

2018 가공식품 세분시장 현황

고추장 시장



© 2018. **at** 한국농수산물유통공사
All rights reserved.

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

2018 가공식품 세분시장 현황

고추장 시장



농림축산식품부



한국농수산물유통공사



고추장 시장

고추장 시장 요약1

제 1 장 고추장 시장 조사 개요

제 1 절 조사 배경 및 목적8

제 2 절 조사 대상 및 방법9

1. 조사 대상9
2. 조사 방법9

제 3 절 고추장 시장 개요11

1. 고추장의 정의 및 종류11
2. 고추장의 종류13
3. 고추장 주요 제품16
4. 고추장의 제조·가공기준 및 성분규격17
5. 고추장 제조 공정27
6. 고추장 관련 인증 및 제도29

제 2 장 주요 원료 현황

제 1 절 고추장 주요 원료38

제 2 절 주요 원료 공급 현황39

1. 밀가루39
2. 물엿40
3. 고춧가루43

제 3 장 생산 및 수출입 현황

제 1 절 생산 및 출하 현황48

1. 장류 전체 생산 규모48
2. 고추장 생산 및 출하 규모49
3. 주요 생산 업체 현황50

제 2 절 수출입 현황54

1. 수출입 규모54
2. 수출 현황55
3. 수입 현황59

제 4 장 유통 및 판매 현황

제 1 절 유통 구조	64
제 2 절 소매시장 규모	65
1. 고추장 소매시장 규모	65
2. 고추장 세분시장 규모	66
제 3 절 소비자물가지수 추이	72

제 5 장 소비 특성

제 1 절 소비량 추이	76
1. 고추장 섭취량 변화	76
2. 조사 대상자 특성별 고추장 섭취 특성	77
제 2 절 소비 트렌드 분석	80

제 6 장 해외시장 동향

제 1 절 주요 국가 시장 규모	86
제 2 절 국가별 동향	88
1. 미국	88
2. 중국	93
3. 일본	97



고추장 시장

[표 1-1] 조사 대상	9
[표 1-2] 고추장 정의 비교	13
[표 1-3] 지역별 재래식고추장 특징	14
[표 1-4] 개량고추장 특징	16
[표 1-5] 고추장 주요 제품	16
[표 1-6] 고추장의 제조·가공기준 및 성분규격 요약 비교표	17
[표 1-7] 고추장의 제조·가공기준 및 성분규격(식품공전)	18
[표 1-8] 고추장의 제조·가공기준 및 성분규격(전통식품 품질규격)	20
[표 1-9] 식품안전관리인증 적용 대상	29
[표 1-10] 고추장으로 HACCP 인증 받은 업체	30
[표 1-11] 고추장으로 KS 인증 받은 업체	33
[표 1-12] 고추장으로 친환경농축산물 인증 받은 업체	34
[표 2-1] 고추장 주요 제품 원료	38
[표 2-2] 소맥분(밀가루) 용도별 사용량	39
[표 2-3] 밀가루 국내 생산 실적	40
[표 2-4] 물엿 용도별 사용량	41
[표 2-5] 물엿 국내 생산 실적	41
[표 2-6] 물엿 수입 실적	42
[표 2-7] 주요 국가별 물엿 수입 현황	43
[표 2-8] 고춧가루 용도별 사용량	43
[표 2-9] 고춧가루 국내 생산 실적	44
[표 2-10] 건고추 가격 동향(도매가)	44
[표 2-11] 고춧가루 수입 실적	45
[표 2-12] 주요 국가별 고춧가루 수입 현황	46
[표 3-1] 고추장 생산 및 출하실적	50
[표 3-2] 장류 업체 수 및 종업원 수 분포	51
[표 3-3] 2017년 기준 종업원 규모별 장류 출하 규모 현황	51
[표 3-4] 2017년 장류 주요 생산업체 20위(출하액 기준)	52
[표 3-5] 고추장 주요 제조사 특징 및 연혁	53
[표 3-6] 고추장 수출입 HS코드	54
[표 3-7] 고추장 수출입 현황	55
[표 3-8] 주요 국가별 고추장 제품 수출 현황	58
[표 3-9] 분기별 고추장 제품 수출 현황	59

[표 3-10] 주요 국가별 고추장 제품 수입 현황	59
[표 3-11] 분기별 고추장 제품 수입 현황	60
[표 3-12] 국내에 주로 유통되는 고추장과 비슷한 해외 제품	61
[표 4-1] 소매 유통 채널별 고추장 매출액	68
[표 4-2] 제품 종류별 고추장 매출액	69
[표 4-3] 제조사별 고추장 매출액	70
[표 4-4] 판매 상위 TOP5 브랜드(2017년 매출 기준)	71
[표 4-5] 고추장 월별 소비자물가지수 추이	73
[표 5-1] 1인당 연간 고추장 섭취량 및 섭취 빈도	76
[표 5-2] 연령별 고추장 섭취 빈도 변화	79
[표 5-3] 고추장 연관어 도출 결과	80
[표 5-4] 고추장 시장 주요 특성	83
[표 6-1] 국가별 칠리 소스(고추장 포함) 소매 시장 규모	86
[표 6-2] 국가별 칠리 소스(고추장 포함) 소매 시장 규모 전망	87
[표 6-3] 미국 칠리소스(고추장 포함) 시장 규모 및 전망	89
[표 6-4] 미국의 고추장 제품	90
[표 6-5] 중국 칠리 소스(고추장 포함) 시장 규모 및 전망	94
[표 6-6] 중국에서 판매중인 고추장 및 유사제품	95
[표 6-7] 일본 칠리 소스(고추장 포함) 시장 규모 및 전망	98
[표 6-8] 일본에서 판매중인 고추장 제품	98
[그림 1-1] 식품공전 기준 고추장 구분	12
[그림 1-2] 고추장 제조 과정	28
[그림 3-1] 장류 전체 생산 규모 추이	49
[그림 4-1] 고추장 유통 구조	64
[그림 4-2] 고추장 소매 시장 규모	65
[그림 4-3] 고추장 분기별 판매 현황	66
[그림 4-4] 고추장 월별 소비자물가지수 추이	72
[그림 5-1] 2016년 기준 조사대상자 특성별 1인당 연간 고추장 섭취량 비교	78



[고추장 시장 요약]

1. 고추장 시장 개요

- 식품공전 기준 고추장은 장류의 하위 품목으로 분류됨. 고추장의 정의는 두류 또는 곡류 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 고춧가루 (6% 이상), 식염 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가한 것을 말함
- 전통식품 표준규격에 의하면, ‘고추장’은 전통적인 방법으로 성형 제조한 메주를 발효원으로 하고, 숙성 전에 고춧가루, 전분질원, 메줏가루, 식염 등을 혼합하여 담근 것을 말함

2. 생산 및 수출입 현황

1) 생산 현황

- (가정 소비 줄면서 고추장 생산 감소세) 고추장 생산액은 2013년 2,345억원에서 2017년 1,836억 원으로 21.7% 감소하였고, 같은 기간 생산량은 14만 1,027톤에서 13만 1,168톤으로 7.0% 감소함. 출하액도 2013년 대비 2017년 30.4% 감소하였고, 같은 기간 출하량도 13.4% 감소함
- 가정 내에서 장류를 활용한 직접 조리 수요가 감소하고, 대신 간편하게 이용할 수 있는 소스·양념으로 소비를 전환시키거나 고추장이 들어가 있는 간편식 제품 등으로 소비가 이동한 것이 고추장 생산 감소에 영향을 미친 것으로 보임



2) 수출입 현황

- (교민시장+한류 인기로 수출 증가세) 최근 5년간 고추장의 수출액을 살펴보면, 2013년 2,432만 달러에서 2017년 3,197만 달러로 31.4% 증가하였으며, 같은 기간 수출량은 1만 458톤에서 1만 4,710톤으로 40.7% 증가함
 - 전통 장류는 기존에 교민 위주 시장이었는데 한류 영향으로 비빔밥과 떡볶이 등 한국 음식이 인기를 끌면서 한국산 ‘핫소스’로 인식되어 있는 고추장 수요가 늘고 있음. 또한 현지인의 식습관을 고려한 제품을 별도로 만들어 수출하면서 증가세를 이어가고 있는 것으로 보임
 - 고추장은 한국 고유의 전통 식품으로 해외 고추장이 수입되는 것이 아니라, 국내 고추장 OEM 제품이 일부 수입되고 있는 것으로 보임. 최근 5년간 고추장 수입액은 2013년 20만 달러에서 2017년 8만 달러로 57.7% 감소하였으며, 같은 기간 수입량은 311톤에서 111톤으로 64.3% 감소함

3. 유통 및 판매 현황

1) 유통 구조

- (고추장은 B2B로 주로 유통) 국내 생산 고추장은 출하량 기준 약 70%는 B2B로, 나머지 30%는 B2C로 유통되는 것으로 추정됨. 고추장은 소채식품 중 하나로, 식품제조업체 및 외식업체와 같은 B2B 채널로의 유통 비중이 높은 편임

2) 판매 현황

- (가정 내 직접 조리 줄면서 소매시장 규모 감소) 고추장 소매시장 규모는 2013년 2,210억 원에서 2017년 1,863억 원으로 15.7% 감소함. 고



추장 소매시장 규모는 생산실적과 마찬가지로 이유로 매년 감소하고 있는 추세임

- (초고추장 매출은 소폭 상승) 2017년 판매액 기준, 일반고추장이 1,357억 원(72.8%)으로 가장 많이 팔리고 있으며, 이어서 초고추장(22.3%), 기타고추장(4.9%) 등의 순으로 나타남. 그러나 일반고추장은 가정 내 직접 조리가 줄면서 판매액이 매년 감소하고 있는 추세인 반면, 초고추장은 간편하게 이용할 수 있는 특징을 바탕으로 판매액이 소폭 증가한 양상임

4. 소비 특성

1) 소비량 추이

- (1인당 연간 2kg 정도 소비) 국민영양통계에 의하면 고추장의 1인당 연간 섭취량은 2012년 2.12kg에서 매년 등락을 반복하며 2016년에 2.00kg으로 감소함. 그러나 고추장 섭취 빈도 비율은 2012년 52.1%에서 2016년 57.4%로 5.3%p 증가함. 즉, 100명을 기준으로 하루 1번 이상 고추장을 섭취한 사람의 수가 52명에서 57명으로 늘어난 것으로 해석해 볼 수 있음
- 이는 고추장의 구매 형태가 작은 용량 제품 구입, 소스 같은 역할을 하는 조미 고추장 등으로 소비가 대체하면서 섭취량은 다소 감소 및 정체된 것으로 보이나, 가정식 및 외식에서 고추장의 소비는 꾸준히 이루어지면서 고추장 섭취 빈도는 일정 수준 유지되고 있는 것으로 보임

2) 소비 트렌드

- (소용량의 편의형 제품 소비 확대) 최근 고추장 시장의 소비 특성을 종합해 보면, 자체 소비량은 줄어들고 있지만, 고추장을 간편하게 이용할



수 있는 소용량 편의형 제품이 시장에 꾸준히 출시되고 있는 상황임. 이에 따라 소비자들도 해당 제품으로 구입 및 소비를 꾸준히 이동하고 있는 추세로 보임

- 고추장의 구입 및 소비 연관어 분석 결과, 공통적으로 비빔밥, 비빔면과 같은 고추장을 활용한 음식에 대한 특성 외에, 구입 측면에서는 소용량, 편의성이 주요 특징으로 나타났으며, 소비 측면에서는 농산물, 전통장, 특산품/특산물과 같은 전통적 특성이 연관어로 나타남
- 더불어 최근 판매되고 있는 고추장 제품의 특징을 보면, 소용량이나 간편하게 이용할 수 있는 제품이 늘어나고 있음

5. 해외 시장 동향

□ (미국) 고추장이 포함된 칠리(Chili)소스의 시장 규모는 2017년 7.2억 달러로 2013년 5.7억 달러에 비해 26.9% 증가함. 칠리 소스 시장은 2022년에 8.3억 달러까지 증가할 것으로 예상됨

- 미국은 다른 나라에 비해 상대적으로 다문화적인 특성을 가지고 있고, 히스패닉과 아시아계의 인구 비중도 상당한 수준임. 이에 따라 칠리 소스류의 수요가 꾸준히 나타나고 있으며, 해당 시장은 지속적으로 증가할 것으로 예상되고 있음. 특히 미국 젊은 층을 중심으로 고추장과 같은 한국식 매콤한 소스에 대한 수요가 늘고, 한인 2세 셰프도 미국 내에서 고추장과 김치를 활용한 새로운 요리를 선보이며 주목을 받으면서 고추장에 대한 인기가 높아지고 있는 것으로 보임

□ (중국) 고추장이 포함된 칠리(Chili)소스의 시장 규모는 2017년 9.7억 달러로 2013년 6.8억 달러 대비 41.8% 증가함. 해당 시장은 2022년에는 12.5억 달러까지 증가할 것으로 예상됨

- 중국은 마라 소스를 포함하여 다양한 매콤한 소스류가 이미 많이 소비되고 있는 곳으로 꾸준히 시장 내에서 소비가 이루어지고 있는 것으로 보임. 특



히 한류의 영향으로 떡볶이와 같은 매운 음식의 인기가 높아지면서 고추장이 새로운 조미료로 주목받기 시작함

- (일본) 고추장이 포함된 칠리 소스(Chili Sauce)의 시장 규모는 2017년 1,870만 달러로 2013년 1,780만 달러에 비해 5.1% 증가함. 칠리 소스 시장은 2022년에도 2017년과 비슷한 1,870만 달러를 유지할 것으로 예상됨
- 매운 음식을 잘 먹지 못하는 일본인 식습관의 영향으로 고추장이 포함된 칠리 소스 시장 규모는 큰 변동이 없을 것으로 분석됨. 그러나 매운 음식을 즐기지 않던 일본에서도 최근 한국의 매운 맛 선호도가 높아지면서 고추장이 들어간 다양한 제품이 출시되면서 다른 식품 및 메뉴의 원료로 들어간 고추장 소비는 있는 것으로 보임

제 1 장

고추장

시장 조사 개요

제 1 절
조사 배경 및 목적

제 2 절
조사 대상 및 방법

제 3 절
고추장 시장 개요



PART 01



제 1 절 조사 배경 및 목적

- 2010년 농림축산식품부와 한국농수산물유통공사가 가공식품 품목별 세분시장 현황분석 보고서를 발간한 이래, 가공식품 시장은 꾸준히 변화하며 발전해 나아가고 있음
- 특히 가공식품 시장은 생산 중심의 시장에서 유통 및 소비 중심으로 변화하였으며, 대형마트, 편의점과 같은 오프라인 시장 보다 온라인 시장의 성장세가 더 높은 특징도 나타남
- 따라서 변화하는 식품 시장의 특성을 반영한 시장 분석 정보를 꾸준히 생산자 및 구매자 모두에게 제공하여, 산업의 원활한 육성 및 지원에 도움이 되고 스마트 소비에 부응할 필요가 있음
- 이에 본 세분시장 분석은 가공식품 산업구조를 고려한 명확한 자료 수집 및 분석을 통해 관련 이해관계자들에게 품목 시장의 가치 있는 기본 정보를 제공하고자 함
 - 본 보고서에 제시된 내용은 객관성 및 타당성을 담보한 Data를 기반으로 폭넓고 깊이 있게 분석하였으며, 가공식품 전문가의 의견 수렴 및 검토를 통해 수요자 니즈에 부합하는 콘텐츠를 구성함
 - 가공식품과 관련된 이해관계자들에게 실질적인 가치를 제공할 수 있는 정보를 제공하고, 특히 정보 수집이 어려운 중소기업에게는 시장 전략 수립의 기초 자료가 될 수 있는 정보를 제공함이 목적임
 - 또한 국민들에게는 소비하고 있는 식품에 대한 정확한 정보를 제공하여 식품을 구입 및 소비하는데 참고 자료로 활용될 수 있도록 하며,
 - 마지막으로 농식품 유관기관의 가공식품 관련 정책에 직·간접적으로 활용할 수 있도록 함



제 2 절 조사 대상 및 방법

1. 조사 대상

- 2018년 가공식품 세분시장의 조사대상 품목군은 총 12개이며, 이번 품목군은 ‘고추장’임

[표 1-1] 조사 대상

2018 가공식품 세분시장 현황	
빵류	햄/소시지류
버터/치즈/발효유	떡/한과류
고추장	소스류
간장	냉동식품
특수의료용도등식품	다(차)류
된장	발효식초

2. 조사 방법

- 세분시장 조사는 국내외 문헌자료 및 통계자료, 전문가 인터뷰 등을 종합적으로 활용하여 분석함
 - 세분시장 정의, 생산기준 등은 식품공전을 기본적으로 활용하며, 관련 제도, 인증 부분은 해당 인증제도 등을 운영하는 기관 자료를 참고함



- 국내 생산 및 출하실적은 식품의약품안전처의 식품 및 식품첨가물 생산 실적을, 수출입은 관세청 수출입 무역통계를 분석함
- 유통 구조는 문헌자료 및 전문가 인터뷰를 중점적으로 활용하며, 판매는 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr)의 소매점 매출액 데이터를 분석함
- 소비는 언론 리포트/기사, 빅데이터, 전문가 인터뷰를 활용함
- 해외 동향은 각 국가별 공개된 리포트/기사, KATI, KOTRA 등의 자료를 활용하여 분석함



제 3 절 고추장 시장 개요

1. 고추장의 정의 및 종류

- 고추장은 전통식품으로 원료 및 제조방법 등에 따라 다양한 종류가 존재하지만 식품공전, 전통식품 표준규격, 국제식품표준규격(CODEX) 상에 명시된 고추장의 정의를 살펴보면 다음과 같음

1) 식품공전 정의¹⁾

- 식품공전 기준 고추장은 장류의 하위 품목에 포함되어 있음. 우선 장류의 정의를 살펴보면, 동·식물성 원료에 누룩균 등을 배양하거나 메주 등을 주원료로 하여 식염 등을 섞어 발효·숙성시킨 것을 제조·가공한 것으로 한식메주, 개량메주, 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장 등을 말함
 - 개정 전 식품공전에서는 고추장을 고추장과 조미고추장 두 가지 유형으로 구분하였으나 2018년 1월 1일부터 개정된 내용이 적용되면서 구분 없이 고추장으로만 분류됨. 기존 조미고추장은 ‘혼합장²⁾’에 포함함
- 고추장의 정의는 두류 또는 곡류 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가한 것을 말함

1) 식품공전, 식품의약품안전처, 최종고시일 2018년 3월 20일 기준

2) 혼합장 : 간장, 된장, 고추장, 춘장 또는 청국장 등을 주원료로 하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 제조·가공한 것으로 조미된장, 조미고추장 또는 그 외 혼합하여 가공된 장류(장류 50% 이상이어야 한다)를 말한다.



[그림 1-1] 식품공전 기준 고추장 구분



* 식품공전, 식품의약품안전처, 최종고시일 2018년 6월 27일 기준

2) 전통식품 표준규격 정의³⁾

- 전통식품 표준규격에 의하면, ‘고추장’은 전통적인 방법으로 성형 제조한 메주를 발효원으로 하고, 숙성 전에 고춧가루, 전분질원, 메줏가루, 식염 등을 혼합하여 담근 것을 말함
 - 주원료로 메줏가루, 전분질원(찹쌀, 멥쌀, 보리쌀 등), 고춧가루, 식염이 명시되어 있으며, 부원료로 엿기름, 과일류, 조청 등이 있음

3) 국제식품표준규격(CODEX) 정의⁴⁾

- 고추장(Gochujang)은 국제식품규격(CODEX)에 2009년 7월에 등록되었으며, 정의는 ‘(a) 분말 맥아로 곡물 전분을 당화시키거나 곡류 속 아

3) 전통식품 표준규격 제.개정, 국립농산물품질관리원, 2016.09

4) 국제식품규격위원회(www.codexalimentarius.org)



[1장] 시장조사 개요

스퍼질러스 종(병원성이나 독성이 아닌 것)을 배양시켜 당화된 물질을 제조한다. (b) 상기 (a)에서 얻어진 당화 물질을 소금과 혼합한다. 그런 후에 그 혼합물을 발효 및 숙성시킨다. (c) 상기 (b)의 발효과정 전이나 후에 상기의 혼합물과 고추 분말을 섞는다. 그리고 다른 성분들을 혼합하여도 된다. (d) 용기에 밀봉하기 전이나 후에 가열 또는 적절한 방법으로 가공하여 부패를 방지해야 한다' 와 같은 과정을 거쳐 제조되는 붉거나 검붉은 죽상 발효 식품을 말함

- 주요성분은 곡말, 고추(Capsicum annuum L.)분말, 소금, 식수이며, 선택성분은 가루메주, 대두, 당류, 농산물에서 추출한 증류 알코올, 간장, 발효된장, 생선소스, 해산물 추출물, 발효 및 단백질, 발효쌀, 효모 추출물, 가수분해된 식물성 단백질, 기타 성분이 있음

[표 1-2] 고추장 정의 비교

구분	정의
식품공전	두류 또는 곡류 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가한 것을 말함
전통식품 표준규격	전통적인 방법으로 성형 제조한 메주를 발효원으로 하고, 숙성 전에 고춧가루, 전분질 원, 메춧가루, 식염 등을 혼합하여 담근 것을 말함
국제식품표준규격 (CODEX)	'(a) 분말 맥아로 곡물 전분을 당화시키거나 곡류 속 아스퍼질러스 종(병원성이나 독성이 아닌 것)을 배양시켜 당화된 물질을 제조한다. (b) 상기 (a)에서 얻어진 당화 물질을 소금과 혼합한다. 그런 후에 그 혼합물을 발효 및 숙성시킨다. (c) 상기 (b)의 발효과정 전이나 후에 상기의 혼합물과 고추 분말을 섞는다. 그리고 다른 성분들을 혼합하여도 된다. (d) 용기에 밀봉하기 전이나 후에 가열 또는 적절한 방법으로 가공하여 부패를 방지해야 한다' 와 같은 과정을 거쳐 제조되는 붉거나 검붉은 죽상 발효 식품을 말함

* 식품공전, 식품의약품안전처, 최종 고시일 2018년 6월 27일 / 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2016.09 / 국제식품규격위원회

2. 고추장의 종류5)

- 고추장은 크게 재래식고추장과 개량고추장으로 나누어 살펴볼 수 있음.
재래식고추장(전통고추장)은 국균에 의해 제조되는 개량식과는 달리

5) 식품공전, 식품의약품안전처, 최종고시일 2018년 3월 20일 기준



메주를 띄우는 과정에서부터 많은 종류의 곰팡이와 세균류가 증식하며, 숙성과정에서 이들이 분비하는 효소작용에 의해 전분질과 단백질이 저분자 물질로 분해되고 내염성 효모와 젖산균 등이 발효작용을 하여 고추장 고유의 풍미를 내는 특징이 있음⁶⁾

1) 재래식고추장

- 순재래식 방법으로 만들어지는 고추장으로 여기에 관여하는 미생물은 Mucor, Rhizopus, Aspergillus 등의 곰팡이와 Bacillus subtilis 등의 세균이 있음
- 일반적인 방법으로는 재래식고추장도 재래식간장 메주를 담글 때와 같은 방법으로 찹쌀가루를 약 20% 혼합한 고추장용 메주를 만들어 띄우고 엿기름 가루를 물에 담가 당화효소액을 추출한 다음 이것을 녹말과 반죽하여 따뜻한 곳에 두면 당화를 일으키는데 여기에 메줏가루와 고춧가루, 소금 등을 넣어 숙성시켜 만듦

[표 1-3] 지역별 재래식고추장 특징

지역	종류	주요 특징
서울·경기	보리고추장	보릿가루에 물을 뿌려 시루에 찌고 더운 방에 덮어놓고 고춧가루와 메줏가루를 섞어 소금 간을 하고 숙성시킴. 서울경기 지역은 보릿가루에 엿기름물을 넣고 풀을 쑤어 쓰는 것이 특징임
	고구마고추장	삶은 고구마를 으개어 엿기름물을 붓고 삭힌 후 끓여 엿이 되면 고춧가루, 메줏가루, 소금으로 간하고 향아리에 담아 숙성시킴. 서울경기 지역은 엿기름물과 찹쌀가루를 넣고 조리는 게 특징임
강원도	찹쌀고추장	메줏가루와 고춧가루, 찹쌀풀을 고루 섞고 향아리에 담아 숙성시킴
	정지뜰고추장	찹쌀가루를 익반죽하여 떡을 만들고 물에 삶은 후 고춧가루, 메줏가루, 엿기름가루, 소금과 섞은 다음 1년 이상 향아리에서 숙성시킴
충청남도	호박고추장	늙은 호박을 손질하여 얇게 썰고 엿기름물을 붓고 약한 불에 끓이다가 뜨거울 때 메줏가루를 넣고, 식은 후 고춧가루와 소금으로 간하며 20일 동안 햇빛에 숙성시킴
충청북도	찹쌀고추장	익반죽한 찹쌀가루를 얇게 빚어 삶고 나무주걱으로 으갠 다음 메줏가루, 고춧가루, 소금을 섞어 향아리에 담고 소금과 면포를 얹어 햇빛에 30일 이상 숙성시킴

6) 전통 고추장과 개량 고추장의 품질특성, 한국식품연구원, 2017.04.30



지역	종류	주요 특징
	인삼고추장	수삼을 달인 물에 엿기름가루를 넣고 윗물만 받아 끓이다가 찹쌀완자를 넣고 저어서 식힌 후 고춧가루, 메줏가루, 소금을 섞어 30일 이상 햇빛에 숙성시킴
	보리고추장	보릿가루에 물을 뿌려 시루에 찌고 더운 방에 덮어놓고 고춧가루와 메줏가루를 섞어 소금 간을 하고 숙성시킴. 보릿가루에 엿기름물을 넣는 서울경기 지역과 달리, 충청도는 엿기름가루를 사용하지 않음
경상남도	밀고추장	밀가루풀을 끓이고 식힌 후 엿기름물로 삭힌 후 메줏가루, 고춧가루, 소금을 넣고 발효시킴. 이외에도 밀가루에 물을 붓고 달여서 농축시키는 방법도 있음
경상북도	감고추장	홍시조청에 뜨거운 물을 붓고 식으면 고춧가루, 메줏가루, 소금을 넣고 숙성시킴
전라남도	보리고추장	보릿가루에 물을 뿌려 시루에 찌고 더운 방에 덮어놓고 고춧가루와 메줏가루를 섞어 소금 간을 하고 숙성시킴
	고구마고추장	삶은 고구마를 으개어 엿기름물을 붓고 삭힌 후 끓여 엿이 되면 고춧가루, 메줏가루, 소금으로 간하고 향아리에 담아 숙성시킴
전라북도	순창찹쌀고추장	끓여서 식은 물에 메줏가루를 넣고 갠 것을 찹쌀밥에 끼얹으면서 찜어 이틀 정도 삭힌 후 고춧가루를 섞어 간하고 향아리에 담아 햇볕에 놓고 숙성시킴. 1800년대 초에 쓰여진 《규합총서》에 의하면 순창고추장이 팔도의 명물 중 하나로 소개되어 있음
	엿고추장	메줏가루 대신에 조청을 달여서 고춧가루를 넣고 소금으로 간을 하여 만든 고추장으로 '엿꼬장'이라고도 하며, 맛이 달아서 초고추장이나 육회나 비빔밥의 양념으로 쓰임
기타	맵쌀고추장	메줏가루와 고춧가루에 찹쌀가루를 섞어 만든 찹쌀고추장에 맵쌀을 섞어 담금
	수수고추장	소금물과 수수가루로 죽을 쑤고 여기에 메줏가루, 엿기름가루, 고춧가루를 섞은 후 소금으로 간을 하여 담금
	팔고추장	맵쌀을 써서 콩과 팥을 삶아 찜어 반대기를 만들어 고추장을 만들
	마늘고추장	마늘에 찹쌀가루, 마늘, 누룩, 고춧가루를 넣어 담금
	무거리고추장	보릿가루로 죽을 쑤어 메주무거리(메줏가루를 만들고 남은 찌꺼기)와 섞어 반죽한 것에 엿기름가루를 넣어 삭힌 다음 고춧가루를 넣고 소금으로 간을 하여 만들

* 전통향토음식 용어사전, 농촌진흥청, 2010.07.05./한국식품과학회 대두가공식품(www.soyonet.org)

2) 개량고추장

- 개량고추장은 *Aspergillus oryzae* (황국균)의 순수배양을 이용하는 점이 다르며, 장기간의 발효 숙성과정을 거치는 '숙성식 고추장'과 10여 시간에 완성해 내는 '당화식 고추장'으로 구별함. 숙성식은 처음부터 고춧가루를 넣고 숙성시키는 '고춧가루 선첨고추장'과 숙성 후 배합과정에서 고춧가루를 투입하는 '고춧가루 후첨고추장'으로 나뉘고 또 사용하는 원료명을 따서 '쌀고추장', '찹쌀고추장', '보리고추장' 등으로 부르기도 함



[표 1-4] 개량고추장 특징

구분	종류		주요 특징
숙성여부	숙성식 고추장	고춧가루 선첨고추장	처음부터 고춧가루를 넣고 장기간의 발효 숙성과정을 거침
		고춧가루 후첨고추장	장기간의 발효 숙성 후 배합과정에서 고춧가루를 투입함
	당화식 고추장		10여 시간에 완성함
원료	쌀고추장		쌀이 주 원료인 고추장
	찰쌀고추장		찰쌀이 주 원료인 고추장
	보리고추장		보리가 주 원료인 고추장

* 식품공전 해설서, 식품의약품안전처, 2017.12

3. 고추장 주요 제품

- 식품공전 기준 고추장은 ‘고추장’ 하나로 분류되지만, 시장에서 판매되는 제품은 일반 고추장, 볶음 고추장, 초고추장과 같은 제품명으로 나누어 판매되고 있음
- 볶음고추장과 초고추장은 식품공전 기준, 혼합장에 해당되지만, 일반적으로는 용도가 다른 고추장으로 분류되고 있음

[표 1-5] 고추장 주요 제품

구분	식품공전 기준 분류	시장 기준 분류	주요 제품/제조사	이미지
고추장	장류	고추장	청정원 태양초 찰고추장/대상(주) 해찬들 태양초골드 고추장/CJ제일제당(주) 해표 순창궁 햅쌀고추장/사조산업(주)	
		볶음 고추장	해찬들 쇠고기 볶음고추장/CJ제일제당(주) 청정원 쌀로 만든 쇠고기 볶음고추장/대상(주) 우리쌀 한우 볶음고추장/진미식품	
		초고추장	해찬들 새콤달콤 초고추장/CJ제일제당(주) 청정원 초고추장/대상(주) 찬마루 초고추장/(주)진성에프엠	

* 롯데마트, 이마트, 홈플러스 온라인몰 참고



4. 고추장의 제조·가공기준 및 성분규격

□ 식품공전과 전통식품 표준규격에 명시된 고추장의 제조·가공기준 및 성분규격을 비교하면 다음과 같음

[표 1-6] 고추장의 제조·가공기준 및 성분규격 요약 비교표

구분	식품공전	전통식품 표준규격
제조·가공 기준	고추장의 제조·가공기준은 '장류'를 따름	공장입지, 작업장, 보관시설, 제조설비에 관한 기준을 명시함
	<ul style="list-style-type: none"> - 곰팡이 등의 위해가 발생되지 않도록 하여야 하며, 제조과정상 알코올 성분을 제품의 맛, 향의 보조, 냄새 제거 등의 목적으로 사용할 수 있음 - 고추장 제조시 홍국 색소를 사용할 수 없으며 또한 시트리닌이 검출되어서는 안 됨 	<p>[공장입지] 공장은 식품위생에 영향을 미칠 수 있는 다른 목적 시설과 구분되어야 함</p> <p>[작업장] 작업장은 숙성을 위해 옹기류를 사용하고, 주변환경을 청결히 유지해야 함</p> <p>[보관시설] 보관시설은 원료, 자재 및 제품을 적절하게 보관할 수 있고 내구력 있는 시설이어야 함</p> <p>[제조설비] 세척설비, 증자설비, 분쇄설비, 혼합설비, 숙성설비, 제품저장설비를 갖추고 관리해야 함</p>
규격	고추장의 규격은 '장류'를 따름	원료기준, 품질기준, 공정기준을 명시함
	고추장은 정해진 보존료(소브산 1g/kg 이하) 이외의 보존료가 검출되지 않아야 하며, 혼합장(살균제품)의 대장균군은 음성이어야 함	<p>[원료기준]</p> <ul style="list-style-type: none"> -주원료, 특정 원료를 제품명으로 하는 부원료는 국내산을 사용해야 함. 주원료 중 콩과 전분질원은 유전자변형농산물을 사용하면 안 됨. 메줏가루와 고춧가루는 전통식품 표준규격에서 정하는 기준에 적합하거나 이와 동등한 제품을 사용해야 함 -식품첨가물을 사용하면 안 됨 -용수는 먹는 물 수질기준에 적합해야 함 <p>[품질기준] 고유의 색택과 향미를 가지면 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 수분(%w/w) 50.0 이하, 아미노산성질소(mg%) 160.0 이상, 캡사이신(mg/kg) 10.0 이상이어야 함</p> <p>[공정기준] 숙성기간은 자연숙성을 3개월 이상 거쳐야 하며, 기타 주요 공정은 공정의 특수성 및 제조기술의 개발로 인하여 공정의 수를 증감하거나 순서를 변경할 수 있음</p>
시험방법	[총질소] 검체 10mL에 물을 가하여 100mL로 하고, 그 20mL를 취하여 제7. 일반시험법 2.식품성분시험법 2.1.3.1 총질소 및 조단백질에 따라 시험하고 질소량으로 산출함	[성상] 혼련된 페널의 크기는 10~20명으로 하여 KS Q ISO 4121 (관능검사 - 정량적 반응척도 사용을 위한 지침)을 적용하되 정해진 채점 기준에 따라 평가함



구분	식품공전	전통식품 표준규격
	<p>[타르색소] 제7. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험함</p> <p>[대장균군] 제7. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험함</p> <p>[보존료] 제7. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험함</p>	<p>[수분] 수분 측정용 수기에 정제해사(20~40메쉬)와 유리봉을 넣어 미리 가열하여 항량으로 한 후 이에 균질화 한 시료 3~5 g을 정밀히 달아 넣고 유리봉으로 잘 혼합함</p> <p>[아미노산성 질소] 시료 2g을 비커에 취하고 증류수 100 mL을 가하여 1시간 동안 교반하여 충분히 용해한 다음 0.1 N 수산화나트륨 용액을 적정하여 pH 8.4로 함</p> <p>[캡사이신] 기체크로마토그래피와 고속액체크로마토그래피로 나눔</p>

* 식품공전, 식품의약품안전처, 최종 고시일 2018년 6월 27일/ 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2016.09

1) 식품공전에서 장류 제조·가공기준 중에 고추장 이외의 품목에 해당하는 내용은 제외하고 작성함

1) 식품공전 제조·가공기준 및 성분규격

- 식품공전에 의한 고추장의 제조·가공기준은 장류를 따르며, 그 내용은 다음과 같음

[표 1-7] 고추장의 제조·가공기준 및 성분규격(식품공전)

품목	제조·가공기준 및 규격
장류	<p>1. 제조·가공기준</p> <p>(1) 발효 또는 중화가 끝난 간장원액은 여과하여 간장박⁷⁾ 등을 제거하여야 한다.</p> <p>(2) 여과된 간장원액과 조미원료, 식품첨가물 등을 혼합한 후 곰팡이 등의 위해가 발생되지 않도록 하여야 한다.</p> <p>(3) 제조공정상 알코올 성분을 제품의 맛, 향의 보조, 냄새 제거 등의 목적으로 사용할 수 있다.</p> <p>(4) 고추장 제조시 홍국⁸⁾색소를 사용할 수 없으며 또한 시트린⁹⁾이 검출되어서는 아니 된다.</p> <p>2. 규격</p> <p>(1) 총질소 (w/v%) : 0.8 이상(간장에 한하며, 한식간장은 0.7 이상)</p> <p>(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다.</p> <p>(3) 대장균군 : n=5, c=1, m=0, M=10[혼합장(살균제품)에 한한다]</p> <p>(4) 보존료(g/kg 다만, 간장은 g/L) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.</p>



[1장] 시장조사 개요

품목	제조·가공기준 및 규격	
장류	구분 소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	내용 1.0 이하(소브산으로서, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장(비건조 제품에 한함), 혼합장에 한한다)
	안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(안식향산으로서, 간장에 한한다. 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하)
	파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.25 이하(파라옥시안식향산으로서, 간장에 한한다. 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg이하)
<p>3. 시험방법</p> <p>분말형태의 간장제품의 경우는 표시된 사용농도 또는 희석배수에 따라서 증류수로 희석하여 검체로 하여야 한다.</p> <p>(1) 총질소 검체 10mL에 물을 가하여 100mL로 하고, 그 20mL를 취하여 제7. 일반시험법 2.식품성분시험법 2.1.3.1 총질소 및 조단백질에 따라 시험하고 질소량으로 산출한다.</p> <p>(2) 타르색소 제7. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.</p> <p>(3) 대장균군 제7. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다.</p> <p>(4) 보존료 제7. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.</p>		

* 식품공전, 식품의약품안전처, 최종 고시일 2018년 6월 27일

1) 식품공전에서 장류 제조·가공기준 중에 고추장 이외의 품목에 해당하는 내용은 제외하고 작성함

7) 간장박(soy sauce cake) : 간장덧을 압착하고 남은 찌꺼기

8) 홍국 : 찌쌀에 자낭균류인 홍국균(Monascus)을 배양시킨 국, 국균은 Monascus purpureus, Monascus barykery, Monascus anka 등이 유명하나, 어느 것이든 균사 중에 홍색 또는 복숭아색의 색소를 띤다

9) 시트리닌(citrinin) : Penicillium citrinum에 의해 생산되는 마이코톡신이다. Citrinin은 ochratoxin A와 더불어 대표적인 신장 장애를 발생시키는 물질이다.



2) 전통식품 표준규격 제조·가공기준 및 성분규격

- 전통식품 표준규격에 의한 고추장의 제조·가공기준은 규격기준 T014 고추장을 따르며, 그 내용은 다음과 같음

[표 1-8] 고추장의 제조·가공기준 및 성분규격(전통식품 품질규격)

품목	제조·가공기준 및 규격										
고추장	<p>1. 품질 고추장의 품질은 표 1의 품질기준에 적합하여야 한다.</p> <p style="text-align: center;">표 1 품질기준</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">항목</th> <th>기준</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>성상</td> <td>고유의 색택과 향미를 가지며 이물, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.</td> </tr> <tr> <td>수분(% , w/w)</td> <td>50.0 이하</td> </tr> <tr> <td>아미노산성질소 (mg% , w/w)</td> <td>160.0 이상 (단, 전분질원 함유량이 15% 이상일 경우에는 100.0 이상)</td> </tr> <tr> <td>캡사이신 (mg/kg, w/w)</td> <td>10.0 이상</td> </tr> </tbody> </table> <p>표1 이외의 요구사항은 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.</p>	항목	기준	성상	고유의 색택과 향미를 가지며 이물, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.	수분(% , w/w)	50.0 이하	아미노산성질소 (mg% , w/w)	160.0 이상 (단, 전분질원 함유량이 15% 이상일 경우에는 100.0 이상)	캡사이신 (mg/kg, w/w)	10.0 이상
	항목	기준									
	성상	고유의 색택과 향미를 가지며 이물, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.									
	수분(% , w/w)	50.0 이하									
	아미노산성질소 (mg% , w/w)	160.0 이상 (단, 전분질원 함유량이 15% 이상일 경우에는 100.0 이상)									
	캡사이신 (mg/kg, w/w)	10.0 이상									
	<p>2. 시험방법</p> <p>2.1 성상 훈련된 패널의 크기는 10~20명으로 하여 KS Q ISO 4121(관능검사 - 정량적 반응 척도 사용을 위한 지침)을 적용하되 표 2의 채점기준에 따라 평가한다.</p> <p>2.2 수분 수분 측정용 수기에 정제해사(20~40메쉬)와 유리봉을 넣어 미리 가열하여 향량으로 한 후 이에 균질화 한 시료 3~5g을 정밀히 달아 넣고 유리봉으로 잘 혼합한다. 이를 100~110℃ 향운건조기에 넣어 3~5시간 건조한 후 데시케이터에 넣어 실온에서 방냉한 다음 꺼내어 무게를 단다. 다시 1~2시간 건조하여 향량이 될 때까지 같은 조작을 반복하여 다음과 같이 수분함량을 계산한다.</p> $\text{수분}(\%, w/w) = \frac{W1-W2}{W1-W0} \times 100$ <p>여기에서 W0 : 수분측정용 수기(해사, 유리봉 포함)의 무게(g) W1 : 수분측정용 수기(해사, 유리봉 포함)와 시료의 무게(g) W2 : 수분측정용 수기(해사, 유리봉 포함)와 건조 시료의 무게(g)</p>										



품목	제조·가공기준 및 규격								
<p>고추장</p>	<p style="text-align: center;">표 2 채점기준</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">항목</th> <th>채점기준</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">색택</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - 색택이 아주 양호한 것은 5점으로 한다. - 색택이 양호한 것은 4점으로 한다. - 색택이 보통인 것은 3점으로 한다. - 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. - 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다. </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">향미</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - 향미가 아주 양호한 것은 5점으로 한다. - 향미가 양호한 것은 4점으로 한다. - 향미가 보통인 것은 3점으로 한다. - 향미가 나쁜 것은 2점으로 한다. - 향미가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다. </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">외관</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - 이물이 없으며, 외관이 아주 양호한 것은 5점으로 한다. - 이물이 없으며, 외관이 양호한 것은 4점으로 한다. - 이물이 없으며, 외관이 보통인 것은 3점으로 한다. - 이물이 없으며, 외관이 나쁜 것은 2점으로 한다. - 이물이 보이거나 외관이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다. </td> </tr> </tbody> </table> <p>2.3 아미노산성 질소 시료 2g을 비커에 취하고 증류수 100 mL를 가하여 1시간 동안 교반하여 충분히 용해한 다음 0.1 N 수산화나트륨 용액을 적정하여 pH 8.4로 한다. 여기에 20 mL의 중성 포르말린(formalin)액을 가하고 다시 0.1 N 수산화나트륨 용액으로 pH 8.4가 되도록 중화적정 한다. 별도로 증류수에 대한 바탕시험을 실시하여 다음 식에 따라 계산한다.</p> $\text{아미노산성 질소(mg\%)} = \frac{(A-B) \times 1.4 \times f}{S} \times 100$ <p>여기에서 A : 본 시험에 소비된 0.1 N 수산화나트륨 용액의 mL수 B : 바탕시험에 소비된 0.1 N 수산화나트륨 용액의 mL수 f : 0.1 N 수산화나트륨 용액의 용도계수 S : 시료채취량(g)</p> <p>2.4 캡사이신</p> <p>2.4.1 기체크로마토그래피(Gas chromatography, GC)</p> <p>균질화한 시료 약 30~50 g을 둥근플라스크에 아세톤 약 500 mL를 가하여, 속슬레 장치에서 4시간 정도 추출한 후 거름종이(Whatman No.2 또는 이와 동등한 것)로 여과하여 그 거름액을 감압 건조한다. 여기에 핵산 50 mL를 가하여 용해시켜 300 mL용 분액깔대기로 옮긴 후 80 % 메틸알코올 50 mL로 감압 건조한 수기를 세척하여 분액깔대기에 옮기는 조작을 3회 반복한 다음 분액깔대기의 마개를 막고 세계 흔들어 준 후 정치하여 핵산층과 메틸알코올층을 분리시켜서 메틸알코올층을 300 mL용 삼각플라스크에 받는다. 분액깔대기에 남은 핵산층을 다시 50 mL의 메틸알코올을 가하여 세계 흔들어 준 후 정치시켜 메틸알코올층을 받고, 이 조작을 한번 더 반복하여 메틸알코올층을 전부 모은다. 메틸알코올층을 500 mL용 분액깔대기에 옮겨서 포화식염수 50 mL와 디클로로메탄 50 mL를 가하여 세계 흔들어 준 후 정치시켜 300 mL용 삼각플라스크에 디클로로메탄층을 받은 후, 이 조작을 2회 반복하여 디클로로메탄층을 전부 모은다. 여기에 소량의 무수황산</p>	항목	채점기준	색택	<ul style="list-style-type: none"> - 색택이 아주 양호한 것은 5점으로 한다. - 색택이 양호한 것은 4점으로 한다. - 색택이 보통인 것은 3점으로 한다. - 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. - 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다. 	향미	<ul style="list-style-type: none"> - 향미가 아주 양호한 것은 5점으로 한다. - 향미가 양호한 것은 4점으로 한다. - 향미가 보통인 것은 3점으로 한다. - 향미가 나쁜 것은 2점으로 한다. - 향미가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다. 	외관	<ul style="list-style-type: none"> - 이물이 없으며, 외관이 아주 양호한 것은 5점으로 한다. - 이물이 없으며, 외관이 양호한 것은 4점으로 한다. - 이물이 없으며, 외관이 보통인 것은 3점으로 한다. - 이물이 없으며, 외관이 나쁜 것은 2점으로 한다. - 이물이 보이거나 외관이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
	항목	채점기준							
	색택	<ul style="list-style-type: none"> - 색택이 아주 양호한 것은 5점으로 한다. - 색택이 양호한 것은 4점으로 한다. - 색택이 보통인 것은 3점으로 한다. - 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. - 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다. 							
	향미	<ul style="list-style-type: none"> - 향미가 아주 양호한 것은 5점으로 한다. - 향미가 양호한 것은 4점으로 한다. - 향미가 보통인 것은 3점으로 한다. - 향미가 나쁜 것은 2점으로 한다. - 향미가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다. 							
외관	<ul style="list-style-type: none"> - 이물이 없으며, 외관이 아주 양호한 것은 5점으로 한다. - 이물이 없으며, 외관이 양호한 것은 4점으로 한다. - 이물이 없으며, 외관이 보통인 것은 3점으로 한다. - 이물이 없으며, 외관이 나쁜 것은 2점으로 한다. - 이물이 보이거나 외관이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다. 								



품목	제조·가공기준 및 규격														
고추장	<p>나트륨을 가한 후 거름종이(Whatman No.2 또는 이와 동등한 것)로 여과하여 그 거름액을 감압 건조한다. 별도로 스쿠알렌 120 mg을 디클로로메탄 100 mL에 용해시킨 내부표준물질을 캡사이신 표준품(캡사이신 10 mg과 디하이드로캡사이신 10 mg을 바이알에 함께 취하여 조제한다.)과 감압 건조한 시료에 각각 1 mL씩 가하여 잘 녹인 다음 표 3와 같은 조건 또는 이에 상응하는 조건으로 기체크로마토그래프를 이용하여 분석하여 캡사이신 함량을 측정한다.</p>														
	<p>표 3 기체크로마토그래프의 분석 조건</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">사용 칼럼</td> <td>BP-1 capillary column</td> </tr> <tr> <td>칼럼 오븐 온도</td> <td>280℃(1분)-2.5℃/분-300℃(2분)</td> </tr> <tr> <td>운반 기체(carrier gas)</td> <td>질소</td> </tr> <tr> <td>주입량</td> <td>0.5 ㎍</td> </tr> <tr> <td>검출기</td> <td>FID</td> </tr> <tr> <td>주입기 온도</td> <td>320℃</td> </tr> <tr> <td>검출기 온도</td> <td>350℃</td> </tr> </table>	사용 칼럼	BP-1 capillary column	칼럼 오븐 온도	280℃(1분)-2.5℃/분-300℃(2분)	운반 기체(carrier gas)	질소	주입량	0.5 ㎍	검출기	FID	주입기 온도	320℃	검출기 온도	350℃
	사용 칼럼	BP-1 capillary column													
	칼럼 오븐 온도	280℃(1분)-2.5℃/분-300℃(2분)													
	운반 기체(carrier gas)	질소													
주입량	0.5 ㎍														
검출기	FID														
주입기 온도	320℃														
검출기 온도	350℃														
<p>2.4.2 고속액체크로마토그래피(High performance liquid chromatography, HPLC)</p>															
<p>2.4.2.1 시약</p>															
<p>(1) 캡사이신(capsaicin) 및 디하이드로캡사이신(dehydrocapsaicin) 표준용액 캡사이신 및 디하이드로캡사이신 10 mg을 정확히 달아 95 % 에탄올 10 mL로 정용하여 1000 ppm의 표준원액을 만든다. 표준원액 10 ㎍, 50 ㎍, 100 ㎍를 취하여 95% 에탄올 10 mL로 정용하면 1 ppm, 5 ppm, 10 ppm의 표준용액이 된다.</p> <p>(2) 기타 시약 HPLC 이동상에 사용되는 물과 아세토니트릴은 HPLC급을 사용하며 기타 시약은 특별한 언급이 없으면 특급시약을 사용한다.</p>															
<p>2.4.2.2 추출</p>															
<p>고추장 5 g을 100 mL 둥근플라스크에 넣고 95 % 에탄올 40 mL을 가한다. 유리구슬(직경 2mm)을 (4 ~ 5)개 넣고 환류냉각관에 연결한 다음 90 °C 이상의 수조에서 5시간 이상 환류냉각 하면서 캡사이신 및 디하이드로캡사이신을 추출한다. 추출이 완료되면 거름종이(Whatman No.2 또는 이와 동등한 것)로 여과하여 95 %에탄올로 50 mL까지 정용한다. 이것을 0.45 ㎍(HPLC로 분석하는 경우) 멤브레인 필터로 여과하여 분석 시료로 사용한다.</p>															
<p>2.4.2.3 조건</p>															
<p>(1) 고속액체크로마토그래프에 적합한 펌프, 주입기, 칼럼오븐, 자외선검출기 및 자동적분장치</p> <p>(2) 칼럼 C 18 (직경 5mm× 길이 150mm,입자크기 5 ㎍) 또는 이에 상응하는 칼럼</p> <p>(3) 이동상 및 유속 이동상: 1 % 아세트산용액 : 아세토니트릴 = 3 : 2 (v/v) 이동상의 유속: 분당 1.5 mL</p> <p>(4) 검출기 가시광선/자외선 검출기 280 nm 형광검출기: 여기파장(excitation) 280 nm, 방출파장(emission) 325 nm</p> <p>(5) 시료 주입량 20 ㎍</p>															
<p>2.4.2.4 검량곡선의 작성</p>															
<p>캡사이신 및 디하이드로캡사이신 10 ppm, 50 ppm, 100 ppm 표준용액을 각각 20 ㎍ 주입 한 다</p>															



품목	제조·가공기준 및 규격
고추장	<p>음 언어지는 피크의 면적 또는 높이를 횡축으로 하고 주입된 농도를 종축으로 하여 검량 곡선을 작성한다.</p> <p>2.4.2.5 정량분석 검량곡선에서 얻어진 검량식 (1)을 이용하여 고추장 중의 캡사이신 및 디하이드로캡사이신 농도를 구한다. $y = ax + b$ (1) y : 추출액 중의 캡사이신 및 디하이드로캡사이신 농도(ppm) a : 검량식에서 얻어진 기울기 x : 피크의 면적 또는 높이 b : 검량식에서 얻어진 y 절편 검량식으로부터 얻어진 추출액 중의 캡사이신 및 디하이드로캡사이신 농도로부터 시료의 채취량과 희석배수를 감안하여 고추장 중의 캡사이신 및 디하이드로캡사이신 함량을 식 (2)로부터 구한다. 고추장 100g 중의 캡사이신 및 디하이드로캡사이신 함량(mg/100g) = $y \times 5/s$ (2) s : 시료의 채취량</p> <p>2.4.3 계산 매운 성분은 캡사이신(capsaicin) 및 디하이드로캡사이신(dehydrocapsaicin) 함량을 합한 것으로 단위는 mg/kg으로 나타낸다.</p> <p>3. 제조·가공기준</p> <p>3.1 공장입지</p> <p>3.1.1 주변 환경이 제품을 오염시키는 오염원이 없고 청결하게 유지되어 있어야 한다. 3.1.2 공장은 독립 건물이나 완전히 구획되어서 식품위생에 영향을 미칠 수 있는 다른 목적의 시설과 구분되어야 한다.</p> <p>3.2 작업장</p> <p>3.2.1 모든 설비를 갖추고 작업에 지장이 없는 넓이 및 밝기를 갖추어야 한다. 3.2.2 작업장의 내벽은 내수성자재이어야 하며 원료처리장, 배합실 및 내포장실의 내벽은 바닥으로부터 1.5m까지 내수성자재로 설비하거나 방균 페인트로 도색하여야 한다. 3.2.3 작업장의 바닥은 내수성자재를 이용하여 습기가 차지 아니하도록 하며, 또한 배수가 잘 되도록 하여야 한다. 3.2.4 작업장내에서 발생하는 악취, 유해가스, 매연 및 증기 등을 환기시키기에 충분한 창문을 갖추거나 환기시설을 갖추어야 하며 창문, 출입구 기타의 개방된 장소에는 쥐 또는 해충, 먼지 등을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다. 3.2.5 원료, 기구 및 용기류를 세척하기 위한 세척설비와 청결한 물을 충분히 공급할 수 있는 급수시설을 갖추어야 한다. 3.2.6 숙성을 위하여 용기류를 사용하고, 주변 환경을 청결히 유지하며 쥐 또는 해충을 방지하고, 먼지 등이 혼입되지 않도록 관리하여야 한다.</p> <p>3.3 보관시설 보관시설은 원료, 자재 및 제품을 적절하게 보관할 수 있고 내구력이 있는 시설이어야 한다.</p> <p>3.3.1 원료 및 자재 보관시설 원료 및 자재는 종류별로 구분하여 보관이 가능한 면적을 갖추어야 하며, 냉동·냉장을 이용한 보관 시는 정기적으로 일정시각에 온도를 계측하여야 한다. 그리고 보관 중 변질되지 않고 먼지 등의 이물이 부착 또는 혼입되지 않아야 한다.</p> <p>3.3.2 제품보관시설 제품 보관 중 품질의 변화를 막기 위하여 고온다습하지 않아야 한다.</p> <p>3.4 제조설비 제조·가공 중 설비의 불결이나 고장 등에 의한 제품의 품질변화를 방지하기 위하여 직접 식품에 접촉하는 설비의 재질은 불침투성 재질이어야 하며 항상 세척 및 점검관리를 하여야 한다. 그리고 작업장에 설치하여야 할 주요 기계, 기구 및 설비는 표 4와 같다.</p>



품목	제조·가공기준 및 규격						
고추장	<p>표 4 주요 제조설비</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">(1) 세척설비</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">(2) 증자설비</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">(3) 분쇄설비</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(4) 혼합설비</td> <td style="text-align: center;">(5) 숙성설비</td> <td style="text-align: center;">(6) 제품저장설비</td> </tr> </table>	(1) 세척설비	(2) 증자설비	(3) 분쇄설비	(4) 혼합설비	(5) 숙성설비	(6) 제품저장설비
	(1) 세척설비	(2) 증자설비	(3) 분쇄설비				
	(4) 혼합설비	(5) 숙성설비	(6) 제품저장설비				
	<p>단, 제조공정상 또는 기능의 특수성에 의하여 제조설비를 증감할 수 있다.</p>						
	<p>3.5 자재기준</p>						
	<p>3.5.1 원료 및 자재</p>						
	<p>(1) 주원료는 국내산을 사용하여야 한다. 또한, 부원료라 하더라도 특정 원료를 제품명으로 사용하는 경우에는 국내산을 사용하여야 한다.</p> <p>(2) 주원료와 부원료는 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합한 것을 사용하여야 하며, 콩, 찹쌀, 멥쌀 및 보리쌀 등의 전분질원은 품종고유의 모양과 색택을 가지는 것으로 낱알이 충실하고 고르며, 병충해 피해 및 변질이 되지 않은 것을 사용하여야 한다.</p> <p>(3) 주원료 중 콩, 찹쌀, 멥쌀 및 보리쌀 등의 전분질원은 유전자변형농산물을 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>(4) 메줏가루와 고춧가루는 「전통식품 표준규격」에서 정하는 기준에 적합하거나 이와 동등한 제품을 사용하여야 한다.</p>						
	<p>3.5.2 식품첨가물 식품첨가물을 사용하여서는 아니 된다.</p>						
	<p>3.5.3 용수 「먹는 물 관리법」의 먹는 물 수질기준에 적합하여야 하며, 수돗물이 아닌 물을 음용수로 사용할 경우에는 공공 시험기관에서 1년마다 음용적합 시험을 받아야 한다. 지하수를 사용하는 경우에는 적합한 수질을 얻기 위해 필요한 경우 정수시설을 설치·운영하여야 하며, 정수 필터 등은 주기적으로 교체하고, 청소 등을 실시하여야 한다.</p>						
	<p>3.5.4 기구 및 용기 「식품위생법」의 기구 및 용기·포장의 기준·규격에 적합하고, 원료와 직접 접촉하는 기구 및 용기류는 세척이 용이한 내부식성 재질이어야 하며, 작업 전후에 위생적으로 세척 또는 살균하여야 한다.</p>						
<p>3.6 주요공정기준</p>							
<p>3.6.1 전처리 석발 및 세척 공정으로 흙, 돌 및 콩대 등의 이물이 제거되어야 한다.</p>							
<p>3.6.2 불림 불린 상태가 깨끗하며 불린 시간과 온도에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.</p>							
<p>3.6.3 혼합 및 파쇄 불린 찹쌀과 대두의 혼합비율, 파쇄시간 및 횟수에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 하며, 이물질이 혼합되어서는 아니 된다.</p>							
<p>3.6.4 증자 증자온도, 시간, 증자 상태 및 수분에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.</p>							
<p>3.6.5 메줏가루 제조</p>							
<p>3.6.5.1 입곡 및 발효 온도, 습도 및 입곡 상태에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.</p>							
<p>3.6.5.2 건조 및 분쇄 건조 온도, 수분함량 및 분쇄 상태에 대한 기준을 설정하여 관리하고, 분쇄된 메줏가루는 밀봉 보관하여야 한다.</p>							
<p>3.6.6. 엿기름액 제조 혼합비율, 침지시간 및 아밀라제 역가에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.</p>							
<p>3.6.7. 당화 찹쌀가루와 엿기름액의 혼합비, 가열 온도 및 시간에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.</p>							
<p>3.6.8 배합 당화액의 온도, 고춧가루 및 메줏가루의 투입량, 교반속도에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.</p>							
<p>3.6.9 숙성 자연숙성을 3개월 이상 거쳐야 하며, 수분, 식염, 성상, 아미노산성질소, 바실러스 세레우스에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다. 또한, 숙성기간 중 일조 횟수 및 시간, 균질화 횟수, 이물 혼입 방지에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.</p>							
<p>3.6.10 포장 완제품은 균질화한 후 포장하여야 한다.</p>							
<p>3.6.11 가열처리한 제품은 충분히 냉각하고 가능한 신속히 포장하여야 한다. 단 가열시간과 온도</p>							



품목	제조·가공기준 및 규격
고추장	<p>에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.</p> <p>3.6.12 제품은 이물질 등이 혼합되지 않도록 포장하여야 한다.</p> <p>3.6.13 냉장 제품은 완제품 포장 후 출고 시까지 0~10℃의 온도로 보관하여야 한다.</p> <p>3.6.14 기타 주요공정은 공정의 특수성 및 제조기술의 개발로 인하여 공정의 수를 증감하거나 순서를 변경할 수 있으나, 각 공정에 대한 사용설비, 작업방법, 작업상의 유의사항 등을 규정하여 이에 따라 실시하여야 한다.</p> <p>4. 포장 및 내용량</p> <p>4.1 포장재 내용물을 충분히 보호할 수 있는 포장재를 사용하여야 하며, 포장상태가 양호하여야 한다. 포장재는 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.</p> <p>4.2 단위포장 내용량 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.</p> <p>5. 표시</p> <p>5.1 표시사항 전통식품의 일반표시기준 4.(표시사항)을 용기 또는 포장의 보기 쉬운 곳에 표시하여야 한다.</p> <p>5.2 표시방법 전통식품의 일반표시기준 5.(표시방법) 및 6.(세부표시기준)에 따라 표시하여야 하되, 인증규격명은 다음과 같이 표시할 수 있다.</p> <p>5.2.1 인증규격명 찹쌀, 멥쌀 및 보리쌀의 함유량이 15% 이상일 경우에는 각각 “찹쌀고추장”, “(멥)쌀고추장”, “보리(쌀)고추장”으로 기재할 수 있다.</p> <p>5.2.2 원료 “고춧가루”, “찹쌀”, “멥쌀”, “보리쌀”, “메주”, “식염” 등과 같이 일반적인 명칭으로 기재한다. 단, 고춧가루, 찹쌀 및 쌀의 경우는 그 함량을 백분율로 표시하여야 한다.</p> <p>5.3 표시금지사항 전통식품의 일반표시기준 7.(표시금지사항)에 따른다.</p> <p>5.4 표시권고사항 다음의 표시사항을 표시할 수 있다.</p> <p>5.4.1 고추장의 매운맛 표시 제품의 표시면에 소비자가 알아보기 쉽도록 고추장의 매운맛을 2.4 (캡사이신노이드)에 따라 시험하여 구한 캡사이신(mg/kg)에 환산계수 0.769를 곱하여 나타낸 값 (GHU, Gochujang Hot taste Unit)이 30 미만일 경우 ‘1 단계’, 30 이상 45 미만일 경우 ‘2 단계’, 45 이상 75 미만일 경우 ‘3 단계’, 75 이상 100 미만일 경우 ‘4 단계’, 100 이상일 경우 ‘5 단계’로 구분하여 표시한다. 단, 제품 최소 판매단위별 용기·포장의 일괄표시면 면적이 30 cm²이하인 제품의 경우, 인증기관의 사전승인에 따라 주표시면의 표시도표만을 표시하거나 또는 기타 표시면에 표시할 수 있다.</p> <p>5.4.2 고추장의 매운맛 표시도표 예시</p> <p>5.4.2.1 주표시면 표시도표 그림 1, 그림 2 및 그림 3 중 택일하여 해당 단계의 도표를 표시하여야 한다.</p> <p style="text-align: center;">그림 1 주표시면 표시도표(국문형)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> </div> <p style="text-align: center;">그림 2 주표시면 표시도표(영문형)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> </div>



품목	제조·가공기준 및 규격
고추장	<p>그림 3 주표시면 표시도표(국·영문 혼합형)</p>
	<p>5.4.2.2 일괄표시면 표시도표 포장재의 형태에 따라 가로형(그림 4 ~ 그림 6) 및 세로형(그림 7 ~ 그림 9) 중 택일하여 표시하여야 한다. 단, GHU(GochujangHottasteUnit)와 SHU(Scoville Heat Unit), ppm 등의 단위를 병행하여 표시할 수 있으며, 이때 병기하고자 하는 단위 및 값의 위치는 가로형의 경우 GHU 값을 나타낸 사각형 하단, 세로형의 경우에는 사각형 우측에 표시하여 한다.</p>
	<p>5.4.2.2.1 가로형</p>
	<p>그림 4 가로형 일괄표시면 표시도표(국문형) 그림 5 가로형 일괄표시면 표시도표(영문형)</p>
	<p>그림 6 가로형 일괄표시면 표시도표(국·영문 혼합형)</p>
<p>5.4.2.2.2 세로형</p>	
<p>그림 7 세로형 일괄표시면 표시도표(국문형) 그림 8 세로형 일괄표시면 표시도표(영문형) 그림 9 세로형 일괄표시면 표시도표(국·영문 혼합형)</p>	
<p>6. 검사 6.1 제품검사 2.(시험 방법)에 따라 시험하고 1.(품질기준) 및 4.(포장 및 내용량)에 적합하여야 한다.</p>	



품목	제조·가공기준 및 규격
고추장	<p>6.2 샘플링 및 시료채취</p> <p>6.2.1 공장심사 또는 공장검사의 경우 검사로트의 구성단위는 동일 종류 하에 복수의 인증신청 제품이 있을 경우 원료조성이 현저하게 상이하면 각각을 검사로트로 할 수 있다. 각 검사로트별 채취시료의 크기(n)는 KS Q ISO 2859-1(계수치 샘플링검사 절차 - 제1부 : 로트별 합격품질한계(AQL) 지표형 샘플링검사 스킴)의 특별검사 수준 S-2와 보통검사의 1회 샘플링 방식을 적용하여 결정하되, 시료채취방법은 검사로트별로 포장 단량의 구분 없이 KS Q 1003(랜덤 샘플링 방법)에 따른다.</p> <p>6.2.2 시판품수거 조사의 경우 유통 중인 제품을 단일검사로트로 구성하여 포장단량의 구분없이 KS Q 1003(랜덤 샘플링 방법)에 따라 채취하되, 시료의 크기(n)는 3으로 한다.</p> <p>6.3 합격판정기준 시료별 합격여부 판정기준은 본 규격에 따르며, 검사로트의 합격여부 판정기준은 공장심사 및 공장검사의 경우 해당 샘플링 방식의 합격품질수준(AQL) 4.0을 적용하며, 시판품수거 조사의 경우 불합격 시료는 없어야 한다.</p>

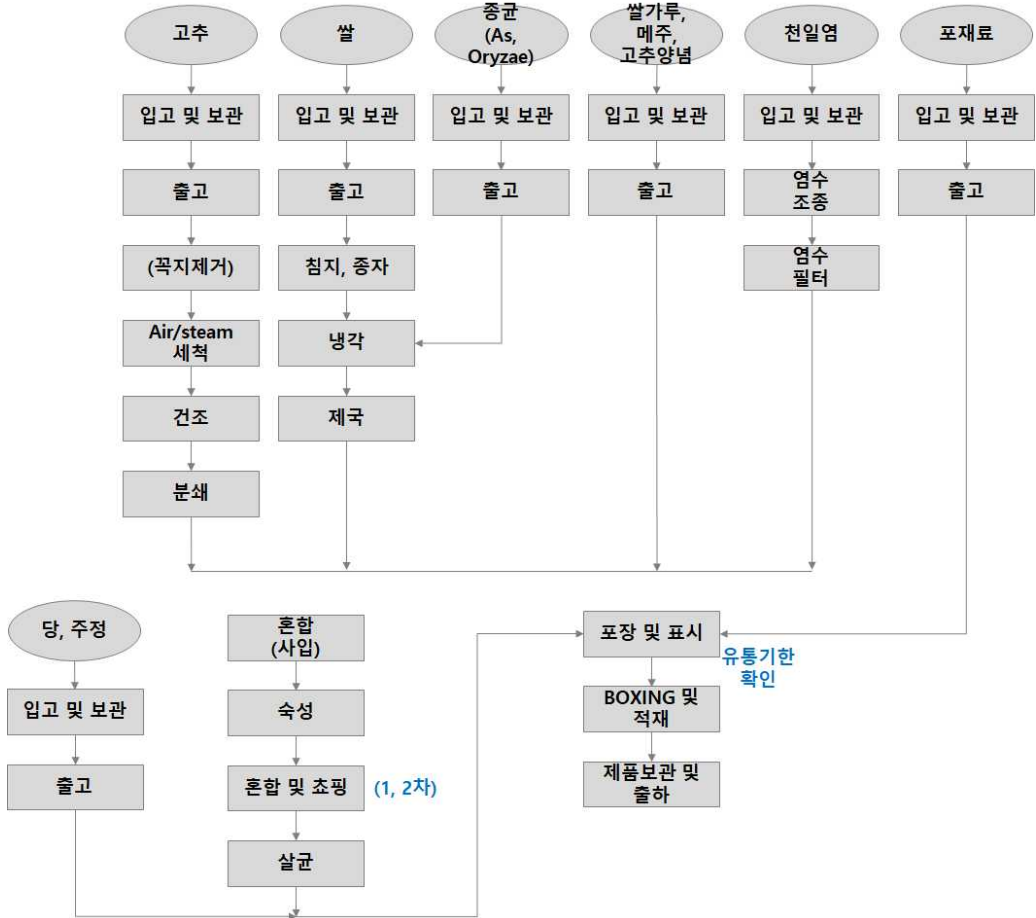
* 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2016.09

5. 고추장 제조 공정

- 재래식고추장은 재래식간장 메주를 담글 때와 같은 방법으로 찹쌀가루를 약 20% 혼합한 고추장용 메주를 만들어 띄우고 엇기름가루를 물에 담가 당화효소액을 추출한 다음 이것을 녹말과 반죽하여 따뜻한 곳에 두면 당화를 일으키는데 여기에 메줏가루와 고춧가루, 소금 등을 넣어 숙성시켜 만들
- 개량고추장의 공장에서 주로 제조되는 방법으로는 소맥분 또는 쌀을 연속 증자하여 곰팡이를 접종, 제국한 것에 증자된 밀쌀 또는 쌀, 찹쌀 등을 혼합하여 식염과 물을 가하고 수분을 약 50%로 조절하여 이를 마쇄하여 발효탱크에서 발효시킨 후, 살균술에서 물엿, 고춧가루 등 첨가물을 넣어 60~70℃에서 살균하여 제품(고추장)으로 만들거나 배합(제성)과정에서 물엿, 고춧가루 등 첨가물을 넣고 혼합한 후 다관식 열교환기(살균기)로 살균하여 제품으로 만들



[그림 1-2] 고추장 제조 과정



* 식품공전 해설서, 식품의약품안전처, 2017.12



6. 고추장 관련 인증 및 제도

1) HACCP

□ HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)이란 식품의 원료관리 및 제조, 가공, 조리, 소분, 유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해 요소를 확인 평가하여 중점적으로 관리하는 제도로 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로 해설 또는 식품안전관리인증기준이라고 함



□ 식품 HACCP의 적용 분야 및 대상으로는 식품제조·가공업소, 건강기능식품제조업소, 식품첨가물 제조업소, 식품접객업소, 즉석판매제조·가공업소, 식품소분업소, 집단급식소식품판매업소, 기타식품판매업소, 집단급식소가 있는데, 고추장은 식품제조·가공업소 중 ‘장류’에 포함되어 관리인증 적용 대상임

[표 1-9] 식품안전관리인증 적용 대상

적용업종	세부업종 및 적용품목
식품제조·가공업소	과자류, 빵 또는 떡류, 교코아가공품류 또는 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 식육 또는 알함유가공품, 어육가공품, 두부류 또는 목류, 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



- 2018년 7월 31일 기준¹⁰⁾으로 HACCP 운영 현황을 살펴보면, 총 5,436개소, 11,020건으로 이 중에서 장류는 189건에 이르며, 고추장은 21건이 있음

[표 1-10] 고추장으로 HACCP 인증 받은 업체

구분	업소명	소재지	인증일	제품 이미지
고추장	대상㈜	전북 순창군	2002-05-21	
	샘표식품㈜ 영동공장	충북 영동군	2002-05-21	
	씨제이제일제당㈜(논산)	충남 논산시	2002-11-08	
	신송식품㈜(직산읍)	충남 천안시	2008-01-21	
	㈜참고을 제2공장	전북 김제시	2008-07-07	
	㈜움트리	경기 포천시	2008-08-11	
	사조산업㈜ 순창공장	전북 순창군	2011-07-27	
	㈜진미식품 괴산공장	충북 괴산군	2012-01-30	
	삼오종합식품주식회사	경북 의성군	2012-03-12	
	㈜세우	경기시흥시	2012-08-22	
	동해식품㈜	강원 강릉시	2013-02-08	
웅고집영농조합법인	전북 군산시	2013-03-12		

10) 한국식품안전관리인증원 홈페이지에서, 장류 품목으로 HACCP 인증을 받은 업소를 별도로 검색한 결과임



구분	업소명	소재지	인증일	제품 이미지
고추장	구수담 영농조합법인	강원 평창군	2014-03-05	
	화미하회식품	경북 영주시	2014-03-17	
	거산식품(주)	충북 음성군	2015-06-25	
	(주)시아스 순창공장	전북 순창군	2016-09-12	
	매일식품주식회사	전남 순천시	2016-10-28	
	고추마을영농조합법인	전남 영광군	2017-04-28	
	영화식품(주)	경기 김포시	2018-01-22	
	(주)진미식품	대전 유성구	2018-01-30	
	농업회사법인(주)애간장	충북 과산군	2018-04-30	

* 한국식품안전관리인증원

2) 전통식품품질 인증제도¹¹⁾

- 전통식품품질 인증제도는 식품산업진흥법 제22조 및 같은 법 시행령 제29조에 의거하여 국내산 농수산물을 주원(재)료로 하여 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향·색을 내는 우수한 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도로 생산자에게는 고품질의 제품생산을 유도하고, 소비자에게는 우수한 품질의 우리 전통식품을 공급하는데 있음



11) 국립농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)



- 전통식품의 품목지정은 농림축산식품부 장관이 전통식품산업의 지원과 육성을 위해 국산농산물을 주원료로 제조·가공되고 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 전통식품의 개발과 그 계승·발전을 위해 필요하다고 인정하는 품목을 전통식품으로 직접 지정하거나 특별시장·광역시장·도지사의 추천을 받아 이를 지정하여 고시함
- 인증 품목은 고추장(규격번호 T014)을 비롯하여 한과류, 된장, 간장, 식혜 등 87가지 품목이 있음
- 2018년 7월 2일 기준, 고추장의 전통식품품질인증 업체는 총 51개로 나타났으며, (주)영평식품의 ‘영평죽염태양초고추장’, 청양고추랜드영농조합법인의 ‘참쌀고추장’, ‘보리고추장’, 우리콩참된장영농조합법인의 ‘찰보리고추장’ 등이 있음

3) 가공식품산업표준 KS인증¹²⁾

- 가공식품 표준화(KS)란 합리적인 식품 및 관련 서비스의 표준을 제정·보급함으로써 가공식품의 품질고도화 및 관련 서비스의 향상, 생산기술 혁신을 기하여 거래의 단순·공정화 및 소비의 합리화를 통하여 식품산업 경쟁력을 향상시키고 국민 경제발전에 이바지하고자 하는 제도임
- 고추장의 인증 품목으로는 표준번호 **KS H 2120 고추장**으로 구분되어 있으며, 7월 2일 기준 고추장의 품목의 인증정보를 조회한 결과, 총 2개의 인증 제품이 조회됨
 - 인증번호 식품연 제2005-11호인 (주)참고을 제2공장의 ‘참고을참쌀고추장명품’ 과 인증번호 식품연 제2004-09호인 삼오종합식품의 ‘이바구촌태양고추장’으로 나타남



12) 국립농산물품질관리원(www.naqs.go.kr), 한국식품연구원(www.kfri.re.kr), 한국표준정보망(www.kssn.net)



[표 1-11] 고추장으로 KS 인증 받은 업체

구분	인증번호	인증업체	제품명	제품 이미지
고추장	식품연 제2005-11호	(주)참고를 제2공장	참고를참쌀고추장명품	
	식품연 제2004-09호	삼오종합식품	이바구촌태양고추장	

* 우수식품정보시스템, 국립농산물품질관리원(2018년 7월 2일 조회 기준)

4) 유기가공식품 인증제도¹³⁾

□ 유기가공식품 인증제도는 유기 표시의 신뢰도를 높임으로써 소비자를 보호하고, 선의의 사업자로 하여금 고품질의 유기식품을 공급할 수 있도록 장려하는 것을 목적으로 함. 가공식품을 ‘유기’로 표시하거나 판매하고자



하는 자는 농림축산식품부 장관이 지정한 인증기관으로부터 인증을 받고, 인증기관은 인증을 받고자 하는 사업자의 현장을 확인하여 인증서를 발급함

- 현재 장류로 유기가공식품 인증을 받은 업체 수는 총 27개인데, 각 업체별 인증 품목을 살펴본 결과 고추장으로 인증을 받은 업체는 총 10개로 나타남

13) 국립농산물품질관리원



[표 1-12] 고추장으로 친환경농축산물 인증 받은 업체

구분	인증번호	인증업체	소재지	인증기간	제품 이미지
장류	2-8-161	영농조합법인 다송리사람들	전라북도 익산시	2018.02.01 ~ 2019.01.31	
	2-8-186	청매원영농조합법인	전라남도 장흥군	2017.12.28 ~ 2018.12.27	
	2-8-299	양평절골농원	경기도 양평군	2018.03.31 ~ 2019.03.30	
	2-8-444	농업회사법인(주)애간장	충청북도 괴산군	2018.02.09 ~ 2019.02.08	
	47-8-2	농업회사법인 가을향기 주식회사	경기도 양평군	2017.12.23 ~ 2018.12.22	
	71-8-61	황수연전통식품 영농조합법인	전라북도 익산시	2018.02.24 ~ 2019.02.23	
	71-8-62	우리원식품	전라남도 보성군	2018.02.24 ~ 2019.02.23	
	71-8-90	(주)농업회사법인산들래	전라남도 장성군	2017.12.14 ~ 2018.12.13	
	87-8-158	송지원	경기도 안성시	2017.12.26 ~ 2018.12.25	
	93-8-2	농업회사법인 선한세상(주)	전라남도 나주시	2018.02.15 ~ 2019.02.14	

* 국립농산물품질관리원 친환경 인증관리정보시스템(2018년 7월 2일 조회 기준)

1) 장류로 인증 받은 업체 중 고추장 품목을 보유한 업체를 별도로 분류한 결과임



5) 식품명인제도¹⁴⁾

□ 식품명인제도는 식품산업진흥법 제14조 및 동법 시행령 제14조 내지 22조에 근거하여 우수한 우리식품의 계승·발전을 위하여 식품제조·가공·조리 등 분야를 정하여 식품명인으로 지정 육성하는 제도임



○ 지정분야는 전통식품명인과 일반식품명인 두 분야로 구분하고, 지정대상은 20년 이상 한 분야의 식품에 정진하였거나, 전통방식을 원형대로 보존하고 이를 실현할 수 있는 자, 또는 명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 5년 이상 이수 받고 그 후 10년 이상 그 업체에 종사한 자 중 선발함

○ 총 69명의 명인이 등록되어 있으며, 고추장은 제 36호 문옥례 ‘순창고추장’ 제64호 강순옥 ‘순창고추장’ 2명이 등록되어 있음



14) (사)한국전통식품명인협회(등록된 명인은 2018년 7월 19일 조회 기준)

제 2 장

주요 원료 현황

제 1 절
고추장 주요 원료

제 2 절
주요 원료 공급 현황





제 1 절 고추장 주요 원료

- 고추장의 주요 제품의 세부 원료를 살펴보면 고추장은 소맥분(밀가루), 고춧가루, 물엿이 주요 원료로 나타남
 - 고추장의 주요 원재료 원산지는 제품 및 제조사에 따라 국산이나 수입산을 이용하나 고춧가루는 대부분 국산을 사용함

[표 2-1] 고추장 주요 제품 원료

구분	제품명	제조사	주요 원재료
고추장	해찬들 태양초 고추장	CJ제일제당	- 쌀(국산), 물엿, 고춧가루(고추:국산), 천일염(국산), 고추양념(중국산), 정제소금
	청정원 100% 현미 태양초 찰 고추장	대상(주)	- 고추양념, 물엿, 현미(외국산), 고춧가루(국산), 정제소금(국산62.4%, 중국산37.6%), 찹쌀현미가루(현미:국산)
	순창궁 햅쌀고추장	사조산업(주)	- 물엿, 고추양념(중국산), 쌀(국산), 고춧가루(국산), 천일염(국산)
	청양초 매실고추장	진미식품	- 소맥분(밀:미국, 호주산), 고춧가루(국산), 물엿, 정제소금

* 이마트몰, 롯데마트몰, 홈플러스몰 홈페이지 내 상위 판매 제품(2018.07.02. 기준)을 KMAC 재구성



제 2 절 주요 원료 공급 현황

1. 밀가루

1) 밀가루 사용량

- ‘2017 식품산업 원료소비 실태조사’에 따르면 밀가루(소맥분)를 가장 많이 사용하는 품목은 빵류(19.0%), 스낵류(11.4%), 라면(10.1%), 국수(9.9%) 등으로 조사됨
 - 고추장에 사용되는 소맥분(밀가루)은 전체 소맥분(밀가루) 사용량(1,329,796톤)의 0.9%(12,015톤)로 나타남
 - 참고로 소맥분(밀가루)의 국산 사용 비중은 1.5%이고, 나머지 98.5%는 수입산 밀가루를 사용하는 것으로 나타남. 원료소비 실태조사는 원재료 기준으로 원산지를 파악하고 있는데, 밀가루의 원료인 밀이 거의 100% 수입산 이다보니 위와 같이 수입산 밀가루 사용 비중이 높게 나타난 것으로 보임. 실제로 밀가루는 밀을 수입하여 대부분 국내에서 생산하고 있어 밀가루 생산 현황을 아래에서 살펴봄

[표 2-2] 소맥분(밀가루) 용도별 사용량

(단위: 톤, %)

빵류	비식품류	스낵류	라면	국수	고추장	기타	합계
252,868 (19.0)	213,769 (16.1)	151,634 (11.4)	134,173 (10.1)	131,486 (9.9)	12,015 (0.9)	433,851 (32.6)	1,329,796 (100.0)

* 2017 식품산업 원료소비 실태조사, 한국농수산식품유통공사(2016년 조사 결과)

2) 소맥분(밀가루) 생산 현황

- 밀가루 생산액은 2013년 1조 118억 원에서 2017년 8,803억 원으로 13.0% 감소한 반면, 같은 기간 생산량은 161만 톤에서 173만 톤으로 7.4% 증가함. 같은 기간 출하액은 19.0% 감소하였으며, 출하량은 2.7% 증가함



- 실제 출하된 실적을 기준으로 살펴보면, 밀가루의 출하량은 연도별로 등락을 보이고 있으며, 2017년은 2016년에 비해 약 11만 톤 감소함. 소매 시장에서 밀가루 자체의 소비량은 다소 감소한 가운데, 밀가루 수입제품의 증가로 감소세¹⁵⁾와 간편식이나 빵류 등 B2B 시장에서의 밀가루 소비 증가로 증가세가 반복되고 있는 것으로 보임

[표 2-3] 밀가루 국내 생산 실적

(단위: 톤, 백만 원)

구분	생산 실적		출하 실적	
	생산량	생산액	출하량	출하액
2013	1,612,207	1,011,789	1,374,250	1,138,990
2014	1,711,897	1,006,400	1,644,295	1,166,933
2015	1,688,265	990,105	1,360,041	948,714
2016	1,559,876	1,060,913	1,523,132	1,065,446
2017	1,731,377	880,300	1,411,835	922,482

* 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

2. 물엿

1) 물엿 사용량

- ‘2017 식품산업 원료소비 실태조사’에 따르면 물엿을 가장 많이 사용하는 품목은 시리얼(17.5%), 인스턴트커피(13.4%), 드레싱/마요네즈(7.8%), 소스류(7.5%), 고추장(6.4%) 순으로 나타남
- 고추장에 사용되는 물엿은 1만 2,683톤으로 소비량 기준 5번째로 높은 품목임
- 해당 조사 결과에 의하면, 물엿의 국산 사용 비중은 13.1%이고, 나머지 86.9%는 수입산 물엿을 사용하는 것으로 나타났으며, 고추장에 사용되는 물엿은 37.3%가 국내산이고, 나머지 62.7%는 수입산으로 평균 사용비중에 비해서는 국산 사용 비중이 높게 나타남

15) 대한제분 인천공장, 생산량 7천 600t 감소, 중부일보, 2016.10.11



[표 2-4] 물엿 용도별 사용량

(단위: 톤, %)

시리얼	인스턴트커피	드레싱/마요네즈	소스류	고추장	기타	합계
34,667 (17.5)	26,494 (13.4)	15,361 (7.8)	14,867 (7.5)	12,683 (6.4)	93,827 (47.4)	197,899 (100.0)

* 2017 식품산업 원료소비 실태조사, 한국농수산물유통공사(2016년 조사 결과)

2) 물엿 생산 현황

- 물엿 생산액은 2013년 2,547억 원에서 2017년 1,953억 원으로 23.3% 감소하였으며, 같은 기간 생산량도 44만 3,550톤에서 43만 2,720톤으로 2.4% 감소함
- 고추장을 포함하여 인스턴트커피 등 물엿이 들어가는 제품의 생산량이 감소하고, 건강을 생각하여 물엿을 대신하여 올리고당, 꿀 등으로의 소비 이동이 생산량 감소에 영향을 미친 것으로 보임

[표 2-5] 물엿 국내 생산 실적

(단위: 톤, 백만 원)

구분	생산 실적		출하 실적	
	생산량	생산액	출하량	출하액
2013	443,550	254,723	387,444	296,142
2014	452,612	231,641	396,157	275,000
2015	458,725	243,889	399,872	306,111
2016	446,670	205,515	388,426	256,962
2017	432,720	195,295	384,232	237,943

* 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

3) 물엿 수입 현황

- 물엿이 포함된 맥아당류의 수입액은 2013년 7,114만 달러에서 2017년 4,435만 달러로 37.7% 감소하였고, 같은 기간 수입량은 8만 7,509톤에서 6만 4,728톤으로 26.0% 감소함



- 설탕이나 물엿 자체의 국내 소비 감소 외에도 최근에는 설탕이나 물엿을 대신하여 칼로리가 낮은 올리고당과 알룰로스가 물엿의 대체 재료로 부각되면서 수입 감소에 일부 영향을 미친 것으로 보임

[표 2-6] 물엿 수입 실적¹⁾

(단위: 톤, 천 달러)

구분	수입량	수입액
2013	87,509	71,142
2014	77,699	61,234
2015	59,471	50,234
2016	65,823	45,170
2017	64,728	44,349

* 수출입무역통계, 관세청

1) 물엿은 별도의 HS코드는 없이 HS코드 1702.90.3000(맥아당)과 1702.90.9000(기타)에 포함되어 수입되고 있어 두 값을 합한 값으로 계산함. 이에 따라 위의 값은 100% 물엿 수치가 아니므로 참고로만 보는 것이 필요함

- 국가별 물엿 수입 현황을 살펴보면, 2017년 수입액 기준으로 중국(60.5%), 벨기에(7.0%), 네덜란드(5.9%) 등의 순임. 중국은 꾸준히 1위 자리를 유지하고 있음
- 중국에서의 물엿 수입액은 2013년 4,184만 달러에서 2017년 2,684만 달러로 35.8% 감소하였고, 같은 기간 수입량은 7만 3,757톤에서 5만 6,514 톤으로 23.4% 감소함. 이는 앞서 언급하였지만, 국내 물엿 소비의 감소와 물엿 대체제로의 소비 이동이 영향을 미친 것으로 보임. 또한 일부 수입 물량이 벨기에 및 인도네시아로 이동한 것도 영향이 있는 것으로 보임



[표 2-7] 주요 국가별 물엿 수입 현황

국가	수입량(톤)					수입액(천\$)				
	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
중국	73,757	62,212	49,338	56,636	56,514	41,844	36,176	29,856	28,258	26,843
벨기에	970	899	628	669	1,044	3,491	3,081	1,790	1,840	3,113
네덜란드	2,153	1,620	1,324	798	815	8,933	6,373	4,988	2,654	2,618
프랑스	3,873	2,187	2,309	2,129	1,573	3,474	2,431	2,390	1,897	1,693
인도네시아	217	259	1,095	924	1,077	305	335	1,622	1,467	2,020
기타	6,539	10,522	4,777	4,667	3,705	13,095	12,838	9,588	9,054	8,062
합계	87,509	77,699	59,471	65,823	64,728	71,142	61,234	50,234	45,170	44,349

* 수출입무역통계, 관세청

- 1) 물엿은 별도의 HS코드는 없이 HS코드 1702.90.3000(맥아당)과 1702.90.9000(기타)로 수입이 되므로 두 값을 합한 값으로 계산함
- 2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

3. 고춧가루

1) 고춧가루 사용량

- ‘2017 식품산업 원료소비 실태조사’에 따르면 고춧가루를 가장 많이 사용하는 품목은 김치류(46.6%)이며 이어서 장류(16.7%), 드레싱/소스류(12.9%) 등으로 나타남
- 장류에 사용되는 고춧가루의 양은 4,606톤으로 전체 식품에 사용되는 고춧가루 양인 27,580톤 중 16.7%로 나타남. 장류에서 고춧가루를 사용하는 것은 대부분 고추장일 것으로 보임

[표 2-8] 고춧가루 용도별 사용량

(단위: 톤, %)

김치류	장류	드레싱/소스류	즉석식품류	조미식품	기타	합계
12,852 (46.6)	4,606 (16.7)	3,558 (12.9)	2,069 (7.5)	1,462 (5.3)	3,034 (11.0)	27,580 (100.0)

* 2017 식품산업 원료소비 실태조사, 한국농수산식품유통공사(2016년 조사 결과) / KMAC 재가공



2) 고춧가루 생산 현황

- 고춧가루 생산액은 2013년 3,454억 원에서 2017년 4,737억 원으로 37.1% 증가하였으며, 같은 기간 생산량은 3만 6,900톤에서 6만 8,221톤으로 84.9% 증가함
- 작황이 좋아 생산량이 증가하면서 생산량에 비해 생산액 증가폭이 크지 않게 나타남. 실제로 2016년에는 국산양건의 가격이 1kg 당 12,698원 까지 떨어지기도 함. 그러나 2017년에 작황이 좋지 않아 건고추 가격이 상승한 것으로 나타났으나, 고춧가루 소비가 늘어나면서 생산량은 증가한 상황임

[표 2-9] 고춧가루 국내 생산 실적

(단위: 톤, 백만 원)

구분	생산 실적		출하 실적	
	생산량	생산액	출하량	출하액
2013	36,900	345,386	33,604	356,881
2014	44,203	368,583	41,442	385,351
2015	52,572	397,642	49,912	438,920
2016	50,690	407,702	47,851	449,108
2017	68,221	473,694	58,389	509,623

* 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처 / KMAC 재구성

[표 2-10] 건고추 가격 동향(도매가)

구분	국산양건(원/kg)	국산화건(원/kg)	평균
2013	16,104	12,384	14,244
2014	14,345	11,513	12,929
2015	15,721	12,927	14,324
2016	12,698	10,607	11,652
2017	15,723	12,925	14,324

* KAMIS 농산물 유통정보, 한국농수산물유통공사

1) 양건(햇볕에 말린 건고추), 화건(건조기에 말린 건고추)

2) 양건의 가격은 상급/중급의 평균 값, 화건의 가격은 상급/중급의 평균 값으로 환산한 것임



3) 고춧가루 수입 현황

- 고춧가루 수입액은 2013년 1,434만 달러에서 2017년 966만 달러로 32.6% 감소하였고, 같은 기간 수입량도 5,474톤에서 3,361톤으로 38.6% 감소함
- 최근 국내 고춧가루 생산량이 증가하면서 상대적으로 고춧가루 수입이 감소한 것으로 보임

[표 2-11] 고춧가루 수입 실적

(단위: 톤, 천 달러)

구분	수입량	수입액
2013	5,474	14,341
2014	5,242	12,806
2015	6,160	14,721
2016	4,094	11,011
2017	3,361	9,663

* 수출입무역통계, 관세청

1) 고춧가루는 별도의 HS코드는 없이 HS코드 0904.21.0000(건조한 것-부수지도 잘게 부수지도 않은 것)과 0904.22.0000(부수거나 잘게 부순 것)으로 수입이 되므로 두 값을 합한 값으로 계산함

- 국가별 고춧가루 수입 현황을 살펴보면, 2017년 수입량 기준으로 중국(93.4%), 인도(2.1%), 케냐(1.8%) 순으로 나타나며, 중국이 고춧가루 수입의 대부분을 차지하고 있음
- 중국에서의 고춧가루 수입액은 2013년 1,390만 달러에서 2017년 903만 달러로 35.1% 감소하였고, 같은 기간 수입량은 5,386톤에서 3,230톤으로 40.0% 감소함. 중국에서의 수입 감소 이유는 앞서 언급한 이유와 동일함



[표 2-12] 주요 국가별 고춧가루 수입 현황

국가	수입량(톤)					수입액(천\$)				
	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
중국	5,386	5,122	5,967	3,965	3,230	13,901	12,287	14,072	10,395	9,027
인도	36	53	68	82	81	83	126	163	214	203
케냐	-	1	1	3	17	-	2	14	40	176
기타	52	66	124	44	33	357	391	472	362	257
합계	5,474	5,242	6,160	4,094	3,361	14,341	12,806	14,721	11,011	9,663

* 수출입무역통계, 관세청

- 1) 고춧가루는 별도의 HS코드는 없이 HS코드 0904.21.0000(건조한 것-부수지도 잘게 부수지도 않은 것)과 0904.22.0000(부수거나 잘게 부순 것)으로 수입이 되므로 두 값을 합한 값으로 계산함
- 2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

제 3 장

생산 및 수출입 현황

제 1 절
생산 및 출하 현황

제 2 절
수출입 현황





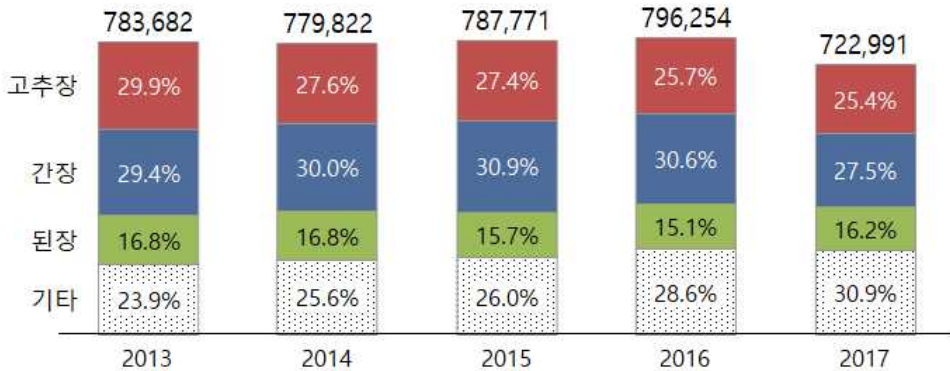
제 1 절 생산 및 출하 현황

1. 장류 전체 생산 규모

- 고추장이 포함된 장류 전체 생산액은 2013년 7,837억 원에서 2017년 7,230억 원으로 7.7% 감소한 것으로 나타남. 가정 내 직접 조리 수요가 줄고, 전통 장류를 이용하는 요리보다는 간편한 소스류를 활용하는 경우가 늘어나면서 장류 생산 규모는 감소한 것으로 보임
- 2017년 생산액 기준, 장류 시장에서 가장 큰 비중을 차지하고 있는 것은 간장(27.5%)이며, 이어서 고추장(25.4%), 된장(16.2%) 등의 순으로 나타남
- 2013년 대비 2017년에 고추장과 간장의 생산량은 각각 7.0%, 5.8% 감소하였으나, 된장과 기타 장류는 각각 1.3%, 20.0% 증가하였고, 같은 기간 전체 생산량은 0.4% 감소함
- 고추장과 간장과 같은 전통장류의 생산은 감소하는 반면, 전통 장류를 활용하여 소스처럼 편하게 이용할 수 있도록 만든 혼합장 제품이 늘어나면서 혼합장의 생산 비중은 늘어남. 실제로 고추장도 단순히 일반 고추장이 아닌, 소스처럼 이용할 수 있는 조미고추장, 초고추장과 같은 혼합장 제품이 늘어났으며, 된장도 일반 된장에 해산물추출물이나 엑기스를 넣은 조미된장과 이를 포함한 혼합장 제품이 증가 추세를 보임. 간장도 만능간장 혹은 샤프샤프나 스키야키 등에 찍어먹는 '소스류'로 분류되고 있는 제품들이 최근 많이 출시되고 있음



[그림 3-1] 장류 전체 생산 규모 추이



(단위: 톤, 백만 원)

구분	고추장		간장		된장		기타		합계	
	생산량	생산액	생산량	생산액	생산량	생산액	생산량	생산액	생산량	생산액
2013	141,027	234,464	273,181	230,191	96,661	131,947	110,896	187,079	621,764	783,682
2014	136,500	215,402	285,243	234,073	102,278	130,728	108,904	199,619	632,925	779,822
2015	139,830	215,457	295,875	243,789	101,082	123,445	119,599	205,080	656,386	787,771
2016	135,843	204,612	360,010	243,294	99,909	120,317	123,188	228,031	718,951	796,254
2017	131,168	183,626	257,297	198,727	97,929	117,085	133,048	223,553	619,442	722,991

* 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

- 1) 고추장은 고추장과 조미고추장의 합계 값, 간장은 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장의 합계 값, 된장은 한식된장, 된장, 조미된장의 합계 값, 기타는 한식메주, 메주, 춘장, 청국장, 혼합장, 기타장류의 합계 값임
- 2) 백만 원 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

2. 고추장 생산 및 출하 규모

- 고추장 생산액은 2013년 2,345억 원에서 2017년 1,836억 원으로 21.7% 감소하였고, 같은 기간 생산량은 14만 1,027톤에서 13만 1,168톤으로 7.0% 감소함. 출하액도 2013년 대비 2017년 30.4% 감소하였고, 같은 기간 출하량도 13.4% 감소함



- 가정 내에서 장류를 활용한 직접 조리 수요가 감소하고, 대신 간편하게 이용할 수 있는 소스·양념으로 소비를 전환시키거나 고추장이 들어가 있는 간편식 제품 등으로 소비가 이동한 것이 고추장 생산 감소에 영향을 미친 것으로 보임

[표 3-1] 고추장 생산 및 출하실적

(단위: 톤, 백만 원)

구분	생산 실적		출하 실적	
	생산량	생산액	출하량	출하액
2013	141,027	234,464	125,267	316,859
2014	136,500	215,402	114,393	286,921
2015	139,830	215,457	117,877	271,918
2016	135,843	204,612	115,418	250,822
2017	131,168	183,626	108,466	220,593

* 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 고추장과 조미고추장의 합계 값임

2) 백만 원 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

3. 주요 생산 업체 현황

- 주요 생산업체를 살펴보기에 앞서, 시장 주요 생산 업체 현황 특징을 파악하기 위해 지역별 분포 업체 수 현황, 지역별 종업원 수, 종업원 규모별 출하 규모를 식품의약품안전처의 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’ 기준으로 살펴봄. 참고로 고추장만의 별도 업체를 현황을 파악할 수 없어, 상위 품목군인 ‘장류’를 기준으로 분석함
- 우선 장류 업체 수 현황을 살펴보면, 2017년 기준 2,062개 업체가 장류를 생산하고 있는 것으로 조사됨. 경북(316개), 경기(272개), 전북(266개), 전남(255개) 등으로 업체 수가 많이 분포된 것으로 나타났으며, 상위 3개 지역의 업체 수 분포 비중이 41.4%로 나타남
- 장류 종업원 수 현황을 보면, 2017년 기준 18,769명으로 나타났으며, 업체 수 분포 지역 순위와 다르게 경기(3,382명), 충북(2,649명), 충남(2,176명), 경남(2,071명) 등으로 경기와 충청권에서의 종업원 비중이 높게 나타남



- 장류 업체 수와 비교해 보면, 상대적으로 경기와 충북, 충남의 생산업체 당 종업원 수가 각각 12.4명, 15.9명, 12.4명으로 나타난 반면, 경북은 4.7명, 전북은 5.9명, 전남은 5.2명으로 종업원 규모에 차이를 보이고 있음

[표 3-4] 장류 업체 수 및 종업원 수 분포

(단위: 개소, 명)

지역	업체 수	종업원 수	지역	업체 수	종업원 수
서울	29	219	강원	149	1,606
부산	41	931	충북	167	2,649
대구	50	464	충남	176	2,176
인천	32	501	전북	266	1,562
광주	23	107	전남	255	1,333
대전	22	143	경북	316	1,473
울산	14	47	경남	229	2,071
세종	7	42	제주	14	63
경기	272	3,382	합계	2,062	18,769

* 2017년 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

- 장류 출하 규모를 살펴보면, 2017년 기준 101~300명 이하의 종업원 수 기업이 전체 출하액의 40.8%를 차지하고 있는 것으로 나타남. 이어서 51~100명(20.3%), 11~30명(18.2%)등의 순으로 나타남
- 특히 장류는 50인 이하의 종업원 규모가 차지하는 비중이 38.1%인 반면, 300명 초과 종업원 규모가 차지하는 비중은 0.7%로 소규모 기업에서의 생산 비중이 높은 특징을 나타냄

[표 3-5] 2017년 기준 종업원 규모별 장류 출하 규모 현황

(단위: 백만 원)

10명 이하	11~30명 이하	31~50명 이하	51~100명 이하	101~300명 이하	301명 이상	합계
101,573 (9.7)	189,605 (18.2)	106,202 (10.2)	211,601 (20.3)	425,792 (40.8)	7,550 (0.7)	1,042,336 (100.0)

* 2017년 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

- 1) 백만 원 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음
- 2) 종업원 규모별 출하 규모 현황은 개별업체별로 집계하여 구간별 합계 값과 장류 전체 출하 현황이 상이할 수 있음



- 2017년 국내 매출액 기준, 장류 생산업체 1위는 CJ제일제당임. CJ제일제당은 된장뿐만 아니라 간장, 고추장, 쌈장 등 다양한 제품을 판매하고 있으며, 해당 업체는 전체 장류 매출액(9,909억 원)의 18.0%를 차지하고 있음
- 이어서 샘표식품(13.2%), 대상(13.1%) 순으로 매출 규모가 높은 것으로 나타남. 상위 3개 장류 업체를 제외하고는 대부분 전체 시장에서 차지하는 비중은 한 자릿수로 크게 차이가 나지 않고 있음

[표 3-6] 2017년 장류 주요 생산업체 20위(출하액 기준)

(단위: 백만 원, %)

순위	업체명	매출액/비중		순위	업체명	매출액/비중	
1	씨제이제일제당(주)	178,670	(18.0)	12	몽고식품(주)	14,846	(1.5)
2	샘표식품(주)	130,331	(13.2)	13	㈜진미식품	10,711	(1.1)
3	대상(주)	130,294	(13.1)	14	몽고장유	10,162	(1.0)
4	사조산업(주)	37,708	(3.8)	15	신선나또(주)	8,847	(0.9)
5	신송식품주식회사	29,483	(3.0)	16	㈜사조해표	8,134	(0.8)
6	삼화식품(주)	26,729	(2.7)	17	생명물식품(주)	7,685	(0.8)
7	영화식품(주)	25,745	(2.6)	18	㈜미화합동	7,613	(0.8)
8	매일식품주식회사	23,559	(2.4)	19	삼양식품(주)	7,279	(0.7)
9	㈜세우	20,109	(2.0)	20	토박이순창식품(주)	7,035	(0.7)
10	㈜참고을	18,914	(1.9)		기타	270,959	(27.3)
11	㈜오복식품	16,042	(1.6)		합계	990,855	(100.0)

* 2017년 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 백만 원 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

- 국내 고추장 생산·판매업체는 장류 주요 생산업체의 상위 기업과 국내 유통채널에서 판매되고 있는 제품 및 시장 점유율을 종합적으로 고려하여 CJ제일제당, 대상, 사조의 3개사를 살펴봄
- 2006년 CJ제일제당에 합병된 ‘해찬들’은 CJ제일제당의 장류 브랜드로 국내 최초로 ‘태양초 고추장’을 만들어 인지도를 높임. 해찬들의 고추장 대표 제품은 ‘해찬들 태양초 고추장’, ‘즐거운동행 안동제비원 찹쌀고추장’ 등이 있음



- 순창은 대상(주)의 장류 전문 브랜드로 고추장, 된장, 쌈장 제품이 출시되고 있음. 순창의 고추장 대표 제품은 ‘100% 현미 태양초 찰고추장’, ‘100년 전통 문옥례고추장’ 등이 있음
- 사조해표는 ‘순창궁’이라는 브랜드로 고추장, 된장 제품을 생산하고 있음. 사조해표 대표 고추장 제품은 ‘순창궁 태양초 고추장’ 임

[표 3-5] 고추장 주요 제조사 특징 및 연혁

기업명	브랜드	내용	
CJ제일제당		<ul style="list-style-type: none"> - 1953. 제일제당공업주식회사 설립 부산 1공장 준공 (국내 최초 설당 생산시설), 제당 사업 시작 - 1958. 제분 사업 시작 - 1979. 인천2공장 준공, 식용유 사업 시작, 제일제당 주식회사로 상호변경 - 1980. 이천 1공장 준공 (육가공 사업 시작) - 1991. 부산 2공장 준공 (다시다, 레토르트) - 1993. 제일제당 독립경영 선언 - 2006. (주) 삼호 F&G 인수/해찬들 합병 - 2011. 하선정 종합식품 합병/영우냉동 인수/㈜ 우성 인수/신동방 CP 합병 - 2015. 차세대 감미료 ‘알룰로스(Allulose)’ 대량생산 성공 - 2017. 2018 평창 동계올림픽대회 공식 후원사 선정 	  
대상		<ul style="list-style-type: none"> - 1956. 동아화성공업주식회사(현재의 대상) 설립 - 1967. 발효조미료 미원 KS 인증 획득 - 1978. 대상 JAPAN(주) 설립 - 1980. 중앙연구소 설립 - 1996. 청정원 브랜드 출범 - 2009. 청정원 순창고추장·된장·쌈장·종가집 김치 2009년 브랜드파워 1위 선정 - 2011. 청정원 브랜드, 2011년 국가브랜드 대상 수상 - 2013. Daesang Ricor. 필리핀 네슬레와 물엿공장 기공식 실시 - 2014. 인도네시아 팜오일공장 준공/필리핀 물엿공장 준공 - 2015. 발효조미료 ‘미원’ 세계일류상품 선정 - 2016. 대상(주) 수산물 수출유공 포상 수출 500만불 공로탑 수상 	  
사조해표		<ul style="list-style-type: none"> 1971. ‘해표’ 브랜드 런칭 1982. ‘대립선’ 브랜드 런칭 1988. ‘로하이’ 참치 런칭/ ‘오양맛살’ 브랜드 런칭 1994. ‘로하이’ 포크 런칭 2004. ‘해표’ 사조그룹 브랜드 편입 2010. ‘웅가네’ 사조해표 브랜드 런칭 2015. ‘사조오양’, ‘사조남부햄’ 합병 2017. 사조동아원(주), 한국제분(주) 합병/(주)사조화인코리아, (주)사조팜스, (주)청정원중 합병 	 

* 각 사 홈페이지 참고



제 2 절 수출입 현황

- 고추장 수출입 현황은 HS코드 고추장(2103.90.1030)의 수출입 통계를 살펴봄

[표 3-6] 고추장 수출입 HS코드

품목번호		품명
2103		소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자
	90 1030	고추장

* 관세법령정보포털, 관세청

1. 수출입 규모

- 최근 5년간 고추장의 수출액을 살펴보면, 2013년 2,432만 달러에서 2017년 3,197만 달러로 31.4% 증가하였으며, 같은 기간 수출량은 1만 458톤에서 1만 4,710톤으로 40.7% 증가함
- 전통 장류는 기존에 교민 위주 시장이었는데 한류 영향으로 비빔밥과 떡볶이 등 한국 음식이 인기를 끌면서 한국산 ‘핫소스’로 인식되어 있는 고추장 수요가 늘고 있으며¹⁶⁾, 또한 포장 용기를 병(瓶)용기로 변경하거나 제품을 묽게 만들어 소스처럼 활용할 수 있도록 하는 등 현지인의 식습관을 고려한 국내 기업의 마케팅 전략이 한류 열풍과 함께 고추장 수출 증가세에 영향을 준 것으로 보이며¹⁷⁾, 이로 인해 한인마트 외에도 미국 등에서는 홀푸드 등에 입점하기도 함¹⁸⁾



16) 고추장·간장·된장 작년 수출 100개국 총 600억, 한겨레, 2017.04.13

17) 고추장 등 한국산 전통 장류 수출 호조, 관세청 보도자료, 2017.04.17



- 최근 5년간 고추장 수입액은 2013년 20만 달러에서 2017년 8만 달러로 57.7% 감소하였으며, 같은 기간 수입량은 311톤에서 111톤으로 64.3% 감소함
- 고추장은 한국 고유의 전통 식품이기 때문에 해외 고추장이 수입되는 것이 아니라, 국내 고추장 OEM 제품이 수입되고 있는 것으로 보임. 수입된 고추장은 많은 양은 아니나 일부 소스나 양념장에 쓰이는 것으로 추정됨¹⁹⁾

[표 3-7] 고추장 수출입 현황

구분	수출 규모		수입 규모	
	수출량(톤)	수출액(천\$)	수입량(톤)	수입액(천\$)
2013	10,458	24,318	311	196
2014	11,583	28,742	271	199
2015	12,492	28,273	167	130
2016	14,011	31,329	196	154
2017	14,710	31,965	111	83

* 수출입무역통계, 관세청(2018.07.05. 기준)

1) HS코드 2103.90.1030(고추장) 값임

2) 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

2. 수출 현황

1) 국가별 수출 현황

- 2017년 수출액 기준, 고추장의 주요 수출 국가는 미국(33.8%), 일본(11.3%), 중국(10.9%)으로 나타났으며, 상위 3개 국가가 전체의 56%를 차지하고 있음
- 미국으로의 수출액은 2013년 917만 달러에서 2017년 1,079만 달러로 17.7% 증가하였으며, 같은 기간 수출량은 4,160톤에서 4,911톤으로 18.1% 증가함

18) 업계 전문가 인터뷰

19) 업계 전문가 인터뷰



- 미국은 고추장을 주로 소비하는 한인 소비자가 많은 데다가, 비빔밥 등의 한식에 대한 인지도가 올라가면서 고추장을 포함한 장류 수출이 늘고 있음²⁰⁾. 2013년 미국 NBC 방송에 한국 고추장이 소개되면서 한국 식품이 웰빙 푸드라는 인식이 높아져 고추장에 대한 관심도 증가하는 추세임²¹⁾. 또한, 기업들이 정채된 국내 시장을 넘어 해외시장 공략을 위해 전통의 맛을 살리면서도 현지 식문화를 고려한 맵기, 제형의 변화를 주는 등의 노력²²⁾을 기울이고 있어 수출이 증가하고 있는 것으로 분석됨



- 일본으로의 수출액은 2013년 365만 달러에서 2017년 361만 달러로 1.1% 감소하였으며, 수출량은 2015년까지는 다소 감소하였으나 2016년 이후 회복되어 2017년에는 1,773톤을 기록함

- 일본으로 수출하는 고추장 대부분은 업소용 제품이 많았는데, 한국 식당이 많이 폐점함에 따라 2015년까지는 비교적 규모가 큰 수요가 줄어 수출이 감소한 것으로 분석됨²³⁾
- 그러나 최근에는 매운 음식을 즐기지 않는 일본에서도 한국의 매운 맛 제품 선호도가 높아지고 있는 것으로 나타남. 2017년 치즈닭갈비 열풍에 이어 일본 시장에서 매운 맛 트렌드가 계속 확대되는 추세이며²⁴⁾, 기업들의 마케팅 전략도 한국산 고추장에 대한 관심을 높이는데 역할을 하고 있음. CJ제일제당은 2014년 7월부터 '비비고 약고추장'을 수출하고 있는데 한국에서 유통되는 제품과 달리 일본 라우문화에 맞춰 비벼먹기



20) 장류 소비트렌드 변화와 대응전략, 경기도농업기술원, 2017.01.09

21) 미국, 핫소스 시장에 들어서는 한국의 고추장, kotra 해외시장뉴스, 2014.05.31

22) 미국으로 간 고추장, 헤럴드경제, 2017.05.07

23) 세계로 잘~나가는 고추장, 문화일보, 2016.02.22

24) 신라면 · 불닭볶음면 · 고추장까지...일본에 한국 '매운맛' 확산, 연합뉴스, 2018.06.18



에 적합하도록 물성에 변화를 줘 묽은 제품으로 현지화한 제품으로 현재 일본 대형 유통업체에 습인습 형태로 입점해 유통되고 있음²⁵⁾

- 중국으로의 수출액은 2013년 218만 달러에서 2017년 347만 달러로 59.5% 증가하였으며, 같은 기간 수출량은 698톤에서 1,528톤으로 118.9% 증가함

- 중국은 2014년 7월에 시진핑 중국 국가주석의 부인인 평리위안 여사가 한국을 방문했을 때 동대문 시장에서 고추장을 구입한 사실이 알려지면서 한국 고추장의 인기가 높아진 것으로 보이며²⁶⁾, 더불어 드라마 등 한류의 높은 인기로 베이징과 상하이 등 한식당이 많이 분포하고 있는 1선 도시 중심으로 고추장 소비가 증가²⁷⁾ 하고 있음



- 또한 한국 고추장에 대한 인지도는 중국 칭따오, 충칭, 시안 3개 도시 모두 90% 이상으로 높으며, 고추장은 김치와 마찬가지로 한국 전통적 음식이라는 이미지가 강하게 형성되어 있음. 한국 고추장은 일반적으로 대리상, 소매상을 거쳐 유통되고 있으며 소매상은 대형마트, 편의점을 통해 일반 소비자에게 판매하는 동시에 한국 식당에도 공급하고, 가정 내 소비는 교민가정으로 한정돼 있으며 중국 사람들은 한국 식당에서 떡볶이 등 메뉴를 접하면서 시용되고 있음²⁸⁾
- 상위 5개 국가 중 유일하게 수출 규모가 2배 이상 증가한 필리핀으로의 수출액은 2013년 65만 달러에서 2017년 151만 달러로 132.3% 증가하였으며, 같은 기간 수출량은 324톤에서 674톤으로 108.0% 증가함
- 필리핀 현지에서 아직까지는 한국산 소스 및 장류 제품이 대중적이지는 않으나, 현지 한류 열풍과 더불어 한식에 대해 호감을 가진 소비자들이

25) 고추장 등 '한식의 아이콘' 다양한 변신 양식과 접목, 식품음료신문, 2017.09.25

26) '매운맛' 보기 시작한 중국, 한국무역신문, 2015.04.24

27) 장류 소비트렌드 변화와 대응전략, 경기도농업기술원, 2017.01.09

28) 가공식품 중국 수출...뜨는 상품 지는 상품은, 푸드투데이, 2016.03.18



점차 증가하면서, 한국 음식을 접하고, 이에 더하여 한국 전통 장류와 한국산 소스류 제품을 접해보는 소비자들이 점차 증가하고 있음. 현재 한국 식품점과 더불어 다양한 대형유통업체에서 한국의 전통 장류를 찾아 볼 수 있으며, 특히 현지 소비자들이 매운 맛에 익숙해짐에 따라 고추장에 대한 선호도가 증가하고 있음. 현지에서 판매되는 한국산 고추장 제품들은 가격도 저렴한 편이고, 매운 맛의 정도는 필리핀 소비자들이 자신의 입맛에 맞게 조절하여 섭취하고 있음²⁹⁾



[표 3-8] 주요 국가별 고추장 제품 수출 현황

국가	수출량(톤)					수출액(천\$)				
	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
미국	4,160	4,284	4,811	4,879	4,911	9,169	9,176	9,935	10,385	10,791
일본	1,648	1,604	1,494	1,647	1,773	3,651	3,370	2,868	3,376	3,610
중국	698	1,070	1,288	1,735	1,528	2,178	4,287	3,876	4,791	3,474
캐나다	604	632	633	679	720	1,429	1,557	1,453	1,417	1,538
필리핀	324	323	386	455	674	651	700	854	1,013	1,512
기타	3,024	3,670	3,880	4,616	5,104	7,240	9,652	9,287	10,347	11,040
합계	10,458	11,583	12,492	14,011	14,710	24,318	28,742	28,273	31,329	31,965

* 수출입무역통계, 관세청(2018.07.05. 기준)

1) HS코드 2103.90.1030(고추장) 값임

2) 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

2) 최근 분기별 수출 현황

- 2018년 2분기 고추장 수출량은 전년 동분기 대비 10.7% 상승하며 수출 상승세를 이어가고 있음
- 일본과 중국이 전년 동분기 대비 각각 약 100톤씩 상승한 가운데, 캐나다, 베트남에서 소폭 상승한 것이 수출 증가에 영향을 미친 것으로 분석됨. 앞서 언급하였지만 한류 열풍을 바탕으로 한국 매운 음식의 인기가 높아지면서 수출량이 꾸준히 늘어나고 있는 것으로 보여짐

29) FTA로 다시 보는 필리핀, 농림축산식품부, 2016



[표 3-9] 분기별 고추장 제품 수출 현황

(단위: 톤, 천 달러)

구분	2016				2017				2018	
	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기
수출량	3,334	3,401	3,641	3,635	3,512	3,711	3,633	3,853	3,921	4,107
수출액	7,465	7,731	8,076	8,058	7,935	7,787	7,905	8,338	8,663	9,081

* 수출입무역통계, 관세청(2018.07.05. 기준)

1) HS코드 2103.90.1030(고추장) 값임

2) 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

3. 수입 현황

1) 국가별 수입 현황

- 고추장은 대부분 OEM 제품이 국내에 수입되는 것으로, 중국에서의 수입이 대부분을 차지하고 있음
- 고추장의 소비가 감소하면서 국내 생산 및 OEM 제품 수입도 감소한 것으로 나타남

[표 3-10] 주요 국가별 고추장 제품 수입 현황

국가	수입량(톤)					수입액(천\$)				
	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
중국	304	254	166	195	111	162	179	122	151	82
기타	7	17	1	1	0	34	20	8	3	1
합계	311	271	167	196	111	196	199	130	154	83

* 수출입무역통계, 관세청(2018.07.05. 기준)

1) HS코드 2103.90.1030(고추장) 값임

2) 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음



2) 최근 분기별 수입 현황

- 고추장의 분기별 수입은 지속적으로 감소하고 있는 양상이나 2018년 2 분기에는 다소 증가함

[표 3-11] 분기별 고추장 제품 수입 현황

(단위: 톤, 천 달러)

구분	2016				2017				2018	
	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기
수입량	51	36	60	48	20	36	36	18	19	38
수입액	47	26	42	38	17	26	26	13	14	28

* 수출입무역통계, 관세청(2018.07.05. 기준)

1) HS코드 2103.90.1030(고추장) 값임

2) 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

3) 고추장과 비슷한 해외 제품

- 국내에서 판매되고 있는 고추장 제형 및 매운 맛 등과 비슷한 해외 제품은 다음과 같음
 - ‘두반장’은 중국의 쓰촨성 요리에서 핵심적인 양념으로 불그스름한 갈색으로 빨간 고추, 소금, 그리고 발효시킨 잠두로 만든 걸쭉하고 풍미가 강한 장임. 쓰촨성 전역에서 만들지만, 성도(省都)인 칭두 근교의 피시안 마을 것을 최고로 분류하고 있으며, 들어가는 재료의 가짓수는 많지 않지만, 그 매운 정도나 향미가 매우 다양함. 이는 발효 및 숙성 과정에 따라 다른데, 각각의 단계가 몇 달에서 몇 년까지도 걸리는 경우가 있음. 시간이 지나면 고추의 매운맛이 누그러지므로, 오래 묵힌 장일수록 덜 매우며, 대신 더욱 복합적인 맛을 얻을 수 있음. 한국 고추장과는 달리 양념으로만 쓰이며, 찍어먹는 장으로 따로 먹는 경우는 거의 없음³⁰⁾
 - ‘해선장(海鮮醬)’은 중국요리에 사용되는 조미료로 ‘호이신 소스(Hoisin Sauce)’라고도 부름. 호이신(Hoisin)이란 ‘하이센(海鮮)’을 광

30) 죽기 전에 꼭 먹어야 할 세계 음식 재료 1001 더우반장, 음식백과



동어로 발음한 것으로, 하이센장이라는 이름에서 해산물이 연상되지만 해산물은 사용하지 않음. 전통적으로는 고구마를 이용해 해선장을 만들었으나 오늘날 해선장은 물, 설탕, 대두, 식초, 쌀, 소금, 밀가루, 마늘, 고추, 그리고 약간의 식용색소를 이용해 만들. 대두를 발효시켜 만든다는 점에서 춘장과 유사하지만, 마늘, 식초, 고추가 들어간다는 점이 다르며 춘장보다는 특 쏘는 맛이 적고, 짠맛과 단맛이 주로 나며 특유의 고소하면서도 독특한 향을 내기 때문에 구이용 소스, 딥 소스를 비롯해 재움 요리에 향을 더하거나 국물에 간을 맞출 때 사용하는 등 다양하게 이용됨. 베트남 요리 쌀국수를 먹을 때 해선장을 많이 이용하는데 쌀국수 그릇에 직접 넣어 먹기도 하고 작은 그릇에 따로 담아 쌀국수에 들어있는 고기를 찍어먹기도 함³¹⁾

- ‘라조장(辣椒醬)’은 포털 사이트 어학사전에 마치 한국의 김치처럼 중국인이 해외갈 때 꼭 챙겨가는 소스 종류라고 나올 만큼 대중적인 인기를 누리는 국민 소스임. 고추기름을 이용해 만든 조미료의 일종으로 고기조각과 콩, 땅콩, 고추, 화자오(花椒), 유채유(카놀라유), 마늘 등이 들어가 보통은 그냥 밥에 비벼먹거나 요리할 때 ‘고추기름+조미료’ 역할을 함. ‘라오간마(老干妈)’는 중국 내 가장 인기 있는 고추기름 조미료 회사로 한국으로 따지면 순창 고추장이나 해찬들 같은 브랜드 중 하나임³²⁾

[표 3-12] 국내에 주로 유통되는 고추장과 비슷한 해외 제품

이미지			
제품명	哈哈辣豆瓣	海鮮醬	辣椒醬
제조사	HAHA JIANG YUAN CO.,LTD	李錦記	老干妈(라오간마)
수입국	대만	홍콩	중국

* G마켓, 옥션, 쿠팡 (7월 6일 기준)

31) 중국인들이 사랑하는 장류(醬) Top 3, 상하이저널, 2018.01.03

32) 중국인들이 사랑하는 장류(醬) Top 3, 상하이저널, 2018.01.03

제 4 장

유통 및 판매 현황

제 1 절
유통 구조

제 2 절
소매시장 규모

제 3 절
소비자물가지수 추이



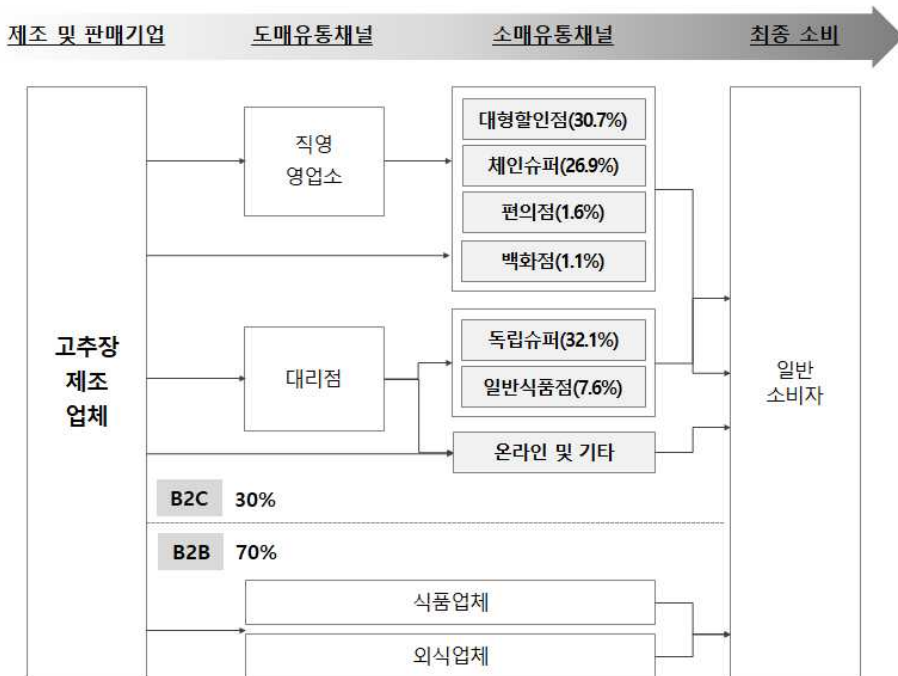
PART 04



제 1 절 유통 구조

- 국내 생산 고추장은 출하량 기준 약 70%는 B2B로, 나머지 30%는 B2C로 유통되는 것으로 추정됨. 고추장은 소재식품 중 하나로, 식품제조업체 및 외식업체와 같은 B2B 채널로의 유통 비중이 높은 편임³³⁾. 특히 소매시장보다는 B2B 시장으로의 유통 비중이 지속적으로 높아지고 있는 양상임
- B2C로 유통되는 고추장은 대형할인점과 체인슈퍼, 독립슈퍼로 유통되는 비중이 상대적으로 크게 나타남

[그림 4-1] 고추장 유통 구조



* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)
(2017년 소매점 매출액 기준으로 점유율 작성) / 업계 전문가 인터뷰

33) 업계 전문가 인터뷰



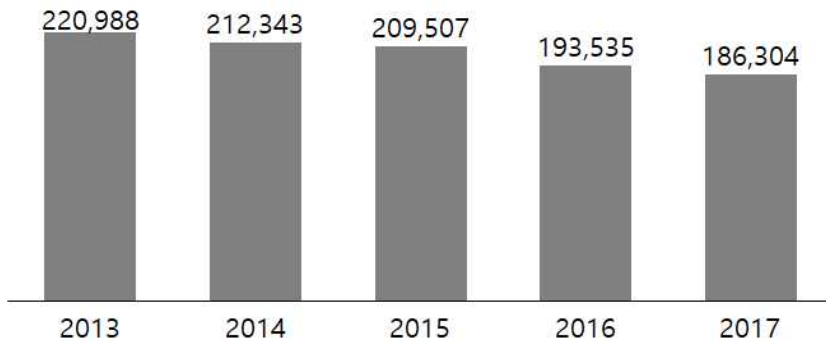
제 2 절 소매시장 규모

1. 고추장 소매시장 규모

- 고추장 소매시장 규모는 2013년 2,210억 원에서 2017년 1,863억 원으로 15.7% 감소함
- 고추장 소매시장 규모는 매년 감소하는 추세인데, 앞서 생산실적 감소 이유와 같은 것으로 볼 수 있음. 가정 내에서 장류를 활용한 직접 조리 수요가 감소하고, 대신 간편하게 이용할 수 있는 소스·양념으로 소비를 전환시키거나 고추장이 들어가 있는 외식메뉴 및 간편식 제품 등으로 소비가 이동한 것이 고추장 소매시장 감소에 영향을 미친 것으로 보임

[그림 4-2] 고추장 소매 시장 규모

(단위:백만원)



(단위: 백만 원)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
고추장	220,988	212,343	209,507	193,535	186,304

* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)

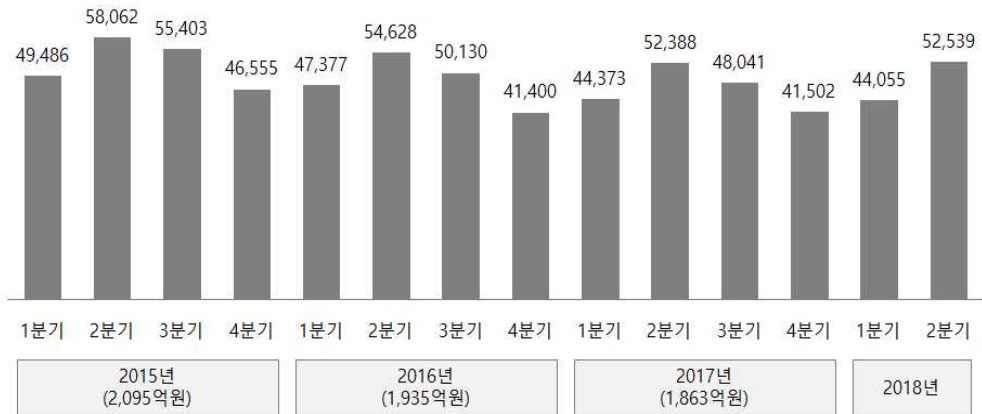


2. 고추장 세분시장 규모

1) 분기별 판매 규모

- 고추장의 분기별 매출이 감소하고 있는 가운데, 상대적으로 2분기 매출은 다른 분기에 비해 높게 나타나는 특징이 있음
- 고추장을 포함한 장류는 유통업체의 가격 프로모션 행사에 따라 매출이 증가하는 특징을 보이는데, 특히 주요 유통업체 대부분이 매년 4~6월에 대대적인 가격 프로모션을 하는 경우가 많아 해당 시점에 매출이 증가하는 양상을 보임³⁴⁾. 또한 여름에는 비빔국수와 같이 고추장이 들어간 음식을 만들어 먹는 경우가 많아 이 또한 일부 영향을 미친 것으로 보임

[그림 4-3] 고추장 분기별 판매 현황



* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)

1) 백만원 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

34) 업계 전문가 인터뷰



2) 채널별 판매 규모

- 2017년 판매액 기준, 고추장이 가장 많이 팔리는 채널은 독립슈퍼(32.1%)로 나타났으며, 이어서 대형 할인점(30.7%), 체인슈퍼(26.9%) 등의 순으로 나타남
- 대형 할인점의 점유율은 2015년 32.4%에서 2017년 30.7%로 1.7%p 감소한 반면, 같은 기간 독립슈퍼, 체인슈퍼, 편의점과 같은 상대적으로 근거리 소매채널의 점유율은 상승함. 이는 예전과 달리 고추장을 대용량을 구입하는 경우보다는 필요할 때마다 소량씩 구매하는 소비자가 늘면서 대형 할인점 보다 상대적으로 거주지역과 가까운 소매채널에서 구입하는 경우가 늘어난 것으로 보임³⁵⁾
- 편의점에서의 판매액은 2015년 24억 원에서 2017년 29억 원으로 23.7% 증가하였으며, 같은 기간 점유율도 1.1%에서 1.6%로 0.5%p 증가함. 1~2인 가구를 중심으로 편의점에서 장을 보는 경우가 늘어나면서 고추장 매출도 이에 비례하여 증가한 것으로 보임. 'CU'에서 판매하고 있는 백중원의 만능 볶음고추장은 기존 간편식 소스 상품보다 약 10배 이상 판매율이 높은 정도로 인기를 보이기도 함³⁶⁾



35) 집밥 보다 외식...고추장·된장 판매도 내리막, 데일리안, 2017.05.04

36) 만능비빔장·볶음고추장... '간편 소스' 인기몰이, 연합뉴스, 2017.10.08



[표 4-1] 소매 유통 채널별 고추장 매출액

(단위: 백만 원, %)

구분	2015				합계	2016				합계	2017				합계	2018	
	1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4
대형 할인점	16,799 (33.9)	17,860 (30.8)	18,213 (32.9)	14,996 (32.2)	67,869 (32.4)	15,133 (31.9)	16,153 (29.6)	15,657 (31.2)	12,793 (30.9)	59,736 (30.9)	14,217 (32.0)	15,474 (29.5)	14,937 (31.1)	12,581 (30.3)	57,209 (30.7)	14,201 (32.2)	15,027 (28.6)
독립 슈퍼	15,568 (31.5)	19,530 (33.6)	17,823 (32.2)	13,857 (29.8)	66,779 (31.9)	14,688 (31.0)	17,605 (32.2)	15,678 (31.3)	13,125 (31.7)	61,096 (31.6)	14,249 (32.1)	17,121 (32.7)	15,172 (31.6)	13,276 (32.0)	59,819 (32.1)	14,058 (31.9)	17,594 (33.5)
체인 슈퍼	11,600 (23.4)	14,121 (24.3)	13,158 (23.7)	12,218 (26.2)	51,096 (24.4)	12,418 (26.2)	15,085 (27.6)	13,559 (27.0)	10,804 (26.1)	51,865 (26.8)	11,340 (25.6)	14,421 (27.5)	13,225 (27.5)	11,103 (26.8)	50,090 (26.9)	11,016 (25.0)	14,107 (26.9)
일반 식품점	4,611 (9.3)	5,440 (9.4)	5,115 (9.2)	4,308 (9.3)	19,472 (9.3)	3,951 (8.3)	4,544 (8.3)	4,021 (8.0)	3,556 (8.6)	16,072 (8.3)	3,477 (7.8)	4,027 (7.7)	3,435 (7.2)	3,267 (7.9)	14,206 (7.6)	3,603 (8.2)	4,466 (8.5)
편의점	580 (1.2)	611 (1.1)	578 (1.0)	602 (1.3)	2,371 (1.1)	597 (1.3)	671 (1.2)	645 (1.3)	672 (1.6)	2,585 (1.3)	630 (1.4)	744 (1.4)	709 (1.5)	851 (2.1)	2,934 (1.6)	705 (1.6)	786 (1.5)
백화점	328 (0.7)	500 (0.9)	516 (0.9)	576 (1.2)	1,920 (0.9)	589 (1.2)	570 (1.0)	571 (1.1)	450 (1.1)	2,181 (1.1)	460 (1.0)	601 (1.1)	562 (1.2)	424 (1.0)	2,046 (1.1)	472 (1.1)	559 (1.1)
합계	49,486	58,062	55,403	46,555	209,507	47,377	54,628	50,130	41,400	193,535	44,373	52,388	48,041	41,502	186,304	44,055	52,539

* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)

1) 백만 원 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

3) 제품 종류별 판매 현황

□ 2017년 판매액 기준, 일반고추장이 1,357억 원(72.8%)으로 가장 많이 팔리고 있으며, 이어서 초고추장(22.3%), 기타고추장(4.9%) 등의 순으로 나타남

○ 일반고추장의 판매액은 2015년 1,594억 원에서 2016년 1,437억 원, 2017년 1,357억 원으로 매년 꾸준한 감소세를 보이며, 2015년 대비 2017년에 14.9% 감소함. 이는 앞서서도 언급하였듯이 1인 가구, 맞벌이 가구 증가와 간편식 시장 확대로 집에서 요리하는 일이 줄면서 일반고추장의 소비가 감소한 것으로 보임

○ 일반고추장의 매출이 감소하고 있는 가운데, 식품업계에서는 수요를 높이기 위해 다양한 신제품을 출시하고 있음. 1~2인 가구 증가에 맞춰 '튜브형 고추장' 등 소포장 제품을 출시하고 있기도 하고, 프리미엄 제품으로 시장에 대응하고 있기도 함. 나트륨 함량을 줄인 저염고추장을 출시하거나 산지 및 원료를 차별화 한 고추장이 대표적인



고메이A94 고추장
(갤러리아)



- 초고추장의 판매액은 2015년 408억 원에서 2017년 415억 원으로 1.9% 증가하였으며, 같은 기간 점유율도 19.5%에서 22.3%로 2.8% 증가함. 볶음고추장, 약고추장, 비빔밥용 고추장 등의 기타 고추장의 판매액은 2015년 94억 원에서 2017년 91억 원으로 2.6% 감소하였으나 같은 기간 점유율은 4.5%에서 4.9%로 0.4% 증가함. 식품업계에서는 고추장을 기반으로 가공한 양념장과 혼합장을 만들어 간편성을 추구하는 조리 수요에 대응하고 있음. 청정원은 순창 고추장에 각종 양념을 혼합한 ‘요리가 쉬워지는 만능장’ 시리즈를 내놓았는데, 이로 인해 2017년 매출이 전년 대비 36.1% 상승하였으며³⁷⁾, 팔도에서 2017년에 출시한 ‘팔도 만능 비빔장’은 큰 인기를 끌면서 1만 5000세트가 22일 만에 완판되기도 함³⁸⁾



요리가 쉬워지는 만능장(대상)

[표 4-2] 제품 종류별 고추장 매출액

(단위: 백만 원, %)

구분	2015				합계	2016				합계	2017				합계	2018	
	1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4
일반 고추장	36,186 (73.1)	43,970 (75.7)	44,466 (80.3)	34,758 (74.7)	159,379 (76.1)	34,426 (72.7)	40,097 (73.4)	38,829 (77.5)	30,379 (73.4)	143,731 (74.3)	31,217 (70.4)	37,480 (71.5)	37,090 (77.2)	29,873 (72.0)	135,660 (72.8)	31,083 (70.6)	38,025 (72.4)
초 고추장	11,049 (22.3)	11,421 (19.7)	8,402 (15.2)	9,881 (21.2)	40,752 (19.5)	10,829 (22.9)	11,920 (21.8)	8,622 (17.2)	9,162 (22.1)	40,534 (20.9)	10,967 (24.7)	12,165 (23.2)	8,484 (17.7)	9,891 (23.8)	41,507 (22.3)	10,966 (24.9)	12,230 (23.3)
기타 고추장	2,252 (4.6)	2,671 (4.6)	2,536 (4.6)	1,916 (4.1)	9,376 (4.5)	2,121 (4.5)	2,611 (4.8)	2,679 (5.3)	1,859 (4.5)	9,271 (4.8)	2,189 (4.9)	2,743 (5.2)	2,466 (5.1)	1,738 (4.2)	9,136 (4.9)	2,006 (4.6)	2,283 (4.3)
합계	49,486	58,062	55,403	46,555	209,507	47,377	54,628	50,130	41,400	193,535	44,373	52,388	48,041	41,502	186,304	44,055	52,539

* 소매점유통POS데이터, aFIS(식품산업통계정보시스템)

1) 백만원 기준으로 작성하는 가운데, 합계값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

4) 제조사별 판매 현황

- 2017년 매출액 기준, CJ제일제당이 899억 원(48.3%)으로 1위로 나타났으며 이어서 대상(35.8%), 사조해표(7.5%) 등의 순으로 나타남
- CJ제일제당의 매출은 2015년 1,014억 원에서 2017년 899억 원으로 11.3% 감소하였고, 같은 기간 점유율도 0.1%p 감소함. CJ제일제당은

37) 씨계용·일식용...특화 된장·고추장 잘팔린다, 매일경제, 2018.03.01

38) 홀로서기 성공... '팔도 만능비빔장' 15만개 완판, 아시아경제, 2017.10.20



2015년 4월에 현미, 보리를 활용한 ‘현미로 만든 고추장’과 ‘보리로 만든 고추장’을 출시³⁹⁾하고, 12월에는 전통장과 시판장을 섞어먹는 소비자를 타깃으로 200일 발효숙성 기술을 적용해 전통장에 가까운 맛을 내는 해찬들 ‘자연의 시간표대로’ 냉장 고추장, 된장, 양념듬뿍쌈장, 보리쌈장 등 총 4종을 출시함⁴⁰⁾

- 대상의 매출은 2015년 712억 원에서 2017년 667억 원으로 6.3% 감소함. 그러나 CJ제일제당보다 매출 감소율이 적게 나타났으며, 해당 기간 점유율은 34.0%에서 35.8%로 1.8% 증가함. 대상 청정원

순장은 2015년 순창고추장 전체 매출의 60% 이상을 차지하는 주력 제품의 원료를 쌀에서 ‘현미’로 바꿨으며, 또 다양한 매운맛을 세분화해 라인업을 확대하기도 함



[표 4-3] 제조사별 고추장 매출액

(단위: 백만 원, %)

구분	2015년				합계	2016년				합계	2017년				합계	2018	
	1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4
CJ 제일제당	24,237 (49.0)	28,086 (48.4)	26,230 (47.3)	22,855 (49.1)	101,408 (48.4)	22,765 (48.1)	27,058 (49.5)	24,584 (49.0)	20,634 (49.8)	95,041 (49.1)	21,680 (48.9)	25,600 (48.9)	22,983 (47.8)	19,652 (47.4)	89,915 (48.3)	20,627 (46.8)	25,426 (48.4)
대상	16,158 (32.7)	19,245 (33.1)	19,478 (35.2)	16,326 (35.1)	71,207 (34.0)	17,207 (36.3)	18,843 (34.5)	17,673 (35.3)	14,488 (35.0)	68,211 (35.2)	15,686 (35.4)	18,221 (34.8)	17,496 (36.4)	15,291 (36.8)	66,694 (35.8)	16,950 (38.5)	19,433 (37.0)
사조 해표	3,641 (7.4)	4,724 (8.1)	4,524 (8.2)	3,043 (6.5)	15,932 (7.6)	3,042 (6.4)	3,767 (6.9)	3,440 (6.9)	2,811 (6.8)	13,060 (6.7)	3,204 (7.2)	3,992 (7.6)	3,746 (7.8)	3,104 (7.5)	14,046 (7.5)	2,927 (6.6)	3,746 (7.1)
오뚜기	1,077 (2.2)	1,274 (2.2)	924 (1.7)	854 (1.8)	4,129 (2.0)	961 (2.0)	1,162 (2.1)	912 (1.8)	788 (1.9)	3,823 (2.0)	974 (2.2)	1,137 (2.2)	587 (1.2)	582 (1.4)	3,280 (1.8)	503 (1.1)	501 (1.0)
진미 식품	1,128 (2.3)	1,299 (2.2)	1,303 (2.4)	871 (1.9)	4,601 (2.2)	715 (1.5)	939 (1.7)	957 (1.9)	646 (1.6)	3,257 (1.7)	702 (1.6)	847 (1.6)	789 (1.6)	711 (1.7)	3,049 (1.6)	662 (1.5)	803 (1.5)
기타	3,245 (6.6)	3,434 (5.9)	2,944 (5.3)	2,606 (5.6)	12,230 (5.8)	2,687 (5.7)	2,859 (5.2)	2,564 (5.1)	2,033 (4.9)	10,143 (5.2)	2,127 (4.8)	2,591 (4.9)	2,440 (5.1)	2,162 (5.2)	9,320 (5.0)	2,386 (5.4)	2,630 (5.0)
합계	49,486	58,062	55,403	46,555	209,507	47,377	54,628	50,130	41,400	193,535	44,373	52,388	48,041	41,502	186,304	44,055	52,539

* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)

1) 백만원 기준으로 작성하는 가운데, 합계값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

39) 해찬들, 보리·현미 고추장 출시, 중앙일보, 2015.03.25

40) 간편식 늪에 빠진 고추장·된장...돌파구 있나?, 서울파이낸스, 2016.01. 21



5) 브랜드별 판매 현황

□ 2017년 매출 기준, 판매 상위 TOP 5 브랜드를 살펴보면, ‘해찬들’이 690억 원(37.0%)으로 1위로 나타났으며, 이어서 ‘청정원 순창’이 665억 원(35.7%)으로 2위, ‘해찬들 새콤달콤’이 198억 원(10.6%)으로 3위로 나타남

- CJ제일제당의 장류브랜드인 ‘해찬들’은 기존 쌀 고추장 외에도 2015년에 현미, 보리를 활용한 고추장을 출시함. ‘해찬들 새콤달콤’은 초고추장 브랜드임
- 대상의 ‘청정원 순창’은 앞서 언급한대로 2015년에 주력 고추장 제품의 주요 원료를 ‘현미’로 바꾸고, 특히 ‘청정원 순창 100% 현미 태양초고추장’은 전통 발효숙성방식인 ‘항아리원리 발효공법’을 적용하여 만든 제품임



[표 4-4] 판매 상위 TOP5 브랜드(2017년 매출 기준)

구분	매출액 (백만 원)	판매 점유율 (%)
해찬들	68,965	37.0
청정원 순창	66,546	35.7
해찬들 새콤달콤	19,822	10.6
순창궁	13,795	7.4
스토아 브랜드	2,770	1.5
기타	14,406	7.8
합계	186,304	100.0

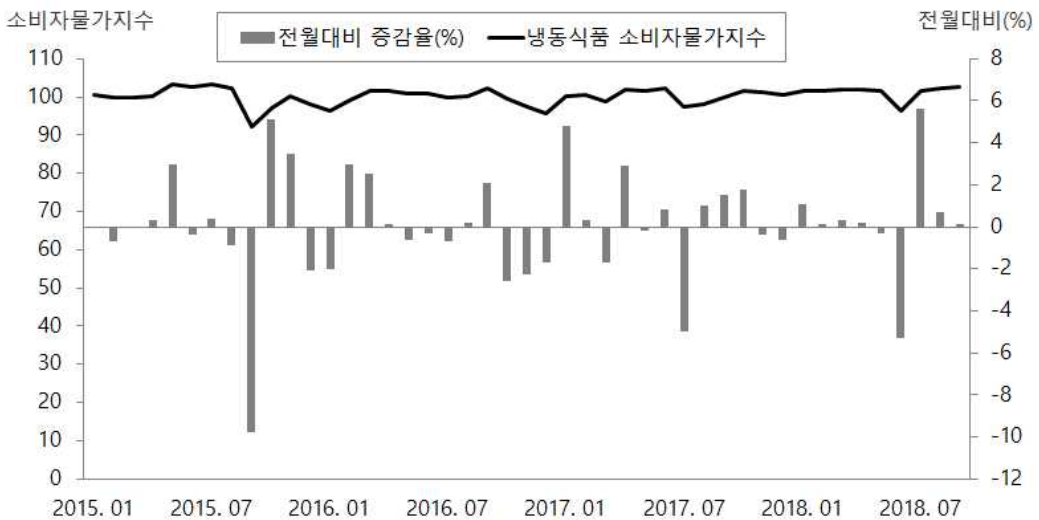
* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)



제 3 절 소비자물가지수 추이⁴¹⁾

- 고추장 소비자물가지수는 2015년 1월 100.66에서 2018년 9월 102.55로 3년 9개월간 1.9% 증가함
- 고추장은 소비자물가지수는 2015년 9월~11월, 2017년 1월, 7월, 2018년 6월에 다소 큰 폭의 증감을 나타냄. 고추장 가격이 공식적으로 인상 및 인하된 이슈는 나타나지 않은 가운데, 생산 단가의 하락 및 유통채널별 가격 프로모션의 영향으로 소비자물가지수 변동이 나타난 것으로 보임

[그림 4-4] 고추장 월별 소비자물가지수 추이



* 국가통계포털(kosis.kr), 고추장 소비자물가지수(2015=100 기준임)

41) 소비자물가지수는 가구에서 일상생활을 영위하기 위해 구입하는 상품, 서비스의 평균 가격변동을 지수화한 지표임. 가격은 서울, 부산, 대구, 광주 등 38개 지역에 분포한 백화점, 대형마트, 재래시장 등의 소매점에서 조사함. 소비자물가지수는 가격변동을 측정하는 것으로 가격의 절대수준을 나타내는 것은 아님



[표 4-5] 고추장 월별 소비자물가지수 추이

구분	고추장 소비자물가지수	전월대비 증감률(%)
2015. 01	100.66	-
2015. 02	99.97	-0.7
2015. 03	99.94	0.0
2015. 04	100.19	0.3
2015. 05	103.20	3.0
2015. 06	102.76	-0.4
2015. 07	103.18	0.4
2015. 08	102.23	-0.9
2015. 09	92.24	-9.8
2015. 10	96.98	5.1
2015. 11	100.38	3.5
2015. 12	98.29	-2.1
2016. 01	96.28	-2.0
2016. 02	99.20	3.0
2016. 03	101.64	2.5
2016. 04	101.70	0.1
2016. 05	101.07	-0.6
2016. 06	100.76	-0.3
2016. 07	100.03	-0.7
2016. 08	100.19	0.2
2016. 09	102.32	2.1
2016. 10	99.62	-2.6
2016. 11	97.30	-2.3
2016. 12	95.67	-1.7
2017. 01	100.29	4.8
2017. 02	100.61	0.3
2017. 03	98.92	-1.7
2017. 04	101.83	2.9
2017. 05	101.62	-0.2
2017. 06	102.43	0.8
2017. 07	97.30	-5.0
2017. 08	98.26	1.0
2017. 09	99.74	1.5
2017. 10	101.52	1.8
2017. 11	101.10	-0.4
2017. 12	100.46	-0.6
2018. 01	101.57	1.1
2018. 02	101.66	0.1
2018. 03	101.92	0.3
2018. 04	102.08	0.2
2018. 05	101.75	-0.3
2018. 06	96.32	-5.3
2018. 07	101.76	5.6
2018. 08	102.46	0.7
2018. 09	102.55	0.1

* 국가통계포털(kosis.kr), 고추장 소비자물가지수(2015=100 기준임)

제 5 장

소비 특성

제 1 절
소비량 추이

제 2 절
소비 트렌드 분석



PART 05



제 1 절 소비량 추이

1. 고추장 섭취량 변화

- 국민영양통계⁴²⁾에 의하면 고추장의 1인당 연간 섭취량은 2012년 2.12kg에서 매년 등락을 반복하며 2016년에 2.00kg으로 감소함. 그러나 고추장 섭취 빈도 비율은 2012년 52.1%에서 2016년 57.4%로 5.3%p 증가함. 즉, 100명을 기준으로 하루 1번 이상 고추장을 섭취한 사람의 수가 52명에서 57명으로 늘어난 것으로 해석해 볼 수 있음
- 이는 고추장의 구매 형태가 작은 용량 제품 구입, 소스 같은 역할을 하는 조미 고추장 등으로 소비가 대체하면서 섭취량은 다소 감소 및 정체된 것으로 보이나, 가정식 및 외식에서 고추장의 소비는 꾸준히 이루어지면서 고추장 섭취 빈도는 일정 수준 유지되고 있는 것으로 보임

[표 5-1] 1인당 연간 고추장 섭취량 및 섭취 빈도

구분	2012	2013	2014	2015	2016
연간 섭취량(kg) ¹⁾	2.12	2.23	2.18	2.24	2.00
고추장 섭취 빈도(%) ²⁾	52.1	57.1	56.0	56.8	57.4

* 국민영양통계, 한국보건산업진흥원

- 1) 국민영양통계는 1인 1일 섭취량 기준으로 조사되었으며, 본 보고서에서 이를 1년 기준으로 단순 환산한 수치임
- 2) 고추장 섭취빈도는 전체 조사대상 자 중 최소 하루 1번 이상 고추장을 섭취한 사람의 수 비율임

42) 조사대상 : 조리자와 만1세 이상

조사항목 : 조리자: 조사 1일전 가구원이 가구에서 섭취한 음식에 대한 조리 내용

만 1세 이상 : 조사 1일전 섭취음식의 내용 및 섭취량(24시간 회상법)

조사방법 : 영양사 면허를 가진 전문조사원의 가구 방문에 의한 개별면접조사



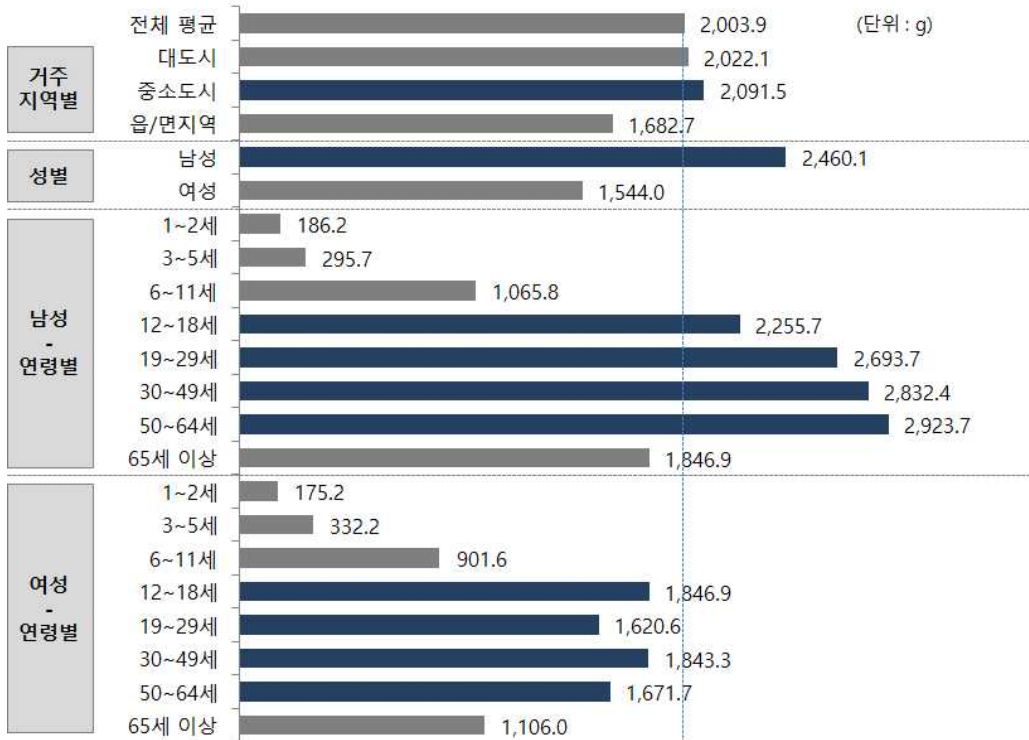
2. 조사 대상자 특성별 고추장 섭취 특성

- 2016년 기준 고추장은 50~64세 남성이 2,923.7g으로 가장 섭취량이 높게 나타났으며, 이어서 30~49세 남성이 2,832.4g으로 나타남
 - 거주지역별로는 큰 차이는 아니지만 중소도시 거주자(2,091.5g)가 상대적으로 가장 섭취량이 많고, 읍/면지역 거주자(1,682.7g)가 가장 적은 섭취량을 보이고 있음
 - 성별은 남성(2,460.1g)이 여성(1,544.0g)에 비해 많이 섭취 하고 있는 것으로 나타남
 - 우선 남성 연령별로 살펴보면 50~64세 남성이 2,923.7g으로 가장 섭취량이 높았으며, 이어서 30~49세 남성(2,832.4g), 19~29세 남성(2,693.7g)으로 나타남. 특히 남성은 12~64세 미만의 연령까지 평균 이상으로 고추장을 섭취하고 있는 것으로 나타남
 - 여성 연령별로 살펴보면 12~18세 여성이 1,846.9g으로 가장 섭취량이 높았으며, 이어서 30~49세 여성(1,843.3g), 50~64세(1671.7g)로 나타남. 남성과 마찬가지로 여성도 12~46세 여성까지 고추장 섭취량이 높은 것으로 나타났으나, 전체 평균에는 못 미치는 것으로 나타남
- 전통식품의 소비 패턴은 식품 시장 중에서도 호응이 다소 긴 편에 속함. 된장과 고추장, 김치 등이 매일 식탁 위에 올라오지만, 그렇다고 매일 같이 소비가 이뤄지는 것은 아니기 때문임. 짧게는 1~3개월, 길게는 6개월~1년 단위의 소비가 나타나는 것이 일반적이고, 또 쉽게 바뀌지 않는 입맛으로 실질적인 제품 선택의 범주가 좁은 데다 소비 계층도 40대 이상의 전통적인 소비계층에 국한됨⁴³⁾. 최근에는 매운맛 열풍과 간편식 트렌드, 1~2인 가구를 위한 소량의 제품과 도시락 등과 결합하여 먹을 수 있는 제품 출시로 인해 10~20대의 섭취량도 많은 것으로 보임

43) 응답하라 전통식품 <3> '신(新)소비계층'에 주목하라 ④황수연전통식품 '쉬운 발아현미된장' /건강한 전통장류, 더 간편하게 즐긴다, 한국농어민신문, 2016.05.13



[그림 5-1] 2016년 기준 조사대상자 특성별 1인당 연간 고추장 섭취량 비교



* 국민영양통계, 한국보건산업진흥원

- 1) 국민영양통계는 1인 1일 섭취량 기준으로 조사되었으며, 본 보고서에서 이를 1년 기준으로 단순 환산한 수치임
- 2) 대도시는 서울+6대 광역시, 중소도시는 시단위 지역, 읍/면지역은 읍·면지역임

□ 연령별 고추장 섭취 빈도 변화를 살펴보면, 30세~65세 미만의 연령층에서 고추장 섭취 빈도가 평균보다 높음을 알 수 있음. 업계에서도 고추장 주 섭취 고객을 중장년층으로 보고 있는데⁴⁴⁾, 섭취량에 이어 섭취빈도 조사 결과도 이와 같은 맥락으로 보임

- 고추장은 매운맛으로 인해 상대적으로 어린이 및 노년층에서의 섭취 빈도가 낮게 나타난 것으로 보임

44) 업계 전문가 인터뷰



[표 5-2] 연령별 고추장 섭취 빈도 변화

구분	2012년	2013년	2014년	2015년	2016년
1-2세	-	32.3	-	-	35.4
3-5세	44.6	47.4	41.5	45.8	45.0
6-11세	51.8	58.1	57.8	54.0	52.7
12-18세	55.2	55.5	49.5	49.0	56.2
19-29세	50.9	57.3	52.1	59.8	57.4
30-49세	57.9	62.2	63.9	62.8	62.0
50-64세	55.1	60.3	61.2	61.4	62.2
65세 이상	36.2	43.8	43.7	44.1	46.1
전체 평균	52.1	57.1	56.0	56.8	57.4

* 국민영양통계, 한국보건산업진흥원

1) 고추장 섭취빈도는 전체 조사대상 자 중 최소 하루 1번 이상 고추장을 섭취한 사람의 수 비율임



제 2 절 소비 트렌드 분석

- 소비 트렌드를 분석하는 방법은 정형화되어 있지 않은 가운데, 본 보고서에서는 고추장의 소비 트렌드를 파악하기 위해 뉴스 및 기사를 기반으로 한 빅데이터⁴⁵⁾의 연관어를 추출하여 분석함. 뉴스 및 기사는 해당 시점의 사회적 이슈를 중점적으로 다루는 특징이 있으므로, 고추장 시장의 소비 변화와 이슈 등을 파악하기에 적절하다고 판단됨
- 최근 1년 기준⁴⁶⁾, **고추장 키워드를 검색어로 활용**하여 시장에 나타나고 있는 주요 변화와 이슈를 살펴봄
- 고추장의 구입 및 소비 연관어 분석 결과, 공통적으로 비빔밥, 비빔면과 같은 고추장을 활용한 음식에 대한 특성 외에, 구입 측면에서는 소용량, 편의성이 주요 특징으로 나타났으며, 소비 측면에서는 농산물, 전통장, 특산품/특산물과 같은 전통적 특성이 연관어로 나타남
 - 소비 측면에서 농산물, 전통장, 특산품/특산물과 같은 연관어가 높게 나타난 것은 관련 신제품이나 소비가 두드러지게 늘어난 것이라기보다는, 지역 특산물로 판매되는 고추장 및 전통 고추장 체험이 꾸준히 나타나면서 기사로 언급된 것이 반영된 것으로 보임

[표 5-3] 고추장 연관어 도출 결과

고추장 + 구입		고추장 + 소비	
키워드	가중치	키워드	가중치
비빔밥	7.33	매운맛	11.43
양념장	5.19	비빔밥	9.74
고춧가루	4.42	농산물	6.15
전통장	4.24	식감	5.04

45) 빅데이터 활용 툴: 빅카인즈(BIGKinds)

- 빅카인즈는 종합일간지, 경제지, 지역일간지, 방송사 등을 포함한 기사DB에 빅데이터 분석 기술을 접목해 만든 뉴스 분석 서비스임. 제공되고 있는 서비스 중 키워드 트렌드는 검색어와 관련된 기사의 수를 시기별로 보여주고 있으며, 연관어 분석은 연관키워드를 워드클라우드로 확인할 수 있는 서비스임

46) 2017년 7월 23일 ~ 2018년 7월 23일 기준임



[5장] 소비 특성

고추장 + 구입		고추장 + 소비	
키워드	가중치	키워드	가중치
소비자들	3.73	영양고추	5.04
이마트	3.53	고춧가루	4.67
농산물	3.33	돼지고기	4.67
식재료	2.67	전통장	4.63
소고기	2.18	비빔면	4.42
경매행사	2.00	가정간편식	4.20
고추속채험	2.00	특산품	4.12
떡매	2.00	행사장	3.91
절임배추김장체험	2.00	비빔국수	3.81
비빔국수	2.00	시식행사	3.53
청양고추	2.00	장수 비빔밥 퍼포먼스	3.11
소용량	2.00	유통기한	3.11
편의성	2.00	특산물	3.08
세프	2.00	조미료	3.08
12,000원	2.00	레시피	3.00
강천산	2.00	만능비빔간장소스	3.00
쌀밥	2.00	생산자	3.00

* 빅카인즈(BIGKinds)

1) 검색 기간 : 최근 1년(2017년 7월 23일 ~ 2018년 7월 23일)

검색 카테고리 : 「사회일반, 문화-요리/여행, 문화-생활」

2) 가중치 : 가중치 정보는 토픽랭크 알고리즘에 기반해 출력된 결과임. 토픽랭크는 다음과 같은 분석 단계를 거침. ① 검색결과 중 분석대상 건수의 문서를 가져옴 ② 관련 용어 수집 후보 선정 ③ M개의 Top 용어를 선택하기 위해 가중치 함수 사용 ④ 많이 등장하는 용어로 구성된 벡터 구성 ⑤ M개의 상위 용어를 군집 (자세한 사항은 빅카인즈 홈페이지 참고)

□ 실제로 최근 판매되고 있는 고추장 제품의 특징을 보면, 소용량이나 간편하게 이용할 수 있는 제품이 늘어나고 있음

① 소용량 편의성을 높인 고추장 제품 확대

□ 1인 가구 증가와 간편식 선호 트렌드 영향을 받아 보관 및 섭취가 간편한 소용량 날개 포장의 병타입, 파우치형 고추장 제품이 출시됨

○ 기존에 출시된 튜브형 고추장 외에도 최근에는 병이나 파우치 형태의 소용량 제품이 꾸준히 출시되고 있음. 특



홈밥 '부음장'



히 볶음고추장과 같이 간편하게 이용할 수 있는 제품이
소용량 형태로 많이 출시되고 있음

- ‘홈밥’에서는 2017년에 새우볶음고추장을 출시했는데, 고추장에 국산 밥새우를 넣어 만든 제품으로 250g 짜리 병으로 포장되어 있음. CU에서 판매되고 있는 ‘백중원의 만능볶음고추장’은 20g 짜리 별도로 포장한 파우치 제품을 묶음으로 판매하고 있음. 두 제품 모두 소용량과 편의성을 높인 제품임



② 소스처럼 이용할 수 있는 고추장 제품 확대

- 간편한 조리를 선호하는 트렌드에 따라 한 가지 소스(양념)를 이용해 다양한 음식을 만드는 ‘원 소스 멀티 쿡(One Sauce Multi Cook)’ 컨셉 제품이 고추장 시장에도 나타나고 있음⁴⁷⁾

- 고추장의 원 소스 멀티 쿡 대표 제품은 ‘비빔장’ 이었음. CJ제일제당 해찬들이 2015년에 출시한 ‘사과듬뿍 비빔장’, 2017년 팔도에서 출시한 ‘팔도 만능 비빔장’ 등이 대표적임. 그러나 최근에는 비빔 외에도 볶음, 무침용까지 그 용도가 다양한 제품이 출시되고 있음

- 대상 청정원 ‘중화풍 고추장 볶음소스’는 고추장에 두반장, 파, 피쉬소스 등 갖은 양념을 추가해 볶음소스 하나면 다른 양념 없이 간편하게 조리할 수 있으며, 볶음밥이나 두부조림, 볶음우동을 비롯해 다양한 밑반찬에도 활용할 수 있도록 만든 제품임⁴⁸⁾. 또한 순창 고추장에서는 각종 양념을 혼합한 ‘요리가 쉬워지는 만능장’ 시리즈 제품을 출시하였는데, ‘매콤만능장’은 순창고추장에 갖은 양념을 섞은 제품으로, 각종 매운 볶음 요리에 적합하고, ‘새콤만능장’은 순창고추장에 발효식초와 진간장, 각종 과일을 넣어 비빔



중화풍 고추장 볶음소스



매콤만능장 & 새콤만능장

47) 식품업계, ‘해먹족’ 겨냥 만능양념장 출시 붐물, 조세일보, 2016.01.18

48) 1인 가구가 바꾼 ‘장류시장’ ...된장.고추장도 간편식 시대, 푸드투데이, 2017.11.28



국수 등과 같이 비빔 요리와 무침 요리의 양념으로 사용될 수 있도록 만든 제품임⁴⁹⁾)

- 최근 고추장 시장의 소비 특성을 종합해 보면, 자체 소비량은 줄어들고 있지만, 고추장을 간편하게 이용할 수 있는 소용량 편의형 제품이 시장에 꾸준히 출시되고 있는 상황임. 이에 따라 소비자들도 해당 제품으로 구입 및 소비를 꾸준히 이동하고 있는 추세로 보임

[표 5-4] 고추장 시장 주요 특성

구분	연관어 및 시장 특성 분석 종합		연관어*시장 기반 주요 특성
	검색 키워드의 주요 연관어 종합	시장 특성 종합	
고추장	고추장을 활용한 음식, 소용량, 편의성	소용량, 소스형 제품	소용량의 편의형 제품 소비 확대

최근 고추장 시장 주요 특성
「소용량의 편의형 제품 소비 확대」

* 빅카인즈(BIGKinds), 시장 주요 제품 분석 결과 종합

49) 식품업계, '해먹족' 겨냥 만능양념장 출시 붐물, 조세일보, 2016.01.18

제 6 장

해외 시장 동향

제 1 절
주요 국가 시장 규모

제 2 절
국가별 동향





제 1 절 주요 국가 시장 규모

- 우리나라 주요 수출입 국가인 중국, 일본, 미국 등을 중심으로 고추장이 포함된 칠리 소스(Chili Sauce) 시장 규모를 살펴봄. 2017년 기준 중국이 9.6억 달러로 가장 크며, 이어서 미국(7.2억 달러), 독일(7,180만 달러), 영국(4,650만 달러) 등의 순으로 나타남
- 주요 국가 모두 칠리 소스 시장은 성장하고 있는 추세인데, 특히 최근 5년간 중국과 영국의 성장률이 각각 41.8%, 44.9%로 상대적으로 높게 나타남
- 중국은 이미 마라 소스를 포함하여 매운 소스류 제품이 많은 곳으로 해당 시장이 꾸준히 성장하고 있는 것으로 보임
- 영국은 최근 매운맛 소스를 찾는 소비자들이 증가하고, 이에 따라 소스류 제조업체들도 매운 맛 소스 개발에 대한 투자를 늘린 상황임. 더불어 매운 요리를 전문으로 하는 레스토랑도 소비자들에게 각광을 받는 등 칠리 소스 시장이 성장하고 있는 양상임⁵⁰⁾

[표 6-1] 국가별 칠리 소스(고추장 포함) 소매 시장 규모

(단위: 백만 달러)

구분	2013년	2014년	2015년	2016년	2017년
중국	682.2	750.7	818.6	891.5	967.3
미국	567.8	616.6	646.8	686.2	720.5
독일	60.0	63.4	66.4	69.1	71.8
영국	32.1	36.2	39.3	42.4	46.5
호주	32.2	34.0	35.6	36.8	38.0
프랑스	26.4	27.1	28.2	30.4	32.5
대만	23.0	23.5	24.2	24.8	25.3
일본	17.8	18.7	17.8	18.7	18.7

* SAUCE, DRESSINGS AND CONDIMENTS, EUROMONITOR INTERNATIONAL, 2017.11, 2018.06

1) 국가별 고추장은 Chili Sauce에 포함되어 있음

2) 중국 1위안=0.15달러, 일본 100엔=0.89달러, 대만 1대만달러=0.033달러, 호주 1호주달러=0.77달러, 유럽 1유로=1.13달러, 영국 1파운드=1.29달러 기준으로 환산한 값임(2017년 평균 환율 기준, KEB 하나은행)

50) 2016년 영국 소스류 시장 매운 소스가 가장 인기, EC21



- 고추장을 포함한 칠리 소스(Chili Sauce) 시장은 중국, 영국, 프랑스, 미국을 중심으로 성장할 것으로 전망됨
 - 가장 높은 성장세가 예상되는 시장은 여전히 영국으로 나타났는데, 2022년에 6,040만 달러까지 성장할 것으로 예상됨

[표 6-2] 국가별 칠리 소스(고추장 포함) 소매 시장 규모 전망

(단위: 백만 달러)

구분	2018년	2019년	2020년	2021년	2022년
중국	1,025.3	1,082.7	1,139.0	1,193.7	1,246.2
미국	746.1	769.3	791.2	811.9	830.6
독일	74.0	75.9	77.6	78.8	80.0
영국	49.4	52.5	55.5	58.1	60.4
호주	38.3	38.6	38.8	39.0	39.0
프랑스	34.3	36.0	37.5	38.9	40.2
대만	25.5	25.6	25.6	25.5	25.4
일본	18.7	18.7	18.7	18.7	18.7

* SAUCE, DRESSINGS AND CONDIMENTS, EUROMONITOR INTERNATIONAL, 2017.11, 2018.06

1) 국가별 고추장은 Chili Sauce에 포함되어 있음

2) 중국 1위안=0.15달러, 일본 100엔=0.89달러, 대만 1대만달러=0.033달러, 호주 1호주달러=0.77달러, 유럽 1유로=1.13달러, 영국 1파운드=1.29달러 기준으로 환산한 값임(2017년 평균 환율 기준, KEB 하나은행)



제 2 절 국가별 동향

1. 미국

- 미국은 한국의 고추장 주요 수출국으로 전통 장류인 간장과 된장, 고추장의 경우 한인 마켓 위주로 유통이 이루어지고 있으며, 특히 매운맛과 건강함이 미국 내에서 인기를 끌면서 고추장에 대한 관심이 많아지고 있음. 이에 따라 유명 레스토랑에서 고추장을 활용한 요리를 선보이기 시작, 주류의 유통 채널에서도 점차 판매가 이루어지고 있음

1) 시장 규모

- 고추장이 포함된 칠리(Chili)소스의 시장 규모는 2017년 7.2억 달러로 2013년 5.7억 달러에 비해 26.9% 증가함. 칠리 소스 시장은 2022년에 8.3억 달러까지 증가할 것으로 예상됨
 - 미국은 다른 나라에 비해 상대적으로 다문화적인 특성을 가지고 있고, 히스패닉과 아시아계의 인구 비중도 상당한 수준임. 이에 따라 칠리 소스류의 수요가 꾸준히 나타나고 있으며, 해당 시장은 지속적으로 증가할 것으로 예상되고 있음⁵¹⁾
 - 특히 미국 젊은 층을 중심으로 고추장과 같은 한국식 매콤한 소스에 대한 수요가 늘고, 한인 2세 세프도 미국 내에서 고추장과 김치를 활용한 새로운 요리를 선보이며 주목을 받고 있고, 요리로 유명한 유튜버도 한국을 방문하여 고추장을 포함한 한국의 전통적인 매콤한 소스를 배우고 가는 등 미국 내에서 고추장에 대한 인기가 높아지고 있는 것⁵²⁾도 칠리 소스 시장의 성장에 영향을 미친 것으로 보임

51) 미국 토마토 고추장 해외시장맞춤보고서, 한국농수산물유통공사, 2015.06.15

52) The New Spicy Trend – Gochujang – Korean Red Chili Pepper Paste, benznga, 2018.06.29



[표 6-3] 미국 칠리소스(고추장 포함) 시장 규모 및 전망

(단위: 백만 달러)

2013년	2014년	2015년	2016년	2017년(f)	2018년(f)	2019년(f)	2020년(f)	2021년(f)	2022년(f)
567.8	616.6	646.8	686.2	720.5	746.1	769.3	791.2	811.9	830.6

* SAUCE, DRESSINGS AND CONDIMENTS IN THE U.S., Euromonitor international, 2017.11

1) Table Sauces 중 Chili Sauces 값임

2) 2017년부터 전망치임

2) 주요 고추장 제품 및 유통 현황

- 과거 미국으로 수출된 고추장은 국내 유통 제품과 동일한 제품이 한인마트를 중심으로 유통되었지만, 최근 한국 드라마, K-pop의 인기로 한국 식재료에 대한 관심이 급증하고, 한식은 건강한 음식이라는 분위기가 확산되면서 Walmart, Publix, Whole Foods와 같은 대형 유통업체에서도 미국식 한국 고추장 제품을 판매 중에 있음⁵³⁾
- 미국에서 유통되고 있는 한국 고추장 브랜드로는 해찬들, Bibigo, Annie Chun's, 순창 등이 있으며 한국 고추장 브랜드뿐 만 아니라 미국 식품 제조회사 및 대형 유통업체도 자체 브랜드를 통해 고추장을 판매 중에 있음
- 한국 고추장 브랜드는 미국 현지인의 식습관을 고려한 제품을 출시하고 있는데, 청정원 '고추장 코리안 칠리 소스'는 기존 한국식 고추장보다 묽어 '장' 보다는 '소스'에 가까워 음식에 뿌려먹기 좋게 만들어졌으며, '순창 태양초 찰고추장'은 1인 가구를 겨냥한 60g의 소용량 튜브 제품을 판매 중임⁵⁴⁾

53) 美 플로리다주 유통시장 전망, KOTRA 해외시장뉴스, 2018.06.16




54) 세계로 잘~나가는 고추장, 문화일보, 2016.02.22



[표 6-4] 미국의 고추장 제품

제조국	제조업체	상품명	중량	가격	이미지
한국	CJ 제일제당	애니청의 고추장 (Annie chun' s Gochujang Sauce)	284g	\$9.50	
		Bibigo Korean Style Gochujang Hot&Sweet Sauce (비비고 매콤달콤 고추장)	325g	\$4.99	
		해찬들 골드 고추장 (Gochujang Hot Pepper Paste)	500g	\$9.59	
	청정원	Sunchang Gochujang Tube (순창 태양초 찰고추장)	60g	\$4.93	
		청정원 고추장 (Gochujang Korean Chili Sauce)	213g	\$4.50	
		우리쌀로만든 100% 국산 고추장 (Premium Red Chili paste, Gochujang with 100% Korean Ingredients)	500g	\$12.75	
	샘표	태양초 쌀고추장 (Sempio Hot Pepper Paste)	500g	\$9.10	
	종가비전	태양초 순창고추장 (Jonggavision Hot Pepper Paste)	500g	\$10.21	
	오뚜기	오뚜기 비빔장 (Ottogi Korean Gochijang Red Pepper Paste)	500g	\$9.99	
	오복	명품 황실 고추장 (Korean Premium Hot Pepper Chili Paste Sauce)	500g	\$6.59	



제조국	제조업체	상품명	중량	가격	이미지
미국	Roland	로랜드 발효 고추장 (Roland Fermented Hot Chili Paste, Gochujang)	500g	\$5.32	
	K-MAMA	K-MAMA 고추장 (K-Mama all-purpose Gochujang Korean hot sauce: Original)	340g	\$9.99	
	Pain is good	Pain is good Gochujang Hot Sauce	198g	\$9.99	

* 자료원: 아마존닷컴(www.amazon.com), 2017.07.18. 검색 기준

3) 시장 및 소비자 특징

- 미국 식품업계는 매운맛이 트렌드로 부상하고 있으며 각종 스낵과 쿠키, 육포, 차, 잼, 소스 등 종류를 가리지 않고 매운맛을 접목한 제품들의 인기가 증가하고 있음⁵⁵⁾
- 매운맛이 대세가 되면서 미국에서 가장 많이 쓰이고 있는 매운맛 소스인 ‘스리라차’와 ‘칠리소스’의 익숙한 맛 보다 새로운 맛의 고추장을 소스로 이용해 만든 음식의 인기가 높아지고 있음⁵⁶⁾
- 감칠맛에 주력하는 ‘우마미 버거’는 고추장 양념을 바른 패티에 잘게 다진 김치를 올리고 고추장을 섞은 케첩을 가미해 만든 ‘K-BBQ버거’를 판매 중에 있음. K-BBQ버거는 고추장이 햄버거에 강한 훈제향을 입혀주어 이색적인 한국의 맛을 느낄 수 있는 것이 특징임

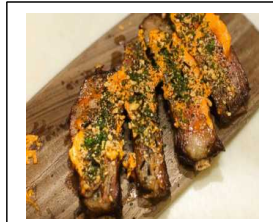


55) 미국서 ‘핫 트렌드’ 예약한 식품들, 리얼푸드, 2018.03.12

56) 미국인 입맛 사로잡는 ‘고추장’... 유명 식당 셰프들 고추장 애용, 중앙일보, 2017.05.13



- 미국 최고 요리 대결 프로그램 ‘아이언 셰프 (Iron Chef)’ 2010년 우승자인 에드워드 리 셰프는 스페인을 대표하는 요리 파에야, 남미 음식 추로스, 미국식 립아이 스테이크 등 각국을 대표하는 요리에 고추장을 소스로 사용해 독특한 풍미를 만들어 내는 요리를 소개하였으며 특히 버터와 고추장을 섞은 소스를 사용한 립아이 스테이크는 독특한 맛으로 요리평론가들에게 좋은 평가를 받고 있음⁵⁷⁾
- 텍사스, 캘리포니아에 유명한 치킨 프랜차이즈 Pluckers에서는 아시안 미국 고객 증가뿐만 아니라 미국 현지인들의 K-Food에 대한 높은 관심에 발맞춰 한국 양념치킨과 비슷한 고추장을 사용한 메뉴를 판매 중에 있음
- 매운 맛이 미국 시장에서 큰 인기를 얻고 있는 가운데 한국의 고추장이 핫소스 시장에서 인기를 끌고 있음. 특히, 발효식품이라는 점에서 웰빙푸드라는 인식으로 인해 고추장에 대한 미국 소비자들의 관심이 높아졌으며, 다수의 매체에서⁵⁸⁾ 좋은 감칠맛과 건강에 좋은 식품으로 소개되는 등 주목받고 있음
- 미국 내 라이프스타일 매체인 쿼치 (Quartz)에서는 한국의 대표적인 매운 맛으로 고추장을 소개했으며 스리라차, 칠리소스와 같이 단순한 매운맛이 아닌 감칠맛이 더해진 깊은 매운맛으로 평가하면서 고추장에 대한 미국인들의 관심이 증가하고 있음
- 미국 대표 언론사중 하나인 The Huffington Post에서는 고추장을 1,000년이 넘는 오랜 역사를 자랑하는 식품이자 깊은 맛을 가지고 있으며 한 번 맛보면 스리라차보다 더 좋아할 수도 있을



고추장 립아이스테이크
‘Edward Lee Chef’



‘Pluckers’ 치킨 메뉴



‘Quartz’ 에 소개된
고추장

You Need to Try Gochujang, It's Like Sriracha, But Maybe Even Better.
There are...

...and you'll find it in...

Some like it hot. If you're like us, you're going to need to try gochujang.

The Korean condiment is nothing new, but it's been increasing in popularity in America's grocery stores and restaurants over the past several years. Originally, it's a traditional hot pepper paste that has a history over a 1,000-year old. It's slightly reminiscent of ketchup, but with a powerful kick and tangy punch. It might be that you wish you had more of it, or maybe you're a little bit of a foodie, but it's got more depth than something you can compare to sriracha. It's usually spicy, but you can get it in mild or extra-hot varieties, and it's also a great base for all sorts of things, too, try some gochujang.

You can find it in a variety of sizes, from 100ml to 1L. It goes perfectly with rice, noodles, and other Korean dishes, and it's also a great addition to your gochujang. You can find it in a variety of sizes, from 100ml to 1L. It goes perfectly with rice, noodles, and other Korean dishes, and it's also a great addition to your gochujang. You can find it in a variety of sizes, from 100ml to 1L. It goes perfectly with rice, noodles, and other Korean dishes, and it's also a great addition to your gochujang.

You can find it in a variety of sizes, from 100ml to 1L. It goes perfectly with rice, noodles, and other Korean dishes, and it's also a great addition to your gochujang. You can find it in a variety of sizes, from 100ml to 1L. It goes perfectly with rice, noodles, and other Korean dishes, and it's also a great addition to your gochujang.

The Huffington Post에
소개된 고추장에
관련한
기사

57) Edward Lee's Grilled Rib-Eye Steak with Gochujang Butter, abc News

58) Gochujang, 핫소스의 유행을 선도하다, 농식품수출정보 KATI, 2016.11.09



것이라고 표현하고 있는 등 스리라차가 주도 했던 미국 핫소스 시장에서 한국 고추장의 위상을 높인 기사가 게재되기도 함⁵⁹⁾

- 미국 유명 언론사인 ‘New York Times’의 쿡잉앱에서는 한국 고추장을 이용한 미트볼 국수 요리법, 바비큐, 비빔밥, 샐러드, 치킨요리법 등 22가지의 요리법이 소개되는 등 한국 고추장에 대한 관심이 지속적으로 증가하고 있음⁶⁰⁾

2. 중국

1) 개요

- 중국은 지역별로 소비하는 소스 제품 종류가 다름. 중국 화남 지역의 경우 BBQ소스, 해산물, 새우 소스 등이 인기이며, 화북 지역의 경우 된장, 깨, 소고기 소스의 소비량이 높고 서남 지역은 고추기름, 고추장을 주로 선호하는 특징이 있음⁶¹⁾
- 중국 서남지역의 대표 요리는 ‘쓰촨 요리’이며 두반장, 라자오장 등 한국 고추장과 유사한 맛을 내는 조미료를 사용한 마파두부, 탄탄멘, 휘귀 등이 주를 이루고 있음

중국 지역별 소비 소스 제품			
화남 지역	화북 지역	서남 지역	화중 지역
BBQ, 해산물, 새우 소스	된장, 깨, 소고기 소스	고추기름, 고추장	표고버섯 소스

* 중국 장류 산업 발전 개요 및 미래 발전 추세 분석, 중국소스제품협회, 2016.11.24

59) You Need To Try Gochujang. It's Like Sriracha, But Maybe Even Better, Huffingtonpost

60) Cooking, New York Times

61) 중국 bbq 소스 시장동향, 농식품수출정보 KATI, 2017.11.30



2) 시장 규모

- 고추장이 포함된 칠리(Chili)소스의 시장 규모는 2017년 9.7억 달러로 2013년 6.8억 달러 대비 41.8% 증가함. 해당 시장은 2022년에는 12.5억 달러까지 증가할 것으로 예상됨
- 중국은 마라 소스를 포함하여 다양한 매콤한 소스류가 이미 많이 소비되고 있는 곳으로 꾸준히 시장 내에서 소비가 이루어지고 있는 것으로 보임

[표 6-5] 중국 칠리 소스(고추장 포함) 시장 규모 및 전망

(단위: 백만 달러)

2013년	2014년	2015년	2016년	2017년	2018년(f)	2019년(f)	2020년(f)	2021년(f)	2022년(f)
682.2	750.7	818.6	891.5	967.3	1,025.3	1,082.7	1,139.0	1,193.7	1,246.2

* SAUCE, DRESSINGS AND CONDIMENTS IN CHINA Euromonitor international, 2018.06

- 1) 고추장은 Chili Sauce 값에 포함되어 있음
- 2) 1위안=0.15달러(2017년 평균 환율 기준, KEB하나은행)
- 3) 2018년부터는 전망치임

3) 주요 고추장 제품 및 유통 현황

- 중국에서 판매되는 고추장 및 유사제품을 살펴보면, 유사제품은 대부분 중국산이지만 고추장은 한국산 제품이 주로 수입되어 판매되고 있는 것으로 나타남
- 수입 브랜드는 한국의 CJ제일제당(해찬들), 대상(청정원), 신송, 샘표와 태국, 일본 제품들로 형성되어 있음
- 중국 고추장 및 유사 제품 1위 제조업체는 풍미식품유한책임공사(老干妈风味食品有限责任公司)로 전국적으로 유명한 조미료 기업이자 국가급 농업 산업화 경영의 선두에 있는 조미료 기업임. ‘라오간마(老干妈)’라는 브랜드로 제품을 출시하고 있으며, 두시(豆豉), 고추기름, 풍미발효두부 등의 20여개 시리즈 제품을 생산하고 있음. 중국에서 가장 높은 시장점유율을 보유하고 있을 뿐만 아니라 유럽, 미국, 호주, 뉴질랜드, 일본, 한국 등에 수출하고 있음



[표 6-6] 중국에서 판매중인 고추장 및 유사제품

제조국	브랜드	중량	가격	이미지
한국	해찬들 쇠고기와 갖은 재료를 넣어 볶은 약고추장	120g	15.0 위안	
	해찬들 우리쌀로 만든 태양초 골드 고추장	500g	21.5 위안	
	해찬들 쇠고기 볶음고추장	60g	23.0 위안	
	순창 초고추장	300g	19.99 위안	
	순창 100% 현미 태양초 찰고추장	500g	19.8 위안	
	샘표 태양초 쌀고추장	500g	23.9 위안	
중국	라오간마(老干妈) (고추기름장)	280g	8.9 위안	
	라메즈(辣妹子) (매운칠리소스)	248g	8.0 위안	
	황딩룽(黄灯笼) (매운칠리소스)	100g	6.0 위안	
	꾸린화조(桂林花桥) (매운칠리소스)	215g	8.9 위안	



제조국	브랜드	중량	가격	이미지
	유월 고추장(6月香)	500g	12.8 위안	
	XHZ Hanguo Laojiaojiang (고추장)	500g	17.9 위안	
	후후(户户) (고추장)	500g	8.8 위안	
태국	로자(ROZA) (매운칠리소스)	320g	14.5 위안	
대만	닝치(Ningchi) (매운칠리소스)	300g	24.9 위안	

* 자료원: 타오바오(www.taobao.com), 2017.07.18. 검색 기준

3) 시장 및 소비자 특징

- 중국은 식품안전에 대한 관심이 높아 수입산 소스류 판매율이 증가하고 있으며 특히, 한류 열풍으로 인해 한국음식에 대한 관심이 증가하고 있는 데다 주력 소비층으로 떠오른 20-30대를 중심으로 한식을 직접 만들어 먹는 사례가 증가하는 등 중국 소비자들의 고추장 소비가 증가하고 있는 것으로 보임
- 2014년 7월, 시진핑 중국 국가주석의 부인인 평리위안 여사가 한국을 방문했을 때 고추장을 구입하는 모습이 언론을 통해 중국에 알려지면서 한국 고추장에 대한 수요가 급격히 늘어났으며⁶²⁾, 한류의 높은 인기로 1선 도시(베이징, 상하이 등) 중심으로 고추장 소비가 증가함⁶³⁾

62) 대륙으로 간 고추장, 푸드 한류 이끈다, 머니투데이, 2016.04.28

63) 장류 소비트렌드 변화와 대응전략, 경기도농업기술원, 2017.01.09



- 고추장은 중국 소비자들의 식습관에 적합해 시장 점유율이 높아지고 있음. 라유(매운 기름)를 기본 재료로 사용하는 중국식 매운 소스류와 달리 한국 고추장은 기름을 섞지 않은 맛이지만 한류의 영향으로 떡볶이, 된장찌개 등 한식이 유행하면서 고추장이 새로운 조미료로 주목받기 시작함⁶⁴⁾
- 한국의 대표 양념소스인 고추장의 주요 유통채널은 하이퍼마켓/슈퍼마켓이며, 주로 브랜드 인지도가 높은 제품 중심으로 유통되고 있음⁶⁵⁾
- 대형 유통매장의 주요 고객층인 20~30대, 주부, 직장인을 겨냥해 중국 내 한국 고추장 저변 확대를 위해 매장 내 시식행사, 중국으로 수출되는 장류 제품에 QR코드를 부착해 중국 소비자들이 장류 레시피를 열람할 수 있는 서비스를 제공하는 등 한국 고추장에 대한 이해도가 높지 않고 정확한 사용법을 몰랐던 중국 소비자들에게 좋은 반응을 얻고 있음⁶⁶⁾
- 중국의 대표적인 온라인 쇼핑몰 타오바오(Taobao)에서 ‘고추장(辣椒醬)’을 검색하면 중국, 한국, 대만, 태국 등 수십 가지 종류의 고추장 및 고추장 유사제품이 판매되고 있음

3. 일본

1) 시장 규모

- 고추장이 포함된 칠리 소스(Chili Sauce)의 시장 규모는 2017년 1,870만 달러로 2013년 1,780만 달러에 비해 5.1% 증가함. 칠리 소스 시장은 2022년에도 2017년과 비슷한 1,870만 달러를 유지할 것으로 예상됨
- 매운 음식을 잘 먹지 못하는 일본인 식습관의 영향으로 고추장이 포함된 칠리 소스 시장 규모는 큰 변동이 없을 것으로 분석됨

64) 中, 조미료 시장이 변한다, 리얼푸드, 2017.01.18

65) 중국 소스류 시장을 공략하기 위한 한국 양념소스의 자세, ec21, 2016.12.07

66) 대륙으로 간 고추장, 푸드한류 이끈다, 머니투데이, 2016.04.28



[표 6-7] 일본 칠리 소스(고추장 포함) 시장 규모 및 전망

(단위: 백만 달러)

2013년	2014년	2015년	2016년	2017년(f)	2018년(f)	2019년(f)	2020년(f)	2021년(f)	2022년(f)
17.8	18.7	17.8	18.7	18.7	18.7	18.7	18.7	18.7	18.7

* SAUCE, DRESSINGS AND CONDIMENTS IN JAPAN, Euromonitor international, 2017.11

1) 고추장은 Chili Sauce 값에 포함되어 있음

2) 100엔=0.89달러(2017년 평균환율 기준, KEB하나은행)

3) 2017년부터는 전망치임

2) 주요 고추장 제품 및 유통 현황

- 일본에 수출하는 한국 고추장은 일본 내 한국음식점 외에 한인마트로 주로 유통되고 있으며, 일부는 현지 슈퍼마켓 등으로도 유통되고 있음
 - 대형 온라인 쇼핑몰 시장이 성장하면서 ‘라쿠텐’ 등 온라인 쇼핑몰에서 한국 고추장 제품을 쉽게 접할 수 있음. 일본 대형 온라인 쇼핑몰 ‘라쿠텐’에서 고추장을 검색하면 크게 일본 고추장과 수입 고추장(한국, 중국)으로 나타남
 - 일본으로 수출하고 있는 주요 한국 제조업체는 CJ제일제당과 대상이며, 200g~5kg까지 다양한 용량의 고추장 제품이 판매 중이며 일본산 고추장보다 상대적으로 낮은 가격대를 형성하고 있음
 - 대량으로 소비되는 업소용 제품이 일반 가정용 제품보다 저렴하게 판매되고 있으며, 1인 가구 증가에 따라 일본산 고추장은 소용량(80~200g) 제품이 주를 이루고 있음

[표 6-8] 일본에서 판매중인 고추장 제품

제조국	제조업체	상품명	중량	가격	이미지
한국	CJ	비비고 고추장	200g	267엔	



제조국	제조업체	상품명	중량	가격	이미지
		해찬들 우리쌀로 만든 태양초 고추장	3kg	1,600엔	
		해찬들 태양초 골드 고추장	500g	378엔	
	청정원	순창 100% 현미 태양초 찰고추장	500g	543엔	
		순창 명품 태양초 고추장	1kg	850엔	
		순창 우리쌀로 만든 진골드 고추장	5kg	2,600엔	
일본	베스토 아메니티 (ベストアメニテ イ)	고추장(마늘미첨가) (コチュジャン (にんにく無し))	80g	475엔	
	유우키식품 (ユウキ食品)	유우키식품 업소용 고추장 (ユウキ食品 業務用 コチュジャン)	1kg	1,005엔	
	폴스타 (ポールスタア)	토우카린 고추장(桃花林 コチュジャン)	90g	260엔	
	아지노모토 (味の素)	쿡두 코리아 고추장 (クックドゥ코리아!コチュジ ャン)	100g	281엔	
중국	이금기 (李錦記)	이금기 고추장 (李錦記 コチュジャン チューブ入り)	120g	250엔	

* 자료원: 라쿠텐(www.rakuten.co.jp), 2017.07.19. 검색 기준



3) 시장 및 소비자 특징

□ 매운 음식을 즐기지 않던 일본에서도 한국의 매운 맛 제품 선호도가 높아지고 있음. 특히 고추장이 들어간 제품의 출시가 이어지고 있음

○ 일본의 편의점 세븐일레븐에서는 화제를 모으고 있는 한국요리 ‘치즈닭갈비’를 이미지로 한 중화찜빵 ‘우마카라 치즈닭갈비 찜빵(うま辛チーズタッカルビまん)’을 판매 중에 있음. 속재료인 닭을 고추장과 두반장으로 간을 하여 만든 제품임⁶⁷⁾



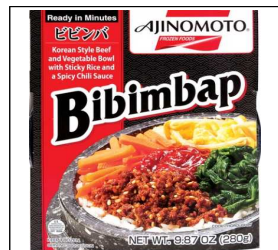
우마카라 치즈 닭갈비 찜빵

○ 일본의 편의점 패밀리마트에서는 기존에 인기 있던 반찬 상품인 ‘어머니의 식당(お母さんの食堂)’에 고추장을 사용한 가라아게(치킨)를 출시함. 고추장을 활용하여 매콤달콤한 맛을 냈는데, 구입자들 사이에서는 ‘매콤달콤한 맛이 너무 맛있다! 출시된 뒤로 거의 매일 먹고 있다’, ‘매콤한 뒷맛이 맥주와 잘 어울린다’, ‘고추장 가라아게 하나만 있으면 안주는 충분하다’는 등 호평이 이어지고 있음⁶⁸⁾



고추장 가라아게

○ 일본에서 판매되는 비빔밥 상품은 아지노모토사의 ‘Cook Do 밥반찬’, ‘韓Kitchen 비빔밥 재료’가 대표적임. ‘Cook Do 밥반찬’은 참기름향과 마늘향을 가미했고, 고추장의 깊은 맛을 강조하는 등 일본인 입맛에 맞는 비빔밥을 개발함. 특히 제품에 들어가는 고추장은 일본 소비자의 취향에 맞춰 볶은 마늘향과 참기름, 설탕을 넣어 감칠맛을 더한 것이 특징임⁶⁹⁾



아지노모토사의 비빔밥제품

67) <https://trilltrill.jp/articles/848108>

68) <https://trilltrill.jp/articles/888552>

69) 일본의 한식 가정 간편식 시장 및 소비현황, 한국농수산물유통공사, 2017.12



- 일본 내 K푸드의 인기가 가정간편식(HMR)을 넘어 김치, 조미료 시장까지 확대되고 있음. 일본의 K푸드 열풍은 한류와도 연관이 있어 CJ재팬은 이를 활용하여 매년 전국에서 로드쇼를 여는 등 축제의 일환으로 한식재료 전파에 나서고 있음⁷⁰⁾
 - 일본의 음악 인기 차트를 시작으로 음악 정보 서비스를 제공하는 주식회사 오리콘의 웹사이트 ORICON NEWS에서는 KARA의 전 멤버인 지영이 K푸드를 소개하는 ‘지영과 함께 K푸드 여자회’를 기획하고 고추장 등 한식 재료를 활용한 레시피를 소개함
 - CJ재팬은 일본 대형 유통회사인 AEON(이온)과 함께 비비고 페어를 개최하여 가공식품 뿐 아니라 고추장, 된장 등을 활용한 음식을 소개하고 판매함. 이 때에 일본 내 한류가수인 CODE-V, TRITOPS 등의 포토카드 증정을 하는 등 K-pop과 접목하여 행사를 진행함

70) 일본인도 “왕교자·비빔밥, 오이시~” … CJ재팬, 年18% 고속성장, 한국경제, 2018.05.04

2018 가공식품 세분시장 현황

2018년 10월 인쇄

2018년 10월 발행

편저·발행



인쇄처 예림프로세스 서울 중구 퇴계로31길 16

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)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.