



2020

해외시장 맞춤조사

No. | 202009-19

품목 | 닭가슴살(Chicken Breast)

국가 | 미국(U.S.A)

구분 | 시장분석형

Contents

I. 요약(Summary)	4
----------------	---

II. 시장규모(Market Size)

1. 미국 닭가슴살 시장규모	13
2. 미국 닭가슴살 수출입 시장규모	14
3. 미국 닭가슴살 소비 시장규모	15

III. 시장트렌드(Market Trend)

1. 미국 닭가슴살 이슈, ‘패스트푸드 신제품’·‘리콜 사례’	22
2. 미국 닭가슴살, ‘순살’·‘미국산’ 브랜드 다수	23
3. 미국 닭가슴살 구입 목적, 영양보다는 조리 목적	24
4. 미국 닭가슴살 레시피, 샐러드 형태·에어프라이어 조리 빈출	25

IV. 유통채널(Distribution Channel)

1. 미국 닭가슴살 유통구조	27
2. 미국 닭가슴살 주요 유통업체	28
3. 미국 닭가슴살 B2C 소매채널	30

Contents

V. 통관·검역(Customs·Quarantine)

1. 미국 닭가슴살 인증 취득	51
2. 미국 닭가슴살 사전 절차	53
3. 미국 닭가슴살 라벨 심의	58
4. 미국 닭가슴살 서류 준비	62
5. 미국 닭가슴살 세금 납부	63
6. 미국 닭가슴살 검역 심사 절차	64
7. 미국 관련 규제 정보	65

VI. 전문가인터뷰(Expert Interview)

Interview ① 빅애플미트마켓(Big Apple Meat Market)	68
Interview ② 키푸드슈퍼마켓(Key Food Supermarket)	70
Interview ③ 파인페어슈퍼마켓(Fine Fare Supermarket)	71
Interview ④ 홍콩마켓플레이스(Hong Kong Market Place)	73
Interview ⑤ 미국 농무부(Department of Agriculture)	75

VII. 시장진출제언(Export Insights)

※ 참고문헌	79
--------	----

I . 요약(Summary)

Market Size

(시장규모)

미국(U.S.A)

닭가슴살 시장규모

지표 설정 기준: 제품의 원료(가금류), 보관 형태(냉동)

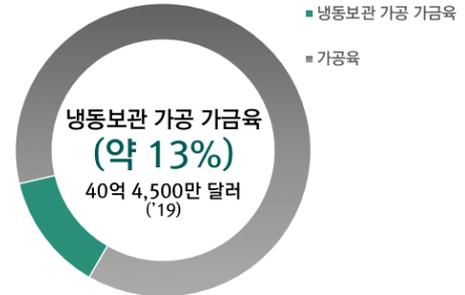
· 미국 가공육(Processed Meat)¹⁾ 시장규모

..... 311억 4,700만 달러('19)

· 미국 냉동보관 가공 가금육(Frozen Processed Poultry)²⁾ 시장규모

..... **40억 4,500만 달러('19)**

(*) Euromonitor International



닭가슴살 수출입 시장규모

지표 설정 기준: 제품의 원료(닭), 종류(조제품)

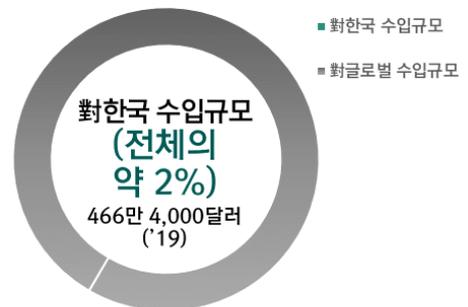
· HS 1602.32³⁾ '그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(肩肉)이나 피-닭으로 만든 것' 미국 對 글로벌 수입규모

..... 2억 6,021만 달러('19)

· HS 1602.32 '그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(肩肉)이나 피-닭으로 만든 것' 미국 對 한국 수입규모

..... **466만 4,000달러('19)**

(*) International Trade Centre



닭가슴살 소비 시장규모

지표 설정 기준: 조사제품 '닭가슴살'은 가금류인 닭의 가슴 부위를 가공한 제품임. 이에 미국 내 닭가슴살의 인기도와 판매량을 파악하기 위해 '2019년 미국 닭 부위별 판매율'을 조사함. 또한 향후 수출 시 경쟁 업체가 될 수 있는 미국 냉동보관 가공 가금육 제조업체와 브랜드를 파악하기 위해 '미국 냉동보관 가공 가금육 제조업체 매출'을 조사함

① 미국 닭 부위별 판매율('20)

가슴	61.7%
허벅지	13.1%
날개	7.9%
다리	7%
한 마리 전체	6.1%
기타	4.2%

② 2019년 미국 냉동보관 가공 가금육 제조업체 매출 규모('20)

전체	40억 4,500만 달러
타이슨푸드(Tyson Foods)	14억 1,000만 달러
펄듀팜(Perdue Farms)	2억 3,500만 달러
콘애그라브랜드(ConAgra Brands)	1억 7,000만 달러
슈완푸드(Shwan Food)	1억 5,500만 달러
케이글스(Cagles)	1억 5,200만 달러
포스터팜(Foster Farms)	9,700만 달러
호멜푸드(Hormel Foods)	7,800만 달러
제이비에스에스에이(JBS SA)	4,700만 달러

(*) 원사이트그로서리비즈니스(Winsight Grocery Business), 유로모니터(Euromonitor)

1) 가공육(Processed Meat): 상온, 냉장, 냉동 보관 가능하도록 가공된 육류를 포괄함

2) 냉동보관 가공 가금육(Frozen Processed Poultry): 소스, 조미료 등을 첨가하여 냉동보관 가능하게 가공한 가금류를 포괄함

3) HS CODE 1602.32: 사제품 '닭가슴살'은 닭의 가슴살을 가공하여 만든 식품임. 이에 제품의 원료(닭), 종류(조제품)를 기준으로 '그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(肩肉)이나 파-닭으로 만든 것'인 HS CODE 1602.32를 지표로 설정함

Market Trend

(시장 트렌드)

미국 (U.S.A)

닭가슴살 소비 실태 분석 결과

미국 '닭가슴살' 주요 연관어 분석



미국 '닭가슴살' 온라인 쇼핑물 리스트

연관어	발생량
뼈가 없는	148
껍질이 없는	130
타이슨	93
에바소	55
스트립	49
유기농	43
프리미엄	41
필렛	31
내추럴	26
...	
냉동	23

미국 온라인쇼핑물 닭가슴살 543건 분석



미국 '닭가슴살' 온라인 쇼핑물 후기

연관어	발생량
움푹 패인	81
샐러드	40
조리	20
샌드위치	19
맛있는	18
텐더	17
코로나19	15
실망하다	13
찌그러짐	12
...	
편리한	7

미국 닭가슴살 구매후기 1,042건 분석

닭가슴살 이슈
패스트푸드 26건
리콜 4건

패스트푸드 신제품 출시
리콜 사례 다수 발생



닭가슴살 제품 특징
뼈없는 148건
타이슨 93건

순살 제품 다수 판매
미국 브랜드 강세



닭가슴살 구입 목적
조리 20건
다이어트 2건

다이어트 수요보다
조리 목적 구입



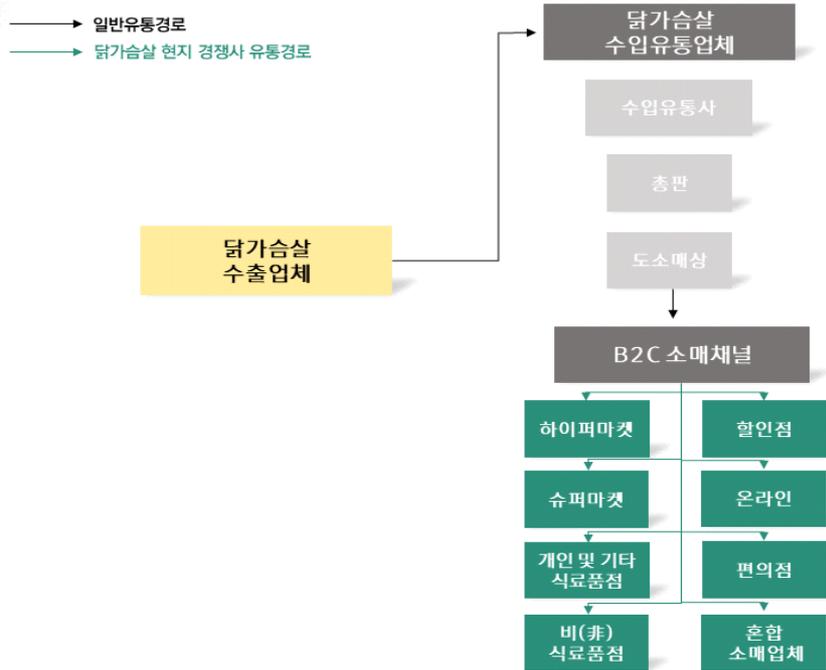
닭가슴살 레시피
샐러드 1147건
에어프라이어 337건

샐러드 다수 공유
에어프라이어 조리



Distribution Channel

(유통채널)



미국(U.S.A) 닭가슴살 유통채널 현황

채널 유형	채널 분류	점유율 ⁴⁾⁵⁾	주요 채널 ⁶⁾
B2C 소매 채널	하이퍼마켓/슈퍼마켓	68.5%	크로거(Kroger), 퍼블릭스(Publix), 세이프웨이(Safeway), 월마트(Walmart), 트레이더조(Trader Joe's), 마이어(Meijer)
	개인 및 기타 식료품점 ⁷⁾	14.1%	에이치마트(Hmart), 가주마켓(Gaju Market), 시온마켓(Zion Market), 한남체인(Hannam Chain)
	혼합 소매업체 ⁸⁾	4.6%	블루밍데일스(Bloomingdale's)
	편의점	3.6%	세븐일레븐(7-Eleven), 와와(Wawa), 써클케이(Circle K)
	비(非) 식료품점 ⁹⁾	3.0%	씨브이에스(CVS), 지엔씨(GNC), 월그린(Walgreens)
	온라인	2.8%	아마존(Amazon), 이베이(E Bay), 타겟(Target)
	할인점	2.8%	코스트코(Costco)
	직접판매	0.6%	(-)

자료: 유로모니터(Euromonitor), 현지 진출 브랜드 진출 채널 정보 조사 결과

- 4) 2020년 기준, 미국 내 '가공육 및 해산물(Processed Meat and Seafood)'의 유통채널 점유율임
- 5) '닭가슴살'의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 상위 카테고리인 '가공육 및 해산물(Processed Meat and Seafood)'의 정보를 확인함
- 6) 채널 분류에 따른 미국 유통채널로 현지 외국계 기업도 포함됨
- 7) 본 보고서에서 개인 및 기타 식료품점은 한인마트, 아시아마트를 포괄함
- 8) 본 보고서에서 혼합 소매업체는 백화점을 포함함
- 9) 본 보고서에서 비(非) 식료품점은 드럭스토어를 포함함

Customs · Quarantine

(통관 및 검역)

구분	내용	참조처
Step 01. 인증 취득	<ul style="list-style-type: none"> • 미국 일반가공식품 수출을 위한 인증 '有' - HACCP 	(*) 미국 식품안전국 - 문의처 : www.fsis.usda.gov
Step 02. 사전 심사	<ul style="list-style-type: none"> • 사전 수입 식품 통지 필요 • 사전 식품 시설 등록 필요 - 수출작업장 지정 - 검역시행장 지정 - 수출검역증명서 발급 	(*) 미국 식품의약국 - PNSI(사전 수입 식품 통지) - Registration of Food Facilities (식품 시설 등록) - 문의처 : www.fda.gov
Step 03. 라벨 심의	<ul style="list-style-type: none"> • 라벨 표기사항 - 미국 라벨 규정 준수 	(*) 미국 식품의약국 - FDA 라벨 규정 - 문의처 : www.fda.gov
Step 04. 서류 준비	<ul style="list-style-type: none"> - 일반 서류 - 원산지증명서 	(*) 미국 식품의약국 - 문의처 : www.fda.gov (*) 세관국경보호국 - 문의처 : www.cbp.gov
Step 05. 선적 및 운송	<ul style="list-style-type: none"> • 포워딩 업체 섭외 	(-)
Step 06. 통관 신고	<ul style="list-style-type: none"> • 수입 신고 - 전자 또는 서면으로 신고 - 적하목록, 물품신고서, 상업송장 등 	(*) 세관국경보호국 - 문의처 : www.cbp.gov (*) 미국 식품의약국 - 문의처 : www.fda.gov
Step 07. 세금 납부	<ul style="list-style-type: none"> • HS-CODE 1602.32-0010 사용 • 협정 관세율 0% • 판매세 주별로 상이 - 0 - 9.55% 	(*) 세관국경보호국 - 문의처 : www.cbp.gov - 참조처 : USITC 데이터웹 (dataweb.usitc.gov)
Step 08. 검역 심사	<ul style="list-style-type: none"> • 관능 검사 - ATS에 의해 분류 후 물품 또는 서류 심사 • 제품 검사 - 서류 심사 진행 후 샘플 검사 여부 결정 	(*) 세관국경보호국 - 문의처 : www.cbp.gov (*) 미국 식품의약국 - 문의처 : www.fda.gov

Expert Interview

(전문가 인터뷰)

Market Preference and Demand



- 인터뷰 기업 : 빅애플미트마켓
(Big Apple Meat Market)
유통업체
- 인터뷰 담당자 : Ms. Lana
(Office Manager)

미국 내 양념 닭가슴살의 선호도 낮음

미국에서는 양념 되지 않은 오리지널 맛의 닭가슴살이 가장 일반적이며 소비자 선호도도 높습니다. 그릴이나 바비큐 닭가슴살도 판매되고 있지만, 소비자들은 오리지널 닭가슴살을 구매하여 취향에 맞게 요리하여 먹는 경우가 더 많습니다.

냉장보다 원형 그대로의 냉동 닭가슴살의 수요 높음

미국에서는 냉장보다는 냉동 닭가슴살이 더 인기 있습니다. 냉장 제품의 경우 신선도를 유지하기 위해 방부제 및 식품첨가물이 포함된 경우가 많지만, 냉동 제품은 신선 닭가슴살을 원형 그대로 얼렸기 때문에 해동만 한다면 신선 닭가슴살과 거의 비슷하기 때문입니다.

Market Distribution and Preference



- 인터뷰 기업 : 키푸드슈퍼마켓
(Key Food Supermarket)
유통업체
- 인터뷰 담당자 : Mr. Manolo
(Meat Department)

가장 효과적인 유통채널은 슈퍼마켓

미국 소비자들은 육류 제품 구매 시 직접 슈퍼마켓에 가서 제품을 눈으로 확인하고 구매하는 방법을 선호합니다. 그러므로 미국 진출 시 가장 효과적인 유통채널은 슈퍼마켓입니다.

RTE 제품을 가장 선호하며 제품 품질이 가장 중요

소비자들은 오리지널 플레이버의 바로 먹을 수 있는 RTE(Ready to Eat) 닭가슴살 제품을 가장 선호하며 가공 닭가슴살은 품질이 가장 중요하기 때문에 코셔 인증이나 유기농 인증을 받은 제품 및 나트륨, 식품첨가물과 방부제가 적게 들어간 제품이 매우 인기 있습니다.

Market Trend and Demand



- 인터뷰 기업 : 파인페어슈퍼마켓
(Fine Fare Supermarket)
유통업체
- 인터뷰 담당자 : Mr. John
(General Manager)

RTE 닭가슴살, 제품 활용 방법이 다양함

RTE 닭가슴살은 냉장 제품으로 바로 먹거나 전자레인지에 돌려먹기도 하고 요리의 재료로도 사용합니다. 닭가슴살은 고단백 저칼로리 식품이기 때문에 샐러드나 샌드위치 등에 넣어 점심으로도 주로 먹습니다.

투명한 진공포장 제품, 시장성이 있을 것으로 기대

미국 내 판매되고 있는 대부분의 브랜드들은 불투명한 지퍼백 용기나 캔에 포장되어 있기 때문에 내용물을 확인할 수 없습니다. 그러나 A사 제품의 경우 투명하게 진공포장 된 제품이기 때문에 제품의 형태를 그대로 볼 수 있어 일부 소비자들이 선호할 것으로 예상됩니다.

Expert Interview

(전문가 인터뷰)

Market Demand and Share



- 인터뷰 기업 : 홍콩마켓플레이스
(Hong Kong Market Place)
유통업체
- 인터뷰 담당자 : Mr. Khoa
(Cashier)

가공 닭 제품의 수요 매우 높음

가공 가금육의 주요 소비자 구매요인은 편리함입니다. 가공 닭 제품의 경우 신선 제품보다 보관 기간도 더 길고 요리에 사용하기에 쉽기 때문에 미국 내 거의 모든 가정에서 사용하고 있습니다.

미국 시장의 닭가슴살, 국내 제품이 다수

미국은 이미 국내 닭 시장이 크게 형성되어 있어 소비자들도 대부분 국내 제품을 구매하는 편이며 닭가슴살 제품의 경우 많은 양을 수입하고 있지는 않습니다. 일반적으로 칠레에서 소량 수입하고 있으며 이 외에 다른 국가에서 수입한다고 해도 매우 적은 양입니다.

Market Barrier and Regulation



- 인터뷰 기업 : 미국 농무부
(Department of Agriculture)
- 인터뷰 담당자 : Ms. Jackie
(Client Service)

완전히 조리된 냉장 및 냉동 가금류만이 수출 가능

한국산 가금류의 경우, 열처리가 완료되어 상업적인 무균상태여야 하며 완전히 조리된 형태(Fully Cooked)이고 상온 보관이 아니라 냉장 및 냉동 보관해야 하는 제품(Not Shelf Stable)만이 수출 가능합니다.

수출 전, 수출국의 유관기관에서 검역을 거쳐야 함

수출국의 공인유관기관(CCA, Central Competent Authority)이 미국의 검역 및 수입 요건을 충족하였다고 검증한 업체만이 미국으로 육류, 가금류, 달걀을 수출할 수 있으며 현재 미국 농무부(USDA)에 등록된 한국 수출업체는 8개입니다.

II. 시장규모(Market Size)

1. 미국 닭가슴살 시장규모
2. 미국 닭가슴살 수출입 시장규모
3. 미국 닭가슴살 소비 시장규모

1. 미국 닭가슴살 시장규모

미국 국가 일반 정보¹²⁾

면적	983만km ²
인구	3억 2,717만 명
GDP	20조 5,130억 달러
GDP (1인당)	6만 2,518달러

조사 시장: 조사제품 ‘닭가슴살’은 닭의 가슴살을 가공하여 냉동보관 가능하게 만든 제품임. 이에 제품의 원료(가금류), 보관 형태(냉동)를 기준으로 ‘가공 처리하여 냉동보관 가능하게 처리한 가금류 기반의 식품’인 냉동보관 가공 가금육과 그 상위 품목인 가공육 시장규모를 조사함

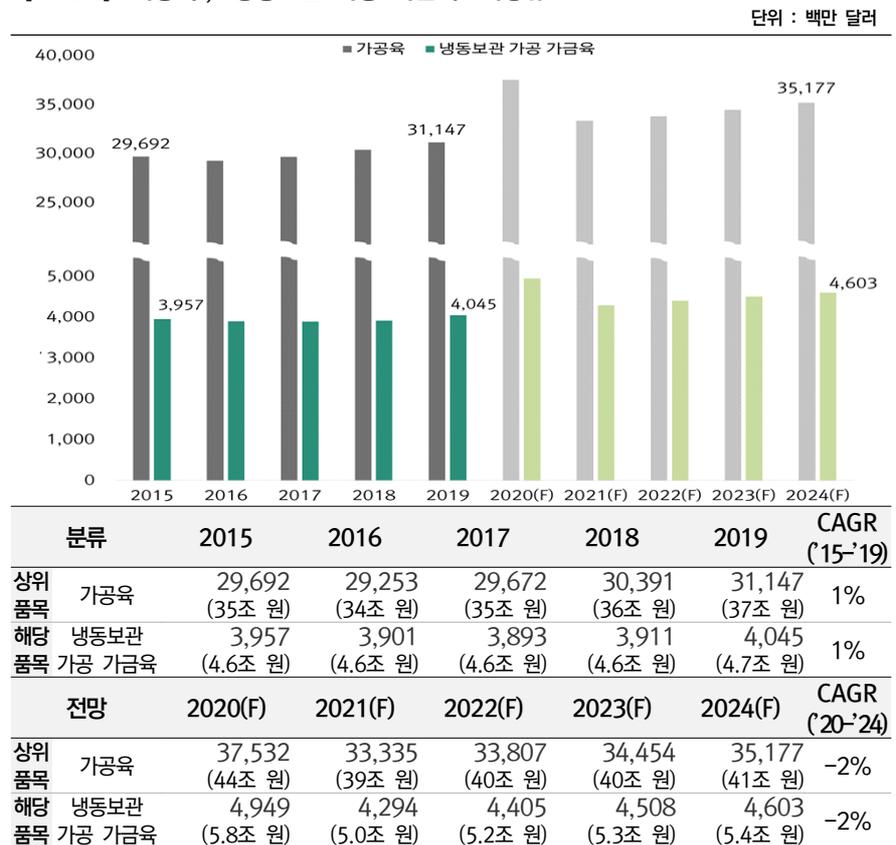
▶ 2015-2019년, 미국 ‘가공육’ 시장규모, 연평균성장률 1%

지난 5년(2015-2019년)간 미국의 ‘가공육’ 시장규모는 연평균 1% 증가하여 2019년 311억 4,700만 달러를 기록함. 동기간 ‘냉동보관 가공 가금육’ 시장규모는 연평균 1% 증가하여 2019년 40억 4,500만 달러를 기록함

▶ 2020-2024년, 미국 ‘냉동보관 가공 가금육’ 시장규모, 연평균 2% 감소세 예상

향후 5년(2020-2024년)간 미국의 ‘가공육’ 시장규모는 연평균 2% 감소하여 2024년에는 351억 7,700만 달러를 기록할 것으로 예상됨. 동기간 ‘냉동보관 가공 가금육’ 시장규모는 연평균 2% 감소하여 2024년 46억 300만 달러를 기록할 것으로 예측됨

[표 2.1] ‘가공육’, ‘냉동보관 가공 가금육’ 시장규모¹⁰⁾¹¹⁾



자료 : 유로모니터(Euromonitor)

10) 환산된 데이터(단위: 원, 달러)는 모두 반올림됨

11) 1달러=1,173.50원(2020.10.01, KEB 하나은행 매매기준율 적용)

12) 외교부(www.mofa.go.kr), 2020

2. 미국 닭가슴살 수출입 시장규모

HS CODE 1602.32 : 조사제품 '닭가슴살'은 닭의 가슴살을 가공하여 만든 식품임. 이에 제품의 원료(닭), 종류(조제품)를 기준으로 '그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(脬肉)이나 파-닭으로 만든 것'인 HS CODE 1602.32를 지표로 설정함

2019년 HS CODE 1602.32

미국 수입액 상위 5개국

(단위 : 천 달러)

순위	국가명	수입액
1	캐나다	211,488
2	칠레	29,533
3	멕시코	13,045
4	대한민국	4,664
5	이스라엘	1,480

자료 : International Trade Center

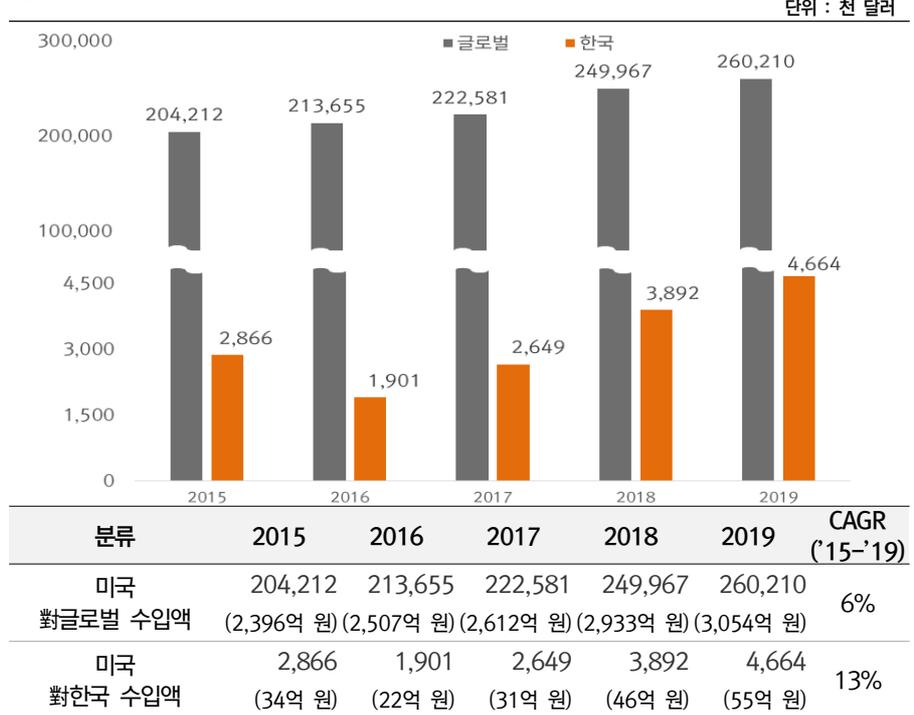
▶ 2015-2019년, 미국 對글로벌 수입액 연평균성장률 6%

미국 HS CODE 1602.32 품목의 對글로벌 수입규모는 지난 5년(2015-2019년)간 연평균 6%의 성장세를 유지하며 2019년 2억 6,021만 달러를 기록함. 특히 2018년에 전년 대비 12%로 가장 가파른 성장세를 보였음. 미국 HS CODE 1602.32 품목의 수입상대국 1위는 캐나다이며, 2019년 기준 전체 수입액의 약 81%를 차지하는 2억 1,148만 8,000달러(약 2,482억 원)의 수입액을 기록함

▶ 2015-2019년, 미국 對한국 수입액 연평균성장률 13%

미국 HS CODE 1602.32 품목 對한국 수입은 지난 5년(2015-2019년)간 연평균 13%의 성장세를 보이며 2019년 466만 4,000달러를 기록함. 이는 對글로벌 수입액의 2%에 해당하며, 수입국 중 4위를 기록함. 2018년에 전년 대비 47%로 가장 가파른 성장세를 보였음

[표 2.2] 미국 HS CODE 1602.32 수입 규모¹³⁾



자료 : ITC HS CODE 1602.32 기준

13) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

3. 미국 닭가슴살 소비 시장규모

1) 미국 닭 부위별 판매율

조사제품 '닭가슴살'은 가금류인 닭의 가슴 부위를 가공한 제품임. 이에 미국 내 닭가슴살의 인기도와 판매량을 파악하기 위해 '미국 닭 부위별 판매율'을 조사함

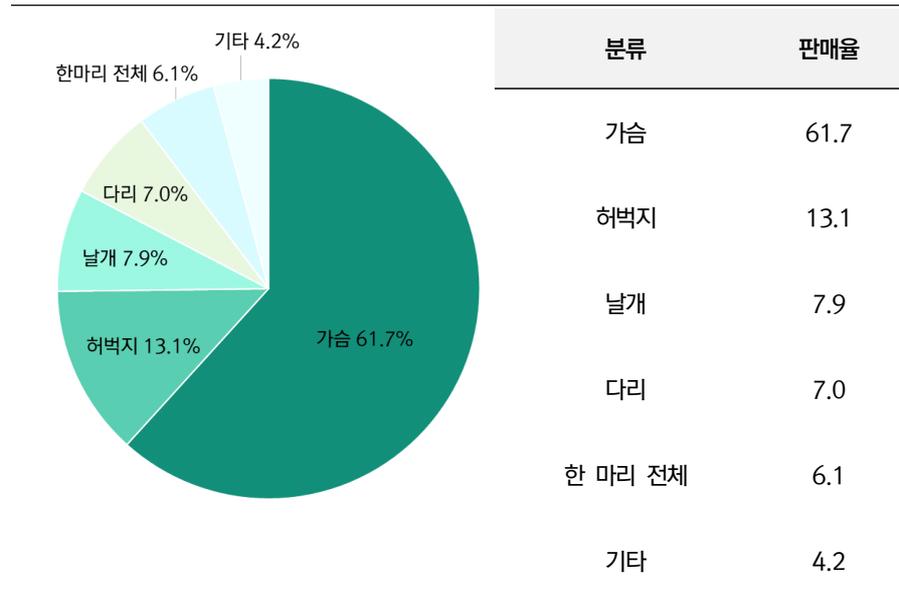
▶ 2019년, 미국 닭가슴살 판매율 전체 부위의 61.7% 차지

미국 원사이트그로서리비즈니스(Winsight Grocery Business)에 따르면, 2019년 미국 닭 부위 중 판매율 1위를 차지한 부위는 가슴살(61.7%)로 확인됨. 그 다음으로 높은 판매율은 허벅지 부위로 전체의 13.1%를 차지함

미국의 가금류 매거진인 와트폴트리(Wattpoultry)¹⁴에 따르면, 미국 내 KFC, Sonic, Popeyes 등 패스트푸드 업체 간의 치킨 샌드위치 전쟁(Chicken Sandwich Wars)¹⁵의 여파로 4.25파운드(약 1.9kg) 미만의 작은 닭의 가슴살에 대한 수요가 증가하고 있음. 이러한 수요는 패스트푸드 업체들이 빵의 사이즈에 맞는 작은 가슴살을 찾는 데서 기인함

[표 2.3] 2019년 미국 닭 부위별 판매율¹⁶⁾

단위 : %



자료 : 원사이트그로서리비즈니스(Winsight Grocery Business)

14) 와트폴트리(Wattpoultry), 「Chicken Sandwich Wars increase demand for smaller chickens」, 2020

15) 미국 주요 프랜차이즈 업체들이 치킨 샌드위치 제품으로 경쟁하고 있는 현상을 의미함

16) 원사이트그로서리비즈니스(Winsight Grocery Business), 「Meat Handbook 2020」, 2020

2) 미국 냉동보관 가공
가금육 제조업체 매출

조사제품 '닭가슴살'은 가공육 중 가금류에 해당함. 이에 향후 수출 시 경쟁 업체가 될 수 있는 미국 냉동보관 가공 가금육 제조업체와 브랜드를 파악하기 위해 '미국 냉동보관 가공 가금육 제조업체 매출'을 조사함

2017-2018년
미국 냉동보관 가공 가금육
제조업체 매출 규모
(단위 : 백만 달러)

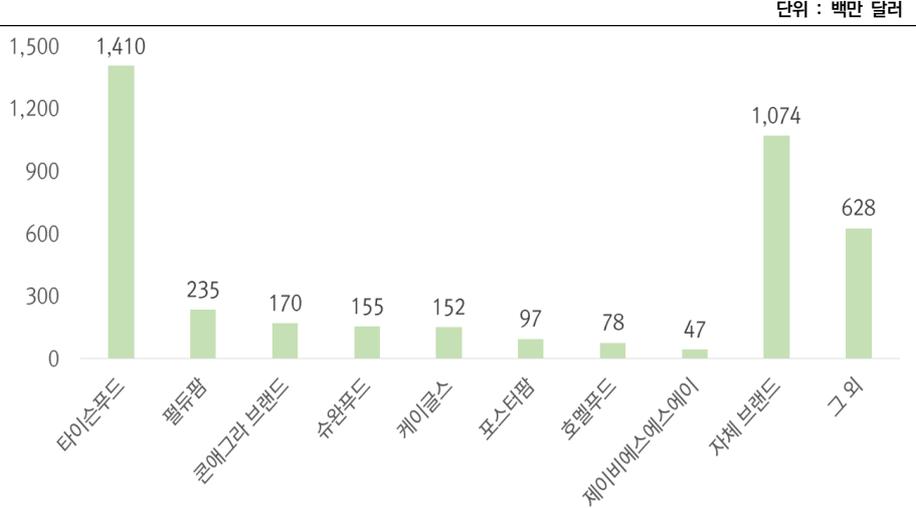
브랜드명	2017	2018
타이슨	1,380	1,356
펠듀팜	227	232
병캣	190	185
슈완	161	158
바버	144	143
포스터팜	89	93
제니오	87	84
필그램스 프라이드	57	56
자체브랜드	912	1,001
그 외	647	604
총합	3,893	3,911

자료 : Euromonitor

▶ 2019년, 미국 냉동보관 가공 가금육 제조업체 매출 1위 타이슨 푸드

냉동보관 가공 가금육 제조업체 중 타이슨이 대표제품인 타이슨푸드社가 2019년 기준 14억 1,000만 달러의 가장 큰 매출을 기록한 것으로 확인됨. 그 다음으로 펄듀팜社가 매출 규모 2위(2억 3,500만 달러)를 기록함

[표 2.4] 2019년 미국 냉동보관 가공 가금육 제조업체 매출¹⁷⁾¹⁸⁾



제조업체	브랜드명	대표제품	2019
타이슨푸드 (Tyson Foods Inc)	타이슨 (Tyson)	크리스피치킨스트립 (Crispy Chicken Strips)	1,410 (1.7조 원)
펠듀팜 (Perdue Farms Inc)	펠듀팜 (Perdue Farms)	홀영치킨 (Whole Young Chicken)	235 (2,755억 원)
콘에그라브랜드 (ConAgra Brands Inc)	병캣 (Banquet)	오리지널후라이드치킨 (Original Fried Chicken)	170 (1,990억 원)
슈완푸드 (Schwan Food Co)	슈완 (Schewan's)	핫앤스파이시프레스트필렛 (Hot&Spicy Breast Fillets)	155 (1,817억 원)
케이글스 (Cagles Inc)	바버 (Barber)	로우스터프드치킨브레스트 (Raw Stuffed Chicken Breasts)	152 (1,788억 원)
포스터팜 (Foster Farms Inc)	포스터팜 (Foster Farms)	프레쉬앤내츄럴하프브레스트 (Fresh&Natural Half Breasts)	97 (1,136억 원)
호멜푸드 (Hormel Foods Corp)	제니오 (Jennie-O)	그라운드치킨 (Ground Chicken)	78 (918억 원)
제이비에스에스에이 (JBS SA)	필그램스 프라이드 (Pilgrim's Pride)	본리스스킨리스치킨브레스트 (Boneless Skinless Chicken Breasts)	47 (549억 원)
	자체 브랜드(PB)		1,074 (1.3조 원)
	그 외		628 (7,364억 원)
	총합		4,045 (4.7조 원)

자료 : 유로모니터(Euromonitor)

17) 본 보고서의 매출은 RSP(Retail Selling Price, 소매 채널에서 판매된 제품의 총 수량과 판매 당시 소매 금액을 곱한 값)을 의미함

18) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

Ⅲ. 시장트렌드(Market Trend)

1. 미국 닭가슴살 이슈, ‘패스트푸드 신제품’·‘리콜 사례’
2. 미국 닭가슴살, ‘순살’·‘미국산’ 브랜드 다수
3. 미국 닭가슴살 구입 목적, 영양보다는 조리 목적
4. 미국 닭가슴살 레시피, 샐러드 형태·에어프라이어 조리 빈출

데이터 분석 프로세스

○ 데이터 분석 요약

데이터 수집 소스원



(미국 매체 20개)

농식품
(기사, 포스팅, 댓글)



데이터 수집
77,591건

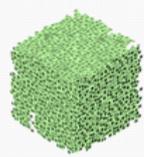
- ① 미국 닭가슴살 관련 기사 데이터 수집(*)
 - 수집원 : 미국 온라인 쇼핑몰, 언론매체, 커뮤니티
- ② 미국 닭가슴살 관련 소비자 데이터 수집(*)
 - 수집원 : Amazon(www.amazon.com)
 - Ebay(www.ebay.com)
 - Food Navigator(www.foodnavigator-usa.com)

데이터 분류 키워드집



(닭가슴살 연관 키워드집)

닭가슴살
(검색어)



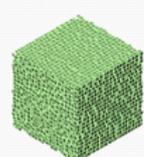
데이터 정제
2,601건

- ① 수집 데이터 정의
 - 수집 키워드 : 닭가슴살(Chicken Breast)
- ② 수집 데이터 정제
 - 정제 데이터 추출 : 닭가슴살 관련 데이터 9,980건 추출

연관어 / 군집 분석
(시장 트렌드 분석)

데이터 분석

- 연관어 분석



데이터 분석
미국 닭가슴살
소비 실태 분석

- ① 데이터 분석 배경 및 목적
 - 미국 닭가슴살 소비 실태 분석
- ② 데이터 분석 기법 선정
 - 키워드 분석
 - 닭가슴살 관련 키워드집 구축(**)
 - 키워드별 발생 빈도 및 연관 문서 군집 분석(***)
- ③ 데이터 분석 값 도출 및 검증
 - 현지 매체 조사를 통한 데이터 분석 값 검증

1) 데이터 수집

● 데이터 수집 기준

데이터 수집

수집 기간	18.01 - 20.09
수집 데이터	77,591건

데이터 정제

정제 키워드	닭가슴살 (Chicken Breast)
정제 데이터	2,601건

○ 데이터 수집

- 미국 닭가슴살 관련 매체, 온라인쇼핑몰

[표 3.1] 미국 언론 매체 리스트

번호	매체명	홈페이지	비고
01	Amazon	www.amazon.com	온라인쇼핑몰
02	Ebay	www.ebay.com	온라인쇼핑몰
03	Walmart	www.walmart.com	온라인쇼핑몰
04	Food Navigator	www.foodnavigator-usa.com	언론매체
05	Retail Dive	www.retaildive.com	언론매체
06	Beverage Industry	www.bevindustry.com	언론매체
07	Just Drink	www.just-drinks.com	언론매체
08	Greatist	greatist.com	언론매체
09	Well and Good	www.wellandgood.com	언론매체
10	Food and Wine	www.foodandwine.com	언론매체
11	Beverage Net	www.bevnet.com	언론매체
12	Natural Food Series	www.naturalfoodseries.com	언론매체
13	NRN	www.nrn.com	언론매체
14	Best Food Eat	www.bestproducts.com	언론매체
15	NPR	www.npr.org	언론매체
16	Omaha Magazine	omahamagazine.com	언론매체
17	Fox Business	www.foxbusiness.com	언론매체
18	Daily Hive	dailyhive.com	언론매체
19	Deseret News	www.deseret.com	언론매체
20	Google News	www.google.co.kr	뉴스포털

○ 데이터 분석 키워드집

- 미국 닭가슴살 관련 매체 사전조사

[표 3.2] 미국 닭가슴살 관련 매체 리스트

amazon		Walmart		Food navigator	
현지 온라인 쇼핑몰 닭가슴살 구매목적		현지 온라인 쇼핑몰 닭가슴살 특징		현지 뉴스매체 닭가슴살 이슈	
키워드 ①	조리목적	키워드 ①	미국산	키워드 ①	신제품
키워드 ②	영양	키워드 ②	순살	키워드 ②	리콜 조치
키워드 ③	다이어트	키워드 ③	스트립	키워드 ③	다이어트
키워드 ④	저칼로리	키워드 ④	필렛	키워드 ④	여성 권장음식

2) 데이터 분류

○ 데이터 분석 키워드집

- 미국 닭가슴살 관련 데이터 분석 키워드집

[표 3.3] 미국 닭가슴살 관련 분석 키워드

키워드 수립 근거		분류	키워드		수립 근거 ^(*)	
			의미	영어	참여기업	기타
참여 기업	참여기업 사용 키워드	닭가슴살 이슈	닭가슴살	Chicken Breast	○	○
			패스트푸드	Fast Food		○
다이어트	Diet		○	○		
영양	Nutrition		○	○		
신메뉴	New Menu			○		
리콜	Recall			○		
기타	시장 사전 조사 결과 기반 수립	닭가슴살 특징	필렛	Filet	○	○
			스트립	Strip	○	○
			텐더	Tender	○	○
			뼈 없는	Boneless		○
			껍질 없는	Skinless		○
			한국	Korea	○	
		구매 이유	조리	Cook	○	○
			다이어트	Diet	○	○
			단백질	Protein	○	○
			저칼로리	Low Calorie	○	○
			맛	Taste	○	○
			가격	Price		○
		레시피	샐러드	Salad		○
			샌드위치	Sandwich		○
			스테이크	Steak		○
			햄버거	Hamburger		○
			파스타	Pasta		○
			수프	Soup		○

빅데이터 분석 프로세스

○ 빅데이터 분석 배경 및 목적

- 미국 소비자의 닭가슴살 소비 실태 분석

① 미국 내 닭가슴살 시장 이슈 및 트렌드

② 미국 내 인기 닭가슴살 특징

③ 미국 내 닭가슴살 섭취 목적

④ 미국 내 닭가슴살 조리 방법

○ 빅데이터 분석 기법 선정

- 군집 분석

① 뉴스 매체 ‘닭가슴살’ 포함 기사 군집 분석

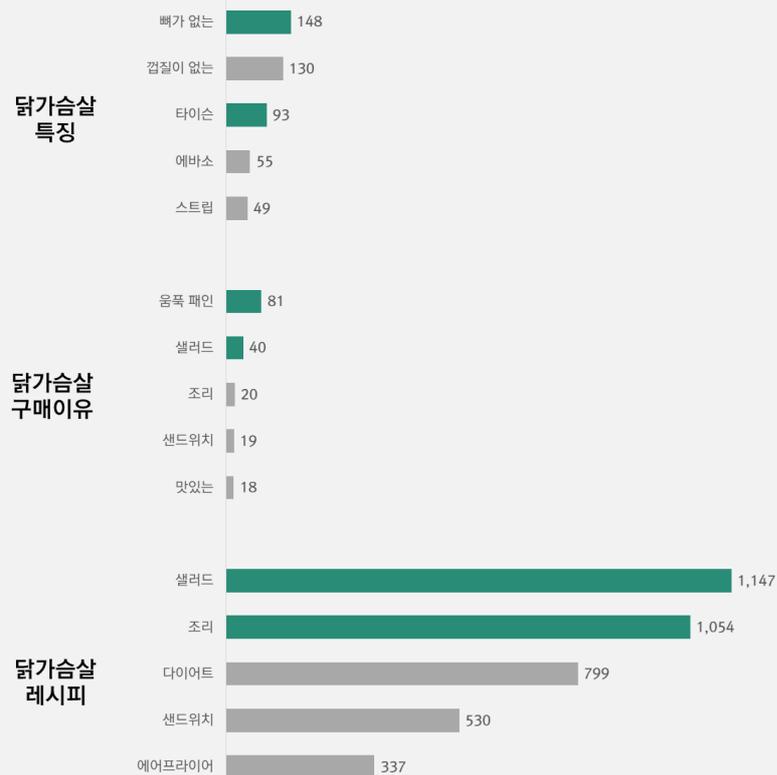
- 연관어 분석

② 온라인 쇼핑몰 ‘닭가슴살’ 연관어 분석

③ 온라인 쇼핑몰 구매 후기 ‘닭가슴살’ 연관어 분석

④ 뉴스 매체 ‘닭가슴살 레시피’ 키워드 분석

[미국 닭가슴살 분석 결과]



1. 미국 닭가슴살 이슈, ‘패스트푸드 신제품’·‘리콜 사례’

▶ 미국 패스트푸드 업계, 닭가슴살 관련 신제품 출시

미국 요식업계에서 닭가슴살을 도입한 신메뉴들이 많이 출시되고 있음. 맥도날드는 2019년 12월 닭가슴살 수요가 증가함에 따라 닭가슴살 소재의 햄버거를 출시했으며¹⁹⁾ 파파이스도 순백 닭가슴살 필렛의 햄버거를 신제품으로 출범함.²⁰⁾ 웬디스는 조식 메뉴로 닭가슴살, 크루아상 등을 포함한 제품을 개발했음²¹⁾

▶ 미국 소비자 불만으로 닭가슴살 리콜 사례 다수 발생

미국 내에 닭가슴살과 관련하여 리콜 사례가 꾸준히 발생하고 있는 것으로 드러남. 타이슨 푸드(Tyson Food)는 외부물질로 인한 오염 가능성을 인정하고 닭가슴살 패티 19.5톤을 리콜했으며²²⁾ 퍼듀 푸드(Perdue Food) 또한 알레르겐이 라벨에 표기되지 않은 냉동 닭가슴살 텐더를 리콜 처리함²³⁾

▶ 미국 내 닭가슴살 시장 이슈

① 닭가슴살 신메뉴 ② 닭가슴살 리콜 사례

[표 3.4] 미국 온라인쇼핑몰, ‘닭가슴살’ 주요 이슈

순위	이슈 내용	건수	연관 뉴스	날짜
1위	닭가슴살 신메뉴 출범 줄이어	26건	연관 뉴스 ▼	
2위	체중감량을 위한 닭가슴살 레시피 소개	10건	· McDonald's entering chicken sandwich wars amid increased demand for sandwich-sized chicken breasts	20.01.28
3위	닭가슴살 건강성분 기사(달걀, 비타민, 아연)	6건	· Popeye's famous Spicy Chicken Sandwich now available	20.06.17
4위	닭가슴살, 남성 및 40대 여성에 좋은 음식	5건	· Here's everything on the new Wendy's breakfast menu	20.05.12
5위	닭가슴살 리콜사태 기사	4건	· Foster Farms Introduces Low-Carb Smart Crust Pizza Made with Chicken Breast	20.06.22
			· Chick-fil-A Is Adding 5 New Menu Items	18.08.30

자료 : 미국 뉴스매체 ‘닭가슴살’ 1,016건 분석 (18.01 - 20.10)

※ 지표 의미 : 유사도 0.8 기준으로 군집되는 기사 추출

19) 폭스비즈니스(FoxBusiness), 「McDonald's entering chicken ... sandwich-sized chicken breasts」, 2020.01.28

20) 데일리하이브(Daily Hive), 「Popeye's famous Spicy Chicken Sandwich now available」, 2020.06.17

21) 디저렛뉴스(Deseret News), 「Here's everything on the new Wendy's breakfast menu」, 2020.05.02

22) 푸드세이프티뉴스(FoodSafetyNews.com), 「Consumer complaint spurs Tyson Foods to recall 19.5 tons of chicken patties」, 2019.08.15

23) 푸드세이프티뉴스(FoodSafetyNews.com), 「Consumers complain of undeclared wheat in chicken; Perdue Foods initiates recall」, 2019.09.18

2. 미국 닭가슴살, ‘순살’·‘미국산’ 브랜드 다수

미국 닭가슴살 인기 브랜드



제품명	타이슨 프리미엄 닭가슴살 조각
판매가	9,646원 (8.22 달러 ²⁴⁾)
용량	198g
특징	· 완전 조리된 · 무지방 97% · 무항생제

자료 : 월마트 (www.walmart.com)

▶ 미국 닭가슴살, ‘뼈 없는’ ‘껍질 없는’ 형태 다수

미국 내 판매 중인 인기 닭가슴살의 경우 특정한 맛이나 시즈닝을 강조하는 경우보다는 뼈가 없고(Boneless), 껍질이 없는(Skinless) 순살 형태의 닭가슴살을 많이 판매하고 있음. 닭가슴살 종류로는 스트립(Strip), 필렛(Filet) 등의 조각 형태가 주로 거래되고 있으며 너겟(Nugget), 패티(Patti)·스테이크류(Steak) 종류는 비교적 적게 판매되고 있음

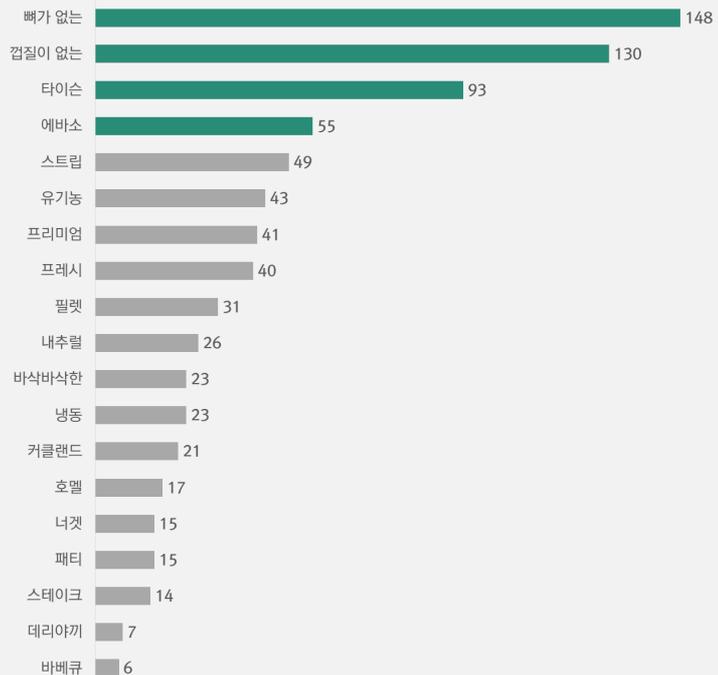
▶ 미국 닭가슴살, 한국 브랜드 전무... 미국 브랜드 절대 다수 차지

미국 온라인쇼핑몰 내 닭가슴살 중 한국 브랜드는 없는 것으로 확인되었으며 타이슨(Tyson), 에바소(Evaxo), 커클랜드(Kirkland), 호멜(Hormel) 등 미국의 육가공식품 대기업 브랜드들이 다수를 차지함. 이들은 유기농·프리미엄·무항생제 사용 등의 고급화 전략으로 시장을 선도하고 있음

▶ 미국 닭가슴살 판매현황

① 순살 형태 다수 판매 ② 미국 브랜드 강세

[표 3.5] 미국 온라인쇼핑몰, ‘닭가슴살’ 연관어



자료 : 미국 온라인쇼핑몰 ‘닭가슴살’ 제품 543건 분석

24) 1달러=1,173.50원 (2020.10.01, KEB 하나은행 매매기준율 적용)

3. 미국 닭가슴살 구입 목적, 영양보다는 조리 목적

● 미국 내 닭가슴살
구매후기

- 치킨 샐러드로 만들어 먹는 데 제격이에요.
- 치킨 샌드위치를 만드는 데 아주 좋은 재료죠. 맛있어요!
- 포장 캔이 찌그러져 있어요. 안전하게 만들지 못한 것 같아요.

자료 : 아마존
(www.Amazon.com)

- ▶ 미국 소비자, 근력·다이어트 목적의 닭가슴살 구입 적어
- ▶ 미국 소비자, 샐러드·샌드위치 조리를 위해 닭가슴살 구입해

미국 소비자들의 닭가슴살 후기를 분석한 결과, 다이어트·체중감량·근력운동 등을 목적으로 닭가슴살을 구입하는 경우는 그리 많지 않은 것으로 드러났음. 구매 요인으로 많이 언급된 키워드는 조리 목적으로, 샐러드·샌드위치·수프 등을 조리할 때 닭가슴살을 활용하고 있는 것으로 드러남

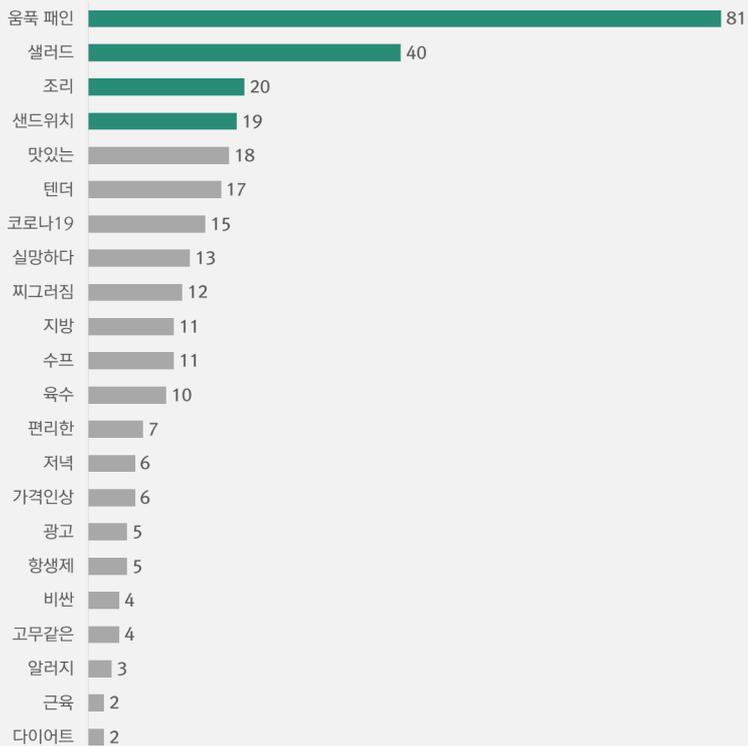
- ▶ 미국 소비자, 닭가슴살 배송 불량에 대한 불만 토로

닭가슴살을 구입한 미국 소비자들은 배송의 불량에 대해서 불만이 많은 것으로 드러나 이에 대한 경각심이 필요함. 캔 포장으로 되어 있는 닭가슴살의 경우 움푹 패이거나 찌그러짐 등의 문제로 인해 소비자들의 불만이 다수 확인되었으며 닭가슴살 특유의 딱딱한 식감과 지나치게 비싼 가격으로 인한 담합의혹을 제기하는 소비자들도 확인됨

▶ 미국 닭가슴살 구매 후기 분석

- ① 조리 목적의 구입 ② 배송 불량에 대한 불만 호소

[표 3.6] 미국 온라인쇼핑몰 구매후기, '닭가슴살' 연관어



자료 : 미국 온라인쇼핑몰 구매후기 '닭가슴살' 1,042건 분석

4. 미국 닭가슴살 레시피, 샐러드 형태·에어프라이어 조리 빈출

▶ 조리 레시피로는 샐러드 형태가 가장 빈출

닭가슴살 레시피로는 구매후기에서 언급된 내용과 마찬가지로 샐러드·샌드위치 순으로 빈출되었음. 닭가슴살의 저열량 고단백질에 중점을 두어 다이어트용 레시피로 흔히 소개되고 있으며 파스타·스테이크·햄버거·피자·타코·치폴레 등의 요리에 접목되고 있음. 단백질 함량에 초점을 맞춘 소비자들을 위한 닭가슴살 스무디·쉐이크 등이 소개되기도 함

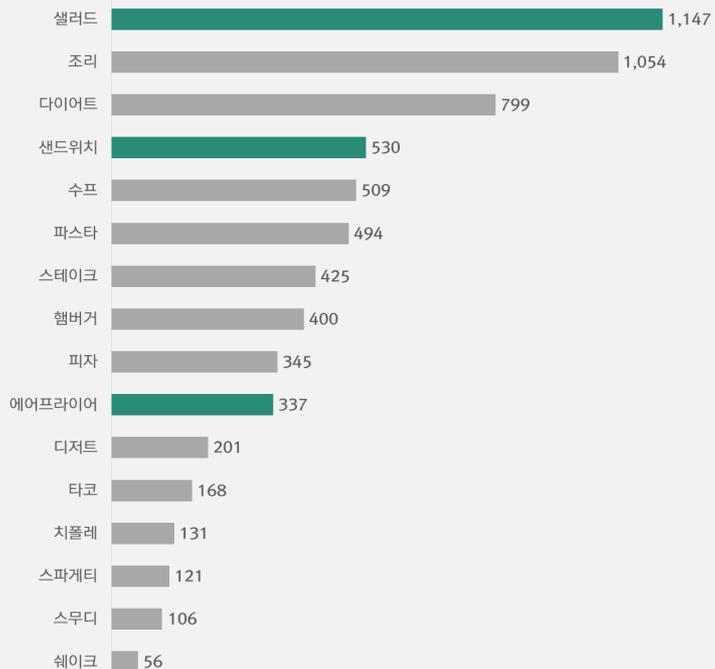
▶ 에어프라이어 보급으로 치킨 닭가슴살 조리법 공유

특이사항으로 최근 에어프라이어가 미국 내 보급됨에 따라 에어프라이어를 통한 조리 레시피들도 많이 소개되고 있음. 현지 언론매체들은 에어프라이어를 통해 간단히 육즙이 풍부하고 부드러운 닭가슴살을 조리할 수 있다고 소개하고 있으며 소금물·올리브 오일 등을 첨가하여 풍미를 높일 수 있다고 조언하고 있음²⁵⁾

▶ 미국 닭가슴살 레시피

① 샐러드·샌드위치 ② 에어프라이어 레시피

[표 3.7] 미국 닭가슴살 레시피 관련 연관어



자료 : 미국 뉴스매체 '닭가슴살' 1,016건 분석 (18.01 - 20.10)

25) 다이어트 후드(Diet Hood), 「Air Fryer Chicken Breasts」, 2019.09.04

IV. 유통채널(Distribution Channel)

1. 미국 닭가슴살 유통구조
2. 미국 닭가슴살 주요 유통업체
3. 미국 닭가슴살 B2C 소매채널

1. 미국 닭가슴살 유통구조

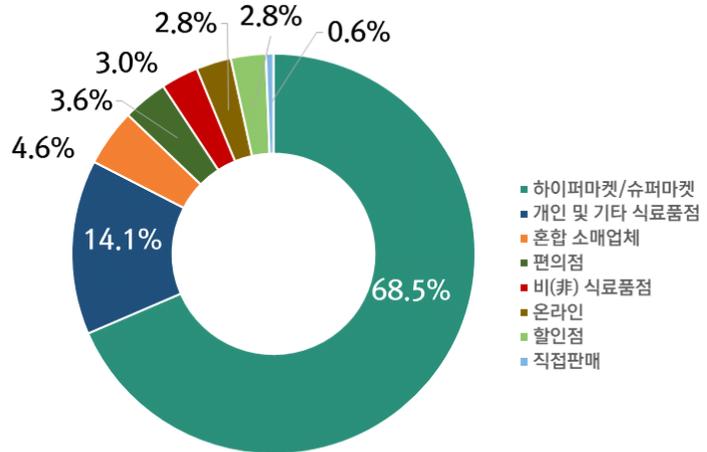
품목 구분 및 분류

품목	닭가슴살
구분	냉동보관 가공 가금육
범주	가공육 및 해산물 (Processed Meat and Seafood)

▶ 미국 닭가슴살 주요 유통 채널

‘하이퍼마켓/슈퍼마켓(68.5%), 개인 및 기타 식료품점(14.1%)’

[표 4.1] 미국 닭가슴살 유통채널 별 점유율



자료: 유로모니터(Euromonitor)

[표 4.2] 미국 닭가슴살 유통채널 현황

채널 유형	닭가슴살 유통채널 분류		
	채널 유형	점유율	채널명
B2C 소매 채널	하이퍼마켓/슈퍼마켓	68.5%	크로거(Kroger), 퍼블릭스(Publix), 세이프웨이(Safeway), 월마트(Walmart), 트레이더조(Trader Joe's), 마이어(Meijer)
	개인 및 기타 식료품점	14.1%	에이치마트(Hmart), 가주마켓(Gaju Market), 시온마켓(Zion Market), 한남체인(Hannam Chain)
	혼합 소매점	4.6%	블루밍데일스(Bloomingdale's)
	편의점	3.6%	세븐일레븐(7-Eleven), 와와(Wawa), 써클케이(Circle K)
	비(非) 식료품점	3.0%	씨브이에스(CVS), 지엔씨(GNC), 월그린(Walgreens)
	온라인	2.8%	아마존(Amazon), 이베이(E Bay), 타겟(Target)
	할인점	2.8%	코스트코(Costco)
	직접판매	0.6%	(-)

자료: 유로모니터(Euromonitor), 현지 진출 브랜드 진출 채널 정보 조사 결과

2. 미국 닭가슴살 주요 유통업체

▶ 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 개인 및 기타 식료품점이 대표적

[표 4.3] 미국 닭가슴살 주요 유통업체

순번	기업명	기업구분	규모 (매출액 ²⁶⁾ / ²⁷⁾ , 매장 수	입점브랜드	유사제품 취급경험
1	퍼블릭스 (Publix)	하이퍼마켓 / 슈퍼마켓	약 381억 달러 (약 45조 3,923억 원)	바버푸즈 (Barber Foods), 스프링거(Springer), 펄듀(Perdue)	0
2	월마트 (Walmart)	하이퍼마켓 / 슈퍼마켓	약 5,240억 달러 (약 624조 2,936억 원)	유어후레쉬마켓 (Your Fresh Market), 펄듀(Perdue), 그레이트밸류 (Great Value)	0
3	마이어 (Meijier)	하이퍼마켓 / 슈퍼마켓	약 190억 달러 (약 22조 6,366억 원)	마이어(Meijer), 존슨빌 (Johnsonville), 타이슨(Tyson)	0
4	세이프웨이 (Safeway)	하이퍼마켓 / 슈퍼마켓	약 605억 달러 (약 72조 797억 원)	타이슨(Tyson), 포스터팜즈 (Foster Farms), 오스카메이어 (Oscar Mayer)	0
5	한남체인 (Hannam Chain)	개인 및 기타 식료품점	매장 수('20): 약 8개	생 닭가슴살	0

자료: 각 기업 홈페이지, 유로모니터(Euromonitor)

26) 1달러=1,173.50원(2020.10.01, KEB 하나은행 매매기준율 적용)

27) 100엔=1,112.06원(2020.10.01, KEB 하나은행 매매기준율 적용)

순번	기업명	기업구분	규모 (매출액, 매장 수)	입점브랜드	유사제품 취급경험
6	가주마켓 (Gaju Market)	개인 및 기타 식료품점 (한인마트)	매장 수('20): 약 2개	닭기슴살	0
7	에이치마트 (Hmart)	개인 및 기타 식료품점 (한인마트)	매장 수('20): 약 61개	에이치후레쉬 (H Fresh)	0
8	세븐일레븐 (7-Eleven)	편의점	약 11조 9,996억 엔 (약 133조 1,651억 원)	세븐일레븐 (7-Eleven), 오스카메이어 (Oscar Mayer)	0
9	씨브이에스 (CVS)	드러그스토어	약 11조 9,996억 엔 (약 133조 1,651억 원)	힐셔팜 (Hillshire Farm), 타이슨 (Tyson)	0
10	아마존 (Amazon)	온라인	약 2,805억 달러 (약 334조 1,877억 원)	B사, 타이슨(Tyson), 커크랜드(Kirkland)	0

자료: 각 기업 홈페이지, 유로모니터(Euromonitor)

3. 미국 닭가슴살 B2C 소매채널

1) 하이퍼마켓/슈퍼마켓

Publix.

① 퍼블릭스(Publix)

기업 기본 정보	기업명	퍼블릭스(Publix)	
	홈페이지	www.publix.com	
	위치	플로리다(Florida)	
	규모	매출액('19) 약 381억 달러 ²⁸⁾ (약 45조 3,923억 원)	
기업 요약	기타 규모	매장 수('19): 약 1,241개	
	<ul style="list-style-type: none"> • 1930년 설립 • 미국에서 가장 큰 소매업체 사원주주회사²⁹⁾ • 1998-2019년 포춘(Fortune)지 선정 가장 일하기 좋은 100대 기업 		
기업 최근 이슈	<ul style="list-style-type: none"> • 2020년 9월 롤리(Raleigh) 지역에 약 4200m² 규모 신규 점포 개점 • 2020년 2분기 매출액 1분기 대비 21.8% 증가 		
유사제품 정보		제품명	바버푸드즈로스터프드 치킨브레스트 (Barber Foods Raw Stuffed Chicken Breasts)
		종류	닭가슴살
		용량	283g
		원산지	미국

자료 : 퍼블릭스(Publix), 슈퍼마켓뉴스(Supermarket News), 러더포드소스(Rutherford Source), 탐파베이비즈니스저널(Tampa Bay Business Journal), 비즈니스와이어(Businesswire), 인스타카트(Instacart), 유로모니터(Euromonitor), 잭슨데일리레코드(Jaxondailyrecord)
사진 자료 : 퍼블릭스(Publix)

28) 퍼블릭스(Publix) 기업 전체 매출액

29) 회사의 사원이 주주가 되어 주식의 일부를 소유하는 회사

입점 및 협력 정보

<p>입점 제품 특징</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능 품목 <ul style="list-style-type: none"> - 식품: 음료류, 주류, 신선식품, 육류, 냉동식품, 가공식품, 유제품, 스낵류, 소스류, 건조식품, 차(茶)류, 건강보조식품 등 - 일반: 유아용품, 생활용품, 목욕용품, 화장품, 위생용품 등 • 선호제품 <ul style="list-style-type: none"> - 좋은 품질의 다양한 제품 - 플로리다 주 로컬 기업의 제품 		
<p>입점 등록 절차</p>	<p>등록 유형</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 벤더 등록</p>
	<p>등록 방법 및 등록 정보</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 다음 웹 주소에서 Retail Product Supplier 항목 선택 (corporate.publix.com/business/publix-business-connection/retail-product-supplier) - 등록 요청 양식 작성(검토 기간 약 2주 소요) - 제품 데이터 양식(Publix Item Data Form), 제품 샘플 양식(Product Sample Form) 작성 - 제품 데이터 양식의 Comments 항목에 제품 가격과 제품 기타 정보 작성 필수 - 작성한 양식 본사 구매부서에 우편으로 송부 • 로컬 에이전트를 통한 등록 	
	<p>특이사항</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 해당제품이 'RangeMe'에 이미 등록되어 있는 경우, 'RangeMe'를 통해 해당 제품을 미리 보낼 수 있음 (www.rangeme.com/publix) • 본사 주소 <ul style="list-style-type: none"> - 3300 Publix Corporate Pkwy, Lakeland, FL, 33811 • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +1-33-802-0407(본사 구매부서) 	
<p>벤더 리스트</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Performance Sales & Marketing(식품 브로커) <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지: psmfl.us - 전화번호: +1-813-882-0440 - 이메일: rodr@psmfl.us - 기업소개: 플로리다 주에 위치한 퍼브릭스 등의 소매업체에 납품 및 판매 활동 지원 		

자료 : 퍼브릭스(Publix), 유통채널 담당자와의 인터뷰



② 월마트(Walmart)

	기업명	월마트(Walmart)	
	홈페이지	www.walmart.com	
	위치	아칸소(Arkansas)	
	규모	<p>매출액('20) 약 5,240억 달러 (약 624조 2,936억 원)</p> <p>기타 규모 • 매장 수('20): 약 4,756개 • 직원 수('20): 약 220만 명</p>	
기업 기본 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 1962년 7월 설립 • 월마트(Walmart) 내 13개 자사 브랜드 운영 • 10개국에서 이커머스(E-Commerce) 사이트 운영 • 슈퍼센터(Supercenter), 디스카운트스토어(Discount Stores)등 다양한 형태로 매장 운영 • 50개 주에서 매장 운영 		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 약 150개의 물류 센터를 통해 폭넓은 유통채널 운영 • 온라인 쇼핑사이트 월평균 사용자 수 1억 명 이상 		
		 	
기업 최근 이슈	<ul style="list-style-type: none"> • 2020년 하반기 애틀랜타(Atlanta), 시카고(Chicago)에 저가 의료 서비스(Low Cost Health Care) 신규지점 영업 예정 • 2020년 야후메일(Yahoo Mail)을 통한 온라인 쇼핑을 위해 버라이즌미디어(Verizon Media)와 파트너십 계약 		
유사제품 정보		제품명	유어후레쉬마켓 시즌드치킨브레스트포션 (Your Fresh Market Seasoned Chicken Breast Portion)
		종류	닭가슴살
		용량	240g
		원산지	미국

자료 : 월마트(Walmart), 유로모니터(Euromonitor), 월스트리트저널(Wall Street Journal), 포브스(Forbes), 뉴욕타임즈(The Newyork Times), 폭스비즈니스(Fox Business)
 사진자료 : 월마트(Walmart), 더블유아이티에프뉴스(Witf News)

입점 및 협력 정보

입점 제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능 품목 <ul style="list-style-type: none"> - 식품: 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 건강보조식품, 차(茶)류, 음료류, 주류, 스낵류, 캔디류, 즉석식품, 면류 등 - 일반: 의류, 화장품, 완구류, 가구류, 잡화류, 전자제품, 청소용품, 애완용품, 영유아용품 등 • 특이사항 <ul style="list-style-type: none"> - 좋은 품질과 가격 경쟁력을 갖춘 제품 		
	등록 유형	<input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록	<input checked="" type="checkbox"/> 벤더 등록
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 문의 (www.corporate.walmart.com/suppliers/apply-to-be-a-supplier) - 체크리스트 참고하여 필요 정보 및 서류 확인 - 매점 입점(Store&Club)과 온라인 입점(E-Commerce)을 선택하여 제안서 제출 (한국어 번역 제공) - 홈페이지 기입 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자이름, 공급자 번호/DUNS³⁰⁾ 번호, 납세자 식별 번호, 회사 주소, 연락담당자, 전화번호, 이메일 주소, 계좌 정보 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 제품 설명) • 로컬 에이전트를 통한 등록 	
	등록 조건	<ul style="list-style-type: none"> • 평가 기준 <ul style="list-style-type: none"> - 제조시설 정보 및 감사 실시 결과보고서 제공 - Dun & Bradstreet 등록 - GFSI 인증³¹⁾ 	
	특이사항	<ul style="list-style-type: none"> • Walmart.com 홈페이지를 통해 판매 중개 서비스 제공 (marketplace.walmart.com) • 식료품 납품 시, 월마트 식료품 준수 사항 'Walmart Food Safety Requirements'를 충족해야 함 	
벤더 리스트	<ul style="list-style-type: none"> • Savino Sales and Marketing(식품 브로커) <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지: savinosalesandmarketing.com - 전화번호: +1-479-799-8311 - 기업소개: 월마트, 샘스클럽의 납품 및 판매 활동 지원 		

자료 : 월마트(Walmart), 유통채널 담당자와의 인터뷰

30) Data Universal Numbering System, 국제 사업자 등록 번호

31) 인증 없을 시 Third-Party Food Safety Audits 실시해야 함

입점 및 협력 정보

<p>입점 제품 특징</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능 품목 <ul style="list-style-type: none"> - 식품: 가공식품, 신선식품, 즉석식품, 유제품, 소스류, 음료류, 주류, 스낵류 등 - 일반: 유아용품, 생활용품, 주방용품 등 • 선호제품 <ul style="list-style-type: none"> - 신선제품군 현지 생산 선호 • 특이사항 <ul style="list-style-type: none"> - 매장마다 해당 지역에서 생산된 제품 판매 - 다양한 형태의 프로모션 제공 		
	<p>등록 유형</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록</p>	<p><input type="checkbox"/> 벤더 등록</p>
<p>입점 등록 절차</p>	<p>등록 방법 및 등록 정보</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 (www.meijervendor.net.com/ProspectiveVendor/Pages/default.aspx) - 해당 사이트 가입 및 계정 생성 - 홈페이지 통해 정보 기입 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급 업체명, 웹사이트주소, 연락처, 회사주소, 연락담당자, 전화번호 및 이메일) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 제조사 정보, 주요 유통채널 정보) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) - 사전 승인 후 제안서 제출 	
	<p>특이사항</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지에 정보 등록 후 이메일로 제안서 작성 링크 회신 • 문의사항 연락처: meijervendor@meijer.com 	

자료 : 마이어(Meijer), 유통채널 담당자와의 인터뷰



④ 세이프웨이(Safeway)

기업 기본 정보	기업명	세이프웨이(Safeway)	
	홈페이지	safeway.com	
	위치	캘리포니아(California)	
	규모	매출액('19)	약 605억 달러 ³³⁾ (약 72조 797억 원)
기업 요약	기타 규모	매장 수('20): 약 897개	
	<ul style="list-style-type: none"> • 1915년 설립 • 캘리포니아주를 중심으로 캐나다, 멕시코 등에도 진출 • 2015년 알버트슨(Albertsons) 기업에 인수 • 자체 제조 브랜드 보유 • 온라인몰 운영 		
기업 최근 이슈	<ul style="list-style-type: none"> • 2020년 9월 테이크오프 테크놀로지(Takeoff Technologies)와 파트너십 계약을 확장하여 온라인 주문에 MFC³⁴⁾ 활성화 • 2020년 미국 투표 소스 유고브(Yougov)에서 발표한 '40개의 가장 인기있는 슈퍼마켓' 중 6위 		
유사제품 정보		제품명	타이슨그릴앤레디 치킨브레스트스트립 (Tyson Grilled and Ready Chicken Breast Strips)
		종류	닭가슴살
		용량	623g
		원산지	미국

자료 : 세이프웨이(Safeway), 알버트슨(Albertsons), 슈퍼마켓뉴스(Supermarket News), 포브스(Forbes) 유로모니터(Euromonitor)

사진 자료 : 세이프웨이(Safeway)

33) 알버트슨(Albertsons) 기업 전체 매출액임

34) MFC(Micro Fulfillment Center): 상품 보관 및 적재, 재고 관리, 포장, 출하, 배송 등 일괄적 물류센터 기능을 하는 시스템

입점 및 협력 정보

입점 제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능 품목 <ul style="list-style-type: none"> - 식품: 신선식품, 육류, 해산물, 빵류, 스낵류, 즉석식품, 냉동식품, 음료류, 주류, 차(茶)류 등 - 일반: 화장품, 헤어용품, 유아용품, 애완용품, 청소용품, 위생용품, 잡화류, 운동기구 등 • 선호제품 <ul style="list-style-type: none"> - 유기농 제품 • 특이사항 <ul style="list-style-type: none"> - 온라인몰에서 아시아 식품 카테고리 제공 		
	등록 유형	<input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록	<input checked="" type="checkbox"/> 벤더 등록
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 하단 메뉴 Suppliers 클릭 - Prospective Vendors 아래 Learn More 클릭 - Range Me 가입 후 입점 희망하는 제품 등록 - 바이어 컨택 및 입점 논의 	
	등록 조건	<ul style="list-style-type: none"> • 평가 기준 <ul style="list-style-type: none"> - UPC 바코드³⁵⁾ 탑재 - 알버트슨 윤리 강령 준수 	
	특이사항	<ul style="list-style-type: none"> • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: supplier.support@safeway.com 	
벤더 리스트	<ul style="list-style-type: none"> • Optima Sales & Marketing(식품 브로커) <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 : optimasales.com - 전화번호 : +1-904-318-6030 - 이메일 : jeff@optimasales.com - 기업소개 : 세이프웨이 등 다양한 유통업체 납품 및 판매 활동지원 		

자료 : 세이프웨이(Safeway), 유통채널 담당자와의 인터뷰

35) GTIN(Global Trade Item Number)을 포함한 바코드여야 함

2) 개인 및 기타 식료품점
(한인마트)



① 한남체인(Hannam Chain)

	기업명	한남체인(Hannam Chain)	
	홈페이지	hannamchain.com	
	위치	캘리포니아(California)	
	규모	기타 규모	매장 수('20): 8개
기업 기본 정보	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1988년 6월 설립 • 풀러턴(Fullerton)에 첫 매장 오픈을 시작으로 뉴저지 주 1개, 캘리포니아 주 6개의 매장 운영 • 매장 내 은행, 핸드폰 대리점, 여행사, 카페 등 입점 • 매주 자사 홈페이지를 통해 제품 할인 정보 제공 	
		 	
기업 최근 이슈		<ul style="list-style-type: none"> • 2020년 델라모(Del Amo) 지점 매장 오픈 예정 • 2020년 설날 기념 전라남도 특산품 특판 행사 개최 	
유사제품 정보		제품명	치킨브레스트 (Chicken Breast)
종류		닭가슴살	
용량		450g	
원산지		미국	

자료: 한남체인(Hannam Chain Supermart), 유로모니터(Euromonitor)
 사진자료: 한남체인(Hannam Chain Supermart), 트립닷컴(Trip.com), 옐프(Yelp)

입점 및 협력 정보

입점 제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능 품목 <ul style="list-style-type: none"> - 식품: 신선식품, 육류, 즉석식품, 캔디류, 스낵류, 주류, 건강보조식품, 음료류, 소스류, 유제품 등 - 일반: 위생용품, 주방용품, 전자제품 등 • 선호제품 <ul style="list-style-type: none"> - 기존 플랫폼에 없는 신제품 • 특이사항 <ul style="list-style-type: none"> - 매장 내 정관장 매장 입점 - 한국산 공산품이 저렴한 편 	
	등록 유형	<input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록 <input type="checkbox"/> 벤더 등록
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 혹은 이메일을 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 문의 및 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 담당자 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등)
	특이사항	<ul style="list-style-type: none"> • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: flhannam@gmail.com - 전화번호: +1-714-736-5800 - 팩스: +1-714-736-5805

자료: 한남체인(Hannam Chain Supermart), 유통채널 담당자와의 인터뷰



② 가주마켓(Gaju Market)

	기업명	가주마켓(Gaju Market)	
	홈페이지	www.gajumarketplace.com	
	위치	캘리포니아(California)	
	규모	기타 규모	매장 수('20): 2개 ³⁶⁾
기업 기본 정보	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1987년 설립 • 한인타운 최초의 대형 한인마켓 • 2015년 12월 가주마켓플레이스 건설 • 자사 홈페이지를 통해 신제품 및 다양한 제품 정보 제공 • 가주 직영 농장에서 직접 채소 유통 • 매장 내 푸드코트 운영 및 케이터링 서비스 제공 	
		 	
기업 최근 이슈		<ul style="list-style-type: none"> • 2020년 5월 '가주 마켓플레이스(California Marketplace)' 건물이 파산 매물로 나왔지만 가주마켓은 정상적으로 영업 • 2020년 1월 연방 파산법원에 '채터11 파산보호³⁷⁾' 신청 	
유사제품 정보		제품명	올가닉치킨브레스트 (Organic Chicken Breast)
		종류	닭가슴살
		용량	450g
		원산지	미국

자료: 가주마켓(Gaju Market), 후드라인(Hoodline), 유로모니터(Euromonitor)
 사진 자료: 가주마켓(Gaju Market)

36) Gaju Market(슈퍼마켓)과 Gaju Farm(가주농장)

37) 부채에 대한 지급유예를 요청하는 미 연방법 파산보호 절차

입점 및 협력 정보

입점 제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능 품목 <ul style="list-style-type: none"> - 식품: 즉석식품, 신선식품, 냉동식품, 소스류, 주류, 음료류, 차(茶)류, 스낵류, 캔디류, 유제품 등 - 일반: 생활용품, 위생용품, 주방용품, 전자제품 등 • 선호제품 <ul style="list-style-type: none"> - 기존 플랫폼에 없는 신제품 - 품목별 가격 경쟁력이 있고 질 좋은 제품 • 특이사항 <ul style="list-style-type: none"> - 한국산 공산품이 저렴한 편 - 기존 전통적인 시장에서 볼 수 없었던 특별한 종류의 식재료 구비 - 다양한 국가의 식료품, 지역 커뮤니티에서 요구하는 물품 구비 노력 - 현지 거주 한국인 맞춤 판매 전략 - 자체 생산 고품질 김치 판매 - 젊은 층을 공략하기 위한 최신 한국산 편의 식품 구비 	
	<p>등록 유형</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록 <input type="checkbox"/> 벤더 등록</p>	
입점 등록 절차	<p>등록 방법 및 등록 정보</p> <ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 등록 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 상단 메뉴 About Us에 제휴/입점 클릭 - 필요정보 기입 후 입점 문의 제출 (www.gajumarketplace.com/shop) - 홈페이지 기입정보 : 담당자명, 이메일, 입점문의 자유기재 • 유선 연락 혹은 이메일을 통한 입점 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등) 	
	<p>특이사항</p> <ul style="list-style-type: none"> • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: info@gajumarketplace.com - 전화번호: +1-213-382-9444 - 팩스번호: +1-323-913-2100 	

자료: 가주마켓(GAJUmarket), 유통채널 담당자와의 인터뷰

③ 에이치마트(Hmart)



	기업명	에이치마트(Hmart)	
	홈페이지	www.hmart.com	
	위치	뉴저지(New Jersey)	
	규모	기타 규모	매장 수('20): 약 61개 ³⁸⁾
기업 기본 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 1982년 설립 • 한아름 그룹이 운영하는 슈퍼마켓으로 현재 미국 내 최대 규모의 아시안마트 • 2007년부터 캘리포니아 남부에 매년 매장 1개씩 오픈 		
기업 요약	 		
기업 최근 이슈	<ul style="list-style-type: none"> • 2020년 로스엔젤레스(LA) 지역 전용 카카오톡 채널 @hmart_la 개설 • 2020년 로스엔젤레스 시티센터 (LA City Center) 지점 신규 오픈 • 2020년 하와이(Hawaii) 2호점 매장 임대사업 중 		
유사제품 정보		제품명	본레스브레스트치킨 (Boneless Breast Chicken)
종류		닭가슴살	
용량		907g	
원산지		미국	

자료: 에이치마트(Hmart), 유로모니터(Euromonitor), 실리콘밸리닷컴(SiliconValley.com), 퍼시픽비즈니스뉴스(Pacific Business News)
사진자료: 에이치마트(Hmart)

38) 미국 내 매장 수

입점 및 협력 정보

입점 제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능 품목 <ul style="list-style-type: none"> - 식품: 즉석식품, 캔디류, 신선식품, 스낵류, 주류, 건강보조식품, 소스류 등 - 일반: 생활용품, 위생용품, 주방용품, 전자제품 등 • 선호제품 <ul style="list-style-type: none"> - 기존 플랫폼에 없는 신제품 • 특이사항 <ul style="list-style-type: none"> - 한국산 공산품이 저렴한 편임 					
	<table border="1"> <tr> <td>등록 유형</td> <td> <input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록 <input type="checkbox"/> 벤더 등록 </td> </tr> <tr> <td> 등록 방법 및 등록 정보 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지에서 직접 공급자 지원서 작성 (www.hmart.com/online-affiliates) - 담당자 확인 후 제품에 대한 논의를 거친 뒤 입점 - 홈페이지 기입정보 : 회사명, 담당자명, 이메일, 연락처, 입점문의 자유기재 </td> </tr> <tr> <td>특이사항</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • 문의사항 연락처 - 전화번호: +1-800-648-0980 - 이메일: online@hmart.com </td> </tr> </table>	등록 유형	<input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록 <input type="checkbox"/> 벤더 등록	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지에서 직접 공급자 지원서 작성 (www.hmart.com/online-affiliates) - 담당자 확인 후 제품에 대한 논의를 거친 뒤 입점 - 홈페이지 기입정보 : 회사명, 담당자명, 이메일, 연락처, 입점문의 자유기재 	특이사항
등록 유형	<input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록 <input type="checkbox"/> 벤더 등록					
등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지에서 직접 공급자 지원서 작성 (www.hmart.com/online-affiliates) - 담당자 확인 후 제품에 대한 논의를 거친 뒤 입점 - 홈페이지 기입정보 : 회사명, 담당자명, 이메일, 연락처, 입점문의 자유기재 					
특이사항	<ul style="list-style-type: none"> • 문의사항 연락처 - 전화번호: +1-800-648-0980 - 이메일: online@hmart.com 					

자료: 에이치마트(Hmart), 유통채널 담당자와의 인터뷰

3) 편의점



① 세븐일레븐(7-Eleven)

	기업명	세븐일레븐(7-Eleven)	
	홈페이지	www.7-eleven.com	
	위치	텍사스(Texas)	
	규모	총매출 ('20)	약 11조 9,996억 엔 ³⁹⁾ (약 133조 1,651억 원)
기타 규모		매장 수('20): 약 8,070개 ⁴⁰⁾	
기업 기본 정보	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1927년 설립 • 1991년 일본 기업 세븐앤아이홀딩스(Seven&I Holdings)가 지분 70% 인수 • 2018년 기준 미국 내 편의점 시장 점유율 1위 • 전 세계적으로 약 6만 8,236개 매장 보유 • 자사브랜드인 세븐셀렉트(7-Select) 브랜드 보유 • 지속적인 온라인 및 모바일 서비스 개발을 통해 소비자들에게 편리함 제공 	
		 	
기업 최근 이슈		<ul style="list-style-type: none"> • 2020년 8월 편의점 브랜드 스피드웨이(Speedway) 인수 계획 발표, 2021년 1분기에 계약 종료 • 2020년 8월 자체 PB 베이커리 라인 론칭 계획 발표 	
유사제품 정보		제품명	오스카메이어델리후레쉬 로티서리시즌드 치킨브레스트 (Oscar Mayer Deli Fresh Rotisserie Seasoned Chicken Breast)
		종류	닭가슴살
		용량	255g
		원산지	미국

자료: 세븐일레븐(7-Eleven), 피알뉴스와이어(PRnewswire), 세븐아이홀딩스(7&i Holdings), 푸드앤와인(Food&Wine), 그로스리다이브(Grocery Dive), 8에이비씨뉴스(8abc News), 씨스토어디시전(Cstoredecisions)
사진 자료: 세븐일레븐(7-Eleven)

39) 세븐아이홀딩스 통합 매출액

40) 미국 매장 수

입점 및 협력 정보

입점 제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능 품목 <ul style="list-style-type: none"> - 식품: 주류, 음료류, 차(茶)류, 소스류, 냉동식품, 가공식품, 즉석식품, 스낵류 등 - 일반: 생활용품, 여행용품, 문구류 등 • 선호제품 <ul style="list-style-type: none"> - 기존 플랫폼에 없는 신제품, 신선식품, 주류, 스낵류, 포장식품, PB⁴¹⁾상품 • 특이사항 <ul style="list-style-type: none"> - 식품의 경우 기본적으로 소포장 단위 제품이 많음 		
입점 등록 절차	등록 유형	<input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록	<input checked="" type="checkbox"/> 벤더 등록
등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 접속 (www.corp.7-eleven.com/corp/business) - 'Range Me⁴²⁾' 링크 클릭 (www.rangeme.com/7-eleven) - 계정 생성 후 제품 등록 - Range Me 등록 과정 <ol style="list-style-type: none"> ① 제품 프로필 생성 ② 카테고리 매니저와 연결 및 검토 ③ 공지사항 통보 - 제품 프로필 기입 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (담당자명, 이메일 주소, 연락처) ② 공급 제품 정보 (제품명, 판매가격 등 제품 설명 자유기재) 		
벤더 리스트	특이사항	<ul style="list-style-type: none"> • 'Range Me'를 통한 입점 등록 	
<ul style="list-style-type: none"> • Optima Sales & Marketing (식품 브로커) <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지: optimasales.com - 전화번호: +1-904-318-6030/이메일: jeff@optimasales.com - 기업소개: 월마트, 홀푸드마켓, 세븐일레븐, 크로거 등 납품 및 판매 활동지원 			

자료: 세븐일레븐(7-Eleven), 레인지미(Range Me)

41) PB(Private Brand): 자체상품, 제조설비를 갖추지 않은 백화점, 할인점 등 유통업체가 독자적으로 개발한 고유 브랜드 상품

42) 유통업체와 제조업체를 연결해주는 플랫폼

4) 드러그스토어



① 씨브이에스(CVS)

	기업명	씨브이에스(CVS)	
	홈페이지	www.cvs.com	
	위치	로드아일랜드(Rhode Island)	
	규모	매출액('19)	2,567억 7,600만 달러 (약 307조 7,460억 원)
기타 규모		매장 수('19): 약 9,967개	
기업 기본 정보	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • CVS Health⁴³⁾의 자회사로, 1963년 설립 • 2018년 12월 건강보험업체 애트나(Aetna)를 인수하여 건강관리 서비스 확대 • 약 1,100개의 미닛클리닉(MinuteClinic) 매장 내 PA⁴⁴⁾가 간단한 질병에 대한 처방전 발급 • 6개 도시에서 일반의약품과 식품에 한해 당일 배송 서비스를 개시하였으며, 점차 확장할 계획 	
			
기업 최근 이슈		<ul style="list-style-type: none"> • 2021년 말까지 약 1,500개의 매장에 간단한 의료서비스를 제공하는 헬스허브(HealthHUB) 센터 추가 계획 • 2020년 8월 클라우드 베이스 소프트웨어 업체 세일즈포스(Salesforce)와 파트너십 계약, 코로나19 모니터링 서비스 구상중 	
유사제품 정보		제품명	힐셔팜그릴드치킨브레스트 (Hillshire Farm Grilled Chicken Breast)
		종류	닭가슴살
		용량	198g
		원산지	미국

자료: 씨브이에스(CVS), 씨브이에스헬스(CVSHealth), 유로모니터(Euromonitor), 씨엔비씨(CNBC), 모바일헬스뉴스(Mobile Health News)
사진자료: 뉴욕포스트(NYPost), 씨브이에스(CVS), 인스타카트(Instacart)

43) 미국 최대 규모의 드러그스토어 체인 중심의 헬스케어 서비스 기업

44) PA(Physician Assistant) : 의사 보조사

입점 및 협력 정보

입점 제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능 품목 <ul style="list-style-type: none"> - 식품: 건강보조식품, 유제품, 냉동식품, 가공식품, 즉석식품, 건조식품, 주류, 스낵류, 캔디류, 음료류 등 - 일반: 청소용품, 유아용품, 위생용품, 생활용품, 애완용품, 화장품, 의약품, 약세서리류 등 • 선호제품 <ul style="list-style-type: none"> - 장기적인 협력 및 안정적인 공급 중시 • 특이사항 <ul style="list-style-type: none"> - 자체 PB 브랜드 씨비에스헬스(CVS Health) 의약품 및 건강보조식품 판매 - 식품의 경우 기본적으로 소포장 단위 제품이 많음 		
	등록 유형	<input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록	<input checked="" type="checkbox"/> 벤더 등록
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지에서 직접 등록 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 하단 메뉴 Corporate Information 카테고리 내 Suppliers 클릭 - 공급업체 규정 및 행동강령 확인 - Potential Suppliers 클릭하여 RangeMe 가입 후 제품 등록(cvssuppliers.com) • 로컬 에이전트를 통한 등록 	
	등록 조건	<ul style="list-style-type: none"> • 평가 기준 <ul style="list-style-type: none"> - WERCSmart⁴⁵ 통해 제품 등록 후 인증 - 공급업체 행동강령 준수 - 지정 공인검사기관에서 제조시설 TPI (Third Party Inspection) 실시 	
	특이사항	<ul style="list-style-type: none"> • 온라인 몰 입점, 매장 직접 납품, 물류센터 납품 등 공급업체 종류에 따라 제출해야하는 서류 양식이 다르며, 홈페이지를 통해 확인 가능 • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +1-401-765-1500 - 이메일: MerchandisingInquires@cvshealth.com 	
벤더 리스트	<ul style="list-style-type: none"> • Optima Sales(식품 브로커) <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지: optimasales.com - 전화번호: +1-904-318-6030 - 이메일: jeff@optimasales.com - 기업소개: CVS를 포함한 드럭스토어, 슈퍼마켓 등 납품 및 판매 활동 지원 		

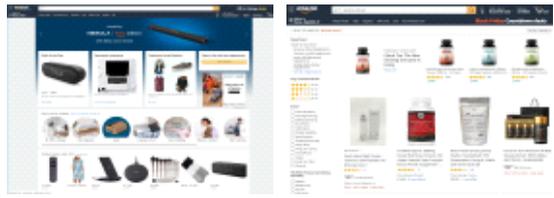
자료: 씨비에스(CVS), 유통채널 담당자와의 인터뷰

45) 제조업체와 소매업체를 연결하는 플랫폼

5) 온라인



① 아마존(Amazon)

	기업명	아마존(Amazon)	
	홈페이지	www.amazon.com	
	위치	워싱턴(Washington)	
	규모	매출액('19) 기타 규모	약 2,805억 달러 ⁴⁶⁾ (약 334조 1,877억 원) 직원 수('18): 약 64만 7,500명
기업 기본 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 1994년 7월 설립된 세계 최대의 온라인 쇼핑중개업 회사 • 현재 전 세계적으로 175개의 물류센터 보유하고 있으며, 그 중 110여 개가 미국에 위치 • 2017년 홀푸드마켓(Whole Foods Market)을 인수하여 오프라인 식료품 시장 확장 계획 • 아마존고(Amazon Go), 아마존포스타(Amazon 4-Star) 오프라인 매장을 론칭하여 오프라인 영역을 지속 확대할 계획 		
기업 요약			
기업 최근 이슈	<ul style="list-style-type: none"> • 2020년 워싱턴주 레드몬드(Redmond) 지역에 두 번째 오프라인 매장 아마존고(Amazon Go) 오픈 • 2020년 무인자동차 제조 스타트업 죽스(Zoox) 인수 계약중 		
유사제품 정보		제품명	바로먹닭무염닭가슴살
		종류	닭가슴살
		용량	100g
		원산지	한국

자료 : 아마존(Amazon), 이터시애틀(Eater Seattle), 유로모니터(Euromonitor), 야후파이낸스(Yahoo Finance), 더그로서(The Grocer), 그로서리다이브(Grocery Dive)
사진자료 : 아마존(Amazon)

입점 및 협력 정보

<p>입점 제품 특징</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능 품목 <ul style="list-style-type: none"> - 식품: 신선식품, 유제품, 냉동식품, 즉석식품, 스낵류, 면류, 곡류, 음료류, 차(茶)류, 주류 등 - 일반: 서적류, 전자제품, 가전제품, 주방용품, 생활용품, 운동기구, 악기류, 화장품, 완구류 등 • 선호제품 <ul style="list-style-type: none"> - 기존 플랫폼에 없는 신제품 • 특이사항 <ul style="list-style-type: none"> - 프라임나우(Prime Now)⁴⁷⁾ 서비스를 통해 주류 판매 		
<p>입점 등록 절차</p>	<p>등록 유형</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 직접 등록</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 벤더 등록</p>
	<p>등록 방법 및 등록 정보</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지 통한 직접 등록 (services.amazon.com/services/soa-approval-category) - Grocery & Gourmet Food 카테고리 'Requirement' 눌러 자격조건 확인 후 'Contact Us' 클릭하여 입점 문의 제출 - 등록 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일) ② 제품 정보 • 로컬 에이전트를 통한 등록 	
	<p>등록 조건</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 아마존 행동강령 준수 • 아마존 자체 브랜드 공급업체일 경우에는 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증⁴⁸⁾ 	
	<p>특이사항</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 입점 가능한 카테고리 20개 중 식료품을 포함한 10개 제품군은 승인절차 거쳐야 입점 가능 	
<p>벤더 리스트</p>	<ul style="list-style-type: none"> • National Sales Solutions (식음료 브로커, 브랜드 마케팅) <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지: nationalsalesolutions.com - 전화번호: +1-636-527-7115 - 팩스: +1-636-527-2116 - 기업소개: 아마존 포함한 다양한 유통업체 납품 및 판매 활동 지원 		

자료 : 아마존(Amazon), 유통채널 담당자와의 인터뷰

46) 2019년 통합 매출액

47) 일정 구독료를 지급하고 1시간 내에 물건을 배송해주는 서비스

48) Amfori BSCI, Better Work(BW), Responsible Business Alliance(RBA), SMETA, SA8000 Standard 인정

V. 통관·검역(Customs·Quarantine)

1. 미국 닭가슴살 인증 취득
2. 미국 닭가슴살 사전 절차
3. 미국 닭가슴살 라벨 심의
4. 미국 닭가슴살 서류 준비
5. 미국 닭가슴살 세금 납부
6. 미국 닭가슴살 검역 심사 절차
7. 미국 관련 규제 정보

1. 미국 닭가슴살 인증 취득

인증 취득

미국으로 제품 수출 시,
필요하거나 선택 가능한
인증 정보 제공

닭가슴살

닭가슴살 품목은
일반가공식품으로 분류하여
해당하는 정보를 제공함

▶ 미국 수입 일반가공식품 ‘적용받는 강제 인증 有’

닭가슴살 제품 미국 수출 시 꼭 취득해야 하는 강제 인증이 있는 것으로 확인됨. 일반가공식품의 식품 검역을 담당하고 있는 미국 농무부(USDA, United States Department of Agriculture) 산하 식품안전국(FSIS, Food Safety and Inspection Service)은 식품의 안전이나 제조에 관하여 별도의 인증을 부과하고 있음

닭가슴살 원재료가 미국 식품안전국(FSIS)으로부터 가금류 수출허가를 받은 국가 및 작업장에서 생산된 것이어야 하므로 HACCP 기준을 준수해야 함. 또한, ISO 22000, IFS 등과 같은 식품의 생산과 그 안전성에 대한 인증의 경우 선택적으로 획득하여 활용할 수 있음

[표 5.1] 미국 식품 인증 취득

인증명	인증 성격	강제 유무	발급 기관	인증 Mark
HACCP	식품 생산 안전 인증	필수	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
GMP	식품 생산 안전 인증	선택	지방식품의약품안전처	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	선택	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
IFS	식품 생산 안전 인증	선택	IFS 지정 인증기관	
BRCGS Food Safety	식품 생산 안전 인증	선택	BRC 지정 인증기관	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	선택	FSSC 지정 인증기관	

자료 : 각 인증기관

[표 5.2] 미국 식품 인증 취득

HACCP	절차	기간
	서류제출>서류심사>현장 확인 및 심사>판정>인증	40일
	서류	비용
	신청서, 식품안전관리인증계획서, 영업/사업자 등록증 등	20만 원
ISO 22000	절차	기간
	서류제출>인증계약>계획통보>서류심사>현장심사>시정 조치>인증 심의>인증>사후관리심사>갱신 심사	-
	서류	비용
	신청서, 인증기관에서 요청하는 서류 등	120-130만 원
IFS	절차	기간
	인증의뢰>사전심사>현장심사>부적합 사항 시정 조치>인증발급	약 24주
	서류	비용
	신청서 등	약 900-1,000만 원
BRC Food Safety	절차	기간
	인증의뢰>사전심사>현장심사>부적합 사항 시정 조치>인증발급	-
	서류	비용
	신청서, 식품안전 및 품질에 관한 매뉴얼 등	약 900-1,000만 원
FSSC 22000	절차	기간
	서류제출>1차 현장 평가>2차 현장평가>인증>사후관리 심사	-
	서류	비용
	신청서, 회사 정보, 기 취득 인증 등	500-600만 원
GMP	절차	기간
	서류제출>서류검토>현지확인 및 시설조사>판정>허가증 발급	14-20일
	서류	비용
	신청서, 품질관리인 선임신고서, 품질 관리실의 기계기구류 목록 등	5-20만 원

자료 : 각 인증기관

2. 미국 닭가슴살 사전 절차

사전 절차

미국으로 제품 수출 시, 품목에 대한 사전 규제 및 심사제도 정보 제공

닭가슴살

닭가슴살 품목은 일반가공식품으로 분류하여 해당하는 정보를 제공함

- ▶ 미국 일반가공식품 수출을 위해 사전심사 ‘불필요’
- ▶ 미국 일반가공식품 수입 전 식품의약품국으로 ‘사전 수입 식품 통지 필요’

미국으로 식품 수입 시 미국 식품의약품국(FDA, Food and Drug Administration)을 통하여 사전 수입 식품 통지(Prior Notice of Imported Foods) 절차를 거쳐야 함. 해당 절차는 바이오테러리즘법(Bioterrorism Act)에 의거하여 식품의 효율적인 통관 검역 절차를 위하여 시행됨

사전 수입 식품 통지 절차의 경우 어떤 운송수단을 통하여 진행하느냐에 따라 제출 기한이 정해져 있기 때문에 해당 시간 이전에 제출되어야 함. 미국 식품의약품국(FDA) 홈페이지⁴⁹⁾를 통하여 PNSI(Prior Notice System Interface) 접속 후, 해당 홈페이지에서 제시하고 있는 가이드 및 절차에 따라 진행할 수 있음

[표 5.3] 미국 수입 전 사전 통지

적용 규제	미국 식품의약품국(FDA), 「바이오테러리즘법(Bioterrorism Act)」, 2002
발행 기관	미국 식품의약품국(FDA)
기간	<p>각각의 운송 수단 별 지정된 시간 이전에 미국 식품의약품국으로의 사전 통지 절차가 완료될 것</p> <ul style="list-style-type: none"> • 도로운송을 통해 수입되는 경우 : 도착 2시간 전 • 철도운송을 통해 수입되는 경우 : 도착 4시간 전 • 항공운송을 통해 수입되는 경우 : 도착 4시간 전 • 해상운송을 통해 수입되는 경우 : 도착 8시간 전
필요 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 수입업체 정보(업체명, 주소) • 운송 정보(선하증권 또는 항공화물운송장 등 적절한 운송 정보) • 출발 국가 정보 • 제품 정보(제품 일반명 또는 시장명, 패키징 및 수량 정보) • 제조사 정보(식품 제조시설 등록 번호) • 수출업체 정보 • 최종 수취인 정보

자료: 미국 식품의약품국(FDA)

49) www.access.fda.gov

- ▶ 미국 일반가공식품 통관을 위해 ‘사전 식품 시설 등록 필요’
- ▶ 미국 식품의약국(FDA)을 통해 온라인으로 등록 가능

미국은 2003년 발효된 바이오테러리즘법에 의거하여 미국 내에서 식품을 제조, 처리, 포장, 보관하는 시설과 자국에서 식품을 가공하여 미국으로 수출하고자 하는 기업 모두에게 식품 시설 등록(Facility Registration) 의무를 부과하고 있음. 이에 따라 미국으로 식품을 수출하고자 하는 국내 업체는 미국 식품의약국(FDA)을 통해 식품 시설 등록을 필수적으로 진행해야 함. 등록되지 않은 시설의 식품 수입 시, 통관이 거부될 수 있음. 다만, 최근 코로나19로 인해 일시적으로 원격 수입업체 검사를 실시하고 있음⁵⁰⁾

[표 5.4] 미국 사전 식품 제조시설 등록 절차

적용 규제	미국 식품의약국(FDA), 「바이오테러리즘법(Bioterrorism Act)」, 2002
발행 기관	미국 FDA 산하 FDA Industry System 온라인 홈페이지 : www.access.fda.gov
필요 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 시설명, 주소, 전화번호, 긴급 시 연락처 • 선호 메일 주소 • 모회사명, 주소, 전화번호(해당 시설이 자회사에 해당하는 경우) • 해당 시설이 사용하는 모든 상표 • 책임 대표자의 이름, 주소, 전화번호, 이메일 주소 • 시설을 통해 제조, 가공, 포장하고 있는 식품의 적용 가능한 카테고리 • 각 식품 제품 카테고리별로 시설에서 수행하고 있는 행위 • 식품·의약품·화장품법(FD&C Act)이 정하는 시간과 방법에 따라 미국 식품의약국(FDA)이 시설을 조사해도 된다는 대표자의 확인 • 제출 시설 정보의 정확성 및 진실성에 대한 책임 대표자의 확인
비용	무료

자료 : 미국 식품의약국(FDA)

50) 미국 식품의약국(FDA) 홈페이지의 식품 수입업자를 위한 규정(FSVP, Foreign Supplier Verification Programs for Importers of Food for Humans and Animals)에서 최근 변경 사항 참조(2020.04.03)

- ▶ 미국 식품안전 사고 사전예방을 위한 식품안전현대화법(FSMA) 실행
- ▶ 미국 수출 식품 해외공급업체 검증프로그램(FSVP) 의무

미국은 2011년 1월 사전예방을 통한 식품공급의 안전성 보장 및 국민건강 보호를 목적으로 식품안전현대화법(FSMA, Food Safety Modernization Act)을 제정함. 식품안전현대화법에 수입 식품의 안정성을 보장하기 위해 미국 식품의약국(FDA)의 해외공급업체 검증프로그램(FSVP, Foreign Supplier Verification Programs)을 실시하였는데 이에 따라 미국으로 식품을 수출하는 수출업체는 해당 식품이 미국 내 식품가공업체와 같이 위해요소 분석과 예방관리 기준에 따라 생산되었음을 입증해야 함

현재 미국은 사고 대응 중심의 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)보다 사고 예방 중심의 HARPC(Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls) 기준을 중심으로 두고 있음. 이에 따라 수출업체는 HARPC 기준에 따라 식품이 생산되며 제조, 가공, 포장, 저장, 유통 단계 기준을 충족하는지 평가받게 됨

다만, 닭가슴살 제품의 경우 미국 농부부(USDA)에서 직접 관리하기 때문에 해외공급업체 검증프로그램(FSVP) 의무에서 제외됨

[표 5.5] 미국 해외공급업체 검증프로그램(FSVP) 정보

적용 규제	미국 식품의약국(FDA), 「식품안전현대화법(Food Safety Modernization Act)」, 2011
실시절차	수입업체는 미국 식품의약국(FDA)에서 해외공급업체 검증프로그램 실시를 허가받은 후, 수출업체의 제품을 각 기준에 따라 자체 분석 및 평가
위해요소 분석 및 평가	<ul style="list-style-type: none"> • 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 평가 • 위해요인이 발생할 가능성 및 그에 따른 피해 평가 • 시설 위생 상태, 원재료, 성분, 가공절차, 유통절차 등 평가
면제 대상	<ul style="list-style-type: none"> • FDA의 HACCP 규정을 준수하는 어류 및 어류가공품, 주스 제품 • 연구 또는 평가용 식품 • 개인 섭취용 식품 • 주류 및 주류에 사용할 목적으로 수입한 특정 원재료 및 원료 • 추가 수출 및 가공용으로 수입한 식품 • 저산성 식품 • 미국 농부부(USDA)에서 독점 관리하는 육류, 가금류 및 난류 가공품 • 환적(Transshipment) 대상 식품 • 해외 국가에서 추가 제조 혹은 가공되지 않고 수출되어 미국으로 재반입 될 미국산 제품

자료 : 미국 식품의약국(FDA)

▶ 열처리 가금육가공품 ‘가금제품 미국 수출관련 검역·검사지침’ 준수

조리된 닭가슴살을 포함한 열처리 가금육가공품은 ①수출작업장 지정 및 등록 ②검역시행장 지정 ③수출검역증명서 발급이 필요함

HACCP 기준 적용 시, 축산물 위생관리법 제6조에 따른 위생관리기준 등이 포함되며, 미국 위생이행기준(SPS) 및 위생관리기준(SSOP) 등이 포함됨. 따라서 식품의약품안전처와 미국 식품안전국(FSIS)이 협의하여 작성한 ‘가금제품 미국 수출관련 검역·검사지침’⁵¹⁾에 따라 관련 수출 요건을 충족하는 것이 원활한 수출에 도움이 됨

식품의약품안전처에서는 한국 및 수출 상대국의 식품안전 규정을 준수하는 국내 작업장이 상대국에게 수출작업장으로 등록되도록 지원하고 있음. 미국으로 닭가슴살 수출 시 사전 절차는 다음과 같음

[표 5.6] 가금육가공품 수출 사전 절차

	수출 절차	비고
1	상대국 수출조건 확인	
2	수출작업장 등록	<제출 서류> • 수출작업장 등록 신청서 • HACCP 기준서 • 선행요건프로그램 • 관련 자체 운영 1개월 이상 실적 등 작업장 위생 관련 서류
3	수출 작업장 점검 및 상대국 정부에 등록	도축장 : 농림축산검역본부 관할 가공장 : 식약처 관할
4	검역시행장 지정	[표 5.7] 참고
5	수출검역증명서 발급	[표 5.7] 참고 식약처·농림축산검역본부 공동발급
6	선적확인	검역 실시 화물과 대조확인
7	선적 및 수출	

자료: 농림축산검역본부, 식품의약품안전처

51) 식품의약품안전처, 「가금제품 미국 수출관련 검역·검사지침」, 2019 개정

▶ 열처리 가공육가공품 검역시행장 지정 및 검역증명서 발행 필요

한국은 수출 상대국과 수입 절차 및 수출작업장 등록 등의 협의를 거쳐 축산물 등의 수출이 가능한 국가를 대상으로 수출검역증을 발급하고 있음. 동물, 유가공품, 육가공품의 지정 검역물을 수출하고자 하는 업체는 필수적으로 해당 증명서를 받아야 함. 열처리 가공육가공품의 경우, 닭고기 내부가 74°C (165°F) 이상으로 가열되어 조리됐음을 확인하는 한국 정부 기관의 증명서가 필요함

[표 5.7] 가공육가공품 검역시행장 지정 및 검역증명서 발행

담당 기관	농림축산검역본부
검역시행장 지정 절차	<ul style="list-style-type: none"> 신청서 제출 현지 조사 실시 검역시행장 지정 및 지정서 발급
검역시행장 신청 필요 서류	<ul style="list-style-type: none"> 신청서 (가축전염병 예방법 시행규칙 中 별지 서식 17호의 2) 시설평면도 축산물가공처리법 제22조에 따른 영업허가증 (도축업, 축산물가공업, 축산물보관업자만 해당) 관리수의사, 검역관리인 채용신고서 가공처리공정서 (제품을 가공하는 검역시행장만 해당)
수출 검역 절차	<ul style="list-style-type: none"> 검역신청 역학조사 현물검사 검역증명서 발급 (해당 허가증은 1회에 한하여 사용 가능하며, 유효기간은 6주임)
검역증명서 요건	<ul style="list-style-type: none"> '가금제품 미국 수출관련 검역·검사지침'에 따름
소요 기간	약 5일
소요 비용	없음

자료 : 농림축산검역본부

3. 미국 닭가슴살 라벨 심의

라벨 심의

미국으로 제품 수출 시,
요구되는 제품에 대한
라벨 규정 정보 제공

닭가슴살

닭가슴살 품목은
일반가공식품으로 분류하여
해당하는 정보를 제공함

▶ 미국 라벨 규정

[표 5.8] 미국 라벨 관리 규정

적용 규제	미국 연방거래위원회(FTC, Federal Trade Commission), 「Fair Packaging and Labeling Act」, 1967												
세부 규정	미국 식품의약국(FDA), 「A Food Labeling Guide-Guidance for Industry」, 2013												
세부 내용	라벨 표기사항 (항목)	<ul style="list-style-type: none"> • 제품명 • 용량 • 원산지 • 원료 정보 • 알레르기 정보 • 성분정보 • 1회 제공량 • 기타 주의 문구(건강 유의 사항에 관한 문구 등) • 원산지 • 제조업체정보 											
	라벨 표기사항 (가이드)	<table border="1"> <tr> <td>표기 언어</td> <td>외국어 표기도 가능하나 모든 필수정보는 동시에 영어로도 표기되어야 함</td> </tr> <tr> <td>그림</td> <td>그림의 경우 정보를 가리거나, 소비자가 이해하기 어렵지 않도록 해야 함</td> </tr> <tr> <td>용량</td> <td>용량의 단위는 미리(ml) 단위와 파운드(pound) 단위를 병기해야 함 순중량 정보는 패키지 내부의 식품 용량, 중량, 숫자 형태로 표기되어야 함 일반적으로 고체, 점성, 응고 제품의 경우 중량으로 표기되어야 함 용량은 순중량으로만 나타내야 함</td> </tr> <tr> <td>제품명</td> <td>제품의 전면에 표기되어야 하며, 최소한 가장 큰 라벨 면에서 1/2만큼을 차지하도록 표기되어야 함 바닥과 평행하게 작성되어야 함 소비자가 이해하기 쉬운 일반적인 이름이어야 함 일반적 식품의 모방(대체품)인 경우 '모방' 제품이라는 표시를 제품의 이름과 동일한 크기로 작성해야 함</td> </tr> <tr> <td>원료 정보</td> <td>원료의 일반적인 명칭을 사용해야 함 양이 많은 것부터 적은 순으로 기입해야 함 원료 정보는 제조사, 유통사 정보와 같은 면에 기입되어야 함 최소한 1/16인치(inch)로 표기하여야 함</td> </tr> <tr> <td>원산지</td> <td>눈에 잘 띄도록 작성되어야 함 유통업체 정보가 표기되어 있다면, 해당 정보와 같이 위치해야 함</td> </tr> </table>	표기 언어	외국어 표기도 가능하나 모든 필수정보는 동시에 영어로도 표기되어야 함	그림	그림의 경우 정보를 가리거나, 소비자가 이해하기 어렵지 않도록 해야 함	용량	용량의 단위는 미리(ml) 단위와 파운드(pound) 단위를 병기해야 함 순중량 정보는 패키지 내부의 식품 용량, 중량, 숫자 형태로 표기되어야 함 일반적으로 고체, 점성, 응고 제품의 경우 중량으로 표기되어야 함 용량은 순중량으로만 나타내야 함	제품명	제품의 전면에 표기되어야 하며, 최소한 가장 큰 라벨 면에서 1/2만큼을 차지하도록 표기되어야 함 바닥과 평행하게 작성되어야 함 소비자가 이해하기 쉬운 일반적인 이름이어야 함 일반적 식품의 모방(대체품)인 경우 '모방' 제품이라는 표시를 제품의 이름과 동일한 크기로 작성해야 함	원료 정보	원료의 일반적인 명칭을 사용해야 함 양이 많은 것부터 적은 순으로 기입해야 함 원료 정보는 제조사, 유통사 정보와 같은 면에 기입되어야 함 최소한 1/16인치(inch)로 표기하여야 함	원산지
표기 언어	외국어 표기도 가능하나 모든 필수정보는 동시에 영어로도 표기되어야 함												
그림	그림의 경우 정보를 가리거나, 소비자가 이해하기 어렵지 않도록 해야 함												
용량	용량의 단위는 미리(ml) 단위와 파운드(pound) 단위를 병기해야 함 순중량 정보는 패키지 내부의 식품 용량, 중량, 숫자 형태로 표기되어야 함 일반적으로 고체, 점성, 응고 제품의 경우 중량으로 표기되어야 함 용량은 순중량으로만 나타내야 함												
제품명	제품의 전면에 표기되어야 하며, 최소한 가장 큰 라벨 면에서 1/2만큼을 차지하도록 표기되어야 함 바닥과 평행하게 작성되어야 함 소비자가 이해하기 쉬운 일반적인 이름이어야 함 일반적 식품의 모방(대체품)인 경우 '모방' 제품이라는 표시를 제품의 이름과 동일한 크기로 작성해야 함												
원료 정보	원료의 일반적인 명칭을 사용해야 함 양이 많은 것부터 적은 순으로 기입해야 함 원료 정보는 제조사, 유통사 정보와 같은 면에 기입되어야 함 최소한 1/16인치(inch)로 표기하여야 함												
원산지	눈에 잘 띄도록 작성되어야 함 유통업체 정보가 표기되어 있다면, 해당 정보와 같이 위치해야 함												

자료 : 미국 식품의약국(FDA)

세부 내용	라벨 표기사항 (가이드)	성분 정보는 원료 정보와 같은 페이지에 기입되어야 함
		반드시 박스 형태로 표기해야 함
		칼로리, 용기 당 제공량 또는 1회 제공량의 표기 글자 크기를 키우고 진하게 하여 강조해야 함
		비타민 D, 칼슘, 철분 및 칼륨의 1일 제공량 비율과 실제 중량을 표시해야 함. 단, 기타 비타민 및 미네랄의 중량도 자발적 표시가 가능함
		성분 정보 ⁵²⁾ 각주에 '1일 제공량 비율(%)'은 1일 제공량 대비 해당 영양소의 비율임.
		'1일 제공량은 하루 2,000 칼로리를 기준으로 함.'이라고 명시해야 함
		설탕의 양(g)과 비율(%)을 필수적으로 표시해야 함
		'총 지방', '포화 지방', '트랜스 지방'의 표시는 필수이지만 지방의 칼로리 표시는 요구되지 않음
		제품이 1회분 이상인 경우, 칼로리와 영양소의 양을 '1회분'과 '1포장분'으로 이중 표기해야 함
		알레르기 정보 주요 알레르기원 : 우유, 달걀, 생선, 갑각류, 조개, 땅콩, 대두, 밀, 견과류
		유기농 표기 유의사항
		<ul style="list-style-type: none"> 유기농 원료의 함량이 70%를 넘는 경우 다음과 같이 표기할 수 있음. 이 경우 유기농 마크는 사용할 수 없음 <ul style="list-style-type: none"> - 'made with organic 0000' 또는 'made with organic ingredients' - 소금과 물을 제외한 70% 이상의 원료가 인증된 유기농 재료여야 하며, 유기농 인증을 부여한 기관명을 적시해야함 (e.g. Certified Organic by 00000 Certification Inc.) 유기농 원료의 함량이 70% 이하인 경우 다음과 같이 표기할 수 있음 <ul style="list-style-type: none"> - 소금과 물을 제외한 70% 이하의 원료가 유기농 원료인 경우, 유기농 마크를 표기할 수 없으며 원료 표기 시 해당 원료가 유기농이라는 점만 표기 가능함 (e.g. Ingredients: Organic green tea, Organic lemon, ...)

자료 : 미국 식품의약국(FDA)

52) 미국 식품의약국(FDA), 「Docket No. FDA-2012-N-1210」, 2012
미국 식품의약국(FDA), 「Docket No. FDA-2004-N-0258」, 2004

▶ 미국 닭가슴살 라벨 샘플



- ① 유통기한
- ② 브랜드명
- ③ 제품명
- ④ 제품설명
- ⑤ 기타 표기사항
- ⑥ 용량



- ① 성분정보
- ② 조리방법
- ③ 주의사항
- ④ 판매업체
- ⑤ 원료정보

[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 영문]

- ① Best before : 01.SEP.2021
- ② Brand Name : Great Value
- ③ Product Name : Diced Chicken Breast
- ④ Product Description
: Portions with rib meat containing up to 15% of a solution of water and sea salt, coated with up to 10% chicken broth
- ⑤ Others
: Minimally processed, no artificial ingredients
/ Inspected for wholesomeness by U.S. Department of agriculture
- ⑥ Capacity : 0.907kg

[앞면 - 국문]

- ① 유통기한 : 2021년 9월 1일
- ② 브랜드명 : Great Value
- ③ 제품명 : 네모 모양으로 잘린 닭가슴살
- ④ 제품설명 : 최대 15%의 수분과 천일염, 최대 10%의 닭 육수 포함
- ⑤ 기타 표기사항
: 최소한의 가공, 인공 성분 없음
/ 미국 농무부 안전성 검사
- ⑥ 용량 : 0.907kg

[뒷면 - 영문]

① Nutrition Facts

Nutrition Facts		
8 Serving per container about		112g
serving size		
Amount per serving		Calories
		90
%Daily Value *		
Total fat	1.5g	2%
Saturated fat	0g	0%
Trans fat	0g	0%
Polyunsaturated fat	0g	0%
Monounsaturated fat	0g	0%
Cholesterol	60mg	20%
Sodium	290mg	12%

[뒷면 - 국문]

① 성분 정보

성분 정보		
8회분 제공량	112g	
1회 제공량당	칼로리	
	90	
%1일 기준치 *		
총 지방	1.5g	2%
포화지방	0g	0%
트랜스지방	0g	0%
다불포화 지방	0g	0%
불포화 지방	0g	0%
콜레스테롤	60mg	20%
나트륨	290mg	12%

Total carbohydrate	<1g	0%
Dietary fiber	0g	0%
Sugars	0g	0%
Includes 0% added sugars		0%
Protein	18g	0%
Vitamin A		0%
Vitamin C		0%
Calcium		0%
Iron		6%
Potassium	330mg	18.0%

The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calorie a day is used for general nutrition advice

- ② Cooking instructions
 - : 1)Preheat a large skillet to medium heat with 2 Tbsp. of oil.
 - 2)Place chicken pieces in a single layer into skillet. Do not overcrowd skillet with chicken pieces.
 - 3)Cook for 6 minutes, using a spatula, flip and break apart chicken pieces.
 - 4)Cook for additional 4 to 6 minutes until broth has cooked off and internal temperature of largest pieces of chicken reach 165°F

No need to thaw. Precut diced chicken can be cooked with almost any method a recipe calls for.
- ③ Safe handling instructions
 - : This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly.
 - For your protection, follow these safe handling instructions. Keep frozen. Thaw in refrigerator or microwave. Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry. Cook thoroughly. Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.
- ④ Distributed by : Wal·Mart
- ⑤ Ingredient information : Chicken was hatched, raised and harvested in the United States

총 탄수화물	<1g	0%
식이섬유	0g	0%
당분	0g	0%
첨가당		0%
단백질	18g	0%
비타민 A		0%
비타민 C		0%
칼슘		0%
철분		6%
칼륨	330mg	18.0%

1일 기준치(DV)란 1인분이 일일 권장 영양소에서 차지하는 양을 나타냄. 일반적인 권장 영양분 섭취량은 2,000 칼로리임

- ② 조리방법
 - : 1)큰 프라이팬에 2테이블 스푼의 기름을 넣고 중불로 예열
 - 2)프라이팬에 닭고기를 한 겹으로 놓되, 너무 많이 넣지 말 것
 - 3)6분 동안 익힌 후 뒤집개를 이용하여 닭고기를 뒤집을 것
 - 4)가장 큰 닭고기의 내부 온도가 약 74°C가 될 때까지 4-6분 더 조리할 것
 - 해동할 필요 없음. 어떤 레시피로도 활용 가능.
- ③ 주의사항
 - : 이 제품은 검사를 통과한 육류 및 가금류임. 제품을 잘못 취급하거나 조리하면 질병을 일으킬 수 있는 박테리아가 포함될 수 있음. 이를 방지하기 위해 다음의 주의사항을 유의할 것. 반드시 냉동 보관할 것. 냉장고나 전자레인지에서 해동할 것. 날고기와 가금류는 다른 식품과 분리하여 보관할 것. 날고기나 가금류를 만진 후에는 작업대(도마 포함), 식기 및 손을 씻을 것. 완전히 익힐 것. 뜨거운 음식은 뜨겁게 유지할 것. 남은 음식은 즉시 냉장 보관하거나 폐기할 것.
- ④ 판매업체 : Wal·Mart
- ⑤ 원료 정보 : 닭은 미국에서 부화, 사육, 가공되었음

4. 미국 닭가슴살 서류 준비

서류 준비

미국으로 제품 수출 시,
통관 과정에서 요구되는
서류 정보 제공

닭가슴살

닭가슴살 품목은
일반가공식품으로 분류하여
해당하는 정보를 제공함

원산지증명서 기재 정보

- 증명인의 성명
- 상품의 수입자
- 상품의 수출자
- 상품의 생산자
- 품목분류와 품명
- 상품이 원산지
상품임을 증명하는
정보
- 증명일
- 증명 유효기간

▶ 미국 FTA 원산지증명서 준비 필요

▶ 미국 관세 업무, 허가받은 통관 브로커를 통해서 진행 가능

미국의 수입 신고는 수출입 당사자, 운송업체 또는 각 당사자의 위임을 받은 브로커를 통하여 수입통관 업무를 진행할 수 있음. 통관업무 당사자는 수입 신고부터 물품의 반출까지 모든 통관업무를 진행해야 함. 수입 물품 관세에 관한 내용에 관해서는 동 업무를 수행할 수 있도록 허가받은 사람만이 절차를 수행할 수 있음. 해당 수입 신고 및 그 절차는 ACE(Automated Commercial Environment) 시스템을 통하여 진행됨

화물 도착 하루 전에 화물전자신고시스템(AMS, Automated Manifest System)을 통해 적하목록을 미국 세관국경보호국(CBP)에 제출해야 하며 수입 물품의 현지 도착 후에는 수입신고서를 제출해야 함

원산지증명서의 경우 자율증명방식으로 자신이 생산한 제품에 대하여 스스로 발행한 원산지확인서 또는 원산지소명서를 근거로 하여 원산지증명을 할 수 있음. 특별히 정해진 양식은 없으나 반드시 기재되어야 하는 정보가 있어 해당 정보에 유의해야 함. 우리나라에서는 작성 필수 항목을 포함한 원산지증명서 권고 양식을 두고 있어, 해당 서식⁵³⁾을 활용하여 쉽게 작성 가능함

[표 5.9] 미국 통관 서류

구분	서류명	발급기관	
일반 서류	수입신고서 (CBP Form 7501)	미국 세관국경보호국(CBP)	
	적하목록	(-)	
	상업송장 (또는 견적송장)	(-)	
	선적	포장 명세서	(-)
		구매주문서	(-)
		선하증권	(-)
	원산지 증명서	수출업체 / 관세청	

자료 : 미국 세관국경보호국(CBP), 미국 식품의약국(FDA)

53) FTA종합지원센터(okfta.kita.net) 'FTA 활용' 항목의 '원산지증명서발급-자율증명방식' 페이지를 통해 확인 가능함

5. 미국 닭가슴살 세금 납부

세금 납부

미국으로 제품 수출 시,
통관 과정에서 요구되는
세금 정보 제공

닭가슴살

닭가슴살 품목은
일반가공식품으로 분류하여
해당하는 정보를 제공함

- ▶ 미국 닭가슴살 HS-CODE 1602.32-0010, 관세율 0% 적용
- ▶ 한-미 FTA 발효로 협정 세율 '적용'

닭가슴살의 경우 미국에서는 HS-CODE 1602의 1602.32-0010 세번을 사용하여 수입됨.⁵⁴⁾ 미국 수입 시 6.4%의 기본 세율을 적용받으나 한국산 제품의 경우 2012년 3월 15일부로 발효된 한-미국 FTA 협정으로 협정 세율을 적용받아 0% 관세율이 적용됨. 관세 외에도 판매세(Sales Tax)를 납부해야 하며 해당 세율은 최소 0%⁵⁵⁾에서 최대 9.55%로⁵⁶⁾ 주(State)별로 달리 적용됨

- 수입 서류 심사비용에 100달러(한화 약 12만 원)⁵⁷⁾ 소요
- 수입 서류 심사 기간은 8시간 소요
- 통관 비용은 175달러(한화 약 21만 원) 소요
- 통관에 걸리는 시간은 2시간 소요

[표 5.10] 한국·미국 HS CODE 비교 및 미국 수입 세율

구분	HS CODE	품목 분류
한국	1602	그 밖의 조제하거나 보존처리한 육·설육(肩肉)이나 피
	1602.32	닭[갈루스 도메스티쿠스(Gallus domesticus)종의 것으로 한정한다]데로 만든 것
	1602.32-1090	기타
미국	1602.32-0010	밀폐용기에 넣은 것
관세	기본관세율	6.4%
	협정 세율	0%
판매세	0 - 9.55% (주별로 달리 적용)	

자료 : 관세법령정보포털(UNIPASS), 미국 관세 정보 시스템(USITC),
미국 세무 정책 재단 (Tax Foundation)

54) 미국 세번의 경우 HS CODE 6자리에 해당하는 1602.32 중 닭가슴살에 해당하는 세번 항목의 정보를 제공함. 다만, 해당 항목 판단은 미국 세관 당국의 판단과는 차이가 있을 수 있어 미국 관세청을 통한 확인이 필요함

55) 알래스카(Alaska), 델러웨이(Delaware), 몬타나(Montana), 뉴햄프셔(New Hampshire), 오레곤(Oregon) 등 5개 주 기준, 2020

56) 테네시(Tennessee) 기준, 2020

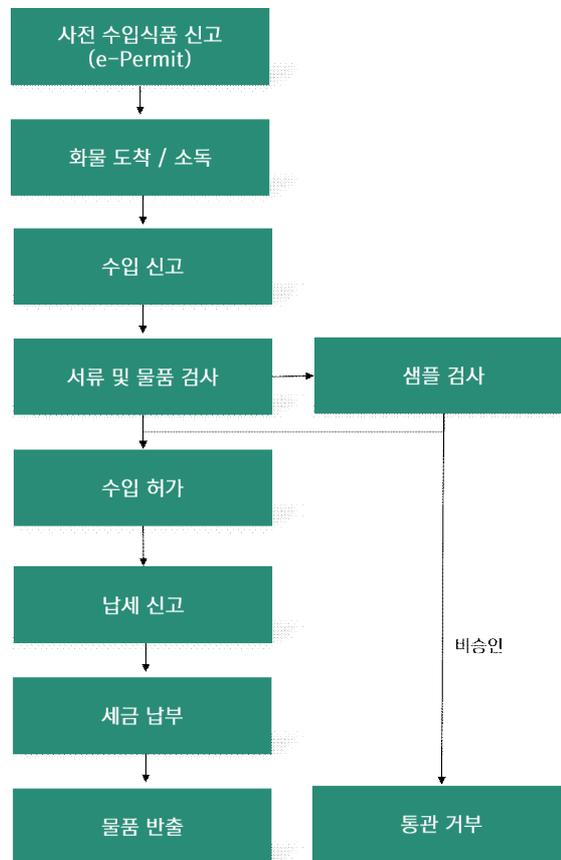
57) 1달러=1,173.50원 (2020.10.01, KEB 하나은행 매매기준율 적용)

6. 미국 닭가슴살 검역 심사 절차

- ▶ 미국 일반가공식품, 서류 검사에 따라 물품 검사 실시
- ▶ 도착 전 사전 수입 식품 신고 필요

수입 신고 후, 미국 세관국경보호국(CBP)은 통관자동화시스템(ATS, Automated Targeting System)의 기준에 따라 수입 물품의 위험도를 심사함. 화물 위험도에 따라 실물검사 또는 서류 검사 등의 차등검사제도가 진행됨

[표 5.11] 미국 일반가공식품 통관 프로세스



- ▶ 미국 닭가슴살 식품 첨가물 규정 확인 필요

[표 5.12] 미국 식품 첨가물 규정 확인 방법

사이트	KATI농식품수출정보(www.kati.net)
국가	미국
식품유형	식육가공품 및 포장육 > 양념육류

7. 미국 관련 규제 정보

- ▶ 미국으로 식품 수출 시 식품첨가물 성분 확인, 알레르기 표기 등에 주의
- ▶ 양념육류의 경우 식품첨가물 총 267건, 유해물질 총 3건 확인 필요

미국 연방규정(Title 21 Part 182)에서는 일반적으로 안전하다고 인정되는 물질(GRAS, Generally Recognized As Safe) 사용에 대한 지침을 규정하고 있음. 그러므로 미국 식품의약국(FDA)에서 제공하는 식품첨가물 데이터베이스 및 규정 정보 시스템을 활용하여 성분규제 현황에 대해 주기적으로 확인해야 함

또한, 알레르기를 유발할 수 있는 물질이 포함된 경우 이를 필수적으로 표기해야 함. 미국 식품 알레르기 표시 및 소비자보호법⁵⁸⁾은 주요 식품 알레르기 항원을 ‘땅콩, 콩(대두), 우유, 계란, 생선, 갑각류, 견과류, 밀’ 8가지로 규정함. 식품 라벨링에 주요 알레르기 항원을 표기할 경우 ‘성분명(항원명)’ 또는 ‘(항원명) 함유’의 방식으로 표기하여야 함

최근 미국은 토마토를 비롯한 41개 식품에 적용되는 잔류농약인 프로파모카רב(Propamocarb)의 최대잔류허용기준을 개정하고 새로운 식품첨가물 기준을 제정함. 미국은 식품첨가물 관련 제정 및 개정이 빈번하게 이루어지는 만큼, 원활한 수출을 위해서는 미국 식품의약국(FDA)의 식품첨가물 규정을 사전에 충분히 검토해야 함

[표 5.13] 미국 유해물질 및 식품첨가물 사용기준 개정사항

규제내용	한국 식품유형	물질명	변경 후
유해물질	소스류	프로파모카רב (Propamocarb)	5.0 mg/kg
		토마토페이스트의 잔류농약기준에 적용	
식품첨가물	기타 농산가공품류 건면 빵류	비타민 D2 버섯분말 (Vitamin D2 mushroom powder)	80 IU/28g 90 IU/100g 400 IU/100g
		<ul style="list-style-type: none"> • 압출식 채소 과자, 곡물 제품 및 파스타, 발효제과 제품 등에 해당 식품첨가물을 첨가할 수 있도록 개정하였음 • 현재 국내에서는 해당 물질 및 해당 물질의 원재료가 식품원료로 등재되어 있지 않음 	

자료: KATI농식품수출정보

58) 미국 보건복지부(U.S. Department of Health and Human Services), 「The Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004; FALCPA」, 2018 개정

▶ 라벨링 및 식품첨가물 규정 준수 가이드라인 참고 필요

2020년 미국 식품의약국(FDA)은 소규모 업체 법률 준수 가이드(SECG, Small Entity Compliance Guide)를 제작하여 소규모 업체가 개정된 영양성분표 기준을 준수할 수 있도록 조항을 설명함. 해당 가이드라인에는 제품 라벨링 및 식품첨가물 규정에 대한 해석 및 권고 사항들이 포함되어 있으므로 수출 준비 시 도움이 될 것으로 예상됨. 자세한 내용은 미국 식품의약국(FDA) 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.14] A사의 닭가슴살 제품 성분 조사

물질명	영문	최대허용량	식품 유형
L-글루탐산나트륨	Monosodium L-Glutamate	규정 없음	
변성전분	Food Starch Modified	물리적, 기술적 효과를 위해 요구되는 양보다 크지 않게 사용	모든 식품
그릴린GB	Grillin GB	규정 없음	
잔탄검	Keltrol-F 또는 Xanthan Gum	규정 없음	
5-리보뉴클레오티드 이나트륨	Disodium 5'-Ribonucleotide	규정 없음	
말토덱스트린	Maltodextrin	GRAS: GMP ⁵⁹⁾ 에 따라 사용	모든 식품

자료: KATI농식품수출정보, 식품의약품안전처

59) GMP (Good Manufacturing Practice): 식품첨가물이 특정 식품 유형에 사용 가능한 것으로 등재되어 있으나 별도의 사용기준이 설정되지 않았을 경우, 해당 식품에 첨가되는 첨가물의 양은 우수제조관리기준(GMP)에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 내는 최소 적정량이 사용되어야 함, 출처 : KATI

VI. 전문가인터뷰(Expert Interview)

Interview ① 빅애플미트마켓(Big Apple Meat Market)

Interview ② 키푸드슈퍼마켓(Key Food Supermarket)

Interview ③ 파인페어슈퍼마켓(Fine Fare Supermarket)

Interview ④ 홍콩마켓플레이스(Hong Kong Market Place)

Interview ⑤ 미국 농무부(Department of Agriculture)

Interview ① 빅애플미트마켓(Big Apple Meat Market)

60)

빅애플미트마켓
(Big Apple Meat Market)

전문가 소속

빅애플미트마켓
(Big Apple Meat Market)
유통업체

연락처

+1-212-563-2555

전문가 정보

Ms. Lana
(Office Manager)



빅애플미트마켓(Big Apple Meat Market) Office Manager, Ms. Lana

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

빅애플미트마켓은 1992년에 설립된 식자재 마트로, 뉴욕에서 매장을 운영하고 있으며 케이터링 서비스도 진행하고 있습니다. 육류 및 가공육을 전문으로 취급하고 있으며 이 외에도 농산물, 제과제빵류, 스낵류, 음료류 등을 판매하고 있습니다.

Q. 미국 내 가공 닭가슴살 및 양념 닭가슴살의 수요는 어떤가요?

현재 미국 내에서 양념 닭가슴살 제품이 판매되고 있지만, 브랜드 수는 적은 편입니다. 미국에서는 양념 되지 않은 오리지널 맛의 닭가슴살이 가장 일반적이며 소비자 선호도도 높습니다. 냉동 닭가슴살 제품 중에서는 타이슨(Tyson)이 가장 유명한 브랜드입니다. 그릴이나 바비큐 닭가슴살도 판매되고 있지만, 소비자들은 오리지널 닭가슴살을 구매하여 취향에 맞게 요리하여 먹는 경우가 더 많습니다.

양념 닭가슴살을 잘 선호하지 않는 이유 중 하나는 나트륨 함량이 높기 때문입니다. 양념 제품의 경우, 제품의 수분을 보존하기 위해 소금을 사용하거나 양념에 나트륨이 다량 들어가는 경우가 많은데, 건강에 좋지 않다는 소비자 인식이 있습니다.

Q. 냉장 닭가슴살과 냉동 닭가슴살 중 어떤 제품이 더 인기 있나요?

미국에서는 냉장보다는 냉동 닭가슴살이 더 인기 있습니다. 냉장 제품의 경우 신선도를 유지하기 위해 방부제 및 식품첨가물이 포함된 경우가 많지만, 냉동 제품은 신선 닭가슴살을 원형 그대로 얼렸기 때문에 해동만 한다면 신선 닭가슴살과 거의 비슷하기 때문입니다. 냉동 닭가슴살은 식사를 준비할 때 더 많이 사용되며 냉장 닭가슴살은 참치캔 같이 통조림 형태로 판매되는 경우가 많기 때문에 요리할 시간이 없이 바쁜 소비자들이 주로 구매합니다.

60) 사진 자료 : 빅애플미트마켓(Big Apple Meat Market)

Q. 미국 내 인기 있는 닭가슴살 브랜드와 인기 요인은 무엇인가요?

통조림 닭가슴살의 경우 3개의 브랜드가 가장 인기 있습니다. 호멜(Hormel) 제품은 나트륨 함량이 적고 MSG가 없는 제품이며, 스완슨(Swanson) 제품은 무항생제 제품으로, 건강식품으로 잘 알려져 있습니다. 코셔클럽(Kosher Club)은 방부제와 MSG가 없고 글루텐프리 제품입니다.

이렇듯 미국에서는 나트륨 함량이 적고 방부제가 없으며 고단백질인 닭가슴살 제품의 품질이 가장 우수하다고 여겨지고 있습니다. 그러나 미국에서 판매되고 있는 거의 대부분의 닭가슴살 제품이 고단백 무방부제 제품이기 때문에 나트륨 함량이 매우 중요합니다. 미국 소비자들은 글루텐프리, 무방부제, 무MSG, 무항생제 제품을 선호하며 이 외에도 일정한 모양을 가진 제품, USDA 인증을 받은 제품, 단백질 함량이 높은 제품, 유통기한이 긴 제품 등을 선호합니다.

Q. 미국으로 당사 제품 수출 시 시장성이 있을까요?

미국에는 이미 브랜드 파워가 강력한 호멜(Hormel), 스완슨(Swanson), 타이슨(Tyson) 같은 닭가슴살 브랜드가 있기 때문에 새로운 제품 진출 시 시장경쟁력은 높지 않을 것으로 예상됩니다. 또한, 해당 브랜드들은 소비자 충성도가 높아 기존의 소비자들은 계속해서 재구매하는 편입니다.

Interview ② 키푸드슈퍼마켓(Key Food Supermarket)

61)

키푸드슈퍼마켓 (Key Food Supermarket)

전문가 소속

키푸드슈퍼마켓
(Key Food Supermarket)
유통업체

연락처
+1-212-665-9900

전문가 정보

Mr. Manolo
(Meat Department)



키푸드슈퍼마켓(Key Food Supermarket)

Meat Department, Mr. Manolo

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

키푸드슈퍼마켓은 1937년에 설립된 식자재 마트로, 미국 뉴욕, 뉴저지, 펜실베이니아 등에 총 270여 개의 매장을 운영하고 있습니다. 주요 취급 품목은 육류, 수산물, 농산물, 냉동식품, 스낵류, 음료류, 제과제빵류 등입니다.

Q. 미국 내 닭가슴살의 소비 동향은 어떤가요?

미국 소비자들은 육류 제품 구매 시 직접 슈퍼마켓에 가서 제품을 눈으로 확인하고 구매하는 방법을 선호합니다. 그러므로 미국 진출 시 가장 효과적인 유통채널은 슈퍼마켓입니다. 또한, 소비자들은 오리지널 플레이버의 바로 먹을 수 있는 RTE(Ready to Eat) 닭가슴살 제품을 가장 선호하며 주로 샌드위치와 샐러드의 재료로 사용합니다.

Q. 미국 내 인기 있는 닭가슴살 브랜드와 주요 구매요인은 무엇인가요?

스프링거마운틴팜(Springer Mountain Farms)이 미국에서 가장 인기 있는 닭 브랜드 중 하나입니다. 해당 브랜드는 무항생제 브랜드로 유명하며 고기가 부드럽고 어느 요리에나 사용하기 쉽기 때문에 소비자 선호도가 높습니다. RTE 닭가슴살의 경우 스위트수(Sweet Sue) 브랜드가 가장 유명합니다. 가공 닭가슴살은 품질이 가장 중요하기 때문에 코셔 인증이나 유가농 인증을 받은 제품 및 나트륨, 식품첨가물과 방부제가 적게 들어간 제품이 매우 인기 있습니다.

Q. 현재 미국 내 닭가슴살 제품 가공공장 현황은 어떤가요?

닭가슴살 제조 및 가공 공장은 미국 전역에 위치하나, 당사는 매장이 뉴욕에 있어, 당사 제품은 대부분 가까운 주(State)에서 공급받습니다. 육류 및 가공육 제품은 신선도가 가장 중요하기 때문에 축산농장 및 양계장과 가공공장이 가까워야 합니다.

Interview ③ 파인페어슈퍼마켓(Fine Fare Supermarket)

62)

파인페어슈퍼마켓
(Fine Fare Supermarket)

전문가 소속

파인페어슈퍼마켓
(Fine Fare Supermarket)
유통업체

연락처
+1-212-477-5121

전문가 정보

Mr. John
(General Manager)



파인페어슈퍼마켓(Fine Fare Supermarket) General Manager, Mr. John

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

파인페어슈퍼마켓은 1970년대에 설립된 식자재 마트로 뉴욕, 뉴저지, 펜실베이니아에 약 60개의 매장을 운영하고 있습니다. 주요 취급 품목은 농산물, 육류, 냉동식품, 유제품, 제과제빵류 등이며 육류 및 가금류의 경우, 펄듀(Purdue), 웨이디브룩팜(Shady Brook Farms), 오스카메이어(Oscar Mayer) 등의 브랜드를 취급하고 있습니다.

Q. 미국에서는 닭가슴살을 주로 어떻게 섭취하나요?

미국에서 닭가슴살은 단백질 보충 식품으로 매우 유명하며 바로 먹을 수 있는 RTE 제품이 더 인기 있습니다. RTE 닭가슴살은 냉장 제품으로 바로 먹거나 전자레인지에 돌려먹기도 하고 요리의 재료로도 사용합니다. 닭가슴살은 고단백 저칼로리 식품이기 때문에 샐러드나 샌드위치 등에 넣어 점심으로도 주로 먹습니다. 미국에서는 타이슨(Tyson)의 닭 제품이 가장 유명하고 수요도 매우 높습니다.

Q. 미국 내 닭가슴살의 주요 구매요인은 무엇인가요?

미국 소비자들은 닭가슴살 구매 시 성분을 가장 중요시합니다. 가공 닭가슴살의 경우 가공 과정에서 식품첨가물이 들어갈 수 밖에 없는데, 그럼에도 다수의 브랜드들이 자사 제품은 원형 그대로의 닭가슴살 제품이라고 홍보하고 있습니다.

미국 내 판매되고 있는 대부분의 브랜드들은 불투명한 지퍼백 용기나 캔에 포장되어 있기 때문에 내용물을 확인할 수 없습니다. 소비자들은 포장지의 사진을 보고 모양이 제대로 갖춰진 흰색의 닭가슴살 제품을 기대하고 구매하지만, 실상은 그렇지 않은 경우들이 많습니다. 그러나 A사 제품의 경우 투명하게 진공포장 된 제품이기에 제품의 형태를 그대로 볼 수 있어 일부 소비자들이 선호할 것으로 예상됩니다.

61) 사진 자료 : 키푸드슈퍼마켓(Key Food Supermarket)

Q. 미국 내 닭가슴살의 주요 유통채널은 무엇인가요?

미국 시장에서는 계속해서 온라인 플랫폼의 중요성이 커지고 있으며 가장 핵심적인 유통채널로 자리 잡고 있습니다. 그러나, 육류 및 가공육 제품의 경우 소비자들은 이미 해당 브랜드를 잘 알고, 전에 슈퍼마켓에서 구매해본 적이 있을 때만 온라인 스토어를 이용하고 있습니다. 아직 대다수의 소비자들은 닭가슴살 제품 구매 시 슈퍼마켓에서 구매하는 것을 더 선호합니다.

Q. 미국 내 닭가슴살의 가공공장은 어떤 방식으로 운영되고 있나요?

미국 내 육류 및 가공육 전문 대형 브랜드들은 닭 축산농장과 가공공장을 함께 운영하고 있는 경우가 많습니다. 예를 들어 타이슨(Tyson)의 경우 닭 사육시설부터 가공공장까지 모든 시스템을 기계화 및 자동화하였습니다. 일부 양계장에서는 로봇 카메라를 설치하여 닭을 쫓게 하여 닭을 운동시키는 방법을 사용하기도 합니다.

Interview ④ 홍콩마켓플레이스 (Hong Kong Market Place)

63)

●
홍콩마켓플레이스
(Hong Kong
Market Place)

전문가 소속

홍콩마켓플레이스
(Hong Kong
Market Place)
유통업체

연락처

+1-972-437-9888

전문가 정보

Mr. Khoa
(Cashier)



홍콩마켓플레이스(Hong Kong Market Place) Cashier, Mr. Khoa

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

홍콩마켓플레이스는 1985년에 설립된 아시안 식자재 마트로, 미국 텍사스에서 2개의 매장을 운영하고 있습니다. 주로 한국, 일본, 홍콩, 중국, 동남아시아 국가 제품을 판매하고 있으며, 농산물, 육류, 수산물을 전문으로 취급하고 있습니다.

Q. 미국 내 가금육 제품의 소비 동향은 어떤가요?

가공 가금육의 주요 소비자 구매요인은 편리함입니다. 가공 닭 제품의 경우 신선 제품보다 보관 기간도 더 길고 요리에 사용하기에 쉽기 때문에 미국 내 거의 모든 가정에서 사용하고 있습니다. 가공 닭 제품은 식품첨가물과 화학물질이 무조건 들어갈 수밖에 없으므로 소비자들은 제품 품질을 매우 중요시하며 코셔와 USDA 유기농 인증을 받은 제품을 선호하고 있습니다.

Q. 미국 내 인기 있는 닭가슴살 제품의 특징은 무엇인가요?

미국에서는 일반적으로 양념 닭가슴살 중 타이슨(Tyson)의 그릴 및 바비큐 플레이버 제품을 선호합니다. 일부 소비자의 경우 양념 제품을 선호하기도 하지만 그럼에도 개인의 취향대로 요리해 먹을 수 있는 오리지널 제품이 가장 인기가 높습니다. 최근에는 매우 대중화된 맛인 허브 맛 제품의 수요도 높아지고 있으며 빵가루를 입혀 튀긴 닭가슴살(Breaded Chicken)은 아이들에게 인기가 있어서 아이들 점심으로 많이 사용됩니다.

미국은 다민족국가로 다양한 문화의 소비자들이 거주하고 있는데, 예를 들어 인도, 파키스탄, 방글라데시 소비자들의 경우 오리지널 플레이버의 닭가슴살 제품을 구매하여 인도풍의 맛을 더해 요리해 먹기도 합니다. 한편, 소비자들은 나트륨 함량을 매우 중요시하기 때문에 나트륨 함량이 많은 제품은 시장성이 떨어집니다.

Q. 진공 포장된 닭가슴살이 미국에서 판매되기에 적절할 것 같나요?

아직 투명한 비닐팩으로 진공포장된 닭가슴살 제품을 본적은 없지만, 제품을 바로 확인할 수 있다는 것은 판매에 효과적일 것으로 예상합니다. 미국에서 판매되고 있는 닭가슴살은 대부분 불투명한 비닐 팩이나 플라스틱 통에 포장되어 있어 포장 용기의 사진을 보고 구매해야 합니다. 그러나 사진과 실제 내용물이 다른 경우가 많아 소비자 불만이 많습니다.

Q. 미국 내 닭가슴살 제품 시장의 현황과 시장 전망은 어떤가요?

미국은 이미 국내 닭 시장이 크게 형성되어 있기 때문에 소비자들도 대부분 국내 제품을 구매하는 편이며 닭가슴살 제품의 경우 많은 양을 수입하고 있지는 않습니다. 일반적으로 칠레에서 소량 수입하고 있으며 이 외에 다른 국가에서 수입한다고 해도 매우 적은 양입니다.

63) 사진 자료 : 홍콩마켓플레이스(Hong Kong Market Place)

Interview ⑤ 미국 농무부(Department of Agriculture)

64)

●
미국 농무부
(Department of
Agriculture)

전문가 소속

미국 농무부
(Department of
Agriculture)

연락처

+1-240-247-8804

전문가 정보

Ms. Jackie
(Client Service)



미국 농무부(Department of Agriculture) Client Service Personnel, Ms. Jackie

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

미국 농무부(USDA, United States Department of Agriculture)는 미국에서 판매되고 있는 모든 농산물 및 축산물의 식품 안전에 대한 책임운영기관입니다. 농축산물의 생산과 무역을 관리하고 미국의 식품안전기준을 준수하였는지 모니터링하며 이 외에도 USDA 유기농 인증 검사 및 발급을 담당하고 있습니다.

Q. 미국으로 한국산 닭가슴살의 수출이 가능한가요?

한국산 가금류의 경우, 완전히 조리된 형태(Fully Cooked)의 제품만이 수출 가능합니다. 열처리가 완료되어 상업적인 무균상태여야 하며 상온 보관이 아니라 냉장 및 냉동 보관 제품이어야 합니다(Not Shelf Stable).

Q. 미국으로 닭가슴살 수출 시 필요한 통관 절차는 무엇인가요?

수출국의 공인유관기관(CCA, Central Competent Authority)이 미국의 검역 및 수입 요건을 충족하였다고 검증한 업체만이 미국으로 육류, 가금류, 달걀을 수출할 수 있으며 현재 미국 농무부(USDA)에 등록된 한국 수출업체는 8개입니다.

Q. 미국으로 닭가슴살 수출 시 필수 라벨 기재사항은 무엇인가요?

모든 육류 및 가금류 제품은 미국 수출 시 제품 라벨에 5가지 항목을 필수적으로 기재해야 합니다. 먼저 공식검역번호(Official Inspection Legend With Establishment Number)를 표기해야 하는데 이는 해당 제품이 미국 검역 당국의 허가를 받았다는 것을 증명하며 번호를 통해 제품을 추적·관리할 수 있습니다. 또한, 제품명, 제조/유통/포장업체 정보, 중량, 성분(성분명과 첨가량) 등을 포함해야 합니다.

64) 사진 자료 : 미국 농무부(Department of Agriculture)

Ⅶ. 시장진출제언(Export Insights)

Export Insights



미국 닭가슴살 시장규모
냉동보관 가공 가금육 시장규모 4.7조 원

미국 냉동보관 가공 가금육 시장은 지난 5년('15-'19)간 연평균 1%씩 성장하였으나, 추후 5년('20-'24)년 연평균 2%의 감소세를 보일 것으로 예상됨. 닭 조제품 수입규모 기준 한국은 4위 국가이며, 지난 5년간 미국 對한국 수입액은 연평균 13% 증가함. 냉동 가공 가금육 시장 선도 브랜드는 대부분 로컬 미국 브랜드인 것으로 확인됨

한국, 對미국 닭 조제품 수출액 규모 4위
 냉동보관 가공 가금육 시장,
 미국 현지 브랜드 점유율 높아

미국 닭가슴살 소비특징
로컬브랜드 다수, 조리 간편성 중요

미국 닭가슴살 시장 조사 결과, 미국 소비자는 시즈닝이 첨가된 닭가슴살보다는 순살 형태의 닭가슴살을 선호하는 것으로 확인됨. 스트립, 필렛 등의 조각 형태가 너겟, 패티 등의 형태보다 많았음. 또한, 온라인 쇼핑물 내 한국 닭가슴살 브랜드는 확인되지 않았으며 로컬 미국 브랜드가 절대 다수임. 국내와 달리 미국의 경우 다이어트 목적보다는 조리 간편성을 목적으로 닭가슴살을 구매하는 경우가 많은 것으로 나타남. 주로 샐러드, 샌드위치 형태로 닭가슴살을 섭취함

닭가슴살 리콜 사례 주의 필요
 샐러드·샌드위치용으로 구매
 온라인 구매 시 배송 품질 중요

미국 닭가슴살 유통채널
하이퍼마켓/슈퍼마켓 68.5%

미국 닭가슴살의 유통채널 점유율 조사 결과 하이퍼마켓/슈퍼마켓의 점유율이 압도적이었으며 이 외에 개인 및 기타 식료품점, 혼합 소매점, 편의점 순으로 확인됨. 또한 전문가 인터뷰 결과 미국 소비자는 가공 가금육 등의 육류 제품 구매 시 대부분 직접 하이퍼마켓/슈퍼마켓에서 육안으로 제품을 확인한 후 구매하는 것으로 확인됨

개인 및 기타 식료품점 14.1%
 혼합 소매점 4.6%
 편의점 3.6%



Export Insights

통관 및 검역

가금제품 미국 수출관련 검역·검사지침 준수 필요

HACCP 인증 필수
열처리 가공육가공품 검역 지침 주의해야



미국 닭가슴살 수출 시 HACCP 인증이 필수이며 사전 수입 식품 통지, 식품 시설 등록 절차를 거쳐야 함. 또한 열처리 가공육가공품 수출 시 '가금제품 미국 수출 관련 검역·검사 지침'을 준수해야 함. 닭가슴살의 경우 한-미국 FTA 체결로 협정 세율 0%를 적용받음

전문가 인터뷰

01. 양념이 첨가되지 않은 냉동 닭가슴살 선호
02. 안전성 및 품질 검증된 제품 선호
03. 주요 유통채널은 하이퍼마켓, 슈퍼마켓



전문가 인터뷰 결과 공통적으로 맛이 첨가되지 않은 오리지널 플레이버의 닭가슴살에 대한 선호도가 높은 것으로 확인됨. 시즈닝이 첨가된 제품은 방부제, 식품첨가물 및 나트륨 함량이 높다고 인식되는 경향이 있음. 또한 코셔, USDA, 유기농 인증 등을 통해 품질이 검증된 제품을 선호함. 유통채널 관련 육류 제품은 직접 육안으로 제품을 확인할 수 있는 슈퍼마켓/하이퍼마켓 등의 오프라인 채널을 선호함

진출제언



- Point 01. 미국 내 냉동 닭가슴살은 보편적인 식품이나, 맛이 첨가되지 않은 오리지널 플레이버의 제품을 선호하며 시즈닝 된 제품은 거의 없음
- Point 02. 방부제, 식품첨가물 및 나트륨 함량이 적은 건강한 닭가슴살을 선호함. 또한, USDA, 유기농, 코셔 인증 등을 통해 품질이 검증된 제품도 선호함
- Point 03. 주로 샐러드나 샌드위치 등에 넣어 섭취하며 다이어트 목적보다는 조리 간편성으로 인한 구매가 많은 편임
- Point 04. 가공 가공육 특성상 하이퍼마켓/슈퍼마켓 등의 오프라인 매장 유통을 추천함
- Point 05. 아직 미국 내 소스충진 닭가슴살이 흔하지 않으며, 오리지널 플레이버에 대한 선호도가 높은 점, 현지 브랜드의 높은 점유율, 까다로운 통관/검역 절차가 주요 진입장벽으로 예상됨



[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 윈사이트그로써리비즈니스(Winsight Grocery Business), 「Meat Handbook 2020」, 2020
2. 와트폴트리(Wattpoultry), 「Chicken Sandwich Wars increase demand for smaller chickens」, 2020
3. 미국 식품의약국(FDA), 「Bioterrorism Act」, 2002
4. 미국 식품의약국(FDA), 「Food Safety Modernization Act」, 2011
5. 식품의약품안전처의 '가금제품 미국 수출관련 검역·검사지침, 2019 개정
6. 미국 연방거래위원회(FTC, Federal Trade Commission), 「Fair Packaging and Labeling Act」, 1967
7. 미국 식품의약국(FDA), 「A Food Labeling Guide-Guidance for Industry」, 2013
8. 미국 식품의약국(FDA), 「Food Labeling: Revision of the Nutrition and Supplement Facts Labels」, 2020
9. 미국 식품의약국(FDA), 「Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA)」, 2018 개정

■ 참고 사이트

1. 유로모니터(Euromonitor) (www.portal.euromonitor.com)
2. 외교부 (www.mofa.go.kr)
3. 국제무역센터(International Trade Center) (www.trademap.org)
4. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
5. 유로모니터(Euromonitor) (www.euromonitor.com)
6. 퍼블릭스(Publix) (www.publix.com)
7. 슈퍼마켓뉴스(Supermarket News) (www.supermarketnews.com)
8. 러더포드소스(Rutherford Source) (www.rutherfordsource.com)
9. 탐파베이비즈니스저널(Tampa Bay Business Journal) (www.bizjournals.com/tampabay)
10. 비즈니스와이어(Businesswire) (www.businesswire.com)
11. 인스타카트(Instacart) (www.instacart.com)
12. 잭슨데일리레코드(Jaxondailyrecord) (www.jaxondailyrecord.com)
13. 월마트(Walmart) (www.walmart.com)
14. 월스트리트저널(Wall Street Journal) (www.wsj.com)
15. 포브스(Forbes) (www.forbes.com)
16. 뉴욕타임즈(The Newyork Times) (www.nytimes.com)
17. 폭스비즈니스(Fox Business) (www.foxbusiness.com)
18. 더블유아이티에프뉴스(Witf.News) (www.witf.org)
19. 마이어(Meijer) (www.meijer.com)
20. 슈퍼마켓뉴스(Supermarket News) (www.supermarketnews.com)
21. 클리브랜드닷컴(cleveland.com) (www.cleveland.com)
22. 씨에스피데일리뉴스(CSP Daily News) (www.cspdailynews.com)
23. 피알뉴스와이어(PR Newswire) (www.prnewswire.com)
24. 세이프웨이(Safeway) (www.safeway.com)
25. 알버트슨(Albertsons) (www.albertsons.com)
26. 한남체인(Hannam Chain Supermart) (www.hannamchain.com)
27. 트립닷컴(Trip.com) (www.trip.com)
28. 옐프(Yelp) (www.yelp.com)
29. 가주마켓(Gaju Market) (www.gajumarketplace.com)
30. 후드라인(Hoodline) (www.hoodline.com)
31. 에이치마트(Hmart) (www.hmart.com)
32. 실리콘밸리닷컴(SiliconValley.com) (www.siliconvalley.com)
33. 퍼시픽비즈니스뉴스(Pacific Business News) (www.bizjournals.com/pacific)
34. 세븐일레븐(7-Eleven) (www.7-eleven.com)
35. 세븐아이홀딩스(7&i Holdings) (www.7andi.com)

[참고문헌]

■ 참고 사이트

36. 푸드앤와인(Food&Wine) (www.foodandwine.com)
37. 그로서리다이브(Grocery Dive) (www.grocerydive.com)
38. 8에이비씨뉴스(8abc News) (www.wric.com)
39. 씨스토어디시전(Cstoredecisions) (www.cstoredecisions.com)
40. 씨브이에스(CVS) (www.cvs.com)
41. 씨브이에스헬스(CVSHealth) (www.cvshealth.com)
42. 씨엔비씨(CNBC) (www.cnbc.com)
43. 모바일헬스뉴스(Mobile Health News) (www.mobilehealthnews.com)
44. 뉴욕포스트(NY Post) (www.nypost.com)
45. 아마존(Amazon) (www.amazon.com)
46. 이터시애틀(Eater Seattle) (www.seattle.eater.com)
47. 야후파이낸스(Yahoo Finance) (www.finance.yahoo.com)
48. 더그로서(The Grocer) (www.thegrocer.co.uk)
49. 미국 연방 관보(Federal Register) (ecfr.federalregister.gov)
50. 미국 식품의약국(Food and Drug Administration) (www.fda.gov)
51. 미국 세무정책재단(Tax Foundation) (taxfoundation.org)
52. 미국 세관 국경보호국(CBP, Customs and Border Protection) (www.cbp.gov)
53. 미국연방규정집(Code of Federal Regulations) (ecfr.gov)
54. 두잉비즈니스(Doing Business) (doingbusiness.org)
55. 관세정보법령포털 (unipass.customs.go.kr)
56. 카티(Kati) (www.kati.net)
57. 농림축산검역본부(Animal and Plant Quarantine Agency) (www.qia.go.kr)
58. 식품의약품안전처(Ministry of Food and Drug Safety) (www.mfds.go.kr)
59. 빅애플미트마켓(Big Apple Meat Market) (bigapplemeatmarket.com)
60. 키푸드슈퍼마켓(Key Food Supermarket) (keyfood.com)
61. 파인페어슈퍼마켓(Fine Fare Supermarket) (finefaresupermarkets.com)
62. 홍콩마켓플레이스(Hong Kong Market Place) (hkmt.com)
63. 미국 농무부(Department of Agriculture) (usda.gov)
64. 폭스비즈니스(FoxBusiness) (www.foxbusiness.com)
65. 데일리하이브(Daily Hive) (dailyhive.com)
66. 디저렛뉴스(Deseret News) (www.deseret.com)
67. 푸드세이프티뉴스(FoodSafetyNews.com) (FoodSafetyNews.com)
68. 월마트(Walmart) (www.walmart.com)
69. 아마존(Amazon) (www.Amazon.com)
70. 다이어트 후드(Diet Hood) (diethood.com)

- 발행 겸 편집 | aT 한국농수산물유통공사
- 발행 일자 | 2020.11.20

본 보고서 내용의 전부 또는 일부에 대한
무단전재 및 재배포는 저작권법에 의하여 금지되어 있습니다.
본문 내용 중 문의사항이나 개선할 사항에 대해서는
aT 한국농수산물유통공사로 연락하여 주시기 바랍니다.

Copyright 2020 aT 한국농수산물유통공사 All Rights Reserved.
Printed in Korea