

Trends in Japan's Plastic Container Market

일본 플라스틱용기시장 동향

I. 시장 규모 및 동향

2019년 일본의 포장용기시장은 출하금액 기준 5조 6,953억 엔으로, 그 중 플라스틱용기는 약 30%를 차지하고 있다. 플라스틱용기 출하금액은 전년 대비 소폭 증가한 1조 7,120억 엔이다.

일본플라스틱식품용기공업회에 의하면 플라스틱용기 중 식품포장용기시장은 약 4,000억 엔 규모이고, 일본 내 간이식품시장의 용기제조업체는 약 100개사에 달한다고 한다.

NAPHTHA 등 플라스틱 용기의 원재료 가격 변동에 따라 업계 전반의 가격 조정이 이뤄지고 있는 추세이다.

저출산 고령화와 맞벌이 가구 증가 등 사회구조의 변화에 따라 편의점에서 도시락 등을 구입하는 중식(가정 밖에서 조리된 식품을 테이크아웃 또는 배달 등으로 가정에서 먹는 식사형태) 또는 내식(가정 내 조리 및 식사)의 수요가 확대되고, 소매업체들은 고령자용 식사, 식재료 택배 서비스도 강화하는 추세이다.

Writer

오수진

일본 도쿄무역관

Contents

- I. 시장 현황 및 규모
- II. 플라스틱용기 수입 및 경쟁동향
- III. 유통구조 및 관세율
- IV. 결론

※ KOTRA 글로벌원도우

(<http://news.kotra.or.kr/kotranews/index.do>)

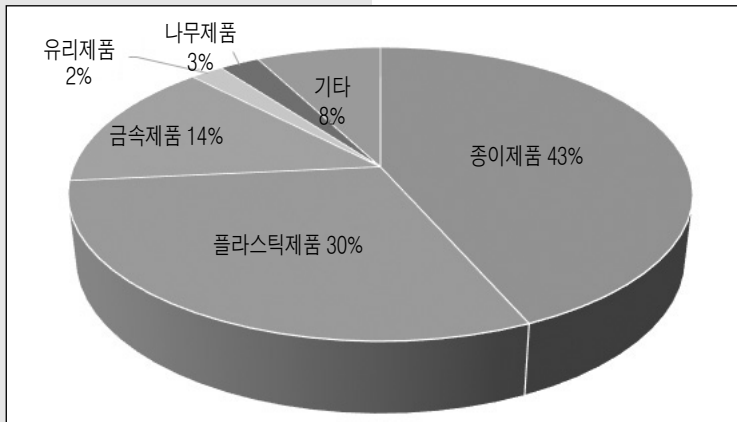
자료 제공

[표 1] 일본 포장용기 출하금액 (단위: 억 엔)

| 구분 | 2017년 | 2018년 | 2019년 | 증감률(%) 2019/2018 |
|---------|--------|--------|--------|------------------|
| 종이제품 | 24,686 | 24,610 | 24,732 | 100.5 |
| 플라스틱제품 | 15,622 | 16,784 | 17,120 | 102.0 |
| 금속제품 | 8,747 | 8,179 | 8,144 | 99.6 |
| 유리제품 | 1,248 | 1,195 | 1,157 | 96.8 |
| 나무제품 | 1,361 | 1,361 | 1,412 | 103.7 |
| 기타 | 4,304 | 4,471 | 4,389 | 98.2 |
| 포장용기 합계 | 55,967 | 56,601 | 56,953 | 100.6 |

[자료 : 일본포장기술협회]

[그림 1] 일본 포장용기 재료별 점유율



[자료 : 지앤컨설팅]

[표 2] NAPHTHA 가격추이표

(단위 : 엔/㎏)

| | 1월~3월 | 4월~6월 | 7월~9월 | 10월~12월 |
|-------|--------|--------|--------|---------|
| 2017년 | 41,800 | 39,100 | 36,100 | 44,600 |
| 2018년 | 47,900 | 48,700 | 53,500 | 54,200 |
| 2019년 | 41,200 | 45,400 | 40,200 | 41,300 |
| 2020년 | 44,800 | 25,000 | - | - |

[자료 : Daikai Kagaku 홈페이지 참조해 도교무역관 작성]

최근에는 코로나19로 인한 외출 자제 영향으로 테이크아웃, 딜리버리, 슈퍼마켓에서의 반찬 판매 등이 늘어나면서 플라스틱용기 수요가 증가하고 있다.

II. 플라스틱용기 수입 및 경쟁동향

최근 3년간 일본 플라스틱용기 수입규모를 살펴보면, 중국, 미국, 한국, 베트남, 태국

등의 국가에서부터 주로 수입을 했다. 우리나라의 경우 2017년 수입액 1,005만 달러로 시장점유율 4.46%를 기록했다. 2019년에는 1,306만 달러로 8.75%를 차지하며 성장세를 이어오고 있다.

일본 식품용기업체의 대표적 기업인 에후피코는 10기 연속 매출 증가를 보이고 있으며, 2020년 3월 결산 기준 매출은 전년 대비 2.9%가 증가했고, 영업이익은 11% 증가했다. 코로나19의 영향으로 식품용기의 수요가 가속화되어 꾸준한 매출 증가가 예상된다.

츄오화학은 2020년 3월 결산 기준 전년대비 8% 매출이 감소하였으나 영업이익은 47% 증가하였다. 코로나19 영향으로 테이크아웃, 택배 등의 수요는 늘어났으나 이벤트, 스포츠 관련 수요가 급

[표 3] 일본 정부의 탈 플라스틱 정책에 대응한 신소재 개발 예시

| 분류 | 개발기업 | 주요 특징 | 비고 |
|---------------------|-----------|---|---------------------------------|
| 생분해성 플라스틱 빨대 | 미쓰비시케미컬 | Bio PBS(물과 이산화탄소로 분해되는 식물유래 생분해성 신소재) 사용 | 2019년부터 KEIKYU전철 및 관련 기업에서 사용 중 |
| 석회암 활용 특허 소재 개발 | TBM(벤처기업) | LIMEX(플라스틱과 종이의 대체소재로, 원재료인 석회암을 일본 국내에서 대량 채취 가능해 가격 경쟁력 있음) | 식기, 메뉴판, 포스터 등에 활용 중 |
| 플라스틱 대신 사용할 수 있는 종이 | 오지홀딩스 | 종이표면에 특수코팅을 하여 산소나 수증기가 통과할 수 없는 포장소재 | 테이크아웃 음료 뚜껑, 종이빨대 등에 활용 중 |

[자료 : 각 기업 홈페이지 참고해 KOTRA 도교무역관 작성]

[사진 1] 신소재 Bio PBS 빨대 사진



[자료 : 미쓰비시케미컬 홈페이지]

감할 전망이다. 도요제관그룹홀딩스는 포장용기 관련 사업분야의 2020년 3월 결산 시 세계 리필용 파우치 및 검사 시약 용기 등이 호조를 보였다. 이 회사는 플라스틱제품 제

조 자회사로 뫼비우스포장을 신설하였으며, 아이치현 도요하시에 레토르트 파우치 등 연포장 생산을 위한 신 공장을 건설하여 관련 분야의 점유율을 높이고자 했다.

III. 유통구조 및 관세율

해외기업의 일본시장 진입을 위해서는 직접 법인을 설립해 도매업체에 납품하거나 각 소매업체에 납품하는 형태가 있다. 그리고 해외기업의 경우에는 수입업자를 특정하여 수입업자를 통해 제품을 수입하여 해당 유통경로에 진입하는 것이 일반적이다.

HS Code 3923.10.000 플라스틱용기는 WTO 협정으로 무 관세이다.

수입 시에는 식품위생법, 용기포장리사이클법, 제조물책임법 등을 확인할 필요가 있다. 2020년 7월 1일부터 비닐봉지 유료화가 시작되는 등 환경문제에 관한 법규제의 최

[표 4] 일본 플라스틱용기의 주요 수입국 현황(HS Code 3923.10.000 기준)

(단위 : US\$ 천, %)

| 순위 | 국가 | 수입액 | | | 점유율 | | | 증감률 |
|----|-------|---------|---------|---------|-------|-------|-------|-----------|
| | | 2017 | 2018 | 2019 | 2017 | 2018 | 2019 | 2019/2018 |
| | 전 세계 | 225,563 | 150,583 | 149,289 | 100 | 100 | 100 | -0.86 |
| 1 | 중국 | 117,353 | 80,571 | 72,561 | 52.03 | 53.51 | 48.6 | -9.94 |
| 2 | 미국 | 14,948 | 16,950 | 19,098 | 6.63 | 11.26 | 12.79 | 12.67 |
| 3 | 대한민국 | 10,058 | 8,787 | 13,061 | 4.46 | 5.84 | 8.75 | 48.65 |
| 4 | 베트남 | 22,413 | 8,986 | 8,199 | 9.94 | 5.97 | 5.49 | -8.75 |
| 5 | 태국 | 11,410 | 6,106 | 7,112 | 5.06 | 4.06 | 4.76 | 16.47 |
| 6 | 대만 | 7,062 | 5,689 | 5,247 | 3.13 | 3.78 | 3.51 | -7.77 |
| 7 | 독일 | 2,532 | 3,124 | 5,106 | 1.12 | 2.08 | 3.42 | 63.42 |
| 8 | 말레이시아 | 3,316 | 3,666 | 3,300 | 1.47 | 2.43 | 2.21 | -9.99 |
| 9 | 프랑스 | 5,691 | 5,374 | 3,293 | 2.52 | 3.57 | 2.21 | -38.71 |
| 10 | 인도네시아 | 5,298 | 2,645 | 2,765 | 2.35 | 1.76 | 1.85 | 4.54 |

[자료 : Global Trade Atlas (2020.9.17.)]

[표 5] 일본 플라스틱용기 주요 제조기업

| 회사명 | FP Corporation | Chuo Kagaku Co., Ltd. | Toyo Seikan Co., Ltd. |
|-------|--|---|---|
| 자본금 | 13.1억 엔 | 72억 엔 | 10억 엔 |
| 매출액 | N/A | 480억 엔 | 480억 엔 |
| 설립연도 | 1962년 | 1961년 | 2012년 |
| 종업원 수 | 885명 | 1,702명 | 2,621명 |
| 웹사이트 | https://www.fpc.co.jp/ | https://www.chuo-kagaku.co.jp/ | https://www.chuo-kagaku.co.jp/ |
| 주소 | 1-13-15, Akebonocho, Fukuyama Shi, Hiroshima Ken, 721-0952, Japan | 3-5-1 Miyaji, Konosu City, Saitama Prefecture, Japan | 2-18-1 Higashigotanda, Shinagawa-ku, Tokyo 141-8640 Japan |
| 대표상품 | <ul style="list-style-type: none"> - 제품명 : MFP (멀티FP시트) - 특징 : 내열온도 110도로 전자레인지 사용 가능 기존 제품 대비 경량화 전자레인지 가열 후 손에 닿는 밑바닥 부분 온도 약 20도 경감 전자레인지 가열 후 보온효과 높음 | <ul style="list-style-type: none"> - 제품명 : DINER - 특징 : 내열온도 130도로 전자레인지 사용 가능 친환경 소재 사용(플라스틱 50% 감량) 손잡이 부분이 있어서 전자레인지 사용 시 편리 뚜껑이 빈틈없이 닫혀 국물이 흐르지 않음 | <ul style="list-style-type: none"> - 제품명 : 옥시가드용기(컵, 파우치, 트레이) - 특징 : 플라스틱용기로서는 처음으로 커피음료, 스프 등을 따뜻한 상태에서 판매할 수 있게 함. 친환경 소재 사용(플라스틱 50% 감량) 전자레인지 직접 가열 가능 주 사용처는 식품(보존용 밥, 베이비푸드, 스프, 죽, 소스 등), 음료, 의약품, 화장품 등 |
| |  |  |  |

[자료 : 각사 홈페이지]

신 동향 파악에 유의가 필요하다.

수입업자를 통해 수입하는 경우에는 수입업자가 확인해야만 한다.

또한 생산기술, 기능 등 지적재산의 보호를 받는 케이스도 있다.

특수 기능일 경우 특허권, 의장권 등도 확인해야 한다. 더욱이 식품위생법(용구, 용기,

포장) 포지티브리스트 제도가 2020년 6월 1일부터 시행되고 있어 수출 시 확인이 필요하고, 일본 수입 통관 시 검역소에서 PL적합성증명서의 제출을 요구하는 경우가 있다.

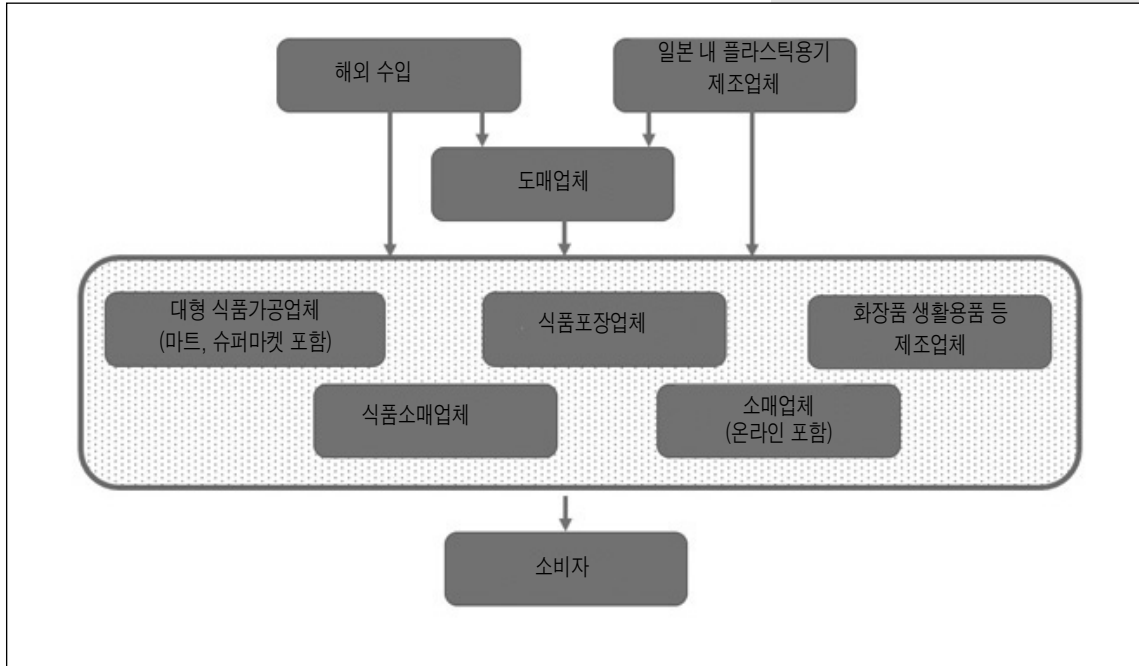
IV. 결론

코로나19로 외출 자제, 상업시설의 휴업 등에 따른 배달

음식, 도시락, 테이크아웃 제품의 수요가 증가하였으며, 보다 다양한 음식을 담을 수 있는 다양한 용기포장 제품이 필요해지고 있다.

2019년 10월부터 소비세가 8%에서 10%로 인상되면서 소비 수요 위축을 막기 위해 경감세율제도를 도입했다. 식품의 테이크아웃, 배달제품의 세율은 경감세율제도가 적용

[그림 2] 일본 플라스틱용기 유통구조



[자료원 : KOTRA 도쿄무역관 보유 자료 및 각사 인터뷰]

되어 8%(그 외 소비세 10%로 상향)로, 가격적 이점이 생겨서 포장 음식에 대한 수요도 증가하였다.

또한 일본 정부의 탈 플라스틱 정책으로 세븐일레븐 등 편의점 도시락 제품의 경우 2027년까지 음식을 담는 용기는 종이류로, 뚜껑은 플라스틱으로 변경하자는 움직임이 있다.

용기포장리사이클법에 따라 식품, 음료 등 용기, 포장의 이 용자에게 일반 폐기물의 감량과 자원의 유효 활용이 의무화되었으며, 유통업체는 용기

의 경량화와 재활용 가능한 소재의 조달, 제안 등이 영업의 필수 과제가 되었다.

한 업계 관계자는 “코로나19 영향으로 재택근무 증가와 외출 자숙 등으로 배달음식의 수요가 늘어났으며, 이를 배달하는 ‘Uber Eats’ 나 ‘Demae can’을 흔하게 볼 수 있게 되었는데 배달 및 테이크아웃을 하는 대부분의 중소형 음식점의 경우 간단하고 저렴한 용기, 뚜껑과 본체 연결되어 있는 일체형을 선호한다”며 “특히 바닥이 깊은 형태가 인기가 있으며, 집에서

용기 그대로 전자레인지에 넣어 데워 먹을 수 있는 내열 소재(자사제품인 MFP) 및 내열 단열 소재가 인기가 있다”고 밝혔다.

또한 배달 음식, 테이크아웃 제품의 보온성, 보존성이 요구되고 있으며, 슈퍼마켓의 반찬, 도시락, 초밥, 생선구이 등은 음식을 맛있게 보이게 하는 디자인성이 필요하다.

일본인이 좋아하는 디자인, 잘 먹는 음식, 일본의 배달 시스템 등을 이해하고 그에 맞는 제품 제안이 필요하다. [PM]