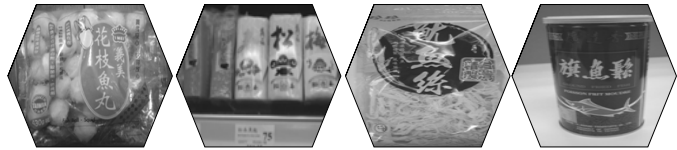




대 만

수산물 소비트렌드



1. 수산물 일반 동향

가. 경제 일반현황

- ▣ 대만은 국토면적 36,000km², 인구 23백만 명의 섬 국가로 농수산물 등 자체생산량이 풍부하며, 2010년도에는 중국 본토와 ECFA(경제협력기본협정) 체결로 무역거래 및 투자가 증가하면서 10%가 넘는 국가성장률을 기록함

<대만 경제지표 일반현황>

구 분	2007	2008	2009	2010
GDP(US\$bn)	395	401	377	431
성장률(%)	6.0	0.7	-1.9	10.8
1인당 GDP(US\$)	17,154	17,507	16,442	18,603
실업률	3.9%	4.1%	5.9%	5.2%

- ▣ 대만의 연간 농식품 수입액은 2010년 기준 약 US\$112억 달러 수준으로 전년대비 18.6% 증가하였음
- 부류별로는 농식품(신선농산물 및 가공식품 포함)이 98억 달러로 가장 많고, 축산물 8억불, 수산물 6억불 등임
- '10년 수산물 수입은 5.9억불로 전년대비 15.8% 증가하였음

<대만 농식품 부류별 수입통계>

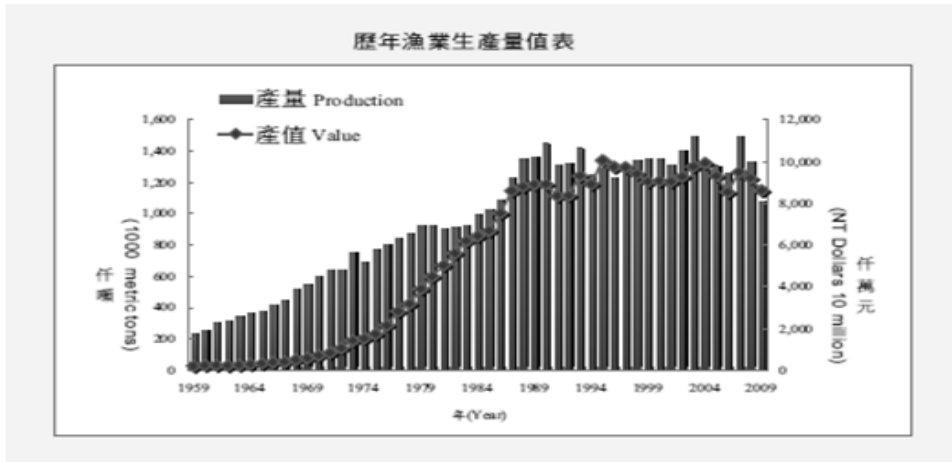
(단위 : 천USD, %)

구 분	2009	2010	
		수입액	증감률
합 계	9,481,825	11,194,257	18.1
축 산 물	620,968	803,910	29.5
농 식 품	8,354,770	9,804,441	17.4
▶ 유제품(DAIRY PRODUCTS AND BIRDS' EGGS)	260,075	375,509	44.4
▶ 곡류(CEREALS AND CEREAL PREPARATIONS)	1,405,675	1,722,043	22.5
▶ 신선농산물(VEGETABLES AND FRUIT)	570,268	629,712	10.4
▶ 당류(SUGARS, SUGAR PREPARATIONS)	306,955	399,460	30.1
▶ 커피/차류(COFFEE, TEA, COCOA)	182,573	245,138	34.3
▶ 음료류(BEVERAGES)	508,015	625,892	23.2
▶ 권련류(TOBACCO)	507,392	559,465	10.3
▶ 기타가공식품(Others preparation food)	4,613,818	5,247,222	13.7
수 산 물	506,086	585,907	15.8

나. 수산물 생산동향

- 대만의 '09년 수산물 총생산량은 1,089천 톤으로 '08년 대비 약 18.8% 증가했으며, 총생산액은 NT\$861천억으로 '08년 대비 6.5% 감소하였음

<대만 수산물 생산량 추이>



자료 : 2009년 대만어업서보고(臺灣漁業署報告)

- 대만 자체생산 주요 품목으로는 가다랑어, 꽁치, 고등어, 오징어 등이 있음

<대만 수산물 주요 품목별 생산량 및 비중>

(단위 : 톤, %)

연도	2008			2009		
순위	종류	생산량	비중	종류	생산량	비중
1	오징어	240,315	17.9	가다랑어	178,991	16.4
2	가다랑어	168,835	12.6	꽁치	104,219	9.6
3	꽁치	139,514	10.4	고등어	75,786	7.0
4	틸라피아(吳郭魚)	81,021	6.0	오징어	68,746	6.3
5	황다랭이	74,251	5.5	틸라피아(吳郭魚)	63,278	5.8
6	고등어	56,015	4.2	눈다랑어	52,753	4.8
7	눈다랑어	53,800	4.0	문합	51,823	4.8
8	문합	52,221	3.9	차노스(虱目魚)	40,581	3.7
9	차노스(虱目魚)	46,879	3.5	황다랭이	36,371	3.2
10	날개다랑어	37,569	2.8	굴	34,233	3.1
합계		1,343,909			1,089,178	

자료 : 2008년/2009년 대만어업통계연감

- 대만 수산물 생산은 크게 어획과 양식으로 구분되며 어획은 원양과 연근해로 다시 분류될 수 있음
- 수산물 생산 중 가장 많은 비중을 차지하는 것은 원양어획으로 전체의 40%를 차지하며, 주요 품목으로는 참치, 전갱이, 다랑어, 황새치(Swordfish), 꽁치, 오징어 등이 있음
- 원해 어획 다음으로 비중을 많이 차지하는 것은 내수면양식으로 전체의 26%를 차지하며, 주요 품목으로는 뱀장어, 차노스(Milkfish), 준치, 새우, 굴이 있음
- 대만에서 소비되는 전체 수산물 중 자체 생산량 비중은 '09년 기준 74%이며 이는 예년대비 다소 증가한 수치임

<대만 소비수산물 수입비중>

(단위 : %)

	2005	2006	2007	2008	2009
자체생산 비중	71.3	71.1	71.5	71.8	74.0
수입 비중	28.7	28.9	28.5	28.2	26.0
소 계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

자료 : 2009년 대만어업서보고(臺灣漁業署報告)

다. 수산물 수출입동향

- 대만의 연간 수산물 전체 수출량은 '10년 기준 520천 톤의 US1,371백만 불 규모로 '09년 대비 30.7% 증가하였으며, 수산물 수입량은 '10년 기준 161천 톤의 US586백만 불 규모로 '09년 대비 15.8% 증가하였음

<대만 수산물 연간 수출통계>

(단위 : 톤, 천USD)

구분	물 량			금 액		
	2008	2009	2010	2008	2009	2010
수출	578,773	505,325	519,917	\$1,362,453	\$1,049,187	\$1,371,448
수입	78,254	116,865	160,619	\$494,219	\$506,086	\$585,907

- 수산물 수출은 신선류와 신선류를 제외한 냉장/냉동/가공 품목으로 구분하여 국가별 비중을 집계할 수 있음
- 신선류 수산물 주요 수출국은 일본, 홍콩, 미국 등으로 일본으로의 수출비중이 60% 이상을 차지하는 등 절대적임

- '09년에는 중국산 수산물 오염사태로 인해 대홍콩 대만 수산물 수출이 급증했으며, '10년에는 중국과 ECFA(경제협력기본협정) 체결이후 석반어(石斑魚), 송어 등 일부 수산물 품목관세가 낮아지면서 중국으로의 수출이 증가하고 있음

<대만 신선 수산물 주요수출국 비중>

(단위 : %)

순위/연도	2006	2007	2008	2009	2010. 6
1	일본	일본	일본	일본	일본
	90.29	95.95	83.90	60.75	69.20
2	한국	미국	홍콩	홍콩	홍콩
	5.35	0.89	11.39	36.67	24.92
3	홍콩	한국	한국	미국	중국
	1.56	0.79	2.20	0.88	3.61
합계	97.20	97.63	97.49	98.30	97.73

자료 : 2010년 대만세관수출입자료

- 냉장/냉동/가공류 수산물 주요 수출국은 일본, 태국, 미국 등이며, 신선류와 더불어 일본은 대만의 최대 수산물 수출국임

<대만 냉장/냉동/가공 수산물 주요수출국 비중>

(단위 : %)

순위/연도	2006	2007	2008	2009	2010. 10
1	일본	일본	일본	일본	일본
	44.27	34.87	31.72	30.50	32.62
2	미국	태국	태국	태국	태국
	14.70	16.51	20.88	16.92	14.48
3	태국	미국	미국	미국	미국
	12.59	12.87	10.84	12.55	10.38
4	한국	한국	필리핀	한국	인도네시아
	3.94	4.38	4.60	5.39	9.07
5	사모아	중국	한국	필리핀	필리핀
	2.97	3.46	3.65	4.63	3.53
합계	78.46	72.09	71.69	69.99	70.08

자료 : 2011년 대만세관수출입자료

- 신선 및 냉장 등을 포함한 전체 대만 수산물 주요 수출 품목으로는 생산량이 많은 눈다랑어, 가다랑어 등 다랑어류와 오징어가 대부분으로, 다랑어와 오징어의 수출비중이 전체의 약 60% 정도를 차지함

<대만 수산물 주요 수출품목 비중>

(단위 : %)

순위/연도	2006	2007	2008	2009	2010. 10
1	냉동 눈다랑어	냉동 눈다랑어	냉동 눈다랑어	냉동 눈다랑어	냉동 눈다랑어
	27.14	21.17	22.09	21.84	23.99
2	냉동 황다랑어	냉동 가다랑어	냉동 가다랑어	냉동 가다랑어	냉동 가다랑어
	13.63	16.38	19.91	13.99	12.05
3	냉동 가다랑어	냉동 황다랑어	냉동 황다랑어	냉동 황다랑어	신선/냉장 황다랑어
	12.21	10.80	8.44	6.93	8.58
4	냉동 날개다랑어	냉동 오징어	냉동 오징어	냉동 날개다랑어	냉동 날개다랑어
	11.11	7.15	5.80	6.58	7.39
5	냉동 오징어	냉동 날개다랑어	냉동 날개다랑어	냉동 오징어	신선/냉장 눈다랑어
	5.76	6.72	5.23	6.33	6.46
합 계	69.86	62.22	61.47	55.67	58.46

자료 : 2011년 대만세관수출입자료

- 수산물 수입은 대부분이 냉장 및 냉동을 비롯한 가공식품 형태로, 주요 수입국으로는 중국, 노르웨이, 베트남 등이 있으며 수입국별 비중은 수출에 비해 의존도가 높지 않음

<대만 냉장/냉동 등 수산물 주요수입국 비중>

(단위 : %)

순위/연도	2006	2007	2008	2009	2010. 10
1	인도네시아	노르웨이	베트남	중국	중국
	11.12	13.70	12.62	12.62	12.71
2	캐나다	중국	중국	노르웨이	노르웨이
	10.89	10.35	12.43	10.04	11.56
3	미국	인도네시아	노르웨이	베트남	베트남
	9.48	8.78	8.90	9.94	8.92
4	호주	미국	인도네시아	인도네시아	인도네시아
	9.15	7.12	8.58	8.66	7.27
5	태국	호주	호주	태국	태국
	8.52	6.42	6.84	6.47	6.35
합 계	49.16	46.38	49.38	47.73	46.81

- 신선 및 냉장 등을 포함한 전체 대만 수산물 수입 주요 품목으로는 연어, 새우, 어묵, 넙치 등이 있으며 상위 5개 품목이 전체 40% 정도의 비중을 차지함. 바닷가재는 생산량 감소와 대만 내 소비 증가로 인해 수출이 감소하고 있음

<대만 수산물 주요 수입품목 비중>

(단위 : %)

순위/연도	2006	2007	2008	2009	2010. 10
1	신선 바닷가재	신선/냉장 연어	기타 냉동 어묵	신선/냉장 연어	신선/냉장 연어
	13.13	10.38	8.46	7.87	9.19
2	신선/냉장 연어	기타 냉동 어묵	냉동 새우 (냉동小蝦仁)	냉동 넙치	냉동 소새우 (냉동小蝦)
	11.84	7.86	8.34	7.18	8.64
3	신선 꽃게	냉동 소새우 (냉동小蝦)	신선/냉장 연어	냉동 새우	기타 냉동 어묵
	10.74	7.10	7.51	7.15	7.89
4	신선/냉장 기타어류	신선 바닷가재	냉동 소새우 (냉동小蝦)	기타 냉동 어묵	냉동 넙치
	8.53	6.99	6.43	7.03	6.57
5	기타 냉동 어묵	신선 꽃게	냉동 초새우 (grass shrimp)	냉동 소새우 (냉동小蝦)	냉동 새우 (냉동小蝦仁)
	7.29	6.45	5.03	5.65	5.63
합 계	51.54	38.78	35.77	34.87	37.92

자료 : 2011년 대만세관수출입자료

라. 수산물 유통 및 소비동향

- 대만은 자체 수산물 생산량이 풍부하여 수산물 요리를 즐겨 먹고 있으며, 일반 식당이나 소매상외에 온라인을 통한 구매도 대중화되고 있음
- 대만에서 유통되는 수산물은 자체 생산품과 수입상품으로 구분할 수 있으며, 자체 생산된 것은 어획과 양식으로 다시 나뉨
- 어획된 수산물은 현지 재래시장에서 직접 판매되거나 도·소매 유통경로를 거쳐 식당, 슈퍼마켓, 시장 등으로 공급되고 있음
- 수입된 수산물은 무역회사나 에이전트를 통해 도매시장 또는 소매상으로 공급

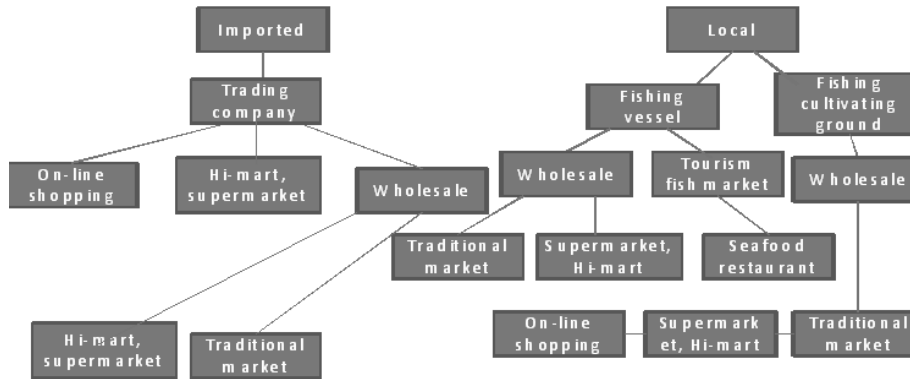
<대만의 1인당 연간 수산물 공급량>

(단위: kg)

2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
32.3	29.8	31.9	37.2	29.0	30.6	28.5	33.4

자료: FAOstat 2010

<수산물 유통경로>



- ❑ 최근에는 일본 지진('11년 3월) 관련 방사능 문제로 수산물 수요가 감소하고 있는 추세이며, 특히 일식당 등에서 매출이 급감하고 있는 추세임
- 원동백화점 등 고급백화점 및 체인 슈퍼마켓에서는 일본산 수산물 수입 및 유통을 중단하겠다고 발표하였음
- 일본산 수산물 수입이 중단되면서, 일식당에서 주로 쓰였던 도미가 대만 국내산으로 대체되면서 도매가격이 30% 이상 급증하기도 하였음

마. 한국산 수산물 유통 및 소비동향

- ❑ 대만에서 유통되고 있는 한국산 수산물 중 가장 인기가 좋은 품목은 단연 “김(Laver)”로 조미김과 김자반 상품이 대만 백화점, 슈퍼마켓 등에서 유통·판매되고 있음
- ❑ 대만으로 수출되고 있는 한국산 수산물에는 굴(냉동), 고등어, 게 등이 있으며, 굴과 왕게 등은 RT마트 등에, “조미김”은 일반 유통매장 및 고급백화점에 입점 및 판매되고 있음
- ❑ 다만, 대만으로 수출·유통되고 있는 한국산 수산물 종류가 많지 않고 공급량이 일정치 않아 한국산에 대한 일반 소비자의 인지도가 매우 낮은 실정임

2. 인기 수산제품 현황

가. 인기 수산물 주요 리스트

- 대만은 섬 국가로 종류별 수산물 생산량이 풍부하여 일반 가정 및 식당에서 수산물을 많이 소비하고 있음
- 일반 가정의 경우, 신선류는 문합, 낙지 등, 냉장류는 새우 및 오징어류 등, 냉동류는 새우, 전복, 대구, 오징어 등을 애용하고 있음
- 식당에서는 신선류로 게 및 가재 등을 유통 및 요리하고 있으며, 연어, 오징어, 새우 등을 냉장 및 냉동류로 애용하고 있음

<수산물 품목별 사용처>

구 분	가정용	식당용
신선(fresh)	대합조개(문합文蛤), 낙지(章魚), 틸라피아(吳郭魚), 쥐노래미(석반어石斑魚), 게(방해螃蟹)	왕게(龍蝦), 바닷가재(帝王蟹), 홍꽃게(紅蟳), 석반어(石斑魚), 새우(瀨尿蝦), 연각해(軟殼蟹)
냉장(chilled)	초하(草蝦), 연어(鮭魚), 병어 (Pomfret), 오징어, 대구, 열빙어 (Capelin), 백대어(白帶魚), 농어(鱸魚)	연어, 초하(草蝦), 오징어, 굴, 연어알, 열빙어(Capelin), 은어, 전복, 하이파즈(海瓜子)
냉동(frozen)	백새우, 새우, 뱀장어, 향어, 콩치, 고등어, 전복, 대구, 가공식품(오징어, 연어, 게, 랍스터, 뱀장어)	조개, 새우, 장어, 향어, 바닷가재, 왕게, 굴, 전복, 소라, 中捲 (오징어류), 대구, 고등어
건조(dried)	송어, 조갯살, 곤보, 김	송어, 조갯살, 김
캔(canned)	참치, 콩치, 장어, 도등어, 차노스(Milkfish/虱目魚), 소라, 전복	소라, 전복
영양품	심해어유(深海魚油) 어간유(魚肝油)	-

나. 인기 가공제품 현황

❑ 오징어 볼

- 대만에서 인기가 많은 수산물 가공제품 중 하나는 대만산 I-MEI(義美)사의 오징어볼로 볶음요리, 핫팟(샤브샤브), 꼬치 등 다양한 요리에 많이 이용되고 있음
 - ▶ 430g 포장상품에 가격은 3,500원선으로 냉장보관 후 요리할 수 있음

오징어볼

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
오징어 볼 (花枝魚丸)			
상품 문구			
I-MEI (義美)			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
1. 씹는 감이 좋음 2. 저렴한 가격 3. 요리하기 쉬움 4. 다양한 요리 활용	1. 스프 2. 야채와 볶음 3. 냄비요리(핫팟) 4. 꼬치	어육(Surimi), 오징어, 카사바, 녹말, 물, 설탕, 계란, 소금, 조미료, 품질 개선제	칼로리 : 93 kcal 단백질 : 13.2g 탄수화물 : 9.8g 나트륨 : 645mg
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
약 15~20% 추정	대만	대만	
중량 및 포장(몇개들이 등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
430g/약 30개	NT\$95/1팩(약 3,420원)	I-MEI Foods Co., Ltd.	I-MEI Foods Co., Ltd.
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부
제조방법	유통및보관방법	유통기한	기타사항
가공	냉장보관	6개월	N/A

☐ 청새치 가루

● 대만을 포함한 중화권에서 주로 먹는 수산물 가공제품 중 하나로 생선을 말려서 튀기거나 구운 후 가루로 만든 제품임. 죽이나 반찬 등에 뿌려서 먹고 있음

▶ 보통 캔류 제품이 많으며 가격은 227g 1캔에 한화 약 4,500원 정도임

청새치 가루




제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
청새치 가루(旗魚鬆)			
상품 문구			
광달향(廣達香)			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
1. 좋은 향과 질감 2. 보관 및 이용편리 3. 식욕 증대 4. 어류의 영양분을 쉽게 섭취할 수 있음	1. 반찬 2. 샌드위치, 토스트 3. 죽 4. 간식용	청새치 고기, 콩기름, 설탕, 밀가루, 간장, 소금, 모노나트륨	칼로리 : 419 kcal 단백질 : 30.5g 지방 : 10.3g 포화지방 : 4.4g 탄수화물 : 51g 나트륨 : 1290mg
제품시장 점유율(대략)	시장점유 1위 제품	원산지	제조국
		대만	대만
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
227g	NT\$125/약 4,500	KTH foods 廣達香食品有限公司	KTH foods 廣達香食品有限公司
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부
1. GMP	2. CAS	3. HACCP	N/A
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
말린 후 튀긴 형태	실온보관	1년	N/A

❑ 오징어포

- 대만은 오징어 가공식품이 인기가 많은 편이며, 이중 오징어포는 스낵처럼 쉽게 먹기가 용이하여 지속적인 인기를 유지하고 있음

▶ 보통 용량은 20g/40g 등이며, 최근에는 지퍼(zip) 형태의 제품이 인기가 좋음

오징어포

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
조미 오징어포			
상품 문구			
진진(珍珍)			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
1. 쫄깃하고 맛이 좋음 2. 보관 및 이용편리 3. 식욕 증대 4. 간식이나 안주로 이용하기 좋음	1. 스낵 2. 안주	오징어, 설탕, 소금, 유당, 고추, 식초, 조미료	칼로리 : 298 kcal 단백질 : 41.5g 지방 : 0.8g 탄수화물 : 31.3g 나트륨 : 1670mg
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
시장점유 1위 제품		대만	대만
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
135g	NT\$109/약 3,924원	新和興海洋企業股份有限公司 (Shin Ho Sing Ocean Enterprise Co., Ltd)	新和興海洋企業股份有限公司 (Shin Ho Sing Ocean Enterprise Co., Ltd)
인증마크 및 설명/	ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등		이력추적제 사용여부
1. HACCP	2. ISO9001		
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
조미 후 구이	실온보관	1년	N/A

3. 유통업체 수산물 구매담당자 인터뷰

가. 대형유통업체 RT-Mart

- 방문일 : 2011.3.25
- 소속회사 : RT-Mart(大潤發股份有限公司)
- 직위 : 본사 구매부 매니저

☐ 수산물 시장 및 품목동향

- 5~10년 전만해도 RT-Mart 수산물 중 신선과 냉장의 자연산 어류가 70% 이상을 차지하였으나, 기후변화 등에 따른 생산량 감소로 최근에는 양식 어류가 50% 가까이 증가하였음
- 가공식품 중 어육완자의 공급은 지난 3년간 감소 추세를 보였는데, 그 이유는 도미과 어류(Nemipterus peronii) 생산량이 감소했기 때문임. 상반기에는 동남아시아산 도미과 어류(Nemipterus peronii)를 튀겨서 만든 완자를 판매하고, 하반기에는 캐나다산 도미과 어류(Nemipterus peronii)를 완자(찐 것)을 판매하고 있음
- 향후 수산식품은 보관과 사용이 용이한 포장상품이 선호될 것으로 예상되며, 일례로 장어의 경우에도 데워서 바로 먹을 수 있는 포장상품이 인기가 좋음
- 소비자가 자주 구입하는 수산물은 새우로, 블루 다이아몬드 새우(Blue Diamond Shrimp)는 최근 특별한 상품으로 인식되어 매출이 높았음. 이 새우는 해수밀도가 높은 홍해에서 양식하기 때문에 생장은 느리지만 급속냉동기술을 통해 백새우(White Shrimp)와 달리 단 맛이 강함. 또한 대만 내에서 작은 새우 전염병 등으로 인해 생산이 감소되면서 동남아시아산 수입이 늘고 있음
- 대만산 은어(Plecoglossus altivelis)도 유해약물 등이 검출되면서 그 이후로 동남아시아 등지에서 많이 수입하게 되었음
- 최근 신선수산물 보관기술 수준이 높아져서 신선도(freshness)를 잘 유지할 수 있기 때문에 신선류와 회(사시미) 등의 제품이 증가할 것으로 판단됨

☐ 수산물 수입 관련

- 주요 수입국 : 베트남, 필리핀 태국 등 동남아시아 국가(이유 : 원가가 낮음), 일본(이유 : 품질이 좋음), 캐나다, 알래스카(이유 : 대구, 연어 등 특정품목 필요)
- 수입시 고려사항 : 품질 및 안전, 가격, 생산시기
- 제철 소비 품목이 있는가 : 딱히 정해지지 않음
- 자국산과 수입산의 소비비율 : 의견 없음
- 인기 품목
 - ▶ 신선류 : 농어, 도미
 - ▶ 냉동류 : 새우, 대구, 연어, 콩치 등
 - ▶ 가공식품 : 장어, 대구, 어육 완자 등

☐ 한국산에 대한 인식 및 시장 확대방안

- 한국산의 경우 공급량이 일정하지 않은 것이 가장 큰 문제이며, 이로 인해 가격경쟁력이 부족하여 소비자가격이 매년 변동되는 문제로 인지도가 낮음
- 한국산 대표 품목으로 굴(Oyster), 왕게(King Crab) 등이 있으며, 품질은 전반적으로 우수하나 수입량이 많지 않아 상대적으로 가격경쟁력이 떨어짐
- 한국산 수산물의 경우 인지도가 낮기 때문에 유통매장 내 프로모션을 적극적으로 수행해야 함. 프로모션에는 매장 내 시식과 할인 및 경품행사 등이 있음
- 시장 확대 고려 시 우선순위는 첫째 품질, 둘째 공급량, 가격 순으로 중요함

나. 대형유통업체 Matsusei

- 방문일 : 2011. 3. 30
- 소속회사 : Matsusei(松青商業股份有限公司)
- 직위 : 신선식품부 수산구매부팀장
- 주요 수입국 : 일본, 인도네시아, 필리핀, 태국, 베트남, 노르웨이 등

☐ 수산물 시장 및 품목동향

- 대만 시장에서는 어류를 한 마리(whole fish) 기준으로 판매하는 형태가 가장 많으며, 전체시장의 60%를 차지함. 그중에서도 냉장류 및 중저가 물고기가 가장 잘 판매되고 있음. 일반적인 판매량은 중저가 물고기 대비 고가 물고기 비율은 80% 대 20%의 비중을 차지함
- 토막 생선(Slice fish piece)이 판매량의 나머지 40%를 차지하며, 연어, 대구, 날새기(Rachycentron canadum), 자가사리 고등어(Barred Spanish Mackerel) 등임
- 토막 생선은 편리하게 이용할 수 있다는 장점으로 구매 비율 증가할 것

☐ 수산물 수입 관련

- 주요 수입국 : 베트남, 필리핀, 중국(이유 : 저렴한 원가), 일본(이유 : 좋은 품질, 대만인들은 일반적으로 일본 식품 선호), 캐나다, 칠레, 노르웨이(이유 : 특정 품목 수입필요)
- 일본 수입 수산물의 재고량(stock)은 아직 반년 정도분이 있어서, 재고량 소진 후 다른 해역에서 수입되는 비율이 증가할 것으로 예상됨
- 가격상승으로 최근 수입이 감소하고 있는 품목
 - ▶ 연어 : 중국 수요량 급증으로 인해 가격이 대폭 상승
 - ▶ 병어 : 생산량 감소로 인해 가격 상승
 - ▶ 장어 : 대만 서부의 야생 장어 개체수의 감소로 가격 상승
- 최근 수입이 증가하고 있는 품목 : 미국 및 캐나다산 대구
- 제철 소비 : 여름(일본산 절인 수산물), 겨울(계, 가리비 등)
- 자국산과 수입산의 소비비율 : 70% 대 30%(경기호황 시 수입산 수산물 증가)
- 인기 판매 상품 :
 - ▶ 냉동식품 : 대구, 도미, 연어, 방어, 왕게
 - ▶ 냉장식품 : 대만산 틸라피아(吳郭魚), 대만산 차노스(虱目魚 / Milkfish), 대만산 농어(鱸魚); 수입식품의 경우 연어, 홍꽃게(紅蟳) 등
 - ▶ 가공 식품 : 훈제 연어, 장어구이, 완자 등

☐ 한국산에 대한 인식 및 시장 확대방안

- 한국산 시장 확대 고려 시 품질, 종류(다양성), 가격, 프로모션 순으로 중요함
- 일본 수산물이 대만에서 인기가 좋은 이유는 품목이 다양하며, 품질이 좋고 기본적으로 일본산에 대한 인식이 좋기 때문임
- 한국 수산물에 대한 대만 소비자의 인식도가 낮음. 한국산 왕게(King Crab)를 판매한적이 있었는데 매출이 낮았음
- 유통매장에서 한국 농수산물 판촉행사를 개최하여 규모 있는 프로모션을 추진해야 함
- 한국산의 경쟁국가 : 일본, 하지만 일본 방사능 유출 등의 문제로 한국에서 많은 지원과 홍보가 대만으로 투입될 수 있다면 일본산 수산물을 대체할 가능성이 있음

다. 유통업체 Pxmart

- 방문일 : 2011.3.31
- 소속회사 : Pxmart(全聯福利中心)
- 직위 : 신선식품부 구매과과장
- 주요 수입국 : 일본, 노르웨이, 베트남, 태국 등

☐ 수산물 시장 및 품목동향

- 수산물의 전반적인 시장경기는 나빠지고 있으며, 대만의 양식 어류 가격이 최근 크게 상승하고 있음
- 일본산 수산물 수입 금지에 따라 북대서양 및 남반구의 수입이 증가하고 있음

☐ 수입수산물 관련

- 주요 수입국가 : 중국, 베트남을 비롯한 동남아시아 국가, 칠레(이유 : 가격이 싸고 물량이 많음). 아이슬란드, 캐나다(이유 : 품질이 좋음)
- 제철 소비 : 쿼터단위로 한 번에 구매하며 냉동식품은 구매 · 보관 후 1년간 판매함
- 자국산과 수입산의 소비비율 : 50% 대 50%, 수입산 비중이 증가하는 추세임

라. 유통업체 Wellcome

- 방문일 : 2011.4.7
- 소속회사 : Wellcome Taiwan Company Ltd(惠康百貨股份有限公司)
- 직위 : 수산물 구매과장
- 주요 수입국 : 일본(현재 없음), 노르웨이, 베트남, 태국, 필리핀 등

수산물 시장 및 품목동향

- 대만소비자는 신선수산물을 더 선호하며 냉동수산물의 선호도는 상대적으로 낮음
- 선호하는 품목은 썬치, 대구. 구매하는 사람이 많음
- 일반 가정용으로는 중저가의 수산물이 선호되며, 고가의 경우에는 식당용으로 공급되어 고급요리 식재료로 사용되고 있음
- 대만 동해안에 있는 고등어는 이윤폭(profit margin)이 낮아서 유통업체는 일반적으로 베트남이나 중국에서 수입하고 있음
- 대만 업체들은 직접 태국, 베트남을 포함한 동남아시아 국가에서 양식장을 지도하고 백새우(White Shrimp) 등을 양식 후 대만으로 수입하고 있음
- 노르웨이산 연어와 대구는 냉동으로 항공을 통해 대만에 수입되고 있음. 연어가격은 NT\$100/kg에서 NT\$300/kg로 상당히 높아졌음
- 오징어는 칠레나 아르헨티나에서 많이 수입됐지만 전년 칠레대지진으로 인해 오징어 공급이 부족해져 가격이 계속 상승하고 있음
- 아라비아해(Arabian Sea)의 블루 다이아몬드 새우(Blue Diamond Shrimp)는 올해 신규품목으로 알려져 좋은 반응을 얻었으며, 해수양식으로 인해 일반 백새우보다 단맛이 강하며 가격은 일반 새우의 2배 정도임

수입수산물 관련

- 주요 수입국가 : 베트남, 태국, 중국(이유 : 저렴한 단가)
- 제철 소비 : 연중 각 상품이 진열되고 있어서 계절별로 큰 차이 없음

- 자국산과 수입산의 소비비율 : 80% 대 20%, 대만 해안 지원감소 및 양식업 몰락으로 인해 향후 수입산의 비율이 증가할 것으로 예상됨
- 수입 수산물 종류 및 규모 : 신규상품은 시민들의 인지도가 낮아 구매 의사가 적은 편임. 또 요리방법이 어렵다고 생각해서 스스로 요리하기보다 식당에서 맛보는 경우가 더 많음. 이러한 이유로 수산물 종류가 많지 않음
- 인기 판매 상품
 - ▶ 냉장류 : 도미, 새우(베트남, 태국 등), 대구(가격인상으로 판매실적 부진)
 - ▶ 냉동류 : 베트남산 틸라피아(吳郭魚), 초하, 백새우 등
 - ▶ 가공식품 : 겨울 때 자주 냄비요리(핫팟)을 먹기 때문에 어묵류가 가장 인기가 좋음

□ 한국산에 대한 인식 및 시장 확대방안

- 한국산 시장 확대 고려 시 품질, 가격 순으로 중요함
- 웰컴 매장은 한국산 수산물 판매경험이 많지 않음
- 한국 수산물에 대한 인지도가 매우 낮아서 일반 매장보다는 구매력이 좋은 고급매장 위주로 런칭 및 프로모션하는 것이 적합할 것임
- 신규품목을 홍보할 경우에는 유통매장과 연계한 할인행사 및 DM광고가 매출을 올리는 데 가장 효과적이며, 시식행사는 물량대비 효과가 적어 추천하지 않음

4. 주요 인기품목 매장별 비교



굴(RT마트)

구 분	한 국	대 만	일 본	프랑스	캐나다
품 종	껍데기 있음, (급속냉동상품)	껍데기 있음/ 없음	껍데기 있음 (with shell)	껍데기 있음	껍데기 있음
품 질	뛰어남	보통	매우 뛰어남	매우 뛰어남	뛰어남
가 격	비싸다	싸다	매우 비싸다	매우 비싸다	비싸다
시장점유	4번째 높음	1번째 높음	2번째 높음	매우 낮음	3번째 높음
해당매장 제품점유율	4번째 높음	1번째 높음	2번째 높음	매우 낮음	3번째 높음
유통시기	매장내 행사할 때만 판매 (10-12월)	일 년 내내	매장내 행사할 때만 판매 (일반 매10-12월)		
계절수요		4-5월 (10월이후 가격인상)			
소비특징	튀김, 구이, 찜	튀김	튀김, 구이, 찜	회(Sashimi)로 먹음	회로(Sashimi)로 먹음
제품특징	냉동	냉장	냉동	생 (항공운송)	생 (선박운송)
제품단가	비싼 편	가장 낮음	매우 비쌌	매우 비쌌	비싼 편
사 진	현재 판매하지 않음				
한국산 경쟁력 (SWOT)	S: 품질은 일본과 비슷함. 지리적으로 대만과 가까움 W: 생산량이 불안정하며 대만에서 인지도 부족 O: 일본 지진사태 이후 시장점유율 확대가능성 높음 T: 없음	S: 신선함, 가격 저렴함 W: 수확기가 짧음 O: 일본 지진사태 이후 국내산 수요 증가 T: 해양기후 변화가 심해 굴의 크기가 현저히 다름	S: 맛이 달콤함 W: 비싸다 O: N/A T: 지진 및 방사능 유출문제	S: 신선, 달콤함 W: 비싼 가격 O: 고급 소비층 증가 및 소비수준 향상 T: 프랑스 자체 수요가 높아서 수출량이 크게 증가하지 못함	S: 신선, 달콤함, 프랑스산 대비 저렴한 가격 W: 소비자 충성도 높지 않음 O: 정기적으로 행사하면 소비자 인지도 향상 T: 운송비 높음


왕게(RT마트)

구 분	한 국	대 만	일 본	칠 레	알래스카
품 종	2개	없음	2개	2개	3개
품 질	보통		매우 뛰어남	보통	뛰어남
가 격	적당함		매우 비싸다	매우 싸다	비싸다
시장점유	3번째 높음		4번째 높음	1번째 높음	2번째 높음
해당매장의 제품점유율	3번째 높음		3번째 높음	1번째 높음	2번째 높음
유통시기	매년 9월-2월 햇팻시기에 맞음		매년 9월-2월 판매, 햇팻시기에 맞음		
계절수요	매년 12월-2월 수요가장 많음		매년 12월-2월 수요가장 많음(햇팻시기)		
소비특징	일반과 유사		끓은 후에 다시 냉동 : 수프 일반 냉동 : 육질이 비교적 좋아서 굽기, 찌기 등 요리방법에 이용		
제품특징	일반과 유사		한번 익힌 후 다시 냉동하여 판매됨		
제품단가	보통		가장 높음	가장 낮음	비싼 편
사 진	현재 판매하지 않음				
한국산 경쟁력 (SWOT)	S: 대만과 인접 W: 인지도 부족 O: 일본 지진사태 이 후 시장점유율 확 대가능성 높음 T: 기타 오염	없음	S: 먹기 좋음, 달콤 한 육질 W: 높은 가격 O: N/A T: 방사능 문제	S: 저렴한 가격 W: 품질이 좋지 않음 O: 저렴한 가격으로 판매량 향상 가능 T:	S: 먹기 좋음, 달콤한 육질 W: 운송비 높음 O: 일본산 시장을 점 령가능 T: 운송비 문제



다시마(RT마트)

구 분	한 국	대만 평후(澎湖)	일 본	중 국
품 종	3개	4개	1개	2개
품 질	뛰어남	별로	매우 뛰어남	별로
가 격	2번째 비싸다	3번째 비싸다	매우 비싸다	매우 싸다
시장점유	매우 낮음	3번째 높음	2번째 높음	매우 높음
해당매장의 제품점유율	매우 낮음	3번째 높음	2번째 높음	매우 높음
유통시기	일 년 내내			
계절수요	매년 9월-2월(햇빳시기에 맞춤)			
소비특징	겨울에 햇빳, 여름에 반찬으로 식사			
제품특징	N/A	N/A	끓은 후에 끈적끈적, 좋은 냄새	N/A
제품단가	2번째 비싸다	3번째 비싸다	매우 비싸다	매우 싸다
사 진	한국고흥산 150g, NT\$169 	N/A	훗카이도산 300g, NT\$379 	N/A
한국산 경쟁력 (SWOT)	S: 좋은 맛 W: 가격 경쟁력 부족 O: 적극적 판촉 행사하면 일본산 점유율 얻음 T: N/A	S: 종류 많음 W: 품질 별로 O: 방사능에 효능이 있다는 소문으로 판매 증가 T: 기후영향으로 생산량 감소 추세	S: 좋은 맛 & 좋은 냄새 W: 비싼 가격 O: N/A T: 방사능 위기	S: 낮은 가격, 많은 수량 W: N/A O: N/A T: 품질의 안전성 불확실



연어(Matsusei매장)

구 분	한국	대만	노르웨이	일 본	캐나다	칠 레	호 주	
품 종	없음	없음	6~7 개	3~4개	1개	6~7개	6~7개	
품 질			최고	2번째	3번째	최하	3번째	
가 격			가격은 원산지가 아닌, 공급량에 따라 주로 결정됨. 요즘 중국 소비수준 향상에 따른 수요증가로 가격 상승 중					
시장점유			노르웨이, 캐나다, 칠레 점유율 거의 비슷하며, 그 다음으로 일본, 호주산으로 점유율이 낮음					
해당매장의 제품점유율			상동					
유통시기			일년 내내 (여름부족시 호주산으로 대체)	일 년 내내				
계절수요			3분기에 판매량이 가장 높음					
소비특징			냉장 및 냉동식품, 스테이크 등으로 먹음					
제품특징			냉장 회 (Sashimi)	절인 식품 위주	회 (Sashimi)	냉동 위주	냉장, 냉동 있음	
제품단가			“가격” 품목과 같이					
사 진	슬라이스, 100g, NT\$49 		N/A	N/A	N/A	N/A		
한국산 경쟁력 (SWOT)	S: 육질이 달콤하 면서, 먹는 느낌 좋음 W: N/A O: N/A T: 어획량 감소, 가 격 상승	S: 종류 많음 W: N/A O: N/A T: 방사능 문제	S: 먹는 느낌 좋음 W: N/A O: N/A T: 어획량 감소, 가격 상승	S: 종류 많음 W: 품질 낮음 O: 일본 오염문제 로 대체가능 성 높음 T: 어획량 감소, 가격 상승	S: 종류 많음 W: 공급량 부족 O: 일본 방사능 오염문제로 대체가능성 높음 T: 어획량 감소, 가격 상승			

백새우(Wellcome매장)

구 분	한 국	대 만	베트남	태 국	말레이시아
품 종		1개	1개	1개	1개
품 질		매우 뛰어남	뛰어남	뛰어남	별로
가 격		원산지별 큰 차이 없음			
시장점유		4번째	1번째	2번째	3번째
해당매장의 제품점유율		상동			
유통시기		단오절, 추석 기간한정	일 년 내내		
계절수요		추석 또는 겨울	겨울	겨울	겨울
소비특징		볶음 / 구이 / 핫팟			
제품특징		국내 양식, 냉장 / 냉동 가능	냉동	냉동	냉동
제품단가		원산지별 큰 차이 없음			
사 진	없음	229g, NT\$91 (판촉시 NT59) 	20마리 NT199 	N/A	N/A
한국산 경쟁력 (SWOT)		<p>S: 육질이 매우 뛰어나며, 산지에서 직접 배송으로 신선함</p> <p>W: 생산량 적음, 어획기 짧음</p> <p>O: 좋은 품질로 생산량 증가시 시장 확보 가능</p> <p>T: 양식장 오염으로 질병에 약함</p>	<p>S: 단가가 저렴하고 생산량 풍부</p> <p>W: 가격 인상 어려움</p> <p>O: N/A</p> <p>T: N/A</p>	<p>S: 단가가 저렴하고 생산량 풍부</p> <p>W: 가격 인상 어려움</p> <p>O: N/A</p> <p>T: N/A</p>	<p>S: 냉동으로 일 년 내내 판매 가능</p> <p>W: 품질 저하</p> <p>O: N/A</p> <p>T: N/A</p>

어묵(Wellcome매장)

구 분	한 국	대 만	일 본
품 종	없음	많음	많음
품 질		뛰어남	매우 뛰어남
가 격		적당함(일본산의 50%)	매우 비싸다
시장점유		90%	10%
해당매장의 제품점유율		상동	
유통시기		일 년 내내	
계절수요		10월-2월 (햇팓 시기)	
소비특징		구이 / 햇팓	햇팓
제품특징		일본 스타일 모방	포장지 고급
제품단가		싸다	비싸다
사 진		<p>마즈모토 어묵 220g, NT\$75</p>  <p>롤 (roll) /100g, NT\$59</p> 	N/A
한국산 경쟁력(SWOT)		<p>S: 가격 비싸지 않음, 종류 많음</p> <p>W: 일본대비 품질수준 낮음</p> <p>O: 품질 향상시 일본 방사능 문제로 시장 확대 가능</p> <p>T: N/A</p>	<p>S: 씹는 느낌 좋음</p> <p>W: 비싼 가격</p> <p>O: N/A</p> <p>T: 방사능 문제로 인해 매출감소</p>

5. 주요 수산물 업체 리스트

회사명	수입 품목	홈페이지	연락처
禾榮 (Ho Roun Products Co.,LTD)	일본: 열빙어(Capelin), 조개 등 칠레: 전복	http://www.horoun.com.tw/solutions.asp	주소 : 台北市南京東路二段 206號7樓 전화: 886-2-25070086
佳里海產 (Johnson Seafood)	멕시코 : 랍스타 방글라데시 : 장어 호주: 냉동 바닷가재 등	http://www.johnsonseafood.com.tw/index.htm	주소 : 高雄市前鎮區佛道路195號 전화: 886-7-8221812
元家企業股份有限公司	캐나다: 대구 노르웨이, 칠레: 연어 호주: 생냉동 바닷가재 등	www.yens.com.tw	주소 : 台北縣新莊市中山路一段67號14樓
台灣中島水產股份有限公司	일본: 꽂치, 넙치	-	주소 : 台北市中正區青島東路4號5樓之1 전화: 886-2-23939611
茂喜股份有限公司	일본: 곤포 네덜란드: 오트밀 중국: 목이	-	주소 : 新北市中和區連城路258號8樓 Tel: 886-2-82271536
海寶冷凍食品有限公司	냉동 참치, 농어, 상어, 오징어 등	-	주소 : 台南市工明南三路60號 전화: 886-6-2561885
禾圓食品有限公司	한국: 왕게, 황어(黃魚) 등	-	주소 : 台北市南港區南港路三段80巷18-2號1樓 주소: 886-2-26521032
振賀水產有限公司	바닷가재, 전복, 건초 조개, 왕게, 석반어 등	-	주소 : 台北市松山區撫遠街255巷24號 전화 : 886-2-27631899
怡通貿易有限公司	대하, 바닷가재, 새우 등	-	주소 : 台北縣板橋區板橋市大觀路1段28巷6弄51號