



# 美國의 加工食品産業 動向

李 胤 宰

(大韓貿易振興公社)

## 1. 概 況

1976年 美國의 食品 및 飲料 出荷額은 1975年의 推定 出荷額 US\$1,760억 보다 10% 增加한 US\$1,930억에 達할 것으로 豫想된다.

美國의 最大製造部門으로서 食品 및 飲料製造業은 世界의 需給關係에 左右되는 것은 물론이지만, 以外에도 營養價, 라벨表示, 健康 및 安全製造 基準等의 關聯規則, 水質 規準等의 關聯規則, 製造段階에 있어서 UPC코드 實施 擴大等의 要素가 當面 2—3年間의 技術, 마케팅, 포장 및 流通에 影響을 주고 있다.

原材料, 에베르기 및 包裝 資材等의 계속적인 價格 引上, 賃金의 漸進的인 上昇, 運送費의 부담 過重에 따라 76年의 食品價格은 上昇될 要因을 內包하고 있다. 한편 食肉 및 鳥類의 生産增加로 因한 記錄의인 豐作 豫想이 76年의 食品 價格 上昇을 緩和시키고 있어 몇개의 商品 價格 上昇率은 74, 75年 보다도 낮을 것으로 전망된다. 그런데 1975年의 價格 上昇은 主로 畜肉, 鳥肉, 魚, 生鮮果實, 野菜의 高價格을 反映한 것이었다.

食品 및 飲料의 都賣價格指數는 74년에 平

均 170.9이었으나 1975年 8月에는 186.3으로 前年 同期對比 4% 높은 記錄의인 數字에 達하였다.

乳製品, 油脂, 飼料 價格의 昂騰이 이러한 記錄의 原因이 었다. 그 反面 穀物製品, 베이커리製品, 畜肉, 鳥肉, 加工野菜, 果實의 價格은 75年 8月 以後 下降하고 있다.

1975年의 1人當 食品 消費는 金額으로 約 2% 減少하였다. 이는 消費者가 食生活 習慣을 調整하여 食物性 食品을 보다 많이 購買하여 支出을 억제했기 때문이다. 이들의 耕作植物 關聯製品의 價格도 上昇하였지만 一般적으로 動物性 食品보다는 比較的 上昇率이 낮았다. 따라서 이들 動物性 食品의 消費減少가 75年의 食品 消費減少의 大部分을 차지하고 있다.

1975年의 食品 및 關聯 産業의 雇用은 74年 보다 4% 減少하여 150만이었다고 推定된다. 이러한 減少는 食品 産業 가운데 비교적 彈力的인 部門 몇개에서 일어난 開發面에서의 共同化의 影響과, 一般의인 生産性的 向上때문이었다. 한편 1976年의 雇用은 人口增加, 景氣의 回復等에 의한 産業의 擴大로 增大할 것으로 보인다.

(單位: US\$ 100萬)

	1967	1971	1972	1973	1974(1)	1975(1)	增加率 1974-75	1976(1)	增加率 1975-76
食品類加工產業 (1)							%		%
出 荷 額	83,975	103,631	115,041	136,826	162,425	175,850	8	192,925	10
雇用 總數(1,000名)	1,650	1,574	1,559	1,559	1,570	1,505	-4	-	-
生産 從 事 者 數	1,122	1,073	1,077	1,096	1,098	1,049	-5	-	-
輸 入 額	3,009	3,562	4,291	5,371	6,991	6,082	-13	-	-
輸 出 額	1,857	2,330	2,695	4,116	5,255	5,676	8	-	-
都 賣 物 價 指 數 (1967=100)	100.0	114.3	120.8	148.1	170.9	184.6	8	-	-

- (註) 1. 美國 國內商業局의 推定  
 2. 食品類加工產業의 全製品 및 서어비스 販賣額  
 3. 總合年平均成長率

(資料) 美國 센서스局 및 國內商業局

美國의 加工食品 및 飲料의 貿易收支 赤字는 75년에 前年對比 3/4 減少하였다고는 하지만 계속하여 存在하고 있다. 1975年の 赤字額은 前年の US\$ 17억에 對하여 US\$ 475억으로 減少되었다. 食品 및 飲料의 輸入은 75년에는 急速히 減少하여 US\$ 61億에 達하였다고 推定되는데 이는 新記錄이었던 74年の US\$ 75억 보다 13% 減少된 것이었다.

輸出은 74年の 記錄의인 US\$ 53億 보다 8% 增加된 US\$ 57億이었다. 美國의 食品 및 飲料는 大部分 關稅, 非關稅 兩面에서 實質的인 輸出障礙에 直面하고 있다. 將來, 이들 商品의 輸出이 伸張될 것인가 하는 問題는 이들 貿易 障害가 多國間 交涉에서 어느 程度 輕減되느냐에 달려 있다.

통조림 및 冷凍 果實 野菜(冷凍 特殊 調理 製品 包含)의 生産額은 1976년에는 1975年の 推定 出荷額 US\$ 99억을 11% 上廻하는 US\$ 110億으로 推定된다. 1976년에는 果實 野菜통조림의 出荷額은 US\$ 55億, 冷凍果實 野菜가 US\$ 26億, 冷凍 特殊調理製品 US\$ 29億 등으로 推定된다. 原料 耕作面積의 增加와 良好한 氣候條件으로 1975年の 통조림 生産은 增

大하였기 때문에 果實 통조림등은 통조림의 價格安定에 貢獻할 것으로 보인다. 그러나 에네르기源, 包裝코스트의 上昇이 賃金 上昇과 겹쳐 物價上昇에 壓力을 가하게 될 것이다. 에네르기 供給問題는 主要한 天然가스 消費者인 통조림 工業, 冷凍加工業에 있어서 最大의 關心事이다.

베이커리 製品의 出荷額이 1976年度에는 75年の US\$ 120億을 13% 上廻한 US\$ 140億에 達할 것으로 豫想된다. 이러한 增加는 主로 數量의 增加보다도 價格의 上昇에 의한 것이다. 빵, 케이크, 菓子빵, 파이, 도너즈等 5個 品目에 있어서 75年の 出荷額은 베이커리製品 總額의 76%에 達하는 US\$ 90億에 達하였다. 同 5個 品目の 76年度 出荷額은 US\$ 100億에 達할 것으로 보인다. 쿠키, 크릭커, 비스켈, 밀 등과 그 以外의 特殊 調製品の 出荷는 75년에 US\$ 29億으로 76년에는 18% 增加된 US\$ 34億으로 伸張될 展望이다.

菓子製品의 76年度 出荷額은 US\$ 37億이라고 하는 新記錄에 達할 展望인데, 이는 75年の 記錄 US\$ 34億을 8% 上廻하는 것이다. 단지 이러한 金額面에 있어서의 增加勢는 菓

자의 生産量이 1970年代는 下降傾向에 있고 이에 對應하여 1人當 消費量도 減少하고 있기 때문에 單價의 上昇을 反映하는 것이다. 材料 價格의 昂騰은 勞賃, 包裝費, 에너지 費의 上昇과 더불어 生産 金額을 大幅 上昇시키게 될 것이다. 1976年の 材料 價格 上昇은 平均 水準으로 引上幅은 過去 2年보다는 작을 것으로 보인다.

1976年の 초코렛 및 코코아 製品的 出荷는 75年の US\$ 13億을 9% 上廻하는 US\$ 14億에 達할 것으로 보인다. 1975年の 코코아豆 取扱量은 原料 供給의 增加, 價格 下落等の 이유 때문에 過去의 下降 傾向에 反轉하여 上昇하였다. 74年の 코코아豆 價格은 史上 最高로 供給不足 現象까지 일어나게 되었는데 코코아豆의 高價格에 對한 消費者의 抵抗에 의해 74年の 1人當 消費는 73年の 4.2파운드(原料豆 重量換算)에서 3.7파운드로 下落하는 結果가 되었다.

食用 油脂의 1976年 出荷額은 若干의 價格 騰貴와 大豆油, 調理, 사라다油等の 需要가 海外 國內 모두 回復되어 상승할 것으로 예상된다.

大豆油의 76年 出荷額은 75年の 推定 出荷額 US\$ 80億에서 9% 增加된 US\$ 88億에 達할 것으로 豫想된다. 쇼팅, 食卓油, 마가린等の 出荷額은 75年の 推計 US\$ 40億에 比하여 9% 增加된 US\$ 44億로 增加될 展望이다.

## 2. 果實 및 野菜 통조림

果實 및 야채 통조림, 冷凍食品의 出荷額은 1976년에 US\$ 110億에 達할 것으로 보이는데 이는 1975年 보다 11% 增加된 것이다. 이를 部門別로 보면, 果實, 野菜통조림, 果實調製品, 잼제리等類의 US\$ 55億, 冷凍果實, 冷凍

쥬스 野菜類의 US\$ 26億, 冷凍調製品 US\$ 29億 등 3部門으로 構成되어 있다.

果實 및 野菜의 통조림 産業(SITC 2033)의 製造品目은 果實, 野菜 통조림 以外에 果汁, 넥타 濃縮果汁, 野菜쥬스, 케찹, 도마도쥬스, 잼, 제리 등을 包含하고 있다. 1975년에는 이들 品目の 總出荷額이 74年보다 6% 上昇한 US\$ 51億에 達하였다.

1975年度 原料의 耕作面積은 前年보다 急増하였다. 氣候도 有利하여 全般的으로 作況은 1974年보다 良好하였다. 1975年の 통조림 生産量의 增大는 74年の 移越在庫에 걸쳐 75~76年 시즌의 供給量을 大幅 增加시키고 있다. 에너지 原價의 高騰, 容器價格의 引上, 賃金의 上昇等이 인플레이 壓力으로 되고 있기는 하지만 價格安定에 기여하고 있다. 1975年の 高水準 生産量은 76年度에 大量의 移越在庫를 招來케 하여 結果적으로 1976年 耕作面積은 減退할 것이다.

冷凍食品 製造業은 2個의 部門, 즉 ① 冷凍 果實·野菜 部門과, ② 冷凍 調製品의 部門으로 構成되어 있다. 前者, 冷凍果實, 野菜部門(SITC 2037)은 果實, 野菜의 冷凍 以外에 果汁 濃縮品 및 各種 제리類의 冷凍까지 包含한다.

後者, 冷凍調製品(SITC-2038)은 成長速度가 빠른 部門이며 빵等 구워서 生産하는 製品과 各種 料理, 스푸, 기타 調理 食品等の 廣範圍한 品種의 冷凍製품을 包含하고 있어 이 部門이 1975年度 總冷凍 食品生産高에서 차지하는 比率은 53%이었다.

1975年 冷凍食品의 總 出荷額은 US\$ 48億으로 1974年보다 10% 增加된 것으로 推定된다. 冷凍 果實·野菜의 75年度 出荷額은 74年の US\$ 21億 보다 10% 增加된 US\$ 23億이었고 冷凍調製品의 1975年度 出荷額은 74年の 推定值 US\$ 23億보다 10% 增加된 US\$ 26億

에 달한 것으로 推定된다.

1975年の 冷凍食品 市場은 高價格과 需要減退가 特徵이었다. 冷凍果實·野菜의 市況은 普通이었으나 量的으로 보던 全體的으로 不振하였다. 總 推定 出荷額은 增加하였지만 그 增加分의 大部分이 價格 上昇에 의한 것이었다. 1975年の 實質生産量은 1974年の 實績을 下廻하였는데 이러한 實質的인 減少는 數年만의 일이었다.

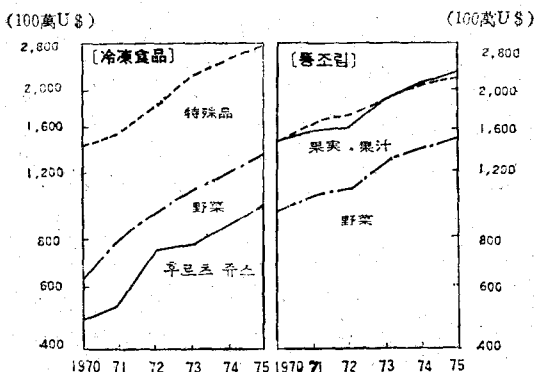
業界에서는 75年을 好況이었던 74年에 對한 反動下落이라고 보고 있다. 1976년에는 簡便食品의 普及이 크게 伸張되었고 1人當 消費가 上昇하고 있기 때문에 生産은 다시 上昇할 展望이다.

冷凍 果實, 野菜, 調製品의 利用이 擴大되고 있는 가장 큰 理由는 品質改良의 結果이다. 普及度를 測定할 수 있는 生産量을 보면, 1962年度에는 900萬 파운드 였으나, 1975년에는 2,100萬 파운드로 133%나 增加하였다.

品質管理의 重要한 決定 要因은 溫度이다. 冷凍食品은 0°C以下로 保存하지 않으면 品質이 低下한다.

冷凍食品 業界에서는 取扱業者와 消費者들에게 上記와 같은 溫度 維持가 얼마나 重要한 것인가를 認識시키기 위해서 教育 캠페인을 始

〈第1圖〉 冷凍食品의 占有率



(資料) 센서스 局 및 BDC

作 하였다.

現在의 消費者들은 자주 이 點을 망각하고 있으며 冷藏庫中에서도 必要한 溫度 維持가 잘 되지 않는 수가 있다.

그 結果 冷凍 食品 業界가 不當하게도 品質이 나쁜 商品(乾燥 되거나, 色·香料等이 증발하는 등)이라는 批判을 받아들인 것이 事實이다.

果實 野菜동조림의 75年度 輸入은 US\$ 3億 1,400萬에 달한 것으로 推定되는데 이것은 前年の US\$ 2億 9,100萬보다 8% 增加한 것이었다.

輸入의 大宗은 特産타입의 果實, 잼, 제리, 果汁, 버섯, 소스, 스푸, 토마토·페이스트 및 各種 野菜 동조림 等이다. 主要한 供給國은 멕시코, 도미니카, 혼두라스, 벨기에, 이태리, 희랍, 이스라엘, 폴란드, 스페인, 日本, 自由中國, 필리핀 等이다.

한편 1975年度 果實·野菜 동조림의 輸出은 新記錄이었던 1974年の US\$ 1億 5,700萬보다 7% 줄어든 US\$ 1億 4,600萬이었다. 美國產의 主要 輸出市場은 캐나다, 벨기에, 덴마크, 西獨, 스웨덴, 英國, 西獨, 日本, 호주 等이다.

最近 EC 共通規則에 하나의 進展이 있었는데 이는 將來의 美國동조림 食品貿易에 큰 影響을 주게 될 것으로 보인다. 즉 EC는 새로운 輸入制限을 果實동조림, 野菜동조림, 果汁 동조림 等に 적용 하였는데 이는 必要하다면 EC의 農家 및 加工業者를 保護하기 위하여 이들 製品의 輸入停止를 할 수 있다. 어떤 種類의 商品 輸入에는 라이선스가 必要하며 輸入者는 그 라이선스에 의하여 許可된 數量을 75日 以內에 輸入한다고 保證하는 證書를 提示하지 않으면 안된다. 이 新規則은 美國으로 하여금 동조림類의 輸出入을 他市場에 轉換토록 하게 할 것이다.

(單位: US\$ 100萬)

	1967	1971	1972	1973	1974 (1)	1975 (1)	增加率 1975- 76	1976 (1)	增加率 1975- 76	1985	增加率 1975- 85
[産業(2)]											
生 産 額	2,066	3,088	3,788	4,334	4,786	5,274	10	6,014	14	13,433	9.8
總 雇 用 數(1,000人)	64	74	81	85	84	78	-7	-	-	-	-
生産勞働者數(1,000人)	56	63	70	74	73	68	-7	-	-	-	-
附 加 價 值	759	1,237	1,414	1,515	-	-	-	-	-	-	-
生産勞働者1人1時間當 附加價值( )	6.88	9.91	10.40	11.06	-	-	-	-	-	-	-
[製品(3)]											
生 産 額	2,021	2,792	3,391	3,972	4,383	4,823	10	5,491	14	12,931	9.8
果 實, 주 스	420	508	734	767	877	965	10	1,098	14	2,376	9.4
野 菜	580	799	915	1,183	1,302	1,302	10	1,483	14	3,356	9.9
其 他 特 製 品	1,021	1,484	1,743	2,122	2,323	2,556	10	2,910	14	6,577	9.9
輸 入 額	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
輸 出 額	23	40	43	60	70	70	-	-	-	-	-
都 賣 物 價 指 數	100										
果 實	100	124	134	137	144	155	8	-	-	-	-
野 菜	100	116	121	129	165	181	10	-	-	-	-

(註): (1) 國內 商業局 推定.

(2) 冷凍 果實 野菜 및 特製品産業(SITC 2037 및 SITC 2038)의 한 全製品 및 서비스 賣上額. SITC 分野別의 內譯에 關係서는 推移 데이터는 없음.

(3) 全産業에 의한 冷凍果實野菜 및 特製品の 出荷額.

資料: Bureau of the Census, Bureau of Labor Statistics, BDC.

美國의 冷凍果實 및 野菜以外的 調製品の 輸入은 極少量으로 輸入 統計上에 分類되어 있지 않다. 冷凍果實·野菜의 輸出은 75년에는 74年과 같은 水準인 US\$ 7,000萬으로 推定된다. 이는 73년부터 74년까지 17% 增加한 後 停滯 現象을 보인 것이다. 감귤類 주스 및 野菜가 總冷凍食品 輸出의 80%를 占하고 있는데 主要한 輸出市場은 캐나다, 西獨, 스웨덴, 스위스, 英國, 西獨, 日本, 호주 等이다.

冷凍食品 特히 冷凍주스의 輸出展望은 밝다 西歐 數個國과 日本은 감귤 製品의 需要가 增加하기 시작한 可能性 있는 市場이다. 冷凍製品의 輸出도 長期的으로는 有望하다. 世界的으로 生活水準이 向上하고 消費者가 보다 簡便性을 追求함에 따라서 簡便食品의 需要는 增

大 傾向에 있다.

果實·野菜통조림 産業은 現在, 새로운 廉價容器를 찾고 있다. 또한 코스트·다운을 目的으로 새로운 保存加工技術의 開發을 追求하고 있다. 凍結乾燥는, 例를 들면 「파우치」와 같은 새로운 容器의 使用에 適應하고 있는 새로운 加工法으로 容積, 重量 모두 減少되어 輸送 코스트가 節減된다.

壓縮食品도 重要한 加工技術의 新分野이다. 아직도 商業케이스의 操業은 行하고 있지 않지만 마사츄세츠洲에 있는 美陸軍 研究所에서는 이미 이 加工法의 實驗을 完了하였다. 이 方法에 의한 利點은 乾燥에 의한 輕量化와 壓縮에 의한 容積縮小로서 容積에 關係서는 保存 輸送 經費가 75~94%나 절감되며 重量에

<第3表>

各種食品類加工品(1975-85年)出荷額豫想<sup>1)</sup>

(單位: US\$ 100萬)

SITC 코드 番號	産業部門種別	1975	增加率 (1974-75)	增加率 (1975-76)	增加率 (1975-85) <sup>2)</sup>
20	總計	175,850	8	10	8.4
2011	食肉패킹工場	32,299	11	10	9.5
2013	쓰세지 및 其他 食肉 調製品	5,076	5	10	6.7
2016	食鳥屠殺解體工場	5,093	24	10	9.2
2021	天然버터	1,050	28	1	1.1
2022	치즈(천연 및 加工)	4,292	-8	12	12.2
2023	練乳(加糖 및 無糖)	1,979	6	6	5.8
2024	아이스크림 冷凍디저트	1,502	5	5	4.5
2026	液乳	12,549	2	5	5.0
2032	特製品 동조림	2,565	8	8	8.2
2033	乾燥缶詰 果實 野菜, 잼, 제리	5,300	6	9	5.4
2034	乾燥脫水加工果實野菜, 스푸믹스	875	10	9	9.4
2035	果實野菜피클, 野菜쓰스調味料, 시라다드렛싱	1,425	7	7	7.2
2037	冷凍果實野菜, 冷凍特製品	5,274	10	14	9.8
2041	小麥粉其他의 穀粉製品	4,660	12	8	8.3
2047	犬猫其他用 페트·후드	2,885	20	15	10.0
2048	家畜家禽 其他用調整飼料, 配合飼料	10,001	18	15	66.5
2051	빵 其他 베이커리품 쿠키크래커제외	9,083	9	12	7.5
2052	쿠키, 크래커	2,902	18	18	8.1
2061	蔗糖(精糖제외)	1,416	-8	7	6.6
2062	蔗糖精糖	5,189	13	6	5.7
2063	甜菜糖	1,512	4	7	6.5
2065	캔디 其他 菓子	3,392	8	8	7.1
2066	초코렛, 코코아 加工品	1,324	3	9	8.7
2067	츄잉검	639	37	5	4.9
2075	大豆油工場	8,000	-8	9	9.4
2076	植物油工場, 옥수수, 綿實, 大豆를 제외	659	-9	9	8.8
2077	動物油脂, 海産油脂	1,978	5	7	6.5
2079	쇼팅, 食卓油, 마가린, 其他食用油脂	4,012	-10	9	8.8
2082	麥芽飲料	5,716	14	9	8.7
2084	와인, 브랜디, 브랜디 스피릿	1,233	11	10	12.9
2085	蒸留精留브랜디 加工리커	2,038	7	3	3.0
2086	병조 소프트·드링크, 炭酸水	7,290	11	11	11.0
2087	香味에키스 香味 시럽等	1,844	7	6	6.0
2091	魚類海産食品의 동조림 및 保存加工	1,222	11	11	11.2
2092	魚類海産食品의 生鮮 또는 冷凍패키지	1,723	9	15	15.2
2095	커피 로스트 加工	3,024	6	4	4.5
2098	마카로니, 스파게티, 바미셀리, 누들	616	20	15	10.0
2099	調整食品, 其他	6,388	20	12	10.0

註: 1) 國內商業局에 의한 推定.

2) 總合年平均成長率.

있어서는 輸送費가 60~90% 節約된다.

無菌 包裝加工 技術은 製品自體를 滅菌環境  
內에서 滅菌. 容器에 充填한다. 이 技術은 極

히 限定된 商品에 使用되고 있으나 金屬보다

도 가볍고 싼 包裝材料를 使用할 수 있다. 또  
한 纖細한 맛을 保持하는 것이 重要한 경우에

는 특히 효과가 있다.

### 3. 베이커리 製品

베이커리 製品의 1976年度 出荷額은 1975年 推定值 US\$ 120億(前年對比 11%增加) 보다 13% 大幅 上昇한 US\$ 140億에 達한 것으로 推定되는데, 이는 主로 量的 擴大에 의한 것이 아니라 價格上昇에 의한 것이다. 또한 이러한 價格上昇은 材料, 包裝, 에너지의 코스트 上昇을 反映하고 있다.

베이커리 製品은 2個의 産業 部門으로 構成되어 있다. 그 하나는 (A) 빵, 케키 및 同關聯製品의 産業으로 다음 4個業態의 製造者로 構成되어 있다.

① 都賣製造者: 都賣 段階에 있어서 主로 他企業과 店舖에 販賣하며 出荷額은 86%를 占하고 있다.

② 食品체인 製造者: 食品 체인店에서 經營하며 自社의 체인 店을 通해서 流通시키는 빵 製品을 製造한다. 出荷額은 11%를 占한다.

③ 家庭 直配서비스 製造者: 住宅配達루트를 通하여 直接 家庭에 販賣한다. 이 部門은 急速히 衰退하고 있어 現在로서는 總生産의 1% 以上.

④ 小賣店 爲主의 製造者: 自體 빵 生産設備를 갖고 있지 않은 各種 小賣店에 販賣하며 出荷額은 3%를 占한다.

①의 都賣베이커리 및 ②의 체인스토아, 베이커리가 業界의 主軸으로서 兩者가 빵, 케키 및 關聯製品 出荷額의 97%를 占하고 있다. 同 産業部門의 企業은 빵, 케키, 파이, 도나츠 런카에 其他의 製品을 製造하고 있다. 1975年의 出荷額은 記錄의으로 US\$ 90億에 達하여 全 베이커리 製品의 約 76%를 占하고 있다. 또한 1976년에는 前年보다 12% 增加한

US\$ 100億이 될 것으로 豫測된다.

베이커리 製品中 또 하나의 産業部門인 (B) 베이커리 産業部門은 一般의으로 빵類보다도 보다 保存期間이 긴 製品을 製造하고 있는데 쿠키, 크래커, 비스킷, 크래커, 밀과 其他의 特殊 베이커리 製品을 包含한다. 이 部門의 出荷額은 1975년에 US\$ 29億에 達하였고, 1976년에는 18%가 增加한 US\$ 34億에 達할 것으로 豫想된다.

74年 75년에 베이커리 製品의 메이커들은 從前에 없었던 基本 原料 價格의 騰貴에 直面하였다. 빵用粉, 쇼팅, 砂糖 및 그 以外의 原料는 베이커리 製品 生産費의 1/3을 占하고 있다.

美國의 빵製造 業者協會의 調査에 따르면 1 파운드 빵의 都賣價格 構成比는 粉 24%, 砂糖, 계란, 쇼팅: 10%, 包裝代: 4%, 直接勞賃: 8%, 販賣費, 人件費, 宣傳費, 36%, 管理費: 4%, 光熱, 電力等の 製造經費, 5%, 利益 5%로 되어 있다.

이렇게 原料價格이 過去 2年 繼續하여 上昇하였기 때문에 베이커리 製品의 메이커는 原料의 配合, 製品, 成分等の 再評價를 하지 않으면 안될 立場에 있어 代替品の 探求가 시도되었다.

業界에 의하면 1974—75年の 景氣 下降時에 빵의 需要는 價格引上 및 原料 砂糖의 價格上昇에도 不拘하고 堅固하였다.

빵의 1人當 消費量은 食費節約의 傾向에 의해 從來의 下降傾向으로 부터 다시 上昇하고 있다. 消費者가 비단 물건을 購入하지 않고 그 代身에 빵을 싸는 傾向이 짙어졌다.

점심을 갖고 가는 勞動者와 學生들이 前보다 늘어나 보다 많은 샌드위치 햄버거, 핫도그가 家庭에 팔리고 있거나 레스토랑에서 팔리고 있다.