

2. 홍콩의 수입산 쇠고기 취급현황

홍콩지사

2-1 주요내용

- ▶ 홍콩 내 수입 쇠고기의 대부분은 브라질, 미국산으로 브라질산 쇠고기는 주로 캐주얼 레스토랑에서 소비되고 있으며 일본산 와규, 호주산 쇠고기 등과 같은 고품질의 쇠고기는 Taste나 Citysuper와 같은 프리미엄 유통매장에서 판매되고 있다.

| Citysuper 쇠고기 코너 |



| 다양한 부위의 수입 쇠고기(일본, 호주) |



- ▶ 홍콩은 수입 쇠고기에 대한 관세가 없고, 저가부터 고가까지 쇠고기 시장이 폭넓게 발달되어 있다. 한우의 경우 2015년 12월경 최초로 수출되기 시작하여, 2016년 본격적인 상품고급화 전략으로 일본계 대형유통매장(Citysuper)내에서 판매를 확대해 나가고 있다.

| Citysuper 한우 진열 모습 |



- ▶ 홍콩 내 한우의 인지도는 아직 낮은 편이지만 고급육 이미지로 현지 소비자들의 호응을 얻고 있으며, 취급부위 및 수입산지 확대에 힘입어 수출량이 증가하고 있다.

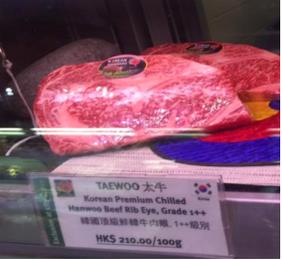
| 한우 수출현황(신선/냉장) |

국가	2015		2016		2017년 1월	
	물량(톤)	금액(천불)	물량(톤)	금액(천불)	물량(톤)	금액(천불)
홍콩	1.1	86	41.4	2,749.3	4.2	268
마카오	-	-	0.1	8.7	-	-

※수출 승인 일자 : 홍콩('15.11.19), 마카오('16.4.15)

※자료 : www.kati.net

| Citysuper 쇠고기 코너 |

부위 원산지	채끝살	꽃등심	등심(사브사브용)
미국 (Angus)	 HKD99/100G	 HKD97/100G	 HKD101/100G
일본 (Wagyu)	 HKD190/100G	 HKD220/100G	 HKD135/100G
한국 (한우)	 HKD210/100G	 HKD210/100G	 HKD150/100G

시사점

일본 및 호주 등의 고품질 쇠고기의 경우 안정적인 품질관리 및 공급을 통하여 홍콩 현지 수입업체의 인정을 받고 있다. 한국의 경우도 수출 확대만을 위하여 품질관리를 소홀히 하여 한우 브랜드의 이미지를 손상시키는 일이 없어야 한다. 더불어 한우의 명품·프리미엄 이미지와 맞는 브랜드 구축 및 마케팅이 동반된다면 향후 지속적인 수출 증가를 기대해 볼 수 있을 것이다.