2011. 6

고부가 가공식품
수출여건 조사

쌀

농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries Trade Corp.

머 리 말

한・EU FTA, 한・미 FTA 등 세계화가 급속히 추진됨에 따라 우리 농림수산업을 둘러싼 개방이 가속화 될 전망입니다.

글로벌 경쟁이 심화됨에 따라 우리 농림수산업의 성장 여건이 밝지만은 않은 것이 사실이나, 수출 기회의 확대와 새로운 소득 창출이라는 긍정적 측면이 존재하는 것도 사실입니다. 이렇듯 무한경쟁 시대에 직면한 우리 농림수산업이 지속적으로 성장하면서 새로운 활로를 모색하기 위해서는 장래에 수요 확대가 예상되는 품목을 발굴하여 국제 경쟁력을 키우는 것이 중요합니다.

이에 aT는 전체 농식품 수출액의 75.9%('10년 기준 31억 달러)를 차지하는 고부가 가공식품 시장 진출 여건 조사를 통해 국내외 환경 변화에 효과적으로 대응하고 수출업체의 시장 진출을 돕고자 과자류, 주류, 면류, 커피류, 아이스크림, 쌀의 6개 품목에 대하여 일본, 중국, 홍콩, 미국, 호주 시장 조사를 실시하게 되었습니다.

금번 조사는 미국, 일본, 중국 등은 aT의 해외조직망(LA, 도쿄, 오사카, 베이징, 상하이, 홍콩 aT센터)을, 호주는 KOTRA(시드니 KBC)의 협조로 이루어졌습니다. 아울러 일부 자료는 해외 전문 조사 기관의 시장 보고서를 활용하여 정보의 전문성과 신뢰성을 높이기 위해 노력하였습니다.

이 자료집이 한국 고부가 가공식품의 수출 확대 전략을 수립하는 데 도움이 되고 더 나아가 한국 농식품의 수출 증대에 기여할 수 있기를 기대합니다.

2011. 6

aT 농수산물유통공사

수 출 이 사 박 종 서

목 차

제 1 장. 조사개요 및 조사 요약 ····· 1

제 2 장. 미국 ····· 13

제 3 장. 호주 ····· 49

제 1 장. 조사개요 및 조사 요약

1. 조사 개요 3

2. 주요 조사내용 요약 5

제 1 장 조사개요 및 조사 요약

1. 조사 개요

조사 목적

- 전체 농식품 수출액의 75.9%('10년 기준 31억 달러)를 차지하는 가공식품 시장진출 여건 조사를 통한 수출확대 지원 강화
- 금년 농식품 수출 목표 달성을 위한 규모화된 수출 추진을 위해 주요 고부가가치 가공식품 수출 확대 필요

조사 품목

- 과자류, 주류(소주·맥주), 면류, 커피류, 아이스크림, 쌀 (6품목)

조사 국가

- 일본, 중국, 홍콩, 미국, 호주 (5개국)

국가 / 품목	일 본	중 국	홍 콩	미 국	호 주
과 자 류	수출 1위	수출 2위	-	-	-
주 류	수출 1위 (소주)	-	수출 1위 (맥주)	-	-
면 류	수출 2위	수출 3위	-	-	-
커 피 류	-	수출 2위	-	-	수출 8위*
아이스크림	-	수출 2위	-	수출 1위	-
쌀	-	-	-	수출 2위	수출 1위

주요 내용

- 시장개요
- 생산동향
- 유통동향
- 소비동향
- 수출입동향
- 통관 및 수입검사
- 한국산 유통동향 및 경쟁국 동향
- 한국산 수출확대 방안

조사 기간 및 방법

- 조사 기간 : '11년 2~5월
- 조사 방법 : 해외aT센터, Kotra 등 활용
- Datamonitor 등 해외조사기관 보고서 일부 활용

【 조사 대상국별 의뢰처 】

중 국	o 베이징 aT 센터 : 과자류, 면류 o 상하이 aT 센터 : 커피류, 아이스크림
일 본	o 오사카 aT 센터 : 과자류, 소주 o 동경 aT 센터 : 면류
홍 콩	o 홍콩 aT 센터 : 맥주
미 국	o LA aT 센터 : 쌀, 아이스크림
호 주	o Kotra : 쌀, 커피류

2. 주요 조사내용 요약

미국

1. 생산동향

○ 미국의 2010년 쌀 생산량은 243백만Cwt이며, 2009~2010년 미국의 쌀 농장은 5% 증가한 314만 에이커였음. 미국의 쌀 생산이 전체 곡물 생산에서 차지하는 비율은 2% 정도이며, 생산량과 생산 면적에 있어 8위를 나타내고 있음

○ 미국의 쌀 주산지는 Arkansas, California, Missouri, Louisiana, Texas, Mississippi주임. 특히 Arkansas주는 미국의 최대 쌀 생산지로 전체 생산량의 40%를 차지하며, 대부분이 장립종임. 미국내 자포나카 타입의 중·단립종 최대 산지인 California 주는 미국 전체 생산량의 25%를 차지하며, 중·단립종의 60%를 생산함

2. 유통동향

○ 미국에서 쌀을 전문으로 취급하는 도매 시장은 형성되어 있지 않으며, 공장에서 도정된 쌀이 대형 할인점으로 유통되는 간단한 구조를 지님. 일부 대형 할인점의 경우 PB(자사브랜드)로 판매하고 있으나, 대부분은 도정공장의 브랜드로 유통되고 있음

○ 가공된 쌀 제품들은 대부분 유통업자에게 넘겨져 소매업체로 가서 소비자에게 팔리게 되는 경우가 대부분임

3. 소비동향

○ 미국의 1인당 쌀 소비량은 약 21파운드이며, 전체 쌀 소비량은 세계에서 17번째로 많음

○ 비만 및 성인병 유발 제품에 대한 거부감 확산으로 햄버거, 콜라 등은 기피추세이나 간편하게 먹을 수 있는 야채류, 쌀 제품 등은 미용식, 자연식, 건강식으로 인식되어 소비 확산 추세임

○ 이러한 건강 관련 제품들은 대부분 고학력자·고소득자들이 선호하지만, 요즘은 건강에 관한 인식이 널리 퍼져있으므로 저소득층에서도 건강을 고려한 소비가 이루어지고 있음

4. 수출입동향

○ 미국은 전 세계 쌀 교역 물량에서 12%를 점유하고 있으며 태국, 베트남에 이은 3위의 수출국으로 매년 전체 생산량의 약 50% 이상을 수출하고 있으나, 생산 비용이 저렴한 아시아 국가와 비교하여 가격 경쟁력이 떨어지는 추세임

○ 미국으로 수입되는 쌀의 80% 이상은 태국산 자스민쌀과 인도산 비스마티 쌀이며, 2006년 기준 태국산 자스민쌀이 63% 정도를 차지함

○ 미국 내 연간 소비량의 약 13% 이상을 수입쌀이 차지하고 있으며, 한국은 2007년 5월 쌀 수출에 관한 각계 여론을 수렴하고, 경제 정책 조정회의를 거쳐 쌀 수출 추천을 개시하기로 결정함에 따라 6월부터 미국 수출이 시작되었음

5. 한국산 유통동향 및 수출확대 방안

○ 한국산 제품은 대부분 한국 슈퍼마켓에 치중되어 있음. 그러나 뻥튀기와 같은 종류의 한국 쌀 스낵이 건강식으로 미국 몇몇 주류마켓이나 음식 박람회 등에서 홍보를 하는 등의 노력을 보이고 있음

○ 한국 제품은 가격 경쟁에서 뒤처지므로 가격 경쟁이 아닌 건강에 치중한 이미지로 가야할 것임. 주 소비층을 아시안 음식에 대한 호감도가 높고, 자녀들의 건강을 생각하여 건강식을 찾는 30대로 잡음

○ 쌀 제품의 맛, 형태, 포장 등을 미국인들의 기호에 맞추는 것이 필요함. 초콜릿, 캐러멜 등을 첨가하여 다양한 제품을 제공할 수 있으며, 간편하게 먹을 수 있도록 한 입 사이즈 크기의 상품 개발과 더불어 re-seal packet, 즉 개봉 후 다시 닫을 수 있는 보관이 편한 포장 등도 제품 경쟁력을 높이는 방법임

호주

1. 시장개요

○ 현재 호주의 쌀 시장은 수출 중심으로 이루어지고 있는데 호주 현지에서 생산되는 쌀 대부분이 해외로 수출되고 있는 실정이며, 쌀 생산 농가(업체)들이 연합하여 만든 회사인 Ricegrowers(Sun Rice)가 호주의 쌀 유통시장 대부분을 장악하고 있음

○ 지난 30년간 호주의 쌀 생산량이 늘어나기는 했지만 기본적으로 국내 수요는 해외 수입 쌀에 의존하고 있으며, 앞으로 수입쌀에 대한 의존도가 더욱 높아질 것으로 예상됨에 따라 한국 제품의 경쟁력 강화 및 마케팅 강화 노력도 필요한 시점임

2. 생산동향

○ 호주의 2010-2011 회계연도 쌀 생산량은 총 175,000톤 규모로, 전 회계연도에 비해 63,000톤이 증가한 것으로 파악됨. 그러나 지난 10년간 연평균 생산량이었던 557,000톤에 비하면 최근 들어 큰 폭의 감소세를 기록하고 있는 상황임

- 이는 최근 몇 년간 반복된 가뭄과 홍수 등의 여파로 강수량이 불규칙해지면서 호주 쌀 생산이 타격을 받은 것으로 분석됨

○ 그러나 앞으로는 정상적인 주기의 강수량을 기록할 것으로 예상됨에 따라 향후 호주의 쌀 생산량 역시 차츰 증가할 것으로 전망됨

- 2011-2012 회계연도는 약 250,000톤에서 400,000톤 사이의 수확이 예상되며, 장기적으로는 연간 600,000-800,000톤 규모의 수확이 이루어질 것으로 전망됨

3. 유통동향

○ 기본적으로 호주의 쌀 유통은 Ricegrowers' Association(Sun Rice)사가 시장을 거의 장악하고 있으며, 그 외에는 나머지 중소 식품 수입업체들이 차지하고 있는 형국임. 호주의 쌀 유통 경로는 크게 국내 생산품과 해외 수입품의 2가지 경로로 나누어짐

○ 해외 수입쌀은 Sun Rice사가 대부분을 수입하여 현지 시장에 공급하는 간단한 유통 구조임

4. 소비동향

○ 소비자들 입장에서는 특별히 선호하는 품종의 쌀이 있는 것은 아니지만, 일반적으로 가장 많이 수입되는 태국산 쌀에 대해 별다른 거부감이 없는 것으로 알려져 있으며 그만큼 가장 많이 소비되는 것으로 파악됨

○ 전체적인 국내 소비량은 호주 인구가 늘어남에 따라 동반 상승할 것으로 전망됨. 특히 호주가 쌀이 주식이 아닌 나라이기는 하지만, 아시아계 이민자의 증가로 인해 아시아권 식품에 대한 관심이 높아지게 되면서 2014-2015 회계연도까지 쌀 소비가 약 18.3% 증가할 것으로 예상되고 있음

5. 수출입동향

○ 2009년도 호주 전체 쌀 수입액은 전년에 비해 9.9% 증가한 미화 1억 8786만 달러 규모로, 최근 3년간 쌀 수입액이 꾸준히 증가하고 있음. 국가별로는 태국으로부터의 수입이 전체 수입액의 54.13%로 가장 많은 양을 차지하고 있고, 그 뒤를 미국(15.03%), 인도(11.01%), 파키스탄(10.29%), 스페인(2.52%) 등이 잇고 있음

○ 한국으로부터의 수입은 2009년 현재 전체 수입액의 1.71%인 미화 321만 달러 상당으로, 2008년까지는 수입이 거의 없었지만 2009년부터 수입액이 크게 증가한 것으로 파악됨

6. 통관 및 수입검사

○ 호주는 섬나라이기 때문에 각종 질병이나 세균에 대한 동식물들의 면역성이 약한 관계로, 수입품 중에서도 특히 동식물에 대한 검역이 무척 까다로운 상황임. 이에 따라 전체 수입 식품 검역 절차도 무척 까다로운데, 호주의 수입 식품 검역은 농수산부 산하 AQIS (Australian Quarnatine and Inspection Service)에서 수행하고 있음

7. 한국산 유통동향 및 경쟁국 동향

○ 2009년 호주의 한국쌀 수입액은 미화 321만 달러 규모로, 전체 쌀 수입 시장에서 차지하는 비중은 1.7%이며, 주류 시장에 진출하기까지는 많은 시간과 노력이 필요할 것으로 판단됨

○ 한국쌀은 대부분 한국인이 운영하는 한국 식품 수입업체를 통해 호주에 들어오고 판매 또한 한국 교민 운영의 식품점 등을 통해 판매되고 있는 실정이며, 호주의 대형 식품할인 매장에 진출하지 못한 상황임

8. 한국산 수출확대 방안

○ 실제로 한국 쌀과 같은 Short Grain Rice의 수요가 아직은 작지만, 맛이 나쁘지 않기 때문에 호주인들도 좋아할 가능성이 있음. 현재의 문제점은 태국 등 다른 나라로부터 수입되는 쌀에 비해 비싼 가격임. 따라서 정부 차원에서 한국쌀의 가격 경쟁력을 높이는 대책이 필요하다고 판단됨

○ 가격을 인하하기 어렵다면 적극적인 마케팅 활동을 통해 일본쌀처럼 고급쌀로 판매하는 방안을 고려해야 할 것임. 즉 대규모 판매보다는 한국쌀의 고급화를 통해 일부 제한된 소비자들에게 판매하는 전략을 수립하는 것이 현실적인 것으로 판단됨

제 2 장. 미 국

1. 생산동향 15
2. 유통동향 26
3. 소비동향 34
4. 수출입동향 38
5. 한국산 유통동향 및 수출확대 방안 46

제 2 장 미 국

1. 생산동향

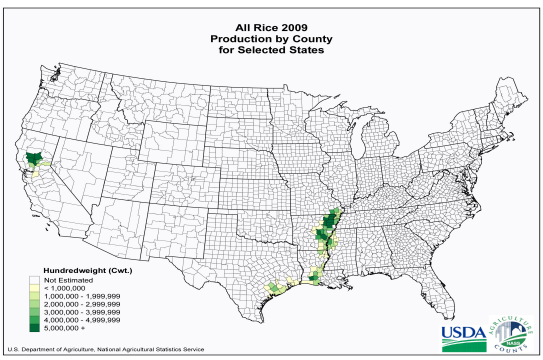
시장 개요

가. 미국의 쌀 시장

○ 미국의 쌀 주산지는 Arkansas, California, Missouri, Louisiana, Texas, Mississippi주임. 특히 Arkansas주는 미국의 최대 쌀 생산지로 전체 생산량의 40%를 차지하며, 대부분이 장립종임

○ 미국내 자포나카 타입의 중·단립종 최대 산지인 California주는 미국 전체 생산량의 25%를 차지하며, 중·단립종의 60%를 생산함. 주 전체 쌀 생산량 중 중립종이 90% 이상을 차지함

○ 2009-2010년 미국의 쌀 농장은 5% 증가해 2005~06년의 기록을 깬 314만 에이커였음. 미국의 쌀 생산이 전체 곡물 생산에서 차지하는 비율은 2% 정도였으며, 생산량과 생산면적에 있어 8위를 나타내고 있음



[미국의 쌀 생산지역]

나. 캘리포니아 쌀 시장

1) 쌀 재배 역사

○ 캘리포니아에서 자포니카 쌀이 재배되기 시작한 것은 1909년경 '워터리뷴'이라는 품종을 새크라멘토 지역에 심기 시작하면서부터이며, 이후 동양계 이민자의 증가와 국제 시장의 쌀 교역량이 늘어나면서 쌀 재배 면적이 증가해 왔음

○ 특히 낮에는 덥고 밤에는 서늘한 기후와 잘 발달된 관개시설에 의한 원활한 물 공급으로 점차 쌀은 캘리포니아 주 농업의 주요한 작물로 자리를 차지하게 됨

2) 주요 재배품종별 특징 및 재배면적

○ 캘리포니아의 장미(California Rose)란 뜻을 가진 칼로스는 1958년 처음 개발된 이래 개량을 거듭하여 지금은 자포니카 쌀 재배면적의 70% 이상을 점유하고 있으며, 기타 품종으로는 고시히카리 등 동아시아계와 이를 개량한 품종들이 있음

○ 현재 캘리포니아에서 주로 재배되고 있는 벼 품종은 단립종 5개 품종(Akitakomachi, Calmochi-101, Koshihikari, S-201, Calhikari-201), 중립종 9개 품종(M-103, M-104, M-202, M-204, M-205, M-206, M-207, M-401, M-402), 장립종 5개 품종(L-204, L-205, A-201, A-301, Calmati-201)임

- 이 가운데 중립종 쌀은 칼로스(Calrose) 품종인 M-1××과 M-2×× 시리즈를 주로 재배하고 있으며, 프리미엄 품종으로 인식되는 M-4××시리즈도 재배하고 있음
- 중립종 가운데 가장 많이 재배되고 있는 품종은 M-202이며, 그 다음으로는 M-205임

○ 캘리포니아산 중립종 품종의 명칭은 M(Medium)으로 시작하며, 파종 시기에 따라 극조생종, 조생종, 중생종, 만생종으로 나뉘는데, 극조생종은 일반적으로 M-1××, 조생종은 M-2××, 중생종은 M-3××, 만생종은 M-4××의 일련번호로 불림

- 생육기간 : 극조생종 125~130일, 조생종 130~140일, 중생종 150일, 만생종 160~175일

쌀 형태	품종 구분(생태형)			
	극조생종	조생종	중생종	만생종
단립종(S)	S101-199	S201-299	S301-399	S401-499
중립종(M)	M101-199	M201-299	M301-399	M401-499
장립종(L)	L101-199	L201-299	L301-399	L401-499
찹쌀(Calmochi)	Calmochi101-199	Calmochi201-299	Calmochi301-399	Calmochi401-499
향미(A)	A101-199	A201-299	A301-399	A401-499

자료원 : California Rice Commission, California Rice Research Board(www.calrice.org)

○ 캘리포니아산 중립종 쌀은 품위에 따라 일반등급의 쌀과 프리미엄 등급의 쌀로 구분하는데, M-401과 M-402의 쌀이 프리미엄급 쌀이고 그 외 중립종 쌀은 칼로스(Calrose)로 일반인에게 알려짐

○ 캘리포니아산 쌀의 입형별 용도

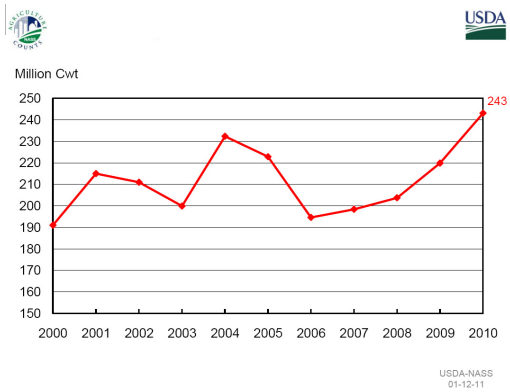
- 중립종(칼로스) : 파엘라, 필라프, 공기밥과 같은 아시아 요리
- 프리미엄급 중립종(찰기 많음) : 아시아 퓨전 요리, 초밥, 정식용
- 단립종 : 초밥, 공기밥 등 아시아 요리, 쌀 푸딩과 같은 디저트
- 특수미(Basmati, Jasmine, Calmochi, 유색미) : 쌀 푸딩, 쌀 샐러드

다. 미국의 쌀 관련 시장

○ 현재 미국의 쌀 시장은 계속해서 커지고 있음
- 2009년 미국의 쌀 소비량은 30억 달러였으며, 계속해서 오르는 추세임
- 아시안계와 히스패닉계 인구 증가로 인해 쌀 소비량이 늘어나고 있음
- 스시나 멕시칸 음식과 같은 민족음식의 인기로 인해 미국인들의 쌀에 대한 관심이 늘어나고 있음
- 곡물관련 식품들의 인기로 쌀에 대한 관심도 늘어가는 추세임

○ 내추럴 푸드와 건강식의 인기로 인해 쌀 가공식품에 대한 관심도 함께 증가하는 중
- 미국의 비만율은 전체 인구의 과반수 정도로 건강에 대한 인식도가 높은 편이라 비만을 대체하기 위해 여러 가지 건강 관련 식품들이 쏟아져 나오고 있는 추세가 지속되고 있음
- 쌀로 만든 여러 식품들이 출시되기 시작하면서 쌀 가공품은 다이어트 식품이라는 인식이 자리 잡기 시작하여 여러 종류의 쌀 가공품이 생산되고 있음

[미국의 쌀 생산량]



자료원 : USDA National Agricultural Statistics Service

○ 미국시장의 대표적인 쌀 가공품

Rice Cake		보통 미국시장에서 팔리는 Rice Cake은 한국에서 말하는 떡 종류가 아닌, 쌀을 튀밥처럼 부풀린 다음 동그랗게 뭉쳐놓은 제품을 말함. 간식으로 먹을 뿐 아니라, 크래커와 같이 참치 샐러드나 다른 것들을 얹어서 먹는 식이거나 샌드위치의 빵 대신 사용하는 요리법도 나오고 있음
Rice Chips/ crackers		또띠야칩과 같은 모양으로 나오기도 하고 보통의 크래커 모양으로 나오기도 함. 퀘이커사에서는 rice cake를 더 작게 만들어 스낵사이즈로 만든 것도 출시하고 있음
Rice Krispies Treats		Rice Krispies Treats는 미국에서 아이들에게 사랑받는 스낵종류 중 하나임. 켈로그사의 라이스 크리스피 시리얼을 버터와 마시멜로우를 섞어서 만든 간식으로 여러 사람들에게 사랑받는 대표적인 쌀 간식 중 하나임
Rice in Ready-to-eat meals		간편한 식사가 유행하면서 쌀로 만드는 여러 가지 요리들이 나오고 있음. 아시안풍의 요리 및 히스패닉 쌀 요리까지 다양하게 나오고 있는 추세임

- 이러한 대표적인 쌀 가공품 외에도 일본식 쌀과자나 쌀로 만든 우유종류, 쌀가루 등이 있지만 가장 대표적으로 생산이 많이 되고 널리 알려진 가공품은 대부분이 스낵종류나 식사 대용식임

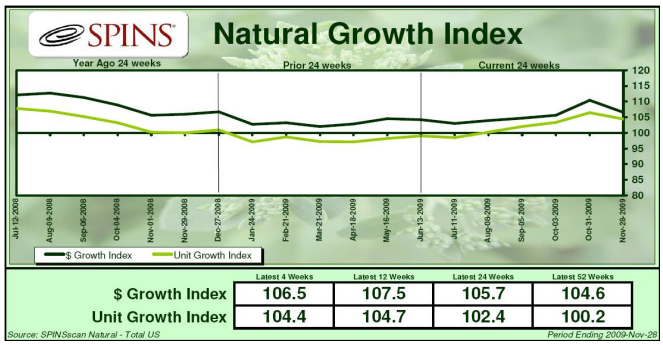
○ 쌀 가공품 시장은 아직 시작단계
- 쌀 가공품 시장은 현재 발전 단계이며 여러 추세와 동향에 따라 계속 변화해 나가고 있는 시작 단계에 있음
- 1920-30년대에 시작된 켈로그사의 rice krispies 및 treat 제품이 출시된 후 쌀 가공품은 많지 않았지만, 최근의 건강식품 트렌드로 인해 Rice Krispies와 같은 어린이 간식 위주의 고칼로리 간식이 아닌 저칼로리, 글루텐 프리 제품들이 나오기 시작함

2. 생산 동향

○ 쌀 가공 스낵종류나 즉석식품(ready-to-eat meal)의 인기로 생산량 증가
- 쌀에 대한 관심이 높아짐에 따라 쌀 스낵종류의 생산량이 늘어남. 일본식 쌀 과자의 경우 지난 5년간 판매량이 20-30% 늘었고 이것은 다른 곡물, 특히 미국에서 가장 널리 인기 있는 밀 종류의 스낵 판매량이 지난 5년간 별 차이가 없었던 것으로 보아 쌀 과자의 인지도가 오르고 있다는 것을 알 수 있음

○ 건강식품 생산량 증가
- 내추럴 푸드의 인기가 계속 증가하는 중임

[건강식품 생산현황]



출처: www.spins.com

- 자연식품의 경우 꾸준한 증가율을 보이는 것을 알 수 있음. 조금씩 감소할 때도 있지만 대폭 감소하지 않는 것으로 보아 자연식품의 인기가 계속될 것으로 예상되고 있음

가. 캘리포니아 쌀 농장

○ Lundberg Family Farms
- http://www.lundberg.com/

○ 캘리포니아는 미국에서 두 번째로 쌀 생산량이 많은 주이며, 캘리포니아의 새크라멘토 벨리는 캘리포니아 쌀 생산의 중심지라고 할 수 있음. Lundberg Family Farms는 그 가운데 자리 잡고 있으며, 3대째 내려오고 있는 유기농·Eco Farm임

○ 유기농 농장으로서는 비교적 큰 17,000 에이커에 달하는 쌀 농장을 가지고 있을 뿐 아니라, 재배한 쌀로 쌀 가공품까지 만들어내는 수직 통합형의 농장임. 100% 현미로 만든 쌀과자 종류들을 생산하고 있으며, 미국의 자연식품계열 중에서는 가장 큰 쌀 생산자이자 마케터 중 하나임

[캘리포니아 쌀 공장전경 및 내부창고]

○ 친환경적인 이미지로 소비자들에게 어필함

- Lundberg Family Farms는 유기농이 60%를 차지하고, 나머지 40%는 Eco-Farm임. Eco-Farm이란 환경에 피해를 최소화하기 위해 농약이나 비료를 세심하게 골라 농사짓는 것을 말함
- 태양열을 이용해 쌀을 건조하기도 하고, Non GMO 승인을 받아 소비자들에게 건강하고 친환경적인 이미지로 다가가고 있음

○ 일반적으로 캘리포니아 쌀 농장은 간단한 유통 경로를 거침

- 재배자 →유통업자 → 판매자 → 소비자
- Lundberg Family Farms는 쌀 재배 후 포장까지 한 곳에서 모두 하는 수직통합형(vertically integrated) 농장임. 이곳에서 제배하는 쌀은 도정 공장을 거쳐 저장소에서 포장되어 저장되거나, 쌀 가공품을 만드는 곳에서 가공품으로 만들어짐. 그 후 저장소에 유통업자가 와서 물품을 가져가 판매자에게 넘겨 소비자에게로 넘기는 시스템임
- Costco나 Trader Joe's와 같은 곳은 판매자가 직접 재배자로부터 물품을 구입함
- 이곳은 주문을 받으면 주문 수량대로 물품을 포장하고 만들어내는 시스템으로 이루어져 있어 대부분의 저장고에 있는 물품들은 다 사용되어짐

[쌀 제품 현황]

구 분	설 명
쌀	대략 2lb, 1lb, 8oz로 나오며 칼로스, 스시 라이스, 바스마티, 흰쌀, 현미, 흑미 등 여러 종류의 쌀을 재배.판매하고 있음
Rice Cake	Rice cake은 유기농과 Eco-farm 크게 두 가지로 나뉘어져 있고, 각 카테고리에 여러 종류의 맛을 보유하고 있음 *Organic : Lightly Salted, Seaweed, Green tea with Lemon, Sesame, Popcorn, Mochi sweet, Koku Seaweed, Flax with Tamari, Cinnamon, Caramel Corn, Salt free brown rice, light salted brown rice *Eco-farm : Toasted Sesame, Sesame Tamari, Honey Nut, Buttery Caramel, Salt Free Brown rice
Rice Chips	Rice Chips는 가장 잘 팔리는 품목 중 하나이며, 7가지의 맛이 있음 *Pico de Gallo, Wasabi, Honey Dijon, Sea Salt, Santa Fe Barbeque, Fiesta Lime, Sesame and Seaweed
리조또	농장의 알보리오 쌀과 재료를 넣어 집에서 손쉽게 리조또를 즐길 수 있게 만든 제품임 *8가지의 맛 : Tuscan, Porcini Mushroom, Florentine, Alfredo, Italian Herb, Garlic Primavera, Creamy Parmesan, Butternut Squash
로스티드 현미 쌀 쿠스쿠스	밀이 아니라 글루텐이 첨가되어 있지 않은 쿠스쿠스 제품으로 집에서 손쉽게 만들 수 있게 되어있음 *4가지 맛 : Plain, Roasted Garlic and Olive Oil, Savory Herb, Mediterranean Curry
파스타	스파게티, 엘보우, penne, 로티니
데워먹는 현미 쌀	Short Grain Brown rice, Long Grain Brown, Countrywild Brown (여러 가지 쌀이 섞여 있는 종류)
시럽	쌀로 만든 시럽이라 다른 설탕이 들어간 시럽보다 덜 달지만, 설탕이나 다른 시럽 대신에 쓸 수 있고 영양가도 있음. 유기농과 Eco-farm 두 가지가 있음
쌀가루	베이킹 제품으로 나온 쌀가루로 유기농과 Eco-farm 두 가지가 있음
시리얼	죽처럼 뜨겁게 해서 먹는 제품으로 아침식사 대용임

- 여러 종류의 쌀 제품 중, Lundberg Family Farms에서 가장 잘 나가는 품목은 Rice Chips임. 스낵 대용으로 소비자들이 많이 찾는 제품이기도 하고 손쉽게 먹는 다른 칩들과 많이 다르지 않기 때문에 소비자들이 많이 즐기는 제품임. 이 중에서 바다맛(Sea salt 맛)이 가장 잘 나가는 제품임
- Lundberg Family Farms의 Rice cake 제품은 동종업계 중 가장 잘 나가는 제품이고, 모든 rice cake 제품을 포함해 거의 70%를 차지하는 마켓 리더임
- Rice Chips는 또띠야 칩 카테고리 중 12%를 점하여 3번째로 많은 시장 점유율을 차지하고 있으며, 계속해서 성장해 나가고 있는 중임. 쌀 제품에 대한 지속적인 관심과 유기농·친환경 제품들의 인기로 인해 Lundberg Family Farms의 제품들은 계속해서 소비자들의 관심을 받음
- 스낵시장이나 가공품 시장에서 살아남기 위해서 계속적으로 새로운 제품을 만드는 일에 힘을 씀. 소비자들의 수요로 인해 튀긴 쌀로 만든 칩이 아닌 구운 rice chips을 곧 출시할 예정임

[여러 종류의 쌀 가공제품 및 판매대]

○ Lundberg Family Farms는 계속해서 확장하고 있음. 그만큼 쌀 가공품 시장과 쌀 시장이 확산되고 있음을 의미하며, 미국 내에서의 확장이 가장 두드러짐

- 이곳은 현재 캐나다와 중국에서 주문이 들어올 경우에만 적은양의

쌀을 수출하고 있지만, 나라들마다 다른 유기농 허가 문제로 인해 거의 대부분의 물품은 미국에서 팔리고 있음. 미국에서만 판매하고 있는 시점에 확장을 한다는 것은 미국내 소비자들의 쌀 소비량이 늘었다는 것을 의미함

○ 이 곳의 마케팅전략은 Non GMO, Gluten Free, Allergen Free, Organic, and Eco-farmed임

- 모든 제품이 자신들의 농장에서 나오고 있으며, 리조또나 쿠스쿠스 혹은 다른 제품에 들어가 맛을 내는 재료들 역시 유기농이나 eco-farm에서 나온 재료들을 다른 회사에서 들여와서 쓰고 있음
- 소비자들의 건강에 대한 관심 증가에 따라 이러한 마케팅 전략은 Lundberg에 많은 이익을 가져다주고 있음

2. 유통동향

1. 주류마켓 유통현황

가. 쌀

○ 미국의 주류 마켓에서 유통되는 쌀은 대부분 장립종이며, 일부 마켓에서 소포장의 중립종이 판매되고 있음

○ 미국인들의 식생활에서 쌀은 주식이 아니므로 유통되는 쌀들은 2lbs(907g), 4lbs(6.8kg) 등 소포장 형태로 판매됨

○ 특수미의 수요도 일부 있어 이태리산 아르보리오, 태국산 자스민쌀 등도 소량으로 판매되고 있음

○ Whole Foods Market과 같은 고급마켓에서는 Sushi Rice라 하여 중립종 쌀을 벌크 용기에 담아 소비자가 필요한 만큼 소량으로 판매할 수 있도록 하는 경우도 있음

○ 대형 도매 유통 업체인 COSTCO에서는 중립종 대포장 제품 25lbs(11.34kg), 50lbs(22.68kg)가 일부 판매되는 실정임

○ 미국에서 쌀을 전문으로 취급하는 도매 시장은 형성되어 있지 않으며, 공장에서 도정된 쌀이 대형 할인점으로 유통되는 간단한 구조를 지님

○ 일부 대형 할인점의 경우 PB(자사브랜드)로 판매하고 있으나, 대부분은 도정공장의 브랜드로 유통되고 있음

○ 미국의 1인당 쌀 소비량은 약 21파운드이며, 전체 쌀 소비량은 세계에서 17번째로 많음

나. 쌀 가공품

○ 가공된 쌀 제품들은 대부분 유통업자에게 넘겨져 소매업체로 가서 소비자에게 팔리게 되는 경우가 대부분임

○ 소매업에서 팔리고 있는 대부분의 쌀 가공품은 $2.50에서 $4.00 정도이며, 대부분의 스낵 종류는 $3대임

○ 내추럴 푸드 마켓점인 Whole Foods와 같은 곳뿐만 아니라, 지금은 보통 슈퍼마켓에도 많은 종류의 쌀 가공품이 들어와 있는 추세임

[시중에 나와 있는 쌀 제품들]

Rice Chips

Rice Crackers

Rice Cakes

Rice Snacks

2. 한인마켓 유통현황

○ LA, 뉴욕, 시카고 등 한인들이 밀집한 지역의 한인 마켓에서는 쌀을 주식으로 하는 한인 소비자를 위해 중립종과 단립종을 중심으로 판매하고 있음

○ 지대 및 PE포장으로 주거래 단량은 20lbs(9.07kg)이며, 찹쌀 및 프리미엄 쌀(만생종) 등은 15lbs(6.8kg)로 포장되어 판매됨

3. 미국산 쌀과 쌀 가공품의 유통경로 및 추정 마진

○ 생산자 → 도정공장 → 도매상 → 마켓 → 소비자
(N/A) (30% 마진) (30% 마진)

○ 통상적으로 미국내 쌀의 소비자 가격은 도매상 원가의 2배 수준임

4. 쌀 가공품 한국 마켓 유통제품 및 가격

품목		
명칭	CJ우리쌀국수	팔도여주쌀국수
용량	2인분 376g	95g
원산지	한국	한국
가격 ($)	5.99	1.49

품목		
명칭	대장금 시원한 멸치맛 쌀국수	대림 선 여주 쌀 떡볶이
용량	3.24oz(92g)	2인분 405g
원산지	한국	한국
가격 ($)	1.49	4.99

품목		
명칭	이화원 떡볶이 떡	수연 떡국떡
용량	2인분 376g	1.5 lbs (680g)
원산지	미국	미국
가격 ($)	4.99	1.49

품목		
명칭	CJ햇반	오뚜기밥
용량	7.4oz (210g)	7.4oz (210g)
원산지	한국	한국
가격 ($)	1.49	1.49

품목		
명칭	Nishiki Steamed Rice	Shirakiku Cooked Rice
용량	7.4oz (210g)	7.05oz(200g)
원산지	미국	Taiwan
가격 ($)	1.79	1.49

○ 한국마켓에 유통되고 있는 한국 제품들은 스낵 종류보다는 식품 위주가 많으며, 쌀 제품의 대부분이 현지생산(미국 쌀로 가공)임

○ 떡 종류는 가격 면에서 경쟁력을 갖출 수 없어서 100% 현지생산으로 이루어지고 있음

○ 스낵 종류는 센베와 같은 일본식 쌀과자, 즉 다른 아시아 국가에서 수입한 제품들이나 뻥튀기, 쌀튀밥 종류의 제품들이 주를 이루고 있음

○ 쌀국수나 즉석 떡볶이 같은 간단식 쌀제품이 많이 출시되고 있으며, 현대인들의 빠르고 간편한 식생활에 맞는 쌀이 함유된 제품들이 있음

5. 쌀 가공품 주류 마켓 유통제품 및 가격

품목		
명칭	Soy Crispettes	Q-Bees Vanilla Ice Cream
용량	3.5 oz (99g)	8 oz (226g)
원산지	미국	미국
가격 ($)	2.19	4.39

품목		
명칭	Lundberg Family Farms Brown rice pasta-Elbow	Lundberg Family Farms Risotto-Creamy Parmesan
용량	12 oz (340g)	10 oz (284 g)
원산지	미국	미국
가격 ($)	2.40	2.40

품목		
명칭	Lundberg Family Farms Rice Cereal	Lundberg Family Farms Brown rice pasta-Spaghetti
용량	10 oz (284 g)	5.5 oz (155 g)
원산지	미국	미국
가격 ($)	2.30	1.85

품목		
명칭	Lundberg Family Farm Eco Farmed Brown Rice Syrup	Lundberg Family Farms Organic Short Grain Brown Rice
용량	1 lb 5 oz (595 g)	7.4 oz (210 g)
원산지	미국	미국
가격 ($)	3.30	1.40

품목		
명칭	Lundberg Family Farms Rice Cakes-Toasted Sesame	Lundberg Family Farms Rice Chips-Honey Dijon
용량	9 oz (255 g)	6 oz (170g)
원산지	미국	미국
가격 ($)	2.49	1.95

품목		
명칭	Lundberg Family Farms Rice Chips- Wasabi	Lundberg Family Farms Rice Chips-Sea Salt
용량	6 oz (170 g)	6 oz (170 g)
원산지	미국	미국
가격 ($)	1.95	1.95

○ 미국 주류 시장에 나와 있는 대부분의 제품은 칩과 같은 스낵 종류가 대부분임. 대부분의 미국 쌀 스낵은 맛을 여러 가지로 만들어 기존의 다른 옥수수 또띠야 스타일의 칩 또는 밀가루로 만든 스낵과 비슷한 형태로 유통되고 있음

○ 슈퍼마켓의 '오리엔탈/민족음식' 섹션에는 쌀가공품 수입품들이(쌀국수, 월남쌈 등) 있지만 대부분 유통되고 있는 쌀 가공 제품들은 스낵 종류가 대부분임

○ 한국 수입품 중 미국 주류 시장에 진출해 있는 물품은 없고, 한인 마켓에서 대부분 팔리고 있음. 전체 미국 시장 내에서 한국 쌀을 사용한 제품은 가격 경쟁 면에서 뒤처지므로 주류 시장에 유통되고 있는 제품은 미미한 수준임

3. 소비동향

1. 소비성향

○ 비만에 따른 합병증에 의해 미국 소비자들의 건강 관련 식품에 대한 관심이 지속적으로 높아지고 있음
- 모든 제품들의 '건강한 버전'이 나오는 추세임(예 : 구운 감자칩, 야채칩 등)

○ 제품을 고를 때 중점적으로 보는 것은 저칼로리, 저콜레스테롤, 유기농 등 자신들이 섭취해야 할 것들을 중점적으로 고려한 후 구입함

○ 몸에 좋지 않거나 병을 유발하는 재료에 대해 민감하므로 가공품의 경우 어떠한 재료로 만들어졌는지를 중요하게 생각함

○ 셀리악병(Celiac Disease)과 밀 알레르기의 증가
- 셀리악병은 장내에 흡수를 방해하는 글루텐으로 인해 생기는 알레르기질환 중 하나로 환경과 생활의 변화로 지난 30년간 미국에서만 그 수가 5배나 증가했음. 이들은 글루텐이 없는 음식을 평생 섭취해야 하므로 쌀 종류와 같은 글루텐이 없는 식품을 찾아 섭취해야 함
- 셀리악병이 아니더라도 대부분의 사람들이 글루텐으로 인해 밀이나 보리 종류의 곡류를 소화하기 힘들어 한다는 연구 결과에 따라 점점 글루텐이 첨가되지 않은 제품들이 많이 생산되고 있는 추세임

※ 글루텐은 보리, 밀 등의 곡류에 존재하는 불용성 단백질로 몇 가지 단백질이 혼합되어 존재하며, 글루텐의 함량은 밀가루 종류를 결정하기도 함. 밀 알레르기가 있는 소비자들이 늘어나고 있으므로 알레르기를 유발할 수 있는 제품들, 즉 쌀 가공품이나 밀 대신 쌀을 함유하고 있는 제품들이 점점 증가하고 있음

○ 이러한 건강 관련 제품들은 대부분 고학력자·고소득자들이 선호하지만, 요즘은 건강에 관한 인식이 널리 퍼져있으므로 저소득층에서도 건강을 고려한 소비가 이루어지고 있음

- 건강 스낵의 판매율이 2004년에 비해 20% 증가한 229억 달러를 기록했음 (2009년 통계)

2. 선호도 및 소비 전망

(단위 : %)

품 목	먹어봄	먹어본 사람들 중 스낵으로 먹는 사람	스낵으로 먹는 사람들 중 제품이 건강하다고 생각하는 사람
시리얼	76	21	55
치즈	82	51	56
크래커	70	66	28
쿠키	60	71	5
신선과일	81	66	96
아이스크림	65	57	8
육류 스낵	25	54	28
말린 과일이나 과일 스낵	37	68	86
트레일 믹스	28	75	65
팝콘	64	81	49
감자/옥수수 칩	65	72	4
프레첼	41	79	40
신선채소	63	49	98
Rice cakes	17	66	77
스낵바 (에너지바, 그레놀라바)	36	69	64
요거트	54	57	90
베이글	38	20	36
캔에 들어 있는 스프	61	8	39
초콜릿	55	68	5
견과류	62	79	87

출처: Mintel

- 소비자들이 생각하는 건강한 스낵 종류를 조사한 결과 소비자들이 생각하는 건강하다고 생각하는 식품은 신선한 채소와 과일, 요거트,

견과류, 말린 과일, 그리고 Rice Cake이 있음
- 이 통계는 18세 이상의 성인 2000명에게 물어본 결과로써, 많은 이들이 쌀 가공품을 이미 여러 다른 과일이나 채소와 더불어 건강식품이라고 인식하고 있음을 보여주고 있음. Rice Cake은 아직 생소한 스낵 종류이지만, 먹어본 사람들 대부분이 건강 스낵이라는 인식을 갖고 있음을 알 수 있음

○ 미국 주류 시장에 미국 제품 외의 쌀 가공품
- 재패니즈 크래커 또는 오리엔탈 크래커라고 불리는 일본 센베이 종류의 쌀 과자가 주류 시장에서 판매되고 있음. 대부분의 일본 크래커는 Trader Joe's나 Whole Foods와 같은 내추럴 푸드 마켓에서 판매되고 있으며, 소비자들 대부분이 건강스낵이라는 이미지를 가지고 있음
- 민족음식, 특히 아시안 음식에 대한 인식이 건강한 식품으로 자리잡고 있어 아시아에서 넘어온 자연 재료를 사용한 식품들은 미국에서 생산하는 다른 대중적인 식품보다 건강과 품질 면에서 경쟁력을 갖고 있음

○ 앞으로 계속해서 건강식에 대한 소비자의 수요가 늘어날 것으로 예상됨
- 식품으로 인한 질병이 늘어남에 따라 소비자들은 점점 더 신뢰할 수 있는 식품을 선호하고, 그로 인해 건강식품에 대한 관심도가 줄어들지 않을 것임
- 식품으로 인한 알레르기가 환경의 변화에 의해 빈번하게 일어남에 따라 소비자들은 자신들이 무엇을 먹는지에 대한 관심이 더 커질 것이므로 식품을 구입할 때 물품에 들어가는 재료에 대한 인식이 더 높아질 것임

○ 현대사회에서 많은 소비자들은 간편하고 건강한 식품을 찾음
- 맞벌이 부부와 시간에 쫓기는 삶으로 인해 소비자들은 간편한 on-the-go 식품을 많이 찾고 있으나, 대부분의 간편한 식품은 건강에 좋지 않다는 인식이 있으므로 점차 간편하면서도 건강에 좋은

식품에 대한 수요가 증가하고 있음

- 경제 불황과 비만율 증가로 인해 건강하게 집에서 해 먹고 싶지만 바쁜 일상에 집에서 요리하는 시간이 부족한 소비자들은 집에서 해 먹는 것과 같은 품질의 식품을 선호하고 있음
- 그로 인해 '즉석식품(ready-to-eat)' 식품처럼 집에서 편히 해 먹을 수 있도록 모든 재료가 한꺼번에 포함되어 있어 집에서 간편하게 조리할 수 있는 식품을 선호함

○ 비만 및 성인병 유발제품에 대한 거부감 확산으로 햄버거, 콜라 등은 기피추세이나 간편하게 먹을 수 있는 야채류, 밥제품 등은 미용식, 자연식, 건강식으로 인식되어 소비 확산 추세임

○ 일본 스시문화 유행의 영향으로 쌀 및 쌀가공품에 대한 인지도가 점차 높아지고 있으며, 덮밥 제품의 경우 냉동 식품의 격을 높인 동시에 그 편의성으로 인기임

○ 현지의 음식 소비패턴이 육류와 햄버거, 감자튀김과 같은 기름에 튀긴 음식을 기피하는 추세인데다, 밥제품을 야채와 같은 다이어트 건강식품으로 인식하고 있어 수출 수요는 계속 늘어날 전망임

4. 수출입동향

1. 쌀 수출 개황

○ 미국의 쌀 산업은 국내 생산의 50% 이상을 수출하는 수출지향적인 산업으로 국내외 쌀 수요 증가에 따라 쌀 생산량은 꾸준히 증가하여 왔으나, 높은 생산비, 농업법 개정 및 WTO 체제의 출범 등으로 인하여 큰 변화에 직면해 있으며 이를 극복하기 위해 새로운 시장 개척에 노력 중임

○ 미국은 조곡 형태의 수출량 증가로 경쟁력이 열위에 있는 백미 및 현미의 수출량 감소에도 불구하고 수출 실적이 일정하게 유지되고 있음

- 국제 시장의 쌀 교역은 조곡, 현미, 백미 3가지 형태로 이루어지고 있으며, 백미 형태의 거래가 가장 큰 비중을 차지하고 있음

○ 미국은 전 세계 쌀 교역 물량에서 12%를 점유하고 있으며, 태국, 베트남에 이은 3위의 수출국으로 매년 전체 생산량의 약 50% 이상을 수출하고 있으나, 생산 비용이 저렴한 아시아 국가와 비교하여 가격 경쟁력이 떨어지는 추세임

- 1980년대까지 미국은 세계 최대의 쌀 수출국이었으나, '81년 이후 태국이 최대 수출국으로 부상함

○ 미국쌀의 주요 수출 지역은 동북아시아, 중동, 유럽, 아프리카 및 캐나다로 동북아시아와 동지중해 지역이 주로 medium/short grain 품종을, 나머지는 주로 Long grain 품종을 수입함. 비정미쌀, 현미, 정미쌀을 포함한 medium/short grain 품종이 국제 거래량의 12%를 차지하며, 이집트, 호주, 중국이 경쟁 국가임

○ 일본, 한국, 대만 등의 국가는 세계무역기구 협정에 따라 주로 캘리

포니아산 쌀을 수입하고 있음. 일본의 연간 쌀 수입량 절반이 미국에서 수입되는 등 이러한 국가들이 미국의 medium/short grain 품종 수출량의 2/3이상을 차지하는 주요 수입국임

2. 쌀수입 현황

가. 쌀의 HS 번호 및 관세

구 분	단위	HS 번호	관 세	
			일반관세	특별관세
○ 맵쌀(장립종)	kg	1006.30.9010	1.4 ¢	Free
○ 맵쌀(중립종)	kg	1006.30.9020	〃	Free
○ 맵쌀(단립종)	kg	1006.30.9030	〃	Free
○ 맵쌀(혼합)	kg	1006.30.9040	〃	Free
○ 현미(장립종)	kg	1006.20.4020	2.1 ¢	Free
○ 현미(중립종)	kg	1006.20.4040	〃	Free
○ 현미(단립종)	kg	1006.20.4060	〃	Free
○ 현미(혼합)	kg	1006.20.4080	〃	Free

※ 특별관세는 미국과 FTA 체결국가에 적용
자료원 : Harmonized Tariff Schedule of United States, 2011

구 분	단위	HS 번호	관 세	
			일반관세	특별관세
○ 타키오카나 녹말을 이용한 제품	kg	1903.00.4000	0.8 ¢	Free
○ 시리얼 종류 (굽거나 부풀린 종류)	kg	1904.10.0040	1.1%	Free
○ 바삭한 빵 종류	kg	1905.10.0000	-	Free
○ 옥수수칩이나 다른 바삭한 칩	kg	1905.90.9050	4.5%	Free
○ 피자 종류	kg	1905.90.9060	〃	Free

자료원 : Harmonized Tariff Schedule of United States, 2011
Harmonized Tariff Schedule of United States 2011(http://hts.usitc.gov/)

나. 가공식품 수입 과정

○ Registration(등록)
- 해외에서 식품을 수입하기 위해서는 등록을 해야 함. 모든 국내와 외국 식품 시설은 에이전트(agent)를 통해서 등록을 해야 하고, 에이전트는 등록의 책임을 갖고 있음
- '식품'이란 과일, 채소, 생선, 계란, 유제품, 스낵식품, 유아용 음식, 구운 식품, 다이어트 보조 식품임
- 해외 식품 시설은 반드시 에이전트를 임명해야 하며, 이 에이전트는 미국에 있어야 함. 에이전트는 FDA와 식품사의 연결고리 역할을 하며, 유사시에 FDA는 에이전트에게 연락하므로 에이전트는 연락이 잘 닿는 사람이어야 함

○ Prior Notification(사전통보)
- 미국에 들어오는 물품은 미국 도착 전에 FDA에 통보되어야 함
- 트럭으로 들어올 경우 : 도착하기 2시간 전
- 기차나 비행기로 들어올 경우 : 도착하기 4시간 전
- 배로 들어올 경우 : 도착하기 8시간 전

다. 수입 통관시 필요서류

○ 선적서류 (Bill of Lading, Commercial Invoice, Packing List)
○ 식물 검역증 (Phyto Certificate)
○ 원산지 증명서 (Certificate of Origin)
○ 그 외에 있으면 통관 시 문제 발생 소지가 낮아지는 서류
○ 살균된 파레트 사용 증명서 (Certificate of pallet)
- 나무 파레트 사용시 USDA에서 요구
- 다른 자재로 만들어진 파레트는 본 서류가 필요 없음
○ 살균 증명서 (Certificate of Fumigation)
- Dry 컨테이너로 수입될 경우 USDA 측에서 요청할 가능성이 높음
- 단, 냉장 컨테이너로 수입될 시, 본 서류가 필요 없음

라. 라벨링 규정(쌀 및 쌀 가공품)

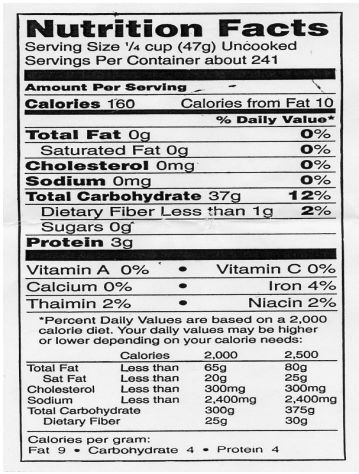
○ 제품명
- 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 앞면에 포장지 바닥과 평행하게 표기
- 한글 표기 가능 (영문과 같이 표기 시)

○ 용량
- 포장지의 하단 30% 부분 안에 표기하되 바닥과 평행하게 표기
- Metric(grams, liters)과 미국 Customary System(ounces, pounds)으로 병행 표기 필요
- 글씨체 사이즈는 포장지가 총 2,580 sq. cm보다 클 경우 1/2 inch (12.7mm)로 함
- 내용물 무게만 표기 (Net Wt.)

○ 제조사/도매상
- 제조사/도매상 이름, 도시명, 주, 우편번호 표기

○ 원산지
- 제조사／도매상 표기
- 성분 내역과 같은 위치에 같은 글씨체 사이즈로 표기

○ 성분내역
- 제품에 들어가는 모든 원료를 제일 많이 들어가는 원료 순으로 표기
- 표기 위치 성분 분석표와 생산자나 도매상과 같은 부위 표기하되 순서는 필요 없음
- 글씨체 사이즈는 1/16 inch 높이 이상



Nutrition Facts

Serving Size ¼ cup (47g) Uncooked
Servings Per Container about 241

Amount Per Serving	
Calories 160	Calories from Fat 10
	% Daily Value*
Total Fat 0g	**0%**
Saturated Fat 0g	**0%**
Cholesterol 0mg	**0%**
Sodium 0mg	**0%**
Total Carbohydrate 37g	**12%**
Dietary Fiber Less than 1g	**2%**
Sugars 0g	
Protein 3g	
Vitamin A 0% •	Vitamin C 0%
Calcium 0% •	Iron 4%
Thaimin 2% •	Niacin 2%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram:
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

[유통용 쌀 영양 성분 표시 사례]

○ 성분 분석표 (Nutrition Facts)
- 생산자와 성분 내역과 같은 부위에 표기
- 글씨체 사이즈는 4, 6, 8 크기 이상으로 표기(Helvetica Black/ Regular type)

○ 식품 라벨링 관련법 : United States Federal Regulations Title 21, Part 101
- www.fda.gov/FoodLabelingGuide

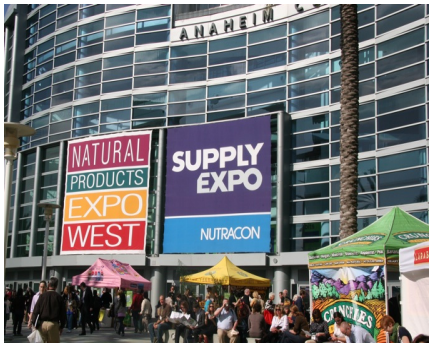
○ Entry of Goods
- To make or file a customs entry, the following documents are generally required
  1. A bill of lading, airway bill, or carrier's certificate (naming the consignee for customs purposes) as evidence of the consignee's right to make entry
  2. A commercial invoice, obtained from the seller, which shows the value and description of the merchandise
  3. Entry manifest (Customs Form 7533) or Entry/Immediate Delivery (Customs Form 3461)
  4. Packing lists, if appropriate, and other documents necessary to determine whether the merchandise may be admitted
- When the entry is filed, the importer indicates the tariff classification and pays any estimated duty and processing fee. A surety bond containing various conditions, including a provision for paying any increased duty that may be later found to be due, may also be required

○ 수입관련 자료
- http://www.fas.usda.gov/itp/ofsts/us.html

마. 박람회

○ Natural Products Expo West

- http://www.expowest.com/
- 31년 동안 매년 애나하임에서 열리는 최대 건강관련 물품/식품 및 유기농, 자연 물품 박람회임
- 58,000명의 벤더 관련 멤버들이 모이며, 3,500개 정도의 참가자들이 모임



○ Sweets and Snacks Expo

- http://www.sweetsandsnacks.com/
- 미국에서 가장 큰 스낵종류의 엑스포이며, 약 500개의 참가업체들이 물품을 선보이는 자리임
- Tradeshow Week의 최고 200개 쇼에도 선정이 될 만큼 스낵종류 관계자들에게는 주목받는 엑스포임
- 14,000명의 스낵업종 계열에서 일하는 사람들이 참가하며, 60여 개국에서 방문자들이 매년 모여듦

바. 경쟁국 마케팅 사례

○ 일본의 모치 아이스크림
- 모치라는 떡 제품을 미국 시장에 내놓기 위해 미국 사람들의 입맛에 맞게 아이스크림과 접목하여 새로운 제품을 만들어 냄
- 스시집의 인기로 인하여 모치 아이스크림을 디저트 메뉴에 올린 것이 소비자들에게 어필하기 시작하여 점차 시장에 확산됨
- 현재는 미국 현지에서 생산하기 시작함

○ 일본의 카메다 쌀과자
- 일본식 쌀과자가 건강을 생각하는 소비자들로 인해 여러 건강 식품점에서 인기를 얻기 시작함에 따라 일본 최고의 쌀과자 생산자인 카메다 세이코에서 쌀과자(Kameda Crisps)를 고급 상품으로 내놓기 시작함
- Gelson's나 Whole Foods와 같은 건강 식품점에서 샘플링을 본격적으로 시작함으로 인해 소비자들에게 더 건강한 간식이라는 인식과 함께 점차 더 넓은 마켓으로 넓혀 나감
- 카메다 쌀과자는 미국 건강 식품점들뿐만 아니라, 아시안 마켓에서도 샘플링을 하여 다른 쌀과자보다 소비자들에게 인식을 높이는데 성공함
- 소비자 수요가 늘어남에 따라 미국 현지 유통업자들에 의해 수입되던 카메다 쌀과자는 미국에 제조업과 유통업을 담당하는 Kameda USA를 지난 2008년에 세움

사. 쌀 수입 동향

○ 미국으로 수입되는 쌀의 80% 이상은 태국산 자스민쌀과 인도산 비스마티 쌀이며, 2006년 기준 태국산 자스민쌀이 63% 정도를 차지함

○ 장립종은 지속적인 이민 인구의 유입으로 인해 수입량이 지속적으로 증가 하고 있으며, 최근 Puerto Rico 지역의 저가 외국산 쌀의 수입이 증가함

○ 미국내 연간 소비량의 약 13% 이상을 수입쌀이 차지하고 있는데, 주요 품종은 아로마틱(aromatic) 또는 향미(fragrant rices)이며, 자스민쌀(jasmine rice, Thailand)과 바스마티쌀(basmati rice, India)이 주종임

○ 향미는 미국내 생산이 거의 없으며, 대부분의 수입 향미는 미주내 동양계 소비자와 식당을 통해 소비되고 있음

○ 중립종은 2001년부터 중국과 호주에서 본격적으로 수입되고 있으며, 한국은 2007년 5월 쌀 수출에 관한 각계 여론을 수렴하고, 경제 정책 조정회의를 거쳐 쌀 수출 추천을 개시키로 결정함에 따라 6월부터 미국 수출이 시작되었음

5. 한국산 유통동향 및 수출확대 방안

1. 한국산 시장 분석

○ 한국산 제품은 대부분 한국마켓에 치중되어 있음. 그러나 뻥튀기와 같은 종류의 한국 쌀 스낵이 건강식으로 미국 몇몇 주류마켓이나 음식 박람회 등에서 홍보를 하는 등의 노력을 보이고 있음

○ 외국인들에게 한국 쌀 가공품에 대한 의견을 물어본 결과 쌀 스낵의 경우 맛과 질이 좋다고 하며, 다른 감자칩이나 미국에서 흔히 먹는 스낵 종류들 보다 건강할 것 같아 좋다고 말한 사람들이 대부분이었음

○ 쌀국수나 떡볶이와 같이 쉽게 조리할 수 있는 제품들에 대해서는 한식에는 관심이 있으나, 한국 음식을 만들기 쉽지 않은 외국인들에게는 좋을 것이라는 의견이 있었음. 하지만 외국에도 많이 알려진 쌀국수가 아닌 떡볶이와 같은 제품에 대해서는 한식을 잘 알지 못하는 외국인은 구입하지 않을 것이라는 의견이 많았음

- 외국인들에게 rice cake은 쌀 튀밥 종류를 뭉쳐놓은 스낵 종류이기 때문에 떡을 설명할 때 많은 부분 혼란스러워 하기도 했음. 하지만 일본 떡인 '모치'와 비슷한 것이라고 설명할 때 알아들은 이들도 많았음

○ 쌀과자나 떡종류의 경우 외국인들은 그것이 무엇인지 알지 못하는 사람들이 대부분이었으므로 설명이 필요한 상황임

- 생소한 제품에 대해 미국인들은 대부분 관대한 편이지만, 요즘처럼 식품관련 이슈가 많은 때에는 먹는 것에 조심하는 편이므로 이미 제품을 접해 본 사람이 아니면 선뜻 구입을 하기가 어려울 것임

○ 아시아 및 한국 식품의 건강한 이미지와 새로운 제품이라는 점에

쌀 가공식품에 대한 홍보가 제대로 된다면 흥미를 갖는 사람들이 많을 것임
- 뻥튀기가 주류 시장에서 홍보를 하거나 식품 박람회에서 큰 관심을 받는 등 관심을 얻기 시작한 시점이므로 다른 건강한 이미지의 한국 스낵이나 한국 쌀 가공 제품이 인기를 얻을 수 있을 것임
- 비슷한 가격의 제품과 비교하여 질이 좋고 스낵과 같은 바삭한 제품을 좋아하는 미국인들에게 잘 맞음

○ 한국쌀로 만든 대부분의 제품이 외국인들에게는 생소한 제품임. 또한 가격 면에서 미국 쌀로 만든 쌀 제품과는 경쟁이 될 수 없는 상황임

2. 한국산 수출확대 방안

○ 한국 제품은 가격 경쟁에서 뒤처지므로 가격 경쟁이 아닌 건강에 치중한 이미지로 가야할 것임
- 일본의 카메다사의 쌀과자와 같은 건강하고 고급스러운 이미지로 가야함. 건강에 대한 관심이 급증하고 있는 것을 이용하여 한국쌀로 만든 한국 제품에 대한 건강적인 면을 어필해야 함
- 주 소비층을 아시안 음식에 대한 호감도가 높고, 자녀들의 건강을 생각해 건강식을 찾는 30대로 잡음

○ 즉석 쌀국수나 즉석 떡볶이와 같은 인스턴트 음식보다는 건강 면에서 훨씬 좋고 집에서 간편히 만들어 먹을 수 있는 제품이 필요함

○ 뻥튀기와 같은 스낵류에 맛을 첨가한 스낵을 만들어 미국인들의 입맛에 맞추는 것이 필요함
- 현재의 뻥튀기는 오리지널 맛으로 놔두고 초콜릿, 캐러멜 등 여러 가지 맛을 첨가한 쌀과자를 만들어 어린이들의 입맛 또는 다이어트에 관심이 많은 소비자들에게 다양한 제품을 선사함

○ 쌀과자를 현재 기둥 형태로 만들어져 있는 것 외에 강정 형태의 집어 먹기 쉬운 사이즈로 만들어 판매하는 것이 필요함
- 미국인들은 대부분 '스낵'이라고 하면 힘들게 먹는 스낵보다는 작고 쉽게 먹을 수 있는 종류를 생각하기 때문에 작게 'bite size'로 만드는 것이 필요함
- 강정식으로 다른 견과류나 말린 과일 혹은 둘 다를 붙여 만든 건강 스낵을 개발하는 것도 방편임. 쌀만으로는 건강식으로 먹기에 영양분이 적고 탄수화물이 많으므로 다이어트에도 많은 도움이 되지 않는다고 생각하는 소비자들이 있음
- 따라서 쌀과 미국 소비자들이 생각하는 가장 건강하다고 여기는 견과류와 말린 과일을 합쳐 식사 중간에 쉽게 먹을 수 있는 스낵 대용으로 사용하거나 샐러드와 같은 것에 곁들여 먹을 수 있는 제품으로 만들 수 있을 것임

○ 제품의 포장 또한 제품 선택에 많은 영향을 끼침. 휴대와 보관이 편리한 포장을 선호함
- Re-seal packet, 즉 개봉 후 다시 닫을 수 있는 보관이 편한 포장을 만들어 쉽게 눅눅해 질 수 있는 쌀과자나 쌀 가공품의 보관을 좀 더 쉽게 만드는 것도 어필할 수 있는 방법임

○ 기존에 있는 제품을 쌀로 대처함
- 파스타 종류도 쌀로 만든 파스타가 점차 나오고 있음. 특히 밀 종류에 알레르기가 있거나 Celiac Disease가 있는 사람들은 파스타를 먹기 쉽지 않고, 그러한 소비자들은 평생 밀 종류를 섭취하지 못하기 때문에 그 소비자가 소수이기는 하지만 그들을 공략한 쌀 제품을 만든다면 향후 충실한 소비자가 될 가능성이 높음
- 파스타뿐만 아니라 피자 반죽이나 파이 크러스트 혹은 피자 포켓(피자 도우 안에 치즈와 내용물이 들어있는 제품)과 같은 제품에 쌀을 첨가하여 점점 높아지는 gluten free 제품의 인기에 합류할 수 있게 함

제 3 장. 호 주

1. 시장개요 51
2. 생산동향 53
3. 유통동향 56
4. 소비동향 63
5. 수출입동향 65
6. 통관 및 수입검사 70
7. 한국산 동향 및 경쟁국 동향 74
8. 한국산 수출확대 방안 77
9. 기타 80

제 3 장 호 주

1. 시장개요

○ 호주에 쌀 종자(Rice Seeds)가 들어온 것은 1850년경 금맥을 찾아 호주로 넘어온 중국인들에 의한 것으로 알려져 있음

- 호주의 쌀 생산 역시 쌀이 호주로 유입된 이 시기와 맞물려, 1850~1860년대 사이 호주 북동부 Queensland주의 Gold Rush때 처음으로 이루어진 것으로 파악됨

○ 호주 쌀 생산은 호주 남동부의 New South Wales 주에서 대부분 생산되고 있으며, Rice Marketing Board의 관리와 Ricegrowers' Association의 유통을 통해 해외로 수출되고 있음

○ 현재 호주의 쌀 시장은 수출 중심으로 이루어지고 있는데 호주 현지에서 생산되는 쌀 대부분이 해외로 수출되고 있는 실정이며, 쌀 생산 농가(업체)들이 연합하여 만든 회사인 Ricegrowers(Sun Rice)가 호주의 쌀 유통시장 대부분을 장악하고 있음

- 반면 호주 국내 수요는 거의 대부분 해외에서 수입되고 있는 쌀로 충당되고 있는 것으로 파악됨
- 현지에서 생산되는 쌀은 주로 Medium Grain Rice로서 세계 Medium Grain Rice 시장 수요의 20-25%를 장악하고 있음

○ 지난 30년간 호주의 쌀 생산량이 늘어나기는 했지만 기본적으로 국내 수요는 해외 수입쌀에 의존하고 있으며, 앞으로 수입쌀에 대한 의존도가 더욱 높아질 것으로 예상됨에 따라 한국제품의 경쟁력 강화 및 마케팅 강화 노력도 필요한 시점임

2. 생산동향

1. 생산동향

○ 호주의 2010-2011 회계연도 쌀 생산량은 총 175,000톤 규모로, 전 회계연도에 비해 63,000톤이 증가한 것으로 파악됨

- 이러한 급격한 증가세를 기록하기는 하였지만, 지난 10년간 연간 평균 생산량이었던 557,000톤에 비하면 최근 들어 큰 폭의 감소세를 기록하고 있는 상황임
- 이는 최근 몇 년간 반복된 가뭄과 홍수 등의 여파로 강수량이 불규칙해지면서 호주 쌀 생산이 타격을 받은 것으로 분석됨

○ 호주의 쌀 생산은 대부분 New South Wales주에서 이루어지고 있으며, 주요 생산지역은 아래 지도를 참고 바람

2. 향후 생산전망

○ 최근에 급격히 줄어든 쌀 생산을 늘리고, 호주 농업이 처한 문제를 극복하기 위해 최근 몇 년 동안 쌀농사가 이루어지지 않은 지역에도 재배가 시도되고 있는 것으로 파악됨

○ 하지만 앞으로는 정상적인 주기의 강수량을 기록할 것으로 예상됨

에 따라 향후 호주의 쌀 생산량 역시 차츰 증가할 것으로 전망됨
- 2011-2012 회계연도는 약 250,000톤에서 400,000톤 사이의 수확이 예상되며, 장기적으로는 연간 600,000-800,000톤 규모의 수확이 이루어질 것으로 전망함

○ 호주는 앞으로도 Medium Grain Rice의 생산량을 늘리기 위한 노력을 계속할 것으로 예상되는데, 이는 세계 Medium Grain Rice의 수요가 늘고 있기 때문이며 특히 일본 시장에서의 수요 증가가 크게 늘어나고 있기 때문인 것으로 파악됨

3. 호주 생산품종

○ Amaroo : Medium-grain 쌀로서, 호주에서 가장 많이 생산되고 있음

○ Doongara : Long-grain 품종으로 호주에서 다른 품종에 비해 재배하기가 매우 어렵지만, 일부 계층을 위해 재배가 이루어지고 있음. 당뇨에 좋은 쌀로 알려져 있음

○ Illabong : 호주 기후와 토지 조건에 가장 적합한 쌀 품종임

○ Jarrah : Medium-grain 품종으로서 1년 중 제한된 기간에만 잘 자라기 때문에, 다른 쌀에 비해 일반적이지 않은 편임

○ Koshihikari : 1950년대에 일본에서 개발된 품종으로, 일본 외에는 호주와 미국에서만 재배되고 있음. Short-grain 품종 중에서 가장 긴 것이 특징이며, 다른 쌀에 비해 찰지기 때문에 초밥이나 푸딩에 많이 사용됨

○ Kyeema : Long-grain 품종으로 특유의 향이 많이 남

○ Langi : Long-grain 품종 중에서 호주에서 가장 많이 팔리는 쌀로서 Kyeema처럼 향이 나지만 Kyeema보다 잘 자라기 때문에 더 많이 재배되고 있음

○ Millin : Medium-grain 품종으로 역시 향이 강함

○ Opus : Short-grain 품종으로 일본식이며 Koshihikari과 유사하지만 인기가 많지는 않음

○ Reiziq : Medium-grain 품종으로 Amaroo와 유사함

3. 유통동향

1. 현지 유통구조 및 유통경로

○ 기본적으로 호주의 쌀 유통은 Ricegrowers' Association(Sun Rice)사가 시장을 거의 장악하고 있으며, 그 외에는 나머지 중소 식품 수입업체들이 차지하고 있는 형국임
- 호주의 쌀 유통 경로는 크게 국내 생산품과 해외 수입품의 2가지 경로로 나누어짐

가. 해외 수입품

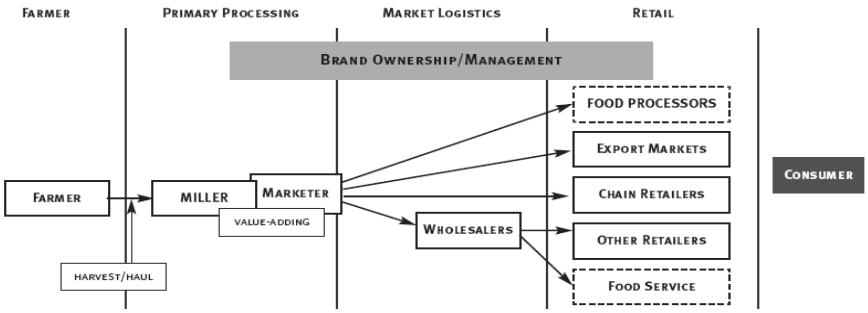
○ Sun Rice사가 대부분을 수입하여 현지 시장에 공급하는 간단한 유통구조임

○ 수입업체(Sun Rice 및 중소 식품업체) → 소매상(Coles, Woolworths 및 소형 식품점) → 소비자

나. 국내 생산품

○ Farmer 단계
- 대부분 New South Wales 주에서 생산되며 앞으로 연간 60-100만 톤 정도의 수확이 예상됨

○ Primary Processing 단계
- 쌀을 원료로 여러 가지의 가공을 거쳐 이 단계에서 가장 많은 부가가치 창출이 이루어짐. 대형 가공업체 몇 개가 시장을 장악함



○ Wholesale 단계
- 80-85%에 이르는 제품이 해외로 수출되며, 나머지는 국내 일부 소비층 또는 국내의 다른 가공업체에 공급됨

○ Retail 단계
- 대부분의 제품이 Coles, Woolworths와 같은 대형 식품할인매장이나 소형 식품점 등을 통해 공급되고 있음
- 참고로 쌀을 비롯한 호주산 곡물을 재료로 한 여러 가지 가공제품이 전체 식품 Retail 매출 규모의 80%를 차지하고 있음

2. 유통형태 및 유통규격

가. 대형 할인매장

○ 호주의 식품 유통 시장을 장악하고 있는 Coles와 Woolworths 매장을 각각 방문하여, 판매되고 있는 제품의 사진과 가격을 조사하였음

[Coles 매장 입구 및 선반]

[Coles 매장 유통 쌀 현황]

상 품		
중량 및 소매가격	1kg A$2.09 2kg A$3.96	10kg A$22.95 5kg A$12.75 2kg A$5.69
비 고	Long Grain Coles 자체 브랜드	White Long Grain Sun Rice사 제품

상 품		
중량 및 소매가격	5kg A$12.99 2kg A$3.87	10kg A$20.79
비 고	Jasmine Fragrant Rice White Sun Rice사 제품 원산지 : 태국	Jasmine Rice Coles 자체 브랜드 원산지 : 태국

상 품		
중량 및 소매가격	750g A$5.19 750g A$4.19	5kg A$12.23
비 고	Sun Rice Organic Medium Grain White Sun Rice Sushi Rice	Basmati Rice(Aromatic) Coles 자체 브랜드 원산지 : 파키스탄

상 품		
중량 및 소매가격	5kg A$12.49	2kg A$6.98 1kg A$3.65
비 고	Basmati Long Grain Rice Riviana 브랜드	Basmati Long Grain Riviana 브랜드 원산지 : 파키스탄

상 품		
중량 및 소매가격	250g A$3.19	
비 고	Tilda Brown Basmati Pure Basmati 원산지 : 인도	

○ 다음은 Coles와의 경쟁 업체인 Woolworths를 방문하여 조사한 자료임. 대부분의 제품이 대동소이하여 Coles에서 판매하지 않는 제품 일부만 파악하였음

[Woolworths 매장 입구 및 선반]

[Woolworths 매장 유통 쌀 현황]

<table>
<tr><td rowspan="2">상 품</td><td colspan="2">
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>중량 및
소매가격</td><td colspan="2">2kg A$4.69</td><td>5kg A$9.89</td></tr>
<tr><td rowspan="4">비 고</td><td colspan="2">Koala Jasmine Rice</td><td rowspan="4">Jasmine Rice
Woolworths 자체 브랜드
원산지 : 태국</td></tr>
<tr><td>원산지</td><td>태국 (Thai Hom Mali Rice)</td></tr>
<tr><td>태국
공급
업체</td><td>Healthy Rice Co.
(포장까지 완료)</td></tr>
<tr><td>공급
업체</td><td>Ricegrowers (Sun Rice)</td></tr>
</table>

나. 한국 식품점

○ 시드니 한인 밀집지역인 Strathfield에 있는 Hanaro Mart라는 식품점을 방문하여 다음과 같이 조사함

[하나로마트 입구]

[하나로마트 유통 쌀 현황]

상 품		
중량 및 소매가격	20kg A$39	10kg A$27
비 고	Yellow Gold Rice (노란색 포장제품) 미국제품	문경쌀

상 품		
중량 및 소매가격	18.14kg A$45	
비 고	당진 해나루쌀	

○ 그 외 한국 식품점에서 많이 판매되고 있는 제품은 다음과 같음

- 의로운 쌀 : 10kg A$23
- 서산 뜸부기쌀 : 10kg A$27
- 풍년쌀 : 5kg A$26

3. 타수입산 진출현황

○ 호주인들은 쌀을 대부분 Coles와 Woolworths 등의 대형 식품 할인 매장에서 구매하고 있기 때문에, 상기에 조사된 쌀이 호주에 수입되고 있는 쌀의 전부라고 할 수 있음

○ 다른 경로를 통해 여러 국가들로부터 쌀이 수입되고 있지만, 이번 조사에서 업체 접촉과 실제 매장 방문 등을 통해 알아본 바로는 태국, 미국, 인도, 파키스탄으로부터 수입된 쌀이 전체의 90%를 넘어서고 있으며, 이들 제품이 호주 주류 유통경로를 장악하고 있는 제품들임

○ 그 외 한국, 일본 등 호주 시장에서의 비중이 낮은 제품들은 각 소수민족별로 해당 민족들이 운영하는 각국의 소형 식품점 등을 통해 미미하게 운영되고 있는 것으로 파악됨

4. 소비동향

1. 구매동향

○ 호주에서 생산되는 쌀 대부분은 해외로 수출되고 있고, 호주 국내 수요는 수입산 쌀에 대부분 의존하고 있음

- 소비자들 입장에서는 특별히 선호하는 품종의 쌀이 있는 것은 아니지만, 일반적으로 가장 많이 수입되는 태국산 쌀에 대해 별다른 거부감이 없는 것으로 알려져 있고 그만큼 소비가 가장 많이 되는 것으로 파악됨
- 미국쌀은 Yellow Rice라고 하여 대형 식품 할인매장에서 판매되고 있는데, 태국쌀과 미국쌀이 가장 인기가 많은 상황임

○ 한편 앞서 언급한 호주에서 생산되는 10가지의 쌀 대부분이 수출되고 있지만, 그 중 Doongara 품종을 호주인들은 선호하고 있음

2. 수입산 국가별 선호도

○ World Trade Atlas 수입 통계에 따르며, 태국으로부터의 쌀 수입이 2009년도 전체 연간 수입액의 54.13%를 차지하고 있을 정도로 가장 많은 규모임

- 금액으로는 미화 1억168만 달러 규모로 최근 3년간 지속적인 증가 추세에 있는 것으로 파악됨

○ 태국 다음으로 호주에 많이 수입되는 쌀은 미국산 제품이며, 2009년에는 전체 수입액의 15.03%인 미화 2823만 달러을 기록하였는데 미국으로부터의 수입량 역시 최근 3년간 꾸준히 늘어나고 있는 것으로 조사되었음

○ 태국과 미국 다음으로는 인도와 파키스탄으로부터의 수입액이 각각

전체 수입액의 11.01%와 10.29%를 차지하고 있어, 이들 4개국으로부터의 수입이 호주 전체 수입액의 90.46%에 이르고 있음

○ 하지만 개개인 소비자들은 특별하게 어느 나라에서 생산된 쌀이냐에 대한 관심은 없으며, 일반 White Rice인지 Jasmine Rice 등 특별한 향이 있는 쌀이냐 등에 따라 구매하고 있음

3. 향후 소비전망

○ 전체적인 국내 소비량은 호주 인구가 늘어남에 따라 동반 상승할 것으로 전망됨. 특히 호주가 쌀이 주식이 아닌 나라이기는 하지만, 아시아계 이민자의 증가로 인해 아시아권 식품에 대한 관심이 높아지게 되면서 2014-2015 회계연도까지 쌀 소비가 약 18.3% 증가할 것으로 예상되고 있음 (Market Publishers.com)

○ 품종별로는 Short Grain Rice 보다는 Medium이나 Long Grain Rice의 소비가 계속해서 늘어날 것으로 전망되지만, Short Grain Rice 역시 조금씩 소비가 늘어날 것으로 예상되기도 함

5. 수출입동향

1. 수출입 통계 및 국가별 수입동향

[호주의 국별 쌀 수입 현황(금액 기준)]

(단위 : 백만USD, %)

순위	국가	수입액			비중			증감
		2007	2008	2009	2007	2008	2009	'09/'08
	전체	79.36	170.94	187.86	100	100	100	9.9
1	태국	46.02	99.22	101.68	57.99	58.05	54.13	2.48
2	미국	4.33	15.89	28.23	5.45	9.29	15.03	77.7
3	인도	8.95	21.04	20.68	11.28	12.31	11.01	-1.73
4	파키스탄	12.31	19.96	19.34	15.51	11.68	10.29	-3.14
5	스페인	2.35	1.98	4.74	2.97	1.16	2.52	138.99
6	**한국**	**0.00**	**0.02**	**3.21**	**0.01**	**0.01**	**1.71**	**18544.12**
7	중국	1.05	5.33	3.04	1.32	3.12	1.62	-43.05
8	베트남	0.79	1.39	2.93	0.99	0.81	1.56	111.02
9	이태리	1.37	3.40	1.95	1.73	1.99	1.04	-42.66
10	스리랑카	0.18	0.34	0.53	0.22	0.2	0.28	57.84

출처 : World Trade Atlas

○ 2009년도 호주 전체 수입액은 전년에 비해 9.9% 증가한 미화 1억 8786만 달러 규모로, 최근 3년간 쌀 수입액이 꾸준히 증가하고 있음

○ 국가별로는 태국으로부터의 수입이 전체 수입액의 54.13%로 가장 많은 양을 차지하고 있고, 그 뒤를 미국(15.03%), 인도(11.01%), 파키스탄(10.29%), 스페인(2.52%) 등이 잇고 있음

○ 한국으로부터의 수입은 2009년 현재 전체 수입액의 1.71%인 미화

321만 달러 상당으로, 2008년까지는 수입이 거의 없었지만 2009년부터 수입액이 크게 증가한 것으로 파악됨

○ 쌀의 수입이 증가한 것은 아시아계 이민자들의 증가로 인한 직접적인 소비 증가와 함께, 호주 전체에 아시아 음식에 대한 관심이 높아진 것도 큰 역할을 하고 있는 것으로 파악됨

○ 다음은 호주의 쌀 수입량을 금액이 아닌 무게 기준으로 조사한 통계자료임

[호주의 국별 쌀 수입현황(무게 기준)]

(단위 : 톤, %)

순위	국가	수입량			증감
		2008	2009	2010	'10/'09
	전체	194,675	204,007	192,705	-5.54
1	태국	121,331	125,394	121,306	-3.07
2	파키스탄	18,919	19,394	21,527	11
3	미국	20,500	25,522	21,193	-16.96
4	인도	14,132	14,315	12,971	-9.39
5	베트남	2,018	4,833	6,681	38.23
6	**한국**	**9**	**1,985**	**2,001**	**0.78**
7	이태리	2,671	1,145	1,849	61.52
8	중국	11,448	6,448	1,265	-80.37
9	스페인	1,921	3,591	1,210	-66.31
10	캄보디아	0	23	375,	4,138.57

출처 : World Trade Atlas

○ 2009년도 호주 전체 쌀 수입량은 19만2700 톤 규모로, 전년에 비해 5.54% 감소하였음

○ 태국, 파키스탄, 미국, 인도, 베트남 순으로 상위 5개국이 구성되어 있으며, 파키스탄과 베트남을 제외하고는 모두 수입량이 감소하였음

○ 한국으로부터의 수입량은 수입 금액과 동일하게 전체 국가 중 6위를 차지하고 있으나, 전체 수입량에서 차지하는 비중은 여전히 미미한 수준임

2. 한국산 비중 및 경쟁국 동향

가. 점유율

○ 호주에서 소비되는 쌀 대부분이 수입쌀에 의해 충당되고 있기 때문에, 수입비중에서 차지하는 비중이 곧 현지 시장에서의 비중이라고 볼 수 있음

- 2009년도 자료에 따르면, 한국산 쌀의 수입이 전체 쌀 수입액의 1.7%를 차지하고 있기 때문에 한국산 쌀의 호주시장 비중은 1.5-2.0% 선에서 형성되어 있는 것으로 판단됨

○ 호주 쌀시장을 장악하고 있는 태국, 미국, 인도, 파키스탄 등지로부터의 쌀 수입은 꾸준히 큰 폭으로 증가하고 있어, 한국 쌀이 호주에 보다 많이 수입되기 위해서는 보다 낮은 가격대를 확보할 필요가 있음

나. 단가비교

○ 호주에서 가장 많이 팔리고 있는 다른 쌀과 한국쌀의 가격을 100g 기준으로 계산하여 정리하였음

제품명	가격 (A$/100g)
Long Grain (Coles)	A$0.21
Long Grain (Sun Rice)	A$0.23
Basmati	A$0.24
Yellow Gold Rice	A$0.20
Jasmine Rice	A$0.39
Organic Rice	A$0.67
Sushi Rice	A$0.56
해나루	A$0.25
문경쌀	A$0.27
뜸부기쌀	A$0.27
풍년쌀	A$0.52
의로운쌀	A$0.23

○ 상기 자료에서 알 수 있듯이, Jasmine, Organic, Sushi Rice 등 특수한 쌀을 제외한 호주의 다른 일반 브랜드 쌀에 비해 한국의 쌀 가격이 다소 높은 것을 알 수 있음

- 특히 풍년쌀의 가격이 매우 비싸며 의로운쌀만이 현지 다른 호주제품의 가격과 비슷한 수준의 가격대를 유지하고 있는 것으로 파악됨

○ 한국 교민들의 경우 가격이 비싼 한국 쌀보다는 값도 저렴하고 한국인들의 입맛에 맞는 미국의 Yellow Gold Rice를 많이 구매하고 있는 것으로 조사되었음

- 한국 교민들이 한국쌀을 소비하는 경우가 점차 늘어나고 있기는 하지만, 여전히 가격대가 높다는 인식이 강해 아직은 소비가 크게 확대되지 않고 있음

○ 특히 한국제품의 가격은 최근 다양한 각 지역 브랜드들이 경쟁적으로 한국식품 수입업체들에 의해 현지에 들어오면서, 출혈 경쟁으로 가격대가 낮아진 것으로 파악됨

- 실제로 호주에 쌀을 수출하고 있는 한국 농가들은 생산된 쌀을 판매해서는 아무런 수익을 얻지 못하고 손해 보는 경우도 다수 있으며, 각 지자체 지원금으로 이를 보전하고 있는 실정임

○ 기본적으로 지자체나 정부의 정책적 지원이 없으면, 한국의 쌀은 호주시장에서 가격 경쟁력이 매우 낮은 것으로 파악됨

6. 통관 및 수입검사

1. 관세 및 통관절차, 검사 및 관련법규 등

가. 관세

○ HS Code 1006 이하 제품인 Rice에 부과되는 관세는 없음 (무관세)

나. 통관 및 검역 절차

○ 호주는 섬나라이기 때문에 각종 질병이나 세균에 대한 동식물들의 면역성이 약한 관계로, 수입품 중에서도 특히 동식물에 대한 검역이 무척 까다로운 상황임. 이에 따라 전체 수입식품 검역절차도 무척 까다로운데, 호주의 수입식품 검역은 농수산부 산하 AQIS (Australian Quarnatine and Inspection Service)에서 수행하고 있음

○ 호주에 들어오는 거의 모든 음식물들이 반드시 통관 시에 Inspection 절차를 거쳐야 하는데, AQIS에서 규정하고 있는 검역을 필해야 하는 음식물의 종류는 다음과 같음

- Cooked and raw food and ingredients
- Dried fruit and vegetables
- Fish and other seafood products
- Noodles and **rice**
- Packaged meals including airline food
- Herbs and spices
- Herbal and traditional medicines, remedies, tonics and herbal teas
- Snack foods
- Biscuits, cakes and confectionery
- Tea, coffee and other milk-based beverages

○ AQIS가 수입 식품의 검역에 관한 절차와 요건 등을 명시한 'Australia's imported food requirements'라는 문서의 일부 주요 내용을 다음과 같이 요약하였음

- Risk Category Foods : 호주 세관의 검사 결과 오염에 대한 잠재적인 위험도가 중·상 이상 되는 식품들을 분류함
- Referral of Imported food Consignments : 세관 검사결과 오염 위험도가 중·상 이상 된다고 판단되는 식품은 컴퓨터 시스템을 통해 자동으로 AQIS의 추가 검사를 받게 됨
- Inspection and Release of Imported Foods : AQIS로 넘겨진 식품의 허가를 위해서는 수입업자가 직접 AQIS를 방문해야 하며, Austrlaian Standard에 따라 AQIS로 넘겨진 모든 식품은 추가 검사를 받게 됨. 검사 기준은 식품 안전과 라벨 관련 사항들이며, 수입 허가에는 생산업자가 그동안 얼마나 호주 표준에 부합해 왔는가도 중요한 기준이 됨
- 상기 절차 외에 특별히 쌀에 적용되는 별도의 절차는 없음

다. 관련 법규

○ Food and Agricultural Import Regulations and Standards라는 법규가 모든 수입 식품에 적용됨

2. 규제사항 : 해당사항 없음

3. 포장 및 라벨링 규정 등

○ 호주의 식품 관련 표준을 관장하는 Food Standards Australia의 규정에는 모든 식품 포장에 다음과 같은 공통사항이 표기되어야 한다고 명시되어 있음

○ 일반적으로 호주로 수입되는 모든 식품포장에는 다음 사항들이 기재되어 있어야 함

- Prescribed name or where no name is prescribed, a name or a

description of the food sufficient to indicate the true nature of the food (제품명)
- Lot identification (일련번호)
- Name and business address in Australia or New Zealand of the supplier (호주에 있는 수입업체 주소)
- Mandatory warning and advisory statements and declarations, specified in Standard 1.2.3 and any other warning and advisory statements specified elsewhere in the ANZFSC (기본적인 경고 사항)
- Ingredient listing (성분표)
- Date marking (제조일자 또는 유통기한)
- Nutrition information panel (영양소 표기)
- Percentage labelling (characterizing ingredient/s and component/s) (성분 함량)
- Directions for use or storage where, for reasons of public health and safety, consumers need appropriate directions for use or storage of the food (섭취 및 보관법)
- Country of Origin must be stated on products made and sold in Australia, other than food products from New Zealand
(생산국 및 원산지)

4. 기타 통관관련 수출시 유의사항 등

○ 식품 수출입에 관해서 호주는 철저하게 The Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems(CCFICS)의 규정을 따르고 있으며, 이를 위해 호주는 별도로 Codex Australia를 농수산부 산하에 두어 운영하고 있음
- 주소 : GOP Box 858, Canberra, ACT 2601
- 전화 : 61-2-6272-4542
- 팩스 : 61-2-6272-3103
- 홈페이지 : www.daff.gov.au/agriculture-food/codex/resources/links

○ CCFICS는 세계 농업식량기구(FAO)와 세계 보건기구(WHO)가 세계의 식품 수출입 표준을 마련하기 위해 1963년도에 설립한 조직으로서, 현재 식품 관련 표준을 200개 이상 정해 놓고 있음

- 호주는 식품 생산량의 절반 이상을 수출하고 있기 때문에 이 기준과 표준을 철저하게 식품 수출입에 적용함으로써, 식품 안전에 대한 현재의 명성을 유지할 수 있음
- 또 호주 내에 별도로 FSC(Food Standards Code)가 있기는 하지만 Codex를 우선시하고 이에 최대한 따르기 위해 노력하고 있음

○ 이 규정의 철저한 적용을 위해 현재 Codex Australasia는 식품 가공 분야에서는 9개 위원회와 1개 Task Force 팀을, 또 1차 식품 분야에서는 11개의 위원회와 1개의 Task Force 팀을 조직하여 운용중임

○ 호주 식품 수입시 까다로운 검역 절차 이외에 추가적인 비관세 장벽은 없으며, 정해진 규정에 따른 제품을 수입하고 포장도 준수하는 것이 유의해야 할 사항임

7. 한국산 유통동향 및 경쟁국 동향

1. 한국산 수입규모 및 점유율

○ 상기 수입 통계에 나와 있듯이 한국쌀은 2008년까지는 극히 미약하다가 2009년 들어 크게 늘어나, 2009년 호주의 한국쌀 수입액은 미화 321만 달러 규모를 기록한 것으로 파악됨

○ 전체 쌀 수입시장에서 차지하는 비중은 1.7% 규모로 아직은 미약한 수준이며, 주류 시장에 진출하기까지는 많은 시간과 노력이 필요할 것으로 판단됨

2. 한국산 선호도

○ 한국산 쌀이 호주에 수입되기 시작한 것은 아직 몇 년이 되지 않은 상황으로, 주 소비는 한국 교민들에 의해 이루어지고 있음

○ 아직은 Coles나 Woolworths와 같은 호주의 대형 식품할인 매장에 진출하지 못한 상황이며, 대부분 한국인이 운영하는 한국 식품 수입업체를 통해 호주에 들어오고 판매 또한 한국 교민 운영의 식품점 등을 통해 판매되고 있는 실정임

○ 또한 한국쌀은 대부분 Short Grain Rice이기 때문에, Long Grain Rice의 입맛에 길들여져 있는 호주 시장에서 아직 선호도가 높지는 않은 것으로 파악됨

3. 경쟁국 대비 장단점

가. 장점

○ 한국 쌀의 유일한 장점은 한국 쌀을 선호하는 확실한 한국교민 계층을 확보하고 있다는 점임

- 실제로 호주인들은 아직은 입맛이 달라 한국제품을 선호하지 않고 있어 한국 쌀의 호주시장 진출이 제한적인 상황인데, 한국인들을 비롯한 일부 일본, 중국계 호주인들이 한국산 쌀을 선호하고 있는 것으로 파악됨

나. 단점

○ 호주 전체 인구 기준으로 보면, 한국의 Short Grain쌀을 선호하는 계층의 비중이 매우 낮은 상황임

- 호주인들 대부분은 쌀이 주식이 아니지만, 쌀을 소비하더라도 Long Grain에 입맛이 길들여져 있기 때문에 한국쌀에 대한 선호도가 매우 낮은 편임. 하지만 점차 한국쌀과 같은 Short Grain을 선호하는 인구가 늘어나고 있어 이 문제는 마케팅 여부와 시간이 지남에 따라 해결될 수 있을 것으로 판단됨
- 또한 호주인들이 즐겨 먹는 요리 자체가 한국의 Short Grain 보다는 Long Grain이 더 잘 맞는 경우가 많기 때문에 한국쌀의 현지시장 진출 여건이 우호적이지는 않은 것으로 파악됨

○ 한국쌀 수입업체간의 경쟁에 의해 한국 쌀 가격이 상당히 낮아졌음에도 불구하고, 다른 나라의 쌀에 비해서는 여전히 가격대가 높게 형성되어 있어 이에 대한 대책이 필요함

4. 경쟁국 마케팅 사례 및 전략, 시사점 등

○ 호주는 Sun Rice(Rice Growers Association)사가 쌀 뿐만 아니라, 농업 관련 제품들의 유통시장을 거의 장악하고 있음
- Sun Rice사는 호주 현지 쌀은 물론이고 해외로부터 수입도 병행하며 거의 독점적인 위치에 있는 것으로 파악됨

○ 이런 이유로 Sun Rice사는 별다른 마케팅 활동을 펼치지 않고 있으며, 그 외 수입 업체들은 그 규모가 크지 않기 때문에 TV 광고 외에는 특별한 마케팅을 펼치지 않고 있음
- 오히려 호주에서 생산되는 쌀의 해외 수출을 위해 수출 마케팅은 해외에서 많이 진행되고 있음

○ 다음 Youtube 사이트 주소에 나와 있는 Sun Rice사의 제품 광고를 참고 바람
- http://www.youtube.com/watch?v=nFBKJtNvCjU&NR=1
- 이 광고는 호주의 올림픽 수영 금메달리스트인 Stephanie Rice가 출연한 광고로서, 간단히 조리해 먹을 수 있는 햇반 제품에 대한 광고임

○ 이처럼 일반 쌀보다는 약간 변형된 제품이나 쌀을 사용한 다른 제품에 대한 광고가 주로 이루어지고 있는 것으로 파악됨

○ 한편 다른 브랜드 제품 광고는 일반적으로 눈에 띄는 경우가 거의 없는 상황임

8. 한국산 수출확대 방안

1. SWOT 시장분석

가. 강점 (Strength)

○ 커다란 장점은 될 수 없지만, 한국쌀을 선호하는 확실한 계층인 한국 교민이 존재한다는 사실로 작은 시장이나마 구축할 수 있는 기반이 될 수 있음

- 현재 호주에 장기간 거주하는 한국 교민은 약 10만 명 정도인 것으로 추산됨

나. 약점 (Weakness)

○ 호주인들의 주식이 쌀이 아니기 때문에 기본적인 수요가 작은 편이며, 그나마도 호주인들의 요리나 입맛에 맞는 쌀이 Long Grain Rice이기 때문에 한국쌀에 대한 수요가 한정적이고 그 규모가 작음

- 한국 쌀을 좋아할 수 있는 아시아권 인구가 조금씩 증가하고 있기 때문에 초기에는 한국 교민과 아시아권 이민자들을 대상으로 한 마케팅이 필요할 것으로 판단됨

다. 기회 (Opportunity)

○ 호주의 쌀 생산이 최근 늘어난 상황이지만 기본적으로 해외로부터의 쌀 수입을 확대하고 있는 실정임

- 특히 최근의 이상 기후로 인한 홍수, 가뭄, 태풍 등으로 호주 농경지가 많은 타격을 받고 있으며, 기본적으로 국내 수요를 해외 수입에 의존하고 있기 때문에 인구 증가와 함께 쌀 수요가 지속적으로 증가할 것으로 전망됨

라. 위협 (Threat)

○ 한국의 쌀 수출 유통 구조가 생산자인 농민들이 적당한 수준의 수익을 얻기 힘들게 되어 있어, 가격 경쟁이 치열한 호주시장에서 경쟁력을 갖추기 힘든 상황임

- 한국 쌀을 선호하는 한국교민들의 다수가 한국 쌀과 비슷한 맛을 보유하고 있고 가격이 저렴한 미국의 Yellow Gold Rice를 구매하는 것도 이와 같은 이유 때문임
- 이를 극복하기 위해서는 한국 국내의 유통구조 개선을 통한 가격 경쟁력 확보가 관건임

2. 수출확대 방안

가. 현지 바이어 의견

○ 시드니 KBC를 통해 한국 쌀을 한 번 수입한 경험이 있는 유일한 호주 업체인 Grand Coral사의 Mr. Mike White(National Business Manager)에 따르면, 한국 제품이 호주에 광범위하게 유통되기 위한 조건은 첫째도 둘째도 가격이라고 함

○ 실제로 한국 쌀과 같은 Short Grain Rice의 수요가 아직은 작지만, 맛이 나쁘지 않기 때문에 호주인들도 좋아할 가능성이 높다고 함

- 현재의 문제점은 비싼 가격인데, Grand Coral사 역시 가격 때문에 처음에는 망설였지만 한국 교민 시장을 타깃으로 한번 수입을 한 적이 있음
- 그러나 호주 현지 시장에서는 수요가 거의 없고 한국 교민 대상 시장에서 역시 지나친 경쟁으로 인해 적절한 가격으로 판매하지 못해 손실을 입었기 때문에, 보다 낮은 가격이 제시되지 않는다면 향후 한국 쌀 수입은 고려하지 않을 것이라고 함

○ 또한 호주 최대의 쌀 유통업체인 Sun Rice사의 Mr. Milton Bazley (General Manager, International Commodity & Trading) 역시 한국 쌀을 구매하기 위해 여러 번 시도는 해보았지만, 태국 등 다른 나라로부터 수입되는 쌀에 비해 가격이 너무 비싸 지금은 엄두도 내지 못하고 있다고 함

- 정부 차원에서 한국쌀의 가격 경쟁력을 높이는 대책이 필요할 것으로 생각하고 있음

나. 마케팅 전략

○ 한국 국내 유통구조 개선을 통한 수출 품목의 가격 경쟁력 확보가 필요함

- 현지 업체들 모두 한국산 쌀의 가격 문제를 지적한 점은 깊이 생각해 볼 필요가 있음

○ 가격을 인하하기 어렵다면 적극적인 마케팅 활동을 통해 일본쌀처럼 고급쌀로 판매하는 방안을 고려해야 할 것임

- 즉 대규모 판매보다는 한국 쌀의 고급화를 통해 일부 제한된 소비자들에게 판매하는 전략을 수립하는 것이 현실적인 것으로 판단됨

9. 기타

1. 품목별 정보 관련 웹사이트

가. 호주 양곡협회 (Rice Grower's Association Australia)

○ 호주 양곡 생산업체 및 농가들이 1920년대 함께 설립한 마케팅 및 유통 협회로서, Sun Rice라는 이름으로 수출입 업무도 하고 있는 호주에서 가장 큰 쌀 유통업체임

- www.rga.org.au

나. ABARES (Australian Bureau of Agricultural and Resources Economics and Sciences)

○ 호주 농수산부 산하 농업 및 자원 경제, 그리고 과학 관련 리서치 조직으로서 관련 산업의 시장 분석 및 연구 기관임

- www.abares.gov.au

다. The Rice Marketing Board for the state of new south wales

○ New South Wales주 생산 쌀 마케팅 기관

- www.rmbnsw.org.au

2. 관련 바이어 리스트

가. Sun Rice (Ricegrowers' Association)

주소	Level 2, 66 Clarence Street, Sydney, NSW 2000
전화	61-2-9268-2000
팩스	61-2-8916-360
이메일	mbazley@sunrice.com.au
웹	www.sunrice.com.au
담당자	Mr. Milton Bazley General Manager-Int'l Commodity & Trading

나. Riviana Foods Australia

주소	8 Lakeview Drive, Scoresby, Victoria 3179
전화	61-3-9212-6000
팩스	61-3-9212-6099
웹	www.rivianafoods.com.au
참고	Sun Rice 다음으로 많은 제품을 현지 시장에 판매하고 있는 업체

다. Grand Coral Pty Ltd

주소	88 Canterbury Road, Bankstown, New South Wales 2209
전화	61-2-9791-6818
팩스	61-2-9791-6882
이메일	mikewhite@grandcoral.com
웹	www.grandcoral.com
담당자	Mr. Mike White / National Business Manager
참고	한국교민이 운영하지 않는 식품 수입업체 중 유일하게 한국쌀을 수입한 적이 있는 업체임

라. Manassen Foods Australia

주소	1 Winton Street, Kewdale, Western Australia 6105
전화	61-8-9353-3636
웹	www.manassen.com.au

마. 개성무역 (KS Importing & Exporting)

주소	Unit 4, 7-9 Richmond Road, Homebush West, NSW 2140
전화	61-2-9648-4567
팩스	61-2-9648-2727
이메일	sgjung@bigpond.net.au
담당자	정승걸 사장
참고	한국식품 수입업체 중 매출 규모가 가장 큰 업체임

고부가 가공식품 수출여건

쌀

발 행 처 : 농수산물유통공사
발 행 일 : 2011년 6월
주　　소 : 서울시 서초구 양재동 232 aT센터
조사참여 : 미국 - LA aT센터
호주 - KOTRA 시드니 무역관
총괄 및 조사 - 식품수출정보팀(사원 오유경)
문 의 처 : 농수산물유통공사 식품수출정보팀
02) 6300-1399

본 자료는 KATI(www.kati.net) 〉 무역정보 〉 발간책자를 통해서도 보실 수 있습니다.

※ 우리 공사는 임직원에 대한 부정비리 신고 편의를 도모하고자 수신자부담 「24시간 부정비리 신고 모바일 핫라인(080-112-2580)」을 개설 하였습니다. 신고내용은 비밀이 절대 보장되오니 안심하시고 신고하여 주시기 바랍니다.