



해양수산부



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

2022 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사

No. | 202209-02
품목 | 해조류
HS CODE | 2008.99-9000
국가 | 미국(U.S.A)
구분 | 시장분석형





CONTENTS

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 미국 수산가공식품 시장규모	06
2. 한국 수산가공식품 시장규모	07
3. 미국 해조류 수입규모	08
4. 미국 해조류 수입금액	09
III. 시장트렌드	
1. 미국 해조류 가공품 일반 트렌드	11
2. 미국 해조류 샐러드, 경쟁제품 키워드 빈도 4위 차지	12
3. ‘플라스틱 팩’, ‘개별포장’, ‘소용량’이 일반적인 패키징	13
4. 해조류에 포함된 성분 및 건강 관리 식단에 유용함 강조	14
5. 해조류 가공품, 고품질 및 채식 친화 등 강조하여 홍보	15
IV. 유통채널	
1. 미국 해조류 유통채널 비교	17
2. 미국 해조류 유통채널 특징	18
3. 미국 해조류 B2C 유통채널	22





CONTENTS

V. 진입장벽

1. 해조류 통관 및 검역 절차	31
2. 해조류 수출 전 사전 준비	32
3. 해조류 국내 수출 신고 및 통관	45
4. 해조류 국내 수출 검역 및 검사	47
5. 해조류 미국 수입 신고 및 통관	50
6. 해조류 미국 수입 검역 및 검사	52

VI. 수입·유통업체 인터뷰

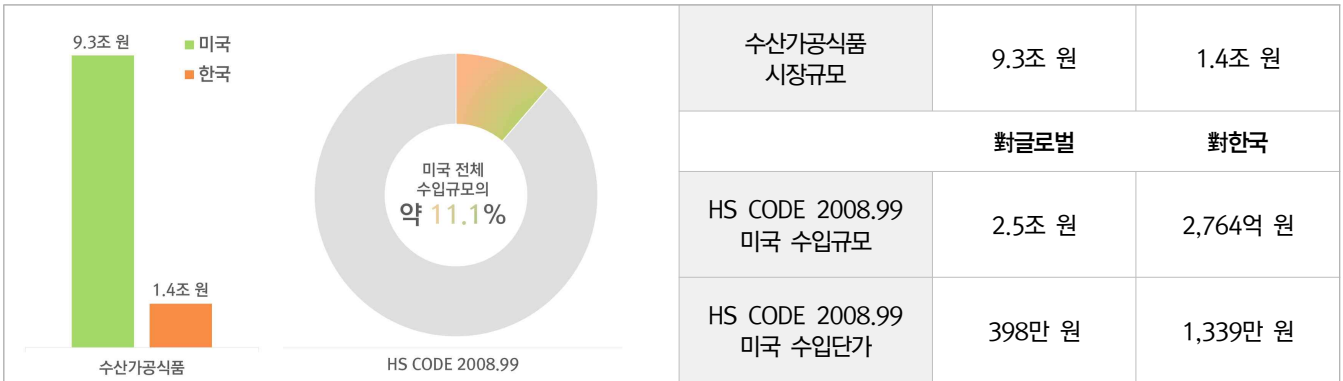
Interview ① 이튼스트리트씨푸드마켓(Eaton Street Seafood Market)	54
Interview ② 월마트(Walmart)	56
Interview ③ 아주마푸드(Azuma Foods)	58

※ 참고문헌	59
--------	----



Summary

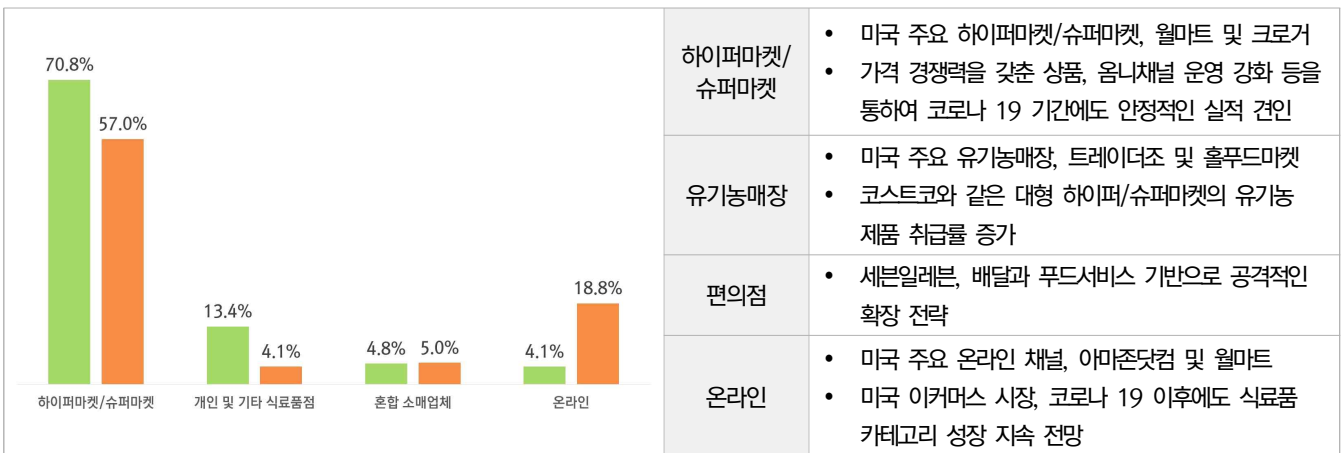
■ 시장분석



■ 시장트렌드



■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	미국 식품의약국, 미국 해양대기국, 미국 관세국경보호청 등	국내 수출 검역 및 검사	수산물가공식품은 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당 無
수출 전 사전 준비	HACCP 인증 취득 必 미국, 수산물 수입 모니터링 확대	미국 수입신고 및 통관	미국 수입식품, 도착 이전에 화물 관련 정보 관세국경보호청에 사전 통지 必
국내 수출신고 및 통관	수출신고 및 통관 시 수출신고서, 선하증권, 송장 등 제출 필요	미국 수입검역 및 검사	미국 식품의약국 수입 경보에 유의 업체로 지정될 경우 향후 통관 거부 가능성 있으므로 주의 필요

■ 수입·유통업체 인터뷰

Point 01.	- 미국 인기 해조류 상온 가공식품, 해조류 샐러드와 시즈닝 - 이 외에 볶은 해조, 해조류 스낵(스트립 및 칩), 비건 해조류 등이 인기 - 건강 지향적인 식단을 하는 젊은 층이 주요 타깃층
Point 02.	- 해조류 가공제품을 수프, 샐러드, 쌀 요리 등에 넣어서 섭취 - 글루텐 및 알레르겐 무첨가 요소와 친환경적 이미지 내세워 홍보

(*) a브랜드 : 한국 경쟁브랜드명 이니셜 처리





II. 시장규모

1. 미국 수산가공식품 시장규모
2. 한국 수산가공식품 시장규모
3. 미국 해조류 수입규모
4. 미국 해조류 수입금액

1. 미국 수산가공식품 시장규모

미국 국가 일반 정보¹⁾

면적	983만km ²
인구	3억 3,189만 명
GDP	24조 8,000억 달러
1인당 GDP	7만 4,725달러

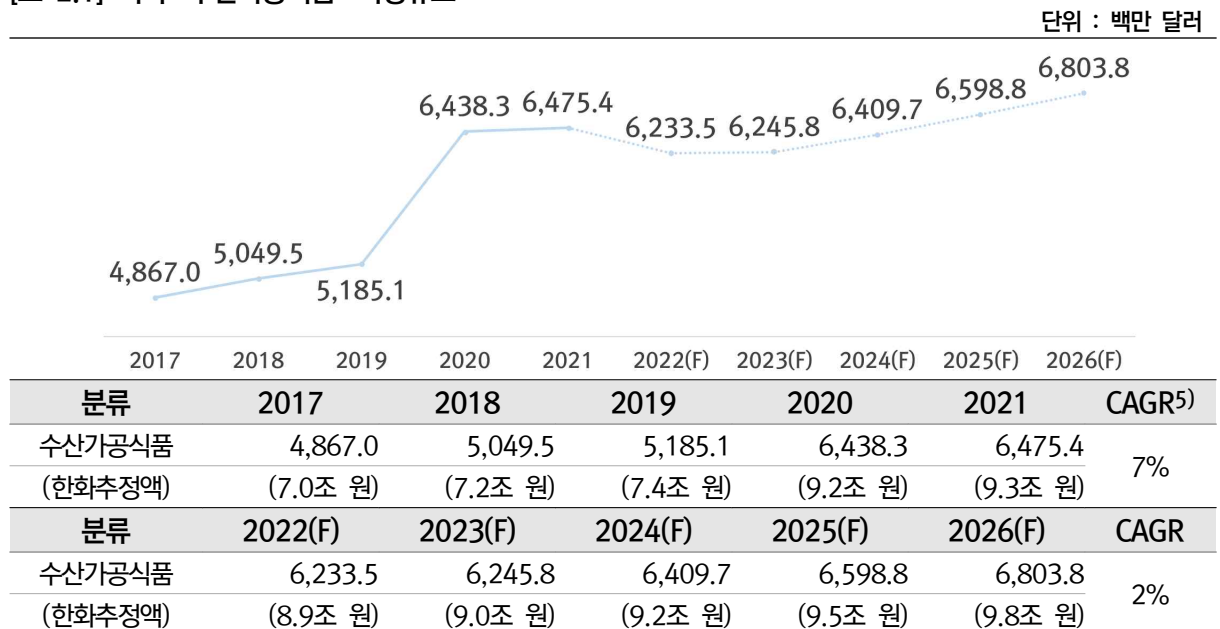
▶ 미국 2021년 수산가공식품 시장규모 약 9.3조 원

2021년 기준 미국 수산가공식품(Processed Seafood) 시장규모는 약 9.3조 원으로 지난해와 비슷한 수준을 유지했음. 품목별 점유율은 냉동 수산가공식품 44%, 상온 수산가공식품 42%, 냉장 수산가공식품 14%로 집계됨. 미국 수산가공식품 시장규모는 지난 5년(2017-2021년) 중 전년 대비 24% 급성장한 2020년을 제외하고 매년 전년 대비 완만한 성장률을 보이며 해당 기간 연평균성장률 7%를 기록함

▶ 미국 해조류 시장, 향후 친환경 및 영양적 측면에서 각광 전망

미국에서 해조류는 환경에도 긍정적이며 풍부한 영양성분을 갖추고 있는 것으로 인지되어 생태적, 경제적, 영양학적으로 관심을 받는 식품임. 주로 감칠맛과 기타 풍미를 증진하는 데 사용되며 무미(無味) 분말, 훈제 옵션 등의 소금 대용품 형태로 된 제품도 생산되고 있음. 이에 따라 해조류는 향후 고칼로리, 고지방 대체 식품으로 주목받으며, 다양한 식품에서 폭넓게 수용될 것으로 전망됨²⁾³⁾

[표 2.1] 미국 '수산가공식품' 시장규모⁴⁾



자료: 유로모니터(Euromonitor)

1) 외교부, 「국가개황」, 2021

2) 푸드네비게이터유에스에이(FoodNavigator-USA), 「Soup-To-Nuts Podcast:The rise of kelp & seaweed as ecological, economical & nutritional powerhouses」, 2022.04

3) 푸드다이브(Food Dive), 「Seaweed rides a tidal wave of popularity」, 2020.01

4) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

5) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 한국 수산가공식품 시장규모

▶ 한국 2021년 수산가공식품 시장규모 약 1조 3,858억 원

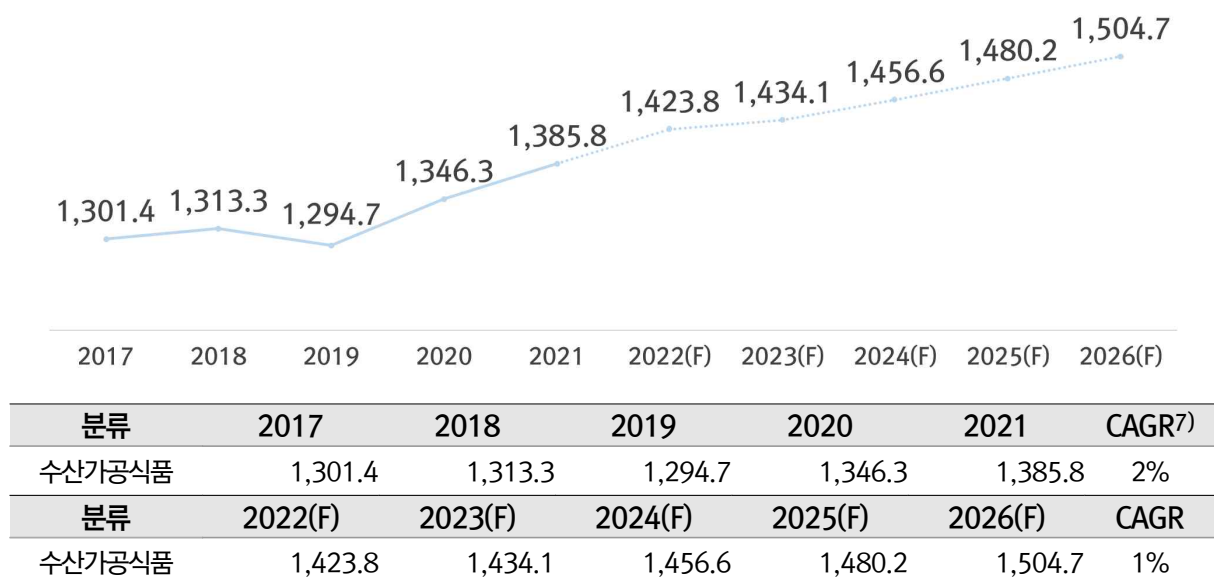
2021년 기준 한국 수산가공식품(Processed Seafood) 시장규모는 미국 시장의 약 15%에 해당하는 1조 3,858억 원으로 집계됨. 품목별로는 상온 수산가공식품(54%) 점유율이 과반을 차지했으며, 냉장 수산가공식품은 37%, 냉동 수산가공식품 점유율은 9%에 그친 것으로 확인됨. 지난 5년(2017-2021년) 중 전년 대비 시장규모가 위축된 2019년을 제외하고 매년 전년 대비 증가세를 보이며 해당 기간 연평균성장률 2%를 기록했음

▶ 한국 수산가공식품 시장규모, 향후 완만한 성장 관측

한국에서 해조류는 흔히 사용되는 식재료로 2016년에는 해조류 생산량이 처음으로 생선 생산량을 앞지르며 급격한 성장세를 보임. 2019년에는 기관 및 식음료 서비스 부문의 수요 감소로 생산량이 8년 내 최저점을 기록한 바 있으며, 코로나 19의 여파로 생산량은 더욱 위축되었을 것으로 보임. 한편, 코로나 19로 '언택트' 식품 판매가 인기를 얻으며 해산물이 포함된 완조리 제품 및 가정대용식(HMR)에 대한 수요가 빠르게 증가하고 있어 2021년에 해산물 HMR 판매는 2016년 대비 약 3.8배 높은 600억 원 규모에 달한 것으로 추정됨⁶⁾

[표 2.2] 한국 '수산가공식품' 시장규모

단위 : 십억 원



자료: 유로모니터(Euromonitor)

6) 미국 농무부(USDA), 「Korea Seafood Market Update 2021」, 2021.06

7) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

3. 미국 해조류 수입규모

해조류 HS CODE

해당 장에서 '해조류'는 'HS CODE 2008.99'로 분류됨
HS CODE 제2008호의 품명은 '그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과일·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분(설탕이나 그 밖의 감미료나 주정을 첨가했는지에 상관없으며 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다)'임
'HS CODE 2008.99-9000'의 품명은 '가타'임

▶ HS CODE 2008.99 미국 對글로벌 수입액 약 2.5조 원

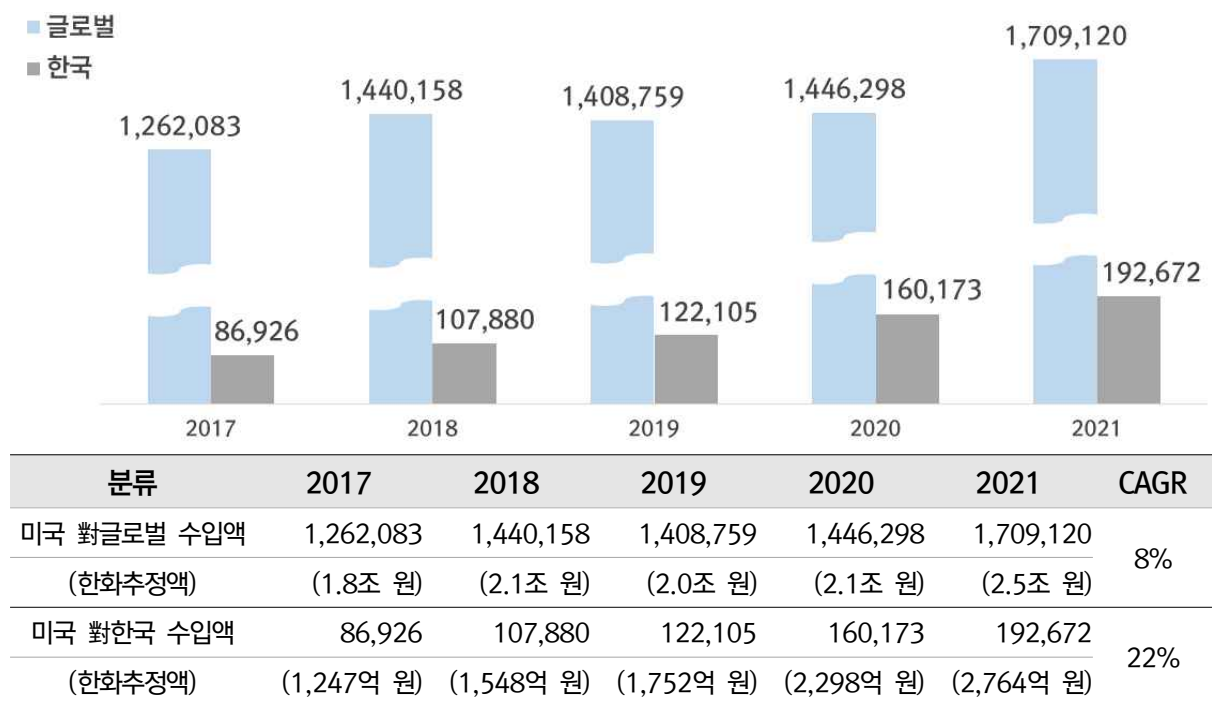
2021년 기준 HS CODE 2008.99의 미국 對글로벌 수입액은 약 2.5조 원으로 집계됨. 최근 5년(2017-2021년)간 해당 품목의 미국 對글로벌 수입액은 전년 대비 증감을 거듭하다가 2021년에 전년 대비 18%가량 증가하면서 해당 기간 연평균 8%의 증가세를 보임

▶ HS CODE 2008.99 미국 對한국 수입액 2위

2021년 기준 HS CODE 2008.99의 미국 對한국 수입액은 약 2,764억 원으로 전체 수입액 기준 2위를 차지했음. 지난 5년(2017-2021년)간 미국 對한국 수입액은 연평균 22% 증가하며 같은 기간 미국 對글로벌 수입액 연평균성장률을 크게 상회함. HS CODE 2008.99의 미국 對글로벌 수입액 기준 1위는 멕시코(약 7,272억 원), 3위는 캐나다(약 2,336억 원)로 확인됨

[표 2.3] 미국 '해조류' 수입규모(8)9)

단위 : 천 달러



자료 : ITC(International Trade Centre)

8) 자료: ITC(International Trade Centre)

9) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

4. 미국 해조류 수입금액

▶ 미국 HS CODE 2008.99, 1톤당 수입단가 약 398만 원

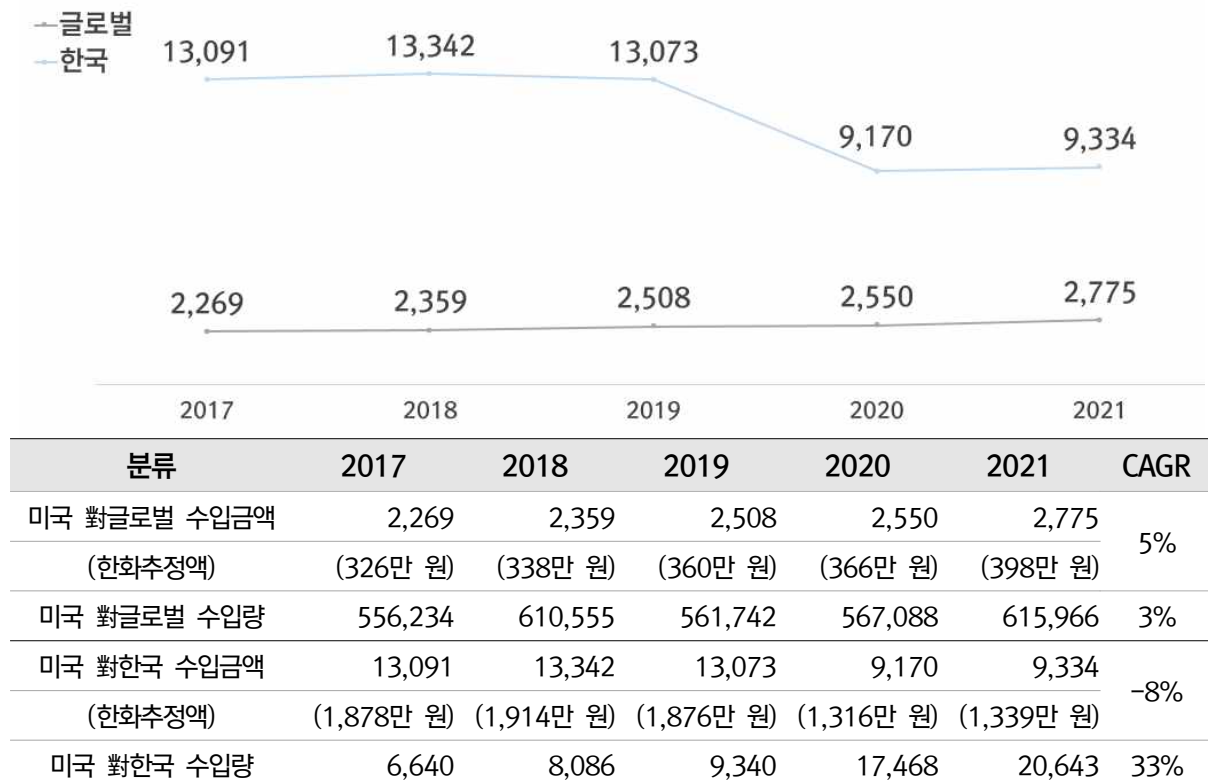
2021년 기준 HS CODE 2008.99의 미국 對글로벌 수입단가는 전년 대비 9%가량 상승한 약 398만 원으로 집계됨. 해당 품목의 수입단가는 큰 변화 없이 꾸준한 상승세를 유지하며 최근 5년(2017-2021년) 동안 연평균성장률 5%를 기록함

▶ 미국 HS CODE 2008.99 수입단가, 한국 6위

2021년 기준 HS CODE 2008.99의 미국 對한국 수입단가는 약 1,339만 원으로 글로벌 6위에 해당함. 지난 5년(2017-2021년) 동안 해당 품목의 미국 對한국 수입량은 연평균 33% 성장하였으며, 이와 대조적으로 미국 對한국 수입금액은 연평균 8% 감소한 것으로 집계됨. 해당 품목의 미국 對글로벌 수입단가 순위는 1위 러시아(약 2,716만 원), 2위 몰도바(약 2,068만 원), 3위 키프로스(약 1,847만 원)로 확인됨

[표 2.4] 미국 '해조류' 단위당 수입금액¹⁰⁾¹¹⁾

단위 : 달러/톤, 톤



자료 : ITC(International Trade Centre)

10) 자료: ITC(International Trade Centre)

11) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨



III. 시장트렌드

1. 미국 해조류 가공품 일반 트렌드
2. 미국 해조류 샐러드, 경쟁제품 키워드 빈도 4위 차지
3. ‘플라스틱 팩’, ‘개별포장’, ‘소용량’이 일반적인 패키징
4. 해조류에 포함된 성분 및 건강 관리 식단에 유용함 강조
5. 해조류 가공품, 고품질 및 채식 친화 등 강조하여 홍보

1. 미국 해조류 가공품 일반 트렌드

▶ 미국의 해조류에 대한 일반적 인식

미국에서는 해조류를 보통 구운 김이나 스시를 감싸는 용으로 인지하고 있으며 샐러드나 기타 가공을 거쳐 해조류만 섭취하는 것에는 익숙하지 않음. 다만 근래에 김스낵이 큰 인지도를 얻고 있고, 지속가능한 식단 및 건강 관리에 대한 관심이 여느 때보다 높아지면서 단백질이나 다양한 미네랄 등 풍부한 영양성분을 지니고 있으며, 탄소와 질소를 흡수하고, 바닷 속에서 자라 토지 사용을 하지 않고, 식물인 해조류 자체에 대한 관심도 증가하고 있음. 일례로 소득 수준이 높고 고등 교육을 받은 소비자 중 좀 더 건강한 식단을 원하는 경우 해조류 샐러드나 면, 스낵의 제품에 상대적으로 더 높은 가격 지불 용의를 지닌 것으로 나타남

▶ 해조류 샐러드 및 기타 해조류 가공품 트렌드

현재 해조류는 단백질이나 섬유질 및 미네랄 등 함유된 성분의 효능을 인정받고 식품을 비롯해 사료, 화장품 등 다양한 분야에서 활용되고 있음. 특히 높은 인지도를 지닌 제품은 대형 갈조류를 총칭하는 켈프(Kelp)와 김(Nori, 혹은 Seaweed로 지칭), 미역(Wakame) 등임. 특히 2022년 미국의 대표 유기농 슈퍼마켓 홀푸드마켓(Whole Foods Market)이 선정한 '2023 식품 트렌드 톱10' 중 하나로 켈프(Kelp)가 선정되기도 했으며, 2022년 미국 필라델피아 천연식품 박람회에서 다양한 해조류 가공품이 이목을 끄는 주요 상품을 살펴보면 해조류 면이나 수프용 재료¹²⁾, 버거, 스무디용 큐브, 김치 등이 있음. 이외에도 해조류를 활용하여 식물 기반 육류 제품을 만드는 다양한 스타트업도 존재하는데, 예를 들어 뉴웨이브쉬림프(New Wave Shrimp)는 해조류 기반 대체 새우를 만드는 기업임. 또한, 해조류 샐러드 및 해조류 가공품은 당뇨가 있거나 다이어트를 원하는 소비자에게 특히 추천되고 있으며, 기타 대체 단백질 제품이나 채소 대비 가격은 저렴하지 않지만 더 많은 유통채널에서 취급되며 접근성이 좋아지고 있어 판매가 더욱 늘어날 것으로 예상함¹³⁾¹⁴⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾¹⁸⁾¹⁹⁾

12) 보통 일본식 미소국을 조리할 때 활용되는 용도로, 두부와 미역, 기타 채소를 함께 건조한 제품이 다수임

13) 푸드인그리디언트글로벌인사이트(FI Global Insights), 「Seaweed rides the plant-based wellness wave」, 2020.09

14) 시카고대학저널(The University of Chicago Press Journals), 「Marine Resource Economics, 36-3, 2021.07

15) 에디블디씨(edibleDC), 「Can I Kelp You? Four Trends Rising in the Natural Food Products Sector」, 2022.10

16) 비즈니스와이어(Businesswire), 「Whole Foods Market Forecasts Top 10 Food Trends for 2023」, 2022.10

17) 씨엔비씨(CNBC), 「In the fight against climate change, seaweed could be a surprising — but vital — weapon」, 2022.05

18) 푸드인그리디언츠퍼스트(Food Ingredients 1st), 「Vitamin-rich sugar kelp poised to make waves in US market」, 2022.09

19) 메트로스타일(Metro.Style), 「Seaweed Will be a Huge Trend in Wellness This Year」, 2022.02

2. 미국 해조류 샐러드, 경쟁제품 키워드 빈도 4위 차지

▶ 미국 해조류 가공식품, ‘김’, ‘다시마’, ‘미역’ 기반 다수

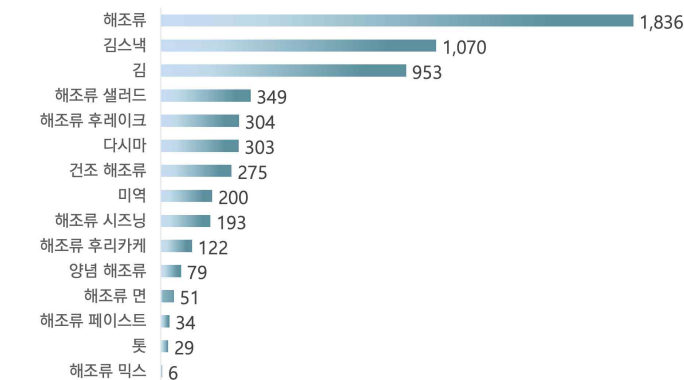
- 현지 온라인 몰에서 판매 중인 ‘해조류’ 경쟁제품 중 가장 높은 키워드 빈도 비중을 지닌 제품은 ‘김’이나 ‘다시마’를 통째로 건조한 것과 ‘김스낵’이었고, 일례로 ‘해조류 샐러드’를 검색 시에도 결과 상위에 포함됨
- 후레이크, 시즈닝, 후리카케 등의 키워드 또한 상당수의 제품이 김자반 등 ‘김스낵’ 형태였음
- 다음으로 ‘미역’ 기반 제품의 경우 수프 제조용 믹스 제품도 다수 포함

▶ ‘해조류 샐러드’는 건조된 ‘해조류 믹스’ 형태가 대다수

- 조사 대상 품목인 샐러드 섭취 등을 목적으로 한 건조 해조류 제품은 보통 ‘해조류 샐러드’나 ‘해조류 믹스’의 키워드를 중복하여 사용
- ‘김’, ‘미역’, ‘톳’ 등 샐러드 믹스에 포함된 해조류를 직접 언급한 경우 다수
- 신선·냉장 형태로 배송되는 제품은 극소수였고 대부분 건조 가공됨

4위 해조류 샐러드		10위 해조류 후리카케		12위 해조류 면	
					
브랜드	a브랜드	브랜드	유호(YUHO)	브랜드	씨탕글(Sea Tangle)
분류	해조류 샐러드	분류	해조류 후리카케	분류	해조류 면
용량	8g * 7개입	용량	8 oz (227g)	용량	12 oz (340g)
가격	14.99달러(약 22,942원 ²⁰⁾)	가격	14.99달러(약 22,942원)	가격	7.99달러(약 11,464원)

[표 3.1] 미국 해조류 경쟁제품 관련 키워드



자료: 미국 온라인 몰 판매 ‘해조류’ 제품 분석

20) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

3. ‘플라스틱 팩’, ‘개별포장’, ‘소용량’이 일반적인 패키징

▶ ‘플라스틱 팩’에 ‘개별포장’ 혹은 ‘재밀봉이 가능’하게 판매

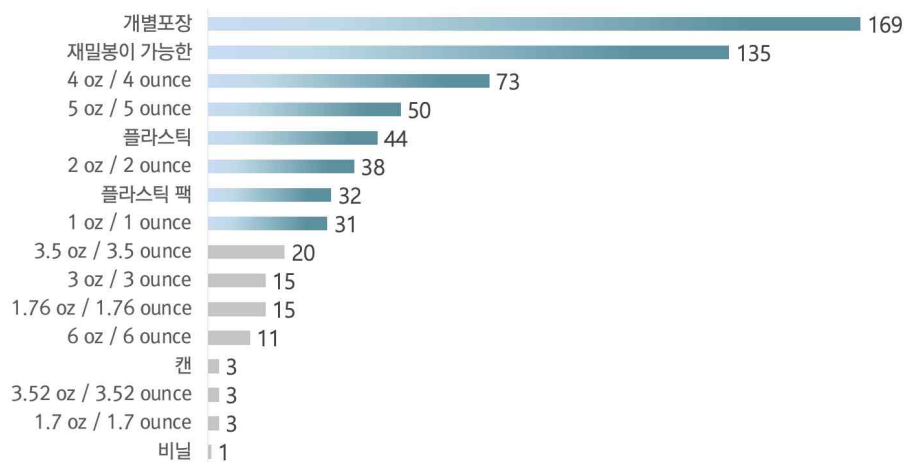
- 패키징 키워드 중 빈도 1, 2위는 ‘개별포장’ 및 ‘재밀봉이 가능’이 차지했고, 포장재질인 ‘플라스틱’ 및 ‘플라스틱 팩’²¹⁾도 상위권
- 실제로 해조류 가공품 제품은 한 번에 섭취할 수 있는 분량으로 포장되어 세트로 판매되거나, 재밀봉이 가능한 팩에 담겨 판매됨

▶ 이외의 패키징 키워드 대다수는 무게 관련 언급

- 이외에 등장한 패키징 키워드의 대다수는 무게 관련 문구였고, 1/2/4/5 oz 등 ‘개별포장’된 소용량 제품 관련 키워드의 빈도 비중 高

1위 개별포장		2위 재밀봉이 가능한		8위 1 oz / 1 ounce	
					
브랜드	카네야마(Kaneyama)	브랜드	세날가(Cenlga)	브랜드	오션스밸런스(Ocean's Balance)
분류	해조류 샐러드	분류	해조류 샐러드	분류	해조류 샐러드
용량	20g	용량	1.5 oz (42.5g)	용량	1 oz (29g)
가격	6.95달러(약 9,972원)	가격	9.29달러(약 13,329원)	가격	11.49달러(약 16,486원)

[표 3.2] 미국 해조류 패키징 관련 키워드



자료: 미국 온라인 몰 판매 ‘해조류’ 제품 분석

21) 다만 플라스틱은 플라스틱 사용을 거부한다고 명시한 경우에도 집계되었으므로 해석에 유의

4. 해조류에 포함된 성분 및 건강 관리 식단에 유용함 강조

▶ 미국 해조류 성분 키워드 1위, ‘미네랄’

- 성분 키워드로는 해조류 자체에 포함된 미네랄 및 미네랄의 종류를 언급한 경우 다, 이외에 ‘비타민’이나 ‘섬유질’ 등 언급

▶ 채식 관련 키워드도 높은 빈도 비중 차지

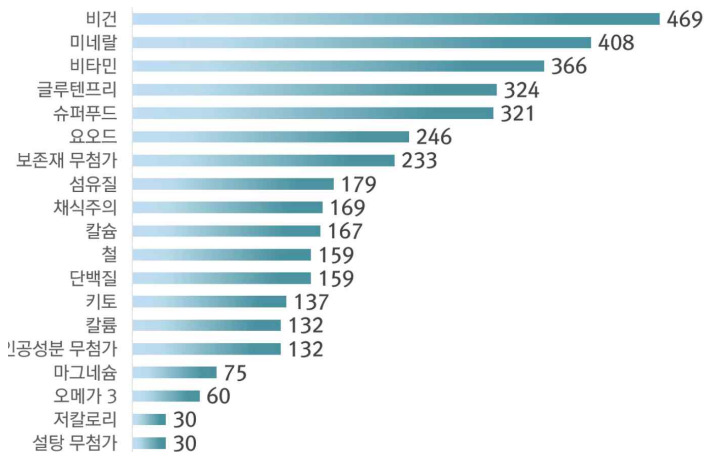
- ‘비건’이나 ‘채식주의’ 등 직접적으로 채식 친화적임을 강조한 문구도 각각 460건, 160건 이상 등장했으며 이외에도 ‘키토’나 ‘글루텐프리’와 같은 특정 식습관 관련 키워드도 함께 등장 다

▶ 일반적인 건강 관리 식단에 부합함을 강조하는 키워드도 다수

- ‘슈퍼푸드’, ‘저칼로리’ 등의 키워드를 활용하여 건강 식단에 부합함을 강조
- 반대로 ‘보존재 무첨가’, ‘인공성분 무첨가’, ‘설탕 무첨가’ 등 일반적으로 인체에 해로운 성분이 없음을 강조하는 경우도 다

2위 비건		9위 섬유질		14위 키토	
					
브랜드	비타민씨(VITAMINSEA)	브랜드	유호(YUHO)	브랜드	아쿠아베지스(Aqua Veggies)
분류	해조류 샐러드	분류	건조 해조류	분류	해조류 플레이크
용량	8 oz (227g)	용량	8 oz (227g)	용량	1.97 oz (56g)
가격	21.84달러(약 31,336원)	가격	10.79달러(약 15,481원)	가격	11.88달러(약 17,045원)

[표 3.3] 미국 해조류 성분 관련 키워드



자료: 미국 온라인 몰 판매 ‘해조류’ 제품 분석

5. 해조류 가공품, 고품질 및 채식 친화 등 강조하여 홍보

▶ 품질 및 식습관 관련 언급 키워드 빈도 비중 高

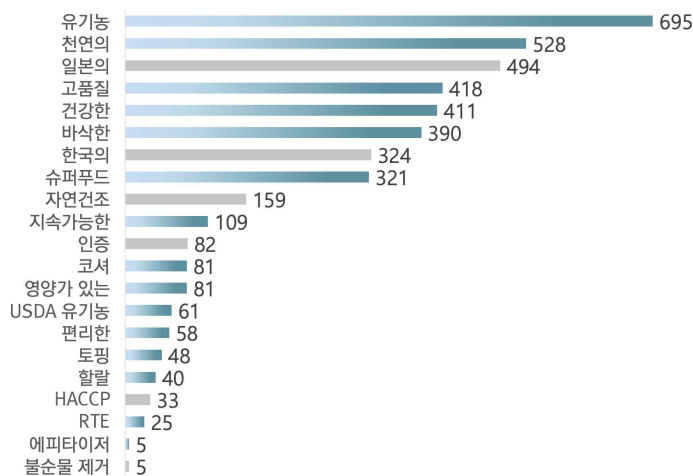
- ‘유기농’ 키워드 외에도 ‘천연의’나 ‘고품질’ 등 품질 강조 키워드가 상위
- 유대교나 이슬람교 등 종교의 교리에 부합하는 식품임을 언급한 ‘코셔’나 ‘할랄’ 키워드 각각 81건, 40건 빈출
- 현재 미국에서 ‘해조류’를 주로 섭취하는 소비자층의 주요 구매 요인인 ‘건강한’, ‘슈퍼푸드’, ‘지속가능한’ 키워드 모두 100건 이상 빈출했으며 ‘영양가 있는’도 81건 등장

▶ 이외에 눈에 띄는 홍보문구는 섭취 방식

- 샐러드 제품의 경우 ‘편리한’이나 ‘RTE(Ready To Eat)’ 등 조리 편의성을 강조하거나 ‘에피타이저’ 등의 문구를 활용하여 홍보 진행 多
- 후리카케나 시즈닝 제품은 ‘토판’, ‘바삭한’ 등의 키워드 활용하여 홍보

2위 천연의		8위 슈퍼푸드		19위 RTE	
					
브랜드	이핀카(Ippinka)	브랜드	사부도(Sabudo)	브랜드	씨스넥스(SeaSnax)
분류	해조류 샐러드	분류	건조 해조류	분류	해조류 샐러드
용량	100g	용량	0.7 oz * 4개입	용량	25g
가격	35.95달러(약 51,581원)	가격	14.99달러(약 21,508원)	가격	10.37달러(약 14,879원)

[표 3.4] 미국 해조류 홍보문구 관련 키워드



자료: 미국 온라인 물 판매 ‘해조류’ 제품 분석



IV. 유통채널

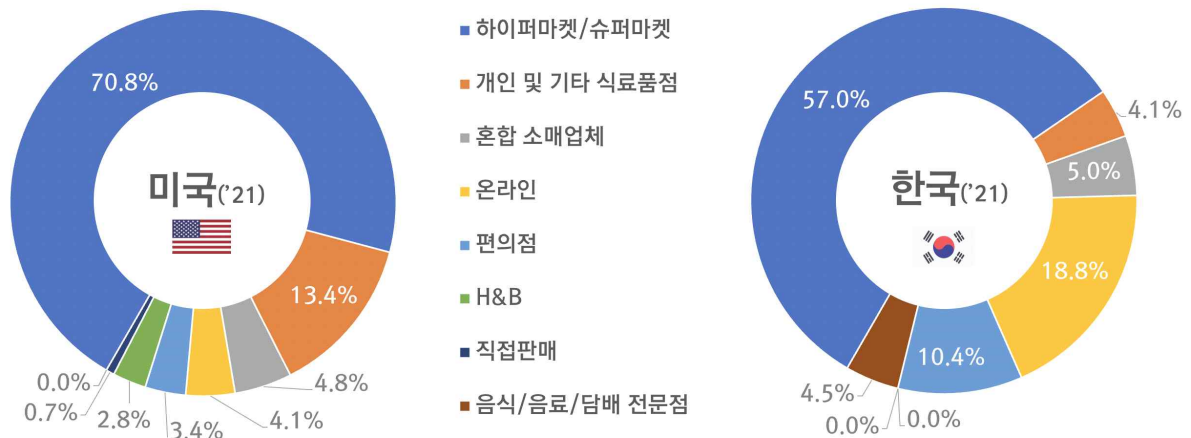
1. 미국 해조류 유통채널 비교
2. 미국 해조류 유통채널 특징
3. 미국 해조류 B2C 유통채널

1. 미국 해조류 유통채널 비교

▶ 미국 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 점유율 70.8% 육박

2021년 미국 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품’ 중 70.8%가 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’을 통해 유통되었으며, 한국에서는 동 채널을 통해 57.0%가 유통된 것으로 나타남. 미국 기준 2위 소매유통채널은 ‘개인 및 기타 식료품점’으로, 13.4%를 점유하며 한국(4.1%)과 약 10%p의 차이를 보임. 한국 기준 두 번째로 높은 유통 점유율을 지닌 채널은 ‘온라인’이었으며, 해당 채널의 유통점유율은 미국과 한국에서 각각 4.1%, 18.8%인 것으로 조사됨

[표 4.1] 미국 해조류 소매유통채널 점유율



미국 및 한국 소매유통채널 점유율²²⁾²³⁾ 비교²⁴⁾

미국	유형	한국
70.8%	하이퍼마켓/슈퍼마켓	57.0%
13.4%	개인 및 기타 식료품점	4.1%
4.8%	혼합 소매업체	5.0%
4.1%	온라인	18.8%
3.4%	편의점 ²⁵⁾	10.4%
2.8%	H&B	0.0%
0.7%	직접판매	0.0%
0.0%	음식/음료/담배 전문점	4.5%

자료: 유로모니터(Euromonitor)

22) 2021년 기준, 미국 및 한국 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)’의 소매유통채널 점유율임

23) ‘해조류’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 상위 카테고리인 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)’의 정보를 확인함

24) 각 점유율은 소수점 둘째자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±1.0% 오차가 발생할 수 있음

25) 본 보고서에서 ‘편의점’은 ‘주유소매점’을 포괄함

2. 미국 해조류 유통채널 특징

1) 하이퍼마켓/슈퍼마켓

▶ 미국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체, 월마트 및 크로거

미국의 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체 월마트(Walmart)는 2021년 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 전체 매출액 9,395억 1,660만 달러(약 1,348조 184억 원²⁶⁾) 중 31.8%를 점유하였으며, 크로거(Kroger)는 2021년 업계 전체 매출액의 10.9%를 차지함

▶ 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓, 가격 경쟁력 앞세워 소비자 유인²⁷⁾28)

미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업계는 코로나19 이후 지속되고 있는 외식 대비 가정 내 취식 비중 상승으로 매출 방어에 성공하였으며, 슈퍼마켓의 수산물 매출 또한 함께 증가한 것으로 나타남. 특히 업계 내 대다수 기업이 옴니채널 운영 강화 및 상품 구성 라인 강화를 통해 전반적인 소비 경험을 개선했다는 점도 매출 상승 원인 중 하나임. 이외에도 하이퍼마켓/슈퍼마켓 기업이 출시한 자체상표 상품 등 가격 경쟁력을 필두로 소매판매 업계 내 지위를 공고히 할 것으로 예상됨. 미국 현지 하이퍼마켓/슈퍼마켓에서 판매되고 있는 수산물 제품은 주로 손질된 냉동 및 가공 제품으로, 튀김용 냉동 오징어나 필렛 형태의 냉동 흰살 생선 등이 주요 예시임

[표 4.2] 미국 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체

순번	기업명	하이퍼마켓/슈퍼마켓 매출액 점유('21) ²⁹⁾	산하 주요 브랜드
1	월마트 (Walmart)	31.8%	월마트슈퍼센터(Walmart Supercenter), 월마트네이버후드마켓 (Walmart Neighbourhood Market)
2	크로거 (Kroger)	10.9%	크로거(Kroger), 크로거마켓플레이스(Kroger Marketplace), 프레드메이어스토어즈(Fred Meyer Stores)
3	알버트슨 (Albertsons)	6.5%	세이프웨이(Safeway), 알버트슨(Albertsons)
4	어홀드델하이즈 (Ahold Delhaize)	5.1%	스탑앤숍(Stop & Shop), 푸드라이온(Food Lion), 자이언트(Giant)
5	퍼블릭스슈퍼마켓 (Publix Super Markets)	5.0%	퍼블릭스(Publix)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

26) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

27) 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in the US Country Report」, 2022.02

28) 유로모니터(Euromonitor), 「Supermarkets in the US Country Report」, 2022.02

29) 미국 하이퍼마켓/슈퍼마켓 점유율 부문 상위 5개 기업

2) 유기농매장

▶ 미국 주요 유기농매장, 트레이더조 및 홀푸드마켓

미국 주요 유기농매장 기업으로는 트레이더조(Trader Joe's), 홀푸드마켓(Whole Foods Market), 스프라우츠파머스마켓(Sprouts Farmers Market) 등이 있음. 트레이더조와 홀푸드마켓, 스프라우츠파머스마켓은 각각 2021년 미국 슈퍼마켓 전체 매출액 5,852억 2,880만 달러(약 839조 6,863억 원)의 2.8%, 2.7%, 1.1%를 점유함

▶ 미국의 유기농 식품 유통 현황 및 유기농매장³⁰⁾³¹⁾

유기농 제품에 대한 미국 소비자의 관심은 꾸준히 증가하고 있으며, 이에 지난 2005년 133억 달러 규모였던 유기농 식품시장은 2020년 564억 달러로 증가함. 시장 규모가 증가함과 함께 유기농 식품을 취급하는 업체도 증가했는데, 앞서 언급한 유기농 식품 전문 슈퍼마켓 브랜드뿐만 아니라 코스트코(Costco)와 같은 전통적인 대형 하이퍼마켓/슈퍼마켓의 유기농 제품 취급률이 증가하고 있음. 실제로 약 80% 소비자는 주로 전통적 대형 마트에서 유기농 제품을 구매한다고 응답함. 또한 2021년 미국 슈퍼마켓 시장 브랜드 기준 점유율 1위를 차지한 크로거(Kroger)에서는 유기농 전문 자체상표 브랜드인 심플트루스오가닉(Simple Truth Organic)을 출시하기도 함. 다만 20-30대가 유기농 식품의 주요 소비층인만큼 온라인 유통채널의 중요도는 여전히 유효한 것으로 알려짐. 상기 언급된 유기농매장 외에 에러웬(Erewhon)이나 우드맨스(Woodman's)도 높은 인기를 누리고 있는 유기농 매장임

[표 4.3] 미국 주요 유기농매장 업체

순번	기업명	매출액('21)	매장 수('20)
1	트레이더조 (Trader Joe's)	약 163억 8,640만 달러 (약 23조 5,112억 원)	약 530개
2	홀푸드마켓 (Whole Foods Market)	약 158억 118만 달러 (약 22조 6,715억 원)	약 500개
3	스프라우츠파머스마켓 (Sprouts Farmers Market)	약 64억 3,752만 달러 (약 9조 2,365억 원)	약 360개

자료: 유로모니터(Euromonitor) 기반 추산

30) 블루위브(BlueWeave), 「United State Organic Food Market Retains Robust Growth Amid the Pandemic」, 2022.01

31) 퍼레이드(Parade), 「These 10 Grocery Stores Sell the Most Organic Produce」, 2021.12

3) 편의점

▶ 미국 주요 편의점 업체, 세븐앤아이홀딩스

미국의 주요 편의점 업체 세븐앤아이홀딩스(Seven & Holdings)는 2021년 미국 편의점 전체 매출액 1,509억 8,390만 달러(약 216조 6,317억 원)의 13.1%를 점유했으며, 얼리멘테이션쿠쉬타드(Alimentation Couche-Tard)는 2021년 전체 매출액의 5.8%를 점유함

▶ 세븐일레븐, 배달과 푸드서비스 기반으로 공격적인 확장 전략 펼쳐³²⁾

미국 편의점 업계는 2020년에는 증가한 국내 여행으로 주유소 매장의 성장세가, 2021년에는 코로나19 완화 후 기존의 소비 패턴이 돌아오면서 편의점 업계의 성장세가 두드러짐. 선두 기업인 세븐앤아이홀딩스는 2021년 5월 스피드웨이(Speedway) 인수를 완료하며 경쟁자와의 격차를 더욱 공고히 하였고, 간편 식품 및 배달 서비스 특화 등 소비자들이 편의점에 기대하는 여러 요소를 선진적으로 충족시키며 코로나19 이후로도 그 입지를 확고히 하고 있음. 현재 편의점 업계에서는 아침 식사 대용식 및 푸드서비스 부문에서의 경쟁이 심화되고 있으며, 인력 및 물류 관리 측면에서 아마존(Amazon)의 첨단기술이 반영된 아마존고(Amazon Go)의 향후 행보에도 주목하고 있음

[표 4.4] 미국 주요 편의점 업체

순번	기업명	편의점 매출액 점유('21) ³³⁾	산하 주요 브랜드
1	세븐앤아이홀딩스 (Seven & I Holdings)	13.1%	세븐일레븐(7-Eleven), 스피드웨이(Speedway)
2	얼리멘테이션쿠쉬타드 (Alimentation Couche-Tard)	5.8%	써클케이(Circle K)
3	와와(Wawa)	4.2%	와와(Wawa)
4	퀵트립코퍼레이션(QuikTrip Corp.)	3.1%	퀵트립(QuikTrip)
5	머피유에스에이(Murphy USA)	2.4%	머피유에스에이(Murphy USA)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

32) 유로모니터(Euromonitor), 「Convenience Stores in the US Country Report」, 2022.02

33) 미국 편의점 점유율 부문 상위 5개 기업

4) 온라인

▶ 미국 주요 온라인 유통채널, 아마존닷컴 및 월마트

미국의 주요 온라인 유통업체 아마존닷컴(Amazon.com)은 2021년 미국 온라인 유통채널 전체 매출액 7,874억 6,610만 달러(약 1,129조 8,564억 원) 중 40.7%를 점유하였으며, 월마트(Walmart)는 2021년 업계 전체 매출액의 8.2%를 차지함

▶ 미국 온라인 유통채널 시장규모 및 트렌드³⁴⁾³⁵⁾³⁶⁾³⁷⁾³⁸⁾³⁹⁾⁴⁰⁾

코로나19 이후 여러 업체의 온라인 진출로 온라인 유통채널의 규모가 크게 증가했으며, 2021년 온라인 식료품 유통채널은 전년대비 20% 성장하여 874억 5,450만 달러(약 125조 4,797억 원) 규모를 달성함. 온라인 식료품 배송 서비스는 크게 배송 전문 서비스와 아닌 것으로 나눌 수 있으며, 다시 오프라인 매장 기반으로 운영되는 브랜드와 온라인 전용 브랜드로 나눌 수 있음. 대표적인 배송 전문 서비스는 인스타카트(Instacart)와 타겟(Target)의 자회사인 쉽트(Shipt)가 있고, 온라인 전용에는 북동부 지역의 프레쉬다이렉트(Fresh Direct)가 대표적임. 온라인 전문 매장 중에서도 고품질, 유기농, 지속가능성 등에 초점을 맞춘 서비스는 쓰라이브마켓(Thrive Market)이나 임퍼펙트푸드즈(Imperfect Foods), 퍼블릭굿즈(Public Goods), 하이브(Hive) 등이 있고 한식 및 아시안 식료품 전문 서비스는 우마미카트(Umamicart), 위!(Weeel), 김씨마켓(Kim'C Market) 등이 있음

[표 4.5] 미국 주요 온라인 유통채널

순번	기업명	온라인 유통채널 매출액 점유 ⁽²¹⁾⁴¹⁾	산하 주요 브랜드
1	아마존닷컴(Amazon.com)	40.7%	아마존(Amazon)
2	월마트(Walmart)	8.2%	월마트(Walmart)
3	애플(Apple)	5.3%	애플(Apple)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

34) 유로모니터(Euromonitor), 「E-Commerce in the US Country Report」, 2022.02

35) 유로모니터(Euromonitor), 「Food and Drink E-Commerce in the US Country Report」, 2022.02

36) 블루위브(BlueWeave), 「United State Organic Food Market Retains Robust Growth Amid the Pandemic」, 2022.01

37) 포브스(Forbes), 「8 Of The Best Grocery Delivery Services In 2020」, 2020.08

38) 셀프(SELF), 「12 Grocery Delivery Services That Will Bring Fresh Food Right to Your Door」, 2022.01

39) 보나페티(bon appétit), 「When You Can't Find That One Ingredient, Turn to These Online Grocers」, 2022.05

40) 유에스에이투데이(USA Today), 「11 of the most popular online grocery delivery services of 2022」, 2022.01

41) 미국 온라인 유통채널 점유율 부문 상위 5개 기업

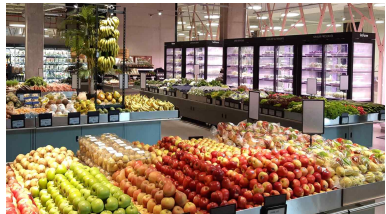
3. 미국 해조류 B2C 유통채널 ① 월마트

기업 기본 정보	기업명	월마트(Walmart)			
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓			
	홈페이지	www.walmart.com			
	위치	아칸소(Arkansas)			
	규모	매출액('20)	약 5,240억 달러(한화 약 751조 8,352억 원)		
기타 규모		• 매장 수('21): 약 5,300개 • 직원 수('21): 약 160만 명			
기업 요약	• 50개 모든 주에서 매장 운영 중이며, 약 150개 물류 센터 보유 • 하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 편의점 등 다양한 형태로 매장 운영 • 2020년 편의점 브랜드 스피드웨이(Speedway) 점포 3,900여 개 인수				
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 건조과일, 면류, 캔디류, 빵류, 음료류, 주류, 즉석식품, 소스류 등			
	선호제품	• 유기농 제품, 가격 경쟁력이 있는 제품			
	매장 전경	 			
협력방법	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지에서 직접 등록 (www.corporate.walmart.com/suppliers/apply-to-be-a-supplier) - 매점 입점(Store&Club)과 온라인 입점(E-Commerce)을 선택하여 제안서 제출 (한국어 번역 제공) - 홈페이지 기입 정보 ① 공급자 정보 (공급자 이름, 공급자 번호[DUNS(Data Universal Numbering System: 국제 사업자 등록 번호, 지역별로 사업체를 식별하는 9자리의 고유 번호)], 납세자 식별 번호, 회사 주소, 연락담당자, 전화번호, 이메일 주소, 계좌 정보 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품명, 제품 사진, 판매 가격 외 제품 설명) • 로컬 에이전트를 통한 등록 • 문의사항 연락처 - 이메일: supplier64@wal-mart.com			

자료: 월마트(Walmart)

사진 자료: 월마트(Walmart)

3. 미국 해조류 B2C 유통채널 ② 크로거

기업 기본 정보	기업명	크로거(Kroger)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.kroger.com	
	위치	오하이오(Ohio)	
	규모	매출액('20)	약 1,212억 달러(한화 약 173조 8,978억 원)
	기업 요약	기타 규모	- 매장 수('21): 약 2,740개 - 직원 수('21): 약 46만 5,000명
		35개 주에서 매장 운영 중이며 약 44개의 물류센터 보유 - 자체상표 브랜드 판매가 전체 매출액의 26% 차지 2020년부터 매장 픽업 서비스 무료 제공	
매장정보	입점가능품목	신선식품, 냉동식품, 차(茶)류, 주류, 건강보조식품, 화장품, 가전제품, 의류 등	
	선호제품	신선도 높은 제품, 다양한 국가의 수입 식품 취급 중이나 현지 생산 제품 선호	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지 통해 사전 등록 후 제안서 제출 (www.thekrogerco.com/vendors-suppliers/become-a-supplier) - 사전등록 시 기업한 이메일을 통해 'The Supplier Hub'로부터 제안서 관련 내용 화신 - 사전등록 시 필요한 정보 (회사명, 사업자등록번호/납세자식별번호, 연락처) - 사업자등록번호/납세자번호 없이 사전 등록 불가 - 사전등록 후 이메일 화신에 첨부된 링크로 들어가 등록 절차 완료 - 제품 설명은 정해진 형식에 따라 작성 - 평가 기준 ① Animal Welfare Policy 기준 충족 ② GCC⁴²⁾ 및 KGCC⁴³⁾ 취득 ② 크로거사의 벤더관리시스템(Supplier Hub)을 통해서만 입점 가능	

자료: 크로거(Kroger), 스탯시타(Statista)

사진 자료: 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews)

42) General Certificate of Conformity, 일반 소비자 적합성 인증서: 일반 소비자가 관련 안전 규칙 및 법령에서 제시하는 기준을 준수, 제품이 적합함을 확인하는 인증

43) Kroger General certificate of Conformity: 해당 상품이 연방 및 주정부 표준과 크로거(Kroger)에서 제시한 품질, 성능 등 표준을 준수하고 있음을 확인하는 인증

3. 미국 해조류 B2C 유통채널 ③ 홀푸드마켓

기업 기본 정보	기업명	홀푸드마켓(Whole Foods Market)	
	기업구분	유기농매장	
	홈페이지	www.wholefoodsmarket.com	
	위치	텍사스(Texas)	
	규모	매출액('21) 약 158억 118만 달러(약 22조 6,715억 원) 기타 규모 • 매장 수('21): 약 500개 • 직원 수('21): 약 9만 명	
	기업 요약	• 1980년 설립되었으며, 미국 내 대표적인 유기농 식품 전문 판매 업체임 • 2017년 아마존(Amazon)에 인수되었으며, 아마존 프라임나우(Prime Now)를 통해 온라인 판매 및 배송 진행 • 판매 제품의 50% 이상이 유기농 식품이며 매년 제3자 기관을 통한 검사 진행	
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 즉석식품, 가공식품, 스낵류, 차(茶)류, 가전제품, 가구 잡화 등	
	선호제품	• 원산지가 명확히 표기된 식품, 유기농 식품, 비건·저지방·저당 등 건강 식품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접 등록 (www.rangeme.com/wholefoods) - 계정 생성 후 제품 등록 - 홈페이지 기입 정보 ① 공급자 정보 (공급 업체명, 이름, 연락처, 연락담당자, 기업 연 매출, 전화번호 및 이메일) ② 공급 제품 정보 (제품군, 브랜드명, 제품명, 제품 사진, 판매 가격 등) - 'Unacceptable Ingredients for Food List'에 포함된 식품첨가물 미포함해야 함 - INFORMATION FOR POTENTIAL SUPPLIERS에서 품질 기준서 참고하여 모든 구성 성분 기입 (www.wholefoodsmarket.com/information-potential-suppliers)	

자료: 홀푸드마켓(Whole Foods Market), 스탯티스타(Statista), 워싱턴포스트(The Washington Post)

사진 자료: 어바웃아마존>About Amazon)

3. 미국 해조류 B2C 유통채널 ④ 트레이더조

기업 기본 정보	기업명	트레이더조(Trader Joe's)	
	기업구분	유기농매장	
	홈페이지	www.traderjoes.com	
	위치	캘리포니아(California)	
	규모	매출액('21)	약 163억 8,640만 달러(약 23조 5,112억 원)
	기업 요약	기타 규모	- 매장 수('20): 약 530개 - 직원 수('20): 약 1만 명
		1967년 설립되었으며, 1979년 독일 슈퍼마켓 기업 '알디노드(Aldi Nord)'에 인수되었으나 현재 독립적으로 운영 중 - 공급자로부터 직접 물건을 구입 후 트레이더조(Trader Joe's) PL(자체상품)화 등의 방식을 통해 고품질 제품을 합리적인 가격에 판매함 2020년 미국 슈퍼마켓 소비자만족도조사 1위 - 주요 이용객 특징은 기혼, 젊은층, 연소득 8만 달러 이상임	
매장정보	입점가능품목	유기농 제품, 신선식품, 비건음식, 스낵류, 음료류, 주류, 원예용품 등	
	선호제품	현지에서 생산한 고품질의 제품 선호, 유기농 제품	
	매장 전경		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지에서 직접 등록 (www.traderjoes.com/home/contact-us/potential-vendor-form) - 홈페이지 기입 정보 ① 공급자 정보 (회사명, 홈페이지, 주소, 연락 담당자, 이메일 주소, 전화번호 등) ② 공급 제품 정보 (제품명, 카테고리, 원산지, 식품안전규정 준수 여부 등) - 정보 기입 이후 벤더 승인 대기 - 다음 웹 주소에서 공급자 준수 조건 및 제품 품질 규정 등 확인 가능 (www.traderjoes.com/home/contact-us/potential-vendor-requirement) - 기타 특이사항 및 문의사항 연락처 - 자체 배송은 현재 제공하고 있지 않으며, 아마존 등 제3 플랫폼을 통해서 가능 - 전화번호: +1-626-599-3700	

자료: 트레이더조(Trader Joe's), 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews)

사진 자료: 트레이더조(Trader Joe's), 비즈니스인사이드(Businessinsider)

3. 미국 해조류 B2C 유통채널 ⑤ 세븐일레븐

기업 기본 정보	기업명	세븐일레븐(7-Eleven)		
	기업구분	편의점		
	홈페이지	www.7-eleven.com		
	위치	텍사스(Texas)		
	규모	매출액('21)	약 238억 4,000만 달러(약 34조 3,506억 원)	
기타 규모		• 매장 수('21): 1만 2,689개		
기업 요약	• 2022년 기준 미국 내 편의점 시장 점유율 1위 • 2022년 기준 전 세계 18개국에서 약 8만 1,000여 개의 매장 운영 • 자체 상표 상품으로 세븐셀렉트(7-Select) 브랜드 보유 • 2021년 알래스카산 대구로 만든 한 입 크기의 '피쉬바이츠' 출시			
매장정보	입점가능품목	• 주류, 음료류, 냉동식품, 가공식품, 생활용품, 여행용품, 문구류 등		
	선호제품	• 자체 상표, 신선식품, 주류, 스낵 및 캔디류, 포장식품 등		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접 등록 - 홈페이지 접속 (corp.7-eleven.com/corp/supplier-partners) - 'Range Me(유통업체와 제조업체를 연결해주는 플랫폼)' 클릭 - 등록 과정 1. 제품 프로필 생성 2. 카테고리 매니저와 연결 및 검토 3. 공지사항 통보 - 홈페이지 가입 정보 ① 공급자 정보 (담당자명, 이메일 주소, 연락처) ② 공급 제품 정보 (제품명, 판매 가격 등 제품 설명 자유 기재)		

자료: 세븐일레븐(7-Eleven), 씨에스피데일리뉴스(CSP Daily News)

사진 자료: 세븐일레븐(7-Eleven)

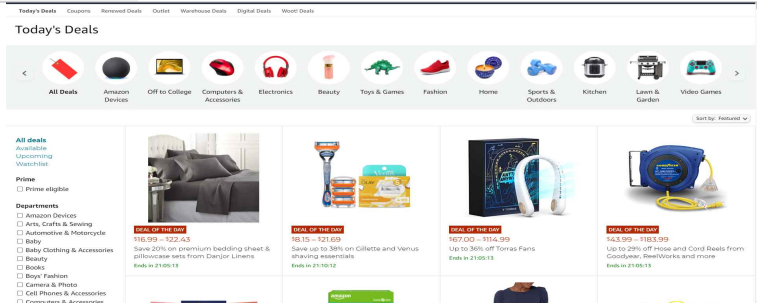
3. 미국 해조류 B2C 유통채널 ⑥ 써클케이

기업 기본 정보	기업명	써클케이(Circle K)	
	기업구분	편의점	
	홈페이지	www.circlek.com	
	위치	애리조나(Arizona)	
	규모	매출액('21) 약 53억 1,510만 달러(약 7조 6,261억 원) 기타 규모 • 매장 수('21): 7,150개 • 직원 수('21): 약 9만 8,000명	
기업 요약		• 현재 47개 주에서 매장 운영 중이며, 대부분 주유소와 함께 운영됨 • 알리멘테이션쿠쉬타드(Alimentation Couche-Tard)에 인수되어 유럽을 포함한 캐나다, 중국, 베트남 등 25개국에서 매장 운영 중이며 14개의 지역사업부로 나뉨	
매장정보	입점가능품목	• 가공식품, 즉석식품, 주류, 음료류, 생활용품, 여행용품, 문구류 등	
	선호제품	• 기존 플랫폼에 없는 신제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 등록 (www.circlek.com/form/vendor-request-form) - 홈페이지 기입 정보 ① 공급자 정보 (담당자명, 이메일 주소, 연락처, 회사명, 회사 주소, 회사 홈페이지 주소) ② 공급 제품 정보 (제품군, 제품명, 판매 가격 등 제품 설명 자유 기재) • 문의 사항은 각 지역 사업부별 문의 (www.circlek.com/contact)	

자료: 써클케이(Circle K)

사진 자료: 써클케이(Circle K), 씨에스피데일리뉴스(CSP Daily News)

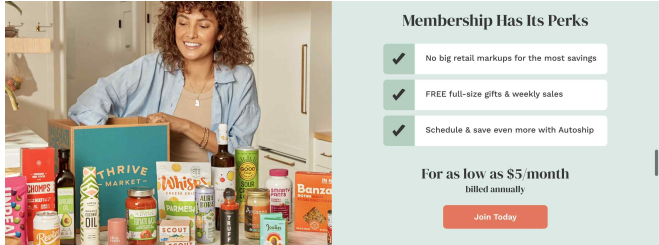
3. 미국 해조류 B2C 유통채널 ⑦ 아마존

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	www.amazon.com		
	규모	매출액('21)	4,698억 2,200만 달러(약 674조 1,006억 원)	
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 24억 회	
기업 요약	• 1994년 설립됨 • 아마존의 첨단 물류 기술을 활용한 편의점이나 슈퍼마켓 등 다양한 오프라인 유통채널을 운영 중이며, 백화점을 통해서도 오프라인 확장 전략 실행 중 • 친환경 식료품 전문 슈퍼마켓인 홀푸드마켓(Whole Foods Market) 소유 • 신선 식품 등 식품 전문 배송 서비스 아마존프레쉬(Amazon Fresh) 운영			
매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	해외판매 가능	
		운영 방식	온라인마켓	
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색	
주요 프로모션 정보				
	50달러 이상 구매 시 5달러 할인, 생일 기프트카드 증정 등 다양한 프로모션 상시 진행			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접등록 (services.amazon.com/services/soa-approval-category) - Grocery&Gourmet Food 카테고리 'Requirement' 눌러 자격조건 확인 후 'Contact Us' 클릭하여 입점 문의 제출 - 홈페이지 등록 정보 공급자 정보 (회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일) 제품 정보 (UPC/EAN 보유 여부, 제품종류, 예상매출액, 판매입고량) • 평가 기준 ① 아마존 행동강령 준수 ② 아마존 PB 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증 • 입점 가능 카테고리 20개 중 식료품 및 9개 제품군은 승인 절차 거쳐야 입점 가능		

자료: 아마존(Amazon), 시밀러웹(Similarweb), 스탯리스타(Statista)

사진 자료: 아마존(Amazon)

3. 미국 해조류 B2C 유통채널 ⑧ 쓰라이브마켓

기업 기본 정보	기업명	쓰라이브마켓(Thrive Market)	
	기업구분	온라인 식료품 전문 쇼핑몰	
	홈페이지	thrivemarket.com	
	규모	매출액('20)	약 1억 2,000만 달러(약 1,722억 원)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 280만 회
	기업 요약	2014년 설립된 지속가능성 및 유기농 식품 전문 브랜드로, 약 25% 정도의 매출이 자체상표 브랜드에서 비롯됨 - 첫 회원 가입 시 쇼핑 주기 및 주요 구매 카테고리를 선택한 정보에 기반하여 구독 상품이 결정되며, 이외에도 구매 결정 요인(예. 지속가능성, 키토, 비건 등)을 조사하여 맞춤 상품 추천 정보 제공	
매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	해외판매 불가능
		운영 방식	자사 운영
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	첫 구매 시 사은품 증정, 멤버십 가입 시 추가 할인, 최저가 보장 등 다양한 프로모션 상시 진행		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 유선 연락 또는 홈페이지를 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일, 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그) - 문의사항 연락처 - 아래 웹 페이지 주소에서 문의 내용의 해당 카테고리 선택 후 이메일 컨택 가능 (help.thrivemarket.com/hc/en-us/requests/new) - 전화번호: +1-866-419-2174	

자료: 쓰라이브마켓(Thrive Market), 시밀러웹(Similarweb), 모던리테일(Modern Retail)

사진 자료: 쓰라이브마켓(Thrive Market)



V. 진입장벽

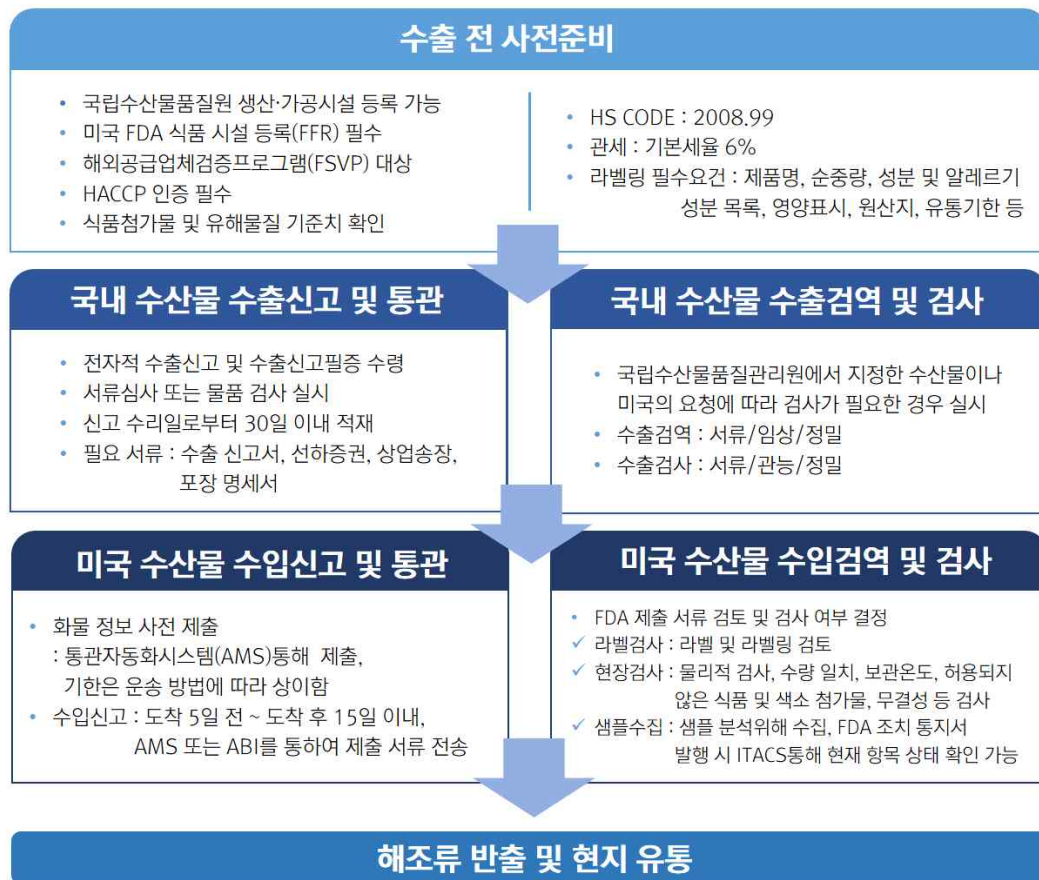
1. 해조류 통관 및 검역 절차
2. 해조류 수출 전 사전 준비
3. 해조류 국내 수출 신고 및 통관
4. 해조류 국내 수출 검역 및 검사
5. 해조류 미국 수입 신고 및 통관
6. 해조류 미국 수입 검역 및 검사

1. 해조류 통관 검역 및 절차⁴⁴⁾

▶ 미국 해조류 수출 시 통관 절차별 참고사항

미국으로 해조류 수출 시, 생산 및 가공시설 등록은 자율로 진행할 수 있으며, 등록 시 등록번호가 발급되면 국립수산물품질관리원은 관련 정보를 미국 식품의약국(FDA)에 통보함. 미국 식품의약국에도 제조, 가공, 포장 및 보관과 관련한 시설을 등록한 후 식품 시설등록번호(Food Facility Registration, FFR)를 받아야 수입 식품 통관 절차를 진행할 수 있음. 화물정보 사전 제출과 수입신고는 통관자동화시스템(Automated Manifest Systems, AMS)을 통해 진행할 수 있으며, 해당 절차를 통해 제출된 정보를 바탕으로 미국 식품의약국이 검사 여부를 결정함

[표 5.1] 미국 해조류 통관 검역 절차⁴⁵⁾



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 미국 식품의약국(FDA)

44) 해당 내용은 국가 상황에 따라 변동 가능하니 최신 내용을 확인 부탁드립니다.

45) 농수산물 품질관리법 제 74조에 따르면, 위생관리기준에 맞는 수산물의 생산·가공시설을 운영하는 자는 생산·가공시설 등을 해양수산부장관에게 등록하고 해당 시설에서 생산·가공·출하하는 수산물 수산·가공품에 대하여 해당 사실을 표시하거나 광고할 수 있음

2. 해조류 수출 전 사전 준비

▶ 미국 해조류, 미국 FDA에 식품 시설 등록 必

미국으로 해조류 수출 시, 미국 식품의약국(FDA)에 제조, 가공, 포장 및 보관과 관련한 시설을 등록한 후 식품 시설등록번호(FFR)를 받아야 수입 식품 통관 절차를 진행할 수 있음. 식품의 샘플만 보내는 경우에도 반드시 시설등록번호가 필요하며, FDA 등록 신청 이후 미국 수입업자가 확인하여야 등록번호가 부여됨. 시설 등록은 FDA 산업시스템(FDA Industry System, FIS)을 통해 온라인으로 진행 가능하며 하기와 같은 정보를 입력해야 함. 또한, FDA에 등록된 식품 시설정보는 짝수 해마다 갱신되어야 하고, 10월 1일부터 12월 31일까지가 갱신 기간이므로 FDA 식품 시설 기등록 기업은 해당 기간에 갱신을 마쳐야 함⁴⁶⁾

[표 5.2] 미국 FDA 등록

FDA 등록 정보			
인증명	FDA 등록	인증 성격	미국 내 국가 인증
마크		인증기관	미국 식품의약국 (Food and Drug Administration, FDA)
신청 절차	- 온라인 시스템을 통해 고유시설식별번호 제출 및 식품의약국 산업시스템 계정 등록 - 식품 시설정보 기재 - 미국 대리인을 통해 검증(FDA) - 등록 정보 검증 - 등록 확인 및 등록번호 발급(FFR, Food Facility Registration)		
입력 정보	- 시설명 및 상세주소, 추가 주소, 대체 상호명 - 업체명 및 주소, 비상연락정보, 미국 대리인 정보, 담당자 정보 - 제품 유형(생산 품목), 시설 운영 시기 - FDA 검사에 대한 동의		
인정 범위	- 식품시설등록을 식품의약국이 공장에 대한 허가를 내주거나 인증을 한 것처럼 광고하는 것은 과대광고 또는 허위 광고로 간주할 수 있음 - FDA의 ‘승인’과 ‘등록’은 별개이며, 해당 인증은 ‘등록’에 해당함. ‘FDA 승인’이라는 광고를 하기 위해서는 안전성·유효성 검증을 통과해야 함		
소요비용	- 자체 온라인 등록 시 시설등록비는 발생하지 않음 - 품목에 따라 취득비, 성분 검사비, 등록대행 수수료, 컨설팅비가 발생할 수 있음		
소요기간	약 2주가 소요되며, 2년마다(10월 1일~12월 31일 사이) 온라인, 팩스, 우편으로 등록 또는 재등록을 해야 함		

자료: 미국 식품의약국 산업시스템(FIS)

46) 미국 식품의약국 산업시스템(FIS), 「FURLS 식품 시설 등록 모듈(FFRM)」

▶ 미국 해조류, 해외공급업체 검증 프로그램(FSVP) 대상

해외공급업체 검증 프로그램(Foreign Supplier Verification Program, FSVP)은 해외 공급업체가 적절한 예방관리와 미국 식품 안전 규정을 준수하여 식품을 생산하고 있음을 입증하고, 공급자의 식품이 오염되거나 알레르기 유발물질 표시 등과 관련하여 오류가 없도록 수입업자가 참여해야 하는 프로그램임. 해당 프로그램은 반드시 FSVP 요건을 충족시킬 책임이 있는 FSVP 수입업자가 미국에 있어야 적용할 수 있음. 단, 하기 표와 같이 HACCP 규정을 준수하는 어류 및 수산물의 경우 검증이 면제됨. 다만 고객사 제품은 미국에서 ‘일반식품’으로 분류되어 FSVP의 면제 대상이 아닌 것으로 확인됨⁴⁷⁾

[표 5.3] 미국 수출 식품 해외공급업체 검증프로그램(FSVP) 정보

적용 대상	- 수입 제의를 받은 식품의 미국 소유주나 수탁자 - 미국으로 수입 시 미국 소유주나 수탁자가 없을 경우, 서면 동의서에서 확인되는 해외 소유주 또는 수탁자의 미국 대리인 또는 대표가 해외공급업체 프로그램 수입업자가 됨
시행 절차	수입업체는 미국 식품의약국(FDA)에서 해외공급업체 검증 프로그램 실시를 허가받은 후, 수출업체의 제품을 각 기준에 따라 자체 분석 및 평가
위해요소 분석 및 평가	- 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 평가 - 위해 요인이 발생할 가능성 및 그에 따른 피해 평가 - 시설 위생 상태, 원재료, 성분, 가공절차, 유통절차 등 평가
면제 대상	- FDA의 HACCP 규정을 준수하는 어류 및 수산물(Fish and Fishery products) 또는 어류 및 수산물에 사용하기 위한 특정 성분 - 주스 제품 또는 주스 제품에 사용하기 위한 특정 성분 - 연구 또는 평가용 식품 - 개인 소비를 위해 수입된 식품 - 주류와 주류에 사용할 목적으로 수입한 특정 원재료 및 원료 - 추가 수출 및 가공용으로 수입한 식품 - USDA에서 규제하는 특정 육류, 가금류 및 난류 가공품 - 환적(transshipment) 대상 식품 - 해외 국가에서 추가 제조 혹은 가공되지 않고 수출되어 미국으로 재반입 될 미국산 제품

자료: 미국 식품의약국(FDA)

47) 미국 식품의약국(FDA), 「FSMA Final Rule on Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) for Importers of Food for Humans and Animals」, 2022.04

▶ 미국 해조류, HS CODE 및 관세율 확인

미국으로 해조류 수출 시, 세율은 기본세율에 따라 결정됨. 미국 관세 신청 및 납부 관리는 미국 관세국경보호청(CBP)이 담당함. 고객사 제품의 품목분류는 가공 해조류로 분류될 경우 미국 HS CODE 기준 2008.99-9190으로 6%의 기본세율이 발생하며, 해조류 원물로 분류될 경우 미국 HS CODE 기준 1212.21-0000으로 무관세임. 기본세율은 협정(특혜)세율을 적용받지 않는 물품에 적용되므로 원산지 증명서 발급이 필수는 아니지만, 원산지를 증명하는 부대 서류로서 신용장 거래 등의 과정에서 활용할 수 있음. 미국의 경우 원산지 증명서 발급 시 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있고 ‘자율발급’ 방식이어야 하며, 수출자, 생산자, 수입자가 발급 대상임. 이와 관련한 자세한 내용은 관세청 FTA포털을 통해 확인할 수 있음

[표 5.4] 해조류 HS CODE

해조류 HS CODE 품목 정의	이 호 앞의 호에서나 다른 류에서 특별히 규정하고 있는 가공방법 이외의 그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과일·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분(설탕이나 그 밖의 감미료나 주정 등을 첨가했는지에 상관없으며 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다)
해조류 한국 HS CODE	2008.99-9000
해조류 미국 HS CODE	2008.99-9190
관세	기본세율
	6%

해조류 HS CODE 품목 정의	로커스트콩(locust bean)·해초류와 그 밖의 조류(藻類)·사탕무와 사탕수수(신선한 것·냉장한 것·냉동한 것·건조한 것으로서 잘게 부수었는지에 상관없다), 주로 식용에 적합한 과일의 핵(核)과 그 밖의 식물성 생산품[복지 않은 시코리엄 인티부스 새티범(Cichorium intybus sativum) 변종의 치커리(chicory) 뿌리를 포함한다]으로서 따로 분류되지 않은 것
해조류 한국 HS CODE	1212.21-9099
해조류 미국 HS CODE	1212.21-0000
관세	기본세율
	0%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA포털

▶ 미국 해조류, HACCP 인증 필수

미국으로 해조류 수출 시, HACCP 인증은 필수로 취득해야 함. 특히 고객사 제품이 속한 김류, 해조류 등은 미국에서 ‘일반식품’으로 분류되어 FDA 해산물 HACCP 적용으로 해외공급업체 검증 프로그램(FSVP)이 면제되지 않기 때문에 HACCP을 필수로 취득해야 함. 이외에 요구되는 필수 취득 인증사항은 없으나 고객사 보유 기인증에 더하여 생산 안전 관련 글로벌 공통 인증이나 비건, 할랄, 코셔 인증과 같은 미국 민간 인증을 선택적으로 취득하여 활용할 수 있음. 또한 수산물 관련 인증으로 지속가능한 어업 및 수산물 생산임을 증명하는 MSC나 ASC 인증도 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.5] 미국 해조류 인증 취득

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 Mark
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ASC	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	세계양식책임관리회	
비건 인증 (Vegan Action)	기능성 인증	미국 민간 인증	비건 인지 재단 (Vegan Awareness Foundation)	
IFANCA Halal	종교적 및 문화적 인증	미국 민간 인증	미국 이슬람식품영양협의회 (IFANCA, Islamic Food and Nutrition Council of America)	
유대인 코셔 인증 (Orthodox Union Kosher)	종교적 및 문화적 인증	미국 민간 인증	Orthodox Union (OU)	

자료: 각 인증기관

▶ 미국, 수산물 수입 모니터링 확대로 수입규제 강화 전망

미국은 국민건강과 식량 안보를 위해 식품안전현대화법(Food Safety Modernization Act, FSMA)을 제정하면서 이를 기반으로 식품 안전을 위한 정책의 기반을 구축해나가고 있음. 미국의 식품 이력추적 시스템은 식품 업체의 기록 관리 요건을 구축하여 식품 안전 관련 사고 발생 시 원인 식품의 직전/직후 이력을 파악하기 위해 여러 모델을 두고 있음. 지난 2021년 10월에는 수산물 수입 모니터링 프로그램(SIMP)의 적용 대상을 13개 종에서 모든 종으로 확대하는 내용을 담은 법안이 통과되었음⁴⁸⁾⁴⁹⁾

[표 5.6] 미국 수산물 수입 모니터링(SIMP)

구분	내용
SIMP 적용 대상 (13종)	① 전복(Abalone) ② 대서양 대구(Atlantic cod) ③ 대서양 대게(Blue Crab, Atlantic) ④ 만새기(Dolphinfish, Mahi Mahi) ⑤ 그루퍼(Grouper) ⑥ 킹크랩(King crab, red) ⑦ 태평양 대구(Pacific cod) ⑧ 도미(Red snapper) ⑨ 해삼(Sea cucumber) ⑩ 상어(Sharks) ⑪ 새우(Shrimp) ⑫ 황새치(Swordfish) ⑬ 참치(Tuna)
수입업체 의무 보고사항	• 생산자 정보 - 선박명 기국 - 어업권의 증명(허가, 시설 등록, 라이선스 번호) - 선박 고유 식별부호(Unique Vessel Identifier)(있는 경우) - 어구 종류 • 생산활동 정보 - 어종(ASFIS 코드) - 양륙 또는 하역 일자, 최초 양륙 지점 - 양륙 또는 하역 시 제품 형태(수량 및 중량 포함) - 어획 및 양식 지역(양식시설 주소) - 양륙인명 또는 운송인명 • 수입업체 정보 - 명칭, 소속, 연락처 정보 - 국제수산물무역허가(IFTP) 번호 - 관리 연속성(Chain of custody)에 관한 기록 유지 - 제품 환적 정보(선박신고, B/L) - 제품 가공, 재가공, 혼합 관련 기록

자료: 미국 해양대기국(NOAA)

48) 미국 연방의회, 「불법 어업 및 강제 노동 방지법(Illegal Fishing and Forced Labor Prevention Act)」, 2021.05

49) 미국 해양대기국(NOAA), 「Seafood Import Monitoring Program」

▶ 미국 해조류 적용 식품첨가물 기준

KATI농식품수출정보에서는 국가별 식품 유형별 식품첨가물 기준에 관한 규정을 제공하고 있음. 미국으로 해조류 수출 시 적용되는 식품첨가물 조사를 위해 ‘기타 수산물가공품’으로 검색 결과 총 256건의 적용 가능한 식품첨가물 종류와 그 사용기준이 조회됨. 하기 표는 그중 일부를 다루고 있으며 전체 기준은 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템이나 KATI농식품수출정보 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.7] 고객사 해조류에 적용될 수 있는 미국 식품첨가물 기준⁵⁰⁾⁵¹⁾⁵²⁾

물질명(한글)	물질명(영문)	식품 유형	사용기준
사카린	saccharin	가공식품	1회 제공량당 30mg 이하
나트륨 사카린	sodium saccharin	가공식품	1회 제공량당 30mg 이하
칼슘 사카린	calcium saccharin	가공식품	1회 제공량당 30mg 이하
아라비아 검	Gum arabic (Acacia gum)	모든 식품	GRAS: 1.0% 이하
아세트산	acetic acid	모든 식품	GRAS: 0.15% 이하, GMP에 따라 사용
아코니트산	aconitic acid	모든 식품	GRAS: 0.0005% 이하, GMP에 따라 사용
아디프산	adipic acid	모든 식품	GRAS: 0.02% 이하, GMP에 따라 사용
우무	agar	모든 식품	GRAS: 0.25% 이하
황산알루미늄암모늄	aluminium ammonium sulfate	모든 식품	GRAS: GMP에 따라 사용
암모늄 알지네이트	ammonium alginate	모든 식품	GRAS: 0.1% 이하

자료: KATI농식품수출정보

50) GRAS (Generally Recognized As Safe): 미국 FDA가 과학적 근거를 기반으로 안전성을 승인함으로써 ‘일반적으로 안전하다고 간주되는 물질’을 의미함. GRAS 물질은 식품 최대허용치가 설정되어있지 않지만, 자체 제한량(Self Limiting Level)으로 사용량이 제한되기도 함

51) GMP (Good Manufacturing Practice): 식품첨가물이 특정 식품 유형에 사용 가능한 것으로 등재되어 있으나 별도의 사용기준이 설정되지 않았을 경우, 해당 식품에 첨가되는 첨가물의 양은 우수제조관리기준(GMP)에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 내는 최소 적정량이 사용되어야 함

52) 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR172. FOOD ADDITIVES PERMITTED FOR DIRECT ADDITION TO FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION」, 2022.11

▶ 미국 해조류 적용 유해물질 기준

최근 해조류 제품의 경우 유해물질 성분의 기준치 초과로 인한 통관거부 사례가 증가하고 있음. 이에 미국으로 해조류 수출 시, 미국 해조류 관련 유해물질 규정 사전확인 및 철저한 준수가 요구됨. KATI농식품수출정보 내 유해물질 DB에 따르면 미국은 ‘기타 수산물가공품’에 대해 ‘아플라톡신(Aflatoxin B1, B2, G1, G2)’의 잔류허용기준을 규정하고 있음. 또한, 미국 연방규정집 21CFR184.1121에 따르면 식품 화학물질 규격(Food Chemical Codex)에 따라 다시마(Kelp)에 대한 물질 사양을 홍조류(Red Algae)에 적용하고 있음. 해당 규정에 따르면 홍조류는 건조 손실이 20% 이하여야 하고 요오드에 대한 최대 허용 수준인 0.05%를 지킬 것을 요구함. 자세한 내용은 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템이나 KATI농식품수출정보에서 확인할 수 있음⁵³⁾

[표 5.8] 미국 홍조류 관련 잔류물질 정보⁵⁴⁾

구분	물질명	잔류허용기준
1	아플라톡신 (Aflatoxin B1, B2, G1, G2)	20 mcgs/kg(20 ppb)
2	요오드 (Iodine)	0.05%

자료: 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, KATI농식품수출정보

53) 통합무역정보서비스, 「통관거부사례(거부국가: 미국, 원산지: 대한민국)」

54) 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR184.1121 DIRECT FOOD SUBSTANCES AFFIRMED AS GENERALLY RECOGNIZED AS SAFE」, 2022.11

▶ 미국 해조류, 라벨링 규정

미국으로 수입되는 수산물을 포함한 모든 식품은 미국 식품의약국(FDA) 규정에 따라 라벨링 표기가 의무임. 수산물을 포함한 모든 식품은 제품명, 순중량, 원재료명, 영양표시 등을 기재해야 하며 원산지 표시도 의무임. 전면 표기 부분에는 식품명과 식품 내용물을 표기해야 하며, 정보 표기 면에는 영양성분표, 원재료, 알레르기 유발성분, 제조사 및 배급사, 원산지를 표기해야 함. 다만, 포장형태가 아닌 수산물의 영양성분표기는 의무사항은 아니나, 선반 라벨, 표지판, 포스터와 같은 적절한 수단을 사용하여 표기할 수 있으며 주로 소비되는 20개의 비가공 수산물에 대해서는 미국 소매점에서 영양표시를 하도록 권고함⁵⁵⁾

[표 5.9] 미국 해조류 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	1. 제품명	• 제품의 일반적인 명칭을 기재함 • 활자 크기는 주표시면에 사용된 가장 큰 활자의 1/2 이상으로 표기함 • 식품이 액체가 아닌 경우 형태(Sliced, Unsliced, Halves) 등으로 명시함 • 외국어 표기일 경우, 영어 및 외국어를 병기함
	2. 순중량	• 주 표시면 하단 30%에 위치하게 표시함 • 포장 용기 내부에 담겨있는 식품의 양을 의미함 • 기본적으로 모든 중량 표기는 영미 파운드법(oz, lb, quart)에 따라 표기되어야 하며, 그램(g), 밀리리터(ml) 등의 미터법 단위도 함께 표기함
	3. 제조사, 포장업체, 유통업체의 정보, 이름 및 주소	• 제조사, 포장업체 또는 유통업체의 이름을 표기함 • 제조업체의 이름이나 주소가 없는 경우에는 제품과 관련된 업체명을 반드시 기재함 • 제조사, 포장업체 또는 유통업체 표기는 일반적으로 정확한 도로이름 및 번호, 도시, 집(Zip) 코드, 주 등의 정보를 모두 포함함

자료: 미국 식품의약국(FDA)

55) 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR101. FOOD LABELING」, 2022.11

[표 5.9] 미국 해조류 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	4. 성분 목록	• 사용된 원재료의 중량을 기준으로 내림차순으로 나열함 • 통상적인 이름을 사용함 • 전체 제품 용량 및 무게의 2% 이하를 구성하는 성분명의 표기는 위 방식의 적용을 받지 않음 • 허가된 방부제 첨가 시 방부제의 통상 명칭 및 기능을 표기함
	5. 알레르겐 성분	• 식품 알레르기 유발 물질(Major food allergen)이 포함된 경우 반드시 기재함 • 눈에 잘 띄고 읽기 쉬운 크기로, 원재료명의 문자 크기 이상으로 표기함 • 주요 알레르기 유발물질 : ▲어류 ▲갑각류/조개류 ▲우유 ▲계란 ▲견과류 ▲밀 ▲땅콩 ▲대두/콩
	6. 영양성분표 (Nutrition Facts)	• 미국에서 판매되는 모든 식품은 라벨에 영양성분표를 포함해야 함 • 열량, 총 지방(포화지방, 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 총 탄수화물(식이섬유, 총당, 첨가당), 단백질, 비타민D, 칼슘, 철분 등의 정보를 포함함 • 4살 이상이 한 자리에서 일반적으로 소비하는 양을 표기하는 1회 섭취량이 포함되어야 함. FDA에서는 일부 식품들에 대해 표준 1회 섭취량을 지정하고 있음 • 일일섭취량을 기준으로 1일 영양성분 기준치(% DV)를 표기해야 함 • 수출용 제품 라벨의 면적에 따라 영양성분표의 규정된 위치가 상이하므로 반드시 확인이 필요함 • 영양성분표의 포맷(Format)이 다양하므로 제품의 크기나 라벨의 면적에 따라 적합한 포맷을 선택하여 사용할 수 있음
	7. 원산지	• 수입산의 경우 반드시 원산지를 기재해야 하고 수입품을 유통하는 업체의 주소 또한 필수 기재 대상임 • 원산지 표시 의무는 미국 식품의약국에서 관리하는 라벨링 규정과는 별도로 미국 관세청에서 주관하는 내용이며, 이를 위반할 경우 미국 무역 세관법을 위반하게 되므로 유의해야 함 • 원산지는 반드시 표준 영어로 국가를 표기해야 하며, 눈에 잘 띄는 곳에 지워지거나 분실되지 않게 표기해야 함

자료: 미국 식품의약국(FDA)

[표 5.9] 미국 해조류 라벨링

정보 표시면 필수 표시사항 및 기준	8. 유통기한	제조업체는 제조 일자 혹은 유통기한을 제품에 표기하여 소비자들이 제품 안전성을 확보할 수 있도록 권고함
	9. 표기 언어	- 반드시 영어로 표기해야 하며, 한국어 표기가 포함된 경우에는 모든 라벨 의무 표기 사항을 영어와 한국어 모두로 병기해야 함 - 영어, 한국어 이외의 언어가 라벨에 있다면, 해당 언어로도 모든 의무 표기 사항을 표기해야 함

자료: 미국 식품의약국(FDA)

▶ 미국 해조류 라벨 샘플



[앞면 라벨링]



[뒷면 라벨링 ①]

[앞면 - 영문]

- ① NORI KOMI FURIKAKE
- ② RICE SEASONING
- ③ NET WT 1.7oz(50g)

[앞면 - 국문]

- ① 노리 코미 후리카케
- ② 밥 시즈닝
- ③ 순중량 1.7oz(50g)

[뒷면 ① - 영문]

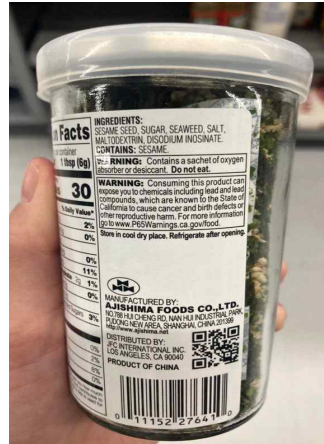
①

Nutrition Facts	
About 8 servings per container	
Serving size	1tbsp (6g)
Amount per serving	
Calories	30
% Daily Value	
Total Fat 1.5g	2%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 250mg	11%
Total Carbohydrate 2g	1%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 2g	
Incl. 2g Added Sugars	3%
Protein 1g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 30mg	2%
Iron 1.3mg	8%
Potassium 40mg	0%
*The %Daily value(DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

[뒷면 ① - 국문]

①

영양정보	
용기당 8회 제공량	
1회 제공량	1티스푼 (6g)
1회 제공량당	
칼로리	30
% 1일 영양성분 기준치	
총지방 1.5g	2%
포화지방 0g	0%
트랜스지방 0g	
콜레스테롤 0mg	0%
나트륨 250mg	11%
총 탄수화물 2g	1%
식이섬유 0g	0%
총 당류 2g	
2g을 포함한 당류	3%
단백질 1g	
비타민 D 0mcg	0%
칼슘 30mg	2%
철 1.3mg	8%
칼륨 40mg	0%
*1일 영양성분 기준치에 따른 비율은 2,000칼로리를 기준으로 하기 때문에 개인에 따라 다를 수 있습니다.	



[뒷면 라벨링 ②]

[뒷면 ② - 영문]

- ① INGREDIENTS:
 - SESAME SEED
 - SUGAR
 - SEAWEED
 - SALT
 - MALTODETRIN
 - DISODIUM INOSINATE
- ② CONTAINS: SESAME
- ③ WARNING:

Contains a sachet of oxygen absorber or desiccant.
Do Not eat.
- ④ WARNING:

Consuming this product can expose you to chemicals including lead and lead compounds, which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnis.ca.gov/food.
- ⑤ Store in cool dry place.
Refrigerate after opening.

[뒷면 ② - 국문]

- ① 재료:
 - 참깨
 - 설탕
 - 해초
 - 소금
 - 말토데트린
 - 이노신산 이나트륨
- ② 알레르기 유발성분: 참깨
- ③ 경고:

산소 흡수제 또는 건조제 한 봉지가 들어있습니다.
먹지 마세요.
- ④ 경고:

이 제품을 섭취하면 캘리포니아 주에 알려진 납 및 납화합물을 포함한 화학물질에 노출되어 암 및 선천성 결함 또는 기타 생식 손상을 얻을 수 있습니다. 더 많은 정보를 원한다면 www.P65Warnis.ca.gov/food.
- ⑤ 시원하고 건조한 곳에 보관하세요.
개봉 후 냉장 보관하세요.

⑥ MANUFACTURED BY
AJISHIMA FOODS CO.,LTD
NO.788 HUI CHENG RD, NAN HUI
INDUSTIRAL PARK PUDONG NEW
AREA, SHANGHAI,CHINA 201399
<http://www.ajishima.net>

⑦ DISTRIBUTED BY:
JFC INTERNATIONAL INC.
LOS ANGELES,CA 90040

⑧ PRODUCT OF CHINA

⑥ 제조사:
이지시마 푸드
788 후이 창 로드, 한 후이
인더스트리얼 파크 푸통 뉴 에어리어
상하이 중국 201399
<http://www.ajishima.net>

⑦ 유통사:
JFC 인터내셔널
로스엔젤레스 캘리포니아 90040

⑧ 중국산

3. 해조류 국내 수출 신고 및 통관

▶ 미국 해조류, 국내 수출 신고 및 통관

국립수산물품질관리원은 농수산물품질관리법에서 정한 위생관리기준 또는 위해요소중점관리기준(HACCP)을 이행하고자 하는 시설과 외국과의 협약 등에 따른 위생관리기준을 이행하고 이에 따른 관리를 받고자 하는 시설을 대상으로 생산·가공시설 등록을 이행하고 있음. 따라서 미국으로 가공 해조류 수출 시, 미국과 체결된 협약은 없으나 HACCP을 이행하고자 하는 시설은 생산·가공시설 등록을 진행해야 함. 한편 수출 신고 및 수출통관 절차는 국내 관세청을 통해 진행할 수 있음. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 수출 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출통관 사무처리에 관한 고시에 따름

[표 5.10] 미국 해조류 국내 수출 신고

수출 신고 특징	• 관세청 시스템을 통해 전자적 신고 • 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품제공자 명의로 가능함 • 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년간 보관 ① 수출신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고필증 등
수출 신고 절차	• 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고 • 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNIPASS)로 전송 • 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요

자료: 관세청

[표 5.11] 미국 해조류 국내 수출통관

수출통관 특징	• 우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함	
수출통관 절차	• 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 • 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 • 수출 신고 후 수리 • 선적	
서류 구비	수출 신고서	• 물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청 • 세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함 • 수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송 • 수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함
	선하증권	• 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	상업송장	• 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류 • 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장상태, 화인 등을 상세하게 표시
	포장명세서	• 선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 해조류 국내 수출 검역 및 검사

▶ 해조류, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 필수 아님

질병의 전염을 방지하기 위해 검역대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 고객사 제품의 경우, 수출 검역대상 지정 수산물에 해당하지 않는 것으로 확인됨. 또한, 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 국가 간 수산물 위생협정을 체결한 경우에도 수출 검사를 하는데, 미국의 경우 신선·냉장·냉동 이매패류에 대해 검사를 요구함. 따라서 수출 검역 및 검사가 의무사항은 아니지만, 품질 및 안전성 확보를 위해 권장되는 사항임. 수출 검사 시 국립수산물품질관리원에서 고시한 마른 해조류 관련 수산물 및 수산가공품 검사기준은 하기 표와 같음

[표 5.12] 미국 해조류 국내 수출 검역

수출 검역대상 지정 수산물	• 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함) • 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴 • 수산 생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건 • 냉동·냉장 새우류 등	
수출 검역 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유형·행동, 외부조건 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부	
검역 대상 전염병 목록	어류	유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증, 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증, 마르테일리아감염증, 퍼킨수스감염증, 제노할리오티스캘리포니아엔시스감염증, 해조류바이러스성폐사증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산취장염, 급성간체장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.12] 미국 해조류 국내 수출 검역

제출서류	- 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우) - 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함)
수출 검역 유의사항	- 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제 - 서류검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요 - 신청 수수료 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생 - 검역 시행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설평면도, 검역시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병관리사 면허증사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.13] 미국 해조류 국내 수출 검사

수출 검사 절차	- 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 - 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 설탕, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 실시 - 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출서류	- 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부 - 생산·가공일지 - 위임장 등
수출 검역 유의사항	- 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기 - 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청 - 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요 - 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.14] 미국 해조류 국내 수출 검사 - 관능검사 기준⁵⁶⁾

검사 대상	검사 항목	합격 기준
마른 해조류 (도박, 진도박, 돌가사리 등, 그 밖의 갯풀)	원료	• 조체발육이 양호한 것
	색택	• 고유의 색택이 양호하고 변색되지 않은 것
	협잡물	• 다른 해조, 토사 및 그 밖에 협잡물이 3% 이하인 것
마른 해조분	형태	• 분말의 정도가 고른 것
	색택	• 고유의 색택을 가지며 변질·변색되지 않은 것
	협잡물	• 토사 및 그 밖에 협잡물이 5% 이하인 것
	취기	• 곰팡이 혹은 이취가 없는 것
마른 바렌 · 뜯갯풀	원료	• 조체발육이 양호한 것
	형태	• 바렌 정도와 뜯형태가 적당한 것
	색택	• 바래거나 뜯 색택이 고른 것
	협잡물	• 협잡물이 1% 이하인 것
그 밖의 건제품	형태	• 형태가 바르고 크기가 고른 것
	색택	• 고유의 색택을 가진 것 • 구운 것은 과열로 인한 흑반이 심하지 않은 것
	협잡물	• 토사 및 그 밖에 협잡물이 없는 것
	향미	• 고유의 향미를 가지고 이취가 없는 것

자료: 국립수산물품질관리원

56) 국립수산물품질관리원, 「수산물수인가공품 검사기준에 관한 고시(2022.07.04. 개정)», 2022.07

5. 해조류 미국 수입 신고 및 통관

▶ 미국 해조류, 수입 신고 및 통관 절차

미국의 식품 수입에 대한 통관 담당 기관은 관세국경보호청(CBP)임. 미국으로 수입되는 모든 식품은 미국 도착 이전에 화물과 관련한 정보를 미국 관세국경보호청(CBP)에 의무적으로 사전 통지해야 함. 수입업체는 사전통지시스템 인터페이스(Prior Notice System Interface, PNSI)를 활용하여 온라인으로 화물에 대한 정보를 입력할 수 있음. 또한, 수입업체는 화물 도착 5일 전부터 15일 이내에 미국 관세국경보호청 통관자동화시스템을 통해 수입신고를 진행해야 함. 이후 검사검역 단계를 통과하여 물품반출이 허가된 경우 최종적으로 관세를 납부하고 미국 내 유통이 가능해짐⁵⁷⁾

[표 5.15] 미국 해조류 수입 신고 및 통관 절차

1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비	화물정보 사전 제출	• 화물 도착 전 전자적 방법의 통관자동화시스템(AMS)을 활용하여 화물에 대한 정보, 송하인과 수하인의 인적 정보, 운송수단과 항해에 대한 정보를 사전에 제출해야 함
		• 제출 정보 - 화물에 대한 정보: 품명, 상세설명, 국제적 위험품코드, 선하증권 번호 등 - 송하인과 수하인의 인적 정보: 송하인과 수하인의 이름과 주소, ID 등 - 운송수단과 항해에 대한 정보 : 선적항, 도착항, 예정도착일, 항해번호, 선명 등
		• 사전신고를 제출해야 하는 최소 기한 : - 육로로 도착하기 2시간 전까지 - 철로로 도착하기 4시간 전까지 - 항공으로 도착하기 4시간 전까지 - 해상으로 도착하기 8시간 전까지
		• 위반 시 처벌 규정 - 적하목록을 사전제출하지 않은 경우, 미국 통관항에서 양하 금지 조치 - 최초 위반에 대하여 벌금 5천 달러, 그 이후의 위반에 대해서 벌금 1만 달러가 부과됨

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스

57) 미국 관세국경보호청(CBP), 「Importing into the United States : A Guide for Commercial Importers」

[표 5.15] 미국 해조류 수입 신고 및 통관 절차

2. 수입신고		- 미국으로 수입되는 식품은 선박 혹은 항공을 통해 미국에 도착하기 5일 전부터 도착 후 15일 이내의 기간에 수입신고를 해야 함 - 사전신청 - 해상운송의 경우 본선이 미국 통관항에 '도착하기 5일 전'부터 가능함 - 항공운송의 경우 통관자동화시스템(AMS)를 통하여 적하목록을 사전제출한 이후부터 가능함
	신고방식	- 서면 신청서 세관 제출 - 통관자동화시스템(AMS) 또는 관세사 전용 인터페이스(ABI) 통하여 전송
	제출서류	- 적하목록(CBP form 7533) - 물품신고서(CBP form 3461) - 통관할 수 있는 권리의 증명서 - 상업송장(Commercial Invoice, C/I) - 상업송장 제출이 불가능할 경우 견적송장(Proforma Invoice) - 포장 명세서(Packing List) - 기타 물품반출 허가를 위하여 세관장이 요구하는 서류
3. 검사검역		- 수입업자가 사전에 통지한 수입 서류와 관세국경보호청(CBP)의 검토 내용이 FDA 데이터베이스에 입력되며, 이를 통해 FDA가 세부 검사 여부를 결정함 - 일정 기준에 따라 고위험군으로 판정되는 화물 또는 기타 법에 의해 검사가 요구되는 화물을 선별한 뒤 실물검사 또는 서류검사가 진행됨
4. 관세납부 및 반출		- 물품 검사가 끝나면 수입자는 관세, 조세 등 각종 비용을 납부함 - FDA의 수입 서류 검토 - 결과에 따라 별도의 검사가 요구되지 않는다고 판단될 시 즉각 수입이 허가되며, 검사가 요구되는 농수산물의 경우 FDA 샘플 조사를 거친 후 합격 판정을 받을 시 수입이 허가됨
		- 납세 신고서가 처리되고 관세액을 납부하면 물품을 반출 - 지정된 보세구역에 물품이 반입된 지 10일 이내로 납세신고서를 제출하고 예정 납세액을 납부함
5. 사후심사		- 완료된 통관 물품에 대해 통관이 적법하게 이뤄졌는지 반출된 화물에 대한 사후심사 진행 - 이후 먼저 납부한 예상 관세액과 비교하여 초과된 납부액은 환급하고, 부족한 납부액은 추가 징수하며 납세 신고서를 제출한 날로부터 1년 이내 진행됨

자료: 미국 관세국경보호청(CBP), 통합무역정보서비스

6. 해조류 미국 수입 검역 및 검사

▶ 해조류, 제출된 서류 FDA 검토 후 수입검사 여부 결정

미국 식품의약국(FDA)은 수입 제품이 FDA 규정을 준수하는지 확인하기 위해 검사 또는 샘플 수집을 수행할 수 있음. 검사 시 라벨 검사, 현장 검사, 샘플 수집이 진행될 수 있으며 이와 관련한 자세한 내용은 하기 표와 미국 식품의약국 홈페이지에서 확인할 수 있음. 한편, 미국으로 식품 수출 시 사전에 안전성 기준에 유의하여 통관허부 이력이 남지 않도록 유의해야 함. 미국 식품의약국 수입경보에 의해 유의 업체로 지정된 생산·수출 업체는 향후 대미 수출 시에도 통관이 거부될 확률이 높으므로 특별한 주의가 요구됨

[표 5.16] 미국 해조류 수입 검사⁵⁸⁾⁵⁹⁾

1. 라벨 검사	- 라벨링 요구사항의 준수 여부를 결정하기 위해 라벨 또는 라벨링을 검토함 - 식품의 경우 알레르겐, 성분, 식품 및 색소 첨가물, 식품 접촉 물질, 표시 요구사항에 대한 검사를 시행함
2. 현장 검사	- 제품에 대해 수행되는 물리적 검사로, 현장 조사를 기반으로 하는 FDA는 제품의 샘플을 채취하여 분석을 위해 FDA 연구소로 보내거나 지역 FDA 수입 부서에서 추가 평가를 위해 제품을 검사함. 위반사항이 없는 경우 제품 반출을 결정할 수 있음 - 검사는 국제 우편 시설, 창고, 국경 진입 지점, 기차 및 선적 컨테이너 등 다양한 위치에서 수행될 수 있음 - 현장 검사 항목 : ▲실제 수량과 문서상 수량의 일치 여부 ▲부적절한 보관 온도 조건 ▲허용되지 않는 식품 및 색소 첨가물 ▲제품 무결성 ▲독특한 냄새 또는 부패 ▲기타 의심스러운 조건 및 관행
3. 샘플 수집	- 절차 : FDA는 정기적으로 수입 제품의 샘플을 수집하여 제품이 공중 보건 기준을 충족하는지 확인함. 수집한 샘플은 분석을 위해 FDA 실험실로 보내짐 - 통지 방법 : FDA 조치 통지서가 수출자, 수입자, 소유자 및 수취인에게 제공됨 - FDA 조치 통지서에는 항목 번호, 현재 상태, 배송 보류 이유, 해야 할 일, 항목과 관련하여 취해야 할 연락처 등 특정 식별 정보 - 수입 무역 보조 통신 시스템(ITACS) 사이트 통해 현재 항목 상태 확인 가능 (https://www.access.fda.gov/itacs/#/) - 샘플 수집 대상 원인 : 제품과 관련된 위험, 제품 이력(과거 위반), 제조사·화주·수입업자 이력(과거 위반사항), 일상적인 감시

자료: 미국 식품의약국(FDA)

58) 미국 식품의약국(FDA), 「Examination & Sample Collection」

59) 미국 식품의약국(FDA), 「Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts」



VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 이튼스트리트씨푸드마켓(Eaton Street Seafood Market)

Interview ② 월마트(Walmart)

Interview ③ 아주마푸드(Azuma Foods)

Interview ① 이튼스트리트씨푸드마켓 (Eaton Street Seafood Market)

60)

이튼스트리트씨푸드마켓
(Eaton Street
Seafood Market)

- 유형: 유통업체·음식점
- 업체 특징:
 - 2007년 플로리다에서 설립된 온라인 해산물 유통업체이자 음식점
 - 지역 기반의 공급자들과 협력해 생선, 어패류, 갑각류, 등 다양한 신선 수산물 및 가공 수산물 제품을 취급하고 있음

담당자 정보

Sales Representative



이튼스트리트씨푸드마켓(Eaton Street Seafood Market) Sales Representative

Q. 미국에서 해조류 건조 가공제품의 수요는 어떠한가요?

아시아 슈퍼푸드로 인식되는 해조류는 미국 시장에서도 주목을 받기 시작했으며, 이에 따라 해조류로 만든 다양한 제품의 수요도 증가하고 있습니다. 해조류 건조 가공제품은 아직 미국 시장에서 잠재력을 실현하지 못하고 있지만 건강하게 변화하는 미국 소비자들의 라이프스타일로 인해 해조류 건조 가공제품에 관한 관심은 커지고 있습니다. 최근 들어 더 많은 미국 소비자들이 건강한 삶을 위한 식단을 실천하면서 해조류 식품들을 소비하기 시작하였고, 자연스럽게 해조류 시장도 커지고 있습니다.

Q. 해조 샐러드, 해조 플레이크, 해조 시즈닝 중 미국 소비자들 사이에서 수요가 가장 높은 것은 무엇인가요?

질문 주신 세 가지 제품 중 가장 인기가 높은 제품은 해조 샐러드입니다. 세 가지 제품은 모두 미국 시장에서 엄청 인기가 있는 편은 아니지만, 성장 가능성이 있는 주목할만한 제품들이긴 합니다.

Q. 해조 샐러드, 해조 플레이크, 해조 시즈닝 외에도 인기 있는 해조류 건조 가공제품이 있나요?

세 가지 제품 외에 볶은 해조 제품도 미국 시장에서 비교적 인기가 있는 편입니다. 또한, 해조류 스낵이 다양한 종류로 제공되며 그중 스트립이나 칩 형태의 제품이 주로 인기가 있습니다.

Q. 해조류 건조 가공제품의 판매를 촉진하기 위해 포장지에 사용된 문구는 무엇인가요? 또한, 제품을 포장할 때 어떠한 종류의 포장지가 사용되나요?

해조류 건조 가공제품의 영양성분은 더 많은 소비자가 건강한 식단을 할 수 있도록 유도합니다. 또한, 글루텐과 알레르겐 등이 없는 해조류 건조 가공제품은 소비자들 사이에서 유행 중인 '무첨가' 식품 열풍에도 이바지합니다. 일부 소비자들은 해당 제품의 '친환경' 요소 때문에 구매하지만, 사실 '친환경'이 제품의 핵심 마케팅 포인트는 아닙니다. 대부분의 해조류 건조 가공제품은 플라스틱 포장으로만 판매되며 더 중요하게 고려되는 마케팅 포인트는 단연 제품의 안전성과 품질입니다.

Q. 미국 소비자들은 주로 어떤 방식으로 해조류 건조 가공제품을 요리하나요?

미국 소비자들은 해조류 건조 가공제품을 수프와 샐러드에 넣어서 요리합니다. 이런 방식으로 요리하면 음식에서 색다른 맛을 경험할 수 있어서 소비자들이 선호하는 것 같습니다.

Q. 고객사 상품이 미국에서 타겟으로 설정할 고객층은 누구인가요?

건강식품에 대한 소비자의 선호도가 증가함에 따라 해조류 제품의 수요도 높아지기에 건강한 식단에 관심 있는 소비자들을 먼저 타겟팅해야 합니다. 또한, 가족의 식단을 책임지는 가족 구성원도 중요한 타겟 고객층입니다.

Q. 해조류 건조 가공제품의 전체 유통단계는 어떻게 되나요? 또한, 최종 유통 경로에 도달하기까지 발생하는 비용은 얼마인가요?

해조류 건조 가공제품의 주요 유통채널은 온라인 샵, 편의점, 대형할인점 등입니다. 저희 업체는 세일즈 파트너를 통해 해조 샐러드 재고를 유통하고 있습니다. 최종 도매가격은 물류비 및 기타 다양한 비용으로 산정되며 대부분은 20% 범위에서 결정됩니다.

Interview ② 월마트(Walmart)

61)

월마트(Walmart)

- 유형: 하이퍼마켓 체인
- 업체 특징:
 - 1962년 미국에서 시작한 다국적 소매기업이며 전 세계 24개국에서 10,585개 매장을 운영 중임
 - 연 수입 세계 1위 기업으로 220만 명의 직원을 두고 있음

담당자 정보

Sales Manager



월마트(Walmart) Sales Manager

Q. 미국에서 해조류 건조 가공제품의 수요는 어떠한가요?

최근 들어 미국에서 해조류 제품의 인기가 높아지면서 해조류 건조 가공제품의 수요도 조금씩 증가하고 있습니다. 샐러드 형태 제품에 관해서는 수요가 아직 많은 편은 아니지만, 긍정적인 시장전망이 있다고 생각합니다.

Q. 해조 샐러드, 해조 플레이크, 해조 시즈닝 중 미국 소비자들 사이에서 수요가 가장 높은 것은 무엇인가요?

해조 샐러드와 해조 시즈닝은 해조 플레이크보다 인기가 높은 편입니다. 몇몇 미국 소비자들 사이에서 해조 플레이크가 짜고 딱딱하다는 소문이 났지만, 그 외에는 전반적으로 긍정적인 평을 받고 있습니다. 그럼에도 다른 해조류 건조 가공제품과 비교하면 해조 플레이크는 여전히 수요가 적습니다.

Q. 해조 샐러드, 해조 플레이크, 해조 시즈닝 외에도 인기 있는 해조류 건조 가공제품이 있나요?

세 가지 제품 외에 인기 있는 해조류 제품은 수프와 샐러드에 들어가는 손질되어 잘게 썰린 해조류들과 프랑스 빵의 종류인 크루통(Croutons)과 곁들여 먹는 비건 해조류 제품이 있습니다.

Q. 해조류 건조 가공제품의 판매를 촉진하기 위해 포장지에 사용된 문구는 무엇인가요? 또한, 제품을 포장할 때 어떠한 종류의 포장지가 사용되나요?

언론에서도 해조류 제품들이 기후 변화를 막는 데에 도움이 되는 제품 중 하나라고 보도할 정도로 소비자들은 해조류 제품들이 친환경적이라고 생각합니다. 판매를 촉진하기 위해서 적는 정해진 문구는 딱히 없지만, 환경친화적이라는 점을 포장에서 강조하는 편입니다. 다만 해조류 건조 가공제품을 포장할 때 사용되는 포장지는 플라스틱을 사용하고 있습니다.

Q. 미국 소비자들은 주로 어떤 방식으로 해조류 건조 가공제품을 요리하나요?

미국 소비자들은 해조류 건조 가공제품을 체중 감량 목적이나 비타민, 미네랄이 풍부하다는 건강상 이점을 살려 주로 쌀 요리, 계란 요리, 샐러드 또는 수프의 재료로 사용합니다. 특히 해조 시즈닝의 경우 아시안 스타일의 밥이나 계란 요리에 사용하고 있으며 샐러드 믹스에 첨가해서 먹는 경우도 많습니다. 또한, 해조류 건조 가공제품을 샐러드 형태로 먹는 것도 많은 미국 소비자들이 선호하고 있습니다.

Q. 고객사 제품이 미국에서 타겟으로 설정할 고객층은 누구인가요?

미국의 주요 소비자층인 젊은 세대와 중년층을 중심으로 고객사 제품에 대한 수요가 있으므로 이들을 주요 고객층으로 겨냥하면 좋을 것 같습니다. 또한 건강지향적인 고객들도 잠재 고객층이 될 수 있습니다.

Q. 미국에서 해조류 건조 가공제품의 전체 유통단계는 어떻게 되나요? 또한, 최종 유통 경로에 도달하기까지 발생하는 비용은 얼마인가요?

현재 미국에서 해조류 건조 가공제품은 전자상거래 사이트뿐만 아니라 오프라인 소매점을 통해서도 구매할 수 있습니다. 월마트(Walmart)의 경우 오프라인 매장을 운영함과 동시에 온라인 플랫폼을 통해서도 제품을 유통하고 있으며, 자체적으로 구축된 공급망을 통해 유통하기 때문에 그 과정에서 발생하는 비용은 정확히 말씀드리기 어려울 것 같습니다.

Interview ③ 아주마푸드(Azuma Foods)

62)

아주마푸드
(Azuma Foods)

- 유형: 제조업체
- 업체 특징:
 - 1990년 미국에 설립된 식료품 제조업체이며 캘리포니아에 본사와 공장, 뉴욕과 도쿄에 지사가 있음
 - 일식을 중심으로 다양한 아시아 퓨전 식료품을 제조함

담당자 정보

Product Manager

아주마푸드(Azuma Foods)
Product Manager

Q. 어떤 종류의 해조류 건조 가공제품을 생산하시나요?

저희 업체에서는 고과당 옥수수 시럽(High Fructose Corn Syrup, HFCS)과 트랜스 지방이 없고 글루텐, 대두 및 콜레스테롤이 없는 완전한 채식 식품인 해조 샐러드(Gomawakame)를 제조합니다.

Q. 해조류 건조 가공제품을 어떻게 가공하시나요?

저희 업체에서 만드는 해조 샐러드는 한국산 해조류를 사용하며, 제품에 사용된 기타 재료로는 한천, 참깨, 목이버섯 등이 있습니다.

Q. 미국 현지 해조류를 사용하여 해조류 건조가공품을 만드시나요? 또한, 어떤 종류의 해조류를 사용하여 해조류 건조 가공제품을 만드시나요?

저희 업체는 해조류를 한국에서 수입하고 있으며 주로 양식 해조류를 사용하여 해조류 건조 가공제품을 제조합니다.

Q. 해조류 건조 가공제품의 품질을 유지하기 위해 어떤 노력을 하고 계신가요?

저희 업체는 HACCP 인증과 재활용 의무이행인증인 EPR(Extended Producer Responsibility) 인증, 우수 제조품질관리기준인 GMP(Good Manufacturing Practice) 인증을 획득하였으며, 고품질의 제품을 제공하고 유지하는 것을 최우선으로 합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 푸드네비게이터유에스에이(FoodNavigator-USA), 「Soup-To-Nuts Podcast:The rise of kelp & seaweed as ecological, economical & nutritional powerhouses」, 2022.04
2. 푸드다이브(Food Dive), 「Seaweed rides a tidal wave of popularity」, 2020.01
3. 미국 농무부(USDA), 「Korea Seafood Market Update 2021」, 2021.06
4. 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in the US Country Report」, 2022.02
5. 유로모니터(Euromonitor), 「Supermarkets in the US Country Report」, 2022.02
6. 블루위브(BlueWeave), 「United State Organic Food Market Retains Robust Growth Amid the Pandemic」, 2022.01
7. 유로모니터(Euromonitor), 「Convenience Stores in the US Country Report」, 2022.02
8. 퍼레이드(Parade), 「These 10 Grocery Stores Sell the Most Organic Produce」, 2021.12
9. 유로모니터(Euromonitor), 「E-commerce in the US Country Report」, 2022.02
10. 유로모니터(Euromonitor), 「Food and Drink E-Commerce in the US Country Report」, 2022.02
11. 어민신문, 「미국 오징어 시장 동향」, 2021.04
12. 포브스(Forbes), 「8 Of The Best Grocery Delivery Services In 2020」, 2020.08
13. 셀프(SELF), 「12 Grocery Delivery Services That Will Bring Fresh Food Right to Your Door」, 2022.01
14. 보나페티(bon appétit), 「When You Can't Find That One Ingredient, Turn to These Online Grocers」, 2022.05
15. 유에스에이투데이(USA Today), 「11 of the most popular online grocery delivery services of 2022」, 2022.01
16. 해양수산부, 「농수산물품질관리법 제71조」, 2022.06
17. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR184.1121 DIRECT FOOD SUBSTANCES AFFIRMED AS GENERALLY RECOGNIZED AS SAFE」, 2022.11
18. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR101. FOOD LABELING」, 2022.11
19. 미국 연방의회, 「Illegal Fishing and Forced Labor Prevention Act」, 2021.05
20. 국립수산물품질관리원, 「수산물·수산물가공품 검사기준에 관한 고시(2022.07.04. 개정)」, 2022.07
21. 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템, 「21CFR172. FOOD ADDITIVES PERMITTED FOR DIRECT ADDITION TO FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION」, 2022.11

■ 참고 사이트

1. 유로모니터(Euromonitor) (www.euromonitor.com)
2. 유엔식량농업기구(Food and Agriculture Organization of the United Nations) (www.fao.org)
3. 국제무역센터(International Trade Center) (www.trademap.org)
4. 푸드네비게이터유에스에이(FoodNavigator-USA) (www.foodnavigator-usa.com)
5. 푸드다이브(Food Dive) (www.fooddive.com)
6. 미국 농무부(USDA) (www.usda.gov)
7. 뉴욕타임즈(New York Times) (www.nytimes.com)
8. 월마트(Walmart) (www.walmart.com)
9. 크로거(Kroger) (www.kroger.com)
10. 스탯ISTA(Statista) (www.statista.com)
11. 슈퍼마켓뉴스(Supermarketnews) (www.supermarketnews.com)
12. 홀푸드마켓(Whole Foods Market) (www.wholefoodsmarket.com)
13. 트레이더조(Trader Joe's) (www.traderjoes.com)
14. 어바웃아마존>About Amazon) (www.aboutamazon.com)
15. 비즈니스인사이드(Businessinsider) (www.businessinsider.com)
16. 워싱턴포스트(The Washington Post) (www.washingtonpost.com)
17. 아마존(Amazon) (www.amazon.com)

18. 쓰라이브마켓(Thrive Market) (thrivemarket.com)
19. 세븐일레븐(7-Eleven) (www.7-eleven.com)
20. 써클케이(Circle K) (www.circlek.com)
21. 씨에스피데일리뉴스(CSP Daily News) (cspdailynews.com)
22. 모던리테일(Modern Retail) (www.modernretail.co)
23. 미국 식품의약국(FDA) (www.fda.gov)
24. 미국 식품의약국 산업시스템(FDA Industry System) (www.access.fda.gov)
25. 미국 관세국경보호청(CBP) (www.cbp.gov)
26. 미국 연방규정집(CFR)전자시스템 (www.ecfr.gov)
27. 미국 해양대기국(NOAA) (www.fisheries.noaa.gov)
28. 관세청 (www.customs.go.kr)
29. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
30. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
31. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
32. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
33. 이튼스트리트씨푸드마켓(Eaton Street Seafood Market) (kwseafood.com)
34. 월마트(Walmart) (www.walmart.com)
35. 아주마푸드(Azuma Foods) (www.azumagourmet.com)

