

발간등록번호

11-1543000-002354-01



# 2018 가공식품 세분시장 현황

떡/한과류 시장

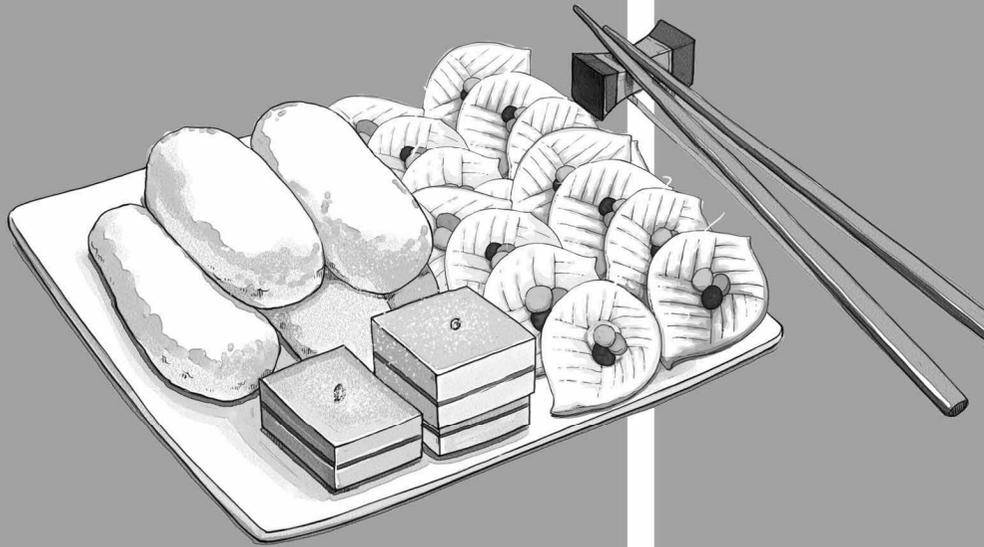


© 2018. **at** 한국농수산물유통공사  
All rights reserved.

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

# 2018 가공식품 세분시장 현황

떡/한과류 시장



농림축산식품부



한국농수산물유통공사



## 떡/한과류 시장

떡/한과류 시장 요약 .....1

### 제 1 장 떡/한과류 시장 조사 개요

제 1 절 조사 배경 및 목적 .....6

제 2 절 조사 대상 및 방법 .....7

    1. 조사 대상 .....7

    2. 조사 방법 .....7

제 3 절 떡/한과류 시장 개요 .....9

    1. 떡/한과류의 정의 및 종류 .....9

    2. 떡/한과류의 종류 .....13

    3. 떡/한과류 주요 제품 .....23

    4. 떡/한과류의 제조·가공기준 및 성분규격 .....24

    5. 떡/한과류 제조 공정 .....30

    6. 떡/한과류 관련 인증 및 제도 .....35

### 제 2 장 주요 원료 현황

제 1 절 떡/한과류 주요 원료 .....44

제 2 절 주요 원료 공급 현황 .....46

    1. 쌀 .....46

    2. 물엿 .....49

### 제 3 장 생산 및 수출입 현황

제 1 절 생산 및 출하 현황 .....54

    1. 떡/한과류 전체 생산 규모 .....54

    2. 종류별 생산 및 출하 규모 .....55

    3. 떡/한과류 주요 생산 업체 현황 .....57

제 2 절 수출입 현황 .....66

    1. 전체 수출입 규모 .....67

    2. 수출 현황 .....68

    3. 수입 현황 .....72

    4. 떡/한과류와 비슷한 해외 제품 .....73

**제 4 장 유통 및 판매 현황**

제 1 절 유통 구조 .....	78
제 2 절 떡류 소매유통채널 판매 규모 .....	80
제 3 절 한과류 주요 판매 제품 .....	87
제 4 절 소비자물가지수 추이 .....	90

**제 5 장 소비 특성**

제 1 절 소비량 추이 .....	94
1. 떡 .....	95
2. 한과 .....	98
제 2 절 소비 트렌드 분석 .....	99

**제 6 장 해외시장 동향**

제 1 절 일본 시장 .....	106
제 2 절 중국 시장 .....	117

부록. 떡/한과류 HACCP 인증 업체 .....	128
-----------------------------	-----

## 떡/한과류 시장

[표 1-1]	조사 대상 .....	7
[표 1-2]	떡류의 정의 비교 .....	10
[표 1-3]	전통식품 표준규격에 명시된 떡류의 종류 및 정의 .....	10
[표 1-4]	한과류 정의 비교 .....	12
[표 1-5]	전통식품 표준규격에 명시된 한과류의 종류 및 정의 .....	12
[표 1-6]	식품공전 해설서에 명시된 떡의 종류 .....	15
[표 1-7]	전통식품 표준규격에 명시된 떡의 종류 .....	17
[표 1-8]	식품공전 해설서에 명시된 한과의 종류 .....	20
[표 1-9]	전통식품 표준규격에 명시된 떡의 종류 .....	22
[표 1-10]	떡/한과류 주요 제품 .....	23
[표 1-11]	떡/한과류의 제조·가공기준 및 성분규격(식품공전 기준) .....	25
[표 1-12]	떡/한과류의 제조·가공기준 및 성분규격(전통식품 품질규격 기준) .....	27
[표 1-13]	식품안전관리인증 적용 대상 .....	35
[표 1-14]	HACCP 의무적용 추진방향 .....	36
[표 1-15]	떡/한과류로 유기가공식품 인증 받은 업체 .....	39
[표 1-16]	떡/한과류 식품명인 현황 .....	41
[표 2-1]	떡류 주요 원료 .....	44
[표 2-2]	한과류 주요 원료 .....	45
[표 2-3]	쌀 생산 및 수입 실적 .....	47
[표 2-4]	업종별 쌀 소비량 .....	48
[표 2-5]	쌀 가격 동향(도매가) .....	49
[표 2-6]	물엿 용도별 사용량 .....	49
[표 2-7]	물엿 국내 생산 실적 .....	50
[표 2-8]	물엿 수입 실적 .....	51
[표 2-9]	주요 국가별 물엿 수입 현황 .....	51
[표 3-1]	떡류 생산 및 출하실적 .....	56
[표 3-2]	한과류 생산 및 출하실적 .....	57
[표 3-3]	떡 제조업체 수 .....	57
[표 3-4]	2016년 종업원 수 기준 떡류 업체 규모 .....	58
[표 3-5]	떡류 제조업체의 지역별 분포(2016년 기준) .....	58
[표 3-6]	프랜차이즈 떡 주요 제조사 특징 및 연혁 .....	60
[표 3-7]	가공 떡 주요 제조사 특징 및 연혁 .....	62
[표 3-8]	한과 주요 제조사 특징 및 연혁 .....	64
[표 3-9]	국가별 쌀가공식품(떡류) 세율 .....	66

[표 3-10] 떡/한과류 수출입 규모 .....	68
[표 3-11] 떡류 수출 현황 .....	69
[표 3-12] 떡류 수출 실적 상위 업체 .....	70
[표 3-13] 한과류 수출 현황 .....	71
[표 3-14] 떡류 수입 현황 .....	73
[표 3-15] 한과류 수입 현황 .....	73
[표 3-16] 국내에 주로 유통되는 떡/한과류와 비슷한 해외 제품 .....	75
[표 4-1] 소매 유통 채널별 떡 매출액 .....	82
[표 4-2] 제품 종류별 떡 매출액 .....	83
[표 4-3] 제조사별 떡 매출액 .....	84
[표 4-4] 판매 상위 TOP5 브랜드(2017년 매출 기준) .....	86
[표 4-5] 전통한과_강정 주요 판매 제품 .....	87
[표 4-6] 전통한과_유밀과(약과) 주요 판매 제품 .....	88
[표 4-7] 전통한과_엿강정 주요 판매 제품 .....	89
[표 4-8] 전통한과_기타 주요 판매 제품 .....	89
[표 4-9] 떡 월별 소비자물가지수 추이 .....	91
[표 5-1] 1인당 연간 떡/한과류 섭취량 변화 추이 .....	94
[표 5-2] 1인당 연간 떡 섭취량 및 섭취 빈도 .....	95
[표 5-3] 다빈도음식 떡 품목별 섭취빈도 비교 .....	95
[표 5-4] 1인당 연간 한과 섭취량 .....	98
[표 5-5] 떡/한과류 연관어 도출 결과 .....	99
[표 6-1] 모찌의 분류 .....	107
[표 6-2] 베이카의 분류 .....	108
[표 6-3] 일본 떡(모찌) 생산량 .....	109
[표 6-4] 일본 떡(모찌) 제조사 .....	111
[표 6-5] 일본 센베이 제조사 및 주요 제품 .....	113
[표 6-6] 일본 떡(모찌) 소비 현황 .....	114
[표 6-7] 니엔가오의 분류 .....	117
[표 6-8] 중국 전통떡 카테고리 제품 분류 .....	119
[표 6-9] 기타 가공떡 카테고리 제품 분류 .....	120
[표 6-10] 니엔가오 제조사 .....	122
[표 6-11] 류메이 레저식품 류화탕 제품 .....	123

## 떡/한과류 시장

[그림 1-1] 떡의 종류 비교 .....	14
[그림 1-2] 한과의 종류 비교 .....	19
[그림 1-3] 떡국떡 제조 과정 .....	30
[그림 1-4] 전통 유과 제조 과정 .....	33
[그림 1-5] 공장 유과 제조 과정 .....	34
[그림 3-1] 떡/한과류 생산 실적 .....	54
[그림 4-1] 떡/한과류 유통 구조 .....	79
[그림 4-2] 떡류 소매유통채널 판매 규모 .....	80





## [떡/한과류 시장 요약]

### 1. 떡/한과류 시장 개요

- 식품공전 기준 떡/한과류는 과자류, 빵류 및 떡류의 하위 품목에 포함되어 있음
  - 떡은 쌀가루, 찹쌀가루, 감자가루 또는 전분이나 기타 곡분 등을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 반죽한 것 또는 익힌 것을 말함
  - 한과류는 과자류의 식품유형 중 하나에 포함되어 있음. 한과류는 찹쌀가루를 주원료로 하여 반죽, 건조, 유탕 또는 팽화 등의 가공처리 후 조청 등을 가하여 곡류 가공품, 깨 등의 식품을 입힌 강정(유과), 밀가루를 주원료로 하여 참기름, 당류, 꿀 또는 주류 등을 첨가하고 반죽, 유탕처리한 후 당류 또는 꿀을 가하여 만든 것이거나 이에 잣 등의 식품을 입힌 유밀과, 물엿 또는 조청 등에 곡류, 볶은 콩, 유지식물, 땅콩 또는 견과류 등을 혼합하여 성형한 엇강정을 말함
- 전통식품 표준규격에 의하면 떡과 한과는 별도의 상위 품목 없이, 각각 종류별로 정의되어 있음

### 2. 생산 및 수출입 현황

#### 1) 생산 현황

- (떡볶이 떡 제품 증가세가 생산 증가 영향) 떡/한과류의 전체 생산액은 2013년 4,563억 원에서 2017년 5,460억 원으로 19.7% 증가하였으며, 같은 기간 생산량은 19만 7,682톤에서 24만 4,403톤으로 23.6% 증가함



- 2017년 생산액 기준, 떡이 차지하는 비중은 84.9%, 한과가 차지하는 비중은 15.1%로 나타남. 특히 떡 생산규모는 2013년 3,821억 원에서 2017년 4,636억 원으로 21.3% 증가함. 이는 떡볶이 떡 및 간편식으로 나온 떡볶이 제품의 생산 증가의 영향으로 분석됨
- 한과류의 생산액은 2013년 741억 원에서 2017년 824억 원으로 11.2% 증가하였으며, 같은 기간 생산량은 1만 2,328톤에서 1만 2,944톤으로 5.0% 증가함. 한과류는 명절에 주로 소비가 되는 품목인데, 최근에는 명절에도 한과를 소비하는 경우가 크지 않아 생산규모에 두드러진 변화가 없는 것으로 보임

## 2) 수출입 현황

- (교민시장에서 현지 시장으로 수출 확대) 최근 5년간 떡/한과류의 수출액을 살펴보면, 2013년 724만 달러에서 2017년 1,853만 달러로 155.8% 증가하였으며, 같은 기간 수출량은 5,141톤에서 8,357톤으로 62.6% 증가함
- 수출 초창기 교민 중심으로 판매되던 떡은 유럽 미국 등에서 글루텐프리 열풍이 불며 인기리에 판매되고 있고, 특히 떡볶이는 일본, 중국, 동남아 등에서 한류 열풍으로 인기가 높아 수출이 증가한 것으로 보임
- 반면 최근 4년간 떡/한과류 수입액은 2013년 201만 달러에서 2016년 114만 달러로 43.1% 감소하였으며, 같은 기간 수입량은 575톤에서 304톤으로 47.1% 감소함. 떡/한과류는 한국 고유의 전통 식품 특성상 수입이 상대적으로 적으며, 해외 떡/한과류가 수입되는 것이 아니라, 일본의 모찌떡류나 중국 등에서 한과의 반제품 원료 등으로 추정됨



### 3. 유통 및 판매 현황

#### 1) 유통 구조

- (개인/소규모 중심의 유통 구조) 떡/한과류를 유통하는 업체는 크게 재래시장/소규모 떡/한과업체, 프랜차이즈 떡/한과업체, 식품제조업체, 전문제조업체로 구분하여 볼 수 있으며, 재래시장/소규모 떡/한과업체에서의 판매 비중이 가장 클 것으로 추정됨. 그러나 판매 채널 비중은 가공떡류 외에는 정확히 파악할 수 없음
- B2C 시장으로 유통되는 떡볶이떡과 떡국떡은 주로 대형할인점(30.6%), 체인슈퍼(25.7%), 독립슈퍼(22.6%) 등의 순으로 유통 비중이 높게 나타남

#### 2) 판매 현황

- (간편식으로 나오는 떡볶이 제품 증가) 떡볶이떡과 떡국떡이 포함된 가공떡류의 소매유통채널에서의 판매 규모는 2013년 629억 원에서 2017년 1,122억 원으로 78.3% 증가함
- 간편식으로 나오는 떡볶이 제품이 늘어나면서 최근 5년 사이 소매유통채널에서의 판매가 증가한 것으로 분석됨. 실제로 소매채널에서의 판매 비중도 떡볶이떡의 비중이 가장 높은데, 2017년 판매액 기준, 떡볶이떡이 777억 원(69.3%), 이어서 떡국떡(24.4%), 떡류(6.3%) 등의 순으로 나타남

### 4. 소비 특성

#### 1) 소비량 추이

- (떡 섭취량 소폭 증가세) 국민영양통계에 의하면 떡/한과류 중 섭취량이 높은 품목은 떡으로 나타났는데, 떡의 1인당 연간 섭취량은 2016년 기준 5.7kg으로 2012년 4.6kg에 비해 1.1kg 상승함



- (한과 섭취는 섭취빈도 및 섭취량 낮아) 한과의 1인당 연간 섭취량은 2012년 36.5g에서 2016년 21.9g으로 14.6g 감소함. 한과는 떡에 비해 섭취 주기나 빈도가 매우 낮을 것으로 보여 섭취량 변화가 일정하지 않고 등락을 보이는 것으로 추정됨

## 2) 소비 트렌드

- 최근 떡/한과류 시장의 소비 특성은 우리 전통식품이라는 인식을 바탕으로 선물이나 체험으로는 일정 수준의 관심을 유지하고 있는 것으로 보임. 전통 떡이나 한과 제품의 출시가 두드러지지 않는 가운데, 간편하게 먹을 수 있는 떡볶이 제품, 건강을 생각한 구운 한과를 주요 특징으로 볼 수 있음

## 5. 해외 시장 동향

- (일본) 우리나라와 유사한 떡/한과류는 모찌와 베이카로 볼 수 있음. 일본의 모찌 생산량은 2013년 5.8만 톤에서 2016년 6.4만 톤으로 매년 증가세를 나타내다 2017년 6.0만 톤으로 소폭 감소함. 일본 내에서도 젊은 층으로 모찌 수요를 확대하기 위해 모찌를 활용한 새로운 제품 출시 등을 하고 있음
  - 베이카의 매출 규모는 2017년 기준 4,493억 엔으로, 고령인구 증가에 따라 향후 시장 수요가 꾸준할 것으로 전망되고 있음
- (중국) 우리나라와 유사한 떡/한과류는 니엔가오와 류화탕으로 볼 수 있음. 시장규모는 정확히 파악하기 어려운 가운데, 온라인 쇼핑몰에서 다양한 종류의 떡과 류화탕이 판매되고 있음. 참고로 삼원류화탕협회에 따르면 2012년 기준, 산시성에서 연간 생산하는 류화탕은 약 1,500톤 규모로 나타남

# 제 1 장

## 떡/한과류

### 시장 조사 개요

제 1 절  
조사 배경 및 목적

제 2 절  
조사 대상 및 방법

제 3 절  
떡/한과류 시장 개요





## 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 ‘떡/한과류’임

[표 1-1] 조사 대상

2018 가공식품 세분시장 현황	
빵류	햄/소시지류
버터/치즈/발효유	<b>떡/한과류</b>
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 생산실적을, 수출입은 식품의약품안전처의 식품 및 식품첨가물 생산실적과 수입식품 등 검사연보를 분석함
- 유통 구조는 문헌자료 및 전문가 인터뷰를 중점적으로 활용하며, 판매는 식품산업통계정보([www.atfis.or.kr](http://www.atfis.or.kr))의 소매점 매출액 데이터를 분석함
- 소비는 언론 리포트/기사, 뉴스 빅데이터 분석, 전문가 인터뷰를 활용함
- 해외 동향은 각 국가별 공개된 리포트/기사, KATI, KOTRA 등의 자료를 활용하여 분석함



## 제 3 절 떡/한과류 시장 개요

### 1. 떡/한과류의 정의 및 종류

- 떡/한과류의 정의는 식품공전과 전통식품 표준규격 상에 명시된 내용을 살펴봄
  - 참고로 식품공전 기준 떡/한과류는 과자류, 빵류 및 떡류의 하위 품목에 포함되어 있음. 과자류, 빵류 및 떡류의 정의를 살펴보면, 과자류, 빵류 또는 떡류라 함은 곡분, 설탕, 계란, 유제품 등을 주원료로 하여 가공한 과자, 캔디류, 추잉껌, 빵류, 떡류를 말함
  - 다시 과자류의 세부 정의를 살펴보면, 곡분 등을 주원료로 하여 굽기, 팽화<sup>1)</sup>, 유탕 등의 공정을 거친 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 비스킷, 웨이퍼, 쿠키, 크래커, 한과류, 스낵과자 등을 말하여, 한과류는 과자의 식품유형 중 하나에 포함됨
  - 전통식품 표준규격에 의하면 떡과 한과는 별도의 상위 품목 없이, 각각 종류별로 정의되어 있음

#### 1) 떡류

- 식품공전 기준 떡은 쌀가루, 찹쌀가루, 감자가루 또는 전분이나 기타 곡분 등을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 반죽한 것 또는 익힌 것을 말함
- 전통식품 표준규격에 의하면, 떡은 하나로 정의되어 있지 않고, 약식, 가래떡, 증편, 새알심, 찌는 떡, 치는 떡, 삶는 떡의 총 7가지로 나누어 정의되어 있음

1) 팽화(puffing) : 가압가열한 식품을 대기압으로 뿜어내어 부풀리는 공정. 수분이 증발하면서 식품은 다공성 물질로 변화하게 된다.



[표 1-2] 떡류의 정의 비교

구분	정의
식품공전	쌀가루, 찹쌀가루, 감자가루 또는 전분이나 기타 곡분 등을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 반죽한 것 또는 익힌 것을 말함
전통식품 표준규격	전통식품 표준규격에 의한 떡은 약식, 가래떡, 증편, 새알심, 찌는 떡, 치는 떡, 삶는 떡의 총 7가지로 각각의 정의는 다름

\* 식품공전, 식품의약품안전처, 최종 고시일 2018년 10월 12일 / 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2017.10

- 전통식품 표준규격에 의하면, ‘떡류’는 약식(T013), 가래떡(T031), 증편(T059), 새알심(T060), 찌는 떡(T062), 치는 떡(T063), 삶는 떡(T067)의 총 7가지 종류로 각각의 정의와 원료는 다음의 표와 같음
- 특징적으로 가래떡, 증편, 새알심은 주원료로 쌀을 사용한다는 점과 찌는 떡, 치는 떡, 삶는 떡은 찹쌀과 멥쌀로 구분하여 주원료를 사용한다는 점에 차이가 있음

[표 1-3] 전통식품 표준규격에 명시된 떡류의 종류 및 정의

규격번호	품목명	정의	주원료	부원료
T013	약식	찹쌀에 밤, 대추, 잣, 설탕, 소금, 참기름 등을 혼합하여 증숙하고 성형	찹쌀, 밤, 대추	당류, 식용유지, 식염, 과일류, 잣, 호두, 땅콩, 기타 견과류 등
T031	가래떡	쌀을 원료로 하고 이에 식염, 물 등을 가하여 증자, 압출성형, 냉각, 절단 등의 과정을 거쳐 제조	쌀, 식염	주정, 식물성 유지, 기타 식물성 원료 등(단, 밀가루 및 전분은 제외)
T059	증편	쌀을 주원료로 하여 이에 탁주, 식염, 효모, 물 등을 가하고 발효한 다음 일정한 크기와 모양으로 성형하여 고명을 없거나 없지 않고 증자, 포장 등의 공정을 거쳐 제조	쌀, 식염	탁주, 청주, 효모, 설탕, 식물성원료 등
T060	새알심	쌀을 주원료로 하여 이에 식염, 물 등을 가하여 증자, 성형, 냉각, 포장 등의 공정을 거쳐 제조	쌀, 식염	-



규격번호	품목명	정의	주원료	부원료
T062	찌는 떡	떡류 중에서 국내산 쌀을 물에 불려 가루로 만든 다음, 한무리로 또는 고물을 켜켜로 얹어 증숙하여 일정한 모양으로 만든 찌는 떡에 대하여 규정하며, 다른 규격에서 별도로 정한 것[T059(증편)]은 제외	찹쌀, 멥쌀, 식염, 두류, 기타 곡류(밀가루 및 전분은 제외), 과실류, 채소류	유지 종실류, 당류, 건과류, 한약재 등 (밀가루 및 전분은 제외)
T063	치는 떡	떡류 중에서 국내산 쌀 또는 차좁쌀을 물에 불려 가루로 만들거나 또는 그대로 증숙하여 찰지게 한 다음, 소를 넣거나 넣지 않고 일정한 모양으로 만들어 그대로 또는 고물을 입혀 만든 치는 떡에 대하여 규정하며, 다른 규격에서 별도로 정한 것[T031(가래떡)]은 제외	찹쌀, 멥쌀, 차좁쌀, 식염, 두류, 기타 곡류(밀가루 및 전분은 제외), 과실류, 채소류	유지 종실류, 당류, 건과류 등(밀가루 및 전분은 제외, 단, 곁에 고물을 입히지 않는 떡으로서, 성형 후 서로 달라 붙는 것을 방지하기 위하여 표면에 가볍게 묻히는 경우는 예외로 한다.)
T067	삶는 떡	떡류 중에서 국내산 쌀가루, 차조 및 차수수 가루 등을 반죽하여 빻거나 안에 소를 넣어 일정한 모양으로 만들어 삶아 고물을 묻힌 떡	찹쌀, 멥쌀, 차좁쌀, 식염, 기타곡류 (밀가루 및 전분은 제외), 두류, 과실류, 채소류	유지종실류, 건과류, 당류 등(밀가루 및 전분은 제외)

\* 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2017.10

## 2) 한과류

- 식품공전 기준 한과는 찹쌀가루를 주원료로 하여 반죽, 건조, 유탕 또는 팽화 등의 가공처리 후 조청 등을 가하여 곡류 가공품, 깨 등의 식품을 입힌 **강정(유과)**, 밀가루를 주원료로 하여 참기름, 당류, 꿀 또는 주류 등을 첨가하고 반죽, 유탕처리한 후 당류 또는 꿀을 가하여 만든 것이거나 이에 잣 등의 식품을 입힌 **유밀과**, 물엿 또는 조청 등에 곡류, 볶은 콩, 유지식물, 땅콩 또는 건과류 등을 혼합하여 성형한 **옛강정**을 말함
- 전통식품 표준규격에 의하면 한과는 전통적인 또는 이에 준하는 제조 가공기술에 의하여 생산된 **유밀과, 유과, 다식, 정과, 옛강정, 과편, 숙실과**에 대하여 적용함



[표 1-4] 한과류 정의 비교

구분	정의
식품공전	찹쌀가루를 주원료로 하여 반죽, 건조, 유당 또는 팽화 등의 가공처리 후 조청 등을 가하여 곡류 가공품, 깨 등의 식품을 입힌 강정(유과), 밀가루를 주원료로 하여 참기름, 당류, 꿀 또는 주류 등을 첨가하고 반죽, 유당처리한 후 당류 또는 꿀을 가하여 만든 것이거나 이에 잣 등의 식품을 입힌 유밀과, 물엿 또는 조청 등에 곡류, 볶은 콩, 유지식물, 땅콩 또는 견과류 등을 혼합하여 성형한 옛강정을 말함
전통식품 표준규격	전통적인 또는 이에 준하는 제조 가공기술에 의하여 생산된 유밀과, 유과, 다식, 정과, 옛강정, 과편, 속실과에 대하여 적용함

\* 식품공전, 식품의약품안전처, 최종 고시일 2018년 10월 12일 / 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2016.09

- 식품공전에 비해 전통식품 표준규격에서 언급한 한과의 종류가 좀 더 다양하며, 사용하는 주 원료도 찹쌀, 밀가루, 곡류 외에 식물의 뿌리나 열매, 과실을 활용한 정과, 과편, 속실과도 한과에 포함된 것이 특징적으로 나타남

[표 1-5] 전통식품 표준규격에 명시된 한과류의 종류 및 정의

규격번호	품목명	정의	주원료
T001	유밀과	밀가루에 꿀 등을 넣고 반죽한 후 적당한 모양으로 빚은 다음, 기름에 튀겨 꿀, 조청 또는 엿류를 이용하여 증청	밀가루, 쌀, 벌꿀, 참기름, 조청, 엿, 깨
	유과	찹쌀을 물에 담가 삭힌 후 가루로 빻은 다음, 술, 정제수, 콩물 등으로 반죽하고 익힌 후 이것을 여러 번 치댄 후 알팍하게 만든 찹쌀반죽을 적당한 모양으로 썰어 말린 다음, 기름에 튀겨 팽화시킨 후 꿀, 조청 등을 묻히고 고물을 입힌 것	찹쌀, 콩, 벌꿀, 조청, 곡류, 기타 식물성 원료
	다식	콩, 깨, 밤, 쌀, 녹말, 송화, 한약재 등의 가루에 꿀, 조청 등을 넣고 반죽한 후 다식판에 박아 낸 것	콩, 깨, 밤, 쌀, 녹말, 송화가루, 한약재, 벌꿀, 조청
	정과	식물의 뿌리, 줄기, 열매 등의 생 것이나 말린 오가리를 꿀, 조청, 물엿 또는 설탕에 넣고 조리 것	식물의 뿌리, 줄기 및 열매, 벌꿀(인삼정과, 홍삼정과에 한함)
	옛강정	조청이나 물엿 등을 끓이다가 튀긴 밥풀, 콩, 깨 또는 견과류 등을 넣고 잘 섞어 적당히 굳힌 후 일정 모양으로 썬 것	쌀, 콩, 깨, 견과류



규격번호	품목명	정의	주원료
	과편	신맛이 나는 과일을 삶아 으갠 후 꿀을 넣어 조린 다음, 녹말가루를 넣어 엉기게 한 후 식혀 썰은 것	과실, 벌꿀, 녹말가루
	숙실과	과수의 열매를 원형 그대로 또는 으깨어 익힌 후 꿀에 조린 것	과실, 벌꿀

\* 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2017.10

## 2. 떡/한과류의 종류

### 1) 떡류

- 떡은 원료 및 제조 방법 등에 따라 종류가 다양하지만 식품공전 해설서 및 전통식품 표준규격을 종합하여 살펴보면 크게 찌는 떡, 치는 떡, 삶는 떡, 지지는 떡 등으로 구분하여 볼 수 있으며 각각의 세부 종류에 있어서는 차이가 있음
  - 식품공전 해설서 기준 찌는 떡은 크게 시루떡(증병)으로 볼 수 있으나, 전통식품 표준규격에 의하면 약식, 증편, 설기떡류, 쪄떡류, 송편류 등으로 좀 더 세부적으로 나누어 보고 있음
  - 치는 떡은 식품공전 해설서 기준으로는 쳐서 찌는 떡(도병)으로 인절미, 흰떡 등이 대표적임. 전통식품 표준규격에서는 가래떡, 인절미류, 쪄떡류, 흰떡류, 계피떡류 단자류로 다시 구분하여 보고 있음
  - 삶는 떡은 식품공전 해설서 기준으로는 단자류에 속하며, 전통식품 표준규격에서는 경단류, 흰떡류, 잡과편, 산약병, 새알심으로 다시 구분하여 보고 있음
  - 지지는 떡은 식품공전 해설서 기준으로 전병으로 전통식품 표준규격에는 해당 품목에 대한 별도의 언급이 나타나 있지 않음



[그림 1-1] 떡의 종류 비교

<구분>	<식품공전 해설서>		<전통식품 표준규격>		
찌는 떡	시루떡 (증병)		약식		
			증편		
			찌는 떡	설기떡류	백설기, 콩시루떡, 무시루떡, 감설기떡, 쑥시루떡, 밤설기떡, 행병, 도병, 당귀병, 국화병, 상자병 등
				켜떡류	메시루떡
찰시루떡	찰시루떡, 찰시루편 등				
송편류		기타 찌는 떡			
치는 떡	쳐서 찌는 떡 (도병)	인절미, 흰떡, 절편, 개피떡	가래떡		
			떡국떡, 떡볶이떡, 조랭이떡		
			인절미류	인절미, 쑥인절미, 차조인절미 등	
				켜떡류	흰절편, 쑥절편, 송기절편 등
			흰떡류		
			개피떡류	개피떡, 쑥개피떡, 송기개피떡 등	
단자류	석이단자, 죽단자, 밤단자, 송검초단자, 각색단자, 도행단자, 유자단자, 토란단자, 밤단자, 건시단자, 배피떡, 오쟁이떡 등				
	기타 치는 떡				
삶는 떡	단자류		경단류	공가루경단, 감자경단, 계피경단, 개경단, 밤경단, 쑥경단, 팔경단, 삼색채경단, 차수수경단, 오메기떡 등	
				흰떡류	
			잡과편		
			산약병		
			기타 삶는 떡		
새알심					
지지는 떡	지지는 떡 (전병)	화전, 주전, 부꾸미			

\* 식품공전해설서, 식품의약품안전처, 2017.12 / 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2017.10



## 가. 식품공전 해설서 기준

- 식품공전 해설서에서는 떡류의 종류를 시루떡(증병), 쳐서 찌는 떡(도병), 단자류, 지지는 떡(전병)으로 분류함
  - 시루떡 (증병) : 떡 중에서 가장 먼저 만들어진 떡의 기본형으로 곡물을 가루로 하여 시루에 안치고 솥 위에 얹어 증기로 찌냄
  - 쳐서 찌는 떡 (도병) : 찹쌀은 그대로 찌고 떡은 가루로 하여 물을 주어서 찌내어 더울 때에 절구나 안반에 쳐서 끈기가 나게 한 떡으로 인절미, 흰떡, 절편, 개피떡 등이 있음
  - 단자류 : 찹쌀가루를 물을 내려서 찌거나, 익반죽하여 반대기를 만들어 끓는 물에 삶아내어 파리가 일도록 쳐서 적당한 크기로 빗거나 썰어서 고물을 묻힘
  - 지지는 떡 (전병) : 지지는 떡은 찹쌀이나 찰곡식의 가루를 익반죽하여 모양을 빗어 기름에 지지는데, 화전, 주전, 부꾸미가 있음

[표 1-6] 식품공전 해설서에 명시된 떡의 종류

구분	종류	내용
시루떡(증병)	시루떡	떡 중에서 가장 먼저 만들어진 떡의 기본형으로 곡물을 가루로 하여 시루에 안치고 솥 위에 얹어 증기로 찌내는 떡
쳐서 찌는 떡 (도병)	인절미, 흰떡, 절편, 개피떡	찹쌀은 그대로 찌고 떡은 가루로 하여 물을 주어서 찌내어 더울 때에 절구나 안반에 쳐서 끈기가 나게 한 떡
단자류	단자류	찹쌀가루를 물을 내려서 찌거나, 익반죽하여 반대기를 만들어 끓는 물에 삶아내어 파리가 일도록 쳐서 적당한 크기로 빗거나 썰어서 고물을 묻히는 떡
지지는 떡 (전병)	화전, 주전, 부꾸미	지지는 떡은 찹쌀이나 찰곡식의 가루를 익반죽하여 모양을 빗어 기름에 지지는 떡

\* 식품공전해설서, 식품의약품안전처, 2017.12



## 나. 전통식품 표준규격 기준

- 전통식품 표준규격에서 떡류의 종류는 크게 약식, 가래떡, 증편, 새알심, 찌는 떡, 치는 떡, 삶는 떡이 있음
  - 약식 : 찹쌀에 밤, 대추, 잣, 설탕, 소금, 참기름 등을 혼합하여 증숙하고 성형함
  - 가래떡 : 쌀을 원료로 하고 이에 식염, 물 등을 가하여 증자, 압출성형, 냉각, 절단 등의 과정을 거쳐 제조함
  - 증편 : 쌀을 주원료로 하여 이에 탁주, 식염, 효모, 물 등을 가하고 발효한 다음 일정한 크기와 모양으로 성형하여 고명을 없거나 없지 않고 증자, 포장 등의 공정을 거쳐 제조함
  - 새알심 : 쌀을 주원료로 하여 이에 식염, 물 등을 가하여 증자, 성형, 냉각, 포장 등의 공정을 거쳐 제조함
  - 찌는 떡 : 떡류 중에서 국내산 쌀을 물에 불려 가루로 만든 다음, 한무리로 또는 고물을 켜켜로 얹어 증숙하여 일정한 모양으로 만들
  - 치는 떡 : 떡류 중에서 국내산 쌀 또는 차좁쌀을 물에 불려 가루로 만들거나 또는 그대로 증숙하여 찰지게 한 다음, 소를 넣거나 넣지 않고 일정한 모양으로 만들어 그대로 또는 고물을 입혀 만들
  - 삶는 떡 : 떡류 중에서 국내산 쌀가루, 차조 및 차수수가루 등을 반죽하여 빚거나 안에 소를 넣어 일정한 모양으로 만들어 삶아 고물을 묻힘



[표 1-7] 전통식품 표준규격에 명시된 떡의 종류

구분		종류	내용
약식		약식	찹쌀에 밤, 대추, 잣, 설탕, 소금, 참기름 등을 혼합하여 증숙하고 성형함
가래떡		떡국떡	쌀을 침지, 분쇄, 증자하여 동근막대형으로 늘인 것을 편절하여 만든 것으로 주로 떡국에 사용하는 것을 말함
		떡볶이떡	쌀을 침지, 분쇄, 증자하여 동근막대형으로 늘인 것을 일정한 길이로 절단하여 만든 것으로 주로 떡볶이에 사용하는 것을 말함
		조랭이떡	쌀을 침지, 분쇄, 증자하여 동근막대형으로 늘인 떡의 가운데를 잘록하게 눌러 성형한 조롱박 모양의 것을 말함
증편		증편	쌀을 주원료로 하여 이에 탁주, 식염, 효모, 물 등을 가하고 발효한 다음 일정한 크기와 모양으로 성형하여 고명을 얹거나 얹지 않고 증자, 포장 등의 공정을 거쳐 제조함
새알심		새알심	쌀을 주원료로 하여 이에 식염, 물 등을 가하여 증자, 성형, 냉각, 포장 등의 공정을 거쳐 제조함
찌는 떡	설기떡류	백설기, 콩시루떡, 무시루떡, 감설기떡, 썩시루떡, 밤설기떡, 행병, 도병, 당귀병, 국화병, 상자병 등	멥쌀을 물에 불려 가루로 만든 다음, 고물을 넣고 한무리로 증숙하여 일정한 모양으로 만든 떡임
		메시루떡, 메시루편 등	멥쌀을 물에 불려 가루로 만든 다음, 팔고물이나 거피한 고물 등을 켜켜로 얹어 증숙하여 일정한 모양으로 만든 떡으로, 붉은팔고물시루떡, 거피팔고물시루떡, 물호박떡, 상치떡, 느티떡 등의 고물을 넣고 켜로 만들어 찌는 메시루떡과 백편, 꿀편, 승검초편, 석의편 등의 고물없이 켜를 얇게 해서 찌는 메시루편 등을 말함
	켜떡류 <sup>2)</sup>	찰시루떡, 찰시루편 등	찹쌀을 물에 불려 가루로 만든 다음, 잘라서 물에 불린 호박고지를 섞거나 또는 섞지 않고 팔고물이나 거피한 고물을 켜켜로 얹어 증숙하여 일정한 모양으로 만든 떡으로, 찹쌀가루를 얇게 안치고 고물을 켜켜로 얹어 찌는 찰시루떡, 두텁떡 등의 찰시루떡과, 깨나 녹두 또는 밤, 대추, 검은콩, 팥, 호두, 잣 등을 찹쌀가루에 섞어 메편과 같이 찌는 찰시루편 등을 말함
		송편류	쌀을 물에 불려 가루로 만든 다음 그대로 또는 송기, 썩, 모시잎 등을 넣어 송편반죽을 만들고 녹두, 깨, 풋콩, 밤, 대추 등의 소를 넣어 빚은 후 솔잎을 깔고 찌는 떡을 말함
	기타 찌는 떡		설기떡류, 켜떡류 및 송편류 이외의 찌는 떡을 말함



떡/한과류 시장

구분	종류	내용
치는 떡	인절미류	인절미, 썩인절미, 차조인절미 등
	절편류	흰절편, 썩절편, 송기절편 등
	흰떡류	멥쌀을 물에 불려 가루로 만들거나 또는 그대로 증숙하여 매우 치거나 교반하여 찰지게 한 다음, 일정한 크기로 길게 만든 것을 말하며 가래떡이라고도 함
	개피떡류	멥쌀을 물에 불려 가루로 만들거나 또는 그대로 증숙하여 매우 치거나 교반하여 찰지게 한 다음, 소를 넣고 접어서 일정한 크기로 성형한 것으로 바람떡이라고도 함
	단자류	석이단자, 썩단자, 밤단자, 송검초단자, 각색단자, 도행단자, 유자단자, 토란단자, 밤단자, 건시단자, 배피떡, 오쟁이떡 등
	기타 치는 떡	인절미류, 절편류 및 흰떡류, 개피떡류, 단자류 이외의 치는 떡을 말함
삶는 떡	경단류	콩가루경단, 감자경단, 계피경단, 깨경단, 밤경단, 썩경단, 팔경단, 삼색채경단, 차수수경단, 오메기떡 등
	잡과편	쌀가루를 물에 불려 반죽하고 일정한 모양으로 만들어 삶은 다음 쳐서 찰지게 하거나, 찌서 찰지게 하여 일정한 모양을 만들어 잣을 넣고 꿀을 바른 뒤 대추채, 밤채, 꽃감채, 잣가루 등으로 만든 고물을 입힌 떡을 말함
	산약병	쌀가루에 마가루를 섞어 꿀로 반죽하여 동글게 모양을 만들어 삶은 다음, 또는 찌서 찰지게 하여 일정한 모양을 만들어 꿀을 문힌 떡을 말함
	기타 삶는 떡	경단류, 잡과편 및 산약병 이외의 삶는 떡을 말함

\* 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2017.10

2) 찹쌀이나 멥쌀을 물에 불려 가루로 만든 다음, 팔고물이나 거피한 고물 등을 켜켜로 얹어 증숙하여 일정한 모양으로 만든 떡을 말함



## 2) 한과류

- 한과는 원료 및 제조 방법 등에 따라 종류가 다양하지만 식품공전 해설서 및 전통식품 표준규격에 명시된 한과의 종류를 비교하면 다음과 같음
  - 식품공전 해설서 기준 한과는 강정(유과), 유밀과, 엿강정으로 크게 나누어 볼 수 있으나, 전통식품 표준규격에서는 유과를 다시 강정과 산자로 나누어 보고 있음. 또한 다식, 정과, 과편, 숙실과와 같이 곡물 이외에 식물의 뿌리 및 줄기, 열매, 과실로 만든 것도 한과의 하나로 보고 있는 것이 특징적임

[그림 1-2] 한과의 종류 비교

<식품공전 해설서>	<전통식품 표준규격>	
강정(유과)	유과	강정 세반강정, 깨강정, 잣강정, 계피강정, 송화강정 등
	산자	산자 각종 산자(세반산자, 매화산자, 메밀산자, 묘화산자 등) 및 이보다 좀 작은 크기의 연사과(세반 연사과, 매화 연사과, 백자 연사과, 각색 연사과 등) 등
유밀과	유밀과	유밀과 약과, 연약과, 소약과, 대약과, 모약과, 매작과(매жат과, 매엽과 또는 타래과라고도 한다), 만두과 등
-	다식	다식 콩다식, 깨다식, 밤다식, 쌀다식, 녹말다식, 송화다식, 승검초다식 등
-	정과	정과 무정과, 동아정과, 유자정과, 연근정과, 생강정과, 인삼정과, 홍삼정과, 더덕정과, 박오거리정과, 도라지정과, 산사정과, 청매정과, 모과정과 등
엿강정	엿강정	엿강정 쌀 엿강정, 깨 엿강정, 콩 엿강정, 잣 엿강정, 호도 엿강정, 땅콩 엿강정 등
-	과편	과편 앵두편, 살구편, 오미자편, 생강편, 모과편, 복분자편, 머루편 등
-	숙실과	숙실과 초류(밤초, 대추초 등), 난류(울란, 조란, 강란 등)

\* 식품공전해설서, 식품의약품안전처, 2017.12 / 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2017.10



### 가. 식품공전 해설서 기준

- 식품공전 해설서에서는 한과의 종류를 강정(유과), 유밀과, 옛강정으로 나누어 설명하고 있음
  - 강정(유과) : 찹쌀가루를 주원료로 하여 반죽, 건조, 유탕 또는 팽화 등의 가공처리 후 조청 등을 가하여 곡류 가공품, 깨 등의 식품을 입힘
  - 유밀과 : 밀가루를 주원료로 하여 참기름, 당류, 꿀 또는 주류 등을 첨가하고 반죽, 유탕처리한 후 당류 또는 꿀을 가하여 만든 것이거나 이에 잣 등의 식품을 입힘
  - 옛강정 : 물엿 또는 조청 등에 곡류, 볶은 콩, 유지식물, 땅콩 또는 견과류 등을 혼합하여 성형함

[표 1-8] 식품공전 해설서에 명시된 한과의 종류

구분	내용
강정(유과)	찹쌀가루를 주원료로 하여 반죽, 건조, 유탕 또는 팽화 등의 가공처리 후 조청 등을 가하여 곡류 가공품, 깨 등의 식품을 입힘
유밀과	밀가루를 주원료로 하여 참기름, 당류, 꿀 또는 주류 등을 첨가하고 반죽, 유탕처리한 후 당류 또는 꿀을 가하여 만든 것이거나 이에 잣 등의 식품을 입힘
옛강정	물엿 또는 조청 등에 곡류, 볶은 콩, 유지식물, 땅콩 또는 견과류 등을 혼합하여 성형함

\* 식품공전해설서, 식품의약품안전처, 2017.12

### 나. 전통식품 표준규격 기준

- 전통식품 표준규격에서 한과의 종류는 유밀과, 유과, 다식, 정과, 옛강정, 과편, 속실과의 7가지로 나누어 보고 있음
  - 유밀과 : 밀가루에 꿀 등을 넣고 반죽한 후 적당한 모양으로 빚은 다음, 기름에 튀겨 꿀, 조청 또는 엿류를 이용하여 증청하고 튀밥이나 깨고물 등을 입힌 것으로 약과, 연약과, 소약과, 대약과, 모약과, 매작과(매잣과, 매엽과 또는 타래과라고도 한다), 만두과 등을 말함. 주로 사용하는 밀가루 대신 다른 곡물을 사용하거나 그것들과 섞어 만든 것도 있음



- 유과 : 찹쌀을 물에 담가 삭힌 후 가루로 빵은 다음, 술, 정제수, 콩물 등으로 반죽하고 익혀, 이것을 여러 번 치댄 후 알팍하게 만든 찹쌀반죽을 적당한 모양으로 썰어 말린 다음, 기름에 튀겨 팽화시킨 후 꿀, 조청 등을 묻히고 고물을 입힌 것으로 겉모양에 따라 강정, 산자, 빙사과 등으로 불림. 주로 사용하는 찹쌀 대신 다른 곡물을 사용하거나 그것들과 섞어 쓸 수도 있음
- 다식 : 콩, 깨, 밤, 쌀, 녹말, 송화, 한약재 등의 가루에 꿀, 조청 등을 넣고 반죽한 후 다식판에 박아 낸 것으로 다식에는 콩다식, 깨다식, 밤다식, 쌀다식, 녹말다식, 송화다식, 승검초다식 등을 포함함
- 정과 : 식물의 뿌리, 줄기, 열매 등의 생 것이나 말린 오가리를 꿀, 조청, 물엿 또는 설탕에 넣고 조린 것으로 정과에는 무정과, 동아정과, 유자정과, 연근정과, 생강정과, 인삼정과, 홍삼정과, 더덕정과, 박오가리정과, 도라지정과, 산사정과, 청매정과, 모과정과 등을 포함함. 단, 인삼정과 및 홍삼정과는 꿀만을 넣고 조린 것을 말함
- 옛강정 : 조청이나 물엿 등을 끓이다가 튀긴 밥풀, 콩, 깨 또는 견과류 등을 넣고 잘 섞어 적당히 굳힌 후 일정 모양으로 썬 것으로 옛강정에는 쌀 옛강정, 깨 옛강정, 콩 옛강정, 잣 옛강정, 호도 옛강정, 땅콩 옛강정 등을 포함함
- 과편 : 신맛이 나는 과일을 삶아 으갠 후 꿀을 넣어 조린 다음, 녹말가루를 넣어 엉기게 한 후 식혀 썰은 것으로 과편에는 앵두편, 살구편, 오미자편, 생강편, 모과편, 복분자편, 머루편 등을 포함함
- 속실과 : 과수의 열매를 원형 그대로 또는 으깨어 익힌 후 꿀에 조린 것으로 익힌 속실과에는 재료를 모양이 그대로 유지되게 꿀에 조린 초류(밤초, 대추초 등)와 익힌 재료를 으깨어서 꿀에 조려 다시 원래의 모양으로 만든 난류(울란, 조란, 강란 등)를 포함함



[표 1-9] 전통식품 표준규격에 명시된 한과의 종류

구분	종류	내용	
유밀과	약과, 연약과, 소약과, 대약과, 모약과, 매작과(매жат과, 매엽과 또는 타래과라고도 한다), 만두과 등	밀가루에 꿀 등을 넣고 반죽한 후 적당한 모양으로 빚은 다음, 기름에 튀겨 꿀, 조청 또는 엿류를 이용하여 촉촉하고 튀밥이나 깨고물 등을 입힌 것으로 주로 사용하는 밀가루 대신 다른 곡물을 사용하거나 그것들과 섞어 만든 것도 있음	
유과	강정	세반강정, 깨강정, 잣강정, 계피강정, 송화강정 등	누에고치 또는 손가락 모양의 유과임
	산자	각종 산자(세반산자, 매화산자, 메밀산자, 묘화산자 등) 및 이보다 좀 작은 크기의 연사과(세반 연사과, 매화 연사과, 백자 연사과, 각색 연사과 등) 등	납작한 네모모양으로 만든 유과임
다식	콩다식, 깨다식, 밤다식, 쌀다식, 녹말다식, 송화다식, 승검초다식 등	콩, 깨, 밤, 쌀, 녹말, 송화, 한약재 등의 가루에 꿀, 조청 등을 넣고 반죽한 후 다식판에 박아 낸 것임	
정과	무정과, 동아정과, 유자정과, 연근정과, 생강정과, 인삼정과, 홍삼정과, 더덕정과, 박오가리정과, 도라지정과, 산사정과, 청매정과, 모과정과 등	식물의 뿌리, 줄기, 열매 등의 생 것이나 말린 오가리를 꿀, 조청, 물엿 또는 설탕에 넣고 조린 것으로 인삼정과 및 홍삼정과는 꿀만을 넣고 조린 것을 말함	
엿강정	쌀 엿강정, 깨 엿강정, 콩 엿강정, 잣 엿강정, 호도 엿강정, 땅콩 엿강정 등	조청이나 물엿 등을 끓이다가 튀긴 밥풀, 콩, 깨 또는 견과류 등을 넣고 잘 섞어 적당히 굳힌 후 일정 모양으로 썬 것임	
과편	앵두편, 살구편, 오미자편, 생강편, 모과편, 복분자편, 머루편 등	신맛이 나는 과일을 삶아 으갠 후 꿀을 넣어 조린 다음 녹말가루를 넣어 엉기게 한 후 식혀 썬 것임	
숙실과	초류(밤초, 대추초 등), 난류(율란, 조란, 강란 등)	과수의 열매를 원형 그대로 또는 으깨어 익힌 후 꿀에 조린 것으로 익힌 숙실과에는 재료를 모양이 그대로 유지되게 꿀에 조린 초류(밤초, 대추초 등)와 익힌 재료를 으개어서 꿀에 조려 다시 원래의 모양으로 만든 난류(율란, 조란, 강란 등)를 포함함	

\* 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2017.10



### 3. 떡/한과류 주요 제품

- 식품공전 기준 떡/한과류는 원료나 제조방법에 따라 분류되지만, 시장에서 판매되는 제품은 송편, 떡국떡, 인절미, 유과, 약과와 같은 제품명으로 나뉘어 판매되고 있는 것이 특징임
- 떡/한과류는 전통제품으로 국내에서 생산되는 제품이 대부분이고, 떡국떡이나 떡볶이떡, 약과는 대량 생산되어 판매되나, 나머지 종류의 떡/한과류는 소규모 기업 및 농업법인, 조합법인 등에서 생산하는 것이 특징임

[표 1-10] 떡/한과류 주요 제품

구분	식품공전 기준 분류	시장 기준 분류	주요 제품/제조사	이미지
떡	시루떡 (증병)	송편	피코크 흰 송편 떡/(주)이마트_(주)대두식품 영광 모싯잎송편/옛날떡집 강화 약썩 송편/농업회사법인 강화마니(주)	
	쳐서 찌는 떡 (도병)	떡국떡	한입 떡국떡/풀무원식품(주)_(주)덕산식품 우리쌀 떡국떡/(주)오뚜기_세준F&B 즐거운동행 참쌀 떡국떡/CJ제일제당_(주)미정	
		떡볶이떡	풀무원 찰떡볶이떡/풀무원식품주식회사 즐거운동행 찰떡떡볶이떡/CJ제일제당_(주)미정 쌀, 단호박, 모시잎이 들어간 떡국떡/모시올영 농조합법인	
		조랭이떡	디달향 조랭이떡/정남농협	
		인절미	호박인절미/(주)함께뛰는사람들 내맘대로 잘라먹는 썬인절미/(주)늘푸른농산 소부당 인절미 /소부당	
	단자류	경단/ 옹심이	화과방 미니경단/(주)대두식품 사용원 간편간식 고구마아이스경단/(주)삼흥 푸드 우리찰쌀몹쌀 옹심이/아이스펠	
	지지는 떡 (전병)	부꾸미	친환경 찰쌀로 만든 찰 수수부꾸미/홍성풀무(주) 찰수수 보름달 부꾸미/안홍식품 동지 수수팔부꾸미/철원오대식품	



떡/한과류 시장

구분	식품공전 기준 분류	시장 기준 분류	주요 제품/제조사	이미지
한과	강정(유과)	유과/산자	동근마음 구운참깨유과/왕궁병과 보성녹차 수제 찹쌀유과/김영애 호정가 초청산자/호정식품	
	유밀과	약과	삼립 미니꿀약과/(주)호남샤니 한입꼬마약과/롯데제과(주) 담미정 약과/성진식품	
	엿강정	강정	연희동 강성은명과 참깨강정/강성은명과 서래푸드 쌀강정/서래푸드 통강정/금중한과	

\* 롯데마트, 이마트, 홈플러스 온라인몰 참고

#### 4. 떡/한과류의 제조·가공기준 및 성분규격

- 식품공전에 명시된 떡/한과류의 제조·가공기준 및 성분규격은 과자류, 빵류 및 떡류를 따르고, 전통식품 표준규격에 명시된 떡/한과류의 제조·가공기준 및 성분규격은 각각 별도로 제시되어 있음

##### 1) 식품공전 제조·가공기준 및 성분규격<sup>3)</sup>

- 식품공전에 의한 떡/한과류의 제조·가공기준은 과자류, 빵류 및 떡류를 따르며, 그 내용은 다음의 [표 1-11]과 같음
  - 특히 떡류는 사카린나트륨, 대장균에 대한 별도의 규격이 제시되어 있으며, 한과류는 산가에 대해 별도의 규격이 제시되어 있음

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



[표 1-11] 떡/한과류의 제조·가공기준 및 성분규격(식품공전 기준)

품목	제조·가공기준 및 규격						
과자류, 빵류 및 떡류	<p><b>1. 제조·가공기준</b></p> <p>(1) 흡입하여 섭취할 수 있는 컵모양 등 젤리의 크기는 다음의 어느 하나에 적합 하게 제조하여야 한다.</p> <p>① 뚜껑과 접촉하는 면의 최소내경이 5.5 cm 이상이고 높이와 바닥면의 최소내경은 각각 3.5 cm 이상</p> <p>② 긴 변의 길이가 10 cm 이상이고 너비와 두께가 각각 1.5 cm 미만</p> <p>(2) 컵모양 등 젤리의 원료로 다음의 겔화제는 사용할 수 없다.</p> <p><b>2. 규격</b></p> <p>(1) 산가 : 2.0 이하(유당·유처리한 과자에 한하며, 한과류는 3.0 이하)</p> <p>(2) 허용의 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다(캔디류, 추잉껌, 빵류에 한한다).</p> <p>(3) 사카린나트륨 : 검출되어서는 아니 된다(떡류에 한한다)</p> <p>(4) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다(추잉껌에 한한다).</p> <table border="1" data-bbox="340 894 1177 987"> <tr> <td>부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논</td> <td>0.4 g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니솔으로서 사용량 및 터서 리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4 g/kg 이하)</td> </tr> </table> <p>(5) 보존료(g/kg) : /다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.</p> <table border="1" data-bbox="340 1064 1177 1251"> <tr> <td>프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘</td> <td>2.5 이하(프로피온산으로서 기준하며, 빵류에 한한다)</td> </tr> <tr> <td>소브산 소브산칼륨 소브산칼슘</td> <td>1.0 이하(소브산으로서 기준하며, 팔 등 앙금류에 한한다)</td> </tr> </table> <p>(6) 세균수 : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000(과자, 캔디류 밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다.)</p> <p>(7) 황색포도상구균 : =5, c=0, m=0/10g(다만, 크림을 도포 또는 충전한 빵류에 한한다.)</p> <p>(8) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/10g(다만, 크림을 도포 또는 충전한 빵류에 한한다.)</p> <p>(9) 대장균 : n=5, c=1, m=0, M=10(떡류에 한한다.)</p> <p>(10) 유산균수 : 표시량 이상(유산균함유 과자, 캔디류에 한한다.)</p> <p>(11) 압착강도(Newton) : 5 이하(컵모양, 막대형 등 젤리에 한한다)</p> <p>(12) 총 아플라톡신(<math>\mu\text{g/kg}</math>) : 15.0 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10.0<math>\mu\text{g/kg}</math> 이하이어야 하며, 땅콩 및 견과류 함유 과자, 캔디류, 추잉껌에 한한다)</p> <p>(13) 푸모니신(mg/kg) : 1 이하(B1 및 B2의 합으로서, 단, 옥수수 50% 이상 함유 과자, 캔디류, 추잉껌에 한한다)</p> <p>(14) 납(mg/kg) : 1.0 이하(젤리에 한한다), 0.2 이하(사탕에 한한다)</p>	부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.4 g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니솔으로서 사용량 및 터서 리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4 g/kg 이하)	프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	2.5 이하(프로피온산으로서 기준하며, 빵류에 한한다)	소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 이하(소브산으로서 기준하며, 팔 등 앙금류에 한한다)
	부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.4 g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니솔으로서 사용량 및 터서 리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4 g/kg 이하)					
	프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	2.5 이하(프로피온산으로서 기준하며, 빵류에 한한다)					
	소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 이하(소브산으로서 기준하며, 팔 등 앙금류에 한한다)					



품목	제조·가공기준 및 규격
	<p><b>3. 시험방법</b></p> <p>(1) 산가          검체를 분쇄 또는 세절하여 필요한 양의 유지가 얻어질 수 있도록 적당량을 공전삼각플라스크에 취하여 검체가 잠길 정도의 정제에테르를 넣고 때때로 흔들면서 약 2시간 방치한 후, 검체의 고형물이 유출되지 않도록 건조여지로 여과하고 다시 삼각플라스크중의 검체에 정제에테르(앞의 절반정도량)를 넣어 흔들어 섞은 후 동일여지에 반복 여과한다. 여액을 분액 깔때기에 옮기고, 이 여액의 약 1/2~1/3 용량에 해당하는 물을 넣어 잘 흔들어 씻고 물층은 버린다. 이 조작을 2회 되풀이하고 에테르층은 분취하여 무수황산나트륨으로 탈수한 후, 질소가스 또는 이산화탄소를 통과하면서 40℃의 수욕상에서 감압하여 에테르를 완전히 날려 보내고 남은 유지 약 10 g을 정밀하게 달아 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다. 다만, 계산식중 S는 유지의 g을 말한다.</p> <p>(2) 허용외 타르색소          제7. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.</p> <p>(3) 사카린나트륨          제7. 일반시험법 3.2.1 사카린나트륨에 따라 시험한다.</p> <p>(4) 산화방지제          제7. 일반시험법 3.3 산화방지제에 따라 시험한다.</p> <p>(5) 보존료          제7. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.</p> <p>(6) 세균수          검체를 40℃ 이하에서 될 수 있는 대로 단시간에 전부 녹여 그 10 mL를 공전병에 취하고 이에 멸균인산완충희석액 또는 멸균생리식염수를 가하여 100 mL로 한 것을 검액으로 하여 이하 제7. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.5.1 일반세균수에 따라 시험한다.</p> <p>(7) 황색포도상구균          크림을 도포 또는 총진한 제품의 크림 10 g을 무작위로 취한 후 멸균생리식염수 90 mL를 넣어 균질화한 것을 시험용액으로 하여 제7. 일반시험법 4.12 황색포도상구균 4.12.1 정성 시험에 따라 시험한다.</p> <p>(8) 살모넬라          크림을 도포 또는 총진한 제품의 크림 10 g을 무작위로 취한 후 제7. 일반시험법 4.11 살모넬라에 따라 시험한다.</p> <p>(9) 대장균          제7. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한다.</p> <p>(10) 유산균수          제7. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.9 유산균수에 따라 시험한다.</p> <p>(11) 압착강도          제7. 일반시험법 1.5 젤리의 물성시험에 따라 시험한다.</p> <p>(12) 아플라톡신          제7. 일반시험법 9.2 곰팡이독소에 따른다.</p> <p>(13) 푸모니신          제7. 일반시험법 9.2 곰팡이독소에 따라 시험한다.</p> <p>(14) 납          제7. 일반시험법 9.1 중금속에 따라 시험한다.</p>

\* 식품공전, 식품의약품안전처, 최종 고시일 2018년 10월 12일



## 2) 전통식품 표준규격 제조·가공기준 및 성분규격<sup>4)</sup>

- 전통식품 표준규격에 의한 떡의 제조·가공기준은 떡의 종류별로 별도로 제시되어 있어 이를 살펴봄. 단, 주요 공정기준은 대표적으로 T062 찌는 떡과 유밀과를 살펴봄

[표 1-12] 떡/한과류의 제조·가공기준 및 성분규격(전통식품 품질규격 기준)

품목	제조·가공기준 및 규격				
떡	1. 품질기준 떡의 품질은 표 1의 품질기준에 적합하여야 한다.				
	<b>표 1 품질기준</b>				
		구분	항목	기준	
		약식	성 상	고유의 외관, 색택, 향미와 조직감을 가지며 이미·이취 및 이물이 없어야 하며, 채점기준에 따라 채점한 결과, 모두 3점 이상이어야 한다.	
			수 분(% , w/w)	34.0~48.0	
		가래떡	떡국떡	성 상	고유의 색택, 향미와 조직감을 가지며, 이미·이취 및 이물이 없어야 하며, 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 한다.
				수 분(% , w/w)	45.0 이하
			대장균	음성	
		떡볶이떡	성 상	고유의 색택, 향미와 조직감을 가지며, 이미·이취 및 이물이 없어야 하며, 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 한다.	
			수 분(% , w/w)	49.0 이하	
			대장균	음성	
		조랭이떡	성 상	고유의 색택, 향미와 조직감을 가지며, 이미·이취 및 이물이 없어야 하며, 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 한다.	
			수 분(% , w/w)	49.0 이하	
			대장균	음성	
		증편	성 상	고유의 색택과 향미를 가지며 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.	
			수 분(% , w/w)	55.0 이하	
			대장균	음성	

4) 전통식품 표준규격 제.개정, 국립농산물품질관리원, 2017.10



품목	제조·가공기준 및 규격			
떡	새알심	구분	항목	기준
		성상	성상	고유의 색택과 향미를 가지며 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.
			수분(% , w/w)	45.0 이하
			세균수(CFU/g)	3.0 × 10 <sup>6</sup> 이하 (냉동제품에 한함)
	대장균	음성		
	짜는떡	성상	성상	고유의 향미와 조직감을 가지며 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과, 모두 3점 이상이어야 한다.
			식염(% , w/w)	1.0 이하
			세균수(CFU/g)	1.0×10 <sup>5</sup> 이하
		대장균	음성	
	치는떡	성상	성상	고유의 향미와 조직감을 가지며 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과, 모두 3점 이상이어야 한다.
			식염(% , w/w)	1.0 이하
		대장균	음성	
	삶는떡 삶는떡	성상	성상	고유의 향미와 조직감을 가지며 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.
			식염(% , w/w)	1.0 이하
		대장균	음성	

표 1 이외의 요구사항은 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

## 2. 주요 공정기준

구분	기준	내용
짜는떡	세척	이물질 등이 충분히 제거되도록 성상, 이물질, 세척횟수 등에 대한 기준을 설정하여 관리하고, 세척 후 세척상태가 양호하며 이취가 없어야 한다.
	불림	불린 시간과 불린 온도에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다. 불린 쌀은 세척상태가 깨끗하고, 이취가 없어야 하며 불린 상태가 양호하여야 한다. 불림 시 침지수와 실온의 계절별 온도차가 큰 경우에는 최소 하절기와 동절기별로 온도를 별도로 설정하여야 한다.
	분쇄	이물이 혼입되지 않도록 관리하여야 한다. 식염 또는 식염수를 투입할 경우 그 배합비율을 관리하여야 한다.
	배합	분쇄한 쌀, 고물 등을 배합비율에 따라 이상 유무를 점검한 후 배합순서에 따라 원료를 투입하여야 한다.
	증숙	증숙 압력과 시간의 기준을 설정하고 관리하여야 한다. 예) 증숙 시 심부온도 95℃ 이상, 20분 이상
	냉각	냉각시간과 냉각온도에 대한 기준을 설정하여 관리하고, 냉각 후 과도한 수분이 잔류하지 않도록 하여야 한다.
	성형	규정된 모양의 크기와 중량으로 성형하여야 한다.



품목	제조·가공기준 및 규격			
	구분	기준	내용	
	포장		포장 시 이물이 혼입되거나, 병원성미생물 등이 오염되지 아니 하도록 위생적으로 관리하여야 한다. 내포장에 사용되는 식물성 식용유지 등은 제품의 성상에 영향을 주지 않는 범위 내에서 최소한으로 사용하여야 한다.	
	동결		냉동제품인 경우 동결온도에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.	
	기타 공정		필요한 경우 상기 이외의 공정에 대해서는 사용설비, 작업방법, 작업상의 유의사항 등을 규정하여 이에 따라 실시하여야 한다.	
한과	<b>1. 품질기준</b>			
	한과류의 품질은 표 1 및 2의 품질기준에 적합하여야 한다.			
	<b>표 1 품질기준</b>			
		항목	기준	
	성상		고유의 색택과 향미를 가지며 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과, 모두 3점 이상이어야 한다.	
	산가		3.0 이하 (유밀과에 한한다) 2.0 이하 (유과에 한한다)	
	과산화물가(meq/kg)		40.0 이하(유밀과 및 유과에 한한다)	
	<b>표 2 인삼 정과 및 홍삼 정과의 품질기준</b>			
		항목	기준	
			인삼 정과	홍삼 정과
성상		고유의 색택과 향미를 가지며 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과, 모두 3점 이상이어야 한다.		
진세노사이드		Rf가 확인되어야 한다.	Rf와 Rh가 확인되어야 한다.	
세균수(CFU/g)		5×10 <sup>4</sup> 이하		
대장균군		음성		
표 1 및 2 이외의 요구사항은 「식품위생법」 에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.				
<b>2. 주요 공정기준</b>				
유밀과	구분	기준	내용	
	체질		이물질 혼입되지 않도록 관리하고, 체의 크기 및 방법등에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.	
	배합		체질한 밀가루에 쌀가루, 고물 등을 배합비율에 따라 이상 유무를 점검한 후 배합순서에 따라 원료를 투입하여야 한다.	
	성형		규정된 모양의 크기와 중량으로 성형하여야 한다.	
	유탕		온도 및 시간에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다. 유지의 산가 및 과산화물가에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.	
	즙청		꿀 및 조정의 농도와 배합비율에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다. 즙청이 잘 이루어질 수 있도록 성상에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.	
포장		포장 시 이물이 혼입되거나, 병원성미생물 등이 오염되지 않도록 위생적으로 관리하여야 한다.		

\* 전통식품 표준규격 개정 전문, 국립농산물품질관리원, 2017.10



## 5. 떡/한과류 제조 공정

### 1) 떡류(떡국떡)

- 떡류의 제조공정은 치는 떡의 대표 품목 중 하나인 떡국떡의 제조공정을 살펴봄
  - 원료 선별 : 이물선별기를 이용하여 원료 이물을 선별한다.
  - 수세 : 세미기를 통과시켜 세척 및 이물 제거한다.
  - 불림 : 쌀을 물에 넣어 불린다.
  - 1차 분쇄 : 롤러를 이용하여 분쇄한다.
  - 혼합 : 쌀을 제외한 부재료를 용해조에 넣어 혼합.
  - 2차 분쇄 : 롤러를 이용하여 분쇄한다.
  - 증숙 : 증기를 이용하여 증숙한다.
  - 제병 : 스크류, 몰드를 통과하여 모양을 만든다.
  - 1차 냉각 : 제병 후 떡 표면을 냉각시켜 떡의 부착을 방지한다.
  - 절단 : 제품 규격에 따라 절단한다.
  - 2차 냉각 : 냉각수에 침지하여 냉각한다.

[그림 1-3] 떡국떡 제조 과정



\* 식품공전 해설서, 식품의약품안전처, 2017.12



## 2) 한과류(강정)

- 한과류의 제조공정은 강정(유과)의 전통 제조 공정을 대표적으로 살펴봄
  - 찹쌀의 수침 : 먼저 강정의 주재료가 되는 찹쌀의 수침 과정을 볼 수 있는데, 수침은 찹쌀을 발효하는 과정으로 찹쌀의 수침시간이 유과의 품질에 커다란 영향을 미치는 것으로 알려져 있음. 수침기간은 3~4일 또는 2~20일, 그 이상으로 문헌에 따라 다르게 나타나고 있음. 수침을 하는 목적은 수분을 잘 흡수하고 팽화력을 증가시키기 위한 것으로 수침을 시키는 동안 찹쌀에 일어나는 반응으로는 유기산이 생성되어 산도가 증가하고, 양이온(K, Na, Ca, Mg)과 무기인이 용출되며, 입도 분포가 변화하게 됨. 이러한 변화들로 인하여 점도가 증가하고 팽화력이 증가하는 효과를 얻게 됨
  - 찹쌀의 분쇄(제분) : 수침된 찹쌀의 입자 사이에 공기를 포함시키고, 호화가 빠르고 균일하게 잘 일어나도록 하기 위한 조작으로 고서에서는 가급적 곱게 빻아서 체로 내리라고 하였는데 최근의 연구에서는 일반적으로 분쇄기를 이용하여 40~80mesh 입자크기를 주로 사용하는 것으로 보고 있으며, 실제 생산현장에서도 80mesh로 분쇄하는 경우가 많이 나타나고 있음
  - 찹쌀가루의 반죽 : 분쇄한 찹쌀가루에 부원료를 넣고 균일하게 잘 섞어 호화에 필요한 적당한 수분을 갖기 위해 반죽을 하는데 여기에 사용되는 부원료로는 주로 콩, 주류(청주, 소주, 약주, 막걸리 등)를 넣음. 반죽공정은 부원료를 얼마나, 어떻게 사용 하느냐가 강정의 맛과 품질에 영향을 미치며, 전통적 생산 방법은 주로 수작업으로 이루어졌으나, 최근에는 기계나 설비 등을 도입하여 믹서기 형태의 반죽기를 사용하고 있음
  - 반죽한 찹쌀의 증자(찜) : 음식지미방과 규합총서에서는 증자는 속까지 찌거나 약한 불로 찌는 것으로 표현되고 있는데, 수침한 찹쌀에 모든 부재료를 넣고 혼합한 반죽물을 호화시키기 위해 증자를 하게 됨. 이는 가열 초기의 어느 온도까지는 각종 미생물과 효소의 작용이 급속도로 일

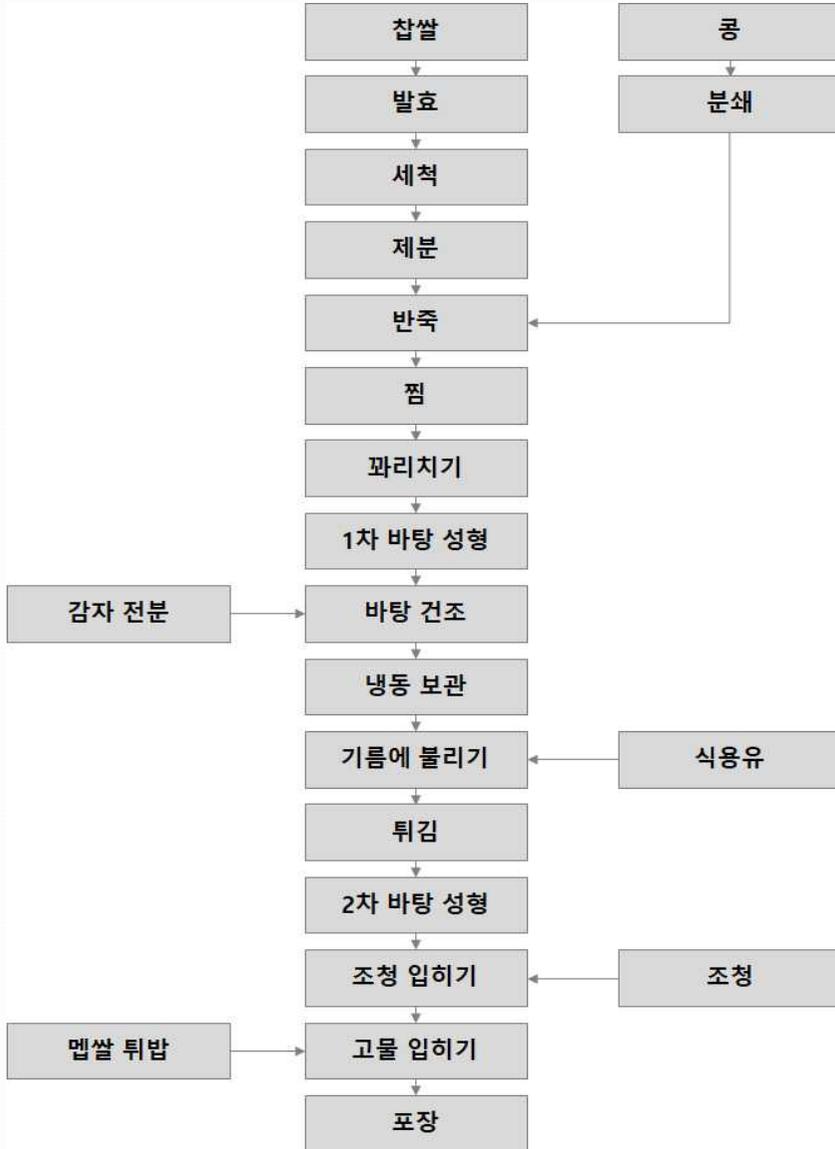


어나며, 가열 후기에는 살균 및 효소의 불활성화가 일어날 것으로 사료됨. 전통 생산방식에서는 가마솥을 이용하였으나, 오늘날에는 주로 스팀 보일러를 사용하며, 보일러 용량에 따라 생산량의 차이는 있지만, 많은 부분에서 공정 개선이 이루어져 있음

- 파리치기(치대기) : 파리치기 공정은 호화된 미립의 조직을 파괴시키고 가스를 지닐 수 있는 막을 형성시켜 포지(抱持)된 가스를 세분화하는 과정으로 나중에 반대기의 팽화 시에 중요한 역할을 하게 되는 공정임
- 유과 반대기의 제조(성형) : 중숙한 후 파리치기를 한 반죽물은 점도가 높아 들러붙기 때문에 수작업에서는 밀가루, 옥수수전분, 감자전분 등을 널빤지에 깔고 밀대로 밀거나 손으로 늘리면서 두께를 조정하고 강정, 산자류 등 제품의 종류 및 크기에 맞게 절단하여 적당한 수분이 될 때까지 건조하여 유과의 기초가 되는 반대기를 만듦. 규합총서에서는 건조하는 방법을 더운 방에 백지를 깔고 넣어 자주 뒤집으며 말리거나 말릴 때에는 표면이 먼저 건조하여 균열이 생기므로 바람을 피하라고 하였으며, 여름에는 벌에 말려도 좋다고 하였음
- 유과 반대기의 팽화(튀김) : 적당하게 건조된 반대기는 3일 정도 저온 저장고에서 숙성시킨 후 기름, 모래, 자갈 등을 이용 가열하여 팽화를 시키는데 주로 기름을 이용하는 방법이 가장 일반적임. 강정의 제조과정 중 가장 인력이 많이 필요하고 고열의 식용유를 사용하며 짧은 공정 속에서 품질이 결정되기에 작업의 안전성, 생산성, 품질의 표준화 등 개선의 여지가 가장 큰 공정임
- 유과의 저장(조청, 고물 입히기, 포장) : 팽화가 끝나면 물엿이나 조청으로 즈청(汁淸)을 하게 되는데 즈청은 조청이나 물엿을 유과의 표면에 고루 묻게 하여 단맛을 부여하고 여러 가지 고물을 다양하게 붙일 수 있도록 할뿐만 아니라 산소를 차단하여 지방의 산패를 억제하는 효과를 주는 것으로 알려져 있음. 유과는 기름함량이 많고 다공화된 식품으로 공기와의 접촉 면적이 넓어 산화가 어느 식품보다도 빠르게 일어날 수 있으므로 저장 중 흡습, 햇빛, 공기접촉, 고온 등의 문제가 매우 중요함



[그림 1-4] 전통 유과 제조 과정



\* 전통한과산업에서의 강정 제조과정 개선에 관한 연구, 박상각/김명호, 2014.06.09.



- 공장에서 생산하는 강정(유과)은 생산 기업 중 한 곳에서 제시한 과정을 살펴봄. 생산 기업에 따라 차이가 있을 수 있어, 참고로만 보는 것이 필요함
  - 찹쌀 매입 및 발효 : 찹쌀을 물에 담가 15일 정도 발효시킨다.
  - 세척, 분쇄 : 발효시킨 찹쌀을 세척 후 분쇄한다.
  - 스팀, 편칭 : 찹쌀가루를 증기로 쪄낸 후 골고루 섞는다.
  - 성형 : 편칭이 완료된 후 넓게 펴서 바탕의 모양을 만든다.
  - 1차 건조 후 절단 : 1차건조가 완료되면, 바탕의 크기로 절단한다.
  - 2차 건조 후 저온숙성 : 2차 건조후 저온창고에서 저온숙성을 한다.
  - 튀기기 : 유과바탕을 기름에 넣으면 부풀아 오르기 시작한다.
  - 옛코팅하기 : 튀겨진 바탕에 옛을 코팅한다.
  - 쌀튀밥가루 입히기 : 옛으로 코팅한 후 쌀튀밥가루를 골고루 입힌다.
  - 선별 : 쌀튀밥가루를 입힌 유과중 불량품을 선별한다.
  - 건조 후 포장 : 쌀튀밥가루를 입힌 유과는 건조라인을 거친 후 포장한다.
  - 개별포장 : 유과 하나 하나가 떨어져 있어서 먹기 편하다.
  - 200g 봉지 포장 : 보관이 편하다.

[그림 1-5] 공장 유과 제조 과정



\* (주)정일품(jipfood.co.kr)



## 6. 떡/한과류 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, **떡은 식품제조·가공업소 중 ‘빵 또는 떡류’에 포함되고, 한과는 ‘과자류’에 포함되어 관리인증 적용 대상임**

[표 1-13] 식품안전관리인증 적용 대상

적용업종	세부업종 및 적용품목
식품제조·가공업소	<b>과자류, 빵 또는 떡류</b> , 코코아가공품류 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, 재과정
	즉석판매제조·가공업소, 식품소분업소, 집단급식소식품판매업소, 기타식품판매업소, 집단급식소

\* 한국식품안전관리인증원



- 또한 HACCP은 안전한 식품 제조·가공을 위하여 원료에서 최종제품에 이르기까지 모든 단계에서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 위해요소를 확인하여 중점 관리하는 과학적인 위생관리시스템인 해섭(HACCP, 위해요소중점관리기준) 제도를 활성화하기 위해 2014년~2020년까지 해섭(HACCP) 의무적용을 확대함. 어린이기호식품, 다소비식품 제조업소 의무적용 및 과자·캔디류, 빵류·떡류, 초콜릿류, 어육소시지, 음료류, 즉석섭취식품, 국수·유당면류, 특수용도식품 등 8개 품목에 대해 확대함
- 한편, ‘대장균 떡볶이’ 사태의 후속조치 차원에서 식품 위생 당국이 2015년 11월 떡볶이 떡 등을 3대 특별관리식품으로 선정하고, 이들에 대해 2017년까지 HACCP 조기 의무화 방침을 추진함. 이에 따라 ‘매출액 1억 원 이상 및 종업원 수 10명 이상’에 해당되는 떡볶이 떡 제조업체들의 HACCP 의무 도입 시기가 2018년 12월에서 2017년 12월로 1년 앞당겨지기도 함<sup>5)</sup>

[표 1-14] HACCP 의무적용 추진방향

구분	품목	
	과자·캔디류(한과류 포함)	떡류
1단계 (2014.12.01.부터)	연 매출액 20억 원 이상이면서 종업원 수 51인 이상인 업체	
2단계 (2016.12.01.부터)	연 매출액 5억 원 이상이면서 종업원 수 21인 이상인 업체 (2016.12.01.부터)	연 매출액 5억 원 이상이면서 종업원 수 21인 이상인 업체
3단계 (2017.12.01.부터)		매출액 1억 원 이상 종업원 수 10명 이상
4단계 (2018.12.01.부터)	연 매출액 1억 원 이상이면서 종업원 수 6인 이상인 업체	
5단계 (2020.12.01.부터)	연 매출액 1억 원 미만이면서 종업원 수 5인 이하인 업체	

\* 한국식품안전관리인증원 / 한국쌀가공식품협회

1) 가공식품 HACCP 의무적용은 기본적으로 4단계로 나누어 추진. 단, 떡류, 순대 등 일부 품목에 한해, 2016년 12월 01일 적용 외에 2017년 12월 01일 적용을 추가 분류함

5) 떡볶이 떡 HACCP 의무화 코앞...중소업체 “사실상 퇴출” 속앓이, 한국농어민신문, 2016.01.19



- 2018년 9월 30일 기준으로 HACCP 운영 현황을 살펴보면, 총 5,534개소, 11,256건으로 이 중에서 ‘떡류’는 278건에 이르며, ‘과자류’ 313건 중 한과류는 2건이 있음<sup>6)</sup>
  - 떡/한과류 HACCP 인증 업체는 별첨으로 제시함

## 2) 전통식품품질 인증제도<sup>7)</sup>

- 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
 



전통식품 품질인증 마크

  - 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 약식(규격번호 T013), 가래떡(규격번호 T031), 증편(규격번호 T059), 새알심(규격번호 T060), 찌는 떡(규격번호 T062), 치는 떡(규격번호 T063), 삶는 떡(규격번호 T067) 을 비롯하여 한과류(규격번호 T001)의 품목이 있음
  - 2018년 10월 30일 기준, 전통식품품질인증 업체는 약식(규격번호 T013) 1개, 가래떡(규격번호 T031) 26개, 증편(규격번호 T059) 1개,

6) 한국식품안전관리인증원 홈페이지에서, 떡류와 한과류로 HACCP 인증을 받은 업소를 별도로 검색한 결과임

7) 국립농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)



새알심(규격번호 T060) 2개, 찌는 떡(규격번호 T062) 3개, 치는 떡(규격번호 T063) 5개, 삶는 떡(규격번호 T067)은 없고, 한과류(규격번호 T001) 24개로 나타나 떡/한과류 전통식품품질인증 업체는 총 62개로 나타남

### 3) 가공식품산업표준 KS인증<sup>8)</sup>

- 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



- 떡의 인증 품목으로는 표준번호 **KS H 2137 떡류**로 구분되어 있으며, 세부 품목은 떡, 레토르트떡, 냉동떡이 있고, 한과류의 인증 품목으로는 표준번호 **KS H 2184 유과류**로 구분되어 있음. 10월 30일 기준 떡/한과류 품목의 인증정보를 조회한 결과, 아직까지 인증 제품이 없는 것으로 조회됨

### 4) 유기가공식품 인증제도<sup>9)</sup>

- 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



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

9) 국립농산물품질관리원



- 떡은 ‘빵 또는 떡류’에 속해 있으며, 2018년 10월 30일 유기가공식품 인증을 받은 업체 수는 총 17개로 나타났으며, 이 중에서 떡을 생산하는 업체는 11개로 나타남
- 한과류가 속해 있는 ‘과자류’는 53개, ‘엿류’는 8개, ‘땅콩 또는 견과류 가공품’은 1개 업체로 나타났으며, ‘과자류’ 중 한과를 생산하는 업체는 2개, ‘엿류’에서는 1개, ‘땅콩 또는 견과류가공품’에서는 1개 업체로 총 4개로 나타남

[표 1-15] 떡/한과류로 유기가공식품 인증 받은 업체

구분	품목명	인증번호	인증업체	소재지	인증기간	제품 이미지
떡류	빵 또는 떡류	13-8-67	(주)본떼르	서울특별시 성동구	2018.01.17 ~ 2019.01.16	
		2-8-284	정남농협 화성웰빙떡클러스터 사업단	경기도 화성시	2017.12.31 ~ 2018.12.30	
		2-8-418	(주)초록식품	강원도 홍천군	2017.12.09 ~ 2018.12.08	
		44-8-9	아셀떡	경기도 포천시	2017.12.08 ~ 2018.12.07	
		56-8-3	(주)토골미	경기도 여주시	2018.07.15 ~ 2019.07.14	
		56-8-5	농업회사법인 (주)홍성폴무	충청남도 홍성군	2018.02.02 ~ 2019.02.01	
		60-8-46	(주)화성한과	경기도 화성시	2017.12.30 ~ 2018.12.29	-
		62-8-61	(주)우리식품	경기도 평택시	2018.06.22 ~ 2019.06.21	
		71-8-47	왕비천 하늘	경상북도 울진군	2017.09.22 ~ 2018.09.21	
		71-8-72	농업회사법인 (주)미실란	전라남도 곡성군	2017.09.06 ~ 2018.09.05	
		93-8-24	(주)죽암에프앤씨	전라남도 고흥군	2018.03.24 ~ 2019.03.23	



구분	품목명	인증번호	인증업체	소재지	인증기간	제품 이미지
한과류	과자류	2-8-151	농업회사법인 (주)담양한과명진식품	전라남도 담양군	2017.12.29 ~ 2018.12.28	
		40-8-10	(주)올곧은	전라남도 구례군	2018.04.20 ~ 2019.04.19	
	옛류	9-8-142	유한회사 별량참산조청	전라남도 순천시	2018.05.09 ~ 2019.05.08	-
	땅콩 또는 견과류 가공품	13-8-147	동우엔앤에프 주식회사	경기도 광주시	2018.06.14 ~ 2019.06.13	-

\* 국립농산물품질관리원 친환경 인증관리정보시스템(2018년 10월 30일 조회 기준)

1) 빵 또는 떡류로 인증 받은 업체 중 떡 품목을 보유한 업체와 옛류, 과자류로 인증을 받은 업체 중 한과 품목을 보유한 업체를 별도로 분류한 결과임

### 5) 식품명인제도<sup>10)</sup>

- 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, 2018년 10월 30일 조회기준 떡/한과류는 총 13명이 등록되어 있음

10) (사)한국전통식품명인협회(등록된 명인은 2018년 8월 23일 조회 기준)



[표 1-16] 떡/한과류 식품명인 현황

구분	명인	성명	보유기능
떡류	제42호	신왕자	노티떡, 신과병
	제52호	이연순	승검초단자
	제53호	김영숙	복령조화고
한과류	제21호	유영군	창평쌀엿
	제23호	최봉석	갈골산자
	제26호	김규흔	유과, 약과
	제32호	강봉석	엿, 조청
	제33호	박순애	엿강정
	제46호	김현의	찰쌀유과
	제55호	김영희	인삼정과
	제59호	심영숙	유과
	제60호	안복자	유과
	제71호	정영석	인삼정과

\* (사)한국전통식품명인협회(2018년 10월 30일 조회 기준)



# 제 2 장

## 주요 원료 현황

제 1 절  
떡/한과류 주요 원료

제 2 절  
주요 원료 공급 현황





## 제 1 절 떡/한과류 주요 원료

- 떡/한과류는 쌀을 주원료로 사용하고 있지만, 쌀을 포함한 기타 원료의 사용량에 차이가 있어 두 품목의 주요 원료를 나누어 살펴봄
- 우선 떡은 쌀 사용량이 10만 6,853톤으로 전체 원료의 78.6%를 차지하며 주요 원료로 나타남. 떡에 사용되는 쌀의 국내산 사용 비중은 45.5%로 수입산(54.4%) 쌀의 이용 비중이 높게 조사되었으며, 쌀가루도 국내산보다는 수입산 사용 비중이 높게 조사됨

[표 2-1] 떡류 주요 원료

식품원료		원료별 사용량 비중		국내산/수입산 사용량 비중			
		총 사용량(톤)	비중 (%)	국내산 (톤)	수입산 (톤)	국내산 비중(%)	수입산 비중(%)
곡류	쌀	106,853	78.6	48,662	58,191	45.5	54.5
	보리	0.3	0.0	0	0.3	0.0	100.0
	쌀가루	6,247	4.6	805	5,442	12.9	87.1
	보리가루(분말)	284	0.2	5	279	1.9	98.1
	옥수수가루(분말)	38	0.0	0	38	0.0	100.0
	소맥분(밀가루)	7,958	5.9	0	7,958	0.0	100.0
	메밀가루	109	0.1	102	7	93.6	6.4
두류	대두	103	0.1	37	67	35.6	64.4
	팥	1,280	0.9	510	770	39.8	60.2
	땅콩	79	0.1	1	78	1.5	98.5
	감자	43	0.0	43	0	100.0	0.0
	고구마	1	0.0	1	0	100.0	0.0
	타피오카	483	0.4	0	483	0.0	100.0
	팥앙금	1,566	1.2	201	1,365	12.8	87.2
당류	주정	823	0.6	4	818	0.5	99.5
	백설탕	3,073	2.3	0	3,073	0.0	100.0
	갈색설탕	106	0.1	0	106	0.0	100.0
	포도당류	72	0.1	0	72	0.0	100.0
	과당류	22	0.0	0	22	0.0	100.0
물엿	200	0.1	0	200	0.0	100.0	
기타	6,619	4.9	2,150	4,467	32.5	67.5	
합계	135,958	100.0	52,521	83,437	38.6	61.4	

\* 2017 식품산업 분야별 원료소비 실태조사, 한국농수산물유통공사 / KMAC 재구성

- 1) 톤(ton) 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자릿수에서 다소 오차가 발생할 수 있음  
%의 한자리를 기준으로 작성하는 가운데, 일의 자리 반올림에서 다소 오차가 발생할 수 있음



- 한과류에서 사용량 비중이 가장 높은 원료는 물엿(45.8%)으로 나타났으며, 이어서 쌀(32.5%), 밀가루(5.9%) 순으로 나타남
  - 떡과 달리 한과에 사용되는 쌀은 국내산 비중(96.3%)이 높게 조사되었으며, 물엿은 주로 수입산(98.4%)의 비중이 높은 것으로 조사됨
- 이에 주요 원료 공급 현황은 떡과 한과에서 주요 원료로 나타난 쌀과 한과에서 사용량 기준 가장 비중이 높은 물엿을 살펴봄

[표 2-2] 한과류 주요 원료

식품원료		원료별 사용량 비중		국내산/수입산 사용량 비중			
		총 사용량(톤)	비중 (%)	국내산 (톤)	수입산 (톤)	국내산 비중(%)	수입산 비중(%)
곡류	쌀	2,364	32.5	2,277	87	96.3	3.7
	보리	9	0.1	9	0	100.0	0.0
	쌀가루	550	7.6	483	67	87.8	12.2
	소맥분(밀가루)	429	5.9	231	199	53.7	46.3
당류	백설탕	297	4.1	0	297	0.0	100.0
	과당류	1	0.0	0	1	0.0	100.0
	물엿	3,336	45.8	53	3,284	1.6	98.4
식용 유지류	대두유	263	3.6	2	261	0.9	99.1
기타		33	0.5	32	1	97.0	3.0
합계		7,282	100.0	3,087	4,197	42.4	57.6

\* 2017 식품산업 분야별 원료소비 실태조사, 한국농수산물유통공사 / KMAC 재구성

- 1) 톤(ton) 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자리수에서 다소 오차가 발생할 수 있음  
%의 한자리수를 기준으로 작성하는 가운데, 일의 자리 반올림에서 다소 오차가 발생할 수 있음



## 제 2 절 주요 원료 공급 현황

### 1. 쌀

#### 1) 쌀 생산 현황

- 쌀 생산량은 2013년 423만 톤에서 2017년 397만 톤으로 6.1% 감소하였으며, 같은 기간 쌀 수입량은 2013년 39만 톤에서 2017년 41만 톤으로 5.2% 증가함
- 쌀 생산량 감소의 주요 원인은 재배면적 감소인데, 2013년 83만 2,625 ha이던 벼 재배면적이 2017년 75만 4,716ha로 9.4% 더 감소함. 이는 쌀 소비가 꾸준히 줄어든 것과 관련 있는 것으로 보이는데, 식생활 서구화로 1인당 쌀 소비량은 84년 130kg에서 2017년 그 절반 수준인 61.8 kg을 기록함. 또한 기상여건 악화가 더해지면서 2017년에 모내기 철에 봄 가뭄이 오고 낱알이 영그는 여름철에 잦은 호우로 일조량이 부족해 생산량이 줄어든 것으로 보임<sup>11)</sup>
- 수입산 쌀은 2015년 정부가 도입한 저관세할당물량(TRQ) 내에서 수입되고 있는데, 공식적으로 쌀을 수입할 때 513%의 관세를 물리고 있지만, TRQ 40만 8,700톤 내에서는 밥쌀용·가공용 관계없이 5%의 관세율을 적용함<sup>12)</sup>

11) 쌀 생산량 37년 만에 최저치, 중앙일보, 2017.10.18

12) 밥쌀용 쌀 수입 찬·반 이유, 이것이 궁금하다, 경향비즈, 2015.09.29



[표 2-3] 쌀 생산 및 수입 실적

(단위: 톤, 백만 원)

구분	생산 실적	
	생산량(톤)	수입량 <sup>1)</sup> (톤)
2013	4,230,011	388,353
2014	4,240,739	408,700
2015	4,326,915	408,700
2016	4,196,691	408,700
2017	3,972,468	408,700

\* 농작물생산조사 : 미곡생산량(백미 92.9%), 통계청 / 연도별 MMA 쌀 도입물량, 한국농수산물유통공사  
 1) '15년부터는 쌀 관세화에 따른 TRQ<sup>13)</sup> 쌀 도입물량임

## 2) 쌀 소비 현황

- 업종별 쌀 소비량을 살펴보면, 전체 쌀 소비량은 2013년 53만 톤에서 2017년 71만 톤으로 34.5% 증가하였으나 같은 기간 떡류 제조업에서의 사용량은 20만 톤에서 17만 톤으로 17.1% 감소함
  - 전통떡은 보합, 유지세를 나타내고 있는 반면, 떡볶이 떡이 쌀떡에서 밀떡으로 소비가 이동하면서 떡류 제조업에서의 쌀 소비량 감소에 영향을 미친 것으로 보임<sup>14)</sup>
  - 반면 탁주 및 약주 제조업에서의 소비 증가는 막걸리에서의 소비량은 보합세인 가운데, 청주와 증류식 소주에서의 소비량이 증가하였기 때문임. 주정은 쌀 재고량이 늘어나면서 주정을 만드는데 주로 사용하는 타피오카 가격으로 쌀이 공급되면서 소비량이 늘어남<sup>15)</sup>

13) TRQ(Tariff Rate Quota) : 낮은 관세만 부과하고 정해진 양만큼 수입하는 일종의 관세율할당 수입방식

14) 업계 전문가 인터뷰

15) 업계 전문가 인터뷰



[표 2-4] 업종별 쌀 소비량

(단위: 톤, %)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
식료품 제조업	417,941 (79.4)	399,045 (74.6)	369,626 (64.2)	378,428 (57.4)	428,829 (60.6)
기타 곡물가공품 제조업	46,575 (8.9)	53,600 (10.0)	41,610 (7.2)	46,824 (7.1)	42,839 (6.1)
전분제품 및 당류 제조업	14,935 (2.8)	12,856 (2.4)	12,956 (2.2)	12,294 (1.9)	12,243 (1.7)
떡류 제조업	203,656 (38.7)	188,248 (35.2)	170,980 (29.7)	169,618 (25.7)	168,865 (23.9)
코코아 제품 및 과자류 제조업	8,346 (1.6)	7,074 (1.3)	7,194 (1.3)	9,033 (1.4)	9,042 (1.3)
면류·마카로니 및 유사식품	11,709 (2.2)	9,859 (1.8)	11,115 (1.9)	9,938 (1.5)	13,896 (2.0)
장류 제조업	11,225 (2.1)	12,197 (2.3)	10,858 (1.9)	10,530 (1.6)	10,892 (1.5)
도시락 및 식사용 조리식품	100,685 (19.1)	98,369 (18.4)	96,411 (16.8)	100,247 (15.2)	114,341 (16.2)
음료 제조업	108,198 (20.6)	135,954 (25.4)	205,834 (35.8)	280,441 (42.6)	278,874 (39.4)
탁주 및 약주 제조업	47,182 (9.0)	47,259 (8.8)	46,403 (8.1)	51,592 (7.8)	56,872 (8.0)
주정제조업	55,572 (10.6)	78,449 (14.7)	155,754 (27.1)	222,356 (33.7)	215,803 (30.5)
합계	526,140	534,999	575,460	658,869	707,703

\* 사업체부문 쌀 소비량, 통계청

1) 식료품 제조업과 음료 제조업의 하위 제조업 구분에서 기타가 포함되어 있지 않아 전체 합계 값과 카테고리의 합계 값이 일치하지 않음

□ 쌀 가격을 살펴보면, 쌀은 2013년 1kg 당 2,178원에서 2017년 1,629원으로 25.2% 감소하였고, 같은 기간 찹쌀 가격도 2,511원에서 1,807원으로 28.0% 감소함

○ 이러한 쌀 가격 하락의 원인으로 여러 가지 요인이 지적되고 있지만 그 중에서도 재고량 증가와 쌀 소비 감소가 크게 영향을 미친 것으로 보임<sup>16)</sup>

16) 집중분석- '쌀 가격' 하락 원인과 해결책은?, 한국농업신문, 2016.06.14



[표 2-5] 쌀 가격 동향(도매가)

구분	쌀(원/kg)	잡쌀(원/kg)
2013	2,178	2,511
2014	2,101	2,421
2015	1,962	2,375
2016	1,716	2,007
2017	1,629	1,807

\* KAMIS 농산물 유통정보, 한국농수산식품유통공사

- 1) 전체 가격은 상품/중품의 평균 값으로 환산한 값임
- 2) 참고로 2018년 8월 기준 쌀 가격은 2,252원, 잡쌀 가격은 2,622원으로 인산된 상황임. 이는 생산량 감소 및 정부의 비축 물량이 증가하면서 시장 도매 가격이 다소 상승한 것으로 보임

## 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%) 등의 순으로 나타남
  - 한과에 사용되는 물엿은 3,336톤으로 전체 사용량의 1.7%를 차지함. 해당 조사 결과에 의하면, 한과에 사용되는 물엿은 1.6%가 국내산이고, 나머지 98.4%는 수입산으로 수입산 사용 비중이 높게 나타남
  - 참고로 한과에는 ‘쌀엿’이 주로 사용됨

[표 2-6] 물엿 용도별 사용량

(단위: 톤, %)

시리얼	인스턴트 커피	드레싱/ 마요네즈	소스류	고추장	한과	기타	합계
34,667 (17.5)	26,494 (13.4)	15,361 (7.8)	14,867 (7.5)	12,683 (6.4)	3,336 (1.7)	90,491 (45.7)	197,899 (100.0)

\* 2017 식품산업 원료소비 실태조사, 한국농수산식품유통공사(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
- 인스턴트커피 등 물엿이 들어가는 제품의 생산량이 감소하고, 건강을 생각하여 물엿을 대신하여 올리고당, 꿀 등으로의 소비 이동이 생산량 감소에 영향을 미친 것으로 보임

[표 2-7] 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 2-8] 물엿 수입 실적<sup>1)</sup>

(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 2-9] 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



# 제 3 장

## 생산 및 수출입 현황

제 1 절  
생산 및 출하 현황

제 2 절  
수출입 현황



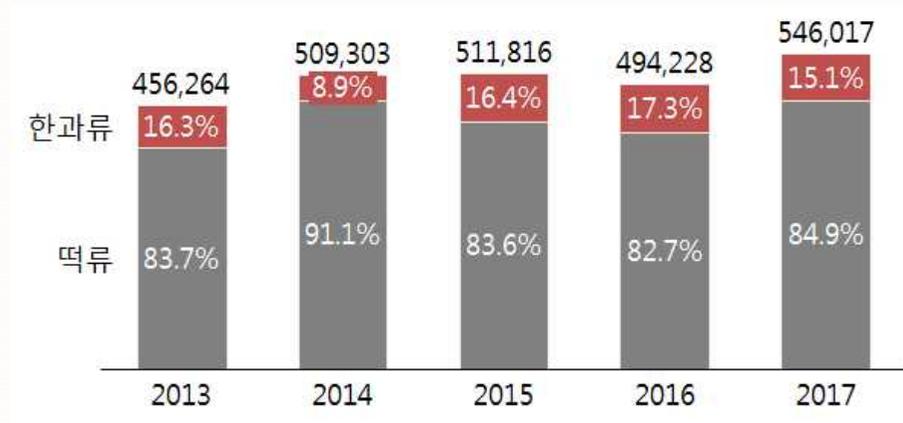


## 제 1 절 생산 및 출하 현황

### 1. 떡/한과류 전체 생산 규모

- 떡/한과류의 전체 생산액은 2013년 4,563억 원에서 2017년 5,460억 원으로 19.7% 증가하였으며, 같은 기간 생산량은 19만 7,682톤에서 24만 4,403톤으로 23.6% 증가함
- 2017년 생산액 기준, 떡이 차지하는 비중은 84.9%, 한과가 차지하는 비중은 15.1%로 나타남. 생산량 기준으로는 각각 94.7%, 5.3%로 나타나, 한과의 생산 단가가 떡에 비해 높은 것을 알 수 있음

[그림 3-1] 떡/한과류 생산 실적



(단위: 톤, 백만원)

구분	생산량			생산액		
	떡류	한과류	합계	떡류	한과류	합계
2013	185,354	12,328	197,682	382,117	74,147	456,264
2014	211,222	6,680	217,902	463,916	45,387	509,303
2015	266,576	13,122	279,698	427,903	83,913	511,816
2016	215,336	15,205	230,541	408,823	85,405	494,228
2017	231,459	12,944	244,403	463,583	82,434	546,017

\* 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처(통계청)

- 1) 2014년 한과류 생산실적은 시스템 개편 작업으로 인해 소규모 한과 업체의 시스템 적응 어려움으로 누락되어 나타난 오류로 파악됨
- 2) 백만 원 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음



## 2. 종류별 생산 및 출하 규모

### 1) 떡류

- 떡류 생산액은 2013년 3,821억 원에서 2017년 4,636억 원으로 21.3% 증가하였으며, 같은 기간 생산량은 18만 5,354톤에서 23만 1,459톤으로 24.9% 증가함. 출하액도 2013년 대비 2017년에 15.5% 증가하였고, 같은 기간 출하량도 33.6% 증가함
- 앞서 쌀 소비량에서 떡류 제조업의 사용량이 감소한 것과 달리 떡류 생산량은 증가한 것으로 나타남. 이는 떡류 생산실적에는 일반 전통떡 외에도 밀가루로 만든 떡볶이 떡과 간편식으로 나온 떡볶이 제품도 포함되어있기 때문임<sup>17)</sup>. 특히 최근에는 쌀떡보다는 밀떡으로 만든 제품이 늘어나고 있어, 식품공전 기준으로 데이터를 산출하는 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’에서는 떡류의 생산 규모가 커지고 있는 것으로 분석됨
- 더불어 떡볶이 프랜차이즈가 늘어난 것도 떡류 생산량 증가에 영향을 미친 것으로 보임. 한국프랜차이즈산업협회 정보공개서에 등록된 분식업종(대부분 떡볶이 브랜드임)을 기준으로 살펴보면, 2013년까지 분식 프랜차이즈 등록업체 수는 22개였으나, 이후 꾸준히 증가하여 2017년에는 74개로 증가하였으며, 2018년 9월 현재 92개 업체가 등록되어 있음. 업체별로 가맹점 수를 고려하면 생산량 증가와 연계가 있는 것으로 보임

17) 업계 전문가 인터뷰



[표 3-1] 떡류 생산 및 출하 실적

(단위: 톤, 백만 원)

구분	생산 실적		출하 실적	
	생산량	생산액	출하량	출하액
2013	185,354	382,117	165,150	456,435
2014	211,222	463,916	186,769	460,122
2015	266,576	427,903	258,404	503,904
2016	215,336	408,823	203,721	500,921
2017	231,459	463,584	220,613	527,101

\* 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

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

## 2) 한과류

- 한과류의 생산액은 2013년 741억 원에서 2017년 824억 원으로 11.2% 증가하였으며, 같은 기간 생산량은 1만 2,328톤에서 1만 2,944톤으로 5.0% 증가함. 반면 출하액은 2013년 대비 2017년에 2.7% 감소하였으며, 같은 기간 출하량은 4.1% 감소함
- 실제 시장으로 판매된 출하실적을 기준으로 보면, 한과 생산은 소폭의 등락을 반복하고 있으나 결과적으로는 감소한 상황임. 한과는 명절에 주로 소비가 되는 품목이지만, 최근에는 명절에 한과를 소비하는 경우가 줄고, 또한 한과를 대신한 다른 과자류 시장이 크게 형성되어 있어 두드러진 성장은 나타나지 않고 있는 것으로 분석됨
- 2013년~2014년 한과의 생산량보다 출하량이 많은 것은 전년 12월 말에 생산한 제품을 이듬해 1월 초에 출하하였기 때문이거나 생산 또는 출하실적 입력 오류로 보임



[표 3-2] 한과류 생산 및 출하실적

(단위: 톤, 백만 원)

구분	생산 실적		출하 실적	
	생산량	생산액	출하량	출하액
2013	12,328	74,147	13,550	100,465
2014	6,680	45,387	9,887	59,443
2015	13,122	83,913	12,608	94,421
2016	15,205	85,404	14,022	98,366
2017	12,944	82,434	12,999	97,762

\* 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

- 1) 2014년 한과류 생산 및 출하실적은 시스템 개편 작업으로 인해 소규모 한과 업체의 시스템 적응 어려움으로 누락되어 나타난 오류로 파악됨
- 2) 백만 원 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

### 3. 떡/한과류 주요 생산 업체 현황

- 통계청 전국 사업체조사에 의하면, ‘떡류 제조업’은 산업분류표상 기타 식품 제조업 중 ‘떡, 빵 및 과자류 제조업’의 하위 카테고리에 분류되어 있음
  - 2016년 기준 국내 떡류 제조업체 수는 13,560개이며, 2012년에 13,953개에 비해 2.8% 감소함. 제조업체 수는 2015년까지는 감소세를 나타내다가 2016년에 소폭 늘어난 상황임

[표 3-3] 떡 제조업체 수

구분	2012	2013	2014	2015	2016
떡류 제조업(개)	13,953	13,886	13,752	13,343	13,560

\* 각 연도별 전국 사업체조사, 통계청

- 떡은 소규모 업체에서 주로 생산하여 판매하는 특징이 있으며, 2016년 기준 총 13,560개 업체 중 13,108개 업체(96.7%)는 종업원 수 5인 미만의 소규모 업체로 나타남



- 50인~100인 미만 업체는 11개, 100인 이상 업체는 2개로 50인 이상의 규모를 가진 업체의 비중은 전체의 1.1% 수준임

[표 3-4] 2016년 종업원 수 기준 떡류 업체 규모

구분(명)	1~4	5~9	10~19	20~49	50~99	100~299	계
업체 수(개)	13,108	332	64	43	11	2	13,560
비중(%)	96.7	2.4	0.5	0.3	0.1	0.01	100.0

\* 각 연도별 전국 사업체조사, 통계청

- 떡류 제조업체의 지역별 분포를 살펴보면, 서울 14.4%, 경기도 17.9%로 수도권 비중이 높으며, 그 외의 지역에는 상대적으로 고르게 분포하고 있음
- 전통 재래식 떡 제조업체의 경우 주거 밀집 지역이 형성된 수도권에 다수 분포하고 있으며, 비교적 규모가 큰 가공떡류 공장의 경우 수도권보다는 지방에 위치하고 있음

[표 3-5] 떡류 제조업체의 지역별 분포(2016년 기준)

지역	업체 수(개)	비중(%)	지역	업체 수(개)	비중(%)
서울	1,950	14.4	강원	519	3.8
부산	908	6.7	충북	509	3.8
대구	709	5.2	충남	716	5.3
인천	542	4.0	전북	785	5.8
광주	459	3.4	전남	1,046	7.7
대전	343	2.5	경북	1,128	8.3
울산	300	2.2	경남	994	7.3
세종	39	0.3	제주	190	1.4
경기	2,423	17.9	전국 계	13,560	100.0

\* 각 연도별 전국 사업체조사, 통계청



## 1) 떡류 생산 업체

- 떡류는 전통시장이나 개인이 운영하는 떡집에서 만들어 팔거나, 떡 프랜차이즈를 운영하는 업체, 가공 떡을 제조하는 업체로 나누어 살펴볼 수 있음
- 전통시장이나 개인이 운영하는 업체는 대부분 소규모 사업장으로 즉석제조·가공하여 판매하는 특징이 있어 생산 업체를 별도로 파악하기는 어려움. 이에 프랜차이즈 떡류 제조업체와 가공 떡 제조업체를 중심으로 살펴봄<sup>18)</sup>

### 가. 프랜차이즈 떡류 제조업체

- ‘빛은’은 2006년에 시작되었으며, 삼립식품의 제빵 노하우와 전통 음식문화를 융합한 떡카페 프랜차이즈 브랜드로, 전국의 85개점 이상의 매장을 운영 중에 있음. 100% 국내산 쌀을 사용하여 설기, 송편, 두툽떡, 경단 등 전통 떡에서부터 크랜베리, 블루베리, 치즈 등 현대적인 재료를 첨가한 제품 등을 생산하여 판매하고 있음. SPC그룹에 의해 체인 형식으로 운영되고 있는 떡카페로 선물용 떡/한과 세트나 한과, 떡케이크, 외에 수정과 식혜, 유자차, 커피 등의 음료도 함께 판매하고 있음
- ‘떡보의 하루’는 2003년에 설립하여 전통떡을 현대적인 입맛에 맞게 재해석하여 일반떡에서 떡케익까지 생산하여 판매하는 기업임. 49개의 떡보의 하루 전통떡 매장 외에 6개의 떡/쌀베이커리/카페 매장을 운영하고 있음. 특히 최근에는 답례떡에 대한 부분을 강화하여 답례떡 종류를 늘리고, 포장, 주문 방식 등에 다양한 변화를 주기도 함
- ‘떡담’은 떡 이야기라는 뜻으로 수능 합격떡, 백일, 돌잔치, 결혼식, 개업식, 이사, 기업행사 등 다양한 행사 관련 답례떡을 주로 생산하여 판매하고 있음. 국내 최초 즉석 찜기, 쌀가루 저온 숙성으로 주문 즉시 떡

18) 각 기업 홈페이지를 참고하여 하단의 세부내용 작성



을 썰내고 분리하여 주문과 동시에 10~30분 내에 떡을 만들 수 있도록 시스템을 갖춘 것이 특징임<sup>19)</sup>

[표 3-6] 프랜차이즈 떡 주요 제조사 특징 및 연혁

기업명	브랜드	내용	
빛은	정음스레 빛은 떡	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2006. 삼립식품, 떡 브랜드 '빛은' 1호점(대치점) 오픈</li> <li>- 2010. 키자니아 서울 내 '떡집' 체험관 오픈</li> <li>- 2014. 빛은 홈페이지 리뉴얼 오픈</li> <li>- 2015. 해피오더 서비스 실시</li> </ul> <p>[주요 상품]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 내가 원하는 과일 설기 케익 : 상급 달콤한 과일 설기로 만드는 모듬 설기 케익</li> <li>- 송편 감사 세트 : 흰송편, 분홍송편, 호박송편, 송송편, 도토리송편이 세트로 이루어졌으며, 보자기 포장도 가능</li> <li>- 꿀떡은 우유 내친구 라이언 : 유기농 우유와 꿀을 베이스로 한 호박설기에 초코칩이 가득한 달콤한 라이언설기</li> </ul>	  
떡보의 하루	떡보의 하루*	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2003. 떡케익 사업 시작</li> <li>- 2004. 떡파는 사람들 부산지사, 울산지사 설립</li> <li>- 2007. 전국 10개 지사, 135개 매장 영업 중</li> <li>- 2010. 본사공장 신축 확장이전</li> <li>- 2011. 한국 대표 100대 프랜차이즈 브랜드 선정</li> <li>- 2013. 가족친화기업인증 획득</li> <li>- 2015. Haccp 인증(떡류, 빵류, 과자류)</li> <li>- 2016. Haccp 인증(캔디류)</li> <li>- 2017. Haccp인증(소스,조림,기타가공)</li> </ul> <p>[주요 상품]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 떡케익 : 국산 쌀로 만들어 더욱 쫄깃한 떡과 견장한 맛을 즐길 수 있는 견과류의 조화가 이루어졌으며, 경단, 딸기찰떡, 흑미찰떡, 영양떡류, 찰떡류가 들어있는 떡케익</li> <li>- 떡보 정 : 100% 국내산 쌀로 만들어졌으며 경단류, 단호박 인절미, 개별포장떡류, 호박팥시루, 흑임자콩찰편의 5가지 떡이 들어 있는 선물세트</li> <li>- 소담 2구 2호 : 백설기와 꿀떡을 담아 첫돌기념을 축하해 주시는 하객분들에게 드리는 답례떡</li> </ul>	  

19) 답례떡 전문기업 '떡담' 라인업 강화, 한국일보, 2015.11.22



기업명	브랜드	내용	
떡담		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1965. 라이스파이의 모태 창업떡집 설립</li> <li>- 2006. 프랜차이즈 사업을 위한 ‘떡담’ 상표 등록</li> <li>- 2011. 성남 본사 이전 및 습식쌀가루 자동화 라인 구축</li> <li>- 2013. 전국 쌀가공품 품평회 대상</li> <li>- 2014. 떡분야 유일 중소기업청 지정 우수 프랜차이즈 선정</li> <li>- 2015. 떡담 가치경영 선포식</li> <li>- 2016. 매경 대한민국 100대 프랜차이즈 선정</li> </ul> <p>[주요 상품]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 돌백일담례 : 망고중편, 하트설기, 백련초 찹쌀떡이 들어 있는 돌과 백일 담례떡</li> <li>- 사색경단 : 찹떡 속에 달콤한 소를 넣고 카스테라, 흑임자, 팔랑금으로 버무린 경단</li> <li>- 제주 오메기떡 : 차조가루를 둥글게 빚어 도넛처럼 가운데 구멍을 내고 삶아서 콩가루나 팥고물에 굴린 것으로 제주도 지방에서 유래되었고, 차조의 제주도 방언이 오메기라는 것에서 오메기떡으로 불림</li> </ul>	

\* 각 사 홈페이지 참고

### 나. 가공 떡류 제조업체

- ‘풀무원’은 1981년 ‘풀무원유기식품’으로 설립되어, 국내에서 신선식품과 음료 외에 건강기능식품, 먹는샘물 등 다양한 영역에서 사업을 펼치고 있음. OEM으로 생산된 떡볶이, 떡국떡 등을 ‘생가득’이라는 브랜드를 통해 유통판매하고 있음
- ‘CJ제일제당’의 ‘즐거운 동행’은 CJ제일제당과 중소기업, 지역농가, 고객이 함께하는 상생 브랜드이면서 상생 프로그램임. 즐거운 동행 출범 이후 2014년에 떡류 전문기업인 ‘미정’과 CJ제일제당이 협업해 ‘밀당의 고수’라는 브랜드를 만들어 미정이 생산한 떡볶이떡, 떡국떡, 칼국수 등을 CJ제일제당이 유통판매하고 있음
- 칠갑농산은 1992년 창업하여, 1일 최대 약 250톤 자체 생산능력을 보유(청양공장, 파주공장 합산)하고 있으며, 연 매출 약 550억 (청양공장,



과주공장 합산) 정도의 규모를 보유하고 있음. 전 품목 HACCP 인증을 받았으며, ‘떡쌀떡국’, ‘매운국물떡볶이’ 등을 생산하고 있음

[표 3-7] 가공 떡 주요 제조사 특징 및 연혁

기업명	브랜드	내용	
풀무원	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1981. 풀무원유기식품 설립</li> <li>- 1986. 풀무원샘물(주) 설립</li> <li>- 1991. 풀무원식품, 미국 현지법인 'PULMUONE U.S.A.' 설립</li> <li>- 1997. 올가홀푸드 전신 내추럴하우스자연건강(주) 설립</li> <li>- 2000. (주)푸드머스 설립, 식자재 구매 대행 사업 시작</li> <li>- 2009. 연매출 1조원 달성</li> <li>- 2012. 풀무원다논(주) 설립</li> <li>- 2016. 풀무원USA, 미국 두부 1위 '비타소이(Vitasoy)'의 두부사업권 인수</li> </ul> <p><b>[주요 상품]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 한입떡국떡 : 시간이 지나도 쉽게 불거나 굳지 않아 부드러운 한입 크기의 떡국 전용 떡으로 떡국 뿐 아니라 떡만두국, 떡볶이, 김치찌개, 전골, 볶음 등 어디에나 잘 어울려 간편하게 이용 가능</li> <li>- 우리쌀 떡국떡 : 국산 일반미 100% 사용으로 쫄깃쫄깃한 고급 떡국용 떡</li> <li>- 밀떡볶이 : 떡볶이 전문점의 맛을 가정에서 쉽게 구현할 수 있는 간편식 떡볶이 제품으로 라면처럼 동봉된 떡과 소스에 물을 붓고 5분만 조리하면 완성. 특히, 풀무원만의 '이중압출 공법'으로 밀떡볶이 특유의 말랑말랑하면서 쫄깃한 식감 제공</li> </ul>	  
CJ제일제당	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1953. 제일제당공업주식회사 설립</li> <li>- 1958. 제분 사업 시작</li> <li>- 1978. 식품 연구소 설립</li> <li>- 1993. 제일제당 독립경영 선언</li> <li>- 2006. (주) 삼호 F&amp;G 인수/해찬들 합병</li> <li>- 2010. 세계 최대 생산규모 천일염 생산공장 준공</li> <li>- 2011. 하선정 종합식품 합병</li> <li>- 2016. 베트남 식품제조법인 인수를 통한 식품사업진출</li> <li>- 2017. 러시아 식품제조법인 인수를 통한 식품사업진출</li> </ul> <p><b>[주요 상품]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 밀당의 고수 떡볶이떡 : 탄력 있는 밀 100% 떡볶이떡에 구멍이 뚫려 있어 소스의 풍미를 더 풍부하게 해주며, 차별화된 제형과 밀떡 특유의 탄력 있는 식감으로 떡볶이뿐 만 아니라 그라탕, 떡꼬치 등 다양한 요리에 활용</li> <li>- 즐거운동행 참쌀떡볶이떡 : 전통 방앗간 방식으로 여러 번 치대 만들어 더 쫄깃한 참쌀떡볶이떡</li> <li>- 즐거운동행 우리햅쌀떡국떡 : 1년 내 수확한 햅쌀로만 맛있게 만든 우리햅쌀 떡국떡</li> </ul>	  



기업명	브랜드	내용	
<p>칠갑농산</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1980. 농산물 가공공장 설립</li> <li>- 1992. 칠갑농산 창업</li> <li>- 1998. 칠갑농산 주식회사로 법인전환</li> <li>- 2000. ISO 9002인증획득</li> <li>- 2006. 떡볶이용 떡 성형구 및 제조방법 특허</li> <li>- 2007. HACCP 비고시제품 (떡류, 숙면류, 소스류) 지정획득</li> <li>- 2011. 해썬인증냉동식품 중 면류(냉면, 기타면류), 떡류, 소스류, 면류</li> <li>- 2014. 우수쌀가공협회 TOP 10 선정(떡쌀떡국)</li> <li>- 2016. 하이서울 우수상품 어워드 혁신브랜드 부분 선정</li> </ul> <p><b>[주요 상품]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 우리쌀떡국 : 오염되지 않은 깨끗한 쌀을 선별하여 정성들여 위생적으로 제조하였으며, 99% 우리쌀로 만든 떡을 최적의 두께로 슬라이스한 쌀 떡</li> <li>- 찰꼬마떡볶이 : 한입에 먹기 편한 사이즈로 우리쌀 90%가 함유된 떡볶이</li> <li>- 고다치즈떡볶이 : 떡 속에 고다치즈와 말랑말랑한 떡이 들어 있는 떡볶이떡</li> </ul>	  

\* 각 사 홈페이지 참고

## 2) 한과류 생산 업체

- 한과는 상대적으로 소규모 업체에서 많이 생산되고 있으며, 특히 지역별로 전통 한과 업체들이 분포되어 있는 것이 특징임. 이에 한과류 생산 업체는 지역 기반 유명 업체를 중심으로 살펴봄
  - ‘신궁전통한과’는 35년 동안 정갈한 우리의 전통 손맛을 재현하여 모든 소비자가 믿고 즐길 수 있는 한과를 만들어 오고 있음. 한과는 명절이나 차례에만 먹는 음식이라는 고정관념에서 탈피해 끝없는 연구와 다양한 한과개발을 통해 패스츄리 형태의 한입 크기 꿀약과 개발 및 저장기간 연장 등의 연구로 한과의 대중화에 앞장서고 있음. 브랜드로는 ‘신궁전통한과’ 및 계약재배로 엄선한 찹쌀과 좋은 원료를 사용하는 고급한과 브랜드인 ‘명인 김규훈 한과’, 날개포장을 통한 품질유지로 제품을 제공하는 ‘하늘家’가 있음
  - ‘담양한과’는 친환경 쌀과 최고 품질의 우리 농산물을 사용하여 웰빙식품인 ‘유기농 한과’를 생산하고 있음. 제조 과정 또한 철저히 전통 방



식을 따르되 가능한 것은 기계화하고 있으며, 인공 감미료나 방부제, 색소 등을 전혀 사용하지 않고 대신 천연재료로만 맛과 색을 창출함으로써 친환경 천연 식품의 전통을 지켜나가고 있음. 한과, 약과, 유과, 다식, 매작과, 강정 등 한과류, 제레류, 페백류 등 100여 종의 제품을 보유하고 있음<sup>20)</sup>

- 교동씨엠의 한과 브랜드인 ‘교동한과’는 국내산 찹쌀을 사용하여 제품을 생산하고 있음. 조청을 묻힌 한과에 흑미, 조, 들깨, 참깨, 흑임자 등 다양한 우리 곡식을 사용함. 교동씨엠은 ‘교동한과’ 뿐만 아니라 천연과자인 ‘고시볼’, 선식 및 식사대용을 위한 ‘한들곡식’, 영양간식 ‘교동엿’, 수제 초콜릿 ‘그린네’, 페백/이바지 음식 ‘교동혼례’ 브랜드도 보유하고 있음

[표 3-8] 한과 주요 제조사 특징 및 연혁

기업명	브랜드	내용
신궁전통 한과 (명인 김규흔한과)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1981. 삼흥제과 설립 / 신궁병과 설립</li> <li>- 1992. 한국전통식품 제조업체 지정(식품연)</li> <li>- 2000. 제3차 ASEM(아시아/유럽 16개국 정상회담) 다과상품 공급업체 지정</li> <li>- 2004. 한국전통식품 세계화를 위한 품평회 한과부문 최우수상</li> <li>- 2005. 전통한과(유과, 약과) 제조기능 명인 지정(농림수산식품부 수상)</li> <li>- 2008. 한과문화 박물관 한가원 개관</li> <li>- 2014. ‘녹차를 함유한 전통한과 및 그 제조방법’, ‘홍삼을 함유한 전통한과 및 그 제조방법’ 특허등록</li> <li>- 2015. 한국의 전통과자 책 출간</li> </ul> <p>[주요 상품]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 달콤한 유과 : 국내산 찹쌀로 만들어 영양면에서 우수하고, 종청에 버무려 달콤</li> <li>- 고소한 강정 : 영양소가 풍부한 곡물을 사용하여 온가족이 즐길 수 있는 간식</li> <li>- 명인꿀약과 : 반죽을 여러 번 밀어 패스트리 형태의 쪼개 생겨 곁이 살아있는 바삭한 한과</li> </ul>



20) 전통 한과 대중화와 세계화하겠습니다, 채널코리아뉴스, 2016.03.10



기업명	브랜드	내용	
담양한과		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ~1997. 가정에서 부업형태 한과, 쌀엿 생산 및 납품</li> <li>- 1998. 농림부 전통식품 지원업체 선정, 공장준공</li> <li>- 1999. 전통음식 한과류 해외진출(미국)</li> <li>- 2001. (주)담양한과 명진식품으로 법인전환</li> <li>- 2003. ISO 9001인증 획득</li> <li>- 2004. 서울세계음식박람회 금상수상(통과의례부문)</li> <li>- 2008. 대한민국 식품 명인 지정(33호)</li> <li>- 2011. HACCP 공장 및 신사옥 준공</li> <li>- 2016. 한과업체 최초로 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증</li> </ul> <p>[주요상품]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 백년초유과 : 담양한과에서 만들고 '아루화' 라는 브랜드로 유통되는 백년초 분말이 들어간 유과</li> <li>- 현미대롱강정 : 국내산 현미를 퍼핑하여 만든 부드러운 강정</li> <li>- 아루화 여울 : 상단에는 한과명인(제33호 박순애 명인)의 구절판과 중단에는 부각명인(제25호 오희숙 명인)의 주안상, 하단에는 전통한과 품목으로 구성된 세트상품</li> </ul>	
교동씨엠		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1999. 강릉교동한과 설립</li> <li>- 2003. 전통식품 품질인증(식품연 전통 제204호)</li> <li>- 2004. 한국전통식품 BEST5 한과류 부문 농림부장관상 표창</li> <li>- 2010. G20 만찬 디저트 선정/UN본부 각국 대표단에 한식 홍보 음식으로 선정</li> <li>- 2014. 대한민국 식품명인 제59호</li> </ul> <p>[주요상품]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 교동삼각약과 : 주문일로부터 최근 1개월 내 제조하는 삼각형 모양의 약과</li> <li>- 교동유과 : 조청, 찹쌀, 쌀튀밥, 대두유, 대두로 만드는 유과</li> <li>- 교동진 : 정과, 다식, 매자과가 들어있는 세트 상품</li> </ul>	

\* 각 사 홈페이지 참고



## 제 2 절 수출입 현황

- 떡/한과류 수출입 현황은 각 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적에서 수출실적을, 각 연도별 수입식품 등 검사연보에서 수입실적을 살펴봄
  - 떡과 한과는 별도의 HS코드가 부여되어 있지 않음. 이에 떡은 HS코드 쌀가루의 것(1901.90.9091)이나 기타(1904.90.9000)의 것으로 수출되거나, 한과는 쌀과자(1905.90.1050) 등으로 수출이 된다고 하나, 해당 코드 실적에서 떡과 한과의 비중이 어느 정도 되는지 명확히 확인하기 어려워 식품의약품안전처에서 품목명으로 명확히 명시된 자료를 활용함
- 아직까지 별도의 HS코드는 부여되어 있지 않으나, 국내산 쌀가공품의 FTA 활용 수출을 확대하기 위해, 원산지확인을 통한 FTA 관세혜택을 마련함
  - 원산지확인을 하지 않고 FTA체결국에 쌀가공식품(떡국떡, 떡볶이떡)을 수출할 경우 국가별 10~50%의 관세를 부담하여야 하나, 원산지확인에 따른 FTA 협정세율 적용 시 330만 달러 이상의 관세혜택을 받아 그만큼 가격경쟁력을 확보할 수 있음. 특히, 한류열풍 등으로 우리 농식품을 선호하는 베트남·태국·캄보디아 등 동남아시아지역에서는 FTA 기준세율이 높아 관세혜택의 효과가 더 클 것으로 기대됨<sup>21)</sup>
  - 또한 관세 혜택으로 쌀가공식품의 가격경쟁력이 확보됨에 따라 수입산 쌀 원료의 국산 대체효과도 클 것으로 기대됨<sup>22)</sup>

[표 3-9] 국가별 쌀가공식품(떡류) 세율

구분	베트남	캄보디아	태국	인도	미얀마	미국	페루	EU	라오스
기준세율(%)	50	35	30	30	15	14	17	12.8	10
협정세율(%)	0	0	0	5 이하	0	0	3.4	0	0

\* 정부양곡 국산쌀 사용 가공식품도 원산지확인 가능해진다, 관세청 보도자료, 2018.05.02

21) 정부양곡 국산쌀 사용 가공식품도 원산지확인 가능해진다, 관세청 보도자료, 2018.05.02

22) RICE UP LIFE UP, 한국쌀가공식품협회, 2018 여름호



## 1. 전체 수출입 규모

- 최근 5년간 떡/한과류의 수출액을 살펴보면, 2013년 724만 달러에서 2017년 1,853만 달러로 155.8% 증가하였으며, 같은 기간 수출량은 5,141톤에서 8,357톤으로 62.6% 증가함
  - 수출 초창기 교민 중심으로 판매되던 떡은 유럽 미국 등에서 글루텐프리 열풍이 불며 인기리에 판매되고 있고, 중국에서도 현지인을 대상으로 판촉 활동을 펼친 결과 기대 이상의 반응을 이끌어내며 식자재로서의 활용 가능성을 높임. 특히 떡볶이는 일본, 중국, 동남아 등에서 한류 열풍으로 인기가 높은 상황임<sup>23)</sup>
  - 내수와 달리 꾸준한 수출 흐름을 보여 온 대표적인 전통식품 가운데 하나가 전통한과인데, 간편·건강식 바람이 세계적으로 확산되면서 한과의 수출 지형에도 변화가 감지되고 있음. 미국, 일본의 교민 시장 외에도 현지인의 입맛을 공략하려는 노력으로<sup>24)</sup> 2015년과 2016년에 일시적으로 수출이 크게 늘어나기도 함
- 최근 4년간 떡/한과류 수입액은 2013년 201만 달러에서 2016년 114만 달러로 43.1% 감소하였으며, 같은 기간 수입량은 575톤에서 304톤으로 47.1% 감소함
  - 떡/한과류는 한국 고유의 전통 식품 특성상 수입이 상대적으로 적으며, 해외 떡/한과류가 수입되는 것이 아니라, 일본의 모찌떡류나 중국 등에서 한과의 반제품 원료 등으로 추정됨<sup>25)</sup>

23) '떡볶이 떡' 등 상온유통 연장 기술 개발 시급, 식품음료신문, 2018.02.26

24) 응답하라 전통식품 <4>세계시장, 전통으로 통한다 ②양양 오색한과 '견과류 약과' / 건강한 과자, 식감 더해 중국으로, 한국농어민신문, 2016.05.30

25) 업계 전문가 인터뷰



[표 3-10] 떡/한과류 수출입 규모

구분	수출 규모		수입 규모	
	수출량(톤)	수출액(천\$)	수입량(톤)	수입액(천\$)
2013	5,141	7,243	575	2,008
2014	4,265	7,558	348	2,880
2015	6,306	13,959	315	1,393
2016	8,835	18,372	304	1,143
2017	8,357	18,530	-	-

\* 수출 규모 : 각 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처  
수입 규모 : 각 연도별 수입식품 등 검사연보, 식품의약품안전처

## 2. 수출 현황

### 1) 떡류

- 최근 5년간 떡 수출액을 살펴보면, 2013년 635만 달러에서 2017년 1,565만 달러로 146.7% 증가하였으며, 같은 기간 수출량은 4,931톤에서 7,851톤으로 59.2% 증가함
  - 이는 앞서서도 언급하였듯이, 수출 초창기 교민 중심으로 판매되던 떡이 유럽, 미국 등에서 글루텐프리 열풍이 불며 인기리에 판매되고 있고, 떡볶이의 경우 일본, 중국, 동남아 등에서는 한류 열풍으로 인기가 높고, 유럽 미국에서는 건강식으로 각광<sup>26)</sup> 을 받고 있기 때문으로 보임
  - 또한 떡 수출을 위해 전통떡과 냉장떡 업체들이 노력을 하고 있는데, 전통 떡 제조업체인 '(주)영의정'은 2015년 4월 미국 수출을 시작한 이래 2년 2개월여 만에 백만 달러의 수출을 이루며, H마트를 통해 미동부 40개 지역에 판매되고 있음<sup>27)</sup>. 화성시 정남농협 웰빙 떡사업단 브랜드인 '디딜향'은 해외수출을 시작한 첫해인 2014년에 53톤 수출에서 2017년에는 200톤을 수출 목표로 약 377% 성장을 이뤘으며, 현미나 찹쌀·멥쌀 등 떡을 만드는 주재료를 계약재배를 통해 지역 내 농가에서

26) '떡볶이 떡' 등 상온유통 연장 기술 개발 시급, 식품음료신문, 2018.02.26

27) 부천을 대표하는 기업 되고파, 부천신문, 2017.08.01



우선적으로 구입하고, 떡도 시루에 찌는 재래식 방법을 선택해 높은 식감으로 화교 등 외국인들에게 샤브샤브용이나 파스타 대용으로 인기가 높은 것으로 나타남<sup>28)</sup>

- 특히 미국과 베트남에서는 떡볶이에 대한 인기가 높음. 미국에서 떡볶이는 한인타운을 중심으로 ‘핫 아이템’으로 뜨고 있음. 도시락 형태에 복고풍을 강조한 냉동 떡볶이 제품은 최근 몇 년간 한인마켓에 등장한 신제품 중 가장 눈에 띄는 아이템이며, 불과 1년 사이에 비슷한 제품이 5개 이상 생겼음. 판매제품들은 ‘추억의 국민학교 떡볶이’, ‘추억의 맛 국물 떡볶이’, ‘그때 그 시절 원조 그 맛 차칸 떡볶이’, ‘덕복희 여사 쌍팔년도 떡볶이’, ‘88서울 국물떡볶이’ 등 5~6종 임<sup>29)</sup>
- 최근 베트남 젊은 층에서 떡볶이, 김밥의 인기가 높아지면서, 시내 곳곳에 떡볶이, 김밥, 라면을 파는 분식점들이 속속 들어서고 있으며<sup>30)</sup>, 편의점 GS25에 따르면 2018년 베트남 호찌민에 오픈한 1, 2호점에서 한국의 즉석조리 식품이 인기를 끌고 있는데, 특히 점포에서 즉석조리해 판매하는 한국식 떡볶이가 최고 인기상품으로 1호점에서 오픈일 하루에만 약 300여개가 팔려나가기도 함<sup>31)</sup>



[표 3-11] 떡류 수출 현황

구분	수출량(톤)	수출액(천\$)
2013	4,931	6,345
2014	4,091	7,152
2015	5,530	8,881
2016	8,013	12,099
2017	7,851	15,652

\* 각 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

28) 저열량 건강식 ‘K-푸드’ 떡하니, 세계인 입맛 사로잡는다, 인천일보, 2017.12.21

29) 추억의 맛, 떡볶이 열풍, 미주 한국일보, 2015.07.22

30) K푸드 수출 10조 시대, 떡볶이·김밥에 열광하는 베트남, Life plaza, 2018.08.10

31) ‘떡볶이 인기 최고’...베트남 입맛 사로잡은 국산 편의점, 헤럴드경제, 2018.02.05



- 일본으로는 2015년 이후 떡볶이가 서서히 인기를 끌기 시작했는데, 특히 일본의 10~30대 여성에게 높은 호응을 바탕으로 시장이 형성되기 시작한 것으로 보임. 참고로 떡볶이는 일본 시장에 진출하여, 브랜드 이름부터 맛에 이르기까지 철저한 현지화로 재탄생함. 떡볶이의 발음은 일본 현지인들이 발음하기 어려운 데다 주요 타깃층이 젊은 여성이기 때문에 떡볶이 제조 및 수출업체인 영풍은 브랜드 명을 캐주얼한 느낌의 ‘요뽀끼’(YO!+떡볶이)로 정하고, 맛도 4가지 맛의 떡볶이(매콤달콤, 치즈 맛, 화끈한 맛, 짜장 맛)가 출시됐고, 2월부터 양과버터 맛을 추가했음. 특히 매콤달콤한 맛의 경우 한국의 일반적인 떡볶이보다 매운맛을 줄이고 단맛을 강화하며, 향후 치즈 닭갈비 맛, 초코 맛 등의 새로운 맛을 개발해 판매할 예정임. 또한 상온에서 장기간 유통할 수 있고 판매와 보존이 가능한 제품을 개발, 현지 유통을 수월하게 해 2017년 요뽀끼의 수출실적은 6,743만 엔(한화 약 7억)으로 2016년 2,000만 엔 대비 337%나 올랐으며, 2017년 판매실적은 1억 66만 엔(한화 약 11억)으로 나타남<sup>32)</sup>



- 참고로 떡류 제품을 주로 수출하는 기업은 아래의 [표 3-12]와 같으며, 주로 떡볶이떡과 떡국떡을 주로 수출하고 있음

[표 3-12] 떡류 수출 실적 상위 업체

업체명	수출액(달러)	주요 제품
(주)송학식품	3,477,070	떡국떡, 떡볶이떡 등
농업회사법인 (주)영풍	3,080,431	떡국떡, 떡볶이떡 등
(주)죽암에프엔씨	1,571,047	떡국떡, 떡볶이떡
(주)궁전방	1,077,671	떡국떡, 떡볶이떡 등
칠갑농산주식회사	981,280	떡국떡, 떡볶이떡 등

\* 2017년 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

32) 지금 일본은 ‘떡볶이’ 열풍 젊은 세대 사로잡았다, REAL FOODS, 2018.03.06



## 2) 한과류

- 최근 5년간 한과 수출액을 살펴보면, 2013년 90만 달러에서 2017년 288만 달러로 3.2배 증가하였으며, 같은 기간 수출량은 210톤에서 506톤으로 2.4배 증가함
- 앞서 언급하였지만, 교민 시장 공략 외에 현지인의 입맛을 공략하려는 노력이 2015년과 2016년 수출 증가에 영향을 미친 것으로 보임<sup>33)</sup>. 또한 북미 내에 웰빙 바람이 부는 가운데 건강식품 및 슈퍼푸드가 트렌드로 떠오르면서 채소, 곡물 등의 재료로 만든 식품이 인기를 끌고 있어 대형 유통망 체인점을 보유한 다수의 바이어가 한국 식품 가운데 현지인들에게도 널리 알려진 ‘쌀’을 주원료로 사용한 스낵류에 높은 관심을 보이고 있는 것도<sup>34)</sup> 호재로 작용한 것으로 보임

[표 3-13] 한과류 수출 현황

구분	수출량(톤)	수출액(천\$)
2013	210	898
2014	174	406
2015	776	5,078
2016	822	6,273
2017	506	2,878

\* 각 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

- 최근 들어 미국 내 쌀 관련 제품에 대한 인식이 더욱 호의적으로 바뀌고 있으며, 이는 한국산 쌀 가공식품에도 긍정적인 영향을 미치고 있는 것으로 보임. 미국 내 아시안마켓에서 쌀과자 제품은 5년간 20~30%대의 매출 성장률을 기록했으며, 일반 마켓에서도 쌀과자 제품의 매출은 10% 이상 뛰었음. 특히 건강을 생각하는 소비자들 사이에서 쌀과자 구입 증가 추세가 더 뚜렷한데, 연소득 75,000달러 이상의 고학력 고소득계층 인구가 쌀과자의 주요 수요계층인 것으로 조사되기도 함<sup>35)</sup>

33) 응답하라 전통식품 <4>세계시장, 전통으로 통한다 ②양양 오색한과 ‘견과류 약과’ / 건강한 과자, 식감 더해 중국으로, 한국농어민신문, 2016.05.30

34) 캐나다, 한과-진출전략보고서, kotra 해외시장뉴스, 2015.10.01



- 2014년 중국 샤먼(廈門), 우한(武漢) 지역에 파견했던 ‘농식품 해외시장개척단’은 현지 바이어를 초청해 마련한 수출상담회에서 한과류 400만 달러의 수출계약을 성사하고, 1년간 샤먼·우한 지역의 유통업체와 편의점을 통해 중국 각지로 판매되기도 함
- 또한 전통식품인 ‘한과’가 웰빙 트렌드를 타고 세계적인 인기몰이를 하고 있는 가운데 ‘담양한과’는 2016년 중국 알리바바 그룹과 한과 공급계약을 체결한 후 ‘알리바바에서 디자인한 최초의 한국상품 패키지’라는 상징성과 함께 2017년 7월까지 총 250만 달러(약 30억 원)의 수출 계약을 하기도 함. 수출한 제품 ‘하루영양바’는 한과라는 특성을 유지하면서 현대인의 영양간식이라는 차원으로 간편하게 즐길 수 있도록 개발되었는데, 중국 현지에서 견과류 수요가 크게 늘고 있는 여건과 중국의 전통 차 등과도 잘 어울려 현지 상품화에 성공했다는 평가를 받기도 함<sup>36)</sup>



### 3. 수입 현황

#### 1) 떡류

- 최근 5년간 떡 수입액은 2012년 135만 달러에서 2016년 100만 달러로 25.8% 감소하였으며, 같은 기간 수입량은 303톤에서 264톤으로 12.9% 감소함
- 앞서도 언급하였지만 떡은 한국 고유의 전통 식품 특성상 수입이 상대적으로 적으며, 일본의 찹쌀떡류(모찌, 다이후쿠 등)<sup>37)</sup> 수입 실적이 나타난 것으로 추정됨<sup>38)</sup>

35) (쌀 수출시대)④미국, 쌀과자 등 ‘가공식품’으로 공략, 뉴스토마토, 2015.03.13

36) 담양한과, 중국 알리바바그룹에 수출 ‘개시’, 담양뉴스, 2016.07.07

37) 2015 가공식품 세분시장\_떡류 시장, 한국농수산물유통공사, 2015

38) 업계 전문가 인터뷰



[표 3-14] 떡류 수입 현황

구분	수입량(톤)	수입액(천\$)
2012	303	1,352
2013	493	1,566
2014	258	2,322
2015	283	1,286
2016	264	1,003

\* 각 연도별 수입식품 등 검사연보, 식품의약품안전처

## 2) 한과류

- 최근 5년간 한과 수입액은 2012년 40만 달러에서 2016년 14만 달러로 65.0% 감소하였으며, 같은 기간 수입량은 78톤에서 40톤으로 48.7% 감소함
- 한과도 떡과 마찬가지로 한국 고유의 전통 식품 특성상 수입이 상대적으로 적으며, 해외 한과류가 수입되는 것이 아니라, 한과의 반제품 원료 등으로 추정됨

[표 3-15] 한과류 수입 현황

구분	수입량(톤)	수입액(천\$)
2012	78	400
2013	82	442
2014	90	558
2015	32	107
2016	40	140

\* 각 연도별 수입식품 등 검사연보, 식품의약품안전처



#### 4. 떡/한과류와 비슷한 해외 제품

- 국내에서 판매되고 있는 떡/한과류와 비슷한 전통 떡 및 과자 해외 제품은 다음과 같음
  - 한국의 떡과 가장 비슷한 제품으로 일본의 ‘모찌(餅)’를 들 수 있음. 모찌는 일본의 대표적인 떡으로 찐 찹쌀을 절구에 찼어 만듦. 절구로 찼은 모찌 반죽을 잘라서 그대로 먹기도 하지만 소나 고물, 기타 재료를 추가하거나 모양을 내는 등 만드는 방법에 따라 다양한 종류로 만들어짐. 주로 명절이나 경사에 가정에서 만들어 먹던 음식이었지만 요즘에는 한국의 떡과 마찬가지로 시기에 상관없이 쉽게 구입하여 먹을 수 있음<sup>39)</sup>
  - ‘모나카’는 찹쌀로 얇게 구운 과자 껍질 사이에 팥소를 넣어서 만드는 대표적인 화과자임. 화과자는 옛날에 일본에서 가장 오래된 가공식품이라 일컬어지는 떡에서 시작되었음. 그 후 견당사가 들어온 ‘당과자’와 선교사들이 가지고 들어온 카스텔라, 별사탕 등의 남만(무로마치 시대에 서 에도 시대의 동남아시아를 일컬음) 과자에 영향을 받음. 에도시대에 특히 모나카가 변화 및 발전하였으며, 현재 먹고 있는 화과자의 상당수도 에도 시대에 탄생함<sup>40)</sup>
  - ‘센베이(煎餅)’는 밀가루에 달걀과 설탕을 넣어 만든 반죽을 틀에 넣고 굽거나, 쌀가루를 찌서 만든 반죽을 넓게 펴서 굽거나 튀겨 만든 일본의 전통 과자임. 오늘날 센베이라고 하면 관동(關東) 지역에서는 쌀로 만든 것을, 관서(關西) 지역에서는 밀가루로 만든 것을 지칭하며, 주로 간식으로 먹지만, 아오모리(靑森)현에서는 닭고기, 생선 등으로 맛을 낸 국물에 난부센베이를 쪄서 넣고 끓여 센베이지루(煎餅汁)를 만들어 먹기도 함<sup>41)</sup>
  - ‘월병(月餅)’은 중국에서 추석에 특별히 먹는 음식인데, 발효된 밀가루를 다양하게 빚어 여러 가지 모양을 낼 수 있고, 산지, 맛, 내용물, 겉의

39) 세계 음식명 백과\_모찌, 음식백과

40) 일본과자로 일본의 미를 경험하다, LIVE JAPAN, 2018.02.08

41) 세계 음식명 백과\_센베이, 음식백과



피 등에 따라 분류하는 방법도 다양함. 지방에 따라서는 북경식, 광동식, 소주식, 영파식 등으로 분류되기도 함. 맛 또한 천차만별이라 사천지역의 월병은 현지의 입맛에 맞추어 맵고 짠 편이고, 남방지역은 비교적 단편임. 내용물도 다양하여 껍에 잣, 호두, 대추는 기본이고 과일에 소고기, 계란 노른자 등을 넣기도 함. 최근에는 웰빙월병이라고 하여 건강에 좋은 약재나 차 성분을 조제하여 넣은 상품까지 등장하고 있음<sup>42)</sup>

[표 3-16] 국내에 주로 유통되는 떡/한과류와 비슷한 해외 제품

이미지		
제품명	黄金もち	お好み 最中
제조사	MARUSHIN SHOKUJIN	TENKEL SEIKA CO.,LTD
원산지	일본	일본
이미지		
제품명	生姜つまみ	华美花香月圓
제조사	FUNAOIKA SEIKA CO.,LTD	Dongguan Huamei Food Co
원산지	일본	중국

\* G마켓, 11번가, 위메프(8월 29일 기준)

42) 베이징관광국(VISITBEIJING.OR.KR)



# 제 4 장

## 유통 및 판매 현황

제 1 절  
유통 구조

제 2 절  
소매시장 규모

제 3 절  
소비자물가지수 추이





## 제 1 절 유통 구조

- 떡/한과류를 유통하는 업체는 크게 재래시장/소규모 떡/한과업체, 프랜차이즈 떡/한과업체, 식품제조업체, 전문제조업체로 구분하여 볼 수 있음. 그러나 판매 채널 비중은 가공떡류 외에는 정확히 파악할 수 없어 구조를 중심으로만 살펴봄
  - 재래시장/소규모 떡/한과업체는 전통떡류만 생산하는 떡집도 있고, 전통떡류와 한과를 함께 소량 생산하여 판매하는 업체도 있음. 이들은 모두 제조하여 소비자에게 직접 판매할 수 있는 즉석판매제조·가공업으로 영업신고를 하여 사업을 영위하는 특징이 있음. 특히 기존에는 영업장 내에서만 판매가 가능했으나, 2014년 10월 30일 식품위생법 시행규칙이 개정<sup>43)</sup>되어 소비자가 요청할 경우 떡의 배달 판매가 가능해짐. 이에 따라 전통시장 내 위치한 떡 제조업체는 유선을 통한 주문 판매나 인터넷 주문을 통한 온라인 판매가 가능해짐
  - 프랜차이즈 떡/한과업체는 재래시장/소규모 업체에서 생산하는 품목 외에도 전통떡류나 한과를 현대적으로 재해석한 제품이나 케익류, 선물세트 등을 판매하고 있으며, 다수의 프랜차이즈 가맹점 수를 보유하고 있어 재래시장에 비해 판매 규모가 큰 특징이 있음. 대표 프랜차이즈 브랜드는 ‘빛은’, ‘떡보의 하루’ 등이 있음
  - 한과는 식품제조업체에서는 거의 생산하고 있지 않으며, 한과를 전문적으로 생산하는 업체가 별도로 있음. 전문 제조업체에서 생산된 한과는 직접 판매하기도 하지만, 프랜차이즈 떡집 등으로 납품하기도 함
  - 식품제조업체에서 생산하는 떡은 주로 대량 방식으로 생산되는 가공떡류(떡볶이떡, 떡국떡 등)로, 냉장·냉동떡, 건조떡, 즉석떡 형태로 유통됨. 또한 단순히 떡만 포장되어 판매되는 제품 외에도, 소스류가 함께 포장된 제품도 많이 판매되고 있어 대형할인점이나 체인슈퍼, 편의점과 같은 대형소매채널에서의 판매 비중이 높은 것으로 나타남

43) 식품위생법 시행규칙(제57조, [별표 17]), 식품의약품안전처



[그림 4-1] 떡/한과류 유통 구조



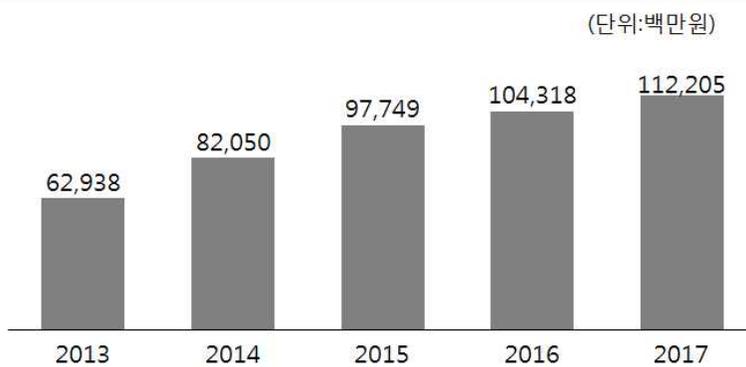
\* 업계 전문가 인터뷰 / 가공떡류 유통채널별 매출 비중은 2017년 소매점 매출액 기준으로 점유율 작성 (출처 : 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템))



## 제 2 절 떡류 소매유통채널 판매 규모<sup>44)</sup>

- 떡류의 소매유통채널에서의 판매 규모는 2013년 629억 원에서 2017년 1,122억 원으로 78.3% 증가함
- 간편식으로 나오는 떡볶이 제품이 늘어나면서 최근 5년 사이 소매유통 채널에서의 판매가 증가한 것으로 분석됨

[그림 4-2] 떡류 소매유통채널 판매 규모



(단위: 백만 원)

2013	2014	2015	2016	2017
62,938	82,050	97,749	104,318	112,205

\* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)

### 1) 분기별 판매 규모

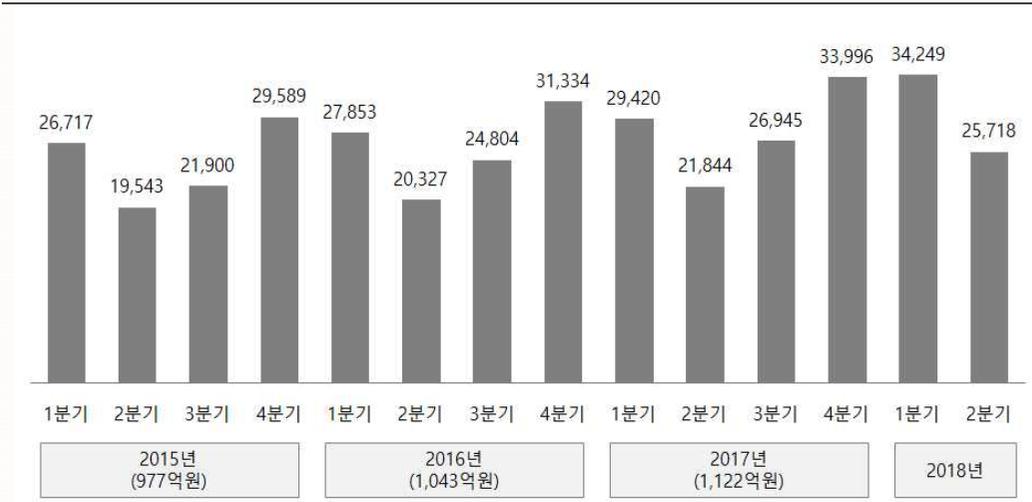
- 떡류 매출은 상대적으로 1분기와 4분기에 높게 나타나는 특징이 있음
- 이는 떡국을 먹는 시기 때문으로 보임. 새해인 1월, 설은 2월쯤에 주로 있어, 그 전달에 떡국떡을 구입해 놓는 경우가 많아 1분기와 4분기 매출이 높게 나타난 것으로 분석됨

44) 떡/한과류는 즉석제조·판매가 대다수이고, 소규모 업체도 많아 시장규모를 추정하기도 어려운 상황임. 다만 유통구조에서도 알 수 있듯이, 가공떡류를 중심으로 판매규모를 확인할 수 있어, 떡/한과류 시장의 일부를 차지하고 있는 가공떡류의 소매유통채널에서의 판매실적을 살펴봄



- 떡류의 매출 규모는 매년 꾸준히 증가하고 있는데, 2018년 1분기와 2분기 매출은 전년 동분기 대비 각각 16.4%, 17.7% 증가한 것으로 나타남

[그림 4-3] 떡류 분기별 판매 현황



\* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)

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

## 2) 채널별 판매 규모

- 2017년 판매액 기준, 떡류가 가장 많이 팔리는 채널은 대형할인점 (30.6%)로 나타났으며, 이어서 체인슈퍼(25.7%), 독립슈퍼(22.6%) 등의 순으로 나타남
- 대형할인점의 점유율은 2015년 33.0%에서 2017년 30.6%로 2.4%p 감소한 반면, 같은 기간 체인슈퍼, 편의점과 같은 상대적으로 근거리 소매채널의 점유율은 상승함. 1~2인 가구가 증가하면서 소량 또는 간편 구매 성향이 높아져 상대적으로 거주지역과 가까운 소매채널에서 구입하는 경우가 늘어난 것으로 보임



- 특히 편의점에서의 판매액은 2015년 85억 원에서 2017년 188억 원으로 약 2.2배 증가하였으며, 같은 기간 점유율도 8.7%에서 16.7%로 8.0%p 증가함. 이는 편의점에서 간편하게 전자레인지에 데워 먹을 수 있는 편의형 떡볶이 제품의 판매가 늘어나면서 나타난 것으로 보임. 또한 가격도 인기 요인 중 하나로 보이는데, 떡볶이 프랜차이즈 ‘쥬스떡볶이’에선 1인분(370g)이 3,000원이지만, 편의점 떡볶이 가격은 2,000원 대이며, 사 뒀다가 언제든 꺼내 먹을 수 있다는 편리함<sup>45)</sup> 때문에 편의점 떡볶이가 인기 있는 것으로 나타남

[표 4-1] 소매 유통 채널별 떡 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	8,703 (32.6)	6,627 (33.9)	7,562 (34.5)	9,378 (31.7)	32,270 (33.0)	8,654 (31.1)	6,262 (30.8)	8,169 (32.9)	9,261 (29.6)	32,346 (31.0)	8,843 (30.1)	6,435 (29.5)	8,536 (31.7)	10,550 (31.0)	34,364 (30.6)	10,655 (31.1)	8,309 (32.3)
체인 슈퍼	6,139 (23.0)	4,548 (23.3)	5,075 (23.2)	7,515 (25.4)	23,277 (23.8)	7,147 (25.7)	4,961 (24.4)	6,298 (25.4)	7,978 (25.5)	26,384 (25.3)	7,527 (25.6)	5,554 (25.4)	7,013 (26.0)	8,718 (25.6)	28,811 (25.7)	8,232 (24.0)	6,129 (23.8)
독립 슈퍼	8,249 (30.9)	5,573 (28.5)	5,602 (25.6)	8,055 (27.2)	27,480 (28.1)	7,349 (26.4)	4,887 (24.0)	5,684 (22.9)	7,858 (25.1)	25,778 (24.7)	7,007 (23.8)	4,794 (21.9)	5,610 (20.8)	7,931 (23.3)	25,342 (22.6)	7,923 (23.1)	4,982 (19.4)
편의점	1,789 (6.7)	1,495 (7.6)	2,359 (10.8)	2,825 (9.5)	8,467 (8.7)	3,037 (10.9)	3,102 (15.3)	3,552 (14.3)	4,715 (15.0)	14,407 (13.8)	4,601 (15.6)	4,030 (18.4)	4,710 (17.5)	5,429 (16.0)	18,770 (16.7)	5,371 (15.7)	4,939 (19.2)
일반 식품점	1,446 (5.4)	1,029 (5.3)	1,010 (4.6)	1,438 (4.9)	4,924 (5.0)	1,302 (4.7)	884 (4.3)	831 (3.4)	1,173 (3.7)	4,190 (4.0)	1,117 (3.8)	807 (3.7)	791 (2.9)	994 (2.9)	3,709 (3.3)	1,712 (5.0)	1,102 (4.3)
백화점	391 (1.5)	271 (1.4)	291 (1.3)	378 (1.3)	1,331 (1.4)	363 (1.3)	232 (1.1)	270 (1.1)	349 (1.1)	1,214 (1.2)	325 (1.1)	224 (1.0)	286 (1.1)	374 (1.1)	1,208 (1.1)	356 (1.0)	256 (1.0)
합계	26,717	19,543	21,900	29,589	97,749	27,853	20,327	24,804	31,334	104,318	29,420	21,844	26,945	33,996	112,205	34,249	25,718

\* 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, 떡볶이떡이 777억 원(69.3%)으로 가장 많이 팔리고 있으며, 이어서 떡국떡(24.4%), 떡류(6.3%) 등의 순으로 나타남

45) 오전에 동남만큼 인기, 편의점 떡볶이 맛은 어떨까, 중앙일보, 2018.05.02



- 떡볶이떡의 판매액은 2015년 657억 원에서 2016년 727억 원, 2017년 777억 원으로 매년 꾸준한 상승세를 나타냄. 2015년 대비 2017년에 18.3% 증가하였으며, 같은 기간 점유율도 67.2%에서 69.3%로 2.1%p 증가함. 1~2인 가구가 증가하면서 도시락, 떡볶이, 김밥, 밥버거 등과 같이 간편하게 즐길 수 있는 외식 아이템의 수요가 증가하고 있음<sup>46)</sup>. 이로 인하여 떡볶이도 다양한 신제품이 출시되고 있는데, 특히 2014년 3월 ‘자이언트 떡볶이’가 출시 직후부터 품귀현상을 빚자 CU는 ‘라볶이’, ‘빨간순대’ 시리즈를 잇따라 선보였으며, GS25는 PB 브랜드인 ‘위대한 떡볶이’와 순대가 들어 있는 ‘쫄스 떡볶이’를 판매 중이고, 세븐일레븐은 ‘더 커진 국물떡볶이’를 비롯해 ‘피카츄 치즈떡볶이’, ‘파이리 불 떡볶이’ 등 편의점별로 자체적인 간편한 떡볶이 제품을 판매하고 있음<sup>47)</sup>
- 떡국떡의 판매액은 2015년 242억 원에서 2017년 274억 원으로 13.0% 증가하였으나, 같은 기간 점유율은 24.8%에서 24.4%로 0.4%p 감소함. 떡국떡은 새해와 설에 주로 먹는 특징이 있는데, 예전에는 떡집에서 많이 구입하였으나, 최근에는 대형소매채널에서 포장 떡국떡을 많이 구입하면서 꾸준히 매출이 늘어난 것으로 보임

[표 4-2] 제품 종류별 떡 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
떡볶이 떡	14,821 (55.5)	15,328 (78.4)	17,364 (79.3)	18,209 (61.5)	65,722 (67.2)	17,206 (61.8)	16,002 (78.7)	19,713 (79.5)	19,768 (63.1)	72,689 (69.7)	18,277 (62.1)	17,017 (77.9)	21,184 (78.6)	21,266 (62.6)	77,745 (69.3)	21,034 (61.4)	19,993 (77.7)
떡국떡	8,779 (32.9)	2,987 (15.3)	3,433 (15.7)	9,019 (30.5)	24,218 (24.8)	8,527 (30.6)	3,241 (15.9)	3,900 (15.7)	9,251 (29.5)	24,918 (23.9)	9,011 (30.6)	3,697 (16.9)	4,397 (16.3)	10,261 (30.2)	27,367 (24.4)	10,544 (30.8)	4,172 (16.2)
떡류	3,118 (11.7)	1,229 (6.3)	1,102 (5.0)	2,361 (8.0)	7,809 (8.0)	2,120 (7.6)	1,085 (5.3)	1,191 (4.8)	2,315 (7.4)	6,711 (6.4)	2,131 (7.2)	1,129 (5.2)	1,364 (5.1)	2,468 (7.3)	7,093 (6.3)	2,670 (7.8)	1,553 (6.0)
합계	26,717	19,543	21,900	29,589	97,749	27,853	20,327	24,804	31,334	104,318	29,420	21,844	26,945	33,996	112,205	34,249	25,718

\* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)

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

46) 밥버거, 떡볶이, 도시락, 김밥... ‘1인 가구 증가로 시장규모 커졌다’, data news, 2015.07.02

47) 오전에 동남만큼 인기, 편의점 떡볶이 맛은 어떨까, 중앙일보, 2018.05.02



#### 4) 제조사별 판매 현황

□ 2017년 매출액 기준, 풀무원이 471억 원(41.9%)으로 1위로 나타났으며 이어서 칠갑농산(11.8%), 스토아브랜드(11.6%) 등의 순으로 나타남

- 풀무원의 매출은 2015년 352억 원에서 2017년 471억 원으로 33.8% 증가하였고, 같은 기간 점유율도 5.9%p 증가함. 풀무원은 떡국떡을 시작으로 현재는 다양한 떡볶이떡 제품까지 판매하고 있음. 최근에는 ‘말랑말랑 밀떡볶이 시리즈’를 다양화하며<sup>48)</sup> 시장 우위를 유지하고 있음



말랑말랑 밀떡볶이 시리즈(풀무원)

- 칠갑농산의 매출은 2015년 116억 원에서 2017년 133억 원으로 14.3% 증가하였으나, 같은 기간 점유율은 11.9%에서 11.8%로 0.1%p 감소함. 국내 쌀 가공식품업체인 칠갑농산은 최근 식품업계에서 간편식 제품이 늘어나면서 2018년에 단호박스프와 치즈떡을 퓨전하여 만든 ‘단호박떡범벅’을 출시함. 이외에도 매운 국물 떡볶이, 까망베르 까르보나라 떡볶이 등 다양한 간편식 떡볶이를 판매하고 있음<sup>49)</sup>



단호박떡범벅 (칠갑농산)

[표 4-3] 제조사별 떡 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
풀무원	7,869 (29.5)	6,955 (35.6)	9,539 (43.6)	10,794 (36.5)	35,157 (36.0)	10,243 (36.8)	8,309 (40.9)	10,684 (43.1)	12,508 (39.9)	41,744 (40.0)	11,894 (40.4)	9,455 (43.3)	12,212 (45.3)	13,492 (39.7)	47,053 (41.9)	13,648 (39.9)	11,700 (45.5)			
칠갑농산	3,347 (12.5)	1,531 (7.8)	2,406 (11.0)	4,313 (14.6)	11,597 (11.9)	3,951 (14.2)	2,093 (10.3)	2,407 (9.7)	3,952 (12.6)	12,403 (11.9)	3,650 (12.4)	2,327 (10.7)	2,671 (9.9)	4,612 (13.6)	13,260 (11.8)	4,618 (13.5)	2,525 (9.8)			
스토아 브랜드	2,500 (9.4)	1,832 (9.4)	2,257 (10.3)	3,139 (10.6)	9,728 (10.0)	2,957 (10.6)	2,076 (10.2)	2,822 (11.4)	3,436 (11.0)	11,290 (10.8)	2,894 (9.8)	2,468 (11.3)	3,526 (13.1)	4,167 (12.3)	13,055 (11.6)	4,245 (12.4)	3,273 (12.7)			
송학 식품	5,346 (20.0)	3,562 (18.2)	1,348 (6.2)	2,822 (9.5)	13,078 (13.4)	2,675 (9.6)	2,069 (10.2)	2,456 (9.9)	3,227 (10.3)	10,427 (10.0)	2,780 (9.4)	2,066 (9.5)	2,323 (8.6)	2,939 (8.6)	10,108 (9.0)	2,957 (8.6)	1,631 (6.3)			

48) 풀무원, ‘누들떡볶이’, ‘갈릭떡볶이’ 신제품 출시, 대한급식신문, 2018.02.21

49) 칠갑농산, 간편하고 건강한 ‘단호박 떡범벅’ 신제품 출시, 칠갑농산 보도자료, 2018.03.16



(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
미정 (주)	891 (3.3)	718 (3.7)	1,174 (5.4)	2,035 (6.9)	4,818 (4.9)	1,597 (5.7)	1,183 (5.8)	1,351 (5.4)	2,026 (6.5)	6,157 (5.9)	2,222 (7.6)	1,435 (6.6)	1,584 (5.9)	2,358 (6.9)	7,599 (6.8)	2,216 (6.5)	1,430 (5.6)
CJ	2,728 (10.2)	2,589 (13.2)	2,304 (10.5)	2,036 (6.9)	9,657 (9.9)	2,509 (9.0)	2,218 (10.9)	2,428 (9.8)	2,111 (6.7)	9,266 (8.9)	2,163 (7.4)	1,763 (8.1)	1,837 (6.8)	1,664 (4.9)	7,427 (6.6)	1,636 (4.8)	1,517 (5.9)
기타	4,036 (15.1)	2,356 (12.1)	2,871 (13.1)	4,450 (15.0)	13,714 (14.0)	3,921 (14.1)	2,379 (11.7)	2,656 (10.7)	4,074 (13.0)	13,030 (12.5)	3,817 (13.0)	2,330 (10.7)	4,764 (10.4)	4,764 (14.0)	13,702 (12.2)	4,928 (14.4)	3,642 (14.2)
합계	26,717	19,543	21,900	29,589	97,749	27,853	20,327	24,804	31,334	104,318	29,420	21,844	26,945	33,996	112,205	34,249	25,718

\* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)

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

### 5) 브랜드별 판매 현황

□ 2017년 매출 기준, 판매 상위 TOP 5 브랜드를 살펴보면, ‘생가득’이 384억 원(34.2%)으로 1위로 나타났으며, 이어서 ‘스토아브랜드’가 131억 원(11.6%)으로 2위, ‘자이언트’가 80억 원(7.2%)으로 3위로 나타남

- 풀무원 브랜드인 ‘생가득’은 떡볶이, 떡국떡 등을 판매하고 있으며, 떡볶이 제품은 간편하게 이용할 수 있도록 소스가 동봉된 다양한 제품을 보유하고 있으며, 쌀떡과 밀떡 등 떡의 종류도 다양함. ‘풀무원 우리쌀 떡국떡’은 100% 국내산 쌀로 만든 제품으로 부드러운 식감이 강점임
- 3사 대형 할인점의 ‘스토아브랜드’는 이마트는 ‘노브랜드’, ‘피코크’, 롯데마트는 ‘온리프라이스’, 홈플러스는 ‘홈플러스 좋은상품’이 있음. 3개사 브랜드 모두 떡볶이떡과 떡국떡 제품을 판매하고 있음

	우리쌀 떡국떡
	시루방식으로 만든 가는 떡볶이떡 (피코크)
	매콤달콤 떡볶이 (Only Price)
	우리쌀 떡국떡 (홈플러스 좋은상품)



[표 4-4] 판매 상위 TOP5 브랜드(2017년 매출 기준)

브랜드	매출액 (백만 원)	판매 점유율 (%)
생가득	38,422	34.2
스토아브랜드	13,055	11.6
자이언트	8,032	7.2
CJ 즐거운동행	7,424	6.6
노브랜드	3,610	3.2
기타	41,662	37.1
합계	112,205	100.0

(단위 : 백만원)

\* 소매점유통POS데이터, aTFIS(식품산업통계정보시스템)



### 제 3 절 한과류 주요 판매 제품

- 한과 소매시장 규모는 파악하기 어렵지만, 언론이나 취업포털사이트 등에 공개된 자료를 바탕으로 일부 기업의 규모를 살펴보면, 2017년 기준 신궁전통한과는 매출액이 42억 1,082만원이고, 담양한과는 58억 4,939만원, (주)교통씨엠은 52억 원, (주)갈골한과명인식품농업회사법인은 26억 2,779만원으로 나타남
- 국내 일반 소비시장에서 유통되고 있는 전통한과 제품은 강정, 유밀과, 옛강정 등이 주를 이루고 있는데, 전통한과 200여 제품이 유통되고 있는 우체국 쇼핑몰을 중심으로 제조사, 중량 등에 대해 살펴봄

#### 가. 강정

- 강정은 찹쌀 65~70%, 옛(또는 물옛) 15%, 고물용 깨(참깨, 흑임자, 흑미, 쌀 등) 9.5%, 기타 식용유 등이 원재료로 사용됨
  - 유과의 재료 중 주재료인 곡류(찹쌀, 멥쌀, 흑미)와 종실류(참깨, 검정깨)는 전량 국내산을 사용하고 있으며, 부재료인 식용유(대두유)와 옛(물옛)은 국산 또는 수입산을 사용함
  - 주요 제품으로는 담양한과, 청양칠갑산 어머니구기자한과, 경상도한과, 의령조청한과, 서산생강한과가 있음

[표 4-5] 전통한과\_강정 주요 판매 제품

제품명	중량	제품구성	제조사	인증여부
담양한과	1,116g	찹쌀유과, 백년초유과, 검정쌀유과, 단호박유과 등	(주)담양한과명진식품	전통식품품질인증
청양칠갑산 어머니 구기자한과	800g	구기자한과 기본 제품으로만 구성 (한과 110~120개)	칠갑산어머니한과영농조합법인	-
경상도한과	500g	병사유과 85%, 백년초유과3%, 썩유과 5%, 현미강정 7%	경상도한과.경상도강정	ISO 9001
의령조청한과	714g	백년초맛유과, 찹쌀유과, 시금치맛유과, 약과	농업회사법인 (주)의령조청한과	식품명인 전통식품품질인증
서산생강한과	900g	찹쌀강정, 찹쌀산자	(주)서산생강한과영이식품	-

\* 우체국쇼핑 홈페이지, 2018.09.20. 기준



## 나. 유밀과

- 유밀과는 보통 약과라는 명칭으로 통용되고 있으며, 밀가루 35~65%와 물엿, 식용유 등이 원재료로 사용됨. 경우에 따라 찹쌀 10~15% 정도를 밀가루와 혼합해서 제조하기도 함
- 유밀과의 주재료인 밀가루는 거의 수입산을 사용하고 있으며, 전통한과의 종류 중 수입산 원재료 비중이 가장 높은 한과임
- 주요 제품으로는 찹쌀약과, 우리밀 우리꿀 약과, 꽃감약과 등이 있음

[표 4-6] 전통한과\_유밀과(약과) 주요 판매 제품

제품명	중량	제품구성	제조사	인증여부
찹쌀약과	3,000g	약90개, 개별포장, 개당35g	농업회사법인 호정식품(주)	식품명인
우리밀 우리꿀 약과	1,400g	꿀약과 27g, 52봉	오성푸드	HACCP
꽃감약과	600g	꽃감약과30gx10x2팩(20개)	경보식품	-
홍삼꽃감약과	280g	20g(7개)x2팩(14개)	경보식품	-
우리밀 미니 꿀약과 선물세트	800g	약 120개 / 개별 날개 포장	오성푸드	HACCP

\* 우체국쇼핑 홈페이지, 2018.09.20. 기준

## 다. 옛강정

- 옛강정은 쌀, 견과류, 종실류 등 주재료 70~80%와 옛 15~20% 비중으로 만드는 전통한과임. 제품에는 일부 포함되어 있으나, 단품으로 판매하는 경우는 많지 않음
- 주요 제품으로는 창평한과, 의령조청한과, 보은대추한과 등에 옛강정이 포함되어 있음



[표 4-7] 전통한과\_엿강정 주요 판매 제품

제품명	중량	제품구성	제조사	인증여부
창평한과	520g	엿강정(쌀, 치자, 대잎, 백년초, 흑미, 딸기, 보리)	농업회사법인 호정식품(주)	식품명인
의령조청한과	714g	엿강정(현미, 백련초맛, 시금치맛)	의령조청한과	식품명인 전통식품품질인증
보은대추한과	800g	엿강정(대추현미엿강정, 비트현미엿강정, 뽕잎현미엿강정)	보은대추한과	HACCP
안복자한과	2,000g	엿강정(참깨, 땅콩, 흑임자)	㈜안복자한과	식품명인 전통식품품질인증
충주사과한과	1,200g	엿강정(보리, 자색고구마, 울무)	충주사과한과	전통식품품질인증

\* 우체국쇼핑 홈페이지, 2018.09.20. 기준

#### 라. 기타

- 기타 제품으로는 다식, 숙실과, 정과류가 있으나 전통한과로 세트 포장 제품에는 일부 포함되어 있으나, 단품으로 판매하는 경우는 많지 않음
  - 예외적으로 홍삼정과는 많은 제조사에서 제조·판매하고 있으며, 한과 제조업체 보다 홍삼 생산·가공업체들이 제조하는 경우가 많음
  - 주요 제품으로는 창평한과, 담양한과, 의령조청한과 등에 다식, 매작과, 정과 등이 포함되어 있음

[표 4-8] 전통한과\_기타 주요 판매 제품

제품명	중량	제품구성	제조사	인증여부
창평한과	520g	다식(백년초, 호박, 노란콩, 녹차)	농업회사법인 호정식품(주)	식품명인
담양한과	408g	대잎치자매작과, 다식(콩, 백년초)	(주)담양한과명진식품	식품명인 전통식품품질인증
의령조청한과	314g	다식(노란콩, 백련초)	의령조청한과	식품명인 전통식품품질인증
사임당1호세트	900g	매작과, 다식, 정과(토마토정과, 굴정과)	사임당푸드(영)	HACCP 전통식품품질인증
가평жат한과	1,600g	다식	가평жат한과&에덴떡집	ISO 9001 ISO 14001

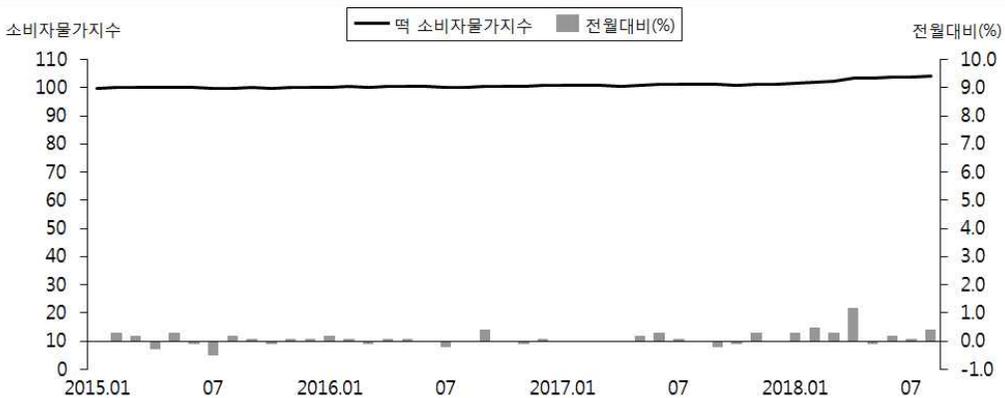
\* 우체국쇼핑 홈페이지, 2018.09.20. 기준



## 제 4 절 소비자물가지수 추이<sup>50)</sup>

- 떡 소비자물가지수는 2015년 1월 99.77에서 2018년 8월 104.20로 3년 8개월간 4.4% 증가함
  - 떡은 소비자물가지수 변동폭이 크지 않으며, 떡 가격이 공식적으로 인상 및 인하된 이슈는 나타나지 않은 가운데, 생산 단가의 하락 및 유통채널 별 가격 프로모션의 영향, 또는 신제품 출시로 인하여 소비자물가지수 변동이 나타난 것으로 보임
- 한과류의 소비자물가지수는 통계청에서 별도로 집계하지 않아 제외함

[그림 4-4] 떡 월별 소비자물가지수 추이



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

50) 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 4-9] 떡 월별 소비자물가지수 추이

구분	떡 소비자물가지수	전월대비 증감률(%)
2015. 01	99.77	-
2015. 02	100.07	0.3
2015. 03	100.25	0.2
2015. 04	99.99	-0.3
2015. 05	100.24	0.3
2015. 06	100.17	-0.1
2015. 07	99.71	-0.5
2015. 08	99.86	0.2
2015. 09	100.00	0.1
2015. 10	99.90	-0.1
2015. 11	99.98	0.1
2015. 12	100.06	0.1
2016. 01	100.23	0.2
2016. 02	100.37	0.1
2016. 03	100.23	-0.1
2016. 04	100.35	0.1
2016. 05	100.44	0.1
2016. 06	100.45	0.0
2016. 07	100.24	-0.2
2016. 08	100.21	0.0
2016. 09	100.59	0.4
2016. 10	100.61	0.0
2016. 11	100.51	-0.1
2016. 12	100.66	0.1
2017. 01	100.70	0.0
2017. 02	100.66	0.0
2017. 03	100.68	0.0
2017. 04	100.65	0.0
2017. 05	100.81	0.2
2017. 06	101.14	0.3
2017. 07	101.26	0.1
2017. 08	101.26	0.0
2017. 09	101.05	-0.2
2017. 10	100.99	-0.1
2017. 11	101.25	0.3
2017. 12	101.25	0.0
2018. 01	101.53	0.3
2018. 02	101.99	0.5
2018. 03	102.33	0.3
2018. 04	103.52	1.2
2018. 05	103.40	-0.1
2018. 06	103.64	0.2
2018. 07	103.75	0.1
2018. 08	104.20	0.4

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



# 제 5 장

## 소비 특성

제 1 절  
소비량 추이

제 2 절  
소비 트렌드 분석





## 제 1 절 소비량 추이

- 떡/한과류의 연간 섭취량 변화 추이 및 이용자별 특성을 파악하기 위해 한국보건산업진흥원에서 매년 발간하고 있는 국민영양통계를 살펴봄
- 국민영양통계<sup>51)</sup>에 의하면 떡/한과류 중 섭취량이 높은 품목은 떡으로 나타났는데, 떡의 1인당 연간 섭취량은 2016년 기준 5.7kg으로 2012년 4.6kg에 비해 1.1kg 상승함
- 한과의 1인당 연간 섭취량은 2012년 36.5g에서 2016년 21.9g으로 14.6g 감소함. 한과는 떡에 비해 섭취 주기나 빈도가 매우 낮을 것으로 보여 섭취량 변화가 일정하지 않고 등락을 보이는 것으로 추정됨

[표 5-1] 1인당 연간 떡/한과류 섭취량 변화 추이

구분	2012년	2013년	2014년	2015년	2016년
떡	4,573.5	5,891.1	5,635.6	7,124.8	5,712.3
한과	36.5	21.9	14.6	54.8	21.9

(단위 : g)

\* 국민영양통계, 한국보건산업진흥원

- 1) 국민영양통계는 1인 1일 섭취량 기준으로 조사되었으며, 본 보고서에서 이를 1년 기준으로 단순 환산한 수치임

51) 조사대상 : 조리자와 만1세 이상

조사항목 : 조리자는 조사 1일전 가구원이 가구에서 섭취한 음식에 대한 조리 내용  
만 1세 이상은 조사 1일전 섭취음식의 내용 및 섭취량(24시간 회상법)

조사방법 : 영양사 면허를 가진 전문조사원의 가구 방문에 의한 개별면접조사



## 1. 떡

### 1) 떡 섭취량

- 떡의 1인당 연간 섭취량은 2012년 4.57kg에서 매년 등락을 반복하며 2016년에 5.71kg으로 증가함. 그러나 떡 섭취 빈도 비율은 떡이 2014년 5.54%에서 2016년 5.15%로 감소함. 즉, 100명을 기준으로 하루 1번 이상 떡을 섭취한 사람의 수가 다소 줄어든 것으로 해석해 볼 수 있음. 같은 기간 소가 있는 떡은 2.87%에서 2.93%로 소폭 상승함

[표 5-2] 1인당 연간 떡 섭취량 및 섭취 빈도

구분		2012	2013	2014	2015	2016
연간 섭취량(kg) <sup>1)</sup>		4.57	5.89	5.64	7.12	5.71
떡 섭취 비율(%) <sup>2)</sup>	떡	-	-	5.54	5.55	5.15
	떡, 속 있음	-	-	2.87	3.52	2.93

\* 국민영양통계, 한국보건산업진흥원

- 1) 국민영양통계는 1인 1일 섭취량 기준으로 조사되었으며, 본 보고서에서 이를 1년 기준으로 단순 산한 수치임
- 2) 떡 섭취비율은 전체 조사대상 자 중 최소 하루 1번 이상 떡을 섭취한 사람의 수 비율임
- 3) 2012~2013년은 다빈도음식의 순위가 30위까지 나와 있어 30위 이하의 떡 제품은 확인할 수 없음

- 떡을 종류별로 떡(떡국떡, 백설기 등의 소가 들어있지 않은 떡), 소가 있는 떡(팔고물, 깨 등의 소가 들어있는 떡) 섭취빈도를 비교해보면, 국민영양통계 다빈도음식 기준으로 소가 있는 떡의 섭취빈도가 상대적으로 낮게 나타남

[표 5-3] 다빈도음식 떡 품목별 섭취빈도 비교

품목	2012년		2013년		2014년		2015년		2016년	
	순위	비율	순위	비율	순위	비율	순위	비율	순위	비율
떡	-	-	-	-	52위	5.54	49위	5.55	53위	5.15
떡, 속 있음	-	-	-	-	100위	2.87	84위	3.52	99위	2.93

\* 국민영양통계, 한국보건산업진흥원

- 1) 다빈도음식의 비율은 전체 조사대상 자 중 최소 하루 1번 이상 해당 제품을 섭취한 사람의 수 비율임
- 2) 2012~2013년은 다빈도음식의 순위가 30위까지 나와 있어 30위 이하의 떡 제품은 확인할 수 없음

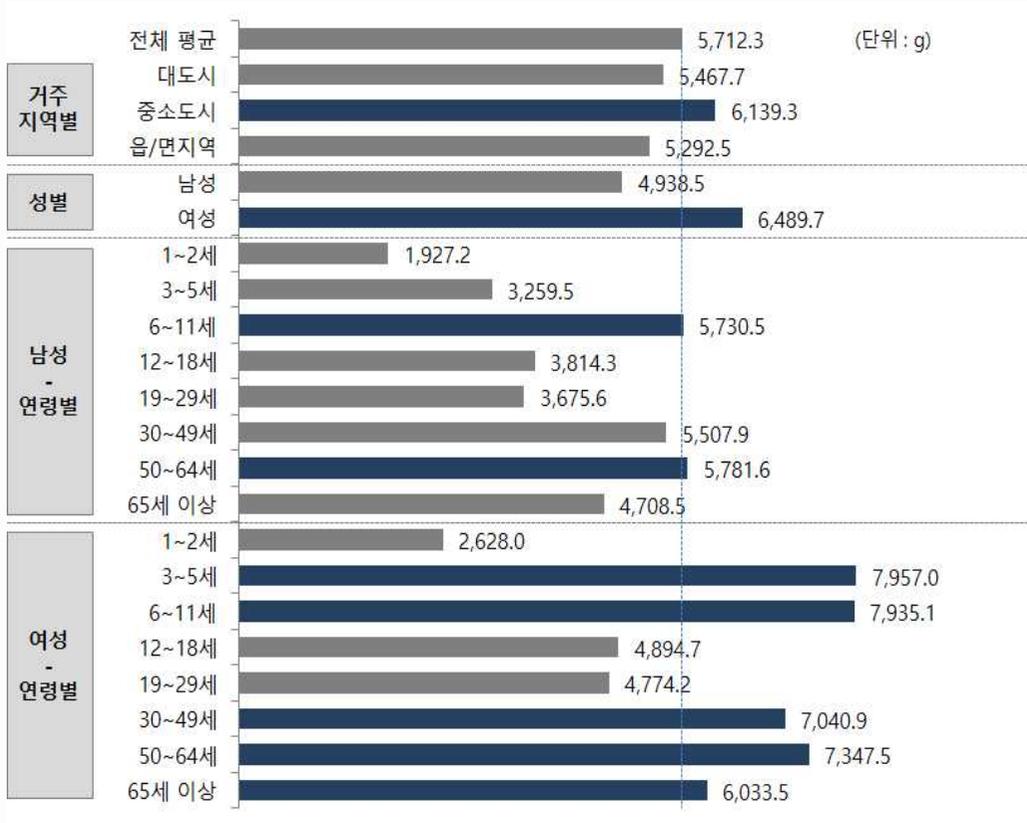


## 2) 조사 대상자 특성별 떡 섭취 특성

- 2016년 기준 떡은 3~5세 여아가 7,957.0g으로 가장 섭취량이 높게 나타났으며, 이어서 6~11세 여아가 7935.1g으로 나타남
  - 거주지역별로는 큰 차이는 아니지만 중소도시 거주자(6,139.3g)가 상대적으로 가장 섭취량이 많고, 읍/면지역 거주자(5,292.5g)가 가장 적은 섭취량을 보이고 있음
  - 성별은 남성(4,938.5g)보다 여성(6,489.7g)이 많이 섭취하고 있는 것으로 나타남. 여성이 남성보다 섭취량이 많은 것은 떡에 대한 여성 선호도가 남성에 비해 상대적으로 높은 것과 연관된 것으로 보임
  - 남성 연령별로 살펴보면 50~64세 남성이 5,781.6g으로 가장 섭취량이 높았으며, 이어서 6~11세 남성(5,730.5g), 30~49세 남성(5,507.9g)으로 나타남. 떡은 오래전부터 꾸준히 먹어왔기도 하고, 1~2개만 먹어도 포만감을 느끼게 해주기 때문에 아침식사 대용으로도 먹는 특징이 있어 30~64세의 남성들의 섭취량이 높은 것으로 보임
  - 여성 연령별로 살펴보면 3~5세 여아가 7,957.0g으로 가장 섭취량이 높았으며, 이어서 6~11세 여아(7,935.1g), 50~64세(7,347.5g)로 나타남. 최근 유아들을 위한 유기농 전문 떡집이 생기는 등의 변화가 나타난 것이 어린 여자아이들의 높은 섭취량과 연관된 것으로 보임



[그림 5-1] 2016년 기준 조사대상자 특성별 1인당 연간 떡 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 시 단위 지역, 읍/면지역은 읍·면지역임



## 2. 한과

- 한과의 1인당 연간 섭취량은 2012년 36.5g에서 점차 감소세를 보이다 2015년 54.8g으로 증가하였으나 2016년 21.9g으로 감소함
- 한과는 명절에만 일부 먹는 경향이 있고, 한과 자체의 소비 빈도도 지속 감소하면서 섭취량이 줄어들고 있는 것으로 보임. 섭취량의 등락이 크게 나타나고 있는 것은 한과 섭취 응답자 수가 많지 않은 가운데, 매년 응답자 수도 다르기 때문에 응답의 변화가 크게 나타난 것으로 보임. 또한 국민영양통계는 1일 섭취량 기준으로 작성하였기 때문에 이를 연간으로 단순 환산하면서 상대적으로 크게 차이가 나는 것으로 보이는 부분도 있으니 한과 섭취량 변화는 참고로만 볼 필요가 있음

[표 5-4] 1인당 연간 한과 섭취량

구분	2012	2013	2014	2015	2016
연간 섭취량(g) <sup>1)</sup>	36.5	21.9	14.6	54.8	21.9

\* 국민영양통계, 한국보건산업진흥원

1) 국민영양통계는 1인 1일 섭취량 기준으로 조사되었으며, 본 보고서에서 이를 1년 기준으로 단순 환산한 수치임



## 제 2 절 소비 트렌드 분석

- 소비 트렌드를 분석하는 방법은 정형화되어 있지 않은 가운데, 본 보고서에서는 떡/한과류의 소비 트렌드를 파악하기 위해 뉴스 및 기사를 기반으로 한 빅데이터<sup>52)</sup>의 연관어를 추출하여 분석함. 뉴스 및 기사는 해당 시점의 사회적 이슈를 중점적으로 다루는 특징이 있으므로, 떡/한과류 시장의 소비 변화와 이슈 등을 파악하기에 적절하다고 판단됨
- 최근 1년 기준<sup>53)</sup>, **떡/한과류 키워드를 검색어로 활용**하여 시장에 나타나고 있는 주요 변화와 이슈를 살펴봄
- 떡의 주요 연관어로는 쌀가루, 식감이 상위로 나타난 가운데, 제기차기, 명절음식, 윷놀이와 같이 전통놀이와도 함께 언급된 비중이 높은 것으로 나타남
- 한과는 주로 체험으로 배우는 경우가 많이 언급된 가운데, 선물세트, 전통과자와 같은 특징도 상위로 나타났으며, 떡과 마찬가지로 전통 놀이와도 함께 언급된 비중이 높은 것으로 나타남

[표 5-5] 떡/한과류 연관어 도출 결과

떡		한과	
키워드	가중치	키워드	가중치
사람들	14.87	<b>체험행사</b>	<b>9.77</b>
<b>쌀가루</b>	<b>14.48</b>	아이들	7.06
<b>식감</b>	<b>11.31</b>	관람객	5.83
아이들	10.23	천연염색	5.45
어르신들	9.77	직원들	5.19
백종원	8.33	경기도박물관	4.67
<b>제기차기</b>	<b>8.00</b>	판소리	4.67

52) 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

53) 2017년 9월 15일 ~ 2018년 9월 15일 기준임



떡		한과	
키워드	가중치	키워드	가중치
명절음식	7.76	선물세트	4.50
웃놀이	7.54	봄나물	4.44
제주	7.41	떡갈비	4.20
방앗간	7.28	전통 과자	4.12
SBS 생활	6.92	배우들	4.00
휴게소	6.39	교육실	4.00
무병장수	6.00	웃놀이	4.00
게시물	6.00	제기차기	4.00
콩고물	5.19	투호	4.00
밀가루	5.04	가래떡	3.53

\* 빅카인즈(BIGKinds)

1) 검색 기간 : 최근 1년(2017년 9월 15일 ~ 2018년 9월 15일)

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 떡/한과류 시장 특징을 보면, 우선 떡은 전통떡은 두드러진 변화가 없는 가운데, 간편하게 즐길 수 있는 떡볶이 제품이 다양화되고 있음. 한과는 최근에는 특별한 이슈는 없으나, 구워서 만든 한과가 조용히 주목받고 있음

### ① 떡 - 떡의 현대화

- 떡은 예로부터 계절에 상관없이 늘 우리의 일상과 함께해온 토종 디저트로, 최근에는 모양 및 포장에 변화를 주는 추세임. 특히 2030 세대의 떡 구매량이 크게 늘고 있는데 육선에 따르면 인절미(402%), 가래떡·떡국떡(28%), 찹쌀·두텁떡(10%)을 위주로 구매량이 두 자리 이상 증가<sup>54)</sup> 하기도 함
- ‘궁중 떡 명가’로 유명한 ‘비원떡집’은 70년 전통의 맛을 살리면서도, 떡을 소단위로 세련되게 포장하여 젊은 소비자와 외국인 손님들에게 어

54) 인절미 먹는 2030, 머핀 선호하는 5060...뒤편 간식취향 눈길, 이데일리, 2018.07.16



필함. 덕분에 SNS에서 이슈가 되어 손님 중 젊은 층의 비율이 증가함. 포장 외에도, 고급 베이커리 같은 외관도 이미지 변화에 한몫하고 있는데, 서울 연희동의 ‘금옥당’은 고급스러운 양갱세트와 찰떡을



가게 내에서 즐길 수 있는 문화공간으로 최근 주목받기도 함

- 최근 생크림 케이크와 초코 케이크 등의 자리를 떡 케이크가 대신하면서 새하얀 백설기 위에 앙금으로 꽃을 빚어 올린 ‘앙금플라워 떡 케이크’도 인기임. 무농약 유기농 쌀케이크 전문점인 ‘꽃담은시루’에서 기념일을 맞아 떡 케이크를 주문 제작하는



사람들이 꾸준히 이어지고 있는데, 호두와 대추 등 견과류가 들어 있는 하얀 백설기 위에 빨간 장미와 노란 국화, 분홍 카네이션 등 다양한 색깔의 앙금 꽃들이 수놓아져 있음. 또한 하얀 백설기 베이스가 아닌 단호박과 고구마 등 건강한 재료를 베이스로 한 ‘꽃나무 단호박 떡 케이크’와 ‘고구마 더블케이크’ 등 다양한 건강 떡 케이크도 주목 받고 있음

## ② 떡 - 간편하게 즐길 수 있는 떡볶이 제품 다양화

- 떡볶이는 대표적인 간식 중 하나로 최근에는 떡볶이 전문점처럼 특징을 살리고, 간편성을 높인 제품이 늘어나고 있는 추세임
  - 신세계푸드는 전자레인지에서 3분 만에 조리가 가능한 컵 용기형 ‘올반매콤한 국물떡볶이’를 출시함. 해산물을 우려낸 베이스에 고추장과 고춧가루를 배합한 소스를 사용해 매콤하면서도 감칠맛을 살림. 특히 쌀떡



떡/한과류 시장

가운데 소스가 잘 스며들도록 구멍을 뚫어 폭신한 식감과 풍부한 맛을 느낄 수 있도록 한 점이 특징임

- 대상 청정원은 유명 떡볶이 맛집의 맛을 간편하게 만들어 먹을 수 있는 제품인 ‘달인 떡볶이 3종’을 출시함. 통인시장식 기름떡볶이, 서울 잠원동식 국물떡볶이, 부산 남포동식 왕떡볶이 3종으로 구성되었으며, 100% 쌀떡을 사용하고, 저온건조 방식으로 생산해 쫄득하고 부드러운 식감을 살림
- 동원F&B는 국내 대표적인 떡볶이 명소(신당동, 홍대앞, 학교앞)의 이색 떡볶이 맛을 담은 신제품 3종 ‘떡볶이의 신’을 출시함. 동원F&B만의 특수 공법으로 쌀떡을 만들어 상온에서도 5개월 이상 보관이 가능한 특징이 있음. 프라이팬에 물과 함께 끓이기만 하면 간편하게 즐길 수 있음
- 마루아라는 전자레인지로 간편하게 조리할 수 있는 ‘마법소스 떡볶이’를 출시했는데, 자연 건조한 밀건 떡을 사용하여 조리 시 떡이 부풀었다 줄어들면서 자연스럽게 양념이 베어들게끔 만들었으며, 액상 소스가 아닌 분말형태의 스프를 사용한 것이 특징임



③ 한과 - 체험행사 꾸준한 인기

- 한과 연관어에서 나타나듯이, 한과는 다양한 체험행사를 통해 시장에 꾸준히 어필하고 있음
- 한과는 지자체별로 어린아이들 및 관광객을 대상으로 체험 행사를 많이 개최하고 있음. 별도의 프로그램으로 구성되기도 하고, 전통놀이 및 음식 문화 체험에 포함되기도 하는 등 꾸준히 체험행사가 이루어지는 특징을 보이고 있음
- 또한 농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사도 한과를 포함한 전통체



힘에 적극적인 모습을 나타내고 있음. 2017년에 건립된 ‘식품명인체험 홍보관’에서는 한과 만들기 체험을 포함하여 다양한 체험행사를 매달 개최하여 국내외 소비자들에게 한과를 포함한 전통식품을 알리기 위한 노력을 전개하고 있음

#### ④ 한과 - 구워서 만든 한과

- 한과는 일반적으로 튀겨서 만드는데, 구워서 만든 한과가 조용히 인기를 나타내고 있음. 농촌진흥청 ‘전통한과 사업장 상품화 기술 시범’ 사업에서도 굽는 한과에 대한 지원이 별도로 있을 정도로 관심을 가짐
  - 함양 한과는 달궈진 자갈에 구워 만드는 전통 제조법을 고수하고 있음. 자갈한과는 찹쌀과 콩으로 반죽해 기름에 튀기지 않고 자갈에 구워 담백한 맛과 건강에 좋은 점을 특징으로 하고 있음
  - 전남 구례에는 숯불에 은은하게 구워 만드는 한과도 있음. 얇게 누른 찹쌀 반죽을 숯불 위에 올려 타지 않도록 뒤집기를 반복한 뒤, 조청을 바르고 튀밥 가루를 묻히면 완성됨. 보관 기간은 보통 6개월 정도임
- 최근 떡/한과류 시장의 소비 특성을 종합해 보면, 자체 소비량은 줄어들고 있지만, 우리 전통식품이라는 인식을 바탕으로 선물이나 체험으로는 일정 수준의 관심을 유지하고 있는 것으로 보임. 전통 떡이나 한과 제품의 출시가 두드러지지 않는 가운데, 간편하게 먹을 수 있는 떡볶이 제품, 건강을 생각한 구운 한과를 주요 특징으로 볼 수 있음
- 떡/한과류 시장은 전통떡/한과의 특징은 거의 나타나지 않는 가운데, 간편식으로서의 떡볶이 제품이 늘어나고 있는 추세임



# 제 6 장

## 해외 시장 동향

제 1 절  
주요 국가 시장 규모

제 2 절  
국가별 동향





## 제 1 절 일본 시장

- 떡/한과류는 우리의 전통 식품으로 해외에 동일한 제품이 있는 것이 아니며, 유사한 제품을 보유하고 있다고 판단되는 일본과 중국을 중심으로 살펴봄

### 1) 시장 개요

#### 가. 모찌

- 모찌는 일본의 대표적인 전통식품으로 설날이나 다른 명절에 주로 섭취하고 있어 우리나라의 ‘떡’과 비슷한 식품으로 구분할 수 있으며 꾸준한 소비가 이루어지고 있음
- 일본에서는 떡과 과자를 모두 화과자(和菓子)라고 부르며, 수분 함량에 따라 종류가 나뉨. 수분함량이 20% 미만인 건과자(干菓子, 히가시), 수분함량이 20~40%인 반생과자(半生菓子, 한나마가시), 수분함량이 40% 이상인 생과자(生菓子, 나마가시)로 구분하며, 수분함량이 높은 생과자가 우리의 떡과 같은 형태로 보임
  - 생과자에는 한국의 찹쌀떡과 모찌(餅飯, もち)나 찹쌀가루 반죽에 팥을 넣고 찐 다이후쿠(大福, だいふく), 단고 등이 있음. 그러나 여러 종류의 떡들을 모찌(もち)로 통칭하기도 함<sup>55)</sup>
  - 모찌는 재료, 모양, 만드는 법(소, 소스, 조리의 유무)에 따라 다양하게 분류됨

55) 떡, 곤약\_해외시장맞춤보고서, aTKati 농수산식품수출지원정보, 2015.06.15.



[표 6-1] 모찌의 분류

구분	분류	설명	이미지
모양	노시모찌 (のし餅)	모찌 반죽을 두께가 1.5cm 정도가 되도록 늘린 모찌	
	키리모찌 (切り餅)	노시모찌를 사각형으로 자른 것을 말하며, 카쿠모찌(角餅) 라고도 함	
	마루모찌 (丸餅)	모찌 반죽을 손으로 둥글게 빚은 것	
	나마코모찌 (なまこ餅)	모찌 반죽을 해삼 모양(반타원형)으로 빚은 것	
만드는 법	카가미모찌 (鏡餅)	크고 작은 두 개의 동글납작한 모찌를 쌓은 것	
	다이후쿠 (大福)	팥소를 넣은 둥근 모양의 모찌	
	아베카와모찌 (安倍川餅)	모찌에 콩가루와 설탕을 묻힌 것이며, 키나코모찌(きなこ餅)라고도 함	
	쿠사모찌 (草餅)	모찌에 썬을 섞어서 만든 것으로, 요모기모찌(よもぎ餅) 라고도 함	
	이소베모찌 (磯部餅)	키리모찌 혹은 마루모찌를 구운 후 간장을 바르고 김으로 싸서 먹는 모찌	

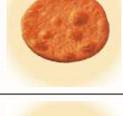
\* 主な餅の種類, Weblio, 2018.06.11.

## 나. 베이카(쌀과자)

- 한과와 비슷한 것으로 일본의 쌀과자인 베이카를 살펴봄. 베이카(米菓)는 쌀로 만든 과자의 총칭이지만, 원료에 따라 제조 공정도 다르고 특징도 다름. 찹쌀을 원료로 하는 베이카를 일반적으로 아라레(あられ), 오카키(おかき)라고 부르고, 멥쌀을 원료로 하는 베이카로는 센베이(おせんべい)가 있음



[표 6-2] 베이카의 분류

원료	분류	설명		이미지
찹쌀	아라레(あられ)	오카키와 같은 방법으로 만들며 크기가 더 작은 것		
	오카키(おかき)	카가미모찌를 잘게 쪼개 튀기거나 구운 것		
	아게모치(揚げ餅)	튀긴 떡을 의미하며 소금이나 간장으로 양념하고 김을 붙여 먹는 경우가 많음		
멥쌀	센베류 せんべい類	야키센베(구운센베) 焼きせんべい	쿠사카형(딱딱한) 草か型(かため)	
			니가타형(부드러운) 新潟型(ソフト)	
			누레센베(촉촉한) ぬれせんべい	
		아게센베(튀긴센베) 揚げせんべい		

\* 전국쌀과자공업조합, www.arare-osenbei.jp

## 2) 시장 규모

### 가. 모찌

- 일본의 떡(모찌) 생산량은 2013년 5.8만 톤에서 2016년 6.4만 톤으로 매년 증가세를 나타내다 2017년 6.0만 톤으로 소폭 감소함



- 2017년 기준, 모찌 반죽을 손으로 둥글게 빚은 나마키리(마루)모찌가 전체 생산량의 91%를 차지하고 있으며, 이타모찌는 2013년부터 매년 꾸준히 생산량이 감소하고 있음

[표 6-3] 일본 떡(모찌) 생산량

(단위: 톤)

구분	2013년	2014년	2015년	2016년	2017년
이타모찌	256	100	75	59	0
살균 기리모찌	482	407	341	441	400
나마키리(마루)모찌	50,849	52,478	52,953	57,979	54,400
카가미모찌	6,099	5,263	5,068	4,645	4,400
냉동모찌	282	402	516	347	300
그 외	0	9	0	0	0
합계	57,969	58,660	58,950	63,470	59,636

\* kometnet(www.kometnet.jp)

- 일본의 모찌 시장 규모에 대한 정확한 수치는 알 수 없지만, 일본식품신문에 따르면, 일본의 떡(모찌) 시장은 포장모찌 330억 엔, 카가미모찌 120억 엔으로 총 450억 엔의 시장을 형성하고 있다고 언급되어 있음<sup>56)</sup>
- 모찌는 주로 추운 계절에 구워먹는 경우가 많아, 전체 매출의 80% 이상이 10월에서 12월 사이에 이루어고 있어 모찌 제조사들은 비수기에 모찌 판매량을 늘리기 위해 노력하고 있는 상황이기도 함

#### 나. 베이카(쌀과자)

- 일본의 e-과자넷의 통계 자료에 따르면 2017년 기준, 일본 과자시장의 총 매출액은 3조 3,898억 엔이며, 그 중 베이카(쌀과자+센베이)는 4,493억 엔으로 전체 과자 시장 매출액의 13.3%를 차지하고 있음. 2016년에 성장이 일시적으로 정체되었던 것을 제외하고는 매년 매출이 상승하고 있는 추세임<sup>57)</sup>

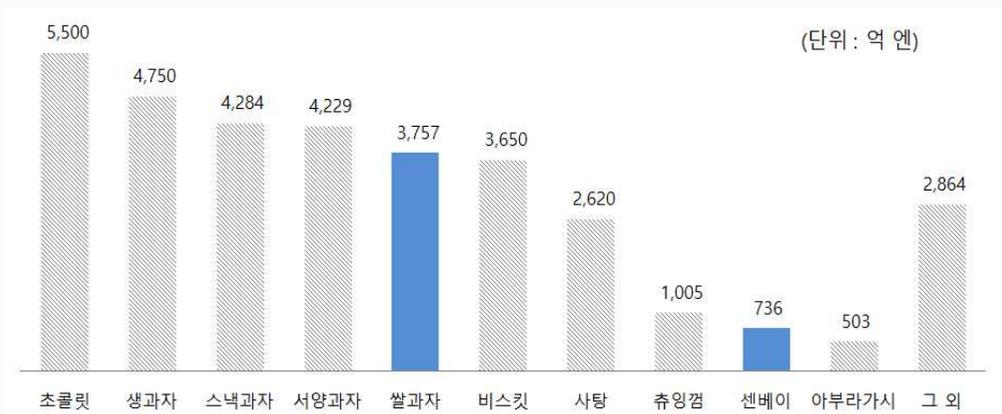
56) 餅 ゆっくり進化遂げる市場 浸透に我慢重ねるメーカー, 식품신문, 2017.09.22

57) e-菓子ねっと製販代表会議(e-과자넷제조판매대표회), <https://www.eokashi.net>



- 서양식 수입 과자는 감소 추세인 반면, 베이카의 매출은 증가하고 있는데, 이는 고령인구 증가로 고령층이 주 소비층인 베이카 매출 상승에 영향을 준 것으로 보임. 찹쌀로 만든 아라레는 2016년 수준의 생산량을 보였으며, 멥쌀을 이용한 센베이는 2016년 동월대비 3% 이상 생산량이 증가해, 쌀과자 전체 생산액은 2016년 대비 3% 정도 증가함<sup>58)</sup>

[그림 6-1] 일본 과자류 및 쌀과자 매출액



\* 출처: e-菓子ねっと製販代表会議, 2017

### 3) 주요 제조사

- 일본에는 다양한 떡(모찌) 제조사가 있으며, 그 중 주식회사 모찌야(株式会社もちや), 주식회사 우사기모찌(うさぎもち), 에치고세이카주식회사(越後製菓株式会社)의 모찌 제품을 대표적으로 살펴봄
- 주식회사 모찌야(株式会社もちや)는 1974년, 주식회사 마루센의 식품사업부가 분리되어 설립된 회사로, 모찌·쌀 가공식품을 제조 및 판매 중에 있음. 주요 모찌 제품으로는 현미, 쪽, 차조 등으로 색을 낸 모찌, 계절과 명절에 섭취하는 모찌, 요리 재료로 쓰이는 조리용 모찌 등이 있음

58) 業界規模は3兆3898億円・お菓子の売れゆき具合をグラフ化してみる(最新), Garbagenews, 2018.04.04



- 주식회사 우사기모찌(うさぎもち)는 일본의 유명 쌀 산지인 니가타(新潟)현에 위치한 모찌 제조회사로 1964년 설립되었으며, 일본산 찰쌀을 100% 사용하는 것이 특징임. 우사기모찌가 개발한 포장모찌인 ‘이타모찌(板もち)’가 우사기모찌사의 대표 모찌 제품임
- 에치고세이카주식회사(越後製菓株式会社)는 모찌, 쌀 과자, 쌀밥, 국수 등을 제조 및 판매하는 식품회사로 1947년 설립됨. 명절, 새해에 먹는 모찌를 주로 판매 중에 있으며, 대표 제품으로는 요리에 사용하는 모찌, 구워먹는 모찌, 높은 보존성과 화려한 장식으로 꾸며진 모찌가 있음

[표 6-4] 일본 떡(모찌) 제조사

제조사	제품명	설명	이미지
주식회사 모찌야 (株式会社もちや)	겐마이모찌 (玄米餅)	일본산 현미 100%를 이용해 만든 제품으로, 백미에는 없는 단백질, 지방질, 식이섬유, 비타민, 미네랄류 등의 영양소가 함유됨. 가압·가열살균방식으로 안전성, 위생, 보존, 편리성을 향상시킨 것이 특징임	
	요모기모찌 (よもぎ餅)	찰쌀 80%, 쫄 20%로 구성된 제품으로, 한국의 야생에서 자생한 쫄을 채취하여 농약을 일체 사용하지 않은 것이 특징이며, 개별 포장으로 휴대성을 향상시킨 제품임	
	아와모찌 (粟もち)	일본산 찰쌀, 중국산 특상급 차조를 사용한 제품으로, 일본 후생노동성 지정 검사기관에서 잔류농약검사 결과 주요성분 모두 불검출 판정을 받은 제품임	
주식회사 우사기모찌 (うさぎもち)	우사기키리모찌 히토기레팻크 (うさぎ切り餅一切れパック)	작게 자를 수 있도록 선이 들어가는 제품으로, 일본산 찰쌀을 100% 사용하였으며 개별포장에 효소를 흡수하는 투명 필름을 사용하여 선도유지제 없이 품질을 유지할 수 있는 것이 특징임	
	가키모찌 예비모찌 (かき餅 えび餅)	일본산 찰쌀과 새우를 사용해 만든 모찌 제품으로 오븐에 가열하거나 구워먹는 용도의 모찌 제품임	
	쫄토우스이키리모찌 히토기레팻크 (ちよっとうすい切り餅一切れパック)	다른 제품들보다 20% 얇게 만들어져 조리 시간을 줄일 수 있도록 제조된 모찌 제품임	



제조사	제품명	설명	이미지
에치고세이카 주식회사 (越後製菓 株式会社)	나마이치방 우오누마산 고가네모찌 마루모찌 (生一番 魚沼産こがね餅ま るもち)	니가타 현에서 재배된 쌀을 사용하여 만든 모찌로, 맛의 신선함을 유지하기 위해 개별포장한 더블 배리어 포장을 하여 유통기한이 24개월로 긴 것이 특징임	
	에치고노 우스기리모찌 기나코모찌 (越後のうす切り餅 「きなこ餅」)	얇게 쳐서 콩가루를 입힌 모찌로, 뜨거운 물을 부어 3분 안에 먹을 수 있도록 슬라이스 타입으로 구성된 제품임	
	오카가미모찌 킷쇼·조지(기리모찌 개별포장) お鏡もち 吉祥·瑞祥(切餅 個装入り)	제사용, 명절용 모찌로 화려한 장식과 감귤을 얹은 제품임. 니가타현산 쌀을 사용하여 제조하였으며 섭취하기 쉽게 포장되어 있는 것이 특징임	

\* 각 사 홈페이지

## 나. 베이카

- 카메다 제과 그룹의 2017년 결산 설명회 보고서에 따르면, 일본 베이카 시장의 제조 기업별 시장 점유율은 카메다 제과 그룹(亀田製菓)이 28.6%로 1위, 산코세이카 카부시기가이샤 주식회사(三幸製菓株式会社)가 19.4%로 2위, 이와즈카 제과 주식회사(岩塚製菓 株式会社)가 8.4%로 3위를 차지하고 있음. 이에 베이카 시장 점유율 상위 3개 기업 및 주요 제품에 대해 살펴봄<sup>59)</sup>
- 카메다 제과그룹은 1957년에 설립된 과자류 제조 및 판매 업체임. 센베이, 아라레, 쌀로 만든 안주용 과자, 유아용 과자까지 다양한 카테고리의 상품을 판매중임. 와사비 맛, 허니 버터 맛 센베이, 간장 맛 오카키, 새우맛 오카키 등 소비자의 입맛에 맞춘 다양한 맛의 베이카를 판매하고 있는 것이 특징임<sup>60)</sup>

59) 亀田製菓グループ, 2017年度 決算説明会 及び 中期経営計画発表会, 2018.05.21

60) 카메다 제과 그룹 홈페이지, [www.kamedaseika.co.jp](http://www.kamedaseika.co.jp)



- 산코세이카 카부시기가이샤 주식회사(三幸製菓株式会社)는 1962년에 설립된 베이카 제조 업체임. 상품 카테고리는 쨈베이, 막과자, 간식류로 구분되며 주력상품인 쨈베이는 할로윈 치즈 쨈베이, 쇼콜라 쨈베이, 명란 쨈베이 등 다양한 맛으로 구성해 총 80여 개의 제품을 판매중임
- 이와즈카 제과 주식회사(岩塚製菓株式会社)는 1954년 설립된 쌀 과자의 제조 및 판매업체임. 쨈베이, 오카키, 아라레, 기타 쌀 간식 제품들을 판매중임

[표 6-5] 일본 쨈베이 제조사 및 주요 제품

제조사	제품명	설명	이미지
카메다 제과그룹 (亀田製菓)	쥬마이쇼카쿠시오야치 카키모찌 (10枚 将角 しお味)	3종류의 소금을 배합해 깊이 있는 맛을 낸 제품으로 오카키의 일종. 10개입으로 개별포장 되어있으며, 100g당 425kcal로 412mg의 나트륨을 포함하고 있음	
	샤리조 (しゃり蔵)	쌀의 거친 결을 살려 쌀의 맛을 더 강하게 낸 제품으로 아라레의 일종. 1봉지(66g)당 292kcal로 364mg의 나트륨을 포함하고 있음	
	고구마 맛 쨈베이 (ぼたぼた焼 스위트ぼてと風味)	고구마 파우더를 사용한 부드러운 쨈베이로, 고구마 특유의 부드러운 단 맛이 나는 제품으로, 20개입으로 구성됨. 100g당 451kcal와 791mg의 나트륨을 포함하고 있음	
산코세이카 카부시기가이샤 주식회사 (三幸製菓株式会社)	요쿠바리 아라레 우마 시오야찌 (よくばりあられ うま塩味)	3가지 맛으로 구성되어 있으며 바삭함이 매력적인 제품. 염분은 30% 줄이고 감칠맛을 더한 아라레. 개당 82kcal로 79mg의 나트륨을 포함하고 있음	
	14종의 야채가 들어간 쨈베이 (14種の野菜が入った野菜せんべい)	케일, 브로콜리, 호박, 청경채, 파슬리, 당근, 셀러리, 시금치, 팥잎, 썩 등 어린이의 야채 섭취를 도와주는 쨈베이로 부모고객에게 큰 인기를 끌고 있으며 100g당 495kcal와 668mg의 나트륨을 포함하고 있음	
	저염 쨈베이 (ばりんこ 減塩)	三幸製菓株式会社 사의 제품 평균 염분의 25%를 감소시킨 제품으로, 맛은 유지하면서 염분량을 줄여 건강을 생각한 소비자를 위한 제품. 100g당 499kcal와 513mg의 나트륨을 포함하고 있음	
이와즈카 제과 주식회사 (岩塚製菓株式会社)	이와츠키 악마소금 아라레 (岩塚の鬼ひび 塩)	두껍게 썬 떡으로 만든 아라레 제품으로 쌀의 풍미가 좋고 씹을수록 찹쌀 본연의 맛과 고소함을 느낄 수 있음. 100g당 475kcal로 730mg의 나트륨을 포함하고 있음	



제조사	제품명	설명	이미지
	아지시라베 아즈키 팥 맛 센베이 (味しらべ あずき)	홋카이도산 팥을 사용하여 단맛을 느낄 수 있는 센베이로, 바삭하게 구워 좋은 부드러움과 좋은 식감을 가지고 있음. 100g당 506kcal를 나타내고 있음	
	코자카나 아몬드 센베이 (小魚とアーモンド せんべい)	작은 물고기, 깨, 아몬드의 세 가지 재료를 맛볼 수 있는 구운 센베이. DHA를 함유하고 있으며 화학조미료가 들어가지 않은 것이 특징임	

\* 각 사 홈페이지

#### 4) 시장 및 소비자 특징

##### 가. 모찌

- 전국 떡 공업협동조합에 의하면, 2017년 기준 일본의 2인 이상 가구 당 2.42kg의 모찌를 구입한 것으로 조사되었으며, 평균 구매 가격은 1kg 당 765.3엔으로 나타남<sup>61)</sup>

[표 6-6] 일본 떡(모찌) 소비 현황

구분	2013년	2014년	2015년	2016년	2017년
가구 구입 수량(g)	2,437	2,432	2,417	2,459	2,423
세대 인원	3.05	3.03	3.02	2.99	2.98
1인당 구매 수량(g)	799	803	800	822	813
평균 구매 가격(kg/엔)	747.6	767.7	790.6	755.6	765.3

\* 전국 떡 공업협동조합(www.omochi100.jp)

1) 원출처: 일본 총무성 가계조사

- 모찌는 주로 설날에 떡국으로 섭취하거나 구워먹는 용도로 섭취하지만, 최근 젊은 소비층을 중심으로 모찌를 활용한 새로운 조리법들이 유행하고 있음<sup>62)</sup>

61) 전국 떡 공업협동조합(www.omochi100.jp)

62) お正月に余ったお餅を有効活用, Mery, 2018.01.04



- 어묵 사이에 모찌를 넣고 간장 양념으로 맛을 낸 간장어묵모찌, 문어 대신 모찌를 재료로 사용한 타코야끼, 모찌 오코노미야끼 등이 있으며, SNS를 통해 조리법을 공유하는 소비자들이 증가함



‘라쿠텐’에 소개된 모찌 오코노미야끼

- 이 외에도 편의점에서는 모찌, 다이후쿠 등을 냉장 디저트로 판매해 인기를 끌고 있음. 편의점의 냉장 코너 디저트를 구매하는 구매자 중 약 15% 정도가 화과자를 구입한다고 응답함<sup>63)</sup>. 제품 유형으로는 와라비모찌, 미 타라시 경단, 찹쌀떡에 아이스크림을 넣은 아이스떡 등이 있음<sup>64)</sup>

<p>세븐일레븐에서 판매하는 「みたらし」 「미타라시」 경단</p>	<p>로손 편의점에서 판매중인 「雪苺娘」 '눈딸기 다이후쿠'</p>	<p>롯데 아이스의 '눈구경콩가루떡' 「雪見だいふく きなこもち」</p>

### 나. 베이카

- 베이카의 대표 제품인 센베이는 우리나라의 한과에 비해 계절이나 시기에 관계없이 꾸준한 소비가 이루어지고 있음. 특히 일본 소비자들의 건강에 대한 관심이 높아짐에 따라 기존 센베이에 다양한 재료를 첨가한 건강한 센베이의 인기가 증가하고 있음<sup>65)</sup>
- 센베이는 주로 굽거나 튀겨서 만드는 식품으로, 일반 과자와 비교했을 때 칼로리와 염분이 낮지 않음. 건강 지향적인 소비자들은 견과류, 올리브유, 유산균이 첨가된 건강한 이미지의 센베이를 소비하는 경향을 보

63) コンビニスイーツに関するアンケート調査 (第7回), MyEL

64) 농수산식품수출지원정보(www.kati.net) / 롯데 / 「雪見だいふく きなこもち」発売, 유통신문, 2017.11.24  
「みたらし」関西あっさり `九州はもちに焦げ目`...コンビニ和菓子 `専門店食う勢い`, 産経ニュース, 2016.06.15

65) おせんべいのヘルシートレンドが面白い!, 食べることは生きること, 2018.05.24



임. 센베이는 식사 전이나 후에 간식용으로 주로 섭취하는 식품으로, 고령자나 식사 시간이 일정하지 않은 소비자들을 위해 영양 성분이 추가된 먹기 쉬운 센베이의 인기가 증가하고 있음

- 주식회사코마츠제과(株式会社小松製菓)의 남부 센베이(南部せんべい)는 칼슘, 철, 미네랄, 비타민A, 엽산, 니아신 등 8종류의 영양소를 함유하고 있음. 특히 고령의 소비자들을 위해 원형 센베이를 1/8 크기로 잘라 손으로 나누지 않고 쉽게 섭취할 수 있도록 제조하여 소비자에게 큰 인기를 끌고 있음<sup>66)</sup>

- 최근 건강한 식생활 트렌드의 대표적인 식이요법으로 ‘저염식’이 주목받으면서 센베이 제조 업체도 일반 센베이와 같은 맛을 유지하면서 염분은 줄인 제품의 개발에 노력하고 있음. 센베이가 포함된 베이카 시장 점유율 1위 기업인 카메다 제과는 염분을 30% 줄인 건강 센베이를 판매 중에 있으며 센베이 외에도 건강 지향적인 쌀 가공식품 개발에 주력하고 있음<sup>67)</sup>



유산균과 칼슘이 들어간 센베이



남부 센베이



염분을 30% 줄인 센베이

66) 南部せんべい初の栄養機能食品 「八助(やすけ)」新発売, Sankeibiz, 2014.08.03

67) 亀田製菓 塩分を30%オフした「減塩 亀田のまがりせんべい」を発売, Nikkei, 2017.08.02



## 제 2 절 중국 시장

### 1) 시장 개요

#### 가. 니엔가오(年糕)

- 니엔가오(年糕)는 쌀 또는 찹쌀을 찌서 만든 중국 전통음식으로 우리나라의 떡과 외형이 비슷한 부분이 있음. 니엔가오(年糕)의 발음과 ‘해마다 상승’한다는 뜻을 가진 ‘年高’의 발음이 같아 춘절에 주로 만들어 먹음. 춘절에 먹는 니엔가오는 지역별로 조금씩 차이를 보임
- 북방의 경우 백설기와 비슷한 바이가오튀(白糕饅)와 기장떡인 황미가오(黄米糕)를, 강남지역은 가래떡과 비슷한 수이모가넨가오(水磨年糕), 서남지역은 경단과 비슷한 빠빠(粳粿) 등을 먹음<sup>68)</sup>

[표 6-7] 니엔가오의 분류

구분	이름	설명	이미지
북방지역	바이가오튀 (白糕饅)	흰색 떡으로 우리나라의 백설기와 유사함 주로 찌거나 구워서 먹음	
	황미가오 (黄米糕)	노란색은 금을 상징 팥소나 갈색 설탕을 더하기도 함 찌거나 튀기는 형태로 먹음	
강남지역	수이모가넨가오 (水磨年糕)	닝보지역의 대표 떡 쌀 또는 밀로 만들어짐 떡국으로 끓여먹거나 한국의 떡볶이를 만들 때 사용하기도 함	
서남지역	빠빠 (粳粿)	운남 고유의 떡으로 쿤밍의 대표적인 간식 참깨나 땅콩버터, 매운 소스를 묻히기도 함 삶거나 튀겨서 먹음	

\* 바이두백과(<https://baike.baidu.com>)

68) 싱가포르문학회회(<http://sgcls.hi2net.com>)



## 나. 류화탕(蓼花糖)

- 류화탕(蓼花糖)은 중국의 전통 설탕과자임. 류화탕(蓼花糖)이라는 이름은 깨가 덩수룩하게 묻어 있는 모양이 여뀌꽃(蓼花)과 비슷하다 하여 지어짐. 찹쌀, 콩, 기름, 설탕, 참깨 등의 재료가 들어가며 만드는 방법과 완성된 모양이 우리나라의 한과와 유사함
  - 만드는 법은 찹쌀로 만든 떡을 말려 튀긴 후 설탕물을 발라 참깨를 묻힘. 구체적으로는 24가지의 공정이 필요하며 원재료부터 완제품이 되는 데까지 반 년 이상이 소요됨. 모든 과정을 거치면 겉은 바삭하며 속은 솜사탕과 같이 부드러운 식감을 가진 달콤한 과자가 됨<sup>69)</sup>
- 대표적인 류화탕 제품으로는 산시성 지역의 특산품인 삼원류화탕(三原蓼花糖)이 있음. 길림성 후원류화탕, 허난성 안양류화탕과 함께 중국 3대 류화탕으로 꼽힘. 예로부터 귀한 음식으로 여겨져 선물용으로 많이 이용되었고, 주로 겨울(춘절)에 먹음



## 2) 시장 현황

### 가. 니엔가오(年糕)

- 일반적으로 중국에서는 춘절에 집에서 떡을 만들어 먹지만 생활환경이 현대화됨에 따라 다양한 종류의 떡이 가공·포장된 형태로 판매중임. 그

69) 산시현인민정부 홈페이지 (<http://www.snsanyuan.gov.cn/>)



러나 아직까지 시장규모를 파악하기에는 어려움이 있어, 온라인 쇼핑몰에서 판매되는 주요 제품을 통해 시장에서 판매되는 제품의 특징을 살펴봄

- 중국 최대 온라인 쇼핑몰 알리바바의 니엔가오 카테고리는 모두 12가지로 분류되어 판매되고 있음
  - 카테고리: 닝보떡(宁波年糕), 한국떡(韩式年糕), 치즈떡(芝士年糕), 수제떡(年糕 手工), 9일떡(九日年糕), 주지떡(诸暨年糕), 일본떡(日本年糕), 냄비떡(火锅年糕), 절강떡(浙江年糕), 리양떡(弋阳年糕), 쓰청떡(慈城年糕), 샌드위치떡(夹心年糕)
  - 이 중 중국 전통떡은 닝보떡, 리양떡, 쓰청떡, 주지떡, 절강떡인데, 제품의 이름이나 생김새가 명확히 구분되지 않음

[표 6-8] 중국 전통떡 카테고리 제품 분류

구분	설명	용량 및 가격	제품 이미지
닝보떡 (宁波年糕)	특징: 중국의 전통떡으로 춘절에 주로 먹음 요리법: 계 등과 함께 유채기름에 볶아 먹기에 매우 알맞음 채소를 넣고 떡국과 같이 끓여 먹기도 함	400g (4 위안)	
이양떡 (弋阳年糕)	특징: 1200년의 역사를 가진 강서지방 이양현의 전통떡 제조법: 3번 찌고 200번 두드리는(三蒸两百捶) 독특한 제작방법 요리법: 느끼하거나 끈적이지 않아 찌고 볶고 삶고 튀기는 요리법 모두와 잘 어울림	500g (8 위안)	
쓰청떡 (慈城年糕)	특징: 절강성 지방의 전통떡 제조법: 3-4일 동안 불린 멥쌀을 갈아 시루에 찐 후 절구에 찼어 일정한 크기로 떼어냄 요리법: 튀겨서 설탕을 묻혀 먹거나 부추떡을 만들어 먹기도 함	300g (18 위안)	

\* 알리바바닷컴(<https://www.1688.com>) (2018년 9월 10일 기준)

- 한국떡, 치즈떡, 냄비떡, 샌드위치떡 카테고리에는 한국의 떡볶이떡, 치즈떡볶이떡, 떡볶이 간편조리 제품 등이 속해 있음. 특이한 점은 9일떡 카테고리에 우리나라 제과전문업체 ‘청우식품(중국명 JIUR)’의 ‘신당타운 1번지 떡볶이’ 과자 단일제품이 분류되어 있다는 점임



[표 6-9] 기타 가공떡 카테고리 제품 분류

구분	설명	용량 및 가격	제품 이미지
한국떡(韩式年糕), 치즈떡(芝士年糕), 냄비떡(火锅年糕), 샌드위치떡(夹心年糕)	한국의 가래떡, 쌀/밀 떡볶이떡, 치즈 떡볶이떡 등이 구분 없이 속해있고 떡볶이 부재료인 어묵도 포함됨 양념과 함께 포장된 떡볶이 간편조리식품도 함께 판매 중에 있음	500g (19 위안)	
9일떡(九日年糕)	우리나라 제과전문업체 청우식품의 떡볶이맛 스낵인 '신당타운 1번지 떡볶이' 단일제품으로 구성됨 브랜드명은 'JIUR'이며 '九日'의 중국발음과 동일함	100g (10.9 위안)	
일본떡(日本年糕)	키리모찌, 우사기모찌, 다이후쿠 등 다양한 일본의 모찌제품과 모찌가 들어간 팔죽, 모찌맛 과자, 모찌인형도 함께 판매중임 카테고리 내 전체제품이 114개밖에 되지 않음	350g (38 위안)	

\* 알리바바닷컴(<https://www.1688.com>) (2018년 9월 10일 기준)

### 나. 류화탕(三原蓼花糖)

- 중국에서 레저식품이라 함은 FMCG(Fast Moving Consumer Goods)의 일종으로 여가, 휴식시간 등에 섭취하는 간식 등의 식품을 의미함. 베이커리, 사탕, 과자, 스낵류, 견과류 등을 모두 포괄하는데, 전통과자 또한 레저식품 중 하나로 포함되어 있음. 전통과자에 대한 별도의 시장규모를 파악하기 어려워, 레저식품 시장 규모를 대신하여 살펴봄. Frost & Sullivan 발표에 따르면, 중국 레저식품 산업 시장 규모는 2017년 9,146억 위안이며, 연 평균 12%씩 증가하고 있는 것으로 나타남. 그러나 중국 레저식품 평균 소비액은 여전히 일본의 1/7, 영국의 1/10에 불과하여 향후 성장 잠재력이 크다고 보고 있으며, 2020년에는 약 1조 2900만 위안에 이를 것으로 전망되기도 함<sup>70)</sup>

70) 황금시대를 맞이한 중국 레저 푸드, KOTRA, 2018-08-30



- 중국 레저식품 판매 채널은 전국구 프랜차이즈, 지역 프랜차이즈, 대형마트, 지역마트, 식품소매점(편의점), 특산품 전문매장, 노점 등으로 다양함. 최근엔 전자상거래를 활용한 판매경로가 주목받고 있음. 21CN재경(財經)에 의하면 전자상거래 영역에서 레저식품의 판매액이 차지하는 비중이 50%에 육박함. 전자상거래는 지역 제한이 없고, 상품선택, 지급, 배달에 이르는 일련의 서비스를 한 번에 제공하기 때문에 레저식품 소비자가 가장 선호하는 구매방식으로 부상 중임<sup>71)</sup>
- 류화탕 관련 협회로는 삼원류화탕협회(三原蓼花糖协会)이 있음. 해당 협회는 산시성 민정국이 승인한 비영리 법인 기관으로 삼원류화탕의 전통적인 생산 및 가공 기술에 대한 연구 개발 및 컨설팅 서비스를 조직함. 삼원류화탕을 홍보하고 전통적인 문화유산으로서의 지적 재산을 보호하는 역할도 맡고 있음
 



삼원류화탕협회 로고
- 협회 자료에 따르면, 2012년을 기준으로 산시성에서 연간 생산하는 류화탕은 약 1,500톤 규모이며 20개 이상의 지방으로 판매됨

### 3) 주요 제조사

#### 가. 니엔가오(年糕)

- 니엔가오 제조사로는 온주이양손표범식품유한공사(温州两只花豹食品有限公司), 닝보원세식품제조유한공사(宁波元世食品制造有限公司), 광주소흥무역유한공사(广州素兴贸易有限公司) 등이 있음. 해당 제조사들의 설립 년도는 각각 2016년, 2013년, 2014년으로 비교적 최근임
- 닝보원세식품제조유한공사는 냄비떡, 은괴떡 등의 떡 제품과 말린 떡 등 가공 떡류 제품만을 취급하고 있음

71) 즐기면서 먹는 중국 레저식품시장 활기, KOTRA, 2014.06.26



- 반면, Ningbo Wanshi Food Processing Co., Ltd. and Guangzhou Huixing Trading Co., Ltd. are Bakeries, and various confectionery products are also popular.

[표 6-10] 니엔가오 제조사

제조사	설명	브랜드	제품
온주이양손표범 식품유한공사 (温州两只花豹食 品有限公司)	설립: 2016년 6월 3일 주소: 절강성 온주시 등록자본: 1백만 위안 사업유형: 유한 책임 회사 주요제품: 빵·과자, 떡, 육류, 누룩 등	DeGUOJUe	 순계수떡 (顺溪水晶年糕)
닝보원세식품 제조유한공사 (宁波元世食品制 造有限公司)	설립: 2013년 11월 24일 주소: 절강성 닝보시 등록자본: 1백만 위안 사업유형: 유한 책임 회사 주요제품: 떡 선물상자, 냄비떡, 은과떡 등	元世福	 절편떡 (切片年糕)
광주소흥무역유 한공사 (广州素兴贸易有 限公司)	설립: 2014년 11월 4일 주소: 광저우성 톈허지구 등록자본: 50만 위안 사업유형: 유한책임회사 주요제품: 쌀, 밀가루, 식용유, 말린과일 등	素兴	 복물고기떡 (纳福年糕鱼)

\* 알리바바닷컴(<https://www.1688.com>) / 각 사 홈페이지

## 나. 류화탕

- 대표적인 류화탕 제품인 삼원류화탕의 생산 기업으로는 서안메이식품유한공사(西安美福莱食品有限公司), 류메이레저식품(瑞梅休闲食品) 등이 있으며 모두 산시성에 위치함
- 서안메이식품유한공사는 다양한 종류의 전통과자를 취급하고 있으며, 류메이레저식품은 삼원류화탕제품만을 전문적으로 제조·판매하고 있음
  - 류메이레저식품의 제품은 과자의 크기와 용량으로 단순하게 분류됨. 제품의 특징이 모두 유사하며, 재료의 일부만 약간의 차이를 보임



[표 6-11] 류메이 레저식품 류화탕 제품

제품명	설명	이미지
산시특산 류메이류화탕 (陕西特产瑞梅蓼花糖)	원산지: 삼원현(싼위안현) 제품유형: 수제간식(과자) 재료: 찹쌀, 참깨, 맥아시럽, 식용식물성기름, 자당 특징: 소나무향, 달고 바삭함 가격: 350g당 15.5위안(2.33달러)	
산시특산 류메이류화탕 (陕西特产瑞梅蓼花糖)	원산지: 삼원현(싼위안현) 제품유형: 수제간식(과자) 재료: 정제찹쌀, 흰참깨, 황두, 벌꿀, 백설탕, 맥아시럽, 식용대두유 특징: 소나무향, 달고 바삭함 가격: 240g당 9.9위안(1.49달러)	
산시특산 류메이 흰참깨류화탕 (陕西特产 瑞梅三原白芝麻蓼花糖)	원산지: 삼원현(싼위안현) 제품유형: 수제간식(소형과자) 재료: 찹쌀, 황두, 식물성기름, 벌꿀, 흰참깨, 백설탕, 참깨 특징: 소나무향, 달고 바삭함, 연약한 식감 가격: 300g당 14.5위안(2.18달러)	

\* 징둥 홈페이지(<http://www.jd.com>) (2018년 9월 10일 기준)

1) 1위안=0.15달러(2018년 평균환율 기준, KEB하나은행)

#### 4) 시장 및 소비자 특징

##### 가. 니엔가오(年糕)

- 중국의 냉동가공식품 시장은 1995년 이래로 연평균 20%의 성장률을 보이고 있으며, 2020년까지 시장규모는 4,700억 위안이 될 것으로 전망되고 있음. 특히 현재까지의 냉동가공식품 시장은 물만두(水餃), 탕위안(汤圆)이 절대적인 비중을 차지하고 있으나 최근 들어 냉동 감자튀김, 냉동 춘권피, 냉동 떡 등의 판매가 증가하고 있음. 중국 내 한식의 인기가 늘어나면서 떡볶이에 대한 관심도 증가하고 있어, 한국 냉동떡에 대한 수요가 늘어남. 한국의 즉석떡볶이 브랜드로는 풀무원 등이 있으며, 일부 중국 브랜드로 Metoo 제품 등이 있음<sup>72)</sup>



- 전 세계 63개 국가의 무슬림 인구 중 중국은 15위를 차지하며 그 숫자는 약 2,500만 명 이상으로 추정됨. 이에 따라 중국의 할랄식품 시장이 주목받고 있음. 할랄식품은 아랍어로 ‘허용된 것’이라는 뜻으로서 과일·야채·곡류 등 모든 식물성 음식과 어류·어패류 등의 모든 해산물과 같이 이슬람 율법 하에서 무슬림이 먹고 쓸 수 있도록 허용된 것을 총칭함<sup>73)</sup>. 중국의 최대 쇼핑몰 사이트인 알리바바, 타오바오, 징둥에서는 제품정보에 할랄식품 여부를 표시하고 있음. 다양한 형태의 할랄 떡도 판매 중임. 쌀, 설탕 등이 주원료인 떡의 할랄식품 시장 잠재성은 높은 편임
- 노년층 소비자는 부드러운 식감과 중국 전통간식에 대한 욕구가 큼. 이에 노년층을 타겟으로 하는 레저식품 기업은 부드러운 케이크, 빵, 떡류 제품 출시에 주력하고 있음

### 나. 삼원류화탕

- 중국 소비자들을 대상으로 스낵을 언제 섭취하는지 설문한 결과, 식사대용으로 섭취한다는 소비자가 약 47%를 기록함. 식사 전 또는 식사 후 허기가 질 때 소비한다는 소비자는 전체 소비자의 약 48%를 기록함. 소비하는 과자 종류를 살펴보면, 중국 소비자들은 주로 중국 전통과자를 식사대용으로 소비하며, 스낵바와 견과류, 과일, 빵튀기와 같은 곡물을 튀긴 과자 순으로 식사를 대신하는 것으로 파악됨<sup>74)</sup>
- 우리나라의 한과제조업체 ‘양양 오색한과’ 측은 현지 제품과의 유사성을 기준으로 한과보다 약과를 주력상품으로 수출하고 있음. 중국 전통과자 중 설탕과 꿀, 밀가루를 반죽해 사람의 귀 모양으로 만든 ‘탕얼두어(糖耳朵)’와 우리 약과가 식감이나 맛이 비슷하다는 현지 의견을 통해 수출

72) 기지개 켜는 중국의 냉동식품시장, KOTRA, 2016.09.28

73) 거대시장 할랄(HALAL), 중국 2500만 무슬림을 공략하라, KOTRA, 2014.12.17

74) 2017년 농식품 해외시장 맞춤조사, 한국농수산식품유통공사, 2017



가능성이 크다고 판단함<sup>75)</sup> 그러나 약과와 탕얼두어의 유사성만큼이나 한과와 류화탕의 유사성도 높아, 류화탕이 탕얼두어에 비해 대중적인 전 통과자는 아니지만 중국 현지 소비자들에게 친근감을 어필할 수 있는 가능성이 있는 것으로 보고 있기도 함

<p>우리나라의 약과(좌)와 중국의 탕얼두어(우)</p>		<p>우리나라의 한과(좌)와 중국의 류화탕(우)</p>	

75) 양양 오색한과 '견과류 약과' / 건강한 과자, 식감 더해 중국으로, 한국농어민신문, 2016.05.30.



부 록

떡/한과류  
HACCP 인증 업체





### 1) 떡류

업소명	소재지	인증일
칠갑농산주식회사	충남 청양군	2007-07-25
(주)동성식품	경기 용인시	2007-11-12
안성떡방(주)	경기 안성시	2008-01-25
주식회사 신세계푸드 이천2공장	경기 이천시	2009-01-21
삼양새아침주식회사	세종 세종시	2009-05-15
농업회사법인 흥성풀무(주)	충남 홍성군	2009-08-07
농업회사법인 하안햇살주식회사	경남 함양군	2009-10-09
주식회사미정	경북 경주시	2009-10-19
자혜식품(주)	충북 진천군	2009-12-24
(주)사옹원	충북 음성군	2010-04-19
(주)찰떡궁합	경기 남양주시	2010-07-05
주식회사 해피21세기	경기 고양시	2011-02-28
농업회사법인 밀원본가안홍편방 주식회사	강원 횡성군	2011-06-27
완주떡메마을	전북 완주군	2011-09-20
정성식품(주)	충북 음성군	2011-09-22
(주)토담	경기 안성시	2011-10-17
(유)강남식품	전북 완주군	2011-12-09
(주)죽임에프앤씨	전남 고흥군	2012-02-06
콩고물영어조합법인	전남 영광군	2012-02-21
무궁화F&C	대구 수성구	2012-03-02
삼오종합식품주식회사	경북 의성군	2012-03-12
정남농협화성웰빙떡클러스터사업단	경기 화성시	2012-07-05
주식회사 돈흥원 본점	울산 울주군	2012-07-11
안흥식품	강원 원주시	2012-07-12
한소담	경기 양주시	2012-08-21
(주)대경상사	강원 강릉시	2012-09-05
대자연식품	대구 북구	2012-11-22
칠갑농산(주)	경기 파주시	2012-11-28
(주)송학식품(제1공장)	경기 파주시	2013-01-02
주식회사 수라당	경기 부천시	2013-01-09
민들레떡	충남 천안시	2013-01-15
오병이어	경기 광명시	2013-01-16
휴먼앤피드.청백리식품	경남 김해시	2013-02-19
주식회사에담농업회사법인	경북 군위군	2013-02-20
장원식품	경북 경산시	2013-03-08
(주)대두식품	전북 군산시	2013-04-18
종로복떡방	경기 고양시	2013-04-22
농업회사법인(주)영풍지점	대구 달서구	2013-04-23
화천쌀가공협회	강원 화천군	2013-04-25
주식회사 예당절병	서울 강동구	2013-05-08
인덕식품	경남 김해시	2013-06-04



업소명	소재지	인증일
(주)궁전방	대구 달성군	2013-06-11
산촌마을농업회사법인	강원 홍천군	2013-07-19
농업회사법인 시루연(주)	광주 광산구	2013-08-22
본식품	대구 북구	2013-09-25
(주)중원명가유통	광주 북구	2013-10-15
거문도해풍숙영농조합법인	전남 여수시	2013-12-16
소당식품	강원 춘천시	2013-12-19
(주)로템푸드	경기 포천시	2013-12-26
(주)안흥밀바람푸드	강원 횡성군	2014-01-08
(주)맛찬들백미식품	경기 포천시	2014-02-13
농업회사법인 (주)백제	충남 홍성군	2014-02-26
(주)떡안애	충북 음성군	2014-03-14
다원식품(주)	강원 홍천군	2014-04-08
미농식품(주)	부산 강서구	2014-04-18
삼진식품	경기 가평군	2014-06-03
(주)이투제이	경기 화성시	2014-06-11
청담	서울 강남구	2014-06-16
(주)덕산식품	충북 괴산군	2014-06-24
농산식품	부산 강서구	2014-07-02
(주)늘푸른마을	경기 양주시	2014-07-04
(주)지산푸드시스템	부산 금정구	2014-07-14
미감뜰	강원 원주시	2014-08-06
세진식품(주)	경기 여주시	2014-08-14
사임당푸드영농조합법인	전북 고창군	2014-07-31
복떡빵	대전 대덕구	2014-09-02
참앤찬	경남 양산시	2014-10-15
씨제이제일제당(주)(인천1)	인천 중구	2014-10-21
(주)행복찰쌀떡	서울 서초구	2014-10-24
(주)아워홈(양산)	경남 양산시	2014-11-26
에스피엘주식회사	경기 평택시	2014-11-27
천일종합식품	전북 전주시	2014-12-04
우리농산	경북 경산시	2014-11-20
(주)김스에프앤디	세종 세종시	2014-12-05
(유)큰바위식품	전북 정읍시	2014-11-03
(주)샘초롱 농업회사법인	경북 칠곡군	2014-10-10
(주)영의정	경기 부천시	2015-01-13
광진식품	경기 남양주시	2015-01-13
맛골	서울 강북구	2015-02-12
주식회사 세준에프앤비	강원 홍천군	2015-03-16
제주에프에스(FS)	경기 성남시	2015-03-23
전원식품	울산 울주군	2015-04-13
(주)떡파는 사람들	대구 달서구	2015-04-15
(주)에다전통식품	부산 강서구	2015-05-14
주식회사 에스피씨삼립	경기 시흥시	2015-06-08



떡/한과류 시장

업소명	소재지	인증일
(주)화과방	전북 군산시	2015-07-01
더불어살사회적협동조합	전남 영광군	2015-07-03
연등식품	전남 여수시	2015-07-22
농업회사법인(주)대일식품	충북 제천시	2015-08-17
농업회사법인 푸르메에프에스(주)	전북 익산시	2015-08-31
주식회사참조은에스에프	충남 공주시	2015-09-09
천년취떡	강원 정선군	2015-09-17
아리랑 푸드	경남 밀양시	2015-10-07
주식회사 맛있는세상	경기 양주시	2015-10-12
(주)박찬화화과자	인천 서구	2015-11-25
송악농협식품사업소	충남 아산시	2015-11-30
송악농협식품사업소(제2사업장)	충남 아산시	2015-11-30
행운식품(주)	인천 계양구	2015-12-02
부국 에프앤씨	충남 서산시	2015-12-10
(주)화성한과	경기 화성시	2015-12-11
(주)영의정푸드	경기 시흥시	2016-01-19
서울식품공업(주)	충북 충주시	2016-01-29
주식회사 설빙식품(주남공장)	경남 양산시	2016-02-18
라이스 브라운	경북 경산시	2016-02-19
화천장수떡방	강원 화천군	2016-03-16
산야뜰솔향고향떡집	강원 강릉시	2016-03-23
제다푸드시스템	제주 제주시	2016-04-06
주식회사 시루에담은꿈	제주 제주시	2016-04-07
농업회사법인(주)영풍(호산동)	대구 달서구	2016-04-15
(주)고수룩식품	충남 서천군	2016-04-27
농업회사법인 명가원(주)	광주 북구	2016-05-02
떡이오	인천 서구	2016-05-02
(주)몽실푸드	경기 화성시	2016-05-04
산영영농조합법인	전북 정읍시	2016-05-23
다원웰푸드	경기 파주시	2016-05-24
모시올영농조합법인	전남 영광군	2016-05-25
달님떡집	경기 화성시	2016-06-20
강동퓨어푸드	경기 포천시	2016-07-11
지구촌식품	서울 금천구	2016-07-12
농업회사법인 모던밀(주)	경기 파주시	2016-07-13
장가	전남 목포시	2016-07-22
정선명품취떡	강원 정선군	2016-07-22
정나눔	강원 정선군	2016-07-22
아리아리떡사랑	강원 정선군	2016-07-22
선화골전통발효식품 영농조합법인	전북 익산시	2016-07-25
명품모시식품영농조합	충남 서천군	2016-07-26
(주)채송화에프앤비	인천 서구	2016-07-26
풍년보리심	전북 군산시	2016-08-04
(주)에다손 나주공장	전남 나주시	2016-08-04



업소명	소재지	인증일
용인백옥쌀떡협동조합	경기 용인시	2016-08-12
서림농장(주)	충남 서산시	2016-08-19
신양주영농조합법인	경기 양주시	2016-08-22
낙원떡 거상	서울 광진구	2016-08-24
농업회사법인 주식회사 치악산병과명품화사업단	강원 원주시	2016-08-26
(주)이온푸드	경기 광주시	2016-08-30
농업회사법인 맛정 주식회사	경기 화성시	2016-10-14
(유)성지 에프앤디	전남 무안군	2016-10-18
가락식품	전북 남원시	2016-10-19
주식회사 삼흥푸드	경기 남양주시	2016-10-24
(주)신영푸드	경기 포천시	2016-10-28
예담모시송편	전남 영광군	2016-10-28
(주)오대	강원 철원군	2016-11-01
서울떡집	제주 서귀포시	2016-11-02
원앤원(주)	충남 천안시	2016-11-03
우리밀 푸드	경기 화성시	2016-11-08
(주)우리식품	경기 평택시	2016-11-09
동산민속식품	충남 천안시	2016-11-10
(주)삼미식품	경기 시흥시	2016-11-14
별가식품	경기 안성시	2016-11-15
한솔영농조합법인	전남 순천시	2016-11-16
번영영어조합법인	전남 영광군	2016-11-16
(주)평화식품	경기 성남시	2016-11-16
한양식품	경기 파주시	2016-11-17
만선영어조합법인	전북 고창군	2016-11-21
계수나무떡	전북 익산시	2016-11-21
신토불이식품	경기 남양주시	2016-11-21
사군자식품	경기 양주시	2016-11-21
주식회사 반가빈	경기 부천시	2016-11-23
동광푸드	강원 철원군	2016-11-23
동서남북떡공장	제주 제주시	2016-11-24
(주)공주떡집	대전 서구	2016-11-25
농업회사법인 부림떡전문점(주)	경남 의령군	2016-11-28
공덕농협농산물가공사업소	전북 김제시	2016-11-29
(주)경복식품	부산 사상구	2016-11-30
(주)시몽	경기 파주시	2016-11-30
농업회사법인 (주)디딜방아	전남 담양군	2016-12-01
(주)예림	경남 창원시	2016-12-05
예향식품	강원 횡성군	2016-12-08
청아우리떡	광주 광산구	2016-12-15
진산푸드(주) 2공장	경남 산청군	2016-12-23
농업회사법인(주)솔티	전북 정읍시	2017-01-13
농업회사법인 강화마니(주)	인천 강화군	2017-02-08



떡/한과류 시장

업소명	소재지	인증일
(주)황소식품	경기 파주시	2017-02-24
(주)떡다움	경기 화성시	2017-02-28
(주)아이케이푸드	경기 부천시	2017-03-06
포항노다지마을(주)	경북 포항시	2017-03-07
백미식품	경기 포천시	2017-03-15
(주)한생바이오	경남 진주시	2017-03-14
대명에프에스(주)	인천 부평구	2017-03-23
(주)도투락식품	울산 남구	2017-03-27
공주떡집	강원 삼척시	2017-04-06
신천식품(주)	서울 성동구	2017-04-06
태양제과식품	경북 경산시	2017-04-06
농업회사법인연우당(주)	충남 공주시	2017-04-04
오서산그린영농조합법인	충남 보령시	2017-04-18
민속떡마을	인천 서구	2017-05-04
치악산권역방앗간	강원 원주시	2017-05-25
농업회사법인 주식회사 아올아올	제주 제주시	2017-05-31
(주)떡찌니	경기 광주시	2017-06-09
농업회사법인 주식회사 산들본가	세종 세종시	2017-06-14
금상푸드	경기 안산시	2017-06-15
(주)아하식품 군포지사	경기 군포시	2017-06-26
햇살아이영농조합법인	세종 세종시	2017-07-03
태성식품 주식회사	경기 광주시	2017-07-10
초림단지목	경남 김해시	2017-07-24
신평농협로컬푸드행복장터	충남 당진시	2017-08-11
(주)감천지	경북 청도군	2017-08-13
(주)한국전통문화사업단	경기 이천시	2017-08-14
(주)떡과풍경	충북 청주시	2017-08-22
두리식품	충북 옥천군	2017-09-01
농업회사법인 한산모시식품(주)	충남 서천군	2017-09-11
은골뜨락애	충남 서천군	2017-09-14
주식회사만풍농업회사법인	충남 공주시	2017-09-28
신천식품(주)	서울 성동구	2017-10-16
농민식품	대전 대덕구	2017-10-17
주식회사홍영선북은곡식	전북 고창군	2017-10-24
유림식품	경기 화성시	2017-11-01
(주)옵스	부산 남구	2017-11-02
주식회사 제주오메기이야기	제주 제주시	2017-11-02
공주밤식품영농조합법인(2공장)	충남 공주시	2017-11-06
농업회사법인 주식회사 맥향	충남 논산시	2017-11-08
부자식품	경기 김포시	2017-11-10
장수록영농조합법인	충남 서천군	2017-11-14
라이스파이	경기 성남시	2017-11-17
농업회사법인주식회사시루와떡메	강원 춘천시	2017-11-23
태승식품	인천 서구	2017-11-27



업소명	소재지	인증일
태양이엔에스(주)	인천 서구	2017-11-29
현대식품	인천 남동구	2017-11-30
(주)해피트리	경기 연천군	2017-11-30
농업회사법인(주)올빛	경남 거창군	2017-12-06
씨에이치푸드 영농조합법인	강원 양구군	2017-12-07
깊은산골종육이네	충남 공주시	2017-12-07
농업회사법인 유한회사 떡두꺼비	전북 부안군	2017-12-08
명진식품	전남 광양시	2017-12-08
달보름2호점	전남 광양시	2017-12-08
농업회사법인 주식회사 고원식품	전북 진안군	2017-12-08
연향기가	전남 장성군	2017-12-08
농업회사법인 한솥씨푸드 주식회사	경기 남양주시	2017-12-13
동심결	충남 서산시	2017-12-13
(주)농업회사법인 구례삼촌	전남 구례군	2017-12-15
담길농업회사법인 주식회사	전남 담양군	2017-12-15
나눔장애인복지회	강원 철원군	2017-12-18
한울식품	전남 광양시	2017-12-21
진우푸드	경기 평택시	2017-12-22
경기김포지역자활센터미소진떡	경기 김포시	2017-12-26
한울종합식품	경기 김포시	2017-12-26
형우식품	경기 의정부시	2017-12-27
형우식품 제2공장	경기 의정부시	2017-12-27
주식회사 제라헌	제주 제주시	2017-12-27
(주)먼사랑	충북 진천군	2017-12-29
(주)산돌식품	강원 홍천군	2018-01-16
홍주골 전통식품	강원 홍성군	2018-01-23
유수식품	대구 동구	2018-01-24
농업회사법인(주)쌀집아줌마	충남 논산시	2018-01-24
떡만드는앙드레	울산 북구	2018-01-26
농업회사법인(주)늘푸른농산	경기 김포시	2018-02-09
(주)강원농산	경기 부천시	2018-02-27
(주)피피씨음성생면	충북 음성군	2018-03-02
농업회사법인 강화농가주식회사	인천 강화군	2018-03-07
주식회사 신양식품	인천 남동구	2018-03-13
(주)삼원식품	전남 담양군	2018-03-22
(주)씨엔에스푸드시스템	충북 제천시	2015-10-23
아셀떡	경기 포천시	2018-04-02
팡프레	경기 성남시	2018-04-23
청화식품	부산 강서구	2018-04-26
주식회사 유라가	인천 연수구	2018-05-04
농업회사법인(주)봉하마을	경남 김해시	2018-05-09
(주)현민	경기 부천시	2018-05-16
연뜰애	충남 부여군	2018-05-30
모시세상	전남 영광군	2018-05-30



떡/한과류 시장

업소명	소재지	인증일
보성식품	경기 김포시	2018-06-04
농업회사법인 콩사랑(유)	전북 정읍시	2018-06-12
송천떡마을영농조합법인	강원 양양군	2018-06-29
주호식품	경기 용인시	2018-07-16
산머루마을영농조합법인	전남 영광군	2018-07-30
(유)참마을	충남 서천군	2018-07-30
(주)에이앤푸드	경기 고양시	2018-08-08
궁떡집	대전 서구	2018-08-15
(주)고람농업회사법인	충남 천안시	2018-08-17
(주)오리온 제2익산공장	전북 익산시	2018-08-23
주식회사 케이앤비즈	부산 강서구	2018-08-23
그린웰	경기 부천시	2018-08-27
승일떡집우아점	전북 전주시	2018-08-27
농업회사법인주식회사한라종합식품	제주 제주시	2018-09-05
우리영농조합법인가공센터	전북 군산시	2018-09-07
(주)계수나무떡	충북 청주시	2018-09-10
벼리마을(안양시장애인보호작업장)	경기 안양시	2018-09-14
주식회사 빼꾸기	충북 괴산군	2018-09-17

2) 한과류

업소명	소재지	인증일
성찬식품	경기 연천군	2014-05-26
성진식품	경기 포천시	2014-12-08

## 2018 가공식품 세분시장 현황

---

2018년 11월 인쇄

2018년 11월 발행

편저·발행



인쇄처 에림프로세스 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](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.