

# 2023

## 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사



No. 202307-08  
품목 장어구이(Grilled Eel)  
HS CODE 1604.19-1090  
국가 일본(Japan)  
구분 시장분석형

# CONTENTS

## 2023 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

I. 요약	04
II. 시장규모	
1. 일본 수산가공식품 시장규모	06
2. 일본 장어구이 수입규모	07
3. 한국 장어구이 수출규모	08
4. 일본 장어구이 수입단가	09
III. 시장트렌드	
1. 일본 장어구이 경쟁제품 1위, '장어구이 주먹밥'	11
2. 일본 장어구이 경쟁브랜드 1위, '하마나코 장미상점'	12
3. 일본 장어구이 맛 관련 키워드 빈도, '간장' 1위	13
4. 일본 장어구이 홍보문구, '국산(일본산)' 가장 많아	14
IV. 유통채널	
1. 일본 장어구이 유통채널 점유율	16
2. 일본 장어구이 주요 유통채널	17



# CONTENTS

## 2023 수산식품 수출기업 맞춤형 시장조사

### V. 진입장벽

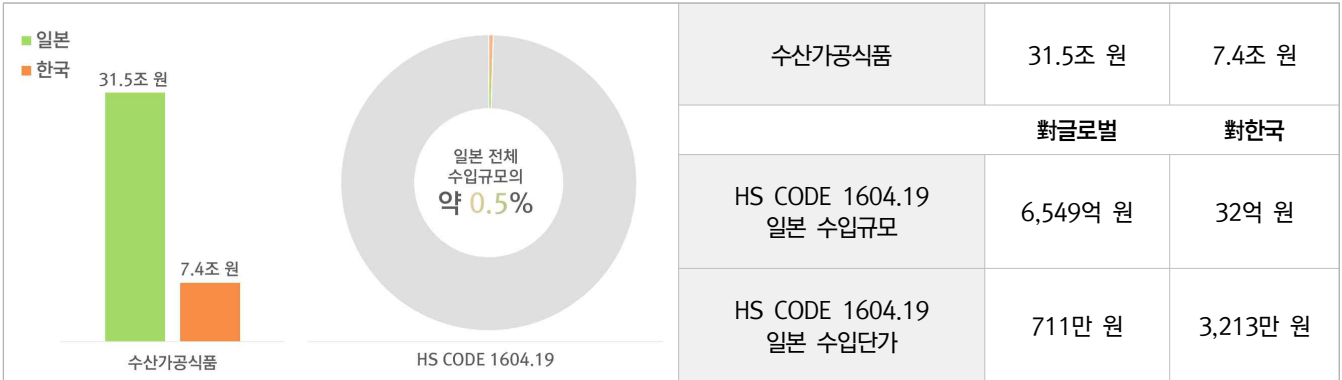
1. 장어구이 통관 및 검역 절차	26
2. 장어구이 수출 전 사전 준비	27
3. 장어구이 국내 수출 신고 및 통관	39
4. 장어구이 국내 수출 검역 및 검사	41
5. 장어구이 일본 수입 신고 및 통관	43
6. 장어구이 일본 수입 검역 및 검사	47
7. 장어구이 일본 통관문제 사례	48

### VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 사이호쿠피셔리스(Saihoku Fisheries)	50
Interview ② 코호인터내셔널(Kohyo International)	54
Interview ③ 파시픽월드(Pacific World)	58



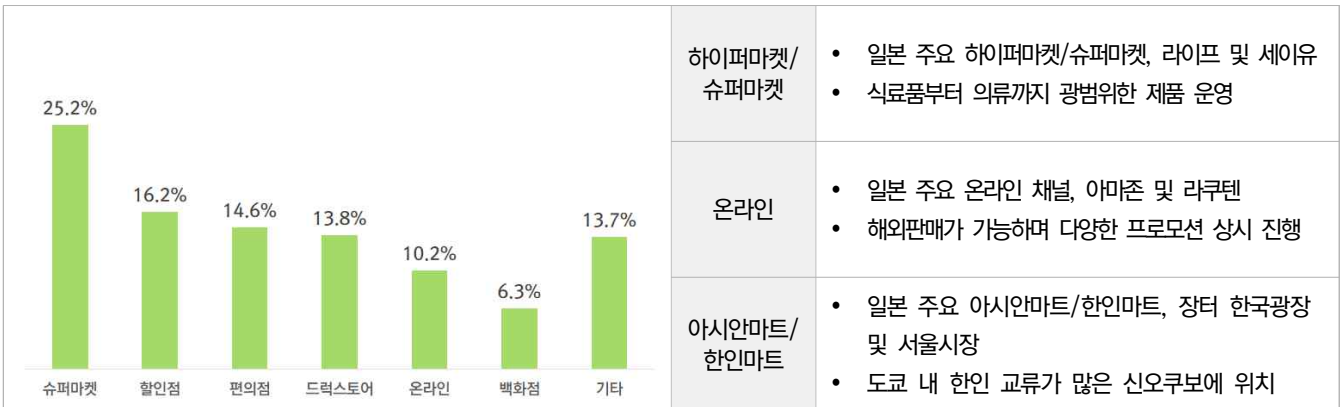
## ■ 시장분석



## ■ 시장트렌드



## ■ 유통채널



## ■ 진입장벽

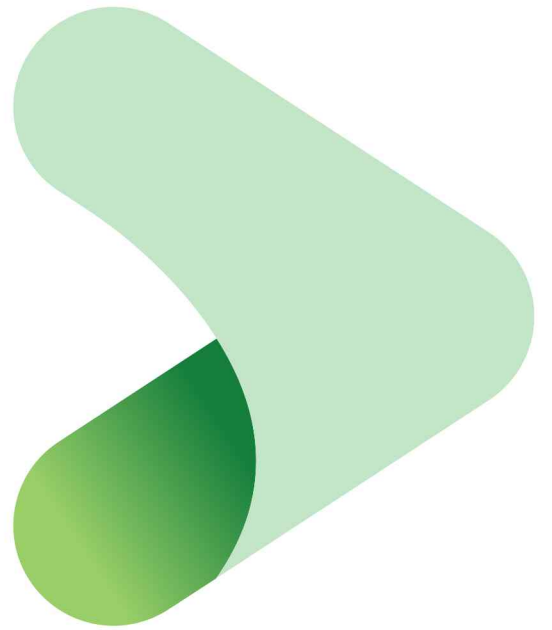
담당 기관	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 후생노동성, 농림수산성, 관세청 등</li> </ul>	국내 수출 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>고객사 장어구이, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않음</li> </ul>
수출 전 사전 준비	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입 승인 규제, 식품 관련 제도, 기타 수산물 규제에 대한 사전 파악 必</li> <li>수출 식품 일본 라벨링 규정 준수 必</li> </ul>	일본 수입신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입신고, 심사 및 검사, 관세납부, 수입허가 등의 과정을 거쳐 일본 내 물품 반출</li> </ul>
국내 수출신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요</li> </ul>	일본 수입 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 식품위생검역소에 수입신고서 및 관련 서류 검토하여 검사 필요 여부 판단</li> </ul>

## ■ 전문가 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 내 수산가공식품의 수요는 있으나, 신선수산식품을 더 선호하는 편</li> <li>현지에서 수요가 많은 생선가공식품은 연어, 참치, 새우, 어묵</li> <li>현지 장어구이 구매요인은 원산지, 가격, 품질, 판매채널 등</li> </ul>
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>현지 장어구이 주요 소매 유통채널은 하이퍼마켓/슈퍼마켓 및 식품점</li> <li>현지화 전략으로는 첨가물 최소화 및 와사비와 같은 일본 전통 양념의 활용 추천</li> <li>일본으로 장어구이 수출 시 수입쿼터제 및 원산지 관련 사항 확인 권장</li> </ul>

# II 시장규모

1. 일본 수산가공식품 시장규모
2. 일본 장어구이 수입규모
3. 한국 장어구이 수출규모
4. 일본 장어구이 수입단가



## 1. 일본 수산가공식품 시장규모

### 일본 국가 일반 정보<sup>1)</sup>

면적	37만 8,000km <sup>2</sup>
인구	1억 2,568만 명
GDP	4조 9,409억 달러
1인당 GDP	3만 9,312달러

### ▶ 일본 2022년 수산가공식품 시장규모 31.5조 원<sup>2)</sup>

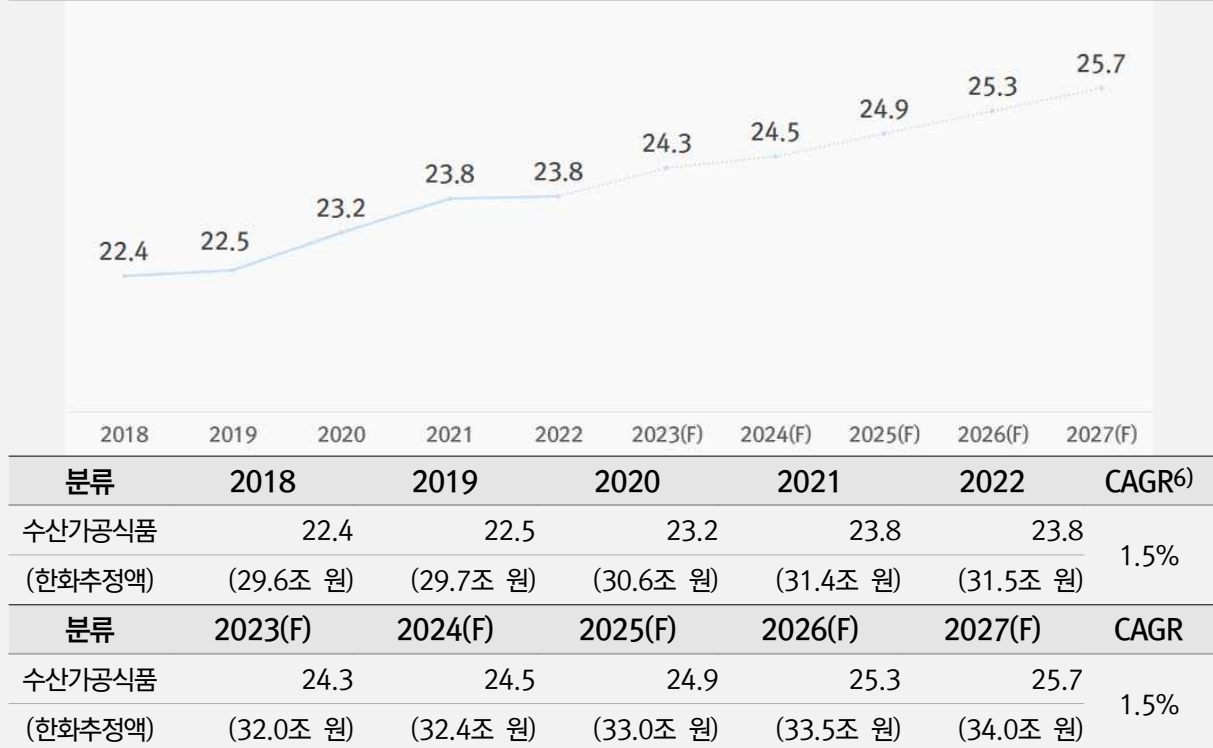
2022년 기준 일본 수산가공식품(Processed Fish & Seafood) 시장규모는 전년대비 0.3%가량 증가한 31.5조 원으로 집계됨. 일본 수산가공식품 시장은 지난 5년(2018-22년)간 연평균 1.5%씩 성장함

### ▶ 일본 수산가공식품 시장, 향후 성장 회복 전망

일본 수산가공식품 시장은 향후 5년(2023-27년) 동안 연평균성장률 약 1.5%를 보이며 2027년에 34조 원 규모에 달할 것으로 예상됨. 2022년 채널별 매출을 기준으로 일본 내 수산가공식품은 대부분 오프라인(94.0%)을 통해 판매되고 있는 것으로 보이나, 차츰 온라인 매출이 확대되면서 2025년에는 오프라인 88.2%, 온라인 11.8%로 온라인 채널 점유율이 10%를 돌파할 것으로 관측됨<sup>3)</sup>

[표 2.1] 일본 수산가공식품 시장규모<sup>4)5)</sup>

단위 : 십억 달러



자료: 스태티스타(Statista)

1) 자료: 외교부, 「국가개황」, 2022

2) Statista에 따르면 일본 장어구이(Grilled Eel) 생산규모가 확인되지 않아, 수산가공식품(Processed Fish & Seafood)의 시장규모를 조사함

3) 자료: 스태티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood Japan」, 2023.05

4) 1달러=1,321.60원(2023.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

5) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

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

## 2. 일본 장어구이 수입규모

### 장어구이 HS CODE

해당 장에서 장어구이는 HS CODE 1604.19로 분류됨. HS CODE 제1604호의 품명은 '조제 하거나 보존처리한 어류, 캐비아, 어란(魚卵)으로 조제한 캐비아 대용물임. HS CODE 1604.19-1090의 품명은 '기타임'

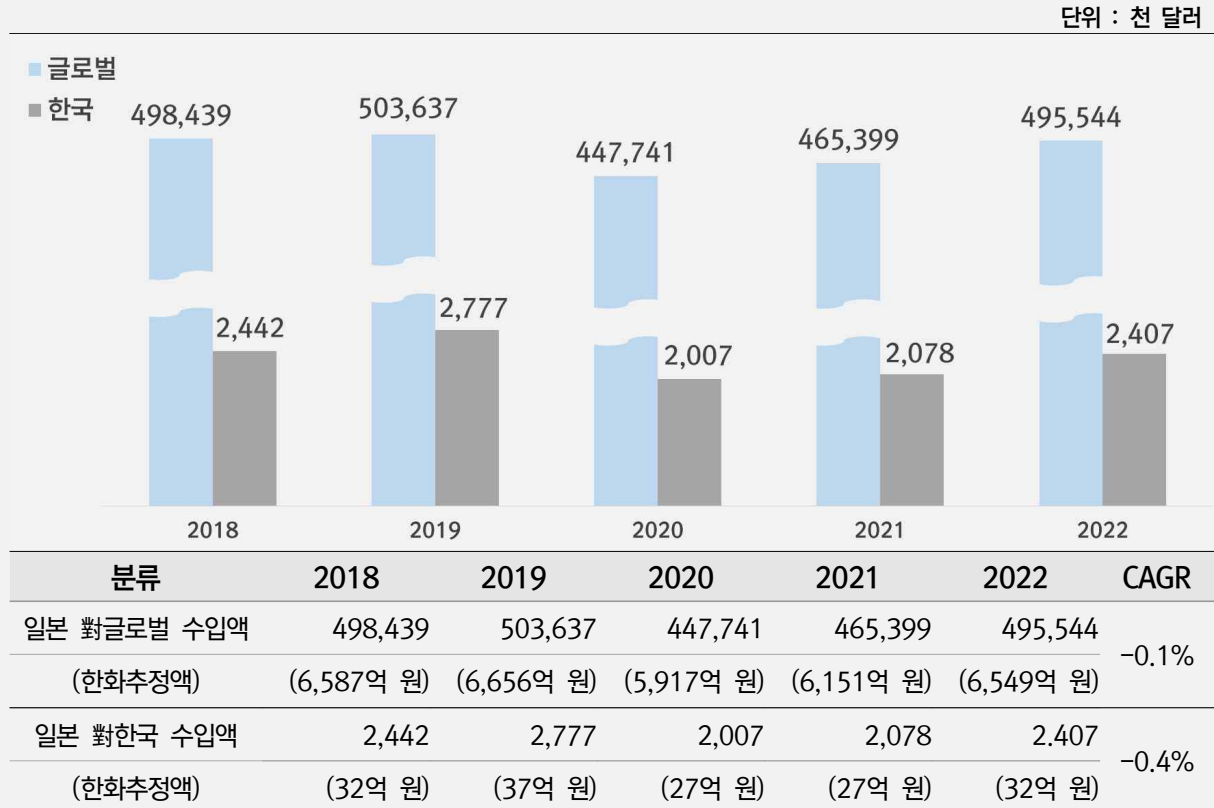
### ▶ HS CODE 1604.19 일본 對글로벌 수입액 6,549억 원

2022년 기준 HS CODE 1604.19의 일본 對글로벌 수입액은 전년대비 6%가량 증가한 약 6,549억 원으로 집계됨. 지난 5년(2018-22년) 중 전년대비 수입액이 11%가량 감소한 2020년을 제외하고 매년 증가세를 보였으나 2019년 고점(6,656억 원)을 회복하지 못하며 연평균성장률이 하락한 것으로 확인됨

### ▶ HS CODE 1604.19 일본 對한국 수입액, 연평균성장률 하락

2022년 기준 HS CODE 1604.19의 일본 對한국 수입액은 32억 원으로 글로벌 5위(점유율 1%)를 기록함. 1위는 중국(5,229억 원, 점유율 80%), 2위는 태국(564억 원, 점유율 9%), 3위는 베트남(558억 원, 점유율 9%) 순으로 확인됨. 지난 5년(2018-22년) 동안 해당 품목의 일본 對한국 수입액은 對글로벌 수입액 추이와 비슷하게 증감하며 해당 기간 연평균성장률이 하락한 것으로 확인됨

[표 2.2] 일본 장어구이 수입규모<sup>7)</sup>



자료: ITC(International Trade Centre)

7) 출처: ITC(International Trade Centre)

### 3. 한국 장어구이 수출규모

● 장어구이 HS CODE

해당 장에서 장어구이는 HS CODE 1604.19-1090로 분류됨. HS CODE 제1604호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 어란(魚卵)으로 조제한 캐비어 대용물임. HS CODE 1604.19- 1090의 품명은 '기타임'

▶ 한국 對일본, 장어구이 수출금액 40만 원

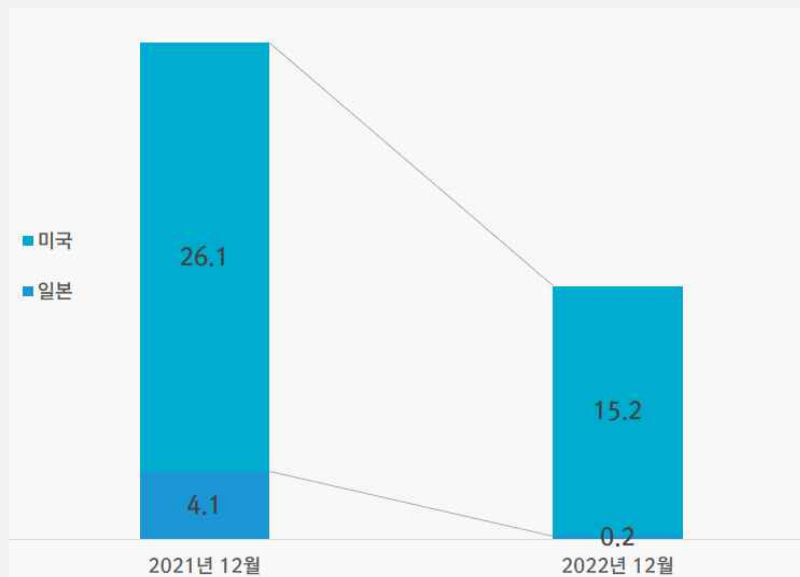
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2022년 말 기준 한국 對일본 장어구이 수출금액은 40만 원, 중량은 약 0.2톤으로 집계됨. 같은 시기 對글로벌 수출금액은 5.2억 원, 중량은 27.3톤으로 對일본 수출이 차지하는 비중이 낮은 것으로 확인됨

▶ 한국 對일본 장어구이 수출, 전년대비 급감

2022년 기준 한국 對일본 장어구이 수출금액과 규모는 전년대비 각각 99.6%, 95.1%씩 급감했음. 같은 기간 한국의 對글로벌 장어구이 수출금액과 규모는 31.6%, 36.8%씩 감소했으며 해당 품목의 수출 의존도가 가장 높은 미국의 경우 수출금액과 규모는 25.1%, 41.8%씩 감소한 것으로 확인됨<sup>8)</sup>

[표 2.3] 2022년 한국 對글로벌, 對일본, 對미국 장어구이 수출규모

단위 : 톤 / 천 달러



분류	한국 對글로벌 장어구이 수출금액	한국 對일본 장어구이 수출금액	한국 對미국 장어구이 수출금액
중량	27.3	0.2	15.2
금액	389.5	0.3	216.6
(한화추정액)	(5.2억 원)	(40만 원)	(2.9억 원)

자료 : KATI농식품수출정보

8) 자료: KATI농식품수출정보



### 4. 일본 장어구이 수입단가

● 장어구이 HS CODE

해당 장에서 장어구이는 HS CODE 1604.19로 분류됨. HS CODE 제1604호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 어란(魚卵)으로 조제한 캐비어 대용물임. HS CODE 1604.19-1090의 품명은 '기타임'

▶ 일본 HS CODE 1604.19 1톤당 수입단가, 711만 원

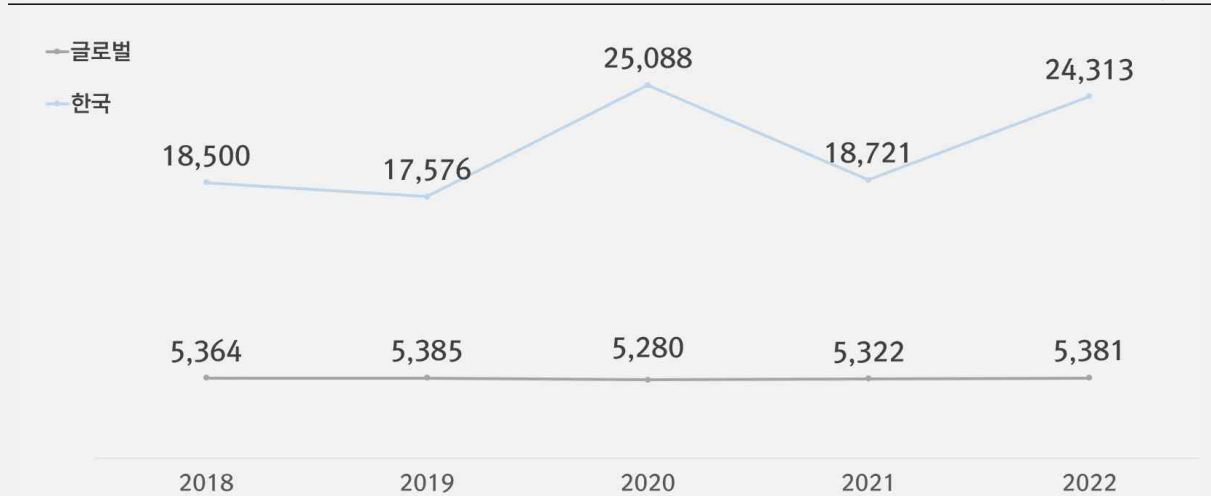
2022년 기준 HS CODE 1604.19의 일본 對글로벌 단위당 수입금액은 전년대비 1%가량 상승한 711만 원으로 집계됨. 해당 품목의 對글로벌 단위당 수입금액은 지난 5년(2018-22년) 동안 비슷한 수준에서 횡보한 것으로 확인됨

▶ 일본 HS CODE 1604.19 1톤당 수입단가, 한국 3위

2022년 기준 장어구이 품목의 일본 對한국 수입단가는 3,213만 원으로 글로벌 3위를 기록함. 지난 5년(2018-22년)동안 해당 품목의 對한국 수입단가는 연평균성장률 7%로 집계됨. 해당 품목의 일본 對글로벌 수입단가 순위는 1위 캐나다(5,400만 원), 2위 호주(4,700만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 일본 장어구이 단위당 수입금액<sup>9)</sup>

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2018	2019	2020	2021	2022	CAGR
일본 對글로벌 수입금액	5,364	5,385	5,280	5,322	5,381	0%
(한화추정액)	(709만 원)	(712만 원)	(698만 원)	(703만 원)	(711만 원)	
일본 對글로벌 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	92,095	(-)
일본 對한국 수입금액	18,500	17,576	25,088	18,721	24,313	7%
(한화추정액)	(2,445만 원)	(2,323만 원)	(3,316만 원)	(2,474만 원)	(3,213만 원)	
일본 對한국 수입량	(-)	(-)	(-)	(-)	99	(-)

자료 : ITC(International Trade Centre)

9) 출처: ITC(International Trade Centre)

# III 시장트렌드

1. 일본 장어구이 경쟁제품 1위, '장어구이 주먹밥'
2. 일본 장어구이 경쟁브랜드 1위, '하마나코 장미상점'
3. 일본 장어구이 맛 관련 키워드 빈도, '간장' 1위
4. 일본 장어구이 홍보문구, '국산(일본산)' 가장 많아



## 1. 일본 장어구이 경쟁제품 1위, ‘장어구이 주먹밥’

### ▶ 일본 장어구이 경쟁제품, ‘장어구이 주먹밥’ 키워드 빈도수 1위

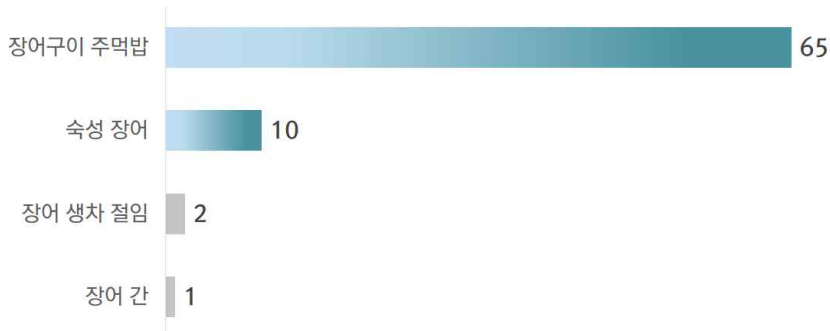
- ‘장어구이’ 제품 중 ‘장어구이 주먹밥’ 키워드 65건으로 최다 빈출, 2위는 ‘숙성 장어’로 키워드 빈도 10건
- 그 외 ‘장어 생차 절임’ 키워드 2건, ‘장어 간’ 키워드 1건 빈출

### ▶ 일본 온라인 몰, 장어구이 제품 판매 중

- ‘아마존(Amazon)’, ‘야후(Yahoo)’, ‘라쿠텐(Rakuten)’ 등 일본 온라인 채널에서 장어구이 주먹밥 등 제품 판매 중
- 특히, ‘라쿠텐’에서는 숙성 장어 제품 7,000엔(66,500원)<sup>10)</sup>에 판매 중

1위 장어구이 주먹밥		2위 숙성 장어		3위 장어 생차 절임	
					
브랜드	없음	브랜드	텐토 재팬 에이징 (天登ジャパンエイジング)	브랜드	텐토 재팬 에이징 (天登ジャパンエイジング)
분류	장어구이 주먹밥	분류	숙성 장어	분류	장어 생차 절임
용량	100g * 10팩	용량	25g * 2팩	용량	233g * 2팩
가격	3,990엔(37,905원)	가격	7,000엔(66,500원)	가격	6,000엔(57,000원)

[표 3.1] 일본 장어구이 경쟁제품 관련 키워드



자료: 일본 온라인 몰 판매 ‘장어구이’ 제품 분석

10) 100엔=950.01원(2023.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

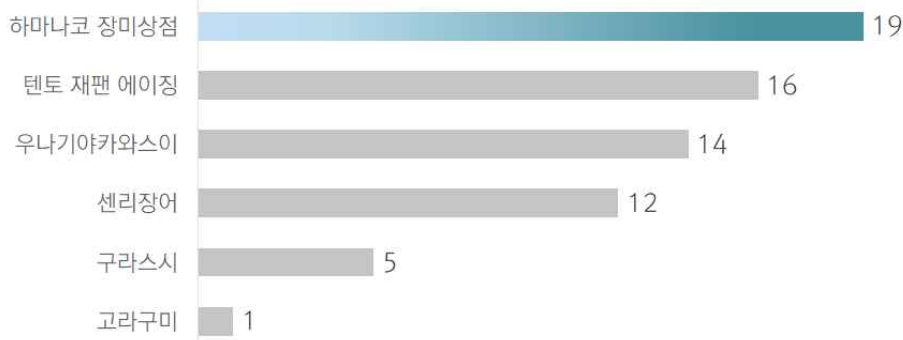
## 2. 일본 장어구이 경쟁브랜드 1위, ‘하마나코 장미상점’

### ▶ 일본 장어구이 경쟁브랜드 중 ‘하마나코 장미상점’ 키워드 최다

- 일본 장어구이 제품 경쟁브랜드 중 ‘하마나코 장미상점’ 키워드 19건으로 최다 빈출, 2위는 ‘텐토 재팬 에이징’으로 키워드 빈도 16건
- 그 외 경쟁브랜드로 ‘우나기야카와스이’ 14건, ‘센리장어’ 12건, ‘구라스시’ 5건 빈출

1위 하마나코 장미상점		3위 우나기야카와스이		4위 센리장어	
					
브랜드	하마나코 장미상점 (浜名湖鰻三商店)	브랜드	우나기야카와스이 (うなぎ屋かわすい)	브랜드	센리장어(千里うなぎ)
분류	장어구이 주먹밥	분류	장어구이	분류	장어구이 세트
용량	20g * 18개	용량	1kg	용량	350g
가격	2,950엔(28,025원)	가격	48,000엔(456,004원)	가격	15,000엔(142,501원)

[표 3.2] 일본 장어구이 경쟁브랜드 관련 키워드



자료: 일본 온라인 물 판매 '장어구이' 제품 분석

### 3. 일본 장어구이 맛 관련 키워드 빈도, '간장' 1위

▶ 일본 장어구이 맛 키워드 1위, '간장'

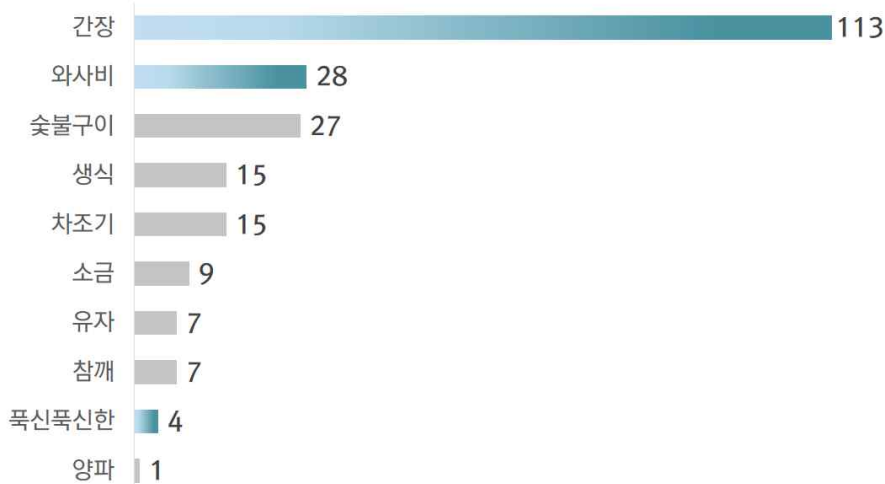
- 현지 온라인 몰에서 판매 중인 장어구이 제품의 맛 관련 키워드 중 '간장'이 빈도 113회로 최다 빈출
- 그 외 맛 관련 키워드로 '와사비' 28건, '숯불구이' 27건, '생식' 15건 등 빈출

▶ 일본 온라인 판매 장어구이 제품, 주로 동봉된 원료 강조

- 현지 온라인 몰 판매 장어구이 제품은 주로 맛과 관련하여 '와사비', '차조기', '유자', '참깨' 등 제품과 동봉한 원료 강조
- '푹신푹신한'과 같이 식감을 강조한 제품도 존재

1위 간장		2위 와사비		9위 푹신푹신한	
					
브랜드	시푸드혼텐(シーフード 本店)	브랜드	겐나이(源内)	브랜드	없음
분류	장어구이	분류	장어구이	분류	장어구이
용량	180g * 2팩	용량	60g	용량	140g
가격	6,980엔(66,310원)	가격	4,990엔(47,405원)	가격	15,000엔(142,501원)

[표 3.3] 일본 장어구이 맛 관련 키워드



자료: 일본 온라인 몰 판매 '장어구이' 제품 분석

### 4. 일본 장어구이 홍보문구, ‘국산(일본산)’ 가장 많아

▶ 일본 장어구이 홍보문구 중 ‘국산(일본산)’ 키워드 빈도 1위

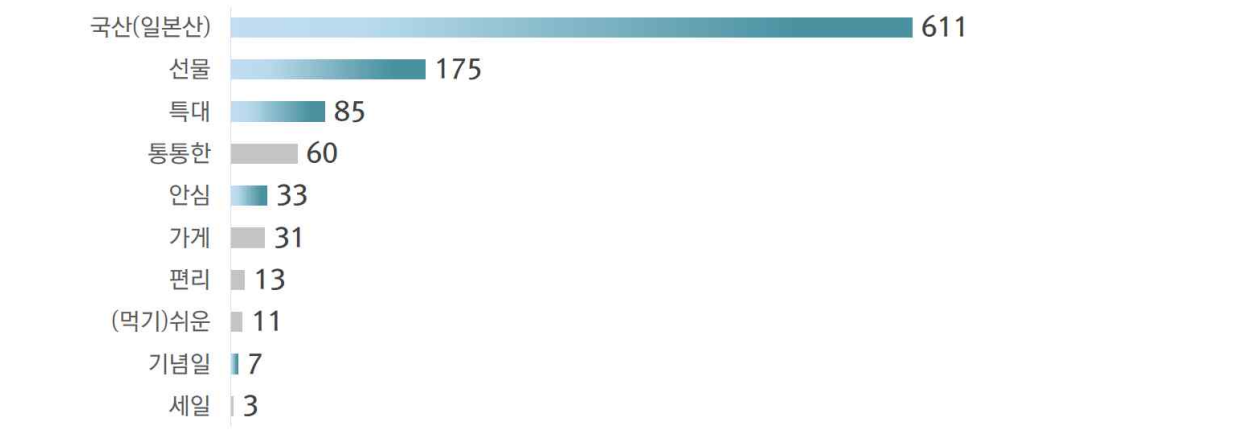
- ‘국산(일본산)’ 키워드, 일본 현지 온라인 판매 장어구이 제품 홍보문구 키워드 중 빈도수 611건으로 최다 빈출
- 다음으로, ‘선물’ 키워드 175건으로 빈도 2위, ‘특대’ 키워드 85건으로 3위

▶ 일본 장어구이 제품, 다양한 홍보문구로 판매 중

- ‘선물’, ‘기념일’ 등 특별한 날을 위한 제품으로 홍보하거나, ‘안심’, ‘편리’, ‘(먹기)쉬운’ 등 간편함을 강조하여 홍보

1위 국산(일본산)		2위 선물		5위 안심	
					
브랜드	스미야키우나후지 (炭焼うな富士)	브랜드	우나기노다나카 (うなぎのたなか)	브랜드	우나기시(鰻師)
분류	장어구이	분류	장어구이	분류	장어구이
용량	160g	용량	90g * 3팩	용량	65g * 16팩
가격	6,000엔(57,000원)	가격	6,980엔(66,310원)	가격	16,180엔(153,711원)

[표 3.4] 일본 장어구이 홍보문구 관련 키워드



자료: 일본 온라인 몰 판매 ‘장어구이’ 제품 분석

# IV 유통채널

1. 일본 장어구이 유통채널 점유율
2. 일본 장어구이 주요 유통채널

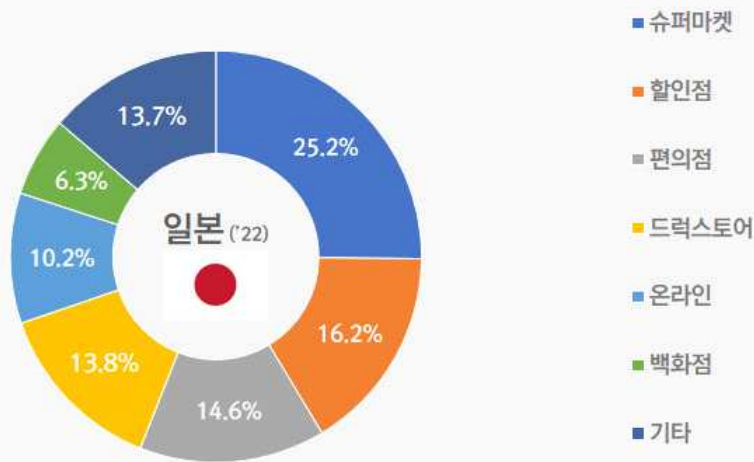


## 1. 일본 장어구이 유통채널 점유율

### ▶ 일본 내 오프라인 유통채널이 강세

2022년 일본 '식품' 중 62.5%가 오프라인 채널을 통해 유통되고 있는 것으로 조사되었으며, 그 중 '슈퍼마켓'이 25.2%로 가장 높은 점유율을 보임. 두 번째로 높은 유통채널은 '할인점'으로 16.2%의 점유율을 나타냄. 점유율 3위 유통채널인 '편의점'은 14.6%로 2위 '할인점'과 큰 차이를 보이지 않음. 그 외에도 '드럭스토어'와 '백화점'은 각각 13.8%, 6.3%의 점유율을 차지하였음. 일본의 유통채널 중 '온라인'의 경우에는 10.2%로, 오프라인 유통채널에 비교하여 상대적으로 적은 비중을 차지함

[표 4.1] 일본 장어구이 소매유통채널 점유율



일본 장어구이 소매유통채널 점유율<sup>11)12)13)</sup>

유형	점유율
슈퍼마켓	25.2%
할인점 <sup>14)</sup>	16.2%
편의점	14.6%
드럭스토어	13.8%
온라인	10.2%
백화점	6.3%
기타 <sup>15)</sup>	13.7%

자료: 스탯스타(Statista)

11) 자료: 스탯스타(Statista), 「Shopping Behavior in Japan」, 2022.04

12) '장어구이'의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 상위 카테고리인 '식품(Foods)'의 정보를 확인함

13) 각 점유율은 소수점 둘째 자리에서 반올림한 값으로, 총합이 100.0%에서 ±1% 오차가 발생할 수 있음

14) 할인점과 100엔 상점을 포함한 값

15) 기타는 식료품점 및 전문스토어를 포함함



## 2. 일본 장어구이 주요 유통채널 ① 라이프

기업 기본 정보	기업명	라이프(Life)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.lifecorp.jp	
	위치	도쿄(Tokyo)	
	규모	매출액('22)                      약 7,654억 엔(약 7조 2,720억 원 <sup>16)</sup> 기타 규모                      • 매장 수('22): 약 300개 • 직원 수('22): 약 4만 9,190명	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>라이프 코퍼레이션이 운영하는 슈퍼마켓 브랜드로 일본에서 두 번째로 큰 슈퍼마켓 체인</li> <li>매출액 중 식료품 판매 비중이 약 82.6% 차지</li> </ul>		
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>신선식품, 냉동식품, 즉석식품, 스낵류, 주류, 화장품, 건강기능식품, 의류 등</li> </ul>	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>기존 플랫폼에 없는 신제품</li> </ul>	
	매장 전경	 	
협력방법	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>유선 연락 또는 이메일을 통한 입점 문의                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 회사소개서 및 카탈로그를 입점 관리담당자 메일로 송부</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                                     <ol style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자 가격 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>문의사항 연락처                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-3-5807-5493</li> <li>- 이메일: s620@lifecorp.co.jp</li> <li>- 입점 희망 지역 또는 형태에 따라 연락처 상이</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 라이프(Life), 니케이아시아(Nikkei Asia), 스태티스타(Statista)

사진 자료: 라이프(Life)

16) 100엔=950.01원(2023.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

## 2. 일본 장어구이 주요 유통채널 ② 세이유

기업 기본 정보	기업명	세이유(Seiyu)		
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	www.seiyu.co.jp		
	위치	도쿄(Tokyo)		
	규모	매출액('22) 208억 3,800만 엔(약 1,979억 원) 기타 규모 • 매장 수('23): 약 326개 • 직원 수('22): 2만 9,000명		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본의 신선식품과 잡화, 의류 등의 상품을 판매하는 전국적인 슈퍼마켓 체인</li> <li>2020년 KKR(Kohlberg Kravis Roberts)에 16억 달러 규모로 피인수</li> <li>일본 IT 대기업인 라쿠텐의 카드 우대 서비스 및 결제 솔루션인 Edy를 도입하는 등 온라인 트렌드에 대응 중</li> </ul>			
매장정보	입점가능품목	• 식료품, 가정용품, 의류 등		
	선호제품	• 소비자 추천에 기반한 상품		
	매장 전경	 		
협력방법	등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>홈페이지를 통한 직접 문의 (www.seiyu.co.jp)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 홈페이지 메뉴 'お問合せ - お店・商品へのお問合せフォーム' 클릭</li> <li>- 문의사항 입력 후 제출</li> <li>- 홈페이지 기입 정보                                     <ol style="list-style-type: none"> <li>① 문의 구분</li> <li>② 기입란 (내용)</li> <li>③ 담당자명 및 연락처</li> </ol> </li> </ul> </li> </ul>		

자료: 세이유(Seiyu)

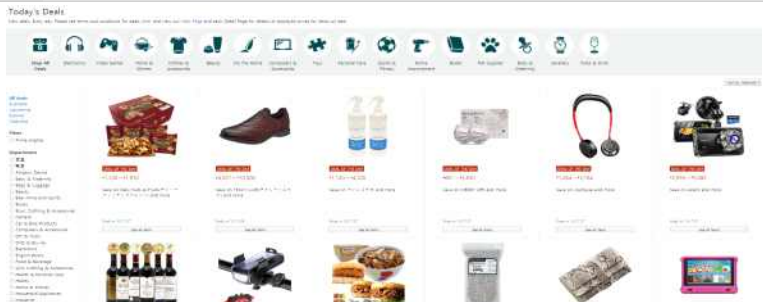
사진 자료: 세이유(Seiyu)

## 2. 일본 장어구이 주요 유통채널 ③ 아마존

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	www.amazon.co.jp		
	규모	매출액('22)	2조 5,000억 엔(약 23조 7,502억 원)	
		기타 규모	• 방문 횟수(최근 1개월 <sup>17)</sup> ): 5억 5,600만 회	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1994년 설립되어 일본에는 2000년 진출</li> <li>• 2021년 일본 온라인 유통채널 브랜드 및 기업 점유율 1위</li> <li>• 틱톡 등 소셜미디어를 통해 홍보를 진행하고 아마존 및 라쿠텐 등에서 판매를 진행하는 다양한 소규모·수입 브랜드 多</li> </ul>			



매장 운영 정보	홈페이지 정보	해외 판매	해외 판매 가능
		운영 방식	온라인마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색

주요 프로모션 정보	
	10,000엔 이상 구매 시 500엔 쿠폰 증정, 첫 구매 시 쿠폰 증정 등 다양한 프로모션 상시 진행

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 홈페이지를 통한 직접 등록                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 홈페이지 하단 'Amazonで売る' 클릭</li> <li>- 아마존 셀러 계정 생성</li> <li>- 상품 리스팅</li> <li>- 홈페이지 등록 정보                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일)</li> <li>② 제품 정보 (UPC/EAN 보유 여부, 제품 종류, 예상 매출액, 판매입고량)</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• 평가 기준                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 아마존 행동강령 준수</li> <li>- 아마존 PB 브랜드 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증</li> </ul> </li> <li>• 문의사항 연락처                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-120-89-9543</li> </ul> </li> </ul>
----------	---------------	---

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

사진 자료: 아마존(Amazon)

17) 2023년 6월 30일까지 집계된 1개월간 홈페이지 방문 수

## 2. 일본 장어구이 주요 유통채널 ④ 라쿠텐




기업 기본 정보	기업명	라쿠텐(Rakuten)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.rakuten.com.jp	
	규모	매출액('21)	1조 9,000억 엔(약 18조 501억 원)
기타 규모		<ul style="list-style-type: none"> <li>방문 횟수(최근 1개월<sup>18)</sup>): 5억 4,400만 회</li> </ul>	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>1997년 설립</li> <li>2021년 전년대비 매출액 증가율 22.0%를 달성</li> <li>전 세계 약 30개 국가에서 서비스 운영</li> <li>쇼핑 플랫폼 외에도 핀테크 및 인터넷 서비스 등의 사업 분야 보유</li> </ul>		
매장정보	홈페이지 정보	해외 판매	해외 판매 가능
		운영 방식	온라인마켓
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
			
시간대별 할인 이벤트, 기간 내 구매 금액 페이백 이벤트, 포인트 적립 등 다양한 프로모션 진행			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>홈페이지를 통한 입점 등록 (ecappfrm.rakuten.co.jp)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 라쿠텐 출점 신청서 작성 후 제출</li> <li>- 홈페이지 기입 정보                                     <ol style="list-style-type: none"> <li>회사정보 (사업 형태, 회사명, 본사 소재지, 대표 전화 번호, 대표 Fax 번호, 대표자명)</li> <li>운영 담당자 정보 (담당자 이름, 부서, 배송지 주소, 연락처, 취급 제품 유형)</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>문의사항 연락처                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이메일: sales-list@rakuten.com</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 라쿠텐(Rakuten), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 라쿠텐(Rakuten)

18) 2023년 5월 30일까지 집계된 1개월간 홈페이지 방문 수

## 2. 일본 장어구이 주요 유통채널 ⑤ 장터 한국광장

기업 기본 정보	기업명	장터 한국광장(韓国広場)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	shopping.geocities.jp/hiroba	
	위치	도쿄(Tokyo)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('22): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 도쿄 내 한인 교류가 많은 지역인 신오쿠보(新大久保)에 위치</li> <li>• 식자재 택배 서비스 제공, 인근 지역은 3,000엔 이상 구매 시 택배비 무료</li> <li>• 한국산 주류, 라면, 과일 등 다양한 상품 판매</li> <li>• 식료품 매장 외에도 도매 전문 인터넷 쇼핑몰과 화장품 전문점을 운영함</li> </ul>	
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 음료류, 스낵류, 건강보조식품, 생활용품 등</li> </ul>	
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한국 제품</li> </ul>	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 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>① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (주요 시장 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그)</li> </ol> </li> <li>• 문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-3-3232-9330</li> <li>- 상담 가능 시간: 08:00-23:00</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 장터 한국광장(韓国広場)

사진 자료: 장터 한국광장(韓国広場)

## 2. 일본 장어구이 주요 유통채널 ⑥ 서울시장

기업 기본 정보	기업명	서울시장(ソウル市場)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.seoul-ichiba.com	
	위치	도쿄(Tokyo)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('22): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 해피그룹(Happy Group)이 운영하는 식료품 매장으로, 한인마트 외에도 한식당, 치킨 프랜차이즈 운영</li> <li>• 도쿄 내 한인 교류가 많은 지역인 신오쿠보(新大久保)에 위치</li> <li>• 신오쿠보(新大久保)역에서 도보 5분 거리</li> <li>• 한식 반찬으로 구성된 도시락 판매</li> </ul>	
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 음료류, 스낵류, 건강보조식품, 생활용품 등</li> </ul>	
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한국 제품</li> </ul>	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 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, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 기업 고용자 수 및 매출액, 주요 고객 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (주요 시장 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등)</li> <li>③ 참고자료 (회사소개서, 카탈로그)</li> </ol> </li> <li>- 이메일을 통한 문의 시 2일 이내 답변</li> <li>• 문의사항 연락처             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-48-423-3941</li> <li>- 이메일: info@seoul-ichiba.com/haptele@gmail.com</li> </ul> </li> </ul>	

자료: 서울시장(ソウル市場)

사진 자료: 서울시장(ソウル市場)

## 2. 일본 장어구이 주요 유통채널 ⑦ 세븐일레븐

기업 기본 정보	기업명	세븐일레븐(7-Eleven)		
	기업구분	편의점		
	홈페이지	www.sej.co.jp		
	본사 소재지	도쿄(Tokyo)		
	규모	그룹 매출액('22)	약 11조 6,460억 엔(약 110조 8,148억 원)	
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> <li>매장 수('22): 약 2만 988개</li> <li>직원 수('22): 약 8,959명</li> </ul>		
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>2018년 점포 수 2만 개 돌파</li> <li>2020년 편의점 브랜드 스피드웨이(Speedway) 점포 3,900여 개 인수</li> <li>세븐일레븐닛콘비나라는 명칭의 30분 이내 자체 배송 서비스 운영</li> </ul>		
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>즉석식품, 스낵류, 차(茶)류, 음료류, 제과류, 화장품, 문구, 위생용품 등</li> </ul>		
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품의 경우 기본적으로 소포장 단위 제품 다수</li> </ul>		
	홈페이지 형태	 		
협력방법	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seven&amp;I Holdings 홈페이지를 통한 직접 문의                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 첨부 파일 작성하여 이메일로 송부 (7andi.com/en/csr/suppliers/helpline.html)</li> </ul> </li> <li>유선 연락 또는 이메일을 통한 입점 문의                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 회사소개서 및 카탈로그를 입점 관리담당자 메일로 송부</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                                 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등)</li> <li>③ 참고 자료 (회사소개서, 카탈로그 등)</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>문의사항 연락처                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전화번호: +81-3-6238-3711</li> <li>- 이메일: 7andi-helpline@integrex.jp</li> </ul> </li> </ul>		

자료: 세븐일레븐(7-Eleven)

사진 자료: 세븐일레븐(7-Eleven), 아시아니케이(Asia Nikkei)

## 2. 일본 장어구이 주요 유통채널 ⑧ 로손

기업 기본 정보	기업명	로손(Lawson)		
	기업구분	편의점		
	홈페이지	www.lawson.co.jp		
	위치	도쿄(Tokyo)		
	규모	매출액('22) 1조 9,160억 엔(약 18조 2,021억 원) 기타 규모 <ul style="list-style-type: none"> <li>매장 수('22): 약 1만 4,656개</li> <li>직원 수('22): 약 1만 362명</li> </ul>		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>1975년 설립됨</li> <li>일본 외에 중국, 태국, 필리핀, 인도네시아, 미국 하와이 등에서 약 3,600개의 매장을 운영하고 있음</li> <li>우버이츠와 협력하여 OTC 일반의약품 배송 서비스 개시</li> <li>니폰슈판한바이와 협력하여 서점과 함께 운영하는 매장 개점</li> </ul>			
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> <li>즉석식품, 스낵류, 음료류, 차(茶)류, 제과류, 서적류, 화장품, 위생용품 등</li> </ul>		
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> <li>디저트류 스낵</li> </ul>		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>유선전화를 통한 입점 문의</li> <li>- 등록 시 필요한 일반적 정보                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등)</li> <li>② 공급 제품 정보 (브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등)</li> <li>③ 참고 자료 (회사소개서, 카탈로그 등)</li> </ul> </li> <li>공급자는 홈페이지 내 'Trading policy' 엄수</li> <li>문의사항 연락처</li> <li>- 전화번호: +81-120-07-3963</li> </ul>		

자료: 로손(Lawson)

사진 자료: 로손(Lawson)



# V

## 진입장벽

1. 장어구이 통관 및 검역 절차
2. 장어구이 수출 전 사전 준비
3. 장어구이 국내 수출 신고 및 통관
4. 장어구이 국내 수출 검역 및 검사
5. 장어구이 일본 수입 신고 및 통관
6. 장어구이 일본 수입 검역 및 검사
7. 장어구이 일본 통관문제 사례

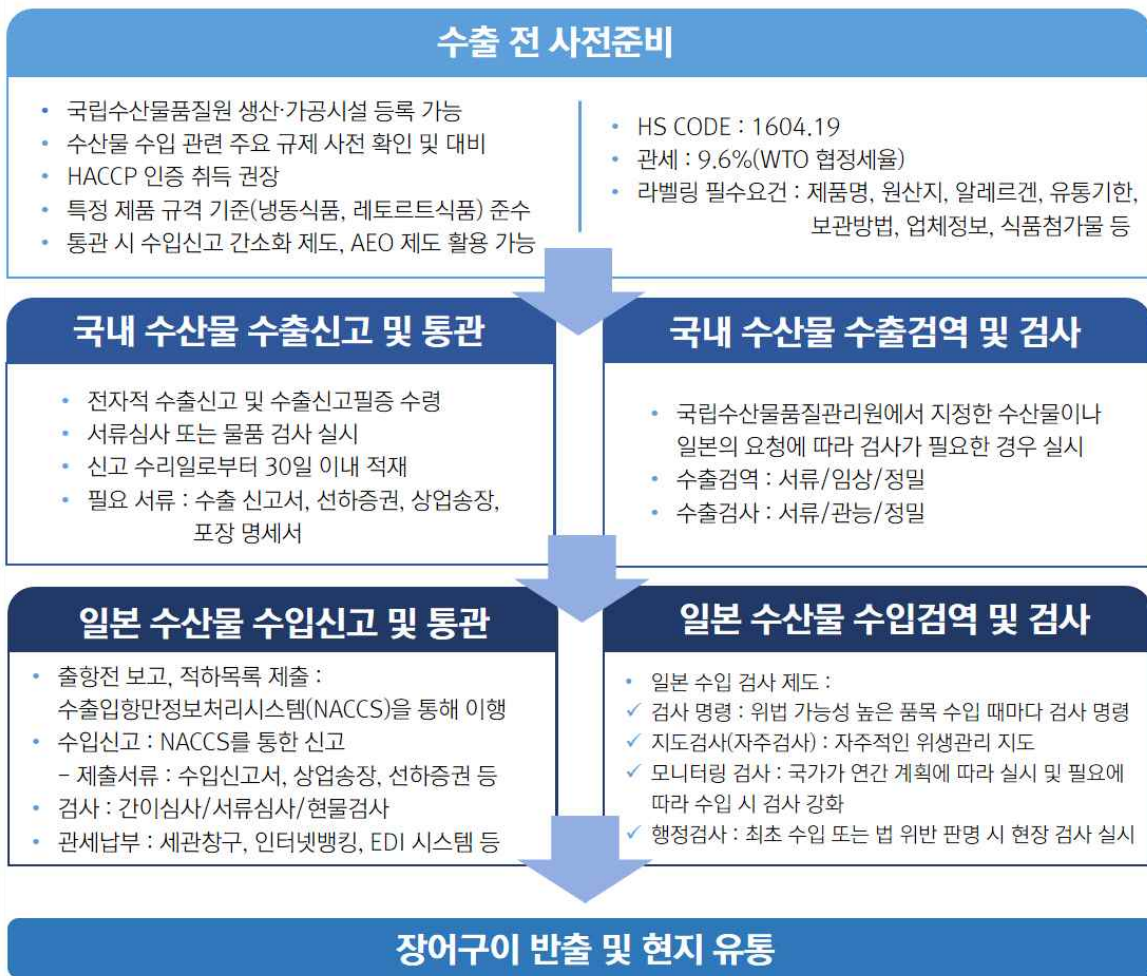


## 1. 장어구이 통관 및 검역 절차<sup>19)</sup>

### ▶ 일본 장어구이 수출 시 통관 절차별 참고사항

일본 수산물 수출통관과 관련된 기관은 대표적으로 일본 후생노동성, 농림수산업성, 관세청 등이 있음. 일본은 소비자 안전과 수산업 보호를 위해 다양한 제도를 운영하고 있으며, 관세법, 수입무역 관리령, 식품위생법 등의 법률을 준수할 것을 요구하고 있어 진입장벽이 높은 편임. 라벨링 표기 사항, 수입검사 기준 등을 사전에 파악하여 철저한 대비가 필요하며, 신속통관과 관련하여 인정사업자제도(AEO: Authorized Economic Operator) 제도나 수입신고 간소화 제도를 활용할 것을 권장함

[표 5.1] 일본 장어구이 통관 및 검역 절차<sup>20)</sup>



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 일본 후생노동성, 일본 농림수산업성

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

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

## 2. 장어구이 수출 전 사전 준비

### ▶ 일본, 수산물 수입 관련 주요 규제

일본으로 수입 수산물의 통관 진행 시, 적용되는 각종 허가승인 등의 절차가 존재함. 수입 승인 규제와 식품 관련 제도, 기타 수산물 규제에 대해 사전 파악이 필요하며, 수입할당, 2호 승인, 사전확인 품목은 승인, 허가를 받은 경우에 한하여 수입할 수 있으므로 꼼꼼한 대비가 요구됨

[표 5.2] 일본 수산물 수입 관련 주요 규제

수입 승인 규제	수입할당제도	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자국 산업 보호 및 관리의 목적으로 수산물을 수입할 수 있는 수량의 상한을 정하고 이 한도 내에서 수입을 허용함</li> <li>- 한국산 수산물인 대구, 방어, 꽂치, 관자, 멸치, 전갱이, 고등어, 정어리, 가리비가 해당함. 활, 신선, 냉장, 냉동, 염장 등 어종의 어분을 포함한 모든 가공형태가 적용됨</li> <li>- 그 외 김 품목을 할당 적용함</li> </ul>
	수입승인제도	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수입 승인 품목에 대해서 '2호 승인'과 '2의 2호 승인'으로 수입규제가 나뉘어있는데 '2호 승인'이란 특정 원산지 및 선적지역으로부터의 특정 화물, UN의 경제 제재 대상이 된 국가로부터의 수입품이 승인 대상이며, '2의 2호 승인'은 원산지 및 선적지역을 불문하고 승인을 받아야만 하는 품목임</li> <li>- 중국, 북한, 대만을 원산지로 하는 연어, 송어 등이 해당함</li> </ul>
	사전확인제도	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉동 참다랑어, 남방 참다랑어, 눈다랑어 또는 청새치, 고래 및 그 조제품 등이 해당함</li> </ul>
식품 관련 제도	식품위생법	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자국 내 식품 안전성 확보, 국민건강 보호를 도모하고자 식품 등의 규격·기준·규제에 관한 법으로 식품첨가물, 농약 잔류 기준, 식품표시에 관한 법을 포함</li> </ul>
	식품표시법	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품위생법, JAS(Japanese Agricultural Standard)법 및 건강 증진법으로 각각 도입·운영되었던 식품 표시에 관한 규정을 식품표시법으로 통합·정비</li> </ul>
기타 수산물 규제	수산자원보호법	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수산 동물의 질병 중 수산업 등에 큰 피해를 가져올 우려가 있는 수산 동물의 확산을 사전에 방지하고자 일부 어류, 갑각류, 어패류에 대해 수입허가가 필요함</li> </ul>
	멸종위기종 보호법	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 워싱턴 협약(Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora)에 의해 규제되고 있는 멸종 위기 동물인 경우, 수입 승인이 필요</li> </ul>

자료: 일본 후생노동성, 일본 농림수산업성, 일본 경제산업성, 통합무역정보서비스

▶ **일본 장어구이, HS CODE 및 관세율 확인**

일본으로 장어구이 수출 시, 세율은 세계무역기구(WTO: World Trade Organization) 협정세율, 기본세율에 따라 결정됨. 일본 관세 신청 및 납부 관리는 일본 관세청이 담당함. 고객사 제품의 경우 WTO 협정세율의 적용을 받아 9.6%의 관세가 부과됨. WTO 협정관세는 WTO 회원국에 적용하는 관세로서, 별도의 원산지증명서 제출을 요구하지 않음. 다만 원산지증명서는 원산지를 증명하는 부대 서류로서 신용장 거래 등의 과정에서 활용할 수 있음. 일본의 경우 원산지증명서 발급 시 ‘자율발급’ 방식이어야 하며, 수출자, 생산자, 수입자가 발급 대상임. 해당 관련 자세한 내용은 관세청 FTA 포털을 통해 확인할 수 있음

[표 5.3] 장어구이 HS CODE

장어구이 HS CODE 품목 정의	조제하거나 보존처리한 어류, 캐비어, 어란(魚卵)으로 조제한 캐비어 대용물로 어류(원래 모양이나 토막낸 것으로 한정하며, 잘게 다진 것은 제외한다): 기타	
장어구이 한국 HS CODE	1604.19-1090	
장어구이 일본 HS CODE	1604.19-090 <sup>21)</sup>	
관세	1순위 WTO 협정세율	2순위 기본세율
	9.6%	9.6%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

21) 해당 HS CODE는 실제 수출 시 해당 국가의 상황에 따라 달라질 수 있음

▶ 일본 장어구이, HACCP 인증 취득 권장

일본으로 장어구이 수출 시, 일본 내 품질 인증에 대한 요구가 증대하고 있어 HACCP 인증을 취득할 것을 권장함. 2021년 6월 1일부터 모든 식품 관련 사업체는 반드시 HACCP 방식에 의한 위생관리를 시행해야 함. 또한, 일본의 JAS, MEL(Marine Eco-Label Japan) 인증이나 수산물 생산에 관한 MSC(Marine Stewardship Council), ASC(Aquaculture Stewardship Council) 인증 등 글로벌 인증을 추가로 받아 활용할 수 있음

[표 5.4] 일본 장어구이 인증 취득


인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 Mark
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
JAS	수입 식품 품질 인증	일본 인증	농림수산성 지정 기관	
MEL	수산물 생산 인증	일본 인증	일본 수산자원보호협회	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ASC	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	세계양식책임관리회	

자료: 각 인증기관

▶ **장어구이, 일본 후생노동성 사전 등록 필수**

일본으로 장어구이 수출 시, 일본 후생노동성에 사전 등록이 필수사항임. 일본의 식품위생법에 반하는 식품 등의 수입을 사전에 방지하고, 식품 안전성을 확보하고자 도입했으며, 수입절차를 간소화하고 소요되는 시간을 줄일 수 있음. 농축수산물 등의 1차 생산품 및 단순 가공품을 제외한 모든 가공식품 및 식품을 대상으로 함

[표 5.5] 일본 장어구이 인증 취득

인증명	취득 정보	
일본 후생노동성 사전 등록	마크	
	인증기관	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 후생노동성(Ministry of Health, Labor and Welfare)</li> </ul>
	유형	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출 시 필수(수입업체)</li> </ul>
	인증내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본 식품위생법에 근거하여 식품의 기준 규격 적합 여부와 시설 및 식품 등의 위생 관리 기준의 적합 여부를 확인하여 등록할 수 있음</li> <li>일본으로 식품을 수출하고자 하는 국내 업체는 국내 담당 기관을 통해 등록 가능<sup>22)</sup></li> <li>사전 등록 제도는 자사 공장 또는 OEM 생산을 통하여 일본으로 식품을 수출하고자 하는 업체를 대상으로 하며 농축수산물 등의 1차 생산품 및 단순 가공품을 제외한 가공식품이 해당됨</li> </ul>
도입취지 및 근거규정	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본의 식품 제조 기준 및 규격에 적합한 수입 가공식품을 일본 후생노동성에 사전 등록함으로써 수입절차를 간소화하려는 목적으로 시행되는 제도임</li> <li>근거규정                             <ul style="list-style-type: none"> <li>일본 식품위생법(소화 22 &lt;1947&gt;년 법률 제 233호)</li> <li>일본 후생노동성 생활위생국장 통지 ‘수입식품 등 사전확인제도 실시에 관한 통지’</li> <li>식품표시법(평성 25 &lt;2013&gt;년 법률 제 70호)</li> <li>식품표시기준(2015년 내각 부령 제 10호)</li> <li>식품안전기본법(법률 제 70호)</li> <li>식품, 첨가물 등의 기준 규격(1959년 후생성 고지 제 370호)</li> <li>식물 방역법(농림 수산 식품 부령 제 56호)</li> <li>가축 전염병 예방법(소화 26 &lt;1951&gt;년 법률 제 166호)</li> <li>관세법(소화 26 &lt;1951&gt;년 법률 제 166호)</li> <li>식품 등의 유통 합리화 및 거래 적정화에 관한 법률(1991년 법률 제 59호)</li> </ul> </li> </ul>	

출처: 일본 후생노동성(Ministry of Health, Labor and Welfare, KATI농식품수출정보

22) 해양수산해와산업정보포털(www.kmi.re.kr)에서 등록 가능

▶ 일본 장어구이, 수산물 위생 및 안전성 기준

수산식품을 생식용으로 제조하는 경우, 일본 후생노동성이 제시하는 식품 제조용수 규격에 적합한 식용수를 사용해야 하며, 제품의 오염 우려를 완전히 제거해야 함. 수산식품에 관한 중금속, 병원성균, 화학물, 기타 사항의 기준은 다음과 같음

[표 5.6] 일본 수산물 위생 및 안전성 기준<sup>23)</sup>

구분	물질	합계 최대 허용치
중금속	카드뮴	0.01mg/l
	수은	0.0005mg/l
	납	0.1mg/l
	비소, 크로뮴	0.05mg/l
	유기 인	0.1mg/l
	아연	1.0mg/l
	철, 망간	0.3mg/l
	구리	1.0mg/l
	불소	0.8mg/l
병원성균 (미생물)	일반 세균	100,000/g 이하
	대장균	미검출
화학물	시안 이온 및 염화시안	0.01mg/l
	질산성 질소 및 아질산성 질소	10mg/l
	염소 이온	200mg/l
	칼슘, 마그네슘	300mg/l
	음이온 계면 활성제	0.5mg/l
	페놀류	0.005mg/l
	유기물(과망간산 칼륨 소비량)	10mg/l
기타	증발 잔류물	500mg/l
	pH	5.8 ~ 8.6
	맛, 냄새	이상없음
	색도	5도 이하
	탁도	2도 이하

자료: 일본 후생노동성

23) 일본 후생노동성, 「후생노동성 고시 제370호 식품, 첨가물 등의 규격기준(食品, 添加物等の規格基準)」, 1975

▶ **일본 장어구이, 특정 제품 규격 기준 만족해야**

일본은 생식용 굴, 삶은 게, 삶은 문어, 한천, 식용 고래고기 등 특정 수산식품에 적용되는 식품첨가물 기준이 존재함. 고객사 제품은 냉동식품이면서 용기에 포장된 가압 가열 살균 식품(레토르트 식품)이므로, 하기의 두 가지 제품 규격 기준을 만족해야 함

[표 5.7] 일본 장어구이 제품 규격 기준<sup>24)</sup>

구분	규격 기준
냉동식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 비가열 섭취 냉동식품 : 세균수 1g당 100,000 이하, 대장균군 음성</li> <li>• 가열 후 섭취 냉동식품 : 동결 직전 가열한 것은 검체 1g당 100,000 이하, 대장균군 음성</li> <li>• 가열 후 섭취 냉동식품(동결시키기 직전 가열된 것 이외의 것) : 세균수 1g당 3,000,000 이하, E-coil 음성</li> <li>• 생식용 냉동 선어패류 : 세균수 1g당 100,000 이하, 대장균군 음성, 장염비브리오 최확수(MPN) 100 이하</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -15℃ 이하로 보존해야 함</li> <li>• 냉동식품은 청결하고 위생적인 합성수지, 알루미늄박 또는 내수성이 있는 가공지로 포장해야 함</li> </ul>
용기포장 가압·가열·살균 식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제조에 사용되는 채소 등의 원료는 신선하고 고품질이어야 함</li> <li>• 제조에 사용되는 채소 등의 원료는 필요에 따라 충분히 세척하여야 함</li> <li>• 방부제 또는 소독제로 사용되는 화학적 합성제품인 첨가제를 제조에 사용해서는 안 됨</li> <li>• 용기 및 포장은 가열 용해 또는 봉합법으로 밀봉하여야 함</li> <li>• 가압열 살균은 자체기록 온도계가 장착된 멸균기에서 실시하여야 하며, 자체기록 온도계의 기록은 3년간 보관하여야 함</li> <li>• 가압 및 가열 살균 방법은 다음 2가지 조건을 만족하여야 함                         <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 원료 등에서 유래한 미생물로 당해 식품에 존재 및 증식할 수 있는 미생물을 충분히 사멸시키는 방법이어야 함</li> <li>2) PH 4.6을 초과하고 수분활성도가 0.94를 초과하는 용기/포장에 포장된 경우 식품 중심부를 120℃에서 4분간 가열하거나 열처리 동등성의 조건이 적용되어야 함</li> </ol> </li> <li>• 가압가열살균 후 냉각수를 사용할 경우 반드시 흐르는 물로 하거나 유리 잔류염소가 1.0ppm 이상 함유된 물을 계속 갈아주며 사용하여야 함</li> <li>• 제조에 사용되는 장비는 철저히 세척 및 멸균되어야 함</li> </ul>

자료: 일본 후생노동성

24) 일본 후생노동성, 「식품별 규격 기준에 대해(食品別の規格基準について)」



▶ **일본 장어구이 적용 식품첨가물 기준**

KATI농식품수출정보에서는 국가별 식품 유형별 식품첨가물 기준에 대한 규정을 제공하고 있음. 일본으로 장어구이 수출 시 적용되는 식품첨가물 조사를 위해 ‘기타 수산물가공품’으로 검색 결과 총 274건의 식품첨가물과 그 사용기준이 조회됨. 하기 표는 그중 일부를 다루고 있으며, 전체 기준은 일본 후생노동성 및 KATI농식품수출정보 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.8] 고객사 장어구이에 적용될 수 있는 일본 식품첨가물 기준

물질명(한글)	물질명(영문)	식품 유형	사용기준
아세트알데하이드	Acetaldehyde	모든 식품	일반 사용기준 (착향 목적 외 사용 불가)
산성 점토 (수불용성 미네랄)	Acid clay (water-insoluble minerals)		최대잔존량 식품의 0.50% 이하 (식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용금지)
카르복시 메틸셀룰로오스 칼륨	Calcium carboxymethylcellulose		식품의 2.0% 이하
벤토나이트	Bentonite		최대잔존량 식품의 0.50% 이하 (식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용금지)
메틸셀룰로오스	Methyl cellulose		2.0% 이하
모노칼슘 디-L-글루타메이트	Monocalcium di-L-glutamate		칼슘으로서 식품의 1.0% 이하
펄라이트	Perlite		최대잔존량 식품의 0.50% 이하 (식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 이외 사용금지)

자료: 일본 후생노동성, KATI농식품수출정보

▶ **일본 장어구이, 라벨링 규정**

일본으로 수입되는 수산물을 포함한 모든 식품은 일본 식품표시법에 따라 라벨링 표기가 의무임. 수산물의 경우 신선식품으로 분류되는데 수산물에 가열처리, 염장, 건조 등을 실시한 경우, 가공식품으로 분류되어 가공식품 표시 규정을 준수해야 함. 수산물의 경우 공통 표시사항은 제품명과 원산지이며, 알레르겐, 유통기한, 보관방법, 업체정보, 첨가물 등은 의무표시사항임. 고객사 제품의 경우, 가공식품으로 분류되어서 하기의 가공식품 라벨 규정을 준수해야 함

[표 5.9] 일본 장어구이 라벨링<sup>25)</sup>

라벨 표시사항 및 기준	1. 제품명	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시해야 함</li> <li>• 명칭에 주요 원재료명이 들어가는 경우, 주요 원재료와 일치해야 함</li> </ul>
	2. 원재료명	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원재료에 차지하는 중량의 비율이 높은 순서대로, 일반적인 명칭으로 표시해야 함</li> <li>• 원재료가 2가지 이상(복합 원재료)인 경우 괄호 안에 배합률이 높은 순으로 기재해야 함 예) 마요네즈(식용 식물 유지, 달걀노른자, 양조식초, 향신료, 설탕)</li> <li>• 복합 원재료가 제품 원재료에 차지하는 중량의 비율이 5% 미만인 경우는 생략 가능함</li> </ul>
	3. 첨가물	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 지정첨가물: 후생노동 대신이 지정한 436품목</li> <li>• 기존첨가물: 일본에서 이미 사용 중이거나 장기간 사용된 것, 또는 예외로 지정받지 않은 치자 색소, 감 탄닌 등 365품목</li> <li>• 천연향료: 동식물 유래 물질로 식품에 향 첨가를 목적으로 사용되는 바닐라 향료, 게 향료 등 약 600품목</li> <li>• 일반 음식 첨가물로 사용되는 것: 딸기 주스, 한천 등 약 100품목</li> <li>• 특정 지정첨가물 및 기존첨가물은 포지티브 리스트 식품첨가물로서, 해당 리스트에 기재되지 않은 첨가물 사용은 인정되지 않음</li> <li>• 원재료 표시란에 원재료와 식품첨가물을 구분하여 표기해야 하며, 식품첨가물이 많은 순으로 표시해야 함</li> </ul>
	4. 원산지	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입품의 경우에는 원산지국을 표시해야 함</li> </ul>

자료: 일본 도쿄도 복지보건부 식품안전정보사이트

25) 일본 도쿄도 복지보건부 식품안전정보사이트, 「식품표시제도-가공식품(加工食品)」

[표 5.9] 일본 장어구이 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	5. 알레르겐	<ul style="list-style-type: none"> <li>표시 의무사항: 밀가루, 땅콩을 포함한 8품목</li> <li>표시 권장 사항: 캐슈넛, 호두, 아몬드를 포함한 21품목</li> <li>해당 항목 포함 시 식품명 다음 괄호에 ‘알레르겐’을 표기해야 함</li> <li>특정 원재료 등에서 유래한 첨가물 함유 시 그 첨가물 물질명 다음 괄호에 특정 원재료 등에서 유래함을 표시해야 함</li> <li>‘00을 포함’이라는 문구의 00에는 특정 원재료 등 이름을 표시하고, 특정 원재료에서 유래한 경우 ‘00 유래’로 표시해야 함</li> <li>2023년 호두가 가공식품의 알레르기 의무 표시 품목에 포함되어 제품 패키지에 해당 원재료를 포함하고 있음을 의무적으로 표시해야 함</li> </ul>
	6. 내용량 또는 고형량	<ul style="list-style-type: none"> <li>단위는 중량은 그램(킬로그램), 부피는 리터(밀리리터), 수량은 개수로 기재해야 함</li> <li>고형물에 충전액 더한 경우 내용량 대신 고형량과 내용 총량을 함께 적어야 함 (예: 통조림, 병조림)</li> </ul>
	7. 소비기한 또는 유통기한	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입자는 스스로 과학적 근거에 의한 적절한 기한 설정하고 표기할 의무와 책임이 있음</li> <li>제조 또는 가공한 날부터 유통기한까지 3개월 이내의 경우: ‘평성 26년 5월 31일’, ‘26.5.31’, ‘2014.05.31.’, ‘14.5.31’ 중 선택 가능함</li> <li>제조 또는 가공한 날부터 유통기한까지 3개월 넘는 경우: ‘평성 26년 5월’, ‘26.5’, ‘2014.05’, ‘14.5’ 표기 중 선택하거나 3개월 이내의 경우 표기 방법대로 기재해도 무방함</li> </ul>
	8. 영양성분 및 열량	<ul style="list-style-type: none"> <li>영양성분 표시는 실제 성분량과 비교하여 이상이 없어야 함</li> <li>의무 표시정보: 에너지, 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨(식염 상당량)</li> <li>권장 표시정보: 포화지방산, 식이섬유</li> <li>기타 표시정보: 당류, 당질, 콜레스테롤, 비타민 및 미네랄류 등</li> </ul>
	9. 저장 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>‘직사광선을 피하고 상온에서 보존’, ‘10℃ 이하에서 보존’, 또는 ‘개봉 후 냉장’ 등의 유의사항 기재해야 함</li> <li>상온 보존 이외에 특별한 유의사항이 없는 경우에는 생략 가능함</li> </ul>

자료: 일본 도쿄도 복지보건부 식품안전정보사이트

[표 5.9] 일본 장어구이 라벨링

라벨 표시사항 및 기준	10. 수입업체 및 제조업체 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입업체의 이름 및 주소, 제조업체의 이름 및 주소를 기재해야 함</li> <li>제조업체를 고유기호를 표기하는 경우 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 표기 다음에 표기하는 것을 원칙으로 함</li> </ul>
	11. 순중량	<ul style="list-style-type: none"> <li>단위는 g(또는 kg), l(또는 ml)로 기재해야 함</li> </ul>
	12. 표기 언어	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본어로 표기해야 함</li> <li>표기는 8포인트 이상의 글자 크기여야 하며 표기 가능한 면적이 150cm<sup>2</sup> 이하인 경우라면 5포인트 이상으로 표기해야 함</li> <li>제품의 표기 글자는 배경색과 대조되는 색으로 해야 함</li> </ul>

자료: 일본 도쿄도 복지보건부 식품안전정보사이트

▶ 일본 장어구이 라벨 샘플



[좌측 라벨링]



[우측 라벨링]

[좌측 - 일본어]

- ① MANRAKU 鰻楽
- ② 焼きうなぎ
- ③ 養殖から加工まで管理した生産履歴の明確な鰻です。
- ④ 無着色
- ⑤ ジャンボパックはお買い得!

[좌측 - 국문]

- ① MANRAKU 만락
- ② 구운 장어
- ③ 양식부터 가공까지 관리한 생산 이력이 명확한 장어입니다.
- ④ 무착색
- ⑤ 점보팩은 특가!

[우측 - 일본어]

- ① 2,980円 (税込み3,218.40円)
- ② 鹿児島産うなぎ薄焼 大(2尾)
- ③ 保存温度 10℃以下
- ④ 消費期限 23.7.4

[우측 - 국문]

- ① 2,980엔(세금 포함 3,218.4엔)
- ② 가고시마산 장어구이 대(2마리)
- ③ 저장 온도 10℃ 이하
- ④ 소비기한 2023년 7월 4일

- ⑤ 内容量 2尾
- ⑥ 栄養成分表示 100g あたり (小袋除く):  
熱量 293kcal、蛋白質 23.0g、脂質 21.0g、炭水化物 3.1g、食塩相当量 1.3g (推定値)
- ⑦ 原材料名:  
うなぎ (鹿児島県産)、醤油、味醂、発酵調味料、砂糖/増粘剤 (加工澱粉)、 (一部に小麦・大豆を含む)
- ⑧ 【添付たれ】 醤油 (国内製造)、砂糖、発酵調味料、水飴、醤油加工品、鰻エキス/増粘剤 (加工澱粉)、 (一部に小麦・大豆を含む)  
【添付山椒】 山椒
- ⑨ 栄養成分表示1袋当り: 熱量 18kcal、蛋白質 0.4g、脂質 0.02g、炭水化物 4.0g、食塩相当量 0.7g (推定値)  
※うなぎには省骨がありますので注意してお召し上がり下さい。
- ⑩ 加工者:  
(株)ライフコーポレーション 歌島店  
大阪市西淀川区歌島2-6-13

- ⑤ 내용량 2마리
- ⑥ 영양성분표시 100g당(작은 봉지 소스 제외):  
열량 293kcal, 단백질 23.0g, 지방 21.0g, 탄수화물 3.1g, 식염 상당량 1.3g(추정치)
- ⑦ 원재료명:  
장어(가고시마현산), 간장, 미림, 발효 조미료, 설탕/증점제(가공 전분), (일부 밀·콩 포함)
- ⑧ 【첨부 양념】 간장(일본국내 제조), 설탕, 발효 조미료, 물엿, 간장 가공품, 장어 추출물/증점제(가공 전분), (일부 밀·콩 포함)  
【첨부 산초】 산초
- ⑨ 영양성분표시:  
1봉지당 열량 18kcal, 단백질 0.4g, 지방 0.02g, 탄수화물 4.0g, 식염 상당량 0.7g(추정치)  
※장어에는 작은 뼈가 있으므로 주의하여 드십시오.
- ⑩ 가공자:  
(株) 라이프 코퍼레이션 우타지마점  
오사카시 니시요도가와구 우타지마 2-6-13

### 3. 장어구이 국내 수출 신고 및 통관

#### ▶ 장어구이, 국내 수출 신고 및 통관 절차

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

[표 5.10] 일본 장어구이 국내 수출 신고

수출 신고 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 관세청 시스템을 통해 전자적 신고</li> <li>• 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품제공자 명의로 가능함</li> <li>• 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년간 보관             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 수출신고필증</li> <li>② 수출품 가격 결정에 관한 자료</li> <li>③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류</li> <li>④ 반송신고필증 등</li> </ul> </li> </ul>
수출 신고 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고</li> <li>• 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNIPASS)로 전송</li> <li>• 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령</li> <li>• 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요</li> </ul>

자료: 관세청

[표 5.11] 일본 장어구이 국내 수출통관

수출통관 특징	<ul style="list-style-type: none"> <li>우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함</li> </ul>	
수출통관 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고</li> <li>수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사</li> <li>수출 신고 후 수리</li> <li>선적</li> </ul>	
서류 구비	수출 신고서	<ul style="list-style-type: none"> <li>물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청</li> <li>세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함</li> <li>수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송</li> <li>수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함</li> </ul>
	선하증권	<ul style="list-style-type: none"> <li>화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권</li> </ul>
	상업 송장	<ul style="list-style-type: none"> <li>거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류</li> <li>계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장상태, 화인 등을 상세하게 표시</li> </ul>
	포장명세서	<ul style="list-style-type: none"> <li>선적화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류</li> </ul>

자료: 관세청



## 4. 장어구이 국내 수출 검역 및 검사

### ▶ 장어구이, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

일본은 질병의 전염을 방지하기 위해 검역대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며, 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 고객사 제품의 경우, 수출 검역대상 지정 수산물에 해당하지 않는 것으로 확인됨. 또한, 수출수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임. 국가 간 수산물 위생협정을 체결한 경우에도 수출 검사를 하는데, 일본의 경우 생굴 및 피조개, 기타 이매패류, 처리복어, 활넙치, 뱀장어에 대해 검사를 요구함. 따라서 고객사 제품은 수출 검사가 의무사항은 아니지만, 품질 및 안전성 확보를 위해 권장되는 사항임

[표 5.12] 일본 수산물 국내 수출 검역

수출 검역대상 지정 수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이식용 수산 생물(정액 또는 란을 포함)</li> <li>• 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는 란을 포함)</li> <li>• 수산생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴</li> <li>• 수산생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건</li> <li>• 냉동·냉장 새우류 등</li> </ul>	
수출 검역 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수</li> <li>• 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유형·행동, 외부소견 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시</li> <li>• 검역 판정 후 검역증명서 교부</li> </ul>	
검역대상 전염병 목록	어류	유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증, 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증, 마르테일리아감염증, 퍼킨수스감염증, 제노할리오티스켈리모니엔시스감염증, 전복바이러스성폐사증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 희꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산채장염, 급성간채장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.12] 일본 수산물 국내 수출 검역

제출서류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우)</li> <li>• 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함)</li> </ul>
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제</li> <li>• 서류검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요</li> <li>• 신청 수수료는 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생</li> <li>• 검역시행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설평면도, 검역 시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병 관리사 면허증 사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함</li> </ul>

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.13] 일본 수산물 국내 수출 검사

수출 검사 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수</li> <li>• 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 설탕, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 시행</li> <li>• 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부</li> </ul>
제출서류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수산물 또는 수산가공품 검사 신청서 1부</li> <li>• 생산·가공일지</li> <li>• 위임장 등</li> </ul>
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수산제품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기</li> <li>• 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청</li> <li>• 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요</li> <li>• 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능</li> </ul>

자료: 국립수산물품질관리원

## 5. 장어구이 일본 수입 신고 및 통관

### ▶ 장어구이, 일본 수입 신고 및 통관 절차

일본에서는 식품 수입과 관련하여 후생노동성, 농림수산업성, 관세청 3개의 부처가 관리하고 있음. 일본 수입업체는 수입품이 보세구역 등 특별 구역에 장치된 후 신고 시, 필요한 서류를 구비하여 제품에 대한 정보를 세관에 신고함. 현재 대부분의 수입 신고가 수출입항만정보처리시스템 (NACCS: Nippon Automated Cargo and Port Consolidated System)을 통해 전자적으로 이뤄짐. 수입업체는 신속한 수입통관을 위해 수입신고 간소화 제도 중 적절한 제도를 이용할 수 있으며, 수입업체는 수입식품이 반입되는 검역소에 사전에 이를 신청할 수 있음. 또한, AEO나 예비심사제도 등 수입 품목에 관한 통관 편의 제도를 이용해 일본 수입 통관 절차에서 간소화된 심사와 신속 검사 혜택을 받을 수 있음

[표 5.14] 일본 장어구이 수입 신고 및 통관 절차<sup>26)27)</sup>

1. 수입 신고 전 준비	출항 전 보고	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본에 입항하려는 선박 컨테이너 화물(공 컨테이너, 벌크화물 제외)의 적하 정보를 선적항 출항 24시간 전(근거리 지역의 경우 선적항 출항 전까지)까지 전자적으로 보고</li> <li>미신고, 지연신고, 잘못된 정보 신고, 미허가 지역일 경우 1년 이하의 징역에 처하거나 최대 50만 엔 이하의 벌금 부과</li> </ul>
	보고 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출입 항만 관련 정보처리시스템(NACCS)과 이용계약이 체결된 경우: NACCS 홈페이지에 접속하여 보고</li> <li>NACCS 센터와 이용계약이 체결되지 않은 경우: NACCS와 계약을 체결한 서비스 공급자(KTNET, KLNET, Cyberlogitec 등)를 접속하여 보고함</li> </ul>
	적하목록 제출	<ul style="list-style-type: none"> <li>외국무역선이 선적항에서 출항하기 24시간 전까지 제출</li> <li>보고하지 않거나 허위로 보고한 경우 1년 이하의 징역 또는 50만 엔 이하의 벌금 부과</li> </ul>

자료: 일본 관세청, 일본 후생노동청, 통합무역정보서비스

26) 일본 관세청, 「Import Procedures」

27) 일본 후생노동청, 「식품위생법에 근거한 수입수속(食品衛生法に基づく輸入手続)」

[표 5.14] 일본 장어구이 수입 신고 및 통관 절차

2. 수입신고	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 항공회사, 선박회사는 화물이 도착하면 수입자에게 화물이 도착하였다는 도착 통지(Arrival Notice)를 함. 수입자는 항공회사, 선박회사에서 운송 계약과 관련되는 서류를 인수받아 수출자가 보내온 송장 등과 함께 화물이 보관되어 있는 보세지역을 관할하는 세관에 수입신고를 함</li> <li>• 관할 세관은 다음 홈페이지에서 확인 가능함(<a href="http://www.customs.go.jp/hozei/zouchi.htm">www.customs.go.jp/hozei/zouchi.htm</a>)</li> </ul>	
	신고인	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 화물의 수입자 또는 세관의 허가를 받은 통관업자가 대리하여 신고할 수 있음</li> <li>• 다만, 일본에 주소 및 거소가 없는 자는 수입통관을 할 수 없음. 따라서, 일본에 주소 및 거소를 가진 자(세관 사무 관리인)에게 위탁하여 통관 절차를 진행해야 함</li> </ul>
	신고방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NACCS를 통한 신고                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수입화물의 수하인이나 위탁 통관기업이 전산 시스템을 통하여 세관에 수입신고서 전자자료를 전송하고 관련 증빙서류를 구비하여 제출</li> </ul> </li> <li>• NACCS를 통하지 아니한 신고                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수입화물 수하인이나 위탁 통관기업이 수입신고서를 작성하고 관련 증빙서류를 구비하여 세관에 직접 제출</li> </ul> </li> </ul>
	제출서류	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수입신고서</li> <li>- 송장(Invoice)</li> <li>- 선하증권 또는 항공운송장</li> <li>- 원산지증명서</li> <li>- 운임·보험료명세서</li> <li>- 포장명세서</li> <li>- 품목에 따라서는 타 법령에 의한 허가승인서, 원산지증명서, 감면신청서 등을 제출</li> <li>- (식품) 원재료 및 제조공정에 관한 설명서, 위생증명서, 시험성적서</li> </ul>

자료: 일본 관세청, 일본 후생노동청, 통합무역정보서비스

[표 5.14] 일본 장어구이 수입 신고 및 통관 절차

3. 심사, 검사	간이심사	<ul style="list-style-type: none"> <li>위험도가 가장 낮은 건에 대해서는 통관정보시스템(NACCS)에 의하여 제출된 신고 내용만을 검토</li> <li>수입신고(납세신고) 후 수입이 즉시 허가됨</li> </ul>
	서류심사	<ul style="list-style-type: none"> <li>중간 정도의 위험도가 있는 건은 신고된 내용의 정확성 및 법 위반 여부 등을 중점적으로 확인함                         <ul style="list-style-type: none"> <li>수입품의 품목분류, 관세율, 관세액 등의 정확성</li> <li>신고 내용의 오류 및 모순 여부</li> <li>수입금지품목 포함 여부</li> <li>기타 법령의 규제 사항 충족 여부</li> </ul> </li> <li>원산지를 허위 또는 오인하도록 표시한 화물은 수입이 허가되지 않고, 수입업체에 즉시 이를 통지하여 일정 기간 내 위반사항을 정정하도록 요구함</li> </ul>
	현물검사	<ul style="list-style-type: none"> <li>수입품의 적합성 및 수입신고서와의 일치성 등을 중점적으로 검사하며, 일반적으로 세관이 지정한 검사장에서 이뤄짐</li> <li>검사 방법                         <ul style="list-style-type: none"> <li>샘플 확인: 수입화물 중 수량 확인이 필요하지 않은 화물의 일부를 샘플로 추출하여 지정 장소에서 검사함</li> <li>부분지정검사: 품질 및 수량 확인이 필요한 화물 중 균등한 품질과 동일한 양으로 포장된 화물의 일부를 검사함</li> <li>전수검사: 모든 수입화물을 검사함</li> </ul> </li> </ul>
4. 관세납부	납부기한	<ul style="list-style-type: none"> <li>세관에서 심사가 완료된 후 납부서(또는 납부번호가 기재된 납부번호 통지 정보)를 교부하면, 납세의무자는 이를 납부하면 됨</li> <li>별도의 납부 기한은 존재하지 않으나, 관세 등을 납부하지 않는 경우 화물을 보세구역 등으로부터 수취할 수 없음</li> </ul>
	납부방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>세관에서 교부한 납부서에 의한 납부: 세관창구, 금융기관 창구에서 납부하거나, 인지로 납부</li> <li>세관에서 통지한 납부번호에 따른 납부: 인터넷 뱅킹, 모바일 뱅킹, 금융기관의 ATM 등을 통한 납부</li> <li>EDI 시스템을 통한 전자납부</li> </ul>

자료: 일본 관세청, 일본 후생노동청, 통합무역정보서비스

[표 5.14] 일본 장어구이 수입 신고 및 통관 절차

<p>5. 수입허가</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 세관의 심사결과 법규 위반사항이 없고, 수입자가 세금을 납부하였음을 증명하는 서류를 제출하면 세관은 수입을 허가하게 되며, 수입자에게 허가증을 발급함</li> <li>• 이때부터 수입자는 보세창고에 있는 물품을 찾아서 유통시킬 수 있음</li> </ul>
<p>6. 통관완료</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입신고가 적절히 이루어지고, 관세가 올바른 방법으로 결정되어 납부되면 수입물품에 대한 통관이 완료됨</li> </ul>

자료: 일본 관세청, 일본 후생노동청, 통합무역정보서비스

[표 5.15] 수입신고 간소화 제도

<p>사전신고제도</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 화물 도착예정일 7일 전부터 검역소 창고에서 수입신고를 미리 접수하고, 검사가 불필요하다고 판단된 수입신고에 대해서는 화물 도착 직후에 수입신고필증이 수입자에게 교부됨</li> </ul>
<p>계획수입제도</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 특정 식품 등에 한해서 같은 식품을 반복해 수입하는 경우 수입신고서에 수입계획 및 수입 실적을 첨부해 문제가 없다고 판단되면 수입 때마다 수입신고를 면제받을 수 있음</li> <li>• 제출서류: 수입신고서, 향후 1년간 수입 계획서</li> </ul>
<p>수출국 검사기관 검사 결과 제출</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출국 공적 검사기관에서 사전에 검사를 받아 발행된 시험성적서가 수입신고서에 첨부된 경우에는 해당 항목의 지도 검사가 생략됨 (단, 수송 도중 변화할 우려가 있는 항목은 제외함)</li> </ul>
<p>동일 식품 등의 계속 수입</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 첫 회 수입 시 화물 시험성적서를 수입신고서에 첨부해 제출하고 심사결과 문제없다고 판단된 것에 대해서 동일한 식품 등을 반복해서 수입하는 경우 일정 기간 지도 검사를 생략할 수 있음</li> </ul>
<p>수입식품 등 사전 확인 제도</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제조자가 수출국 정부를 통해 후생노동성에 신청한 식품에 대해 심사하고 적합하다고 판단될 시, 등록 유효기간 동안은 지도 검사가 생략됨</li> <li>• 사전에 식품 및 제조업체를 등록한 후 발급받은 등록번호를 수입신고서에 기재함</li> </ul>
<p>품목 등록 제도</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 사전에 검역소 창고에 등록 수속을 실시해 수입신고 사항의 일부 및 관계 정보에 대해 미리 등록함으로써 신고서 기재 일부를 간략화할 수 있음</li> <li>• 등록 시 제출서류: 품목 등록 신청서 및 시험성적서 등</li> </ul>
<p>수입신고 불필요</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입신고를 하지 않는 식품에 대해 실시한 검사 결과에 대해, 확인서를 첨부해 일정한 요건을 충족하는 것이 확인 가능하면 그 검사 결과를 받아들일 수 있음 (단, 수송 도중 변화할 우려가 있는 항목은 제외함)</li> </ul>

자료: 일본 후생노동청

## 6. 장어구이 일본 수입 검역 및 검사

### ▶ 일본 장어구이, 수입식품 검사 및 검역 실시

일본 후생노동성은 수입식품에 대해 후생노동성 산하 식품위생검역소에서 수입신고서 및 관련 서류를 검토하여 검사 필요 여부를 판단함. 검역소는 제출된 정보가 식품위생법에 규정되어 있는 제조 기준에 적합한지, 첨가물의 사용기준이 적절한지, 유독·유해물질이 포함되어 있지 않은지, 과거에 식품 위생 문제 이력이 있는 제조업체 및 시설은 아닌지 등을 중점적으로 검토함. 심사결과 검사가 불필요하거나 심사결과 문제없음으로 판정되는 경우에는 식품 등 수입신고필증이 교부됨. 검사가 필요한 것으로 판정될 경우에는 아래의 검사가 적용됨

[표 5.16] 일본 수입 검사 제도<sup>28)</sup>

<p>검사 명령</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 지도 검사(자주 검사)나 모니터링 검사, 국내에서의 수거 검사 등에 있어서 법 위반 사례가 인정되는 등 법 위반 가능성이 높다고 전망되는 식품 등에 대해서, 수입 때마다 검사 실시를 명령함</li> <li>• 수입자가 비용을 부담하고 검사 결과 판명 후 적법하다고 판단될 때까지 수입은 허가되지 않음</li> </ul>
<p>지도 검사 (자주 검사)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격 기준의 유무, 농약이나 첨가물 등의 사용 상황 및 동종의 식품 법 위반 정보 등을 참고로 하여, 수입자의 자주적인 위생관리의 일환으로서 국가가 수입자에게 정기적인 실시를 지도하는 검사임</li> </ul>
<p>모니터링 검사</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 다양한 수입식품 등에 대해 식품 위생 상황을 폭넓게 감시하고 필요에 따라 수입 시 검사를 강화하는 등의 대책을 강구하는 것을 목적으로 국가가 연간 계획에 따라 실시하는 검사임</li> <li>• 검역소에서 실시해 검사 결과 판명을 기다리지 않고 수입할 수 있으나, 법 위반이 적발되었을 경우 수입자가 신속하게 회수 등의 조치를 강구해야 함</li> </ul>
<p>행정검사 (모니터링 제외)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 모니터링 검사 이외의 행정검사로서 최초 수입 시나 식품위생법 위반 판명 시, 수송 도중 사고 발생 시 등 필요에 따라 검역소의 식품 위생 감시원에 의한 현장 검사가 실시됨</li> </ul>

자료: 일본 후생노동성

28) 일본 후생노동성, 「후생노동성 검역소의 수입식품 수속(輸入手続)」

## 7. 장어구이 일본 통관문제 사례

### ▶ 최근 3개년 일본 통관문제 사례 분석

일본으로 해당 품목 수출 시, 최근 3개년 동안 한국산 제품이 통관문제가 있었던 사례는 없었음.<sup>29)</sup> 해당 품목과 관련하여 경쟁국산 제품이 통관문제가 있었던 사례는 총 9건으로 조사됨. 또한, 일본으로 해당 품목 수출 시 주로 위생(미생물)이나, 라벨링이 통관문제 사유가 된 사례가 많은 것으로 나타남. 따라서 일본으로 장어구이 수출 시 해당 사항을 특별히 신경 쓸 필요가 있을 것으로 보임. 추가적인 사항은 KATI농식품수출정보 사이트에서 확인할 수 있음

[표 5.17] 일본 통관문제 사례

순번	구분	발생기간	문제사유	조치사항
1	경쟁국산	2022.08	라벨링 / 유통기한 표시 누락	리콜
2	경쟁국산	2022.07	위생(미생물) / 곰팡이의 발생이 확인됨	리콜
3	경쟁국산	2022.06	위생(미생물) / 세균수 1.0×10 <sup>7</sup> /g)	폐기 또는 반송
4	경쟁국산	2021.08	라벨링 / 보존 방법과 유통기한의 인쇄 누락	리콜
5	경쟁국산	2021.04	위생(미생물) / 대장균 양성	폐기 또는 반송
6	경쟁국산	2020.10	라벨링 / 제품 명칭 표기의 오류	리콜
7	경쟁국산	2020.01	성분(식품첨가물 및 유해물질) / 일산화탄소 2,300µg/kg 검출	폐기 또는 반송
8	경쟁국산	2020.01	위생(미생물) / 미생물의 양성 반응 검출	폐기 또는 반송
9	경쟁국산	2020.01	위생(미생물) / 미생물의 양성 반응 검출	폐기 또는 반송

자료: KATI농식품수출정보

29) 고객사 제품 HS CODE 1604.19-1090를 기준으로 조사함



# VI

## 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 사이호쿠피셔리스(Saihoku Fisheries)

Interview ② 코호인터내셔널(Kohyo International)

Interview ③ 파시픽월드(Pacific World)



## Interview ① 사이호쿠피셔리스(Saihoku Fisheries)

30)

●

사이호쿠피셔리스  
(Saihoku Fisheries)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
  - 1970년에 설립된 수입 및 유통업체로 오프라인 도매업체, 슈퍼마켓, 식당 등에 제품을 유통하고 있음
  - 신선, 냉동 수산물 등을 유럽, 영국, 노르웨이 등에서 수입하여 판매 중임

담당자 정보

Overseas Sales  
Manager

埼  
北  
水  
産  
株  
式  
会  
社

## 사이호쿠피셔리스(Saihoku Fisheries) Overseas Sales Manager

### Q. 일본 소비자들은 수산가공식품을 즐기는 편인가요?

일본 소비자들에게 신선한 수산물은 일본에서 프리미엄 상품으로서의 위치를 차지하고 있습니다. 반면, 수산가공식품은 바쁜 일상을 보내는 사람들이 시간이 부족하거나 간편한 저녁 식사를 하고 싶을 때 선택하는, 신선 수산물의 대체식품으로 인식됩니다.

### Q. 일본 소비자들은 수산간편식을 즐기나요? 시장 수요는 어떠한가요?

수산간편식 및 관련 수산가공식품은 최근 각종 키트 및 도시락 상품으로 인기를 끌고 있지만, 이에 대한 인기는 주로 편의점에서 판매되는 도시락에 한정되어 있습니다. 반면, 신선한 생선에 대한 수요는 꾸준히 높으며, 소비자들은 신선한 제품을 구매하기 위해 추가 비용을 기꺼이 지불하는 경향이 있습니다.

### Q. 현지에서 인기 있는 생선가공식품은 무엇인가요?

생선 가공식품 중에서는 초밥용 연어와 참치, 게살, 어묵, 건오징어, 건어물, 알 등이 대중적인 요리에 활용되며, 이에 수요가 안정적인 편입니다. 도시락에 활용되는 생선가공식품들은 튀김이나 구이로 활용되며, 데리야끼와 바비큐 맛의 연어와 고등어가 인기가 많습니다.

### Q. 현지 식당이나 가정에서는 주로 장어로 어떻게 조리해서 섭취하나요?

장어는 일본 수산물 요리의 대표 격입니다. 일본 전국의 양식장에서 대량으로 생산되며, 소비되는 장소나 식당에 따라 조리 방법이 다양합니다. 일반적으로는 구이가 가장 선호되며, 일본에는 장어구이 전문점이 많아 장어구이를 사케와 함께 즐기는 직장인들의 모습을 종종 볼 수 있습니다.

### Q. 일본 내 장어구이의 시장 수요는 어떠한가요?

앞서 말씀드린대로 장어구이는 일본 전역에서 주식으로 먹기 때문에 수요는 높고 안정적입니다. 따라서, 많은 양식장에서 장어를 대량으로 사육 및 생산하여 시장에 현지 공급하고 있습니다.

### Q. 일본 소비자들이 장어구이 및 수산 간편식을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇이 있나요?

일본 소비자들이 장어구이 및 수산 간편식을 구매할 때 가장 먼저 고려하는 요소는 생선의 종류입니다. 그 이유는 대부분의 요리에서 특정 주재료가 필요하기 때문입니다. 주먹밥을 만들려는 주부가 주로 연어나 참치를 구매하는 것과 동일한 이치입니다. 다음으로 중요한 고려사항은 가격 및 편의성입니다. 특히, 바쁜 직장인들이 시간에 쫓기거나 업무 중 식사를 해야 하는 경우가 많기 때문입니다.

### Q. 현재 일본에서 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있나요?

특정 브랜드명은 확인이 필요하겠지만, 일본에서는 온라인을 통해 냉동 및 구이 종류와 양념, 데리야끼, 바비큐 등 다양한 맛의 제품을 쉽게 구매할 수 있으며, 주문 시 하루 내 배송이 가능한 제품들도 많습니다. 또한, 대부분의 양식장들은 장어를 다양한 맛과 형태로 가공하는 시설을 운영하고 있습니다. 이에, 장어의 수확과 가공이 동일 시설에서 이루어져 이들이 판매하는 제품은 신선도가 높습니다.

### Q. 경쟁제품 대비 고객사 제품의 강점과 약점은 무엇인가요?

고객사 제품의 강점으로는 HACCP 인증을 보유하고 있기 때문에 국제 품질 기준으로 가공할 수 있다는 점이 있습니다. 반면, 약점으로는 제품의 한국적인 맛이 도드라질 수 있어 기존 일본 요리의 특성을 잃어버릴 수도 있다는 것입니다.

### Q. 고객사의 경쟁제품은 어떠한 홍보 및 마케팅 전략을 활용하나요?

고객사의 경쟁사들은 홍보수단으로서 주로 원산지를 활용하고 있습니다. 일본 각 지역에는 대표적인 수산물에 있습니다. 예를 들어, 일본 후쿠오카에 가까운 구마모토 지역의 경우, 장어가 대표적입니다. 바다에서 잡은 제철 장어에 대한 선호도가 특히 높으며, 이 외에는 대부분 양식 장어를 사용하기 때문에 장어 가공업체나 온라인 판매업체는 일반적으로 장어의 원산지를 소비자에게 어필하기 위한 수단으로 활용합니다.

### Q. 고객사 제품은 한국산 봉장어를 사용하였고 밀가루와 직접 연구개발한 특제 소스가 첨가된 바다장어구이 제품입니다. 고객사 제품이 현지에서 사는 아시아인/한인뿐만 아니라, 현지 일본인들에게도 인기가 있을까요?

상품의 특징만으로 고객사 제품의 인기 척도를 예상하는 것은 어려울 것 같습니다.

**Q. 고객사 제품은 팩당 400g으로 4~6미가 진공포장된 제품이며, 팩당 가격은 한화 16,900원입니다. 고객사 제품이 일본 시장에서 경쟁력이 있을까요?**

라쿠텐 내 가장 낮은 가격의 유사 제품은 팩당 대략 300g이며, 2미에 2,500엔(한화 약 24,000원)<sup>31)</sup> 수준입니다. 그러나 해당 제품은 수확과 가공, 배송이 모두 같은 날에 이루어진 신선도가 뛰어난 제품이기 때문에 고객사 제품과 직접적인 비교가 가능한지에 대해서는 추가적인 검토가 필요합니다.

**Q. 고객사 제품이 현지인들의 입맛을 사로잡기 위한 조언이 있다면 무엇인가요?**

일본에서는 구이나 양념 형태가 장어 요리의 가장 보편적인 조리 방법이기 때문에 이를 참고하는 것을 추천하며, 밀가루 등의 첨가물은 최소화해야 합니다. 고객사 제품의 1회 제공량은 적당하지만, 첨가물이 많으면 그만큼 합성 첨가물도 많아져서 소비자들이 덜 매력적으로 느낄 수 있습니다.

**Q. 고객사 제품의 2가지 맛 중 어떤 맛이 가장 수요가 높을까요?**

매운맛은 현지에서 인기가 없을 것으로 판단됩니다. 일본인들은 대체로 매운맛을 선호하지 않으며, 일본 현지의 매운맛은 한국 요리의 매운맛 수준보다 낮은 편입니다.

**Q. 고객사 제품은 HACCP 인증을 보유하고 있는데, 일본에서 수산가공식품을 판매할 때 어떤 인증을 보유하면 좋을까요?**

장어는 지속 가능 인증이나 원산지 인증을 받아야 합니다. 예를 들어, 세븐일레븐의 연어 주먹밥 제품은 알래스카 수산물 마케팅 기관의 인증을 통해 주먹밥에 사용된 연어가 지속 가능한 양식장에서 키워진 것임을 보증하고 있습니다.

**Q. 고객사 제품을 홍보할 때 어떤 점을 강조하는 것이 좋을까요?**

고객사 제품의 양과 가격은 매우 매력적이지만, 장어의 원산지 정보를 강조할 필요가 있습니다. 장어가 어디서 잡혔고, 어디서 양식되었으며, 어디서 가공됐는지에 대한 정보가 없다면, 현지 판매되는 가공 장어 제품과 비교 시 고객사 제품이 단순히 가격이 저렴하고 양이 많은 중국산 제품으로 오해받을 수 있습니다.

**Q. 현지 소비자들은 수산가공식품/장어구이를 주로 어느 유통채널에서 구매하나요?**

많은 양식장과 중앙거래소들은 장어를 대형 체인형 슈퍼마켓에 납품하지만, 전술한 경쟁사 제품은 지역 슈퍼마켓과 더불어 식품 가공업체, 레스토랑에 제품을 공급하고 있습니다.

31) 100엔=950.01원(2023.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

**Q. 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?**

대형 체인형 슈퍼마켓들은 유통 과정 및 관련 규정이 매우 엄격하기 때문에 초기 진입 시장으로는 이보다 덜 엄격하고, 저렴한 수입 제품의 수용이 가능한 지역 슈퍼마켓들을 대상으로 유통을 시작하는 것을 추천합니다.

**Q. 현지 소비자들에게 고객사 제품을 어필할 수 있는 판촉 방법은 무엇일까요?**

지역 슈퍼마켓은 규모가 작고, 주로 한 지역 또는 특정 지역에만 집중되어 있으므로 제품을 현지 요리 형태로 조리하고, 이를 팝업스토어 및 키오스크를 통해 시식 이벤트를 진행하면 현지 소비자에게 제품을 알릴 수 있습니다.

**Q. 일본으로 생선가공식품 및 장어구이 수출 시 주의해야 할 사항이 있나요?**

일본 수입업체는 일부 어종에 대해 수입량을 제한하는 수입쿼터제를 적용하고 있는 것으로 알고 있습니다. 해당 쿼터제는 제품의 HS 코드가 아닌 어종에 따라 분류되므로, 수입업체에 수량 제한 여부를 확인해야 합니다. 그렇지 않을 경우, 판매 가능 수량이 매우 제한적일 수 있습니다.

## Interview ② 코호인터내셔널(Kohyo International)

32)

### 코호인터내셔널 (Kohyo International)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
  - 2015년에 설립된 수입 및 유통업체로 오프라인 도매업체 판매 및 재수출 중임
  - 수산물, 육류, 농산물 등을 중국, 베트남, 동남아 등에서 수입하여 판매 중임

#### 담당자 정보

Product Development



## 코호인터내셔널(Kohyo International) Product Development

### Q. 일본 소비자들은 수산가공식품을 즐기는 편인가요?

일본 소비자들은 수산가공식품을 즐기는 편이지만, 이는 현지에서 조달된 제품에 한정됩니다. 이들은 특히 제철 수산물을 선호하며 계절마다 유명한 수산물이 존재하므로 소비자의 선택지는 다양해지며, 수산물 시즌이 되기를 기다릴 필요가 없습니다. 물론, 제철 수산물과 수산가공식품 사이에는 맛과 품질의 차이가 존재하기 때문에 소비량에도 차이가 있습니다.

### Q. 일본 소비자들은 수산간편식을 즐기나요? 시장 수요는 어떠한가요?

요리하기 쉬운 제품은 분명히 인기가 있지만, 즉석조리식품 또한 마찬가지입니다. 즉석조리식품은 거의 모든 편의점에서 판매하고 있으며, 슈퍼마켓에서도 쉽게 찾아볼 수 있습니다. 수산물에 대한 수요는 항상 높지만, 특히나 자원이 줄어들고 있는 현지점에서 제철에 잡힌 현지 생선이나 바다에서 직접 잡은 생선에 대한 수요는 더욱 높습니다.

### Q. 현지에서 인기 있는 생선가공식품은 무엇인가요?

현지에서 가장 인기 있는 생선가공식품은 연어와 참치이며, 오징어와 새우도 인기가 있습니다. 특히 연어는 육즙이 풍부하고 다양한 요리에 잘 어울리며, 주로 필레 형태로 판매하기 때문에 조리하기가 쉽고 편리합니다.

### Q. 현지 식당이나 가정에서는 주로 장어로 어떻게 조리해서 섭취하나요?

숯불이나 가스렌지를 통해 굽는 전통적인 장어구이는 여전히 일본 소비자들에게 가장 인기 있는 요리 중 하나이며, 일반적으로 술과 함께 섭취되어 여름 전통 음식으로 인기를 누리고 있습니다.

### Q. 일본 내 장어구이의 시장 수요는 어떠한가요?

장어에 대한 수요는 꾸준히 높지만, 양식 장어보다 바다에서 직접 잡은 자연산 장어에 대한 수요가 훨씬 더 높습니다. 그러나 자연산 바닷장어의 공급은 한정적이고 계절성이 강하기 때문에 공급량이 적습니다. 반면, 민물장어나 양식 장어는 공급이 수월하며 대개 여름에만 판매하기 때문에 해당 시기에 장어에 대한 수요가 높습니다.

### Q. 일본 소비자들이 장어구이 및 수산간편식을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇이 있나요?

소비자들이 성수기에 장어 가공품을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소로는 원산지, 품질, 판매채널이 있습니다. 일본 소비자들은 국내산 장어를 선호하며, 항생제나 항균제를 사용하지 않은 제품을 원하기 때문에 이를 증명할 수 있는 정보가 제공되어야 합니다. 또한, 소비자들은 주로 식당, 그중에서도 수산물 전문식당에서 장어를 섭취하는 것을 선호합니다. 식당 외에도 슈퍼마켓에서 판매하는 장어도 소비자들에게 신뢰도가 높은 편이지만 슈퍼마켓은 재고가 한정되어 있기 때문에 예약을 해야 할 수도 있습니다.

### Q. 현재 일본에서 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있나요?

지역에 따라 다르지만, 이온(Aeon), 이토 요카이도(Ito Yokaido), 라이프(Life), 탑 밸류(Top Value)와 같은 대형 슈퍼마켓 체인에서는 장어 가공품을 판매합니다. 해당 슈퍼마켓들은 양식장과 가공업체로부터 장어를 직접 공급받습니다.

### Q. 경쟁제품 대비 고객사 제품의 강점과 약점은 무엇인가요?

고객사 제품의 강점으로는 1인분의 크기, 포함 개수, 가격이 있습니다. 일반적으로 저희 제품과 동일한 양을 보유한 유사 제품의 가격은 3,000~4,000엔(약 29,000~38,000원) 수준입니다.

### Q. 해당 경쟁제품은 어떠한 홍보 및 마케팅 전략을 활용하나요?

여름철에는 장어에 대한 수요가 높기 때문에 슈퍼마켓에서는 별도의 마케팅이나 프로모션을 거의 하지 않는 편입니다. 홍보를 진행할 경우에는 판매하는 장어가 일본 현지에서 양식되었으며, 무항생제 활용 제품인 것을 홍보하기도 합니다.

**Q. 고객사 제품은 한국산 봉장어를 사용하였고 밀가루와 직접 연구·개발한 특제 소스가 첨가된 바다장어구이 제품입니다. 고객사 제품이 현지에서 사는 아시아인/한인뿐만 아니라, 현지 일본인들에게도 인기가 있을까요?**

장어는 생물 상태로, 혹은 바로 조리할 수 있는 상태로 판매하는 경우가 많기 때문에 일반적으로 추가적인 조리는 필요 없습니다. 만약 바로 조리할 수 있는 상태라면, 소비자는 양념만을 첨가할 뿐입니다. 일본 소비자들은 자신이 선호하는 방식으로 장어를 조리하고, 소스를 필요에 따라 섞거나 희석할 수 있기 때문에 장어의 본 품질에 더욱 신경을 쓰는 편입니다.

**Q. 고객사 제품은 팩당 400g으로 4~6미가 진공포장된 제품이며, 팩당 가격은 한화 16,900원입니다. 고객사 제품이 일본 시장에서 경쟁력이 있을까요?**

고객사 제품이 일본 현지에서는 주변에서 쉽게 구매할 수 있는 장어 제품 대비 가격이 높고 제공량이 적은 것은 문제일 수 있습니다. 구매력이 낮은 소비자에게는 해당 문제가 부담으로 다가올 수 있기 때문입니다. 그러나 만약 제품의 가격이 저렴하고 양이 많다면, 소비자들은 제품을 중국이나 동남아시아의 양식장에서 생산된 것으로 의심할 수 있습니다.

**Q. 고객사 제품이 현지인들의 입맛을 사로잡기 위한 조언이 있다면 무엇인가요?**

일본 시장은 현지화가 가장 중요합니다. 일본에 진출하는 외국 브랜드 중 제품과 이미지를 현지화하지 않고 성공한 경우는 드뭅니다. 따라서 한국의 소스와 맛을 사용하여 판매하는 것보다는, 일본의 전통적인 생선 요리를 재현하여 소비자들의 관심을 끌고 고객을 확보하는 것이 더 효과적일 것입니다.

**Q. 고객사 제품의 2가지 맛 중 어떤 맛이 가장 수요가 높을까요?**

구운 데리야끼 맛의 장어는 확실히 인기가 있지만, 매운맛은 일반적으로 일본인의 입맛에는 너무 강할 수 있습니다. 앞서 말씀드린 대로, 맛과 제품의 특징이 일본 전통적인 요리에 가깝다면, 소비자는 이를 매력적으로 느낄 것입니다.

**Q. 고객사 제품은 HACCP 인증을 보유하고 있는데, 일본에서 수산가공식품을 판매할 때 어떤 인증을 보유하면 좋을까요?**

HACCP와 같은 식품 안전 표준 인증은 제품의 국제시장 진출에 크게 도움이 될 것이기 때문에 도움이 됩니다. 이 외에도 일본에서 소비자 신뢰를 얻기 위해서는 제품의 항생제 검사 및 해당 검사 결과를 제공해야 합니다.



### Q. 고객사 제품을 홍보할 때 어떤 점을 강조하는 것이 좋을까요?

장어의 원산지 및 양식이 지속 가능하고 투명한 과정을 거쳤다는 것이 중요합니다. 장어의 품질에 문제가 있거나 유해물질을 포함할 가능성이 있다면 양념 및 기타 요소들이 훌륭하더라도 소비자들은 외면할 것입니다. 따라서 고객사 제품이 사용하는 생선 품질의 우수성 및 안정성을 입증할 수 있는 정보를 제공하는 것이 중요합니다.

### Q. 현지 소비자들은 생선가공식품이나 장어구이를 주로 어느 유통채널에서 구매하나요?

현지 소비자들은 주로 슈퍼마켓, 특히 소비자 신뢰도가 높은 대형 체인형 슈퍼마켓에서 관련 제품을 구매하며, 수요가 높기 때문에 재고가 단시간에 소진되는 경우가 많습니다.

### Q. 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

해외 브랜드를 알리는 것은 매우 어려울 수 있기 때문에, 초기에는 작은 지역의 슈퍼마켓이나 식료품점을 통해 유통하는 것이 좋을 수 있습니다. 이러한 곳들은 해외 제품을 소싱할 가능성이 작지만, 대형 슈퍼마켓들처럼 복잡하고 엄격한 심사 과정을 거치지 않으며, 공급이 부족한 여름 시기에는 해외에서 제품을 구매하는 경우도 있습니다.

### Q. 현지 소비자들에게 고객사 제품을 어필할 수 있는 판촉 방법은 무엇일까요?

새로운 브랜드의 경우 식료품점에서 다양한 방식으로 조리한 장어의 시식 행사 및 샘플 테스트를 진행하는 것이 일반적이며, 현지 파트너십 구축을 통해 이를 수월하게 이행하는 것을 추천합니다.

### Q. 일본으로 생선가공식품이나 장어구이를 수출 시 주의해야 할 사항이 있나요?

생선의 원산지, 생산과정, 첨가물, 향생제, 지속가능성 등에 대한 관련 자료 및 문서를 구비하는 것을 추천합니다.

## Interview ③ 파시픽월드(Pacific World)

33)

●

파시픽월드  
(Pacific World)

- 유형: 수입·유통업체
- 업체 특징:
  - 2008년에 설립된 수입 및 유통업체로 오프라인 도매업체 및 가공업체들에게 제품을 유통하고 있음
  - 신선, 냉동 수산물 등을 인도, 동남아, 미국 등에서 수입하여 판매 중임

담당자 정보

Import Manager



## 파시픽월드(Pacific World) Import Manager

### Q. 일본 소비자들은 수산가공식품을 즐기는 편인가요?

일본 소비자들은 가공된 생선보다는 신선하거나 냉동된 생선을 선호합니다. 하지만, 기후변화 등과 같은 환경적인 요인들로 공급에 차질이 종종 생기고 있어, 결국 가공된 수산물이 필수품이 될 것이라고 믿고 있습니다.

### Q. 일본 소비자들은 수산간편식을 즐기나요? 시장 수요는 어떠한가요?

최근 일본 소비자들 사이에서는 요리하기 쉬운 수산물이 신선한 수산물에 비해 훨씬 저렴하기 때문에 인기를 얻고 있습니다. 코로나19 기간 동안 많은 사람이 소득 감소로 인해 가계 재정에 영향을 받았으며, 이에 사치스러운 측면이 있는 지출을 포기해야 했습니다. 신선한 수산물과 생선을 활용한 요리는 이러한 지출 감소에 포함되어 있습니다.

### Q. 현지에서 인기 있는 생선가공식품은 무엇인가요?

일본 현지에서 인기가 많은 수산물로는 새우, 연어, 방어가 있으며, 특히나 해당 수산물이 제철일 시기에는 수요가 많습니다. 수입산 수산물이 안정적인 수요를 가지는 경우는 대구나 철갑상어처럼 일본 현지에서는 잡하지 않는 생선 종류일 경우입니다.

### Q. 현지 식당이나 가정에서는 주로 장어로 어떻게 조리해서 섭취하나요?

일본 현지에서는 각 지방의 지역마다 장어를 조리하는 다양한 방법들이 있지만, 장어를 구이나 훈제로 조리하는 것이 가장 일반적입니다.

### Q. 일본 내 장어구이의 시장 수요는 어떠한가요?

자연산 바닷장어는 민물장어와 맛과 질감이 다르기 때문에, 그 수요와 가격이 압도적으로 높습니다. 그러나 일본 장어는 대부분 양식장에서 사육되는 민물장어로, 대부분의 양식장은 여름철에만 수확하기 때문에 그 시기에 수요가 최고조에 달합니다.

### Q. 일본 소비자들이 장어구이 및 생선 간편식을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇이 있나요?

구이, 절임, 훈제, 건조 등 가공형태의 장어와 일반적인 장어의 형태는 크게 차이가 없기 때문에 소비자들은 장어의 크기, 무게, 원산지, 가격 등을 고려하여 구매를 결정합니다.

### Q. 현재 일본에서 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있나요?

간편식 장어의 경우, 슈퍼마켓에서 판매하는 제품이 가장 인기가 많으며, 그 외의 경우 수산물 시장에서 판매하는 신선한 장어가 가장 인기가 많습니다. 일반 소비자들은 레스토랑과 슈퍼마켓 중에서 선택할 수 있으며, 외식은 비용이 상당히 많이 들기 때문에 대부분의 경우 슈퍼마켓을 더 많이 이용합니다.

### Q. 경쟁제품 대비 고객사 제품의 강점과 약점은 무엇인가요?

현지에서 공급되는 유사 제품의 가격이 고객사 제품보다 훨씬 높다는 점을 감안한다면 가격은 확실히 큰 장점입니다. 대형 슈퍼마켓인 이온이나 지역 슈퍼마켓에서도 가장 저렴한 장어필레가 2~3미에 3,000엔(약 29,000원) 정도인 것을 생각한다면, 5~6미인 필레의 개수는 장점이 될 것입니다.

### Q. 해당 경쟁제품은 어떠한 홍보 및 마케팅 전략을 활용하나요?

슈퍼마켓의 홍보 전략은 안전성 및 무첨가물을 기반으로 하며, 소비자에게 도달하는 방법은 대부분이 유사합니다.

### Q. 고객사 제품은 한국산 봉장어를 사용하였고 밀가루와 직접 연구·개발한 특제 소스가 첨가된 바다장어구이 제품입니다. 고객사 제품이 현지에 사는 아시아인/한인뿐만 아니라, 현지 일본인들에게도 인기가 있을까요?

제품이 즉석섭취가 가능한 제품인지, 아니면 바로 조리가 가능한 제품인지에 따라 장단점이 달라집니다. 즉석섭취가 가능한 제품일 경우 고객사 제품의 특징이 큰 장점으로 작용하지만, 바로 조리가 가능한 제품일 경우 유통기한의 감소로 이어지기 때문에 단점으로 작용합니다. 특히 냉장 보관이 가능한 제품이라면 유통기한이 조금 더 길어질 수 있지만, 기본적인 소스를 제외하고는 너무 많은 소스를 사용할 필요는 없습니다.

**Q. 고객사 제품은 팩당 400g으로 4~6미가 진공포장된 제품이며, 팩당 가격은 한화 16,900원입니다. 고객사 제품이 일본 시장에서 경쟁력이 있을까요?**

가격은 확실히 경쟁력으로 작용하지만, 가격과 양이 너무 좋아 보여서 이에 대한 검증이 필요합니다. 만약 고객사 제품이 장어의 품질과 안전성을 입증할 수 있다면 큰 장점으로 작용하지만, 만약에 해당 가격이 한국에서의 소매 가격이고, 일본 내 발생하는 비용을 반영한다면 가격이 달라질 수 있기 때문입니다.

**Q. 고객사 제품이 현지인들의 입맛을 사로잡기 위한 조언이 있다면 무엇인가요?**

와사비와 산쇼 파우더 등과 같은 일본의 전통 양념을 활용하여 일본의 전통 요리의 맛을 재현한다면 일본 소비자들을 공략할 수 있으며, 이를 통해 일회성 구매가 아닌 재구매로 이어질 수 있습니다.

**Q. 고객사 제품의 2가지 맛 중 어떤 맛이 가장 수요가 높을까요?**

데리야끼 맛은 대중적이기 때문에 일반적으로 선호도가 높지만, 젊은 소비자들은 매운맛을 선호할 수도 있습니다. 그러나 일본은 장년층이 많은 사회이며, 이들은 일반적으로 데리야끼 맛을 선호하므로 데리야끼 맛의 수요가 더욱 높을 것으로 예상합니다.

**Q. 고객사 제품은 HACCP 인증을 보유하고 있는데, 일본에서 수산가공식품을 판매할 때 어떤 인증을 보유하면 좋을까요?**

HACCP 인증은 확실히 장점이지만, 충분하지는 않습니다. 관련 유사 제품들이 모두 품질과 안정성을 보장하는 2개 이상의 인증을 보유하고 있으며, 일부는 플라스틱 포장 및 리벨에 친환경 인증 마크도 부착하고 있습니다.

**Q. 고객사 제품을 홍보할 때 어떤 점을 강조하는 것이 좋을까요?**

제품의 안전성과 지속가능성을 강조하는 것이 좋을 것 같습니다. 제품의 특징들은 충분히 시장에서 판매가 유효한 수준이지만, 이를 증빙하는 관련 자료가 충분하지 않습니다. 또한, 제품의 가격과 양이 너무나 뛰어나서 사실 여부에 대한 검증이 필요합니다. 생선 관련 인증은 아직 미비하기 때문에, 품질이나 안정성을 강조하는 것을 추천합니다.

**Q. 현지 소비자들은 생선가공식품 및 장어구이를 주로 어느 유통채널에서 구매하나요?**

수산물의 주요 판매처는 슈퍼마켓으로, 신선하거나 가공된 현지 생선을 판매하는 전문 코너를 보유하고 있습니다. 그러나 공급 및 재고의 한계 때문에 제한된 시간 내에 판매됩니다.

### Q. 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

일본 수산물 산업은 복잡하기 때문에, 해외 브랜드 및 제품이 직접 시장에 진출하는 것을 많은 어려움이 따를 수 있습니다. 그렇기 때문에 일본 시장에 익숙한 현지 수입업체 및 가공업체와 파트너십을 체결하는 것을 추천합니다.

### Q. 현지 소비자들에게 고객사 제품을 어필할 수 있는 판촉 방법은 무엇일까요?

현지 파트너십 체결의 관점에서 볼 때, 현지 파트너는 고객사 제품을 일본인의 취향에 맞게 현지화하는 방법을 제안할 수 있습니다. 해당 방법의 범위에는 제품의 작은 변화부터 전체 제품의 변화까지 다양하며, 현지 파트너는 슈퍼마켓이나 시식 행사 등을 통해 잠재 소비자들에게 제품을 소개하는 것이 가능합니다. 잠재 현지 파트너를 모색하는 방법으로는 FOODEX와 같은 식품 박람회 활용이 있습니다.

### Q. 일본으로 생선가공식품 및 장어구이를 수출 시 주의해야 할 사항이 있나요?

생선의 품질과 원산지는 매우 중요하므로 모든 추적 가능한 문서와 정보를 갖추고 있어야 합니다. 바다에서 잡은 자연산 장어에 대해서는 지속가능성이 중요한 요소가 될 수 있습니다. 일반 소비자들은 바다에서 잡힌 자연산 장어를 선호할 수 있지만, 대형 체인형 슈퍼마켓은 어업 과정 내 지속가능성 측면에서 문제가 있다고 판단할 경우 판매를 원치 않을 수 있습니다. 결국, 브랜드 이미지에 부정적인 인상을 남기지 않도록 소비자와 판매처 모두를 만족시켜야 합니다.

## [참고문헌]

### ■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood\_Japan」, 2023.05
2. 스태티스타(Statista), 「Shopping Behavior in Japan」, 2022.04
3. 일본 후생노동성, 「후생노동성 고시 제370호 식품, 첨가물 등의 규격기준(食品、添加物等の規格基準)」, 1975
4. 식품의약품안전처, 「식품 수출 안내서(일본편)」, 2020

### ■ 참고 사이트

1. 스태티스타(Statista) ([www.statista.com](http://www.statista.com))
2. ITC(International Trade Centre) ([www.trademap.org](http://www.trademap.org))
3. KATI농식품수출정보 ([www.kati.net](http://www.kati.net))
4. 야후(Yahoo) ([store.shopping.yahoo.co.jp](http://store.shopping.yahoo.co.jp))
5. 아마존(Amazon) ([www.amazon.co.jp](http://www.amazon.co.jp))
6. 라쿠텐(Rakuten) ([item.rakuten.co.jp](http://item.rakuten.co.jp))
7. 시밀러웹(Similarweb) ([www.similarweb.com](http://www.similarweb.com))
8. 라이프(Life) ([www.lifecorp.jp](http://www.lifecorp.jp))
9. 마루에츠(Maruetsu) ([www.maruetsu.co.jp](http://www.maruetsu.co.jp))
10. 세븐일레븐(7-Eleven) ([www.sej.co.jp](http://www.sej.co.jp))
11. 아시아니케이(Asia Nikkei) ([www.asia.nikkei.com](http://www.asia.nikkei.com))
12. 로손(Lawson) ([www.lawson.co.jp](http://www.lawson.co.jp))
13. 장터 한국광장(韓国広場) ([www.shopping.geocities.jp/hiroba](http://www.shopping.geocities.jp/hiroba))
14. 서울시장(ソウル市場) ([www.seoul-ichiba.com](http://www.seoul-ichiba.com))
15. 일본 후생노동성 ([www.mhlw.go.jp](http://www.mhlw.go.jp))
16. 일본 경제산업성 ([www.meti.go.jp](http://www.meti.go.jp))
17. 일본 농림수산성 ([www.maff.go.jp](http://www.maff.go.jp))
18. 일본 전자법률포털 ([www.e-gov.go.jp](http://www.e-gov.go.jp))
19. 일본 도쿄도 복지보건부 식품안전정보시스템 ([www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp))
20. 관세청 ([www.customs.go.kr](http://www.customs.go.kr))
21. 통합무역정보서비스 ([www.tradenavi.or.kr](http://www.tradenavi.or.kr))
22. 관세법령포털 ([unipass.customs.go.kr](http://unipass.customs.go.kr))
23. 국립수산물품질관리원 ([www.nfqs.go.kr](http://www.nfqs.go.kr))
24. FTA포털(Yes FTA) ([www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do](http://www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do))
25. 해양수산해외산업정보포털 ([www.kmi.re.kr](http://www.kmi.re.kr))
26. 사이호쿠피셔리스(Saihoku Fisheries) ([www.saihoku-f.co.jp](http://www.saihoku-f.co.jp))
27. 코호인터내셔널(Kohyo International) ([unagi-daisuki.com](http://unagi-daisuki.com))
28. 파시픽월드(Pacific World) ([www.pwc.co.jp](http://www.pwc.co.jp))

**발행 겸 편집** aT 한국농수산물유통공사

**발행 일자** 2023.07.28

# 2023 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사

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.