발 간 등 록 번 호
11-1541000-000848-01

가공식품 세분화 시장 현황조사

식용유

농림수산식품부
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

aT 농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries Trade Corporation

제 출 문

농수산물유통공사 사장 귀하

본 보고서를 『가공식품 세분화 시장 현황조사 : 식용유시장』의 분기보고서로 제출합니다.

2011. 6.

□ 연구수행기관 : 중앙대학교 산학협력단
□ 연구책임자 : 이정희 (중앙대학교)
□ 연 구 원 : 황성혁 (세종대학교)
조영상 (중앙대학교)
□ 연구보조원 : 주아름 (중앙대학교)
인규리 (중앙대학교)
□ 연구총괄기관 : 한국식품공업협회
□ 총괄 책임자 : 이기식 (한국식품공업협회)
□ 연 구 원 : 이효순 (한국식품공업협회)
□ 연구보조원 : 전병학 (한국식품공업협회)
장현석 (한국식품공업협회)
홍민주 (한국식품공업협회)

목 차

머리말 ····· 1

일러두기 ····· 3

제1절 식용유지의 정의 및 범위 ····· 7

1. 식용유지 정의 ····· 7

2. 식용유지 제조·가공기준 및 규격 ····· 8

3. 식용유지의 분류 ····· 8

4. 기업별 주요브랜드와 제품 ····· 16

제2절. 국민식생활과 식용유지 ····· 18

1. 식용유지 섭취량 ····· 18

2. 식용유지 주요 소비자 ····· 23

제3절 식용유 시장개요 ····· 24

1. 식용유 생산동향 ····· 24

2. 식용유 시장규모 ····· 28

3. 식용유 시장의 특성 ····· 32

4. 식용유 제조공정 ····· 33

제4절 원료와 상품가격 ····· 35

1. 식용유 주요 원료 ····· 35

2. 세계 곡물(옥수수, 대두) 수급 동향 ····· 35

3. 세계 곡물(옥수수, 대두) 가격 동향 ····· 37

4. 국내 식용유 가격 추이 ····· 43

목 차

제5절 판매와 유통 ····· 46
1. 유통과정 ····· 46
2. 주요 유통 채널 ····· 46
3. 유통기한 ····· 48

제6절 식용유 시장 동향 ····· 48
1. 식용유 생산 주요기업 현황 ····· 48
2. 제품 동향 ····· 56
3. 해외시장에서의 위상과 경쟁력 ····· 64
4. 주요기업 인터뷰 결과 ····· 66

제7절 요약 및 시사점 ····· 69
1. 요약 ····· 69
2. 주요 시사점 및 전망 ····· 70

부록 ····· 73

표 목 차

〈표 1〉 식용유업계의 일반적 분류 ····· 15
〈표 2〉 가정용 식용유지 시장 주요 품목 및 업체 현황 ····· 16
〈표 3〉 주요 제품별 구성 및 성상(1) ····· 17
〈표 4〉 1인 1일당 영양공급량별 추이 ····· 18
〈표 5〉 1인 연간 순식용 유지류 공급량 ····· 19
〈표 6〉 연도별 식용유지별 공급량 ····· 21
〈표 7〉 유지류 1일 섭취량 추이 ····· 22
〈표 8〉 유지류 1일 성별 섭취량 ····· 23
〈표 9〉 식용유지 품목별 생산 현황 2005/2009 ····· 27
〈표 10〉 2009년 식용유지 품목별 출하액 ····· 29
〈표 11〉 국내 가정용 식용유 시장규모 ····· 31
〈표 12〉 콩기름 생산 방법 및 생산 회사명 ····· 34
〈표 13〉 옥배유 생산 방식과 생산업체 ····· 34
〈표 14〉 A사의 식용유 원료 조달 현황 ····· 35
〈표 15〉 옥수수 수급 동향 및 전망 ····· 36
〈표 16〉 대두 수급 동향 및 전망 ····· 37
〈표 17〉 옥수수, 대두의 운임포함가격 동향 ····· 38
〈표 18〉 옥수수, 대두의 운임포함가격 동향 ····· 39
〈표 19〉 사조해표의 주요 원재료 가격변동 추이 ····· 43

표 목 차

〈표 20〉 사조해표의 판매경로 ····· 47
〈표 21〉 CJ제일제당의 판매경로 ····· 47
〈표 22〉 식용유 품목별 유통기한 ····· 48
〈표 23〉 가정용 콩기름 시장점유율 ····· 50
〈표 24〉 가정용 옥배유 시장점유율 ····· 50
〈표 25〉 올리브유 각 업체별 시장점유율 ····· 50
〈표 26〉 가정용 포도씨유 시장 현황 ····· 51
〈표 27〉 2010년 상반기 식용유 생산기업 주요 제품 매출액 현황 ··· 52
〈표 28〉 주요 2개 기업의 공장 식용유지 생산실적 ····· 56
〈표 29〉 매출액 대비 연구개발 비중 ····· 56
〈표 30〉 기업의 마케팅 중점사항 ····· 67
〈표 31〉 기업의 마케팅관련 애로사항 ····· 67
〈표 32〉 기업의 경영관련 애로사항 ····· 68
〈표 33〉 기업의 정책관련 애로사항 ····· 68
〈표 34〉 식용유시장 동향 요약 ····· 70

그 림 목 차

〈그림 1〉 식용유지의 분류 ····· 9
〈그림 2〉 1인 연간 순식용 유지류 공급량 ····· 19
〈그림 3〉 연간 식용유지의 종류별 공급량 ····· 20
〈그림 4〉 유지류 1일 섭취량 추이 ····· 22
〈그림 5〉 유지류 1일 성별 섭취량 추이 ····· 23
〈그림 6〉 연령별 1일 식물성유지류 섭취량 ····· 24
〈그림 7〉 식용유지 생산 현황 ····· 25
〈그림 8〉 식용유지 시장규모 추이- 출하액 기준 ····· 28
〈그림 9〉 2009년 식용유지 품목별 비중 ····· 30
〈그림 10〉 가정용 식용유 시장규모 ····· 32
〈그림 11〉 국제 대두가격 ····· 40
〈그림 12〉 대두 및 식물성 기름의 수입물가 지수 ····· 41
〈그림 13〉 대두유, 옥배유의 생산자 물가지수 ····· 42
〈그림 14〉 사조해표의 주요 원재료 가격변동 추이 ····· 43
〈그림 15〉 식용유의 소비자물가 지수 ····· 44
〈그림 16〉 식용유의 유통과정 ····· 46
〈그림 17〉 2010년 누적 가정용 식용유 각 분야별 1,2위 업체 ····· 49
〈그림 18〉 상위 2개사의 식용유부문 및 유지류 매출액 추이 ····· 53
〈그림 19〉 상위 2개사의 식용유 주요 품목별 연간 매출액 추이 ····· 54

그 림 목 차

〈그림 20〉 B사의 식용유 주요 품목별 매출액 추이 ····· 55
〈그림 21〉 인기 식용유 변천사 ····· 57
〈그림 22〉 오뚜기의 유지류 수출액 ····· 64
〈그림 23〉 유지의 수출입중량 동향 ····· 65
〈그림 24〉 식용유 품목별 수입중량 추이 ····· 66

머리말

○「식품 및 식품첨가물 생산실적」(2005~2009)에 의하면 식품제조업의 전년대비 출하액 증감률이 2006년 8.4%, 2007년 5.7%, 2008년 3.3%로 성장이 둔화되었으나, 2009년 전년대비 14.1%로 상승하였음.[1)]

– 2004년 대비 2008년 식품제조업의 품목수, 업소수, 출하액이 각 각 28.3%, 23.0%, 16.4% 성장하여 품목수 및 업소수 대비 출하액 성장이 다소 낮은 것으로 나타나 식품기업 간 경쟁이 치열할 것으로 보임.

○식품시장의 성장 둔화와 기업 간 치열한 경쟁과 맞물려 소비자의 식품에 대한 안전성 요구, 웰빙 추구, 편의성, 가치추구가 증대하고 식품소비의 다양성을 추구함에 따라 제품의 수명주기가 단축되었음. 이처럼 급변하는 시장 상황에서 기업이 경쟁력을 갖추기 위해서는 기업의 대내외 환경과 소비자 수요에 즉각적이고 능동적인 대응을 해야함.

○이를 위해 합리적인 의사결정을 통해 경영 및 마케팅 활동에 반영해야 하는데, 이때 식품관련 시장 동향, 소비자 트랜드 변화 등에 대한 정보를 취득하여 활용할 수 있어야 함. 그러나 기업의 식품 관련 정보를 취득하는데에는 한계가 있음.

○2010년 7월 식품 기업 실무진의 인터뷰[2)]에 의하면 현재 기업이 식품 정보를 취득하는데 정보의 다양성 측면, 시의 적절성, 시장의 잠재성을 알기 어렵다는 한계가 있음.

– 식품기업은 주로 통계청 식품관련 통계, 식약청“식품 및 식품첨가물 생산실적”, AC닐슨, 한국식품연감 등을 사용하고 있음.

---

1) 2009의 경우 전년대비 14.1% 상승하였으나, 이는 2008년 애그플레이션 영향 및 물가 상승 때문에 출하액이 급증한 것으로 보임.

2) 2010년 7월 14일 오후 3시 한국식품공업협회에서 한국식품공업협회 3명, 식품기업 실무자 10여 명, 연구원 및 연구보조원 2명이 참석하여 간담회를 진행함.

Copyright by aT All Rights Reserved

- 그러나 정보의 다양성이 부족하고 기업이 이용하는 대부분의 정보는 1년 단위로 생산되고 1~2년 후 공표되기 때문에 시의성이 떨어져 활용 가치가 현저히 떨어짐. 국가통계(통계청, 식약청 통계치)는 생산 중심의 통계치이기 때문에 식품 시장과 소비자 트랜드, 시장의 잠재적인 성장을 잘 설명해주지 못함.
  - 또한 식품기업이 원하는 정보는 생산정보 만큼이나 소비동향과 트랜드에 대한 조사를 원하고 있음.

○ 정부 역시 식품시장에 대한 정보가 부족하여 시장의 규모, 생산동향, 애로사항 등을 파악하여 기업의 정책수요를 정책에 반영해야 함에도 불구하고 정책의 기초자료가 부족한 상황임.

○ 따라서 식품기업 측면에서는 경영활동에 활용할 수 있는 식품시장의 생산 및 유통동향, 소비 트랜드 정보를 제공하여 기업의 의사활동에 활용할 수 있는 정보와 정부 측면에서는 생산동향 및 기업의 애로사항을 파악하여 정책에 반영할 수 있는 정책 기초자료로서의 정보가 필요한 것으로 보임.

○ 본 보고서의 목적은 국내 주요 가공식품의 품목별 세부 시장정보를 제공함으로써 연중 급변하는 식품시장과 소비자 수요 변화에 식품업계가 전략적으로 대응하고 식품 기업의 애로사항을 조사함으로서 정부정책 수립을 위한 기초자료를 생성하는데 있음.

 Copyright by aT All Rights Reserved

일러두기

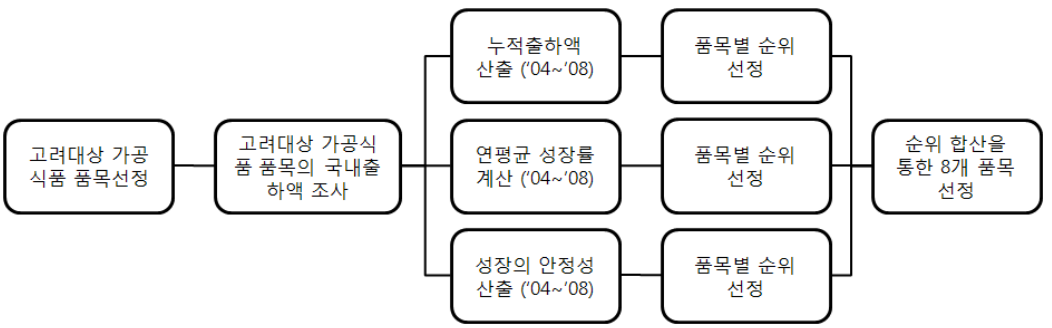
1. 연구 추진 단계

1.1 연구 추진 단계

추진 단계		연구 추진 내용
1 단계	조사 설계	• 조사의 기본 방향 설정 • 조사 대상 가공식품 품목 선정 - 시장의 규모, 성장성, 안정성 등을 종합적으로 고려하여 선정 • 조사 항목 및 분석 내용 선정 • 관련 분야의 전문가 자문회의를 통해 조사 대상 품목 및 조사 항목 내용 확정
2 단계	조사 실시	• 선정된 품목의 시장현황 조사를 위해 문헌, 설문조사, 그리고 면접조사 실시 • 설문조사는 관련 기관의 실무적 협조를 통해 해당 기업 자료 요청 • 면접조사는 해당 품목의 주요 식품기업을 방문하여 조사
3 단계	분석	• 선정된 품목의 생산업체 실태 조사 자료를 가지고 가공식품 시장의 품목별 시장 현황 분석 - 생산 현황, 유통현황 • 선정된 품목의 생산업체 면접 조사 자료를 가지고 가공식품 시장의 품목별 심층 분석 - 시장 전망, 정책적 시사점 도출 • 분석결과에 대한 전문가 자문 회의
4 단계	보고서 작성	• 가공식품 세분화시장별 현황조사 및 분석 보고서 발간

1.2 조사 대상 품목 선정

○ 조사 대상 품목은 시장의 크기, 성장성, 안정성을 고려하여 후보 품목 군을 선정하고 식품기업 간담회[1] 및 회의를 통해 업계, 농수산물유통공사의 의견을 반영하여 1/4분기 보고서 품목으로 식용유, 국수가 최종 선정됨.



1) 2010년 7월 14일 한국식품공업협회에서 식품기업 실무진 10여명, 협회 3명, 연구진 2명이 참석한 가운데 진행함.

Copyright by aT All Rights Reserved

2. 주요 조사 설계

2.1 주요 조사 설계

구분	내용
조사대상	• 조사품목에 해당하는 선도 기업 2개사
조사품목	• 식용유
조사방법	• 문헌조사, 기업 인터뷰, 기업 설문조사
조사대상 기간	• 2011년 1월 ~ 3월
조사실시 기간	• 2011년 4월

2.2 기업 인터뷰 및 설문조사 내용

구분	내용
일반적 현황	• 정의 • 범위(분류)
생산 및 제품동향	• 생산동향(월별 생산동향) • 제품동향
원료 구매 및 유통현황	• 원료구매 • 유통동향
애로사항 및 마케팅 중점사항	• 애로사항 • 마케팅 중점사항
선도기업 현황	• 경영현황 • 공장현황 • 투자 및 연구소 현황

 Copyright by aT All Rights Reserved

식용유 시장 동향

제1절 식용유지의 정의 및 범위

1. 식용유지 정의

○ 식약청 「식품의 기준 및 규격」에 따르면 '식용유지류'라 함은 유지를 함유한 식물(파쇄분 포함) 또는 동물로부터 얻은 원유나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것으로 콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유, 참기름, 들기름, 홍화유, 해바라기유, 목화씨기름, 땅콩기름, 올리브유, 팜유류, 야자유, 혼합식용유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린, 고추씨기름, 향미유 등을 말함.

○ 식용유지류의 식품유형은 다음과 같음[1].

- 콩기름(대두유)
- 옥수수기름(옥배유)
- 채종유(유채유 또는 카놀라유)
- 미강유(현미유)
- 참기름
- 들기름
- 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)
- 해바라기유
- 목화씨기름(면실유)
- 땅콩기름(낙화생유)
- 올리브유
- 팜유류
- 야자유
- 혼합식용유
- 가공유지
- 쇼트닝
- 마가린류
- 고추씨기름

1) 식용유지의 식품유형별 정의는 부록을 참조.

Copyright by aT All Rights Reserved

- 향미유
- 기타 식용유지

2. 식용유지 제조·가공기준 및 규격

○ 식약청 「식품의 기준 및 규격」에 따르면 식용유지류의 제조·가공기준은 다음과 같음.

- 추출 등의 방법으로 채유한 원유는 탈검, 탈산, 탈색, 탈취의 정제공정을 거치거나 이와 동등이상의 복합정제공정을 거쳐야 함.
- 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 원유는 침전물을 제거하기 위하여 자연정치, 여과 등의 공정을 거쳐야함.
- 미강유의 정제공정 중에 산가를 조절하기 위하여 글리세린을 사용하여서는 아니됨.
- 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 참기름과 들기름에는 다른 식용유지를 일절 혼합하여서는 아니됨.
- 제조공정 중 사용된 추출용제, 이산화탄소 및 수산화나트륨 등은 식품첨가물공전의 사용기준에 적합하게 처리하여야 함.

3. 식용유지의 분류[1)]

3.1 식용유지의 이론적 분류

○ 식물성유는 요오드가를 근거로 하여, 건성유, 반건성유 및 불건성유로 분류함. 공기 중에 방치하였을 때, 기름을 얇은 피막으로 도포하고, 쉽게 굳는 것은 건성유, 어느 정도 그 경향을 나타내는 것을 반건성유, 건조성이 없는 것을 불건성유라 함. 해상동물유는 대부분 건성유이고, 육상동물유는 대부분 불건성유임.

- 건성유: 고도 불포화 지방산인 리놀레산 및 리놀렌산을 비교적 많이 포함하고 있어 건조성이 강한 기름을 말하며 요오드가 130이상인 들기름, 해바라기유, 홍화유 등이 속함. 페인트. 인쇄 잉크, 유지 등의

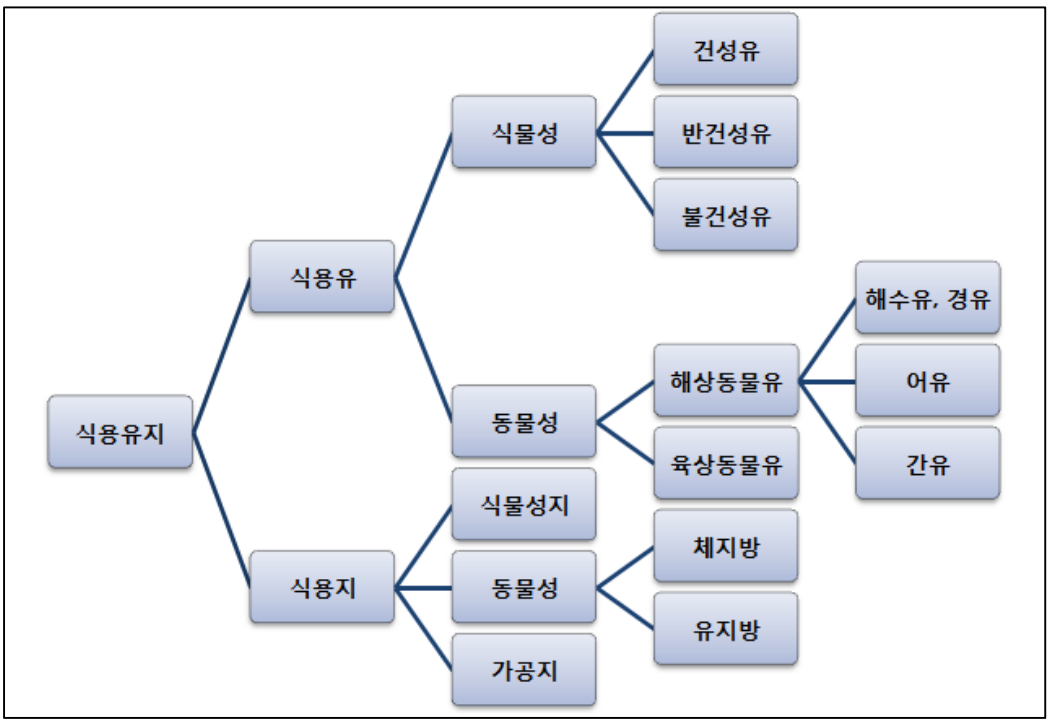
1) 손종연(2008), 「식용유지학」, 진로

 Copyright by aT All Rights Reserved

공업원료로도 많이 이용되지만, 식용으로 이용되는 경우도 있음.

- 반건성유: 주로 리놀레산, 올레산 및 리놀렌산으로 구성되어 있는 건조성이 중간 정도인 기름을 말하며 요오드가 100~130으로 대두유, 옥수수유, 참기름, 채종유, 면실유 등이 여기에 속함. 주로 식용과 비누 제조 등의 원료로 이용됨.
- 불건성유: 주로 올레산으로 구성되는 건조성이 매우 낮은 기름이며 요오드가 100이하로 올리브유, 코코넛유, 땅콩기름, 카카오버터 등이 속함. 주로 식용과 미용비누 등의 원료로 이용됨.

<그림1> 식용유지의 분류



자료: 손종연(2008), 「식용유지학」, 진로

3.2 식물성 유지

○ 콩기름(soybean oil, 대두유): 유지함량은 약 16~25%로 지방함량이 적지만, 생산량이 많아, 전체 식용유생산량의 1/3을 차지함. 대두유는

Copyright by aT All Rights Reserved

올레산 25%, 리놀레산 50%, 리놀렌산 7~10%를 함유된 기름으로 가장 대표적인 식물유임.

- 탈지대두박에는 40%의 단백질을 함유하고 있어, 단백질 자원 및 사료 등에 이용되고 있음. 대두유의 용도는 조리용, 튀김용으로 널리 이용되며, 쇼트닝, 마가린 원료, 페인트, 인쇄잉크 등의 공업용으로도 이용되고 있음.

○ 옥수수유(corn oil, 옥배유): 옥수수유는 종자에서 착유하는 대두유와는 달리 종자의 배아(지질 30~40%)에서 착유한 배아유임.

- 즉, 옥수수유는 우선 배유에서 전분을 분리, 제조할 때 얻어지는 부산물이며 이러한 이유로 옥배유라고 부름. 배아에서 착유되기 때문에, 토코페롤과 식물성스테롤의 함량이 많고, 고유한 풍미가 있어 제품에 고소한 맛을 부여함.
- 옥수수유는 가열안정성이 좋고, 연속튀김을 할 때 발연점 저하가 낮아, 장시간 사용할 수 있음. 튀김용, 부침용, 볶음용 이외에 스낵 제품 등 보존성이 요구되는 가공식품에 널리 이용되는 고급 식용유임.

○ 채종유(rapeseed oil, 유채유 또는 카놀라유): 채종유는 채종의 품종에 따라 유지 함량의 차이가 있지만 대게 35~45%로, 압착법, 추출법 등의 방법으로 채유함. 평지씨유, 유채유라고도 하며, 과거에는 등잔용 기름으로 이용되어져 왔으며 다른 식물유와 혼합하여 튀김유로서 이용되기도 함.

- 종래의 채종유에는 에루스산이라는 특수한 지방산을 60%정도 함유하여, 가열안정성이 크다는 이유로 튀김유로 사용되어져 왔으나 에루스산을 동물에 다량 투여한 경우, 동물의 성장을 저해하고, 생체조직에 축적되어 심장질환을 일으킬 수 있음이 밝혀졌음.
- 1970년대 채종유의 주 생산지인 캐나다에서 에루스산의 함량을 거의 없앤 품종을 개발하고, 이를 카놀라유(canola oil)라고 하며 오늘날 국제적으로 유통되고 있음.

 Copyright by aT All Rights Reserved

○ 미강유(rice oil, 현미유): 현미를 도정할 때 생기는 쌀겨(미강) 중에 함유되어 있는 지질(20%)을 추출법에 의해 추출, 정제한 기름임.

- 쌀겨에는 지방질 분해효소인 라이스페이스에 의한 가수분해가 일어나기 쉽기 때문에, 다른 식용성 유지에 비해 유리지방산의 함량이 높음. 따라서 채유를 할 때는 쌀겨를 건조시켜, 수분을 2~3%로 낮추고 신속히 채유해야함. 올레산 50%, 리놀레산 30%정도를 함유하고 있으며 산화안정성이 좋아 튀김이나 샐러드유로 이용함.

○ 참기름(sesame oil): 예로부터 우리나라에서 가장 애호하는 기름으로, 원료인 참깨에는 45~50%의 지방질을 함유하고 있음.

- 올레산 40%, 리놀레산 35%, 리놀렌산 2%를 함유하며, 내열성이 강하여, 튀김유로 적당한 기름임.
- 참기름은 보통 압착법으로 채유되며, 참깨를 볶아 착유하는 배전참깨유와 생종자를 그대로 착유하는 참깨샐러드유의 2종류가 있음. 배전참깨유는 볶는 과정 중에 독특한 향기를 부여하여 조미료로 널리 사용되고 있으며 참깨샐러드유는 일반 식용유와 동일한 제조공정으로 제조되며, 미국이나 유럽에서는 참기름이라고 하면, 정제참기름을 의미함.

○ 들기름(perilla oil): 들깨 씨에 40~45%정도의 유지를 압착법 등으로 채유한 것으로, 들깨기름이라고도 하며, 독특한 향기를 갖고 있음.

- 들기름에는 불포화지방산인 리놀렌산(49%), 리놀레산(33%), 올레산(11%)을 90%이상 함유하고 있으며 특히 필수지방산인 n-6계열의 리놀레산과 n-3계열의 α-리놀렌산이 많아, 영양학적으로 질이 좋은 기름에 속함. 그러나 공기 중의 산소에 의해 산화되어 굳어지므로, 식용으로 이용시 안정성에 유의하여야 함.
- 유럽 지역에서는 들기름을 주로 공업용으로 사용하나, 우리나라에서는 참기름의 대용품, 조리용, 페인트, 니스 등의 재료로 쓰임.

Copyright by aT All Rights Reserved

○ 홍화유(safflower oil, 잇꽃씨유): 홍화는 잇꽃이라고도 불리는 국화과 이년초로, 본래는 이집트 원산이지만, 우리나라와 중국에서도 많이 재배되던 약용식물임.

–홍화유는 홍화씨로부터 얻어진 기름으로, 혈중 콜레스테롤의 저하 효과가 있는 리놀레산(75%이상)을 많이 함유하여, 샐러드유로의 이용에 적합함.

○ 해바라기유(sunflower oil): 해바라기씨에서 추출한 기름으로, 종자에는 20~30%의 기름을 함유하고 있음.

– 약 70%정도의 리놀레산을 함유하고 있으며 현재 시판되고 있는 식용유 중 홍화유를 제외하고 가장 리놀레산의 함량이 높아 산패가 일어나기 쉬운 건성유임.

– 최근, 리놀레산의 함량이 낮고 올레산의 함량이 높인 해바라기유 품종이 개발되었음. 해바라기유는 샐러드, 과자, 쇼트닝, 마가린 제조에 사용함.

○ 면실유(cottonseed oil, 목화씨유): 목화에서 면섬유를 채취하고 남은 종자에 함유된 15~22%의 기름을 압착법이나 추출법으로 추출한 기름임.

– 과거에는 목화를 그대로 수입하였으나 최근에는 원산지에서 착유하여 반정제된 면실유로서 수입됨. 면실유에는 토코페롤을 많이 함유하고 있고, 풍미와 산화안정성이 좋고 값이 싸기 때문에, 샐러드유, 튀김유로 많이 사용되고, 비누 원료로도 쓰이고, 기름을 빼고 난 씨 껍질은 사료나 비료로 이용됨.

– 면실유는 조리용으로 볶음요리, 특히 중화요리에 적합하며, 튀김유와 통조림용, 샐러드용, 쇼트닝, 마가린 등이 제조에 적합함.

○ 땅콩기름(peanut oil, 낙화생유): 땅콩에 함유되어 있는 40~50%의 지방질을 압착법 또는 추출법으로 채유한 기름임.

– 올레산 60%, 리놀레산 20%로 올레산이 풍부하며, 요오드가 84~103임. 산화안정성이 있고 특유의 풍미를 갖고 있어 튀김용, 마가린, 쇼트닝의

 Copyright by aT All Rights Reserved

원료로 이용됨.

○ 올리브유(olive oil): 올리브열매를 압착(냉압법) 또는 추출법으로 추출한 것으로 스페인, 이탈리아, 그리스 등의 지중해 연안 국가에서 90%이상 생산되며, 한국에서는 생산되지 않아 모두 수입에 의존하고 있음.

- 올리브의 숙성도는 올리브유의 품질을 결정하는 가장 큰 요인이며, 최상의 올리브유는 일찍 수확된 올리브에서 얻어짐. 일찍 수확된 올리브는 과일향이 나며, 구별되는 향(주로 후추향)을 지님. 과숙된 올리브는 향기가 없는 순한 올리브유가 되지만, 올리브유의 생산량은 많아짐.
- 올리브유의 주요 지방산 성분은 올레산(70%이상)이며, 팔미트산(10%)도 많이 함유되어 있음. 비교적 산화안정성이 좋아, 샐러드드레싱에 주로 쓰이고, 마요네즈, 튀김용, 볶음용으로도 이용됨. 공업용으로는 비누, 섬유윤활용, 머릿기름, 포마드용, 의약용으로는 도찰제, 관장제, 연고, 주사용 용제로 이용됨.

- 압착올리브유: 올리브유를 압착법으로 채유하면, 녹황색의 독특한 향과 맛을 가지며, 이를 버진 올리브(virgin olive oil)라고도 함. 여기서 버진(virgin)이란 열을 가하거나, 화학적으로 정제되지 않고, 압축과정만으로 추출된다는 의미임. 착유하여 처음 얻어지는 최상품의 올리브유를 엑스트라버진올리브유(extra virgin olive oil)이라고 하며 향이 좋아 샐러드드레싱이나 빵을 찍어먹는 등 그대로 먹는 요리에 사용됨. 일반 정제 식용유와 달리 정제과정을 거치지 않기 때문에 유리지방산의 함량이 높아, 발연점이 낮으며 따라서 튀김유 등에 사용하지 않는 것이 좋음.

- 정제올리브유: 식용으로 부적합한 압착올리브유를 열만 가하여 추출한 후, 정제한 것으로 맛과 향이 전혀 없음.

Copyright by aT All Rights Reserved

- 퓨어(혼합)올리브유: 압착올리브유와 정제올리브를 혼합한 것으로 보통 압착올리브유에 정제된올리브유를 80~90% 혼합함. 비교적 발연점이 높고 올리브 특유의 향이 거의 없어, 튀김, 부침, 볶음 등의 요리에 사용함.

○ 팜유(palm oil): 팜유는 야자과의 오일팜의 과육에서 얻어지는 기름으로, 생산성과 경제성으로 대두유와 함께 세계적으로 가장 많이 이용되고 있음.
- 과육에 40~50%의 지방질이 들어있으며, 주로 압착법에 의해 채유, 정제함. 상온에서 반고체상으로 담백한 특유의 향과 맛을 가지며, 가소성은 동물성 유지와 비슷함. 팜유의 약 90%는 식용으로 요리용, 마가린, 쇼트닝, 튀김유로 이용되고 있으며, 이들 기름은 쇼트닝 등으로 가공되고, 튀김유 등의 가공품에 많이 이용됨.

○ 코코넛유(coconut oil, 야자유): 야자의 흰색 과육에 함유되어 있는 기름을 압착한 것을 코코넛유라 하며, 코프라유, 야자유라고도 함.
- 코코넛유는 불포화지방산이 적고, 포화지방산이 대부분을 차지하기 때문에, 산화안정성이 좋아 장기보존이 가능함. 코코넛유는 제과, 유제품 등에 이용하는 식용가공유지, 쇼트닝, 정제코코넛유 등의 원료가 됨.

○ 카카오버터(cacao butter, 카카오지): 카카오버터는 테오브로마 카카오나무의 종실인 카카오콩에서 얻어진 기름임.
- 담황색의 고체로 융점의 한계가 뚜렷하며, 초콜릿에 사용되고 가격이 비쌈. 카카오버터는 가소성을 나타내는 온도범위가 대단히 좁고, 고체에서 액체로의 변화가 매우 빠른 특성으로 초콜릿은 사람의 체온에서도 빠르게 용해하여, 입안의 촉감을 좋게 함.

○ 기타 식용유지: 단일 유지원료로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것 또는 압착방법으로 착유하고 남은 박에서 채취한 원유를 식용에 적합하도록 정제, 처리한 것을 말함. 다만, 다른 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외함.

 Copyright by aT All Rights Reserved

3.3 동물성 유지

○ 우지(beef tallow): 소의복부, 내장, 조직 등에서 얻어지는 고체지방으로 융점이 40·45°C로 높으며 주요 지방산은 올레산으로 약 40~50%를 차지하며 그 다음으로는 팔미트산 및 스테아르산이 40~60%를 차지하고 있음. 고체부분은 버터를 녹일 때와 비슷한 점성을 갖고 있어, 주로 쇼트닝 제조, 제과, 제빵 등에 이용됨.

○ 돈지(lard): 돼지의 복부나 기타 지방조직에서 얻어지며, 특히 신장이나 등부위의 지방이 풍미가 좋음. 돈지는 독특한 향과 맛이 있어, 중국요리에서 많이 이용되며, 즉석면의 튀김유로 이용되고 있음. 또한 쇼트닝성(쿠키 등의 부서지기 쉬운 성질)을 갖고 있어, 과자에도 이용됨.

○ 어유: 정어리, 꽁치 등을 열탕으로 가열하여 얻어지며, DHA나 EPA와 같은 n-3계 고도불포화지방산의 함량이 대단히 높음.

- 어유 중의 DHA, EPA가 혈전증의 예방에 유효하다고 알려지면서 이들을 젤라틴캡슐 등에 포장하여 의약품으로 시판하고 있음. 어유는 강한 비린내가 나고, 산화되기 쉽기 때문에, 직접 식용으로는 이용할 수 없음.

3.4 업계의 일반적 분류

○ 3월 기업인터뷰 조사결과, 업계에서는 식용유의 분류에 있어 콩기름과 옥수수유(옥배유)를 일반유로, 올리브유, 포도씨유, 카놀라유, 쌀눈유(현미유) 등을 고급유로 분류하는 것으로 나타남.

<표 1> 식용유업계의 일반적 분류

분류	해당 식용유
일반유	콩기름, 옥수수유
고급유	올리브유, 포도씨유, 카놀라유, 쌀눈유 등

자료: 3월 기업인터뷰 조사결과

Copyright by aT All Rights Reserved

4. 기업별 주요브랜드와 제품

4.1 가정용 식용유지 시장 주요 품목 및 업체 현황

○ 가정용 식용유지 시장의 주요 제품은 대두유(콩기름), 올리브유, 포도씨유, 카놀라유라고 할 수 있음. 대두유는 직접 대두에서 직접 착유하는 업체로 사조해표와 CJ제일제당 두 곳이며 오뚜기는 조유를 정제하여 파는 형식임. 고급유인 올리브유와 포도씨유, 카놀라유는 기존 대두유업체뿐만 아니라 대상, 동원F&B, 롯데삼강 등 비교적 많은 업체들이 경쟁하고 있음.

<표 2> 가정용 식용유지 시장 주요 품목 및 업체 현황

	대두유	올리브유	포도씨유	카놀라유
주요업체	CJ, 사조해표, 오뚜기	CJ, 대상, 오뚜기, 사조해표, 동원F&B, 롯데삼강	CJ, 대상, 사조해표, 동원F&B, 오뚜기, 롯데삼강	동원F&B, CJ, 대상, 롯데삼강
특징	-범용성이 뛰어나 가장 널리 쓰이는 일반 식용유 -토코페롤(비타민E) 풍부	-불포화지방산인 올레인산 많이 포함	-오메가-6 지방의 일종인 리놀레산과 항산화제인 비타민E가 많이 포함	-포화지방 비율 낮고, 올레인산과 리놀렌산 등 불포화지방 비율 높음
토코페롤 함량 (100g당)	114mg	11mg	5.4mg	27.1mg
생산과정	콩(대두)에서 짜냄	올리브 열매 압착 추출	포도씨에서 추출	유채씨에서 추출
사용용도	튀김, 부침(마요네즈, 마가린, 쇼트닝의 원료)	샐러드 드레싱, 소스, 비빔밥 등에 잘 어울림	튀김, 볶음 요리에 적합	튀김, 볶음 요리에 적합
발연점	높음(240°C)	낮음(180°C)	높음(240°C)	높음(240°C)
원산지	수입산 콩으로 국내에서 직접 착유, 오뚜기 등은 수입 콩기름 사용	스페인, 이탈리아 등 지중해 연안	프랑스 칠레 등	캐나다

자료: 한국식품정보원, 「식품세계」 2009년 10월호

 Copyright by aT All Rights Reserved

<표 3> 주요 제품별 구성 및 성상(1)

회사명, 제품명	중량 (가정용)	원료	특징	제품사진
사조해표, 해표식용유	3.6L, 1.8L, 1.5L, 0.9L, 0.5L, 0.25L	대두(100%)	국내에서 직접 착유 튀김, 부침, 샐러드 등 모든 요리에 널리 사용됨 콩 100%	
CJ제일제당, 백설유 포도씨유	500ml, 900ml	포도씨유 100%(프랑스산)	정통 프랑스산 100% 발연점이 높아 구이나 튀김요리에도 적합 불포화지방산 80%이상	
오뚜기, 프레스코 카놀라유	0.5L, 0.9L	900	캐나다에서 재배된 유채씨 100%로 만든 고급 식용유 맛이 담백하고 깔끔하여 조리시 재료의 맛과 향을 잘 살려주어 어느 요리에도 잘 어울리며 또한 건강에 좋은 불포화지방산이 90%이상 함유 되어 있음	
대상, 청정원 참빛고운 올리브유	500ml, 900ml	압착 엑스트라버진 올리브유100%(스페인산)	누유방지 코끼리캡 사용: 넘어져도 흐르지 않게 CAP제작(실용신안등록 출원증),스페인산 올리브과육을 압착한 엑스트라버진 100%로 LDL콜레스테롤 수치를 낮춰주는 올레인산 성분이 다량 함유	

자료 : 각 사 홈페이지

Copyright by aT All Rights Reserved

제2절. 국민식생활과 식용유지

1. 식용유지 섭취량

1.1 공급에너지의 영양소별 공급량

○ 2009년 1인 1일당 공급 총 에너지양은 2,782kcal로 전년대비 23kcal 감소하였으며 2000년까지 지속적으로 상승하던 총 에너지양은 2005년부터 감소하기 시작하여 2009년도는 1990년도의 1인 1일당 총 에너지양(2,853kcal)보다 낮은 수준이 됨.

– 그동안 지속적으로 증가하던 추세를 보였던 지방질 공급량은 2008년 71.5g으로 급격히 감소한 뒤 2009년에 75g으로 다시 소폭 증가함.

<표 4> 1인 1일당 영양공급량별 추이

연도 / 영양소	1990	1995	2000	2005	2006	2007	2008	2009
1인 1일당 공급량 에너지(kcal)	2,853	2,959	3,010	2,983	2,989	2,981	2,805	2,782
단백질(g)	89	97	97	98	101	101	97	95
지방질(g)	72	77	83	89	88	89	71	75

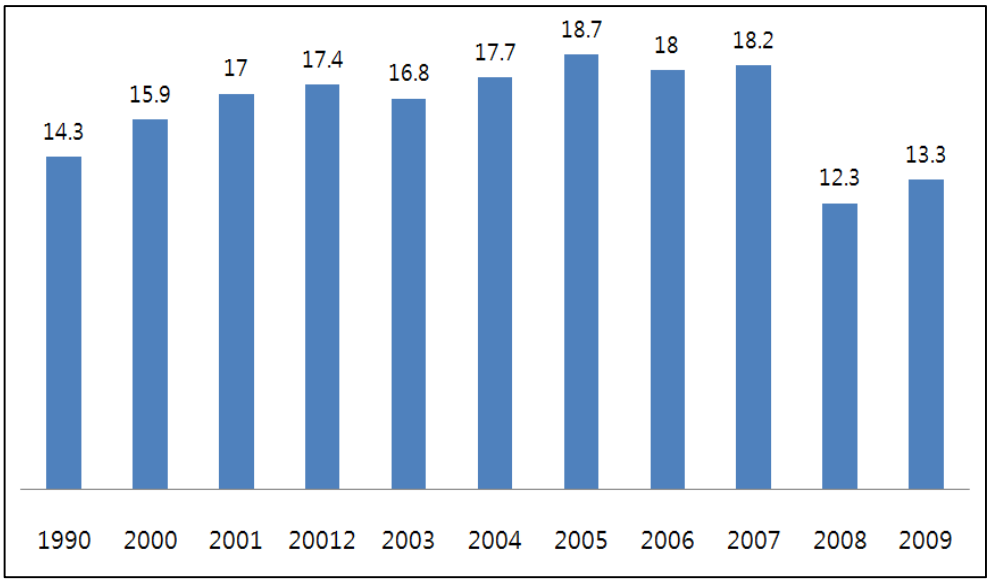
자료: 한국농촌경제연구원, 식품수급표, 2009

– 2009년도 1인 연간 유지류 공급량은 13.33kg으로 전년보다 8.3%(1.02kg) 증가함. 1인 연간 유지류 공급량 역시 지속적으로 증가추세를 지나 2006년부터 정체되었다가 2008년에는 급격히 감소한 후 2009년 소폭 증가한 것으로 나타남.

 Copyright by aT All Rights Reserved

<그림 2> 1인 연간 유지류 공급량

(단위: kg)



자료: 한국농촌경제연구원, 식품수급표, 2009

<표 5> 1인 연간 유지류 공급량

(단위: kg)

연도	1990	2000	2001	2001	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
공급량	14.3	15.9	17.0	17.4	16.8	17.7	18.7	18.0	18.2	12.3	13.3

자료: 한국농촌경제연구원, 식품수급표, 2009

1.2 식용유지별 공급량

○ 식용유지별 연간 공급량을 살펴보면, 2009년 총 유지 공급량은 65만톤으로 전년대비 5만 2천톤 증가한 것으로 나타났음. 2008년 급감했던 공급량은 2009년 소폭 증가함.

- 2009년 총 유지 공급량은 전년보다 5만2천톤 증가하였음. 전년대비 28만 5천톤 감소했던 2008년 식물성 유지의 공급량은 2009년 62만 4천톤으로 4만 4천톤 증가함.

Copyright by aT All Rights Reserved

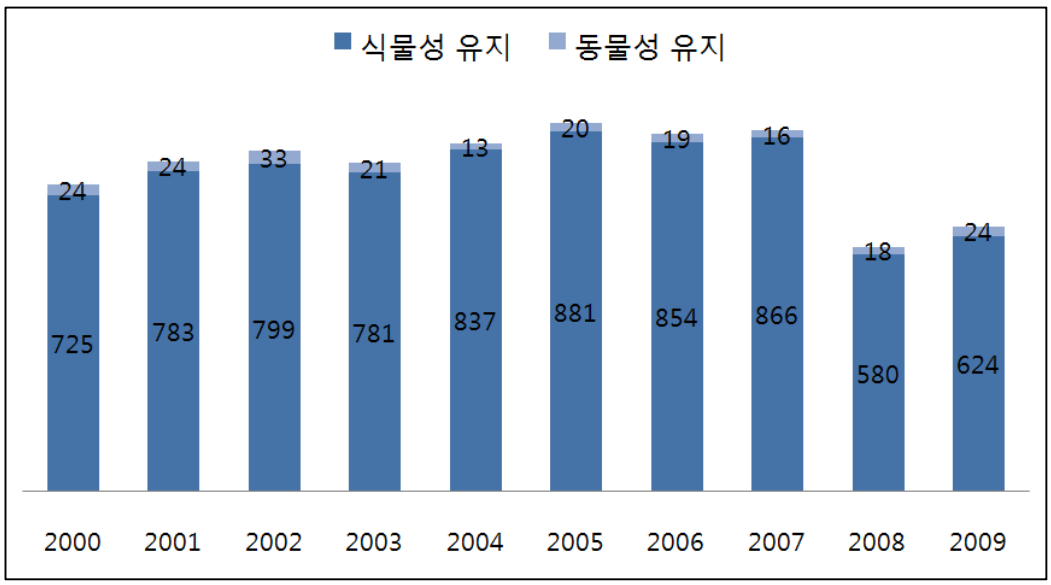
○ 식물성 유지 중에서 가장 큰 비중을 차지하고 있으며 공급량이 지속적으로 증가추세에 있던 콩기름은 2008년 크게 감소한 뒤 2009년 역시 17만 톤으로 전년보다 1만여톤 감소하여 콩기름의 감소세가 지속됨.

- 옥배유는 2008년 3만 7천톤에서 2009년 3만 9천톤으로 2천톤 증가하였음.
- 미강유는 2009년 1만 5천톤으로 전년보다 2천톤 증가함.
- 3월 기업인터뷰 결과, 업체들의 적극적인 고급유 마케팅활동으로 콩기름은 감소하고, 고급유의 공급이 증가한 것으로 사료됨.

○ 1990년도 이후 감소추세가 지속되던 동물성 유지 공급량은 2009년에는 전년대비 소폭 증가한 2만 4천톤으로 나타남, 동물성 유지 중 가장 많이 공급되는 우지는 지속적으로 감소하였고, 2009년 어유의 공급량은 1만 9천톤으로 크게 증가한 것으로 나타남.

<그림 3> 연간 식용유지의 종류별 공급량

(단위: 천톤)



자료: 한국농촌경제연구원, 식품수급표, 2009, 농축수산신문(2010), 「2010-2011 한국식품연감」 자료

 Copyright by aT All Rights Reserved

<표 6> 연도별 식용유지별 공급량

(단위: 천톤)

연도 / 유지류	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
콩기름	333	352	379	363	403	420	423	465	183	171
참기름	32	31	28	32	30	31	34	28	28	32
들기름	4	5	9	7	9	9	10	12	11	12
유채유	11	14	1	1	1	2	1	1	1	1
미강유	8	5	11	12	13	13	5	8	13	15
면실유	9	8	9	7	7	8	7	9	5	0
고추씨유	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
팜유	196	223	214	211	213	232	222	187	197	248
야자유	43	50	47	47	51	53	55	57	59	57
옥배유	58	69	67	59	65	56	52	51	37	39
기타	30	26	35	38	44	57	45	47	45	49
식물성소계	725	783	799	781	837	881	854	866	580	624
우지	15	16	15	15	9	10	10	10	9	5
돈지	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
어유	8	8	18	6	4	10	10	7	9	19
기타	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
동물성소계	24	24	33	21	13	20	19	16	18	24
합계	749	806	832	802	850	901	874	882	598	650

주 : 식품수급표에는 올리브유와 포도씨유의 수치가 없음.
자료: 한국농촌경제연구원, 식품수급표, 2009, 농축수산신문(2010), 「2010-2011 한국식품연감」

1.3 유지류 1일 섭취량

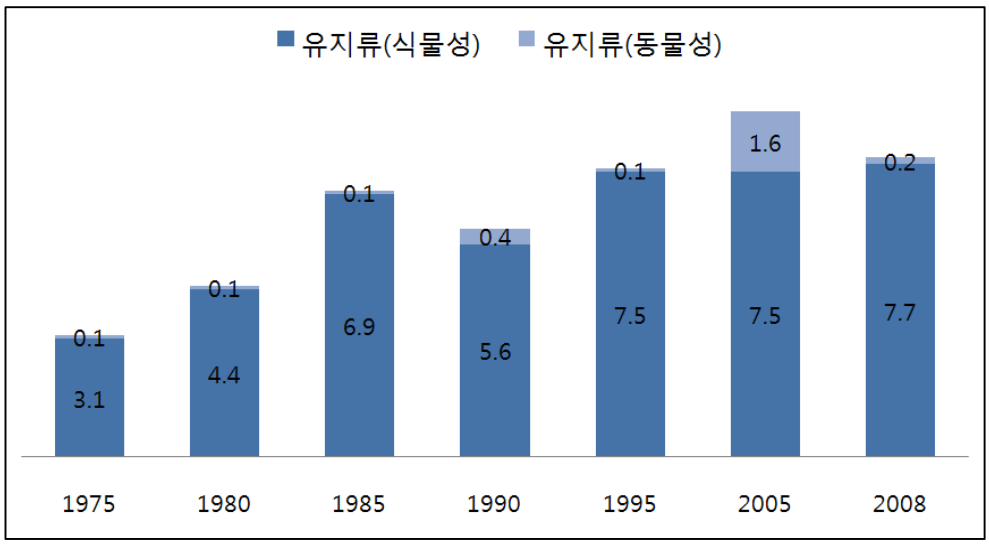
○ 식품군별 1일 섭취량 중 2008년 유지류의 1일 섭취량은 총 7.9g으로, 식물성 유지 7.7g, 동물성 유지 0.2g을 섭취하는 것으로 나타났음. 1975년의 섭취량과 비교하였을 때, 동물성 유지 섭취량의 변화는 거의

Copyright by aT All Rights Reserved

없는 반면, 식물성 유지의 섭취량은 꾸준히 증가하여 1975년도에 비해 약 2.5배 수준으로 증가하였음.

<그림 4> 유지류 1일 섭취량 추이

(단위: g)



주: 2009년 수치없음
자료: 국민건강조사, 국민영양통계, 2009

<표 7> 유지류 1일 섭취량 추이

(단위: g)

	1975	1980	1985	1990	1995	2005	2008
유지류 (식물성)	3.1	4.4	6.9	5.6	7.5	7.5	7.7
유지류 (동물성)	0.1	0.1	0.1	0.4	0.1	1.6	0.2

주: 2009년 수치없음
자료: 국민건강조사, 국민영양통계, 2009

 Copyright by aT All Rights Reserved

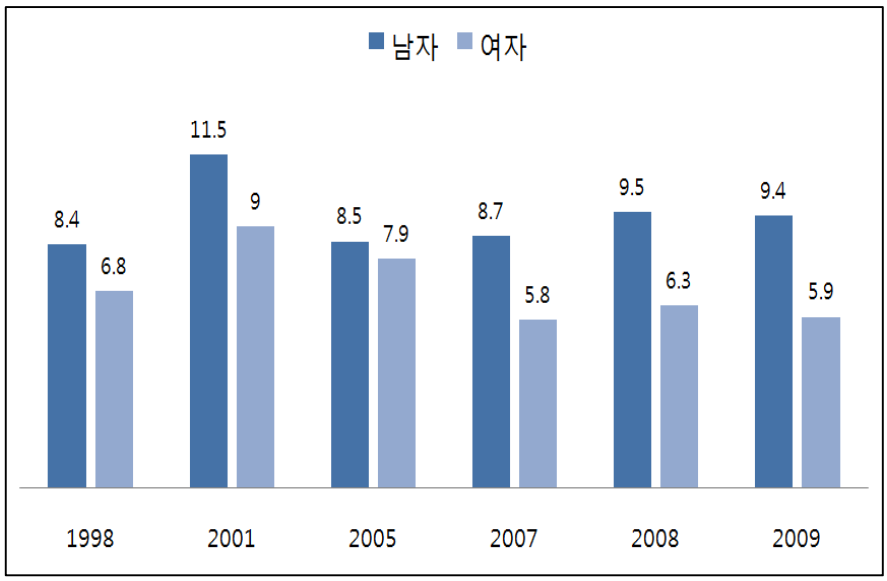
2. 식용유지 주요 소비자

2.1 성별 유지류 1일 섭취량

○ 성별로 살펴본 1일 유지류 섭취량은 남자가 여자보다 식물성 유지류를 더 많이 섭취하는 것으로 나타남. 남자와 여자 모두 유지류의 1일 섭취량은 증가하다 2001년 이후 여자의 유지류 섭취량은 소폭 감소한 후 정체상태에 있는 것으로 나타남.

<그림 5> 유지류 1일 성별 섭취량 추이

(단위: g)



자료: 국민건강조사, 국민영양통계, 2009

<표 8> 유지류 1일 성별 섭취량

(단위: g)

		1998	2001	2005	2007	2008	2009
유지류 (식물성)	남자	6	11.4	8.3	8.5	9.3	9.2
	여자	4.9	8.9	6.7	5.6	6.1	5.7
유지류 (동물성)	남자	2.4	0.1	2	0.2	0.2	0.2
	여자	1.9	0.1	1.2	0.2	0.2	0.2

자료: 국민건강조사, 국민영양통계, 2009

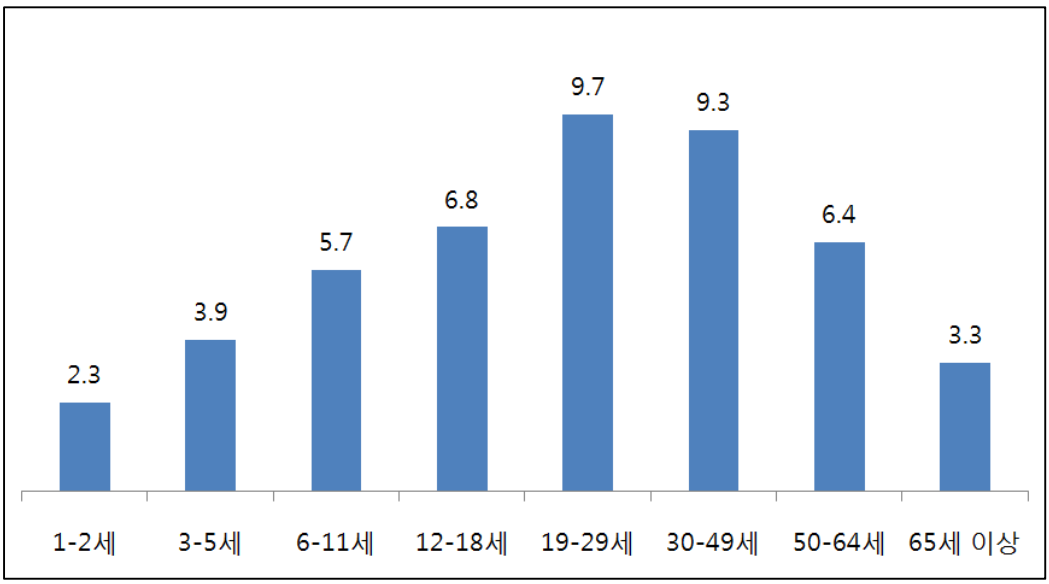
Copyright by aT All Rights Reserved

2.2 연령별 1일 식물성 유지류 섭취량

○ 1일 식물성 유지류 섭취량을 연령별로 살펴보면, 20대와 30대가 각 9.7g, 9.3g으로 식물성 유지류를 가장 많이 섭취하는 것으로 나타남. 이에 반해 65세 이상의 노년층의 1일 식물성 유지류 섭취량은 19.5g으로 적게 섭취하는 것으로 나타났음.

<그림 6> 연령별 1일 식물성 유지류 섭취량

(단위: g)



자료: 국민건강조사, 국민영양통계, 2009

제3절 식용유 시장개요

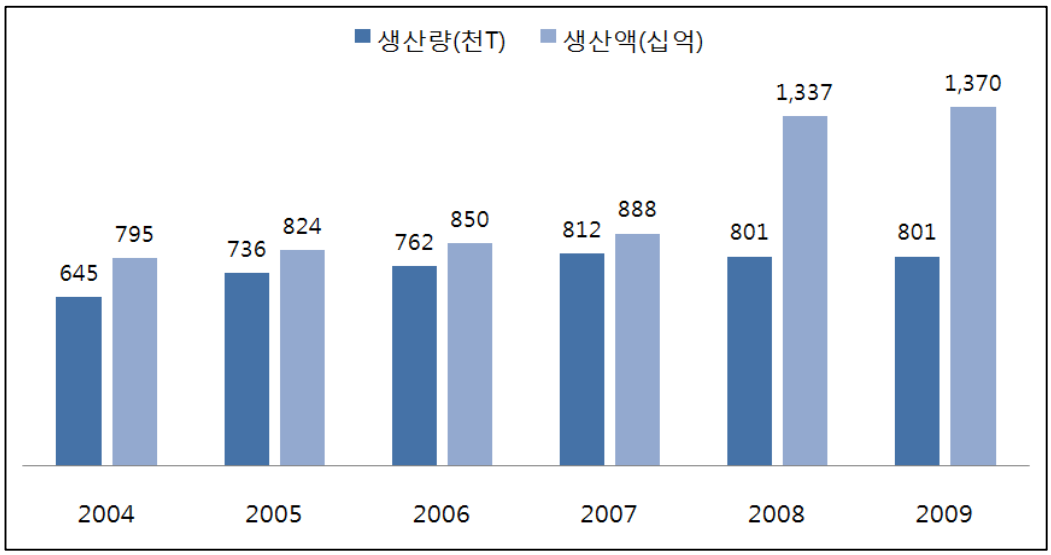
1.식용유 생산동향

○ 식약청 「식품 및 식품첨가물 생산실적」에서 식용유지의 생산 현황을 살펴보면 2009년 식용유지 생산량은 약 80만톤으로 전년과 비슷한 수준이나 생산액은 1조 3,700억 원으로 전년대비 소폭(2.5%) 상승함.

 Copyright by aT All Rights Reserved

– 식용유지 생산량은 2007년 81만톤을 정점을 찍은 이후 조금씩 감소하고 있지만, 생산액은 2008년부터 크게 증가하여 2008년 식용유지 생산액은 전년대비 50.7% 증가한 1조 3,370억 원으로 나타남. 이는 식용유의 고급화 바람으로 사료됨.

<그림 7> 식용유지 생산 현황



자료: 식약청 「식품 및 식품첨가물 생산실적」 2004~2009년

○ 2009년 식용유지류 생산현황을 품목별로 살펴보면 생산량을 기준으로 콩기름(대두유)가 37만 3,623톤으로 가장 많은 것으로 나타났음. 4년 전인 2005년도에도 생산량이 가장 많은 식용유지 품목은 콩기름(대두유)임.

– 그러나 2005년도에는 콩기름, 쇼트닝, 가공유지, 팜유류, 옥수수기름, 마가린류, 올리브유, 참기름, 채종유 등의 순서로 생산량이 높은 반면, 2009년도에는 콩기름에 이어 팜유류가 두 번째로 많은 생산량을 차지함.

– 쇼트닝과 올리브유가 2005년도에 비해 생산량이 크게 줄어든 반면, 채종유(유채유 또는 카놀라유), 팜유류, 혼합식용유, 기타식용유지, 해바라기유 등은 2005년 대비 생산량이 크게 증가하였음.

Copyright by aT All Rights Reserved

○ 2008년부터 생산량은 전년대비 소폭 감소함에도 불구하고 생산액은 급격히 증가하였음. 이는 2008년 금융위기 이후 환율과 원자재가격 인상에 따른 생산비 증가로 사료됨.

 Copyright by aT All Rights Reserved

<표 9> 식용유지 품목별 생산 현황 2005/2009

(단위: 톤)

연도 / 품목	2005	2009
콩기름(대두유)	360,096	373,623
팜유류	60,092	79,722
가공유지	63,452	51,534
채종유(유채유 또는 카놀라유)	16,130	48,821
옥수수기름(옥배유)	43,642	41,754
마가린류	42,057	38,410
쇼트닝	69,975	35,578
혼합식용유	10,084	34,689
기타식용유지	6,664	23,797
참기름	18,888	22,248
미강유(현미유)	2,244	8,924
야자유	8,959	8,493
해바라기유	139	8,258
들기름	9,069	7,299
올리브유	19,212	7,107
향미유	-	9,119
목화씨기름(면실류)	6,849	-
고추씨기름	907	-
홍화유(사플라워유)	46	-
합계	738,505	799,376

자료: 식약청 「식품 및 식품첨가물 생산실적」2005, 2009

Copyright by aT All Rights Reserved

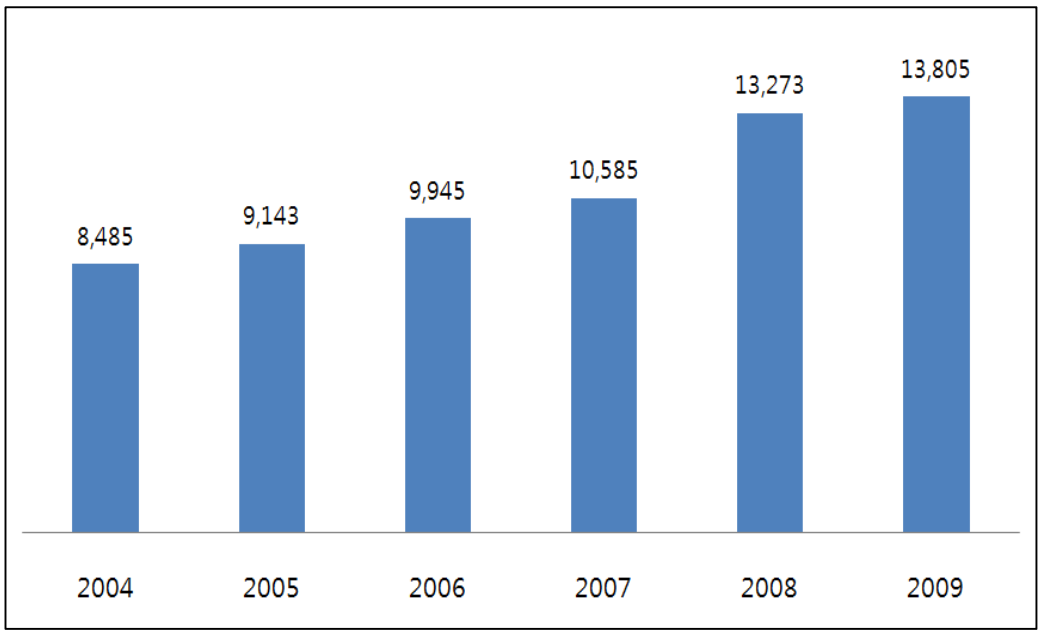
2.식용유 시장규모

2.1 출하액기준 식용유지 시장규모

○ 2009년 출하액 기준 식용유지의 시장규모는 1조 3,805억원으로 전년대비 4.0% 성장하였음. 식용유지시장은 2004년 8,485억원에서 매년 꾸준히 증가하여 2007년에는 1조원을 넘어섰으며 2009년에는 2004년 대비 62.7% 성장함.

<그림 8> 식용유지 시장규모 추이- 출하액 기준

(단위: 억원)



자료: 식약청 「식품 및 식품첨가물 생산실적」 각 년도

○ 2009년 식용유지류의 품목별 출하액을 살펴보면, 콩기름(대두유)가 5,577억으로 전체 식용유지시장에서 약 41%를 차지함. 그 뒤를 이어 참기름(9%), 채종유-카놀라유(7%), 쇼트닝(6%), 가공유지, 마가린류, 기타식용유지, 옥수수기름, 혼합식용유(5%), 올리브유, 향미유, 팜유류(3%) 들기름, 미강유, 야자유, 해바라기유(1%) 순으로 시장이

 Copyright by aT All Rights Reserved

형성되어 있음.

<표 10> 2009년 식용유지 품목별 출하액

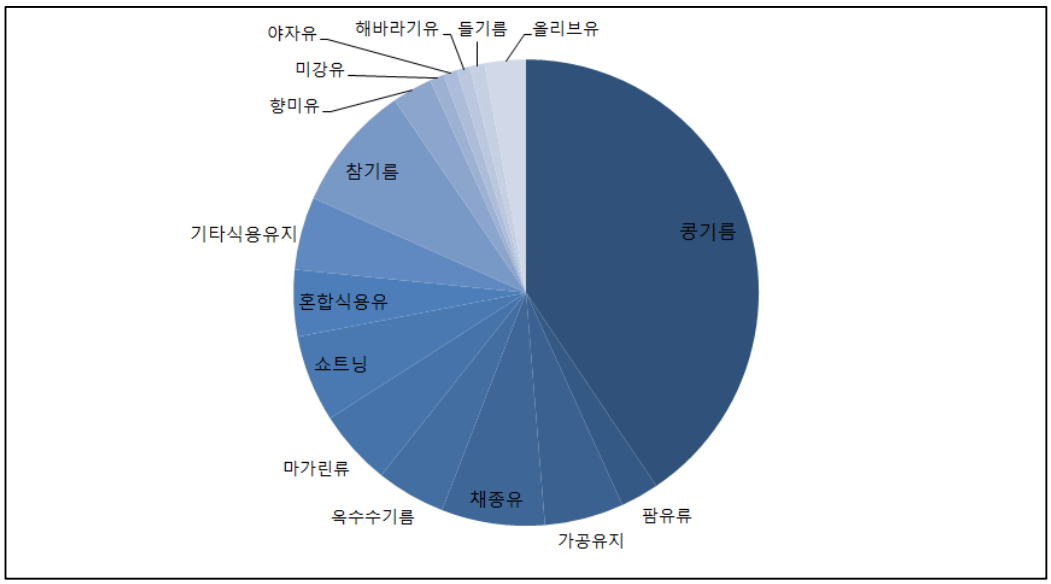
(단위: 천원)

품목	출하액 (비중)
콩기름(대두유)	557,756,665 (40.6%)
참기름	121,012,863 (8.8%)
채종유(유채유 또는 카놀라유)	98,452,590 (7.2%)
쇼트닝	82,972,238 (6.0%)
가공유지	75,498,261 (5.5%)
마가린류	72,323,869 (5.3%)
기타식용유지	69,698,005 (5.1%)
옥수수기름(옥배유)	65,987,016 (4.8%)
혼합식용유	63,592,143 (4.6%)
올리브유	39,392,333 (2.9%)
향미유	38,287,360 (2.8%)
팜유류	36,534,401 (2.7%)
들기름	14,170,280 (1.0%)
미강유(현미유)	13,504,060 (1.0%)
야자유	13,319,371 (1.0%)
해바라기유	12,538,205 (0.9%)

자료: 식약청 「식품 및 식품첨가물 생산실적」2009

Copyright by aT All Rights Reserved

<그림 9> 2009년 식용유지 품목별 비중



자료: 식약청 「식품 및 식품첨가물 생산실적」 2009

2.2 가정용 식용유 시장규모

○ 기업인터뷰 결과, 전체 식용유 시장은 2,500~3,000억원으로 추정되고 있음. 가정 내에서 식용유 사용 추이가 줄고 있기 때문에 식용유 시장은 점차 줄어들 것으로 예상하고 있음.

– 콩기름, 옥배유와 같은 일반유는 감소하고 올리브유, 포도씨유 등의 고급유가 증가하여 물량자체보다는 고급유 단가에 의한 매출 신장을 하고 있음.

○ AC닐슨과 업계에서 집계한 2009년 국내 가정용 식용유지 시장규모를 살펴보면, 올리브유는 벤조피렌 보도 이후 시장규모가 큰 폭으로 감소하여 2009년 391억원 정도의 시장규모로 예상됨. 포도씨유와 카놀라유의 시장은 꾸준히 증가하여 2009년 각각 1,019억원, 365억원으로 예상됨[1].

– 뿐만 아니라 올리브유, 포도씨유 등 고급유 시장에 가려 주춤했던 콩기름

1) 한국식품정보원, 「식품세계」 2009년 10월호

 Copyright by aT All Rights Reserved

시장은 불황의 여파로 수요가 증가하고 있어, 2009년 1,022억원으로 가장 큰 식용유시장으로 예상됨.

○ 3월 기업인터뷰 조사결과, 2010년 고급유 전체 시장은 약 2,000억원으로 추정되며 포도씨유가 약 1,000억원으로 가장 크고, 카놀라유는 약 650억원, 올리브유는 350억원으로 추정됨. 쌀눈유는 약 35억원으로 2010년 하반기부터 시장에 출시되어 이제 막 시장을 형성해가고 있음.
– 콩기름의 전체 시장은 약 900억으로 추정됨.

<표 11> 국내 가정용 식용유 시장규모

(단위: 억원)

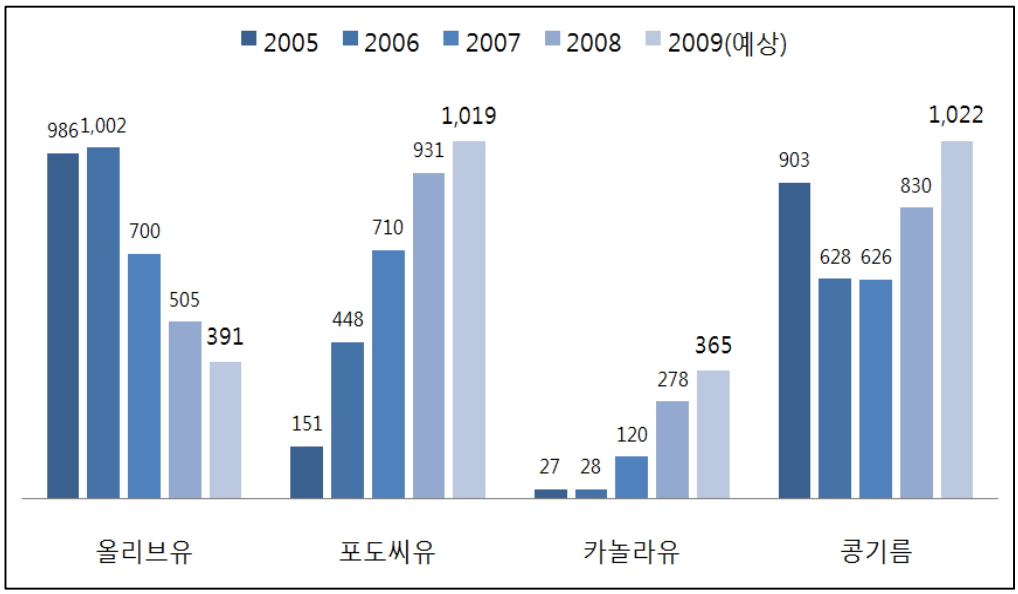
	2005	2006	2007	2008	2009*	2010**
올리브유	986	1,002	700	505	391	350
포도씨유	151	448	710	931	1,019	1,000
카놀라유	27	28	120	278	365	650
콩기름	903	628	626	830	1,022	900
쌀눈유	-	-	-	-	-	35

주: * 2009년은 AC닐슨 예상치임,
** 2010년은 3월 기업인터뷰조사 결과 업체 추정치
자료: AC닐슨 조사, 한국식품정보원, 「식품세계」2009년 10월호, 3월 기업인터뷰 조사

Copyright by aT All Rights Reserved

<그림 10> 가정용 식용유 시장규모

(단위: 억원)



자료: AC닐슨 조사 및 CJ제일제당 예상, 한국식품정보원, 「식품세계」 2009년 10월호

3 식용유 시장의 특성

○ 식용유 산업은 초기 투자비용이 큰 장치산업으로서 원재료를 수입, 착유를 통한 대두유 생산업체로 사조해표 및 CJ제일제당이 있음. 식용유 산업의 경우 원재료를 대부분 수입에 의존함으로써 수입국의 작황과 환율에 따라 수익성에 중대한 영향을 받음.[1)]

- 대두를 수입하여 직접 착유하는 업체로는 사조해표와 CJ제일제당에 불과함. 롯데삼강을 비롯하여 웰가, 오뚜기 등은 조유를 수입하여 자체적으로 정제한 후 자사제품의 원료와 업소용으로 판매하며 오뚜기, 대상, 동원, 홈플러스 등은 위탁 및 PB상품으로 판매하고 있음.[2)]

○ 산업의 성장성: 식용유 산업은 성숙단계에 있다고 할 수 있으나, 원재료

1) 사조해표 2010 반기보고서

2) 농축수산신문(2010), 「2010-2011 한국식품연감」

 Copyright by aT All Rights Reserved

가격의 지속적인 상승 추세로 인하여 전체 물량에서는 정체를 보이고 있음. 반면, 금액 면에서는 꾸준한 증가추세를 보이고 있으며, 기존의 대두유에서 카놀라유, 포도씨유 등의 고급유로의 소비증가 추세가 이어지고 있음.[1)]

○ 경기변동의 특성: 경기침체 시 전반적인 소비 저하로 인해 매출에 영향을 받음.[2)]

○ 국내시장여건: 최근 다수의 업체들이 원유 수입 및 정제를 통한 시장진입으로 인하여 시장 내 경쟁이 치열해지고 있음[3)].

4. 식용유 제조공정[4)]

○ 유지정제 가공업체들은 크게 3부류로 나눌 수 있는데, 첫째 콩기름을 주로 생산하는 대두 가공 2사로 사조해표와 CJ제일제당이 있음. 둘째 마가린, 쇼트닝 등 2차 가공유지제품을 생산하는 롯데삼강, 웰가, 오뚜기 등 유지전문 4개사가 있음. 셋째 옥배유 제조업체 및 중소업체 등과 주로 OEM 방식으로 생산하는 업체 등을 들 수 있음.

1) 사조해표 2010 반기보고서

2) 사조해표 2010 반기보고서

3) 사조해표 2010 반기보고서

4) 농축수산신문(2010), 「2010-2011 한국식품연감」

Copyright by aT All Rights Reserved

<표 12> 콩기름 생산 방법 및 생산 회사명

구분	원재료	회사명	생산 방법
대두처리 가공	대두	사조해표 CJ제일제당	대두→ 정선→ 조쇄→ 탈피→ 가열→ 압편→ 추출 증발→ 탈검→ 탈산→ 탈색→ 탈취→ 콩기름 *박건조→ 박냉각→ 분리→ 분쇄→ 대두박
자체 정제	조유	롯데삼강 웰가 삼양웰푸드	수입원유(조유)→ 탈산→ 탈색→ 탈취→ 콩기름
위탁 생산/PB	조유	대상 오뚜기 이마트 홈플러스 롯데마트	수입원유(조유)→ 탈산→ 탈색→ 탈취→ 콩기름

자료: 농축수산신문(2010), 「2010-2011 한국식품연감」

<표 13> 옥배유 생산 방식과 생산업체

구분	회사명	원재료	생산 방법
위탁 생산	사조해표 CJ제일제당 대상	옥수수 배아	옥배아→ 압착→ 추출→ 배아박 ↓ ↙ 원유→ 탈검→ 탈산→탈색→ 탈납→ 탈취→ 옥배유
위탁 생산/ PB	오뚜기 동원F&B 홈플러스 롯데마트	원유	탈검유→ 탈산→탈색→ 탈납→ 탈취→ 옥배유

자료: 농축수산신문(2010), 「2010-2011 한국식품연감」

 Copyright by aT All Rights Reserved

제4절 원료와 상품가격

1. 식용유 주요 원료

○ 식용유는 제품에 따라 대두, 올리브유, 포도씨유 등 주 원료가 100%사용되며 대부분이 수입산임.

○ 2011년 주요 기업조사 결과, A사의 원료 수입은 카놀라유는 캐나다, 포도씨유는 프랑스, 올리브유는 스페인에서 수입하고 대두유의 원료인 콩은 미국과 브라질에서 수입하는 것으로 조사됨.

<표 14> A사의 식용유 원료 조달 현황

원료명	주요 원산지	원산지 비중	
		수입산(%)	국내산(%)
대두		100	
옥수수유		100	
올리브유	스페인	100	
포도씨유	프랑스	100	
카놀라유	캐나다	100	
쌀눈유	중국	100	

자료: 주요기업 인터뷰 결과

2. 세계 곡물(옥수수, 대두) 수급 동향[1)]

2.1 옥수수 수급동향

○ 2010/11년도 세계 옥수수 생산량은 전년보다 1.0% 증가된 8억 2,071만 톤으로 전망됨. 소비량은 전년대비 3.1% 증가된 8억 3,791만 톤으로 소비량이 생산량을 약 1,720만 톤 정도 초과할 전망임. 기말재고율은

1) 농촌경제연구원(2010.12), 세계 곡물 수급 동향

Copyright by aT All Rights Reserved

15.5%가 될 전망임.

- 2010/11년도 세계 옥수수 교역량은 전년보다 0.1% 증가한 9,303만 톤이고, 생산량에서 차지하는 비중은 11.3%가 될 것으로 전망됨. 전체 수출량 중 미국과 아르헨티나가 차지하는 비중은 각각 53.2%, 18.8%로 이들 두 국가가 전체 수출량의 72%를 차지할 것으로 전망됨.
- 2010/11년도 옥수수 기말 재고량은 전년보다 11.7% 감소된 1억 3천만 톤이 될 것이며, 이는 전년보다 약 1,720만톤 줄어든 수준임.

<표 15> 옥수수 수급 동향 및 전망

(단위: 백만 톤)

구분	2008/09	2009/10 (추정)	2010/11(전망)		변동율(%)	
			2010.11	2010.12	전년대비	전월대비
생산량	797.77	812.40	818.52	820.71	1.0	0.3
공급량	929.09	959.69	966.47	967.90	0.9	0.1
소비량	781.80	812.50	837.31	837.91	3.1	0.1
교역량	84.48	92.92	93.18	93.03	0.1	-0.2
기말재고량	147.29	147.19	129.16	130.00	-11.7	0.7
기말재고율 (%)	18.8	18.1	15.4	15.5		

자료: USDA,World Agricultural Supply and Demand Estimate, WASDE-489, 2010.12.10, 농촌경제연구원(2010.12), 세계 곡물 수급 동향

2.2 대두 수급동향

○ 2010/11년도 세계 대두 생산량은 2억 5,778만 톤, 소비량은 2억 5,624만 톤 수준이 될 것으로 전망되어 생산량이 소비량을 약 150만톤 정도 초과할 전망임.

- 생산량에서 교역량의 비중은 38%로 전망되며 주요 수출국은 미국, 브라질, 아르헨티나 임.
- 대두의 기말재고량은 6,012만 톤으로 전망되어 전년대비 0.5%감소하고, 기말재고율은 전년보다 1.8%포인트 하락한 23.5%가 될 전망임.

 Copyright by aT All Rights Reserved

<표 16> 대두 수급 동향 및 전망

(단위: 백만 톤)

구분	2008/09	2009/10 (추정)	2010/11(전망)		변동율(%)	
			2010.11	2010.12	전년대비	전월대비
생산량	211.96	260.09	257.36	257.78	-0.9	0.2
공급량	264.82	304.11	317.76	318.19	4.6	0.1
소비량	221.13	238.55	254.67	256.24	7.4	0.6
교역량	76.85	92.78	97.15	98.00	5.6	0.9
기말재고량	44.02	60.41	61.41	60.12	-0.5	-2.1
기말재고율 (%)	19.9	25.3	24.1	23.5		

자료: USDA,World Agricultural Supply and Demand Estimate, WASDE-489, 2010.12.10,
농촌경제연구원(2010.12), 세계 곡물 수급 동향

3. 세계 곡물(옥수수, 대두) 가격 동향

3.1 옥수수, 대두의 운임포함가격[1)]

○ 미국 걸프만으로부터 수입할 수 있는 옥수수의 운임포함가격(C&F: cost and freight)은 2010년 12월 10일, 톤당 300달러를 기록하고 있는 이는 전년 동월대비 22.4% 상승하였지만 전월대비로는 2.3% 하락함.

○ 미국산 대두의 운임포함가격은 2010년 12월 10일, 톤당 553달러를 기록하고 있으며 이는 전년 동월대비 18.4%, 전월대비 0.2% 상승한 것으로 나타남.

1) 농촌경제연구원(2010.12), 세계 곡물 가격 동향

Copyright by aT All Rights Reserved

<표 17> 옥수수, 대두의 운임포함가격 동향

(단위: 달러/톤(C&F))

품목	2008	2009	2009.12	2010.11	2010.12	증감률(%)	
						전년동월	전월대비
옥수수	322	222	245	307	300	22.4	-2.3
대두	565	451	467	552	553	18.4	0.2

주: 2010년 12월 가격은 한국사료협회에서 산정한 12월 10일 가격임
자료: 농촌경제연구원(2010.12), 세계 곡물 가격 동향

3.2 옥수수, 대두의 국제 선물가격[1)]

○ 옥수수 선물가격은 등락을 거듭하다가 2010년 7월부터 상승하기 시작하여 2010년 12월 10일, 2010년 12월물 인도분 옥수수 선물가격은 톤당 221달러로 전년 동월대비 39.9%, 전월대비 1.8% 상승함.

- 2010/11년 옥수수 생산량이 증가되나 소비량이 생산량을 초과하고 재고율도 하락될 것으로 전망되어 2010/11년도 옥수수 선물가격은 상승될 것으로 전망됨.

○ 대두 선물가격은 등락을 거듭하면서 2010년 6월 348달러까지 하락하였으나 이후부터 상승하기 시작하여 2010년 12월 10일, 2011년 1월 인도분 대두 선물가격은 전년 동월대비 23.5%, 전월대비 1.3% 상승한 톤당 468달러임.

- 2010/11년도 대두 생산량이 줄어들고, 교역량이 늘어날 것으로 전망되어 대두 선물가격은 강보합세가 될 것으로 전망됨.

1) 농촌경제연구원(2010.12), 세계 곡물 가격 동향

 Copyright by aT All Rights Reserved

<표 18> 옥수수, 대두의 운임포함가격 동향

(단위: 달러/톤(C&F))

품목	2008/09	2009/10	2009.12	2010.11	2010.12	증감률(%)	
						전년동월	전월대비
옥수수	155	145	158	217	221	39.9	1.8
대두	373	359	379	462	468	23.5	1.3

주: 옥수수(yellow corn) 2등급, 대두(yellow soybean) 1등급(CBOT), 옥수수·대두 곡물연도 9~8월, 2010년 12월 10일 기준 선물가격임

자료: USDA AMS and ERS(Average monthly closing price for the nearby future), 농촌경제연구원(2010.12), 세계 곡물 가격 동향

3.3 국제 대두가격 추이[1)]

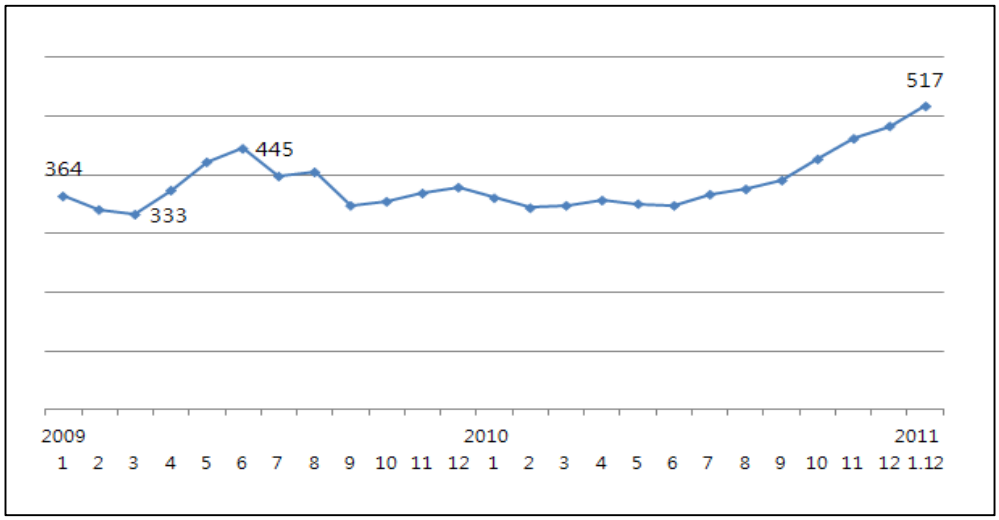
○ 국제 대두가격은 2009년 9월부터 2010년 8월까지 1년 동안 다른 기간에 비해 안정적인 모습이었음. 그러나 2010년 하반기 이후 가격부터 가파르게 상승하여 2011년 1월 12월 국제 대두가격은 ton당 517달러까지 치솟아 식용유 가격 인상을 압박하고 있음.

1) FIS식품산업통계정보, "최근 2년간 대두유 및 대두가격 추이", http://fis.foodinkorea.co.kr

Copyright by aT All Rights Reserved

<그림 11> 국제 대두가격

(단위: $/ton 환산)



자료: 대두가격- 시카고상품거래소(CBOT: Chicago Board of Trade). FIS식품산업통계정보, http://fis.foodinkorea.co.kr (2011.4.16)

3.4 2011년 상반기 국내물가 파급영향[1)]

○ 국제 곡물 가격이 국내물가에 반영되는 시차를 6개월로 가정하면, 2010년 가격이 급등하기 시작한 7~12월 국제 곡물가격은 2011년 상반기 국내물가에 영향을 미침.

- 2010년 하반기 옥수수, 대두의 평균 가격은 각각 톤당 194달러, 419달러로 6월 평균가격 대비 42%, 20% 상승함.

○ 2010년 하반기 국제곡물 가격을 적용하면, 2011년 상반기 국내 물가 상승은 불가피한 것으로 나타남. 옥수수, 대두 국제가격 상승에 따른 관련 국내물가의 파급영향은 다양한 산업부문에서 중간투입재로 사용되는 옥수수가 가장 큰 것으로 예상됨.

- 대두는 유지 및 식용유 부문에서의 파급영향이 4.7%로 가장 높음.

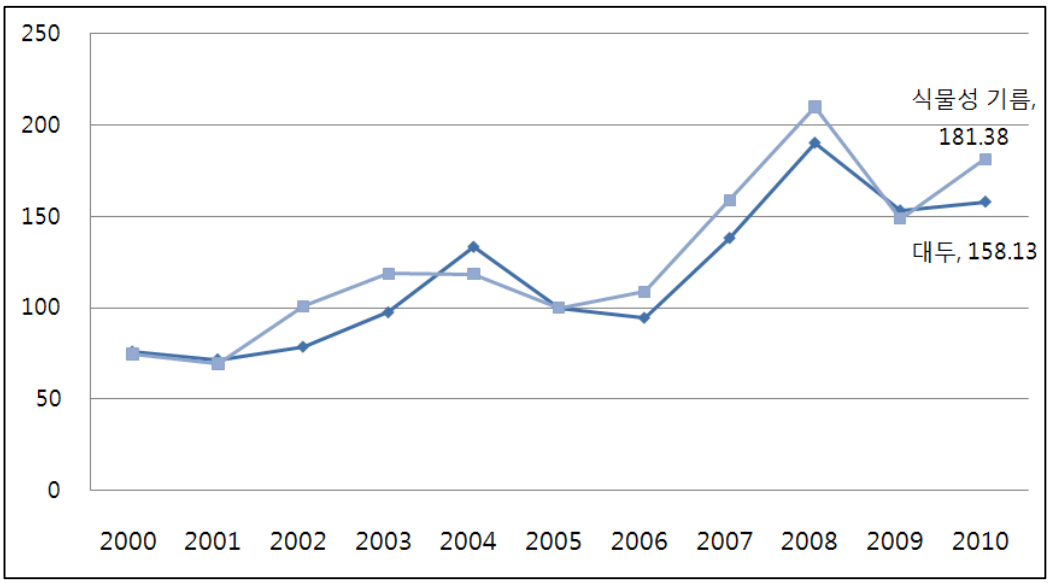
1) 한국농촌경제연구원(2011.1.7), "국제곡물 가격 상승 원인과 2011년 국내물가 파급영향":

 Copyright by aT All Rights Reserved

3.5 수입물가 지수

○ 수입물가지수를 살펴보면, 2010년 식물성 기름의 수입물가 지수는 181.38로 기준년도(2005년)대비 81% 증가하였고, 대두의 수입물가 지수는 158.13으로 기준년도(2005)년 대비 58%증가하였음.

<그림 12> 대두 및 식물성 기름의 수입물가 지수



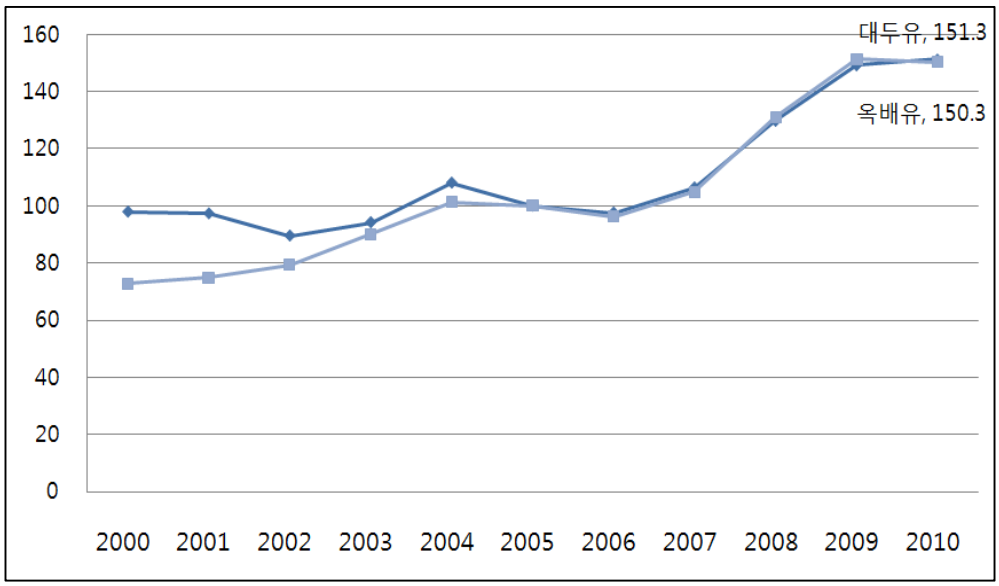
주: 단위 2005=100
자료 : 통계청, kosis.kr, 수입 물가지수(2011.4.16)

3.6 생산자 물가지수

○ 생산자물가지수를 살펴보면, 2010년 대두유의 생산자물가지수는 151.3으로 기준년도(2005년)에 비해 51.3% 인상됨. 옥배유는 150.3로 2005년에 비해 50.3% 인상되었음.

Copyright by aT All Rights Reserved

<그림 13> 대두유, 옥배유의 생산자 물가지수



주: 단위 2005=100
자료 : 통계청, kosis.kr, 생산자 물가지수(2011.4.16)

3.7 사조해표의 주요 원재료 가격 변동 추이

○ 사조해표의 주요 원재료 가격 변동 추이 <표 19>를 살펴보면, 2010년 하반기 국제 곡물가격 인상이 아직 반영되지 않아 참깨를 제외한 주요 원재료 가격은 감소하는 추세를 보임.

– 2010년 대두 매입가격은 ton당 50만 1천원으로 전년대비 10.5% 하락하였고, 대두원유는 ton당 108만 9천원으로 전년대비 7.9% 하락함. 올리브유는 전년대비 9.6% 하락한 405만 5천원(ton당)으로 나타남. 반면 참깨는 전년대비 5.3% 상승하여 ton당 446만 6천원임.

 Copyright by aT All Rights Reserved

<표 19> 사조해표의 주요 원재료 가격변동 추이

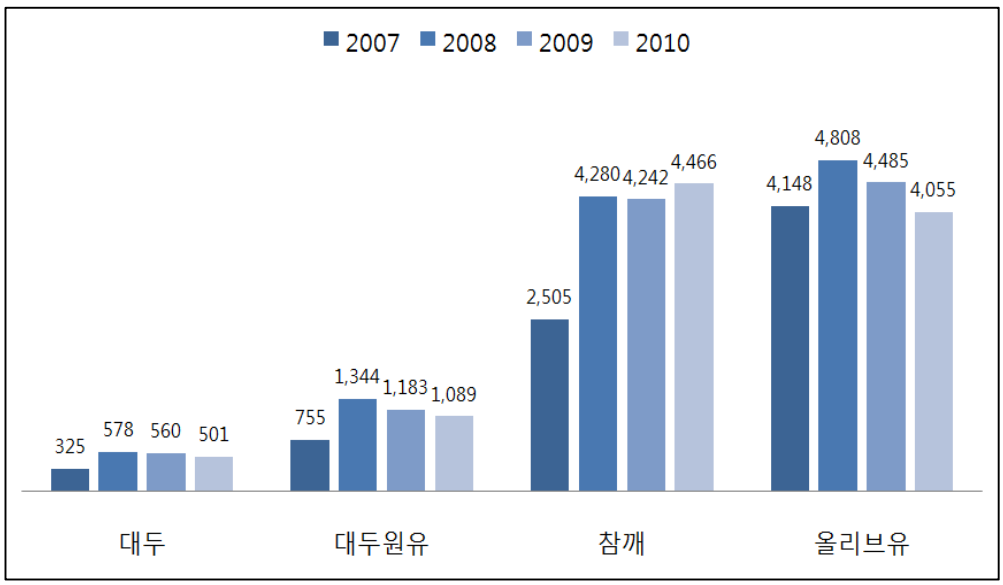
(단위: 천원/톤)

품 목		2007	2008	2009	2010
대두	수 입	325	578	560	501
대두원유	수 입	755	1,344	1,183	1,089
참깨	수 입	2,505	4,280	4,242	4,466
올리브유	수 입	4,148	4,808	4,485	4,055

자료: 사조해표 2009, 2010사업보고서

<그림 14> 사조해표의 주요 원재료 가격변동 추이

(단위: 천원/톤)



자료: 사조해표 2009, 2010사업보고서

4. 국내 식용유 가격 추이

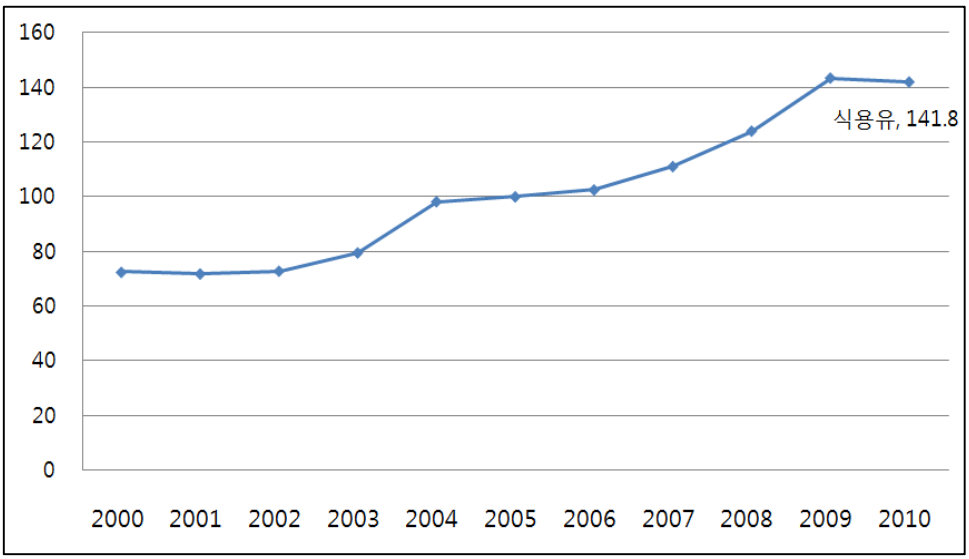
4.1 2010년 식용유의 소비자물가는 2005년에 비해 41.8% 상승.

○ 소비자물가지수를 살펴보면, 2010년 식용유에 대한 소비자물가지수는 141.8로 기준년도인 2005년 대비 41.8% 상승함.

Copyright by aT All Rights Reserved

○ 생산자물가지수에서 2005년 100을 기준으로 대두유 51.3%, 옥배유 50.3% 상승하였으나, 이에 비해 식용유의 소비자 물가지수는 141.8로 원재료 상승에 못 미치고 있음.

<그림 15> 식용유의 소비자물가 지수



주: 단위 2005=100
자료 : 통계청, kosis.kr, 생산자 물가지수(2011.4.16)

4.2 최근 2년간 국내 대두유 가격 변동 추이[1)]

○ aT(농수산물유통공사)에 따르면 식용유지류의 대표적 상품인 대두유는 최근 2년간 가격변동이 매우 큰 것으로 조사되었음. 최근 2년간 가격추이를 살펴보면 조사대상 4개 브랜드 대두유 제품[2)]의 평균 가격은 5,137원이었으나 그 가격이 일정하게 유지되지 않은 것으로 조사되었음.
– 대두유 브랜드별로는 최저 3,000원까지 할인 판매하거나 2배 가격까지

1) FIS식품산업통계정보, http://fis.foodinkorea.co.kr (2011.04.16) 대두유 가격추이는 부록 참조.

2) 4개 대두유 브랜드: 해표식용유 1.8L, 큐원대두유 1.8L, 백설식용유(PLT, BOTTLE손잡이)1.8L, 오뚜기 식용유(PLT, BOTTLE 손잡이)1.8L임

 Copyright by aT All Rights Reserved

인상해 판매하는 등 가격변동이 극심해 대두유 가격에 대한 소비자들의 혼란이 우려되는 상황임.

- 2011년 1월 9일 기준 1.8L 대두유 가격은 조사대상 4개 브랜드 기준 최저 4299원에서 최고 5,795원이었으며 최저가 브랜드는 '오뚜기 식용유 PLT.BOTTLE 손잡이 1.8L'로 나타남.

○ 이 같은 최근 2년간의 국내 대두유 소비자 가격변동은 국제 대두가격과는 큰 관련이 없는 것으로 추정됨. 조사기간인 2009년 9월부터 2010년도 8월까지 1년 동안 국제 대두가격은 다른 기간에 비해 안정적이었기 때문에 이 기간 동안의 국내 대두유 소매가격 변동은 대외적 요인보다는 제조사간 가격경쟁 등 기업의 마케팅활동의 영향이 큰 것으로 보임.

4.3 식용유 가격 인상[1)]

○ 설탕, 밀가루 등 원재료 가격 상승으로 대형마트 과자가격이 오른데 이어 식용유가격도 인상된 것으로 확인됨. 이마트는 3월 31일을 기해 CJ제일제당 백설유 콩기름, 튀김전용유 가격을 3~9.4% 인상했음. CJ제일제당이 국제 대두가격 인상을 이유로 가격 인상을 요청해왔기 때문임. 가장 많이 팔리는 CJ백설유 콩기름 1.8L는 소매가격이 6080원에서 6650원으로 9.4%올랐음. 0.9L는 3700원에서 3950원으로 6.8% 뛰었음.

○ 선두업체인 CJ제일제당이 식용유 가격 인상을 단행한 만큼 대상, 오뚜기 등도 식용유 가격을 줄줄이 올릴 것으로 예상됨.

-사조해표도 4월 말부터 식용유 가격을 8~9% 올리겠다고 이마트에 공문을 보낸 상태여서 인상이 초읽기에 들어감.

○ 식용유는 가정에서 매일 사용하는 제품일 뿐 아니라 제과, 외식업체에서도 주재료로 사용해 파장이 만만치 않을 전망임. 또 마요네즈 주원료로 사용되기 때문에 마요네즈, 드레싱 가격도 연쇄적으로 오를 가능성이 높음.

1) 매일경제 경제(2011.4.5), "'물가쓰나미' 몰려온다…과자이어 식용유값 줄줄이 인상"

Copyright by aT All Rights Reserved

4.4 식용유 관세 인하 추진[1)]

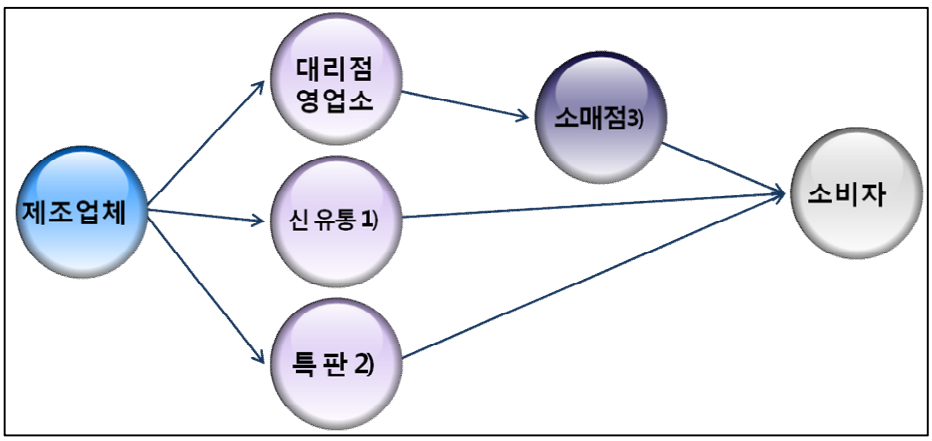
○정부는 식용유를 포함한 밀가루, 마늘 등에 대한 관세를 인하기로 했음. 기획재정부는 농수산물 가격안정, 가격정보 공개 확대, 관세인하·유통구조 개선 등을 중점 대책으로 내놓고 먼저 물가안정을 위해 할당관세 품목을 2010년 57개에서 2011년 67개까지 늘릴 방침임.

– 2011년 상반기 중 식용유는 5.4%에서 4%로 관세인하를 추진하기로 함.

제5절 판매와 유통

1. 유통과정

<그림 16> 식용유의 유통과정



주 1 : 신유통은 백화점, 대형마트, 편의점, 슈퍼마켓 포함
주 2 : 특판은 주로 B2B(외식업체)거래를 의미함.
주 3 : 소매점은 신유통을 제외한 소매점을 의미함.

2. 주요유통 채널

○사조해표의 2010년 판매경로는 대리점이 45.14%로 가장 큰 비중을

1) 뉴스 토마토(2010.12.7), "식용유·밀가루·마늘 관세인하키로"

 Copyright by aT All Rights Reserved

차지하지만 2007년과 비교하여 소폭 감소하였음. 유통점과 특판은 각 26.19%, 13.08%로 2007년과 비교하여 비중이 점차 증가하고 있음.

<표 20> 사조해표의 판매경로

구분	대리점	유통	슈퍼	협동조합	특판	기타
2007년	45.40%	23.70%	13.10%	6.10%	10.40%	1.30%
2010년	45.14%	26.19%	6.73%	8.73%	13.08%	0.16%

자료: 사조해표 사업보고서 2007, 2010

○ CJ제일제당의 2010년 판매경로는 음료, 라면업체 등의 실수요 비중은 41%로 가장 높은 것으로 나타났음. 백화점, 할인점과 같은 신경로의 비중이 39%로 그 뒤를 이었고, 대리점의 비중이 2007년 30%에서 20%로 감소하였음.

- 2011년 주요기업 인터뷰 결과, 콩기름, 옥배유과 같은 일반유의 유통채널은 대리점 비중이 높고, 포도씨유, 카놀라유 등 고급유는 70~80% 이상이 신유통에서 이루어지는 것으로 조사됨.

<표 21> CJ제일제당의 판매경로

경로구분	주요 거래처 유형	매출비중	
		2007년	2010년
대리점	전문점,복합점,식당전문점,특약점 등	30%	20%
신경로	백화점,수퍼,체인본부,편의점,할인점 등	37%	39%
실수요	음료,라면,사료업체 등	33%	41%

자료: CJ제일제당 사업보고서 2007, 2010

Copyright by aT All Rights Reserved

3. 유통기한

○ 주요기업 인터뷰 결과, 콩기름과 쌀눈유의 유통기한은 18개월이고, 나머지 고급유를 포함한 대부분의 식용유 유통기한은 2년으로 조사됨.

<표 22> 식용유 품목별 유통기한

품목	유통기한
콩기름 쌀눈유	18개월
옥수수유 올리브유 카놀라유 포도씨유	2년

자료: 2011년 기업인터뷰 조사, CJ제일제당 홈페이지

제6절 식용유 시장 동향

1. 식용유 생산 주요기업 현황

1.1 시장점유율

○ 시장조사기관 닐슨이 발표한 2010년 1~4월까지 누계 가정용 식용유 시장 조사 결과, CJ제일제당이 콩기름(44.7%), 옥수수유(39.6%), 올리브유(33.1%), 포도씨유(27.2%), 카놀라유(32.6%) 등 식용유 전 분야에서 1위를 기록했다고 발표함[1].

- CJ제일제당이 가정용 식용유 연간 조사에서 전분야 1위를 기록한 것은 지난 2008년 이후 처음임. 가정용 식용유 시장은 CJ제일제당, 사조해표, 오뚜기, 대상, 동원 등 식품 대기업들이 진출해 치열한 마케팅이 펼쳐지고 있는 시장임.
- 콩기름, 옥수수유 시장점유율 순위는 'CJ제일제당-사조-오뚜기' 순으로 순위가 나타난 반면 올리브유, 포도씨유 등의 고급유는

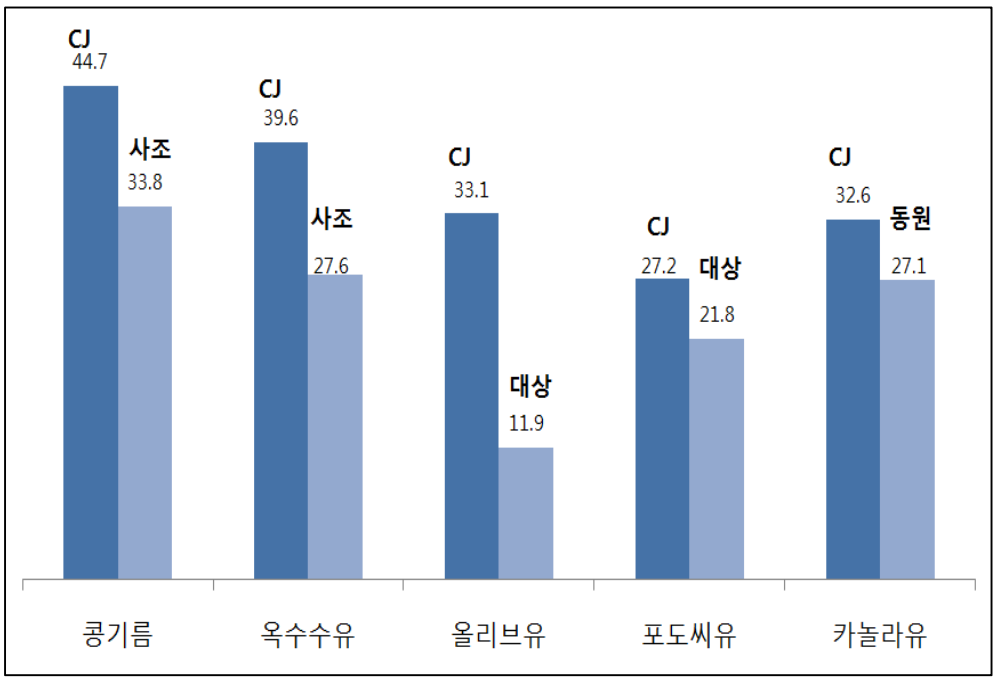
1) 아주경제(2010.6.8), "CJ제일제당, 가정용식용유 전분야 '최고'"

 Copyright by aT All Rights Reserved

'CJ제일제당-대상-동원'순으로 기록됨.

<그림 17> 2010년 누적 가정용 식용유 각 분야별 1,2위 업체

(단위: %)



주: 2010년 1~4월의 누적 매출액에 대한 점유율임.
자료: 닐슨조사 기준, 아주경제(2010.6.8)

- 콩기름의 경우 상위 3사 합계가 전체의 95%에 육박하나 올리브유, 포도씨유는 상위가 55~65%에 불과해 고급유 시장에서 시장 경쟁이 더 치열하게 전개되고 있음을 입증함.

○ 5개 식용유 품종 매출을 합산한 전체 식용유 시장 점유율은 CJ제일제당(34.4%), 사조해표(22.1%), 오뚜기(10.3%) 등의 순임.

Copyright by aT All Rights Reserved

<표 23> 가정용 콩기름 시장점유율

(단위: %)

구분	2003	2004	2007	2008	2009	2010
사조해표	34.7	31.9	37.7	35.6	33.7	33.8
CJ제일제당	47.9	48.2	45.2	46.0	43.7	44.7
오뚜기	-	-	11.0	14.1	18.0	-

자료: A.C닐슨 (농축수산신문(2010), 「2010-2011 한국식품연감」 재가공), 아주경제(2010.6.8)

<표 24> 가정용 옥배유 시장점유율

(단위: %)

구분	2001	2004	2007	2008	2009	2010
사조해표	23.7	19.7	26.1	33.2	40.6	27.6
CJ제일제당	27.3	29.2	36.1	39.7	24.8	39.6
대상	18.9	29.5	18.0	1.90	0.1	-
오뚜기	19.2	19.1	14.9	20.2	28.4	-

자료: A.C닐슨 (농축수산신문(2010), 「2010-2011 한국식품연감」 재가공), 아주경제(2010.6.8)

<표 25> 올리브유 각 업체별 시장점유율

(단위: %)

구분	2004	2007	2008	2009	2010
사조해표	16.5	15.4	17.2	18.2	-
CJ제일제당	40.9	34.9	35.5	30.2	33.1
대상	14.3	15.4	12.0	13.4	11.9
오뚜기	12.7	15.7	13.6	14.1	-

자료: A.C닐슨 (농축수산신문(2010), 「2010-2011 한국식품연감」 재가공), 아주경제(2010.6.8)

○ 가정용 포도씨유 시장 현황

– 시장조사기관 닐슨이 발표한 2010년 연간 식용유 시장점유율 집계결과에

 Copyright by aT All Rights Reserved

따르면 CJ제일제당 백설유 포도씨유는 2010년 1~12월 연간 시장점유율에서 28.3%로 1위를 기록함. 백설유는 포도씨유 시장에서 5년 연속 1위를 달성함[1].

<표 26> 가정용 포도씨유 시장 현황

(단위: 억원)

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
가정용 포도씨유	81	402	741	950	1086	922
CJ제일제당	17	116	212	245	301	261
대상	4	107	189	198	199	192
동원 F&B	12	45	90	146	182	109
사조해표	28	66	90	146	156	164

자료: AC닐슨, 매일경제(2011.1.24) 인용

1.2 식용유 상위기업 매출액 현황

○ 식용유 생산 상위기업의 주요 제품 매출액 현황은 <표 27>과 같음. 사조해표의 경우 전체 사업에서 대두유, 포도씨유, 올리브유, 카놀라아유 등을 생산하는 식용유부문은 2009년 2천억원의 매출을 올려 전체 매출액의 약 44.5%를 차지함. 2010년 매출은 약 2,003억원으로 전체 매출비중은 소폭 감소한 약 41.9%를 차지함

- CJ제일제당의 경우 식용유를 포함한 전체 식품사업부문은 전체 사업부문의 약 78%를 차지함.
- 오뚜기는 2009년 유지류의 매출비중은 약 16.7%임.

1) 매일경제(2011.1.24), "CJ제일제당, 포도씨유 5년 연속 1위 달성"

Copyright by aT All Rights Reserved

<표 27> 2010년 상반기 식용유 생산기업 주요 제품 매출액 현황

(단위: 백만원)

	사업부문	품 목	2009년 매출액(비율)	2010년 매출액(비율)
사조해표	**식용유 부문**	**대두유,포도씨유,올리브유,카놀라유, 참기름등**	**205,176(44.5%)**	**203,251(41.9%)**
	대두박 부문	대두박, 장류박등	146,006(31.35%)	132,865(27.4%)
	기타 부문	참치캔, 김, 장류,등	114,621(24.61%)	148,700(30.7%)
	합 계		465,803	484,817
CJ 제일제당	**식품사업 부문**	조미료, 육가공, 설탕, 밀가루, **식용유** 등	**2,946,584 (76.80%)**	**3,090,877 (78.0%)**
	생명공학사업부문	의약품 등	338,240(8.80%)	407,007(10.3%)
	사료 사업부문	사료 등	545,082(14.20%)	441,433(11.1%)
	기타 사업부문	제휴상품	8,826(0.20%)	23,330(0.6%)
	합 계		3,838,732(100%)	3,962,647
오뚜기	조미식품류		215,515(15.80%)	205,092(24.94%)
	소스류		239,373(17.55%)	236,528(17.23%)
	수산물		98,119(7.19)	73,425(5.35%)
	면류		337,782(24.77)	339,334(24.71%)
	유지류		**253,563(18.59)**	**228,899(16.67%)**
	기타		219,563(16.10)	289,687(21.10%)
	합계		1,363,915(100%)	1,372,965(100%)

자료: 각 사 2010, 2009사업보고서

○ 사조해표의 식용유부문 매출은 2009년 전년대비 10.6% 성장했던 것과 달리 2010년 식용유부문 매출은 전년대비 소폭(-0.9%)하락한 2,003억원으로 나타났음. 2007년 식용유부문 매출액 대비 약 47.3% 성장함.

 Copyright by aT All Rights Reserved

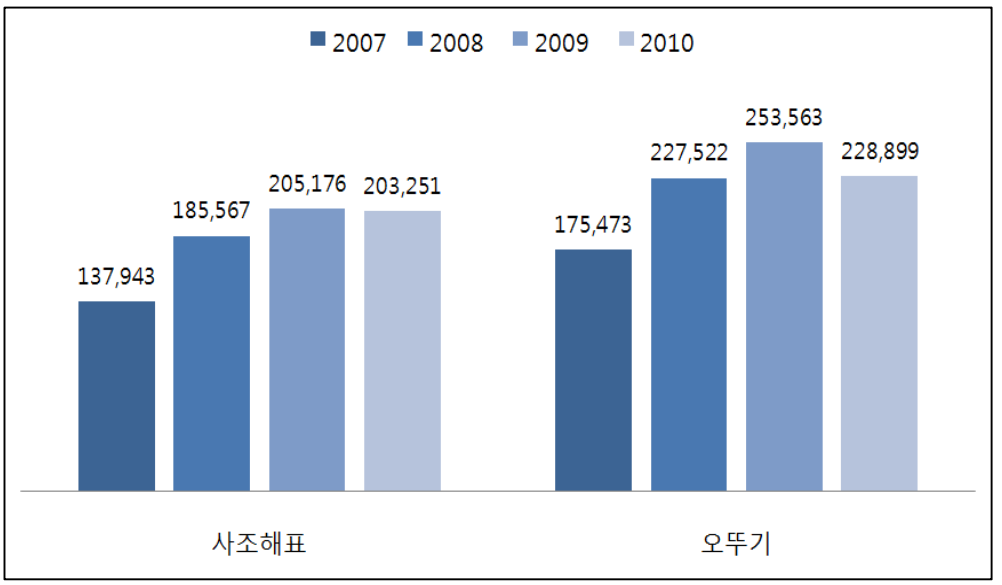
-오뚜기는 식용유를 포함한 전체 유지류부문에서 2008년도에 매출액이 2천억원을 돌파하여 2009년 유지류 매출액은 전년대비 11.4% 성장한 2,535억원으로 나타났지만 2010년에는 2,289억원으로 전년대비 9.7% 감소하였음. 그러나 오뚜기 역시 2007년 비교하면 약 30.4%의 유지류 매출액 성장을 기록함. 2011년 2월 기업인터뷰 결과, 식용유 매출액은 약 천억규모이고, 70~80%가 업소용이며, 가정용매출은 250억 정도인 것으로 조사되었다.

○ 이밖에도 롯데삼강의 2010년 2분기 매출액 및 영업이익은 전년동기대비 각각 13%, 18% 증가한 1,652억원, 254억원임[1].

- 주력 사업인 B2B 가공유지 부문이 10% 내외로 안정적인 성장을 보이고 있으며, 업소용 식용유의 견고한 판매에 힘입어 식품 부문이 꾸준히 큰 폭으로 성장한 것으로 판단되기 때문임.

<그림 18> 상위 2개사의 식용유부문 및 유지류 매출액 추이

(단위: 백만원)



자료: 각 사 2010사업보고서

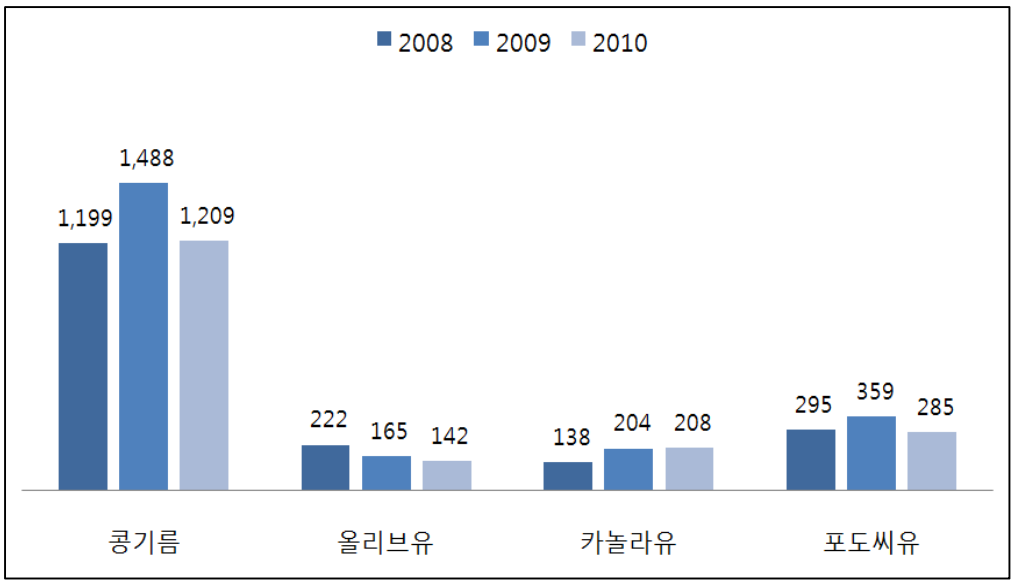
1) 신영증권 리서치센터, 기업분석-롯데삼강 (2010.2.12)

Copyright by aT All Rights Reserved

○상위 2개사의 식용유 주요 품목별 연간 매출액을 살펴보면, 콩기름은 2010년 1,209억원으로 전년대비 18.8% 감소함. 올리브유는 2010년 142억원으로 전년대비 13.7% 감소하였으며, 포도씨유는 2010년 285억원으로 전년대비 20.7%로 감소하였음. 반면 카놀라유는 2010년 208억원의 매출액으로 전년대비 2.1% 상승한 것으로 나타남.

<그림 19> 상위 2개사의 식용유 주요 품목별 연간 매출액 추이

(단위: 억원)



자료: 상위 2개사의 품목별 매출의 합, 2011년 주요 기업 인터뷰 결과

○B사의 식용유 주요 품목별 분기 매출액 추이를 보면, 2011년 1/4분기는 콩기름이 125억원으로 가장 매출비중이 높은 것으로 나타났으며 전년동분기 대비 16.1% 감소함.

– 그 뒤를 이어 카놀라유는 전년동분기 대비 6.7% 상승한 95억원으로 포도씨유 매출액을 앞지른 것으로 나타남. 포도씨유는 전년동분기 대비 11.8% 하락한 83억원, 올리브유는 전년 동분기 대비 14.4% 감소한

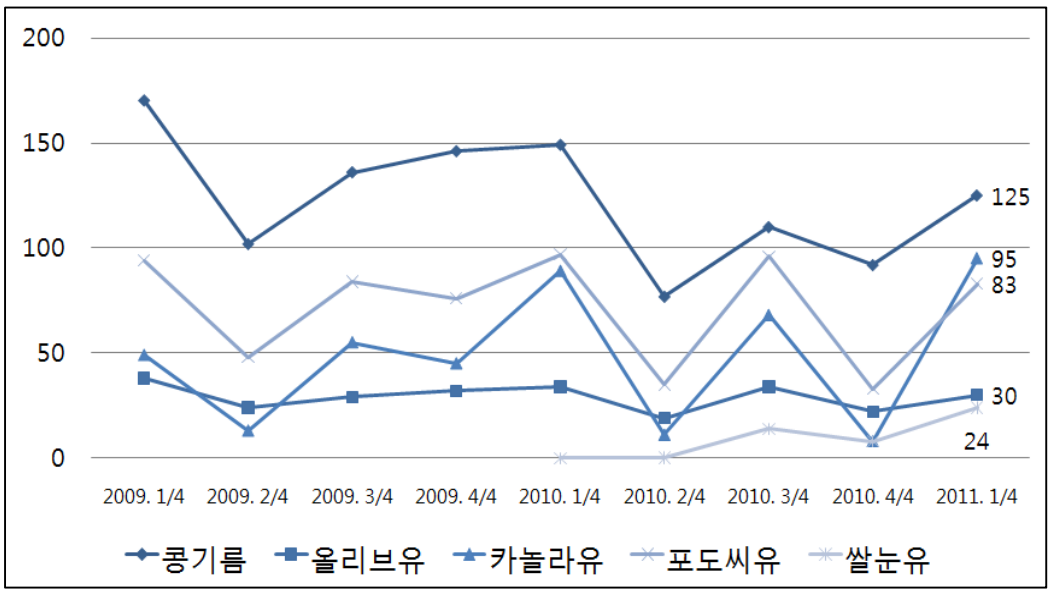
 Copyright by aT All Rights Reserved

30억원인 것으로 조사됨,

- 쌀눈유는 2010년 하반기부터 본격적으로 시장에 출시되어, 2011년 1/4분기 매출액은 약 24억원을 기록하며 안정적으로 시장에 진입함.

<그림 20> B사의 식용유 주요 품목별 매출액 추이

(단위: 억원)



자료: 주요기업 인터뷰조사

1.3 공장현황

○ 식용유 생산 주요기업의 유지 및 대두유부문 평균 공장 가동률은 사조해표 60.6%, CJ제일제당 91%로 나타남.

- 사조해표의 대두유부문 공장은 인천과 칠서에 위치해 있으며 2010년 생산실적은 각각 7만톤, 5만톤임. 인천공장의 생산실적은 전년대비 7.7% 증가하였으며, 칠서공장의 생산실적은 전년대비 18.6% 증가함.
- CJ제일제당의 유지부문 공장은 인천에 위치해 있으며 2010년 생산실적은 약 68만톤으로 전년대비 4.3% 증가한 것으로 나타남.

Copyright by aT All Rights Reserved

<표 28> 주요 2개 기업의 공장 식용유지 생산실적

(단위: 천톤)

	사업부문	평균가동률	사업소	2008	2009	2010
사조해표	대두유부문	60.64%	인천	61	65	70
			칠서	45	43	51
CJ제일제당	유지	91%	인천	637	653	681

자료: 각사 2010 사업보고서

1.4 연구소 및 투자현황

○ CJ제일제당은 식품연구소 외에도 제약, 바이오, 사료/축산 4개의 연구소가 있어 해당 사업부문의 장/단기 계획에 맞추어 출시할 신규제품 및 차세대 성장 동력을 확보하기 위한 연구개발에 매진하고 있음. 오뚜기는 경기도 안양시에 오뚜기 중앙연구소가 있음.

<표 29> 매출액 대비 연구개발 비중

회사명	구분	2008년	2009년	2010년
사조해표	연구개발비/매출액 비율	0.06%	0.04%	0.04%
CJ제일제당	연구개발비/매출액 비율	1.48%	1.35%	1.58%
오뚜기	연구개발비/매출액 비율	0.48%	0.66%	0.76%

주 : 연구개발비용계/당기매출액*100
자료: 금강원 전자정보공시, 각 사 공시자료

2. 제품 동향

2.1 인기 식용유의 변천사

○ 2011년 주요기업 인터뷰 결과, 콩기름이 주도하던 식용유시장은

 Copyright by aT All Rights Reserved

웰빙열풍에 따라 올리브유가 인기를 끌었으나 올리브유의 사용 용도제한으로 소비자는 포도씨유를 선호하게 됨. 현재는 포도씨유보다 저렴한 카놀라유가 인기를 끌고 있으며, 업체들은 다음 식용유로 쌀눈유를 목표로 하고 마케팅에 주력하고 있음. 또한 웰빙열품으로 줄어들었던 콩기름 시장은 경기침체 영향으로 다시 커지고 있음.

- 식용유 시강은 경기 변동과 관계가 있는 것으로 보임.

<그림 21> 인기 식용유 변천사

2.2 콩기름 소비 성장

○ 고급유 인 포도씨유, 올리브유에 집중됐었던 소비자 수요가 경기불황으로 콩기름 시장으로 이동하고 있으며 업체의 판매촉진 활동도 콩기름에 전념하고 있는 추세임. 또한 콩기름은 고급유에 비해 가격이 저렴한 데다 콜레스테롤은 없으면서도 지용성 비타민인 토코페롤을 100g당 114mg으로 가장 많이 포함하고 있음. 또 몸의 균형을 유지시켜주는 필수지방산인 「알파-리놀렌산」이 들어있어 영양학적으로도 고급유에 비해 크게 뒤질 것이 없는 것으로 평가받고 있음[1].

1) 한국식품정보원, 식용유지시장분석

Copyright by aT All Rights Reserved

<사조해표의 콩기름>

2.3 포도씨유, 카놀라유의 인기

○ 최근 몇 년간 웰빙에 대한 소비자들의 관심으로 성장한 고급 식용유 시장은 2006년까지 올리브유가 시장을 이끌었으나, 2007년 이후로는 포도씨유가 시장을 이끌어 가고 있으며, 카놀라유도 꾸준한 증가로 고급 식용유 시장의 성장을 돕고 있음[1].

○ 국내 포도씨유 시장규모는 2010년 922억원으로 소비자 선호도의 부침이 심한 고급유 시장에서 2007년부터 부동의 1위를 차지하고 있음.[2]

- 한때 국내 프리미엄 식용유 시장을 주도했던 올리브유가 특유의 향취로 인해 주춤한 사이 한국 요리에 적합한 포도씨유가 웰빙유의 대표주자로 완전히 자리 잡았음. 특히 기름 특유의 느끼함이 덜하고 향이 은은해 음식 고유의 맛과 향을 잘 살려주기 때문에 조리용 식용유로 많은 인기를 끌고 있음.
- 2005년 국내에 처음 소개될 당시 81억원에 불과했던 포도씨유

1) 한국식품정보원, 식용유지시장분석

2) 파이낸셜뉴스(2011.1.24), "CJ '백설유 포도씨유' 5년째 1위"

 Copyright by aT All Rights Reserved

시장규모는 3년만에 814%나 성장, 2007년에는 741억원을 기록함.

<CJ제일제당의 백설유 보르도&꼬냑 포도씨유>

○ 그동안 빙과와 가공유지류에 집중되었던 롯데삼강은 사업구조를 확대해 종합식품 브랜드인 '쉐푸드'를 내놓았음. 브랜드 설립 후 첫 제품으로 가정용 '웰빙 식용유 6종'을 출시함. 이중 쉐푸드는 고급 웰빙유 시장의 3대 주자인 올리브유와 포도씨유, 카놀라유를 주력 상품으로 내세울 방침임[1].

1) 아이뉴스24 경제(2010.2.1), "롯데삼강, 첫 작품 '웰빙 식용유 6종' 출시"

Copyright by aT All Rights Reserved

<롯데삼강의 쉐푸드 카놀라유, 올리브유, 포도씨유>

2.4 쌀눈유(현미유), 차세대 인기 식용유로 부상

○ 현미유는 영양이 풍부한 것으로 알려진 현미 쌀겨와 쌀눈으로 만든 고급 식용유로 리놀렌산, 올레인산 등 불포화지방산과 필수영양소인 비타민E 등이 풍부하게 들어 있어 혈액순환에 도움을 주고[1] 올리브유, 포도씨유, 카놀라유에는 없는 감마오리자놀을 함유하고 있어 체내 콜레스테롤 수치를 낮추는 효과가 있는 것으로 알려짐.

– 현미유는 식용유 중에서 지방산의 조성이 한국영양학회에서 권장하는 기준(한국인 영향 섭취 기준, 2005)에 가까운 오일임.[2]

○ 주요 기업인터뷰 결과, 쌀눈유(현미유)는 2010년 시장이 형성되기 시작하여 아직 시장이 미미하지만, 향후 주력 식용유상품으로 전망하고 있음.

– C사의 경우 중국에 쌀눈유 합작법인 원유공장을 설립하였고, 향후 1~2년 동안 쌀눈유에 집중할 예정임.

1) 한국식품정보원, 식용유지시장분석

2) 오뚜기 홈페이지, www.ottogi.co.kr

 Copyright by aT All Rights Reserved

- 현재 사조해표의 해표현미유, CJ제일제당의 백설유 쌀눈유, 오뚜기의 현미유, 대상의 청정원 참빛고운 쌀눈유, 롯데삼강의 쉐푸드 현미유가 판매되고 있음.

<왼쪽부터 오뚜기 현미유, CJ제일제당 백설유 쌀눈유, 롯데삼강 쉐푸드 현미유>

2.5 보성녹차영농조합 '보성녹차유' 세계최초 출시[1)]

○ 녹차유는 식물성 유지 본래의 고소한 맛과 향에 녹차의 기능성분을 추가한 고급 웰빙 식용유로 음식물의 냄새를 줄여주고 특히 비타민E(토코페롤)이 풍부함.

- 보성녹차영농조합은 최근 녹추추출물과 쌀눈·쌀겨에서 짜낸 현미유를 15대85비율로 혼합한 '보성녹차쌀유'를 상품화하고 본격 생산에 돌입했음. '보성녹차쌀유' 역시 보성녹차와 마찬가지로 음식물의 냄새를 줄여줄 뿐만 아니라 하루 권장 섭취량의 90%에 해당하는 비타민E가 들어있어 식용유의 산화를 지연시킴으로써 여러 번 사용할 수 있는 장점이 있음.

1) 농민신문(2011.1.19), "웰빙식용유 '보성녹차쌀유' 출시"

Copyright by aT All Rights Reserved

○ 사조해표에서도 '보성녹차유' 출시함

– 보성녹차유에는 보성녹차티백 (1.2g기준) 11개 이상이 들어있어 (900ml기준), 육류 및 생선의 고유취를 줄여주고 원재료의 맛을 잘 살려줌.

<보성영농조합의 보성녹차쌀유, 사조해표의 보성녹차유>

2.6 기능성 식용유의 실패

○ CJ제일제당에서는 효소기술을 적용해 지방산을 줄여 몸에 콜레스테롤이 쌓이지 않도록 한 '라이트라'를 출시하였으나 저조한 반응으로 단종함.

– '백설유 체지방 걱정을 줄인 라이트라'라는 제품명으로 출시된 건강기능성 식용유는 다른 식용유와 비교할 때 식후 혈중 중성지방과 체지방 증가가 적을 수 있다는 기능성을 인증 받고 국내 제조 식용유 최초로 건강기능식품으로 출시됨.

○ 2011년 주요 기업인터뷰 결과, 기능성식용유에 대한 가격저항이 클 뿐만 아니라, 기능을 넣어 튀김류에 부적합한 용도제한 때문에 소비자들이 외면한 것으로 파악됨.

 Copyright by aT All Rights Reserved

- 그러나 기능성식용유에 대한 소비자니즈는 존재하기 때문에 향후 보완해서 출시할 예정임.

○ 롯데삼강, 기능성식용유 쉐푸드 '헬씨밸런스 쉐프오일' 출시

- 체지방 증가를 걱정을 위한 요리유인 '헬씨밸런스 쉐프오일'은 중쇄지방산(MCFA:사람의 모유, 우유 및 코코넛 천연성분)를 함유, 세계에서 인정받은 체지방 요리유임.
- 일본 닛신오일리오(Nisshin-Oillio)제조한 일본산이며, KFDA 식약청 건강기능식품 기능원료 인정받음.

<롯데삼강의 쉐푸드 헬씨밸런스 쉐프오일>

Copyright by aT All Rights Reserved

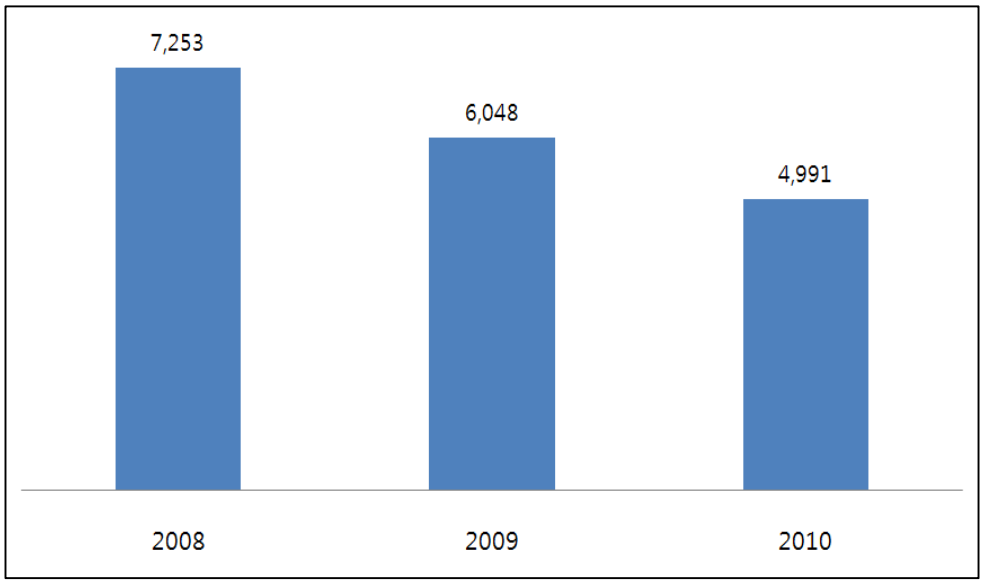
3. 해외시장에서의 위상과 경쟁력

3.1 오뚜기의 유지류 수출

○ 오뚜기의 유지류 수출은 러시아를 중심으로 미국, 중국, 일본 등 여러 나라를 통하여 이루어지고 있으나, 식용유보다는 대부분 마요네즈와 같은 타 유지류 제품이 주를 이룸. 2011년 기업인터뷰 결과, 식용유에 대한 수출은 미비하나 콩기름이 러시아나 동남아 등지로 수출되고 있는 것으로 조사됨.

<그림 22> 오뚜기의 유지류 수출액

(단위: 백만원)



자료: 금강원 전자정보공시, 오뚜기 2010년 사업보고서

3.2 유지류의 수출입중량 동향

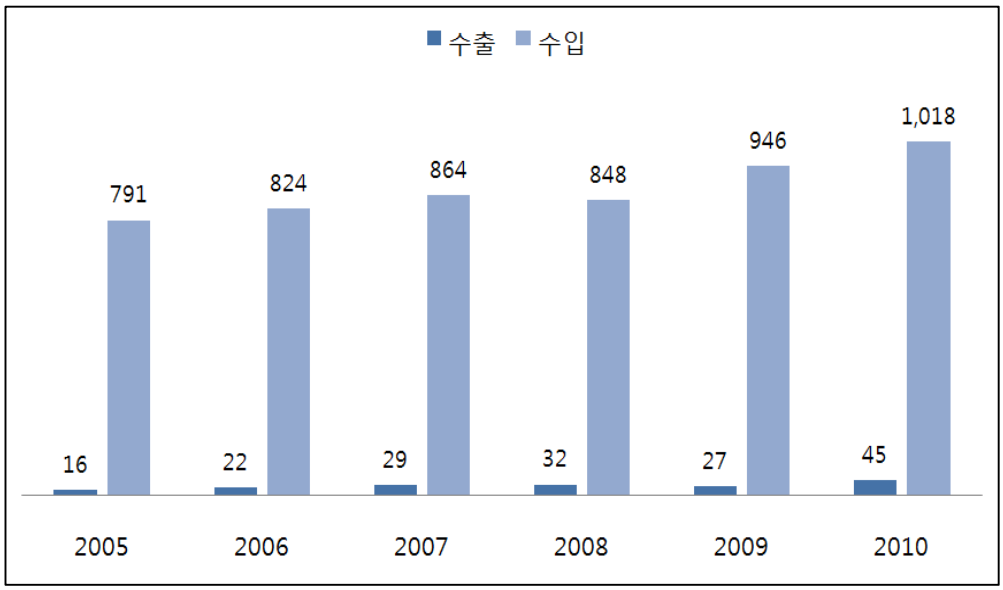
○ 수출입무역통계에 따르면 2010년 유지류의 수출입중량 동향은 <그림 23>과 같음. 2010년 유지의 수입량은 100만톤을 넘어섬. 전년대비 7.6%가 증가하였고, 2005년 대비 약 29%가 증가한 수치임.

– 유지의 수출량은 수입과 비교하여 매우 미미한 수준이나 지속적으로 증가하고 있음.

 Copyright by aT All Rights Reserved

<그림 23> 유지의 수출입중량 동향

(단위: 천톤)



자료 : 관세청 수출입무역통계, http://www.customs.go.kr/, 품목별 수출입 실적(2011.3.6)

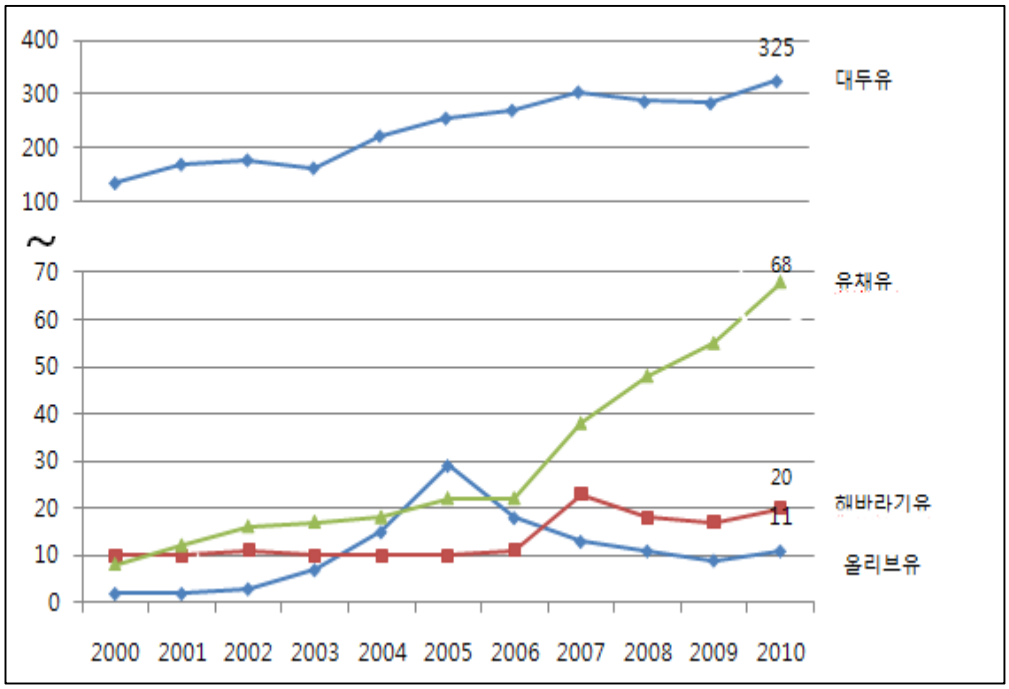
○ 유지류 품목별 수입량 현황을 살펴보면, 2010년 대두유 수입중량은 32만 5천톤으로 전년대비 14.3% 증가하여 유지류 중 수입중량이 가장 많고 계속해서 증가하는 추세임.

- 고급유 중에서는 2006년부터 빠르게 증가해온 유채유 수입중량은 2010년 6만 8천톤으로 전년대비 23.9% 증가함.
- 해바라기유의 수입중량은 전년대비 19.2% 증가한 2만톤임.
- 올리브유의 수입중량은 전년대비 21.8% 증가한 1만 1천톤임.

Copyright by aT All Rights Reserved

<그림 24> 식용유 품목별 수입중량 추이

(단위: 천톤)



주 :대두유- 품목번호 1507: 대두유와 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)

올리브유- 품목번호 1509: 올리브유와 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)

해바라기씨유- 품목번호 1512: 해바라기씨유·잇꽃유 또는 면실유 및 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)

유채유- 품목번호 1514(유채유(레이프유 또는 콜자유) 또는 겨자유와 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)

자료 : 관세청 수출입무역통계, http://www.customs.go.kr/, 품목별 수출입 실적(2011.3.6)

4. 주요 기업 인터뷰 결과

4.1 마케팅 중점사항

○ 일반유를 대신할 대체수요 개발 및 고급화와 웰빙의 믹스

- 신규 식용유 오일 개발에 집중
- 2010년 하반기부터 시장에 출시된 쌀눈유에 2011년 식용유 마케팅 집중

 Copyright by aT All Rights Reserved

<표 30> 기업의 마케팅 중점사항

구 분	내 용
1순위	경쟁사와의 차별화
2순위	브랜드력 상승

자료 : 2011년 4월 기업 인터뷰 결과

4.2 마케팅 관련 애로사항

○ 소비자들이 식용유 구매 시 가격을 가장 중요시하기 때문에 식용유는 가격할인 및 증정 행사(1+1)를 하지 않으면 식용유 목표 매출을 달성하기가 어려워 어쩔 수 없이 과다한 판촉 경쟁을 하게 됨.

- TV매체를 통한 홍보는 비용부담이 매우 큼.

○ 1인당 식용유 섭취량이 감소하고 있음.

<표 31> 기업의 마케팅관련 애로사항

구 분	내 용
1순위	경쟁사의 과다한 판촉
2순위	유지 섭취량 감소

자료 : 2011년 2월 기업 인터뷰 결과

4.3 경영관련 애로사항

○ 식용유의 주 원료는 해외로부터 수입되는 만큼 원재료의 가격 급등은 원료 수급에 큰 영향을 미침. 원재료를 안정적으로 공급하는 것이 식용유 제조업체들의 큰 관심사임.

○ 환율 및 원재료 인상을 소비자 가격에 반영하지 못해 경영상의 어려움이 있음.

Copyright by aT All Rights Reserved

- 콩기름의 경우 마진율이 많이 떨어지나 정부에서 물가를 통제하고 있어 원가인상 반영이 어려움.
- 유통업체에서도 제품가격 인상을 꺼려하여 제품가격 인상의 어려움.

○ 유통업체와의 관계에서 제조업체의 입지가 점점 약해지고 있는 상황임.
- 대형유통업체와의 마케팅 정책의 충돌이 잦음.

<표 32> 기업의 경영관련 애로사항

구 분	내 용
1순위	원재료의 안정적인 조달,
2순위	상승하는 곡물/ 유지 시세

자료 : 2011년 4월 기업 설문조사

4.4 식품정책 관련 애로사항 및 건의사항

○ 식품표시 기준의 빈번한 변경으로 그에 따른 교체작업 비용이 많이 소요됨.
- 포장지 및 동판 관련 부자재 비용이 가중되고 있으며 생산 원가 상승의 요인이 되고 있음

○ 식품안전법상 규제가 까다로워 다양한 마케팅 및 광고 표현이 매우 힘듦.
- 규제강화에 따른 마케팅 활동의 위축

<표 33> 기업의 정책관련 애로사항

구 분	내 용
1순위	식품안전법상 다양한 마케팅 표현 제약
2순위	빈번한 식품표시 기준 변경

자료 : 2011년 4월 기업 인터뷰 결과

 Copyright by aT All Rights Reserved

제7절 요약 및 시사점

1. 요약

○ 가정용 식용유는 일반적으로 일반유와 고급유로 분류함. 일반유는 콩기름, 옥수수유(옥배유)를 말하며, 고급유는 올리브유, 카놀라유, 포도씨유, 쌀눈유(현미유) 등을 말함.

○ 식용유산업은 원재료를 대부분 수입에 의존함으로써 수입국의 작황과 환율에 따라 크게 영향을 받음.

○ 유지정제 가공업체는 크게 3분류로 나뉠 수 있는데, 대두를 직접 가공하는 업체와 2차 가공유지제품을 생산하는 업체, 그리고 조유를 수입하여 정제하거나 OEM방식으로 생산하는 업체를 들 수 있음.

○ 전체 식용유 시장은 2,500~ 3,000억원으로 추정되며, 주요 품목별로는 콩기름 900억원, 포도씨유 1,000억원원, 카놀라유 650억원, 올리브유 350억원으로 추정됨.

○ 콩기름이 주도하던 식용유시장은 웰빙열풍에 따라 고급유인 올리브유가 인기를 끌었고, 올리브유의 용도제한 등으로 포도씨유가 인기를 끌었음. 현재는 포도씨유보다 저렴한 카놀라유가 인기를 끌고 있으며, 업체들은 다음 고급식용유로 쌀눈유를 목표로 하고 마케팅에 주력하고 있음.

○ 국제 대두가격은 2010년 하반기 이후부터 가격이 가파르게 상승하여 식용유 가격 인상을 압박하고 있음. 2010년 식물성 기름의 수입물가 지수는 기준년도(2005년)대비 81% 증가함.

○ 식용유업계는 올리브유, 포도씨유, 카놀라유 등 고급유에 대한 높은 반응에

Copyright by aT All Rights Reserved

힘입어 쌀눈유, 녹차유 등 후속 아이템 개발 및 시장 확대에 주력하고 있음. 그러나 큰 호응을 얻을 것이라 기대되었던 기능성 식용유에 대한 반응은 아직 미비한 실정임.

○ 주요 기업인터뷰 결과, 마케팅 중점사항으로는 2010년 하반기부터 새롭게 시장을 형성한 쌀눈유 마케팅에 주력하고 있음. 애로사항으로 원재료비 상승으로 인한 원료수급문제 및 가격반영의 어려움, 대형유통업체와의 거래관계 유지, 식품표시 기준의 빈번한 변경에 따른 교체작업 비용 등이 있음.

<표 34> 식용유시장 동향 요약

구 분	요 약
시장 특성	● 원재료를 대부분 수입에 의존함으로써 환율 및 곡물가 상승에 영향을 많이 받음 ● 대두유에 경우 초기 투자비용이 큰 장치산업이며, 식용유산업은 대두를 직접 착유하는 업체, 2차 가공업체, 그리고 OEM방식으로 생산업체로 나뉨
시장 및 제품 동향	● 전체 식용유 시장은 2,500~ 3,000억원으로 추정되며, 주요 품목별로는 콩기름 900억원, 포도씨유 1,000억원, 카놀라유 650억원, 올리브유 350억원으로 추정 ● 인기 식용유 변천사: 콩기름 - 올리브유 - 포도씨유 - 카놀라유 - 쌀눈유
원료 및 유통	● 국제 대두가격은 2010년 하반기 이후부터 가격이 가파르게 상승하여 식용유 가격 인상을 압박
마케팅및 애로사항	● 원료 수급문제 ● 환율 및 원재료비 상승을 소비자 가격에 반영하기 어려움 ● 대형유통업체와의 거래관계 유지

2. 주요 시사점 및 전망

○ 국제 곡물 동향 관측의 필요성[1)]

1) 한국농촌경제연구원(2011.1.7), “국제곡물 가격 상승 원인과 2011년 국내물가 파급영향”:

 Copyright by aT All Rights Reserved

- 식용유는 원료의 해외의존도가 매우 높은 만큼 국제 곡물가격에 크게 영향을 받음. 따라서 해외 모니터링을 통하여 수시로 해외의 수급상황을 파악하여 국제 곡물 가격 상승에 대한 사전적인 대응책 마련이 필요함.

- 곡제 곡물 시장은 수급 불균형과 가격 급등이 빈번하게 발생함에 따라, 국내외적으로 안정적인 곡물 확보 방안이 마련되어야 함[1].

○ 식용유는 수입산 원료에 의존하고 있어, 국내산 원료사용이 전무한 실정임. 정부는 국산 원료를 사용한 업체의 식용유 개발 격려 차원에서 안정적인 원료 조달에 대한 지원이 필요함.

- 2011년 기업인터뷰 결과, 업체에 경우 국내산원료에 대한 소비자들의 이미지가 좋기 때문에 국내산 원료는 수급만 맞는다면 사용할 의향이 매우 높은 것을 나타남.

- D기업의 경우, 국내산 참깨를 사용한 참기름을 스페셜에디션 개념으로 출시하였으나, 350ml에 약 3만원정도의 가격으로 매우 비싸 곧 단종되었음.

○ 식용유 전체적인 매출액은 소폭 상승 혹은 정체현상을 보이나 사실상 식용유의 사용량은 감소하고 있음. 이는 식용유 업체가 단위당 비교적 고가인 고급유를 적극적으로 마케팅하고 식용유 카테고리 전체 매출을 유지하고 있는 것으로 판단됨.

○ 환율 및 원재료인 곡물가 상승, 그리고 원유 가격상승으로 유발되는 생산원가 상승을 소비자 가격에 바로 반영하기가 어려움.

- 정부의 물가억제 정책으로 상승 된 생산원가를 소비자 가격에 반영이 어려워 업체의 이익구조가 악화 될 것으로 예상 됨.

1) 한국농촌경제연구원(2011.1.7), "국제곡물 가격 상승 원인과 2011년 국내물가 파급영향":

Copyright by aT All Rights Reserved

○경기가 불황일 때는 비교적 저가인 대두유의 판매가 증가하는 것으로 보아, 경기 흐름에 따라 소비자의 식용유 구매패턴은 변화하고 있는 것으로 나타남.

– 소비자의 소득수준이 상승하면 고급유를 선호하는 경향이 있음

○소비자의 소득수준 향상과 웰빙 영향으로 일반유의 소비는 감소하고 고급유의 선호도는 높아짐.

– 고급유인 포도씨유, 올리브유 등에 대한 소비자 선호도가 향상되고 일반 식용유인 대두유, 옥배유의 판매량이 감소

○대두유 시장은 초기 시설투자비용이 크므로 신규업체가 대두유 시장을 진입하기 어려움.

– 시장진입 초기에 과다한 시설투자비 요구는 업체에게 식용유 정제 설비투자를 억제하고 있음.

○식용유는 원료 공급에 따라 수입에 의존하는 카테고리로 식용유 수출에는 아주 미미한 실적을 보이고 있음.

○식품관련 정부기관에 의한 빈번한 식품표시기준의 변경은 업체에게 부자재 소진에 대한 압력은 물론 부자재 폐기처리로 추가적인 원가상승요인으로 작용함.

– 유예기간의 연장이라는 방법을 통해 업체에게 충분한 부자재 처리기간 보장이 필요하며 불필요한 원가상승요인의 억제가 필요 함.

○업계에서는 향후 대체 식용유 및 기능성 식용유에 많은 투자를 보이고 있으나 소비자의 낮은 인지도 및 선호도로 성장에 한계를 보임.

 Copyright by aT All Rights Reserved

부록

- ☑ 식용유지류 식품유형별 규격
- ☑ 식용유지류의 식품유형 및 정의
- ☑ 식용유지류 생산실적
- ☑ 식용유지류 생산 상위 10개사
- ☑ 수입물가지수, 생산자물가지수, 소비자물가지수
- ☑ 최근 2년간 식용유 판매가격
- ☑ 주요제품별 구성 및 성상
- ☑ 주요 기업 정보

<식용유지류 식품유형별 규격>

항목 \ 유형	콩기름	옥수수기름	채종유	미강유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	123~142	103~130	95~127	92~115
유형 항목	참기름	추출참깨유	들기름	추출들깨유
(1) 산가	4.0 이하	0.6 이하	5.0 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	103~118	103~118	192~209	192~209
(3)산화방지제 (g/kg)	-	-	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.	
			부틸히드록시아니졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
			몰식자산 프로필	0.1 이하
(4) 리놀렌산(%)*	0.5 이하	–	–	–
(5) 에루스산(%)	검출되어서는 아니된다.	–	–	–

항목 \ 유형	홍화유	고올레산 홍화유	해바라기유	고올레산 해바라기유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	140~150	80~100	120~142	75~88

Copyright by aT All Rights Reserved

항목 \ 유형	목화씨기름	목화씨샐러드유	목화씨스테아린유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	102~120	105~123	83~105
(3) 냉각시험	–	5시간 30분 맑고 투명하여야 한다.	–

항목 \ 유형	땅콩기름	정제땅콩기름
(1) 산가	2.0 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	84~103	84~103
(3) 산화방지제 (g/kg)	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제는 검출되어서는 아니된다.	
	부틸히드록시아니졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
	몰식자산 프로필	0.1 이하

항목 \ 유형	압착올리브유	정제올리브유	혼합올리브유
(1) 산가	2.0 이하	0.6 이하	2.0 이하
(2) 요오드가	75~94	75~94	75~94

항목 \ 유형	팜유	팜올레인유	팜스테아린유	팜핵유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 과산화물가	–	5.0 이하	3.0 이하	–
(3) 요오드가	44~60	–	–	14~22

 Copyright by aT All Rights Reserved

항목 \ 유형	야자유	혼합식용유	가공유지
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 과산화물가	–	–	3.0 이하
(3) 요오드가	7~11	–	–
(4) 산화방지제 (g/kg)	–	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.	
		부틸히드록시아졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
		몰식자산 프로필	0.1 이하

항목 \ 유형	쇼트닝	마가린	저지방마가린 (지방스프레드)
(1) 조지방 (%)	–	80.0 이상	10.0 이상~80.0 미만
(2) 산가	0.8 이하(다만, 일반 시중에 유통 판매할 목적이 아닌 업소용으로서 레시틴, 글리세린지방산에스테르 등 유화제를 사용한 경우는 제외한다)	1.0 이하(다만, 유지방 또는 레시틴, 글리세린지방산에스테르 등을 사용한 경우는 제외한다)	1.0 이하(다만, 유지방 또는 레시틴, 글리세린지방산에스테르 등을 사용한 경우는 제외한다)
(3) 타르색소	–	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.

Copyright by aT All Rights Reserved

<table>
<tr><th>항목 \ 유형</th><th>쇼트닝</th><th>마가린</th><th>저지방마가린
(지방스프레드)</th></tr>
<tr><td rowspan="4">(4) 산화방지제
(g/kg)</td><td colspan="3">다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.</td></tr>
<tr><td>부틸히드록시아니졸

디부틸히드록시톨루엔

터셔리부틸히드로퀴논</td><td colspan="2">0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.2 이하)</td></tr>
<tr><td>몰식자산 프로필</td><td colspan="2">0.1 이하</td></tr>
<tr><td>–</td><td colspan="2">E.D.T.A 칼슘이나트륨 0.075 이하
(E.D.T.A이나트륨으로서)</td></tr>
<tr><td rowspan="5">(5) 보존료
(g/kg)</td><td rowspan="5">–</td><td colspan="2">다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.</td></tr>
<tr><td>데히드로초산
데히드로초산나트륨</td><td>0.5 이하(데히드로 초산으로서)</td></tr>
<tr><td>안식향산, 안식향산나트륨,
안식향산칼륨,
안식향산칼슘</td><td>1.0 이하(안식향산으로서)</td></tr>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>1.0 이하[소르빈산으로서, 단 저지방 마가린(지방스프레드)은 2.0 이하]</td></tr>
<tr><td>상기(안식향산류 및 소르빈산류)의 보존료를 병용 사용시</td><td>1.0 이하[안식향산 및 소르빈산의 합으로서, 단 저지방 마가린(지방스프레드)은 안식향산 및 소르빈산의 합으로서 2.0 이하이며 그중 안식향산은 1.0 이하]</td></tr>
</table>

 Copyright by aT All Rights Reserved

항목 \ 유형	압착고추씨기름	고추씨기름	향미유
(1) 산가	3.0 이하	0.6 이하	3.0 이하
(2) 요오드가	120~139	120~139	–
(3) 타르색소	–	–	검출되어서는 아니된다.

항목 \ 유형	기타 식용유지	
(1) 산가	0.6 이하 (압착유는 4.0 이하)	
(2) 산화방지제 (g/kg)	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.	
	부틸히드록시아니졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
	몰식자산 프로필	0.1 이하

자료: 식약청, 「식품의 기준 및 규격」

Copyright by aT All Rights Reserved

<식용유지류의 식품유형(1)>

○콩기름(대두유): 콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함.

○옥수수기름(옥배유): 옥수수의 배아로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함.

○채종유(유채유 또는 카놀라유): 유태로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함.

○미강유(현미유): 미강으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함.

○참기름: 참깨를 압착하여 얻은 압착들기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 참기름과 참깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출참깨유를 말함.

○들기름: 들깨를 압착하여 얻은 압착들기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 들기름과 들깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출들깨유를 말함.

○홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유): 홍화씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 홍화유, 고올레산홍화유를 말함.

○해바라기유: 해바라기의 씨로부터 채취한원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 해바라기유, 고올레산 해바라기유를 말함.

○목화씨기름(면실유): 목화씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 목화씨기름, 목화씨샐러드유, 목화씨스테아린유를 말함.

○땅콩기름(낙화생유): 땅콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 땅콩기름, 정제땅콩기름을 말함.

○올리브유: 올리브과육을 물리적 또는 기계적인 방법에 의하여 압착·여과한 압착올리브유, 올리브원유를 정제한 정제올리브유, 압착올리브유와 정제올리브유를 혼합한 혼합올리브유를 말함.

○팜유류: 팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별한 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유를 말함.

자료: 식약청, 「식품의 기준 및 규격」

 Copyright by aT All Rights Reserved

<식용유지류의 식품유형(2)>

○야자유: 야자과육으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함.

○혼합식용유: 이 공전에서 제품유형이 정하여진 2종 이상의 식용유지(다만, 압착한 참기름, 압착한 들기름 제외)를 단순히 혼합한 것을 말함.

○가공유지: 식용유지류에 수소첨가, 분별 또는 에스테르 교환의 방법에 의하여 유지의 물리, 화학적 성질을 변화시킨 것으로 식용에 적합하도록 정제한 것을 말함.

○쇼트닝: 식용유지를 그대로 또는 이에 식품첨가물을 가하여 가소성, 유화성 등의 가공성을 부여한 고체상 또는 유동상의 것을 말함.

○마가린류: 식용유지(유지방 포함)에 물, 식품, 식품첨가물 등을 혼합하고 유화시켜 만든 고체상 또는 유동상인 마가린과 저지방마가린(지방 스프레드)을 말함(다만, 유지방 원료로 할 때는 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50%미만일 것).

○고추씨기름: 고추씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 압착고추씨기름과 고추씨기름을 말함.

○향미유: 유지(다만, 압착참기름, 초임계추출참기름, 압착들기름, 초임계추출들기름은 제외)에 향신료, 향료, 천연추출물, 조미료 등을 혼합한 것(식용유지 50% 이상)으로서, 조리 또는 가공 시 식품에 풍미를 부여하기 위하여 사용하는 것을 말함.

○기타 식용유지: 기타 식용유지라 함은 단일 유지성 원료로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것 또는 압착방법으로 착유하고 남은 박으로부터 채취한 원유를 식용에 적합 하도록 정제처리한 것을 말함. 다만, 다른 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외함.

자료: 식약청, 「식품의 기준 및 규격」

Copyright by aT All Rights Reserved

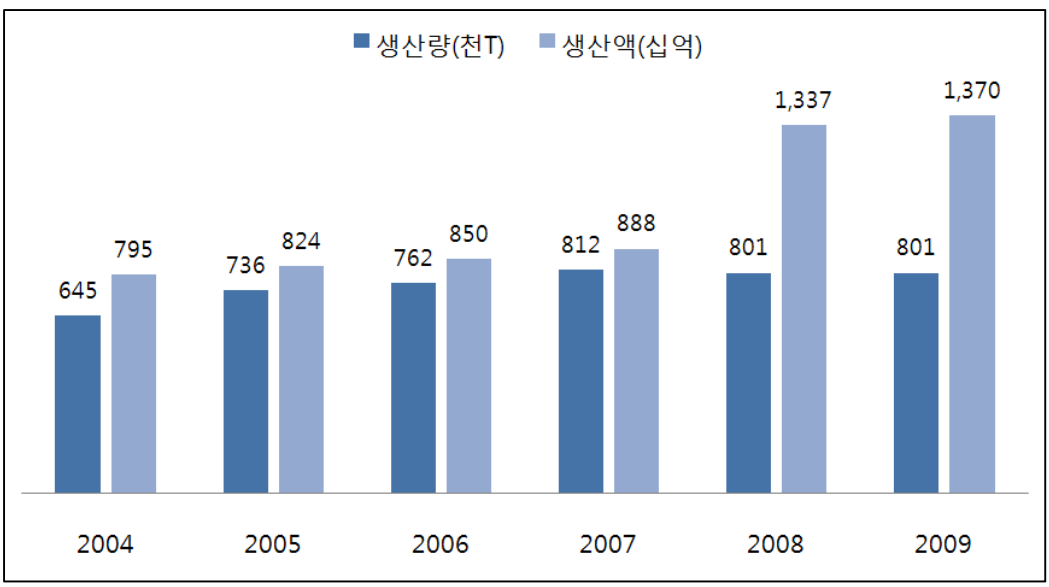
<식용유지류 생산실적 추이>

구분	생 산 현 황		
	생산능력(톤)	생산량(톤)	생산액(천원)
2004	1,788,394	644,573	795,063,509
2005	2,459,825	738,505	824,083,844
2006	3,438,618	762,220	849,973,611
2007	3,907,610	811,998	887,781,794
2008	4,770,715	801,373	1,337,462,558
2009	4,107,432	800,609	1,370,241,162

구분	출 하 현 황			
	출하량(톤)	출하액(천원)	수출량(톤)	수출액($)
2004	602,769	848,530,165	1,545	1,831,884
2005	751,995	914,342,250	2,626	2,874,899
2006	823,790	994,533,661	8,878	9,274,292
2007	757,624	1,058,541,639	99,416	21,720,604
2008	676,511	1,327,346,041	9,473	27,305,506
2009	713,201	1,380,527,229	6,011	11,919,410

자료 : 식약청, “식품 및 식품첨가물 생산실적”, (2004~2009)

<식용유지류 생산실적>



 Copyright by aT All Rights Reserved

<식용유지류 품목별 생산 및 출하현황 2005년>

품목명	생산현황		출하현황	
	생산량(T)	생산액(천원)	출하량(T)	출하액(천원)
콩기름(대두유)	360,096	95,944,756	420,409	67,088,905
옥수수기름(옥배유)	43,642	53,207,966	41,194	52,770,246
채종유(유채유)	16,130	17,002,020	15,803	17,139,068
미강유	2,244	1,790,973	2,294	1,909,889
참기름	18,888	95,030,917	17,814	100,916,693
들기름	9,069	7,147,528	1,828	7,352,884
홍화유(사플라워유)	46	150,766	48	332,213
해바라기유	139	311,047	205	513,567
목화씨기름(면실유)	6,849	6,396,235	6,859	6,905,890
땅콩기름(낙화생유)	-	-	-	-
올리브유	19,212	93,136,288	12,426	75,247,607
팜유류	60,092	30,435,598	25,495	25,454,392
야자유	8,959	8,097,368	7,787	8,406,273
혼합식용유	10,084	12,907,778	10,099	13,306,004
정제가공유지	63,452	53,005,417	52,297	57,509,561
쇼트닝	69,975	68,229,113	94,158	98,191,589
마아가린류	42,057	61,278,288	37,671	65,458,255
고추씨기름	907	4,135,803	831	3,853,278
기타식용유지	6,664	15,875,983	4,777	11,985,936
소 계	738,505	824,083,844	751,995	914,342,250

자료 : 식약청, “식품 및 식품첨가물 생산실적”, (2005)

Copyright by aT All Rights Reserved

<식용유지류 품목별 생산 및 출하현황 2009년>

품목명	생산현황		출하현황	
	생산량(T)	생산액(천원)	출하량(T)	출하액(천원)
콩기름(대두유)	373,623	530,177,136	343,523	57,756,665
수수기름(옥배유)	41,754	67,871,026	32,968	65,987,016
채종유(유채유 또는 카놀라유)	48,821	84,321,533	53,821	98,452,590
미강유(현미유)	8,924	12,375,140	8,257	13,504,060
참기름	22,248	160,988,237	14,426	121,012,863
기름(추출참깨유)	191	1,213,418	203	1,245,516
들기름	7,299	4,288,721	5,904	14,170,280
들기름(추출들깨유)	33	186,827	33	221,490
홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	-	1,871		2,079
해바라기유	8,258	2,793,063	4,894	12,538,205
목화씨기름(면실유)	695	1,267,074	679	1,419,202
땅콩기름	-	-	-	-
올리브유	7,107	36,617,462	5,690	39,392,333
팜유류	79,722	34,205,314	58,269	36,534,401
야자유	8,493	12,867,876	8,466	13,319,371
혼합식용유	34,689	62,773,852	31,835	63,592,143
가공유지	51,534	74,686,843	48,673	75,498,261
쇼트닝	35,578	2,633,949	31,811	82,972,238
마가린류	38,410	63,483,824	34,399	72,323,869
고추씨기름	314	3,553,213	260	2,599,282
향미유	9,119	34,785,239	13,513	38,287,360
기타식용유지	23,797	79,149,544	15,577	69,698,005
소 계	800,609	1,370,241,162	713,201	1,380,527,229

자료 : 식약청, “식품 및 식품첨가물 생산실적”, (2009)

 Copyright by aT All Rights Reserved

<식용유지 제조업체 상위 10개사 : 국내 출하액 기준>

연도	순위	제조사명	출하액(천원)	연도	순위	제조사명	출하액(천원)
'04	1	씨제이㈜	189,507,617	'05	1	씨제이㈜	177,291,304
	2	롯데삼강㈜	108,587,545		2	오뚜기㈜	122,460,137
	3	신동방㈜	102,172,443		3	롯데삼강㈜	120,735,200
	4	오뚜기라면㈜	96,061,591		4	오뚜기라면㈜	92,420,252
	5	웰가㈜	57,906,320		5	신동방㈜	81,186,230
	6	동서유지㈜	40,484,069		6	웰가㈜	46,331,735
	7	유맥㈜	36,863,497		7	동서유지㈜창원공장	36,764,929
	8	삼양웰푸드㈜	32,646,224		8	삼양웰푸드㈜	35,546,090
	9	삼양유지㈜	29,156,213		9	유맥㈜	35,231,127
	10	경기유지㈜	19,954,911		10	삼양유지㈜	23,473,606
'06	1	씨제이㈜	168,582,159	'07	1	씨제이㈜	158,555,478
	2	롯데삼강㈜	135,569,043		2	롯데삼강㈜	148,156,127
	3	오뚜기㈜	133,653,755		3	오뚜기㈜	138,842,863
	4	신동방㈜	95,993,037		4	사조산업㈜	114,639,026
	5	오뚜기라면㈜	94,828,677		5	오뚜기라면㈜	112,171,592
	6	유맥㈜	38,608,210		6	삼양웰푸드㈜	52,404,913
	7	삼양웰푸드㈜	37,906,558		7	웰가㈜	51,765,636
	8	웰가㈜	34,438,075		8	농심㈜	37,090,731
	9	농심㈜	33,892,162		9	유맥㈜	32,434,770
	10	동서유지㈜창원공장	30,317,940		10	삼양유지㈜	32,338,841
'08	1	씨제이㈜	264,998,799	'09	1	씨제이제일제당㈜	286,696,253
	2	오뚜기라면㈜	174,464,406		2	사조해표㈜	220,032,938
	3	롯데삼강㈜	167,302,298		3	롯데삼강㈜	214,034,753
	4	사조해표㈜인천공장	105,379,700		4	오뚜기라면㈜	159,296,652
	5	삼양웰푸드㈜	79,159,339		5	삼양웰푸드㈜	76,840,657
	6	웰가㈜	57,471,279		6	웰가㈜	66,842,203
	7	동서유지㈜	50,428,202		7	오뚜기㈜	52,168,487
	8	삼양유지㈜	46,166,991		8	동서유지㈜	39,822,431
	9	농심㈜	45,373,196		9	진유원㈜	37,974,364
	10	오뚜기㈜	37,310,856		10	농심㈜	22,723,955

자료 : 식약청, "식품 및 식품첨가물 생산실적", (2004~2009)

Copyright by aT All Rights Reserved

<대두 수입물가 지수(2005=100)>

구분	계약통화기준	구분	계약통화기준
1971	47.25	1991	81.89
1972	47.11	1992	83.15
1973	82.77	1993	93.04
1974	103.42	1994	95.99
1975	88.65	1995	95.24
1976	82.65	1996	108.86
1977	107.45	1997	111.30
1978	88.77	1998	88.56
1979	107.59	1999	71.78
1980	107.38	2000	75.96
1981	113.30	2001	71.66
1982	92.14	2002	78.59
1983	98.63	2003	97.46
1984	104.92	2004	133.38
1985	83.40	2005	100.00
1986	76.01	2006	94.45
1987	76.24	2007	138.18
1988	107.56	2008	190.41
1989	104.36	2009	153.35
1990	88.96	2010	158.13

자료 : 통계청, KOSIS, http://kosis.kr, 물가지수(수입물가 지수)

 Copyright by aT All Rights Reserved

<식물성기름 수입물가 지수(2005=100)>

구분	계약통화기준	구분	계약통화기준
1971	-	1991	87.23
1972	-	1992	103.33
1973	-	1993	99.65
1974	-	1994	143.38
1975	-	1995	164.86
1976	-	1996	133.73
1977	-	1997	139.50
1978	-	1998	163.51
1979	-	1999	111.54
1980	158.02	2000	74.70
1981	143.66	2001	69.35
1982	132.62	2002	100.81
1983	126.46	2003	118.74
1984	195.79	2004	118.47
1985	137.71	2005	100.00
1986	72.12	2006	108.83
1987	91.65	2007	158.94
1988	113.28	2008	209.95
1989	89.35	2009	148.82
1990	75.70	2010	181.38

자료 : 통계청, KOSIS, http://kosis.kr, 물가지수(수입물가 지수)

Copyright by aT All Rights Reserved

<대두유 생산자물가 지수(2005=100)>

구분	계약통화기준	구분	계약통화기준
1971	-	1991	64.4
1972	-	1992	67.3
1973	-	1993	66.1
1974	-	1994	68.9
1975	32.4	1995	72.3
1976	39.7	1996	77.2
1977	39.8	1997	81.1
1978	39.5	1998	118.2
1979	42.0	1999	100.7
1980	53.9	2000	97.9
1981	67.1	2001	97.3
1982	65.6	2002	89.5
1983	64.3	2003	94.2
1984	69.9	2004	108.1
1985	71.4	2005	100.0
1986	66.9	2006	97.6
1987	61.8	2007	106.4
1988	59.1	2008	129.8
1989	59.1	2009	149.3
1990	59.1	2010	151.3

자료 : 통계청, KOSIS, http://kosis.kr, 물가지수(생산자물가 지수)

 Copyright by aT All Rights Reserved

<옥배유 생산자물가 지수(2005=100)>

구분	계약통화기준	구분	계약통화기준
1971	-	1991	55.0
1972	-	1992	55.0
1973	-	1993	55.2
1974	-	1994	57.2
1975	-	1995	62.5
1976	-	1996	66.0
1977	-	1997	68.2
1978	-	1998	95.8
1979	-	1999	76.7
1980	40.5	2000	72.8
1981	51.3	2001	74.9
1982	53.1	2002	79.4
1983	53.1	2003	90.1
1984	54.9	2004	101.3
1985	55.8	2005	100.0
1986	55.8	2006	96.3
1987	54.1	2007	104.9
1988	50.1	2008	131.1
1989	52.7	2009	151.3
1990	52.8	2010	150.3

자료 : 통계청, KOSIS, http://kosis.kr, 물가지수(생산자물가 지수)

Copyright by aT All Rights Reserved

<식용유 소비자물가 지수(2005=100)>

구분	계약통화기준	구분	계약통화기준
1971	-	1991	55.210
1972	-	1992	57.546
1973	-	1993	57.827
1974	-	1994	60.562
1975	28.778	1995	63.726
1976	34.284	1996	69.291
1977	34.587	1997	75.461
1978	33.626	1998	110.483
1979	36.552	1999	90.731
1980	46.353	2000	72.509
1981	57.068	2001	71.893
1982	56.219	2002	72.926
1983	52.650	2003	79.572
1984	56.712	2004	98.193
1985	58.088	2005	100.0
1986	57.551	2006	102.5
1987	53.484	2007	111.0
1988	53.235	2008	123.9
1989	51.212	2009	143.2
1990	47.723	2010	141.8

자료 : 통계청, KOSIS, http://kosis.kr, 물가지수(소비자물가 지수)

 Copyright by aT All Rights Reserved

<2009~2010 식용유 판매가격(1)>

(단위 : 원)

브랜드	해표식용유 1.8L		큐원대두유 1.8L	
구분	가격	변동률	가격	변동률
2009-01-25	5,353.6		4,561.6	
2009-02-22	5,446.6	1.7	4,912.9	7.7
2009-03-29	5,967.0	9.6	5,491.7	11.8
2009-04-26	5,603.4	-6.1	5,476.5	-0.3
2009-05-31	5,934.7	5.9	5,500.2	0.4
2009-06-28	6,072.4	2.3	5,539.3	0.7
2009-07-26	6,002.7	-1.1	4,638.9	- 16.3
2009-08-30	5,717.0	-4.8	4,112.4	- 11.4
2009-09-27	5,819.8	1.8	4,172.7	1.5
2009-10-25	5,782.2	-0.6	5,413.6	29.7
2009-11-29	5,642.2	-2.4	4,747.7	- 12.3
2009-12-27	6,071.0	7.6	5,590.1	17.7
2010-01-31	5,521.5	-9.1	3,019.1	- 46.0
2010-02-28	6,023.1	9.1	5,169.3	71.2
2010-03-28	6,071.5	0.8	4,210.2	- 18.6
2010-04-25	3,680.6	- 39.4	4,716.2	12.0
2010-05-30	5,962.8	62.0	5,315.0	12.7
2010-06-27	6,067.1	1.7	3,698.9	- 30.4
2010-07-25	4,321.0	- 28.8	4,970.0	34.4
2010-08-29	5,305.7	22.8	5,472.7	10.1
2010-09-26	5,225.2	-1.5	5,689.5	4.0
2010-10-31	6,074.9	16.3	5,404.8	-5.0
2010-11-28	4,592.3	- 24.4	5,821.2	7.7
2010-12-26	4,873.6	6.1	4,965.6	- 14.7
2011-01-02	5,074.8	4.1	5,120.0	3.1
2011-01-09	5,224.1	2.9	5,738.2	12.1

매월말 평균가격, 변동률은 전월 대비

자료 : FIS식품산업통계정보, http://fis.foodinkorea.co.kr

Copyright by aT All Rights Reserved

2009~2010 식용유 판매가격(2)>

(단위 : 원)

브랜드	백설식용유(PLT.BOTTLE손잡이)1.8L		오뚜기 식용유 (PLT.BOTTLE 손잡이)1.8L	
구분	가격	변동률	가격	변동률
2009-01-25	5,458.3		4,538.2	
2009-02-22	5,652.6	3.6	5,048.5	11.2
2009-03-29	5,784.6	2.3	4,355.6	- 13.7
2009-04-26	5,867.0	1.4	4,494.5	3.2
2009-05-31	5,226.8	- 10.9	4,081.9	-9.2
2009-06-28	5,747.8	10.0	4,352.6	6.6
2009-07-26	5,931.7	3.2	4,387.2	0.8
2009-08-30	5,500.7	-7.3	3,948.0	- 10.0
2009-09-27	5,386.2	-2.1	3,924.8	-0.6
2009-10-25	5,983.6	11.1	5,136.2	30.9
2009-11-29	6,072.6	1.5	4,156.1	- 19.1
2009-12-27	4,856.8	- 20.0	4,074.8	-2.0
2010-01-31	5,739.1	18.2	4,054.5	-0.5
2010-02-28	5,608.3	-2.3	4,124.1	1.7
2010-03-28	5,575.7	-0.6	4,610.9	11.8
2010-04-25	5,598.1	0.4	5,022.5	8.9
2010-05-30	5,740.6	2.5	4,239.8	- 15.6
2010-06-27	6,080.0	5.9	5,385.8	27.0
2010-07-25	4,572.7	- 24.8	5,143.8	-4.5
2010-08-29	5,633.8	23.2	3,959.2	- 23.0
2010-09-26	5,213.8	-7.5	3,912.6	-1.2
2010-10-31	6,052.4	16.1	5,280.3	35.0
2010-11-28	4,694.9	- 22.4	3,958.5	- 25.0
2010-12-26	5,556.4	18.4	5,376.3	35.8
2011-01-02	5,768.5	3.8	4,360.3	- 18.9
2011-01-09	5,795.4	0.5	4,299.6	-1.4

매월말 평균가격, 변동률은 전월 대비

자료 : FIS식품산업통계정보, http://fis.foodinkorea.co.kr

Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(1)>

회사명, 제품명	중량 (가정용)	원료	특징	제품사진
사조해표, 해표식용유	3.6L,1.8L, 1.5L, 0.9L, 0.5L, 0.25L	콩(대두) 100%	국내에서 직접 착유 튀김, 부침, 샐러드 등 모든 요리에 널리 사용됨 콩 100%	
사조해표, 해표 옥수수유	3.6L,1.8L, 1.5L, 0.9L, 0.5L, 0.25L	옥수수눈(배아)100%	옥수수눈 100% 고소한 풍미 튀김, 부침, 볶음, 샐러드 등 모든 요리에 널리 사용	
사조해표, 해표 카놀라유	1.7L	카놀라유 100%	유채씨 100% 담백한 풍미로 향기로운 향이 뛰어남 내열성이 뛰어나 가열튀김이 가능함 튀김, 부침, 볶음, 샐러드 등 모든 요리에 널리 사용됨	
사조해표, 해표 포도씨유	500ml, 900ml, 1500ml	포도씨 100%	포도씨 100% 기름 특유의 느끼한 향과 맛이 거의 없는 담백, 깔끔한 식용유	

자료 : 각사 홈페이지

Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(2)>

회사명, 제품명	중량 (가정용)	원료	특징	제품사진
사조해표, 해표 압착 올리브유	500ml, 900ml, 1500ml	Extra Virgin 올리브유 100%	올리브 과유 100% 최고등급 Extra Virgin 올리브유 튀김, 부침, 볶음, 생선, 고기, 샐러드 등 모든 요리 사용	
사조해표, 해표유기농 압착 올리브유	500ml	유기농 Extra Virgin 올리브유 100%	유기농 올리브 과육 100% 최고등급 Extra Virgin 올리브유 튀김, 부침, 볶음, 생선, 고기, 샐러드 등 모든 요리 사용	
사조해표, 해표 카놀라유	500ml, 900ml	카놀라유 100%	카놀라유 100% 산뜻하고 부드러운 맛 샐러드드레싱, 야채, 부침 및 튀김요리 등에 잘 어울림	
사조해표, 해표 참기름	1000ml, 500ml,450ml,350ml, 320ml, 160ml, 110ml, 55ml	참깨 100%	통참깨로 딱 1번짜서 참기름의 맛이 그대로 살아 있음	

자료 : 각사 홈페이지

 Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(3)>

회사명, 제품명	중량 (가정용)	원료	특징	제품사진
사조해표, 해표 참 진한 들기름	160ml, 320ml, 1.8L	들깨 100%	들깨 100% 김을 바를때나 나물 무칠때 사용 제품의 신선도 유지를 위해 질소충전포장	
사조해표, 해표 유기농 참기름	150ml, 300ml	볶음유기농참깨가루 100%	100%유기농원료 유기농인증기관인 USDA 인증 제품	
사조해표, 해표 골드/ 요리백미 고추맛 기름	1.8L	-	중화요리나, 한식요리 등에 적합 해표 대두유로 만들어진 제품	
사조해표, 해표 해바라기유	500ml	해바라기유 100% (수입산)	100% 해바라기씨 고소하고 담백한 맛과 향 튀김, 부침, 볶음, 샐러드 등에 잘 어울림	

자료 : 각사 홈페이지

Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(4)>

회사명, 제품명	중량 (가정용)	원료	특징	제품사진
사조해표, 해표 현미유	500ml, 900ml	현미유(미강유)100%(태국산)	100% 쌀눈과 쌀겨로 만들어진 제품 깔끔하고 바삭한 요리에 잘어울림 현미유 특유의 향기로운 향이 음식재료의 맛과 향을 한층 더 살려줌 콜레스테롤에 좋은 감마오리자놀 함유	
사조해표, 해표 보성녹차유	500ml, 900ml	-	보성녹차티백(1.2g기준) 11개 이상 들어있음 (900ml기준) 전남 보성산 녹차 육류, 생선의 고유취를 줄여주어 원재료의 맛을 살려줌	
사조해표, 해표 맑고 신선한 식용유	1.7L, 0.9L, 0.5L	콩(대두) 100%	콩(대두)100% 국내에서 직접 착유 튀김, 부침, 볶음 샐러드 등 모든 요리에 널리 사용	
CJ제일제당, 백설유 포도씨유	500ml, 900ml	포도씨유 100%(프랑스산)	정통 프랑스산 100% 발연점이 높아 구이나 튀김요리에도 적합 불포화지방산 80%이상	

자료 : 각사 홈페이지

 Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(4)>

회사명, 제품명	중량 (가정용)	원료	특징	제품사진
CJ제일제당, 백설유 카놀라유	500ml, 900ml	카놀라유 100% (캐나다산)	숯의 원리를 활용하여 한번 더 여과한 '5단계 정제시스템'으로 맑고 깨끗하며, 요리의 풍미를 살려줌 불포화지방산 90% 이상	
CJ제일제당, 백설유 쌀눈유	500ml, 900ml	현미유 100% (중국산)	올리브유, 포도씨유, 카놀라유에는 없는 감마오리자놀의 영양 함유 7단계 정제시스템으로 관리 밥 지을 때 넣으면, 밥에 영양과 윤기를 더할 수 있음	
CJ제일제당, 백설유 압착올리브유	500ml, 900ml	압착올리브유 100% (스페인산)	스페인산 올리브유는 美헬쓰지 선정 세계 5대 건강 식품 중 하나 올리브유는 LDL콜레스테롤 수치를 낮추어 주는 올레인산 성분이 들어있어 콜레스테롤이 많은 새우나 오징어 요리에 사용하면 특히 도움이 됨	
CJ제일제당, 백설유 유기농 압착올리브유	500ml	유기농 압착올리브유 100% (스페인산)	농약과 화학비료를 사용하지 않고 유기농법으로 재배하여 24시간 내에 짜낸 최상급 유기농 압착 올리브유 불포화 지방산 75% 이상 함유	

자료 : 각사 홈페이지

Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(5)>

회사명, 제품명	중량 (가정용)	원료	특징	제품사진
CJ제일제당, 백설유 황금참기름진	280ml	참깨분 100%(수입산)	초임계 공법으로 갓 짜내린 참기름의 순수하고 진한 향과 고운 황금빛이 리뉴얼됨	
CJ제일제당, 백설유옥수수유	900ml	옥수수배아 100%(수입산	100%옥수수배아로 만든 순식물성기름 국내에서 직접만든 신선한 기름 크린캡(clean cap)적용으로 마지막 한방울까지 깔끔히 사용할 수 있음	
CJ제일제당, 백설유 콩기름	900ml	콩 100%(수입산)	국내에서 콩 100%로 직접 만든 콩기름 크린캡 적용	
CJ제일제당, 백설유 진한 참기름	900ml, 110ml	참깨 100%(수입산)	100% 참깨만 사용하여 딱 한번만 짜기 때문에 고소한 맛이 진함 특허받은 급속냉각공법으로 만들어 고소한맛이 그대로 살아있음	

자료 : 각사 홈페이지

 Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(6)>

회사명, 제품명	중량 (가정용)	칼로리 (kcal)	특징	제품사진
오뚜기, 프레스코 압착 올리브유(갈릭)	250ml	880	올리브유의 독특한 맛과 향에 마늘 향이 잘 어우러져 각종 샐러드, 스파게티와 같은 이태리 전문요리 및 각종 부침, 볶음 등 다양한 요리에 사용하면 좋음	
오뚜기, 프레스코 압착 올리브유(바질&로즈마리)	250ml	890	올리브유의 독특한 맛과 향에 각종 허브향이 잘 어우러져 각종 샐러드, 스파게티와 같은 이태리 전문요리 및 각종 부침, 볶음 등 다양한 요리에 사용하면 좋음	
오뚜기, 프레스코 압착 올리브유(갈릭&페퍼)	250ml	890	올리브유의 독특한 맛과 향에 마늘 향, 고추향이 잘 어우러져 각종 샐러드, 스파게티와 같은 이태리 전문요리 및 각종 부침, 볶음 등 다양한 요리에 사용하면 좋음	
오뚜기, 현미유	0.5L, 0.9L	900	쌀눈(배아)과 쌀겨(호분층)에서 기름을 추출하여 식용유에 적합하도록 가공한 후 국내에서 다시 정제한 고급 식용유 현미유 특유의 고소한 향이 살아있으며 식용유 중에서 지방산의 조성이 한국영양학회에서 권장하는 기준(한국인 영양 섭취 기준. 2005)에 가까운 오일임	

자료 : 각사 홈페이지

Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(7)>

회사명, 제품명	중량 (가정용)	칼로리 (kcal)	특징	제품사진
오뚜기, 프레스코 카놀라유	0.5L, 0.9L	900	캐나다에서 재배된 유채씨 100%로 만든 고급 식용유 맛이 담백하고 깔끔하여 조리 시 재료의 맛과 향을 잘 살려주어 어느 요리에도 잘 어울리며 또한 건강에 좋은 불포화지방산이 90%이상 함유 되어 있음	
오뚜기, 옥수수유	0.5L, 0.9L, 1.5L,1.8L, 3.6L, 18L	900	옥수수씨눈에서 짜낸 100 % 순식물성 식용유로 더욱 맛있고 고소하며, 인체에 필요한 필수지방산(리놀레산 55 %이상)이 풍부하고 특히 콜레스테롤 0 % 양을 마음대로 조절할 수 있는 원터치 스냅캡을 사용	
오뚜기, 식용유	0.5L, 0.9L, 1.5L,1.8L, 3.6L, 18L	900	콩에서 짜낸 100 % 순식물성 식용유로 영양이 풍부하며, 인체에 필요한 필수지방산(리놀레산 50 %이상, 리놀렌산 5%이상)이 풍부 최신 정제 설비를 보유하고 있어 더욱 더 신선한 기름	
오뚜기, 프레스코 올리브유 (Extra Virgin)	0.5L, 0.9L, 1.5L	900	기원전 5000년 이전부터 인류가 이용해온 고급 식용유로써 지중해 인접지역에서 재배한 잘익은 올리브유 열매를 수확 후 압착, 여과하여 만든 정통 스페인산 최상급 엑스트라버진 올리브유	

자료 : 각사 홈페이지

 Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(8)>

회사명, 제품명	중량 (가정용)	원료	특징	제품사진
오뚜기, 프레스코 올리브유 (Pure)	0.5L, 0.9L, 1.5L	-	기원전 5000년 이전부터 인류가 이용해온 고급 식용유로써 지중해 인접지역에서 재배한 잘익은 올리브유 열매를 수확 후 압착, 여과하여 만든 정통 스페인산 최상급 엑스트라버진 올리브유	
오뚜기, 프레스코 포도씨유	0.5L, 0.9L	-	지중해 인접지역의 잘익은 포도열매 속의 포도씨100%로 만든 고급 식용유 불포화지방산이 85%이상 함유	
대상, 청정원 참 빛고운 쌀눈유	500ml, 900ml	현미유 100%(태국산)	- 누유방지 코끼리캡 사용: 넘어져도 흐르지 않게 CAP제작(실용신안등록 출설원증) , 쌀눈의 영양안 감마오리자놀 함유(37.8ml/100g)하여 건강에 좋고 더욱 고소함	
대상, 청정원 참 빛고운 옥수수유	500ml, 900ml	옥수수씨눈 100% (수입산)	누유방지 코끼리캡 사용 : 넘어져도 흐르지 않게 CAP제작(실용실안 출원증), 국내에서 착유한 옥수수씨눈100%로 신선하고 더욱 고소함	

자료 : 각사 홈페이지

Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(9)>

회사명, 제품명	중량	원료	특징	제품사진
대상, 청정원 참 빛고운 현미유	18L	-	현미유란 쌀의 영양성분을 집중포함하고 있는 배아(쌀눈)와 호분층(쌀겨)에서 추출, 정제된 것으로 고소한 맛이 특징. 현미 특유의 맛과 향기로 요리하는 음식의 고소한 맛을 더해줌. 당사 관능테스트 결과 대두유보다 더욱 고소하다고 평가됨 산화안정성이 높아 요리에 적합	
대상, 청정원 참 빛고운 올리브유	500ml, 900ml	압착 엑스트라버진 올리브유 100%(스페인산)	누유방지 코끼리캡 사용: 넘어져도 흐르지 않게 CAP 제작(실용신안등록 출원증), 스페인산 올리브과육을 압착한 엑스트라버진 100%로 LDL콜레스테롤 수치를 낮춰주는 올레인산 성분이 다량 함유	
대상, 청정원 참 빛고운 카놀라유	500ml, 900ml	카놀라유 100%(호주산)	누유방지 코끼리캡 사용 : 넘어져도 흐르지 않게 cap제작(실용신안등록 출원증), 청정지역 호주산 100%카놀라 씨앗을 사용	
대상, 청정원 참 빛고운 포도씨유	500ml, 900ml	포도씨유 100%(수입산)	누유방지 코끼리캡 사용: 넘어져도 흐르지 않게 CAP제작(실용신안등록 출원증)	

자료 : 각사 홈페이지

 Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(10)>

회사명, 제품명	중량	원료	특징	제품사진
롯데삼강, 쉐푸드 올리브유	500ml, 900ml	압착 올리브유 100% (스페인산)	스페인 카날로니아산 올리브만 사용한 엑스트라 버진, 올리브유로, 콜레스테롤 걱정을 덜어주는 올레산, 식품스테롤이 함유된 안심 식용유	
롯데삼강, 쉐푸드 카놀라유	500ml, 900ml	카놀라유 99.99%(호주산),천연토코페롤	미국 FDA에서 GRAS(Generally Recognized As Safe)로 인정한 카놀라유로만 만든 헬씨 요리유로, 오메가3지방산을 함유하여 캐나다에서 건강관련 연구도 진행	
롯데삼강, 쉐푸드 콩기름	900ml, 1.8L	대두유 (99.99%)	엄격한 품질관리에 의한 정제과정을 통해 대두유 특유의 맑고 담백한 특성을 그대로 살린 제품 절약형 깔끔 마개를 사용	
롯데삼강, 쉐푸드 포도씨유	500ml, 900ml	포두씨유 99.99%(스페인산)천연토코페롤	프리미엄 와인(Wine)의 주원료로 애용되는 비티스 비니페라(Vitis Vinifera)품종의 포도로만 만들어진 제품	

자료 : 각사 홈페이지

Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(11)>

회사명, 제품명	중량	원료	특징	제품사진
롯데삼강, 쉐푸드 해바라기유	500ml, 900ml	해바라기유99.99%(수입산)	몸에 꼭 필요한 필수지방산 리놀렌산이 60% 이상 함유된 영양필수요리유로 다양한 볶음 요리에 담백하게 어울림	
롯데삼강, 쉐푸드 헬씨 밸런스 웨프오일	650ml	건강기능식품원료, 중쇄지방산 함유유지 100%,KFDA 식약청 건강기능식품 기능원료 인정	가족의 체지방 증가를 걱정하는분 들을 위한 요리유 중쇄지방산(MCFA)를 함유, 세계에서 인정받은 체지방 요리유 중쇄지방산(MCFA):사람의 모유, 우유 및 코코넛 천연성분 일본 닛신오일리오(Nisshin-Oillio)제조-일본산	
롯데삼강, 쉐푸드 현미유	500ml, 900ml	미강유99.%(태국산)	영양가 높은 현미의 쌀눈 (Rice Bran)만 엄선하여 만든, 백미를 즐겨먹는 우리 식생활에 도움을 주는 밸런스 요리유	
동원F&B, 노블레 압착올리브유	500ml, 900ml	압착올리브유 100%(스페인산)	기존 유지류의 리뉴얼 제품 천연토코페롤 첨가 사용자의 편의를 고려한 Universal Design 제품이며, 특허 받은 3pcs 캡을 사용	

자료 : 각사 홈페이지

 Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(12)>

회사명, 제품명	중량	원료	특징	제품사진
동원 F&B, 노블레 포도씨유	900ml	포도씨유 100%	산패가 느려 여러번 사용이 가능한 경제적인 식용유 영양적으로 우수한 기름	
동원 F&B, 노블레 카놀라유	500ml, 900ml	카놀라유 100%(캐나다산)	기존 유지류의 리뉴얼 제품 천연토코패롤 첨가 사용자의 편의를 고려한 Universal Design 제품이며, 특허 받은 3pcs 캡을 사용	
F&B, 노블레 혼합올리브유	500ml, 900ml	압착올리브유 10%, 정제올리브유 90%	올리브 최대 산지인 '스페인 안달루시아 산'	
삼양웰푸드, 큐원 맑은 식용유	18L	콩 100%	안정성과 영양 등에서 가장 보편적인 기름으로 광범위하게 사용되는 제품	

자료 : 각사 홈페이지

Copyright by aT All Rights Reserved

< 주요 제품별 구성 및 성상(12)>

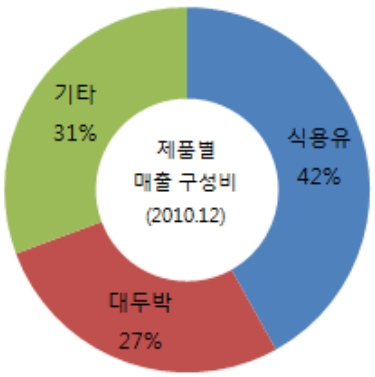
회사명, 제품명	중량	원료	특징	제품사진
삼양웰푸드, 큐원 맑은 면실유	18L	목화씨 100%	튀김시 고소한 맛과 경제적인 가격의 튀김기름	
삼양웰푸드, 큐원 맑은 채종유	18L	유채씨 100%	열.산화안정성이 우수하며 반복 튀김에 적합하고, 영양적 균형과 낮은 운점을 가진 담백하고 순수한 맛의 식용유	

자료 : 각사 홈페이지

 Copyright by aT All Rights Reserved

<주요 기업 정보(1)>

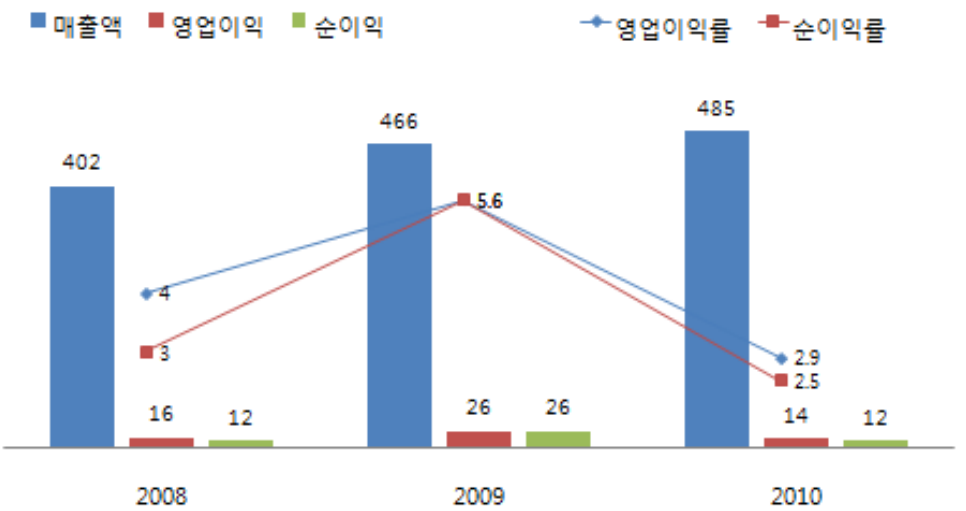
사조해표		주요 연혁
본사	서울시 서초구 방배3동 482-2	1960.06 동방유량(주) 설립 1983.06 진해공장 콩기름 KS 재획득 2986.04 인천공장 콩기름 KS 획득 1990.09 해표김 KS 획득 1994.04 해료옥수수, 채종샐러드유 KS획득 1996.02 (주)신동방으로 사명 변경 1996.12 인천공장, 식용유업체 최초 ISO-9002인증 획득 1997.07 전사업장 ISO-9002 획득 1999.12 (주)해표 흡수합병 2004.03 사조&CJ컨소시엄 인수 2004.09 사조그룹 편입 2007.03 (주)사조O&F로 사명변경 208.03 (주)사조해표로 사명 변경
설립일	1966년 6월 17일	
대표이사	이인우	
종업원 수	482명	
주요 제품별 매출액 비중		



주요 제품명

품목	주요 제품명
식용유 부문	대두유, 포도씨유, 올리브유, 카놀라유, 참기름 등
대두박 부문	대두박, 장류박 등
기타부문	참치캔, 김, 장류 등

최근 매출액 현황 (단위 : 십억 원, %)



자료 : 금감원, 사업보고서

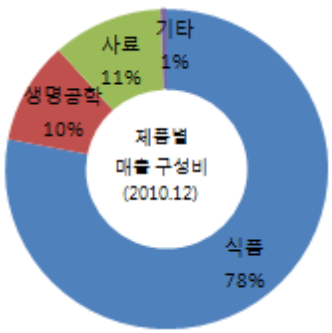
Copyright by aT All Rights Reserved

<주요 기업 정보(2)>

CJ제일제당

본사	서울시 중구 쌍림동 292번지
설립일	1953.08
대표이사	김홍창
종업원 수	

주요 제품별 매출액 비중



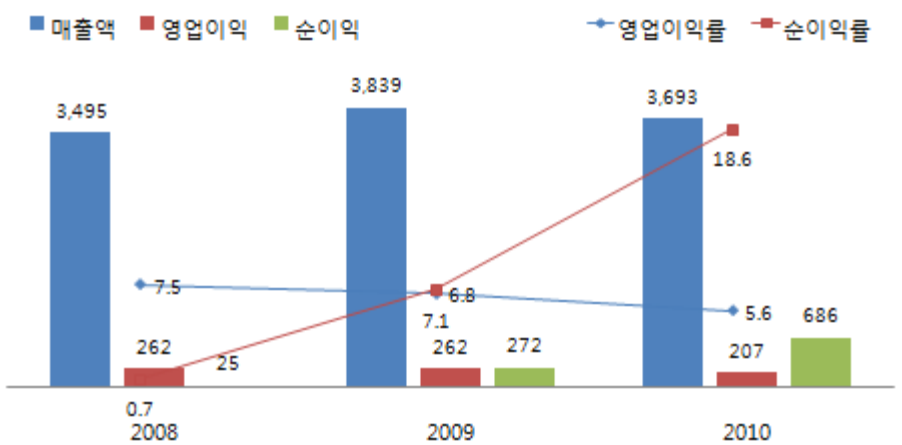
주요 연혁

1953.08 제일제당공업주식회사 설립
1958.04 제분사업 시작
1979.09 식용유 사업 시작
1991.12 국내 식품업계 최초 매출 1조원 달성
2003.07 CJ독립경영 선언(삼성그룹과 분리)
2002.10 제일제당 주식회사 CJ주식회사로 사명 변경
2004.02 CJ컨소시엄, 신동방 인수
2006. CJ중국 공장 신설
모닝웰 합병, (주)삼호 F&G 인수, gocks 들 합병, 한일약품 합병, 하선정 종합식품 인수
2008.12 식품업계 최초 매출 3조 달성
2009.06 삼양유지 흡수합병

주요 제품명

품목	주요 제품명
식품 사업부문	조미료, 육가공, 설탕, 밀가루, 식용유 등
생명공학 사업부문	의약품 등
사료 사업부문	사료 등
기타 사업부문	기타

최근 매출액 현황 (단위 : 십억 원, %)



자료 : 금감원, 사업보고서

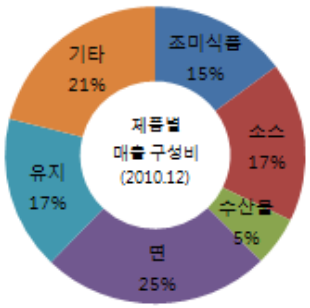
 Copyright by aT All Rights Reserved

<주요 기업 정보(3)>

오뚜기

본사	경기도 안양시 동안구 평촌동 160번지
설립일	1969.05
대표이사	이강훈
종업원 수	-

주요 제품별 매출액 비중



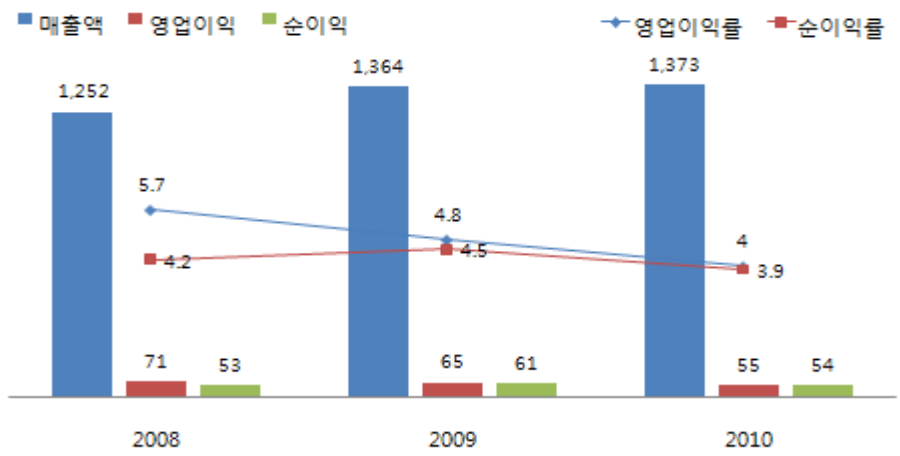
주요 연혁

1969.05 회사 창립
1971.06 풍림 식품공업주식회사로 상호변경
1973.06 오뚜기 식품공업주식회사로 상호변경
1980.06 오뚜기 식품주식회사로 상호 변경
1981.08 미국지사 설치
1987.11 국내 최초로 마요네스 KS마크 획득
1996.05 주식회사오뚜기로 상호변경
1996.10 재단법인 오뚜기재단 설립
2006.09 삼포식품(주) 인수
2010.03 삼화한양식품인수식
2010.12 2010 고용창출 100대 우수기업 선정

주요 제품명

품목	주요 제품명
조미식품류	케찹, 마요네스, 드레싱, 스파게티 소스, 식초 등
라면	진라면, 백세카레면, 보들보들 치즈라면 등
면류	옛날 당면, 면사랑 평양물냉 등
유지류	식용유, 참기름, 들기름 등
기타	차, 벌꿀, 장류식품, 견과류, 향신료, 만두 등

최근 매출액 현황 (단위 : 십억 원, %)



자료 : 금감원, 사업보고서

Copyright by aT All Rights Reserved

가공식품 세분화 시장 현황조사

2011년 7월 12일 인쇄
2011년 7월 12일 발행

편 저 **한국식품공업협회**
중앙대학교 산학협력단

발 행 **농수산물유통공사**

서울특별시 서초구 양재동 232 aT센터
TEL: 02)6300-1398 FAX: 02)6300-1615

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
농수산물유통공사 식품수출정보팀(02-6300-1398)으로
문의하여 주시기 바랍니다.