

쌀가공산업의 혁신적 성장을 이끈다! 2028년까지 국내시장 규모 17조 원, 수출액 4억 불로 2배 이상 대폭 확대!

- 「제3차 쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 기본계획」 발표 -

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 농식품부)는 국내외 시장 규모가 꾸준히 커지고 있는 쌀가공산업의 성장세를 든든히 뒷받침하기 위해 ‘제3차(2024~2028) 쌀가공산업 육성 및 쌀 이용 촉진에 관한 기본계획’을 발표했다.

이번 계획은 '28년까지 시장 규모를 17조 원, 수출을 4억 불로 2배 이상 확대한다는 목표하에 ①미래 유망품목 집중 육성, ②국내외 수요기반 확대, ③산업 성장기반 고도화라는 3대 주요과제와 가루쌀 산업생태계 조성, 수출 확대 등 9개 세부 과제로 구성된다.

* 시장규모(조원) : ('18) 63 → ('19) 72 → ('20) 73 → ('21) 75 → ('22) 84 → ('28p) 17 ('22 대비 102%↑)

* 수출(백만\$) : ('18) 89 → ('19) 108 → ('20) 138 → ('21) 164 → ('22) 182 → ('28p) 400 ('22 대비 120%↑)

주요 내용은 다음과 같다. 첫째, 국내외 식품 소비 유행을 고려한 4대 시장전략(간편, 건강, 케이-푸드(K-food), 뉴트로)을 토대로 10대 유망품목*을 육성하여 쌀가공산업의 역동적 성장세를 견인한다. 특히, 새로운 국산 식품 원료로 '23년부터 본격적인 생산에 들어간 '가루쌀'의 생산·유통 체계를 안정적으로 구축하고, 식품·외식업계와 협력하여 제품개발·판로확충을 다각적으로 지원함으로써 '27년까지 수입 밀가루 수요의 10%(20만톤)를 가루쌀로 전환할 계획이다.

* ①간편 가공밥·죽 ②도시락·김밥 ③떡볶이 ④냉동떡 ⑤쌀 증류주 ⑥쌀 음료 ⑦쌀국수 ⑧혼합면 ⑨쌀빵 ⑩쌀과자

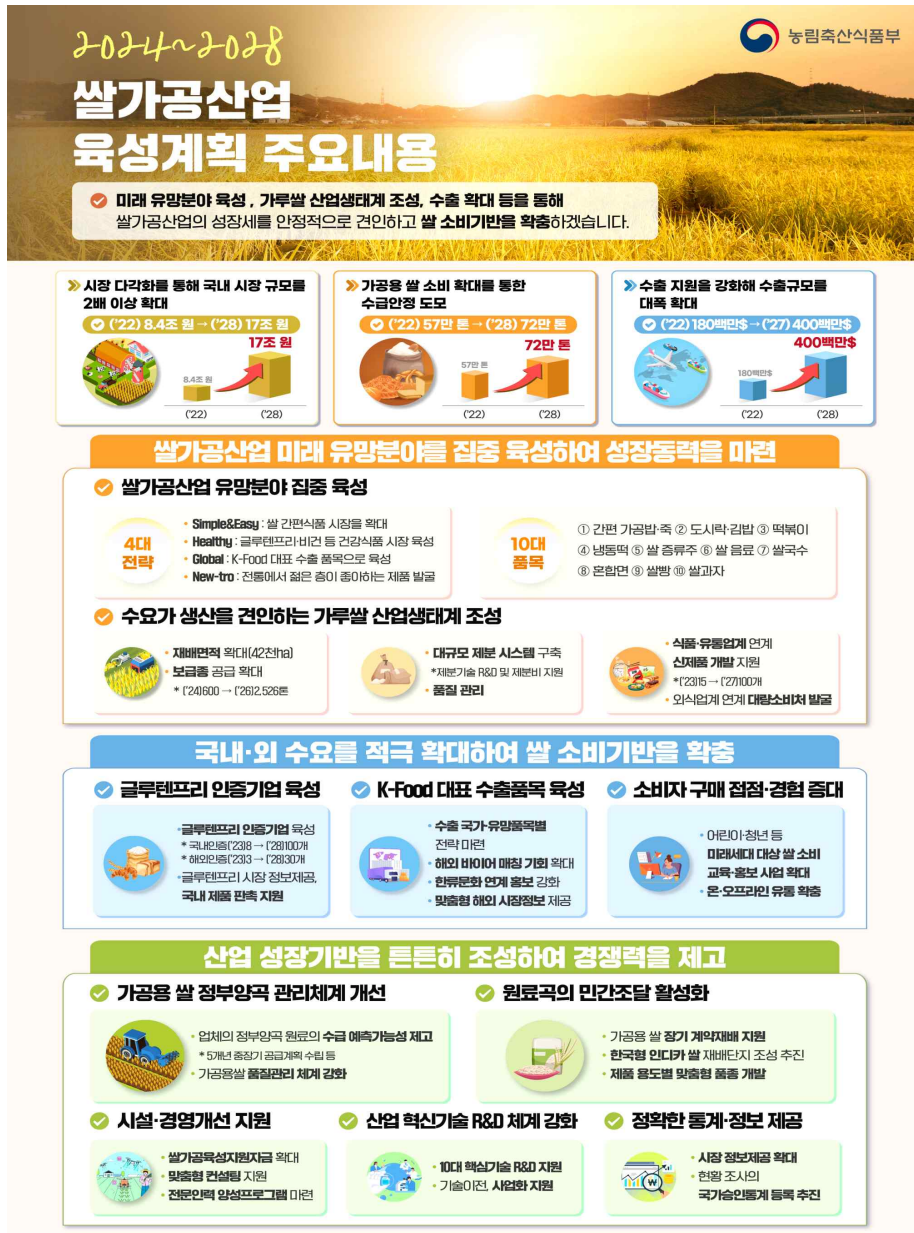
둘째, 국내외 쌀가공식품 시장 확장을 통한 가공용 쌀 소비량 확대('22년 57만톤→ '28년 72만톤)로 쌀 수급 안정 기능을 강화한다. '28년까지 한국 글루텐프리인증(KGFC)을 받은 기업 100개를 육성하고, 해외 주요 글루텐 프리 인증을 받은 쌀가공업체 수도 10배 늘려('23, 3개소 → '28, 30) 국내외 글루텐프리 시장을 선도한다. 또한 수출액 4억불 달성을 위해 주요 수출국·품목별 특화전략 수립, 맞춤형 지원을 강화하여 쌀가공식품 수출 대표업체를 200개 육성할 계획이다. 이와 함께 대학생 '천원의 아침밥'을 비롯해 쌀 소비 미래세대인 어린이·청년층의 건강한 식습관 형성을 지원하는 사업을 확대하는 등 쌀 소비 기반을 적극 확충한다.

셋째, 원료공급, 시설·경영, 연구개발(R&D), 산업 정보·통계 등 산업 성장 기반을 공고히 하여 대내외 경쟁력을 높인다. 가루쌀을 중심으로 가공용 쌀 전용 재배단지 조성, 계약재배 지원으로 원료의 민간조달을 활성화한다. 또한, 장립종 쌀 소비 증가, 국내 체류 외국인 증가를 고려하여 한국형 인디카 쌀 재배단지 조성을 추진한다. 원료구매, 시설 개보수를 위한 자금지원 규모를 확대하고, 가루쌀 등 가공전용 품종 개발, 글루텐 대체 기술 개발 등 쌀가공식품 10대 핵심기술 연구개발(R&D)을 지원하는 등 쌀가공산업의 지속가능한 성장을 뒷받침하겠습니다.

전한영 식량정책관은 “쌀가공산업 육성으로 우리 쌀 산업을 고부가가치화하고, 쌀 소비 확대로 안정적인 수급 유지 기반을 강화하겠다.”라며, “최근 냉동김밥·떡볶이 등 해외 시장에서도 활약하고 있는 다양한 쌀가공식품의 국내·외 판촉을 적극 지원하여, 현재의 시장 성장세를 강력히 견인하겠다”고 덧붙였다.

- 붙임 1. 제3차 쌀가공산업 육성 5개년 기본계획 인포그래픽
2. 제3차 쌀가공산업 육성 5개년 기본계획 주요 내용
3. 주요 쌀가공식품 품목(가공밥, 떡류) 시장 동향

담당 부서	전략작물육성팀	책임자	과 장	조은지 (044-201-2911)
		담당자	사무관	권준엽 (044-201-1842)



1 현황 및 한계

- (현황) 쌀 가공산업 매출액은 8.4조원, 쌀 소비량은 약 57만톤으로 '17년 대비 각각 3.5조원(연평균 11.4%), 8만톤(연평균 3.1%) 증가
 - 즉석밥, 도시락 등 가공밥류와 떡볶이 등 떡류 시장은 수출 증가 등에 따라 꾸준히 성장한 반면, 주류, 과자류, 면류 등은 최근 정체
 - * 쌀 가공제품 수출액 : ('17) 72천불 → ('22) 181천불, 250% ↑
 - '23년 가루쌀 산업 본격 육성으로 쌀 가공산업에 새로운 활력 창출
- (한계) 가공용쌀 사용의 정부양곡 의존도가 여전히 높고, 영세한 기업 구조로 새로운 제품개발 및 시장개척, 소비트렌드 대응에 한계
 - 민간 쌀 이용 확대를 위한 제도적 장치가 부족하고, 수출 등 신규판로 개척을 위한 정보제공, 홍보·마케팅 지원이 미흡

2 기본 방향 및 목표

- (기본방향) 쌀가공산업의 성장세를 안정적으로 견인하기 위해 가루쌀 생태계 조성·수출 확대 등 시장 다각화로 쌀 소비기반 확충 추진
 - * 국내 시장규모(조원) : ('17) 4.9 → ('19) 7.2 → ('21) 7.5 → ('22) 8.4
 - * 수출규모(백만\$) : ('17) 72 → ('19) 108 → ('21) 164 → ('22) 182
 - 가루쌀을 중심으로 유망시장을 육성하여 수입밀·수입쌀 시장을 대체하고, 신제품 개발, 제도기반 정비 등 산업 경쟁력 제고 지원
- (목표) 쌀가공산업의 성장세를 안정적으로 견인하고 국내·외 시장 다각화로 쌀 소비기반을 확충
 - [시장확대] 매출액: ('22) 8.4조원 → ('28) 17조원 (연 12.0% ↑)
 - [수급균형] 쌀 소비량(주정용 제외): ('22) 57만톤 → ('28) 72 (연 4% ↑)
 - [수출강화] 수출액: ('22) 180백만\$ → ('28) 400 (연 14% ↑)

3 부문별 주요 계획

1. 미래 유망분야 집중 육성으로 성장동력 마련

- ① **(유망품목 집중 육성)** 4대 전략 10대 유망 품목에 집중 지원하여 2028년 쌀 가공산업 매출액 17조원 및 수출액 4억 달러 달성 견인

4대 전략 및 10대 유망품목 육성					
4대 전략	1. Simple & Easy : 다양한 쌀 간편식품 시장 확대(간편 가공밥, 냉동떡 등) 2. Healthy : 쌀의 건강한 이미지를 활용한 글루텐프리, 비건, 고령친화식품 등 육성 3. Global : K-Food 수출의 대표 산업으로 육성 (냉동김밥, 떡볶이 등) 4. New-tro : 전통에서 젊은 층이 좋아하는 새로운 제품 발굴(쌀 증류주, 약과 등)				
10대 품목	가공밥·죽류 * 목표(십억원) ('22) 2,187 → ('28) 4,387	떡류 * 목표(십억원) ('22) 2,317 → ('28) 4,537	주류·음료 * 목표(십억원) ('22) 1,718 → ('28) 3,391	면류 * 목표(십억원) ('22) 113 → ('28) 476	빵·과자류 * 목표(십억원) ('22) 231 → ('28) 974
	① 간편 가공밥죽 ② 도시락·김밥	③ 떡볶이 ④ 냉동떡	⑤ 쌀 증류주 ⑥ 쌀 음료	⑦ 쌀국수 ⑧ 혼합면	⑨ 쌀빵 ⑩ 쌀과자
주요 수단	▶ 식품·유통업계와 연계한 품목별 특화 홍보·마케팅 추진 ▶ 글루텐프리 인증기업 육성으로 쌀가공식품 품질 및 인지도 제고 ▶ 해외소비자 대상 K-Culture(K-Pop, 예능·드라마) 연계 판촉 으로 국외판로 확대 ▶ 업계 수요를 반영한 쌀 가공식품 10대 핵심기술 R&D 추진 ▶ 가루쌀 등 가공용 쌀의 안전적 원료 공급체계 강화 ▶ 육성자금 확대 및 시설·경영 개선 지원으로 업체의 재투자 여건 개선				

- ② **(가루쌀 산업육성)** 수입 밀가루 수요의 10%를 가루쌀 20만 톤으로 전환, 쌀가공식품 중 수요 진작이 필요한 **면·빵·과자류** 중심의 제품화 지원

- **(제품화)** 가루쌀 제품개발에 필요한 원료 구입, 연구개발, 소비자 평가 등 **제품화 전과정을** 지원하여 **수입 원료 대체 시장 확대**
 - * 제품화 참여기업: ('23) 15개 → ('24) 30 → ('25) 35 → ('26) 40 → ('27) 45
- 특히, 쌀 가공식품 중 시장수요 진작이 필요한 **면류·빵류***와 식물성 대체유·팻푸드 등 **새로운 식품**을 중심으로 제품화 지원
 - * 식품산업 품목별 밀가루 사용량 비중('21): 면류 45.1%, 빵류 16.2, 과자 13.1 등

- **(제분·유통)** 면류·빵류·과자류 등 제품군별 가공적성에 맞는 **제분기술*** 개발('24~'25), 가루쌀 원료에 대한 **품질기준(KS)** 마련('26)
 - * 제품군별로 적합한 회분 함량, 입자 크기, 색깔 등 기준 마련 및 제분기술 개발
- 식품업계 수요, 품목별 적합 도정도 등에 맞춰 가공·도정할 수 있는 **가루쌀 전문 RPC** 육성('25~)
 - * 가공시설현대화(30억원 이상), 벼 건조·저장시설(7억원 이상) 지원으로 전용 사일로, 대형 트레일러 출하 시설 등 시설 신축·개선 지원
- **(계약재배)** RPC·식품업체에게 **원료매입*** 자금지원, 계약재배 농업인에 전략작물직불제** 지원 확대 검토
 - * (RPC) 벼 매입자금 0.0~2.0% 금리 융자 지원, (식품업체) 원료매입 자금 융자 지원
 - ** ('23) 가루쌀 100만원/ha, 이모작 인센티브 100만원/ha → ('24) 가루쌀 200만원/ha로 상향
- **(소비기반)** 카페·베이커리 등 외식업계 및 유통업계와 협력하여 온오프라인 **판매기획전**을 추진하여 소비자에게 가루쌀 제품 지속 노출
 - **호텔·글루텐프리 식당, 해외 한식당, 재외공관** 등을 대상으로 가루쌀 원료를 제공하여 메뉴 개발·판매를 통한 **인지도 제고** 추진('24~)
 - 국가·문화별로 친숙한 음식을 글루텐프리 원료인 가루쌀로 만들어 **국산 가루쌀 원료(소재)를 새로운 수출 품목으로 육성**
 - * (예시) 가루쌀 바게트, 된장 베이스의 가루쌀 파스타, 가루쌀 맥주 등
- **(품종)** 수량성·재배안정성 등이 개선된 **가루쌀 계통**을 육성하고, 현장에 보급하기 위한 **보급종 종자** 생산·공급 체계 운영
 - * 품종 육성목표: ('25) 산패·수발아 저감, ('27) 내수발아, ('28) 수량성 향상
 - ** 보급종 공급계획: ('24) 600톤 → ('25) 950톤 → ('26) 2,526톤

2. 국내·외 수요기반 확대

- ① **(글루텐프리 인증기업 육성)** 해외 유명 글루텐프리 인증을 받은 쌀가공업체 10배 확대('23, 3개소→'28, 30개소), 국내 글루텐프리 인증(KGFC) 인증기업 100개 육성('23, 8개소→'28, 100개소)
 - **(등록)** 국내·외 글루텐프리 인증 등록에 필요한 제품성분 시험·분석, 컨설팅, 현장 심사비 등을 지원('24~)
 - **(판촉)** Free From Food Expo, 유기농 식품 박람회 등 해외 특화 식품 박람회 내 한국 글루텐프리 제품관 운영 지원
 - * 프리프롬(Free-From) 식품: 알레르기나 질병 유발 성분을 제거한 식품
 - **(정보)** 글루텐 프리 인증 등록절차·시험법·검사규정·판로확충 등 글루텐프리 시장 관련 정보소식지 발간·제공('25~, 연 4회)
- ② **(수출 확대)** 쌀가공식품의 수출을 선도할 대표기업을 200개로 확대
 - **(바이어 매칭 확대)** 쌀가공식품 계약 실적이 우수한 주요 해외 바이어 대상 온라인 구매설명회 개최로 해외 판로개척 지원('26~)
 - * (규모) 회당 해외 바이어 15~20개사, 국내기업 2~30개사(변동 가능)
 - **(현지 공략)** 해외 식품박람회 참가 지원 확대 및 현지 안테나숍에 입점 품목 확대 등 공격적인 현지 시장 공략 추진
 - * ('23년 4개국 → '28년 목표) 15개국, ** (現) 가공밥·장류 중심 → (改) 떡·면·빵·과자 등 포함
 - **(K-Culture)** 쌀가공식품산업대전 등 판촉행사를 한류 문화와 연계
 - * K-pop 유명가수 쌀가공식품 시식 SNS 실시간 라이브방송, 'K-con' 관람객 대상 시식 행사 등
- ③ **(구매 접점·경험 증대)** 쌀가공식품 체험 프로그램 활성화 및 유통망 확대
 - **(체험)** ^{가칭}쌀가공식품 갤러리 및 온라인 플랫폼 동시 운영 등 쌀가공식품 중심으로 생산자와 소비자 간 소통 공간 마련 추진('26~)
 - 우수 쌀 가공식품 Top 10 제품을 어린이·청년 등 미래세대 대상 쌀 중심 식습관 형성 지원 사업과 연계·공급하여 쌀가공식품 체험 기회 확대('24~)
 - * 초등학교 '국물체험학교' 사업 : ('23) 초등 53개교, 7,529명 대상으로 식습관 교육 추진 중
 - * 대학생 '천원의 아침밥' 사업 : ('23) 144개교, 233만명분 → ('24) 450만명분
 - **(유통)** 편의점(아침밥 캠페인 등), 팝업스토어 등 최근 소비자 사이에서 인기있는 판매·유통 경로를 활용한 소비자 접점 기회 확대

3. 산업 성장기반 고도화로 경쟁력 제고

- ① **(원료공급)** 안정적인 원료공급 체계 구축을 위해 가공용 쌀 민간 조달을 활성화하고 정부양곡의 공급 예측가능성 및 품질 제고
 - **(민간조달)** 가공용쌀 생산단지-RPC-가공기업을 연계한 산업 체계 구축을 위해 가공용쌀 계약재배 지원 추진('25~)
 - **(K-인дика)** 장립종쌀에 대한 소비자 관심 증가, 국내 체류 외국인 증가를 고려하여 한국형 인дика 쌀 재배 추진('25~)
 - * ('24) 관계기관 협조체계 마련 및 예산확보 추진 → ('25~) 생산단지 조성 → ('26~) 식품·유통업계 연계 제품 개발·판촉 등 수요 기반 확대
 - **(정부양곡)** 정부양곡 공급 예측 가능성 제고 및 품질 제고, 자생적 원료 공급체계 마련을 위한 민간조달 활성화로 정부양곡 의존도 완화
 - **(예측가능성)** 업체가 연간 원료사용 계획을 연말에 수립할 수 있도록 중장기 공급 계획 및 업체별 공급 계획(매년) 수립 후 조기 통보('24~)
 - * ① 사전 수요조사(10월, 쌀가공협회) → ② 정부양곡 공급계획 수립(10월, 식량정책과) → ③ 수요 조정 → ④ 업체별 공급 세부계획 수립(11월, 쌀가공협회)
 - **(품질)** 업체가 우수 도정공장을 선택하여 쌀을 받을 수 있는 원료 공급체계 개선방안* 마련, 가공용쌀 규격 기준 강화('25) 등 추진
 - * '24년에 우선 10만톤에 적용·평가한 후 전체 물량으로 확대
- ② **(R&D)** 가루쌀 육성 기반기술, 수출 시 품질유지 기술 등 신시장 창출에 필요한 쌀가공식품 10대 핵심기술 선정 및 R&D 지원('24~)
 - * ①가루쌀 등 가공전용 품종개발, ②건강기능성 쌀 품종·제품 개발, ③가정 간편식 제조기술, ④제품별 쌀가루 혼합비율 구명, ⑤가루쌀 가공기술, ⑥수출 과점상 품질유지 기술, ⑦쌀 활용 주류 제품 개발, ⑧쌀 활용 발효물질 개발 및 제품화, ⑨글루텐 대체 물질 개발, ⑩쌀 부산물 활용 기술

- 국가식품클러스터 내 기업지원시설을 활용하여 쌀가공기업 기술 애로 해소 지원('24~, 식품패키징센터·식품기능성평가지원센터 등 활용)
- * 패키징, 원료 표준화, 기능성식품(유효성/안전성) 평가, 품질안전, 시제품개발 등
- * (사례) 농식품부, 식품진흥원, 홍천메디칼허브연구소, 쌀가공업체 (주)세준에프앤비 간 공동 기술개발사업을 통해 중동지역 떡볶이 제품 수출 애로 해소를 위해 상온유통이 가능한 떡 개발

③ (시설·경영) 자금지원 확대 및 전문인력 양성 지원으로 기업 경쟁력 제고

- (자금) 업계 수요를 반영하여 원료구매, 시설 개보수 등에 지원하는 쌀가공육성지원자금 규모를 **지속 확대 추진**(‘25~)
- 계약재배 기업, 신시장 창출, 수출 기업 등에 대해 **지원 우대 추진**(우선지원, 금리인하, 지원한도 향상 등, ‘26~)
- (전문인력) △수요를 반영한 **전문교육 과정** 편성, △교육 전문기관 연계 실습교육 강화 △떡제조기능사, 주조사 등 **자격증 취득** 연계 등 추진(‘24~)

④ (정보 제공) 국내·외 쌀가공식품 시장규모, 동향, 소비자 인식을 정기적으로 조사하여 DB화, 통계생산·활용 기반 정비로 활용도 제고

- (시장조사·분석) ①식품산업정보통계(aT)에 ‘쌀가공품’ 항목 신설(‘25~), ②유망시장 조사보고서(매월), ③**전문가·업계 포럼**(연2회) 등 최신정보 제공(‘24~)
- (통계기반) ‘19년부터 실시 중인 ‘쌀가공산업 현황조사’의 정확도·신뢰도를 제고하고, **국가승인통계 등록** 추진(‘25)
- * 향후 식품산업정보통계시스템(FIS)를 통해 정보 제공(‘26~)

⑤ (제도정비) 국내외 특수 시장과 수출을 겨냥하는 국내 식품업체 대상 식품 인증 활성화, 규제 개선 등 제도 기반 정비 추진

- 쌀가공협회를 창구로 하는 ‘**규제·제도 개선 센터**’ 운영으로 유망시장 분야 제품 육성에 따른 기업 현장 애로사항 해결

붙임 3

주요 쌀가공식품 품목(가공밥, 떡류) 시장 동향

① (즉석밥) ‘22년 기준 국내 매출액은 9,356억 원(쌀가공식품 총 매출액의 12.5%)

- (시장구조) 그간 특정社 대표 상품 중심의 시장이었으나, 최근 편의점(PB 브랜드), 중소기업 등 다양한 업체가 진입하는 추세
- * 무균즉석밥 업체 순위별 시장점유율(‘21년) : 1위(49.2%), 2위(26.7%), 3위(7.8%)
- (수출) 해외에서도 팬데믹 이후 건강간편식(HMR) 선호 트렌드에 따라 글루텐프리와 저장·조리 편의성을 갖춘 가공밥(무균즉석밥 포함) 제품이 인기
- * 가공밥 수출액(백만 불) : (‘18) 25 → (‘19) 34 → (‘20) 46 → (‘21) 57 → (‘22) 75
- (제품동향) 최근 건강 중시 트렌드에 맞춰 영양 성분을 강화한 즉석밥(잡곡, 슈퍼곡물 등) 제품이 다양하게 출시

<무균즉석밥 제품 사례>

			
햇반 귀리흑미곤약밥 CJ제일제당(주)	오뚜기 현미잡곡밥 오뚜기(주)	귀리쌀밥 하림/주에이치에스푸드	가바 현미밥 대상웰라이프(주)시아스

② (냉동김밥) ‘22년 기준 국내 매출액 추정치는 약 60억원, 즉석 김밥·편의점 김밥 시장에 비해 규모는 작지만 최근 미국 등에 수출 확대

- (시장구조) 현재 특정社 상품 위주로 유통 중이나, 최근 미국 등 해외시장에서 냉동김밥이 인기를 얻으며 수출을 준비하는 업체 증가
- (수출) 가성비 좋고 맛있는 비건식품으로 해외 소비자 사이에서 인기, 미국 대형 식품유통업체에서 조기 품절되는 등 구매 열기 지속
- * 유명 SNS 인플루언서들의 ‘냉동김밥 먹기 챌린지’가 유행, 냉동김밥 업체들은 미국 수출 성과를 바탕으로 독일·프랑스 등 유럽시장 공략도 추진 중

- **(제품동향)** 글루텐프리·비건 등 건강식품을 선호하고, 맛있으면서도 간편한 식사를 찾는 최근의 식품 소비경향에 부합한 제품 출시

<냉동김밥 제품 사례>

		
11시 45분 비건김밥	바바김밥	맛있는 한끼 야채김밥
복을만드는사람들	(주)올곧	(주)한우물

③ **(도시락)** '22년 기준 도시락 국내 매출액은 9,400억원(쌀가공식품 중 매출액의 12.6%)

- **(시장구조)** 도시락류 제조업체는 전국 318개소로 추정, 판매·유통 경로는 편의점(40%), 도시락 전문점(30%)을 중심으로 형성
- **(제품동향)** 외식 물가 인상에 따라 '런치플레이션(점심+인플레이션)' 현상의 심화로 가성비와 제품 다양성을 갖춘 도시락 소비 증가
 - 최근 다이어트 및 건강에 대한 관심 증대로 현미·잡곡이 함유된 저칼로리, 저염식, 건강식 도시락도 인기

<도시락 제품 사례>

			
스팸더한김치제육볶음밥	해자!알찬한끼(더블참치)	백종원잡채&닭가재	퀴노아밥&떡갈비스틱
이마트24	GS25	CU	오늘한끼

④ **(떡볶이 떡)** '22년 기준 떡볶이 떡 국내 매출액은 4,989억원 (쌀가공식품 중 매출액의 6.6%)

* 쌀떡류 매출액(십억 원) : ('18) 1,250 → ('19) 1,308 → ('20) 1,833 → ('21) 1,915 → ('22) 2,317

- **(시장구조)** 떡볶이 떡 제조업체는 전국 184개소로 추정, 가공밥류와 달리 다양한 업체가 시장에서 경쟁 중

- **(수출)** 한류 문화 확산에 따른 K-Food 열풍으로 '떡볶이'에 대한 해외 소비자의 관심이 지속 증대

* 쌀떡류 수출액(백만 불) : ('18) 24 → ('19) 34 → ('20) 53 → ('21) 65 → ('22) 64

- **(제품동향)** 많은 업체가 시장에서 경쟁하는 만큼, 맛·형태상 다양한 소비자 기호에 맞춘 떡볶이 제품이 출시

<떡볶이 제품 사례>

			
조리용 떡볶이	컵 떡볶이	파우치형 떡볶이	간식형 떡볶이
신천식품(주)	농업회사법인(주)영풍	(주)오뚜기	와이앤비푸드(주)

⑤ **(냉동떡)** '22년 기준 냉동떡 국내 매출액 추정치는 1,000억원

- **(시장구조)** 기존에는 대량 유통업체가 시장을 주도하였으나, 최근 온라인 유통 판매가 활성화되며 소규모 업체도 다수 진입
 - * 주요 냉동떡 업체 매출액('22) : A사(243억), B사(120억), C사(40억원)
- **(수출)** 미국, 유럽 중심으로 냉동떡 수출 확대가 예상되며, 현재는 한인 중심으로 소비되고 있으나, 한류열풍에 따른 수출 증가 기대
- **(제품동향)** 냉동떡이 식사 대용 간편식·HMR 제품으로 부상하며 온라인 쇼핑몰(스마트스토어, 쿠팡 등)과 홈쇼핑 판매 증가

<냉동떡 제품 사례>

			
통팔찰떡	크림 찰쌀떡	영양떡류	모시송편
창억떡집	정남농협화성 웰빙떡클러스터사업단	떡보의하루	콩고물영농조합법인