



스페인

수산물 소비트렌드



1. 시장동향 및 소비동향

가. 스페인 수산물 생산량

- 수산물 생산량은 2008년 117만 톤을 기록하였으며, 그 대부분은 어획에 의한 것으로 어획량에 따라 증감을 반복함. 양식생산량은 2002년 이후 30만 톤 이하를 기록하고 있음

<총 수산물 생산량>

(단위: 천 톤)

연 도	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
총생산량	1,417	1,145	1,163	1,104	1,073	1,255	1,101	1,166
(양식)	309	255	268	293	219	293	281	249

자료: FAO fishstat

<수산물 주요품목 생산량>

(단위: 톤)

코드 품목	2004	2005	2006	2007
대구류	131,668	130,988	126,509	113,422
심해어류	44,694	45,459	42,381	55,876
청어, 콩치, 멸치	95,209	79,642	83,860	73,850
참 치	251,102	250,534	140,789	240,638
고등어	39,762	61,887	104,595	87,454
오징어, 갑오징어	31,254	35,176	43,307	43,090
상어, 홍어, 은상어	54,633	37,380	37,733	49,670

자료: www.mapa.es

나. 소비동향

- 1인간 연간 수산물 공급량 변화
- 어류 소비량은 1993년 이후 40kg을 넘어선 이후 큰 변화는 없음

(단위: kg)

2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
43.2	44.5	44.0	44.4	42.7	41.5	46.3	44.8

자료: FAOstat 2010

● 1980년부터 2008년까지 수년에 걸쳐 꾸준한 상승 곡선을 그림

<스페인 일인당 수산물 소비량 변화(1980~2008)>



자료: OACUI * FAO 통계 수치와는 차이가 있으므로 추이를 참고

● 스페인 가정 및 가정 외 어류 소비선호도(2006년)

어 류	소비 비중(%)
대 구	20.78
멸치 및 콩치	18.26
참 치	5.04
송 어	3.15
그 외 다른 어류	53.53

자료: 스페인 농수산부 자료

● 가장 대중상승하고 냉동소비량(10% 감소) 및 소비 비중은 감소하는 추이를 보여주고 있음

<대구의 신선: 냉동 수산물 소비량>

(단위: 톤, %)

1997		2000		2005	
신선소비	냉동소비	신선소비	냉동소비(비중)	신선소비	냉동소비
10%	90%	10%	90%	12%	88%
82,310	746,110	83,110	744,012	88,900	670,190

자료: MAPA(스페인 식품 농수산부), 2007

● 스페인가정에서의 소비구성을 보면 어류의 소비는 늘어나고 빵 소비는 줄어들었음

<연간 가정 수산물 소비비중 변화>

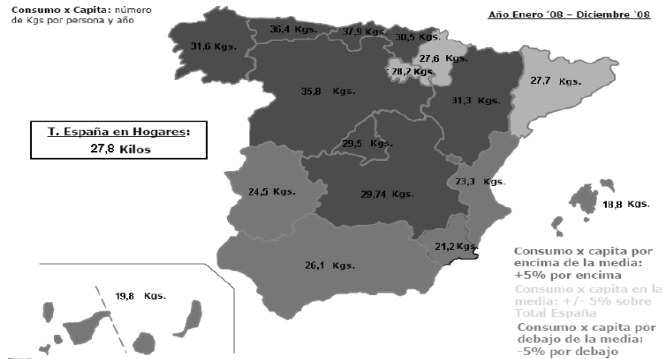
(단위: %)

	1987	1994	2000	2005
어 류	30.5	32.4	32.5	38.7%
빵	65.1	58.8	58.4	55.9%
설탕	13.6	10.1	7.2	7.1%

자료: MAPA

● 스페인 가정에서의 수산물 섭취는 2008년 연간 1인당 평균 27.8Kg으로, 일반적으로 스페인 북부와 대서양 지역보다는 스페인 내륙의 어류 섭취율이 높음

<스페인 지역별 수산물 소비 비율(2008년)>



자료: ACUI

● 스페인의 소비자 설문조사를 보면, 수산물 소비 요인은 건강에 이롭기 때문에 소비한다는 이유가 가장 높았음

<스페인 가정 및 가정 외의 어류 소비 이유(2007년)>

(단위: %)

맛이 좋아 소비	64
건강상 이유	75
모든 음식 소비	62
습 관 적	25
요리하기 쉬움	25
가 격	13
종교적 이유	4

자료: ACUI

다. 시장전망

☐ 스페인 수산물 시장 전망

- 2014년까지 스페인 수산물 시장은 전반적인 성장 전망(Datamonitor 전망자료). 스페인에서는 냉장 수산물로는 빵가루를 입힌 어류와 해산물의 소비가 높고 연평균 성장률도 높음

<스페인 냉장 제품 시장규모 금액 2004-2009>

(단위: 백만 Euro)

구 분	2004	2005	2006	2007	2008	2009	연평균 성장률
빵가루 입힌 어류/해산물	1,143	1,212	1,278	1,346	1,413	1,482	5.3%
신선해산물	1,165	1,182	1,196	1,207	1,218	1,246	1.4%
신선어류	749	785	819	856	890	925	4.3%

자료: Datamonitor

<스페인 냉장 제품 시장규모 전망 금액 2009-2014>

(단위: 백만 Euro)

구 분	2009	2010	2011	2012	2013	2014	연평균 성장률
빵가루 입힌 어류/해산물	1,482	1,553	1,624	1,697	1,772	1,847	4.5%
신선해산물	1,246	1,274	1,301	1,327	1,353	1,377	2.0%
신선어류	925	960	996	1,032	1,068	1,105	3.6%

자료: Datamonitor

<스페인 냉장 제품 시장규모 물량 2004-2009>

(단위: 백만 Kg)

구 분	2004	2005	2006	2007	2008	2009	연평균 성장률
빵가루 입힌 어류/해산물	206	215	224	233	243	251	2.7%
신선해산물	206	233	235	237	239	240	2.7%
신선어류	122	126	131	136	139	143	2.4%

자료: Datamonitor

<스페인 냉장 제품 시장규모 전망 물량 2009-2014>

(단위: 백만 Kg)

구 분	2009	2010	2011	2012	2013	2014	연평균 성장률
빵가루 입힌 어류/해산물	251	260	269	277	286	294	2.4%
신선해산물	240	242	243	244	245	246	2.3%
신선어류	143	147	151	154	158	161	1.9%

자료: Datamonitor

● 스페인 냉동 제품은 냉장된 생선의 소비가 가장 크고 앞으로도 소비가 지속될 것으로 예상됨

<스페인 냉동 제품 시장규모 금액 2004-2009>

(단위: 백만 Euro)

구 분	2004	2005	2006	2007	2008	2009	연평균 성장률
어류	265	279	303	327	251	376	8%
빵가루 입힌 어류/해산물	193	217	229	247	266	285	8%
해산물	131	143	155	167	180	192	8%

자료: Datamonitor

<스페인 냉동 제품 시장규모 전망 금액 2009-2014>

(단위: 백만 Euro)

구 분	2009	2010	2011	2012	2013	2014	연평균 성장률
어류	376	400	425	449	474	499	5.8%
빵가루 입힌 어류/해산물	285	303	322	340	359	378	5.8%
해산물	192	205	218	230	243	255	5.8%

자료: Datamonitor

<스페인 냉동 제품 시장규모 물량 2004-2009>

(단위: 백만 Kg)

구 분	2004	2005	2006	2007	2008	2009	연평균 성장률
어류	50	54	57	60	63	66	5.7%
빵가루 입힌 어류/해산물	36	41	43	45	48	50	5.7%
해산물	26	27	29	31	32	34	5.7%

자료: Datamonitor

<스페인 냉동 제품 시장규모 전망 물량 2009-2014>

(단위: 백만 Kg)

구 분	2009	2010	2011	2012	2013	2014	연평균 성장률
어류	66	69	73	76	79	82	5.8%
빵가루 입힌 어류/해산물	50	53	55	57	59	62	5.8%
해산물	34	35	37	39	40	42	5.8%

자료: Datamonitor

- 캔 제품의 경우, 스페인 시장에서는 참치에 대한 소비가 많고 향후 성장세를 보일 것으로 고등어가 참치캔보다 성장률이 다소 높을 것

<스페인 캔 제품 시장규모 금액 2004-2009>

(단위: 백만 Euro)

구 분	2004	2005	2006	2007	2008	2009	연평균 성장률
참 치	685	694	721	749	777	805	3.9%
기 타	483	503	523	543	563	584	3.9%
고등어	81	85	88	92	96	99	4.1%

자료: Datamonitor

<스페인 캔 제품 시장규모 전망 금액 2009-2014>

(단위: 백만 Euro)

구 분	2009	2010	2011	2012	2013	2014	연평균 성장률
참 치	805	833	861	889	916	944	3.2%
기 타	584	605	626	648	670	692	3.4%
고등어	99	103	107	111	115	119	3.6%

자료: Datamonitor

<스페인 캔 제품 시장규모 물량 2004-2009>

(단위: 백만 Kg)

구 분	2004	2005	2006	2007	2008	2009	연평균 성장률
참 치	110	114	117	120	123	126	2.7%
기 타	45	46	47	48	50	51	2.7%
고등어	9	9	10	10	10	10.9	2.4%

자료: Datamonitor

<스페인 캔 제품 시장규모 전망 물량 2009-2014>

(단위: 백만 Kg)

구 분	2009	2010	2011	2012	2013	2014	연평균 성장률
참 치	126	129	132	136	139	142	2.4%
기 타	51	52	54	55	56	57	2.3%
고등어	10	11	11	11	11	12	1.9%

- 스페인의 수산물은 향후 몇 년간은 냉동제품의 성장률이 냉장제품과 캔제품의 성장률보다 높을 것

(단위: 백만 Kg)

구 분	2009	2010	2011	2012	2013	2014	연평균 성장률
냉장제품	636	650	664	677	699	701	2%
캔 제품	189	193	198	202	207	212	2.3%
냉동제품	167	175	182	190	198	205	4.2%

자료: Datamonitor

라. 기타 동향

- 스페인의 수산물중 수입산과 자국산 비중을 보면, 제 3국과 EU 회원국 수입 비중이 점점 높아지고 국내산 비중이 다소 감소(2004년까지)하다 2008년에는 자국산 비중이 증가하였음

<국내산, 수입산 비중>

(단위: %)

관 계	1998	2000	2002	2004	2008
국 내 산	55.0	51.3	45.4	44.1	49.1
EU 회 원 국	32.4	32.7	36.6	35.6	31.0
제 3 국	12.6	16.0	16.0	20.3	20.3

자료: mercabarna, 2008

- 스페인 유통업계 브랜드 매출은 Freiremar가 가장 비중이 높음

<스페인 전체 수산물 시장 유통 브랜드 매출 >

(단위: 백만 Euro, %)

유통 회사	2008		2009	
	금 액	비 중	금 액	비 중
Freiremar	2,495	18.1	2,580	18.1
Campofrio	359	2.6	376	2.6
Calvo	283	2.1	300	2.1
Nestie	279	2.0	296	2.1
El Pozo	232	1.7	243	1.7

자료: Datamonitor

스페인 내 초밥 친숙정도

- 아시아 음식에 대한 관심이 높아져, 초밥에 대한 인식이 이전보다는 좋아지고 있으며 이와 함께 김에 대한 인식도 많이 좋아짐

계절별 소비형태

- 바르셀로나의 수산물 유통시장은 월별로 꾸준한 유통량을 보이나 7월이 가장 높고 6월, 8월이 적은 편임

<바르셀로나 수산물 유통시장 월별 유통량>

단위: 톤

1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
6,003	6,314	6,258	7,526	7,463	5,595	7,735	5,967	7,092	7,472	6,516	7,272

자료: mercabarna, 2008

한국산 주요 수출품목 관련동향

- 오징어 : 신선한 오징어의 약 60%는 안달루시아, 갈리시아 국내 도매시장에서 관리. 주요 수입 국가는 프랑스. 냉동의 경우 전체 시장의 75% 공급됨. 이는 특히 스페인 요리인 빵가루를 입힌 오징어 요리(깔라마레스 아 로마노)의 주원료임
- 김 : 스페인 김 시장은 중국산의 점유율이 가장 높으며, 그 다음은 일본산, 한국산 순임. 김은 스페인 갈리시아 지방에서 조각으로 잘라 생산하고 있음. 최근 스페인시장에서도 김에 대한 인식과 소비가 높아지는 추세임

- 맛살 : 프랑스와 스페인은 맛살가공제품의 소비 증가율이 높은 국가로 지속적인 증가 추세를 보임. 맛살의 원재료는 미국에서 주로 수입하고 일부는 프랑스, 아르헨티나, 칠레에서도 수입됨
- 대구 : 대구는 스페인 전체 시장 점유율의 40%를 차지하며, 냉동, 냉장, 신선 제품 모두 고른 점유율을 보이고 있음. 일반적으로 신선제품이 선호됨
- 바지락, 홍합 : 스페인 요리인 빠에야에 주로 들어가며 그 외에도 스투형태로 스페인 내에서 높은 소비를 보임. 주로 신선제품을 선호하지만, 보관이 용이한 냉장보관 비닐 형태도 소비하는 경향을 보임

2. 인기 수산제품

신선 바지락

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
바지락			
상품 문구 keyword			
Almeja			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
가정용 신선제품	바지락 파스타 콩과 같이 끓인 스투		
제품시장 점유율(대략)	스페인 전통요리 빠에야에 넣음	원산지	제조국
		프랑스	프랑스
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
50개들이 무게로 판매	3.2유로/5,056원	프랑스	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장		



신선 홍합

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
홍합			
상품 문구 keyword			
Mejillones			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
가정용 신선제품	홍합찜 스튜		
제품시장 점유율(대략)	스페인 전통요리 빠에야에 넣음	원산지	제조국
		갈리시아	스페인
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
Kg판매, 28-35개	1.60유로/2,560원	스페인	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장		


신선 손질 오징어

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
오징어			
상품 문구 keyword			
Anillos de calamares			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
손질된 오징어/ 스페인사람들이 좋아 하는 형태로 잘라 먹기 편하게 해둠	튀김옷을 입혀서 먹거나 구이, 빠에야에 넣어 섭취	오징어	단백질 17.3g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		스페인	스페인
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
496g/Kg 판매	3.20유로/5,120원	CALADERO	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장, 냉동 보관	2011년 5월	

냉동 대구피레트

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
대구			
상품 문구 keyword			
Filetes de Merluza			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
가정용 신선제품	기름에 튀겨 섭취	단백질	단백질 18.1g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		남대서양	
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
400g, 1개	2.80유로/4,480원	PESCANOVA	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	2012년 9월	



빵가루 입힌 오징어링

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
오징어 튀김			
상품 문구 keyword			
Anillas a la romana			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
오징어튀김/ 맛 상표	기름에 튀겨 섭취	밀가루, 옥수수가루, 물, 기름, 계란, 녹말 유장, 이스트, 포도당, 소금, 오징어	단백질 5.6%
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		스페인	스페인
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
400g, 비닐포장	1.91유로/3,056원	PESCANOVA	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	2012년 9월	전자렌지에 사용가능



빵가루 입힌 새우튀김

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
새우튀김			
상품 문구 keyword			
Colas langostino rebozado			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
새우튀김/맛과 간편한 조리방법	기름에 튀겨 섭취	새우	새우 50% 단백질 10.5g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		스페인	스페인
264g중량/Kg판매	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
비닐포장	3.96유로/6,336원	CALADERO	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	2011년 5월	

신선 대구피레트

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
대구			
상품 문구 keyword			
Lomo de Bacalao			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
손쉬운 조리/맛 품질 보장	튀겨서 먹거나 스튜 형태로 섭취		
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		아일랜드	아일랜드
종량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
0.443Kg/ 1개	10.14유로/16,224원	아일랜드	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장보관		품질보장 마크


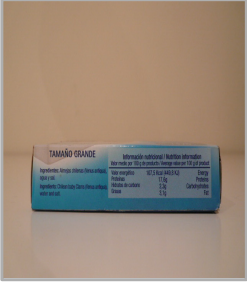

홍합(세척)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
홍합			
상품 문구 keyword			
Mejillones al albarino			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
손쉬운 조리/ 맛 품질 보장	홍합찜 스튜	단백질	단백질 18.1g
제품시장 점유율(대략)	스페인 전통요리 빠에야에 넣음	원산지	제조국
		갈리시아	스페인
종량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
1Kg/ 30-40개	10.14유로/16,224원	GALLEGA	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장보관	2011년 6월	품질보장 마크

말린 대구포

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
말린대구			
상품 문구 keyword			
Bacalao con piel cyo			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
건조식품/ 맛, 품질	물에 불린 뒤 야채와 기름을 넣고 요리해서 먹음	원산지	제조국
제품시장 점유율(대략)		아일랜드	아일랜드
종량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
Kg 판매	19,60유로/31,360원(kg)	아일랜드	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	실온 보관 가능		

바지락 통조림

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
바지락			
상품 문구 keyword			
Almejas			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
캔제품/ 맛, 품질	빠에야 및 각종 음식에 들어가 맛을 냄	단백질	단백질 17.6%
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		스페인	스페인
중량 및 포장(몇개들어등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
111g/ 캔 1개	1.69유로/2,704원	DANI	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	실온보관 가능	2015	


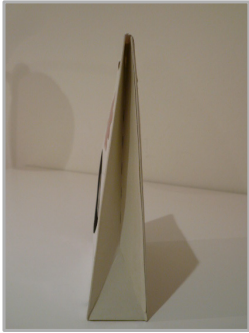

문어 통조림

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
갈리시아 식 문어			
상품 문구 keyword			
Tacos en salsa gallega			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
캔제품/ 맛, 품질	안주로 직접 섭취	단백질	단백질 21g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		갈리시아	스페인
종량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
111g/캔 1개	1.29유로/2,064원	NOLY	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	실온 보관	2014년	


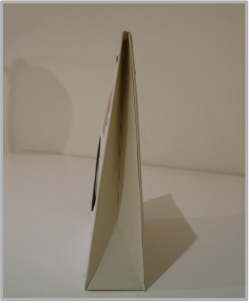

홍합살 통조림

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
홍합			
상품 문구 keyword			
Mejillones al natural			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
캔 제품/ 맛, 품질	빵 위에 얹어 먹음 안주로 먹음	단백질	단백질 19g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		스페인	스페인
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
115g/캔 1개	1.01유로/1,616원	ISABEL	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	실온 보관	2014년	


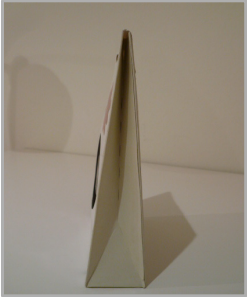

건강식품/ 건조 김

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
김 말린 것			
상품 문구 keyword			
Nori en copos			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
먹기 편한 용기에 담김 건강식품	물에 불려 양념 후 섭취	단백질, 섬유 비타민 A, C	단백질 33.2 섬유질 22.9 비타민 A CDR% 89 비타민 C CDR% 16
제품시장 점유율(대략)	물에 불려 후라이펜에 조리	원산지	제조국
		스페인	스페인
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
25g, 1개	1.60유로/2,560원	Portomunios	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	건조한 곳에 실온보관	2013	




건강식품 / 자른 미역

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
미역 스파게티			
상품 문구 keyword			
Espagueti de mar			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
스파게티/건강식	물에 불린 후 조리	섬유질/ 비타민A, B1, B9, E	단백질 50.5g 비타민A CDR% 25 비타민B1 CDR% 29 비타민B9 CDR% 54 비타민E CDR% 27
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		스페인	스페인
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
25g, 비닐포장 1	1.60유로/2,560원	Portomuninos	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	건조한 곳, 실온보관	2013	




건강식품 / 건조 다시마

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
다시마 말린 것			
상품 문구 keyword			
Kombu			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
건강식 다시마/ 건강식	물에 불린 뒤 조리	섬유질, 비타민 B9	단백질 7.1g 섬유질 35g 비타민 B9 %CDR 36
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		스페인	스페인
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
25g/비닐포장 1	1.60유로/2,560원	Portomuninos	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	건조한 곳 실온	2013	

게맛살 스프레드

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
뽀초 맛살			
상품 문구 keyword			
Pintxo a la donostiarra			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
마요네즈에 버무린 맛살/ 스페인 음식 뽀초스에 맞게 만들	빵 위에 얹어 섭취	맛살(명태살), 물, 기름, 새우, 녹말, 녹말 전분, 계란 노른자, 소금, 설탕, 식초, 흰자질, 단백질, E-621, E-415, E-405, 계향, 흰포도주, 천연색소	단백질 5.6g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		스페인	스페인
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
150g/비닐포장 1	1.95유로/3,120원	Krissia	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장보관	11년 6월	

구워먹는 게맛살

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
게 모양 맛살			
상품 문구 keyword			
Colas del Oceano			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
게 모양/ 맛, 고품질	버섯과 함께 구워서 먹음	맛살(명태살), 물, 기름, 녹말, 소금, 계란 단백질, 단백질, 게향료, 백포도주, 설탕, 천연 색소, E-621	단백질 10.5% 오메가 3 61mg
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		스페인	스페인
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
150g/비닐포장 2	2.45유로/3,920원	Krissia	스페인
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
			사용
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장보관	11년 6월	2011년 최고 맛으로 선정됨

3. 수산물 유통업체 구매담당자 인터뷰

가. 유통업체 메르까바르나

- 업체명 : Mercabarna
- 직위 : 총괄 사장
- 취급수산물 : 신선 수산물 일체
- 인터뷰일시 및 소요시간 : 2011년 4월 9일(1시간)

수산물 시장 전반 내용

- 요즈음 수산물 시장 경기
 - ▶ 스페인 경기가 안 좋아 수산물 시장도 좋지 않음, 당분간 지속될 것으로 예상
- 수입산 수산물 시장 동향
 - ▶ 전반적으로 스페인 국내 규모가 더 증가할 것으로 예상

수입수산물 관련

- 주 수입국은 : 프랑스, 아일랜드, 이탈리아
- 수입산 소비는 자국 산과 비교하여 제철 소비가 다른가 : 모름
- 자국 산과 수입 산의 소비비율은 어떤가? 앞으로 전망은?
 - 일부 신선제품을 제외한 많은 제품이 수입 산이며 향후에도 증가예상
- 현재 시장의 수입산 점유율은 : 제품마다 다르지만 60%선
- 선호하는 원산지는 어디인가? 선호하는 이유는 무엇인가?
 - 프랑스, 위치적으로 가깝고 인식이 좋음
- 수입 품종 및 그 규모는 앞으로 어떻게 될 것 같은가?
 - 앞으로 스페인 국내 양식업이 더 성장할 것으로 전망

한국산 시장 확대를 위한 거래 시 주 고려사항(중요도 순)

- 가격 : 가격대를 낮추는 것이 필요
- 프로모션 : 잘 알려져 있지 않아 프로모션 필요
- 유통 : 단가상승이 문제
- 브랜드 : 일단 알리는 것이 더 중요하다고 함
- 품질 : 일단 알리는 것이 더 중요하다고 함

한국산에 대한 인식

- 한국산 대표 품목은 무엇이라고 생각하는가? → 전반적인 인식부족
- 한국산의 품질은 어떤가?, 색깔, 크기, 포장, 신선도는? → 품질은 좋다고 함
- 그 품목의 가격은 어떻다고 생각하는가? → 높음
- 한국산의 브랜드나 원산지에 대한 의견은? → 잘 모름
- 한국산 유통매장 프로모션에 대한 의견은? → 장기적인 소비확대전략이 필요
- 한국산과 경쟁하는 국가는 어디라고 생각하는가? → 중국, 일본

나. 유통업체 바루페 SA

- 업체명 : BARRUFET S,A
- 직위 : 수산물 총괄 매니저
- 취급수산물 : 신선, 냉동, 가공수산물 일체
- 인터뷰일시 및 소요시간 : 2011년 4월 10일(1시간)

수산물 시장 전반 내용

- 요즈음 수산물 시장 경기는 어떤가? 향후 어떠한 것으로 예상되는가?
→ 수산물 시장경기는 일반시장경기에 비해 양호
- 수입산 수산물 시장 동향은 어떤가? 규모는 증가하고 있는가? 품목은 늘어나고 있는가?
→ 냉장, 냉동 제품은 수입품이 증가함

☐ 수입수산물 관련

- 수입국은 주로 어디인가? → 프랑스, 모로코, 이탈리아
- 수입산의 소비는 어떻게 이루어지는가? 자국 산과 비교하여 제철 소비가 다른가?
→ 수입 산은 냉동제품이 많아 연중 소비되는 편
- 자국 산과 수입 산의 소비비율은 어떤가? 앞으로 전망은?
→ 일반적으로 자국 산이 많고 일부 품목에서 가격문제로 수입산 소비가 더 높음
- 현재 시장의 수입산 점유율은 어떻다고 생각하는가?
→ 수산물 전체로 볼 때 50%정도
- 선호하는 원산지는 어디인가? 선호하는 이유는 무엇인가?
→ 프랑스, 이탈리아. 지리적으로 신선한 제품을 수입하기 좋음
- 수입 품종 및 그 규모는 앞으로 어떻게 될 것 같은가?
→ 가격에 따라 달라질 것으로 전망

☐ 한국산 시장 확대를 위한 거래 시 주 고려사항(중요도 순)

- 가격 : 경기가 안 좋아 적정가격을 통한 구매욕구 증대가 가장 중요
- 프로모션 : 한국제품에 대한 인식이 부족
- 브랜드 : 일본산과 같은 브랜드 필요
- 유통 : 다른 수입 산과 비슷함으로 크게 중요치 않음
- 품질 : 전반적인 한국산의 품질은 좋다고 봄

☐ 한국산에 대한 인식

- 한국산 대표 품목은 무엇이라고 생각하는가? → 인식부족
- 한국산의 품질은 어떤가?, 색깔, 크기, 포장, 신선도는? → 품질은 좋다고 봄
- 그 품목의 가격은 어떻다고 생각하는가? → 고가라고 인식
- 한국산의 브랜드나 원산지에 대한 의견은? → 일본에 비해 떨어짐

- 한국산 유통매장 프로모션에 대한 의견은? → 지속적인 프로모션 필요
- 한국산과 경쟁하는 국가는 어디라고 생각하는가? → 일본

다. 유통업체 디아(Dia)

- 업체명 : Dia
- 직위 : 구매부 매니저
- 취급수산물 : 냉동수산물 일체
- 인터뷰일시 및 소요시간 : 2011년 4월 15일(1시간)

수산물 시장 전반 내용

- 요즈음 수산물 시장 경기는 어떤가? 향후 어떠한 것으로 예상되는가?
→ 지난해에 비해 감소, 경기침체로 수산물시장도 침체 예상
- 수입산 수산물 시장 동향은 어떤가? 규모는 증가하고 있는가? 품목은 늘어나고 있는가?
→ 예년과 비슷한 추세

수입수산물 관련

- 수입국은 주로 어디인가? → 프랑스, 이탈리아, 북유럽
- 수입 산의 소비는 어떻게 이루어지는가? → 냉동 및 가공식품은 연중 소비되는 편임
- 자국 산과 수입 산의 소비비율은 어떤가?
→ 냉동 및 가공제품의 경우 대부분 수입 산이며 향후에도 증가예상
- 현재 시장의 수입산 점유율은 어떻다고 생각하는가? → 수산물의 70%
- 선호하는 원산지는 어디인가? 선호하는 이유는 무엇인가?
→ 북유럽, 아일랜드, 인식이 좋음
- 수입 품종 및 그 규모는 앞으로 어떻게 될 것 같은가?
→ 대구, 오징어, 바지락 등 증가 예상

한국산 시장 확대를 위한 거래 시 주 고려사항(중요도 순)

- 가격 : 가격을 낮추는 것이 필요
- 품질 : 품질대비 가격이 높음
- 브랜드 : 브랜드 강화 필요
- 유통 : 다른 수입 산에 비해 장점이 있어야 한다고 봄
- 프로모션 : 시식홍보행사시 미리 알리는 것이 필요

한국산에 대한 인식

- 한국산 대표 품목은 무엇이라고 생각하는가? → 인식 부족
- 한국산의 품질은 어떤가?, 색깔, 크기, 포장, 신선도는? → 인식 부족
- 그 품목의 가격은 어떻다고 생각하는가? → 인식 부족
- 한국산의 브랜드나 원산지에 대한 의견은? → 인식 부족
- 한국산 유통매장 프로모션에 대한 의견은? → 자주 실시했으면 좋을 것으로 예상
- 한국산과 경쟁하는 국가는 어디라고 생각하는가? → 중국, 베트남, 일본 등 동남아시아

라. 유통업체 가르시덴(GARCIDEN)

- 업체명 : GARCIDEN S,L
- 직위 : 생선부 매니저
- 취급수산물 : 신선, 냉동, 가공수산물 일체
- 인터뷰일시 및 소요시간 : 2011년 4월 18일(1시간)

수산물 시장 전반 내용

- 요즘 수산물 시장 경기는 어떤가?
→ 건강에 대한 관심으로 수산물 소비는 늘어날 것으로 전망

- 수입산 수산물 시장 동향은 어떤가? 규모는 증가하고 있는가?
→ 규모는 늘어나지만 품목 자체는 늘어나지 않을 것임

수입수산물 관련

- 수입국은 주로 어디인가? → 프랑스, 이탈리아, 그리스
- 수입 산의 소비는 어떻게 이루어지는가? 자국 산과 비교하여 제철 소비가 다른가?
→ 수입 산의 소비는 편중 없이 꾸준함
- 자국 산과 수입 산의 소비비율은 어떤가? 앞으로 전망은?
→ 전체 수산물 판매 중 60%이상이 수입 산이며 향후에도 비슷할 것으로 예상
- 현재 시장의 수입산 점유율은 어떻다고 생각하는가?
→ 수산물 전체로 볼 때 60%정도
- 선호하는 원산지는 어디인가? 선호하는 이유는 무엇인가?
→ 특별하게 선호하는 수입품은 없음
- 수입 품종 및 그 규모는 앞으로 어떻게 될 것 같은가?
→ 꾸준한 증가를 보일 것으로 예상됨

한국산 시장 확대를 위한 거래 시 주 고려사항(중요도 순)

- 가격 : 가격에 대한 선호도가 높게 나타남
- 품질 : 전반적인 품질의 향상이 구매로 이어질 수 있음
- 브랜드 : 브랜드 인지도 강화필요
- 유통 : 가격을 비교해 봤을 때 유통이 중요함
- 프로모션 : 매장 내 시식홍보행사는 많이 할수록 도움이 됨

한국산에 대한 인식

- 한국산 대표 품목은 무엇이라고 생각하는가? → 맛살
- 한국산의 품질은 어떤가? → 품질은 좋으나 가격 문제 개선 필요

- 그 품목의 가격은 어떻다고 생각하는가? → 비쌌
- 한국산의 브랜드나 원산지에 대한 의견은? → 인지도가 약함
- 한국산 유통매장 프로모션에 대한 의견은?
→ 프로모션을 자주 하면 인지도도 올라갈 것으로 예상
- 한국산과 경쟁하는 국가는 어디라고 생각하는가? 중국, 대만, 베트남, 일본

마. 유통업체 아르까드마르

- 업체명 : ARCADEMAR
- 직위 : 수산물 구매부 매니저
- 취급수산물 : 냉동, 가공수산물 일체
- 인터뷰일시 및 소요시간 : 2011년 5월 18일(1시간)

수산물 시장 전반 내용

- 요즘 수산물 시장 경기는 어떤가?
→ 스페인 경기가 안 좋아 소비가 줄어들겠지만 신선제품에 대한 수요는 유지될 것으로 전망
- 수입산 수산물 시장 동향은 어떤가?
→ 규모는 작년과 비슷하고 품목은 늘어날 것으로 봄

수입수산물 관련

- 수입국은 주로 어디인가? → 프랑스, 포르투갈, 이탈리아
- 수입산의 소비는 어떻게 이루어지는가? 자국산과 비교하여 제철 소비가 다른가?
→ 연중 비슷한 움직임, 자국산과 비교하여 소비가 다르지 않음
- 자국산과 수입산의 소비비율은 어떤가? 앞으로 전망은?
→ 전체 수산물 중 60% 이상이 수입산이며 앞으로도 비슷할 것으로 봄
- 현재 시장의 수입산 점유율은 어떻다고 생각하는가? → 60% 선

● 선호하는 원산지는 어디인가? 선호하는 이유는 무엇인가?
→ 연어나 특수 품목에 대해 선호하는 지역이 있음

● 수입 품종 및 그 규모는 앞으로 어떻게 될 것 같은가?
→ 수입 품종은 늘어나고 그 규모도 증가할 것으로 예상

한국산 시장 확대를 위한 거래 시 주 고려사항(중요도 순)

- 가격 : 소비자 입장에서는 가격이 가장 중요하다고 봄
- 품질 : 가격과 품질은 소비자 입장에서 제품구매에 중요한 요소임
- 프로모션 : 잘 알려져 있지 않기 때문에 프로모션이 중요함
- 유통 : 주류시장공략을 위한 유통망확보가 중요
- 브랜드 : 브랜드에 대한 중요도는 떨어짐

한국산에 대한 인식

- 한국산 대표 품목은? → 많이 들어봤지만 한국산에 대한 인식 부족
- 한국산의 품질은 어떤가? → 한국산에 대한 품질은 높다고 함
- 그 품목의 가격은 어떻다고 생각하는가? → 고가
- 한국산의 브랜드나 원산지에 대한 의견은? → 인식 부족
- 한국산 유통매장 프로모션에 대한 의견은? → 자주 실시했으면 좋겠음. 지원 필요
- 한국산과 경쟁하는 국가는 어디라고 생각하는가? → 일본

5. 수산물 주요업체 리스트

회 사 명	주 소 / 전 화	취급품목
NIPON MEDITERRAN SA	c/ Pol ind Los Alcazares, vial A-nave 30870 Madrid, Spain +34 968 58 29 62 / info@niponmediterraneo.com	
COMPA A ESPANOLA DE ALGAS MARINAS	c/ Pol Industrial Las Gandaras de Budino ▶Pontevedra, Spain +34 986 330 386	
CONSIGNACIONES AIXA E HIJOS FRIGORIFICS ROS SA UNIPERSONAL	c/ Merkat del Peix 6808040 BCN, Spain / +34 649 247 002 CR DE ACCESO COSTA BRAVA 017300, GIRONA	
JAPOFISH, S.A	Ctra. En Corts, 231 Mercavalencia, 46013, Valencia, Spain +34 963 241 690	
Garciden S.L	PJ CERRO ALTO-AP 004620, VERA, ANDALUCIA +34 950 460 851	
BARRUFET SA	C. LONGITUDINAL, 8, 9708040, Barcelona / +34 933 362 911	
CONSIGNACIONES AIXA E HIJOS SA	C. MERCAT DEL PEIX 6808040, BARCELONA +34 933 365 961	
KRUSTAGROUP SA	AV. HISPANO AMERICA, 720001, HUELVA, ANDALUCIA +34 932 237 562	
COSTA-PLETT TRADE, SA	CL. MAYOR 12,ED. FRIMERCAT 2 O 208040, BARCELONA +34 943 361 262	
GARCIDEN S.L	PJ CERRO ALTO 383, 004620, VERA, ALMERIA +34 950 460 851	
JUAN BLANQUE SL	MC. PEIX, C.8 SECT.C MERCAB, 008040, BARCELONA +34 933 359 851	
HERME ORTIX SL	CR NC IV KM 550 MERINALES, 1041700, DOS HERMANAS, SEVILLA +34 902 233 212	
MANET IMPORT, SL	C LONGITUDINAL, 6, FRIMERC, 9, 08040, BARCELONA +34 932 630 044	
MARESMAR, SL	LONGITUDINAL(MERCABARNA) P2, 308004, BARCELONA 20180 Oiartzun ▶Guipuzcoa, Spain/ +34 932 630 044	
NIPON MEDITERRANEO	Los Alcazares, Vial 3, Madrid / +34 659 408 372	
TRANSAT N.	AV. MARINA 40, VILAGARCIA DE AROSA, PNTVEDRA +34 986 505 858	
ATUNSA	BIXKAIKO JAURRERIA, 2-1, BERMERO, VIZCAYA / +34 946 186 126	
FRESQUI, S.L	VILAR 18, BRIBES CAMBRE, LA CORUNYA / +34 691 231 651	
CONGELADOS NORIBERICA, S.A	RONDA DE DONBOSCO 24, 1 VIGO, PONTEVEDRA +34 943 486 489	
OSTRANOR	PASEO BARQUERA, VICENTE DE LA BARQUERA, CANTABRIA +34 942 712 277	
BENITO FERNANDEZ SEAFOOD SEVILLA	PUERTO DE TRAGOVER, PONTEVEDRA / +34 986 524 916 AV. DE CUBA, SEVILLA / +34 955 773 496	
ARCADEMAR	RIA DE PEIRAO, 46, PNTVEDRA / +34 986 700 007	
STOLT SEA FARM	LIRA CAMOTA, LA CORUNA/ +34 981 837 501	
ACUIDORO, S.A	FOMELOS DONINOS FERROL, LA CORUNA/+34 981 837 501	
INSUI A. S.L	ARDIA 172, GROVE, PONTEVEDRA/ +34 986 730 502	