



태 국

수산물 소비트렌드

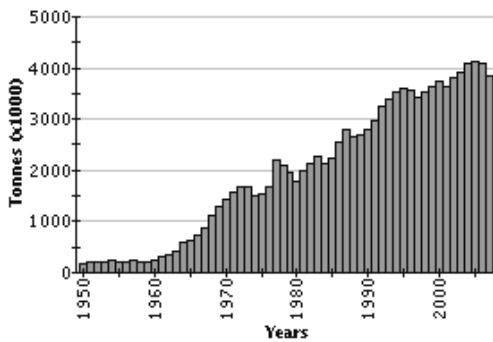


1. 수산물 일반 동향

가. 수산물 생산 및 수출입동향

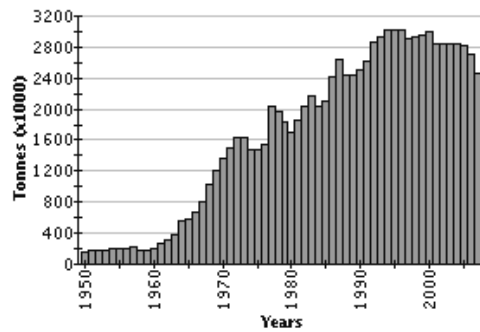
- ❑ 태국의 연간 수산물 생산량은 4.2백만 톤(2005-7년 평균)으로 세계에서 8번째로 큰 규모의 수산물 생산국임
- ❑ 수산물의 양식업도 활발하여 세계 4위의 수산물 양식 국가이기도 한 태국은 약 1.4백만 톤의 수산물을 양식 생산하고 있음. 이 중 새우의 양식이 매우 활발하여 2010년 65만 톤을 생산하고 이 중 약 85-90%를 수출하는 세계 1위의 새우 수출 국가이기도 함

<태국의 수산물 생산량>

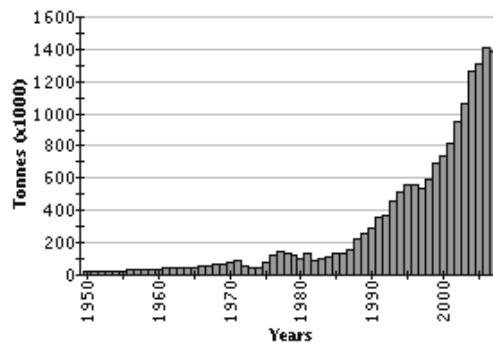


<태국의 자연산 수산물 생산량>

(단위: 천톤)



<태국의 양식 수산물 생산량>



자료: FAO

- 수산물 수출은 2008년에는 65억 달러(USD), 2010년에는 전년 대비 15.08% 성장한 71억 68백만 달러를 수출하여 중국과 노르웨이에 이어 세계 3위의 수산물 수출국 자리를 지키고 있음(FAO, Trade Atlas, 태국 상무부 자료)
- 수산물의 수입은 2010년 22억 달러, 159만 톤 규모
- 한국에서의 수산물 수입은 지난해 98,000여 톤으로 집계되는데, 이중 대부분을 참치캔의 제조를 위한 참치(91,000 톤)가 차지하고 있으며 나머지는 고등어, 오징어, 굴, 전복, 김(수산물의 수입 총량 중 김은 미포함. 태국 상무부 및 관세청 자료) 등임
- 신선제품과 국내산 수산물의 소비 비중이 매우 높은 것이 특징인 태국은 최근 일본음식과 식당의 유행 확산 및 건강에 대한 인식 증가로 수산물의 소비가 점차 증가하고 있음

<태국 및 주요국의 수산물 무역>

(단위: 천USD, %)

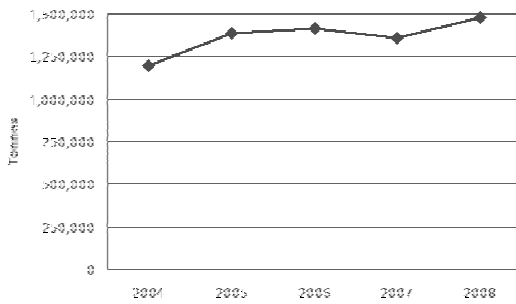
수산물 수출순위/국가	수출금액	수입금액	무역 균형	전체 농수산물 수출 기여도	수산물 총수출 기여도
1위/ 중국	10,114,324	5,143,432	4,970,892	25.8 %	0.7 %
2위/ 노르웨이	6,936,644	1,211,292	5,725,352	89.3 %	4.0 %
3위/ 태국	6,532,404	2,400,289	4,132,115	21.6 %	3.7 %
25위/한국	1,286,829	2,928,193	1,641,364	13.4 %	0.7 %

자료: FAO, 2008

- 태국은 세계 주요 수산물 수입국의 하나로 2008년 25억불(148만 톤)의 수산물을 수입, 같은 해 전세계 소비량의 약 26%를 차지하였음
- 2010년에는 156만 톤을 수입하여 지속적인 증가세를 유지하고 있음
- 수입된 수산물은 태국의 거대한 생선 및 수산물 가공 산업의 원료로 사용되거나 국내 소비자들에 의해 소비됨. 세계 3대 수산물 수출국인 태국은 2008년 1.7백만 톤의 수산물 수출량 중 약 53%를 캔 및 냉동 상태 등의 가공 형태로 수출한 것으로 집계됨(이 중 41%가 냉동 제품)
- 태국의 수산물 수입은 지난 5년간 약 4.8%의 성장세를 보이고 있어 수출업체에게 긍정적인 시장으로 평가받고 있음

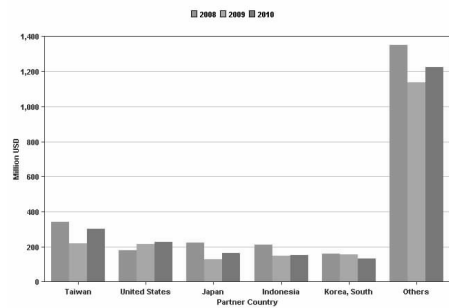
이러한 성장의 대부분은 태국 수산물 가공업의 지속적인 수요 증가에 따른 것으로 보임. 최근에는 다양한 어육, 햄, 소시지 등 어육 및 수산물을 사용한 다양한 수산물 가공제품이 시장에 더욱 많이 소개가 되고 있으며 소비 또한 늘고 있음. 가공식품 기술의 발달로 인해 이전에는 식용으로 쓰이지 않던 수산 부산물이나 어육 등이 식용으로 더 많이 사용되고 있는 추세여서 관련 수산물의 수입량도 증가하고 있음

<태국의 수산물 수입량 추이 2004~2008년>



자료: 태국 관세청

<수산물 수입금액 추이 2008~2010>



자료: 태국 관세청

<2008-2010 태국의 수산물 수입 국가별 현황>

(단위: 천USD, 톤)

순위	수입국가	2008		2009		2010			09/10증감
		금액	규모	금액	규모	금액	규모	비중(%)	
1	대만	342,265	192,694	219,400	174,451	299,936	221,557	13.61	36.71
2	미국	178,190	101,831	216,447	168,094	228,043	151,009	10.35	5.36
3	일본	223,839	126,698	129,585	79,604	164,667	92,764	7.49	27.27
4	인도네시아	210,931	247,918	149,752	192,884	152,907	213,773	6.94	2.11
5	한국	159,529	87,288	157,467	130,468	133,231	98,228	6.05	-15.39
6	바누아투	176,259	89,053	103,049	83,505	132,996	102,385	6.04	29.06
7	중국	159,947	89,679	126,049	83,103	106,198	58,849	4.82	-15.75
8	인도	51,327	34,193	62,175	86,754	97,702	74,800	4.43	57.14
9	노르웨이	89,613	15,000	69,194	14,629	95,241	18,402	4.32	37.64
10	베트남	57,272	34,193	62,175	28,528	71,872	28,571	3.26	5.03
11	미얀마	79,275	173,228	77,401	172,117	70,613	139,664	3.21	-8.77
12	칠레	75,789	19,664	57,320	15,837	69,764	14,037	3.17	21.71
	기타국	660,988	344,299	575,607	398,868	579,848	380,426		
	수입총계	2,465,224	1,544,153	2,011,874	1,628,842	2,203,018	1,594,465	100	9.5

자료: Global Trade Atlas, HS 03,16기준

<2009-2010년 태국의 한국산 주요 수산물 수입현황>

품목	국가	2009		2010				
		금액(천불)	물량(톤)	금액(천불)	물량(톤)	kg당수입가(불)	점유율(%)	증감율(%)
굴	중국	27,303	15,762	184,201	10,514	17.5	72.34	-32.5
	일본	42,558	0.503	48,260	0.995	48.5	18.95	13.4
	싱가포르	9,517	1,092	13,329	1,355	9.8	5.23	40.1
	미얀마	1,086	1,850	5,231	8,475	0.6	2.05	381.4
	프랑스	3,551	0.295	2,956	0.234	12.6	1.16	-16.8
	한국	0.000	0.000	0.580	0.040	14.5	0.23	
	미국	2,428	0.040	0.093	0.002	46.6	0.24	-96.2
	Total	334,163	19,601	254,650	21,620	11.78	100.0	-23.79
전복	호주	0.493	0.012	68,311	2,170	31.48	99.89	
	한국	0.000	0.000	0.078	0.004	19.56	0.11	
	일본	861,000	0.002	0.000	0.000			
	Total	1,355	0.014	68,389	2,174	31.46	100	4,947.58
오징어		2009		2010				
		금액(천불)	물량(톤)	금액(천불)	물량(톤)	kg당수입가(불)	점유율(%)	증감율(%)
	인도	12,468	6,663	28,082	12,121	2.32	21.7	125.2
	베트남	19,568	4,781	20,942	5,164	4.06	16.2	7.0
	모로코	7,781	2,310	11,144	2,902	3.84	8.6	43.2
	중국	4,327	2,008	7,512	3,894	1.93	5.8	73.6
	미얀마	7,023	8,583	7,008	9,691	0.72	5.4	-0.2
	한국(11위)	5,775	4,435	4,724	2,806	1.68	3.7	-38.0
	기타	44,152	24,995	49,931	24,116		38.6	
Total	101,094	53,775	129,343	60,693			27.9	
참치		2009		2010				
		금액(천불)	물량(톤)	금액(천불)	물량(톤)	kg당수입가(불)	점유율(%)	증감율(%)
	대만	213,019	167,000	292,103	215,000	1.36	26.3	28.4
	미국	158,822	136,000	157,246	123,000	1.28	15.0	-9.7
	바누아투	103,048	84,000	132,994	102,000	1.29	12.5	22.7
	한국	134,860	119,000	111,595	90,000	1.24	11.0	-24.5
	일본	68,373	40,000	105,453	64,000	1.30	7.9	60.9
	기타	344,368	266,000	321,369	223,000		27.3	
Total	1,022,489	812,000	1,120,760	817,000	1.37	100.0	0.6	

품목	국가	2009		2010				
		금액(천불)	물량(톤)	금액(천불)	물량(톤)	kg당수입가(불)	점유율(%)	증감율(%)
고등어 (냉동)	인도	33,391	25,654	50,220	44,033	1.14	46.72	50.40
	파키스탄	37,126	28,347	13,707	10,297	1.33	12.75	-63.08
	일본	11,777	12,503	12,911	13,555	0.95	12.01	9.63
	중국	10,532	13,133	10,105	11,423	0.88	9.40	-4.06
	노르웨이	6,147	2,385	7,901	3,156	2.5	7.35	28.54
	오만	1,096	785	2,841	2,167	1.31	2.64	159.28
	대만	1,980	3,938	1,881	2,137	0.88	1.75	-5.00
	한국	1,139	1,926	1,651	2,191	0.75	1.54	44.87
	기타	6,820	4,703	6,279	4,501			
Total	110,007	93,374	107,494	93,459	1.15	100.00	-2.28	
태국 수산물 수입 (A)	2,011,874	1,628,842	2,203,018	1,594,465				
한국산 주요품목 수입 총계 (B)	141,775	125,362	117,971	94,996				
한국산 수산물 전체 수입 총계 (C)	157,467	130,468	133,231	98,228			-15	
주요 한국산의 비중 (B) vs (C)	90%	96%	89%	97%				
태국전체수입의 한국산 비중 (A) vs (C)	8%	8%	6%	6%				

자료: Global Trade Atlas, 태국 상무부, 태국 관세청 자료 재구성

나. 태국의 수산물 소비시장 특징

- ☐ 태국의 1인당 연간 수산물 소비량은 32.9kg임. 전 세계 평균인 16.8Kg에 비하면 비교적 높은 편임. 태국인의 수산물 소비의 약 90-95% 이상은 자국산이며 나머지가 수입산임. 수산물은 신선 제품의 소비가 대부분임. 어육 및 가공 식품의 소비도 증가하고 있음

<2005~2007 태국의 수산물 공급량>

생산(톤)	비식용(톤)	수입(톤)	수출(톤)	식품 공급(톤)	1인당 연간 소비량(kg)
4,027,702	979,436	1,462,456	2,355,905	66,477	32.9 Kg

자료: UN식량기구

- ☐ 태국의 2007년 1인당 연간 수산물 공급량은 30.87kg으로 감소세였음. 그러나 최근 태국의 수산분야 종사자가 체감하는 소비량은 증가세임

<1인당 수산물 공급량>

(단위: kg)

2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
29.49	29.93	31.65	30.94	33.15	33.47	32.00	30.87

자료: FAOstat, 2010

- ☐ 한국의 간장보다 더 자주 다양하게 사용되는 태국의 액상젓국(fish sauce)은 오징어, 생선, 새우 등으로 만들어졌으며, 매우 광범위한 요리에 사용되며, 새우의 알과 살로 만든 진한 젓갈도 다양한 요리에 사용됨
- ☐ 다양한 신선 형태의 수산물 소비와 어묵, 소시지 등과 같은 공장 가공 수산물 외에도 건조, 염장, 염장 후 찢 형태, 훈제 형태 등의 다양한 단순 가공 수산물의 소비도 많음

<방콕 백화점 Tops Supermarket의 수입 수산물 가격 (2011년 5월 6일)>

수입수산물 / 원산지	가 격
고등어 / 노르웨이	289 B (9.6 USD) / Kg
연어 / 스코틀랜드	1350 B (44.7 USD) / Kg
넙치 / 인디아	119 B (3.9 USD) / Kg
홍합 / 뉴질랜드	365 B (12 USD) / Kg
넙치 / 인디아	119 B (3.9 USD) / Kg
홍합 / 뉴질랜드	365 B (12 USD) / Kg
냉동 계 / 알라스카(미국)	2120 B (70 USD) / Kg

- ☐ 수입수산물은 주로 백화점내 수산코너, 대형유통매장 등 도시의 유통체인에서 소비자와 만나고 있음

다. 태국의 다양한 수산 관련 가공식품

			
다양한 종류의 액젓	굴소스	새우페이스트(젓갈소스)	Fish Paste (태국식튀김어묵용)
			
말린생선 (스낵 및 반찬)	건오징어채	건오징어	찌서 말린 새우살
			
각종 염장 / 건조 생선	태국산 염장토막 고등어	생선부레건조튀김	생선부레건조튀김
			
다양한 어육가공식품(소포장)	새우살어묵김말이	어육두부	새우 어육 커틀렛
			
어육두부 (어육과 콩가루가 주성분)	찐어묵 (피쉬볼과 함께 대표적인 태국 어묵)	구운어묵	피쉬볼 어묵

			
생선까스	게살 어묵	피쉬볼 어묵	참치소를 넣은 어묵 만두
			
새우만두	피쉬볼 어묵	냉동 즉석 새우 완탕스프	게맛살
			
랍스터 볼 튀김 어묵	다양한 즉석 냉동 수산물 제품	다양한 즉석 냉동 수산물 제품	어린이용 어묵
			
냉동 즉석 연어구이밥	가공 조미 건조 어육	다양한 냉동 어육 제품	튀김용 새우 스프링클

2. 수산물 소비동향

가. 식품소비 성향

- 태국의 수산물 관련 산업은 세계 최대 수준으로 많은 바이어들이 있음. 수입 수산물의 대부분은 가공용으로 소비되기 때문에 가공용 수산물 바이어(수입회사)의 수요량이 식음료 서비스 또는 소매 유통 관련 바이어에 비해 현저히 많음
- 관광인구, 주재원 등 비즈니스 인구 및 외국의 식생활에 노출된 중상류층의 고급 수산물 수요 또한 꾸준히 늘어나고 있으며, 건강에 대한 인식의 증가로 동물성 단백질의 섭취량 중 수산물이 차지하는 비중이 높아지고 있어 전체 수산물 소비량도 늘어날 전망
- 태국 정부에 따르면 관련 산업에 종사하는 약 450개의 회사가 있으며 이들 중 약 200개가 수산물 가공회사로, 이 중 약 120개사는 유럽과 미주 등에 수출허가를 받았으며 나머지는 OEM 계약을 맺고 무역상과 거래하는 기업임
- 늘어나는 일식 체인 식당과 일식풍 수끼 식당의 유행이 태국의 수산물 소비 증가에 일조하는 것으로 보임. 또한 태국인들이 가장 선호하는 외식은 일식임 (Bangkok Post 기사)
- 개인 운영 형태의 다양한 일식 전문점, 호텔 및 고급 상가와 백화점, 슈퍼마켓뿐 아니라 저가의 푸드 코트 및 길거리의 노점에까지 다코야끼 및 스시를 파는 등 태국 내 일본 음식의 저변은 최고급 참치회에서 길거리 노점의 저가 간식까지 매우 넓음
- 태국의 외식 산업 중 태국음식 다음으로 일식이 발달해 있으며, 기업형 대형 체인의 일식당 진출이 두드러짐
- 이들 중에는 Fuji (64개 대형 체인), Hachiban Ramen, Ootoya (23 지점)등과 같이 일본의 브랜드가 진출한 사례도 있고, Oishi Sushi Bar (10지점), Sukishi (야채, 고기, 해산물 회전식 샐러드 및 스시 뷔페로 26개 대형 지점), Zen, Oishi Ramen, Kobune (전국 약 20개 지점)등과 같은 태국 자생 브랜드도 있음
- 라멘 식당의 수산물 소비는 두드러질 것이 없지만 스시, 생선구이, 사시미, 수끼 등의 일식 요리에 있어 수산물은 주재료이기 때문에 수산물 소비 증가의 한 요인으로 작용하고 있으며 특히 연어의 수입 증가에 큰 영향을 미치는 것으로 사료됨(매크로 Fresh Food 수입 담당 인용)

<태국인의 식품 소비 성향 및 실태 (2005년 방콕 직장인 대상)>

중요순위	식품 선택의 중요 기준
1	신선도
2	맛
3	포장에 적힌 식품 정보
4	건강
5	비용/가격
6	브랜드 이미지
7	미디어의 광고
8	프로모션/세일 등 스페셜 오퍼 행사
9	동물 친화도
10	환경 친화도
11	유기농
12	공정무역
13	칼로리
14	유행성 전염병 (예: 조류독감, 구제역 등)
15	국내산/ 원산지

자료: Wagenigen 대학, Analysis of sustainable food in Bangkok, Thailand 소비자 조사, 2005

- 태국의 식품 소비 중에서 두드러지는 점은, 산업화 및 선진화가 더 많이 이루어진 국가보다 가공식품의 소비가 적고 신선 제품의 소비가 압도적으로 많은 것과 매식을 하는 문화가 일반적이라는 것임. 또한 시장 및 슈퍼마켓 등에서 식품을 선택할 때에도 신선도를 가장 우선시 하는 것으로 나타남
- 일반 식품 전반의 선택 기준에 있어 신선도가 우선임을 볼 때 수산물의 선택 및 소비 기준에도 신선도가 가장 크게 작용함을 유추할 수 있음. 실제로 시장 및 슈퍼마켓의 상인이나 매장 직원들도 태국인의 수산물 선택 시 신선도, 선호도(맛) 및 가격 등을 중요한 기준으로 꼽았음(매 크로, Tops supermarket, Tesco Lotus, Rayong의 수산물 시장 등 현지 질문)
- 태국의 재래시장(Wet market)에서 거래되고 있는 수산물의 대부분은 태국에서 생산된 바다, 민물 양식 수산물들로, 지방의 경우 거의 98-100%의 거래 수산물이 태국산 (Rayong 및 남부 해안지역 및 Rakon Rachasima 북동부 지역의 Wet market 현장 조사)이었고, 방콕 등 대도시의 주요시장에서도 국내산이 주류를 이루는 한편 수입 고등어 및 오징어(giant squid)가 일부 거래되고 있음. 북동부 등 내륙지역으로 갈수록 민물 생선의 소비가 많아 강, 논, 댐, 늪 등 하천과 소규모 양식장 등에서 생산된 민물 생선 및 일부 바다 생선이 주로 소비됨

- ❑ 수입산 수산물은 주로 슈퍼마켓, 하이퍼마켓, 백화점 등에서의 소매와 식당, 케터링 등 외식 산업으로 일부 흡수되고, 대부분은 가공 식품 업계에서 소비되는 것으로 나타남
- ❑ 일반소비자들에게 공급 판매되고 있는 수입 수산물은 오징어, 고등어, 연어, Dory(달고기), 홍합, 물렁게(Soft Shell Crab), 시사모, 농어 등으로 일부 품목에 한정되어 있음
- ❑ 태국의 수산물 포장 제품 시장규모는 2009년 약143억달러로 신선 제품의 수요가 훨씬 많기 때문에 수산물의 연간 소비규모는 300억불 이상의 시장일 것으로 예측됨

<수산물 포장제품의 시장 형태별 판매 비중 (2003~2009년 점유율 %)>

유통채널	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
슈퍼마켓/하이퍼마켓	48.7%	48.5%	48.1%	48.3%	48.6%	48.9%	49.1%
자영업 소매상	29.2%	29.3%	29.5%	29.4%	29.2%	29.0%	28.9%
전문 소매점	12.6%	12.6%	12.6%	12.5%	12.3%	12.1%	12.0%
편의점	8.2%	8.2%	8.3%	8.4%	8.5%	8.5%	8.6%
서비스 스테이션	0.5%	0.5%	0.5%	0.6%	0.6%	0.6%	0.7%
백화점 (면세점 포함)	0.7%	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.7%
약 국	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%
기 타	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%
자동판매기	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%
회원제 창고형 매장	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%
Totals	100.2%	100.2%	100.1%	100.2%	100.2%	100.1%	100.2%

<수산물 포장제품의 시장 형태별 판매 금액 (2003~2009년 /백만달러)>

유통채널	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
슈퍼마켓/하이퍼마켓	5721.1	5768	5806.4	6041	6363.2	6694	7028.8
자영업 소매상	3423.8	3490.9	3563.1	3683.7	3828.2	3974.6	4132.2
전문 소매점	1483.4	1497.7	1521.3	1562	1612.9	1662.7	1712.3
편의점	956.7	980.4	1004	1049.9	1106.9	1165.9	1228
서비스 스테이션	54.4	58.6	63	71.5	79.2	87.9	97.3
백화점 (면세점 포함)	76.2	76.3	76.4	77.7	79.5	81.2	82.9
약 국	11.2	11.8	12.6	13.5	14.5	15.5	16.7
기 타	8.7	9	9.3	9.7	10.1	10.5	11
자동판매기	5.4	5.6	5.9	6.2	6.6	7	7.4
회원제 창고형 매장	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.9	3
Totals	11743.2	11900.7	12064.5	12517.8	13103.8	13702.2	14319.6


자료: Datamonitor

3. 인기 수산제품


새우만두 스프

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Shrimp Wonton Soup with Noodle (즉석 새우 원탕면)			
상품 문구 keyword			
통새우 함유			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
사발면 스타일로 간편한 원탕면	끓는 물을 선까지 붓고 뚜껑을 느슨하게 한 상태에서 전자렌지 3분 30초 데운다	계란면 40% 새우 10% 만두피 수프(간장, 깨 등)	226 g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		태국	태국
중량 및 포장 (몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
	55 B / 개(1,300 원)	CP	CP Fresh
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 태국 HALAL 인증 			제품에 표시된 번호로 모든 이력 추적 가능하다고함
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	1년 6개월	



연어구이

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
데리야끼소스 연어구이와 밥			
상품 문구 keyword			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
연어와 일식의 인기에 힘입음	<p>속뚜껑을 조금 열고 소스를 뺀 후 전자렌지에 3-4분 데운 후 밥과 연어살에 데리야끼 소스를 뿌려먹는다.</p>	(일본)쌀밥 62% 연어살 16% 브로컬리, 당근 데리야끼 소스	단백질13% 지방9% 탄수화물25%
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		표시없음	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
320g	95 B (3,325 원)/125 B (4,375 원) 판매장소따라 가격차이 (CP 직영매장과 Villa Market)	CP	CP
인증마크 및 설명/ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 태국 HALAL 인증 	2. HACCP	3. GMP / ISO	제품에 표시된 번호로 모든 이력 추적 가능하다고함
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	1년 6개월	

도리고기와 소스

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Steamed Dory with Spicy Sauce (도리찜과 매운소스)			
상품 문구 keyword			
흰살생선+맛좋은 소스			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
사발면 스타일로 간편한 원탕면	소스를 빼고 전자렌지에 3분 데운 후 소스를 뿌려 먹는다.	도리 85% 소스 15%	85 g (기타표시 없음)
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		태국 (표기없음)	태국 (표기없음)
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
85 g	75 B (2,625 원)	CP	CP Fresh
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	1년 6개월	





해산물 파스타

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
S&P Spicy Seafood Linguini			
상품 문구 keyword			
Simply Delicious			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
태국식 매운소스의 해물 파스타요리		링귀니 파스타 54.7% 새우 11.6% 오징어 5.4% 토마토 5.8% 소스와 바질	탄수화물 단백질 지방
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		태국	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
280 g	90 B (3,150 원)	S&P	S&P
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	수퍼마켓, S&P 매장 -냉동보관	1년	

새우 브로콜리 볶음

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
현미밥과 새우,브로콜리, 표고버섯 볶음			
상품 문구 keyword			
신제품			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
현미건강식 저콜레스테롤/저지방	겉포장을 제거하고 속포장 비닐에 구멍을 뚫은 후 전자렌지에 4-5분 데운다	브라운자스민쌀: 54% 야채24% (브로콜리,당근,표고버섯) 소스 15% 새우 7%	지방 7% 단백질 6% 탄수화물 19% 섬유질 24% 310 Kcal
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		태국	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
290 g	90 B (3,150 원)	The Union Frozen Product	Prantalay Marketing
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 태국 HALAL 인증 	2. ISO9001 ISO14001	3. GMP HACCP	
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	1년 6개월	

해산물카레밥

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
Green Curry Fried Rice with Seafood			 <p>P재질</p>
상품 문구 keyword			
새로운 특쓰는 맛 무방부제			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
기존 인기음식의 즉석 메뉴화	겉포장을 제거하고 속포장 비닐에 구멍을 뚫은 후 전자렌지에 4-5분 데운다	자스민 쌀: 54 % 그린커리페이스트 21% 해물(새우,오징어,홍합살) 14.5% 야채(가지,카피어라임잎, 바질잎, 고추)	지방 7% 단백질 13% 탄수화물 25% 식이섬유 12%
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		태국	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
280 g	90 B (3,150 원)	The Union Frozen Products	Prantalay Marketing
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 태국 HALAL 인증 	2. ISO9001 ISO14001	3. GMP HACCP	
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
		-18 도에서 18개월 일반가정 냉동고 3개월	

양념오징어 구이

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Ladybird Brand Taotong Roller Seasoned Cuttlefish			
상품 문구 keyword			
통오징어로 제조			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
최근 유행하는 통어징어 롤러구이	그냥먹거나, 프라이팬에 데워서, 다른 야채랑 소스에 버무려서 등등	오징어 95.6 % 시즈닝 4.4%	18 g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		태평양에서 잡은 오징어	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
18 g	25 B / 포장 (950 원)	Sunyang Food CO., Ltd.	Acetrade Co., Ltd.
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 태국 HALAL 인증 			
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	상온(서늘한 곳) 에서 포장상태로	6개월	

그린란드 오징어 구이

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Greenland Squidy			 플라스틱
상품 문구 keyword			
Prepared Cuttlefish Tasty and Fun			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
오징어 간편 스낵	스낵으로 그냥 먹거나 양념하여 먹는다.	오징어 95.0% 설탕 3.0% 고추 1.3% 간장 0.5% 소금 0.2%	(기타표시 없음)
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		태국 (표기없음)	태국 (표기없음)
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
38 g	45 B (1,710 원)	Greenland	Greenland Marketing
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	포장상태로 일반상온 보관	1년	

구운 오징어 스낵

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Fisho Twist Crispy			
상품 문구 keyword			
구운 오징어 칠리디핑 (고추소스)			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
맵고 짠 바삭한 가공식품	스낵	오징어 60% 어육 28% 밀가루 8% 시즈닝 2% 고추소스 2%	
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		태국	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
38 g	24 B / 912 원	Thai Union Frozen Public	T-Holding Co. Ltd.
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 태국 HALAL 인증 	2. 태국산 우수상품 		
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	14개월	





건조 오징어(껍질벗긴)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
프리미엄 껍질없이 손질한 건조오징어			
상품 문구 keyword			
Dried Seafood			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
질 좋은 고품질 건조 한치/ Central Food의 하우스 브랜드로 Tops supermarket등에서 판매	표시없으나 굽거나 무침이나 반찬 등에 활용 (잘 익혀서 먹으라고 표기)	오징어 (한치) 100%	
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		표기없음	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
100g (7마리)	109 B / 개 (4,142원)	란넝페	Central Food Retail Co., Ltd.
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
손질하여 껍질벗긴 후 건조	냉장 보관 / 포장개봉후 바로먹거나 냉장보관	2011년 8월10일까지 (5월 17일 구매)	

오징어 볶음과 밥

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
오징어 볶음과 밥 Stir Fried Aquid in Salted Egg with Rice			
상품 문구 keyword			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
Central Food Retail의 하우스브랜드로 자체매장에서 판매. 타사제품보다 고급스럼 포장과 품질	겉포장을 제거하고 속포장의 윗면 비닐을 벗기거나 구멍을 몇개 뚫은 후 전자렌지(high)에 4-5분 데워서 먹는다.	자스민쌀 58% 오징어 18% Salted egg sauce 17% 야채 7% (양파, 고추, 파)	520 Kcal
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		표시없음	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
340g	95 B (3,325원)	Union Frozen Product	Central Food Retail Co., Ltd.
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관 -18도	1년 6개월	

팻키마오 참치

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Nautilus Tuna Pad Khe Mao			
상품 문구 keyword			
매운맛			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
태국의 대표 반찬인 팻키마오를 참치에 적용	바로 먹거나 데워서.	Tuna 60% 고추소스 23% 설탕 7% 고추, 생후추, 식용유, 물	
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		(표기없음)	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
185g (140g 물기제거후 중량)	34-38 B(1,190-1,330원)	Pataya Food Industries	Pataya Food / Nautilus
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 돌핀 세이프 			
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	상온	1년 6개월	

발라먹는 참치와 크래커

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Nautilus Tuna Spread (Nori)			
상품 문구 keyword			
김 (Nori)			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
크래커와 참치스프레드 간식 (김맛)	동봉된 크래커에 참치캔안의 스프레드를 올려 카나페처럼 먹는다.	마요네즈 64% 참치 34% 김 1%	지방 25%
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		표시없음	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
참치 85g+크래커	38 B 1,330원	Pataya Food Industries	Pataya Food Industries
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 돌핀 세이프 			
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	상온 (개봉 후엔 냉장보관)	2년	

일본식 샐러드 드레싱(참치함유)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
SEALCT Japanese Salad Dressing with Tuna			
상품 문구 keyword			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
소포장의 저렴한 샐러드 드레싱	샐러드 야채와 곁들여 먹는다.	참치 22%, 간장, 식초, 설탕, 물, 참깨, 참기름	지방 7% 총열량 140 Kcal
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
			태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
60g	19 B / 722 원	Thai Union Manufacturing	Thai Union Manufacturing
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 돌핀 세이프 	2. 태국산 우수상품 	3. 태국 할랄 인증 	
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	상온 또는 서늘한 곳 보관	2012년 7월 3일까지 (2011년 5월 18일 구매)	





매운맛 참치 스테이크

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Roza Spicy Tuna Steak			알루미늄과 PP 수지
상품 문구 keyword			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
간편한 포장	그냥 먹거나 뜨거운 물에 포장째 데워먹는다.	참치 50%, 토마토소스 21%, 콩8%, 당근 8%, 옥수수8%, 팜유 4%, 고추가루 1%	
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
			태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
105 g (물기제거후 무게 63g)	20 B / 760 원	Hi-Q Products Co., Ltd.	Roza Food
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 돌핀 세이프 	2. 태국산 우수상품 	3. 태국 할랄 인증 	
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
		2012년 1월 24일까지 (2011년 5월 18일 구매)	

김스넥(마늘맛)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Takenoi Big Sheet 마늘맛			
상품 문구 keyword			
10장, 오메가3, DHA, EPA			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
고급스런 포장, 김스넥의 선도 및 선두주자 Takenoi 제품, 공격적인 마케팅	스넥 (전자렌지에 살짝 데워먹으면 더욱 바삭함)	김 95% 일본소스 3 % 마늘맛 소스 2%	
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		표기없음	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
20 g	37-32 B / 1,295 원	Takenoi	Takenoi
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	상온 보관, 개봉후엔 지퍼백(기존 포장)을 닫아 보관	1년	한국산 김 사용으로 추정

한국식 김튀김

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Taberu Korean Style Fried Seaweed			
상품 문구 keyword			
MSG anacja			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
바삭한 김과자 한국산임을 매우 강조 MSG 무첨가로 건강 강조	스nek으로 먹음	건조김 85% 소금 0.5% 팜유 8% 시즈닝	총 280 Kcal 지방 12% 단백질 2% 소듐 8%
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
Taokaeoi에 이어 2위 업체로 추산-업체의 대표제품		김 (한국산 표시)	태국
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
40g	29 B / (1,102 원)	KJC Interfood Company Ltd.	KJC (Taberu brand)
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
1. 태국 HALAL 인증 	2 HACCP	3 GMP	
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
		6개월	

4. 수산물 유통업체 구매담당자 인터뷰

가. 대형 유통업체 매크로

- 인터뷰 일시 : 2011.5.4
- 업체명 및 구매담당자 : Makro Cash & Carry⁶⁾ , 신선구매부 매니저
- 주요취급 수산물 : 냉동, 냉장 수산물 전반

☐ 수산물 시장 전반동향

- 요즈음 수산물 시장 경기 : 안정적이고 약간의 지속 상승을 하고 있다고 봄. 이러한 추세는 지속될 것으로 예상
- 수입산 수산물 시장 동향 : 가공용 원료를 제외하면 일반 수산물의 소비는 국내산이 95% 이상의 압도적인 점유율을 보임. 수입 수산물에 있어서 품목이 갑자기 늘어나거나 하지는 않으나 최근 뉴질랜드산 블루머슬(blue mussel)의 소비가 증가하여 수입량을 늘렸으며 이에 힘입어 최근엔 그보다 조금 더 작은 사이즈의 칠레산 홍합의 수입 계약을 체결하였음
- 수입수산물 주 수입국: 칠레, 페루, 노르웨이, 베트남, 일본 등
- 수입산의 소비 : 제철이 딱히 없음. 대부분 냉동으로 수입되며 한해에 재고량을 미리 주문하여 연중 공급하기 위해 애씀. 도매 소비자들은 식당에 메뉴를 정하면 지속적으로 공급해야만 하기 때문에, 한번 수입을 결정하면 연중 공급이 가능한가를 타진하고 지속 공급을 유지함. 시즌에 구애받는 제품은 취급을 꺼리고 있음. 계약을 할 때 공급량이 많고 가격이 안정적인 업체를 선택하려고 함
- 자국산과 수입산의 소비비율 : 자국산의 소비가 90% 이상으로 압도적으로 높음. 새우 소비가 제일 많은 편이나 태국의 새우 생산량이 풍부하기 때문에 수입이 필요 없으며, 또한 다양한 어종의 풍부한 어획량 및 양식 생산량, 민물고기의 높은 대중 소비량과 발달된 양식이 이에 일조하고 있음. 하지만 연어나 뉴질랜드 홍합과 같이 소비가 증가하고 있는 수입 품목도 있음

6) 회원제 Hyper Market (일반소비자, 식당, 호텔, catering, Street Vendor 등 다양한 층의 고객 도-소매 영업)

- 현재 시장의 수입산 점유율 : 전체 수산물 시장의 국내산(태국산)/수입산 비중 : 90-95% 이상 / 10-5% 이하 수입시장(도소매 공급용)의 경우 물량 기준으로는 대왕오징어(giant squid) > 고등어 > 연어 > 농어 > 홍합 순이나, 가격 기준으로는 연어의 비중이 수입산 중에서는 가장 높음. 다량 수입하는 오징어의 경우도 약 70%가 자국산이며 칠레, 한국산, 베트남, 아르헨티나 등 수입산이 30%를 차지하고 있음
- 선호하는 원산지는 : 노르웨이, 칠레(공급량이 풍부하여 안정적인 공급이 가능하고 신뢰할 수 있음)
 - ▶ 일본산 고등어는 한국산에 비해 외관과 손질 및 포장 상태가 월등하여 소비자 반응이 좋음. 어종과 기본 품질은 비슷할 것으로 사료되나 외관상 품질이 많이 차이가 나는 데 비해 가격은 거의 같음
 - ▶ 이들 원산국들은 수입에 관련된 통관서류, 품질 관련 서류 등의 준비에 있어 철저하고 수출 경험이 많아 바이어 측의 업무가 별로 없음. 수입과정에서 우리 회사(Makro Cash & Carry)와 부서의 업무가 많아지고 지불 등에 있어 불편사항 및 잡음이 많으면 수입대상이 되기 어려움. 기본적으로 신뢰받는 업체와 장기간의 관계를 갖는 것이 유익한 방침임
- 수입 품종 및 그 규모 : 태국 근해의 어획량과 양식 등 생산량의 변화에 민감한데 생산량도 늘고 있기 때문에 큰 변화는 없을 것이나, 식생활의 다양화와 소득의 증가로 드문드문 품종의 확대가 이루어 질 수 있고 연어, 홍합 등 수입 수산물의 소비 또한 증가할 것으로 예상됨
- 한국산 시장 확대를 위한 거래시 주 고려사항
 - 프로모션 : 호텔, 식당, 케터링 수요자용 책자를 발행하고 메인 프로모션 제품을 바꿔 가며 홍보하는데, 이 때 공급자가 제품 가격을 할인해주면 홍보에 도움이 됨. 가장 중요한 것은 신뢰성과 편의성임
 - 안전성 입증 : 일본의 방사능 문제와 관련 일본, 한국, 중국산의 원산지내 방사능 및 유해물질 안전 증명서를 사전에 제출해야 하고 태국 내에서 실시하는 검사도 통과해야만 함. 기존의 거래 파트너 외 신규 파트너의 선택에도 더욱 신중을 기하고 있는 분위기임
- 한국산 조미김에 대한 인식
 - 직접 수입하고 있지 않는 것으로 알고 있음. 담당부서 다름
 - 많은 양이 수입되는 것으로 알고 있으며 태국산, 일본산, 태국산 조미김은 제각각의 특징이 달라 저마다 개성이 있는 것 같음

참고 태국산/일본산/한국산 김

- 태국산 ▶ 스낵용으로 일본식 덴뿌라 튀김, 두껍고 바삭바삭한 식감의 김 스낵 등
 일본산 ▶ 얇은 비닐 포장에 달고 짹짹한 양념의 바삭한 식감의 스낵
 한국산 ▶ 기름과 식염으로 양념한 소포장 및 전장 구이김. 많은 태국인이 스낵으로 소비하고 있으며 최근엔 와사비, 김치맛 등 다양한 맛의 제품이 수입·유통되고 있음

나. 대형 유통업체 매크로

- 인터뷰 일시 : 2011.5.3
- 업체명 및 구매담당자 : Makro Cash & Carry , 오징어, 고등어 담당 매니저
- 주요취급 수산물 : 냉동, 냉장 수산물 전반

■ 수산물 시장 전반 내용


- 수산물 시장 경기 : 태국의 수산물 시장은 지속적으로 성장하고 있음. 태국인의 동물성 단백질 주요 섭취원인 닭고기, 돼지고기 및 수산물의 가격은 식품과 물가 상승과 함께 가격이 많이 상승했고 특히 닭고기 및 계란의 가격이 많이 상승하여 상대적으로 선택의 폭이 넓고 상승세가 높지 않은 (또는 다양한 가격대를 형성하여 낮은 가격의 선택을 할 수 있는) 수산물의 소비가 늘고 있음. 건강에 대한 인식 또한 높아져서 육류의 섭취 대신 생선 및 수산물의 수요 또한 증가하고 있는 것으로 보임. 늘어나는 일본 음식점과 일식풍 프랜차이즈 레스토랑의 저변 확대로 인해 수산물의 외식 소비 또한 늘고 있음
- 수입산 수산물 시장 동향 : 태국의 일반 소비용 수산물의 대부분은 국내산 수산물이 차지하고 있음. 연어, 고등어류, 오징어 등은 수입을 하고 있지만 다른 품종은 양이 많지 않은 편임. 일식의 확장으로 연어의 수요량이 가장 빠른 증가를 보이고 있어 수입 확대중이고 오징어도 연중 아주 많은 소비를 하고 있는데 공급량이 부족하여 지속적인 공급을 요하고 있음. 2009년부터 오징어는 공급량이 부족한 상태로 최근 건오징어의 수요가 늘어 가격도 매우 비싸졌으며 공급량이 부족함
- 수입수산물 관련
 - ▶ 주수입국 : 칠레, 페루, 인도, 파키스탄, 일본, 한국, 노르웨이 등
 - ▶ 수입산의 소비는 : 시사모를 제외하고는 시즌의 구분이 별로 없음
 - ▶ 자국산과 수입산의 소비비율 : 자국산 소비가 93-97% 정도

- ▶ 현재 시장의 수입산 점유율 : 일반 소비시장에서는 5% 미만 일부 품목 유통되고 있음
- ▶ 선호하는 원산지 : 노르웨이산 고등어 특히 노르웨이로부터 수입되는 덴마크산 고등어는 품질도 좋고 Traceability가 좋아서 호텔, 캐터링 등 소비자의 만족도가 큼. 공급량, 품질, 규격 등 다양한 면에서 만족할 만함
- ▶ 수입 품종 및 그 규모 : 2009년부터 오징어(주로 giant squid)는 공급이 항상 부족한 상태임. 건조 오징어는 7 인치 가량의 사이즈의 경우 작년의 500 톤/Kg에서 금년 700 톤/Kg으로 작년에 비해 약 40% 가격도 올랐고 물량이 계속 모자람. 스낵 및 길거리, 슈퍼마켓 등에서 납작 구이 제품이 유행하면서 수요가 많이 증가하였음


- 한국산 시장 확대를 위한 거래 시 주 고려사항 : 가장 중요한 것은 품질임. 고등어의 경우 태국의 소비자들은 지방 함유량(Fat content)이 많은 노르웨이, 덴마크 산 고등어를 선호하고 있어 한국산 고등어는 품질 선호도에서 밀림. 반면 비슷한 가격에선 일본산의 선호도가 더 크고 대만산은 가격이 좀 더 저렴함. 일본산의 경우 외관이 한국산과 대만산보다 좋아 소비자들의 반응이 더 좋음. 세 나라의 고등어가 같은 종이고 다 비슷한 근방의 바다에서 잡히는 것인데 품질의 차이가 나는 것이 의아함. 수산물 관련 한국 업체 중 안정적이고 믿을 만한 공급처라면 관심 있음. 특히 큰 오징어와 중형 이상의 마른오징어 수입에 관심이 있음
- 한국산 조미김에 대한 인식 : 김 등 Seaweed 분야는 아는 것이 없음. 일본산이 다양하고 좋은 것 같음

품목별 경쟁국 산 비교

오징어

구 분	한국산(있는 경우만)	현지국산	칠레/페루	미얀마/인도
품 종	Giant Squid	다양함 (주로 작은것)	다양/Giant squid	작은 오징어
품 질*	뛰어남	매우 뛰어남 (신선)	뛰어남	좋지않음
가 격	만족하는 편/적당	좋음	적당	싸다
시장점유	모름 (낮음)	높음 (70%)	높지 않음	모름 (국내업자가 공급)
유통시기	모름 (가격따라수입)	연중	연중 (재고에 따라)	연중
계절수요	연중 수요	연중	연중	
소비특징		공급량에 따라 소비		저가시장
제품특징	Giant squid	현지산이라 신선도 최고	어종 다양	
제품단가	변동 많은 편	적당함	높은 편	낮은 편
해당매장의 제품점유율	낮은 편임	높음	높지 않음	모름 (태국산과 혼재)
사진				
한국산 경쟁력 (SWOT)	<p>S : 큰 사이즈의 오징어가 많고 품질과 가격이 좋은 편임 W : 안정적 공급처 찾기 힘들고 가격변동 많음 O : 태국 내 수요가 공급을 초과하기에 안정적인 공급처 찾고 있음 T : 일본 방사능 오염 우려의 여파로 한국산의 수입도 까다로워질 것임</p>			

고등어 Mackerel

구 분	일본산	태국산	노르웨이	덴마크
품 종	Scomber Japonicus Scomber australasicus	Rastrelliger Komagurta (Indian Mackerel 또는 Long-jawed mackerel)	Scomber Scombru	Scomber Scombru
품 질*	보통	보통	뛰어남	매우 뛰어남
가 격	적당	싼편	비싸다 (2배)	비싸다 (2배)
시장점유	낮지 않음	매우 높음	높음	낮음
유통시기	연중 (하반기 집중)	연중	연중 (하반기 입고 후재고 소진까지) 이후엔 캐나다산	연중 (하반기 입고 후 재고소진까지) 이후엔 캐나다산
계절수요	연중	10월부터 제철	9월부터 입고	가을, 겨울철이 제철
소비특징	가격에 따라 수요 다름	반찬, 간식 등으로 가장 대중적	최고 선호	고급품선호 고객 최고 선호
제품특징	모양새와 손질이 좋음 노르웨이/덴마크산에 비해 지방함량 낮음	지방함량적고 담백함 (소금간하여 찌제품을 기름에 지져서 소비)	지방함량 많고 풍미가 좋음	지방함량 많고 풍미가 제일 좋음/제품 상태도 좋음
제품단가		59-89 B/ Kg	110-130 B/Kg	제일 비쌌. 일반의 2배 128-140 B/Kg
해당매장의 제품점유율	낮지 않음	매우 높음	낮지 않음	낮음
사 진				
한국산 경쟁력 (SWOT)	<p>S : 가격이 저렴한 편이고 품질도 좋은 편임</p> <p>W : 태국인이 어종자체를 지방 함량 높은 것으로 선호/ 일본산에 비해 손질과 모양이 안 좋음 (참고등어 대신 저가의 망치 고등어가 수입되고 있는 것이 아닌가 추측됨)</p> <p>O : 일본산 및 타이완산의 공급 등이 지속적이므로 경쟁국의 가격 및 공급량을 주시하여 수출 모색 가능/ 태국 매크로(Makro)의 경우 오징어/한국산 오징어는 늘 공급량 부족상태</p> <p>T : 일본 방사능 오염 우려의 여파로 한국산의 수입도 까다로워졌으며 수입을 기피함</p>			

다. 수산물 유통업체 씨피(CP)

- 인터뷰 일시 : 2011.4.26
- 업체명 : Charoen Pokphand Foods Public Company Limited⁷⁾
- 직급 : 부사장
- 주요취급 수산물 : 새우수출

☐ 수산시장 일반

- 수산시장에 큰 변화 없이 성장 중인 것으로 파악하고 있으며 CP의 새우 수출도 연간 약 8만 톤 수준으로 성장세임(자체 양식장 운영)
- CP가 새우의 수출에 강한 것은 세계 최고의 기술과 품질 관리, 역추적 제도 및 각종 규격과 인증에 합격하는 고품질과 안정적인 공급력에 기인함. 만에 하나 제품 포장 안의 어느 하나라도 문제가 있다고 제시될시 언제, 어느 양식장의 어느 어미 새우에게서 나왔는지까지 역추적이 가능하고 이러한 점은 특히 유럽 지역의 구매자들에게 좋은 조건으로 어필되고 있음. 또한 세계 최고 수준인 하와이의 새우 우성 유전자 연구소를 인수하여 질병이 없는 어미 새우를 확보(genetic selection)하고 어미새우까지 양식하여 무질병의 건강한 새우로 시작하고 외부의 질병 요인을 최대한 효과적으로 차단(Bio Secure Farm)할 뿐만 아니라 Pro-biotic과 같은 면역강화제(항생제가 아닌)를 투여하고 수질 정화시스템을 갖추는 등 최적의 생산과 품질을 보장하고 있음
- 또한 정부의 농수산물 수출 확대 프로그램인 Kitchen of the World를 회사의 수출 캐치프레이즈 삼아 정부의 해외 판촉 행사 등에 적극 지원 참가하고 정부의 정책을 기업차원에서 후원하며 윈윈 효과를 기대하고 있음

☐ 한국수산물수출 확대를 위한 의견

- 국제 규격 및 Standards 확보 : 한국산 수산물의 경우 국제 규격, 인증 부분에 취약한 편임. 식품 위생 및 안전에 대한 소비자의 우려와 요구에 부응해야 하기 때문에 체계화된 품질 관리 시스템이 필요한데, 이는 소규모 업체가 대다수인 한국에게 부족한 부분일 수 있음
- 예) HACCP, GMP, ISO 등 기본적인 인증 및 이력추적제(traceability)

7) 태국 최대의 식품 재벌기업으로 전세계 닭고기 2위 (Tyson 1위), 새우 1위 업체로 생산·가공·판매 유통까지 하고 있으며 CP Fresh, 7 Eleven 등 편의점 유통사업 계열사와 함께하고 있음. 태국 내 가공 수산물 Ready-meal 분야에서 점유율 1위임

- 인프라 및 정부제도의 협조 : 간혹 한국의 오징어 시세가 좋다든가 태국의 수요가 급증한다든가 하는 이유로 태국의 수입업자들이 한국산을 수입할 기회가 있는데, 신선 오징어의 한국 통관 기간이 3일을 경과하는 등 업체의 수출 경험 부족 때문인지 세관의 착오 또는 협조 미비 때문인지 수산물의 수출과 수입 그리고 통관에 있어서 다소 긍정적이지 못한 소식 등을 전해들은 바 있음. 이러한 일들은 수입 바이어가 다시 한국산을 찾게 되기 힘든 요인으로 작용할 수 있음

라. 김 가공업체 네이처 베스트 푸드

- 인터뷰 일시 : 2011.4.26
- 업체명 : Nature Best Food
- 직급 : 매니저
- 주요취급 수산물 : 조미김, 김스벙 등의 가공김 제조

한국산 김에 대한 인식

- 한국산의 품질은 나쁘지 않은 정도(Not so bad)임. 구멍이 있기도 하고 전반적으로 너무 얇은 편임. 가격은 중국산에 비해 비싼데 품질은 가격을 따르지 못하고 있음. 원산지에 대한 의견은 가공업체로서 별로 중요하지는 않으나, 유럽 및 싱가포르의 고객들이 일본산 김으로 제조된 제품을 요구하고 있는 추세로 전년에 비해 일본산의 수입이 늘었고 상대적으로 한국산의 수입량은 줄어들었음(작년까지는 일본산과 한국산의 수입물량이 거의 비슷했었음)
- 한국산과 경쟁하고 있는 제품은 중국산/일본산이라 할 수 있는데 우리 회사는 중국에 매우 오래되고 신뢰할 만한 파트너와 좋은 관계를 갖고 있으며 중국 제품에 대한 이해가 높아 좋은 품질의 제품을 저렴하게 안정적으로 공급받고 있어 한국산의 경쟁력은 떨어짐

김(가공용 원료김)의 경쟁국 비교

구 분	중국산	일 본	한국산
품 종	가공용 원초	가공용 원초	가공용 원초
품 질*	뛰어남	매우 뛰어남	보통
가 격	적당	비쌌	비싼편
시장점유	매우높다	낮지 않음	매우 낮음
유통시기	연중	연중	연중
계절수요			
소비특징	전 제품 가공에 골고루 사용	유럽, 싱가포르 수출용(고객 요청)	소비 감소. 얇아서 일부제품에만 사용
제품특징	다양한 제품이 있으며 가공에 적합. 두꺼운 제품	다양한 제품이 있으며 가공에 적합	제품이 얇음
해당제 조사의 제품점유율	매우 높음	낮지 않음-증가추세	낮고-감소추세
한국산 경쟁력 (SWOT)	한국산은 중국산에 비해 가격은 많이 비싼데 제품의 품질은 그리 좋지 않음 제품이 얇아서 다양한 가공이 어렵고 최근 유럽, 싱가포르 등 고객 바이어들의 요청에 의해 일본산 원료를 사용한 제품 생산이 늘어 일본산 제품의 구매가 늘었음. 방사능 등 위험 요소에 대해서는 원산지의 증명서 및 태국 정부의 검사를 거쳐 안전하다고 판명되는 제품은 지속 사용하고 있으며 꾸준히 사용할 전망이다		

마. 유통업체 센트럴 푸드

- Central Food Retail (Tops Supermarket, Central Food Hall, Tops)와 전화 및 이메일로 수산물 관련 인터뷰를 한 결과
- 현재 Central Food Retail은 일본산 수산물의 수입을 잠정 전면 중단한 상태이고 한국산에 대해서도 더욱 신중할 것이라는 분위기만 전해 들음

5. 주요 수산 업체 사이트

 캔 제품 (시장 점유율 순)

Pataya Food Industries Limited	www.Patayafood.com
Royal Foods Limited	www.royalcanning.com/royalgroup.htm
Thai Union Group	www.thaiuniongroup.com
Denis Freres Group	www.denisfreres.com
Hi-Q Food Products Company Limited	www.hiqfood.com, www.rozafood.com
Tropical Canning (Thailand) Co., Ltd.	www.tropical.co.th
Chotiwat Co.,Ltd.(CMC)	www.chotiwat.com

 냉동수산식품회사 (시장점유율 순)

The Union Frozen Products Co, Ltd.	www.ufp.co.th
Findus Group	www.findusgroup.com
Ajinomoto Co., Inc.	www.ajinomoto.co.th
Oishi	www.oishigroup.com

 냉동즉석수산식품회사 (시장점유율 순)

CharoenPkophand Group	www.cpf.co.th
S&P Syndicate Public Company Limited	www.sandcp.co.th
Findus Group	www.findusgroup.com
Little Chef (Thai Agro-Foods Compny Ltd.)	www.thaiagri.com

 김스낵 가공회사 (시장 점유율 순)

Taokaenoi	www.taokaenoi.co.th
Taberu	www.kjcinterfood.co.th