

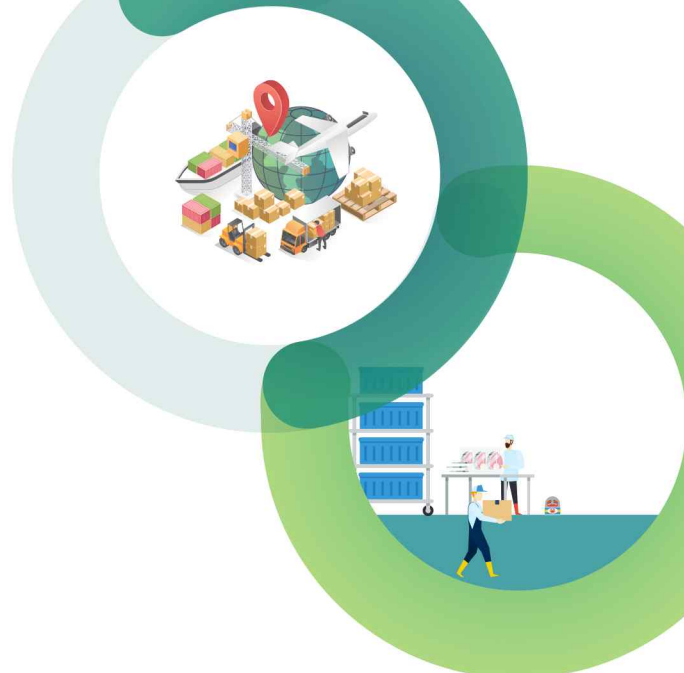


# 2022 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. | 202211-01  
품목 | 물회  
HS CODE | 1605.54-2010  
국가 | 미국(U.S.A)  
구분 | 시장분석형

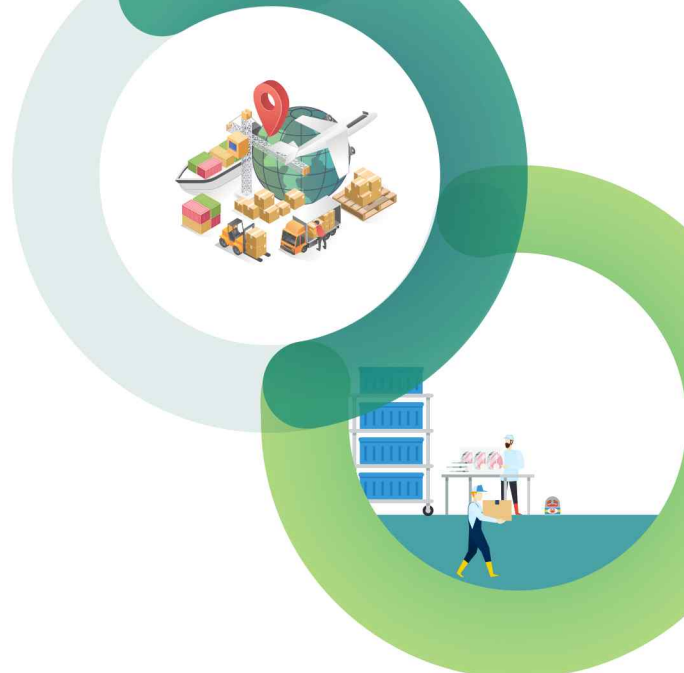




# CONTENTS

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 미국 냉동 수산가공식품 시장규모	06
2. 한국 냉동 수산가공식품 시장규모	07
3. 미국 물회 수입규모	08
4. 미국 물회 수입금액	09
III. 시장트렌드	
1. 코로나 19 이후 미국 수산물 소비 소폭 증가	11
2. 미국 내 수산물의 인지도나 인기, 전반적으로 높지 않아	12
3. 굽거나 튀기는 수산물 음식 다수, 신선 수산물 요리는 소수	13
4. 대표적인 신선 수산물 레시피, 종류는 매우 제한적	14
IV. 유통채널	
1. 미국 물회 유통채널 비교	16
2. 미국 물회 유통채널 특징	17
3. 미국 물회 B2C 유통채널	21





# CONTENTS

## V. 진입장벽

1. 물회 통관 및 검역 절차	30
2. 물회 수출 전 사전 준비	31
3. 물회 국내 수출 신고 및 통관	45
4. 물회 국내 수출 검역 및 검사	47
5. 물회 미국 수입 신고 및 통관	49
6. 물회 미국 수입 검역 및 검사	51

## VI. 수입·유통업체 인터뷰

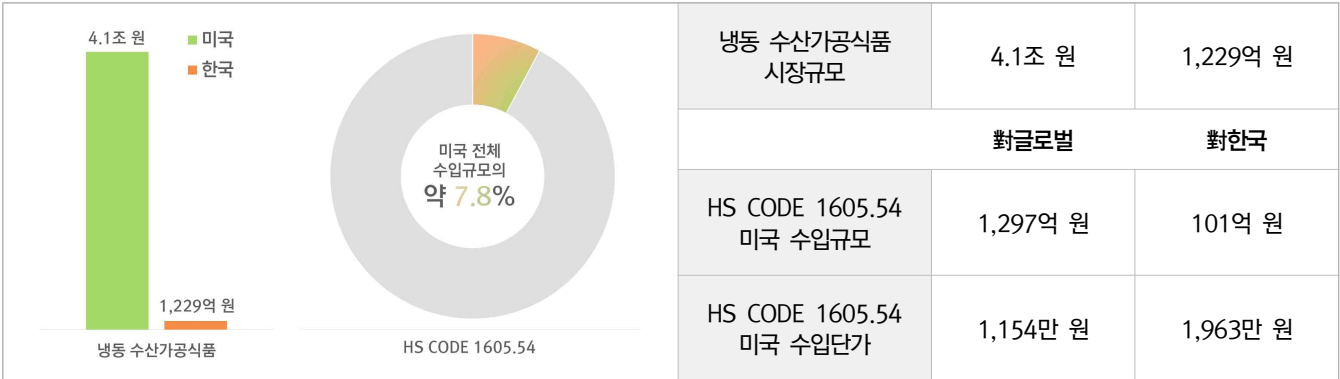
Interview ① 울타리유에스에이(Wooltari USA)	53
Interview ② 에이치마트(H Mart)	55
Interview ③ 메가마트(Mega Mart)	57

※ 참고문헌	59
--------	----



# Summary

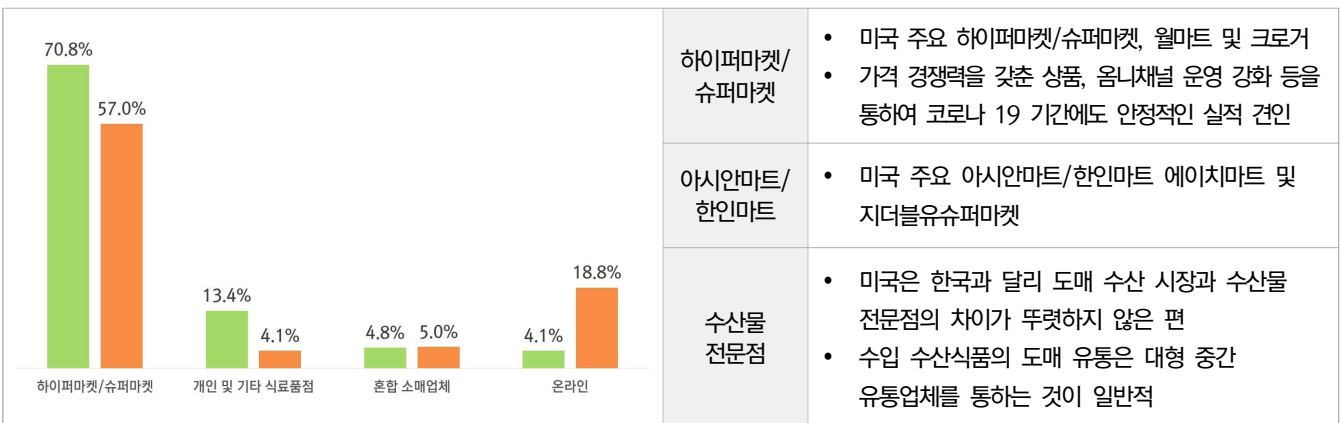
## ■ 시장분석



## ■ 시장트렌드

Topic ①	미국 수산물 소비량, 코로나 19 이후 상승 추세
Topic ②	미국 현지에서 대표적인 신선 수산물 종류 이외에는 인지도 낮은 편
Topic ③	수산물 및 생선은 주로 굽거나 튀기는 형태로 섭취
Topic ④	신선 어류를 이용한 대표적인 레시피는 참치 타르타르나 포케 등

## ■ 유통채널



## ■ 진입장벽

담당 기관	<ul style="list-style-type: none"> <li>미국 식품의약국, 미국 해양대기국, 미국 관세국경보호청 등</li> </ul>	국내 수출 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>수산가공식품은 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당 無</li> </ul>
수출 전 사전 준비	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP 인증 취득 必</li> <li>미국, 수산물 수입 모니터링 확대</li> </ul>	미국 수입신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> <li>미국 수입식품, 도착 이전에 화물 관련 정보 관세국경보호청에 사전 통지 必</li> </ul>
국내 수출신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출신고 및 통관 시 수출신고서, 선하증권, 송장 등 제출 필요</li> </ul>	미국 수입검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>미국 식품의약국 수입 경보에 유의 업체로 지정될 경우 향후 통관 거부 가능성 있으므로 주의 필요</li> </ul>

## ■ 수입·유통업체 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> <li>미국에서 수산가공식품 시장은 수요가 높은 시장</li> <li>미국 현지에서 물회는 틈새 시장으로 특정 소비층에서만 수요가 있는 품목</li> <li>현지에서 물회의 주요 소비층은 아시아인, 젊은 연령층, 미국적인 요리를 선호하는 소비자 등</li> </ul>
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>현지 소비자들의 수산가공식품 주요 구매 고려요인은 맛, 품질, 가공방식 등</li> <li>미국 현지 소비자들을 타깃으로 하기 위해서는 제품을 미국인들의 입맛에 알맞게 맛을 변형하거나 한국 음식임을 강조하며 오히려 맵게 제조하는 방법 추천</li> </ul>

(\*) A사 : 한국 경쟁사명 이니셜 처리





## II. 시장규모

1. 미국 냉동 수산가공식품 시장규모
2. 한국 냉동 수산가공식품 시장규모
3. 미국 물회 수입규모
4. 미국 물회 수입금액



## 1. 미국 냉동 수산가공식품 시장규모

### 미국 국가 일반 정보<sup>1)</sup>

면적	983만km <sup>2</sup>
인구	3억 3,189만 명
GDP	24조 8,000억 달러
1인당 GDP	7만 4,725달러

### ▶ 2021년 미국 냉동 수산가공식품 시장규모 약 4.1조 원

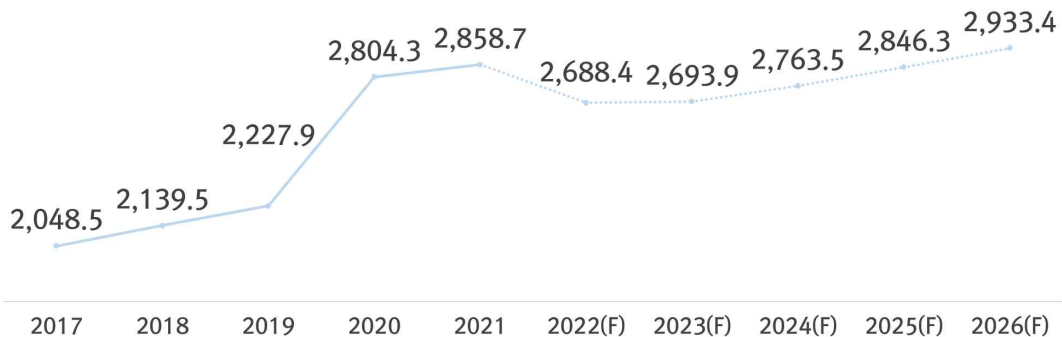
2021년 기준 미국 냉동 수산가공식품(Frozen Processed Seafood) 시장은 약 4.1조 원 규모로 전년 대비 2% 증가함. 미국의 냉동 수산가공식품 시장규모는 2020년 기준 전년 대비 26% 급격하게 성장하였으며 지난 5년(2017-2021년)간 연평균성장률 9%를 기록함

### ▶ 미국 냉동 수산가공식품 시장, 향후 완만한 성장 전망

미국에서는 코로나 19의 여파로 집에서 간편히 보관 및 조리할 수 있는 신선, 냉동, 상온 보관이 가능한 수산물에 대한 수요와 판매가 급격하게 증가한 것으로 확인됨. 최근 인플레이션 압력으로 인하여 외식 수요 회복은 더딜 것으로 관측되나, 집에서 직접 요리하는 비율이 높아짐에 따라 냉동 및 가공 수산물 제품에 대한 선호는 지속될 것으로 관측됨. 이에 향후 5년(2022-2026년)간 미국 냉동수산가공식품 시장은 연평균 2%의 완만한 성장세를 보일 것으로 전망됨<sup>2)</sup>

[표 2.1] 미국 '냉동 수산가공식품' 시장규모<sup>3)4)</sup>

단위 : 백만 달러



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR <sup>5)</sup>
냉동 수산가공식품	2,048.5	2,139.5	2,227.9	2,804.3	2,858.7	9%
(한화추정액)	(2.9조 원)	(3.1조 원)	(3.2조 원)	(4.0조 원)	(4.1조 원)	
분류	2022(F)	2023(F)	2024(F)	2025(F)	2026(F)	CAGR
냉동 수산가공식품	2,688.4	2,693.9	2,763.5	2,846.3	2,933.4	2%
(한화추정액)	(3.9조 원)	(3.9조 원)	(4.0조 원)	(4.1조 원)	(4.2조 원)	

자료: 유로모니터(Euromonitor)

1) 외교부, 「국가개황」, 2021

2) 한국수산경제, 「코로나19에 따른 미국의 수산물 소비형태 변화와 수협의 도전」, 2022.06

3) FishStatJ에 따르면 미국 '물회' 시장규모가 집계되지 않아 유로모니터 '냉동 수산가공식품(Frozen Processed Seafood)' 시장규모를 조사함

4) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

5) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

## 2. 한국 냉동 수산가공식품 시장규모

### ▶ 2021년 한국 냉동 수산가공식품 시장규모 약 1,229억 원

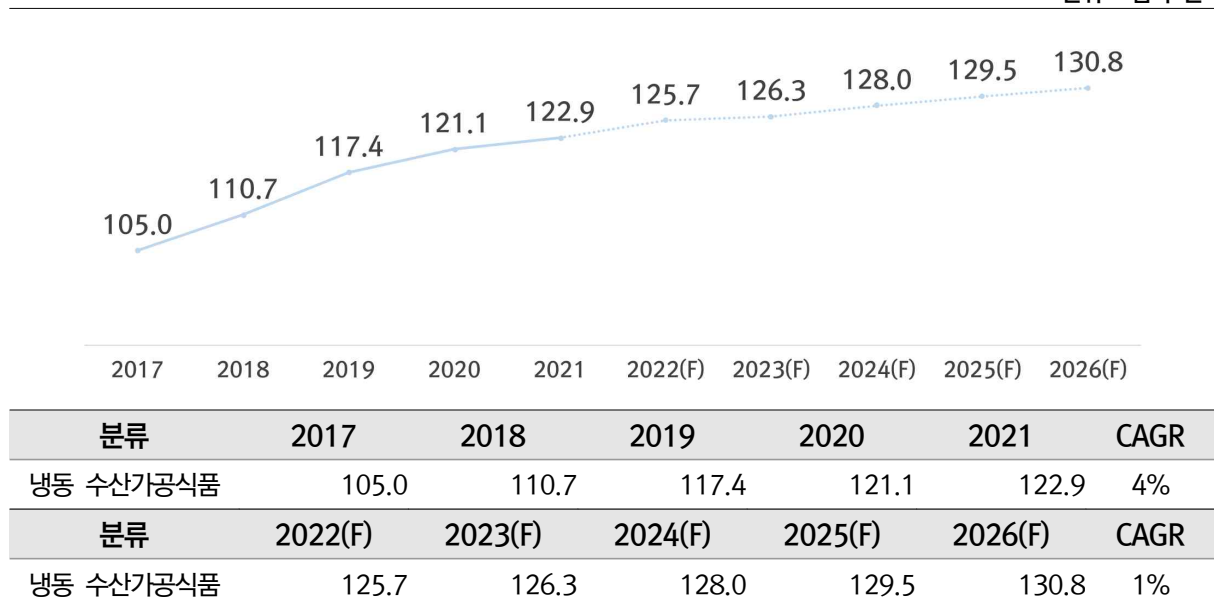
2021년 기준 한국의 냉동 수산가공식품(Frozen Processed Seafood) 시장규모는 전년 대비 1%가량 증가한 1,229억 원으로 집계됨. 지난 5년(2017-2021년)간 한국 냉동 수산가공식품 시장규모는 연평균성장률 4%를 기록했으나 매년 전년도 성장세 대비 다소 둔화되고 있는 것으로 확인됨

### ▶ 한국 냉동 수산가공식품 시장규모, 향후 성장 둔화 관측

한국 수산가공식품 생산량은 2014년 이후 감소하는 추세이나 냉동 품목 생산량이 2018년 기준 54만 톤으로 40.0%로 가장 높은 비중을 차지하며 냉동품 중심의 생산체계가 구축되어 있음. 특히, 조미김과 조미오징어 생산이 증가하고 있는 것으로 나타나 간편하게 먹을 수 있는 제품에 대한 시장 수요가 증가하고 있는 것으로 확인됨. 코로나 19 영향으로 한국 소비자들의 HMR, 밀키트 등 간편식에 대한 수요가 증가하는 가운데 고부가가치 제품 개발 등으로 수산가공식품 산업 육성이 필요한 상황으로 보임. 이에 한국 냉동 수산가공식품 시장규모는 향후 5년(2022-2026년) 동안 연평균성장률 1%를 기록하며, 2026년까지 약 1,308억 원의 시장규모를 달성할 것으로 전망됨<sup>6)</sup>

[표 2.2] 한국 ‘냉동 수산가공식품’ 시장규모

단위 : 십억 원



자료: 유로모니터(Euromonitor)

6) 한국수산경제, 「우리나라 수산가공산업 현황 분석」, 2020.11

### 3. 미국 물회 수입규모

● 물회 HS CODE

해당 장에서 오징어 물회는 'HS CODE 1605.54'로 분류됨  
 HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생(水生) 무척추동물'임  
 'HS CODE 1605.54-2010'의 품명은 '오징어·말뚝용기에 넣은 것'임

▶ HS CODE 1605.54 미국 對글로벌 수입액 약 1,297억 원

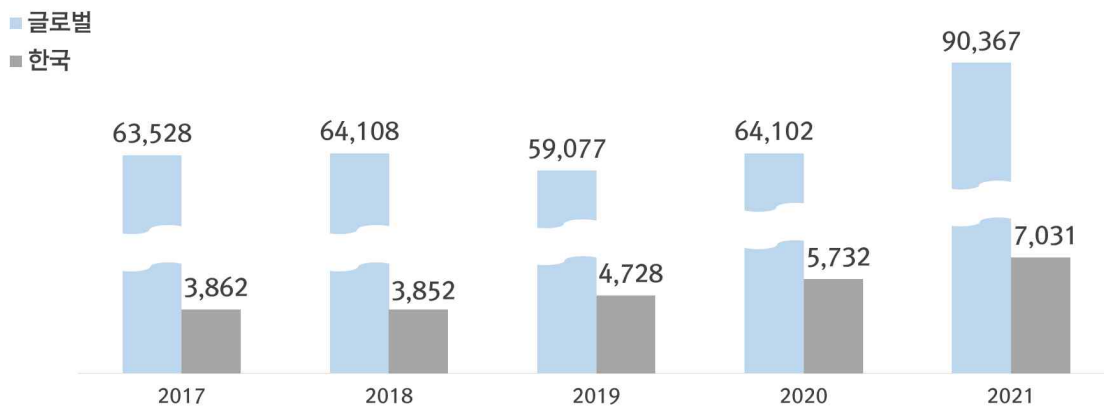
2021년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 미국 對글로벌 수입액은 약 1,297억 원으로 집계됨. 최근 5년(2017-2021년)간 해당 품목의 미국 對글로벌 수입액은 전년 대비 증감을 거듭하다가 2021년 기준 전년 대비 41%가량 급증하면서 해당 기간 동안 연평균 9%의 증가세를 보임

▶ HS CODE 1605.54 미국 對한국 수입액 6위

2021년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 미국 對한국 수입액은 약 101억 원으로 전체 수입액 기준 6위(점유율 약 8%)를 차지했으며, 지난 5년(2017-2021년) 동안 연평균성장률 약 16%를 기록함. 해당 HS CODE 품목의 미국 對글로벌 수입액 기준 1위는 스페인(약 268억 원), 2위는 중국(약 242억 원), 3위는 태국(약 156억 원) 순으로 확인됨

[표 2.3] 미국 '물회' 수입규모(7)8)

단위 : 천 달러



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
미국 對글로벌 수입액	63,528	64,108	59,077	64,102	90,367	9%
(한화추정액)	(911억 원)	(920억 원)	(848억 원)	(920억 원)	(1,297억 원)	
미국 對한국 수입액	3,862	3,852	4,728	5,732	7,031	16%
(한화추정액)	(55억 원)	(55억 원)	(68억 원)	(82억 원)	(101억 원)	

자료 : ITC(International Trade Centre)

7) 자료: ITC(International Trade Centre)

8) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨



### 4. 미국 물회 수입금액

▶ **미국 HS CODE 1605.54, 1톤당 수입단가 약 1,154만 원**

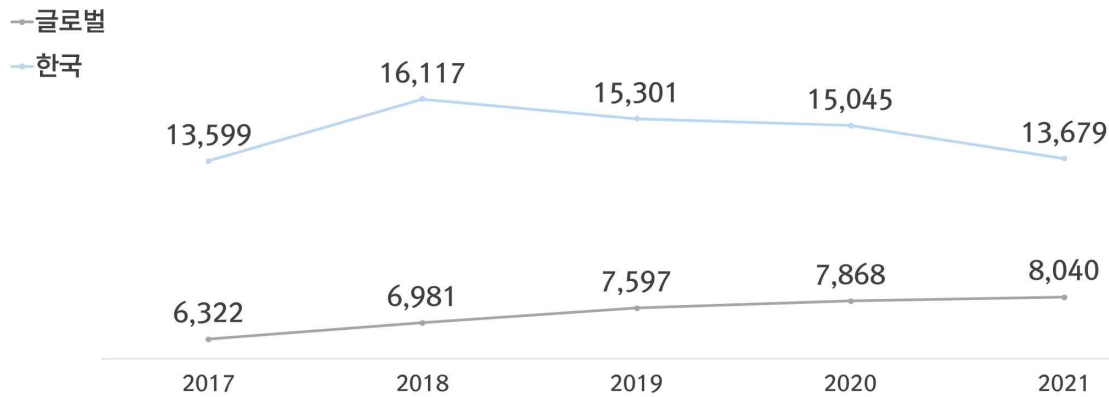
2021년 기준 HS CODE 1605.54의 미국 對글로벌 단위당 수입단가는 전년 대비 약 2% 상승한 1,154만 원으로 집계됨. 해당 품목의 수입단가는 최근 5년(2016-2020년) 동안 연평균 6% 상승함

▶ **미국 HS CODE 1605.54 수입단가, 한국 5위**

2021년 기준 HS CODE 1605.54 품목의 미국 對한국 수입단가는 약 1,963만 원으로 글로벌 5위에 해당함. 해당 품목의 미국 對글로벌 수입단가 순위는 1위 홍콩(약 3,551만 원), 2위 일본(약 2,599만 원), 3위 이탈리아(약 2,080만 원)로 확인됨

[표 2.4] 미국 ‘물회’ 단위당 수입금액<sup>9)10)</sup>

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
미국 對글로벌 수입금액	6,322	6,981	7,597	7,868	8,040	6%
(한화추정액)	(907만 원)	(1,002만 원)	(1,090만 원)	(1,129만 원)	(1,154만 원)	
미국 對글로벌 수입량	10,049	9,183	7,776	8,147	11,239	3%
미국 對한국 수입금액	13,599	16,117	15,301	15,045	13,679	0%
(한화추정액)	(1,951만 원)	(2,312만 원)	(2,195만 원)	(2,159만 원)	(1,963만 원)	
미국 對한국 수입량	284	239	309	381	514	16%

자료 : ITC(International Trade Centre)

9) 자료: ITC(International Trade Centre)

10) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨



## III. 시장트렌드

1. 코로나 19 이후 미국 수산물 소비 소폭 증가
2. 미국 내 수산물의 인지도나 인기, 전반적으로 높지 않아
3. 굽거나 튀기는 수산물 음식 다수, 신선 수산물 요리는 소수
4. 대표적인 신선 수산물 레시피, 종류는 매우 제한적

## 1. 코로나 19 이후 미국 수산물 소비 소폭 증가

### ▶ 미국 수산물 소비량, 코로나 19 이후 소폭 상승

2021년 기준 미국 수산물 소매판매량은 전년 대비 약 9% 상승한 200만 톤이었으며, 수산물 소매판매액은 285억 달러 규모였음. 다만, 수산물 소비량 자체는 소폭 상승한 수준인데, 이는 미국 소비자들이 코로나 19 이후 가정에서 수산물을 조리하여 섭취하는 비중이 높아진 것이 요인인 것으로 분석됨

### ▶ 냉동 수산물에 대한 수요 증가

수산물, 특히 신선 수산물에 대한 거부감이 높은 미국에서 냉동 및 냉장 수산물에 대한 수요가 증가하고 있음. 2021년 기준 냉동 및 냉장 수산물은 전체 소매판매의 70%를 차지할 정도로 높은 수요를 보였으며, 그중 냉동 수산물 소매판매는 전년 대비 2.8%, 2019년 대비 40.8% 증가한 72억 달러(약 10조 3,306억 원) 규모를 달성함. 조사 대상 품목인 물회 자체의 인지도는 매우 낮은 편이며, 베트남식 및 이탈리아식 샐러드 누들은 어느 정도 인지도를 얻은 것으로 보이나, 매운 맛의 국물이 있거나 신선 수산물이 포함된 음식은 찾아보기 힘든 편임. 다만, 드물게 익힌 새우나 구운 생선 등이 곁들여진 경우도 있는 것으로 보임<sup>11)12)13)14)</sup>

[표 3.1] 미국 수산물 소매 시장

구분	단위 : 백만 달러				
	2017	2018	2019	2020	2021
물고기 (Fish)	5,653.1	5,900.9	6,114.8	7,763.4	8,679.4
갑각류 (Crustaceans)	6,409.1	6,671.0	7,063.2	9,563.6	10,986.6
물고기 및 해산물 (Fish and Seafood)	18,404.8	19,065.4	19,575.6	25,381.5	28,497.9
연체류 (Molluscs and Cephalopods)	6,342.6	6,493.5	6,397.6	8,054.6	8,831.8

자료: 유로모니터(Euromonitor)

11) 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in the US」, 2022.02

12) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06

13) 세계양식학회지(Journal of the World Aquaculture Society), 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08

14) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「US fresh, frozen seafood retail sales set records in 2021」, 2022.01

## 2. 미국 내 수산물의 인지도나 인기, 전반적으로 높지 않아

### ▶ 미국 소비자가 가장 많이 섭취하는 수산물, ‘새우’

미국 현지인들이 가장 선호하는 수산물은 새우인 것으로 나타남. 2014년 기준 1인당 새우 1.8kg을 소비했으며, 이는 1인당 전체 식용 수산물 소비량 대비 27% 비중임. 이외에도 2020-2021년 기준 슈퍼마켓에서 판매된 수산물 중에서도 가장 높은 비율을 차지하여 소매판매액 기준 49억 2,100만 달러(약 7조 607억 원) 규모를 달성함. 현지 소비자들은 새우 이외에도 연어나 참치, 게, 랍스터 등을 선호하여 갑각류 수산물에 대한 선호가 두드러짐

### ▶ 신선 수산물 섭취, 대표적인 메뉴 외에는 인지도 매우 낮아

한국산 수산물은 현지인보다는 한인마트 및 한식당을 중심으로 공급되고 있는 것으로 보임. 가자미는 필렛 형태로 가공된 냉장 혹은 냉동 제품이 주요 판매 형태이며, 흰살 생선으로 미국인들에게도 친숙한 편임. 또한, 미국에서 가장 흔한 신선 수산물(생선이나 기타 수산물) 종류는 굴, 연어, 참치 타르타르, 카르파초, 세비체, 사시미, 스시, 포케 등이며, 이외의 신선 수산물 음식은 큰 인지도를 지니지는 못한 것으로 보임. 모두 미국 현지 음식보다는 지중해<sup>15)</sup> 및 일식 문화가 현지 문화에 흡수된 것으로 볼 수 있으며, 조사 시점 기준 매운 소스 혹은 국물과 함께 섭취하는 현지의 신선 수산식품은 찾아보기 어려운 상황임<sup>16)17)18)</sup>

[표 3.2] 2020년 미국 종류별 1인당 수산물 소비량

구분	전체	새우	연어	틸라피아	알래스카 대구	대구	계
파운드 (Pound)	19	5	2.83	1.07	0.88	0.57	0.52

자료: 미국 해양대기청(NOAA)

15) 카르파초 및 세비체가 해당되며, 완전한 날 음식이라기 보다는 식초나 레몬 및 라임즙에 절여진 형태임

16) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Top 10 list of most-consumed seafood species in US revealed」, 2022.05

17) KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산식품 시장동향」, 2019.17

18) 미국 해양대기청(NOAA), 「Fisheries of the United States 2019」, 2021.05

### 3. 굽거나 튀기는 수산물 음식 다수, 신선 수산물 요리는 소수

#### ▶ 미국의 일반적인 수산물 소비 행태

미국은 수산물의 위생 문제에 경각심이 높으며, 수산물을 어떻게 조리해야 할지에 대한 지식이 적어 조리가 간편한 HMR, 냉동, 통조림 형태의 가공 수산물을 선호함. 또한, 일반 소매점보다는 레스토랑으로 납품되는 수산물의 비중이 더 높은 편임. 실제로 현지 소비자를 대상으로 한 설문에서도 기타 식품 대비 수산물을 레스토랑에서 더 자주 섭취하는 것으로 드러남. 수입 수산물은 대부분 현지인보다는 수산물 음식에 더 친숙한 아시아계가 주로 거주하는 서부 지역의 하이퍼마켓/슈퍼마켓이나 레스토랑을 통해 유통됨

#### ▶ 미국인이 가장 많이 섭취하는 신선 요리는 주로 생선 기반

2010년대 초반 현지 웰빙 트렌드와 함께 신선 음식 소비 붐이 있었는데, 신선 품목 중에서도 수산물 섭취가 특히 증가함. 다만, 가장 높은 응답률을 보인 스시나 세비체 등 생선 기반 요리마저도 2016년에 33%, 2019년에 34%의 응답률을 보임. 새우나 연어 등 전통적으로 높은 선호도를 보이는 수산물 외에 미국에서 그나마 대중적인 인기를 지닌 수산물은 대구와 같은 환살 생선이나 굴, 지중해 및 일식 수산물 요리이며, 대부분의 고급 수산물 레스토랑에서는 환살 생선 스테이크를 메인으로 굴이나 타르타르, 세비체, 카르파초 등을 전채로 내놓는 식의 구성으로 주로 운영되고 있음. 일식 레스토랑에서는 사시미나 스시, 지라시 등을 판매함<sup>19)20)21)22)23)24)</sup>

[그림 3.1] 미국 수산물 전문 레스토랑



고급 수산물 레스토랑



캐주얼 다이닝



저가형 수산물 프랜차이즈

자료: 오션프라임(Ocean Prime), 락피쉬그릴(Rock Fish Grill), 캡틴디스씨푸드(Captain D's Seafood)

19) 더카운터(The Counter), 「Seventy percent of seafood is purchased when dining out」, 2020.04  
 20) 뉴트리언트(Nutrients), 「Food Sources and Expenditures for Seafood in the United States」, 2020.06  
 21) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Survey on US seafood consumption contains surprises」, 2019.01  
 22) 미국식품의약청(FDA), 「2019 Food Safety and Nutrition Survey Report」, 2021.11  
 23) 미국식품의약청(FDA), 「2016 Food Safety and Nutrition Survey Report」, 2017.11  
 24) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Seafood trends: Raw, whole and tacos」, 2010.03



#### 4. 대표적인 신선 수산물 레시피, 종류는 매우 제한적

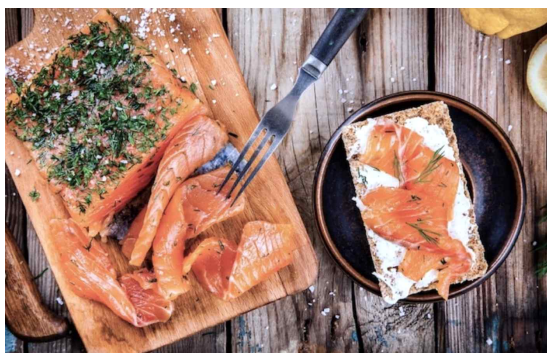
##### ▶ 가공 수산식품에 대한 선호가 지배적

미국에서는 주로 갑각류 제품을 원물로 구매하여 그릴에 구워 먹거나, 바로 조리하여 먹을 수 있는 HMR 제품, 그리고 손질되어 간편한 조리가 가능한 냉동 제품을 선호하는데, 수산물의 경우 통조림 참치나 필렛 형태로 가공된 냉동 넙치, 훈제 연어, 튀김 새우용 냉동 제품이 대표적인 것으로 조사됨

##### ▶ 대표적인 신선 수산물 레시피

수산물을 원물 그대로 조리한 식품(스테이크, 조림, 튀김 등)을 선호하는 미국에서 유명한 수산물 요리로는 새우나 랍스터를 활용한 것, 칼라마리로 불리는 오징어 튀김, 연어·대구·농어 스테이크 등이 있음. 신선 수산물 요리 중 참치 타르타르는 날 참치를 야채와 함께 다져 계란 노른자와 함께 먹는 음식으로, 프랑스식 육회 음식인 타르타르에서 유래함. 지중해식 수산물 요리인 세비체나 카르파초는 식초나 레몬즙의 양을 달리하여 절여지는 것이 특징이며, 굴도 다진 야채 및 레몬즙과 함께 섭취하는 경우가 많은 것으로 보임. 포케는 하와이식 일식으로, 활생선이나 문어 등을 크게 썰어 야채나 곡물을 참기름이나 간장 소스에 함께 버무려 먹는 음식으로, 짧은 층 사이에서 간편한 건강식으로 자리 잡음. 이외에 락스나 그라브락스로 불리는 연어 요리가 있는데, 흔히 베이글과 같은 빵 위에 크림치즈와 연어를 올린 후 허브를 곁들여 먹는 것이 흔한 형태임<sup>25)26)27)</sup>

[그림 3.2] 그라브락스와 카르파초



자료: 미쉐린가이드(Michelin Guide)

25) 캐나다 농업부(Agriculture Canada), 「Fish and seafood trends in the United States」, 2022

26) 테이스트아틀라스(tasteatlas), 「10 Most Popular American Fish Dishes」, 2021.01

27) 미쉐린가이드(Michelin Guide), 「A Tasty Guide To Eating Raw Fish In 7 Ways」, 2017.09





## IV. 유통채널

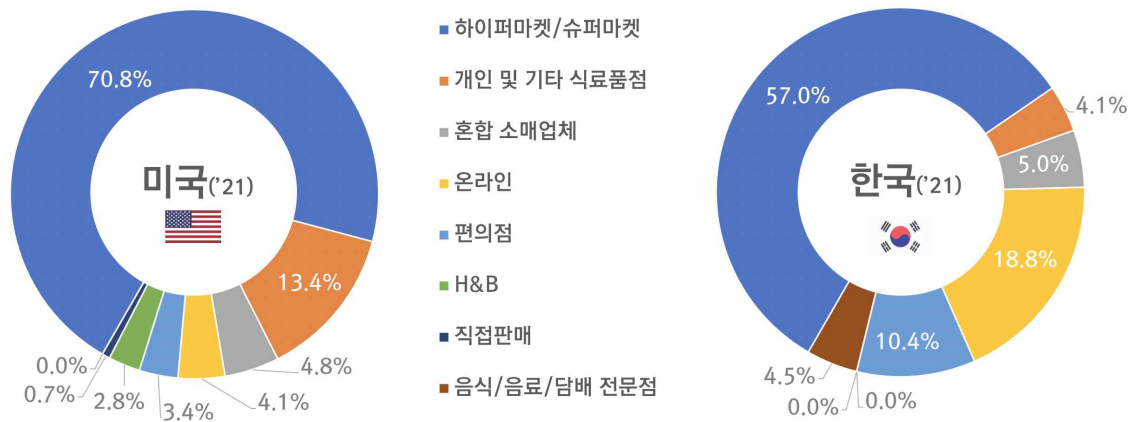
1. 미국 물회 유통채널 비교
2. 미국 물회 유통채널 특징
3. 미국 물회 B2C 유통채널

## 1. 미국 물회 유통채널 비교

### ▶ 미국 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 점유율 70.8% 육박

2021년 기준 미국의 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품’ 중 70.8%가 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’을 통해 유통되었으며, 한국에서는 동 채널을 통해 57.0%가 유통된 것으로 나타남. 미국 기준 2위 채널은 ‘개인 및 기타 식료품점’으로, 13.4%를 점유하며 한국(4.1%)과 약 10%p의 차이를 보인 것으로 확인됨. 한국 기준 두 번째로 높은 유통 점유율을 차지한 채널은 ‘온라인’이었으며, 해당 채널의 유통점유율은 미국과 한국에서 각각 4.1%, 18.8%인 것으로 조사됨

[표 4.1] 미국 물회 소매유통채널 점유율



미국 및 한국 소매유통채널 점유율 <sup>28)29)</sup> 비교 <sup>30)</sup>		
미국	유형	한국
70.8%	하이퍼마켓/슈퍼마켓	57.0%
13.4%	개인 및 기타 식료품점 <sup>31)</sup>	4.1%
4.8%	혼합 소매업체	5.0%
4.1%	온라인	18.8%
3.4%	편의점 <sup>32)</sup>	10.4%
2.8%	H&B	0.0%
0.7%	직접판매	0.0%
0.0%	음식/음료/담배 전문점	4.5%

자료: 유로모니터(Euromonitor)

28) 2021년 기준, 미국 및 한국 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)’의 소매유통채널 점유율임

29) ‘물회’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 상위 카테고리인 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)’의 정보를 확인함

30) 각 점유율은 소수점 둘째자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±1.0% 오차가 발생할 수 있음

31) 본 보고서에서 ‘개인 및 기타 식료품점’은 ‘아시안마트/한인마트’ 및 ‘수산물 전문점’을 포괄함

32) 본 보고서에서 ‘편의점’은 ‘주유소매점’을 포괄함

## 2. 미국 물회 유통채널 특징

### 1) 하이퍼마켓/슈퍼마켓

#### ▶ 미국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체, 월마트 및 크로거

미국의 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체 월마트(Walmart)는 2021년 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 전체 매출액 9,395억 1,660만 달러(약 1,348조 184억 원<sup>33)</sup>) 중 31.8%를 점유하였으며, 크로거(Kroger)는 전체 2021년 업계 전체 매출액의 10.9%를 차지함

#### ▶ 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 가격 경쟁력 앞세워 소비자 유인<sup>34)</sup>35)

미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업계는 코로나 19 완화 후에도 계속된 재택 근무 기조로 인해 외식 대비 가정 내 취식 비중이 예년 대비 늘어나며 매출 방어에 성공하였으며, 슈퍼마켓의 수산물 매출 또한 함께 증가한 것으로 나타남. 특히, 업계 내 대다수 기업이 옴니채널 운영 강화 및 상품 구성 라인 강화를 통해 전반적인 소비 경험을 개선했다는 점도 매출 상승 원인 중 하나임. 이외에도 하이퍼마켓/슈퍼마켓 기업이 출시한 자체상표 상품 등 가격 경쟁력을 필두로 소매판매 업계 내 지위를 공고히 할 것으로 예상됨

[표 4.2] 미국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체

순번	기업명	하이퍼마켓/슈퍼마켓 매출액 점유('21) <sup>36)</sup>	산하 주요 브랜드
1	월마트 (Walmart)	31.8%	월마트슈퍼센터(Walmart Supercenter), 월마트네이버후드마켓 (Walmart Neighbourhood Market)
2	크로거 (Kroger)	10.9%	크로거(Kroger), 크로거마켓플레이스(Kroger Marketplace), 프레드메이어스토어즈(Fred Meyer Stores)
3	알버트슨 (Albertsons)	6.5%	세이프웨이(Safeway), 알버트슨(Albertsons)
4	어홀드델하이즈 (Ahold Delhaize)	5.1%	스탑앤숍(Stop & Shop), 푸드라이온(Food Lion), 자이언트(Giant)
5	퍼블릭스슈퍼마켓 (Publix Super Markets)	5.0%	퍼블릭스(Publix)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

33) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

34) 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in the US Country Report」, 2022.02

35) 유로모니터(Euromonitor), 「Supermarkets in the US Country Report」, 2022.02

36) 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 점유율 부문 상위 5개 기업

2) 아시안마트/한인마트

▶ 미국 아시안마트/한인마트, 에이치마트 및 지더블유슈퍼마켓<sup>37)</sup>

미국의 주요 아시안마트/한인마트업체로는 에이치마트(H Mart) 및 지더블유슈퍼마켓(GW-Supermarket), 시온마켓(Zion Market) 등이 있음. 에이치마트는 미국 내 최대 규모의 한인마트 체인으로, 현재 미 전역에서 약 70여 개의 점포를 운영 중임. 또한, 미국 내 오프라인 소매유통채널을 통해 판매되고 있는 신선 오징어 및 오징어 가공품은 대다수 아시안계 소비자를 대상으로 한 아시안마트/한인마트를 통해 유통되고 있는 것으로 알려짐

[표 4.3] 미국 주요 아시안마트/한인마트 업체

순번	기업명	설립연도	매장 수('21)	홈페이지
1	에이치마트 (H Mart)	1982년	75개	www.hmart.com
2	99랜치마켓 (99 Ranch Market)	1984년	57개	www.99ranch.com
3	지더블유슈퍼마켓 (GW-Supermarket)	2004년	18개	www.gw-supermarket.com
4	시온마켓 (Zion Market)	1981년	7개	www.zionmarket.com
5	아시안푸드마켓 (Asian Food Markets)	1992년	6개	www.asianfoodmarkets.com
6	판-아시아슈퍼마켓 (Pan-Asia Supermarket)	-	5개	www.panasiasupermarket.com

자료: 기업 홈페이지, 뉴욕타임즈(New York Times)

37) 어민신문, 「미국 오징어 시장 동향」, 2021.04

3) 수산물 전문점

▶ 미국 주요 수산물 전문점, 시티피쉬마켓 및 시타렐라

미국 소비자가 섭취하는 수산물의 70%는 레스토랑과 같은 외식 업체를 통해 접하며, 그 품목 또한 굉장히 제한적임. 또한, 수입된 수산 식품의 도매 유통은 대부분 대형 중간 유통업체를 통해 이뤄지는 것이 일반적이며, 우리나라를 비롯한 타 국가에 존재하는 ‘도매 수산 시장’과 일반 수산물 전문 판매점의 경계가 뚜렷하지 않고 대부분의 오프라인 매장 형태의 시장 또는 판매점은 소매 판매가 주된 거래 형식임. 미국 수산물 전문점은 소규모로 운영되는 경우가 다수로, 코네티컷주에는 시티피쉬마켓(City Fish Market)이 1개 매장을, 뉴욕주에서는 시타렐라(Citarella)가 8개의 매장을 운영 중임. 램스씨푸드(Lam’s Seafood)와 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)은 수산 식품에 특화된 아시안 식료품점으로, 그 중 씨푸드시티슈퍼마켓은 캐나다 및 하와이로도 진출하여 현재 32개의 매장을 보유함. 이외에도 미국의 유명 도매시장인 플턴피시마켓(Fulton Fish Market)에서도 온라인 몰을 운영하고 있음

[표 4.4] 미국 주요 수산물 전문점

순번	기업명	주요 거점	매장 수('21)	홈페이지
1	씨푸드시티슈퍼마켓 (Seafood City Supermarket)	미국, 캐나다	32개	www.seafoodcity.com
2	시타렐라 (Citarella)	뉴욕 (New York)	8개	www.citarella.com
3	램스씨푸드 (Lam’s Seafood)	워싱턴 (Washington)	2개	www.lamsseafood.com
4	시티피쉬마켓 (City Fish Market)	코네티컷 (Connecticut)	1개	cfischct.com

자료: 기업 홈페이지

4) 온라인

▶ 미국 주요 온라인 유통채널, 아마존닷컴 및 월마트

미국의 주요 온라인 유통업체 아마존닷컴(Amazon.com)은 2021년 미국 온라인 유통채널 전체 매출액 7,874억 6,610만 달러(약 1,129조 8,564억 원) 중 40.7%를 점유하였으며, 월마트(Walmart)는 2021년 업계 전체 매출액의 8.2%를 차지함

▶ 미국 온라인 유통채널, 공급망 관리가 성패 가른 요인<sup>38)39)</sup>

최근 유례없는 성장세를 보인 미국 이커머스 시장은 코로나 19 상황이 어느 정도 안정된 2021년에도 그 기세를 이어갔는데, 전체 온라인 유통채널 시장은 전년 대비 19% 성장했으며 그 중 식료품 카테고리 또한 20% 성장하여 874억 5,450만 달러(약 125조 4,797억 원) 규모를 달성함. 기존 소매유통업체의 옴니채널화 및 식료품 배달의 활성화 등으로 식료품 이커머스의 성장세는 지속될 것으로 전망됨. 인플레이션으로 소비자들의 가격 민감도가 상승한 점이 추가적인 성장 요인으로 작동했으며, 주요 플레이어 중에서는 인적 및 물적 공급망 관리에 성공한 아마존닷컴이 매출액의 40%를 차지하는 성과를 낸 것으로 확인됨

[표 4.5] 미국 주요 온라인 유통채널

순번	기업명	온라인 유통채널 매출액 점유('21) <sup>40)</sup>	산하 주요 브랜드
1	아마존닷컴 (Amazon.com)	40.7%	아마존 (Amazon)
2	월마트 (Walmart)	8.2%	월마트 (Walmart)
3	애플 (Apple)	5.3%	애플 (Apple)
4	이베이 (eBay)	4.5%	이베이 (eBay)
5	타겟 (Target)	2.3%	타겟 (Target)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

38) 유로모니터(Euromonitor), 「E-Commerce in the US Country Report」, 2022.02

39) 유로모니터(Euromonitor), 「Food and Drink E-Commerce in the US Country Report」, 2022.02

40) 미국 온라인 유통채널 점유율 부문 상위 5개 기업






### 3. 미국 물회 B2C 유통채널 ① 월마트

기업 기본 정보	기업명	월마트(Walmart)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.walmart.com	
	위치	아칸소(Arkansas)	
	규모	매출액('20)                      약 5,240억 달러(약 704조 8,324억 원) 기타 규모                      • 매장 수('21): 약 5,300개 • 직원 수('21): 약 160만 명	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50개 모든 주에서 매장 운영 중이며, 약 150개 물류 센터 보유</li> <li>• 하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 편의점 등 다양한 형태로 매장 운영</li> <li>• 2020년 편의점 브랜드 스피드웨이(Speedway) 점포 3,900여 개 인수</li> </ul>		
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선식품, 건조과일, 면류, 캔디류, 빵류, 음료류, 주류, 즉석식품, 소스류 등</li> </ul>	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농 제품, 가격 경쟁력이 있는 제품</li> </ul>	
	매장 전경	 	
협력방법	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지에서 직접 등록 (www.corporate.walmart.com/suppliers/apply-to-be-a-supplier)</li> <li>- 매점 입점(Store&amp;Club)과 온라인 입점(E-Commerce)을 선택하여 제안서 제출 (한국어 번역 제공)</li> <li>- 홈페이지 기입 정보                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 공급자 번호[DUNS(Data Universal Numbering System: 국제 사업자 등록 번호, 지역별로 사업체를 식별하는 9자리의 고유 번호)], 납세자 식별 번호, 회사 주소, 연락담당자, 전화번호, 이메일 주소, 계좌 정보 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품명, 제품 사진, 판매 가격 외 제품 설명)</li> </ul> </li> <li>• 로컬 에이전트를 통한 등록</li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: supplier64@wal-mart.com</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 월마트(Walmart)

사진 자료: 월마트(Walmart)

### 3. 미국 물회 B2C 유통채널 ② 크로거

<b>기업 기본 정보</b>	기업명	크로거(Kroger)		
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	www.kroger.com		
	위치	오하이오(Ohio)		
	규모	매출액('20)                      약 1,212억 달러(약 163조 261억 원) 기타 규모                      • 매장 수('21): 약 2,740개 • 직원 수('21): 약 46만 5,000명		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 35개 주에서 매장 운영 중이며 약 44개의 물류센터 보유</li> <li>• 자사 브랜드 판매 매출액이 전체의 26% 차지</li> <li>• 2020년부터 매장 픽업 서비스 무료 제공</li> </ul>			
<b>매장정보</b>	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선식품, 냉동식품, 차(茶)류, 주류, 건강보조식품, 화장품 등</li> </ul>		
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선도 높은 제품, 수입 식품 취급 중이나 현지 생산 제품 선호</li> </ul>		
	매장 전경	 		
<b>입점 등록 절차</b>	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지 통해 사전등록 후 제안서 제출 (<a href="http://www.thekrogerco.com/vendors-suppliers/become-a-supplier">www.thekrogerco.com/vendors-suppliers/become-a-supplier</a>)                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일로 'The Supplier Hub'로부터 제안서 관련 내용 회신</li> <li>- 사전등록 시 필요한 정보 (회사명, 사업자등록번호/납세자식별번호, 연락처)</li> <li>- 사업자등록번호/납세자번호 없이 사전 등록 불가</li> <li>- 사전등록 후 : 이메일 회신에 첨부된 링크 접속 후 User ID와 임시 비밀번호를 이용하여 등록 절차 완료</li> <li>- 제품 설명은 정해진 형식에 따라 작성</li> </ul> </li> <li>• 로컬 에이전트를 통한 등록</li> <li>• 평가 기준                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① Animal Welfare Policy 기준 충족</li> <li>② GCC<sup>41)</sup> 및 KGCC<sup>42)</sup> 취득</li> <li>② 크로거사의 벤더관리시스템(Supplier Hub)을 통해서만 입점 가능</li> </ul> </li> </ul>		

자료: 크로거(Kroger), 스탯스타(Statista)  
 사진 자료: 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews)

41) General Certificate of Conformity, 일반 소비자 적합성 인증서: 일반 소비자가 관련 안전 규칙 및 법령에서 제시하는 기준을 준수, 제품이 적합함을 확인하는 인증

42) Kroger General certificate of Conformity: 해당 상품이 연방 및 주정부 표준과 크로거(Kroger)에서 제시한 품질, 성능 등 표준을 준수하고 있음을 확인하는 인증

### 3. 미국 물회 B2C 유통채널 ③ 에이치마트

기업 기본 정보	기업명	에이치마트(H Mart)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.hmart.com	
	위치	뉴저지(New Jersey)	
	규모	매출액('20)	약 15억 달러(한화 약 2조 177억 원)
기업 요약	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> <li>매장 수('21): 75개</li> <li>직원 수('20): 약 3,000명</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>1982년 뉴욕 맨해튼에 '한아름마트'라는 이름으로 1호점 설립</li> <li>한아름 그룹이 운영하는 슈퍼마켓으로 현재 미국 내 최대 규모의 한인마트 체인</li> <li>2020년 로스엔젤레스(LA) 지역 전용 카카오톡 채널 @hmart_la 개설</li> </ul>	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>신선식품, 즉석식품, 스낵류, 음료류, 건강식품, 주방용품, 전자제품 등</li> </ul>	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>기존 플랫폼에 없는 신제품, 아시안 식품, 한국 식품</li> </ul>	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>홈페이지에서 직접 공급자 지원서 작성 (www.hmart.com/online-affiliates)</li> <li>- 담당자 확인 후 제품에 대한 논의를 거친 뒤 입점</li> <li>- 홈페이지 기입 정보                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 회사명, 담당자명, 이메일, 연락처, 입점문의 등 자유 기재</li> </ul> </li> <li>문의사항 연락처</li> <li>- 전화번호: +1-800-648-0980</li> </ul>	

자료: 에이치마트(H Mart), 뉴욕타임즈(New York Times)

사진 자료: 교차로월드(Kyocharoworld)


### 3. 미국 물회 B2C 유통채널 ④ 시온마켓

기업 기본 정보	기업명	시온마켓(Zion Market)	
	기업구분	아시아마트/한인마트	
	홈페이지	www.zionmarket.com	
	위치	캘리포니아(California)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 약 7개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1981년 설립된 한인마트 업체</li> <li>• 캘리포니아, 텍사스, 조지아에서 총 7개 매장 운영 중</li> <li>• 자체 쇼핑 어플을 보유하고 있으며, 카카오톡과 위챗 채널 보유</li> </ul>	
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 음료류, 스낵류, 건강보조식품 생활용품 등	
	선호제품	• 좋은 품질의 저렴한 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: hr@zionmarket.com</li> <li>- 전화번호: +1-858-268-3300</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 시온마켓(Zion Market)

사진 자료: 에이티아메리카(aT America)

### 3. 미국 물회 B2C 유통채널 ⑤ 시타렐라

기업 기본 정보	기업명	시타렐라(Citarella)	
	기업구분	수산물 전문점	
	홈페이지	www.citarella.com	
	위치	뉴욕(New York)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 8개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1912년부터 뉴욕 맨해튼에서 운영 중이던 소규모 수산물 전문 판매점 시타렐라(Citarella)를 1983년 현재 사업주가 매입하면서 설립됨</li> <li>• 다양한 종류의 수산 식품은 물론 과일이나 육류와 같은 신선 식품, 수입 식품, 와인 및 주류, 치즈 등 고메 식품을 함께 취급하는 고급 식료품점으로 진화함</li> <li>• 미 전역으로 배송 서비스 운영 중</li> <li>• 도매 판매 진행 중</li> </ul>	

매장정보	입점가능품목	• 신선식품(수산 식품, 육류, 과일 등), 수입식품, 즉석식품, 소스류, 주류 등
	선호제품	• 수입식품, 신선식품
	매장 전경	 

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호(뉴욕 지역): +1-212-874-0383</li> <li>- 전화번호(햄튼 지역): +1-631-283-6600</li> <li>- 이메일: Marketing-PR@citarella.com</li> </ul> </li> </ul>
-------------	---------------------	---

자료: 시타렐라(Citarella)  
 사진 자료: 시타렐라(Citarella)

### 3. 미국 물회 B2C 유통채널 ⑥ 씨푸드시티슈퍼마켓

기업 기본 정보	기업명	씨푸드시티슈퍼마켓 (Seafood City Supermarket)		
	기업구분	수산물 전문점		
	홈페이지	www.seafoodcity.com		
	위치	-		
	규모	기타 규모	• 매장 수('21): 9개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1989년 캘리포니아 샌디에고에서 첫 개장한 필리핀 슈퍼마켓이며, 이름에서도 드러나듯 다양한 종류의 신선 수산 식품 매대를 갖춘 것이 특징임</li> <li>• 2017년에는 처음으로 캐나다에 매장을 오픈했으며, 현재 하와이를 포함한 북미 지역에서 32개의 매장 운영 중</li> <li>• 매장 내 레스토랑이나 푸드코트 등을 함께 운영</li> </ul>		



매장정보	입점가능품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물, 즉석식품, 소스류, 차(茶)류, 스낵류 등	
	선호제품	• 신선한 제품, 아시안 제품	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +1-909-525-9500</li> <li>- 이메일: marketing@seafoodcity.com</li> </ul> </li> </ul>	
-------------	---------------------	---	--

자료: 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)

사진 자료: 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket)

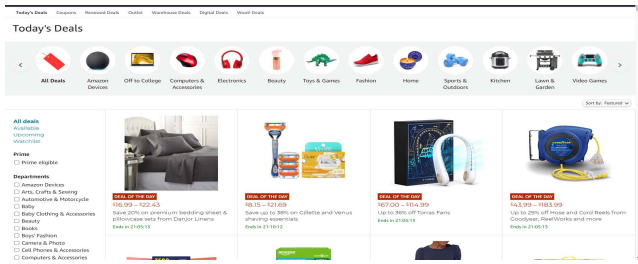


### 3. 미국 물회 B2C 유통채널 ⑦ 아마존

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.amazon.com	
	규모	매출액('21)	4,698억 2,200만 달러(약 631조 9,576억 원)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 24억 회
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1994년 설립됨</li> <li>• 아마존의 첨단 물류 기술을 활용한 편의점이나 슈퍼마켓 등 다양한 오프라인 유통채널을 운영 중이며, 백화점을 통해서도 오프라인 확장 전략 실행 중</li> <li>• 친환경 식료품 전문 슈퍼마켓인 홀푸드마켓(Whole Foods Market) 소유</li> </ul>	



매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	해외판매 가능
		운영 방식	온라인마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요 프로모션 정보	
	50달러 이상 구매 시 5달러 할인, 생일 기프트카드 증정 등 다양한 프로모션 상시 진행

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 직접등록 (services.amazon.com/services/soa-approval-category)</li> <li>- 'Grocery&amp;Gourmet Food' 카테고리 내 'Requirement'에서 자격조건 확인 후 'Contact Us' 클릭하여 입점 문의 제출</li> <li>- 홈페이지 등록 정보             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일)</li> <li>② 제품 정보 (UPC/EAN 보유 여부, 제품종류, 예상매출액, 판매입고량)</li> </ol> </li> <li>• 로컬 에이전트를 통한 등록</li> <li>• 평가 기준             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 아마존 행동강령 준수</li> <li>② 아마존 PB 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증</li> </ol> </li> <li>• 입점 가능 카테고리 20개 중 식료품과 9개 제품군은 승인 절차를 거친 후 입점 가능</li> </ul>
----------	---------------	---

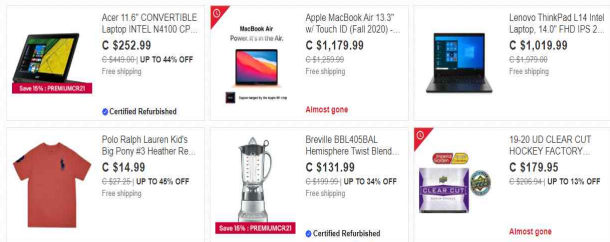
자료: 아마존(Amazon), 시밀러웹(Similarweb), 스탯스타(Statista)

사진 자료: 아마존(Amazon)

### 3. 미국 물회 B2C 유통채널 ⑧ 이베이

기업 기본 정보	기업명	이베이(eBay)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰 		
	홈페이지	www.ebay.com		
	규모	매출액('21)	104억 2,000만 달러(약 14조 1598억 원) <sup>43)</sup>	
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 7억 20만 회	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1995년 미국에서 설립되었으며, 현재 전세계 30여 개국에서 운영 중임</li> <li>• 3자 판매 형식으로 운영되고 있는 대표적인 온라인 종합 쇼핑몰</li> </ul>			

매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	해외판매 가능
		운영 방식	온라인마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요 프로모션 정보				
	시간대별 할인 이벤트, 카테고리별 할인 이벤트 등 다양한 프로모션 진행			

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 직접 등록                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 계정 생성 후 판매자(Seller) 등록</li> <li>- 개인 판매자와 스토어 판매자 중 선택하여 입점</li> <li>- 개인 판매자는 40개까지 무료로 등록 가능(수수료 건당 10.9%)</li> <li>- 기업 판매자는 250,000개까지 제품 등록 가능 (월별 비용과 건당 수수료 4.8%)</li> <li>- 다음 웹 페이지 주소에서 판매 상품 리스트, 새 상품 등록, 판매 현황 등 판매와 관련된 다양한 정보 확인 가능 (pages.Ebay.com/seller-center/index.html)</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락 방법:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 웹 페이지 주소에서 문의 내용의 해당 카테고리 선택 후 이메일 컨택 가능 (www.Ebay.com/help/call_us?type=ContactUs&amp;initFrom=HOME&amp;topicId=4000)</li> </ul> </li> </ul>
----------	---------------	---

자료: 이베이(eBay), 시밀러웹(Similarweb), 스탯티스타(Statista)

사진 자료: 이베이(eBay)

43) 2021년 이베이(eBay) 전체 매출액임



## V. 진입장벽

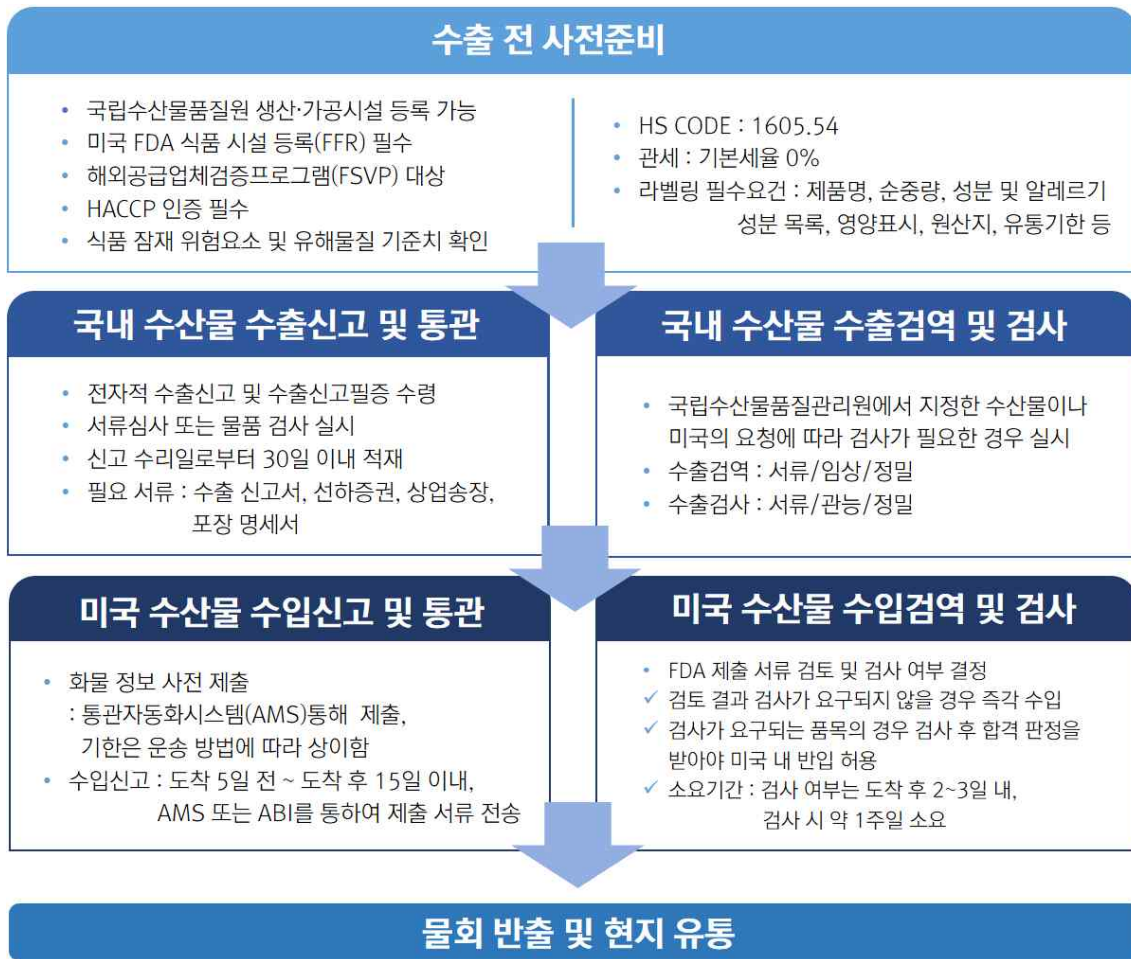
1. 물회 통관 및 검역 절차
2. 물회 수출 전 사전 준비
3. 물회 국내 수출 신고 및 통관
4. 물회 국내 수출 검역 및 검사
5. 물회 미국 수입 신고 및 통관
6. 물회 미국 수입 검역 및 검사

## 1. 물회 통관 검역 및 절차<sup>44)</sup>

### ▶ 미국 물회 수출 시 통관 절차별 참고사항

미국으로 물회 수출 시, 국립수산물품질관리원에 생산 및 가공시설을 사전에 등록할 수 있으며, 등록번호가 발급되면 국립수산물품질관리원은 관련 정보를 미국 식품의약국(FDA)에 통보함. 미국 식품의약국에도 제조, 가공, 포장 및 보관과 관련한 시설을 등록한 후 식품 시설등록번호(FFR)를 받아야 수입 식품 통관 절차를 진행할 수 있음. 화물정보 사전 제출과 수입신고는 통관자동화시스템(AMS)을 통해 진행할 수 있으며, 해당 절차를 통해 제출된 정보를 바탕으로 미국 식품의약국이 검사 여부를 결정함

[표 5.1] 미국 물회 통관 검역 절차<sup>45)</sup>



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 미국 식품의약국(FDA)

44) 해당 내용은 국가 상황에 따라 변동 가능하니 최신 내용을 확인 부탁드립니다.


45) 농수산물 품질관리법 제 74조에 따르면, 위생관리기준에 맞는 수산물의 생산 가공시설을 운영하는 자는 생산·가공시설 등을 해양수산부장관에게 등록하고 해당 시설에서 생산·가공·출하하는 수산물 수산·가공품에 대하여 해당 사실을 표시하거나 광고할 수 있음

## 2. 물회 수출 전 사전 준비

### ▶ 미국 물회, 미국 FDA에 식품 시설 등록 必

미국으로 물회 수출 시, 미국 식품의약국(FDA)에 제조, 가공, 포장 및 보관과 관련한 시설을 등록한 후 식품 시설등록번호(FFR)를 받아야 수입 식품 통관 절차를 진행할 수 있음. 식품 샘플만 보내는 경우에도 반드시 시설등록번호가 필요하며, 등록 신청 이후 미국 수입업자 확인 절차를 거쳐야 등록번호가 부여됨. 시설 등록은 FDA 산업시스템(FIS)을 통해 온라인으로 진행 가능하며 하기와 같은 정보를 입력해야 함. 또한, FDA에 등록된 식품 시설정보는 짝수 해마다 갱신되어야 하고, 10월 1일부터 12월 31일까지가 갱신 기간이므로 FDA 식품 시설 기등록 기업은 해당 기간에 갱신을 마쳐야 함<sup>46)</sup>

[표 5.2] 미국 FDA 등록

FDA 등록 정보			
인증명	FDA 등록	인증 성격	미국 내 국가 인증
마크		인증기관	미국 식품의약국 (FDA, Food and Drug Administration)
신청 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온라인 시스템을 통해 고유시설식별번호 제출 및 식품의약국 산업시스템 계정 등록</li> <li>• 식품 시설정보 기재</li> <li>• 미국 대리인을 통해 검증(FDA)</li> <li>• 등록 정보 검증</li> <li>• 등록 확인 및 등록번호 발급(FFR, Food Facility Registration)</li> </ul>		
입력 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시설명 및 상세주소, 추가 주소, 대체 상호명</li> <li>• 업체명 및 주소, 비상연락정보, 미국 대리인 정보, 담당자 정보</li> <li>• 제품 유형(생산 품목), 시설 운영 시기</li> <li>• FDA 검사에 대한 동의</li> </ul>		
인정 범위	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품시설등록을 식품의약국이 공장에 대한 허가를 내주거나 인증을 한 것처럼 광고하는 것은 과대광고 또는 허위 광고로 간주할 수 있음</li> <li>• FDA의 ‘승인’과 ‘등록’은 별개이며, 해당 인증은 ‘등록’에 해당함. ‘FDA 승인’이라는 광고를 하기 위해서는 안전성·유효성 검증을 통과해야 함</li> </ul>		
소요비용	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 자체 온라인 등록 시 시설등록비는 발생하지 않음</li> <li>• 품목에 따라 취득비, 성분 검사비, 등록대행 수수료, 컨설팅비가 발생할 수 있음</li> </ul>		
소요기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 약 2주가 소요되며, 2년마다(10월 1일~12월 31일 사이) 온라인, 팩스, 우편으로 등록 또는 재등록을 해야 함</li> </ul>		

자료: 미국 식품의약국 산업시스템(FDA Industry Systems)

46) 미국 식품의약국 산업시스템, 「FURLS 식품 시설 등록 모듈(FFRM)」

▶ 미국 물회, 해외공급업체 검증 프로그램(FSVP) 대상

해외공급업체 검증 프로그램(FSVP, Foreign Supplier Verification Program)은 해외 공급업체가 적절한 예방관리와 미국 식품 안전 규정을 준수하여 식품을 생산하고 있음을 입증하고, 공급자의 식품이 오염되거나 알레르기 유발물질 표시 등과 관련하여 오류가 없도록 수입업자가 참여해야 하는 프로그램임. 해당 프로그램은 반드시 FSVP 요건을 충족시킬 책임이 있는 FSVP 수입업자가 미국에 있어야 적용할 수 있음. 단, 하기 표와 같이 HACCP 규정을 준수하는 어류 및 수산물의 경우 검증이 면제됨. 고객사 제품은 미국에서 ‘일반식품’으로 분류되어 FSVP의 면제 대상에 해당하지 않을 것으로 예상됨<sup>47)</sup>

[표 5.3] 미국 수출 식품 해외공급업체 검증프로그램(FSVP) 정보

적용 대상	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입 제의를 받은 식품의 미국 소유주나 수탁자</li> <li>미국으로 수입 시 미국 소유주나 수탁자가 없을 경우, 서면 동의서에서 확인되는 해외 소유주 또는 수탁자의 미국 대리인 또는 대표가 해외공급업체 프로그램 수입업자가 됨</li> </ul>
시행 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입업체는 미국 식품의약국(FDA)에서 해외공급업체 검증프로그램 실시를 허가받은 후, 수출업체의 제품을 각 기준에 따라 자체 분석 및 평가</li> </ul>
위해요소 분석 및 평가	<ul style="list-style-type: none"> <li>생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 평가</li> <li>위해 요인이 발생할 가능성 및 그에 따른 피해 평가</li> <li>시설 위생 상태, 원재료, 성분, 가공절차, 유통절차 등 평가</li> </ul>
면제 대상	<ul style="list-style-type: none"> <li>FDA의 HACCP 규정을 준수하는 어류 및 수산물(Fish and Fishery products) 또는 어류 및 수산물에 사용하기 위한 특정 성분</li> <li>주스 제품 또는 주스 제품에 사용하기 위한 특정 성분</li> <li>연구 또는 평가용 식품</li> <li>개인 소비를 위해 수입된 식품</li> <li>주류와 주류에 사용할 목적으로 수입한 특정 원재료 및 원료</li> <li>추가 수출 및 가공용으로 수입한 식품</li> <li>USDA에서 규제하는 특정 육류, 가금류 및 난류 가공품</li> <li>환적(transshipment) 대상 식품</li> <li>해외 국가에서 추가 제조 혹은 가공되지 않고 수출되어 미국으로 재반입 될 미국산 제품</li> </ul>

자료: 미국 식품의약국(FDA)

47) 미국 식품의약국(FDA), 「FSMA Final Rule on Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) for Importers of Food for Humans and Animals」



▶ 미국 물회, HS CODE 및 관세율 확인

미국으로 물회 수출 시, 세율은 기본세율에 따라 결정됨. 미국 관세 신청 및 납부 관리는 미국 관세국경보호청(CBP)이 담당함. 고객사 제품의 경우 기본세율 0%의 적용을 받으므로 물회 유형에 상관없이 관세가 부과되지 않으므로, 원산지 증명서 발급이 필수는 아니지만 발급받아서 수출과정에서 활용할 수 있으며 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있음. 미국의 경우 원산지 증명서 발급 시 ‘자율발급’ 방식이어야 하며, 수출자, 생산자, 수입자가 발급 대상임. 해당 관련 자세한 내용은 관세청 FTA포털을 통해 확인할 수 있음

[표 5.4] 물회 HS CODE

물회 HS CODE 품목 정의	조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생(水生) 무척추동물 - 갑오징어와 오징어
물회 한국 HS CODE	1605.54-2010
물회 미국 HS CODE	1605.54-0500
관세	기본세율
	0%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

▶ 미국 물회, HACCP 인증 필수

미국으로 물회 수출 시, HACCP 인증은 필수로 취득해야 함. 특히 고객사 제품은 미국에서 ‘일반식품’으로 분류되어 FDA 해산물 HACCP 적용으로 FSVP가 면제되지 않을 것으로 예상되므로, HACCP을 필수로 취득해야 함. 또한, 고객사가 기존에 취득한 인증에 더하여 생산 안전 관련 글로벌 공통 인증이나 비건, 할랄, 코셔 인증과 같은 미국 민간 인증을 선택적으로 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.5] 미국 물회 인증 취득

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 Mark
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ACS	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	세계양식책임관리회	
비건 인증 (Vegan Action)	가능성 인증	미국 민간 인증	비건 인지 재단 (Vegan Awareness Foundation)	
IFANCA Halal	종교적 및 문화적 인증	미국 민간 인증	미국 이슬람식품영양협의회 (IFANCA, Islamic Food and Nutrition Council of America)	
유대인 코셔 인증 (Orthodox Union Kosher)	종교적 및 문화적 인증	미국 민간 인증	Orthodox Union (OU)	

자료: 각 인증기관

▶ 미국, 수산물 수입 모니터링 확대로 수입규제 강화 전망

미국은 국민건강과 식량 안보를 위해 ‘식품안전현대화법(FSMA, Food Safety Modernization Act)’을 제정하면서 이를 기반으로 식품 안전을 위한 정책의 기반을 구축해나가고 있음. 미국의 식품 이력 추적 시스템은 식품 업체의 기록 관리 요건을 구축하여 식품 안전 관련 사고 발생 시 원인 식품의 직선 및 직후 이력을 파악하기 위해 여러 모델을 두고 있음. 지난 2021년 10월, 수산물 수입 모니터링 프로그램(SIMP)의 적용 대상을 13개 종에서 모든 종으로 확대하는 내용을 담은 법안이 통과됨<sup>48)49)</sup>

[표 5.6] 미국 수산물 수입 모니터링(SIMP)

구분	내용
SIMP 적용 대상 (13종)	① 전복(Abalone) ② 대서양 대구(Atlantic cod) ③ 대서양 대게(Blue Crab, Atlantic) ④ 만새기(Dolphinfish, Mahi Mahi) ⑤ 그루퍼(Grouper) ⑥ 킹크랩(King crab, red) ⑦ 태평양 대구(Pacific cod) ⑧ 도미(Red snapper) ⑨ 해삼(Sea cucumber) ⑩ 상어(Sharks) ⑪ 새우(Shrimp) ⑫ 황새치(Swordfish) ⑬ 참치(Tuna)
수입업체 의무 보고사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생산자 정보                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 선박명 기국</li> <li>- 어업권의 증명(허가, 시설 등록, 라이선스 번호)</li> <li>- 선박 고유 식별부호(Unique Vessel Identifier)(있는 경우)</li> <li>- 어구 종류</li> </ul> </li> <li>• 생산활동 정보                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 어종(ASFIS 코드)</li> <li>- 양륙 또는 하역 일자</li> <li>- 양륙 또는 하역 시 제품 형태(수량 및 중량 포함)</li> <li>- 어획 및 양식 지역(양식시설 주소)</li> <li>- 최초 양륙 지점</li> <li>- 양륙인명 또는 운송인명</li> </ul> </li> <li>• 수입업체 정보                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 명칭, 소속, 연락처 정보</li> <li>- 국제수산물무역허가(IFTP) 번호</li> <li>- 관리 연속성(Chain of custody)에 관한 기록 유지</li> <li>- 제품 환적 정보(선박신고, B/L)</li> <li>- 제품 가공, 재가공, 혼합 관련 기록</li> </ul> </li> </ul>

자료: 미국 해양대기국(NOAA)

48) 미국 연방의회, 「불법 어업 및 강제 노동 방지법(Illegal Fishing and Forced Labor Prevention Act)」

49) 미국 해양대기국(NOAA), 「Seafood Import Monitoring Program」

▶ 미국 물회, 잠재적 위험요소 확인 및 유해물질 기준 준수

미국 식품의약국(FDA)에서 공개한 ‘어류 및 수산식품 위험 및 통제(Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance)’에 따르면, 무척추동물종 관련 잠재적 위험요소 중 오징어와 관련된 잠재적 위험요소가 존재함. 오징어와 관련해서는 기생충 위험(Parasite Hazards)과 자연독소 위험(Natural Toxin Hazards)을 잠재적 위험으로 규정하고 있음. 또한, 물회로 가공 시 발생할 수 있는 잠재적 공정 관련 위험에 대하여 규정하고 있으며 자세한 내용은 하기 표와 같음. 해당 보고서 내 ‘FDA 및 EPA의 안전 수준과 관련한 규정 및 지침’에서는 어류 및 수산물과 관련된 유해물질 기준치를 확인할 수 있는데 본문에서는 물회의 일반적인 특징에 따라 생선에 규정된 유해물질 기준치의 일부를 다루고 있음. 규정 전문은 미국 식품의약국(FDA) 홈페이지 내 ‘어류 및 수산식품 위험 및 통제’에서 확인할 수 있음. 미국 FDA 행정부 수입경고 사이트에서 공개하는 한국 수산물에 관한 통관거부 사례에 따르면, 금지 성분 함유, 유해물질 존재 또는 중금속 기준치 초과가 다수 확인되므로 해당 규정 기준치 준수에 주의할 필요가 있음<sup>50)</sup>

[표 5.7] 미국 무척추동물종 관련 잠재적 위험요소<sup>51)</sup>

일반명 (Market name)	학명 (Latin name)	잠재적 위험 요소				
		병원체 위험	기생충 위험	자연독소 위험	환경 화학 위험	양식용 약물 위험
오징어 (Squid or Calamari)	Berryteuthis magister		✓			
	Doryteuthis opalescens			✓		
	Dosidicus gigas		✓	✓		
	Illex spp.		✓			
	Loligo media		✓			
	L. spp.		✓			

자료: 미국 식품의약국(FDA)

50) 미국 식품의약국 행정부, 「Number of Import Alerts by Country/Area」

51) 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06

[표 5.7] 미국 무척추동물종 관련 잠재적 위험요소

일반명 (Market name)	학명 (Latin name)	잠재적 위험 요소				
		병원체 위험	기생충 위험	자연독소 위험	환경 화학 위험	양식용 약물 위험
오징어 (Squid or Calamari)	Lolliguncula spp.		✓			
	Nototodarus spp.		✓			
	Ommastrephes spp.		✓			
	Rossia macrosoma		✓			
	Sepiola rondeleti		✓			
	Sepioteuthis spp.		✓			
	Todarodes sagittatus		✓			

자료: 미국 식품의약국(FDA)

[표 5.8] 미국 물회 공정 관련 잠재적 위험요소<sup>52)</sup>

완제품 식품	포장 유형	잠재적 위험요소					
		병원성 박테리아 - 온도남용	보툴리눔 독소	병원성 박테리아 - 조리, 저온살균	알레르기 항원 및 식품 과민증 물질	금속 포함	유리 포함
완전조리식품	산소 감소 포장	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	환원된 산소 이외 포장	✓		✓	✓	✓	✓
굴, 조개 이외의 어류 및 비어류	산소 감소 포장	✓	✓		✓	✓	
	환원된 산소 이외 포장	✓			✓	✓	
조리되지 않은 준비된 음식	산소 감소 포장	✓	✓		✓	✓	✓
	환원된 산소 이외 포장	✓			✓	✓	✓

자료: 미국 식품의약국(FDA)

52) 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06



[표 5.9] 미국 물회 유해물질 기준치<sup>53)</sup>

유형	유해물질	기준치
동물성 약물 (Animal Drug)	클로람페니콜, 클렌부테롤, 디에틸스틸베스트롤, 디메트리다졸, 이프로니다졸, 플루오로퀴놀론, 글리코펩타이드	허용되지 않음
생물학 물질 (Biological)	황색포도상구균	포도상구균 장독소 양성 또는 비위생적인 상태를 나타내는 수준
화학물질 (Chemical)	디크로로페녹시아세트산	> 0.1ppm
	클로르데인	≥ 0.3ppm
	델타메트린	> 0.1ppm
	엔도톨 및 이의 모노메틸 에스테르	> 0.1ppm
	에톡시퀸	> 0.5ppm
	DDT, TDE, and DDE	≥ 5.0ppm
	글리포세이트	> 0.25ppm
	헵타클로르 및 헵타클로르 에폭사이드	≥ 0.3ppm
	이마자피르	> 1.0ppm
천연독소 (Natural Toxins)	도모익산	≥ 20mg/kg 도모산
	삭시톡신	≥ 0.8mg/kg 삭시톡신 등가물

자료: 미국 식품의약국(FDA)

53) 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06

▶ 미국 물회, 라벨링 규정

미국으로 수입되는 수산물을 포함한 모든 식품은 미국 식품의약국(FDA) 규정에 따라 라벨링 표기가 의무임. 수산물을 포함한 모든 식품은 제품명, 순중량, 원재료명, 영양표시 등을 기재해야 하며 원산지 표시도 의무임. 전면 표기 부분에는 식품명과 식품 내용물을 표기해야 하며, 정보 표기 면에는 영양성분표, 원재료, 알레르기 유발 성분, 제조사 및 배급사, 원산지를 표기해야 함. 다만, 포장형태가 아닌 수산물의 영양성분표기는 의무사항은 아니나, 선반 라벨, 표지판, 포스터와 같은 적절한 수단을 사용하여 표기할 수 있으며 주로 소비되는 20개 품목의 비가공 수산물에 대해서는 미국 소매점에서 영양표시를 하도록 권고함<sup>54)</sup>

[표 5.10] 미국 물회 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	1. 제품명	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품의 일반적인 명칭을 기재함</li> <li>• 활자 크기는 주표시면에 사용된 가장 큰 활자의 1/2 이상으로 표기함</li> <li>• 식품이 액체가 아닌 경우 형태(Sliced, Unsliced, Halves) 등으로 명시함</li> <li>• 외국어 표기일 경우, 영어 및 외국어를 병기함</li> </ul>
	2. 순중량	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 표시면 하단 30%에 위치하게 표시함</li> <li>• 포장 용기 내부에 담겨있는 식품의 양을 의미함</li> <li>• 기본적으로 모든 중량 표기는 영미 파운드법(oz, lb, quart)에 따라 표기되어야 하며, 그램(g), 밀리리터(ml) 등의 미터법 단위도 함께 표기함</li> </ul>
	3. 제조사, 포장업체, 유통업체의 정보, 이름 및 주소	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제조사, 포장업체 또는 유통업체의 이름을 표기함</li> <li>• 제조업체의 이름이나 주소가 없는 경우에는 제품과 관련된 업체명을 반드시 기재함</li> <li>• 제조사, 포장업체 또는 유통업체 표기는 일반적으로 정확한 도로이름 및 번호, 도시, 집(Zip) 코드, 주 등의 정보를 모두 포함함</li> </ul>

자료: 미국 식품의약국(FDA)

54) 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR101. FOOD LABELING」

[표 5.10] 미국 물회 라벨링

<b>라벨 표시사항 및 기준</b>	<b>4. 성분 목록</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 사용된 원재료의 중량을 기준으로 내림차순으로 나열함</li> <li>• 통상적인 이름을 사용함</li> <li>• 전체 제품 용량 및 무게의 2% 이하를 구성하는 성분명의 표기는 위 방식의 적용을 받지 않음</li> <li>• 허가된 방부제 첨가 시 방부제의 통상 명칭 및 기능을 표기함</li> </ul>
	<b>5. 알레르겐 성분</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품 알레르기 유발 물질(Major food allergen)이 포함된 경우 반드시 기재함</li> <li>• 눈에 잘 띄고 읽기 쉬운 크기로, 원재료명의 문자 크기 이상으로 표기함</li> <li>• 주요 알레르기 유발물질 : 어류, 갑각류/조개류, 우유, 계란, 견과류, 밀, 땅콩, 대두/콩</li> </ul>
	<b>6. 영양성분표 (Nutrition Facts)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미국에서 판매되는 모든 식품은 라벨에 영양성분표를 포함해야 함</li> <li>• 열량, 총 지방(포화지방, 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 총 탄수화물(식이섬유, 총당, 첨가당), 단백질, 비타민D, 칼슘, 철분 등의 정보를 포함함</li> <li>• 4살 이상이 한 자리에서 일반적으로 소비하는 양을 표기하는 1회 섭취량이 포함되어야 함. FDA에서는 일부 식품들에 대해 표준 1회 섭취량을 지정하고 있음</li> <li>• 일일섭취량을 기준으로 1일 영양성분 기준치(% DV)를 표기해야 함</li> <li>• 수출용 제품 라벨의 면적에 따라 영양성분표의 규정된 위치가 상이하므로 반드시 확인이 필요함</li> <li>• 영양성분표의 포맷(Format)이 다양하므로 제품의 크기나 라벨의 면적에 따라 적합한 포맷을 선택하여 사용할 수 있음</li> </ul>
	<b>7. 원산지</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입산의 경우 반드시 원산지를 기재해야 하고 수입품을 유통하는 업체의 주소 또한 필수 기재 대상임</li> <li>• 원산지 표시 의무는 미국 식품의약국에서 관리하는 라벨링 규정과는 별도로 미국 관세청에서 주관하는 내용이며, 이를 위반할 경우 미국 무역 세관법을 위반하게 되므로 유의해야 함</li> <li>• 원산지는 반드시 표준 영어로 국가를 표기해야 하며, 눈에 잘 띄는 곳에 지워지거나 분실되지 않게 표기해야 함</li> </ul>

자료: 미국 식품의약국(FDA)

[표 5.10] 미국 물회 라벨링

정보 표시면 필수 표시사항 및 기준	8. 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제조업체는 제조 일자 혹은 유통기한을 제품에 표기하여 소비자들이 제품 안전성을 확보할 수 있도록 권고함</li> </ul>
	9. 표기 언어	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반드시 영어로 표기해야 하며, 한국어 표기가 포함된 경우에는 모든 라벨 의무 표기 사항을 영어와 한국어 모두로 병기해야 함</li> <li>• 영어, 한국어 이외의 언어가 라벨에 있다면, 해당 언어로도 모든 의무 표기 사항을 표기해야 함</li> </ul>

자료: 미국 식품의약국(FDA)

▶ 미국 물회 라벨 샘플



[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 영문]

[앞면 - 국문]

- ① SPICY COLD RAW FISH SOUT(SQUID)

- ① 발효 물회

[뒷면 - 영문]

[뒷면 - 국문]

①

Nutrition Facts		
1 servings per container serving size 10.582oz(300g)		
Amount per serving	<b>121</b>	
<b>Calories</b>	% Daily Value	
<b>Total Fat</b> 8.37g		6%
Saturated Fat 0.46g		3%
Trans Fat 0g		
<b>Cholesterol</b> 170.72mg		57%
<b>Sodium</b> 910.24mg		46%
<b>Total Carbohydrate</b> 8.15g		15%
Dietary Fiber 0g		
Total Sugars 5.26g		
Includes 0g Added Sugars		
<b>Protein</b> 15.46g		28%
<b>Vitamin D</b> 0mcg		0%
<b>Calcium</b> 17.44mg		2%
<b>Iron</b> 0.3mg		3%
<b>Potassium</b> 368mg		11%
*The % Daily value(DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to daily diet. 2,000 calories a daily is used general nutrition advice.		

①

영양정보	
용기당 1회 제공량 1회 제공량 10.582oz(300g)	
1회 제공량 <b>칼로리</b>	<b>121</b>
%1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
<b>총지방</b> 8.37g	6%
포화지방 0.46g	3%
트랜스지방 0g	
<b>콜레스테롤</b> 170.72mg	57%
<b>나트륨</b> 910.24mg	46%
<b>총 탄수화물</b> 8.15g	15%
식이섬유 0g	
총 당류 5.26g	
0g을 포함한 당	
<b>단백질</b> 15.46g	28%
<b>비타민 D</b> 0mcg	0%
<b>칼슘</b> 17.44mg	2%
<b>철</b> 0.3mg	3%
<b>칼륨</b> 368mg	11%
* 1일 영양성분 기준치에 대한 비율은 2,000 칼로리 기준이므로 개인의 필요에 따라 달라질 수 있습니다.	

<p>② SPICY COLD RAW FISH SOUP(SQUID)</p> <p>③ INGREDIENTS:</p> <p>④ squid, red pepper paste, soysauce, fruit, grain, red pepper powder, daikon, carrot, garli, cucumber</p> <p>⑤ CONTAINS:</p> <p>⑥ squid, shrimp, anchovy, soy bean, apple, plum</p> <p>⑦ NET WT.: 10.582oz(300g)</p> <p>⑧ Produced by</p> <p>⑨ Beomchon fermentation food Co.</p> <p>⑩ 486, Singeung-ro, Singwang-myeon, Buk-gu, Pohang-si, Gyeongsangbuk-do, Korea</p> <p>⑪ KEEP FROZEN</p> <p>⑫ Expiration Date : Package Bottom Marking Date</p> <p>⑬ PRODUCT OF KOREA</p>	<p>② 포항 발효물회</p> <p>③ 재료 :</p> <p>④ 오징어, 고추장, 간장, 과일, 곡물, 고춧가루, 무, 당근, 마늘, 오이</p> <p>⑤ 주의 :</p> <p>⑥ 오징어, 새우, 멸치, 콩, 사과, 자두</p> <p>⑦ 순중량 : 10.582oz(300g)</p> <p>⑧ 제조사</p> <p>⑨ 범촌 푸드</p> <p>⑩ 경상북도 포항시 북구 신광면 신궁로 486</p> <p>⑪ 냉동보관</p> <p>⑫ 유통기한 : 별도 표기</p> <p>⑬ 한국산</p>
---	---



### 3. 물회 국내 수출 신고 및 통관

#### ▶ 미국 물회, 국내 수출 신고 및 통관

미국으로 물회 수출 시, 생산 및 가공시설을 국립수산물품질관리원에 등록할 수 있으며, 등록번호가 발급되면 국립수산물품질관리원은 관련 정보를 미국 식품의약국에 통보함. 수출 신고 및 수출 통관 절차는 국내 관세청을 통해 진행할 수 있음. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 수출 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출통관 사무처리에 관한 고시에 따름

[표 5.11] 미국 물회 국내 수출 신고

수출 신고 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 관세청 시스템을 통해 전자적 신고</li> <li>• 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품제공자 명의로 가능함</li> <li>• 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년만 보관             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 수출신고필증</li> <li>② 수출품 가격 결정에 관한 자료</li> <li>③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류</li> <li>④ 반송신고필증 등</li> </ul> </li> </ul>
수출 신고 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고</li> <li>• 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNIPASS)로 전송</li> <li>• 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령</li> <li>• 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요</li> </ul>

자료: 관세청

[표 5.12] 미국 물회 국내 수출통관

<p><b>수출통관 특징</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함</li> </ul>	
<p><b>수출통관 절차</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고</li> <li>• 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사</li> <li>• 수출 신고 후 수리</li> <li>• 선적</li> </ul>	
<p><b>서류 구비</b></p>	<p><b>수출 신고서</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청</li> <li>• 세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함</li> <li>• 수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송</li> <li>• 수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함</li> </ul>
	<p><b>선하증권</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권</li> </ul>
	<p><b>상업송장</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류</li> <li>• 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장상태, 화인 등을 상세하게 표시</li> </ul>
	<p><b>포장명세서</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류</li> </ul>

자료: 관세청

## 4. 물회 국내 수출 검역 및 검사

### ▶ 미국 물회, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 불필요

질병의 전염을 방지하기 위해 검역대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 고객사 제품의 경우, 수출 검역대상 지정 수산물에 해당하지 않는 것으로 확인됨. 또한, 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 미국의 경우 신선·냉장·냉동 이매패류에 대해 검사를 요구함

[표 5.13] 미국 물회 국내 수출 검역

수출 검역대상 지정 수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함)</li> <li>• 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함)</li> <li>• 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴</li> <li>• 수산 생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건</li> <li>• 냉동·냉장 새우류 등</li> </ul>	
수출 검역 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수</li> <li>• 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유영·행동, 외부조건 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시</li> <li>• 검역 판정 후 검역증명서 교부</li> </ul>	
검역 대상 전염병 목록	어류	유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증, 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증, 마르테일리아감염증, 퍼킨수스감염증, 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 물회바이러스성폐사증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산체장염, 급성간황장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.13] 미국 물회 국내 수출 검역

제출서류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우)</li> <li>• 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함)</li> </ul>
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제</li> <li>• 서류검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요</li> <li>• 신청 수수료 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생</li> <li>• 검역 시행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설평면도, 검역시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병관리사 면허증사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함</li> </ul>

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.14] 미국 물회 국내 수출 검사

수출 검사 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수</li> <li>• 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 설탕, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 실시</li> <li>• 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부</li> </ul>
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부</li> <li>• 생산·가공일지</li> <li>• 위임장 등</li> </ul>
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기</li> <li>• 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청</li> <li>• 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요</li> <li>• 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능</li> </ul>

자료: 국립수산물품질관리원

## 5. 물회 미국 수입 신고 및 통관

### ▶ 미국 물회, 수입 신고 및 통관 절차

미국의 식품 수입에 대한 통관 담당 기관은 관세국경보호청(CBP)임. 미국으로 수입되는 모든 식품은 미국 도착 이전에 화물과 관련한 정보를 미국 관세국경보호청(CBP)에 의무적으로 사전 통지해야 함. 수입업체는 사전통지시스템 인터페이스(PNSI)를 활용하여 온라인으로 화물에 대한 정보를 입력할 수 있음. 또한, 수입업체는 화물 도착 5일 전부터 15일 이후 이내에 미국 관세국경보호청 통관자동화시스템을 통해 수입 신고를 진행해야 함. 이후 검사검역 단계를 통과하여 물품반출이 허가된 경우 최종적으로 관세를 납부하고 미국 내 유통이 가능해짐<sup>55)</sup>

[표 5.15] 미국 물회 수입 신고 및 통관 절차

<p>1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비</p>	<p>화물정보 사전 제출</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 화물 도착 전 전자적 방법의 통관자동화시스템(AMS)을 활용하여 화물에 대한 정보, 송하인과 수하인의 인적 정보, 운송수단과 항해에 대한 정보를 사전에 제출해야 함</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 제출 정보                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 화물에 대한 정보: 품명, 상세설명, 국제적 위험품코드, 선하증권 번호 등</li> <li>- 송하인과 수하인의 인적 정보: 송하인과 수하인의 이름과 주소, ID 등</li> <li>- 운송수단과 항해에 대한 정보 : 선적항, 도착항, 예정도착일, 항해번호, 선명 등</li> </ul> </li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 사전신고를 제출해야 하는 최소 기한 :                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 육로로 도착하기 2시간 전까지</li> <li>- 철로로 도착하기 4시간 전까지</li> <li>- 항공으로 도착하기 4시간 전까지</li> <li>- 해상으로 도착하기 8시간 전까지</li> </ul> </li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 위반 시 처벌 규정                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 적하목록 사전제출을 하지 않은 경우, 미국 통관항에서 양하 금지 조치</li> <li>- 최초 위반에 대하여 벌금 5천 달러, 그 이후의 위반에 대해서 벌금 1만 달러가 부과됨</li> </ul> </li> </ul>
------------------------------	-------------------	---

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스

55) 미국 관세국경보호청(CBP), 「Importing into the United States : A Guide for Commercial Importers」

[표 5.15] 미국 물회 수입 신고 및 통관 절차

2. 수입신고	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미국으로 수입되는 식품은 선박 혹은 항공을 통해 미국에 도착하기 5일 전부터 도착 후 15일 이내의 기간에 수입신고를 해야 함</li> <li>• 사전신청                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 해상운송의 경우 본선이 미국 통관항에 '도착하기 5일 전'부터 가능함</li> <li>- 항공운송의 경우 통관자동화시스템(AMS)를 통하여 적하목록을 사전제출한 이후부터 가능함</li> </ul> </li> </ul>			
	<table border="1"> <tr> <td>신고방식</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 서면 신청서 세관 제출</li> <li>• 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>제출서류</td> <td> <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, C/I)</li> <li>• 상업송장 제출이 불가능할 경우 견적송장(Proforma Invoice)</li> <li>• 포장 명세서(Packing List)</li> <li>• 기타 물품반출 허가를 위하여 세관장이 요구하는 서류</li> </ul> </td> </tr> </table>	신고방식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 서면 신청서 세관 제출</li> <li>• 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송</li> </ul>	제출서류
신고방식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 서면 신청서 세관 제출</li> <li>• 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송</li> </ul>			
제출서류	<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, C/I)</li> <li>• 상업송장 제출이 불가능할 경우 견적송장(Proforma Invoice)</li> <li>• 포장 명세서(Packing List)</li> <li>• 기타 물품반출 허가를 위하여 세관장이 요구하는 서류</li> </ul>			
3. 검사검역	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입업자가 사전에 통지한 수입 서류와 관세국경보호청(CBP)의 검토 내용이 FDA 데이터베이스에 입력되며, 이를 통해 FDA가 세부 검사 여부를 결정함</li> <li>• 일정 기준에 따라 고위험군으로 판정되는 화물 또는 기타 법에 의해 검사가 요구되는 화물을 선별한 뒤 실물검사 또는 서류검사가 진행됨</li> </ul>			
3. 관세납부 및 반출	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 물품 검사가 끝나면 수입자는 관세, 조세 등 각종 비용을 납부함                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- FDA의 수입 서류 검토</li> <li>- 결과에 따라 별도의 검사가 요구되지 않는다고 판단될 시 즉각 수입이 허가되며, 검사가 요구되는 농수산물의 경우 FDA 샘플 조사를 거친 후 합격 판정을 받을 시 수입이 허가됨</li> </ul> </li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 납세 신고서가 처리되고 관세액을 납부하게 되면 물품을 반출                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 지정된 보세구역에 물품이 반입된 지 10일 이내로 납세신고서를 제출하고 예정 납세액을 납부함</li> </ul> </li> </ul>			
4. 사후심사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 완료된 통관 물품에 대해 통관이 적법하게 이뤄졌는지 반출된 화물에 대한 사후심사 진행</li> <li>• 이후 먼저 납부한 예상 관세액과 비교하여 초과된 납부액은 환급하고, 부족한 납부액은 추가 징수하며 납세 신고서를 제출한 날로부터 1년 이내 진행됨</li> </ul>			

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스



## 6. 물회 미국 수입 검역 및 검사

### ▶ 미국 물회, 제출된 서류 FDA 검토 후 수입검사 여부 결정

미국 관세국경보호청(CBP)은 수입업체가 사전통지한 내용과 수입신고 시 제출된 정보를 바탕으로 검토하여 미국 식품의약국(FDA)에 수입허가 결정을 요청하며, 이를 통해 미국 식품의약국이 화물 검사 여부를 결정함. 검사가 필요하다고 판단될 경우 미국 동식물검역국(APHIS)에서 샘플을 수거해 검사를 진행함. 또한, 식품 수출 시 안전성 기준에 유의하여 통관거부 이력이 남지 않도록 유의해야 함. 미국 식품의약국 수입 경보에 의해 유의 업체로 지정된 생산·수출 업체는 향후 대미 수출 시에도 통관이 거부될 확률이 높을 수 있으므로 특별한 주의가 요구됨

[표 5.16] 미국 물회 수입 검역 및 검사 절차<sup>56)57)58)</sup>

수입 검역 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입업체가 사전통지한 내용 및 수입신고 시 제출된 정보 및 서류를 바탕으로 미국 관세국경보호청(CBP)에서는 해당 내용을 검토하여 식품의약국(FDA)에 수입허가 결정을 요청하며, 이를 통해 FDA가 화물의 검사 여부를 결정함</li> <li>만일 FDA의 검토 결과, 별도의 검사가 요구되지 않을 경우 즉각적으로 수입허가됨</li> <li>검사가 요구되는 품목의 경우 APHIS의 검사를 거쳐 합격 판정을 받아야만 미국 내 반입이 허용됨</li> <li>물품 검사 여부는 도착 후 2~3일 내 결정되며, 검사 시 물품반출까지는 약 1주일 소요됨</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>미국 식품의약국(FDA)은 제출된 서류를 기반으로 수입 수산물이 자국에서 규정한 식품 안전관리인증기준(HACCP)을 준수하였는지 여부를 중점적으로 검토함</li> <li>- 미국은 직접적인 수입 수산물 검사 외 HACCP 준수 여부, 제3자 인증프로그램 등을 활용하여 수입 수산물의 안전성을 확보함</li> <li>- 만일 검사 품목으로 지정되었으나 통과하지 못한 수산물은 통관이 즉시 거부될 수 있으며, 이러한 경우에 해당하는 품목은 FDA 홈페이지에 별도로 고시됨</li> </ul>

자료: 미국 식품의약국(FDA)

56) 씨푸드소스(SeafoodSource), 「FDA embarks on new strategy for imported food inspections」

57) 미국 식품의약국(FDA), 「Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts」

58) 한국해양수산개발원, 「주요 수산물 수출국 수출절차」



## VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 울타리유에스에이(Wooltari USA)

Interview ② 에이치마트(H Mart)

Interview ③ 메가마트(Mega Mart)

## Interview ① 울타리유포에이(Wooltari USA)

59)

울타리유포에이  
(Wooltari USA)

- 유형: 수입·유포업체
- 업체 특징:
  - 미국의 대형 한인 마트 체인점으로, 뉴욕, 로스앤젤레스, 뉴저지 버지니아 등 미국 내 총 일곱 개의 도시에서 점포를 운영하고 있음
  - 약 1,200종의 한국 식료품 및 공산품을 취급하고 있으며 주요 도시들에서 배송 서비스를 제공하고 있음

담당자 정보

Sales Representative



## 울타리유포에이(Wooltari USA) Sales Representative

### Q. 미국에서 수산가공식품의 수요는 어떠한가요?

비 채식주의 식품 시장에서 수산가공식품 시장은 쇠고기나 닭고기 시장 대비 작은 편입니다. 미국에서 판매되는 대부분의 수산물은 신선 또는 냉동 품목입니다. 생선 가공식품의 시장 수요 또한 신선 및 냉동 카테고리에 집중되어 있으며, 그 규모도 제한적입니다.

### Q. 미국 소비자들이 즐겨 먹는 수산가공식품의 종류는 어떤 것이 있나요?

미국에서 수산가공식품은 주로 음식점에서 사용되고 있습니다. 미국 소비자들 사이에서 인기가 높은 제품은 통조림 형태의 수산가공식품입니다.

### Q. 미국 소비자들이 즐겨 먹는 생선요리는 어떤 것이 있나요?

일반적으로 미국 소비자들은 생선을 튀기거나 구워 먹지만 특별히 즐겨 먹는 방식이 있지는 않습니다. 지역마다 먹는 방식의 차이가 있고 개인 선호도에 따라 다르기 때문입니다.

### Q. 미국 현지 음식점에서 인기가 많은 수산가공식품의 종류는 어떤 것이 있나요?

현지 음식점에서 인기가 많은 수산가공식품은 수산물을 굽거나 튀겨 만든 음식들입니다. 대표적으로 크랩 고로케(Crab Cakes), 새우 고로케(Shrimp Cakes), 훈제 연어 필레, 생선 필레가 있습니다.

**Q. 미국 소비자들이 수산가공식품을 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?**

미국 소비자들은 수산가공식품을 구매할 때 제품의 맛과 신선도를 통해 품질을 가장 중요하게 생각합니다. 가공 방식도 중요하게 고려하는 요소입니다. 앞서 언급했듯 미국 소비자들은 신선 또는 냉동 수산물에 익숙하기 때문에, 가공된 수산물에 대한 제한적인 수요를 위해 가공 방식을 적합하게 제시할 필요가 있습니다.

**Q. 고객사 제품이 미국에 거주하는 아시아계 소비자뿐만 아니라 현지 소비자에게도 인기가 있을까요? 현지 소비자에게 물회가 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?**

고객사 제품은 미국에 거주하는 아시아계 소비자들이 주요 타겟층입니다. 몇몇 현지 소비자들도 물회를 구매하기는 하지만 수요가 제한적인 편입니다. 굽거나 튀긴 음식을 즐겨 먹는 현지 미국인들 입맛에 물회는 매우 적합한 편은 아닙니다.

**Q. 미국 소비자들은 주로 어디에서 수산가공식품을 구매하나요? 미국 현지 소비자들을 타겟으로 물회 시장을 확대하기 위해서는 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?**

미국 소비자들은 현지 식료품점이나 전문 수산 시장에서 수산가공식품을 구매합니다. 현지에서 물회 시장을 확대하기 위해서는 오프라인과 온라인 유통채널을 모두 활용하는 것이 좋을 것으로 보입니다. 일반적으로 미국에 거주하는 한인들은 온라인 채널을 애용하는 편입니다. 하지만 미국 현지 소비자를 확보하기 위해서는 소비자가 직접 제품을 보고 구매 결정을 내릴 수 있는 오프라인 매장에서 판매하는 것이 효과적일 것으로 보입니다.

**Q. 고객사 제품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?**

저희 업체에서는 A사의 물회 제품을 판매하고 있습니다. 450g 용량 제품을 24% 할인된 가격인 19.5달러(약 27,979원<sup>60)</sup>)에 판매하고 있습니다. 또한, 고객사 제품의 포장방식과 인증사항들은 미국 소비자들에게 매력적으로 다가갈 수 있을 것 같습니다.

**Q. 미국으로 생선가공식품을 비롯한 수산가공식품을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?**

미국의 수산식품 수입은 식품의약국(FDA)에 의해 규제됩니다. 안전한 생산과 유통을 위해서 엄격하게 따라야 하는 여러 지침이 있으니 이 부분을 숙지할 필요가 있습니다.

60) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

## Interview ② 에이치마트(H Mart)

61)

에이치마트  
(H Mart)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
  - 1982년 퀸즈에서 첫 매장을 시작으로 미국 전역에 97개의 점포를 운영하고 있음
  - 북미 지역 전체 슈퍼마켓 중 상위 50위 내에 드는 체인점이며 미국 내에서 가장 빠르게 성장하는 대형 한인 슈퍼마켓 체인점

## 담당자 정보

Store Representative

에이치마트(H Mart)  
Store Representative

## Q. 미국에서 수산가공식품의 수요는 어떠한가요?

현재 미국 시장에서 수산가공식품 수요는 많지 않습니다. 하지만 최근 가격 상승으로 인해 수요가 감소한 것이지 수산물의 인기 자체가 감소한 것은 아니라고 생각합니다. 특히, 새우와 통조림 참치, 연어의 수요는 여전히 큰 편입니다.

## Q. 미국 소비자들이 즐겨 먹는 수산가공식품의 종류는 어떤 것이 있나요?

미국 수산가공식품 시장에서 통조림과 냉동식품의 수요는 높은 편입니다. 미국 소비자들은 집에서 수산물을 조리하는 경우가 거의 없으며, 요리하는 경우에는 주로 냉동식품을 이용합니다. 소금에 절이거나 훈제된 생선 필레 또한 인기 있는 메뉴 중 하나입니다.

## Q. 미국 소비자들이 즐겨 먹는 생선요리는 어떤 것이 있나요?

생선요리는 현지 레스토랑에서 애피타이저나 코스 요리 메뉴로 판매되고 있습니다. 미국인들은 생선을 요리할 때 토마토, 마늘, 양파, 생강, 참깨, 후추 등의 다양한 재료를 이용합니다. 때로는 채소와 허브를 곁들여 맛을 내기도 합니다.

## Q. 미국 현지 음식점에서 인기가 많은 수산가공식품의 종류는 어떤 것이 있나요?

미국 음식점들은 다양한 메뉴를 제공합니다. 미국 소비자들은 새우, 참치, 연어, 조개로 만든 음식을 좋아합니다. 구운 가리비, 새우 포 보이 샌드위치(Shrimp Po Boy Sandwich), 연어 버거, 구운 랍스터가 가장 대표적인 요리들입니다.

**Q. 미국 소비자들이 수산가공식품을 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?**

미국 소비자들이 가공 수산물을 구매할 때 가장 먼저 고려하는 사항은 제품의 신선도가 유지되는 가공 방식입니다. 제품의 맛이 현지에서 경쟁력을 갖기 위해서는 너무 저렴하지 않아야 합니다. 가공과정에서 인증사항의 규제와 지침 이행 여부도 중요한 고려사항 중 하나입니다.

**Q. 고객사 제품이 미국에 거주하는 아시아계 소비자뿐만 아니라 현지 소비자에게도 인기가 있을까요? 현지 소비자에게 물회가 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?**

미국에 거주하는 한국인들의 물회 수요는 높으나 미국 현지 소비자의 수요는 예측하기 어려울 것 같습니다. 고객사 제품이 현지 소비자들 사이에서 인기를 얻으려면 적절한 마케팅이 필요할 것으로 보이며 현지 소비자들의 입맛에 맞게 맛을 변형하는 것이 좋을 것이라고 생각합니다. 다만, 대부분의 미국 소비자가 날생선을 좋아하지 않는다는 점은 유의해야 합니다.

**Q. 미국 소비자들은 주로 어디에서 수산가공식품을 구매하나요? 미국 현지 소비자들을 타겟으로 물회 시장을 확대하기 위해서는 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?**

미국 소비자는 수산가공식품을 식료품점에서 구매합니다. 온라인 판매가 증가하고 있지만, 여전히 오프라인 채널이 매출 대다수를 차지합니다. 고객사 제품의 경쟁력을 높이기 위해서는 미국 현지 식료품점을 통한 오프라인 유통을 권장합니다.

**Q. 고객사 제품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?**

고객사의 제품은 가격, 포장, 인증 부분에서 현지 시장 기준에 적합해 보입니다. 하지만 미국 소비자들의 마음을 사로잡기 위해서는 적절한 마케팅이 필요할 것으로 보입니다.

**Q. 미국으로 생선가공식품을 비롯한 수산가공식품을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?**

미국 바이오 테러법(Bioterrorism Act)에서 요구하는 가이드라인에 준수하여 미국 식품의약국(FDA)에 등록해야 합니다. 제품의 제조업체, 가공업체 및 포장업체마다 상이한 규정이 적용될 수 있으므로 확인이 필요하며, 식품안전관리인증기준(HACCP) 요구 규제 사항도 숙지할 필요가 있습니다.

## Interview ③ 메가마트(Mega Mart)

62)

●

메가마트  
(Mega Mart)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
  - 미국 애틀랜타에 있는 대형 한인 마트로, 수백 종의 한국 식료품 및 공산품을 수입하여 취급하고 있음
  - '메가K푸드(Mega K food)'라는 앱을 통해 온라인 서비스를 제공하고 있음

담당자 정보

Purchasing Agent

# MEGA MART

## 메가마트(Mega Mart) Purchasing Agent

### Q. 미국에서 수산가공식품의 수요는 어떠한가요?

미국 소비자들 사이에서 수산물과 수산가공식품은 인기가 높은 편입니다. 그중 가장 인기 있는 생선류는 조개, 게, 연어, 참치와 새우 등이 있습니다. 미국 수산물 시장에서 이국적인 해산물의 수요는 크지 않으며, 미국 소비자들은 수산가공식품을 구매해 직접 요리해서 먹는 것보다 음식점에서 먹는 것을 선호합니다.

### Q. 미국 소비자들이 즐겨 먹는 수산가공식품의 종류는 어떤 것이 있나요?

미국에서 비 채식주의의 식품 품목 중 수산가공식품은 인기가 적은 편이지만 수요는 있습니다. 미국 소비자들이 즐겨 먹는 수산가공식품으로는 주로 통조림, 냉동 블록이나 냉동 필렛(Fillets)이 있습니다.

### Q. 미국 소비자들이 즐겨 먹는 생선요리는 어떤 것이 있나요?

생선요리는 생선의 종류에 따라 굽거나 튀기거나 삶아서 먹습니다. 미국 현지 소비자들은 주로 쌀이나 구운 감자, 또는 구운 채소 등을 생선과 함께 먹습니다.

### Q. 미국 현지 음식점에서 인기가 많은 수산가공식품의 종류는 어떤 것이 있나요?

현지 음식점에서 인기가 많은 수산가공식품의 종류는 초밥, 새우튀김, 크랩 랭군(Crab Rangoon)이 있습니다. 최근 트렌디한 미국 레스토랑에서는 방어, 고등어, 농어, 홍어, 안초비 등으로 만든 메뉴들도 관심을 받고 있습니다.

### Q. 미국 소비자들이 수산가공식품을 구매할 때 고려하는 요소는 무엇인가요?

미국 소비자들은 제품의 품질, 포장방식, 그리고 방부제의 사용 여부를 중요하게 생각합니다. 제품의 맛 또한 수산가공식품 구매 시 중요하게 생각하는 요소입니다.



**Q. 고객사 제품이 미국에 거주하는 아시아계 소비자뿐만 아니라 현지 소비자에게도 인기가 있을까요? 현지 소비자에게 물회가 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?**

미국에서 물회는 틈새시장으로 특정 소비층에서만 수요가 있습니다. 젊은 연령층과 외국 요리를 맛보기 원하는 직장인들이 물회를 찾긴 하지만 낱생선이 현지에서 인기가 없기에 확실하게 말씀드릴 수는 없습니다. 최근 매운 한국 음식이 미국에서 인기를 끌고 있으므로 물회를 맵게 만들면 더 많은 사람이 물회를 찾지 않을까 생각합니다.

**Q. 미국 소비자들은 주로 어디에서 수산가공식품을 구매하나요? 미국 현지 소비자들을 타겟으로 물회 시장을 확대하기 위해서는 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?**

현지 소비자는 전문 수산 시장, 현지 식료품점, 슈퍼마켓에서 수산가공식품을 구매합니다. 최근 다양한 온라인 단독제품을 출시하여 온라인 채널을 확장하고 있지만, 수산가공식품의 수요에 큰 부분을 차지하고 있는 오프라인 채널의 중요성을 배제해서는 안 됩니다.

**Q. 고객사 제품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?**

저희 업체에서는 고객사 제품과 유사한 오징어 물회를 판매하고 있습니다. 이 제품이 300g에 9.99달러(약 14,334원)인 것과 비교했을 때 고객사 제품의 가격은 현지에서 경쟁력 있는 수준이라고 느껴집니다. 더불어 제품의 인증 취득 사항과 새콤달콤한 맛 또한 소비자들에게 충분히 어필되는 사항이라 생각합니다.

**Q. 미국으로 생선가공식품을 비롯한 수산가공식품을 수출할 때 유의할 사항이 있나요?**

미국으로 수산가공식품을 수출할 때 반드시 유의해야 하는 두 가지 사항이 있습니다. 우선 미국 식품의약국(FDA)에 식품 시설을 의무적으로 등록해야 합니다. 그리고 식품안전관리인증기준(HACCP)에 따른 식품위생법을 준수하고 있는지 확인해야 합니다.

## [참고문헌]

### ■ 참고 자료

1. 한국수산경제, 「코로나19에 따른 미국의 수산물 소비형태 변화와 수협의 도전」, 2022.06
2. 한국수산경제, 「우리나라 수산가공산업 현황 분석」, 2020.11
3. 유로모니터(Euromonitor), 「Fresh Food in the US」, 2022.02
4. KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국 권역별 수산물·수산식품 시장동향」, 2019.17
5. KMI한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「미국의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2018.06
6. 더카운터(The Counter), 「Seventy percent of seafood is purchased when dining out」, 2020.04
7. Journal of the World Aquaculture Society, 「Retail market trends for seafood in the United States」, 2022.08
8. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Survey on US seafood consumption contains surprises」, 2019.01
9. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「US fresh, frozen seafood retail sales set records in 2021」, 2022.01
10. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Top 10 list of most-consumed seafood species in US revealed」, 2022.05
11. 캐나다 농업부(Agriculture Canada), 「Fish and seafood trends in the United States」, 2022
12. 미국식품의약청(FDA), 「2019 Food Safety and Nutrition Survey Report」, 2021.11
13. 미국식품의약청(FDA), 「2016 Food Safety and Nutrition Survey Report」, 2017.11
14. 뉴트리언트(Nutrients), 「Food Sources and Expenditures for Seafood in the United States」, 2020.06
15. 씨푸드소스(SeafoodSource), 「Seafood trends: Raw, whole and tacos」, 2010.03
16. 테이스트아틀라스(tasteatlas), 「10 Most Popular American Fish Dishes」, 2021.01
17. 미쉐린가이드(Michelin Guide), 「A Tasty Guide To Eating Raw Fish In 7 Ways」, 2017.09
18. 홈키친토크(Home Kitchen Talk), 「Black Pudding vs. Blood Sausage (Are They the Same Thing?)」, 2022. 04
19. 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in the US Country Report」, 2022.02
20. 유로모니터(Euromonitor), 「Supermarkets in the US Country Report」, 2022.02
21. 유로모니터(Euromonitor), 「E-commerce in the US Country Report」, 2022.02
22. 유로모니터(Euromonitor), 「Food and Drink E-Commerce in the US Country Report」, 2022.02
23. 어민신문, 「미국 오징어 시장 동향」, 2021.04
24. 해양수산부, 「농수산물품질관리법」 제71조, 2022.06
25. 미국 식품의약국(FDA), 「Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance」, 2022.06
26. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 21CFR101. FOOD LABELING(식품라벨링)
27. 미국 연방의회, 「불법 어업 및 강제 노동 방지법(Illegal Fishing and Forced Labor Prevention Act)」
28. 한국해양수산개발원, 「주요 수산물 수출국 수출절차」

### ■ 참고 사이트

1. 유로모니터(Euromonitor) ([www.euromonitor.com](http://www.euromonitor.com))
2. 유엔식량농업기구(Food and Agriculture Organization of the United Nations) ([www.fao.org](http://www.fao.org))
3. 국제무역센터(International Trade Center) ([www.trademap.org](http://www.trademap.org))
4. 미국 해양대기청(NOAA) ([fisheries.noaa.gov](http://fisheries.noaa.gov))
5. 스탯ISTA(Statista) ([www.statista.com](http://www.statista.com))
6. 뉴욕타임즈(New York Times) ([www.nytimes.com](http://www.nytimes.com))
7. 월마트(Walmart) ([www.walmart.com](http://www.walmart.com))
8. 크로거(Kroger) ([www.kroger.com](http://www.kroger.com))
9. 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews) ([www.supermarketnews.com](http://www.supermarketnews.com))
10. 에이치마트(H Mart) ([www.hmart.com](http://www.hmart.com))
11. 교차로월드(Kyocharoworld) ([www.kyocharoworld.com](http://www.kyocharoworld.com))
12. 시온마켓(Zion Market) ([www.zionmarket.com](http://www.zionmarket.com))

13. 에이티아메리카(aT America) ([atcenteramerica.com](http://atcenteramerica.com))
14. 시타렐라(Citarella) ([www.citarella.com](http://www.citarella.com))
15. 씨푸드시티슈퍼마켓(Seafood City Supermarket) ([www.seafoodcity.com](http://www.seafoodcity.com))
16. 아마존(Amazon) ([www.amazon.com](http://www.amazon.com))
17. 이베이(eBay) ([www.ebay.com](http://www.ebay.com))
18. 미국 관세국경보호청(CBP) ([www.cbp.gov](http://www.cbp.gov))
19. 미국 식품의약국(FDA) ([www.fda.gov](http://www.fda.gov))
20. 미국 식품의약국 산업시스템(FDA Industry System) ([www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov))
21. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템 ([www.ecfr.gov](http://www.ecfr.gov))
22. 관세청 ([www.customs.go.kr](http://www.customs.go.kr))
23. 통합무역정보서비스 ([www.tradenavi.or.kr](http://www.tradenavi.or.kr))
24. 관세법령포털 ([unipass.customs.go.kr](http://unipass.customs.go.kr))
25. 국립수산물품질관리원 ([www.nfqs.go.kr](http://www.nfqs.go.kr))
26. 해양수산해외산업포털 ([www.kmi.re.kr](http://www.kmi.re.kr))
27. 국립수산과학원 ([www.nifs.go.kr](http://www.nifs.go.kr))
28. FTA포털(Yes FTA) ([www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do](http://www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do))
29. 씨푸드소스(SeafoodSource) ([www.seafoodsource.com](http://www.seafoodsource.com))

