

94년 일본 제빵업계 주요 뉴스

일본은 지난해 편의점업체의 제빵사업 진출이 눈에 띄게 두드러진 한해였으며 대기업과 중소기업의 격차가 점차 심화되고 있는 가운데 부실기업이 자연 도태 되는 등 업계가 재편성되고 있다. 이에 본지는 일본 빵뉴스가 선정한 '94일본제빵업계의 주요뉴스중에서 우리업계에 흥미를 주는 8개의 뉴스를 선정해 실는다.

수도권 갖구운 양산빵 직송 유행

1 세븐일레븐이 처음 시작한 '갖구운 직송편'이 10월29일부터 수도권에서 시작됐다.

북해도에서 시작한지 불과 1년만에 전국으로 확대된 것이다.

타업종의 빵업계 참여에 아마자끼제빵은 '후래쉬 이찌방'으로 대처했으며 다른 컨비니언스도 독자적인 브랜드를 전개 '후래쉬 전쟁'의 양상을 띄었다.

이로써 컨비니언스의 빵제품이 한단계 강화되었지만 컨비니언스를 둘러싼 치열한 경쟁으로 인해 빵업계의 중심축이 소매업 중심으로 변하는 등 업계재편의 움직임이 한층 가속화될 것으로 전망되고 있다.

갖구운 빵의 용어 기준 설정

2 컨비니언스 각사가 잇달아 1일 3편 배송을 시작하면서 여기저기서 갖구운빵의 용어가 남용되고 있어 일본빵공업회와 전빵연이 갖구운 빵에 대한 기준을 설정했다.

용어의 혼란과 소비자의 오해를 방지하기 위한 것이지만 동시에 제빵메이커측의 기업방위적인 전략이 내포되어 있기도 한 것.

두 연합에서 내린 갖구운 빵의 정의는 '동일 점포내에서 성형하여 포장하지 않은채 판매하는 것을 가리키며 다른 제조장소에서 성형하여 보내는 것 또는 냉각후 포장한 것은 포함하지 않는다'고.

업계 재편성 가시화

3 고베야가 지난 7월 메이저빵의 주식 51%를 취득, 경영권을 인수받음으로써 북관동 지역의 유력한 거점을 확보했다.

이에 앞서 1월에는 료뉴빵이 미야자끼, 다이이찌 식품의 영업권을 인수했고 아마자끼제빵은 아오모리, 에시꾸도의 사업을 인수했다.

대기업과 중소기업의 격차가 점차 심화되고 있는 가운데 부실기업이 자연도태되는 등 업계가 재편성되고 있다.

한편 93년 빵생산량의 규모별 구성은 대기업 68.5%, 중소기업 31.5%의 비율로 나타났다.

하절기 빵생산량 증가

4 예상치 못한 폭서로 인해 업계의 매출신장에 어려움이 있었음에도 불구하고 빵생산량은 7월 0.2%, 8월 1.9%, 9월 2.8%로 증가세를 보였다. 이러한 증가세는 이카스미빵, 프랑스빵, 모로헤이아, 칼슘, DHA 등을 혼합한 건강빵과 각사가 다양한 식빵 제품개발에 힘입은 것으로 분석되고 있다.

한편 냉동반죽시장은 1~9월 누계 10.45%가 증가한 것으로 나타났다.

신식량법 국회 통과

5 우루과이라운드 합의에 따라 '주요식량의 수급 및 가격안정에 관한 법률' (신식량법)이 12월 국회를 통과했다. 쌀시장의 부분개방과 밀 관세화에 대응하기 위해 제정된 신식량법은 일본정부가 국산과 외국산의 밀을 매입, 매도함으로써 수급을 조정하고 가격안정을 꾀하고자 하는데 목적이 있다.

신식량법 통과로 인해 9월에 일본제분이, 10월에 쇼와산업이 11월에는 닛세이제분이 증설에 나서는 등 제분공장 건설이 붐을 이루고 있다.

식빵 가격인하 경쟁

6 밀의 소비자가격이 10.4%인하됨에 따라 밀가루가격도 평균 5%인하돼 후지빵, 시끼지마제빵이 140엔짜리 식빵판매를 시작했다.

여기에 아마자끼제빵이 밀가루 가격인하에 따른 소비자 환원의 일환으로 140엔짜리 식빵을 135엔으로 인하한데 이어 이또우제빵이 128엔짜리 식빵까지 내놨다.

가격과포함 붐을 타고 슈퍼마켓에서도 가격을 인하하는 등 100엔이하의 식빵이 속속 발매되어 대기업의 경영압박이 가중되고 있는 실정이다.

한편 12월 밀의 소비자가격이 다시 5.5%인하됐다.

제조일 표시에서 기한 표시로

7 식품제조일표시가 '제조년월일'에서 '기한표시'로 결정되어 95년 4월부터 시행된다.

샌드위치와 도시락은 '소비기한'을, 빵은 제조자의 선택에 따라 '상미기한' 혹은 '품질보존기한' 두가지 표시를 사용할 수 있다.

한편 샌드위치는 소비자의 우려에 따라 소비기한과 제조년월일을 병행기록하도록 추진되고 있다.

제조물 책임법(PL법)시행

8 PL법이 지난 6월22일 참의원을 통과 1년간의 공지기간을 거쳐 95년 7월1일부터 실시된다.

이 법의 특징은 소비자가 메이커의 과실을 입증하지 않아도 제조에 결함이 있음을 증명할 수 있으면 손해배상을 받을 수 있다는 것.

제빵메이커의 입장에서는 사고를 미연에 방지하기 위해서도 품질관리를 더욱 강화할 수 있는 장점이 있다.

또한 이 법으로 인해 식품산업센터외에서 배상금공제제도가 검토되는 등 식품업계에 서도 그 대응이 활발히 이루어지고 있다.