

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

No. 202408-05
품목 붉은 대게살(Crab meat)
HS CODE 1605.10-1091
국가 싱가포르(Singapore)
구분 시장분석형



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



I. 요약

04

II. 시장규모

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

06

07

08

09

III. 시장트렌드

1. 싱가포르 온라인 주요 붉은 대게살 제품
2. 싱가포르 유명 게살 레스토랑
3. 싱가포르 붉은 대게살, '캔' 패키징 및 중량 '454g' 빈출
4. 싱가포르 붉은 대게살 홍보문구, '냉동의' 빈출

11

14

15

16

IV. 유통채널

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

18

19



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



V. 진입장벽

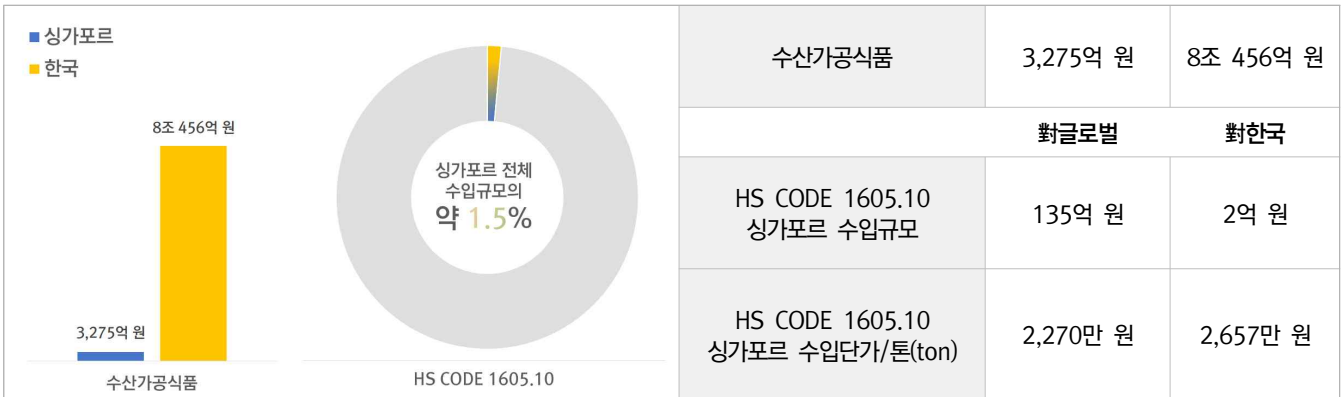
1. 붉은 대게살 통관 및 검역 절차	28
2. 붉은 대게살 수출 전 사전 준비	29
3. 붉은 대게살 국내 수출 신고 및 통관	37
4. 붉은 대게살 국내 수출 검역 및 검사	39
5. 붉은 대게살 싱가포르 수입 신고 및 통관	41
6. 붉은 대게살 싱가포르 수입 검역 및 검사	43

VI. 수입·유통업체 인터뷰

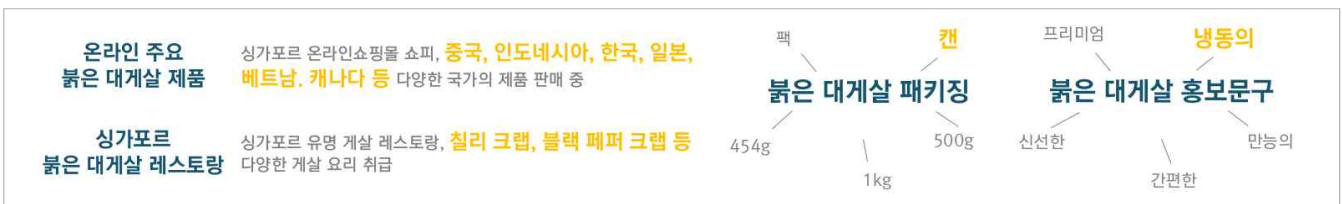
Interview ① 겐핀 후구 & 스노우 크랩 (Guenpin Fugu & Snow Crab)	45
Interview ② 페어프라이스 그룹(Fair Price Group)	48
Interview ③ 성송 슈퍼마켓(Sheng Siong Supermarket)	51



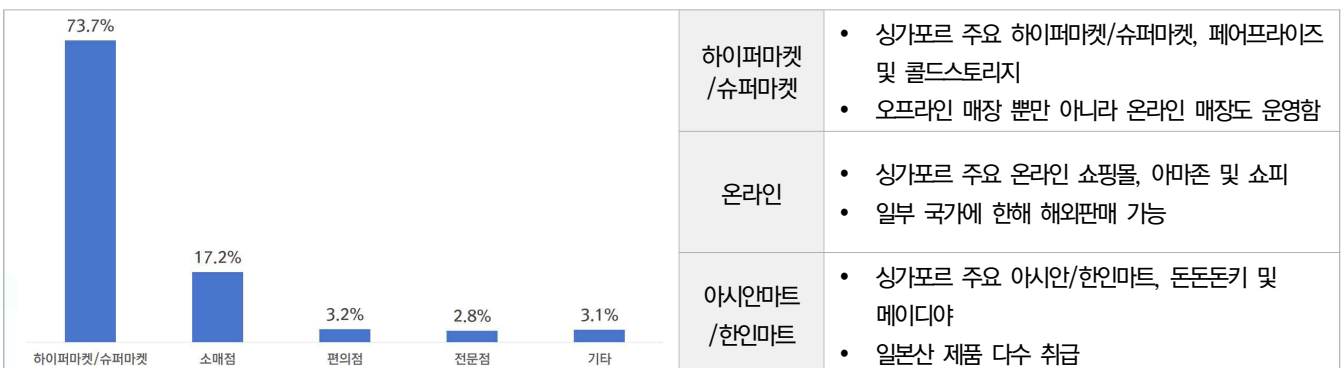
■ 시장분석



■ 시장트렌드



■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	• 싱가포르 식품청, 싱가포르 관세청 등	국내 수출 검역 및 검사	• 고객사 붉은 대게살, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당함
수출 전 사전 준비	• 수입식품 분류 기준을 통한 수입 가능 여부 확인 必 • 영세율 혜택 수혜를 위한 원산지증명서 제출 필요	싱가포르 수입신고 및 통관	• 수입업체 등록, 수입신고, 수입 검사, 관세 납부, 검사 및 검역 등의 과정을 거쳐 싱가포르 내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	• 수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요	싱가포르 수입 검역 및 검사	• 일반적으로 모든 식품이 수입검사 대상에 해당됨

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	• 싱가포르 소비자들은 게살 스프와 게살 샐러드를 포함한 다양한 형태의 게살 요리를 선호하며, 한국산 게살의 시장 점유율은 상대적으로 낮음 • 미국, 캐나다, 인도네시아산 게살이 주로 유통되며, 주요 채널은 식료품 체인점과 온라인 플랫폼임 • 싱가포르 소비자들은 게살 구매 시 가격, 보관 용이성, 원산지, 유통기한, 품질 등을 주요 고려 요소로 삼으며, 현지산 킹크랩과 머드크랩을 선호함
Point 02.	• B2C 고객 확보를 위해 간편 조리 가능한 냉동 및 통조림 형태의 제품을 개발하고, 소셜 미디어와 시식 행사를 통해 직접 홍보할 것을 권장함 • 현지 고급 레스토랑에서는 게살을 활용한 퓨전 요리를 제공하고, 다양한 게살 요리로 소비자들의 입맛을 사로잡고 있음



II 시장규모

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



1. 싱가포르 수산가공식품 시장규모

싱가포르 국가 일반 정보¹⁾

면적	719km ²
인구	566만 명
GDP	4,668억 달러
1인당 GDP	8만 2,808달러

▶ 싱가포르 수산가공식품 시장규모 3,275억 원²⁾

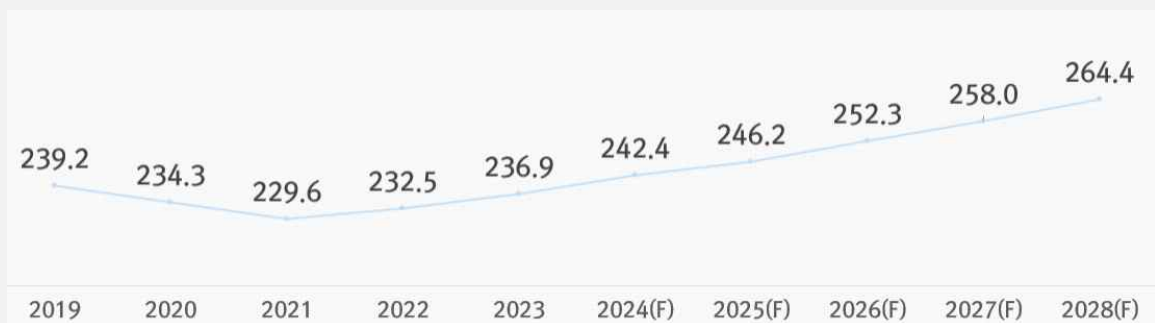
2023년 기준 싱가포르 수산가공식품(Processed Fish & Seafood) 시장규모는 3,275억 원임. 최근 5년(2019-23년)간 연평균 성장률은 -0.2%로 소폭 감소세를 보였음. 특히 2020년과 2021년에는 전년 대비 감소하였으나, 2022년부터 다시 증가세로 전환됨

▶ 싱가포르 수산가공식품 시장, 향후 성장세 지속 전망

싱가포르 수산가공식품 시장은 향후 5년(2024-28년)간 연평균 2.2%씩 성장하여 2028년에는 3,655억 원 규모에 이를 것으로 예상됨. 싱가포르는 1인당 GDP가 매우 높은 나라로, 구매력이 높은 싱가포르 소비자들의 건강한 식품에 대한 관심과 수요가 증가하고 있음 또한, 식습관 개선을 위한 정부 정책과 함께 건강한 식품으로 인지되고 있는 수산가공식품 시장 성장에도 긍정적인 영향을 미칠 것으로 보임³⁾

[표 2.1] 싱가포르 수산가공식품 시장규모⁴⁾⁵⁾⁶⁾

단위 : 백만 달러



분류	2019	2020	2021	2022	2023	CAGR ⁷⁾
수산가공식품	239.2	234.3	229.6	232.5	236.9	-0.2%
(한화추정액)	(3,307억 원)	(3,239억 원)	(3,174억 원)	(3,214억 원)	(3,275억 원)	
분류	2024(F)	2025(F)	2026(F)	2027(F)	2028(F)	CAGR
수산가공식품	242.4	246.2	252.3	258.0	264.4	2.2%
(한화추정액)	(3,351억 원)	(3,403억 원)	(3,488억 원)	(3,567억 원)	(3,655억 원)	

자료: 스태티스타(Statista)

1) 자료: 외교부 홈페이지

2) 조사제품 '붉은 대게살(Red Crab Meat)'의 제품 유형에 따라 수산가공식품(Processed Fish & Seafood)의 시장규모를 조사함

3) 자료: 한국수산물경제, '싱가포르 간편조리식품 시장 동향', 2023.05

4) 스태티스타(Statista), 'Processed Fish & Seafood - Singapore', 2024.07

5) 1달러=1,382.40원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

6) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

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

2. 싱가포르 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 싱가포르 對글로벌 수입액, 135억 원

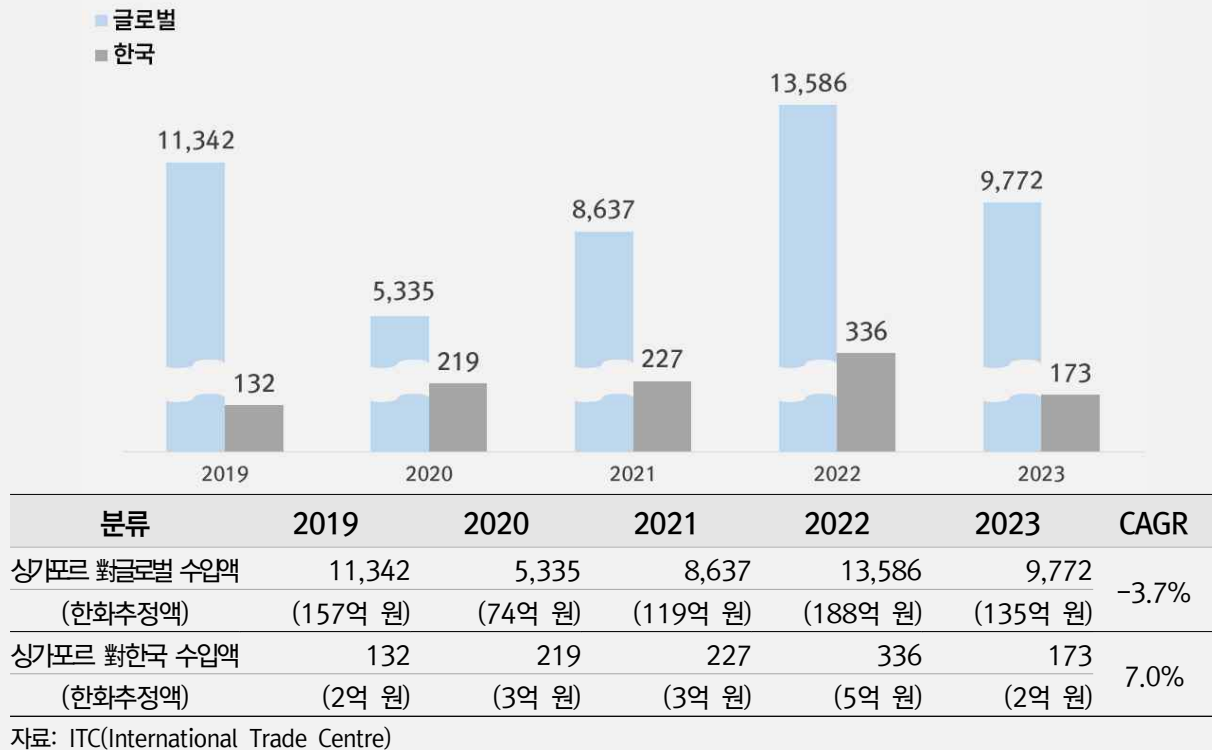
2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 싱가포르 對글로벌 수입액은 135억 원으로 집계됨. 해당 품목의 싱가포르 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 -3.7%의 감소세를 보였음. 특히 2022년에는 전년 대비 57% 급증한 188억 원을 기록했으나, 2023년에는 다시 28% 감소한 것으로 나타남

▶ HS CODE 1605.10 싱가포르 對한국 수입액, 글로벌 8위

2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 싱가포르 對한국 수입액은 전년 대비 48% 감소한 2억 원으로 글로벌 8위를 차지함. 해당 품목의 싱가포르 對한국 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 7.0%의 성장률을 기록했음. 한편, 2023년 기준 해당 품목의 싱가포르 對글로벌 수입액 1위는 중국(60억 원), 2위는 인도네시아(32억 원), 3위는 일본(10억 원)인 것으로 확인됨

[표 2.2] 싱가포르 붉은 대게살 수입규모⁸⁾

단위 : 천 달러



8) 자료: ITC(International Trade Centre)

3. 싱가포르 붉은 대게살 수출규모

붉은 대게살 HS CODE

해당 장에서 붉은 대게살은 'HS CODE 1605.10-1091'로 분류됨
HS CODE 제1605호의 품명은 '조제하거나 보존처리한 갑각류·연체동물·그 밖의 수생 무척추동물'임

▶ 한국 對싱가포르 붉은 대게살 수출규모, 자료 미집계

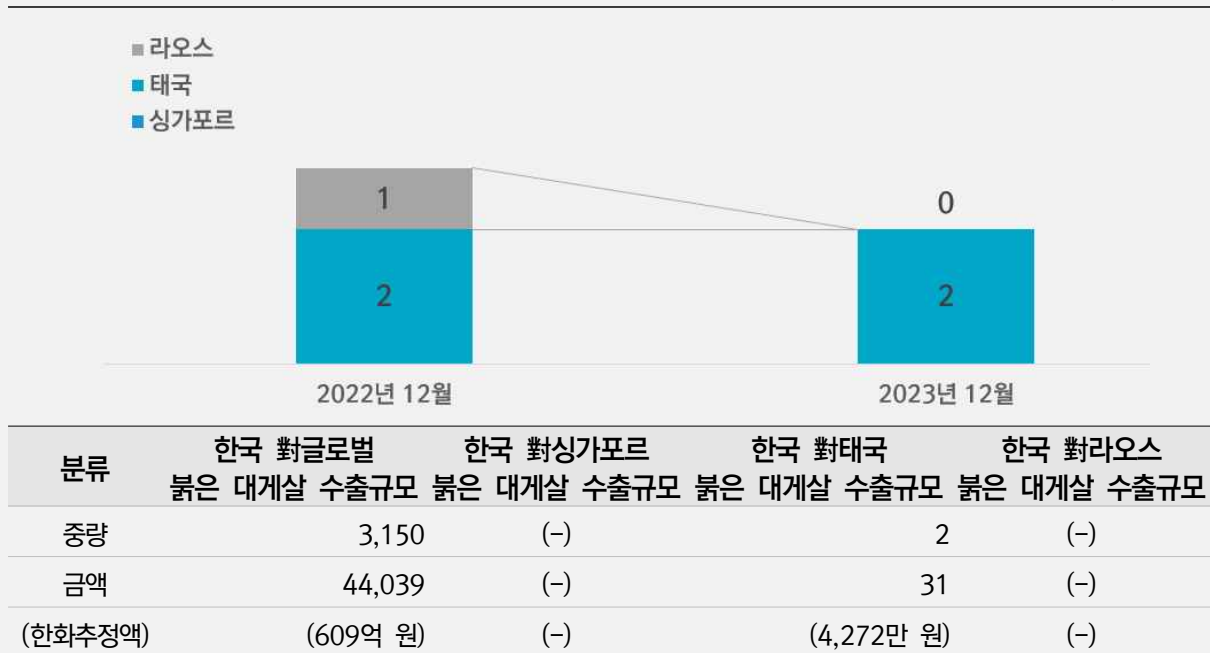
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면, 2022년과 2023년 동안의 한국 對싱가포르 붉은 대게살 수출규모는 집계되지 않음. 따라서 싱가포르가 위치한 동남아시아 지역의 태국과 라오스의 수출규모를 함께 조사함

▶ 한국 對글로벌 붉은 대게살 수출규모 증가

2023년 기준 한국 對글로벌 붉은 대게살 수출규모는 중량 3,150톤, 금액 609억 원으로 전년 대비 각각 5%, 12%씩 증가한 것으로 확인됨. 한국 對태국의 경우, 2023년 붉은 대게살 수출규모는 중량 2톤, 금액 4,272만 원으로 전년과 동일한 규모로 집계됨. 반면, 라오스의 경우 2022년 중량 1톤의 수출량이 집계되었으나, 2023년 수출규모는 0톤으로, 전년 대비 수출량이 감소하여 수출이 전무한 것으로 확인됨

[표 2.3] 2023년 한국 對글로벌, 對싱가포르, 對태국, 對라오스 붉은 대게살 수출규모⁹⁾

단위 : 톤, 천 달러



자료: KATI농식품수출정보

9) 자료: KATI농식품수출정보

4. 싱가포르 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

▶ 싱가포르 HS CODE 1605.10 1톤당 수입단가, 2,270만 원

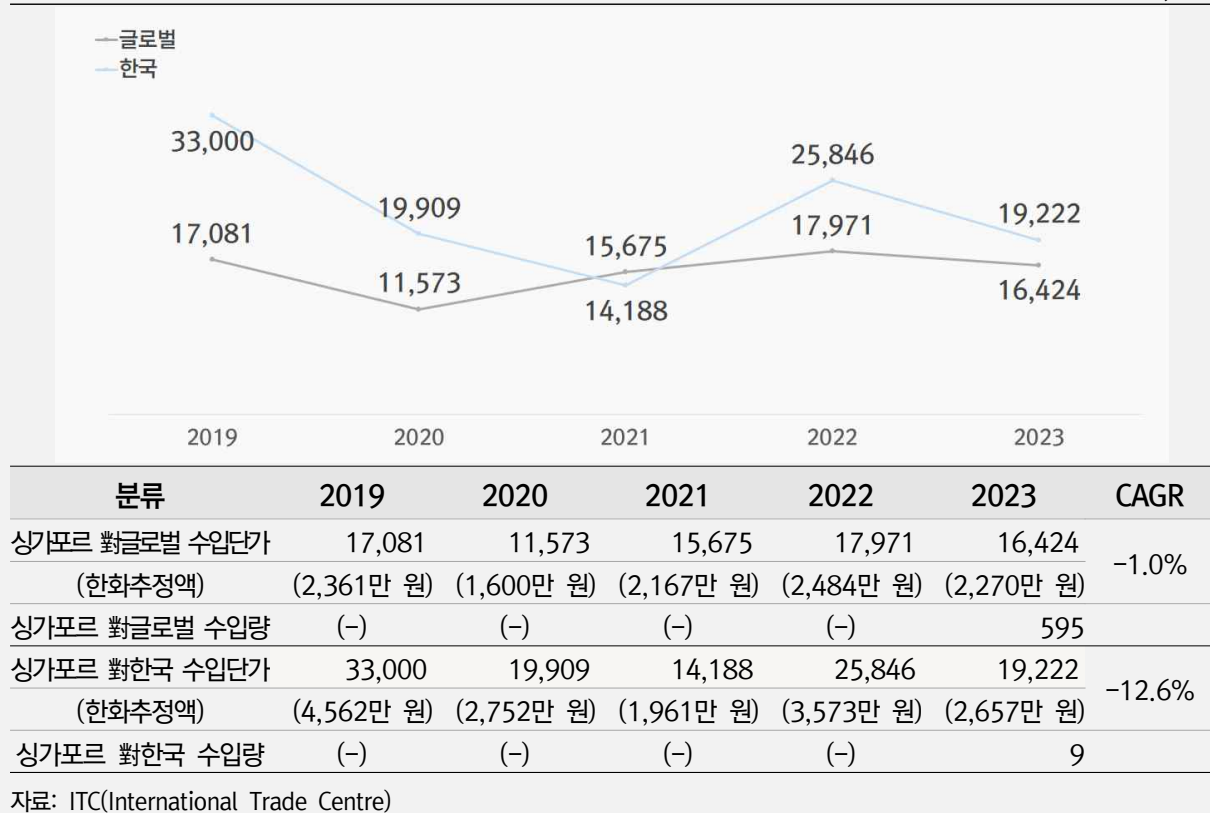
2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 싱가포르 對글로벌 수입단가는 2,270만 원으로 집계됨. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 싱가포르 對글로벌 수입단가는 연평균 -1.0%의 하락세를 보였음. 2022년에는 전년 대비 7.3% 상승했으나 2023년에는 다시 6.9% 하락함

▶ 싱가포르 HS CODE 1605.10 1톤당 수입단가, 한국 9위

2023년 기준 HS CODE 1605.10 품목의 싱가포르 對한국 수입단가는 2,657만 원으로 글로벌 9위를 차지함. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 싱가포르 對한국 수입단가는 연평균 -12.6%의 하락세를 기록함. 2023년 기준 해당 품목의 싱가포르 對글로벌 수입단가 순위는 1위 네덜란드(1억 6,451만 원), 2위 호주(7,327만 원), 3위 필리핀(5,774만 원) 순으로 확인됨

[표 2.4] 싱가포르 붉은 대게살 수입단가¹⁰⁾

단위 : 달러/톤, 톤



10) 자료: ITC(International Trade Centre)



III

시장트렌드

1. 싱가포르 온라인 주요 붉은 대게살 제품
2. 싱가포르 유명 게살 레스토랑
2. 싱가포르 붉은 대게살, '캔' 패키징 및 중량 '454g' 빈출
3. 싱가포르 붉은 대게살 홍보문구, '냉동의' 빈출



1. 싱가포르 온라인 주요 붉은 대게살 제품

▶ 싱가포르 온라인 쇼핑몰 입점 붉은 대게살 정보 수집

- 데이터 수집 키워드 : 게살(Crab Meat)
- 데이터 수집원 : 싱가포르 온라인 쇼핑몰 큐텐(Qoo10), 라자다(Lazada), 쇼피(Shopee)

▶ 싱가포르 온라인 쇼핑몰 입점 붉은 대게살 특징 분석

- 제품 분석 항목 요약

No.	제품명	브랜드	원산지	포장 형태	가격	중량	100g당 가격	보관 형태
1	대형 게살 덩어리 (Jumbo Crab Meat Lump)	시비 (CB)	중국	캔	108.00달러 (149,299원 ¹¹⁾)	454g	23.79달러 (32,885원)	냉동
2	게살 (Crab Meat)	렉스 (Rex)	인도네시아	캔	5.34달러 (7,382원)	185g	2.89달러 (3,990원)	냉동
3	붉은대게 다리살 (Red Snow Crab Legs)	대호수산 (Daeho Fisheries)	한국	캔	26.16달러 (36,164원)	115g	22.75달러 (31,447원)	냉장
4	게살 (Crab Meat)	마르텔리르 (Martelir)	인도네시아	캔	6.00달러 (8,294원)	170g	3.53달러 (4,879원)	(-)
5	게살 대형 덩어리 (Crab Meat Jumbo Lump)	오션크라운 (Ocean Crown)	중국	캔	33.00달러 (45,619원)	454g	7.27달러 (10,048원)	냉동
6	게살 (Crab Meat)	아얌브랜드 (Ayam Brand)	인도네시아	캔	8.61달러 (11,902원)	170g	5.06달러 (7,001원)	(-)
7	대게 다리살 (Snow Crab Legs)	우스터베이 (Oosterbay)	일본	비닐팩	47.90달러 (66,217원)	300g	15.97달러 (22,072원)	냉동
8	익힌 게살 (Cooked Crab Meat)	시코(Seaco)	베트남	플라스틱 팩	48.00달러 (66,355원)	200g	24.00달러 (33,178원)	냉동
9	냉동 게살 (Frozen Crab Meat)	오케아노스 (Okeanoss)	(-)	비닐팩	14.50달러 (20,045원)	500g	2.90달러 (4,009원)	냉동
10	냉동 게살 (Frozen Crab Meat)	씨마스터 (Sea Master)	중국	비닐팩	6.50달러 (8,986원)	200g	3.25달러 (4,493원)	냉동
11	게 다리살 (Snow Crab Leg)	사카나 (Sakana)	일본	비닐팩	99.00달러 (136,858원)	500g	19.80달러 (27,372원)	냉동
12	야생 대게살 (Wild Snow Crab Meat)	캐치시푸드 (Catch Seafood)	캐나다	비닐팩	35.80달러 (49,490원)	320g	11.19달러 (15,466원)	냉동

11) 1달러=1,382.40원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

구분	경쟁제품 ①	경쟁제품 ②	경쟁제품 ③
제품 사진			
제품명	대형 게살 덩어리 (Jumbo Crab Meat Lump)	게살(Crab Meat)	붉은대게 다리살 (Red Snow Crab Legs)
브랜드	시비(CB)	렉스(Rex)	대호수산(Daeho Fisheries)
패키징 포장형태	캔	캔	캔
중량	454g	185g	115g
원산지	중국	인도네시아	한국
주요 성분	게살	게살, 물, 소금, 구연산	게살, 정제수, 설탕
홍보문구	단단한 질감, 달콤함	다양한 요리로 가공 가능	신선함, 부드럽고 담백함

구분	경쟁제품 ④	경쟁제품 ⑤	경쟁제품 ⑥
제품 사진			
제품명	게살(Crab Meat)	게살 대형 덩어리 (Crab Meat Jumbo Lump)	게살(Crab Meat)
브랜드	마르텔리르(Martelir)	오션크라운 (Ocean Crown)	아얌브랜드(Ayam Brand)
패키징 포장형태	캔	캔	캔
중량	170g	454g	170g
원산지	인도네시아	중국	인도네시아
주요 성분	게살, 물, 소금	게살	게살, 물, 소금
홍보문구	고품질 재료로 만듦, 할랄	풍부한 단백질, 오메가3 가득	위생적임, 엄선된 게살

구분	경쟁제품 ⑦	경쟁제품 ⑧	경쟁제품 ⑨
제품 사진			
제품명	대게 다리살 (Snow Crab Legs)	익힌 게살 (Cooked Crab Meat)	냉동 게살 (Frozen Crab Meat)
브랜드	우스터베이(Oosterbay)	시코(Seaco)	오케아노스(Okeanoss)
패키징 포장형태	비닐팩	플라스틱팩	비닐팩
중량	300g	200g	500g
원산지	일본	베트남	(-)
주요 성분	게살	게살	게살
홍보문구	육즙이 많음, 달콤하고 부드러움	육즙이 많음, 고품질	(-)

구분	경쟁제품 ⑩	경쟁제품 ⑪	경쟁제품 ⑫
제품 사진			
제품명	냉동 게살 (Frozen Crab Meat)	게 다리살 (Snow Crab Leg)	야생 대게살 (Wild Snow Crab Meat)
브랜드	씨마스터(Sea Master)	사카나(Sakana)	캐치시푸드(Catch Seafood)
패키징 포장형태	비닐팩	비닐팩	비닐팩
중량	200g	500g	320g
원산지	중국	캐나다	캐나다
주요 성분	게살	게살	게살
홍보문구	수프 요리에 적합함	신선함	달콤함, 질감이 단단함

2. 싱가포르 유명 게살 레스토랑

▶ 켄응키시푸드, 칠리 & 블랙 페퍼 크랩 등 판매 길거리 식당

1970년대 이래 3대째 가업을 이어 운영 중인 식당으로 ‘칠리 & 블랙 페퍼 크랩’이 대표 메뉴임. 세트 메뉴와 단품 메뉴로 구성되어 있으며 해산물 외에도 돼지고기 등을 조리한 메뉴도 판매 중임. 2016-2023년 미슐랭 플레이트 식당으로 선정되었으며 2017년에는 ‘전 세계 50대 스트리트 푸드 마스터’, 2018년에는 ‘씨트립 구르메 리스트’에 등재됨

▶ 레드하우스시푸드, 게·전복·어류 등 해산물 요리 전문 식당

50년 가까이 싱가포르 난양식(중국 남부 요리를 토대로 말레이시아, 인도, 페라나칸식 전통을 섞은 방식) 해산물 요리를 판매하는 전문점으로 3개 지점을 운영 중임. 시그니처인 크림 커스터드 소스를 곁들인 ‘레드하우스 칠리 크랩’이 대표 메뉴임. 게 외에도 패류, 어류 등 다양한 해산물 요리를 전문적으로 취급함

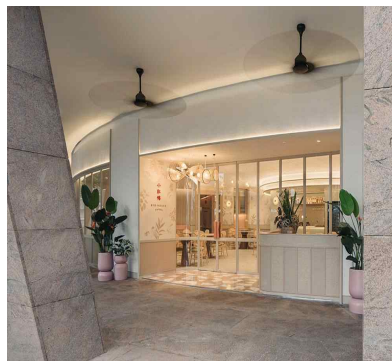
▶ 팜비치시푸드, 싱가포르 미슐랭 가이드 등재 해산물 식당

50여 년 동안 진정한 싱가포르 식사 경험을 제공하는 것을 목표로 삼고 있으며 실내와 실외 좌석을 운영 중임. 대표 메뉴로는 ‘칠리 크랩’, ‘블랙 페퍼 크랩’, ‘코코로보’ 등이 있음. 2016년 싱가포르 미슐랭 가이드에 등재되는 등 다양한 곳에서 호평을 받은 바 있음

[그림 3.1] 싱가포르 게살 레스토랑



켄응키시푸드



레드하우스시푸드



팜비치시푸드

자료: 켄응키시푸드(Keng Eng Kee), 레드하우스시푸드(Red House), 팜비치시푸드(Palm Beach) 홈페이지

3. 싱가포르 붉은 대게살, '캔' 패키징 및 중량 '454g' 빈출

▶ 싱가포르 붉은 대게살, '캔' 패키징 압도적

- 싱가포르 온라인 쇼핑몰에서 '붉은 대게살' 제품을 검색한 결과 패키징과 관련해 '캔'이 66건으로 최다 빈출됨
- 그다음으로 '팩'이 16건, '파우치'가 7건, '아이스박스'가 3건으로 확인됨

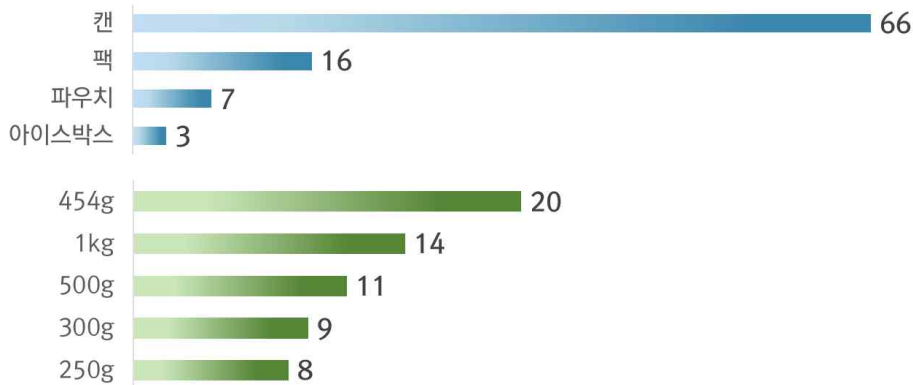
▶ 싱가포르 붉은 대게살, 중량 '454g' 최다 빈출

- 붉은 대게살 중량 키워드로 '454g'이 20건으로 최다 빈출, 비슷한 중량의 '500g'도 11건으로 확인
- 2위는 14건 등장한 '1kg'으로 대용량 포장에 비교적 인기인 것으로 추정됨

패키지 1위 캔		패키지 2위 팩		중량 1위 454g	
					
브랜드	양식탐품(良食探品)	브랜드	푸르농(Purunong)	브랜드	이스턴하버(Eastern Harbor)
분류	대게살	분류	동전육수	분류	대게살
용량	454g	용량	3.5g * 20개입	용량	454g
가격	43.90싱가포르달러 (44,781원 ¹²⁾)	가격	11.82싱가포르달러 (12,057원)	가격	29.90싱가포르달러 (30,500원)

[표 3.2] 싱가포르 붉은 대게살 패키지/중량 관련 키워드

단위 : 건



자료: 싱가포르 온라인 쇼핑몰 판매 제품 내 '붉은 대게살' 관련 게시글 257건 분석

12) 1싱가포르달러=1,020.07원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

4. 싱가포르 붉은 대게살 홍보문구, ‘냉동의’ 빈출

▶ 싱가포르 붉은 대게살 홍보문구 중 ‘냉동의’ 키워드 빈도수 1위

- 싱가포르 현지 온라인 판매 붉은 대게살 홍보문구 키워드 중 ‘냉동의’가 49건으로 최다 빈출
- 다음으로, ‘프리미엄’이 22건으로 2위를 차지했으며 ‘신선한’ 10건, ‘간편한’ 8건, ‘만능의’ 6건 등 보관 및 조리 관련 키워드도 다수 등장한 가운데 ‘저온살균’ 4건, ‘할랄’ 3건과 같이 공정 관련 키워드도 일부 확인함

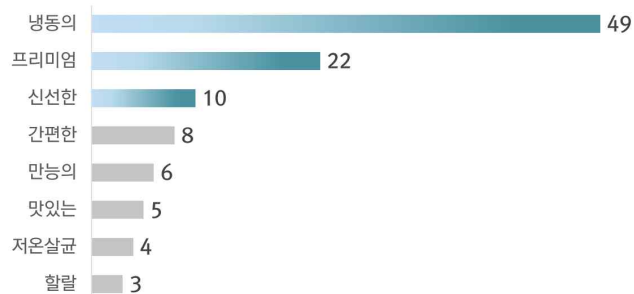
▶ 싱가포르 정부, 저나트륨·저설탕 등 건강 식품 섭취 권장

- 싱가포르 국민의 고혈압 유병률이 지속 증가함에 따라 싱가포르 건강증진위원회에서 향후 5년 동안 나트륨 섭취량 15% 저감 목표를 발표, 정부 차원에서 저나트륨, 저설탕 등 건강한 식습관을 강조함
- 이외에도 영양 자칫을 충족하는 제품에 한해 ‘Healthier Choice Symbol’을 사용하도록 권장하는 등 건강한 식품에 대한 가시성을 제고하기 위한 노력을 기울이고 있음¹³⁾

1위 냉동의		2위 프리미엄		3위 신선한	
					
브랜드	오리엔탈 딜라이트 (Oriental Delight)	브랜드	스노우트레저(鱈中宝)	브랜드	탐카(Tam Kah)
분류	냉동 대게 다리살	분류	킹크랩 다리	분류	냉동 게살
용량	240g * 2봉입	용량	900~1,100g	용량	500g
가격	17.00싱가포르달러(17,341원)	가격	163.50싱가포르달러(166,781원)	가격	18.00싱가포르달러(18,361원)

[표 3.3] 싱가포르 붉은 대게살 홍보문구 관련 키워드

단위 : 건



자료: 싱가포르 온라인 쇼핑몰 판매 제품 내 ‘붉은 대게살’ 관련 게시글 257건 분석

13) 한국수산업, '싱가포르 간편조리식품 시장 동향, 2023.05



IV

유통채널

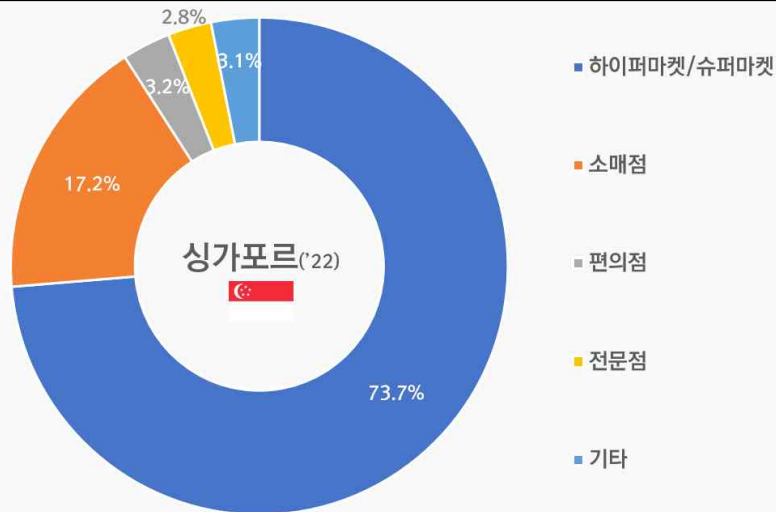
1. 싱가포르 붉은 대게살 유통채널 점유율
2. 싱가포르 붉은 대게살 주요 유통채널



1. 싱가포르 붉은 대게살 유통채널 점유율

- ▶ **싱가포르 붉은 대게살 유통채널, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’ 압도적 1위**
 2022년 기준, 싱가포르 내 붉은 대게살을 포함한 수산물 유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 73.7%의 점유율로 압도적인 1위를 차지함. 이는 다른 유통채널과 큰 격차를 보이는 수치이며, 싱가포르에서 붉은 대게살 구매 시 주요 채널로 자리잡고 있음을 나타냄. 이어서 ‘소매점’은 17.2%의 점유율로 2위를 기록함. ‘편의점’과 ‘전문점’ 채널은 각각 3.2%, 2.8%의 점유율을 기록했고, 그 외 ‘기타’는 3.1%로 나타남

[표 4.1] 싱가포르 붉은 대게살 소매유통채널 점유율¹⁴⁾¹⁵⁾



싱가포르 소매유통채널 점유율 비교

유형	점유율
하이퍼마켓/슈퍼마켓	73.7%
소매점	17.2%
편의점	3.2%
전문점	2.8%
기타	3.1%

자료: 스탯ISTA(Statista)

14) 자료: 스탯ISTA(Statista), 'Fish & Seafood - Singapore', 2024.07

15) '붉은 대게살(Red Crab Meat)'의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 수산물(Fish & Seafood) 소매유통채널의 정보를 확인함

2. 싱가포르 붉은 대게살 주요 유통채널 ① 페어프라이스

기업 기본 정보	기업명	페어프라이스(FairPrice)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.fairprice.com.sg	
	위치	싱가포르 전역	
	규모	매출액('23) ¹⁶⁾ • 44억 1,700만 싱가포르달러(4조 5,056억 원 ¹⁷⁾) 기타 규모 • 매장 수('24): 100개 이상	
	기업 요약	1973년 설립된 싱가포르 최대의 슈퍼마켓 소매 브랜드 - 페어프라이스그룹(FairPrice Group)은 슈퍼마켓 형태의 '페어프라이스'와 함께 하이퍼마켓, 프리미엄 슈퍼마켓, 온라인 쇼핑물 등 다양한 형식의 매장을 운영함 - 사회적 책임을 위한 지역 사회 프로그램 활동 관련 홍보 활동을 활발히 함	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 건강식품, 음료류, 주류, 즉석식품, 소스류 등	
	선택 제품	• 품질이 보장된 합리적인 가격의 식료품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 입점 문의 (www.fairpricegroup.com.sg/contact-us) - 등록 시 필요한 정보 ① 담당자 정보(담당자 이름, 회사명, 이메일 주소, 전화번호) ② 문의 내용(문의 주제, 문의 상세 내용) - 문의사항 연락처 - 전화번호: +65-6888-1888(본사) - FAX: +65-6397-4001	

자료: 페어프라이스(FairPrice), 페어프라이스그룹(FairPrice Group)

사진 자료: 페어프라이스(FairPrice), 알비놀로지(Alvinology)

16) 페어프라이스그룹(FairPrice Group) 전체 매출액임

17) 1싱가포르달러=1,020.07원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 싱가포르 붉은 대게살 주요 유통채널 ② 콜드스토리지

기업 기본 정보	기업명	콜드스토리지(Cold Storage)		
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	coldstorage.com.sg		
	위치	싱가포르(Singapore)		
	규모	매출액('23) ¹⁸⁾	• 264억 7,100만 달러(36조 5,935억 원 ¹⁹⁾)	
기타 규모		• 매장 수('24): 50개		
기업 요약	• 1903년에 설립된 싱가포르 고급 슈퍼마켓 체인 브랜드 • 리테일 기업 데어리팜인터내셔널(Dairy Farm International)이 소유 및 운영함 • 슈퍼마켓, 하이퍼마켓, 편의점, 온라인 쇼핑몰 등 다양한 형태의 매장을 운영함			
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 건강식품, 음료류, 주류, 소스류, 향신료 등		
	선호 제품	• 고급 수입 식품, 유기농 제품		
	매장 전경			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 유선전화 또는 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호, 이메일, 매출액 등) ② 공급 제품 정보(주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 이메일: DFcontactus@DFIretailgroup.com(데어리팜인터내셔널) - 이메일: coldstorage.sg@dfiretailgroup.com(콜드스토리지) - 전화번호: +65-6891-8100		

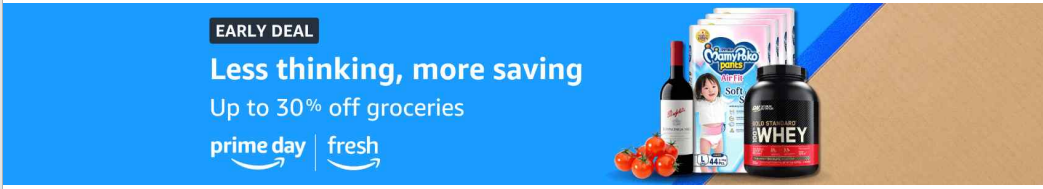
자료: 콜드스토리지(Cold Storage), 로켓리치(RocketReach), 데어리팜인터내셔널(Dairy Farm International)

사진 자료: 콜드스토리지(Cold Storage)

18) 데어리팜인터내셔널(Dairy Farm International)의 2023년 전체 매출액임

19) 1달러=1,382.40원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

2. 싱가포르 붉은 대게살 주요 유통채널 ③ 아마존 싱가포르

기업 기본 정보	기업명	아마존 싱가포르 (Amazon Singapore)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.amazon.sg	
	규모	순 매출액('23)	• 2억 1,030만 달러(2,907억 원)
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 650만 회
	기업 요약	1994년 미국에서 설립된 전 세계적인 이커머스 기업으로, 2017년도에 싱가포르에서 서비스를 시작함 2시간 내의 빠른 배송 서비스 '프라임나우(Prime Now)'를 제공함 - 아마존 글로벌 셀링(Amazon Global Selling)은 2023년 싱가포르에서 최초의 '국경 간 이커머스 브랜드 런치패드(Cross-border Brand Launchpad)' 프로그램을 출시함	
매장 운영정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	오션비스트(Ocean Best), 씨즈(Ceas) 등
		해외 판매	말레이시아(Malaysia)
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	기프트 카드 제공, 휴일 기간 특별 할인, 은행 및 카드사 제휴 등 다양한 프로모션 상시 제공		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지를 통한 직접 등록 및 문의 - 홈페이지 하단 'Sell on Amazon' 클릭 후 'Start Selling' 클릭 - 아마존 싱가포르 웹사이트 회원가입 혹은 로그인 - 등록 시 필요한 정보 ① 공급자 정보(회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일 등) ② 결제 정보(신용카드 정보) ③ 공급 제품 정보(UPC/EAN 보유 여부, 제품 종류, 예상 매출액, 판매 입고량 등) - 아래 주소에서 문의사항 입력 가능 (sell.amazon.com.sg/contact-us) - 평가 기준 - 아마존 행동 강령 준수 - 아마존 PB 브랜드 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증	

자료: 아마존 싱가포르(Amazon Singapore), 이씨디비(ECDB), 시밀러웹(SimilarWeb)

사진 자료: 아마존 싱가포르(Amazon Singapore)

2. 싱가포르 붉은 대게살 주요 유통채널 ④ 쇼피 싱가포르

기업 기본 정보	기업명	쇼피 싱가포르 (Shopee Singapore)		
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰		
	홈페이지	shopee.sg		
	개요	순 매출액('23)	• 3,920만 달러(542억 원)	
		기타 규모	• 방문횟수(최근 1개월): 1,470만 회	
기업 요약	• 동남아시아와 대만의 대표적인 온라인 쇼핑 플랫폼 • 낮은 판매 수수료와 무료배송 조건을 제공하는 등 판매자와 소비자를 모두 공략하여 동남아의 강력한 온라인 쇼핑몰로 등극함 • 아마존 싱가포르에 비해 다양한 가공식품 브랜드가 입점되어 있음			
매장 운영정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	마루야수산(Maruya Suisan), 씨코(Seaco) 등	
		해외 판매	일부 국가 가능	
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색	
주요 프로모션 정보				
식료품 업체와의 파트너십, 휴일 기간 특별 할인, 은행 및 카드사 제휴 등 다양한 프로모션 상시 제공				
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접 등록 - 홈페이지 왼쪽 상단 'Start Selling' 클릭 - 하단의 'Sign up as a Shopee Mall Seller' 클릭 - 등록 시 필요한 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 연락처, 주소, 우편번호, 회사 홈페이지, 제품 카테고리, 브랜드 로고, 온라인 판매 경험 등) ② 싱가포르 사업 허가서 ACRA(Accounting and Corporate Regulatory Authority) ③ 허가서(Letter of Authorization) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +65-6206-6610		

자료: 쇼피 싱가포르(Shopee Singapore), 이씨디비(ECDB), 시밀러웹(SimilarWeb)

사진 자료: 쇼피 싱가포르(Shopee Singapore)

2. 싱가포르 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑤ 돈돈돈키

기업 기본 정보	기업명	돈돈돈키(Don Don Donki)		
	기업구분	아시안마트/한인마트		
	홈페이지	www.dondondonki.com/sg		
	위치	중앙 지구(Cental Singapore) 등		
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 16개		
	기업 요약	- 일본 생활용품 브랜드 돈키호테(Don Quijote)와 아피타(Apita) 브랜드를 전개하고 있는 글로벌 리테일 기업 팬퍼시픽리테일매니지먼트(Pan Pacific Retail Management)의 해외 진출 브랜드 - 생활용품, 식료품, 장난감, 화장품, 의약품 등 판매 제품 취급 범위가 매우 넓음 - 돈돈돈키는 말레이시아, 홍콩, 싱가포르, 태국 등에 진출해 있음		
매장정보	입점 가능 품목	식품, 음료류, 생활용품, 위생용품, 화장품, 장난감, 의약품 등		
	선호 제품	소비자의 수요에 맞는 제품, 아시아 국가의 제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지 및 유선 전화를 통한 입점 문의 (www.ppihgroup.com/form/pc/index.php?fn=1191) - 입력 정보 ① 담당자 정보(담당자 이름, 이메일) ② 문의 내용 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ④ 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호, 이메일, 매출액 등) ⑤ 공급 제품 정보(주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ⑥ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) - 문의사항 연락처 - 전화번호: 매장별로 상이하여 홈페이지 참조(www.dondondonki.com/sg)		

자료: 돈돈돈키(Don Don Donki)

사진 자료: 돈돈돈키(Don Don Donki)

2. 싱가포르 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑥ 메이디아

기업 기본 정보	기업명	메이디아(Meidi-Ya)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.meidi-ya.com.sg	
	위치	중앙 지구(Cental Singapore)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 2개	
	기업 요약	• 일본 식재료를 중심으로 유통 및 판매하고 있는 아시안 식료품 마트 • 싱가포르 내 2개의 매장 모두 주 7일 영업함 • 밀레니아워크(Millenia Walk) 쇼핑몰 건물 내에 위치한 매장은 총 2개의 층으로 이루어져 있음 • 일본 베이커리, 일본식 즉석 도시락 등이 판매되고 있음 • 일본의 홋카이도 지방 특산품이 판매되고 있는 것이 특징적임	
매장정보	입점 가능 품목	• 육류, 수산물 등의 신선식품, 가공식품, 스낵류, 음료류, 향신료, 소스류 등	
	선호 제품	• 일본 식재료, 일본에서 일반적으로 소비되는 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 입점 문의 (www.meidi-ya.com.sg/en/contact.asp?mode=2) - 입력 정보 ① 담당자 정보(담당자 이름, 전화번호, 이메일) ② 지점명 선택 ③ 문의 내용 • 이메일 및 유선전화를 통한 입점 문의 • 문의사항 연락처 - 이메일: web@meidiya.com.sg - 전화번호: +65-6339-1111(밀레니아워크 점) +65-6771-1111(그레이트월드 점)	

자료: 메이디아(Meidi-Ya)

사진 자료: 메이디아(Meidi-Ya)

2. 싱가포르 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑦ 켈리지에씨푸드

기업 기본 정보	기업명	켈리지에씨푸드(Kelly Jie Seafood)
	기업구분	레스토랑/음식점
	홈페이지	kellyjieseafood.getz.co
	위치	중앙 지구(Cental Singapore)
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 1개
	기업 요약	2006년에 시작한 싱가포르 내 해산물 레스토랑으로, 이전에는 '멜벤씨푸드(Mellben Seafood)'라는 이름으로 운영됨 - 게를 사용한 요리가 대표적이며 다양한 해산물 요리를 제공함 - 온라인 사이트를 통해 싱가포르 전역 배달 서비스를 제공함

매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 냉동 수산물, 즉석식품, 소스류, 차(茶)류, 스낵류 등
	선호 제품	• 신선한 제품, 아시안 제품
	매장 전경	 

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 유선 연락을 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호, 이메일, 매출액, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보 (주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) - 문의사항 연락처 - 전화번호: +65-8123-4156
-------------	---------------------	--

자료: 켈리지에씨푸드(Kelly Jie Seafood)

사진 자료: 구글맵(Google Maps)

2. 싱가포르 붉은 대게살 주요 유통채널 ⑧ 스시테이

기업 기본 정보	기업명	스시테이(Sushi Tei)	
	기업구분	레스토랑/음식점	
	홈페이지	sushitei.com	
	위치	싱가포르 전역	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 13개	
	기업 요약	• 1994년에 설립한 싱가포르에 본사를 둔 프리미엄 퓨전 일식 레스토랑 체인점 • 싱가포르를 비롯한 인도네시아, 베트남 등 여러 아시아 국가에서 매장을 운영함 • 판매 음식 종류는 상시 판매 메뉴, 시즌 메뉴, 포장 메뉴로 나뉘어져 있음 • 대게를 활용한 메뉴로는 계란찜, 고로케, 볶음밥 등의 메뉴를 판매함 • 다양한 배달 플랫폼 업체와 연계하여 온라인 주문이 가능함	

매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 채소류, 소스류, 향신료, 음료류, 주류 등	
	선호 제품	• 신선한 제품, 아시안 제품	
	매장 전경	 	

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지 및 이메일을 통한 입점 문의 (sushitei.com/contact-us/#contact-us-tabs 1) - 'Supply' 클릭 후 내용 입력 - 입력 정보 ① 담당자 정보(담당자 이름, 전화번호, 이메일) ② 문의 내용 ③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - 이메일: enquiry@sushitei.com
-------------	---------------------	---

자료: 스시테이(Sushi Tei)

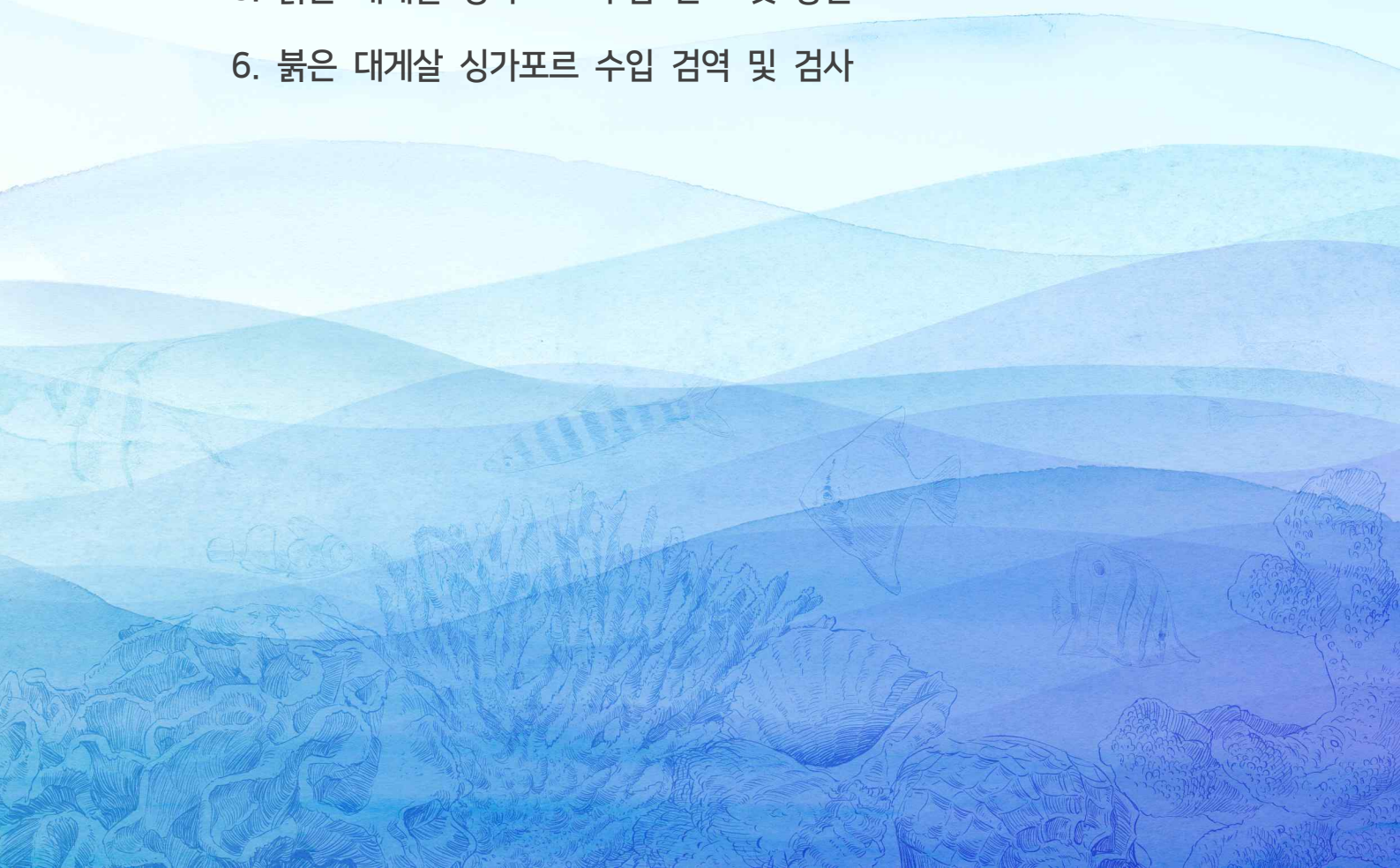
사진 자료: 트래블싱가포르(Travel Singapore)



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 싱가포르 수입 신고 및 통관
6. 붉은 대게살 싱가포르 수입 검역 및 검사



1. 붉은 대게살 통관 검역 및 절차²⁰⁾

▶ 싱가포르 붉은 대게살 수출 시 통관 절차별 참고사항

싱가포르의 식품 통관 관련 기관은 대표적으로 싱가포르 식품청(SFA: Singapore Food Agency), 싱가포르 관세청(Singapore Customs)이 있음. 싱가포르 식품청(SFA)의 HS CODE 기반 수입식품 분류 기준을 통해 수입 가능 여부를 확인하고, 수입업체는 무역업자 라이선스 등록이 필수로 되어있어야 함. 싱가포르는 일반적으로 수입되는 모든 물품에 상품 및 서비스세(GST: Goods & Service Tax)를 부과하나, 주류, 담배, 자동차, 석유 제품을 제외한 수입품은 무관세 적용 대상임. 이후 수입 신고 및 수입검사를 통과하면 싱가포르 내 반출이 가능함

[표 5.1] 싱가포르 붉은 대게살 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 싱가포르 관세청

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

2. 붉은 대게살 수출 전 사전 준비

▶ 싱가포르 붉은 대게살, 수입업체 무역업자 라이선스 등록 必

싱가포르로 식품을 수입하려는 수입업자는 수입 전에 싱가포르 식품청(SFA)에 등록 및 무역업자 라이선스 취득을 사전에 마쳐야 함. 수산물의 경우, 수산물 수입/수출/환적 면허를 받아야 하나, 고객사 제품은 가공식품에 해당하여 면허는 별도로 필요하지 않고 등록 대상에만 해당함. 또한, 싱가포르 식품청(SFA)의 별도 요구 시 수입업자는 수출국 규제기관으로부터 생산 시설의 식품안전 관리 수준 평가 서류를 발급받아 제출해야 하며, 제품 시험의 의무는 없으나 품질 관리를 위해 시험 기관의 제품 분석을 받을 것을 권고하고 있음

[표 5.2] 싱가포르 식품청(SFA) 무역업자 라이선스 등록

사전 준비 사항	• 법인고유번호(UEN: Unique Entity Number) 발급 - 싱가포르 회계기업관리청(ACRA: Accounting and Corporate Regulatory Authority)에 사업자 등록 및 법인고유번호(UEN) 발급 - 싱가포르 세관에 법인고유번호(UEN)를 등록하고 활성화해야 함 • IBG(Inter-Bank GIRO) 계정 개설 및 갱신 - 싱가포르 관세청과 식품청에 Inter-Bank GIRO(IBG)를 신청해야 함 - 싱가포르 관세청에 해당 신청서를 작성하여 송부 - 싱가포르 식품청에 IBG 계정을 유지하지 않을 경우, 승인이 정지될 수 있음
등록 절차	• GoBusiness Licensing 홈페이지를 통해 신청서 제출 • IBG 또는 온라인 전자 결제를 통해 비용 납부
비용	• 일반 가공식품 수입업체의 사전등록 무료
소요 기간	• 1~5 영업일
갱신	• 싱가포르 식품청에서 만료 2개월 전에 이메일 또는 문자로 갱신 안내문을 전송 • GoBusiness Licensing 홈페이지를 통해 갱신 신청서 제출 • 식품 리콜에 대비하여 식품 리콜 플랜 준비 - 첫 갱신 시점, 그리고 2년마다 식품 리콜 플랜이 요구됨 • IBG 또는 온라인 전자 결제를 통해 비용 납부 • 싱가포르 식품청에서 이메일을 통해 갱신 완료 알림 전송

자료: 싱가포르 식품청(SFA)

▶ **싱가포르 붉은 대게살, HS CODE 및 관세율 확인²¹⁾**

싱가포르로 붉은 대게살 수출 시, 세율은 한-싱가포르 FTA, 한-아세안 FTA, 기본세율 등에 따라 결정됨. 고객사 제품의 경우 FTA 체결에 따른 영세율 혜택을 수혜하기 위해 원산지증명서 제출이 필요함. 원산지증명서는 세관 또는 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있으며, 발행 시 ‘기관발급’ 원산지증명서로 발급받아야 함. 더욱 자세한 사항은 FTA포털(Yes FTA)에서 확인할 수 있음

[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 싱가포르 HS CODE	1605.10-13	
관세	1순위 한-싱가포르 FTA	2순위 기본세율
	0%	0%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

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

▶ 싱가포르 붉은 대게살, 적용받는 필수 인증 無

싱가포르로 붉은 대게살 수출 시 싱가포르 식품청(SFA) 등록 외에 필수로 취득해야 하는 인증은 없음. 한편, 식품 생산 안전 글로벌 인증, 유기농 및 비건 인증을 자율적으로 취득하여 활용할 수 있음. 또한, 수산물 소비의 90%를 수입에 의존하는 싱가포르 내에서 지속가능한 수산물 소비의 필요성이 제기되고 있으며, 이에 따라 해양관리협의회(MSC: Marine Stewardship Council)와 수산양식관리협의회(ASC: Aquaculture Stewardship Council) 인증 등 수산물 생산 인증을 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.4] 싱가포르 붉은 대게살 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	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	국제식품안전협회 (FSSC 지정 인증기관)	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ACS	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	수산양식관리협의회	
MUIS	할랄인증	싱가포르 인증	Warees Halal (한국 KMF와 교차인증 인정)	

자료: 각 인증기관

▶ 싱가포르 붉은 대게살, 라벨링 규정

싱가포르로 붉은 대게살 수출 시, 싱가포르 식품 규정 「Singapore Food Regulations」에 따른 라벨링 규정을 준수해야 함. 싱가포르에서 판매되는 모든 사전 포장 식품에는 하기의 일반 표시 요건에 따른 필수 정보가 표시되어야 함. 사전 포장 식품은 소비자가 확인하기 쉬운 곳에 영어로 필수 사항을 표기해야 하며, 의무 표시 사항은 식품명, 성분, 순중량, 제조업체 및 수입업체 정보, 원산지 등임. 더욱 자세한 사항은 싱가포르 식품청(SFA) 또는 싱가포르 법률정보시스템 홈페이지에서 확인 가능함

[표 5.5] 싱가포르 붉은 대게살 라벨링

라벨 필수 표시 사항 및 기준	1. 표기 언어	영어 표기가 원칙이나 영어로 표기된 정보와 규정이 어긋나지 않으면 외국어로 병기도 가능함
	2. 제품명	식품의 일반적인 이름 혹은 적절한 일반적인 이름을 사용할 수 없는 경우에는 소비자에게 정보 전달 목적으로 상품의 설명을 라벨에 명시해야 함(브랜드 이름, 상표 이름, 복잡한 이름, 판매 이름 혹은 영어가 아닌 이름은 상기 설명에 포함되지 않음)
	3. 원재료명	- 식품에 사용된 모든 성분 목록은 중량 기준 내림차순으로 표기하며, 물은 포함되어 있음을 나타낼 필요 없음 - 성분명은 특징적인 이름 혹은 설명을 의미함 - 두 가지 이상의 성분으로 만들어진 원재료가 포함되어 있을 경우, 해당 혼합물 혹은 부산물의 적절한 명칭을 표기해야 함
	4. 순중량	- 제품의 순중량은 절대값으로 표기하며, 액체 식품의 경우 ml, L를 이용한 부피, 고형 식품의 경우 g 또는 kg을 이용한 무게를 표기해야 함 - 반고체나 점성 식품의 경우 부피 혹은 무게 중 하나로 표현해야 함 - 통조림과 같이 액체를 포장한 식품의 경우 순중량 및 배출된 식품 중량을 함께 표기해야 함
	5. 원산지	수입 식품의 경우 제품의 원산지와 더불어 수출국의 식품사업체 이름과 주소를 반드시 표기해야 함

자료: 싱가포르 식품청(SFA)

[표 5.5] 싱가포르 붉은 대게살 라벨링

라벨 필수 표시 사항 및 기준	6. 수입업체 및 유통업체 정보	수입 식품의 경우 현지 수입업체, 유통업체 혹은 대리인의 이름과 주소를 라벨에 반드시 표기
	7. 유통기한	- Use by/Sell by/Expiry date/Best before 등으로 표시하며, 날짜는 일/월/년(dd/mm/yy) 순으로 표기함 - 유통기간은 반드시 지워지거나 오염되는 등의 훼손되지 않는 형태로 표시되어야 하며, 최소 3mm 이상의 크기로 표시함 - 식품 사업자는 식품에 유통기한을 표시할 책임이 있으며, 특정한 보관조건이 있는 경우에는 반드시 라벨에 명확한 보관 조건을 명시해야 함
	8. 영양정보	- 영양 및 건강 강조표시 제품에 한해서, 100g(혹은 100ml) 또는 제품 1회 제공량당 영양소 함량에 대한 정보를 필수적으로 기입해야 함 - 영양 및 건강 강조 표시의 대상이 되는 영양소 등에 관한 정보를 표시해야 함
	9. 사용방법	사전 포장제품의 조리법, 사용방법, 그림 및 설명을 라벨에 표기 가능
	10. 기타	스티커 라벨은 제품에 단단히 부착되어 있으며 다른 필수 정보를 가리지 않는다면 허용됨. 단, 기존의 라벨과 다른 정보를 포함해선 안되며, 유통기한을 변조하는 것은 금지됨

자료: 싱가포르 식품청(SFA)

▶ 싱가포르 수산물, 중금속 및 미생물 기준 준수 필요

싱가포르 식품청(SFA)은 「식품판매법(Sales of Food Act)」에서 싱가포르에서 유통되는 식품에 대한 중금속 및 미생물 허용기준을 규정하고 있음. 미생물의 경우, 수산물을 원재료로 하는 즉석식품에 대해 장염 비브리오균 등 기준치를 제한해놓음. 또한, 최근 싱가포르에서 중금속 기준치를 초과한 수입 수산물에 대한 리콜 조치 사례가 증가하고 있으므로, 관련 사항의 철저한 숙지 및 준수가 필요함

[표 5.6] 싱가포르 수산물 중금속 최대허용수준

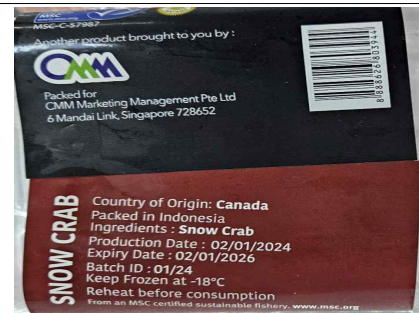
중금속	수산물 종류	최대허용수준(ppm)
무기비소	해조류	2
수은	포식성 어류	1
	기타 어류 및 어류 제품	0.5
카드뮴	연체동물	1
	해조류	2

자료: KATI농식품수출정보

▶ 싱가포르 붉은 대게살 라벨 샘플



[옆면 라벨링]



[뒷면 라벨링]

[앞면 라벨링]

[앞면 - 영어]

- ① Canadian Snow Crab
- ② Net Wt 250g
- ③ Premium Quality

[앞면 - 국문]

- ① 캐나다 대게
- ② 중량 250g
- ③ 프리미엄 퀄리티

[옆면 - 영어]

- ① Certified Sustainable Seafood MSC
- ② www.msc.org
- ③ HACCP Certified

[옆면 - 국문]

- ① 인증된 지속 가능한 해산물 MSC
- ② www.msc.org
- ③ HACCP 인증

④ PLANT AND ALL PRODUCTS RESPECTED IN ACCORDANCE WITH HACCP PRINCIPLES	④ HACCP 원칙에 따라 존중되는 식물 및 모든 제품
[뒷면 - 영어]	[뒷면 - 국문]
① Another Product Brought to you by: OMM	① 제공되는 또 다른 제품 : OMM
② Packed for CNM Marketing Management Pte Ltd 6 Mandai Link, Singapore 728652	② CNM Marketing Management Pte Ltd 6 Mandai Link, Singapore 728652를 위해 포장됨
③ SNOW CRAB	③ 대게
④ Country of Origin : Canada	④ 원산지: 캐나다
⑤ Packed in Indonesia	⑤ 인도네시아에서 포장됨
⑥ Ingredients : Snow Crab	⑥ 재료: 대게
⑦ Production Date: 02/01/2024	⑦ 생산 일자: 2024년 1월 2일
⑧ Expiry Date : 02/01/2026	⑧ 유통 기한: 2026년 1월 2일
⑨ Batch ID : 01/24	⑨ 배치 ID: 01/24
⑩ Keep Frozen at -18 degree Celsius	⑩ 영하 18도에서 냉동 보관하세요
⑪ Reheat before Consumption	⑪ 먹기 전에 데워주세요
⑫ From an MSC certified sustainable fishery	⑫ MSC 인증 지속 가능한 어업에서

3. 붉은 대게살 국내 수출 신고 및 통관

▶ 붉은 대게살, 국내 수출 신고 및 통관 절차

싱가포르로 붉은 대게살 수출 시, 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 5.7] 싱가포르 붉은 대게살 국내 수출 신고

수출 신고 특징	• 관세청 시스템을 통해 전자적 신고 • 수출 신고는 수출업체와 그를 대신하는 관세사·관세법인·통관취급법인·완제품제공자 명의로 가능함 • 수출화주는 관세법에 따라 신고 및 제출한 자료를 수리일로부터 3년간 보관 ① 수출 신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송 신고필증 등
수출 신고 절차	• 수출품이 장치된 소재지의 관할 세관장에 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 수출 신고필증 수령 • 수출 신고 수리일로부터 30일 이내에 선박 등 운송수단에 적재 필요

자료: 관세청

[표 5.8] 싱가포르 붉은 대게살 국내 수출통관

수출통관 특징	• 우범 물품 선별시스템, 무작위선별 방식에 의한 선별 또는 서류 심사 후 필요할 때, 물품 검사를 하며, 우범성이 낮은 경우에는 신속통관을 함	
수출통관 절차	• 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출 신고 • 수출 물품 선별 후 서류 심사 또는 물품 검사 • 수출 신고 후 수리 • 선적	
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, 포장상태, 화인 등을 상세하게 표시
	포장명세서	• 선적화물의 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

질병의 전염을 막기 위해 검역대상으로 지정된 수산물에 대해 검역을 시행하며 자세한 사항은 하기의 표와 같음. 국립수산물품질관리원은 어류 10종, 패류 6종, 갑각류 10종의 전염병에 대해 수출 전 검역을 시행함. 또한, 수출 수산물 검사는 외국과의 협약 또는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서, 서류/관능/정밀검사가 시행될 수 있음. 한편, 해양수산부 장관이 고시한 수산물 및 수산가공품과 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검역 의무 대상임

[표 5.9] 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, 유행성폐양증후군, 자이로닥틸루스증(자이로닥틸루스살라리스), 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병
	패류	보나미아감염증(보나미아오스트레, 보나미아익시티오사), 마르테일리아감염증(마르테일리아레프리카), 퍼킨수스감염증(퍼킨수스마리누스), 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복허피스바이러스감염증
	갑각류	가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 흰꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산채장염, 급성간채장괴사병

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.10] 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 수수료는 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 5.11] 국내 수산물 수출 검사

수출 검사 절차	• 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(제품생산 일지, 분석일지 검토), 관능검사(형태, 설탕, 선별, 온도, 잡물 등), 정밀검사(무작위 표본 검사 - 세균수, 대장균, 중금속, 항생물질 등) 시행 • 검사 판정 후 합격 시, 검사 합격 증명서 교부
제출서류	• 수산물 또는 수산가공품 검사 신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
수출 검역 유의사항	• 수산제품의 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, 지정해역의 지정 고시는 국립수산물품질관리원에서 확인 가능

자료: 국립수산물품질관리원

5. 붉은 대게살 싱가포르 수입 신고 및 통관

▶ 붉은 대게살, 수입 신고 및 통관 절차

싱가포르의 수입에 대한 통관은 싱가포르 재무부(MOF: Ministry of Finance) 산하 싱가포르 관세청에서 관할하므로, 수입 통관을 위해서는 싱가포르 관세청의 통관 절차를 준수해야 함. 물품 도착 전까지 수입업자는 사전에 싱가포르 식품청(SFA)에 수입허가 신청을 해야하며 인보이스, 포장명세서, 화물통관 허가서, 원산지증명서 등의 통관 서류를 준비해야 함. 수입 신고는 전자통관시스템(TradeNet)을 통해 온라인으로 신청할 수 있으며, 가공식품에 대해 GMP 인증서와 필요에 따라 HACCP 인증서, 위생 증명서, 제조공장 면허 등을 요구할 수 있으니 사전에 준비해둘 것을 권장함

[표 5.12] 싱가포르 붉은 대게살 수입 신고 및 통관 절차

1. 물품 도착 및 수입 신고 전 준비	수입업체 등록 및 수입	- 수입자는 물품을 수입하기 위해서는 싱가포르 식품청(SFA) 등록 및 무역 라이선스를 사전에 취득해야 함 - 사전 준비 사항 - 회계기업관리청(ACRA)에 업체 등록 - 법인고유번호(UEN) 발급 - 싱가포르 CPF Medisave 등록 - 비용 납부를 위한 IBG 계좌 개설 - LicenseOne 웹사이트를 통해 라이선스 발급 및 등록 신청 진행
	그 외	- 특정 수입제한 품목(Controlled Goods)은 해당 물품 수입 전 관련 기관에 허가/라이선스 등을 받아야 함 - 특정 고도 기술(High-technology) 물품의 경우 수출국의 수출 제한 규정에 따르며, 이 경우 수출자는 싱가포르 수입자에게 ICDV(Import Certificate and Delivery Verification)를 요청하는 경우가 있음 - 수입자는 싱가포르 세관에 ICDV를 신청할 수 있으며, ICDV가 필요한 물품은 다른 나라를 경유하지 않고 싱가포르로 직접 운송되어야 함

자료: 싱가포르 관세청, 통합무역정보서비스

[표 5.12] 싱가포르 붉은 대게살 수입 신고 및 통관 절차

2. 수입 신고	유의사항	- 수입 신고서는 전자적 방법으로 작성되고 ‘TradeNet’으로 EDI system을 통해 제출해야 함 - 컨테이너 화물(Containerised cargo)과 비 컨테이너 화물(Conventional Cargo)로 구분되어 수입 신고가 처리되며, 구비(증빙)서류를 함께 제출해야 함 - 컨테이너 화물의 경우, 수입 신고 시에 컨테이너 번호를 제출해야 함 - 수입 신고 시에는 통관을 위해 유효한(valid) 허가 내용이 제출되어야 하며, 허가의 만기(expired) 또는 유효하지 않은(invalid) 허가인지 여부를 확인해야 함
	제출서류	- 수입 신고서, 화물통관허가서 - 상업송장, 선하증권 - 원산지증명서 (필요한 경우) - 해상화물 운송장, 항공화물 운송장 - 포장명세서 - 검역증명서 (필요한 경우)
3. 관세납부	- 관세는 관세납부 대상(dutiable goods)에 한하여 납부하며, 물품이 반출되기 전에 납부되어야 함 - 관세 대상 물품은 종가세(ad valorem) 또는 종량세(specific)가 적용됨 - 관세 등 조세는 IBG(Inter-Bank GIRO)를 통해서 싱가포르 세관에 납부되어야 함	
4. 검사 및 검역	- 일부 수입식품은 입국 시 검사가 필요함. 화물통관허가증(CCP)에 명시된 SFA 승인 코드 및 승인 메시지가 수입 화물에 SFA 검사가 필요한지를 나타냄 - 수입식품 검사를 해야하는 경우, SFA Inspection & Laboratory e-Service를 통해 온라인 예약을 해야 함 - 검사에 필요한 서류: 화물 통관 허가증, 관련 문서(예: 청구서 및 건강 증명서 등), 검사대상 제품(냉동생육의 경우 한 개 상자의 표면을 해동한 후 검사) - 수입품이 검사에 통과하지 못하는 경우 해당 화물은 싱가포르에서 판매 또는 유통될 수 없으며 화물의 수입업자는 이를 반환하거나 처분해야 함. 화물의 현지 폐기는 허용되지 않음	
5. 물품 반출	- 컨테이너 화물의 경우 일반적으로 무서류(Paperless) 신고 및 신고 수리되어 반출됨 - 검사 대상이 된 수입 물품은 검사 후 이상이 없는 경우 물품 반출이 허가됨	

자료: 싱가포르 관세청, 통합무역정보서비스

6. 붉은 대게살 싱가포르 수입 검역 및 검사

▶ 붉은 대게살, 싱가포르 수입 검역 및 검사

싱가포르 수입 수산물의 검역 및 검사는 싱가포르 식품청(SFA)에서 담당함. 일반적으로 싱가포르로 수입되는 모든 식품은 검사대상에 해당하며, 식품 안전 규정을 준수하는지 확인하기 위해 샘플을 채취할 수 있음. 검사 시, 화물통관 허가증, 건강증명서 및 관련 서류, 검사대상 식품이 제출되어야 하며, SFA의 요구사항을 충족하지 못하는 ‘보류 및 테스트’ 상태의 화물은 싱가포르에서 판매 또는 유통될 수 없음. 또한, 방사성 물질에 오염된 것으로 판명된 화물의 수입업자는 제품을 반품하거나 재수출해야 함

[표 5.13] 싱가포르 붉은 대게살 수입 검역 및 검사 정보

구분	내용
수입검사 대상 및 절차	- 일반적으로 모든 식품이 수입검사 대상에 해당됨 - 싱가포르 식품청(SFA)의 온라인 시스템(SFA Inspection & Laboratory e-services)을 통해 수입식품 검사 신청이 가능함 - 식품 검사 시 화물통관 허가증, 건강증명서 및 관련 서류, 검사 대상 제품 등을 제출해야 함 - 검사 결과, 요건을 충족하지 못하는 제품은 반송 또는 폐기 처분되며 경우에 따라 수출이 중지될 수 있음
품목별 수입 요건	- 싱가포르 식품청(SFA)은 위생증명서 요구 등 품목별 수입 요건을 규정하여 품목별로 다른 서류를 요구함 - 육류의 경우 식품청(SFA)이 승인한 국가 및 시설에서만 수입하고 있으며, 육류 수입 시 수출국에서 발행한 위생증명서 첨부을 요구함 - 난류의 경우 승인된 시설 및 농장에서 생산된 제품만 수입하며 수입일 7일 이내에 발급된 위생증명서 첨부을 요구함 - 신선 농산물의 경우 금지된 농약을 사용하지 않아야 하며 국제식품규격위원회(CODEX)의 잔물질허용 기준을 충족한 경우에만 수입이 가능함 - 식수, 유아용 시리얼 및 조제분유, 가공 과일 및 채소 등의 가공식품의 경우 수출국 식품 당국의 적절한 감독 하에 제조되어야 하며 일부 품목의 경우 이를 증명하는 서류가 첨부되어야 함 - 가공식품에 대해, 필요에 따라 HACCP 인증서, GMP 인증서, 위생 증명서, 수출증명서, 제조공장 면허 등을 요구할 수 있음

자료: 싱가포르 관세청, 통합무역정보서비스

2024

수출기업 맞춤형 해외시장조사



VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 겐핀 후구 & 스노우 크랩

(Guenpin Fugu & Snow Crab)

Interview ② 페어프라이스 그룹(Fair Price Group)

Interview ③ 성송 슈퍼마켓(Sheng Siong Supermarket)



Interview ① 겐핀 후구 & 스노우 크랩 (Guenpin Fugu & Snow Crab)

22)

겐핀 후구 & 스노우 크랩 (Guenpin Fugu & Snow Crab)

- 유형: 레스토랑
- 업체 특징:
 - 2017년에 설립된 레스토랑으로 싱가포르 중심 업무 지구에 위치함
 - 일본에서 수입한 후구(Fugu)와 스노우 크랩(Snow Crab)을 전문적으로 취급함

담당자 정보

Receptionist



겐핀 후구 & 스노우 크랩(Guenpin Fugu & Snow Crab) Receptionist

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

싱가포르 시장에서는 다양한 형태의 게살 요리를 만나볼 수 있습니다. 게 다리 찜 요리, 캘리포니아 롤 등의 초밥류에 게살을 얹은 요리, 크림 베이스의 게 수프 등을 즐겨 먹습니다. 또한, 게살에 삶은 달걀, 아보카도, 토마토 등과 드레싱을 곁들인 샐러드를 간단히 만들어 먹기도 하며, 새우나 조개를 함께 넣어 해물찜을 해 먹기도 합니다. 고급 레스토랑에서는 게살로 속을 채운 생선 요리나 게 라비올리(ravioli) 등 세계 각국의 풍미를 결합한 독특한 퓨전 게 요리를 만나볼 수 있습니다.

Q. 싱가포르 시장에서 수입산 혹은 한국산 게살이 많이 유통되나요?

싱가포르 시장에 북미, 일본 등 수입산 게살이 주로 유통되며 한국산 게살은 흔치 않습니다. 주로 미국, 캐나다, 동남아시아 등 가격이 저렴하고 포획량이 충분한 국가에서 게를 수입하는 편입니다. 한국산 게의 경우 품질이 우수하지만 가격이 저렴하지 않고 싱가포르 시장 내 인지도가 낮아 시장 점유율을 크게 확보하지 못하고 있습니다. 또한, 싱가포르 소비자들은 머드크랩(mud crab)이나 킹크랩 등 현지산 게를 더 선호하는 편입니다.

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

게살 가격을 중요하게 따지며, 보관의 용이성과 관련된 패키징도 비중 있게 고려합니다. 원산지도 중요합니다. 싱가포르 소비자들은 미국이나 캐나다산 게살을 선호하는 경향이 있으며, 수산물인 만큼 유통기한도 중요시합니다.

22) 사진자료: 겐핀 후구 & 스노우 크랩(Guenpin Fugu & Snow Crab)

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 싱가포르 내 거주 중인 한인뿐만 아니라 싱가포르 소비자들에게도 인기를 얻을 수 있을까요?

고객사 제품은 붉은 대게살로 만들어져 영양가가 높고 시중 제품 대비 가격이 저렴합니다. 또한, 간편하게 섭취하거나 조리에 활용할 수 있다는 점도 큰 장점입니다. 요즘 대부분의 싱가포르 소비자들이 매우 바빠서, 게나 새우처럼 조리 과정에서 손이 많이 가는 음식을 준비할 시간이 충분하지 않기 때문입니다.

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

간편하게 섭취할 수 있으며 영양가 있는 식단을 선호하는 젊은 소비자층과 직장인들을 집중 공략하는 것이 효과적일 것입니다. 소통을 위해 페이스북, 인스타그램, 틱톡과 같은 소셜 미디어 플랫폼에 광고를 게재하는 것을 추천합니다. 편의점 체인과의 협력도 고려해볼 만합니다. 전국에 여러 지점을 보유하고 있어 고객 기반이 넓고 유통 측면에서 협력할 수 있기 때문입니다.

Q. 싱가포르 시장에 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있다면 특징이 어떤가요?

싱가포르 시장에 있는 고객사 제품과의 유사 제품은 딱 떠오르지 않습니다. 추가적인 시장 조사를 할 수 있는 곳으로 아시안 샵(Asian shops), 콜드 스토리지(Cold Storage), 성송(Shengsiong), 페어프라이스(Fairprice) 등 유명 식료품점의 웹사이트를 추천합니다.

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

저희 업체는 고객사의 붉은 대게살과 같은 제품을 유통해본 경험이 없기 때문에 제한적인 견해일 수는 있으나, 싱가포르 시장 내 유사 수산물 통조림 제품과 비교해 보았을 때 고객사 제품의 가격이 합리적이라는 점은 분명합니다.

Q. 인기 제품은 어떤 홍보/마케팅 전략을 활용하나요?

싱가포르 시장 전반의 수산물 홍보 및 마케팅 전략은 다양하고 혁신적입니다. 소비자의 다양한 기호를 반영하여 틱톡, 유튜브 등 소셜 미디어 플랫폼에서 제품을 홍보하는 경향이 있습니다. 소비자층을 확대하기 위해 특별한 날이나 주말에 높은 할인율의 프로모션을 제공하기도 합니다.

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

싱가포르 소비자들은 페어프라이스, 콜드스타리지, 성송과 같은 주요 식료품 체인점을 애용합니다. 소비자들 사이에서 인지도가 높고, 신뢰할 수 있으며, 입지가 탄탄하기 때문입니다.

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

식품 안전을 보장하기 위해 대부분의 식품은 싱가포르로의 수입 이전에 원산지 증명서를 첨부해야 합니다. 고객사 제품에 해당하는 규정을 정확히 준수하는 것이 중요합니다.

Interview ② 페어프라이스 그룹(Fair Price Group)

23)

페어프라이스 그룹
(Fair Price Group)

- 유형: 수입/유통업체
- 업체 특징:
 - 1973년에 설립된 수입 및 유통업체로 다양한 식품, 음료, 과일 및 채소, 가정용품, 미용 및 개인 관리 제품을 취급함
 - 한국, 베트남, 중국, 독일, 일본, 말레이시아 등에서 수입함

담당자 정보

Sales Executive



페어프라이스 그룹(Fair Price Group)

Sales Executive

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

슈퍼마켓이나 현지 수산물 시장에서 신선한 게살을 구입하여 가정에서 직접 요리해 먹습니다. 찌거나 양념을 곁들이는 등 다양한 방식으로 섭취하는 편입니다. 사교 모임이나 가족 단위의 외식을 즐기기 위해 레스토랑을 방문하여 게살 요리를 먹기도 합니다.

Q. 싱가포르 시장에서 수입산 혹은 한국산 게살이 많이 유통되나요?

싱가포르 시장에는 미국, 캐나다, 동남아시아 등 국가의 게살이 주로 유통됩니다. 한국산 게살은 품질이 우수함에도 소비자 인지도가 낮아 시장 점유율이 낮습니다. 신선, 냉동, 통조림 등 다양한 형태의 게살이 유통되며, 장기간 보관하기에 용이한 냉동 형태가 가장 흔합니다. 싱가포르 소비자들은 킹크랩이나 머드크랩(mud crab)과 같은 현지산 게를 선호하는 편이며, 주요 공급업체로는 필립스 푸드(Phillips Foods Inc), 블루 스타 푸드(Blue Star Foods Corp.) 등이 있습니다.

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

소비자들은 게살의 가격이 합리적이며 품질이 우수한지를 중요시합니다. 게살의 가격은 원산지와 조리 방법에 따라 편차가 큼니다. 또한, 보관하기가 편리한지를 중요하게 고려하므로 패키징도 구매 결정에 영향을 미칩니다.

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 싱가포르 내 거주 중인 한인뿐만 아니라 싱가포르 소비자들에게도 인기를 얻을 수 있을까요?

싱가포르 시장에서 인도네시아 브랜드 필립스(Phillips)의 게살 통조림이 454g당 43-94싱가포르달러(43,863-95,886원²⁴⁾)에 판매되고 있습니다. 이 외의 현지 시장 제품들과 비교해 보아도 고객사 제품은 매우 저렴한 편입니다. 식품 HACCP 인증은 필수적이며, 경쟁이 치열한 만큼 FSSC 22000 인증을 획득했다면 제품 품질 보증의 척도이자 구별되는 이점으로 활용할 수 있습니다. 또한, 80g으로 개별포장이 되어있어 1인 가구나 식사량이 많지 않은 소비자들에게 매력적으로 다가갈 것입니다. 간편하게 섭취할 수 있다는 것도 큰 장점입니다. 그러나 한 가족이 먹기에는 양이 적어 대가족에는 적합하지 않을 수 있습니다. 통조림 외에도 냉동 게를 활용한 다른 제품을 출시하는 것도 추천합니다.

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

싱가포르 소비자들에게 직접 다가갈 수 있는 홍보 전략을 세우는 것을 추천합니다. 조리 방법, 영양 정보, 제품의 장점 등을 알리거나 시식 행사를 통해 제품을 직접 체험해볼 수 있도록 하는 것이 좋습니다. 고전적인 접근 방식이지만 새롭게 출시된 제품에는 효과적일 것입니다.

Q. 싱가포르 시장에 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있다면 특징이 어떠한가요?

시코(Seaco)의 냉동 대게 다리살과 캐나다산 캐치(Catch)의 대게 다리살 등 제품이 있습니다. 제품 대부분은 스투, 국수 등 간편하게 조리할 수 있는 음식에 활용할 수 있으며, 무게는 250-300g입니다.

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

고객사 제품과 유사한 싱가포르 시장의 인기 제품들보다 가격이 훨씬 저렴하다는 장점이 있습니다. 100% 붉은 대게살로 만들어져 영양 함량이 높고 품질이 우수하다는 점도 주목할 만합니다. 그러나 한 패키지의 양이 시중 경쟁제품의 절반 이하이기 때문에 대가족이 집에서 조리하기 위해 제품을 구매하기에는 번거로운 측면이 있어 보입니다.

24) 1싱가포르달러=1,020.07원(2024.07.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

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

대형 슈퍼마켓이나 쇼핑센터에서 열리는 식품 박람회나 시식 행사에 참여하면 싱가포르 소비자들과의 접점을 늘릴 수 있을 것입니다. 소비자들은 검증되지 않은 제품보다 체험 경험이 있는 제품을 구매할 가능성이 높습니다. 또한, 식품 박람회에 참여하면 현지 소매 유통업체와의 접점을 만들 가능성도 있습니다.

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

무스타파 센터(Mustafa Center), 고려 마트(Koryo Mart), 솔마트(Sol Mart), 샤인코리아(Shine Korea) 등 아시안 슈퍼마켓을 추천합니다. 소비자들의 대부분은 일본과 한국에서 온 싱가포르 거주자들이며, 동남아시아 쇼핑객도 있습니다. 시장 진출 시 주 소비층을 확보하는 데 도움이 될 것입니다.

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

수산가공식품을 싱가포르로 수출하려면 식품 안전 및 현지 법규 준수를 위해 다양한 세관 및 검역 규정을 준수해야 합니다. 수산가공식품 및 게살에 대한 수입허가는 싱가포르 식품청(SFA)에서 이루어집니다. 허가 신청서는 싱가포르의 트레이드넷(TradeNet) 시스템을 통해 제출해야 하며, 특정 수산물 제품은 수입 전에 SFA에 등록해야 할 수도 있습니다. 수출업자는 가공 방법 및 포장에 포함하여 제품에 대한 세부 정보를 제공해야 합니다.

Interview ③ 성송 슈퍼마켓 (Sheng Siong Supermarket)

25)

성송 슈퍼마켓
(Sheng Siong
Supermarket)

- 유형: 수입/유통업체
- 업체 특징:
 - 2013년에 설립된 수입 및 유통업체로 냉동식품, 과일 및 채소, 육아용품, 쌀, 국수 등을 취급함
 - 한국, 미국, 중국, 베트남 등에서 수입함

담당자 정보

Sales Executive



성송 슈퍼마켓(Sheng Siong Supermarket) Sales Executive

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

싱가포르 소비자들은 주로 냉동 게살을 즐겨 찾는 편입니다. 신선 게살보다 저렴하고 활용이나 보관 측면에서 편리하기 때문입니다. 푸드코트에서 칠리 미트 크랩(Chilly Meat Crab)을 비롯한 게살 요리를 즐겨 먹기도 합니다. 생일이나 기념일에 유명 레스토랑에서 게살 요리를 찾는 소비자들도 많습니다.

Q. 싱가포르 시장에서 수입산 혹은 한국산 게살이 많이 유통되나요?

싱가포르의 게살 시장은 빠르게 성장하고 있으며, 다양한 부문으로 나뉘어 있습니다. 통조림 및 냉동 게살은 말레이시아와 태국을 비롯한 동남아시아 국가나 캐나다에서 주로 수입됩니다. 한국산 게살은 싱가포르 시장에 거의 수입되지 않아서 현지 소비자들의 관심이 낮은 편입니다. 해외에서 수입된 머드크랩(mud crab), 킹 크랩, 스노우 크랩이 가장 인기가 좋습니다.

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

원산지과 신선도를 중요하게 고려합니다. 싱가포르 소비자들은 최고급 수산물로 알려진 미국이나 캐나다 등 북미산 게살을 선호합니다. 소비자들이 제품의 원산지와 조리 방법을 안다면 더 안심하고 섭취하는 경향이 있습니다. 또한, 수산물인 만큼 신선도를 확인하기 위해 유통기한을 매우 중요시합니다.

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 싱가포르 내 거주 중인 한인뿐만 아니라 싱가포르 소비자들에게도 인기를 얻을 수 있을까요?

현재 싱가포르 시장에서 판매되고 있는 제품의 소매가보다 훨씬 저렴합니다. 인도네시아 골든 스위스(Golden Swiss)의 게살 제품은 600g에 7.4싱가포르달러(7,548원)이며, 일본의 킹크랩 맛살은 300g에 14.4싱가포르달러(14,689원)에 판매되고 있습니다. HACCP 및 FSSC 22000 인증을 획득한 것은 제품 품질과 안전성에 대한 신뢰를 더해줍니다. 또한, 전자레인지에 2분만 데우면 바로 섭취할 수 있기 때문에 편리함 측면의 장점이 두드러집니다. 날개 포장이 되어 있어서 1인가구가 섭취하기에 적합해 보입니다. 고객사 제품이 싱가포르 시장에 출시된다면 싱가포르의 아시아 소비자들과 일부 젊은 소비자층으로부터 지지를 얻을 것으로 보입니다.

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

젊은 소비자들과 바쁜 직장인들을 겨냥하여 싱가포르 시장에 효과적으로 진출할 수 있습니다. 고객사 제품은 간편하면서도 영양가 있는 식품이기 때문에 앞서 언급한 소비자층에서 호응이 좋을 것으로 예상합니다. 타겟 소비자층으로의 홍보 도달 확률을 높이기 위해 페이스북, 인스타그램, 틱톡 등 소셜 미디어 채널을 활용하는 것을 추천합니다. 또한, 편의점 체인은 소비자 기반이 방대하고 전국에 여러 지점을 보유하고 있기 때문에 유통과 관련하여 협력할 수 있을 것입니다.

Q. 싱가포르 시장에 고객사 제품과 유사한 인기 제품이 있다면 특징이 어떠한가요?

붉은 대게살 통조림은 없지만 참치, 연어, 고등어 통조림 등 품목은 찾아볼 수 있습니다. 범블비(Bumble Bee)와 치킨 오브 더 씨(Chicken of the Sea)에서 제공되는 게살 통조림의 경우 패키징이 실용적이며, 개봉하기 쉽고, 소금물이나 기름에 보존된 게살 제품입니다. 아얌(Ayam)과 존 웨스트(John West)의 참치 통조림도 물이나 기름 또는 조미료로 보존되어 있으며 샐러드, 샌드위치, 초밥에 활용하기 적합합니다. 리고(Ligo)나 킹 컵(King Cup)이 선보이는 고등어 통조림은 매운 소스나 토마토 소스에 보존되어 있으며 아시아 및 서양식 요리에 모두 사용할 수 있습니다. 더블큐(Double Q)와 레드페더(Red Feather)에서 제공하는 연어 통조림은 샌드위치 또는 식사 시의 추가 단백질 공급원으로 활용할 수 있으며, 주로 물이나 오일에 보존되어 있습니다.

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

붉은 대게살로만 구성되어 있으며 한국산 제품이기 때문에 품질이 우수하다는 기대를 받을 것으로 보입니다. 또한, 시중의 유사 제품 대비 맛과 영양 측면에서 균형이 잡혀 있다고 생각합니다. 다만 시중 다른 제품들에 비해 양이 적은 편입니다. 현재 싱가포르 시장에서 판매되는 유사 제품 중 가장 양이 적은 것은 골든 스위스(Golden Swiss) 제품으로 180g에 5.81싱가포르달러(5,926원)입니다. 특별한 날이나 대가족 식사를 위해 많은 양의 게살이 필요할 경우 구매 수량 결정에 어려움이 있을 수 있습니다. 또한, 식품 신선도를 유지하기 위해서는 일정량의 방부제가 필수적이지만 제품의 품질과 풍미가 저하될 수 있다는 점이 우려스럽습니다.

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

웹사이트나 소셜 미디어 플랫폼에 효과적인 광고를 게시하는 것을 추천합니다. 신규 고객 확보를 위해 다양한 업계의 인플루언서 및 KOL(Key Opinion Leader)과 협력할 수도 있습니다.

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

페어프라이스, 성송, 콜드 스토리지, 자이언트(Giant) 등 싱가포르 전역의 슈퍼마켓과 편의점을 추천합니다. 접근성이 좋으며 가격 프로모션을 자주 제공합니다. 또한, 쇼피(Shopee), 레드마트(RedMart), 페어프라이스 온라인(FairPrice Online) 등 온라인 플랫폼에서 제품을 유통할 수도 있습니다.

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

수출업자는 싱가포르 식품청(SFA)의 승인을 받아야 하며 정기적인 검사가 필요할 수 있습니다. 수출국의 관련 기관에서 발급한 건강 증명서를 준비해야 하며, 해당 서류는 수산물 제품이 싱가포르의 보건 및 안전 기준을 충족하는지 확인해 줍니다. 증명서는 각 선적에 동봉되어야 하며, 제품의 원산지, 가공 및 포장에 대한 세부 정보를 포함해야 합니다. 싱가포르에 도착한 수산물 제품은 안전 기준을 충족하는지 확인하기 위해 SFA의 검사를 받을 수 있습니다. 무작위 샘플링을 통해 중금속, 박테리아 및 기타 병원체와 같은 오염 물질 테스트가 이루어질 수도 있습니다. 모든 수입 식품에는 싱가포르의 식품 규정에 따라 적절한 라벨이 부착되어야 하며, 라벨에는 제품명, 성분, 순중량 등의 정보가 포함되어야 합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 한국수산경제, '싱가포르 간편조리식품 시장 동향', 2023.05
2. 스태티스타(Statista), 'Processed Fish & Seafood - Singapore', 2024.07
3. 스태티스타(Statista), 'Fish & Seafood - Singapore', 2024.07
4. 싱가포르 식품청(SFA), 'A Guide to Food Labelling and Advertisements', 2023
5. 싱가포르 식품청(SFA), 'FOOD ADDITIVES PERMITTED UNDER THE SINGAPORE FOOD REGULATIONS', 2022
6. 싱가포르 식품청(SFA), 'HEAVY METALS IN FOOD', 2021
7. KATI농식품수출정보, '2021 농식품 해외인증 등록정보', 2021
8. KATI농식품수출정보, '2023 국가별 농식품 수출 교역조건', 2023
9. 한국농수산식품유통공사, 'aT 농식품 수출 교역조건_싱가포르', 2021
10. KATI농식품수출정보, '2023년 한눈에 보이는 국가별 농식품 수출 교역조건 현황', 2023

■ 참고 사이트

1. 외교부 (www.mofa.go.kr)
2. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
3. ITC(International Trade Center) (www.trademap.org)
4. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
5. 하나은행 (www.kebhana.com)
6. 한국수산경제 (www.fisheco.com)
7. 켄웅키시푸드 (www.kek.com.sg)
8. 레드하우스시푸드 (www.redhouseseafood.com)
9. 팜비치시푸드 (www.palmbeachseafood.com)
10. 페어프라이스(FairPrice) (www.fairprice.com.sg)
11. 페어프라이스그룹(FairPrice Group) (www.fairpricegroup.com.sg)
12. 알비놀로지(Alvinology) (alvinology.com)
13. 콜드스토리지(Cold Storage) (coldstorage.com.sg)
14. 로켓리치(RocketReach) (rocketreach.co)
15. 데어리팜인터네셔널(Dairy Farm International) (www.dfiretailgroup.com)
16. 아마존 싱가포르(Amazon Singapore) (www.amazon.sg)
17. 이씨디비(ECDB) (ecommercedb.com)
18. 시밀러웹(Similarweb) (similarweb.com)
19. 쇼피 싱가포르(Shopee Singapore) (shopee.sg)
20. 돈돈돈키(Don Don Donki) (www.dondondonki.com.sg/)
21. 메이디아(Meidi-Ya) (www.meidi-ya.com.sg)
22. 켈리지에씨푸드(Kelly Jie Seafood) (kellyjieseafood.getz.co)
23. 스시테이(Sushi Tei) (sushitei.com)
24. 트래블싱가포르(Travel Singapore) (travelsingapore.info)
25. 구글맵(Google Maps) (www.google.com/maps)
26. 싱가포르 식품청(SFA) (www.sfa.gov.sg)
27. 싱가포르 관세청 (www.customs.gov.sg)
28. 싱가포르 법률정보시스템(Singapore Statutes Online) (sso.agc.gov.sg)
29. 관세청 (www.customs.go.kr)
30. 통합무역정보서비스 (www.tradenavi.or.kr)
31. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
32. 국립수산물품질관리원 (www.nfqs.go.kr)
33. FTA포털(Yes FTA) (www.customs.go.kr/ftaportalkor/main.do)
34. 겐핀 후구 & 스노우 크랩(Guenpin Fugu & Snow Crab) (www.tettiri.com)
35. 성송 슈퍼마켓(Sheng Siong Supermarket) (shengsiong.com.sg)

2024 수산물 수출기업 맞춤형 시장조사

발행 겸 편집 한국수산물무역협회

발행 일자 2024.08.09

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

