

발 간 등 록 번 호

11-1543000-002983-01



# 2019 가공식품 세분시장 현황

## 두부류 및 묵류 시장



© 2019. **at** 한국농수산물유통공사  
All rights reserved.

이 책의 저작권은 한국농수산물유통공사에 있으므로 무단으로 전재 또는 복제할 수 없으며,  
영리적인 목적으로도 이용할 수 없습니다.

2019  
가공식품  
세분시장 현황  
두부류 및 묵류 시장



# 목차

두부류 및 목류 시장 요약 .....	1
----------------------	---

## 제 1 장 두부류 · 목류 시장 조사 개요

제 1 절 조사 배경 및 목적 .....	8
제 2 절 조사 대상 및 방법 .....	9
1. 조사 대상 .....	9
2. 조사 방법 .....	10
제 3 절 두부류 · 목류 시장 개요 .....	12
1. 두부류 및 목류의 정의와 분류 .....	12
2. 두부류 및 목류 관련 법 · 제도 .....	19
3. 두부류 · 목류 관련 인증제도 .....	29
4. 두부류 · 목류 주요 제품 .....	34

## 제 2 장 두부류 · 목류 원료 현황

제 1 절 두부류 주요 원료 현황 .....	38
1. 두부류 주요 원료 .....	38
2. 두부류 주원료, 대두 .....	39
3. 두부 응고제 .....	49
제 2 절 목류 주요 원료 현황 .....	52
1. 목류 주요 원료 .....	52
2. 기타전분 .....	53
3. 옥수수가루 및 메밀가루 .....	54

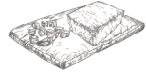
## 제 3 장 두부류 · 목류 생산 및 수출입 현황

제 1 절 생산 및 제조업체 현황 .....	56
1. 생산 기준 .....	56
2. 두부류 · 목류 생산 실적 .....	63
3. 두부류 · 목류 주요 생산업체 .....	66
제 2 절 수출입 현황 .....	71
1. 두부류 수출입 현황 .....	71
2. 목류 수출입 현황 .....	74

## 제 4 장 두부류 · 목류 유통 및 판매 현황

제 1 절 유통 구조 .....	78
1. 두부류의 유통 구조 .....	78
2. 목류의 유통 구조 .....	79
제 2 절 소매시장 규모 .....	80
1. 두부 소매시장 규모 .....	80





2. 두부 소매채널 판매 현황 .....	82
3. 두부 주요 제품 가격 추이 .....	87
제 3 절 브랜드 현황 .....	89
1. 풀무원 .....	89
2. CJ제일제당 .....	92
3. 대상 .....	94
4. 어깨동무협동조합 .....	96
5. 대신물산 .....	97
6. 농민식품 .....	99

**제 5 장 두부류 · 목류 소비 특성**

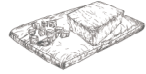
제 1 절 빅데이터 조사 개요 .....	102
1. 빅데이터 조사 개요 .....	102
2. 빅데이터 분석 범위 .....	102
3. 빅데이터 분석 내용 .....	103
제 2 절 소비 특성 .....	104
1. 두부류 소비 특성 .....	104
2. 목류 소비 특성 .....	114

**제 6 장 해외 시장 동향**

제 1 절 중국 두부 시장 .....	124
1. 주요 두부 종류와 두부 요리 .....	124
2. 중국 대두 가공제품 시장과 주요 기업 .....	127
3. 중국 대두 가공산업 트렌드 전망 .....	132
제 2 절 일본 두부 시장 .....	133
1. 주요 두부 종류와 두부 요리 .....	133
2. 일본 두부 시장 규모 및 가구당 지출액 .....	135
3. 일본 두부 주요 제조사 및 제품 .....	137
4. 일본 두부 시장 트렌드 .....	141
제 3 절 미국 두부 시장 .....	142
1. 미국에서의 두부 .....	142
2. 주요 두부 제품 .....	142
3. 국내 기업의 미국 시장 진출 .....	143

# 목차

[표 1-1] 빅데이터 조사 개요 .....	11
[표 1-2] 품목별 사용 데이터의 양 .....	11
[표 1-3] 식품공전 두부류 또는 목류 정의 .....	12
[표 1-4] 한국산업표준 두부류·목류 정의 .....	15
[표 1-5] 한국전통식품 표준규격 두부류·목류 정의 .....	16
[표 1-6] 두부에 대한 중소기업 적합업종 권고사항 .....	19
[표 1-7] 중소기업 적합 업종 제도와 생계형 적합업종 제도 비교 .....	20
[표 1-8] 두부 관련 인증제도 .....	29
[표 1-9] HACCP 적용대상(식품 기준) .....	33
[표 1-10] 두부류 및 목류 주요 제품 .....	34
[표 2-1] 두부류 원료 및 원산지 비중 (2017년 기준) .....	38
[표 2-2] 콩의 색상별 분류 및 특징 .....	40
[표 2-3] 콩의 용도별 분류 및 특징 .....	41
[표 2-4] 콩 식품 영양소 함유량 .....	42
[표 2-5] 국내 대두(백태) 생산 및 수입 현황 .....	45
[표 2-6] 대두 수입량 .....	46
[표 2-7] 대두 도매가격 추이 .....	48
[표 2-8] 두부 응고제 종류 .....	51
[표 2-9] 목류 원료 및 원산지 비중 (2017년 기준) .....	52
[표 2-10] 전분류 원료 소비 실태(식품류) (2017년 기준) .....	53
[표 2-11] 옥수수가루 및 메밀가루 원료 소비 실태(식품류) (2017년 기준) .....	54
[표 3-1] 한국산업표준 두부류 품질 기준 .....	57
[표 3-2] 한국전통식품 표준규격 두부류 품질 기준 .....	57
[표 3-3] 두부의 공정단계 .....	59
[표 3-4] 한국산업표준 목류 품질 기준 .....	61
[표 3-5] 한국전통식품 표준규격 목류 품질 기준 .....	61
[표 3-6] 두부류 생산 실적 .....	63
[표 3-7] 두부류 출하실적 .....	64
[표 3-8] 목류 생산실적 및 출하실적 .....	65
[표 3-9] 두부류·목류 생산업체 현황 .....	66
[표 3-10] 지역별 두부류·목류 생산업체 현황 (2018년 기준) .....	67
[표 3-11] 2018년 두부류·목류 주요 생산업체 .....	68
[표 3-12] 두부류·목류 주요 생산 업체 .....	69
[표 3-13] 두부류 수출입 실적 추이 .....	72
[표 3-14] 상위 10위 두부류 수출 국가 .....	73
[표 3-15] 두부류 수입 국가 .....	73
[표 3-16] 목류 키워드 관련 HS Code .....	74
[표 3-17] 목류 수출입 실적 추이 .....	75
[표 4-1] 두부 소매시장 규모 .....	80
[표 4-2] 소매 채널별 두부 판매 규모 .....	82
[표 4-3] 제조사별 소매시장 두부 판매 규모 .....	84

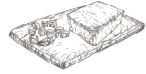


[표 4-4] 유형별 소매시장 두부 판매 규모 .....	85
[표 4-5] 유형별 소매시장 국내산 판매 현황 .....	86
[표 4-6] 두부 주요 제품 가격 추이 .....	88
[표 4-7] 풀무원 두부 및 목 주요 제품 .....	90
[표 4-8] CJ제일제당 두부 주요 제품 .....	92
[표 4-9] 대상FNF 두부 주요 제품 .....	94
[표 4-10] 어깨동무 협동조합 참여회사 명단 .....	96
[표 4-11] 대신물산 주요 제품 .....	97
[표 4-12] 농민식품 주요 제품 .....	99
[표 5-1] 두부의 기대 요인 .....	104
[표 5-2] 두부의 기대 요인 세부 언급 키워드 .....	105
[표 5-3] 두부의 우려 요인 .....	106
[표 5-4] 두부의 우려 요인 세부 언급 키워드 .....	106
[표 5-5] 두부의 구매 고려요인 .....	107
[표 5-6] 두부의 구매 고려요인 세부 언급 키워드 .....	107
[표 5-7] 두부의 구입장소 .....	108
[표 5-8] 두부 구입 제품 타입 .....	109
[표 5-9] 두부 취식 상황 - 취식 시간 .....	109
[표 5-10] 두부 취식 상황 - 동반자 .....	110
[표 5-11] 두부 취식 상황 - 취식 용도 .....	110
[표 5-12] 두부 연관 재료 .....	111
[표 5-13] 두부 연관 재료 세부 언급 키워드 .....	111
[표 5-14] 두부 활용 요리 .....	113
[표 5-15] 목의 기대 요인 .....	114
[표 5-16] 목의 기대 요인 세부 언급 키워드 .....	114
[표 5-17] 목의 우려 요인 .....	115
[표 5-18] 목의 우려 요인 세부 언급 키워드 .....	116
[표 5-19] 목의 재료 .....	116
[표 5-20] 목 대체품 .....	117
[표 5-21] 목의 구입 고려요인 .....	117
[표 5-22] 목의 구매 고려요인 세부 언급 키워드 .....	118
[표 5-23] 목의 구입장소 .....	119
[표 5-24] 목 취식 상황 - 취식 시간 .....	119
[표 5-25] 목 취식 상황 - 동반자 .....	119
[표 5-26] 목 취식 상황 - 취식 용도 .....	120
[표 5-27] 목 연관 재료 .....	120
[표 5-28] 목 연관 재료 세부 언급 키워드 .....	121
[표 5-29] 목 활용 요리 .....	122
[표 6-1] 지역에 따른 중국 두부 종류 .....	124
[표 6-2] 제조방법에 따른 중국 두부 분류 .....	125
[표 6-3] 중국 두부 요리의 종류 .....	126
[표 6-4] 2016년 중국 지역별 대두 가공품 생산업체 취득업체 수 .....	129

# 목차

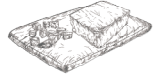
---

[표 6-5] 중국 대두 가공업체 정보 .....	131
[표 6-6] 제조방법에 따른 일본 두부 분류 .....	133
[표 6-7] 일본 두부 요리 종류 .....	133
[표 6-8] 일본 주요 두부 제조업체 .....	137
[표 6-9] 사가미야식품(주) 주요 제품 .....	138
[표 6-10] (주)야마미 주요 제품 .....	139
[표 6-11] 오케이식품(주) 주요 제품 .....	140
[표 6-12] 아사히마츠식품 주요 제품 .....	140
[표 6-13] 일본 상온 판매 가능 팩 두부 상품 .....	141
[표 6-14] 미국 인기 두부 브랜드 .....	142



[그림 1-1] 조사 대상 .....	9
[그림 1-2] 두부류·목류의 범위 .....	18
[그림 1-3] 원산지 표시 사례 .....	25
[그림 1-4] 알레르기 유발물질 표시 사례 .....	26
[그림 1-5] 유전자변형식품 표시 사례 .....	28
[그림 1-6] 유기가공식품 인증 표시 방법 .....	32
[그림 2-1] 대두의 소비 흐름도 .....	44
[그림 3-1] 두부의 제조 공정 .....	58
[그림 3-2] 전통식품 표준규격 두부 제조 공정 .....	60
[그림 3-3] 목 제조 공정 .....	62
[그림 4-1] 두부 유통 구조 및 현황 .....	78
[그림 4-2] 2018 채널별, 원산지별, 종류별 두부 소매시장 규모 .....	81
[그림 4-3] 소매 채널 매트릭스 .....	83
[그림 6-1] 중국 식품산업 대두 사용량 .....	127
[그림 6-2] 중국 두부 및 두유 사용 대두량 .....	128
[그림 6-3] 중국 대두 가공품 생산허가 취득업체 수 .....	129
[그림 6-4] 중국 대두가공품 시장규모 및 상위 50개 업체 매출액 .....	130
[그림 6-5] 2016년 중국 대두 가공업체 상위 52개사 .....	131
[그림 6-6] 일본 연도별 두부 사업체 수 및 출하액 .....	135
[그림 6-7] 2인 이상 가구당 연간 두부 및 유부류 구매액 추이 .....	136
[그림 6-8] 미국 폴무원 매출 및 점유율 추이 .....	143





## 두부류 및 목류 시장 요약

### 1. 두부류 및 목류 시장 개요

#### 1) 두부류 및 목류 정의

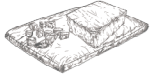
- 식품공전에 따르면 두부류는 두류를 주원료로 하여 얻은 두유액을 응고시켜 제조·가공한 것으로 하위 식품 유형으로는 두부, 유바, 가공두부를 포함하며, 목류는 전분질이나 다당류를 주원료로 하여 제조한 것을 말함

식품 유형		정의
두부류	두부	두유(두류분 포함, 100%, 단 식염 제외)를 원료로 하여 얻은 두유액에 응고제 <sup>1)</sup> 를 가하여 응고시킨 것
	유바	두유를 일정한 온도로 가열 시 형성되는 피막을 채취하거나 이를 가공한 것
	가공 두부	두부 제조 시 다른 식품을 첨가하거나 두부에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것(다만, 두부가 30% 이상이어야 함)
목류		전분질 원료, 해조류 또는 곤약을 주원료로 하여 가공한 것을 말함

#### 2) 관련 법·제도

- 두부 제조업은 2011년부터 중소기업 적합업종으로 보호되고 있었으나, 2018년 제도의 종료로 소상공인 생계형 적합업종 지정에 관한 특별법에 의거 동반성장위원회 논의 거쳐, 2019년 9월 5일 장류 제조업과 함께 생계형 적합업종으로 중소벤처기업부에 추천되었음. 중소벤처기업부는 심의를 거쳐 2019년 12월 19일 장류와 함께 두부 제조업을 첫 생계형 적합업종으로 고시함
  - 이에 따라 대기업 등은 2020년 1월부터 1일부터 5년의 지정기간 동안 예외적 승인사항 이외에 해당 사업의 인수·개시 또는 확장이 원칙적으로 금지되며, 이를 위반할 경우 벌칙과 함께 이행강제금이 부과될 수 있음

1) 응고제(coagulant), 두부 제조에 사용하는 첨가물로 뜨거운 물에 용해된 콩 단백질에 응고시킬 목적으로 사용하는 물질 (식품공전해설서)



- (예외) 수출용 두부와 가공·국산콩 두부 등에는 적용하지 않으며, △소형포장두부 (1kg이하) 전면 허용, △대형포장두부는 최대 출하실적의 110%까지 허용 등
- (별책) 2년 이하 징역 또는 1억5000만원 이하 벌금, (이행강제금) 위반매출의 5% 이내 부과

## 2. 두부류 및 목류 원료 현황

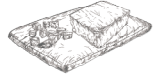
### 1) 대두

- 두부의 주요 원료를 살펴보면 대두가 전체의 98.7%로 가장 많은 비중을 차지하고 있음
- 콩은 다양한 용도로 사용되는 만큼 그 공정과정도 다양하며, 식용유지 및 가공품 (51.8%)과 연식품(두부류 및 목류, 22.9%)에 주로 투입됨
- (대두 생산/수입량 감소세) 대두 국내 생산 및 수입량은 2015년 143만 3,279톤으로 정점을 찍은 후 3년간 지속 감소하고 있음. 이는 1~2인 가구 증가에 따른 장류 섭취 감소 및 가정 간편식 섭취 증가에 따른 것으로 분석됨
- (국산 대두 가격 회복) 국산 대두 도매가격은 2015년 저점을 찍은 후 회복되는 추세를 보임. 2016년부터 재배면적 감소에 따른 국내 생산량 축소로 국산 대두 가격이 매년 증가하고 있음. 전년 대비 국산 대두 가격 상승률은 2016년 11.9%, 2017년 11.1%로 2년간 가격이 급격히 상승하였으며, 2018년 3.9%로 대두 가격이 점차 안정화됨
- (수입산 대두 가격 안정) 수입산 대두 역시 2015년을 기점으로 점차 상승하는 추세를 보이거나, 평균적으로 3천 원 수준의 가격을 유지하고 있음

### 2) 두부 응고제

- 전통적으로 두부 제조 시 응고제는 주로 간수를 사용하였으나, 현재는 해양 오염 등의 이유로 식품첨가물공전에 두부 응고제용으로 지정된 6가지 첨가물이 두부 응고제로 사용될 수 있음
- 용도가 두부 응고제인 식품첨가물은 글루코노-델타-락톤(GDL), 염화마그네슘, 염화칼슘, 황산마그네슘, 황산칼슘, 조제해수염화마그네슘 6가지임



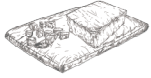


### 3) 목류 주원료

- 목류의 주요 원료를 살펴보면 기타전분이 전체의 47.5%로 가장 많은 비중을 차지하고 있고, 다음으로 옥수수가루 30.9%, 메밀가루 18.5% 순임
- 식품산업 원료소비 실태조사에 따르면, 2017년 기타전분 총 사용량 59,914톤 중 국산 사용량 4,552톤, 구매금액 6,071백만 원으로, 사용량 기준 7.6%, 구매금액 기준 13.1%의 국산 사용률을 보임
- 기타전분 총 사용량 중 0.6%인 384톤이 목류 제조에 사용되었으며, 그중 국산은 100톤, 26.0%로, 국산 사용률이 절대적으로 낮기는 하나 기타전분 전체의 국산 사용률(7.6%)보다 높은 수준임

### 3. 생산 및 제조업체 현황

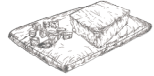
- **(두부류 생산량 감소, 목류는 정체)** 두부류 생산량은 2014년 41만 톤에서 2018년 38만 톤으로 매년 감소하는 추세임. 반면 생산액은 54백억 원 수준으로 유지되고 있어 인건비 등의 제조원가 상승 요인이 있었던 것으로 분석됨. 목류 생산량도 2015년 약 1만 톤 증가한 뒤 2016년부터 4만 톤 초반대를 유지하고 있음
- 이런 생산량 감소는 1인 가구의 증가, 외식 및 매식의 증가 등 가구 구성 변화와 라이프스타일 변화에 따른 것으로 이해됨
- **(생산업체 및 종업원 수 다소 감소세)** 두부류·목류 생산업체는 2018년 말 기준 974개사, 종업원 수 7,978명으로, 2014년 이후 생산업체와 종업원 수는 큰 변화는 아니지만 다소 감소하는 현상을 보임
- **(상위 생산업체는 대기업, OEM생산, 단체급식 납품업체)** 2018년 국내 판매 두부류·목류 판매액 상위 20개 생산업체가 전체 국내 판매액의 49.3%를 차지하며, 씨제이제일제당(7.1%), 풀무원식품(5.6%), 신미시엔에프(4.3%), 피피이씨의령(3.0%), 엠플러스에프엔씨(2.9%) 순임. 상위 20개 업체는 대기업의 계열사이거나 OEM 납품 또는 단체급식 납품 업체의 특성을 보임
- **(최대 연식품 수출업체는 일본 곤약 수출 업체)** 두부류·목류 수출 생산업체는 10개사로, 대신물산(41.4%), 아워홈(18.0%), 우천식품(12.9%) 순임. 수출 물량의 41%를 차지하는 대신물산은 곤약 일본 수출 업체임



- **(두부 수출 지속 증가)** 2018년 두부 수출액은 314만 달러로 국내 판매량에 비해 극히 미미한 수준이지만 2011년 이래 지속 확대되어 오고 있음. 2015년, 대 중국 수출 증대로 이례적으로 많이 증가하였으나, 2016년 통상적 성장 수준으로 복귀하여, 이후 매년 200톤가량 증가, 2018년 1,418톤을 기록함. 1kg당 수출 단가는 2.1~2.2달러 선을 유지하고 있음
  - 2015년 기준 수출량은 중국, 미국, 호주, 홍콩 순으로 많은 것으로 나타났으나, 2016년 이후 대 중국 수출이 감소하고 호주, 홍콩, 카자흐스탄, 미국 등의 수출량이 증가함
- **(일본 두부 수입량 증가)** 두부의 수입은 2016년까지 매년 500톤 수준을 기록했으나 2017년 974톤으로 급상승했으며, 1kg당 수입 단가도 2.8~2.9달러 수준으로 상승함. 두부 수입은 중국과 일본이 대부분인데, 2016년까지는 중국으로부터의 수입량이 일본보다 많거나 유사한 수준이었으나, 2017년부터는 일본 수입량이 중국의 1.5배 이상임
- **(목류 수출입 소량으로 안정적으로 유지)** 2013년 이후 목류 연 수출량은 8백~1천 톤 사이로 나타나며, 수출액도 9십만 ~ 1백만 달러 사이에 분포함. 수입국으로는 중국이 2/3, 태국 1/3 정도 차지함

#### 4. 두부 유통 및 판매 현황

- **(국내 두부 소매시장 규모 답보)** 국내 두부 소매시장 규모는 2014년 4,168.7억 원에서 2018년 4,514.7억 원으로 연평균 2.0% 성장함. 특히 2016년 이후 소매시장 정체(2016년 4,418억 원, 2017년 4,498억 원, 2018년 4,515억 원)
- **(슈퍼마켓 뜨고, 할인점 감소)** 소매 채널의 2018년 두부 판매액 점유율과 2014~2018년 두부 판매액의 연평균 성장률 기준으로 분류했을 때, 체인슈퍼와 독립슈퍼는 점유율 및 성장률 모두 높은 핵심 소매 채널로, 편의점과 백화점은 점유율은 낮지만 성장률은 높은 틈새 채널로, 할인점은 점유율은 높지만 성장률이 낮은 노후 채널로 분류될 수 있음
- **(Big 3의 쇠퇴)** 2018년 판매액 기준으로 제조사별 판매 규모를 보면 풀무원(46.1%), CJ제일제당(20.7%), 대상(8.1%) 등 상위 3개사가 전체의 약 75%를 차지하고 있음. 하지만 상위 3사의 점유율은 2014년 77.8%, 2016년 75.9%, 2018년 74.9%로 하락하는 경향을 보임



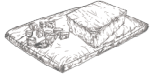
- **(경두부 정체, 연두부 성장)** 경두부는 전체 두부 판매액 중 약 88% 정도를 지속 차지하고 있으며, 두부 소비의 전반적 감소로 용도 세분화한 부드러운 두부와 단단한 두부의 판매액 및 점유율은 감소하고 겸용 두부인 일반 경두부는 증가하는 추세임
- 1인 가구 증가로 직접 요리하는 가정의 감소로 요리용 두부 구매가 줄고 매출액에 직접적으로 반영됨. 또한 2016년 소용량, 간편섭취 선호로 아침식사 대용으로 급성장했던 식사대용 두부도 HMR 시장 성장으로 소비자 선택권이 넓어짐에 따라 성장세가 정체됨
- 연두부는 지속적인 성장세를 보임. 연두부는 유아들의 식사 및 간식용 뿐만 아니라 샐러드와 먹기에도 좋은 식재료임. 섭취가 편하고 활용도가 많고, 웰빙 트렌드 및 다이어트 목적의 샐러드 시장 성장으로 수요가 늘어난 것으로 보임

## 5. 소비 특성

- **(두부, 맛과 건강에 기대감 있지만 첨가물에 대해 우려)** 긍정적 기대 요인(75.9%)이 부정적 우려 요인(13.5%)보다 높음. 주요 기대 요인은 맛, 건강, 식감, 다이어트 등 건강 관련 요소임. 반면 우려 요인은 성분(첨가물, 방부제 등), 이취, 포장/보관 등 제조 공정 관련 사항임
- **(묵, 고소한 맛과 탱글한 식감은 좋지만 제조 위생은 걱정)** 긍정적 기대 요인(79.4%)이 부정적 우려 요인(14.9%)보다 높음. 주요 기대 요인은 맛, 건강, 식감, 향 등으로 건강 인식보다는 관능적 요소가 더 많이 언급됨. 반면 우려 요인은 위생, 이취, 성분(첨가물), 포장/보관 등 제조 공정 관련 사항임

## 6. 해외 시장 동향

- 세계 두부 시장규모는 23.1억 달러로 추정되며, 2019년부터 2025년까지 연평균 성장률 5.2%를 유지하여 2025년 약 33억 달러에 달할 것으로 전망됨
- **(중국, 향후 5년 매년 6%의 성장세 지속 전망)** 중국의 대두 가공품 생산업체는 90%가 전통적 수공예 작업장과 간단한 장비를 갖춘 소기업일 것으로 추정됨. 대두 가공품 매출액은 향후 5년간 매년 약 6%의 성장을 지속하여 2017년 808억 위안에서 2022년 1,110억 위안으로 증대될 것으로 전망됨



- **(일본, 두부 시장 감소세 중 상온판매 변수 등장)** 서구화된 식습관의 영향으로 일본 가정의 두부 소비량은 지속 감소하고 있음. 2018년 7월부터 무균 충전 두부의 상온 유통·판매가 허가됨에 따라 일본 두부 유통 시장의 변화가 예상되며 한국식품의 수출기회에 긍정적 신호로 여겨짐
- **(미국, 채식 트렌드 확산으로 두부 시장 성장세)** 채식 트렌드 확산으로 두부가 인기를 얻고 있음. 풀무원은 현지 기업을 인수하고, 제품/포장/유통 방식을 현지화한 전략으로 미국 두부 시장 1위를 유지하며 성장세를 이어가고 있음

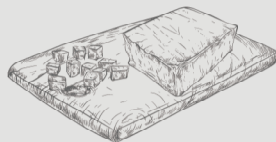
# 제 1 장

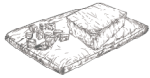
## 두부류·묵류 시장 조사 개요

제 1 절  
조사 배경 및 목적

제 2 절  
조사 대상 및 방법

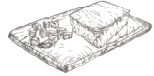
제 3 절  
두부류·묵류 시장 개요





## 제 1 절 조사 배경 및 목적

- 2010년 이래 농림축산식품부와 한국농수산물유통공사 주관하에 가공식품 품목별 세분시장 현황조사 보고서를 매년 발간하고 있음
  - 품목별 가공식품 세분시장 현황조사의 목적은 식품기업·학계·정부·유관기관 등에 심층적인 정보를 제공하여 식품산업 발전을 도모하는 데 있음
  
- 가공식품 시장이 꾸준히 성장하면서 소비자 라이프스타일 변화에 따라 시장 환경이 다양해지고 빠르게 변화하고 있음. 기업들은 이러한 시장 속에서 기회를 발견하고 환경에 맞는 전략 수립으로 생존을 유지해갈 필요가 있음
  
- 이에 본 조사는 가공식품 산업 구조를 고려한 자료 수집 및 분석을 통해 식품산업 관련 이해관계자들에게 시장의 가치 있는 기본 정보를 제공하고자 함
  - 본 보고서에 제시된 내용은 객관성 및 타당성을 담보한 데이터를 기반으로 폭넓고 깊이 있게 분석하였으며, 가공식품 전문가의 의견 수렴 및 검토를 통해 수요자 니즈에 부합하는 콘텐츠를 구성함
  - 본 조사의 활용 가치로는 첫째, 가공식품과 관련된 이해관계자들에게 실질적이고 가치 있는 정보를 제공하는 것이 목적임
  - 둘째, 정보 수집이 어려운 중소기업에 시장 전략 수립의 기초 자료가 될 수 있는 정보를 제공하고자 함
  - 마지막으로 농식품 유관기관의 가공식품 관련 정책에 직·간접적으로 활용될 수 있도록 본 조사를 시행함

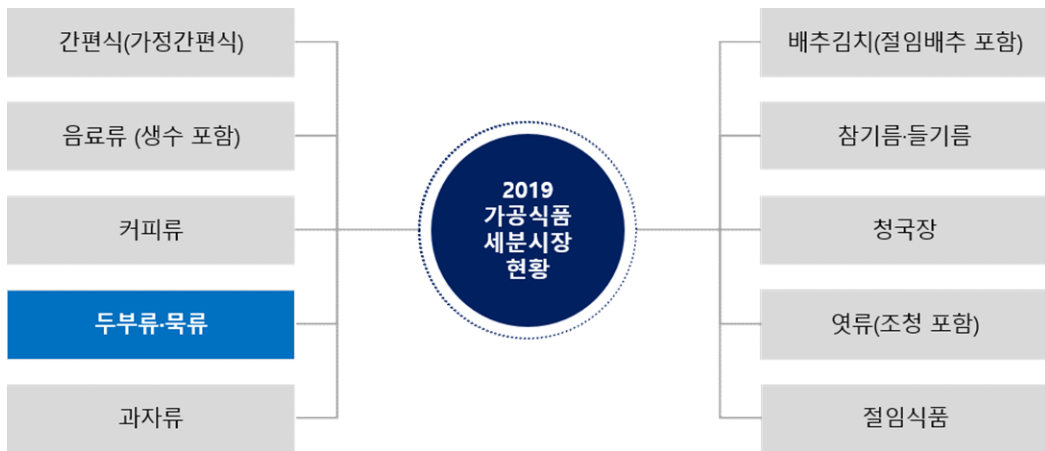


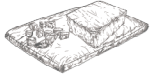
## 제 2 절 조사 대상 및 방법

### 1. 조사 대상

- 2019년 가공식품 세분시장의 조사 대상은 간편식, 음료류, 커피류, 두부류·목류, 과자류 등을 포함한 총 10개의 품목으로 구성되어 있으며, 이번 품목군은 ‘두부류 및 목류’ 임

[그림 1-1] 조사 대상





## 2. 조사 방법

- 조사 방법은 크게 문헌 조사와 빅데이터 조사로 이루어짐

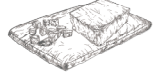
### 1) 문헌 조사

- 주요 국내 문헌 자료는 식품의약품안전처의 식품공전, 수입식품 검사 연보, 관세청 수출입 무역통계, 식품산업통계정보(FIS)임
  - 두부류 및 목류의 정의와 분류는 식품의약품안전처의 식품공전 기준을 활용하였으며, 국내 생산 및 출하실적은 식품 및 식품첨가물 생산 데이터를 활용함
  - 수출입 자료는 식품의약품안전처의 수입식품 검사 연보와 관세청 수출입 무역통계 실적을 바탕으로 분석함
  - 소매유통은 식품산업통계정보(FIS)의 소매점 매출액, 소비는 언론 리포트/기사와 소셜네트워크서비스(SNS) 자료를 추출하여 빅데이터 분석을 진행함
  - 그 외 확인이 어려운 부분은 전문가 인터뷰를 활용함

### 2) 빅데이터 조사

- SNS는 실시간 의사소통과 정보 공유가 가능한 플랫폼으로 소비자의 생각과 언어가 기록되어 있음. 소비자 언어 기반의 SNS 자료를 수집하여 소비자 특성에 대해 분석하였음
  - 분석대상 채널은 다른 SNS에 비해 제품 후기부터 일상생활까지 다양한 정보가 기록되어 있는 네이버 블로그로 선정하였음
  - 분석 기간은 최근 트렌드를 반영하기 위하여 2018년 4월 1일부터 2019년 4월 30일인 1년 1개월 자료를 수집하여 분석함
  - 분석에 사용한 데이터의 양은 7,336건이며, 데이터 추출에 사용된 키워드는 [표 1-1]에서 확인 가능함. 품목별로 사용한 데이터의 양은 [표 1-2]와 같음





- 빅데이터 분석 방법은 다음과 같은 단계로 진행됨
  - 1단계 자료 수집 : 분석대상 채널에서 관련 키워드를 포함한 문서들을 수집 엔진으로 수집함
  - 2단계 자료 정제 및 언어처리 : 수집된 데이터에 불필요한 요소들을 제거하고, 비정형화된 자료들을 정형화하기 위해 작업하는 일련의 과정을 거쳐 신뢰성 높은 데이터를 확보함
  - 3단계 자료 정형화 및 분석 : 정제된 자료를 정형화하고, 그 결과물을 조사 목적에 맞게 분석함
  
- 본 보고서는 빅데이터 분석 시, 품목별 키워드를 통해 자료를 수집하였고, 브랜드 및 제품을 언급한 문서들만 추출하여 두부류 및 묵류로 정의하였음

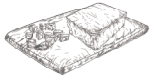
[표 1-1] 빅데이터 조사 개요

추출 키워드	○ 총 2건 - 두부 1건 - 묵 1건
가공식품 정의	○ 각 품목별로 가공식품 주요 브랜드 및 제품을 언급한 문서만 추출하여 가공식품 시장으로 정의함
수집 시기	○ 2018년 4월 1일 ~ 2019년 4월 30일 (1년 1개월)
수집 채널	○ 네이버 블로그
총 언급량	○ 7,336건

[표 1-2] 품목별 사용 데이터의 양

(단위:건)

품목	데이터의 양
두부	4,765
묵	2,571
합계	7,336



## 제 3 절 두부류 · 목류 시장 개요

### 1. 두부류 및 목류의 정의와 분류

- 두부류 및 목류는 식품공전과 한국산업표준, 전통식품 표준규격 등에 그 정의와 유형이 규정되어 있으며, 나누어 살펴보면 다음과 같음

#### 1) 식품공전

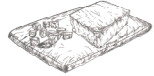
- 식품공전<sup>2)</sup>에 의하면 두부와 목은 “두부류 또는 목류” 로 분류되어 있음
  - 두부류는 두류를 주원료로 하여 얻은 두유액을 응고시켜 제조·가공한 것으로 하위 식품 유형으로는 두부, 유바, 가공두부를 포함함
  - 목류는 전분질이나 다당류를 주원료로 하여 제조한 것을 말함
  - 식품공전에 분류하고 있는 식품 유형에 대한 정의는 다음과 같음

[표 1-3] 식품공전 두부류 또는 목류 정의

식품 유형		정의	사진
두부류	두부	두유(두류분 포함, 100%, 단 식염 제외)를 원료로 하여 얻은 두유액에 응고제 <sup>3)</sup> 를 가하여 응고시킨 것	
	유바	두유를 일정한 온도로 가열 시 형성되는 피막을 채취하거나 이를 가공한 것	
	가공 두부	두부 제조 시 다른 식품을 첨가하거나 두부에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것(다만, 두부가 30% 이상이어야 함)	
목류		전분질 원료, 해조류 또는 곤약을 주원료로 하여 가공한 것을 말함	

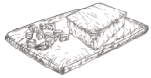
2) 식품별 기준 및 규격, 식품의약품안전처, 2019.3.8.(제2019-16호)

3) 응고제(coagulant), 두부 제조에 사용하는 첨가물로 뜨거운 물에 용해된 콩 단백질을 응고시킬 목적으로 사용하는 물질 (식품공전 해설서)



□ 두부류 또는 목류 식품공전의 주요 개정 사항은 아래와 같음

- 가공두부의 식품 유형 정의 개정  
(식약처 고시 제2009호-172호, 2009.12.9.)  
두부의 함량 50% 이상 함유한 제품은 가공두부로 분류하고 있었으나, 유부 등 일부 제품이 포함되지 않아 합리적으로 관리할 필요성이 있어 가공두부의 식품유형 정의를 두부 함량 30% 이상으로 개정함
- 식품 중 미생물 기준·규격에 통계적 개념 도입  
(식약처 고시 제2015-78호, 2015.10.29.)  
대장균군 기준 개정 - 대장균군:  $n=5, c=1, m=0$  (충진, 밀봉 제품에 한함)
- 식품 중 용어 및 문구 정비  
(식약처 고시 제2016-23호, 2016.03.31.)  
두부류 또는 목류의 제조·가공 기준을 개정함
- 두부와 전두부의 식품유형 통합 및 유형의 정의 변경  
(식약처 전부개정 고시 제2016-154호, 2016.12.29.)  
대두액과 전두액을 두유액으로 통합 정의하여 전두부를 두부로 포함함
- 식품의 기준 및 규격 일부개정 고시  
(식약처 고시 제2018-98호, 2018.11.29.)  
두부류 또는 목류의 기준·규격 중 중금속 규격 삭제함



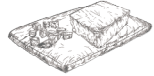
## 2) 한국산업표준 (KS, Korean Industrial Standards)

- 한국산업표준<sup>4)</sup>은 두부류와 목류를 구분하여 규정하고 있음

### ① 두부류

- 한국산업표준은 콩을 주원료로 하여 얻은 두유액 또는 전두유액을 응고시켜 제조 및 가공한 농산물가공품을 두부류로 규정하고 있음
  - 두유액은 콩(대두분 포함, 100%, 단, 식염 제외)에 일정량의 물을 가하여 미세화한 후, 이를 끓여서 콩 단백질 및 그 밖의 가용 성분을 추출 여과하여 얻어진 거른 액으로 정의함
  - 전두유액은 콩(대두분 포함, 100%, 단, 식염 제외)을 미세화하여 얻은 것으로, 비가용 성분을 인위적으로 제거하지 않은 액을 말함
- 두부류의 식품 유형은 원료액의 유형 및 제조방법에 따라 두부, 전두부, 가공 두부로 크게 나누고 있으며, 두부는 제조방법 및 고형분 함량 수준에 따라 다시 경질 두부, 일반 두부, 연질 두부, 순두부, 연두부로 세분류하고 있음 (표1-4 참고)
- 한국산업표준과 식품공전에서의 두부류 정의 및 유형 분류에 다소 차이를 보임
  - 식품공전은 2016년 전두부가 두부로 통합되었으나 한국산업표준에는 여전히 전두부를 분류하고 있음
  - 식품공전에 있는 두부류의 하위 유형 중 하나인 유바가 한국산업표준에는 존재하지 않음
  - 가공두부의 경우 식품공전은 2009년 두부가 30% 이상 함유된 제품으로 정의하고 있지만, 한국산업표준은 두부 또는 전두부가 50% 이상 함유된 제품을 가공두부로 분류하는 차이가 있음

4) 두부류: 한국산업표준, 국가표준, 표준번호 KS H 2026, 두부류, 국가기술표준원, 2012.12.29. 개정  
목류: 한국산업표준, 국가표준, 표준번호 KS H 2027, 목류, 국가기술표준원, 2012.12.29. 개정

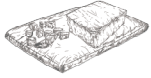


## ② 목류

- 한국산업표준은 전분질, 해조류 및 곤약을 주원료로 하여 가열, 성형하여 만든 목 또는 이를 건조한 건조목에 대하여 목류로 규정하고 있음
- 한국산업표준은 식품공전과 달리 목류의 하위 유형을 고형분 정도에 따라 목과 건조목으로 구분하고 있음

[표 1-4] 한국산업표준 두부류·목류 정의

식품 유형		정의	고형분 함량 기준
두부류	경질두부	두유액에 응고제를 가하여 응고시킨 후 강하게 압착 탈수시켜 만든 단단한 두부	22% 이상
	일반두부	두유액에 응고제를 가하여 응고시킨 후 압착 탈수시켜 만든 보통 두부	12% 이상
	연질두부	두유액에 응고제를 가하여 응고시킨 후 약하게 압착 탈수시켜 만든 부드러운 두부	10% 이상
	순두부	두유액에 응고제를 가하여 압착하지 않고 그대로 굳힌 두부	8% 이상
	연두부	두유액에 응고제를 가하고 용기에 충전한 후 가열 응고시켜 만든 연질성 두부	8% 이상
	전두부	전두유액에 응고제를 가한 후 그대로 응고시켜 만든 두부	8% 이상
	가공두부	두부 또는 전두부 제조 시 다른 식품을 첨가하거나 두부를 그대로 또는 이에 따른 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것 (두부 또는 전두부 50% 이상)	-
목류	목	전분질, 해조류 및 곤약을 주원료로 하여 가열, 성형하여 만든 목	7% 이상
	건조목	목을 건조한 목	82% 이상



### 3) 전통식품 표준규격

□ 전통식품 표준규격도 두부류와 목류를 구분하여 규정하고 있음<sup>5)</sup>

#### ① 두부류

- 전통식품 표준규격에서는 콩을 물에 침지시켜 불린 다음 가수, 마쇄 압착 등의 방법으로 얻어진 두유에 응고제를 가하여 만든 식품을 두부로 규정하고 두부의 종류를 제조방법 및 고형분 함량에 따라 경두부, 두부, 순두부로 구분하고 있음
  - 전통식품 표준규격은 식품공전 및 한국산업표준과 달리 두부의 식품 유형을 보다 포괄적으로 정의하고 있음
  - 식품 유형에 대한 고형분 함량 기준도 한국산업표준과 다소 차이가 있음

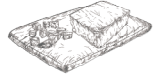
#### ② 목류

- 전통식품 표준규격에서는 도토리, 메밀, 녹두, 밤을 이용하여 분쇄, 여과, 호화 및 성형 등의 공정을 거쳐 제조한 식품을 목류로 규정하고 그 종류를 주원료에 따라 도토리목, 메밀목, 녹두목, 밤목 등으로 구분하고 있음
  - 전통식품 표준규격은 식품공전 및 한국산업표준과 달리 목류를 주원료에 따라 4종으로 분류하고 있음

[표 1-5] 한국전통식품 표준규격 두부류·목류 정의

식품유형		정의	고형분 함량 기준
두부류	경두부	두유에 응고제를 가하여 응고시킨 후, 압착 탈수시켜 만든 두부	22% 이상
	두부	두유에 응고제를 가하여 응고시킨 후, 압착 탈수시켜 만든 두부	10% 이상
	순두부	두유에 응고제를 가하여 응고시켜 만든 비 압착식 두부	6% 이상
목류	도토리목	도토리로부터 얻은 전분질만을 이용하여 호화, 성형한 것을 말함	7% 이상
	메밀목	메밀로부터 얻은 전분질만을 이용하여 호화, 성형한 것을 말함	
	녹두목	녹두로부터 얻은 전분질만을 이용하여 호화, 성형한 것을 말함	
	밤목	밤으로부터 얻은 전분질만을 이용하여 호화, 성형한 것을 말함	

5) 두부류: 전통식품 표준규격, 규격번호 T021, 국립농산물품질관리원, 2016.9.12. 일부개정  
목류: 전통식품 표준규격, 규격번호 T005, 국립농산물품질관리원, 2016.9.12. 일부개정



#### 4) 두부류 및 목류 정의 및 범위 종합

##### ① 두부류

- 본 보고서에서는 세 기준 중 식품공전 기준을 준용하여 두부와 가공두부를 포함한 전반의 시장에 대해 살펴보도록 함
  - 한국산업표준에서 전두부는 두부류의 하위 유형으로 나뉘어 있으나 식품공전에는 2016년 이후 하위 유형 중 하나인 두부에 편입됨. 전두부는 10여 년 전에 활성화되었으나, 거친 물성에 대한 소비자 거부감으로 시장이 감소한 것으로 평가됨<sup>6)</sup>
  - 유바의 경우 제조방식이 다른 두부류와 달리 응고제를 사용하지 않고 제조하고, 식품공전에서만 두부류로 분류된 품목이며, 국내 생산실적도 매우 미미함.<sup>7)</sup> 낮은 수율과 높은 인건비를 고려하면 생산 자동화가 필요하지만, 소비 수요가 많지 않아 국내 생산 및 시장 형성이 어려운 상황임.<sup>8)</sup>

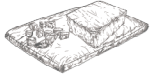
##### ② 목류

- 본 보고서에서는 세 기준 중 식품공전 기준을 준용하여 전분질, 해조류 또는 곤약을 주원료로 하여 가열, 성형한 목 제품 전반의 시장에 대해 살펴보도록 함

6) 업계 전문가 인터뷰

7) 유바 국내판매액: 2016년 1,351백만 원, 2017년 971백만 원, 2018년 0원,  
2018년 식품 및 식품첨가물 생산 실적, 식품의약품안전처

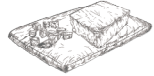
8) 업계 전문가 인터뷰



[그림 1-2] 두부류 · 목류의 범위

		〔 식품공전 기준 〕	〔 한국산업표준 기준 〕	〔 전통식품 표준규격 기준 〕
두부류	두부	두부		두부
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 경질두부</li> <li>• 일반두부</li> <li>• 연질두부</li> <li>• 순두부</li> <li>• 연두부</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 경두부</li> <li>• 두부부</li> <li>• 순두부</li> </ul>
		전두부		
		가공두부 (두부 함량 30% 이상)	가공두부 (두부 함량 50% 이상)	
		유바		
목류	목	목		도토리목
		건조목		메밀목
				녹두목
				밤목





## 2. 두부류 및 목류 관련 법·제도

### 1) 중소기업 적합업종 및 소상공인 생계형 적합업종

- 두부 제조업은 2011년부터 중소기업 적합업종으로 보호되고 있었으나, 2018년 중소기업 적합업종 제도의 종료로 소상공인 생계형 적합업종 지정에 관한 특별법(2018년 6월 제정)에 의거 동반성장위원회의 논의를 거쳐, 2019년 9월 장류 제조업과 함께 생계형 적합업종으로 중소벤처기업부에 추천됨. 이에 중소벤처기업부는 심의를 거쳐 2019년 12월 19일 장류와 함께 두부 제조업을 첫 생계형 적합업종으로 고시함
- 이에 두부에 대한 과거 중소기업 적합업종 사항을 살펴보고, 2019년 12월 19일 고시된 두부 제조업에 대한 생계형 적합업종 지정 사항을 살펴봄

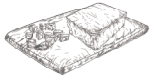
#### 가. 중소기업 적합업종 (2011년~2018년)

[표 1-6] 두부에 대한 중소기업 적합업종 권고사항

구분		2011년	2015년	2017년	2018년
권고 유형	진입 자제	대기업 비포장 두부시장 진입 자제	좌동	1년 유예	상생협약으로 보호
	확장자제	포장두부 시장에서의 중소기업 역할 확대를 위해 대기업 추가시장은 현 수준 내에서 확장 자제	좌동 (단, 국산콩 사용제품 예외)		
	사업축소	대기업 포장용 대형 판두부 철수	좌동		
동반성장안	-중소기업 대상 공격적,적극적 M&A 자제 -현행 OEM업체 대상 ODM 및 OBM 생산방식으로 유도 <sup>9)</sup> -R&D협력관계모색 -동반성장을 위한 협의체 구성	좌동			
권고기간	2011.12.1. ~ 2014.11.30	2014.12.1. ~ 2017.11.30	2017.10.1. ~ 2018.6.30	2018.7.1. ~ 2018.12.12	

- 2011년 10월, 동반성장위원회(이하 동반위)는 중소기업이 성장할 수 있는 토대를 마련한다는 취지로 중소기업 적합업종 지정제도를 도입함. 적합업종으로 지정된 산업에서는 최초 3년간 대기업의 진입 또는 확장이 제한되고 만기도래 시 재

9) OEM : 주문자상표방식생산, ODM : 제조업자 개발생산 또는 설계생산, OBM : 자가브랜드 생산



심사를 거쳐 3년 범위에서 추가로 보호받을 수 있었음

- 2011년, 동반위의 권고사항에 따르면, 대기업은 비포장 두부 시장으로 진입해서는 안 되고(진입자제), 포장두부 시장에서는 지정 당시 수준 이내에서 생산량 또는 시장 점유율을 유지하여야 하고(확장자제), 이 중 포장용 판두부 시장에서 철수해야 함(사업축소)
- 2015년, 동반위는 두부 품목을 중소기업 적합업종으로 재지정하며 기존과 동일하게 진입자제와 확장자제를 권고함. 단, 국산 콩 소비촉진 활성화를 위해 대기업의 국산 콩 사용 제품은 예외로 함
- 2017년, 적합업종 권고 기간이 만료되었으나, 후속 법제 마련을 위해 동반위는 1년 동안 한시적으로 유예기간을 설정함
- 2018년, 두부는 49개 상생협약 품목에 속하여, 정식 제도는 아니지만, 생계형 적합업종 시행 전까지 중소기업 적합업종으로 보호됨

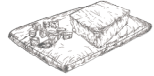
#### 나. 중소기업 적합업종과 소상공인 생계형 적합업종의 비교

- 소상공인 생계형 적합업종 제도란 2018년 6월에 소상공인의 경영안정과 소득향상을 목적으로 정부가 소상공인의 생계 영위에 적합한 업종을 지정하는 것으로, 해당 업종의 대기업 진출 및 사업 확장이 제한됨
- 2011년에 만들어진 중소기업 적합업종 제도가 6년의 지정 기간이 종료됨에 따라, 2018년 6월 12일에 특별법으로 제정됨
- [표 1-7]과 같이 생계형 적합업종 제도는 중소기업 적합업종 제도와 목적, 지정 절차, 지정 기간이 다르며, 대기업 참여 제한의 강도 및 이행 강제력이 보다 강화되었음

[표 1-7] 중소기업 적합 업종 제도와 생계형 적합업종 제도 비교

구 분	중소기업 적합업종 제도	생계형 적합업종 제도
목 적	대기업·중소기업 합리적 역할 분담	영세 소상공인 생존권 보장
지정 절차	동반위 통한 당사자 합의	동반위 추천 → 중기부 심의 → 중기부 장관 고시
지정 기간	한시적 (3+3년)	5년 (재심의 가능)
대기업 참여 제한	인수, 개시, 확장자제 권고	인수, 개시, 확장 금지
이행 강제력	미이행시 동반위 공표	위반시 2년 이하 징역 또는 1.5억 이내 벌금

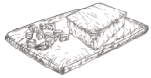
※ 생계형 적합업종 제도의 주요 쟁점 및 향후 과제, 중소기업연구원 2018.7.2.



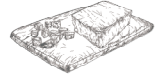
다. 두부 제조업 생계형 적합업종 지정

- 2019년 9월 5일 동반위의 추천을 받은 중소벤처기업부는 심의를 거쳐 2019년 12월 19일 장류와 함께 두부 제조업을 첫 생계형 적합업종으로 고시함
- 중소벤처기업부 심의위원회의 생계형 적합업종 지정 및 예외적인 사업승인 사항들은 업종 실태조사 결과 및 동반성장위원회의 추천의견뿐만 아니라 두부·장류 업계의 대기업, 소상공인과의 협의 조율 과정을 거쳐 마련함
- 두부 제조업 생계형 적합업종 지정 고시 내용은 아래와 같음<sup>10)</sup>
- (지정기간) 2020.1.1.~2024.12.31., 5년간
- (업종·품목 정의 및 대상 범위) 「두부 및 유사식품 제조업(표준산업분류: 10794, 약칭: 두부 제조업)」: 두유액에 응고제를 가하여 응고시킨 두부류를 국내에서 제조·생산하여 판매하는 산업활동으로서 대상 품목은 ‘식품공전에 따른 두부’로 함
  - 단, 다음 호에 해당하는 품목 및 경우는 적용하지 않음
    - ① 식품공전에서 가공두부와 전두부로 분류되는 품목은 포함하지 않음
    - ② 타 정책 및 법령에 따라 중소기업·소상공인 우대, 사업체의 선정·제한 등이 적용될 수 있는 공공기관 조달(군납 포함), 학교급식 시장 납품을 위해 두부 생산·판매하는 경우 적용하지 않음
    - ③ 대기업 등이 수출을 목적으로 두부를 생산·판매하는 경우 적용하지 않음
- (제한 사항) 소상공인 생계형 적합업종 지정에 관한 특별법 제8조제1항에 따라 다음 사항을 제한함
  - 대·중소기업 상생협력 촉진에 관한 법률 제32조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 대기업 등은 생계형 적합업종 지정기간 동안 두부 제조업의 사업을 인수·개시 또는 확장해서는 안 됨
    - [인수] 대기업 등이 해당 사업을 영위할 목적으로 중소·소상공인이 영위하는 사업을 실질적 지배관계에 의해 인수하는 경우를 의미함. 단 대기업이 기존 대기업 또는 그 사업의 일부를 인수하는 경우는 허용함

10) 중소벤처기업부고시 제2019-69호, 2019.12.19.



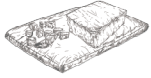
- [개시] 대기업 등이 인수 이외의 방법으로 인적·물적 요건을 갖추고 소비자가 인지할 수 있는 상태에서 최초로 재화 또는 용역을 공급하는 경우를 의미함
- [확장] 대기업 등이 인수 이외의 방법으로 영업 또는 생산활동을 위한 사업장(영업·생산시설 등을 포함)의 수 또는 면적의 증가 등을 통해 실질적으로 확장한 경우를 의미함
- 인수·개시·확장 등의 구체적인 사항은 소상공인 생계형 적합업종 지정에 관한 심의 기준 고시에 따름
- 다만, 두부 제조업의 경우, 주요 사업 영역인 소형/대형 제품의 구분이 사업장·시설의 증가 등과 관계없이 최종 포장단계에서 이루어지는 특수성을 고려하여, 아래의 사항으로 실질적인 확장 여부를 판단함
  - 해당 대기업 등이 두부를 제조·생산(OEM 생산 포함)하여 시장에 유통 판매한 연간 출하량의 최대치를 사업장·시설 등의 운영 규모로 간주함
  - 사업장·시설의 수 또는 면적의 증가는 고려하지 않고, 최대 연간 출하량을 초과하여 생산·판매하는 경우 확장한 것으로 봄
  - 최대 연간 출하량은 지정일 기준으로 최근 5년간 단위의 출하량 중 최대치로 하며, 1년 이내인 경우는 월평균 출하량을 통해 연간 출하량을 산정함
  - 출하량 산정 시, 업종범위에 해당하지 않거나 법 제8조제2항에 따른 승인사항에 해당하는 생산·판매 물량은 제외함
  - 시설·설비 가동률 등을 감안하여, 최대 연간 출하량의 일정 비율로 추가 생산·판매할 수 있도록 승인할 수 있음
- (승인사항) 소상공인 생계형 적합업종 지정에 관한 특별법 제8조제2항에 따라 다음 사항을 승인함
  - 국산콩(100%)으로 제조되는 두부 제품에 대해서는 생산·판매를 제한하지 않음
  - 날개 포장제품 용량 기준으로, 1kg 이하 용량으로 제조·포장하는 소형포장 두부를 판매하는 경우는 그 생산·판매를 제한하지 않음
  - 날개 포장제품 용량 기준으로, 1kg 초과 용량으로 제조·포장하는 대형포장 두부를 판매하는 경우는 다음 각 사항에 대해 그 생산·판매를 허용함
    - OEM 생산을 포함하여 연간 생산·판매 출하량이 최대 연간 출하량의 110% 이내인 경우



- OEM 생산·판매에 대해서는 연간 OEM 출하량이 OEM 최대 연간 출하량<sup>11)</sup>의 130% 이내인 경우
- 단 대기업 등이 중소기업·소상공인과 상생협력 등을 위해 추가적인 OEM 생산이 필요한 경우, 심의위원회 승인을 받아 생산·판매할 수 있음
- 동일법인<sup>12)</sup> 내에서 자체 수요에 따라 두부를 생산·판매하는 경우 그 생산·판매는 제한하지 않음
- 가정 간편식(HMR) 등 타 식품의 제조·생산을 위한 중간 원료로서 타 제조업체에 두부를 대량으로 납품하는 경우, 그 생산·판매는 제한하지 않음

11) OEM 최대 연간 출하량: OEM 출하량만으로 별도 산정하며, 상기 최대 연간 출하량 산정방식을 준용함

12) 공급계약 관계, 시장의 개방·접근성 등을 고려하여 사실상 자체 수요로 볼 수 있는 경우 동일법인 내 거래로 간주함(프랜차이즈, 가맹점 등)

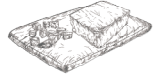


## 2) 보존 및 유통

- 식품공전에 따르면 두부 및 목류의 보존 및 유통 사항은 다음과 같음<sup>13)</sup>
  - 두부 및 목류(밀봉 포장한 두부, 목류는 제외)는 냉장하거나 먹는 물 수질 기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존하여야 함
  - 냉장으로 보존하여야 하는 두부, 목류는 제품운반 소요시간이 4시간 이상의 장거리 이동판매를 해야 할 때는 제품의 품질 유지가 가능하도록 냉장 차량을 이용하여야 하며 가공두부도 운반 시에는 품질 유지가 가능하도록 냉장 차량을 이용하여야 함
  - 가공두부(기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 멸균한 제품 제외)는 10℃ 이하에서 보존해야 함
  
- 식품의약품안전처는 2016년 6월 밀봉 포장한 두부·목류에 대하여 식품제조·가공업자가 제품의 특성에 적합하게 보존 및 유통조건을 설정할 수 있도록 허용하는 식품의 기준 및 규격을 일부개정 고시함
  - 이에 밀봉 포장된 두부·목류는 실온에서 보관·유통이 가능해짐<sup>14)</sup>
  - 단, 판 형태로 제조되어 포장되지 않은 형태로 유통되는 두부는 현재와 같이 냉장 상태로 보관·유통해야 함

13) 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 보존 및 유통기준, 식품의약품안전처, 2019.3.8.

14) 식품의 기준 및 규격, 식품의약품안전처, 2016.06.30 일부개정



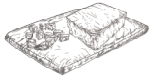
### 3) 품목별 원산지 표시15)

- 두부는 원재료인 콩의 함량이 대부분 90% 이상에 달하고, 콩의 원산지에 따라 가격 및 소비자 선호도의 차이가 많은 식품 품목임. 따라서 두부류 제품의 원산지 표시는 소비자에게 상당히 중요한 제도 중 하나임
- 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 및 같은 법 시행령에 따르면 농수산물 또는 그 가공품을 생산·가공하여 출하하거나 판매(통신판매 포함) 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 농수산물, 농수산물 가공품의 원료에 대해 원산지를 표시해야 함
  - 원료 배합비율에 따른 표시대상은 사용된 원료의 한 가지가 98% 이상이면 그 원료만, 두 가지 원료의 배합비율의 합이 98% 이상이면 배합비율이 높은 순서의 2순위 원료까지, 그 외의 경우 배합비율이 높은 순서의 3순위까지 원료 및 혼합비율을 표시해야 함
  - 원료가 국산의 경우 ‘국산’ 또는 ‘국내산’으로 표기하고, 해당 원료의 생산·채취·사육한 지역의 시·도명이나 시·군·구명을 표시함
  - 수입원료는 통관 당시 표기된 원산지를 표기해야 하며, 원산지가 다른 동일 원료를 혼합하여 사용한 경우에는 혼합 비율이 높은 순서대로 2개 국가(지역, 해역 등)까지의 원료 원산지와 그 혼합 비율을 각각 표시해야 함
  - 원료 원산지가 자주 변경되는 경우 해당 원료의 원산지를 ‘외국산(○○국·○○국·○○국 등)’으로 변경된 국가명을 3개국 이상 함께 표시하거나 ‘외국산(국가명은 ○○에 별도 표시)’으로 표시할 수 있음

#### [그림 1-3] 원산지 표시 사례

• **제품명**: 짜개두부, • **식품의 유형**: 두부, • **제조원**: F2-쥬피피씨이영/경남 의령군 부림면 한지 20길 40-21, F3-풀무원식품(주)/충북 음성군 대소면 대소산단로 58, FP-쥬푸른초/충북 제천시 제2바이오밸리로 50, FS-서신식품(주)/충북 음성군 맹동면 맹동산단로 62, • **원재료명 및 함량**: 대두 100% [외국산(미국, 캐나다, 중국 등)], 조제해수염화마그네슘, 현미유, 올리브유 [대두함유], • **품목보고번호**: F2-1995061600622, F3-2003044504525,

15) 농수산물의 원산지표시 요령, 농림축산식품부, 2016.4.27 일부개정



#### 4) 알레르기 유발물질 표시

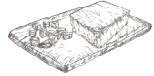
- 식품 등의 표시기준<sup>16)</sup>에 따르면 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것으로, 제조·가공된 식품 등은 원재료명 및 함량을 반드시 표시해야 함
- 알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시해야 하며, 해당 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분 또는 함유한 식품 및 식품첨가물을 원재료로 사용한 때도 표시대상임
  - 알레르기 유발물질은 난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 SO<sub>2</sub>로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣 등임
  - 알레르기 유발물질의 표시는 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시해야 함. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품의 제품명이 알레르기 표시대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 표시를 생략할 수 있음
  - 알레르기 유발 성분을 사용하는 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원료보관 등 모든 과정)을 통해 생산하여 불가피하게 혼입 가능성이 있는 경우 주의사항 문구를 표시하여야 함. (예시: 이 제품은 ○○을 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.)

[그림 1-4] 알레르기 유발물질 표시 사례

제품명	큰요리두부	유통기한	전면표기일까지	내용량	1 kg
식품의유형	두부	품목보고번호	20100466070139		
업소명및소재지	☎ 아워홈 충남 계룡시 두마면 제1산단로 26-21				
원재료명 및 함량	대두(외국산·미국산, 캐나다산, 호주산) 100%, 황산칼슘 혼합첨가제(식물성유지, 글리세린지방산에스테르, 레시틴, 탄산마그네슘) 대두 함유				
포장재질내면	용기-폴리프로필렌, 리드지-폴리프로필렌				

16) 식품 등의 표시기준, 식품의약품안전처, 2018.8.2. 일부개정

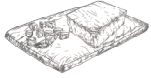




## 5) 유전자변형식품등의 표시

- 우리나라의 현행 유전자변형농산물·식품 관련 표시제도는 유전자변형식품등의 표시기준<sup>17)</sup>에 의거함
- 유전자변형식품등의 표시대상은 식품위생법 제18조에 따른 안전성 심사 결과, 식품용으로 승인된 유전자변형 농수산물과 이를 원재료로 하여 제조·가공 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시해야 함
- 유전자변형농산물이라는 표시를 하지 않을 수 있는 경우는 고도의 정제과정 등으로 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 전혀 남아있지 않아 검사불능인 당류, 유지류 등과 유전자변형농산물이 비의도적으로 3% 이하인 농산물과 이를 원재료로 사용하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물임
  - 비의도적으로 3% 이하인 경우, 구분유통증명서 또는 정부증명서 또는 식품·의약품분야 시험·검사등에 관한 법률에 따라 지정된 시험·검사기관에서 발행 유전자변형식품등 표시대상이 아님을 입증하는 시험·검사성적서 중 하나 이상의 서류를 갖추어야 함
- 유전자변형식품의 표시방법은 다음과 같음
  - 표시는 한글로 표시하여야 하며, 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하거나 떨어지지 않는 스티커 또는 라벨지 등을 사용하고, 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 용기·포장 바탕색과 뚜렷하게 구별되는 색상으로 12포인트 이상의 활자 크기로 선명하게 표시해야 함
  - 유전자변형농수산물의 표시는 ‘유전자변형 ○○(농수산물 품목명)’으로, 유전자변형농축수산물이 포함된 경우에는 ‘유전자변형 ○○(농축수산물 품목명) 포함’으로 표시해야 함
  - 유전자변형농축수산물이 포함되어 있을 가능성이 있는 경우에는 ‘유전자변형 ○○(농축수산물 품목명) 포함가능성 있음’으로, 유전자변형여부를 확인할 수 없는 경우에는 당해 제품의 주표시면에 ‘유전자변형 ○○포함가능성 있음’으로 또는 제품의 원재료명 바로 옆에 괄호로 ‘유전자변형 ○○포함가능성 있음’으

17) 유전자변형식품등의 표시기준, 식품의약품안전처, 2018.8.27 일부개정

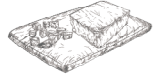


로 표시할 수 있음

- 두부류를 운반용 위생 상자를 사용하여 판매하는 경우, 그 위생 상자에 유전자변형식품 표시사항을 표시하거나, 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있음

[그림 1-5] 유전자변형식품 표시 사례

원재료명 및 함량: 밀가루, 설탕, 팜유, 전지분유, 옥수수전분(유전자변형 옥수수포함 가능성 있음), 과당, 팡창제(탄산수소암모늄, 탄산수소나트륨), 정제소금, 대두레시틴, 버터0.1%, 합성착향료(우유향, 버터향0.05%), 합성착향료(바닐라향) 밀, 우유, 대두 함유



### 3. 두부류·목류 관련 인증제도

□ 두부와 관련하여 법적 의무적용 사항이 있는 인증제도는 없으나 고객 신뢰 확보 차원에서 제품별로 여러 인증을 받고 있으며, 관련 인증제도는 다음과 같음

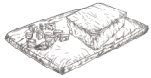
[표 1-8] 두부 관련 인증제도

관련인증	담당부처	내용	인증마크	비고
전통식품 품질인증	농림축산 식품부 /해양수산부	<ul style="list-style-type: none"> <li>국산 농수산물을 주원(재)료로 하여 예로부터 전승되어오는 원리에 따라 제조·가공·조리되는 전통식품의 품질향상, 생산장려 및 소비자 보호를 위해 운영되는 품질인증제도</li> <li>품목 규격번호: T021 두부, T005 목류</li> </ul>		우수식품 등 인증 <sup>18)</sup>
가공식품 및 음식점등의 원산지 인증	농림축산 식품부 /해양수산부	<ul style="list-style-type: none"> <li>특정 국가 농수산물의 원료를 95% 이상 사용하는 경우 정부가 확인하여 원산지를 보증해주는 제도</li> </ul>		
식품의 산업표준인증 (가공식품산업표준 KS인증제도)	농림축산 식품부 /해양수산부	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품산업의 표준화를 촉진하고 식품의 품질향상 및 소비자의 권익증진을 위한 제도</li> <li>농·수·축산물 가공식품 대상</li> <li>품목 표준번호 : KS H 2026 두부류 KS H 2027 목류</li> </ul>		
유기가공식품 인증 <sup>19)</sup>	농림축산 식품부 /해양수산부	<ul style="list-style-type: none"> <li>유기가공식품의 제조·가공·유통에 필요한 인증기준에 부합하다는 것을 보증하는 제도</li> </ul>		
식품안전관리 인증 (HACCP) <sup>20)</sup>	식품의약품 안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품원료 및 제조·가공·조리·소분·유통의 모든 과정에서 발생할 수 있는 위해요소를 사전에 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 식품안전관리시스템</li> </ul>		

18) 우수식품등인증제도: 국가가 그 품질을 보증을 해주는 제도, 소비자에게는 다양한 식품 중에서 우수한 식품을 소비자의 취향에 맞게 선택할 수 있는 기회 제공함. 식품의 산업표준인증, 전통식품의 품질인증, 가공식품 및 음식점 등의 원산지인증을 말함. 식품산업진흥법, 2018.12.31. 일부개정

19) 유기가공식품의 인증: 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률, 2016.12.2. 일부개정

20) 한국식품안전관리인증원, 식품 및 축산물 안전관리인증기준 전문고시. 제2017-49호. 2017.05.31



## 1) 전통식품 품질인증

- 전통식품품질인증은 국내산 농수산물을 주원(재)료로 하여 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향·색을 내는 우수한 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도임. 생산자에게는 고품질의 제품생산을 유도하고, 소비자에게는 우수한 품질의 우리 전통식품을 공급하는 데 목적이 있음
  - 전통식품품질인증 대상 품목은 전통식품 산업의 지원과 육성을 위해 국산농산물을 주원료로 제조·가공되고 예로부터 전승되어오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 전통식품의 개발과 그 계승·발전을 위해 필요하다고 인정하는 품목을 지정함
  - 평가사항으로는 공장입지, 작업장, 제조설비, 원료조달·관리, 주요공정관리, 용수관리, 개인위생, 환경위생, 유통체계, 포장 및 표시의 10가지 항목으로 구성되어 있으며, 항목별 배점으로 평가함
  - 전통식품의 품질인증을 받은 자는 인증을 받은 날로부터 3년마다 정기적으로 심사를 받아야 하며, 위반 시 과태료 부과, 판매 정지 등의 벌칙이 부과됨
- 전통식품품질인증제도의 인증품목은 한과류, 메주, 간장, 된장 등 총 85가지가 있으며, 두부류(규격번호 T021)와 목류(규격번호 T005)도 이에 속함<sup>21)</sup>
  - 2019년 10월 기준 두부 품목의 전통식품품질 인증업체는 총 23곳이며, 목류 품목의 전통식품 인증업체는 총 4곳임<sup>22)</sup>

## 2) 가공식품 및 음식점등의 원산지 인증<sup>23)</sup>

- 원산지 인증제도를 통한 농수산업과 식품산업 간 연계 발전을 도모하고, 국내산 농수산물을 원재료로 가공한 식품 또는 그 식재료로 조리하여 제공하는 음식점의 원산지에 대한 신뢰도 강화를 위해 도입
  - 가공식품은 식품위생법, 축산물위생관리법, 건강기능식품에 관한 법률에 따라 제조·가공한 식품 또는 건강기능식품을 대상으로 함

21) 전통식품 품질인증 대상품목, 농림축산식품부고시 제 2018-85호 (2018.10.15.고시 기준)

22) 우수식품정보시스템, 국립농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr/goodfood>)

23) 가공식품·음식점 등의 원산지인증 세부기준에 관한 세부사항 및 우수식품인증기관의 지정에 필요한 세부기준, 국립농산물품질관리원 고시 제2017-49호, 2017.8.10. 제정



- 제품의 원재료 배합비를 기준으로 95% 이상의 원재료가 동일 원산지일 경우, 원산지를 인증하고, 이를 제품, 포장, 메뉴판, 간판 등에 표시하는 제도임
- 원재료의 원산지 관련 요구사항은 다음과 같음
  - 가공식품의 원재료 원산지는 농수산물 기준
  - 95% 이상의 원재료가 동일 국가산 농수산물(첨가한 물 제외)
  - 식품첨가물은 1.5%까지 원산지 판단대상에서 제외
  - 동일 원재료의 다른 원산지의 농수산물 혼합 금지

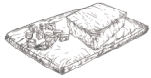
### 3) 가공식품산업표준KS인증

- 가공식품표준화(KS)란 합리적인 식품 및 관련 서비스의 표준을 제정, 보급함으로써 가공식품의 품질 고도화 및 관련 서비스의 향상, 생산기술 혁신을 기하여 거래의 단순·공정화 및 소비의 합리화를 통하여 식품산업 경쟁력을 향상시키고 국민경제발전에 이바지하고자 하는 제도임
- 두부류의 표준번호는 KS H 2026이며, 목류의 표준번호는 KS H 2027임
  - 두부류로 가공식품표준화 인정 업체는 2019년 10월 기준 1곳임

### 4) 유기가공식품 인증

- 유기가공식품 인증제도<sup>24)</sup>는 2008년 7월부터 시행되었으며, 공인받은 인증기관이 가공식품의 사용원료와 제조 공정을 심사하여, 그 관리체계가 법의 기준에 부합하는 제품만 인증 표지와 유기(농)명칭을 사용할 수 있게 하는 제도임
- 유기가공식품이란 유기 농·축산물을 원료 또는 재료로 하여 제조·가공한 식품을 말함
- 유기가공식품의 경우 최종 제품 분석만으로는 진위를 알기 어려운 경우가 많아 공신력 있는 3자 기관이 제조 과정 등을 심사하여 유기표시의 신뢰도를 높이고자 하는 제도임

24) 알기 쉬운 「유기가공식품 인증제」 유기가공식품인증 Q&A, 국립농산물품질관리원 · 한국농수산물유통공사, 2014.12.



- 인증을 받지 않았거나 동등성이 인정된 국가로부터 수입된 제품이 아닌 가공식품에 “유기”, “Organic”, “Bio” 등의 표시를 한 경우 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제 60조 5항에 따라 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금형에 처함
- 인증사업체는 유기표시(표시도형 또는 표시문자)와 인증사업자의 업체명, 전화번호, 포장작업장 주소, 인증번호, 인증기관명 및 생산지를 소비자가 알아보기 쉽게 표시하여야 함

### [그림 1-6] 유기가공식품 인증 표시 방법



- 업체명 : \*\*식품
- 포장장소 : 안양시 만안구  
안양로 172
- 전화번호 : \*\*\*-\*\*\*\*-\*\*\*\*
- 인정기관명 : \*\*\* 인증원
- 인증번호 : \*\*-\*

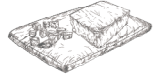
- 두부류 또는 목류로 유기가공식품 인증을 받은 업체는 2019년 10월 기준으로 총 9곳으로 모두 두부류로 인증받은 것이며 목류는 없음<sup>25)</sup>

## 5) 식품안전관리인증기준(HACCP)<sup>26)</sup>

- HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)이란 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자율적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계임
- 식품 기준 HACCP은 식품 및 즉석판매제조·가공업, 건강기능식품 및 식품첨가물제조업, 식품소분업, 집단급식소 및 기타식품판매업, 식품접객업 및 집단급식소 등 식품의 제조·가공·유통·외식·급식의 모든 분야에 적용됨. 이 중 참기름과 들기름의 상위 항목인 식용유지류는 식품제조·가공업소에 포함되어 HACCP 적용을 받음

25) 친환경 인증관리정보시스템, 국립농산물품질관리원(www.enviagro.go.kr)

26) 식품의약품안전처고시 제2019-12호, 2019.3.4.



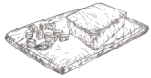
[표 1-9] HACCP 적용대상(식품 기준)

적용 업종	세부 업종 및 적용 품목
식품제조·가공업소	과자류, 빵 또는 떡류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 식육 또는 알함유가공품, 어육가공품, <b>두부류 또는 목류</b> , 식용유지류, 면류, 다류, 커피, 음료류, 특수용도식품, 장류, 조미식품, 드레싱류, 김치류, 젓갈류, 조림식품, 절임식품, 주류, 건포류, 기타 식품류
건강기능식품제조업소	영양소, 기능성 원료
식품첨가물 제조업소	식품첨가물, 혼합제제류
식품접객업소	위탁급식영업, 일반음식점, 휴게음식점, 제과점
즉석판매제조·가공업소, 식품소분업소, 집단급식소식품판매업소, 기타식품판매업소, 집단급식소	

\* 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr)

- 2019년 10월 기준, 두부류 및 목류 품목의 HACCP 인증업체는 총 133개가 있으며, 이 중 두부 인증업체는 105개, 목류 인증업체는 28개임<sup>27)</sup>

27) 식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr), HACCP 인증 현황 기준



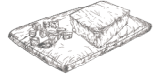
#### 4. 두부류 · 목류 주요 제품

- 현재 시장에서 시판되고 있는 두부는 대체로 일반 두부, 순두부, 연두부 3가지 유형으로 분류할 수 있음
  - 일반 두부는 그 용도에 따라 경두부(일반 경두부, 찌개두부, 부침두부), 순두부, 연두부 등으로 분류하여 판매되고 있고, 특히 연두부의 경우 간단한 끼니 및 어린이 간식용으로 구성되어 판매되고 있음
  - 가공두부는 유부 관련 제품 종류가 가장 많고, 그 외 소시지형 가공두부, 구운 두부, 찌개 키트 형 등 다양한 형태가 있으며, 닭가슴살과 함께 가공된 두부의 판매 순위가 높게 나타남
- 현재 시장에서 시판되고 있는 목류는 주로 도토리묵이 많고, 일반 신선묵과 건조묵 형태로 판매되며 대기업 제품보다 중소기업 제품이 많이 나타남
  - 한편 곤약의 경우 다이어트와 연계된 형태의 제품 소개가 많음

[표 1-10] 두부류 및 목류 주요 제품

식품의 유형		주요 제품				
두부류	두부	경두부	 SOGA 부침두부 (플무원)	 행복한콩 단단한 부침용 두부 (CJ제일제당)	 종가집 콩이가득 두부 찌개용 (대상)	 우리콩두부 (강릉초당두부)
		순두부	 국산콩 순두부 (플무원)	 종가집 국산콩 순두부 (대상)	 행복한콩 순두부 (CJ제일제당)	 알찬콩순두부 (어깨동무협동조합)
		연두부	 플무원 뽀로로 연두부 (플무원)	 행복한콩 국산콩 작은 연두부 (CJ제일제당)		





식품의 유형			주요 제품			
두부류	가공 두부	유부				
		기타				
묵류	묵					
	건조묵					
	곤약					

※ 각 제조사 및 판매사 홈페이지

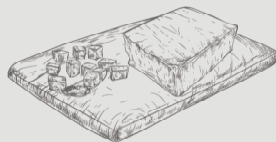


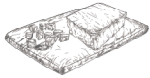
# 제 2 장

## 두부류·묵류 원료 현황

제 1 절  
두부류 주요 원료 현황

제 2 절  
묵류 주요 원료 현황





## 제 1 절 두부류 주요 원료 현황

### 1. 두부류 주요 원료

- 2018 식품산업 원료소비 실태조사<sup>28)</sup>의 결과를 기준으로 두부류의 주요 원료를 파악함
  - 2018 식품산업 원료소비 실태조사의 기준시점은 2017년이며, 해당 기간에 구매한 농축수산물의 사용량, 구매 금액, 구매 실태에 대한 결과임
- 두부류 원료 중 대두가 전체의 98.7%로 가장 많은 비중을 차지하고 있어 두부의 주요 원료는 콩을 중심으로 살펴봄

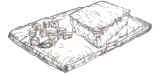
[표 2-1] 두부류 원료 및 원산지 비중 (2017년 기준)

(단위: 톤, %)

식품원료	주요원료 사용량		원산지별 사용량		
	총 사용량	비중	수입산	국산	국산비중
전체	282,279	100.0	229,149	53,940	19.1
곡류	쌀	779	0	779	100.0
	소맥분(밀가루)	1	1	0	0.0
<b>두류</b>	<b>대두</b>	<b>278,551</b>	<b>226,810</b>	<b>51,740</b>	<b>18.6</b>
수산물	천일염	557	6	551	98.9
	정제소금	785	49	736	93.8
전분	기타전분	20	20	0	0.0
당류	백설탕	245	245	0	0.0
	갈색설탕	15	15	0	0.0
	과당류	140	140	0	0.0
식용유	대두유	1,173	1,173	0	0.0
	미강유	10	0	10	100.0
식초	발효식초	1	1	0	0.0
기타	기타	2	0	2	100.0

※ 2018 식품산업 원료소비 실태조사(통계편), 한국농수산물유통공사, 2018.12.

28) 2018년 식품산업 원료소비 실태조사, 한국농수산물유통공사, 2018.12.



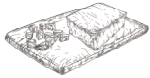
## 2. 두부류 주원료, 대두

### 1) 콩의 종류 및 특징

- 우리나라 콩은 원산지별로 품종이 다르며, 이에 따라 용도와 이름 등이 상이함. 대개 지방명을 딴 것이거나 모양, 무늬, 색깔 혹은 쓰임새, 열리는 형태 등에 따라 분류함<sup>29)</sup>
  - 흔히 우리가 콩으로 인식하는 것은 대두로, 대두는 콩의 한 종류이기도 함. 대두의 품종도 앞서 언급했던 것처럼 여러 가지 분류 기준으로 분류할 수 있는데, 크기에 따라서 대립종, 중립종, 소립종 혹은 극대립, 대립, 중립, 극소립으로 구분할 수 있음. 색상별로는 노란콩, 검은콩, 녹색콩, 갈색콩 등이 있으며, 재배 시기에 따라서는 울콩(조생종), 늦콩(그루콩) 등으로 구분함<sup>30)</sup>
- 이렇듯 콩의 종류를 분류하는 기준은 다양하지만, 흔히 사용하는 기준으로 색상별 또는 용도별 분류 기준이 있음
  - 색상별 콩의 종류로는 강낭콩, 녹두, 대두, 팥, 완두콩 등으로 다양함. 청국장 등의 주요 원료인 대두 중에도 크기가 큰(대립종) 노란콩이 메주 등 장류 및 두부용으로 사용되며, 백태라고도 불림
  - 대두는 장을 담그는 기본 재료인 메주를 만드는 데 사용되기 때문에 메주콩이라고도 불리며, 가장 많이 생산되는 콩 종류 중 하나로 일반콩이라고도 불림. 주로 대두유, 간장, 된장, 고추장 등의 발효음식과 두부, 콩가루, 두유, 콩기름 등의 대두 가공식품의 원료로도 사용됨

29) 내 손으로 받는 우리 종자: 귀농총서19, 안완식, 2014

30) [안동향토문화백과] 안동대두, 디지털 안동 문화대전



[표 2-2] 콩의 색상별 분류 및 특징

구분	이미지	특징	용도	
노랑콩 (백태, 메주콩)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 색에 따라 노란 콩 또는 백태라고도 부르는데, 장을 담그는 기본 재료인 메주를 만들 때 사용되기 때문에 메주콩이라고도 불림</li> <li>- 가장 많이 생산되는 콩 종류임</li> </ul>	된장, 간장, 고추장, <b>두부</b> , 콩가루, 두유, 콩기름	
검은콩	흑태		- 검은콩 중에서 크기가 가장 큼	콩밥, 콩자반
	서리태 (=속청)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 속이 녹색이고 알이 굵은 검은콩을 총칭하는 말</li> <li>- 서리를 맞은 뒤에 수확할 수 있다 하여 서리태라 불리기 시작함</li> <li>- 녹색(청색)의 속살로 인해 속청이라고도 불림</li> <li>- 당도가 높고 구수한 특징이 있음</li> </ul>	콩떡, 콩밥, 미숫가루, 흑두부
	서목태 (=쥐눈이 콩, 약콩, 여우콩)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 다른 검은콩보다 크기가 작은 것이 특징임</li> <li>- 까맣고 동그란 것이 마치 쥐의 눈처럼 보인다고 해서 쥐눈이콩이라고도 부름</li> <li>- 예로부터 한방에서는 쥐눈이콩을 약으로 처방해 오고 있음</li> </ul>	약재
청대콩(=청태)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 열매의 껍질과 속살이 다 푸른색이라 하여 푸른 대콩 또는 청태라고 함</li> <li>- 덜 익은 듯한 푸른색이 특징이며, 다 익어도 물기가 마르지 않은 상태로 있음</li> </ul>	송편 소, 조림, 장조림, 메주, 두부	
강낭콩		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 채두 또는 운두라도 하며, 모양이 콩팥과 비슷하여 Kidney beans이라고도 불림</li> <li>- 붉은색뿐만 아니라 흰색, 흰색에 붉은 선이 들어가는 것(피 강낭콩)등 종류가 다양함</li> </ul>	밥, 떡, 과자 소, 채소(어린 꼬투리)	
완두콩		- 완두의 씨앗은 탄수화물이 주성분이며 단맛이 뛰어나고 단백질이 많으며 어린 꼬투리에는 비타민도 풍부함	떡/과자의 고물, 통조림(씨앗), 채소(어린 꼬투리), 가축의 사료(잎과 줄기)	

※ 콩의 종류, 한국식품과학회 대두가공이용분과([www.soyonet.org](http://www.soyonet.org))

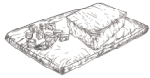


- 농촌진흥청의 ‘농업소득 향상 운영 매뉴얼’에 의하면, 콩을 용도별 기준에 따라 장류 및 두부류, 콩나물용, 밥밑콩, 풋콩용 콩 등으로 분류할 수 있음
- 이 중 장류 및 두부용 콩은 영양적인 면에서 단백질 함량이 높아야 하며, 가공적인 면에서는 껍질이 얇고 물에 담갔을 때 잘 흡수하는 특성이 있어야 함. 외관상으로는 중대립종으로 색깔이 황색으로 균일해야 함
  - 장류용으로 주로 쓰이는 품종으로는 크기가 큰 대광콩, 대원콩, 대풍콩 등이 있으며, 대체로 콩의 크기는 100알당 20~30g 정도의 무게를 가지는 편임

[표 2-3] 콩의 용도별 분류 및 특징

용도	이미지	구비조건	국내 주요 재배품종
장류 및 두부용		콩알이 굵고 단백질 함량이 높은 품종	대광, 대원, 대풍, 우람, 새단백, 천상
콩나물용		콩알이 작고 발아율이 높은 품종	풍산나물, 풍원, 신화
밥밑용(혼반용)		유색종, 당함량이 높고 무름성이 좋은 품종	일품검정, 청자, 청자 3호
풋콩용		키가 작으며, 콩알이 굵고, 당 함량이 높은 품종	큰을, 새을, 황금을, 한을

※ 농업소득 향상 운영 매뉴얼, 농촌진흥청, 2015



## 2) 콩의 영양성분<sup>31)</sup>

- 콩 씨알(중실)은 인간의 생명 보전에 필요한 3대 영양소 중 가장 중요한 단백질의 함량이 40%나 되고, 탄수화물이 30%, 지방의 함량이 20%가 됨. 전분은 거의 없는 반면에 단백질 함유량이 많아, 지상에 존재하는 어느 작물보다 그 영양성이 뛰어난 작물임
- 우리네 선조들은 일찍부터 콩의 우수한 영양성을 알아 콩을 ‘밭의 고기’ 라고 불렀으며, 실제 콩에 있는 이런 영양성분은 소고기 등심보다도 월등히 높음
- 콩을 날로 먹으면 거의 소화가 안 되지만 익혀 먹으면 65%가량이 소화·흡수되고, 두부는 95% 정도, 된장은 80% 정도 소화·흡수가 됨

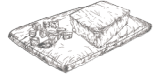
[표 2-4] 콩 식품 영양소 함유량

(가식부 100g 기준)

구분	성분	두부	순두부	연두부	유부	비지	대두	간장(재래)	된장(재래)
일반 성분	에너지 kcal	97	54	62	379	74	70	83	193
	수분 g	81.2	89.8	87.7	42.9	82.8	86.6	60	47.8
	단백질 g	9.62	5.8	4.2	20.4	3.5	4.4	3.72	13.73
	지질 g	4.63	3.1	2.8	31	1.5	3.6	0.01	7.25
	회분 g	0.8	0.6	0.6	1.8	0.5	0.7	19.31	12.28
	탄수화물 g	3.75	0.7	4.7	3.9	11.7	4.7	16.96	18.94
	총 당류 g	0	-	-	-	-	-	0	5.45
	총 식이섬유 g	2.9	-	-	-	-	-	0.4	10.3
	아미노산 mg	8,513	-	-	-	-	-	1,803	12,332
	지방산 g	4.43	-	-	-	-	-	0	6.94
콜레스트롤 mg	0	-	-	-	-	-	0	0	
식염상당량 g	0	-	-	0	0	0	16	11	
무기질	칼슘 mg	64	40	38	295	66	17	21	79
	철 mg	1.54	0.9	1.2	4.6	2.3	0.7	0.19	2.07
	마그네슘 mg	80	-	-	-	-	-	145	74
	인 mg	158	62	77	275	25	53	46	218
	칼륨 mg	132	185	233	153	113	9	456	539
	나트륨 mg	1	6	5	17	5	135	6,128	4,339
	아연 mg	1.17	-	-	-	-	-	0.08	1.46
	구리 mg	0.126	-	-	-	-	-	0.018	0.328
	망간 mg	0.772	-	-	-	-	-	0.148	1.264
	셀레늄 μg	0.88	-	-	-	-	-	0	67.58
	몰리브덴 μg	44.09	-	-	-	-	-	14.49	76.91
요오드 μg	0	-	-	-	-	-	1.97	2.65	

31) 콩의 중요성과 가치, 농촌진흥청, 작목기술정보



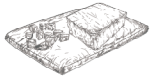


구분	성분	두부	순두부	연두부	유부	비지	대두	간장 (재래)	된장 (재래)
비 타 민	베타카로틴 $\mu\text{g}$	0	1	tr	0	0	0	0	0
	비타민E mg	6.23	-	-	-	-	-	0.05	2.37
	비타민K <sub>1</sub> $\mu\text{g}$	0	-	-	-	-	-	0	23.1
	비타민B <sub>1</sub> mg	0.032	0.15	0.14	0.05	0.07	0.04	0.065	0.588
	비타민B <sub>2</sub> mg	0.179	0.02	0.02	0.02	0.03	0.04	0.29	0.837
	나이신 mg	0.159	0.4	0.4	0.3	1.2	0.4	2.169	1.257
	판토텐산 mg	0	-	-	-	-	-	2.741	1.112
	비타민B <sub>6</sub> mg	0.007	-	-	-	-	-	0.04	0.04
	비오틴 $\mu\text{g}$	0	-	-	-	-	-	0	6.53
	엽산 $\mu\text{g}$	21	-	-	-	-	-	33	139
비타민C mg	0	0	0	0	0	0	3.27	11.2	

※ 국가표준식품성분표 제9개정판, 국립농산물품질관리원, 2016.09

분석자료 표시 방법 : ‘-’ : 수치가 애매하거나 측정되지 않음, ‘( )’ : 인용되었거나 산출된 성분  
‘Tr’ : 식품성분함량이 미량 존재

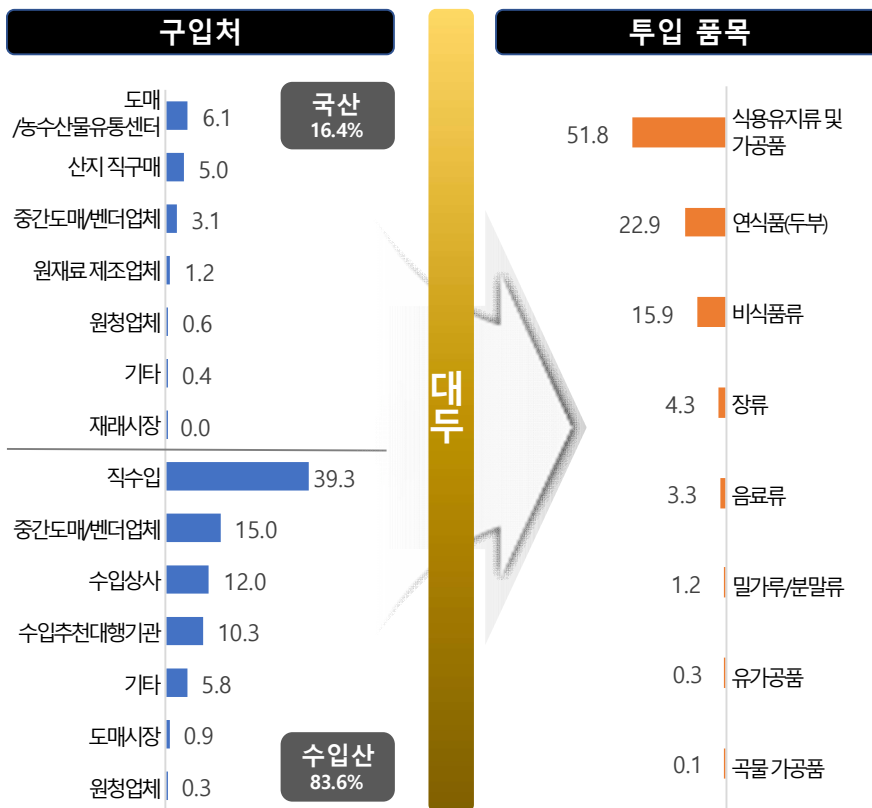
- 콩 단백질에는 혈압을 높이는 화합물인 안지오텐신(Angiotensin)을 만들어내는 효소인 안지오텐신 전환효소(ACE)의 기능을 방해하는 항고혈압 펩타이드가 함유되어 있다고 밝혀졌으며, 함황아미노산이 적기 때문에 콩팥을 통한 염분의 배출을 감소시켜 칼슘의 손실을 막아 줌
- 칼슘은 신체의 뼈와 치아를 구성하며 유지하는 데 중요한 무기질인 동시에 혈압을 조절하는 역할을 맡고 있고, 콩 함유 지질 성분은 심혈관계의 질환을 예방하며, 식이섬유는 장 기능을 개선함
- 콩의 주요 기능성 물질 중 이소플라본은 식물성 에스트로겐으로, 구성성분은 제니스테인(Genistein), 다이드제인(Daidzein),글리시테인(Glycitein) 등의 세 가지 어글리콘 기본 골격을 갖고 있으며 이들은 갱년기 여성의 주요 질병인 유방암, 자궁암, 골다공증 및 만성 전립선암의 예방과 치료에 탁월한 효능이 있음
- 피트산(Phytic Acid)의 경우 항암작용(철에 의한 산화반응 감소)과 심혈관 질환의 감소효능이 있으며 레시틴은 PC, PS, PE 및 PI로 구성되어 있는데 특히 콜린을 내포한 PC는 세포막의 회복을 도와 알츠하이머성 치매 예방에 효과 있음
- 루테인은 백내장의 예방과 치료에 효과가 있으며, 사포닌은 항균작용 및 지방산 산화를 방지하여 화를 예방함. 이 밖에 토코페롤, GABA 등의 물질은 고유의 기능성을 지니고 있음



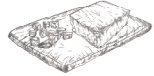
### 3) 대두의 소비 흐름

- 2018 식품산업 원료소비 실태조사에 따르면, 2017년 금액 기준으로 생산업체는 대두를 수입(83.6%)하여, 식용유지 및 가공품(51.8%)과 두부(연식품, 22.9%) 제조에 투입함
- 제조업체의 대두 구매 채널 비중 - 직수입(39.3%), 중간도매/벤더업체(수입산)(15.0%), 수입상사(12.0%), 수입추천대행기관(10.3%), 도매 및 농수산물유통센터(국산)(6.1%), 기타(수입)(5.8%) 순
- 제조업체의 대두 이용 주요 가공품 - 식용유지류 및 가공품(51.8%), 연식품(두부)(22.9%), 비식품류(15.9%), 장류(4.3%), 음료류(3.3%) 순

[그림 2-1] 대두의 소비 흐름도



※ 2018 식품산업 원료소비 실태조사, 2018.12.  
 ※ 구입처 비중: 구매금액 기준, 투입 품목 비중: 구매금액 기준



#### 4) 국내 대두 생산 및 수입 현황

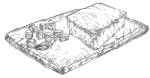
- 대두 국내 생산 및 수입량은 2018년 기준, 134만 6,270톤으로 2014년 141만 7,819톤 대비 5.0% 감소함<sup>32)</sup>
  - 생산 및 수입량은 2015년 143만 3,279톤으로 정점을 찍은 후 3년간 지속 감소하고 있음. 이는 1~2인 가구 증가에 따른 장류 섭취 감소 및 가정 간편식 섭취 증가에 따른 것으로 분석됨<sup>33)</sup>
- 대두 국내 생산량은 2014년 13만 9,267톤에서 2018년 8만 9,410톤으로 35.8% 감소했으며, 같은 기간 재배면적은 7만 4,652ha에서 5만 638ha로 32.2% 감소함
  - 콩 재배면적 감소는 콩의 수입량 증가 및 콩 재배 소득이 고추의 1/4, 감자의 1/2에 불과하여 재배를 꺼리기 때문으로 풀이됨. 특히, 콩나물용 콩의 수입이 증가함에 따라 국산 콩의 가격이 낮아졌을 뿐 아니라 정부의 구매가격이 시중 가격보다 낮은 것을 그 원인으로 보고 있음<sup>34)</sup>
  - 다만, 2018 콩의 재배면적 증가는 정부의 ‘논 타작물 재배 지원 사업’에 따른 것으로 분석됨<sup>35)</sup>
- 대두 수입량은 2016년 134만 2,568톤으로 정점을 찍은 후 점차 감소하고 있음

[표 2-5] 국내 대두(백태) 생산 및 수입 현황

구분	년도	2014	2015	2016	2017	2018
생산	재배면적 (ha)	74,652	56,666	49,014	45,556	50,638
	생산량(톤)	139,267	103,504	75,448	85,644	89,410
수입	수입량(톤)	1,278,552	1,329,775	1,342,568	1,303,459	1,256,860
합계(톤)		1,417,819	1,433,279	1,418,016	1,389,103	1,346,270

※ 생산현황: 농작물생산조사, 통계청 / 수입현황: 수출입무역통계, 관세청  
 HS코드: 1201.90.1000(채유용과 탈지대두박용), 1201.90.2000(사료용), 1201.90.3000(콩나물콩), 1201.90.9000(기타), 1208.10.0000(대두로 만든 것)

32) 수출입무역통계, 관세청  
 33) 업계 전문가 인터뷰  
 34) 국내 콩의 산업화 동향, 농촌진흥청 2017.11.7  
 35) 2018 농작물생산조사, 통계청



- 대두의 수입 현황을 살펴보면, 2014년 127만 8,552톤에서 2018년 125만 6,860톤으로 1.7% 감소함
- 이 중 두부 및 장류 등에 사용되는 대두의 수입량은 2014년 26만 6천 톤에서 2018년 20만 톤으로 24.6% 감소함

[표 2-6] 대두 수입량

(단위: 톤)

구분		주요 용도	2014	2015	2016	2017	2018
콩 (대두)	채유용과 탈지대두박용	대두유, 경화유, 사료	950,794	1,022,806	1,043,175	1,034,238	1,001,949
	사료용	사료	0	320	0	0	107
	콩나물용	콩나물콩	45,785	32,007	36,755	43,036	37,036
	<b>기타(식용)</b>	<b>두부, 장류</b>	<b>266,203</b>	<b>261,086</b>	<b>247,207</b>	<b>209,047</b>	<b>200,704</b>
대두분		사료, 장류	15,770	13,556	15,431	17,138	17,064
<b>합계</b>			<b>1,278,552</b>	<b>1,329,775</b>	<b>1,342,568</b>	<b>1,303,459</b>	<b>1,256,860</b>

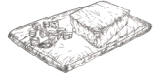
※ 수출입무역통계, 관세청

HS코드: 1201.90.1000(채유용과 탈지대두박용), 1201.90.2000(사료용), 1201.90.3000(콩나물콩), 1201.90.9000(기타), 1208.10.0000(대두로 만든 것)

## 5) 국산 대두 도매가격

- 국산 대두 도매가격은 2015년 저점을 찍은 후 회복되는 추세를 보이며, 2014년 1kg당 3,779원에서 2018년 4,788원으로 26.7% 상승함
- 국산 대두의 유통(도매)가격에 영향을 미치는 요인은 콩 생산량 및 재고량, 정부 수매물량과 수매물량의 시장 방출 가능성, 가공업체 소비량 등이 있음
- 한국농촌경제연구원에 따르면, 2015년 국산 콩의 도매가격이 최저점에 도달한 원인은 경기침체로 인한 국산콩 수요 감소와 2013~2014년에 정부가 수매물량을 방출하였기 때문임<sup>36)</sup>
- 2016년부터 재배면적 감소에 따른 국내 생산량 축소로 국산 대두 가격이 매년 증가하고 있음. 전년 대비 국산 대두 가격 상승률은 2016년 11.9%, 2017년 11.1%로 2년간 가격이 급격히 상승하였으며, 2018년 3.9%로 대두 가격이 점차 안정화되었음

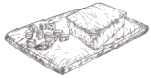
36) 2016년 6월 콩관측월보, 한국농촌경제연구원



- 수입산 대두 역시 2015년을 기점으로 점차 상승하는 추세를 보이ना, 평균적으로 3천 원 수준의 가격을 유지하고 있음
  - 2014/2015 국제 대두 재배면적이 전기 대비 5.2% 증가하여 대두 생산량이 13.2% 폭증함. 이로 인해 기말 재고량도 전기 대비 23.4% 증가함에 따라 수입 대두 가격은 2014~2015년 저점을 형성함<sup>37)</sup>
  - 2016년 이후 국제 대두 재고량이 감소하면서, 가격은 2014년 수준을 서서히 상승하여 2018년 kg당 3,200원 선으로 회복함
  - 또한, 수입산 대두 가격 인상 원인으로 물가안정을 위해 수입하는 저율관세할당 (TRQ) 물량의 가격 상승도 영향을 미친 것으로 볼 수 있음. 2015~2018년 대두분을 제외한 평균 대두 수입물량은 129만 톤으로, 동기간 TRQ 물량은 평균 24만 톤으로 전체 수입물량의 약 19%를 차지하고 있음
  - 물가안정을 이유로 정부는 해당 TRQ 물량의 가격을 2009년 이후 6년간 1kg당 1,020원으로 동결하였다가, 2015년부터 연 3%씩 5년간 인상하기로 결정함<sup>38)</sup>

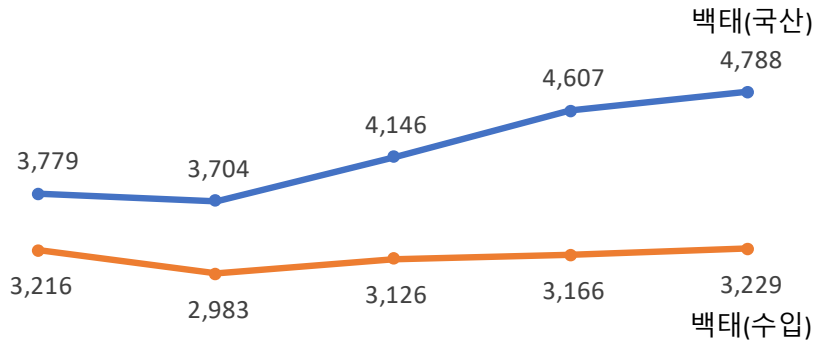
37) 해외곡물시장동향 제8권 제4호 부록. 세계곡물통계, 한국농촌경제연구원

38) 수입콩 가격 6년만에 인상 방침 두부-식용유 값도 잇달아 오를 듯, 동아일보, 2015.01.21



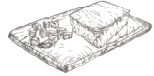
[표 2-7] 대두 도매가격 추이

(단위: 원/kg)



구분	2014	2015	2016	2017	2018
백태(국산)	3,779	3,704	4,146	4,607	4,788
백태(수입)	3,216	2,983	3,126	3,166	3,229

※ 기간별 가격정보, 농산물유통정보(www.kamis.or.kr)  
백태 국산과 백태 수입 모두 중품 가격 기준이며, 도매가격은 도매시장에서 중도매인 상회가 소상인, 실수요자 등에게 판매하는 ‘중도매인 판매가격’ 임



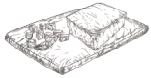
### 3. 두부 응고제

#### 1) 두부 응고제의 변천

- 전통적으로 두부 제조 시 응고제는 주로 간수를 사용하였음
  - 간수는 바닷물에서 소금을 얻은 후 남은 액체로 염화마그네슘, 황산마그네슘 등이 주성분을 이루고 있음
- 1962년 식품위생법이 제정·공포됨에 따라 식품첨가물공전에 지정 고시된 기준과 규격에 맞지 않는 경우 제조·가공에 이용할 수 없게 됨
  - 이에 해양 오염 등의 이유로 식품첨가물로 지정되지 않은 천연간수 사용이 법적으로 제한되고, 염화마그네슘, 염화칼슘 등의 화학응고제를 두부 응고제로 사용할 수 있게 됨. 이후 두부 제조 편리성 때문에 화학응고제가 보다 널리 이용됨
  - 화학응고제는 첨가물식품공전에서 규정한 화학적합성품으로 기준 규격이 고시되어 있는 물질을 의미함
- 최근 소비자들의 건강에 대한 불안 심리를 반영하여 각 제조업체에서는 해양심층수, 천일염 등을 이용한 천연 응고제를 사용하거나 화학 첨가물을 쓰지 않은 두부임을 강조한 제품들이 다수 출시되고 있음
  - 해양심층수는 수면으로부터 200m 이하의 바닷물로서 해양심층수 수질 기준에 적합한 물을 말함. 먹는 해양심층수만 식품제조에 사용할 수 있었던 해양심층수 및 관련 제품은 2009년부터 두부류, 김치류 및 절임류 등의 제조에 사용할 수 있게 됨. 이후 2015년 모든 식품의 제조·가공에 사용할 수 있도록 이용범위가 점차 확대되었음<sup>39)</sup>. 이처럼 해수에서 추출하여 만든 두부 응고제용 첨가물을 조제해수염화마그네슘이라 칭하고 2009년 천연첨가물로 지정함
  - 천일염이란 염전에서 바닷물을 자연 증발시켜 생산하는 소금을 말하며, 이를 분쇄·세척·탈수한 소금을 포함함. 천일염은 기존에 식용염으로의 사용이 금지되어 있었으나 2007년 12월 27일 염관리법<sup>40)</sup> 개정에 의해 식용이 가능해짐에 따라 식품위생법에서 식용소금으로 관리하게 되었음. 다만, 응고제로 천일염을 직접 사용하는 것은 가능하나, 천일염 제조 과정 중 발생하는 간수로는 별도의 처리 없이 그대로 두부 응고제로 사용할 수 없음. 이는 식품에 첨가할 수 있는 물질을

39) 식품공전, 식품의약품안전처, 2016.5.31 개정고시

40) 2011.11.22 소금산업 진흥법으로 전부개정됨. 소금산업진흥법, 2015.2.3 일부개정



규정한 식품첨가물공전에 등재되어 있지 않기 때문임. 다만, 주성분이 유사한 조제해수염화마그네슘은 천연첨가물로 지정되어 있으므로 소금(천일염 등) 제조 시 발생한 간수가 식품첨가물공전에서 규정하고 있는 조제해수염화마그네슘의 성분 규격에 적합한 경우 두부 응고제로 사용할 수 있음

## 2) 법적 기준에 의한 두부 응고제 종류

- 식품등의 표시기준<sup>41)</sup>에서는 명칭, 간략명 또는 주용도를 표시하여야 하는 식품 첨가물을 정하고 있는데, 주용도를 두부 응고제로 정하고 있는 식품첨가물은 글루코노- $\delta$ -락톤(글루코노-델타-락톤,GDL), 염화마그네슘, 염화칼슘, 황산마그네슘, 황산칼슘, 조제해수염화마그네슘 6가지임
- 두부 제조업체에서는 수율<sup>42)</sup>과 부드러움, 맛의 향상 등을 위해 여러 응고제를 혼합하여 사용함
- 글루코노- $\delta$ -락톤(Glucono-Delta-Lactone)은 통상 약어로 GDL이라고 하며, 포도당을 발효시켜 만든 것으로 식품에 산미료, 향미료, 완충제, 보존료 등의 목적으로 사용해 왔음. GDL이 물에 녹으면서 글루콘산으로 변화하는 과정에서 두 유액을 응고시키게 되는 점을 이용하여 연두부나 순두부 또는 보다 부드러운 두부를 만들 때에 사용함. GDL을 사용한 두부는 수율도 좋고 부드러우며, 보수력<sup>43)</sup>이 풍부함. 다만, 두부 고유의 맛은 덜하고 가격이 비싼 편이고, 과다 첨가 시 신맛이 나게 됨
- 염화마그네슘(Magnesium Chloride)은 천일염의 부산물인 간수의 주성분으로, 다른 응고제와 달리 두유액과 혼합하면 바로 반응하는 속효성 응고제임. 응고 속도가 빠른 만큼 두부가 단단해지기 쉽고, 압착 시 물이 잘 빠지지 않는 단점이 있으나 옛 두부의 고소함이 있어 맛이 좋음
- 염화칼슘(Calcium Chloride)은 염화마그네슘과 마찬가지로 물에 잘 녹고 응고 속도가 빠르지만 조해성<sup>44)</sup>이 있어 보관 시 공기와의 접촉을 피해야 함. 맛은 염화마그네슘으로 만든 두부보다는 덜하지만 좋은 편이고 두부의 보수력도 좋음. 다만 두부가 거칠고 딱딱해 단단한 제품을 만들 때 주로 사용함. 주로 유부를 만

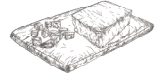
41) 식품등의 표시기준, 식품의약품안전처, 2016.4.28 일부개정

42) 원하는 물질을 얻을 때 실제 얻어지는 양과 이론상의 양을 백분율로 나타낸 비율

43) 수분을 유지하는 능력

44) 공기 중에 노출되어 있는 고체가 습기를 흡수하여 녹는 성질





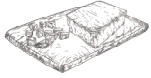
- 드는 데 쓰이는 생지(얇은 두부), 포두부를 만들 때 응고제로 쓰임
- 황산마그네슘(Magnesium Sulfate)은 두부 응고제로 지정되어 있으나 현재 두부 업계에서는 거의 사용하지 않고 있으며, 황산마그네슘보다는 염화마그네슘을 많이 사용함. 황산마그네슘은 쓴맛을 내기 때문에 과량 사용할 경우 쓴맛이 날 수 있음
  - 황산칼슘(Calcium Sulfate)은 수율이 좋고, 두부의 색깔이 좋으며 부드러움. 또한 응고력이 강해 적은 양만 사용해도 되기 때문에 경제적임. 다만, 난용성<sup>45)</sup>으로 응고시간이 다른 응고제보다 길고, 두부 맛이 떨어지는 단점이 있음
  - 조제해수염화마그네슘(Crude Magnesium Chloride(Sea Water))은 해수로부터 염화칼륨 및 염화나트륨을 석출·분리하여 얻어진 것으로 주성분은 염화마그네슘임. 식품첨가물공전에서는 두부 응고제 목적에 한하여 사용하도록 하고 있으며, 위의 5가지 첨가물은 화학적 합성품이지만 조제해수염화마그네슘은 천연첨가물로 분류하고 있음. 천연첨가물이란 주로 동, 식물 등 생물자원을 소재로 하여 이를 추출한 다음 첨가물로서의 유효성분을 분리·정제하여 얻어진 것을 이룸

[표 2-8] 두부 응고제 종류

품목명	간략명	식품첨가물 지정연월일	주용도	주요 제조두부
글루코노-δ-락톤	-	70.11.23.	두부응고제 산도조절제 팽창제	연두부, 순두부 등 부드러운 두부
염화마그네슘	염화Mg	62.06.12.	두부응고제 영양강화제	
염화칼슘	염화Ca	62.06.12.	두부응고제 영양강화제	단단한 두부, 유부 등
황산마그네슘	황산Mg	62.06.12.	두부응고제 영양강화제	
황산칼슘	황산Ca	62.06.12.	두부응고제 산도조절제 영양강화제	판두부
조제해수염화마그네슘	-	09.07.10.	두부응고제	

※ 식품첨가물공전 해설서, 제3판, 식품의약품안전처, 2018

45) 물이나 그 밖의 용매에 잘 녹지 않는 성질



## 제 2 절 목류 주요 원료 현황

### 1. 목류 주요 원료

- 2018 식품산업 원료소비 실태조사<sup>46)</sup>의 결과를 기준으로 목류의 주요 원료를 파악함
  - 2018 식품산업 원료소비 실태조사의 기준시점은 2017년이며, 해당 기간에 구매한 농축수산물의 사용량, 구매 금액, 구매 실태에 대한 결과임
- 목류의 원료는 기타전분이 47.5%, 옥수수가루가 30.9%, 메밀가루가 18.5% 순으로 많은 비중을 차지하고 있어 이 세 원료에 대해 살펴봄

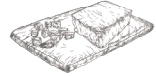
[표 2-9] 목류 원료 및 원산지 비중 (2017년 기준)

(단위: 톤, %)

식품원료	주요원료 사용량		원산지별 사용량			
	총 사용량 (톤)	비중 (%)	수입산 (톤)	국산 (톤)	국산비중 (%)	
전체	809	100.0	229,149	53,940	6,667.5	
곡류	메밀	11	1.4	0	11	100.0
	<b>옥수수가루(분말)</b>	<b>250</b>	<b>30.9</b>	<b>250</b>	<b>0</b>	<b>0.0</b>
	<b>메밀가루</b>	<b>150</b>	<b>18.5</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0.0</b>
수산물	정제소금	13	1.6	4	9	69.2
	천일염	1	0.1	0	1	100.0
전분	<b>기타전분</b>	<b>384</b>	<b>47.5</b>	<b>284</b>	<b>100</b>	<b>26.0</b>

※ 2018 식품산업 원료소비 실태조사, 한국농수산식품유통공사, 2018.12.

46) 2018년 식품산업 원료소비 실태조사, 한국농수산식품유통공사, 2018.12.



## 2. 기타전분

- 목류의 주원료인 기타전분은 전분 중 감자전분, 고구마전분, 옥수수전분, 변성전분(덱스트린)을 제외한 전분류를 말함
- 식품산업 원료소비 실태조사에 따르면, 2017년 전분 총 사용량 269,329톤 중 기타전분은 옥수수전분(104,433톤, 38.8%) 다음으로 59,914톤, 22.2%의 사용량을 보임
- 기타전분 총 사용량 중 국산 사용량 4,552톤, 구매금액 6,071백만 원으로, 사용량 기준 7.6%, 구매금액 기준 13.1%의 국산 사용률을 보임
- 생산업체의 기타전분 구매처는 구매금액 기준으로 직수입 57.0%, 수입상사 17.2%, 중간도매/벤더업체(수입) 10.3%, 중간도매/벤더업체(국내) 9.7%, 원료제조업체 3.1%, 기타(수입) 2.0% 순임<sup>47)</sup>
- 기타전분 총 사용량 중 0.6%인 384톤이 목류 제조에 사용되었으며, 그중 국산은 100톤, 26.0%로, 국산 사용률이 절대적으로 낮기는 하나 기타전분 전체의 국산 사용률보다 높은 수준임<sup>48)</sup>

[표 2-10] 전분류 원료 소비 실태(식품류) (2017년 기준)

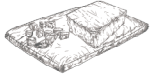
(단위: 톤, %, 백만원)

식품원료	사용량				구매금액		
	총 사용량	국산 사용량	수입산 사용량	국산 비중	총액	국산 구매금액	국산 비중
기타전분	59,914	4,552	55,362	7.6	46,286	6,071	13.1
감자전분	55,507	1,983	53,524	3.6	69,865	5,246	7.5
고구마전분	20,893	3,352	17,541	16.0	34,535	6,575	19.0
옥수수전분	104,433	1,488	102,945	1.4	75,008	1,270	1.7
변성전분(덱스트린)	28,582	1,984	26,598	6.9	43,045	2,429	5.6
전분 계	269,329	13,359	255,970	5.0	268,739	21,590	8.0

※ 2018 식품산업 원료소비 실태조사, 2018.12. 식품류 사용분만의 결과임

47) 2018 식품산업 원료소비 실태조사, 2018.12.

48) 본 보고서 [표 2-2] 목류 원료 및 원산지 비중 (2017년 기준) 참고



### 3. 옥수수가루 및 메밀가루

- 목류 원료 중 기타전분 다음으로 많이 사용되는 주원료인 옥수수가루와 메밀가루는 곡류 및 곡분에 속하는 원료임
- 식품산업 원료소비 실태조사에 따르면, 2017년 총 사용량은 옥수수가루 31,738톤, 메밀가루 4,801톤이며, 그 중 국산 사용률은 옥수수가루 12.7%, 메밀가루 21.4%임
- 생산업체의 옥수수가루 구매처는 구매금액 기준으로 중간도매/벤더업체(수입) 51.5%, 수입추천대행기관 15.9%, 원료제조업체(국산) 11.4%, 직수입 9.4%, 수입상사 5.1%, 농수산물종합유통센터(국산) 2.0% 순임<sup>49)</sup>
- 생산업체의 메밀가루 구매처는 구매금액 기준으로 중간도매/벤더업체(수입) 47.9%, 직수입 10.1%, 농수산물종합유통센터(국산) 9.2%, 중간도매/벤더업체(국산) 8.7%, 수입상사 5.4%, 원청업체(수입) 4.9%, 원료제조업체(국산) 4.3%, 도매시장(수입) 3.8% 순임<sup>50)</sup>
- 옥수수가루 총 사용량 중 0.8%인 250톤이 목류 제조에 사용되었으며, 메밀가루 총 사용량 중 3.1%인 150톤이 목류 제조에 사용됨. 목류에 사용된 옥수수가루와 메밀가루는 100% 수입산임<sup>51)</sup>

[표 2-11] 옥수수가루 및 메밀가루 원료 소비 실태(식품류) (2017년 기준)

(단위: 톤, %, 백만원)

식품원료	사용량				구매금액		
	총 사용량	국산 사용량	수입산 사용량	국산 비중	총액	국산 구매금액	국산 비중
옥수수가루(분말)	31,738	4,038	27,699	12.7	30,950	5,076	16.4
메밀가루	4,801	1,029	3,772	21.4	12,541	3,132	25.0
계	36,539	5,067	31,471	13.9	43,491	8,208	18.9

※ 2018 식품산업 원료소비 실태조사, 2018.12. 식품류 사용분만의 결과임

49) 2018 식품산업 원료소비 실태조사, 2018.12.

50) 2018 식품산업 원료소비 실태조사, 2018.12.

51) 본 보고서 [표 2-2] 목류 원료 및 원산지 비중 (2017년 기준) 참고

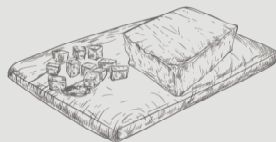
# 제 3 장

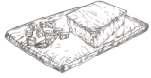
## 두부류·묵류

### 생산 및 수출입 현황

제 1 절  
생산 및 제조업체 현황

제 2 절  
수출입 현황





## 제 1 절 생산 및 제조업체 현황

### 1. 생산 기준

#### 1) 두부류 생산 기준

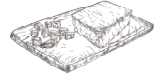
##### 가. 제조·가공 기준

- 식품공전에서는 제조·가공 기준에 대해 다음과 같이 규정하고 있음
  - 최종 제품은 포장을 권장
  - 포장하지 않은 두부는 타사 제품과 구분될 수 있도록 제조업소의 상호나 상표를 성형·표시해야 함
  - 두부류 제조 시에는 환경정책기본법시행령 [별표] 환경기준 중 3. 라. 1)과 4)의 수질 기준에 적합한 해수(지하염수 포함)에 한하여 사용할 수 있다
- 한국산업표준에서는 제조·가공 기준에 대한 규정은 별도로 없으며, 포장 및 내용량에 대해 다음과 같이 규정하고 있음
  - (포장재) 내용물을 충분히 보호할 수 있는 포장재를 사용해야 함
  - (단위 포장 내용량) 포장에 표시된 내용량은 식품위생법에 적합하여야 함
  - (표시) KS H 1101, 가공식품 일반 표시기준에 따라 표시함
- 전통식품 표준규격에서는 제조·가공기준 관련하여 공장입지, 작업장, 보관시설, 제조설비, 자재 기준, 주요 공정 기준 등을 상세히 명시하고 있음

##### 나. 표준규격 및 품질 기준

- 한국산업표준과 한국전통식품 표준규격에서는 두부류의 하위 식품을 분류하고 있는 바, 각 하위식품에 대한 품질기준을 고풍분, 조단백질 등으로 상세히 제시하고 있음
  - 식품공전에서는 두부류 및 목류의 규격을 대장균군은 1g당 10 이하<sup>52)</sup>이고, 타르

52) 대장균군: n=5, c=1, m=0, M=10(충전, 밀봉한 제품에 한함), 식품 중 미생물 기준·규격에 통계적 개념 도입(식약처 고지 제2015-78호, 2015.10.29.)



- 색소 불검출로 정하고 있으며, 두부류 종류별 품질 기준은 별도로 정하지 않음
- 한국산업표준은 두부의 품질 기준으로 고흡분, 조단백, 조지방, 회분, 조섬유 등을 제시하고 있으며, 특히 두부의 5가지 하위품목은 고흡분 함량으로 분류가 가능함
  - 경질두부의 경우 고흡분이 22.0% 이상이어야 하며, 일반두부는 12.0%, 연질두부는 10.0%, 순두부 및 연두부는 8.0% 이상인 것으로 기준을 정하고 있음

[표 3-1] 한국산업표준 두부류 품질 기준

항목	기준						
	두부					전두부	가공 두부
	경질 두부	일반 두부	연질 두부	순두부	연두부		
성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취 및 이물이 없어야 하며, 형태 및 조직이 양호하여야 한다.						
고형분(%)	22.0 이상	12.0 이상	10.0 이상	8.0 이상		-	
조단백질(%) <sup>a)</sup>	44.0 이상		40.0 이상		36.0 이상	20.0 이상	
조지방(%) <sup>a)</sup>	20.0 이상				17.0 이상	10.0 이상	
회분(%) <sup>a)</sup>	7.0 이하					-	
조섬유(%) <sup>a)</sup>	-				5.0 이상	-	
세균수(CFU/g)	1.0× 10 <sup>5</sup> 이하						
대장균군	음성						

a) 조단백질, 조지방, 회분 및 조섬유는 고흡분에 대한 백분율(%)로 나타내야 한다.

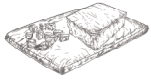
※ 한국산업표준 두부류(KS H 2026:2012), 국가기술표준원

- 한국전통식품 표준규격에서는 두부류의 품질 기준을 다음과 같이 정하고 있음

[표 3-2] 한국전통식품 표준규격 두부류 품질 기준

항목	기준		
	순 두 부	두 부	경 두 부
고형분(%, w/w)	6 이상	10 이상	22 이상
성 상	고유의 색택, 향미 및 조직감을 가지며 이미, 이취가 없어야 하며 채점기준에 따라 채점한 결과, 모두 3점 이상이어야 한다.		
조단백질 [%, w/w(건물기준)]	40.0 이상		
이외의 요구사항은 식품위생법에서 정하는 기준에 적합하여야 한다			

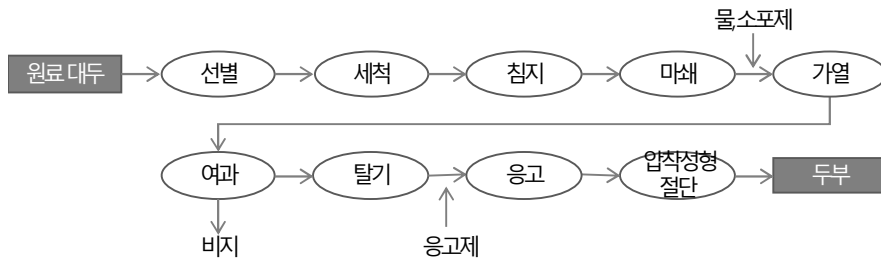
※ 전통식품 표준규격 두부(T021), 국립농산물품질관리원



#### 다. 제조 공정

- 두부는 고단백식품으로서 불린 콩을 갈아 콩의 가용성분을 더운물로 용출시켜 일단 두유로 만들고 이에 소량의 응고제를 넣어 응고시켜 제조함
- 두부의 종류나 맛, 수율을 결정하는 중요한 공정으로서 응고제의 종류, 두유의 온도, 두유 농도, 응고제 첨가량 등에 따라 두부 상태가 달라짐. 금속에 의한 금속 응고법과 산에 의한 산응고법이 있음
- 소포제는 기포 제거에 사용되는 약품으로, 장비의 개선과 화학 첨가물에 대한 거부감으로 현재 업계에서 거의 사용하지 않는 추세이며, 두유액 거품을 제거하는 탈기 공정도 역시 장비 개선으로 거의 적용되지 않는 공정임<sup>53)</sup>

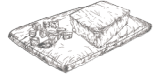
[그림 3-1] 두부의 제조 공정



※ 식품공전해설서, 식품의약품안전처, 2019

53) 업계 전문가 인터뷰

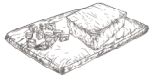




[표 3-3] 두부의 공정단계

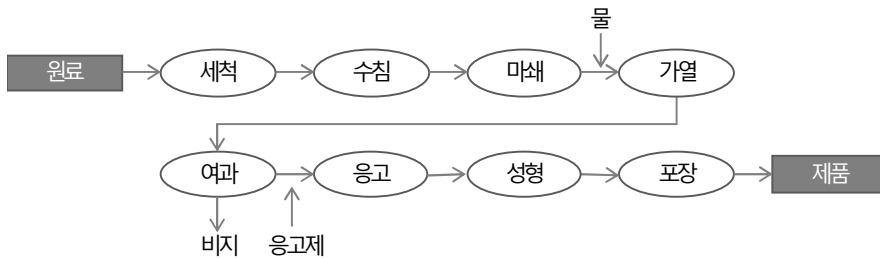
단계	공정사례	단계	공정사례
1. 선별 낮은 비중의 이물 제거		2. 선별 금속성 이물 제거 (자석 이용)	
3. 세척 대두 세척		4. 침지 콩을 물에 불리며 수분 함량 점검	
5. 마쇄 맷돌 원리로 침지완료된 대두 파쇄		6. 증자 마쇄된 대두를 끓임	
7. 여과 두유와 비지질 분리		8. 탈기 두유액 거품 제거	
9. 냉각속성, 혼합 및 응고		10. 압착 성형 사각틀 모양으로 성형	
11. 절단 포장 용기에 맞도록 절단		12. 용기투입 절단된 두부 투입	
13. 1차 선별 및 포장		14. 가열 냉각 물성 안정화	
15. 2차 선별 두부의 깨짐 등 선별		16. X-ray 검출 이물 검사	

※ 식품공전해설서, 식품의약품안전처, 2019



- 전통방식 두부 제조 공정은 비지 분류 방식에 따라 온비지 방식과 생비지 방식으로 나뉨
  - 잘 간 콩물을 직접 가열한 다음 비지와 두유로 바로 분류하는 법을 온비지 방식이라고 하며, 비지와 두유를 분류한 다음 두유를 가열하는 방식을 생비지 방식이라고 함
  - 다음은 전통식품 표준규격 두부(T021)에 등장하는 두부 제조 공정으로 온비지 방식의 제조 공정임

[그림 3-2] 전통식품 표준규격 두부 제조 공정

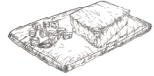


※ 전통식품 표준규격 두부(T021), 국립농산물품질관리원

## 2) 목류 생산 기준

### 가. 제조·가공 기준

- 식품공전에서는 제조·가공 기준에서는 두부류와 함께 규정하고 있음
- 한국산업표준에서는 제조·가공 기준에 대한 규정은 별도로 없으며, 포장 및 내용량에 대해 다음과 같이 규정하고 있음
  - (포장재) 내용물을 충분히 보호할 수 있는 포장재를 사용해야 함
  - (단위 포장 내용량) 포장에 표시된 내용량은 식품위생법에 적합하여야 함
  - (표시) KS H 1101, 가공식품 일반 표시기준에 따라 표시함
- 전통식품 표준규격에서는 제조·가공기준 관련하여 공장입지, 작업장, 보관시설, 제조설비, 자재 기준, 주요 공정 기준 등을 상세히 명시하고 있음



## 나. 표준규격 및 품질 기준

- 한국산업표준과 한국전통식품 표준규격에서는 목류의 품질 기준을 고형분을 중심으로 제시하고 있음
  - 한국산업표준은 목류의 품질 기준으로 고형분, 타르색소, 세균수, 대장균군 등을 제시하고 있으며, 목류의 2가지 하위품목은 고형분 함량으로 분류함
  - 목은 고형분이 7.0% 이상이어야 하며, 건조목은 82.0% 이상인 것으로 기준을 정하고 있음. 단 이 조건은 전분질 원료로 제조한 목류에 한함

[표 3-4] 한국산업표준 목류 품질 기준

항목	기준	
	목	건조목
성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취 및 이물이 없어야 하며, 형태 및 조직이 양호해야 함	
고형분(%)	7.0 이상 (단, 전분질 원료로 제조한 목류에 한함)	82.0 이상 (단, 전분질 원료로 제조한 목류에 한함)
타르색소	불검출	
세균수(CFU/g)	1.0 x 10 <sup>5</sup> 이하	
대장균군	음성	

※ 한국산업표준 목류(KS H 2027:2012), 국가기술표준원

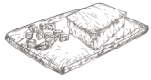
- 한국전통식품 표준규격에서는 목류의 품질 기준을 다음과 같이 정하고 있음

[표 3-5] 한국전통식품 표준규격 목류 품질 기준

항목	기준
성상	고유의 색택, 향미 및 조직감을 가지며 이미, 이취가 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과, 모두 3점 이상이어야 한다.
고형분(%, w/w)	7.0 이상
대장균군	음성 (충전, 밀봉한 제품에 한함)

이외의 요구사항은 식품위생법에서 정하는 기준에 적합하여야 한다

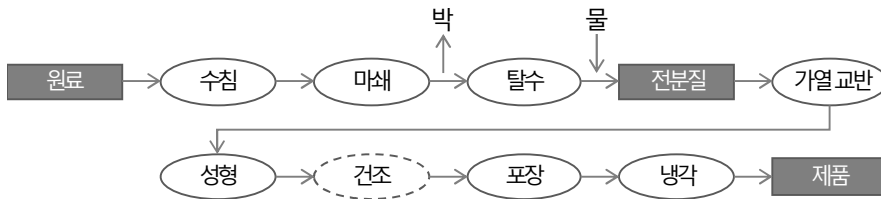
※ 전통식품 표준규격 목류(T005), 국립농산물품질관리원



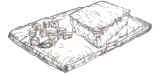
#### 다. 제조 공정

- 목의 제조 공정은 원재료를 가루 형태로 만든 뒤, 물과 함께 가열하는 호화 과정을 거쳐 건조, 포장, 냉각하는 과정이 일반적임
- 전통적인 제조 과정에서는 원재료의 특성에 따라 수비법(가루 내는 방법)이 다르고 이를 호화하는 방법(쑤는 방법)들도 차이가 있음
- 다음은 식품공전해설서에 등장하는 목 제조 공정의 예시임

[그림 3-3] 목 제조 공정



※ 식품공전해설서, 식품의약품안전처, 2019



## 2. 두부류·목류 생산 실적

- 두부류·목류 생산 실적은 식품의약품안전처의 각 연도 식품 및 식품첨가물 생산 실적을 기초로 살펴봄

### 1) 두부류 국내 생산 및 출하실적

#### 가. 생산 실적

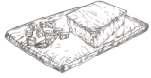
- 2014년에서 2018년 사이, 두부류 생산 규모는 다소 감소했으나 생산가는 유사 규모를 유지하고 있음
  - 두부류 생산량은 2014년 419,633톤에서 2018년 375,977톤으로 연평균 -2.7% 감소하였으나, 같은 기간 생산액은 536,588백만 원에서 535,616백만 원으로 유사 수준임
  - 이러한 경향은 전체의 두부류의 95% 내외를 차지하는 두부(전두부 포함)에서 더욱 두드러지게 나타남

[표 3-6] 두부류 생산 실적

구분	생산량 (톤)				생산액 (백만원)			
	두부	가공두부	유바	합계	두부	가공두부	유바	합계
2014	397,564	22,066	4	419,633	465,482	71,097	9	536,588
2015	366,488	44,183	3,349	414,021	443,211	71,104	1,503	515,819
2016	364,071	25,493	208	389,772	444,048	117,492	1,075	562,615
2017	372,220	25,330	300	397,850	455,666	76,901	855	533,423
2018	354,262	21,715	-	375,977	463,814	71,802	-	535,616

※ 각 연도 식품 및 식품첨가물 생산 실적, 식품의약품안전처

※ 2017년까지 전두부가 두부류 하위 유형으로 별도 조사되었으나, 2018년부터 두부에 포함됨



나. 출하실적

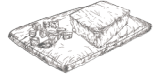
- 2014년에서 2018년 사이, 두부류 출하 규모는 국내 출하량과 국내 판매액 모두에서 증가함
  - 국내 출하량은 2014년 310,413톤에서 2015년 411,884톤으로 약 10만톤이 증가한 뒤 38만~39만톤 사이를 유지하고 있음
  - 국내 판매액도 2014년 5,158억 원에서 2015년 6,222억 원, 2016년 7,124억 원으로 2년 연속 약 1,000억 원가량 증가한 뒤 2017년~2018년 6,200억 원대 수준으로 유지되고 있음

[표 3-7] 두부류 출하실적

구분	국내 출하량 (톤)				국내 출하액 (백만원)			
	두부	가공두부	유바	합계	두부	가공두부	유바	합계
2014	294,309	16,099	4	310,413	466,457	49,329	15	515,802
2015	365,206	43,763	2,914	411,884	544,168	76,207	1,796	622,170
2016	358,339	25,213	196	383,748	547,506	163,541	1,351	712,399
2017	371,882	24,590	196	396,669	541,465	83,759	971	626,195
2018	362,917	21,180	-	384,097	546,258	76,656	-	622,914

※ 각 연도 식품 및 식품첨가물 생산 실적, 식품의약품안전처

※ 2017년까지 전두부가 두부류 하위 유형으로 별도 조사되었으나, 2018년부터 두부에 포함됨



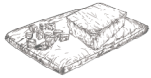
## 2) 목류 국내 생산 및 출하실적

- 목류는 생산량과 출하량 모두 2015년 상승한 뒤 2016년부터 4만 톤 초반대를 유지하고 있음
- 목류 생산량은 2014년 38,596톤에서 2015년 51,642톤으로 약 1.3만 톤 증가한 뒤 2016년부터는 4만 톤 초반대를 유지하고 있음
- 목류 국내 출하량은 2014년 32,381톤에서 2015년 42,992톤으로 약 1만 톤 증가한 뒤 2016년부터는 4만 톤 초반대를 유지하고 있음

[표 3-8] 목류 생산실적 및 출하실적

구분	생산 실적		출하 실적	
	생산량 (톤)	생산가 (백만원)	국내 출하량 (톤)	국내 출하액 (백만원)
2014	38,596	58,627	32,381	59,400
2015	51,642	75,460	42,992	74,253
2016	42,975	61,657	40,759	69,724
2017	43,711	62,135	41,140	70,971
2018	41,986	65,076	41,138	79,571

※ 각 연도 식품 및 식품첨가물 생산 실적, 식품의약품안전처



### 3. 두부류·목류 주요 생산업체

- 두부류·목류의 생산업체 정보는 식품의약품안전처의 각 연도 식품 및 식품첨가물 생산실적을 기초로 살펴봄
- 식품첨가물 생산실적 보고서에서는 두부류·목류의 생산업체 정보를 연식품 생산업체로 묶어 제공하고 있어 해당 기준에 따라 살펴봄

#### 1) 제조업체 현황

##### 가. 생산업체 수 및 종업원 수

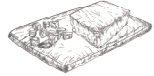
- 두부류·목류 생산업체는 2018년 말 기준 974개사, 종업원 수 7,978명이 있음
  - 2014년 이후 생산업체와 종업원 수는 큰 변화는 아니지만 다소 감소하는 현상을 보임
  - 하지만 두부류·목류의 출하량 및 출하액은 증가하는 경향을 보여 생산업체 당 평균 출하량 및 출하액 모두 증가함

[표 3-9] 두부류·목류 생산업체 현황

구분	생산업체 현황		출하실적			업체 당 평균		종업원 인당 평균	
	업체 수 (개)	종업원 수 (명)	국내 출하량 (톤)	국내 출하액 (백만원)	단위 출하액 (원/kg)	국내 출하량 (톤)	국내 출하액 (백만원)	국내 출하량 (톤)	국내 출하액 (백만원)
2014	1,011	8,434	342,794	575,202	1,678	339	569	41	68
2015	1,012	9,046	454,876	696,424	1,531	449	688	50	77
2016	999	8,673	424,507	782,123	1,842	425	783	49	90
2017	984	8,309	437,809	697,166	1,592	445	709	53	84
2018	974	7,978	425,235	702,485	1,652	437	721	53	88

※ 각 연도 식품 및 식품첨가물 생산 실적, 식품의약품안전처  
※ 생산업체 현황, 출하실적 모두 두부류·목류 전체 기준임





나. 지역별 생산업체 분포 특성

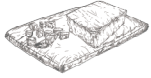
- 두부류·목류 생산업체는 지역별로 산재되어 있으며, 이들은 주로 지역 단위에서 두부를 생산·유통하고 있음
- 두부류·목류 생산업체의 지역별 분포현황을 보면 경기도(159개)에 가장 많고, 경북, 전북, 충청남도 순으로 업체가 분포되어 있음
- 충북과 충남은 생산업체 수에 비해 많은 종업원 수를 보유하고 있고, 출하량, 매출액 등의 점유율도 매우 높은데 이는 풀무원, CJ제일제당, 대상 등 대기업의 생산공장이 있기 때문임

[표 3-10] 지역별 두부류·목류 생산업체 현황 (2018년 기준)

구분	생산업체		매출실적		업체 당 매출액 (백만원)	구성비			
	업체 수 (개)	종업원 수 (명)	출하량 (톤)	출하액 (백만원)		업체 수 (%)	종업원 수 (%)	출하량 (%)	출하액 (%)
서울	33	136	14,553	9,496	288	3.4	1.7	3.4	1.3
부산	30	182	6,627	10,343	345	3.1	2.3	1.6	1.5
대구	46	109	4,995	8,074	176	4.7	1.4	1.2	1.1
인천	25	210	6,459	7,042	282	2.6	2.6	1.5	1.0
광주	33	98	6,402	7,672	232	3.4	1.2	1.5	1.1
대전	23	132	10,608	12,255	533	2.4	1.7	2.5	1.7
울산	17	76	5,223	6,659	392	1.7	1.0	1.2	0.9
세종	4	10	373	503	126	0.4	0.1	0.1	0.1
경기	159	1222	98,746	125,026	786	16.3	15.3	23.1	17.7
강원	72	543	37,869	69,527	966	7.4	6.8	8.9	9.9
충북	64	1098	91,599	184,482	2,883	6.6	13.8	21.5	26.2
충남	84	1503	40,857	94,308	1,123	8.6	18.8	9.6	13.4
전북	87	355	8,636	15,781	181	8.9	4.4	2.0	2.2
전남	84	328	9,278	13,850	165	8.6	4.1	2.2	2.0
경북	111	485	39,329	58,495	527	11.4	6.1	9.2	8.3
경남	81	1393	40,925	73,145	903	8.3	17.5	9.6	10.4
제주	21	98	4,457	8,561	408	2.2	1.2	1.0	1.2
합계	974	7978	426,935	705,220	724	100.0	100.0	100.0	100.0

※ 2018 식품 및 식품첨가물 생산 실적, 식품의약품안전처

※ 출하량은 국내 판매량과 수출량의 합이며, 출하액은 국내 판매액과 수출액의 합임  
수출액은 연도별 보고서에서 명시한 기준 환율을 적용하여 산출함



## 2) 주요 생산업체 특징

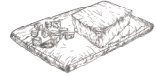
### 가. 두부류·목류 주요 생산업체 상위 20위

- 식품의약품안전처의 2018 식품 및 식품첨가물 생산 실적에 따르면, 2018년 두부류·목류 주요 생산업체는 다음과 같음
  - 국내 판매 두부류·목류 판매액 상위 20개 생산업체가 전체 국내 판매액의 49.3%를 차지하며, 씨제이제일제당(7.1%), 풀무원식품(5.6%), 신미시엔에프(4.3%), 피피이씨의령(3.0%), 앰플러스에프엔씨(2.9%) 순임
  - 두부류·목류 수출 생산업체는 10개사로, 대신물산(41.4%), 아워홈(18.0%), 우천식품(12.9%) 순임

[표 3-11] 2018년 두부류·목류 주요 생산업체

국내 판매액 순위				수출액 순위			
순위	업체명	판매액 (백만원)	비중 (%)	순위	업체명	수출액 (\$)	비중 (%)
1	씨제이제일제당(주)	49,862	7.1%	1	(주)대신물산	1,029,514	41.4%
2	풀무원식품(주)	39,456	5.6%	2	(주)아워홈	446,385	18.0%
3	(주)신미시엔에프	29,884	4.3%	3	우천식품	319,932	12.9%
4	(주)피피이씨의령	20,860	3.0%	4	대상(주)	224,253	9.0%
5	앰플러스에프엔씨(주)	20,153	2.9%	5	소이미푸드(주)	210,514	8.5%
6	(주)꿈꾸는콩	17,384	2.5%	6	영동물산	116,438	4.7%
7	(주)정남식품	15,384	2.2%	7	풀무원식품(주)	106,897	4.3%
8	강릉초당두부	14,349	2.0%	8	(주)푸른촌	16,083	0.6%
9	(주)에스앤푸드	14,328	2.0%	9	(주)비비에프(BBF)	13,593	0.5%
10	(주)피피이씨춘천	14,003	2.0%	10	씨제이제일제당(주)	558	0.0%
11	(주)맑은식품	13,242	1.9%	합계		2,484,167	100.0%
12	서신식품(주)	12,676	1.8%				
13	대상(주)	11,714	1.7%				
14	(주)풀잎라인	11,468	1.6%				
15	(주)한미식품	10,872	1.5%				
16	(주)동화식품	10,711	1.5%				
17	(주)아워홈	10,315	1.5%				
18	우천식품	10,007	1.4%				
19	(주)두술	9,841	1.4%				
20	(주)광화	9,779	1.4%				
	기타	356,198	50.7%				
	합계	702,485	100.0%				

※ 2018 식품 및 식품첨가물 생산 실적, 식품의약품안전처

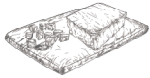


나. 주요 생산업체 특성

□ 국내 주요 연식품 생산업체별 특성은 아래와 같음

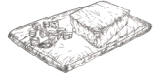
[표 3-12] 두부류·묵류 주요 생산 업체

기업명	내용		기업CI
CJ 제일 제당	주요 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>1964년 조미료 사업에 진출하여, 복합 조미료 ‘다시다’ 개발</li> <li>육가공, 가공식품, 건강식품 사업 등을 영위하는 종합식품회사</li> <li>2005년 행복한 콩 브랜드를 출시 이후 일반두부와 다양한 가공두부 출시</li> </ul>	
	주요 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>두부, 고추장, 가공식품 등 식품 대부분</li> </ul>	
	주요 브랜드	<ul style="list-style-type: none"> <li>행복한 콩, 백설, 햇반, 다시다, 다담 등</li> </ul>	
풀무원	주요 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>1981년 유기농 슈퍼로 시작, 1984년 국내 최초 포장두부 판매</li> <li>(주)피피이씨의령, (주)피피이씨춘천은 풀무원의 두부 제조 계열사임</li> </ul>	
	주요 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>반찬(두부), 채소, 건강식품, 음료 등 식품 대부분</li> </ul>	
	주요 브랜드	<ul style="list-style-type: none"> <li>풀무원, SOGA, 생가득, 찬마루, 아임리얼 등</li> </ul>	
대상	주요 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>2006년 출범 이후 김치, 두부 같은 신선식품을 주로 판매</li> <li>2017년 식품BU와 소재BU 분리 경영 도입</li> </ul>	
	주요 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>두부/콩나물/묵, 김치, 반찬류 등</li> </ul>	
	주요 브랜드	<ul style="list-style-type: none"> <li>청정원, 증가집(아침에온, 증가반상, 증부비법 등), 미원</li> </ul>	
신미 씨앤 에프	주요 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>1985년 설립, 충남 천안시 소재</li> <li>대림수산, 한성기업, 삼호F&amp;G, CJ씨푸드, 대상 등의 유부 및 두부 OEM제품 생산</li> <li>어깨동무협동조합 회원사</li> </ul>	
	주요 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>두부, 유부, 조미유부, 조미유부 구성품(소스, 웨이크) 등</li> </ul>	
	주요 브랜드	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	
엠 플러스 에프 앤씨	주요 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>국방부 국군 식생활개선 계획에 의거 1984년 군인공제회 직영사업소(제1식품)로 출범, 제화(대양산업), 피복(대신기업), 두채 사업(원일식품) 분야로 사업영역을 확대</li> <li>2015년 12월 군인공제회 독립법인으로 전환</li> </ul>	
	주요 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>두부, 순두부, 콩나물, 전투화, 전투복</li> </ul>	
	주요 브랜드	<ul style="list-style-type: none"> <li>웰그로</li> </ul>	
맑은 식품	주요 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>1994년 전남에서 창업, 2005년 (주)맑은식품 법인 설립</li> <li>(주)맑은식품, (주)맑은동해, (주)맑은물에, (주)맑은물에유통, (주)꿈꾸는콩, (주)더큰정성, (주)참좋은콩 등 법인 설립 운영</li> <li>CJ제일제당 OEM 납품, 홈플러스, 롯데마트 PB제품 생산</li> <li>어깨동무협동조합 회원사</li> </ul>	
	주요 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>두부, 순두부, 연두부, 콩나물</li> </ul>	
	주요 브랜드	<ul style="list-style-type: none"> <li>맑은물에</li> </ul>	



기업명	내용		기업CI
정남 식품	주요 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>1987년 경기 화성시에서 설립</li> <li>삼성웰스토리, 푸드머스, 현대그린푸드, CJ프레시웨이 등 단체급식관련 업체와 주로 거래함</li> <li>이외에도 대상, 농협하나로마트, 한화호텔엔드리조트 등과 거래</li> </ul>	 (주)정남식품
	주요 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>경두부, 순두부, 연두부, 콩물, 콩비지</li> </ul>	
	주요 브랜드	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	
강릉 초당 두부	주요 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>강릉의 전통두부인 초당두부를 생산하는 향토기업, 1983년 초당협동두부 공장설립. 지역특산물인 초당두부를 대량생산 할 수 있도록 현대적 생산시설을 구축함</li> <li>어깨동무협동조합 회원사</li> </ul>	 강릉초당두부
	주요 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>경두부, 순두부, 연두부, 판두부</li> <li>국내산/유기농/무농약/수입산 두부</li> </ul>	
	주요 브랜드	<ul style="list-style-type: none"> <li>강릉초당두부</li> </ul>	
에스앤 푸드	주요 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>2005년 (주)신선촌 설립</li> <li>2009년 두부 제품 출시 (CJ제일제당 OEM)</li> <li>2013년 (주)에스앤푸드로 법인 변경</li> <li>2015년 생채움 브랜드 론칭</li> </ul>	 S&FOOD
	주요 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>두부, 나물, 계란, 수산, 면, 떡, 국/찌개, 양념장, HMR 등</li> </ul>	
	주요 브랜드	<ul style="list-style-type: none"> <li>생채움</li> </ul>	
대신 물산	주요 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>천연 식물성 식품인 곤약 제품을 생산하는 회사로 국내 최대 규모의 생산라인을 보유, 일본 수출을 주로 하고 있으며, 최근 국내 판매 시작</li> </ul>	 (주)대신물산
	주요 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>목곤약, 해초목곤약, 마시는 곤약, 곤약조림, 면곤약, 파래곤약, 우동곤약, 샐러드용 곤약, 회용곤약, 알알이 곤약</li> </ul>	
	주요 브랜드	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	

※ 각 사 홈페이지(2019.11.4. 기준)

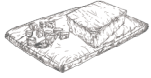


## 제 2 절 수출입 현황

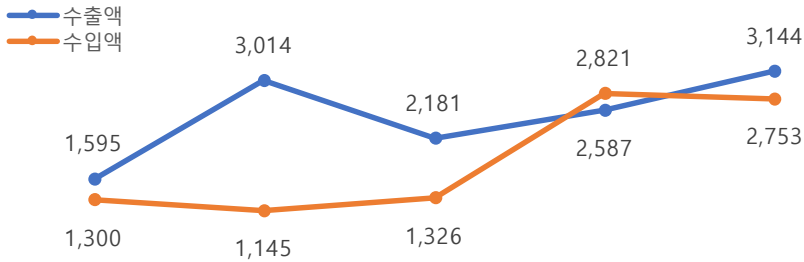
### 1. 두부류 수출입 현황

#### 1) 수출입 현황

- 현재까지의 두부 수출량은 국내 생산업체의 출하량 중 극히 미미한 수준이지만 1990년대부터 대기업을 중심으로 글로벌시장 진출 노력이 꾸준히 있었음
  - 짧은 유통기한으로 유통이 쉽지 않은 제품 특성 때문에 현지 법인 설립 또는 현지 식품회사와의 M&A 등을 통한 현지 두부 제조·판매하는 형태를 보였었음
  - 2016년 유통기한 확장 가능한 특수 공법 개발 등 기업들의 노력과 「식품의 기준 및 규격」 고시가 일부 개정(2016.06.30, 식약처 고시 제 2016-64호)됨에 따라 밀봉 포장한 두부는 실온 보관 유통이 가능해져 국내 제조 두부를 직접 수출할 수 있게 되었음
- 두부의 수출입 HS코드는 2106.10.1000(두부)으로 이를 바탕으로 관세청의 수출입통계를 살펴봄
- 두부의 수출은 2011년 이래 지속 확대되어 오고 있음
  - 2015년대 중국 수출 증대로 이례적으로 많이 증가하였으나, 2016년 통상적 성장 수준으로 복귀함
  - 2016년 이후 수출 중량은 매년 200톤가량 증대되는 경향을 보이며 1kg당 수출 단가는 2.1~2.2달러 선을 유지하고 있음
- 두부의 수입은 2016년까지 매년 500톤 수준을 기록했으나 2017년 974톤으로 급상승했으며 1kg당 수입 단가도 2.8~2.9달러 수준으로 상승함
  - 두부 수입은 중국과 일본이 대부분으로 2016년까지는 중국 수입량이 일본보다 많거나 유사한 수준이었으나 2017년부터는 일본의 수입량이 중국의 1.5배 이상임



[표 3-13] 두부류 수출입 실적 추이

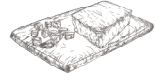


구분	2014		2015		2016		2017		2018	
	수출 규모		수입 규모		무역 수지	수출입 단가				
	수출량 (톤)	수출액 (천\$)	수입량 (톤)	수입액 (천\$)		수출 단가 (\$/kg)	수입 단가 (\$/kg)			
2014	615	1,595	501	1,300	295	2.6	2.6			
2015	1,107	3,014	517	1,145	1,869	2.7	2.2			
2016	998	2,181	534	1,326	855	2.2	2.5			
2017	1,205	2,587	974	2,821	-234	2.1	2.9			
2018	1,418	3,144	974	2,753	391	2.2	2.8			

※ 수출입 무역통계, 관세청, 두부 HS코드 2106.10.1000(두부) 기준

## 2) 국가별 수출입 현황

- 두부류 수출은 2015년 1,000톤 수출을 돌파하였으며, 2018년 1,418톤을 기록하며 꾸준한 증가세를 보이고 있음
- 2016년 이후 두부 주요 수출 대상국의 변화가 있었는데 중국 수출이 감소하고 호주, 홍콩, 카자흐스탄, 미국 등의 수출량이 증가함



[표 3-14] 상위 10위 두부류 수출 국가

순위	국가	수출량(톤)						수출액(천\$)					
		2014	2015	2016	2017	2018	구성%	2014	2015	2016	2017	2018	구성%
1	호주	99	130	245	205	222	15.7	241	277	519	429	485	15.4
2	홍콩	54	123	154	169	208	14.7	104	237	303	342	425	13.5
3	카자흐스탄			21	271	318	22.4			27	334	372	11.8
4	미국	156	154	130	118	141	10.0	342	265	280	212	353	11.2
5	네덜란드	41	55	96	89	85	6.0	120	157	223	222	220	7.0
6	영국	18	30	62	61	66	4.6	48	79	143	154	166	5.3
7	UAE	2	2	14	16	32	2.3	6	7	61	66	125	4.0
8	뉴질랜드	22	16	30	36	51	3.6	53	36	48	81	113	3.6
9	대만	1		10	20	20	1.4	6		52	110	110	3.5
10	베트남	8	15	23	24	25	1.8	19	45	66	85	89	2.8
	기타	214	583	213	196	250	17.7	656	1,911	459	552	686	21.8
	전체	615	1,107	998	1,205	1,418	100.0	1,595	3,014	2,181	2,587	3,144	100.0

※ 수출입 무역통계, 관세청

※ 순위 기준 : 2018년 수출액(천\$)

※ 대 중국 수출량 : ('14) 60톤 → ('15년) 435톤 → ('16년) 22톤 → ('17년) 22톤 → ('18년) 3톤

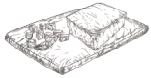
- 두부류 수입은 2016년까지 연 500톤 규모를 보였으나 2017/2018년 970톤 규모로 증가함
  - 두부는 일본과 중국에서 대부분을 수입하는데 일본 두부 수입 단가가 중국 두부 수입 단가의 약 2배 수준임
  - 2017년부터 일본으로부터의 수입량이 많이 증가하여 2018년 중국 수입량의 약 1.5배 수준임

[표 3-15] 두부류 수입 국가

순위	국가	수입량(톤)						수입액(천\$)					
		2014	2015	2016	2017	2018	구성%	2014	2015	2016	2017	2018	구성%
1	일본	227	179	244	620	569	58.4	837	576	837	2,011	1,838	66.8
2	중국	259	331	284	342	397	40.8	431	555	478	785	898	32.6
	기타	14.8	6.4	6	12.3	7.2	0.7	32	14	11	25	17	0.6
	전체	501	517.1	533.9	973.9	973.5	100.0	1,300	1,145	1,326	2,821	2,753	100.0

※ 수출입 무역통계, 관세청

※ 순위 기준 : 2018년 수입액(천\$)



## 2. 목류 수출입 현황

### 1) 목류 HS Code

- 목류의 수출입 HS코드를 한국무역통계진흥원의 ‘HS CODE 내비게이션’ 서비스로 확인해 본 결과는 다음과 같음

[표 3-16] 목류 키워드 관련 HS Code

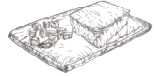
품목 키워드	HS Code	신고비율	HS 품목 해설	신성질별 분류 해설
목	1106.10-0000	100.0%	건조한 채두류의 것	기타 제분 생산품
도토리목	2106.90-9060	100.0%	도토리 가루	기타 제분 생산품
청포목	1106.10-0000	50.0%	건조한 채두류의 것	기타 제분 생산품
	1108.19-9000	20.0%	기타	기타 제분 생산품
	2106.90-9099	20.0%	기타	기타 조제식료품
	1910.90.9099	10.0%	기타	곡물 가공품
녹두목	1106.10-0000	50.0%	건조한 채두류의 것	기타 제분 생산품
	1108.19-9000	20.0%	기타	기타 제분 생산품
	2106.90-9099	20.0%	기타	기타 조제식료품
	2106.90-9099	20.0%	기타	기타 조제식료품
	1910.90.9099	10.0%	기타	곡물 가공품
목 관련 HS Code	1106.10-0000		건조한 채두류의 것	기타 제분 생산품
	1108.19-9000		기타	기타 제분 생산품
	1910.90.9099		기타	곡물 가공품
	2106.90-9060		도토리 가루	기타 제분 생산품
	2106.90-9099		기타	기타 조제식료품

※ HS Code 내비게이션 서비스, 한국무역통계진흥원

※ 신고비율: 키워드를 포함하여 신고된 사례가 있는 종목분류명 및 각각의 종목분류명별 신고비율

- 그러나 기타라는 항목에는 목류 이외의 다양한 제분 제품이 포함되어 있어 목류만의 실적으로 보기에는 한계가 있음. 이에 식품의약품안전처의 식품 및 식품첨가물 생산실적의 목류 수출 실적과 수입식품등 검사연보의 수입검사실적을 기준으로 목류의 수출입 규모를 파악해봄





## 2) 목류 수출 및 수입 실적

- 식품의약품안전처의 식품 및 식품첨가물 생산실적에 따르면, 2013년~2017년 목류 생산업체의 목류 연 수출량은 8백 ~ 1천 톤 사이로 나타나며 수출액도 9십만 ~ 1백만 달러 사이에 분포함
  - 목류 수출량이 많지 않은 가운데 수출량, 수출액, 수출 단가 등 안정적인 상황으로 보임
  - 2016년 수출량 755톤, 수출액 86.8만 달러로 다소 주춤한 경향을 보였으나 2017년 949톤, 107만 달러 수출로 반등함
- 식품의약품안전처의 수입식품 등 검사연보에 따르면 2013년~2017년 사이, 통상적인 목류 수입 검사 연 실적(적합)은 40톤대로 1kg당 약 2달러 단가임
  - 목류 수입은 2011년 262톤, 2012년 102톤, 2013년 101톤으로 감소하여 2014년 50톤으로 급감함
  - 목류 수입은 2012년까지는 중국과 일본에서 수입되었으나 2013년부터는 중국 2/3, 태국 1/3의 비중으로 수입되고 있음<sup>54)</sup>
  - 2017년은 다른 해와 달리 수입량이 많이 증가했지만 수입 단가는 다소 낮아짐

[표 3-17] 목류 수출입 실적 추이

구분	수출 실적			수입 실적		
	수출량 (톤)	수출액 (천\$)	수출단가 (\$/kg)	수입량 (톤)	수입액 (천\$)	수입단가 (\$/kg)
2013	836	953	1.1	101	156	1.5
2014	896	1,051	1.2	50	108	2.1
2015	871	936	1.1	43	76	1.7
2016	755	868	1.1	44	77	1.7
2017	949	1,070	1.1	149	226	1.5

※ 수출 실적: 각 연도 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

※ 수입 실적: 각 연도 수입식품 등 검사연보, 식품의약품안전처, 검사 적합 건의 중량과 금액임

54) 수입식품통계, 식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>), 식품의약품안전처



# 제 4 장

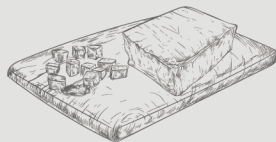
## 두부류·묵류

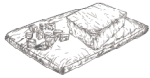
### 유통 및 판매 현황

제 1 절  
유통구조

제 2 절  
소매시장 규모

제 3 절  
브랜드 현황



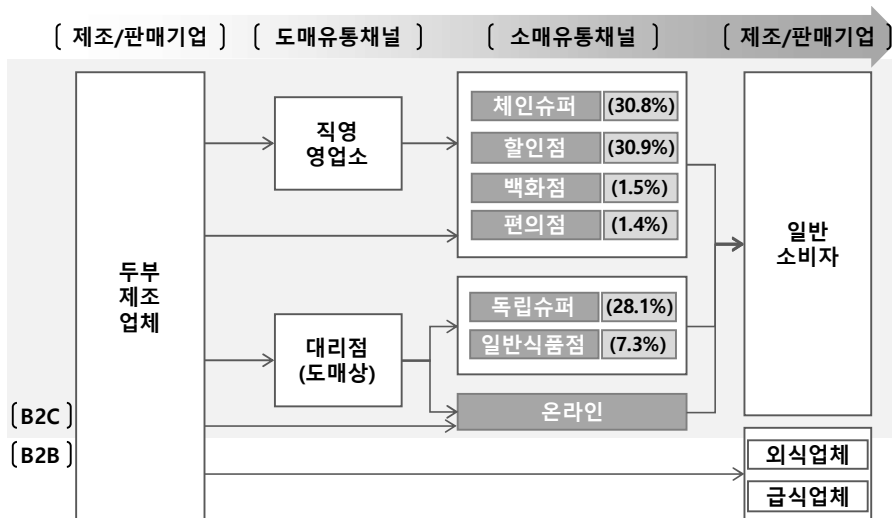


## 제 1 절 유통 구조

### 1. 두부류의 유통 구조

- 소매점 매출액 자료<sup>55)</sup>와 업계 전문가 인터뷰를 기반으로 두부류 유통 구조를 아래와 같이 추정함
  - 소매점 매출액 기준 두부 판매 점유율 상위 3개사인 풀무원, CJ제일제당, 대상은 일반 소비자 대상 소매유통채널(B2C) 위주로 두부를 생산·판매함
  - 외식·급식업체 등과의 기업간 거래(B2B)는 주로 지역 내의 중소기업체가 생산·판매하는 것으로 보이며 판매 비중은 업계에서도 추정하기 어려움<sup>56)</sup>
  - 소매 유통채널별 두부 판매실적을 살펴보면 할인점이 전체의 30.9%로 가장 높았고, 그 뒤를 이어 체인슈퍼(30.8%), 독립슈퍼(28.1%) 순으로 나타남
  - 한편 소매점 매출액에 온라인 매출이 집계되지 않고 있는데, 업계 전문가에 의하면 온라인 매출은 전체 B2C 매출 중 5%가량 될 것으로 추정됨<sup>57)</sup>

[그림 4-1] 두부 유통 구조 및 현황

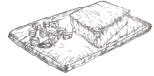


※ 업계 전문가 인터뷰 / 소매 유통채널별 비중은 2018년 FIS 소매점 매출액 기준 비중임

55) 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액/닐슨 소매점 매출액 데이터

56) 업계 전문가 인터뷰

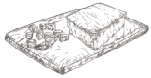
57) 업계 전문가 인터뷰



## 2. 목류의 유통 구조

- 목류의 유통 구조는 두부와 유사하지만 기업간 거래(B2B) 비중이 더 클 것으로 추정됨<sup>58)</sup>
  - 목류는 소매점 매출 데이터가 존재하지 않고, 식품산업 원료소비 실태조사에서도 생산업체의 판매처 관련 정보가 두부류와 분리되어 있지 않아 유통 구조 및 채널별 비중을 확인하기 어려움
  - 업계 전문가에 따르면 두부와 유통 구조 자체는 다르지 않지만, 일반소비자 대상 소매유통채널(B2C)보다 외식·급식업체 등과의 기업 간 거래(B2B)의 비중이 2:8로 더 클 것으로 추정됨

58) 업계 전문가 인터뷰



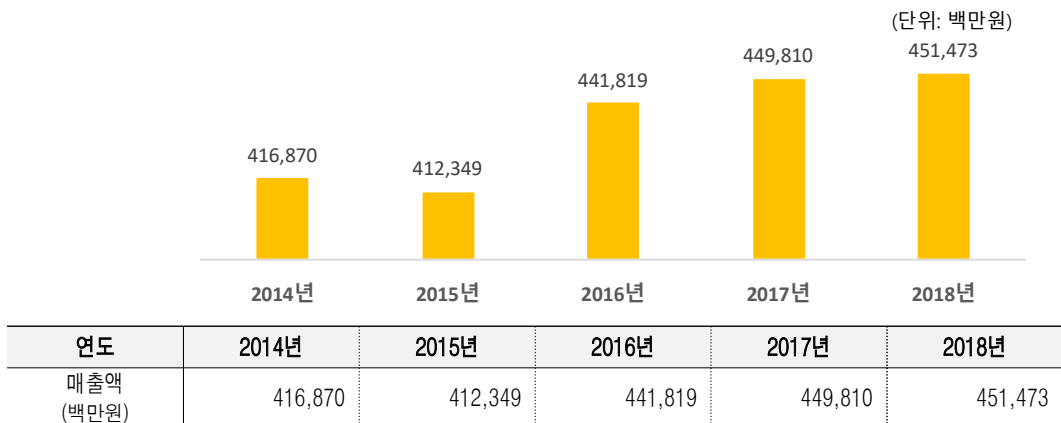
## 제 2 절 소매시장 규모

- 소매시장 규모 및 채널별 판매 현황은 소매점 매출액 자료<sup>59)</sup>를 기반으로 분석함
  - 본 보고서의 두부류 소매시장 자료에는 가공두부 중 유부 매출이 미반영 되었음
- 목류는 소매점 매출액 자료가 없는 관계로 본 보고서에서는 제외함

### 1. 두부 소매시장 규모

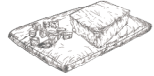
- 국내 두부 소매시장 규모는 2014년 4,168.7억원에서 2018년 4,514.7억원으로 연평균 2.0% 성장한 것으로 나타남

[표 4-1] 두부 소매시장 규모



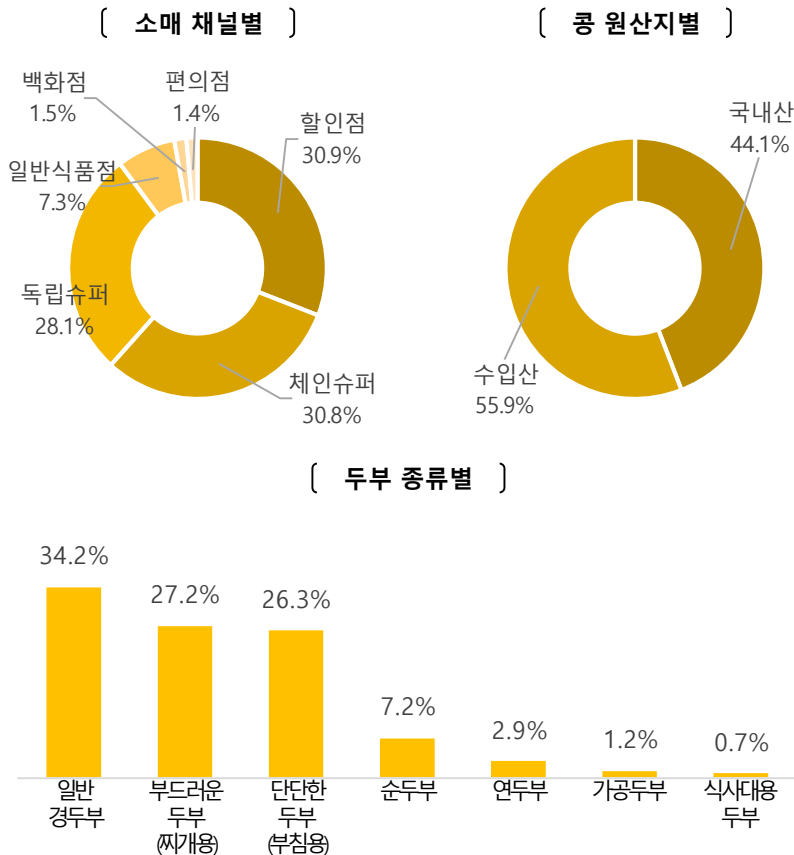
※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액/닐슨 소매점 매출액 데이터

59) 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액/닐슨 소매점 매출액 데이터



- 2018년 기준 두부 소매시장 규모를 소매채널별, 종류별, 콩 원산지별로 구분하여 비교하면 다음과 같음<sup>60)</sup>
  - 소매 채널별 시장 점유율은 할인점 30.9%, 체인슈퍼 30.8%, 독립슈퍼 28.1%, 일반식품점 7.3% 순임
  - 콩 원산지별로는 수입산 55.9%, 국내산 44.1%임
  - 두부 종류별로는 일반 경두부<sup>61)</sup> 34.2%, 부드러운 두부(찌개용) 27.2%, 단단한 두부(부침용) 26.3%, 순두부 7.2%

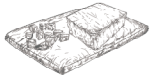
[그림 4-2] 2018 채널별, 원산지별, 종류별 두부 소매시장 규모



※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액/닐슨 소매점 매출액 데이터

60) 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액/닐슨 소매점 매출액 데이터

61) 찌개용, 부침용으로 명명되어 판매되지 않는 일반 두부는 일반 경두부로 분류함



## 2. 두부 소매채널 판매 현황

### 1) 채널별 판매 현황

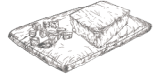
- 두부 판매 점유율에 있어 할인점은 하락세인 반면 체인슈퍼는 상승세를 보임
  - 할인점의 두부 판매 점유율은 2014년 33.3%, 2015년 32.5%, 2016년 31.1%, 2017년 30.4%로 지속 감소하는 경향을 보이지만 체인슈퍼의 두부 판매 점유율은 지속 높아지고 있음
  - 할인점의 두부 판매 감소 및 체인슈퍼와 독립슈퍼, 일반식품점의 두부 판매 증가는 온라인 쇼핑 증가에 따른 시외 쇼핑 감소 및 근린 상권 쇼핑 증가의 소비 행태 변화에 따른 것으로 이해됨
  - 한편, 백화점과 편의점은 두부 판매액이나 점유율 모두 미미한 수준이지만 꾸준히 증대되는 경향을 보임

[표 4-2] 소매 채널별 두부 판매 규모

소매 채널	2014	2015	2016	2017	2018	2019 (백만원, %)	
						1분기	2분기
체인슈퍼	121,282 (29.1)	122,658 (29.7)	135,049 (30.6)	139,665 (31.0)	139,157 (30.8)	35,420 (31.1)	33,404 (31.9)
할인점	139,006 (33.3)	133,858 (32.5)	137,470 (31.1)	136,866 (30.4)	139,445 (30.9)	35,800 (31.4)	31,809 (30.3)
독립슈퍼	117,128 (28.1)	115,807 (28.1)	125,108 (28.3)	130,030 (28.9)	126,646 (28.1)	31,471 (27.6)	29,312 (27.9)
일반식품점	30,188 (7.2)	30,930 (7.5)	31,657 (7.2)	30,267 (6.7)	33,123 (7.3)	7,827 (6.9)	7,146 (6.8)
백화점	5,555 (1.3)	5,308 (1.3)	7,727 (1.7)	7,475 (1.7)	6,923 (1.5)	1,781 (1.6)	1,613 (1.5)
편의점	3,710 (0.9)	3,788 (0.9)	4,807 (1.1)	5,507 (1.2)	6,180 (1.4)	1,664 (1.5)	1,595 (1.5)
합계	416,870 (100.0)	412,349 (100.0)	441,819 (100.0)	449,810 (100.0)	451,473 (100.0)	113,963 (100.0)	104,878 (100.0)

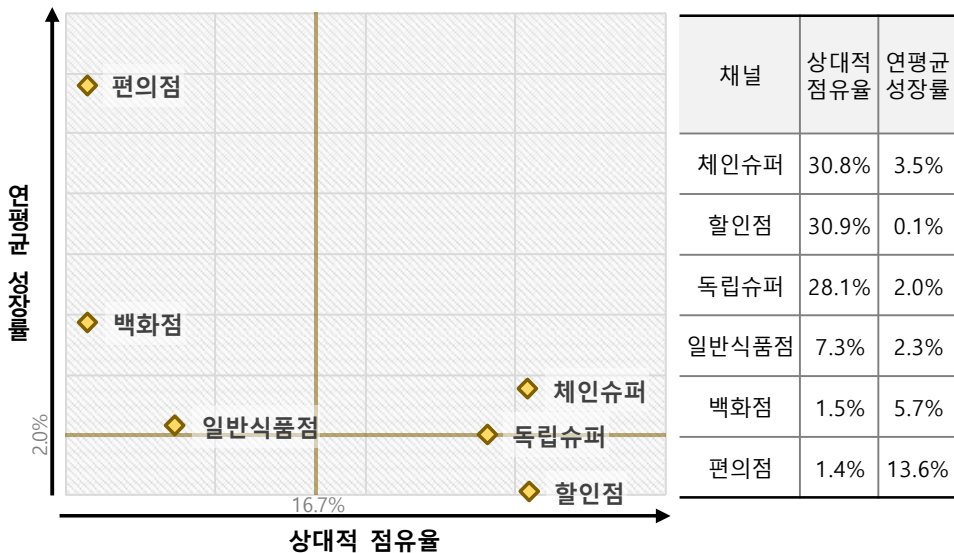
※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액/닐슨 소매점 매출액 데이터  
백만 원 기준으로 작성하여 합계값 일의 자리수에 다소 오차가 발생할 수 있음





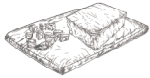
- 소매 채널의 2018년 두부 판매액 점유율과 2014~2018년 두부 판매액의 연평균 성장률을 두 축으로 채널별 특성을 살펴봄
  - 체인슈퍼는 상대적 점유율도 높고, 연평균 성장률도 높은 채널로 두부 핵심 소매 채널이라고 볼 수 있음
  - 편의점과 백화점은 상대적 점유율은 낮지만, 연평균 성장률이 매우 높은 두부의 틈새 채널이라 할 수 있음
  - 할인점은 점유율은 높지만, 연평균 성장률이 낮아 상대적으로 시장 지위를 잃어 가는 문제 채널 또는 노후 채널이라 볼 수 있음

[그림 4-3] 소매 채널 매트릭스



※ 상대적 점유율: 2018년 소매 채널 두부 시장 점유율

※ 연평균 성장률: 2014~2018년 소매 채널 두부 시장 판매액 성장률(CAGR)



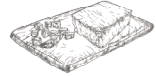
## 2) 제조사별 판매 현황

- 2018년 판매액 기준으로 제조사별 판매 규모를 보면 풀무원이 46.1%로 점유율이 가장 높고, 이어서 CJ제일제당(20.7%), 대상(8.1%) 순임. 이 상위 3개 기업이 소매시장의 74.9%를 차지하고 있음
- 이 상위 3개 제조사의 두부 판매액은 매년 유사 수준을 보이지만, 시장 점유율은 2014년 77.8%, 2016년 75.9%, 2018년 74.9%로 하락하는 경향을 보임

[표 4-3] 제조사별 소매시장 두부 판매 규모

제조사	2014	2015	2016	2017	2018	2019 (백만원, %)	
						1분기	2분기
풀무원	203,432 (48.8)	199,662 (48.4)	207,845 (47.0)	206,404 (45.9)	208,018 (46.1)	53,276 (46.7)	49,283 (47.0)
CJ	81,666 (19.6)	77,822 (18.9)	83,863 (19.0)	86,797 (19.3)	93,471 (20.7)	23,240 (20.4)	21,398 (20.4)
대상	39,129 (9.4)	40,677 (9.9)	43,678 (9.9)	41,222 (9.2)	36,589 (8.1)	7,828 (6.9)	6,815 (6.5)
스토아 브랜드	17,005 (4.1)	16,255 (3.9)	17,044 (3.9)	18,746 (4.2)	20,836 (4.6)	5,340 (4.7)	4,892 (4.7)
초당F&B	3,274 (0.8)	14,831 (3.6)	17,138 (3.9)	19,510 (4.3)	19,689 (4.4)	3,561 (3.1)	453 (0.4)
자연촌	8,166 (2.0)	8,392 (2.0)	8,268 (1.9)	8,485 (1.9)	7,965 (1.8)	1,981 (1.7)	1,938 (1.8)
강릉초당 두부판매	7,180 (1.7)	452 (0.1)	1,260 (0.3)	1,038 (0.2)	921 (0.2)	260 (0.2)	200 (0.2)
강릉초당 두부	- (0.0)	- (0.0)	- (0.0)	- (0.0)	- (0.0)	- (0.0)	4,407 (4.2)
기타	57,016 (13.7)	54,261 (13.2)	62,725 (14.2)	67,605 (15.0)	63,984 (14.2)	18,478 (16.2)	15,493 (14.8)
합계	416,870 (100.0)	412,349 (100.0)	441,819 (100.0)	449,810 (100.0)	451,473 (100.0)	113,963 (100.0)	104,878 (100.0)

※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액/닐슨 소매점 매출액 데이터  
백만 원 기준으로 작성하여 합계값 일의 자리수에 다소 오차가 발생할 수 있음



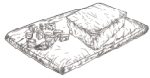
### 3) 두부 유형별 판매 현황

- 두부의 유형별로 소매시장 판매 규모를 살펴보면, 경두부(일반 경두부, 부침용 두부, 찌개용 두부)가 전체 두부 판매액 중 약 88% 정도를 지속 차지하고 있고, 순두부와 연두부는 조금씩 점유율을 확대하는 반면 가공두부는 증가와 감소를 반복하는 부침을 보임
  - 경두부 중 부드러운 두부와 단단한 두부의 판매액 및 점유율은 떨어지지만, 일반 경두부의 증가로 전체 경두부의 점유율은 어느 정도 유지되고 있음.
  - 1인 가구 증가로 직접 요리하는 가정의 감소로 요리용 두부 구매가 줄어들어 따라 매출액에 직접적으로 반영됨. 또한 2016년 소용량, 간편섭취 선호로 아침식사 대응으로 급성장했던 식사대용 두부도 HMR 시장 성장으로 소비자 선택권이 넓어짐에 따라 성장세가 정체됨
  - 하지만 연두부는 지속적인 성장세를 보임. 연두부는 유아들의 식사 및 간식용 뿐만 아니라 샐러드와 먹기에도 좋은 식재료임. 섭취 용이성, 다양한 요리에의 활용, 웰빙 트렌드 및 다이어트 목적의 샐러드 시장 성장으로 수요가 늘어난 것으로 보임

[표 4-4] 유형별 소매시장 두부 판매 규모

유형	2014년	2015년	2016년	2017년	2018년	2019년		
						1분기	2분기	
						(백만원, %)		
경두부	369,331 (88.6)	367,017 (89.0)	387,060 (87.6)	395,265 (87.9)	396,001 (87.7)	100,106 (87.8)	91,319 (87.1)	
	일반 경두부	94,634 (22.7)	115,453 (28.0)	126,895 (28.7)	142,539 (31.7)	154,429 (34.2)	47,615 (41.8)	44,079 (42.0)
	단단한두부 (부침용)	142,086 (34.1)	124,882 (30.3)	127,768 (28.9)	122,568 (27.2)	118,589 (26.3)	29,556 (25.9)	25,463 (24.3)
부드러운두부 (찌개용)	132,611 (31.8)	126,682 (30.7)	132,397 (30.0)	130,158 (28.9)	122,983 (27.2)	22,935 (20.1)	21,777 (20.8)	
순두부	28,029 (6.7)	27,833 (6.7)	34,038 (7.7)	33,317 (7.4)	32,592 (7.2)	8,185 (7.2)	7,499 (7.2)	
연두부	6,816 (1.6)	6,518 (1.6)	9,479 (2.1)	11,923 (2.7)	13,135 (2.9)	3,427 (3.0)	3,734 (3.6)	
가공두부	7,464 (1.8)	4,950 (1.2)	4,107 (0.9)	1,852 (0.4)	5,198 (1.2)	1,634 (1.4)	1,704 (1.6)	
식사대용 두부	3,458 (0.8)	4,322 (1.0)	4,317 (1.0)	3,880 (0.9)	3,144 (0.7)	472 (0.4)	482 (0.5)	
합계	416,870 (100.0)	412,349 (100.0)	441,819 (100.0)	449,810 (100.0)	451,473 (100.0)	113,963 (100.0)	104,878 (100.0)	

※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액/닐슨 소매점 매출액 데이터  
백만 원 기준으로 작성하여 합계값 일의 자리수에 다소 오차가 발생할 수 있음



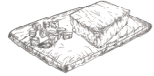
- 2018년 판매액 기준으로 국산콩 사용 두부 제품 판매액은 전체 소매 매출의 44.1%인 1,993억 원이며, 이는 2016년 소폭 증가했다가 지속 감소 추세임
  - 경두부 유형별 국내산 판매 비중은 부침용 단단한 두부 61.9%, 찌개용 부드러운 두부는 46.1%인데 반해 일반 경두부는 24.6%로 취약하지만, 2017년부터 증가하는 추세를 보임
  - 국산콩 두부 판매 비중은 연두부와 식사 대용 두부에서 80~90%로 가장 높고, 다음으로 순두부에서는 50% 대로 높은 수준을 보임

[표 4-5] 유형별 소매시장 국내산 판매 현황

(백만원, %)

유형	국산/수입	2014	2015	2016	2017	2018	2019년	
							1분기	2분기
일반 경두부	국내산	22,616	25,894	28,970	34,574	37,972	12,418	11,326
	수입산	72,018	89,559	97,925	107,965	116,457	35,197	32,753
	국내산 비중	(23.9)	(22.4)	(22.8)	(24.3)	(24.6)	(26.1)	(25.7)
단단한두부 (부침용)	국내산	86,473	75,649	80,137	77,314	73,380	18,482	15,322
	수입산	55,613	49,233	47,631	45,254	45,209	11,074	10,141
	국내산 비중	(60.9)	(60.6)	(62.7)	(63.1)	(61.9)	(62.5)	(60.2)
부드러운두부 (찌개용)	국내산	61,426	60,064	62,791	59,496	56,742	11,501	11,129
	수입산	71,185	66,618	69,606	70,662	66,241	11,434	10,648
	국내산 비중	(46.3)	(47.4)	(47.4)	(45.7)	(46.1)	(50.1)	(51.1)
가공두부	국내산	473	603	140	16	-	-	1
	수입산	6,991	4,347	3,967	1,836	5,198	1,634	1,703
	국내산 비중	(6.3)	(12.2)	(3.4)	(0.9)	(0.0)	(0.0)	(0.1)
순두부	국내산	16,541	14,975	16,968	16,726	16,618	4,586	4,155
	수입산	11,488	12,858	17,070	16,591	15,974	3,599	3,344
	국내산 비중	(59.0)	(53.8)	(49.9)	(50.2)	(51.0)	(56.0)	(55.4)
연두부	국내산	5,812	5,432	8,285	9,881	10,360	2,595	2,633
	수입산	1,004	1,086	1,194	2,042	2,775	832	1,101
	국내산 비중	(85.3)	(83.3)	(87.4)	(82.9)	(78.9)	(75.7)	(70.5)
식사대용 두부	국내산	3,458	3,435	3,221	3,422	3,038	458	376
	수입산	-	887	1,096	458	106	14	106
	국내산 비중	(100.0)	(79.5)	(74.6)	(88.2)	(96.6)	(97.0)	(78.0)
기타	국내산	1,482	1,630	2,699	3,473	1,200	59	61
	수입산	290	79	119	100	203	80	79
	국내산 비중	(83.6)	(95.4)	(95.8)	(97.2)	(85.5)	(42.4)	(43.6)
합계	국내산	198,281	187,682	203,211	204,902	199,310	50,099	45,003
	수입산	218,589	224,667	238,608	244,908	252,163	63,864	59,875
	국내산 비중	(47.6)	(45.5)	(46.0)	(45.6)	(44.1)	(44.0)	(42.9)

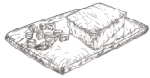
※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액/닐슨 소매점 매출액 데이터  
백만 원 기준으로 작성하여 집계값 일의 자리수에 다소 오차가 발생할 수 있음



### 3. 두부 주요 제품 가격 추이

- 두부 가격은 한국소비자원의 참가격 정보서비스<sup>62)</sup>를 기준으로 살펴봄
  - 참가격은 전국 대형마트, 기업형 슈퍼마켓, 백화점, 전통시장, 편의점 등에서 판매하는 농수축산물, 가공식품, 공산품 등 생필품 156개 품목, 450개 상품의 가격을 매주 조사 제공함
  - 두부는 찌개용과 부침용 2종에 대하여, 풀무원, 대상, CJ제일제당 등 주요 업체의 4개 제품을 조사함
  
- 참가격에서 모니터링하는 주요 업체의 두부는 2018년에 가격이 약 100원 정도 낮아진 것으로 나타남
  - 국산 두부의 경우 2017년까지 100g당 900원 중후반대의 가격 수준을 보였으나 2018년부터 800원 중후반대로 내려감
  - CJ제일제당의 유기농 두부는 수입산으로 2015년 약 1000원/100g 수준에서 2017년 970원/100g으로 내려감
  - CJ제일제당이 유통 판매하는 수입 두부는 100g당 400원대 초반 수준으로, 국산 두부 대비 절반 수준임

62) 한국소비자원 가격정보서비스, 참가격, [www.price.go.kr](http://www.price.go.kr)

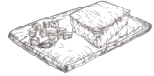


[표 4-6] 두부 주요 제품 가격 추이

(단위: 원)

용도	판매원	제품명	국산 여부	용량 (g)	구분	2014	2015	2016	2017	2018	2019
찌개용	풀무원	국산콩두부(찌개용)	국산	380	판매가격 100g당 가격	3,461 911	3,400 895	3,409 897			
		국산콩두부(찌개용)풀무원 350g	국산	350	판매가격 100g당 가격		3,336 953	3,634 1,038	3,652 1,043		
		풀무원 국산콩두부(찌개용)(380g)	국산	380	판매가격 100g당 가격					3,278 863	3,273 861
	CJ 제일제당	행복한콩 국산콩두부(찌개용)	국산	380	판매가격 100g당 가격	3,653 961	3,485 917	3,640 958	3,738 984		
		행복한콩 양념이잘배는 찌개두부	수입산	300	판매가격 100g당 가격					1,224 408	1,257 419
	부침용	대상 FNF	고소한국산콩두부(부침용)	국산	380	판매가격 100g당 가격	3,626 954	3,601 948	3,615 951	3,697 973	3,287 865
CJ 제일제당		행복한콩 깊은바다두부(부침용)	국산	330	판매가격 100g당 가격	3,070 931	3,072 931	3,053 925			
		행복한콩 유기농두부 부침용(300g)	수입산	300	판매가격 100g당 가격		3,183 1,061	3,183 1,061			
		행복한콩 유기농두부 부침용(300g)	수입산	300	판매가격 100g당 가격			3,049 1,016	2,909 970		
		행복한콩 노릇하게잘구워지는 부침두부	수입산	300	판매가격 100g당 가격					1,266 422	1,313 438

※ 한국소비자원, 가격정보서비스, 참가격, 가격동향자료



## 제 3 절 브랜드 현황

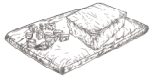
- 국내 두부 소비시장에서 가장 높은 점유율을 보이는 제조사는 풀무원, CJ제일제당, 대삼임. 이 3사의 두부 및 목 브랜드 현황을 각 사 홈페이지를 통해 살펴봄
- 또한 중소 두부 제조사들이 설립한 어깨동무협동조합, 2018 연식품 수출 1위인 대신물산, 식품명인 63호 김영근 명인이 운영하는 (주)농민식품에 대해 각 사 홈페이지를 통해 살펴봄

### 1. 풀무원

- 풀무원은 국내의 풀무원식품을 기반으로 1991년 풀무원USA, 2012년 풀무원 China(푸메이뚜어식품), 2014년 풀무원Japan(아사히코)으로 글로벌 확장함







#### 1) 국내 브랜드

- 국내 풀무원은 두부의 브랜드를 제품군별로 나누어 제품 및 브랜드 이미지를 차별화함
  - 브랜드 ‘풀무원’은 신선하고 안전한 원료 사용, 최소 가공의 원칙을 기반으로 한 바른 먹거리의 대표 브랜드로, 경두부, 순두부, 연두부, 가공두부 등 다양한 제품을 출시하고 있음
  - 브랜드 ‘소가’는 원료부터 가공까지 풀무원이 보증하는 합리적 가격의 브랜드로 수입콩을 원료로 국내 공장 생산 및 OEM 위탁 생산하여 부드러운 찌개두부와 고소한 부침두부를 판매하고 있음
  - 브랜드 ‘생가득’은 생생함이 살아있는 식재료로 만든 간편식 브랜드로 우천식품, (주)광화, (주)한미식품 등의 업체 OEM 위탁 생산하여 유부초밥용 유부를 판매하고 있음
- 연두부로는 일반적인 연두부 외에도 뽀로로 캐릭터를 적용한 ‘키즈 연두부’와 아침 식사용 ‘매일아침 하트연두부’를 판매하고 있음



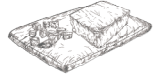
- 유부 이외 가공두부로는 2012년 ‘하프엔하프’ 브랜드로 출시한 ‘두부봉’을 ‘풀무원’ 브랜드로 지속 유지하고 있으며, 2018년 ‘풀무원 두부요리 키트’를 출시함
  - ‘풀무원 두부 요리 키트’는 두부 요리를 패키지에 동봉된 재료만 사용해 간편하게 즐기는 가정 간편식 제품으로 식품 유형은 가공두부로 분류됨
  - 풀무원은 2017년 처음 신선한 두부가 포함된 요리 키트 제품을 선보인 이래 꾸준한 제품 라인업 확대를 통해 매년 매출 신장을 이루고 있음. 2019년 기준 전년 동기 대비 60.1%, 2년 전 대비 116.7%의 매출 신장을 기록함. 풀무원 두부 요리 키트 브랜드는 2019년 11월 현재 총 10개의 라인업을 갖추<sup>63)</sup>
- 풀무원의 목류 제품은 명광식품에 OEM 위탁 생산하여 ‘찬마루’ 브랜드로 2종을 판매하고 있음

[표 4-7] 풀무원 두부 및 목 주요 제품

브랜드	유형	제품명	제품 특성	제품 사진
풀무원	경두부	국산콩 두부 부드러운찌개용 /단단한부침용	-특징: 1등급 국산콩 100% 사용, 생산 이력 정보제도 시행, 5℃ 신선냉장 원칙, 소포제, 유화제 무첨가 -주요성분: 대두100%(국산), 조제해수염화마그네슘, 현미유, 올리브유	
		옛날 순두부맛 그대로	-특징: 옛날 자연탈수 방식으로 투박한 모양, 국산 발아콩으로 제조, 소포제, 유화제 무첨가 -주요성분: 대두98.69%(국산), 조제해수염화마그네슘, 현미유, 올리브유, 구운소금	
	순두부	국산콩 순두부	-특징: 100% 국산콩, 부드럽고 탄력 있어 순두부 찌개용으로 좋음, 소포제, 유화제 무첨가 -주요성분: 대두100%(국산), 두부응고제, 정제염	
	연두부	국산콩 연두부	-특징: 100% 국산콩, 조리 없이 간단 취식 가능, 콩 함량 높여 더욱 고소함, 소포제, 유화제 사용 안 함 -주요성분: 대두100%(국산), 두부응고제, 정제염	
		키즈 연두부	-특징: 유기농 콩즙이 진한 고소한 연두부, 다양한 요리, 캐릭터 얼굴 모양, 소포제, 유화제 무첨가 -주요성분: 유기농대두100%(외국산), 두부응고제, 정제염	
		매일아침 하트 연두부	-특징: 유기농 대두 100%, 하트모양, 상큼한 오리엔탈 유자드레싱 -주요성분: 유기농대두100%(외국산), 염화마그네슘, 정제염, 식물성유지, 탄산마그네슘, 레시틴	

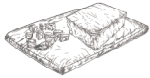
63) 풀무원, 5분 완성 순두부 요리 키트 출시, 현대경제신문, 2019.7.12.





브랜드	유형	제품명	제품 특성	제품 사진
	가공두부	두부봉 (플레인, 치즈, 해물)	-특징: 야채, 해물 등이 들어간 소시지 형태의 두부, 잘라 부치기 쉽고 아이들도 좋아함, 생으로 취식 가능 -주요성분: 두부 52.73%(대두, 외국산), 조제해수염화마그네슘, 연육 21.09%(베트남산/어육) 등	
		5분키친 순두부찌개 KIT (육개장, 정통, 풀면)	-특징: 부들부들 순두부에 푹 고아낸 양지 육수, 모든 재료 포함, 5분 만에 조리 완성 -주요성분: 2인분, 602g (순두부(외국산, 두부응고제), 양지육수 180g, 양념장 70g, 칠리오일 2gx2개)	
소가	일반두부	부드러운 찌개두부 /고소한 부침두부	-특징: 갓 뽑은 콩즙으로 만들어 신선한, Easy Peel 사용으로 개봉 더욱 편리, 소포제, 유화제 무첨가 -주요성분: 대두100%(외국산), 조제해수염화마그네슘, 현미유, 올리브유	
생가득	가공두부	새콤달콤 유부초밥 가족나들이	-특징: 가스오부시로 맛을 낸 도톰 유부피, 빙초산과 카라멜 색소를 넣지 않음 -주요성분: 대두(외국산), 정제수, 벌꿀과 사과과즙이 함유된 초밥소스, 정백당 등	
		꼬마 유부초밥	-특징: 한입 크기 유부피, 꿀과 사과 과즙의 초밥 소스, 빙초산/합성향료/카라멜색소 무첨가 -주요성분: 대두(외국산), 8가지생생건더기, 정제수, 벌꿀과 사과과즙이 함유된 초밥소스, 정백당 등	
		새콤달콤 국산콩 두부로 만든 유부초밥	-특징: 100% 1등급 국산콩 두부 사용, 소포제, 유화제 무첨가 유부피, 빙초산/합성향료/카라멜색소 무첨가 -주요성분: 대두(국산), 정제수, 벌꿀과 사과과즙이 함유된 초밥소스, 정백당, 유부조미액베이스1 등	
		일본식 큰 네모유부	-특징: 일본 정통 유부의 황금레시피, 사향벌꿀 함유, 빙초산/합성향료/카라멜색소 무첨가 -주요성분: 대두(외국산), 일본식유부조미액베이스, 염화마그네슘, 염화칼슘 등	
		달콤쫄깃 네모유부	-특징: 캐릭터 유부초밥에 안성맞춤, 사향벌꿀 함유, 빙초산/합성향료/카라멜색소 무첨가 -주요성분: 대두(외국산), 일본식유부, 산칼슘, 염화칼슘, 염화마그네슘 등	
찬마루	묵	순도토리묵	-특징: 순수 도토리 앙금으로 만든 저칼로리 웰빙식품 -주요성분: 도토리앙금 99.8%(중국산), 정제소금	
		국산도토리묵	-특징: 약 33일의 국산 도토리의 진한 맛, 포만감은 크고 칼로리는 낮은 건강식품 -주요성분: 도토리전분 99.8%(국산), 정제소금	

※ 풀무원 홈페이지 및 풀무원 공식 쇼핑몰 풀무원Shop, 2019.11.4.

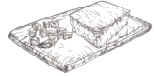


## 2. CJ제일제당

- CJ제일제당은 2005년 국내 최초 소포제 및 유화제 무첨가 포장두부로 시장에 큰 반향을 일으키며 포장두부시장에 진출함
  - 2015년 주력 두부 제품인 ‘행복한콩 국산콩 두부’ 를 두부의 칼슘 성분 흡수를 돕는 비타민D 함유 ‘행복한콩 국산콩 비타민D 두부’ 로 전면 리뉴얼하여 가격 할인 경쟁 중심 시장에서 영양성분 강화로 소비자 가치 증대에 집중했음
  - 또한 2015년 브런치 식문화 트렌드에 맞춰 샐러드형 두부 ‘행복한콩 브런치 두부’ 3종을 출시하여 간편하면서도 맛있는 두부로 소비자를 공략하기도 함
- 2019년 현재 CJ제일제당은 요리재료 브랜드인 ‘행복한콩’ 브랜드로 두부, 콩나물, 콩국물, 콩비지 등을 판매하고 있음
- 한편, 유부류는 2006년 CJ 계열 편입한 CJ씨푸드(前 삼호물산)에서 (주)신미씨엔에프 OEM 위탁 생산하여 ‘주부초밥왕’ 브랜드로 판매하고 있음

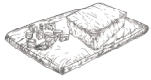
[표 4-8] CJ제일제당 두부 주요 제품

브랜드	두부 유형	제품명	제품 특성	제품 사진
행복한콩	경두부	부드러운 찌개두부	-특징: 양념이 잘 배임, 간간하게 선별된 고품질 콩, 소포제, 유화제 무첨가 -주요성분: 대두100%(외국산), 조제해수염화마그네슘, 현미유	
		단단한 부침용 두부	-특징: 단단함, 간간하게 선별된 고품질 콩, 소포제, 유화제 무첨가 -주요성분: 대두100%(외국산), 조제해수염화마그네슘	
		국산콩 천일염두부 국, 찌개용	-특징: 자연건조방식으로 만든 천일염으로 콩 본연의 맛을 살린 두부, 소포제, 유화제 무첨가 -주요성분: 대두99.85%(국산), 조제해수염화마그네슘, 천일염0.15%(국산)	
	순두부	행복한콩 순두부	-특징: 국산콩, 소포제, 유화제 무첨가 -주요성분: 대두99.7%(국산), 두부응고제	
	연두부	작은연두부	-특징: 국산콩, 한끼에 한컵, 소포제, 유화제 무첨가 -주요성분: 대두99.5%(국산), 조제해수염화마그네슘	



브랜드	두부 유형	제품명	제품 특성	제품 사진
		모닝두부	-특징: 떠먹는 간식용, 식사대용 두부, 드레싱: 오리엔탈, 오곡참깨, 단팥 -주요성분: 유기농 대두100%(호주산), 조제해수염화마그네슘	
주부 초밥왕	가공두부	주부초밥왕	-특징: 도톰 쫄깃한 유부피, 국내산 매실액, 알콩달콩 야채볶음, 4無첨가(빙초산, 응고제, 합성착향료, 소테비올배당체) -조미유부피 주요성분: 대두(외국산 93.5%), 대두유, 두부응고제1, 2, 3, 정제수, 백설탕, 혼합간장, D-소비톨액	
		국산콩두부로 만든 초밥왕	-특징: 도톰 쫄깃한 유부피, 국내산 매실액, 알콩달콩 야채볶음, 4無첨가(빙초산, 응고제, 합성착향료, 소테비올배당체) -조미유부피 주요성분: 대두(국산 49.56%), 정제수, 백설탕, 대두유, 두부응고제1, 2, 3, 혼합간장, D-소비톨액, 미작, 가쓰오엑스NM, 혼합제제	
		5가지 저온숙성 국내산 야채와 주부초밥왕	-특징: 도톰 쫄깃한 유부피, 국내산 매실액, 알콩달콩 야채볶음, 국내산 5가지 생야채 발효식초 저온숙성, 4無첨가(빙초산, 응고제, 합성착향료, 소테비올배당체) -조미유부피 주요성분: 대두(외국산 93.5%), 대두유, 두부응고제1, 2, 3, 정제수, 백설탕, 혼합간장, D-소비톨액	
		주부초밥왕 새콤달콤 꼬마	-특징: 주부초밥왕 맛 그대로, 아이 한입 크기, 부드러운 식감의 유부피, 알콩달콩 야채볶음, 국내산 매실액 -조미유부피 주요성분: 대두(외국산 93.5%), 대두유, 두부응고제1, 2, 3, 정제수, 백설탕, 혼합간장, D-소비톨액	








※ CJ제일제당 및 CJ씨푸드 홈페이지, 롯데마트 등 온라인쇼핑몰, 2019.11.4.

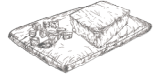




### 3. 대상

- 대상의 종합식품사업 브랜드는 ‘청정원’, ‘종가집’, ‘미원’ 이 있음
  - 그 중 두부 브랜드인 종가집은 전통한식의 3가지 맛(발효, 정성, 자연)을 현대적으로 재해석하여, 새로운 한식문화를 선도하겠다는 철학이 있음. 김치, 두부, 반찬, HMR 등 다양한 제품을 생산·판매하고 있으며, 하위 브랜드로 종가집 김치, 아침에 ON, 종가반상, 종부비법 등이 있음
- 대상 두부류 및 목류는 종가집 브랜드의 재료 라인 Sub brand인 아침에 ON 브랜드의 제품으로 구분 운영하고 있음

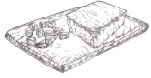
[표 4-9] 대상FNF 두부 주요 제품

브랜드	유형	제품명	제품 특성	제품 사진
아침에 ON	경두부	국산콩 고소한 두부 (부침용/찌개용)	-특징: 자연 응고 방식으로 서서히 눌러 숙이 가득차고 고소함. 국산콩 100% -주요성분: 대두 100%(국산), 조제해수염화마그네슘, 올리브유, 식물성유지	
		유기농 두부 (부침용/찌개용)	-특징: 자연 응고 방식으로 서서히 눌러 숙이 가득차고 고소함 -주요성분: 유기농 대두 100%(중국산), 조제해수염화마그네슘, 올리브유, 식물성유지	
		콩이가득 두부 (부침용/찌개용)	-특징: 진하게 갈아 옛두부의 고소함이 살아있음 -주요성분: 대두 100%(수입산), 염화마그네슘, 올리브유, 식물성유지	
		고소한 순두부	-특징: 옛날 집에서 맷돌에 갈아 손으로 만든 두부처럼 표면이 거칠고 투박하여 씹는 맛이 좋은 고소한 두부 -주요성분: 대두 100%(국산), 조제해수염화마그네슘, 올리브유, 식물성유지	
		국산콩 순두부	-특징: 옛날 집에서 맷돌에 갈아 손으로 만든 두부처럼 표면이 거칠고 투박하여 씹는 맛이 좋은 고소한 두부 -주요성분: 대두 100%(국산), 조제해수염화마그네슘, 올리브유, 식물성유지	
순두부	국산콩 순두부	-특징: 진한 콩물로 만들어 고소한 맛이 살아 있음, 국산콩 100% -주요성분: 대두 100%(국산), 클루코노델타락톤		
목	도토리목	-특징: 목 고유의 탱탱한 조직감 극대화로 최적의 식감 제공, 식물 유해 세균 억제, 유통기한 연장으로 장기 보관 가능 -주요성분: 도토리양금(중국산, 도토리100%) 98.8%, 정제소금, 혼합제제(식품첨가물) 1%		



브랜드	유형	제품명	제품 특성	제품 사진
		국산 도토리묵	-특징: 묵 고유의 탱탱한 조직감 극대화로 최적의 식감 제공, 식물 유해 세균 억제, 유통기한 연장으로 장기 보관 가능 -주요성분: 도토리전분(국산, 도토리100%) 98.8%, 정제소금, 혼합제제(식품첨가물) 1%	
종가집	가공 두부	고소한 유부초밥	-특징: 기름을 빼 단백질, 고소한 두부의 맛을 그대로, 4無첨가 -유부 주요성분: 대두(수입산), 대두유, 혼합제제, 두부응고제1, 2, 혼합간장, 설탕, 정제수, D-소비톨액, 소스, L-글루탐산나트륨, 구연산	

※ 대상, 종가집 홈페이지, 롯데마트 등 온라인쇼핑몰, 2019.11.4.



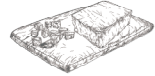
#### 4. 어깨동무협동조합

- 어깨동무협동조합은 전통적으로 중소기업 시장의 고유품목이었던 두부 시장에 대기업이 진입함으로써 직면한 중소기업의 여러 애로사항에 대해 공동으로 대응하고 해결책을 강구하고자 지역 중소기업들이 설립한 협동조합임
- 동화식품, 한그루식품 등 식품 제조업체 8개사, 원재료 생산자 (대두 재배 농가, 영농조합법인 농산물 수입업체 등), 필름, 용기 등의 부자재 업체로 구성, 참여 회사는 총 14개사임
- 2013년 1월 롯데마트에서 공동 연합브랜드 사업을 제안하였으며, 그해 5월 어깨동무 국산콩 두부를 출시함. 이후 유기농콩 두부, 수입콩 두부, 순두부, 콩나물, 청국장, 콩국물, 유부초밥, 두부과자 등 신제품을 출시하며 사업 영역을 확장함
- 현재 두부류 16종(국산콩, 유기농콩, 수입콩), 콩나물, 청국장, 낫또, 가공두부, 목, 두부과자 등 총 28종의 제품을 판매하고 있음

[표 4-10] 어깨동무협동조합 참여회사 명단

구분	소재지	대표자	설립일	대표 품목
동화식품	경남 양산시	김일수	2004.07	두루찬 두부
한그루식품	충북 증평군	이수천	1971.05.	한그루 두부
오성식품	전남 화순군	문영학	1980.11.	오성 참맛두부
맑은식품	충북 음성군	김석원	2005.04.	맑은물에 두부
강릉초당두부	강원 강릉시	최선윤	1983.01.	강릉초당두부
SN푸드	충북 진천군	종병해/조성은	2013.01.	맛있는 두부
강남 농산	충북 청주시	이동건	1997.05.	대두 수입, 유통
두드림 영농조합	충북 청주시	신정현	2010.10.	국산콩, 밀 등
세림B&G	충북 음성군	나상수	2003.10.	식품포장 용기류
부영기업	광주광역시	전영호	1984.04.	식품포장 필름류
농업회사법인 우리밀	강원 횡성군	김동혁/이한빈	1998.09.	우리밀 두부 과자
신미C&F	충남 천안시	김홍교/최유성	1985.05.	신미 유부초밥
농업회사법인 참살이	경기 이천시	유재일	2011.10.	참살이 콩나물
농업회사법인 청수	경북 청도군	손현익	2007.01.	싱그린 콩나물

※ 어깨동무협동조합 홈페이지(www.어깨동무.com), 2019.11.4., aTFIS 식품산업통계정보 식품기업정보



## 5. 대신물산

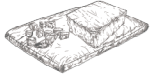
- 2018 연식품 해외 수출 생산업체 1위<sup>64)</sup>인 (주)대신물산은 천연 식물성 섬유질 식품인 곤약 제품을 생산하는 업체로, 국내 최대 생산라인을 보유하고 있으며, 1992년 설립 이후, 꾸준한 투자와 축적 기술을 바탕으로 초고속 성장 및 발전을 하고있는 우리나라 곤약 제조 1위의 기업임<sup>65)</sup>
- 대일 수출을 수탁가공 수출에서 직접수출로 전환, 일본 전역 15개 이상의 회사와 거래하고 있음
- 주력 품목은 곤약묵과 면곤약 및 파래곤약임

[표 4-11] 대신물산 주요 제품






유형	제품명	제품 특성	제품 사진
일반 타입	곤약묵	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품 250g, 500g -주요성분: 구약분 99.8%(중국산), 수산화칼륨 0.2%	
	해초 곤약묵	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품, 해초분 함유 500g -주요성분: 구약분 96.8%(중국산), 해초분 3%(국산), 수산화칼륨 0.2%	
면 타입	면곤약	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품 800g -주요성분: 구약분 99.8%(중국산), 수산화칼륨 0.2%	
	실곤약	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품 200g -주요성분: 구약분 99.8%(중국산), 수산화칼륨 0.2%	
	우동곤약	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품 800g -주요성분: 구약분 99.8%(중국산), 수산화칼륨 0.2%	
	파래곤약	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품, 파래분 함유 200g, 800g -주요성분: 구약분 90.8%(중국산), 파래분 9%(국산), 수산화칼륨 0.2%	

64) 2018 식품 및 식품첨가물 생산 실적, 식품의약품안전처

65) 대신물산 홈페이지(konnyaku.kr) 회사소개

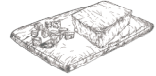


2019 가공식품 세분시장 현황  
두부류 및 목류 시장

유형	제품명	제품 특성	제품 사진
	해초 곤약	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품, 해초분 함유 200g, 800g -주요성분: 구약분 79.8%(중국산), 해초분 20%(국산), 수산화칼륨 0.2%	
기타 타입	메추리알 모양 곤약	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품, 메추리알 모양 800g -주요성분: 구약분 3.8%(중국산), 혼합제제(변성전분) 1.3%, 수산화칼륨 0.2%, 정제수 94.7%	
	샐러드용 곤약	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품, 샐러드용 800g -주요성분: 구약분 99.8%(중국산), 수산화칼륨 0.2%	
	알알이 곤약	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품, 밥알 형태 200g -주요성분: 구약분 3.8%(중국산), 혼합제제(변성전분) 1.3%, 수산화칼륨 0.2%, 정제수 94.7%	
	회용 곤약	-특징: 식이섬유 풍부한 저칼로리 식품 200g -주요성분: 구약분 3.8%(중국산), 수산화칼륨 0.2%, 정제수 96%	

※ 대신물산 홈페이지, 2019.11.4.





## 6. 농민식품

- 도토리묵으로 유명한 충남 서천군 관교면에서 3대째 도토리묵을 생산하고 있는 김영근 명인의 (주)농민식품은 국산 도토리 원료의 목류 제품을 생산하고 있음
  - (주)농민식품은 2004년 전통향토기업 지정, 2015년 충남 서천군 특산품 지정, 2015년 식품명인 제63호 지정을 받음
  - 주 생산 제품은 도토리묵, 청포묵, 메밀묵, 우뭇가사리묵, 도토리 목가루, 도토리 건조묵, 목사발 육수, 양념장 등이며, 브랜드화 되지 않았지만 ‘명인의 묵’ 또는 ‘김영근 명인의 묵’ 으로 불리며 판매하고 있음
  - (주)농민식품은 생산을 담당하고 유통은 (주)농민(서진석 대표)이 담당하고 있음. 자사 홈페이지, AK플라자, 갤러리아, 신세계 등 백화점과 한살림, 생협, 초록마을, 율가 등 친환경 전문 매장에서 판매하고 있음

[표 4-12] 농민식품 주요 제품

유형	제품명	제품 특성	제품 사진
신선한 묵	국산 도토리묵	-특징: 국내산 도토리와 천일염 외 아무것도 넣지 않은 순수한 도토리 묵 -주요성분: 도토리 99.7%(국산), 천일염 0.3%(국산)	
	국산 청포묵	-특징: 담백한 맛과 영양, 찰랑거리는 청포묵, 야들야들한 식감 -주요성분: 녹두 99.7%(국산), 천일염 0.3%(국산)	
	국산 메밀묵	-특징: 칼로리가 낮고 소화가 잘되 겨울철 별미로 손꼽히는 메밀묵 -주요성분: 메밀 99.7%(국산), 천일염 0.3%(국산)	
	국산 우뭇가사리묵	-특징: - -주요성분: 우뭇가사리 100% 국산	
건조묵	국산 도토리 건조묵	-특징: 씹새롭고 도토리 맛과 쫄깃한 식감, 보관이 쉬운 건조 묵을 간편하게 즐길 수 있음 50g, 100g -주요성분: 도토리 100% 국산	
묵 가루	국산 도토리가루	-특징: 100% 국산으로 다른 목가루보다 진함 120g, 500g, 1kg -주요성분: 도토리 100% 국산	

※ 명인의 묵(명인의묵.com) 2019.11.4.

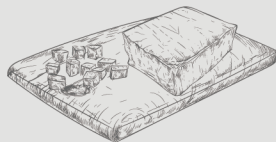


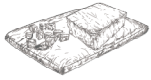
# 제 5 장

## 두부류·묵류 소비 특성

제 1 절  
빅데이터 조사 개요

제 2 절  
소비 특성





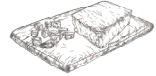
## 제 1 절 빅데이터 조사 개요

### 1. 빅데이터 조사 개요

- 인터넷·스마트폰 보급, SNS 활성화 등으로 인해 대규모 데이터가 빠르게 생성되고 있음
  - 개인의 일상 및 생각에서부터 사용 제품에 대한 불만 사항 혹은 기대 사항까지 자신의 의견을 언제 어디서나 실시간으로 기록하고 공유 가능해짐
- IT·산업 발전 등으로 SNS 등의 대용량 데이터 수집 및 처리를 할 수 있게 되었고, 통계 연구 활성화로 신뢰성 높은 데이터를 확보할 수 있게 되었음. 여러 산업 분야에서 기업·공공기관의 혁신과 경쟁력 강화를 위한 빅데이터 분석을 광범위하게 적용하고 있음
- 식품산업의 경우, 대기업 중심으로 재료 트렌드를 파악하여 새로운 맛 종류를 개발하거나 소비자 라이프 스타일을 파악하여 혁신 제품을 만드는 데 주력하는 추세임. 이러한 추세에 발맞춰 본보고서에서도 빅데이터 분석을 통해, 보다 활용 가능한 정보를 제공하고자 함

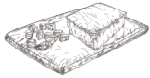
### 2. 빅데이터 분석 범위

- 분석대상 채널은 네이버 블로그로 선정하였음
  - 네이버 블로그는 블로그 채널 중 가장 활성화된 채널이며, 글자 수의 제한이 없어 소비자의 의견, 자신만의 레시피 소개, 제품에 대한 정보 등 다양한 의견을 기록할 수 있음
- 데이터 수집 기간은 가장 최근 자료인 2018년 4월 1일부터 2019년 4월 30일까지인 1년 1개월임
- 두부류에 사용된 데이터는 4,765건, 목류에 사용된 데이터는 2,571건임



### 3. 빅데이터 분석 내용

- 본 보고서의 분석 내용은 아래와 같음
  - 두부류 및 목류 소비시장 흐름을 이해하기 위해 소비 행태에 대해 추정함. 소비 행태에서 제품 구매에 결정적인 영향을 미치는 구매 고려요인과 함께 구입장소 그리고 함께 언급한 품목으로 연관 제품을 파악함
  - 현 두부류 및 목류 제품에 대한 개선과 소비자 니즈를 충족할 수 있도록 기대 요인과 우려 요인에 대한 정보를 제공하고자 함
  - 제조사가 신제품 개발에 참고할 수 있도록 구입 용도(목적), 주로 활용하거나 곁들이는 요리 종류에 대한 정보를 제공하고자 함



## 제 2 절 소비 특성

### 1. 두부류 소비 특성

#### 1) 기대 혹은 우려 요인

##### 가. 기대 요인

- 두부 관련 언급 총 4,765건 중 두부 기대 요인 관련 언급은 75.9%인 3,615건임
- 소비자의 두부 섭취에 대한 주요 기대 요인은 맛, 건강, 식감, 다이어트 순임
  - 두부는 그 자체의 맛과 식감으로도 소비자의 입맛을 자극하지만, 다른 재료와의 조화를 통한 맛의 매력을 기대함
  - 두부 원재료인 콩에 대한 건강 인식이 두부로 전이되고 있으며, 다이어트, 성인병 예방 등에 대한 인식이 자리 잡고 있음

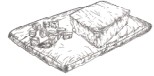
- 66) “고소한 맛을 음미하면서도 담백하고 거기다가 여러 양념을 얹어 먹으면 멋진 맛으로 변신”  
“연하고 매끄러운 맛이 이루 말할 수 없어요”
- “사실 두부 다이어트는 꽤나 오래전부터 사용되고 있고 주변에서 한 두명쯤은 시도해 본 여성들을 쉽게 만나볼 수 있을 정도로 널리 알려진 다이어트 방법이에요”
- “두부는 소화에도 도움이 되고 뼈 건강에도 아주 좋아요. 소화가 잘 안되는 사람도 두부가 소화를 잘되게 해준대요. 속도 편하고 소화도 잘되네요”
- “두부에 들어있는 피토스테롤 성분이 심장병 예방에 도움을 주고 식물성 단백질인 이소플라본이 콜레스테롤을 낮추는 효과가 있어서 성인병 예방에 효과가 있대요”

[표 5-1] 두부의 기대 요인

(단위: %, N=3,615)

기대 요인	전체 언급	비율
맛	79.6	79.6%
건강	29.9	29.9%
식감	23.6	23.6%
다이어트	19.2	19.2%
영양	16.5	16.5%
건강관리	6.4	6.4%
포만감	5.3	5.3%

66) 말풍선 문구는 블로그에 기록된 소비자 언어를 재가공한 것임



[표 5-2] 두부의 기대 요인 세부 언급 키워드

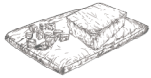
(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
맛	79.6	• 풍미/맛	100.0
건강	29.9	• 건강	100.0
식감	23.6	• 식감	100.0
다이어트	19.2	• 다이어트	100.0
영양	16.5	• 영양	100.0
건강관리	6.4	• 소화	62.1
		• 성인병 예방	51.3
포만감	5.3	• 포만감	100.0

## 나. 우려 요인

- 두부 관련 언급 총 4,765건 중 두부 우려 요인 관련 언급은 13.5%인 641건으로 기대 언급보다 매우 낮은 수준임
- 두부에 대한 주요 우려 요인은 우려 성분, 이취, 포장/보관 우려 순임
  - 우려 성분은 화학 첨가물 이슈가 미미하게 이어지고 있음. 응고제뿐만 아니라 유화제, 소포제 나아가 방부제라는 이슈까지 존재하며, 일부 수제두부의 경우 이를 마케팅에 활용하고 있는 것으로 보임

- ☞ “청년두부 초당두부는 방부제 등 화학제품을 일절 사용하지 않는다고 해요”  
“국산 파주 장단콩에 다른 첨가물 없이 간수만 넣어 만든 명품 순두부”  
“직접 만들어 먹으면 식품첨가물이 들어가지 않은 건강에 좋은 두부를 만들 수 있어요”  
“유화제나 소포제 같은 화학첨가물을 넣지 않고, 충전수 대신 천연 간수를 사용해서 안전하게...”
- ☞ “초당 입맛이라 두부 비린내가 나거나 하면 잘 못 먹고...”  
“교동두부는 손수 직접하셔서 그런지 비린내 콩 잡내가 안 났어요”  
“무조건 버리기보다 일단 뜯어서 확인해 보고 비린내 나지 않으면 드셔도 된답니다~”
- ☞ “남은 두부는 물에 넣어 밀봉 상태로 냉장 보관하시면 다음 요리 때에도 쓸 수 있어요”  
“고양이 두부, 100% 천연 두부와 비지로 만들었기 때문에 습기가 차지 않게 밀봉해서 보관해 주세요”



[표 5-3] 두부의 우려 요인

(단위: %, N=641)

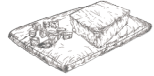
우려 요인	전체 언급	우려성분 (39.6%)
우려 성분	39.6	이취 (30.0%)
이취	30.0	포장/보관 우려 (22.9%)
포장/보관 우려	22.9	위생 (17.2%)
위생	17.2	

[표 5-4] 두부의 우려 요인 세부 언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
우려 성분	39.6	• 방부제	57.5
		• 첨가물	43.7
		• 유화제	20.9
		• 소포제	10.2
이취	30.0	• 비린내	61.5
		• 잡냄새	44.8
포장/보관 우려	22.9	• 온도	76.9
		• 밀봉	24.5
위생	17.2	• 위생	100.0





## 2) 구매 고려요인 및 구입장소

### 가. 구매 고려요인

□ 두부 구매 고려요인은 유통기한, 함유 성분, 재료의 원산지, 가격, 주위 평판 순임

- ☞ “두부의 유통기한은 3일 전에 지났다. 뭐 이걸 가장 신선하게 먹을 수 있는 기한일 뿐”  
“두부를 한모 사 놓고 깜빡했는데 유통기한을 보니 하루 이틀밖에 남지 않았더라고요”
- ☞ “두부는 콩으로 만들었으니 단백질 보충에도 훌륭하구요”
- ☞ “가장 중요한 원료가 콩인 만큼 원산지 확인도 했습니다”

[표 5-5] 두부의 구매 고려요인

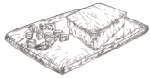
(단위: %, N=2,557)

구매 고려요인	전체 언급	상세 언급 비중
유통기한	27.7	유통기한 (27.7%)
함유성분	26.0	함유성분 (26.0%)
재료원산지	24.7	재료 원산지 (24.7%)
가격	23.5	가격 (23.5%)
주위평판	21.6	주위 평판 (21.6%)
패키지용량	16.5	패키지 용량 (16.5%)
판촉행사(이벤트/덤)	13.4	판촉행사(이벤트/덤) (13.4%)
패키지/포장단위	7.4	패키지/포장단위 (7.4%)
품질	5.8	품질 (5.8%)
인증	4.3	인증 (4.3%)
첨가물	3.0	첨가물 (3.0%)
패키지/디자인	1.4	패키지/디자인 (1.4%)

[표 5-6] 두부의 구매 고려요인 세부 언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
유통기한	27.7	• 유통기한	99.7
		• 제조일자	1.3
함유성분	26.0	• 단백질	69.0
		• 비타민	24.1
		• 영양소	18.8
		• 칼슘	16.7
		• 미네랄	6.5



(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
재료원산지	24.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국내산</li> <li>• 중국산</li> <li>• 기타 수입산</li> <li>• 원산지</li> </ul>	77.0 21.4 12.4 9.0
가격	23.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가격</li> </ul>	100.0
주위평판	21.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 후기</li> <li>• 리뷰</li> <li>• 소문</li> </ul>	69.4 33.6 7.4
패키지용량	16.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반모</li> <li>• 한모</li> </ul>	76.0 27.6
판촉행사(이벤트/덤)	13.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 할인</li> <li>• 이벤트</li> <li>• 증정/덤</li> <li>• 프로모션</li> </ul>	61.7 39.5 4.1 3.8
패키지/포장단위	7.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 묶음 포장</li> <li>• 개별 포장</li> </ul>	75.3 30.0
품질	5.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 품질</li> <li>• 프리미엄</li> </ul>	74.3 28.4
인증	4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 인증</li> <li>• 마크</li> </ul>	91.9 14.4
첨가물	3.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 화학색소</li> <li>• 감미료</li> </ul>	84.2 34.2
패키지/디자인	1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 디자인</li> </ul>	100.0

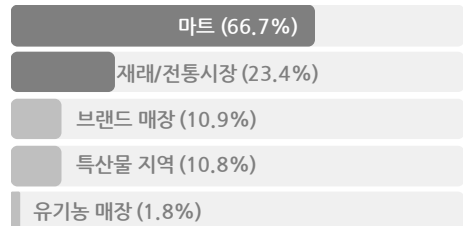
## 나. 두부 구입장소

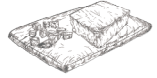
□ 두부 구입장소는 마트와 재래/전통시장임

[표 5-7] 두부의 구입장소

(단위: %, N=965)

구입 장소	전체 언급
마트	66.7
재래/전통시장	23.4
브랜드 매장	10.9
특산물 지역	10.8
유기농 매장	1.8





### 3) 두부 구입 및 취식 행태

□ 구입 두부 관련 언급은 순두부, 비지, 연두부, 면두부 순임

○ 구입 두부의 타입과 관련된 언급은 일상적이지 않은 두부 타입, 두부 전문점 두부 및 홈메이드 두부 등이 주로 언급된 것으로 이해됨

☞ “이번에는 그동안 먹던 것과 다른 특별한 걸 만나보게 되었는데요. 가장 좋았던 건 면두부였어요”

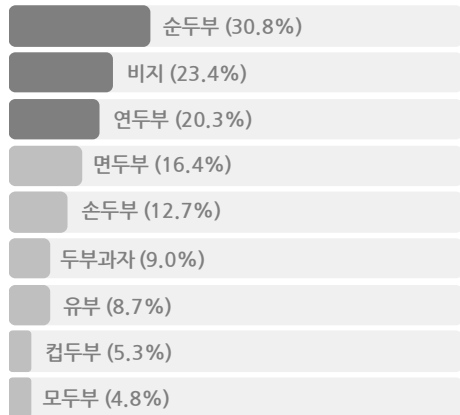
☞ “시장에 김이 모락모락나는 것 나온 딱따까만한 순두부...집에서 직접 콩을 갈아서 두부를 만들어...”

☞ “담백하고 습습한 빵이 생각나서 만들어 본 두부식빵입니다~”

[표 5-8] 두부 구입 제품 타입

(단위: %, N=1,099)

구입 제품 타입	전체 언급
순두부	30.8
비지	23.4
연두부	20.3
면두부	16.4
손두부	12.7
두부과자	9.0
유부	8.7
컵두부	5.3
모두부	4.8

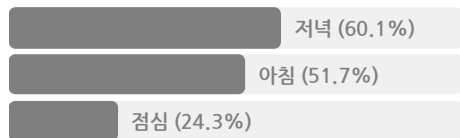


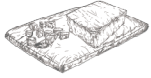
□ 두부는 저녁과 아침 식사에 주로 언급되고 있음

[표 5-9] 두부 취식 상황 - 취식 시간

(단위: %, N=1,910)

취식 시간	전체 언급
저녁	60.1
아침	51.7
점심	24.3



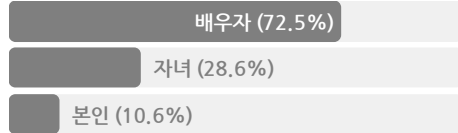


□ 두부 취식자 관련 언급은 배우자 중심임

[표 5-10] 두부 취식 상황 - 동반자

(단위: %, N=1,110)

동반자	전체 언급
배우자	72.5
자녀	28.6
본인	10.6



□ 두부 취식 용도 관련 언급은 반찬 중심임. 다음으로 간식, 안주가 나타남

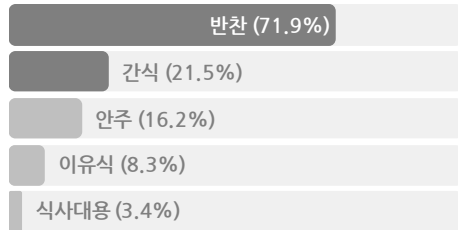


“백종원 두부김치로 만들었는데... 먹다보니 막걸리가 막 생각날 정도... 밥 반찬으로도 좋고, 간식으로  
도 좋고, 술안주로도 아주 딱이죠”

[표 5-11] 두부 취식 상황 - 취식 용도

(단위: %, N=2,150)

취식 용도	전체 언급
반찬	71.9
간식	21.5
안주	16.2
이유식	8.3
식사 대용	3.4





□ 두부와 연관된 식재료 언급은 채소가 가장 많았으며, 다음으로 장류(간장), 기름류, 조미료류(고춧가루), 고기류(돼지고기, 쇠고기), 김치, 해산물(멸치), 계란, 버섯(표고, 팽이) 순이었음

[표 5-12] 두부 연관 재료

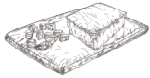
(단위: %, N=4,130)

연관 재료	전체 언급	연관 재료	비율
채소	82.0	채소	82.0%
장류	49.8	장류	49.8%
기름류	38.9	기름류	38.9%
조미료류	32.6	조미료류	32.6%
고기류	30.7	고기류	30.7%
김치	26.7	김치	26.7%
해산물	26.6	해산물	26.6%
계란	24.1	계란	24.1%
버섯	23.1	버섯	23.1%
곡류	11.1	곡류	11.1%
소스류	5.8	소스류	5.8%
견과류	5.3	견과류	5.3%
젓갈류	4.6	젓갈류	4.6%
가공식품_햄	3.4	가공식품_햄	3.4%
가공식품/어류	3.2	가공식품/어류	3.2%

[표 5-13] 두부 연관 재료 세부 언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
채소	82.0	• 양파	50.8
		• 마늘	50.1
		• 고추	39.3
		• 야채	31.1
		• 호박	19.0
		• 당근	17.8
		• 감자	14.4
		• 콩나물	9.6
		• 파프리카	8.6
		• 토마토	7.4
		• 오이	7.0
		• 부추	6.9



(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쪽파</li> <li>• 나물</li> <li>• 생강</li> <li>• 깻잎</li> <li>• 양배추</li> <li>• 시금치</li> </ul>	6.8
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 간장</li> <li>• 된장</li> <li>• 고추장</li> </ul>	81.6
장류	49.8		25.4
			24.5
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 참기름</li> <li>• 들기름</li> <li>• 식용유</li> <li>• 올리브유</li> </ul>	59.9
기름류	38.9		28.5
			23.5
			15.4
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 고춧가루</li> <li>• 맛술</li> <li>• 식초</li> <li>• 굴소스</li> </ul>	70.2
조미료류	32.6		22.9
			21.8
			11.1
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 돼지고기</li> <li>• 쇠고기</li> <li>• 닭가슴살</li> <li>• 닭고기</li> </ul>	50.0
고기류	30.7		39.4
			22.5
			8.1
김치	26.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 김치</li> </ul>	100.0
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 멸치</li> <li>• 참치</li> <li>• 새우</li> <li>• 해물</li> <li>• 오징어</li> </ul>	52.6
해산물	26.6		23.6
			23.4
			13.8
			10.9
계란	24.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계란</li> </ul>	100.0
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 버섯</li> <li>• 표고버섯</li> <li>• 팽이버섯</li> <li>• 느타리버섯</li> <li>• 양송이버섯</li> </ul>	69.5
버섯	23.1		29.7
			19.2
			9.8
			8.9
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 통깨</li> <li>• 참깨</li> </ul>	71.7
곡류	11.1		30.7
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 드레싱</li> <li>• 마요네즈</li> </ul>	55.8
소스류	5.8		50.8
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 견과류</li> <li>• 땅콩</li> </ul>	68.8
견과류	5.3		48.2
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 젓갈류</li> </ul>	100.0
젓갈류	4.6		100.0
가공식품 햄	3.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가공식품 햄</li> </ul>	100.0
가공식품/어류	3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가공식품/어류</li> </ul>	100.0

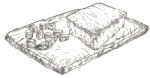


□ 두부 활용 요리 언급은 일반적으로 두부 활용도가 높은 국/탕/찌개류보다 그 외 요리가 훨씬 많음. 이는 일상적이지 않은 활동을 블로그에 올리기 때문으로 이해 됨

[표 5-14] 두부 활용 요리

(단위: %, N=3,308)

활용 요리	전체 언급	
<b>국/탕/찌개류 외</b>	<b>87.5</b>	<b>국/탕/찌개류 외 (87.5%)</b>
볶음류	30.3	볶음류 (30.3%)
전/구이/부침류	25.5	전/구이/부침류 (25.5%)
조림류	24.3	조림류 (24.3%)
샐러드	11.9	샐러드 (11.9%)
면요리	11.7	면요리 (11.7%)
무침요리	9.4	무침요리 (9.4%)
튀김류	7.1	튀김류 (7.1%)
만두	4.7	만두 (4.7%)
비빔밥/볶음밥/덮밥	3.5	비빔밥/볶음밥/덮밥 (3.5%)
쉐이크	1.5	쉐이크 (1.5%)
찐류	0.4	찐류 (0.4%)
<b>국/탕/찌개류</b>	<b>34.1</b>	<b>국/탕/찌개류 (34.1%)</b>
찌개	23.1	찌개 (23.1%)
두부전골/찌개	5.3	두부전골/찌개 (5.3%)
청국장	4.4	청국장 (4.4%)
된장국/찌개	3.8	된장국/찌개 (3.8%)
순두부찌개	3.4	순두부찌개 (3.4%)
비지찌개	1.8	비지찌개 (1.8%)



## 2. 목류 소비 특성

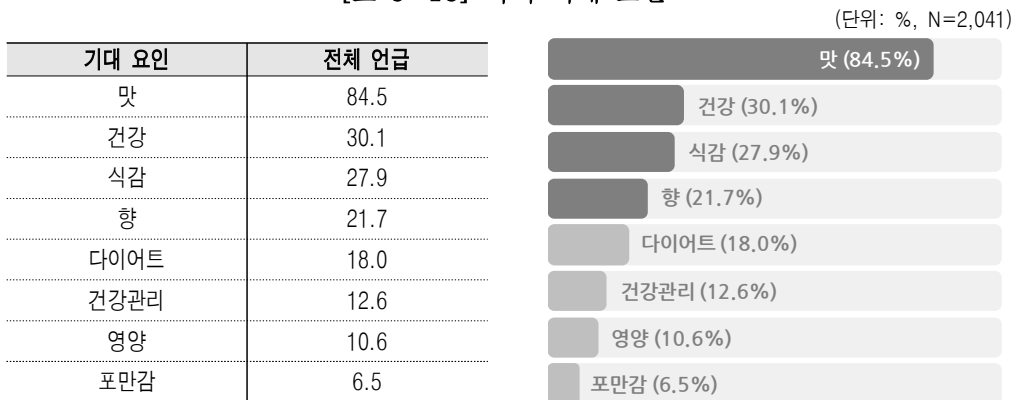
### 1) 기대 혹은 우려 요인

#### 가. 기대 요인

- 목 관련 언급 총 2,571건 중 기대 요인 관련 언급은 79.4%인 2,041건임
- 소비자의 목에 대한 주요 기대 요인은 맛, 건강, 식감, 향 순임

- ☞ “무방부제, 무첨가제, 무색초라서 매우 건강한 제품이기도 합니다”
- ☞ “도토리목은 우리 몸에 쌓인 중금속 해독에 좋은 음식인데요...”  
“도토리목, 요즘 다이어트 음식으로도 각광받고 있죠”  
“도토리 자체에 폴리페놀, 플라보노이드, 타닌 등 성분이 풍부해서, 체내 활성산소 제거로 세포 손상을 방지해서 피부미용과 노화를 방지하는 데 도움이 된다고 합니다”
- ☞ “쫄득한 식감의 도토리목을 좋아해서...”  
“말린 목이 들어있었는데요 식감이 쫄깃쫄깃하고...”
- ☞ “완전 생소하게 생긴 건조된 목, 꺼내자마자 향이 확 느껴지는데, 다른 것보다 향이나 맛이 진한 편...”

[표 5-15] 목의 기대 요인

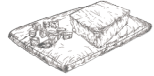


[표 5-16] 목의 기대 요인 세부 언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
맛	84.5	• 맛	100.0
건강	30.1	• 건강	100.0
식감	27.9	• 식감	100.0





(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
향	21.7	• 향	100.0
다이어트	18.0	• 다이어트	100.0
건강관리	12.6	• 피부미용	36.6
		• 해독작용	33.5
		• 성인병 예방	20.6
		• 혈관 건강	17.5
		• 숙취 제거	17.1
		• 위장 보호	13.2
		• 여성질환개선	4.3
		영양	10.6
포만감	6.5	• 포만감	100.0

#### 나. 우려 요인

□ 목 관련 언급 총 2,571건 중 우려 요인 관련 언급은 14.9%인 382건임

□ 목에 대한 우려 언급은 위생, 이취, 우려 성분, 포장/보관 순임

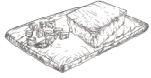
- ☞ “(만드시는 분) 꼼꼼하신 성격 때문에 위생 걱정은 안 하셔도 됩니다”
- ☞ “마트에서 많이들 사서 드시는데, 생각보다 위생상태가 불량한 목들이 많아 걱정이랍니다”
- ☞ “혹시 모를 이물질을 생각해 식초를 약간 넣어 물과 함께 볼에 30분 정도 담가줍니다”
- ☞ “말린 도토리묵은 깨끗이 씻어서 이물질을 제거해 주어요”
- ☞ “시중에 판매하는 목이라 찬물에 잠시 담가, 흑여 모를 냄새 등을 빼 주었어요”
- ☞ “곤약은 소금으로 문질러서 걸이 미끌거리는 것, 냄새를 제거합니다”
- ☞ “공장에서 포장용 틀에 넣은 채로 굳히는 건지, 뒤집으면 항상 포장 무늬 그대로 남는 게 좀 불만”
- ☞ “냉장고에 보관하여 딱딱해진 청포묵은 원하는 크기로 썬 다음 끓는 물에...”

[표 5-17] 목의 우려 요인

(단위: %, N=382)

우려 요인	전체 언급
위생	37.2
이취	34.8
우려성분	27.2
포장/보관 우려	12.0





[표 5-18] 목의 우려 요인 세부 언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
			82.4
위생	37.2	• 위생	11.3
		• 이물질	7.7
		• 균(곰팡이/대장균)	
이취	34.8	• 비린내	56.4
		• 잡냄새	50.4
우려성분	27.2	• 첨가물	44.2
		• 색소	36.5
		• 방부제	27.9
		• 감미료	15.4
		• 습기	52.2
포장/보관 우려	12.0	• 밀봉	47.8

#### 다. 목 재료 언급

□ 목 재료 언급은 도토리가 가장 많았고, 다시마, 미역, 옥수수, 메밀 등이 언급됨

[표 5-19] 목의 재료

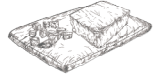
(단위: %, N=875)

재료	전체 언급	비중
도토리	56.1	도토리 (56.1%)
다시마	16.1	다시마 (16.1%)
미역	14.4	미역 (14.4%)
옥수수	11.8	옥수수 (11.8%)
메밀	10.1	메밀 (10.1%)
녹두	6.1	녹두 (6.1%)

#### 라. 목 대체품

□ 목 대체품 언급은 모두 두부류였으며, 두부, 순두부, 유부 등이 언급됨

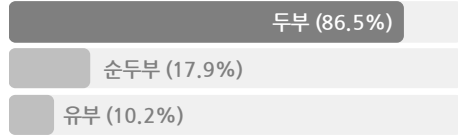
- ☞ “도토리묵 대신 두부 대체서 드셔도 됩니다”
- ☞ “목사발이란 음식 있잖아요? 그거 보고 목 대신 두부로...”
- ☞ “순두부 사발, 목사발에 목 대신 순두부가 들어간 맛임.”



[표 5-20] 묵 대체품

(단위: %, N=548)

대체재	전체 언급
두부	86.5
순두부	17.9
유부	10.2



## 2) 구매 고려요인 및 구입 장소

### 가. 구입 고려요인

- 묵 구입 고려요인은 재료 종류, 가격, 원산지, 주위 평판, 포장단위, 시즐감, 판촉 행사 순임

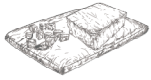
- “가격은 비싸지 않은 편인데 모양은 확실히 더 예쁘니...”
- “가격은 저렴한데 양이 많은 가성비 좋은 식품이기도 하다”
- “도토리묵은 국내산 도토리 99.7% 외 0.3% 천일염만 사용...”
- “대형마트에는 거의 중국산이 자리를 잡고 있으니, 인터넷이나 농협에서 원산지를 보고 구입을...”
- “후기를 찬찬히 읽어보니 다른 브랜드보다 향과 맛이 진하다는 사실을 알게 되었어”

[표 5-21] 묵의 구입 고려요인

(단위: %, N=2,303)

구입 고려요인	전체 언급
재료종류	78.9
가격	27.4
재료원산지	17.7
주위평판	15.5
패키지/포장단위	13.0
시즐감	12.8
판촉행사(이벤트/덤)	12.2
유통기한	11.2
품질	8.0
함유성분	6.7
용량	6.5
인증	5.2
제품공정	0.4

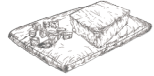




[표 5-22] 목의 구매 고려요인 세부 언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
재료종류	78.9	• 도토리목	86.6
		• 청포목	13.9
		• 메밀목	4.7
		• 올방개목	0.9
가격	27.4		
재료원산지	17.7	• 국내산	78.6
		• 중국산	22.4
		• 원산지	14.3
		• 수입산	12.0
주위평판	15.5	• 후기	60.4
		• 리뷰	27.2
		• 소문	21.6
패키지/포장단위	13.0	• 묶음포장	69.2
		• 개별포장	43.1
시츄감	12.8	• 시츄감	65.0
		• 윤기	44.9
판촉행사(이벤트/덤)	12.2	• 할인	64.9
		• 이벤트	38.3
		• 증정/덤	17.4
		• 유통기한	100.0
유통기한	11.2	• 품질	82.1
		• 프리미엄	22.3
함유성분	6.7	• 비타민	61.3
		• 영양소	34.8
		• 미네랄	16.1
		• 철분	16.1
		• 칼륨	13.5
용량	6.5	• 용량	51.7
		• 소용량	35.6
		• 대용량	20.8
인증	5.2	• 인증	92.5
		• 마크	14.2
제품공정	0.4	• 제품공정	100.0



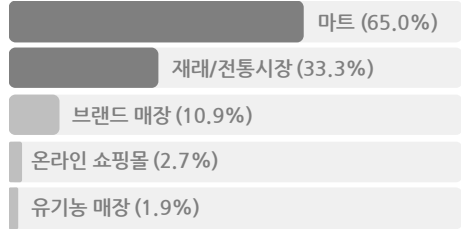
## 나. 구입장소

□ 묵 구입장소 관련 언급은 마트, 재래/전통시장이 많이 언급됨

[표 5-23] 묵의 구입장소

(단위: %, N=631)

구입장소	전체 언급
마트	65.0
재래/전통시장	33.3
브랜드 매장	10.9
온라인쇼핑몰	2.7
유기농매장	1.9



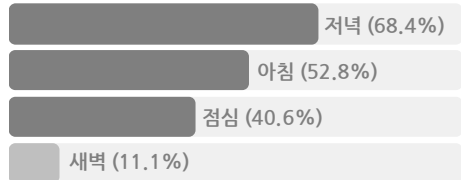
## 3) 묵 구입 및 취식 행태

□ 묵은 저녁, 아침, 점심, 새벽 순으로 언급되고 있음

[표 5-24] 묵 취식 상황 - 취식 시간

(단위: %, N=1,442)

취식 시간	전체 언급
저녁	68.4
아침	52.8
점심	40.6
새벽	11.1

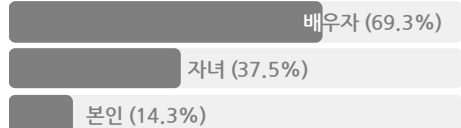


□ 묵 취식자 관련 언급은 배우자 중심임

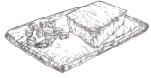
[표 5-25] 묵 취식 상황 - 동반자

(단위: %, N=746)

동반자	전체 언급
배우자	69.3
자녀	37.5
본인	14.3



□ 묵 취식 용도 관련 언급은 반찬 중심이며 다음으로 간식, 여행, 선물, 안주 등이 나타남



- ☞ “아이들에게 청포묵 처음 만들어줬는데 그 자리에서 한 모를 끝장낼 줄은 상상도 못했어요.. 며칠을 먹  
을 줄 알았는데 간식이 되어버린 청포묵 무침”
- ☞ “양념이 맛있어, 반찬, 안주 모두 OK, 도토리묵 무침 안주로도 반찬으로도 최고 반찬~~”  
“애주가들의 술안주로 사랑받는 음식입니다”
- ☞ “여행 중에 제일 먼저 젓가락이 가는 게 도토리묵이더군요”  
“여행을 갈 때마다 그 지방의 특색있는 음식들을 꼭 먹고 오는 편인데...”
- ☞ “선물 받은 묵가루가 이제 마지막이어서”  
“매년 도토리가루를 주는 지인이 있어요. 부모님을 위해 선물로 우연히 받았는데 맛있다고 했더니...”

[표 5-26] 목 취식 상황 - 취식 용도

(단위: %, N=1,511)

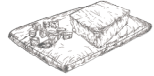
취식 용도	전체 언급	취식 용도	비율
반찬	66.7	반찬	66.7%
간식	22.8	간식	22.8%
술안주	21.3	안주	21.3%
여행	19.3	여행	19.3%
선물	15.5	선물	15.5%

□ 목과 연관된 식재료 언급은 채소가 가장 많았으며, 다음으로 장류(간장), 육류, 김치, 해산물(멸치, 새우, 해물 등), 기름류(참기름) 순이었음

[표 5-27] 목 연관 재료

(단위: %, N=2,270)

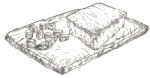
연관 재료	전체 언급	연관 재료	비율
채소	84.3	채소	84.3%
장류	47.2	장류	47.2%
고기류	43.7	고기류	43.7%
김치	41.5	김치	41.5%
해산물	37.6	해산물	37.6%
기름류	34.7	기름류	34.7%
조미료류	20.8	조미료류	20.8%
곡류	19.7	곡류	19.7%
버섯류	18.5	버섯류	18.5%
소스류	6.1	소스류	6.1%
젓갈류	2.4	젓갈류	2.4%



[표 5-28] 목 연관 재료 세부 언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
채소	84.3	• 야채	36.9
		• 마늘	32.5
		• 양파	32.5
		• 고추	28.1
		• 오이	24.6
		• 채소	22.7
		• 당근	20.3
		• 상추	18.6
		• 깻잎	16.2
		• 나물	15.7
		• 콩나물	15.1
		• 감자	15.1
		• 부추	12.2
		• 고구마	11.0
		• 배추	10.0
		• 양배추	10.0
		• 토마토	8.8
		장류	47.2
• 단호박	7.0		
• 파프리카	6.1		
• 애호박	5.6		
• 쪽파	5.5		
• 시금치	5.2		
• 간장	82.4		
• 된장	25.6		
• 고추장	17.6		
고기류	43.7		
		• 쇠고기	38.3
		• 돼지고기	23.5
		• 닭고기	7.0
김치	41.5	• 김치	100.0
해산물	37.6	• 멸치	36.9
		• 새우	27.5
		• 해물	27.5
		• 생선	24.0
		• 오징어	21.8
		• 참치	12.2
기름류	34.7	• 참기름	80.5
		• 들기름	27.3
		• 올리브유	8.5
		• 식용유	6.6



(단위: %)

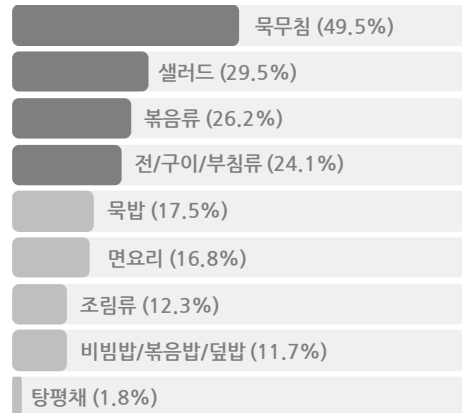
언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
조미료류	20.8	• 고춧가루	66.2
		• 식초	41.6
		• 맛술	9.5
		• 굴소스	4.9
곡류	19.7	• 깨	72.3
		• 들깨	31.1
버섯류	18.5	• 버섯	86.9
		• 송이버섯	21.0
		• 느타리버섯	9.5
		• 양송이버섯	8.3
소스류	6.1	• 드레싱	61.6
		• 마요네즈	44.9
젓갈류	2.4	• 액젓	100.0

□ 목 활용 요리 언급은 목무침, 샐러드, 볶음류, 전/구이/부침류 등의 순임

[표 5-29] 목 활용 요리

(단위: %, N=1,732)

활용 요리	전체 언급
목무침	49.5
샐러드	29.5
볶음류	26.2
전/구이/부침류	24.1
목밥	17.5
면요리	16.8
조림류	12.3
비빔밥/볶음밥/덮밥	11.7
탕평채	1.8





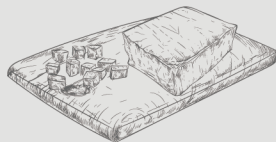
# 제 6 장

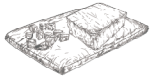
## 해외 시장 동향

제 1 절  
중국 두부 시장

제 2 절  
일본 두부 시장

제 3 절  
미국 두부 시장





- 시장조사업체 Grand View Research에 따르면 2018년 세계 두부 시장 규모는 23.1억 달러로 추정되며, 2019년부터 2025년까지 연평균성장률 5.2%을 유지하여 2025년 약 33억 달러로 성장할 것으로 전망<sup>67)</sup>
- 주요 생산·소비국은 한국, 중국, 일본, 미국으로 볼 수 있음. 이에 이 3개국의 두부 시장을 조사함

## 제 1 절 중국 두부 시장

### 1. 주요 두부 종류와 두부 요리

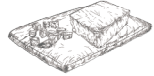
- 중국 두부를 지역에 따라 나누면 북두부와 남두부로 나눌 수 있음.
  - 북두부는 질기지만 맛이 진하고 단맛이 조금 강하며, 북두부로 대표되는 베이징에서는 식사로 두부죽이나 두부국에 빵이나 밥을 곁들여 먹는 특징이 있음
  - 남두부는 황산칼슘으로 응고시켜 부드럽지만 고소함과 단맛이 적음. 남두부로 대표되는 화이난에는 약 50가지 종류의 두부가 있으며 화이난 두부는 고급요리에도 사용됨

[표 6-1] 지역에 따른 중국 두부 종류

종류	특성
베이도우두 (북두부, 北豆腐)	간수를 사용해서 굳히는 두부. 수분 함량은 85~88% 수준으로 단단함. 질기지만 맛이 진하고 단맛이 강함
난도우두 (남두부, 南豆腐)	석고로 응고시켜 만드는 부두. 수분 함량이 약 90%로, 질감이 매우 부드러운 두부로 고소함과 단맛이 적음.

※ 바이두백과(<https://baike.baidu.com/item/豆腐>)

67) Grand View Research, 'Tofu Market Size, Share & Trends Analysis Report By Distribution Channel (Supermarkets & Hypermarkets, Grocery Stores, Online, Specialty Stores), By Region, And Segment Forecasts, 2019 - 2025', 2019년 7월 발간 (<https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/tofu-market>)

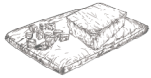


- 두부는 제조방법에 따라 크게 일반 두부와 가공 두부로 나눔
  - 일반 두부에는 우리나라의 연두부, 순두부와 비슷한 넌또우푸, 또우푸나오가 있고 찌개용/부침용 두부와 비슷한 라오또우푸가 있음
  - 우리나라와는 다르게 중국에서는 건두부, 발효 두부, 동두부 등 다양한 방식으로 두부를 가공하며, 지역에 따라 요리 방법 또한 다름

[표 6-2] 제조방법에 따른 중국 두부 분류










분류		특성	이미지
일반 두부	넌또우푸 (嫩豆腐)	우리나라의 연두부, 순두부같이 부드러운 두부	
	또우푸나오 (豆腐脑)	부드러운 두부로 설탕물과 함께 디저트로 먹거나 매운소스와 함께 밥/반찬으로 먹음. 또우화 (豆花)라고도 부름	
	라오또우푸 (老豆腐)	노두부. 간수를 이용해 굳히는 단단한 두부	
가공 두부	또우간 (豆干)	건두부. 두부를 눌러 수분을 뺀 것	
	간또우푸 (干豆腐)	두부피. 얇게 만들어서 말린 두부로 얇은 포를 뜬 두부라고 해서 포두부라고 하기도 함. 만두피처럼 사용하거나 면처럼 잘라 국수처럼 사용함	
	푸주 (腐竹)	두부가 익어서 엉길 때 걸을 끊어낸 것으로 특유의 식감을 가지고 있음	
	동또우푸 (凍豆腐)	얼린 두부. 얼었다 녹았다 하면서 스펀지처럼 되는데 주로 국물요리에 사용함. 일반 두부보다 오래 보관할 수 있는 장점이 있음	
	발효 두부	쵸우또우푸 (臭豆腐)	취두부. 소금에 절인 두부를 발효시켜 석회 속에 넣어 보존한 것으로 향이 아주 강함.
마오또우푸 (毛豆腐)		모두부. 안후이성의 발효두부로 발효되면서 흰곰팡이가 실처럼 자라나서 털처럼 보인다고 해서 붙여진 이름	
장또우푸 (醬豆腐)		장에 절인 두부. 오래 보관할 수 있음	

※ 위키피디아(<https://en.wikipedia.org/wiki/Tofu>), 2019.11.4.

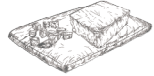


- 중국에는 다양한 두부가 있으며, 이에 따라 지역별로 다양한 두부 요리가 있음
  - 두부를 볶아서 만드는 요리로는 홍열두부, 마파두부, 어향두부가 대표적이며, 탕으로 먹는 요리로는 배추두부냄비, 표고두부탕, 완두콩줄기두부탕 등이 있음
  - 그 밖에 새우두부찜과 같이 재료를 넣고 썰서 만들거나, 우리의 두부전과 유사한 바삭두부전과 같이 두부를 부쳐서 만들기도 하며, 기린야채두부처럼 차가운 두부에 소스를 뿌려서 먹기도 함

[표 6-3] 중국 두부 요리의 종류

		
홍열두부(红烧豆腐)	마파두부(麻婆豆腐)	어향두부(鱼香豆腐)
		
배추두부냄비(白菜豆腐锅)	표고두부탕(香菇豆腐汤)	완두콩줄기두부탕(豌豆苗豆腐汤)
		
새우두부찜(鲜虾酿豆腐)	바삭두부전(香煎脆皮豆腐)	기린야채두부(素麒麟豆腐)

※ 바이두백과(<https://baike.baidu.com/item/豆腐>), 2019.11.4.

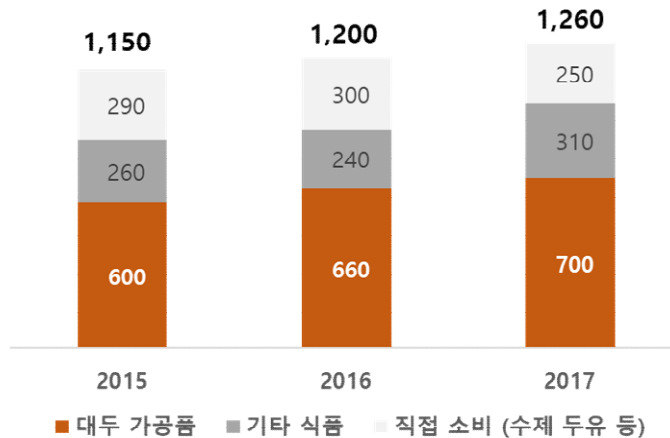


## 2. 중국 대두 가공제품 시장과 주요 기업

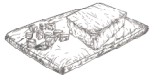
- 중국의 두부 시장을 단독으로 다루고 있는 국가통계국(国家统计局) 자료나 신뢰성 있는 보고서를 찾기 어려워 대두 가공제품 전반에 대해 살펴봄
- 중국식품공업협회 대두제품전문위원회에 따르면, 2017년 식품산업에 사용된 대두는 약 1,260만톤이며 대두 가공품에 사용된 대두는 700만톤으로 55.6% 수준임
  - 두부, 두유 등 대두 가공품에 사용된 대두는 2017년 기준 700만 톤으로 2015년 600만톤 대비 16.7% 증가하였음
  - 기타 식품 가공용으로 사용된 대두는 2017년 기준 310만톤으로 2015년 260만톤 대비 19.2% 증가하였음. 수제 두유 등 가정에서 직접 이용한 말린 대두 물량은 2016년 300만톤으로 증가한 후 2017년 250만톤으로 감소하였음

[그림 6-1] 중국 식품산업 대두 사용량

(만톤)

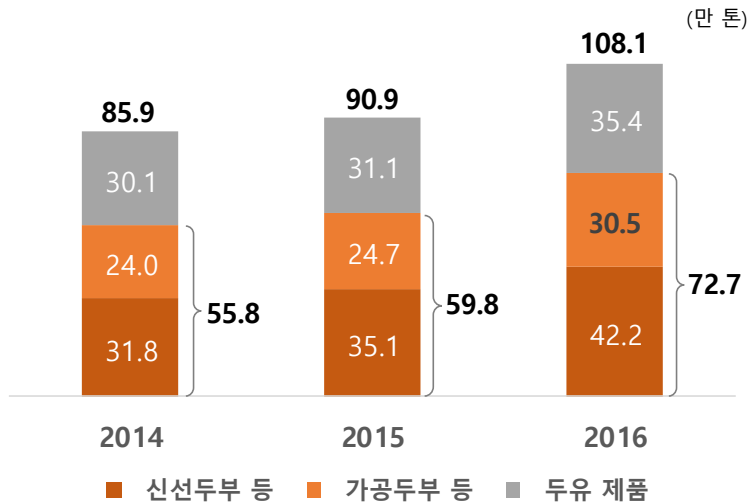


※ 中国食品工业协会 豆制品专业委员会, ‘2016中国大豆食品行业状况及发展趋势’, 2017.5.15.  
中豆委2018年工作总结, 2019.1.25. ([http://www.sohu.com/a/291461526\\_652545](http://www.sohu.com/a/291461526_652545))

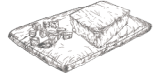


- 중국식품공업협회 대두제품 전문위원회의 자료에 의하면, 신선두부 및 가공두부에 사용된 대두는 2016년 기준 72.7만톤으로 2014년 55.8만톤 대비 30.3% 증가하였음
- 두부에 사용된 대두의 양이 전체 대두 가공품에 사용된 대두의 양에서 차지하는 비중은 2015년 약 10%에서 2016년 약 11%로 증가하여, 대두 가공품에서 두부가 차지하는 비중이 소폭 증가한 것을 확인할 수 있음

[그림 6-2] 중국 두부 및 두유 사용 대두량

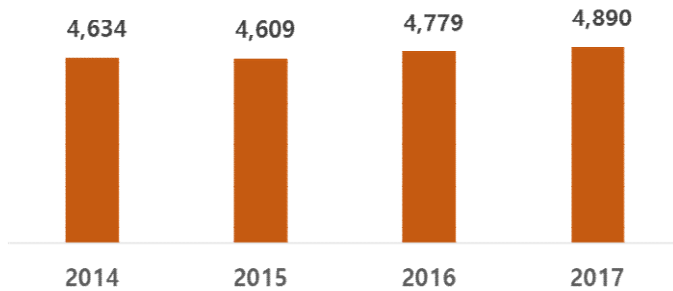


※ 中国食品工业协会 豆制品专业委员会, ‘2016中国大豆食品行业状况及发展趋势’, 2017.5.15.



- 중국식품공업협회 대두제품 전문위원회의 자료에 따르면, 대두 가공품 생산허가를 취득한 업체의 수는 2017년 기준으로 4,890개임
- 다만, 이러한 생산허가는 일정 규모 이상의 업체에 요구되는 것으로, 시장조사기관의 분석에 따르면 중국의 대두 가공제품 시장의 90%가 전통적인 수공업에 작업장과 간단한 장비를 갖춘 소기업이 차지하고 있는 것으로 추정하고 있음<sup>68)</sup>

[그림 6-3] 중국 대두 가공품 생산허가 취득업체 수

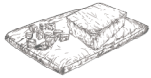


※ 中国食品工业协会 豆制品专业委员会, ‘2016中国大豆食品行业状况及发展趋势’, 2017.5.15.

[표 6-4] 2016년 중국 지역별 대두 가공품 생산업체 취득업체 수

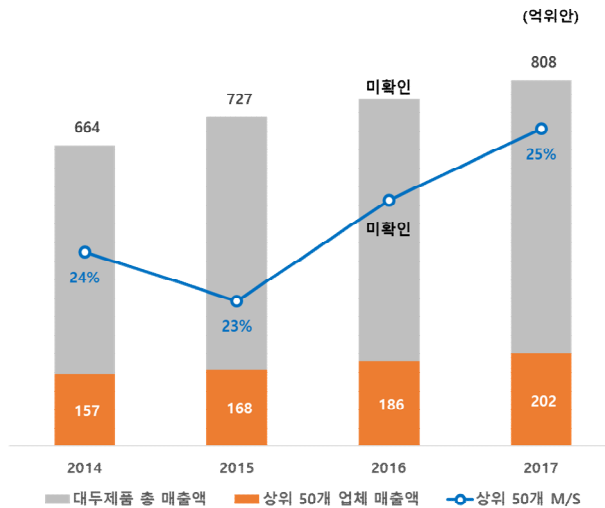
행정 구역	업체 수	행정 구역	업체 수
베이징시(北京市)	37	후베이성(湖北省)	189
충칭시(重庆市)	277	후난성(湖南省)	492
상하이시(上海市)	79	광둥성(广东省)	404
톈진시(天津市)	49	하이난성(海南省)	26
허베이성(河北省)	102	쓰촨성(四川省)	225
산시성(山西省)	58	구이저우성(贵州省)	96
랴오닝성(辽宁省)	203	윈난성(云南省)	159
지린성(吉林省)	56	산시성(陕西省)	76
헤이룽장성(黑龙江省)	177	간쑤성(甘肃省)	28
장쑤성(江苏省)	218	칭하이성(青海省)	7
저장성(浙江省)	300	광시 좡족 자치구(广西壮族自治区)	114
안후이성(安徽省)	184	내몽골 자치구(内蒙古自治区)	40
푸젠성(福建省)	153	닝샤 후이족 자치구(宁夏回族自治区)	10
장시성(江西省)	101	신장 위구르 자치구(新疆维吾尔自治区)	42
산둥성(山东省)	258	티베트 자치구(西藏自治区)	0
허난성(河南省)	449	홍콩/마카오 특별행정구(香港/澳门特别行政区)	170
<b>합계</b>			<b>4,779</b>

68) 中商产业研究院, ‘2018年中国豆制品行业市场前景研究报告’, 2018.1.3.



- 중국식품공업협회 대두제품 전문위원회의 자료에 따르면, 2017년 대두 가공품 전체 매출액은 808억 위안이며, 이중 상위 50개사의 매출은 202억 위안임
- 시장조사기관의 분석에 따르면 중국의 대두 가공제품 시장은 2017년 808억 위안에서 향후 5년간 매년 6% 이상의 성장률을 유지하여, 2022년 1,110억 위안에 달할 것으로 전망됨<sup>69)</sup>

[그림 6-4] 중국 대두가공품 시장규모 및 상위 50개 업체 매출액



※ 中国食品工业协会 豆制品专业委员会, ‘2016中国大豆食品行业状况及发展趋势’, 2017.5.15.  
中豆委2018年工作总结, 2019.1.25. ([http://www.sohu.com/a/291461526\\_652545](http://www.sohu.com/a/291461526_652545))  
2016년 대두 가공품 매출액 자료를 찾을 수 없어, 2015년 및 2017년 평균 기준으로 그래프 작성

69) 中商产业研究院, ‘2018年中国豆制品行业市场前景研究报告’, 2018.1.3.





□ 중국식품공업협회 대두제품 전문위원회의 자료에 따르면, 2016년 상위 52개사는 아래와 같으며, 주 생산품목을 구분하면 신선식품 27개사, 즉석식품 14개사, 두유 7개사, 발효식품 4개사로 구성되어 있음

[그림 6-5] 2016년 중국 대두 가공업체 상위 52개사

维维集团股份有限公司	河北高碑店豆豆食品(集团)有限公司	祖名豆制品股份有限公司
上海清美绿色食品有限公司	北京二商希杰食品有限责任公司	厦门银祥豆制品有限公司
维他奶(佛山)有限公司	金菜地食品股份有限公司	成都香香嘴食品有限公司
北京二商王政和食品有限公司	太原市金大豆食品有限公司	太原六味斋实业有限公司
武汉市特色产业开发办公室	江苏阜宁小鹰豆制品有限公司	湖南湘师傅食品有限公司
湖南华农食品有限公司	四川徽记食品股份有限公司	浙江老鲁食品有限公司
苏州全记食品有限公司	永和食品(中国)有限公司	北京市香香唯一食品厂
沈阳福来食品实业有限公司	嘉兴市家家乐食品有限责任公司	安徽八公山豆制品有限公司
益海嘉里食品营销有限公司	上海汉康豆类食品有限公司	浙江阮氏食品有限公司
重庆奇爽实业(集团)有限公司	佳木斯冬梅大豆食品有限公司	江苏省南京果果食品有限公司
杭州豆制品食品有限公司	淮南市皖皖香豆制品有限公司	四川南溪康人食品有限公司
重庆市天润食品开发有限公司	贵州龙绿益豆制品有限公司	扬州维扬豆制品食品有限公司
深圳市福荫食品集团有限公司	温州菜篮子发展有限公司豆制品厂	合肥市大富食品有限公司
黑龙江农垦龙王食品有限责任公司	安徽省成德食品有限公司	河南世通食品有限公司
中百集团武汉生鲜食品加工配送公司	淮南市八公山豆制品厂	宿州市皖豆香豆制品有限公司
郑州新农源绿色食品有限公司	宁波豆制品有限公司	三明市裕晨食品有限公司
重庆多味多食品有限公司	燕庄赤山亭区豌豆豆制品合作社	四川山古坊食品有限公司
郑州大标食品有限公司		

※ 中国食品工业协会 豆制品专业委员会, ‘2016中国大豆食品行业状况及发展趋势’, 2017.5.15.  
상호 색깔로 생산품 분류 : 검정색(신선식품), 빨간색(즉석식품), 파란색(두유), 녹색(발효식품)

○ 2016년 대두 가공업체 상위 52개사 중 일부 기업의 정보를 간략히 정리함

[표 6-5] 중국 대두 가공업체 정보

구분	업체 정보	
청미녹색식품 (上海清美绿色食品有限公司)		대두가공품 1위 업체로 중국 최초의 대두 가공품 콜드체인 생산 라인 도입. 1일 대두 260톤 처리 가능. 상표청 ‘중국 유명 브랜드’ 선정
웨이웨이그룹 (维维集团股份有限公司)		1992년에 설립된 중국 10대 식품 제조업체로 2019년 중국 제조업체 순위 226위임. Weiwei Soymilk는 중국에서 두유 판매 1위를 차지하는 제품임
인상그룹 (厦门银祥集团有限公司)		1988년에 설립된 사료, 도축, 육류 가공, 대두 가공, 물류 유통 기업 집단으로 15개 자회사를 보유하고 있음.

※ 바이두백과(<https://baike.baidu.com>) 및 업체 홈페이지, 2019.11.4.



### 3. 중국 대두 가공산업 트렌드 전망70)

- 시장조사기관이 분석한 중국 대두 가공산업의 트렌드는 소형 두부 제조 기계 출  
출, 대기업과 소기업의 공존, 수작업 업체의 지속임
  - 2000년대에 보급된 소형 두부 제조 기계는 전국에서 인기를 얻으며, 모든 규모  
의 슈퍼마켓에 보급되었음. 스테인리스 스틸로 제작된 소형 기계는 초기에 상당  
한 인기를 얻었으나, 식품 위생과 식품의 과학적 생산에 대한 이해가 증가하면서  
서서히 사라지고 있음
  - 다수의 중소규모의 제조업체들이 전국에 자체 생산기지를 건설하고 자본 및 브랜  
드의 우위를 바탕으로 대형화되고 있음. 동시에 소규모 제조업체들은 고유한 제  
품과 저렴한 가격을 바탕으로 공존할 것으로 전망됨. 대기업 제품은 주로 대형  
슈퍼마켓 유통에 집중하나, 소규모 업체들은 채소시장을 중심으로 신선식품 유통  
을 하고 있어 유통망이 다름. 또한, 중국은 지리적으로 넓은 지역, 인구, 지역적  
차이, 도시와 농촌과의 차이가 커서 대규모, 표준화, 산업화된 대기업 제품만으로  
는 지역 및 농촌 지역의 소비자 요구를 맞추기 어려움
  - 대두 제품 시장의 90%가 전통적인 수공업 작업장과 간단한 장비를 갖춘 소규모  
업체가 차지하고 있음. 과학화, 산업화, 기계화가 점진적으로 이루어지고 있으나  
단기적으로는 이러한 소규모 업체가 지속 유지될 것으로 전망됨

70) 中商产业研究院, '2018年中国豆制品行业市场前景研究报告', 2018.1.3.








## 제 2 절 일본 두부 시장

### 1. 주요 두부 종류와 두부 요리

□ 일본 두부 또한 종류가 다양하나 주로 먹는 두부의 종류는 다음과 같음

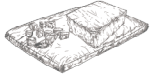
[표 6-6] 제조방법에 따른 일본 두부 분류

분류		특성	이미지
일반 두부	키누고시토후 (絹ごし豆腐)	비단두부. 콩물을 가열한 후 응고제를 넣고 20-30분간 방치했다가 냉장시켜 서서히 응고한 두부 보통 두부처럼 압착시키지 않았기 때문에 영양성분이 그대로 남아있고 아주 부드럽고 연한 질감을 가지고 있음	
	모멘토후 (木綿豆腐)	두유를 응고시켜 형틀상자에 옮겨 가볍게 압착하여 만든 두부	
가공 두부	고야도우부 (高野豆腐)	두부를 얼려 말린 것으로 물에 불려서 사용함 건조하여 농축한 거라 일반두부보다 유효성분이 더 많이 포함되어 있고 오래 보존할 수 있어서 상비해두면 언제나 먹을 수 있음	
	아츠아게 (厚揚げ)	두부를 통째로 튀겨서 만드는 유부. 겉은 바삭하지만 안은 두부 그대로임. 나마아게(生揚げ)라고도 불림	
유바 (ゆば)	두유를 끓여 표면에 생긴 막을 건어 말린 것. 생으로 먹거나 말려서 먹음		

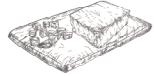
□ 일본 두부 요리로는 히야앗코, 유도우, 아게다시 도후, 유바 정식 등이 있음

[표 6-7] 일본 두부 요리 종류

			
히야앗코	유도우	아게다시 도후	유바 정식



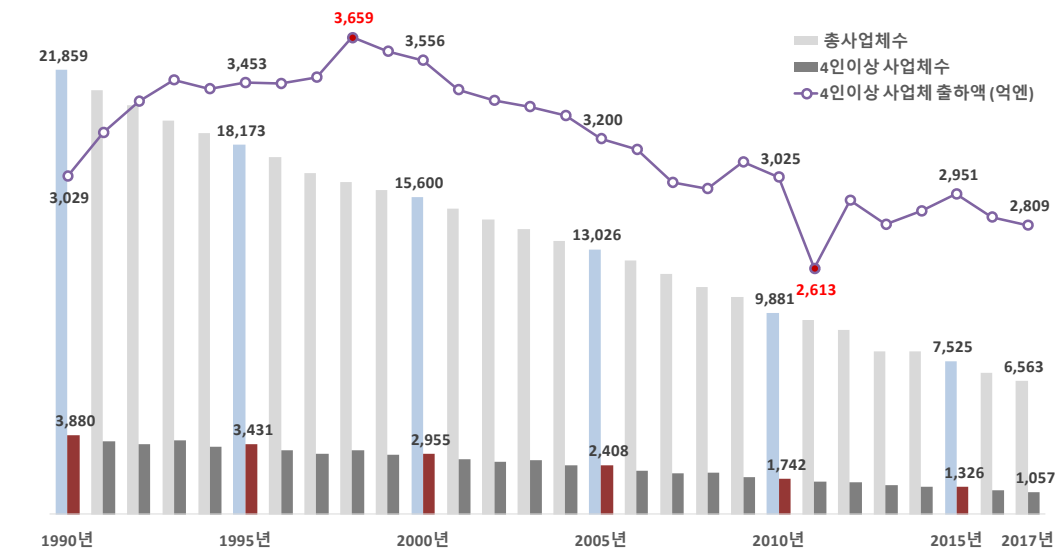
- 차게 먹는 두부 요리 ‘히야얏코(冷奴)’ 는 두부 위에 생강, 젓갈 등 고명과 양념을 얹어 먹는 음식으로 냉두부라고도 부르며 여름에 많이 먹음
- 반대로 추운 겨울에 많이 먹는 ‘유도후(湯豆腐)’ 는 두부를 다시마 등의 국물에 삶은 요리로 간장과 같은 양념장에 찍어 먹음. 일본 가정에서도 자주 먹는 요리이며, 유도후만을 전문적으로 파는 상점도 많이 볼 수 있음
- 두부 튀김이라고도 불리는 ‘아게다시 도후(あげだしどふ)’ 는 두부에 간장 맛 다시 국물을 뿌려 먹는 요리임
- 일본에는 교토푸(Kyotofu), 우메노하나 등 두부 요리를 전문으로 하는 음식점이 존재하며 두부 요리가 가장 유명한 교토는 물론 전국적으로도 인기를 끌고 있음
- 유바를 거의 먹지 않는 우리나라와 달리 일본에서는 즐겨 먹는 음식 중 하나임. 두부 요리 전문점에서는 콩물이 나오면 끓여서 유바를 건져 밥과 함께 먹는 유바 정식 메뉴가 별도로 있을 정도로 유바에 대한 선호가 높음
- 최근에는 두부 자체를 맛보는 요리 외에 영양가가 높고 저칼로리인 두부를 고기 대신 사용해 두부 버거, 두부 그라탕, 두부 무스 등으로 폭넓게 사용하고 있음



## 2. 일본 두부 시장 규모 및 가구당 지출액

- 일본의 두부 제조업체는 2017년 기준 6,563개로 1990년 21,859개 대비 70% 감소한 상황임
- 4인 이상 제조업체 수도 1990년 3,880개였으나, 2017년 1,057개로 73% 감소하였으며, 4인 이상 사업체의 출하액도 1998년 3,659억 엔으로 최고점을 기록한 이후 지속 감소 중이며, 2017년 2,809억 엔으로 최고점 대비 23% 감소함
- 3인 이하 사업체 비중이 1990년 82%에서 2017년 84%로 증가하였으며, 지역 거점 위주의 가족 종사자를 주체로 하는 소규모 사업체가 대부분 차지하고 있음
- 업계 1위 기업의 점유율도 2% 수준으로 추정되는 분산형 시장구조<sup>71)</sup>이며, 대형 매장의 유통조건 충족 및 기계화를 위해서는 일정 수준의 사업 규모 확대가 필요해지는 시장 상황에 따라 소규모 두부 제조업체가 지속 감소하고 있음<sup>72)</sup>

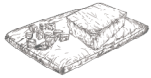
[그림 6-6] 일본 연도별 두부 사업체 수 및 출하액



※ 후생노동성 '위생행정보고예' / 경제산업성 '공업통계'  
총사업체수는 후생노동성 '위생행정보고예' 에 신고된 사업체 수 기준임  
4인 이상 사업체 수 및 출하액은 경제산업성 '공업통계' 기준임

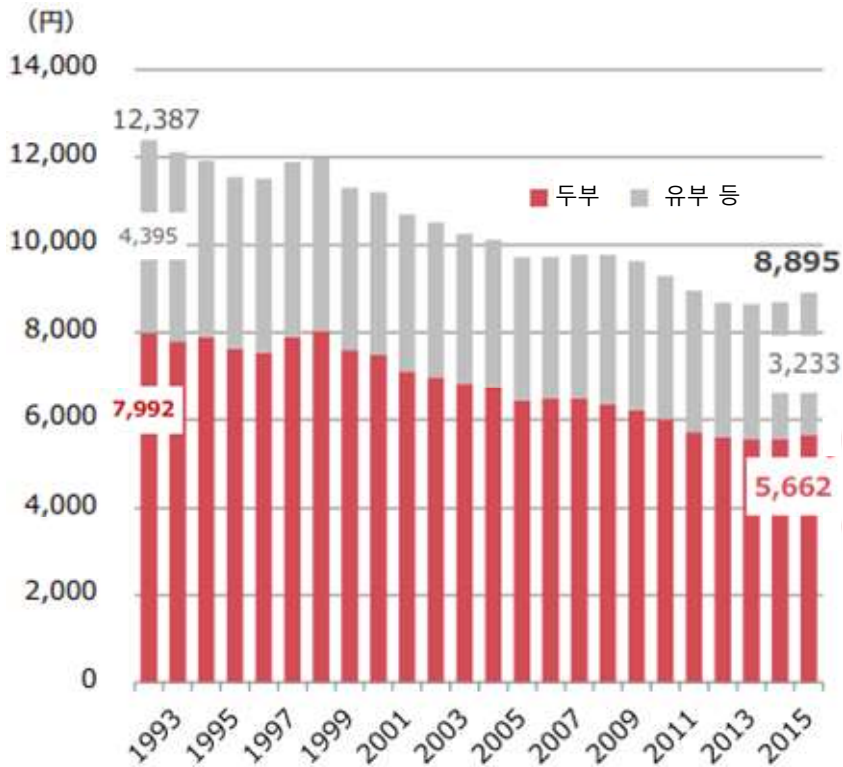
71) inou스타임즈 '두부 업계 최고의 기업으로 보는 M&A', 2016.10.4

72) excite뉴스 '격감하는 두부 제조업체이지만, 활기찬 메이커도. 양극화하는 두부 제조업', 2016.10.5



- 한편 일본 전국두부연합회는 최근 연도 두부 소매시장 규모를 약 5,000억엔 규모로 추산하고 있음<sup>73)</sup>
- 2인 이상 가구 기준 가구당 두부 연간 구매액은 1992년 7,992엔에서 2016년 5,662엔으로 29% 감소하였으며, 유부 등의 구매액도 1992년 4,395엔에서 2016년 3,233엔으로 26% 감소하였음
- 서구화된 식습관, 나카쇼쿠(中食)<sup>74)</sup> 등의 라이프스타일 변화에 따라 두부 소비가 감소한 것으로 보임

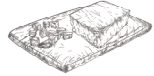
[그림 6-7] 2인 이상 가구당 연간 두부 및 유부류 구매액 추이



※ 총무성 ‘가계조사’

73) 전국두부연합회 (<http://www.zentoren.jp/>)



74) 나카쇼쿠(中食)이란 집에서 만들어 먹는 내식(內食)과 나가서 사먹는 외식(外食)의 중간에 해당하는 식사라는 개념으로, 밖에서 사온 식품을 집에서 즐기는 문화로, 고령화와 싱글족 증가에 따른 현상임 (이데일리, 집밥과 외식의 중간 ‘나카쇼쿠’, 2016.3.5.)



### 3. 일본 두부 주요 제조사 및 제품

- 일본 상장사 공시자료를 토대로 분석한 두부 제조업체 매출 상위 5개 업체는 사가미야식품(주), (주)야마미, 오케이식품(주), 아사히마츠식품, (주)시노자키야로 나타남
- 상위 5개사의 매출액(연결기준) 합계는 576억 엔으로 일본 두부 시장 추산액 5,000억 엔 기준 11.5% 정도이나, 이 5개사는 두부 외 식품도 생산하고 있으므로 상위 5개사 점유율은 10% 미만일 것으로 추정됨

[표 6-8] 일본 주요 두부 제조업체

구 분	2018년 연결기준 매출액 (억엔)	업체 정보
사가미야식품(주)	 254	1951년 창업한 두부/유부 제조업체로 6개 계열회사를 가지고 있음 <sup>75)</sup>
(주)야마미	 108	1975년 창업한 두부/유부 제조업체로 도쿄증권거래소(TSE) 상장기업임
오케이식품(주)	 91	1967년에 창업한 양념 유부 제조업체로 2003년 일본제분(nippon)의 계열사로 편입, 2004년 JASDAQ에 상장되었음
아사히마츠식품	 89	1950년 창업한 두부/낫토 제조업체로 도쿄증권거래소(TSE) 상장기업임
(주)시노자키야	 34	1987년 창업한 두부/유부 체인 업체로 총 106개 매장 보유 (직영 45개, 가맹 61개) 도쿄증권거래소(TSE) 상장기업임

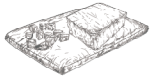
※ 기업실적분석업체 SUIK<sup>76)</sup>, inouz타임즈 기사<sup>77)</sup>, 각사 홈페이지 참고

75) 6개 계열사는 株式会社京都タンパク, 株式会社秀水, 株式会社デイリートップ東日本, 匠屋株式会社, 日本ビーンズ株式会社, 株式会社丸山商店임

76) SUIK 콩 가공품 업계 순위 및 개황 (<http://suik.jp/greport?code=SM000565>)

77) inouz타임즈 ‘두부 업계 최고의 기업으로 보는 M&A’, 2016.10.4.  
([https://inouz.jp/times/maonline\\_sagamiya/](https://inouz.jp/times/maonline_sagamiya/))





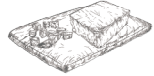
- 일본 두부 제조업체 매출 상위 5개 업체 중에서 체인업체인 (주)시노자키야를 제외한 제조사의 주요 제품을 간략히 살펴봄
  - 단, (주)시노자키야는 매장별 제품이 다른 두부/유부 생산점 체인 형태로, 주요 제품을 특정할 수 없어 제품 조사에서 제외함

[표 6-9] 사가미야식품(주) 주요 제품

제품명	제품 특징	이미지
식탁 모멘 (食卓 木綿)	사각형 틀에 압착한 모멘(木綿)두부로 가장 기본적인 제품임	
식탁 키누 (食卓 絹)	틀에 압착하지 않은 부드러운 키누(絹) 두부로 가장 기본적인 제품임	
국산 콩구이 두부 (国産大豆焼きとうふ)	국산 콩의 풍미를 담아 사람 손으로 정성스럽게 구워 만든 전골용 제품	
구워 맛있는 키누 두꺼운 튀김 (焼いておいしい絹厚揚げ)	키누 두부를 튀겨 만든 제품으로 기존 제품보다 두껍게 만든 것이 특징	
통통 유부 5 개 (ふっくら油あげ 5枚)	통통하게 만든 유부로 적당한 두께감을 가진 초밥용 제품	
국물로 먹는 두유 듬뿍 아련함 두부 (つゆで食べる豆乳たっぷりおぼろやっこ)	가다랑어와 다시마 국물이 포함된 가공 두부 제품	
두부 샐러드 볶은 참깨 (とうふdeサラダ 焙煎ごま)	샐러드 전용 두부와 참깨 드레싱이 들어가는 샐러드 전용 두부 드레싱 세트 제품	
BEYOND TOFU	프리미엄 저지방 두유를 이용하여 만든 제품으로 기존의 두부와 차별화된 식감을 가짐. 열기에 녹는 제품으로 파스타, 피자 토핑 등에 사용	
마스카포네 같은 자연 두부 (マスカルポーネのようなナチュラルとうふ)	마스카포네 크림 같은 느낌을 내는 두부 제품으로 올리브 오일을 뿌려서 먹는 제품임	

※ 사가미야식품(주) 홈페이지, 2019.11.4.

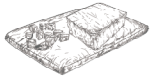







[표 6-10] (주)야마미 주요 제품

제품명	제품 특징	이미지
모멘두부 3팩 (もめんとうふ3パック)	편리한 3팩 포장제품으로 2018년 닛케이 POS 매출 1위 제품	
간수 키누두부 (にがり絹とうふ濃厚しっかりタイプ)	진한 두유로 만든 키누 두부	
홋카이도 산 대두 녹는 부드러운 두부 (北海道産大豆とろけるふんわりとうふ)	홋카이도 콩을 100% 사용하여 부드럽게 녹는 식감의 두부	
양면 철판구이 두부 (鉄板焼風両面焼きおいしい焼豆腐)	철판에 양면을 노릇노릇하게 구운 전골용 두부	
홋카이도대두 100% 사용 홍화기름으로 튀긴 초밥 유부 (北海道産大豆100%使用 べに花油で揚げたすしあげ)	홋카이도 콩 100% 사용한 초밥용 유부 8개 세트 제품	
쫄깃한 식감 맛있는 키누 두부 두툽한 튀김 (もっちり食感おいしい絹厚揚げ)	부드럽고 쫄깃한 식감의 키누 두부 튀김 4개 세트 제품	
잘려있어 편리한 키누 두부 (切れてる便利なしっかり絹豆腐)	9분할로 절단되어 요리에 편리한 제품으로 두부 튀김이나 냉두부용으로 사용	

※ (주)야마미 홈페이지, 2019.11.4.






[표 6-11] 오케이식품(주) 주요 제품

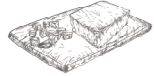
제품명	제품 특징	이미지
양념 유부튀김 사각 타입 (味付けいなりあげ俵タイプ)	동일본에서 주로 사용되는 크기의 사각 형태 유부	
양념 유부튀김 삼각 타입 (味付けいなりあげ三角いなり)	서일본에서 주로 사용되는 크기의 삼각 형태 유부	
별난 맛이 있는 유자 (変わり味いなり ゆずいなり)	유자의 상큼한 풍미를 가진 유부	

※ 오케이식품(주) 홈페이지, 2019.11.4.

[표 6-12] 아사히마츠식품 주요 제품

제품명	제품 특징	이미지
신 아사히 두부 5개들이 (新あさひ豆腐 5個入)	무균 충전 처리된 상온 유통 두부로 유통기한은 6개월임. 일반 두부보다 나트륨 함량이 95% 적음	
시마 지로의 사이 좋은 광야 두부 (しまじろうのなかよしこや豆腐)	두부 표면에 시마지로와 친구들 캐릭터가 들어간 두부로 무균 충전 상온 유통 두부. 전자레인지에서 5분만 데우면 되는 제품	
신 아사히 두부 1/20 크기 (新あさひ豆腐1/20サイズ)	무균 충전 처리된 상온 유통 두부로 유통기한은 6개월임. 일반 두부의 1/20 크기로 각종 조림 등에 이용하기 편리한 제품	

※ 아사히마츠식품 홈페이지, 2019.11.4.



#### 4. 일본 두부 시장 트렌드

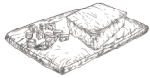
- 일본 후생노동성은 2018년 7월부터 두부 상온판매를 허가함에 따라 한국식품의 수출기회가 증가할 것으로 예상<sup>78)</sup>
  - 일본에서 두부는 냉장판매가 의무사항이어서, 짧은 유통기한과 냉장유통 시스템을 확보하기 위해서 직접 진출이 필요한 상황이었음
  - 무균상태로 제조하는 ‘무균 충전 두부’에 한하여 상온 유통이 허가됨에 따라, 두부류 수출의 기회가 확대될 것으로 기대됨
  - ‘무균 충전 두부’는 무균상태로 제조하는 팩 타입의 두부로 원료와 제조 공정에서 세균 혼입을 막아서 보존료와 첨가제 사용 없이 보존성을 높였음. 통상 180일 정도의 장기보존이 가능함
  - 일본의 고령화, 단신 세대(1인 가구) 증가, 재해 발생 등으로 간편 식품과 장기보존이 가능한 소포장 상품이 소비 트렌드로 확산되고 있어, 상온 유통·판매 및 장기 보관이 가능한 두부의 신규 수요 증가가 예상됨

[표 6-13] 일본 상온 판매 가능 팩 두부 상품

상온 판매 가능 팩 두부	팩 두부 개봉 방법	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 상품명: 사계절 두부</li> <li>● 용량: 300g</li> <li>● 열량: 210kcal(300g당)</li> <li>● 상미기한: 180일</li> <li>● 대두 원산지: 일본</li> <li>● 가격: 약 200원</li> </ul> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>	 <p>① 모서리를 세운다</p>	 <p>② 세운 모서리를 자른다</p>
	 <p>③ 윗부분을 자른다</p>	 <p>④ 가볍게 잡아 공기를 넣어준다</p>
	 <p>⑤ 양손으로 받친다</p>	 <p>기울여 조심스럽게 접시에 담는다</p>

※ 사토노유키식품 인터넷 쇼핑 홈페이지

78) 일본 후생성, 두부 상온판매 허가 다음달부터 「무균 충전」, 농식품수출정보(aTKati), 2018.06.28.



## 제 3 절 미국 두부 시장

### 1. 미국에서의 두부

- 미국에서 채식 트렌드 확산으로 두부가 인기를 얻고 있음<sup>79)</sup>
  - 미국 시장조사 전문기관 스타티스타(Statista)의 조사에 따르면 2017년 6월부터 2018년 6월까지 미국의 플랜트-베이스드(Plant-based, 식물 기반의) 시장의 매출이 급격히 성장하여 2018년 33억 2,700만 달러 규모에 달함
  - 이러한 플랜트-베이스드 시장의 성장을 바탕으로 두부와 템페(Tofu and Tempeh) 매출이 1년 동안 11% 성장하였음

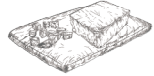
### 2. 주요 두부 제품

- 플랜트-베이스드 식품 유행이 일어나면서, 콩의 건강상 효능이 알려지면서 콩으로 만든 두부 제품들에 대한 수요가 늘고 있음.
  - 미국 인기 있는 두부 제품의 브랜드는 nasoya, Mori-Nu, House Foods, WILDWOOD가 있음

[표 6-14] 미국 인기 두부 브랜드

구분	브랜드	제품		
플무원USA		 organic super firm	 organic tofu silken	 organic teriyaki tofu baked
		 tofu silken	 organic high protein super firm	

79) RealFoods, '미국에서 인기라는 한국 두부...왜?' , 2019.1.14



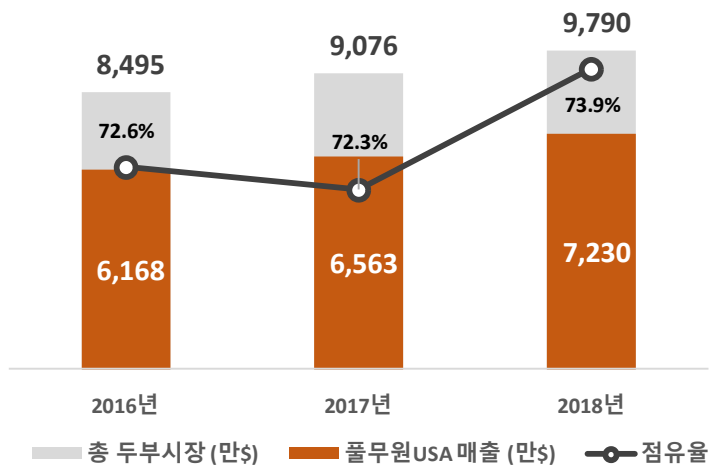
구분	브랜드	제품	
기타 업체		 silken tofu firm	 silken tofu extra firm
		 premium tofu soft	 premium tofu firm
		 firm tofu	

※ 각 제조사 홈페이지 2019.11.4. 기준

### 3. 국내 기업의 미국 시장 진출

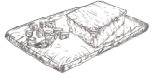
- 풀무원은 2016년 비타소이(Vitasoy) 인수 이후, 3년간 미국 두부 시장에서 1위 자리를 유지하면서 성장세를 이어나가고 있음

[그림 6-8] 미국 풀무원 매출 및 점유율 추이



※ Neison Data

전체시장 및 풀무원USA 매출은 교민 시장과 회원제 창고형 마트 매출 제외 기준임  
교민 시장 및 회원제 창고형 마트 매출 포함 시 2018년 풀무원USA 매출은 8,800만 달러임



- 풀무원은 1991년 미국 시장에 진출하여 LA에 풀무원USA를 설립하고, 2004년 현지 콩 가공업체인 와일드우드내추럴푸드(Wildwood Natural Food) 인수
- 2016년 3월 비타소이(Vitasoy)와 두부사업 인수계약을 체결함. 비타소이는 미국 1위 두부 브랜드 ‘나소야’를 보유하고 있음<sup>80)81)</sup>
- 비타소이 인수후 풀무원USA 매출은 2016년 6,186만 달러에서 2018년 7,230만 달러로 17.2% 성장. 미국 전체 두부 시장은 2016년 8,495만 달러에서 2018년 9,790만 달러로 15.2% 성장하였음. 풀무원은 2018년 기준 약 74%의 시장점유율을 기록하여 1위 자리를 지키고 있음
- 풀무원의 미국 시장에서의 성장의 동력은 현지 업체 인수 외에도 현지화 전략을 들 수 있음<sup>82)</sup>
  - 두부를 치즈처럼 생각하는 미국인들에 맞춰, 경도를 국내 두부보다 2~4배 높여 물성이 단단한 슈퍼 펌 두부(Super Firm Tofu)를 출시하였음
  - 워터팩 포장 방식의 국내 두부와 달리 진공 포장 방식으로 출시하였음. 이는 용기에서 물을 빼지 않고도 바로 요리에 사용할 수 있도록 편의성을 개선한 것으로, 두부에 익숙하지 않은 미국 소비자에게 적합하게 제품을 변경한 것임
  - 풀무원은 미국 주류 마켓의 소비자들이 대부분 두부 조리법을 잘 모르는 점과 콩의 비린 냄새를 싫어한다는 점에 착안하여 소스를 넣고 구운 다양한 가공 두부를 출시하였음.
  - 아울러, 풀무원이 미국 현지의 냉장유통 온도에 맞춰 제품을 개발하여 두부의 유통기한을 크게 늘린 것도 성장 배경으로 들 수 있음<sup>83)</sup>
  - 미국은 냉장유통 온도 기준이 5℃로 한국의 10℃보다 낮음. 풀무원은 현지 냉장유통 온도에 적합한 제품을 개발하여, 두부의 유통기한을 국내 14일보다 4배 이상 긴 60일로 늘려 미국 전역에 유통하는 것도 두부시장 확대에 큰 도움이 된 것으로 보임

80) Food Business News, ‘Pulmuone Foods to acquire top tofu brand’, 2016.03.25

81) 뉴시스, ‘풀무원 미국서 두부사업 1위 지속... 매출 11% 성장세’, 2019.1.13

82) RealFoods, ‘미국에서 인기라는 한국 두부...왜?’, 2019.1.14.  
(<https://1boon.kakao.com/realfood/TOFU1>)

83) RealFoods, ‘미국에서 인기라는 한국 두부...왜?’, 2019.1.14







## 2019 가공식품 세분시장 현황

---

2020년 1월 인쇄

2020년 1월 발행

편저·발행



전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL : (061) 931-1114 FAX : (061) 931-1299

---

본 책자의 내용에 관한 사항은

한국농수산물유통공사 식품정보부(061-931-0742)로

문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템([www.aTFIS.or.kr](http://www.aTFIS.or.kr))을 통해

다운받아 볼 수 있습니다.

이 책의 내용은 한국농수산물유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다.

또한 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상의 수집 및 게시하는 행위,  
판매 등 상업적 이용을 금합니다.



### [공공누리 제4유형] 개별이용조건



**출처표시**  
저작물의 출처를 표시해야 합니다.

이용자는 공공저작물을 이용할 경우, 다음과 같이 출처 또는 저작권자를 표시해야 합니다.  
ex) "본 저작물은 'OOO(기관명)'에서 'OO년' 작성하여 공공누리 제4유형으로 개방한 '저작물명(작성자:OOO)'을 이용하였으며, 해당 저작물은 'OOO(기관명), OOO(홈페이지 주소)'에서 무료로 다운받으실 수 있습니다."  
\* 위 내용은 예시이므로 작성연도 및 해당 기관명과 홈페이지 주소, 작성자명 기업 온라인에서 출처 웹사이트에 대한 하이퍼링크를 제공하는 것이 가능한 경우에는 링크를 제공하여야 합니다.  
이용자는 공공기관이 이용자를 후원한다거나 공공기관과 이용자가 특수한 관계에 있는 것처럼 제3자가 오인하게 하는 표시를해서는 안됩니다.



**상업적 이용금지**  
비영리 목적으로만 이용 가능

상업적 이용이 금지된 공공저작물은 영리행위와 직접 또는 간접으로 관련된 행위를 위하여 이용될 수 없습니다.  
다만, 별도의 이용허락을 받아 공공저작물을 상업적으로 이용하는 것은 가능합니다.



**변경금지**  
저작물을 변경 혹은 2차 저작물 작성금지

공공저작물의 변경이 금지됩니다. 또한 내용상의 변경 뿐만 아니라 형식의 변경과 원저작물을 번역·편곡·각색·영상제작 등을 위해 2차적 저작물을 작성하는 것도 금지대상 행위에 포함됩니다.

## 2019 가공식품 세분시장 현황 | 두부류 및 묵류 시장

1. 이 보고서는 농림축산식품부에서 주관하고 한국농수산물유통공사가 시행한 [가공식품 세분시장 현황]의 보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 인용할 때에는 반드시 농림축산식품부에서 주관하고 한국농수산물유통공사가 시행하여 분석한 [가공식품 세분시장 현황] 보고서의 내용임을 밝혀야 합니다.
3. 이 보고서는 식품산업통계정보시스템(<http://www.atfis.or.kr>)에서도 보실 수 있습니다.