

# 2023 수출기업 맞춤형 조사

No. | 202307-07  
품목 | 피자(Pizza)  
HS CODE | 1905.90-1090  
국가 | 캐나다(Canada)



# CONTENTS

## 2023 수출기업 맞춤형 시장조사

### 시장 분석형

#### I. 요약

---

|       |    |
|-------|----|
| 1. 요약 | 04 |
|-------|----|

#### II. 시장규모

---

|                  |    |
|------------------|----|
| 1. 캐나다 간편식 시장규모  | 06 |
| 2. 캐나다 즉석식품 시장규모 | 07 |
| 3. 캐나다 피자 수입규모   | 08 |

#### III. 시장트렌드

---

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. 캐나다 레스토랑 업계 트렌드            | 11 |
| 2. 캐나다 음식 소비 트렌드              | 12 |
| 3. '그레이트밸류' 제품이 1인 피자 시장 선도   | 13 |
| 4. 치즈와 '페페로니' 맛을 선호하는 캐나다 소비자 | 14 |
| 5. '이탈리아 현지의 맛 재현'을 홍보문구로 활용  | 15 |

#### IV. 유통채널

---

|                    |    |
|--------------------|----|
| 1. 캐나다 피자 유통채널 점유율 | 17 |
| 2. 캐나다 피자 주요 유통채널  | 18 |

# CONTENTS

## 2023 수출기업 맞춤형 시장조사

### 시장 분석형

#### V. 진입장벽

---

|                      |    |
|----------------------|----|
| 1. 캐나다 피자 통관 및 검역 절차 | 25 |
| 2. 캐나다 피자 품질 인증      | 26 |
| 3. 캐나다 피자 라벨링        | 28 |
| 4. 캐나다 피자 성분 및 유해물질  | 35 |

#### VI. 수입·유통업체 인터뷰

---

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 1. 피자피자(Pizza Pizza)    | 38 |
| 2. 피자헛(Pizza Hut)       | 40 |
| 3. 파나고 피자(Panago Pizza) | 42 |

#### VII. 시사점

---

|        |    |
|--------|----|
| 1. 시사점 | 45 |
|--------|----|

|        |    |
|--------|----|
| ※ 참고문헌 | 47 |
|--------|----|



HS CODE : 1905.90-1090

2023 수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

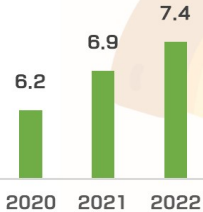
# SUMMARY

# 캐나다 피자 시장

## 시장 현황

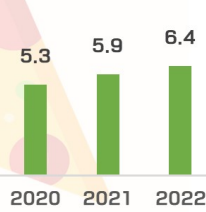
### 간편식 시장규모

단위: 십억 달러



### 즉석식품 시장규모

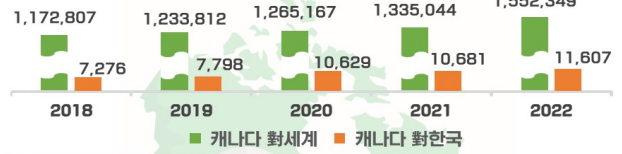
단위: 십억 달러



## 수출입 현황

### 수출입 현황 (HS CODE 1905.90 기준)

단위: 천 달러



### 국가별 수입규모



## 시장 트렌드

### 경쟁브랜드



#### 그레이트밸류(Great Value)

간단히 데워서 먹을 수 있는 냉동 피자로, 다양한 맛과 합리적인 가격이 특징



#### 맥케인(McCain)

토핑을 도우로 감싼 형태의 포켓 피자로, 개별 포장되어 하나씩 꺼내 먹는 것이 특징

### 빅데이터 분석

편안하게 식사  
프리미엄 식자재  
한국식 베이커리  
퓨전 음식

간편식 수요 증가  
외식 소비  
독자적인 프랜차이즈

### 그레이트밸류

얇은 도우  
이탈리아식 피자  
페페로니 맛

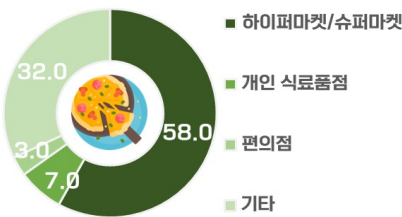
맛 및 홍보문구  
치즈 맛

맥케인  
치즈 맛

\* 인스타카트 캐나다 피자 제품 398건 분석 결과

## 주요 유통채널

### 유통채널 점유율



## 통관 및 제도

### 수출 통관 유의사항

**세금**  
협정 관세율 0%,  
원산지증명서 必

**사전 준비**  
캐나다 사업자 번호 및  
안전식품 면허 취득

### 권장 인증



### 라벨링 유의사항

**필수 표기사항**  
이중언어(영어&프랑스어) 표기 必  
제품명, 원산지, 유통기한, 판매자  
정보, 성분, 순중량, 영양표시 등  
라벨 표기 필요

## 수입유통업체 인터뷰

인터뷰 대상 :



Point 01.

외식 프랜차이즈에서의 피자 소비 증가 코로나19 팬데믹 기간동안 테이크아웃 및 배달을 통한 소비에서 외식을 통한 소비로 전환 중임  
한식에 대한 피드백 인지도는 높지는 않으나, 일부 소비자들에게 수요가 증가하고 있으며, 독특한 맛을 추구하는 소비자에게 수요가 있음

Point 02.

고객사 피자 중 현지에서 선호될 맛 페페로니, 마르게리타, 스위트 불고기, 하와이안, 치즈, 더블 치즈 베이컨, 스위트 프라이드치킨 맛  
고객사 제품 가격 피드백 현지 피자 가격은 보통 중형 피자가 10-20캐나다달러, 대형 피자가 15-30달러 사이임  
고객사 제품 홍보 포인트 캐나다 현지 프랜차이즈 업체 입장에서 '19가지의 다양한 맛', '효율적인 운영이 가능한 제품' 포인트 강조 추천

2023

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

## II 시장규모



1. 캐나다 간편식 시장규모
2. 캐나다 즉석식품 시장규모
3. 캐나다 피자 수입규모

## 1. 캐나다 간편식 시장규모

### 캐나다 국가 일반 정보<sup>1)</sup>

|           |                      |
|-----------|----------------------|
| 면적        | 997만 km <sup>2</sup> |
| 인구        | 3,931만 명             |
| GDP       | 2조 3,300억 달러         |
| GDP (1인당) | 5만 8,000달러           |

### ▶ 캐나다 간편식 시장규모는 2022년 9.8조 원 기록

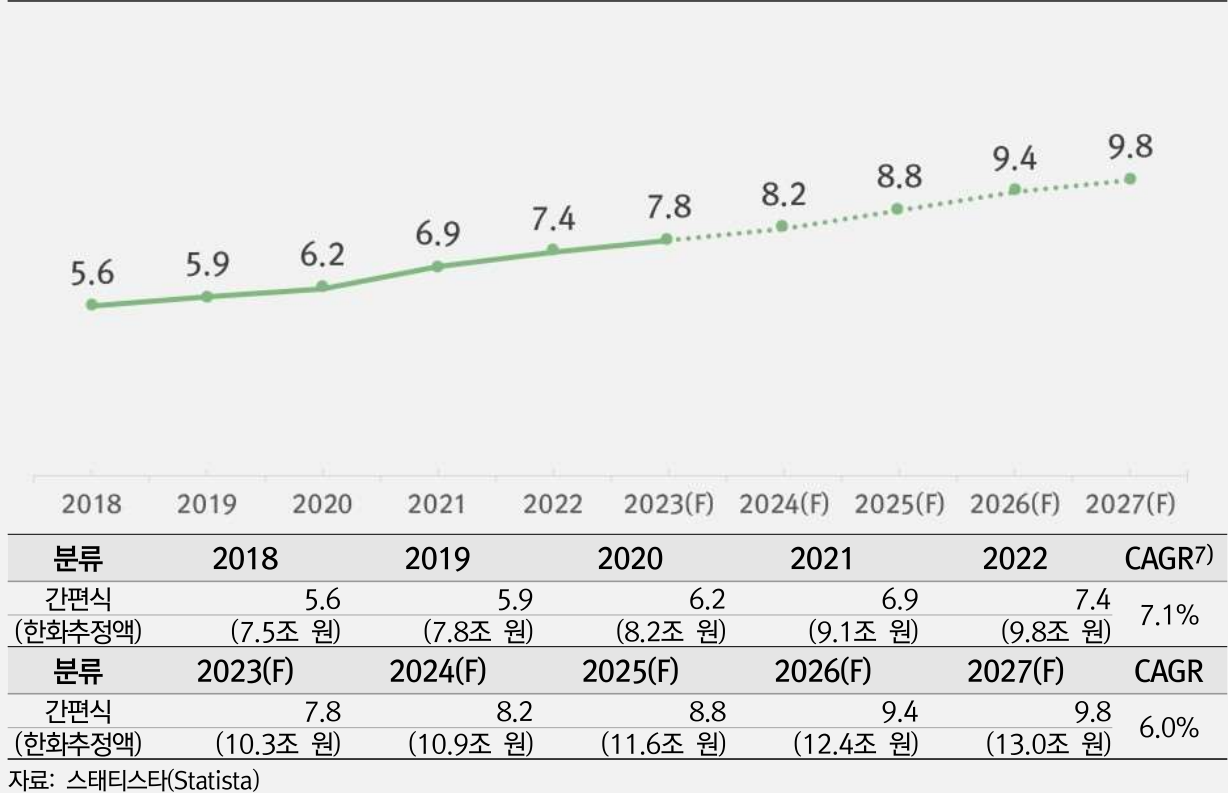
2022년 기준 캐나다 간편식 시장규모는 9.8조 원에 달함. 최근 5년(2018-22년)간 시장규모 평균은 8.5조 원이며, 연평균 성장률은 7.1%로 나타남. 2022년 시장규모는 전년 대비 7.2% 성장하였음

### ▶ 캐나다 간편식 시장규모, 향후 5년간 6.0%씩 성장 예상

캐나다 간편식 시장규모는 향후 5년(2023-27년)간 연평균 6.0%씩 성장하여 2027년 13.0조 원을 기록할 것으로 예상됨. 한편 캐나다를 포함한 북미 지역의 간편식 시장은 유기농과 건강식 분야의 성장이 두드러질 것으로 예상되며, 냉동식품과 샐러드가 간편식의 주류 품목을 차지할 것으로 나타남<sup>2)3)</sup>

[표 2.1] 캐나다 간편식 시장규모<sup>4)5)6)</sup>

단위 : 십억 달러



1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2022

2) 자료: 더바이어, 「북미 식품시장에서 건강 간편식 수요 증가 전망」, 2018.12

3) 조사제품 '피자'는 여럿이 나눠먹는 것이 일반적이거나, 고객사 의뢰 피자 제품은 '1인 피자' 제품으로 혼자서 간편하게 피자를 섭취할 수 있는 것이 특징인 제품임. 이에 고객사 제품의 특징을 기준으로 '즉석식품'의 시장규모와 상위품목인 '간편식'의 시장규모를 조사함

4) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

5) 1달러=1,321.60원(2023.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

6) 자료: 스태티스타(Statista), 「Convenience Food Canada」, 2023.05

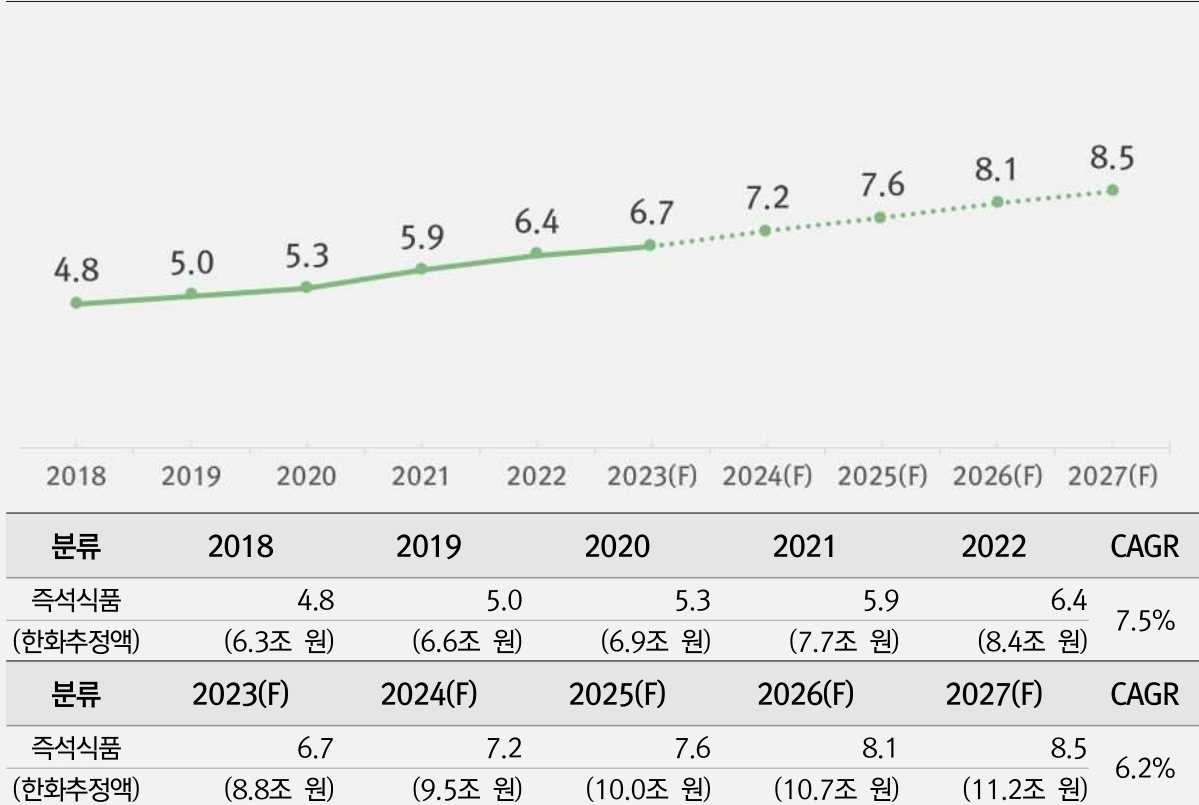
7) 연평균 성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

## 2. 캐나다 즉석식품 시장규모

- ▶ **캐나다 즉석식품 시장규모는 8.4조 원이며 최근 5년간 성장세**  
2022년 기준 캐나다 즉석식품 시장규모는 8.4조 원에 달함. 최근 5년(2018-22년)간 시장규모 평균은 7.2조 원이며, 연평균 성장률은 7.5%로 나타남. 2022년 시장규모는 전년 대비 8.5% 성장하였음
- ▶ **캐나다 즉석식품 시장규모, 향후 5년간 6.2%씩 성장 예상**  
캐나다 즉석식품 시장규모는 향후 5년(2023-27년)간 연평균 6.2%씩 성장하여, 2025년 10.0조 규모를 돌파하고 2027년에는 11.2조 원을 기록할 것으로 예상됨. 한편 캐나다 즉석식품의 향후 5년간 시장규모 연평균 성장률은 상위 카테고리인 간편식 시장규모 연평균 성장률보다 0.2%p 높을 것으로 전망됨

[표 2.2] 캐나다 즉석식품 시장규모

단위 : 십억 달러



자료: 스탯티스타(Statista)

### 3. 캐나다 피자 수입규모

#### 피자 HS CODE

해당 장에서 피자는 HS CODE 1905.90'으로 분류. HS CODE 제1905호의 품명은 빵·파이·케이크·비스킷과 그 밖의 베이커리 제품, HS CODE 1905.90-1090의 품명은 기타로 확인

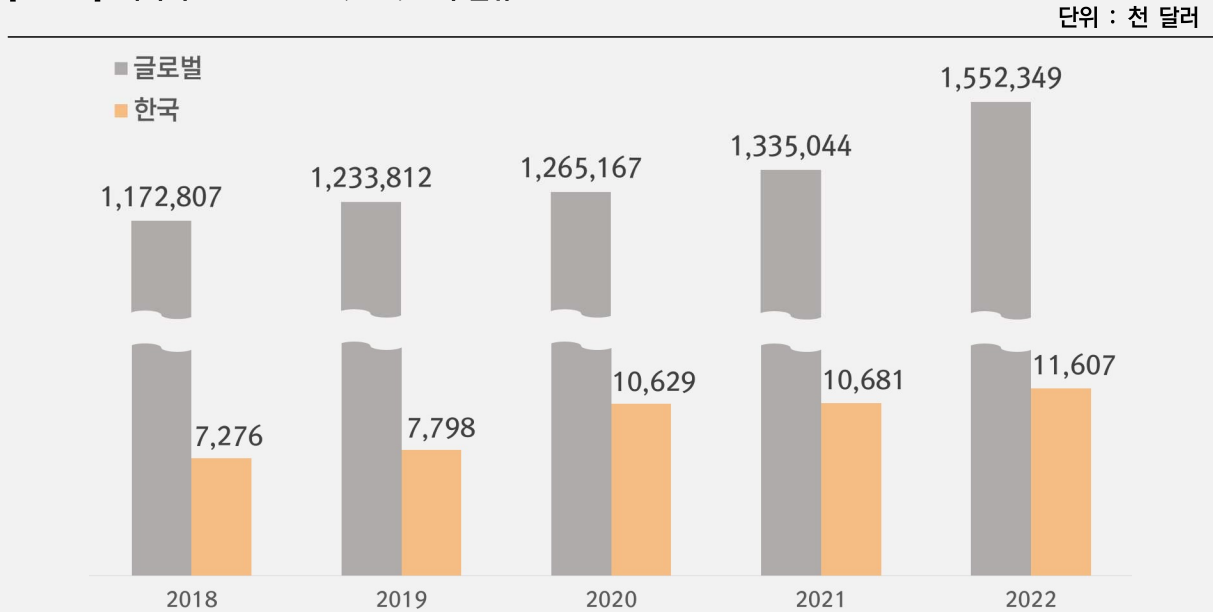
#### ▶ 2018-22년 캐나다 對글로벌 피자 수입액 연평균 성장률 7.3%

캐나다 HS CODE 1905.90 품목의 對글로벌 수입액은 지난 5년(2018-22년)간 연평균 성장률 7.3%를 보이면서 2022년도에는 2.1조 원의 수입액을 기록함. 2018년부터 2022년까지 對글로벌 수입액은 성장하는 추세를 보이고 있으며, 2022년에는 전년 대비 16.3% 성장한 것으로 나타남

#### ▶ 캐나다 내 수입 피자 중 한국산 점유율은 미미한 수준

최근 5년간 캐나다 對한국 평균 수입액은 126.8억 원이며, 지난 5년(2018-22년)간 연평균 성장률 12.4%를 보이면서 2022년에는 수입액 153.4억 원, 수입액 점유율 0.7%를 기록함. 2022년 기준 對글로벌 수입액 점유율 1위는 미국(1.7조 원, 81.3%), 2위는 중국(459.1억 원, 2.2%), 3위는 멕시코(400.7억 원, 2.0%)로 나타남

[표 2.3] 캐나다 HS CODE 1905.90 수입규모<sup>8)</sup>



| 분류                      | 2018                  | 2019                  | 2020                  | 2021                  | 2022                  | CAGR  |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-------|
| 캐나다 對글로벌 수입액<br>(한화추정액) | 1,172,807<br>(1.5조 원) | 1,233,812<br>(1.6조 원) | 1,265,167<br>(1.7조 원) | 1,335,044<br>(1.8조 원) | 1,552,349<br>(2.1조 원) | 7.3%  |
| 캐나다 對한국 수입액<br>(한화추정액)  | 7,276<br>(96.2억 원)    | 7,798<br>(103.1억 원)   | 10,629<br>(140.5억 원)  | 10,681<br>(141.2억 원)  | 11,607<br>(153.4억 원)  | 12.4% |

자료 : ITC(International Trade Centre)

8) 자료: ITC(International Trade Centre)



2023

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

# III 시장트렌드



1. 캐나다 레스토랑 업계 트렌드
2. 캐나다 음식 소비 트렌드
3. '그레이트밸류' 제품이 1인 피자 시장 선도
4. 치즈와 '페페로니' 맛을 선호하는 캐나다 소비자
5. '이탈리아 현지의 맛 재현'을 홍보문구로 활용

## 소비 제품 특징 분석 프로세스

### ▶ 캐나다 온라인매장 입점 피자

- 데이터 수집 키워드 : 피자(Pizza)
- 데이터 수집량 : 398건
- 데이터 수집원 : 캐나다 온라인쇼핑몰  
인스타카트 캐나다(Instacart Canada)

### ▶ 캐나다 온라인매장 입점 피자 특징 분석

- 데이터 분석 항목  
① 경쟁제품 ② 맛 ③ 홍보문구

| 항목   | 키워드 (국문/영어) |                   | 빈도 | 키워드 (국문/영어) |               | 빈도 |
|------|-------------|-------------------|----|-------------|---------------|----|
| 경쟁제품 | 그레이트밸류      | Great Value       | 50 | 델리시오        | Delissio      | 9  |
|      | 닥터오토커       | Dr. Oetker        | 15 | 필스버리        | Pillsbury     | 6  |
|      | 유어프레쉬마켓     | Your Fresh Market | 14 | 미니피자        | Mini Pizza    | 2  |
|      | 맥캐인         | McCain            | 13 | 슈나이더스       | Schneiders    | 2  |
| 맛    | 치즈          | Cheese            | 58 | 베지          | Veggie        | 2  |
|      | 페페로니        | Pepperoni         | 44 | 프라이드치킨      | Fried Chicken | 1  |
|      | 마르게리따       | Margherita        | 6  | 버팔로         | Buffalo       | 1  |
|      | 소시지         | Sausage           | 5  | 불닭          | Spicy Chicken | 1  |
| 홍보문구 | 냉동의         | Frozen            | 54 | 디럭스         | Deluxe        | 10 |
|      | 이탈리아의       | Italian           | 31 | 바삭한         | Crispy        | 7  |
|      | 신선한         | Fresh             | 25 | 유기농         | Organic       | 4  |
|      | 얇은          | Thin              | 23 | 품질이 좋은      | Good          | 2  |
|      | 자연의         | Natural           | 14 | 비건          | Vegan         | 1  |
|      | 건강한         | Healthy           | 12 | 쉬운          | Easy          | 1  |
|      | 식사 대응       | Meal              | 12 |             |               |    |

## 1. 캐나다 레스토랑 업계 트렌드

### ▶ 편안하게 식사할 수 있는 레스토랑에 대한 수요 증가

최근 캐나다에서는 플서비스 레스토랑보다는 편안하게 식사할 수 있는 레스토랑에 대한 수요가 증가하고 있음. 프라이드치킨과 치킨 샌드위치 등이 2023년 트렌드 메뉴가 될 것으로 전망되며, 버거와 맥앤치즈 등 소비자들이 편하게 먹을 수 있는 간편식에 대한 수요도 증가하고 있음. 그뿐만 아니라, 최근 원자재 가격이 상승함에 따라 레스토랑 업계에서는 불필요한 재료를 줄이고, 메뉴를 단순화하는 움직임을 보이고 있음<sup>9)</sup>

### ▶ 캐나다 주요 피자 프랜차이즈 업체

피자는 캐나다 내에서 가장 인기 있는 음식 중 하나로, 다양한 피자 프랜차이즈 매장이 운영되고 있음. 도미노피자(Domino's Pizza)나 피자헛(Pizza Hut) 등의 글로벌 유명 브랜드를 비롯하여 피자피자(Pizza Pizza), 프레쉬슬라이스피자(Freshslice Pizza), 피자노바(Pizza Nova) 등 캐나다 독자적인 브랜드의 프랜차이즈도 현지 전역에서 운영되고 있음<sup>10)</sup>

[표 3.1] 캐나다 주요 피자 프랜차이즈 업체 리스트

| 브랜드명                          | 설립년도  | 프랜차이즈 매장 수      | 프랜차이즈 비용      |
|-------------------------------|-------|-----------------|---------------|
| 피자피자(Pizza Pizza)             | 1967년 | 724개            | 3만 6,000캐나다달러 |
| 보스턴피자(Boston Pizza)           | 1964년 | 348개            | 7만 2,500캐나다달러 |
| 프레쉬슬라이스피자(Freshslice Pizza)   | 1999년 | 75개             | (-)           |
| 피자헛(Pizza Hut)                | 1958년 | 17,000개 이상(글로벌) | 3만 캐나다달러      |
| 그레코피자(Greco Pizza)            | 1977년 | 100개 이상         | 1만 8,000캐나다달러 |
| 도미노피자(Domino's Pizza)         | 1960년 | 17,800개 이상(글로벌) | 3만 캐나다달러      |
| 파나고피자(Panago Pizza)           | 1986년 | 150개 이상         | 3만 캐나다달러      |
| 피자노바(Pizza Nova)              | 1963년 | 140개 이상         | 2만 4,000캐나다달러 |
| 파파존스피자(Papa John's Pizza)     | 1985년 | 5,000개 이상       | (-)           |
| 리틀시저스피자(Little Caesars Pizza) | 1959년 | 5,400개          | (-)           |

자료: 톱프랜차이즈닷컴(Top Franchise.com)

9) 캐나다푸드서비스매거진(Canada's Foodservice Magazine), '2023 Trends in the Restaurant Industry: Food, Beverage and Menu', 2023.05

10) 톱프랜차이즈닷컴(Top Franchise.com), 'Top 10 Most Popular Pizza Franchises in Canada', 2021.03

## 2. 캐나다 음식 소비 트렌드

### ▶ 프리미엄 식자재 사용 증가

캐나다에서는 건강한 식자재에 대한 관심이 지속해서 증가하고 있음. 특히, 프리미엄 단백질에 대한 수요가 높아 와규 소고기와 캐비어 등의 사용이 증가하고 있고, 유기농 제품에 관한 관심도 높아지고 있음. 그뿐만 아니라, 비건 제품에 대한 수요도 증가하면서 식물성 닭고기 선택 옵션이 증가하고 있으며 채소 기반의 요리 소비도 증가하고 있음<sup>11)</sup>

### ▶ 퓨전 음식에 대한 새로운 도전

최근 캐나다 레스토랑 업계에서는 친숙한 재료와 그렇지 않은 재료의 결합을 통해 새로운 음식을 창작해내는 ‘퓨전’ 열풍이 불고 있음. 그 예로, 스시와 부리또를 결합한 ‘스시 부리또’나 팻타이 반죽을 입힌 ‘생선 타코’, ‘아시아 스타일 피자’ 등 다양한 조합의 음식이 판매되고 있으며 이러한 추세는 계속될 것으로 전망됨<sup>12)</sup>

### ▶ 토론토에 파리바게뜨 매장 오픈…밴쿠버에서는 한국식 콘도그가 인기

캐나다 일부 지역에서 한국식 베이커리가 유통되고 있음. 2023년 3월 토론토에는 파리바게뜨 매장이 오픈하였으며, 딸기 소프트크림 케이크와 모찌 도넛 등이 시그니처 메뉴로 판매되고 있음. 한편, 밴쿠버에서는 고객사 ‘1인 피자’의 잠재 경쟁제품으로 볼 수 있는 한국식 콘도그 제품이 인기를 끌고 있는 것이 확인됨<sup>13)14)</sup>

[표 3.2] 캐나다 토론토에 매장을 오픈한 파리바게뜨 전경



자료: 큐리오시티(Curiosity)

11) 푸드서비스앤호스피탈리티(FoodService and Hospitality), ‘F&H’s top 10 foodservice trends for 2023’, 2023.01

12) 푸드서비스앤호스피탈리티(FoodService and Hospitality), ‘F&H’s top 10 foodservice trends for 2023’, 2023.01

13) 큐리오시티(Curiosity), ‘Mega-popular Korean bakery opens first Canadian location in Toronto’, 2023.05

14) 비씨아이티뉴스(BCIT News), ‘EXPLAINER: The rise of Korean corn dogs in Vancouver’, 2023.03

### 3. ‘그레이트밸류’ 제품이 1인 피자 시장 선도

▶ 캐나다 1인 피자, ‘그레이트밸류’와 ‘닥터오토커’ 제품 빈출

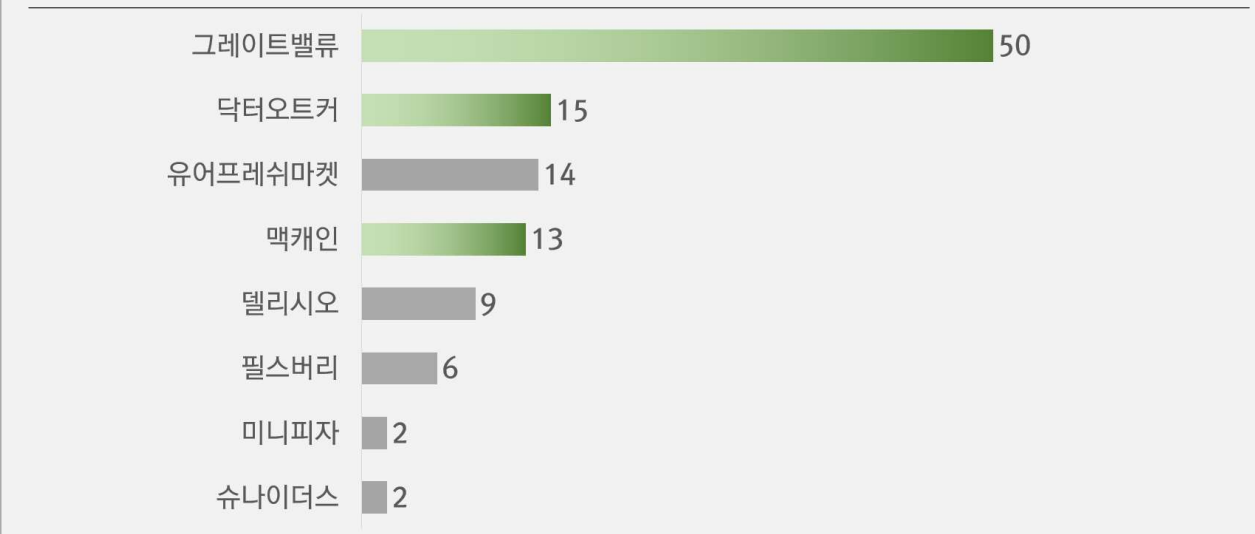
- ‘그레이트밸류’, ‘닥터오토커’ 관련 키워드 각각 50건 및 15건
- 제품 대부분 간단하게 전자레인지나 오븐에 데워서 먹을 수 있는 냉동 제품
- 다양한 맛과 토핑의 제품으로 출시되고 있으며, 4-5캐나다달러 안팎의 부담스럽지 않은 가격이 특징

▶ 포켓 형태의 피자 판매 브랜드 ‘맥케인’ 확인

- 토핑을 도우로 감싼 형태의 ‘포켓 피자’를 판매하는 브랜드 ‘맥케인’ 브랜드 키워드 빈출
- 개별 포장되어 있어 하나씩 간단히 꺼내 먹을 수 있는 것이 특징

| 경쟁제품 ①   |  | 경쟁제품 ②   |  | 경쟁제품 ③   |                                  |
|--|--|--|--|--|----------------------------------|
|  |  |  |  |  |                                  |
| 제품명  | 씬앤크리스피 4미트 피자 (Thin&Crispy 4 Meat Pizza) | 제품명  | 쥬세페피제리아 갈링핑거 피자 (Giuseppe Pizzeria Garlic Fingers Pizza) | 제품명  | 디럭스 피자 포켓 (Deluxe Pizza Pockets) |
| 브랜드  | 그레이트밸류(Great Value)                      | 브랜드  | 닥터오토커(Dr. Oetker)  | 브랜드  | 맥케인(McCain)                      |
| 중량   | 390g                                     | 중량   | 317g   | 중량   | 600g                             |
| 가격   | 4.17캐나다달러(4,062원 <sup>15)</sup> )        | 가격   | 4.47캐나다달러(4,354원)  | 가격   | 7.64캐나다달러(7,442원)                |

[표 3.3] 캐나다 판매 피자 경쟁제품 관련 키워드



자료: 캐나다 온라인쇼핑몰 판매 제품 내 ‘피자’ 관련 게시글 398건 분석

15) 1캐나다달러=974.06원(2022.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

#### 4. ‘치즈’와 ‘페페로니’ 맛을 선호하는 캐나다 소비자

▶ ‘치즈’와 ‘페페로니’ 맛 선호도 가장 높아

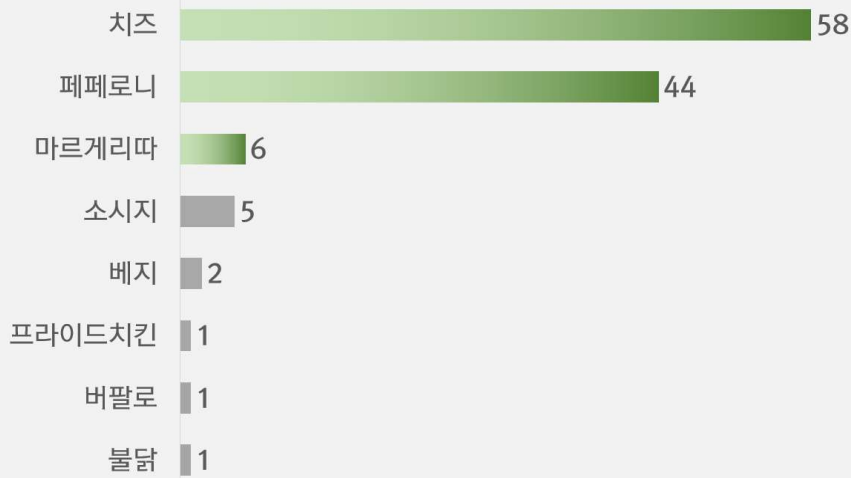
- ‘치즈’, ‘페페로니’ 관련 키워드 각각 58건 및 44건
- 다양한 종류의 치즈를 사용한 치즈 피자 제품의 판매 비율이 높은 편
- 페페로니 피자의 경우, 순한맛과 매운맛으로 분류해 판매하는 경향을 보임

▶ 고급스러운 ‘마르게리따’ 맛도 인기…치킨이 들어간 제품도 선호

- 프리미엄 제품군으로 ‘마르게리따’ 제품 판매
- 유기농이나 글루텐프리 등 건강함을 내세운 제품이 눈에 띄며, 다른 냉동 피자 제품보다 다소 가격이 높은 편
- 프라이드치킨과 버팔로, 불닭 등 치킨이 함유된 제품도 도출

| 치즈   |  | 페페로니   |  | 마르게리따  |   |
|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  |  |   |
| 제품명  | 씬크리스피 크러스트 4치즈 피자 (Thin Crispy Crust 4 Cheese Pizza) | 제품명  | 리스토란테 페페로니 페스토 피자 (Ristorante Pepperoni Pesto Pizza) | 제품명  | 글루텐프리 마르게리따 피자 (Gluten Free Margherita Pizza) |
| 브랜드  | 델리시오(Delissio)                                       | 브랜드  | 닥터오트커(Dr. Oetker)                                    | 브랜드  | 오기푸드(Oggi Foods)                              |
| 중량   | 480g   | 중량   | 360g   | 중량   | 330g  |
| 가격   | 5.97캐나다달러(5,815원)                                    | 가격   | 5.98캐나다달러(5,825원)                                    | 가격   | 7.97캐나다달러(7,763원)                             |

[표 3.4] 캐나다 판매 피자 맛 관련 키워드



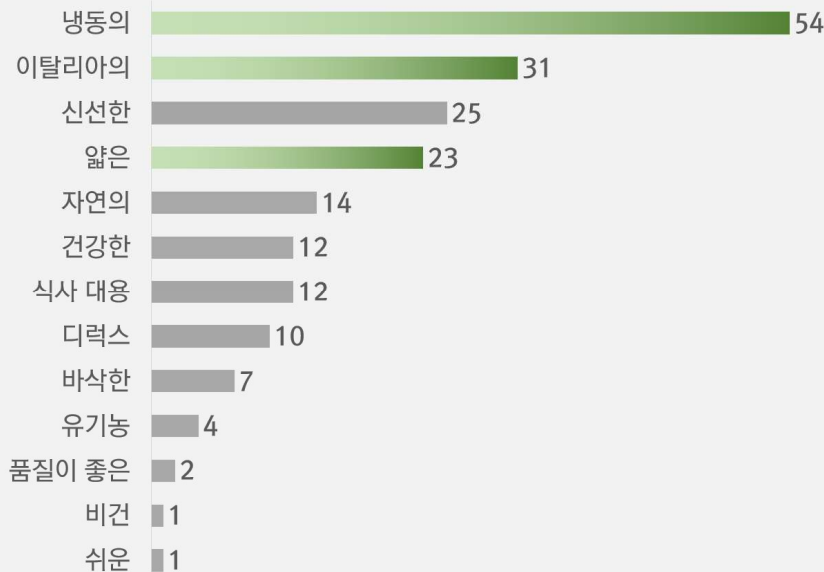
자료: 캐나다 온라인쇼핑몰 판매 제품 내 ‘피자’ 관련 게시글 398건 분석

### 5. '이탈리아 현지'의 맛 재현을 홍보문구로 활용

- ▶ 캐나다 온라인쇼핑몰 판매 피자, '냉동' 제품이 대부분
  - 캐나다 온라인쇼핑몰에서 판매 중인 피자에 대한 홍보문구 분석 결과, '냉동'이라는 키워드가 최빈출
  - 대부분의 제품이 냉동 제품으로, 보관이 용이한 점을 강조
- ▶ 피자의 본고장인 '이탈리아'와 '얇은' 도우 강조해 홍보
  - 피자의 본고장인 '이탈리아'를 강조하여 현지의 맛을 재현해낸 것을 홍보 포인트로 활용
  - 도우가 얇은 것은 이탈리아 피자의 주된 특징으로, '얇은'을 홍보문구로 사용하여 현지의 맛 강조

| 냉동의  |                                     | 이탈리아   |  | 얇은   |   |
|--|-------------------------------------|--|--|--|---|
|  |                                     |  |  |  |   |
| 제품명  | 캐네디언 프로즌 피자 (Canadian Frozen Pizza) | 제품명  | 리스토란테 스피나치 피자 (Ristorante Spinach Pizza) | 제품명  | 스피나치 씬 크러스트 피자 (Spinach Thin Crust Pizza) |
| 브랜드  | 이레저스타블 (Irresistibles)              | 브랜드  | 닥터오토커 (Dr. Oetker)                       | 브랜드  | 그레이트밸류(Great Value)                       |
| 중량   | 130g                                | 중량   | 390g                                     | 중량   | 410g                                      |
| 가격   | 8.99캐나다달러(8,757원)                   | 가격   | 5.98캐나다달러(5,825원)                        | 가격   | 4.17캐나다달러(4,062원)                         |

[표 3.5] 캐나다 판매 피자 홍보문구 관련 키워드



자료: 캐나다 온라인쇼핑몰 판매 제품 내 '피자' 관련 게시물 398건 분석

2023

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

# IV 유통채널



1. 캐나다 피자 유통채널 점유율
2. 캐나다 피자 주요 유통채널

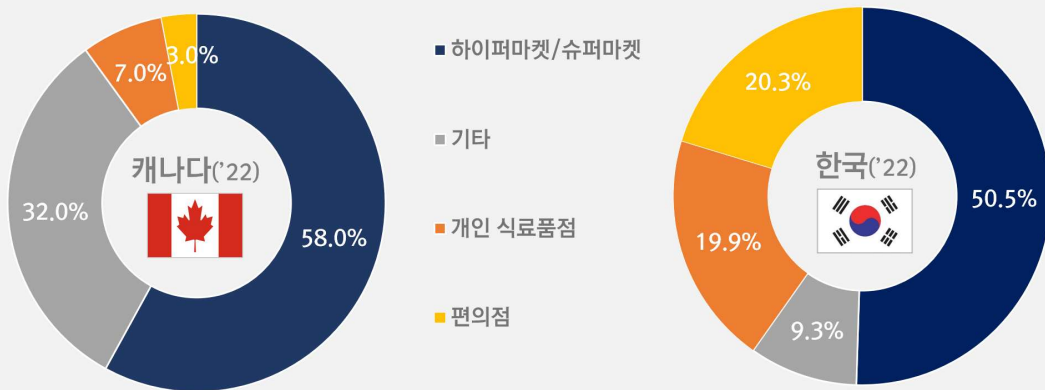


## 1. 캐나다 피자 유통채널 점유율

### ▶ 캐나다 식품 소매유통채널 점유율, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 1위

캐나다 식품 소매유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’은 58.0%로 가장 높은 점유율을 보였으며, 이어서 ‘개인 식료품점’이 7.0%의 점유율을 보임. 한국 즉석식품 소매유통채널의 경우 ‘하이퍼/슈퍼마켓’의 비중이 50.5%로 상당수를 차지하였으며, ‘편의점’이 20.3%로 점유율 2위를 차지함. 한편, 캐나다 식품 소매유통채널에서 ‘편의점’의 점유율은 3.0%로, 한국 즉석식품 소매유통채널에서의 비중보다 상당히 낮은 것을 확인하였음. 또한 캐나다 식품 소매유통채널에서 ‘개인 식료품점’의 점유율 역시 한국 즉석식품 소매유통채널에서의 비중보다 낮은 것으로 나타남

[표 4.1] 캐나다 식품 및 한국 즉석식품 소매유통채널 점유율<sup>16)17)</sup>



캐나다 식품 및 한국 즉석식품 소매유통채널 점유율 비교<sup>18)19)</sup>

| 캐나다   | 유형                | 한국    |
|-------|-------------------|-------|
| 58.0% | 하이퍼마켓/슈퍼마켓        | 50.5% |
| 32.0% | 기타 <sup>20)</sup> | 9.3%  |
| 7.0%  | 개인 식료품점           | 19.9% |
| 3.0%  | 편의점               | 20.3% |

자료: 스탯티스타(Statista), 한국소비자원

16) 스탯티스타(Statista), 「Distribution of the food retail market in Canada by sales channel」, 2022.01


17) 한국소비자원, 「즉석조리식품 가격 및 유통 실태조사」, 2022.04


18) 점유율은 소수점 둘째 자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±1.0% 오차가 발생할 수 있음

19) ‘피자’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 상위 카테고리인 ‘즉석조리식품’의 유통 점유율 정보를 확인함

20) 기타에는 백화점, 온라인, 드럭스토어 등이 포함됨

## 2. 캐나다 피자 주요 유통채널 ① 피자노바

|             |   |                      |   |  |
|-------------|---|----------------------|---|--|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명   | 피자노바<br>(Pizza Nova) |  |  |
|             | 홈페이지  | pizzanova.com        |   |  |
|             | 위치  | 토론토(Toronto)         |   |  |
|             | 규모  | 매출액('22)             |   | • 1억 680만 달러(1,408억 원 <sup>21)</sup> ) |
|             |   | 기타 규모                |   | • 매장 수('23): 150개<br>• 직원 수('23): 407명 |
| 기업 요약       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1963년에 설립되어 60년 이상 영업해온 피자 프랜차이즈 체인점</li> <li>• 2015년 캐나다 피자 프랜차이즈 체인점 최초로 항생제 미투여 돼지고기, 소고기 사용 페페로니 피자를 선보임</li> <li>• 2016년 항생제 미투여 재료를 닭 날개, 훈제 햄 등으로 확대함</li> <li>• 2023년 현재 36종의 피자 메뉴를 제공 중</li> <li>• 2023년 현재까지 자체적인 기부 사업 및 각종 자선 단체와의 협업을 통해 기업의 사회적 책임(CSR) 활동에 주력</li> </ul> |                      |   |  |

|          |       |   |  |
|----------|-------|---|--|
| 매장<br>정보 | 판매 제품 | 클래식 피자, 채식 피자 등   |  |
|          | 매장 전경 |   |  |


|             |                     |  |
|-------------|---------------------|--|
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 기업 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 권장소비가격 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등)</li> </ul> </li> <li>- 프랜차이즈 신청 시 필요한 정보                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 신청자 정보 (신청자 이름, 전화번호 및 이메일 주소, 범죄 이력 등 개인 정보, 사업 경력 및 내용 등)를 별도 신청서 폼에 작성해 이메일로 제출</li> </ul> </li> </ul> |
|             |                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: call.center@pizzanova.com</li> <li>- 전화번호: +1-416-439-0000</li> <li>- 프랜차이즈 관련 문의 이메일: franchising@pizzanova.com</li> </ul> </li> </ul>  |

자료: 피자노바(Pizza Nova), 그로우조(Growjo)

사진 자료: 베이뷰뉴스(Bayview news)

21) 1달러=1,321.60원(2023.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

## 2. 캐나다 피자 주요 유통채널 ② 피자피자

|             |  |   |   |
|-------------|--|---|---|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명  | 피자피자<br>(Pizza Pizza)   |  |
|             | 홈페이지   | www.pizzapizza.ca   |   |
|             | 위치   | 토론토(Toronto)  |   |
|             | 규모   | 매출액('22) • 1억 3,210만 달러(1,742억 원)<br>기타 규모 • 매장 수('23): 730개<br>• 직원 수('23): 1,100명 |   |
| 기업 요약       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1967년에 설립되어 60년 이상 영업해온 피자 프랜차이즈 체인점</li> <li>• 항생제 미투여 닭, 캐나다산 모짜렐라 치즈 및 밀가루만 사용하는 등 재료의 품질에 대한 높은 자부심을 가짐</li> <li>• 2020년 케토 피자 메뉴를 개발해 '무탄수화물 피자'를 고객에 제공함</li> <li>• 2020년 변조 방지 피자박스 도입으로 배달 중간에 제품이 손상되지 않은 상태임을 강조에 고객의 신뢰를 높이려 시도함</li> <li>• 2021년 전체 프랜차이즈 매장에서 맥주 판매 개시</li> <li>• 2022년 AI 기술 기반 기업 캡틴에이아이(Cptain AI)와 협력해 자체 모바일 앱 및 웹사이트를 통해 실시간 주문 추적 서비스 제공</li> </ul> |   |   |


|          |       |   |  |
|----------|-------|---|--|
| 매장<br>정보 | 판매 제품 | 고기 피자, 싘도우 피자, 채식 피자 등  |  |
|          | 매장 전경 |   |  |

|             |                     |   |
|-------------|---------------------|---|
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 기업 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 권장소비자가격 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> <li>- 프랜차이즈 신청 시 필요한 정보                 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 신청자 정보 (신청자 이름, 전화번호 및 이메일 주소, 관심 지역 및 도시, 신청자 주소, 가용 투자자본 금액 등)</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: feedback@pizzapizza.ca</li> <li>- 전화번호: +1-416-967-1010</li> <li>- 프랜차이즈 문의: Pizza Pizza 홈페이지 내 '프랜차이즈' 항목에서 신청</li> </ul> </li> </ul> |
|-------------|---------------------|---|

자료: 피자피자(Pizzapizza), 아울러(Owler)

사진 자료: 에이지캐나다(AG Canada), 브록대학교(Brock University)

## 2. 캐나다 피자 주요 유통채널 ③ 잉클파티스피자

|             |       |   |  |   |
|-------------|-------|---|--|---|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명   | 잉클파티스피자<br>(Uncle Fatih's Pizza)  |  |  |
|             | 홈페이지  | www.unclefatih.com  |  |   |
|             | 위치    | 밴쿠버(Vancouver)  |  |   |
|             | 규모    | 기타 규모   | <ul style="list-style-type: none"> <li>매장 수('23): 9개</li> <li>직원 수('23): 120명</li> </ul> |   |
|             | 기업 요약 | <ul style="list-style-type: none"> <li>2004년에 설립되어 60년 이상 영업해온 피자 프랜차이즈 체인점</li> <li>기업, 사고 모임 및 특별 행사를 위한 케이터링 서비스를 제공하고 있으며, 피자 종류, 비건, 글루텐 프리, 할랄 옵션을 제공함</li> <li>프랜차이즈 체인점은 모두 밴쿠버를 중심으로 한 브리티시컬럼비아 주(Province of British Columbia)에 분포해 있음</li> <li>자체 홈페이지에서 온라인 주문을 통한 배달 서비스를 진행하고 있음</li> </ul> |  |   |

|          |       |   |  |
|----------|-------|---|--|
| 매장<br>정보 | 판매 제품 | 치킨 피자, 채식 피자 등  |  |
|          | 매장 전경 |   |  |

|             |                     |  |
|-------------|---------------------|--|
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보 | <ul style="list-style-type: none"> <li>이메일을 통한 문의             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                 <ol style="list-style-type: none"> <li>공급자 정보 (공급자 이름, 기업 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 권장소비자가격 등)</li> <li>참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>문의사항 연락처             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: support@unclefatih.com</li> </ul> </li> </ul> |
|-------------|---------------------|--|

자료: 잉클파티스피자(Uncle Fatih's Pizza), 밴쿠버선(Vancouver)sun

사진 자료: 잉클파티스피자(Uncle Fatih's Pizza)

## 2. 캐나다 피자 주요 유통채널 ④ 에이제이스브루클린피자조인트

|             |       |  |   |
|-------------|-------|--|---|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명   | 에이제이스브루클린피자조인트<br>(Ajs Brooklyn Pizza Joint)   |  |
|             | 홈페이지  | www.ajsbrooklynpizzajoint.com  |   |
|             | 위치    | 밴쿠버(Vancouver)   |   |
|             | 규모    | 기타 규모 • 매장 수('23): 1개  |   |
|             | 기업 요약 | <ul style="list-style-type: none"> <li>미국식 피자를 모티브로 파이 형태의 뉴욕 스타일 피자 및 사각형 모양의 디트로이트 스타일 피자를 선보임</li> <li>자체 홈페이지에서 온라인 주문 서비스를 진행하고 있음</li> <li>페이스북(Facebook), 인스타그램(Instagram) 등 SNS 페이지를 별도로 운영하여, 매장에서 판매하고 있는 피자 메뉴에 대한 사진 등을 게재함</li> </ul> |   |

|          |       |  |
|----------|-------|--|
| 매장<br>정보 | 판매 제품 | 클래식 피자, 뉴욕 스타일 피자  |
|          | 매장 전경 |  |

|             |                     |  |
|-------------|---------------------|--|
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보 | <ul style="list-style-type: none"> <li>유선 연락을 통한 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보             <ol style="list-style-type: none"> <li>공급자 정보 (공급자 이름, 기업 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 권장소비자가격 등)</li> <li>참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> <li>문의사항 연락처</li> <li>- 전화번호: +1-604-428-5805</li> </ul> |
|-------------|---------------------|--|

자료: 에이제이스브루클린피자조인트(Ajs Brooklyn Pizza Joint)

사진 자료: 예스위아이팅비건어게인(Yes We're Eating Vegan Again), 노쉬앤니블(Nosh & Nibble)

## 2. 캐나다 피자 주요 유통채널 ⑤ 캐네디언피자언리미티드

|             |                     |  |   |
|-------------|---------------------|--|---|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명                 | 캐네디언피자언리미티드<br>(Canadian Pizza Unlimited)  |  |
|             | 홈페이지                | www.canadianpizzaunlimited.ca  |   |
|             | 위치                  | 캘거리(Calgary)   |   |
|             | 규모                  | 기타 규모 • 매장 수('23): 46개   |   |
|             | 기업 요약               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1998년에 설립된 피자 프랜차이즈 체인점</li> <li>• 토핑을 무료로 마음껏 추가할 수 있는 언리미티드 피자 옵션을 제공함</li> <li>• 클럽, 스포츠 팀, 축제, 비즈니스, 학교, 교회, 모임, 생일파티 등에 제공할 수 있는 케이터링 예약 서비스를 진행하고 있음</li> </ul>   |   |
| 매장<br>정보    | 판매 제품               | 멕시코 피자, 디럭스 피자, 글루텐프리 피자   |   |
|             | 매장 전경               |    |   |
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 기업 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 권장소비자가격 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> <li>- 자체 홈페이지 내 'Contact Us' 란에 문의사항 입력 후 등록</li> <li>• 문의사항 연락처             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: canadianpizzaunlimited@gmail.com</li> <li>- 전화번호: +1-587-472-8522</li> </ul> </li> </ul> |   |

자료: 캐네디언피자언리미티드(Canadian Pizza Unlimited)

사진 자료: 캐네디언피자언리미티드(Canadian Pizza Unlimited), 테이스트오브하이리버(Taste of High River), 트립어드바이저(Tripadvisor)

## 2. 캐나다 피자 주요 유통채널 ⑥ 가가피자리아

|             |                     |  |   |
|-------------|---------------------|--|---|
| 기업<br>기본 정보 | 기업명                 | 가가피자리아<br>(gagapizzeria)   |  |
|             | 홈페이지                | www.pizzeriagaga.ca  |   |
|             | 위치                  | 캘거리(Calgary)   |   |
|             | 규모                  | 기타 규모 • 매장 수('23): 1개  |   |
|             | 기업 요약               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2012년에 설립된 피자 레스토랑</li> <li>• 사무실 오찬, 단체 행사 및 파티를 위한 케이터링 서비스를 제공함</li> <li>• 케이터링 서비스 제공 시 피자 뿐 아니라 샐러드, 샌드위치, 과일 플래터, 고기 및 야채 플래터 등 다양한 메뉴를 제공함</li> <li>• 자체 페이스북(Facebook), 유튜브(Youtube) 계정을 개설해 레스토랑 및 판매 메뉴에 대한 홍보를 진행하고 있음</li> </ul>  |   |
| 매장<br>정보    | 판매 제품               | 즉석 조각 피자, 시금치 피자 등   |   |
|             | 매장 전경               |    |   |
| 입점<br>등록 절차 | 등록 방법<br>및<br>등록 정보 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                         <ol style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 기업 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 권장소비자가격 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: zeljic.nebojsa@gmail.com</li> <li>- 전화번호: +1-403-264-2421</li> </ul> </li> </ul> |   |

자료: 가가피자리아(gagapizzeria)

사진 자료: 가가피자리아(gagapizzeria), 캘거리저널(Calgary Journal), 트립어드바이저(Tripadvisor)

2023

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

# V 진입장벽



1. 캐나다 피자 통관 및 검역 절차
2. 캐나다 피자 품질 인증
3. 캐나다 피자 라벨링
4. 캐나다 피자 성분 및 유해물질

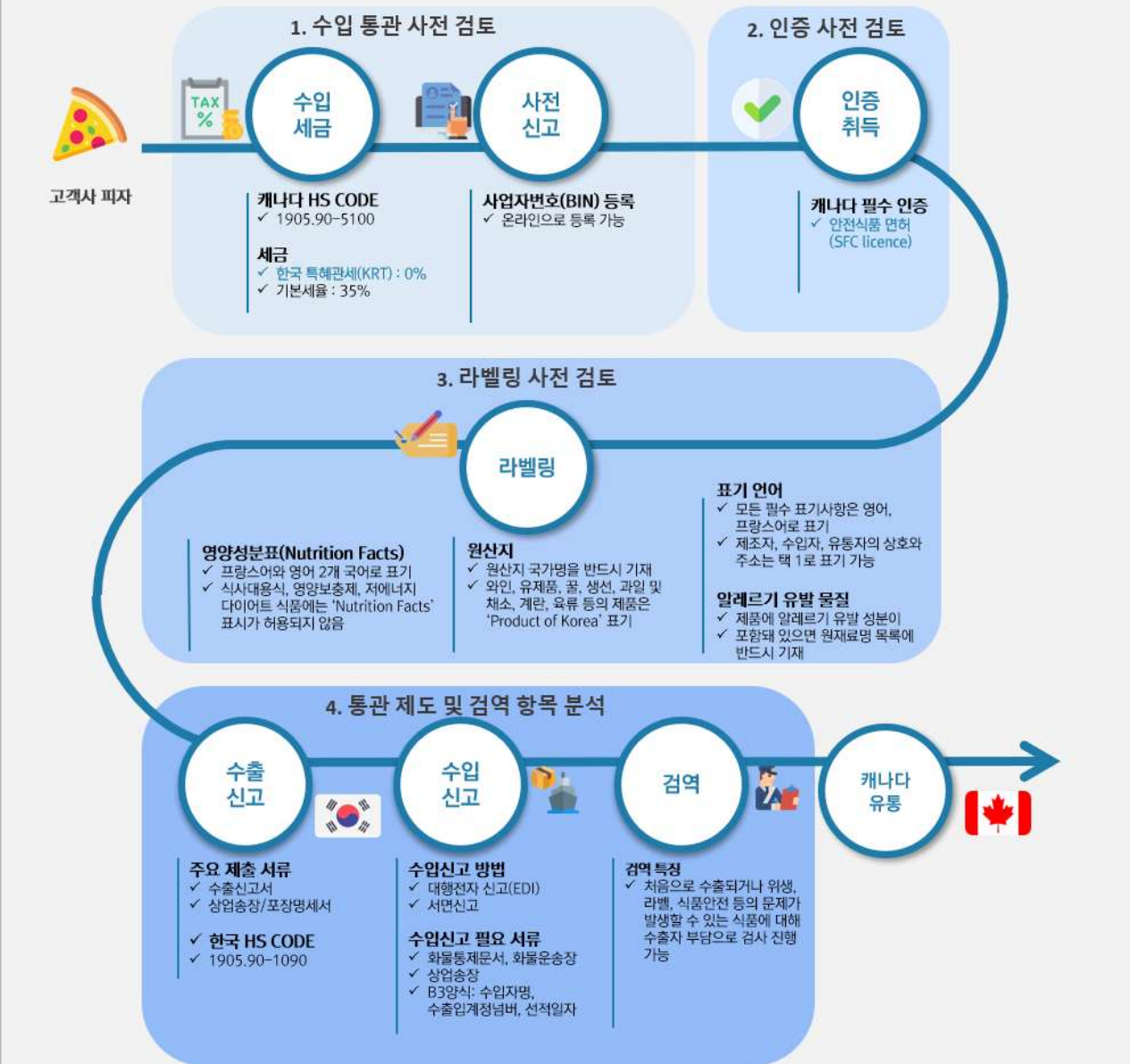


## 1. 캐나다 피자 통관 및 검역 절차<sup>22)</sup>

### ▶ 캐나다 피자 수출 통관 단계별 주요사항

캐나다는 온라인으로 사업자번호를 등록하여 사전 등록절차를 진행하고 있음. 또한, 수출 시 안전식품 면허(SFC licence)를 필요로 하며, 처음 수출되거나 위생, 라벨, 식품안전 등의 문제가 발생할 가능성이 있을 경우 수출자 부담으로 검사를 진행해야 함

[표 5.1] 캐나다 피자 통관 검역 절차



자료: 캐나다 식품검사청(CFIA: Canadian Food Inspectin Agency), 한국농수산물유통공사


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

## 2. 캐나다 피자 품질 인증

### ▶ 캐나다 피자, ‘안전식품 면허(SFC licence)’ 필수

캐나다 내 식품을 수출입하거나 생산, 가공, 보존 등의 활동을 하는 업체들은 캐나다 식품검사청(CFIA: Canadian Food Inspection Agency)에서 발급하는 면허 신청을 필수로 진행해야 함. 대상 품목 중 기타 가공식품도 포함되기 때문에, 피자 또한 CFIA의 면허를 발급받아야 함

[표 5.2] 캐나다 피자 인증 취득 정보


|   |   | 취득 정보  |    |
|---|---|--|----|
|   |   | 목적   | 기관 |
|  | 목적  | <ul style="list-style-type: none"> <li>식품 품질을 개선하고 식인성 질환을 예방하며, 식품안전사고 발생 시 시장에서 안전하지 않은 식품을 신속하게 식별하고 제거</li> </ul>  |    |
|   | 기관  | <ul style="list-style-type: none"> <li>캐나다 식품검사청(CFIA)</li> </ul>  |    |
|   | 절차  | <ul style="list-style-type: none"> <li>MY CFIA에 접속하여 계정 및 비즈니스 프로필 생성</li> <li>면허 신청 전 수수료, 의무 사항, 검사, 주의점 등을 고려하여 면허 구조 선택</li> <li>면허 취득을 위한 상품 정보, 제조시설 정보, 예방 계획(필요 시) 등을 포함하여 신청서 제출</li> <li>신청서 검사</li> <li>검사(해당되는 경우)</li> <li>CFIA가 검사 판정을 내린 경우 면허 발급 전 시설을 검사할 수 있음</li> <li>면허 발급</li> <li>CFIA에서 면허 발급을 완료하면 신청자는 MY CFIA 계정에서 면허 사용 가능</li> </ul> |    |
| 대상 품목   | <ul style="list-style-type: none"> <li>유제품</li> <li>신선 과일 및 채소</li> <li>가공 과일 및 채소</li> <li>수산물</li> <li>육류</li> <li>꿀 및 메이플 관련 제품</li> <li>비가공식품</li> <li>기타 가공식품(과자, 소스, 견과류, 각종음료, 파스타, 시리얼, 빵 등이 해당)</li> <li>양식업 제품</li> </ul> |  |    |

자료: 한국농수산물유통공사

▶ 캐나다 피자, 'HACCP 인증' 권장

HACCP 인증은 캐나다로 피자를 수출하기 위해 필수적으로 요구되지는 않으나, 국제 인증 규격인 HACCP 인증을 받음으로써 식품 안전성을 지속 및 향상시키고 제품의 경쟁력을 확보할 수 있어 인증을 취득할 것을 권장함

[표 5.3] HACCP 인증 취득 정보

|  |      | 취득 정보   |
|--|------|---|
| <p>HACCP</p>  | 목적   | <ul style="list-style-type: none"> <li>식품원료 및 제조가공조라소분유통의 모든 과정에서 발생할 수 있는 위해요소를 사전에 확인 평가하여 중점적으로 관리</li> </ul>  |
|  | 기관   | <ul style="list-style-type: none"> <li>식품의약품안전처(한국식품안전관리인증원)</li> </ul>   |
|  | 절차   | <ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP 시스템 수립을 위한 생산, 기술, 설계, 연구 및 개발 등의 부서 대표자를 포함한 프로젝트팀 구성</li> <li>제품의 구성, 보관, 포장상태, 사용방법 등을 포함하는 제품기술서와 공정흐름도 작성</li> <li>생산공정 각 단계와 도출된 위해요소 발생 가능성과 발생 시 결과의 심각성에 근거해서 위험 평가</li> <li>식품안전을 위해 관리가 요구되는 중요 관리점(CCP:Critical Control Points)을 선정하여 식품안전을 위한 일반관리사항(POA) 파악</li> <li>모든 위해요소의 관리가 기준치 설정대로 충분히 이루어지는지를 파악하는 한계치 설정 및 모니터링</li> </ul> |
|  | 필요서류 | <ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP 인증 신청서</li> <li>식품안전관리인증 계획서</li> <li>영업등록증 사본</li> <li>사업자등록증 사본</li> <li>영업신고필증</li> <li>HACCP 교육수료증</li> <li>영업을 위해 필요한 서류</li> <li>품목별 HACCP 관리 기준서에 따른 서류</li> </ul>  |

자료: 식품의약품안전처, 한국식품안전관리인증원

### 3. 캐나다 피자 라벨링

[표 5.4] 캐나다 피자 라벨링

|                        |                  |  |
|------------------------|------------------|--|
| 라벨<br>필수 표시<br>사항 및 기준 | 1. 제품명           | <ul style="list-style-type: none"> <li>프랑스어와 영어 2개 국어로 표기할 것</li> <li>제품의 주표시면에 기재할 것</li> <li>활자 높이 최소 16mm 이상으로 할 것</li> </ul>   |
|                        | 2. 원재료명 목록       | <ul style="list-style-type: none"> <li>제품을 구성하는 모든 원재료를 무게 순으로 기재 할 것</li> </ul>   |
|                        | 3. 알레르기 유발 성분 표시 | <ul style="list-style-type: none"> <li>제품에 해당 알레르기 유발 성분이 포함돼 있으면 원재료명 목록에 이를 반드시 기재해야 함</li> <li>아몬드, 브라질넛, 캐슈, 헤이즐넛, 마카다미아넛, 피칸, 잣, 피스타치오, 호두, 땅콩, 참깨, 밀, 라이밀, 달걀, 우유, 대두, 갑각류, 어패류, 겨자씨, 글루텐, 아황산염(10 ppm 이상 함유)</li> </ul> |
|                        | 4. 내용량           | <ul style="list-style-type: none"> <li>액체 식품은 mL, ml, ML, mℓ ,L, l , ℓ 단위로, 고체 식품은 g, kg 단위로 표기 중량과 소포장 식품은 개수와 함께 기재 할 것</li> <li>주표시면에 프랑스어와 영어 2개 국어로 표기할 것</li> <li>활자 높이 최소 16mm 이상으로 할 것</li> </ul>                      |
|                        | 5. 판매자 이름과 업체 주소 | <ul style="list-style-type: none"> <li>바닥면을 제외한 모든면에 기재 가능하며 프랑스어 또는 영어로 1.6mm 이상의 크기로 기재하고 주소는 우편을 보낼 수 있도록 정확하게 할 것</li> <li>수입 식품은 ‘imported by/ import’e par’ 혹은 ‘imported for/import’e pour’을 뒤에 기재할 것</li> </ul>         |
|                        | 6. 품질유지기한        | <ul style="list-style-type: none"> <li>소매용 포장제품 중 유통기한이 90일 이하인 제품은 유통기한 및 보관 방법, 또는 포장 날짜와 보관방법을 기재할 것</li> <li>소매용 외의 포장제품으로 90일 이하의 유통기한 제품은 “best before”/“meilleur avant” 날짜와 함께 일상온도 보관이 아닐 경우 보관방법을 기재할 것</li> </ul>    |

출처: 캐나다 식품검사청(CFIA: Canadian Food Inspectin Agency), 캐나다 법무부(Department of Justice Canada) 한국식품연구원

[표 5.4] 캐나다 피자 라벨링

|                        |                       |  |
|------------------------|-----------------------|--|
| 라벨<br>필수 표시<br>사항 및 기준 | 7. Nutrition Facts 표시 | <ul style="list-style-type: none"> <li>프랑스어와 영어 2개 국어로 표기할 것</li> <li>활자체는 San Serif 폰트, Arial 폰트, Helvetica 폰트 등이 허용되지만 Times New Roman체는 사용할 수 없음</li> <li>식사대용식, 영양보충제, 저에너지 다이어트 식품에는 ‘Nutrition Facts’ 표시가 허용되지 않음</li> <li>제품의 포장(패키지)에 기재 제품을 개봉했을 때 손상되지 않는 위치에 표시할 것</li> </ul>                                   |
|                        | 8. 성분정보               | <ul style="list-style-type: none"> <li>함유량이 많은 것부터 적은 것 순으로 기재할 것</li> <li>향신료, 조미료, 허브류 등의 성분은 순서에 상관없이 뒤에 기재할 수 있음</li> <li>성분 및 구성요소는 일반명으로 기재할 것</li> </ul>  |
|                        | 9. 정보 표시면             | <ul style="list-style-type: none"> <li>주표시 기재 내용에는 제품명, 실중량, 감미료 등을 기재할 것</li> <li>판매자 이름과 업체 주소, 보관 지침, 품질유지기한, 원재료명 목록, ‘Nutrition Facts’, 알레르기 유발 성분 표시 등을 기재할 것</li> </ul>   |
|                        | 10. 표기 언어             | <ul style="list-style-type: none"> <li>모든 필수 표기사항은 영어와 프랑스어 두 가지 언어로 표기할 것</li> <li>단, 제조자·수입자·유통자의 상호와 주소는 예외적으로 영어와 프랑스어 중 택일해 표기할 수 있음</li> </ul>   |
|                        | 11. 감미료               | <ul style="list-style-type: none"> <li>원재료명 목록 표기와는 별도로, 제품의 주표시면에 감미료(aspartame, sucralose, acesulfame-potassium, neotame)를 표시할 것</li> </ul>  |
|                        | 12. 경고문               | <ul style="list-style-type: none"> <li>포장지 앞면(Front-of-Package, FOP)에 돋보기 마크와 함께 포화 지방, 설탕, 나트륨 함량을 표시하는 경고문</li> <li>해당 규정은 2022년 7월 20일에 시행되었으며, 2026년 1월 1일까지 유예기간을 가짐</li> <li>경고문 라벨은 영어와 프랑스어 두 가지 언어로 표시되어야 하며, 하단에 Health Canada / Santé Canada가 나타나야 함</li> <li>색상은 검은색과 흰색, 사이즈는 제품 패키지의 크기에 비례하여 결정됨</li> </ul> |
|                        | 13. 원산지               | <ul style="list-style-type: none"> <li>원산지 국가명을 반드시 기재할 것</li> <li>와인, 유제품, 꿀, 생선, 과일과 채소, 계란, 육류 등의 제품은 ‘Product of Korea’를 표기할 것</li> </ul>  |

출처: 캐나다 식품검사청(CFIA: Canadian Food Inspectin Agency), 캐나다 법무부(Department of Justice Canada) 한국식품연구원

▶ 캐나다 피자 라벨 샘플



[앞면 라벨링]



[뒷면 라벨링]

[앞면 - 영어]

- ① Dr. Oetker
- ② Ristorante
- ③ Pizza Mozzarella
- ④ Thin Crust Pizza / mozzarella cheese
- ⑤ 370g
- ⑥ Canadian Celiac Association
- ⑦ Gluten-Free
- ⑧ Suggested serving
- ⑨ Keep Frozen/Cook before serving

[앞면 - 국문]

- ① 회사명 : Dr. Oetker
- ② 제품명 : Ristorante
- ③ 모zzarella 피자
- ④ 얇은 크러스트 피자 / 모zzarella 치즈
- ⑤ 370g
- ⑥ 캐나다 셀리악 협회
- ⑦ 글루텐 프리
- ⑧ 서빙 제안
- ⑨ 냉동보관 / 서빙 전 조리

[앞면 - 프랑스어]

- ① Sans Lactose Free
- ② Pizza a Croute Mince / fromage mozzarella
- ③ L'association Canadienne De La Maldie coeliaque

[앞면 - 국문]

- ① 무유당
- ② 얇은 크러스트 피자 / 모zzarella 치즈
- ③ 캐나다 셀리악 협회

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>④ Sans Gluten</li> <li>⑤ Presentation Suggeree</li> <li>⑥ Garder congele/Cuire avant de servir</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>④ 글루텐 프리</li> <li>⑤ 서빙 제안</li> <li>⑥ 냉동보관 / 서빙 전 조리</li> </ul>   |
| <p style="text-align: center;"><b>[뒷면 - 영어]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① Dr. Oetker</li> <li>② Ristorante</li> <li>③ Pizza Mozzarella</li> <li>④ If you are on a gluten-free diet, you can enjoy a delicious thin &amp; crispy Italian-style pizza, now naturally gluten free. Ristorante... Real Italian Restaurant Taste!</li> <li>⑤ BAKING DIRECTIONS<br/><br/>Keep pizza frozen until ready to use.<br/><br/>Not suitable for microwave ovens.</li> <li>⑥ OVEN<br/><br/>1. Preheat the oven to 425°F (220°C)<br/><br/>2. Remove frozen pizza from all packaging.<br/><br/>3. Place frozen pizza directly on the middle oven rack. Bake for 12-14min. and until cheese is melted and crust is golden brown</li> <li>⑦ CAUTION: Pizza will be very hot!</li> </ul> | <p style="text-align: center;"><b>[뒷면 - 국문]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 회사명 : Dr. Oetker</li> <li>② 제품명 : Ristorante</li> <li>③ 모짜렐라 피자</li> <li>④ 글루텐 프리의 식단 조절 중이라면 이제 자연적으로 글루텐이 없는 얇고 바삭한 맛있는 이탈리아 스타일 피자를 즐기실 수 있습니다. 리스토란테 ... 실제 이탈리아 식당의 맛!</li> <li>⑤ 굽는 법<br/><br/>조리 전까지 피자를 냉동보관 하세요.<br/><br/>전자레인지 사용에 적합하지 않습니다.</li> <li>⑥ 오븐<br/><br/>1. 화씨 425도(섭씨 220도)로 오븐을 예열하세요.<br/><br/>2. 냉동 피자를 상자에서 꺼내세요<br/><br/>3. 냉동 피자를 오븐 받침 가운데에 놓으세요. 치즈가 녹고 크러스트가 황금빛 갈색으로 변할때까지 12분에서 14분 동안 구우세요..</li> <li>⑦ 주의: 피자는 매우 뜨거울 것입니다!</li> </ul> |

⑧ CAUTION

DO NOT OVERCOOK. Due to differences in ovens cooking times may vary.

⑨ FOOD SAFETY CAUTION: Internal pizza temperature must reach 160°F(71°C). Refrigerate unused portions.

⑩ Canadian Celiac Association

⑪ Gluten-Free

⑫ Trademark of the Canadian Celiac Association

⑬ Ingredients: Lactose free mozzarella cheese(lactose free milk, salt, microbial enzyme, bacterial culture), Water, Rice flour, Tomato puree, Potato starch, Cherry tomatoes, Edam cheese\*\* (milk, salt, bacterial culture, calcium chloride, microbial enzyme), Potato flakes, Canola oil, Pea protein isolate, Herbs, Sugars(sugar, corn syrup, dextrose), Yeast, Salt, Extra virgin olive oil, Spinach, Modified cellulose, Modified corn starch, Xanthan gum, Garlic powder, Acetylated monoglycerides, Lactylated mono and diglycerides, Milk protein, Spices, Contains: Milk \*\*naturally lactose free

⑧ 주의사항

과하게 익히지 마세요. 오븐종류에 따라 조리시간은 다를 수 있습니다.

⑨ 식품 주의 사항: 피자 내부는 최소 화씨 160도(섭씨71도)가 되어야 합니다. 사용하지 않은(남은) 피자는 냉동보관 하세요.

⑩ 캐나다 셀리악 협회

⑪ 글루텐 프리

⑫ 캐나다 셀리악 협회의 등록 상표 라이선스하에 사용

⑬ 원재료명: 유당프리모짜렐라치즈(무유당 우유, 식염, 미생물효소, 배양균), 물, 쌀가루, 토마토푸레, 감자전분, 방울 토마토, 에담 치즈\*\*(우유, 소금, 세균 배양액, 염화칼슘, 미생물 효소), 감자 플레이크, 카놀라유, 완두콩 단백질 분리, 허브, 당류(설탕, 물엿, 포도당), 이스트, 소금, 엑스트라버진올리브유, 시금치, 변성셀룰로오스, 변성옥수수전분, 잔탄검, 마늘분말, 아세틸화 모노글리세리드, 락틸화 모노 및 디글리세리드, 우유 단백질, 향료, 모노 및 디글리세라이드, 레몬농축액, 구연산, 양파분말 포함; 우유 \*\*천연 유당 없음



[뒷면 영양 정보 - 영어&프랑스어]

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>Nutrition Facts</b>                             |                              |
| <b>Valeur nutritive</b>                            |                              |
| Per pizza(370g)                                    |                              |
| Per pizza(370g)                                    |                              |
| <b>Calories 850</b>                                | <b>% Daily Value*</b>        |
|  | <b>% valeur quotidienne*</b> |
| Fat/Lipides 39g                                    | 52%                          |
| Saturated/satures 18g<br>+ Trans / trans 1g        | 95%                          |
| Carbohydrate/Glucides 83g                          |                              |
| Fibre/Fibres 5g                                    | 18%                          |
| Sugars/Sucres 8g                                   | 8%                           |
| Protein/Proteines 39g                              |                              |
| Cholesterol/Cholesterol 65 mg                      |                              |
| Sodium 1450 mg                                     | 63%                          |
| Potassium 500 mg                                   | 11%                          |
| Calcium 700 mg                                     | 54%                          |
| Iron/Fer 2.5mg                                     | 14%                          |
| *5% or less is a little, 15% or more is a lot      |                              |
| *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup |                              |

[뒷면 영양 정보 - 국문]

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>영양 정보</b>           |                 |
| <b>영양 정보</b>           |                 |
| 피자 당(370g)             |                 |
| 피자 당(370g)             |                 |
| <b>칼로리 850</b>         | <b>% 일일 기준*</b> |
|                        | <b>% 일일 기준*</b> |
| 지방 39g                 | 52%             |
| 포화지방 18g<br>+ 트랜스지방 1g | 95%             |
| 탄수화물 83g               |                 |
| 섬유질 5g                 | 18%             |
| 설탕 8g                  | 8%              |
| 단백질 39g                |                 |
| 콜레스테롤 65 mg            |                 |
| 나트륨 mg                 | 63%             |
| 칼륨 500 mg              | 11%             |
| 칼슘 700 mg              | 54%             |
| 철분 2.5mg               | 14%             |
| *5% 이하는 적음, 15% 이상은 많음 |                 |
| *5% 이하는 적음, 15% 이상은 많음 |                 |

[뒷면 - 프랑스어]

① Vos papilles gustatives se delecteront de Ristorante Sans Gluten. Si vous suivez un regime sans gluten, vous pouvez maintenant profiter de la pizza a l'italienne a croute mince et croustillante, naturellement sans gluten. Ristorante ... comme au resto italien !

② MODES DE CUISSON

Conserver la pizza au congelateur jusqu'au moment de la faire cuire.

Ne convient pas aux fours a micro-ondes.

[뒷면 - 국문]

① 글루텐 프리의 식단 조절 중이라면 이제 자연적으로 글루텐이 없는 얇고 바삭한 맛있는 이탈리아 스타일 피자를 즐기실 수 있습니다. 리스토란테 ... 실제 이탈리아 식당의 맛!

② 굽는 법

조리 전까지 피자를 냉동보관 하세요.

전자레인지 사용에 적합하지 않습니다.

③ AU FOUR

1. Prechauffer le four a 425°F (220°C)

2. Sortir la pizza surgelée de l'emballage.

3. Pacer la pizza surgelée directement sur la grille centrale du four. Cuire de 12 a 14 minutes, et jusqu'à ce que le fromage fonde et que la croûte soit brun doré.

④ ATTENTION: La pizza sera très chaude!

⑤ CAUTION

NE PAS TROP CUIRE. En raison de différences entre les fours les temps.

⑥ ATTENTION SECURITE ALIMENTAIRE: La température interne de la pizza doit atteindre 160°F(71°C).

⑦ L'association Canadienne De La Maladie coeliaque

⑧ Ingrédients: Fromage mozzarella sans lactose(lait sans lactose, sel, enzyme microbien, culture bactérienne), Eau, Farine de riz, Purée de tomates, Fécule de pomme de terre, Tomates cerises, Fromage Edam\*\*(lait, sel, culture bactérienne, chlorure de calcium, enzyme microbien), Flocons de pommes de terre, Huile de canola, Isolat de protéine de pois, Fines herbes, Sucres(sucre, sirop de maïs, dextrose), Levure, Sel, Huile d'olive extra vierge, Epinards, Cellulose modifiée, Amidon de maïs modifié, Gomme xanthane, Poudre d'ail, Monoglycérides acétyles, Mono- et diglycérides lactyles, Protéine de lait, Épices, Mono- et diglycérides, Jus de citron concentré, Acide citrique, Poudre d'oignon Contient: Lait \*\*naturellement sans lactose

③ 오븐

1. 화씨 425도(섭씨 220도)로 오븐을 예열하세요.

2. 냉동 피자를 상자에서 꺼내세요.

3. 냉동피자를 오븐 받침 가운데에 놓으세요. 치즈가 녹고 크러스트가 황금빛 갈색으로 변할때까지 12분에서 14분 동안 구우세요.

④ 주의: 피자는 매우 뜨거울 것입니다!

⑤ 주의사항

과하게 익히지 마세요. 오븐 종류에 따라 조리시간은 다를 수 있습니다.

⑥ 식품 주의 사항: 피자 내부는 최소 화씨 160도(섭씨 71도)가 되어야 합니다. 사용하지 않은(남은) 피자는 냉동보관 하세요.

⑦ 캐나다 셀리악 협회의 등록 상표 라이선스하에 사용

⑧ 원재료명 : 유당프리모짜렐라치즈 (무유당 우유, 식염, 미생물효소, 배양균), 물, 쌀가루, 토마토퓨레, 감자전분, 방울 토마토, 에담 치즈\*\*(우유, 소금, 세균 배양액, 염화칼슘, 미생물 효소), 감자 플레이크, 카놀라유, 완두콩 단백질 분리, 허브, 당류(설탕, 물엿, 포도당), 이스트, 소금, 엑스트라버진올리브유, 시금치, 변성셀룰로오스, 변성옥수수전분, 잔탄검, 마늘분말, 아세틸화 모노글리세리드, 락틸화 모노 및 디글리세리드, 우유 단백질, 향료, 모노 및 디글리세라이드, 레몬농축액, 구연산, 양파분말 포함; 우유 \*\*천연 유당 없음

## 4. 캐나다 피자 성분 및 유해물질

### ▶ 식품첨가물

피자를 빵류로 분류하여 식품첨가물 검색 시 총 256건이 검색되었으며, 하기 표는 빵류에 적용되는 캐나다의 식품첨가물기준 중 일부임. 더욱 자세한 정보는 KATI농식품수출정보 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.5] 캐나다 빵류 식품첨가물 분석<sup>23)</sup>

| 순번 | 물질명(한글)  | 물질명(영문)                                | 식품유형      | 사용기준          |
|----|----------|--|-----------|---------------|
| 1  | 분말 셀룰로오스 | cellulose, powdered                    | 비표준 베이커리류 | 0.08          |
| 2  | 아세설팜 칼륨  | acesulfame potassium                   |           | 소비제품의 0.1%    |
| 3  | 아스코르브산   | ascorbic acid                          |           | 밀가루에서 200 ppm |
| 4  | 애드밴탐     | advantame                              |           | 소비제품의 18 ppm  |
| 5  | 제일인산암모늄  | ammonium phosphate, monobasic ammonium |           | GMP           |
| 6  | 황산암모늄    | sulfate(Ammonium Sulphate)             |           |               |
| 7  | 아세톤 과산화물 | acetone peroxides                      |           |               |
| 8  | 제이인산암모늄  | ammonium phosphate, dibasic            |           |               |
| 9  | 표백토      | Bleaching earth                        |           |               |
| 10 | 탄산칼슘     | calcium carbonate                      |           |               |
| 11 | 염화칼슘     | calcium chloride                       |           |               |
| 12 | 구연산칼슘    | calcium citrate                        |           |               |
| 13 | 황산칼슘     | calcium sulfate                        |           |               |
| 14 | 젖산칼슘     | calcium lactate                        |           |               |
| 15 | 요오드화칼슘   | calcium iodate                         |           | 밀가루에서 45 ppm  |

자료: KATI농식품수출정보

23) 본 자료는 참고용으로 이용하시고, 실제 수출에 활용할 경우 수출대상국의 현행규정을 반드시 확인하시기 바랍니다.

▶ **쇠고기 함량 2% 초과한 한국산 식품 수입 금지 조치 해제**

캐나다 식품검사청(CFIA)은 쇠고기 함량이 2%를 초과한 한국산 식품에 적용된 수입 금지 조치를 해제하고, 한국 식품 제조업체 3곳을 우선 허용된 제조시설로 등록하여 2023년 4월 17일부터 해당 업체에서 생산된 쇠고기 함유 식품(쇠고기 2% 초과)의 수입을 허용하기로 함

[표 5.6] 캐나다, 쇠고기 함량이 2%를 초과한 한국산 식품 수입 금지 조치 해제

| 규정 내용 |   |
|-------|---|
| 배경    | <ul style="list-style-type: none"> <li>2020년 11월 캐나다 정부는 위생 관리 및 수입 규제 강화로 한국에서 제조된 쇠고기 함유 식품의 수입을 중단함</li> <li>이에 한국 정부는 캐나다 식품검사청에 해당 품목의 수입 재허용을 지속해서 요청하고, 국내 식품 안전관리 제도와 수출 관리체계 등을 증명하는 평가 자료를 제출하여 수입 금지 조치를 해제하기 위한 노력을 전개함</li> </ul>  |
| 적용 대상 | <ul style="list-style-type: none"> <li>쇠고기 함량이 2% 초과한 식품</li> </ul>   |
| 조치사항  | <ul style="list-style-type: none"> <li>캐나다 식품검사청은 국내의 쇠고기 함유 식품 제조업체 3곳(C사, D사, O사)을 캐나다 수출 제조업체로 등록하여 우선적으로 수출이 가능하도록 허용함. 단, 캐나다로 수출하는 쇠고기 함유 식품은 다음의 요건을 준수해야 함                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 캐나다로 수출이 가능한 쇠고기 함유 식품은 식품안전관리인증(HACCP)을 획득한 업체에서 생산되어야 함</li> <li>- 가축 전염병 감염 우려가 없도록 충분한 열처리(멸균 처리 또는 식육 중심부 온도 70℃, 30분 이상 처리)를 하여야 함</li> <li>- 캐나다산 또는 캐나다로 수입이 허용된 쇠고기 원료육(미국산, 호주산)을 사용해야 함</li> </ul> </li> </ul> |
| 시행 일정 | <ul style="list-style-type: none"> <li>2023년 4월 17일</li> </ul>  |
| 시사점   | <ul style="list-style-type: none"> <li>쇠고기 성분을 함유하는 조미료, 육수, 라면 스프 등도 캐나다로 수출할 수 있게 됨. 따라서 캐나다로 쇠고기 함유 식품(2%를 초과하는 쇠고기 성분)을 수출하고자 하는 한국 식품 기업은 한국 식품의약품안전처를 통해 확대되는 캐나다 식품검사청(CFIA)의 제조업체 등록 기회를 확인하고, 요건을 준수하여 수출을 준비할 수 있도록 해야 함</li> <li>고객사 또한 콤비네이션, 스위트볼고기 등 쇠고기가 함유된 피자를 캐나다로 수출 시 해당 원문을 면밀히 살펴보고 수출 준비를 해야할 것임</li> </ul>  |

자료: KATI농식품수출정보, 캐나다 식품검사청(CFIA: Canadian Food Inspectin Agency)

2023

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

# VI 수입·유통업체 인터뷰



1. 피자피자(Pizza Pizza)
2. 피자헛(Pizza Hut)
3. 파나고 피자(Panago Pizza)

## Interview ①

24)



피자피자  
(Pizza Pizza)

- 유형: 피자 프랜차이즈
- 업체 특징:
  - 1967년 설립
  - 캐나다 토론토에 위치한 프랜차이즈 피자 업체

담당자 정보

Food Service Manager

## 피자 피자(Pizza Pizza) Food Service Manager

### Q. 캐나다 현지 피자 수요는 어떤가요?

피자는 캐나다 음식 문화의 대표적인 메뉴 중 하나로, 전통적으로 소비되어오던 페페로니 맛 및 치즈 맛 외에도 바비큐 치킨 맛 제품, 비건 피자 제품 등 다양한 종류의 피자 제품이 판매되고 있습니다. 캐나다 소비자들은 피자를 주말 간식이나 간편한 식사로 소비하는 경향이 크며, 피자 소비를 편리하고 즐거운 식사 중 하나로 인식하고 있습니다. 캐나다 전역의 일반 레스토랑, 피자 전문 레스토랑, 패스트푸드 프랜차이즈에서 피자 제품을 찾을 수 있습니다.

### Q. 2022-2023년에 현지에서 빠르게 인기를 얻고 있는 피자 프랜차이즈나 피자 레스토랑이 있나요?

A사는 최근 캐나다 소비자들로부터 큰 호평을 받는 브랜드입니다. 고품질 재료 사용, 고객 맞춤형 옵션 제공, 건강한 제품이라는 인식 등이 A사의 인기에 기여했습니다.

### Q. 코로나19 팬데믹 기간과 비교했을 때, 현지 소비자들은 피자를 어떻게 소비하고 있나요?

코로나19 팬데믹으로 인해 레스토랑이 문을 닫고 대면 식사가 제한되면서 배달과 테이크아웃을 통한 피자 소비가 증가하였습니다. 코로나19 팬데믹이 종료된 현재까지도 배달과 테이크아웃을 통한 피자 소비가 널리 이용되고 있지만, 캐나다 소비자들은 레스토랑에서 피자를 소비하는 것을 더 선호하는 경향이 있습니다. 그 외에 배달 및 테이크아웃을 통한 소비보다 집에서 냉동 피자 완제품을 구비해놓고 간편하게 조리해 섭취하는 것을 선호합니다.

### Q. 캐나다에서 한식에 대한 인식은 어떠하고, 한국식 피자에 대한 인식은 어떠한가요?

한식은 최근 캐나다에서 점점 인기가 늘어나고 있는 요리 중 하나입니다. 한국식 피자에 대한 현지 소비자들의 인지도는 아직 미미하지만, 새롭고 독특한 피자 토핑을 접해보고 싶어하는 소비자들에게 한국식 피자 토핑에 대한 수요가 있을 것으로 생각합니다.

### Q. 캐나다 피자 경쟁제품은 어떤 홍보 마케팅 전략을 사용하나요?

캐나다의 피자 프랜차이즈 브랜드들은 다양한 마케팅 및 프로모션 전략을 활용하여 고객을 유치합니다. 이러한 전략에는 할인 및 프로모션 제공, 편의를 위한 온라인 주문 및 배달 홍보, 소셜 미디어 마케팅 참여, 이벤트 후원, 재구매를 유도하기 위한 로열티 프로그램 시행 등이 포함됩니다.

24) 사진자료: 피자피자(Pizza Pizza)

**Q. 고객사 피자 제품은 먹기 편한 직사각형 모양의 1인용 피자입니다. 이것이 캐나다 피자 경쟁제품들과 비교했을 때 셀링포인트가 될 수 있을까요?**

고객사 제품의 모양은 캐나다 시장의 다른 피자 제품과 비교했을 때 이점을 가질 수 있다고 생각합니다. 직사각형 모양은 이동 중에도 섭취하기 용이한 모양이라고 생각하며, 간편한 음식을 찾는 고객들에게 호감을 줄 수 있기 때문입니다.

**Q. 고객사 피자 제품은 위생적인 포장지를 사용하여 포장되어 손에 기름을 묻히지 않고 먹을 수 있습니다. 이것이 캐나다 피자 경쟁제품들과 비교했을 때 셀링포인트가 될 수 있을까요?**

편의성과 청결을 중시하는 고객들과 이동 중에도 깔끔하게 먹을 수 있는 경향을 가진 고객들에게 호감을 줄 수 있습니다. 위생적인 포장지를 사용함으로써 종이 접시나 종이 상자에 담긴 기존의 피자 제품들과 차별화될 수 있습니다.

**Q. 고객사 피자 제품은 레스토랑에서 운영하기 쉽도록 주문 후 5분 이내 완성할 수 있는 제품입니다. 레스토랑 관점에서 볼 때, 이것이 고객사 제품에 대한 충분한 셀링포인트가 될 수 있을까요?**

빠르고 쉬운 주문 생산은 레스토랑의 효율성을 개선하고 고객들의 대기 시간을 줄이는 데 도움이 될 수 있으므로 중요한 판매 포인트가 될 수 있습니다. 이는 결과적으로 피자를 제공하는 레스토랑과 고객의 만족도 모두를 높일 수 있습니다.

**Q. 고객사 피자 19가지 맛 중 캐나다 현지에서 잘 팔릴 것으로 생각되는 상위 3가지 맛을 이유와 함께 알려주세요.**

1. 마르게리따: 많은 캐나다인들이 사랑하는 클래식한 피자 맛으로, 토마토, 모짜렐라 치즈, 신선한 바질의 간단하면서도 맛있는 조합으로 유명합니다. 전통적인 피자 맛을 선호하는 사람들에게 인기가 있습니다.
2. 페페로니: 토마토 소스와 녹인 치즈 위에 매콤한 페페로니를 얹은 캐나다의 또 다른 클래식하고 인기있는 피자 맛입니다. 많은 피자 메뉴에서 필수 재료입니다.
3. 스위트 불고기: 한국 전통 불고기의 달콤하고 고소한 맛을 고려했을 때, 독특하고 색다른 피자 맛이라고 생각합니다. 캐나다에서 한국 요리의 인기가 높아짐에 따라 이 맛은 독특하고 모험적인 것을 찾는 고객들에게 호감을 줄 수 있습니다.

**Q. 캐나다 현지 레스토랑 프랜차이즈 관점에서 고객사 제품의 주요 홍보 포인트가 무엇이라고 생각하시는지 말씀해주세요.**

현지 피자 프랜차이즈의 관점에서, 고객사 피자 제품의 주요 셀링포인트는 독특한 맛과 효율적인 운영입니다. 그렇기 때문에 고객사 제품 홍보 시 19가지의 다양한 맛을 제공한다는 점과 더불어 빠른 주문 준비를 통해 경제성을 제공하는 피자로 마케팅하면 좋을 것 같습니다.

## Interview ②

25)



## 피자헛(Pizza Hut) Restaurant General Manager

### 피자헛 (Pizza Hut)

- 유형: 피자 프랜차이즈
- 업체 특징:
  - 1968년 설립
  - 캐나다 온타리오에 위치한 글로벌 프랜차이즈 피자 업체

### 담당자 정보

Restaurant General  
Manager

#### Q. 캐나다 현지 피자 수요는 어떤가요?

피자는 캐나다에서 매우 인기 있는 음식으로, 다양한 스타일 및 다양한 맛의 피자 제품이 유통되고 있으며, 전문가가 인정한 ‘스페셜티 피자’ 브랜드까지 성행하고 있습니다.

#### Q. 코로나19 팬데믹 기간과 비교했을 때, 현지 소비자들은 피자를 어떻게 소비하고 있나요?

코로나19 팬데믹 이전에는 캐나다 소비자들이 주로 레스토랑에서 피자를 섭취하였습니다. 그러나 코로나19 팬데믹으로 인해 외부에서의 식사가 제한되면서 배달, 테이크아웃, 집에서 냉동 피자를 조리해 섭취하는 경우가 크게 증가했습니다. 현재도 이러한 경향은 줄어들지 않고 유지되고 있는 상황입니다.

#### Q. 캐나다에서 한식에 대한 인식은 어떠한가요, 한국식 피자에 대한 인식은 어떠한가요?

한국식 피자는 캐나다에서는 비교적 생소하지만, 퓨전 요리를 즐기고 새로운 맛의 조합을 시도하는 사람들 사이에서 한국식 피자가 인기를 얻을 수 있을 것으로 보입니다. 불고기, 김치, 고추장 소스 등 캐나다 소비자들에게 익숙한 한국식 토핑을 제공하면 인기를 얻을 수 있을 것이라고 생각합니다.

#### Q. 현재 캐나다에 고객사 제품과 유사한 피자 제품이 판매되고 있나요?

한국식 토핑이 들어간 피자 제품이 캐나다에서 판매되고 있다는 이야기는 들어본 적이 없습니다. 제품 프로필 자체로만으로도 매우 독특한 제품이라고 인식이 될 정도입니다. 따라서 캐나다에 고객사 피자 제품과 직접적으로 경쟁할 수 있는 제품은 많지 않을 것으로 생각합니다. 그러나 캐나다 피자 시장에는 오븐을 통해 간편히 조리할 수 있는 냉동 피자나 레토르트식 피자가 널리 판매되고 있습니다. 이들 제품의 셀링포인트는 현재 캐나다 인기 소비트렌드인 ‘1인 가구를 위한 제품’인데, 이는 고객사 제품 셀링포인트와 매우 유사합니다. 고객사 제품과 가장 가까운 제품으로는 삼각형 모양의 미니 피자 제품을 꼽을 수 있으며, 1인 가구 소비하기 편리하고 휴대하기 좋은 제품군입니다.

25) 사진자료: 피자헛(Pizza Hut)



### Q. 캐나다 피자 경쟁제품은 어떤 홍보 마케팅 전략을 사용하나요?

고객사 피자 제품과 유사한 피자 경쟁제품으로는 냉동 피자 브랜드인 B사, C사 등을 꼽을 수 있습니다. 이 브랜드들은 오븐을 통해 빠르고 쉽게 조리할 수 있다는 점을 들어 제품의 편리성과 조리 용이성을 강조해 홍보하는 경우가 많습니다. 또한 고품질 재료 사용 및 독특한 맛을 제공한다는 점을 강조하여 다른 냉동 피자 및 기성 피자 브랜드들과 차별화하기도 합니다. 기타 피자 경쟁브랜드들은 소셜 미디어 플랫폼을 활용하여 레시피 공유나 콘테스트 개최 등 창의적인 방식으로 소비자와 소통하고 제품을 홍보합니다.

### Q. 고객사 피자 제품은 위생적인 포장지를 사용하여 포장되어 손에 기름을 묻히지 않고 먹을 수 있습니다. 이것이 캐나다 피자 경쟁제품들과 비교했을 때 셀링포인트가 될 수 있을까요?

고객사 피자 제품 포장에 위생적인 소재를 사용하면 식품 안전과 청결에 대한 캐나다 소비자의 우려를 해소하고 경쟁 우위를 확보할 수 있습니다.

### Q. 고객사 피자 제품은 레스토랑에서 운영하기 쉽도록 주문 후 5분 이내 완성할 수 있는 제품입니다. 레스토랑 관점에서 볼 때, 이것이 고객사 제품에 대한 충분한 셀링포인트가 될 수 있을까요?

미리 만들어진 도우를 사용하여 피자를 빠르고 쉽게 조리할 수 있는 점은 B2B 레스토랑에 매력적인 셀링포인트가 될 수 있으며, 5분 만에 고품질 피자를 제공할 수 있다는 점을 강조하면 좋을 것 같습니다.

### Q. 고객사 피자 19가지 맛 중 캐나다 현지에서 잘 팔릴 것으로 생각되는 상위 3가지 맛을 이유와 함께 알려주세요.

캐나다에서 인기 있는 피자 맛으로는 페페로니, 하와이안, 치즈 맛 등이 있으며, 이들은 캐나다 소비자들에게 친숙한 맛이라는 특징이 있습니다.

## Interview ③

26)

## PANAGO

파나고피자  
(Panago Pizza)

- 유형: 피자 프랜차이즈
- 업체 특징:
  - 1986년 설립
  - 캐나다 버나비에 위치한 글로벌 프랜차이즈 피자 업체

## 담당자 정보

Manager

파나고피자(Panago Pizza)  
Manager

## Q. 캐나다의 피자 수요는 어떤가요?

피자는 캐나다에서 편리한 음식이라는 인식이 강하며, 이에 따른 수요도 높습니다. 다양한 스타일과 맛의 피자 제품이 유통되고 있습니다.

## Q. 2022-2023년에 현지에서 빠르게 인기를 얻고 있는 피자 프랜차이즈나 피자 레스토랑이 있나요?

캐나다에는 D사, E사, F사와 같은 잘 알려진 브랜드뿐만 아니라 E사와 같은 신생 피자 프랜차이즈도 인기가 있습니다. 또한 현지 피자 레스토랑들도 자체적으로 독특한 맛과 메뉴로 많은 사람들의 관심을 받고 있습니다.

## Q. 코로나19 팬데믹 기간과 비교했을 때, 현지 소비자들은 피자를 어떻게 소비하고 있나요?

캐나다의 피자 소비 습관은 다양한 형태로 나타납니다. 외식을 통해 피자를 즐기는 사람들뿐만 아니라 배달 또는 테이크아웃으로 주문하는 사람들, 냉동 피자를 구매하여 집에서 조리하는 사람들, 그리고 집에서 피자를 직접 만드는 가정 요리를 선호하는 사람들도 있습니다. 코로나19 팬데믹으로 인해 배달과 테이크아웃에 대한 의존도가 더욱 증가했으나, 팬데믹 이후에는 외식 서비스 소비 비중이 점차 회복되었으며, 사람들은 다양한 식사 경험을 즐기기 위해 식당을 방문하기 시작했습니다.

## Q. 캐나다에서 한식에 대한 인식은 어떠하고, 한국식 피자에 대한 인식은 어떠한가요?

한국식 피자에 대한 인지도는 생소하지만, 독특한 맛과 경험을 추구하는 사람들에게 매력적으로 다가갈 수 있을 것 같습니다. 이는 한식이 일부 캐나다 소비자들에게서 점차 인기가 높아지고 있기 때문입니다.

## Q. 캐나다 피자 경쟁제품은 어떤 홍보 마케팅 전략을 사용하나요?

캐나다의 피자 브랜드와 체인점은 다양한 마케팅 전략을 활용하여 제품을 홍보합니다. 소셜 미디어 캠페인, 광고, 할인 프로모션, 다른 브랜드와의 제휴 등을 통해 소비자들에게 제품을 알리고 매력적으로 전달합니다. 또한 많은 피자 브랜드와 체인점은 온라인 주문 및 배달 서비스를 제공하여 편리함과 사용자 경험을 강조하며, 이를 통해 소비자들의 요구를 충족시킵니다.

26) 사진자료: 파나고피자(Panago Pizza)

**Q. 고객사 피자 제품은 먹기 편한 직사각형 모양의 1인용 피자입니다. 이것이 캐나다 피자 경쟁제품들과 비교했을 때 셀링포인트가 될 수 있을까요?**

고객사 피자 제품의 직사각형 모양은 먹기 쉽고 다루기 쉬워 보입니다. 이는 간편식을 선호하는 캐나다 소비자들에게 큰 셀링포인트가 될 수 있으며, 다른 피자 경쟁제품과 비교 시 강조할 수 있는 포인트라고 생각합니다.

**Q. 고객사 피자 제품은 위생적인 포장지를 사용하여 포장되어 손에 기름을 묻히지 않고 먹을 수 있습니다. 이것이 캐나다 피자 경쟁제품들과 비교했을 때 셀링포인트가 될 수 있을까요?**

사실 캐나다에서 판매되고 있는 다른 피자 경쟁제품들도 위생적인 포장지를 사용하고 있기 때문인데, 해당 부분은 그다지 차별화된 셀링포인트라고 이야기하기에는 어려울 것으로 보입니다. 그러나 손에 기름이 묻지 않는다는 점은 강조해도 무방할 것 같습니다.

**Q. 고객사 피자 제품은 레스토랑에서 운영하기 쉽도록 주문 후 5분 이내 완성할 수 있는 제품입니다. 레스토랑 관점에서 볼 때, 이것이 고객사 제품에 대한 충분한 셀링포인트가 될 수 있을까요?**

고객사의 피자 제품이 레스토랑에서 주문 대기 시간을 단축하는 데 도움을 줄 수 있다면 이는 가장 큰 셀링포인트가 될 수 있을 것으로 보입니다.

**Q. 고객사 피자 19가지 맛 중 캐나다 현지에서 잘 팔릴 것으로 생각되는 상위 3가지 맛을 이유와 함께 알려주세요.**

캐나다 시장에서 인기있을 것으로 생각하는 고객사 피자 맛으로는 마르게리따, 더블 치즈 베이컨, 스위트 프라이드치킨을 꼽을 수 있습니다. 특히 스위트 프라이드치킨의 경우 캐나다 시장에서는 생소하나 소비자들이 궁금해할 것 같은 맛으로 보입니다. 다양한 맛을 제공하는 관점에서 해당 맛 제품을 강조해 홍보하면 좋을 것 같습니다.

**Q. 캐나다 현지 레스토랑 프랜차이즈 관점에서 고객사 제품의 주요 홍보 포인트가 무엇이라고 생각하시는지 말씀해주세요.**

레스토랑 프랜차이즈의 관점에서 고객사의 피자 제품의 주요 홍보 포인트는 빠른 생산, 독특한 모양과 크기 및 다양한 맛입니다. 고객사 피자 제품 홍보 시 효율성과 편의성, 새로운 맛의 제품을 모두 제공할 수 가능한 피자라고 홍보하면 현지 레스토랑 프랜차이즈들에게 매력적으로 다가갈 수 있을 것 같습니다.

2023

수출기업 맞춤형 조사

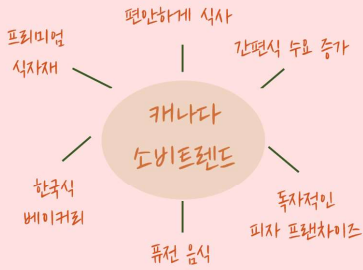
시장 분석형

# Ⅶ 시사점





## 소비트렌드

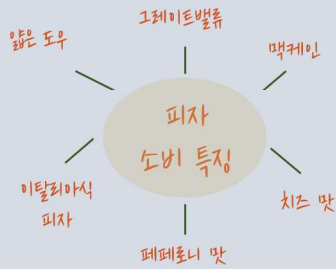


① 레스토랑 업계 트렌드; 캐나다에서는 최근 풀서비스 레스토랑보다 편안하게 식사할 수 있는 레스토랑에 대한 수요가 증가하면서, 버거나 맥앤치즈 등 간편식에 대한 수요도 증가하고 있음. 또한 원자재 가격 상승에 따라 캐나다 레스토랑 업계에서 불필요한 재료를 줄이고 메뉴를 단순화하는 움직임을 보임. 한편, 캐나다에는 도미노피자, 피자헛 등 글로벌 브랜드 외 피자노바, 피자피자 등 캐나다 독자적인 피자 프랜차이즈가 활발히 운영되고 있는 것으로 나타남

② 음식 소비 트렌드 ; 캐나다에서는 건강한 식자재에 대한 관심이 지속해서 증가하고 있으며, 특히 와규 소고기, 캐비어 등의 프리미엄 식자재 소비가 증가하고 있음. 또한 유기농 제품, 비건 제품에 대한 수요가 증가함에 따라 채소 기반 요리 소비 역시 증가하고 있음. 한편, 캐나다에서는 친숙한 재료와 그렇지 않은 재료를 결합한 퓨전 음식 열풍이 불고 있으며 그 중에서도 스시 부리토, 아시아 스타일 피자 등의 음식이 판매되고 있음. 이러한 현상의 연장선으로 최근 캐나다 일부 지역에서 한국식 베이커리가 유통되고 있음. 토론토에는 파리바게뜨 매장이 오픈하였으며, 밴쿠버에는 한국식 콘도그 제품이 인기를 끌고 있음



## 소비 특징



① 경쟁브랜드; 온라인 쇼핑물 판매 제품 키워드 분석을 통해 현지 피자 경쟁브랜드를 조사한 결과, 고객사 1인 피자의 주요 경쟁브랜드로 '그레이트밸류' 관련 키워드가 가장 많이 도출되었음. 해당 브랜드 제품은 소비자가 간단하게 전자레인지나 오븐에 데워서 먹을 수 있는 냉동 제품이었으며, 4~5캐나다달러 안팎의 저렴한 가격에 판매되고 있음. 한편 토핑을 도우로 감싼 '포켓 형태' 피자 브랜드인 '맥게인' 관련 키워드 역시 빈출하였음

② 경쟁제품 맛; 온라인 쇼핑물 판매 제품 키워드 분석을 통해 현지 피자 경쟁제품 맛을 조사한 결과, '치즈 맛', '페페로니 맛' 관련 키워드가 다수 도출되었음. 치즈 맛 경쟁제품의 경우, 다양한 종류의 치즈를 사용해 만든 치즈 피자 제품의 판매 비율이 높았음. 또한 페페로니 맛 경쟁제품의 경우, 순한맛과 매운맛으로 제품을 분류해 판매하는 경향을 보였음. 한편, 프리미엄 경쟁제품 맛으로 '마르게리타 맛' 관련 키워드 역시 빈출하였음

③ 경쟁제품 홍보문구; 온라인 쇼핑물 판매 제품 키워드 분석을 통해 현지 피자 경쟁제품 홍보문구를 조사한 결과, 많은 경쟁제품들이 피자의 본고장인 '이탈리아'를 강조해 현지의 맛을 재현한 것을 홍보 포인트로 활용하는 것으로 나타남. 또한 '얇은 도우' 키워드를 강조해 홍보문구로 사용하는 제품 역시 빈출하였음

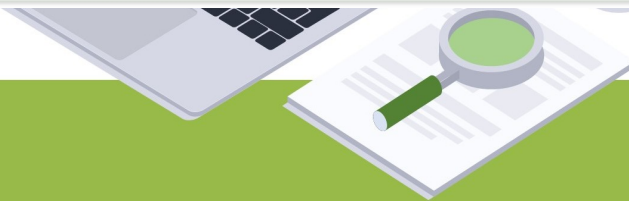
## 캐나다 주요 피자 프랜차이즈



## 유통채널



캐나다 내 고객사 1인피자 제품의 잠재 유통채널인 현지 피자 프랜차이즈를 조사한 결과, 지역별 대표 피자 프랜차이즈가 상이한 것으로 나타남. 토론토 지역의 대표적인 피자 프랜차이즈로 '피자노바' 및 '피자피자' 브랜드가 조사되었으며, 해당 2개 피자 프랜차이즈는 캐나다 전역에 매장을 운영하고 있는 것으로 나타남. 밴쿠버 지역의 유명 피자 프랜차이즈로는 영클파트리스피자 브랜드가 조사되었으며, 2023년 기준 밴쿠버를 중심으로 한 브리티시컬럼비아 주 지역에서만 총 9개의 매장을 운영하고 있는 것으로 나타남. 캘거리 지역의 유명 피자 프랜차이즈로는 캐나다언피자언리미티드 브랜드가 조사되었으며, 2023년 기준 46개의 매장을 운영하고 있는 것으로 나타남. 그 외 캐나다 현지 독립 피자 레스토랑으로 밴쿠버 지역에는 에이제이스브루클린피자조인트가, 캘거리 지역에는 가가피자리아가 유명한 것으로 조사됨



▶ Point 1) 캐나다 식품검사청에서  
발급하는 면허 신청 필수

▶ Point 2) 필수 인증 無

▶ Point 3) 라벨링 영어 & 불어 병기 必

## 진입장벽



캐나다로 식품 수출 시, 캐나다 식품검사청(CFIA: Canadian Food Inspection Agency)에서 발급하는 면허 신청을 필수로 진행해야 함. 대상 품목 중 기타 가공식품도 포함되기 때문에, 고객사 피자 제품을 냉동 식품으로 개발해 캐나다에 진출한다면 CFIA의 면허를 발급받아 할 것으로 보임. 캐나다로 냉동 식품 방식의 피자를 수출할 시 필수적으로 취득해야 하는 인증은 없으나, 캐나다로 가공 식품을 수출 시 국제 인증 규격인 HACCP 인증을 취득함으로써 식품 안전성을 입증받는 경우가 많은 것으로 조사됨. 한편, 캐나다로 가공 식품을 수출할 시 영어 및 프랑스어가 병기된 라벨링을 부착해야 함

## 수출 확대 전략

셀링 포인트  
&  
제품 피드백



Point 01 주요 구매 요인 캐나다 현지 피자 프랜차이즈와의 인터뷰 결과, 프랜차이즈 업체 입장에서 고객사 피자 제품을 구매하고 싶어할 주요 구매 요인으로 '19가지의 다양한 맛'과 '효율적인 운영이 가능한 제품'이란 점이 공통적으로 꼽혔음. 맛과 관련해서는 기존 캐나다에서 유통되지 않는 독특한 맛의 피자 제품까지 제공할 수 있다는 점을 강조하는 것을 추천함. 운영과 관련해서는 '빠른 주문 준비를 통해 경제성을 제공할 수 있는 피자'라는 점을 강조하는 것을 추천함

Point 02 제품 피드백 캐나다 현지 피자 프랜차이즈와의 인터뷰 결과, 고객사 피자 제품의 희망 판매 소비자가격은 캐나다 시장에서 판매되는 미니 피자 제품과 비교 시 합리적인 가격인 것으로 나타남. 고객사 피자 19가지 맛 중 캐나다 시장에서 수요가 높을 것으로 보이는 맛은 페페로니, 마르게리따, 스위트 불고기, 하와이안, 치즈, 더블 치즈 베이컨, 스위트 프라이드치킨 맛이 꼽혔음



## [참고문헌]

### ■ 참고 자료

1. 외교부, 「국가개황」, 2022
2. 스태티스타(Statista), 「Convenience Food Canada」, 2023.05
3. 더바이어, 「북미 식품시장에서 건강 간편식 수요 증가 전망」, 2018.12
4. 캐나다푸드서비스매거진(Canada's Foodservice Magazine), 「2023 Trends in the Restaurant Industry: Food, Beverage and Menus」, 2023.05
5. 톱프랜차이즈닷컴(Top Franchise.com), 「Top 10 Most Popular Pizza Franchises in Canada」, 2021.03
6. 푸드서비스앤호스피탈리티(FoodService and Hospitality), 「F&H's top 10 foodservice trends for 2023」, 2023.01
7. 큐리오시티(Curiosity), 「Mega-popular Korean bakery opens first Canadian location in Toronto」, 2023.05
8. 비씨아이티뉴스(BCIT News), 「EXPLAINER: The rise of Korean corn dogs in Vancouver」, 2023.03
9. 스태티스타(Statista), 「Distribution of the food retail market in Canada by sales channel」, 2022.01
10. 한국소비자원, 「즉석조리식품 가격 및 유통 실태조사」, 2022.04
11. 캐나다 법무부(Department of Justice Canada), 「Consumer Packaging and Labelling Act」, 2023.06
12. KATI농식품수출정보, 「[캐나다] 조미료, 사골육수 등 최고기 성분이 2%를 초과한 한국 식품의 수입 재허용」, 2023.05
13. 캐나다 식품검사청(CFIA: Canadian Food Inspectin Agency), 「ligible countries and meat products for importation into Canada」, 2023.04
14. 한국농수산물유통공사, 「농식품 해외인증 등록정보 종합가이드」, 2022.09

### ■ 참고 사이트

1. 외교부 ([www.mofa.go.kr](http://www.mofa.go.kr))
2. 스태티스타(Statista) ([www.statista.com](http://www.statista.com))
3. International Trade Centre ([www.intracen.org](http://www.intracen.org))
4. 인스타카트 캐나다(Instacart Canada) ([www.instacart.ca](http://www.instacart.ca))
5. 피자노바(Pizza Nova) ([pizzanova.com](http://pizzanova.com))
6. 그로우조(Growjo) ([www.growjo.com](http://www.growjo.com))
7. 베이뷰뉴스(Bayview news) ([www.bayview-news.com](http://www.bayview-news.com))
8. 피자피자(Pizza Pizza) ([www.pizzapizza.ca](http://www.pizzapizza.ca))
9. 아울러(Owler) ([www.owler.com](http://www.owler.com))
10. 에이지캐나다(AG Canada) ([www.agcanada.com](http://www.agcanada.com))
11. 브록대학교(Brock University) ([brocku.ca](http://brocku.ca))
12. 언클파트피자(Uncle Fatih's Pizza) ([www.unclefatih.com](http://www.unclefatih.com))
13. 밴쿠버선(VancouverSun) ([www.vancouverSun.com](http://www.vancouverSun.com))
14. 에이제이스브루클린피자조인트(AJs Brooklyn Pizza Joint)
15. 예스위아이팅비건어게인(Yes We're Eating Vegan Again) ([www.yeswereeatingagain.com](http://www.yeswereeatingagain.com))
16. 노쉬앤니블(nosh&nibble) ([www.noshandnibble.blog](http://www.noshandnibble.blog))
17. 캐네디언피자언리미티드(Canadian Pizza Unlimited) ([www.canadianpizzaunlimited.ca](http://www.canadianpizzaunlimited.ca))
18. 테이스트오브하이리버(Taste of High River) ([www.tasteofhighriver.com](http://www.tasteofhighriver.com))
19. 트립어드바이저(Tripadvisor) ([www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com))
20. 가가피자리아(gagapizzeria) ([www.pizzeriagaga.ca](http://www.pizzeriagaga.ca))
21. 캘거리저널(Calgary Journal) ([www.calgaryjournal.ca](http://www.calgaryjournal.ca))
22. KATI농식품수출정보 ([www.kati.net](http://www.kati.net))
23. 캐나다 식품검사청(CFIA: Canadian Food Inspectin Agency), ([inspection.canada.ca](http://inspection.canada.ca))
24. 한국농수산물유통공사 ([www.at.or.kr](http://www.at.or.kr))
25. 식품의약품안전처 ([www.mfds.go.kr](http://www.mfds.go.kr))
26. 한국식품안전관리인증원 ([fresh.haccp.or.kr](http://fresh.haccp.or.kr))
27. 한국식품연구원 ([www.kfri.re.kr](http://www.kfri.re.kr))
28. 피자헛(Pizza Hut) ([www.pizzahut.ca](http://www.pizzahut.ca))
29. 파나고피자(Panago Pizza) ([www.panago.com](http://www.panago.com))

- 발행 겸 편집 | aT 한국농수산물유통공사
- 발행 일자 | 2023.07.28

본 보고서 내용의 전부 또는 일부에 대한  
무단전재 및 재배포는 저작권법에 의하여 금지되어 있습니다.  
본문 내용 중 문의사항이나 개선할 사항에 대해서는  
aT 한국농수산물유통공사로 연락하여 주시기 바랍니다.

Copyright 2023 aT 한국농수산물유통공사 All Rights Reserved.  
Printed in Korea