

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

No. 202407-07
품목 붉은 대게살(Crab meat)
HS CODE 1605.10-1091
국가 홍콩(Hongkong)
구분 시장분석형



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



I. 요약

04

II. 시장규모

1. 홍콩 붉은 대게살 시장규모
2. 홍콩 붉은 대게살 수입규모
3. 한국 붉은 대게살 수출규모
4. 홍콩 붉은 대게살 수입단가

06

07

08

09

III. 시장트렌드

1. 홍콩 붉은 대게살 제품, '팩' 패키징 다수
2. 홍콩 붉은 대게살 맛, '달콤한' 키워드 빈도 1위
3. 홍콩 붉은 대게살 홍보문구, '신선한' 키워드 빈도 1위
4. 홍콩 붉은 대게살 성분, '게알' 키워드 빈도 1위

12

13

14

15

IV. 유통채널

1. 홍콩 붉은 대게살 유통채널 점유율
2. 홍콩 붉은 대게살 주요 유통채널

17

18



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



V. 진입장벽

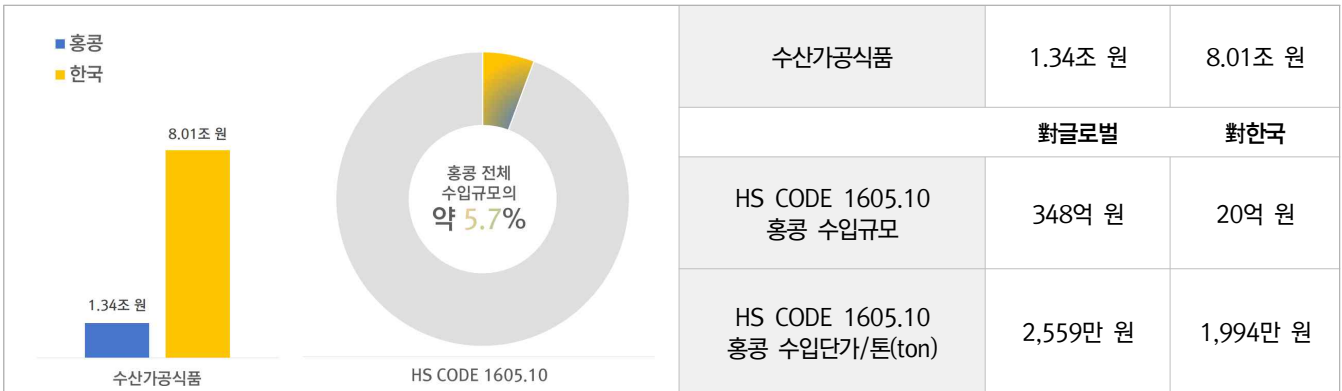
1. 붉은 대게살 통관 및 검역 절차	27
2. 붉은 대게살 수출 전 사전 준비	28
3. 붉은 대게살 국내 수출 신고 및 통관	43
4. 붉은 대게살 국내 수출 검역 및 검사	45
5. 붉은 대게살 홍콩 수입 신고 및 통관	47
6. 붉은 대게살 홍콩 수입 검역 및 검사	49

VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 세산(蟹膳)	51
Interview ② 선농스프위안(상강)유센궁쓰(神農氏資源(香港)有限公司)	54
Interview ③ 자푸가오치예(아저우)유센궁쓰(佳富高企業(亞洲)有限公司)	57



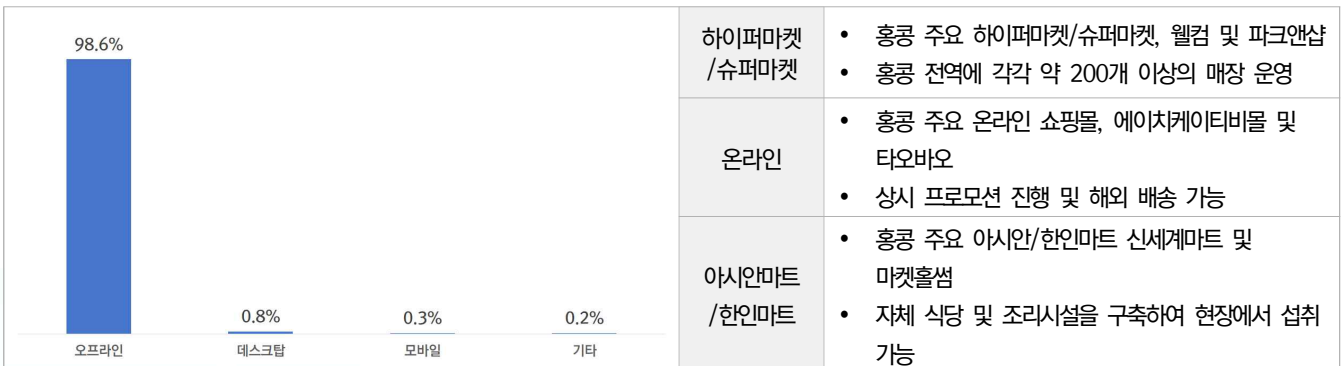
■ 시장분석



■ 시장트렌드



■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	• 홍콩 해관, 홍콩 식품안전센터, 홍콩 식품환경위생부 등	국내 수출 검역 및 검사	• 고객사 붉은 대게살, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당함
수출 전 사전 준비	• 공인경제운영인(AEO) 인증 권장 • 현지 수입업체의 식품환경위생부 등록 여부 확인 必	홍콩 수입신고 및 통관	• 수입업체 등록, 수입신고, 수입 검사, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 홍콩내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	• 수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요	홍콩 수입 검역 및 검사	• 수입화물에 대해 일부 물품을 임의로 추출하여 현장 검사를 시행함

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	• 홍콩 소비자들은 가정에서 주로 죽, 샐러드, 찜 등으로 게살을 먹고, 식당에서는 타이퐁 헬터 크랩, XO 소스 게 볶음 등 다양한 요리로 섭취함 • 홍콩 시장 내 중국 본토의 저가형, 일본과 미국의 중고가 및 고가형 게살이 주로 유통되며, 한국산 게살의 인지도는 낮은 편임 • 홍콩 소비자들은 게살 구매 시 가격, 신선도, 단맛, 원산지를 중요하게 고려하며, 최근 원전 폐수 문제로 원산지에 대한 관심이 높음
Point 02.	• 고객사 붉은 대게살은 단맛을 높이고 간편한 식사 옵션으로 제공하면 홍콩시장 내 인기를 얻을 수 있음 • 편의점과 대형 슈퍼마켓이 주요 유통채널로 추천되며, 온라인 플랫폼에서도 판매가 증가하고 있음 • 식당 메뉴로는 타이퐁 헬터 크랩, 골든 샌드 크랩 등 홍콩에서 인기 있는 요리에 고객사 제품을 활용하여 신선한 게살을 제공할 수 있음



II 시장규모

1. 홍콩 붉은 대게살 시장규모
2. 홍콩 붉은 대게살 수입규모
3. 한국 붉은 대게살 수출규모
4. 홍콩 붉은 대게살 수입단가



1. 홍콩 수산가공식품 시장규모

● 홍콩 국가 일반 정보¹⁾

면적	1,106km ²
인구	734만 명
GDP	3,598억 달러
1인당 GDP	4만 8,984달러

▶ 홍콩 2023년 수산가공식품 시장규모 1.34조 원²⁾

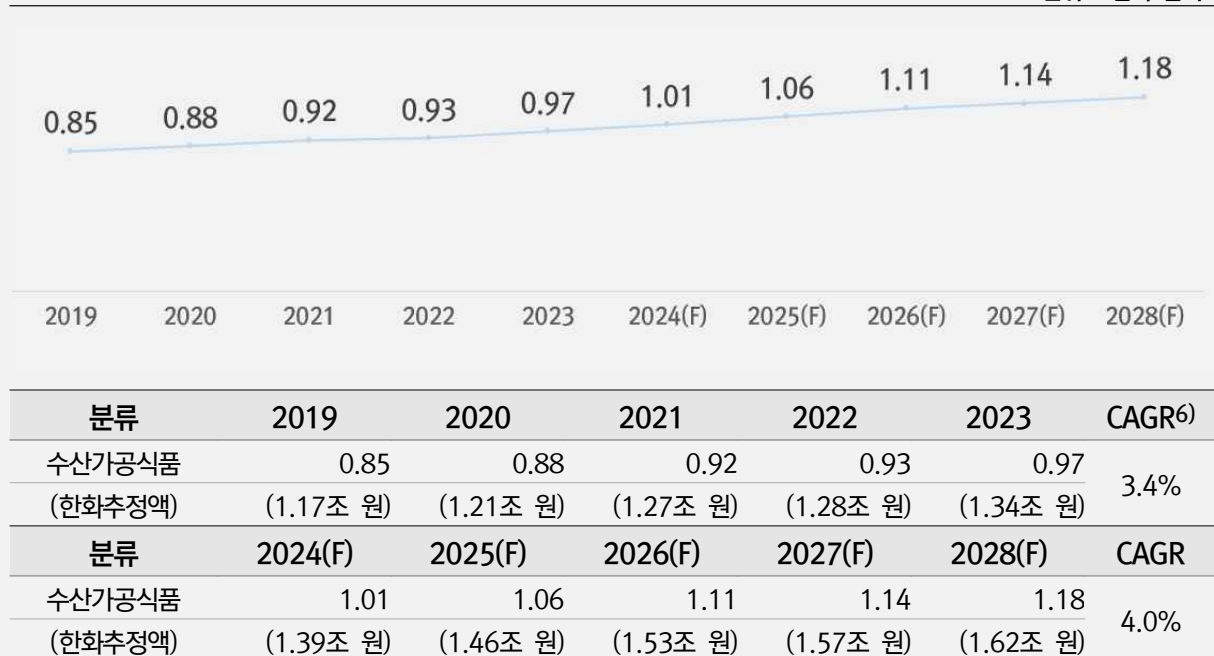
2023년 기준 홍콩 수산가공식품(Processed Fish & Seafood) 시장규모는 전년 대비 4.3% 성장한 1.34조 원으로 집계됨. 홍콩 수산가공식품 시장은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 성장률 3.4%를 기록함. 특히 2020년에서 2021년 사이에 4.5%의 높은 성장률을 보였음

▶ 홍콩 수산가공식품 시장, 향후 성장세 지속 전망

홍콩 수산가공식품 시장은 향후 5년(2024-28년) 동안 연평균 성장률 4.0%를 보이며 2028년에 1.62조 원 규모에 달할 것으로 예상됨

[표 2.1] 홍콩 붉은 대게살 시장규모³⁾⁴⁾⁵⁾

단위 : 십억 달러



자료: 스태티스타(Statista)

1) 자료: 세계법제정보센터 홈페이지

2) 스태티스타에 따르면 홍콩 붉은 대게살(Red crab meat) 시장규모가 집계되지 않아, 수산가공식품(Processed Fish & Seafood)의 시장규모를 조사함

3) 스태티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood - Hong Kong」, 2024.06

4) 1달러=1,378.70원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

5) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

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

2. 홍콩 붉은 대게살 수입규모

붉은 대게살 HS CODE

해당 장에서 붉은 대게살은 'HS CODE 1605.10'으로 분류됨. HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생 무척추동물'임

▶ HS CODE 1605.10 홍콩 對글로벌 수입액, 348억 원

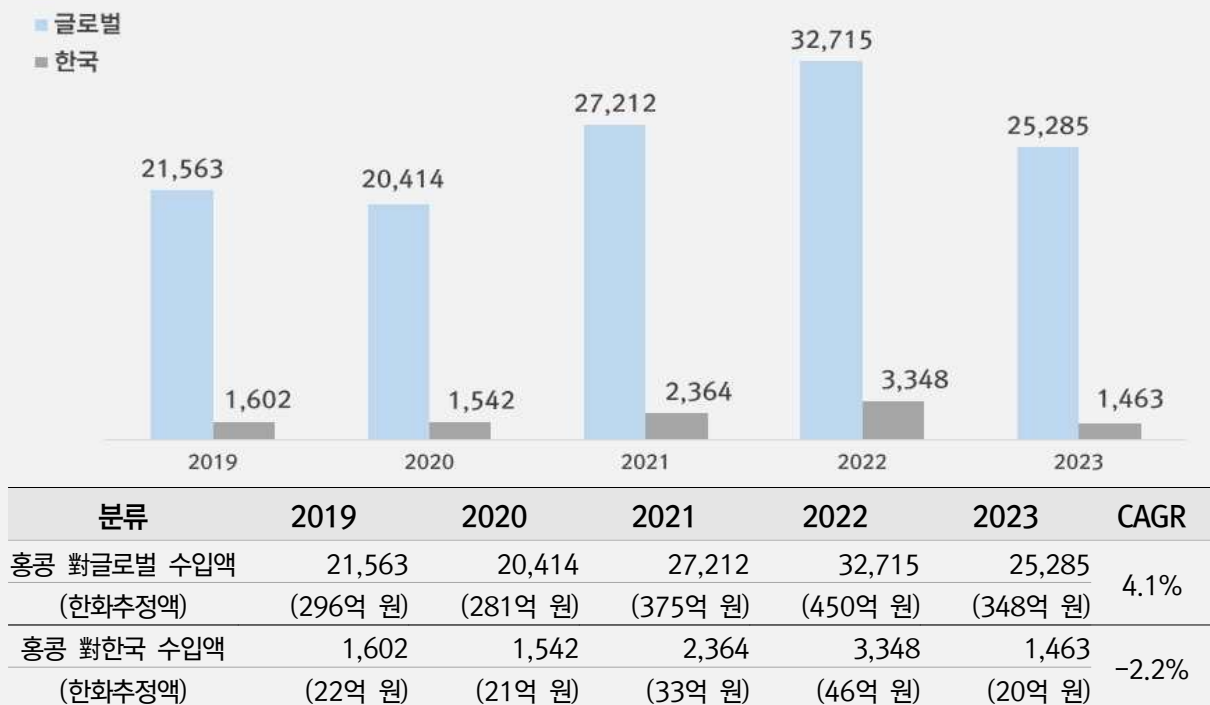
2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 홍콩 對글로벌 수입액은 전년 대비 24% 감소한 348억 원으로 집계됨. 해당 품목의 홍콩 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 4.1%의 성장률을 기록했으며, 특히 2021년과 2022년에 각각 33%와 19%의 높은 성장률을 보임

▶ HS CODE 1605.10 홍콩 對한국 수입액, 글로벌 8위

2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 홍콩 對한국 수입액은 전년 대비 56% 감소한 20억 원으로 글로벌 8위를 차지함. 해당 품목의 홍콩 對한국 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 -2.2%의 성장률을 기록했으며, 같은 기간 홍콩 對글로벌 수입액 중 對한국 수입액이 차지하는 비중은 7%에서 4%로 감소함. HS CODE 1605.10 품목의 홍콩 對글로벌 수입액 기준 1위는 대만(63억 원), 2위는 인도(56억 원), 3위는 일본(45억 원) 순으로 확인됨

[표 2.2] 홍콩 붉은 대게살 수입규모⁷⁾

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

7) 자료: ITC(International Trade Centre)

3. 한국 붉은 대게살 수출규모

붉은 대게살 HS CODE

해당 장에서 '붉은 대게살'은 'HS CODE 1605.10-1091'으로 분류됨. HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생 무척추동물'임

▶ 한국 對홍콩 붉은 대게살 수출규모, 수출 없음

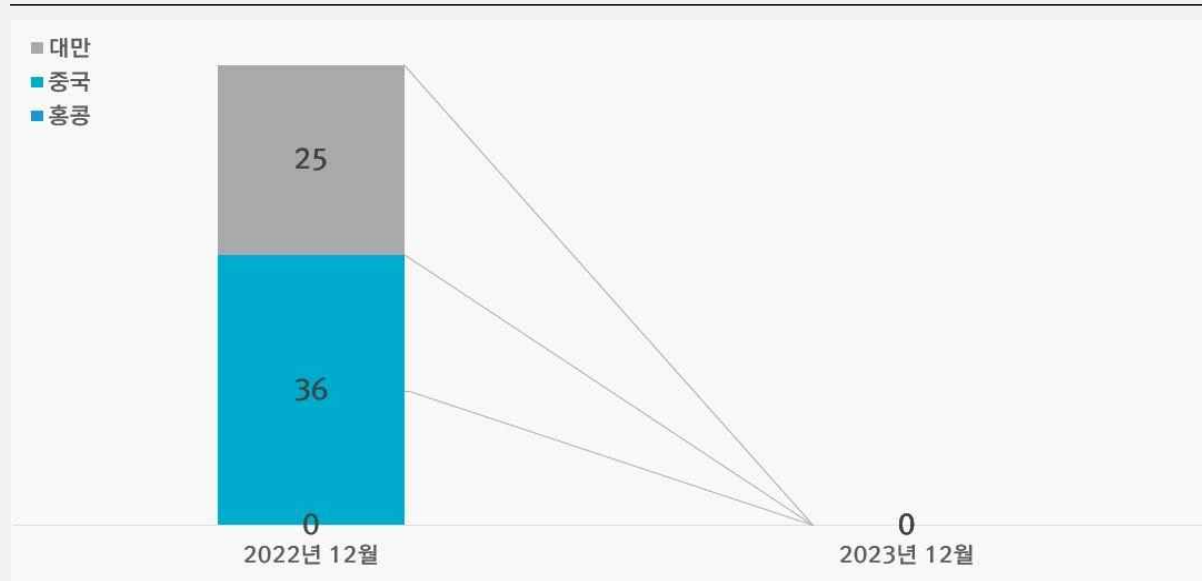
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면 2023년 기준 한국 對홍콩 붉은 대게살 수출이 이루어지지 않은 것으로 확인됨

▶ 한국 對글로벌 붉은 대게살 수출규모, 전년 대비 증가

2023년 기준 한국 對글로벌 붉은 대게살 수출규모는 중량 3,150톤, 금액 606억 원으로 각각 전년 대비 5%, 12%씩 증가한 것으로 확인됨. 한편 인접국인 중국과 대만으로의 2023년 기준 붉은 대게살 수출규모는 중량과 금액 모두 0으로, 수출이 중단된 것으로 집계됨

[표 2.3] 2023년 한국 對글로벌, 對홍콩, 對중국, 對대만 붉은 대게살 수출규모⁸⁾

단위 : 톤, 천 달러



분류	한국 對글로벌 붉은 대게살 수출규모	한국 對홍콩 붉은 대게살 수출규모	한국 對중국 붉은 대게살 수출규모	한국 對대만 붉은 대게살 수출규모
중량	3,150	(-)	(-)	(-)
금액	44,039	(-)	(-)	(-)
(한화추정액)	(606억 원)	(-)	(-)	(-)

자료: KATI농식품수출정보

8) 자료: KATI농식품수출정보

4. 홍콩 붉은 대게살 수입단가

● 붉은 대게살 HS CODE

해당 장에서 붉은 대게살은 'HS CODE 1605.10'으로 분류됨. HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생 무척추동물'임

▶ 홍콩 HS CODE 1605.10 1톤당 수입단가, 2,559만 원

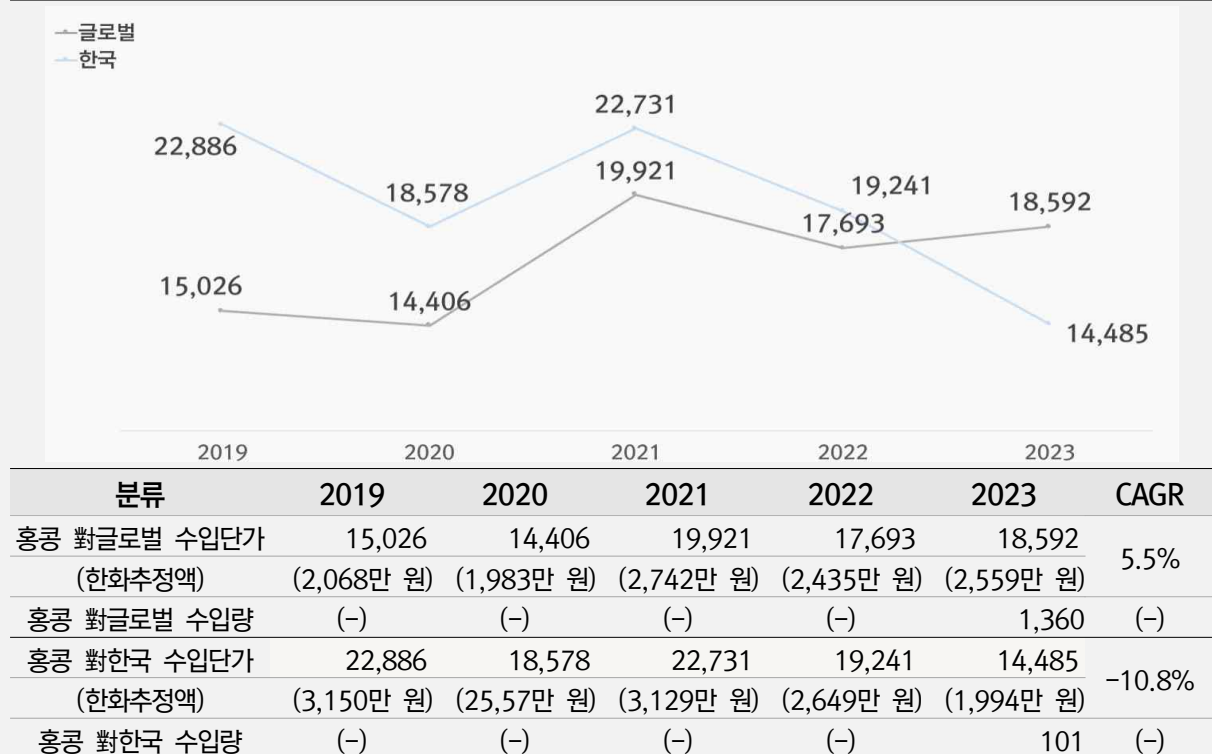
2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 홍콩 對글로벌 수입단가는 2,559만 원으로 집계됨. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 홍콩 對글로벌 수입단가는 연평균 5.5% 증가했으며, 2021년에 전년 대비 38% 급등한 후 2022년에는 12% 하락했으나 2023년에 다시 5% 상승함

▶ 홍콩 HS CODE 1605.10 1톤당 수입단가, 한국 13위

2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 홍콩 對한국 수입단가는 1,994만 원으로 글로벌 13위를 차지함. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 홍콩 對한국 수입단가는 2020년에 19% 하락한 이후 2021년에 22% 상승했으나 2023년에는 다시 25% 하락함. 2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 홍콩 對글로벌 수입단가 순위는 1위 싱가포르(4,404만 원), 2위 인도(4,006만 원), 3위 대만(3,812만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 홍콩 붉은 대게살 수입단가⁹⁾

단위 : 달러/톤, 톤



자료: ITC(International Trade Centre)

9) 자료: ITC(International Trade Centre)



III

시장트렌드

1. 홍콩 붉은 대게살 제품, '팩' 패키징 다수
2. 홍콩 붉은 대게살 맛, '달콤한' 키워드 빈도 1위
3. 홍콩 붉은 대게살 홍보문구, '신선한' 키워드 빈도 1위
4. 홍콩 붉은 대게살 성분, '게알' 키워드 빈도 1위



홍콩 온라인 쇼핑몰 입점 붉은 대게살 제품 분석

▶ 홍콩 온라인 쇼핑몰 입점 붉은 대게살

- 데이터 수집 키워드 : 게살(crab meat)
- 데이터 수집량 : 237건
- 데이터 수집원 : 에이치케이티비몰(HKTVmall)

▶ 홍콩 붉은 대게살 베스트셀러 비교

홍콩산	분류	한국산
	제품 사진	
날치알 전골 왕게 스틱	제품명	영덕 게살
휘거왕(火鍋王)	제조사	영덕코리아(YDK)
게맛살 스틱	제품 종류	게맛살 스틱
180g * 3팩	중량	90g
79.90홍콩달러(14,070원 ¹⁰⁾)	소비자 가격	80.00홍콩달러(14,087원)
14.80홍콩달러(2,605원)	100g당 가격	15,652원
홍콩	원산지	한국
봉지	포장 형태	박스
-18℃에서 냉동	홍보문구	한국산 대게살, 안전관리인증
킹크랩	원료 및 첨가물	대게

10) 1홍콩달러=176.09원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

1. 홍콩 붉은 대게살 제품, ‘팩’ 패키징 다수

▶ 홍콩 붉은 대게살 제품, ‘팩’을 활용한 패키징 다수

- ‘팩’ 키워드가 빈도 173건으로 패키징 부문 1위를 차지하였고, ‘통조림’ 키워드는 빈도 112건으로 2위를 차지함
- 이외 ‘봉지’, ‘박스’ 키워드 빈도는 각각 13회, 4회로 3위와 4위를 차지함

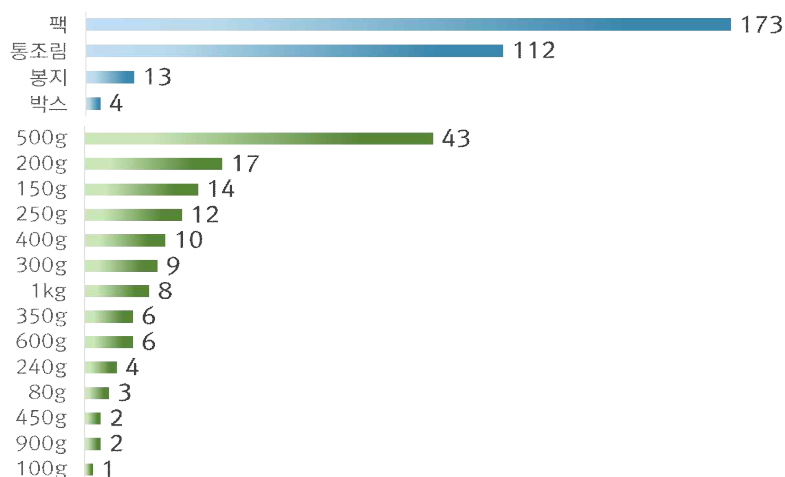
▶ 홍콩 붉은 대게살 중량 키워드 1위, ‘500g’

- 홍콩 온라인 매장에서 판매중인 붉은 대게살 중 ‘500g’ 키워드가 빈도 43회로 가장 많이 등장하였고, 빈도 17회로 2위를 차지한 ‘200g’와 빈도수 2배 이상 격차로 압도적인 1위를 기록함
- 상위 6위까지는 500g 미만의 소포장 제품이 차지하였고, 다른 식품에 비해 붉은 대게살 제품 포장은 비교적 다양한 중량으로 구성됨

패키징 1위 팩		패키징 2위 통조림		중량 1위 500g	
브랜드	훤거왕(火鍋王)	브랜드	팬시 구르망(Fancy Gourmand)	브랜드	카시카와(KASSHIKAWA)
분류	붉은 대게살 빵(Bun)	분류	붉은 대게살	분류	붉은 대게살 스프
중량	220g * 3팩	중량	454g	중량	500g
가격	70.00홍콩달러(12,326원)	가격	298.00홍콩달러(52,475원)	가격	88.00홍콩달러(12,326원)

[표 3.1] 홍콩 붉은 대게살 패키징/중량 관련 키워드

단위 : 건



자료: 홍콩 온라인 쇼핑몰 판매 ‘붉은 대게살’ 패키징/중량 분석

2. 홍콩 붉은 대게살 맛, ‘달콤한’ 키워드 빈도 1위

▶ 홍콩 붉은 대게살 맛 키워드 1위, ‘달콤한’

- 홍콩 온라인 매장에서 판매 중인 붉은 대게살 제품 맛 키워드 중 ‘달콤한’이 빈도 51회로 최다 등장하였는데, 단맛을 선호하는 홍콩인의 입맛이 반영된 것으로 보임
- 식감을 표현하는 ‘부드러운’ 키워드는 빈도 8회로 3위를 차지하였고, ‘매운’ 맛은 빈도 8회로 3위를 차지함

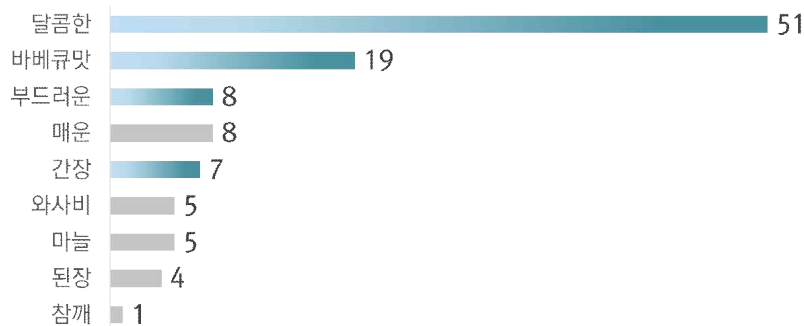
▶ 홍콩인 선호하는 달콤 짭조름한 맛, 한국식 간장게장 인기

- ‘간장’ 키워드는 빈도 7회로 5위를 차지하였으며, 한국 드라마를 통한 홍콩 현지에서의 간장게장 인기와 더불어 선호되는 맛으로 보임
- 홍콩 음식은 대부분을 열을 가한 방식으로 조리하기 때문에 게를 생으로 먹는 식감은 생소한 편이나, 간장게장의 달콤 짭조름함과 고소한 맛이 인기임¹¹⁾

1위 달콤한		3위 부드러운		5위 간장	
					
브랜드	타이쉬쉬다이 (Tai Shih Shih Dai)	브랜드	고멧마켓홍콩 (Gourmet Market HK)	브랜드	힘찬씨푸드
분류	붉은 대게살 볼	분류	붉은 대게살 케이크	분류	홍게 간장게장
중량	500g	중량	170g	중량	900g
가격	78.00홍콩달러(13,735원)	가격	98.00홍콩달러(17,257원)	가격	115.00홍콩달러(20,250원)

[표 3.2] 홍콩 붉은 대게살 맛 관련 키워드

단위 : 건



자료: 홍콩 온라인 쇼핑몰 판매 ‘붉은 대게살’ 맛 분석

11) KOFICE(한국국제문화교류진흥원), ‘홍콩에서 꾸준한 인기를 얻고 있는 한국 음식 TOP 3’, 2024.02

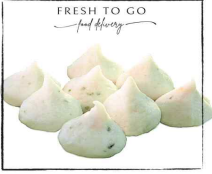
3. 홍콩 붉은 대게살 홍보문구, ‘신선한’ 키워드 빈도 1위

▶ 홍콩 붉은 대게살 홍보문구 키워드 1위, ‘신선한’

- 홍보문구 중 ‘신선한’ 키워드 빈도가 132회로 가장 높았고, 수입 국가 관련 키워드로는 ‘베트남’이 78회로 2위, ‘일본’이 71회로 3위 차지함
- 한편, ‘프리미엄’ 키워드는 45회로 4위를 차지하였는데, 비교적 높은 가격에도 엄선한 재료와 고급 포장을 선호하는 소비자 증가하는 추세임

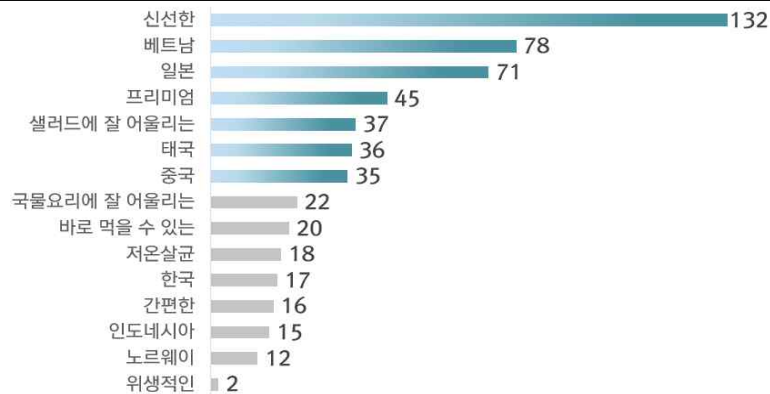
▶ 홍콩 프리미엄 수산물 시장 점유율, 한국산 점차 확대

- 한국에서도 최고급으로 인정받는 수산물이 홍콩에서도 판매되고 있으며, 주요 판매 품목은 한국산 게장, 장어, 전복, 어묵, 각종 젓갈 등으로 구성됨
- 납품 가격대 자체가 높은 프리미엄급 수산물의 경우 생산자와의 직거래를 통해 유통비용을 줄이는 방식으로 홍콩 내 우수한 한국 수산물을 수출하고 있음¹²⁾

1위 신선한		4위 프리미엄		5위 샐러드에 잘 어울리는	
					
브랜드	프레쉬투고 (Fresh To Go)	브랜드	테이스트오브홈 (Taste of Home)	브랜드	월드오브마우스 (World of Mouth)
분류	붉은 대게살 볼	분류	붉은 대게살	분류	붉은 대게살
중량	(-)	중량	300g	중량	454g
가격	58.00홍콩달러(10,213원)	가격	429.00홍콩달러(75,543원)	가격	248.00홍콩달러(20,250원)

[표 3.3] 홍콩 붉은 대게살 홍보문구 관련 키워드

단위 : 건



자료: 홍콩 온라인 쇼핑몰 판매 ‘붉은 대게살’ 홍보문구 분석

12) 홍콩수요저널, ‘프리미엄 한국 수산물로 홍콩내 일본 점유율 가져야’, 2023.07

4. 홍콩 붉은 대게살 성분, ‘게알’ 키워드 빈도 1위

▶ 홍콩 붉은 대게살 성분 키워드 1위, ‘게알’

- 성분 키워드 중 ‘게알’의 빈도가 18회로 가장 높았으며, 게알과 게살이 혼합된 페이스트, 만두, 어묵 등의 제품으로 다수 확인함
- 뒤를 이어 ‘브라운크랩’ 키워드가 14회로 2위, ‘랍스터’ 키워드는 12회 빈출되어 3위를 차지했으며, 노르웨이산, 홍콩산, 캐나다산 등 다양한 국가에서 수입하여 제품을 생산함

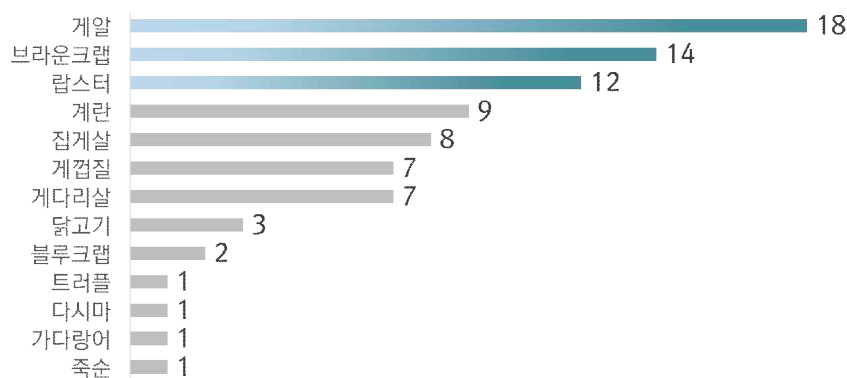
▶ 홍콩 온라인 판매 붉은 대게살 제품 성분 다양한 편

- 현지 온라인 물에서는 게살뿐만 아니라 게껍질, 집게살, 게다리살도 성분으로 활용하고 있으며, 닭고기, 계란, 가다랑어와 같이 대게와 다른 종류의 수산물도 대게살 제품에 혼합하여 가공함
- 키워드 빈도가 높은 순위는 주로 제품의 주성분명이 차지하였고, 맛과 향을 더하기 위해 제품에 첨가되는 ‘트러플’, ‘죽순’ 성분은 낮은 비중으로 포함됨

1위 게알		2위 브라운크랩		3위 랍스터	
					
브랜드	완정푸드 (Wan Zheng Foods)	브랜드	푸드디아나 (Foodianna)	브랜드	노바마린 (Nova Marine)
분류	만두	분류	브라운크랩	분류	랍스터
중량	400g	중량	150g	중량	227g
가격	168.00홍콩달러(29,583원)	가격	69.90홍콩달러(12,309원)	가격	188.50홍콩달러(33,193원)

[표 3.4] 홍콩 붉은 대게살 성분 관련 키워드

단위 : 건



자료: 홍콩 온라인 쇼핑몰 판매 ‘붉은 대게살’ 성분 분석



IV 유통채널

1. 홍콩 붉은 대게살 유통채널 점유율
2. 홍콩 붉은 대게살 주요 유통채널

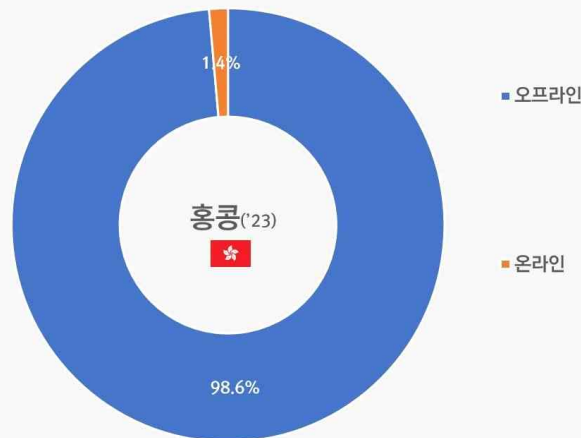


1. 홍콩 붉은 대게살 유통채널 점유율

▶ 홍콩 붉은 대게살 유통채널, ‘오프라인’이 압도적

2023년 기준, 홍콩 내 붉은 대게살 유통채널 중 ‘오프라인’ 채널이 98.6%의 압도적인 점유율을 기록했으며 주요 오프라인 채널로는 웰컴(Wellcome), 파크앤샵(Park n Shop), 써클케이(Circle-K)가 있음¹³⁾. 한편, ‘온라인’ 채널은 1.4%의 점유율로 매우 적은 비중을 차지하고 있음. ‘온라인’ 채널 내에서도 ‘데스크탑’이 58.9%로 가장 높은 점유율을 차지하고 있으며, ‘모바일’은 24.4%, ‘기타’는 16.7%로 나타나 주요 유통채널들 간의 격차가 매우 큰 것으로 나타남. 주요 온라인 채널로는 에이치케이티비몰(HKTVmall)이 있으며, 11% 이상의 점유율을 차지하는 것으로 확인됨¹⁴⁾

[표 4.1] 홍콩 붉은 대게살 소매유통채널 점유율¹⁵⁾



홍콩 소매유통채널 점유율 비교

유형	점유율
오프라인	98.6%
데스크탑	0.8%
모바일	0.3%
기타	0.2%

자료: 스탯티스타(Statista)

13) 자료: 스탯티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood – Hong Kong」, 2024.06

14) 자료: aT한국농수산물유통공사, 「2023년 홍콩 국가조사 보고서」, 2023

15) ‘붉은 대게살’의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 주요 성분인 ‘붉은 대게살’의 상위 카테고리인 ‘가공 생선 및 수산물(Fish&Seafood)’ 소매유통채널의 정보를 확인함

2. 홍콩 붉은 대게살 주요 유통채널 ① 웰컴

기업 기본 정보	기업명	웰컴(Wellcome)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.wellcome.com.hk	
	위치	쿼리베이(Quarry Bay)	
	규모	매출액('23) ¹⁶⁾	33억 달러(4조 5,497억 원 ¹⁷⁾)
기타 규모		• 매장 수('24): 280개 • 직원 수('24): 7,000명	
	기업 요약	• 1945년 설립된 홍콩에서 가장 오래된 슈퍼마켓 체인 • 영국의 데어리팜 리테일 그룹(DFI Retail Group) 산하 브랜드 • 홍콩 2대 슈퍼마켓 체인 중 하나로 매달 1,300만 명 이상의 고객이 방문	

매장정보	입점 가능 품목	• 김치, 장류, 신선식품, 가공식품, 즉석식품, 음료류, 주류 등	
	선호 제품	• 브랜드 신뢰도가 높은 제품, 할인 프로모션 가능 제품	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 일반적으로 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등) ③ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +852-3001-1299 - 이메일: contactus@yuurewardsclub.com.hk
-------------	---------------------	---

자료: 웰컴(Wellcome)

사진 자료: 웰컴(Wellcome), 링크(Link), 익스팹리빙(Expatliving)

16) 모회사 데어리팜 그룹 Food 부문 매출

17) 1달러=1,378.70원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 홍콩 붉은 대게살 주요 유통채널 ② 파크앤샵

기업 기본 정보	기업명	파크앤샵(ParknShop)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.pns.hk	
	위치	샤틴(Sha Tin)	
	규모	매출액('23) ¹⁸⁾ 230억 달러(31조 7,101억 원) 기타 규모 • 매장 수('24): 249개	
	기업 요약	• 1983년 설립된 홍콩 슈퍼마켓 체인 • 에이에스 왓슨 그룹(A.S Watson Group)의 계열사 • 규모와 취급 품목에 따라 다양한 형식의 매장 운영 • 홍콩의 2대 슈퍼마켓 체인 중 하나로 경쟁사에는 웰컴이 있음	
매장정보	입점 가능 품목	• 김치, 장류, 신선식품, 가공식품, 즉석식품, 음료류, 주류 등	
	선호 제품	• 브랜드 신뢰도가 높은 제품, 할인 프로모션 가능 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지 하단 우측 메뉴의 '聯絡我們' 클릭 - 양식에 맞춰 정보 기입 후 제출 - 등록 시 일반적으로 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등) ③ 관련 내용(주요 고객, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보) ④ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +852-2606-8658 - 이메일: ParknshopCS@asw.com.hk	

자료: 파크앤샵(ParknShop)

사진 자료: 파크앤샵(ParknShop), 인사이드리테일(InsideRetail), 에이에스 왓슨(A.S Watson)

18) 모회사 에이에스 왓슨 그룹 매출

2. 홍콩 붉은 대게살 주요 유통채널 ③ 에이치케이티비몰

기업 기본 정보	기업명	에이치케이티비몰(HKTVmall)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	www.hktvmall.com		
	규모	순 매출액('23)	24억 4,141만 홍콩달러(4,299억 원 ¹⁹⁾)	
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 380만 회	
기업 요약	• 2015년 홍콩티비(HongKongTV)에 의해 출시된 홍콩 최대 규모의 온라인 쇼핑몰 • 2023년 홍콩 외 지역 서비스 시작 • 유통 프로세스 자동화를 위한 기술 계열사 보유 • 150개 이상의 국제 브랜드와 6,200개의 판매자가 활동			
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	다제시(大集市), 마루하 니치로(Maruha Nichiro)	
		해외 판매	해외 판매 가능	
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색	
주요 프로모션 정보				
	VIP 회원 할인, HKTVmall 제휴 카드 적립, 가전제품 기획 프로모션 등 다양한 상시 프로모션 실시			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접 등록 - 공급업체 포털 사이트로 이동 (mms.hktv.com.hk/mms/#/main/newMerchant) - 양식에 맞춰 정보 기입 후 제출 ① 기업 정보(기업명 영문, 기업명 중문, 소재지, 사업 증명 번호) ② 브랜드 정보(주소, 사업 등록 인증번호, 브랜드 소개서, 회사 소개서) ③ 담당자 정보(담당자명, 이메일 주소, 전화번호, 팩스, 부서명) • 문의사항 연락처 - 이메일 : food.merccb@hktv.com.hk(식품 구매부서) - frozen.merccb@hktv.com.hk(냉동식품 구매부서)		

자료: 에이치케이티비몰(HKTVmall), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 에이치케이티비몰(HKTVmall)

19) 1홍콩달러=176.09원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 홍콩 붉은 대게살 주요 유통채널 ④ 타오바오

기업 기본 정보	기업명	타오바오(Taobao)			
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰			
	홈페이지	world.taobao.com			
	규모	매출액('23) ²⁰⁾	6,526억 5,800만 위안(123조 4,698억 원 ²¹⁾)		
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 2억 5,930만 회		
기업 요약	• 2003년 설립된 알리바바 그룹(Alibaba Group)의 온라인 종합 쇼핑몰 • 호주, 캐나다 등 200개 이상 국가의 소비자를 대상으로 서비스 제공 • 자체 물류 공급망을 통해 10개 국가에 배송 가능 • 2024년 콘텐츠 커머스 분야에 14억 달러 투자				
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	하이푸(海朴), 홍원(紅允)		
		해외 판매	해외 판매 가능		
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색		
주요 프로모션 정보					
	연휴 및 시즌별 할인, 1+1 프로모션, 무료배송 등 다양한 프로모션 상시 진행				
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 등록 - 홈페이지 접속 및 로그인(회원가입 필수) - ‘Seller Center’ 클릭 후 ‘Open a Store for Free’ 클릭 - ‘Hong Kong, Macau, Taiwan or Overseas’로 위치 설정 - Alipay 실명 인증을 포함한 개인 계정 인증 수행 - 본인 인증 완료 후 스토어 생성 - 상점 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락처, 계좌 정보, 사업자등록번호) ② 공급 제품 정보(제품명, 제품 사진, 판매 가격 등) • 문의사항 연락처 및 기타 사항 - 법인 회사로 등록 시 추가 서류 필요 (사업자등록증 신청서, 사무실 임대 계약서, 중국 본토 은행 계좌, 여권 사본) - 전화번호: +852-2215-5300 (홍콩 핫라인)			

자료: 타오바오(Taobao), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 타오바오(Taobao)

20) 알리바바 그룹 전자 상거래 부문 매출

21) 1위안=189.18원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 홍콩 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑤ 신세계마트

기업 기본 정보	기업명	신세계마트(新世界韓國食品)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	coreanmart.com	
	위치	천완(Tsuen Wan)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 8개	
	기업 요약	• 1995년 홍콩에서 설립된 아시안/한인마트로 마카오, 광둥까지 사업 확장 • 소매 판매, 항공사, 호텔, 레스토랑 등을 대상으로 한 도매 판매 진행 • 반찬 매장, 한식당과 자체 김치 브랜드인 김치백화점(Kimchi Factory) 운영	
매장정보	입점가능품목	• 김치, 장류, 한국 향신료, 신선식품, 가공식품, 라면, 스낵류 등	
	선호제품	• 한국 식재료, 한국 식품 트렌드에 맞는 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 일반적으로 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등) ③ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화: +852-2311-3783 - 이메일: newworldeshophk@gmail.com	

자료: 신세계마트(新世界韓國食品)

사진 자료: 신세계마트(新世界韓國食品)

2. 홍콩 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑥ 마켓홀섬

기업 기본 정보	기업명	마켓홀섬(Market Wholesome)		
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	www.instagram.com/marketwholesome		
	위치	홍콩(Hong Kong)		
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 3개		
	기업 요약	• 한국 식품 트렌드에 맞는 제로칼로리 음료, 볶음면 등 다양한 신제품을 취급 • 인스타그램을 통해 한국 식재료를 활용한 레시피 소개 • 일부 지점에는 마켓홀섬바(Market Wholesome Bar)가 있어 식품의 조리과 섭취가 가능		
매장정보	입점 가능 품목	• 김치, 장류, 한국 향신료, 신선식품, 가공식품, 라면, 스낵류, 음료 등		
	선호 제품	• 한국 식재료, 한국 식품 트렌드에 맞는 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 일반적으로 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등) ③ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화: +852-2307-8238 - 이메일: info@marketwholesome.com.hk		

자료: 마켓홀섬(Market Wholesome)

사진 자료: 마켓홀섬(Market Wholesome), 유푸드(UFood)

2. 홍콩 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑦ 겐키스시

기업 기본 정보	기업명	겐키스시(Genki Sushi)	
	기업구분	음식점/레스토랑	
	홈페이지	order.genkisushi.com.hk	
	위치	가우룽(Kowloon)	
	규모	매출액('23) ²²⁾ 546억 1,400만 엔(4,794억 원 ²³⁾) 기타 규모 • 매장 수('24): 79개	
	기업 요약	1990년 일본에서 설립된 홍콩 전역에 위치한 캐주얼 일본식 레스토랑 - 온라인 쇼핑몰을 운영하고 있으며 포장 할인 서비스 제공 - 등록 회원만 주문할 수 있는 특별 메뉴 판매	
매장정보	입점 가능 품목	신선 수산물, 냉동 수산물, 즉석식품, 향신료, 소스류, 차(茶)류, 디저트 등	
	선호 제품	신선한 제품, 아시안 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 입점 문의 - 홈페이지 하단 우측 메뉴 '聯絡我們' 선택 - 양식에 맞춰 정보 기입 후 제출 - 등록 시 필요한 일반적 정보 - 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) - 공급 제품 정보(창고 주소, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등) - 상세 내용(제조업체 여부, 전년도 매출액, 주요 유통채널, 인기상품 정보) - 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) - 문의사항 연락처 - 전화번호: +852-2101-1161 - 이메일: cs@ganki.com.hk	

자료: 겐키스시(Genki Sushi)

사진 자료: 겐키스시(Genki Sushi), 차이나홍콩시티(China Hong Kong City), 크립(Krip)

22) 겐키스시 글로벌 매출액

23) 100엔=877.84원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 홍콩 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑧ 용푸

기업 기본 정보	기업명	용푸(甬府)		
	기업구분	음식점/레스토랑		
	홈페이지	yongfuhk.com		
	위치	홍콩(Hong Kong)		
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 1개		
	기업 요약	• 2011년 상하이에서 설립된 홍콩의 고급 레스토랑으로 2019년 홍콩에 진출 • 2022년과 2023년 홍콩 미슐랭 1스타 식당으로 선정됨 • 동중국해의 수산물을 전문으로 사용하며 게를 사용한 요리 스바잔(十八斬)의 평가가 좋음		
매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 육류, 채소류, 주류, 면류, 쌀, 향신료 등		
	선호 제품	• 품질이 좋고 신선한 고급 수산물		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선 전화를 통한 문의 - 등록 시 일반적으로 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(창고 주소, 제품명, 제품 사진, 판매 가격, 원산지 등) ③ 참고 자료(현지어 회사소개, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화: +852-2881-7899 - 왓츠앱: +852-5573-0202		

자료: 용푸(甬府)

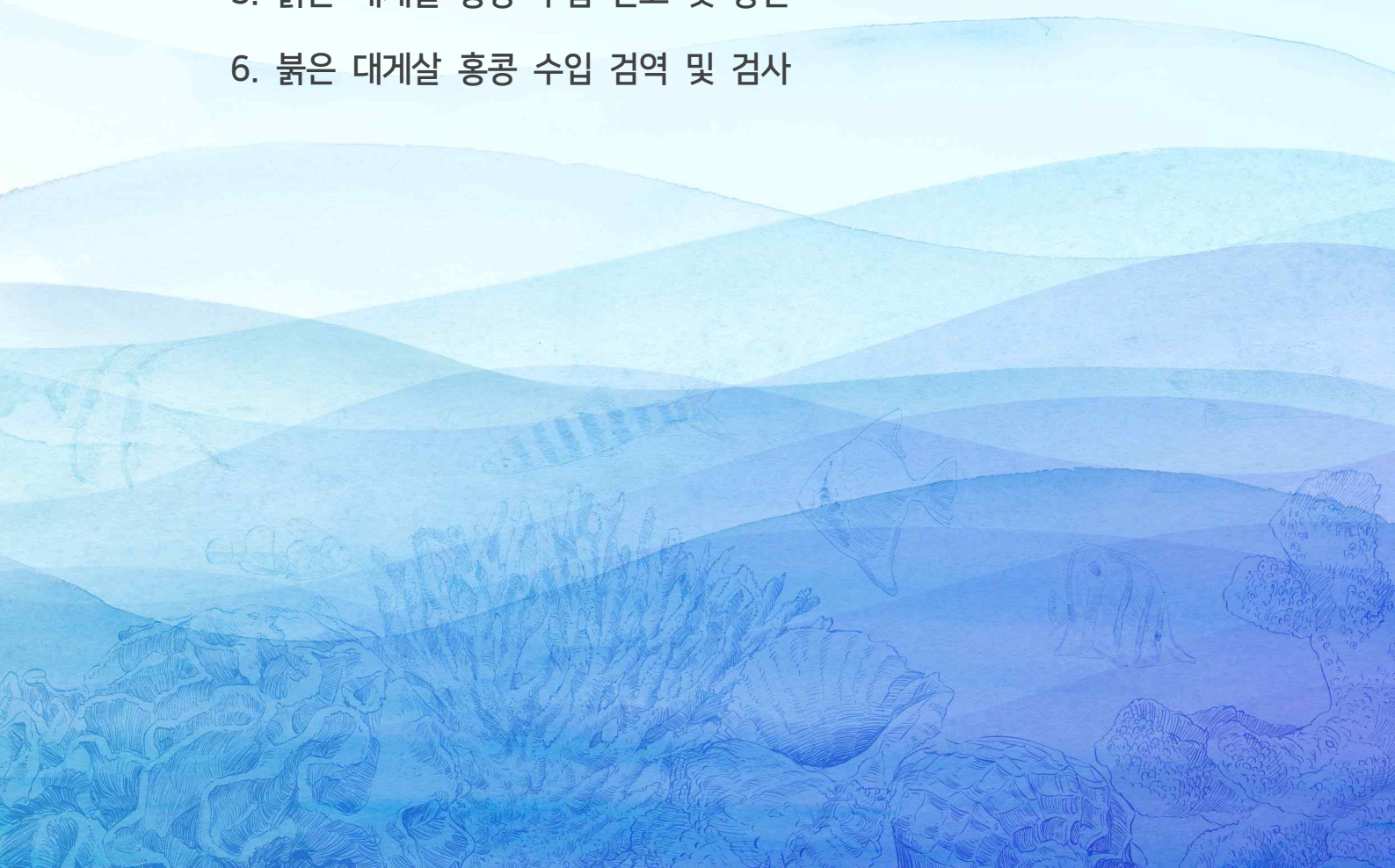
사진 자료: 용푸(甬府)



V

진입장벽

1. 붉은 대게살 통관 및 검역 절차
2. 붉은 대게살 수출 전 사전 준비
3. 붉은 대게살 국내 수출 신고 및 통관
4. 붉은 대게살 국내 수출 검역 및 검사
5. 붉은 대게살 홍콩 수입 신고 및 통관
6. 붉은 대게살 홍콩 수입 검역 및 검사



1. 붉은 대게살 통관 및 검역 절차²⁴⁾

▶ 홍콩 붉은 대게살 수출 시, 통관 절차별 참고사항

홍콩은 자유무역항으로 주류, 담배 등 일부 품목을 제외한 대부분의 수입품에 대해 관세가 부과되지 않음. 일반적으로 수출 후 14일 이내 통관 절차가 완료되는 등 간단한 화물 수출입 절차가 장점임. 다만, 식품은 품목에 따라 수입허가 신청 요건이나 위생 검역 요건 등 수입 절차가 다를 수 있으므로, 수출하기 전 홍콩의 식품 수입 제도에 대해 숙지하여 수출하는 품목이 통제 대상인지에 유의해야 함

[표 5.1] 홍콩 붉은 대게살 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 국립수산물품질관리원, 홍콩 해관

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

2. 붉은 대게살 수출 전 사전 준비

▶ 홍콩 붉은 대게살, 국내 수출업체 AEO 등록 시 통관 혜택 多

수출입안전관리 우수공인업체(AEO: Authorized Economic Operator)는 수출입 기업, 운송인, 창고업자 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규 준수, 안전관리 수준 등에 대해 심사하고 공인한 기업을 의미함. AEO 기업에 대해서는 신속 통관, 세관검사 축소 등 통관 절차상의 다양한 혜택을 부여하는 대신 사회 안전, 국민건강을 위협할 수 있는 물품의 반입을 차단하려는 것이 제도의 핵심임. AEO 기업에는 물품 검사 비율이 축소되고 서류 제출이 생략되어 물류 흐름이 원활해지며, 각종 관세조사 원칙적 면제, 수입 신고 시 담보 생략으로 인한 자금 부담 완화 등 다양한 혜택이 있음. 홍콩은 한국과 상호인정약정(MRA: Mutual Recognition Arrangement)을 체결한 국가로, 우리 수출 물품이 수입통관 시 검사 축소, 우선 통관 등의 혜택을 받을 수 있음

[표 5.2] 수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 제도 정보

정의	수출입 기업, 운송인, 창고업자, 관세사 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규 준수, 안전관리 수준 등에 대해 심사를 통해 공인한 기업	
적용 대상	납세자, 수출업자, 제조업자, 통관업자, 화물운송업자, 해운대리점, 창고업자, 해상운송업자, 항공운송업자	
AEO 혜택	세관 혜택	- 수입 검사율 축소, 서류 심사 간소화, 세관 연락관 활용 등 신속 통관 혜택 - AEO 제도 시행 국가들과 상호인정약정(MRA)을 체결하게 되면 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음
	경쟁력 강화	- 타국의 세관 당국에서도 천재지변, 국경 폐쇄 등 비상시 AEO 화물을 우선 조치·통관해 줌 - 통관 애로 사항, 무역장벽을 해소하여 수출경쟁력을 높일 수 있음 - AEO를 통해 법규 준수, 안전관리 역량 등이 우수한 기업으로 인정받게 되어 거래선 유지 확보 등에서 이점이 있음
	비용 절감	- 수출입 시 신속 통관 편의 등의 각종 혜택을 부여받게 되어 국제 무역 거래 진행의 리드 타임과 각종 비용을 절감할 수 있음 - 내부 관리 능력이 제고되어 물품의 정기 운송률이 높아지고, 손실 방지와 재고 화물 감소 등을 통해 물류비용 절감이 가능함
신청방법	1단계(공인신청): 신청업체가 관세청 유니패스를 통해 신청서 제출	
	2단계(공인심사): 서류 심사(60일 이내), 현장 심사(60일 이내)	
	3단계(AEO 공인심의위원회): 공인 여부, 등급 조정, 공인 취소 및 유보 결정	
	4단계(종합심사): 5년 주기, 서류+현장 심사, 기준 유지 점검(통관 적법성 포함)	

자료: 관세청

▶ **홍콩 붉은 대게살, HS CODE 및 관세율 확인²⁵⁾**

홍콩은 자유무역정책을 기반으로 식품의 90% 이상이 수입식품으로 유통되고 있으며, 주류, 담배, 탄화수소 및 메틸알코올을 제외한 모든 수입물품에 대한 관세 및 제세를 부과하지 않음. 따라서 홍콩의 HS CODE는 관세 부과 목적이 아니며 수출입 신고 시 사용되고 있음. 홍콩의 붉은 대게살 HS CODE는 8자리인 '1605.10-00'으로 확인됨²⁶⁾

[표 5.3] 붉은 대게살 HS CODE

붉은 대게살 HS CODE 품목 정의	조제하거나 보존처리한 갑각류 · 연체동물 · 그 밖의 수생(水生) 무척추동물 / 게 / 붉은 대게살
붉은 대게살 한국 HS CODE	1605.10-1091
붉은 대게살 홍콩 HS CODE	1605.10-00
관세	1순위 기본세율
	0%

자료: 관세법령정보포털, 홍콩 통계청(C&SD)

25) 실제 수출 시 HS CODE 및 관세율, 국가 상황에 따라 변동 가능성 있음

26) 홍콩 통계청(C&SD) HS CODE 조회(www.censtatd.gov.hk/en/index_hs_code.html)

▶ **홍콩 붉은 대게살, 수입업체 식품환경위생부(FEHD) 등록 必**

홍콩 식품안전센터(CFS: Centre for Food Safety)에 따르면, 홍콩으로 식품을 수입하거나 유통하는 모든 업체는 홍콩 식품환경위생부(FEHD: Food and Environmental Hygiene Department)에 등록되어 있어야 함. 따라서 홍콩으로 붉은 대게살 수출 시, 수출업체는 현지 수입업체가 식품환경위생부(FEHD)에 등록이 완료된 곳인지에 대한 여부 확인이 필요함. 기등록된 현지 수입업체 목록은 홍콩 식품안전센터(CFS) 홈페이지를 통해 확인할 수 있음

[표 5.4] 홍콩 식품 수입업체 등록 정보

등록 정보	내용
등록 방법	• 사업자 등록증에 표시된 사업의 상태를 기반으로 함 • 개인, 파트너십 또는 법인이 승인한 파트너의 이름으로 이루어져야 함 • 서류 양식: 홍콩 식품안전센터(CFS)에 게시된 지정 양식 FEHE 245A • 제출 방법 - 직접 우편 발송: 식품 수입/유통업체 등록 및 수입허가 사무소 주소(Room 119, 1/F, 258 Queen's Road East, Wan Chai, Hong Kong) - 온라인 등록: FTP(Food Trader Portal)²⁷⁾ 사이트에서 24시간 제출 가능
비용 및 갱신	• 3년간 195홍콩달러, 갱신 시 180홍콩달러 • 갱신 시 등록 방법과 동일하게 진행함
정보 업데이트	• 등록된 정보에 변경이 발생한 경우, 변경 정보 발생 후 30일 이내에 식품환경위생부(FEHD)에 서면으로 통지해야 함
벌금	• 등록 면제 대상이 아님에도 등록을 하지 않고 합당한 이유 없이 식품을 수입 또는 유통하는 사업을 영위하는 자는 최고 50,000홍콩달러의 벌금과 6개월의 징역에 처할 수 있음

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

27) (www.ftp.cfs.gov.hk)

▶ 홍콩 붉은 대게살, 수입 허가 대상 품목 확인 필요

홍콩 식품안전센터(CFS)는 현지 식품 관리 제도에 따라 수입식품을 ‘고위험 식품’과 ‘기타 식품’으로 구분하고 있음. 고위험 식품은 육류, 냉장 육류 및 가금류, 달걀, 우유 및 유제품, 냉동 당과, 생선 및 수산물 등 상하기 쉬운 식품들을 포함함. 홍콩 「공공위생 및 시정 조례(Cap. 132)」에 따르면, 고위험 식품을 홍콩으로 수출할 경우, 수출국 식품 검정 인정기관에서 발급한 수출 위생증명서를 소지할 것을 요구하고 있음. 고객사의 붉은 대게살의 경우 별도로 수입 허가가 필요하지는 않으나, 식품 안전성 확보를 위해 위생증명서를 제출해야 함

[표 5.5] 홍콩 고위험 식품 정보

고위험 식품 분류	수입 허가	위생증명서	제조원 등록	검역 대상
수산물	불필요	필요	불필요	검역 대상
냉동/냉장육 및 가금류, 달걀	필요	필요	불필요	검역 대상
우유 및 유제품	필요	필요	필요	검역 대상
냉동 당과	필요	필요	필요	검역 대상

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

▶ 홍콩 붉은 대게살, 권장 인증 사항

홍콩으로 붉은 대게살 수출 시, 필수적으로 받아야 하는 인증은 없음. 다만, 홍콩 내 수산물 품질 안전에 대한 요구가 증대하고 있어, 위생 및 생산 안전에 관한 인증을 취득할 것을 권장함. 추가로, 홍콩 BOT(The Board of Trustees) 할랄 인증을 취득하여 활용할 수 있으며, 해양관리 협의회의 MSC(Marine Stewardship Council) 인증이나, 수산양식관리 협의회의 ASC(Aquaculture Stewardship Council) 인증 등 글로벌 인증을 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.6] 홍콩 붉은 대게살 인증 취득 정보

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 마크
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	한국식품안전관리인증원	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	FSSC 지정 인증기관	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
BOT	할랄 인증	홍콩 내 할랄 인증	홍콩 정부 지정 인증기관 ²⁸⁾	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ASC	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	수산양식관리협의회	

자료: 각 인증기관

28) (www.islamictrusthk.org/halal-certification)

▶ 홍콩, 일본산 수산물 수입 금지 조치

2023년 8월, 홍콩 정부는 일본 정부가 후쿠시마 오염수를 배출하기로 결정함에 따라 후쿠시마, 도쿄 등 일본 10개 도시에서 수확, 제조, 가공 또는 포장된 수산물에 대해 무기한 수입 금지 조치를 내렸음. 이와 같이 홍콩은 자유무역정책을 기반으로 하고 있지만, 홍콩 식품환경위생부(FEHD)는 식품 안전성에 문제가 있다고 판단될 경우, 수입 금지 조치를 내리거나 수입제품의 안전성 검사 및 라벨링 규정 준수 여부 검사들을 무작위로 진행하는 등 수입식품의 품질이나 안정성에 민감한 편임. 따라서 홍콩으로 수산식품을 수출하는 한국 수출업체는 이에 대비하여 식품 위생 안전에 유의해야 함

[표 5.7] 홍콩 일본산 식품 수입 통제 조치

구분	품목	원산지	비고
수입 금지	모든 살아있는, 냉동, 냉장, 건조 또는 기타 방식으로 보존된 수산물, 천일염, 해조류 등	도쿄/후쿠시마/치바/도치기/이바라키/군마/미야기/니가타/나가노/사이타마산	(-)
	야채, 과일, 우유 및 유제품, 분유	후쿠시마산	(-)
수입 제한	야채, 과일, 우유 및 유제품, 분유	이바라키/도치기/치바/군마산	수입 전 일본 당국이 발행한 방사선 증명서와 수출업자 증명서를 제출해야 함
	냉동/냉장 육류 및 가금류, 달걀	후쿠시마/이바라키/도치기/치바/군마산	수입 전 일본 당국이 발행한 방사선 증명서를 제출해야 함

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

▶ 홍콩 붉은 대게살, 중금속 최대허용기준 준수 必

홍콩은 소비자들의 식품 위생 안전 도모를 위해 홍콩으로 수입되어 유통 및 판매되는 식품 내 함유된 중금속의 최대 함량을 규정하고 있음. 「식품 불순물(중금속)에 관한 규제」에 규정된 최대허용기준 이상의 중금속을 함유한 식품은 홍콩 내 수입, 운송, 생산 또는 판매될 수 없으나, 건조, 탈수, 농축 등의 공정을 거친 경우 최대 함량 기준은 이에 비례하여 조정될 수 있음. 중금속 최대허용기준에 관한 자세한 내용은 하기 표와 같으며 전문은 홍콩 전자법률포털 「식품 불순물(중금속)에 관한 규제」 규정을 통해 확인할 수 있음

[표 5.8] 홍콩 식품 내 중금속 최대허용기준

중금속	품목	최대허용기준(ppm)
안티몬 (Sb)	곡물 및 채소	1
	생선, 게살, 굴, 새우	1
	육류 및 가금육류	1
삼산화비소 (As ₂ O ₃)	생선 및 수산물 가공식품/패류 및 패류 가공식품	1.4
	모든 액상 식품	0.14
카드뮴 (Cd)	곡물 및 채소	0.1
	생선, 게살, 굴, 새우	2
	육류 및 가금류	0.2
크롬 (Cr)	곡물 및 채소	1
	생선, 게살, 굴, 새우	1
	육류 및 가금류	1
납 (Pb)	모든 고체 식품	6
	모든 액상 식품	1
수은 (Hg)	모든 고체 식품	0.5
	모든 액상 식품	0.5
주석 (Sn)	모든 고체 식품	230
	모든 액상 식품	230

자료: 홍콩 전자법률포털

▶ 홍콩, 포장 전면(FOP)의 영양 라벨 표시 기준

홍콩 식품환경위생부(FEHD)와 식품안전센터(CFS)는 자국민의 건강 증진을 위해 소금이나 설탕이 함유된 사전 포장 식품에 대해 포장 전면(FOP: Front of Package)의 라벨링을 권고하고 있음. ‘저염(Low salt)’, ‘무염(No salt)’, ‘저당(Low sugar)’, ‘무당(No sugar)’의 정의에 해당하는 식품은 홍콩 식품안전센터(CFS)에 신고 후 제품 포장에 인쇄하거나 라벨을 부착할 수 있음²⁹⁾

[표 5.9] 홍콩 포장 전면(FOP) 영양 라벨 표시 기준

내용	• 홍콩 「식품 및 의약품(구성 및 라벨링) 규정(Food And Drugs (Composition and Labelling) Regulations)」에 따라 ‘저염(Low salt)’, ‘무염(No salt)’, ‘저당(Low sugar)’, ‘무당(No sugar)’의 정의를 충족하는 사전 포장 식품은 홍콩 식품안전센터(CFS)에 신고 후 제품 포장 전면(FOP)에 라벨을 부착할 수 있음 • 라벨의 크기는 자유롭게 결정할 수 있지만 명확하고 읽기 쉬워야 함 • 의무 표기 여부: 자발적 표기 사항(의무 사항 아님) • 표시 언어: 중국어 또는 영어, 중국어와 영어로 이중 표기도 가능함 • 표시 유형: 컬러 로고 또는 흑백 로고로 표기 가능함	
정의	저염(Low salt)	• 식품(고체/액체) 100g 또는 100ml당 나트륨(소금) 함량이 0.12g 이하인 경우
	무염(No salt)	• 식품(고체/액체) 100g 또는 100ml당 나트륨(소금) 함량이 0.005g 이하인 경우
	저당(Low sugar)	• 식품(고체/액체) 100g 또는 100ml당 당(설탕) 함량이 5g 이하인 경우
	무당(No sugar)	• 식품(고체/액체) 100g 또는 100ml당 당(설탕) 함량이 0.5g 이하인 경우
라벨링 예시	■ 70C 25Y ■ 50M 100Y ■ 35M 85Y <!-- Low Salt --> <!-- No Salt --> <!-- Low Sugar --> <!-- No Sugar -->	

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

29) (www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_rdss/programme_Salt_Sugar_Label_Scheme.html)

▶ 홍콩 붉은 대게살, 식품 라벨링 규정

홍콩의 식품 라벨링 요건은 식품안전센터(CFS)에서 고시하는 「식품 및 의약품(구성 및 라벨링) 규정(Food And Drugs (Composition and Labelling) Regulations)」으로 규정됨. 해당 규정은 다수의 부칙에서 포장식품의 라벨링 규정이나 영양성분 및 문구 표시 규정에 대해 자세히 다루고 있음. 홍콩으로 식품을 수출하는 업체는 식품 라벨링 규정 위반 시 발생할 수 있는 손실 방지를 위해 현지 라벨링 규정을 숙지하여 유의할 필요가 있음

[표 5.10] 홍콩 붉은 대게살 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	1. 상품명	• 상품명에 잘못되거나 오해를 불러일으키거나 거짓되면 안 되며 소비자에게 상품의 본질을 전달할 수 있어야 함 • 관습적으로 사용되었던 전통적인 상품명은 당국에서 금지하지 않는 한 사용이 가능함
	2. 성분	• ‘Ingredients’, ‘Composition’, ‘Contents’ 또는 동일한 의미의 단어를 사용해 적절한 제목을 붙인 후, 성분의 목록을 함유량이 높은 순서대로 읽기 쉽도록 표시함 • 글루텐을 함유한 곡물(밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 혼합 품종), 대두, 우유 및 유제품(유당 포함), 콩 및 땅콩, 견과류, 아황산염 10ppm 이상인 것 등 알레르겐 성분을 포함한 경우 성분 목록에 포함되어야 함 • 식품 전체 부피의 5% 미만을 구성하는 물을 제외하고, 제품의 모든 성분을 중량 내림차순으로 표기해야 함 • 식품의 특정 성분의 중량 백분율 또는 실제 양에 대한 선언이 이루어지지 않은 이상 특별히 강조할 수 없음 • 식품의 식품첨가물은 기능의 부류(ex. 유화제, 산화방지제)와 함께 특정 이름이나 번호 또는 기능의 등급별로 나열해야 함
	3. 보관 및 사용 방법	• 식품의 보관을 위해 특별한 조건이 필요한 경우, 그 조건에 대한 설명을 식품에 읽기 쉽게 표시해야 함
	4. 순중량	• 내용물의 수치(개수, 무게 또는 부피)나 순중량을 명확하게 표시해야 함 • 순중량과 순부피는 국제 단위계에 따라 표시해야 함

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

[표 5.10] 홍콩 붉은 대게살 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	5. 제조사 정보	제조업체 또는 포장업체의 등록된 이름 및 전체 주소를 읽기 쉽도록 표시해야 함
	6. 영양성분	- 칼로리와 주요 7대 영양소인 단백질, 탄수화물, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 나트륨, 당류의 함유량을 표시해야 하며, 그 이외의 요소는 자발적으로 기재 가능함 - 식품의 라벨이나 광고에 영양 강조 표시가 있는 영양소의 함량을 표시해야 함 - 탄수화물이 식이섬유가 포함되어 있지 않은 함유량이라면, 식이섬유 함유량도 반드시 별도로 표시해야 함 - 영양성분표는 영어 또는 중국어로 표시할 수 있으나, 함유량은 아라비아 숫자로 표시해야 함 - 필수 표기 영양성분은 0.5g(500mg) 이하 소량인 경우 0.1g(100mg)으로 표기할 수 있음. 그 외 영양소는 g 단위인 경우 소수점 첫째 자리, mg 단위인 경우 1의 자리로 반올림해 표시함. 백분율의 경우 소수점 첫째 자리에서 반올림해 소수점 없이 표시함 - 소비자를 현혹할 수 있는 ‘저지방’, ‘고섬유질’, ‘낮은 콜레스테롤’과 같은 영양소와 관련된 표현은 식품의 유형에 따라 사용할 수 있는 기준이 규정되어 있음 - 규정에 맞게 라벨에 표시된 성분 목록이나 영양소 및 함유량은 언급 가능함 - 영양성분은 표로 만든 형태로 제품의 눈에 잘 띄는 위치에 제공되어야 하는 것이 원칙이나, 총 표면적이 200cm² 이하인 경우, 선형으로 나열하여 표기해도 무관함 - 하루 권장량 기준은 공신력 있는 식품·건강 관련 국제기관(ex. CODEX 등) 또는 홍콩 식품·건강 관련 기관에서 인정한 권장량(ex. Chinese Nutrient Reference Value)을 사용해 %NRW, %DV 또는 %DI로 표기함
	7. 유통기한	- 유통기한(Use By, Best Before 등) 단어 뒤에 날짜를 아라비아 숫자 또는 중국어, 영어로 표시해야 함 - 식품이 적절하게 보관된 경우, 식품의 특성이 유지되는 합리적인 날짜를 표시해야 함 - 유통기한은 라벨이 아닌 다른 위치에 표기할 수 있으며, 이 경우에는 라벨 상 유통기한이 명시된 위치를 기술해야 함
	8. 라벨 표시 기준	언어는 영어 또는 중국어(간체자 또는 번체자)로 표기되어야 하며, 두 언어 모두 기재해도 됨

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

[표 5.10] 홍콩 붉은 대게살 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	8. 라벨 표시 기준	• 식품 표기 및 라벨링에 영어와 중국어가 함께 사용되었을 경우, 성분 목록 또한 영어와 중국어로 표기해야 함 • 당국에서 특정한 사안에 대해 요구하지 않는 이상, 제조국가의 국가적인 또는 전통적인 음식이거나 타 국가에서 생산되지 않는 경우, 원산지 국가의 언어로 표기할 수 있음 • 일반적으로 글자의 크기는 최소 1.2mm 이상(영문 소문자 x의 높이 기준)으로 제작되어야 하는 것이 원칙임 • 다만, 소형 포장 등의 사유로 여의치 않을 경우, 영어의 글자 크기는 최소 0.8mm 이상, 중국어 글자 크기는 1.8mm 이상으로 표시할 수 있음 • 라벨은 검정색 글씨, 투명하지 않은 밝은 바탕으로 적절한 대비를 이루어야 함 • 라벨의 배경에 패턴이나 어두운 바탕은 사용할 수 없으며 흰 바탕에 밝은색의 글자로 표시해서는 안 됨 • 포장이 투명할 경우, 영양성분표의 배경은 색을 입히는 것을 추천함 • 글자의 전후 또는 상하가 겹쳐서는 안 됨 • 라벨링은 한국 수출업체에서 부착하거나 수입업체에서 수입한 상품을 현지에서 스티커를 이용해 부착 가능함 • 대규모 수출업체의 경우 필요한 라벨링을 포함한 수출용 포장 용지를 별도로 제작해 수출할 수 있음 • 홍콩 해관은 자국민 소비자 보호를 위해 제품 설명 관련 법안(Trade Deion Ordinance)을 규정해 허위 과장 광고에 대한 단속을 진행하고 있음 • 광고 게재 시 단속하기보다는 광고 배포 이후 무작위로 뽑아 단속하며 적절한 증빙을 제시하지 못할 경우, 위법으로 단속되어 광고 회수, 벌금 조치 등의 제재를 당할 수 있음 • 서로 다른 종류의 소포장이 함께 포장된 모듬 포장 식품은 각 영양성분을 여러 개의 표에 구분해 표기하거나 각 영양성분을 한 표 안에 구분해 표기해야 함. 또한, 소포장 제품이 여러 개 포함된 모듬 포장 식품의 성분 표기는 최종 포장지에 해야 함
	9. GMO 정보	• GMO 성분이 5% 이상 포함된 모든 식품은 성분 기재란에 ‘genetically modified’ 문구를 표시해야 함. 또한, 특정 성분이 유전자 조작을 통해 다른 특성을 갖거나 식품 또는 식품 일부 성분에 동물 유전자가 함유된 경우, 관련 사실을 표기해야 함 • GMO 성분을 5% 이하로 함유한 식품에 대해 ‘GM free’ 및 이와 유사한 라벨 이외의 다른 방식으로 Negative labelling 방식을 적용하려는 경우, 이를 증명할 수 있는 서류를 구비하는 것을 권고함

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

[표 5.10] 홍콩 붉은 대게살 라벨링

라벨 표시 사항 및 기준	10. 라벨링 면제가 허용되는 경우	- 알코올 도수 1.2% 이상의 포장 제품 - 즉석 음용을 목적으로 한 테이크아웃 포장 제품 - 단일 판매를 목적으로 한 과자류의 개별 포장 제품 - 단일 판매를 목적으로 하고 다른 추가 포장이 되지 않은 방부 처리한 과일 개별 포장 제품 - 포장의 표면적이 100cm² 미만인 포장 제품 - 다른 첨가 재료가 없는 과일이나 야채(신선 제품, 냉장/냉동 제품, 건조 제품) - 다른 첨가 재료가 없는 탄산수 - 용천수 및 광천수(미네랄 성분 인공 첨가 제품 포함) - 총열량이 0이거나 핵심 영양성분이 없는 포장 제품 - 가공되지 않은 식용 육류 및 해산물(민물고기 및 모든 어류 포함) 단일 포장 제품 a) 같은 조건으로 최종 소비자에게 판매되고, b) 즉시 소비를 목적으로 판매하지 않으며, c) 식용 제품 제조를 위한 조리 과정에 필요한 모든 재료들의 포장 제품 a) 제조 과정에 어떠한 가열 처리가 되지 않았으며, b) 즉시 소비를 목적으로 판매하지 않고, c) 식용 수프 제조를 위한 조리 과정에 필요한 모든 재료들의 수프 포장 제품 - 자선 판매 포장 제품 a) 같은 조건을 최종 소비자에게 가공돼 판매되고, b) 최종 소비자에게 판매되는 조건에 인접한 장소에서 가공된 포장 제품 - 식품공급업체에 단일 상품으로 판매한 포장 제품 - 연간 판매량이 3만 건을 넘지 않는 포장 제품(사전 승인 필요)
	11. 기타 권고사항	- 홍콩 식품환경위생부(FEHD)와 식품안전센터(CFS)는 자국민의 건강 증진을 위해 소금, 설탕이 함유된 사전 포장 식품에 대해 라벨링을 권고하고 있음 ‘저염(Low salt)’, ‘무염(No salt)’, ‘저당(Low sugar)’, ‘무당(No sugar)’의 정의에 해당하는 식품은 식품안전센터(CFS)에 신고 후 제품 포장에 인쇄하거나 라벨을 부착할 수 있음

자료: 홍콩 식품안전센터(CFS)

▶ 홍콩 붉은 대게살 라벨 샘플30)



[앞면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 중국어/영어]

[앞면 - 국문]

- ① Sunrise Bay
- ② Premium Seafoods
- ③ Argentine Red Shrimp / 阿根廷紅蝦仁
- ④ 野生捕撈 / Wild caught
- ⑤ 保持冷藏
- ⑥ 淨重 / Net weight 200g

- ① 선라이즈 베이
- ② 프리미엄 해산물
- ③ 아르헨티나 붉은 새우
- ④ 야생에서 잡힌
- ⑤ 냉동 보관
- ⑥ 순중량 200g

[뒷면 - 중국어/영어]

[뒷면 - 국문]

- ① Argentine Red Shrimp / 阿根廷紅蝦仁

- ① 아르헨티나 붉은 새우

30) 홍콩 오프라인 매장에서 판매되고 있는 붉은 대게살 제품을 찾을 수 없어, 유사 제품인 수산물 제품의 라벨 샘플을 제공함

② The wild caught Argentine Red Shrimp have a firm texture with a crisp bite and a mild flavor. These shrimp make a superb shrimp cocktail or can be used in salads, stir-fries, or pasta dishes. Defrosted shrimp should be used within 24 hours.

③ HINTS FROM OUR CHEF
When entertaining guests, what can be better than a dish of stir-fried extra large Argentine Red Shrimp with Tomato Sauce, it is easy but tasty.

④ Ingredients.
Argentine Red Shrimp. Minced Garlic, Salt, Olive Oil, Ketchup.

Step 1: Wash defrosted Argentine Red Shrimp and dry up the surface with paper towel.

Step 2: Heat the pan, put oil, after the oil is hot fry the minced garlic.

Step 3: Put shrimp. stir fry for 3 minutes. then put salt and ketchup. The delicious dish is ready to be served after all ingredients are evenly mixed.

⑤ PREPARATION INSTRUCTIONS
Thaw. Cook & Serve.

Defrost Overnight Method: Place bag of shrimp in a bowl and refrigerate overnight.

Quick Defrost Method: Open bag and place shrimp in a colander. Rinse with cold running water for about 3-5 minutes or until thawed.

DO NOT REFREEZE DEFROSTED SHRIMP.

② 자연산 아르헨티나 붉은 새우는 탱탱한 식감과 아삭아삭한 식감, 부드러운 맛이 특징입니다. 이 새우는 훌륭한 새우 칵테일을 만들거나 샐러드, 볶음 요리 또는 파스타 요리에 사용할 수 있습니다. 해동된 새우는 24시간 이내에 사용해야 합니다.

③ 셰프의 힌트
손님을 대접할 때, 토마토 소스를 곁들인 초대형 아르헨티나 붉은 새우 볶음 요리보다 더 좋은 것은 없습니다, 그것은 쉽고 맛있습니다.

④ 재료.
아르헨티나 붉은 새우, 다진 마늘, 소금, 올리브 오일, 케첩.

1단계: 해동된 아르헨티나 붉은 새우를 씻어서 종이 타월로 표면을 닦아주세요.

2단계: 팬을 가열하고 기름을 두른 후 다진 마늘을 볶습니다.

3단계: 새우를 넣습니다. 3분 동안 볶습니다. 그런 다음 소금과 케첩을 넣으십시오. 모든 재료가 고르게 섞이면 맛있는 요리가 완성됩니다.

⑤ 준비 지침
해동. 요리 및 서빙

밤새 해동하는 방법: 새우 봉지를 그릇에 넣고 밤새 냉장 보관하세요.

빠른 해동 방법: 봉지를 열고 새우를 용기에 담습니다. 흐르는 찬 물로 약 3~5분 동안 해동될 때까지 행굽니다.

해동된 새우를 다시 냉동하지 마십시오.

⑥ STORAGE INSTRUCTION: Keep Frozen Under -18 C. ⑦ BEST BEFORE / 此日期前最佳: 06/03/2026 ⑧ 원재료: Argentine Red Shrimp(Crustacean) / 成份: 阿根廷紅蝦(甲殼類動物) ⑨ Product of Argentina Packed in China ⑩ Distributor: Supreme Star Foods Co.,Ltd RM9, 17F, New Tech Plaza, 34 TaiYau Street, San Po Kong ⑪ Certified HACCP Certified ⑫ At Sunrise Bay, we are proud to provide the freshest and best quality seafood to make every meal a memorable one.	⑥ 보관 지침: 영하 18도 이하에서 냉동 보관하세요. ⑦ 유효 기간: 2026년 3월 6일 ⑧ 원재료: 아르헨티나 붉은 새우(갑각류) ⑨ 아르헨티나산 중국에서 포장 ⑩ 수입유통업자: 슈프림 스타 푸드사 RM9, 17F, New Tech Plaza, 34 TaiYau Street, San Po Kong ⑪ HACCP 인증 취득 ⑫ 선라이즈 베이에서는 모든 식사를 기억에 남는 식사로 만들기 위해 가장 신선하고 최고 품질의 해산물을 제공하는 것을 자랑스럽게 생각합니다.
---	---

3. 붉은 대게살 국내 수출 신고 및 통관

▶ 붉은 대게살, 국내 수출 신고 및 통관

홍콩으로 붉은 대게살 수출 시, 국립수산물품질관리원에 생산·가공시설 등록 신청을 우선해야 함. 신청이 접수되면 생산·가공시설에 대해 조사 및 점검이 시행되고 이후 국립수산물품질관리원으로부터 등록 및 고유번호를 부여받게 됨. 생산·가공시설 등록을 마친 뒤, 국내 관세청으로 수출 신고 및 수출 통관 절차를 진행해야 함. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출통관 사무처리에 관한 고시에 따름

[표 5.11] 홍콩 붉은 대게살 국내 수출 신고

수출 신고 특징	- 관세청 시스템(UNI-PASS)을 통한 전자적 신고 - 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품 제공자의 명의로 할 수 있음 - 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년간 보관해야 함 ① 수출 신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고필증 등
수출 신고 수리 유형	- 서류 심사 후 수리: 실제 수출 신고 내용과 수출 신고 근거 서류 상의 일치 여부 확인 - 현품 검사 후 수리: 우범성이 높은 물품을 대상으로, 수출 신고 물품 외 은닉 물품 여부, 신고 사항과의 일치 여부를 확인 - 자동 수리: 세관의 심사 없이 자동 수리 후 수출신고필증 발급
수출 신고 절차	- 수출품이 장치된 소재지의 관할세관장에 품명, 규격, 수량, 가격 등 정확한 사실을 신고 - 수출 신고 후 관련 서류는 전자 제출 또는 전자 이미지 형태로 통관 시스템(UNI-PASS)으로 전송 - 수출 신고 수리 후 전자 날인된 수출신고필증 수령 - 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내 범위에서 적재 기간 연장 가능)

자료: 관세청

[표 5.12] 홍콩 붉은 대게살 국내 수출 통관

수출 통관 특징	• 우범 물품 선별 시스템, 무작위 선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함	
수출 통관 절차	• 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 • 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 • 수출 신고 후 수리 • 수출업체는 수출 신고 수리일로부터 30일 내에 선박 등 운송수단에 적재 필요(단, 최대 1년 이내의 범위에서 적재 기간 연장 가능함)	
서류 구비	수출 신고서	• 물품을 수출하기 위해 세관에 수출 신고 수리 요청 • 세관장은 신고 내용이 관세법상 적정 여부 판단 후 수리함 • 수출업체는 전자문서로 작성된 신고자료를 통관 시스템에 전송 • 수출 신고서는 상업 송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함
	선하증권	• 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	상업 송장	• 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류 • 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장 상태, 화인 등을 상세하게 표시
	포장명세서	• 선적 화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 붉은 대게살 국내 수출 검역 및 검사

▶ 붉은 대게살, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

홍콩으로 수산식품 수출 시, 질병의 전염을 방지하기 위해 검역 대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 또한, 수출 수산물 검사는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 해양수산부 장관이 정하고 고시한 수산물 및 수산가공품과 해양수산부 장관 고시 지정 해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임

[표 5.13] 붉은 대게살 국내 수출 검역

수출 검역 대상 지정 수산물	• 이식용 수산 생물(정액 또는란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는란을 포함) • 수산 생물 제품 중 냉동 또는 냉장한 전복류 및 굴 • 수산 생물 전염병의 병원체 또는 이를 포함한 진단액류가 들어있는 물건 • 냉동·냉장 새우류 등	
수출 검역 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유형·행동, 외부 소견 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부	
검역대상 전염병 목록	어류	유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성괴양증후군, 자이로닥틸루스증(자이로닥틸루스살라리스), 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증(보나미아오스트레, 보나미아익시티오사), 마르테일리아감염증(마르테일리아레프리즈, 퍼킨수스감염증(퍼킨수스마리누스), 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복허피스바이러스감염증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 흰꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산체장염, 급성간체장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.13] 붉은 대게살 국내 수출 검역

제출 서류	• 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우) • 검량 기관이 발행한 신청 중량 확인서(신청인의 희망에 한함)
수출 검역 유의사항	• 지정검역물에 대해 수입국에서 수출 검역을 요구하지 않는 경우 예외적으로 검역 면제 • 서류 검사는 2일, 임상검사는 3일, 정밀검사는 15일 소요 • 신청 수수료 별도 발생하지 않으나 정밀검사 시행 시 비용 발생 • 검역 시행장 지정 또는 변경 신청을 위해서는 검역시행장 지정(변경) 신청서와 시설 평면도, 검역시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병관리사 면허증 사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.14] 붉은 대게살 국내 수출 검사

수출 검사 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류 검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 색택, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 실시 • 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출 서류	• 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
수출 검역 유의사항	• 수산식품의 포장에는 품명, 국가명, 생산·가공시설 명칭 및 등록번호 표기 • 검사 신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격에 의한 검사는 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류를 첨부하여 신청 • 일반적으로 처리기한은 3일이며, 정밀검사 시행 시 7일 소요 • 자세한 수산물·수산가공품 검사 기준과 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준, 지정 해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능

자료: 국립수산물품질관리원

5. 붉은 대게살 홍콩 수입 신고 및 통관

▶ 붉은 대게살, 수입 신고 및 통관 절차

홍콩의 수입에 대한 통관은 홍콩 보안국(Security Bureau) 산하의 해관에서 관할하므로, 수입 통관을 위해서는 홍콩 해관의 통관 절차를 준수해야 함. 수입·유통업체는 사전에 홍콩 식품환경위생부(FEHD)에 등록해야 하며, 입항일로부터 14일 이내 홍콩 해관에 수입 신고서 및 상업송장, 포장명세서 등의 기타 제반 서류를 제출해야 함. 이후 관할 세관이 서류 충족 여부를 심사한 후 수입물품의 HS CODE에 따라 물품을 임의로 선별한 뒤 검사를 진행함. 검역 시 문제가 없는 수입물품은 주류, 담배 등 일부 품목에 대해서만 관세를 납부하고 물품을 보세구역에서 반출 가능함

[표 5.15] 홍콩 붉은 대게살 수입 신고 및 통관 절차

1. 수입업체 등록	식품 수입 전 홍콩 수입·유통업체는 식품환경위생부(FEHD)에 사전에 업체 등록을 완료해야 함
2. 수입 신고	- 홍콩 수입업체는 입항일로부터 14일 이내 홍콩 해관에 수입 신고서 및 기타 제반 서류를 제출해야 함 - 수입물품 가격에 상관 없이 식품은 수입신고 건 당 0.2홍콩달러의 비용을 지불해야 함 - 수입 신고서 및 기타 제반 서류는 홍콩 정부가 지정한 서비스 업체를 통해 전자적으로 제출해야 함 - 홍콩 정부 지정 수입 신고 서비스 업체: - Brio Electronic Commerce Limited (www.brio.com.hk) - Global e-Trading Service Limited (www.ge-ts.com.hk/cloud/en) - Tradelink Electronic Commerce Limited (www.tradelink.com.hk) - 수입 신고 제출 서류: 수입 신고서, 상업 송장, 포장명세서, 선하증권, 수출 계약서, 성분 분석표(필요 시), 세관신고서, 원산지 증명서(필요 시), 외환 거래 양식 등
3. 수입 검사	- 홍콩 해관의 수입식품 검사 비율은 낮은 편이나, 물품이나 HS CODE에 따라 일부 물품을 임의로 추출해 현장검사를 시행할 수 있음 - 운송수단별로 화물 정보 제공 시스템을 구축하여 화물이 홍콩으로 반입되기 전 물품에 대한 정보를 사전에 입수하여 위험성이 낮은 화물은 신속히 통관하도록 하고 있음 - 화물 적하목록 전자 시스템(EMAN: Electronic System for Cargo Manifests): 해상 운송수단으로 수입되는 화물의 정보를 세관에 전자적으로 미리 제출하도록 하는 시스템

자료: 홍콩 해관, KATI농식품수출정보

[표 5.15] 홍콩 붉은 대게살 수입 신고 및 통관 절차

3. 수입 검사	- 항공화물 통관 시스템(ACCS: Air Cargo Clearance System): 항공기로 수입되는 화물의 정보를 홍콩 도착 전에 세관에 전자적으로 미리 제출하도록 하는 시스템 - 도로화물 시스템(ROCARS: Road Cargo System): 육상운송수단(ex. 기차, 트럭 등)으로 수입되는 화물의 정보를 홍콩 도착 전에 세관에 전자적으로 미리 제출하도록 하는 시스템
4. 관세 납부 및 물품 반출	• 자유무역항인 홍콩은 주류 및 담배 등을 제외한 일반 수출입 물품에 대한 관세 및 기타 제세가 부과되지 않음 • 수입 신고가 적절히 이루어지고, 관세가 올바른 방법으로 결정되어 납부되면 수입물품을 보세구역에서 반출할 수 있음

자료: 홍콩 해관, KATI농식품수출정보

6. 붉은 대게살 홍콩 수입 검역 및 검사

▶ 붉은 대게살, 홍콩 수입 검역 및 검사

홍콩 수입 수산물의 검역 및 검사는 「식품 안전 조례(Food Safety Ordinance(Cap. 612))」에 따라 홍콩 식품환경위생부(FEHD)에서 담당하고 있음. 홍콩은 수출입 화물에 대한 검역 및 검사 비율이 타국에 비해 낮은 편이나, 홍콩으로 수입되는 모든 수산식품은 위생 검역을 받을 가능성이 있음. 신속한 처리를 위해 수출국 위생증명서를 소지할 것을 권장하며, 검사 과정은 2~3일 정도 소요됨. 홍콩 해관 관리 구역에서 진행되는 검사 비용은 수입업체가 부담하지 않으나, 검사 중 발생하는 화물의 개봉, 재포장, 이동 비용은 수입업체가 부담해야 함. 검역 완료 후 수입업체가 통지서와 인보이스를 홍콩 식품환경위생부(FEHD)로 제출 시, 샘플로 차출된 상품에 대한 비용을 환급받을 수 있음

[표 5.16] 홍콩 붉은 대게살 수입 검역 및 검사 정보

구분	내용
1. 검사 방식	• 홍콩 해관은 수입화물에 대해 일부 물품을 임의로 추출하여 현장 검사를 시행함 • 홍콩으로 수입되는 모든 식품류 제품은 위생 검역을 받을 가능성이 있으며, 자유무역국가인 홍콩은 검사 비율이 낮으므로 사전 제출한 수입식품에 대한 정보를 바탕으로 위험성이 낮은 화물은 신속하게 통관하도록 하고 있음 • 특히, 수산물, 냉동육류, 가금류, 달걀 등 고위험 식품에 대해 임의로 검사를 실시할 수 있음
2. 검사 대상	• 임의로 선별된 수입 식품 • 고위험 식품 - 수산물, 육류 및 가금류, 달걀, 우유 및 유제품, 냉동 당과 등
3. 소요 기간	• 2~3일
4. 기타	• 홍콩 해관 관리 구역에서 진행되는 검사 비용은 수입업체가 부담하지 않으나, 검사 중 발생하는 화물의 개봉, 재포장, 이동 비용은 수입업체가 부담함 • 검역 완료 후, 수입자가 통지서와 상업송장을 홍콩 식품환경위생부(FEHD)에 제출 시, 샘플로 차출된 상품에 대한 비용을 환급받을 수 있음 • 일반 식품의 경우, 식품 품질 확인이 가능한 수출국의 위생증명서를 사전에 수출입 서비스를 통해 온라인으로 제출할 경우 신속한 통관이 가능함

자료: 홍콩 식품환경위생부(FEHD), KATI농식품수출정보



VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 세산(蟹膳)

Interview ② 선농스프위안(상강)유셴궁쓰(神農氏資源(香港)有限公司)

Interview ③ 자푸가오치예(아저우)유셴궁쓰(佳富高企業(亞洲)有限公司)



Interview ① 세산(蟹膳)

31)

세산(蟹膳)

- 유형: 레스토랑
- 업체 특징:
 - 2010년에 설립된 레스토랑으로 대게살을 취급하고 있음
 - 일본에서 수입한 신선한 재료를 사용하여 고품질의 요리를 제공함

담당자 정보

Manager



세산(蟹膳)

Manager

Q. 홍콩 소비자들은 가정이나 레스토랑에서 게살을 주로 어떠한 방식으로 섭취하나요?

홍콩 내 가정에서는 보통 죽이나 샐러드에 게살을 곁들이는 식으로 요리해 먹습니다. 칼로리가 낮고 건강한 게살을 조리 과정에서 간단히 추가하여 맛을 더합니다. 레스토랑에서는 더욱 다양한 방식으로 게살을 활용합니다. 예를 들면 저희 매장에서는 홍콩 현지 내에서 인기이며 게에 각종 향신료를 더하여 만든 타이푼 쉘터 크랩(Typhoon Shelter Crab) 요리를 선보입니다. 이 외에도 홍콩 레스토랑에서는 XO 소스 게 볶음, 카레맛 게, 그리고 계란 노른자와 곁들인 골든 샌드 크랩(Golden Sand Crab)과 같이 다양한 방식으로 게를 요리해 먹습니다.

Q. 홍콩 시장에서 수입산 혹은 한국산 게살이 많이 유통되나요?

홍콩 내 저가형 게살은 주로 중국 본토를 통해 공급되며, 중고가 및 고가형 게살은 일본과 미국에서 수입됩니다. 한국산 게살은 현지에서 특별히 잘 알려져 있지는 않지만, 양념게장과 같은 제품은 매우 유명합니다.

Q. 홍콩 소비자들이 게살을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?

홍콩 소비자들은 가격과 신선도를 중시하며, 단맛을 선호합니다. 특히 재료의 신선함을 중요시하기 때문에 유통 시 제품의 냉동 또는 냉장 여부도 중요하게 고려합니다. 최근에는 코로나19와 일본의 원전 폐수 방류에 대한 우려 등으로 식품 원산지에 대한 관심이 높아졌으며, 이로 인해 게를 비롯한 일본산 수산물의 판매가 감소하기도 했습니다.

Q. 고객사의 붉은 대게살은 다음과 같은 특징을 가지고 있습니다. 1) 단백질과 필수 아미노산, 키토산이 풍부함 2) 핵산이 피부를 매끈하게 해 줌 3) 시력 저하 방지 효과가 있음. 고객사의 제품이 홍콩 내 거주 중인 한인뿐만 아니라 홍콩 소비자들에게도 인기를 얻을 수 있을까요?

미용 개선에 도움을 준다는 측면이 홍콩 시장에 매력적으로 비춰질 것으로 예상됩니다. 현재 홍콩 소비자들 사이에서는 건강 보조 식품에 대한 관심이 높습니다. 한국 제품의 이미지가 미용 혹은 건강 증진과 연관되는 인식이 있기 때문에 미용 개선을 주장하는 한국 제품을 섭취함으로써 특정 효과를 얻는 것을 기대할 것입니다. 그러나 시력 저하 방지와 같은 효능을 주장하는 것은 효과적이지 않을 수 있습니다. 시력 저하에 대한 우려는 주로 중장년층이나 노년층과 밀접한 연관이 있는데, 고객사 제품의 주된 소비층과는 다소 거리가 있어 보입니다.

Q. 고객사 제품이 홍콩 소비자들의 입맛을 사로잡기 위해 어떤 점을 개선할 수 있을까요?

홍콩 소비자들은 단맛을 선호하며 음식의 신선도를 중요시합니다. 따라서 제품의 단맛을 적절히 높이기 위해 적당량의 천연 감미료 첨가를 고려하거나, 홍콩 소비자들의 취향에 맞는 달콤한 게살류 식품을 개발하는 것이 좋을 것입니다. 또한, 고객사의 제품은 바쁜 직장인들의 식사로 적합해 보입니다. 함께 곁들일 수 있는 샐러드 등을 출시하여 사무실에서도 간편하게 즐길 수 있는 먹거리로 마케팅하는 전략이 효과적일 것입니다.

Q. 고객사 제품과 유사한 홍콩 내 인기 제품이 있다면 특징이 어떠한가요?

홍콩 편의점에서 일본산 즉석 게살 스틱과 필렛(Fillet) 스틱의 인기가 좋으며, 출퇴근 시간에 간단히 끼니를 해결해야 하는 직장인들 사이에서 특히 선호됩니다. 해당 제품들은 샐러드에 섞어 먹거나 죽과 곁들여 먹기에 적합하다는 점에서 홍콩 소비자들에게 좋은 평가를 받고 있습니다. 최근에는 와사비나 매운맛 등의 새로운 옵션도 선보이며 적극적인 시장 공략에 나서고 있습니다.

Q. 언급하신 인기 제품 대비 고객사 붉은 대게살의 강점과 약점은 무엇인가요?

고객사 제품의 강점은 가격과 원산지로 꼽을 수 있습니다. 일본 제품의 가격은 통상적으로 50홍콩달러(8,805원³²⁾) 이상인 반면, 다른 원산지 제품들은 해당 가격 대비 저렴하여 경쟁력을 지닙니다. 또한, 일본의 원전 폐수 방류 이후로 홍콩 주민들, 특히 노년층을 중심으로 일본 식품에 대한 우려가 생긴 만큼 다른 원산지의 수산물 제품은 이를 기회로 활용할 수 있을 것입니다. 반면 고객사 제품의 약점은 브랜드 인지도와 맛의 다양성입니다. 일본 식품은 홍콩 시장에서 확실한 위치를 차지하고 있으며, 소비자들 사이에서 널리 선호되고 있습니다. 뿐만 아니라 홍콩 시장에 일찍 진입하여 다양한 맛의 제품을 선보이며 확실한 경쟁 우위를 갖추고 있기 때문에 고객사 제품이 인지도 측면에서 상대적인 약점을 지니고 있다고 볼 수 있습니다.

Q. 인기 제품은 어떤 홍보/마케팅 전략을 활용하나요?

편의점이나 온라인 판매 채널에서 1+1 또는 이와 유사한 프로모션을 제공합니다. 오프라인 세일 또는 팝업 이벤트를 진행하기도 합니다.

Q. 현지 소비자들은 고객사의 붉은 대게살과 같은 제품을 주로 어느 곳에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

기존에는 편의점이나 대형 슈퍼마켓이 주요 판매 채널이었으나 코로나19의 영향으로 인해 온라인 구매가 증가했습니다. 그러나 게살 제품류의 경우 저온 유통이 필요하고 유통기한이 짧기 때문에 온라인 판매가 주된 방식은 아닙니다. 고객사 제품의 특징을 고려했을 때 편의점을 시작으로 홍콩 시장에 진출하는 것을 추천합니다. 소비자들의 제품 접근성을 높임으로써 매출 증대를 기대해볼 수 있을 것입니다.

Q. 홍콩으로 수산가공식품 수출 시 통관/검역상 주의해야 할 사항이 있나요?

홍콩으로 수산가공식품이나 게살과 같은 제품을 수출할 때 통관 및 검역 요건을 세심하게 따져야 합니다. 먼저 수출 절차를 시작하기 전, 검사 및 검역 기관에 제품을 신고하고 필요한 증명서를 제출해야 합니다. 검사를 통과하면 '동물 건강 증명서(Animal Health Certificate)'가 발급되며, 이는 일종의 허가증 역할을 합니다. 해당 증명서는 발급 후 3일간만 유효하므로 만료 전에 관련 절차를 완료해야 합니다. 또한, 일본 후쿠시마에서 발생한 원자력 폐수 문제 등으로 인해 홍콩 정부는 일본산 수산물에 대한 제한 조치를 취하고 있습니다. 따라서 제품의 원산지 선택에 주의가 필요합니다. 홍콩으로 수출하는 식품 생산 기업은 홍콩의 식품 안전 기준을 준수함을 증명하기 위해 세관에 반드시 등록해야 합니다. 이는 제품의 품질과 안전성을 확보하는 데 필수적인 단계입니다.

32) 1홍콩달러=176.09원(2024.06.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Interview ② 선농스프위안(상강)유센공쓰 (神農氏資源(香港)有限公司)

33)

선농스프위안(상강)유센공쓰
(神農氏資源(香港)有限公司)

- 유형: 수입/유통업체
- 업체 특징:
 - 2005년에 설립된 수입 및 유통업체로 노르웨이, 덴마크, 러시아, 터키에서 수입한 제품을 취급하고 있음
 - 다양한 수산물과 식품을 유통하며, 품질 관리에 중점을 두고 있음

담당자 정보

Senior Manager



선농스프위안(상강)유센공쓰(神農氏資源(香港)有限公司) Senior Manager

Q. 홍콩 소비자들은 가정이나 레스토랑에서 게살을 주로 어떠한 방식으로 섭취하나요?

가정에서는 보통 찜기에 찌거나 물에 데치는 등 간단하고 손이 많이 가지 않는 식으로 게를 요리해 먹는 편입니다. 선호에 따라 게살 카레나 대게 양념 찜과 같은 메뉴를 해 먹기도 합니다. 레스토랑에서는 보다 다양한 방식으로 게를 요리하며, 최근에는 달걀 노른자로 만든 골든 샌드 크랩의 인기가 좋습니다. 이 외에도 홍콩 소비자들은 커리 크랩, 뽕암공 크랩 등 동남아 스타일의 양념을 더한 게 요리를 즐겨 찾습니다.

Q. 홍콩 시장에서 수입산 혹은 한국산 게살이 많이 유통되나요?

홍콩 시장에서는 게살을 많이 수입하지만 한국산 게살의 유통 비중은 상대적으로 낮습니다. 수입량 중 대부분은 일본과 태국에서 온 것으로, 이 두 국가가 주요 공급원입니다. 또한, 중국 본토에서도 식당 납품용 게살을 상당량 수입하고 있습니다. 가장 유명한 품종은 일본 홋카이도 또는 알래스카산 게살입니다.

Q. 홍콩 소비자들이 게살을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?

홍콩 소비자들은 원산지를 중점적으로 고려합니다. 홋카이도나 알래스카산 게는 고급 식료품점이나 레스토랑에서 자주 볼 수 있습니다. 중저가 시장에서는 게의 가격을 가장 중점적으로 고려하며, 이 외에는 포장을 뜯기 쉽거나 섭취하기 편리한 형태로 되어있는지 등의 요소도 고려합니다.

Q. 고객사의 붉은 대게살은 다음과 같은 특징을 가지고 있습니다. 1) 단백질과 필수 아미노산, 키토산이 풍부함 2) 핵산이 피부를 매끈하게 해 줌 3) 시력 저하 방지 효과가 있음. 고객사의 제품이 홍콩 내 거주 중인 한인 뿐만 아니라 홍콩 소비자들에게도 인기를 얻을 수 있을까요?

홍콩 소비자들이 미용과 스킨케어에 대한 관심이 높으며, 미용 목적으로 한국을 방문하는 경향이 있다는 점을 고려했을 때 고객사의 붉은 대게살은 인기를 얻을 가능성이 높습니다. 한국 제품이면서 피부 관리나 미용과 관련된 효능을 가지고 있기 때문에 홍콩 소비자들에게 해당 측면의 제품 효과를 효과적으로 알릴 수 있을 것입니다. 시력 저하를 막는다는 효과에 대해서는 눈 피로도가 높고 시력 보호에 관심이 많은 직장인들이 관심을 보일 것입니다. 컴퓨터 화면을 많이 바라보는 현대인의 소비 습관이나 필요성에도 일치하기 때문에 고객사 제품의 장점이 홍콩 소비자들에게 매력적으로 어필될 가능성이 높습니다.

Q. 고객사 제품이 홍콩 소비자들의 입맛을 사로잡기 위해 어떤 점을 개선할 수 있을까요?

홍콩 소비자들은 새롭고 다양한 맛을 시도하는 것을 선호합니다. 특히 카레 맛이나 매운맛, 톰얌꿍 맛 등이 젊은 층 사이에서 높은 인기 보이고 있습니다. 따라서 고객사 제품의 맛 옵션을 현지인들의 입맛에 맞추어 다양화한다면 매력이 더해질 것입니다. 새로운 맛을 추가하는 것 외에도, 홍콩 현지의 특색을 살린 제품 개발도 비중 있게 고려해야 합니다. 예를 들어, 홍콩 특유의 요리 스타일을 반영하거나 현지에서 사랑받는 식재료를 활용한 제품을 출시하여 소비자들의 관심을 유발할 수 있습니다. 또한, 마케팅 전략에서도 현지화를 추구해야 합니다. SNS 마케팅, 현지 유명 인사와의 협업, 푸드 페스티벌 참여 등을 통해 홍콩 내에서 브랜드 인지도를 높이고, 소비자들과 직접적으로 소통하는 기회를 마련하는 것이 중요합니다. 이와 같이 제품의 맛을 다양화하고 현지화 전략을 강화한다면 홍콩 시장에서의 경쟁력을 높일 수 있을 것입니다.

Q. 고객사 제품과 유사한 홍콩 내 인기 제품이 있다면 특징이 어떤가요?

홍콩 시장에서는 고객사 제품과 유사한 각종 제품들이 인기를 끌고 있습니다. 개별 포장되어 먹기 편리하고 부드러운 식감이 특징인 일본 마루타마(MARUTAMA)의 즉석 게살 스틱의 선호도가 높습니다. 또한, 태국 브랜드 헝그리 베어(Hungry Bear)와 한국의 G사 제품도 홍콩 시장에서 상당한 입지를 확보하고 있습니다. 해당 제품들은 각각 특정 부분을 앞세우며 소비자층을 공략하고 있습니다. 일본의 경우 품질에 중점을 두고 있으며, 원산지가 홋카이도임을 명시함으로써 품질의 우수성을 강조하고 홍콩 시장의 특정 소비자층에 어필합니다. 태국 제품은 식감과 단맛에 중점을 두어 젊은 소비자층에게 인기를 얻고 있습니다. 한국 제품은 양이 많다는 점을 강조함으로써 넉넉한 양을 선호하는 소비자들을 만족시킵니다.

Q. 언급하신 인기 제품 대비 고객사 붉은 대게살의 강점과 약점은 무엇인가요?

고객사 붉은 대게살의 가장 큰 장점은 가격 경쟁력과 충분한 제품 수량입니다. 일본 마루타마 제품과 비교했을 때 저렴하다는 점에서 가격 측면의 우위를 확보하고 있습니다. 그러나 브랜드 인지도 측면에서는 약점을 지니고 있습니다. 대부분의 홍콩 소비자들이 한국산 게살 제품에 익숙하지 않기 때문입니다. 이를 개선하기 위해 패키지 디자인에 일본적인 요소를 담는 등 일본 브랜드의 매력을 활용하는 것이 도움이 될 수 있습니다.

Q. 홍콩 시장에서 인기 제품은 어떤 홍보/마케팅 전략을 활용하나요?

주로 온라인 플랫폼이나 오프라인 슈퍼마켓과 협업하여 프로모션을 진행하거나 음료나 유제품 등 다른 카테고리의 브랜드와 제휴하여 결합 행사를 진행합니다.

Q. 현지 소비자들은 고객사의 붉은 대게살과 같은 제품을 주로 어느 곳에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

홍콩 소비자들은 온라인 플랫폼이나 편의점에서의 제품 구매를 선호합니다. 특히 팬데믹 이후로는 보다 온라인 쇼핑에 더 익숙해지고 번들 패키지 구매 시 할인 혜택을 선호하는 경향이 있습니다. 고객사 제품의 특성을 고려했을 때, 온라인 플랫폼을 통한 판매가 가장 효과적일 것으로 보입니다. 접근성을 높이고 새로운 고객층을 유치하는 데 도움이 될 것입니다.

Q. 홍콩으로 수산가공식품 수출 시 통관/검역상 주의해야 할 사항이 있나요?

먼저, 제품의 원산지에 문제가 없는지 확인해야 합니다. 검역을 통과한 뒤에는 세관에서 잔류 약물이나 농약물 검사를 실시합니다. 육류 제품의 경우 따로 세관에 등록해야 할 수도 있으므로 사전에 관련 규정을 확인해야 합니다. 모든 라벨은 간체자로 표기되어야 하며, 통관을 빠르게 진행하기 위해서는 각 상품 배치 (Batch)마다 건강증명서와 원산지증명서가 필요합니다.

Interview ③ 자푸가오치에(아저우)유셴궁쓰 (佳富高企業(亞洲)有限公司)

34)

자푸가오치에(아저우)유셴궁쓰
(佳富高企業(亞洲)有限公司)

- 유형: 수입/유통업체
- 업체 특징:
 - 1990년에 설립된 수입 및 유통업체로 일본, 말레이시아, 미국, 한국, 대만에서 수입한 제품을 취급하고 있음
 - 다양한 수산물과 식품을 유통하며, 품질 관리에 중점을 두고 있음

담당자 정보

Co-Founder



자푸가오치에(아저우)유셴궁쓰(佳富高企業(亞洲)有限公司) Co-Founder

Q. 홍콩 소비자들은 가정이나 레스토랑에서 게살을 주로 어떠한 방식으로 섭취하나요?

가정에서는 주로 게살과 제철 채소를 함께 볶아 먹거나, 샐러드에 곁들여 먹는 편입니다. 레스토랑에서는 홍콩의 특산물인 타이푼 쉐더 크랩과 같이 향신료를 더하여 양념해 먹습니다. 커리 크랩이나 골든 샌드 크랩과 같이 다양한 양념을 곁들인 볶음 요리도 인기이며, 게살은 담삼 등의 속재료로 사용되기도 합니다. 또한, 국수에 게살을 첨가하기도 하는 등 홍콩에서는 다양한 방식으로 게를 요리해 먹고 있습니다.

Q. 홍콩 시장에서 수입산 혹은 한국산 게살이 많이 유통되나요?

홍콩 내 게살의 주요 공급원은 중국 본토이며 일본과 미국, 호주가 그 뒤를 잇고 있습니다. 한국산 게살의 홍콩 시장 내 점유율은 상대적으로 낮은 편이며, 홍콩 소비자들 사이에서도 한국산 게살에 대한 인지도는 높지 않습니다. 특별히 한국산 게살을 찾거나 특정 식당에서 이를 즐기려는 경향은 거의 없으며, 한국산 게살은 주로 한식 레스토랑에서 사용됩니다.

Q. 홍콩 소비자들이 게살을 구매할 때 중요하게 생각하는 요소는 무엇인가요?

홍콩 소비자들이 게살 구매 시 가장 중요시하는 것은 신선도입니다. 보통 게살 재료를 통해 고급스러운 식사를 준비하기 때문에 신선도와 품질이 매우 중요한 요소입니다. 또한 가격도 중요하게 고려합니다. 홍콩에서 신선한 식재료는 상대적으로 값비싼 편이며, 고품질의 게살은 프리미엄 식재료로 간주되어 가격이 높은 경우가 많습니다. 원산지도 중요한데 일본 또는 미국산 게살은 홍콩 소비자들에게 고품질로 인식되어 인기가 좋습니다. 모임이나 중요한 행사 시에는 이들 국가에서 수입된 게살이 선호되는 경향이 있습니다.

Q. 고객사의 붉은 대게살은 다음과 같은 특징을 가지고 있습니다. 1) 단백질과 필수 아미노산, 키토산이 풍부함 2) 핵산이 피부를 매끈하게 해 줌 3) 시력 저하 방지 효과가 있음. 고객사의 제품이 홍콩 내 거주 중인 한인 뿐만 아니라 홍콩 소비자들에게도 인기를 얻을 수 있을까요?

고객사의 제품이 지닌 미용과 건강 측면의 효과가 홍콩 소비자들에게 효과적으로 어필될 것으로 보입니다. 홍콩의 라이프스타일은 매우 빠르기 때문에 하루 중 섭취하는 음식의 영양가와 효과에 더욱 주의를 기울이는 경향을 보입니다. 고객사의 제품은 건강한 먹거리를 선호하는 홍콩 시장의 선호에 부합하며, 웰빙에 좋을 뿐만 아니라 미용 측면에서 효과를 보이기 때문에 젊은세대 뿐만 아니라 중장년층에도 어필하고 제품을 각인시킬 수 있을 것입니다. 특히 단백질 함량이 높다는 점에서 젊은 남성들이 관심을 보일 것이며, 시력 저하 방지 측면의 장점은 노년층을 겨냥한 판매 포인트가 될 수 있습니다. 이처럼 건강한 라이프스타일에 도움이 되는 고객사의 붉은 대게살 제품은 다양한 나이대의 소비자층에게 어필될 수 있으며 현지인들에게 충분히 인기를 얻을 것입니다.

Q. 고객사 제품이 홍콩 소비자들의 입맛을 사로잡기 위해 어떤 점을 개선할 수 있을까요?

고객사 제품을 연회나 이벤트 케이터링에 납품하는 것을 목표로 하는 경우에는 신선한 재료를 사용한다는 점을 강조하는 것이 중요합니다. 질 좋은 재료는 맛의 퀄리티를 높이고, 소비자들이 제품의 가치를 인식하게끔 하며 경쟁력을 확보할 것입니다. 만약 간편식 시장을 타겟으로 한다면 편의성을 강조할 수 있습니다. 타겟 고객층이 될 수 있는 홍콩의 직장인들은 홍콩의 빠른 업무 문화로 인해 음식의 품질 뿐만 아니라 효율성을 중시합니다. 고품질의 게살을 활용하여 맛이 좋으면서도 편리하고 접근성이 좋은 간편식 옵션을 제공한다면 홍콩 직장인들에게 최고의 선택이 될 것입니다.

Q. 고객사 제품과 유사한 홍콩 내 인기 제품이 있다면 특징이 어떠한가요?

유사한 인기 제품으로 대만산 게살 통조림을 꼽을 수 있습니다. 해당 제품은 대만 남부에서 직접 조달한 고품질의 게살을 사용하여 품질이 우수하다는 점을 주요 판매 포인트로 강조합니다. 또한, 독특한 대만식 요리의 맛을 부각시키는 것이 특징입니다. 간편하게 먹을 수 있다는 장점을 내세우며 소비자들에게 어필하고 있습니다.

Q. 언급하신 인기 제품 대비 고객사 붉은 대게살의 강점과 약점은 무엇인가요?

고객사 제품의 게살은 한국산으로, 일반적으로 품질이 높고 보존 기술도 우수합니다. 고객사의 제품은 대만산 통조림 게살에 비해 보존이 용이하며, 다양한 조리법으로 활용할 수 있다는 장점이 있습니다. 그러나 해당 제품은 대만의 것과 비교했을 때 가격이 높은 편입니다. 또한, 대만 제품은 고객사 제품 대비 상대적으로 홍콩 소비자들의 입맛에 더 잘 맞는 경우가 많습니다.

Q. 홍콩 시장에서 인기 제품은 어떤 홍보/마케팅 전략을 활용하나요?

다양한 채널을 통해 저렴한 가격의 할인 프로모션을 실시하며 구매 고객에게 사은품을 제공하는 전략을 활용하고 있습니다. 또한, 정밀한 온라인 마케팅을 통해 주부들을 주 타겟으로 삼고 손쉽게 조리할 수 있는 편리한 가족 식사를 위한 옵션이라는 점을 강조하여 홍보합니다.

Q. 현지 소비자들은 고객사의 붉은 대게살과 같은 제품을 주로 어느 곳에서 구매하나요? 고객사 제품의 특징을 고려했을 때, 추천하는 유통채널은 어디인가요?

홍콩 소비자들은 게살과 같은 제품을 구매할 때 품질을 눈으로 직접 확인할 수 있는 편의점이나 대형마트를 주로 이용합니다. 그러나 젊은 층의 경우 시장 점유율이 높지는 않지만 온라인 채널도 중요시합니다. 고객사 제품의 경우에는 오프라인 채널에 집중하는 것을 추천하고 싶습니다. 붉은 대게살은 즉석에서 먹을 수 있는 간편함이 특징적이기 때문입니다. 오프라인 유통을 진행하고 접근성을 높임으로써 소비자들에게 제품을 효과적으로 각인시킬 수 있을 것입니다. 또한, 한국 유명인을 모델로 활용하면 젊은 층에서의 브랜드 인지도를 더욱 높일 수 있을 것입니다.

Q. 홍콩으로 수산가공식품 수출 시 통관/검역 상 주의해야 할 사항이 있나요?

홍콩으로 게살 등 수산가공식품을 수출할 때는 홍콩의 식품안전기준과 통관, 검역 등 규제 요구 사항을 준수해야 합니다. 제품 라벨에는 제품명, 성분, 유통기한 등 필수적인 정보가 정확히 기재되어 있어야 하며, 공식 검사 및 검역 증명서가 필요합니다. 제품 포장은 규정을 준수하면서도 견고하고 청결해야 하며, 관세 신고 정보는 실제와 정확히 일치해야 합니다. 예를 들어 고객사 제품이 홍콩 기준을 충족하지 못하거나 라벨 정보가 불완전한 경우 통관 문제가 발생할 수 있으므로 정책 변화에 따라 관련 절차를 면밀히 점검하고 준수하는 것이 필수적입니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood_Hongkong」, 2024.03
2. KOFICE(한국국제문화교류진흥원), 「홍콩에서 꾸준한 인기를 얻고 있는 한국 음식 TOP 3」, 2024.02
3. 홍콩수요저널, 「프리미엄 한국 수산물로 홍콩내 일본 점유율 가져야」, 2023.07
4. 농림축산식품부, 「2023 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드」, 2023

■ 참고 사이트

1. 세계법제정보센터 (world.moleg.go.kr)
2. 국제 무역 센터(International Trade Centre) (intracen.org)
3. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
4. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
5. 웰컴(Wellcome) (www.welcome.com.hk)
6. 링크(Link) (linkhk.com)
7. 엑스팻리빙(Expatriate) (expatliving.hk)
8. 파크앤샵(ParknShop) (www.pns.hk)
9. 에이에스 왓슨(A.S Watson) (aswatson.com)
10. 에이치케이티비몰(HKTVmall) (www.hktvmall.com)
11. 타오바오(Taobao) (world.taobao.com)
12. 신세계마트(新世界韓國食品) (coreanmart.com)
13. 마켓홀썸(Market Wholesome) (www.instagram.com/marketwholesome)
14. 유푸드(UFood) (food.ulifestyle.com.hk)
15. 겐키스시(Genki Sushi) (order.genkisushi.com.hk)
16. 차이나홍콩시티(China Hong Kong City) (chkc.com.hk)
17. 크립(Krip) (krip-hk.com)
18. 용푸(甬府) (yongfuhk.com)
19. 인사이드리테일(InsideRetail) (insideretail.asia)
20. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
21. 시밀러웹(Similarweb) (similarweb.com)
22. 홍콩 해관 (www.customs.gov.hk)
23. 홍콩 통계청(C&SD) (www.censtatd.gov.hk)
24. 홍콩 공업무역부(TID) (www.tid.gov.hk)
25. 홍콩 식품안전센터(CFS) (www.cfs.gov.hk)
26. 홍콩 식품환경위생부(FEHD) (www.fehd.gov.hk)
27. 홍콩 전자법률포털 (www.elegislation.gov.hk)
28. 관세청 (www.customs.go.kr)
29. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
30. 관세법령정보포털 (unipass.customs.go.kr)
31. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
32. 수산물수출정보포털 (kfishinfo.co.kr)
33. KOTRA 대한무역투자진흥공사 (www.kotra.or.kr)
34. 세산(蟹膳) (www.kanizen.hk)
35. 선농스쯔위안(상강)유센궁쓰(神農氏資源(香港)有限公司) (ceresresources.com.hk)
36. 자푸가오치예(야저우)유센궁쓰(佳富高企業(亞洲)有限公司) (www.eugina.com)

2024 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사

발행 겸 편집 한국수산물무역협회

발행 일자 2024.07.19

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

Copyright 2024 한국수산물무역협회 All Rights Reserved.

Printed in Korea



해양수산부



한국수산물무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

