

## 2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

---

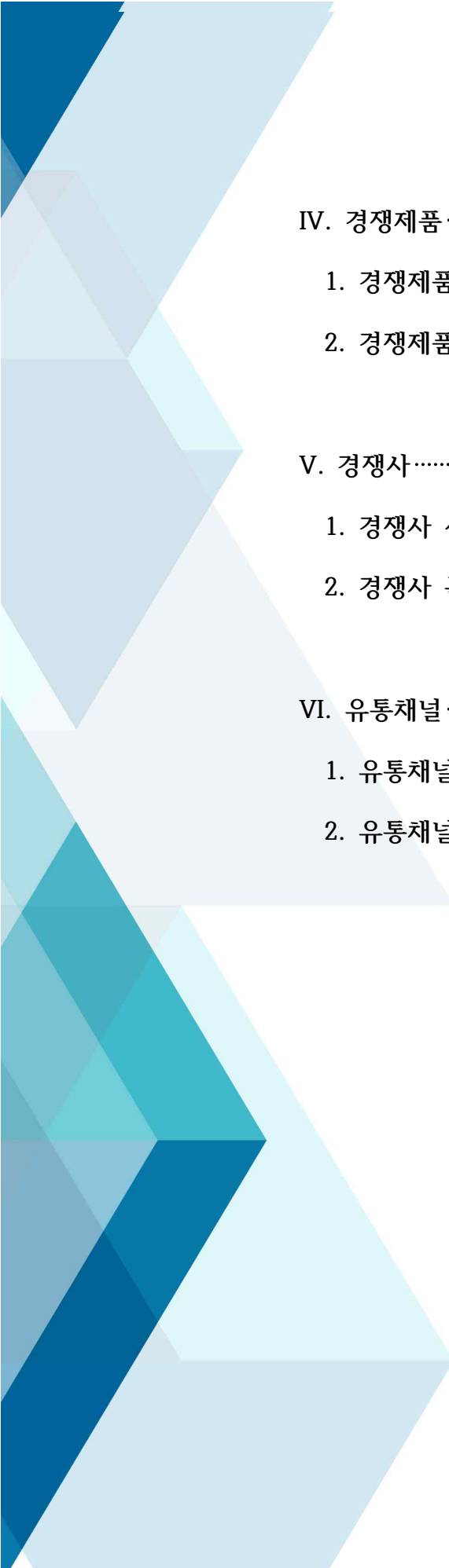
No. 1901-21

품 목 : 김치 소스(Kimchi Sauce)

국 가 : 미국(United States of America)

# Contents

I. 국가 정보 및 시장통계 .....	04
1. 수출환경 및 경제지표 .....	06
2. 테이블소스 및 핫소스 산업 현황 .....	09
3. 수출입통계 .....	16
II. 시장 트렌드 .....	21
III. 통관 및 제도 .....	30
1. 통관 및 검역 .....	33
2. 인증정보 .....	40
3. 라벨링 .....	43
4. 식품첨가물 규정 .....	47



IV. 경쟁제품 .....	50
1. 경쟁제품 선정 .....	52
2. 경쟁제품 분석 .....	53
V. 경쟁사 .....	68
1. 경쟁사 선정 .....	69
2. 경쟁사 분석 .....	70
VI. 유통채널 .....	73
1. 유통채널 개황 .....	74
2. 유통채널 분석 .....	77



## I. 국가 정보 및 시장통계

1. 수출환경 및 경제지표
2. 테이블소스 및 핫소스 산업 현황
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 자유시장경제 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: 3억2450만명(2017)
- ▶ 면적: 9,826,675km<sup>2</sup>(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 전망<sup>1)</sup>

	등급	등급전망
	DB2	안정적

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

## □ 주요 전망

구 분	세 부 내 용
긍정적	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 완전고용에 가까운 노동시장과 내수 시장의 안정화로 견고한 기초체력을 보유함</li> <li>- 세금법(Tax bill) 통과로 비즈니스 전망이 긍정적이며 자본적 지출의(CAPEX, Capital expenditures)<sup>2)</sup> 확대가 전망됨</li> </ul>
부정적	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보호무역정책 강화로 국가 간 무역 관계에 긴장감을 재점화함</li> <li>- 감세 및 일자리 정책안<sup>3)</sup> 통과로 정부 재정수지 적자가 심화될 것으로 예상됨</li> <li>- 자산 가치에 대한 가격 변동성이 실물경제에 악영향을 미칠 수 있음</li> </ul>

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 보일 것으로 전망
  - 미국은 만성적인 경상수지 및 재정수지 적자국으로 경제성장세가 이어짐에 따라 적자폭이 확대될 것으로 예상됨
- 2018년 물가상승률 또한 전년 대비 확대되어 2.5%를 달성할 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 경제분석국<sup>4)</sup>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 무역 적자는 약 555억 달러로 전월대비 1.7% 증가하였고, 이는 10년 내 월간 기준 최대치의 무역 적자임
- 기존의 자유무역주의에서 보호무역주의로 무역통상 기조가 변화함
  - 현재 보호무역주의의 목표는 “Putting American workers and businesses first”로 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><b>미국-멕시코-캐나다(USMCA) 무역 협상 타결</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 2018년 10월 협정 타결로 무역 불확실성이 제거됨                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6년마다 협상을 재수정하는 방식으로 진행됨</li> <li>• 미국은 멕시코에 생산기지를 둔 글로벌 완성차 업체에 부품 현지화율을 높일 것을 요구함</li> </ul> </li> </ul> <p><b>미중 무역전쟁 영향</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 미중 무역전쟁으로 인해 상당량의 중국산 제품에 관세가 부과됨                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 관세 부과가 소비자 물가 상승으로 이어지거나 수입의 국내산업화로 대체될 가능성이 상존함</li> <li>• 장기적 관점에서 미국 기업의 이익률이 축소될 가능성도 배제할 수 없음</li> </ul> </li> </ul> <p><b>미연방공개시장위원회(FOMC)의 기준금리 인상</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 2018년 12월 말 미국 연준이 기준금리를 연 2.25~2.50%로 인상(0.25% 인상)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2018년 들어 3, 6, 9월에 이은 4번째 금리 인상임</li> <li>• 부채에 대한 이자율 부담이 증가할 것으로 전망됨</li> </ul> </li> </ul> <p><b>기업 부채 최고치 경신</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 기업부채의 증가는 장기적인 관점에서 위기 요소임                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 비금융권의 부채는 2018년 2분기 GDP의 46.2%를 차지하며 최고치를 경신함</li> <li>• 특히 레버리지율이 높은 자산에 대하여 리스크 요인이 높음</li> </ul> </li> </ul>

자료: 「Country Insight Snapshot United States of America Oct 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.10.05. 및 기타 뉴스 기사 종합



# 1. 테이블소스<sup>5)</sup> 및 핫소스 산업 현황

## 1) 테이블소스 산업 현황

### □ 시장 규모

- 테이블소스 시장규모는 2017년 기준 약 88억 달러를 기록, 최근 5년간(2013-2017년) 연평균성장률 1%를 기록함
  - 샐러드드레싱용 소스가 테이블소스 중 가장 많은 비중을 차지함(30%)
  - 그 다음으로 마요네즈(20%), 케첩(9.6%), 간장(9.5%)순
- 핫소스는 최근 5년간 연평균성장률 4.8%로 테이블소스 중 가장 높은 연평균성장률을 보임
  - 그 다음으로 간장(3.7%), BBQ 소스(3.1%)가 높은 성장률을 보인 반면, 마요네즈의 경우 연평균성장률이 감소(-1.0%)

표 1.2 테이블소스 소매시장 규모 추이(2013-2017년)

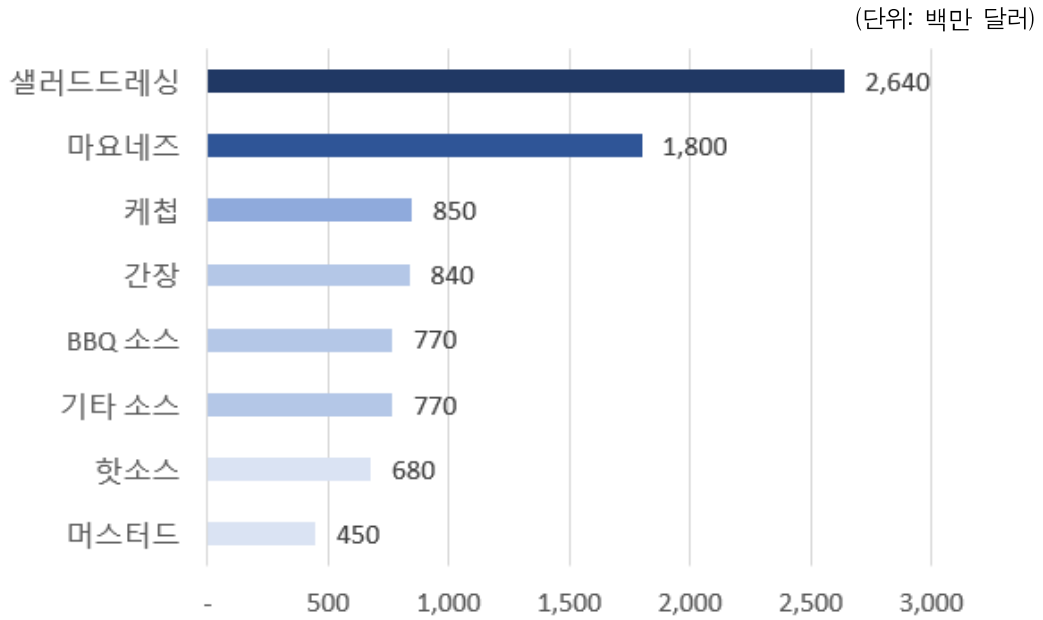
(단위: 백만 달러)

분류	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 성장률(%)
테이블소스	8,434.8	8,469.6	8,584.4	8,776.7	8,793.9	1.0
BBQ 소스	681.3	697.0	731.1	766.1	768.8	3.1
케첩	801.7	803.3	829.9	832.8	846.9	1.4
마요네즈	1,876.3	1,826.4	1,806.6	1,827.7	1,803.1	-1.0
머스터드	441.6	442.4	450.9	452.3	446.4	0.3
샐러드드레싱	2,597.2	2,612.1	2,620.8	2,653.4	2,639.1	0.4
간장	722.9	755.3	766.0	812.6	836.7	3.7
핫소스	567.8	600.3	637.2	669.4	684.5	4.8
기타 소스	746.2	732.8	741.9	762.5	768.5	0.7

자료: Euromonitor International

5) 테이블소스란 식사 및 조리 시 사용되는 가공 포장한 소스로 케첩, 마요네즈, 머스터드, 샐러드드레싱, 피쉬소스, 굴소스, 샐러드드레싱, 매실 등과 같은 재료를 이용한 모든 소스를 통칭함. 다목적 조리용의 소스로 볶음용, 찜용, 굽기용 등으로 사용 가능하며 발효된 소스 또한 포함됨. 세계적인 브랜드로는 Lee Kum Kee, Haitian, Kraft, Heinz 등이 있음

표 1.3 테이블소스 분류별 매출액(2017년)



자료: Euromonitor International

□ 주요 기업 및 브랜드

- o 2017년 기준 주요 기업은 Kraft Heinz, Unilever Group, Clorox Co, Ken's Food, Kikkoman 등이 있음
- Kraft Heinz와 Unilever가 각각 22.5%, 10.2%의 시장점유율로 선두권을 차지하고 있으며, Clorox(10.2%), Ken's Foods(6.8%), Kikkoman(5.5%)이 뒤를 이음

표 1.4 테이블소스 주요 제조 기업 점유율 추이(2013-2017년)

(단위: %)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
Kraft Heinz	-	-	23.8	23.1	22.5
Unilever	10.5	10.2	10.1	10.3	10.2
Clorox	7.1	6.9	7.0	6.9	6.8
Ken's Foods	5.6	6.0	6.3	6.5	6.7
Kikkoman	4.8	5.0	5.1	5.3	5.5

자료: Euromonitor International

- 2017년 기준 주요 브랜드는 Best Foods/Hellmann's, Heinz, Kraft, Hidden Valley, Kikkoman 등이 있음
- Best Foods/Hellmann's가 시장점유율 10.1%로 선두 브랜드이며, 뒤이어 Kraft(7.7%), Heinz(6.9%), Hidden Valley(6.5%), Kikkoman(5.5%)순

표 1.5 테이블소스 주요 브랜드 점유율 추이(2013-2017년)

(단위: %)

브랜드명	제조사	2013	2014	2015	2016	2017
Best Foods/ Hellmann's <sup>6)</sup>	Unilever	10.3	10.1	9.9	10.2	10.1
Kraft	Kraft Heinz	-	-	8.9	8.3	7.7
Heinz	Kraft Heinz	-	-	6.6	6.6	6.9
Hidden Valley	Clorox	6.6	6.5	6.6	6.6	6.5
Kikkoman	Kikkoman	4.8	5.0	5.1	5.3	5.5

자료: Euromonitor International

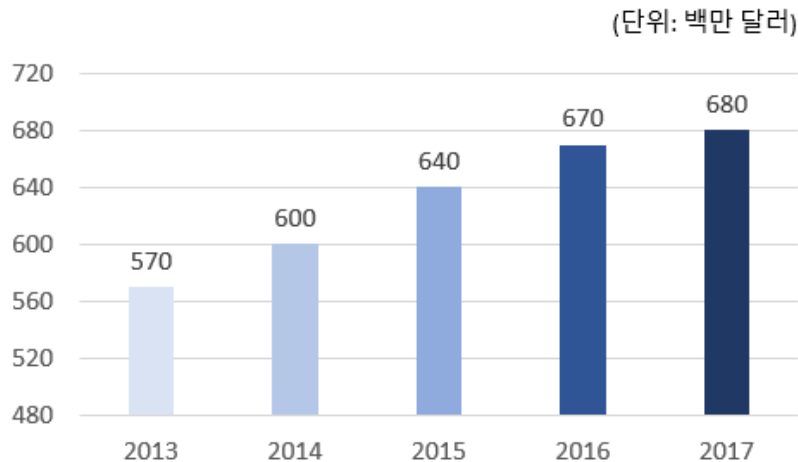
6) Best Foods와 Hellmann's는 같은 기업에서 제조되는 브랜드이며 실질적으로 동일한 제품이나 1932년 Best Foods가 Hellmann's 인수 시 Hellmann's의 기존 브랜드명을 유지하기 위해 이중 브랜드를 사용하게 되었음. 구매 지역에 따라 다른 브랜드명을 사용함. Hellmann's는 미국 로키산맥 동쪽에서, Best Foods는 로키산맥 서쪽에서 사용됨

## 2) 핫소스기 산업 현황

### □ 시장 규모

- 2017년 미국 핫소스 매출액은 약 6억 8,000만달러, 최근 5년간(2013-2017년) 연평균 성장률 4.8%를 기록
  - 테이블소스가 완만한 연평균성장률(1.0%)을 보인데 비해, 핫소스는 높은 연평균성장률(4.8%)을 보임
  - 꾸준한 성장세를 이어가며 2017년 약 6억 8,000만 달러의 매출액을 달성

표 1.6 핫소스 매출액 추이(2013-2017년)



자료: Euromonitor International

### □ 주요 기업 및 브랜드

- 미국 핫소스 시장의 주요 생산업체는 Frank's RedHot Sauce 제조사인 McCormick & Co이며 시장점유율 16.3%로 1위를 차지
  - 그 뒤로 타바스코 소스 제조사인 McIlhenny Company가 시장점유율 12.6%, Huy Fong Foods가 10.9%로 3위 차지
  - 이들 주요 3대 기업이 전체 시장점유율 39.8%를 차지하며 시장을 선도

7) 핫소스: 고추와 같은 재료를 써서 매운맛을 내는 테이블소스로 칠리소스로 불리기도 함. 설탕이나 다른 감미료를 추가할 수 있음. 멕시코/라틴아메리카의 매운맛 소스, 케이준 스타일의 소스(예로 Tabasco Sauce), 미국 서부 원주민/캐리비안의 매운맛 소스, 아시아 스타일의 매운 칠리소스(중국식 칠리소스, 태국식 칠리소스, 한국 고추장 포함) 등이 있음

- 인기 브랜드인 Frank's RedHot Sauce(루이지애나식 핫소스), Tabasco(루이지애나식 핫소스), Huy Fong(베트남식 핫소스), Cholula(멕시코식 핫소스)를 통해 다양한 국가의 전통 소스맛인 Ethnic Sauce의 성장 잠재력 확인 가능
- 미국을 대표하는 핫소스 탑 5에서 2가지 종류의(베트남식 핫소스, 멕시코식 핫소스)의 Ethnic Sauce가 포함됨

표 1.7 핫소스 주요 제조 기업 점유율 추이(2013-2017년)

(단위: %)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
McCormick & Co	-	-	-	-	16.3
Mcllhenny	15.1	14.6	14.2	12.9	12.6
Huy Fong Foods	9.5	11.1	11.4	11.6	10.9
Casa Cuervo SA de CV	6.0	6.7	7.4	7.8	8.1
TW Garner Food	5.6	5.4	5.2	5.0	4.8

자료: Euromonitor International

표 1.8 핫소스 주요 브랜드 점유율 추이(2013-2017년)

(단위: %)

브랜드명	제조사	2013	2014	2015	2016	2017
Frank's RedHot Sauce	McCormick & Co Inc	15.3	15.4	15.6	16.2	16.3
Tabasco	Mcllhenny Co	15.1	14.6	14.2	12.9	12.6
Huy Fong	Huy Fong Foods	9.5	11.1	11.4	11.6	10.9
Cholula	Casa Cuervo SA de CV	6.0	6.7	7.4	7.8	8.1
Texas Pete	TW Garner Food Co	5.6	5.4	5.2	5.0	4.8
Heinz	Kraft Heinz Co	-	-	2.8	2.7	2.6

자료: Euromonitor International

## □ 가격 및 포장

- 주요 핫소스 브랜드에 따른 제품의 중량 및 가격은 표 1.9와 같음
- Cholula 브랜드는 유리병 포장, 중량 150ml, 가격은 2.8달러임

- Frank's RedHot Cayenne Pepper Sauce 브랜드는 유리병 포장, 중량 354ml, 가격은 2.7달러임
- Huy Fong 브랜드는 플라스틱병 포장, 중량 435ml, 가격은 3.9달러임
- Tabasco 브랜드는 종이박스 포장, 59ml, 가격은 1.5달러임
- Texas Pete 브랜드는 유리병 포장, 177ml, 가격은 1.0달러임

표 1.9 제품별 포장, 중량 및 가격

구분	제조사	포장	중량 (ml)	가격 (달러/포장당)	가격 (달러/1L당)
Cholula	José Cuervo SA de CV	유리병	150	2.8	18.8
Frank's RedHot Cayenne Pepper Sauce	RT French's Food Co, The	유리병	354	2.7	7.57
Huy Fong	Huy Fong Foods	플라스틱병	435	3.9	9.2
Tabasco	Mcilhenny Co	종이박스(겉)	59	1.5	25.1
Texas Pete	TW Garner Food Co	유리병	177	1.0	5.9

자료: Euromonitor International

## □ 맛

- o 순한 맛(Mild) 핫소스가 대중적인 인기를 구가
  - 핫소스를 아주 매운 맛(Hot), 보통 맛(Medium), 순한맛(Mild)으로 분류 시 순한 맛 소스가 2017년 전체 시장점유율 58.5%로 가장 큰 비중을 차지
  - 뒤를 이어 보통 맛(Medium)이 24.9%, 아주 매운맛(Hot) 16.6% 순
  - 미국식 오리지널 Tabasco, 멕시코식 Cholula, 태국식 Sriracha는 모두 덜 매운 맛에 해당<sup>8)</sup>
- o Tabasco, Sriracha, Chipotle, Habanero와 같은 타 문화권(태국, 멕시코) 소스가 미국 주류 시장에서 널리 유통됨
  - 케이준이나 남부지방 소스를 선호하던 문화에서 아시아와 라틴아메리카식 소스를 찾는 소비자가 증가함

8) 자료: Hot Sauce Production in the US - US Market Research Report, 2018.08

- 이국적이고 다양한 스페셜티 소스가 전체 조미료(Condiment) 매출의 20%를 차지하며 2022년까지 19% 더 성장할 예정<sup>9)</sup>
- 튀지니식 Harissa<sup>10)</sup> 소스와 같이 단맛이 약하고 식물에 뿌리를 둔 소스가 인기를 구가할 전망
- o 음식에 가미해서 마무리용으로 사용하기 위해 밝고 느낌을 자아내는 재료인 요구르트, 고추, 올리브유, 식초가 들어간 소스류 소비가 늘어남
  - 단맛에 대한 선호도가 줄어드는 반면, 짠맛에 대한 수요가 늘고 있음
  - 특히 18-23세의 젊은 세대를 중심으로 아시아식의 매운 고추를 이용한 소스류에 대한 관심이 증가
  - 다만 여전히 BBQ소스나 케첩이 가장 대중적인 주류 소스임

---

9) 자료: Hold the ketchup, pass the sriracha, Supermarket News, 2018.08.23

10) Harissa는 튀니지를 비롯한 마그레브 지역에서 먹는 매운 양념으로 붉은 고추나 건고추로 만든 고추 페이스트이며 마늘과 올리브유, 향신료와 소금을 넣어 만들

### 3. 수출입통계

#### 수출입통계 개요

##### ❖ 김치소스 관련 HS CODE 2103.90 주요 수치

- 글로벌 HS CODE 2103.90의 수입 규모는 약 90억 달러, 미국은 약 10억 달러로 세계 1위(2017년)
- 미국 HS CODE 2103.90의 수입 시장점유율 1위는 캐나다로 수입액 2억 3,000만 달러, 시장점유율 23.3%를 차지(2017년)
- 한국산 HS CODE 2103.90.9090 품목의 2017년 미국 수출액은 약 2,000만 달러로 2013년 대비 약 2배 규모로 증가

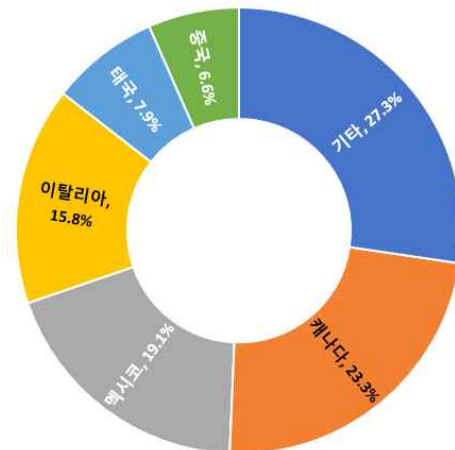
##### ❖ 김치소스의 국가별 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합 조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자
	2103.90	기타
	2103.90.90	기타
	2103.90.9090	기타
미국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합 조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자
	2103.90	기타
	2103.90.90	기타
	2103.90.9091	기타

##### ❖ HS CODE 2103.90의 글로벌 수입 규모(2017년)

수입국		2017 금액(천 달러)
글로벌		8,978,734
1	미국	998,044
2	영국	629,020
3	캐나다	490,780
4	프랑스	414,140
5	독일	391,604

##### ❖ HS CODE 2103.90의 국가별 미국 수입시장 점유율(2017년)





## 1) 통계분석 기준 설정

### □ 김치소스 통계 기준 설정

- 김치소스의 글로벌 및 미국 수입 통계 및 한국산 김치소스 수출 통계를 확인하기 위해 HS CODE를 통계 기준으로 설정
- 글로벌 수입 규모 파악을 위해 HS CODE 2103.90, 미국 수입 규모를 파악하기 위해 HS CODE 2103.90, 한국산 수출 규모를 파악하기 위해서 HS CODE 2309.90.9090을 통계 기준으로 설정

표 1.10 김치소스 항목별 통계 기준 설정

조사 항목	통계 기준	
글로벌 수입 통계	2103.90	기타 (소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자)
미국 수입 통계	2103.90	기타 (소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자)
한국산 수출 통계	2103.90.9090	소스, 소스 제조용 조제품 (마요네즈, 인스턴트 카레, 혼합조미료, 메주 이외 기타)

### □ 김치소스의 HS CODE는 한국 2103.90.9090 미국은 2103.90.9091에 해당

- 김치소스는 아래 표와 같이 소스류에서 기타에 분류되므로 한국 HS CODE 2103.90.9090, 미국의 경우 2103.90.9091에 분류됨

표 1.11 김치소스의 국가별 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합 조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자
	2103.90	기타
	2103.90.90	기타
	2103.90.9090	기타
미국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합 조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자
	2103.90	기타
	2103.90.90	기타
	2103.90.9091	기타

자료: 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr)

## 2) 글로벌 수입 통계(통계기준: HS CODE 2103.90)

□ 2017년 HS CODE 2103.90 품목의 글로벌 수입 규모 1위는 미국이며 11.1%의 수입 비중을 차지

- 2017년 HS CODE 2103.90 글로벌 수입액 규모는 약 90억 달러, 최근 5년간 (2013-2017년) 연평균성장률은 1.7%를 기록
  - 수입 규모 1위는 미국으로 2017년 약 10억 달러를 수입하여 점유율 11.1%, 2013-2017년 연평균성장률 6.7%를 기록

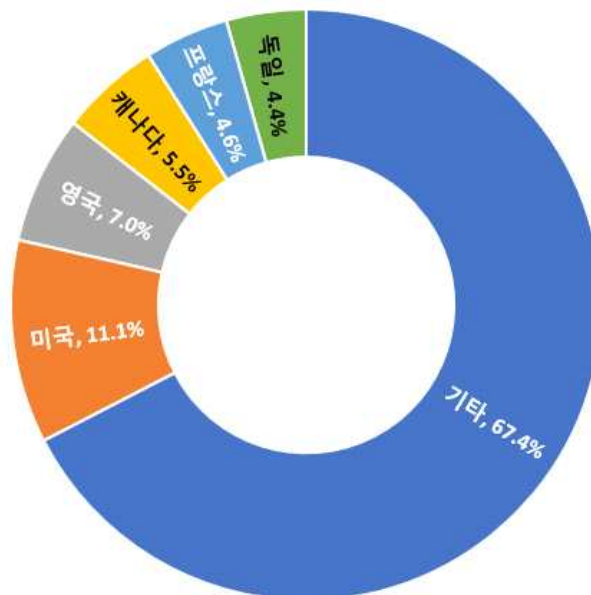
표 1.12 글로벌 HS CODE 2103.90 수입 규모 추이(2013-2017년)

(단위: 천 달러)

수입국가	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 성장률
글로벌	8,399,243	8,582,814	8,036,152	8,344,345	8,978,734	1.7%
1 미국	769,902	823,645	868,983	945,220	998,044	6.7%
2 영국	582,609	636,676	581,065	584,214	629,020	1.9%
3 캐나다	384,828	435,446	457,989	464,676	490,780	6.3%
4 프랑스	401,393	425,403	378,670	397,391	414,140	6.1%
5 독일	395,751	399,579	359,166	372,967	391,604	0.8%

자료: International Trade Centre

표 1.13 글로벌 HS CODE 2103.90 품목 국가별 수입 비중(2017년)



자료: International Trade Centre

### 3) 미국 수입 통계(통계기준: HS CODE 2103.90)

□ 2017년 미국의 HS CODE 2103.90 품목의 수입 점유율 1위는 캐나다(23.3%)

- 2017년 미국의 HS CODE 2103.90 품목의 對글로벌 수입액은 약 10억 달러로 2013-2017년 연평균성장률 6.7%를 기록
  - 미국의 최대 수입국은 캐나다로, 2017년 약 2억 3,000만 달러를 수입하여 시장점유율 23.3%, 2013-2017년 연평균성장률 6.6%를 기록
- 2017년 미국의 한국산 HS CODE 2103.90 품목 수입액은 약 2,900만 달러임
  - 한국산 제품의 수입 비중은 2.9%로 미미하나 연평균성장률은 14.3%를 기록

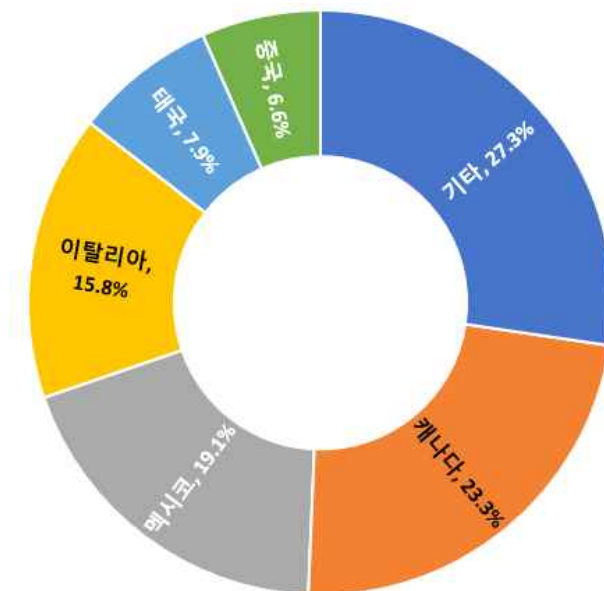
표 1.14 미국 HS CODE 2103.90 품목 국가별 수입 규모 추이(2013-2017년)

(단위: 천 달러)

수입국가	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 성장률
글로벌	769,902	823,645	868,983	945,220	998,044	6.7%
1 캐나다	180,386	189,353	192,060	213,884	232,833	6.6%
2 멕시코	129,942	151,883	162,886	182,098	190,316	10.0%
3 이탈리아	122,997	134,748	139,937	151,304	157,746	6.4%
4 태국	77,482	81,422	77,617	73,982	78,472	0.3%
5 중국	42,523	44,255	47,873	52,608	66,368	11.8%
7 한국	17,190	20,052	22,830	29,170	29,342	14.3%

자료: International Trade Centre

표 1.15 미국 HS CODE 2103.90 품목 국가별 수입 비중(2017년)



자료: International Trade Centre

#### 4) 한국산 수출 통계(통계기준: HS CODE 2103.90.9090)

□ 2017년 한국산 HS CODE 2103.90.9090 품목의 對글로벌 수출액은 약 1억 520만 달러, 수출량은 약 27,850톤을 기록

○ 2017년 한국산 소스, 소스 제조용 조제품(마요네즈, 인스턴트 카레, 혼합조미료, 메주 이외 기타)의 글로벌 수출 규모는 2013년 대비 약 2배 가까운 수출액 및 수출량 증가를 보임

- 최근 5년간(2013-2017년) 해당품목의 수출액은 꾸준히 증가하였고 이는 한국산 소스 가공식품의 글로벌 경쟁력 확대에 따른 것으로 파악됨

표 1.16 한국산 HS CODE 2103.90.9090 對글로벌 수출 추이

(단위: 달러, Kg)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
수출액	52,193,518	68,092,861	74,102,050	85,497,370	105,213,990
(연 증감률)	(16.2%)	(30.5%)	(8.8%)	(15.4%)	(23.1%)
수출량	13,300,345	17,887,228	21,276,399	25,246,865	27,849,759
(연 증감률)	(22.9%)	(34.5%)	(18.9%)	(18.7%)	(10.3%)

자료: KATI농식품수출정보(www.kati.net)

□ 2017년 한국산 HS CODE 2103.90.9090 품목의 對미국 수출 규모는 2017년 기준 약 2,000만 달러, 약 5,320톤을 기록

○ 2017년 한국산 소스, 소스 제조용 조제품(마요네즈, 인스턴트 카레, 혼합조미료, 메주 이외 기타)의 對미 수출액은 2013년 대비 약 2배 가까운 성장을 보임

- 해당 품목의 글로벌 경쟁력 강화와 함께 미국 시장에서 한국산 제품에 대한 수요가 확대

표 1.17 한국산 HS CODE 2103.90.9090의 對미국 수출 추이

(단위: 달러, Kg)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
수출액	11,346,250	13,488,815	14,645,917	18,649,975	20,298,880
(연 증감률)	(13.9%)	(18.9%)	(8.6%)	(27.3%)	(8.8%)
수출량	3,229,569	3,501,713	4,011,249	5,373,918	5,319,951
(연 증감률)	(12.6%)	(8.4%)	(14.6%)	(34.0%)	(△1.0%)

자료: KATI농식품수출정보(www.kati.net)



## II. 시장 트렌드

□ 밀레니얼 세대를 중심으로 다인종·다문화의 새롭고 이색적인 요리에 대한 관심 증가

- 새로운 맛을 경험하고자 하는 밀레니얼 세대<sup>11)</sup> 증가에 따라, 미국 내 유명 레스토랑 및 패스트푸드 업체는 핫소스를 활용한 다양한 메뉴를 개발
  - Kraft Heinz의 경우 한국계 Momofuku 레스토랑과 합작하여 한국식 핫소스인 Ssäm 소스를 개발함
  - 2017년 말 Hormel Foods는 태국 카레 소스류 제품 2개 맛(Red Thai Curry Sauce, Green Thai Curry Sauce)을 출시하며 House of Tsang 제품 라인을 보강

그림 2.1 Hormel Foods社 태국식 카레 소스류 2종 예시

Green Thai Curry Sauce



생강, 강황, 마늘이 들어간 녹색의 태국식 카레 핫소스

Red Thai Curry Sauce



생강, 심황, 마늘이 들어간 붉은색의 태국식 카레 핫소스

- 인도계 미국인인 Shruthi Bharathur는 클라우드 펀딩 사이트인 Kickstarter를 통해 인도식 핫소스(Chutney) 제품인 'Zesteez'를 개발하고 대형 유통업체에 납품 중<sup>12)</sup>

□ 건강한 식문화에 대한 관심으로 유기농을 강조한 소스류 제품 출시

- 건강식 추구 문화에 따라 Bertolli社는 유기농 재료를 강조한 파스타 소스 제품 (Organic Pasta Sauces) 라인을 선보임

11) 밀레니얼 세대는 1980-2000년에 출생한 소비자층으로 미국 밀레니얼 인구 수는 약 7,880만 명에 달하며, 이들은 SNS에 능숙하고 전세계의 다양한 요리와 조리법, 소스 등을 쉽게 접근하고 전파하는 특성이 있음

12) 자료: Ethnically inspired artisanal hot sauce company "Oye!Mirch" launches Kickstarter campaign, PR Newswire, 2019.01.08

그림 2.2 Bertolli社 Organic Pasta Sauce 예시

Organic Cream Alfredo Sauce



Organic Garlic Alfredo Sauce



Organic Five Cheese Sauce



Organic Fire Roasted Garlic Marinara Sauce



Organic Oil, Basil & Garlic Sauce



Organic Traditional Tomato & Basil Sauce



- 상온 보관용 소스 외에도 냉장보관용 소스에 대한 수요 증가
  - Sabra社는 제품 포장의 투명도를 높여 자연 느낌의 원재료 사용을 소비자에게 어필
  - Wholly Guacamole社는 'Simply Avocado' 딥소스를 통해 건강식 이미지와 인공 성분을 함유하지 않은 제품 특성을 강조

그림 2.3 Sabra社 Guacamole 제품(냉장보관용)



아보카도에 라임 첨가

아보카도에 할라페뇨 고추 첨가

아보카도에 스낵 첨가

그림 2.4 Wholly Guacamole社 Simple Avocado 제품(냉장보관용)



아보카도에  
해염(Sea salt) 첨가

아보카도, 볶은 붉은  
피망, 라임 주스를  
첨가

아보카도, 라임  
주스, 할라페뇨 고추  
첨가

아보카도, 마늘,  
건조 파슬리 첨가

□ 다양한 재료를 혼합시킨 리믹스 제품이 인기를 구가

- 핫소스에 망고, 키위, 딸기와 같은 과일 맛을 가미하여 매운 맛과 조화를 이룬 과일 맛 가미 핫소스가 인기를 구가
- 고기와 바비큐 요리에 버번(Bourbon)이나 데킬라(Tequila)와 같은 주류를 넣은 알코올 주입 핫소스 제품도 있음
- 고추, 후추, 각종 향신료를 혼합하여 매운 맛을 배가한 핫소스류도 있음<sup>13)</sup>

13) The Top 3 Hot Sauce Trends For 2017, Asleyfood Company, 2017.02.08



□ 도시락(Meal Kit)형의 제품 판매가 늘어남에 따라 소비자가 개별로 소스를 구매하는 비중이 줄어들고 있음

- 소매용 소스는 따라서 작은 용기형으로 출시되거나 구매량이 감소함

□ 선두 기업 간 주력 판매 제품에 대한 경계가 벌어지고 있음

- 품목에 따른 소스별 선두 그룹은 기존의 Heinz(케첩류), Hellmann's(마요네즈류), French's Mustard(머스터드류)였으나 현재는 이와 같은 주력 상품에 대한 경계가 흐려지고 있음
  - Heinz가 머스터드 소스를, French's가 케첩을 선보임
  - Hellmann's가 케첩 제품을 출시하고 Heinz가 MayoChup(케첩과 마요네즈를 혼합한 소스류)을 선보임

□ 한국식 식품(고추장, 김치)에 대한 관심이 높아짐

- 미국 내 한인 인구는 2017년 기준 약 188만명으로 2011년 대비 9.8% 증가
  - 미국 슈퍼마켓(Albertson, Kings, Webmans)에서도 고추장을 판매 중이며 한국계 기업 C사는 Amazon을 통해 고추장 소스를 미국 전역에 판매
- 다양한 매체를 통해 한국식 식품인 고추장과 김치가 미국 전역에 소개됨
  - Korilla BBQ 푸드트럭은 Gochujang Pork를 통해 고추장을, Bacon Kimchi Fried Rice를 통해 김치를 선보임
  - 300만명 이상의 구독자를 보유한 한국계 유튜버 Maangchi의 경우 한국식 식재료를 사용하여 한식을 소개
- 뉴욕에서 열린 미국 최대 식품 전시회인 Fancy Food Show 2018에 국내 32개 업체가 다양한 한국식품(소스류, 건강식품, 장류, 인삼, 버섯, 김 등)을 소개함
  - 미국 시장에 적합한 용량과 용기 디자인으로 시장 진출을 도모하는 방안을 고려할 수 있음
  - 미국산 소스류는 글루텐프리, GMO 프리와 같은 인증을 획득하는 경우가 많음

□ 다양한 김치소스 제품이 개발되었지만 고추장과 같은 인지도를 확보하지는 못함

- 다양한 업체에서 김치소스를 개발한 정황을 확인할 수 있으나 재고가 없거나 주류 유통 채널을 통해 판매되지는 않고 있음
- 개발된 김치소스 제품 예시는 아래와 같음(대부분은 한국산 제품임)

그림 2.5 김치소스 제품 예시



□ 김치를 활용한 다양한 제품이 Amazon을 통해 판매

- 제품 특징으로는 '코셔', '비건', '유기농', '수제용', '소량 생산' 등이 있음

그림 2.6 온라인 판매 중인 김치류 제품



김치 주스

일반 김치 제품

김치전 파우더 믹스

분말가루형 김치소스

❖ [소비자 인터뷰]

소비자1: 30대/백인 여성      소비자3: 50대/히스패닉 남성  
소비자2: 20대/백인 남성      소비자4: 30대/한국인 여성

1) 김치소스 구매 시 주요 고려 사항

소비자1: 생각해 본 바 없음

소비자2: 맛과 가격

소비자3: 강하고 매운 맛 선호

소비자4: 전혀 생각해 본 바 없음. 맛있고 또 여러 요리와 잘 어울린다면 시도해 볼 만함

2) 김치소스 인식 정도

소비자1: 한 번도 본 적이 없음

소비자2: 김치는 알지만 김치 소스는 들어본 바 없음

소비자3: 고추장을 들어본 적 있으나 차이점을 잘 모르겠음

소비자4: 한 번도 본 적이 없음

3) 김치소스 구매 시 적정 가격

소비자1: 3-5달러

소비자2: 6달러 내외가 적당하며 맛이 뛰어날 경우 10달러를 지불할 의향도 있음

소비자3: 3달러

소비자4: 5달러 내외

4) 아시아 핫소스 구매 동기

소비자1: 달고 매운 맛의 소스를 좋아함. 일반적으로 미국식 핫소스는 묽고 맵고 짜지만 달고 매운 맛의 소스를 접한 후 타바스코 소스와 같은 제품을 소비하지 않게 됨. Stir-fry(볶음요리)용 소스도 애용하는 제품 중 하나임

소비자2: 치킨윙을 자주 섭취하며 한 번에 3-4가지 다양한 소스를 곁들임. 아시아식 소스로는 스리라차를 즐겨 먹음

소비자3: 매울수록 좋음. 지인이 아주 매운 맛의 라면을 가져와서 같이 먹어본 바 있음. 스리라차 소스는 평소 즐기는 소스에 비하면 전혀 매운 맛이 아님

소비자4: 스리라차 소스는 항상 집에 구비해 놓고 있음. 한국 음식뿐만 아니라 피자나 닭 요리와도 잘 어울림. 그 외에 불고기 소스나 갈비 소스를 필요 시 구매하는 편

4) 김치소스 포장 용기로 선호하는 재질(유리병/튜브형/기타 아이디어)

소비자1: 유리

소비자2: 유리

소비자3: 관계없음

소비자4: 플라스틱

## ❖ [유통 담당자 의견]

유통 담당자: A사 마케팅 부서 소속

### 1) 유통 담당자 컨택 방법

브로커나 바이어를 활용하는 것이 효율적. 각 유통채널마다 선호하는 브로커 및 바이어가 있기 때문에 다양한 브로커와의 접촉을 권장. 한인 마켓의 경우 직접 마트의 매니저와 통화하거나 한인 브로커와 연락할 것

### 2) 아시안 핫소스 소비 트렌드

스리라차 소스가 아시안 핫소스 중 압도적인 인지도와 판매량을 보유함. 높은 인지도로 인해 다른 종류의 아시안 핫소스 또한 판매되고 있으나 스리라차 소스의 입지도에 비하면 아직 비중이 작음. 많은 대기업과 Panda Express와 같은 체인점도 아시안 소스를 시장에 출시함. 고추장 소스도 주류 마켓에 판매 중이며 맛은 떡꼬치와 비슷한 양념맛임

### 3) 김치소스 시장성

아시안 소스뿐만 아니라 다양한 국가의 소스가 주류 시장에 진출 중이며, 따라서 가능성은 당연히 있다고 봄

### 4) 김치소스 판매 시 주요 고려 사항

맛, 가격과 같은 기본 사항에서부터 지속적으로 상품을 홍보하고 판매하는 모든 마케팅 과정이 중요함. 식품 전시회와 같은 행사를 통해 제품을 지속적으로 노출시키고 다양한 식당에 제품을 납품하며 인지도를 높이는 과정을 겪어야 할 것

### ❖ [현지 조사원 의견]

핫소스 시장은 규모도 크고 제품군도 다양함. 대다수의 미국 소비자들은 핫소스/바비큐 소스를 기본적으로 가구당 몇 제품씩 보유하고 있음. 식당에서도 여러 소스를 구비하고 있음. Huy Fong 스리라차 소스도 창업주가 직접 식당에 자사 제품을 납품하며 인지도를 높이는 방식을 사용함

미국은 광활한 국토의 다인종 국가로 주마다 인기 제품이 다름. 캘리포니아 주의 경우 스리라차 소스가 대중적인 핫소스이나, 동남부 지역에서는 Frank's RedHot이 가장 많이 판매됨. 따라서 김치를 활용하여 소스 개발을 시도하고 있다면, 먼저 아시안과 비아시안 음식이 다양하게 섞여있는 캘리포니아 주를 타게팅할 것을 권장함

통상 미국인들은 아시안 소스라고 하면 핫소스로 인식하기보다는 바비큐 소스나 Stir-fry (볶음요리) 소스를 주로 떠올림. 코리안 소스로 한정지을 경우 대개 불고기/갈비 소스 혹은 고추장을 생각하는 사람이 많고, 제품 마케팅 또한 그런 방식으로 진행됨. 김치는 주류 사회에서 잘 알려진 음식이 아니고 김치소스라는 제품도 미국 소비자들은 접해본 적이 없음

특이점은 아시안 핫소스가 실제로 달고 매운 맛인데 반해, 주류 시장에서 의미하는 핫소스는 맵고 짠 맛임. 상품을 개발할 때 반드시 고려해야 할 부분임. 스리라차는 마늘을 주원료로 사용한 소스로서 맵고 단 맛에 마늘의 풍미를 잘 살린 소스라고 인식됨 또한 아시안 소스(스리라차 포함)는 점성도가 높고 걸쭉한 느낌을 자아내는데 반해 중남미식의 핫소스나 타바스코 같은 주류 시장 핫소스는 묽은 느낌임

오프라인 매장을 통해 조사한 한국산 수입 소스의 경우 플라스틱 용기를 사용했으며, 이는 운송 시 깨짐과 같은 사고를 방지하기 위함이라 생각됨. 그 밖의 현지 생산되는 소스류는 모두 유리병을 사용함(스리라차 소스 제외)

식품 산업 전반에 걸쳐 건강한 식품에 관한 관심이 높으며, 연방정부 또한 천문학적인 예산을 비만 퇴치에 사용함. 워싱턴 주 시애틀 시의 경우 Sugar tax로 불리는 당세를 통해 가당 음료와 시럽 구매 시 세금을 부과함(온스당 1.75센트). 소스류의 경우 아직 웰빙 추구 경향이 미미한 수준이나 점차 이러한 변화가 도래할 가능성도 배제할 수 없음



### Ⅲ. 통관 및 제도

1. 통관 및 검역
2. 인증정보
3. 라벨링
4. 식품첨가물 규정

## 통관 및 검역 개요

### ❖ 미국 통관 검역 절차도

	절차		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 김치소스 관세

	HS CODE	품명	관세율
미 국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자	기본관세율: 6.4%  <b>한-미 FTA 특혜 관세율: 0%</b>
	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 국제무역위원회	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

표 3.1 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"> <li>- 시설이 더이상 영업 중이지 않거나 소유주가 변경되었으나 등록 취소를 하지 않은 경우</li> <li>- FDA에서 시설이 등록 요구 요건을 충족하지 않는다고 확인한 경우</li> <li>- 시설의 주소지가 규정 시간 내에 업데이트 되지 않은 경우</li> <li>- 등록이 허가받지 않은 자에 의해 요청된 경우</li> <li>- 등록이 규정 기간 내에 갱신되지 않은 경우</li> </ul>	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
  - 김치소스의 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

표 3.2 저산성 식품 및 산성화된 식품 등록 규정

공장등록	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ FCE(Food Canning Establishment)라고 함</li> <li>▪ 생산공장 변경이 없는 한 1회만 진행함</li> <li>▪ 공장주소, 전화번호, 팩스번호, 공장에서 생산되는 전 품목(제품이 pH 4.6 이상인지 이하인지를 밝혀야 함) 등을 작성하여 FDA에 제출해야 함</li> </ul>
공정등록	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ SID(Submission Identifier)라고 함</li> <li>▪ 해당 제품에 대해 모두 진행하여야 함</li> <li>▪ 필요 사항은 FCE 번호(소유 시), 공장주소, 공장대표자명, 제품명, 제품의 형태나 종류, 충전<sup>14)</sup> 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 해당함<sup>15)</sup></li> </ul>

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

## □ 적하목록 사전 제출(24 Hour Rule)<sup>16)</sup>

- 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

---

15) 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

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

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

## ② 물품 검사

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

## ③ 보증서의 제공

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

## ④ 관세납부 및 통관완료

### o 수입신고서의 처리

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

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

○ 통관 완료

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

### 3) 관세율

표 3.3 김치소스 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	

○ 김치소스의 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

표 3.4 김치소스 원산지 결정 기준

HS CODE	원산지 기준
2103.90.9091	다른 호에 해당하는 재료로부터 생산된 것

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

표 3.5 직접 운송 기준

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

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

표 3.6 원산지 증명서 발급 방법

구분	내용
발급기관	대한민국 세관, 대한상공회의소
필요서류	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수출신고필증 사본(전산으로 확인할 수 있는 경우에는 제출을 생략 가능.) 또는 이에 갈음하는 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 서류</li> <li>- 송품장 또는 거래계약서</li> <li>- 원산지확인서(최종물품에 대한 원산지확인서로서 생산자와 수출자가 다른 경우로 한정)</li> <li>- 원산지소명서</li> </ul>
처리기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) 현지확인이 필요한 경우: 10일(공휴일·토요일 및 근로자의 날을 제외한다) 이내</li> <li>b) 위 제1호 외의 경우: 3일(공휴일·토요일 및 근로자의 날을 제외한다) 이내</li> </ul>
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"> <li>- 미국 내 반입되는 식품의 공급을 생물학적 테러로부터 안전하게 보호하기 위하여 2002년 6월 Bioterrorism Act 제정</li> <li>- Bioterrorism Act에 따라 2013년 12월 12일부로 미국으로 반입되는 모든 식품에 대해 사전에 식품 시설을 등록하도록 하고 수입되는 모든 식품에 대해 사전에 통보하도록 함</li> </ul>
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)<sup>17)</sup>

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, 한국품질보증원
성격	권장
제출서류	인증심사 신청서(홈페이지를 통해 다운로드 가능)
비용	기본 심사 수수료는 기업의 규모 및 투입심사관의 1인 하루 노동량(Man-day) 기준에 따라 상이하하며 지방일 경우 추가 출장비 발생 (1인 하루 노동량 기준에 의거 소기업 72만원, 중견기업 90만원, 대기업 105만원)
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

17) 한국품질보증원([www.kqa.co.kr](http://www.kqa.co.kr)), NQA([www.nqa.com](http://www.nqa.com))

□ 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 <sup>18)</sup>	
성격	권장	
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 영업허가(신고)증 사본</li> <li>- 영업자, 종업원 또는 농업인의 교육훈련 수료증 사본 1부</li> <li>- 최근 3개월간의 생산 또는 영업실적</li> <li>- 위생관리 프로그램 및 1개월 이상의 운용실적 1부</li> <li>- 업종별 또는 품목별 자체 위해요소중점관리기준 및 1개월 이상의 운용실적 1부</li> </ul>	
비용	수수료 20만 원	
소요기간	1년 전후	
유효기간	3년(유효기간 이내 재심사 신청해야 함)	
인증절차	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) HACCP 시스템 수립을 위한 생산, 기술, 설계, 연구 및 개발 등의 부서 대표자를 포함한 프로젝트팀 구성</li> <li>2) 제품의 구성, 보관, 포장상태, 사용방법 등 나타내는 제품 기술서와 생산공정 흐름도 작성</li> <li>3) 생산공정의 각 단계와 도출된 위해요소를 파악하여 위해요소 발생 가능성과 발생 시 결과의 심각성에 근거해 위험을 평가</li> <li>4) 식품안전을 위해 관리가 요구되는 중요 관리점(CCP, Critical Control Points) 선정하여 식품안전을 위한 일반 관리 사항(POA) 파악</li> <li>5) 모든 위해요소의 관리가 기준치 설정대로 충분히 이루어지는지 여부를 파악할 수 있는 한계치 설정</li> <li>6) 모니터링을 하며 서류기록을 한 뒤 지속적인 개선조치</li> </ol>	
이점	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품안전성 향상</li> <li>- 식품안전성 지속</li> <li>- 제품 경쟁력 확보</li> <li>- 국제 인증 규격</li> </ul>	

18) 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](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. 라벨링

#### 라벨링 예시

❖ 핫소스 예시(멕시코산)



#### ※ 필수 표기 항목

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

표 3.5 미국 수입식품 라벨 표기 사항

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

자료: FDA

## □ 라벨링 내 영양성분 표기에 관한 규정 변경<sup>19)</sup>

- 2016년 5월 27일 미국 FDA에서는 영양성분 및 섭취 표기 라벨 및 제공량(serving size)<sup>20)</sup>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

19) Changes to the Nutrition Facts Label

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

20) Nutrition Facts and Supplement Facts Label and Serving Size

기존 라벨링 예시	개정 라벨링 예시																												
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <h2 style="text-align: center;">Nutrition Facts</h2> <p style="font-size: small;">Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8</p> <hr/> <p style="font-size: x-small;"><b>Amount Per Serving</b></p> <p><b>Calories</b> 230 <span style="float: right;">Calories from Fat 72</span></p> <hr/> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">% Daily Value*</p> <p><b>Total Fat</b> 8g <span style="float: right;"><b>12%</b></span></p> <p style="padding-left: 20px;">Saturated Fat 1g <span style="float: right;"><b>5%</b></span></p> <p style="padding-left: 20px;">Trans Fat 0g</p> <p><b>Cholesterol</b> 0mg <span style="float: right;"><b>0%</b></span></p> <p><b>Sodium</b> 160mg <span style="float: right;"><b>7%</b></span></p> <p><b>Total Carbohydrate</b> 37g <span style="float: right;"><b>12%</b></span></p> <p style="padding-left: 20px;">Dietary Fiber 4g <span style="float: right;"><b>16%</b></span></p> <p style="padding-left: 20px;">Sugars 12g</p> <p><b>Protein</b> 3g</p> <hr/> <p>Vitamin A <span style="float: right;">10%</span></p> <p>Vitamin C <span style="float: right;">8%</span></p> <p>Calcium <span style="float: right;">20%</span></p> <p>Iron <span style="float: right;">45%</span></p> <p style="font-size: x-small;">* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.</p> <table style="width: 100%; font-size: x-small; border-collapse: collapse;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Calories:</td> <td style="text-align: center;">2,000</td> <td style="text-align: center;">2,500</td> </tr> <tr> <td>Total Fat</td> <td style="text-align: center;">Less than</td> <td style="text-align: center;">65g</td> <td style="text-align: center;">80g</td> </tr> <tr> <td>Sat Fat</td> <td style="text-align: center;">Less than</td> <td style="text-align: center;">20g</td> <td style="text-align: center;">25g</td> </tr> <tr> <td>Cholesterol</td> <td style="text-align: center;">Less than</td> <td style="text-align: center;">300mg</td> <td style="text-align: center;">300mg</td> </tr> <tr> <td>Sodium</td> <td style="text-align: center;">Less than</td> <td style="text-align: center;">2,400mg</td> <td style="text-align: center;">2,400mg</td> </tr> <tr> <td>Total Carbohydrate</td> <td></td> <td style="text-align: center;">300g</td> <td style="text-align: center;">375g</td> </tr> <tr> <td>Dietary Fiber</td> <td></td> <td style="text-align: center;">25g</td> <td style="text-align: center;">30g</td> </tr> </table> </div>		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	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <h2 style="text-align: center;">Nutrition Facts</h2> <p style="font-size: small;">8 servings per container <b>Serving size</b> 2/3 cup (55g)</p> <hr/> <p style="font-size: x-small;"><b>Amount per serving</b></p> <p><b>Calories</b> <span style="float: right;"><b>230</b></span></p> <hr/> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">% Daily Value*</p> <p><b>Total Fat</b> 8g <span style="float: right;"><b>10%</b></span></p> <p style="padding-left: 20px;">Saturated Fat 1g <span style="float: right;"><b>5%</b></span></p> <p style="padding-left: 20px;">Trans Fat 0g</p> <p><b>Cholesterol</b> 0mg <span style="float: right;"><b>0%</b></span></p> <p><b>Sodium</b> 160mg <span style="float: right;"><b>7%</b></span></p> <p><b>Total Carbohydrate</b> 37g <span style="float: right;"><b>13%</b></span></p> <p style="padding-left: 20px;">Dietary Fiber 4g <span style="float: right;"><b>14%</b></span></p> <p style="padding-left: 20px;">Total Sugars 12g</p> <p style="padding-left: 20px;">Includes 10g Added Sugars <span style="float: right;"><b>20%</b></span></p> <p><b>Protein</b> 3g</p> <hr/> <p>Vitamin D 2mcg <span style="float: right;">10%</span></p> <p>Calcium 260mg <span style="float: right;">20%</span></p> <p>Iron 8mg <span style="float: right;">45%</span></p> <p>Potassium 235mg <span style="float: right;">6%</span></p> <p style="font-size: x-small;">* 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.</p> </div>
	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																										

<p><b>1 Servings(제공량)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>총제공량 및 1회 제공량</li> <li>변화된 현재 소비자의 식습관에 맞는 1회 섭취량 기재</li> <li>포장 크기 변경에 따른 실질 섭취량 기준에 맞는 영양소 표기</li> </ul> <p><b>2 Calories(칼로리)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>표기 크기 확대 및 볼드체 표기</li> </ul> <p><b>3 Fats(지방)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>포화지방, 트랜스지방은 필수항목이나 지방의 총 칼로리 (Calories from fat)는 필수 표기에서 삭제</li> </ul>	<p><b>4 Added Sugars(가당)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>생산이나 포장 과정에서 첨가된 당 뿐만이 아니라 시럽이나 꿀, 야채 및 농축 과즙 주스에 함유된 당량을 모두 포함함</li> <li>그램(g)으로 표기하며 일일영양성분기준치(% Daily Value)도 함께 표기해야 함</li> </ul> <p><b>5 Nutrients(영양소)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>칼슘, 철분, 비타민D, 칼륨은 필수 표기사항이나 비타민A와 C는 제외됨</li> <li>밀리그램(mg)으로 표기하고 일일영양성분기준치(% Daily Value)도 함께 표기함</li> </ul> <p><b>6 Footnote(각주)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>일일영양성분기준치(% Daily Value)가 일일 영양섭취 권장량 파악에 도움이 된다는 설명을 추가함</li> </ul>
--	--

## 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

표 3.6 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

□ 김치소스 식품첨가물 규정

- 사용하려는 성분이 식품첨가물 또는 GRAS인지 확인하기 위해, 식품첨가물 DB(EAFUS<sup>21)</sup>)를 검색하며, 성분을 찾을 수 없는 경우 FDA에 직접 문의

표 3.7 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 있음<sup>22)</sup>

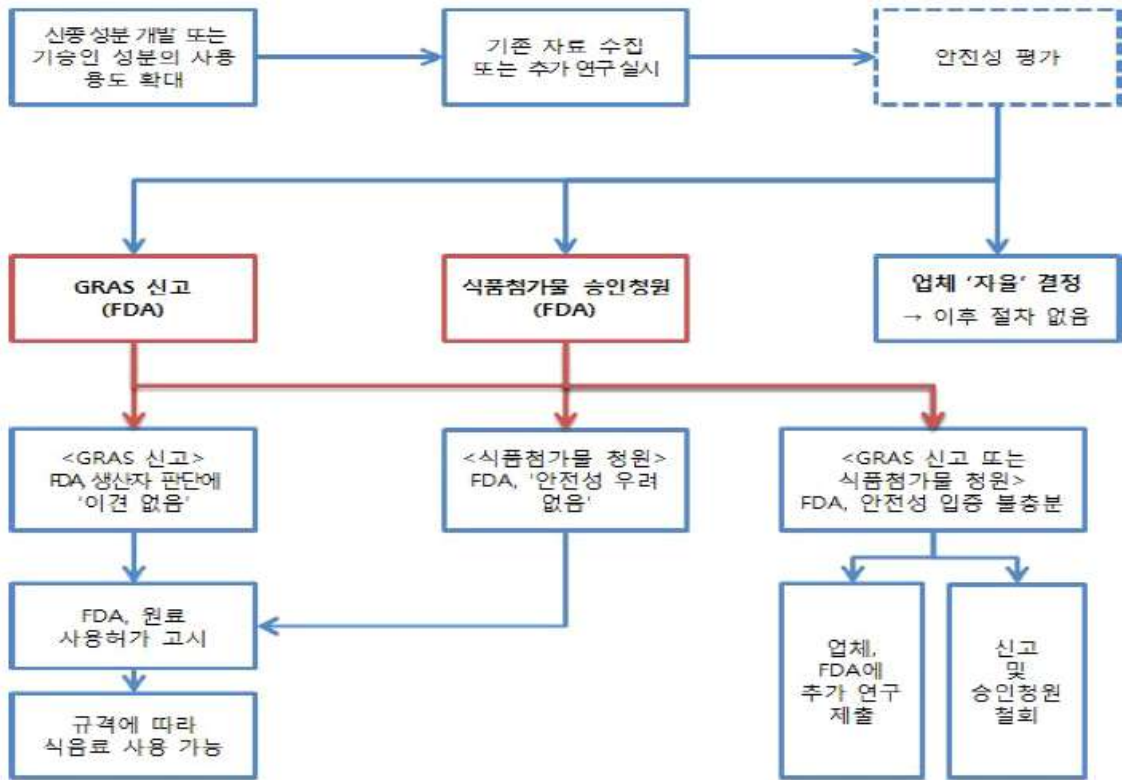
- 해당 성분이 사전승인 또는 GRAS 성분에 속해 DB에 등록되지 않은 경우, FDA는 코덱스 식품첨가물 일반 기준을 고려해 답변함

21) 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

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



그림 3.1 미국 식품원료 사용 흐름도



자료: 미국 식품첨가물 제도 및 최신현황, 식품안전정보원, 2016.04



## **IV. 경쟁제품**

- 1. 경쟁제품 선정**
- 2. 경쟁제품 분석**

## 경쟁제품 가격 개요

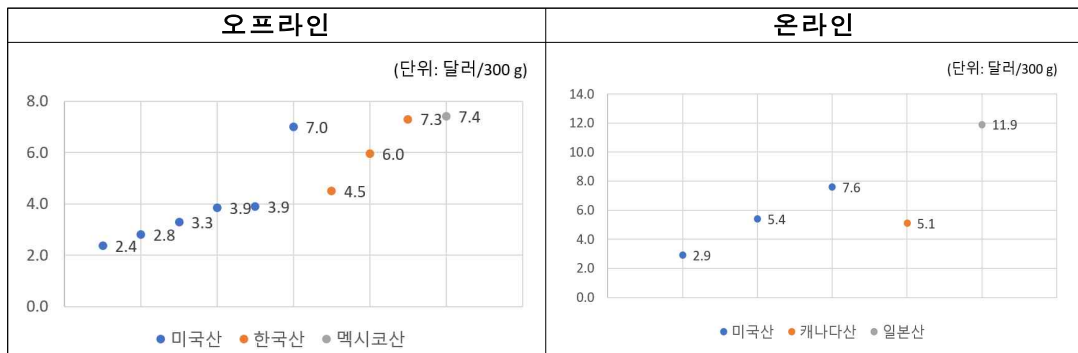
### ❖ 오프라인 채널

- 미국산, 한국산, 멕시코산 핫소스류 확인 가능
- 제품 맛은 스리라차, 각종 핫소스류, 한국식 치킨양념소스 및 고추장까지 다양
- 제품 용량에 따라 가격이 상이하되 멕시코산 Cholula Hot Sauce가 단위(300g)당 가장 고가 제품

### ❖ 온라인 채널

- 미국산, 캐나다산, 일본산 핫소스류 확인 가능
- 한국식 맛을 강조한 쌈소스, 김치소스, 불고기소스, 고추장 소스, 핫소스 확인 가능
- Amazon에서 확인된 일본산 Kimchee Base가 유일한 김치소스류 제품이었으며 단위(300g)당 가장 고가임

## 경쟁제품 가격 분포도



# 1. 경쟁제품 선정

## □ 오프라인 경쟁제품 선정

- 미국 서부 일반 마트(Whole Foods, Ralphs, Vons, Trader' Joe's, Target) 및 한인 마트(가주마켓, 더플라자마켓, 갤러리아마켓) 총 8곳을 방문
  - 주류 일반 마트에서 매출 비중이 높은 핫소스류 및 한국식 소스를 선정
  - 한인 마트에서 매출 비중이 높은 핫소스류의 한국식 소스를 선정

표 4.1 방문 매장

Ralphs	Vons	Whole Foods Market	Trader Joe's
			
3410 W 3 <sup>rd</sup> St Los Angeles, CA 90020	3461 W 3 <sup>rd</sup> St Los Angeles, CA 90020	331 N Glendale Ave Glendale, CA 91206	2462 Honolulu Ave Montrose, CA 91020
Target	가주마켓	더플라자마켓	갤러리아마켓
			
955 Town Center Dr La Canada Flintridge, CA 91011	450 S Western Ave Los Angeles, CA 90020	928 S Western Ave Los Angeles, CA 90006	440 Vermon Ave Los Angeles, CA 90020

## □ 온라인 경쟁제품 선정

- 세계 최대 온라인 상거래 업체 Amazon 접속 후 "Kimchi Sauce", "Kimchi Base", "Korean Sauce"로 검색하여 상위에 표시되는 제품을 검색함
  - 소스류의 온라인 구매는 전체 유통채널 중 2.3%에 지나지 않으나, 김치소스와 같은 신상품 트렌드 파악을 위해 조사를 진행
  - 제품 리뷰와 평점이 높은 순으로 검색
  - 김치를 활용하나 소스류 형태를 띄지 않는 경우 제외


## 2. 경쟁제품 분석




### □ 오프라인 경쟁제품

구분		제품1
이 미 지	제품 이미지	 
	매장 이미지	 
제 품 스 펙	제조사	Lee Kum Kee
	원산지	미국
	제품명	Sriracha Mayo Spread and Dressing
	가격	4.9달러(약 5,500원 <sup>23)</sup> )
	중량	445ml
	포장	플라스틱 병
	성분	마요네즈, 스리라차 칠리소스
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 마요네즈와 스리라차 소스를 섞은 제품</li> <li>▪ 스리라차의 매운 맛을 중화시키며 마요네즈 대용으로 사용 가능</li> <li>▪ 일식집에서 자주 사용하는 소스 중 하나</li> </ul>
	유통기한	2019.10.19
	인증	미표기
조사매장	Target(현지조사 2018년 12월)	

23) 1달러 = 약 1,125원(KEB 하나은행 고시기준 2019.02.08)



구분		제품2
이 미 지	제품 이미지	 
	매장 이미지	 
제 품 스 펙	제조사	The Cholula Food Company
	원산지	멕시코
	제품명	Cholula Hot Sauce - Original
	가격	3.7달러(약 4,200원)
	중량	150ml
	포장	유리병
	성분	물, 고추, 소금, 식초, 향신료, 크산탄 검
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 멕시코산 핫소스 브랜드</li> <li>▪ 주류 식당에서 흔히 볼 수 있는 대중 브랜드</li> <li>▪ 다양한 음식 및 스낵과 잘 어울림</li> </ul>
	유통기한	2019.11.22
	인증	미표기
조사매장	Target(현지조사 2018년 12월)	


구분		제품3
이 미 지	제품 이미지	 
	매장 이미지	 
제 품 스 펙	제조사	The French's Food Company
	원산지	미국
	제품명	Frank's RedHot - Original
	가격	3.3달러(약 3,700원)
	중량	354ml
	포장	유리병
	성분	카이엔 고추, 식초, 물, 소금, 마늘가루
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 미국 동남부 지역에서 인기있는 핫소스</li> <li>▪ 루이지애나에서 유래한 소스로 특히 해산물과 잘 어울림</li> </ul>
	유통기한	2020.11.29
	인증	미표기
조사매장	Target(현지조사 2018년 12월)	

구분		제품4	
이 미 지	제품 이미지		
	매장 이미지		
제 품 스 펙	제조사	C사	
	원산지	한국	
	제품명	캡사이신 매운맛 소스	
	가격	10.9달러(약 12,300원)	
	중량	550g	
	포장	플라스틱 병	
	성분	과당, 캡사이신, 식초, 옥수수전분, 소금, 설탕, 몰트 시럽	
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 설탕과 과당이 함유되었으며 단맛을 강조</li> <li>▪ 고가 제품에 속함</li> <li>▪ 갤러리아 마켓에 유일하게 구비되어 있는 한국산 핫소스 제품</li> </ul>	
	유통기한	2019.11.16	
	인증	미표기	
조사매장	갤러리아마켓(현지조사 2018년 12월)		





구분	제품5	
이미지	제품 이미지	
	매장 이미지	
제품스펙	제조사	Sonora Corporation
	원산지	미국
	제품명	Mama Wu Honey Sriracha Sauce
	가격	8.9달러(약 10,000원)
	중량	382g
	포장	유리병
	성분	간장, 꿀, 고추, 식초, 물, 설탕
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 아시안 식품 코너에 진열</li> <li>▪ 꿀과 설탕을 사용하여 달고 매운 맛을 냄</li> <li>▪ 고가 제품</li> </ul>
유통기한	2019.12.12	
인증	미표기	
조사매장	Ralphs(현지조사 2018년 12월)	



구분	제품6	
이 미 지	제품 이미지	
	매장 이미지	
제 품 스 펙	제조사	D사
	원산지	한국
	제품명	양념치킨소스(Korean Wing Sauce - Sweet & Spicy)
	가격	4.5달러(약 5,000원)
	중량	300g
	포장	플라스틱 병
	성분	달콤한 칠리 소스, 물, 옥수수 시럽, 설탕, 액상과당, 양파, 고추장, 마늘, 식초, 토마토 페이스트, 소금, 옥수수전분, 파인애플, 간장, 파인애플 추출액, 알코올, 고추가루, 크산탄 검, 이스트잼, MSG, 후추가루, 구연산, 캡사이신, 아세실팜칼륨, 계피 가루, 구연산나트륨
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 주류 마켓에서 판매되는 한국산 제품</li> <li>▪ 드물게 확인되는 한국산 핫소스 중 하나</li> <li>▪ 치킨윙용 소스임을 강조</li> <li>▪ 비교적 다양한 재료를 사용</li> <li>▪ 가격은 중간대</li> <li>▪ 달고 매운 맛을 지니며 냉장보관 필요</li> </ul>
	유통기한	2019.08.23
	인증	미표기
조사매장	Ralphs(현지조사 2018년 12월)	

구분		제품7	
이 미 지	제품 이미지		
	매장 이미지		
제 품 스 펙	제조사	Baumer Foods, Inc.	
	원산지	미국	
	제품명	Crystal Hot Sauce	
	가격	2.8달러(약 3,200원)	
	중량	355ml	
	포장	유리병	
	성분	카이엔 고추, 식초, 소금	
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3가지 성분(재료)으로 제조</li> <li>▪ 핫소스 및 해산물 소스로 유명한 루이지애나 주에서 생산</li> <li>▪ 저가 제품</li> </ul>	
	유통기한	2021.09.11	
	인증	미표기	
조사매장	Vons(현지조사 2018년 12월)		



구분		제품8
이 미 지	제품 이미지	 
	매장 이미지	 
제 품 스 펙	제조사	C사
	원산지	한국
	제품명	Annie Chun's Korean Sweet & Spicy Hot Pepper Paste
	가격	6.9달러(약 7,700원)
	중량	283g
	포장	플라스틱 병
	성분	고추장, 식초, 참기름, 참깨
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 주류 마켓에서 판매되는 한국산 핫소스 제품 중 하나</li> <li>▪ 고추장을 사용해서 만든 소스</li> <li>▪ 점성도가 높아 걸쭉한 느낌</li> <li>▪ 고가 제품</li> <li>▪ Annie Chun은 CJ가 인수한 브랜드임</li> <li>▪ 냉장보관용 제품</li> </ul>
	유통기한	2019.09.07
인증	미표기	
조사매장	Vons(현지조사 2018년 12월)	



구분	제 품 9																						
<p>이 미 지</p> <p>제 품 이 미 지</p>																							
<p>매 장 이 미 지</p>																							
<p>제 품 스 펙</p>	<table border="1"> <tr> <td>제 조 사</td> <td>Ford's Foods</td> </tr> <tr> <td>원 산 지</td> <td>미국</td> </tr> <tr> <td>제 품 명</td> <td>Bone Suckin' Sauce - Hot</td> </tr> <tr> <td>가 격</td> <td>5.9달러(약 6,600원)</td> </tr> <tr> <td>중 량</td> <td>454g</td> </tr> <tr> <td>포 장</td> <td>유리병</td> </tr> <tr> <td>성 분</td> <td>토마토 퓨레, 사과 식초, 꿀, 당밀, 겨자, 말린 양파, 소금, 서양고추냉이, 향신료, 파프리카, 말린 마늘, 고추, 크산탄 검, 레온 주스 농축액, 스모크향</td> </tr> <tr> <td>제 품 특 성</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 제품 디자인이 간결하고 단순한 느낌</li> <li>■ 토마토 퓨레가 주원료</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>유통 기 한</td> <td>2019.03</td> </tr> <tr> <td>인 증</td> <td>미표기</td> </tr> <tr> <td>조 사 매 장</td> <td>Whole Foods Market(현지조사 2018년 12월)</td> </tr> </table>	제 조 사	Ford's Foods	원 산 지	미국	제 품 명	Bone Suckin' Sauce - Hot	가 격	5.9달러(약 6,600원)	중 량	454g	포 장	유리병	성 분	토마토 퓨레, 사과 식초, 꿀, 당밀, 겨자, 말린 양파, 소금, 서양고추냉이, 향신료, 파프리카, 말린 마늘, 고추, 크산탄 검, 레온 주스 농축액, 스모크향	제 품 특 성	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 제품 디자인이 간결하고 단순한 느낌</li> <li>■ 토마토 퓨레가 주원료</li> </ul>	유통 기 한	2019.03	인 증	미표기	조 사 매 장	Whole Foods Market(현지조사 2018년 12월)
제 조 사	Ford's Foods																						
원 산 지	미국																						
제 품 명	Bone Suckin' Sauce - Hot																						
가 격	5.9달러(약 6,600원)																						
중 량	454g																						
포 장	유리병																						
성 분	토마토 퓨레, 사과 식초, 꿀, 당밀, 겨자, 말린 양파, 소금, 서양고추냉이, 향신료, 파프리카, 말린 마늘, 고추, 크산탄 검, 레온 주스 농축액, 스모크향																						
제 품 특 성	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 제품 디자인이 간결하고 단순한 느낌</li> <li>■ 토마토 퓨레가 주원료</li> </ul>																						
유통 기 한	2019.03																						
인 증	미표기																						
조 사 매 장	Whole Foods Market(현지조사 2018년 12월)																						

구분		제품10
이 미 지	제품 이미지	
	매장 이미지	
제 품 스 펙	제조사	Trader Joe's가 OEM 방식으로 조달해 판매
	원산지	미국
	제품명	Chili Pepper Sauce
	가격	1.9달러(약 2,100원)
	중량	148ml
	포장	유리병
	성분	고추, 식초, 설탕, 향신료, 크산탄 검
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 저가 제품</li> <li>▪ 다른 제품 대비 용량이 적은 편</li> </ul>
	유통기한	2020.08
인증	미표기	
조사매장	Trader Joe's(현지조사 2018년 12월)	



□ 온라인 경쟁제품

구분		제품1	
이 미 지	제품 이미지		
		제조사	Momofuku
제 품 스 펙	원산지	캐나다	
	제품명	Momofuku Ssam Sauce - Spicy	
	가격	5.8달러(약 6,500원)	
	중량	340g	
	포장	플라스틱 병	
	성분	고추장, 식초, 간장, 청주, 설탕, 고추, 된장, 물, 소금, 양파, 카이엔 고추, 고추가루, 버섯가루, 구연산, 크산탄 검, 천연 조미료	
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heinz와 뉴욕 소재 한국계 식당인 Momofuku 창업자인 David Chung이 합작으로 만든 소스</li> <li>▪ 한국식 소스임을 강조</li> <li>▪ “Korean Sauce”로 검색 시 나오는 상위 제품 중 하나</li> <li>▪ 주류 유통채널에서 쉽게 확인 가능한 제품</li> <li>▪ 인공보존료 무함유</li> <li>▪ 냉장보관</li> <li>▪ 3가지 맛 보유(Smoky, Original, Spicy)</li> <li>▪ 2018년 12월 기준 139개 제품 리뷰 및 평점 3.8/5.0점 확보</li> </ul>	
	유통기한	미표기	
	인증	미표기	
	조사매장	Amazon(현지조사 2018년 12월)	

구분		제품2	
이 미 지	제품 이미지		
제 품 스 펙	제조사	Momoya Co	
	원산지	일본	
	제품명	Kimchee Base	
	가격	17.9달러(약 20,100원)	
	중량	450g	
	포장	유리병	
	성분	소금, 마늘, 사과, MSG, 식초, 꿀, 고추류, 오징어 추출물, 생강, 크산탄 검, 파프리카 색소 등	
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amazon에서 확인되는 유일한 김치소스류 제품</li> <li>2018년 12월 기준 7개 제품 리뷰 및 평점 4.9/5.0점 확보</li> </ul>	
	유통기한	미표기	
	인증	미표기	
조사매장	Amazon(현지조사 2018년 12월)		

24) 일본식 Teriyaki, 자메이카 Jerk Cooking 소스, 이탈리아 토스카나(Tuscan)식 Herb & Balsamic, 그리스식 Feta herb, 멕시코식 Mango chipotle 등이 있음



구분		제품3	
이 미 지	제품 이미지		
		제조사	Uniquely J
제 품 스 펙	원산지	미국	
	제품명	Uniquely J Korean Bulgogi Sauce	
	가격	3.9달러(약 4,400원)	
	중량	411g	
	포장	유리병	
	성분	물, 타마리 간장소스, 설탕, 마늘, 마늘 튀레, 구운 참기름, 쌀 식초, 농축 파인애플 주스, 농축 배 주스, 생강 튀레, 말린 파, 후추, 고추 가루, 크산탄 검	
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ “Korean Sauce”로 검색 시 나오는 상위 제품 중 하나</li> <li>▪ 핫소스는 아니나 한국식 소스로 검색 시 상위에 랭크되는 제품</li> <li>▪ 불고기 소스로써 볶음용 양념이나 햄버거/치킨윙 소스로 사용됨</li> <li>▪ 2018년 12월 기준 48개 제품 리뷰 및 평점 4.4/5.0점 확보</li> </ul>	
	유통기한	미표기	
	인증	미표기	
	조사매장	Amazon(현지조사 2018년 12월)	

구분		제품4	
이 미 지	제품 이미지		
		<p>제조사 Food Network Kitchen</p> <p>원산지 미국</p> <p>제품명 Korean Gochujang Cooking Sauce</p> <p>가격 7.6달러(약 8,500원)</p> <p>중량 425g</p> <p>포장 유리병</p> <p>성분 물, 고추장, 흑설탕, 쌀 식초, 간장, 설탕, 청주, 된장, 옥수수녹말, 농축 양파 주스, 구연산, 마늘, 양파, 고추, 설탕, 크산탄 겜</p> <p>제품특성</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ “Korean Sauce”로 검색 시 나오는 상위 제품 중 하나</li> <li>▪ 미국 기업이 만든 한국식 고추장 소스</li> <li>▪ 고추장을 혼합하였으나 미국식 소스처럼 만든 제품임</li> <li>▪ 제조사는 다양한 국가의 대표 소스류를 제조하고 있음<sup>24)</sup></li> <li>▪ 현재까지 제품 리뷰나 평점이 등록되지 않음</li> </ul> <p>유통기한 미표기</p> <p>인증 미표기</p> <p>조사매장 Amazon(현지조사 2018년 12월)</p>	

구분		제품5	
이 미 지	제품 이미지		
		제조사	We Rub You
제 품 스 펙	원산지	미국	
	제품명	We Rub You Korean Hot Sauce	
	가격	10.7달러(약 12,000원)	
	중량	425g	
	포장	유리병	
	성분	간장, 설탕, 사과 주스, 사과 식초, 마늘, 참깨, 참기름, 양파, 생강 가루, 후추가루, 크산탄 겜	
	제품특성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ “Korean Sauce”로 검색 시 나오는 상위 제품 중 하나</li> <li>▪ 미국 기업이 만든 한국식 핫소스(제품명에 한글로 ‘한식양념 위럽유’ 표기)</li> <li>▪ 고가 제품</li> <li>▪ BBQ 혹은 마리네이드용으로 사용</li> <li>▪ MSG를 비롯한 인공성분 무첨가</li> <li>▪ 수익금의 10%를 인신매매 피해자에게 기부</li> <li>▪ 2018년 12월 기준 42개 제품 리뷰 및 평점 4.3/5.0점 확보</li> </ul>	
	유통기한	미표기	
	인증	미표기	
조사매장	Amazon(현지조사 2018년 12월)		



## V. 경쟁사

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사 분석

# 1. 경쟁사 선정

□ 데스크 조사와 오프라인 매장 방문을 통해 주요 제품 및 제조사를 확인

- 데스크 조사를 통해 미국의 주요 소스류 제조 기업명과 시장점유율을 확인
- 오프라인 매장 방문을 통해 주류 마켓에서 확인되는 한국식 소스류 제조사를 확인

□ 온라인몰 조사 후 경쟁제품의 제조사를 조사함

- Amazon에서 한국식 소스 내지는 김치소스를 제조하는 제조사를 확인
  - 현지 주류 마켓에서 확인되는 제품의 제조사와 일치하는 경우 우선순위로 선정하  
되 그렇지 않을 경우 배제함<sup>25)</sup>

□ 온/오프라인 쇼핑몰 조사를 통해 경쟁사 3개 업체를 선정함

표 5.1 주요 경쟁사

미국	한국	한국
French's Food Company	D사	C사
	-	-

25) 소스류의 온라인 구매 비중은 약 2%로 오프라인 구매가 대부분을 차지

## 2. 경쟁사 분석

### □ French's Food Company

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 핫소스류에서 시장점유율 1위를 차지하는 McCormick &amp; Co의 자회사(2017년 합병)</li> <li>▪ 머스터드 소스가 유명하며 기타 소스류 외 가공식품을 생산함</li> <li>▪ Frank's RedHot 브랜드 외 French's, Cattlemen's 브랜드를 보유함</li> </ul>			
기업정보	기업명	French's Food Company	설립연도	1904년
	기업형태	사기업	기업규모	11,000명 (모기업 McCormick 기준)
	대표번호	+1 800 841 1256	매출액	48억 달러 (모기업 McCormick 기준)
	국가	미국	위치	Chester, New Jersey, USA
	취급품목	소스류 및 가공식품	홈페이지	www.frenchsfoodservice.com/
제품				
	Frank's RedHot 브랜드 (Original Cayenne Pepper Sauce)		Frank's RedHot 브랜드 (Buffalo Wings Sauce)	
			Frank's RedHot 브랜드 (Xtra Hot Cayenne Pepper Sauce)	
기타	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 핫소스류로는 Frank's RedHot 브랜드의 14종 제품을 보유</li> </ul>			

자료: D&B Hoovers 및 기업 홈페이지

□ D사

-	<ul style="list-style-type: none"> <li>한국의 대표적인 종합식품 브랜드로 청정원과 종가집을 보유</li> <li>전체 매출에서 식품이 차지하는 비율이 84%임</li> <li>순창고추장과 같은 전통 장류부터 조미료류, 식초, 액젓 등의 농수산식품, 냉동식품, 육가공식품 등을 생산</li> </ul>					
기업정보	기업명	D사	설립연도	1956년		
	기업형태	사기업	기업규모	4,500여 명		
	대표번호	+ 82 2 2220 9500	매출액	약 3조원		
	국가	한국	위치	한국 서울		
	취급품목	식품 및 소재사업	홈페이지	-		
제품						
	양념치킨소스		소갈비양념		고추장	
기타	<ul style="list-style-type: none"> <li>청정원 브랜드는 대상주식회사의 식품부문 통합브랜드임</li> <li>청정원 미국 법인을 통해 소스류 제품을 공급함(www.chungjungoneusa.com)</li> <li>미국에서 판매되는 소스류는 Gochujang(고추장), Doenjang(된장), Ssamjang(쌈장), Korean BBQ Galbi Sauce &amp; Marinade, Korean BBQ Bulgogi Sauce &amp; Marinade가 있음</li> </ul>					

자료: D&B Hoovers 및 기업 홈페이지

□ C사

-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ C그룹에 속한 계열사로 2007년 분할한 식품 대기업</li> <li>▪ 매출은 식품 사업(28.92%), 물류 사업(44.56%), 생명공학 사업(26.52%) 비중임</li> <li>▪ 주요 브랜드는 비비고, 백설, 해찬들, 다시다, 삼호어묵, 핫반, 스팸 등이 있음</li> </ul>					
기업정보	기업명	C사	설립연도	2007년		
	기업형태	사기업	기업규모	약 7,000여 명		
	대표번호	+ 82 2 6740 1114	매출액	16조원		
	국가	한국	위치	한국 서울		
	취급품목	식품제조업	홈페이지	-		
제품						
	비비고 고추장		갈비양념		불고기양념	
기타	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ K-푸드 확산을 위해 영어 홈페이지 운영(<a href="http://www.cj.co.kr/cj-en">www.cj.co.kr/cj-en</a>)</li> <li>▪ 다양한 한국식 소스를 미국에 온/오프라인으로 공급</li> </ul>					

자료: D&B Hoovers 및 기업 홈페이지





## **VI. 유통채널**

- 1. 유통채널 개황**
- 2. 유통채널 분석**

# 1. 유통채널 개황

## □ 유통채널 일반 현황

- 2017년 Walmart가 소매점 유통채널 중 매출액 기준 1위를 차지(약 3,750억 달러)
  - 그 뒤로 The Kroger와 Amazon이 각각 매출액 약 1,160억 달러, 1,030억 달러를 기록

표 6.1 미국 상위 8개 소매점 매출액 순위(2017년)

유통채널명	매출액 (십억 달러)	매장 수 (2017)	본사 소재지
Walmart	374.8	5,328	벤토빌, 아르크 (Bentoville, Ark)
The Kroger Co.	115.8	3,902	신시내티 (Cincinnati)
Amazon	102.9	456	시애틀 (Seattle)
Costco	93.0	518	이사과 워시 (Issaquah Wash)
The Home Depot	91.9	1,968	애틀랜타 (Atlanta)
Walgreens Boots Alliance	82.7	7,980	디어필드, III (Deerfield, Ill)
CVS Health Corporation	79.5	9,778	운소켓 (Woonsocket, R.I.)
Target	71.8	1,822	미네아폴리스 (Minneapolis)

자료: Stores Top Retailers 2018, Kantar Consulting

## □ 소스·드레싱·조미료 유통 채널

- 2017년 기준 점포소매점을 통한 매출이 97.7%로 소비자는 소스·드레싱·조미료를 오프라인 매장에서 주로 구매
  - 점포소매점 중 현대적 식품 소매점을 통한 매출이 85.4% 이상으로 대다수의 소비자는 슈퍼마켓(60.6%)과 하이퍼마켓(18.8%)에서 해당 제품을 구매함
- 온라인을 통한 제품 구매가 점차 증가 추세에 있으나 유통채널에서 차지하는 절대적인 비중은 아직까지 미미한 수준
  - 2017년 기준 무점포소매점의 소스·드레싱·조미료 구매 비중은 전체 유통채널 중 2.3%에 그침

표 6.2 소스·드레싱·조미료 매출 비중 동향 및 추이(2013-2017년)

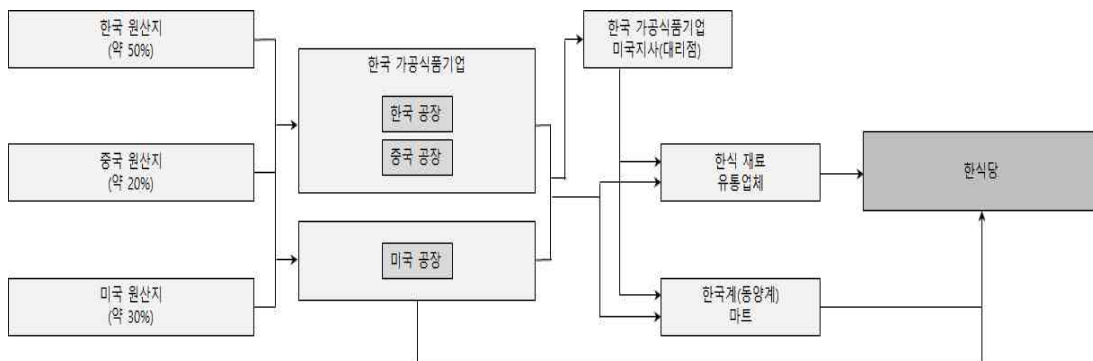
구 분	2013	2014	2015	2016	2017
1. 점포소매점	98.8	98.7	98.6	98.2	97.7
1) 식품소매점	86.9	86.8	86.5	86.0	85.4
① 현대적 식품 소매점	83.6	83.5	83.3	83.0	82.4
- 편의점	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
- 할인마트	2.1	2.1	2.1	2.2	2.3
- 포코트	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
- 하이퍼마켓	18.3	18.3	18.5	18.7	18.8
- 슈퍼마켓	62.4	62.3	61.9	61.4	60.6
② 전통적 식품 소매점	3.3	3.3	3.2	3.0	2.9
2) 비식품소매점	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
3) 혼합형 소매점 <sup>26)</sup>	11.5	11.6	11.7	11.8	12.0
2. 무점포소매점(온라인 판매)	1.2	1.3	1.4	1.8	2.3
계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

자료: Euromonitor International

### □ 한국 가공식품의 미국 내 유통구조

- 한국 가공식품의 원산지 비율은 한국산 50%, 중국산 20%, 미국산 30%
- 한국, 중국, 미국 공장에서 가공되어 기업의 미국 지사나 한식 재료 유통업체, 한국계 또는 아시아계 마트로 유통됨

그림 6.1 한국 가공식품의 미국 내 유통구조



26) 백화점, 종합판매점, 창고형 할인매장이 이에 해당되며 식료품과 비식료품을 취급하는 유통채널

□ 뉴욕 팬시푸드쇼(NY Fancy Food show)

- 북미를 통틀어 가장 큰 식품전시회로 매년 6-7월경 개최됨
  - 매년 뉴욕에서 개최되며 전 세계 식품 업계가 모여 최신시장 트렌드·산업동향 분석, 신규 바이어 개척, 제품 프로모션에 관한 정보를 공유
  - 유통 채널에 관한 정보 획득을 위해서도 참가 가능

표 6.3 뉴욕 팬시푸드쇼(NY Fancy Foods Show) 개요

구분	내용
전시회명	NY Fancy Food Show
개최도시	미국 뉴욕
분야	요식업, 식음료
최초 개최연도	1954년
주최기관	The Specialty Food Association
참가국 수	30개국(2018년)
참가업체 수	총 2,550여 개(2018년)
관람객 수	총 15,000여 명(2018년)
한국 참가업체 수	30여 개(2018년)
웹사이트	<a href="http://www.specialtyfood.com/fancy-food-show">www.specialtyfood.com/fancy-food-show</a>

## 2. 유통채널 분석

### 1) 한인 마켓

#### ① H Mart

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1982년에 창업한 한인 슈퍼마켓</li> <li>- 미국 내 점포 수가 64개로 한인마켓 중에서는 규모가 가장 큼 (동부에 더 많은 수의 점포가 있으나 서부로도 점포를 빠르게 확장중)</li> <li>- 온라인으로 주문 가능</li> <li>- 모기업: HanAhReum Group</li> </ul>		
	D-U-N-S® Number	-	설립연도
본사 소재지	미국 뉴저지 주 린드허스트(Lyndhurst)	점포 수	미국 내 64개(2018년 10월)
매출액	9억 600만 달러(2016년)	직원 수	2,500명(2014년)
홈페이지	www.hmart.com		
입점절차	본사에서 결정 / 유통사 및 브로커		
매장 전경			
	매장 입구		소스류 진열대

자료: George Avalos, 'Korean supermarket readies new north', The Mercury News, 2018

H Mart(www.hmart.com), 현지조사원, D&B Hoovers

## ② 가주마켓(California Market)

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1987년에 설립된 한인 슈퍼마켓</li> <li>- 캐나다 온타리오에 농장 1개 운영</li> </ul>		
D-U-N-S® Number	05-920-3932	설립연도	1987년
본사 소재지	미국 캘리포니아 주 로스앤젤레스(LA)	점포 수	1개
매출액	33만 3,000 달러	직원 수	-
홈페이지	www.gajumarketplace.com		
입점절차	본사에서 결정 / 유통사 및 브로커		
매장 전경			
	매장 입구		

자료: 현지조사원, D&B Hoovers

### ③ 갤러리아 플라자(Galleria Plaza)

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 미국 LA 한인타운에 위치한 종합쇼핑몰인 갤러리아 플라자는 쇼핑몰, 푸드 코트, 한인마켓으로 구성되어 있음</li> <li>- 한국의 의류, 화장품, 식당 브랜드가 일부 입점해 있으며 대부분 개인사업자 매장</li> <li>- 한국인이 운영하는 미용실, 안경점, 이동통신 대리점이 위치한 복합공간</li> </ul>		
D-U-N-S® Number	03-876-5538	설립연도	2000년
본사 소재지	미국 캘리포니아 주 로스앤젤레스(L.A.)	점포 수	4개
매출액	830만 달러	직원 수	160명
홈페이지	www.galleriamarket.com		
입점방법	유통업체 또는 브로커를 통해서 수출		
매장 전경			
	매장 입구	소스류 진열대	

자료: 현지조사원, D&B Hoovers

#### ④ 시온마켓(Zion Market)

기업 개요			
	- 6개의 점포를 운영 중인 한인마켓 - 모바일 앱으로 주간 상품 정보 및 쿠폰 제공		
D-U-N-S® Number	00-797-1706	설립연도	-
본사 소재지	미국 캘리포니아 주 로스앤젤레스(LA)	점포 수	6개 (남부 캘리포니아 주 5개, 조지아 주 1개)
매출액	-	직원 수	65명
홈페이지	www.zionmarket.com		
입점절차	본사에서 결정 / 유통사 및 브로커		
매장 전경			
	매장 입구		

자료: 현지조사원, D&B Hoovers



## 2) 아시안 마켓

### ① 99 Ranch Market

기업 개요			
	- 1984년에 창업한 대만계 슈퍼마켓으로 대만계 마켓 중에서 가장 규모가 큼 - 온라인으로 상품을 주문하여 상점에서 픽업할 수 있는 시스템 보유		
D-U-N-S® Number	14-740-1991	설립연도	1984년
본사 소재지	미국 캘리포니아 주 부에나파크(Buena Park)	점포 수	51개(2018년 10월)
매출액	430만 달러	직원 수	97명
홈페이지	www.99ranch.com		
입점절차	본사에서 결정 / 유통사 및 브로커		
매장 전경			
	매장 입구		소스류 진열대

자료: 99 Ranch Market(www.99ranch.com), 현지조사원, D&B Hoovers

## ② 마루카이 마켓(Marukai Market)

기업 개요			
<b>MARUKAI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1965년에 창업한 일본계 슈퍼마켓</li> <li>- 10개 지역에 12개의 점포가 있으며, 회원제 시스템도 운영</li> <li>- 식품, 건강제품, 화장품, 가구, 가전제품, 전자제품, 문구용품, 옷, 기모노, 도자기 등 수입제품을 판매</li> <li>- 온라인 쇼핑몰도 운영 중</li> </ul>		
D-U-N-S® Number	09-080-2733	설립연도	1965년
본사 소재지	미국 캘리포니아 주 가드너(Gardena)	점포 수	12개
매출액	11만 7,000달러	직원 수	780명(2018년 3월)
홈페이지	www.marukai.com www.marukaicorp.com		
입점절차	본사에서 결정 / 유통사 및 브로커		
매장 전경			
	매장 입구		소스류 진열대

자료: Marukai(www.marukaicorp.com), 현지조사원, D&B Hoovers

### 3) 하이퍼마켓 및 슈퍼마켓

#### ① Whole Foods Market

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 홀푸드마켓은 유기농 식품을 전문적으로 판매하는 체인점으로 비교적 고가의 제품 취급</li> <li>- 현재 미국과 캐나다 영국에 지점이 설립되어 있으며 체인점을 운영하고 있음</li> <li>- 2017년 8월 28일 아마존에 인수합병됨</li> <li>- 온라인 주문 및 픽업 서비스 제공</li> </ul>		
	D-U-N-S® Number	09-373-5686	설립연도
본사 소재지	미국 텍사스 주 오스틴(Austin)	점포 수	전 세계 470개(2017년 9월) 미국 내 448개(2017년 9월)
매출액	160억 3,000만 달러 (2017년 9월)	직원 수	전 세계 89,000명(2017년 9월)
홈페이지	www.wholefoodsmarket.com		
입점 절차	본사에서 결정 / 유통사 및 브로커		
매장 전경			
	매장 입구		

자료: 「Whole Foods Market, Inc. Annual Report on Form 10-K For the Fiscal year Ended september 24 2017」, 현지조사원, D&B Hoovers

② Vons

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1906년에 설립된 슈퍼마켓</li> <li>- 325개의 점포를 운영하며 대부분 캘리포니아 주와 네바다 주 남쪽에 위치</li> <li>- 온라인으로 제품 주문 및 픽업 서비스 제공</li> <li>- 모기업: Safeway(1997-2015) / Albertsons(2015-현재)</li> </ul>		
	D-U-N-S® Number	16-161-1827	설립연도
본사 소재지	미국 캘리포니아 주 로스앤젤레스(LA)	점포 수	325개
매출액	-	직원 수	-
홈페이지	www.vons.com		
입점절차	본사에서 결정 / 유통사 및 브로커		
매장 전경			
	매장 입구		소스류 진열대

자료: 현지조사원, D&B Hoovers

### ③ Target

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 대형 할인마트</li> <li>- 2017년 기준 소매업체 중 매출 8위</li> <li>- 2017년 기준 매장 판매 94.5%, 온라인 판매 5.5%를 기록</li> <li>- 젊고 감각적인 이미지를 포지셔닝하고 있음</li> <li>- Walmart가 식품 유통채널을 세분화하는 마케팅 전략으로 Walmart Supercenter를 분리한 것처럼 Target도 SuperTarget 사업을 분리하여 운영</li> <li>- 시장 특성에 따라 도시형 마트인 City Target과 편의점 형태인 Target Express를 운영</li> </ul>		
D-U-N-S® Number	00-696-1700	설립연도	1902년
본사 소재지	미국 미네소타 주 미네아폴리스(Minneapolis)	점포 수	1,822개(2018년 3월)
매출액	718억 7,900만 달러 중 식품료는 20%는 차지 (2017년)	직원 수	24만 5,000명(2018년 3월)
홈페이지	www.target.com		
입점절차	본사에서 결정 / 유통사 및 브로커		
매장 전경			
	매장 입구	소스류 진열대	

자료: 「Target 2017 Annual Report」, 현지조사원, D&B Hoovers



④ Trader Joe's

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1958년에 설립되었으며 OEM 제품이 많음</li> <li>- Whole Foods Market이 경쟁사이나 전반적으로 Trader Joe's가 더 저렴한 편</li> <li>- 'your neighborhood grocery store'의 콘셉트로 소비자와 친숙한 이미지</li> <li>- 약 4,000여 개의 제품 취급</li> <li>- 자사 브랜드(Private Brand, PB) 제품 비중이 높은 편</li> </ul>		
	D-U-N-S® Number	00-622-6666	설립연도
본사 소재지	미국 캘리포니아 주 몬로비아(Monrovia)	점포 수	474개
매출액	약 13억 달러	직원 수	약 5,500명
홈페이지	www.traderjoes.com		
입점절차	본사에서 결정 / 유통사 및 브로커		
매장 전경			
	매장 입구		

자료: 현지조사원, D&B Hoovers

⑤ Food 4 Less

기업 개요			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1977년에 설립된 저가 마켓</li> <li>- 주요 소비자군이 저소득층으로 LA에서는 주 고객이 히스패닉계</li> <li>- 저가 전략으로 서비스 비중을 낮춰 수익을 창출하는 구조</li> <li>- 모기업: Kroger</li> </ul>		
D-U-N-S® Number	02-226-9986	설립연도	1977년
본사 소재지	미국 오하이오 주 신시내티(Cincinnati)	점포 수	3,902개(2017)
매출액	식품 매출액: 1,159억 달러(2017)	직원 수	-
홈페이지	www.food4less.com		
입점절차	본사에서 결정 / 유통사 및 브로커		
매장 전경			
	매장 입구		

자료: 현지조사원, D&B Hoovers

## [ 참고 문헌 ]

### ■ 참고 자료

1. 「Country Insight Snapshot United States of America Oct 2018」, Dun & Bradstreet, 2018.10.05
2. 「Sauces, Dressing and Condiments in the USA」, Euromonitor International, 2017.11
3. 「Hot Sauce Production in the US - US Industry Market Research Report」, 2018.08
4. 「Ethnically inspired artisanal hot sauce company “Oye!Mirch“ launches Kickstarter campaign」, PR Newswire, 2019.01.08
5. 「The Most Popular Hot Sauces In America, According To Data From Instacart」, Bustle, 2019.01
6. 「Table Sauce in USA」, Euromonitor International, 2018.11
7. 「Hold the ketchup, pass the Sriracha」, Supermarket News, 2018.08.23
8. 「Hormel Foods Launches Two New HOUSE OF TSANG® Thai Curry Sauces」, Hormel Foods, 2017.09.21
9. 「The Top 3 Hot Sauce Trends For 2017」, Asleyfood Company, 2017.02.08
10. 「The New Spicy Trend - Gochujang - Korean Red Chili Pepper Paste」 PRWeb, 2018.06.29.
11. 「미국 식품첨가물 제도 및 최신현황」, 식품안전정보원, 2016.04

### ■ 참고 사이트

1. Euromonitor International([www.portal.euromonitor.com/](http://www.portal.euromonitor.com/))
2. International Trade Centre([www.trademap.org](http://www.trademap.org))
3. NY Fancy Food Show ([www.specialty.com/fancy-food-show.com](http://www.specialty.com/fancy-food-show.com))
4. 글로벌 전시 포털([www.gep.or.kr](http://www.gep.or.kr))
5. 대상주식회사([www.daesang.com](http://www.daesang.com))
6. French' s Food Company([www.frenchsfoodservice.com/](http://www.frenchsfoodservice.com/))
7. FDA([www.fda.gov/](http://www.fda.gov/))
8. Amazon([www.amazon.com](http://www.amazon.com))
9. CJ제일제당([www.cj.co.kr/cj-kr](http://www.cj.co.kr/cj-kr))
10. United States International Trade Commission([www.usitc.gov](http://www.usitc.gov))
11. U.S. Customs and Border Protection([www.cbp.gov/](http://www.cbp.gov/))
12. K-stat(<http://stat.kita.net/>)
13. 통합무역정보서비스(<http://www.tradenavi.or.kr>)
14. 농식품수출정보([www.kati.net/](http://www.kati.net/))
15. 한국품질보증원([www.kqa.co.kr](http://www.kqa.co.kr))
16. 대한민국 관세청([www.customs.go.kr](http://www.customs.go.kr))
17. 관세법령정보포털 3.0([unipass.customs.go.kr/clip/index.do](http://unipass.customs.go.kr/clip/index.do))
18. 세계 HS 정보시스템([www.customs.go.kr/kcshome/getBuRyuList.po](http://www.customs.go.kr/kcshome/getBuRyuList.po))
19. 청정원 USA([www.chungjungoneusa.com](http://www.chungjungoneusa.com))



20. PR Newswire([www.prnewswire.com/](http://www.prnewswire.com/))
21. Costco([www.costco.com](http://www.costco.com))
22. Food 4 Less ([www.food4less.com](http://www.food4less.com))
23. Target([www.target.com](http://www.target.com))
24. Trader Joe' s([www.traderjoes.com](http://www.traderjoes.com))
25. Vons([www.vons.com](http://www.vons.com))
26. Whole Foods Market([www.wholefoodsmarket.com](http://www.wholefoodsmarket.com))
27. 가주마켓([www.gajumarketplace.com](http://www.gajumarketplace.com))
28. H mart([www.hmart.com](http://www.hmart.com))
29. 시온마켓([www.zionmarket.com](http://www.zionmarket.com))
30. 갤러리아 플라자([www.galleriamarket.com](http://www.galleriamarket.com))
31. 99 Ranch Market([www.99ranch.com](http://www.99ranch.com))
32. 마루카이 마켓([www.marukai.com](http://www.marukai.com))
33. Seafood City([www.seafoodcity.com](http://www.seafoodcity.com))

## 2018 농식품 해외시장 맞춤형조사

No. 1901-21

품 목 : 김치 소스(Kimchi 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](http://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.