

## 쌀 가공품 소비자평가 결과 및 마케팅 전략

### 배경 및 필요성

- 쌀 가공품의 소비자패널 대상 시장성 평가를 통해 소비자 의견을 반영한 제품 개발, 시장정보 수집 및 대응, 신제품 소개 및 홍보, 시식이벤트 등으로 신제품의 안정적인 시장진입 유도

### 정보 내용

평가제품	쌀 가공품(김부각, 선식, 시리얼)
제품개발	철원 내추럴영농조합법인
주요특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 김부각 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 고향찰 주원료, 현미유 및 국내산 김 사용, HACCP 인증</li> </ul> </li> <li>- 선식 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 오대현미 5% 함유, 견과류 및 곡물 사용, 물만 부으면 완성</li> </ul> </li> <li>- 시리얼 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 오대쌀·보리·현미·통밀 사용, 오븐에 구움, 나트륨·당류 저감</li> </ul> </li> </ul>
평가결과	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 김부각 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 조각 작고 식감 부드러워 모든 연령층이 좋았다고 평가</li> <li>· 맛별(5종)로 취향대로 선택할 수 있는 아이디어가 돋보임</li> </ul> </li> <li>- 선식 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 간단한 아침식사 대응으로 좋고, 휴대성도 좋다고 평가됨</li> <li>· 볶은 오대현미가 포함되어 씹는 맛이 좋고 고소하였음</li> </ul> </li> <li>- 시리얼 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 구운 제품으로 담백한 맛이었고 달지 않아 좋았다고 평가</li> <li>· 눅눅함이 없고 바삭함이 오래 유지되는 긍정적 평가</li> </ul> </li> </ul>
마케팅 전략	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 김부각은 제품별 소비자 연령층에 맞는 타겟 마케팅 전략</li> <li>- 선식은 용기에 수위 조절용 선 표시 또는 일부분 투명하게 처리</li> <li>- 시리얼은 시판 300g보다 증량한 500g, 1kg 등으로 다양화</li> </ul>

### 기대효과

- 쌀 가공품의 마케팅 방향 제시로 신제품의 시장경쟁력 제고

## 세부 연구결과

- 김부각(오리지널 맛) 요인별 선호도 조사 결과 ‘향’이 우수하다는 응답이 50.0%, ‘맛’이 우수하다는 응답이 66.0%, ‘식감’이 우수하다는 응답이 68.0%를 차지하여 대체로 우수하다고 평가되었음

< 김부각(오리지널 맛) 요인별 선호도 >

(단위: %)

구분	매우 미흡	약간 미흡	보통	약간 우수	매우 우수
향	4.0	16.0	30.0	30.0	20.0
맛	2.0	14.0	18.0	46.0	20.0
식감	2.0	8.0	22.0	38.0	30.0

- 시리얼의 요인별 선호도 조사 결과 ‘향’이 우수하다는 응답이 72.0%, ‘맛’이 우수하다는 응답이 86.0%, ‘식감’이 우수하다는 응답이 88.0%를 차지하여 우수하다고 평가되었음

< 시리얼 요인별 선호도 >

(단위: %)

구분	매우 미흡	약간 미흡	보통	약간 우수	매우 우수
향	0.0	2.0	26.0	44.0	28.0
맛	0.0	4.0	10.0	44.0	42.0
식감	0.0	4.0	8.0	34.0	54.0

- 선식의 요인별 선호도 조사 결과 ‘향’이 우수하다는 응답이 74.0%, ‘맛’이 우수하다는 응답이 88.0%, ‘식감’이 우수하다는 응답이 84.0%를 차지하여 우수하다고 평가되었음

< 선식 요인별 선호도 >

(단위: %)

구분	매우 미흡	약간 미흡	보통	약간 우수	매우 우수
향	0.0	2.0	24.0	50.0	24.0
맛	0.0	0.0	12.0	54.0	34.0
식감	2.0	2.0	12.0	50.0	34.0

연구협력과

담당자: 안용진, 신동호, 김기성, 함진관  
(033)248 - 6041, ayj4783@korea.kr