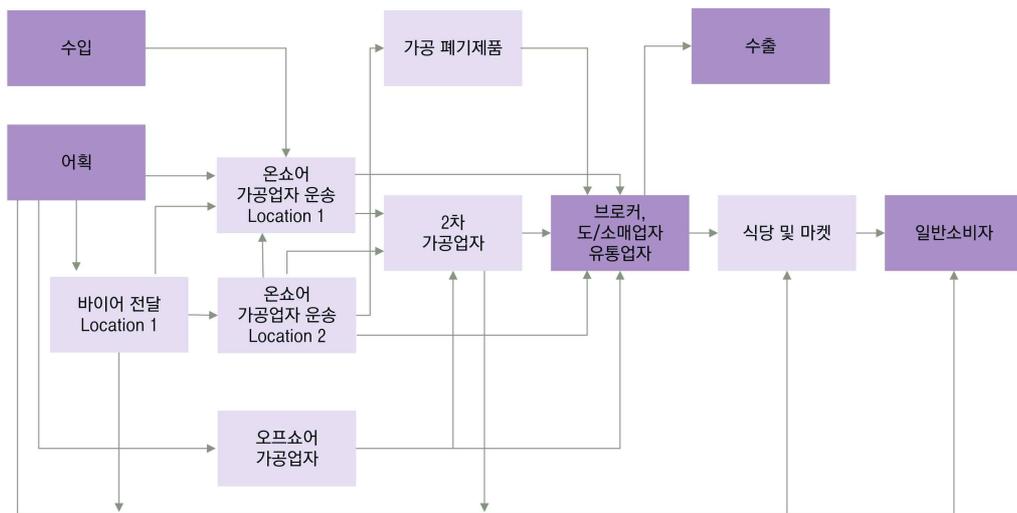


④ 유통 동향

유통 현황

- 미국의 어류 소비 특성상 활어 상태로 유통되는 경우는 거의 없으며 중간도매상 또는 소매상을 통해 레스토랑 및 소비자에게 신선 또는 냉동 필렛 형태로 공급
- 대부분의 가공회사는 넙치의 주요 생산지인 알래스카주에 위치하고 있으며 이곳에서 필렛 형태로 1차 가공이 이루어진 후 워싱턴주에 위치한 2차 가공 공장에서 가공제품 제조 및 포장이 이루어짐
- 제품의 특성상 신선도 유지 및 위생 측면에서 물류의 전 과정에 걸쳐 냉장·냉동 트레일러로 운송함
- 물류 운송의 주체는 지역 및 업체 규모에 따라 가공업체, 물류회사, 도매상, 소매상이 될 수 있으나 대부분의 물류회사 및 공동냉장창고(PRW, Public Refrigerated Warehouse)와 같은 냉장 유통망을 이용하여 유통함

미국 수산물 유통 구조



출처 :Industrial Economics, Incorporated Marine Sector Analysis Report(2014)

- 한국산 활넙치의 경우 수입도매업자 → 한인마켓·아시안 마켓 및 레스토랑(한식·일식) → 소비자로 유통되고 있음

- 수조 유지 및 관리비로 인해 유통비용이 증가함에 따라 소비자가격 또한 상승
- 레스토랑으로 유통될 경우 활 넙치를 공급받은 도매업체에서 1차 가공 후 공급

도매 현황

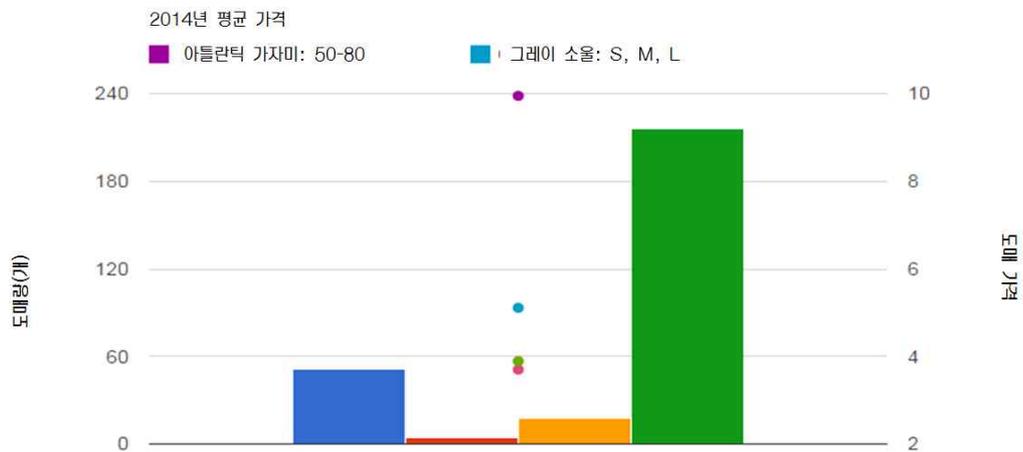
> 도매 가격

- 넙치류 재고관리 규정으로 어획량 및 어획시즌이 제한되어 있어 가격에 영향을 미침
- 뉴욕의 경우 자연산 넙치는 어획시즌(3월~11월) 동안에는 안정적으로 공급이 되지만, 겨울(12월~2월)에는 물량이 모자라기 때문에 도매가격이 높게 형성됨



넙치류 도매가격 동향

(단위:USD)



주: 2014년 11월 평균 가격 기준

출처: Portland Fish Exchange(www.pfex.org)



넙치류(포트랜드) 도매가격 동향

(단위:USD)

구분	품종	크기	weight consigned	판매량	도매가격		
					low	평균	high
아틀란틱 가자미	50-85		51	51	9.95	9.95	9.95
		L	4	4	5.11	5.11	5.11
그레이소울		M	18	18	2.50	3.70	4.21
		S	216	216	2.16	3.89	4.12

주: 2014년 11월 23일~11월 30일 기준

출처: Portland Fish Exchange(www.pfex.org)