

2016 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 냉동새우 (Frozen Shrimp)

Country : 일본 (Japan)

CONTENTS

I. 시장 통계	4
1. 통계분석 기준 설정	6
2. 글로벌 수입통계	7
3. 일본 수입통계	8
4. 일본 냉동 수산물 시장규모 및 성장률	9
II. 시장 트렌드	10
1. 시장 메가 트렌드	12
2. 소비 트렌드	14
3. 제품 트렌드	15
4. 정책 트렌드	16
III. 경쟁사 분석	17
1. 경쟁 원산지 선정	19
2. 원산지별 현황 파악	20
IV. 경쟁제품 현지조사	23
1. 분석 제품 및 기준	25
2. 가격 정보	27
3. 포장용기 정보	29
4. 기타(성분, 원료, 열량, 규격, 상세스펙 등)	30
5. 현지조사 데이터	32
V. 유통구조 현황	36
1. 현지 유통구조 map	37
2. 추천 진출 경로	38
3. 유통업체 담당자 인터뷰	39

CONTENTS

VI. 유통업체 현황	41
1. 주요 유통채널 개관	43
2. 주요 유통채널 핫이슈	44
3. 유통업체별 개요	45
- Ito Yokado	45
- Seiyu	46
- AEON	47
VII. 인증 정보	48
1. 권장인증 정보	50



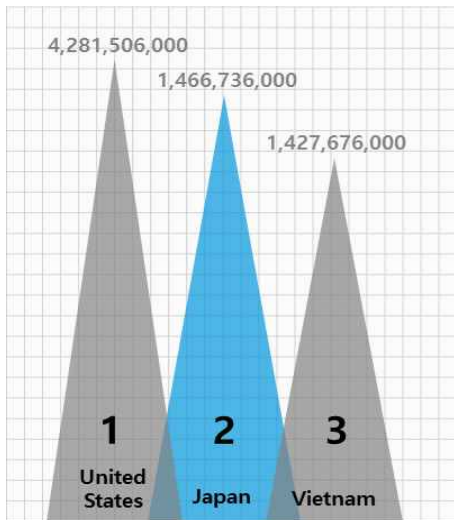
I. 시장 통계

1. 통계분석 기준 설정
2. 글로벌 수입통계
3. 일본 수입통계
4. 일본 냉동 수산물 시장 규모 및 성장률

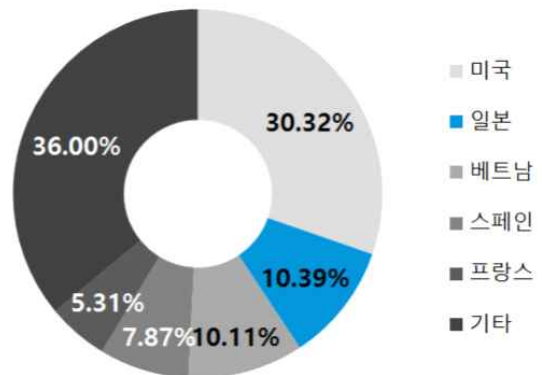
시장통계 OVERVIEW



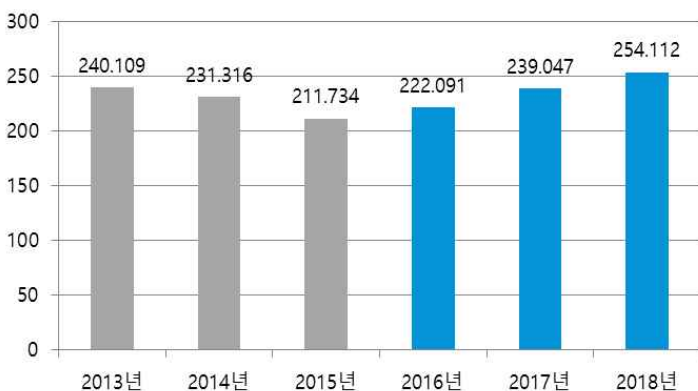
▶ 2015년 글로벌 수입 규모 순위, US달러 기준



▶ 2015년 글로벌 수입 비중



▶ 일본 냉동 수산물 시장 규모, 백만 US달러 기준



글로벌 수입규모 1위, 미국
일본, 글로벌 수입 규모 2위
일본 수입상대국 한국, 34위
2015년 냉동 수산물시장 규모
2억 1,173만 4,000달러

1. 통계분석 기준 설정(HS CODE)

냉동 흰다리새우, HS CODE 0306.17.200에 해당

HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 ‘관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람’을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 ‘품목분류정보’를 검색하거나 관세청 ‘관세법령정보포털 3.0’을 활용하는 법 등이 있음. 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가분류원장에게 신청하는 방법이 있음

새우 등 갑각류는 냉동유무 및 세부 품종에 따라 HS CODE가 상이함. 국내 HS CODE 품목 분류에 의하면, 의뢰 제품 ‘냉동 흰다리새우’는 HS CODE 0306.17.9090으로 분류됨. 일본 HS CODE 상세 품목 분류에 의하면 해당 품목은 HS CODE 0306.17.200로 분류됨

글로벌 공통 HS CODE 6자리(0306.17)를 통해 글로벌 수입 통계를 분석하였으며, 일본 수입 통계 확인은 상기 HS CODE 0306.17.200으로 분석을 진행함

표 1.1 통계 기준 설정

통계	기준
글로벌 수입 규모 및 성장률	HS CODE 0306.17
일본 수입 규모 및 성장률	HS CODE 0306.17.200
일본 시장 규모 및 성장률	Frozen Seafood(냉동 수산물)

표 1.2 제품 HS CODE 확인가능 사이트

분류	사이트명	URL
HS CODE	한국 관세청	www.customs.go.kr
	관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	일본 관세청	www.customs.go.jp

표 1.3 일본 内 냉동 흰다리새우 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	0306	갑각류껍데기가 붙어 있는 것인지에 상관없으며 살아 있는 것과 신선한 것·냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것 훈제한 것(껍데기가 붙어 있는 것인지 또는 훈제 전이나 훈제과정 중에 조리한 것인지에 상관없다), 껍데기가 붙어 있는 상태로 물에 찌거나 삶은 것(냉장이나 냉동한 것·건조한 것·염장이나 염수장한 것인지에 상관없다), 갑각류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)을 포함한다
	0306.17	그 밖의 새우류
	0306.17.9090	기타
일본	0306.17	기타 보리새우 및 참새우
	0306.17.100	훈제한 것
	0306.17.200	기타

출처 : 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), 일본 관세청(www.customs.go.jp)

2. 글로벌 수입통계

글로벌 수입 규모 1위 국가, 미국

2015년 글로벌 냉동 흰다리새우 수입 규모는 141억 1,987만 3,000달러로 2013년부터 2015년까지 연평균 4.71%의 성장률을 기록함. 냉동 흰다리새우 수입 1위 국가는 미국으로, 2015년 기준 42억 8,150만 6,000달러를 수입 하였으며 2013 ~ 2015년 연평균¹⁾ 1.77% 성장함

냉동 흰다리새우 수입 시장, 수입 규모 상위 3개국에 편중

2015년 기준, 일본의 냉동 흰다리새우 수입 규모는 전체 중 10.39%를 차지함. 수입 규모 상위 3위 국가인 미국, 일본과 베트남이 총 수입 규모 중 50.82%를 점유하고 있어 수요 현황은 해당 세 국가에 편중된 모습을 보임

일본의 냉동 흰다리새우 수입 시장은 2013 ~ 2015년 연평균 13.33% 하락세를 보이고 있음. 2015년 기준 베트남의 수입 규모는 14억 2,767만 6,000달러로 일본의 14억 6,673만 6,000달러와 비슷한 수입액을 보임. 베트남이 해당 시장에서 동일 3개년 간 166.04%의 폭발적인 성장세를 보인 것은 주목할 만한 사실임

표 1.4 글로벌 HS CODE 0306.17 해당 품목 수입액 규모

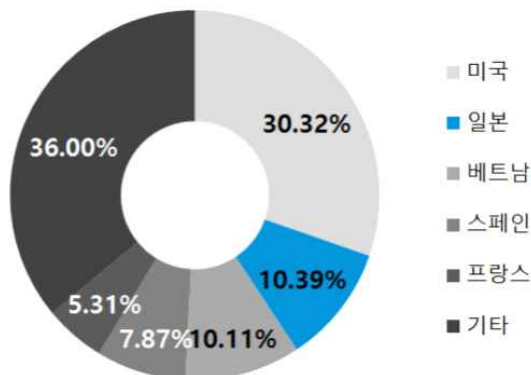
(단위 : US 달러, %)

수입 국가	2013	2014	2015	2013 ~ 2015 연평균성장률
글로벌	12,877,181,000	16,113,727,000	14,119,873,000	4.71
1 미국	4,133,623,000	5,386,569,000	4,281,506,000	1.77
2 일본	1,952,762,000	1,833,274,000	1,466,736,000	-13.33
3 베트남	201,710,000	436,451,000	1,427,676,000	166.04
4 스페인	1,044,083,000	1,203,680,000	1,111,036,000	3.16
5 프랑스	745,903,000	824,106,000	749,957,000	0.27

출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

표 1.5 국가별 HS CODE 0306.17 해당 품목 규모 비중(2015년)

(단위 : %)



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

1) 연평균 성장률 = $(\frac{\text{최신}}{\text{최초연도}})^{\frac{1}{n-1}} - 1$

3. 일본 수입통계

일본 냉동 흰다리새우 시장, 한국산 제품 희소

2015년 일본의 냉동 흰다리새우 수입액(HS CODE 0306.17.200)은 14억 6,515만 달러로 2013년 19억 4,131만 2,000달러에 비해 크게 감소하였음. 일본의 냉동 흰다리새우 수입액 규모가 2013년 이후 지속적인 하향세를 보임

일본 內 한국산 냉동 흰다리새우 수입이 2013년 2,000달러, 2014년 3만 4,000달러로 확인되었으나 2015년에는 규모가 확인되지 않음

2013년 수입상대국 4위이었던 태국, 2015년 5위로 하락

태국은 대표적인 새우 수출국으로 1, 2위인 베트남과 인도네시아와 비슷한 규모의 수입액을 기록하고 있었으나 2013년 이후 큰 폭으로 하락했음. 이러한 배경에는 동일 해에 태국산 새우 생산량이 조기 치사증후군 발병으로 인해 40% 급감했기 때문인 것으로 사료됨²⁾

표 1.6 일본 HS CODE 0306.17.200 해당 품목 수입액 규모

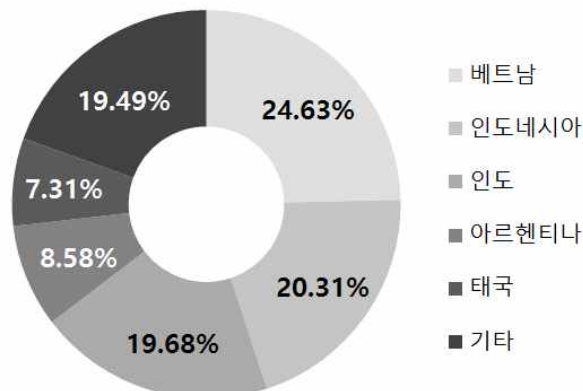
(단위 : US 달러, %)

수입상대국	2013	2014	2015	2015년 시장점유율
글로벌	1,941,312,000	1,815,030,000	1,465,150,000	100.00
1 베트남	431,027,000	444,357,000	360,938,000	24.63
2 인도네시아	410,199,000	354,746,000	297,537,000	20.31
3 인도	333,078,000	352,765,000	288,335,000	19.68
4 아르헨티나	121,873,000	149,879,000	125,638,000	8.58
5 태국	216,331,000	140,286,000	107,147,000	7.31
38 한국	2,000	34,000	0	0.00

출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

표 1.7 일본 HS CODE 0306.17.200 해당 품목 수입액 비중 (2014년)

(단위 : %)



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

2) 한국해양수산개발원온라인소식지 KMI웹진 디-오션, '세계 새우시장 판도 변화', 게재일 확인 불가

4. 일본 냉동 수산물 시장 규모 및 성장률

일본 냉동 수산물 시장 규모,

2013 ~ 2015년 감소하다 2016년 이후 회복 전망

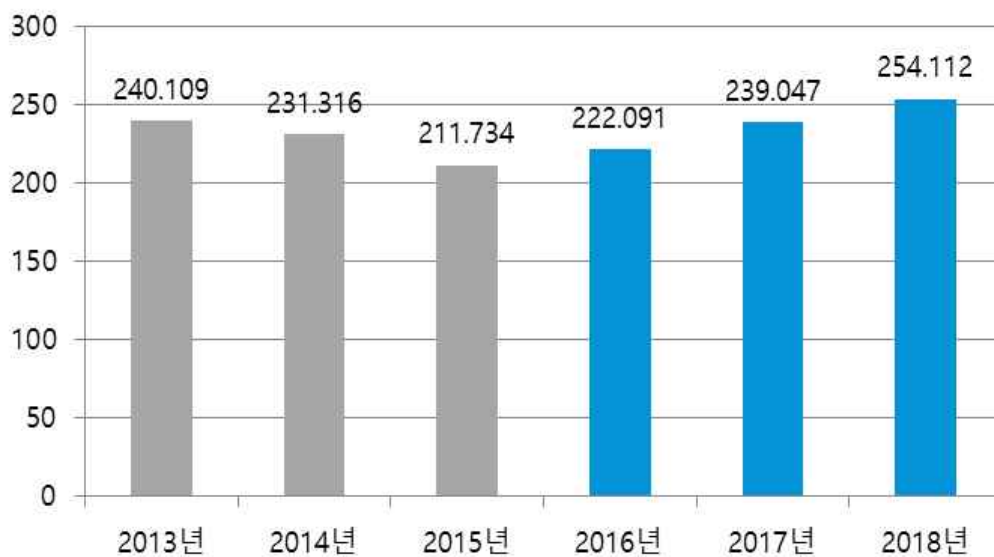
냉동 흰다리새우 및 냉동새우에 관한 상세한 품목 분류가 존재하지 않아 상위 분류인 냉동 수산물(Frozen Fish and Seafood)로 시장 규모 및 성장률을 조사함

2015년 냉동 수산물 시장 규모가 2억 1,173만 4,000달러로 6개년(2013 ~ 2018년) 중 최소 규모를 기록했으며 2018년에는 2억 5,411만 2,000달러로 동 기간 중 최대를 기록할 것으로 전망되고 있음

2013 ~ 2015년 기준, 일본 냉동 수산물 시장 규모의 연평균 성장률은 -6.09%로 3년간 감소세를 지속함. 반면 2016 ~ 2018년 연평균 성장률은 6.97%로 전망되어 2016년 이후 점차 회복세를 보일 것으로 예측됨

표 1.8 일본 냉동 수산물 시장 규모

(단위 : 백만 US 달러)



출처 : Canadean Intelligence(intelligence.canadean.com)

※ 2016년 ~ 2018년은 전망치



Ⅱ. 시장 트렌드

1. 시장 메가 트렌드
2. 소비 트렌드
3. 제품 트렌드
4. 정책 트렌드

시장 트렌드 OVERVIEW



시장 메가 트렌드

“ 해외시장 겨냥한 일본 새우양식 기업 ”

- 일본의 새우 양식업계가 국내 새우 소비량의 전망을 낮게 판단하여 해외 시장 공략 의사를 밝힘

“ 높은 가격, 낮은 수요로 인한 일본 새우 수입 감소 ”

- 새우를 향한 일본 소비자들의 낮은 수요와 가격 상승이 지속되자 수입업자들의 새우 구매 의향이 하락함

소비 트렌드

“ 일본에서 행운을 뜻하는 새우 ”

- 삶의 신성함을 뜻하는 새우의 탈각 과정, 행복을 뜻하는 새우의 흰색과 붉은색

“ 최신 소비 선호도 확인 필요 ”

- 새우 선호도 여성과 어린이가 가장 높으며 국내산과 수입산 간에 소비자 인식 차이 존재
- 일본인이 선호하는 새우 품종, 시바새우
- 최근, 일본 소비자 수입산 새우 선호도 증가

제품 트렌드

“ 일본 식탁을 바꾸는 태국 최대기업 CP GROUP ”

- CP GROUP, 일본 식탁 문화에 영향을 미치는 기업으로 평가
- 일본의 편의점이나 식품 기업과의 협약을 통해 반 가공 새우 식품 다수 유통 중

“ 일본 냉동새우보다 해동된 새우 수요 더 높아 ”

- 냉동유무에 따라 소비자 가격 상이하게 형성
- 저가 선호하는 소비자 성향 따라 냉동새우보다 해동된 새우 더욱 많이 판매

정책 트렌드

“ 일본 GI-마크(지리적 표시) 시행 ”

- 2015년 6월 일본 농림수산성에 의해 '지리적 표시(GI) 시스템' 발효
- 국내 제품에 대한 신뢰도 향상 및 일본산 식품 수출 촉진 기대

“ 2018년 HACCP 의무 시행 예정 ”

- 자국산 식품 경쟁력 강화, 안전성 확보 차원 일본 후생노동성, HACCP인증 의무화 추진 중

1. 시장 메가 트렌드

해외시장 겨냥한 일본 현지 새우양식 기업

니혼게이지신문(日本經濟新聞, 닛케이)에 의하면, 다양한 업종의 일본 중소기업이 해외 진출을 확대하려는 것으로 확인됨. 그 중, 부가가치가 높은 품목인 새우 양식업에서는 동남아시아 지역을 중점으로 진출하고자 함

환태평양경제동반자협정(TPP)으로 인해 일본 내 값싼 외국산 수산물 유입이 우려되고 있는 상황이나, 이와 반대로 일본 새우 사업은 해외 진출을 추진하려는 움직임을 보임. 이러한 배경에는 2012년 이래로 국제협력기구(JICA)의 공적개발원조(OCA)를 활용한 중소기업 대상 해외 진출을 돕고 있기 때문인 것으로 추측됨

실제로 실내형 새우 양식 기술을 보급하고 흰다리새우를 양식 판매하는 일본기업 IMT엔지니어링은 일본의 새우 소비량이 증가될 전망이 없다며 해외 시장을 중점적으로 공략할 것을 밝혔음³⁾

이를 미루어보아, 일본현지 시장의 수요를 잡기 위해서는 자사만의 차별적인 경쟁력 확보가 필수적인 것으로 사료됨

높은 가격, 낮은 수요로 인한 일본 새우 수입 감소

수산업 온라인 뉴스 발간지 Undercurrentnews의 ‘Japan shrimp imports drop amid high prices, weak demand’ 기사에 의하면, 일본 소비자의 새우를 향한 낮은 수요와 새우 가격 상승이 지속되자 수입업자들의 새우 구매 의향이 하락하고 있다고 함

새우 가격 폭등의 일차적인 원인은 아시아에서 발생한 새우 조기 폐사증후군(EMS)으로 일본은 새우 수입규모 1위인 미국과 다르게 회복세를 보이지 않고 있음. 조기폐사증후군은 2013년 이후 지속적으로 발생하고 있으며 이에 대한 치료 및 해결 방안이 아직까지 부재한 것으로 확인됨⁴⁾

더불어 일본 경제 상황이 지속해서 여의치 않자, 수입업체들이 인도와 인도네시아와 같은 다소 저가 새우를 수입하는 경향을 보이고 있음. 일본 중앙은행이 2016년 경제발전을 촉진시킬 계획을 가지고 있어 가계 소비 지출이 증가세를 보일 것으로 예상됨. 활발한 식품 소비가 전망됨에 따라 새우 수입액 또한 점차 회복될 것으로 사료됨⁵⁾

3) 니혼게이지신문(日本經濟新聞, 닛케이), 農漁業「日本式」で世界開拓 中小・新興、独自技術生かす, 2016.03.28

4) undcurrentnews, 'Japan shrimp imports drop amid high prices, weak demand', 2016.03.18

5) VASEP Website, Vietnam Shrimp Leading in Japan Market, 2016.02.17

1. 시장 메가 트렌드

냉동 흰다리새우 10월에 수요 집중

일본 内 냉동 흰다리새우의 12개월(2015년 6월 ~ 2016년 5월 기준)간 월별 수입액 규모를 비교했을 때, 10월 수입액이 가장 높은 것으로 나타남. 2015년 7월부터 12월까지 냉동 흰다리새우의 수요가 다른 시기에 비해 높은 것으로 확인됨

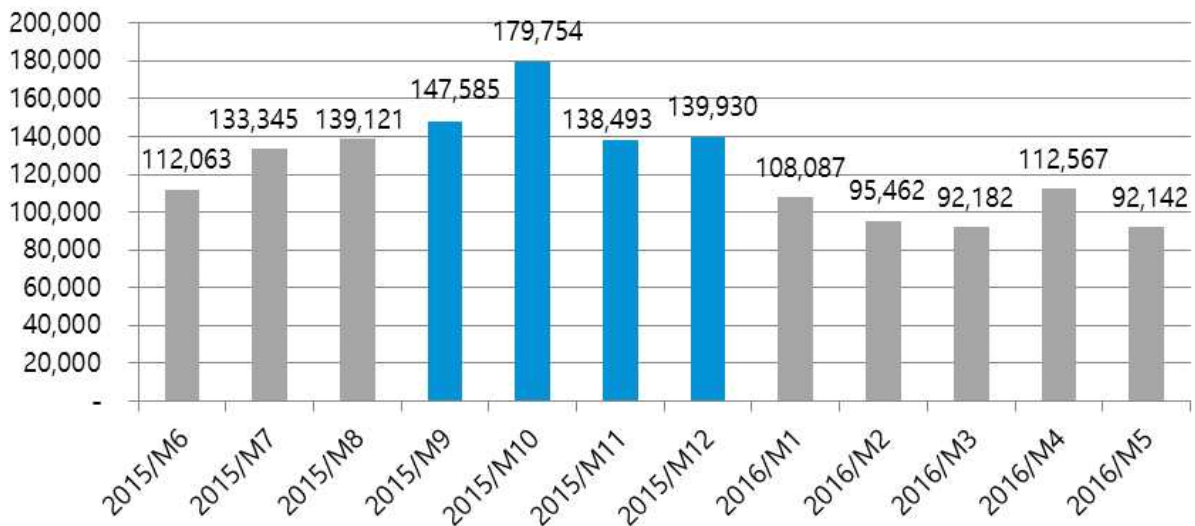
10월 수입액은 1억 7,975만 4,000달러로 조사 기간 중 최대 규모를 나타냈으며 2016년 5월은 수입액 9,214만 2,000달러로 최소 규모였던 것으로 확인됨

흰다리새우는 아열대산이기 때문에 정해진 특정 산란기가 존재하지 않으며, 세계 3대 양식새우 중의 하나임. 따라서 수요 증가 원인이 생산시기에 의한 것은 아님

하지만, 대하의 제철이 9월 ~ 12월이기 때문에 해당 기간에 새우를 찾는 소비자들이 많아지고, 흰다리 새우의 소비 또한 대하보다 저렴한 대체·유사제품으로써 동일 기간 최대 규모를 기록함

표 2.1 일본 냉동 흰다리새우 1개년 수입액 규모 (2015년 6월 ~ 2016년 5월)

(단위 : 천 US 달러)



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

2. 소비 트렌드

일본에서 행운을 뜻하는 새우

일본에서 새우는 エビ(Ebi)라고 불리며 행운을 가져오는 음식으로 여겨짐. 새우가 일생동안 탈각을 반복하여 삶을 재개하고, 조리 시 나타나는 새우의 붉은색과 흰색이 행복을 의미하는 색상이기 때문임.⁶⁾ 이러한 이유로 과거에는 새우를 신년을 맞이하는 음식으로 여겼다고 함

여성과 어린이가 선호,

국내산과 수입산 간에 소비자 인식 차이 존재

2014년 후쿠오카 무역관 ‘일본 새우 시장동향’ 보고서에 의하면, 새우의 주요 소비층은 여성과 어린이로 나타남. 또한 일본 국내에서 어획되는 새우는 고급 음식재료로 취급되어 생물 상태로 즉시 레스토랑에 납품되며, 수입산의 경우 주로 도·소매 유통채널을 통해 냉장·냉동 혹은 반조리·가공식품으로 판매됨⁷⁾

일본인이 선호하는 새우 품종, 시바새우

일본에서는 고급요리에 들어가는 시바새우(シバエビ, Shiba shrimp)를 선호하는 것으로 확인됨.⁸⁾ 시바새우는 일본 도쿄만, 황해지역에서 포획되는 새우로, 주로 생물로 조리되지 않은 상태에서 섭취됨. 일본 소비자들에게는 한국의 영광 굴비와 같이 지역을 대표하는 고품질 특산물로 인식된다고 함

2013년 일본 내 흰다리새우가 시바새우로 둔갑되어 판매되면서 ‘산지 표시 허위기재 문제’가 큰 이슈로 불거졌음. 이를 미루어보아 일본인들이 흰다리새우보다 국내산 시바새우의 품질이 높다는 인식을 가진 것으로 사료됨

최근, 저렴한 가격으로 인해 수입산 선호하는 추세

실제 대형마트 현지방문조사 결과, 대부분의 새우 상품들이 인도, 베트남, 에콰도르, 태국과 같은 수입산인 것으로 확인됨. 최근 일본 새우 가격이 상승세를 타기 시작하면서 일본 소비자들의 수입산에 대한 선호도 변화가 있을 것으로 추측됨

6) Nissho Iwai Group, ‘Japanese Passion For Shrimp’ marketing report, 2001

7) Kotra trade doctor, ‘국가별 유망상품정보 일본 새우 시장동향’, 2014.06

8) 아시아 경제, ‘日,中 이번에는 새우전쟁’, 2013.11

3. 제품 트렌드

일본 식탁을 바꾸는 태국 최대 기업 CP GROUP

니혼게이지신문(日本經濟新聞,닛케이)의 기사에 따르면, 태국 최대 기업 CP GROUP(Charoen Pokphand)이 일본 식탁 문화에 영향을 미치는 기업으로 평가됨. CP GROUP은 일본의 편의점이나 식품 기업과의 협약을 통해 반 가공 새우식품을 다수 유통하고 있음. 실제 Costco 내에 입점해있는 물품을 온라인 몰에서 판매하는 라쿠텐 주식 회사에서 CP GROUP 제품 유통이 확인됨

일본 냉동새우 보다 해동된 새우 수요가 더 높아

일본 수산물 수입유통사와의 인터뷰 결과, 일본에서는 냉동새우보다 해동된 새우의 판매량이 더욱 높은 것으로 조사되었음. 이러한 배경에는 냉동유무에 따라 소비자가격이 상이하기 때문인 것으로 확인됨

냉동새우의 경우 냉동 유지비용으로 인해 공정에 추가 비용이 소요되고 그 결과, 판매가가 '100엔' 정도 상승하게 됨. 저가 제품을 선호하는 소비자의 성향에 따라 일본 수입업체는 냉동새우보다 해동된 새우를 더욱 많이 판매한다고 함

일본 내 유통되는 CP 새우 상품



출처 : Costco(item.rakuten.co.jp/whiteleaf/costoco-cp-2)

Interview info

일본 현지 냉동새우보다 가격이 저렴한 냉장새우(해동) 선호

“대다수 수입유통상들은 냉동상태로 수입된 새우를 해동된 상태인 냉장새우로 재포장하여 판매한다. 냉동유무에 따라 소비자 가격이 달라지기 때문인데, ‘냉동새우’로 판매하기 위해서는 냉동된 것을 한 차례 녹였다가 다시 얼리는 프로세스(공정)가 추가된다. 이러한 과정이 추가될 경우 판매가가 100엔 정도 상승하기 때문에 저렴한 상품을 선택하는 소비자의 구매성향에 따라 냉동새우보다는 냉장새우 형태로 판매한다.”

수산물 유통업체 北島水産株式会社 판매 담당자와의 인터뷰 中
2016년 07월

4. 정책 트렌드

일본 GI-마크(지리적 표시) 시행

2015년 6월 1일부터 ‘지리적 표시(GI, Geographical Indication)시스템’이 일본 농림수산성에 의해 발효됨. 이는 일본의 지리적 풍토·전통이 반영된 지역 특산물을 지키기 위한 제도로, 상품의 지리적 표시 명칭을 지적 재산권으로 보호하는 것임

기본적으로 일본 소비자들은 지역 농수산 특산물에 대한 신뢰도가 높으며 식품 원산지에 매우 민감함. 정부에서는 본 제도의 시행을 통해 국내 소비자들은 제품에 더 높은 신뢰를 획득할 것이라 예측함. 또한 TPP(Trans-Pacific Partnership, 환태평양경제동반자협정)를 겨냥한 일본산 식품의 수출 촉진 역시 기대하고 있음

2018년 HACCP 의무 시행 예정

2016년 5월, 일본 후생노동성은 국내 식품 사업자를 대상으로 HACCP(위해요소중점관리기준) 인증 도입을 의무화할 예정이라고 밝힘. 현재 HACCP 인증이 의무화된 미국과 유럽 해외시장 진출 제한으로 인해 일본 자국산 수출에 차질을 빚고 있음. HACCP 인증 도입은 바로 이러한 배경에 있는 것으로 사료됨

자국산 식품의 경쟁력을 강화하고 안전성을 높이려는 이러한 움직임을 미루어보아, 수입산 식품 역시 인증을 받거나 식품 안전성을 증명할 수 있는 기타 인증을 보유하는 편이 유리할 것이라 사료됨

HACCP인증과 관련된 상세한 사항은 인증항목(Page.51)에서 다루도록 함

표 2.2 GI-mark

관련기관	일본 농림수산성 (Maff, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries)	
GI(Geographical Indication) 시스템	상품의 지리적 표시 명칭을 지적 재산권으로 보호	
지역 농수산 특산물 예	고베 소고기(神戸ビーフ), 타지마 소(但馬牛)	

출처 : USDA, 'Japan Ramps Up Domestic GI Roll-out Ahead of June 1' report, 2015
GI website(www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html)



Ⅲ. 경쟁사 분석

1. 경쟁 원산지 선정
2. 원산지별 현황 파악

※ 신선식품이라는 품목 특성상 경쟁사 분석을 원산지 분석으로 대체함 (제조사, 생산자 확인 불가)

일본 냉동 흰다리새우 품목 기준



#1. 인도

현황	<ul style="list-style-type: none"> - 2013 ~ 2014년 인도산 새우 수출액 규모 32억 달러 중 양식산 비중 31.85% - 2015년 인도 새우양식 중심지에서 흰다리새우 물량 부족 - 여름만 되면 흰배설물병과 EHP 질병으로 인해 새우 가격 폭락 급등에 영향
전망	<ul style="list-style-type: none"> - 흰다리새우 양식에서 홍다리얼룩새우로 전향 예측, 이에 따라 향후 5년 내 홍다리 얼룩새우 생산량 배로 증가 전망 - 인도의 냉동새우 수출시장은 2017년까지 거의 170억 달러에 달할 것으로 예상

#2. 베트남

현황	<ul style="list-style-type: none"> - 베트남 유기 인증 획득 양식장 수 700개 이상 - 300헥타르 규모의 고기술 새우 양식 중심지, Binh Binh성 - 2016년 1~ 5월까지의 새우 수출액, 전년도 동기간에 비해 34.3% 증가 - 미국, 홍콩, 중국으로의 수출액 증가한 반면, 일본, 오스트레일리아, 캐나다, 아시아 국가연합, 대만으로의 수출액 감소 - 총 새우 수출액 중 흰다리 새우 품종이 57.8%로 점유율 1위차지 - 새우가격 5%에서 20% 증가
전망	<ul style="list-style-type: none"> - 미국과의 반덤핑 관세율 문제점 해결로 미국으로의 수출이 더욱 증가할 것으로 전망

#3. 태국

현황	<ul style="list-style-type: none"> - 2016년 2월 태국 최초 새우 유기양식장 인증 획득 - 베트남으로부터 노예노동, 불법 노동 감소를 위해 새우거래 중단 결정
전망	<ul style="list-style-type: none"> - 유기양식장 2016년 말까지 15곳으로 확대할 예정

1. 경쟁 원산지 선정

경쟁 원산지 선정 방법

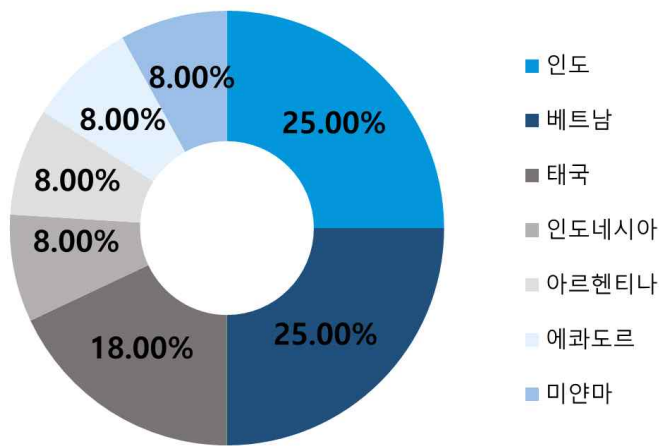
① 일본 현지조사 시 다수 확인된 원산지(수입산 제품에 한함)

일본 시장 內 경쟁력 있는 새우 제조 기업을 도출하기 위해, 현지 조사에서 확인되었던 제조 기업 분석을 시도하였음. 하지만 조사된 제품들 대다수가 수입유통사에서 재포장하여 판매했기 때문에 라벨상의 제조사(생산자) 확인에 한계가 존재함. 이에 경쟁 제조 기업 분석을 대신하여 원산지 분석을 진행하였음

인도, 베트남, 태국 3개국 분석

일본에서 유통이 다수 확인된 원산지를 도출하고자 현지 매장에서 다양한 형태로 판매되는 새우의 원산지를 분석하였음.⁹⁾ 그 결과, 인도, 베트남, 태국 3개국이 도출되었음. 본 3개국은 일본의 냉동 흰다리새우 수입액 규모 분석 시 상위 5위권 내로 확인된 국가와 일치했음

표 3.1 일본 현지 조사 시 확인된 제품 원산지 비율



출처 : 현지방문조사(Giant, Hypermart, Lottemart, Carrefour, Hero 2016.06)

9) 냉장·냉동새우, 가열되어 익혀진 새우, 흰다리새우와 유사한 품종 새우 포함. 단, 건조 새우는 제외

2. 원산지별 현황파악 - 인도

인도 새우 시장 전망

인도의 냉동새우 수출시장은 2017년까지 거의 170억 달러에 달할 것으로 전망됨. 인도 상업 & 산업 연합회의소(Assocham)는 인도의 새우 생산 잠재력은 110만 헥타르를 넘는 규모이지만 실제 이 중 10만 헥타르인 8.5%만이 양식으로 새우를 생산할 수 있다고 함

동 연합회의소의 보고서에 의하면 2013 ~ 2014년 인도산 새우 수출액 규모는 총 32억 달러였으며 이 중, 양식산 새우 수출 비중이 31.85%까지 증가했다고 함. 이후 2017년에는 36.71%까지 오를 것으로 예상됨¹⁰⁾

어려움에 처한 인도 새우 수출시장

인도의 새우양식 중심지는 Andhra Pradesh주와 Tamil Nadu주로, 지난 2015년 12월 해당 지역에서 흰다리새우 물량이 부족해지면서 새우의 가격이 인상되었음. 2016년 2월까지 이러한 동태에는 변함이 없는 것으로 확인되었으며 작은 크기의 개체 수만이 확보되어 한정된 물량으로 수출을 진행하고 있는 실정임

이 외에도 흰배설물병과 EHP(Enterocytozoon hepatopenaei) 질병이 여름만 되면 문제가 되어 가격폭락급등에 큰 영향을 미치고 있음. 상기와 같은 문제점으로 인해 2016년도에 들어서도 새우 가격 등락폭이 클 것으로 전망됨¹¹⁾

홍다리얼룩새우 양식으로 전환, 생산량 증가 기대

2015년 인도 내에서 미생물에 감염되지 않는 홍다리얼룩새우 생산이 가능해짐. 홍다리얼룩새우는 인도에서 양식되는 새우 중 단가가 가장 높아 양식인들이 가장 선호하는 품종임

인도 Chennai에 소재한 Rajiv Gandhi 양식센터 과학자들은 인도 새우 양식 업체들이 5년 이내에 흰다리새우 양식에서 홍다리얼룩새우로 다수 이전할 것이라 예상함. 양식인들의 새우 품종 전환에 따라 인도 내 홍다리얼룩새우 생산량이 배로 증가할 것이라 전망하였음¹²⁾

10) 원양산업종합정보시스템, '인도 새우 수출, 2017년까지 170억 달러 달성 전망', 2015.04.23

11) Undercurrent News, 'Indian Shrimp Prices Still on Rise as Shortages Hit', 2015.12.24

12) The Hindu, 'Black Tiger Shrimp to Become the New Vannamei. K.A. Martin', 2015.07.03

2. 원산지별 현황파악 - 베트남

베트남 유기 및 고기술 양식장 다수 보유

베트남은 700개 이상의 양식장들이 유기양식 인증을 받았으며 유기양식 새우는 주로 유럽시장에 판매되고 있음. 베트남 중부에 있는 Binh Dinh성에서는 고기술 새우 양식이 이뤄짐. 4,500만 달러 투자로 건설한 300헥타르 규모의 비닐하우스 양식장을 갖추고 있음¹³⁾

베트남 국가별 상이한 수출액

베트남해산식품수출생산자협회(VSEP, Vietnam Association of Seafood Exporter&Producers)에 의하면 2016년 1월 ~ 5월까지 베트남 새우 수출액이 전년도 동기간에 비하여 5.9%가 증가한 11억 달러에 달함. 홍콩과 중국 수출액이 무려 34.3%가 증가했으며 미국으로 17.4% 증가율을 보였음. 반면 일본, 오스트레일리아, 캐나다, 아시아국가연합, 대만으로의 수출액은 감소한 것으로 나타남

흰다리 새우가 57.8%로 총 새우 수출액 중 가장 큰 점유율을 차지했으며 이어 33.7%로 홍다리얼룩새우가 높은 점유율을 보임. 기타 자연산 새우 점유율은 8.5%로 확인되었음¹⁴⁾

미국과 기존 반덤핑 관세 문제점 해결로

수출 증가 전망

메콩델타 지역에서 공급량이 저조해지면서 새우가격이 5%에서 20%로 인상되었음. 베트남의 새우 최대수입국은 미국으로, 새우 가격 인상 이후 진행된 제9차 행정심의회(POR9)에서 베트남 냉동새우 수입에 관한 반덤핑 관세를 6.3%에서 0.91%로 감소했음. TPP(Trans-Pacific Partnership, 환태평양경제동반자협정,) 서명 덕분에 2016년 베트남의 미국 對 새우 수출이 크게 증가할 것으로 예상됨¹⁵⁾

13) Vietnam Plus, 'Binh Dinh to Develop High-Tech Shrimp Farming', 2016.02.16

14) Fis, 'Vietnamese shrimp Export grow', 2016.07.05

15) Vietnamnet, 'shrimp export to earn 33billion in 2016', 2016.02.02

2. 원산지별 현황파악 - 태국

태국 유기 양식장 설립에 노력 중

2016년 2월 태국에서 처음으로 새우 품목 유기양식장 인증을 획득한 곳이 등장하였음. 인증을 획득한 양식장 주변의 15곳도 2016년 말 내로 인증을 받기 위한 절차를 밟고 있으며, 인증이 발급되면 태국 내 유기양식 면적은 100헥타르에 달할 것으로 보임

태국 수산부는 오염과 질병의 위험으로부터 벗어나기 위해 친환경 양식생산을 권장하고 있으며 새우 양식의 근간이 되는 사료도 인공 사료 대신 자연 사료를 활용하길 권하고 있음¹⁶⁾

태국, 베트남과의 새우 거래 중단

2015년 12월 태국냉동식품협회(TFFA, Thai Frozen Foods Association)는 회원사가 아닌 해외의 제3 소규모 새우 가공공장에서 가공된 새우 구입을 중단하고 자체 새우를 가공하기로 결정함. 이러한 구매 전략 변경은 2016년 1월부터 시행되었으며, 시행 목적은 베트남과 같은 외국의 노예 노동과 관련된 인권 위반, 불법 노동을 감소시키기 위함이라고 밝힘¹⁷⁾

16) Star2.com, 'Farming Shrimp Organically in Thailand. Alisa Tang', 2016.02.16

17) Bangkok Post, 'TFFA to Ditch External Shrimp Processing Firms. Penchan Charoensuthipan', 2015.12.25



IV. 경쟁제품 현지조사

1. 분석 제품 및 기준
2. 가격 정보
3. 포장용기 정보
4. 기타 (성분, 원료, 열량, 규격, 상세스펙 등)
5. 현지 조사 데이터

경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

제품 분석 결과

- 원료 : 1개 냉동새우 解凍むきえび(養殖)
(해동간새우(양식)) 제품만이 무기염(조미료)
아황산염(산화방지제) 함유
- 10g당 가격 평균 : 20.36엔
용량이 g으로 확인된 제품 3가지만을
상대로 평균 용량 및 10g당 가격 평균을 도출
하였음. 평균 용량은 163.67g으로 나타남
- 패키지 : 펄프 플라스틱 용기-랩 포장
투명 플라스틱 용기
- 유통기한 : 1일
조사된 냉장새우의 경우 유통기한이
모두 1일로 동일하였음
- 10g당 가격 : 26.43엔,
24.38엔
가열용 간새우와, 가열용 큰 간새우
제품 각각 순차적으로 정보를 제공함.
용량은 370g, 390g으로 확인됨
- 유통기한 : 185일, 312일
유통기한의 차이가 상이하게 나타나나 제조일이
기입되어 있지 않아 명확한 원인 분석이 불가능
하였음
- 원료 : 무기염(조미료),
아황산염(산화방지제) 함유
- 패키지 : 비닐 파우치(PE)
방수 필름 코팅이 습기를 막아주는 기능을
가졌기 때문인 것으로 사료됨

출처 : 현지방문조사(Seiyu, Itoyokado, Daiei Gourmetcity, AEON, 2016. 07)

분석 제품 상세

			
아르헨티나 アルゼンチン赤えび (刺身用, 解凍) (아르헨티나 적새우 (사시미용, 해동))	에콰도르 パナメイえび(養殖 解凍) (바나메이새우(양식, 해동))	N/A 生食用えび(解凍) (생식용새우(해동))	인도 解凍えび(養殖) (해동새우(양식))
			N/A
베트남 解凍むきえび(養殖) (해동간새우(양식))	일본산 加熱用むきえび (가열용 간새우)	일본산 加熱用大粒むきえび (가열용 큰 간새우)	

분석 지표 : 용량, 중량 당 가격, 포장형태, 원료

분석 제품 : 현지 매장 방문 조사를 통한 7개 제품

지표별 결과 값 활용 방안 : 지표별 평균 값 및 최소·최대 확인으로,
현지 시장 진출 시 제품 현지화(R&D) 가능

1. 분석 제품 및 기준

경쟁 제품



アルゼンチン赤えび(刺身用 解凍)
(아르헨티나 적새우
(사시미용,해동))



バナメイえび(養殖、解凍)
(바나메이새우(양식,해동))



生食用えび(解凍)
(생식용새우(해동))



解凍えび(養殖)
(해동새우(양식))



解凍むきえび(養殖)
(해동간새우(양식))

현지 매장 방문을 통해 경쟁제품

냉장새우 5개, 냉동새우 제품 2개 선정

일본 현지 조사를 통해 새우 관련 제품 총 7가지를 확인함. 조사 제품들의 냉동유무에 따라 ‘냉장새우’와 ‘냉동새우’ 두 가지로 나누어 분석을 진행함

판매가 확인 된 제품 중, 스펙 비교가 가능한 냉장새우 제품 5개를 주 경쟁 제품으로 선정하여 분석을 진행함. 반면 냉동새우의 경우 제품의 개수가 제한적이기 때문에 평균 도출이 아닌 상세 정보를 제공하였음

표 4.1 방문 매장

매장명	주소	방문일시
Seiyu	東京都新宿区高田馬場3丁目3-8	2016.07
Itoyokado	東京都新宿区早稲田町74番	2016. 07
Daiei Gourmetcity	東京都豊島区高田1-3-3	2016. 07
AEON	東京都新宿区百人町2丁目27-7	2016. 07

출처 : 현지방문조사(Seiyu, Itoyokado, Daiei Gourmetcity, AEON, 2016. 07)

경쟁 제품



加熱用むきえび
(가열용 깐새우)



加熱用大粒むきえび
(가열용 큰 깐새우)

표 4.2 분석 제품 및 기준 (냉장새우)

제품명	원산지
アルゼンチン赤えび(刺身用、解凍) (아르헨티나 적새우(사시미용,해동))	아르헨티나
バナメイえび(養殖、解凍) (바나메이새우(양식,해동))	에콰도르
生食用えび(解凍)(생식용새우(해동))	N/A
解凍えび(養殖)(해동새우(양식))	인도
解凍むきえび(養殖)(해동깐새우(양식))	베트남

▶ 분석기준 : 제품 상세 스펙에서 공통적으로 확인되는 용량, 10g 당 가격 (엔), 포장형태, 원료 총 4가지 항목을 분석함

출처 : 현지방문조사(Seiyu, Itoyokado, Daiei Gourmetcity, AEON, 2016. 07)

표 4.3 분석 제품 및 기준 (냉동새우)

제품명	원산지
加熱用むきえび(가열용 깐새우)	일본
加熱用大粒むきえび(가열용 큰 깐새우)	

▶ 분석기준 : 제품 상세 스펙에서 공통적으로 확인되는 용량, 10g 당 가격 (엔), 포장형태, 원료 총 4가지 항목을 분석함

출처 : 현지방문조사(Seiyu, Itoyokado, Daiei Gourmetcity, AEON, 2016. 07)

2. 가격 정보

일본 내 유통되는 냉장새우 10g당 가격 평균 20.36엔¹⁸⁾

경쟁 제품들의 평균 용량은 163.67g으로 나타났으며, 10g당 평균 가격은 20.36엔인 것으로 파악됨

生食用えび(解凍) (생식용새우(해동))와 解凍えび(養殖) (해동새우(양식)) 제품의 경우, 용량이 g으로 확인되지 않아 냉장새우 제품의 10g 당 가격 평균 도출에서 제외하였음. 상기의 10g 당 평균 가격은 용량이 명확히 기입된 3가지 제품을 대상으로 도출됨

경쟁 제품 중 가장 많은 용량을 나타낸 것은 パナメイえび(養殖、解凍) (바나메이새우(양식,해동)) 제품이었으며 10g 당 가장 높은 가격을 보인 것은 解凍むきえび(養殖)(해동간새우(양식)) 상품으로 도출됨

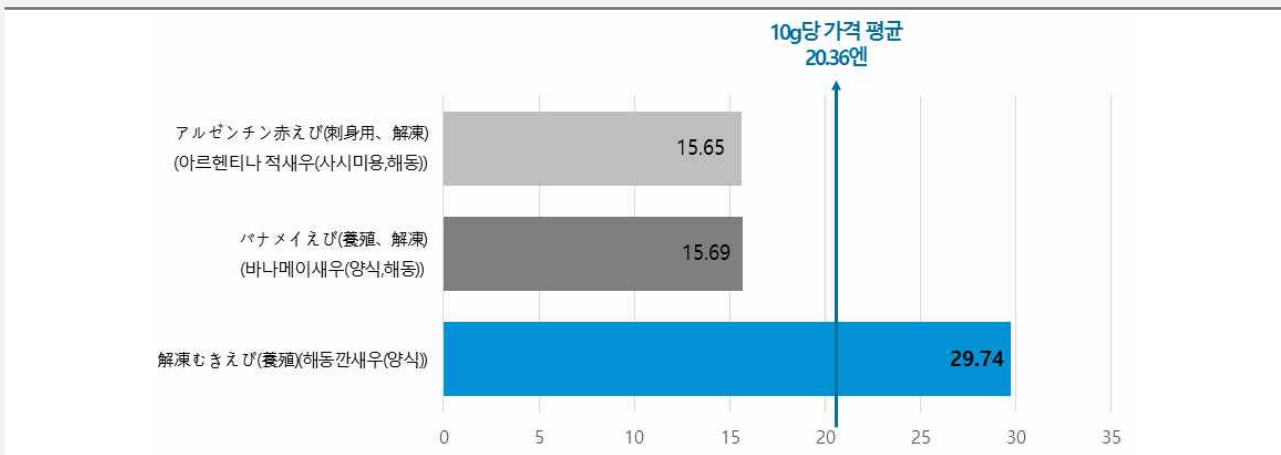
표 4.4 가격 비교

제품명	용량(g)	가격(엔)	10g 당 가격(엔)
アルゼンチン赤えび(刺身用、解凍) (아르헨티나 적새우(사시미용,해동))	177	277	15.65
パナメイえび(養殖、解凍) (바나메이새우(양식,해동))	197	309	15.69
生食用えび(解凍)(생식용새우(해동))	16마리 ¹⁹⁾	285	N/A
解凍えび(養殖)(해동새우(양식))	10마리	380	N/A
解凍むきえび(養殖)(해동간새우(양식))	117	348	29.74

출처 : 현지방문조사(Seiyu, Itoyokado, Daiei Gourmetcity, AEON, 2016. 07)

표 4.5 10g당 가격 비교 및 평균가격 도출

(단위 : 엔)



출처 : 현지방문조사(Seiyu, Itoyokado, Daiei Gourmetcity, AEON, 2016. 07)

18) 1엔 = 10.62원 (외환은행 고시기준, 2016.07.21)

19) 解凍えび(養殖)(해동새우(양식))제품의 경우 라벨링 상에 중량을 g가 아닌 마릿수로 표기함. 生食用えび(解凍)(생식용새우(해동))제품의 경우 용량이 기록되어 있지 않았으나 마릿수의 확인이 가능하여 16마리로 대체하여 게재함

2. 가격 정보

일본 내 유통되는 냉동새우 가격 정보

조사된 냉동새우의 개수는 2개로, 제품 표본이 너무 작아 평균 도출을 진행하지 않았으며 각 제품의 10g당 가격만을 분석하였음. 加熱用むきえび(가열용 깎새우)의 10g당 가격은 26.43엔, 加熱用大粒むきえび(가열용 큰 깎새우)의 10g 당 가격은 24.38엔으로 확인됨

加熱用むきえび(가열용 깎새우)의 무게는 370g, 加熱用大粒むきえび(가열용 큰 깎새우)의 무게는 390g으로 확인됨

확인된 상품들은 모두 껍질이 없는 새우살 혹은 가열 가공처리하여 냉동한 제품들로 확인됨. 또한 수분 증발을 막기 위한 글레이징 과정을 거쳐 새우살 겉면에 얼음막이 형성되어 있음. 이로 인해 실제 생체 중량에 비해 더 많은 중량이 나갈 것으로 사료됨

표 4.6 가격 비교

제품명	용량(g)	가격(엔)	10g 당 가격(엔)
加熱用むきえび (가열용 깎새우)	370	140	26.43
加熱用大粒むきえび (가열용 큰 깎새우)	390	160	24.38

출처 : 현지방문조사(Seiyu, Itoyokado, Daiei Gourmetscity, AEON, 2016. 07)

3. 포장용기 정보

냉장새우 2가지 형태의 포장용기 사용

대형 유통매장에서 판매 중인 냉장새우에 사용된 포장용기는 크게 2가지로 분류됨

バナメイえび(養殖 `解凍)(바나메이새우(양식,해동))만이 투명 플라스틱 용기를 이용하였으며 그 외 나머지 제품들은 펄프·플라스틱 용기(바닥면)에 랩으로 윗면을 동봉하였음. 내용물과 외부의 접촉만을 차단하여 1차적으로 포장하였음. 포장용기의 사방 혹은 한 면은 투명한 용기를 활용하여 상품의 신선도 및 상태 확인이 가능함

제품 5개 중 2개 제품은 껍질이 제거된 상태로 유통되고 있으며 3개 제품은 껍질이 손질되지 않은 상태로 판매되고 있음. 그 중 アルゼンチン赤えび(刺身用 `解凍)(아르헨티나 적새우(사시미용,해동)) 제품은 유일하게 머리가 제거되지 않은 새우 본래의 형태로 포장됨

냉동 새우 모두 비닐 파우치 소재 이용

냉동 새우 2개 모두가 폴리에틸렌(PE) 포장재를 사용하고 있는 것으로 조사되었음. 폴리에틸렌 포장재 사용 원인으로 방수 필름 코팅이 습기를 막아주는 기능을 가졌기 때문인 것으로 사료됨

표 4.7 패키지 샘플(경쟁제품 분석)



출처 : 현지방문조사(Seiyu, Itoyokado, Daiei Gourmetcity, AEON, 2016. 07)

표 4.8 패키지 샘플(경쟁제품 분석)



출처 : 현지방문조사(Seiyu, Itoyokado, Daiei Gourmetcity, AEON, 2016. 07)

4. 기타(성분, 원료, 열량, 규격, 상세스펙 등)

신선 새우 평균 유통기한 1일

조사된 냉장새우는 모두 제조 및 포장일이 기입되어 있지 않음. 따라서 현지방문조사가 진행된 날짜를 기준으로 유통기한 평균을 분석하였음. 집계된 유통기한은 모두 1일 정도로 짧게 나타남. 해당 제품들이 냉동했던 새우를 해동하여 판매하기 때문인 것으로 사료됨

냉동새우 유통기한, 냉장새우보다 현저히 길어

조사된 냉동새우 또한 제조일이 확인되지 않음. 따라서 현지방문 조사가 진행된 날짜를 기준으로 유통기한을 추정하였음. 加熱用むきえび(가열용 깎새우)의 유통기한은 185일로 집계되었으며 加熱用大粒むきえび(가열용 큰 깎새우)의 유통기한은 312일로 두 제품의 유통기한의 차이가 상이하게 나타남

4. 기타(성분, 원료, 열량, 규격, 상세스펙 등)

냉장새우, 냉동새우 제품에 포함된 원료 분석

냉장새우와 냉동새우 상품의 원료 분석 결과, 냉장새우 중에서 解凍むきえび(養殖)(해동간새우(양식))만이 새우 원물 외에 다른 성분을 함유하고 있는 것이 확인됨. 해당 제품은 두 냉동새우와 동일하게 식염, 무기염과 같은 조미료와 표백제 및 산화 방지제로 사용되는 아황산염이 포함되어 있음

표 4.9 제품별 원료 비교

	제품명	원료	라벨 이미지	
냉장	解凍むきえび(養殖) (해동간새우(양식))	양식 바나메이새우(베트남산), 식염, 조미료(무기염 등), 산화 방지제(아황산염)		
냉동	加熱用むきえび (가열용 깐새우)	소금, 조미료(무기염 등), 산화 방지제(아황산염)		
	加熱用大粒むきえび (가열용 큰 깐새우)	소금, 조미료(무기염 등), 산화 방지제(아황산염)		

출처 : 현지방문조사(Seiyu, Itoyokado, Daiei Gourmetcity, AEON, 2016. 07)

5. 현지 조사 데이터

현지 조사 제품 상세 스펙 - 냉장새우

일본 유통매장 조사를 통해 확인된 냉장새우의 기본 스펙 및 판매 정보를 다음과 같이 제공함

구분		제품 #1	제품 #2
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)	N/A	N/A
제품 스펙	원산지	아르헨티나	에콰도르
	제품명	アルゼンチン赤えび(刺身用・解凍) (아르헨티나 적새우(사시미용,해동))	バナメイえび(養殖・解凍) (바나메이새우(양식,해동))
	용량(g)	177	197
	10g당 가격(엔)	15.65	15.69
	포장형태	투명 플라스틱 용기	펄프 · 플라스틱 용기 - 랩 포장
	원료	N/A	N/A
취급처	판매확인 매장	Seiyu	Seiyu
	수입처	合同会社 西友	合同会社 西友

5. 현지 조사 데이터

구분		제품 #3	제품 #4
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)	N/A	
제품 스펙	원산지	N/A	인도
	제품명	生食用えび(解凍)(생식용새우(해동))	解凍えび(養殖)(해동새우(양식))
	용량(마리)	16마리	10마리
	가격(엔)	285	380
	포장형태	펄프 · 플라스틱 용기 - 랩 포장	펄프 · 플라스틱 용기 - 랩 포장
	원료	N/A	N/A
취급처	판매확인 매장	Itoyokado	Daiei Gourmetcity
	수입처	(株) イド-ヨ-カ堂	株式会社アルティフーズ

5. 현지 조사 데이터

구분		제품 #5
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)	
	제품 이미지 (뒷면)	
제품 스펙	원산지	베트남
	제품명	解凍むきえび(養殖) (해동간새우(양식))
	용량(g)	117
	10g당 가격(엔)	29.74
	포장형태	펄프 · 플라스틱 용기 - 랩 포장
	원료	양식 바나메이새우 (베트남 산), 식염, 조미료 (무기염 등), 산화 방지제 (아황산염)
취급처	판매확인 매장	Daiei Gourmetcity
	수입처	株式会社アルティフーズ

5. 현지 조사 데이터

현지 조사 제품 상세 스펙 - 냉동새우

일본 유통매장 조사를 통해 확인된 냉동새우의 기본 스펙 및 판매 정보를 다음과 같이 제공함

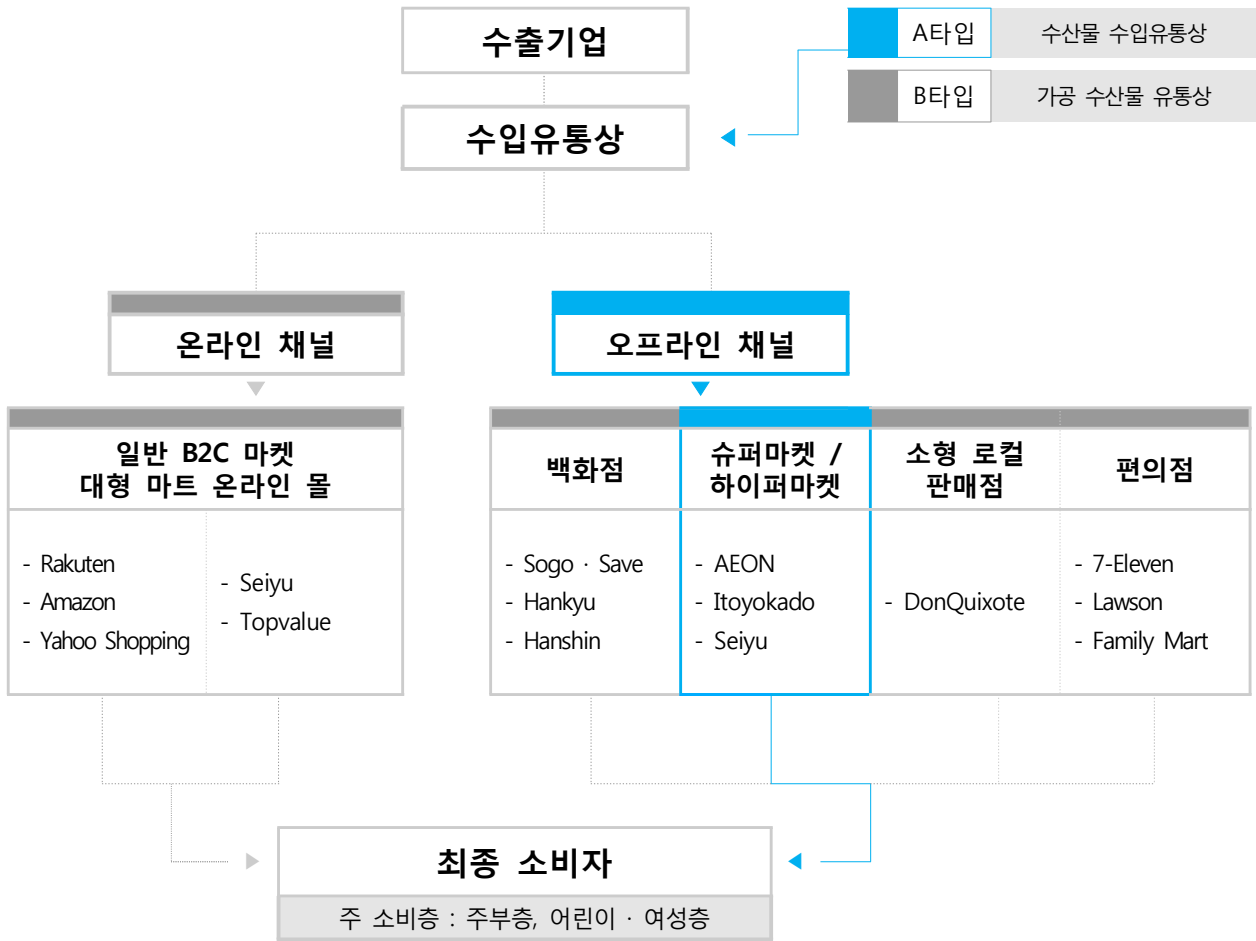
구분		제품 #1	제품 #2
제품 이미지	제품 이미지 (앞면)		
	제품 이미지 (뒷면)		
제품 스펙	원산지	일본	일본
	제품명	加熱用むきえび(가열용 간새우)	加熱用大粒むきえび(가열용 큰 간새우)
	용량(g)	140	160
	10g당 가격(엔)	26.43	24.38
	포장형태	비닐 파우치	비닐 파우치
	원료	소금, 조미료 (무기염 등), 산화 방지제 (아황산염)	소금, 조미료 (무기염 등), 산화 방지제 (아황산염)
취급처	판매확인 매장	AEON	AEON
	수입처	北島水産株式会社	北島水産株式会社



V. 유통구조 현황

1. 현지 유통구조 map
2. 추천 진출 경로
3. 유통업체 담당자 인터뷰

1. 현지 유통구조 map



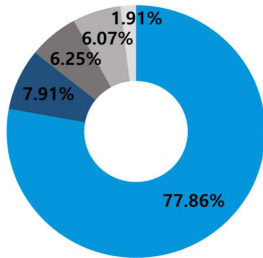
*출처 : 한국산업기술협력재단 '일본 백화점업계 분석', 2015, '일본의 슈퍼마켓 시장', 2015

유통구조	특징	점유율
하이퍼마켓 · 슈퍼마켓	AEON Group과 Seven&I Holdings와 같은 대기업에서 다양한 컨셉의 슈퍼마켓을 출시함	77.86%
편의점	일본은 도시락과 1인 식사문화가 잘 발달한 타국가보다 편의점문화가 발달함. 주로 수산물 제품은 냉동제품이나 가공된 레토르트(간편조리식) 형태로 유통됨	7.91%
소형 로컬 판매점	이른바 '동네 슈퍼' 해당하는 작은 규모의 매장으로, 거주지로부터 근거리에 위치한 곳에서 과일을 주로 구매하고 있음	6.25%
백화점	일본의 백화점은 국내의 백화점과 유사하게 식품관을 분리하여 판매함	6.07%
기타	창고형 매장, 외식업, 온라인 몰 등이 포함됨	1.91%

Canadean Intelligence(intelligence.canadean.com), 'Fish&Seafoods'(2015)품목 유통 점유율

2. 추천 진출 경로

수산물(Fish&Seafood) 시장 유통 채널별 점유율



- 하이퍼마켓 & 슈퍼마켓
- 편의점
- 식음료품 전문점
- 백화점
- 기타

출처 : Canadean Intelligence
(intelligence.canadean.com),
'Fish&Seafoods'(2015)품목 유통 점유율

ROUTE 설정

시장통계 기관 Canadean Intelligence Centre에 따르면, 일본의 수산물 (Fish&Seafood) 유통 채널별 점유율은 하이퍼마켓&슈퍼마켓에 편중되어있음. 최근 3개년 간(2012 ~ 2015년) 하이퍼마켓&슈퍼마켓이 75%이상의 독점적인 비중을 차지한 것을 미루어 보아, 해당 유통채널이 핵심적인 수산물 유통 채널로 고착화 된 것으로 사료됨

이에 최대 점유 채널인 하이퍼마켓&슈퍼마켓을 진출 경로로 선정하여 분석함. 다음으로 높은 점유율을 차지한 편의점의 경우, 수산물을 가공한 레토르트, 반조리 식품 위주로 판매하기 때문에 진출 경로에서 제외함. 대신에 해마다 두 자리 수 이상의 성장을 기록하고 있는 일본 온라인 슈퍼마켓(넷슈퍼)을 진출 경로로 선정하였음

ROUTE #1. 하이퍼마켓&슈퍼마켓

가장 보편적인 식품 유통채널

일본 내에는 해외 및 자국 하이퍼마켓&슈퍼마켓 브랜드가 다양하게 존재함. 때문에 타 국가와는 다르게 특정 대기업이 시장을 독식하는 과점 현상이 나타나지 않음. 최근 대형 하이퍼마켓&슈퍼마켓의 점포수가 줄고 있지만, 여전히 수산물(Fish & Seafood) 시장은 전체 유통시장 대비 하이퍼마켓&슈퍼마켓이 강세를 보이고 있음

ROUTE #2. 넷슈퍼(온라인 슈퍼마켓)

다양한 제품이 공존하여 시장 진입이 쉽고, 소비자 반응파악 가능

일본의 '넷슈퍼(Net super)' 란 온라인이나 모바일을 통해 주문이 이루어지고 익일 배송지로 상품을 전달받는 인터넷상의 슈퍼마켓을 뜻함. 한국과 달리 식품 취급 비중이 70% 이상이며, 다양한 제품이 공존하여 시장 진입이 쉽고 소비자 반응이 파악하다는 장점이 있음. 하지만 넷슈퍼를 이용하는 소비자 비율이 1/4에 불과하고 신선도에 대한 안전성이 확보되지 않는다는 과제를 안고 있음²⁰⁾

하지만 온라인 스토어의 경우, 스마트폰 사용 인구가 꾸준히 증가하고 있기 때문에 여전히 성장 가능성이 높은 시장이라고 할 수 있음

20) 헤럴드경제, '폭풍성장 일본 e슈퍼마켓, 넷슈퍼의 과제', 2016.06.27

3. 유통업체 담당자 인터뷰

인터뷰 대상 및 일시

수산물 및 가공수산물 취급
바이어 대상 인터뷰 진행
(2016년 7월)

- 수산물 수입 · 유통상
- 가공 수산물 수입 · 유통상

Q1. 최근 새우 품목의 시장수요도는 어떠한가?

“일본 내 수입되는 생물새우 양이 많지 않다. 하지만 수입산 생물새우의 판매는 꾸준히 확인되고 있다.”

Pacific World Co.,Ltd (PWC)
후지타와의 인터뷰 中, 2016.07

Q2. 주로 어느 원산지의 수입새우를 유통하는가?

“우리 회사의 주요 생물새우 수입국은 인도이다. 인도에 파견된 사원이 있기 때문에 주로 인도에서 수입하고 있다.”

Pacific World Co.,Ltd (PWC)
후지타와의 인터뷰 中, 2016.07

“당사는 냉동새우를 주로 취급하고 있으며, 냉동새우의 주요 수입국은 태국, 인도, 인도네시아, 베트남이다.”

CRALAY CO.,LTD
상사부 새우담당 takenaga와의 인터뷰 中, 2016.07

Q3. 얼마만큼의 단위로 물량을 수입하는가?

“보통 컨테이너 1개에 1,500케이스 정도를 들여온다. 이후 팩으로 소분하는 재포장 단계를 거쳐 유통채널에 판매한다.”

Pacific World Co.,Ltd (PWC)
후지타와의 인터뷰 中, 2016.07

“1kg으로 포장되어 있는 냉동새우를 수입하여 판매한다. 냉동새우 1kg단위 물품이 가장 수요가 많기 때문이다.”

Pacific World Co.,Ltd (PWC)
후지타와의 인터뷰 中, 2016.07

Q4. 수입한 새우는 어떤 방식으로 유통되는가?

“당사는 주로 수입한 생물새우를 새우완자, 새우만두 등 가공식품을 제조하는 2차 가공제조업체에 납품하고 있다.”

Pacific World Co.,Ltd (PWC)
후지타와의 인터뷰 中, 2016.07

“하이퍼마켓·슈퍼마켓과 같은 유통채널 외에 레스토랑이나 외식업체에도 납품하고 있다.”

北島水産株式会社
판매 담당자와의 인터뷰 中, 2016.07

3. 유통업체 담당자 인터뷰

Q5. 한국산 흰다리새우에 대한 선호도는 어떠한가?

“일본산의 경우, 양식이라 할지라도 수입산보다 가격이 2배가량 차이가 난다. 가격이 저렴한 상품을 선호하는 일본 소비자들은 수입산을 더 선호하는 경향이 있기 때문에 한국산 흰다리새우가 가격 경쟁력만 갖추고 있다면 선호도가 높을 것으로 생각된다.”

北島水産株式会社
판매 담당자와의 인터뷰 中, 2016.07

Q6. 일본에서는 어떤 방식으로 흰다리새우를 섭취하는가?

“흰다리 새우는 주로 양식된 것들이 많기 때문에 가열하여 섭취한다. 그런 이유로 일본 마트에서는 종종 제품 중에 껍질 유무에 관계없이 가열된 상태로 판매되는 제품들이 존재한다.”

北島水産株式会社
판매 담당자와의 인터뷰 中, 2016.07

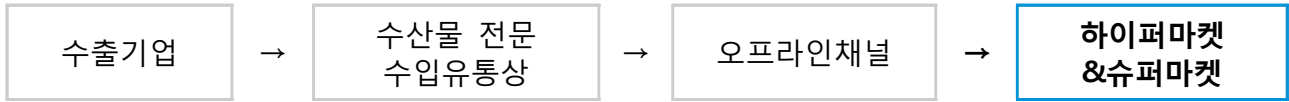


VI. 유통업체 현황

1. 주요 유통채널 개관
2. 주요 유통업체 핫이슈
3. 유통업체별 개요
 - Itoyokado
 - Seiyu
 - AEON

유통업체 현황 OVERVIEW

주요 유통경로



주요 유통업체 리스트(하이퍼마켓&슈퍼마켓)

No.	유통업체	특징
1	Ito Yokado	다양한 상품 소싱이 매장 특성으로 꼽히며 최근 부진한 실적으로 인해 새로운 상품 소싱에 노력을 기울이고 있음
2	Seiyu	도쿄 내에만 77개의 점포를 보유하고 있으며 주로 역 앞 거주 단지 근처와 같이 접근이 용이한 곳에 위치하여 소비자를 유인하는 마케팅을 펼침
3	AEON	일본 전역의 350개점의 종합유통매장을 전문소매점으로 개혁할 것을 예고함. 이 외에도 29개 웹사이트를 하나로 통합하는 등 다양한 변화를 추구하고 있음. AEON이 ASC인증을 획득한 새우를 유통한다는 점이 주목할 만한 사항임

주요 유통업체 최신 이슈

유통업체	최신 이슈
Ito Yokado 	세븐일레븐 편의점의 운영회사로 유명한 세븐&아이홀딩스의 대형마트 자회사임. 최근 실적 부진으로 인해 운영사로부터 난제 사업으로 분류됨. 2020년으로 예정되어있던 매장 축소를 3년 앞당김
Seiyu 	미국 Walmart의 일본법인 합동회사로 100% 자회사로 분류됨. 2년 전 이미 매장 축소를 감행하였으며 현재 매장 리모델링(리노베이션)을 진행하고 있음
AEON 	타 매장들과 달리 매장을 폐쇄하지 않고 '탈 종합' 전략을 펼치고 있음. 지역별 수요에 따라 다양한 맞춤형 상권인 AEON Style store를 열 계획임

1. 주요 유통채널 개관

하이퍼마켓&슈퍼마켓

수산물 유통에 적합한 채널로 선정

일본 현지 진출을 위해서는 수입업자를 통해 하이퍼마켓&슈퍼마켓으로 진출하는 것을 추천함. 최근 3개년 간(2012 ~ 2015년) 수산물 유통의 75 ~ 80% 내외가 하이퍼마켓&슈퍼마켓에서 이뤄지고 있을 정도로 해당 유통 채널은 수산물 유통의 핵심적인 기능을 수행하고 있음

또한, 하이퍼마켓&슈퍼마켓 채널은 일본 소비자들의 보편적인 식료품 구매 경로이기 때문에 현대적 유통 채널 중 의뢰 제품에 가장 적합한 채널로 사료됨

일본 내 주요 하이퍼마켓·슈퍼마켓 브랜드로는 AEON, Ito Yokado, Uny, Daiei, and Life Corp, Seiyu 등이 있으며 AEON과 Ito Yokado가 전체 슈퍼마켓의 42.5%를 점유하고 있음

해당 유통업체 현황 항목에서는 현지방문 조사에서 비교적 새우제품 판매가 다수 확인된 주요 세 브랜드 Ito Yokado, Seiyu, AEON 분석을 진행하였음

표 6.1 일본 수산물 시장 유통 채널별 점유율 추이

(단위 : 백만 달러)

구분	2013		2014		2015	
	매출	점유율	매출	점유율	매출	점유율
하이퍼마켓&슈퍼마켓	6278.85	76.94%	6094.67	77.38%	5625.51	77.86%
편의점	654.36	8.02%	627.65	7.97%	571.39	7.91%
식·음료품 전문점	572.92	7.02%	521.80	6.62%	451.83	6.25%
백화점	471.32	5.78%	466.47	5.92%	438.49	6.07%
기타	183.37	2.24%	166.00	2.11%	138.41	1.91%
총계	8160.819	100%	7876.575	100%	7225.614	100%

출처: Canadean Intelligence Centre(canadean.intelligence.com), 'Fish&Seafood'(2015) 품목 유통 점유율

2. 주요 유통업체 핫이슈

Ito Yokado

Ito Yokado는 세븐&아이홀딩스의 대형마트 자회사로, 최근 회장 사임 건을 둘러싼 스캔들 여파로 인해 여러 난항을 겪고 있음. 니혼게이자이신문에 따르면 2016년 3월 ~ 5월 분기 결산 영업이익이 전년 동기에 비해 감소하면서 슈퍼 사업이 신통치 않은 재정상태를 안고 있음. 이에 슈퍼와 백화점 사업을 난제 사업으로 분류하면서 편의점의 영업 증익에 주력함²¹⁾

2016년 3월 회사의 실적 부진이 언론에 부각되면서, 점포 폐쇄 방침 발표와 동시에 축소 예정일을 2020년에서 2017년 2월로 앞당겼음

Seiyu

Seiyu는 미국 Walmart의 일본법인 합동회사로 Walmart의 100% 자회사로 분류됨. 세븐&아이홀딩스가 2016년 5월 Ito Yokado 축소를 선언한 반면 Seiyu는 2년 전 축소한 매장을 대상으로 리모델링(매장 리노베이션)을 진행하고 있음

과거 다수 매장의 철수에도 Walmart가 일본 시장에서 완전히 철수하지 않은 이유는 일본 인구수 감소를 감안하더라도 노인 인구수 증가 등 이익을 낼 공산이 있다고 판단했기 때문임²²⁾

AEON

위기 극복 위해 '탈(脫)종합'으로 전술변경

지난 몇 년간 일본의 대형유통매장은 전자상거래와 편의점에 밀려 오랜 판매실적 부진을 겪고 있음. 이에 타 대형유통브랜드는 다수의 점포들을 폐쇄하고 있으나, AEON은 점포를 폐쇄하기보단 '탈(脫)종합'으로 전술을 변경하여 위기를 타개하고자 함

AEON은 지역별 상권 수요에 따라 맞춤형 'AEON Style Store'를 열 계획임. 30~40대 인구가 많은 지역에는 유기농 재료로 구성된 육아 전문 매장을 마련하고 주위에 옷가게가 많은 지역에는 점포 내 의류 브랜드를 제외하는 등 지역 상황에 맞추어 그 지역에서 필요로 하는 물건과 서비스를 특화하여 제공할 방침을 가지고 있음

21) 日本經濟新聞, 'セブン&アイ、3つの難題浮き彫り 3~5月営業益微減', 2016.07.07

22) MAG2 News, '大量閉店から一転、日本から始まる「ウォルマートの逆襲」', 2016.03.22

3. 유통업체별 개요 – Ito Yokado



다양한 상품 소싱

Ito Yokado 내부적으로 다양한 상품 소싱에 노력을 기울이고 있는데 이는 회사 이익 회복을 위한 것으로 사료됨. 긴키 대학이 개발한 ‘냄새 나지 않는 물고기’ 가 그 일례로 소비자들로 부터 큰 호응을 얻고 있음. 생산 과정에서 생선이 레몬 같은 시트러스 과일이 함유된 특수 사료를 섭취함으로써 수산물 특유의 비린내를 잡아준다고 함²³⁾

실제로 매장을 이용하는 이유에 대한 설문조사에서 접근 편리성과 물품의 구색이 장점이라고 답하기도 하였음

표 6.2 매장 정보

기업 정보	직원수	36,376명 (2016년 2월 기준)
	점포수	186개 (2016년 기준)
	주소	東京都新宿区早稲田町74番(Shinjuku-ku, Tokyo Waseda-cho # 74)
	전화	+81-3-3209-2711
주요 판매품목		과일, 생선류, 육류, 생필품 등
한국산 취급여부		취급 중 (주로 김치 등)
매장전경		 

출처 : Ito Yokado(www.itoyokado.co.jp/special/global/en)

23) Asahi Digital, ‘におわない魚、食卓で人気 エサ工夫、フルーツの香りも’, 2016.06.19

3. 유통업체별 개요 – Seiyu



도쿄 주민의 1위 애용 마트

매크로 밀 인터넷 조사에 의하면 도쿄도 거주인을 대상으로 자주 이용하고 있는 슈퍼에 대한 설문조사 결과, Seiyu가 29.7%로 1위에 랭크됨. 24시 슈퍼마켓 체인 Seiyu는 현재 도쿄 내 77개 점포를 보유하고 있는 것으로 확인됨(2016년 3월 기준). 주로 역 앞, 거주 단지 근처, 접근성이 용이한 곳에 위치하여 소비자를 유인하려는 마케팅을 펼치고 있음²⁴⁾

표 6.3 매장 정보

기업 정보	직원수	16,887명 (2015년 기준)
	점포수	343개 (2016년 6월 기준)
	주소	東京都新宿区高田馬場3丁目3-8 (Shinjuku-ku, Tokyo Takadanobaba 3-chome, 3-8)
	전화	+81-3-3362-5121
주요 판매품목		과일, 야채, 생선류, 육류, 과자류, 가전제품, 생활용품 등
한국산 취급여부		취급 중 (주로 김치 등)
매장전경		 

출처 : Seiyu(www.seiyu.co.jp/company/english/outline)

24) toyokeizai(SUUMO Journal), Tokyo "well super to use" rankings, 2016.04.30

3. 유통업체별 개요 – AEON



종합유통매장에서 전문소매점으로 전환

지난 2016년 1월, 일본의 가장 큰 슈퍼마켓 체인인 AEON은 전자상거래와 편의점의 증가로 인한 불황을 타개할 방안으로 전문소매점으로서의 구조 개혁을 예고하였음. 자료에 의하면, 일본 전역의 350개점을 향후 5년 내에 새롭게 개점할 계획임



2016년 1월, AEON社는 자사가 운영하는 29개 웹사이트를 이온닷컴(AEON.COM)으로 통합하여 인터넷에서 주문하고 매장에서 수령하는 방식인 ‘Click&Collect’ 서비스를 제공함. 온라인 쇼핑이 보편화된 현대의 일본 소비자들에게 최적화된 서비스 제공으로 식료품 시장에서도 활발한 활동을 이어갈 전망이다

지속가능한 수산물 공급

최근 AEON에서 ASC(Aquaculture Stewardship Council) 인증을 획득한 새우를 유통하기 시작함. ASC는 지속 공급 가능한 수산물을 위해 지속 가능한 양식업을 추구하는 단체로, 글로벌 체인 Hyatt호텔에서 ASC인증 획득한 해산물 식재료만을 구매한다는 것이 알려지며 ASC인증에 대한 인지도가 상승함

또한, 냉동 수산물에 부여되는 ASC마크는 깨끗한 물과 건강한 사료와 환경에서 길러진 상품을 의미하기 때문에 세계 각지에서 ASC 인증을 획득한 수산물에 대한 선호도가 상승하고 있는 추세라고 함

표 6.4 매장 정보

기업 정보	매출액	약 796억 2,569만 달러(2015년 2월 기준)
	자본금	약 21억 4,244만 달러(2015년 기준)
	직원수	440만 명(2014년 기준)
	점포수	1만 8,740개(2014년 기준)
	주소	東京都新宿区百人町 2丁目27-7 (Shinjuku-ku, Tokyo Hyakunincho 2-chome, 27-7)
	전화	+81-3-5348-7270
주요 판매품목		가공식품, 과일, 음주류, 의류, 생활가전 등
한국산 취급여부		취급 중 (주로 김치 등)
매장 전경		
 		

출처 : AEON(www.aeon.info), 현지방문조사(AEON, 2016.07)




VII. 인증 정보

1. 권장인증 정보


※ 일본 내 냉동 흰다리새우에 대한 필수인증이 존재하지 않아 필수인증 정보 항목은 제외함

인증정보 OVERVIEW

▶ 권장인증 : ASC 인증

인증 설명	양식수산물에 발급되는 국제 친환경인증	
발행기관	ASC(Aquaculture Stewardship Council, 세계양식관리협의회)	
성격	권장 인증	

▶ 권장인증 : HACCP 인증

인증 설명	HACCP시스템(종합위생관리과정)에 의해 위생관리가 실시되고 있는 공장 등에서 제조된 식품에 한하여 로고가 부착됨. 2015년 기준 '식육제품, 우유 및 유제품, 아이스크림, 용기 포장가압열살균식품(레토르트식품), 어육반죽제품, 청량음료수, 수산가공품, 절임류, 두부, 과자, 면류'만이 HACCP승인품목으로 정해져 승인 대상이 되고 있음	
발행기관	후생노동성	
성격	권장 인증	

1. 권장인증 정보

ASC 인증 취득

현재 ASC 인증을 취득한 양식장은 28개국 중 200곳에 달함. 인증 취득 기준이 까다롭고 엄격하기 때문에 대행업체를 통해서 발급 절차를 거칠 것을 권고하는 바임

ASC(Aquaculture Stewardship Council)

ASC(Aquaculture Stewardship Council, 세계양식관리협의회)는 지속가능한 수산물 공급을 위해 지속가능한 양식업을 추구하는 단체로, 수산자원의 남획과 양식의 과밀화로 인한 해양 오염을 막는데 주력하고 있음

ASC인증이란 양식수산물에 발급되는 국제 친환경인증으로, 2015년 12월 일본 종합슈퍼마켓 AEON이 ASC 인증을 획득한 새우를 출시 하였음. 이와 더불어 2020년까지 해당 인증을 획득한 해산물 판매를 10% 증가하겠다는 입장을 표명하였음. 차후 일본 소비자들이 ASC 인증을 고품질 수산물의 판단 척도로 활용할 것이라 예상함


2016년 기준 일본 내에는 1개의 ASC 인증을 획득한 양식업체가 생겨났으며 그 수가 점차 확대될 것으로 사료됨²⁵⁾

또한 2016년 2월, 한국 해양수산부가 수출 수산물의 품질관리에 주력하기 위해 예산을 지난해의 11억에서 올해 5배 늘린 55억으로 확대하였음. 국제인증 ASC(양식수산물 친환경인증)·MSC(어획수산물 친환경인증) 취득 비용지원이 가능할 예정임

ASC 인증을 획득하고자 할 때, 표 7.1의 ASC홈페이지 안내에 따라 직접 신청이 가능하며 인증서 발급 대행사를 통해서도 발급 신청이 가능함²⁶⁾. 직접 신청할 시 수출하고자하는 물량(판매량)에 따라 소요되는 금액이 상이하기 때문에 수출 전 하기 URL을 통해 확인 할 것을 권장함

- <http://www.asc-aqua.org/upload/ASC%20Cost%20Information%202015.pdf>

표 7.1 ASC 인증 주요정보

인증명	ASC 인증	
발행기관	ASC(Aquaculture Stewardship Council)	
성격	권장인증	
소요기간	1년	
갱신기간	수입 시 마다 부착 필요	

출처 : ASC홈페이지 (www.asc-aqua.org)

25) asc-aqua.org, 'AEON launches ASC certified shrimp product in Japan', 2015.12.17

26) ASC홈페이지 : www.asc-aqua.org/index.cfm?act=tekst.item&iid=252&iids=265&lng=1

1. 권장인증 정보

HACCP

일본 후생노동성은 2015년 11월부터 HACCP 도입 추진을 본격화하려는 동태를 보임. 일본 HACCP은 축산업과 같은 일부 업종을 제외하고 현재 의무사항으로 지정되어 있지 않은 상태임. 하지만 위생에 취약한 중소기업체를 대상으로 적극적인 도입을 추진하려는 정책을 펼치고 있음. 이에 농림수산성 및 후생노동성이 공조체제로 각종 지원 정책을 추진함


일본 HACCP은 식품위생법에 따라 관리되며, 생산업계 적용은 농림수산성이 관할하고 있음. 별도의 인증 제도가 존재하지는 않으나 ‘종합위생관리제도’ 중 HACCP원칙에 준거하여 작업장별 평가 결과에 따라 인증을 발부받음. 최근에는 ISO(국제표준화기구)가 개발한 ISO22000(식품안전경영)규격에 따라 실시하고 있음

일본 HACCP이 2018년을 기준으로 의무인증으로 발효됨에 따라 수입산 상품 또한 동일 품목군의 상위 확보를 위해 해당 인증을 취득하길 권고하는 바임

일본 HACCP과 관련된 모든 상세한 사항은 하기 후생노동성 웹 페이지를 통해 확인 가능함

- http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/haccp/

표 7.2 일본 HACCP

HACCP(종합위생관리) 후생노동성 승인마크	
표시방법	
특이사항	HACCP시스템(종합위생관리과정)에 의해 위생관리가 실시되고 있는 공장 등에서 제조된 식품에 한하여 로고가 부착됨. 2015년 기준 '식육제품, 우유 및 유제품, 아이스크림, 용기 포장가압열살균식품(레토르트식품), 어육반죽제품, 청량음료수, 수산가공품, 절임류, 두부, 과자, 면류'만이 HACCP승인품목으로 정해져 승인 대상이 되고 있음

출처 : 후생노동성 관련사이트(www.mhlw.go.jp)

※ 참고 문헌

1. 한국해양수산개발원 온라인소식지 KMI웹진 다-오션	세계 새우시장 판도 변화	게재일 확인 불가
2. VASEP Website	Vietnam Shrimp Leading in Japan Market	2016.02.17.
3. undrcurrentnews	Japan shrimp imports drop amid high prices, weak demand	2016.03.18.
4. 니혼게이자이신문 (日本經濟新聞,닛케이)	農漁業「日本式」で世界開拓 中小・新興、独自技術生かす	2016.03.28.
5. Nissho Iwai Group	Japanese Passion For Shrimp' marketing report	2001
6. USDA(United States Department of Agriculture)	Japan Ramps Up Domestic GI Roll-out Ahead of June 1	2015
7. 원양산업종합정보시스템	인도 새우 수출, 2017년까지 170억 달러 달성 전망	2015.04.23.
8. Undercurrent News	Indian Shrimp Prices Still on Rise as Shortages Hit	2015.12.24.
9. The Hindu	Black Tiger Shrimp to Become the New Vannamei. K.A. Martin	2015.07.03.
10. Vietnam Plus	Binh Dinh to Develop High-Tech Shrimp Farming	2016.02.16.
11. Fis	Vietnamese shrimp Export grow	2016.07.05.
12. Vietnamnet	shrimp export to earn 33billion in 2016	2016.02.02.
13. Star2.com	Farming Shrimp Organically in Thailand. Alisa Tang	2016.02.16.
14. Bangkok Post	TFFA to Ditch External Shrimp Processing Firms. Penchan Charoensuthipan	2015.12.25.
15. 헤럴드경제	폭풍성장 일본 e슈퍼마켓, 넷슈퍼의 과제	2016.06.27
16. 니혼게이자이신문 (日本經濟新聞,닛케이)	セブン&アイ、3つの難題浮き彫り 3~5月営業益微減	2016.07.07.
17. toyokeizai (SUUMO Journal)	Tokyo "well super to use" rankings	2016.04.30.
18. Asahi Digital	におわない魚、食卓で人気 エサ工夫、フルーツの香りも	2016.06.19
19. MAG2 News	大量閉店から一転、日本から始まる「ウォルマートの逆襲」	2016.03.22
20. asc-aqua.org	AEON launches ASC certified shrimp product in Japan	2015.12.17.

※ 참고 사이트

1. 한국 관세청	www.customs.go.kr
2. 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
3. 일본 관세청	www.customs.go.jp
4. International Trade Centre	www.trademap.org
5. Costco	Item.rakuten.co.jp/whiteleaf/costoco-cp-2
6. GI website	www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html
7. Ito Yokado	www.itoyokado.co.jp/special/global/en
8. Seiyu	www.seiyu.co.jp/company/english/outline
9. ASC홈페이지	www.asc-aqua.org
10. 일본 농림수산성	www.maff.go.jp
11. 일본 후생노동성	www.mhlw.go.jp

보고서 작성 (주)EC21

발행처 한국농수산물유통공사

520-350, 전라남도 나주시 문화로 227

061) 931-0877 www.at.or.kr

Copyright 2016 Korea Agro-Fisheries&Food Trade Corp. All Right Reserved. Printed in Korea.