

말레이시아 소고기 이슈조사

2023 말레이시아 소고기 유통현황 및 한우 진출전략

한국농수산물유통공사 쿠알라룸푸르지사

2023



목 차

Chapter 1 요약	가. 말레이시아 소고기 시장분석	-----	1
	나. 유통현황	-----	2
	다. 수입 정책 및 통관	-----	3
	라. 한우 수출 전략	-----	3
Chapter 2 말레이시아 소고기 시장분석	가. 말레이시아 소고기 시장규모	-----	5
	1) 소고기 시장규모	-----	5
	2) 소고기 수입현황	-----	7
	3) 국가별 수입 소고기 특성	-----	11
	나. 시장 트렌드	-----	13
	1) 말레이시아 축산업 정책 이슈	-----	13
	2) 말레이시아 문화 특성	-----	13
	3) 말레이시아 소고기 활용 음식	-----	15
4) 말레이시아 내 구제역 현황	-----	17	
Chapter 3 유통현황	유통채널	-----	18
	1) 말레이시아 소고기 유통채널	-----	18
	2) 현지 레스토랑 현황	-----	23
	3) 말레이시아 내 한식당 현황	-----	24
Chapter 4 수입 정책 및 통관	소고기 수입 신청 및 통관 절차	-----	27
	1) 할랄인증 신청 절차	-----	27
	2) 말레이시아 시설 승인 절차	-----	30
	3) 수입 통관 절차	-----	31
Chapter 5 한우 진출전략	한우 진출전략	-----	35
	1) 해외 벤치마킹 사례(일본)	-----	35
	2) 해외 벤치마킹 사례(호주)	-----	37
	3) SWOT 분석	-----	38
	4) STP 시장분석	-----	39
	5) 4P 전략 분석	-----	41
6) 말레이시아 한우 진출전략	-----	42	
참고자료	참고 1. 관련 기관 리스트	-----	45
	참고 2. 소고기 수입업체 리스트	-----	47
	참고 3. 소고기 유통가격 조사	-----	52

가. 말레이시아 소고기 시장분석

- 말레이시아는 육류 위주의 식단 선호 및 중·고소득층의 소비 증가, 식문화의 서구화 등으로 인하여 소고기에 대한 수요가 증가하고 있지만 말레이시아 GDP 중에서 축산시장의 비중은 1%에 정체되어 있으며 이 중 말레이시아 내 소고기 생산량은 2016년 47,956톤에서 2021년 기준 36,800톤으로 2016년부터 자체 생산량이 감소추세를 보임. 말레이시아는 동남아시아 6개국(인도네시아, 미얀마, 베트남, 필리핀, 태국, 말레이시아) 가운데 연간 1인당 소고기 소비량 대비 생산량이 가장 낮은 국가임.
- 2021년 말레이시아의 닭고기 생산 자급률은 약 99.9%, 돼지고기 자급률은 약 93.4%로 높으나 소고기 생산 자급률은 약 18.9%로 다른 육류에 비하여 상대적으로 낮음. 소고기 자급률이 낮은 말레이시아에서 약 81%의 소고기 수요-공급 격차를 겪고 있어 수입 의존도가 높음. 주요 수입국으로는 인도, 호주, 브라질 등이 있으며 2022년 전체 소고기 수입량은 약 20.9만 톤으로 29개국에서 소고기를 수입하고 있음.
- 말레이시아 다수의 인구를 차지하는 무슬림은 돼지고기 소비가 금지되어 있으며 할랄인증을 받은 육류만 소비가 가능. 다른 종교들의 경우 힌두교는 소를 신성시하기 때문에 소고기 섭취를 피하고 있으며 불교의 경우 육류를 전혀 소비하지 않거나 소고기 섭취를 금하고 있어 종교적인 이유로 소고기를 안 먹는 말레이시아 내 중국인과 인도인들의 비중이 적지 않음. 이러한 사유로 말레이시아 내 소고기 주요 소비층은 무슬림과 외국인으로 볼 수 있음.
- 프리미엄 소고기는 주로 스테이크 및 구이 등 서양식이나 일본식의 요리형태로 스테이크 전문 레스토랑 및 파인다이닝, 고급 일본 음식점에서 소비자에게 제공되고 있음. 일반적인 소고기는 현지 식당 등에서 주로 국수 및 볶음 요리형태로 제공.

나. 유통현황

■ 말레이시아 유통채널에서 최종 소비자가 소고기를 구매할 수 있는 곳은 일반적으로 전통적 유통채널인 재래시장과 현대적 유통채널인 하이퍼마켓이며 소고기 요리를 제공하는 식당 등으로 구분될 수 있음. 말레이시아 소비자 대상으로 소고기 구매처에 대한 인터뷰 결과 소비자의 45%는 하이퍼마켓에서 구매하며 35%는 재래시장에서 구매¹⁾한다고 함.

■ 일반적인 하이퍼마켓은 호주산 냉장육 소고기를 판매하고 있으며 중·저소득층을 대상으로 하는 하이퍼마켓의 경우에는 말레이시아 소고기와 저가 냉동육 인도산 소고기도 판매되고 있음. 일본산 소고기의 경우 일본계 유통채널인 돈돈돈키(Don Don Donki), 이세탄(Isetan)백화점 등에서 판매되고 있음.

■ 말레이시아 하이퍼마켓에서 판매되고 있는 수입 소고기 부위는 대부분할로 등심(Loin), 채끝(striploin), 안심(Tenderloin), 우둔(Round), 갈비(Rib), 양지(Brisket)등이 있으며 소분할로는 앞다리 부위인 꾸리살(Chuck tender), 부챗살(Top Blade)이 있으며 설도부위인 보섭살(Sirloin), 도가넛살(Knuckle), 치마살(Flank) 등으로 패키지징이 되어 주로 판매되고 있음.

말레이시아에서는 소고기 부위 중 등심(Loin), 채끝(Striploin), 안심(Tenderloin), 우둔(Round) 등을 선호함.

■ 말레이시아 수도인 쿠알라룸푸르는 전 세계 17개 도시 중 한식당 만족도와 재방문 의향이 높은 도시 중의 하나이며 충성 고객층이 많음. 쿠알라룸푸르에 거주하는 현지인들을 대상으로 조사한 결과 월평균 외식빈도는 월 총 19.3회이며 고급식당의 경우 1.9회, 일반식당의 경우 4.6회로 타 도시에 비해서 외식빈도가 높은 편임.

■ 말레이시아 내 소고기 소비형태, 유통현황, 외식빈도 등을 토대로 검토한 결과 현지 한우 유통을 위한 인프라가 비교적 잘 구축되어 있다고 볼 수 있으며, 한식당 및 현지 외식 채널을 통한 수요를 확보할 수 있을 것으로 전망.

1) 2022 Consumer Preferences for Imported Beef Meat Purchasing in Johor Bahru 내 데이터 자료

다. 수입 정책 및 통관

■ 소고기 제품을 말레이시아로 수출하기 전에 제조시설 혹은 농장시설은 시장 접근, 진입 요건 및 말레이시아 관련 법률을 충족해야 함. 이에 먼저 말레이시아 수의 검역부(DVS) 및 말레이시아 이슬람 개발부(JAKIM)를 통하여 할랄 인증, 시설 승인, 수입허가 등을 받아야 함.

■ 우리나라의 경우 재단법인 한국이슬람교(KMF), 할랄인증원(KHA)으로부터 할랄인증을 취득하면 JAKIM 할랄인증과 동등성을 인정받음. 소고기의 경우 도축과정도 할랄인증 심사에 들어가기 때문에 타 품목보다 인증과정이 까다로움. 도축과 검수를 모두 무슬림이 처리해야 하며 보관 및 유통 과정 전반에 걸쳐 할랄이 아닌 다른 식품과 철저한 분리 필요.

라. 말레이시아 한우 진출전략

■ SWOT 분석

말레이시아 환경요인에 대해 SWOT 분석 기법을 이용하여 분석한 결과 아래와 같이 강점, 약점, 기회, 위협 요인 도출

<p>■ S [강점]</p> <ul style="list-style-type: none"> · 우수한 한우 유전자 관리를 통하여 고유 품종 유지 · 블록체인을 활용한 한우이력추적제 도입 등 위생·안전 문제에 대한 체계적인 시스템 구축 	<p>■ W [약점]</p> <ul style="list-style-type: none"> · 시장진출 초기 단계로 한우 우수성 대비 현지 소비자의 낮은 인지도 · 현지 유통을 위한 물류, 유통채널 등 인프라 구축 필요
<p>■ O [기회]</p> <ul style="list-style-type: none"> · 18.9%의 낮은 소고기 자급률로 인한 높은 소고기 수입 의존도 · 한류 문화의 영향으로 한식에 대한 긍정적 인식과 높은 선호도 	<p>■ T [위협]</p> <ul style="list-style-type: none"> · 현지 시장을 선점한 외국산(호주, 일본, 뉴질랜드 등) 소고기의 높은 시장점유율 · 가격대에 민감한 중·저소득층의 높은 비율

■ STP 전략

SWOT 분석을 바탕으로 초기 시장의 경우 쿠알라룸푸르 및 셀랑고르를 중심으로 한우를 소비할 수 있는 고소득층은 약 159,600명으로 추산. 한우 소고기 잠재소비량은 진출 초기 연간 100톤 추정.

주요 고객층 1	주요 고객층 2
쿠알라룸푸르 및 셀랑고르주에 거주하며 종교적으로도 소고기 섭취가 가능한 고소득층 및 외국인, 약 150,000명	쿠알라룸푸르 및 셀랑고르주에 거주하는 한인, 약 9,600명



최종 타겟 (주요고객층 1 + 주요고객층 2)
<ul style="list-style-type: none"> · 초기 시장 진입 시 한우를 소비할 수 있는 주요 고객 : 159,600명 · 잠재 한우 소비량 : 연간 약 100톤

■ 말레이시아 한우 진입 3단계 전략

① 말레이시아 프리미엄 소고기 시장점유율 확보, ② 고정수요 채널 확보 및 유통지역 확장, ③ 동남아시아 및 이슬람 국가로 수출 확대

한우 수출 단계별 시장진출 방안

구분	시장진입	시장확장	시장성숙
제품	· 우수한 품질의 상품 공급으로 고정수요처 확보	· 한우를 비롯한 가공육, 소스류 등 관련 산업으로 제품 확대	· 한우 축산 기술, 유통, 가공 등 축산업 전반으로 사업 범위 확장
가격	· 외국산 대비 합리적인 공급가격 설정을 통한 안정적 시장 진입	· 공동물류 등 유통체계 지원으로 가격경쟁력 확보	· 체계적인 수출시스템 구축으로 한우 수출 규모화·경쟁력 확보
홍보	· 현지 미디어 홍보 등을 통한 한우 브랜드 인식 제고	· 한우 품질 안전성 및 우수성 홍보를 통한 소비 저변 확대	· 말레이시아 성공사례 공유 및 확산
지역	· 쿠알라룸푸르 및 셀랑고르 지역 판매 · 유통망 구축	· 말레이시아 2선 도시로 유통지역 확장	· 동남아시아 및 중동 등 이슬람 권역으로 한우 수출 확대

Chapter

02 말레이시아 소고기 시장분석

가. 말레이시아 소고기 시장규모

1) 소고기 시장규모

말레이시아는 육류 위주의 선호 식단 및 중·고소득층의 소비 증가, 식문화의 서구화 등으로 인하여 소고기에 대한 수요가 증가하고 있지만, 말레이시아 GDP 중에서 축산시장의 비중은 1%에 정체되어 있으며 이중 말레이시아 내 소고기 생산량은 2016년 47,956톤에서 2021년도 기준 36,800톤으로 2016년부터 자체 생산량이 감소추세를 보임.

표1 2016년~2021년 말레이시아 소고기 생산량

가축	2016	2017	2018	2019	2020	2021
소고기(톤)	47,956.0	46,333.1	46,923.6	44,024.4	41,378.8	36,800.6
양고기(톤)	4,852.9	4,275.1	4,296.7	4,087.2	3,916.8	3,502.5
돼지고기(톤)	195,175.6	218,177.2	223,862.0	222,791.1	220,586.4	197,371.6
닭/오리고기 (천톤)	1,755.2	1,664.9	1,653.7	1,655.3	1,702.8	1,653.0

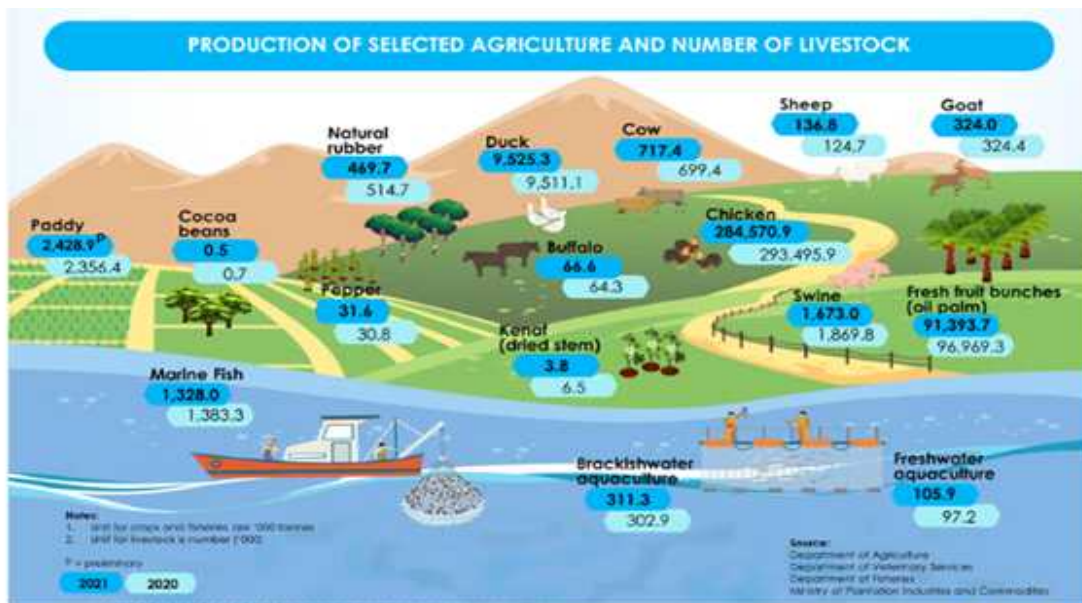
출처 : 말레이시아 수의학부(DVS)

지난 15년 동안 말레이시아 전체 GDP에서 농업의 비중은 7~10%이며 주로 팜나무와 고무나무 경작으로 발달했음. 이러한 경작지에서 토지 이용을 집약할 수 있는 가금류 사육을 병행하는 경우가 많았으며 이슬람교가 국교인 말레이시아는 가금육 소비율이 높아 축산업에서 가금류 사육 비중이 높음. 이러한 환경 가운데 소 농장은 높은 사료 원가 대비 낮은 소고기 가격에 따른 농가의 이익 창출이 어려우며 팜나무 및 다른 산업에 비해 토지이용률도 적어 농가 운영이 어려움에 따라 자국 소고기 생산량 증대가 어려움.

2021년 말레이시아 통계청 자료에 따르면 주요 가축 사육두수는 소 71만 마리, 돼지 167만 마리, 염소 32만 마리, 양 13만 마리, 닭 2억 8,457만 마리로 집계 됨. 말레이시아에서 소 사육을 가장 많이 하는 지역은 파항주로 사육 두수는 12만 3,679마리이며 그다음이 10만 798마리를 사육하는 조호르주임.

말레이시아에서 사육하는 소의 87%가 육우이며 8%가 몰소, 나머지는 젖소로 구성됨. 이러한 지역에서는 FELDA, RISDA, FELCRA와 같은 현지 공기업에서 운영하는 팜 농작지들을 개간하여 지역주민들이 추가적인 경제활동을 할 수 있도록 지원하였음. 이로 인해 마을에서 전통적으로 소 사육이 이루어졌으며 대부분 사육 농가당 10마리 미만으로 사육.

그림1 2020년~2021년 말레이시아 주요 가축 사육두수 (단위:천 마리)



출처 : 말레이시아 수의학부(DVS)

이러한 시장 환경요인으로 2021년 기준 말레이시아의 닭고기 생산 자급률은 99.9%, 돼지고기 자급률은 93.4%로 높으나 소고기 생산 자급률은 18.9%로 다른 육류에 비하여 상대적으로 낮음. 이에 따라 늘어나는 수요를 충족시키기 위해 호주, 뉴질랜드, 인도 등으로부터 소고기 수입을 의존하고 있음.

표2 2016~2021년 말레이시아 가축 자급률 연도별 현황

(단위 : %)

가축	2016	2017	2018	2019	2020	2021
소고기	24.2	24.2	23.7	23.2	21.3	18.9
양고기	13.0	10.2	10.9	11.8	9.4	10.7
돼지고기	91.7	92.9	92.2	93.1	94.9	93.4
닭고기	101.7	101.5	101.5	101.4	101.7	99.9

출처 : 말레이시아 수의학부(DVS)

최근 말레이시아 정부에서는 지속해서 높은 소고기 수입 의존도를 낮추기 위해 2025년까지 축산농가 부지를 매입하고 세계 인센티브제도를 도입하여 추가로 매년 약 28,463톤의 생산을 늘려갈 계획²⁾임.

2) 소고기 수입현황

소고기 자급률이 낮은 말레이시아는 약 81%의 소고기 수요-공급 격차를 겪고 있어 수입 의존도가 높음. 주요 수입국으로는 인도, 호주, 브라질 등이 있으며 2022년 전체 소고기 수입량은 약 20.9만 톤으로 29개국으로부터 소고기를 수입하고 있음.

2021년 전체 수입 육류품목 중 말레이시아에서 수입액이 가장 높은 품목은 유제품으로 수입액은 약 1조 3,620억 원이며 이는 육류품목 전체 수입액 중 52.29%를 차지함. 그다음 소고기 제품 수입액은 약 6,137억 원으로 육류 전체 수입액 중 23.56%로 두 번째로 많이 차지하고 있음. 말레이시아의 1인당 유제품 소비량은 50.9L로 다른 동남아 국가보다 소고기와 유제품에 대한 소비가 높음.

OECD 데이터³⁾ 기준 2022년 동남아시아 인당 소고기 소비량은 말레이시아 6.3kg, 인도네시아 2.2kg, 베트남 8.6kg, 싱가포르 4kg, 태국 1.2kg, 필리핀

2) <https://themalaysianreserve.com/2020/02/19/govt-to-double-cattle-farming-area-by-2025/> 내 기사 인용

3) <https://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.htm> 통계자료 인용

3.2kg 등으로 동남아시아에서는 베트남 다음으로 말레이시아가 1인당 소고기 소비량이 가장 많은 나라임. 또한, 말레이시아는 동남아시아 6개국(인도네시아, 미얀마, 베트남, 필리핀, 태국, 말레이시아) 가운데 연간 1인당 소고기 소비량 대비 생산량이 가장 낮은 국가임.

표3 2020~2021년 말레이시아 가축별 수출입 비교
(단위:백만 링깃, %)

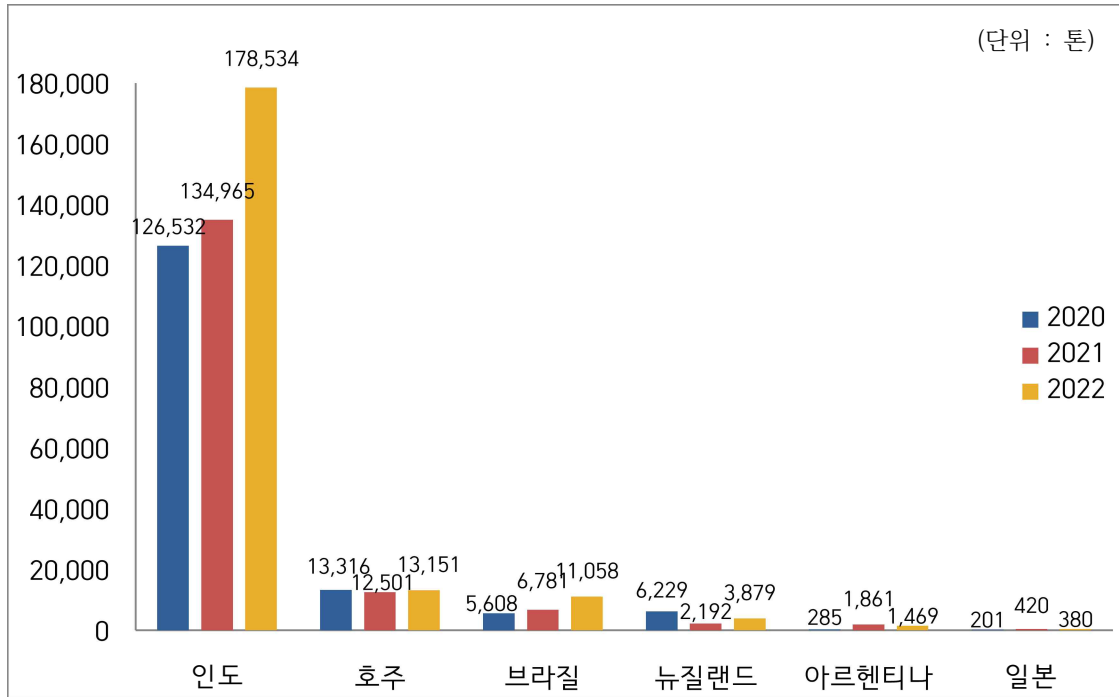
NO	가축	수입				수출			
		2020		2021		2020		2021	
1	소고기	1,992.88	23.62	2,184.45	23.56	84.14	2.61	176.56	5.06
2	양고기	796.22	9.44	682.42	7.36	1.05	0.03	0.93	0.03
3	닭고기	579.76	6.87	763.44	8.23	496.50	15.40	638.11	18.27
4	돼지고기	228.11	2.70	231.67	2.50	10.43	0.32	18.18	0.52
5	달걀	0.26	0.003	0.22	0.002	506.58	15.72	589.00	16.87
6	유제품	4,313.47	3.45	4,848.74	52.29	1,273.36	39.50	1,132.32	32.43

출처 : 말레이시아 통계청

말레이시아는 국가 경제 발전과 더불어 국가 인구수 증가와 중산층의 구매력이 확대되었고 유제품과 소고기의 영양적 가치에 대한 소비자들의 인식 변화와 정부의 소비 확대 정책이 맞물려 소고기 시장이 빠르게 성장함.

2022년 말레이시아 전체 소고기 수입량은 약 20.9만 톤으로 2020년 15.3만 톤 대비 약 5.6만 톤이 증가하였으며, 주요 수입국으로는 인도, 호주, 브라질, 뉴질랜드 등이 있음. 말레이시아로 수입되는 국가별 수입량은 2022년도 기준 최대수입국은 인도이며 약 17만 8천 톤으로 전체수입량의 85%를 차지함. 호주는 약 1만3천 톤으로 전체수입량의 6%, 브라질은 약 1만1천 톤으로 전체수입량의 5% 임. 인도에서 수입되는 소고기양이 타 국가보다 압도적으로 높은 이유는 저렴한 소고기 가격으로 시장에 널리 사용되며 패티류(햄버거용), 다짐육, 너겟, 소시지 등에 주로 사용되어 수요 면에서 큰 비중을 차지하고 있음.

표4 2020~2022년 말레이시아 국가별 소고기 수입량 비교



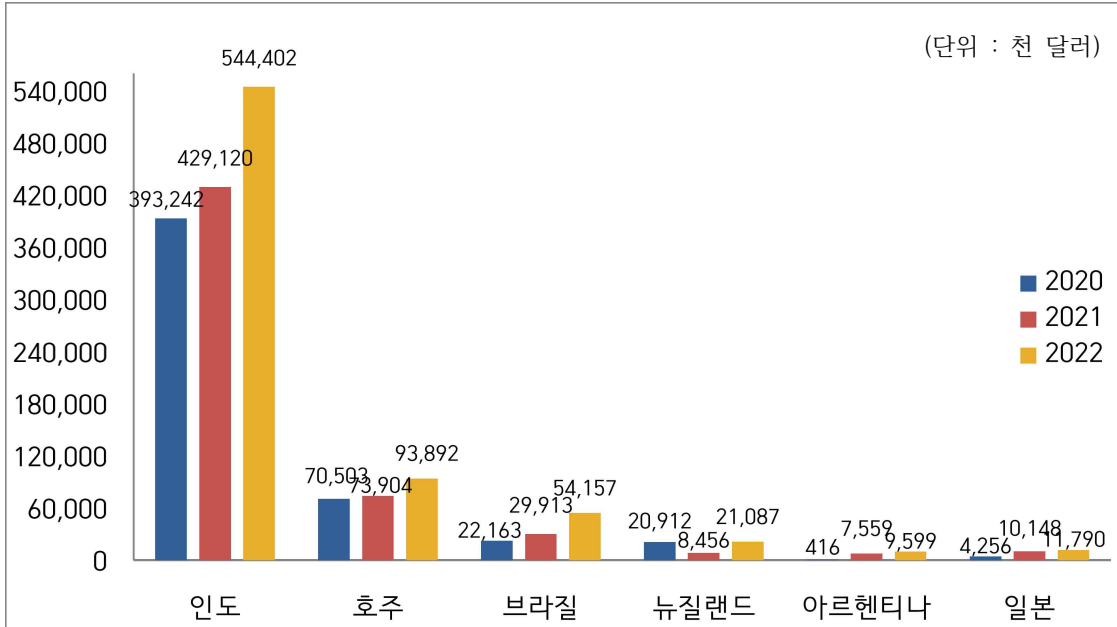
출처 : 말레이시아 통계청

2020년부터 2022년까지 총 29개국에서 말레이시아로 수출이 이루어졌으며 2020년부터 2022년 최근 3개년 기준으로 인도와 호주 브라질에서의 소고기 수입량은 증가추세에 있음.

2020년 뉴질랜드 소고기 수입량이 브라질보다 많았으나 2022년 브라질 소고기 수입이 증가하고 뉴질랜드 소고기 수입량이 감소하면서 브라질이 인도, 호주 다음의 3번째로 말레이시아에 소고기를 많이 공급하는 나라가 됨. 또한, 아르헨티나 소고기 수입량도 2020년 285톤이었으나 2022년 1,469톤으로 5배 가까이 증가하였음.

말레이시아로 수입되는 일본 소고기의 경우 2018년부터 2020년까지 연간 200톤씩 공급되었음. 2021년 420톤까지 증가하였다가 2022년에는 380톤으로 수입량이 소폭 감소하였음.

표5 2020~2022년 말레이시아 국가별 소고기 수입액 비교



출처 : 말레이시아 통계청

말레이시아 전체 소고기 수입액은 2020년 5억 1,609만 달러에서 2022년 7억 3,737만 달러로 증가하였음. 말레이시아는 2022년 경제가 두 자릿수 성장률을 기록하였고 코로나 상황으로 가족 모임을 못했던 아이딜리피티⁴⁾ 기간에 소고기 수요를 맞추기 위하여 수입이 증가하였을 것으로 파악됨.

2022년 말레이시아 주요 국가별 수입액은 인도 5억 4,440만 달러, 호주 9,389만 달러, 브라질 5,145만 달러로 인도가 전체 수입액 중 약 73%의 높은 점유율을 보이며 호주가 약 12%, 브라질 7.3%, 뉴질랜드 2.8%, 일본 1.6%를 기록하였음. 수입량으로 비교하면 아르헨티나 소고기가 일본 소고기보다 약 4배 정도 더 많지만, 수입액으로 비교하였을 때 일본이 아르헨티나보다 수입액이 높음. 이는 일본의 프리미엄 수입 가격에 따른 것으로 유추됨.

국가별 평균 kg당 수입액을 비교하였을 때, 일본 소고기가 30달러로 가장 높으며, 호주 7달러, 아르헨티나 7달러, 브라질과 뉴질랜드 5달러, 인도 3달러 순임.

4) 한 달간의 라마단 금식 기간을 끝낸 후 맞는 새날을 ‘하리 라야 푸야사’ (=금식을 통해 큰마음을 가지게 된 것을 축하하는 날)라 정함. 이때 말레이시아의 이슬람교도들은 고향으로 돌아가 가족 모임을 하고 오픈 하우스 행사 등을 통해 서로를 축복함.

3) 국가별 수입 소고기 특성

(1) 호주산 소고기


■ 시장규모

- 호주산 소고기의 말레이시아 내 시장점유율은 약 8%로 말레이시아의 소고기 수입 2위 국가이며, 2022년 호주산 소고기 말레이시아 수입량은 약 1만 3천 톤으로 이 중 61%는 냉동육(Frozen beef)이며 39%는 냉장육(chilled beef)임
- 말레이시아 전체 냉장육 소고기(chilled beef) 수입 규모의 91%가 호주산임
- 호주에서 말레이시아로 공급하는 목초 사육 소고기(Grassfed)가 전체 수입 비중의 78%이며 곡물 비육 소고기(Grainfed)는 22%임

■ 시장트렌드

- 하이퍼마켓 내 정육코너에는 냉장육 소고기의 경우 호주 소고기가 진열 되어있으며 호주 소고기는 중·고가 가격전략으로 일본산 와규와 같은 고품질의 소고기 수준을 유지하면서 가격은 30~50% 저렴하여 가격 경쟁력이 있음
- 호텔, 고급 레스토랑 등 좋은 품질의 스테이크를 제공하는 곳에서는 일반적으로 호주 소고기를 사용

그림2 말레이시아 내 스테이크 전문매장 메뉴



Wagyu

Striploin MB6/7, 250g, Australia	RM 328
Rib eye MB6/7, 300g, Australia	RM 388
Flank steak MB4/5, 250g, Australia	RM 198
Cheeseburger, Wagyu beef patty, aged Lettuce, Thirty8 burger relish, fries	RM 118

출처 : 내부조사자료 구성

- 전체 호주 수입 소고기 유통 비율은 하이퍼마켓 및 중상급 식품점으로 45%가 유통되며 호텔, 레스토랑 등 식자재로 55%가 유통됨

(2) 일본산 소고기

■ 시장규모

- 일본은 2022년 기준 말레이시아 전체 소고기 수입량에서는 0.18%를 차지하고 있으나 최고급 프리미엄 등급의 가격대를 유지하고 있음
- 2022년 기준 일본산 소고기 말레이시아 수입량은 약 380톤으로 이 중 55%는 냉장육이며, 45%는 냉동육으로 수입되고 있음
- 일본의 냉장육 소고기(Chilled beef) 수입 규모는 호주 다음으로 두 번째로 많은 냉장육을 말레이시아로 공급하고 있음
- 2018년도 약 200톤을 말레이시아로 수출하면서 2022년 기준 380톤까지 수출량이 증가하였음

■ 시장트렌드

- 일반적인 하이퍼마켓에서보다는 돈돈돈키(Don Don Donki), 이세탄(ISETAN) 백화점 등 소수의 일본계 유통채널에서 판매
- 이세탄 백화점에서는 등심 및 살치살 등 구이류의 알맞은 고품질 부위를 판매하고 있으며 돈돈돈키에서는 모듬세트, 샤부샤부세트 등 저렴하게 구매할 수 있는 다양한 형태로 판매
- 마블링이 뛰어나며 제품의 포장까지 정교하게 디자인하여 소비자에게 제품의 품질을 더욱 강조하는 형식으로 판매
- 부위별로 어울리는 요리 방법들을 소개하고, 일본 소스들과 곁들인 밀키트 패키지로 만들어서 판매
- 일본 와규, 고급 샤부샤부 음식점들이 시내 중심부로부터 확대 중이며 일본산 최고등급인 A5 등급의 소고기 등이 사용되고 있음
- 소매가격은 호주산 프리미엄 등급과 비교 시 일본산 A5등급의 등심 가격은 200g 기준 약 332 RM에 판매가 되고 있으며 호주산 MB 6/7 등급의 등심 가격은 200g당 약 180 RM으로 일본산 소고기 가격이 높고 고프리미엄 마켓을 형성하고 있음

나. 시장 트렌드

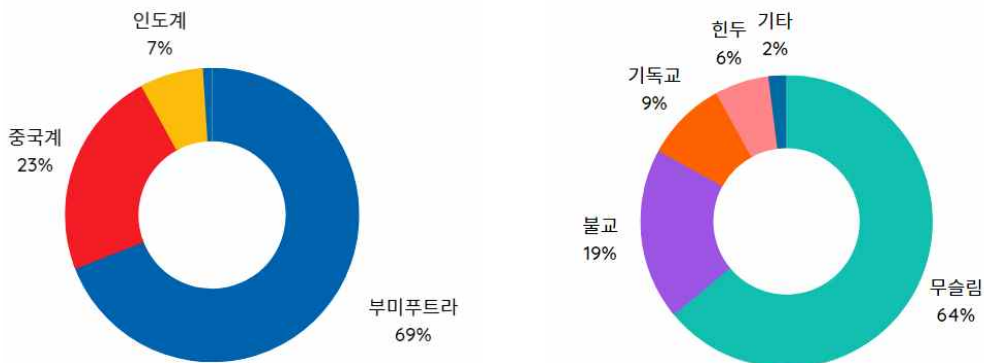
1) 말레이시아 축산업 정책 이슈

2021년 7월 말레이시아 정부는 국가육우산업발전계획인 「The National Beef Industry Dvelopment Strategic Plan 2021~2025」을 발표하였음. 말레이시아 정부 발표에 의하면 2025년까지 연간 11만톤의 소고기 생산량을 늘려 소고기 자급률을 50%로 증가시킬 계획임. 또한 말레이시아 소고기 위원회(National Ruminant Council)를 설립하여 국가육우산업발전계획을 지원함. 말레이시아 정부는 소 사육 면적을 150만 헥타르로 2배 늘려 쇠고기 수입 의존도를 줄일 계획이라고 밝힘.⁵⁾ DVS는 소 사육 면적 확대를 통해 연간 2만 8,463톤의 소고기 제품을 추가로 생산할 수 있다고 덧붙임. 말레이시아 정부는 590만 헥타르에 달하는 팜나무 경작지의 소 사육지 전환을 유도하기 위해 축산산업단지를 조성하고 세제 혜택을 도입할 계획.

2) 말레이시아 문화 특성

말레이시아 소비자들은 단백질이 풍부한 식사를 선호하여 육류 소비에 대한 수요가 계속 증가하고 있음. 소비자들의 소고기 소비 요인은 종교 및 민족 문화가 섞여 있어 다양함. 인종별로는 말레이계, 중국계, 인도계로 구성되어 있으며 종교적으로는 무슬림 64%, 불교 19%, 기독교 9%, 힌두교 6% 등으로 구분됨. 이로 인한 관습 및 문화적 차이로 인해 소고기 소비도 큰 영향을 받음.

표6 말레이시아 인종구성 및 종교 분포



출처 : 말레이시아 통계청

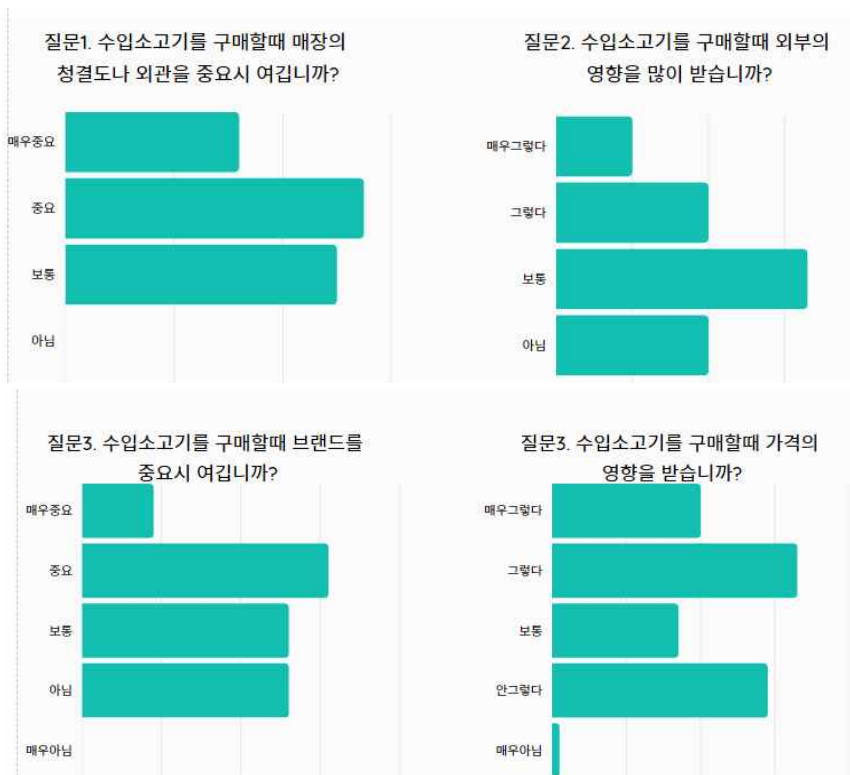
5) <https://themalaysianreserve.com/2020/02/19/govt-to-double-cattle-farming-area-by-2025/>

말레이시아 다수의 인구를 차지하는 무슬림은 돼지고기 소비가 금지되어 있으며, 할랄인증을 받은 육류만 소비가 가능. 다른 종교들의 경우 힌두교는 소를 신성시하기 때문에 소고기 섭취를 피하고 있으며, 불교의 경우 육류를 전혀 소비하지 않거나 소고기를 금하고 있어 종교적인 이유로 소고기를 안 먹는 말레이시아 내 중국인과 인도인들의 비중이 작지 않음.

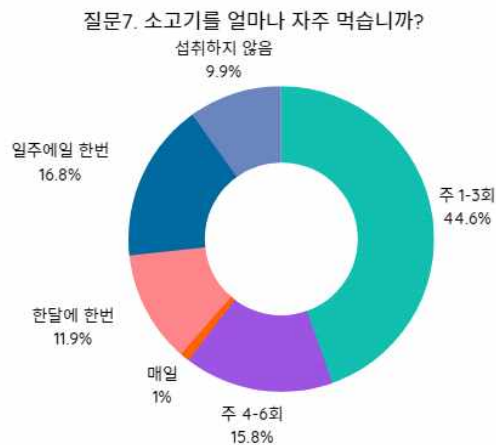
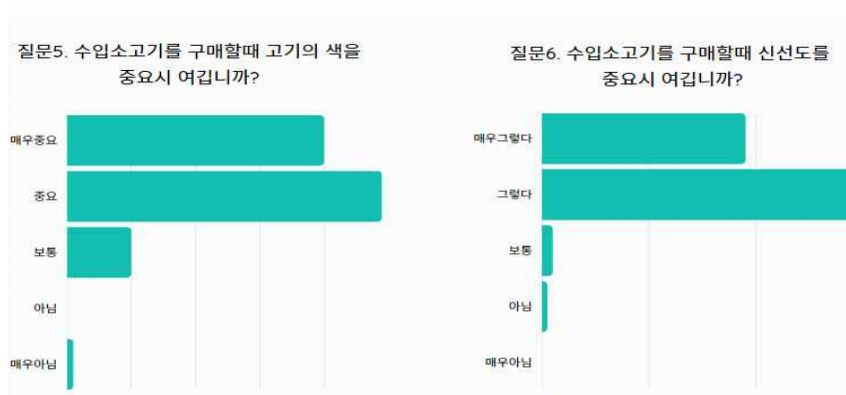
이에 말레이시아에서 소고기를 먹을 수 있는 무슬림계, 외국인, 기타 중국계 등이 주 소비 계층으로 볼 수 있음. 이에 종교, 문화적으로 소고기 소비는 천제 인구의 약 74% 가능.

2022년 연구논문 자료⁶⁾에 따르면 말레이시아 소비자들이 수입 소고기를 구매할 때 갖는 선호도 기준은 할랄의 유무, 고기의 신선도, 육색 및 지방색으로 나타나고 응답자의 40% 이상이 소고기를 일주일에 1~3회 정도 섭취를 한다고 응답함. 말레이시아 소비자들은 수입 소고기 구매 시 소고기의 안정성 및 품질을 우선으로 고려함.

표7 말레이시아 수입 소고기 선호도 조사



6) 2022 Consumer Preferences for Imported Beef Meat Purchasing in Johor Bahru



출처 : 2022 Consumer Preferences for Imported Beef Meat Purchasing in Johor Bahru 재구성

4) 말레이시아 소고기 활용 음식

















말레이시아 시장에서 소고기는 다양한 형태로 구매되며 소고기 활용 음식은 구매자의 소득수준에 따라서 다양성을 보임. 말레이시아에서 프리미엄 소고기 시장은 주로 구이 형태로 소비되며 서양 음식, 상류층의 하우스 파티, 가정용, 고급 샤부샤부, 와규 전문점 등에서 소비됨.

일본산 와규가 말레이시아에서 가장 높은 프리미엄 가격을 형성하고 있으며, 그다음으로는 호주산 소고기가 프리미엄 가격을 형성하고 일본 와규보다는 대중적으로 소비됨. 말레이시아 음식에서 프리미엄 소고기가 활용되는 음식은 적으며 주로 구이보다는 요리류의 음식이 많음.

프리미엄 소고기를 전문적으로 하는 현지 음식은 많지 않으며 중국계와 인도계 말레이시아인을 대상으로 하는 현지 소고기 음식도 한정적임. 소고기 소비는 일반적으로 라마단 기간 중 금식을 깨는 저녁 아딜피트리(Hari Raya

Aidifitri) 기간에 뷔페 형식 등에 소고기 요리가 많이 활용되어 소비가 급증하는 기간임. 이 기간 정부에서는 소고기 가격 상한제를 도입하여 가격이 일정 수준 이상으로 올라가는 것을 규제하고 있음.

표8 말레이시아 현지 활용 음식

분류	요리	재료	사진	분류	요리	성분	사진
무슬림 요리	Beef Rendang	Beef with coconut milk and chili		사바, 사라왁 요리	Kolok Mee	Kolok Noodle with spring onion, soy sauce, beef stock and soup	
	Beef Satay	Skewed smoked beef with peanut sauce			Jawa Mee Sarawak	Noodle serve with sweet potatoes based soup	
	Masak Lemak Cili Api	Beef with coconut milk, tumeric and chili based soup			Masak Hitam Sarawak	Beef cooked with kerisik, black raisin and kurma spice.	
	Asam Pedas	Beef with chili and tamarind based soup			Kampua Mee	Kampua noodle soak in dark soy sauce, pepper	
	Beef Kerutuk	Beef with kerutuk paste and coconut milk			Beef Vegetable Stir fry	Vegetables and meat stir fry with sesame oil, light soy sauce, oyster and sugar	
인도 요리	Beef Briyani	Beef cooked with briyani paste, tomato puree, milk and chili		중국 요리	Beef Noodle Soup	Noodle serve in beef soup	
	Beef Curry	Beef with curry paste and coconut milk based soup			Beef Dumpling	Dumpling with beef and vegetable fillings	
	Beef Keema	Beef cooked with spices, beef stock and yogurt			Black Pepper Beef	Beef and vegetable stir fried with oyster sauce, soy sauce and black pepper	

4) 말레이시아 내 구제역 현황

2012년~2021년 말레이시아에서는 소 브루셀라증(*Brucella abortus*)과 구제역 (Foot and Mouth Disease)등의 대표적인 소 질병이 매년 발생함. 그 밖의 소 질병으로는 청설병(Bluetongue), 소 전염성 비기관염(Infectious bovine rhinotracheitis), 큐열(Q fever)등이 있음.

표9 2012~2021년 발생 말레이시아 가축 전염병 현황

(○ 전국발생, △ 지역 발생, X 미발생/보고되지 않음)

질병	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
소 브루셀라증	○	○	○	○	○	△	△	△	△	△
구제역	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
청설병	○	○	○	X	X	X	X	X	X	X

출처 : 세계보건기구(WOAH), KATI 자료 재구성

말레이시아에서 발생한 가축 전염병을 축종별, 증상 부위 등으로 살펴보면, 소와 가금류의 호흡기, 소화기, 생식기 질병이 대부분을 차지하는 것으로 나타남. 한국의 가축법정전염병 분류 기준으로 1종에 해당하는 질병 가운데 소 질병은 구제역, 청설병, 우폐역 등이 있음. 2종 질병으로는 소 브루셀라 증, 큐열, 소 아나플라스마증(*Bovine anaplasmosis*), 소 바베시아증(*Bovine babesiosis*), 소결핵증(*bovine tuberculosis*) 등이 발생한 것으로 파악됨.

표10 말레이시아 가축 전염병 분류

질병	축종	증상 부위	한국 기준 분류
소 브루셀라증	소	생식기	2종
구제역	소	입•발굽	1종
청설병	반추동물	입의 궤양	1종

출처 : 세계보건기구(WOAH), KATI 자료 재구성

말레이시아의 보르네오섬은 구제역이 한 번도 발생하지 않은 구제역 청정 지역임. 그러나 말레이반도의 경우 매년 국지적으로 구제역이 발생하고 있음. 2019년 파항, 조호르, 멜라카 등 주요 소 사육 지역에서 발견된 구제역은 태국과의 접경 지역인 켈란탄 주를 통해 태국에서 불법으로 들여온 소를 구제역의 발생 원인으로 지목함⁷⁾.

7)

<https://www.malaymail.com/news/malaysia/2019/05/21/veterinary-dept-smuggled-livestock>

Chapter

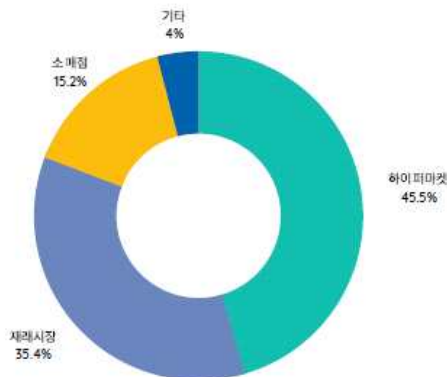
03 말레이시아 유통현황

말레이시아 유통채널

1) 말레이시아 소고기 유통채널

말레이시아 유통채널에서 최종 소비자가 소고기를 구매할 수 있는 곳은 일반적으로 전통적 유통채널인 재래시장과 현대적 유통채널인 하이퍼마켓이며 소고기 요리를 제공하는 식당 등으로 구분될 수 있음. 말레이시아 소비자 대상으로 소고기 구매처에 대한 인터뷰를 진행하였을 때 소비자의 45%는 하이퍼마켓에서 구매하며, 35%는 재래시장에서 구매⁸⁾

표11 말레이시아 소고기 구매처 유통채널



전통적 채널 중 재래시장이나, 정육점 등의 소매 판매처에서는 주로 저가 수입 소고기 및 현지생산 소고기를 판매. 현지생산 소고기는 신선육으로 판매되고 있으며 저가 수입 소고기는 냉동육으로 판매되고 있음. 주로 요리용으로 쓰일 수 있는 부위들이 판매되고 있으나 냉장시설 등을 잘 갖추고 있지 않아 위생이나 청결 면에서는 하이퍼마켓보다 열악함.

-cause-spread-in-foot-and-mouth-disease/1755028

8) 2022 Consumer Preferences for Imported Beef Meat Purchasing in Johor Bahru 내 데이터 자료

말레이시아에서 소고기를 유통하는 하이퍼마켓은 대도시를 중심으로 운영되고 있음. 대부분의 상점이 신선 식품을 가공할 수 있는 시설을 보유하고 있으며 냉장 및 냉동 제품 보관을 위한 다양한 시설을 갖추고 있음. 하이퍼마켓에서 소고기 판매의 경우 할랄 인증제품만을 전문적으로 취급하여 할랄이 아닌 상품이나 돼지고기는 비 할랄 코너에서 구분해서 판매하고 있음.

그림 3 말레이시아 Pudu Pasar baru 재래시장



출처 : 내부조사자료 구성

수입 소고기의 경우 대부분이 현대적 유통채널을 통해서 판매되고 있음. 주요 슈퍼마켓과 하이퍼마켓 안 정육점 코너에서 소비자를 대상으로 판매가 되고 있으며 판매가격은 원산지과 제품등급에 따라 다름.

대부분의 냉장육으로는 호주산 소고기가 판매되고 있으며 중·저 소득층을 대상으로 하는 하이퍼마켓의 경우에는 말레이시아 소고기와 저가 냉동육 인도산 소고기도 유통하고 있음. 일본산 소고기의 경우 일본계 유통채널인 돈돈돈키(Don Don Donki), 이세탄(Isetan)백화점 등에서 판매되고 있음. A사 하이퍼마켓 담당자와의 인터뷰에 따르면 초기 일본산 소고기를 판매하였지만 높은 판매가격으로 수요층이 없어 판매를 중단하였다고 함.

쿠알라룸푸르와 셀랑고르 지역에서는 말레이시아 다른 지역에 비해 더 많은 프리미엄 하이퍼마켓이 증가하고 있으며 프리미엄 상품은 주로 도심의 거주하는 고소득층과 외국인 소비자들로부터 구매가 이루어짐.

한류의 영향으로 말레이시아 내 하이퍼마켓에서는 한국산 식재료를 쉽게 구할 수 있으며 현지인들을 대상으로 한국산 식재료 구매처를 조사한 설문 결과에 의하면 조사응답자의 53.8%가 하이퍼마켓에서 구매⁹⁾하는 것으로 나타남.

9) 2021 글로벌 한식 소비자조사 보고서

표12

하이퍼마켓별 소고기 품목 현황

매장명	매장별 특징	원산지
 <p>B.I.G</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 설립 : 2011년도 • 매장 : 5개 • 특징 : 마켓 내 레스토랑을 운영하여 구입한 고기를 즉석에서 요리 제공 	<p>호주, 뉴질랜드</p>
 <p>JAYAGROCER</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 설립 : 2007년도 • 매장 : 36개 • 특징 : 다양한 신선제품을 공급하며 동남아 최대 차량 공유플랫폼인 그랩(Grab)에서 인수하여 식료품 배달 가능 	<p>호주, 일본</p>
 <p>AEON</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 설립 : 1984년도 • 매장 : 35개 • 특징 : 자회사를 통하여 쇼핑몰, 슈퍼마켓 및 할인매장 등을 보유하고 있으며 여러 지방 도시까지 점포 구축이 잘 되어있음 	<p>호주, 말레이시아</p>
 <p>ISETAN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 설립 : 2010년도 • 매장 : 3개 • 특징 : 백화점내의 슈퍼마켓을 운영하여 고급 일본산 신선 제품들을 진열 	<p>호주, 일본, 말레이시아</p>

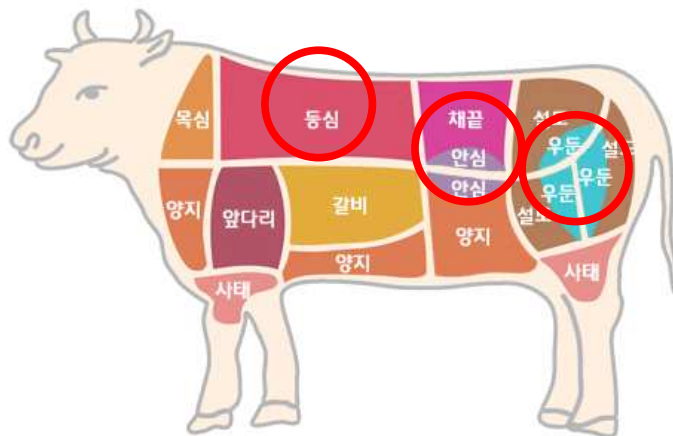
매장명	매장별 특징	원산지
 <p>Village Grocer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 설립 : 1950년도 • 매장 : 25개 • 특징 : 다양한 신선 식품 및 수입 유제품 등이 진열 	<p>호주, 브라질, 인도, 뉴질랜드</p>
 <p>GIANT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 설립 : 1944년도 • 매장 : 80개 • 특징 : 시내 중심가보다는 주거 지역과 지방 도시 중심으로 매장 운영 	<p>호주</p>
 <p>LOTUS' s</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 설립 : 2020년도 • 매장 : 65개 • 특징 : 태국 C.P Group에서 이전 Malaysia Tesco 매장을 인수하여 전국단위의 점포 운영 중 	<p>호주, 브라질, 뉴질랜드, 말레이시아</p>
 <p>Mercato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 설립 : 2020년도 • 매장 : 7개 • 특징 : 다양한 유럽 식료품과 프리미엄 신선 제품 등 판매 	<p>아르헨티나, 호주</p>

말레이시아 하이퍼마켓에서 판매되고 있는 수입 소고기 부위는 대분할 부위로는 등심(Loin), 채끝(striploin), 안심(Tenderloin), 우둔(Round), 갈비(Rib), 양지(Brisket)등이 있으며 소분할 부위로는 앞다리 부분인 꾸리살(Chuck tender), 부챗살(Top Blade)이 있으며 설도부분인 보섭살(Sirloin), 도가넛살(Knuckle), 치마살(Flank) 등으로 패키지 포장이 되어 주로 판매되고 있음.

말레이시아에서는 소고기 부위 중 등심(Loin), 채끝(Striploin), 안심(Tenderloin), 우둔(Round) 등을 선호함. 이러한 부위 고급육의 경우 스테이크 및 구이용으로 활용이 되며, 저급육의 경우 현지 소고기 요리 등으로 사용

쿠알라룸푸르 내 주요 한식당에서 현지인들이 선호하는 요리류의 사용되는 부위는 갈비, 차돌박이, 소 막창, 대창, 우설 등이 있음.

그림 4 말레이시아에서 선호하는 소고기 부위



출처 : 축산물품질평가원 자료 재구성

선호하는 부위 중 채끝살은 주로 원산지가 호주산이 많으나 같은 호주산이지만 등급에 따라 가격은 kg 당 약 143RM에서 프리미엄 등급 683RM까지 다양하게 판매가 되고 있음. 우둔살은 원산지가 말레이시아, 호주, 브라질, 일본 등으로 다양한 패키지 포장으로 판매되고 있으며 가격은 kg 당 약 65RM에서 호주산 프리미엄 등급 109RM, 일본산 우둔 가격은 640RM에 유통이 되고 있음. 등심은 원산지가 호주, 일본 등이 있으며 가격은 kg당 144RM에서 호주 프리미엄 등급의 경우 678RM, 일본산 등심의 경우 1,500RM에 유통되고 있음.

표13 일본산 소고기 국가별, 부위별 소매가격 비교

(단위 : 링깃/kg)

구분	호주산		일본산
	일반등급	고등급	고등급
채끝	143	683	1,045
우둔	65	109	640
등심	144	678	1,500

출처 : 현지 시장조사 자료 구성

2) 현지 레스토랑 현황

말레이시아 외식실태조사에 의하면 말레이시아인의 57%가 최소 매주 한 번 외식하고 있으며 아침, 점심, 간식, 저녁 식사 모두 외부에서 쉽게 해결하는 경우가 많음. 특히 도시에 살며 일하고 있는 젊은 층은 외식을 자주 즐기는 경향이 있으며 매년 2천만 명 이상의 관광객들이 쿠알라룸푸르를 방문하고 있어 현지 레스토랑 수는 계속해서 증가하고 있음. 말레이시아 외식시장의 “full-service Restaurant” 분야에서는 아시아 에스닉(Ethnic) 레스토랑이 가장 인기가 높으며 약 74%의 점유율을 보이고 있음.

현지에서 고급 소고기를 제공하는 프리미엄 식당 군은 주로 일본 소고기를 이용한 일본 샤부샤부 및 일본식 식당, 일본 와규 전문점이 주류를 이루고 있고 호주 소고기를 이용한 서양식 레스토랑 핫팟 전문점 등이 있음. 프리미엄 소고기를 이용한 현지식 식당은 적으며, 대부분 가격이 저렴한 수입 고기를 활용한 요리를 제공함.

일본와규를 전문적으로 제공하는 식당에서 200g에 약 196RM에 판매가 되고 있으며, 채끝 스테이크의 경우 150g에 270RM으로 판매되고 있음.

호주산 스테이크의 경우 부위별로 200g에 188RM부터 500RM 등 레스토랑의 위치와 소고기 숙성방법, 부위별로 가격대가 다양함.

그림5 말레이시아 내 프리미엄 소고기를 판매하는 고급식당



출처 : 현지 시장조사 자료

3) 말레이시아 내 한식당 현황

통계청 자료 KOSIS에 따르면 2021년 말레이시아에는 단기 체류자를 포함하여 약 13,667여 명의 한인이 거주하고 있음. 교민이 운영하는 말레이시아 내 한식당은 약 212개로 추정되며 한인 밀집 거주지역인 몬키아라, 데사스리 하타마스, 암팡등을 중심으로 쿠알라룸푸르와 셀랑고르주 지역에 많은 한식당들이 형성되어 있어 교민들과 지역에 거주하는 현지인들을 대상으로 운영하고 있음.

쿠알라룸푸르는 현지인들에게 한식당 만족도와 재방문 의향이 높은 도시 중 하나이고 충성 고객층이 많음. 전 세계 17개 도시 중 한식 인지도는 4위, 한식당 방문 경험은 2위로 매우 높은 수준을 보임. 2021년 동남아시아 방콕, 쿠알라룸푸르, 자카르타, 호치민대상으로 현지인들의 외식빈도를 조사한 결과

쿠알라룸푸르의 경우 현지인들의 월평균 외식빈도는 월 총 19.3회로 동남아시아권역 중 외식빈도가 가장 높으며 2020년에는 전 세계 17개 도시 중 외식빈도가 가장 높아 현지 소비자들에게 한식에 대한 높은 인식과 저변이 상당히 확대되고 있음.

표14 동남아시아 주요 도시 대상 월평균 한식당 외식빈도

(단위 :회/월)

도시/연도	방콕	쿠알라룸푸르	자카르타	호치민	전체평균
2020	18.6	28.2	14.5	-	15.6
2021	18.7	19.3	15.9	18.9	13.8

출처 : 2021 해외 한식 소비자조사 자료 재구성

현지인들 대상 가장 선호하는 한식 메뉴에 대한 질문에 응답자의 27.1%가 한국식 치킨을 꼽았으며 김치, 비빔밥이 그 뒤를 이음. 전반적으로 닭고기를 이용한 요리에 대한 선호도가 높음. 소고기를 이용한 요리 중 불고기에 대한 선호도가 높음. 그 외 갈비구이, 갈비찜, 갈비탕 등에 대한 선호도는 낮음. 말레이시아 중국인은 닭, 돼지고기 요리를 선호하는 경향이 있으며 무슬림은 닭, 소고기를 선호.

표15 말레이시아 내 선호 한식 메뉴

(단위 :%)

도시	한국식 치킨	김치	비빔밥	불고기	삼겹살 구이	갈비구이	갈비찜	닭갈비	삼계탕
쿠알라룸푸르	27.1	12.8	12.2	4.9	5.3	1.3	1.1	4.1	3.8

출처 : 2020 해외 한식 소비자조사 자료 재구성

말레이시아 한식당 내에서 1인당 외식 지출액을 살펴보면 고급식당 119RM, 일반식당은 43.1RM을 지출하는 것으로 조사됨. 이는 말레이시아에 있는 한국 고급식당에서 1인당 소비액이 약 3만 원 정도로 환산이 되며 현지에서 프리미엄 소고기를 제공하는 고급 식당들과 비교하였을 때 1인당 소비액은 높지 않은 편임.

표16 한식당 내 업태별/외식 형태별 지출액

(단위 :링깃)

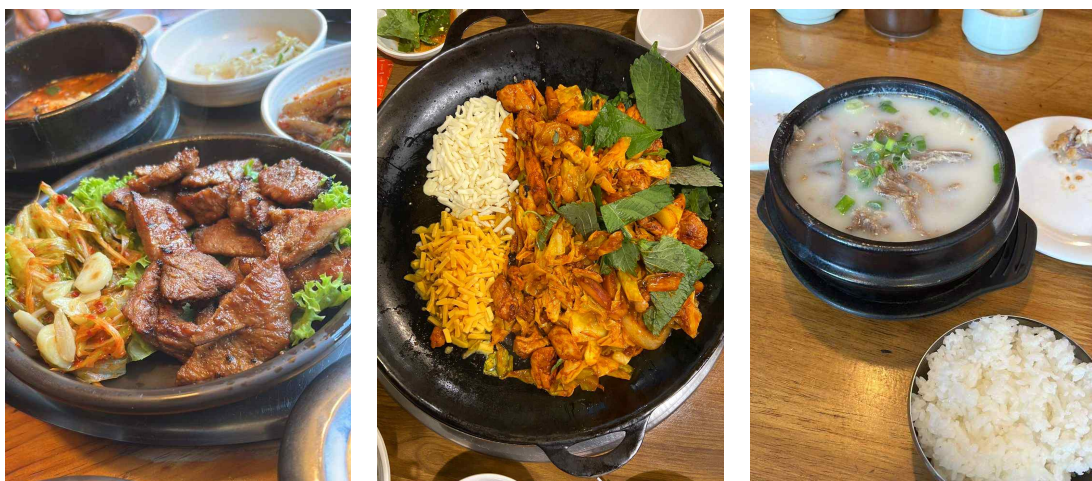
업태	평균 지출액(1회1인)
고급식당	119.0
일반식당	43.1
퀵서비스 식당	31.5
카페/바	39.4
방문 외식	57.7
배달 외식	35.8

출처 : 2020 해외 한식 소비자조사

한류의 확산으로 현지인들이 운영하는 한식당과 프랜차이즈 식당이 많이 증가하였으며 현재 한인 식당은 무슬림을 대상으로 하는 식당과 중국인들을 대상으로 하는 식당으로 구분될 수 있음. 한인들과 중국 현지인들을 대상으로 돼지고기를 판매해 무슬림은 종교적인 이유로 이러한 식당에서 식사가 어려움. 말레이시아 중국인 중 종교적인 이유로 소고기를 잘 먹지 않는 부류가 있으므로 실질적으로 한식당 내의 소고기 소비량이 돼지고기보다는 적음.

말레이시아 내 한식당을 인터뷰한 결과 대부분 호주산 소고기 또는 미국산 소고기를 납품받아 제공하고 있으며 구이용, 불고기 등으로 많이 활용되고 있음.

그림6 말레이시아 내 한식당 요리



출처 : 현지 시장조사 자료

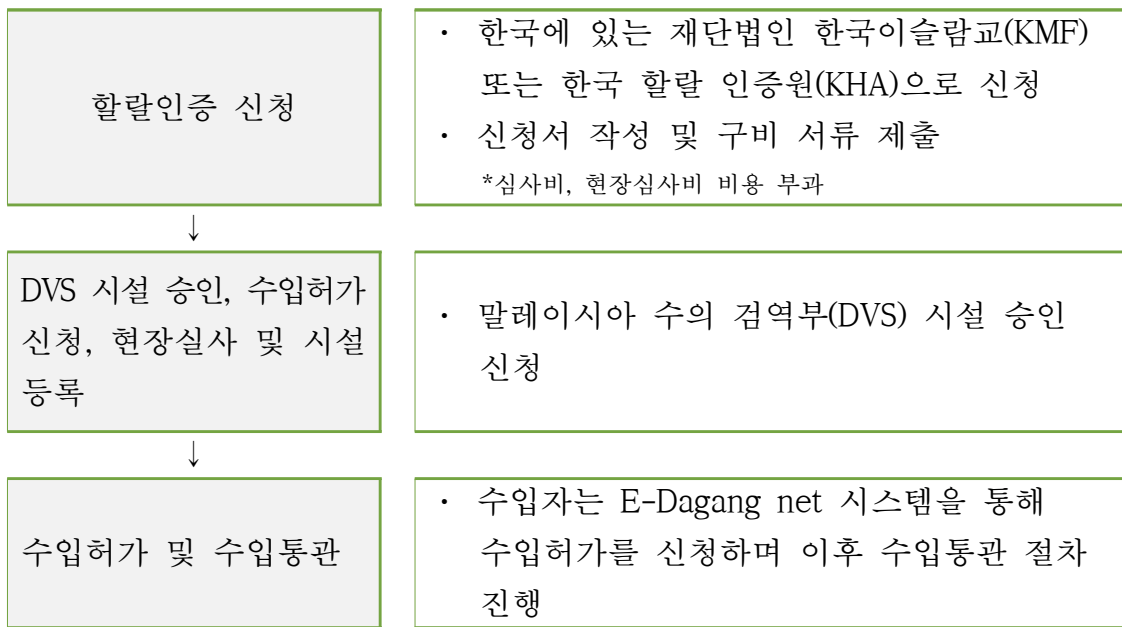
Chapter

04 말레이시아 수입 정책 및 통관

소고기 수입 신청 및 통관 절차

소고기 제품을 말레이시아로 수출하기 전에 제조시설 혹은 농장시설은 시장 접근, 진입 요건 및 말레이시아 관련 법률을 충족해야 함. 이에 먼저 말레이시아 수의 검역부(DVS) 및 말레이시아 이슬람 개발부(JAKIM)의 할랄인증, 시설 승인, 수입허가 등을 받아야 함.

표17 소고기 수입 신청 및 통관 절차



1) 할랄인증 신청 절차

할랄 제품이란 이슬람 율법에서 금지한 재료들을 포함하지 않으며, 육류의 경우 이슬람에서 정한 방식으로 도축을 해야 함. 이슬람 율법에는 알콜, 증류주, 돼지, 개, 죽은 동물의 사체, 피, 분노, 무슬림이 소비하지 않는 가축의

우유 등을 금지함. 할랄 제품은 율법에 어긋난 시설 및 도구 사용이 금지 되며, 준비-가공-제조-유통 등 전반적인 과정에서 이슬람 율법을 준수하고 금지 품목과 물리적으로 분리되어 진행되어야 함.

또한, 도축과정도 할랄인증 심사에 들어가기 때문에 타 품목보다 절차 등이 까다롭고 도축과 검수를 모두 무슬림이 진행해야 하는 세부 조건 등이 있음.

■ 할랄인증 주요기관

소고기의 경우 할랄인증을 필수적으로 받아야 하며 우리나라의 경우 재단법인 한국이슬람교(KMF), 할랄인증원(KHA)으로부터 할랄인증을 취득하면 말레이시아 JAKIM 할랄인증과 동등성을 인정받음.

표18 할랄인증 주요기관

재단법인 한국이슬람교(KMF)	한국할랄인증원(KHA)
 <p><할랄로고></p>	 <p><할랄로고></p>
<ul style="list-style-type: none"> • 이름 : 재단법인 한국이슬람교(KMF) • 주소 : 서울 용산구 우사단로 10길39 • 전화번호 : 02-793-6908 • 웹사이트 : http://kmfhalal.org/ 	<ul style="list-style-type: none"> • 이름 : 한국할랄인증원 • 주소 : 대전광역시 동구 대전천동로 600 중동타워 4F (대전광역시 동구 중동 47-18) • 전화번호 : 042-222-0131~2 • 웹사이트: http://www.koreahalal.kr/

■ 할랄인증 절차

할랄인증을 받기 위해서는 공급과정 전체에서 규정 준수가 필수적이며 말레이시아 할랄인증 과정은 총 4단계로 구성됨.

표19 **할랄인증 4단계 절차**

1단계	서류 제출	- 신청서 작성 및 구비서류 제출 후 심사비용 납부 * 신청서는 각 인증기관 웹사이트를 참조하여 구비 및 신청 가능
2단계	서류검토 및 검사	- 서류 준비 적합 시 할랄인증 계약서 체결 - 서류 준비 부적합 시 추가서류 제출 또는 신청반환
3단계	현장 및 외부심사	- 감사보고서 발행 * 현장심사 부적합평가 후 피드백 및 개선 조치 요구
4단계	승인 및 인증서 획득	- 할랄 인증서 발행 * 갱신 인증의 유효기간은 3년이며, 해당 유효기간 내 연 1회 총 2번의 현장 심사가 이루어짐

■ 도축시설 할랄인증 시 필요 서류 및 유의사항

<p>· 도축시설 할랄인증 시 필요한 서류</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 할랄인증 계약서 2) 사업자 등록증 3) 생산허가서 또는 영업허가서(영업신고증) 4) 공장등록증 5) 품목 제조보고서 6) 제조공정도 7) 제품 사진 및 표시사항 8) 시험성적서 - 완제품 시험성적서 9) 포장재 시험성적서, 수질검사 성적서 10) 할랄 실무자 교육 수료증 11) HACCP, ISO, GMP, FSSC 등 기타 인증서 사본 12) 경영검토 보고서 또는 회계감사 보고서(작년 기준) 13) 할랄 관리 기준서(HAS Manual) & 할랄방침 - 갱신 시 내부할랄 교육 기록물 14) 환기시설 및 방충·방서 설비 및 사용된 약품 물질안전보건자료(MSDS) 15) 세척 관리 기준서 및 생산설비(공정)에 사용된 세제, 세정제 등 세척 관련 제품들의 물질안전보건자료(MSDS) 16) 사료 <ul style="list-style-type: none"> - 원료 관련 서류 - 시험성적서 <p>· 도축업자 필수사항 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 도축업자는 정신적으로 건전하고 성실한 성인 무슬림이어야 함 2. 도축업자는 인정된 기관에서 발행한 할랄 도축 증명서가 있어야 함

2) 말레이시아 시설등록 신청 절차

농업부(Ministry of Agriculture & Agro-based Industry) 산하 연방정부 기관인 수의검역부(DVS)은 말레이시아 동물과 가축 산업의 복지를 담당하는 유일한 기관임. 말레이시아로 수입되는 동물성 식품의 검역을 담당.

말레이시아로 육류제품을 수출할 때에 수출국의 도축장 및 육류가공시설이 DVS에 시설등록이 되어있어야 추후 신청 시 수입허가서가 발급됨

■ DVS 시설등록 승인 절차

표20 DVS 시설등록 4단계 절차

1단계	서류 제출	<ul style="list-style-type: none"> - 한국의 농가 및 육류공급업체는 DVS와 JAKIM에 시설허가 신청을 해야 함 · DVS 신청서, JAKIM 신청서 다운로드 링크 · https://www.dvs.gov.my/index.php/pages/view/1874 - 신청서 서류 작성 후 DVS에 우편으로 제출 * 농가의 경우 도축처리시설 작성 * 가공 및 프로세스 공정일 경우 도축처리 시설에 대한 기재 생략 가능
2단계	서류검토 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> - 서류 준비 적합 시 현장심사 일정 조율 - 서류 심사 기간은 보통 4~6개월 정도 소요
3단계	현장 및 외부심사	<ul style="list-style-type: none"> - 서류검토가 완료되고 승인을 받으면 DVS와 JAKIM에서 현장 실사를 함 - 실사 기간은 1주일 정도이며 보통 DVS에서 2명, JAKIM에서 1명이 파견 - 비용은 상황에 따라 다르며 실사 비용은 주로 수출업체에서 지급함 - 서류 심사 후 현장실사 종료와 승인까지는 평균적으로 1년 정도 소요됨 * FREE FMD(구제역 허가) 국가에 한해서는 현장 실사가 생략되거나 서류만으로도 가능하나 한국은 말레이시아와 FREE FMD가 되어있지 않음
4단계	시설 승인	<ul style="list-style-type: none"> - DVS로부터 시설등록이 완료되면 DVS 웹사이트를 통하여 열람 가능 - 웹사이트(https://www.dvs.gov.my/index.php/pages/view/299)

■ 현장심사 시 검토 기준

- 가. 도축방법
- 나. 도축업자와 무슬림 기준
- 다. 부적합 처리
- 라. 내부할랄 감사 보고서를 포함한 시설 내 할랄 보증 시스템
- 마. 원료공급자에 관한 서류
- 바. 할랄인증기관
- 사. 현장 배치도
- 아. 책임:
 - 도축업자
 - 무슬림 도축업자
 - 도살자, 도축자 훈련
 - 할랄 감독자
 - 각 감독 공장에 대한 연차 보고서로 송부(JAKIM에 연 2회 - 1월 및 6월 송부)
- 자. 포장 및 라벨링
- 차. 보관
- 카. 냉각기 및 냉동고
- 타. 운송

3) 수입허가 및 수입 통관 절차

소고기 수입허가 및 통관 절차는 아래의 4단계로 이루어짐.

■ 수입허가

말레이시아는 통관 절차를 간소화하고 국제무역거래의 투명성 및 예측성을 높이기 위해 2009년 9월 단일 통관창구(NSW: National Single Window)로 ‘다강 네트(Dagang Net)’를 통해 전자신고를 하여 현지 수입자는 소고기 육류제품에 대한 수입허가를 받음.

■ 선적 및 운송

소고기 육류 운송에 사용되는 냉장 차량/컨테이너는 위생이 깨끗한 상태여야 하며 냉동 온도는 -18° C여야 함. 운송에 사용되는 냉장 차량/컨테이너는 할랄

육류 전용이며 해당 수입 소고기 제품만 운송해야 함. 말레이시아로 수입되는 각 육류 화물은 선박, 항공기 또는 차량을 통해 말레이시아의 지정된 상륙지나 기타 항구 또는 공항으로 직접 운송되어야 함.

■ 수입통관

말레이시아에서는 포워딩 업체가 관세사 역할도 수행하기 때문에 포워딩 업체가 수입신고와 심사를 동시에 진행. 포워딩 업체가 수입신고서를 작성하여 기타 서류와 함께 세관에 제출하고, 수입허가를 받으면 제품의 검역 시행.

■ 수입 식품 검역

육류제품과 같은 모든 신선 농산물은 말레이시아 내로 반입되기 전에 특정 위생 및 식품위생 요건을 충족해야 하며 수입국에서 병해충검사와 잔류농약, 항생물질 등에 대한 검사를 받아야 한다. 검역 시행 결과 위반사항이 발견되면 해당 기관이 압수하여 폐기함.

동물성 식품 수입 검역은 수의검역부에 검역을 신청한 뒤, 검역비용을 납부→ 해당 제품의 검역이 승인되면 동물 위생증명서(Veterinary Health Certificate)가 발행 → 승인 내용과 증명서 세관에 통지. 기간은 검역 신청부터 승인까지 1일 소요.

다강 네트를 이용한 식품 수입허가 신청 절차 : ePermit 시스템을 통해 허가 신청서를 제출 → MAQIS 책임자는 제출된 신청서를 검증 → DVS 책임자는 허가 신청서를 승인 → 승인 내용을 세관 정보시스템에 전송.

표21 육류제품 수입통관 프로세스 시 필요 서류

단계	순서	내용	필요 서류
1	수입허가 및 통관 준비서류	· 수출신고 서류 준비	· 수출신고서 · B/L · 패킹리스트 · 인보이스 · 원산지 증명서 준비
2	육류제품추가 준비서류		· 수입 허가서 (Import Permit. AP) · 동물위생증명서(VHS) 또는 위생증명서 · 할랄인증서
3	선적 및 운송	· 관세사를 통한 수출 통관 진행 · 포워딩 업체를 통해 목적지까지 운송	· 물품 도착 시 적하목록 제출
4	통관	· 수입식품 검역 · 수입관세와 세금 납부 (한-ASEAN FTA 적용, 소비세와 판매세 부과)	· 동물건강증명서 · 할랄인증서 · 세금 납부 증명서

■ 라벨링

· 사용언어

수입 식품에는 말레이시아어나 영어로 표기해야 하며, 말레이시아어와 영어로 함께 적을 수 있고 라벨에 기재되는 사항은 10포인트 이상 크기의 글자로 표기, 모든 글자는 배경과 확연하게 구분되는 색상으로 표기.

· 주요기재사항

- 제품명, 중량, 유통기한, 도축장의 이름, 주소, 작업장 번호, 배치 번호 및 도축 날짜도 포장에 표시해야 함
- 제품의 내외부 포장에는 말레이시아 당국의 승인을 받은 한국에 등록된 이슬람 단체의 로고가 표시되어야 함
- 육류는 0~4° C에서 냉장하고 -18° C에서 냉동한다고 표시해야 함

그림 7 현지에서 유통되는 소고기 제품 라벨링



출처 : 현지 시장조사 자료

Chapter

05 한우 수출 전략

한우 수출 전략

말레이시아는 여러 환경적인 요인들로 인해 소고기 자급률이 낮으며 전반적으로 수입 소고기에 의존하고 있음. 소득수준이 높아지면서 매년 가구당 외식 비용 및 식료품 지출이 늘어남. 말레이시아는 동남아시아 국가 중 싱가포르, 브루나이 다음으로 1인당 GDP가 높은 나라이며 베트남 다음으로 소고기 소비량이 많고 한류의 영향으로 한국 식품에 대한 소비자들의 신뢰도가 높아 전략적으로 동남아시아 국가 중 한우 수출 시장에 적합함.

현재 말레이시아 소고기 시장환경을 고려하였을 때 프리미엄 소고기 시장은 호주산과 일본산 소고기가 유통되고 있으며 호주와 일본의 연간 말레이시아 수입량은 호주 약 1만 3천 톤, 일본 약 400톤으로 총 1만 3,400톤으로 파악됨. 이에 따라 벤치마킹 사례 적용방안을 살펴보고 한우 소비확대를 위한 SWOT 분석, STP, 4P 전략 등 다각적인 마케팅 전략을 제시하여 말레이시아 한우 진출 시 다양한 상황에 적용할 수 있는 전략 도출

1) 해외 벤치마킹 사례(일본)

일본은 일본 식자재가 유통되고 향후의 성장이 기대되는 국가 및 지역 중 말레이시아를 선정하여 판로확대를 진행. 이에 따라 2017년부터 일본 와규가 말레이시아로 수입이 되었고 일본 와규는 현지의 고소득층을 대상으로 일반 수입 소고기보다 3배 이상의 높은 가격에 판매되고 있음. 향후 수출 확대를 위해서는 프리미엄 와규를 기본으로 하면서 중·저가 와규 육성 및 가격 인하 등의 대응을 통해 합리적인 가격대로 일반 가정의 소비 수요 및 중산층 고객 확보 추진.

표22 일본 와규의 차별화 전략

구분	내용
<p>상품</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 육색과 마블링이 잘 드러날 수 있는 포장 및 패키지를 사용 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> · 모든 식당이나 판매처에서 통일된 와규 마크로 판매 · 와규 등급 중 최고등급인 'A5' 를 판매 · 중산층 고객들을 타깃으로하는 모듬 및 샤부샤부 세트 판매
<p>가격</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 현지의 고소득층을 대상으로 고가의 가격으로 판매
<p>장소</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 고급 야키니쿠, 스키야키 매장들의 오픈을 통해서 말레이시아 고소득층 고객 유입 · 인구밀도가 높은 쿠알라룸푸르, 셀랑고르 지역 중 고소득층과 외국인들이 많이 사는 장소들을 대상
<p>프로모션</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Wagyu beef Seminar and information exchange 세미나를 쿠알라룸푸르에서 개최하여 와규 요리방식 및 고기 부위에 맞춘 레시피 홍보 · 초기 프로모션 행사 시에 일본에서 셰프들을 초청하여 일본 특유의 문화 등도 함께 전파 · 야키니쿠 스키야키 등 와규의 강점을 살린 조리 방식과 프리미엄 소고기 요리 시장 창출

2) 해외벤치마킹 사례 (호주)

호주는 할랄 육류를 1950년대부터 수출해왔으며 호주에서 생산되는 육류의 80%가 수출되고 나머지 20%가 국내에서 소비되고 있음. 당시 호주 연방정부는 수출용 할랄 육류 생산을 감독하는 특별 프로그램을 도입하였음. 이에 따라 호주는 국제적으로 공신력을 확보한 할랄 물류망을 체계적으로 구축하여 세계 3위의 할랄 육류 수출국이므로 말레이시아는 이를 가장 많이 수입하는 국가이기도 함. 특히 호주의 할랄 육류 수출 성공은 호주 정부 보장 할랄프로그램 (Australian Government Authorized Halal Program: AGAHP)이라는 수출용 할랄 육류 공급망 관리정책이 뒷받침되고 있어 이에 대한 벤치마킹을 할 필요가 있음. 호주의 경우 할랄인증에 필요한 최소요건을 육류 및 유제품 수출관리법으로 정하고 할랄 도축장 등 할랄인증 관련 시설과 제품을 인증기관이 점검 및 관리하여 이슬람 국가들의 공신력을 획득함.

표 22

호주 정부 보장 할랄 프로그램

호주는 전체 인구의 1.7%에 해당하는 소수의 인구가 무슬림임에도 불구하고 1982년부터 정부가 주도하는 할랄 프로그램(AGAHP)을 채택하고 그 틀에서 호주 정부와 할랄인증기관과 도축장 등이 유기적으로 연결됨으로써 수출에서 공신력을 확보하고 있음.

정부가 할랄인증기관과 함께 무슬림 도축육 증명서를 발급하고, 정부가 주도하는 할랄프로그램에 할랄인증기관이 참여하기 위해서는 정부의 승인을 받아야 하는데 이 프로그램에 참여한 할랄인증기관은 26개에 달하고 있음.

할랄인증기관은 연 4회에 걸친 도축자에 대한 관리와 도축장에 대한 모니터링 등 도축장에 대해 심사를 하고 있으며, 모든 수출용 할랄 육류에 대해 할랄인증을 담당하고 있다. 또한, 도축장에 최소 2인의 호주 정부 소속 공무원들이 상주하면서 동물의 위생과 사후 도체검사를 하는 등 정부가 도축장과 할랄인증기관에 대해 엄격하게 개입함으로써 국제적인 공신력을 확보함.

또한, 도축된 할랄 육류는 발골장, 냉장시설, 운송회사 등으로 이동하는데 이동 단계마다 육류이전인증서의 발행을 의무화하고 최종 수출용 할랄 육류증명서를 발행하기 위해서는 모든 이전 단계의 육류이전증명서를 첨부하여 의무화함으로써 할랄 육류의 추적성을 철저하게 확보함.

3) 말레이시아 한우 소고기 시장 SWOT 분석

말레이시아 환경요인에 대해 SWOT 분석 기법을 이용하여 분석한 결과 아래와 같이 강점, 약점, 기회, 위협 요인 도출

■ S [강점]	■ W [약점]
<ul style="list-style-type: none"> · 우수한 한우 유전자 관리를 통하여 고유 품종 유지 · 블록체인을 활용한 한우이력추적제 도입 등 위생·안전 문제에 대한 체계적인 시스템 구축 · 도축·가공·포장·유통의 전 과정 체계적 관리 	<ul style="list-style-type: none"> · 시장진출 초기 단계로 한우 우수성 대비 현지 소비자의 낮은 인지도 · 현지 유통을 위한 물류, 유통채널 등 인프라 구축 필요 · 제한된 할랄 한우 도축장에 따른 안정적 공급망 부족
■ O [기회]	■ T [위협]
<ul style="list-style-type: none"> · 18.9%의 낮은 소고기 자급률로 인한 높은 소고기 수입 의존도 · 한류 문화의 영향으로 한식에 대한 긍정적 인식과 높은 선호도 · 기 구축된 한식당의 높은 이용률과 한국 식품에 접근성이 높은 하이퍼마켓 등으로 인한 판매 인프라 발달 	<ul style="list-style-type: none"> · 현지 시장을 선점한 외국산(호주, 일본, 뉴질랜드 등) 소고기의 높은 시장점유율 · 가격대에 민감한 중·저소득층의 높은 비율 · 무슬림 소비자를 위하여 이용할 수 있는 전문적인 한식당 채널이 제한적

4) STP 시장분석

SWOT 분석을 바탕으로 말레이시아 내 한우를 소비할 수 있는 고객을 세분화 하여 최종 고객군을 산출하였음. 초기 시장의 경우 말레이시아 인구의 3분의 1을 차지하는 쿠알라룸푸르 및 셀랑고르를 중심판매지역으로 설정. 이 지역에서 한우를 소비할 수 있는 소비 규모는 약 159,600명으로 추산되며 이들을 대상으로 한우 소고기 소비량은 진출 초기 연간 100톤을 소비할 수 있을 것으로 추정. 이에 대하여 경쟁제품인 호주산과 일본산 대비 가격 경쟁력과 유통 경쟁력 확보할 수 있는 포지셔닝 필요.

■ Segmentation (세분화)

구분	내용
소득	<ul style="list-style-type: none"> 말레이시아의 고소득층 T20 계층¹⁰⁾ 대상 T20 계층은 월 평균 수입 12,586RM 이상으로 분류 말레이시아 전체 인구 X 상위계층 분포비율로 산출된 말레이시아 내 고소득층 6,000,000명 대상
거주지	<ul style="list-style-type: none"> 말레이시아의 경제, 인구 밀집도가 가장 높은 쿠알라룸푸르 및 말레이시아 인구의 3분의 1이 거주하는 셀랑고르 지역이 주 대상 대상 인구는 약 10,000,000명
말레이시아 교민	<ul style="list-style-type: none"> 말레이시아 내 거주 한인 약 12,000명
종교·문화	<ul style="list-style-type: none"> 무슬림 64%, 기독교 9%, 기타 1%로 총인구의 약 74%가 소고기 섭취 가능 한류 문화를 즐기며 한국 식문화를 경험하고 싶은 소비자 한국을 방문한 말레이시아 관광객 552,775명

10) 말레이시아는 가계 수입에 따라 소득 계층을 T20(상위 20%), M40(중위 40%), B40(하위 40%) 나눔

■ Target [타겟]

주요고객층 1	주요고객층 2
쿠알라룸푸르 및 셀랑고르주에 거주하며 종교적으로도 소고기 섭취가 가능한 고소득층과 외국인, 약 150,000명	쿠알라룸푸르 및 셀랑고르주에 거주하는 한인, 약 9,600명



최종 타겟 (주요고객층 1 + 주요고객층 2)
<ul style="list-style-type: none"> · 초기 시장 진입 시 한우를 소비할 수 있는 주요 고객 : 159,600명 · 잠재 한우 소비량 : 연간 약 100톤 추정

■ Positioning [포지셔닝]

구분	내용
인식도	<ul style="list-style-type: none"> · 한우의 미각적 · 영양적 우수성 및 품질 고급화를 바탕으로 차별화된 한우 제품의 브랜드 아이덴티티 확립이 필요 · 한류에 따른 한식에 대한 높은 선호도 및 식문화 연계
가격	<ul style="list-style-type: none"> · 호주 및 일본산 소고기 대비 가치 증대(프리미엄 한우) 전략이 요구
장소	<ul style="list-style-type: none"> · 한우의 유통경로(판매처) 다양화 등 서비스 점점 증대를 통한 한우 판매 노출 증가
포지셔닝	

5) 4P 전략 수립

말레이시아 시장 내 한우 수출 활성화를 위해 4P 전략에 기초하여 마케팅 전략 진출방안을 제시

1. Product(제품)

- 스테이크용, 구이용 및 샤부샤부용을 중심으로 프리미엄 부위 유통
- 한우 브랜드 아이덴티티와 일정한 컨셉을 포함하고 있는 포장디자인 개발
- 한우를 활용한 조리법 및 레시피 안내
- 한우의 우수성과 등급을 알 수 있는 품질 등급 안내
- QR코드 등을 활용한 한우 이력추적제 도입으로 위생·안전문제에 대한 신속한 조치

2. Price(가격)

- 프리미엄 제품은 가격이 브랜드 품질 평가 기준으로 인식되는 경향이 강하여 일반 소고기 대비 고가격으로 측정
- 소비자의 한우 수용 가격대는 호주, 미국산보다는 높은 가격대비 일본산 와규보다는 낮은 가격대의 합리적인 가격전략 구축

3. Promotion (홍보)

- 쿠알라룸푸르 및 셀랑고르주 시내 지역과 쇼핑몰을 관통하는 MRT 및 역마다 설치된 디지털 사인보드를 활용한 미디어 광고
- 감성 마케팅의 활용도가 높은 인스타그램, 틱톡 등 SNS 활용
- 스포츠마케팅, 시식행사 등을 통한 소비자 접점 최대화
- 구매를 유도하는 특정 날짜 이벤트 지정

4. Place [장소]

- 고가의 브랜드이므로 소매점의 경우 중·상위층이 대상인 하이퍼마켓을 주요 공급처로 지정하고 고급한식당 및 현지 고급 외식업체에 납품
- 무슬림이 친근하게 이용할 수 있는 고급한식당과 중국인 및 교민들이 이용하는 한우 전문 한식당 개발

6) 말레이시아 한우 진출전략

■ 말레이시아 한우 진입 및 확대 3단계 전략

표 23 한우고기 수출 단계별 시장진출 방안

구분	시장진입	시장확장	시장성숙
제품	· 우수한 품질의 상품 공급으로 고정수요처 확보	· 한우를 비롯한 가공육, 소스류 등 관련 산업으로 제품 확대	· 한우 축산 기술, 유통, 가공 등 축산업 전반으로 사업 범위 확장
가격	· 외국산 대비 합리적인 공급가격 설정을 통한 안정적 시장 진입	· 공동물류 등 유통체계 지원으로 가격경쟁력 확보	· 체계적인 수출시스템 구축으로 한우 수출 규모화·경쟁력 확보
홍보	· 현지 미디어 홍보 등을 통한 한우 브랜드 인식 제고	· 한우 품질 안전성 및 우수성 홍보를 통한 소비 저변 확대	· 말레이시아 성공사례 공유 및 확산
지역	· 쿠알라룸푸르 및 셀랑고르 지역 판매·유통망 구축	· 말레이시아 2선 도시로 유통지역 확장	· 동남아시아 및 중동 등 이슬람 권역으로 한우 수출 확대

■ 시장진입단계 세부전략

- 제품 측면에서는 한우의 우수한 품질의 상품공급으로 고정수요처를 확보하기 위한 세부전략이 필요. 이에 따라 현지 시장을 선점한 외국산 소고기의 경쟁우위를 달성하기 위하여 한우에 대한 품질의 차이를 느낄 수 있는 차별화된 제품과 컨셉을 개발하여 고정수요처 확보. 한우의 체계적인 품질관리 시스템 구축, 한우 상품 진열 및 위치선정 전략, 제품의 등급이나 원산지 등 정확한 정보 제공
- 가격 측면에서는 초기 시장 진입 시 안정적으로 현지 시장에서 안착하기 위해 현지 소비자들의 수용가격대를 파악하여 현재 유통되고 있는 외국산 소고기 대비 품질경쟁력이 있는 한우를 현지 소비자들이 합리적인 소비를 할 수 있도록 적정가격 산출.

- 홍보 측면에서 미디어를 통한 한우에 대한 홍보 채널을 구축하고 정보를 공유. 시장진입 초기시 미디어를 통해 정보를 얻고 구매로 이어져 신뢰성이 높은 인플루언서 및 스타셰프를 활용한 효과적 정보 전달 필요. 또한, 정육 코너 판매원, 식당 내의 점원, 주변인의 추천 등으로 정보 전달이 이어지기 때문에 가능한 인적자원을 대상으로 한우의 정확한 정보 전달과 교육 활동이 중요. 잠재고객을 대상으로 샘플 제공 및 시식 행사 등을 통해 소비자 대상 한우 브랜드 인식 제고
- 지역 측면에서는 말레이시아 주요 소비시장인 쿠알라룸푸르 및 셀랑고르 지역에서의 외식을 통한 한우 섭취가 이루어져 해당 지역에 판매처와 한우 정보 공유 시스템을 확립하여 일관성 있고 균등한 품질을 제공하는 한우 오프라인 매장 및 하이퍼마켓, 백화점 등 한우 유통채널 확보. 지역 내 한식당 및 고급 현지 식당 등으로 한우 납품

■ 시장확장단계 세부전략

- 제품 측면에서는 한우 연계상품 등을 확대하여 더 넓은 소비층을 대상으로 판매. 시장특성별 및 유형별 제품을 개발하고 스테이크 및 구이용에 적용되는 소스, 일품요리, 불고기와 같은 양념육, 사골과 같은 대중적인 상품구성을 확대하고 서브 브랜드를 런칭하여 세부 타깃을 대상으로 하는 판매 포지셔닝 구축
- 가격 측면에서는 유통 물량의 규모화 및 물류지원 등을 통해 유통비용 절감 등 가격경쟁력 확보, 시장 점유율 확대를 위해 한우 유형별, 용도별, 부위별, 등급별 가격 민감도 측정을 통해 가격차별화 및 유통물량 세분화
- 홍보 측면에서는 한우 브랜드에 대한 신뢰도를 높여 소비자가 브랜드 의존형 구매를 할 수 있도록 제품의 등급이나 원산지 등의 정확한 정보를 제공하고 지속적인 품질을 유지함으로써 소비자의 신뢰 유지. 소고기 품질이나 등급을 구별할 수 있도록 소비자 정보제공 확대 및 2선 도시들의 특색을 반영하여 한우 유통지역 중심으로 한 지역 마케팅 추진
- 지역 측면에서는 말레이시아의 적정 거주인구 규모와 산업단지 등이 구축되어있는 도시 페낭, 조호 등 2선 도시로 확장하고 온라인·홈쇼핑 채널을 통한 유통·판매망을 구축하여 한우의 접근성 확장

■ 시장성숙단계 세부전략

- 제품 측면에서는 말레이시아에 공급 프로세스를 확고히 다져 국제적인 할랄 한우 공식력을 확보한 생산, 물류, 유통망을 체계적으로 구축. 안정적인 할랄 한우 수급을 위한 할랄 농가시설 확대, 생산시스템 체계화 등 축산업 전반의 벨류체인 확장
- 가격 측면에서는 수출물량 확대를 통해 가격 경쟁력 확보, 다양한 소비자의 성향에 맞추어 타깃층을 세분화하여 구매율을 높일 수 있는 마케팅 추진
- 홍보 측면에서는 말레이시아 성공사례를 바탕으로 할랄 한우 전문 인력 교육 프로그램 개발 및 할랄 한우 인프라에 대한 공공 지원 프로그램 확대 및 관리를 통하여 동남아시아 및 이슬람 국가들의 공신력 확보
- 지역 측면에서는 말레이시아에 적용된 수출용 할랄 육류생산 특별 프로그램 도입을 통해 육로로 유통이 가능한 태국, 싱가포르를 비롯하여 주변 동남아시아 및 이슬람 권역으로 수출을 확대하여 약 19억명으로 추정되는 할랄 인구 대상으로 한우 진출 도모

참고자료

[참고1] 말레이시아 관련 기관 리스트

1) 말레이시아 수의서비스부

항목	세부내용
기관명	DVS, Department of Veterinary Service (말레이시아 수의서비스부)
홈페이지	www.dvs.gov.my
소재 지역	Wisma Tani, Podium Block, Lot 4G1, Precint 4, Federal Government Administrative Center, 62624, Putrajaya, Malaysia
연락처	+603 8870 2000
관련 사항	육류제품에 대한 수입, 수출, 시설인증, 수입허가 등

2) 말레이시아 이슬람개발부

항목	세부내용
기관명	JAKIM, Department of Islamic Development Malaysia
홈페이지	www.halal.gov.my/v4/
소재 지역	Kompleks Islam Putrajaya (KIP), No. 3 Jalan Tun Abdul Razak, Presint 3, 62100 Putrajaya, Malaysia.
연락처	+603 8892 5000
관련 사항	할랄인증 관련

3) 말레이시아 검역 및 검사 서비스청

항목	세부내용
기관명	MAQIS, Malaysian Quarantine and Inspection Services
홈페이지	https://www.maqis.gov.my/
소재 지역	Aras 6 & 7, Blok D, Kompleks Islam Putrajaya (KIP), No. 3 Jalan Tun Abdul Razak, Presint 3, 62100 Putrajaya, Malaysia
연락처	+603 8870 8000
관련 사항	식품 검역 및 검사

4) 할랄 개발공사

항목	세부내용
기관명	HDC, Halal Development Corporation Berhad
홈페이지	https://www.hdcglobal.com
소재 지역	Halal Development Corporation Berhad 5.02, Level 5, KPMG Tower, First Avenue, Persiaran Bandar Utama, 47800 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia
연락처	+603 7965 5555
관련 사항	할랄트레이닝, 문의, 할랄 제품 현지생산 등

[참고2] 소고기 수입 관련 말레이시아 바이어 리스트

기업명	Lee'sFrozen SdnBhd
홈페이지	https://www.leesfood.com/
연락처	+60122146349
바이어 유형	수입 및 유통
취급제품	육류, 수산물, 유제품, 소스 등
기업소개	<ul style="list-style-type: none"> · 1962년도 설립하였으며, 외국산 육류를 말레이시아, 베트남, 캄보디아 등으로 유통하고 있음 · 소고기는 호주, 뉴질랜드, 브라질, 인도에서 수입

기업명	LUCKY FROZEN SDN BHD
홈페이지	https://www.luckyfrozen.com.my/
연락처	+60356515888
바이어 유형	수입 및 유통
취급제품	육류, 수산물, 유제품, 소스 등
기업소개	<ul style="list-style-type: none"> · 1982년도 설립하였으며, 외국산 고품질의 육류를 유통하고 있음 · 소고기는 일본, 호주, 아르헨티나, 인도에서 수입

기업명	Fatric Sdn Bhd
홈페이지	https://fatric.com.my
연락처	+603 6138 8601
바이어 유형	수입 및 유통
취급제품	고기류, 냉동육, 수산물, 야채, 유제품 등
기업소개	<ul style="list-style-type: none"> · 1977년도 설립하였으며, 주로 할랄 냉동육 수입 및 유통하고 있음 · 소고기는 미국, 호주, 뉴질랜드, 브라질, 인도에서 수입 · 양고기, 사슴 고기, 칠면조 및 가금류 제품과 같은 다양한 할랄 냉장 및 냉동육류를 유통 · 활어 및 냉동 해산물, 냉동 야채, 다양한 유제품도 취급

기업명	Kong Kee Trading Sdn Bhd
홈페이지	www.kongkee.com.my
연락처	+603 8961 6888
바이어 유형	수입 및 유통
취급제품	고기류, 냉동육, 야채, 면 등
기업소개	<ul style="list-style-type: none"> · 1982년도 설립하였으며, 주로 인도산 소고기 및 냉동 야채, 생선 및 기타 냉동 제품을 유통하고 있음

기업명	(BEM) Biofood East Malaysia - (H&T Sdn Bhd)
홈페이지	https://www.bem.ltd
연락처	+603 8843 8439
바이어 유형	수입 및 유통
취급제품	유제품, 냉동육
기업소개	<ul style="list-style-type: none"> · 1998년도 설립하였으며, 호주, 뉴질랜드 할랄 냉동육을 수입하여 유통 · Sabah에 있는 고급 호텔 체인, 유람선 및 항공사 등으로 공급

기업명	Topaz Food Haven Sdn Bhd
홈페이지	https://www.topazfoodhaven.com
연락처	+603 6276 3313
바이어 유형	수입 및 유통
취급제품	고기류, 냉동&냉장육, 해산물
기업소개	<ul style="list-style-type: none"> · 2007년도 설립하였으며, 레스토랑, 호텔 및 소매점 유통하고 있음 · 호주산 유기농 소고기 및 와규, 뉴질랜드, 브라질, 중국산 소고기, 호주 및 뉴질랜드산 양고기 등을 수입 · 절단 및 재포장 서비스를 포함하여 냉동 및 냉장 육류 또는 해산물의 생산 및 가공

기업명	HH Frozen Trading Sdn Bhd
홈페이지	https://www.hhfrozen.com
연락처	+603 6127 2611
바이어 유형	수입 및 유통
취급제품	고기류, 냉동육, 해산물, 채식, 소스 등
기업소개	<ul style="list-style-type: none"> · 1994년도 설립하였으며, 다양한 냉동식품과 건조식품을 말레이시아에서 도·소매 업체로 유통하고 있음 · 주로 호주산 소고기를 수입

기업명	Jestin Sdn Bhd
홈페이지	https://jestin.com.my
연락처	+608 825 6317
바이어 유형	수입 및 유통
취급제품	고기류, 육가공품
기업소개	<ul style="list-style-type: none"> · 1976년도 설립하였으며, 가공육류 및 소고기 제품 같은 다양한 할랄 냉동식품을 유통하고 있음 · 소고기는 인도, 호주에서 수입


기업명	Yang Xin Trading Enterprises Sdn Bhd
홈페이지	https://yangxin.com.my
연락처	+608 842 0558
바이어 유형	수입 및 유통
취급제품	고기류, 냉동육, 해산물, 유제품, 야채 등
기업소개	<ul style="list-style-type: none"> · 1985년도 설립하였으며, 가금류, 쇠고기, 양고기, 해산물 및 소매, 레스토랑 및 케이터링 등으로 유통 · 소고기는 주로 인도에서 수입

기업명	Maha Berjaya Frozen Food Sdn Bhd
홈페이지	https://mahaberjaya.com.my
연락처	+6019 666 8343
바이어 유형	수입 및 유통
취급제품	고기류, 냉동육, 해산물, 유제품
기업소개	<ul style="list-style-type: none"> · 1990년도 설립하였으며, AP, 할랄 인증(공급자 측)등 말레이시아 정부로부터 필요한 모든 승인을 받아 해외에서 제품을 수입하여 유통 · 호주, 뉴질랜드, 인도, 미얀마, 태국, 베트남 등 수입하고 있음

[참고3] 말레이시아 하이퍼마켓별 소고기 시장 가격

			
매장	MECATO 하이퍼마켓	매장	JayaGrocer 하이퍼마켓
가격/무게	34.5RM /230G	가격/무게	83.90RM/ Kg
부위	Striploin (채끝)	부위	Rump(우둔)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	JayaGrocer 하이퍼마켓	매장	JayaGrocer 하이퍼마켓
가격/무게	80.90RM/ Kg	가격/무게	67.90RM/ Kg
부위	Chuck Tender(꾸리살)	부위	Brisket(앞다리살)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	AEON 하이퍼마켓	매장	AEON 하이퍼마켓
가격/무게	5.79RM/ 100g	가격/무게	2.49RM/ 100g
부위	Topside (우둔)	부위	Chuck bone (소목뼈)
원산지	말레이시아	원산지	호주







			
매장	AEON 하이퍼마켓	매장	AEON 하이퍼마켓
가격/무게	5.49RM/ 100g	가격/무게	5.99RM/ 100g
부위	Oxtail (소꼬리)	부위	Blade (부채살)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	AEON 하이퍼마켓	매장	AEON 하이퍼마켓
가격/무게	1.29RM/ 100g	가격/무게	6.79RM/ 100g
부위	Tendon (소힘줄)	부위	Outside (설기살)
원산지	n.a.	원산지	호주
			
매장	AEON 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	6.29RM/ 100g	가격/무게	163.00RM/ kg
부위	Topside (우둔)	부위	Striploin (채끝)
원산지	호주	원산지	호주/뉴질랜드

			
매장	B.I.G. 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	190.60RM/ kg	가격/무게	223.00RM/ kg
부위	Rib Eye (등심)	부위	Striploin (채끝)
원산지	호주/뉴질랜드	원산지	호주
			
매장	B.I.G. 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	259RM/ kg	가격/무게	151.00RM/ kg
부위	Rib Eye (등심)	부위	Short Rib (갈비)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	B.I.G. 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	115.00RM/ kg	가격/무게	89.00RM/ kg
부위	Flank (치마살)	부위	Topside (우둔)
원산지	호주	원산지	호주

			
매장	B.I.G. 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	75.00RM/ kg	가격/무게	98.00RM/ kg
부위	Inside Skirt (업진안살)	부위	Eye Round (홍두깨살)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	B.I.G. 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	69.99RM/ kg	가격/무게	75.00RM/ kg
부위	Knuckle (도가니살)	부위	Rump (보섭살)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	B.I.G. 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	9.90RM/ 150g	가격/무게	112.00RM/ kg
부위	Blade (부채살)	부위	Tri Tips (삼각살)
원산지	호주	원산지	호주

			
매장	B.I.G. 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	345.00RM/ kg	가격/무게	335.00RM/ kg
부위	Tenderloin (안심)	부위	Tenderloin (안심)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	B.I.G. 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	276.00RM/ kg	가격/무게	179.90RM/ kg
부위	Rib Eye (등심)	부위	Striploin (채끝)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	B.I.G. 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	536.00RM/ kg	가격/무게	552.00RM/ kg
부위	Striploin (채끝)	부위	Rib Eye (등심)
원산지	호주	원산지	호주





			
매장	B.I.G. 하이퍼마켓	매장	B.I.G. 하이퍼마켓
가격/무게	683.00RM/ kg	가격/무게	678.00RM/ kg
부위	Striploin (채끝)	부위	Rib Eye (등심)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Cold Storage 하이퍼마켓	매장	Cold Storage 하이퍼마켓
가격/무게	77.90RM/ kg	가격/무게	69.90RM/ kg
부위	Inside (우둔)	부위	Knuckle (도가니살)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Cold Storage 하이퍼마켓	매장	Cold Storage 하이퍼마켓
가격/무게	226.90RM/ kg	가격/무게	109.70RM/ kg
부위	Tenderloin (안심)	부위	Topside (우둔)
원산지	호주	원산지	호주







			
매장	Cold Storage 하이퍼마켓	매장	Cold Storage 하이퍼마켓
가격/무게	74.50RM/ kg	가격/무게	60.50RM/ kg
부위	Chuck Tender (꾸리살)	부위	Shin Shank (앞사태)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Cold Storage 하이퍼마켓	매장	Cold Storage 하이퍼마켓
가격/무게	99.90RM/ kg	가격/무게	151.50RM/ kg
부위	Flank(치마살)	부위	Striploin (채끝)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Cold Storage 하이퍼마켓	매장	Cold Storage 하이퍼마켓
가격/무게	107.90RM/ kg	가격/무게	440.50RM/ kg
부위	Short Ribs (갈비)	부위	Rib Eye (등심)
원산지	호주	원산지	호주

			
매장	Cold Storage 하이퍼마켓	매장	Cold Storage 하이퍼마켓
가격/무게	390.50RM/ kg	가격/무게	54.90RM/ kg
부위	Striploin (채끝)	부위	Brisket (양지머리)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Cold Storage 하이퍼마켓	매장	Cold Storage 하이퍼마켓
가격/무게	135.50RM/ kg	가격/무게	159.60RM/ kg
부위	T-bone (티본)	부위	Tomahawk (토마호크)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Cold Storage 하이퍼마켓	매장	Cold Storage 하이퍼마켓
가격/무게	127.50RM/ kg	가격/무게	177.40RM/ kg
부위	Striploin (채끝)	부위	Cube Roll (등심)
원산지	호주	원산지	호주

			
매장	Cold Storage 하이퍼마켓	매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓
가격/무게	84.90RM/ kg	가격/무게	20.80RM/ 200g
부위	Blade (부채살)	부위	Chuck Roll (살치살)
원산지	호주	원산지	브라질
			
매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓	매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓
가격/무게	28.80RM/ 200g	가격/무게	18.80RM/ 300g
부위	Sirloin (등심)	부위	Short Ribs (갈비)
원산지	아르헨티나	원산지	호주
			
매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓	매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓
가격/무게	88.00RM/ 100g	가격/무게	88.00RM/ 100g
부위	Knuckle (도가니살)	부위	Shoulder Clod (전각)
원산지	일본	원산지	일본

			
매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓	매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓
가격/무게	178.90RM/ 400g	가격/무게	298.80RM/ 400g
부위	Short Ribs (갈비)	부위	Flank(치마살)
원산지	일본	원산지	일본
			
매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓	매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓
가격/무게	58.00RM/ 100g	가격/무게	78.00RM/ 100g
부위	Round (우둔)	부위	Top Blade (부채살)
원산지	일본	원산지	일본
			
매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓	매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓
가격/무게	98.00RM/ 100g	가격/무게	68.00RM/ 100g
부위	Top Blade (부채살)	부위	Sirloin (등심)
원산지	일본	원산지	일본

			
매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓	매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓
가격/무게	88.00RM/ 100g	가격/무게	108.00RM/ 100g
부위	Loin (등심)	부위	Rib Eye (등심)
원산지	일본	원산지	일본
			
매장	DON DON DONKI 하이퍼마켓	매장	GIANT 하이퍼마켓
가격/무게	39.80RM/ 200g	가격/무게	50.90RM/ kg
부위	Tongue (우설)	부위	Assorted Cut (소고기 모듬)
원산지	일본	원산지	호주
			
매장	GIANT 하이퍼마켓	매장	GIANT 하이퍼마켓
가격/무게	10.20RM/ kg	가격/무게	8.60RM/ kg
부위	Neck Bones (소목뼈)	부위	Liver (소간)
원산지	호주	원산지	호주

			
매장	GIANT 하이퍼마켓	매장	Isetan 하이퍼마켓
가격/무게	18.80RM/ kg	가격/무게	18.00RM/ 100g
부위	Lung (소폐)	부위	T-bone (티본)
원산지	호주	원산지	말레이시아
			
매장	Isetan 하이퍼마켓	매장	Isetan 하이퍼마켓
가격/무게	150.00RM/ 100g	가격/무게	15.00RM/ n.a.
부위	Ribloin (등심)	부위	Tendon (소힘줄)
원산지	일본	원산지	일본
			
매장	Isetan 하이퍼마켓	매장	Isetan 하이퍼마켓
가격/무게	10.00RM/ n.a.	가격/무게	70.00RM/ 100g
부위	Tendon (소힘줄)	부위	Round (우둔)
원산지	호주	원산지	일본






			
매장	Isetan 하이퍼마켓	매장	Isetan 하이퍼마켓
가격/무게	60.00RM/ 100g	가격/무게	35.00RM/ 100g
부위	Flank(치마살)	부위	Ribloin (등심)
원산지	일본	원산지	호주
			
매장	Isetan 하이퍼마켓	매장	Isetan 하이퍼마켓
가격/무게	50.00RM/ 100g	가격/무게	30.00RM/ 100g
부위	Tenderloin (안심)	부위	Loin (등심)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Isetan 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	19.00RM/ 100g	가격/무게	135.00RM/ kg
부위	Flank (치마살)	부위	Striploin (채끝)
원산지	호주	원산지	호주







			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	75.90RM/ kg	가격/무게	80.90RM/ kg
부위	Knuckle (도가니살)	부위	Flank(치마살)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	212.90RM/ kg	가격/무게	27.50RM/ 200g
부위	Rib Eye (등심)	부위	Striploin (채끝)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	137.90RM/ kg	가격/무게	83.90RM/ kg
부위	Striploin (채끝)	부위	Rump (보쌈살)
원산지	호주	원산지	호주

			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	42.50RM/ 200g	가격/무게	80.90RM/ kg
부위	Rib Eye (등심)	부위	Chuck Tender (꾸리살)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	22.90RM/ 300g	가격/무게	77.90RM/ kg
부위	Topside (우둔)	부위	Brisket (양지머리)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	82.90RM/ kg	가격/무게	63.90RM/ kg
부위	Round (우둔)	부위	Shin (앞사태)
원산지	호주	원산지	호주







			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	89.90RM/ kg	가격/무게	108.90RM/ kg
부위	Tri Tips (삼각살)	부위	Short Ribs (갈비)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	102.90RM/ kg	가격/무게	14.60RM/ kg
부위	Oxtail (소꼬리)	부위	Tripe(양)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	139.90RM/ kg	가격/무게	37.99RM/ 100g
부위	Tongue (우설)	부위	Rib Eye (등심)
원산지	호주	원산지	호주

			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	43.59RM/ 100g	가격/무게	36.99RM/ 100g
부위	Rib Eye (등심)	부위	Rump (보섭살)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	26.09RM/ 100g	가격/무게	1484.50RM/ kg
부위	Rib Eye (등심)	부위	Rib Eye (등심)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Jaya Grocer 하이퍼마켓	매장	Mercato 하이퍼마켓
가격/무게	1559.00RM/ kg	가격/무게	34.90RM/ 180g
부위	Tenderloin (안심)	부위	Striploin (채끝)
원산지	호주	원산지	아르헨티나

			
매장	Mercato 하이퍼마켓	매장	Mercato 하이퍼마켓
가격/무게	47.50RM/ 180g	가격/무게	77.90RM/ kg
부위	Rib Eye (등심)	부위	Inside (우둔)
원산지	아르헨티나	원산지	n.a.
			
매장	Mercato 하이퍼마켓	매장	Mercato 하이퍼마켓
가격/무게	50.90RM/ kg	가격/무게	74.50RM/ kg
부위	Assorted Cut (소고기 모듬)	부위	Chuck Tender (꾸리살)
원산지	호주	원산지	n.a.
			
매장	Mercato 하이퍼마켓	매장	Mercato 하이퍼마켓
가격/무게	159.60RM/ kg	가격/무게	87.40RM/ kg
부위	Striploin (채끝)	부위	Brisket (양지머리)
원산지	호주	원산지	호주

			
매장	Mercato 하이퍼마켓	매장	Mercato 하이퍼마켓
가격/무게	84.80RM/ kg	가격/무게	91.80RM/ kg
부위	T-bone (티본)	부위	Oxtail (소꼬리)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Lotus's 하이퍼마켓	매장	Lotus's 하이퍼마켓
가격/무게	49.90RM /kg	가격/무게	51.90RM/ kg
부위	Tenderloin (안심)	부위	Tendon (소힘줄)
원산지	말레이시아	원산지	말레이시아
			
매장	Lotus's 하이퍼마켓	매장	Lotus's 하이퍼마켓
가격/무게	16.90RM/ kg	가격/무게	20.69RM/ 180g
부위	Bone Marrow (골수뼈)	부위	Rump (보섭살)
원산지	말레이시아	원산지	호주

			
매장	Lotus's 하이퍼마켓	매장	Lotus's 하이퍼마켓
가격/무게	22.99RM/ 180g	가격/무게	29.90RM/ 535g
부위	Striploin (채끝)	부위	Chuck Roast (살치살)
원산지	호주/뉴질랜드	원산지	말레이시아
			
매장	Lotus's 하이퍼마켓	매장	Lotus's 하이퍼마켓
가격/무게	29.90RM/ 405g	가격/무게	29.90RM/ 405g
부위	Sliverside (우둔)	부위	Topside (우둔)
원산지	말레이시아	원산지	말레이시아
			
매장	Lotus's 하이퍼마켓	매장	Lotus's 하이퍼마켓
가격/무게	27.90RM/ 450g	가격/무게	29.90RM/ 350g
부위	Beef Shank (사태)	부위	Blade (부채살)
원산지	말레이시아	원산지	말레이시아

			
매장	Lotus's 하이퍼마켓	매장	Lotus's 하이퍼마켓
가격/무게	96.48RM/ kg	가격/무게	168.93RM/ kg
부위	T-bone (티본)	부위	Tomahawk (토마호크)
원산지	말레이시아	원산지	말레이시아
			
매장	Lotus's 하이퍼마켓	매장	Lotus's 하이퍼마켓
가격/무게	32.49RM/ 500g	가격/무게	27.49RM/ 500g
부위	Topside (우둔)	부위	Beef Cubes (소고기 큐브)
원산지	브라질	원산지	브라질
			
매장	Village Grocer 하이퍼마켓	매장	Village Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	15.90RM/ 190g	가격/무게	88.90RM/ kg
부위	Neck (목심)	부위	Round (우둔)
원산지	호주	원산지	호주

			
매장	Village Grocer 하이퍼마켓	매장	Village Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	135.90RM/ kg	가격/무게	186.90RM/ kg
부위	Striploin (채끝)	부위	Rib Eye (등심)
원산지	호주/뉴질랜드	원산지	호주/뉴질랜드
			
매장	Village Grocer 하이퍼마켓	매장	Village Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	15.90RM/ 190g	가격/무게	15.90RM/ 190g
부위	Knuckle (도가니살)	부위	Topside (우둔)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Village Grocer 하이퍼마켓	매장	Village Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	85.90RM/ kg	가격/무게	81.90RM/ kg
부위	Chuck Tender (꾸리살)	부위	Brisket (양지머리)
원산지	호주	원산지	호주

			
매장	Village Grocer 하이퍼마켓	매장	Village Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	103.90RM/ kg	가격/무게	20.00RM/ kg
부위	Rump (보섭살)	부위	Chuck Tender (꾸리살)
원산지	호주	원산지	인도
			
매장	Village Grocer 하이퍼마켓	매장	Village Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	21.90RM/ kg	가격/무게	69.90RM/ kg
부위	Neck Bone (소목뼈)	부위	Short Ribs (갈비)
원산지	호주	원산지	호주
			
매장	Village Grocer 하이퍼마켓	매장	Village Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	54.90RM/ kg	가격/무게	10.90RM/ kg
부위	Oxtail (소꼬리)	부위	Liver (소간)
원산지	호주/브라질	원산지	호주/뉴질랜드

			
매장	Village Grocer 하이퍼마켓	매장	Village Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	17.50RM/ kg	가격/무게	13.90RM/ kg
부위	Lung (소폐)	부위	Tripe (양)
원산지	호주/브라질	원산지	n.a.
			
매장	Village Grocer 하이퍼마켓	매장	Village Grocer 하이퍼마켓
가격/무게	449.90RM/ kg	가격/무게	430.90RM/ kg
부위	Rib Eye (등심)	부위	Striploin (채끝)
원산지	호주	원산지	호주

■ 참고자료

1. Consumer Preferences for Imported Beef Meat Purchasing in Johor Bahru, 2022
2. guideline requirment for imporation of meat, 2020
3. 태국 쇠고기 시장현황, 2017
4. REGULATIONS FOR THE IMPORTATION OF FROZEN DEBONED & DEGLANDED BEEF MEAT FROM KOREA,2023
5. 말레이시아 육류 및 육가공식품 시장조사, 2018
6. *Livestock Statistics, 2020*
7. REVIEW OF FACTORS INFLUENCING LOCAL BEEF PRODUCTION IN MALAYSIA, 2021
8. A Brief on ‘beef’ , 2019
9. Market Snapshot Beef&Sheepmeat, 2020
10. 2021 해외 한식 소비자조사
11. 2020 해외 한식 소비자조사