

www.at.or.kr

수산물 수출확대를 위한 주요국 시장조사

# 건조 전복, 건조 굴

2011.12









## 머리말

2010년 우리나라는 수산물 수출역사상 역대 최고치인 18억 달러어치의 수산물을 세계로 수출하였습니다. 수산물 수출은 증가하고 있는 것에 반해 수산물 해외시장 정보는 수출에서 차지하는 그 중요도에 비하여 부족한 것이 현실입니다. 이에 우리공사에서는 수산물업계가 해외시장을 확대하는데 도움이 되고자 건조전복, 건조굴, 넙치피레트, 관상어의 주요국 시장동향조사를 기획하게 되었습니다.

건조전복과 건조굴은 세계적으로 중화권 소비자들이 즐겨먹는 식자재입니다. 특히 건조전복은 세계시장에서 일본산이 최고가의 프리미엄브랜드를 가지고 있었으나, 올해 3월 발생한 동일본 대지진 피해로 일본산 건전복생산이 큰 타격을 입은 상황입니다. 아직 세계의 건전복 소비자들에게 한국산 건전복은 생소하지만 점차 세계시장에서 신뢰도를 높여갈 것이라 전망됩니다. 넙치피레트는 세계인들이 즐겨하는 환살생선으로 특히 미주나 유럽권역에서는 스테이크나 튀김옷을 입혀 요리한 생선요리 재료입니다. 관상어는 세계적으로 취미 활동인구가 늘어 수요와 생산이 늘어가고 있는 시장 전망이 밝은 시장입니다.

본 자료는 각 품목별로 세계 주요 생산국이자 우리나라의 경쟁국인 국가의 동향과 세계 주요 수입국의 시장동향을 조사하였습니다. 우리나라 수산물이 세계시장에서 차지하는 경쟁력을 비교하고 세계무대로 시장을 확대할 수 있는 기초자료를 제공하고자 하였습니다. 특히 해당 품목을 수입하는 해외 업체와의 인터뷰 내용을 담아 그 내용을 풍부하게 하였습니다.

아무쪼록, 본 자료집이 수산물 수출현장에서 수입국과 경쟁국의 시장현황을 미리 알고 대처하는 데 활용되어 한국산 수산물 수출확대에 도움이 되기를 바랍니다.

2011. 12

농수산물유통공사  
수출이사 박 중 서





# Contents

건조 전복 · 건조 굴

## 건조 전복

- 01. 조사개요 ..... 4
  - 1. 조사목적 ..... 4
  - 2. 조사 기간 및 방법 ..... 4
  - 3. 조사내용 ..... 4
- 02. 조사결과(요약) ..... 5
  - 1. 건조 전복 ..... 5
  - 2. 건조 굴 ..... 11
- 03. 홍콩 ..... 14
  - 1. 수출입동향 ..... 14
  - 2. 소비동향 ..... 19
  - 3. 시사점 ..... 24
  - 4. 관련기관 정보 ..... 25
- 04. 미국 ..... 26
  - 1. 시장개요 ..... 26
  - 2. 생산동향 ..... 26
  - 3. 유통 및 소비동향 ..... 28
  - 4. 수출입동향 ..... 30
  - 5. 수출입통관제도 ..... 31
  - 6. 시사점 ..... 32
- 05. 캐나다 ..... 34
  - 1. 품목개요 ..... 34
  - 2. 생산동향 ..... 35
  - 3. 소비동향 ..... 36
  - 4. 수입동향 ..... 37
  - 5. 주요 유통 업체 및 관련사이트 ..... 40
- 06. 일본 ..... 41
  - 1. 시장개요 ..... 41
  - 2. 생산동향 ..... 41
  - 3. 유통동향 ..... 44
  - 4. 수입동향 ..... 48
  - 5. 수출동향 ..... 50
  - 6. 소비동향 ..... 52
  - 7. 시사점 ..... 53

- 07. 중국 ..... 54
  - 1. 생산동향 ..... 54
  - 2. 수입동향 ..... 56
  - 3. 수입업체 인터뷰 ..... 63
  - 4. 수출동향 ..... 64
  - 5. 수출업체 인터뷰 ..... 66
  - 6. 소비동향 ..... 67
  - 7. 시사점 ..... 73
- 08. 호주 ..... 75
  - 1. 생산동향 ..... 75
  - 2. 유통동향 ..... 78
  - 3. 시사점 ..... 83

## 건조 굴

- 09. 홍콩 ..... 86
  - 1. 수출입동향 ..... 86
  - 2. 수입산 유통 동향 ..... 87
  - 3. 소비동향 ..... 90
  - 4. 시사점 ..... 92
  - 5. 주요 유통업체 ..... 93
- 10. 싱가포르 ..... 94
  - 1. 생산동향 ..... 94
  - 2. 수입동향 ..... 95
  - 3. 수출동향 ..... 96
  - 4. 소비동향 ..... 97
  - 5. 관련 사이트 ..... 102
  - 6. 시사점 ..... 102
- 03. 말레이시아 ..... 104
  - 1. 생산동향 ..... 104
  - 2. 수입동향 ..... 105
  - 3. 수출동향 ..... 107
  - 4. 소비동향 ..... 107
  - 5. 유통업체 ..... 109
  - 6. 업체 인터뷰 ..... 111
  - 7. 시사점 ..... 112
  - 8. 관련 사이트 ..... 113

## 조사개요

### ■ 조사목적

- ◇ 주요 수출대상국과 경쟁국의 건조전복, 건조굴의 시장동향 정보제공과 한국산 수출확대 방안을 제시하여 관련품목 수출확대 및 마케팅수립 지원

### ■ 조사 기간 및 방법

- ◇ 조사기간 : 2011년 10월~11월
- ◇ 조사대상국
  - 건조 전복 : 홍콩, 미국, 일본, 중국, 호주
  - 건조 굴 : 홍콩, 싱가포르, 말레이시아
- ◇ 조사방법 : 해외aT센터, 본사 직접 조사 및 외부 전문조사자 활용

### ■ 조사내용

- ◇ 생산동향
- ◇ 유통동향
- ◇ 소비동향
- ◇ 수출입동향
- ◇ 통관제도
- ◇ 한국산 수출확대방안 및 시사점
- ◇ 기타 - 바이어리스트, 관련사이트



## 조사결과(요약)

### I. 건조 전복

#### 1. 홍콩

##### ◆ 생산동향

- ◇ 홍콩은 자체 생산량이 없어 전량 100% 수입에 의존하고 있음

##### ◆ 수출입동향

- ◇ 홍콩은 전 세계 중 전복 최대수입국으로 연간 2.4억 달러를 수입하고 있으며, 신선(또는 냉장), 냉동, 건조, 가공(자숙) 4가지 종류로 건조전복이 전체의 36.5%로 가장 많은 비중을 차지하고 있음
- ◇ 홍콩의 연간 건전복 수입량은 '10년 기준 약 88백만 달러(350톤)로, 경기회복과 소매경기 활성화에 따른 고급식재료 수요증가로 꾸준히 증가하고 있음. 건전복의 주요 원산지는 일본으로 점유율이 전체 중 50%를 육박하며, 그 외 모잠비크, 남아프리카공화국 등이 있음

##### ◆ 유통동향

- ◇ 홍콩 내에서 건전복은 제비집 등 건강식품이나 견해삼 등 수산물을 취급하는 수입업체나 도매상에 의해 수입·유통되고 있음

##### ◆ 소비동향

- ◇ 전복은 연령과 관계없이 모두가 즐길 수 있는 식재료로 일반 가정에서도 몸에 좋은 다른 재료와 섞어 요리해서 먹기도 함. 특히 자양강장에 좋아 노인이나 임산부에게 선물로도 많이 애용되고 있음

### ◆ 한국산 수출 확대 방안

- ◇ 일본 대지진 및 방사능유출로 일본 전복 생산량이 감소하고, 단가가 상승하고 있어서 홍콩시장 진입에 유리한 시기임
- ◇ 한국산 건전복에 대한 인지도가 낮아 수입바이어가 유통하기에 애로사항이 있으므로, 정부의 지속적인 ‘한국산 전복 및 해삼’ 등의 수산물에 대한 직·간접적인 미디어, 옥외 홍보사업 확대가 필요함

## 2. 미국

### ◆ 생산동향

- ◇ 미국의 건조전복은 현재 모두 수입산이며 일본산이나 멕시코산이 가장 많음. 가격 면에서는 일본산이 가장 높지만, 일본산도 타국산 전복을 일본에서 건조가공하여 수출한 제품도 많음

### ◆ 유통동향

- ◇ 현재 건조전복의 대부분은 수입자를 통해서 미국으로 수입되고, 멕시코를 제외한 수입품들은 중국으로 수입된 수입품이 미국으로 재수출되는 방식이며 미국에서는 브로커나 유통업자를 통해 수입됨

### ◆ 소비동향

- ◇ 건조전복의 경우 중국 건조식품전문점에서만 판매하고 있으며, 주 고객은 고급 중국 음식을 다루는 레스토랑임. 건조전복으로 만드는 요리는 ‘황제의 음식’ 이라고도 불리며 건조샤스핀과 건조해삼으로 만든 요리와 함께 고급 요리로 분류되어 고가의 가격으로 매우 특별한 날에 먹는 것이 보통임

### ◆ 수입동향

- ◇ 미국의 건조전복 수입량은 별도 HS코드가 없어 전복(활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장)의 경우 ‘10년 기준 6백만달러 어치가 수입되었음. 주로 멕세코, 호주, 칠레 산임



### ◆ 한국산 수출 확대 방안

- ◇ 중국건조식품업체에 납품하는 수입자에게 홍보하는 것이 효과적인 방법임
- ◇ 건조전복의 주요 소비자는 고급레스토랑이며, 대부분의 일반소비자는 건조전복을 이용하지 않고 통조림전복을 이용하기 때문에, 주된 소비자인 레스토랑에 한국산 건조전복을 홍보하여 시장에 진출하는 것도 좋은 전략임

## 3. 캐나다

### ◆ 생산동향

- ◇ 캐나다 등 북미에서 주로 생산되는 전복은 Northern Abalone으로 태평양 연안, 캘리포니아에서 알래스카 연안에 걸쳐 있으며 양식은 현재 실험단계임

### ◆ 소비동향

- ◇ 건조 전복은 차이나타운 중심으로 중국계 이민자와 식당업체 위주로 판매가 되고 있으며, 주로 대만산, 중국산, 일본산, 호주산 등이 판매됨
- ◇ 특히 건조 전복은 주로 중국요리에 많이 이용되며 스프(Soup), 일품요리 등으로 요리되며 매우 가격대가 높은 상위 메뉴에 속함. 중국 지역의 상어 지느러미 요리에 버금가는 요리로 뽑힐 만큼 고급 재료로 쓰임

### ◆ 수입 및 유통동향

- ◇ 수입산 건조전복은 통상 벌크로 건조된 상태로 운반되어 옴. 수입업체 혹은 도매상을 통해 주로 차이나타운의 건어물 상이나 식당으로 배송됨
- ◇ 중국마켓에서는 유리병 등에 종류별로(수입국 별, 품질 별)로 진열하여 무게를 달아서 판매함. 혹은 개별 포장을 하여 판매함. 식당에서는 보통 물에 불린 후 요리함



## 4. 일본

### ◆ 생산동향

- ◇ 건조전복의 주산지는 이와테현 요시하마이며 예로부터 중국무역의 주요 수출 품목이었음. 건조전복의 생산통계는 따로 알려져 있지 않음
- ◇ 건조전복의 제조법은 지방에 따라 차이가 있지만, 대표적인 건조전복으로는 메이호우(明鮑), 하이호우(灰鮑) 등이 있으며, 또한 그 중에서도 특히 귀중하게 취급된 것에서 생산지명을 따서 불리우는 요시하마전복(吉浜鮑) 등이 있음
- ◇ 일본산 건조전복은 고급식재료로 중국 등지에 고가의 건조전복으로 수출되었지만, 올해 3월 발생한 동일본 대지진 당시 일본 주요 전복산지가 피해를 입어 생산 및 가공제품의 공급에 있어서 차질을 빚고 있음

### ◆ 수출동향 및 향후 전망

- ◇ 수출통계를 보면 건조전복만의 수치는 알기 어려우며 일본산 전복의 제1수입국인 홍콩의 일본산 건조전복 수입량을 보면 '10년 약48톤, 41백만 달러어치였음
- ◇ 수출국별로는 전체 수출금액의 80~90% 이상이 홍콩으로 수출되며 홍콩 수출금액 점유율이 높은 이유는 홍콩 수출용의 대부분이 이와테산 키픝(吉品)전복으로 대표되는 고급 건조전복이기 때문임
- ◇ 최근 이와테 산 전복을 대량 매입하는 도매업자에 따르면, 이와테현의 일부 전복 가공시설이 최근 11월말에 가동을 재개했으나 현지 어획물량이 턱없이 부족하여 홋카이도에서 물량을 조달하고 있으며 현재 건조전복 중국 수출은 중단된 상태로 당분간은 수출이 어려울 것으로 전망함

## 5. 중국

### ◆ 생산동향

- ◇ 2009년 기준 전복 총생산량은 42,373톤으로 2005년 대비 139.7% 증가함



- ◇ 현재 중국의 건전복 생산량 통계는 중국지역이 워낙 크고, 소규모 전복양식장과 가공 회사의 난립으로 공식적으로 집계되지 않아 파악하기 힘들

◆ 유통동향

- ◇ 중국의 건전복은 대형할인마트, 전통시장인 정기상설시장에서 판매하며, 그 외 식품 전문매장과 인터넷을 통해 B2C(Business to Consumer)방식이나 C2C(Consumer to Consumer)방식으로 판매하는 사례가 급증하고 있음

◆ 소비동향

- ◇ 중국의 건전복 관련 조사 연구기관에 의하면, 2009년 중국의 전복 소비량이 전 세계의 65% 정도를 차지하고 있으며 대부분 중국의 남부, 동부와 동남연해지역의 대도시에서 집중됨
- 2010년 기준 중국 건전복 시장규모는 약 2억 4백 만 달러이며, 이는 중국인의 전복 총 소비량에서 4%를 차지하는 비중임. 현 소비증가 추세로 보아 2013년에는 2억 5천만 달러로 이를 것으로 추정됨

◆ 수출입동향

- ◇ 2010년 기준 건전복을 313톤을 세계로 수출하였고(전년대비 300% 상승), 올해 '11년 9월까지의 통계는 696톤을 수출하여 수출량이 대폭 증가하였음. 주수출국은 일본과 대만으로 올해 9월까지 대만 수출량이 596톤을 차지함
- ◇ 중국은 '10년 호주산 7톤, 칠레산 98톤 등을 수입하였음

◆ 시사점

- ◇ 중국정부의 내수시장 전환정책으로 인해 전복을 수출하는 기업들도 수출에서 내수전환 마케팅전략으로 가격경쟁력이 심할 것으로 예상됨
- ◇ 칠레의 경우 중국과 맺은 자유무역협정(FTA)으로 2015년까지 많은 상품의 관세율을 낮추거나 점차적으로 없애기로 협의했음
- ◇ 한국산의 대 중국 수출을 위해서는 경쟁력 있는 가격 확보가 중요하며, 중국은 전통적으로 가공된 전복 소비가 많은 만큼 다양한 형태의 건전복 제품 개발이 필요함

## 6. 호 주

### ◆ 생산동향

- ◇ 호주의 건조 전복 생산량은 따로 통계가 알려져 있지 않으나 최근 활전복 수출을 중심으로 하던 주요업체들이 건전복 생산량을 늘리고 있음

### ◆ 유통동향

- ◇ 건조전복의 경우 보관 및 소지가 편리해, 차이나타운 상점에서 중화 여행객에게 판매하거나, 생산 및 가공업체가 직접 판매 혹은 중화권으로 수출함

### ◆ 수출동향

- ◇ 호주의 건전복의 수출통계는 정확한 흐름을 나타내기 어려움. '10년 기준 전복살 건조 제품은 5.4톤이 세계로 수출된 것으로 발표되었지만, 실제 홍콩통계를 보면 '10년 44톤, '11년 9월 기준 42톤의 호주산 건조전복이 수입됨
- ◇ 건조전복은 휴대가 간편하여 호주를 여행하는 중화권 여행자를 대상으로 판매하거나 중국과 홍콩내 바이어와 지사를 통해 수출하고 있음

### ◆ 시사점

- ◇ 일본의 동일본 대지진 사태이후 호주산 건전복의 수출이 증가하였으며, 호주산의 자연산 전복은 엄격한 쿼터제로 대량 증산이 어려운 상황임
- ◇ 호주산 건조전복제품 생산량은 시장의 수요에 따라, 활전복 수출량에 따라 증감을 보일 것임



## II. 건조 굴

### 1. 홍콩

#### ◆ 수입동향

- ◇ 지난 3년간 건조 굴 수입금액은 '08년 10.5백만 달러에서' 10년 30백만 달러로 증가하여 184%의 증가율을 보임
- ◇ 주요 건조 굴 수입국은 일본과 한국이며, 중국산이 소량 수입되고 있음. 수입산 중 일본산 점유율은 75%, 한국산은 24%로 중국산은 1%가 채 되지 않으며, 중국산은 중국 내 수요가 많아 수입량이 더 줄어드는 추세임

#### ◆ 재수출 동향

- ◇ 홍콩의 건조 굴 '10년 재 수출액은 약 4백만 달러로 전체수입의 13%수준이며, 주요 재 수출국으로는 중국식 건조 굴 음식을 선호하는 중국화교가 많은 미국과 캐나다, 말레이시아, 싱가포르 등임

#### ◆ 수입산 유통 동향

- ◇ 일본산 건조 굴 가격이 제일 높고, 한국산, 중국산 순임. 한국산은 등글고 일본산에 비해 크기가 작음
- ◇ 홍콩은 단위면적이 협소하고 기온과 습도가 높아, 해산물의 대부분이 건조 상태로 수입·유통되고 있음. 냉동의 경우에는 수입·보관 시 비용이 더 많이 수반되기 때문에 건조 상품이 선호됨
- ◇ 대부분의 건조 굴을 판매하는 도매시장들은 성완 문감동서(文咸東西)거리나 영락(永樂)거리 일대에 집중되어있어 이 거리를 해미(海味)거리로 부르고 있음. 100여개가 넘는 인삼과 녹용 취급 전문 매장과 건조 및 가공 해산물 판매장이 있음

### ◆ 소비동향

- ◇ 건조 굴은 향이 독특하고 달콤하며, 풍부한 단백질과 각종 영양성분을 함유하고 있음. 특히 굴은 따뜻한 성질을 가지고 있어 간 기능이 원활하도록 도와주는 역할을 하며 홍콩에서는 완전식품으로 통하기도 함

### ◆ 한국산 수출확대방안

- ◇ 전통채재 시장 및 체인점과 연계하여 한국산에 대한 적극적 마케팅 전개가 필요함. 건조 굴에 대한 직접적인 홍보 및 마케팅이 쉽지 않아, 홍콩aT가 '11년 10월 말부터 2개월간 홍콩 성완 약제상 거리에 트램(tram) 정류장에 전면 광고를 실시중임
- ◇ 수산물은 전문 수입 바이어가 취급하므로, 향후 수시 바이어 초청을 통해 한국산에 대한 인지도 제고 및 바이어 관리 강화가 필요함

## 2. 싱가포르

### ◆ 수출입동향

- ◇ 싱가포르는 '10년 건조굴을 6,977 천달러를 수입하였으며 한국산 굴은 전체 굴 수입금액에서는 47%, 건조 굴 수입금액에서는 한국산 건조굴이 전체의 73%를 차지하였음
- ◇ 싱가포르는 건조 굴을 생산하지 않지만, 허브국가의 기능으로 주변국에 재수출을 함. 재수출의 대부분(98%이상)이 말레이시아에 집중되어 있는데 이는 육로이송이 가능하다는 편리함 때문임
- 싱가포르의 대 홍콩 건조 굴 재수출이 한국 업체들에 의한 직접수출 확대로 감소하였음

### ◆ 소비동향

- ◇ 싱가포르에서 소비되는 건조굴 '10년 기준 410톤으로 추정됨
- ◇ 건조 굴(蚝豉, ho xi)의 발음은, 好事(ho chee)의 발음과 매우 유사하여 좋은 일을 기원하는 뜻에서 설날 선물, 설 전후의 음식재료로서 널리 선호됨. 건조굴과 발채(發菜, fatt choy)라는 재료를 사용한 설날요리는 한국의 떡국과 같은 음식임

#### ◆ 한국산 수출전망

- ◇ 일본산 건조굴 시장은 '10년 20만불 규모로 크지는 않으나, 일본 대지진이후 소비자들의 일본산 수산물 기피현상으로 한국산 건조굴 시장수요가 다소 늘어날 전망이다

### 3. 말레이시아

#### ◆ 생산동향

- ◇ '09년 말레이시아 굴생산량은 900톤 가량으로 추정됨. 말레이시아 굴 생산량은 자체 소비량의 약 15~20%가량을 충족하고 있는 것으로 추정됨

#### ◆ 소비동향

- ◇ 건조 굴은 별다른 진공포장 상태로만 판매되고 있으며 가장 인기품목은 타이양파이(Tai Yang Pai)의 중간크기의 건조 굴임. 말레이시아의 건조굴 소비량은 수입물량에서 수출물량을 빼면 '10년 761톤으로 추정됨
- ◇ 건조 굴을 이용하여 만드는 중국 음식은 죽, 표고버섯 브로콜리 볶음 등 메뉴가 많기 때문에 중국인 가정이나 호텔, 중식당에서 빠질 수 없는 재료임

#### ◆ 한국산 수출확대 방안

- ◇ 말레이시아 건조 굴 소비의 95%는 중국계 인구가 소비하는 것으로 추정됨. 굴은 일반 소매점에서 판매되는 경우가 드물며, 주로 중국계 식당을 통해서 소비됨. 따라서 시장 접근을 위해서는 건조 굴을 수입하는 수입업체 및 유통업체 등과의 연계가 필요함

홍콩

## 1. 수출입동향

### ◆ 수입통계

- ◇ 연홍콩은 자체 전복생산량이 없어, 100% 전량 수입에 의존하고 있음
- ◇ 연홍콩은 전 세계 중 전복 최대수입국으로 연간 2.4억 달러를 수입하고 있으며, 신선(또는 냉장), 냉동, 건조, 가공(자숙) 4가지 종류로 건조전복이 전체의 36.5%로 가장 많은 비중을 차지하고 있음
- ◇ 연보관과 취급이 어려운 신선 또는 냉장 수입량은 줄어들고 있는 반면, 장기 보관 후 쉽게 요리할 수 있는 냉동, 건조, 가공 류 등은 증가하고 있음

〈홍콩의 전복 종류별 수입통계〉

(단위: 천 달러, %)

항 목	2008년	2009년		2010년		점유율
	수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	
신선 또는 냉장	35,104	39,417	12.3	34,455	-12.6	14.3
냉동	22,088	25,720	16.4	32,944	28.1	13.7
건조	65,313	70,419	7.8	88,032	25.0	36.5
가공(캔류)	86,812	69,222	-20.3	85,595	23.7	35.5
합 계	209,317	204,778	-2.2	241,026	17.7	100.0

- ◇ 홍콩의 연간 건전복 수입량은 '10년 기준 약 88백만 달러(350톤)로, 경기회복과 소매경기 활성화에 따른 고급식재료 수요증가로 꾸준히 증가하고 있음
- ◇ '11년 9월까지 수입량은 91백만 달러로 전년 동기대비 48.7%가 증가한 것이나, 실질적인 수입물량은 7.4% 증가에 그쳐 일본산 건전복 수입단가 상승에 따른 부가가치 증가분이 반영된 것임
- ◇ 건전복 주요 수입국은 일본으로 점유율이 전체 중 50%를 육박하며, 그 외 모잠비크, 남아프리카공화국 등이 있음
- ◇ '11년 9월까지 수입액은 일본산이 전년 동기대비 66.8% 증가한 49백만 달러가 수입되었으나, 수출물량은 0.9% 증가로 전년과 유사한 수준으로 일본 방사능 유출에 따른 공급



량 부족으로 수입단가가 상승하고 있기 때문임

- ◇ 일본산 외에 실질적으로 남아프리카 공화국 81.4%(물량 78.5%), 짐바브웨 76.0%(물량 104.6%)의 아프리카산 건전복 수입액이 크게 증가하였음
- ◇ 중국산은 양식장 생산량 저조 및 가공기술 부족으로 건전복 생산량이 많지 않았으나, 최근 중국 대련(大連) 지역을 중심으로 건전복 생산성이 향상되면서 '11년 홍콩 수입량도 증가하였음
- ◇ 대홍콩 한국산 건전복 수입은 '10년까지 전무하였으나, 일본산 건전복 수입업체 바이어와 한국 수출업체 계약이 성사되어 '11년 9월말 기준 612천 달러어치가 수입됨

〈홍콩 건전복 수입액 기준 수입통계〉

(단위: 천 달러, %)

순위	수입국	2009년		2010년		2011년 9월		
		수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	점유율	증감률
-	전체	70,419	7.8	88,032	25.0	91,190	100	48.7
1	일본	24,659	-18.1	41,223	67.2	49,334	54.1	66.8
2	모잠비크	26,901	50.7	18,420	-31.5	12,366	13.6	3.0
3	남아프리카공화국	8,574	29.4	11,563	34.9	12,066	13.2	81.4
4	짐바브웨	-	-	4,069	=	5,782	6.3	76.0
5	중국	166	..	893	437.2	5,406	5.9	..
6	호주	2,681	-31.5	3,423	27.7	3,380	3.7	28.3
7	한국	-	-	-	-	612	0.7	=

〈홍콩 건전복 수입물량 기준 수입통계〉

(단위: 천 달러, %)

순위	수입국	2009년		2010년		2011년 9월		
		수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	점유율	증감률
-	전체	319	28.6	351	10.0	260	100	7.4
1	남아프리카공화국	44	35.5	46	5.7	47	18.1	78.5
2	호주	28	-34.8	44	56.6	42	16.3	27.6
3	일본	32	-28.1	48	49.5	40	15.3	0.9
4	짐바브웨	-	-	24	=	39	14.9	104.6
5	모잠비크	118	63	82	-30.6	36	13.8	-36.9
16	한국	-	-	-	-	1	-	=



### ◆ 재수출통계

- ◇ 홍콩의 연간 건전복 재 수출량은 '10년 기준 약 4.4백만 달러(46톤)로 홍콩 자체 수요 증가로 재 수출량은 감소추세이며, '11.9월까지 재 수출량은 예년 수준임
- ◇ 건전복 재 수출량은 전체 건전복 수입량의 약 5% 수준으로 대부분 자체 소비되고 있으며 주요 재수출국으로는 캐나다, 베트남, 마카오 등이 있음

〈홍콩 건전복 재수출통계〉

(단위: 천 달러, %)

순위	수입국	2009년		2010년		2011년 9월		
		수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	점유율	증감률
-	전체	4,845	-5.4	4,425	-8.7	3,228	100	1.9
1	캐나다	1,548	-28.9	1,353	-12.6	818	25.4	-22.5
2	베트남	309	24.5	243	-21.5	562	17.4	432.4
3	마카오	647	-21.9	615	-4.9	536	16.6	73.8
4	일본	27	-87.2	28	3.4	528	16.4	..
5	싱가포르	1,450	192.5	1,201	-17.2	270	8.4	-76.6

### ◆ 수입품의 종류와 품종

- ◇ 수입 건전복은 각 원산지 혹은 지역 명으로 구분되기 때문에 별도 품종이 알려져 있지 않음. 다만, 일본산의 경우에만 고가이면서 고품질로 세분화되어 품종별로 구분하고 있음
- ◇ 일본산 건전복 품종은 망포(網鮑), 와마포(窩麻鮑), 길품(吉品)으로 구분됨
  - 망포는 가장 크기가 큰 품종으로 아랫부분이 넓으며 어두운 갈색으로 주로 탕요리에 많이 사용되고 있음
  - 와마포는 상대적으로 얇은 몸통과 밝은 갈색으로 끝부분이 뾰족함. 육질이 부드러워 노년층이 선호함
  - 길품은 얇은 몸통에 약간 나선형을 띄며 정 가운데에 선이 그어져 있어서 구분이 쉬우며 식감이 쫄깃하여 젊은 층 또는 부유층에서 선호함



〈일본산 건전복 품종별 사진〉



◆ 수입 시 운송방법

- ◇ 건전복은 해상 또는 항공으로 운송되는데, 남아프리카 공화국 등 아프리카산과 호주산 등은 주로 해상으로 운송되는 반면, 일본산 고가, 고품질의 경우에는 소량으로 항공으로 운송되기도 함
- ◇ 고품질 건전복은 안전성 문제로 수송금액의 0.1% 정도 보험을 들고 있음

◆ 수입규정 및 주의할 점

- ◇ 홍콩은 특정 4가지 품목을 제외하고 모든 식품에 대하여 비관세임
  - 관세품목 : 담배, 주류(30도 이상), 메틸알코올, 하이드론 카본오일
- ◇ 홍콩은 수입검역 및 통관절차도 간소화되어 있어 샘플 품질검사를 통한 모니터링과 사후적발을 통한 수입제재로 관리하고 있음
- ◇ 홍콩에 수입되는 건전복에 대해 특별히 수입쿼터나 수입허가증 획득 절차 등은 필요 없으나, 다만 시민들 위생이나 안전에 위험이 있다고 판단될 경우에 증명서나 신청서를 요구함
- ◇ 세관 통과 시 식물환경위생서(食物環境衛生署)로 부터 임의로 검사를 받을 수 있으며, 이럴 경우 신속한 처리를 위해 수산물 수출국의 위생서에서 발행한 위생증명서를 수산물에 부착을 권함
  - 검사를 받게 될 경우에는 유통사에서 수입업자들에게 연락을 하여 운송이 지연된다고 통지하고, 검사 과정은 7~10일 소요됨
- ◇ 위생증명서는 특별한 양식을 따라야 되지는 않지만 품명, 학명, 생산지, 수량, 제조일자, 배치 번호, 가공공장 주소 및 연락처 등이 필요함

## ◆ 수입가격 및 전망

- ◇ '10년 수입통계를 기준으로 산정한 수입국별 단가를 살펴보면, 일본산이 858.8달러/kg으로 가장 높고, 그 뒤로 아프리카산 전복이 165~225달러이며, 호주와 중국산이 가장 낮음
- 일본산 건전복 단가는 일본 내 지역별·품종별로 다르나, 보통 평균적으로 아프리카산의 4배, 호주산의 11배, 중국산의 18배 이상 높게 형성되고 있음

〈수입국별 건전복 수입단가〉

(단위: 천 달러, %)

수입국	수입액	수입량	수입단가(달러/kg)
일본	41,223	48	858.8
모잠비크	18,420	82	224.6
남아프리카 공화국	11,563	46	251.4
짐바브웨	4,069	24	169.5
호주	3,423	44	77.8
중국	893	19	47.0

- ◇ 홍콩의 경제상황은 중국의 영향을 크게 받고 있으며, 실제로 최근 중국의 소득수준 향상과 홍콩방문 증가로 홍콩에서의 전복을 포함한 고급 식재료 수요가 증가함
- '10년 홍콩 여행자수 중 중국인 비중은 63%로 22백만 명에 달하며, 이들의 소비액은 212십억 홍콩달러로 '09년 대비 30.5%로 크게 증가하였음
- ◇ 세계 경제상황이 호전되고 있지는 않으나, 중국의 경우 매년 8% 이상의 경제성장을 이루고 있고 중산층 폭이 커지면서 홍콩의 소매경기에도 긍정적인 영향을 줄 것으로 전망됨
- ◇ 이에 따라 전복, 해삼, 가리비 등 수산물 수요증가에 따라 전복수입도 지속적으로 증가될 것으로 전망되며, 다만 고품질 일본산은 단가 및 물량에서 제한이 있어 저렴하면서 크기가 크고 활용도가 높은 아프리카산 수입이 늘어날 것으로 보임
- ◇ 실제로 기존의 남아프리카산 전복에서 그 외에 모잠비크, 짐바브웨, 나미비아 등의 주변 아프리카 국가들로부터 전복수입이 증가하고 있음



### 〈아프리카 지역 전복 생산국〉

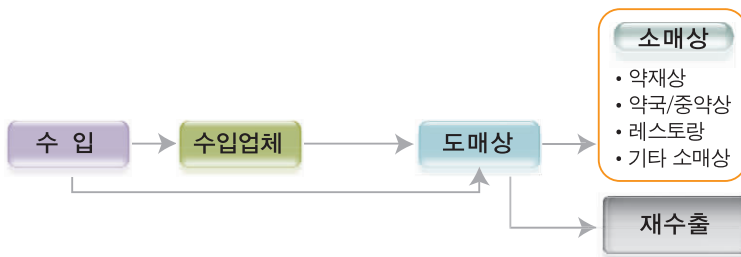


## 2. 소비동향

### ◆ 시장규모 및 유통현황

- ◇ 홍콩은 연간 2.4억 달러 규모의 전복이 수입·유통되고 있으며, 이중 36.5%인 약 88백만 달러 규모의 건전복이 유통되고 있음
- ◇ 홍콩 내에서 건전복은 제비집 등 건강식품이나 견해삼 등 수산물을 취급하는 수입업체나 도매상에 의해 수입·유통되고 있음
- ◇ 건전복은 수입업체에 의해서 도매상과 소매상에 공급되기도 하지만, 도매상이 직접 수입하여 유통되는 경우도 많아서 도매상의 역할이 중요함

### 〈건전복 유통경로〉



건조 전복

- ◇ 건전복 도매상은 약재상 골목으로 유명한 성완(Sheung Wan)에 밀집되어 있으며, 이들은 제비집, 동충하초, 건전복 등과 함께 건해삼을 취급하는 도매상으로 도·소매를 겸하는 경우도 많음
  - 특히 성완 Wing Lok은 '인삼과 제비집의 거리(Ginseng & Bird's nest Street)'로 지정되어 있는 메인 장소로 건해삼을 포함한 건수산물도 많이 거래되고 있음
- ◇ 성완지역의 도·소매상외에 기타 약국이나 중약체인, 건강식품매장 등에서도 전복이 유통되고 있으며, 일반적으로 슈퍼마켓이나 대형유통업체에서는 냉동 또는 가공(캔류) 전복이 대부분이며 건전복은 거의 없음

#### ◆ 판매장소 및 방법

- ◇ 홍콩에서 건전복을 구입할 수 있는 곳은 크게 약재상, 약국, 중약체인 및 건강식품 매장으로 구분할 수 있음
  - 약국은 일반 의약품, 분유, 건강음료 등이 판매되는 곳으로, 특이사항으로 전복이나 굴, 가리비 등 건조 수산물도 병행하여 판매하는 경우가 많음
  - 홍콩의 전통적인 약재상이나 약국이 현대화 된 것이 중약체인점으로 판매되는 품목은 비슷하나, 매장이 대부분 깨끗하며 포장상품으로 개발하여 판매하고 있음
- ◇ 약재상 또는 약국에서의 건전복 판매는 벌크매대 또는 유리병에 보관되어 있는 보통 중량(600g의 1근이 보통임)단위 또는 개수로 판매하고 있으며, 중약체인점의 경우에는 개별포장 또는 세트상품으로 개발하여 상품단위로 판매하고 있음
  - 고가의 제품은 높은 기온과 습도를 피하고 보관하면서 제품을 직접 볼 수 있도록 큰 유리병에 제품을 담아 전시·판매하는 것이 일반적임

#### 〈약국 전경 및 건전복 판매〉



성완지역 약재상



유리병 단위 건전복 판매현황





〈약국 전경 및 건전복 판매〉



침사초이지역 약국

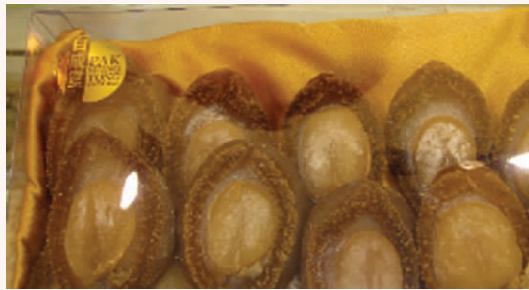


벌크매대 단위 건전복 판매현황

〈중약체인점 전경 및 건전복 판매〉



중약체인점(Pak Shing Tong) 전경



포장상품(PST)판매현황



중약체인점(루상) 전경



포장상품(루상) 판매현황

- ◇ 특히 최근에는 식품의 위생, 안전성, 제품의 신뢰도 등에 관심이 증가하면서 믿고 구입할 수 있는 중약체인점 구매가 증가하고 있는 추세임
- 대표적인 중약체인 매장은 크게 6개 정도로 다양한 건강식품, 의약품 및 미용용품 등을 판매하고 있음

〈홍콩 중약체인점 종류 및 정보〉

중약체인명	브랜드 마크	매장 수	웹사이트
화윤당CRCare(CRCare)		47	www.crcare.com,hk
위원상(Eu Yan Sang)		46	www.euyansang.com
누상(樓上)		25	www.hkjebn.com
동방홍(Tung Fong Hong)		24	www.tfh.com,hk
남페이홍(Nam Pei Hong)		12	www.nampeihon.com
백성당(Pak Shing Tong)		3	www.pakshingtong.com

◆ 판매가격

- ◇ 홍콩 건전복 수입업체 인터뷰를 통해 각 원산지별 건전복 샘플을 구입한 후, 조사한 건전복 평균 도매가격은 아래 표와 같음

〈원산지별 건전복 도매가격〉

원산지	사진	단위	도매가격
한국		20~30개/600g	HK\$3,200 이상
		31~50개/600g	HK\$2,500~3,200
		51~70개 이상/600g	HK\$2,500 이하
호주		10~30개/600g	HK\$2,500~4,000



원산지	사진	단위	도매가격
중국		26~30개/600g 31~40개/600g 41~60개/600g	HK\$2,500 이상 HK\$1,000~2,500 HK\$1,000이하
일본		20~22개/600g 23~26개/600g 27개 이상/600g	HK\$20,000 이상 HK\$5,000~20,000 HK\$5,000 이하
남아프리카		1~60개/600g	HK\$1,800~5,500

- ◇ 홍콩 건전복 판매가격은 원산지, 원산지내 품종, 판매처, 크기, 품질 등에 따라 가격대가 매우 다양하며 중약체인점 루상매장 인터넷 판매기준 소매가격은 아래와 같음

〈루상(樓上) 일본 건전복 판매가격〉

일본산/길품/최고급	일본산/와마포	일본산/아미
HK\$42,960/605g	HK\$15,560/605g	HK\$7,480/605g
 <p><b>Japanese Kippin Abalone</b> (14-16pcs/605g) Retail Price : HK\$ 21480 / 302.5g Wholesale Price : HK\$ 17184 / 302.5g ( 1.815 kg or above ) * Purchased by Gold Points</p>	 <p><b>Japanese Ouma Abalone</b> (23-26pcs/605g) Retail Price : HK\$ 7780 / 302.5g Wholesale Price : HK\$ 6224 / 302.5g ( 1.815 kg or above ) * Purchased by Gold Points</p>	 <p><b>Japanese Ami Abalone</b> (28-32pcs/605g) Retail Price : HK\$ 3740 / 302.5g Wholesale Price : HK\$ 2992 / 302.5g ( 1.815 kg or above ) * Purchased by Gold Points</p>

◆ 소비특징

- ◇ 홍콩에서는 건전복을 물에 불려 살짝 데친 후 기타 재료를 넣어 요리해 먹음. 가장 일반적인 것이 초이삼 등의 채소류와 섞어 굴 소스에 볶아 먹는 요리임. 그 외에도 표고버섯 및 육류와 함께 볶은 후 양념해서 먹거나 죽으로 만들어서 먹기도 함
- ◇ 전복은 연령과 관계없이 모두가 즐길 수 있는 식재료로 일반 가정에서도 몸에 좋은 다른 재료와 섞어 요리해서 먹기도 함. 특히 자양강장에 좋아 노인이나 임산부에게 선물로도 많이 애용되고 있음
- ◇ 특히, 중국식 고급레스토랑에서는 전복요리를 일품요리로 판매하고 있으며, 삭스핀 및 가루퍼(생선요리)와 함께 최고급 요리로 간주되고 있음



〈홍콩 전복요리〉



### 3. 시사점

- ◇ 홍콩은 세계최대 전복수입국이자 향후 중국 방문객 등의 영향으로 수요가 증가할 것으로 예상됨. 이에 따라 대홍콩 한국산 전복 수출확대를 위한 적극적인 시장조사 및 마케팅 지원이 요구됨
- ◇ 한국산 전복은 일본산과 유사한 품종으로 품종 및 품질은 시장성이 있으나, 업체별 가공기술의 차이가 존재하여 중화권 시장에 통일된 품질을 제공하기 어려운 여건, 한국내 원료 전복 가격, 건전복 가공기술, 가공물량으로는 일본산 시장의 빠른 대체까지는 아직 시일이 필요함
- ◇ 일본 대지진 및 방사능유출로 일본 전복 생산량이 감소하고, 단가가 상승하고 있어서 홍콩시장 진입에 유리한 시기임
  - 실제로 일본산 전복을 취급하고 있는 대형바이어가 한국산 수출업체와 계약이 성사되어 '11년 10월까지 약 1.0백만 달러가 수출됨
- ◇ 한국산 건전복에 대한 인지도가 낮아 수입바이어가 유통하기에 애로사항이 있으므로, 정부의 지속적인 '한국산 전복 및 해삼' 등의 수산물에 대한 직·간접적인 미디어, 옥외 홍보사업 지원 필요
  - 농수산물유통공사는 한국산 전복, 해삼, 굴 등 건조 수산물 옥외광고를 약재상 밀집지역인 성완(Sheung Wan)의 트램역과 지하철역에 진행중임



〈한국산 전복 마케팅〉



홍콩바이어 한국 전복양식장 방문



한국 수산물 홍콩 옥외광고

#### 4. 관련기관 정보

- ◇ 홍콩무역국(수출입통계) <http://www.hktcdc.com>
- ◇ 홍콩통계청(경제지표) <http://www.censtatd.gov.hk>
- ◇ 홍콩관세청(관세, 검역) <http://www.customs.gov.hk>
- ◇ 홍콩식품안전청(라벨링 등) <http://www.cfs.gov.hk>
- ◇ 중약체인점 루상(소매가격) [www.hkjebn.com](http://www.hkjebn.com)

## 미국

### 1. 시장개요

#### ◆ 품목개요

◇ 명칭 : 전복 / Abalone (영명) / Haliotis (학명)

〈HS코드 및 관세율〉

Code	품명	내역	관세율
0307990020	전복 (Abalone)	활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장, 염수장	Free

자료: 미국 관세청

#### ◆ 시장동향

- ◇ 전복은 세계적으로 유명한 고급식품으로 오랫동안 소비되어 왔음. 미국에는 지난 50여년간 무분별한 남획과 수질오염, 병해 및 포식동물의 개체증가로 인해 캘리포니아 인근의 태평양 지역에 서식하는 전복류의 고갈이 심각한 수준이었음
- ◇ 미국은 전복의 어장복원을 위해 1996년도에 전복의 상업적 용도의 조업이 금지되었으며 현재 샌프란시스코 북쪽연안에서의 여가용 조업만이 허용되고 있는 상황임
- ◇ 미국에서도 1980년대 중반부터 캘리포니아 인근 지역에서도 전복양식이 이루어지고 있음. 미국의 양식전복 생산은 각종 규제와 병해, 그리고 해양환경론자와의 마찰로 인해 생산량이 많지 않으며 대부분 아시아지역으로 수출되고 있음

### 2. 생산동향

〈전복 생산량〉

종류	양식장수	생산량 (천개)	파운드당 개수	생산량 (천 파운드)	파운드당 평균가격(달러)	합계 (천 달러)
전복(식용)	9	3,300	6	557	16.49	9,179

자료: USDA, 2005 Census of Aquaculture



- ◇ 전체 양식장 중 캘리포니아가 6곳, 하와이가 3곳으로 대부분의 상업적 생산이 태평양지역에서 이루어지고 있으며 종류로는 적전복의 생산이 주종을 이루고 있음
- ◇ 전복의 생산량은 60년대와 70년대에 최대에 이르렀다가 80년대 이후 계속 감소하고 있는데 이러한 생산량의 감소의 원인은 상업적 채취금지, 양식장의 병해발생, 천적개체 증가, 기후변화로 인한 수온상승, 해조류 보호협회 견제 등에 기인함
- ◇ 미국 서부 해안가를 따라 서식하는 전복은 각 주별로 관리되는데 캘리포니아의 경우 2003년 발효된 ARMP(Abalone Recovery Management Plan, 전복자원회복관리계획)에 의해 샌프란시스코 북쪽 해안지역에 한해 1인당 하루 3마리, 연간 24마리의 채취만이 허용됨
- ◇ 전복양식의 경우 07년도에 캘리포니아 지역에는 13곳의 등록된 양식장이 있으며 5~7곳이 생산량의 대부분을 차지함. 양식전복의 크기는 보통 9~10cm 정도로 적전복(red abalone)이 생산량의 95%를 차지하고 나머지는 녹색(green), 핑크전복(pink) 품종임
- ◇ 전복은 세계적인 매우 고급품목으로 모든 성장단계에 걸쳐 조업되므로 캘리포니아를 비롯한 많은 지역에서 남획의 문제가 대두되고 있음. 이에 따라 캘리포니아 지역에서는 93년도에 검정전복(black abalone)을 그리고 96년도에 다른 전복(green, pink, white)의 상업적 채취를 금지하였으며 현재에는 적전복(red abalone) 한 종류에 대해서만 샌프란시스코 북쪽해안에서의 여가용도 채취로 제한하여 허용하고 있음
- ◇ 어족자원 고갈에 따라 50년대 후반에 들어 일본과 중국에서의 전복양식이 시작되었으며 캘리포니아 지역도 60년대 후반에 들어 전복양식에 대한 연구를 시작하게 됨. 자연산 전복의 어획량 감소와 더불어 미국, 멕시코, 호주, 일본, 중국, 대만, 아일랜드 등 많은 지역에서 전복양식이 늘어나 89년~99년 동안 자연산 전복의 공급량은 30%이상 감소한 반면 양식은 600%이상 증가함

◆ 건조전복 생산동향

- ◇ 건조전복은 현재 모두 수입산이며, 일본산이나 멕시코산이 가장 많음. 가격 면에서는 일본산이 가장 높으며, 타국에서 수입한 전복을 일본에서 건조가공만 한 제품도 많음
- ◇ 전복을 잡은 후 건조된 제품으로 출시되기까지는 약 한 달에서 두 달 정도가 걸리며 건조된 전복을 요리로 만드는 데만 며칠이 걸리므로 건조전복 자체는 건조 삭스핀과 건조해삼 같이 고가제품으로 분리됨

◆ 원산지별 건조전복 가격

(단위: 달러/파운드)

품목(앞, 뒤)		원산지	가격
		일본	1,800
		일본에서 가공	280
		멕시코	420
		일본	385
		호주	198
		멕시코	440

3. 유통 및 소비동향

◆ 전복 유통동향

- ◇ 생산된 활 전복은 일반적으로 도매상과 가공업자에 넘겨짐. 도매상은 전복을 수요처별로 재포장하여 소매상이나 레스토랑으로 넘기며 주로 횡감용으로 유통됨






- ◇ 미국의 마트에서 전복은 아발론(Abalone)으로 불리며 스시나 회용도로 판매될 경우 일본어명칭인 아와비(awabi)로 많이 불림. 전복은 양식으로 인해 연중 판매되나 시즌에 따라 가격이 다름
- ◇ 미국인들의 경우 전복을 섭취하나 가격이 비싸고 소비량이 적어 유통매장에 유통되는 경우는 거의 없으며 중간도매상 또는 소매상을 통하여 레스토랑 및 소비자에게 신선 또는 냉동, 통조림의 형태로 공급됨
- ◇ 반면 주로 횡감용으로 소비되는 한인 교포시장의 경우 양식장이나 도매상으로부터 살아 있는 전복을 구매하여 수조에서 판매하고 있으며 대부분 가격이 저렴한 미국산 양식전복을 취급함
- ◇ 현재 건조전복의 대부분은 수입자를 통해서 미국으로 수입되고, 멕시코를 제외한 수입품들은 중국으로 수입된 수입품을 미국으로 재수출하는 방식으로 이후 브로커나 유통업자를 통해 수입됨

#### ◆ 소비동향

- ◇ 미국 소비자들은 전복을 주로 해산물 전문식당 등을 통해 에피타이저 형태로 소비함. 마트에서는 비싼 가격으로 인해 쉽게 접하기가 힘들고 전복 및 전복이미테이션 통조림 제품만 가끔 볼 수 있음
- ◇ 횡감용 전복을 선호하는 일본마트는 신선제품을, 중국마트에서는 각종요리의 재료에 쓰이는 통조림 제품을 주로 판매하고 있음
- ◇ 건조전복의 경우 중국 건조식품전문점에서만 판매하고 있으며, 주 고객은 고급 중국음식을 다루는 레스토랑임. 건조전복으로 만드는 요리는 ‘황제의 음식’ 이라고도 불리며 건조샤스핀과 건조해삼으로 만든 요리와 함께 고급 요리로 분류되어 고가의 가격으로 매우 특별한 날에 먹는 것이 보통임
- ◇ 보통 건조전복은 스프로 만들어지거나 브레이즈드(braised, 조림)전복요리로 만듦. 일반소비자는 높은 가격과 오랜 조리시간으로 전복요리 시 전복 통조림제품을 주로 사용하고 있으며, 건조전복 소비는 거의 하고 있지 않음

〈중국 식재 건조식품 판매처-Chung Chou City, Inc〉

판매처	비고
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chung Chou City, Inc 의 샌프란시스코 점포</li> <li>• 샌프란시스코에만 네 개의 점포를 갖고 있음</li> <li>• 건조전복을 포함한 여러 건조식품을 판매하고 있음</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 건조전복 판매대 모습</li> <li>• 대부분 병에 넣어 진열해 두었으며, 가격과 원산지를 표시하여 소비자들이 쉽게 볼 수 있게 진열해 둠</li> <li>• 가격은 100달러~1,000달러까지 다양하며, 16가지 정도를 판매</li> <li>• 주 소비자는 레스토랑임</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chung Chou City의 산호세 지점</li> <li>• 쿠퍼티노(Cupertino city)에 위치함, 이곳 또한 건조식품만 취급</li> <li>• 레스토랑이 아닌 소비자들이 주로 구매하는 것은 건조 버섯과 저렴한 건조 수산물임</li> </ul>

자료 : www.chungchoucity.com

## 4. 수출입동향

### ◆ 수입동향

◇ HS Code : 0307990020, 전복 (활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장)

〈연도별 및 국가별 전복 수입액〉

(단위: 천 달러)

구 분	2006	2007	2008	2009	2010
멕시코	3,562	2,582	3,084	1,955	2,225
칠 레	1,313	1,385	1,052	2,042	1,526
호 주	2,221	2,687	1,748	727	1,286
홍 콩	219	509	211	402	638
일 본	255	196	134	230	125
중 국	522	562	1,012	278	108
기 타*	93	162	388	378	93
합 계	8,185	8,083	7,629	6,014	6,002

자료: USDA FAS

\*남아프리카 공화국, 한국, 뉴질랜드, 페루, 필리핀, 싱가포르, 대만, 우크라이나 포함





- ◇ 미국의 주요 수입국으로는 멕시코산, 호주, 칠레가 있음
- ◇ 미국의 전복수입은 지속적인 하락세를 보임. 이는 미국뿐만 아닌 전체적인 전복생산량의 감소와 전복양식에 많은 피해를 주는 질병들로 인해 강화된 전복 수입통관으로 인한 것으로 보임

### ◆ 수출동향

- ◇ HS Code : 160590602, 전복 (조제, 보존 처리된)

〈연도별 및 국가별 전복 수출액〉

(단위: 천 달러)

구 분	2006	2007	2008	2009	2010
일 본	3,474	2,521	2,255	2,062	906
홍 콩	1,415	1,963	282	4,949	139
네덜란드	0	0	0	0	8
대 만	703	422	95	1,899	7
앙골라	0	0	0	0	4
칠 레	0	0	0	0	3
기 타	0	519	1,140	619	3
합 계	5,592	5,425	3,773	9,529	1,069

- ◇ 미국은 자국에서 나는 대부분의 전복을 수출하고 있으며, 신선, 건조, 소금으로 절인 전복은 수출하지 않고 보존 처리된 전복(캔 종류 등)만을 수출하고 있음

## 5. 수출입통관제도

- ◇ 미국 식품의약청(FDA)은 미국에 수입, 유통되는 모든 수산물에 대한 가이드라인을 설정해 놓고 있음
- 수입업체는 화물이 항구에 도착한지 5일 이내에 세관에 관련서류를 작성하여 제출하여야 하며 FDA는 선박도착을 통지받고 서류를 검토한 이후 검사여부에 대한 결정을 내리게 됨



- 대부분은 수입되는 수산물이 금지품목이 아니거나 질병의 의심이 있는 지역으로부터 수입되는 제품이 아니라면, FDA는 수산물 샘플을 검사하지 않고 '수입수속진행동의서 (May Proceed Notice)' 를 세관과 수입업체에게 송부하여 수입물품의 반입이 가능함
- ◇ 용기 라벨링(Labeling of Container)
  - 미 세관은 모든 수입품에 대하여 눈에 잘 띄는 곳에 원산지 표기를 할 것을 요구함
- ◇ 냉동생선은 소매업체나 레스토랑에서 녹여서 판매할 때까지 신선도 유지를 위해 냉동 상태여야 하며, 수출하는 운송기간 중 포장과 냉동, 습도유지에 주의를 기울여야 함
- ◇ 미 식품의약청 (FDA)은 수산물의 가공과 유통단계에서의 위생을 위해 식품 안전프로그램인 HACCP(위해요소중점관리기준)을 제정함
  - 미국에 수출하는 모든 수산물 가공업체와 포장업체, 창고업체들에게 적용됨
  - 이러한 FDA규칙에 의해서 미국의 수입업체들은 해외의 공급업체들이 수산물의 안전을 확신할 수 있는 HACCP를 통과하였음을 입증하여야함

## 6. 시사점

- ◇ 미국인들의 수산물 선호도 소비행태를 보면, 전복소비는 아시안 마트 위주로 소비되는 경향이 계속될 것으로 예상
  - 전복은 고가이며 많은 미국인들의 식습관과는 동떨어진 제품이어서 주로 한·중·일 소비자 마트에서만 소비되고, 미국 마트에서 전복 소비 증가는 어려울 것으로 예상됨
- ◇ 미국의 전체 전복 수입·수출량은 둘 다 감소중이나 멕시코산과 칠레산 수출량만 증가 추세임
  - 멕시코는 미국과 가까워 운송비용도 절감될 뿐 아니라 품질도 좋기 때문에 미국 내에서는 인지도가 높은 편임
- ◇ 건조전복을 파는 마트는 아시안 마트 중에서도 중국마트가 유일하며, 보통 마트에서는 판매하지 않고, 중국건조식품전문점에서만 찾아볼 수 있으며 판매처는 많지 않음



- LA 인근 차이나타운에 한두 군데 있으며 가장 많이 찾아볼 수 있는 곳은 샌프란시스코 지역임. 샌프란시스코 지역에는 차이나타운이 크게 형성되어 있어서 건조식품전문점 어느 곳에서나 건조전복을 찾아볼 수 있음
- 큰 규모로 판매하는 건조식품점에서는 종류가 여러 가지이지만, 대부분의 건조식품전문점에는 1~3가지 정도의 건조전복만 취급하며 대부분은 멕시코, 일본, 호주산임
- ◇ 중국은 건조전복을 가장 많이 소비하는 나라로 세계 건조전복의 소비량 중 65%이상을 차지함. 건조전복은 대부분 중국음식을 만드는데 사용되며 그 가격은 매우 고가로 1,000달러를 넘기도 하기 때문에 보통 소비자들은 거의 소비하지 않음
- ◇ 중국 건조전복 식품점에서 가장 고가로 팔리고 있는 제품은 일본제품으로 크기는 작지만 1,000달러대에 팔리고 있음
- 그 외에 멕시코, 남아프리카, 호주와 중동, 그리고 다른 해협에서 잡혀 일본에서 가공한 제품들도 일본제품으로 표기되어 팔리고 있으나 보통 일본제품보다 싸게 판매함
- 멕시코제품을 제외한 대부분의 제품은 중국에 수입이 된 제품을 재수입하는 경우가 많으며, 그렇지 않은 경우 수입자나 브로커를 통해서 수입되어지는 경우가 대부분임
- ◇ 한국산 건조전복을 판매하는 곳은 한군데도 없음
- 한국산이 없는 것은 그만큼 알려지지 않았고 또한 건조전복은 매우 특정소비자를 위한 제품이기 때문에 그 품질이 보장된 제품이 사용되는 경우가 대부분임
- 한국산은 멕시코산과 비교해서 가격이 높을 수밖에 없으므로, 일본산같이 프리미엄 마케팅을 하는 것이 더 효과적인 것임
- ◇ 중국건조식품업체에 납품하는 수입자에게 홍보하는 것이 가장 효과적인 방법임
- 판매처의 직원들은 대부분 판매를 주로 하고 있기 때문에 제품의 품질보다는 가격 면에 더 치중하고 있으므로 판매처에 납품하는 유통업체와 수입자에게 한국산의 품질을 알려 수입되도록 하는 것이 중요함
- ◇ 건조전복을 사용하는 고급 중국 레스토랑을 겨냥하여 한국제품도 품질과 가격 면에서 고급음식에 쓰일만한 재료라는 것을 알릴 수 있는 기회를 만들어야 함
- 건조전복의 주요 소비자는 고급레스토랑이며, 대부분의 일반소비자는 건조전복을 이용하지 않고 통조림전복을 이용하기 때문에, 주된 소비자인 레스토랑에 한국산 건조전복을 어필하여 수요와 공급을 이루는 것도 하나의 방법임

## 캐나다

### 1. 품목개요

◆ 전복 / 영명: Abalone / 학명: Haliotis

HS code	품명	내역	관세율
030791899000	연체류 및 수생동물	활, 신선 혹은 냉장	Free
030791899001	"	활	"
030791899099	"	기타 (신선 혹은 냉장)	"
030799899002	"	염장, 건조, 신선 혹은 냉장	"
030799899003	"	전복 살, 신선 혹은 냉장	"
030799901402	"	전복 살, 염장 (냉동)	"
030799901404	"	전복 살, 훈제 (냉동)	"
030799901408	"	껍질 있는, 기타 (냉동)	"
030799901400	"	(냉동)	"
030799901401	"	전복 살, 건조 (냉동)	"
030799901403	"	전복 살, 가공되지 않은 (냉동)	"
030799901405	"	전복 살, 기타 (냉동)	"
030799901407	"	껍질 있는, 가공되지 않은 (냉동)	"
030799901410	"	기타, 건조 (냉동)	"
030799901411	"	기타, 염장 (냉동)	"
030799901412	"	기타, 훈제 (냉동)	"
030799901413	"	기타, 가공되지 않은 (냉동)	"
030799901414	"	건조	"
030799901499	"	기타, 기타 (냉동)	"
160590931502	"	조미된, 냉장	"
160590931599	"	기타, 기타	"
160590931504	"	조미된, 기타	"
160590931508	"	전복 살, 기타	"
160590931510	"	기타, 냉장	"
160590931513	"	기타, 조리된	"
160590931501	"	조미된, 냉동	"
160590931503	"	조미된, 통조림	"
160590931505	"	전복 살, in water, 냉동	"
160590931506	"	전복 살, in water, 냉장	"
160590931507	"	전복 살, in water, 통조림	"
160590931509	"	기타, 냉동	"
160590931511	"	기타, 통조림	"
160590931512	"	껍질 있는, 조리된, 냉동	"

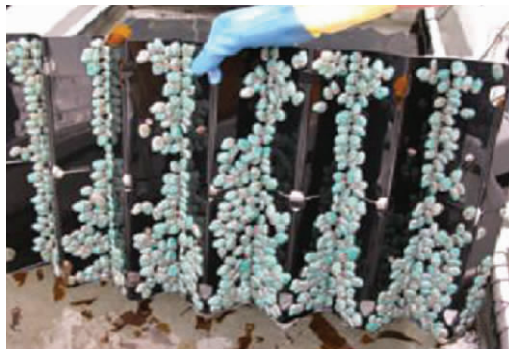
자료: 캐나다 관세청, 캐나다 식품검사청



## 2. 생산동향

- ◇ 캐나다의 BC주(British Columbia)에서는 남아있는 자연산 전복의 보호를 위하여 모든 상업 전복 양식은 1990년부터 금지함. 하지만 이런 노력에도 불구하고 전복 개체 수는 계속 줄어들었으며, 산란 성공률도 저조했음. 이로 인한 전복 불법 어획, 부족한 공급량은 수요를 충족시키지 못하게 되어 전복 값이 폭등함
- 캐나다 등 북미에서 주로 생산되는 전복은 Northern Abalone로 태평양 연안, 캘리포니아에서 알래스카 연안에 걸쳐 있음
- ◇ 1999년 4월 COSEWIC(Committee on the Status of Endangered Wildlife in Canada)에서는 전복(Northern Abalone)의 서식률을 극히 위험한 상태로 지정하였으며, 2003년 6월에는 법적으로 리스트를 올리고 보호조치를 취하여 SARA (Species at Risk Act)-서식(멸종) 위기의 종으로 지정함. DFO(Fisheries and Ocean Canada)는 여러 파트너와 공조하여 전복의 서식 회복을 위해 복원전략을 세우고 자연산 전복 생산의 증가를 위해 힘쓰고 있으며 이 일환으로 '어란의 인공 부화장 기술'을 이용한 양식업 연구와 개발이 이루어지고 있음

〈어란의 인공 부화장 기술을 이용한 전복양식〉



- ◇ 현재 캐나다에서 전복 양식은 실험단계임
- ◇ 생산 후 가공 및 유통
  - 전복 살만 분리하여 냉동 혹은 전복 껍질이 있는 상태로 냉동보관
  - 도매상과 가공업체로 운송

### 3. 소비동향

- ◇ 건조 전복은 차이나타운 중심으로 중국계 이민자와 식당업체 위주로 판매가 되고 있으며, 주로 대만산, 중국산, 일본산, 호주산 등이 판매됨
- ◇ 스프(Soup), 일품요리 등으로 요리됨
  - 특히 건조 전복은 주로 중국 요리에 많이 이용되며 매우 가격대가 높은 상위 메뉴에 속함. 중국 지역의 상어 지느러미 요리에 버금가는 요리로 뽕힐 만큼 고급 재료로 쓰임
  - 신선 전복은 중국 요리에 거의 사용되지 않으며, 근래에는 전복 캔의 사용빈도가 높아지며 인기를 끌고 있음

〈밴쿠버 차이나타운 내 건조 전복 판매 상점〉





## 4. 수입동향

- ◆ 건조전복만의 통계는 독립되어 있지 않고 연체류 건조품에 포함되어 있으며, 수입금액은 5.5백만 달러임. 이중 일본산이 중량대비 수입금액이 높음

〈연체류 건조품 HS 0307990029 수입동향〉

(단위: 달러, kg)

상대국	2008		2009		2010	
	금액	중량	금액	중량	금액	중량
세계	5,933,413	408,454	4,936,055	406,828	5,539,637	406,361
일본	955,585	24,084	1,096,353	20,262	2,002,975	25,260
홍콩	2,027,674	88,053	1,089,588	49,519	1,159,024	69,116
중국	1,119,874	241,562	1,054,551	274,072	1,074,188	247,877
호주	809,710	7,511	818,259	13,182	443,897	8,413
대만	1,255	253	180,828	11,171	240,947	21,379
필리핀	240,074	3,320	176,180	2,154	233,108	2,350

자료: GTA

〈연체류 건조품 HS 0307990029 국별 kg당 수입단가〉

(단위: 달러)

상대국	2008	2009	2010
세계	14.53	12.13	13.63
일본	39.68	54.11	79.29
홍콩	23.03	22	16.77
중국	4.64	3.85	4.33
호주	107.8	62.07	52.76
태국	4.96	16.19	11.27
필리핀	72.31	81.79	99.19

자료: GTA

### ◆ 수입품의 종류와 품종

- ◇ 건조 전복은 일본산, 호주산, 뉴질랜드산, 대만산, 중국산이 주를 이룸. 품종은 주로 원산지 국가와 사이즈로 구분함

### ◆ 수입 시 주의사항

- ◇ 기본적인 수산물 제품의 수입 진행 사항 준수
- ◇ 캐나다 식약청(CFIA)에 수입 48시간 전에 미리 보고해야함
- ◇ 검사가 필요할 경우 CFIA의 검사관이 샘플링 등을 통해 검사를 하고 이상이 없을 경우 판매허가가 되며, 제품이나 포장, 라벨 등에 문제가 있을 경우 조치 후 재검사 또는 폐기 등의 절차를 밟게 됨
- ◇ 상자(Inner Label) 및 박스(Outer Label)모두에 CFIA에서 요청한 기본사항에 부합한 라벨링을 해야함

### ◆ 수입 시 필요한 서류

- ◇ 가공자등록(Foreign Processing Establishment)
- ◇ 컨테이너 종류(Unit Container Type)
- ◇ 상자 번호(Number of packages)
- ◇ 총 중량/용량(Total Weight/Volume)
- ◇ 상자 단위당 번호Number of units per package
- ◇ 단위 중량(Unit weight)
- ◇ 컨테이너 단위(Unit container unit of measure)
- ◇ 로트 코드/사이즈(Lot code/size)
- ◇ 브랜드 명(Brand name)
- ◇ 품질관리프로그램 수입면허(Quality Management Program Import Licence)

### ◆ 건조전복 수입품 유통방법

- ◇ 통상 벌크로 건조된 상태로 운반되어 옴
- ◇ 수입업체 혹은 도매상을 통해 주로 차이나타운의 건어물 상이나 식당으로 배송됨
- ◇ 마켓에서는 유리병 등에 종류별로(수입국 별, 품질 별)로 진열하여 무게를 달아서 판매함. 혹은 개별 포장을 하여 판매함





◇ 식당에서는 보통 물에 불린 후 요리함



◆ 캐나다에 수입된 국가별 건조전복

◇ 일본산 건조전복

- 가장 많은 품종이며 종류도 다양함
- 품질에 따라 다양하지만 보통 파운드당 200~800달러

◇ 중국산 건조전복

- 주로 저렴한 가격대의 제품임
- 보통 파운드당 200~300달러이지만 세일가로 100달러 미만에도 흔하게 판매됨

◇ 대만산 건조전복

- 흔하지는 않지만 보통 가격대의 제품임
- 파운드당 300~600달러 정도임

◇ 호주산/뉴질랜드산 건조전복

- 고가의 제품으로 판매됨
- 파운드당 700~1,000달러에 이르며 크기는 큰 편임

(단위: 달러/파운드)

일본산		중국산 길품포		호주산	
중간~큰 것	작은 것	작은~중간 것	작은~중간 것	큰 것	큰 것
800~900	299	96~198	96~198	999	999



## ◆ 수입전망

- ◇ 건조 전복은 흔히 수입되는 제품이 아니어서 가격대가 매우 높은 편이며, 수요 또한 거의 동양인 중에서도 특히 중국인에 국한되어 있기 때문에 시장이 큰 편은 아님. 하지만 시장을 개척하여 판로를 넓힌다면 큰 수익을 올릴 수 있는 품목임

## 5. 주요 유통 업체 및 관련사이트

- ◇ West Coast Buttons (BC)
- ◇ Double P Trading (BC)
- ◇ iMart Canada - Trading Company (QC)
- ◇ Fisheries & Oceans Canada [www.dfo-mpo.gc.ca/index-eng.htm](http://www.dfo-mpo.gc.ca/index-eng.htm)
- ◇ Agriculture & Agri-Food Canada [www.ats-sea.agr.gc.ca](http://www.ats-sea.agr.gc.ca)
- ◇ Statistics Canada: Canada's national statistical agency  
[www.statcan.gc.ca/start-debut-eng.html](http://www.statcan.gc.ca/start-debut-eng.html)
- ◇ Aquaculture-west coast Vancouver Island <http://www.westcoastaquatic.ca>
- ◇ CFIA (Canada Food Inspection Agency)  
<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>





# 일본

## 1. 시장개요

- ◇ 세계 전복 종류는 약 100여종으로 일본에서는 10여종의 종류가 분포하고 있으며 검정전복, 애조전복, 마다카전복, 메가이전복 등 4종류를 들 수 있음
- ◇ 일본의 건조전복 생산량은 1978년까지 세계 1위였으며 건조전복의 세계 주요 수출국임
- ◇ 일본산 건조전복은 고급식재료로 중국 등지에 고가의 건조전복으로 수출되었지만, 올해 3월 발생한 동일본 대지진 당시 일본 주요 전복산지가 피해를 입어 생산 및 가공제품의 공급에 있어서 차질을 빚고 있음

## 2. 생산동향

### ◆ 생산규모

- ◇ 일본 내 전복 생산량은 2010년 1,500톤으로 전년의 1,855톤에 비해 약 20% 감소함
- ◇ 산지별로는 2009년 총 생산 1,855톤을 기준으로 이와테현은 531톤을 생산하여 일본 전체생산량의 약 1/3을 차지하였으며 일본 제1의 주산지임. 2위인 미야기현은 213톤으로 산리쿠(三陸)연안이 전국에서도 유수의 전복 산지 임
- ◇ 건조 전복의 경우 메이지 25년(1892년), 건조전복이 건조가리비 생산을 추월한 이래 일본은 1978년까지 세계 전복생산량 1위를 기록하였음(2위 멕시코, 3위 호주)
- ◇ 건조전복의 주산지는 이와테현 요시하마(吉浜)이며, 예로부터 중국무역에 있어서 건조전복은 주요 수출 품목이었음
- ◇ 근래에 이르러서는 중화요리에서 3대 고급식재료 자리매김을 하였으며 특히, 일본산 건조전복이 고급요리재료로서 인기가 있음

〈일본 전복 수급동향〉

(단위 : 톤)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년
일본국내생산량	1,976	2,063	1,687	1,855	1,500
수입량	1,398	1,126	1,281	1,683	1,854
총 공급량	3,374	3,189	2,968	3,538	3,354

자료: 일본 농림수산성 어업양식업생산통계, 수출입통계

건조 전복

〈전복의 종류〉

(단위 : 톤)

종류	에조전복	구로전복	마다카전복	메가이전복
일명	エゾアワビ	クロアワビ	マダカアワビ	メガイアワビ
영명	Ezo abalone	disk abalone	giant abalone	Siebold's abalone
학명	Haliotis discus bannai	Haliotis discus	Haliotis madaka	Haliotis gigantea
사진				

◆ 건조전복(乾鮑)의 종류

- ◇ 에도시대에 있어 대 중국 수출의 중요품목이었던 건조전복은 전복종류에 따라 여러 종류가 있음
- ◇ 건조전복의 제조법은 지방에 따라 차이가 있지만, 대표적인 건조전복으로는 메이호우(明鮑), 하이호우(灰鮑) 등이 있으며, 또한 그 중에서도 특히 귀중하게 취급된 것에서 생산지명을 따서 불리우는 요시하마전복(吉浜鮑) 등이 있음
- ◇ 메이호우(明鮑)는 대형 메가이 전복과 마다카 전복을 사용해서 만든 건조전복으로 적갈색의 엇과 같이 빛나며 딱딱함
  - 제조법은 먼저 전복 살을 껍질에서 벗겨내어 소금으로 버무린 후, 4~5일간 물에 넣어 발로 밟거나 하면서 세정함. 그 후 전복을 삶고 햇볕으로 약 40~50일간 정도 건조시켜 수분을 완전히 없애면 완성됨
  - 건조시키기 전에 삶은 작업 때문에 건포는 자건품(煮乾品)이라고도 불리나 건포는 고급 품이기 때문에 그 품질에 따라 등급이 나뉨. 그 주된 판단 기준으로서는 크기뿐만 아니라 색깔, 상처유무, 부풀어 오름(불름감) 등이 있어 제조의 기술에 크게 좌우됨
- ◇ 하이호우(灰鮑)는 약간 검은색을 띄고 있으며, 표면에 흰 곰팡이가 있는 것에서 하이호우(灰鮑)라고 불림. 주로 에조전복을 사용해서 만들며 소형임
  - 기본적으로는 메이호우와 제조법은 동일하며 천일건조 후, 곰팡이 부착을 행함. 그 후, 재차 천일 건조한 후에 다시 곰팡이 부착을 행함
- ◇ 요시하마전복(吉浜鮑)은 이와테현에 있는 생산지명에서 유래해서 요시하마전복(吉浜鮑)이라고 불리며, 중국에서는 그 품질이 높은 것으로 유명함. 에조전복이 사용되며 소형임



- 제조법은 큰 차이는 없지만, 전복에 구멍을 내어 구슬 꿰기를 하여 건조시킴. 완성 후엔 실을 사용한 구멍이 남는데 이것이 요시하마 전복의 표식이 됨

### ◆ 건조전복 가공지

- ◇ 건조 전복의 대표 가공지는 산리쿠 지역임. 세계적으로 큰 항구인 산리쿠, 그 중에서도 파도가 높기로 유명한 요시하마에서 가공되는 건조전복을 ‘요시하마 건조전복(키텡전복)’ 이라고 부름
- ◇ 요시하마 건조전복의 역사는 에도시대까지 거슬러 올라가며 당시 건조전복은 중국인에게 매우 친숙하였으며 중국에서 소비하는 건조전복 80%가 일본의 산리쿠 산이었음

### ◆ 건조전복 가공방법

- ◇ 에도시대로부터 계승된 제법을 ‘요시하마식 제조법’ 이라 부르며 ‘키텡(吉浜)’ 이라는 중국식 발음으로 부르기도 함
- ◇ 건조전복은 11월경부터 제조를 하여 산리쿠 해안에서 부는 겨울의 건조하고 강한 바람으로 양질의 건조전복을 만듦
- ◇ 오렌지색을 띠는 요시하마 건조전복은 중국에서는 1개당 수만 엔에 판매되기도 함. 주로 예조전복을 건조하며 크기는 대체로 작음. 제조법은 대체로 큰 차이는 없지만 전복에 구멍을 내어 염주 꿰듯이 꿰어서 건조시킴

#### 〈요시하마 산 건조 전복〉



- ◇ 하이호우전복(灰鮑)은 다소 검으며 표면에 흰 분이 나 있어 잿빛전복이라고도 부름. 주로 예조전복을 사용하며 크기는 작은 편임. 메이호우와 제조법은 같지만, 햇볕에 건조하며 어느 정도 건조되면 몸체에 분이 생기고 채차 태양빛에 건조하게 되면 분이 더 생기게 됨

◆ 건조전복 공정 과정 (사례)

사례1

- ① 전복 껍질을 떼고 손질하여 1~2일간 소금에 절임
- ② 끓는 물에 데쳐서(약 80도에서 2시간 정도), 냉각 후 40~50일 정도 햇볕에 말림
- ③ 건조가 마무리 될 즈음 갈색(엷 색깔)의 건조전복 완성
  - ※ 활 전복 1개 200g을 건조시킬 경우 최초중량의 약 8~10%정도인 16~20g 건조전복이 됨

사례2



※ 건조전복유통 : 업자로부터 구입한 전복은 2~3일간 충분히 건조시켜 통기성이 좋은 상자에 크기별로 넣어 창고에서 숙성시킴.  
 건조전복은 와인과 같은 것으로 구입한 후에 바로 조리하는 것이 아닌 반년에서 1년 정도 천천히 숙성키며 맛과 향기가 증대됨

3. 유통동향

◆ 일본 내 유통

- ◇ 전복은 산지에서 중개업자에 의해 현물이 아닌 정보거래 형태의 공동입찰로 거래
- ◇ 이와테현 내에서 공동입찰로 이루어지는 취급금액 중 전복 17.17%(1993년), 가리비 26.29%, 미역 22.37%로 이들 세 품목을 합하면 전국 취급금액의 65.83%를 차지함
- ◇ 공동 입찰은 10월말과 11월말 총 2회로 이루어지며 참가자는 쇼와 60년(1985년) 38명, 쇼와 50년(1975년) 40명, 헤이세이 7년(1995년) 21명이었음
- ◇ 중개매입자별 시장점유율을 보면 최대업자에 의한 시장점유율이 10% 전후로 상위 4업자의 합계 점유율도 32% 정도였음



〈이와테 어린이의 전복 중개매입 취급량 비율(1995년)〉

(단위: %)

구 분	제1기(11월분)		제2기(12월분)		어획비율	
	수량비율	금액비율	수량비율	금액비율	수량비율	금액비율
건조전복, 통조림 계 4업자	14.9	10.2	6.1	6.7	8.5	9.2
신선전복, 생전복 계 17업자	85.1	89.8	93.9	93.3	91.5	90.8
계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

자료: 이와테현 유통 실태 조사 1995

◆ 수요별 유통

- ◇ 전복시장은 크게 건조전복, 통조림, 신선·생전복 시장으로 나뉘며 이러한 수요는 산지 중개매입으로 이루어지며 현실적으로는 많은 중개매입자가 단일품목보다는 복수품목을 취급하기 때문에 가공품목별 실태를 정확하기는 매우 어려움
- ◇ 청취 조사에 의한 이와테현 전복 품목별 중개매입자 구성수를 보면 1995년도 기준 건조 전복 수요는 2~3업자, 통조림수요는 3~5업자, 건조·생 전복 수요는 17업자였음. 신선·활 전복 수요업자 중에는 소매를 전문으로 하는 업자가 6, 출하중심업자가 7, 도매 등 기타 업자가 3, 4명이었음
- ◇ 이와테현 내의 전체 전복 제품시장 변화를 보면 연도별 변동은 있지만 대체적으로 신선(활 전복 포함)전복 수요는 70% 이상이며 나머지 20~30%가 건조(통조림 포함)용으로 보임

〈이와테현 전복 수요 시장별 중개매입업자수〉

수요별		1985년	1990년	1995년
건조전복수요·통조림수요		8	6	4 2~3 3~5
신선전복· 생전복 수요	소매	30	18	17
	출하	-	-	6
	기타	-	-	7
	계	-	-	3~4
계		38	24	31

자료: 청취 조사자료

## ◆ 건조전복 유통 기록(1997년)

### ◇ 건조전복 H업자 동향

- 전국적으로 보면 대형건조업자임. 주로 홍콩수출을 중심으로 최성기에는 120피클(1피클=50kg), 총 6,000kg(6톤)의 건조전복을 가공하고 있지만 금년(1996년)에는 50피클(2.5톤)까지 하락함. 어획량 감소와 홍콩시장이 불안정하여 취급량을 의도적으로 줄이고 있는 것 같지만 그래도 1996년 전국 생산량이 약 120피클(6톤)로 예측하고 있어 당사는 42%의 높은 점유율을 유지하고 있음
- 건조전복 취급량을 줄이기 위해 1995년에는 건조 취급을 연매출 5% 수준으로 하였음. 이와테현의 전복 입찰은 현지 대행업자 1업체에 위탁하고 일정비율의 수수료를 지불하고 있음. 건조전복 가공도 현지의 2개 업자에게 위탁가공을 줌
- 집하는 크게 아오모리현과 이와테현의 2현에 집중하고 있으며, 금년은 생산량 감소로 아오모리에서는 1피클(50kg)을 생산함
- 제품은 거의 전량 홍콩에 수출하고 있으며 일본 국내용은 작년의 경우 3~4피클(150~200kg) 정도임
- 건조전복 가격은 홍콩 수요가 주도하고 있어 금년(1997년)은 '홍콩반환'을 맞이하여 시장수요는 관망세로 시세는 매우 저조한 실정. 국내산지 응찰가격도 낮게 형성되고 있음
- 최근, 일본 국내업자의 건조전복시장 참여가 계속되고 있고 건조전복 생산의 국제 경쟁도 격화되고 있는 중에, H업자는 자사의 제품이 홍콩에서 브랜드 상품으로 확고한 지위가 구축되어 있어 판로나 시장 등에 관하여는 그렇게 염려하지 않고 있음
- 향후에는 홍콩 정세를 지켜보며, 중국 국내시장 수급 동향에도 주목하면서 거래량을 정해 갈 계획이지만, 그 사이 오히려 일본 국내산지 개척과 업체 선정에 노력을 기울일 것임. 문제는 홍콩의 정세와 더불어 일본 바다에 대량 종묘방류에 의한 전복 변질, 가공보유율의 감소나 사이즈의 소형화를 우려함

### ◇ 건조전복 A업자 동향

- 건조전복(생전복 포함)을 취급하는 상위 업자로서 축양·출하 중심으로 전통적인 산지도매(중개매입업자)를 하고 있음
- 1956년에 창업. 자본금 2,000만 엔, 종업원은 17명(남 8명)이며 1976년에는 법인화하여 현재 연매출은 약 13억 엔이며 최성기(1976년)에는 14억 엔을 초과하였음





- 해조류 가공도 하지만, 전복이 연매출의 90% 이상임. 전복 전문도매업체로서 가족경영을 중심으로 안정된 경영을 하고 있음
- 전복은 어획기에 집중 대량매입을 하고 항구의 축양시설에 두었다가 시황을 보고 국내 중앙 도매시장 등의 대소비자 시장을 중심으로 연중 출하를 하고 있음
- 매입처로는 후쿠시마(이와키), 이바라기, 아키타, 아오모리, 야마가타, 이와테, 미야기현으로 광범위한 매입을 하며 이와테현에서 매입이 전체 60% 이상, 미야기현에서 25% 정도를 매입함. 또한, 2~3년 전까지는 수입물도 약간 매입하였지만 일본 국내가격 저조로 현재는 중지하고 있음
- 판매는 거의 100% 중앙도매시장에 출하하고 있으며 관동지방시장에 50%, 관서지방시장(나고야, 가나자와, 후쿠이)에 10%, 동북지방 시장에 40%로 출하처가 분산되어 있음. 또한, 게이한신시장에 관하여는 또 다른 유통업자를 배려하여 출하하고 있지 않음. 일종의 출하 분리가 암묵적으로 있음
- A업자는 전복 자원 감소에 대비하는 것이 중요하며 국내자원 회복과 증산이 중요하다고 언급함

◇ 신선전복 B업자 동향

- B업자는 현재 2대째 경영을 이어왔으며 전복에 관하여는 시장출하를 중심으로 한 중견업자임
- 1960년 창업. 자본금 3,700만 엔, 종업원은 30명임. 작년도 총 도매금액은 17.2억 엔으로 이중 전복 취급은 약 50%임
- A업자와 가장 다른 점은 가공품 부문이 큰 것임. 전복의 대량축양을 하고 있지 않음. 즉, 전복을 매입하여 가능하면 빨리 출하하는 형태로 전복 축양시설이나 축양에 필요한 먹이가 되는 해조류의 부족도 그 요인이며 시장대응 방침의 차이도 있음
- 출하처는 이와테(20%), 미야기(15%), 후쿠시마(10%), 아키타(15%), 야마가타(2.3%), 큐슈·쥬고큐(약간)로 전국적인 전개를 보이고 있지만 4~5년 전부터 수입물도 대량으로 취급하고 있음
- 시장유통이 90%(그 중 관동 지방이 60%), 장외 도매용이 10%로 축양은 가능한 피하고, 단기간 내에 대량 구입하고 집중 출하하고 있음
- B업자는 현재 해조류 등의 가공품을 늘리고 있고 건조전복 가공도 계획하고 있는 등 다각적으로 노력하고 있음



#### ◆ 해외유통

- ◇ 건조전복은 11월경에 시작된 약 40~50일간의 건조과정이 끝나면 트럭으로 고베 항까지 운반, 연말부터 익년 3~4월에 걸쳐 배에 선적하여 홍콩으로 수출함
- ◇ 1995년 고베항의 건조전복 수출은 전복(조제품) 수출물량기준 전체의 33.9%로 요코하마(동 37.2%)에 이어 제 2위, 금액기준으로는 62%를 차지하였음

#### ◆ 일본 내 전복유통 관련

- ◇ 일본산 전복시세는 중국용 수출과 한국산 수입에 의해 좌우되는데 중국의 소비확대는 수출량 증가로 이어지며 저렴한 한국산 유입은 일본산 가격하락으로 이어짐
- ◇ 중국용 수출은 북경올림픽 직전 2007년에 전년의 2배에 가까운 약 54억 엔에 달하였음. 이와테 산은 크기가 커서 특히 인기가 높아 중국에서 1개에 40만 엔까지 값이 매겨지는 경우도 있었음 (도쿄해양대 야마가와히로시 수산자원학 객원교수)
- ◇ 2008년 홍콩시장에서 가격이 급락하였고 수출액은 격감하여 일본 국내시장도 반값 정도로 값이 내렸음. 야마가와 객원교수는 중국 브로커가 올림픽 특수를 예상하여 대량으로 매입한 결과라고 분석함
- ◇ 한국의 양식전복 생산량이 증가하여 가격은 일본국산보다 30%저렴함. 이와테현 수산기술센터의 오노 오부가즈 주임전문연구원(44)은 일본에서의 유통량 증가로 일본 국산 시세에 큰 영향을 주고 있다고 언급. 또한 전복의 국제유통 실태는 불명확한 점이 많음. 오노 연구원은 어획량에 비하여 유통량이 너무 많다고 지적하고, 밀어냄 혼입 가능성도 있다고 언급함

(자료 : 추고쿠 신문 09년 12월 3일자)

## 4. 수입동향

- ◇ 2008년부터 한국산 활 전복 수입은 1위로 종전의 1위국인 호주산을 넘어섬
- ◇ 전복 수입량은 매년 증가하고 있지만 수입 전복과 일본산 전복의 대체 관계는 그리 크지 않음. 최근 일부 국산품의 대체품으로서 이용되기 시작했지만 냉동·냉장 및 통조림이 많아 가열조리 원재료가 중심인 것으로 인해 일본산의 주 유통형태인 활어패류 유통이나 생식소비와는 차별화 됨



◆ 수입현황

〈전복 수입(활·생·냉장·냉동)현황〉

(단위: kg, 천 엔)

	수량	금액	전년대비(%)		누계금액 상위 3개국 (국가/중량/금액)		
			수량	금액			
2006년	1,398,416	6,270,132	18.1	17.5	호주 390,996 2,211,815	한국 408,688 1,987,305	칠레 252,018 730,615
2007년	1,126,656	5,291,853	▲19.4	▲15.6	호주 385,080 2,185,527	한국 364,128 1,775,920	칠레 144,398 397,554
2008년	1,281,952	4,854,725	13.8	▲8.3	한국 632,561 2,189,386	호주 350,805 1,682,800	칠레 142,463 351,287
2009년	1,683,128	5,415,482	31.3	11.6	한국 1,012,958 3,227,747	호주 294,511 1,240,027	칠레 188,868 441,031
2010년	1,854,038	5,795,510	10.2	7.0	한국 1,055,491 3,351,911	호주 293,864 1,221,885	칠레 233,269 656,447
2011.10	1,551,280	4,976,266	9.8	10.9	한국 1,009,181 3,266,672	호주 728,249 1,006,291	중국 157,193 309,632

자료: USDA, 2005 Census of Aquaculture

※ 2010년 10월 실적은 물량 1,412,506KG, 금액 4,486,426천 엔

〈전복 수입(조제품)현황〉

(단위: kg, 천 엔)

	수량	금액	전년대비(%)		누계금액 상위 3개국 (국가/중량/금액)		
			수량	금액			
2006년	411,965	2,570,334	-	-	호주 335,456 2,293,795	칠레 26,063 100,294	세네갈 30,566 87,035
2007년	283,504	1,902,821	▲31.2	▲25.9	호주 208,927 1,597,676	칠레 45,280 157,357	남아공 12,839 54,740
2008년	256,909	1,468,835	▲9.4	▲22.8	호주 198,141 1,287,183	칠레 22,230 71,573	세네갈 20,179 53,211
2009년	217,484	909,381	▲15.3	▲38.1	호주 123,339 624,314	칠레 32,459 95,988	남아공 19,897 66,280
2010년	287,191	1,153,485	32.1	26.8	호주 130,975 673,257	칠레 81,598 269,317	남아공 9,945 27,453
2011.10	276,130	1,103,468	▲21.6	▲21.7	호주 109,229 670,524	칠레 66,620 181,854	세네갈 10,691 31,741

※ 2010년 10월 실적은 물량 216,404KG, 금액 863,040천 엔

건조 전복

## 5. 수출동향

- ◇ 중국의 경제발전에 따라 건조전복 수요가 증가하여 일본산을 중심으로 전 세계로부터 전복이 유입되고 있음. 지금까지 세계 최고 수준의 건조전복 생산국 일본이었지만 일본산 전복수요가 낮아지고 중국의 생산량이 날로 늘어나고 있음
- ◇ 일본의 전복 수출항은 1995년 수량기준으로 요코하마 37.2%, 고베 33.9%를 차지하였으며, 수출금액 기준으로는 고베가 62%로 1위임. 산리쿠 고급 건조전복 수출이 고베 항에서 대량으로 이루어짐을 보여줌
- ◇ 고베 항을 통한 수출이 많은 이유는 해산물을 취급하는 무역상사가 고베에 많이 집중되어 예전부터 식료품을 중심으로 홍콩, 대만 무역업자와 연결된 전문적인 업자가 많았기 때문임. 또한 고베 항으로부터의 동아시아 항로가 충실하고, 선편이 많은 것이 큰 요인이라고 업계는 분석함
- ◇ 수출국별로는 전체 수출금액의 80~90% 이상이 홍콩으로 수출되며 홍콩 수출금액 점유율이 높은 이유는 홍콩 수출용의 대부분이 이와테산 키픝(吉品)전복으로 대표되는 고급 건조전복이기 때문임
- ◇ 대만 수출용에 대해서는 통조림 재료로 쓰이거나 외국산 전복을 일본에서 건조전복으로 가공하여 수출되고 있는 것으로 보임. 홍콩으로 수출된 건조전복의 대부분 물량이 북경이나 대련, 상해, 광주 등 중국 연안 지역으로 소비되고 있음
- ◇ 전복 수출은 산지 어획량, 일본국내 소비량, 수입국의 경제상황 등에 의해 크게 영향을 받음. 중국 수출은 경제성장과 함께 매년 증가하고 있으며 홍콩을 통한 수출은 계속 증가할 것으로 예상됨
- ◇ 2011년 3월 발생한 동북 대지진 재해 여파로 인해 향후 전망은 매우 불투명한 상황임. 홍콩 수요가 타국산 전복제품으로 대체되는 상황이 계속되고 있음



◆ 수출현황

〈전복 수출(조제품)현황〉

(단위: kg, 천 엔)

	수량	금액	전년대비(%)		누계금액 상위 3개국 (국가/중량/금액)		
			수량	금액			
2006년	41,586	2,917,952	▲17.2	▲0.4	홍콩 32,301 2,817,805	대만 5,275 38,963	미국 3,368 24,060
2007년	68,533	5,497,478	64.8	88.4	홍콩 54,228 5,372,462	대만 11,358 65,871	캐나다 207 21,630
2008년	46,765	2,734,779	▲31.8	▲50.3	홍콩 42,786 2,646,762	대만 2,641 46,253	캐나다 307 19,353
2009년	32,026	1,802,794	▲31.5	▲34.1	홍콩 29,058 1,723,472	싱가포르 893 30,705	대만 1,291 20,952
2010년	36,102	2,317,835	12.7	28.6	홍콩 33,241 2,255,293	캐나다 336 19,373	대만 647 16,703
2011.10	25,909	2,010,318	▲7.1	18.0	홍콩 19,846 1,705,585	중국 4,531 238,444	대만 172 30,524

자료: 농림수산성 수출입 통계

※ 2011년은10월까지, 2010년 10월까지의 양은 27,881kg, 가격은 1,703,100천 엔

◇ 일본의 전복 월별 수출동향을 보면 12월부터 본격적인 수출이 시작되어 익년도 4~5월까지 주로 수출이 이루어지고 있음

〈전복 수출(조제품)월별동향〉




(단위: kg, 천 엔)

월별	2010년		2011년		전년대비(%)
	수량	금액	수량	금액	
1	4,766	289,402	2,044	199,619	▲57.1
2	3,772	254,887	3,376	289,521	▲10.5
3	6,496	401,363	4,954	436,919	▲23.7
4	8,057	547,049	6,898	512,161	▲14.4
5	1,272	88,632	3,037	167,266	138.8
6	1,359	47,353	4,285	249,678	215.3
7	1,232	39,773	658	70,902	▲46.6
8	927	34,641	657	84,252	▲29.1
9	1,967	150,325	1,437	156,710	▲27
10	2,871	286,838	1,120	55,558	▲61
11	401	9,807	-	-	
12	2,982	167,765	-	-	
계	36,102	2,317,835	28,466	2,222,586	

## 6. 소비동향

- ◇ 전복은 건조전복, 횡감용, 양식요리용, 통조림용으로 소비자가 일반 소매슈퍼에서 구매하기 보다는 외식업체를 통해 유통되어 소비되는 경향이 강함
- ◇ 전복종류 및 크기별 용도를 보면 건조전복은 100~150g 정도의 예조전복, 마다카전복이 최고이며 횡감용도 100~150g 정도의 예조전복과 미다노전복, 조림용은 70~90g 정도의 메가이전복, 적전복을 이용함. 또한, 250g 정도의 대형 전복은 선물용, 가공품 또는 스테이크용으로 주로 이용됨
- ◇ 중화요리에서는 건조전복을 몇 두로 주문하며 그 등급은 1근(600g)에 건조전복이 몇 개 들어가는지에 두 급이 결정됨. 20g짜리는 30두 급이며 두 급 수가 적으면 큰 전복으로 고가로 거래됨. 홍콩의 일반 건어물 상점에서 24~25두 요시하마 건조전복은 1근에 12,000홍콩달러에 판매되고 있음(동급 남아프리카산은 HK\$2,800)
- ◇ 일본의 전자상거래에서 거래되는 건조전복 판매가격을 살펴보면 일본산 건조전복(이와테 산)의 경우 100g당 약 44,100엔 정도에 판매(라쿠텐)되며, 한국산은 100g당 29,800엔 정도로 판매(야후)됨

### 〈인터넷 판매가격〉

요시하마				오아미(大網)		
						
14g미만 2,400엔	15~18g 3,800엔	19~22g 6,800엔	23~26g 10,800엔	29~32g 12,800엔	33~36g 15,800엔	37~40g 19,800엔

출처 : (<http://cla.shop-pro.jp/?mode=cate&cbid=45805&csid=0#inner1>)

- ◇ 건조전복 요리는 현재에도 물론 중화요리 중에서는 최고급의 부류에 속하며, 당연 고가임. 이는 전복자체가 고가인 것에 더하여 중국이 여전히 건조전복을 해외에서 수입에 의존하고 건조전복 생산에 손이 많이 가고 시간이 걸리기 때문임. 그리고 건조전복의 조리에도 손이 많이 가고 시간이 걸림 등의 이유 때문임
- 건조전복을 조리할 때에는 먼저 불려서 본래의 전복크기까지 복원시키는 시간이 필요함
- 건조전복의 크기에 따라 이 작업만으로도 3~5일이 걸림
- 현재는 각 국에서 여러 가지 요리를 볼 수 있지만, 건조전복이 일반에게 널리 보급되지 않은 것은 이러한 이유에도 기인함



- ◇ 요코하마 차이나타운의 광동요리 레스토랑에서는 ‘전복 · 조림’, ‘전복 굴소스 조림’ 등이 있으며 일품요리는 4,000~5,000엔 정도임. 또한, 고급레스토랑에서는 전복 스테이크가 100g이상 5,000~10,000엔에 판매되고 있음

## 7. 시사점

- ◇ 금년도 동일본 대지진 재해 후 고급식재료로서 중화요리용 전복 명산지였던 산리쿠 연안의 어업은 전멸에 가까운 타격을 입었고 산리쿠 연안의 어업이 복구가 진행되더라도 예전처럼 활성화 될 지는 불투명한 상황임
- ◇ 일부 보도에 따르면 선박이나 어구가 쓰나미에 완전히 못쓰게 되어 자금을 생각할 때 어쩔 수 없이 폐업을 결정하는 사람과 고통을 이유로 은퇴를 결정한 사람들이 생김
- ◇ 최근 신문보도에 따르면, 산리쿠 지역에서 이와테 산 전복 입찰이 개시되었으나, 어획 물량이 전년 동기의 40% 정도에 머물고 가격은 전년 동기 70%가량 까지 상승함

### 이와테산 전복 제1차 입찰, 사상최고 14만 엔 초과

11월 1일 어획 해금이 된 이와테산 전복의 제1차 어획 예정분 입찰이 26, 27일 모리오카시현 수산회관에서 개최됨. 10kg 이 평균 14만 2285엔으로 낙찰되어 사상최고를 기록하여 전년 동기대비 70% 가까이 웃돌음. 대진재 피해로 상품물량이 전년 동기의 40%, 136톤으로 격감한 것이 요인으로 매수인은 물량을 확보하지 않으면 거래처를 잃어버릴 우려가 있어 앞으로의 전망이 예측되지 않는 상황에서도 매입을 하여 건조전복용 매입이 과열되었음. 생산자간에도 고가에 따른 소비하락 영향 우려가 확산됨

주간 수산신문(2011. 10. 31)

- ◇ 이와테 산 전복을 대량 매입하는 도매업자에 따르면, 이와테현의 일부 전복 가공시설이 최근 11월말에 가동을 재개했으나 현지 어획물량이 턱없이 부족하여 홋카이도에서 물량을 조달하고 있으며 현재 건조전복 중국 수출은 중단된 상태로 당분간은 수출이 어려울 것으로 전망함
- ◇ 동북지역 재해 피해로 인해 일본의 전복 생산량이 크게 감소하고 전복 가공시설 또한 정상적인 가동이 어려운 상태로 일본의 대 중국 건조전복 수출은 당분간은 어려워질 것으로 보임. 또한, 중국 현지에서도 일본산을 대체하여 물량을 조달하려는 움직임이 커지고 있음. 이에 한국산 전복의 대중국 시장진출 가능성이 클 것으로 보이며 일본 내에서도 일본산 전복 생산량 급감에 따라 한국산 전복에 대한 수요가 크게 증가할 것으로 기대됨

중 국

## 1. 생산동향

### ◆ 중국의 전복 생산규모

- ◇ 중국은 전 세계에서 가장 많은 수산물을 생산하는 동시에 최대 소비국임
- ◇ 중국의 전복 생산지는 크게 두 지역으로 나눌 수 있는데 요령성과 산동성을 중심으로 한 북쪽 해안지역과 복건성, 광둥성과 해남도를 중심으로 한 남쪽 해안지역임
- ◇ 이 중에서 복건성, 산동성, 광둥성의 생산량이 전체 전복생산량의 90% 이상을 차지함
- ◇ 2009년 중국의 수산물 총생산량은 5천1백만 톤으로 총 824억 달러이며, 이 중 패류 생산량은 1천 2백만 톤으로 중국 수산물 생산량의 23.5%를 차지함. 이 중에서 전복의 생산금액은 7천4백만 달러로 수산물 총금액의 1%를 차지함
- ◇ 중국은 세계에서 수산물 생산뿐만 아니라 전복 생산량이 가장 많은 나라로 최근 몇 년 동안 양식면적이 늘어 급격한 증가추세를 보임
- ◇ 2009년 기준 전복 총생산량은 42,373톤으로 2005년 대비 139.7% 증가함. 이는 중국 수산물 총 생산량의 0.1%이자, 패류 총생산량의 0.4%를 차지하는 비중임

〈2005~2009년 중국 지역별 및 연도별 전복양식 생산량〉

(단위: 톤)

구분	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년
총생산량	17,674	21,637	25,324	33,010	42,373
요령성	193	398	2,278	585	366
강소성	6	2	5	6	0
절강성	1	1	4	399	366
산동성	4,552	4,811	4,769	5,001	6,548
복건성	9,006	11,546	13,844	22,395	29,113
광둥성	3,379	4,411	4,769	5,001	4,909
해남성	537	468	384	586	558

자료: 중국어업통계연감





- ◇ 현재 중국의 건전복 생산량 통계는 중국지역이 워낙 크고, 소규모 전복양식장과 가공회사의 난립으로 공식적으로 집계되지 않아 파악하기 힘들

◆ 생산 후 가공지 및 가공방법

- ◇ 주요 생산지인 대련의 장산도, 산둥지역의 청도에서 생산한 후 가공된 건전복은 중국 소비자들의 수요를 대부분 충당하며, 고급 건전복 경우는 주로 일본, 호주, 남아프리카에서 수입함. 이중에서 호주산이 많은 편임
- ◇ 중국산의 경우 크기가 아주 작은 신선전복 500g 중량의 것을 가공하여 kg당 20~30마리 건전복으로 가공해서 판매되고 있는 실정임
- ◇ 전복은 품종과 형태에 따라서 맛이 다르기 때문에 가공방법이 다름. 중국지역별 생산되는 전복 주요 품종 및 가공방법은 아래와 같음

〈중국산 전복 주요 품종 및 가공방법〉

지역	주요품종	상품명	가공방법
요령성, 산둥성	H.discus hannai	Ezo abalone	신선, 건조, 통조림
복건성	H.cracherodii H.diversicolor	Black abalone Tokobushi abalone	신선, 건조, 통조림
광둥성, 해남성	H.diversicolor H.asinine	Tokobushi abalone Donkey's ear abalone	신선, 건조

- ◇ 건전복이 수많은 패류 중에서도 최고의 대접을 받는 이유는 건조할 경우 신선전복보다 더 많은 타우린과 단백질이 생성될 뿐만 아니라 육즙과 풍부한 맛 때문임. 이로 인한 요리방법도 일반 패류와 달라 숙련된 기술과 경험을 지닌 전문가에 의해서만 가공되며 건조전복 요리에 소요되는 시간은 대략 3일 정도 걸림
- ◇ 건전복 가공순서는 ‘전복의 패각 제거 → 소금으로 절이기(8시간) → 바닷물로 씻기 → 물에 삶기(6분) → 1차 건조 → 2차 건조(1차 건조시킨 전복을 15일 후 재건조 작업)’ 순으로 이뤄지며, 이때 두 차례에 걸쳐 건조과정을 하기 때문에 건조 전복의 크기는 6배 정도 축소됨. 예를 들어 1500g의 신선전복을 건전복으로 가공했을 경우 그 중량은 250g로 축소됨
- ◇ 전복은 고부가가치 가공식품이며 가공 상태에 따라서 가격도 천차만별로 달라지기 때문에 엄격한 품질요구가 이루어지므로 가공 시 담황색의 빛깔과 윤택, 신선도, 육즙, 투명도, 향미, 원형유지 등이 요구됨. 이 외에 전복은 찌서 말린 것이기 때문에 곰팡이가 피는 것을 특히 주의해야 함



### ◆ 생산 후 유통방법

- ◇ 현재 중국의 건전복은 대형할인마트, 전통시장인 정기상설시장에서 판매하는 방식 외에 식품전문매장과 인터넷을 통해 B2C(Business to Consumer)방식이나 C2C(Consumer to Consumer)방식으로 판매하는 사례가 급증하고 있음
- ◇ 상해에는 농축수산식품만 전문적으로 취급하는 '상해제일식품(上海第一食品)'이 있으며 이곳에 말린 상어지느러미, 건해삼, 건전복만을 판매하는 전문코너가 있음

#### 〈상해제일식품 건전복 코너〉



## 2. 수입동향

### ◆ HS Code

- ◇ 03079191 전복 - 활, 신선 또는 냉장
- ◇ 03079910 전복 - 냉동, 건조, 염장 또는 염수장

### ◆ 수입통계

- ◇ 중국은 세계에서 전복 생산량이 가장 많은 나라일 뿐 아니라 소비량도 가장 많은 나라임. 최근 양식면적의 급속한 확대와 소비자들의 식습관변화로 생산뿐만 아니라 소비도 증가해 건전복 수입량이 증가하고 있음

#### 〈2008~2011 중국 건전복 수출입량〉

(단위: kg)

분류	2008	2009	2010	2011*	증감폭(%) '08/'11
수출	47,082	100,006	313,060	696,292	1378.9
수입	4,204	62,876	124,619	16,758	298.6

자료: 중국세관 (\* 2011년 자료는 9월까지만 있음)



- ◇ 중국세관에 의하면, 2011년 9월 기준 중국의 건전복 수출입량은 696,292kg와 16,758kg로 2008년 대비 각각 1378.9%와 298.6% 증가함

〈2005~2011 중국 건전복 수출입 금액〉

(단위: 백만 달러, kg)

분류	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011*	증감폭(%) '08/'11
수출	0.88	0.47	0.57	0.06	2.86	10.7	27.3	3002.3
수입	2.56	0.60	0.79	0.96	2.14	2.99	2.7	5.5

자료: 중국세관 (※ 2011년 자료는 9월까지지만 있음)

- ◇ 중국 건전복 총 수출입 금액에서는 2011년 9월 기준 27.3백만 달러와 5.5백만 달러로 2008년 대비 각각 3,002.3%와 5.5% 증가함
- ◇ 2006년부터 2008년까지는 수입량이 현저하게 줄어들었는데 중국정부의 수입 수산물에 대한 검역검사 강화로 일시적으로 발생한 문제이며 2008년 세계 금융위기 이후 다시 큰 폭으로 증가함

〈2008~2011 중국 건전복 수입국가 별 수입량 및 금액〉

(단위: kg, 달러)

수입 국가	2008		2009		2010		2011*		증감폭(%) 08/'11	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	47,082	955,979	62,876	2,142,334	124,619	2,993,905	16,758	2,704,455	-64.4	182.9
한국	13,380	36,096	14,920	270,862	-	-	1,000	89,268	-92.5	147.3
말레이시아	12,256	31,450	-	-	-	-	-	-	-	-
호주	7,008	645,212	23,492	1,662,437	7,501	1,423,986	7,878	2,399,256	12.4	271.9
칠레	6,600	104,443	6,005	90,196	98,361	710,848	6,003	151,338	-9.0	44.9
필리핀	2,938	12,086	-	-	-	-	1,080	47,968	-63.2	296.9
페루	1,640	22,632	-	-	-	-	-	-	-	-
대만	1,255	41,857	-	-	501	3,004	255	1,476	-79.7	-96.5
캐나다	900	3,780	47	2,820	-	-	-	-	-	-
뉴질랜드	386	11,121	1,442	39,782	5,943	134,756	233	8,597	-39.6	-22.7
태국	360	1,260	-	-	-	-	-	-	-	-
남아프리카	153	23,616	649	20,119	-	-	303	6,080	98.0	-74.3
북한	120	720	-	-	-	-	-	-	-	-
오만	69	18,758	80	1,553	-	-	-	-	-	-
일본	17	2,948	150	1,505	381	690,367	4	253	-76.5	-91.4
세네갈	-	-	14,157	42,609	-	-	-	-	-	-
베트남	-	-	1,340	2,421	11,932	30,944	-	-	-	-
모잠비크	-	-	594	8,030	-	-	-	-	-	-
아일랜드	-	-	-	-	-	-	2	219	-	-

자료: 중국세관 (※ 2011년 자료는 9월까지지만 있음)

- ◇ 중국의 건전복 주요 수입국은 일본, 대만, 한국, 호주, 칠레, 뉴질랜드 등이었으나 최근 들어 말레이시아, 필리핀, 베트남, 오만, 페루, 캐나다, 모잠비크, 남아프리카, 세네갈, 멕시코, 아일랜드 등 5대양 6대주에서 다양하게 수입함

〈2008~2011국별 건전복 수입단가〉

(단위: kg/달러)

국가	년도				국가	년도			
	2008	2009	2010	2011		2008	2009	2010	2011
한국	2.70	18.15	-	89.27	남아프리카	154.35	31.00	-	20.07
말레이시아	2.57	-	-	-	북한	6.00	-	-	-
호주	92.07	70.77	189.84	304.55	오만	271.86	19.41	-	-
칠레	15.82	15.02	7.23	25.21	일본	173.41	10.03	1811.99	63.25
필리핀	4.11	-	-	44.41	세네갈	-	3.01	-	-
페루	13.80	-	-	-	베트남	-	1.81	2.59	-
대만	33.35	-	-	-	모잠비크	-	13.52	-	-
캐나다	4.20	60.00	-	-	대만	-	-	6.00	5.79
뉴질랜드	28.81	27.59	22.67	36.90	아일랜드	-	-	-	109.5
태국	3.50	-	-	-					

자료: 중국세관

- ◇ 2011년 9월 기준 한국, 호주, 칠레와 필리핀에서 수입한 건전복량이 꾸준히 증가하고 있으며 증가폭은 2008년 대비 각147.3%, 271.9%, 44.9%와 296.9% 임
- ◇ 국가별 수입단가는 거리에 따른 상품의 품종 및 등급, 운송비용과 관세 등 많은 요인에 의해서 결정되나 2011년 기준 수입단가는 호주, 아일랜드, 한국 순이며 kg당 각각 304.55달러, 109.5달러와 89.27달러임

〈2008~2011년 중국 건전복 수입지역별 수입량 및 금액〉

(단위: kg, 달러)

수입 지역	2008		2009		2010		2011*		증감폭(%)'08/'11	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	47,082	955,978	62,876	2,142,334	124,619	2,993,905	16,758	2,704,455	-64.4	182.9
북경시	4,939	307,844	22,040	1,528,358	3,637	1,391,465	6,322	2,241,782	28.0	628.2
하북성	905	322,365	125	51,906	315	195,421	100	75,883	-89.0	-76.5
광둥성	21,703	174,782	7,483	116,832	12,100	49,262	185	22,385	-99.1	-87.2
상해시	1,811	66,027	3,450	115,853	9,696	640,674	1,172	45,415	-35.3	-31.2
산둥성	15,020	58,728	29,277	316,747	85,701	541,545	1,108	99,641	-92.6	69.7
절강성	931	14,762	-	-	-	-	6,054	150,720	550.3	921.0
북건성	1,653	10,750	10	130	13,165	172,508	737	20,661	-55.4	92.2
길림성	120	720	-	-	-	-	-	-	-	-
강소성	-	-	480	9,320	-	-	-	-	-	-
안휘성	-	-	5	2,978	5	3030	-	-	-	-
요령성	-	-	5	196	-	-	1,080	47,968	-	-
천진시	-	-	1	14	-	-	-	-	-	-

자료: 중국세관 (\* 2011년 자료는 9월까지만 있음)



- ◇ 중국의 건전복 수입지역은 주로 동부해안 지역이며 특히 북경시, 절강성과 산둥성에 집중되어 있음. 2011년 9월 기준 이 세 지역의 수입액은 각각 224만 달러, 15만 달러와 10만 달러임

〈2008~2011 중국건전복 수입항구별 수입수량 및 금액통계〉

(단위: kg, 달러)

수입 국가	2008		2009		2010		2011*		증감폭(%) 08/'11	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	47,082	955,978	62,876	2,142,334	124,619	2,417,298	16,758	2,704,455	-64.4	182.9
북경	3,854	472,460	13,190	817,772	2,602	1,479,481	6,425	2,318,553	66.7	390.7
심천	2,449	109,184	7,118	536,706	148	17,846	161	22,241	-93.4	-79.6
천진	1,000	95,529	2,001	250,211	1,350	107,405	-	-	-100.0a	-100.0a
강문	6,000	90,000	7,340	92,421	11,932	30,944	-	-	-100.0b	-100.0b
상해	1,811	66,027	3,981	126,958	9,696	64,067	1,172	45,415	-35.3	-31.2
청도	15,020	58,728	29,226	314,962	85,701	541,545	1,105	98,753	-92.6	68.2
광주	12,256	31,450	-	-	20	472	-	-	-	-
녕파	931	14,762	-	-	-	-	-	-	-	-
하문	1,653	10,750	10	130	13,165	172,508	761	20,805	-0.5	0.9
황포	1,988	6,368	-	-	-	-	-	-	-	-
장춘	120	720	-	-	-	-	-	-	-	-
합비	-	-	5	2,978	5	3,030	-	-	-	-
대련	-	-	5	196	-	-	1,080	47,968	-	-
녕파	-	-	-	-	-	-	6,000	150,450	-	-
항주	-	-	-	-	-	-	54	270	-	-

자료: 중국세관 (\* 2011년 자료는 9월까지지만 있음, a, b는 '10년 자료와 '08년 자료의 비교임)

- ◇ 중국의 건전복 수입항구 역시 수입규모가 많은 지역순과 마찬가지로 북경시, 절강성의 녕파, 산둥성의 청도에 집중되어 있음

### ◆ 수입품의 종류와 품종

- ◇ 전복 종류는 전 세계적으로 현재 100여 종이 알려져 있는데 상업적 가치가 있는 참전복(*H. discus hannai* Ino), 까막전복(*H. discus Reeve*), 시볼트전복(*H. sieboldii* Reeve), 말전복(*H. gignatea* Gmelin), 오분자기(*H. diversicolor aquatilis*), 마대오분자기(*H. diversicolor diversicolor*) 등 6종임

- ◇ 호주에서 수입되는 주요 품종은 H. rubra, 칠레에서 수입되는 주요 품종은 H. rufescens, H. discus hannai이며, 일본에서 수입되는 주요 품종은 H. discus hannai, H. diversicolor, H. madaka, H. sieboldii 등 4종류임
- ◇ 호주, 일본, 멕시코, 남아프리카 공화국에서 수입되는 전복형태는 일차가공방식으로 대부분 신선전복과 말린 전복 형태이며, 기타 나라별 수입품종 및 가공방법은 아래와 같음

〈나라별 수입품종 및 가공방법〉

원산지	전복학명	상품명	일차가공방법
호주	H. rubra	Blacklip abalone	신선, 통조림, 건조, 냉동
칠레	H. rufescens H. discus hannai	Red abalone Ezo abalone	통조림, 냉동
일본	H. discus hannai H. diversicolor H. madaka H. sieboldii	Ezo abalone Tokobushi abalone Giant abalone Siebold' s abalone	신선, 통조림, 건조, 냉동
멕시코	H. cracherodii	Black abalone	통조림
오만	H. mariae	Omani abalone	건조 전복
뉴질랜드	H. iris	Black-foot abalone (Paua)	통조림, 건조
남아프리카	H. midae	South African abalone (Perlemoen)	통조림, 건조
대만	H. diversicolor	Tokobushi abalone	신선, 건조
미국	H. rufescens	Red abalone	신선, 건조

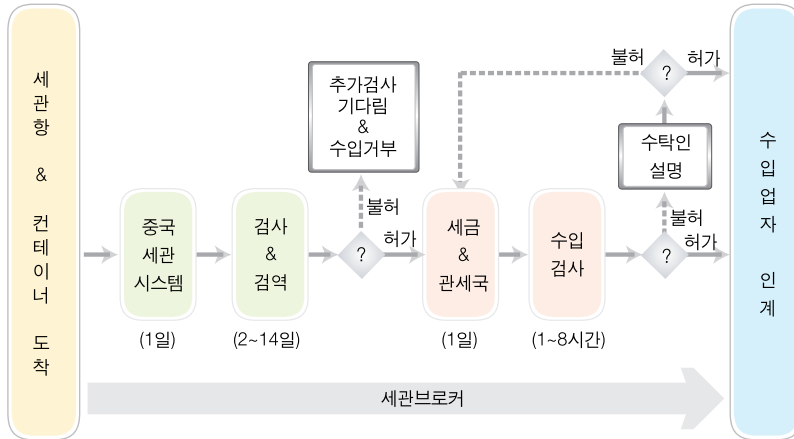
자료: JLI

◆ 수입 시 운송방법

- ◇ 건전복의 수입 시 주로 항공과 해상운송을 이용하며 냉동·통조림 형태의 경우 항공운송, 건전복·통조림의 경우는 해상운송을 이용함
- ◇ 해외에서 중국으로 수입되는 냉동전복을 포함한 모든 형태의 전복가공품은 우선 세관을 통과해야 함. 단, 그 절차가 비교적 까다로움
- ◇ 일반적으로 중국의 식품수입 세관통과 절차는 15일 정도 걸리며 이는 관련서류의 충실한 준비과정과 제출 이외에 검역·검사 불허 및 허가 여부에 달림



### 〈세관 통과 절차〉

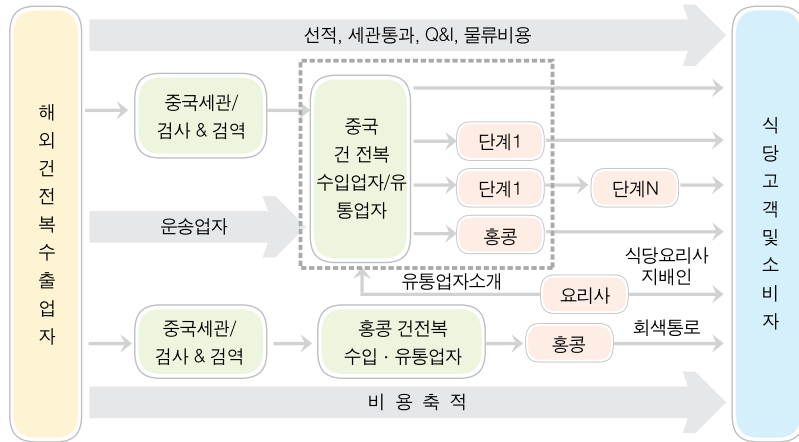


자료: JLC

### ◆ 수입산 건전복 유통 경로

- ◇ 중국 건전복 시장이 매우 광활하고 분산되어 있어 많은 공급업자, 중개업자 및 도매업자가 참여함
- ◇ 제1단계의 수입업자 및 도매업자는 수입된 건전복을 중국 각 지역의 흩어진 유통업체, 대리상 및 소비자에게 보급하는 역할을 하며 때로는 레스토랑에 직접 공급하기도 함
- ◇ 검역·검사를 마친 건전복이 세관을 통과한 후 각 단계 유통을 거쳐 레스토랑이나 소비자에게 직접 공급됨
- ◇ 중국에 수입되는 전체 건전복 중에서 10% 정도는 홍콩항을 거쳐서 들어오는데 홍콩으로 들어오는 경우 관세를 물리지 않을 뿐만 아니라 기록에 남지 않기 때문에 일명 '회색통로'라 불림
- ◇ 홍콩항을 통해 들어오는 건전복의 유통단계는 그 절차가 비교적 간단하고 대련항이나 산둥항과 같이 다른 항구를 통해 들어오는 것보다 가격측면에서 경쟁력이 있기 때문에 중국 유통업체들이 선호하는 편임

〈수입산 전복 유통경로〉



자료: JLC

◆ 인기 수입품종 및 가격

- ◇ 인기 수입품종은 일본의 오분자기(H.diversicolor), 남아프리카의 남아프리카 전복(H.midae)과 호주의 침 전복(H.rubra)으로 이는 모두 자연산임
- ◇ 가격에 관하여는 무역거래조건의 하나인 도착항 인도 가격인 CIF와 수출항본선인도 가격인 FOB가 있음
- ◇ 전문조사기관에 의하면 중건전복 소비자 가격은 CIF의 50~100%배, 상급의 건전복 가격은 CIF의 400%에 해당한다고 함
- ◇ 건전복 가격은 전복의 크기, 품질 등급뿐만 아니라 수입경로 및 거래단계와 같은 여러 가지 다른 요인에 의해서도 결정되어 같은 품종일지라도 지역에 따라 가격편차가 심한 편임



〈수입산 건전복 참고 가격표〉

원산지	전복종류	학명	크기(마리/500g)	가격(달러/500g)
중국	대련	H. discus hannai	30-50	200
일본	Ji-pin abalone	H. diversicolor	12-19	2,250
	Wang-bao abalone	H. discus hannai	10-15	2,800
	Wo-ma abalone	H. diversicolor	12-18	2,250
호주	호주전복	H. rubra	3-5	900
			8-12	400
남아프리카	남아프리카 전복	H. midae	8-12	400
중동	중동 전복	H. mariae	15-25	1,350
필리핀	인도네시아 전복	H. asinina	60-120	100

자료: 중국세관 (※ 2011년 자료는 9월까지만 있음)

### 3. 수입업체 인터뷰

#### ◆ 수입 시 애로사항

- ◇ 중국 세관통과 절차 시 준비해야 하는 관련서류들이 많으며, 특히 안전한 식품용 식품 첨가제의 국가표준 통용 명칭과 식품안전표준, 원산지 등 지켜야 할 요구조건이 까다로움
- ◇ 현재 중국세관에서는 건전복을 검역하는 방법시스템이 아직 마련되지 않아 냉동전복 및 통조림 전복을 검역하는 방법을 적용하고 있음

#### ◆ 전망

- ◇ 중국의 인구와 가처분소득증가, 급속한 경제발전과 생활수준이 점점 높아짐에 따라 단백질 섭취의 중요성을 인식함으로 인해 전복의 수요를 촉진시킴
- ◇ 중국정부의 내수시장 전환정책으로 인해 전복을 수출하는 기업들도 수출에서 내수전환 마케팅전략으로 가격경쟁력이 심할 것으로 예상됨



## 4. 수출동향

### ◆ 수출통계

〈2008-2011 중국 건전복 국가별 수출량 및 금액〉

(단위: kg, 달러)

수입 국가	2008		2009		2010		2011*		증감폭(%) '08/'11	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	4,204	60,477	100,006	2,855,160	313,060	31,400,532	696,292	27,317,391	596.3	856.8
일본	4,204	60,477	49,034	864,180	104,692	2,637,264	60,428	1,807,382	1,337.4	2,888.5
대만	-	-	49,607	1,775,809	170,267	5,539,926	596,665	17,398,179	1,102.8	879.7
홍콩	-	-	1,365	215,171	22,656	2,300,236	29,819	7,621,217	2,084.5	3,441.9
베트남	-	-	-	-	13,145	178,230	-	-	-	-
말레이시아	-	-	-	-	2,000	33,830	500	13,295	-	-
싱가포르	-	-	-	-	300	11,046	5,620	416,468	-	-
한국	-	-	-	-	-	-	2,820	42,150	-	-
마카오	-	-	-	-	-	-	440	18,700	-	-

자료: 중국세관 (※ 2011년 자료는 9월까지만 있음)

- ◇ 2011년 9월 기준 중국의 건전복 총 수출량은 696,292kg로 2008년 대비 증가폭은 596.3%로 이 중에서 일본, 대만 홍콩 수출 비중이 큼

〈2008-2011 중국 건전복 지역별 수출량 및 금액〉

(단위: kg, 달러)

수입 국가	2008		2009		2010		2011*		증감폭(%) '08/'11	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	4,204	60,477	100,006	2,855,160	313,060	10,700,532	696,292	27,317,391	16,462.6	45,069.9
산둥성	4,148	57,936	7,075	174,544	49,450	1,290,130	3,666	147,796	-11.6	155.1
요령성	56	2,541	137	8,188	76	165,544	2,853	43,434	4,994.6	1,609.3
복건성	-	-	55,661	1,892,639	208,851	8,060,481	653,474	26,513,908	1,074.0a	1,300.9a
광둥성	-	-	37,133	779,789	46,683	1,120,377	20,239	503,490	-45.5b	-35.4b
상해시	-	-	-	-	8,000	64,000	16,060	108,763	-	-

자료: 중국세관 (※ 2011년 자료는 9월까지만 있음)



- ◇ 2011년 9월 기준 중국의 건전복 수출지역은 대부분 총 수출량은 생산이 많은 지역과 일치하며 이 중에서 복건성에서 수출이 가장 많이 이루어짐

〈2008-2011 중국 건전복 수출항구별 수출량 및 금액〉

(단위: kg, 달러)

수입 국가	2008		2009		2010		2011*		증감폭(%) '08/'11	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	4,204	60,477	100,006	2,855,160	313,060	10,700,532	696,292	27,317,391	16,462.6	45,069.9
청도	4,148	57,936	7,075	174,544	49,450	1,290,130	3,666	147,796	-11.6	155.1
대련	56	2,541	137	8,188	76	165,544	2,853	43,434	4,994.6	1,609.3
복주	-	-	47,161	1,756,639	105,794	3,102,504	97,612	2,760,801	107.0	57.2
강문	-	-	37,133	779,789	46,683	1,120,377	17,280	414,720	-53.5	-46.8
하문	-	-	8,500	136,000	103,057	4,957,977	556,897	23,766,785	6,451.7	17,375.6
상해	-	-	-	-	8,000	64,000	16,060	108,763	-	-
심천	-	-	-	-	-	-	1,484	56,392	-	-
공북	-	-	-	-	-	-	440	18,700	-	-

자료: 중국세관(※2011년 자료는 9월까지만 있음, a, b, c는 '11년 자료와 '09년 자료의 비교임)

- ◇ 중국의 건전복 수출항구는 주요 수입항구와 마찬가지로 복건성의 하문, 산둥성의 청도, 요령성의 대련항을 통해 수출됨
- ◇ 상해는 전복 생산지가 아님에도 불구하고 2010년부터 건전복 수출항구로 이용되고 있음

〈2008~2011 중국 건전복 수출 국가별 단가〉

(단위: 달러/kg)

수출국가	2008	2009	2010	2011*
일본	14.39	17.62	25.19	29.91
대만	-	35.80	32.54	29.16
홍콩	-	157.63	101.53	255.58
베트남	-	-	13.56	-
말레이시아	-	-	16.92	26.59
싱가포르	-	-	36.82	74.10
한국	-	-	-	14.95
마카오	-	-	-	42.50

자료: 중국세관

- ◇ 수출 국가별 건전복 단가는 홍콩이 가장 높는데 그 이유는 오래전부터 광동소비자들이 중국에서 전복을 가장 많이 소비하며, 특히 전복의 크기에 대한 요구가 높아 기 때문임

#### ◆ 수출 시 운송방법

- ◇ 중국 건전복의 수출시 운송방법도 해외 수입과 동일한 방식으로 항공과 해상운송 방식을 통해 이루어짐

#### ◆ 인기 수출품종 및 가격

- ◇ 중국산 건전복 수출 대상지역은 건전복을 주로 먹는 홍콩, 마카오와 중국 화교들이 많은 나라인 싱가포르, 베트남임
- ◇ 수출용 건전복은 품질, 크기 면에서 중국 국내에서 유통하는 건전복보다 좋으며 인기 수출 품목은 주로 산둥, 대련, 복건산 전복임

#### 〈중국산 수출 건전복〉



대련산



복건 조안산



청도산

## 5. 수출업체 인터뷰

#### ◆ 수출 시 애로사항

- ◇ 중국에서 수산물을 양식할 때 금지하는 약물과 첨가제를 쓰는 경우가 빈번하게 발생하고 있기 때문에 수출용 식품에 대해서는 엄격한 검역·검사 규정을 만들
- ◇ 수출식품(건조 수산물 포함)가공공장의 시설환경부터 포장까지 전부 검사하며, 검역도 합격해야만 식품 수출허가를 받을 수 있음



- ◇ 건전복 경우에는 전복의 양식과정에서 약품첨가 혹은 말리는 가공과정에서 환경으로 인해 수출시 검역 불합격의 가능성이 높아질 수 있으므로 건전복 가공업체가 수출 검역에 대해 특히 신경을 많이 써야 함

◆ **전망**

- ◇ 최근 몇 년 동안 중국산 건전복의 수출량이 증가할 뿐만 아니라 수출국가도 다변화 양상을 보이고 있음
- ◇ 2011년 상반기 수출량은 2008년 대비 1,328.9%로 증가했고, 수출금액은 3,022.3%로 증가했음
- ◇ 이는 중국정부와 전복양식업자들이 양식규모 확대와 가공에 많은 투자를 함으로써 생산량뿐만 아니라 전복의 품질이 전반적으로 향상되었기 때문임
- ◇ 향후 태풍, 해안 기름유출 사고와 같은 수질환경이 오염과 대규모 질병이 발생하지 않는 한 중국의 건전복 수출은 현상유지 혹은 증가할 것임

## 6. 소비동향

◆ **시장규모**

- ◇ 일반적으로 시장규모(소비)를 계산하는 방식은 생산과 수입을 더한 것에서 수출을 뺀 것으로 산정함. 하지만 중국의 건전복 시장규모는 고부가가치, 상품간의 큰 가격차이, 긴 저장기간과 수많은 생산지와 수입경로 때문에 매우 복잡한 양상을 띠
- ◇ 건전복 관련 조사 연구기관에 의하면, 2009년 중국의 전복 소비량이 전 세계의 65% 정도를 차지하고 있으며 대부분 중국의 남부, 동부와 동남연해지역의 대도시에서 집중됨
- ◇ 2010년 기준 중국 건전복 시장규모는 약 2억 4백 만 달러이며, 이는 중국인의 전복 총 소비량에서 4%를 차지하는 비중임. 현 소비증가 추세로 보아 2013년에는 2억 5천만 달러로 이를 것으로 추정됨

◆ **소비특징**

- ◇ 중국 소비자는 상어지느러미, 견해삼과 함께 건전복을 고부가가치 가공식품으로 인식하고 있으며 대부분 굴 소스를 곁들인 찜이나 견해삼 및 상어지느러미와 함께 탕으로 요리해서 소비하는 형태임

◇ 현재 중국에서 가장 보편적인 건전복 요리법

〈중국 건전복 요리메뉴〉

		
굴기름 소스 전복요리	전복 · 상어지느러미 요리	전복탕

◇ 최근 전복 생산자와 유통업자 및 관련업계에서는 전복소비를 촉진시키기 위하여 고급식당을 비롯하여 유명국내외 요리사 및 여배우를 섭외해 전복광고를 하는 사례가 늘고 있음





〈광고 판촉 사례〉

주하오이(朱浩儀) 잡지광고	홍콩요리사(국내외 요리대회우승자)	반원팡(范文芳)의TV광고
		
호주산 전복	아이(阿一) 브랜드	인월패(人月牌) 브랜드

◆ 주요 인기품목 및 브랜드

◇ 중국정부의 내수정책변환으로 중국의 수산물 생산업자 및 가공업자들은 이전과 달리 판매를 다변화하기 위해 브랜드화를 추진하고 있으며 지역 상품을 특산화 하는 사례가 늘고 있음

〈런위에(人月牌) 브랜드〉

			
뉴질랜드산	멕시코산	호주산	선물세트(4개)



- ◇ 이 중에서도 오유흥사인유한공사(吳裕興私人有限公司)의 런위에(人月牌) 브랜드가 2009년부터 중국의 유명 여배우 반원팡(范文芳)의 TV광고 때문인지 중국 소비자들에게 인지도가 가장 높음
- ◇ 이 외에 전복 브랜드는 티엔리양(天亮), 평가마트(平價超市)의 '금수사', 승승마트의 '해피패밀리(Happy family), 산다이왕(山大王), 정중핑(正中平), 추안지아푸(全家福), 지시양(吉祥), 차이선(財神), 진하이(金海), 진메이(金美), 룡마(龍馬), 지리(吉利), 다팔(大發), 마비아오(馬標), 중비아오(鐘標)', 멕시코 시드멕스(CEDMEX)와 칼멕스(CALMEX) 등 대략 20여 종 브랜드가 있음

〈주요 건전복 인기품목 및 브랜드〉



◆ 가공형태별 판매가격

- ◇ 건전복 가격단위는 일반적으로 마리/500g 또는 마리/50g 기준으로 함
- ◇ 가격은 품종, 크기, 원산지에 따라 다르기도 하지만 통조림, 개별포장이나 선물세트 등 포장방식에 따라서도 큰 차이를 보이며, 판매방식에 따라서도 가격이 다름

〈중국산 건전복 소비자가격〉

상 품 명	용량(마리/g)	가격(元)	판매처
자연산 선물용 건전복	10/50g	64.00	日照漁都食品專營店 일조어도식품전영점
대련 자연산 건전복(소)	12~16/50g		大連親親食品專營店 대련친친식품전영점
담강(瀋江) 건전복	250/500g	450(1.8위안/개)	森哥海味批發商行 삼가해미비발상행

자료: 타오바오식품榜(淘寶網食品榜)

건조 전복



〈수입산 건전복 소비자 가격〉

상 품 명	용량(마리/g)	가격(元)	판매처
남아프리카 최상품 건전복(대)	 500g(5~6/50g)	1090	南日鮑專銷 남일포전소
황관점 일본자연산 건전복(최상품)	 500g	1000 (10마리)	海爾之星 해이지성
남아프리카 자연산 건전복	 500g(8-12/g)	3750	山東省青島市雙維食品 산둥성청도시쌍유식품 (86-0532-59946660)

자료: 타오바오식품방(淘寶網食品榜)

〈기타 건전복 가공품 소비자 가격〉

상 품 명	용량(g)	가격(元)	판매처(연락처)
리따건전복 선물세트	 500g	917.81 (268/상자)	煙台鵬大海珍品研製有限公司 연태봉대해진품형제유한공사
대련자연산 건전복(최상품)	 500g	1160	聚寶堂食品有限公司 취보당식품유한공사
광둥특산 건전복 절편	 500g	422.50	廈門綠蒂食品有限公司 하문록제식품유한공사

자료: 타오바오식품방(淘寶網食品榜)

〈상해제일식품관 건전복 판매〉





- ◇ 농축수산가공식품 전문매장인 상해제일식품관의 건해삼, 상어지느러미, 건전복만 판매하는 전문코너에서 판매되고 있는 요령성 대련산 최상급 건전복으로 8~9마리/500g단위로 각각 4,500元和 4,200元임

### ◆ 주요 유통기업 및 관련 사이트

- ◇ 중국소비자들의 건전복 수요가 증가함에 따라 많은 유통기업들이 생겨나고 있으며, 이 중에서는 해외 수입산 만을 전문적으로 취급하는 회사들도 있음

#### 〈중국의 주요 건전복 유통기업〉

회사명	연락처(담당자)	웹사이트 및 주소	기타
義烏市半球出口有限公司 의오시반구출구유한공사	086-0579-81581699 (13958418918)	<a href="http://www.ban-qiu.com/about_us.asp">http://www.ban-qiu.com/about_us.asp</a>	
滄州澳飛國際進出口有限公司 유방오비국제진출구유한공사	086-536-8262223 (13864608866)	<a href="http://www.aufeiworld.com/ch/main.asp">http://www.aufeiworld.com/ch/main.asp</a> 山東省滄州市奎文區金融街服務區 B棟 2106室	
遠東海洋進出口貿易有限公司 원동해양진출구무역유한공사	086-0433-7622989 (宋銘 先生)	<a href="http://company.ch.gongchang.com/info/58957904_8687/">http://company.ch.gongchang.com/info/58957904_8687/</a>	
福州韋柏進出口貿易有限公司 복주위백진출구무역유한공사	(13860635771)	<a href="http://katherine327.cn.vooc.com/">http://katherine327.cn.vooc.com/</a> 福建省福州市鼓樓區津泰路268號津泰新大都 3號樓501	
龍珠水產品進出口有限公司 용주수산물진출구유한공사	13352225868	<a href="http://cn.made-in-china.com/showroom/noeno2004">http://cn.made-in-china.com/showroom/noeno2004</a>	일본, 한국 수산물
上海巢天地燕窩製品有限公司 상해소천지연와제품유한공사	86 021 54893668	<a href="http://www.laflora.com.cn">http://www.laflora.com.cn</a> 上海徐匯區南丹東路188號久隆大廈17層	
上海昆花貿易有限公司 상해곤화무역유한공사	64836968 王保麟先生(經理)	上海靜安區上海市虹橋機場迎賓2路121號	칠레산
上海企力印務有限公司 상해기력인무유한공사	86 021 58523118 茅麗英 女士(經理)	上海浦東桃林路18號環球廣場B座806	
上海創歡貿易有限公司 상해창환무역유한공사	86 021 62645818 蘇樹坤 先生(經理)	<a href="http://www.noidea0212.cn">http://www.noidea0212.cn</a>	일본, 남미, 호주
上海陽宏水產經銷部 상해양굉수산경소부	86 021 33816825	上海楊浦區軍工路2866號東方國際水產中心 28棟18號	멕시코산



### ◆ 기타 인터넷 판매 사이트

- ◇ 최근 중국의 온라인 쇼핑시장은 급격히 커지고 있으며 인터넷을 통한 전복 판매 방식도 급속도로 늘어가고 있는 추세임
- ◇ 관련기관(CNNIC)에 의하면 중국 네티즌들은 온라인 쇼핑 시 C2C, B2C플랫폼을 가장 선호하는 것으로 나타남
- ◇ 2008년, 85.9%의 온라인 쇼핑 사용자가 C2C, B2C를 통해 쇼핑한 적이 있으며, 70.6%의 사용자가 C2C 쇼핑을 가장 즐겨 사용함
- ◇ C2C 플랫폼은 여타 쇼핑방식에 비해 상품종류, 수량, 가격, 서비스 등의 우위로 현재 중국 온라인시장을 주도함
- ◇ 2008년 중국 온라인쇼핑 사용자가 가장 자주 쇼핑하는 사이트 종류 구분 구매한 적 있는데 이 중에서 C2C플랫폼인 타오바오(淘寶網), 이치왕(易趣網), 파이파이왕(排排網) 등 웹사이트가 각각 85.9% 70.6%를 차지하였으며, B2C사이트인 당당왕(當當網), 조요(joyo), 징둥상청(京東商城), 타오바오상청(淘寶商城) 등 웹사이트가 각각 53.0% 20.8%를 차지하였음
- ◇ 그 중에서 중국 온라인 쇼핑시장 1위인 타오바오왕(淘寶網)의 식품코너를 통한 판매가 가장 많았음

#### 〈중국 온라인 건전복 판매 웹사이트〉

한국명	중국명	웹사이트
타오바오왕	淘寶網	<a href="http://s.taobao.com/">http://s.taobao.com/</a>
이치왕	易趣網	<a href="http://www.eachnet.com/">http://www.eachnet.com/</a>
알리바바	阿里巴巴	<a href="http://china.alibaba.com/">http://china.alibaba.com/</a>



## 7. 시사점

- ◆ 개혁개방 30주년을 맞이하는 지금 중국인들의 인생에 대한 가치관은 생활영위 수준이 즐기는 수준으로 변화함
- ◆ 이미 수년 전 ‘중국은 배고픔을 걱정하던’ 원바오(溫飽) 시대를 벗어나 ‘샤오캉(小康) 시대로 접어들어 따라 최근 중국에서는 생활의 향유(享受生活), 건강한 생활(健康生活), 생활의 질(生活品質), 녹색생활(綠色生活) 등 한국의 웰빙과 유사한 개념을 지닌 트렌드 단어가 생겨나고 있으며 TV방송이나 라디오 방송에서도 심심찮게 ‘녹색’, ‘건강’, ‘향유’ 라는 단어를 들을 수 있음
- ◆ 이에 따른 식습관의 변화로 중국의 건전복 시장 규모는 우리나라에 비해 상당히 큰 편이며, 최근 경제성장과 식생활의 발달로 고부가 가공식품인 전복 수요가 크게 증가하는 추세임
- ◆ 중국의 건전복 수요 증가에 따라 장기적으로 중국의 건전복 수입은 크게 증가할 것으로 전망되며, 다양한 수출경로를 통하여 중국 시장을 공략할 필요성 있음
- ◆ 다만 대 중국 수출을 위해서는 경쟁력 있는 가격 확보가 중요하며, 중국은 전통적으로 가공된 전복 소비가 많은 만큼 다양한 형태의 건전복 제품 개발이 필요함
- ◆ 생산
  - ◇ 가격 경쟁력이 높은 중국산과의 차별화를 위해 위해물질중점관리제도(HACCP) 및 이력 추적제(Traceability System) 같은 위생관리를 더욱 강화해야 함
  - ◇ 양식 기술개발 및 비용절감을 통해 가격경쟁력을 제고할 수 있도록 노력하여 타국산과의 차별성을 부각시켜야 함
- ◆ 유통
  - ◇ 생산협회 및 단체를 통한 자율규제로 품질관리와 공급시스템 체계화 필요
  - ◇ 건전복의 생산에서 유통 및 수출에 이르기까지 원스톱(One stop)물류시스템구축 필요
  - ◇ 잠재적인 소비자의 확대를 위해 대형납품업체를 발굴하고 유통망을 확대할 수 있는 방안마련 필요

- ◇ 인터넷을 통해 상품 판매가 증가하고 있는 점을 고려해 온라인 광고 등의 마케팅 방안을 마련하는 것도 시급함

◆ 홍보

- ◇ 한국산 전복이 깨끗한 청정해역에서 자란 미역과 다시마를 키운 친환경 수산물이란 점을 적극 홍보하고 지속적인 바이어 발굴을 통한 소비자 수요 기반을 확대할 수 있도록 노력해야 함
- ◇ 중국 현지 고소득층을 겨냥한 건강식품 이미지를 가진 고급제품화 전략이 필요함
- ◇ 중국 소비자를 대상으로 한 시식홍보 및 관측행사를 통해 중국산과 다른 나라의 수입산과 차별화를 부각시키는 등 소비기반 확대도 필수
- ◇ 상품포장을 개선하고 브랜드 인지도를 높여야 함

◆ 가격 경쟁력

- ◇ 우리나라 업체들이 중국에 전복을 수출할 때 겪는 애로사항은 여러 가지 요소가 있지만 특히 가격경쟁력측면에서 고충을 겪고 있음
- ◇ 예를 들어 칠레의 경우 중국과 맺은 자유무역협정(FTA)으로 2015년까지 많은 상품의 관세율을 낮추거나 점차적으로 없애기로 협의했음
- ◇ 낮은 관세율 적용은 칠레의 전복 생산자에게 가격에 특히 민감한 중국소비자로 하여금 가격경쟁력을 확보할 수 있게 해 줌
- ◇ 하지만 향후 우리나라는 중국에 가깝게 인접하고 있어 물류비용 면에서 다른 나라보다 가격경쟁력을 확보할 수 있음





# 호주

## 1. 생산 동향

### ◆ 전복 생산량

- ◇ 호주의 전복생산량(총 5600톤, '09년)의 대부분이 자연산이며, 양식산은 10%선임. 자연산 어획쿼터로 자연산 생산량은 매년 비슷하며 양식산은 양식장수가 늘어난 것 보다는 양식장별 생산량이 증가하고 있음
- ◇ 호주는 세계 자연산 전복의 약 40%('09년)를 생산하며, 2009년 전복 총 생산량은 5,600톤이었으며 자연산 생산량은 엄격한 쿼터관리로 안정적인. 양식산도 전년대비 5% 증가하였음

〈전복 생산량〉

(단위: 톤)

2009년	호주전체	타즈마니아	빅토리아	S.A	W.A	N.S.W
자연산 (wild catch)	4,961	2,827	913	838	280	103
양식산 (aquaculture)	639	233	179	227	-	-
계	5,600	3,057	1,112	1,065	280	103

자료: FAO, 호주 수산청

### ◆ 자연산 전복 TAC

- ◇ 호주는 전복 채취량을 총 어획가능량(TAC)제도로 주별로 엄격하게 관리하고 있음. 채취는 모두 잠수부에 이루어지게 되어 있으며, 잠수부 허가증역시 거래됨
- ◇ 전복은 허가증이 있는 잠수부가 허가받은 쿼터를 채취하거나 쿼터 소유자가 잠수부를 고용하여 채취하고 있음. 허가받은 잠수부수는 호주 내 총 258명('09년)으로 그 수는 엄격히 제한되고 있음
- ◇ 전복 채취 방법
  - 잠수부는 모선의 산소통과 연결된 호스로 숨을 쉬며 15~30m 되는 해안 바다에서 잠수하여 바구니에 전복을 넣으면서 채취함

건조 전복

〈주별 전복 잠수부 라이선스 수〉

호주 총계		N.S.W		Victoria		Western A		South A		Tasmania	
2008	2009	2008	2009	2008	2009	2008	2009	2008	2009	2008	2009
281	258	45	32	81	71	28	28	6	6	121	121

자료: 호주 수산청

〈타즈매니아주의 지역별 채취가능 쿼터〉

지역	유니트당 kg	TAC(톤)	기타
동부	206	721	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 총 허용 어획량(TAC) 2,565.5톤(11년)</li> <li>• 잠수부 라이선스 수 121개</li> <li>• 쿼터 단위: 3,500개를 약450명이 소유</li> </ul>
서부	264	924	
중서부	87	604.5	
북부	115	402.5	
배스 해협	20	70	
녹색입전복	41	143.5	
총계	733kg/Unit	2,565.5	

자료: 타즈매니아 전복협회

- ◇ 전복을 채취할 수 있는 권리인 쿼터는 양도가 가능하며 유니트(unit)단위로 관리되며 채취 지역(zone)에 따라 허용가능 채취량과 채취가능한 전복체장 크기(114mm~140mm)가 정해져 있음. 타즈매니아주의 경우 전복 쿼터소유자(quota holder), 잠수부(divers), 가공자(processors)가 협회를 구성하여 쿼터를 관리하고 있음

◆ 전복 품종

- ◇ 자연산은 주로 블랙립(Blacklip) 전복이며, 그린립(Greenlip) 전복은 소량 생산됨, 타즈매니아주의 경우 그린립은 북쪽에서만 서식함. 그 외 블랙립전복과 학명이 같으나(Haliotis rubra) 검은 무늬가 있는 타이거립(Tigerlip)이 일부 지역에서 남
- ◇ 양식산 역시 주로 블랙립이며, 방문한 양식장의 경우 그린립과 블랙립의 교잡종이 성장속도가 빨라 교잡종생산을 늘리고 있었음

◆ 전복 크기

- ◇ 호주의 전복은 자연산은 크고 양식산은 작음. 일정크기 이하의 자연산 채취는 허용되지 않기 때문에 작은 전복수요는 양식산으로 채워짐. 자연산 전복을 수출하는 업체는 3가지 구분으로 크기를 나누고 있었음



〈A업체의 전복의 크기별 중량〉

	소(S)	중(M)	대(L)
껍질포함(1미)	400~600g	600~800g	800g이상

◆ 양식산 전복 생산

◇ 생산량

- 호주의 양식산 전복 생산량은 639 톤('09년)으로 전년대비 증가함('08년 504톤). 전년대비 양식장수는 감소하였으나 양식장별 생산량이 늘었음
- 호주의 전복양식장은 허가제로 운영되며 한국과 같은 해상 가두리가 아닌 육상 탱크(바닷물을 펌프로 순환시킴)에서 양식하고 있었음

〈주별 전복 양식 라이선스 수〉

호주 총계		N.S.W		Victoria		Western A		South A		Tasmania	
2008	2009	2008	2009	2008	2009	2008	2009	2008	2009	2008	2009
70	61	-	-	14	9	-	-	41	38	15	14

자료: 호주 수산청

〈타즈메니아 A 전복양식장〉



## 2. 유통동향

### ◆ 전복 유통

- ◇ 잠수부가 채취한 전복을 활, 혹은 가공하여 소량이 국내 유통되고 대분 활전복 혹은 통조림, 냉동전복으로 수출업체를 통해 아시아 지역으로 수출됨
- ◇ 호주내 국내소비 및 유통
  - 호주내 소비량은 매우 낮으며 주요도시의 소매점, 식당과 아시안계 여행객이 방문하는 매장에서 판매됨
  - 대형유통매장에서 전복을 파는 경우는 보기 어려움
  - 다만, 타즈메니아의 아시안계 마켓에서 냉동고에 전복살 냉동제품을 취급함
  - 시드니 차이나타운에는 전복살 냉동제품과 건조전복을 판매함
  - 활전복의 경우 양식산과 자연산 전복을 시드니수산시장내 일부 수족관을 가진 매장에서 판매
- ◇ 유통가격
  - 활전복의 판매가격은 잠수부 산지가격인(beach price) kg당 35달러의 2배~2.5배에 판매되고 있었음. 양식산은 1.5배정도 가격으로 판매되고 있었음
- ◇ 건조전복유통
  - 건조전복의 경우 보관 및 소지가 편리해, 차이나타운 상점에서 중화 여행객에게 판매하거나, 생산 및 가공업체가 직접 판매 혹은 중화권으로 수출함
- ◇ 전복의 이력추적제(tracibility)
  - 호주의 전복은 이중의 이력추적제를 실시하고 있음. 전복채취시 생산량을 신고해야하고, 생산자는 전복 판매시 잠수라이센스번호와 물량을 기재해야하고, 수출시에도 생산자(잠수라이센스 번호) 번호와 물량, 가공자 등록번호 등을 기재하는 서류가 있어야함. 이는 호주 전복의 남획과 밀어에 의한 불법유출을 막기 위한 것임
  - 예를 들어 건조전복 가공업체는 건조전복수출시 전복쿼터와 생산물량, 생산자번호, 가공업체 허가번호가 기록된 수출서류를 당국에 제출하여야 함





〈시드니 차이나타운 전복 가공제품 유통〉



◆ 전복 수출

- ◇ 최근 수 년 동안 전반적으로 전복 수출금액이 늘었으며, 이중 활전복 수출이 가장 많은 비중인 46%를 차지하고 있음 건조전복은 '10년 기준 전세계 수출물량은 5.4톤이었으나 이 통계는 실제현황으로 이해하기에는 무리가 있음. 홍콩의 수입통계를 살펴보면 호주산 건조전복 수입량이 '10년 44톤이었기 때문임(GTA통계에 따르면 대홍콩 수출물량은 2.7톤임)

〈호주의 전복제품 대 세계수출〉

(단위: US\$)

HS 코드	품목	2008	2009	2010	증감률(%)
03079110	활 전복	70,717,822	74,951,761	93,086,173	24.19
03079912	전복살, 냉동	26,442,642	23,648,299	23,750,854	0.43
03079916	전복, 냉동이외	14,237,944	12,149,226	16,661,312	37.14
03079913	전복, 냉동	4,955,792	1,187,785	5,861,412	393.47
03079914	전복살, 건조	2,489,239	2,314,825	3,039,853	31.32
03079915	전복, 자숙	1,790,927	618,301	1,051,764	70.11
16059025	전복 조제품	61,475,878	50,133,424	59,406,388	18.50
계		182,110,244	165,003,621	202,857,756	21.89

자료: GTA

〈호주의 건전복 대 세계수출〉

(단위: US\$, kg)

HS코드 03079914	2008		2009		2010	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
총계	2,489,239	9,955	2,314,825	11,378	3,039,853	5,492
중국	401,009	1,104	514,025	1,429	1,392,518	2,373
홍콩	1,506,743	4,573	1,537,698	8,430	1,379,097	2,713
싱가포르	421,132	2,445	141,861	788	236,235	260
일본	-	-	8,277	285	22,598	135
말레이시아	114,447	1,778	61,330	60	9,405	10
미국	34,881	40	51,634	386	-	-
마카오	11,027	15	-	-	-	-

자료: GTA

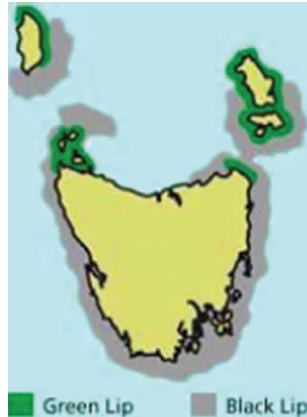


◆ 타즈메니아주의 전복 수출과 건조 전복

◇ 수출 형태

- 호주의 자연산 전복 55%를 생산하는 타즈메니아주는 '08년 기준 활전복 65%, 냉동 4.5%, 통조림 30%, 건조 0.5%미만으로 가공 수출함
- 최근 일부 전복수출업체는 활, 캔전복 수출시장 경쟁이 심화되어 건조제품 생산량을 늘리고 있는 것으로 조사됨

〈타즈메니아주 전복 서식지〉



〈전복 채취, 가공, 수출을 직접하고 있는 타즈메니아 A업체 제품〉



블랙립 전복(활) 앞,뒤

냉동그린립 전복살 (껍질 제거)

냉동과 건조전복 (블랙립)

통조림, 소스장 전복

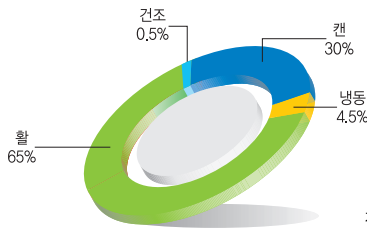


〈타즈메니아 수확물량과 가공후 물량〉

구분	생물량	가공후	수출시장
활(live)	1581톤	1602톤	90% 중국, 홍콩, 마카오
냉동(frozen)	109톤	41톤	95% 중국, 홍콩, 마카오
캔(canned)	729톤	198톤	57% 중국, 홍콩, 마카오/42% 싱가포르, 대만, 일본
건조(dried)	12톤	<1톤	(확인 어려움)
계	2,431	1,842	

\* 2007년 기준 33개의 가공업체가 있으며 이중 12개 업체가 70%를 가공, 활전복은 포장재로 인해 수출시 중량이 증가함

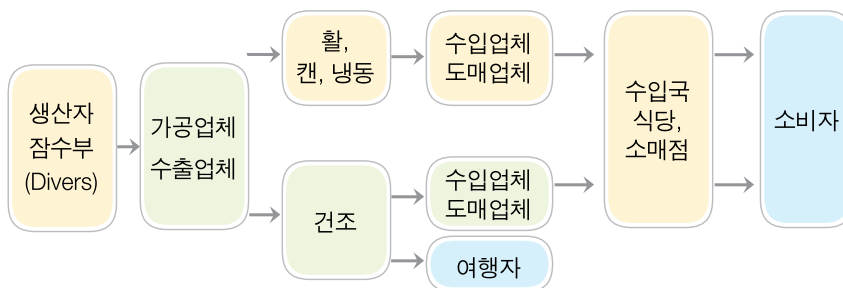
〈타즈메니아주 전복 가공〉



자료: 타즈메니아 전복협회

- ◇ 주 수출시장은 중국, 홍콩, 마카오, 싱가포르, 대만, 일본과 말레이시아임
- ◇ 타즈메니아 전복협회 내부자료에 따르면 부가가치는 활전복>냉동, 캔 순으로 나타났으며 건조전복은 생산량이 크지 않아 파악이 어려운 것으로 나타났음

〈전복 가공제품별 유통 및 수출경로〉



## ◆ 건조 전복 수출

### ◇ 건조 전복

- 껍질과 내장을 제거한 전복을 자숙 후 건조함. 가공업체는 HACCP 규정에 의해 외부에서 건조할 수 없으며 실내에서 자연광을 이용하여 건조함. 일부 대형업체는 최신 건조기를 구입하여 건조제품 대량생산을 향후 계획하고 있었음. 타즈메니아주의 전복 건조업체 생산 및 수출자는 2개 업체로 두업체 모두 건조전복 생산량 확대 계획을 가지고 있었음

### ◇ 건조과정

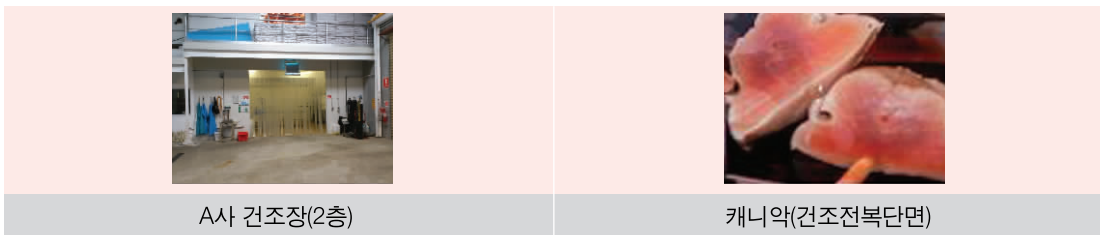
- 건조 전복 생산업체는 자세한 건조방법은 공개하지 않으며, 일본에서 3년간 건조기술을 배워온 기술 매니저가 건조생산과정을 지휘하여 생산함
- 일본과 같은 방법으로 건조하고 있음을 홍보하며, 자연광에 말리는 시일은 6주가 소요됨

- ◇ 업체별 건조기술이 상이하여 건조 후 모습은 판매처 탐문 결과 각기 달랐음

### 〈건조 전복〉



### 〈건조장과 건조 전복 단면〉





〈A사의 등급별 건조 전복〉

상품	중품	하품
		
A\$890/kg	A\$790/kg	A\$690/kg

\*판매가격은 kg당으로 개인판매가격임

◆ 건조 전복 가공업체와 HACCP

- ◇ 건조전복을 생산하는 업체는 모두 HACCP인증을 받아야함
- ◇ 업체별 HACCP은 A,B,C등급으로 구분됨

3. 시사점

◆ 호주 전복 생산 관리 및 수출 마케팅은 안정되어 있음

- ◇ 호주는 자연산 전복에 대해 엄격한 쿼터제로 채취가능 크기와 채취량, 채취자격에 대해 허가제로 운영하며 지속가능한 어업을 목표로 관리하고 있음
- ◇ 호주의 해외무역관인 Austrade는 중국에 13개의 지사를 가지고 있으며, 이곳을 중심으로 전복을 포함한 호주산 수출품에 대해 홍보 및 마케팅을 지원하고 있음. 대형유통업체 시식행사, 식당연계 홍보행사 등이 있음

◆ 호주산 건조전복 생산량 늘어날 것

- ◇ 호주산 건전복은 수출통계에 소량이나 지속적인 증가세에 있음. 건전복 특성상 개별 여행자의 짐속에 휴대가 용이하여 여행객의 개별구매가 정식 수출물량보다 많은 것으로 파악됨. 향후 중화권시장을 목표로 한 건전복 생산은 현재의 소량생산에서 점점 대형화

될 것으로 보임. 실제 A업체는 활전복, 캔전복 수출에서 냉동, 건전복 중심으로 가공제품을 변경하였음

- ◇ 업체에 따르면 일본 대지진이후 호주산 건전복 수출량이 늘었다고 함. 이는 한국산 건조전복에 대한 수요도 커질 가능성을 시사함

◆ 한국산은 호주산과 차별화된 프리미엄 건조전복 시장 공략해야

- ◇ 호주산은 한국산과 품종차이에 따른 크기와 맛, 활용메뉴가 다름
  - 이는 가격경쟁보다는 차별화된 품질경쟁이 필요함을 시사함
- ◇ 일본건조전복시장을 대체할 건조전복 생산확대 및 마케팅 필요
  - 기존 프리미엄 일본산 건조전복시장은 지금 주인을 찾고 있음
  - 현재 공급가능한 크기 상품뿐만 아니라 향후 큰 크기의 한국산 전복을 생산할 수 있는 토대마련 시급
- ◇ 안정적인 공급과 품질로 한국산 전복 브랜드 확립필요
  - 한국산 전복의 맛과 품질을 중화권 프리미엄 시장에 각인필요
  - 중화권에서 최고로 여기는 일본산과 동일한 품종이므로, 맛과 영양이 동일한 오랜 한국 참전복의 역사와 함께 프리미엄 마케팅 필요

◆ 건조 전복 SWOT

호주산				한국산			
S	큰 크기(자연산) 안정적 생산 브랜드 인지도	O	건전복 생산증가세	S	부드러운 맛 빠른 성장 선호 품종 속건조기술확보	O	일본산 대체시장 진입기회 (향후 약5년)
W	가공업체 소수 한정된 생산량 건조시간 6주 작은전복은 생산이 어려움(자연산)	T	아프리카, 칠레 등 경쟁국	W	전복크기 양식산 인지도 낮음 높은 가격 가공업체소수	T	호주산과 시장점유율, 청정이미지 경쟁



◆ 자연산 대 양식산

- 호주산과 한국산은 각각 자연산(청정산물), 양식산(빠른 성장, 생산량증가 가능)의 장점이 있음. 세계 시장에서 일본산이 점유했던 프리미엄 건조전복시장에 한국산이 들어가기 위해서는 한국산은 일본산과 같은 품종이라는 점이 큰 장점임. 또한 한국전복이 자라는 환경이 청정하며 자연산 전복이 먹는 먹이(미역, 다시마)를 먹고 있다는 것은 호주 양식전복과 차이가 있음

◆ 상품크기

- 호주산 건조전복은 품종의 차이와 채취조건에 차이로 대개 큰 크기의 가공품이 나오고 있음. 식당에서 1마리씩 요리해 팔 때 가격이 높아질 수 있음. 즉, 바이어가 선호하는 적정한 사이즈인지 확인이 필요함. 반면, 한국산은 1kg당 호주산보다 몇 배 많은 수의 건조전복이 계산되므로, 1인당 요리에 필요한 적정한 크기에 대한 선호가 있을 수 있음

◆ 건조 기술

- 한국과 마찬가지로 업체간 건조법과 기술이 달라 상품의 등급차이가 나며, 대량생산이 가능한 생산체계는 갖추지 못한 것으로 보임. 이는 향후 발전의 여지가 두 나라 모두 가지고 있음



## 홍콩

### 1. 수출입동향

#### ◆ 수입통계

- ◇ 난 3년간 건조 굴 수입금액은 '08년 10.5백만 달러에서 '10년 30백만 달러로 증가하여 184%의 증가율을 보임
  - ◇ 한편, 2009년 대비 2010년 수입물량을 보면 각각 1천 톤 내외로 '10년 물량이 16% 증가한 반면, 금액상으로는 109%를 나타내어 수입단가가 상승하였음을 보여줌
  - ◇ 주요 건조 굴 수입국은 일본과 한국이며, 중국산이 소량 수입되고 있음. 수입산 중 일본산 점유율은 75%, 한국산은 24%로 중국산은 1%가 채 되지 않으며, 중국산은 중국 내 수요가 많아 수입량이 더 줄어드는 추세임
  - ◇ 일본산과 한국산은 100% 건조굴이며, 중국산은 건조굴 80%, 나머지 생굴, 익힌 굴임
  - ◇ '11년 일본 3.11 대지진 이후 '11년 초에 비해 7~8월 수입량이 감소함. 홍콩 경기의 침체로 연초 재고량이 아직 많이 남아 있어 현재 수입량이 감소를 보이고 있으나, 시즌 상품인 건조 굴은 내년 구정을 전후로 수입량이 다시 증가할 것으로 보임
- 특히 일본산 건조 굴 가격변동이 심해 건조 굴 수입시기를 늦추거나, 다른 품목으로 대체하여 수입하고 있어 수입량이 크게 감소하였음

#### 〈건조 굴 수입 통계〉

(단위: 천 US\$, 톤)

구분	2008년		2009년		2010년			2011. 8월말			
	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	증감률(%)	수입액	수입량	점유율	증감률(%)
일본	7,272	435	10,548	491	20,269	719	92.2	13,346	466	74.5	-32.4
한국	3,216	309	2,912	313	8,957	441	207.6	4,498	189	25.1	-40.8
중국	9	1	780	211	705	36	-9.6	78	7	0.4	-88
합계	10,536	757	14,306	1,031	29,958	1,204	109.4	17,925	662	100	-36

자료: 홍콩무역국 · HS code 03071030



## ◆ 재수출동향

- ◇ 홍콩 건조 굴 '10년 재 수출액은 약 4백만 달러로 전체수입의 13%수준이며, 주요 재 수출국으로는 중국식 건조 굴 음식을 선호하는 중국화교가 많은 미국과 캐나다, 말레이시아, 싱가포르 등임
- ◇ 11년 8월까지의 재 수출액은 전년 동기대비 175% 증가한 1.9백만 달러임

### 〈홍콩 수입국별 연간 건조 굴 재 수출액〉

(단위: 천 US\$, 톤)

재수출국	2008년		2009년		2010년		2011. 8월말			
	수출액	수출량	수출액	수출량	수출액	수출량	수출액	수출량	점유율(%)	증감률(%)
전 체	2,153	181	3,756	203	4,104	204	2,918	155	100	24.1
미국	1,003	49	1,777	77	1,700	63	1,159	39	39.7	16
캐나다	224	11	671	31	33	56	492	14	16.9	-21
말레이시아	80	10	372	23	109	11	468	21	16	435.9
싱가포르	344	25	537	31	737	41	352	12	12.1	-2.7

자료: 홍콩무역국

### 〈일본, 한국 원산지 굴의 재 수출액〉

(단위: 천 US\$, 톤)

구 분	2008년		2009년		2010년		2011. 8월말			
	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	재수출비율금액(%)	증감률금액(%)
일본산	1,248	59	1,940	80	2,033	75	1,309	52	9.8	1.8
한국산	266	17	584	35	316	26	601	27	13.4	123.7

자료: 홍콩무역국

## 2. 수입산 유통 동향

### ◆ 수입산 종류와 품종

- ◇ 수입산 종류에는 생굴, 건조 굴, 반 건조굴이 있음
- ◇ 홍콩은 단위면적이 협소하고 기온과 습도가 높아, 해산물의 대부분이 건조 상태로 수입·유통되고 있음. 냉동의 경우에는 수입·보관 시 비용이 더 많이 수반되기 때문에 건조 상품이 선호됨



◇ 주요 수입국은 일본, 한국, 중국임

- 일본 굴 : 일본 히로시마에서 생산 수입되며, 품질이 좋고, 색택이 선명함. 굴 양쪽이 검은색을 띠며 맛이 풍부하고 진함. 삶거나 탕을 만들어 먹기에 적합하며, 살이 통통함

〈일본산 건조 굴 판매가격〉



재래시장



건강식품 체인유통매장 루상(樓上)

크기	원산지	중량	판매가격	원산지	중량	판매가격
S	일본	605g	HK\$218	일본	300g(약 75개)	HK\$97
M	일본	605g	HK\$268	일본	300g(55~70개)	HK\$105
L	일본	605g	HK\$368	일본	300g(30~40개)	HK\$142

- 한국 굴 : 일명 주호(珠蠔)라고 불리기도 함, 생김새가 둥글고, 크기가 일본 굴보다 작고, 색깔은 진한 녹색을 띠. 비린내가 좀 진하나 탕을 끓이거나 죽을 만드는데 좋음

〈한국산 건조 굴〉



- 중국 굴 : 주요 생산지는 중국 광둥성 사정(沙井) 지방의 굴이 가장 유명하며, 수입산은 건조굴과 반 건조굴이 있음. 건조 굴은 통통한 굴들로 선별하여 대나무 스틱에 꿰어 80% 건조 후 유통됨. 살이 통통하며 단 맛이 남. 반 건조 굴은 특히 싱싱한 굴을 선별하여 물에 삶은 후 건조하고 서늘한 곳에서 50%~60%를 건조하여 굴의 형태가 깨끗하고 보기가 좋으며, 신선하며 달고 맛있음

〈중국산 80% 건조 굴〉



〈중국산 반 건조 굴〉



#### ◆ 수입 시 운송 방법

- ◇ 건조 굴은 다른 상품에 비해 가격이 높지 않아 운송비용 절감을 위해 해상 운송을 선호함
- ◇ 운송 시 반드시 냉동보관으로 옮겨야 하며 그렇게 하지 않으면 쉽게 곰팡이가 났

#### ◆ 수입 시 주의사항

- ◇ 홍콩은 수입되는 건조 굴에 대해 수입쿼터나 수입 허가증 등의 절차 없이 매우 간단함. 시민들 위생이나 안전에 위협이 있다고 판단될 경우에는 증명서나 신청서를 요구함
- ◇ 홍콩에 수입되는 건조 굴, 반 건조 굴은 무관세임
- ◇ 세관 통과 시 식물환경위생서(食物環境衛生署)로 부터 임의로 검사를 받을 수 있으며, 이럴 경우 신속한 처리를 위해 수산물 수출국의 위생서에서 발행한 위생증명서를 수산물에 부착을 권함
- 검사를 받게 될 경우에는 유통업체는 수입업체에게 연락을 하여 운송이 지연된다고 통지. 검사 과정은 7~10일 소요됨
- ◇ 위생증명서는 특별한 양식을 따르지는 않지만 품명, 학명, 생산지, 수량, 제조일자, 배치 번호, 가공공장 주소 및 연락처 등이 필요함

#### ◆ 유통방법

- ◇ 홍콩은 면적이 작고 인구가 밀집되어 있으며 유통시장도 집중되어 있음

- ◇ 대부분의 건조 굴을 판매하는 도매시장들은 성완 문감동서(文咸東西)거리나 영락(永樂)거리 일대에 집중되어있어 이 거리를 해미(海味)거리로 부르고 있음. 100여개가 넘는 인삼과 녹용 취급 전문 매장과 건조 및 가공 해산물 판매장이 있음
- ◇ 최근에 홍콩에 해산물 체인점이 들어섰는데 영업 운영방식이 기존의 전통 상가들의 방식과 많은 차이가 있음. 수입상과 도매상, 판매상을 일원화하여 중간마진을 절감한 경쟁력 있는 가격을 제시하고 있으며 포장과 점포도 전통 상가와 다르게 백화점처럼 냉장 보관으로 판매하고 있음

〈유통시장〉



◆ 수입전망

- ◇ 홍콩은 건조 굴 소비가 꾸준하며 판매방식 및 시장여건이 안정적인
- ◇ 지난 3월 일본 대지진 이후 일본 건조 굴의 수입량에 약간의 변화가 있었으나, 7월 이후 시간이 지나면서 소비자들 다시 일본산 건조 굴을 찾는 실정이어서 작년 대비 큰 변화가 없을 것으로 예상됨

3. 소비동향

◆ 가격동향

- ◇ 일본산 건조 굴 가격이 제일 높고, 한국산, 중국산 수입. 한국산은 등글고 일본산에 비해 크기가 작음

〈원산지별 판매가격〉

사진			
생산지	일본(大)	한국(大)	중국(大)
소매가	HK\$104/303g	HK\$75/303g	HK\$24/151g
평균가	HK\$0.34/g	HK\$0.24/g	HK\$0.15/g

〈일본산, 한국산 도매가격 비교〉

(단위: HK\$/605g)

사이즈	일본	한국
L size	220	120
M size	190	110
S size	170	100

◆ 소비 트렌드

- ◇ 건조 굴은 향이 독특하고 달콤하며, 풍부한 단백질과 각종 영양성분을 함유하고 있음. 특히 굴은 따뜻한 성질을 가지고 있어 간 기능이 원활하도록 도와주는 역할을 하며 홍콩에서는 완전식품으로 통하기도 함
- ◇ 바다의 우유라고 불리는 굴은 예로부터 허한 기를 북돋워주며, 음기를 막고 혈을 뚫어주며, 신장과 양기를 보해주는데 효능이 있다하여 중국인들의 주요 음식에 이용되고 있음
- ◇ 홍콩의 일반 주부들은 이미 건조 굴의 요리법에 익숙하며, 탕을 하거나 익혀서 다른 요리와 함께 이용
- ◇ 일반 젊은 층 가정에서는 건조굴이 비린내가 나는 음식으로 여겨져 선호하지 않으며, 대부분 중년층 이상의 가정에서 많이 구매함
- ◇ 건조 굴을 이용하여 반찬이나 요리를 만들기가 쉽지 않고 시간이 많이 걸림. 먼저 굴을 물에 넣어 부드럽게 한 뒤 모래와 진흙을 씻어낸 다음 생강과 양파, 소주 등으로 비린내를 제거한 후 요리를 해야 하는 번거로운 과정이 있음

#### ◆ 소비 특징

- ◇ 소비자들은 전통 재래시장이나 해산물 체인점에서 건조 굴을 구매하는 것이 일반적임
- ◇ 중국산 건조 굴은 수입량이 적고 시중에서 찾는 사람이 거의 없으며 일반적으로 레스토랑이나 일반식당에서 구매하고 있음
- ◇ 광둥어로 굴 발음이 ‘좋은 기회’를 의미하는 단어와 유사하여 홍콩에서는 신년, 구정 명절 음식으로 각광을 받고 있으며 겨울에 가장 많이 판매됨
- ◇ 사이즈는 S, M, L, LL, LLL로 구분됨
- ◇ 건조 굴은 죽이나 찜 요리에 야채 및 버섯류 등과 곁들이거나, 탕에 넣어서 먹는 요리가 대부분임. 특히 찜이나 탕 요리로 인기가 많음. 홍콩과 광동성 지역에는 건조 굴을 대부분 발채(민물에서 자라는 파래)와 같이 찌서 명절에 즐겨 먹음

#### 〈건조 굴을 이용한 요리〉



건조 굴 찜 요리



건조 굴 탕



건조 굴 죽

## 4. 시사점

#### ◆ 홍콩시장 현황

- ◇ 홍콩의 건조 굴 시장은 일본산이 주도하고 있음
- ◇ 일본산 건조 굴은 사이즈가 크고 품질이 좋아 소비자들이 선호하고 있음

- ◇ 일본산 건조 굴은 한국산에 비해 비린내가 적고 요리를 했을 때 향미가 좋음
- ◇ 사이즈가 크고 품질이 좋은 한국산 건조 굴을 일부 상인들이 일본산으로 둔갑시켜 판매하기도 함
- ◇ 중국산은 가격이 저렴하여 탕을 끓이거나 국물을 낼 때는 많이 이용됨

#### ◆ 한국산 수출확대 방안

- ◇ 전통재래 시장 및 체인점과 연계하여 한국산에 대한 적극적 마케팅 전개가 필요함
- ◇ 건조 굴에 대한 직접적인 홍보 및 마케팅이 쉽지 않아, 홍콩aT가 '11년 10월 말부터 2개월간 홍콩 성완 약재상 거리에 트램 정류장에 전면 광고를 실시중임
- ◇ 수산물 전문 수입 바이어가 취급하므로, 향후 수시 바이어 초청을 통해 한국산에 대한 인지도 제고 및 바이어 관리 강화가 필요함

#### 〈건조 굴 홍보〉



전통재래시장 건조 굴 판매



한국 수산물(건조 굴) 홍콩 옥외광고

## 5. 주요 유통업체

유통 기업	업체 사이트	업체 연락처
Bright Overseas Food Ltd	<a href="http://www.hkjebn.com">www.hkjebn.com</a>	852-2707 1749
CR Care	<a href="http://www.crcare.com.hk/trad/home.asp">www.crcare.com.hk/trad/home.asp</a>	852-2839 1100
Cross International Ltd	<a href="http://www.nest1964.com">www.nest1964.com</a>	852-2815 5811
Sun Wah Marine Products HK Co Ltd	<a href="http://www.sunwahgroup.com">www.sunwahgroup.com</a>	852-2404 3918
On Kee	<a href="http://onkee.com/b5/special.html">http://onkee.com/b5/special.html</a>	852-2544 6336



## 싱가포르

### 1. 생산동향

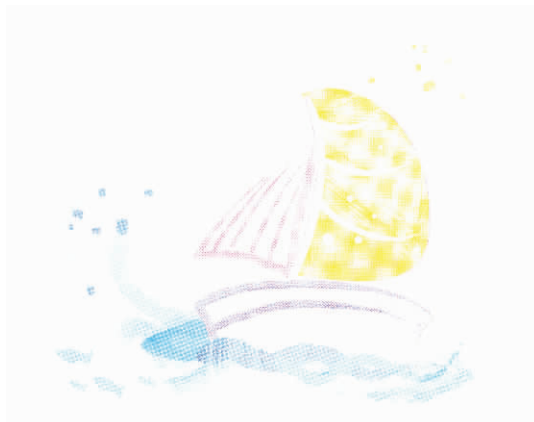
- ◇ 싱가포르는 섬나라이지만, 동남아시아 및 서남아시아를 잇는 세계 1위의 화물환적항만으로서 해상오염 등의 문제로 운송업에 비해 수산업은 미미한 수준 임. 이에 따라 소비하는 수산물의 90% 이상을 수입하고 있음
- ◇ 싱가포르 인근수역에서 소규모의 수산양식업이 실시되고 있으며, 싱가포르 정부는 생선류의 자급률을 현재의 4~5%에서 2015년까지 15%대로 개선하는 것이 목표 임. 동 목표는 생선류에 대한 것으로, 조개류는 대륙붕이 없다는 지리적 특성 이외에 세계 1위의 물류항구에 따른 해양침전물오염가능성이 높아 포함되지 않음
- ◇ 싱가포르에서 생산되는 조개류는 없음. 싱가포르에서 생산되는 수산물은 양식업을 통해 생산되는 어류 및 관상어임

#### 〈싱가포르 수산물 생산〉

(단위: 백만SG\$, 톤)

	2008	2009	2010	주요 생산 품목
수산물 생산액	132.6	128.5	124.0	grouper (농어), seabass (농어), snapper (도미), milkfish (청어), tilapia, * 관상어 통계는 별도관리
수산물 생산량	5,141	5,689	5,229	

자료: AVA



## 2. 수입동향

### ◆ 수입통계

- ◇ 싱가포르의 최근 3년간 굴 수입통계는 다음과 같음

〈싱가포르의 굴 수입통계〉

(단위: 천 달러)

			2008년	2009년	2010년	2010년	수입단가
						점유율	U\$/kg
굴 전체 (HS : 030710)			6,317	6,721	10,783	-	-
건조굴 (HS : 03071030)			3,289	3,506	5,761	53.4	20.54
	1	한 국	2,928	3,074	5,095	47.2	19.87
	2	홍 콩	275	313	424	3.9	25.95
	3	일 본	58	84	200	1.9	37.75
	4	중 국	24	27	37	0.3	15.26
		기타 국가	5	8	6	-	-
생굴 (HS : 03071010)			2,938	3,102	3,806	35.3	5.63
	1	캐 나 다	762	993	1,464	13.6	4.00
	2	미 국	469	620	679	6.3	5.30
	3	호 주	837	704	636	5.9	8.41
	4	프 랑 스	405	346	506	4.7	12.87
	5	뉴질랜드	424	383	447	4.1	7.55

자료: GTIS

- ◇ 싱가포르는 '10년 건조굴을 6,977 천달러를 수입하였으며 한국산 굴은 전체 굴 수입금액에서는 47%, 건조 굴 수입금액에서는 한국산 건조굴이 88%를 차지하였음
- ◇ 중국산 건조굴 수입금액은 37천달러(2.4톤), 일본산은 200천달러(5.2톤)이 수입됨
- ◇ 캐나다산은 생굴이며 캐나다는 연간생산물량의 86%(약 178만 톤 중 154만 톤)는 미국에 수출하고 일부를 싱가포르에 수출함



### ◆ A 수입업체 인터뷰

인터뷰 주요내용	
국별 수입규모	· 건조 굴의 경우 한국산 : 약 30% , 중국산 : 약 40% , 호주/뉴질랜드산 : 약 20% , 일본산 : 약 10%
수입품의 종류 및 품종	· 중 > 대 > 소
수입 시 운송방법	· 컨테이너
수입 시 애로사항	· 거의 없음 · 중국산의 경우 덜 건조되어 곰팡이 발생사례 있음
유통방법, 가격	· 레스토랑 납품 / 방문자 소매판매 · 도매 : 37.50SG\$/Kg, 소매 : 55~60G\$/Kg
전 망	· 수요는 꾸준할 것으로 전망됨 · 건조 굴 (ho xi)은 ho see (好事)와 발음이 유사하기 때문에, 설날 선물로 사용되어 설날 전후에 판매량이 많음 · 가장 선호되는 제품은 한국 및 일본산의 도통한 건조 굴이었으나, 올 초 일본 지진과 일본 방사능오염우려 등으로, 현재 한국산이 대체 중에 있으나 다량의 물량확보에 어려움 있음

## 3. 수출동향

### ◆ 수출통계

- ◇ 싱가포르의 건조 굴을 생산하지 않지만, 허브국가의 기능으로 주변국에 재수출을 함. 싱가포르의 최근 3년간 굴 수출통계는 다음과 같음

#### 〈싱가포르의 굴 수출통계〉

(단위: 천 달러)

	2008년	2009년	2010년	2010년도 점유율(%)		
				전체대비	종목대비	
전체 (HS:030710)	1,760	1,852	2,583	-	-	
건조굴(HS:03071020 & 03071030)	1,736	1,827	2,568	99.4	-	
1	말레시아	1,616	1,718	2,537	98.2	98.8
2	태 국	2	0	21	0.8	0.8
3	브루나이	1	1	6	0.2	0.2
4	인도네시아	4	3	3	0.1	0.1
5	캄보디아	0	0	1	-	-
6	아랍에미리트	0	0	0	-	-
생굴(HS:03071010)	24	25	15	0.6	-	
1	인도네시아	11	12	10	0.4	66.7
2	말레이시아	13	11	5	0.2	33.3

자료: GTIS/GTA



- ◇ 재수출의 대부분(98%이상)이 말레이시아에 집중되어 있는데 이는 육로이송이 가능하다는 편리함 때문임
- ◇ 싱가포르의 대 홍콩 건조 굴 재수출이 한국 업체들에 의한 직접수출 확대로 감소하였음
- ◇ 생굴의 수출통계는 지리적 위치에 따른 이송거리와 관련된 인도네시아의 빈탄 및 바탐 섬, 말레이시아의 조호르주(Johor)지역으로의 공급을 의미 함

◆ B 수출업체 인터뷰

인터뷰 주요내용	
수출시 운송방법	· 냉동컨테이너 (Container, Reefer)
수출지역	· 한국산을 홍콩/말레이시아 등으로 재수출함 (수입량의 90%) · 일본의 지진과 원전 방사능오염 등에 따른 구매 · 소비 기피로 2011년 현재 홍콩 건조 굴 수입금액의 약 83%는 한국산임
수출시 애로사항	· 제품 크기의 균일성 유지
전 망	· 경쟁국인 일본 수산물 방사능오염으로 인하여 대체수요 증가

- ◇ B업체는 싱가포르에서 통관절차를 밟지 않고 바로 재수출하여 싱가포르의 대 홍콩, 대 말레이시아 건조 굴 수출통계에 기록되지 않으며, 홍콩 및 말레이시아에서는 대한민국 건조 굴 수입통계로 기록이 됨
- ◇ 동 현상은, B업체가 화교상권의 유통망에 진입하지 못하여 발생하는 현상으로, 싱가포르의 건어물과 건과류 유통시장이 화교상권에 의해 장악되고 있기 때문임

4. 소비동향

◆ 시장규모

- ◇ 싱가포르는 건조 굴을 생산하지 않아, 소비되는 물량은 수입량 대비 수출량으로 추정

〈싱가포르의 건조 굴 (HS: 03071020 & 03071030) 소비량〉

(단위: kg)

	2008	2009	2010
수입 물량	264,190	224,860	554,770
수출 물량	146,960	121,470	144,740
소비 물량	117,230	103,390	410,030
1인당 소비량	0,024	0,021	0,081

자료: GTIS/GTA, Singstat

〈판매형태〉



◆ 소비 트렌드

- ◇ 싱가포르에서의 굴 소비는 2가지 유형임. 굴 소비는 생굴을 이용한 굴오믈렛과 건조 굴을 음력설날 선물로 사용하는 형태임
- ◇ 싱가포르 일반식당(hawker center)에서 널리 판매되는 ‘굴 오믈렛(Oyster Omelette)’ 으로, 밤낮 구분 없이 인기리에 판매되는 품목임. 이 같은 현상은 굴이 포함되었다는 건강 식품이라는 인식과 함께, 계란과 버무린 음식으로 아침식사, 점심용 간단한 요기, 그리고 관광객에게는 큰 무리 없는 음식 모두로서 어필하기 때문임

〈싱가포르의 굴 오믈렛(Oyster Omelette) 인기상점 및 제품〉

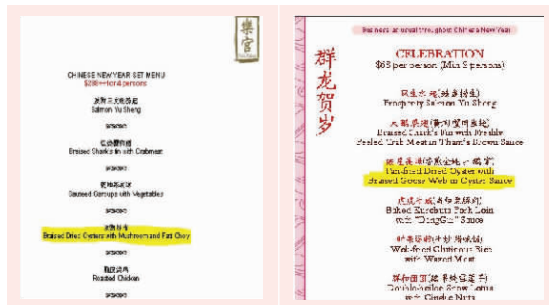


- ◇ 굴 오믈렛(Oyster Omelette)은 생굴을 이용한 조주·복건계의 음식으로, 조주·복건계가 주류를 이루고 있는 대만, 싱가포르에서 굴 오믈렛(Oyster Omelette)은 널리 섭취되는 음식임



- ◇ 건조 굴은 음력 설날의 선물과 음식재료로 사용되고 있음
- 중국 남방계 및 대부분의 화교들은 풍수(feng shui)를 매우 중요하게 여김. 싱가포르인들의 풍수(feng shui)에서는 숫자와 음식의 상징성 및 발음도 매우 중요하게 여김. '감귤(柑橘)'의 형태 및 색깔과 '행운' 그리고 '8(pa)'와 '福(fa)'의 연계는 유명함
- ◇ 싱가포르인들의 설날 음식으로 중요한 두 가지 음식은 건조 굴과 중국 고원지대를 원산지로 하는 발채(發菜, fatt choy)라는 식물 임
- ◇ 건조 굴(蚝豉, ho xi)의 발음은, 好事(ho chee)의 발음과 매우 유사하여 좋은 일을 기원하는 뜻에서 설날 선물, 설 전후의 음식재료로서 널리 선호됨
- ◇ 발채(發菜, fatt choy)의 발음은 재물을 기원하는 발채(發財, fa cai ; 화교들의 새해인사는 恭喜發財, Gong Xi Fa Cai)와 유사함
- ◇ 위 두 가지 음식재료를 혼합한 음식은 한국의 떡국처럼 싱가포르인들에게 설날의 필수적인 메뉴 임

〈싱가포르 음력설날 식당 메뉴〉



파크 팰리스/파크 호텔  
(Park Palace/Park Hotel)

테이스트 파라다이스/  
파라다이스 그룹  
(Taste Paradise/Paradise Group)

〈싱가포르 음력설날 식당 메뉴〉



안 팰리스 레스토랑(Yan Palace Restaurant)

〈건조 굴 요리〉



발채를 곁들인 건조 굴



표고버섯과 상추를 곁들인 건조 굴 발채 (Dried Oyster Fatt Choy with Shiitake Mushrooms and Lettuce)



해삼과 브로콜리를 곁들인 건조 굴 발채 (Dried Oyster Fatt Choy with Sea Cucumber and Broccoli)



◆ 주요 유통업체

수입 업체	주소 정보	업 태	위 치
Yew Ming Trading Pte Ltd	Blk 17 Pasir Panjang Wholesale Centre, #01-108/109 T) 6775 1633 : F) 6776 2932 www.yewming.com.sg yewming@singnet.com.sg	건조 수산물 및 농산물 도매상	Pasir Panjang 도매시장 
Teck Sang Pte Ltd	11 Hong Kong Street T) 6533 1133 : F) 6533 2761 www.tecksang.com tecksang@singnet.com.sg	건어물/건과류 도매상	Hong Kong Street 건어물시장 
Guang Dong Import & Export Pte Ltd	40 Hong Kong Street T) 6532 2262 : F) 6563 2068 www.gdfood.com.sg sales@gdfood.com.sg	건어물 도매상	Hong Kong Street 건어물시장 
Yuan Sang Pte Ltd	321 Victoria Street Wholesale Centre T) 6779 6677 : F) 6779 1208 www.yuansang.com.sg yuansang@singnet.com.sg	건어물 도매상 건조 버섯 향신료	Victoria Street 건어물시장 
Sun Kee Pte Ltd	19 Woodlands Sector 1 T) 6417 0888 : F) 6417 0880 www.sunkee.com enquiry@sunkee.com sunkee@pacific.net.sg	통조림 제품 및 건조식품 제품 제조업체	건어물 총 7종 (슈퍼 판매)  건조 굴 9.50 SG\$/150g



## 5. 관련 사이트

기관명	사이트	정보
농식품검역청 (AVA)	ava.gov.sg	수출입 등록 및 허가 정보 가공시설 인증 신청, 등록 및 관련 정보 식품 수입/유통 관련 법안 내용 수입식품 검역검사 정보 라벨링 관련 정보 식품관련 경고 정보
관세청 (Singapore Customs)	customs.gov.sg	수출입 정보 및 통계 수출입 검사 안내 HS 코드 및 Product Code
싱가포르 어상 총회 (Singapore Fish Merchant's General Association)	fishmerchant.org.sg	수산물 도매시세 정보 수산물 수출입 현황 소속회원사들이 싱가포르에 유통되는 신선/냉장/냉동 어류 약 80%를 취급
Victoria Street 도매시장 상인연합회 (Victoria Street Wholesale Centre Merchants' Assn)	victoriawholesale.com.sg	전신은 1891년 설립된 Tew Chew Street 건어물 시장 현 위치로 1997년에 이전 싱가포르 2개 건조식품 도매시장 중 하나로 41개 상인 입점
Hong Kong Street 도매시장	주변 약 36개 점포	위치는 싱가포르 차이나타운 옆 위 1997년 이전 당시 동의하지 않은 중대형 건어물/건과류 상인 밀집지역 싱가포르 2개 건조식품 도매시장 중 하나

## 6. 시사점

- ◆ 일본산 건조 굴시장은 크지 않으나( '10년 20만불 규모) 그에 대한 수요 감소에 따른 한국산 건조 굴에 대한 수요가 다소 증가할 전망
  - ◇ 청결성과 크기를 강점으로 내세우던 일본산 건조 굴은 지진과 원전 방사능 오염 우려 등으로 소비자들이 기피하는 품목이 됨





- ◇ 아시아 기타지역의 추세를 감안하면, 크기와 품질로 인정받고 있는 한국산 건조 굴의 점유율은 소폭 증가할 전망

◆ 수출단가 지속세

- ◇ 싱가포르에 수입되는 한국산 건조 굴의 수입단가는 최다 수입국가 지위에 맞게 평균기 준가격을 형성하며 꾸준하게 상승되고 있음
- ◇ 일본제품에 대한 수요 감소와 어우러져 당분간 지속될 전망이다. 중국산은 씨알이 작은 제품이 주종을 이루어 가격이 낮음

〈싱가포르의 건조 굴 평균 수입 단가〉

(단위: 달러/kg)

	2008	2009	2010
전체평균	12.79	16.10	12.58
대한민국	13.07	16.19	19.87
중 국	3.58	5.65	4.21
홍 콩	19.06	20.60	25.95
일 본	22.22	28.46	36.47

자료: GTIS/GTA

- ◆ 한국산 건조 굴 뿐만아니라 싱가포르의 생굴시장에 한국산 생굴 수출을 위한 당국승인 신청 추진도 수산물 수출확대에 도움이 될 것임

〈싱가포르의 건조 굴 대비 생굴 소비규모〉

(단위: 톤)

구 분	2008	2009	2010	수입 대상 국가	
굴 전체 (030710)	총 소비량	663.5	667.3	1,083.8	
건조 굴 (03071020 & 03071030)	총 소비량	117.2	103.4	410.0	한국, 중국, 홍콩, 일본 등 7개국
	1인당 소비량(Kg)	0.024	0.021	0.081	
생굴(03071010)	총 소비량	546.2	563.9	673.8	캐나다, 미국, 호주, 프랑스, 아일랜드, 네덜란드, 뉴질랜드, 영국
	1인당 소비량(Kg)	0.113	0.113	0.133	

자료: GTIS/GTA

## 말레이시아

### 1. 생산동향

- ◇ 말레이시아는 연방제 입헌군주국가로 13개의 주 및 3개의 직할구로 구성되어 있으며 말레이반도의 서 말레이시아와 보르네오 섬의 동 말레이시아로 구성됨

#### 〈국가개요〉

(\*2010년 현재)

총 면적	329,847km <sup>2</sup>		
인 구	28,334,135	• 말레이계 : 67.4%	• 인도계 : 7.3%
GDP	2,478억 달러	• 중국계 : 24.6%	• 기타 : 0.7%
1인당 소득	8,624 달러		

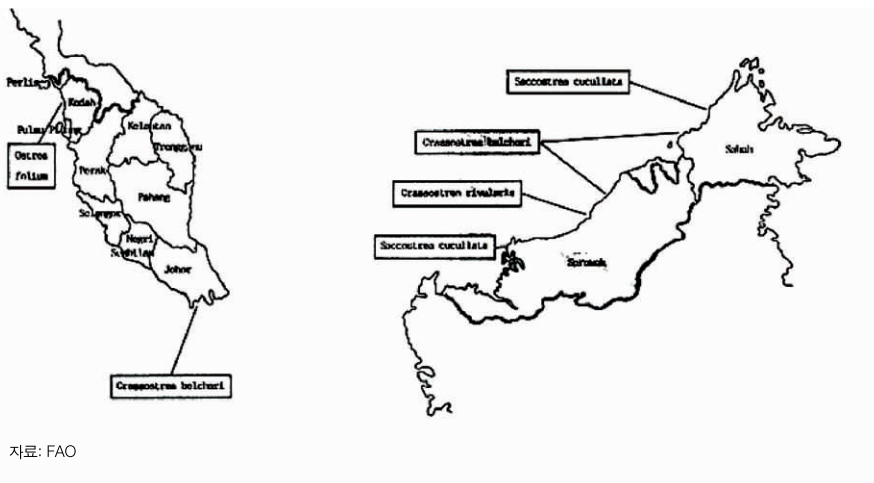
자료: Department of Statistics, Malaysia

- ◇ 말레이시아 내의 건조 굴 소비계층은 총인구 28.3백만(2010년) 중 24.6% (약 6.96백만)를 차지하는 중국계임
- ◇ 말레이시아의 굴 생산량은 1987년 이전까지는 연간 약 10톤에 불과하였으나, 1988~1993년 FAO 주관으로 실시된 Bay of Bengal Programme(BOBP) 이후 연간 약 150톤으로 상승함. '09년 통계에 따르면 900톤 가량 생산된 것으로 추정됨. 동 물량은 전체 조개류 생산량인 연간 65,000톤에 비해 아직은 미미한 수준임
- ◇ 말레이시아에서는 강굴(*Crassostrea rivularis*), 바윗굴(*Crassostrea belcheri*), 봄베이굴(*Saccostrea cucullata*), 굴(*Ostrea folium*)의 4개종(사진 왼쪽부터)이 생산됨



자료: 수산원(Fisheries Research Institute), Bay of Bengal Programme

- ◇ 말레이시아의 굴 생산량은 자체 소비량의 약 15~20% 정도를 충족하고 있는 것으로 추정됨 (Centre for Marine & Coastal Studies)
- ◇ 말레이시아의 굴 생산제품은 위생 및 청결 등의 과제들을 아직 해결하지 못해 현재까지 수출이 되지 못하며, 생산제품의 전량이 자국에서 소비됨
- ◇ 말레이시아의 굴 생산지역



## 2. 수입동향

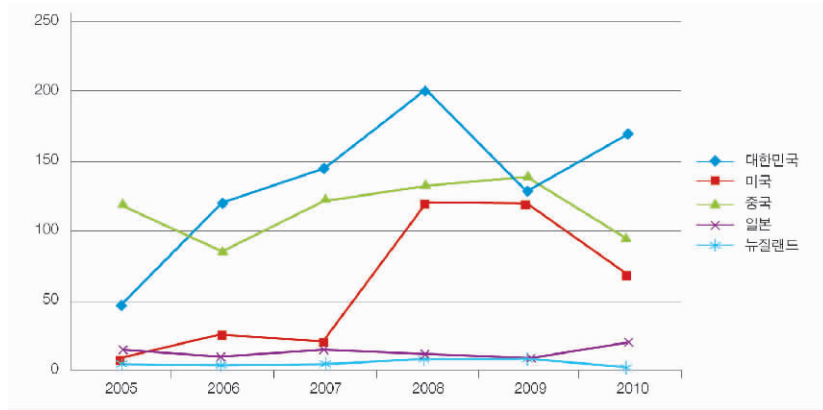
- ◇ 말레이시아는 충분한 해안과 바다를 가지고 있어 수산물의 수입은 전체소비량의 약 18%에 머무름. 말레이시아에서 생산되는 조개류(전체 추정 65,000톤)중 굴(2009년에 900톤)은 약 1.3%에 불과하여 꾸준하게 수입되는 품목임

〈건조 굴 수입물량〉

(단위: 톤)

연 도	2005	2006	2007	2008	2009	2010
물 량	121	517	364	529	503	771
증감률	-	327.3%	△29.6%	145.2%	△4.2%	153.4%

〈굴 수입국〉



〈말레이시아의 굴 수입〉

(단위: 천 달러)

	2008년	2009년	2010년	2010년도 점유율(%)		
				전체대비	종목대비	
전체 (HS : 030710)	967	779	771	-	-	
건조굴 (HS : 03071020/03071030)	918	724	690	89,5	-	
1	한국	516	321	326	47,2	42,3
2	일본	59	33	155	22,5	20,0
3	중국	155	192	118	17,1	15,2
4	미국	81	86	53	7,7	6,9
5	홍콩	29	31	35	5,1	4,5
6	뉴질랜드	9	9	3	0,4	0,3
생굴 (HS : 03071010)	49	55	81	10,5	-	
1	태국	46,3	55	81	100	10,5
2	싱가포르	2	-	-	-	-
3	인도네시아	0,7	-	-	-	-

자료: GTIS/GTA

◇ 2010년 건조 굴은 여러 국가에서 수입되며 한국산 건조굴 수입금액이 전체의 47%를 차지하고 있음



### 3. 수출동향

- ◇ 말레이시아는 굴 생산량이 적어 굴 수출국이 아닌 굴 소비국의 형국임. 일부 건조 굴 제품의 수출이 이루어지고는 있으나 위생 및 청결의 문제로 수출은 어려운 상황임
- ◇ 수출시장의 전망은 좋은 편이나 현재 상황으로는 말레이시아 내의 수요도 모자라 수출량은 미미함

〈말레이시아의 굴 수출〉

(단위: 천 달러)

	2008년	2009년	2010년	2010년도 점유율(%)	
				전체대비	종목대비
전체 (HS : 030710)	2,089	312	41	-	-
건조굴 (HS : 03071020/03071030)	64	82	41	100	-
1	홍 콩	50	40	27	65.2
2	인도네시아	2	-	14	34.8
3	대 만	5	31	-	-
4	태 국	6	5	-	-
5	싱가포르	-	6	-	-
생굴 (HS : 03071010)	2,025	230	-	-	-
1	태 국	2,025	210	-	-
2	싱가포르	-	12	-	-
3	필 리 핀	-	8	-	-

자료: GTIS/GTA

### 4. 소비동향

- ◇ 말레이시아 내에서 생산되는 굴 제품은 생굴상태로 판매되며, 건조 굴의 소비는 다음과 같음

〈말레이시아의 건조 굴 (HS: 03071020/03071030) 소비〉

(단위: Kg)

구분	2008년	2009년	2010년
수입물량	528,613	502,658	771,118
수출물량	26,147	19,631	9,721
소비물량	502,466	483,027	761,397
1인당 소비량	0,018	0,018	0,027

자료: GTIS/GTA, Department of Statistics Malaysia

- ◇ 건조 굴은 별다른 진공포장 상태로만 판매되고 있으며 가장 인기품목은 타이양파이(Tai Yang Pai)의 중간크기의 건조 굴임



인기 건조굴 제품

- ◇ 건조 굴을 이용하여 만드는 중국 음식은 죽, 표고버섯 브로콜리 볶음 등 메뉴가 많기 때문에 중국인 가정이나 호텔, 중식당에서 빠질 수 없는 재료임

〈건조 굴을 이용하여 만드는 중국 음식〉



건조 굴 죽  
(Dried Oysters Porridge-Congee)



건조 굴, 표고버섯과 브로콜리  
(Dried oysters, shiitake mushrooms, moss and broccoli)



건조 굴과 팻채  
(Dried oysters and fatt choi)



다진 고기를 넣은 건조 굴 조림  
(Braised dried oysters with minced meat)

## 5. 유통업체

- ◇ 핑화이 무역(Ping Hwai Trading)
  - 커pong(Kepong)에 위치한 업체로 중국인이 주 고객임
  - 각종 건어물을 판매하고 있으며 건조 굴은 100% 한국 제품을 판매함
  - 가격은 100g에 RM10.50이며 건조 굴임에도 냉동보관을 하고 있음



제품 및 매장

- ◇ Kedai Ubat Dan Runcit Fook Sun
  - 한약재, 건어물 그 외 생활 용품을 모두 갖추고 있는 작은 규모의 슈퍼마켓으로 많은 양은 아니지만 한국산 건조 굴을 판매하고 있음
  - 판매가격은 100g에 RM11.00 임



제품 및 매장

- ◇ Taimal Herbs & Medicine Sdn Bhd
  - Jusco 쇼핑센터 안에 위치하였으며, 주로 고가의 한약재와 건어물을 판매함



- 건조 굴의 일본산 가격은 100g에 RM16.00 ~22.00이며, 건조굴 판매량은 한 달에 약 1000kg 정도 판매한다고 함



제품 및 매장

◇ Ben Mart Trading Sdn Bhd

- 중국인이 주로 거주하는 커폰바루에 위치한 건어물 판매점
- 가격은 100g에 RM9.00~12.00 까지 여러 종류를 판매하고 있으며 모든 건조 굴은 한국에서 수입된 것임
- 현재 한 달에 판매량은 약 3000kg이며 꾸준히 성장 중임



제품 및 매장

〈건어물 수입업체〉

수입 업체	주소	업 태
Aquazee Enterprise	B-35 Jalan Melati 21, Taman Melati Sungai Perani (Mr, Kusyairi Kamis) Tel.6012 249 9727 <a href="http://www.facebook.com/home.php#!/profile.php?id=100000752777688">http://www.facebook.com/home.php#!/profile.php?id=100000752777688</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•수산물수입상</li> <li>•현재 굴은 생굴만 현지에서 구입</li> </ul>
Katie Mart Trading Sdn Bhd	No, 0125, Blk34, Tmn Ungku Tun Aminah 81300 Skudai Johor(Ms, Bonita Pang) Tel.6016 745 2821 <a href="http://sotongking.com">http://sotongking.com</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•건 수산물 수입상</li> <li>•건조 굴은 가격이 비싸져서 거래 중단 중</li> </ul>
Fong Sheng	29, Jalan Seruling Kulai Johor (Mr, Lim Chee Chau) Tel.607 662 6478 6016 771 9921	<ul style="list-style-type: none"> <li>•건어물 수입 도매상</li> <li>•현재 건조 굴은 가격이 비싸져서 거래 중단 중</li> </ul>
Kwang Yeow Heng Sdn Bhd	No, 36, Jln Hang Kasturi, 50050 Kuala Lumpur, Wilayah Persekutuan(Ms, Margaret) Tel.03-2078 0969	<ul style="list-style-type: none"> <li>•건어물수산물 수입 수출업체</li> <li>•건조 굴은 많은 수량을 한국에서 100% 수입</li> <li>•건조 굴만 연간 1컨테이너(40피트)수입</li> </ul>
Soon Thye Hang Marine Products Sdn Bhd	No, 49, Jln Bijeh Timah, 30000 Ipoh, Perak (Mr, Hang) Tel.05-241 4314 6012 524 0299 Fax.05-253 4953	<ul style="list-style-type: none"> <li>•건어물 수산물 수출입도매상</li> <li>•건조 굴을 한국에서 수입중</li> <li>•인도네시아나 싱가포르에 수출</li> </ul>

6. 업체 인터뷰

◆ A 수입업체

〈제품 및 매장〉



- ◇ 종류와 품종으로는 타이양파이(Tai Yang Pai) 와 마오탄파이(Mao Tan Pai) 두 종류이고 가격은 종류와 크기에 따라 정해짐. 운송은 해상으로 컨테이너 단위로 수입함

- ◇ 일본산 건조 굴은 방사능 리포트와 위생증명서(Health report)를 제출해야 하는 반면, 한국산 건조 굴 수입 시는 서류 없이 단순히 한국산 건조 굴로 기입하면 별다른 절차 없이 수입이 허락됨
- ◇ 인기 수입품종은 고급제품의 타이양파이(Tai Yang Pai)로 중간크기의 제품이 제일 잘 팔림. 가격은 한국산은 100g 당 최저 RM8.00에서 최고 RM12.00에 판매되고 있고, 일본산은 100g 당 최저 16.00에서 최고 RM22.00에 판매되고 있음
- ◇ 현재 한국산 건조 굴의 인기가 더욱 높아져 수입이 절대적으로 부족한 상황 임. 한국산 건조 굴 수입을 위해 한국 사이트를 찾아보지만 홈페이지가 한글로 되어있어 수출업체를 찾기가 매우 어렵고, 중간업자를 찾아도 물건이 없다고 하여 수입을 더하고 싶어도 어려운 상태임

#### ◆ B 수출업체

- ◇ 한국에서 수입된 건조 굴을 홍콩과 인도네시아로 재수출하고 있음
- ◇ 홍콩은 고급제품을 선호하고 인도네시아는 저렴한 가격의 제품을 더 선호함

## 7. 시사점

- ◇ 한류로 인해 한국음식의 인식이 점점 좋아지고, 말레이시아 국가적으로도 별다른 제재 없이 한국 건조 굴의 수입이 허가됨. 또한 수요가 충족되지 않고 공급이 부족한 상황이기 때문에 수출확대는 쉽게 이루어질 것으로 보임
- ◇ 한국제품에 대한 인식은 좋은 편이지만 몇몇 수입업체에서 한국에서 수입되어지는 건조 굴이 실제 주문시의 사이즈 보다 작은 것들이 섞여서 들어오는 문제가 있어 중간상인을 거치기도 함
- ◇ 말레이시아의 말레이계는 가격에 민감하여 최근 5년에 걸쳐 말레이시아로 수출하던 많은 수산물 업체들이 가격 채산성의 이유로 철수하기도 함
- ◇ 말레이시아의 중국계들은 제품선호도(건조 굴은 일본 및 한국산)가 뚜렷하지만 국가 정책에 따라 가격에 민감함
- ◇ 말레이시아 건조 굴 소비의 95%는 중국계 인구가 소비하는 것으로 추정됨. 굴은 일반 소매점에서 판매되는 경우가 드물며, 주로 중국계 식당을 통해서 소비됨. 따라서, 시장 접근을 위해서는 건조 굴을 수입하는 수입업체 및 유통업체 등과의 연계가 필요함

## 8. 관련 사이트

- ◇ 말레이시아 정부기관인 농림부산업(Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry, Malaysia)는 푸트라자야에 쇼룸을 만들어 농수산업 기반의 제품을 소개하기도 하고 수출입을 도와줌
- 농업 부서 공식 포털 <http://www.doa.gov.my>
- 말레이시아의 전반적인 정보제공 <http://www.onestopmalaysia.com>
- 말레이시아 정부 공식 포털 <http://www.malaysia.gov.my>
- 농업 및 농업 기반 산업 자원부 <http://www.moa.gov.my>





## 수산물 수출확대를 위한 주요국 시장조사 건조 전복 · 건조 굴

발 행 처 : 농수산물유통공사

발 행 일 : 2011년 12월

주 소 : 서울시 서초구 양재동 232 aT센터

조사참여 : 미국, 캐나다 - 로스앤젤레스 aT센터

중국 - 상하이 aT센터

일본 - 오사카 aT센터

홍콩 - 홍콩 aT센터

싱가포르, 말레이시아 - 싱가포르 aT센터

호주 및 조사총괄 - 식품수출정보팀(윤미순)

문 의 처 : 농수산물유통공사 식품수출정보팀

02) 6300-1394

본 자료는 KATI([www.kati.net](http://www.kati.net)) > 무역정보 > 발간책자를 통해서도 보실 수 있습니다.

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