

2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

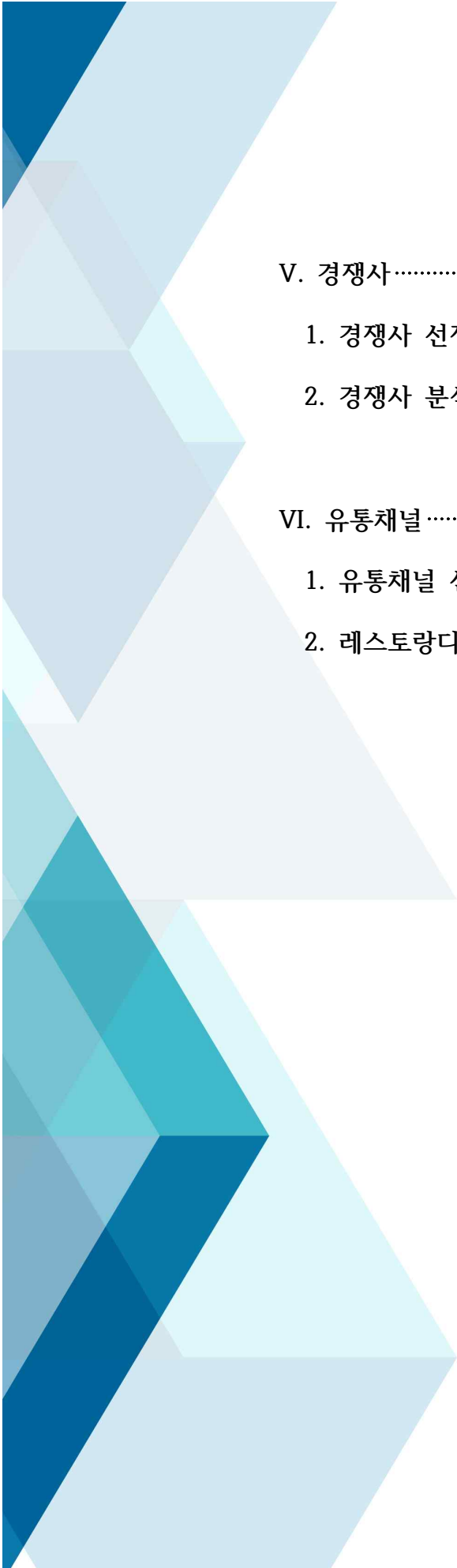
No. 1810-07

품 목 : 치킨 소스(Chicken Sauce)

국 가 : 미국(United States of America)

Contents

I. 국가 정보 및 시장통계	04
1. 수출환경 및 경제지표	06
2. 치킨 및 치킨소스 산업현황	09
3. 수출입통계	17
II. 한국식 치킨 및 치킨소스 시장 트렌드	18
III. 통관 및 제도	24
1. 통관 및 검역	27
2. 인증정보	34
3. 라벨링	37
4. 식품첨가물 규정	41
IV. 경쟁제품	44
1. 경쟁제품 선정	45
2. 경쟁제품 분석	46



V. 경쟁사.....	50
1. 경쟁사 선정	51
2. 경쟁사 분석	52
VI. 유통채널	56
1. 유통채널 선정	57
2. 레스토랑디포 분석	59



I. 국가 정보 및 시장통계

1. 수출환경 및 경제지표
2. 치킨 및 치킨소스 산업현황
3. 수출입통계

국가 개요

넓은 영토와 풍부한 물적 및 인적 자본의 이점을 활용해 세계 경제를 주도하는 가장 부유한 국가로 성장함. 현재 기술 및 항공산업과 같은 혁신산업 분야에 강점을 확보해 경제적 전망이 매우 긍정적인 한편 태평양과 대서양 사이에 위치한 지리적 이점도 보유하고 있음

미국의 화폐 달러화(USD)는 국제무역시장에서 가장 안정적이고 신뢰성 높은 화폐로 인정되어 국제 표준 화폐로 통용되고 있음. 또한, 경제활동에 대한 정부의 시장 개입이 거의 없는 자유시장 경제 체제를 채택하고 있으며, 소비지향적 특성이 강한 내수중심의 경제구조임

지난 15년 동안의 복지지출 증가와 중산층의 실임금 하락에도 불구하고 미국 경제는 지속적으로 성장함. 다만, 8000억~2조2000억 달러에 달하는 연금부채와 GDP 대비 102% 수준의 개인 부채는 국가 경제성장을 저해하는 주요 요인으로 지적된 바 있음

주요 정보

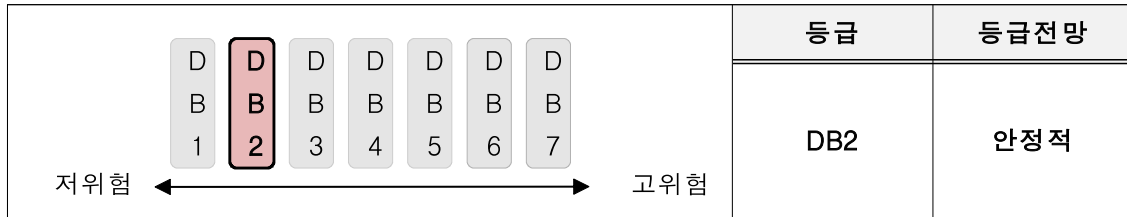
- ▶ 국명: 미합중국
(United States of America)
- ▶ 수도: 워싱턴 D.C
- ▶ 대통령: 도널드 트럼프
(2017.1.20.~(4년 임기))
- ▶ 인구: 3억2,450만명(2017)
- ▶ 면적: 9,826,675km²(세계 4위)
- ▶ 공식어: 영어
- ▶ 주요 도시: 뉴욕, 샌프란시스코, 휴스턴, 아틀란타, 시카고 등
- ▶ GDP: 19조1640억 달러(2017)
- ▶ 1인당 GDP: 59,063 달러(2017)
- ▶ 경제성장률: 2.3%(2017)
- ▶ 화폐단위: 달러(USD)
- ▶ 인터넷 보급률: 76.2%(2017)
- ▶ 평균수명: 79.2세



자료: 「Country Insight Snapshot United States of America Oct 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.10.05

1. 수출환경 및 경제지표

□ 국가 위험등급 및 전망¹⁾



자료: 「Country Insight Snapshot United States of America Oct 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.10.05

□ 주요 전망

구 분	세 부 내 용
긍정적	- 완전고용에 가까운 노동시장과 내수 시장의 안정화로 견고한 기초체력을 보유함 - 세금법(Tax bill) 통과로 비즈니스 전망이 긍정적이며 자본적 지출의(CAPEX, Capital expenditures) ²⁾ 확대가 전망됨
부정적	- 보호 무역정책 강화로 국가 간 무역 관계에 긴장감을 재점화함 - 감세 및 일자리 정책안 ³⁾ 통과로 정부 재정수지 적자가 심화될 것으로 예상됨 - 자산 가치에 대한 가격 변동성이 실물경제에 악영향을 미칠 수 있음

자료: 「Country Insight Snapshot United States of America Oct 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.10.05

1) D&B의 국가위험등급은 전 세계 132개 국가를 대상으로 각 국가별 정치, 경제, 사회적 측면의 다양한 요소를 수집, 조사, 분석하여 국가별 투자 및 상거래 위험 수준을 측정한 지표임. 대/내외 안보상황, 정책의 방향성 및 지속성 등의 '정치적 환경', GDP 성장률, 인플레이션을, 무역규모, 재정 및 통화정책, 재정 균형 등의 '경제 및 상업환경', 제도적 투명성, 사법체계, 계약의 준수 정도, 부패지수 등의 '사회적/ 제도적 환경' 등을 모두 반영하며, 약 9개 항목으로 구성된 국가위험지표 테이블에 따라 산출됨. 자료: D&B Country Risk Indicator, Dun & Bradstreet

2) CAPEX: 자본적 지출을 의미하며 미래의 이윤을 창출하기 위해 지출된 비용을 의미함. 고정 자산에 관한 지출 중에서 고정 자산의 가치를 증가시키고 또한 가용연수를 증가시키는 지출

3) Tax Cut and Job Act

□ 주요 거시경제 전망 지표

- 2018년 GDP 대비 경상수지 및 재정수지 적지는 전년 대비 더욱 확대되어 각각 -2.6%와 -4.2%를 기록할 것으로 전망
 - 미국은 만성적인 경상수지 및 재정수지 적자국으로 경제성장세가 이어짐에 따라 적자폭이 확대될 것으로 예상됨
- 2018년 물가상승률 또한 전년 대비 확대되어 2.5%를 기록할 것으로 전망됨
 - 가계 소득 증가와 법인세 삭감이 내수경제 활성화로 이어짐
- 2018년 경제성장률은 전년 대비 0.5%p 상승한 2.8%를 기록할 전망
 - 미국 상무부 경제분석국⁴⁾에 따르면, 2018년 2분기 경제성장률이 전분기 대비 4.2% 상승
 - 2분기 경제성장은 트럼프 행정부의 감세 정책에 따른 소비 확대와 중국산 제품에 대한 고율의 관세 부과가 주요 요인으로 분석됨
 - 한편 상당수의 경제학자들은 미국의 경제성장률 둔화가 불가피하며, 재정부양 효과가 소진될 것임을 경고함

표 1.1 주요 거시경제 지표

(단위: %)

구분	2015	2016	2017	2018f	2019f	2020f	2021f	2022f
경상수지/GDP	-2.2	-2.3	-2.3	-2.6	-2.6	-2.7	-2.7	-2.8
재정수지/GDP	-2.4	-3.2	-3.5	-4.2	-4.6	-4.6	-4.9	-5.4
물가상승률	0.1	1.3	2.1	2.5	2.3	2.2	2.1	2.1
실질경제성장률	2.9	1.6	2.2	2.8	2.3	2.0	1.8	2.1
실업률	5.3	4.9	4.4	4.0	3.8	4.0	4.2	4.3

자료: 「Country Insight Snapshot United States of America Oct 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.10.05

4) Bureau of Economic Analysis

□ 무역통상 환경

- 수출 대비 수입규모가 매우 큰 불균형한 무역구조
 - 미국 상무부에 따르면 2018년 10월 말 무역적자는 약 555억 달러로 전월대비 1.7% 증가함
- 기존의 자유무역주의에서 보호무역주의로 무역통상 기조가 변화함
 - 현재 보호무역주의의 목표는 “Putting American workers and businesses first”이며 미국 근로자와 사업체에 악영향을 미치는 무역협정을 폐기하고 재협상을 추진 중
 - 미국 주도의 보호무역주의가 장기적인 관점의 탈세계화(de-globalization)에 시발점이 될 수 있다는 점에서 주목됨

□ 위험 및 기회요소

구 분	내 용
장단기 경제전망	<p>미국-멕시코-캐나다(USMCA) 무역 협상 타결</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 2018년 10월 협정 타결로 무역 불확실성이 제거됨 <ul style="list-style-type: none"> • 6년마다 협상을 재수정하는 방식으로 진행됨 • 미국은 멕시코에 생산기지를 둔 글로벌 완성차 업체에 부품 현지화율을 높일 것을 요구함 <p>미중 무역전쟁 영향</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 미중 무역 전쟁으로 인해 상당량의 중국산 제품에 관세가 부과됨 <ul style="list-style-type: none"> • 관세 부과가 소비자 물가 상승으로 이어지거나 수입의 국내산업화로 대체될 가능성이 상존함 • 장기적 관점에서 미국 기업의 이익률이 축소될 가능성도 배제할 수 없음 <p>미연방공개시장위원회(FOMC)의 기준금리 인상</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 2018년 12월 말 미국 연준이 기준금리를 연 2.25~2.50%로 인상(0.25% 인상) <ul style="list-style-type: none"> • 2018년 들어 3, 6, 9월에 이은 4번째 금리 인상임 • 부채에 대한 이자율 부담이 증가할 것으로 전망됨 <p>기업 부채 최고치 경신</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 기업부채의 증가는 장기적인 관점에서 위기 요소임 <ul style="list-style-type: none"> • 비금융권의 부채는 2018년 2분기 GDP의 46.2%를 차지하며 최고치를 경신함 • 특히 레버리지율이 높은 자산에 대하여 리스크 요인이 높음

자료: 「Country Insight Snapshot United States of America Oct 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.10.05

2. 치킨 및 치킨소스 산업 현황

□ 치킨 시장

- 미국에서 치킨을 소비하는 방식은 ①가정에서 직접 요리 ②마트에서 구매 ③치킨 점에서의 외식으로 나눌 수 있음
- 가정에서 직접 요리하는 경우, 미국인들은 일반적으로 치킨 전용 염지(마리네이드)를 하지 않고, 익은 닭고기 겉면에 소금 및 후추로 간을 하는 형식임
 - 곁은 짜고 속은 싱거운 요리가 많음
 - 미국은 숙성문화가 발달하지 않았고, 소금이나 후추 외에 기능성 염지제에 대한 사용이 일반화되지 않음
- 마트에서 구매하는 경우 제품은 대부분 후라이드인 경우가 많으며, 밀가루를 기반으로 한 튀김옷을 많이 사용함
 - 미국인은 바삭한 식감(크리스피)을 선호하며, 아직까지 기능성 파우더의 소비는 정착되지 않음⁵⁾
 - 미국식 튀김옷에 소스를 바를 경우, 바삭함이 사라지고 눅눅해지는 경향이 있음
 - 한국산 치킨 파우더는 미국 현지식 밀가루보다 기능적인 면에서 뛰어나나 가격이 3배 정도 높은 수준임(킬로당 6달러 수준)⁶⁾
- 외식 치킨점의 경우 대부분의 치킨 요리는 남부지방에서 기원한 경우가 많음
 - 그릴에 바삭 구운 치킨(fire grilled chicken), 후라이드 치킨, 스파이시 윙(spicy wing), 스파이시 후라이드 다리 등이 인기가 많음⁷⁾
 - 1980년대부터 시작된 치킨 윙에 대한 인기도 여전히 지속되고 있음
- 대부분의 현지 치킨점은 “냉동하지 않음”(never frozen)과 “맞춤식”(made to order)을 강조함
 - 이들은 냉동하지 않은 신선한 제품이라는 점과 치킨의 굵기 정도와 및 소스류를 소비자 기호에 맞게 맞춤식으로 제공한다는 점을 강조함

5) 대부분의 한국계 치킨점의 경우도, 염지를 하고 있지 않아서 한국산 치킨에 비해 맛이 떨어지는 편이나 BBQ의 경우 소금물이 주입된 닭을 사용하기도 함

6) 2018년 11월 한국의 C기업은 한국 마트를 중심으로 가정용 치킨전용 파우더를 출시한 바 있음

7) 자료: The 20 Best Chicken Franchises of 2017/2018, Franchisearcher, 2017.12.27

- o 치킨을 판매하는 프랜차이즈로는 Chick-fil-A, KFC, Popeyes, El Pollo Loco, Church's Chicken 등이 있음
- 특히 Chick-Fil-A의 경우 KFC를 제치고 선두 브랜드로 자리잡는 중이며 사업을 확장시켜 맥도날드와 같은 경쟁사를 넘보기도 함

미국 유명 치킨 체인점 리스트⁸⁾

	체인점명	특징
1	Chick-fil-A	닭고기 전문 체인점으로, 1946년 창업 이후 워싱턴을 비롯하여 39개 주에 약 1,600개의 지점을 운영함. 지점은 주로 남동부에 집중되어 있으며, 연간 매출액은 KFC의 4배에 달함. 일요일을 제외한 주 6일 영업
2	KFC	1930년에 설립된 세계적인 치킨 프랜차이즈로, 20,000여 개의 체인점 수 보유. 대부분의 매장이 해외에서 운영되며 미국 내 매장은 4,000개 이하임
3	Popeyes	남부식 스타일의 치킨점으로 유명함. 1972년 설립되었으며 현재 미국과 전 세계에서 2,700여 개의 매장을 운영 중임
4	Church's Chicken	1952년 설립되었으며 해외에서는 '텍사스 치킨'이라는 이름으로 많이 알려짐. 미국 및 전 세계 25개국에서 1,700개 이상의 매장을 운영 중임
5	Buffalo Wild Wings	치킨 외에 특화된 체인점으로 웡과 12개의 시그니처 소스로 유명함. 에피타이저, 버거, 타코, 샐러드, 디저트, 맥주, 와인을 제공함. 마일드, 미디엄, 매움(hot), 와일드(wild), 매우 매움(blazin)등의 맛에 대한 선택이 가능함. 1982년 설립 후 1,170여 개 매장을 운영 중임
6	Chester's Chicken	후라이드 치킨에 특화된. 하이퍼마켓에 Chester's 제품을 공급하며 가정식 대응으로 치킨을 제조하기도 함. 1952년 창업 후, 1,150여 개 체인점을 운영 중이며 이중 39개가 미국 내에 위치함
7	Wingstop	치킨 외에 특화되어 있음. 3가지 종류의 치킨 요리(클래식, 순살, 텐더)를 취급하며 11개의 웡 소스를 매운 정도에 따라 구분함. 맛으로는, Atomic(the hottest), Mango Habanero, Cajun, Original Hot, Louisiana Rub, Mild, Hickory Smoked BBQ, Lemon Pepper, Garlic Parmesan, Hawaiian 및 Teriyaki가 있음. 1994년 설립 후 전 세계적으로 1,000개가 넘는 체인점을 운영 중
8	Zaxby's	조지아 주에 주로 많이 분포한 패스트푸드 체인이며 치킨 웡, 텐더, 샌드위치, 샐러드를 판매함. 메뉴가 단순한 편이나 30개가 넘는 대학교와의 독점 계약을 체결하고 축구나 농구 경기일에 음식을 납품하며 급성장함. 1990년 설립 이후 800개가 넘는 매장을 보유하고 있음

8) 자료: 20 Chicken Franchises to Conquer Chick-Fil-A, Small Business Trends, 2018.05.01 (<https://smallbiztrends.com/2017/01/chicken-franchises.html>),
The 20 Best Chicken Franchises of 2017/2018, Franchisechatter, 2017.12.27
(<https://www.franchisechatter.com/2017/12/27/the-20-best-chicken-franchises-of-2017-2018/>)

9	Bojangles'	케이준 스타일의 후라이드 치킨과 버터밀크 비스킷을 판매하는 것으로 유명함. 1977년 설립 후 740여 개 매장을 운영 중임. 대다수가 미국 내에 분포되어 있으며 해외점은 3개에 불과함
10	El Pollo Loco	멕시코식 요리로 유명함. 절인 감귤류 맛(citrus-marinated), 그릴에 바싹 구운 치킨(fire-grilled chicken), 각종 허브와 향료, 과일 주스, 마늘을 섞어 절인 치킨을 통으로 그릴에 굽는 요리를 선보임. 멕시코 음식인 부리토, 타코, 케사디아와 과카몰레 소스 및 드레싱을 제공함. 1975년 멕시코서 설립된 후 1980년 미국으로 확대되었고 현재 400여 개의 지점을 운영 중
11	B사	한국계 치킨점이며 아시아식의 치킨 맛으로 유명한 체인점임. B사는 한국어로 "고향"을 의미하며, 치킨 외에도 잡채와 떡볶이, 비빔밥을 같이 제공함. 2006년 미국에 설립되었고 현재 전 세계적으로 210개의 매장을 운영(미국 내 매장은 85개)
12	기타 체인점	Lee's Famous Recipe Chicken, Wing Zone, Chicken Salad Chick, Bush's chicken, Wings Over, Boston Market, Brester's Chicken, East Coast Wings + Grill, Golden Chick, Hurricane Grill & Wings, Raising Cane's Chickens, Wings Etc, Wow Cafe, The Chickery 등

자료: 각 기업 홈페이지 참고

□ 치킨 소스 시장

- 미국에는 치킨소스라는 개념이 정립되지 않은 상황임
 - 대부분의 치킨매장에서는 전기구이 내지는 후라이드 위주의 치킨을 제공하고 있음
 - 미국의 주류 치킨 업체가 사용하는 소스는 스리라차⁹⁾, 타바스코, 바비큐맛 소스로 보통 식당에서 무료로 제공되고 있으며, 치킨만을 위한 별도의 전용 소스는 없는 것으로 확인됨
 - 패스트푸드점인 KFC, 웬디스, 맥도날드의 경우 피자나 스테이크에도 같이 활용될 수 있는 디핑 소스(BBQ Sauce, Honey Mustard, Creamy Buffalo, Sweet & Tangy, Buttermilk Ranch)를 치킨과 함께 제공하고 있음

디핑 소스 예시



웬디스의 소스(Sweet & Sour, BBQ, Honey Mustard, Barbecue, Creamy Sriracha)

치킨 체인점은 직접 만든 디핑소스로 치킨 소스를 대신하는 경우가 많음

- 일반 가정에서 치킨용 소스 소비는 미미함
 - 후라이드의 경우 소스 자체를 사용하지 않고, 닭바비큐를 조리하는 경우 핫소스나 바비큐소스를 바르기도 하나 사용량 자체는 미미함(소포장 용기로 일반마트에서 판매함)
 - 미국 내에서 '치킨소스'는 생소한 용어로, 구글 등 웹을 통한 검색 시 특정 상품이 검색되기 보다는 닭요리에 활용할 수 있는 소스 조리법(레시피)을 소개하는 것이 일반적임
 - 소스 없이 치킨을 소비하는 문화로서, 한국에서 인식하는 치킨소스의 개념이 따로 정립되지 않음

9) 스리라차 소스: 매운 소스로, 태국 타이 동부의 해안 도시 시라차에서 유래함. 고추, 식초, 마늘, 설탕, 소금으로 만든 장임

- o 치킨에 곁들여서 나오는 샐러드 드레싱, 치킨을 포함한 돼지고기, 소고기 등 고기류를 조리하는 소스, 혹은 찍어서 먹는 디핑소스 등이 소스를 활용하는 일반적인 형태임
- o 다양한 소스 종류가 있으며 BBQ, Teriyaki, Buffalo 맛을 활용하여 특정 성분(마늘, 머스타드 등)을 다양하게 조합하는 형태임
 - 치킨 윙에 특화된 현지 체인점인 Buffalo wild wings는 다음과 같은 소스 메뉴를 제공하고 있음

치킨윙 전문 체인점(Buffalo wild wings) 소스 종류 예시

		
Sweet BBQ	Salt & Vinegar Seasoning	Teriyaki
		
Bourbon Honey Mustard	Lemon Pepper Seasoning	Mild
		
Parmesan Garlic	Honey BBQ	Medium

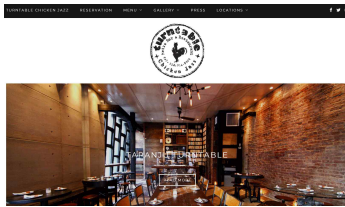
		
Chipotle BBQ Seasoning	Spicy Garlic	Buffalo Seasoning
		
Asian Zing	Desert Hear Seasoning	Thai Curry
		
Caribbean Jerk	Hot BBQ	Hot
		
Mango Habanero	Wild	Blazin'

- 레스토랑과 같은 식당에서는 치킨 주문 시 소스보다는 코울슬로(Coleslaw), Corn Mashed Potatoes를 함께 제공하는 것이 일반적임
 - 코울슬로는 잘게 썬 양배추를 사용한 샐러드이며 치킨과 함께 제공됨
 - Corn Mashed Potatoes는 삶은 감자를 으개 우유와 함께 섞은 뒤 옥수수콩을 첨가한 샐러드로 치킨과 함께 제공됨
- 인종 및 계층에 따라 치킨용 소스맛에 대한 선호도가 상이함
 - 히스패닉 거주지역에서는 매운맛을, 중산층 백인 거주 지역에서는 순한맛을 선호하는 경향이 있음
 - 흑인 거주 지역의 경우 후라이드 치킨을 선호함(아시아인의 경우 간장소스)
 - 후라이드 치킨에 대한 상류층의 수요는 많지 않으며, 그릴이나 스모크형 치킨에 대한 선호도가 높음
- 스포츠바에서는 웡/봉 제품을 많이 판매하며 버팔로 웡와 같이 매운맛, 대중적인 BBQ맛이 인기를 얻고 있음
- 일본식 치킨 덮밥에 사용되는 데리야끼 소스가 미국 전역에 걸쳐 광범위하게 소비되고 있음
 - 순살 닭고기 양념용으로 사용되는 데리야끼 소스는 한국에서 사용되는 치킨소스의 개념과는 차이가 있으며 중식 및 일식 메뉴에서 광범위하게 사용되고 있음
- B2B의 경우 식재료 구매 유통채널로 기업용 슈퍼마켓인 레스토랑디포(RestaurantDepot) 오프라인몰을 활용하는 경우가 많음
- 현지의 한국 치킨을 판매하는 대부분의 식당 및 델리점 등에서 치킨소스의 유통은 일반화되어 있지 않은 상황임
 - 원가 절감을 이유로 대부분 요리사가 인터넷에서 쉽게 찾을 수 있는 소스 레시피를 참고해 자체 개발하고 있는 상황임
- 대형 한국계 치킨 체인점에서는 간장소스에 대한 수요가 많음
 - 미국 동부에서 가장 큰 매장을 운영하고 있는 한국계 치킨업체의 경우 간장소스를 활용한 메뉴의 비중이 높으며, 그 밖의 한국계 치킨업체의 경우에도 간장소스를 활용한 메뉴의 매출 비중이 높음
 - 대형 한국계 치킨 체인점은 한국 본사로부터 소스를 수입하는 경우가 많음

- o 5개 이하 매장을 가진 소규모 한국계 로컬 치킨 체인점의 경우 자체적으로 소스를 개발하여 사용하거나 유통업체를 통해 식재료를 조달하고 있음
- 다만 이들의 경우 대형 한국 치킨 체인점 대비 소스의 다양성이나 품질면에서 경쟁력이 떨어지는 편임

미국 동부 소규모 한국계 치킨 체인점 예시

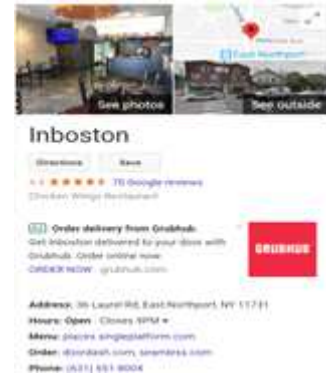
T사



B사



I사



- o 미국 통관 시 FDA 승인이 관건이며, 대부분의 한국 내 소스 제조업체가 품목별 FDA 승인을 받지 않거나 HACCP 없이 통관을 진행하여 절차상의 문제가 발생하곤 함
- 개별 품목이 FDA에 등록되지 않아 통관이 보류되거나 물품이 폐기되는 경우도 종종 발생함
- 치킨소스의 경우 산성화된 식품(Acidified Food)에 대한 주의가 필요하며, 공장등록(FCE: Food Canning Establishment)과 공정등록(SID: Submission Identifier)이 필수임
- o 미국에서 중간재로 유통되는 치킨소스 포장 단위는 1갤런 사이즈가 대부분이며, 한국과 상이함(한국의 경우 kg/g 단위를 사용)
- 미국 시장 진출을 위해 포장 용기에 대한 검토가 요구됨

3. 수출입통계

1) 통계분석 기준 설정

□ 치킨소스 통계 기준 확인

- 치킨소스의 글로벌 및 미국 수입 통계, 한국산 수출 통계를 확인하기 위해 HS CODE를 통계기준으로 삼아 확인함

치킨소스 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자
	2103.90	기타
	2103.90.9090	기타
미국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자
	2103.90	기타
	2103.90.9091	기타

자료: 관세법령정보포털

2) 통계자료 확인

□ 치킨소스 수출입 통계

- 한국과 미국 모두 치킨소스를 별도로 구분하여 통계자료를 입력한 HS CODE가 없으므로 자료 추출을 생략함
 - 한국 2103.90.9090 분류를 통해 치킨소스만이 포함된 통계 자료를 추출하는 것은 불가능한 것으로 판단됨
 - 미국 2103.90.9091 분류를 통해 치킨소스만이 포함된 통계 자료를 추출하는 것은 불가능한 것으로 판단됨



II. 한국식 치킨 및 치킨소스 시장 트렌드

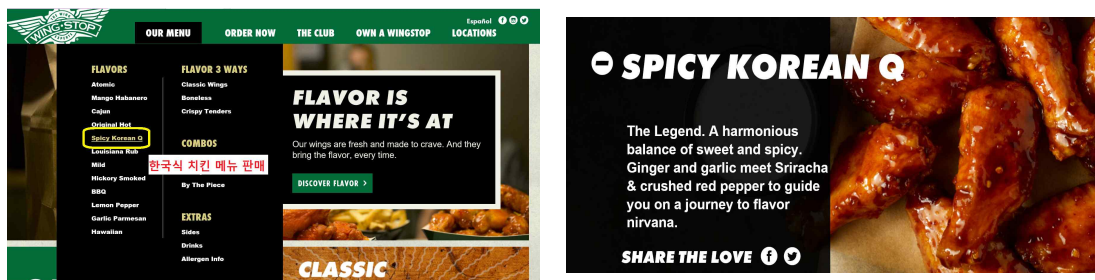
□ 맨해튼 외식업계를 중심으로 한국 치킨 열풍 확산

- 과거 맨해튼 한인 거주 지역을 중심으로 형성되었던 한국 치킨 체인점이 맨해튼을 중심으로 미국 동부 전반으로 확대되고 있음
 - 한국 치킨 체인점에 대한 수요가 한인 거주지역을 벗어나 미국 맨해튼, 브롱크스, 퀸즈 및 미국 동부 전반으로 확대됨
 - 맨해튼의뱅크오브아메리카(BOA)의 경우 월 1회 직원 식사용으로 '한국 후라이드 치킨'을 배달함¹⁰⁾
 - 맨해튼 뉴욕대학교, 뉴저지 러커스주립대학교 등 젊은층이 많은 지역에 다수의 한국 치킨점이 분포되어 있음

□ 한국식 양념치킨을 판매하는 스포츠바 형태의 대형 치킨 체인점은 한국식 양념치킨을 판매함

- 2016년 11월부터 대형 스포츠바인 윙스탑에서 한국식 치킨(Spicy Korean Q)을 재 판매하기 시작함
 - Spicy Korean Q는 2015년 하반기에 한정판(limited time) 형태로 최초 출시된 이후 고객의 요청으로 2016년 11월 판매가 재개됨
 - Spicy Korean Q 맛은 생강, 마늘, 스리라차, 고추 등을 섞어 만든 소스를 사용함

윙스탑에서 판매되는 한국식 치킨소스 맛 소개 예시



한국식 치킨맛을 맵고 단 맛의 조화로 설명하고 있음

10) 자료: NY Daily, 2017

□ 보스톤/버지니아/조지아 등의 미국 동부와 시카고를 중심으로 한 중부 지역에서도 한국치킨에 대한 수요가 증가함

- 한인이 운영하는 식당/카페에서 사이드 메뉴로 한국식 치킨을 판매 중이거나 판매를 검토하는 등 수요가 증가하고 있음
 - 특히 미국 동부(보스톤/버지니아/조지아 주) 및 시카고를 중심으로 한 중부 지역에서도 한인 식당주를 중심으로 한국 치킨에 대한 문의가 지속됨¹¹⁾
 - 한인들은 기존 세탁소와 같은 업종의 경쟁 심화로 수익성이 악화되자, 소자본 창업이 가능한 한국식 치킨 관련 창업을 문의하고 있음

□ 한국인이 운영하는 델리/베이글/피자 등의 음식점에서 한국 치킨이 판매 중이거나 판매에 대한 수요가 증가하고 있음

- 2018년 평창 동계 올림픽 이후 한국 식품에 대한 인지도가 상승하자 KFC가 ‘Kentucky Fried Chicken’이 아닌 ‘Korean Fried Chicken’으로 회자될 정도로 미 언론에서도 긍정적으로 다뤄지고 있음
- 한인이나 일본인이 주로 운영하는 맨해튼 가라오케에서도 순한 간장맛 소스를 위주로 한국 치킨에 대한 많은 문의가 이어지고 있음¹²⁾

한국식 치킨 취급 업종 예

피자전문점



치킨 전문점



분식점



한식 레스토랑



치킨/델리 전문점



11) 자료: 현지조사원에 따른 치킨 소스 유통 업체 담당자 인터뷰 중 발췌

12) 주 소비자는 중상층 백인임

- 한국 치킨에 대한 트렌드 열풍이 확산되고 있으나, 아직 주류 미국인 사이에서는 일반적인 음식으로 자리잡지 못함
 - 한국 치킨을 취급하고 있는 업종 자체가 증가하고 있으나 현재까지 그리스계 미국인들이 주류를 이루는 미국 식음료업계에서는 한국 치킨이 일반적인 식품으로 인식되고 있지는 않음

- 주류 유통채널인 레스토랑디포와 월마트에서 치킨소스 유통에 관한 관심이 높아지고 있음
 - B2B 치킨용 소스는 중간재 성격으로 일반 하이퍼마켓/슈퍼마켓에서 판매되는 경우가 드물며, 레스토랑디포와 같은 특정 유통 업체에서만 판매 중임
 - 최근 레스토랑디포와 월마트에서 치킨소스 유통에 관한 관심이 높아지고 있는 것으로 파악됨
 - 현지 치킨소스 유통업체에 따르면 최근 레스토랑디포와 월마트로부터 치킨소스 납품 관련 문의를 받았던 바, 이는 치킨소스 제품에 대한 수요 증가를 방증하는 것이라는 의견¹³⁾

- 치킨소스 외에도 한국산 치킨 파우더가 소매용으로 미국 시장에 유통되기 시작함
 - 치킨소스 외에도 한국산 치킨 전용 파우더가 가정용 및 소매용 판매되기도 함

한국산 치킨 전용 파우더 판매 예시



13) 현지조사원에 따르면 레스토랑디포와 월마트에서는 각각 치킨소스 1박스(1갤런 x 4개)와 샘플(100~150ml 파우치백 10개 소포장)에 대한 가격 문의를 해옴

❖ [치킨소스 관계자 인터뷰]

관계자1: 미국 동부(뉴저지) 한국 치킨소스 유통 업체

관계자2: 미국 동부(뉴저지) 한국 치킨소스 대기업 법인 소속

관계자3: 미국 동부(뉴욕) 한국 프랜차이즈 통관 및 배송대행 소속

관계자4: 미국 동부(뉴저지) 레스토랑디포에 일식 재료를 공급 중인 유통업체

기타: 레스토랑디포(뉴욕) 계산원, 샵라이트(뉴욕) 유통담당자

1) 치킨소스 주요 공급 채널

관계자1 : 대부분 미국 대형 치킨소스 업체와 직접 계약하는 형태이며, 중간에 프리랜서 형태의 업체와 공급 계약을 체결하는 경우도 있음. 한국 치킨소스 및 부재료 시장은 성장 가능성이 높으며 현지 특성에 맞는 차별화된 맛과 가격 전략이 중요

관계자2 : 한국 시장에서는 본사의 치킨전용 소스를 통해 상당한 매출을 거두고 있으나, 미국 시장에 대한 마케팅 전략은 부재한 편임. 현재 불고기소스나 바비큐소스와 같이 현지화되어 가는 소스를 위주로 시장을 확대 중임

관계자3 : 통관 및 배송대행 업체로서, 한국산 치킨소스를 생산업체와 연계하여 미국 현지에 공급하는 계획을 가지고 있으나, 아직 규모가 미미한 상태임

관계자4: 기존에 납품 중인 레스토랑디포에 한국 치킨소스 납품을 위해 제품 개발단계에 있음. 현재 레스토랑디포 신규개발팀과 협의 중이며, 2019년 중 제품을 입점시킬 것으로 전망함. 한국 제품은 맛이나 품질면에서 충분히 승산이 있다고 판단

2) 한국 치킨소스 재료 미국 수입 시 유통 방식

관계자1 : 현재까지 미국 현지업체에서 한국 치킨소스 재료를 수입하고 있다는 이야기를 들어본 적 없음. 미국에서 활동하는 대규모 한국 치킨 체인점의 경우는 뉴욕 소재 중소규모의 통관업체를 이용하는 것으로 알고 있음

3) 치킨소스 구매 시 고려 사항

관계자1 : 가격. 레스토랑디포의 경우 미국의 소스 평균 가격인 갤런당 10-13달러 수준을 요구하고 있음. 가격 조건이 가장 중요하며, 품질은 테스트를 통해 추후 판단함

관계자2 : 맛과 가격이 중요함. 특히 지역별로 소비자가 원하는 맛을 제공할 수 있는지가 가장 중요한 고려요소임

관계자3 : 포장용기가 중요함. 1갤런 이하의 견고한 플라스틱 포장용기가 요구됨

4) 주로 소비하는 치킨소스 제품

관계자1 : 현재까지 치킨소스는 한국 치킨업소 및 한인업소를 위주로 판매되고 있으며, 이들이 선호하는 맛은 마늘간장소스, 매운간장소스, 매운양념치킨소스 순임. 최근 데리야끼를 원하는 소비자가 늘고 있음

기타: 데리야끼 소스가 압도적이며, 치킨전용소스는 아니나 BBQ 소스가 많이 소비되며, 버팔로링 맛도 인기가 많음(레스토랑디포 계산원). 대부분 후라이드 위주로 판매되며 치킨전용 소스라는 말 자체가 생소함(샵라이트 유통담당자)

❖ [현지조사원 의견]

미국은 한국과 시스템적으로 많은 차이를 나타냄. 인종이 다양하고 국토가 광범위해 미국 시장 진출을 고려하고 있다면 지역마다 다른 특색과 미국 문화에 대한 이해가 우선되어야 함

현재까지 미국 주류사회에서 치킨전용 소스라는 용어 자체가 존재하지 않음. 다만 뉴욕과 맨해튼 등에는 다양한 인종이 거주하고 타 문화에 대한 이해도와 접근이 빨라서 한국 치킨 소스의 확산 가능성이 높고 또한 그러한 트렌드가 감지되고 있음

다만, 미국 B2B 유통 전문 온라인 업체(웹스토랑¹⁴⁾) 또한 운송에 따른 비용 문제와 제품 보관상의 이유로 치킨전용 소스를 거의 판매하지 못하는 실정이며, 한국산 치킨 전용 소스의 경우도 미국까지 운송하는데 따른 비용과 기간이 많이 소요되는 단점이 있으므로 가격 구조를 먼저 파악한 뒤 시장 진출을 고려하는 것을 권장함

한편, 미국은 식품을 숙성시키는 문화가 발달하지 않았고 염지 과정에서는 소금과 후추 외에는 별다른 재료를 섞지 않는 것이 일반적인 조리방식임. 따라서 치킨소스를 고집하기보다는 다양한 기능성 염지제와 유사품목을 출시하는 것이 좋은 대안이 될 수 있음. 오히려 치킨소스 시장보다는 한국산 치킨파우더와 같은 제품의 품질 경쟁력이 월등할 수 있음. 가격과 유통 부문을 잘 조정할 수 있다면, 치킨소스보다 더 큰 진출 가능성이 있음

하지만 굳이 한국산 치킨소스를 판매하고자 한다면, 기존 시장에서 판매되고 있는 디핑소스를 활용해 현지인에 입맛에 맞는 새로운 제품의 병행 개발을 추천함

한인/중국인은 간장, 마늘, 고추장에 대한 거부감이 없고 한국산 제품에 대해 긍정적 인식을 가지고 있음. 히스패닉은 매운간장소스맛을 선호하며 한국 치킨소스가 고급음식이라는 이미지를 가지고 있음. 백인은 한식에 대해 맵고 짜고 자극적인 음식으로 인식하고 있으나 간장소스와 같은 한국식 치킨소스에는 긍정적인 이미지를 가지고 있음. 이외에도 허브향, 우스터 소스향, 커리향, 아주 매운 맛과 같은 치킨소스 맛도 검토하면 좋을 것으로 생각됨

참고로 월마트와 같은 B2C 기업에서도 일반인을 위해 대형 포장이나 아닌 소형 포장 형태의 한국 치킨소스 판매에 관심을 나타내고 있으며, 간장소스/불고기소스/BBQ(갈비) 소스에 관심을 표명한 바 있음. 실제로 많은 소비자들이 소포장 제품에 대해 개별 문의 중인 것으로 파악됨

14) 웹스토랑: WebstaurantStore(Webstaurantstore.com)



Ⅲ. 통관 및 제도

1. 통관 및 검역
2. 인증정보
3. 라벨링
4. 식품첨가물 규정

통관 및 검역 개요

❖ 미국 통관 검역 절차도

번호	절차	기준	기간	소요 시간	담당 기관
1	식품제조시설 등록	현행 우수관리 (CGMP) 기준	-	약 10일	식품의약국 (FDA)
2	서류준비	수입신고서류	24시간 전	-	수출 및 수입업체
		통관 서류	4시간 전		
3	선적 및 운송	해상/항공	-	약 2~4주	통관업무 위탁업체
4	적하목록 사전 제출	해상 (컨테이너 화물)	선적 24시간 전	-	세관국경보호국 (CBP)
		항공	도착 4시간 전		
5	수입신고 (반출 허가 신청)	서면	화물 도착 후 15일 이내	3일	식품의약국 (FDA)
		통관 자동화 시스템(AMS)			
6	검역 심사	리벨	반출 허가 이전	약 5일	미국 농무부 (USDA) 소속 식품안전검사국 (FSIS) / 동식물 검역국 (APHIS)
		물품 검사		약 15일	
7	세금 납부 및 통관 허가	보증금 선납부, 통관 후 관세 납부	관세, 세관 반입 후 10일 이내	약 1일	세관국경보호국 (CBP)

❖ 통관 절차별 유의사항

통관 절차	유의사항
서류준비	- 수입신고 서류(선하증권, 상업송장, 포장명세서, 수입허가증빙서류 등) - 통관서류(선하증권, 상업송장, 세관수입신고서, 포장명세서, 화물인도지시서)
선적 및 운송	- 운송업자는 AMS(Automated Manifest System)를 통해 화물이 미국에 도착하기 전에 적하목록을 미국 세관국경보호국에 제출해야 함 - 적하목록 제출 시기는 운송수단에 따라 다르기 때문에 운송수단별 확인 필요
수입신고 검사 및 검역	- 수입신고 및 수입허가: 미국 식품의약국(FDA)에서 진행 - 검역: 미국 농무부(USDA) 소속 식품안전검사국(FSIS) 혹은 동식물 검역국(APHIS)에서 진행
관세 납부	- 보증금(Custom Bond) 납부 - 관세납부: 세관 반입 후 10일 이내 납부

자료: 미세관국경보호국(CBP)

관세 및 세금 개요

❖ 미국 치킨소스 관세

	HS CODE	품명	관세율
미 국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자	기본관세율: 6.4% 한-미 FTA 특혜 관세율: 0%
	2103.90	기타	
	2103.90.90	기타	
	2103.90.9091	기타	

(한-미 FTA 적용 시 특혜 관세율은 0%임)

❖ 미국 관세율 확인 방법

- 1) '관세법령정보포털 3.0 > 세계 HS > 관세율표'에서 미국을 선택한 후 확인하고자 하는 품목의 HS CODE를 입력하면 해당 품목의 관세율 확인 가능
- 2) '통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr) > FTA/관세 > 통합관세비교(한국 FTA 기준)'에서 FTA 협정 정보, 관세율 확인 가능
- 3) 미국 국제무역위원회 홈페이지를 통해 관세율을 직접 확인하려면, 국제무역위원회 웹사이트 좌측바에 HS CODE를 입력하면 관세율 확인 가능

분류	기관 사이트명	URL
관세율	관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	통합무역정보서비스	www.tradenavi.or.kr
	미 국제 무역위원회	www.usitc.gov/tata/hts/index.htm

1. 통관 및 검역

1) 통관 전 각종 등록 및 제출

□ 식품시설 등록

- 미국으로의 식품을 위해서는 사전에 식품시설 등록(Facility Registration)이 필수
 - 바이오테러리즘법(The Bioterrorism Act)에 의거해 미국에서 인간과 동물이 섭취하는 식품을 제조, 처리, 포장, 보관하는 미국 내외 시설은 FDA에 등록되어야 하며, 등록하지 않은 외국 시설의 식품이 수입되면 시설이 등록될 때까지 제품이 입국항에 억류되거나 FDA 지시 하에 제3의 장소로 옮겨지게 됨
 - 식품안전 현대화법(FSMA)에 따라 FDA에 등록했던 식품 시설은 2년마다 등록을 갱신해야 하며, 갱신 등록 기간은 매 짝수년 10월 1일부터 12월 31일까지임

식품시설 등록 규정 변경사항

변경 사항	변경 내용	발효일
식품 제조시설 전자등록 및 갱신	모든 식품 제조시설 등록 및 갱신은 전자등록시스템으로 교체. 전자등록을 할 수 없는 경우는 사유를 설명하는 전자등록면제원을 FDA에 제출해 허가를 받아야 함	2020.1.4. (예정)
추가 자료 제출	시설 등록 시 FDA에 특정 시설 식별번호(UFI), 각 식품 카테고리별 시설에서 행해지는 활동, 선호하는 우편 주소지(시설의 실제 주소지와 다를 경우에 한함), 소유주 이메일 주소, 시설 관리인명, 미국 내 시설에 대한 비상 연락 이메일 주소 등의 정보를 제공해야 함(단, 시설의 DUNS 번호는 제공 의무 없음)	2020.10.1. (예정)
정보 업데이트 기한 변경	각종 정보의 업데이트 및 허가 취소 등은 변경사항 발생 후 기존 30일 이내에서 60일 이내 등록으로 변경	2016.9.12
등록 허가 취소 기준 강화	<ul style="list-style-type: none"> - 시설이 더이상 영업 중이지 않거나 소유주가 변경되었으나 등록 취소를 하지 않은 경우 - FDA에서 시설이 등록 요구 요건을 충족하지 않는다고 확인한 경우 - 시설의 주소지가 규정 시간 내에 업데이트 되지 않은 경우 - 등록이 허가받지 않은 자에 의해 요청된 경우 - 등록이 규정 기간 내에 갱신되지 않은 경우 	2016.9.12
대리인 등록	미국 이외 시설에 대한 등록·갱신을 위해 미국 대리인에 대한 등록 및 업데이트를 완료하면 미국 대리인으로	2016.9.12

	등록된 자가 대리활동을 하기로 동의했는지 확인해야 하며, 관련 확인절차가 마무리될 때까지 등록·갱신을 완료할 수 없음	
식품시설 등록 갱신 의무 위반	민사상 영업정지 가처분 및 형사상 책임을 지며 등록되지 않은 식품 가공시설에서 제조된 식품을 미국에 반입한 자는 중범죄로 처벌받고 미국 내 영업이 금지됨	2016.9.12

자료: www.strtrade.com

□ 저산성 식품(Low-acid Canned Food) 및 산성화된 식품(Acidified Food) 관리

- 저산성 식품이란(알코올 음료를 제외하고) pH가 4.6을 초과하며 수분 활성도가 0.85를 초과하는 식품을 의미함
 - 박테리아의 생존 및 번식이 용이하기 때문에 특별 관리가 필요함
- 산성화된 식품은 원래 저산성 식품이었으나 산이 추가됨으로써 산성화(pH 4.6 이하)되고 수분 활성도가 0.85를 초과하는 식품을 의미함
 - 치킨소스의 경우 산성화된 식품에 해당할 가능성이 있으므로 주의가 필요함
- 저산성 식품이나 산성화된 식품의 경우 FDA 규정 21 CFR 113과 114에 의거 해당 제품의 공장등록과 공정등록을 해야 함

저산성 식품 및 산성화된 식품 등록 규정

공장등록	<ul style="list-style-type: none"> ▪ FCE(Food Canning Establishment)라고 함 ▪ 생산공장 변경이 없는 한 1회만 진행함 ▪ 공장주소, 전화번호, 팩스번호, 공장에서 생산되는 전 품목(제품이 pH 4.6 이상인지 이하인지를 밝혀야 함) 등을 작성하여 FDA에 제출해야 함
공정등록	<ul style="list-style-type: none"> ▪ SID(Submission Identifier)라고 함 ▪ 해당 제품에 대해 모두 진행하여야 함 ▪ 필요 사항은 FCE 번호(소유 시), 공장주소, 공장대표자명, 제품명, 제품의 형태나 종류, 충전¹⁵⁾ 물질(물품포장보존액), 살균기 제조사명, 살균방법, 충전기 제조사명, 충전 방법, 살균시험일자, 시험 기관명, 충전 살균시험 일자, 시험 기관명, 보관용기 종류, 수분 활성도, 정상 pH 수치(가공 전)와 최대 pH 수치(가공 후), 기타 중요한 검사 요소 등의 자료가 필요함. 다만 공정등록이 면제되는 경우가 있으며 이는 박테리아가 살 수 없거나 증식할 수 없는 경우로 아래와 같은 경우에 해당함¹⁶⁾

15) “충진”이란 “packing medium”으로 물품 포장 보존액을 의미함. 포장되는 식품의 보존력을 높이기 위해 첨가하는 물질임

□ 적하목록 사전 제출(24 Hour Rule)¹⁷⁾

- 9·11 테러 발생 이후 공급망의 보안강화를 위하여 미국이 처음으로 도입한 제도로 운송업자는 전자적 방법(AMS; Automated Manifest System)을 통하여 화물이 미국에 도착하기 전, 적하목록을 세관국경보호국(CBP)에 미리 제출하여야 함
- 제공되는 정보는 다음과 같음
 - 화물에 대한 정보(품명, 상세설명, 국제적 위험품 코드, 선하증권 번호 등)
 - 송하인과 수하인의 인적 정보(송하인과 수하인의 이름과 주소, 부여된 ID 등)
 - 운송수단과 항해에 대한 정보(선적항, 도착항, 예정도착일, 항해번호, 선명 등)
- 적하목록을 사전에 제출하지 않으면 양하금지 조치가 내려짐
 - 최초의 위반에 대해서는 벌금 5,000달러, 그 이후의 위반에 대해서는 1만 달러가 부과됨

2) 통관 절차

□ 개요

- 정식통관(Formal Entry) 절차를 거쳐야 하는 경우
 - Invoice 금액이 2,500달러 이상
 - 수입허가 규제품목
 - 국가의 세입보호 대상 품목
 - 세관 행정업무 수행상 필요할 때의 모든 수입화물
- 물품신고(반출 허가, Entry/Immediate Delivery) 및 납세신고(Entry Summary)는 모두 ACE(Automated Commercial Environment: 자동무역 유통 시스템)를 통해 전자적 방법으로 제출 가능

16) 예외 경우: 1)산성식품(자연적으로 혹은 정상적인 상태에서 pH 4.6 이하), 2)산성식품(드레싱, 조미료), 3)알코올 음료, 4)탄산음료, 5)발효식품(산을 생성하는 미생물에 의해 산도가 4.6이하로 될 경우), 6)수분활성도 0.85이하 제품, 7)냉장 보관되어 판매되고 배포되는 식품, 8)잼, 젤리 등의 식품, 9)미국 농무부의 육류 및 가공류 검사 프로그램하에서 가공된 식품, 10)열가공을 하지 않은 식품, 11) 밀폐된 용기에 포장되지 않은 식품

17) 적하목록 사전제출: Advanced Manifest System
(www.tradenavi.or.kr/CmsWeb/viewPage.req?idx=PG0000001825&natnCd=US)

- ACE는 그동안 매뉴얼로 진행하던 수출입 절차를 전산화함으로써 종이 서류를 없애고 통관 절차를 쉽고 빠르게 처리하도록 하는 통합 시스템
 - 모든 통관 과정이 ACE를 통해 전산으로 처리되기 때문에 '싱글 윈도우(single window)'라고도 불림
 - 관계 당국과 통관 브로커는 물론 수입업자까지도 관련 물품의 처리 상황, 관세 납부액, 수입품의 위치 등을 확인할 수 있음
- o 수입자는 예정관세를 물품신고 서류 또는 물품 및 납세신고 역할을 하는 납세신고 서류가 제출될 때 기탁(deposit)해야 함. 이때, 관세 납부기한은 물품신고 서류 또는 물품 및 납세신고 역할을 하는 납세신고서류 제출 이후 물품 신고일부터 10일 이내

① 수입신고

o 수입신고서 제출

신고 기한	<ul style="list-style-type: none"> · 물품신고는 미국 통관항(port of entry)에 도착한 날로부터 15일 이내 · 사전신청 <ul style="list-style-type: none"> - 해상: 본선이 미국 통관항에 도착하기 5일 전 이후부터 가능 - 항공: AMS를 통하여 적하목록을 사전 제출한 이후부터 가능 · 미국 통관항 도착 후 15일 이내에 신고 및 서류가 제출되지 못하면 세관국경보호국(CBP) 관리 하의 창고에 보관
신청인	· 수입물품의 화주 및 그 대리인(통관 대리인, 관세사)
신청 방법	<ul style="list-style-type: none"> · 물품신고 방식 <ul style="list-style-type: none"> - 서면 신청서 세관 제출 방식 - 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI)를 통하여 전송
제출 서류	<ul style="list-style-type: none"> · 적하목록(CBP form 7533) · 물품신고서(CBP form 3461) · 통관할 수 있는 권리의 증명서 · 상업송장(Commercial Invoice), 제출 불가능한 경우 견적송장(Pro forma Invoice) · 포장명세서(Packing List) · 기타 물품반출 허가를 위하여 세관장이 요구하는 서류

② 물품 검사

개요	<ul style="list-style-type: none"> · 세관국경보호국(CBP) 내 FDA에 수입신고서를 접수하고 수입허가를 요청 · FDA는 신고된 서류를 검토한 후 수입식품의 위생검사를 진행
검사 내용	<ul style="list-style-type: none"> · 신고사항을 모두 완료하면 물품 및 서류심사가 시행됨. 수입식품의 경우 세관 국경보호국 내 FDA의 판단 기준에 따라 고위험군에 해당될 경우에만 해당 심사가 시행되며, 샘플검사와 서류검사가 동시에 진행됨 · 수입식품에 대해 FDA에서 검사가 필요 없는 식품이라고 판단할 경우에는 입국이 바로 허가됨 · 검사가 필요한 식품은 샘플검사 후에 안전 적합 판정을 받으면 즉시 입국이 허가되나 불합격 시 입국이 거부됨 · 불합격 판정에 대해서는 수입자의 이의제기가 가능함 · 수입식품의 경우 서류 및 샘플검사 시행 시 원산지 표기가 가장 중요한 사항이며 이를 표기하지 않을 시 총 과세 가격의 10%에 해당하는 벌금이 부과됨
샘플 검사 항목	<ul style="list-style-type: none"> · 관세목적의 물품가액과 적절한 관세부과 여부 · 물품에 원산지 확인 라벨의 적절성 여부 · 수입 금지된 물품이 포함되었는지의 여부 · 상업송장에 물품이 기입되었는지의 여부 · 물품이 송장상의 수량을 초과하였는지 혹은 부족한지의 여부 · 화물에 불법적인 마약물질이 포함되어있는지의 여부

③ 보증서의 제공

개요	<ul style="list-style-type: none"> · 통관 시 부과될 모든 관세 및 조세 등 각종 비용의 납부를 담보하기 위해 세관에 보증서를 제출해야 함 · 보증서는 미국 재무부가 지정해준 보험회사에서 발행받으며, 보증금을 납부하면 통관이 완료됨
보증서 종류	<ul style="list-style-type: none"> · 일회성 보증서: 한 번의 물품신고에 대하여 제공되는 보증서 · 계속성 보증서: 수입 횟수에 관계없이 유효기간 1년 내의 수입 건에 대해 포괄적으로 제공되는 보증 · 현금 담보

④ 관세납부 및 통관완료

o 수입신고서의 처리

납부 기한	· 물품의 수입 신고일로부터 10일 이내 예정 관세 기탁(deposit)
납부 절차	· 현장 납부: 납세의무자가 세관에서 발급받은 납부고지서를 세관에서 지정한 은행에 제시하고, 관세납부용 특별 계좌에 관세 납부

	<ul style="list-style-type: none"> · 전자 납부: e-payment system으로 납부고지서에 따른 지정은행의 계좌에 관세 납부 · 관할지 세관의 승인에 따라 납세의무자가 납부하기 용이한 은행을 지정할 수 있음
--	--

○ 통관 완료

개요	수입신고가 적절히 이루어지고, 관세가 올바른 방법으로 결정되어 납부되면 수입물품에 대한 통관이 완료됨
----	--

3) 관세율

치킨소스 미국 수입 관세율

국가	HS CODE	품명	관세율
미국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자	기본관세율: 6.4% 한-미 FTA 특혜 관세율: 0%
	2103.90	기타	
	2103.90.90	기타	
	2103.90.9091	기타	

○ 치킨소스의 경우 한-미 FTA의 특혜 관세율은 무관세임(0%)

- 비특혜 적용세율(기본관세율)의 경우 6.4%이나, 수출기업이 한-미 FTA에 규정에 따라 원산지증명서를 발급받아 제출한다면 0%의 특혜 세율을 적용받을 수 있음

□ FTA 원산지 기준을 충족하는 FTA 협정세율 적용 요건 및 방법

- FTA의 특혜관세 혜택을 받기 위해서는 1)원산지 결정기준과 2)직접운송기준 조건을 충족해야 함

치킨소스 원산지 결정 기준

HS CODE	원산지 기준
2103.90.9091	다른 호에 해당하는 재료로부터 생산된 것

- 직접운송기준에 따라 체약 상대국이 아닌 제3국을 경유하거나, 제3국에서 선적된 경우에는 체약 상대국을 그 물품의 원산지로 인정하지 않음

직접 운송 기준

구분	내용
개념	원산지 기준을 충족한 물품인 경우에도 체약 상대국이 아닌 제3국을 경유하거나, 제3국에서 선적된 경우에는 체약 상대국을 그 물품의 원산지로 인정하지 않음
유의사항	제3국을 경유하여 수입 당사국으로 운송된 경우: <ul style="list-style-type: none"> - 직접운송의 예외를 인정받기 위한 입증 책임은 특혜세율을 적용받고자 하는 수입자에게 있으며, 제3국 경유가 지리적 또는 운송상의 이유이며, 제3국에서 추가가공이 없었음 등을 입증해야 함 - 입증 서류로는 수출당사국에서 발행한 통과선하증권, 원산지 증명서 원본, 그 밖에 경유국 세관당국에서 발행한 입증 서류 등이 있음 - 다만 이러한 서류들은 사후 입수가 어려울 수 있으므로 제3국 경유 시 입증 서류 준비에 차질이 없도록 각별히 주의해야 함

- o FTA 원산지증명서란, 수출물품이 FTA 협정에서 정한 원산지기준을 충족하였음을 확인하는 서류로서 수입국에서 FTA특혜관세를 적용받기 위해 통관 시 제출

원산지 증명서 발급 방법


구분	내용
발급기관	대한민국 세관, 대한상공회의소
필요서류	<ul style="list-style-type: none"> - 수출신고필증 사본(전산으로 확인할 수 있는 경우에는 제출을 생략 가능.) 또는 이에 갈음하는 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 서류 - 송품장 또는 거래계약서 - 원산지확인서(최종물품에 대한 원산지확인서로서 생산자와 수출자가 다른 경우로 한정) - 원산지소명서
처리기간	<ul style="list-style-type: none"> a) 현지확인이 필요한 경우: 10일(공휴일·토요일 및 근로자의 날을 제외한다) 이내 b) 위 제1호 외의 경우: 3일(공휴일·토요일 및 근로자의 날을 제외한다) 이내
신청방법	전자적인 방법으로 신청이 가능함. 위의 필요서류를 구비한 후, 아래의 주소에 접속하여 신청 가능 관세법령정보포털(unipass.customs.go.kr) 대한상공회의소 무역인증서비스센터(cert.korcham.net)
유효기간	1년
사용횟수	1회 사용원칙

2. 인증정보

□ 식품시설등록(Food Facility Registration)


인증/검사명	Food Facility Registration
인증 설명	<ul style="list-style-type: none"> - 미국 내 반입되는 식품의 공급을 생물학적 테러로부터 안전하게 보호하기 위하여 2002년 6월 Bioterrorism Act 제정 - Bioterrorism Act에 따라 2013년 12월 12일부로 미국으로 반입되는 모든 식품에 대해 사전에 음식물 시설을 등록하도록 하고 수입되는 모든 식품에 대해 사전에 통보하도록 함
등록기관	미국식품의약국(FDA: Food and Drug Administration)
성격	필수
등록방법	전자등록과 서류등록이 있지만 인터넷을 이용한 전자등록을 권하고 있으며 시설에 관한 일반적 기록사항(시설명, 주소, 전화번호, 팩스번호, 이메일주소, 브랜드명, 미국 에이전트명, 식품의 제품 범주)을 영문으로 작성하여 FDA 웹사이트에 직접 등록 또는 FDA 에이전트 한국 지사 등을 통하여 대행 가능함
소요기간	직원 수에 따라 인증 심사일수 상이
유효기간	2년(이후 2년 단위로 갱신)

□ ISO 22000(Food Safety Management System)¹⁸⁾

ISO 22000		
인증/검사명	ISO 22000	
인증 설명	식품공급사슬 내의 모든 이해관계자가 적용할 수 있는 국제규격 ISO 22000은 ISO 9001 품질경영시스템을 바탕으로 HACCP의 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있음	
발행/검사기관	한국표준협회(KSA, Korean Standard Association)	
성격	권장	
제출서류	인증심사 신청서(홈페이지를 통해 다운로드 가능)	
비용	기본 심사 수수료 약 106만 원 소요	
소요기간	직원 수에 따라 인증 심사일수 상이	
유효기간	3년(이후 3년 단위로 갱신)	
인증절차	문의신청 → 예비심사 → 문서 심사 → 현장 심사 인증심의 → 인증서 발행 등록 → 사후관리 심사	
유의사항	ISO 22000은 국제 표준의 식품 안전 경영 시스템 요구사항으로서 유통의 중간 식품 공급망을 관리하여 규정하고 있음. 식품 공급망 전반에 걸쳐 장비, 포장재, 세척제, 식품 첨가제, 원료 등의 상호 관계가 있는 기업들을 비롯해 모든 기업에 적용되는 국제 표준으로 식품과 관련된 모든 기업에 적용이 가능함	

18) 한국품질보증원 (www.kqa.co.kr), NQA(www.nqa.com), Biz Care(biz-care.kr)

□ HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)

HACCP		
인증/검사명	HACCP	
인증 설명	식품의 제조, 가공, 공정의 모든 단계에서 발생할 우려가 있는 미생물 오염 등 위험을 방지하고 영업자에 의한 식품의 안전 확보를 목적으로 함	
발행/검사기관	한국식품과학연구원 등 ¹⁹⁾	
성격	권장	
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> - 영업허가(신고)증 사본 - 영업자, 종업원 또는 농업인의 교육훈련 수료증 사본 1부 - 최근 3개월간의 생산 또는 영업실적 - 위생관리 프로그램 및 1개월 이상의 운용실적 1부 - 업종별 또는 품목별 자체 위해요소중점관리기준 및 1개월 이상의 운용실적 1부 	
비용	수수료 20만 원	
소요기간	1년 전후	
유효기간	3년(유효기간 이내 재심사 신청해야 함)	
인증절차	<ol style="list-style-type: none"> 1) HACCP 시스템수립을 위한 생산, 기술, 설계, 연구 및 개발 등의 부서 대표자를 포함한 프로젝트팀 구성 2) 제품의 구성, 보관, 포장상태, 사용방법 등 나타내는 제품 기술서와 생산공정 흐름도 작성 3) 생산공정의 각 단계와 도출된 위해요소를 파악하여 위해요소 발생 가능성과 발생 시 결과의 심각성에 근거해 위험을 평가 4) 식품안전을 위해 관리가 요구되는 중요 관리점(CCP, Critical Control Points) 선정하여 식품안전을 위한 일반 관리 사항(POA) 파악 5) 모든 위해요소의 관리가 기준치 설정대로 충분히 이루어지는지 여부를 파악할 수 있는 한계치 설정 6) 모니터링을 하며 서류기록을 한 뒤 지속적인 개선조치 	
이점	<ul style="list-style-type: none"> - 식품안전성 향상 - 식품 안전성 지속 - 제품 경쟁력 확보 - 국제 인증 규격 	

19) 검사항목에 따른 검사기관 지정은 식약처 홈페이지 참고:

http://mfds.go.kr/brd/m_627/view.do?seq=32378&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1

3. 라벨링20)

라벨링 예시

❖ 치킨소스 예시 (미국산)



※ 필수 표기 항목

항목	
1	제품명
2	원재료명
3	순중량
4	영양성분 분석표
5	제조·포장·유통 업체 정보
6	원산지
7	알레르기 유발 성분

20) 자료:

https://www.fda.gov/AnimalVeterinary/ResourcesforYou/AnimalHealthLiteracy/ucm047113.htm#Product_Name

미국 수입식품 라벨 표기 사항

1	제품명	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 포장용기의 주요 면에 표기 ▪ 활자 크기는 라벨에 사용된 가장 큰 활자의 절반 이상이어야 함
2	원재료명	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 사용된 성분을 중량순으로 배열
3	순중량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 주요면 하단 30%에 표기하고 미국식 단위와 미터법 단위를 함께 표기 ▪ 1회 제공량을 표시하되 실제 섭취하는 양으로 현실화해 기재
4	영양성분 분석표	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 라벨의 주요 표시면, 측면 혹은 후면의 정보 표시면에 기재 ▪ 제조사·유통사·포장 형태를 표시한 곳과 같은 면에 기재 ▪ 2016년 5월 바뀐 규정으로 영양성분 표기에 관한 규정이 개정됨(상세 내용 뒷장 확인)
5	제조·포장·유통 업체 정보	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 제조, 포장, 유통업자명과 주소를 기재해야 함 ▪ 실제 제조업체가 아닌 경우 회사와 제품의 관계를 명시하는 ‘-에서 제조한’, ‘-에서 유통하는’과 같은 문구를 표기해야 함
6	원산지	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 모든 수입식품은 수입 시점에 상품 및 개별 포장에 읽기 쉬운 문자로 가능한 잘 보이는 곳에 원산지를 표기함
7	알레르기 유발 성분	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 알레르기 항원 단백질을 함유한 원료(우유, 계란, 생선, 갑각류/조개류, 견과류, 밀, 땅콩, 대두/콩)으로 제조된 식품일 경우 알레르기 유발 식품 함유 여부를 표시함

자료: FDA

□ 라벨링 내 영양성분 표기에 관한 규정 변경²¹⁾

- 2016년 5월 27일 미국 FDA에서는 영양성분 및 섭취 표기 라벨 및 제공량(serving size)²²⁾에 관해 최종 판결을 내림
 - 연간 판매 실적 1,000만 달러 이상의 식품 제조업체는 지침 수용을 위한 조정기간이 2018년 7월 26일~2020년 1월 1일임
 - 연간 판매 실적 1,000만 달러 미만의 업체는 지침 수용을 위한 조정기간이 이보다 1년 더 연장된 2018년 7월 26일~2021년 1월 1일임

- 주요 변경 사항은 다음과 같음
 - 디자인 변경: ①글자 크기 변화: 기존의 식품 영양 성분표 대비 글씨 크기 및 두께를 늘림 ②실질 제공량 표기: 기존 라벨링이 소비자의 실질 소비량을 반영하지 못하기에 FDA에서는 소비자들의 통상적인(현실적인) 소비량을 반영토록 법을 개정함 ③각주에서 일일영양성분기준치(Daily Value)에 대한 의미를 더욱 자세히 설명함
 - 영양성분과 관련한 개정된 정보를 반영: ①가당을 그램(g)과 일일영양성분기준치(Daily Value) 기준으로 작성함 ②필수/허용 영양성분에 대한 리스트가 변경됨. 비타민 D, 칼륨이 추가되었으며, 칼슘과 철분은 지속적으로 필수 표기 성분으로 인식함. 비타민 A, 비타민 C는 더이상 필수 항목은 아니나 자율적으로 허용됨 ③총 지방량, 포화지방, 트랜스지방은 필수 항목임. 다만 지방의 총 칼로리(Calories from fat)는 필수 표기에서 삭제됨 ④나트륨, 식이섬유, 비타민 D에 대한 일일영양성분기준치(Daily Value)에 관한 정보가 추가됨
 - 섭취량 및 특정 포장 크기에 관한 라벨링 규정 변경: ①1회 섭취량은 통상적으로 사람들이 섭취하는 양으로 계산되어야 하며, 1회분 섭취권장량을 의미하는 것이 아님 ②1~2회분으로 포장된 식품의 경우 한 번에 섭취한다는 기준으로 칼로리 및 영양소 표기를 해야 함 ③포장이 1회분 이상일 경우에는 라벨을 이중열로 표기하여 전체 칼로리와 포장별 칼로리 및 영양소를 구분 표기함

21) Changes to the Nutrition Facts Label

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm>

22) Nutrition Facts and Supplement Facts Label and Serving Size

기존 라벨링 예시

Nutrition Facts	
Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8	
Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
% Daily Value*	
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 12g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value 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

개정 라벨링 예시

Nutrition Facts	
1	8 servings per container Serving size 2/3 cup (55g)
2	Amount per serving Calories 230
% Daily Value*	
3	Total Fat 8g 10% Saturated Fat 1g 5% Trans Fat 0g
	Cholesterol 0mg 0% Sodium 160mg 7% Total Carbohydrate 37g 13% Dietary Fiber 4g 14% Total Sugars 12g
4	Includes 10g Added Sugars 20% Protein 3g
5	Vitamin D 2mcg 10% Calcium 260mg 20% Iron 8mg 45% Potassium 235mg 6%
6	* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

1 Servings(제공량)

- 총제공량 및 1회 제공량
- 변화된 현재 소비자의 식습관에 맞는 1회 섭취량 기재
- 포장 크기 변경에 따른 실질 섭취량 기준에 맞는 영양소 표기

2 Calories(칼로리)

- 표기 크기 확대 및 볼드체 표기

3 Fats(지방)

- 포화지방, 트랜스지방은 필수항목이나 지방의 총 칼로리 (Calories from fat)는 필수 표기에서 삭제

4 Added Sugars(가당)

- 생산이나 포장 과정에서 첨가된 당 뿐만이 아니라 시럽이나 꿀, 야채 및 농축 과즙 주스에 함유된 당량을 모두 포함함
- 그램(g)으로 표기하며 일일영양성분기준치(% Daily Value)도 함께 표기해야 함

5 Nutrients(영양소)

- 칼슘, 철분, 비타민D, 칼륨은 필수 표기사항이나 비타민A와 C는 제외됨
- 밀리그램(mg)으로 표기하고 일일영양성분기준치(% Daily Value)도 함께 표기함

6 Footnote(각주)

- 일일영양성분기준치(% Daily Value)가 일일 영양섭취 권장량 파악에 도움이 된다는 설명을 추가함

4. 식품첨가물 규정

□ 규정 체계

- 미국 식품첨가물은 FDA가 연방의약품화장품법(FFDCA)과 연방규정집(Code of Federation Regulations, CFR) 제 21편에 따라 규제함
- 식품첨가물 유형은 크게 승인제로 운영하는 식품첨가물과, 자율신고제로 운영하는 일반적으로 안전하다고 여겨지는 성분(Generally Recognized as Safe, GRAS)으로 양분됨
 - GRAS는 미국에만 있는 특수한 제도로, 안정성이 높은 식품 성분은 FDA에 자율 신고하여 사용하거나 업체가 자체 판단하여 신고하지 않아도 됨
 - 식품첨가물은 식품에 직접 첨가하는 첨가물과 간접 접촉하는 첨가물(예: 포장용기 등), 가공보조제와 영양성분도 포함함

미국 식품첨가물 종류와 관련 법령

종류	설명	관리	법령
식품첨가물	직접 식품첨가물	식품에 직접 첨가하는 성분	승인 21CFR172
	2차직접첨가물	식품처리를 위해 첨가하는 성분 (이온교환수지, 추출용매 등)	승인 21CFR173
	간접 식품첨가물	포장 또는 가공기기의 일부로, 식품과 접촉할 수 있는 성분이나 식품에 직접 첨가하지 않음. 우리나라 식품 접촉성분과 유사	승인 21CFR174-178
	잠정 직·간접 식품첨가물	잠정적으로 사용 또는 접촉이 인정되는 식품첨가물	조건부 승인 21CFR180
색소첨가물(착색제)	식품, 의약품, 화장품 등을 착색할 때 사용	승인 후 인증제	21CFR 70,71,73,74,80-82
사전승인 식품성분	식품첨가물법 개정 전(1958년) FDA 또는 농무부가 비공개 문서에서 사용이 인정된 성분(안전성이 입증된 것으로 간주되는 성분)	승인 면제	21CFR181
GRAS	GRAS 성분	일반적으로 안전하다고 여겨지는 성분(예: 소금, 설탕, 베이킹 파우더 등의 식품 성분)	신고 21CFR182
	GRAS 사전승인 직접성분	FDA의 과학 재검토 후 사전승인을 받은 GRAS 직접성분	사전 승인 21CFR184
	GRAS 사전승인 간접성분	FDA의 과학 재검토 후 사전승인을 받은 GRAS 간접성분	사전 승인 21CFR186
신규식이원료(NDI)	1994년 10월 15일 이전 식이보충제로 판매된 적이 없는 식이 원료	신고	21CFR190

자료: 미국 식품첨가물 제도 및 최신현황, 식품안전정보원, 2016.04

□ 치킨소스 식품첨가물 규정

- 사용하려는 성분이 식품첨가물 또는 GRAS인지 확인하기 위해, 식품첨가물 DB(EAFUS²³)를 검색하며, 성분을 찾을 수 없는 경우 FDA에 직접 문의

식품첨가물 및 착색료 관련 DB검색 사이트

CAS Reg. No.* (or other ID)	Substance*	Used for* (Technical Effect)	21 CFR*
9000-01-5	ACACIA, GUM (ACACIA SENEGAL (L.) WILLD.)	EMULSIFIER OR EMULSIFIER SALT, FLAVOR ENHANCER, FORMULATION AID, PROCESSING AID, PROPELLANT, SOLVENT OR VEHICLE, STABILIZER OR THICKENER, SURFACE-ACTIVE AGENT, TEXTURIZER	172.230 184.1330
879496-95-4	ACAI BERRY EXTRACT	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
55589-62-3	ACESULFAME POTASSIUM	NON-NUTRITIVE SWEETENER	172.800
105-57-7	ACETAL	FLAVOR ENHANCER, FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	172.515
75-07-0	ACETALDEHYDE	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	177.2410 182.60
64577-91-9	ACETALDEHYDE, BUTYL PHENETHYL ACETAL	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
63449-64-9	ACETALDEHYDE DI-CIS-3-HEXENYL ACETAL	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
13002-09-0	ACETALDEHYDE DIISOAMYL ACETAL	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	
5669-09-0	ACETALDEHYDE DI-ISOBUTYLACETAL	FLAVORING AGENT OR ADJUVANT	

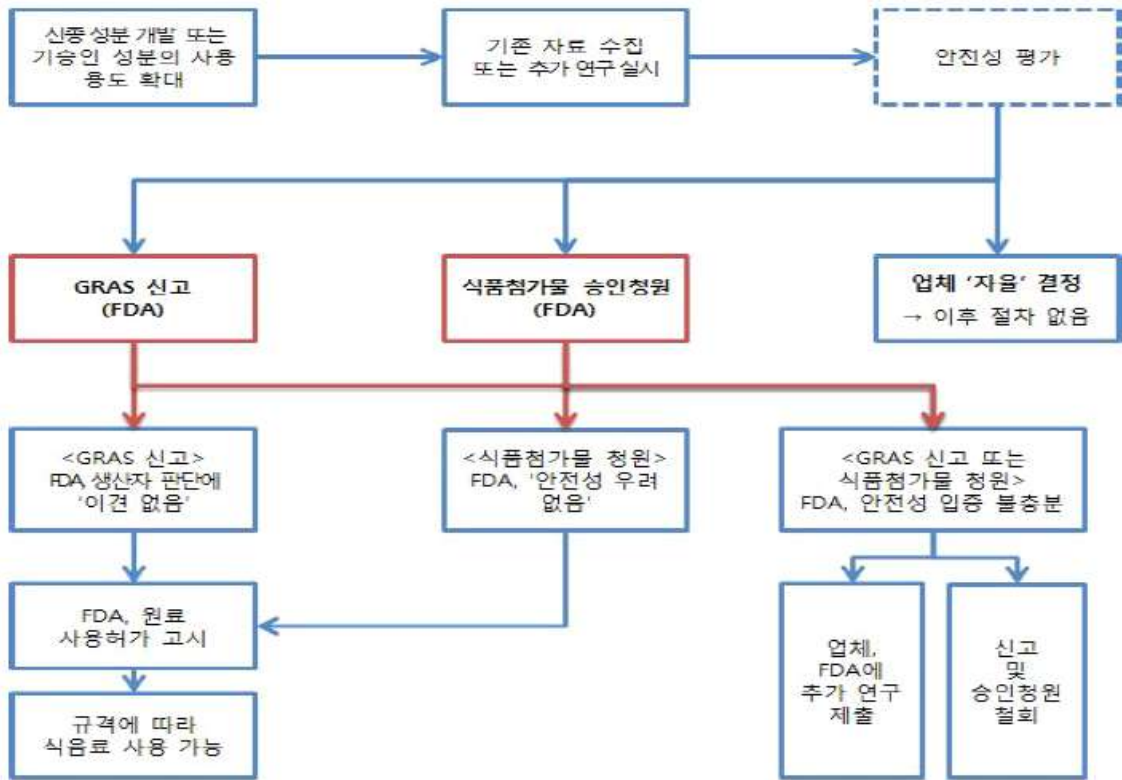
동 사이트를 이용해 식품첨가물과 그 사용용도 및 관련 규정을 확인할 수 있음²⁴⁾

- 해당 성분이 사전승인 또는 GRAS 성분에 속해 DB에 등록되지 않은 경우, FDA는 코덱스 식품첨가물 일반 기준을 고려해 답변함

23) EAFUS: Everything added to Food in the United States → 현재 Substances Added to Food로 바뀜 (<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=FoodSubstances>). 직·간접 식품첨가물, 색소첨가물, GRAS, 사전승인 성분 4천여종이 알파벳 순으로 등록되어 있으며, 각 성분의 독성 검토 정보 현황과 해당 규정 조항 번호를 알 수 있음

24) 사이트: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=FoodSubstances>

미국 식품원료 사용 흐름도



자료: 미국 식품첨가물 제도 및 최신현황, 식품안전정보원, 2016.04



IV. 경쟁제품

1. 경쟁제품 선정
2. 경쟁제품 분석

1. 경쟁제품 선정

□ 오프라인 경쟁제품 선정

- 식당업주가 많이 이용하는 B2B 대표 유통채널인 레스토랑디포를 방문 조사함
 - 레스토랑디포는 가장 큰 규모의 B2B 오프라인 유통채널이며 거의 유일한 식음료 B2B 독점유통 기업임²⁵⁾
- 현지인에게 가장 대중적인 데리야키 맛, 버팔로링 맛, BBQ 맛을 중심으로 조사함
 - 코스트코/월마트/홀푸드/스타앤샵/샵라이트와 같은 B2C 유통채널 방문 시 가장 대중적인 맛으로 데리야키, 버팔로링, BBQ 맛을 확인할 수 있음

□ 온라인 경쟁제품 선정



- 치킨소스를 구매하는 대부분의 외식업체가 오프라인 구매를 선호하며, 온라인 구매에 대한 수요가 미미하기에 본 조사를 생략함
- 유명 온라인몰인 아마존과 웹스토랑(webstaurantstore.com) 사이트를 B2B 치킨소스 구매용으로 활용하는 경우는 극히 드뭄
 - 아마존에 “chicken sauce”라고 검색 시, 소포장을 비롯하여 1갤런 단위까지 고기 소스용으로 쓰이는 각종 소스가 검색되나, 구매자수가 10명 단위 이하가 대부분이며 판매자가 구색용으로 제품을 올리는 경우가 혼함(실질 구매자가 거의 없음)
 - 웹스토랑의 경우 B2B용 온라인 사이트이긴 하나 치킨소스 제품에 대해서는 수요가 거의 없으며 동 사이트는 오프라인 매장(레스토랑디포)에서 구매할 수 없는 부재료(종이박스/식용색소 등)를 구매하는 용도로 주로 사용함
- 외식업체의 특성상 식자재의 신선도에 대한 기준이 까다로울 수밖에 없으며, 온라인 이용 시 배송 비용뿐만 아니라 배송 기간도 길어져 제품 신선도에 영향을 끼치기 때문에 굳이 온라인몰을 활용하지 않음
 - 실제로 레스토랑디포 방문 시, 10여 개가 넘는 계산대 앞에서 수백명의 셰프와 업소 매니저들이 천달러 이상씩 제품을 구매하는 모습을 목격할 수 있으며 이를 통해 오프라인 매장 활용도를 확인할 수 있음

25) 자세한 내용은 VI. 유통채널에서 설명함



2. 경쟁제품 분석

□ 오프라인 경쟁제품

구분		제품1	
이 미 지	제품 이미지		
	매장 이미지		
제 품 스 펙	제조사	Kikkoman	
	원산지	미국	
	제품명	Teriyaki Marinade & Sauce	
	가격	8.73달러(약 9,800원)	
	포장	1갤런(3.79L)	
		플라스틱 통	
	성분	간장소스, 와인, 물, 고과당 옥수수시럽, 식초, 소금, 향신료, 양파 분말, 숙신산(succinic acid), 마늘 분말, 벤조산 나트륨	
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 데리야끼 소스 중 가장 유명함 ▪ 미국 전역의 중식/일식당에서 이금기(Lee Kem Kee) 굴소스와 더불어 가장 많이 사용하는 소스 중 하나임 ▪ 주로 닭가슴살 및 순살 치킨 덮밥에 많이 사용됨 	
	유통기한	제조일로부터 12개월	
	인증	미표기	
조사매장	레스토랑디포		

구분	제품2	
이 미 지		
		
제 품 스 펙	제조사	B&G Food
	원산지	미국
	제품명	Trappey's Buffalo Wings Complete Sauce
	가격	14.32달러(약 16,000원)
	포장	1갤런(3.8L)
		플라스틱 통
	성분	물, 카이엔 고추, 증류 식초, 카놀라유, 소금, 파프리카, 벤조산 나트륨(보존료), 산탄검(xanthan gum), 마늘, 천연버터맛
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 버팔로 소스 중 비교적 많이 사용함 ▪ 미국에 거의 유일한 치킨전용 소스 ▪ 주로 윙이나 순살 후라이드에 많이 발라서 먹음 ▪ 카이엔 고추를 이용함
	유통기한	제조일로부터 18개월
인증	코셔, 글루텐프리	
조사매장	레스토랑디포	

구분	제품3	
이미지		
		
제품스펙	제조사	Sweet Baby Ray's
	원산지	미국
	제품명	Buffalo Wings
	가격	12.23달러(약 14,000원)
	포장	1갤런(3.79L)
		플라스틱 통
	성분	카이엔 고추 소스(붉은 고추, 식초, 소금, 산탄검, 마늘 분말), 아래 성분은 2% 미만으로 함유됨: 설탕, 식물성 기름, 파프리카, 산탄검, 벤조산 나트륨, 에데테이트 칼슘이 나트륨(보존료), 향료, 알긴산 나트륨(sodium alginate), 천연 향료 (우유)
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 버팔로 소스 중 비교적 많이 사용함 ▪ 치킨윙, 치킨피자, 핫도그 등에 많이 이용됨 ▪ 우유와 대두 알레르기 경고 문구가 있음
유통기한	제조일로부터 18개월	
인증	글루텐프리	
조사매장	레스토랑디포	

구분	제 품 4	
이 미 지	제품 이미지	
	매장 이미지	
제 품 스 펙	제 조 사	French's Food(McCormick社에 합병됨)
	원 산 지	미국
	제 품 명	Cattleman's Original Base BBQ Sauce
	가 격	11.11달러(약 12,500원)
	포 장	1갤런(3.79L)
		플라스틱 통
	성 분	증류 식초, 토마토 페이스트, 고과당 옥수수 시럽, 물, 옥수수 시럽, 소금, 겨자 겨(mustard bran), 당밀, 향신료, 양파 분말, 벤조산 나트륨(보존료), 마늘 분말, 설탕, 셀러리 씨 등
	제 품 특 성	<ul style="list-style-type: none"> ▪ BBQ 소스 중 비교적 많이 사용됨 ▪ 치킨뿐만 아니라 스테이크 등에도 많이 사용됨 ▪ 오리지널(Original)뿐만 아니라 스모키(Smoky) 제품도 있음 ▪ Base BBQ Sauce 외에 일반 BBQ Sauce도 있음 ▪ 기본(베이스) 제품으로, 소비자의 기호에 따라 기타 소스를 추가할 수 있음
유통기한	제조일로부터 12개월	
인 증	글루텐프리, 코셔, 유제품 무함유(dairy free) ²⁶⁾ , 비건(채식주의)	
조 사 매 장	레스토랑디포	

26) Dairy free: '데어리프리'라고도 함



V. 경쟁사

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사 분석

1. 경쟁사 선정

□ 오프라인 매장(레스토랑디포) 방문 후 경쟁제품의 제조사를 조사함

- 아시아식 소스로 널리 알려진 데리야끼 소스의 주요 제조사인 Kikkoman을 선정함
- 고기류 전체를 대상으로 하는 것이 아닌, 치킨에 대한 소스를 중심으로 조사하기 위해, 버팔로링 소스를 다양한 방식으로 제조하는 제조사를 선정함
 - 레스토랑디포에 많이 구비된 Trappey's 브랜드의 제조사인 B&G Food를 경쟁사로 선정함
 - 대중적이고 다양한 버팔로링 소스를 제조하는 Sweet Baby Rays를 경쟁사로 선정함
- 레스토랑디포에 가장 많이 입점한 브랜드인 Frank's와 Cattlemen's 브랜드를 보유하고 있는 기업인 French's를 선정함
 - French's는 McCormick에 2017년 합병되었으며, McCormick은 Kraft와 함께 미국 소스 업계의 주요 제조 기업임
 - Kraft는 미국 소스 업계의 선두기업이나, 레스토랑디포 방문 시 제품이 BBQ 제품 하나에 한정되어 있어 경쟁사 선정에서 배제함

□ 오프라인 쇼핑몰 조사를 통해 경쟁사 4개 업체를 선정함

주요 경쟁사

미국	미국	미국	미국
Kikkoman	B&G Food	Sweet Baby Rays	French's
			

2. 경쟁사 분석

□ Kikkoman Sales USA, Inc

기업정보	 <ul style="list-style-type: none"> 일본 깃코만(Kikkoman)이 모기업이며 간장소스 분야에서 세계적인 제조사임 2016년 기준 모기업 깃코만의 매출 비중은 일본(43%), 미국(43%), 기타 지역(14%)순임 미국 본사는 샌프란시스코에 소재하며, 미국 전역에 7개의 판매 지점을 운영 중 미국에서 깃코만 공장 2개를 운영하며(위스콘신 주 Walworth, 캘리포니아 주 Folsom) 미국과 캐나다에서 제품을 판매함 			
	기업명	Kikkoman Sales USA, Inc	설립년도	1957년(미국) 1917년(일본)
	기업형태	사기업	기업규모	7,100명 (일본 모기업 기준)
	대표번호	+1 415 56 7750	매출액	38억 달러 (일본 모기업 기준)
	국가	미국	위치	50 California Street, Suite 3600, San Francisco, CA 94111, USA
취급품목	간장소스, 데리야끼 소스, 아시아식 드레싱 및 소스류	홈페이지	www.kikkomanusa.com	
제품				
	간장소스		데리야끼 소스	볶음-튀김용 소스
기타	<ul style="list-style-type: none"> 다양한 종류의 소스류(간장소스, 저염 간장 소스, 데리야끼 소스) 및 사케, 쌀식초, 두유 등을 제조 간장소스 또한 액상형, 분말형, 무보존료, 저염, 무보존료-저염, 글루텐프리, 유기농 등과 같이 변형하여 제조함 모기업인 깃코만은 중국, 대만, 호주, 유럽, 북미에 진출해 있음 			

자료: D&B Hoovers 및 기업 홈페이지

□ B&G Food

 <p>B&G FOODS, INC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 피클 판매로 사업을 시작하여 현재 50여 개의 식품 브랜드를 보유 ▪ 캐나다, 미국, 기타 지역으로 제품을 판매 중임 ▪ 최근 20년간 20여 개 회사를 합병하였으며 베이킹, 드레싱류, 소스류, 시럽류 및 스낵, 시리얼 등의 다양한 브랜드 제품을 보유 					
<p>기업정보</p>	기업명	B&G Foods Inc	설립년도	1996년		
	기업형태	사기업	기업규모	2,600명		
	대표번호	+ 1 973 401 6500	매출액	16억 달러		
	국가	미국	위치	4 Gatehall Dr Parsippany, New Jersey, 07054-4522, USA		
	취급품목	드레싱, 소스, 마리네이드, 스낵, 시럽, 잼 등	홈페이지	www.bgfoods.com		
<p>제품</p>						
	<p>Trappey's 브랜드 (카이엔 고추 소스)</p>		<p>Trappey's 브랜드 (버팔로윙 소스)</p>		<p>Grandma's 브랜드 (당밀)</p>	
<p>기타</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 치킨용 소스 브랜드로는 Trappey's가 있으며, 홈페이지(www.trappeys.com)에서 다양한 제품을 검색 가능함 ▪ RedDevil, Jalapeno, Louisiana Hot Sauce, Pepper Sauce 등과 같이 매운맛의 핫소스가 주력 제품임 					

자료: D&B Hoovers 및 기업 홈페이지

□ Sweet Baby Ray's

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ BBQ/윙소스/마리네이드/디핑소스/핫소스까지 소스류를 전문적으로 제작하는 기업임 ▪ 일리노이 주를 대상으로 각종 행사를 위한 케이터링 서비스도 제공함 			
<p>기업정보</p>	기업명	Sweet Baby Ray's	설립년도	1985년
	기업형태	사기업	기업규모	확인 불가
	대표번호	+1 630 238 8261	매출액	확인 불가
	국가	미국	위치	249 E Irving Park Rd Wood Dale, Illinois, 60191-2053, USA
	취급품목	각종 소스류	홈페이지	www.sweetbabyrays.com
<p>제품</p>				<p>BBQ Buffalo Wing Honey Hot</p>
<p>기타</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 다양한 종류의 소스류(BBQ 소스 9종, Wing 소스 5종, 마리네이드 3종, 디핑소스 4종, 핫소스 1종)를 판매하고 있음 ▪ 케이터링 서비스(sbr catering.com) 도 운영 중 			

자료: 기업 홈페이지 및 Bloomberg

□ French's Food Company

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ McCormick & Co의 자회사임(2017년 합병) ▪ 머스터드 소스가 유명하며 기타 소스류 외 가공식품을 생산함 ▪ French's 외에 Frank's RedHot, Cattlemen's 브랜드를 보유함 					
<p>기업정보</p>	<p>기업명</p>	<p>French's Food Company</p>	<p>설립년도</p>	<p>1904년</p>		
	<p>기업형태</p>	<p>사기업</p>	<p>기업규모</p>	<p>11,000명 (모기업 McCormick 기준)</p>		
	<p>대표번호</p>	<p>+1 800 841 1256</p>	<p>매출액</p>	<p>48억 달러 (모기업 McCormick 기준)</p>		
	<p>국가</p>	<p>미국</p>	<p>위치</p>	<p>Chester, New Jersey, USA</p>		
	<p>취급품목</p>	<p>소스류 및 가공식품</p>	<p>홈페이지</p>	<p>www.frenchsfoodservice.com/</p>		
<p>제품</p>						
	<p>Frank's RedHot 브랜드 (Honey Garlic맛)</p>		<p>Cattlemen's 브랜드 (BBQ맛, Tangy Gold)</p>		<p>Cattlemen's 브랜드 (BBQ맛, Honey BBQ)</p>	
	<p>기타</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cattlemen's 브랜드의 경우 BBQ 소스 전문 브랜드이며, Base BBQ, 저당 옥수수 콘 시럽(No High Fructose Corn Syrup), 일반 BBQ 맛으로 라인을 구분함 ▪ BBQ 브랜드에서만 'Carolina Tangy Gold', 'Kansas City Classic', 'Memphis Sweet', 'Original BBQ' 등 다양한 맛을 선보이고 있음 					

자료: D&B Hoovers 및 기업 홈페이지



VI. 유통채널

1. 유통채널 선정
2. 레스토랑디포 분석

1. 유통채널 선정

□ 오프라인 치킨소스 유통채널

- 레스토랑디포는 식당업주들이 애용하는 B2B용 식자재 판매 선두 기업임
 - 동 매장을 중심으로 유통채널을 조사함
- 코스트코/월마트/홀푸드/스타앤샵/샵라이트의 경우 B2C 유통채널로 일반소비자를 대상으로 하고 있기에 본 조사에서 생략함
 - 이곳에서 판매하는 소스류는 대부분 소포장된 B2C용 BBQ/핫소스/디핑소스 위주이며, 1갤런 이상의 대형 포장된 B2B 치킨용 소스 제품을 판매하는 곳은 없었음

샵라이트 매장 내 모습



- 미국 동부에 위치한 한인마트에도 한국산 치킨소스 제품은 판매하지 않는 것으로 파악됨
 - 동 마트는 한인 위주의 B2C 마트이며 소스 종류로는 소포장된 스테미너/테리야끼 소스나 한국산 불고기소스, BBQ 소스를 파는 정도임
 - 이들 한인마트는 자회사를 두고 아시아인(한국 교포, 중국인 및 일본인)을 대상으로 아시아 식재료들을 제조, 유통하고 있으나 현재까지 치킨소스에 대한 일반인의 수요가 없기 때문에 이를 별도로 제조하여 유통하지 않는 것으로 추정됨

□ 온라인 치킨소스 유통채널



- 식자재 전문 온라인 유통채널로 웹스토랑이 있으나 치킨소스의 경우 활용도가 낮기 때문에 조사를 생략함
 - 웹스토랑은 식당업소에서 활용하는 온라인 마켓 플랫폼이나, 치킨소스의 경우 제품 신선도를 유지하기 위해 당일 소요되는 물품은 새벽 오프라인 시장에서 구매하는 구조이며, 신선도와 관계없는 식자재를 온라인몰을 통해 구매함²⁷⁾
 - 제품 구매비용에 더해 배송비와 배송기간이 추가되기 때문에 치킨소스의 경우 오프라인몰 대비 활용도가 극히 낮음²⁸⁾
 - 동일 제품(Kikkoman社의 Teriyaki Marinade & Sauce) 검색 시 레스토랑디포(오프라인몰)에서 8.73달러를, 웹스토랑(온라인몰)에서는 배송비를 제외하고 12.49달러를 제시해, 단가 측면에서도 오히려 오프라인몰이 더 저렴한 것으로 확인됨
- 아마존의 경우 B2C 유통기업으로 다양한 소스류를 공급하고 있으나 치킨 전용소스류를 판매하고 있지는 않는 상황임
 - 아마존의 경우 프라임 회원이라면 배송비를 더 절감할 수 있으나, 레스토랑디포(오프라인몰) 대비 제품 단가, 배송 기간 및 비용 고려 시 장점이 없는 것으로 보임
 - 대외적인 신뢰도 및 파급효과를 고려한 홍보 마케팅 차원에서라면 활용을 검토해 볼 필요성 있음

27) 오프라인에서 구매가 어려운 제품이나 부득이 오프라인을 활용하지 못하는 특수한 경우를 제외하고는 실제 업체에서는 매장 방문을 통한 직접 구매로 치킨소스를 구매함

28) 미국은 넓은 영토로 인해 전국망을 커버하는 창고 및 유통 온라인 업체가 매우 드뭄. 또한 식자재의 특성상 가격대비 대체로 무게가 많이 나가고 신선도를 유지해야 하는 관건이 있기 때문에 배송비가 비싼 것이 특징임. 온라인몰은 실제 구매시 거리와 무게에 따라 배송비가 정산되기 때문에 오프라인몰과 비교자체가 힘들 정도로 가격 우위가 없음. 따라서 식당업주들은 대부분 오프라인몰을 이용하고 B2B몰의 대명사인 레스토랑디포 가격이 오프라인몰의 가격 기준이라고 볼 수 있음

2. 레스토랑디포 분석

□ 레스토랑디포

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식음료 소매상을 위한 전문 도매마켓임 ▪ 규모나 파급력면에서 B2B용 식재료 유통을 독점하고 있음 ▪ 전국 130여 개의 매장을 운영함 ▪ 신제품 검토가 빠르고 샘플의 경우 1-3팔렛 분량을 구입하여 테스트함 ▪ 회원제로 운영되며 식음료 기업 운영자 및 유통 종사자에 한해 방문 및 구매가 가능함
<p>사진</p>	 <p>고기용 소스류 진열 모습</p> <p>통상적인 눈높이 위치인 두 번째 칸에 진열되어 있으며, 최하단에 박스 단위로 재고를 관리하고 있는 것으로 확인됨</p>



- Open Pit(Barbecue Sauce)



- Kraft(Original Barbecue Sauce)
- Kraft(Hickory Smoke)



- Trappey's(Indi-Pep Pepper Sauce)
- Sweet Baby Ray's(Barbecue Sauce)
- 외 기타 Barbecue Sauce(2개)



- French's(Carolina Tangy Gold, BBQ Sauce)
- French's(Kansas City Classic, BBQ Sauce)



- French's(Memphis Sweet, BBQ Sauce)
- French's(Original BBQ Sauce)



- Trappey's(Buffalo Wings)
- Sweet Baby Ray's(Buffalo Wings)



- Frank's(RedHot Original)



- Frank's(RedHot Original Buffalo)

		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kikkoman(Teriyaki Glaze) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kikkoman(Teriyaki Marinade & Sauce)
		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kikkoman(Soy Sauce) ▪ Kikkoman(Stir-Fry) 	<p>레스토랑디포 매장 내 모습</p>
<p>연락처</p>	<p>웹사이트: www.restaurantdepot.com 전화: 대표번호(+ 1 718 762 8700) 지역에 따라 다르게 운영되며 자세한 연락처는 아래 사이트 참조 (https://www.restaurantdepot.com/locations/find-a-warehouse)</p>	
<p>설립 년도</p>	<p>1990년</p>	
<p>매장 개수</p>	 <p>노란색으로 표시된 지역은 임점되었거나 임점 예정 지역임</p> <p>Where Restaurants Shop RESTAURANT DEPOT</p> <p>뉴욕에 본사와 4개 지역 사무소(동부 뉴욕, 서부 캘리포니아, 남부 텍사스, 중부 시카고)를 두고 있으며, 130여 개 매장을 운영함</p>	
<p>특이 사항</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 회원제로 운영되고 있음 	

[참고 문헌]

■ 참고 자료

1. 「Country Insight Snapshot United States of America Oct 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.10.05
2. 「Blue Buffalo to sell in pet food retail mass market」, Petfood Industry.com, 2017.08.03
3. 「Best Chicken Dishes in the U.S」, Food & Wine
4. 「The Top 10 Fast Food Fried Chicken Joints In The USA」, Foodbeast, 2017.07
5. 「20 Chicken Franchises to Conquer Chick-Fil-A」, Small Business Trends, 2018.05.01
6. 「A Food Labeling guide,」, FDA, 2013.01
7. 「The 20 Best Chicken Franchises of 2017/2018」, Franchisechatter, 2017.12.27
8. 「Wingstop Brings Back Spicy Korean Q Wing Sauce」, Chew boom, 2016.09.01
9. 「미국 식품첨가물 제도 및 최신현황」, 식품안전정보원, 2016.04

■ 참고 사이트

1. Bureau of Economic Analysis(www.bea.gov/news/glance)
2. Euromonitor International(www.portal.euromonitor.com/)
3. International Trade Centre(www.trademap.org)
4. WebstaurantStore(www.webstaurantstore.com/)
5. FDA(www.fda.gov/)
6. Amazon(www.amazon.com)
7. 식품안전정보원(www.foodinfo.or.kr)
8. United States International Trade Commission(www.usitc.gov)
9. U.S. Customs and Border Protection(www.cbp.gov/)
10. NY Daily News(www.nydailynews.com)
11. 통합무역정보서비스(www.tradenavi.or.kr)
12. 농식품수출정보(www.kati.net/)
13. 한국품질보증원(www.kqa.co.kr)
14. 대한민국 관세청(www.customs.go.kr)
15. 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr/clip/index.do)
16. 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr/kcshome/getBuRyuList.po)
17. Turntable Chicken Jazz(www.turmtablenyc.com)
18. Boom Boom Chicken(www.boomboomchickennj.com)
19. Kikkoman Sales USA(www.kikkomanusa.com)
20. B&G Food(www.bgfoods.com)
21. Sweet Baby Ray' s(www.sweetbabyrays.com)
22. French' s Food Company(www.frenchsfoodservice.com/)

2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

No. 1810-07

품 목 : 치킨 소스(Chicken Sauce)

국 가 : 미국(United States of America)

보고서 기획 및 작성
- 한국농수산물유통공사

발 행 일 2018
발 행 처 한국농수산물유통공사 농식품수출정보
(58217) 전라남도 나주시 문화로 227
02-6300-1119 <http://www.kati.net>
자료문의 aT수출정보부
02-6300-1119

- o 본 자료는 원본으로 본문 전체는 한국농식품유통공사 농식품수출정보 (www.kati.net)에서 보실 수 있습니다.
- o 본 자료집에 실린 내용은 한국농수산물유통공사의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
- o 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있으나 무단전제, 복사는 법에 저촉됩니다.