 이용하여 일본에서 제조한 제품

III. 시사점

□ 자국산 소비시장이 매우 큰 편으로, 한국산은 제한적으로 유통되면서 아직까지 유통 비중 및 인지도가 낮음

- 자국에서 생산되는 초피의 유통·소비 비중 높음
 - 주요 산지를 중심으로 연간 꾸준히 생산하고 있으며, 오랜 기간 식용 또는 약용으로 소비하며 인식 및 인지도를 형성함
 - 백화점, 슈퍼마켓 등 일반적인 유통채널 뿐만 아니라 고급 식료품 또는 수입식품 유통채널, 온라인 등 폭넓게 판매됨
 - 판매제품 유형 또는 통초피(냉동 또는 건조)에서 분말, 가공품까지 다양함
- 건조 또는 분말 형태로 판매되는 중국산은 상대적으로 저렴한 가격에 판매됨
 - 백화점, 슈퍼마켓, 수입식품 유통채널, 온라인 등 비교적 다양하게 판매되나 제품 유형은 건조 또는 분말 형태로 제한적
 - 일본산보다 매운맛으로 인식되어 매운맛을 선호하는 소비자 중심으로 선호
- 한국산은 주로 업무가공용으로 공급되어 일반 소매시장에서 인지도는 아직까지 미약한 편
 - 한국에서 염장 처리한 상태로 공급되거나 일본 현지에서 가공하여 사용
 - 추어탕 등 한국음식을 통해 한국산 초피를 인식

〈표 III-1〉 원산지별 시장현황

구분		일본산	중국산	한국산
생산 현황	생산량	약 903톤(2018)	약 46만 톤(2018)	약 7톤(2021)
	품종	포도초피, 아사쿠라초피, 류진초피 등	대홍포초피 등 60여 종	왕초피, 털초피 등
유통 현황	유통 채널	백화점, 슈퍼마켓, 고급 식료품 유통채널, 수입식품 유통채널, 온라인 등으로 유통	백화점, 슈퍼마켓, 수입식품 유통채널, 온라인 등으로 유형	업무용으로 공급
	제품 유형	냉동 및 건조 통초피, 분말, 가공품 등 다양	건조 통초피 및 분말 형태로 판매	원재료를 일본에서 가공
소비현황		육류 또는 어패류와 곁들여 과거부터 오랜시간 동안 섭취, 일상 소비 외에도 지역 특산품 및 선물용으로 소비	일본산보다 매운맛으로 인식, 중화요리 또는 매운요리 제조 시 주로 사용	매체를 통해 접한 한국식품을 통해 인식, 일본산과 유사한 맛과 향으로 평가
수입현황(2022)		-	- 초피: 약 535만 달러(17.3%) - 염장 초피: 약 3,859만 달러(47.7%)	- 초피: 20만 달러(0.6%) - 염장 초피: 5만 6,000달러(0.1%)

□ 다양한 초피 제품이 유통·판매되는 가운데 제품 유형별/유통채널별/원산지별 특징이 뚜렷함

- 제품 유형별로 유통채널과 원산지, 포장, 용량 등에 차이
 - 냉동 초피는 일본산만이 온라인을 통해서 판매되며, 업무용 및 가정용 수요에 따라 대용량 제품이 주로 판매됨
 - 건조 초피는 일본산과 중국산이 유통되는 가운데, 오프라인 채널에서는 소용량 제품 위주, 온라인 채널에서는 대용량 제품 위주로 판매됨
 - 일본산은 플라스틱 용기 또는 레토르트 파우치에 포장되어 통초피 상태로 사용하거나 소비자가 직접 갈아서 사용할 수 있도록 함
 - 중국산은 슈퍼마켓이나 수입식품 유통채널, 온라인 등에서 판매되며 주로 비닐 또는 레토르트 파우치에 포장된 상태로 판매됨
 - 사용 편의성에 초점을 맞춘 분말형 제품 또한 일본산과 중국산이 주로 판매되며 백화점, 슈퍼마켓, 온라인 등 다양한 채널을 통해 유통
 - 적은 양으로도 매운맛을 낼 수 있어 소용량 제품이 대부분인 가운데, 온라인에서는 대용량 제품이 함께 유통 중
 - 초피 가공품은 주로 절임, 조림 등 형태로, 한국산 초피를 이용하여 제조·가공한 제품이 판매되기도 함
- 일본산이 가장 높은 가격에 판매되며, 중국산 및 한국산은 이보다 낮은 가격에 판매 중
 - 일본산 평균 가격은 ▲(냉동 초피) 100g 당 2,386엔(한화 약 2만 1,604원) ▲(건조 초피) 10g 당 740엔(한화 약 6,700원) ▲(초피 분말) 10g 당 947엔(한화 약 8,592원) ▲(초피 가공품) 50g 당 1,352엔(1만 2,267원) 수준
 - 중국산 평균 가격은 ▲(건조 초피) 10g 당 114엔(한화 약 1,032원) ▲(초피 분말) 10g 당 79엔(한화 약 716원)으로 집계
 - 한국산 평균 가격은 초피 가공품 기준 50g 당 837엔(한화 약 7,594원) 수준

〈표 III-2〉 원산지별 제품 비교

제품 유형	일본산	중국산	한국산
냉동 초피	- 온라인을 중심으로 대용량 제품 판매 - 주로 비닐포장 - 업무용 및 가정용 수요 - 100g 당 평균 2,386엔	판매제품 확인되지 않음	판매제품 확인되지 않음
건조 초피	- 유통채널별 특징 상이 · 오프라인: 소용량 위주 · 온라인: 대용량 위주 - 플라스틱 용기 또는 레토르트 파우치 포장 · 플라스틱 용기에 그라인더 내장하여 판매하기도 함 - 통초피채로 또는 직접 갈아서 사용 - 10g 당 평균 740엔	- 유통채널별 특징 상이 · 백화점: 가장 높은 가격대, 소용량 제품 위주 · 슈퍼마켓 · 수입식품 유통채널: 비닐포장으로 간편한 사용 · 온라인: 대용량 제품 - 일본산보다 매운맛으로 평가 - 10g 당 평균 114엔	판매제품 확인되지 않음
초피 분말	- 소용량 제품 위주 - 유통채널별 특징 상이 · 백화점: 고급형 제품 · 슈퍼마켓: 간편하게 사용할 수 있는 용기 및 용량에 중점 · 온라인: 파우치 포장 - 다양한 요리 또는 용도로 사용, 범용성 높음 - 10g 당 평균 947엔	- 유통채널별 특징 상이 · 백화점: 가장 높은 가격대, 소용량 제품 위주, 유리병 포장 사용 · 온라인: 대용량 저가 제품, 레토르트 파우치 포장 - 일본산보다 매운맛으로 평가 - 10g 당 평균 79엔	판매제품 확인되지 않음
초피 가공품	- 절임 또는 조림 형태가 일반적 - 최근에는 혼합 시즈닝, 간장, 된장 등 다양한 유형으로 출시 - 50g 당 평균 1,352엔	판매제품 확인되지 않음	- 한국산 초피를 이용하여 일본에서 제조 · 가공한 절임 또는 조림 제품이 대부분 - 50g 당 평균 837엔

※ 참고문헌 및 참고사이트

1	ITC Trademap(www.trademap.org)
2	산림청 산림임업통계플랫폼(https://kfss.forest.go.kr)(검색일: 2023.07.18.)
3	일본 세관(www.customs.go.jp)
4	일본 후생노동성(www.mhlw.go.jp)
5	일본 사이타마현청(www.pref.saitama.lg.jp)
6	일본 전통의학 데이터베이스(https://dentomed.toyama-wakan.net)
7	일본 재단법인 식품화학연구진흥재단(www.ffcr.or.jp)
8	일본무역진흥기구(www.jetro.go.jp/world/qa/04M-010834.html)
9	일본 식품 데이터 포털(https://urahyoji.com)(검색일: 2023.07.17.)
10	중국 국가시장감독관리총국(https://std.samr.gov.cn)(검색일: 2023.07.18.)
11	다카시마야 백화점(www.takashimaya.co.jp)
12	미즈코시 이세탄 백화점(www.mistore.jp)
13	교무슈퍼(www.gyomusuper.jp)
14	세이조 이시이 홈페이지(www.seijoishii.com)
15	라쿠텐(https://item.rakuten.co.jp)
16	Aeon(www.aeonretail.jp)
17	세이유(www.seiyu.co.jp)
18	KALDI(www.kaldi.co.jp)
19	피리하리마 홈페이지(https://piriharima.shop)
20	카지카 홈페이지(www.kajika.co.jp)
21	다이이치물산 홈페이지(https://daiichibutsusan.co.jp)
22	山椒の種類・品種は？旬の時期や実・葉の保存方法は？活用レシピのおすすめも紹介!, chisou-media(2023.01.22.)