



2022 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. | 202211-07
품목 | 생선죽
HS CODE | 2104.10-2000
국가 | 싱가포르(Singapore)
구분 | 시장분석형





CONTENTS

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 싱가포르 수산가공식품 시장규모	06
2. 한국 수산가공식품 시장규모	07
3. 싱가포르 생선죽 수입규모	08
4. 싱가포르 생선죽 수입금액	09
III. 시장트렌드	
1. 싱가포르 수산물 시장 주요 이슈	11
2. 싱가포르 소비자의 수입 수산물 및 죽에 관한 인식	12
3. 싱가포르 수산물 소비 습관	13
4. 싱가포르의 대표 수산물 음식 및 생선죽	14
IV. 유통채널	
1. 싱가포르 생선죽 유통채널 비교	16
2. 싱가포르 생선죽 유통채널 특징	17
3. 싱가포르 생선죽 B2C 유통채널	21





CONTENTS

V. 진입장벽

1. 생선죽 통관 및 검역 절차	30
2. 생선죽 수출 전 사전 준비	31
3. 생선죽 국내 수출 신고 및 통관	44
4. 생선죽 국내 수출 검역 및 검사	46
5. 생선죽 싱가포르 수입 신고 및 통관	48
6. 생선죽 싱가포르 수입 검역 및 검사	50

VI. 수입·유통업체 인터뷰

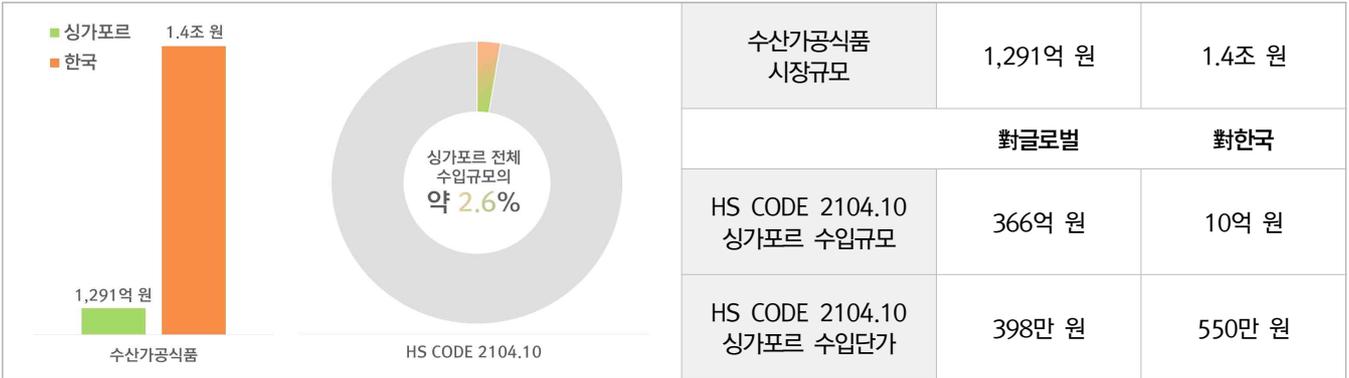
Interview ① 페어프라이스(Fair Price)	52
Interview ② 쉹시옹온라인(Sheng Siong Online)	54
Interview ③ 순생화트(Soon Seng Huat)	56

※ 참고문헌	58
--------	----



Summary

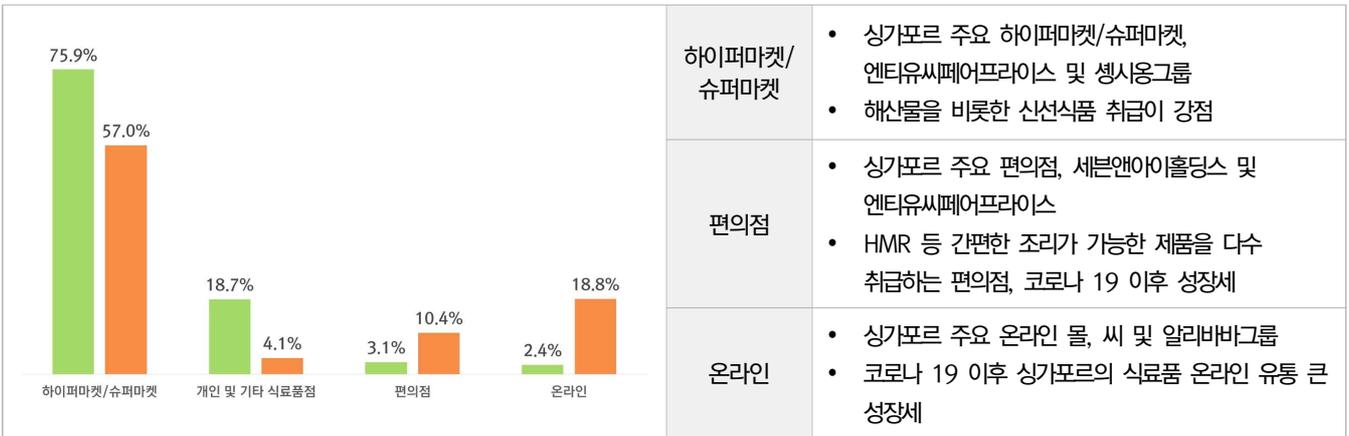
■ 시장분석



■ 시장트렌드

Topic ①	싱가포르 수산물 소비량, 세계 평균 이상이나 대부분 수입산에 의존
Topic ②	코로나 19 이후 밀키트, 레디밀 등 간편하게 섭취할 수 있는 품목 성장세
Topic ③	식물성 원재료 기반의 레디밀과 같은 지속가능한 생산 및 식품 소비 트렌드
Topic ④	싱가포르에서 죽은 현지 소비자들의 생활 속에서 흔하게 접할 수 있는 음식

■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	<ul style="list-style-type: none"> 싱가포르 식품청, 싱가포르 관세청 등 	국내 수출 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> 수산물공식품은 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당 無
수출 전 사전 준비	<ul style="list-style-type: none"> 싱가포르 식품 수입업체, 수입 전 무역업자 라이선스 취득 및 등록 필수 	싱가포르 수입신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> 식품청 허가, 수입신고, 고나세납부, 검사 및 검역 과정 이후 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> 수출신고 및 통관 시 수출신고서, 선하증권, 송장 등 제출 필요 	싱가포르 수입검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> 일반적으로 싱가포르로 수입되는 식품은 검사대상에 해당

■ 수입·유통업체 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> 싱가포르에서 수산물공식품의 절대적 수요는 높은 편이며 다양한 형태의 제품 유통 중 현지에서 인기 있는 생선가공식품은 주로 냉동, 건조, 훈제, 스낵 등 많은 현지 음식점에서 죽을 판매하고 있으며, 현지 소비자들에게도 친숙한 음식
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> 생선죽과 같은 수산물공식품은 식료품점이나 편의점 등을 통해 많이 구매 다만, 온라인 채널 동시 진출과 소셜미디어를 통한 홍보도 추천 건강상의 이점, 한국산 등을 강조한다면 현지에서 인기를 얻을 수 있을 것으로 예상





II. 시장규모

1. 싱가포르 수산가공식품 시장규모
2. 한국 수산가공식품 시장규모
3. 싱가포르 생선죽 수입규모
4. 싱가포르 생선죽 수입금액

1. 싱가포르 수산가공식품 시장규모

싱가포르 국가 일반 정보¹⁾

면적	719km ²
인구	545만 명
GDP	3,970억 달러
1인당 GDP	7만 2,795달러

▶ 2021년 싱가포르 수산가공식품 시장규모 약 1,291억 원

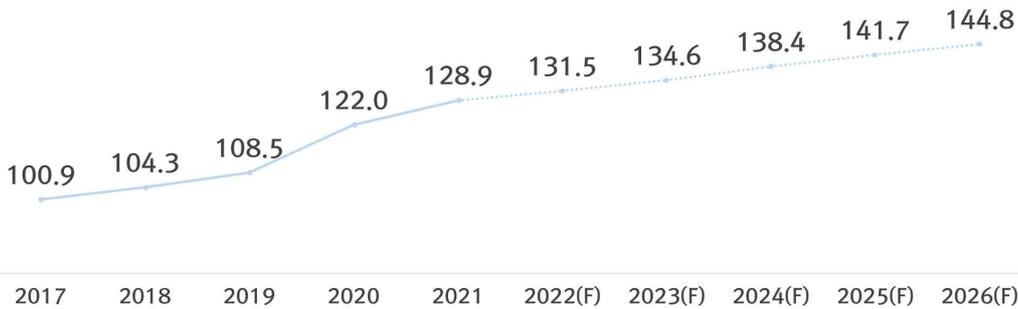
2021년 기준 싱가포르 수산가공식품(Processed Seafood) 시장규모는 약 1,291억 원으로 전년 대비 6%가량 증가함. 품목별 점유율은 냉동 수산가공식품(37%), 상온 수산가공식품(37%), 냉장 수산가공식품(25%) 순이며, 싱가포르 수산가공식품 시장규모는 지난 5년(2017-2021년)간 매년 증가하면서 연평균성장률 6%를 기록함

▶ 싱가포르 수프 시장, 코로나 19 확산 방지 조치에 반사 이익

2020년 코로나 19 확산방지조치의 영향으로 가공식품 판매가 증가하며, 한정적인 종류와 소금, 당, 지방 함량 우려로 감소세를 보이던 건조 및 상온 수프 판매도 급증함. 당해 싱가포르 소비자들은 ‘건조식품’(76%)에 이어 ‘통조림 및 보존식품’(67%), ‘냉동식품’(64%)을 사재기한 것으로 확인됨. 현지 소비자들이 많이 소비하는 수프 맛은 버섯 크림, 치킨 크림, 닭 순이었으며 해산물 맛 수프는 상위권을 차지하지 못함²⁾³⁾⁴⁾

[표 2.1] 싱가포르 ‘수산가공식품’ 시장규모⁵⁾

단위 : 백만 싱가포르 달러



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR ⁶⁾
수산가공식품	100.9	104.3	108.5	122.0	128.9	6%
(한화추정액)	(1,011억 원)	(1,045억 원)	(1,087억 원)	(1,222억 원)	(1,291억 원)	
분류	2022(F)	2023(F)	2024(F)	2025(F)	2026(F)	CAGR
수산가공식품	131.5	134.6	138.4	141.7	144.8	2%
(한화추정액)	(1,318억 원)	(1,349억 원)	(1,387억 원)	(1,420억 원)	(1,451억 원)	

자료: 유로모니터(Euromonitor)

1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2021
 2) 스태티스타(Statista), 「Leading goods purchased for stockpiling due to coronavirus (COVID-19) among respondents in Singapore in 2020」, 2020.05
 3) 유로모니터(Euromonitor), 「Cooking Ingredients and Meals in Singapore」, 2021.12
 4) 유로모니터(Euromonitor), 「Cooking Ingredients and Meals_Analysis by Flavour」, 2021.12
 5) 1싱가포르달러=1,001.92원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)
 6) 연평균성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 한국 수산가공식품 시장규모

▶ 2021년 한국 수산가공식품 시장규모 약 1.4조 원

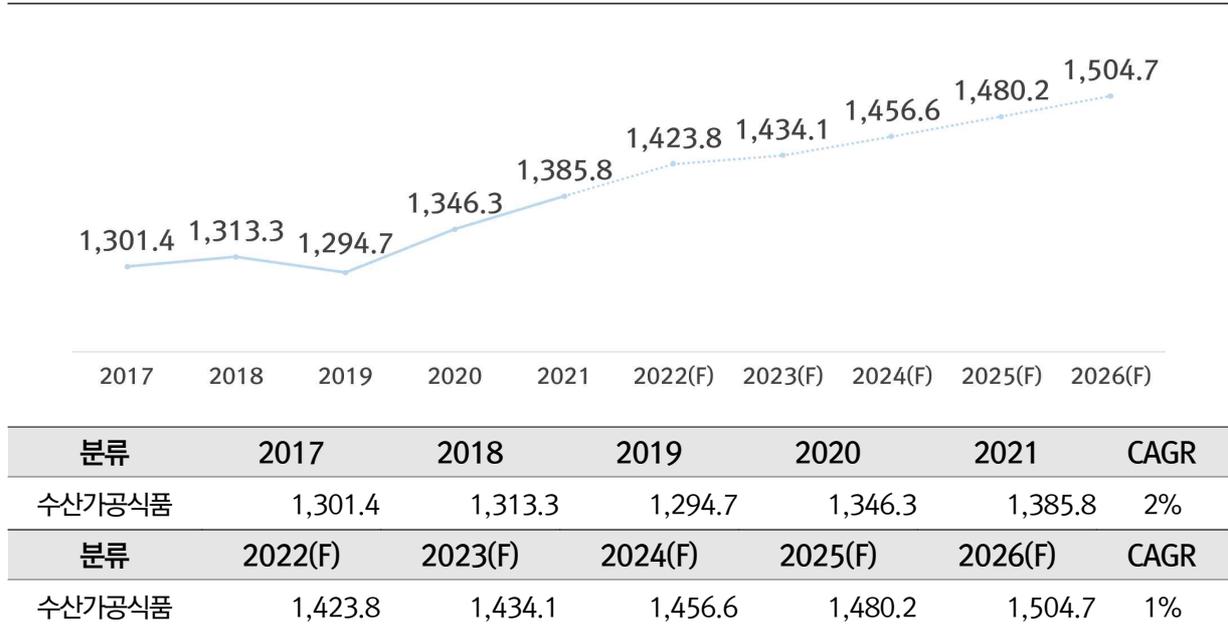
2021년 기준 한국 수산가공식품(Processed Seafood) 시장규모는 미국 시장의 약 15%에 해당하는 1조 4조 원으로 집계됨. 품목별로는 상온 수산가공식품(54%)이 과반을 차지했으며, 냉장 수산가공식품은 37%, 냉동 수산가공식품은 9%를 점유함. 지난 5년(2017-2021년) 중 전년 대비 시장규모가 위축된 2019년을 제외하고 매년 전년 대비 증가세를 보이며 해당 기간 연평균성장률 2%를 기록함

▶ 한국 수산가공식품 시장규모, 향후 완만한 성장 관측

한국 수산식품 산업 영역은 차츰 가공품에서 고차 가공품으로 확대되는 추세로, 최근에는 코로나 19 여파로 가정간편식(HMR) 외에도 밀키트 등 새로운 형태의 제품이 등장하고 있음. 또한, 한국 소비자들은 쉽게 섭취할 수 있는 제품, 간식 형태의 제품에 대해 점점 더 큰 관심을 보이고 있어 이에 대응하기 위한 제품 개발이 필요한 것으로 보임. 한국 수산가공식품 시장규모는 향후 5년(2022-2026년) 동안 연평균성장률 1%를 보이며, 2026년에 시장규모가 약 1.5조 원에 이를 것으로 전망됨⁷⁾

[표 2.2] 한국 ‘수산가공식품’ 시장규모

단위 : 십억 원



자료: 유로모니터(Euromonitor)

7) 한국수산경제, 「우리나라 수산가공산업 현황 분석」, 2020.11

3. 싱가포르 생선죽 수입규모

● 생선죽 HS CODE

해당 장에서 생선죽은 'HS CODE 2104.10'으로 분류됨
 HS CODE 제2104호의 품명은 '수프·브로드(broth)와 수프·브로드(broth)용 조제품, 균질화한 혼합 조제 식료품'임
 'HS CODE 2104.10-2000'의 품명은 '어류로 만든 것'임

▶ HS CODE 2104.10 싱가포르 對글로벌 수입액 약 366억 원

2021년 기준 HS CODE 2104.10의 싱가포르 對글로벌 수입액은 약 366억 원으로 집계됨. 최근 5년(2017-2021년)간 해당 품목의 싱가포르 對글로벌 수입액은 전년 대비 증감을 거듭하며 해당 기간 연평균 5%의 증가세를 보임

▶ HS CODE 2104.10 싱가포르 對한국 수입액 9위

2021년 기준 HS CODE 2104.10의 싱가포르 對한국 수입액은 약 10억 원으로 전체 수입액 기준 9위(점유율 약 3%)를 차지했으며, 지난 5년(2017-2021년)간 연평균 9% 성장함. HS CODE 2104.10 품목의 싱가포르 對글로벌 수입액 기준 1위는 말레이시아(약 2,250억 원), 2위는 일본(약 877억 원), 3위는 대만(약 726억 원) 순으로 확인됨

[표 2.3] 싱가포르 '생선죽' 수입규모(8)9)10)

단위 : 천 달러



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
싱가포르 對글로벌 수입액	20,726	21,774	23,716	22,715	25,517	5%
(한화추정액)	(297억 원)	(312억 원)	(340억 원)	(326억 원)	(366억 원)	
싱가포르 對한국 수입액	480	340	272	398	667	9%
(한화추정액)	(7억 원)	(5억 원)	(4억 원)	(6억 원)	(10억 원)	

자료 : ITC(International Trade Centre)

8) 자료: ITC(International Trade Centre)

9) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

10) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

4. 싱가포르 생선족 수입금액

▶ **싱가포르 HS CODE 2104.10, 1톤당 수입단가 약 398만 원**

2021년 기준 HS CODE 2104.10의 싱가포르 對글로벌 수입단가는 전년 대비 약 1% 하락한 398만 원으로 집계됨. 해당 품목의 수입단가는 최근 5년(2017-2021년) 동안 연평균 1% 하락함

▶ **싱가포르 HS CODE 2104.10 수입단가, 한국 10위**

2021년 기준 HS CODE 2104.10의 싱가포르 對한국 수입단가는 약 550만 원으로 글로벌 10위에 해당함. 지난 5년(2017-2021년) 동안 해당 품목의 싱가포르 對한국 수입량은 연평균 13% 증가한 반면 수입단가는 4% 하락한 것으로 집계됨. 해당 품목의 싱가포르 對글로벌 수입단가 순위는 1위 이탈리아(약 2,009만 원), 2위 홍콩(약 1,650만 원), 3위 뉴질랜드(약 1,490만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 싱가포르 '생선족' 단위당 수입금액¹¹⁾¹²⁾

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
싱가포르 對글로벌 수입금액	2,923	3,064	3,137	2,788	2,773	-1%
(한화추정액)	(419만 원)	(440만 원)	(450만 원)	(400만 원)	(398만 원)	
싱가포르 對글로벌 수입량	7,091	7,107	7,560	8,146	9,202	7%
싱가포르 對한국 수입금액	4,571	4,359	3,676	3,755	3,833	-4%
(한화추정액)	(656만 원)	(625만 원)	(527만 원)	(539만 원)	(550만 원)	
싱가포르 對한국 수입량	105	78	74	106	174	13%

자료 : ITC(International Trade Centre)

11) 자료: ITC(International Trade Centre)

12) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨



III. 시장트렌드

1. 싱가포르 수산물 시장 주요 이슈
2. 싱가포르 소비자의 수입 수산물 및 죽에 관한 인식
3. 싱가포르 수산물 소비 습관
4. 싱가포르의 대표 수산물 음식 및 생선죽

1. 싱가포르 수산물 시장 주요 이슈

▶ 싱가포르 1인당 수산물 소비량, 세계 평균보다 높아

싱가포르는 대표적인 수산물 친화 국가 중 하나로, 2021년 기준 1인당 연간 세계 수산물 소비량 평균인 19-20kg를 넘어선 22kg을 소비했으며, 이전의 소비량도 매년 20kg을 웃도는 수준이었음. 가공 수산물은 2021년 총 10,600톤을 소비했으며 그중에서도 상온 보관, 냉장 및 냉동 수산물은 각각 4,400톤, 2,400톤, 그리고 3,900톤을 소비한 것으로 나타남. 종류별로 살펴보면 생선 대비 수산가공식품을 비교적 적게 섭취하는 것으로 나타남

▶ 싱가포르, 식량 자급률 10% 내외

싱가포르는 전체 식품 소비의 약 90%를 수입하고 있으며, 수산물 또한 자급률이 10%를 넘지 않아 대부분 수입산에 의존함. 싱가포르 수산물 자급률은 2018년에는 6%, 2019년에는 8% 수준이었음. 이에 국가 차원에서 식량 안보에 더욱 관심을 기울이고 있으며 이에 수입 상대국의 다양화와 같은 공급망 안정 및 확대 정책을 추진 중임. 일례로 2020년 사우디아라비아로부터 냉동 새우를 처음으로 수입하기도 함. 수입 식품 총량은 코로나 19 이후 감소하고 있는데, 이는 싱가포르 거주 인구 감소 비율과 비슷한 정도인 것으로 나타남. 2021년 기준 수산물 수입규모는 13만 3,400톤이었으며, 수입 상위 3개국은 말레이시아와 인도네시아, 베트남으로, 각각 25%, 17%, 15% 비율이었음. 싱가포르 거주 인구 감소 추세는 2021년 이후로도 지속될 것으로 전망됨¹³⁾¹⁴⁾

[표 3.1] 싱가포르 수산물 수급

구분	단위 : 톤				
	2017	2018	2019	2020	2021
수입량	116,351	121,206	125,403	128,508	123,799
수출량	17,544	18,321	17,160	17,556	18,634
생산량	6,498	6,502	6,753	4,923	5,246

자료: 싱가포르 통계청

13) 싱가포르 식품청(SFA), 「Singapore Food Statistics 2021」, 2022.04

14) 유로모니터(Euromonitor), 「Processed Meat, Seafood and Alternatives to Meat in Singapore」, 2022.02

2. 싱가포르 소비자의 수입 수산물 및 죽에 관한 인식

▶ 싱가포르 소비자, 한국 음식 대비 수산물은 생소

싱가포르 소비자는 한류의 영향을 받아 한국 음식 자체에 대한 인지도나 경험은 대중화된 편이나, 이에 비해 한국산 수산물에 대한 인지도는 낮은 편이었고, 산낙지나 해물파전, 김 등의 일부 수산물만 인지하고 있었음. 싱가포르 현지 전문가에 따르면 한국산 수산물 중 수출 유망 품목으로 호텔이나 고급 레스토랑에 초밥용 선어 및 신선 제품 수요를 충족시킬 수 있는 신선 넙치나 굴 등을 꼽았으며 평소에는 식사를 간단하게 해결하는 경향이 있어 편의점에서 스낵처럼 간편하게 구매할 수 있는 스낵김이나 어묵도 유망한 품목으로 기대됨

▶ 싱가포르 레디밀 및 생선죽 관련 인식

거주 인구의 대다수가 대도시에서 거주하며 시간이 촉박한 현대사회의 라이프스타일을 보이는 싱가포르에서는 레디밀(Ready Meal¹⁵⁾)의 종류가 매우 다양하고 소비자들도 자주 접할 수 있는 품목임. 특히, 코로나 19 이후 집에서 보내는 시간이 증가하면서 밀키트(Meal Kit) 제품이나 냉동 레디밀 구독 서비스 등이 성장세를 보이고 있음. 다만, 상온 보관 레디밀 제품은 건강에 좋지 않을 것이라는 인식으로 인해 수요 급격히 감소함. 죽은 간편하게 식사를 해결할 수 있는 음식인 만큼 크고 작은 규모의 죽 전문 식당이나 일반 제품이 다수 확인되며, 중국 차오저우의 수산물 죽 등 다양한 종류의 생선죽이 대중화되어 있음¹⁶⁾¹⁷⁾

[표 3.2] 싱가포르 레디밀 소매판매액

단위 : 100만 싱가포르달러

구분	2017	2018	2019	2020	2021
전체	49.5	48.5	47.5	53.2	50.2
냉동	2.7	2.8	3.0	3.6	3.9
냉장	2.4	2.5	2.7	3.2	3.4
상온 보관	38.7	37.3	35.8	39.4	36.1

자료: 유로모니터(Euromonitor)

15) 흔히 레토르트 식품으로 불리는 식품 카테고리를 총칭하는 것으로, 크게 상온 보관과 냉장, 냉동 세 가지 종류로 분류 가능

16) KMI 한국해양수산개발원 해외시장분석센터, 「싱가포르 현장리포트」, 2019.10

3. 싱가포르 수산물 소비 습관

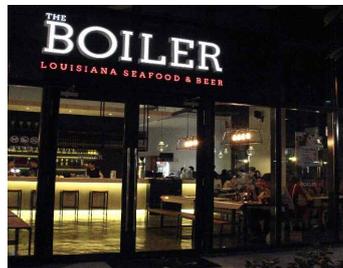
▶ 싱가포르 소비자들의 일반적인 수산물 소비 행태

싱가포르에서 음식은 문화의 핵심으로 평가받고 있으며, 관광 산업과 더불어 레스토랑이나 호텔 등 음식 산업 또한 크게 발달함. 특히 수산물의 경우, 싱가포르의 연간 1인 수산물 수입액은 세계 최고 수준으로, 수산물 자체에 대한 수요가 매우 높은 편임. 또한, 평균 소득 수준이 높으며 관광객 대상 고가 수산물 시장이 활성화되어 있어 고급 수산물에 대한 선호도 상당히 높은 수준임. 주요 수입 품목 또한 새우, 게, 연어, 이빨고기, 전복, 가리비, 상어 등으로 고가 수산물의 대표 수입국이라 볼 수 있음. 현지 소비자들은 주로 일식당이나 중식당, 혹은 현지의 수산물 레스토랑에서 수산물 요리를 섭취하는데, 점보씨푸드(JUMBO Seafood)나 피쉬앤코(Fish&co)와 같은 현지 수산물 레스토랑에서는 주로 갑각류 품목을 취급하며, 싱가포르 대표 수산물 음식이기도 한 ‘칠리크랩’이 대표 메뉴임

▶ 싱가포르의 가공 수산물 관련 소비 습관

글로벌 식품 트렌드로 주목받고 있는 지속가능한 생산 및 식품 소비는 싱가포르에서도 예외가 아닌 것으로 보임. 일례로 식물 기반의 레디밀 제조사는 싱가포르의 대표 편의점인 세븐일레븐에 진출함. 이외에도 건강 의식 향상으로 보관 기간은 짧더라도 좀 더 신선하고 영양 성분이 좋은 제품에 대한 수요가 증가하고 있으며, 이에 전통적인 레디밀과 수프 브랜드 제품 대신 규모가 작은 브랜드의 시장 점유율 또한 함께 증가하고 있는 추세임. 이외에도 싱가포르 가공식품에서 할랄 인증은 소비자의 신뢰를 얻는데 매우 중요한 요소로 여겨지고 있으며, 지속가능 어획 인증 마크도 최근 소비 요인 중 하나로 자리잡고 있음 18)19)20)

[그림 3.1] 싱가포르 대표 수산물 레스토랑



자료: 점보씨푸드(JUMBO Seafood), 더보일러(The BOILER), 롱비치(Long Beach)

17) 유로모니터(Euromonitor), 「Ready Meals in Singapore」, 2022.02

4. 싱가포르의 대표 수산물 음식 및 생선죽

▶ 대표적인 싱가포르 수산물 음식

평소 다양한 수산물 음식을 즐기는 싱가포르의 대표적인 수산물 음식은 갑각류를 이용한 요리로, 그중에서도 칠리크랩이나 블랙페퍼크랩이 유명함. 칠리크랩은 토마토소스 및 고추, 생강 등을 게와 함께 튀기듯 볶은 음식이고 블랙페퍼크랩은 후추와 마늘, 굴소스를 게와 함께 튀기듯 볶은 음식임. 이외에도 매운 향신료/소스인 삼발(Sambal)을 바른 구운 가오리나 매운 생선 머리 커리 등이 있음

▶ 싱가포르의 대표적인 생선죽

죽은 간편한 식사를 추구하는 현대인들의 생활 습관에도, 전통적인 아시안 식사를 추구하는 중장년층의 식습관에도 모두 알맞은 음식으로, 싱가포르 소비자들의 생활 속에서 흔하게 접할 수 있는 음식임. 일반적으로 현지에서 섭취하는 죽은 재료가 쌀만 들어갔거나 닭고기 혹은 돼지고기를 첨가하거나, 파배기와 함께 즐길 수 있음. 수산물죽도 흔한 편으로, 식당에서 판매하는 수산물죽은 크게 국물이 가득하고 건더기가 큰 수프의 형태나 미음에 향신료와 생선이 함께 첨가된 두 가지 종류로 구분할 수 있음. 생선죽에 넣는 생선은 상어나 환살 생선이고, 건더기만 한 번에 떠먹을 수 있는 크기로 자르거나 얇고 길게 자른 형태로 제공됨. 죽에 첨가하는 조미료 중에서는 피쉬스톡과 피쉬소스가 흔하게 사용됨 21)22)23)24)

[그림 3.2] 싱가포르의 대표적인 수산물 음식 및 생선죽



자료: 트래벨피쉬(Travel Fish), 미쉐린(Michelin)

18) 유로모니터(Euromonitor), 「Soup in Singapore」, 2022.02
 19) 더피쉬사이트(The Fish Site), 「Dominant trends in the emerging alt-seafood market: focus on Asia」, 2022.09
 20) 세계자연기금(WWF), 「Transforming Seafood Consumption in Singapore」, 2021.11
 21) 테이스트아틀라스(taste atlas), 「7 Most Popular Singaporean Seafood Dishes」, 2021.01
 22) 미쉐린(Michelin), 「First Look: Mui Kee Congee Singapore」, 2018.03
 23) 세트루이(Sethlui), 「18 porridges in Singapore that deserve the congee-niality award」, 2021.07
 24) 트로피카클럽매거진(Tropika Club Magazine), 「Top 10 Best Congee in Singapore」, 2022.03



IV. 유통채널

1. 싱가포르 생선죽 유통채널 비교
2. 싱가포르 생선죽 유통채널 특징
3. 싱가포르 생선죽 B2C 유통채널

1. 싱가포르 생선죽 유통채널 비교

▶ 싱가포르 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 점유율 75.9% 차지

2021년 기준 싱가포르 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품’ 유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’의 점유율이 75.9%를 차지하며 조사 채널 중 가장 높은 비중을 보인 것으로 나타남. 한국 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 점유율은 57.0%로 싱가포르와 약 19%p의 차이를 보임. ‘아시안마트/한인마트’와 ‘수산물 전문점’을 포괄하는 ‘개인 및 기타 식료품점’ 채널 또한 싱가포르 조사 품목 유통의 18.7%를 점유하여 한국(4.1%) 대비 약 15%p 높은 것으로 조사됨. 반면, ‘온라인’을 통한 해당 품목의 유통은 싱가포르(2.4%) 대비 한국(18.8%)에서 더 활발히 진행됨

[표 4.1] 싱가포르 생선죽 소매유통채널 점유율



싱가포르 및 한국 소매유통채널 점유율²⁵⁾²⁶⁾ 비교²⁷⁾

싱가포르	유형	한국
75.9%	하이퍼마켓/슈퍼마켓	57.0%
18.7%	개인 및 기타 식료품점 ²⁸⁾	4.1%
3.1%	편의점 ²⁹⁾	10.4%
2.4%	온라인	18.8%
0.0%	음식/음료/담배 전문점	4.5%
0.0%	혼합 소매업체	5.0%

자료: 유로모니터(Euromonitor)

25) 2021년 기준, 싱가포르 및 한국 ‘가공육, 수산가공품 및 육류대체품(Processed meat, seafood and alternatives to meat)’의 소매유통채널 점유율임

26) ‘생선죽’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

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

28) 본 보고서에서 ‘개인 및 기타 식료품점’은 ‘아시안마트/한인마트’ 및 ‘수산물 전문점’을 포괄함

29) 본 보고서에서 ‘편의점’은 ‘주유소매점’을 포괄함

2. 싱가포르 생선족 유통채널 특징

1) 하이퍼마켓/슈퍼마켓

▶ 싱가포르 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체, 엔티유씨페어프라이스

싱가포르 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체 엔티유씨페어프라이스는 2021년 싱가포르 하이퍼마켓/슈퍼마켓 매출액 60억 3,650만 싱가포르달러(약 6조 481억 원³⁰⁾)의 51.3%를 점유하였으며, 쉹시옹그룹(Sheng Siong Group)은 전체 매출액의 21.9%를 차지함

▶ 싱가포르 하이퍼마켓, 신선식품 판매가 주요 성공 요인³¹⁾

코로나 19 이후 싱가포르 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업계에서는 배달 또는 셔틀 버스 운행과 같은 서비스가 증가함. 또한, 하이퍼마켓은 해산물을 비롯한 신선식품을 대량으로 구매하고 다양한 수입 식품을 접할 수 있다는 점이 강점으로 꼽힘. 한국 수산가공식품 중에서도 김이 한류 열풍으로 큰 인기를 끌고 있음

[표 4.2] 싱가포르 주요 하이퍼마켓/슈퍼마켓 업체

순번	기업명	하이퍼마켓/슈퍼마켓 매출액 점유(*21) ³²⁾	산하 주요 브랜드
1	엔티유씨페어프라이스 (NTUC FairPrice)	51.3%	페어프라이스(FairPrice), 페어프라이스파이니스트(FairPrice Finest), 페어프라이스엑스트라(Fairprice Xtra)
2	셹시옹그룹 (Sheng Siong Group)	21.9%	셹시옹 (Sheng Siong)
3	디에프아이리테일그룹 (DFI Retail Group)	18.9%	자이언트(Giant), 콜드스토리지(Cold Storage), 마켓플레이스바이제이슨스 (Market Place by Jasons)
4	프라임슈퍼마켓 (Prime Supermarket)	2.1%	프라임 (Prime)
5	유스타즈 (U Stars)	1.3%	유스타즈슈퍼마켓 (U Stars Supermarket)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

30) 1싱가포르달러=1,001.92원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

31) 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in Singapore Country Report」, 2022.02

32) 싱가포르 하이퍼마켓/슈퍼마켓 점유율 부문 상위 5개 기업

2) 아시안마트/한인마트

▶ **싱가포르 주요 아시안마트/한인마트, 돈돈돈키 및 이마트**

싱가포르 현지 주요 아시안마트/한인마트 업체에는 돈돈돈키(DON DON DONKI)와 이마트(Lee Mart)가 있음. 돈돈돈키는 일본계 아시안마트로 2021년 기준 싱가포르 전역에 12개의 매장을 보유하고 있으며, 이마트는 한인마트로 4개 매장을 운영 중임. 대다수 아시안마트/한인마트 또한 기타 소매 유통채널과 마찬가지로 배송 서비스를 제공하고 있음

[표 4.3] 싱가포르 주요 아시안마트/한인마트

순번	기업명	설립연도	매장 수('21)	홈페이지
1	돈돈돈키 (DON DON DONKI)	2017년	12개	dondondonki.com/sg
2	이마트 (Lee Mart)	2009년	4개	leemart.sg
3	솔마트 (Solmart)	2002년	4개	solmart.com.sg
4	메이디야 (Meidi-Ya)	1980년	2개	meidi-ya.com.sg

자료: 기업 홈페이지

3) 편의점

▶ **싱가포르 주요 편의점 업체, 세븐앤아이홀딩스**

싱가포르의 주요 편의점 업체 세븐앤아이홀딩스(Seven & I Holdings)는 2021년 싱가포르 편의점 전체 매출액 63억 4,600만 싱가포르달러(약 6조 3,852억 원)의 71.3%를 점유했으며, 엔티유씨페어프라이스(NTUC FairPrice)는 2021년 전체 매출액의 15.1%를 점유함

▶ **공격적인 리워드 및 멤버십 프로그램 운영으로 충성고객 육성³³⁾**

2020년 코로나 19로 인해 소비자들이 집에 머무는 시간이 길어지면서 간편하게 조리 가능한 HMR 제품을 다수 취급하고 거주지 가까이 위치한 편의점을 더 자주 이용하게 되며 전년 대비 13.5% 성장함. 다만, 이러한 성장세는 2021년에 예년 수준으로 돌아갔으나, HMR 및 즉석식품의 종류는 계속해서 확대하고 있는 추세임. 또한, 일본식 가공식품에 대한 수요가 높아지며 관련 제품군을 확대하고 있음. 싱가포르의 대표적인 편의점 브랜드인 세븐일레븐(7-Eleven)과 치어스(Cheers)는 수입 식품을 다수 제공하는 프리미엄 브랜드로 포지셔닝하고 있으며, 리워드 및 멤버십 프로그램의 효과가 높아 각종 이커머스 브랜드나 스포츠 브랜드 등 다양한 업체와 함께 프로모션을 진행하고 있음

[표 4.4] 싱가포르 주요 편의점 업체

순번	기업명	편의점 매출액 점유('21) ³⁴⁾	산하 주요 브랜드
1	세븐앤아이홀딩스 (Seven & I Holdings)	71.3%	세븐일레븐(7-Eleven)
2	엔티유씨페어프라이스 (NTUC FairPrice)	15.1%	치어스(Cheers), 페어프라이스익스프레스(FairPrice Xpress)
3	로얄더치셸 (Royal Dutch Shell)	5.1%	셸셀렉트(Shell Select)
4	하오코퍼레이션 (HAO Corp.)	3.8%	하오마트(HAO Mart)
5	싱가포르페트롤륨 (Singapore Petroleum)	2.7%	초이시즈(Choices)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

33) 유로모니터(Euromonitor), 「Convenience Stores in Singapore Country Report」, 2022.02

34) 싱가포르 편의점 점유율 부문 상위 5개 기업

4) 온라인

▶ **싱가포르 주요 온라인 유통채널, 씨 및 알리바바그룹**

싱가포르의 주요 온라인 유통업체 씨(Sea)는 2021년 싱가포르 온라인 유통채널 전체 매출액 53억 7,780만 싱가포르달러(약 5조 3,881억 원) 중 18.0%를 점유하였으며, 알리바바그룹(Alibaba Group)은 2021년 전체 매출액의 15.1%를 점유함

▶ **싱가포르 온라인 유통채널, 코로나 19 이후의 변화³⁵⁾³⁶⁾**

싱가포르는 크로스보더 거래를 위한 디지털 화폐 유통에 나설 정도로 동남아 지역 이커머스의 중심지라고 할 수 있음. 그럼에도 코로나 19 이후 2020년과 2021년 각각 전년 대비 53.71%, 17.57% 성장하였으며, 식료품 온라인 유통은 2020년에 전년 대비 76.67% 성장함. 소비자들이 온라인에서 판매되고 있는 제품을 신뢰할 수 있는 브랜드 공식 상점 등을 운영하는 것이 큰 도움이 되었으며, 여행 제한으로 인해 해외 식품을 구매하는 빈도가 늘어난 것으로 보임. 온라인에서 제품을 판매 중인 브랜드 중 다수가 포장재 등을 중심으로 환경친화적인 소재로 변경 중이며, 지역 생산 식품으로 만든 팬트리 스테이플 구독 서비스 등을 운영하고 있음

[표 4.5] 싱가포르 주요 온라인 유통채널

순번	기업명	온라인 유통채널 매출액 점유('21) ³⁷⁾	산하 주요 브랜드
1	씨 (Sea)	18.0%	쇼피(Shopee)
2	알리바바그룹 (Alibaba Group)	15.1%	라자다(Lazada), 레드마트(RedMart)
3	아마존닷컴 (Amazon.com)	12.1%	아마존(Amazon)
4	엔티유씨페어프라이스 (NTUC FairPrice)	8.8%	엔티유씨페어프라이스(NTUC FairPrice)
5	지오시스그룹 (Giosis Group)	8.6%	큐텐(Qoo10)

자료: 유로모니터(Euromonitor)

35) 유로모니터(Euromonitor), 「E-Commerce in Singapore Country Report」, 2022.02

36) 유로모니터(Euromonitor), 「Food and Drink E-Commerce in Singapore Country Report」, 2022.02

37) 싱가포르 온라인 유통채널 점유율 부문 상위 5개 기업

3. 싱가포르 생선죽 B2C 유통채널 ① 페어프라이스

기업 기본 정보	기업명	페어프라이스(FairPrice)		
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	www.fairprice.com.sg		
	위치	싱가포르 주쿤(Joo Koon) #13-01 (본사)		
	규모	매출액('20)	약 41억 3,553만 싱가포르달러(약 4조 1,435억 원)	
		기타 규모	• 매장 수('21): 약 230개 ³⁸⁾	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1973년 설립됨 • 2020년 비자(Visa)와 협업하여 인공지능 기반의 무인 매장 개점 • 자사 온라인몰인 페어프라이스온(FairPrice On)을 통해 주문 시 온디맨드딜리버리(On-Demand Delivery) 서비스 제공 			
매장정보	입점가능품목	• 신선식품, 건조과일, 면류, 캔디류, 빵류, 음료류, 주류, 즉석식품, 소스류 등		
	선호제품	• 가격 경쟁력이 있는 제품		
	매장 전경			
협력방법	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 공급자 포털을 통한 등록 (spe.fairprice.com.sg/supreg/home.action) <ul style="list-style-type: none"> - 'Register Now' 클릭 - 공급자 포털 내 정보 기입 후 제출 - 포털 기입 정보 (기업명, 기업 주소, 영역별 담당자 연락처(경영, 재무, 물류 등)) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +65-6275-6073 - 이메일: fpsupport@pracbiz.com / eprocbriefing@fairprice.com.sg 		

자료: 페어프라이스(FairPrice), 한국농수산물유통공사(aT)
 사진 자료: 페어프라이스(FairPrice)

38) 엔티유씨페어프라이스(NTUC Fairprice)가 운영 중인 여섯 브랜드의 매장 수 총합임

3. 싱가포르 생선족 B2C 유통채널 ② 마켓플레이스바이제이슨스

기업 기본 정보	기업명	마켓플레이스바이제이슨스 (Market Place by Jasons)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.marketplacebyjasons.com	
	위치	싱가포르 21 탬파인(Tampines) (본사)	
	규모	매출액('20)	약 160억 5,100만 달러(약 23조 300억 원 ³⁹⁾) ⁴⁰⁾
		기타 규모	• 매장 수('21): 41개
기업 요약		<ul style="list-style-type: none"> 프리미엄 신선식품 등 중고가의 제품을 전문적으로 취급하는 콜드스토리지(Cold Storage) 산하 브랜드로 운영 콜드스토리지 산하의 또 다른 브랜드인 제이슨스델리(Jasons Deli)와 함께 싱가포르 내 부유층 및 외국인을 타겟으로 수입 식품을 주로 유통함 온라인몰을 통해 수산식품을 비롯한 각종 신선식품 배달 서비스 진행 중 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> 곡물류, 음료류, 신선식품, 주류, 즉석식품, 소스류, 유제품, 냉동식품 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> 신선식품, 즉석식품, 수입식품, 고급식품 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호, 이메일 등) ② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등) 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +65-1800-8918-100 - 이메일: custsvc@coldstorage.com.sg 	

자료: 콜드스토리지(Cold Storage), 마켓플레이스바이제이슨스(Market Place by Jasons)
 사진 자료: 마켓플레이스바이제이슨스(Market Place by Jasons), 콜드스토리지(Cold Storage)

3. 싱가포르 생선죽 B2C 유통채널 ③ 솔마트

기업 기본 정보	기업명	솔마트(Solmart)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.solmart.com.sg	
	위치	싱가포르	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 4개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2002년 설립, 한국 제품 및 한국 김치 등 한국 식품 전문 판매 업체 • 한국에서 1~4주 간격으로 제품을 수입하여 판매 진행 중 • 온라인물 주문 시 배송 서비스 제공 중 	

매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 차(茶)류, 간편식품, 스낵류, 유제품, 육류, 해산물, 냉동식품 등
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 한국 제품
	매장 전경	 

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +65-6467-4028 - 팩스: +65-6463-3509 - 이메일: solmart.info@gmail.com
-------------	---------------------	---

자료: 솔마트(Solmart)

사진 자료: 솔마트(Solmart)

39) 1달러=1,434.80원(2022.10.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

40) 데어리팜인터내셔널(Dairy Farm International) 2020년 통합 매출액 중 식품품 유통 부문 점유율을 기준으로 계산한 결과임

3. 싱가포르 생선죽 B2C 유통채널 ④ 돈돈돈키

기업 기본 정보	기업명	돈돈돈키(Don Don Donki)		
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	www.dondondonki.sg		
	위치	싱가포르 마리나블러바드(본점)		
	규모	매출액('18)		약 2억 7,005만 달러(약 3,875억 원)
		기타 규모		• 매장 수('21): 12개
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 일본 유통업체 팬퍼시픽인터내셔널홀딩스(PPIH)의 동남아 타겟 유통 체인, 싱가포르, 태국, 홍콩 등에서 매장 운영 중 • 매장 내 푸드코트에서 다양한 일본 음식 서비스 운영 중 			

매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 스낵류, 조리식품, 소스류, 즉석식품, 신선식품, 생활용품, 문구류, 잡화류 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 일본산 제품, 저렴한 제품, 젊은 소비자를 대상으로 한 제품 	
	매장 전경		

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 상단 'Help' 클릭 - 'Contact' 클릭 후 필요한 정보 기입하여 제출 - 홈페이지 기입 정보 (담당자명, 이메일 주소 등) • 이메일을 통한 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: support.sg@dondondonki.com (싱가포르 본사) • 팬퍼시픽인터내셔널홀딩스(PPIH)의 타 자회사에서 제품의 수입, 수출 통괄 <ul style="list-style-type: none"> - 기업명: 팬퍼시픽인터내셔널트레이딩(Pan Pacific International Trading) - 전화번호: +81-3-3271-1120
-------------	---------------------	---

자료: 돈돈돈키(Don Don Donki)

사진 자료: 돈돈돈키(Don Don Donki)

3. 싱가포르 생선죽 B2C 유통채널 ⑤ 세븐일레븐

기업 기본 정보	기업명	세븐일레븐(7-Eleven)			
	기업구분	편의점			
	홈페이지	7-eleven.com.sg			
	위치	싱가포르(Singapore)			
	규모	매출액('21)	약 238억 4,000만 달러(약 34조 3,506억 원)		
		기타 규모	• 매장 수('20): 411개		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1983년 어퍼창이로드(Upper Changi Rd.) 지역에 싱가포르 내 첫 매장 개점 • 2022년 새해 맞이 주류 이벤트 중 한국산 주류(추가 소주) 패밀리 팩 판매 				
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 밀키트나 즉석조리가 가능한 즉석 식품, 스낵류, 음료류, 위생용품, 화장품 등 			
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 즉석 식품, 가격 경쟁력이 있는 제품 			
	매장 전경	 			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 이메일을 통한 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일[CS]: Emali.Us@DFIretailgroup.com - 이메일[DFI]: DFIcontactus@DFIretailgroup.com - 이메일[싱가포르 세븐일레븐]: pr@7-eleven.com.sg 			

자료: 세븐일레븐(7-Eleven) 싱가포르, 세븐일레븐(7-Eleven)

사진 자료: 세븐일레븐(7-Eleven) 싱가포르, 인사이드리테일아시아(Inside Retail Asia), 아시아원(AsiaOne)

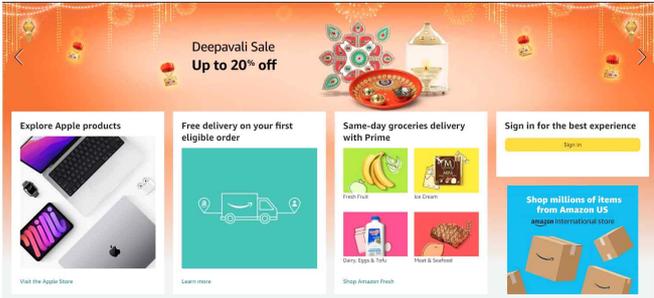
3. 싱가포르 생선죽 B2C 유통채널 ⑥ 하오마트

기업 기본 정보	기업명	하오마트(HAO Mart)	
	기업구분	편의점	
	홈페이지	haomart.com.sg	
	위치	싱가포르(Singapore)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('21): 47개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2016년 설립됨 • 싱가포르인 대다수가 거주하는 HDB(Housing and Development Board) 블록 내에 입점하고 있으며, 24시간 운영 정책을 실시 중이고, '슈퍼 미니 마트'라는 기치 아래 약간 더 넓은 공간과 일반 편의점 보다 더 많은 품목의 제품을 제공 중임 • 이외에도 무슬림을 위한 할랄 음식만을 취급하는 하오할랄허브(HAO Halal Hub), 수입 식료품을 주로 취급하는 하오엑셀LEN테(HAO Eccellente) 등의 다양한 브랜드를 운영함 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 즉석식품, 냉동식품, 주류, 스낵류, 생활용품, 전자기기, 잡화류 등 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 가격 경쟁력이 있는 제품 	
	매장 전경		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 이메일을 통한 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 카탈로그를 포함하여 하오마트 구매부서로 이메일 발신 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: hao-buyers@haomart.com.sg 	

자료: 하오마트(HAO Mart)

사진 자료: 하오마트(HAO Mart)

3. 싱가포르 생선족 B2C 유통채널 ⑦ 아마존

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	www.amazon.sg		
	규모	매출액('21)	4,698억 2,200만 달러(약 674조 1,006억 원)	
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 600만 회	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1994년 설립됨 • 아마존의 동남아 거점 지역으로 작동 중 • 동남아 지역 내 해외판매 및 풀필먼트 센터 운영 등 물류의 핵심 			
매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	해외판매 가능	
		운영 방식	온라인마켓	
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색	
주요 프로모션 정보				
	기프트 카드 제공, 휴일 기간 특별 할인, 은행 및 카드사 제휴 등 다양한 프로모션 상시 제공			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 및 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 하단 'Sell on Amazon' 클릭 후 'Start Selling' 클릭 - 아마존 싱가포르 웹사이트 회원가입 혹은 로그인 - 등록 시 필요한 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일 등) ② 결제 정보 (신용카드 정보) ③ 공급 제품 정보 (UPC/EAN 보유 여부, 제품 종류, 예상 매출액, 판매 입고량 등) - 다음 주소에서 문의사항 입력 가능 (sell.amazon.com.sg/contact-us) • 평가 기준 <ul style="list-style-type: none"> - 아마존 행동강령 준수 - 아마존 PB 브랜드 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증 		

자료: 아마존(Amazon) 싱가포르, 시밀러웹(SimilarWeb), 이커머스디비(ecommerceDB)

사진 자료: 아마존(Amazon) 싱가포르

3. 싱가포르 생선죽 B2C 유통채널 ⑧ 쇼피

기업 기본 정보	기업명	쇼피(Shopee)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	www.shopee.sg		
	규모	매출액('21)	99억 5,520만 달러(약 14조 2,837억 원)	
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 1,180만 회	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 2015년 싱가포르에서 설립됨 • 시밀러웹(Similarweb) 기준 싱가포르 내 이커머스 사이트 중 1위 • 현재 동남아 지역의 대표 이커머스 서비스 제공자임 		
매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	일부 국가 가능	
		운영 방식	온라인마켓	
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색	
주요 프로모션 정보				
	식품업체인과의 파트너십, 휴일 기간 특별 할인, 은행 및 카드사 제휴 등의 프로모션 상시 제공			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 왼쪽 상단 'Sell on Shopee' 클릭 - 하단의 'Sign up as a Shopee Mall Seller' 클릭 - 등록 시 필요한 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보 (이름, 연락처, 주소, 우편번호, 회사 홈페이지, 제품 카테고리, 브랜드 로고, 온라인 판매 경험 등) ② 싱가포르 사업 허가서 ACRA(Accounting and Corporate Regulatory Authority) ③ 허가서 (Letter of Authorization) • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +65-6206-6610 		

자료: 쇼피(Shopee) 싱가포르, 시밀러웹(SimilarWeb)

사진 자료: 쇼피(Shopee) 싱가포르



V. 진입장벽

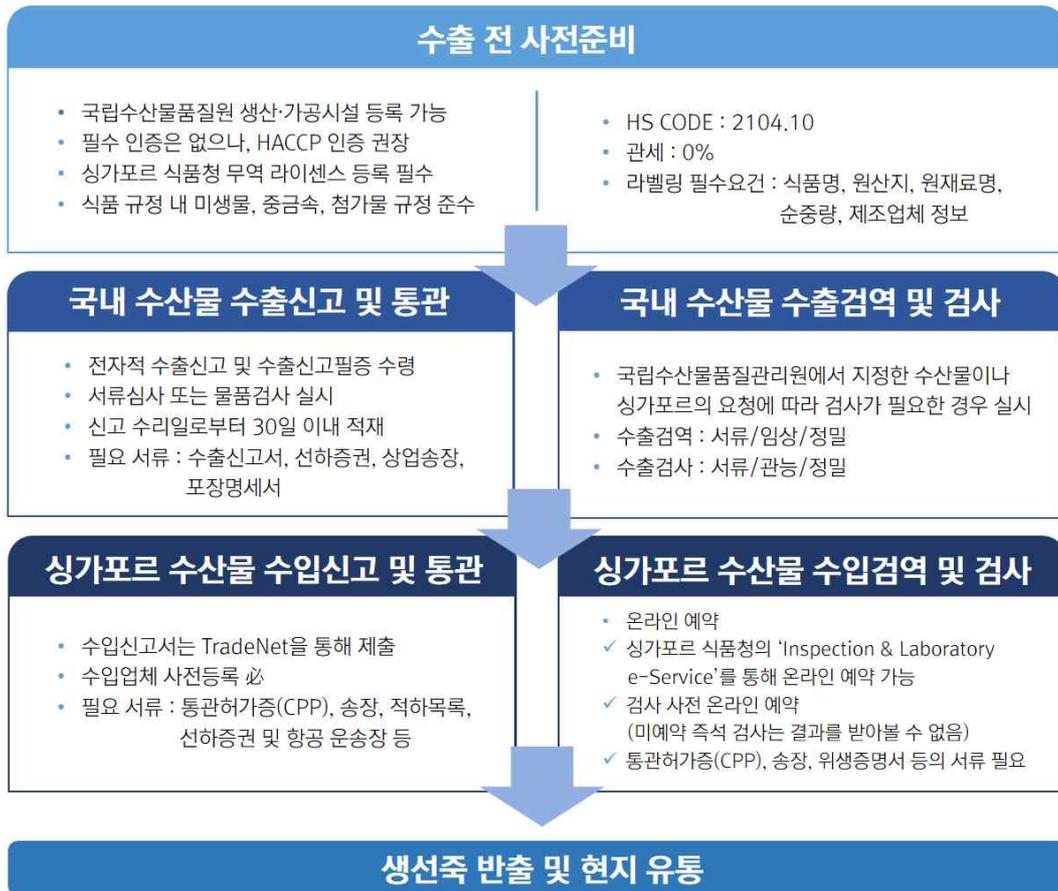
1. 생선죽 통관 및 검역 절차
2. 생선죽 수출 전 사전 준비
3. 생선죽 국내 수출 신고 및 통관
4. 생선죽 국내 수출 검역 및 검사
5. 생선죽 싱가포르 수입 신고 및 통관
6. 생선죽 싱가포르 수입 검역 및 검사

1. 생선죽 통관 검역 및 절차⁴¹⁾

▶ 싱가포르 생선죽 수출 시 통관 절차별 참고사항

싱가포르의 식품 통관 관련 기관에는 대표적으로 싱가포르 식품청(SFA, Singapore Food Agency), 싱가포르 관세청(Singapore Customs) 등이 있음. 싱가포르 식품청의 HS CODE 기반 수입식품 분류 기준을 통해 수입 가능 여부를 확인해야 하며, 수입업체 무역업자 라이선스 등록이 필수임. 싱가포르는 주류, 담배, 자동차, 석유 제품을 제외한 모든 수입품에 대하여 관세를 부과하지 않으나, 싱가포르로 수입되는 모든 상품에 대해 상품 및 서비스 세금(GST, Goods&Service Tax)을 부과하며 현재 GST 세율은 7%임. 수입신고 및 수입검사까지 완료되면 현지 반출 및 유통이 가능함

[표 5.1] 싱가포르 생선죽 통관 검역 절차⁴²⁾



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 싱가포르 식품청(SFA), 싱가포르 관세청

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

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

2. 생선죽 수출 전 사전 준비

▶ 싱가포르 생선죽, 수입업체 무역업자 라이선스 등록 必

싱가포르 수입업체는 식품을 수입하기 전에 싱가포르 식품청(SFA)에 무역업자 라이선스 취득 또는 등록을 사전에 마쳐야 함. 수산물의 경우, 수산물 수입, 수출, 환적 허가를 받아야 하나, 고객사 제품인 생선죽은 가공식품에 해당하여 면하는 별도로 필요하지 않으며 등록 대상에 해당할 것으로 예상됨. 온라인 홈페이지를 통해 수입허가를 신청하여 화물 통관 허가증(CCP)을 먼저 발급받아야 하며, 회계기업청(ACRA)에 등록된 회사만 식품청 등록이 가능함. 싱가포르 식품청(SFA)의 별도 요구 시 수입업체는 수출국 규제기관으로부터 생산 시설의 식품안전 관리 수준 평가 서류를 발급받아 제출해야 하며, 제품 시험의 의무는 없으나 품질관리를 위해 시험 기관의 제품 분석을 받을 것을 권고하고 있음⁴³⁾

[표 5.2] 싱가포르 식품청 무역업자 라이선스 등록

사전 준비 사항	<ul style="list-style-type: none"> • 사업자 등록번호(UEN, Unique Entity Number) 발급 <ul style="list-style-type: none"> - 싱가포르 기업청(ACRA, Accounting and Corporate Regulatory Authority) 등록 및 사업자 등록번호(UEN, Unique Entity Number) 발급 - 싱가포르 세관에 사업자 등록번호(UEN)를 등록하고 활성화해야 함 • GIRO(IBG) 계정 개설 및 갱신 <ul style="list-style-type: none"> - 싱가포르 관세청과 식품청에 Inter-Bank GIRO(IBG)를 신청해야 함. 싱가포르 관세청에 해당 신청서를 작성하여 송부 - 싱가포르 식품청에 GIRO 계정을 유지하지 않을 경우, 승인이 정지될 수 있음
등록 절차	<ul style="list-style-type: none"> • GoBusiness Licensing 홈페이지를 통해 신청서 제출 • GIRO 또는 온라인 전자 결제를 통해 비용 납부
비용	<ul style="list-style-type: none"> • 일반 가공식품 수입업체의 사전등록 무료
소요 기간	<ul style="list-style-type: none"> • 1영업일
갱신	<ul style="list-style-type: none"> • 싱가포르 식품청에서 만료 2개월 전에 이메일 또는 문자로 갱신 안내문을 전송 • GoBusiness Licensing 홈페이지를 통해 갱신 신청서 제출 • 식품 리콜에 대비하여 식품 리콜 플랜 준비 <ul style="list-style-type: none"> - 첫 갱신 시점, 그리고 2년마다 식품 리콜 플랜이 요구됨 • GIRO 또는 온라인 전자 결제를 통해 비용 납부 • 싱가포르 식품청에서 이메일을 통해 갱신 완료 알림 전송

자료: 싱가포르 식품청(SFA)

43) 싱가포르 식품청(SFA), 「Licensing & Registration of Traders」

▶ **싱가포르 생선죽, HS CODE 및 관세율 확인**

싱가포르로 생선죽 수출 시, 세율은 한·싱가포르 FTA, 한·아세안 FTA, RCEP, 기본세율 등에 따라 결정됨. 고객사 제품의 경우 한·싱가포르 FTA 특혜관세율(무관세) 수혜를 위해 원산지 증명서 제출이 필요할 것으로 예상됨. 원산지 증명서는 세관이나 대한상공회의소를 통해서 발급받을 수 있으며, 발행 시 한·싱가포르 FTA와 한·아세안 FTA의 경우 ‘기관발급’ 원산지 증명서를 발급받아야 함. 더 자세한 내용은 FTA포털(Yes FTA)를 통해 확인할 수 있음

[표 5.3] 생선죽 HS CODE

생선죽 HS CODE 품목 정의	수프·브로드(broth)와 수프·브로드(broth)용 조제품, 균질화한 혼합 조제 식료품		
생선죽 한국 HS CODE	2104.10-2000		
생선죽 싱가포르 HS CODE	2104.10-99		
관세	1순위 한·싱가포르 FTA	2순위 한·아세안 FTA	3순위 RCEP
	0%	0%	0%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA포털

▶ **싱가포르 생선죽, 적용받는 필수 인증 無**

싱가포르로 생선죽 수출 시 싱가포르 식품청(SFA) 등록 외에 필수취득이 요구되는 인증은 없음. 고객사 기인증 외에 식품 생산 안전에 관한 인증을 추가적으로 취득하거나 유기농, 비건 식품 생산에 관한 인증을 선택적으로 취득하여 활용할 수 있음. 또한, 무슬림 인구가 싱가포르 인구의 약 14%에 해당하며 세계 할랄시장 규모가 연평균 6% 증가하는 가운데, 한국 식품에 대한 관심이 높아짐에 따라 무슬림 및 할랄 제품에 관심있는 무슬림, 비무슬림 소비자를 대상으로 한 할랄 한국 식품에 대한 소비가 증가하고 있음. 이에 싱가포르 할랄 인증인 ‘무이스(MUIS)’를 취득하여 활용할 수 있음⁴⁴⁾⁴⁵⁾

[표 5.4] 싱가포르 생선죽 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	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	국제식품안전협회 (FSSC 지정 인증기관)	
BRCGS Food Safety	식품 생산 안전 인증	영국 민간 인증	BRCGS 지정 인증기관	
MUIS	할랄 인증	싱가포르 인증	Warees Halal (한국 KMF와 교차인증 인정)	

자료: 각 인증기관

44) KATI농식품수출정보, 「2021 농식품 해외인증 등록정보」, 2021.12

45) 미국 국무부, 「2020년 국제종교자유 보고서: 싱가포르」, 2021.05

▶ **싱가포르 기타 수산물가공품 중금속 기준**

최근 싱가포르에는 중금속 기준치를 초과한 수입 수산물에 대한 리콜 조치 사례가 증가하고 있음. 이에 싱가포르로 생선죽 수출 시, 싱가포르 식품청(SFA)이 고시하는 중금속 및 기타 유해물질 규정 사전 확인 및 철저한 준수가 요구됨. KATI농식품수출정보의 유해물질 DB에 따르면 싱가포르는 기타 수산물가공품에 대해 유해물질 함량 기준을 규정하고 있음. 하기 표는 해당 내용의 일부를 다루고 있으며, 전체 규정은 싱가포르 식품청(SFA) 홈페이지 또는 KATI농식품수출정보에서 확인할 수 있음

[표 5.5] 고객사 생선죽에 적용될 수 있는 싱가포르 중금속 기준⁴⁶⁾

물질명(한글)	물질명(영문)	식품 유형	사용기준
수은	Mercury (Hg)	수산물가공품	0.5ppm (식염함유 시) 0.1ppm
아플라톡신 B1	Aflatoxin B1	기타 수산물가공품	5ppb (영유아용 조제식 제외)
아플라톡신 (아플라톡신 B1, B2, G1, G2(총))	Aflatoxin (aflatoxin B1, B2, G1, G2(total))		5ppb (영유아용 조제식 제외)
카드뮴	Cadmium (Cd)		0.2ppm (연체류, 건조버섯, 조류, 코코아 제외)
납	Lead (Pb)		2ppm
비소	Arsenic (As)		1ppm
주석	Tin (Sn)		250ppm
헵타클로르	heptachlor		Codex EMRLs(Extraneous MRL) 적용
엔드린	Endrin		
안티몬	Antimon(y) (Sb)		
멜라민	melamine		기타 수산물가공품 (영유아용조제식)

자료: 싱가포르 식품청(SFA), KATI농식품수출정보

46) 싱가포르 식품청(SFA), 「HEAVY METALS IN FOOD」, 2021.10

▶ **싱가포르 즉석식품에 대한 미생물 기준⁴⁷⁾**

싱가포르 식품 규정(Singapore Food Regulation)에서는 즉석식품에 대한 미생물 기준을 규정하고 있음. 이에 싱가포르로 생선죽 수출 시, 싱가포르 식품청(SFA)이 고시하는 미생물 규정을 사전에 확인하여 철저한 준수가 요구됨. 장내세균 및 대장균, 병원체 미생물에 대한 자세한 기준은 하기 표와 같으며 전체 규정은 싱가포르 법률정보시스템(Singapore Statutes Online) 내 ‘식품 규정 35. 미생물 표준’에서 확인할 수 있음. 하기 표에 언급되지 않은 병원체는 즉석식품에서 검출되면 안되는 것으로 확인됨

[표 5.6] 싱가포르 즉석식품에 대한 미생물 기준 - 장내세균 및 대장균

식품 유형	사용기준
(신선한 과일, 신선한 야채, 숙성 치즈 또는 이를 성분으로 함유하는 즉석식품을 제외한 모든 즉석식품)	장내세균: g(ml)당 10,000 콜로니 형성 단위 미만
모든 즉석식품	대장균 : g(ml)당 100 콜로니 형성 단위 미만

자료: 싱가포르 법률정보시스템(Singapore Statutes Online)

[표 5.7] 싱가포르 즉석식품에 대한 미생물 기준 - 병원체

병원체	사용기준 (단위: g(ml)당 콜로니 형성 단위)
바실러스 셀레우스	≤ 200
클로스트리디움 퍼프린젠스	≤ 100
응고효소 양성 황색포도상구균	≤ 100
(해산물 즉석식품의 일종인 경우) 장염비블리오	≤ 100

자료: 싱가포르 법률정보시스템(Singapore Statutes Online)

47) 싱가포르 법률정보시스템(Singapore Statutes Online), 「MICROBIOLOGICAL STANDARDS FOR READY-TO-EAT FOOD」

▶ **싱가포르 기타 수산물가공품 식품첨가물 기준**

KATI농식품수출정보에서는 국가 및 식품유형별 식품첨가물 기준에 대한 규정을 제공하고 있으며, 싱가포르는 수입되거나 판매를 위해 제조된 식품에는 허용된 식품첨가물만 사용하도록 규정하고 있음. 싱가포르로 생선죽 수출 시 적용되는 식품첨가물 조사를 위해 ‘기타 수산물가공품’으로 검색 결과 총 8건의 식품첨가물과 그 사용기준이 조회되며 자세한 내용은 하기 표에서 다룸. 더 자세한 내용은 싱가포르 식품청(SFA) 홈페이지 또는 KATI농식품수출정보 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.8] 고객사 생선죽에 적용될 수 있는 싱가포르 식품첨가물 기준⁴⁸⁾⁴⁹⁾

물질명(한글)	물질명(영문)	식품 유형	사용기준
나트륨 프로필 파라-하이드록시벤조에이트	sodium propyl para-hydroxybenzoate	기타 수산물가공품	사용금지
인산염	PHOSPHATES	기타 수산물가공품	GMP : 효능을 발휘하는 최저 용량
부분 가수분해 레시틴	Partially hydrolysed lecithin	기타 수산물가공품	(유화제와 안정제로 사용할 경우) GMP : 효능을 발휘하는 최저 용량
		기타 수산물가공품	사용금지
필로퀴논	phylloquinone	기타 수산물가공품	(비타민 K1 영양보충제로 사용할 경우) GMP : 효능을 발휘하는 최저 용량
메니퀴논 (비타민 K2)	menaquinone (vitamin k2)	기타 수산물가공품	(비타민 K2 영양보충제로 사용할 경우) GMP : 효능을 발휘하는 최저 용량
린다인	Lindane	기타 수산물가공품	Codex MRLs(잔류농약) 적용
칼슘 L-메틸폴레이트	Calcium L-methylfolate	기타 수산물가공품	(엽산 영양 보충제로 사용할 경우) GMP : 효능을 발휘하는 최저 용량

자료: 싱가포르 식품청(SFA), KATI농식품수출정보

48) 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

49) 싱가포르 식품청(SFA), 「FOOD ADDITIVES PERMITTED UNDER THE SINGAPORE FOOD REGULATIONS」, 2022.09

▶ **싱가포르 생선죽, 라벨링 규정**

싱가포르는 유통되는 식품의 90% 이상이 수입에 의존하고 있어 엄격한 규정이 적용되나 무역장벽은 낮은 편임. 싱가포르로 수입되는 모든 식품은 ‘싱가포르 식품 규정(Singapore Food Regulation)’과 ‘식품 판매법(Sales of Food Act)’을 준수해야 하며, 싱가포르에서 판매되는 모든 사전 포장 식품에는 하기의 일반 표시 요건에 따른 필수 정보가 표시되어야 함. 사전 포장 식품은 소비자가 확인하기 쉬운 곳에 영어로 필수 사항을 표기해야 하며, 고객사 제품의 의무 표기 사항은 식품명, 성분, 순중량, 제조업체 및 수입업체 정보, 원산지 등임. 더 자세한 식품 표시기준은 싱가포르 식품청 홈페이지 또는 싱가포르 법률정보시스템 홈페이지에서 확인 가능함

[표 5.9] 싱가포르 생선죽 라벨링⁵⁰⁾⁵¹⁾

라벨 필수 표시사항 및 기준	1. 표기 언어	<ul style="list-style-type: none"> • 영어로 표기해야 함 • 제품명, 성분 정보, 순중량과 같은 필수 정보는 최소 1.5mm 이상의 글자 크기로 표기함 • 숨겨지거나 가려져서는 안 되며, 제품 포장의 눈에 잘 띄는 위치에 인쇄하거나 부착해야 함
	2. 식품명	<ul style="list-style-type: none"> • 소비자에게 식품의 실제 특징을 알려주기 위하여 식품의 일반적인 이름, 적절하거나 일반적인 이름을 사용할 수 없는 경우에는 상품의 설명을 라벨에 명시해야 함 • 브랜드 이름, 상표 이름, 복잡한 이름, 판매 이름, 또는 영어가 아닌 이름은 위의 상품 설명에 포함되지 않음
	3. 원재료 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 모든 원료 및 첨가제 정보를 함량이 높은 순서대로 나열함 • 혼합 원료인 경우 해당 원료 뒤에 함유원료들을 나열함 • 중량이 많은 첨가물부터 내림차순으로 작성함
	4. 알레르기 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 알레르기 반응을 유발할 수 있는 성분은 ‘contain(포함함)’이라는 설명을 이용하여 제품의 라벨에 해당 성분을 포함하고 있음을 명확하게 표기함 • 알레르기 유발 물질 : 글루텐을 함유한 곡물(밀, 호밀, 보리, 귀리, 스펀트) 또는 이들의 혼합물, 갑각류 및 갑각류 제품, 계란 및 계란 제품, 생선 및 생선 제품, 땅콩, 대두 및 그 제품, 우유 및 유제품(유당 포함), 견과류 및 견과류 제품, 10mg/kg 이상 농도의 아황산염

자료: 싱가포르 식품청(SFA), 싱가포르 법률정보시스템(Singapore Statutes Online)

50) 싱가포르 식품청(SFA), 「A Guide to Food Labelling and Advertisements.」, 2019.04

51) 싱가포르 법률정보시스템(Singapore Statutes Online), 「General requirements for labelling」

[표 5.9] 싱가포르 생선죽 라벨링

라벨 필수 표시사항 및 기준	5. 순중량	<ul style="list-style-type: none"> 일반적으로 제품의 순중량은 절대값으로 표시해야 하며, 값 범위를 넘어서지 않아야 함 소포장 상품 패키지인 경우 수량*소포장 중량으로 표기함 최소 수량 기준 또는 평균 수량 기준으로 작성함 액체 제품의 경우 부피를 나타낼 수 있는 밀리리터(ml) 혹은 리터(L)를 이용한 부피, 고형 식품의 경우에는 그램(g) 또는 킬로그램(kg)을 이용한 무게, 반고체 또는 점성 식품의 경우에는 무게 또는 부피, 그리고 통조림과 같이 액체로 포장된 식품의 경우 순중량 및 배출된 식품의 중량도 표기해야 함
	6. 제조업체 정보	<ul style="list-style-type: none"> 제조업체, 생산자 혹은 수입업자의 이름과 주소를 표기해야 함 수입 제품의 경우 현지 수입업자, 유통업자 혹은 대행사의 이름과 주소를 필수적으로 표기함
	7. 원산지	<ul style="list-style-type: none"> 수입 식품에 대한 원산지 표기는 필수임 도시, 군, 구와 같은 행정 단위 표기는 불가함
라벨 선택 표시사항 및 기준	8. 유통기간	<ul style="list-style-type: none"> Use by/Sell by/Expiry by/Best before 등으로 표시하며, 날짜는 일/월/년(dd/mm/yy) 순으로 표기함 유통기간은 반드시 지워지거나 오염되는 등의 훼손되지 않는 형태로 표시되어야 하며, 최소 3mm 이상의 크기로 표시함 식품 사업자는 식품에 유통기한을 표시할 책임이 있으며, 특정한 보관조건이 있는 경우에는 반드시 라벨에 명확한 보관 조건을 명시해야 함
	9. 사용방법	<ul style="list-style-type: none"> ‘사용방법’ 또는 ‘조리법’이라는 표기와 함께 제공하며, 특정 원료가 포함되어 있음을 알리는 경우 그림으로 표시해야 함
	10. 영양 강조 표시 및 건강 강조 표시	<ul style="list-style-type: none"> 식품에 대한 모든 영양 및 건강 강조표시는 반드시 과학적 증거에 근거하고 검증 가능해야 함 영양 강조표시는 ‘고섬유질’, ‘저지방’, ‘무설탕’ 등과 같이 식품에 영양적 특성이 있음을 나타내는 것임 건강 강조표시는 식품의 소비와 건강 사이에 관계가 있음을 나타냄 <ul style="list-style-type: none"> 신체의 성장, 발달 및 정상적인 기능에 대한 영양소의 건강 효과를 설명하는 영양소 기능 강조 표시 전반적인 건강한 식단으로써 음식을 섭취할 때 질병이나 건강 관련 상태가 발생할 위험이 감소함을 설명하는 질병 위험 감소 강조 표시 식품 구성성분의 건강 효과를 설명하는 기타 기능 강조표시

자료: 싱가포르 식품청(SFA), 싱가포르 법률정보시스템(Singapore Statutes Online)

[표 5.9] 싱가포르 생선죽 라벨링

일반 사항	11. 라벨링 관련 일반 사항	<ul style="list-style-type: none"> • 라벨은 모든 식품의 패키지의 눈에 잘 띄는 위치에 읽기 쉽도록 안전하게 부착해야 함 • 스티커 라벨이 제품에 단단히 부착되어 있으며 다른 필수 정보를 가리지 않는다면 허용됨 • 스티커 라벨을 사용할 경우 기존의 라벨과 다른 정보를 포함하지 않아야 하며, 특히 유통기한을 변조하는 것은 금지됨 • 식품 기업이 식품 라벨 및 광고 측면에서 싱가포르의 식품 규정을 준수하도록 지원하기 위해 싱가포르 식품청에서는 식품 라벨 컨설팅 서비스를 제공하고 있음. 지정된 4개 기관에서 사전 검토가 가능하며 비용은 제공 서비스에 따라 상이함
	12. 제품 광고에 금지되는 사항	<ul style="list-style-type: none"> • 일반 가공식품에 제품의 성질, 안정성, 품질, 순도, 중량, 원산지 등을 나타내기 위해 거짓되거나 오해를 불러일으킬 수 있는 내용은 따로 명시되지 않는 한 라벨과 광고에 허용되지 않음 • 치료 또는 예방 조치를 위한 사용, 한 사람의 의학적 조언으로 해석될 여지가 있는 내용, 인체에 영향을 미치는 질병이나 상태를 예방, 완화 또는 치료에 도움이 된다는 주장, 식품 섭취로 건강이나 신체 상태가 개선된다는 내용은 금지됨

자료: 싱가포르 식품청(SFA), 싱가포르 법률정보시스템(Singapore Statutes Online)

▶ 싱가포르 생선죽 라벨 샘플



[앞면 라벨링]



[옆면 라벨링]

[앞면 - 영문]

- ① TOPP
- ② Seafood Flavour Jasmine Rice Congee
- ③ Net Wt: 55g

[옆면 - 국문]

- ① TOPP
- ② 해산물 맛 재스민 쌀죽
- ③ 순중량 : 55g

[옆면 - 영문]

- ① Ingredients :
 - Dehydrated Jasmine Rice
 - Maltodextrin
 - Sugar
 - Salt
 - Flavour Enhancer (disodium 5 guanylate, disodium 5' inosinate)=
 - Dried vegetable (Green Onion, Seaweed, Parsley)
 - Palm Oil
 - Dried Shrimp
 - Dried Imitation Crab
 - Potassium Chloride
 - Spices (Ginger, Garlic, Pepper)
 - Shrimp Powder
 - Soy Sauce Powder (Soybean, wheat, salt)
 - Fried Garlic Oil
 - Anticaking agent (silicon dioxide)
 - Meat flavour
 - Antioxidant(DL-Alpha Tocopherol)

[옆면 - 영문]

- ① 재료 :
 - 건조자스민쌀
 - 말토덱스트린
 - 설탕
 - 소금
 - 향미증진제(5'구아닐산이나트륨, 5'이노신산이나트륨)
 - 건채소(파, 해조류, 파슬리)
 - 팜유
 - 건새우
 - 건조 모조게
 - 염화칼륨
 - 향신료(생강, 마늘, 후추)
 - 새우 가루
 - 간장 가루(대두, 밀, 소금)
 - 마늘튀김유
 - 고결방지제(이산화규소)
 - 육류향
 - 산화방지제(DL-알파토코페롤)



[뒷면 라벨링 ①]

[뒷면 라벨링 ②]

[뒷면 ① - 영문]

[뒷면 ① - 국문]

- ① Packed for
Orient Foods Pte Ltd
- ② 57 Kaki Bukit View Techpark II,
Singapore 415977
- ③ Distributed by:
Winstar Marketing Pte Ltd
- ④ 6 Yishun Industrial Street 1
#02-01, Northview Bizhub
Singapore 768090
- ⑤ Tel: +65 6352 8918
- ⑥ email: enquiry@winmart.com.sg
- ⑦ Online Purchase:
www.winmart.Com.sg
- ⑧ New Weight: 55g
- ⑨ Product of Thailand
- ⑩ Best Before :
See Packaging (DD/MM/YYYY)

- ① 제조사 :
Orient Foods Pte Ltd
- ② 57 카키 부킷 뷰 테크파크 II,
싱가포르 415977
- ③ 유통자 :
윈스타 마케팅 유한책임회사
- ④ 6 이순 인더스트리얼 길 1
#02-01, Northview Bizhub
싱가포르 768090
- ⑤ 연락처: +65 6352 8918
- ⑥ 이메일: enquiry@winmart.com.sg
- ⑦ 온라인 구매:
www.winmart.Com.sg
- ⑧ 순중량: 55g
- ⑨ 태국산
- ⑩ 유통기한 :
포장지 확인 (일/월/년도)

[뒷면 ② - 영문]

①

Nutrition Information		
Serving per package	1	
Serving Size	55g	
	Per Serving 55g	Per 100g
Energy	875kj	1592kj
	206kcal	375kcal
Protein	4.1g	7.4g
Fat, Total	1.1g	2g
- Saturated Fat	0.2g	0.4g
- Trans Fat	0g	0g
Cholesterol	0mg	5mg
Total Carbohydrates	44.8g	81.5g
- Sugar	2.1g	3.9g
Dietary fibre	0.4g	0.7g
Sodium/Salt	624mg/1.6g	1135mg/2.9g

② Quick Preparation

- ③ 1. Open Lid and Empty Contents from inner bag into cup
- ④ 2. Pour in boiling water to fill lline and mix contents well with a spoon
- ⑤ 3. Cover lid to wait for 3 minutes. Remove lid and enjoy

[뒷면 ② - 국문]

①

영양정보		
패키지당 제공	1	
1회 제공량	55g	
	55g 당	100g 당
에너지	875kj	1592kj
	206kcal	375kcal
단백질	4.1g	7.4g
지방, 총	1.1g	2g
- 포화지방	0.2g	0.4g
- 트랜스지방	0g	0g
콜레스테롤	0mg	5mg
총 탄수화물	44.8g	81.5g
- 설탕	2.1g	3.9g
식이섬유	0.4g	0.7g
나트륨/소금	624mg/1.6g	1135mg/2.9g

② 빠른 준비법

- ③ 1. 뚜껑을 열고 내부 봉지의 내용물을 컵으로 넣으세요.
- ④ 2. 끓는 물을 선까지 채우고 손가락으로 내용물을 잘 섞으세요
- ⑤ 3. 뚜껑을 덮고 3분간 기다립니다. 뚜껑을 제거하고 드세요.



[윗면 라벨링]

[아랫면 라벨링]

[윗면 - 영문]

[윗면 - 국문]

- ① TOPP Rice Congee

- ① TOPP 쌀죽

[아랫면 - 영문]

[아랫면 - 영문]

- ① BEST BEFORE
DATE : 16/11/2023

- ① 유통기한
날짜 : 2023년 11월 16일

3. 생선죽 국내 수출 신고 및 통관

▶ 싱가포르 생선죽, 국내 수출 신고 및 통관

싱가포르로 식품 수출 시, 수출 공장 및 품목 등록을 마친 뒤, 국내 관세청으로 수출 신고 및 통관 절차를 진행해야 함. 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] 싱가포르 생선죽 국내 수출 신고

수출 신고 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 관세청 시스템을 통해 전자적 신고 • 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품제공자 명의로 가능함 • 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년관 보관 <ul style="list-style-type: none"> ① 수출신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고필증 등
수출 신고 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 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] 싱가포르 생선죽 국내 수출통관

<p>수출통관 특징</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함 	
<p>수출통관 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 • 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 • 수출 신고 후 수리 • 선적 	
<p>서류 구비</p>	<p>수출 신고서</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>선하증권</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	<p>상업송장</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류 • 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장상태, 화인 등을 상세하게 표시
	<p>포장명세서</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 생선족 국내 수출 검역 및 검사

▶ 생선족, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 해당 無

질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 수산가공식품 경우, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않는 것으로 확인됨. 또한, 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 싱가포르의 경우 수출수산물 검사에 관한 한국과의 협약이 없는 것으로 확인됨

[표 5.12] 싱가포르 생선족 국내 수출 검역

수출 검역대상 지정 수산물	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유영·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, 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복바이러스성폐사증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산체장염, 금성간황장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.12] 싱가포르 생선죽 국내 수출 검역

제출서류	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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] 싱가포르 생선죽 국내 수출 검사

수출 검사 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> • 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

5. 생선족 싱가포르 수입 신고 및 통관

▶ 생선족, 수입 신고 및 통관 절차

식품안전과 동물 위생규제를 통합 관리하던 싱가포르 농식품수의청(AVA)이 개편을 통해 2019년 4월 1일부로 싱가포르 식품청(SFA)과 동물 및 수의청(AVS) 두 기관으로 분리됨. 이에 싱가포르 식품청이 식품안전 및 식량 보안 감독기관으로서 모든 식품 관련 서비스를 담당함. 싱가포르 내 유통되는 모든 식품의 수입, 수출, 운송을 위해서는 싱가포르 식품청의 무역업자 라이선스 발급 또는 등록을 마쳐야 하며, 해당 여부는 수입 식품 품목에 따라 다름. 수산물은 모든 국가 및 지역에서 싱가포르로 수입이 가능하나, 고위험제품군 또는 멸종위기 야생 동식물종의 국제거래에 관한 협약(CITES)에 열거된 수산물의 수입을 위해서는 수출국 및 싱가포르 공원청(NPark)으로부터 수입허가를 받아야 함

[표 5.14] 싱가포르 생선족 수입 신고 및 통관 절차⁵²⁾⁵³⁾

1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비	싱가포르 식품청(SFA) 허가	<ul style="list-style-type: none"> • 수입자는 물품을 수입하기 위해서는 싱가포르 식품청 무역 라이선스를 사전에 취득 또는 등록해야 함 • 사전 준비 사항 <ul style="list-style-type: none"> - 회계기업청(ACRA)에 업체 등록 - 사업자등록번호(UEN) 발급 - 싱가포르 CPF Medisave 등록 - 비용 납부를 위한 GIRO 계좌 개설 - LicenseOne 웹사이트를 통해 라이선스 발급 및 등록 신청 진행
	그 외	<ul style="list-style-type: none"> • 특정 수입제한 품목(Controlled Goods)은 해당 물품 수입 전 관련 기관에 허가/라이선스 등을 받아야 함 • 특정 고도 기술(High-technology) 물품의 경우 수출국의 수출 제한 규정에 따르며, 이 경우 수출자는 싱가포르 수입자에게 Import Certificate and Delivery Verification(ICDV)를 요청하는 경우가 있음 • 수입자는 싱가포르 세관에 ICDV를 신청할 수 있으며, ICDV가 필요한 물품은 다른 나라를 경유하지 않고 싱가포르로 직접 운송되어야 함

자료: 싱가포르 관세청, 통합무역정보서비스

52) 싱가포르 관세청, 「Import procedures」

53) 싱가포르 관세청, 「Quick Guide for Importers」

[표 5.14] 싱가포르 생선족 수입 신고 및 통관 절차

<p>2. 수입신고</p>	<p>유의사항</p>	<ul style="list-style-type: none"> 수입신고서는 전자적 방법으로 작성되고 'TradeNet'으로 EDI system을 통해 제출해야 함 컨테이너 화물(Containerised cargo)과 비 컨테이너 화물(Conventional Cargo)로 구분되어 수입 신고가 처리되며, 구비(증빙)서류를 함께 제출해야 함 컨테이너 화물의 경우, 수입신고 시에 컨테이너 번호를 제출해야 함 수입신고 시에는 통관을 위해 유효한(valid) 허가 내용이 제출되어야 하며, 허가의 만기(expired) 또는 유효하지 않은(invalid) 허가인지 여부를 확인해야 함
	<p>제출서류</p>	<ul style="list-style-type: none"> 수입 신고서, 화물통관허가서 상업송장, 선하증권 원산지 증명서 (필요한 경우) 해상화물 운송장, 항공화물 운송장 포장명세서 검역증명서 (필요한 경우)
<p>3. 관세납부</p>	<ul style="list-style-type: none"> 관세는 관세납부 대상(dutiable goods)에 한하여 납부하며, 물품이 반출되기 전에 납부되어야 함 관세 대상 물품은 종가세(ad valorem) 또는 종량세(specific)가 적용됨 관세 등 조세는 inter-Bank GIRO(IBG)를 통해서 싱가포르 세관에 납부되어야 함 	
<p>4. 검사 및 검역</p>	<ul style="list-style-type: none"> 일부 수입식품은 입국 시 검사가 필요함. 화물통관허가증(CPP)에 명시된 SFA 승인 코드 및 승인 메시지가 수입 화물에 SFA 검사가 필요한지 여부를 나타냄 수입식품 검사를 해야하는 경우, SFA Inspection&Laboratory e-Service를 통해 온라인 예약을 해야 함 검사에 필요한 서류 : 화물 통관 허가증, 관련 문서(예: 청구서 및 건강 증명서 등), 검사대상 제품(냉동생육의 경우 한 개 상자의 표면을 해동한 후 검사) 수입품이 검사에 통과하지 못하는 경우 해당 화물은 싱가포르에서 판매 또는 유통될 수 없으며 화물의 수입업자는 이를 반환하거나 처분해야 함. 화물의 현지 폐기는 허용되지 않음 	
<p>5. 물품 반출</p>	<ul style="list-style-type: none"> 컨테이너 화물의 경우 일반적으로 무서류(Paperless) 신고 및 신고 수리되어 반출됨 검사 대상이 된 수입 물품은 검사 후 이상이 없는 경우 물품 반출이 허가됨 	

자료: 싱가포르 관세청, 통합무역정보서비스

6. 생선족 싱가포르 수입 검역 및 검사

▶ 모든 싱가포르 수입식품은 검사대상

일반적으로 싱가포르로 수입되는 식품은 검사대상에 해당함. 수입식품은 싱가포르 도착 시 SFA 식품안전 검사를 받을 수 있으며, 식품안전 규정을 준수하는지 확인하기 위해 샘플을 채취할 수 있음. 위탁품이 ‘보류 및 테스트’ 상태인 경우에는 검사 결과가 발표되고 샘플이 식품안전 규정을 준수하는 것으로 밝혀질 때까지 위탁품을 판매하거나 배포할 수 없음. 수입 화물의 SFA 검사 필요 여부는 화물통관허가증(CCP)에 명시된 SFA 승인 코드 및 승인 메시지를 통해 확인할 수 있음. 육류 및 육류제품, 가공 계란, 해산물, 신선 과일 및 채소, 가공식품 및 식품기기, 신선한 계란과 같은 식품의 검사는 ‘SFA Inspection & Laboratory e-Services’를 통해 온라인 예약을 할 수 있음. 검사 시, 화물통관허가증, 건강증명서 및 관련 서류, 검사대상 식품이 제출되어야 함. SFA의 요구사항을 충족하지 못하는 ‘보류 및 테스트’ 상태의 화물은 싱가포르에서 판매 또는 유통될 수 없음. 또한, 방사성 물질에 오염된 것으로 판명된 화물의 수입업자는 제품을 반품하거나 재수출해야 함. 미준수 성격에 따라 수출 및 수입업체는 향후 싱가포르로의 수출이 중단될 수 있음⁵⁴⁾

54) 싱가포르 식품청(SFA), 「Commercial Food Imports-Book Inspection for the Food Products to be Imported」



VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 페어프라이스(Fair Price)

Interview ② 쉹시옹온라인(Sheng Siong Online)

Interview ③ 순생화트(Soon Seng Huat)

Interview ① 페어프라이스(Fair Price)

55)

페어프라이스
(Fair Price)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 1973년에 처음 설립된 싱가포르에서 가장 큰 식료품점
 - '페어프라이스 온라인 (Fair Price Online)' 이라는 전자상거래 플랫폼에서 다양한 종류의 식료품 및 잡화를 판매하고 있음

담당자 정보

Customer Service



페어프라이스(Fair Price) Customer Service

Q. 싱가포르에서 수산가공식품의 수요는 어떠한가요?

싱가포르는 제한된 토지와 천연자원으로 인해 수산가공식품이나 생선가공식품의 원재료는 수입에 의존적인 편으로, 현지에는 다양한 수산가공식품과 생선가공식품이 유통되고 있으며 수요도 높은 편입니다.

Q. 싱가포르에서 가장 인기 있는 생선가공식품은 무엇인가요?

싱가포르에서 인기 있는 4대 생선가공식품에는 냉동 생선 제품, 피쉬 젤리(Fish jelly) 제품, 수산물 스낵, 해산물 진미가 있습니다. 싱가포르 제조업자들은 가공을 위한 생선은 주로 수입에 의존합니다.

Q. 싱가포르 소비자들은 주로 어떻게 생선을 요리하나요?

싱가포르에서 생선을 이용해 가공하는 요리는 다양합니다. 주로 생선을 찌먹거나, 국에 넣어서 끓여 먹거나, 죽을 해 먹기도 합니다. 어떤 경우에는 튀김이나 구이를 해 먹기도 합니다.

Q. 싱가포르에서 죽에 대한 시장 수요는 어떠한가요?

싱가포르에서 죽은 인기 많은 음식으로 대부분의 싱가포르 음식점에서 죽을 판매하고 있으며, 죽 전문점도 싱가포르에서 쉽게 찾아볼 수 있습니다. 싱가포르에서 가장 대표적인 죽 요리는 짭짤하고 달콤한 칠리 토마토소스로 만든 게살죽입니다.

Q. 싱가포르 소비자들은 해산물 죽을 즐겨 먹나요? 싱가포르에서 인기 있는 해산물 죽의 종류는 어떤 것이 있나요?

싱가포르 현지에서 해산물 죽을 판매하는 대표적인 식당으로는 레이몬드 해산물 죽(Reimondo Seafood Congee)과 웅키양키 죽(Weng Kiang Kee Porridge)이 있습니다. 레이몬드 해산물 죽 식당은 이름에 해산물이 들어갈 정도로 해산물을 이용한 죽을 메인 요리로 판매하고 있으며, 웅키양키 죽 식당에서도 해산물 죽은 꼭 판매하는 메뉴 중 하나입니다.

Q. 고객사 제품이 싱가포르에 거주하는 아시아계 소비자뿐만 아니라 현지 소비자에게도 인기가 있을까요? 현지 소비자에게 생선죽이 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?

싱가포르에 거주하는 한인들의 수요는 확인하기 어렵지만, 고객사 제품이 싱가포르 소비자들 사이에서는 수요가 있을 것으로 보입니다. 싱가포르에는 개구리 죽이 잘 알려져 있는데, 개구리 죽은 보통 간장과 후추를 사용하여 맛을 냅니다. 고객사 제품이 이 개구리 죽과 유사한 맛을 낸다면 좋은 반응을 얻을 수 있을 것입니다.

Q. 싱가포르 소비자들은 주로 어디에서 생선가공식품을 구매하나요? 싱가포르에서 고객사 제품을 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?

싱가포르에서 생선가공식품은 수산물 시장이나 수산물 수입업체에서부터 식료품점과 편의점으로 유통됩니다. 고객사 제품이 싱가포르에서 판매되는 다른 가공식품과 비교했을 때 제품군이 특별히 차별화되는 것 같진 않으니 슈퍼마켓이나 주요 수입업체와 협력하는 것을 권장합니다.

Q. 싱가포르 소비자들에게 고객사 제품을 홍보할만한 효과적인 방법이 있나요?

싱가포르에서 식품 마케팅 시장은 경쟁이 매우 치열합니다. 그중에서도 소셜미디어 마케팅이 효과적일 수 있는데 이 마케팅을 하게 되면 경쟁사와 심한 경쟁을 해야 합니다. 이때 고객사 브랜드화에 막대한 비용이 소요될 수 있으니 이러한 점을 미리 염두에 두시길 바랍니다.

Q. 고객사 상품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?

고객사 제품의 가격, 세부 인증사항, 셀링포인트 등은 싱가포르 소비자뿐만 아니라 아시아계 소비자들에게도 매력적으로 보일 것입니다. 또한, 고객사 제품의 건강상의 이점이 싱가포르 소비자 사이에서 경쟁력이 있을 것으로 보입니다.

Q. 싱가포르에 해산물 죽을 비롯한 생선가공식품을 수출할 때 유의해야 할 사항이 있나요?

싱가포르에 생선가공식품을 수출하기 위해서 제품 제조 및 가공업체는 시설의 청결한 위생관리를 위해 정기적인 검사를 시행해야 합니다.

Interview ② 쉹시옹온라인(Sheng Siong Online)

56)

●
 쉹시옹온라인
 (Sheng Siong Online)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
 - 싱가포르 내에서 가장 큰 소매업체 중 하나인 쉹시옹 슈퍼마켓에서 2013년에 설립한 전자 상거래 플랫폼
 - 다양한 식료품 및 공산품을 취급하고 있으며 싱가포르 내 배송 서비스를 제공하고 있음

담당자 정보

Customer Service



쉹시옹온라인 (Sheng Siong Online) Customer Service

Q. 싱가포르에서 수산가공식품의 수요는 어떠한가요?

싱가포르는 어류, 게, 바닷가재, 새우 등의 갑각류, 오징어, 문어 등의 연체동물, 해삼과 같은 무척추동물, 생선알 등 다양한 종류의 해산물을 수입하여 가공식품이나 통조림으로 만들므로 수산가공식품의 수요는 꽤 있는 편입니다. 하지만 싱가포르 식품 시장에서 유통되는 다른 육류와 비교했을 때 수산가공식품의 수요는 다소 낮은 편입니다.

Q. 싱가포르에서 가장 인기 있는 생선가공식품은 무엇인가요?

싱가포르에서는 해외에서 수입된 어류, 새우, 연체동물을 사용한 다양한 생선 가공식품이 존재합니다. 싱가포르의 생선가공식품을 위한 주재료를 주로 중국 남부, 말레이시아와 태국에서 수입해서 가공합니다.

Q. 싱가포르 소비자들은 주로 어떻게 생선을 요리하나요?

싱가포르 소비자들은 생선을 뜨거운 죽으로 끓인 뒤 다양한 향신료를 곁들여 먹으며 현지 소비자들은 이처럼 음식을 잘 익혀서 먹는 것을 좋아합니다.

Q. 싱가포르에서 죽에 대한 시장 수요는 어떠한가요?

싱가포르에서 죽은 일상적으로 소비되는 대중적인 음식입니다. 그중에서도 싱가포르 소비자들은 부드러운 곡물, 다진 돼지고기와 피단⁵⁷⁾(Century egg)을 넣어 만든 광동식 죽을 즐겨 먹습니다.

56) 사진자료: 쉹시옹온라인(Sheng Siong Online)

57) 피단(Century egg): 새알을 삭혀서 만든 음식

Q. 고객사 제품이 싱가포르에 거주하는 아시아계 소비자뿐만 아니라 현지 소비자에게도 인기가 있을까요? 현지 소비자에게 생선죽이 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?

고객사 제품의 주요 소비층으로 양질의 식사를 빠르게 해야 하는 싱가포르 직장인들을 타겟팅한다면 인기를 얻을 수 있을 것 같습니다. 또한, 개인적으로 싱가포르 소비자들은 짠맛을 내는 재료와 달걀이 들어간 죽을 선호한다고 생각해서 이를 제품에 반영하면 좋을 것 같습니다.

Q. 싱가포르 소비자들은 주로 어디에서 생선가공식품을 구매하나요? 싱가포르에서 고객사 제품을 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?

그동안 싱가포르에서는 수산가공식품과 생선가공식품을 오프라인 채널을 통해서 유통해왔습니다. 하지만 최근 들어 유통채널을 온라인 채널로 확장하면서 싱가포르 소비자들 사이에서 긍정적인 평가를 받으며 온라인 시장이 성장하고 있습니다. 싱가포르 식품 시장에서 제품을 처음 선보일 때는 소셜미디어와 전자상거래 플랫폼을 통해 판매를 시도하는 것도 긍정적인 옵션이 될 수 있습니다.

Q. 싱가포르 소비자들에게 고객사 제품을 홍보할만한 효과적인 방법이 있나요?

싱가포르에서 생선죽을 효과적으로 홍보하기 위해서는 전자상거래 플랫폼 활성화를 권장합니다. 싱가포르 전자상거래 플랫폼은 업체들에 연회비 형식의 가입비만 받기에 따로 디지털 마케팅 비용이 들지 않습니다.

Q. 고객사 상품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?

싱가포르 수산가공식품 시장에는 이미 고객사 제품과 유사한 제품이 판매되고 있습니다. 시중에 판매되고 있는 제품의 가격과 비교를 해보았을 때, 고객사 제품의 가격은 합리적인 편입니다. 고객사 제품의 원산지가 완도라는 점은 새롭고 흥미롭지만, 싱가포르 소비자들은 완도의 광어와 한국의 다른 지역의 광어의 차이점을 모른다는 점은 염두에 두어야 할 것입니다.

Q. 싱가포르에 해산물 죽을 비롯한 생선가공식품을 수출할 때 유의해야 할 사항이 있나요?

싱가포르에서 수입식품을 판매하기 위해서는 식품이 섭취하기에 안전해야 하며 싱가포르 식품청(SFA)이 요구하는 안전 규정을 충족해야 합니다. 싱가포르에서는 싱가포르 식품청의 허가를 받았거나 등록된 무역 업체만이 상업적 판매를 위해 식품을 수입할 수 있습니다.

Interview ③ 순성화트(Soon Seng Huat)

58)

순성화트 (Soon Seng Huat)

- 유형: 수입·수출업체
- 업체 특징:
 - 1956년 6월에 싱가포르에서 처음으로 설립된 수입·수출 업체
 - 말레이시아, 태국, 중국, 일본 등 다양한 국가에서 수입, 수출을 병행하고 있음

담당자 정보

Sales department



SOON SENG HUAT (SINGAPORE)

순성화트(Soon Seng Huat) Sales department

Q. 싱가포르에서 수산가공식품의 수요는 어떠한가요?

싱가포르 소비자들은 생선가공식품과 수산가공식품을 일상적으로 소비합니다. 현지에서 해산물은 주로 음식점에서 판매되며, 싱가포르 음식점은 생선이나 해산물을 통조림, 훈제, 건조 등 여러 형태로 해산물을 조리합니다. 이러한 영향으로 최근 몇 년 사이에 수산가공식품의 수요는 이전보다 소폭 증가했습니다.

Q. 싱가포르에서 가장 인기 있는 생선가공식품은 무엇인가요?

싱가포르에서 인기 있는 생선가공식품으로는 통조림이나 건조, 훈제 형태의 생선이 있으나 꼭 이들 부류로 한정되는 것은 아닙니다.

Q. 싱가포르 소비자들은 주로 어떻게 생선을 요리하나요?

싱가포르 소비자들은 메뉴에 따라 생선을 다양한 방식으로 요리합니다. 일반적으로 소비자들은 생선을 스투에 넣어서 찌개로 요리하기도 하고, 튀김이나 구이로도 먹습니다.

Q. 싱가포르에서 죽에 대한 시장 수요는 어떠한가요?

싱가포르에서 가장 인기 있는 죽 종류 중 하나는 개구리 죽입니다. 싱가포르 스타일의 죽을 만들 때는 주로 개구리나 돼지고기를 넣지만, 얇게 썬 생선이나 홍합 같은 제철 해산물로 대체해서 먹기도 합니다. 양상추나 산호 양상추를 곁들여 먹는 때도 있습니다.

Q. 싱가포르 소비자들은 해산물 죽을 즐겨 먹나요? 싱가포르에서 인기 있는 해산물 죽의 종류는 어떤 것이 있나요?

싱가포르에서 인기 있는 해산물 죽의 종류에는 wok(Wok)에 매콤한 조미료와 함께 튀긴 해산물을 넣어 만든 죽이 인기 있습니다.

Q. 고객사 제품이 싱가포르에 거주하는 아시아계 소비자뿐만 아니라 현지 소비자에게도 인기가 있을까요? 현지 소비자에게 생선죽이 좋은 반응을 얻기 위해 조언해주실 내용이 있나요?

싱가포르에서 한국 제품을 구매하는 대부분 소비자는 한국인을 포함한 아시아계 소비자들이며, 죽의 수요도 싱가포르에 거주하는 아시아계 소비자들 사이에서 훨씬 좋습니다. 이에 반해 싱가포르 현지 소비자들을 겨냥하는 마케팅을 하려면 엄청난 노력이 필요할 것으로 보입니다. 먼저는 싱가포르 소비자들의 입맛에 맞게 육수에 재료 본질의 맛을 그대로 담으며 더 진하고 단맛이 나는 죽으로 개선하면 반응이 더 좋아질 것 같습니다.

Q. 싱가포르 소비자들은 주로 어디에서 생선가공식품을 구매하나요? 싱가포르에서 고객사 제품을 판매하기 위해 어떤 유통채널을 갖추는 것이 좋을까요?

싱가포르 소비자들은 주로 인증받은 식료품점과 슈퍼마켓에서 생선가공식품을 구매해왔지만, 코로나 이후에는 쇼핑 방식이 다양해졌습니다. 그럼에도 식료품점이나 슈퍼마켓과 같은 오프라인 채널에 고객사 제품을 직접 유통해도 좋을 것으로 보입니다.

Q. 싱가포르 소비자들에게 고객사 제품을 홍보할만한 효과적인 방법이 있나요?

고객사 제품을 싱가포르에서 홍보하기 위해서는 소셜미디어 마케팅이 효과적일 것입니다. 소셜미디어 마케팅은 장소적 제한이 없으며, 새로운 제품 트렌드를 소비자들에게 알릴 수 있습니다.

Q. 고객사 상품이 현지에서 경쟁력을 가질 수 있을 것으로 생각하나요?

싱가포르 식품 시장에서 고객사 제품은 현지 신제품이므로 가격을 경쟁력 있게 책정해야 합니다. 또한, 고객사 제품이 가지고 있는 셀링포인트와 특성에 대해 더욱 자세한 브랜딩이 필요할 것으로 보입니다. 한국 식품의 매운맛이 싱가포르 소비자들에게 낯설게 느껴질 수 있다는 점도 염두에 두어야 합니다.

Q. 싱가포르에 해산물 죽을 비롯한 생선가공식품을 수출할 때 유의해야 할 사항이 있나요?

생선가공식품을 싱가포르에 수출하기 위해서는 식품 안전 보장을 위한 싱가포르 식품청(SFA) 등의 정부 정책 및 규정을 확인하여 준수해야 합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 유로모니터(Euromonitor), 「Cooking Ingredients and Meals in Singapore」, 2021.12
2. 유로모니터(Euromonitor), 「Cooking Ingredients and Meals_Analysis by Flavour」, 2021.12
3. 스태티스타(Statista), 「Leading goods purchased for stockpiling due to coronavirus (COVID-19) among respondents in Singapore in 2020」, 2020.05
4. 한국수산업계, 「우리나라 수산가공산업 현황 분석」, 2020.11
5. 유로모니터(Euromonitor), 「Hypermarkets in Singapore Country Report」, 2022.02
6. 유로모니터(Euromonitor), 「Convenience Stores in Singapore Country Report」, 2022.02
7. 유로모니터(Euromonitor), 「E-commerce in Singapore Country Report」, 2022.02
8. 유로모니터(Euromonitor), 「Food and Drink E-Commerce in Singapore Country Report」, 2022.02
9. 싱가포르 식품청(SFA), 「A Guide to Food Labelling and Advertisements」, 2019.04
10. 싱가포르 식품청(SFA), 「FOOD ADDITIVES PERMITTED UNDER THE SINGAPORE FOOD REGULATIONS」, 2022.09
11. 싱가포르 식품청(SFA), 「HEAVY METALS IN FOOD」, 2021.10
12. KATI농식품수출정보, 「2021 농식품 해외인증 등록정보」, 2021.12

■ 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. 페어프라이스(FairPrice) (www.fairprice.com.sg)
- 5.마켓플레이스바이제이슨스(Market Place by Jasons) (www.marketplacebyjasons.com)
6. 콜드스토리지(Cold Storage) (www.coldstorage.com.sg)
7. 한국농수산물유통공사(aT) (www.at.org)
8. 솔마트(Solmart) (www.solmart.com.sg)
9. 돈돈돈키(Don Don Donki) (www.dondondonki.sg)
10. 아마존(Amazon) 싱가포르 (www.amazon.sg)
11. 쇼피(Shopee) 싱가포르 (www.shopee.sg)
12. 하오마트(HAO Mart) (haomart.com.sg)
13. 세븐일레븐(7-Eleven) 싱가포르 (www.7-eleven.com.sg)
14. 싱가포르 식품청(SFA) (www.sfa.gov.sg)
15. 싱가포르 관세청 (www.customs.gov.sg)
16. 싱가포르 법률정보시스템(Singapore Statutes Online) (sso.agc.gov.sg)
17. 관세청 (www.customs.go.kr)
18. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
19. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
20. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
21. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
22. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
23. 페어프라이스(Fair Price) (www.fairprice.com.sg)
24. 썹시옹온라인(Sheng Siong Online) (shengsiong.com.sg)
25. 순생화트(Soon Seng Huat) (www.soonsenghuat.com)

