



# 해외유통매장 수산식품 현황

- 일본 · 미국 · 중국 · 영국

2012. 11

<b>01. 일 본</b> .....	<b>1</b>
1. 수산물 시장현황 .....	3
2. 라이프 코퍼레이션 사례 .....	10
3. 수산식품 소비동향 .....	24
4. 한국산 수출확대를 위한 시사점 .....	34
<b>02. 미 국</b> .....	<b>37</b>
1. 수산식품 유통동향 .....	39
2. 유통매장 판매동향 .....	41
3. 유통매장 수산 제품 현황 .....	44
1) 한남체인 LA지점 .....	44
2) 앨버슨마켓(Albertson's Market) .....	50
4. 수산식품 트렌드 .....	61
5. 한국산 수출확대를 위한 시사점 .....	64
<b>03. 중 국</b> .....	<b>67</b>
1. 수산물 소비동향 .....	69
2. 유통매장 판매동향 .....	71
3. 까르푸 구베이점 사례 .....	73
4. 대형유통매장 동향 .....	84
5. 한국산 수출확대를 위한 시사점 .....	88



<b>04. 영 국</b> .....	<b>89</b>
1. 영국 수산식품 시장현황 .....	91
2. 세인스버리(Sainsbury) 사례 .....	102
3. 세인즈버리 수산제품 현황 .....	113
4. 수산식품 소비동향 .....	139
5. 한국산 수출확대를 위한 시사점 .....	143

## 조사결과(요약)

### 일 본

#### □ 수산물 유통동향

- 일본의 수산물 산지 도매시장은 집하, 선별, 결제라는 중요 기능이 있으나, 거래규모가 작고 가격 형성력이 약함. 소비자 도매시장은 소비자의 가공품, 냉동품 거래 증가로 감소 경향임

#### □ 라이프 코퍼레이션 사례

- 1956년 설립된 유통매장으로, 201년 매출액은 전년대비 4.6%증가한 5,031억엔이었음. 신선 어류 강화, 산지직송 확대, 반찬류 상품개발, PB상품과 사은품 확대 강화로 매출확대를 기하고 있음
- 매장의 수산물 매출은 식품전체의 11%를 차지하고 있음. 수산부문의 이익률은 28.6%로 반찬류 40.7% 다음가는 이익률을 보임
- 수산식품 부류는 신선수산물, 식용가공품(연육, 냉동, 소건, 염건, 자건, 염장, 훈제, 절제, 젓갈류, 구이 및 조미김), 신선냉동 수산물이 있음

#### □ 수산물 소비동향

- 경기침체로 가계수입과 지출이 감소하면서 식료비 지출이 감소세임. 식료품 지출내역을 보면 어류와 수산가공품 비용지출이 감소세임

#### □ 신상품 동향

- 가공식품의 소금 소비량이 감소세로 염분을 줄인 제품, 저염 제품이 출시됨. 독신자, 고령인구, 워킹맘 증가로 간편식품 출시 늘어남. 수산청에서는 올해의 패스트피쉬(간편하게 먹을 수 있는 어류제품)를 선정하기도 함

#### □ 시사점

- 핵가족화, 1인가구의 증가로 조리하지 않고도 먹을 수 있는 식품에 대한 수요가 증가하여, 실제로 수입산에서도 냉동식품은 간식, 반찬용이 늘었음



- 대형유통업체는 PB상품 증가, 택배가 가능한 수산식품에 주목하고 있으므로 관련 트렌드에 대응한 상품을 제시하는 것도 중요할 것임
- 동일본 대지진 이후 장기적인 회복기간을 요하는 전복도 유망한 상품이 될 것임
- 일본 소비자는 신선품과 냉동품의 품질을 동등하게 인식하기에, 신선품 위주의 수출방법을 다변화하는 것도 고려해 볼 사항임

## 미 국

### □ 수산물 유통동향

- 아시안 및 유럽인들에 비해 미국인들의 수산물 소비는 높지 않은 편으로 그나마 수산물 소비의 약 70%가 외식을 통해 이루어지고 있음. 닐슨사의 조사에 따르면 슈퍼마켓 매출 중 신선식품비중은 29%, 이중 수산물 비중은 5%로 전체비중에서는 1.5%~2%를 차지함

### □ 소비동향

- 미국 슈퍼에서 팔리는 1위 품목은 새우, 그다음으로는 연어, 게, 틸라피아 순임. 신선, 냉장제품은 주로 스테이크용 필렛을 구입하며, 냉동제품은 새우, 흰살생선, 관자 및 즉석조리제품을, 상온용 제품은 참치, 정어리 등 통조림 제품을 주로 구매함

### □ 한인 교포 슈퍼마켓 사례

- 한남체인 LA지점의 경우 미 서부지역의 최대 한인체인마켓이며 LA매장은 한인 타운 중심부에 위치하여 한국계, 아시안계, 히스패닉계 등 다양한 소비자들이 여러 종류의 수산물을 구매하는 대표적인 매장임
- 매장내점 고객의 선호품목은 고등어, 오징어, 광어, 새우, 굴순임
- 한인 조사마켓의 경우 전체 매출에서 수산물의 비중이 7~8%로 미국 마켓의 2%선에 비해 4배에 달하고 있으며 수산물의 연간 매출규모는 약 3~4백만불임
- 슈퍼마켓에서는 원물상태와 수산가공품(자반구이용, 건멸치, 수입홍합, 새우젓, 냉동오징어 등), 고차가공품(통조림, 북어국, 낙지볶음밥 등)이 판매되고 있음

### □ 앨버슨(Albertsn's Market) 사례

- Albertsons Market은 미국에서 네 번째로 큰 슈퍼마켓 체인회사인 Supervalu사의 슈퍼마켓 브랜드로 주로 미국 서부지역에 500여개의 매장을 운영하고 있으며 평균 매장 면적은 46,000 sqft, 약 1,292평임
- 앨버슨에서는 필렛과 스테이크, 1차 손질된 가공품(계살, 껍질제거새우 등), 빵가루 및 튀김옷 가공품, 통조림 및 절임품, 연육제품 등이 판매되고 있음

### □ 수산물 트렌드

- 최근 미국소비자들은 Wal-mart나 Costco같은 대형유통매장에서 많이 구매하고 있으며, 매장에는 오메가-3 성분 등의 건강정보 및 Eco-Labeling(에코 라벨) 표시제품들이 증가하고 있음
- 교포매장에서는 최근의 한국산 제품 트렌드에 따라 고차가공 및 간편 조리제품이 증가하고 있으며 포장 재질 및 디자인 또한 고급화, 세련화되고 있음. 일본 원전사태 이후 일본산 수산물 선호도는 다소 감소하였음

### □ 시사점

- 수산물 소매상의 22%와 도매상의 47%가 MSC환경인증에 대해 알고 있으며 레스토랑의 34%, 소매상의 54%, 도매상의 45%가 이러한 인증이 부가가치를 창출하는데 중요하다고 인식함. 한국산 주요 수산물의 진입 확대를 위해서는 한국 수산물이 지속 가능한 어업환경에서의 생산과 그 홍보가 중요할 것임

## 중 국

### □ 수산물 소비동향

- 중국은 남녀 모두 직업을 가진 가정이 대부분으로, 외식문화가 발달해 있어 가정에서 직접 조리하여 소비하는 수산물은 소포장 및 간편포장을 선호하는 경향이 있음. 특히, 포장이 작고, 보관이 쉬우며, 휴대하기가 편리한 수산물이 시장에서 환영받고 있음

□ 유통동향

- 대형매장과 고급 호텔에 들어가는 수산물 중 중급 어류 제품으로는 주로 냉동 수산물 또는 초급가공품이고, 또 일부 냉장 수산물이 있음. 품목별로 살펴보면 오징어 제품은 대부분 냉장 제품이고, 일부분 가공 제품도 있음. 연어 및 참치 등 고급 어류의 경우 대부분 연어회, 참치 조각 등 냉장 가공 제품임

□ 까르푸 구베이점 사례

- 구베이점은 전세계 까르푸매장중에서 매출액 1위매장으로, 까르푸는 2011년 중국 지역 까르푸의 매출액은 RMB 452억 위안, 매장 수는 204개로 중국 지역 대형 유통매장 중 매출액 기준 4위임
- 까르푸 구베이점에서 판매되는 수산물 가공유형별 비중을 보면, 신선/냉장(냉동 후 해동 포함) 수산물과 일반 수산 가공품의 비율은 약 3 : 1 정도이고, 냉장/냉동 수산물과 상온 선반 진열 가능 수산 가공품의 비율은 약 2 : 1 정도임

□ 시사점

- 중국 유통매장에 한국산 수산식품 입점은 매우 낮은 상황으로 한국산 수산식품 진출시 유통매장 프로모션은 병행되어야 함. 단 현지인 식습관에 맞는 조리법 개발과 요리카드 배포 및 전문판촉요원 배치 등이 수반되어야 할 것임

영 국

□ 수산식품 시장동향

- 영국 수산물 협회(Seafish)가 발표한 '소매시장 보고서'를 보면 영국 수산식품 시장의 전반적인 현황을 알 수 있음. 2010년 영국의 수산식품 시장 규모(소매업 기준)는 전년대비 0.64%가 상승한 2,840백만 파운드(한화기준 5.1조원)에 달함
- 2010년 영국의 수산식품 중 인기 어종은 수산식품 전반적으로는 연어, 참치, 대구, 해덕(haddock), 온수 새우임

- 냉장 수산식품 시장은 자체라벨 제품이 시장의 거의 대부분을 장악하고 있으며 냉동식품과 실온 보관식품을 위주로 브랜드별 시장점유율을 살펴보면, 냉동식품 브랜드별 시장점유율은, 자사라벨 제품 44%, 개별 브랜드로는 Youngs와 BirdsEye가 각각 26%, 21%였음

#### □ 세인즈버리(Sainsbury) 사례

- 세인즈버리는 1869년, 런던에 최초의 매장을 설립한 이후 현재는 영국에서 두 번째로 큰 유통업체로 성장하였으며 영국 식료품 유통업 시장의 약 17%를 차지하고 있음
- 매주 약 18.5백만 명의 고객이 세인즈버리 매장을 이용하고 있음. 세인즈버리가 유통시장 1, 2위인 테스코 및 아스다와 비교하여 사회적 지위와 소득 수준이 상대적으로 높은 소비자 계층이 이용하고 있음
- 세인즈버리는 수산식품 조달 정책을 분명하게 공개, 명시하고 있는 소수의 유통업체 중 하나로, 2003년 3월, 최초로 지속가능한 방법으로 어획된 수산물만을 판매하겠다고 공언함

#### □ 수산식품 소비동향

- 소비자 수산물 섭취 조사결과를 보면, 패류보다 어류의 경우 섭취율이 더 높으며, 이는 간단하게 별도의 조리가 필요 없이 전자렌지 또는 그릴로 가열하거나 전혀 조리가 필요하지 않은 통조림 제품까지 다양한 형태의 제품들이 있고 패류는 대부분 요리의 재료로 사용되기 때문인 것으로 추측됨
- 민텔에서는 이와 같은 조사결과를 바탕으로 수산물 섭취가 가장 많은 소비자들은 55세 이상의 은퇴기, 중상위층 이상의 경제적 지위를 가지고 있는 소비자로 파악하였음

#### □ 시사점

- 영국의 주요 슈퍼마켓 체인들은 윤리적인 방법으로 어획 또는 양식되었음을 인증 받은 수산식품을 확대해 가고 있음. 향후에는 인증획득의 여부가 수출 또는 제품 공급을 결정짓는 중요한 요소로 작용할 것으로 전망됨. 따라서 장기적인 관점에서 대영 한국 수산식품 수출을 확대하기 위해서는 제품에 대해 이와 같은 인증이 반드시 필요할 것임



# 일본

1. 수산물 시장현황
2. 라이프 코퍼레이션 사례
3. 수산물 소비동향
4. 한국산 수출확대를 위한 시사점

해외유통매장 수산물식품 현황



# 01

해외유통매장 수산식품 현황



## 1 수산물 시장현황



### 1 수산물 수급동향

#### 《어패류의 생산 & 소비구조의 변화》



- 2010년도 일본 수산물 국내 소비량(국내생산량+수입량-수출량±재고증감량)은 886만 톤인데, 그 중 일본 국내 식용 소비량은 77%(680만 톤)이며, 국내 비식용 소비량은 23%(206만 톤)임. 2000년도 국내생산량과 수입량 감소로 국내 식용 소비량이 20% 감소함

### 2 수산물 유통·가공 동향

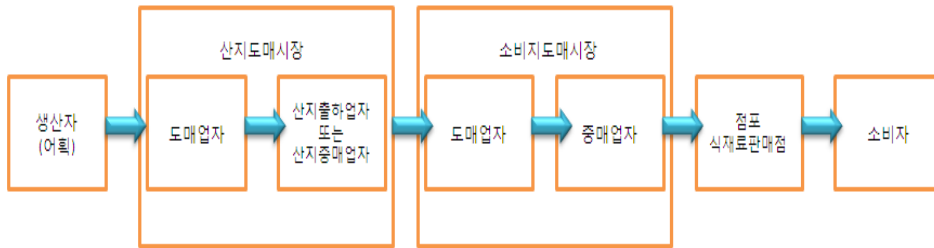
#### (1) 수산물 유통의 특징

- 수산물 어획량은 기후와 어황에 따라 좌우되기 때문에 생산량 변동이 많으며, 같은 종류의 생선이라도 크기와 신선도별로 용도가 달라짐
- 수산물은 대부분 생산지와 항만이 가까운 산지도매시장을 거쳐, 소비지 유통의 출발점이 되는 소비지 도매시장으로 출하되어, 소비지에 공급됨
- 또한 수산물은 산지에서 소비지에 이르기까지, 항상 냉장 냉동에 따라서 신선도를



유지해야 할 필요가 있고, 대량으로 가공해서 판매하는 등, 어획 후 유통경비가 상대적으로 비싸지는 경향이 있음

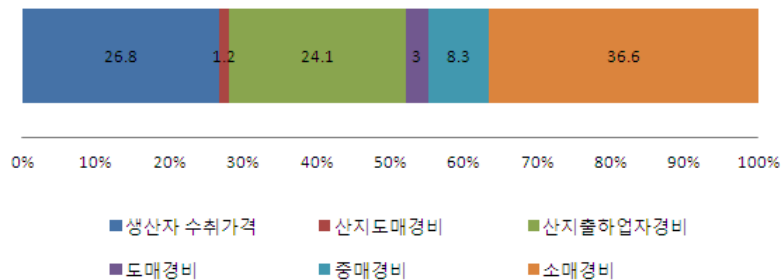
《 수산물의 일반적인 유통경로 》



(2) 산지 도매시장 동향

- 전국의 수산물산지도매시장의 수는 2010년 3월말 현재 763곳임. 생선종류가 많고 영세한 어업경영체가 많은 일본은 산지에 밀착하고, 집하·선별·결제 기능을 수행함
- 수산물산지도매시장은 대부분 어업협동조합이 있으며, 거래처 규모가 작아 가격 형성력이 약함. 시장 통합과 시설의 집약화, 시장기능의 고도화 등 어업인과 소비자를 가까이 하는 것이 필요함

《 수산물 가격구조 》

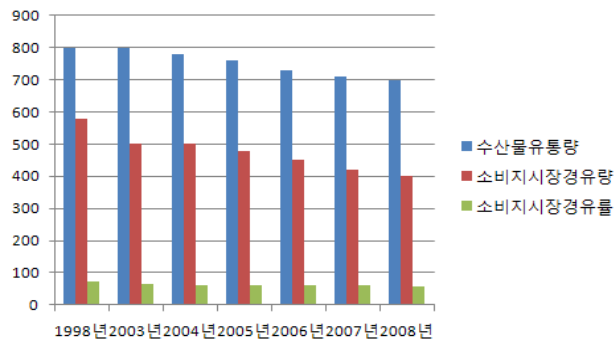


### (3) 소비지 도매시장 동향

- 소비지 도매시장을 경유하여 유통되는 수산물 비율은 감소세이며, 이유는 가공품 및 냉동품을 중심으로 직접거래가 증가하기 때문임
- 각 소비지 도매시장에서는 경쟁력 강화를 위해 거래처와의 효율성을 높이고, 생선요리 교실과 시장 축제를 개최하여 지역 소비자와 함께 시장의 활성화를 도모하는 중

#### 《 소비지 시장 경유 물량 추이 》

(단위 : 천 톤)

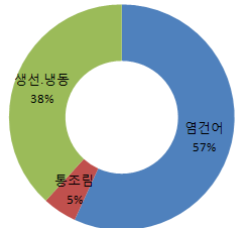


### (4) 수산가공업 현황

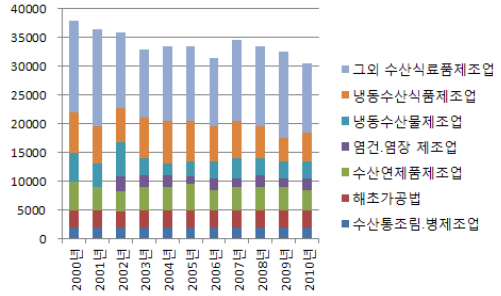
- 2010년 수산가공부문 매출은 3조 1,225억 엔이며 식품제조업의 총매출은 24조 1,144억 엔(12.9%)이었음
- 식용어패류 소비량은 60%가 가공되어지며 수산가공업은 중요한 지위를 차지함
- 수산가공장의 90%는 연안 인접 도시로 고용 창출에도 기여하고 있으므로, 수산가공업은 어업과 함께 어촌지역을 지탱하는 중요한 기간산업임
- 수산물 소비가 신선어류에서 가공·조리식품으로 이동 중임을 알 수 있음

식용어패류의 일본 내 소비량 비중

2010년 식용어패류 소비량 680만톤



수산가공장 개수



3 수산물 유통의 특징

구분	2010년	2011년	전년대비
수인가공품 총생산량	3,114	2,829	△9.2
연육제품	534	532	△0.4
냉동품	1,540	1,251	△18.8
(냉동식품)	292	253	(△13.4)
젓갈류	434	465	7.1
절류	99	95	△4.0
통조림	115	108	△6.1
그 외 식용가공품	392	378	△3.6

(1) 식용가공품

- 2011년 식용가공품 생산량(구운·맛을 낸 김을 제외)은 172만 2,554톤으로 전년대비 5% 감소. 동일본 대지진 영향으로 인해 미야기현, 이와테현 등에서 감소하였기 때문임
- 냉동식품 13% 감소, 염건제품 11% 감소, 자건품 16% 감소함

《 식용가공품의 가공종류별 생산량(전국) 》

구분	단위	2010년	2011년	전년차	전년대비
식용가공품	톤	1,817,230	1,722,554	△94,676	95%
- 연육제품		533,624	531,587	△2,037	100%
- 냉동식품		291,970	252,992	△38,978	87%
- 소건품		15,914	16,198	284	102%
- 염건품		212,990	190,225	△22,765	89%
- 자건품		67,918	57,088	△10,830	84%
- 염장품		193,794	191,535	△2,259	99%
- 훈제품		10,881	10,158	△723	93%
- 생선포 제품		98,456	94,584	△3,872	96%
- 그 외의 식용가공품		391,683	378,187	△13,496	97%
구이·조미김		7,137,237	6,883,586	△253,651	96%

(2) 어류냉동품

- 어류냉동품 생산량은 125만 647톤으로 작년과 비교해 19%감소. 동일본 대지진의 영향으로 인해 미야기현, 이와테현 등에서 감소하였기 때문임. 고등어류 24만 567톤, 꽁치 10만 33톤, 연어·송어류는 11만 4,417톤으로 전년대비 각 31%, 35%, 17% 감소

《 어류냉동품 품목별 생산량(전국) 》

구분	2010년	2011년	전년차	전년대비
	톤	톤	톤	%
생선냉동수산물	1,539,592	1,250,647	△288,945	81
- 연어·송어류	137,792	114,417	△23,375	83
- 정어리류	279,643	296,104	16,461	106
- 전갱이·갈고등어류	77,234	76,954	△280	100
- 고등어류	347,371	240,567	△106,804	69
- 꽁치	155,010	100,033	△54,977	65
- 오징어류	81,076	89,128	8,052	110

## 4 식용가공품의 주요 품목별 생산량

### (1) 연육제품

- 연육제품 생산량은 53만 1,587톤으로 전년과 비슷하였음. 연육제품의 약 90%를 차지하는 어묵류가 46만 3,811톤(1% 감소)

《 연육제품의 품목별 생산량 (전국) 》

구분	2010년	2011년	전년차	전년대비
	톤	톤	톤	%
연육제품	533,624	531,587	△2,037	100
- 어묵류	468,830	463,811	△5,019	99
- 연육햄·소세지류	64,794	67,776	2,982	105

### (2) 냉동식품

- 냉동식품 생산은 25만 2,992톤으로 전년대비 13%감소

《 냉동식품의 품목별 생산량(전국) 》

구분	2010년	2011년	전년차	전년대비
	톤	톤	톤	%
냉동식품	291,970	252,992	△38,978	87
- 어개류	153,346	140,770	△12,576	92
- 수산물조리식품	138,626	112,222	△26,402	81

### (3) 염건품

- 건조품 생산량은 19만 225톤으로 전년과 비교하여 11% 감소

《 염건품의 주요 품목별 생산량(전국) 》

구분	2010년	2011년	전년차	전년대비
	톤	톤	톤	%
염건품	212,990	190,225	△22,765	89
- 전갱이	46,635	43,058	△3,557	92
- 꽁치	26,411	20,702	△5,709	78
- 고등어	21,272	18,543	△2,729	87
- 임연수어	44,342	39,243	△5,099	89

## (4) 염장품

- 염장품 생산량은 19만 1,535톤으로 전년과 비교하여 1% 감소. 품목별로 보면 연어·송어는 8만 8,466톤으로 전년과 비교하여 5%감소하였으며 고등어는 5만 609톤으로 전년대비 5% 증가함

## 《 염장품의 주요 품목별 생산량(전국) 》

구분	2010년	2011년	전년차	전년대비
	톤	톤	톤	%
염장품	193,794	191,535	△2,259	99
- 고등어	48,166	50,609	2,443	105
- 연어·송어	93,115	88,446	△4,649	95
- 대구·명태	7,776	5,589	△2,187	72
- 꽂치	12,983	15,007	2,024	116

## 2 라이프 코퍼레이션 사례



### 1 업체 개요

- 회사명 - 주식회사 라이프 코퍼레이션(LIFE CORPORATION)
- 창 업 - 1910년(회사설립 1956. 10. 24)
- 자본금 - 10,004백만엔, 발행주식수 53,450,800주
- 영업이익 - 5,031억7백만엔 (전년비 4.6%증가)(2011.3~2012.2)

### 2 업체 전략

- 상품 차별화를 위해 어류·반찬부문 신선어류 강화, 농산물 산지직송 확대, 육류의 점포가공 강화, 반찬류 상품개발 촉진 등 차별화 전략을 시행. PB상품과 사은품 제공 강화하고 안전한 식품 공급을 위해 방사능 측정과 상품 검사능력을 확충하고 전사적 품질 보증제 실시

### 3 매출실적

- 2011년도 매출액은 전년대비 4.6% 증가한 5,031억 엔이며, 2012년도는 전년대비 4.4% 증가한 5,251억 엔으로 예상함. 2012년도 영업이익과 경상이익은 미미한 감소가 예상되지만, 당기순이익은 전년의 21% 증가에 이어 19.5%의 증가가 예상됨
- 신규점포 개점은 2012년 11개를 목표로 하고 있음

(단위 : 백만엔)	영업이익 증감율(%)	매출증감율(%) 전점포 (기존점포)	영업이익 (증감율(%))	경상이익 (증감율(%))	당기순이익 (증감율(%))	신규오픈 점포수
2008년 2월	439,606 (5.0)	5.0 (3.2)	10,437 (16.9)	9,743 (17.9)	4,278 (160.8)	4
2009년 2월	462,968 (5.3)	5.3 (2.4)	11,424 (9.5)	11,061 (13.5)	5,450 (27.4)	9
2010년 2월	468,858 (1.3)	1.2 (△2.0)	8,676 (△24.1)	8,438 (△23.7)	4,062 (△25.5)	7
2011년 2월	480,822 (2.6)	2.3 (△0.7)	10,046 (15.8)	9,850 (16.7)	3,389 (△16.6)	9
2012년 2월	503,107 (4.6)	4.6 (0.4)	11,065 (10.1)	10,873 (10.4)	4,100 (21.0)	12
2013년 2월 예정	525,000 (4.4)	4.5 (0.3)	11,000 (△0.6)	10,800 (△0.7)	4,900 (19.5)	11

## 4 매출액 현황

### (1) 매출액·고객수·고객단가

- '10년부터 최근 연도까지 매출액·고객수·고객단가 모두 상승하고 있음
- 매출액은 전 점포 기준으로 전년대비 2010년 2.3%, 2011년 4.6% 증가했으며, 기존 점포 기준 2009년도, 2010년도는 미미한 감소세를 보였지만, 2011년도는 0.4%로 소폭 증가함
- 고객수는 전 점포에서 꾸준한 증가 추세를 보이고 있지만, 기존점포는 소폭 하락
- 내점 고객 단가는 2010년도는 미미한 감소를 보이지만, 2011년도는 전 점포, 기존 점포에서 소폭 증가함

(단가 : %)

	2010년 2월		2011년 2월		2012년 2월	
	전 점	기 존 점	전 점	기 존 점	전 점	기 존 점
매출액 전년도 비교	101.2	98	102.3	99.3	104.6	100.4
고객수 전년도 비교	103.9	99.9	103.1	99.8	104.5	99.8
단가 전년도 비교	97.4	98.2	99.2	99.5	100.1	100.6



## (2) 수산물 매출액

- 수산물은 2010년 이후 상승세로 2012년의 수산물은 식품 전체의 11%를 차지함

(단위 : 백만엔, %)

부 문	2010년 2월		2011년 2월		2012년 2월		
		전년비교		전년비교		전년비교	기존비교
식 품	372,877	102.1	383,477	102.8	400,958	104.6	100.1
농 산	55,760	102.4	58,707	105.3	60,621	103.3	99.1
수 산	35,485	98.3	35,530	100.1	36,316	102.2	98.2
축 산	42,279	100.0	42,862	101.4	45,355	105.8	101.3
부 식	43,416	101.8	45,190	104.4	47,769	105.7	100.3
가공식품	195,935	103.3	201,187	102.7	210,896	104.8	100.4

## (3) 지역별 매출액

- 지역별로 보면 2012년은 수도권(동경, 사이타마, 치바, 가나자와 등)의 점포수 98에 비해 긴키권(오사카, 효고, 나라, 교토 등)이 126으로 점포를 확대하고 있으며 매출구성 비교를 보면 수도권이 44.9%, 긴키권이 55.1%를 차지하고 있음

(단위 : 점포수, 백만엔, %)

	2010년 2월			2011년 2월			2012년 2월		
	점포수	매출액	비중	점포수	매출액	비중	점포수	매출액	비중
수 도 권	92	203,932	44.6	94	210,173	45.0	98	219,000	44.9
동 경 권	53	126,865	27.8	56	133,873	28.7	60	142,894	29.3
사이타마권	14	26,494	5.8	14	26,088	5.6	14	26,442	5.4
치 바 권	9	14,364	3.1	8	13,509	2.9	8	12,513	2.6
카나자와권	16	36,207	7.9	16	36,700	7.8	16	37,151	7.6
킨 기 권	116	252,590	55.4	121	256,722	55.0	126	269,235	55.1
오 사 카 부	91	195,907	42.9	94	199,512	42.7	98	206,936	42.4
효 고 권	10	22,747	5.0	11	24,080	5.2	12	27,143	5.6
나 라 권	5	13,131	2.9	5	12,679	2.7	4	12,435	2.5
교 토 권	10	20,801	4.6	11	20,450	4.4	12	22,719	4.6
합계	208	456,522	100.0	215	466,895	100.0	224	488,235	100.0

## (4) 수산부문 이익률

- 식품 전체적으로 2011년부터 상승하고 있으며, 2012년의 수산 이익률은 0.3% 증가

(단위 : %)

부 문	2010년 2월		2011년 2월		2012년 2월	
	이익율	증 감	이익율	증 감	이익율	증 감
식 품	25.9	±0.0p	26.2	+0.3p	26.8	+0.6p
농 산	19.5	△0.7p	20.5	+1.0p	21.5	+1.0p
수 산	27.9	+0.1p	28.3	+0.4p	28.6	+0.3p
축 산	27.6	+0.3p	27.7	+0.1p	28.3	+0.6p
부 식	38.6	+0.7p	39.6	+1.0p	40.7	+0.1p
가공식품	24.1	+0.1p	24.2	+0.1p	24.6	+0.5p

## (5) 설비투자과 신규점포 개점현황







- 신규점포 확대와 기존점포 확장에 투자하고 있으며 매년 확대 중임

	2010년 2월	2011년 2월	2012년 2월	2013년 2월(계획)
신규점포투자	8,479	10,710	11,471	11,700
확장투자	911	939	2,481	3,250
그 외	3,775	4,166	3,424	3,350
합 계	13,165	15,815	17,377	18,300

## 5 라이프 코퍼레이션에서 판매 중인 수산식품

### (1) 신선수산물(바지락, 가열조리용 굴 등)

- 어획 수산물 및 세척 살균한 패류(생식용 굴)를 포함

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 바지락                      제품중량 : 1팩                      판매 가격 : ₩287                      원산지 : 일본                      제조회사 : 아라아게 해산                      특 징 : 신선물</p>
	<p>제품명 : 참치회                      제품중량 : 150g                      판매 가격 : ₩510                      원산지 : 한국                      특 징 : 어류가공품</p>
	<p>제품명 : 바지락                      제품중량 : 150g                      판매 가격 : ₩198                      원산지 : 일본(미에현산)                      특징 : 신선함을 가장 우선</p>
	<p>제품명 : 굴 (생식용)                      제품중량 : 150g                      판매 가격 : ₩468                      원산지 : 일본                      특징 : 신선물</p>
	<p>제품명 : 히로시마현산 생굴 (가열조리용)                      제품중량 : 150g                      판매 가격 : ₩252                      원산지 : 일본 (히로시마현산)                      제조회사 : 마루히로수산                      특 징 : 일본 굴 주요산지인 히로시마산</p>
	<p>제품명 : 생굴 (가열조리용)                      제품중량 : 100g                      판매 가격 : ₩355                      원산지 : 일본 (히로시마현산)                      제조회사 : 요시비수산                      특 징 : 히로시마산을 강조한 포장 용기</p>

(2) 식용가공품

① 어육연육제품(魚肉練り製品)

- 어육을 주원료로 한 어육, 어육편 등에 조미료, 첨가제, 기타 재료(치즈, 그린 피스, 미역, 육류 등)를 더하여, 혼합한 후 정형화하고, 가열 응고시킨 것

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 기문 야채 튀김 4매                      제품중량 : 200g                      단위당 가격 : ₩198                      원산지 : 일본                      특 징 : 일본산 야채를 사용하여 사각사각 씹히는 맛을 살린 고구마 전분 튀김</p>
	<p>제품명 : 일본수산 바다 샐러드 플레이크                      제품중량 : 140g                      단위당 가격 : ₩188                      원산지 : 일본                      특 징 : 참게가 5% 함량, 유지감과 맛있는 식감의 어육. 퍼지기 쉽고, 요리에 사용하기 쉬운 조각타입. 식물유래 라코핀을 사용하여, 자연색을 띠. 달걀을 사용하지 않아 달걀 알러지 소비자에게 배려한 상품</p>
	<p>제품명 : 기문 사각사각 양파튀김 (4매)                      제품중량 : 200g                      단위당 가격 : ₩198                      원산지 : 일본                      특 징 : 양파의 자연적 단맛과 신선하게 씹히는 맛을 살린 고구마 전분 튀김</p>
	<p>제품명 : 기문 치라쿠 (5개)                      제품중량 : 85g                      단위당 가격 : ₩198                      원산지 : 일본                      특 징 : 치쿠와(통어묵)에 홋카이도산 카만베르치즈를 넣은 부드러운 식감의 치쿠와</p>


② 냉동식품

- 수산물을 주원료로 한 가공 또는 조리한 후에 -18℃ 이하에서 동결하여 동결상태로 보존한 포장식품

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 효고산 생굴 (가열용)                      제품중량 : 150g                      판매 가격 : ₩377                      원산지 : 일본(효고현산)                      제조회사 : 생활협동조합연합회                      특 징 : 제조일부터 2년간 보존가능한 냉동식품</p>
	<p>제품명 : 바다참게                      제품중량 : 1kg                      판매 가격 : ₩3,000                      원산지 : 캐나다                      제조회사 : 환향센터 냉장                      특 징 : 캐나다 산지에서 삶아, 급속냉동처리 대사이즈 21~30개 포장. 신선도를 가장 우선시 함</p>
	<p>제품명 : 바다참게                      제품중량 : 1kg                      판매 가격 : ₩1,919                      원산지 : 일본(훗카이도)                      가공지 : 상레이 푸드                      특 징 : 어획 후 바로 가공하여 급속냉동 후 제품화하여 신선한 참게맛을 그대로 유지(샤브샤브용)</p>
	<p>제품 : 껍질 제거 새우                      제품중량 : 170g                      판매 가격 : ₩593                      원산지 : 베트남                      제조회사 : 마루치수산                      특 징 : 천연새우로 크고 탄력. 자연 해동하여 취식가능</p>

## ③ 소건품 (素干し品)

- 어패류를 통째, 또는 적당히 다듬어 물로 씻어 그늘에서 건조한 것, 동결품 포함

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 열빙어            제품중량 : 10마리            판매 가격 : ₩266            원산지 : 노르웨이            제조회사 : 오카다수산            특 징 : 통째로 말린 것. 플라스틱 용기 포장판매</p>



## ④ 염건품 (塩干品)

- 어패류를 그대로 또는 적당히 다듬어 소금물로 씻거나 뿌려 건조한 것으로 동결품 포함

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 고등어            제품중량 : 4마리            판매 가격 : ₩275/1마리            원산지 : 일본            제조회사 : 구시로로횃슈            특 징 : 선도 유지 가공처리(머리제거), 소금 절임 후 진공포장</p>
	<p>제품명 : 가자미            단위당 가격 : 1팩 (4개포장)            판매가격 : ₩301            원산지 : 미국            제조회사 : 코무라 냉장            특 징 : 보존이 편리한 냉동팩 포장. 즉석요리가능. 어획 후 선도 유지 냉동처리</p>

⑤ 자건품 (煮干し品)

- 어패류를 그대로 또는 적당하게 정형화한 후 삶은 후 건조한 것

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 자건 정어리(순한맛)                      제품중량 : 500g                      판매 가격 : ₩1,155                      원산지 : 일본 지바현 규주규리마치해안산                      제조회사 : 후카야수산                      특 징 : 백구 정어리 자건은 어획량이 매우 적음. 국물은 투명하고 정어리 풍미가 농후한 국물이 특징. 쓴 맛이 없기에 간식 감각으로 그대로 먹어도 좋음</p>
	<p>제품명 : 자건 정어리(진한맛)                      제품중량 : 500g                      판매 가격 : ₩945                      원산지 : 일본 지바현 규주규리마치해안산                      제조회사 : 후카야수산                      특 징 : 진한 맛은 일반적으로 정어리 향기가 강해 예로부터 농후한 국물내기가 특징. 국물은 조금 탁하기에 내장을 제거한 후 사용</p>

⑥ 염장품 (塩蔵品)

- 수산물 저장을 목적으로 소금에 절이거나 기호에 맞게, 소금을 뿌린 것


제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 청어알                      제품중량 : 250g(1팩)                      판매 가격 : ₩771                      원산지 : 일본                      제조회사 : 오카무라식품공업                      특 징 : 냉장 판매. 맛이 좋고 색채가 우수한 상품</p>
	<p>제품명 : 유자 명란젓                      제품중량 : 1팩                      판매 가격 : ₩643                      원산지 : 일본                      제조회사 : 가네스에                      특 징 : 장기간 온도를 일정하게 하여 숙성시킴. 무색. (색소를 넣지 않음). 냉장 판매</p>



제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 청어알            제품중량 : 190g            판매 가격 : ₩671            원산지 : 일본            가공지 : 중외 푸드            특 징 : 최상의 맛과 신선도 자랑. 냉장판매</p>
	<p>제품명 : 생미역            제품중량 : 300g            판매 가격 : ₩286            원산지 : 일본            제조회사 : 조보식품            특 징 : 소금에 절인 생미역. 냉장판매. 선명한 녹색을 띄고 씹을 때 부드러워서 감촉이 좋음</p>

## ⑦ 훈제품

- 수산물을 소금에 절인 후 훈연하여 건조와 동시에 훈연(액훈)성분을 부착, 흡수시키는 것

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 청어훈제            제품중량 : 1팩            판매 가격 : ₩294            가공지 : 야도협화수산            특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품. 용기 봉지 포장 냉동 판매</p>



⑧ 절제품 (節製品) : 어체를 세로로 2등분 또는 4등분한 것을 삶아, 배건(불에 쪄어서 건조)하여 건조시키는 것(생선포)

제품 이미지	제품 정보
	제품명 : 가다랑어 포 제품중량 : 100g 판매 가격 : ₩262 원산지 : 일본 제조회사 : 야마키 특 징 : 비닐포장
	제품명 : 가다랑어 포 제품중량 : 5g*10 판매 가격 : ₩344 원산지 : 일본 제조회사 : 닌벤 특 징 : 비닐포장

⑨ 기타 식용 가공품 : 젓갈류(塩辛類), 수산물절임류(水産物漬物), 조미가공품(調味加工品)

제품 이미지	제품 정보
	제품명 : 오징어젓갈 제품중량 : 100g 판매 가격 : ₩109 가공지 : 마루요수산 특 징 : 진공팩 포장
	제품명 : 즈카루절임 제품중량 : 1개 판매 가격 : ₩128 가공지 : 카마다상점 특 징 : 진공팩 포장
	제품명 : 오징어젓갈 제품중량 : 200g 판매 가격 : ₩395 원산지 : 일본 제조회사 : 오노만 특 징 : 컵 형태 포장

## ⑩ 구이·조미김

- 구이김 : 건조김을 구운 것을 말함. 전장 및 한입 크기로 자른 것
- 조미김 : 건조김 조미액을 바른 후 구운 것을 말함. 통상 한입 크기로 자른것

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 반찬용 김          제품중량 : 8개포장          판매 가격 : ₩258          원산지 : 일본          제조회사 : 백자          특 징 : 날개별 비닐포장</p>
	<p>제품명 : 삼각김밥용 김          제품중량 : 3절개*20          판매가격 : ₩216          원산지 : 일본          제조회사 : 백자          특 징 : 비닐 포장</p>
	<p>제품 : 주먹밥 김          제품중량 : 8절개*8봉지/8개          판매가격 : ₩200          원산지 : 일본          제조회사 : 오오모리아          특 징 : 날개별 비닐 포장</p>
	<p>제품명 : 김          제품중량 : 100p          판매 가격 : ₩299          원산지 : 일본          제조회사 :          특징 : 용기포장</p>

### (3) 신선냉동 수산물

- 수산물 신선품을 동결실에서 동결한 것으로 수산물을 통째, 필레, 어육 등으로 한 것

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 냉장육 가리비                      제품중량 : 1팩                      판매 가격 : ₩294                      원산지 : 일본                      가공지 : 마루이치 요코하마                      특 징 : 급송냉동 포장, 아미노산 유출, 불필요한 수분을 방지, 맛을 보존, 살균, 냉각처리</p>
	<p>제품명 : 꿀뚜기 오징어                      제품중량 : 100g                      판매 가격 : ₩238                      원산지 : 태국산                      제조회사 : 후렛구스                      특 징 : 어류가공품, 플라스틱 외장필름포장사용, 냉동포장</p>
	<p>제품명 : 오징어 소면                      제품중량 : 135g                      판매 가격 : ₩288                      원산지 : 태국산                      제조회사 : 야마카식품                      특 징 : 어류가공품, 냉동포장, 해동 후 바로 요리 가능</p>
	<p>제품 : 블랙새우                      제품중량 : 1팩 (12마리)                      판매 가격 : ₩630                      원산지 : 인도산                      제조회사 : 마쯔오카 푸드                      특 징 : 플라스틱 용기포장판매, 자연해동가능, 식감이 좋고 튀김 용으로 사용</p>

## 〈참고〉 수산식품 제품 분류

### □ 분류방식

- '11년 수산가공품 생산량(일본 농림수산성, 농림수산통계, '12.7.31 발표) 조사 결과를 보면 수산가공품 부류에 신선 구분을 추가함. 대분류는 신선수산물, 식용가공품, 신선냉동수산물 3분류임
- 신선수산물 : 어획 수산물 및 세척 살균한 패류(생식용 굴)를 포함
- 식용가공품
  - ① 연육제품 : 어육이 주원료인 어육, 어육편 등에 조미료, 첨가물, 기타 재료(치즈, 채소, 미역, 육류 등)를 더해, 혼합 후 정형화, 가열·응고 시킨 것
  - ② 냉동식품 : 수산물을 주원료로 한 가공 또는 조리한 후에 마이너스 18℃ 이하에서 동결하여 동결상태로 보존한 포장식품
  - ③ 소건품 : 통째, 또는 적당하게 정형한 후 물로 씻어 건조, 동결품을 포함
  - ④ 염건품 : 통째 혹은 적당하게 정형한 후에 소금물로 씻거나 뿌린 후 건조한 것으로 동결품을 포함
  - ⑤ 자건품 : 어패류를 그대로 또는 적당하게 정형화한 후 삶은 후 건조한 것
  - ⑥ 염장품 : 저장을 목적으로 소금에 절이거나 기호에 맞게 소금을 뿌린 것
  - ⑦ 훈제품 : 소금에 절인 후 훈연(액훈)하여, 건조시 훈연성분을 부착, 흡수시킨 것
  - ⑧ 절제품 : 어체를 세로로 2등분 또는 4등분한 것을 삶아, 배건(불에 쪄어서 건조)하여 건조시킨 것
  - ⑨ 기타 식용가공품 : 젓갈류(塩辛類), 수산물절임류(水産物漬物), 조미가공품(調味加工品)
  - ⑩ 구이·조미김
- 신선냉동 수산물

### 3 수산물 소비동향

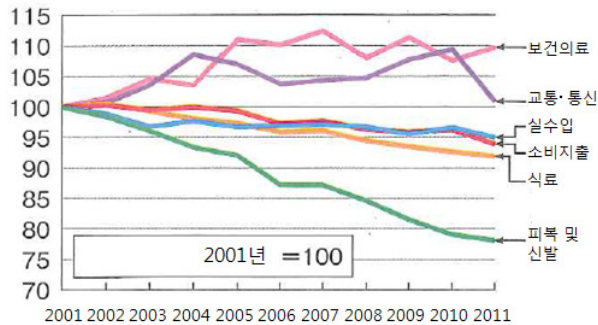


#### 1 수산물 소비동향

##### (1) 감소하는 수산물 소비

- 최근 경기 침체로 인해 가계의 수입·지출이 감소하면서 소비자가 식료비를 억제하는 경향이 나타남
- 가계지출의 내역을 보면 교통비, 통신비, 보건의료비는 2011년도 지출액이 2001년과 비교해서 평행을 유지하거나 또는 증가하는 반면, 식료비는 의복 및 신발과 같이 감소하고 있음
- 식료품지출 내역을 보면 외식과 조리식품 비율이 제자리걸음 또는 증가하는 반면, 생선류와 수산가공품(젓갈, 어육, 조개류)은 감소하고 있어 가정에서 조리하는 수산물 소비가 감소하고 있다는 것을 알 수 있음

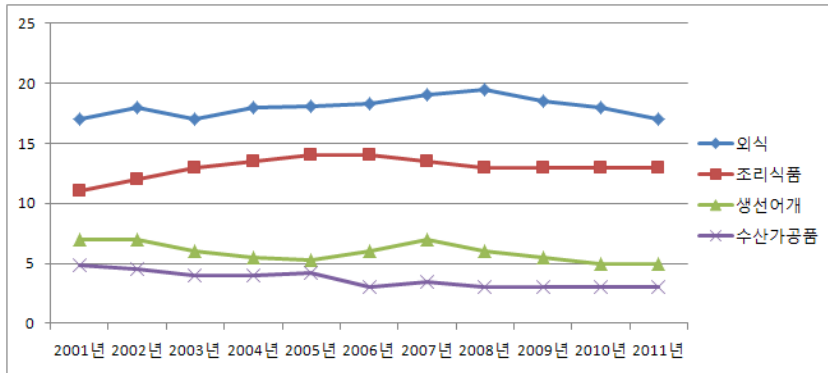
《 세대당 용도별 소비지출 추이 》



\* 2001년을 100으로 할 때의 변화임

《 식료지출액을 차지하는 형태별 비율 추이 》

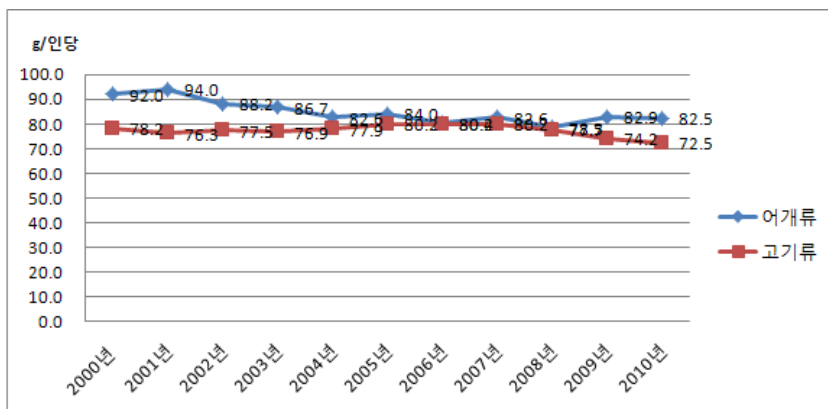
(단위 : %)



(2) 육류와 어패류의 섭취량 차이 확대

- 어류와 육류의 국민 1인당 섭취량 추이를 보면, 어패류가 2001년 이후, 감소하고 있는 반면 육류는 거의 변함이 없으며 2006년도에 처음으로 육류의 섭취량이 어류보다 웃돌았음. 그 후 2007년, 2008년에는 어패류와 육류 섭취량이 비슷했지만 2009년, 2010년에는 육류와 어류의 섭취량 차가 확대되었음

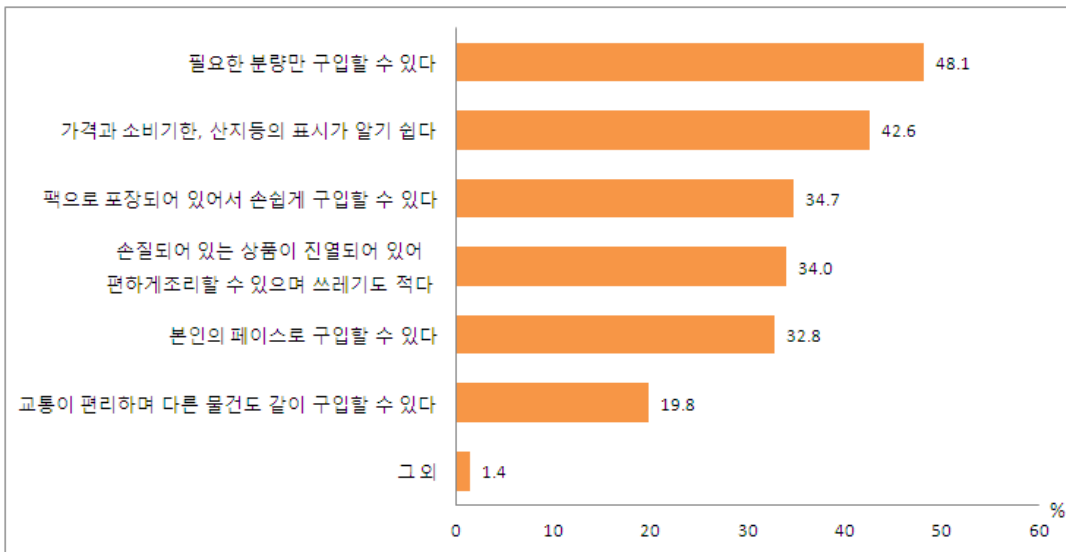
《 1인당 하루 어패류와 육류 섭취량 추이 》



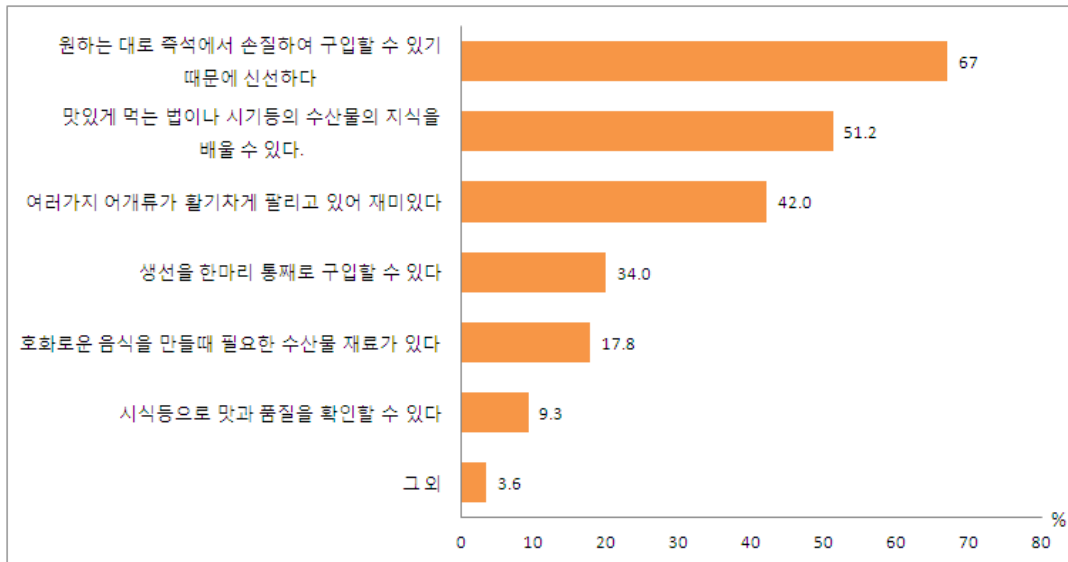
### (3) 슈퍼마켓에서 구입 비율이 높음

- 수산물을 슈퍼마켓에서 구입하는 비율은 66%임. 농림수산부가 전국의 소비자를 대상으로 실시했던 조사에 따르면, 수산물을 슈퍼마켓에서 구입하는 이유는 ‘필요한 분량을 구입할 수 있다’ ‘가격과 유통기한, 산지 등이 알기 쉽게 표시되어 있다’ ‘팩으로 포장되어 있어서 손쉽게 구입할 수 있다’가 상위를 차지하였음. 구입시의 편리성과 알기 쉬운 상품표시 등으로 인해 슈퍼마켓에서 수산물을 구입하는 요인으로 작용함을 알 수 있음
- 수산물 전문점에서 구입하는 이유는 ‘원하는 대로 즉석에서 손질하여 구입할 수 있기 때문에 신선타다’ ‘맛있게 먹는 방법, 시기 등 수산물 지식을 제공받을 수 있다,’ ‘여러 가지 어패류가 있어서 재미있다’ 라고 응답하여, 고객의 필요에 따라 개별적으로 대응하는 서비스와 생선가게 특유의 활기 등이 장점으로 작용함

《 수산물을 슈퍼마켓에서 구입하는 이유 》



### 《 수산물을 수산물 전문점에서 구입하는 이유 》



#### (4) 가정의 신선어류 구입량 동향

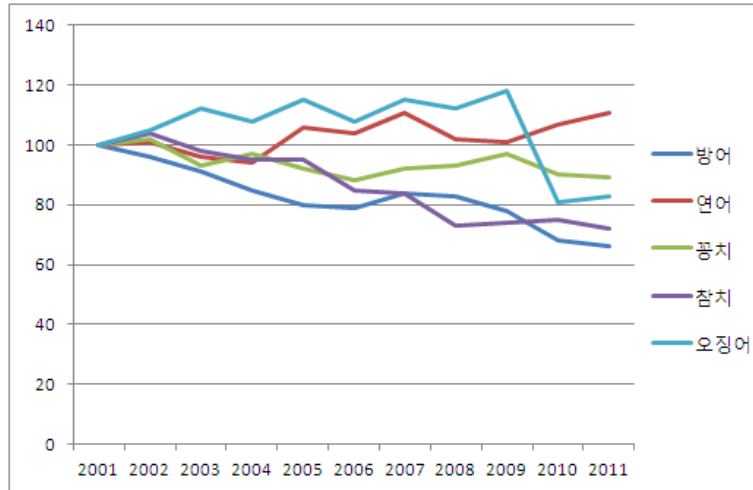
- 어패류의 소비량이 감소하고 가정에서 소비되는 어패류 종류에도 변화가 보임. 가정에서의 어종별 생선구입량은 2001년, 2011년 비교해 보면 오징어와 참치가 크게 감소하였고, 연어는 감소가 적었음. 어종별 구입량은 연어가 3위에서 1위가 되었음. 구입량이 증가하고 있는 어류는 방어뿐임. 연어와 방어 구입이 높은 이유는 연어는 칠레, 노르웨이산 등 수입품이 일본식, 양식, 중국식 등 다양하게 조리하여 먹을 수 있는 점. 방어는 양식산 방어의 안정적인 공급과 천연자원의 어획 증가에 따라 산지 가격 하락에 더불어 조리법 보급 등이 있음. 꽂치는 어획량이 감소하여 2010년, 2011년에 구매량이 감소함

### 《 생선 연간 1인당 품목별 구입수량의 변화 》

	1위	2위	3위	4위	5위
2001년	오징어	참치	연어	고등어	방어
2011년	연어	오징어	참치	방어	고등어



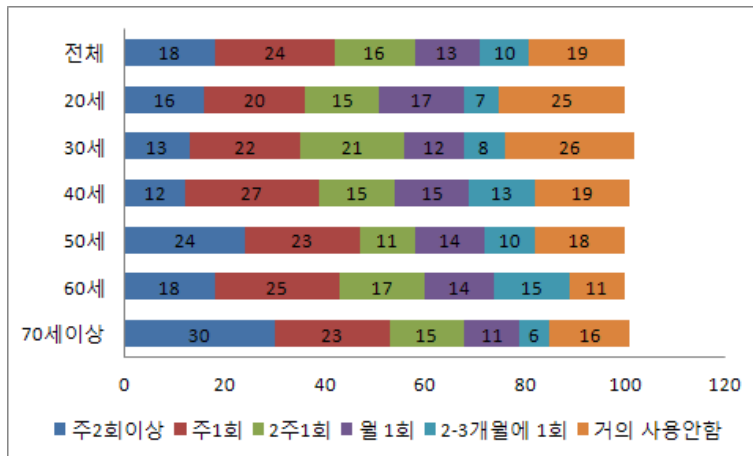
《 구입이 증가한 어류, 감소한 어류 》



\*2001년을 100으로 보았을 때의 변화를 나타냄

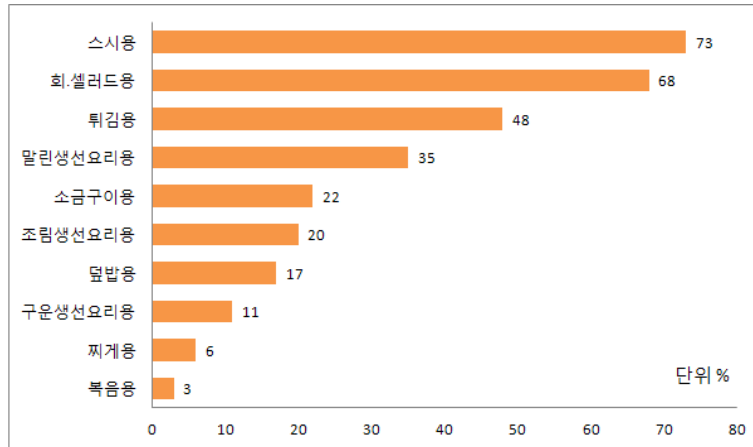
- 가정의 어패류 조리 빈도는 '주 1회'가 가장 많음

《 가정의 어패류 조리 빈도 》



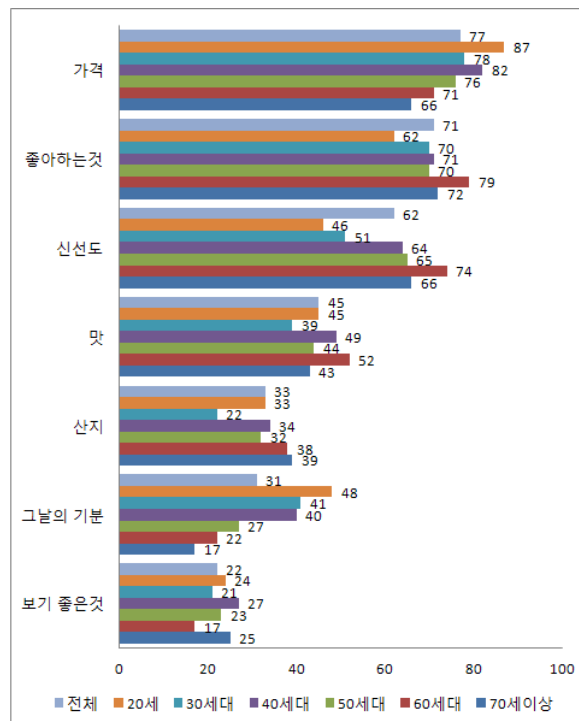
- 가정에서 구입한 어패류 제품은, '스시'와 '생선'을 구입하는 사람이 많음. '스시' (김밥, 초밥 등), '회'(회, 샐러드 등) 각각 73%, 68%였음

《 가정에서 구입하는 어패류 종류 》



- 어패류 구입시, ‘가격’을 기준으로 구입하는 비율이 가장 높았음. ‘가격’, ‘좋아하는 것’, ‘신선도’ 각각 77%, 71%, 62%였음

《 어패류 선택 기준 》



## ② 최신 수산물 신상품 출시 현황

### (1) 소금을 줄인 제품과 저염 신상품 출시 잇따라

- 가공지에서 사용하는 소금 소비량이 감소를 보임. 소금은 가공식품의 제조에서 빠질 수 없지만 건강에 대한 관심이 높아지면서 염분을 줄인 제품, 저염 제품이 출시됨

#### 《가공식품용 소금 소비량》

(단위 : 1,000톤)

	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
식품공업용	851	911	909	859	818
절인야채	84	93	93	93	87
된장	44	47	50	48	47
간장아미노산	169	174	171	166	166
수산	203	207	200	189	176
조미료	136	138	143	132	123
가공식품	115	134	132	126	130
그 외	100	116	119	105	89
특수용소금	2	1	1	1	1
특수제법소금	51	56	50	165	54
합계	904	968	960	1,025	873

※ 소금 수요 실적은 재무성의 등록을 받은 업체(제조·수입·도매) 및 소금 사업 센터의 판매 수량 등의 보고를 바탕으로 집계하고 있음. 표·그래프는 재무성의 소금 수요 실적에 특수용 소금·특수제법 소금을 더하여 일본식량신문이 정리한 것 (자료 : 일본식량신문 2012.8.8)

- 일본 국내의 대규모 소금제조공장 중 하나인 오나하마공장은 동일본 유일한 제조공장이었으나, 작년 동일본 대지진 피해와 소금을 줄인 제품, 저염 인기도 겹쳐 전년 실적이 크게 줄었으며, 이에 공장도 가동 중지 상태임
- 업무용 소금의 소비량은 수산용이 17만6000톤(동 6.9%)으로 크게 감소. 간장아미노산은 16만6000톤으로 전년과 비슷함. 가공식품은 13만 톤(동3.2%)으로 증가하였으나 조미료용이 12만3000톤(전년대비 6.8%감소), 찌케모노용(소금으로 절인 요리)이 8만7000톤(전년대비 6.5%감소), 된장용이 4만7000톤(전년대비 2.1%감소)으로 대부분이 감소

《 소금 함유량을 줄인 제품 》

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 아이아게산 소금 함유량을 줄인 조미김                      발매일 : 2012년 9월 1일 발매                      제품중량 : 6속                      판매 가격 : ₩160                      원산지 : 일본                      제조회사 : 니코니코해태(주)                      특 징 : 염분 30% 삭감. 화학조미료 무첨가. 김 명산지 '큐슈 아리아케해'산의 원료한정상품</p>
	<p>제품명 : 해태조림 순감염                      발매일 : 2012년 9월 1일 발매                      제품중량 : 125g                      판매가격 : ₩300                      원산지 : 일본                      제조회사 : 니코니코해태(주)                      특 징 : 염분은 일반상품보다 30% 삭감. 원료는 파래가 아닌, 바닷말(김). 빵이나 샐러드에도 잘 맞고, 부드러운 점액으로 됨</p>
	<p>제품 : 사라자코                      발매일 : 2012년 2월 20일 발매                      제품중량 : 25g                      판매가격 : ₩240                      원산지 : 일본                      제조회사 : 하고로모푸두(주)                      특 징 : 일본근해에서 채취한 멸치를 열풍으로 장시간 건조하여 보다 샐러드에 맞게끔 바삭하게 제조</p>
	<p>제품명 : 파랏도 후지코                      발매일 : 2012년 3월 1일 발매                      제품중량 : 25g                      판매 가격 : ₩158                      원산지 : 일본                      제조회사 : 후지코(주)                      특 징 : 감염 다시마. 염분을 15% 삭감. 다시마를 2cm로 짧게 썰어, 손에 더럽히지 않고 간단하게 적당량으로 사용 가능. 훗카이도산 다시마 사용</p>

## (2) 독신자, 고령화 및 워킹맘의 증가로 간편식품 출시 늘어남

- 독신인구 및 고령인구의 증가와 더불어 워킹맘이 늘어남에 따라 쉽고 간편하게 먹을 수 있는 간편식품 출시가 늘어남

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 오마이 스프 파스타 클램차우더                      발매일 : 2012년 8월 2일 발매                      제품중량 : 340g                      판매 가격 :                      원산지 : 일본                      제조회사 : 일본제분(주)                      특 징 : 바지락 맛을 살린 크림 수프. 물없이 스트레이트 타입임으로, 렌지 사용 가능. 원형접시용기를 사용, 소비자가 먹기 좋게 개발한 상품</p>
	<p>제품명 : 이탈리아 콩치 토마토&amp;바질                      발매일 : 2012년 9월 1일 발매                      제품중량 : 100g                      판매가격 : ₩189                      원산지 : 일본                      제조회사 : SSK세일(주)                      특 징 : 이탈리아 맛 콩치 캔조림. 와인, 파스타, 샐러드, 오븐 조리용 요리소재로 활용 가능</p>

- 수산청은 '12. 8. 23 제1회 '우리 패스트 피쉬 위원회'를 수산청에서 개최하여, 제1회 '패스트 피쉬'1) 상품 53품목을 선정함
- 화제의 이토요카도의 '렌지업 상품', 이온의 '호박맛 콩치다시마', '바질맛 뼈없는 콩치', '매운맛 뼈없는콩치', '차조기맛 뼈없는콩치'(구지시어협에서 등록) 선정



1) 패스트 피쉬 : 간편하게 먹기 쉬운 어류 상품

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 아케보 DHA 연어 플레이크  발매일 : 2012년 3월 발매  제품중량 : 35g  판매 가격 : ₩150 / 원산지 : 일본  제조회사 : (주)마루하니치로식품  특 징 : 연어 조각으로 DHA를 첨가. 후생노동성이 장려하는 성인 1일분 DHA·EPA섭취목표량을 함유. 일본내공장산. 쌀, 빵 모두 사용 가능</p>
	<p>제품명 : 오코노미야키 가다랑어 포  발매일 : 2012년 2월 27일 발매  제품중량 : 48g  판매가격 : ₩240 / 원산지 : 일본  제조회사 : 야미키(주)  특 징 : 통상상품(두께 0.02~0.04mm)과 비교하여, 가늘고 얇게 (0.01~0.03mm) 썬 수 있는 상품. 일본산 가다랑어포 사용</p>
	<p>제품 : 셀러드 알래스카 게 품미 어묵  발매일 : 2012년 6월 1일 발매  제품중량 : 10개  판매가격 : ₩200 / 원산지 : 미국  제조회사 : (주)호리가와  특 징 : 염분 50% 삭감. 1팩에 우유 200ml분 칼슘량을 섭취 가능. 식물성 유산균 함유. 알러지를 배려하여, 달걀, 소맥, 우유를 사용하지 않음</p>
	<p>제품명 : 포케몬 모양 김  발매일 : 2011년 10월 발매  제품중량 : 1매  판매 가격 : ₩137  원산지 : 일본  제조회사 : 마루미야식품공업(주)  특 징 : 인기 캐릭터 인형에 김을 올려내어 아이들의 캐릭터 도 시락 등에 사용하는 상품. 일본산 김 사용</p>

4

한국산 수출확대를 위한 시사점



1 간식시장 공략 필요

- (1) 핵가족화, 1인생활 인구의 증가와 함께, 조리하지 않고도 먹을 수 있는 간식 수요가 늘고 있음. 실제로 중국이나 태국에서 수입되고 있는 냉동식품의 신상품은 간식, 반찬 용이 압도적으로 많음
- (2) 또한 가정용으로 판매하려면 먹기 쉽고, 조리하기 쉬워야함. 더욱이 식당용은 일손이 부족하거나 인건비 절감을 도와줄 간편 상품이 인기임

2 대형유통업체의 PB상품 개발 총력 추세와 택배사업 확대에 주목

- (1) 이온이나 세븐&아이 홀딩스 등 대형유통업체가 규모화된 자본을 배경으로 비교적 싼 PB상품 판매를 확대하고 있어, 제조업체가 납품 가능한 매장의 폭은 좁아지고 있으며, 판매가격도 하락. 일본의 복잡한 유통구조에서 살아남기 위해서는 고품질의 저가격 제품을 직접매입하여 판매한다는 경영방향이 지배적임
- (2) 또한, 향후 시니어 세대가 증가함에 따라 각 대형유통업체는 저렴한 가격에 배달까지 가능한 제품의 개발에 총력을 다하여 고령자 등에 상품을 직접 판매하여 안정적으로 고객을 확보할 수 있는 택배사업 등이 신 수익원을 찾기에 매력적인 시장임
- (3) PB상품에 대한 수요파악 및 바이어를 발굴하여 일본 소비자에게 택배가 가능한 형태의 수산 가공제품을 수출한다면, 향후 일본에서 수출확대가 예상됨

### 《 식품택배 관련 기업 》

기업명	내 용
니치레이	10월부터 우유배달점 등과 고령자 식 택배 개시
마루하 니치로 HD	자회사가 제약회사 등과 손잡고 연내 개호식 택배 개시
산토리 HD	음료수 택배에 3월부터 본격 참여. 연내 1만 가구로 확대 계획
닛신의료식품	4월에 고령자 대상 도시락 택배 참여. 5년 후 매출액 500억엔 목표
일본 맥도널드 HD	햄버거 택배를 도내 중심으로 본격화, 도입점포 수를 연내에 4배로 확대

주) HD는 홀딩스

### 3 동일본 대지진 재해에 의한 영향

- (1) 리아스식 해안에 둘러싸인 산리쿠 앞바다는 미역, 쫄면, 전복으로 시작해 많은 어패류가 생산되었던 지역임
- (2) 일본 수산물 생산 감소로 해외로부터 추가 수입 방침. 단기적으로 회복이 가능한 품목(미역, 김 등)외 전복, 새조개 등과 같은 회복기간이 길게 필요한 품목에 대한 마케팅 집중이 필요한 시점임

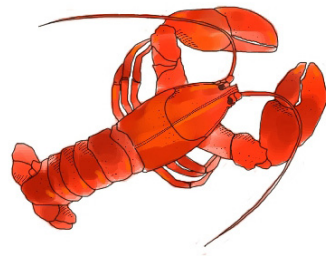
### 4 신선수산물 위주의 수출품 변화 필요

- (1) 일본 소비자는 신선 수산물과 냉장·냉동품 품질을 동등하다고 생각함
  - 한국과는 다르게 일본 소비자는 수산물 냉동품을 신선품과 거의 동일시 하고 있어 유통업체 및 수입업체는 유통, 보관의 효율성과 납품처의 다변화를 위해 유통비용이 저렴한 냉장·냉동품을 선호함
  - 이에, 한국과는 다른 신선 수산품을 위주로 한 수출품목 구성 개선이 필요함
  - 한국 내 주요 수산물 생산지에서 냉장·냉동시설을 완비하여 국내외에 다양한 유통망을 확보하여 수출 증대를 가져올 수 있을 것임



(2) 일본현지 수요에 맞춘 수산가공품 생산 시설에 투자

- 노령화 지속, 싱글족 증가, 도시락 문화 발달 등 국내와는 차이가 있는 일본 현지인 소비경향을 파악하여 일본 내 바이어가 원하는 수산가공품의 생산을 위한 시설을 국내에 완비하여 일본현지 생산품보다 가격 경쟁력있는 상품 생산으로 수출확대



# 미 국

1. 수산식품 유통동향
2. 유통매장 판매동향
3. 유통매장 수산 제품 현황
  - 1) 한남체인 LA지점
  - 2) 앨버슨마켓(Albertson's Market)
4. 수산식품 트렌드
5. 한국산 수출확대를 위한 시사점

해외유통매장 수산식품 현황



# 02

해외유통매장 수산식품 현황



## 1 수산식품 유통동향



- 미국인들의 수산물 소비와 구매동향 파악과 전반적인 미국 슈퍼마켓 매장에서의 수산물 부류별 매출현황 추정을 위해서 유료자료 구매를 통한 문헌조사를<sup>1)</sup> 실시하고, 매장 탐문조사를 수행함(한남체인 LA지점, Albertson's Market). 한남체인 LA지점의 경우 미 서부지역의 최대 한인 체인 마켓이며 LA매장은 한인 타운 중심부에 위치하여 한국계, 아시안계, 히스패닉계 등 다양한 소비자들이 여러 종류의 수산물을 구매하는 대표적인 매장임

### 1 미국 전체 슈퍼마켓

- 아시안 및 유럽인들에 비해 미국인들의 수산물 소비는 높지 않은 편으로 그나마 수산물 소비의 약 70%가 외식을 통해 이루어지고 있음
  - 미국 마켓은 아시안 마켓에 비해 수산물 매대 크기도 작고 제품종류도 다양하지 않으며 주로 연어, 흰살생선 등의 신선필렛 및 갑각류(새우, 게, 가재) 냉동제품 등이 판매되고 있음
- Mintel사의 조사에 따르면 미국의 소매 수산물 시장규모('10년도)는 약 158억불에 달하며 이 중 신선제품이 52.6%인 83억불, 냉동제품이 34%인 54억불, 상온보관제품이 13.4%인 21억불임
- FMI(Food Marketing Institute)의 '10년도 조사에 의하면 미국 슈퍼마켓의 월평균 매출은 1,864천불이었고 평균 객단가는 약 \$27였음
- Nielson사의 조사에 의하면 슈퍼마켓 전체 매출 중 신선식품의 비중이 29%였고 이 중 수산물의 비중은 5%였음. 따라서 매장 전체 매출 중 수산물의 매출비중은 약 1.5~2%로 추정할수 있으며 매장당 월평균 수산물 매출은 28천불~37천불로 추정됨

1) 참고자료 : '2011 American Consumers Finfish Purchasing Behaviors Report', '2011 Supermarket Trends', 'The Future of the Fish & Seafood Market in the US, to 2016', 'Consumer Trends, The American Seafood Market'

## 2 한인 교포 슈퍼마켓

- 한인 조사마켓의 경우 전체 매출에서 수산물의 비중이 7~8%로 미국 마켓의 2%선에 비해 4배에 달하고 있으며 수산물의 연간 매출규모는 3~4백만불 정도임
- 미국인들과는 달리 한국, 일본, 중국계 등의 아시아인들은 다양한 종류의 수산물을 선호하고 소비량도 많은 편으로 수산물 매대 면적도 미국 마켓에 비해 2~3배 정도 크며 종류도 매우 다양함



## 2 유통매장 판매동향



### 1 미국 전체 슈퍼마켓

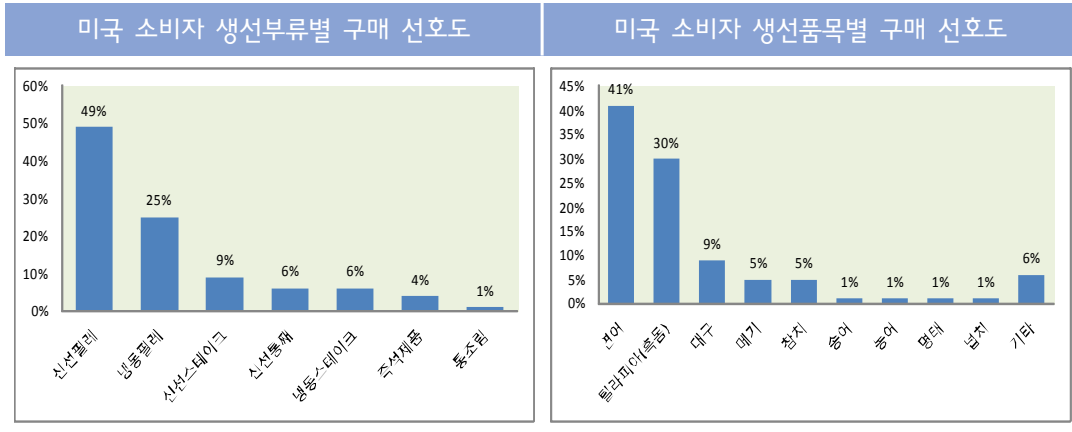
#### ● 수산물 전체 품목별 판매순위

순 위	품 목	도 시
1	새우	필라델피아
2	연어	마이애미
3	게	볼티모어
4	틸라피아(Tilapia)	잭슨빌(Jacksonville)
5	바닷가재	하트포드(Hartford)
6	메기	탬파(Tampa)
7	스캘럽	올랜도(Orlando)
8	대구	보스턴(Boston)
9	연육(Surimi)	뉴욕
10	게살	올버니(Albany)

자료) Nielson, supermarket trends

- 미국 해양수산청(NMFS)의 최근('10년도) 통계에 의하면 미국인들의 연평균 수산물 소비량은 15.8파운드로 이 중 73%(11.6파운드)가 신선/냉동제품이었고 25%(3.9파운드)가 통조림제품, 2%(0.3파운드)가 훈제제품이었음
- 미국 슈퍼마켓의 수산물 판매 비중은 품목수 및 매대크기로 살펴볼 때 신선/냉장제품이 60%, 냉동/가공제품이 40% 정도로 추정되며 가공제품 중에서는 냉장/냉동제품이 70%, 상온진열가능 가공품이 30% 정도로 추정됨
  - 미국 소비자의 경우 신선/냉장제품은 주로 스테이크용 필레를 구입하며 냉동제품은 새우, 흰살생선, 관자 및 즉석 조리제품을 선호하며 상온진열 가공품은 참치, 정어리 등의 통조림 제품을 주로 구매함
    - 품목별로는 새우, 연어가 전체 수산물 매출의 각각 30%, 13%를 차지하는 주요 품목임
    - 신선/냉장제품의 경우 연어, 대구, 황새치, 틸라피아가 전체 매출의 70%를 차지

- 미국은 수입산 수산물 비중이 80%가 넘으며 원산지별로는 신선/냉장생선의 경우 캐나다와 칠레산, 새우의 경우 태국과 베트남산, 냉동제품의 경우 중국과 멕시코산이 많이 유통되고 있음



자료) Seafood Business

## 2 한인 교포 슈퍼마켓

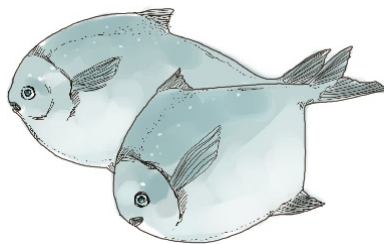
### ● 품목별 수산물 판매순위

순 위	품 목
1	고등어
2	오징어
3	광어
4	새우
5	굴

- 수산물 판매비중은 품목수 및 매대 크기로 살펴볼 때 원물제품이 20%, 일차가공제품이 50%, 고차가공제품이 30% 정도로 추정되며 가공제품 중에서는 냉장/냉동제품이 65%, 상온진열가능 가공품이 35% 정도로 추정됨

- 아시안 소비자의 경우 신선/냉장/냉동제품 모두 다양한 조리용도의 어패류, 갑각류, 연체류, 맛살, 어묵 등을 주로 구입하며 상온진열가공품은 건어물, 해조류, 통조림제품을 주로 구매함

- 미국 마켓에서는 일부지역을 중심으로 껍질굴을 제외하고는 살아있는 수산물이 없으나 한인 교포마켓에서는 횡감용의 활넙치와 활전복이, 중국마켓에서는 튀김용 활어와 계가 많이 판매됨
  - 품목별로는 오징어, 고등어, 광어가 전체 수산물 매출의 20~30%를 차지하는 주요 품목임
  - 한인 교포마켓 역시 수입산 수산물 비중이 높으며 원산지별로는 계절 및 품목에 따라 상이하나 노르웨이산, 대만산, 중국산, 뉴질랜드산이 많이 유통되고 있음
- 한인 소비자들은 주로 한국에서 먹어본 어종 및 건어물 제품을 선호하며 크기가 큰 생선보다는 크기가 작거나 소량재포장제품의 구매를 선호하고 있음





### 3 유통매장 수산 제품 현황



#### 1 한남체인 LA지점

##### (1) 원물상태

- 한인마켓을 비롯한 아시안 마켓의 원물상태의 생선은 주로 손질되지 않은 통째로 무게 당(파운드) 가격으로 판매되며 소비자가 손질을 원할 시 가격을 추가로 받고 있음

동태		새우(냉동)	
			
중량	가격	중량	가격
2 lbs	\$1.99	1 lb	\$5.99
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$0.44	일본	\$1.32	인도




오징어(냉동)		고등어(냉동)	
			
중량	가격	중량	가격
1 lbs	\$2.99	2 lbs	\$1.99
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$0.66	한국	\$0.44	노르웨이

(2) 일반가공

- 일반가공제품은 주로 자반구이용이나 건조, 절단 또는 염장제품 형태로 판매되며 매장 내 수산물 매출의 30~40%를 차지하고 있음

멸치(건조)		고등어(자반)	
			
중량	가격	중량	가격
1 lbs	\$10.99	0.75 lbs	\$5.24
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$2.43	한국	\$1.54	노르웨이

홍합(반껍질)		새우젓	
			
중량	가격	중량	가격
0.89 lbs	\$3.55	1 lbs	\$3.29
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$0.88	뉴질랜드(양식산)	\$0.73	중국

동태(필레)		오징어(절단냉동)	
(앞면)	(뒷면)	(앞면)	(뒷면)
			
중량	가격	중량	가격
14 oz (400g)	\$5.99	15 oz (450g)	\$5.99
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$1.49	러시아	\$1.33	한국
성분	Alaska pollock(명태)	성분	squid(오징어)

### (3) 고차가공

- 한인 교포마켓에서 판매되는 고차가공제품은 그 품목 및 형태가 매우 다양하여 맛살, 통조림, 볶음, 즉석식품, 젓갈, 포 등과 같이 한국에서 유통되는 제품들을 쉽게 접할 수 있음

- 최근 들어 포장용기 및 디자인이 한층 개선된 제품들을 선보이고 있으며 제품 종류도 증가함

골뱅이 통조림		꽂치 통조림	
			
중량	가격	중량	가격
4.93 oz (140g)	\$2.99	14 oz (400g)	\$2.99
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$2.14	아일랜드(한국가공)	\$0.75	대만(한국가공)

Hot Roasted Squid, Sliced (매운맛 구운 오징어채)		Dried File Fish(건조 쥐포)	
(앞면)	(뒷면)	(앞면)	(뒷면)
			
중량	가격	중량	가격
3 oz (85g)	\$5.99	6 oz (170g)	\$6.99
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$7.05	한국	\$4.11	한국
성분	Squid, Sugar, Salt, MSG, Citric Acid, Red pepper powder, Garlic	성분	File Fish



Seasoned Laver(조미김)		Dried Anchovy Flour(건멸치 가루)	
(앞면)	(뒷면)	(앞면)	(뒷면)
			
중량	가격	중량	가격
2.12 oz (60g)	\$2.49	7.05 oz (200g)	\$8.99
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$4.15	한국	\$4.49	한국
성분	Laver, Corn oil, Sesame oil, Sugar, Salt, Carrot, Spinach, onion	성분	Anchovy

Prepared sliced Pollock(북어포)		Seasoned Pollock Sliced(조미 북어포)	
(앞면)	(뒷면)	(앞면)	(뒷면)
			
중량	가격	중량	가격
1.23 oz (35g)	\$0.99	2.81 oz (80g)	\$5.99
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$2.83	한국	\$7.49	한국
성분	Yellow Corvina, Wheat flour, sugar, D-sorbitol, salt, MSG	성분	Pollock, sugar, salt, Sesame oil, Red hot pepper powder, sesame

Seasoned pollock changran(조미 창란)		Dried Pollack Soup(복어국)	
(앞면)	(뒷면)	(앞면)	(뒷면)
			
중량	가격	중량	가격
5.29 oz (150g)	\$3.99	1.12 oz (32g)	\$2.99
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$2.66	한국	\$9.34	한국
성분	pollock entrails, dried radish slice, salt, garlic, soy sauce, sugar	성분	Dried pollack, radish, Maltodextrin, onion, salt, Pollack powder

Shrimp&Vegetable Fried Rice (새우 야채 볶음밥)		Spicy baby octopus fried rice (낙지 볶음밥)	
(앞면)	(뒷면)	(앞면)	(뒷면)
			
중량	가격	중량	가격
8.8 oz (250g)	\$4.99	8.8 oz (250g)	\$4.99
가격(100g 당 US\$)	원산지	가격(100g 당 US\$)	원산지
\$1.99	한국	\$1.99	한국
성분	Rice, shrimp, onion, carrot, corn, paprika, sugar, MSG	성분	Rice, baby octopus, red pepper paste, onion, carrot, sugar, MSG

## 2 앨버슨마켓(Albertson's Market)

- Albertson's Market은 미국에서 네 번째로 큰 슈퍼마켓 체인회사인 Supervalu사의 슈퍼마켓 브랜드로 주로 미국 서부지역에 500여개의 매장을 운영하고 있으며 평균 매장 면적은 46,000 sqft, 약 1,292평임

### (1) 원물상태



- 원물상태로 판매하는 수산물들은 수산물 카운터에 포장되어 있지 않은 상태로 얼음 위에 진열이 된 상태로 판매됨
- 대부분의 원물상품은 손질된 필레나 스테이크 형태로 판매되고 있으며 가격은 파운드 당으로 표기되어 있어 수산물의 무게에 따라 가격이 달라짐
- 이와 같이 카운터에서 원물상태로 판매하는 수산물로는 연어, 넙치, 도미, 참치 등이 있음

### (2) 필렛 및 스테이크

- 어류의 가시와 내장 등을 제거하고 조리하거나 먹기 좋게 살만 있게 손질해 놓은 상태의 제품으로 필렛과 스테이크가 있음
- 연어와 참치만 스테이크로 판매되며 연어 필렛을 제외하면 주로 흰살 생선들이 필렛 형태로 가공되어 판매되고 있음

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 연어 필렛          제품중량 : 566g          단위당 가격 : \$1.76/100g          특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품          냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 연어 스테이크          제품중량 : 453g          단위당 가격 : \$1.99/100g          특 징 : 껍질은 붙어있고 가시만 제거된 제품          냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 메기 필렛          제품중량 : 453g          단위당 가격 : \$1.87/100g          가공지 : 미국          특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품          냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 대구 필렛          제품중량 : 453g          단위당 가격 : \$1.54/100g          특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품          냉장 판매</p>





제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 가자미 필렛                      제품중량 : 453g                      단위당 가격 : \$1.76/100g                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 광어 스테이크                      제품중량 : 453g                      단위당 가격 : \$4.41/100g                      특 징 : 껍질은 붙어있고 가시만 제거된 제품                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 조개관자                      제품중량 : 113g                      단위당 가격 : \$0.88/100g                      가공지 : 미국                      특 징 : 조리안된 관자                      냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 넙치 필렛                      제품중량 : 113g                      단위당 가격 : \$0.88/100g                      가공지 : 미국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품                      냉동 판매</p>

제품 이미지	제품 정보
	<p>           제품명 : 명태 필렛            제품중량 : 113g            단위당 가격 : \$0.88/100g            가공지 : 미국            특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품            냉동 판매         </p>
	<p>           제품명 : 연어 필렛            제품중량 : 113g            단위당 가격 : \$0.88/100g            가공지 : 미국            특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품            봉지포장            냉동 판매         </p>
	<p>           제품명 : 틸라피아 필렛            제품중량 : 113g            단위당 가격 : \$0.88/100g            가공지 : 미국            특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품            봉지포장            냉동 판매         </p>


### (3) 훈 제

- 훈제 제품의 경우, 연어가 가장 큰 비중을 차지하고 있는데 이는 소비자 선호도가 가장 높기 때문임

제품 이미지	제품 정보
	제품명 : 훈제 연어 제품중량 : 113g 단위당 가격 : \$5.30/100g 제조회사 : Echo Falls 특 징 : 훈제연어를 막대형으로 절단한 형태 매운 양념(Cajun style)한 진공팩 제품 연어 97%, 기타 양념 냉장 판매 구매 후 그냥 먹거나 그릴에 2-3분 조리 후 섭취
	제품명 : 훈제 연어 제품중량 : 113g 단위당 가격 : \$5.30/100g 제조회사 : Echo Falls 특 징 : 훈제연어를 고춧가루에 양념한 진공팩 제품 97% 연어, 고춧가루 냉장 판매

### (4) 1차 손질 및 가공


- 1차 손질/가공된 제품은 수산식품으로는 새우가 대표적이며 손질된 정도, 즉 머리만 제거 했는지, 머리와 껍질 모두 제거했는지에 따라 다양한 제품이 있음

제품 이미지	제품 정보
	제품명 : 껍질 있는 왕새우 제품중량 : 453g 판매가격 : \$8.99 단위당 가격 : \$1.98/100g 특 징 : 머리만 떼어낸 손질 냉동 후 해동 용기 및 필름 포장 냉장 판매

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 게살          제품중량 : 226g          판매가격 : \$3.29          단위당 가격 : \$1.45/100g          특 징 : 게살만 발라낸 제품          자숙 가공          합성수지 비닐 포장          냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 조리 및 껍질 제거 새우(61~70사이즈)          제품중량 : 680g          판매가격 : \$10.99          단위당 가격 : \$1.61/100g          특 징 : 머리, 껍질 모두 떼어낸 손질          자숙 가공          새우, 물 (제품 보호 목적), 소금          합성수지 비닐 포장          냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 조리 및 껍질, 꼬리 제거 새우(91~120사이즈)          제품중량 : 453g          판매가격 : \$7.49          단위당 가격 : \$1.65/100g          특 징 : 머리, 껍질, 꼬리 모두 떼어낸 손질          자숙 가공          새우, 물 (제품 보호 목적), 소금          합성수지 비닐 포장          냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 껍질 제거 새우(60~70사이즈)          제품중량 : 340g          판매가격 : \$6.99          단위당 가격 : \$2.05/100g          특 징 : 머리, 껍질 모두 떼어낸 손질          새우, 물 (제품 보호 목적), 소금          합성수지 비닐 포장          냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 껍질 제거 새우(40~50사이즈)          제품중량 : 340g          판매가격 : \$7.99          단위당 가격 : \$2.35/100g          특 징 : 머리, 껍질 모두 떼어낸 손질          새우, 물 (제품 보호 목적), 소금          합성수지 비닐 포장          냉동 판매</p>

(5) 빵가루 및 튀김옷 가공

- 냉장 빵가루 및 튀김옷 가공 수산식품의 경우, 주로 명태와 대구를 재료로 한 제품이며 미국의 대표적인 수산식품 냉동업체인 Gorton사의 제품이 상당수 차지하고 있음
- 제품 가공유형별로 보면, 빵가루가 입혀진 제품 종류가 더 다양하며 저가 브랜드부터 비교적 고가까지 다양함

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : Frozen Breaded Fish Sticks (빵가루 입혀진 냉동 생선스틱)</p> <p>제품중량 : 700g 판매가격 : \$4.59 단위당 가격 : \$0.65/100g 재 료 : 명태, 빵가루, 식물성 오일 조리방법 : 오븐에서 조리 특 징 : 1개 팩당 6조각 함유 종이박스 포장 냉동 판매제품</p>
	<p>제품명 : Breaded Fantail Shrimp (껍질벗겨 펼친 후 빵가루 입힌 새우)</p> <p>제품중량 : 254g 판매가격 : \$4.99 단위당 가격 : \$1.96/100g 재 료 : 새우, 빵가루, 식물성 오일 조리방법 : 오븐 또는 그릴에서 조리 특 징 : 1개 팩당 4조각 함유 종이박스 포장 냉동 판매제품</p>
	<p>제품명 : Battered Fish Fillets (빵가루가 입혀진 생선필레)</p> <p>제품중량 : 600g 판매가격 : \$4.59 단위당 가격 : \$0.76/100g 재 료 : 명태, 빵가루, 식물성 오일 조리방법 : 오븐, 그릴에서 조리 특 징 : 1개 팩당 1조각 함유 냉동 판매제품</p>

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : Frozen Fish Crunchy Fish Sticks (빵가루 입혀진 냉동 생선스틱)</p> <p>제품중량 : 323g          판매가격 : \$5.69          단위당 가격 : \$1.76/100g          가공지 : 미국(Gorton사)          재 료 : 명태, 빵가루, 식물성 오일          조리방법 : 오븐에서 조리          특 징 : 1개 팩당 18조각 함유          종이박스 포장          냉동 판매제품</p>
	<p>제품명 : Frozen Tilapia Premium Fillets Breaded (빵가루 입혀진 냉동 틸라피아필레)</p> <p>제품중량 : 487g          판매가격 : \$8.99          단위당 가격 : \$1.84/100g          가공지 : 미국(Gorton사)          재 료 : 틸라피아, 빵가루, 식물성 오일          조리방법 : 오븐에서 조리          특 징 : 종이박스 포장          냉동 판매제품</p>
	<p>제품명 : Frozen Fish fillets with tartar Sauce Mix (타르타르소스가 포함된 생선가스)</p> <p>제품중량 : 608g          판매가격 : \$6.99          단위당 가격 : \$1.15/100g          재 료 : 알래스카 명태, 물, 밀가루, 식물성오일, 소금, 설탕, MSG          조리방법 : 예열된 오븐에 넣어 조리          조리된 생선가스에 타르타르소스를 뿌려 먹음          특 징 : 종이박스포장          1팩에 10개가 들어있음          냉동 판매제품</p>

## (6) 통조림 및 절임

- 어류 통조림 제품은 다양한 제품이 판매되고 있음


제품 이미지	제품 정보
<p>참 치</p> 	<p>제품유형 : 물에 들어 있는 참치 통조림                      물에 들어 있는 참치 파우치                      참치샐러드와 크래커                      오일에 들어있는 참치, 채소 통조림</p> <p>중량 및 가격 :                      - 물에 들어 있는 참치 통조림 : \$1.49/개, 141g                      - 물에 들어 있는 참치 파우치 : \$1.89/개, 70g                      - 참치샐러드와 크래커 : \$2.09/개, 100g                      - 오일에 들어있는 참치, 채소 통조림 : \$1.89/개, 155g</p> <p>특 징 : 실온 판매</p>
<p>연 어</p> 	<p>제품종류 : 곱사연어 (pink salmon)                      홍연어 (red salmon)</p> <p>중량 및 가격 :                      - 곱사연어 \$4.59/417g                      - 홍연어 \$6.79/417g</p> <p>특 징 : 실온 판매</p>
<p>정 어 리</p> 	<p>제품종류 : 대두유/물/토마토소스에 들어있는 정어리</p> <p>중량 및 가격 :                      - \$1.59/106g(대두유/물)                      - \$3.09/424g(토마토소스)</p> <p>특 징 : 실온 판매</p>
<p>고 등 어</p> 	<p>제품종류 : 고등어</p> <p>제품중량 : 424g</p> <p>판매가격 : \$2.39</p> <p>단위당 가격 : \$0.56/100g</p> <p>특 징 : 실온 판매</p>

제품 이미지	제품 정보
<p>게 살</p> 	<p>제품종류 : 게살/게살덩어리          종량 및 가격 :          - \$3.79/170g          - \$6.49/170g          특 징 : 실온 판매</p>
<p>굴</p> 	<p>제품종류 : 훈제          종량 및 가격 :          - \$2.99/106g          특 징 : 실온 판매</p>
<p>청 어</p> 	<p>제품명 : 와인소스 청어          제품중량 : 226g          판매가격 : \$5.99          단위당 가격 : \$2.65/100g          특 징 : 청어를 와인소스에 절인 제품          냉장 판매제품</p>
<p>새 우</p> 	<p>제품종류 : 소금물에 들어있는 칵테일새우          종량 및 가격 :          - \$3.69/170g          특 징 : 실온 판매</p>
<p>조 개</p> 	<p>제품종류 : 조갯살/잘게 썬 조갯살          종량 및 가격 :          - \$3.59/283g          - \$2.59/184g          특 징 : 실온 판매</p>



### (7) 연육제품 및 기타

- 연육제품은 주로 명태를 원료로 한 게맛살 제품이 판매되고 있음

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 게맛살                      제품중량 : 453g                      판매가격 : \$2.99                      단위당 가격 : \$0.66/100g                      원산지 : 미국                      특 징 : 냉장 판매제품</p>
	<p>제품명 : 게맛살                      제품중량 : 226g                      판매가격 : \$3.29                      단위당 가격 : \$0.72/100g                      재 료 : 명태살, 물, 전분, 솔비톨(Sorbitol), 소금, 설탕,                      게 추출물, 대두유, 대두 단백질, 청주,                      게 향미료, 달걀흰자 파우더, 색소                      특 징 : LDPE 필름 진공팩에 포장                      냉장 판매제품</p>

## 4 수산식품 트렌드



### 1 미국 수산물 시장 트렌드

#### ● 환경 친화적 트렌드 (Eco-Labeling & Seafood Sustainability Rating)

- 최근 미국소비자들은 Wal-mart나 Costco같은 대형유통매장에서 많이 구매하고 있으며 오메가-3 성분 등의 건강정보 및 Eco-Labeling(에코 라벨) 표시제품들이 증가하고 있음
- 따라서 북미지역의 주요 수산물 유통업체들은 해양자원보호 및 생태계 환경보호를 고려한 지속가능한 수산물(Sustainable Seafood) 제품에 관심을 두고 있음
  - 대표적인 유기농, 친환경 마켓인 홀푸드에서는 양식이 아닌 자연산 수산물 중 자원 고갈의 우려가 있는 어종에 대한 보호를 위해 수산물에 색 코드(Color Code) 등급제를 실시
  - 내용은 수산물에 색깔별(녹색, 노란색, 적색)로 구분된 표시를 함으로써 그 어종의 현재 어족상황에 대해 소비자에게 알려주어 소비자의 관심을 유도하는 것임

#### ● 미국 수산물의 환경 친화적 인증기관 (Marine Stewardship Council)



- 최근 미국 수산물의 트렌드인 환경친화적 생산제품(Sustainable Seafood)에 대한 인증프로그램을 운영하는 대표적인 비영리 독립기관으로서 기준에 충족하는 어장에서 생산된 제품에 대해 파란색의 에코 라벨(Eco-label)을 사용할 수 있도록 허용함. 현재 1,300개 이상의 어장 및 회사가 제품에 이 로고를 사용하고 있으며 대표적인 수산물 친환경 인증마크임

- 미국 소비 수산물의 수입산 비중이 높고 매년 증가 추세를 보이면서 수입제품의 위생문제 발생빈도 또한 증가함으로 인해 소비자들과 관계당국의 수입제품에 대한 우려가 커지고 있음

- 미국 질병통제국(CDC)에 따르면 지난 5년간 2,348명의 환자가 발생한 39건의 식중독 발생건수 중 거의 절반인 17건이 '09년과 '10년에 발생하여 증가 추세에 있는 것으로 나타남
  - 발생 원인을 살펴보면 수입 수산물이 17건으로 식중독 발생원인 1위를 차지
  - 수입수산물의 주요 통관거부 원인은 수산물 전체 통관거부건수의 31.9%를 차지하는 Filthy(불결, 비위생, 부패)였으며 그 다음으로는 살모넬라(병원체) 21.8%, 가공불량 8.3% 순이었음
- 향후 수입수산물에 대한 검역 활동 강화가 예상되며 판매되는 수산물에 대한 원산지표기 의무화 및 소비자 단체를 중심으로 한 미국산 제품에 대한 소비 장려 활동이 이루어질 것으로 예상됨

2

## 한인 교포마켓 수산물 시장 트렌드

- 한인 교포마켓의 경우 소비자 특성상 한국과 비슷한 소비행태를 보이며 김과 미역, 젓갈, 냉동포장제품 등 한국산 수산물이 많이 유통되고 있음
  - 오징어, 낙지, 명게, 과메기, 갈치, 꽃게 등의 제철계절품목이 시기별로 유통됨
  - 한인들이 좋아하는 광어활어가 마켓 및 일식당에서 핫감용으로 많이 소비됨
- 최근의 한국산 제품 트렌드에 따라 고차가공 및 간편 조리제품이 증가하고 있으며 포장재질 및 디자인 또한 고급화, 세련화되고 있음
- 웰빙 트렌드에 따라 파래, 톳, 미역, 매생이와 같은 제품의 판매가 증가하였으며 전년도의 일본 원전사고로 인해 일본산 수산물의 선호도가 낮아지고 있음

3 신제품 현황

제품명	Signature Tilapia florentine(틸라피아)	제품명	MacKnight Salmon Mignon(연어)
회사명	Sea Best	회사명	MacKnight Food Group, Inc.
			
특징		특징	
<p>냉동보관식품으로 오븐 및 전자레인지 사용 하여 간편조리가능, 미국인 입맛에 맞는 레시피 적용</p>		<p>코스인증제품으로 연어스테이크에 각종허브와 레몬, 페퍼콘양념을 한 고급 스테이크</p>	

제품명	Crab Flavored Seafood Flakes&Chunks(게맛살)	제품명	Lightly Breaded Cod(대구)
회사명	Shining Ocean, Inc.	회사명	Trident Seafoods Corp.
			
특징		특징	
<p>미국 현지생산 게맛살 제품으로 저지방, 칼슘 보강 등 제품개선 및 가격은 더 낮아짐</p>		<p>알래스카산 대구를 사용하여 튀김옷을 15%로 줄여 더 맛있고 바삭하고 건강에 좋게 만든 제품</p>	

## 5 한국산 수출확대를 위한 시사점



### (1) 제품(Product)

- 한국산 수산물의 미국 주류마켓 진입을 위해서는 크게 두 가지 방법이 있음
  - 첫째로는 미국인이 선호하는 품목(연어, 새우, 가재)의 원물이나 일반가공제품을 경쟁국보다 더욱 저렴하게 생산, 공급하거나 고차가공(간편조리용, 레시피개발)을 통한 부가가치제품 개발
  - 둘째로는 한국의 주요 수출품목(고등어, 굴, 오징어 등)에 대한 광고홍보 및 소비자 교육을 통한 신규 수요를 창출

### (2) 가격(Price)

- 운송비 등의 단가 상승요인을 상쇄하기 위해 양식장 개선 및 기술개발을 통한 가격경쟁력 확보가 우선적으로 필요하며 제품특화 및 고차가공을 통한 고부가가치 제품으로 명품화 전략 추구

### (3) 홍보(Promotion)

- 최근 들어 어족자원관리 및 어장환경 측면을 고려한 ‘Sustainable(지속 가능한)’추세를 한국산 수산물에도 적극 반영하여 이러한 인증을 활용할 필요가 있음
  - 미국 수산물 소매상의 22%와 도매상의 47%가 MSC환경인증에 대해 알고 있으며 레스토랑의 34%, 소매상의 54%, 도매상의 45%가 이러한 인증이 부가가치를 창출하는데 중요하다고 인식
  - 몇 년 전부터 제기된 중국산 수산물의 위생문제(호르몬, 항생제) 및 일본의 원전사고로 인한 수산물 안전문제에 대한 소비자들의 경각심이 증대되고 있음
  - 이러한 분위기에 편승하여 한국산 수산물의 안전성과 차별성을 강조

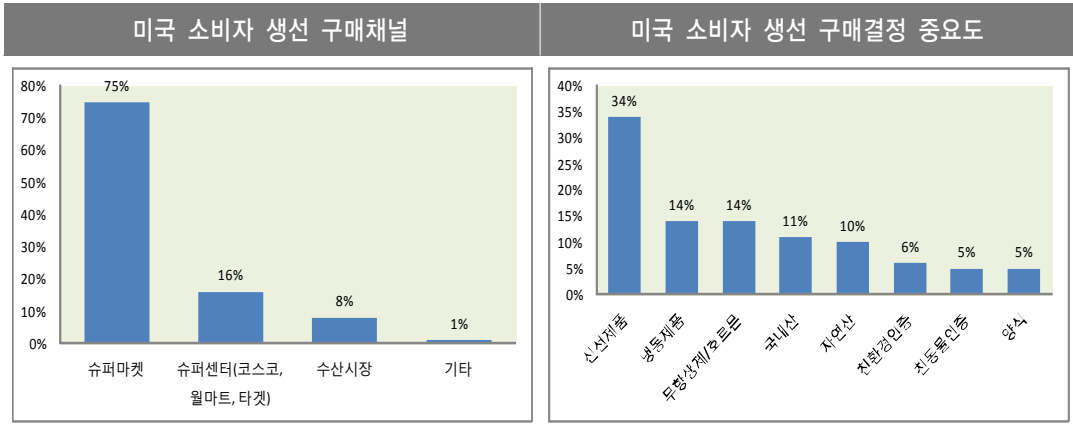
#### (4) 유통(Place)

- 미국인들의 수산물 소비의 70%가 외식을 통해 이루어지는 것을 고려할 때 식자재 박람회 참가 등을 통한 레스토랑 바이어 및 식재료 공급업체 발굴 및 네트워크 형성에 노력이 필요
  - 수산물 레스토랑은 제품 구매 시 품질, 가용성, 소비자 선호도를 중요하게 여기는 것으로 나타남
- 미국 10대 수산물 체인 레스토랑 및 공급업체

순위	레스토랑 체인	매출액(백만불)	공급업체	매출액(백만불)
1	Red Lobster	2,400	Trident Seafoods	1,250
2	Landry's/Joe's Crab Shack	1,168	Bumble Bee Foods	960
3	Long John Silvers	800	Tri-Marine Int'l.	900
4	Captain D's Seafood	506	Thai Union Int'l.	820
5	McCormick & Schmick's	238	Nippon Suisan USA	740
6	Bonefish Grill	203	StarKist	640
7	Legal Seafood	150	High Liner Foods	602
8	McGrath's Fish House	68	Marine Harvest USA	529
9	Bubba Gump Shrimp Co.	65	Beaver Street Fisheries	443
10	Rockfish Seafood Grill	50	American Seafoods Group	431

자료) H.M. Johnson & Associates

- 미국 소비자들의 가정 내 조리용 수산물 구매 채널로는 슈퍼마켓이 75%로 가장 높았고 그 다음으로는 Costco, Walmart supercenter, Super Target과 같은 슈퍼센터가 16%, 수산시장이 8%를 차지
  - 수산물 소매상들은 제품 구매 시 중요도가 품질, 소비자선호도, 위생/안전순으로 나타남



자료) Seafood Business

- 조사에 따르면 미국 소비자들은 동일 제품인 경우 신선제품과 무항생제/호르몬제품에 대해 각각 23%와 13%의 가격을 추가로 지불할 의향이 있는 것으로 나타남

# 중 국

1. 수산물 소비동향
2. 유통매장 판매동향
3. 까르푸 구베이점 사례
4. 대형유통매장 동향
5. 한국산 수출확대를 위한 시사점

해외유통매장 수산식품 현황



# 03



해외유통매장 수산식품 현황



## 1 수산물 소비동향



- 중국은 남녀 모두 직업을 가진 가정이 대부분으로, 외식문화가 발달해 있어 가정에서 직접 조리하여 소비하는 수산물은 소포장 및 간편포장을 선호하는 경향이 있음
- 최근 대형유통매장에서 판매되는 수산물의 대부분은 심층 가공을 하는 방법으로 진공 포장, 편의식품 및 생선분쇄가공(어묵형태 등)으로 현대인의 입맛에 맞춘 제품이 많음
  - 특히, 포장이 작고, 보관이 쉬우며, 휴대하기가 편리한 수산물이 시장에서 환영받고 있음
- 또한, 건강에 대한 관심이 늘어나는 추세로 유명한 중국의 각 지역 고유의 맛과 수산물의 풍부한 영양성분을 강조한 신제품이 출시되고 있음
  - 영양이 높은 수산물을 마케팅 포인트로 하여 수산물을 활용해 보건식품, 약품 및 화장품 산업에서도 활용하고 있으며, 신제품은 수산물의 유익한 성분을 혼합하여 생산하는 방식으로 출시되고 있음
  - 생선 오일을 원료로 한 건강식품은 풍부한 영양과 맛으로 시장에서 일정 부분을 차지하고 있으며 향후 중국시장에서 생선 오일성분은 가공분야의 한 카테고리로서 정착될 전망이다
  - 식품 분야에서는 신선도 보존기술의 향상을 통한 품질향상 외에, 간편식을 선호하는 현대인의 습관에 따라 편의냉동식품, 특유의 맛 개발, 신규 디자인 개발 등을 통한 수요 확대를 모색해야 할 것임
- 최근 수입 수산물 동향
  - 중국의 경제 발전에 따라 고급 수입 수산물(연어, 새우 등)의 소비가 지속적으로 증가함
  - 소비자들의 수산물 브랜드에 대해 점점 충성도가 높아지고 있음
  - 소비자들이 원산지에 대한 인지도가 높아지고 원산지에 따라 시장가격 차이가 많이 남
  - 소비자들이 인지하는 수입 수산물의 대표적인 예는 연어, 대구, 갑각류 등

- 해산물 뷔페, 중급/고급 레스토랑에서 수입 수산물이 매우 인기가 있음

《 중국 지역별 수산물 소비량 》

(단위 : 천 톤)

구 분	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년
생선(해양)	9,139	8,926	8,913	8,643	8,808
갑각류(해양)	2,813	2,994	2,989	2,888	3,036
조개류(해양)	10,081	10,467	10,682	10,725	11,200
해조류	1,339	1,376	1,388	1,423	1,484
기타(해양)	1,286	1,338	1,536	1,221	1,310
소 계	23,372	23,763	23,972	23,679	24,528
생선(민물)	17,372	18,225	19,085	19,985	21,099
갑각류(민물)	1,403	1,678	2,021	2,101	2,288
조개류(민물)	463	509	505	501	520
기타(민물)	302	328	356	387	442
소 계	42,610	44,175	45,583	46,266	48,435

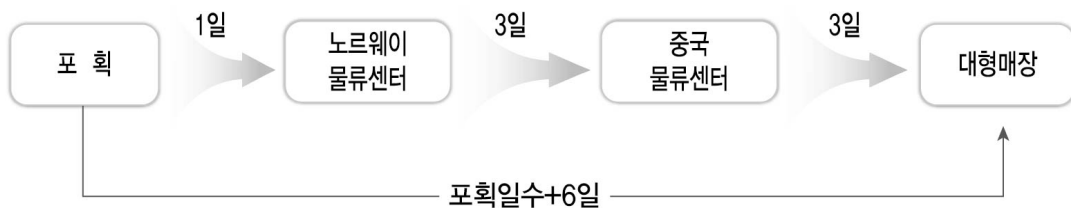
- 중국의 대도시는 다른 지역보다 수산물 1인당 소비량이 약 3배 정도 많음
  - 중국의 물류 시스템은 상대적으로 낙후되어 있어 수입되거나 생산된 해양수산물이 내륙으로 운송되는데 비용이 과다 소요되어 소비지 도착 시 가격이 상승함
  - 전통적으로 중국 내륙지역에서는 민물생선의 소비가 많으나 최근 내륙지역에서의 해산물 소비도 증가하는 추세임

## 2 유통매장 판매동향



- 대형매장과 고급 호텔에 들어가는 수산물 중 중급 어류 제품으로는 주로 냉동 수산물 또는 초급 가공품이고, 또 일부 냉장 수산물이 있음
- 품목별로 살펴보면 오징어 제품은 대부분 냉장 제품이고, 일부분 가공 제품도 있음. 연어 및 참치 등 고급 어류의 경우 대부분 연어회, 참치 조각 등 냉장 가공 제품임. 조개류는 주로 신선 제품이며, 김과 미역의 경우 주로 스시김 등 가공 제품 또는 조리 식품임. 그밖에 대형매장에는 일부 전복, 해삼 및 수입 조리 식품 등이 있으며, 일부 대형매장에는 해염(바다소금)도 있음
- 수입수산물 납품 시 주요 고려사항
  - 메트로, 까르푸 등 대형매장에 대한 조사 결과에 따르면 수산물의 신선도와 안전성에 대한 소비자의 요구를 가장 우선적으로 고려하기 때문에 신선 및 냉장 수산물의 경우 대형매장은 산지공수 방식을 선택하고, 유통 경로 역시 매우 간소하여 유통 효율이 매우 높음. 노르웨이 연어회를 예로 들어 연어를 잡는 것부터 소비자에게 도착하는 것까지 7일이 소요됨

### 《노르웨이 연어 유통 경로》

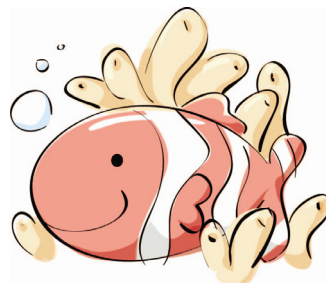


- 이러한 유통 경로와 유통 효율이 연어회의 신선도를 보장해주며 대형매장에서 판매됨

《상해 대형매장에서 판매되는 노르웨이 연어 및 일본 참치 제품》



참치 토막	제품명	연어 토막
일본	원산지	노르웨이
까르푸	제조사	까르푸
까르푸	판매처	까르푸
180위안/500g	판매가격	108위안/500g
-	용량	-
7일	유통기한	7일
냉장	보관방식	냉장



### 3 까르푸 구베이점 사례



#### 1 매장 현황

- 주소 : 상해시(上海长宁区水城南路268号)
- 연매출 : 10억위안 이상
- 특징 : 전 세계 까르푸 매장 중 매출액 1위 매장

까르푸 구베이점 냉장&냉동 수산물 판매 코너



까르푸 구베이점 신선 수산물 판매 코너



- 2011년 중국 지역 까르푸의 매출액은 RMB 452억 위안, 매장 수는 204개로 중국 지역 대형 유통매장 중 매출액 기준 4위임. 중국 최대의 대형유통매장인 Vanguard는 매출액 RMB 827억 위안, 매장수 3,977개로 매출액 1위, 연화는 매출액 RMB 681억 위안, 매장 수 5,221개로 매출액 2위, RT-Mart는 매출액 RMB 616억 위안, 매장수 185개로 3위임. 중국에 있는 외국계 대형 유통매장 중 까르푸는 RT-Mart에 이어 매출액 2위임
- 중국에 있는 까르푸의 200여개 매장 중 상하이 구베이 지역에 있는 매장은 연평균 매출액이 RMB 10억 위안 이상으로 전 세계 까르푸 매장 중 세계 1위의 유통매장임
  - 까르푸 구베이점 소재지인 구베이 지역은 상하이에서 외국인(일본, 한국, 대만, 홍콩

등)과 고소득 층 중국인이 집중적으로 거주하는 지역으로 소비자들의 소비력이 비교적 높아 매장에 구비되어 있는 제품 종류가 비교적 많음. 그 중 수산물은 다른 매장에 비해 종류도 많을 뿐만 아니라 품질도 매우 좋으며 매출액도 상당히 높음

## 2 부류별 판매비중

- 까르푸 구베이점에서 판매되는 수산물 가공유형별 비중을 보면, 신선/냉장(냉동 후 해동 포함) 수산물과 일반 수산 가공품의 비율은 약 3 : 1 정도이고, 냉장/냉동 수산물과 상온 선반 진열 가능 수산 가공품의 비율은 약 2 : 1 정도임
- 수입산 소비의 경우 자국산이 비수기인 계절에 소비가 증가함. 자국산과 수입산의 소비 비율은 국내산이 80%, 수입산이 20% 정도를 차지하고 있으며, 수입산은 판촉 정도에 따라 차이가 큰 편임. 예를 들어 노르웨이 연어나 태국의 새우의 경우 초기 진입 시 소비자가 익숙하지 않아 판촉 정도에 따라 매출액이 5~10배까지 차이가 있다고 함
- 수산물 전반에 대해 선호하는 원산지가 별도로 있지는 않으며 품목별로 선호하는 국가가 있음. 노르웨이 연어, 호주산 전복, 태국산 새우, 알래스카 산 은대구 등을 예로 들 수 있음

## 3 매장에서 판매되는 수산물 제품

- 까르푸에서 판매되는 수산물 제품은 건조제품, 냉동제품, 통조림류 등으로 주로 원물을 1차 가공하여 냉동한 제품이 많았음

● 자연산 김

제품명	정면	측면	뒷면/ 포장재질
자연산 김 (Wild Laver)			
상품 문구 keyword			포장재질 : 비닐(PE)
간편하게 사용 가능			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
간편하게 사용 가능		김	-
제품시장 점유율(대략)	국, 무침, 샐러드	원산지	제조국
30%		복건성	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
50g	RMB 6.80	海南鸿琛工贸有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	서늘하고 건조한 곳에서 상온에 보관	1년	-

● 냉동 패주

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
냉동 패주			
상품 문구 keyword			포장재질 : 진공포장용 합성수지 비닐
신선 패주를 냉동하는 제품			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
신선 패주를 냉동하는 제품		신선 패주	-
제품시장 점유율(대략)	볶음, 국, 찌개	원산지	제조국
50%		요녕성 대련시	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
400g	RMB 39.80	深圳市正海实业有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	18개월	-



● 냉동 가리비

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
냉동 가리비			포장재질 : 진공포장용 합성수지 비닐
상품 문구 keyword			
신선 가리비를 냉동하는 제품			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
신선 가리비를 냉동하는 제품	찜, 구이	신선 가리비	-
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
100%		요녕성 대련시	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
5개	RMB 30.00	大连獐子岛渔业集团股份 有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	12개월	-

● 멸치 통조림

제품명	정면	측면	측면 / 포장재질
멸치 캔 (Canned Anchovy)			
상품 문구 keyword			
개봉 후 즉석 식용			포장재질 : 금속
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
개봉 후 즉석 식용	개봉 후 즉석 식용	멸치, 설탕, 소금, 향신료 등	-
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
100%		강소성 난통시	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
184g	RMB 12.40	海门市冠东食品有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	상온 보관	2년	-

## ● 말린 청어

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
말린 청어			포장재질 : 진공포장용 합성수지 비닐
상품 문구 keyword			
-			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
보관 편리, 소단위 포장	찜, 볶음	초어, 소금, 향신료	-
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
50%		상해시 송강	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
234g(1개)	RMB 26,34	上海瀚成食品有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	상온 보관	6개월	-

## ● 참치 캔

제품명	정면	측면	뒷면 / 포장재질
참치 캔 (Tuna Salad)			
상품 문구 keyword			
DHA 함유			포장재질 : 금속
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
DHA 함유	요리용 또는 개봉 후 즉석 식용	참치, 물, 설탕, 토마토 소스, 양파, 감자, 대두유, 고춧가루, 파, 소금, 옥수수 등	Energy : 155KJ Protein : 15g Cholesterol : 20mg Carbohydrate : 16g Sodium : 940mg
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
50%		태국	태국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
180g	RMB 15,50	泰国泰万发工业有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	서늘하고 건조한 곳에서 보관	3년	4가지 종류가 있음

● V형 게살

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
V형 게살			
상품 문구 keyword			포장재질 : 진공포장용 합성수지 비닐
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
보관 편리, 소단위 포장	볶음, 샐러드	게살, 전분	-
제품시장 점유율(대략) 30%		원산지	제조국
중량 및 포장	가격(현지화)	광동 양강	중국
230g	RMB 48.00	제조사	판매자
제조방법	유통 및 보관 방법	广东省同英贸易发展有限公司	까르푸(古北店)
-	-18℃ 냉장	유통기한	기타사항
		18개월	-

● 게 다리살

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
게 다리살			
상품 문구 keyword			포장재질 : PE/PET
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
보관 편리, 소단위 포장	볶음, 샐러드	게살	-
제품시장 점유율(대략) 30%		원산지	제조국
중량 및 포장	가격(현지화)	복건성	중국
200g	RMB 12.80	제조사	판매자
제조방법	유통 및 보관 방법	龙海市龙华食品有限公司	까르푸(古北店)
-	-18℃ 냉장	유통기한	기타사항
		18개월	-

● 말린 조기

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
말린 조기 (Mellow Yellow Croakers)			포장재질 : PE
상품 문구 keyword			
100% 신선 생선으로 제작			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
100% 신선 생선으로 제작	찜	참조기, 소금, 조미료, 향신료	-
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
30%		복건성	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
250g	RMB 35,80	福建省宁德市裕丰水产品有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	12개월	-

● 냉동 꽁치

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
냉동 꽁치			 포장재질 : PE
상품 문구 keyword			
신선 생선을 냉동하는 제품			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
보관 편리, 소단위 포장	구이	꽁치	-
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
100%		절강성 주산시	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
500g(6마리)	RMB 29,80	深圳市正海实业有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	18개월	-

● 냉동 갈치 토막

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
냉동 갈치 토막			
제품명			포장재질 : PE
상품 문구 keyword			
신선 생선을 냉동하는 제품			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
보관 편리, 소단위 포장		갈치	-
제품시장 점유율(대략)	튀김, 조림, 찜	원산지	제조국
30%		절강성 주산시	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
500g(15토막)	RMB 25.80	深圳市正海实业有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	18개월	-

● 냉동 오징어 머리

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
냉동 오징어 머리			
제품명			포장재질 : PE
상품 문구 keyword			
신선 오징어를 냉동하는 제품			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
보관 편리, 소단위 포장		오징어 머리	-
제품시장 점유율(대략)	볶음, 구이	원산지	제조국
50%		절강성 주산시	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
500g	RMB 28.80	深圳市正海实业有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	18개월	-

● 냉동 도미 필렛

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
냉동 도미 필렛			 포장재질 : PE
상품 문구 keyword			
신선 생선을 냉동하는 제품			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
보관 편리, 소단위 포장	찜, 부침, 조림	도미 필렛	-
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
50%		절강성 주산시	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
370g	RMB 42.80	深圳市正海实业有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	18개월	-



● 냉동 대구 토막

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
냉동 대구 토막			 포장재질 : PE
상품 문구 keyword			
-			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
보관 편리, 소단위 포장	부침, 찜, 탕	대구	-
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
50%		광동 양강	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
372g	RMB 36.46	广东省同英贸易发展有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	18개월	-

● 훈제 연어

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
훈제 연어			포장재질 : PE, 종이
상품 문구 keyword			
-			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
보관 편리, 소단위 포장	-	연어, 소금, 설탕	-
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
50%		상해	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
140g	RMB 42.80	庞仕水产(上海)有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
연기 훈제	-18℃ 냉장	18개월	-

● 빵가루 입힌 새우

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
빵가루 새우			
상품 문구 keyword			포장재질 : PET
-			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
보관 편리, 소단위 포장, 간편하게 조리 가능	튀김	새우, 빵가루, 전분, 소금, 조미료	-
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
30%		산동성	중국
중량 및 포장	가격(현지화)	제조사	판매자
210g(10마리)	RMB 16.80	山东好当家海洋发展股份有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	12개월	-



● 냉동 조개 관자

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
냉동 조개 관자			 포장재질 : PE
상품 문구 keyword			
신선 조개를 냉동한 제품			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
신선 조개를 냉동하는 제품	볶음, 국, 찌개	조개 관자	-
제품시장 점유율(대략)		50%	원산지
중량 및 포장	가격(현지화)	제조자	판매자
500g	RMB 98.00	深圳市正海实业有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	18개월	-

● 냉동 해삼

제품명	정면	뒷면	속포장 / 포장재질
냉동 해삼			 포장재질 : PE
상품 문구 keyword			
캐나다산 해삼			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
캐나다산 해삼으로 저가	-	해삼	-
제품시장 점유율(대략)		30%	원산지
중량 및 포장	가격(현지화)	제조자	판매자
500g	RMB 128.00	大连保税区华寅国际工贸有限公司	까르푸(古北店)
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
-	-18℃ 냉장	24개월	-

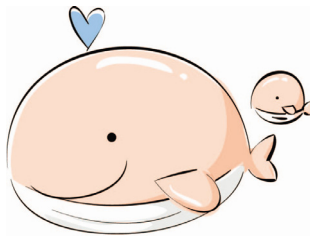


## 4 대형유통매장 동향



### 1 주요 대형유통매장

- 중국의 주요 대형유통매장은 RT-MART, 까르푸, 월마트, LOTUS, 메트로 등이 있으며 동 매장들은 주로 동부 연안 1선 도시를 중심으로 분포해 있음
  - 신선, 냉장, 냉동, 가공 등 모든 수산물을 취급함
- 연화슈퍼, 백련슈퍼 등은 대표적인 중소규모 대형매장이며 각 지역에 넓게 분포되어 있음
  - 대형매장에 비해 상대적으로 작은 규모의 매장이며 소포장 수산식품을 주로 취급함
- 패밀리마트, 세븐일레븐 등의 편의점은 주로 가공 수산물을 취급함
- 중국은 각 성별로 로컬 대형유통매장이 있으며 대표적으로 호북성의 우한중백, 우상양판, 복건성의 용후이, 강서성의 수구어 등이 있음
  - 각 지역마다 식문화가 상이한 면이 있어 지역별 대형유통매장마다 판매하는 수산물의 종류가 조금씩 다름



《 중국의 주요 대형유통매장 현황 》

매장명	본사	매출(CNY/백만)	매출(US\$/백만)	매장명	점포수
Carrefour	프랑스	EUR5,040mn**	6,565.1	Carrefour hypermarkets	204
				Dia discount stores	
Walmart	USA	US\$125,873mn***	125,873***	Sam's Club Cash & Carrys	373
				Smart Choice	
				WM Supercentres	
				NBD Markets	
Lianhua Supermarket Holdings	중국	27,520.0	4,090.2	TrustMart supermarkets	5,150
				Century Mart hypermarkets	
				Lianhua supermarkets	
RT-Mart	대만/프랑스	50,200.0	7,931.6	Quik convenience stores	156
				RT-Mart Hypermarkets	
China Resources Enterprises	홍콩	HKD110,164mn	14,189.1	Vanguard supermarkets	>3000
				Vango convenience stores	
				Suguo supermarkets	
Dashang Group	중국	30,403.8	4,803.8	Multi-format Grocery & Dept. Stores	160
Shanghai Bailian Group	중국	12,844.0	2,029.4	Multi-format Grocery & Dept. Stores	6,500
Beijing WuMart	중국	16,395.6	2,590.5	Hypermarkets	519
				Supermarkets	
				Convenience stores	

매장명	본사	매출(CNY/백만)	매출(US\$/백만)	매장명	점포수
Metro Jinjiang	독일/중국	EUR1,535mn	1,995.5	Metro Cash & Carry	52
Beijing Hualian Hypermarket	중국	10,338.8	1,633.5	Multi-format Grocery & Dept. Stores	na
Hualian Supermarket Co	중국	na	1,800e	Supermarkets	na
Tesco	영국	EUR10,278mn	13,281.2	Tesco hypermarkets	88
CP Seven Eleven	태국/중국	na	1,300e	Lotus hypermarkets	76
Auchan	프랑스	EUR44,373mn	57,800.3	Auchan hypermarkets	39
KPI Co Ltd	홍콩	HKD217.0mn	27.9	Hualian GMS Hypermarkets	18
				Hi-24 convenience stores	170

\*Latest available data. \*\*China sales \*\*\*International sales \*\*\*\*Asia sales #Net income ##Total number of stores. na = not available. Source : Corporate websites, Trade press, Company press releases, BMI

\* 자료) BMI

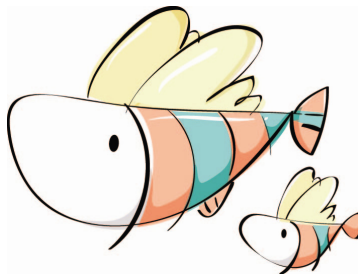
## 2 대형유통매장 입점비

- 입점비는 각 점포별 금액이며, 제품종류가 다를 경우도 요구함
  - 기 입점 등록이 되어 있는 공급업체임에도 불구하고 납품품목이 대형유통매장 내 관리 부서가 상이할 경우 입점비를 추가로 내야 입점이 가능함
- 예시) A라는 밴더가 차류 제품(B 매장 일반식품부)을 B라는 매장에 납품하고 있는데 A가 추가로 조미김(B 매장 수산물관리부) 납품을 시도할 경우 관리부서가 상이하 면 입점비를 요구함
- 제품등록비는 점포별 1개 제품 기준임

- 입점관련 비용은 정해진 기준금액이 없으며, 매장의 입지여건, 매출현황, 제품특성, 바이어와의 관계(협상력)에 따라 금액에 큰 차이를 보이고 있으며, 상기금액은 평균 예상치임
- 수수료의 경우 보통 8%~20%수준임

### 《매장별 입점비 현황》

매장명	입점비(위안)	제품등록비(위안)
까르푸	5,000	1,200
메트로	10,000	1,000
월마트	-	500
RT-Mart	-	200
이마트	5,000	-
TESCO	3,000	500
JUSCO	-	200



## 5 한국산 수출확대를 위한 시사점



- 한국산 수산물의 대형유통매장을 통한 소비확대를 위해서는 프로모션이 꼭 필요하며, 수산물의 경우 선호하는 브랜드가 아직은 형성되지 않은 상황임. 노르웨이가 자국의 양식산 연어 프로모션, 태국산 새우 프로모션으로 현재의 소비자 수요를 정착하는데 기여하였음. 노르웨이 연어는 소비자를 대상으로 오염되지 않은 청정 연어의 이미지를 선전하기 위한 소비자 교육프로그램을 실시하였으며 이로 인해 일반 소비자들의 인지도 상승은 제품판매로 이어졌음
- 품질 측면은 고급 소비자 대상 중요 사항이며, 중급 이하의 소비자들은 여전히 가격을 중시함. 단 무조건 낮은 가격을 제시하기보다 일정한 수준의 품질이 보장된 합리적인 가격을 설정해야 할 것임
- 중국 유통매장에 한국산 수산식품 입점은 매우 낮은 상황으로 한국산 수산식품 진출시 유통매장 프로모션은 병행되어야 함. 단 현지인 식습관에 맞는 조리법 개발과 요리카드 배포 및 전문 판촉요원 배치 등이 수반되어야 할 것임

# 영국

1. 영국 수산식품 시장동향
2. 세인스버리(Sainsbury) 사례
3. 세인즈버리 수산제품 현황
4. 수산식품 소비동향
5. 한국산 수출확대를 위한 시사점

해외유통매장 수산식품 현황



# 04

해외유통매장 수산식품 현황



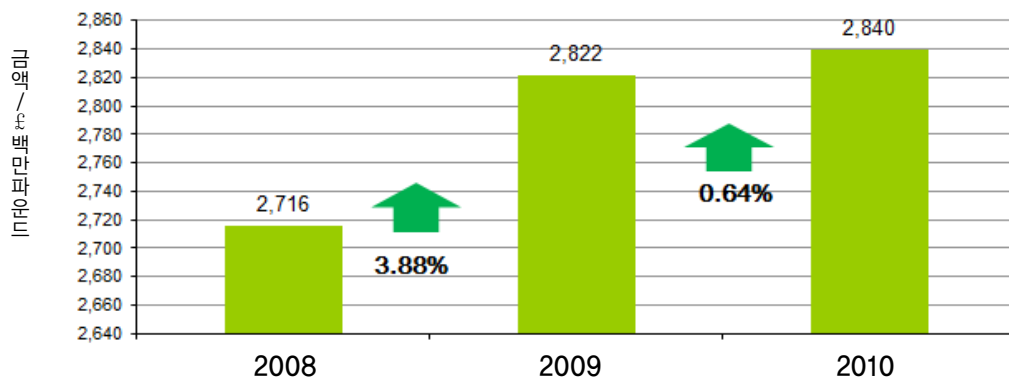
## 1 영국 수산식품 시장현황



### 1 전체 시장규모

- 영국 수산물 협회(Seafish)가 발표한 '소매시장 보고서(Retail Overview, 2010.12)를 보면 영국 수산식품 시장의 전반적인 현황을 알 수 있음. 보고서에 따르면, 2010년 영국의 수산식품 시장 규모(소매업 기준)는 전년대비 0.64%가 상승한 2,840백만 파운드(한화기준 5.1조원)에 달함

《 2008~10년 수산식품 시장규모 동향 (금액기준) 》

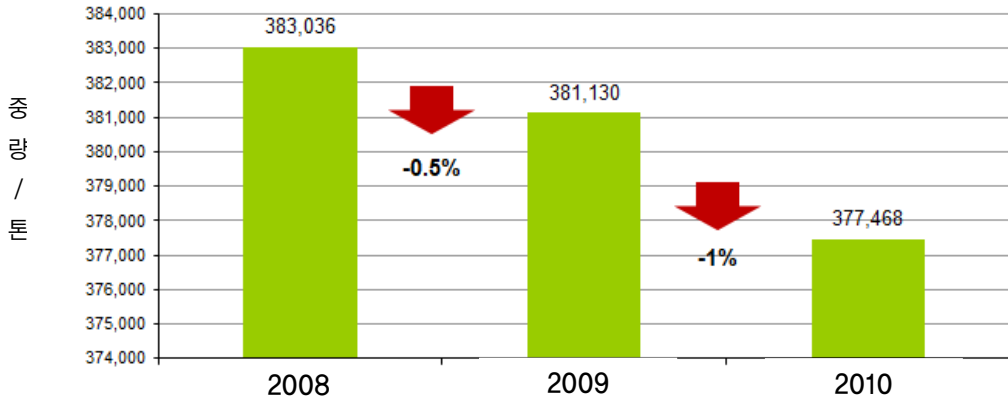


자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

- 중량기준 수산식품 시장규모는 2010년은 전년대비 1% 감소한 377,468톤이었음
- 최근 3년간 수산식품 시장규모(금액)는 지속적으로 성장한데 반해 중량기준에서 감소한 것은 수산식품의 가격이 상승 및 부가가치가 높은 가공식품의 성장을 나타냄. 수산식품의 가격 상승과 영국의 경제 불황이 수산식품시장 성장에 영향을 미치고 있음



《 2008-10년 수산식품 시장규모 동향 (중량기준) 》



자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

- 수산식품 유형별 시장규모를 보면, 실온보관 제품과 냉동 제품은 전년대비 각각 -4.6%, -1.1%를 기록, 마이너스 성장을 보이고 있는데 냉장 제품은 3.2%, 3년 연속 성장세를 기록함
- 냉장 제품의 시장규모는 냉동 제품 대비 두 배 이상, 실온보관 제품보다는 세 배가 넘음

《 2008-10년 수산식품 유형별 시장규모 동향 (금액기준) 》

(단위 : 천 파운드, %)

구 분	2008년	2009년	2010년	2009-10년 성장률(%)
전체 수산식품	2,716,008	2,821,581	2,839,766	0.6
실온보관	464,347	509,995	486,547	-4.6
냉장	1,498,686	1,542,935	1,592,947	3.2
냉동	752,975	768,650	760,271	-1.1

자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

- 중량기준 시장규모도 실온보관 제품과 냉동 제품은 각각 -4.3%, -0.9%로 하락하고, 냉장 제품은 1.5%로 상향세를 보임

- 금액기준 냉장제품은 다른 유형의 제품대비 가장 규모가 크고, 중량 기준으로는 냉장과 냉동 제품은 6%, 냉장과 실온보관 제품은 42% 차이를 보였음
- 신선함이 강조되는 냉장 제품이 영국 수산식품 시장의 성장을 주도하고 있음

《 2008-10년 수산식품 유형별 시장규모 동향 (중량기준) 》

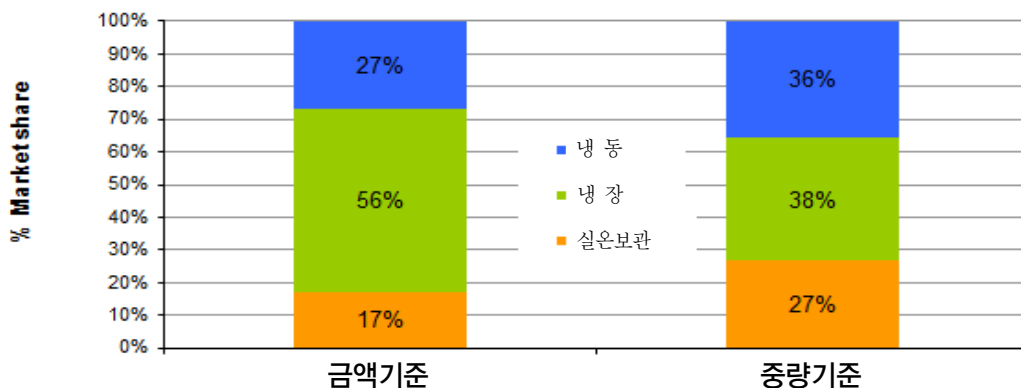
(단위 : 톤, %)

구 분	2008년	2009년	2010년	2009-10년 성장률(%)
전체 수산식품	383,036	381,130	377,468	-1.0
실온보관	108,592	104,950	100,414	-4.3
냉장	135,859	140,884	142,980	1.5
냉동	138,585	135,295	134,074	-0.9

자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

- 수산식품 유형별 시장점유율을 분석해 보면, 금액기준 냉장이 56%, 냉동 27%, 실온보관 17%. 중량을 기준으로 했을 때는 냉동과 냉장 수산식품의 시장점유율은 각각 36%와 38%로 나타났으며 실온보관 제품은 27%임
- 냉동과 실온보관 수산식품의 시장점유율은 금액기준으로는 낮지만 중량은 냉장제품과 비슷함

《 2010년 수산식품 유형별 시장점유율 》



자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

## 2 냉장 수산식품

- 냉장 수산식품은 가공 유형에 따라 전혀 가공되지 않은 원물상태의 일반 수산물, 일반 가공 손질된 수산물, 수산물이 소스에 들어있는 소스 수산물, 수산물의 어육을 다져 각종 야채와 섞어 만든 어묵, 수산물에 빵가루를 입힌 빵가루 가공제품, 스시용 수산물, 튀김옷을 입힌 가공, 어육을 손가락 길이로 잘라 스틱형으로 만든 피시핑거로 구분할 수 있음
- 냉장 수산식품 중 주요 가공유형은 냉장 일반 수산물, 냉장 손질된 수산물, 냉장소스 수산물순임
- 성장률이 높은 유형은 냉장 피시핑거 94.1%, 냉장 소스 수산물 12.9%, 냉장 손질된 수산물 7.7%, 냉장 빵가루 가공 6.2% 순으로 나타남. 감소한 가공유형은 냉장 튀김옷 가공 (-13.4%), 냉장 스시 (-2.7%), 냉장 어묵(-1.4%)이 있으며 특히 냉장 튀김옷 가공은 3년 연속 감소함

### 《 2008-10년 냉장 수산식품 가공유형별 시장규모 동향 (금액기준) 》

(단위 : 천 파운드)

구 분	2008년	2009년	2010년	2009-10년 성장률(%)
전체냉장수산식품	1,498,686	1,542,935	1,592,947	3.2
냉장일반수산물	815,041	824,284	825,998	0.2
냉장손질된수산물	390,511	412,784	444,402	7.7
냉장소스수산물	126,596	128,367	144,927	12.9
냉장피쉬케이크	60,550	65,405	64,478	-1.4
냉장빵가루가공	50,048	53,899	57,230	6.2
냉장스시	40,897	47,154	45,868	-2.7
냉장튀김옷 가공	13,671	9,817	8,504	-13.4
냉장핑거	598	446	866	94.4

자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

- 중량기준 최근 3년간 냉장 소스 수산물 11.1% 증가, 냉장 빵가루 가공 10.2%, 냉장 손질된 수산물 7.3% 증가함. 튀김옷 가공 제품의 시장규모가 3년 연속 감소세로 최근 12.9% 감소함

《 2008-10년 냉장 수산식품 가공유형별 시장규모 동향 (중량기준) 》

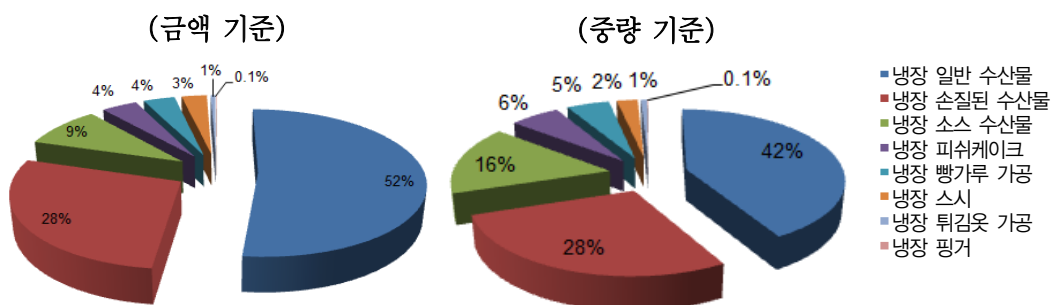
(단위 : 톤, %)

구 분	2008년	2009년	2010년	2009-10년 성장률(%)
전체냉장수산식품	135,859	140,884	142,980	1.5
냉장일반수산물	61,945	62,675	59,638	-4.8
냉장손질된수산물	35,121	37,473	40,196	7.3
냉장소스수산물	19,787	20,375	22,628	11.1
냉장피쉬케이크	7,759	8,837	8,468	-4.2
냉장빵가루가공	6,240	6,573	7,244	10.2
냉장스시	2,967	3,539	3,534	-0.2
냉장튀김옷가공	1,749	1,162	1,012	-12.9
냉장피시핑거	69	52	99	89.0

자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

- 냉장 수산물과 냉장손질 수산물의 시장점유율이 가장 높으며 이 두 부문 제품의 시장점유율을 합하면 금액을 기준 80%, 중량기준 70%에 달함

《 2010년 냉장 수산식품 가공유형별 시장점유율 》



자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

- 나머지 20~30%를 기타 6개 유형의 제품이 차지하여 냉장소스 수산물 10%, 냉장 튀김옷 가공, 냉장 핑거는 0.1~1%임. 최근 3년간 동향을 보면, 향후 냉장 손질된 수산물과 냉장 소스 수산물 시장점유율이 더욱 상승하고, 냉장 튀김옷 가공제품의 비율은 더욱 작아질 것으로 보임

### 3 냉동 수산식품

- 냉동 수산식품은 냉장식품 가공 유형 중 스시용 수산물을 제외한 7개 유형이 있음. 가장 시장규모가 큰 가공유형은 냉동 일반 수산물 (206,784천 파운드), 냉동 피시핑거 (127,833천 파운드), 냉동 튀김옷 가공 (123,560천 파운드), 그리고 냉동 빵가루 가공 (123,143천 파운드)순이며 반대로 가장 작은 제품유형은 냉동 피쉬케이크(20,981천 파운드)로 파악됨

#### 《 2008-10년 냉동 수산식품 가공유형별 시장규모 동향 (금액기준) 》

(단위 : 천 파운드)

구 분	2008년	2009년	2010년	2009-10년 성장률(%)
전체냉동수산식품	752,975	768,650	760,271	-1.1
냉동일반수산물	191,959	209,124	206,784	-1.1
냉동핑거	124,157	129,867	127,833	-1.6
냉동튀김옷가공	125,610	121,886	123,560	1.4
냉동빵가루가공	132,936	122,963	123,143	0.1
냉동소스	98,890	107,746	102,962	-4.4
냉동손질된수산물	59,107	56,260	54,956	-2.3
냉동피쉬케이크	20,316	20,745	20,981	1.1

자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

- 최근 동향은 냉동 튀김옷 가공 (1.4%), 냉동 수산물 케이크 (1.1%), 냉동 빵가루 가공 (0.1%)이 플러스 성장률을 기록함. 냉동 일반수산물 (-1.1%), 냉동 핑거 (-1.6%), 냉동 소스 (-4.4%), 냉동 손질된 수산물 (-2.3%)은 시장규모가 감소함
- 중량기준 최근 3년간의 시장규모 동향을 살펴보면 냉동소스가 3년 연속 시장 규모가

감소, 최근 15.7%가 감소하였으며 냉동 튀김옷 가공 (6.1%), 냉동 빵가루 가공 (5.7%), 그리고 냉동 수산물 케이크(6.9%)는 성장을 기록함

- 냉장 피시핑거와 냉장 소스는 성장한데 비해 냉동 피시핑거와 냉동 소스 시장규모는 감소하여 동일한 제품유형도 냉동은 감소하고 냉장제품이 성장하는 양상을 보임

《 2008-10년 냉동 수산식품 가공유형별 시장규모 동향 (중량기준) 》

(단위 : 톤, %)

구 분	2008년	2009년	2010년	2009-10년 성장률(%)
전체냉동수산식품	138,585	135,295	134,074	-0.9
냉동일반수산물	25,356	26,000	26,690	2.7
냉동핑거	29,565	28,871	28,616	-0.9
냉동튀김옷가공	21,277	20,829	22,104	6.1
냉동빵가루가공	20,785	19,538	20,660	5.7
냉동소스	27,518	26,060	21,957	-15.7
냉동손질된수산물	8,558	8,388	8,050	-4.0
냉동피쉬케이크	5,527	5,598	5,985	6.9

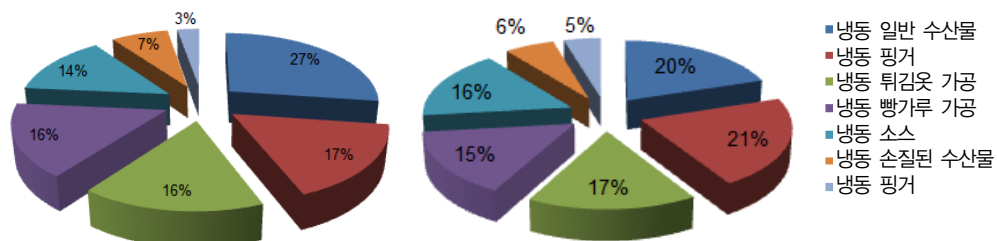
자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

- 냉동식품의 가공유형별 시장점유율을 보면 냉동 일반 수산물이 20% 이상으로 가장 높고, 냉동 손질된 수산물 (6~7%)과 냉동피시핑거 (3~5%), 그외 5개 제품유형이 각각 14~20%의 유사한 시장점유율을 보임

《 2010년 냉동 수산식품 가공유형별 시장점유율 》

(금액 기준)

(중량 기준)



자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

## 4 수산식품 인기 어종 동향

- 2010년 영국의 수산식품 중 인기 어종은 전반적으로는 연어, 참치, 대구, 해덕(haddock), 온수 새우임
- 판매량을 기준으로 보면 참치가 가장 많이 판매되었으며 다음으로 연어, 대구, 해덕, 그리고 온수 새우 순이며 이 중 해덕과 온수 새우의 인기가 상승세임. 가장 판매량이 높은 연어와 대구는 판매량이 점차 감소 추세임
- 수산식품의 보관 유형별로 보면, 냉장제품은 연어가 가장 많이 판매되었고 다음으로 냉수 새우와 온수 새우가 많이 판매되었으며, 최근 다소 감소세임. 냉동제품에서는 대구, 명태, 그리고 해덕, 실온보관 제품에서는 참치, 연어, 정어리순으로 판매량이 높음
- 냉동제품의 인기 어종은 전반적으로 판매량이 증가하고, 실온보관 제품에서는 참치와 연어, 그리고 청어의 판매량이 상대적으로 큰 폭으로 감소함

### 《 수산식품 유형별 인기 어종 동향 》

구 분	매출액(£천)	성장률(%)	매출량 (톤)	성장률(%)
전 체	2,859,249	0.8	377,406	-0.6
연 어	631,145	0.8	46,801	-5.3
참 치	335,844	-6	72,055	-3.6
대 구	317,775	0.5	42,309	3.3
해 덕	225,358	5.4	26,797	13.9
온수 새우	200,698	8.2	16,288	9.8
냉 장	1,612,162	3.6	143,196	2.3
연 어	500,708	2	30,091	-5.7
온수 새우	145,996	9.4	10,859	12.4
대 구	129,421	5	9,392	10.4
해 덕	124,123	3.6	10,435	8.1
냉수 새우	114,316	1.6	11,230	-2.9
냉 동	761,485	-1.3	133,395	-1.5
대 구	188,348	-2.4	32,916	1.5
해 덕	101,235	7.6	16,361	17.9

구 분	매출액(£천)	성장률(%)	매출량 (톤)	성장률(%)
폴 록	82,495	19.8	17,185	14.3
온수 새우	54,516	5.1	5,395	5.1
스캅피	52,869	-0.2	6,215	7.7
실온보관	485,601	-4.6	100,814	-3.6
참 치	298,176	-5.9	70,042	-3.3
연 어	83,746	-9.4	10,894	-10.8
정어리	33,125	0.1	7,957	0.1
고등어	33,054	7.9	5,368	6.7
청 어	7,599	-1.1	3,471	-9.5

자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org


## 5 주요 브랜드별 시장점유율

- 냉장 수산식품 시장은 자체라벨 제품이 시장의 거의 대부분을 장악하고 있으며 냉동식품과 실온 보관식품을 위주로 브랜드별 시장점유율을 살펴보면, 냉동식품 브랜드별 시장점유율은, 자사라벨 제품 44%, 개별 브랜드로는 Youngs와 BirdsEye가 각각 26%, 21%였음

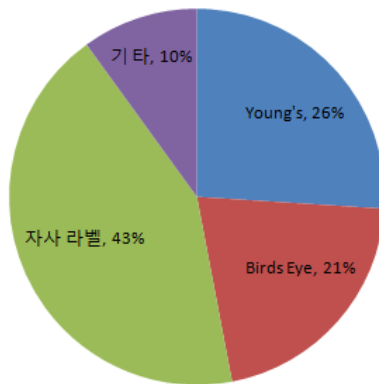
### 《 주요 냉동식품 브랜드별 시장점유율 》

구 분	이미지	2005년		2007년		2009년		2005-09년 성장률(%)
		£백만	%	£백만	%	£백만	%	
Young's		146	22	151	19	212	26	45.2
BirdsEye		139	21	171	22	171	21	23



구 분	이미지	2005년		2007년		2009년		2005-09년 성장률(%)
		₩백만	%	₩백만	%	₩백만	%	
기타 브랜드		61	9	89	11	80	10	31.1
자체 라벨		321	48	367	47	360	44	12.1
합 계		667	100	778	100	823	100	23.7

《 냉동제품 브랜드 시장점유율(2009) 》



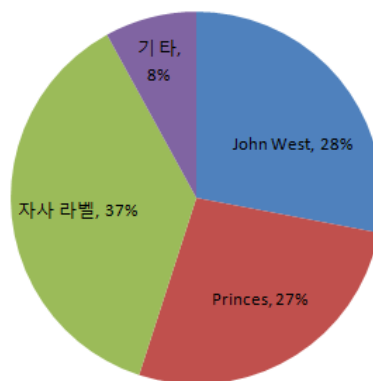
자료) 민텔

- 냉동식품에서는 Young's와 BirdsEye 브랜드가 자체라벨 제품에 맞서 경쟁하고 있는 반면, 실온 보관식품에서는 자사라벨 제품의 비율이 상대적으로 낮은 반면, 시장점유율 상위 2개 업체가 시장의 절반 이상을 차지하고 있는 것으로 조사됨. 개별 브랜드 중 시장점유율 상위 2개 업체는 John West Foods와 Princes로, 각각 28%, 27%를 차지하고 있는 것으로 나타남

《 주요 실온 보관식품 브랜드별 시장점유율 》

구 분	이미지	2005년		2007년		2009년		2005-09년 성장률(%)
		₩백만	%	₩백만	%	₩백만	%	
John West Foods		118	28	135	27	154	28	30.5
Princes		102	24	99	20	150	27	47.1
Glenryck		11	3	11	2	10	2	-13.6
기타 브랜드		21	5	45	9	33	6	57.1
자사 라벨		168	40	200	41	195	36	21.9
합 계		420	100	491	100	551	100	28.3

《 실온제품 시장점유율(2009) 》



자료) 민텔

## 2 세인스버리(Sainsbury) 사례



### 1 업체 개요

- 세인스버리는 1869년, 런던에 최초의 매장을 설립한 이후 현재는 영국에서 두 번째로 큰 유통업체로 성장하였으며 영국 식료품 유통업 시장의 약 17%를 차지하고 있음
- 2012년 7월 초 현재, 도심에 위치한 비교적 소규모의 편의점 형태 매장 377개와 대형 슈퍼마켓 557개를 합하여 영국 전역에 총 934개 매장을 운영 중이며 매장 면적은 19,108천ft<sup>2</sup>, 약 1,775,191.29m<sup>2</sup>임

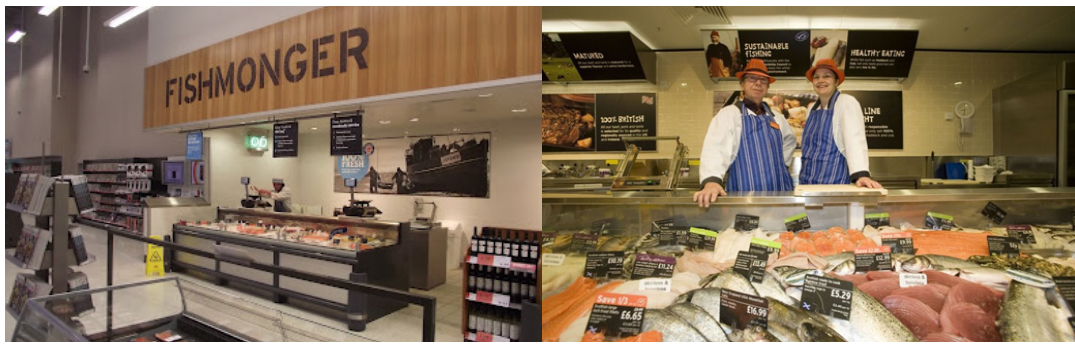
#### 《 세인스버리 규모별 매장 수 》

구분	50,001ft <sup>2</sup> 이상	40,001-50,000ft <sup>2</sup>	25,001-40,000ft <sup>2</sup>	15,001-25,000ft <sup>2</sup>	15,000ft <sup>2</sup> 이하	합계
편의점	-	-	-	-	377	377
대형 슈퍼마켓	82	106	155	113	101	557
합계	82	106	155	113	478	934

자료) 세인스버리 웹사이트

- 대형 슈퍼마켓 중 별도의 수산물 전용 카운터 ('fishmonger'로 칭함)를 두고 있는 매장은 320여 곳(57%)으로 파악됨

#### 《 세인스버리 매장 내 수산물 전용 카운터 모습 》



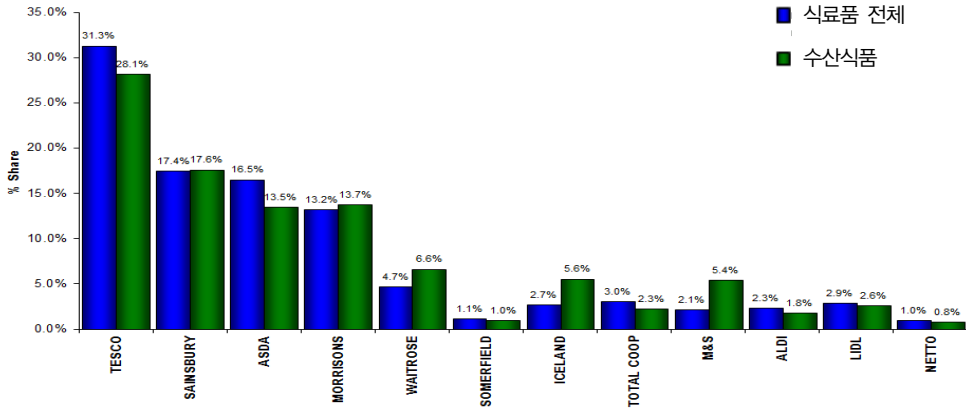
자료) 세인스버리

- 매장에서는 3만여 가지 이상의 제품을 취급하고 있으며 이중 약 절반에 해당하는 제품이 자사 브랜드임. 세인스버리는 기본적으로 품질 높은 제품과 서비스를 공정한 가격에 제공하는데 그 목표를 두고 있음
- 이용 고객수를 보면, 매주 약 18.5백만 명의 고객이 세인스버리 매장을 이용하고 있음. 영국의 시장조사 기관들은 세인스버리가 유통시장 1, 2위인 테스코 및 아스다와 비교하여 사회적 지위와 소득 수준이 상대적으로 높은 소비자 계층이 이용하고 있는 것으로 분석하고 있음

## 2 수산식품 시장점유율

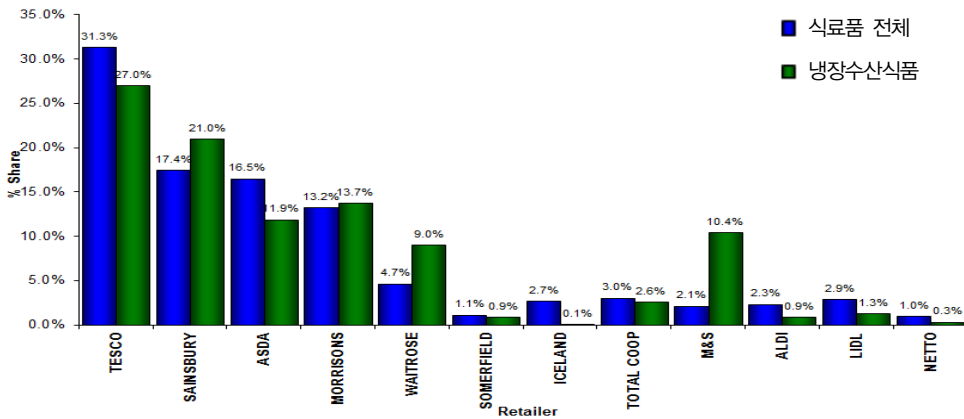
- 영국 유통업계 1위 테스코의 경우 식료품 전체 시장의 점유율은 31.3%에 달하고 있으나 수산식품 시장점유율은 28.1%로 3.2%가 낮아짐. 테스코와 마찬가지로 유통업계 3위 아스다도 식료품 시장 점유율 16.5%에 비해 수산식품 시장 점유율은 13.5%로 낮은 것으로 나타나고 있음
- 세인스버리는 식료품 시장 점유율 17.4%에 비해 수산식품 시장점유율 (17.6%)이 상대적으로 높게 나타나고 있으며 이와 유사한 성향을 나타내는 유통업체로는 4위 모리스슨 (Morrisons), 웨이트로스 (Waitrose), 막스 앤 스펜서 (M&S)가 있음
- 수산식품 시장 점유율이 상대적으로 높은 4개 유통업체는 광고 및 각종 홍보를 실시할 때 저렴한 가격을 내세우기 보다는 제품의 신선함 또는 품질을 강조하는 업체들임
- 세인스버리의 수산식품 시장 점유율이 상대적으로 높게 나타나는 것은 영국에서 수산식품 섭취량이 상대적으로 많은 소비자 계층과 세인스버리를 이용하는 소비자들의 사회적 계층의 특징에 기인한 결과로 판단됨. 세인스버리가 소비자들 사이에서 우수한 수산식품을 판매하는 업체로 인지되고 있음을 보여주고 있음

《유통업체별 식료품 및 수산식품 시장점유율》



자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

《유통업체별 식료품 및 냉장 수산식품 시장점유율》

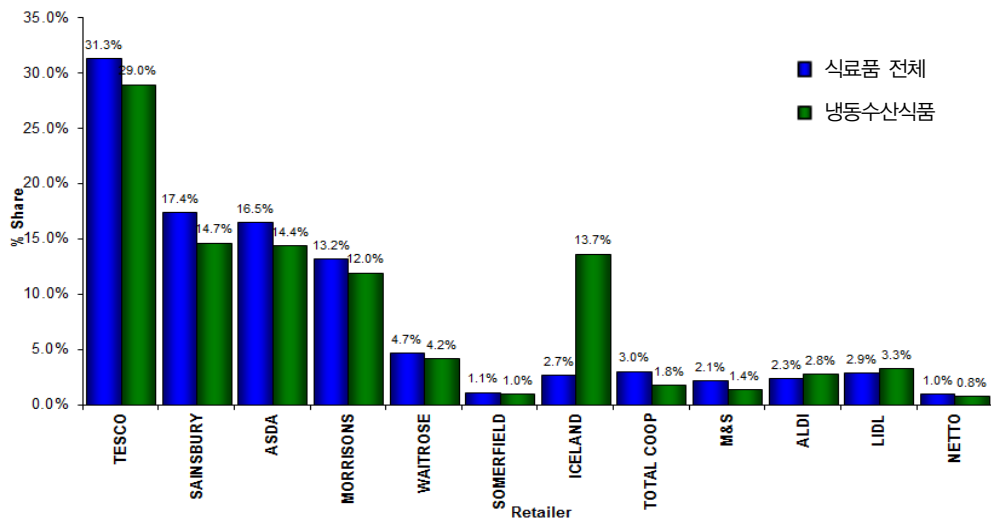


자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

- 신선함이 더욱 강조되는 냉장 수산식품의 경우 이러한 경향이 더욱 뚜렷하게 나타나고 있음을 알 수 있음. 세인스버리의 냉장 수산식품 시장점유율은 21%로, 식료품 전체 17.4%, 앞에서 살펴본 수산식품 전체 17.6%보다 높음
- 모리슨스, 웨이트로스, 막스 앤 스펜서의 냉장 수산식품 시장 점유율도 각각 13.7%, 9.0%, 10.4%로 급상승함을 알 수 있음. 반면, 저렴한 가격을 지향하는 테스코와 아스다의 경우 냉장 수산식품의 시장점유율은 각각 27.0%와 11.9%로 하락함

- 신선함 보다는 간편성과 보관이 용이한 냉동 수산식품의 경우는 테스코와 아스다의 시장점유율이 냉장 수산식품의 경우보다 상승하여 각각 29.0%, 14.4%임
- 세인스버리의 경우 냉동 수산식품 시장에서 차지하는 비율이 14.7%로, 냉장 수산식품 시장 점유율보다는 낮지만 유통업체 전체에서는 2위 규모를 차지하고 있음

《 유통업체별 식료품 및 냉동 수산식품 시장점유율 》



자료) 영국 수산물 협회 Seafish.org

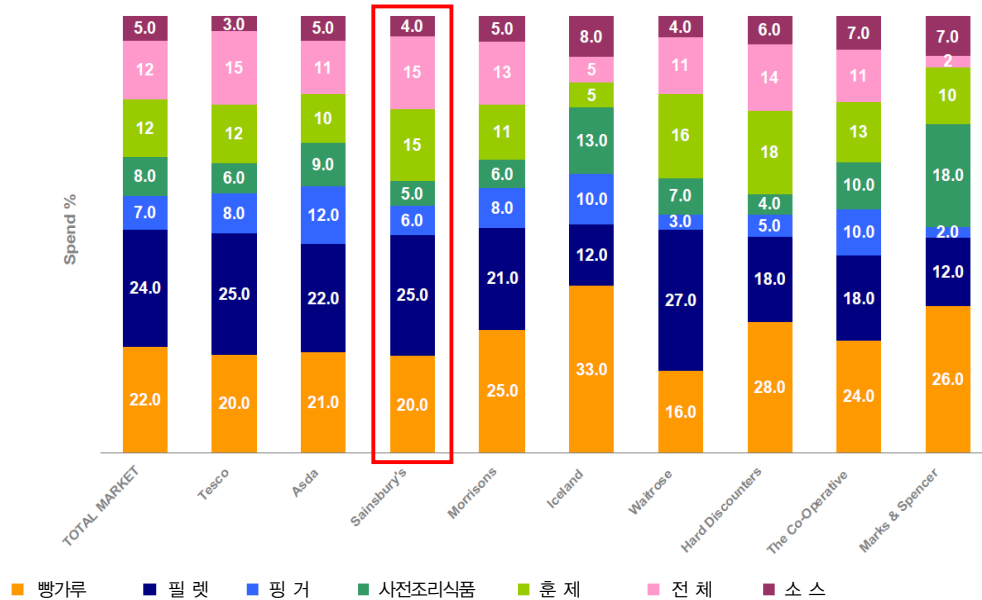
- 아이슬란드(Iceland)사의 경우 냉동 수산식품 시장에서 테스코, 세인스버리, 아스다에 이어 점유율 4위인 것에 주목할 수 있는데 이는 아이슬란드가 냉동식품 전문 유통업체 이기 때문임

3 수산식품 제품유형별 판매비중

- 세인스버리에서는 필렛 형태로 손질된 수산식품의 판매비중이 25%로 가장 높고 다음으로 빵가루가 입혀진 수산식품이 20%로 높은 것으로 나타남. 가공 또는 손질되지 않은 원물과 훈제된 수산식품이 15%로 상대적으로 높은 판매 비중을 차지하고 있음. 소스가 담겨있는 제품과 사전조리식품, 그리고 피시핑거 제품은 각각 4%~6%대로 상대

적으로 낮은 판매 비중을 차지하고 있는 것으로 파악됨

《 수산식품 제품유형별 판매비중 》



자료) BIM Business Research & Intelligence

- 전체 유통업체와 세인스버리의 제품유형별 판매비중을 비교해 보면, 세인스버리의 필렛과 혼제, 전체 원물의 판매비중은 전체보다 높은 것으로 나타난 반면, 빵가루, 핑거, 사전조리식품의 판매비중은 상대적으로 낮음. 즉, 세인스버리에서는 원물상태 또는 일 반가공 제품의 판매비중이 높은 반면 고차가공 제품의 판매비중은 낮다고 할 수 있음

#### 4 올해의 우수 소매업체상 수상

- 세인스버리는 우수소매업체에 주는 ‘Retail Industry Award’상을 2004년 이후 ’06-’07, ’09, ’11년 총 4회 수상을 하였으며 이는 대형 슈퍼마켓 체인 중 최다 수상 기록임. 수산식품 분야에서도 ’04-05, ’07-08, ’10년, 총 5회 ‘올해의 수산식품 소매업체(Seafood Retailer of the Year)’로 뽑힘. 세인스버리 외 올해의 수산식품 소매업체 상을 수상한 유통업체는 웨이트로스 (’11년)와 모리슨스 (’06, ’09년) 두 업체에 불과함

《 올해의 우수 소매업체상 로고 》



자료) [www.retailindustryawards.com](http://www.retailindustryawards.com)

## 5 수산식품 기본 정책 방향

- 세인스버리는 수산식품 조달 정책을 분명하게 공개, 명시하고 있는 극소수의 유통업체 중 하나로, 2003년 3월, 최초로 지속가능한 방법으로 어획된 수산물만을 판매하겠다고 공언하였으며 2006년에 수산식품과 관련된 모든 내부정책들을 재검토, 수정하여 발표함. 현재 수산식품 조달과 관련한 기본 정책방향을 정리하면 아래와 같음
- 환경에 미치는 영향을 최소화하는 시스템 구축
  - 수산물 조달이 환경에 미치는 영향을 파악하여 영향을 최소화, 긍정적인 영향을 미칠 수 있는 시스템을 구축
- 지속가능한 어획
  - 야생 어획은 최상의 방법으로 어획하고 양식 수산물은 지속가능한 방법으로 생산하는 것을 지지하며 장기적으로 지속가능한 수산식품을 지지하고 장려함
- 공급업체의 연구개발 참여
  - 공급업체들을 연구에 참가시켜 장기적인 어획 관리 계획을 세울 수 있도록 지지
- 규정 준수
  - 국제적인 법과 최소한의 표준을 준수한 공급원에 한해 수산물을 구입



● 소비자 정보

- 소비자들에게 종합적이고 분명한 수산물 정보를 제공하여 소비자들이 제품에 대해 최대한 정보를 가진 상태에서 제품을 선택할 수 있도록 유도

● 제품에 대한 선택폭 확장 제공

- 소비자들에게 지속가능한 방법으로 어획된 안전하고 건강에 좋으며 신선하고 맛있는 광범위한 수산물 제공

● 획기적인 공급업체

- 세인스버리의 수산물 조달 정책과 개혁에 대한 비전을 공유할 수 있는 공급업체와 협력

● 이해관계자 참여

- 지속가능한 수산물 공급과 관련된 세인스버리의 목표를 공유하고 이를 달성하기 위해 협력할 의지가 있는 이해관계자들을 참여
- 모든 이해관계자들과 수산물 공급 활동의 지속가능성을 향상시키기 위한 조치들에 대해서 의견 교류

## 6 수산물 협력 공급업체

- 세인스버리는 320여개 이상의 다양한 종류의 수산물 제품을 판매하고 있으며 세인스버리의 수산물은 주로 Young's Seafood와 New England Seafood와 같은 전국적인 공급업체로부터 공급받고 있음. 이 두 업체는 그린피스(Greenpeace)와 지속가능한 수산물을 위한 캠페인을 지지해 오고 있어 세인스버리의 수산식품 기본 정책 방향과 잘 부합하는 것으로 평가받고 있음. 또한 지역적 특산물의 성격을 띠는 수산물의 경우는 Interfish와 잉글랜드 남서부에 위치한 Southwest Seafoods와 같은 소규모 공급업체로부터도 공급받고 있음

- 모든 공급업체들은 위와 같은 세인스버리의 기본 정책 방향에 따라 지속가능성을 개선하기 위한 계획을 준수해야 하며 각종 연구 계획에도 참여해야 함. 또한 매년 내부

이해관계자, 외부 전문가와 모임을 갖고 수산물의 지속가능성과 관련된 기술적, 운영적 문제점을 해결할 수 있는 방안을 모색함

### 《 세인스버리 수산물 협력 공급업체 》

업체명	내 용
Young's Seafood	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 설립연도 : 1805년</li> <li>- 본사 소재지 : Grimsby</li> <li>- 영국의 최대 냉장, 냉동 수산물 가공 및 공급업체</li> <li>- 영국 수산물 소비량의 40%를 공급</li> <li>- 모회사 : Findus 그룹 (영국, 스웨덴, 핀란드, 노르웨이, 프랑스 소재)</li> <li>- 연간 매출액 : 600백만 파운드 (약 1.1조 원)</li> <li>- 공식 웹사이트 : <a href="http://www.youngsseafood.co.uk">www.youngsseafood.co.uk</a></li> </ul>
New England Seafood	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 설립연도 : 1991년</li> <li>- 영국 주요 신선 및 냉동 지속가능한 어류 및 수산물 공급업체</li> <li>- 영국 내 최대 신선 참치 수입업체 중 하나</li> <li>- 주요 공급 유통업체 : 맥스 앤 스펜서, 세인스버리, 웨이트로스 및 소규모 소매업체, 레스토랑 체인, 식품 서비스 기업, 전국 도매업체에 납품</li> <li>- 세계 40여개 국가에서 수입한 30여종의 야생 및 양식 어류 및 수산물 취급</li> <li>- Marin Stewardship Council 인증 획득</li> <li>- 품질 및 안전 우선주의 : 매년 해외 협력 공급업체를 방문, 최신 품질 기준 (Quality Assurance)에 부합하는지 확인</li> <li>- 공식 웹사이트 : <a href="http://www.neseafood.com">www.neseafood.com</a></li> <li>- 구매팀 : <a href="mailto:buying@neseafood.com">buying@neseafood.com</a></li> </ul>
Interfish	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 설립연도 : 1977년</li> <li>- 소재지 : 영국남부 Plymouth</li> <li>- 수산물 양식 및 가공 전문 업체</li> </ul>
Southwest Seafoods	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉동 수산물 전문 업체</li> </ul>

자료) 업체 웹사이트 및 해당 지역정보

## 7 어획 수산물 조달 정책

- 세인스버리는 야생에서 어획된 수산물의 경우, 제품의 변질과 소비자들이 섭취 시 안전에 대한 위험이 낮은 어종을 우선시하여 최소 3년에 1회, 위험이 중상위인 어종에 대해서는 더 자주 제품 평가를 실시, 판매여부를 재검토함

- 즉, 위험도가 낮으며 보다 지속가능성이 높은 어종은 점차 확대하고, 위험도가 중상 위인 어종에 대해서는 공급업체와 대처계획을 실행하며 상위인 것으로 평가된 제품에 대해서는 전면 판매 중지함
  - 이와 같은 수산물 조달 정책은 소비자들이 직접 섭취하는 냉장, 냉동 수산물뿐 아니라 동물 사료, 건강 보조식품 등에 원료로 사용되는 수산물에도 동일하게 적용됨
  - 또한 지속가능한 어획을 위하여 보호지역에서 저인망 어획(bottom trawling)과 같이 특정 방법으로 어획되거나 심해망 어획(deep-water netting), 쌍끌이 어획(pair trawling)과 어떠한 불법적인 방법으로 어획하는 것은 강력히 규제함
  - 세인스버리는 가장 다양한 종류의 Marine Stewardship Council (이하 MSC) 인증을 받은 수산물을 판매하고 있음
  - 현재 판매 중인 MSC 인증 수산물은 총 100여 가지로, Thames Blackwater 청어(herring), 뉴질랜드 남방대구(hoki), 알래스카 연어, 남아프리카 케이프 헤이크(hake), 그리고 태평양 대구가 있음
  - 세인스버리는 산란기에 어획된 신선 어류는 판매하지 않고 이 기간에는 냉동 제품으로 대체하여 판매함
- 대구 및 해덕 관련 정책
- 세인스버리에서는 더이상 북해 연안에서 어획된 대구와 해덕을 취급하지 않으며 아이슬란드 연안 또는 태평양에서 어획된 제품만을 공급받음. 예인망보다는 낚시줄로 어획한 제품을 선호하며 신선 제품의 경우 100% 어획한 제품만을 취급할 계획을 갖고 있음
- 참치 관련 정책
- 인도양과 태평양에서 낚시줄로 어획된 황다랑어를 취급함. 참치 통조림 제품의 경우, 돌고래 보호 기준을 지킨 제품만을 취급함

● 아귀 관련 정책

- 유럽 연안의 어장 수량을 회복하기 위해 브라질 및 미국산 아귀를 조달함

## 8 양식 수산물 조달 정책

- 모든 양식 수산물은 지속가능성 기준에 부합하는지 평가를 받아야 하며, 주요 평가 기준은 먹이를 어떻게 조달하는지, 수산물의 양식 환경, 환경적 영향이 있음
- 현재 판매 중인 양식 수산물로는 연어, 농어, 도미, 송어, 틸라피아(tilapia), 그리고 열대 새우가 있음. 양식 수산물의 경우 유기농 수산물이 우선적으로 조달되고 있음

## 9 라벨링 및 지속가능한 수산물 홍보

- 세인스버리의 수산물 제품은 유럽 연합의 라벨링 법규를 바탕으로 한 영국 수산물 라벨링 법규에 따라 제품 라벨을 하고 있음
- 여기에 더불어 자체 수산물 지속가능성 전략에 따라 소비자들에게 수산물의 지속가능성에 대해 전달하기 위해서 원산지, 어획방법 또는 양식방법 등에 대해 추가적으로 게재하고 있음
- 또한 수산물 전용 카운터에서는 어느 항구를 통해 들어온 제품인지에 대해서도 정보를 제공하고 있으며 MSC 인증을 받은 제품에 대해서는 제품 패키지 또는 카운터의 가격표 상단에 인증 마크를 게시하고 있음
- 최근에는 회사 웹사이트 내 지속 가능한 수산물에 관한 전용 페이지를 제작하여 관련 정보들을 제공하고 있음

([j-sainsbury.co.uk/sainsburys-views/all-our-views/sustainable-seafood](http://j-sainsbury.co.uk/sainsburys-views/all-our-views/sustainable-seafood))

《 관련 제품 》

낙시줄로 어획한 참치 통조림	돌고래 보호/친 돌고래 참치 (돌고래 보호마크가 있는 참치캔)	매장 내 지속가능한 수산물 제품 표시
		



### 3 세인즈버리 수산제품 현황



- 현재 세인즈버리 대형 슈퍼마켓 매장에서 판매되고 있는 제품들을 중심으로, 가공 형태 별로 어떠한 품목이 판매되고 있고 그에 대한 중량, 단위당 가격, 원산지, 구성성분 등에 대해 살펴봄

#### 1 원물상태

- 원물상태로 판매하는 수산물들은 수산물 카운터에서 얼음 위에 진열이 된 상태로 판매됨
- 세인즈버리는 이 수산물들에 대해 첫째, 영국 연안에서 잡혔다는 것과 둘째, 낚시줄로 어획한 어류들이라는 것, 마지막으로 얼린 적이 없다는 점을 강조하고 있음
- 구입 시 점원에게 요청하면 내장만 제거해 주거나 필렛, 토막 등의 손질을 해서 줌
- 또한 요청 시 마늘 버터를 무료로 제공해 주며, 인기 있는 여러 소스를 구비해 두고, 손질 후에 고객이 원하는 소스를 뿌린 후 포장하여 판매함
- 모든 수산물들의 가격은 킬로그램 당 가격으로 표기되어 있어 선택한 수산물의 무게에 따라 가격이 달라짐
- 카운터에서 원물상태로 판매하는 수산물로는 고등어, 송어, 도미, 넙치, 청어 등이 있음


#### 2 필렛 및 스테이크

- 어류의 가시와 내장 등을 제거하고 조리하거나 먹기 좋게 살만 있게 손질해 놓은 상태의 제품으로 필렛과 스테이크가 있음. 필렛과 스테이크 제품의 차이는 어육을 어떠한 방향으로 절단했느냐에 있음. 필렛은 어류의 살을 횡의 방향으로, 스테이크는 종의 방향으로 절단하여 판매함
- 아래 주요 제품 이미지와 정보를 보면, 필렛 제품은 주로 진공포장으로 판매하며 스테

이크는 납작한 용기에 담아 판매함. 또한 연어 필렛은 주로 두툼한 덩어리 형태로 절단하여 판매하며 송어를 비롯한 대구 등의 다른 어류의 필렛은 어류의 살을 길게 횡의 방향으로 절단한 상태로 판매함

- 연어와 참치만 스테이크로 판매되며 연어/송어 필렛을 제외하면 주로 흰살 생선들이 필렛 형태로 가공되어 판매되고 있음. 냉동 제품의 경우, 흰살 생선의 필렛이 대다수이고 스테이크로는 참치가 있음
- 냉장 제품은 주로 세인즈버리 자체 라벨 상품이 대부분인 반면, 냉동 제품의 경우 Young's Seafood를 포함 대표적인 냉동 수산물 전문 가공 및 공급회사 제품이 다수를 차지하고 있음
- 또한 영국의 대표적인 음식 중 하나인 피쉬 앤 칩스의 주 재료인 대구와 해덕과 같이 대중적인 어종은 일반 세인즈버리 자사 라벨로, 농어와 도미와 같이 상대적으로 고가의 어종은 고급 자사 브랜드인 'Taste the difference'로 냉동 제품으로 판매되고 있음
- 대구와 해덕 등 저가 냉동 필렛은 제품을 보호하기 위해 아이스 글레이즈드를 하지 않지만 농어와 도미에는 제품 보호를 위해 이를 실시함. 동일한 가공방법과 어종이라도 냉장 제품이 냉동 제품과 비교하여 보다 규격이 작으며, 단위당 가격은 50% 이상 높은 것으로 분석됨

《 세인즈버리 판매 주요 제품 이미지 및 정보 》

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 연어 필렛                      제품중량 : 240g                      단위당 가격 : ₩16,67/kg                      원산지 : 스코틀랜드                      특 징 : 껍질은 붙어있고 가시만 제거된 제품                      진공포장                      MSC 인증 제품                      냉장 판매</p>

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 송어 필렛                      제품중량 : 400g                      단위당 가격 : £11.99/kg                      원산지 : 영국                      특 징 : 껍질은 붙어있고 가시만 제거된 제품                      진공포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 대구 필렛                      제품중량 : 260g                      단위당 가격 : £15.38/kg                      가공지 : 영국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품                      진공포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 송어 필렛                      제품중량 : 160g                      단위당 가격 : £37.44/kg                      원산지 : 프랑스 코르시카 지역                      특 징 : 껍질은 붙어있고 가시만 제거된 제품                      진공포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 가자미 (lemon sole)                      제품중량 : 260g                      단위당 가격 : £11.96/kg                      원산지 : 영 국                      특 징 : 껍질은 붙어있고 가시만 제거된 제품                      플라스틱 용기 포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품중량 : 350g                      단위당 가격 : £11.40/kg                      원산지 : 스코틀랜드                      특 징 : 껍질은 붙어있고 가시만 제거된 제품                      RPET 재질의 납작한 용기 포장                      MSC 인증 제품                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 황다랑어 스테이크                      제품중량 : 250g                      단위당 가격 : £21.97/kg                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품                      Polypropylene hP 재질의 납작한 용기 포장                      냉장 판매</p>



제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 연어 필렛                      제품중량 : 920g                      단위당 가격 : £13.58/kg                      가공지 : 영국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품                      책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced)                      총 6개 조각, 개별 포장 후 봉지포장                      냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 해덕 필렛                      제품중량 : 400g                      단위당 가격 : £12.48/kg                      가공지 : 영국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품                      봉지포장                      냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 대구 필렛                      제품중량 : 400g                      단위당 가격 : £9.98/kg                      원산지 : 중국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품                      봉지포장                      냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 농어 필렛                      제품중량 : 220g                      단위당 가격 : £18.14/kg                      가공지 : 영 국                      특 징 : 껍질은 붙어있고 가시만 제거된 제품                      양식 농어                      제품 보호용 아이스 글레이즈드                      책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced)                      냉동 판매</p>


제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 도미 필렛          제품중량 : 220g          단위당 가격 : £18.14/kg          가공지 : 영 국          특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품          양식 도미          제품 보호용 아이스 글레이즈드          냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 참치 스테이크          제품중량 : 300g          단위당 가격 : £10.00/kg          가공지 : 영 국          특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품          낚시줄로 어획된 제품          봉지포장          냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 폴락 스테이크 (pollock)          제품중량 : 520g          단위당 가격 : £5.77/kg          가공지 : 영 국          특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품          책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced)          봉지포장          냉동 판매</p>

자료) 유통매장 직접 조사 및 세인스버리 웹사이트 / 주 : 제품 및 가격은 2012년 7월 기준임

### 3 혼 제

- 혼제 제품의 경우, 연어가 가장 큰 비중을 차지하고 있는데 이는 혼제 방법을 다르게 하거나 양념을 첨가하거나 용도를 달리하여 가장 다양한 제품으로 출시되고 있기 때문임
- 판매 중인 혼제제품의 약 90%가 냉장제품이며 10%만이 냉동제품으로 판매되고 있음
- 냉동 혼제 수산물의 경우, 해덕이 유일한 것으로 조사됨
- 또한 혼제 해덕과 대구는 커큐민(Curcumin), 아나토(Annatto), 그리고 파프리카 등을 이용하여 노란색으로 천연 염색을 한 후 판매하고 있음

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 훈제 연어 (순한향)                      제품중량 : 60/120g                      단위당 가격 : £3.98/3.33/100g                      원산지 : 영 국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거, 얇은 포 형태                      97% 연어                      떡갈나무 이용, 연하게 훈제                      책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced)                      단단한 보드에 가지런히 배열                      RPET / PET 봉투에 진공포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 훈제 연어 (위스키향)                      제품중량 : 120g                      단위당 가격 : £4.17/100g                      원산지 : 영 국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거, 얇은 포 형태                      97% 연어, 소금                      Speyside 위스키를 흡수시켜 향을 증진                      책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced)                      단단한 보드에 가지런히 배열                      RPET / PET 봉투에 진공포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 훈제 붉은 연어 (Sockeye)                      제품중량 : 120g                      단위당 가격 : £4.16/100g                      원산지 : 알래스카 (야생)                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거, 얇은 포 형태                      97% 연어, 소금, 설탕                      MSC 인증                      단단한 보드에 가지런히 배열                      RPET / PET 봉투에 진공포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 유기농 훈제 연어                      제품중량 : 100g                      단위당 가격 : £4.79/100g                      원산지 : 영 국                      제조회사 : Young                      특 징 : 유기농 제품                      껍질과 가시 모두 제거, 얇은 포 형태                      97% 연어, 소금                      냉장 판매</p>

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 훈제 연어                      제품중량 : 170g                      단위당 가격 : £3.52/100g                      원산지 : 영 국                      제조회사 : John West                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거, 얇은 포 형태                      97% 연어, 소금                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 훈제 연어 스트립                      제품중량 : 200g                      단위당 가격 : £3.59/100g                      원산지 : 폴란드                      제조회사 : John West                      공급회사 : Brookside Products                      특 징 : 훈제연어를 막대형으로 절단한 형태                      굵게 같은 후추를 양념한 제품 (상단)                      생강, 고추, 라임 양념한 제품 (하단)                      연어 96%, 기타 양념                      냉장 판매                      구매 후 그냥 먹거나 그릴에 2-3분 조리 후 섭취</p>
	<p>제품명 : 훈제 연어 샌드위치 팩                      제품중량 : 100g                      단위당 가격 : £3.29/100g                      원산지 : 영 국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거, 얇은 포 형태 (총 6장)                      책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced)                      샌드위치용으로 사각형으로 자른 형태                      APET 용기에 포장                      97% 연어, 소금                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 훈제 송어                      제품중량 : 120g                      단위당 가격 : £3.32/100g                      원산지 : 영 국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거, 얇은 포 형태                      97% 송어, 소금, 설탕                      떡갈나무와 너도밤나무 이용 훈제                      RPET / PET 봉투에 진공포장                      냉장 판매</p>

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 훈제 송어                      제품중량 : 125g                      단위당 가격 : £3.03/100g                      원산지 : 영 국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품                      98% 송어, 2% 소금                      APET 용기에 담겨 진공포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 훈제 청어 (kipper)                      제품중량 : 280g                      단위당 가격 : £5.32/kg                      원산지 : 영 국                      특 징 : 가시만 제거된 제품                      97% 청어, 3% 소금                      색 (파프리카(Paprika))                      MSC 인증 제품                      플라스틱 용기 포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 훈제 대구                      제품중량 : 227-510g                      단위당 가격 : £11.98/kg                      가공지 : 영 국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품                      98% 대구, 2% 소금                      색 (커큐민(Curcumin), 파프리카(Paprika))                      PS 용기에 담겨 포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 훈제 해덕                      제품중량 : 227-510g                      단위당 가격 : £13.99/kg                      가공지 : 영 국                      특 징 : 껍질과 가시 모두 제거된 제품                      98% 해덕, 2% 소금                      색 (커큐민(Curcumin), 파프리카(Paprika))                      투명플라스틱 용기에 담겨 포장                      냉장 판매</p>

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 훈제 고등어                      제품중량 : 약 250g (180-280g)                      단위당 가격 : £10.88/kg                      가공지 : 영 국                      특 징 : 뼈만 제거되고 훈제된 제품                      고등어 97%, 소금                      MSC 인증 제품                      불투명 흑색 트레이(PET) 합성수지필름 포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 훈제 페퍼콘 고등어                      제품중량 : 약 250g (180-280g)                      단위당 가격 : £9.97/kg                      가공지 : 영 국                      특 징 : 뼈만 제거되고 훈제된 제품                      고등어 96%, 소금, 후추                      MSC 인증 제품                      불투명 흑색 트레이(PET) 합성수지필름 포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : Young's 스코티쉬 훈제 해덕                      제품중량 : 400g                      판매가격 : £3.99                      단위당 가격 : £9.98/kg                      가공지 : 영 국                      특 징 : 뼈만 제거되고 훈제된 제품                      고등어, 소금, 천연 색소 (커큐민(Curcumin), 아나토(Annatto))                      MSC 인증 제품                      비닐포장                      냉동 판매</p>


자료) 유통매장 직접 조사 및 세인스버리 웹사이트 / 주 : 제품 및 가격은 2012년 7월 기준임

## 4 1차 손질 및 가공 제품

- 1차 손질/가공된 제품은 수산식품으로는 새우와 홍합살이 대표적인 것으로 조사됨
- 새우의 경우 손질된 정도, 즉 머리만 제거 했는지, 머리와 껍질 모두 제거했는지에 따라 다양한 제품이 있음
- 새우와 홍합살 모두 지속 가공되어 있음. 새우의 크기에 따라 단위당 가격에 큰 차이를 보이고 있음
- 냉장 또는 냉동 판매용인지에 따라 제품 패키지가 다른데 냉장 제품은 용기에 담은 후 필름으로 덮고 열처리 한 패키지, 냉동 제품은 합성수지 비닐 패키지에 담겨 있음

제품 이미지	제품 정보
	<p>                     제품명 : 껍질 있는 왕새우                      제품중량 : 160g                      판매가격 : £3.29                      단위당 가격 : £2.06/100g                      원산지 : 에콰도르                      특 징 : 머리만 떼어낸 손질                      지속 가공                      새우 99%, 보존제(Sodium Metabisulphite), 소금                      투명플라스틱용기(PET) 및 pp필름 포장                      냉장 판매                 </p>
	<p>                     제품명 : 왕새우                      제품중량 : 180g                      판매가격 : £2.99                      단위당 가격 : £1.66/100g                      특 징 : 머리, 껍질 모두 떼어낸 손질                      지속 가공                      새우 98%, 소금                      투명플라스틱용기(PET) 및 pp필름 포장                      냉장 판매                 </p>



제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 조리 및 껍질 제거 새우                      제품중량 : 260g                      판매가격 : £2.60                      단위당 가격 : £1.00/100g                      특 징 : 머리, 껍질 모두 떼어낸 손질                      자숙 가공                      새우 98%, 소금                      투명플라스틱용기(PET) 및 pp필름 포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 홍합살                      제품중량 : 250g                      판매가격 : £1.99                      단위당 가격 : £0.80/100g                      특 징 : 홍합 껍질 및 수염제거                      자숙 가공                      홍합살 100%                      투명플라스틱용기(PET) 및 pp필름 포장                      냉장 판매</p>
	<p>제품명 : 조리 및 껍질 제거 새우                      제품중량 : 300g                      판매가격 : £2.37                      단위당 가격 : £7.90/kg                      원산지 : 노르웨이                      특 징 : 머리, 껍질 모두 떼어낸 손질                      자숙 가공                      새우 98%, 물 (제품 보호 목적), 소금                      합성수지 비닐 포장                      냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 조리 및 껍질 제거 왕새우                      제품중량 : 250g                      판매가격 : £2.99                      단위당 가격 : £11.96/kg                      가공지 : 영국                      특 징 : 머리, 껍질 모두 떼어낸 손질                      자숙 가공                      새우 98%, 물 (제품 보호 목적), 소금                      합성수지 비닐 포장                      냉동 판매</p>




제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 조리 및 껍질 제거 왕새우                      제품중량 : 225g                      판매가격 : £5.00                      단위당 가격 : £22.22/kg                      가공지 : 영국                      특 징 : 머리, 껍질 모두 떼어낸 손질                      자숙 가공                      새우 98%, 물 (제품 보호 목적), 소금                      합성수지 비닐 포장                      냉동 판매</p>
	<p>제품명 : 왕새우 링                      제품중량 : 300g                      판매가격 : £5.00                      단위당 가격 : £16.67/kg                      가공지 : 영국                      특 징 : 머리, 껍질 모두 떼어낸 손질                      자숙 가공                      새우와 마리 로즈 소스 (딤핑 소스)로 구성                      (PET)원형트레이에 새우가 가지런히 세워져 있는 형태                      냉동 판매                      (파티 푸드 코너에서 판매)</p>




자료) 유통매장 직접 조사 및 세인스버리 웹사이트 / 주 : 제품 및 가격은 2012년 7월 기준임

## 5 소스 및 사전(반)조리식품

- 가장 기본적인 소스 및 사전(반)조리 식품의 유형은 용기에 손질된 어류가 담겨 있고 소스가 별도의 팩으로 담겨 있거나 소스에 어류가 담겨 있는 형태임. 구입 후 오븐 또는 전자렌지 가능 용기에 옮긴 후 패키지에 써 있는 조리 방법대로 오븐/전자렌지에 서 가열해야 함
- 최신 소스 및 사전(반)조리 식품은 오븐 또는 전자렌지에 바로 넣을 수 있는 특수 비닐 또는 호일 주머니에 들어 있어서 별도의 용기에 옮기지 않고 바로 조리가 가능함
- 소스를 뿌려먹거나 소스에 담겨져 있는 어류는 주로 대구와 해덕과 같은 흰살 생선이 대부분이며 주로 함께 먹는 소스가 정형화되어 있음
- 가장 폭넓게 사용되는 소스로는 마늘버터 소스, 파슬리 소스임
- 정어리와 같이 등푸른 생선은 고추, 레몬, 생강 등으로 양념된 제품을 오븐용 용기에 옮겨 구울 수 있도록 되어 있음
- 냉장 제품은 연어, 대구, 해덕, 농어 등 다양한 어류를 이용한 제품이 판매되고 있는데 대부분 세인스버리 자체 브랜드로 'The Saucy Fish Co.' 제품이 가장 대표적임
- 냉동 제품은 대구와 해덕을 중심으로 판매되고 있으며 세인스버리 자체 브랜드 제품 외에도 Young's 브랜드 제품이 상당수 차지하고 있음

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : Boil in the bag kippers with butter (봉지째 끓이는 청어와 버터)</p> <p>제품중량 : 220g 판매가격 : £1.19 단위당 가격 : £5.41/g 가공지 : 영 국</p> <p>재 료 : 청어 (95%), 버터, 소금, 색소 (Annatto)</p> <p>조리방법 : 끓는 물에 봉지째 넣으면 버터가 녹으면서 조리</p> <p>특 징 : MSC 인증 제품 내장만 제거된 상태 냉장 판매제품</p>

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : Sardines with red chilli &amp; lemon wedge (정어리와 붉은 고추 및 레몬)</p> <p>제품중량 : 345g 판매가격 : £2.99 단위당 가격 : £8.67/kg</p> <p>재 료 : 정어리 (82%), 레몬 (10%), 고추기름, 붉은 고추 (2%), 마늘 (2%), 파슬리 (1%), 바다소금, 후추</p> <p>조리방법 : 필름과 포장 종이를 제거 오븐에서 조리 냉장 판매제품</p>
	<p>제품명 : Sea bass fillets with ginger &amp; lime butter (농어 필렛과 생강 및 라임 버터)</p> <p>제품중량 : 230g 판매가격 : £5.99 단위당 가격 : £28.52/kg</p> <p>재료 : 농어 (87%), 생강 및 라임 버터 (13%), 파슬리</p> <p>조리방법 : 필름과 포장 종이를 제거 오븐용 용기에 옮긴 후 오븐에서 조리 냉장 판매제품</p>
	<p>제품명 : Salmon with sweet chilli dressing (연어와 스위트 칠리 드레싱)</p> <p>제품중량 : 270g 판매가격 : £4.00 단위당 가격 : £14.81/kg</p> <p>재 료 : 연어 (88%), 버터, 붉은 고추 (1%), 설탕, 라임 주스, 마늘 퓨레, 생강 퓨레, 코리앤더, 옥수수 전분, 소금, 유 화제 (해바라기 레시틴)</p> <p>조리방법 : 연어가 담긴 호일백을 예열된 오븐에 넣어 조리 조리된 연어에 스위트 칠리 드레싱을 뿌려 먹음</p> <p>특 징 : 호일로 된 봉지에 손질된 연어가 들어있음 구매 후 바로 예열된 오븐에 조리 가능 간편성이 강조된 제품으로 최신 제품에 해당 냉장 판매제품</p>


제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : Smoked haddock with Davidstow cheddar cheese &amp; chive sauce (훈제 해덕과 체다치즈 및 차이브 소스)</p> <p>제품중량 : 240g 판매가격 : £4.00 단위당 가격 : £16.67/kg</p> <p>재 료 : 훈제 해덕 (83%), 버터, 체다치즈 (5%), 소프트 치즈, 차이브(1%), 옥수수 전분, 레몬 주스, 유화제(해바라기 레시틴), 디종 머스타드, 양파 가루, 백후추 가루</p> <p>조리방법 : 훈제 해덕이 담긴 오븐 가능 백을 예열된 오븐에 넣어 조리 조리된 훈제 해덕에 소스를 뿌려 먹음</p> <p>특 징 : 오븐에 넣을 수 있는 봉지에 훈제 해덕이 들어있음 구매 후 바로 예열된 오븐에 조리 가능 간편성이 강조된 제품으로 최신 제품에 해당 냉장 판매제품</p>
	<p>제품명 : Scottish mussels in garlic butter/white wine sauce (갈릭소스/화이트 와인 소스에 들어 있는 홍합)</p> <p>제품중량 : 500g 판매가격 : £2.99 단위당 가격 : £5.98/kg</p> <p>재 료 : 홍합 (88%), 마늘 버터/화이트 와인 소스 (12%)</p> <p>조리방법 : 팩에 든 홍합과 소스를 냄비에 옮긴 후 가열</p> <p>특 징 : 홍합이 이미 소스에 들어있어 데우기만 하면 바로 먹을 수 있는 초간편 제품 책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced) 냉장 판매 제품</p>
	<p>제품명 : Bake in the bag line caught cod with a rocket &amp; butter sauce (봉지째 구울 수 있는 낚시줄로 잡힌 대구와 로켓 &amp; 버터 소스/ 해덕과 레몬 &amp; 차이브 버터)</p> <p>제품중량 : 300g 판매가격 : £3.25 단위당 가격 : £10.83/kg</p> <p>재 료 : 대구 (85%), 로켓 페스토 버터 소스/ 레몬 &amp; 차이브 버터 (15%)</p> <p>조리방법 : 대구/해덕이 담긴 봉지를 예열된 오븐에 넣어 조리, 소스를 데운 후 조리된 대구/해덕 위에 뿌려 먹음</p> <p>특 징 : 오븐에 넣을 수 있는 봉지에 제품이 들어있음 구매 후 바로 예열된 오븐에 조리 가능 간편성이 강조된 제품으로 최신 제품에 해당 냉동 상태에서 바로 조리 냉동 판매제품</p>



제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : Cod in parsley sauce / butter sauce (파슬리 소스/버터 소스에 들어 있는 대구)</p> <p>제품중량 : 600g 판매가격 : £3.99 단위당 가격 : £6.65/kg</p> <p>재 료 : 대구 (50%), 파슬리 소스/버터 소스 (50%)</p> <p>조리방법 : 소스에 담겨져 있는 대구를 용기에 옮긴 후 오븐 또는 전자렌지에서 조리</p> <p>특 징 : MSC 인증 대구 냉동 상태에서 바로 조리 냉동 판매제품</p>
	<p>제품명 : Sea Bream Marinara (양념 도미)</p> <p>제품중량 : 240g 판매가격 : £4.99 단위당 가격 : £20.79/kg</p> <p>재 료 : 도미 (83%), 토마토 (7%), 올리브 오일, 화이트 와인, 마늘, 붉은 페퍼, 파슬리, 소금, 옥수수 전분</p> <p>조리방법 : 오븐 가능 용기에 옮긴 후 오븐에 넣어 조리</p> <p>특 징 : 냉동 상태에서 바로 조리 냉동 판매 제품</p>
	<p>제품명 : Salmon Fillet Dinner (연어 필렛 디너)</p> <p>제품중량 : 380g 판매가격 : £2.00 단위당 가격 : £5.26/kg</p> <p>재 료 : 감자 슬라이스 (30%), 워터 크레스 소스, 연어 (18%), 베이비 당근 (11%), 완두콩 (11%)</p> <p>조리방법 : 적당한 용기에 옮긴 후 오븐 또는 전자렌지에서 조리</p> <p>특 징 : 소스와 연어, 각종 야채가 함께 들어있음 냉동 상태에서 바로 조리 냉동 판매제품</p>

자료) 유통매장 직접 조사 및 세인스버리 웹사이트 / 주 : 제품 및 가격은 2012년 7월 기준임

## 6 피쉬케이크 및 파이

- 피쉬케이크는 각종 어육을 으갠 감자와 섞은 후 빵가루를 입혀 튀긴 제품, 파이는 어육과 각종 야채를 소스에 버무린 후 으갠 감자를 위에 얹거나 어육과 소스를 페스트리로 감싼 후 오븐에 구운 제품임. 피쉬케이크의 경우 모두 냉장 제품이며, 파이 종류는 냉동 제품으로 조사됨

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : Fishcakes (대구/해덕/연어 피쉬 케이크)                      제품중량 : 180g                      판매가격 : £1.39                      단위당 가격 : £7.72/kg                      가공지 : 영 국                      재 료 : 대구/해덕/연어와 으갠 감자 믹스 (67%), 빵가루 (25%), 유채씨유                      조리방법 : 오븐에서 조리                      특 징 : 1개 팩당 2조각 함유                      냉장 판매제품</p>
	<p>제품명 : Fishcakes (연어/고등어/참치 피쉬 케이크)                      제품중량 : 200g                      판매가격 : £2.00                      단위당 가격 : £10.00/kg                      가공지 : 영 국                      재 료 : 연어/고등어/참치와 으갠 감자 믹스 (66%), 빵가루 믹스 (24%), 유채씨유                      조리방법 : 오븐에서 조리                      특 징 : 1개 팩당 2조각 함유                      빵가루에 라임 및 코리앤더를 섞어 향 증진 (참치)                      연어와 으갠 감자 믹스에 꿀, 생강 가미 (연어)                      냉장 판매제품</p>

제품 이미지	제품 정보
 <p>salmon wellington in a creamy dill sauce wrapped in puff pastry made with responsibly sourced salmon By Sainsbury's</p>	<p>제품명 : Salmon Wellington (연어 웰링턴)                      제품중량 : 600g                      판매가격 : £3.99                      단위당 가격 : £6.65/kg                      가공지 : 덴마크                      재 료 : 연어 (40%), 페스트리 (33%),                      크림 치즈 &amp; 딜 소스 (26%), 달걀 (1%)                      조리방법 : 오븐에서 조리                      특 징 : MSC 인증 연어 사용                      페스트리에 연어와 소스가 들어있는 제품                      냉동 판매 제품</p>
 <p>Young's Mariner's Pie Alaska halibut in a rich parsley sauce with wildcorn topped with melt oil potato</p> <p>OUR DELICIOUS PARSLEY SAUCE</p>	<p>제품명 : Mariners Pie (마리너 파이)                      제품중량 : 340g                      판매가격 : £2.00                      단위당 가격 : £5.88/kg                      가공지 : 영 국                      재 료 : 감자 (44%), 파슬리 소스, 알래스카 폴락 (18%), 옥수수                      (4%),                      크럼블 토핑 (2%)                      조리방법 : 오븐/전자렌지에서 조리                      특 징 : 책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced)                      폴락 어육과 야채를 소스에 섞은 위에 으갠 감자를 얹고                      크럼블로 토핑하여 오븐에 굽는 파이                      냉동 판매 제품</p>

자료) 유통매장 직접 조사 및 세인스버리 웹사이트 / 주 : 제품 및 가격은 2012년 7월 기준임



## 7 빵가루 및 튀김옷 가공

- 냉장 빵가루 및 튀김옷 가공 수산식품의 경우, 대구와 해덕 외에도 가자미, 레몬 솔(가자미류) 등의 다양한 제품이 있으나 냉동 빵가루 및 튀김옷 가공 수산식품은 대다수가 영국의 대표적인 음식인 피쉬 앤 칩스에 많이 사용되는 대구와 해덕임
- 냉장과 냉동 제품은 포장에서도 차이를 보이는데 냉장 제품의 경우 내용물이 잘 보이도록 투명한 필름으로 덮여있는 반면, 냉동 제품은 내용물이 보이지 않는 종이 포장 박스에 들어 있음
- 또한 냉장 제품은 모두 세인스버리 자체 상품이나 냉동 제품은 영국의 대표적인 수산식품 냉동 업체인 Birds Eye와 Young's 제품이 상당수 차지하고 있음
- 피쉬 핑거의 경우, 주로 어린이들을 위한 제품으로 홍보되고 있어 어린이 두뇌 발달에 좋다고 알려져 있는 오메가 3가 첨가, 제품 포장에 강조되어 있음
- 제품 가공유형별로 보면, 빵가루가 입혀진 제품 종류가 더 다양하며 저가 브랜드부터 비교적 고가까지 다양함. 튀김옷이 입혀진 제품은 해덕과 대구에 한정되어 있으며 세인스버리 자체 브랜드 중에서도 비교적 고가 브랜드인 'Taste the difference' 제품으로만 판매되고 있었음

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : Beer Battered Chunky Haddock (맥주 튀김옷 입혀진 해덕 덩어리)</p> <p>제품중량 : 350g 판매가격 : £4.00 단위당 가격 : £11.43/kg 가공지 : 영 국</p> <p>재 료 : 해덕 (65%), 튀김옷 (25%), 유채씨유</p> <p>조리방법 : 오븐에서 조리</p> <p>특 징 : 책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced) 1개 팩당 2조각 함유 냉장 판매제품</p>





제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : Breaded Chunky Cod (빵가루 입혀진 대구 덩어리)</p> <p>제품중량 : 350g 판매가격 : £4.00 단위당 가격 : £11.43/kg 가공지 : 영 국 재 료 : 대구 (68%), 빵가루 (24%), 유채씨유 조리방법 : 오븐에서 조리 특 징 : 낚시줄로 어획된 대구 1개 팩당 2조각 함유 냉장 판매제품</p>
	<p>제품명 : Breaded cod/plaice/lemon sole fillets (빵가루 입혀진 대구/가자미/레몬 솔 필렛)</p> <p>제품중량 : 대구 300g/ 가자미&amp;레몬 솔 각 350g 판매가격 : 대구 £2.49/가자미 £2.69/레몬 솔 £4.00 단위당 가격 : 대구 £8.30/가자미 £8.41/ 레몬 솔 £12.50/kg 가공지 : 영 국 재 료 : 대구/가자미/레몬 솔 (58%), 빵가루 (32%), 유채씨유 조리방법 : 오븐에서 조리 특 징 : 책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced) 대구 낚시줄로 어획된 대구 1개 팩당 2조각 함유 냉장 판매제품</p>
	<p>제품명 : Simply Breaded Cod/haddock fillets (빵가루 입혀진 대구/해덕 필렛)</p> <p>제품중량 : 480g 판매가격 : £3.99 단위당 가격 : £8.31/kg 가공지 : 영 국 (Birds Eye사) 재 료 : 대구/해덕 필렛 (54%), 빵가루, 식물성 오일 조리방법 : 오븐에서 조리 특 징 : 1개 팩당 4조각 함유 종이박스 포장 냉동 판매제품</p>

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : Birds Eye 20 Omega 3 fish fingers (오메가 3 피쉬 핑거스)</p> <p>제품중량 : 560g 판매가격 : £3.99 단위당 가격 : £7.12/kg 가공지 : 영 국 (Birds Eye사) 재 료 : 알래스카 폴락 (58%), 빵가루, 식물성 오일 조리방법 : 오븐 또는 그릴에서 조리 특 징 : 1개 팩당 20조각 함유 오메가 3 함유 종이박스 포장 냉동 판매제품</p>
	<p>제품명 : Young's Battered Calamari (Young's 튀김옷 입혀진 오징어)</p> <p>제품중량 : 250g 판매가격 : £3.49 단위당 가격 : £13.96/kg 가공지 : 영 국 재 료 : 오징어링 (40%), 튀김옷, 마늘향, 레몬향, 색소 (리보플라빈), 식물성 오일, 밀가루 조리방법 : 냉동 상태에서 바로 오븐, 그릴에서 조리 또는 냉동 상태에서 바로 기름에 튀김 특 징 : 책임감 있는 어획 인증 (responsibly sourced) 냉동 판매제품</p>

자료) 유통매장 직접 조사 및 세인스버리 웹사이트 / 주 : 제품 및 가격은 2012년 7월 기준임

## 8 통조림 및 절임

● 어류 통조림 제품은 소스 종류에 따라 다양한 제품이 판매되고 있음

	제품 이미지	제품 정보
참 치		<p>제품유형 : 소금물 (brine)에 들어 있는 참치 통조림 해바라기유에 들어 있는 참치 통조림 각종 소스에 들어 있는 참치 통조림 날개다랑어 (albacore tuna) 절임</p> <p>중량 및 가격</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 소금물(brine)에 들어 있는 참치 통조림 : £1.69/개, 185g</li> <li>• 해바라기유에 들어 있는 참치 통조림 : £6.49/4개, 185g*4개</li> <li>• 각종 소스에 들어 있는 참치 통조림 : £2.49/3개, 80g*3개</li> <li>• 날개다랑어(albacore tuna) 절임 : £2.99/개, 225g</li> </ul> <p>원산지 : 세이셸 (Seychelles)</p> <p>특 징 : MSC 인증 낙시줄 어획 돌고래 보호 기준 대표적인 소스로는 토마토&amp;허브와 마요네즈&amp; 옥수수가 있음 실온 판매</p>
연 어		<p>제품종류 : 곱사연어 (pink salmon) 홍연어 (red salmon)</p> <p>중량 및 가격 : 곱사연어 £1.49/105g 홍연어 £3.99/213g</p> <p>특 징 : MSC 인증 실온 판매</p> <p>수 입 : John West</p>

	제품 이미지	제품 정보
정 어 리		<p>제품종류 : 매운 토마토 소스/토마토 소스/ 해바라기유 소스/ 피리피리 소스 정어리</p> <p>중량 및 가격 : £1.19/100g, £0.89/120g</p> <p>원산지 : 포르투갈</p> <p>특 징 : MSC 인증 실온 판매</p>
고 등 어		<p>제품종류 : 매운 칠리/매운 토마토/머스타트 소스 고등어</p> <p>중량 및 가격 : £1.29/125g</p> <p>원산지 : 덴마크</p> <p>특 징 : MSC 인증 실온 판매</p>
태 평 양 정 어 리		<p>제품종류 : 해바라기유/매운 토마토/토마토 소스</p> <p>중량 및 가격 : £0.79/120g, £0.55/155g</p> <p>원산지 : 나미비아</p> <p>특 징 : MSC 인증 실온 판매</p>
앤 초 비		<p>제품유형 : 병/통조림</p> <p>중량 및 가격 : 병 £2.39/100g, 통조림 £1.09/50g</p> <p>원산지 : 모로코</p> <p>특 징 : 실온 판매</p>

제품 이미지	제품 정보
<p style="text-align: center;">청 어</p> 	<p>                     제품명 : 스코티쉬 롤몹 청어                      제품중량 : 260g                      판매가격 : £1.29                      단위당 가격 : £5.00/kg                      생산지 : 영 국                      재 료 : 단맛 양념, 양념된 청어 (38%), 양파, 오이 단맛양념 (물, 설탕, 식초, 소금, 계피, 넛맥, 마늘, 파프리카)                      양념된 청어 (청어 95%, 아세트산 5%, 소금)                      특 징 : MSC 인증                      청어를 양념된 식초에 절인 제품                      냉장 판매제품                 </p>


자료) 직접 조사 및 세인스버리 웹사이트 / 주 : 제품 및 가격은 2012년 7월 기준임

- 주로 많이 사용되는 소스로는 매운 토마토, 토마토, 머스타드 소스가 있으며 이 밖에 해바라기유, 소금물에 담겨진 제품이 있음
- 통조림 제품으로 판매되는 어류로는 참치, 연어, 정어리, 고등어가 있음. 소스에 담겨져 있는 어류 통조림 제품은 거의 대부분이 모서리가 둥근 직사각 모양의 납작한 형태의 캔에 담겨져 있음
- 절임 어류로는 식초를 기본으로 한 양념에 절여져 있는 청어와 올리브유에 담겨져 있는 앤초비가 가장 대표적임. 통조림과 앤초비 제품 모두 실온 상태로 판매되고 있는 반면, 청어 절임은 냉장 판매임

## 9 연육제품 및 기타

- 연육제품은 맛살인 씨푸드 스틱 1종이 판매되고 있으며 기타 어육 가공제품으로는 어육을 다진 후 각종 양념하여 빵에 발라먹는 스프레드 용도로 만든 파테가 있음. 파테의 주 원료로 사용되는 어육으로는 연어, 참치, 고등어와 같은 등푸른 생선임

제품 이미지	제품 정보
	<p>제품명 : 씨푸드 스틱                      제품중량 : 250g (16개입)                      판매가격 : £1.25                      단위당 가격 : £5.00/kg                      원산지 : 태 국                      재 료 : 수리미 (46%), 물, 전분, 솔비톨(Sorbitol), 소금, 설탕, 게 추출물, 대두유, 대두 단백질, 청주, 게 향미료, 달걀 흰자 파우더, 색소 (Capsanthin, Cochineal)                      특 징 : LDPE 필름 진공팩에 포장                      냉장 판매제품</p>
	<p>제품명 : 훈제연어 파테                      제품중량 : 115g                      판매가격 : £1.55                      단위당 가격 : £13.48/kg                      재 료 : 훈제 연어 (74%), 소프트 치즈 (11%), 마요네즈, 레몬 주스, 옥수수 전분, 설탕, 파프리카                      특 징 : 냉장 판매제품</p>
	<p>제품명 : 참치 파테                      제품중량 : 115g                      판매가격 : £1.15                      단위당 가격 : £10.00/kg                      재 료 : 참치 (51%), 해바라기유, 마요네즈 (17%) 버터 (8%), 레몬 주스 (2%), 옥수수 전분, 설탕, 파프리카                      특 징 : 냉장 판매제품</p>

제품 이미지	제품 정보
	<p>                     제품명 : 고등어 파테                      제품중량 : 115g                      판매가격 : £1.15                      단위당 가격 : £10.00/kg                      재 료 : 훈제 고등어(48%), 훈제 연어 (17%),                      소프트 치즈 (11%), 마요네즈, 버터,                      싱글 크림 (4%), 레몬 주스, 옥수수 전분, 설탕,                      백후추                      특 징 : 냉장 판매제품                 </p>

자료) 직접 조사 및 세인스버리 웹사이트 / 주 : 제품 및 가격은 2012년 7월 기준임



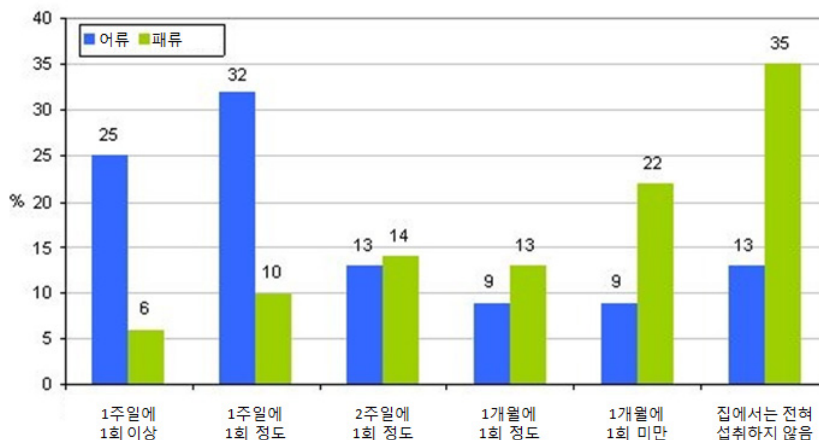
## 4 수산식품 소비동향



### 1 수산물 섭취 빈도

- 영국 소비자들의 수산물 섭취 빈도는 수산물의 종류, 어류, 패류에 따라 차이가 있음
- 어류의 경우는 1주일에 1회 이상이 전체의 1/4인 25%, 1주일에 1회 정도가 32%로, 1주일에 1회 정도 어류를 섭취하고 있는 소비자들이 절반 이상으로 대부분을 나타낸 반면, 집에서 전혀 섭취하지 않는다고 응답한 비율은 불과 13%에 불과한 것으로 나타남
- 반면, 패류는 1주일에 1회 이상 섭취한다는 비율이 6%에 불과하고 섭취빈도가 낮아질 수록 응답률을 높여져 집에서 전혀 패류를 섭취하지 않는다는 비율이 가장 높은 35%를 차지함
- 이는 어류의 경우, 간단하게 별도의 조리가 필요 없이 전자렌지 또는 그릴로 가열하거나 전혀 조리가 필요하지 않은 통조림 제품까지 다양한 형태의 제품들이 있으나 패류는 대부분 요리의 재료로 사용되기 때문인 것으로 추측됨

《 영국 소비자들의 수산물 섭취 빈도 》

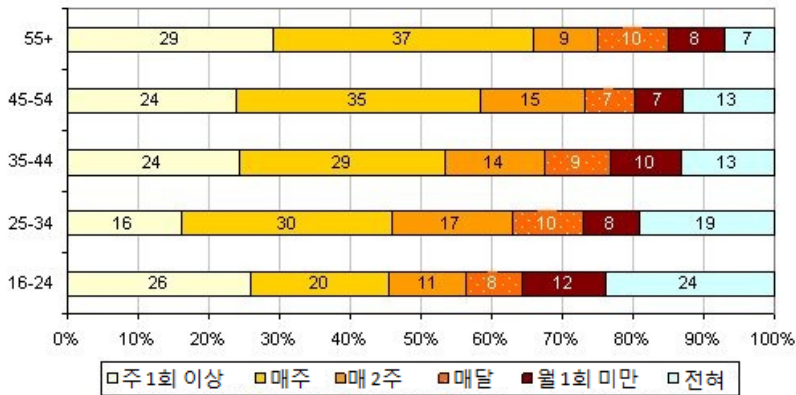


자료) 민텔



- 연령대 별로 수산물의 섭취 빈도를 비교해 아래 차트에서 볼 수 있듯이 연령대가 높아 질수록 수산물의 섭취 빈도가 높아짐. 55세 이상에서는 주1회 이상, 매주 수산물을 섭취한다는 비율이 66%, 전혀 먹지 않는다는 비율은 7%로 1/10도 채 되지 않는 것으로 조사됨
- 45~54세에서는 주1회 이상, 매주 수산물을 섭취하는 비율이 59%, 35~44세에서는 53%로 낮아지고 있으며 25~34세 이하에서는 절반 미만으로 낮아지고 있음. 수산물을 전혀 먹지 않는다는 비율은 35~54세에서는 13%, 25~34세에서는 19%, 응답자 중 가장 연령대가 낮은 16~24세에서는 24%로 높아짐
- 민텔에서는 이와 같은 조사 결과를 바탕으로 수산물 섭취가 가장 많은 소비자들은 55세 이상의 은퇴기, 중상위층 이상의 경제적 지위를 가지고 있는 소비자들로 결론 내리고 있음

《연령대별 수산물 섭취 빈도》

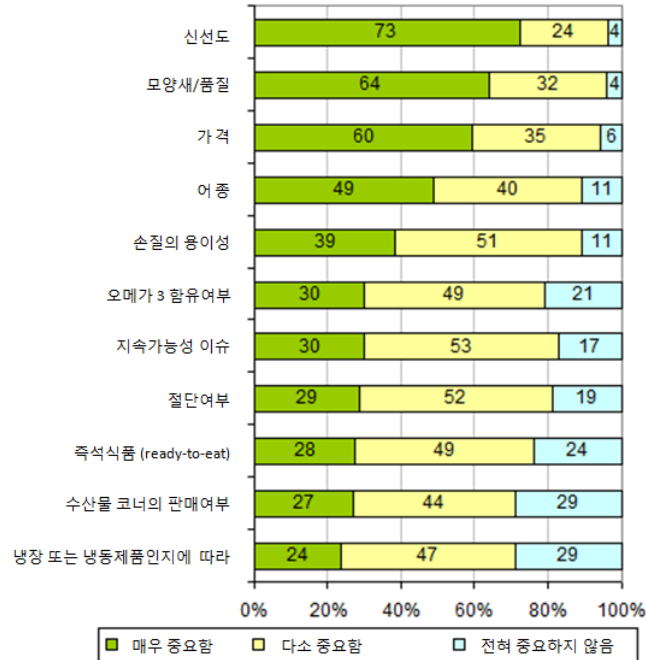


자료) 민텔

## 2 수산물 구매결정 요인

- 영국 소비자들의 수산물 구매결정에는 제품의 신선도와 품질, 가격이 가장 큰 영향을 미침

### 《 수산물 구매결정 요인 》



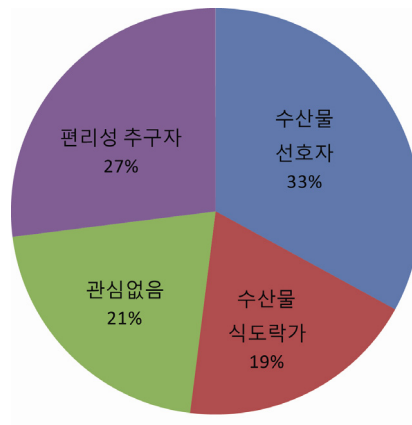
자료) 민텔

- 신선도가 중요하다고 응답한 비율은 거의 대다수인 97%로 가장 높게 나타났으며 품질 96%, 가격 95% 순으로 나타남. 또한 손질의 용이성 90%, 절단여부 81%, 즉석식품 77% 등의 편리성에 관한 요인이 중요하다고 응답한 소비자들의 비율도 상당히 높은 것으로 조사됨
- 민텔은 이와 같은 편리성을 추구하는 소비자들은 25~44세의 여성인 젊은 주부들로, 이와 같은 유형의 소비자들이 향후 수산물 시장이 성장하는데 큰 영향을 미칠 것으로 예상함
- 그러나 유통업체들이 지속가능성을 강조하며 이와 관련된 인증을 받은 제품만을 취급하는 등의 홍보에 많은 투자하고 있는 반면, 실제 지속가능성에 대한 인증이 제품 선택에 매우 중요하다고 응답한 소비자들은 30%에 불과하여 이 인증이 오히려 소비자에게 다소 혼동을 주고 있음을 시사함

### 3 영국 수산물 시장 세분화

- 민텔은 이와 같은 소비자 조사를 바탕으로 영국의 수산물 시장을 크게 수산물 선호자, 수산물 식도락가, 편리성 추구자, 무관심자, 4가지 유형으로 세분화함
- 이 중 가장 비율이 높은 유형은 수산물 선호자로 33%로 나타났으며 다음으로 편리성 추구자 27%, 무관심자 21%, 수산물 식도락가 19%로 조사됨
- 수산물 선호자들은 건강을 위한 식단의 일부로 수산물을 섭취하고 있으나 상대적으로 수산물 요리, 지속가능한 수산물 구입 등에 관심이 높은 수산물 식도락가의 비율은 19%로 상대적으로 제한적인 비율을 차지하고 있는 것으로 나타남

《 영국의 수산물 시장 세분화 》



자료) 민텔

- 전체에 약 1/5을 차지하고 있는 수산물, 요리, 건강을 위한 식단 등에 관심이 없는 소비자들은 향후 편리성 추구자로 흡수될 수 있는 가능성이 가장 높을 것으로 예상됨

## 5 한국산 수출확대를 위한 시사점



### 1 각종 윤리적 어획 관련 인증

- 영국의 주요 슈퍼마켓 체인들은 윤리적인 방법으로 어획 또는 양식되었음을 인증 받은 수산식품을 확대해 가고 있음
- 특히 세인스버리를 비롯한 수산물 판매비중이 상대적으로 높은 웨이트로스, 모리슨, M&S를 중심으로 이와 같은 윤리적 어획 인증 제품 공급을 기본 수산물 내부 정책으로 삼고 있음
- 이에 따라 이 유통업체에 제품을 공급하는 수산식품 가공 및 제조업체들도 관련 인증을 받기 위해 노력하는 한편, 인증을 받은 제품을 이용한 수산 가공식품 개발 및 제품군 확장에 투자하고 있음
- 즉, 향후에는 인증획득의 여부가 수출 또는 제품 공급을 결정짓는 중요한 요소로 작용할 것으로 전망됨. 따라서 장기적인 관점에서 대영 한국 수산식품 수출을 확대하기 위해서는 제품에 대해 이와 같은 인증이 반드시 필요하며 관련 인증에 대한 필요성과 인지도, 그리고 이를 위해 어떤 준비가 필요한 지에 대한 정보를 제공할 필요가 있음

### 2 편리성 추구 제품

- 민텔의 조사 결과가 보여주듯이 영국 소비자들이 수산물을 구입할 때는 손질의 용이성, 절단여부, 즉석식품 여부와 같은 편리성에 관한 요인이 결정적으로 작용하고 있음
- 이는 영국에서 판매 중인 수산식품의 대부분을 바로 먹을 수 있는 제품 또는 간단한 조리만 하면 먹을 수 있는 반조리 제품이 차지하는 이유를 보여주고 있음
- 또한 최근 반조리 제품의 경우, 제품 패키지 기술의 발달과 함께 패키지째 오븐 또는 전자렌지에 넣어 조리할 수 있는 신제품이 지속적으로 출시되고 있음

- 이와 같은 영국 소비자들의 동향을 고려했을 때 영국을 대상으로 수출을 확대하기 위해서는 최소한의 노력과 소비자들이 자주 사용하는 요리도구 또는 기구를 이용하여 조리 가능한 수산 가공식품의 개발이 절실함

### 3 현지인 선호 어류

- 영국인의 경우, 주로 구매, 섭취하는 어류가 대구, 해덕, 연어, 참치, 고등어 정도로 매우 한정되어 있음. 이에 따라 수산 식품들은 이 기본 어류에 다양한 소스를 더하거나 다양한 가공방법을 적용한 제품들이 대부분임
- 영국 소비자들이 쉽게 선호하는 어류를 바꾸지 않는다는 점과 새로운 어류를 구매하는 경우가 극히 드물다는 점을 감안할 때 이 기본 어류를 중심으로 한 제품 개발이 필요함

**2012 해외유통매장 수산식품 연앙**  
**- 일본, 미국, 중국, 영국 -**

발행처 : 한국농수산물유통공사

발행일 : 2012년 11월

주소 : 서울시 서초구 강남대로 27

조사참여 : 일본 - 오사카 aT센터(장서경 지사장)

미국 - 로스앤젤레스 aT센터(김원기 지사장)

중국 - 상하이 aT센터(전기찬 지사장)

영국 - 로테르담 aT센터(김기홍 지사장)

총괄 - 식품수출정보팀

문의처 : 02) 6300-1394(윤미순)

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

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

