

홍콩aT 자체기획조사 테마 I

[한국산 돈육수출재개관련 현지유통현황 조사]

2014. 7

홍콩aT센터

목 차

I . 시장개요	1
1. 시장 규모	1
2. 시장 특성 및 최근 동향	2
II . 생산 동향	2
1. 생산 동향	2
2. 향후 생산 전망	3
III . 소비 동향	4
1. 소비 현황.....	4
2. 향후 소비 전망.....	5
IV . 유통 동향	6
1. 타수입산 진출 현황.....	6
2. 유통 경로	6
3. 유통현황	8
4. 선호도	13

V . 수입 동향	15
1. 연도별 수입 동향.....	15
2. 주요 수입국 현황.....	17
VI . 기타	19
1. 통관 및 검역	19
2. 규제 사항	21
3. 라이선스	21
VII . 수출 확대 방안	23
1. 국내 생산 및 동향	23
2. 바이어 인터뷰	24
3. 기타국 상황	24
4. 주요 요식업 및 기타 마켓 진출 전략	28

I 시장 개요

1. 시장 규모

- 홍콩의 인구는 719만 명으로 많은 인구는 아니지만 일인당 GDP가 US\$3만 7,900불로 한국보다 높은 수준임(2013년)
- 홍콩인들은 기본적으로 육류의 섭취가 높으며 가장 보편적으로 소비되는 육류는 돼지고기, 닭고기, 소고기, 오리고기 등임

<홍콩에서 가장 보편적인 스타일의 구이 식당 >



- 홍콩의 연간 돼지고기 소비량은 50만 톤으로 이러한 높은 소비량은 관광객 증가에 주로 기인함. 홍콩을 방문하는 방문객은 해마다 큰 폭으로 증가하여 연간 약 5000만 명임.(USDA보고서.2013) 14만톤은 중국과 현지산, 36만톤은 수입
- 2013년 연간 돼지고기(냉장·냉동 HS 0203) 의 연간 수입액(중국산 포함)은 US\$6억 7365만 8000불이고 재수출(자체수출 없음)액은 US\$ 1억 3516만 1000불로 국내에 남은 양 즉 내수시장 규모는 약 US\$ 5억 3849만 불 어치로 볼 수 있음(홍콩무역발전국)
- 돼지고기의 상당부분은 냉동상태로 수입되며 해동하거나 냉동 상태로 판매됨
- 홍콩에서 판매되고 있는 돼지고기는 주로 중국산, 브라질산 등이 차지함

2. 시장 특성 및 최근 동향

- 전통적 한국식단은 짜고 매운 반찬 곁들여 주로 밥을 많이 먹지만, 홍콩인들은 밥에 싱거운 반찬을 곁들여 반찬을 많이 먹는 편임. 여기에 육류를 좋아하는 입맛이 더해져 육류 반찬 섭취가 많은 편임
- 전통적 시장과 현대적 유통 체인의 취급 시장은 매우 다른데, 재래시장에서는 육류를 실온에 걸어 놓고 판매하기도 하고 살코기 외 발목, 힘줄, 귀, 혀 등의 부위를 많이 파는데 반해 현대적 유통체인(수퍼마켓 등)에서는 엄격한 냉장 보관은 물론이고 살코기 위주의 판매가 이루어짐

II 생산 동향

1. 생산 동향

- 홍콩 내 양돈 규모가 작아 돼지고기 생산량은 많지 않음. 현재 홍콩에 있는 양돈사는 43개에 불과함.
- 홍콩이 도축 전 돼지를 수입하는 유일한 국가는 중국임. 따라서 돼지 공급량은 중국산의 의존도가 매우 높는데 도축 전 돼지의 공급량에서 중국산 : 홍콩산 비중은 94% : 6%임(자료원 : USDA보고서.2013)
- 2013년 중국에서 홍콩에 공급한 돼지(도축 전)는 약 160만 마리이며, 이러한 중국의 공급력 덕분에 홍콩에서 연간 돼지 도축량은 160만 마리, 1일 4,000마리에 달함

< 돼지(도축 전) 현지 생산량 동향 >

(단위: 마리)

구 분	2009	2010	2011	2012	2013
현지 생산량	84,655	88,639	92,959	97,477	
수입(중국)	1,597,373	1,630,452	1,464,211	1,540,756	
총합	1,682,028	1,719,091	1,557,170	1,638,233	

* 출처 : 홍콩통계청

주 : 도축 전 돼지의 유일한 수입국은 중국임

2. 향후 생산 전망

- 80년 대 이후 홍콩정부가 홍콩 내 사육을 줄여가면서 양돈/양계 업체가 허가를 포기 하면 보상금을 지급한 후 이후에는 양돈/양계 허가를 주지 않고 있음(신규 및 갱신 포함)
- 공식적 목적은 공해 및 질병을 방지하는 것으로 홍콩 정부는 현지의 양돈을 지속적으로 축소하는 추세임
- 또한 홍콩의 한정된 토지와 인건비를 고려 시 향후에 돼지 목축 규모가 증가하지는 않을 전망

Ⅲ 소비 동향

1. 소비 현황

- 2013년 한해 돼지고기 소비량은 50만 톤이며, 시장 성숙도가 높아 2014년 소비량 증가는 1% 내외로 예상됨(USDA보고서)
- 2013년 내수시장 규모 US\$ 5억 3849만 불을 인구수 719만으로 나누면, 1인당 연간 돼지고기 US\$75불 어치를 소비한다고 추정 가능함(수입액 기준)
- 전통적으로 비냉장육을 선호해왔지만 점차 냉동/냉장육으로 선호도가 이동하고 있음. 이는 1) 구매장소가 재래시장에서 현대적 수퍼마켓으로 이동하고 2) 냉동/냉장육은 가격이 저렴하고 구매가 편리하기 때문임
- 가장 인기있는 조리법은 광동식 요리법인 '차시우'와 '시우육'임. 목살이나 삼겹살의 경우 껍질을 바삭하게 구운 구이(시우육), 차시우(끈적한 양념에 재서 오븐 구이), 야채/과일과 함께 후라이팬에 볶음(양념에 따라 맛 다름) 등을 만듦

< 싱겁게 조리한 돼지 燒肉삼겹살 튀김(좌), 족발을 통째로 올린 면 요리(우) >



- 돼지족발은 삶아서 편을 내어 겨자 소스에 먹거나 통째로 면이나 밥과 곁들여 먹음. 뼈로는 국물을 내며 돼지 내장은 쭈잡통(豬什湯)이라는 국을 만드는 데 씀

< 燒豬(좌), 면을 곁들인 쭈잡통(우) >



주: 燒豬를 자른 요리를 燒肉이라 하며 통돼지는 고사를 지낼 때나 연회에 사용됨

- 최근에는 양념된 포장 육류 판매 역시 돋보임. 여성의 사회 활동이 활발하고 가정에서의 조리 시간이 단축되고 있어 현지인의 입맛에 맞추어 기양념된 포장 육류 역시 활발한 판매를 보이고 있음

2. 향후 소비 전망

- 돼지고기의 소비는 꾸준할 것으로 예상되며 홍콩인들이 가장 즐겨 먹는 육류는 1) 돼지고기 2) 닭고기 3) 소고기의 순인데, 소고기의 경우 가격상승이 지속적으로 큰 폭으로 상승하고 있어서 상대적으로 최근 가격 상승률이 안정세를 찾은

돼지고기가 더 인기임. 또한 닭고기의 경우 조류독감 등의 문제로 인해 정부에서 수입량을 규제하고 있어 공급이 제한적임. 따라서 돼지고기를 가장 선호하게 됨

- 홍콩인들은 육류를 좋아하며 다국적 문화의 유입 속에서도 전통적 입맛을 지켜오고 있어 가공 제품보다는 신선육을 선호하고, 껍질/지방/연골 부위 등을 선호하는 전통적 기호 역시 꾸준할 전망

IV 유통 동향

1. 타수입산 진출 현황

- 돼지고기는 주로 20개 이상 국가에서 수입이 되는데 중국산, 브라질산 산 등이 대부분임
- 중국, 브라질, 미국, 유럽 산 돼지고기가 활발히 마케팅을 펼치고 있음

2. 유통 경로

- 수입업체 → 도매상(육류전문 업체는 소매를 겸하기도 함) → 소매업체(수퍼마켓, 재래시장) → 소비자
- 판매처는 재래시장과 수퍼마켓
 - 한국에서 흔히 볼 수 있는 개인이 운영하는 전문 정육점은 홍콩에서 보기 힘들
 - 돼지고기는 재래시장과 현대적 유통체인에서 거래되는데 재래시장의 정육 센터는 한국 정육점보다 냉동시설 등이 매우 열악함
- 소비자 유형에 따라 육류 구매처 현저히 달라
 - 고연령층 및 저소득층은 여전히 재래시장 육류 판매대를 활용하지만 전체적으로는 재래시장보다 전문화 된 유통체인(수퍼마켓)에서의 판매량이 높음
 - 홍콩에서 재래시장의 이용률은 점점 낮아지고 있음

- 주로 저소득층이나 고연령대 소비자는 재래시장(홍콩인들이 애용하는 전통적 식재료 취급, 값이 저렴)에서 실온에 진열된 고기를 사고, 현지 출신의 중하층 수준 소득의 일반 소비자는 일반형 슈퍼마켓(Wellcome, Park n Shop, CV Vanguard 등. 홍콩인들이 애용하는 식재료 판매. 재래시장보다 가격은 높지만 편리해서 이용률 높음)에서 냉장육을 구매
- 고소득층 및 외국인 소비자(주로 유럽/미국인 등)들은 고급형 슈퍼마켓(Market Place, Three Sixty, Taste, Gourmet, Great, Fusion, International, City Super, Jusco Supermarket 등)에서 최고급의 육류를 구매하고 있음
- 중저급형 매장에서는 저가의 냉동육이나 중국산 냉장육을 판매하는 반면, 고급형 슈퍼마켓에서는 일반 슈퍼마켓에서 취급하지 않는 고급 냉장육을 판매 함

○ 식료품 유통체인 기업과 소속 브랜드, 시장점유율(2012년)

- 홍콩의 슈퍼마켓은 소수의 유력 기업들이 체인의 형태로 독점하는 방식이며 매스마켓을 가진 기업은 Dairy Farm과 AS Watson임. Dairy Farm과 AS Watson에 속한 Wellcome과 Park n Shop은 홍콩 전역에 다수의 매장을 두고 있으며 중하층 소비자의 대부분이 애용하는 슈퍼마켓 체인

< (표) 홍콩 슈퍼마켓 체인별 점유율 및 소비자 구매수준 >

기업	기업점유율 (%)	소속브랜드 (슈퍼마켓)	브랜드점유율 (%)	고객 소비수준
Dairy Farm International Holdings Ltd.	28.2	Wellcome	19.3	중하
		Market Place	0.4	상
		Three Sixty (유기농집중)	0.3	상
AS Watson Group	17.4	Park n Shop	16.1	중하
		Taste	0.9	상
		Gourmet	0.1	상
		Great	0.1	상
		Fusion	-	상
International	-	상		
China Resources Enterprise Co Ltd.	3.8	CV Vanguard Supermarket	3.8	중
Aeon Stores(Hong Kong)	1.0	Jusco Supermarket	1.0	중상
City Super Ltd.	0.6	City Super	0.6	상

* 자료 : Euromonitor(2013)

** 주 : 점유율은 식료품취급 유통체인 내 점유율이며, 신선육을 취급하지 않는 유통체인(편의점, 과자판매점 등)은 위의 표에서 제외

○ 도매 시장 현황

- 홍콩의 육류의 경우 어류, 청과물 분야와 달리 정부 지원의 대형 도매 시장은 없음

3. 유통현황

○ 주요 수입상 현황

- 홍콩의 Ng Fung은 중국산 돼지(도축 전) 수입을 독점하는 수입상. 2012년의 경우 한 해 동안 돼지고기 도매 가격을 30% 인상하여 604gm당 가격이 100홍콩달러 가량 오른바 있음
- 홍콩의 수입상들은 도소매를 겸하는데 온라인을 중심으로 판매하는 육류 수입 및 판매업체들은 비교적 고급 육류를 취급하고 있음. 타겟층은 1)현지의 고급소비자와 2)외국인을 중심으로 한 서구화된 소비자로 볼 수 있음
- 홍콩의 Oriole (<http://oriolefood.com.hk/eshop/>)는 한국산 가공 제품(소세지)를 판매하는 것이 특징임

<(표) 주요 수입업체별 특징 및 웹사이트 >

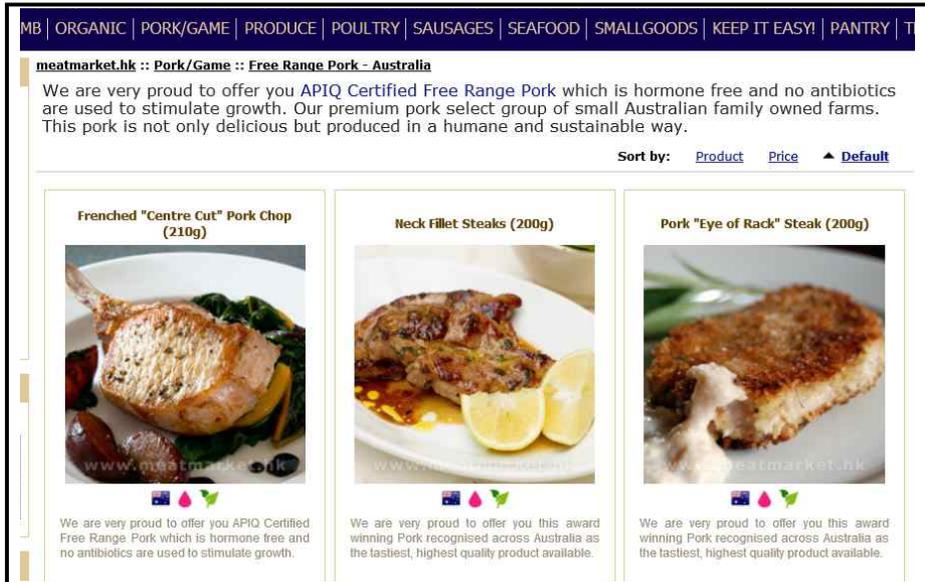
업체명	특징	웹사이트
Food Hunter 	고급식자재 온라인 매장. 육류 외 해산물 및 고급 햄 판매.	www.foodhunter.com.hk
Unijoy 	돼지고기 외 다양한 냉동육 전문으로 도매 위주. BBQ, 샤브샤브, 파티, 가정용으로 구분. 돼지고기는 파운드 당 13~180HK\$까지 다양한 가격대의 상품 판매	www.unijoy.com.hk
Meat.com 	육류 및 해산물 전문	www.meat.com.hk
Meat Market 	고급제품 전문. 외국인 대상의 영문 웹사이트. 소매 중심으로 가정 배달 가능. 고급제품과 유기농 제품 취급	www.meatmarket.com.hk

* 출처 : 웹사이트 검색 및 자체 탐문조사

○ 고급화 전략(인증제도)

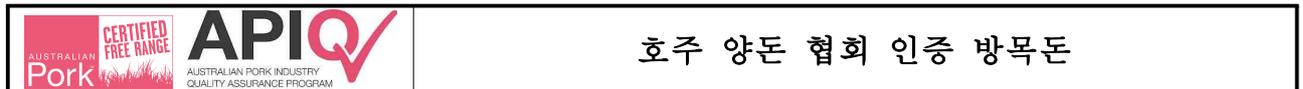
- Meat Market에서 판매하는 호주산 돼지고기는 FR(Free range. 방목) 인증 마크 및 APIQ 호주 양돈협회 인증 마크 등을 통해 산지에 대한 신뢰감 가는 이미지를 구축하고 있음

< Meat Market 웹사이트 화면 >



* 출처: meatmarket.com.hk

- (사례) 호주 관련 인증 등 (APIQ인증)



- APIQ 인증 FR마크 조건: Australian Pork Limited의 방목(Free Range. FR)의 정의에 의하면 돼지들이 쉬고 잘 곳이 있되 평생을 항상 밖에서 자라야 함
- 이에 FR 돼지 양식장은 야외 방목지(지붕 및 먹이를 찾아먹고 다닐 곳 포함), 덩굴수 있는 진흙탕, 휴식처로서의 집/움막을 갖추어야 하며 아주 어린 돼지에게는 추가의 보호 장치 제공함
- 젖을 땀 돼지, 사육자, 암돼지(어미)는 방목지에 언제든지 출입할 수 있음. 쉼터와 음식, 물은 언제나 제공되어야 하고 모든 돼지들은 자유롭게 쉼터를 출입하고 방목지를 돌아다닐 수 있어야 함.(축산과정에서 일반적으로 필요한 이유 혹은 검진 등의 이유로 잠시 가둬두는 경우를 제외)
- (사례) 미국 관련 인증(USDA Organic)

- 농산부가 인증하는 USDA(US Department of Agriculture) Organic 라벨을 받기 위해서는 농장에서는 엄격한 규칙이 제공되고 제3의 기관에 의해 매년 감사를 받으며 다음과 같은 기본적 사항이 요구됨

- 1) 인증받은 유기농 토양에서 자라야 함
- 2) 반드시 유기농 인증 사료를 먹여야 함
- 3) 약품이나 항생제, 성장 호르몬 투여 금지
- 4) 연중 야외에 자유롭게 외출해야 함. 참고로 유기농 인증사료는 동물성 부산물, 항생제, 유전자변형 씨앗이 들어가면 안되며 지속적 살충제 사용 및 화학비료 역시 금지됨

○ PB, 고가 시장 제품을 중저가로 이동

- 중저가 제품을 주로 취급하는 슈퍼마켓 체인인 웰컴슈퍼마켓의 경우 베이컨을 자체브랜드로 생산하고 있음
- 고급 슈퍼마켓에서 수입 베이컨이 한 팩(10장)에 50달러 이상에 판매되는 반면 해당 베이컨은 30불 미만으로 중저소득층에 인기를 얻고 있음. 이는 기존의 고가 시장의 전유물로 여겨지던 베이컨을 중저가 마켓으로 가지고 온 대표적 사례임

○ 포장 및 진열

- 한국에서는 소비자가 부위를 말하면 정육점에서 부위별 판매를 하는 것과 달리 홍콩의 슈퍼마켓에서는 조리 용도별로 포장되어 나오는 것이 특징임
- 조리용도는 스테이크용, 구이용(Stirfry), 샤브샤브용 등이 주를 이루며 매대에서는 조리별 용도로 구분하여 판매함
- Wellcome, Vanguard와 같은 중저가 유통 매장 내에는 전통적 시장을 선호하는 현지인들을 위한 육류 코너가 별도로 있음. 이 곳에서는 거의 중국산 육류를 취급하며 현지인들이 선호하는 돼지족발, 소꼬리 등도 판매함

< (사진) 슈퍼마켓 정육 코너, 냉동육 코너, 기조리 제품 코너 >



* 출처 유통매장 : Market Place(좌측 2개), Vanguard(맨 오른쪽)

- 같은 원산지 제품도 판매 장소/브랜드에 따라 포장 상태가 차이가 많음. 저가 육류를 많이 판매하는 Vanguard의 냉동코너의 경우 이미 냉동된 브라질산 고기를 홍콩의 처리장에서 잘라 포장을 하여 랩으로 싸서 바닥과 고기 사이 공간이 떠 있음. 반면 고급 슈퍼마켓에서 판매하는 브라질산 냉동육 (브랜드 Sadia)는 밀봉 포장 되어 나와 냉동섹션에 잘 진열되어 있어 대조를 이룸

< 좌측부터 Vanguard의 냉동육 섹션, 냉동육, Market Place 냉동육 >



- Market Place와 같은 고급 슈퍼마켓에서 판매하는 Dane Pork는 간단한 랩포장을 했지만 덴마크임산임을 한 눈에 알 수 있는 브랜드 표기와 동일 브랜드 하에 각종 부위의 다양한 냉장육을 동시에 판매해 신뢰감과 전문성을 더함



< 포장 위에 붙인 DanePork 스티커 >

- 미국 All Natural 냉동육은 영문과 중문으로 제품 특성을 잘 기재한 것이 특징



< 국가별 돈육(부위별) 판매 및 유통유형 >

포장사진	부위/용도	원산지	브랜드	냉장/생동/진공
	볶음 등 용도의 같은 고기	호주	-	냉장
	뱃살	덴마크	Dane Pork	냉장
	갈비	미국	All Natural	냉동/진공
	뱃살	브라질	-	냉동/진공
	샤브샤브용	브라질	-	냉동. 저가제품으로 포장이 매우 허술함
	텐더로인(등심, 안심)	덴마크	Danish Crown	냉동. 진공
	푹찜	브라질	Select(PB)	냉동

* 출처 : 유통매장 방문(AEON, Market Place, Vanguard, Wellcome, Park n Shop 등)

○ 유통 형태 별 판매 상품 특징

- 슈퍼마켓의 신선육 판매대는 냉장, 냉동, 정육코너로 나뉠 수 있음. 또한 현지인들이 많이 가는 매장의 경우 현지식으로 조리한 고기를 포장하여 판매함

< 현지인 중심의 판매 - 현지식 조리 제품 육류 코너 활성화 >



4. 선호도

○ 최근 살코기 선호도 높아져

- 전통적으로 홍콩인들은 기름진 부위(삼겹살, 족발 등)을 선호해왔으나 최근 건강에 대한 인식이 높아짐에 따라 점차 살코기를 선호하는 경향이 증가하고 있음

○ 냉동/냉장 대 실온

- 대부분 외식업체들은 냉동/냉장육을 사용하는 반면 현지 출신 소매소비자들은 비냉장육 (warm meat)을 선호하는 경향이 있음. 재래시장에서는 실온에서 돼지고기를 밖에 걸어 놓고 잘라 파는 것을 흔히 볼 수 있음

- 2012년 돼지고기 소비량 중 비냉장육은 13만 2618톤, 냉장/냉동육은 31만 8628만 톤

○ 돼지고기 선호는 가격이 주원인

- 현지인들을 대상으로 한 설문에 의하면 가정에서는 가격 때문에 돼지고기를 더 선호하는 것으로 나타남

< 설문내용 및 결과 >

- 설문응답자 그룹: A(9인), B(12인)
- 설문 대상 : 중문대학교 한국어 수강생(홍콩인)
- 설문일 : 2014. 4
- 설문 질문 : “돼지고기와 소고기 중 즐겨먹는 육류는 무엇인가”
- 설문 결과 : A그룹은 돼지고기 : 소고기 = 4 : 5 로 소고기 선호도가 높음. 그러나 비교적 연령층이 높은 B그룹의 경우 응답자 대부분이 ‘소고기의 가격이 비싸기 때문에 돼지고기를 선호한다’고 답하였음. 따라서 맛에 있어서는 소고기를 선호하나 가격이 더 저렴하기 때문에 돼지고기를 주로 섭취한다고 볼 수 있음

○ 식감 비교

- 시식 1) : 간단한 양념(소금장)과 함께 돼지고기를 시식 후 냄새와 식감을 비교. 삼겹살, 같은 고기를 선택하여 냄새 비교를 위해 양념 없이 구움
- 시식2) : 다양한 산지와 부위별 돼지고기를 오븐에 양념 없이 구워 냄새와 식감을 비교



- 전체적으로 냉장육이 냉동육에 비해 식감이 좋고 중국 돼지고기는 돼지 고기 특유의 냄새가 강함
- 호주산 같은 돼지 고기는 중국산에 비해 확실히 냄새가 적고 기름도 많지 않음
- 덴마크 산 TenderPork는 이름처럼 매우 부드러운 것이 특징적이며, 풍미도 적당히 좋아서 냉동육임에도 브라질산 냉동육과 비교시 상당히 식감이 좋음

< 국가별 삼겹살 비교 >

구분	냉장/생동	가격HK\$/100g	선호도	식감	판매처
중국산	냉장	10	3	돼지고기 삼겹살 특유의 냄새가 강함	Wellcome
브라질산	냉동	14	2	냄새가 적으며 식감은 다소 질긴 편임	AEON
덴마크산	냉장(선냉동)	11	1	냄새가 적고 식감이 부드러운 편임	Market Place

< (참고) 시식 참가자 인적 사항 >

성명 및 직업	연령층	국적	연락처
David Perry(식음료 그룹 종사자)	30대	미국	(+852) 9150 8656
Raul Moya(회사원. 취미요리사)	50대	호주	(+852) 6773 8226
Mrs.Moya(금융계 종사자)	30대	홍콩	(+852) 6773 8226
박해정(금융계 종사자)	30대	한국	(+852) 9869 7783
임지현(시장조사원)	30대	한국	(+852) 9468 8803

V 수입 동향

1. 연도별 수입 동향

- 홍콩무역발전국에 의하면 홍콩의 연간 돼지고기 수입은 약 US\$ 6억 7,356만 불임 (2013년). 수입된 돼지고기는 대부분 국내 소비용으로 사용됨
- 2014년 1-3 월 기간 중 전체 돼지고기 수입은 1억 6797만 달러로 전년 동기 대비 7.9% 증가하였음
- 돼지고기 주요 재수출국은 중국, 베트남, 대만 등임

<홍콩의 돼지고기 수출입 현황 (2009-2013)>

(단위 : US\$ 천, %)

구분	2009년		2010		2011		2012		2013	
	금액	증감률	금액	증감률	금액	증감률	금액	증감률	금액	증감률
수입	534093	-16.3	538589	0.8	744594	38.2	723094	-209	673568	-6.8
수출	132309	-25.4	127861	-3.4	133357	4.3	122406	-8.2	135161	10.4
자체수출	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
재수출	132309	-25.4	127861	-3.4	133357	4.3	122406	-8.2	135161	10.4
수지	-401,784	-	-410,728	-	-611,237	-	-600,688	-	-538,407	-

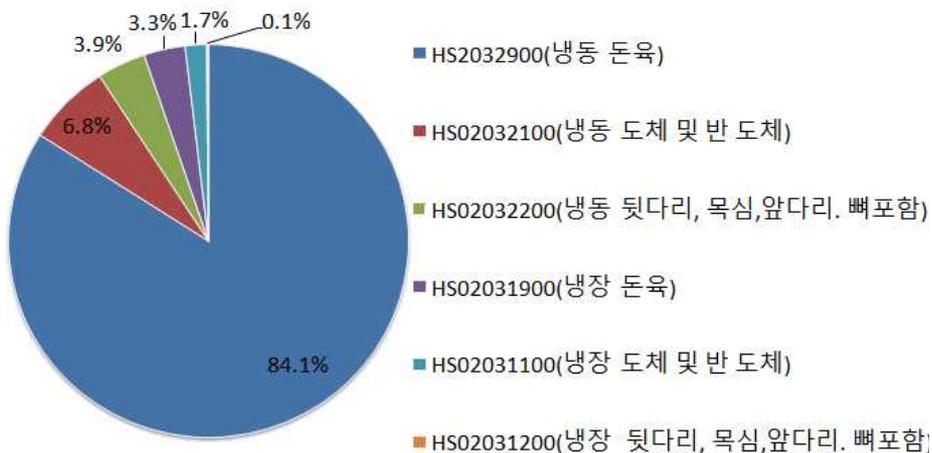
* 자료 : 홍콩무역발전국

** 주 : HS 0203

○ 품목별 수입 현황

- 2013년 홍콩의 돼지고기 수입 중 냉동육이 84.1%(5억 6628만 달러)로 대부분을 차지
- 이외 냉동 도체(屠體) 및 반 도체는 6.8%(4559만 달러), 냉동 뒷다리/목심/앞다리는 3.9%(2657만 달러), 냉장 돈육은 3.3%(2247만 달러), 냉장 도체 및 반 도체는 1.7%(1174만 달러), 냉장 뒷다리/목심/앞다리는 0.1%(94만 달러)를 차지

돼지고기 부위별 수입현황(2013)

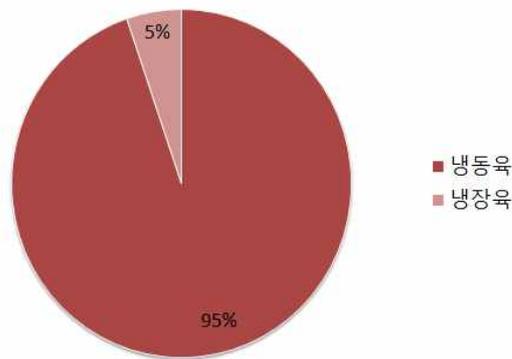


자료: 홍콩무역발전국

○ 냉장 과 냉동 수입 비율(2013)

- 대부분의 돼지고기는 냉동 상태로 수입되고 있음
- 2013년 기간 중 수입된 돼지고기를 냉동과 냉장의 비율로 보면 냉동은 6억 3841만 달러로 95%를 차지하는 반면 냉장은 3515만 달러로 5%만을 차지함

수입 돼지고기 냉동/냉장 비율(2013)



자료: 홍콩무역발전국

- 내장의 경우 재수출이 활발한 편임. 주로 중국과 베트남, 대만 등지에 심장, 혀, 목뼈, 위장, 신장 등을 재수출함
- 한국에서 부산물 소비 부진이 두드러지는 바 돼지 귀, 꼬리, 위 등 부산물의 열처리 가공품 수출을 모색해 볼 만함

2. 주요 수입국 현황

- 브라질산과 중국산이 60% 이상
- 돼지고기의 주요 수입국은 브라질과 중국
- 홍콩의 연간 돼지고기 수입액 중 브라질산은 33.7%, 중국산은 28.5%로 두 국가로부터의 수입액은 전체수입액의 62.2%를 차지함

< 홍콩 돼지고기 국가별 수입액 (2013) >

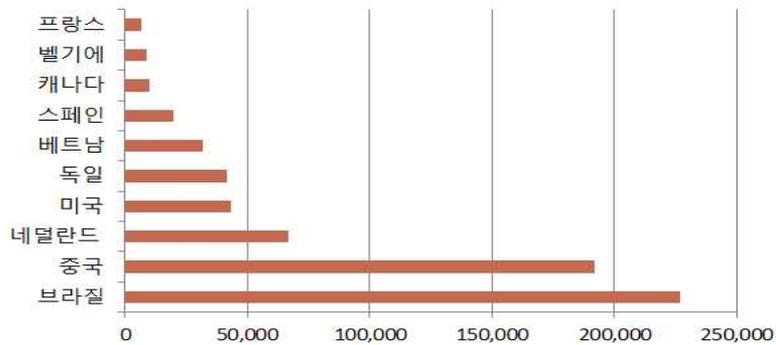
(단위: US\$천, %)

연번	수입국	2013		
		금액	점유율	증감률
-	전체	6,873,588	100	-6.8
1	브라질	226,736	33.7	-1.7
2	중국	192,118	28.5	-0.4
3	네덜란드	66,518	9.9	27.8
4	미국	43,034	6.4	-23.5
5	독일	41,810	6.2	-21.3
6	베트남	31,748	4.7	-35.4
7	스페인	19,771	2.9	20.5
8	캐나다	10,095	1.5	-39.0
9	벨기에	8,738	1.3	-23.0
10	프랑스	6,869	1.0	60.4
11	영국	4,475	0.7	-50.4
12	호주	4,327	0.6	6.9
13	덴마크	3,163	0.5	-72.1
14	이탈리아	3,111	0.5	-39.8
15	태국	2,304	0.3	102.9
16	일본	2,245	0.3	0.7
17	폴란드	2,183	0.3	7.4
18	아일랜드	814	0.1	-5.9
19	칠레	594	0.1	-52.6
20	오스트리아	574	0.1	-21.7
21	아르헨티나	569	0.1	-46.5
22	핀란드	425	0.1	777.6
33	한국	27	*	4.6

* 자료: 홍콩무역발전국

** 주: HS 0203

홍콩의 국가별 돼지고기 수입 - 상위 10개국 (2013년)
(단위: 천 US\$)



VI 기타

1. 통관 및 검역

○ 도축 전 돼지 검역

- 홍콩 식품 안전국은 수입되는 돼지(도축 전)를 대상으로 모든 콘사인먼트에 대해 금지 약물 검사를 시행함.
- 돼지고기에 대해 검사하는 약물은 44종임. 검사 약물은 Public Health (Animals and Birds)(Chemical Residue) Regulation(Cap 139N) 에 의거함
- 현행 검사제도에서 중국 돼지들은 기준에 잘 부합하는 것으로 나타남. 2012년 추출한 5만 2000건의 소변 샘플 중 기준에 미달하는 사례는 1건 이었음
- 그러나 수입업체들에 의하면 중국 돼지들 다수가 푸른귀 전염병을 앓았는데, 일부 양돈업체들은 이 돼지들은 그냥 팔고 있으며 이것이 2013년에 돼지고기가 저가에 많이 공급된 이유라고 추정함

○ 돼지고기 샘플 수거 및 검역

- 기본적으로 모든 판매용 식품은 인체 대상 섭취에 적합해야하며 특히 수입 육류는 더욱 그러함. 식품 환경 위생부는 식품 안전을 관리하기 위해 국경에서 샘플을 수거 할 수 있음.
- 당국은 수입자에게 시장가격을 지불함. 국경에서 가격을 정확히 알 수 없기에 해당부서는 샘플 수거 시 수입자에게 샘플 수거 공고를 하게 되며 수입자는 이 공고 내용을 바탕으로 해당 부서에 송장을 청구할 수 있음

○ 검문

- 식품 환경 위생부에 의하면 육로를 통해 입국한 육류는 만감포 검문소로, 항공을 이용한 육류는 홍콩 국제 공항으로 들어오도록 요구함. 육류는 검문 혹은 샘플 채취를 받을 수 있음.
- 육류가 해로를 통해 수입될 경우 수입자는 라이선스를 받은 냉장 창고나 지정된 냉장 창고에 조사와 샘플링을 위해 육류를 보관할 것을 요구받을 수 있음.

- 검사를 통과하면 식품 환경 위생부는 “release letter” 즉 가지고 가도 좋다는 문서를 보냄. 홍콩 내 라이선스 받은 냉장 창고는 아래 명단을 포함해 총 41개이며 (2014.5.5. 기준) 이들 창고는 주로 공항 주위 Kwai Chung 등지에 밀집 되어 있음

< 홍콩 현지 라이선스 소지 냉장창고 조사결과 >

상호	주소
ASIA AIRFREIGHT TERMINAL	PORTION OF 1/F & PORTION OF 3/F, ASIA AIRFREIGHT TERMINAL II, 10 CHUN PING ROAD, HONG KONG INTERNATIONAL AIRPORT, LANTAU, NEW TERRITORIES HUTCHISON LOGISTICS CENTRE
RME	524-527, 531-534, 536, 540, 607, LEVEL 5 & 6, WAREHOUSE, CATHAY PACIFIC CARGO TERMINAL, CHUN WAN ROAD NORTH, LANTAU, HONG KONG
GEM Crafter Limited	UNIT B, 1/F, BLOCK 1, KIN HO INDUSTRIAL BUILDING, 14-24 AU PUI WAN STREET, FO TAN, SHA TIN, NEW TERRITORIES
LF LOGISTICS (HONG KONG) LIMITED	UNIT NOS. 3018E-3022E, 3/F, ATL LOGISTIC CENTRE B, 8 CONTAINER PORT ROAD SOUTH, KWAI CHUNG, NEW TERRITORIES
AAT	G/F (PORTIONS), H.K. INT'L AIRPORT, 10 CHUN PING ROAD, CHEK LAP KOK, LANTAU ISLAND, NEW TERRITORIES
BEIDAHUANG LOGISTICS LIMITED	G/F (PORTION), 1/F & 2/F, SEAPOWER INDUSTRIAL CENTRE, 177 HOI BUN ROAD, KWUN TONG, KOWLOON Brilliant Cold Storage Management Limited 2/F. (PORTION), 3/F. - 14/F, KCTL 360, KWAI CHUNG, NEW TERRITORIES
CHINA RESOURCES LOGISTICS (YUEN FAT WHARF & GODOWN) LIMITED	2/F (PORTION), YUEN FAT WHARF & GODOWN, NO. 1 FAT TSEUNG STREET, CHEUNG SHA WAN, KOWLOON
Fairwood Fast Food	G/F (MAJOR PORTION), BLOCK 1, 8 DAI FU STREET, TAI PO INDUSTRIAL ESTATE, TAI PO, NEW TERRITORIES
HK Ice & Cold Storage Ltd	A.M.L 10&11 & STORE D, E, F & ASSOCIATED AREA AT 1/F, SHEK PAI WAN, ABERDEEN, SOUTHERN, HONG KONG

* 출처 : http://www.cfs.gov.hk/english/import/import_icfsg_07_app2.html

- 샘플 비용 및 육류 수입 신청 관련 부서
 - 담당부서: Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department
 - 주소: 43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway, Hong Kong
 - 전화 (+852)2867 5531, 2156 3040, 2156 3041, 2156 3042

2. 규제 사항

- 한국산 돼지고기는 2010년 구제역으로 인해 대홍콩 수출이 중단되었다가 2014년 4월 9일부터 홍콩 수출 재개를 결정한 바 있음. 최근 한국 구제역 재발로 향후 한국산 돼지에 대한 규제 가능

3. 라이선스

- 수입자 라이선스
 - 냉동 및 냉장 돼지고기(및 소고기, 양)의 수입을 위해서는 수출입 조항(60조)에 의해 식품 환경 위생부가 발급하는 수입자 라이선스가 있어야 함
 - 냉장 수입자는 육류 라이선스가 필요없음
- 한국산 돼지고기는 홍콩 식품환경보건부가 인정하는 기관 Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs의 자격증을 받아야 함. 식품 환경 위생부 허가 기관에서 공식 허가증을 받은 수입육은 식품 환경 위생부의 선 허가를 받을 필요가 없음
 - 세부사항 참고 "[Guide to Application for Import Licence for Frozen Meat, Chilled Meat, Frozen Poultry and Chilled Poultry](#)"
- 수입 라이선스
 - 돼지고기를 포장한 각각의 화물은 각각 별도의 수입 라이선스를 받아야 함.
 - 육류 수입 라이선스는 통상 1회 선적에 유효하며 발급 후 6주 간만 유효함
 - 참고 http://www.cfs.gov.hk/english/import/import_icfsg_07.html

< 돈육 수입등록 신청절차 플로우 차트 >

<p>돼지고기 수입자 등록 신청 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 담당 Food Importer / Distributor Registration and Import Licensing Office에서 수입자 라이선스 신청 Room 119, 1/F, 258 Queen's Road East, Wan Chai, Hong Kong ▶ Import Licence Form 3 (TRA 187)를 세 부 작성하여 제출. 신청서류는 수출국의 공신력있는 기관에서 보건자격증을 발급받아야 함 ▶ 신청을 받으면 식품환경위생부는 신청자에게 인정서를 보냄. 신청자는 라이선스 픽업 시 인정서를 제출함. ▶ 일반적으로 라이선스는 하루 안에 준비됨(토/일요일, 공휴일, 제출 및 발급 당일 제외), 신청서가 승인되면 2부(원본, 복사본)의 라이선스가 수입자에게 발급되는데 수입자는 복사본을 보관하고 운송업자는 수입 14일 이내에 수입 라이선스 웹본을 운송명단과 함께 무역산업국에 제출해야함
<p>비용</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 수입 라이선스 처리에 요구되는 비용은 없으나 Import Licence Form 3에는 비용이 청구됨. Import Licence Form 3 (TRA 187) 구매방법: 1) 직접 구매 Collection and Form Sales Office of Trade and Industry Department at 1/F, Trade and Industry Department Tower, 700 Nathan Road, Kowloon. (tel. no. : (852) 2398 or 5325 2) 간행물 구매 Publications Sales Unit of Information Services Department at Room 626, 6/F, North Point Government Offices, 333 Java Road, North Point, Hong Kong. (telephone no. (852) 2537 1910) 3) 주문 구매 Information Services Department's online services, by using online order form at http://www.info.gov.hk/isd/form/order.htm or by using service through online Government Bookstore at http://www.bookstore.gov.hk
<p>식품 수입/디스트리뷰 터 등록 신청 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 2012년 2월 부터 냉동/냉장육 수입 라이선스는 식품 수입/디스트리뷰터로 등록된 업체에게만 발급되므로, 돼지고기 수입을 원하는 업체는 먼저 식품 환경 위생부에 등록해야 함. (참고로, 개인 용도를 위한 개인 화물로 15Kgm 미만 수입시는 육류가 식품환경위생부가 인정하는 공식 자격증을 구비했을 경우 수입라이선스가 필요 없을 수도 있음) ▶ 신청서 작성 후 제출 - 신청서 양식: http://www.cfs.gov.hk/english/public/public_fifdrs/files/FEHB245.pdf - 첨부 서류: 사업자 등록증 복사본/홍콩 신분증/가타 신분증명서(예 Certificate of Incorporation) -제출 방법: 1)직접 제출이나 우편: Food Importer/ Distributor Registration and Import Licensing Office, Room 119, 1/F., 258 Queen's Road East, Wan Chai, Hong Kong 2)팩스 제출: +852 2156 1015 3)온라인 제출: https://www.fics.gov.hk
<p>등록 비용 및 유효기간</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 모든 서류를 제출하고 신청자가 필요한 자격을 갖추었다고 인정되면 식품 수입/디스트리뷰터로 등록됨. 등록비는 195달러이며 3년간 유효

< (참고) 식품 수입/디스트리뷰터 온라인 등록 화면 >



VII 수출 확대 방안

1. 국내 생산 및 수출 동향

- 농식품부는 금년(2014년) 한국이 구제역 등에 대해 청정국 지위를 획득하면서 국내 축산물의 안정성에 대한 신뢰도가 높아져 수출이 늘어날 것으로 예상했음. 한국 돼지고기 수출물량은 지난 2009년 1만 150톤(1,162만 달러)이 정점이었으며 구제역이 발생한 2011년에 374톤(156만 달러)까지 떨어진 바 있음
- 2011년 4월 이후 한국에서 3년간 구제역이 발생하지 않아 2014년 5월 세계동물보건기구(OIE) 총회에서 구제역 청정국(백신접종) 지위를 인정받고, 4월에는 홍콩과 수출 재개에 합의하였으나 최근 국내에서 구제역 발생으로 홍콩과의 수출 재개 합의가 유지될지 여부는 불확실함
- 단 2013년에 홍콩에 열처리 가공제품을 수출했던바, 이런 열처리 가공제품에는 지속적 수출이 가능할 것으로 보임

2. 바이어 인터뷰

- 미국 대형 외식업체(Landry) 홍콩 구매담당자에 의하면 홍콩에 있는 외식업체들에게 한국 돼지고기에 대한 인지도가 높지는 않지만 가격과 품질이 적합하다면 구매 의사 높음. 하지만 최근 구제역이 발생한 상황에서는 굳이 기존의 거래를 포기하고 한국제품으로 거래선을 돌리기는 어렵다는 의견임

3. 기타 경쟁국 현황

○ 중국

- 중국은 냉장육의 최대 공급국으로 전체 냉장육 수입 중 중량과 가격을 기준으로 각각 95%와 88%를 차지함. 2013년 중국 냉장육 수입이 다소 감소한 원인은 해당 해에 비냉장육 가격이 안정되었기 때문에 비냉장육을 많이 소비했기 때문임(홍콩인들은 비냉장육을 선호함)
- 홍콩에서 많이 소비되는 돼지고기 만두(교자, 덩섬)은 거의가 중국에서 만들어지며, 통계 상으로 돼지고기 가공식품으로 분류됨
- 홍콩에 공급되는 돼지(도축 전)는 중국(94%)과 홍콩산(6%)이 전부임. 마리 당 평균 무게는 중국산 돼지는 80Kg, 홍콩산 돼지는 96Kg 이며 홍콩산이 조금 더 비쌈.
- 소비자들은 사육환경 고려 시 중국산보다 홍콩산 돼지가 더 우수한 것으로 보고 있음
- 최근 중국산 돼지고기 독점기업의 가격 인상에 대한 정부의 개입 등으로 중국산 돼지고기 가격 상승 문제는 당분간 안정될 조짐임

< 돼지 마리당 평균 도매가격(중국산) >

(단위: USD)

구 분	2010	2011	2012	2013
가격	2,260	3,149	2,829	3,677(추정)

* 출처 : 홍콩통계청

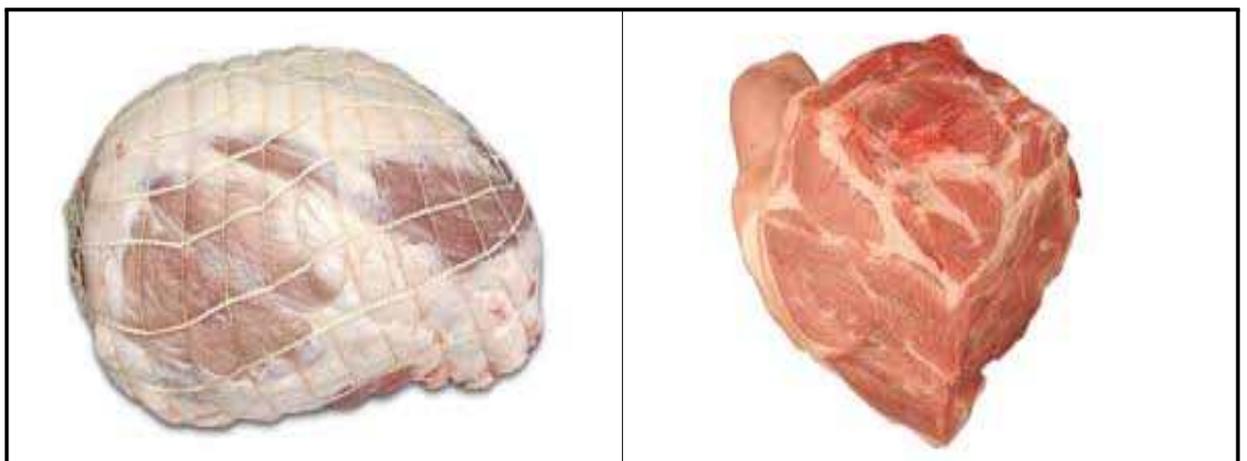
○ 브라질

- 중국 냉동육의 경쟁상대는 브라질 냉동육임. 중국에 이어 두 번째로 큰 돼지고기 공급국가임
- 브라질의 주요 수출상품은 냉동육으로 대홍콩 돼지고기 수출 중 88%는 냉동육임. 지방이 적은 브라질산 냉동육은 중국식당과 패스트푸드점에 공급되고 있음

○ 미국

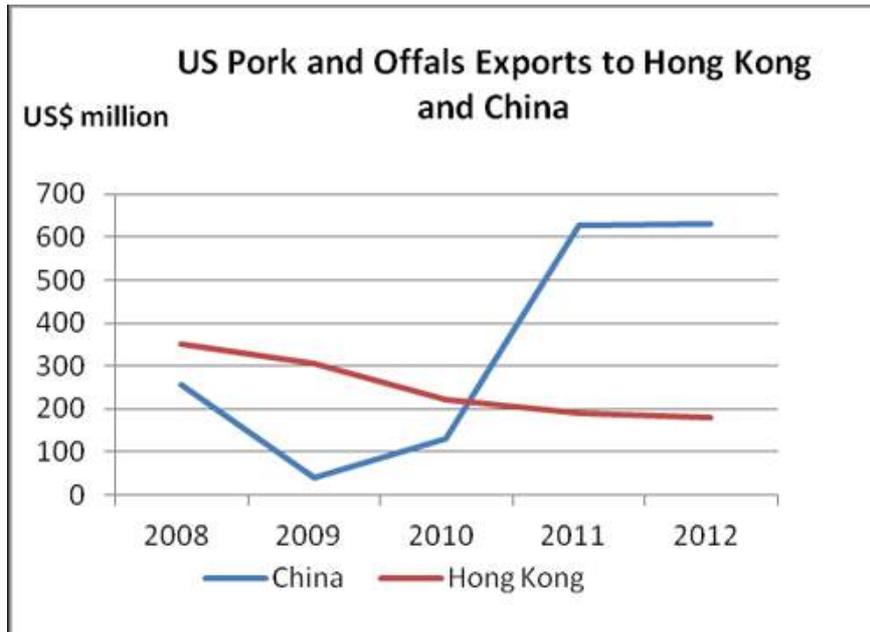
- 미국 돼지고기는 매우 인기가 많음. 미국은 고급시장과 저가 시장을 모두 커버. 중국 식당에는 저렴한 butts(목심)을 공급하고 뒷다리로 만든 raw boneless ham, 앞다리 부위인 picnic cut은 패스트푸드점에 공급
- 수입업자들은 미국 돼지고기가 홍콩시장에 잘 맞춰가고 있다고 언급. 가장 팔목 할 만한 변화는 살코기 공급량 증가임
- 최근 홍콩인들이 건강에 더욱 관심을 갖게 됨에 따라 지방이 적은 부위를 섭취하려는 경향이 있음. 현재 미국 공급업체들은 CL(살코기와 지방의 비율을 나타내는 단위로 %가 높을수록 살코기 비율이 높고 지방은 적음)이 85%-90%에 달하는 저지방 부위를 공급하고 있음.

< raw boneless ham(좌), 피크닉 컷(우) >



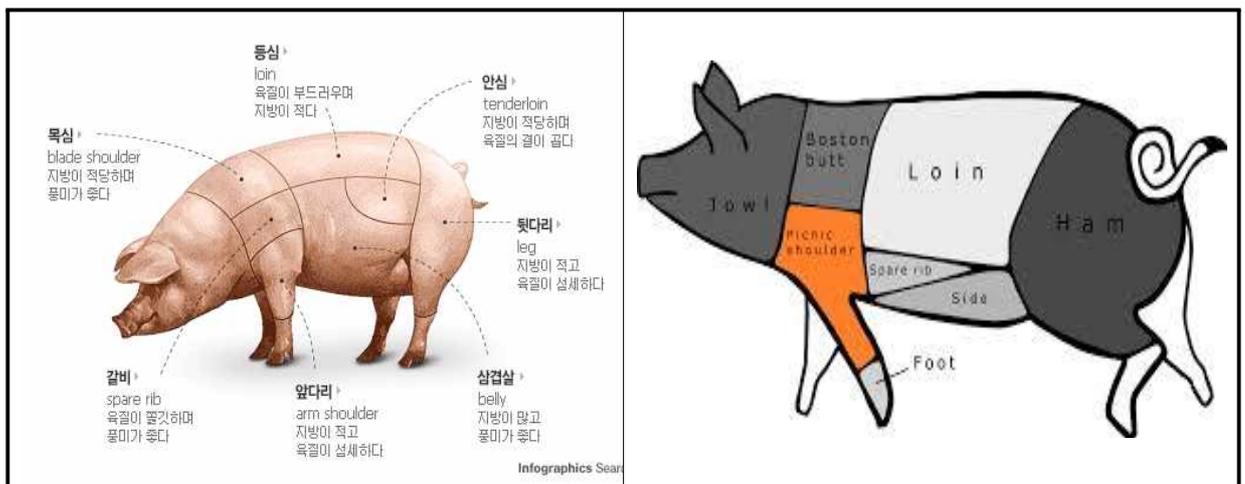
- 최근 수년간 미국산 돼지고기의 대홍콩 수출이 다소 감소한 것은 미국이 홍콩을 거치지 않고 중국에 직접 수출하는 사례가 증가하고 하고 있기 때문임

< 미국산 돼지고기 및 내장의 대 홍콩/중국 수출 추이 >



자료 : USDA 보고서(2013)

< 돼지 부위별 명칭 비교 - 한국어, 영어 >

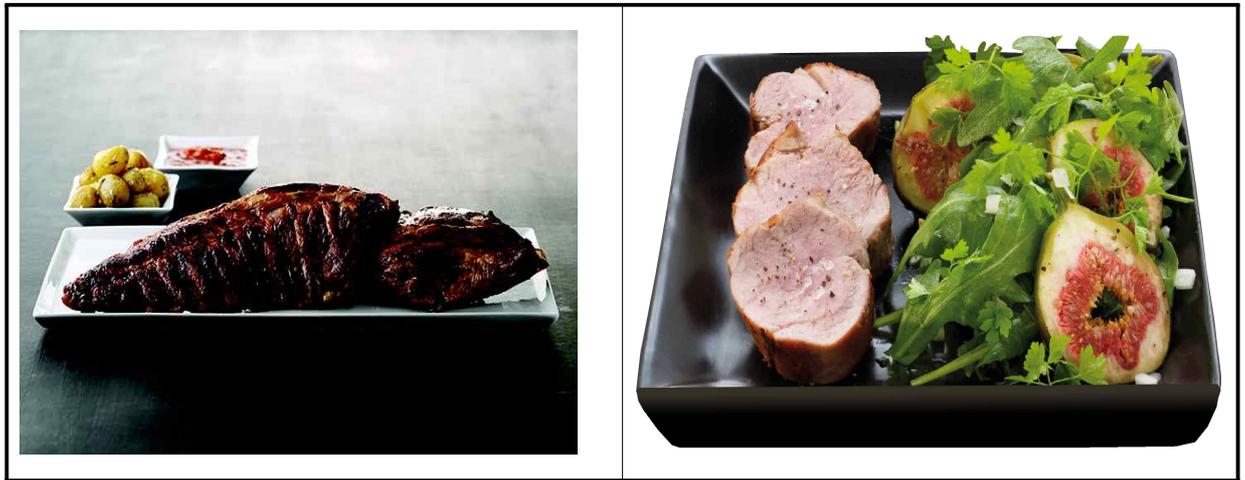


○ 덴마크

- 덴마크를 포함한 유럽산 돼지고기를 공급하는 Danish Crown은 자회사 ESS-Food Hong Kong Limited를 통해 홍콩, 중국, 마카오 등지에 활발한 마케팅을 하고 있으며, 식음료 전시회인 Bar and Restaurant를 통해 활발히 신상품을 소개하고 있음.

- Danish Crown의 주요 상품은 냉장/냉동 돼지고기이며 유기농 돼지고기를 전문화하고 있음. 2012년에는 특별히 부드러운 TenderPork를 런칭하고 2013년에도 고급화된 제품으로 전시회에 참여하였음. 2014년에는 EU의 유기농 인증을 받은 돼지고기(Organic Pork Baby Back Ribs, Organic Pork Tenderloin)를 주력 아이템으로 전시할 예정임

< Danish Crown의 Organic Pork Baby Back Ribs(좌), Organic Pork Tenderloin(우) >



* 출처 : www.restaurantandbarhk.com

○ 네덜란드

- 유럽산 돼지고기의 삼겹살, spare rib 부위는 외식업체들에게 인기인데, 네덜란드산 삼겹살은 가격이 미국산보다 훨씬 저렴하기 때문에 중국식당 인기 메뉴인 돼지구이(찌우육 등)에 널리 이용됨

○ UK: 고부가가치 전략

- BPEX(돼지산업 납세자 협회)와 EBLEX(쇠고기협회) 는 2013년 홍콩에서 열린 외식업체 전시회인 Restaurant & Bar show에 참가하였음. 소세지, 베이컨 등 돼지고기 가공제품으로 참여하였는데 가장 눈에 띈 성과는 Melton Mowbray브랜드의 포크파이(pork pie)가 인기인데, 홍콩인들이 뜨거운 파이에 익숙하고 약간은 매우 면서 바삭한 맛을 좋아하기 때문으로 보임

- 참고할 점은 전시회 참여 시 냉동 파이를 가장 맛있게 데워 낼 수 있는 장비를 준비한 점임
- 바이어들이 매력을 느낀 점은 1)맛이 좋고 2)식당에서 데워 팔기 편리하게 가공되었고 3) 브랜드화 된 제품이라는 점임. Melton Mowbray는 이미 잘 알려진 브랜드이고 또 사용하는 고기 역시 100% Red Tractor 인증을 받은 고기여서 신뢰도가 높음
- BPEX의 관심바이어는 유럽 육가공 제품(소세지, 베이컨 등)을 취급하는 고급 슈퍼마켓, 상급의 돈육을 취급하는 고급 레스토랑 등이었음

< (사진) Melton Mowbray 포크파이 >



○ 일본

- iResource Holdings Limited는 일본의 유명 식품 수입/디스트리뷰터 회사임. 2012년 Bar & Restaurant에는 신선 돼지고기를 홍보하였음

4. 주요 요식업 및 기타 마켓 진출 전략

○ 전시회 활용

- 홍콩은 연중 세분된 분야의 국제적 규모의 전시회가 열리는 곳으로 전시회를 통해 양질의 바이어와 직접 만나는 좋은 기회를 만날 수 있음
- 대표적 전시회로 HOFEX와 Restaurants and Bar를 들 수 있음. HOFEX는 비교적 다양한 종류와 수준의 아이템이 출품하는 반면, Restaurants and Bar의 경우 좀 더 고급 외식 관련 상품을 취급함을 참고

< 주요 전시회 조사결과 >

1) 2014년 - Restaurants and Bar

전시회명	Restaurants and Bar 
일정	2 September 2014, 12:00 - 19:30 (Tuesday) 3 September 2014, 12:00 - 19:30 (Wednesday) 4 September 2014, 12:00 - 18:00 (Thursday)
장소	Hong Kong Convention & Exhibition Centre
전시품목	Tableware Kitchen & Catering Equipment Private Label Fresh Produce Hotel System Champagne Foodservice Furniture Bakery Equipment Cocktail Sherry Fish Seafood Freezing Equipment Dairy Desserts Canned & Processed Foods Tea Lighting Beer Wine Ingredients Vegetables Chilled Foods Cleaning Coffee Water Fruit Furniture Lager POS System Frozen Food Glassware Snack Food Seating Systems Dispensing Equipment Chocolates Packaging Audio & Video Equipment
참관인수	1만 6,430명 (2014년. 전년 대비 13.5% 증가)
전시회사 수	250개사(2013년)
주관	Diversified Events Hong Kong, LLC
웹사이트	www.restaurantandbarhk.com

자료: www.restaurantandbarhk.com

2) 2015년 - HOFEX

전시회명	제16회 HOFEX 
일정	6 - 9 May 2015 (Wed - Sat) 수/목/금 10:30 - 18:30 토요일 10:30 - 17:00
장소	Hong Kong Convention & Exhibition Centre
전시품목	Food & Drink/ Foodservice Equipment & Supplies Wines / Spirits / Beer Coffee & Tea Technology Hospitality / Retail / Bakery Equipment & Ingredients Hotel Supplies & Hospitality Interiors Natural / Organic / Well-Being Products
참관인수	2만 7,318명
전시회사 수	1,900개 사
주관	Hong Kong Exhibition Services Ltd
웹사이트	www.hofex.com

자료원: www.hofex.com

- 홍콩은 800만의 인구수와 연중 인구의 6배에 달하는 관광객의 수, 발달된 음식문화, 높은 소비력, 현지의 낮은 생산력 등으로 인해 돼지고기 제품 판매에 매우 적합한 시장으로 평가됨
- 상품성 구축 및 전략적 가격 책정
 - 홍콩 소비자들은 새로운 것을 시도하는 것을 좋아하지만 가격에 대비해 품질이 미치지 못할 경우 다시 사지 않는 것으로 유명함. 따라서 초기 수출 시 상품의 품질을 엄격히 따져 수출품의 품질을 유지할 필요가 있음
- 수출가 안정
 - 현재 돼지고기 부산물의 경우 국내 사정에 따라 가격 변동이 큰데 이럴 경우 수출가 역시 변동이 많게 됨. 수출가가 일정하기 못하게 되면 바이어의 입장에서 구매가 용이하지 않기 때문에 수출시장에는 일정한 수출가를 맞출 필요가 있음
 - 예를 들어 한국에서 구제역 전 평균 돼지 두내장 가격은 3년간 1만 3750원이었으나 2011년 구제역 이후 2만 779원으로 폭등. 2013년에는 4995원)
- 재래시장 아이템을 슈퍼마켓으로 유도
 - 홍콩의 젊은 층은 재래시장보다 슈퍼마켓을 선호함. 특히 대부분의 여성들이 직장에 다녀서 재래시장에 다니는 젊은 층은 적고 대부분 중장년층이 재래시장에 다님. 유통의 중심은 점점 슈퍼마켓으로 이동하고 있음.
 - 예를 들어 젊은 부부들은 어머니가 만들어주시는 짜잡통(돼지내장탕)을 좋아하지만 직접 재래시장에 가서 내장을 사서 끓이지는 않는데, 이런 경우 짜잡통을 끓일 수 있도록 포장해 슈퍼마켓에서 판매하는 방법도 고려해 볼 수 있음.
 - ‘슈퍼마켓에서 판매한다면 내장을 구매할 의사가 있는지’에 대해 젊은 홍콩인 부부 몇 쌍에게 물어본 바로는 긍정적으로 답변함. 현재는 슈퍼마켓에서 판매되는 돼지내장 포장 제품은 없음. (일부 기조리 제품 제외)

- 이에 재래시장의 전유물을 수퍼마켓에서 냉동육으로 판매하고 유통이 편리한 포장된 아이템으로 개발하는 방법 고려 가능. 이를 위해서는 기존의 홍콩인들의 입맛을 파악하고 이를 기본으로 하여 제품을 포장하거나 신메뉴를 추가 등을 모색해 볼 수 있음
- 기본적으로 홍콩인들은 내장이나 족발, 귀 등과 같은 부위를 좋아하기 때문에 젊은 층 소비를 이끌어내는 잠재력 있는 시장으로 보임

< (사진) 전통적 홍콩식 국을 만들 수 있게 한 팩에 포장된 아이템 >



○ 가공 식품 시장 개발

- 전통적 조리법 외에도 국제시장의 트렌드와 입맛에 맞는 가공을 통해 고부가가치 제품을 생산 가능. 아울러 저장과 조리(재가열 등)가 용이한 제품 포장으로 외식 시장 공략 가능
- 돼지 귀 등 부위는 애완동물 간식으로 가공도 적합하므로 열처리 가공식품으로 사료 시장 공략 역시 고려 가능함

○ 한류 활용 방안

- 맥도날드는 홍콩의 다양한 연령층이 애용하는데 특히 현지화한 메뉴가 돋보임. 최근에는 한국 불고기 맛을 낸 메뉴(불고기 덮밥, 불고기 랍)를 인기리에 판매 중인데 이는 한식의 인기가 매우 높음을 보여 줌
- 홍콩에서 한류 스타의 영향력은 매우 높은. 마사지 의자 OSIM의 경우 유덕화와 같이 홍콩 최고의 연예인을 모델로 기용하는데, 최근 한국 배우 이민호가 OSIM의 모델로 발탁된 점은 한류스타의 영향력을 보여 줌

<(참고) 맥도널드 불고기 메뉴 프로모션 전단, OSIM 매장 >

