



미 국

수산물 소비트렌드



1. 수산물 일반동향

가. 경제일반 현황

□ 미국의 경제 동향

- 미국은 2008년의 금융위기 이후 소비와 투자가 모두 위축되어 실업률증가와 신용경색, 주택경기 침체 등의 경기 침체 상황으로 고전하였으나, 다양한 경기부양책 및 소비촉진 프로그램 등 적극적인 정책대응에 따른 경제지표의 호전에 힘입어 '10년도 4/4분기 실질 GDP성장률은 3%중반에 달하였음
- 미 달러가치의 하락이 지속되면 농산물 수출은 지속적으로 증가하고 경기회복에 따라 미국의 소비자 소득이 증가하며, 소비자 수요가 다변화된다면 농산물의 수입 또한 증가할 것으로 전망되고 있음

나. 미국의 수산물 생산 및 시장규모

□ 수산물 생산

- '09년 미국의 수산물 국내공급량은 전년도와 비슷한 11.7백만 파운드로 나타났음

<미국의 전체 수산물 생산량>

(단위: 백만 파운드)

년 도	국내생산량	수입량	수출량	총공급량
2005	7,997	10,158	6,385	11,770
2006	7,842	10,752	6,251	12,343
2007	7,490	10,763	5,761	12,492
2008	6,633	10,404	5,253	11,784
2009	6,035	10,439	4,760	11,714

자료 : National Marine Fisheries Service, NOAA

<미국의 가공 수산물 생산금액>

(단위: 천 달러)

구 분	2008	2009
신선 및 냉동	7,031,675	6,221,882
통조림	1,191,214	1,191,432
건조,염장,훈제	165,795	142,106
식용합계	8,388,684	7,555,420
비식용합계	576,613	554,404
총합계	8,965,297	8,109,824

자료 : National Marine Fisheries Service, NOAA

☐ 수산물 시장 전망

- 양식어류의 질병관리 등 양식기술 발전에 따라 수산물 생산 단가가 하락하고 이를 재료로 한 고부가 가공제품의 생산이 증가할 것으로 예상되며, 수산물의 생산에 있어 양식의 비중이 점차 증가해 시장은 서민층을 대상으로 한 경제적인 가격대의 양식산 수산물제품과 고가 자연산제품시장으로 양분되어질 것임

☐ 시장규모

- 리서치기관인 데이터모니터사에 따르면 미국소비자들은 '08년 기준 수산물구매에 131억불을 지출했으며 이 중 88억불이 신선제품, 23억불이 냉동제품, 20억불이 통조림제품이었음
- 미국의 수산물가공시장은 업체수가 550여개로 연간 100억불규모, 수산물 유통시장은 업체수가 2,000여개로 연간 120억불의 규모임. 많은 업체들이 가공과 유통을 겸하고 있으며 주요 회사로는 American Seafoods, Bumble Bee Foods, Red Chamber, Tri Marine International, Trident Seafoods가 있음. 수산물 가공산업은 상위 50개 업체가 매출의 70%정도를 차지하는 집중화된 구조이며 수산물 유통산업은 상위 50개 업체가 매출의 30%정도를 차지하는 분산적인 구조를 나타내고 있음
- 주요 가공제품은 신선, 냉동가공제품(80%), 통조림 · 염장가공(15%), 기타가공제품(5%)순임
- 미국인들의 수산물 소비는 대부분 외식을 통해 이루어지며, 가정용소비를 위한 판매는 대형 슈퍼마켓체인 및 회원제대형매장에서 주로 이루어지고 있음

다. 수산물 시장 소비특징, 소비동향

☐ 1인당 수산물 소비량 및 소비특징

- 미국인의 1인당 수산물(어류와 갑각류) 소비량은 '09년 기준 15.8파운드로 전년 대비 0.2파운드 감소하였으며 이 중 신선 및 냉동제품이 11.8파운드, 통조림제품이 3.7파운드, 염장/훈제제품이 0.3파운드였음. 신선 및 냉동제품 중에서는 어류가 6.2파운드, 갑각류가 5.6파운드였음

<미국인 1인당 수산물 소비량>

(단위: 파운드)

년 도	1인당 소비량				
	신선 및 냉동	통조림	염장, 훈제, 건조	합 계	kg환산
2005	11.6	4.3	0.3	16.2	7.36
2006	12.3	3.9	0.3	16.5	7.50
2007	12.1	3.9	0.3	16.3	7.41
2008	11.8	3.9	0.3	16.0	7.27
2009	11.8	3.7	0.3	15.8	7.18

자료 : NOAA Fisheries Service

- 미국에서 수산물을 주로 소비하는 계층은 경제적으로 풍요하고 건강에 관심이 높은 기혼의 중년층으로, 특히 동북부 대서양지역 및 서부 태평양지역의 대도시에 거주하는 인구가 수산물을 많이 소비하고 있음
- 최근의 소비특징을 살펴보면 전통적인 소매매장보다는 월마트(Wal-mart)나 코스트코(Costco)같은 대형유통매장에서의 구매비중이 높아지고 있으며 건강정보가 담긴 포장제품 및 친환경(Eco-Labeling)표시 제품들이 증가하고 있음
- 소비자들의 건강과 심장병 등 성인병에 대한 관심이 높아지고 오메가-3 등에 관한 정보인지가 증가할수록 수산물 소비는 늘어날 것으로 전망되고 있음

소비량 대 수입산 비중

- 미국은 중국과 일본 다음으로 세계 3위의 수산물 소비국가로서 연간 소비량은 약 50억 파운드('08년)로 전체소비량의 84% 가량을 수입에 의존하고 있음. 이는 '90년대 후반의 수입산 수산물 점유율이 66%인 것에 비하면 상당히 증가한 것임
- 지난 30여 년간 세계 수산물 공급에서 양식이 차지하는 비중은 계속 증가해 왔으며 현재 수요량의 절반 이상이 양식을 통해 공급되고 있는 것으로 나타나고 있으나 미국의 경우 양식의 비중은 전체 소비량의 10%정도에 그치고 있음
- 수입산 수산물이 증가함에 따라 수입제품의 위생문제 발생빈도 또한 증가하여 소비자들과 관계당국의 수입제품에 대한 우려가 커지고 있으며 이를 위해 수산물에 대한 원산지표기 의무화 및 미국산제품 소비 장려 등의 활동이 이루어지고 있음

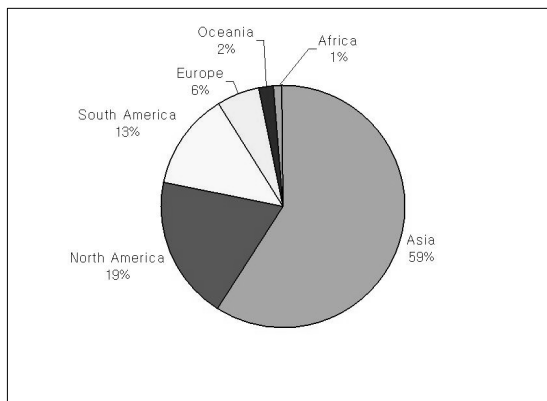
<미국의 주요 수산물 수입국가 및 수입량>

(단위: 천 달러)

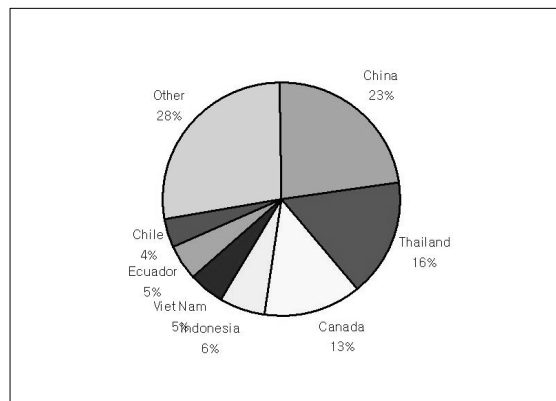
국가명	2006	2007	2008	2009	2010
중 국	1,925,359	2,010,676	2,161,624	2,021,022	2,370,419
캐나다	2,179,475	2,200,640	2,251,303	2,005,501	2,305,638
태 국	1,794,825	1,776,048	1,960,753	1,986,827	2,252,811
인도네시아	780,369	880,005	1,095,854	906,814	990,131
베트남	652,267	696,669	765,314	679,476	872,044

자료 : USDA FAS(Foreign Agricultural Service)

(미국의 주요 수산물 수입지역)



(미국의 주요 수산물 수입국가)



자료 : NOAA Fisheries Service

■ 신선소비 대 냉동제품 등

- 미국인들이 주로 소비하는 피레트나 스테이크용으로 가공되는 주요 냉동어종으로는 대구, 명태, 민어 등이 있으며 알래스카 산 명태가 가장 많이 가공되는 어종임. 단일품목으로는 새우가 가장 많이 소비되는 품목이며 1인당 연간 소비량은 4.1파운드임
- 미국인들의 경우 전통적으로 냉동수산물보다는 신선수산물을 선호해 왔으며 미국으로의 수산물을 수출하는 국가는 캐나다, 중국, 태국, 인도네시아, 베트남 등이 있음

라. 수산물 계절별 소비행태 및 품목

- 생선을 주로 피레트나 스테이크용으로 소비하는 미국인들의 특성상 수산물 소비는 연중 꾸준한 편이나 두드러지는 계절별 소비행태를 살펴보면, 가장 많이 소비하는 품목 중 하나인 새우를 비롯한 갑각류의 경우 크리스마스 및 추수감사절과 같은 명절에 주로 소비되고 있으며,

생선류 중 많이 소비되는 어종인 연어의 경우 가장 품질이 높은 시즌, 야외 바비큐시즌과 맞물리는 여름철이 최대 소비시기임

<미국 수산물 계절별 주요 생산어종>

지역	어종	시기
태평양	대구	연중
	광어	4월~9월
	도미	연중
	연어	5월~9월
	대게	9월~3월
	오징어	1월~3월, 5월~11월
대서양 및 멕시코만	대구	연중
	농어	1월~4월
	고등어	5월~12월
	바닷가재	5월~11월
	오징어	5월~11월
	굴	10월~4월
	새우	5월~11월

자료 : cmcchef.com

마. 한국산 수산물 유통 및 소비동향

☐ 수산물 유통 및 소비동향

- 육식을 즐겨 하는 미국인들의 특성상 미국 슈퍼마켓의 신선수산물 코너는 그리 크지 않은 편이며 냉동 및 가공제품도 주로 새우 및 흰 살 생선으로 이루어져 있음. 대부분의 신선수입제품은 주로 인접한 멕시코와 캐나다산이며 냉동수입제품은 동남아산으로 한국산 수산물은 거의 찾아보기 어려운 실정임
- 한국산 수산물의 경우 대부분이 교포마켓을 위주로 유통, 소비되고 있는데 김과 미역, 젓갈 등이 주요 품목이며 이 밖에도 시기에 따라 오징어, 낙지, 멧게, 과메기, 갈치, 꽃게 등이 소량 유통되고 있음. 최근 들어 한국교포들의 입맛에 맞는 광어활어가 수입되어 마켓 및 일식당에서 핫감용으로 많이 판매되고 있음
- 한국산 제품은 대부분 식품 전문 수입도매상을 통하거나 몇몇 대형 슈퍼마켓은 직접 한국의 수출대행업체를 통해 수입해 소비자들에게 공급하고 있음(아씨마켓, H마트 등)

바. 수산물 외식동향

☐ 수산물 프랜차이즈 업체종류

- 미국인들의 수산물소비 중 70% 이상이 외식을 통해 이루어지고 있으며 가장 인기 있는 소비 품목은 새우이며, 수산물 프랜차이즈로는 “Red Lobster”가 업계의 선두임. 수산물을 포함한 외식업체는 경기불황으로 인해 큰 타격을 입었으며 소비자들이 집에서 간편하게 조리해 먹을 수 있는 즉석제품들과 기존의 제품을 고급화한 'Better-for-you'제품들이 많이 출시되고 인기를 끌고 있음

<미국의 상위 10대 수산물 외식체인>

업 체 명	점 포 수	매출액(백만불)
Red Lobster	680	2,400
Joe's Crab Shack/Chart House	300	1,168
Long John Silvers	1,200	800
Captain D's Seafood	560	506
McCormick & Schmick's	57	238
Bonefish Grill	63	203
Legal Seafood	30	150
McGrath's Fish House	17	68
Bubba Gump Shrimp Co.	20	65
Rockfish Seafood Grill	25	50

자료 : National Fisheries Institute

☐ 수산물 식재료 공급업체




- 미국의 대표적인 식재료 공급업체로는 Sysco⁴⁾와 US Foodservice⁵⁾가 있으며 수산식재료 역시 이들 회사가 대표적인 공급업체들임

4) Sysco Corp : 전체 식재료 매출 218억 달러 가운데 수산물이 13억 달러를 차지, 2위 업체 매출의 두 배가 넘고 14,000여종의 모든 신선 및 냉동어류와 갑각류를 취급하는 최대 공급업체임. 매출액에 포함되지 않은 참치 및 연어통조림을 감안하면 그 규모는 훨씬 큼

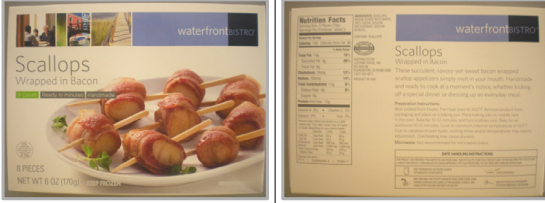
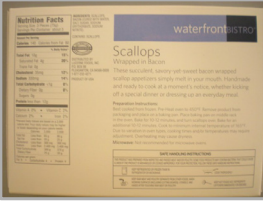

5) US Food Service : 전체 식재료 매출 190억 달러 가운데 수산물이 7.6억 달러를 차지하고 있음

2. 인기 수산제품 현황


파스타와 새우

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진
새우 스텀피 Marie Callender's Shrimp Scampi			
상품 문구 keyword			
Shrimp with Linguine, Red & Yellow Peppers in Garlic Butter Sauce			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(369g)
미국인이 가장 선호하는 수산물인 새우를 사용한 대중적인 입맛의 스텀피(Scampi)제품으로 유명외식체인인 Marie Callender 상표를 사용	전자레인지에 5~6분, 오븐에 30~40분 (즉석식품)	파스타, 새우, 파프리카, 버터, 마늘, 소금, 레몬주스 Pasta, Shrimp, Red/Yellow pepper, Butter, Garlic, Salt, Lemon Juice	Calories:380, Fat:15g, Cholesterol:70mg, Sodium:1200mg, Potassium:300mg, Carbohydrate:45g, Protein:16g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
10%		N/A	USA
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
369g, 플라스틱용기1개	\$3.29/3,619원	ConAgra Foods	ConAgra Foods
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	2012년 6월까지	


조개관자 베이컨말이

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
스칼럽 Scallops Wrapped in Bacon			
상품 문구 keyword			
Handmade and ready to cook (수제요리, 렌지에 돌리기만하면 됨)			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(75g)
미국인들이 좋아하는 조개관자를 베이컨에 말은 제품	오븐에 20~25분 조리, 전자레인지 조리 불가	Scallops, Bacon, Salt, Sugar, Sodium Erythorbate, Sodium Nitrite	열량: 140, 지방: 10g, 콜레스테롤: 35mg, 나트륨: 330mg, 탄수화물: 1g, 단백질: 12g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
20%		N/A	USA
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
75g, 8개들이	\$8.99/9,889원	N/A	Lucerne Foods, Inc.
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	2012년 1월까지	

그릴에 구운 연어

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
Gorton's Grilled Salmon			
상품 문구 keyword Classic Grilled, Traditional Grilled Seasonings (전통양념에 구운것)			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(89g)
미국인들이 주로 소비하는 어종인 연어스테이크 즉석식품	전자레인지 5~6분, 오븐 15~16분간 조리	자연산연어, 물, 식물성기름, 설탕, 소금, MSG	열량:100, 지방:3g, 콜레스테롤:35mg, 나트륨:270mg, 칼륨:260mg, 탄수화물:2g, 단백질:15g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
20%		캐나다 Canada	캐나다 Canada
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
179g, 2 fillets	\$4.99/5,489원	Gorton's	Gorton's
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	2012년 6월까지	




손질 오징어

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
Calamari Fully Cleaned Tubes&Tentacles			
<p>상품 문구 keyword</p> <p>어획한 자연산 Wild caught, all natural</p>			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(454g)
<p>주로 튀김용으로 소비되는 오징어의 몸통과 다리 손질한 제품</p>	<p>튀김용 또는 선호에 맞게 조리(생오징어)</p>	<p>오징어, 물, 소금 (Squid, Water, Salt)</p>	<p>열량:110, 지방:2g, 콜레스테롤:280mg, 나트륨:50mg, 탄수화물:3g, 단백질:17g</p>
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		N/A	중국
중량 및 포장	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
454g, frozen chunk	\$5.99/6,589원	N/A	Top Catch, Inc.
<p>인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등</p>			<p>이력추적제 사용여부 traceability</p>
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	없음	

태평양 대구

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
Pacific cod			
상품 문구 keyword			
Marinated Tuscan Roasted Garlic (토스카나 구운 마늘 양념에 재운 것)			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(170g)
미국인들이 주로 소비하는 흰 살 생선인 대구 스테이크제품	오븐에서 21~26분간조리	태평양대구, 물, 유채유, 마늘, 붉은고추, 소금, 흑후추, 전분 (Pacific Cod, Water, Canola oil, Garlic, Red bell pepper, sea salt, black pepper, corn starch)	열량:220, 지방:8g, 콜레스테롤:50mg, 나트륨:480mg, 탄수화물:10g, 단백질:29g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
20%		USA	USA
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
340g, 2 fillets	\$9.99/10,989원	N/A	Lucerne Foods, Inc.
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	2012년 5월까지	


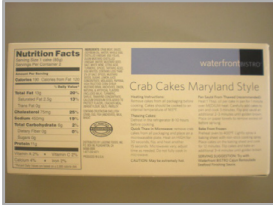

양념새우와 국수

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
P.F.Chang's Shrimp Lo Mein			
상품 문구 keyword 간장양념한 새우, 박초이, 버섯, 셀러리와 당근, 국수 Shrimp with a sesame soy sauce, bok choy, mushrooms, celery, carrots and noodles			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(312g)
미국의 유명 외식체인인 P.F.Chang의 상표를 사용한 아시안 스타일 즉석제품	전자레인지 10~14분, 프라이팬에서 9분간 조리	로메인국수, 새우, 버섯, 박초이, 물, 당근, 셀러리, 닭고기수프, 간장, 유채유 (Lo mein noodles, shrimp, mushrooms, bok choy, water, carrots, celery, chicken broth, soy sauce, canola oil)	열량:360, 지방:12g, 콜레스테롤:45mg, 나트륨:1550mg, 탄수화물:40g, 단백질:22g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
10%		N/A	USA
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
623g	\$8.99/9,889원	N/A	유니레버 Unilever
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	2012년 1월까지	




흰살생선(명태) 튀김 도시락세트

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
Healthy Choice Lemon Pepper Fish			
상품 문구 keyword			
빵가루입힌 피레트, 볶음밥, 브로콜리, Breaded White Fish Fillet with Rice Pilaf, Broccoli Florets-Complete Meals			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(303g)
생선튀김, 밥, 야채가 곁들여진 즉석 간편식품	전자레인지 5~6분 가열, 오븐 30분 가열	빵가루 입힌 명태, 쌀, 브로콜리, 사과, 물, 마늘가루, 설탕, 소금 (Breaded Pollock, Rice, Broccoli, Apple, Water, Garlic powder, sugar, salt)	열량:300, 지방:5g, 콜레스테롤:25mg, 나트륨:360mg, 칼륨:480mg, 탄수화물:49g, 단백질:14g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
20%		N/A	USA
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
303g, 1피레트	\$3.00/3,300원	N/A	ConAgra Foods
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	2012년 2월까지	



게살케이크

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
게살케이크 (메린랜드스타일) Crab Cakes Maryland Style			
상품 문구 keyword Ready to cook, Flash-Frozen, Lump Crab Meat			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(85g)
레스토랑에서 주로 판매되고 미국인들이 좋아하는 게살케이크(Crab Cake)의 즉석 간편 요리제품	오븐 12분 가열, 프라이팬 3분 조리	게살, 소스, 설탕, 레몬즙스, 파프리카, 파슬리 (Crab Meat, sauce, sugar, lemon juice, paprika, parsley)	열량:190, 지방:13g, 콜레스테롤:75mg, 나트륨:450mg, 탄수화물:6g, 단백질:11g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
30%		N/A	USA
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조자	판매자
170g, 2개들이	\$8.49/9,339원	N/A	Lucerne Foods, Inc.
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항

생선튀김(아동용)

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
Eating Right Kids Fish Sticks			
상품 문구 keyword 단백질 함량 높아요 Uniting flavor&nutrition high in protein			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(170g)
빵가루를 입힌 즉석 생선튀김제품으로 디즈니 만화캐릭터를 사용하여 아이들에게 어필	전자레인지 3~4분 가열, 오븐 35~40분 가열	옥수수, 명태, 소금, 유채유, 물 (Corn, Pollock, salt, canola oil, water)	열량:260, 지방:8g, 콜레스테롤:35mg, 나트륨:480mg, 탄수화물:31g, 단백질:14g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
5%		USA	USA
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
170g, 1 플라스틱용기	\$2.00/2,200원	N/A	Lucerne Foods
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	2011년 12월까지	

게맛살

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
Crab Classic			
상품 문구 keyword			
Crab-flavored seafood, made from surimi			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(85g)
캘리포니아를 통해 미국인들에게 친숙해진 게맛살제품	각종 요리에 사용가능	명태, 물, 설탕, 전분 (Pollock, water, sugar, potato starch)	열량:80, 지방:0g, 콜레스테롤:15mg, 나트륨:450mg, 탄수화물:11g, 단백질:8g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
5%		USA	USA
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
340g	\$4.99/5,489원	Trans Ocean Products	Trans Ocean Products
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장보관	2011년 6월까지	


훈제 알래스카연어(자연산)

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
Wild Alaskan Smoked Salmon			
상품 문구 keyword			
Lemon Pepper Sockeye Ready to enjoy			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(56g)
훈제연어 양념제품	조리 필요 없음	자연산연어, 소금, 레몬후추, 자연목 연기 (Wild salmon, salt, lemon pepper rub, natural hardwood smoke)	열량:90, 지방:4.5g, 콜레스테롤:35mg, 나트륨:720mg, 탄수화물:0g, 단백질:11g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		USA	USA
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
113g	\$7.99/8,789원	Ocean Beauty Seafoods	Ocean Beauty Seafoods
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
훈제	냉장보관	2011년 4월까지	

샌드위치용 참치

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
StarKist Tuna Salad			
상품 문구 keyword			
Sandwich-Ready Chunk Light			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(85g)
브랜드인지도가 높고 간편한 샌드위치용 제품	빵이나 크래커와 같이 이용	라이트참치, 물, 콩기름, 셀러리 (Light Tuna, water, soybean oil, celery)	열량:100g, 지방:3.5g, 콜레스테롤:30mg, 나트륨:370mg, 탄수화물:4g, 단백질:13g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
50%		N/A	Ecuador
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
85g	\$1.89/2,079원	N/A	Starkist Co.
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	상온보관	2013년 8월까지	


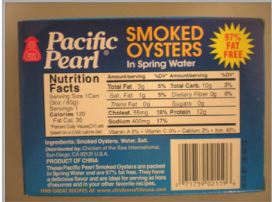

참치 도시락

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
StarKist Lunch To-Go			
상품 문구 keyword			
Fresher tasting Albacore tuna in water			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(116g)
참치, 크래커, 마요네즈, 스푼, 냅킨이 포함된 즉석 간편 스낵제품	같이 들어있는 크래커와 함께 이용	가다랑어 참치, 크래커, 마요네즈, 단무, 박하 (Albacore tuna, crackers, mayonnaise, sweet relish, mint)	열량:250, 지방:10g, 콜레스테롤:35mg, 나트륨:650mg, 칼륨:250mg, 탄수화물:20g, 단백질:19g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
50%		N/A	에쿠아도르 Ecuador
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
116g	\$3.49/3,839원	N/A	StarKist Co
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	상온보관	2012년 6월까지	

다진 조개살

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
Chicken of the Sea Chopped Clams			
상품 문구 keyword			
The Best Clams			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(56g)
간편한 조갯살 통조림 제품	각종 요리의 재료로 사용	조개와 조개즙, 물, 소금, 설탕 (Clams and Clam juice, water, salt, sugar)	열량:25, 지방:0g, 콜레스테롤:10mg, 나트륨:350mg, 탄수화물:2g, 단백질:4g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
20%		N/A	베트남 Vietnam
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
184g	\$1.99/2,189원	N/A	Chicken of the Sea
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	상온보관	2013년 11월까지	

혼제굴

제품명	정면사진(jpg파일)	측면사진	속포장사진/포장재질
Pacific Pearl Smoked Oysters			
상품 문구 keyword			
97% Fat Free 천연수 담금			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(85g)
혼제굴 통조림제품	기호에 맞게 조리	혼제굴, 물, 소금 (Smoked oysters, water, salt)	열량:120, 지방:3g, 콜레스테롤:55mg, 나트륨:400mg, 탄수화물:10g, 단백질:12g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
20%		N/A	중국 China
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
106	\$2.19/2,409원	N/A	Chicken of the Sea
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	상온보관	2013년 6월까지	

품목별 경쟁국 제품 비교

조미김

구 분	한국산	현지국산	경쟁국1(일본산)	경쟁국2(중국산)
품 종		없음		
품 질*	뛰어남		뛰어남	보통
가 격	적당함		비싸다	싸다
시장점유	높음		높음	높지 않음
유통시기	연중		연중	연중
계절수요	없음		없음	없음
소비특징	주로 밥반찬으로 소비		주로 스시용으로 소비	밥반찬 및 스시용
제품단가				
해당매장의 제품점유율	70%		20%	10%
한국산 경쟁력 (SWOT)	S : 품질이 높음 W : 중국산에 비해 높은 가격 O : 미국인들의 김에 대한 인지도 증가추세 T : 중국산의 품질개선추세			

어육

구 분	한국산	현지국산	경쟁국1(일본산)	
품 질*	뛰어남	뛰어남	뛰어남	
가 격	적당함	싸다	비싸다	
시장점유	매우 높음	높지 않음	낮음	
유통시기	연중	연중	연중	
계절수요	가을, 겨울	가을, 겨울	가을, 겨울	
소비특징	반찬용, 김밥용	반찬용	튀김 및 국용	
해당매장의 제품점유율	70%	20%	10%	
한국산 경쟁력 (SWOT)	S : 품질이 높다 W : 품질편차가 크다 O : 일본방사능사고로 인한 제품대체기회 T : 현지생산제품			

오징어(냉동)

구 분	한국산	현지국산	경쟁국1(뉴질랜드산)	경쟁국2(아르헨티나산)
품 종		없음		
품 질*	매우 뛰어남		뛰어남	보통
가 격	적당함		비싸다	적당함
시장점유	높음		높지 않음	높지 않음
유통시기	연중		연중	연중
계절수요	연중		연중	연중
소비특징	볶음, 무침, 튀김		볶음, 무침, 튀김	볶음, 무침, 튀김
제품특징	육질이 연함		육질이 질김	육질이 질김
해당매장의 제품점유율	30%		40%	30%

게맛살

구 분	한국산	현지국산	경쟁국1(일본산)	경쟁국2(중국산)
품 질*	뛰어남	뛰어남	뛰어남	보통
가 격	적당함	적당함	비싸다	싸다
시장점유	높음	높지 않음	낮음	높음
유통시기	연중	연중	연중	연중
계절수요	연중	연중	연중	연중
소비특징	김밥용, 반찬용	스시용	김밥용, 반찬용	김밥용, 반찬용
해당매장의 제품점유율	60%	10%	10%	20%
한국산 경쟁력 (SWOT)	S : 높은 품질 W : O : 미국인들의 캘리포니아를 소비증가 T :			

굴(냉동)

구 분	한국산	현지국산	경쟁국1(일본산)	경쟁국2(중국산)
품 종		없음		
품 질*	매우 뛰어남		뛰어남	별로
가 격	비싸다		비싸다	싸다
시장점유	매우 높음		높음	낮음
유통시기	연중		연중	연중
계절수요	가을, 겨울		가을, 겨울	가을, 겨울
소비특징	굴전, 김장용		굴전, 김장용	굴전, 김장용
제품특징	알이 굵다		알이 보통크기	알이 작다
해당매장의 제품점유율	60%		10%	30%
한국산 경쟁력 (SWOT)	S : 높은 품질 W : 높은 가격 O : 일본방사능사고로 대체효과 T : 한국해역이 오염될 경우 위험			

넙치

구 분	한국산	현지국산	경쟁국1	경쟁국2
품 종			없음	없음
품 질*	매우 뛰어남	보통		
가 격	매우 비싸다	싸다		
시장점유	매우 높음	높음		
유통시기	연중	연중		
계절수요	가을, 겨울	가을, 겨울		
소비특징	횃감용	횃감, 매운탕		
제품특징	크기가 작고 육질이 쫄득함	크기가 크고 육질이 푸석함		
해당매장의 제품점유율	70%	30%		
한국산 경쟁력 (SWOT)	S : 높은 품질 W : 높은 가격 O : T :			

3. 유통업체 수산물 구매담당자 인터뷰

가. 아씨마켓(교포마켓)

- 방문일 : 2011.4.12
- 소속회사 : 아씨마켓
- 직위 : 생선부 매니저(신선, 냉동, 가공수산물 일체 취급)

수산물 시장 및 품목동향

- 수산물 시장 전반 경기는 경기침체와 함께 침체, 당분간 지속될 것으로 예상
- 수입산 수산물 시장은 품목과 규모 모두 조금씩 증가하는 추세임

수산물 수입 관련

- 주요 수입국 : 주로 뉴질랜드, 대만, 노르웨이임
- 수입산 소비는 연중 이루어지고 있으며, 한국산 일부 품목은 소비시기가 있음
- 일부 신선제품을 제외한 대부분이 수입산이며, 수입산은 향후에도 증가할 것으로 예상됨.
현재 수입산의 점유율은 수산물 전체로 보면 60~70%정도 일 것임

한국산에 대한 인식 및 시장 확대방안

- 선호하는 원산지는 수입품목별로 다르며 품질과 가격의 구성이 관건임. 한국산의 경우 오징어, 꽁치, 낙지, 명게, 갈치 등 소규모 차별화제품 수입위주 유지될 것임
- 한국산 시장 확대를 위한 거래시 주 고려사항(중요도 순임)
 - ▶ 가격 : 적정가격을 통한 구매욕구 및 소비증대가 가장 중요
 - ▶ 품질 : 전반적인 한국산의 품질은 좋은 편임
 - ▶ 유통 : 운임비 등 단가상승이 문제
 - ▶ 브랜드 : 크게 중요치 않음
 - ▶ 프로모션 : 크게 중요치 않음

- 한국산에 대한 인식 : 한국산 대표 품목은 도루묵, 갈치라고 생각, 품질은 좋으나 포장이 떨어짐, 가격은 높은 편임. 한국산 브랜드나 원산지는 몇몇 품목을 제외하고는 별로 중요하게 생각지 않음
- 한국산의 유통매장 프로모션은 일회성 홍보용 행사보다는 가격개선을 통한 장기적인 소비확대 전략이 필요
- 한국산과 경쟁하는 국가 : 중국

나. 한남체인(교포마켓)

- 방문일 : 2011.4.14
- 소속회사 : 한남체인
- 직위 : 생선부 이사(신선, 냉동, 가공수산물 일체 취급)

수산물 시장 및 품목동향

- 수산물 시장경기는 일반시장경기에 비해 양호한 편, 당분간 침체가 지속될 것으로 예상
- 수입산 수산물 시장 품목과 규모 모두 조금씩 증가하는 추세
- 수입수산물 관련
 - ▶ 주요수입국: 중국, 한국, 베트남, 인도
 - ▶ 수입산의 소비는 연중 소비되는 편이며 일부품목은 제철 소비시기가 있음
 - ▶ 자국산과 수입산의 소비비율은: 일부 신선제품을 제외한 많은 제품이 수입산이며 향후에도 증가예상. 현재 시장의 수입산 점유율은 수산물 전체로 볼 때 70~80%정도
 - ▶ 선호하는 원산지는 품목별로 다름. 품질과 가격의 조합이 관건
 - ▶ 수입 품종 : 오징어, 고등어, 도미, 꽃게 등 규모증가 예상

한국산에 대한 인식 및 시장 확대방안

- 한국산 시장 확대를 위한 거래시 주 고려사항
 - ▶ 가격 : 적정가격을 통한 구매욕구 및 소비증대가 가장 중요
 - ▶ 품질 : 전반적인 한국산의 품질은 좋은 편임
 - ▶ 프로모션 : 매장 내 시식홍보행사가 판매에 많은 도움이 됨

- ▶ 브랜드 : 일본산 수산물 위기에 따른 브랜드 강화 필요
- ▶ 유통 : 다른 수입산과 비슷하므로 크게 중요치 않음
- 한국산에 대한 인식
 - ▶ 한국산 대표 품목 : 오징어, 멸치
 - ▶ 한국산의 품질 및 가격 : 품질은 좋으나 포장이 떨어짐, 가격은 시기에 따라 다르나 일반적으로 적정함
 - ▶ 한국산의 브랜드나 원산지에 대한 의견 : 일본 수산물 위기로 인해 한국의 브랜드 가치가 올라갈 것으로 보임
 - ▶ 한국산 유통매장 프로모션에 대한 의견 : 자주 실시했으면 좋겠으나 비용부담이 큼
 - ▶ 한국산과 경쟁하는 국가: 중국

다. 해태(교포마켓)

- 방문일 : 2011.4.14
- 소속회사 : 해태
- 직위 : 구매부 과장(냉동, 가공수산물 다수 취급)

수산물 시장 및 품목동향

- 수산물 시장 경기는 일반시장경기와 동반침체, 기후변화로 인한 어획량감소+유가상승으로 인한 침체 예상
- 수입산 수산물 시장은 예년과 비슷한 추세
- 주 수입국 : 중국, 한국, 동남아
- 수입산의 소비는 냉동 및 가공식품으로 연중 소비되는 편임
- 냉동 및 가공제품의 경우 80%이상이 수입산이며 향후에도 증가예상, 수산물 전체로 볼 때 70~80%정도가 수입산임
- 소비자신뢰도가 높은 일본산과 한국산을 선호했으나 방사능 사고로 동남아산 선호 예상
- 수입산중 고등어, 굴, 김 등 규모 증가 예상

☐ 한국산에 대한 인식 및 시장 확대방안

- 한국산 시장 확대를 위한 거래시 주 고려사항(중요도 순서임)
 - ▶ 가격 : 적정가격을 통한 구매욕구 및 소비증대가 가장 중요
 - ▶ 품질 : 전반으로 한국산의 품질은 좋은 편이나 품질대비 가격이 높음
 - ▶ 프로모션 : 매장 내 시식홍보행사는 많이 할수록 도움이 됨
 - ▶ 브랜드 : 일본산 수산물 위기에 따른 브랜드강화 필요
 - ▶ 유통 : 다른 수입산과 유통이 비슷하므로 크게 중요치 않음

- 한국산에 대한 인식
 - ▶ 한국산 대표 품목 : 오징어, 김
 - ▶ 한국산의 품질 : 품질과 포장모두 양호함
 - ▶ 그 품목의 가격 : 중국산에 비해 20%가량 비싼 편임
 - ▶ 한국산의 브랜드나 원산지 현재까지는 타 수입산에 비해 경쟁력을 가지고 있음
 - ▶ 한국산 유통매장 프로모션 : 자주 실시했으면 좋겠으며 이에 대한 지원이 필요
 - ▶ 한국산과 경쟁하는 국가 : 중국, 베트남

라. H-Mart(교포마켓)

- 방문일 : 2011. 4.18
- 소속회사 : H 마트
- 직위 : 생선부 매니저(신선, 냉동, 가공수산물 일체 취급)

☐ 수산물 시장 및 품목동향

- 수산물 시장 경기 : 일반시장경기침체 및 방사능사고로 가격상승, 당분간 위축예상
- 수입산 수산물 시장 동향 : 경기침체로 예년과 비슷하거나 품목은 조금 축소전망
- 주 수입국 : 중국, 한국, 대만, 뉴질랜드, 칠레
- 수입산의 소비는 연중 소비되는 편이나 일반적으로 가을, 겨울에 많이 소비됨
- 자국산과 수입산의 소비비율은 전체 수산물 판매 중 70% 이상이 수입산이며 향후에도 비슷할 것으로 예상, 현재 시장의 수입산 점유율은 수산물 전체로 볼 때 70%정도

- 선호하는 원산지 : 품목에 따라 다르나 보통 한국, 남미산을 선호
- 수입 품종 및 그 규모는 앞으로 방사능 사고여파로 일본 및 한국산이 줄어들 것

한국산에 대한 인식 및 시장 확대방안

- 한국산 시장 확대를 위한 거래시 주 고려사항(중요도 순)
 - ▶ 가격 : 적정가격을 통한 구매욕구 및 소비증대가 가장 중요
 - ▶ 품질 : 전반적인 한국산의 품질은 좋은 편이나 품질대비 가격이 높음
 - ▶ 브랜드 : 일본산 수산물 위기에 따른 브랜드강화필요
 - ▶ 프로모션 : 매장 내 시식홍보행사는 많이 할수록 도움이 됨
 - ▶ 유통 : 다른 수입산과 유통이 비슷하므로 크게 중요치 않음
- 한국산에 대한 인식
 - ▶ 한국산 대표 품목 : 광어, 오징어
 - ▶ 한국산의 품질 : 품질은 좋으나 포장개선이 필요함
 - ▶ 그 품목의 가격: 비싼 편임
 - ▶ 한국산의 브랜드나 원산지 : 소비자들이 선호하나 최근 들어 우려가 있음
 - ▶ 한국산 유통매장 프로모션 : 자주 실시했으면 좋겠으며 이에 대한 지원이 필요
 - ▶ 한국산과 경쟁하는 국가 : 중국, 대만

마. 자연나라(교포마켓)

- 방문일 : 2011. 4.19
- 소속회사 : 자연나라
- 직위 : 구매부 매니저(냉동, 가공수산물 일체 취급)

수산물 시장 및 품목동향

- 요즈음 수산물 시장 경기 : 일반수산물은 침체이나 가공수산물은 증가 예상
- 수입산 수산물 시장 동향 : 전체적으로 비슷하나 일부 품목의 경우 규모가 증가
- 주수입국 : 한국, 중국

- 수입산의 소비는 : 연중 소비되는 편임
- 자국산과 수입산의 소비비율 : 전체 취급 수산물 판매량 중 80% 이상이 수입산이며 향후에도 비슷할 것으로 예상, 현재 시장의 수입산 점유율은 수산물 전체로 볼 때 70%도
- 선호하는 원산지는 품목에 따라 다르나 보통 한국산을 선호, 소비자가 주로 한국교포
- 수입 품종 및 그 규모 : 주로 김, 구이용 생선을 수입하며 규모는 늘어날 것임

■ 한국산에 대한 인식 및 시장 확대방안

- 한국산 시장 확대를 위한 거래시 주 고려사항(중요도 순)
 - ▶ 품질 : 경쟁제품과 차별화되는 품질이 제일 중요
 - ▶ 브랜드 : 주류시장공략을 위해서는 브랜드확립이 중요
 - ▶ 가격 : 주류시장의 경우 제품과 브랜드가 뛰어나면 가격은 크게 문제되지 않음
 - ▶ 프로모션 : 매장 내 시식홍보행사는 많이 할수록 도움이 됨
 - ▶ 유통 : 주류시장공략을 위한 유통망확보가 중요
- 한국산에 대한 인식
 - ▶ 한국산 대표 품목 : 조미김
 - ▶ 한국산의 품질 : 품질은 좋으나 주류시장에 맞는 패키지개선이 필요함
 - ▶ 그 품목의 가격 : 적절한 수준임
 - ▶ 한국산의 브랜드나 원산지 : 아직까지는 제일 높은 편임
 - ▶ 한국산 유통매장 프로모션 : 자주 실시했으면 좋겠으며 이에 대한 지원이 필요
 - ▶ 한국산과 경쟁하는 국가 : 중국, 일본

4. 주요 수산물 업체 사이트

업 체 명	웹 사 이 트	주요 취급어종
Seafarers, Inc.	www.seafarers.biz	참치, 도미, 방어
All American Seafoods, Inc.	www.sellufishman.com	수산물 일체
All Seas Wholesale, Inc.	www.allseaswholesale.com	굴, 조개, 연어, 광어, 도미, 참치, 문어, 새우, 게
Anthony Seafoods LLC	www.anthonysseafoods.com	새우, 광어, 오징어, 연어, 도미
Ocean Group		수산물 일체
Ocean Crystal Seafood	www.oceancrystalseafood.com	수산물 일체
True World Foods, Inc.	www.trueworldfoods.com	수산물 일체
Seven Seas Seafoods, Inc.	www.7seafood.com	오징어, 도미, 참치, 농어
American Fish&Seafood Co.	www.americanfish.com	수산물 일체
Pacific American Fish Co.	www.pafco.net	수산물 일체
Caviar & Caviar USA	www.caviarmerchant.com	캐비어, 훈제제품
Crocker & Winsor Seafoods	www.crockerwinsor.com	냉동대구, 광어, 고등어, 굴
Northern Fisheries Ltd	www.northernfisheriesltd.com	수산물 일체
Providence Bay Fish Company	www.providencebay.com	오징어, 아구, 장어, 고등어