

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

No. 202410-06
품목 해초소스(Seaweed Sauce)
HS CODE 2008.99-5090
국가 미국(USA)
구분 시장분석형



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



I. 요약

04

II. 시장규모

1. 미국 수산가공식품 시장규모

06

2. 미국 해초소스 수입규모

07

3. 한국 해초소스 수출규모

08

4. 미국 해초소스 수입단가

09

III. 시장트렌드

1. 미국 해초 관련 제품 동향

11

2. 미국 온라인 쇼핑몰 판매 해초소스

12

3. 미국 해초소스 활용 요리

13

IV. 유통채널

1. 미국 해초소스 유통채널 점유율

15

2. 미국 해초소스 주요 유통채널

16



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사



V. 진입장벽

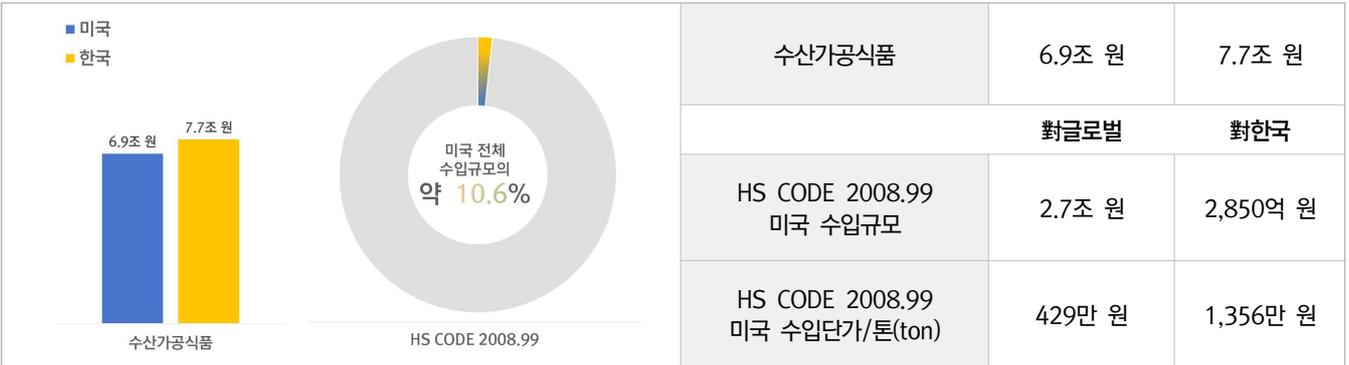
1. 해초소스 통관 및 검역 절차	25
2. 해초소스 수출 전 사전 준비	27
3. 해초소스 국내 수출 신고 및 통관	36
4. 해초소스 국내 수출 검역 및 검사	38
5. 해초소스 미국 수입 신고 및 통관	40
6. 해초소스 미국 수입 검역 및 검사	42

VI. 수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 야미(Yami)	44
Interview ② 리들(Lidl)	48
Interview ③ 타겟(Target)	52



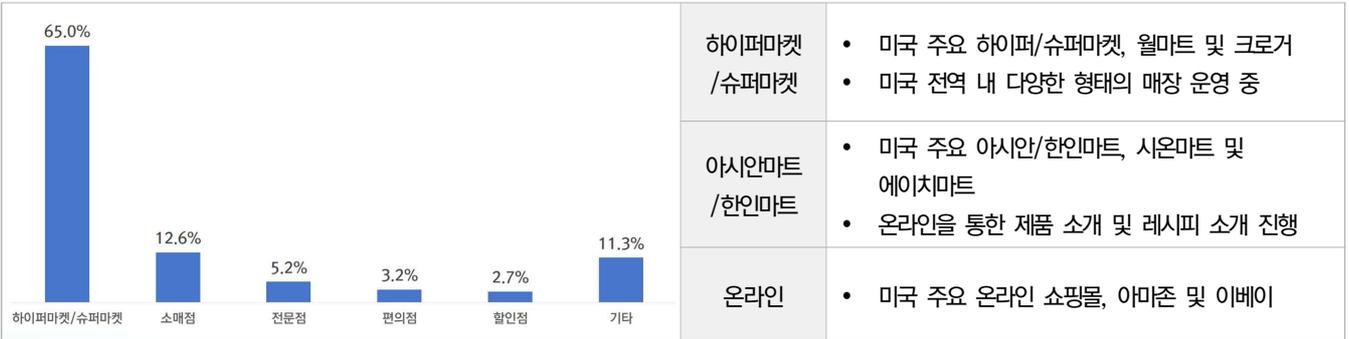
■ 시장분석



■ 시장트렌드

미국 해초 관련 제품 동향	미국 내 해초는 일상적으로 섭취되지 않았지만, 최근 몇 년간 해초에 대한 관심 증기 로 해초 요리가 주목 받고 있음
미국 온라인 주요 해초소스	아마존 및 이베이에서 일본 및 한국산 브랜드 제품이 유리병 패키징 형태로 판매 중인 것으로 확인됨
미국 해초소스 활용 요리	해초소스를 곁들인 스테이크 및 해초 페스토 파스타 등 해초소스 활용하여 다양한 요리를 제공함

■ 유통채널



■ 진입장벽

담당 기관	<ul style="list-style-type: none"> 미국 식품의약청, 미국 관세국경보호청 	국내 수출 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> 고객사 해초소스, 수출 시 검역대상 지정검역물에 해당하지 않음
수출 전 사전 준비	<ul style="list-style-type: none"> 수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 인증 권장 FDA 등록 및 식품 생산가공시설 등록 필수 	미국 수입신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> 대부분의 수입신고가 자동적하목록시스템을 통해 전자적으로 이루어짐 적하목록 사전 제출, 수입식품 사전통지, 수입자 보안 신고, 수입신고, 관세 납부 등의 과정을 거쳐 미국 내 물품 반출
국내 수출신고 및 통관	<ul style="list-style-type: none"> 수출신고 및 통관 시 수출 신고서, 선하증권, 송장, 포장명세서 등 제출 필요 	미국 수입 검역 및 검사	<ul style="list-style-type: none"> 사전통지내역 및 수입 신고 상의 정보를 토대로 수입 검사 실시 여부 결정

■ 전문가 인터뷰

Point 01.	<ul style="list-style-type: none"> 고객사 제품은 미국 건강 지향 소비자들에게 긍정적인 반응을 얻을 수 있음. 특히 미국 시장에서 신선하고 새로운 맛을 제공할 가능성이 큼 초기 진입 시 아시아계 미국인을 타겟으로 한 온라인과 오프라인 유통채널이 효과적일 것으로 예상됨
Point 02.	<ul style="list-style-type: none"> 미국 바이어들은 해초소스 등 소스 구매시 맛, 재료의 품질, 원산지를 중시하며 브랜드 충성도가 높음 미국 시장에서 아시아 소스는 3달러에서 7달러 사이로 형성되며, 고객사 제품은 프리미엄 제품으로 인식될 수 있음. 소비자들은 200g 정도의 중량을 선호하며, 현재 제품의 가격대와 용량은 적절하나 추가 마케팅이 필요할 것으로 보임



II 시장규모

1. 미국 수산가공식품 시장규모
2. 미국 해초소스 수입규모
3. 한국 해초소스 수출규모
4. 미국 해초소스 수입단가

1. 미국 수산가공식품 시장규모

미국 국가 일반 정보¹⁾

면적	983만km ²
인구	약 3억 3,491만 명
GDP	26조 9,496억 달러
1인당 GDP	8만 412달러

▶ 미국 수산가공식품 시장규모 6.9조 원²⁾³⁾⁴⁾

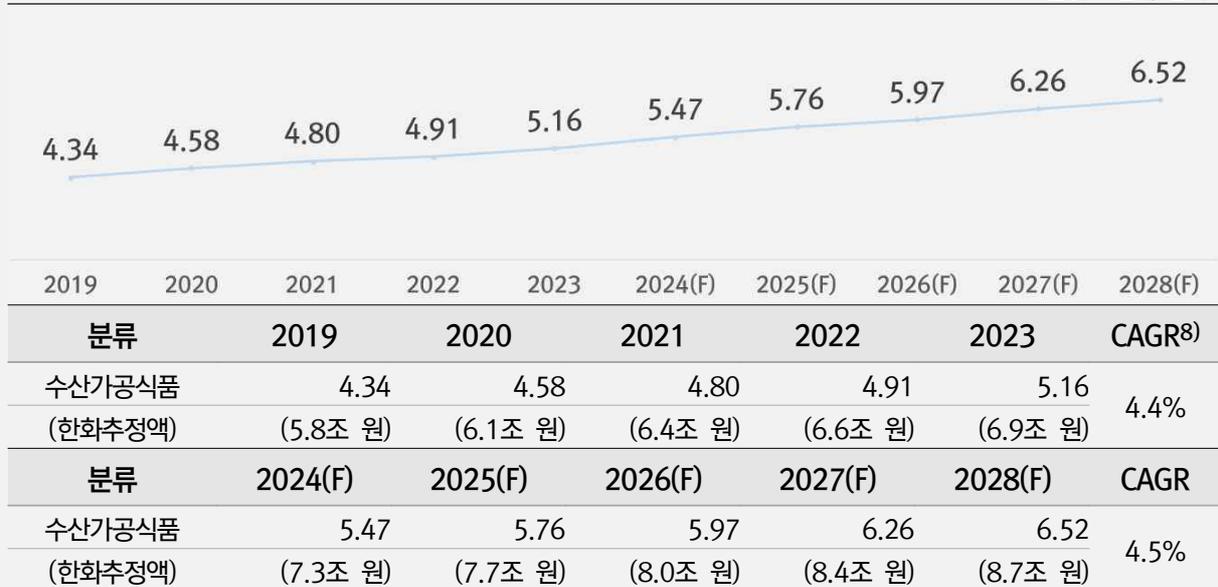
2023년 기준 미국 수산가공식품(Processed Fish & Seafood) 시장규모는 전년 대비 5% 증가한 6.9조 원으로 집계됨. 미국 수산가공식품 시장은 지난 5년(2019-23년)간 연평균 4.4% 성장함. 그러나 미국 수산가공식품 시장은 규모 면에서 아직 한국에 미치지 못하는 것으로 나타나, 시장의 규모가 국가 규모에 비해 비교적 작은 상황임

▶ 미국 수산가공식품 시장, 향후 성장세 지속 전망

미국 수산가공식품 시장은 향후 5년(2024-28년)간 연평균 4.5%씩 성장해 2028년 8.7조 원 규모에 달할 것으로 전망됨. 특히 해조류의 경우 현지의 슈퍼푸드 트렌드 및 환경, 건강에 대한 소비자들의 관심 증가 등의 요인으로 인식 변화 및 소비 증대가 활발히 이뤄지고 있음. 이러한 현지의 해조류 수요 증가와 수산가공식품 시장의 성장 흐름이 조사제품 해초소스 등 해조류 가공품 수출에 도움이 될 것으로 기대됨⁵⁾

[표 2.1] 미국 수산가공식품 시장규모⁶⁾⁷⁾

단위 : 십억 달러



자료: 스탯시타(Statista)

1) 자료: 외교부 홈페이지
 2) 자료: 스탯시타(Statista), 「Processed Fish & Seafood - United States」, 2024.09
 3) 미국의 해초소스(Seaweed Sauce)의 시장규모가 집계되지 않아, 수산가공식품(Processed Fish & Seafood)의 시장규모를 조사함
 4) 스탯시타에 따르면, '수산가공식품(Processed Fish & Seafood)'은 훈제, 건조, 통조림, 염장, 방부 처리된 수산물을 포함함
 5) 자료: KATI농식품수출정보, 「미국에서 변화하는 해초에 대한 인식」, 2022.04
 6) 1달러=1,334.80원(2024.09.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)
 7) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨
 8) 연평균 성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 미국 해초소스 수입규모

해초소스 HS CODE

해당 장에서 '해초소스'는 HS CODE 2008.99로 분류됨. HS CODE 제2008호의 품명은 '그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과일·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분'이며, HS CODE 2008.99의 품명은 '기타'임

▶ HS CODE 2008.99 미국 對글로벌 수입액, 2.7조 원

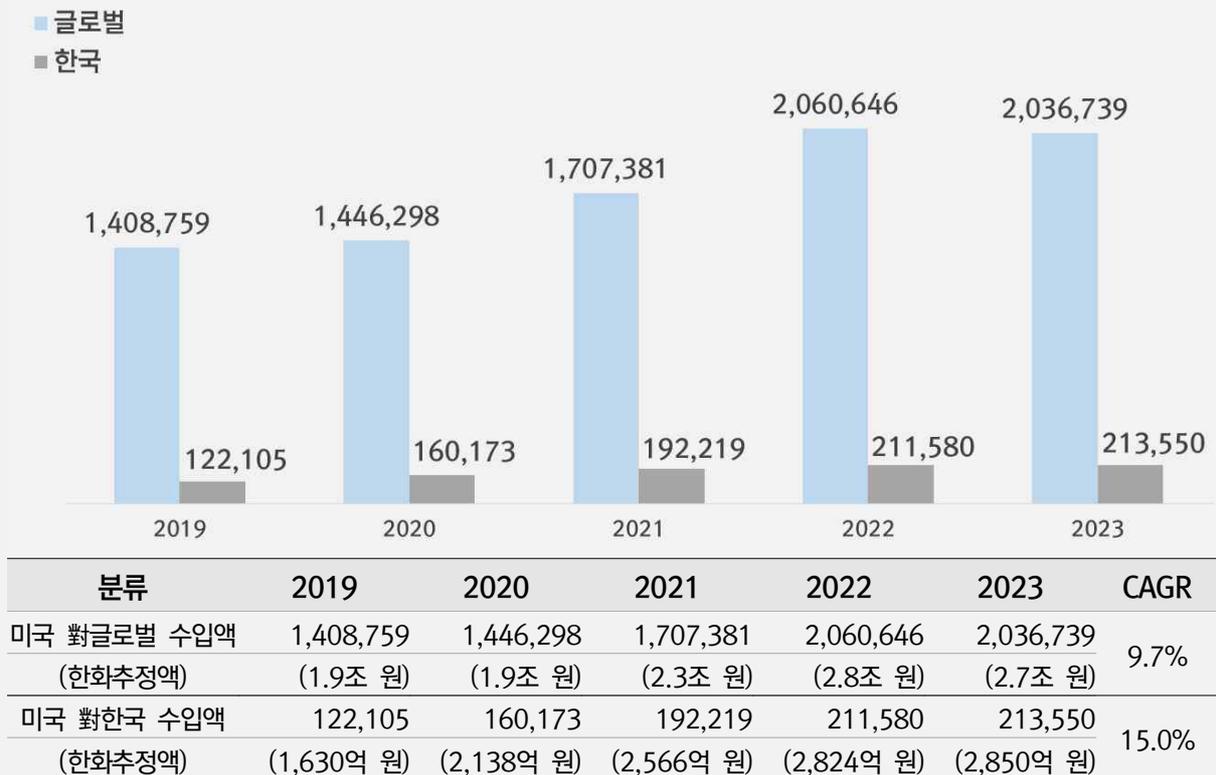
2023년 기준 HS CODE 2008.99 품목에 대한 미국의 對글로벌 수입액은 2.7조 원으로 집계됨. 해당 품목에 대한 미국의 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년)간 9.7%씩 증가한 것으로 확인되었으며, 특히 2021년과 2022년 각각 전년 대비 18.1%, 20.7%라는 높은 증가율을 기록하며 급격히 성장함

▶ HS CODE 2008.99 미국 對한국 수입액, 글로벌 3위

2023년 기준 HS CODE 2008.99 품목에 대한 미국의 對한국 수입액은 2,850억 원으로 이는 글로벌 3위에 해당하는 수치임. 해당 품목에 대한 미국의 對한국 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 15.0%의 성장률로 對글로벌 수입액의 성장폭을 상회함. 한편, 2023년 기준 해당 품목에 대한 미국의 국가별 수입액은 1위 멕시코(8,948억 원), 2위 캐나다(2,892억 원), 4위 에콰도르(1,849억 원) 순으로 확인됨

[표 2.2] 미국 해초소스 수입규모

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

3. 미국 해초소스 수출규모

● **해초소스 HS CODE**

해당 장에서 '해초소스'는 HS CODE 2008.99-5090으로 분류됨
 HS CODE 제2008호의 품명은 '그 밖의 방법으로 조제하거나 보존 처리한 과실·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분'이며, HS CODE 2008.99-5090의 품명은 '조제한 식용해초류임'

▶ **한국 對미국 해초소스 수출규모, 증가 추세**

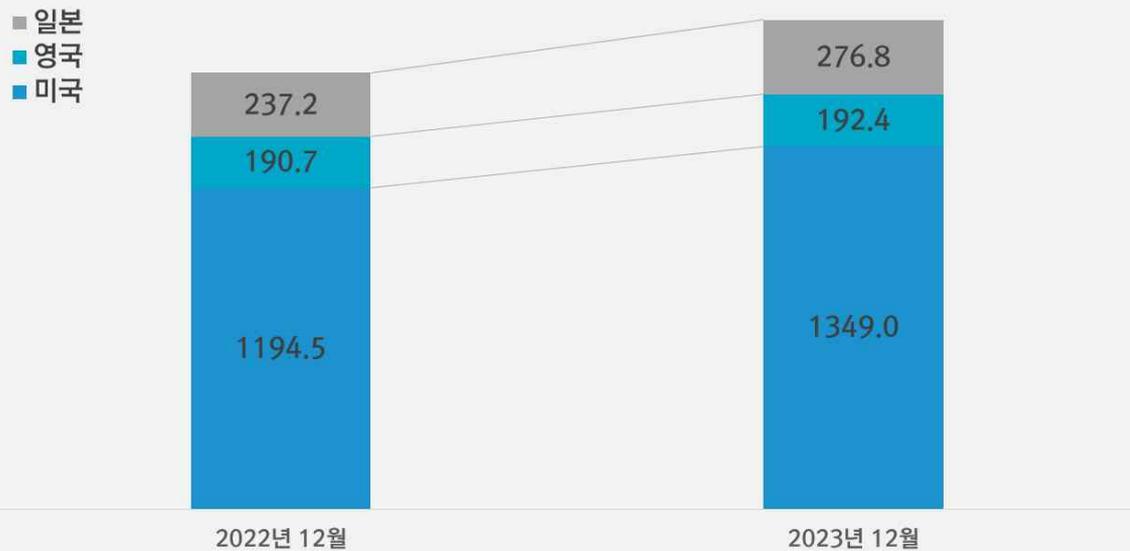
KATI농식품수출정보의 한국 교역 통계에 따르면 2023년 기준 한국 對미국 해초소스 수출규모는 수출량 1,349.0톤, 수출액 102억 원으로 확인됨. 이는 2022년의 수출량 1,194.5톤, 수출액 87억 원 대비 각각 12.9%, 16.9% 증가한 수치임

▶ **한국 對글로벌 해초소스 수출규모, 증가 추세**

2023년 기준 해초소스에 대한 한국의 對글로벌 수출량은 3,079.7톤, 수출액은 219억 원으로 전년 대비 각각 14.8%, 20.1% 증가함. 해당 품목에 대한 수출이 전반적으로 증가하는 가운데 영국의 경우 수출량 192.4톤, 수출액 14억 원으로 전년 대비 각각 0.9%, 10.7% 증가했으며, 일본의 경우 수출량 276.8톤, 수출액 11억 원으로 전년 대비 각각 16.7%, 17.9% 증가함

[표 2.3] 2023년 한국 對글로벌, 對미국, 對영국, 對일본 해초소스 수출규모

단위 : 톤, 천 달러



분류	한국 對글로벌 해초소스 수출규모	한국 對미국 해초소스 수출규모	한국 對영국 해초소스 수출규모	한국 對일본 해초소스 수출규모
중량	3,079.7	1,349.0	192.4	276.8
금액	16,417.3	7,675.7	1,062.6	848.0
(한화추정액)	(219억 원)	(102억 원)	(14억 원)	(11억 원)

자료: KATI농식품수출정보

4. 미국 해초소스 수입단가

해초소스 HS CODE

해당 장에서 '해초소스'는 HS CODE 2008.99로 분류됨. HS CODE 제2008호의 품명은 '그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과실·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분'이며, HS CODE 2008.99의 품명은 '기타'임

▶ 미국 HS CODE 2008.99 1톤당 수입단가, 429만 원

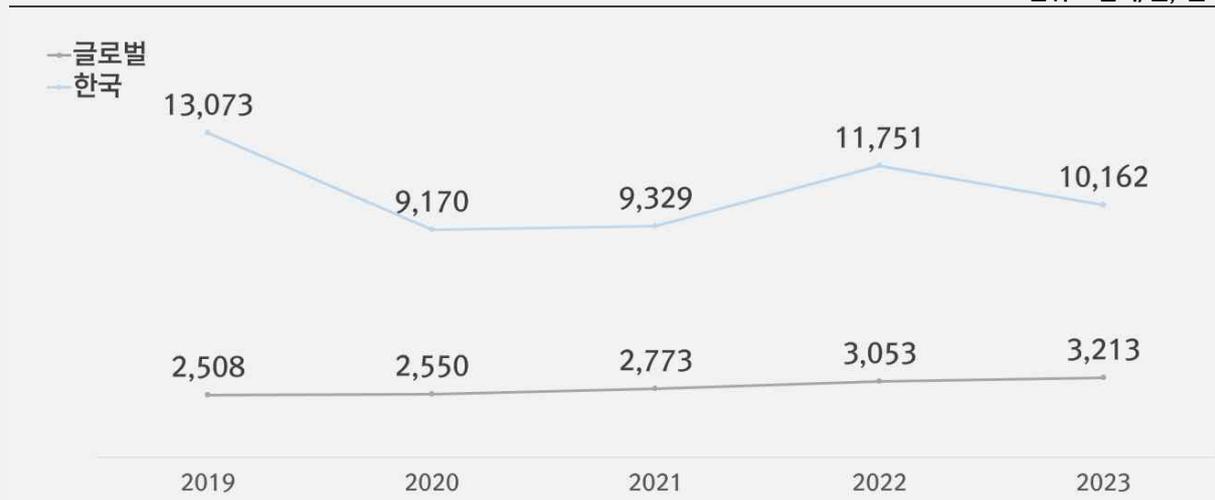
2023년 기준 HS CODE 2008.99 품목의 미국 對글로벌 수입단가는 429만 원으로 집계됨. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목의 미국 對글로벌 수입단가는 연평균 6.4%의 성장률을 기록함

▶ 미국 HS CODE 2008.99 1톤당 수입단가, 한국 3위

2023년 기준 HS CODE 2008.99 품목의 미국 對한국 수입단가는 1,356만 원으로 글로벌 3위를 차지했으며, 이는 전체 평균을 크게 상회하는 수치임. 지난 5년(2019-23년) 동안 해당 품목에 대한 미국의 對한국 수입단가는 연평균 6.1%씩 하락했으나, 수입량은 연평균 22.5%씩 상승해 2023년 21,015톤을 기록함. 2023년 기준 HS CODE 2008.99 품목에 대한 미국의 對글로벌 수입단가 순위는 1위 포르투갈(1,602만 원), 2위 호주(1,501만 원), 4위 스위스(1,301만 원) 순으로 집계되었으나, 이들 모두 수입량 100톤 미만으로 그 규모가 크지 않았던 것으로 확인됨

[표 2.4] 미국 해초소스 수입단가

단위 : 달러/톤, 톤



분류	2019	2020	2021	2022	2023	CAGR
미국 對글로벌 수입단가	2,508	2,550	2,773	3,053	3,213	6.4%
(한화추정액)	(335만 원)	(340만 원)	(370만 원)	(408만 원)	(429만 원)	
미국 對글로벌 수입량	561,742	567,088	615,710	674,978	633,874	3.1%
미국 對한국 수입단가	13,073	9,170	9,329	11,751	10,162	-6.1%
(한화추정액)	(1,745만 원)	(1,224만 원)	(1,245만 원)	(1,569만 원)	(1,356만 원)	
미국 對한국 수입량	9,340	17,468	20,604	18,005	21,015	22.5%

자료: ITC(International Trade Centre)



III

시장트렌드

1. 미국 해초 관련 제품 동향
2. 미국 온라인 쇼핑몰 판매 해초소스
3. 미국 해초소스 활용 요리

1. 미국 해초 관련 제품 동향

▶ 미국에서의 해초 소비 증가: 전통에서 현대까지

- 해초는 미국에서 오랜 역사를 가진 식품으로 알려져 있음. ‘켈프 하이웨이’ 가설에 따르면, 북아시아에서 아메리카 대륙으로 이주한 초기 인류는 북태평양의 해초 숲에서 다양한 해양 생물을 채집하며 생존했음. 남부 칠레의 몬테베르데(Monte Verde)에서 발견된 유물에 따르면, 아메리카 원주민들은 최소 14,000년 전부터 해초를 식용으로 사용해 온 것으로 밝혀졌음. 생태학자 호세 루카스 페레즈요렌스(José Lucas Pérez-Lloréns)는 브리티시 컬럼비아, 알래스카 남서부, 뉴잉글랜드, 노바스코샤, 칠레, 페루 등의 일부 지역에서 전통적인 해초 기반 요리법이 여전히 이어져 오고 있다고 언급함. 그러나 원주민과 최근 아시아 이민자, 일본 요리 애호가들을 제외하면, 대부분의 미국인은 아직 해초를 일상적으로 섭취하지 않은 것으로 나타났음

▶ 해초의 현대적 재발견과 시장 확장

- 최근 몇 년간 해초에 관한 관심이 급증하며 해초를 활용한 요리가 주목받기 시작함. 이에 따라, ‘피코가스트로노미(Phycogastronomy)’라는 새로운 미식 트렌드가 확산되고 있음. 2017년에는 상위 10개 레스토랑 중 7곳이 해초를 메뉴에 포함시킨 것으로 나타났으며, 2019년에는 해초가 상위 20대 음식 트렌드 중 5위를 차지했음. 한때 유럽계 사람들에게 기근 시기이나 먹는 음식으로 여겨졌던 해초는 이제 ‘해양 채소’ 또는 ‘바다 그린’이라는 명칭으로 재 브랜딩 되고 있음
- 해초는 오랜 시간 아시아에서 중요한 식재료로 사용되어 왔으나, 실제로 전체 해초 종의 2%에 불과한 150-200종만이 활용되고 있음. 서양에서는 이보다 더 적은 0.12%의 해초만이 식재료로 사용되고 있어, 해초의 잠재력은 아직 충분히 탐구되지 않았다고 볼 수 있음. 하지만, 최근 들어 해초는 독특한 맛과 영양적 장점 때문에 서양에서도 점점 주목받고 있음. 특히 중국, 일본, 한국 등 아시아 국가들의 전통적인 해초 사용 방식과 아일랜드, 스코틀랜드, 스칸디나비아, 북미 원주민들의 해초 요리법이 융합되면서 더욱 가속화되고 있음. 예를 들어, 북미의 식문화를 반영하여 해초인 김을 주요 구성 요소로 사용하는 ‘캘리포니아 롤’은 일본 전통 스시 요리를 변형한 대표적인 예로, 북미에서 스시의 대중화를 이끈 대표적인 사례임⁹⁾

9) 제이스토어데일리(JSTOR Daily), ‘Eating Seaweed in the Americas’, 2023.01

2. 미국 온라인 쇼핑몰 판매 해초소스

▶ 미국 온라인 쇼핑몰 입점 해초소스 정보 수집

- 데이터 수집 키워드 : 해초소스(Seaweed Sauce)
- 데이터 수집원 : 미국 온라인 쇼핑몰 아마존(Amazon), 이베이(Ebay)

▶ 미국 온라인 쇼핑몰 입점 해초소스 특징 분석

- 제품 분석 내용

구분	경쟁제품 ①	경쟁제품 ②
제품 사진		
제품명	간장에 절인 츠쿠다니 해초 (Tsukudani Seaweed in Soy Sauce)	노리 해초 스프레드 (Nori Seaweed Spread)
판매 쇼핑몰	아마존(Amazon)	아마존(Amazon)
브랜드	타케산(Takesan)	쿠제후쿠&선즈(Kuze Fuku&Sons)
용량	1.8oz	9.3oz
가격	8.99달러(11,999원 ¹⁰⁾)	17.99달러(24,013원)

구분	경쟁제품 ③	경쟁제품 ④
제품 사진		
제품명	곱창돌김 페스토	오리지널 해초소스(原味海苔醬)
판매 쇼핑몰	이베이(Ebay)	이베이(Ebay)
브랜드	십일월담김	이팡푸드(Yifang Food)
용량	100g	200g
가격	41.30달러(55,127원)	28.99달러(38,695원)

10) 1달러=1,334.80원(2024.09.01., KEB 하나은행 매매기준율 적용)

3. 미국 해초소스 활용 요리

▶ 뉴욕 스트립 스테이크와 해초소스

뉴욕의 아토믹스(Atomix) 레스토랑에서는 뉴욕 스트립 스테이크에 해초소스를 곁들여 제공함. 해당 요리는 소주와 미린으로 마리네이드한 스테이크를 고온에서 시어링한 후, 중간 열에서 완벽하게 익혀내는 방식으로 조리됨. 해초소스는 설탕, 간장, 물, 김, 카놀라유, 참기름을 블렌더에 넣고 부드럽게 갈아 만드는데, 스테이크의 감칠맛을 극대화하며, 고급스러운 맛을 더해주는 것이 특징임. 또한, 고추냉이 렐리쉬와 갈색 버터를 곁들인 로메인 샐러드를 함께 제공해 풍미를 더함

▶ 해초 페스토 파스타

그랜트 리코(Grant Rico)의 해초 페스토 파스타는 해초의 새로운 활용법을 보여줌. 해당 요리는 신선한 바질, 마늘, 토스트한 잣, 올리브유, 파마산 치즈와 함께 해초 페스토를 만들어 사용함. 해초 페스토는 김과 상추를 사용하여 감칠맛을 극대화하며, 풍부한 맛을 제공함

▶ 해초 비건 페스토와 펜네 파스타

플랜트 파워드 다이어티션(The Plant-Powered Dietitian)의 해초 비건 페스토와 펜네 파스타는 영양가 높고 친환경적인 비건 페스토를 제공함. 해당 요리는 건조된 덜스, 신선한 바질, 아루굴라, 구운 잣, 마늘, 레몬주스, 올리브유를 사용하여 해초 비건 페스토를 만듦. 해초 비건 페스토는 파스타와 잘 어울려져 풍부한 맛을 제공하며, 비건 파마산 치즈로 마무리하여 감칠맛을 더함. 따뜻하게 또는 차갑게 조리하여 다양한 방식으로 즐길 수 있음

[표 3.1] 미국 해초소스 활용 요리 사진



자료: 와인앤서지어스트(Wine Enthusiast), 에디블시애틀(Edible Seattle), 샤론팔머(Shaton Palmer) 홈페이지



IV

유통채널

1. 미국 해초소스 유통채널 점유율
2. 미국 해초소스 주요 유통채널

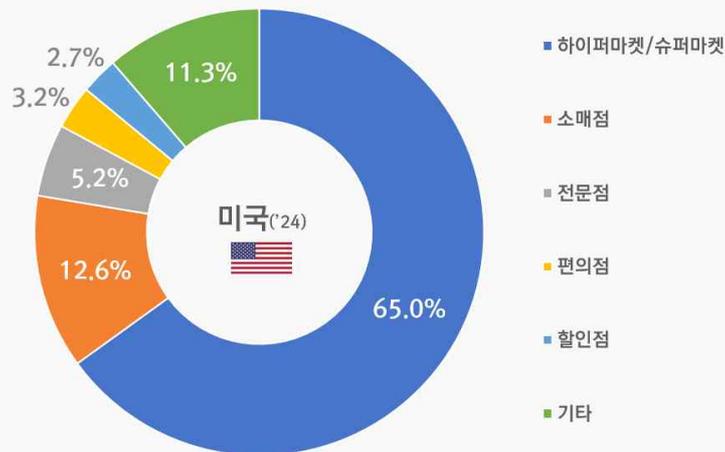


1. 미국 해초소스 유통채널 점유율

▶ 미국 해초소스 유통채널, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 점유율 1위

2023년 기준, 미국 내 해초소스를 포함한 생선 및 해산물 유통채널 중 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 65.0%의 점유율로 1위를 차지함. 2위는 12.6%의 ‘소매점’이었으며 11.3%의 ‘기타’, 5.2%의 ‘전문점’이 뒤를 이었음. 미국의 생선 및 해산물 유통의 3분의 2가량이 하이퍼마켓/슈퍼마켓을 통해 이뤄진다는 점에서 하이퍼마켓/슈퍼마켓의 비중이 절대적임. 일반적인 수산물의 경우 신선도 확보를 위해 냉장 및 냉동 설비가 발달한 하이퍼마켓/슈퍼마켓 채널에 의존해야 할 것으로 보이나, 상온 유통이 가능한 수산가공제품의 경우 더 넓은 선택지를 고려할 수 있을 것으로 판단됨

[표 4.1] 미국 해초소스 소매유통채널 점유율¹¹⁾¹²⁾



미국 소매유통채널 점유율 비교

유형	점유율
하이퍼마켓/슈퍼마켓	65.0%
소매점	12.6%
전문점	5.2%
편의점	3.2%
할인점	2.7%
기타 ¹³⁾	11.3%

자료: 스탯이스타(Statista)

11) 자료: 스탯이스타(Statista), ‘Fish & Seafood – United States’, 2024.09

12) ‘해초소스(Seaweed Sauce)’ 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 이를 포함하는 상위 카테고리인 ‘생선 및 해산물(Fish & Seafood)’의 유통채널 정보를 확인함

13) ‘기타’는 온라인, 백화점 등을 포함함

2. 미국 해초소스 주요 유통채널 ① 월마트

기업 기본 정보	기업명	월마트(Walmart)		
	기업구분	하이퍼마켓		
	홈페이지	www.walmart.com		
	위치	미국 전역		
	규모	매출액('23)	<ul style="list-style-type: none"> 6,113억 달러(약 818조 6,328억 원¹⁴⁾) 	
	기타 규모	<ul style="list-style-type: none"> 매장 수('24): 4,606개 직원 수('24): 약 160만 명 		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> 전 세계를 통틀어 매출과 고용 부문에서 1위를 달리고 있는 거대 유통기업임 50개 모든 주에서 매장 운영 중이며, 약 150개의 물류 센터를 보유함 회원제 참고형 매장 '샘스클럽(Sam's Club)' 등 다양한 형태의 매장 운영 중임 			
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> 신선식품, 건조과일, 면류, 캔디류, 빵류, 음료류, 주류, 즉석식품, 소스류 등 		
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> 유기농 제품, 신제품 		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> 홈페이지에서 직접 등록 (corporate.walmart.com/suppliers/apply-to-be-a-supplier) - 'Account Creation' 클릭 및 계정 생성 - 매점 입점(Store&Club)과 온라인 입점(E-Commerce)을 선택하여 제안서 제출 (한국어 번역 제공) - 홈페이지 기입 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보(공급자 이름, 공급자 번호[DUNS(Data Universal Numbering System : 국제 사업자 등록 번호, 지역별로 사업체를 식별하는 9자리의 고유 번호)], 납세자 식별 번호, 회사 주소, 연락 담당자, 전화번호, 이메일 주소, 계좌 정보 등) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품명, 제품 사진, 판매 가격 외 제품 설명) 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +1-800-925-6278 - 이메일: service@walmartcontacts.com 		

자료: 월마트(Walmart)

사진 자료: 월마트(Walmart)

14) 1달러=1,334.80원(2024.09.01., KEB하나은행 매매기준을 적용)

2. 미국 해초소스 주요 유통채널 ② 크로거

기업 기본 정보	기업명	크로거(Kroger)		
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	www.kroger.com		
	위치	미국 전역		
	규모	매출액('23) • 1,581억 달러(약 211조 319억 원) 기타 규모 • 매장 수('24): 1,239개 • 직원 수('24): 약 41만 4,000명		
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1883년 오하이오(Ohio)에서 시작된 미국 최대 슈퍼마켓 체인 중 하나임 • 미국의 중서부와 남부 지역에 특히 많이 분포해 있음 • 슈퍼마켓, 하이퍼마켓, 할인점 등 다양한 형태의 매장을 운영함 • 신선 제품 배송 서비스인 '크로거 딜리버리(Kroger Delivery)'를 제공함 			
매장정보	입점 가능 품목	<ul style="list-style-type: none"> • 신선식품, 가공식품, 음료류, 주류, 향신료 및 소스류, 생활용품, 문구용품 등 		
	선호 제품	<ul style="list-style-type: none"> • 미국 내에서 브랜드 인지도가 높은 상품, 품질 및 신뢰도가 높은 상품 		
	매장 전경			
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 신청 <ul style="list-style-type: none"> - 홈페이지 하단 ABOUT THE COMPANY 하위 'Vendors & Suppliers(공급자)' 클릭 (www.thekrogerco.com/vendors-suppliers) - 'Are you interested in becoming a Kroger Supplier?' 아래 'here' 클릭 - 'Prospect Vendor Pre-Registration' 양식 작성 및 제출 - 이메일을 통해 '공급업체 신청 안내 및 지침' 수신 후 추가 절차 진행 • 문의사항 연락처 • 이메일: suppliercompliance@kroger.com 		

자료: 크로거(Kroger)

사진 자료: 크로거(Kroger)

2. 미국 해초소스 주요 유통채널 ③ 아마존

기업 기본 정보	기업명	아마존(Amazon)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.amazon.com	
	규모	매출액('23)	• 3,956억 달러(약 528조 469억 원)
		기타 규모	• 방문 횟수(최근 1개월 ¹⁵⁾): 27억 회
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 190만 개 기업의 상품을 보유하고 있으며, 분당 7,400개의 제품 구매가 이루어지고 있는 세계 최대의 온라인 종합 쇼핑몰 • 스페인어, 아랍어, 독일어, 한국어 등 전 세계 언어를 지원함 • 아마존 프레쉬(Amazon Fresh), 아마존 고(Amazon Go), 아마존 스타일(Amazon Style) 등 다양한 형태의 오프라인 매장도 운영함 	
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	타케산(Takesan) 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	<ul style="list-style-type: none"> • 50달러 이상 구매 시 5달러 할인, 생일 기프트카드 증정 등 다양한 프로모션 상시 진행 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록(services.amazon.com/services/soa-approval-category) <ul style="list-style-type: none"> - 아마존 판매자(Seller) 계정 생성 - Grocery&Gourmet Food 카테고리 'Requirement' 눌러 자격조건 확인 - 제품 홈페이지 등록 및 필요 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보(회사명, 회사 홈페이지 주소, 국가, 담당자명, 연락처, 이메일) ② 제품 정보(UPC/EAN 보유 여부, 제품 종류, 예상 매출액, 판매 입고량) • 자격 평가 기준 <ul style="list-style-type: none"> ① 아마존 행동 강령 준수 ② 아마존 PB 공급업체일 경우 공인검사기관에서 TPI(Third Party Inspection) 혹은 아마존 자체 검사 결과 통해 품질 기준 충족 인증 • 문의사항 연락처 <ul style="list-style-type: none"> - 전화번호: +1-888-280-4331 	

자료: 아마존(Amazon), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 아마존(Amazon)

15) 2024년 8월 한 달간 집계된 웹사이트 방문자 수에 해당함

2. 미국 해초소스 주요 유통채널 ④ 이베이

기업 기본 정보	기업명	이베이(eBay)	
	기업구분	온라인 종합 쇼핑몰 	
	홈페이지	www.ebay.com	
	규모	매출액('23)	• 101억 달러(약 13조 4,815억 원)
		기타 규모	• 방문 횟수(최근 1개월): 6억 3,010만 회
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 미국 내 온라인 종합 쇼핑몰 중 2위 규모의 기업으로 주로 온라인 경매 및 고정가격 쇼핑 서비스를 제공함 • 전 세계 190개국에서 운영하고 있으며, 각국의 통화로 구매가 가능함 • '오늘의 특가 상품'이 매일 홈페이지를 통해 공개됨 	

매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	소스락(Sauce R.O.K), S&B 등
		해외 판매	해외 판매 가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보	 		
	<ul style="list-style-type: none"> • 시간대별 할인 이벤트, 카테고리별 할인 이벤트 등 다양한 프로모션 진행 		

입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 직접 등록 <ul style="list-style-type: none"> - 계정 생성 후 판매자(Seller) 등록 - 개인 판매자와 스토어 판매자 중 선택하여 입점 - 개인 판매자는 40개까지 무료로 등록 가능(수수료 건당 10.9%) - 기업 판매자는 25만 개까지 제품 등록 가능(월별 비용과 건당 수수료 4.8%) - 다음 웹 페이지 주소에서 판매 상품 리스트, 새 상품 등록, 판매 현황 등 판매 관련된 다양한 정보 확인 가능(pages.Ebay.com/seller-center/index.html) • 문의사항 연락 방법 <ul style="list-style-type: none"> - 아래 웹 페이지 주소에서 문의 내용에 해당하는 카테고리 선택 후 이메일 콘택트 가능 (www.Ebay.com/help/call_us?type=ContactUs&initFrom=HOME&topicId=4000)
-------------	---------------------	--

자료: 이베이(eBay), 시밀러웹(Similarweb)
 사진 자료: 이베이(eBay)

2. 미국 해초소스 주요 유통채널 ⑤ 시온마켓

기업 기본 정보	기업명	시온마켓(Zion Market)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	zionmarket.com	
	위치	캘리포니아(California), 텍사스(Texas), 조지아(Georgia)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 7개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1981년 캘리포니아 로스앤젤레스(Los Angeles)에서 시작한 다양한 식품과 생활용품을 유통하는 한인마트 • 자체 쇼핑 앱과 카카오톡, 위챗 등 SNS채널을 운영하며, 한국 식재료를 활용한 한식 레시피 콘텐츠를 게시함 • 기념일 관련 할인 행사를 진행함 	
매장정보	입점가능품목	<ul style="list-style-type: none"> • 주류 및 음료류, 신선식품, 냉동식품, 건조식품, 스낵류, 건강보조식품, 생활용품 	
	선호제품	<ul style="list-style-type: none"> • 좋은 품질의 저렴한 제품 	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 유선 연락 또는 이메일을 통한 문의 <ul style="list-style-type: none"> - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보(공급자 이름, 기업 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 권장소비자가격 등) ③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 및 특이사항 <ul style="list-style-type: none"> - 이메일: hr@zionmarket.com - 전화번호: +1-858-268-3300(캘리포니아 샌디에고 지점) - 특이사항: 지역별 전화번호가 상이하므로 홈페이지 확인 필요 	

자료: 시온마켓(Zion Market)

사진 자료: 시온마켓 페이스북(Facebook/Zion Market)

2. 미국 해초소스 주요 유통채널 ⑥ 에이치마트

기업 기본 정보	기업명	에이치마트(H Mart)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.hmart.com	
	위치	미국 전역	
	규모	추정 매출액('23) • 10억 500만 달러(약 1조 3,870억 원) 기타 규모 • 매장 수('24): 97개 • 직원 수('24): 약 5,000명	
기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 1982년 뉴욕(New York)에 '한아름마트'라는 이름으로 1호점 설립됨 • 현재 미국 내 최대 규모의 아시아 슈퍼마켓 체인임 • 아시아계 미국인 쇼핑객을 주 고객층으로 하며, 아시아 식료품을 전문적으로 유통했으나 고객층 확장을 위해 현지 식료품도 취급함 • 한국 식재료를 활용한 한식 레시피를 홈페이지를 통해 공유하기도 함 		
매장정보	입점 가능 품목	• 주류 및 음료류, 신선식품, 즉석식품, 스낵류, 건강식품, 주방용품, 전자제품 등	
	선호 제품	• 기존 플랫폼에 없던 신제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지를 통한 입점 신청 홈페이지 하단 'H MART.COM' 카테고리에서 'Contact Us' 클릭. 양식에 맞춰 정보 기입 - 등록 시 필요한 일반 정보 <ul style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소 등) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 정가) ③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) • 문의사항 연락처 - +1-800-648-0980 	

자료: 에이치마트(H Mart)

사진 자료: 에이치마트(H Mart), 이터뉴욕(Eater New York)

2. 미국 해초소스 주요 유통채널 ⑦ 씨위드

기업 기본 정보	기업명	씨위드(SEAWEED)	
	기업구분	일식레스토랑/벤또 전문점	
	홈페이지	www.seaweedgrill.com	
	위치	플로리다(Florida)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 베이스타 레스토랑 그룹(Baystar Restaurant Group)이 운영하는 스테이크와 해산물 전문 식당 • 메인 주방, 스시 바, 생선 바 등 세 곳에서 따로 음식이 제공됨 • 지역 어부들에게 공급받은 신선한 생선을 사용함 • 매일 해피아워가 있으며, 수제 칵테일, 상그리아 등을 제공함 	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 채소류, 주류, 쌀, 음료류 등	
	선호 제품	• 가격 경쟁력이 있고 신선한 수산물	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지 및 유선전화를 통한 문의(baystarrestaurantgroup.com/contact) - 등록 시 일반적으로 필요한 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보(공급 업체명, 연락처, 연락 담당자, 홈페이지 주소 등) ② 공급 제품 정보(참고 주소, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가격, 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: +1-727-854-1700 	

자료: 씨위드(SEAWEED), 베이스타레스토랑그룹(Baystar Restaurant Group)

사진 자료: 트립어드바이저(Trip Advisor)

2. 미국 해초소스 주요 유통채널 ⑧ 아아키

기업 기본 정보	기업명	아아키(A-Aki)	
	기업구분	일식레스토랑/벤또 전문점	
	홈페이지	a-akisushi.com	
	위치	플로리다(Florida)	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 1개	
	기업 요약	<ul style="list-style-type: none"> • 플로리다주 올랜도에 위치한 초밥 전문 레스토랑 • 올랜도 비즈니스 저널의 '리더스초이스어워드(Orlando Business Journal's Readers' Choice Awards)'에서 최고의 초밥 레스토랑으로 선정됨 • 다양한 종류의 초밥을 판매하며, 점심에는 회나 초밥 등이 담긴 도시락을 판매함 • 점심과 저녁 시간에 영업하며, 올랜도 유명 쇼핑몰과 테마파크 인근에 위치함 	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선 수산물, 채소류, 주류, 쌀, 음료류 등	
	선호 제품	• 가격 경쟁력이 있고 신선한 수산물	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정	<ul style="list-style-type: none"> • 유선전화 및 이메일을 통한 입점 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 <ol style="list-style-type: none"> ① 공급자 정보(공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소) ② 공급 제품 정보(브랜드 이름, 제품 이름, 제품 사진, 판매 가격, 할인가, 소비자가격 등) ③ 참고 자료(회사 소개서, 서비스 제공 범위, 카탈로그 등) • 문의사항 연락처 - 전화번호: +1-407-888-9545 - 이메일: questions@a-akisushi.com 	

자료: 아아키(A-Aki)
사진 자료: 옐프(Yelp)



V

진입장벽

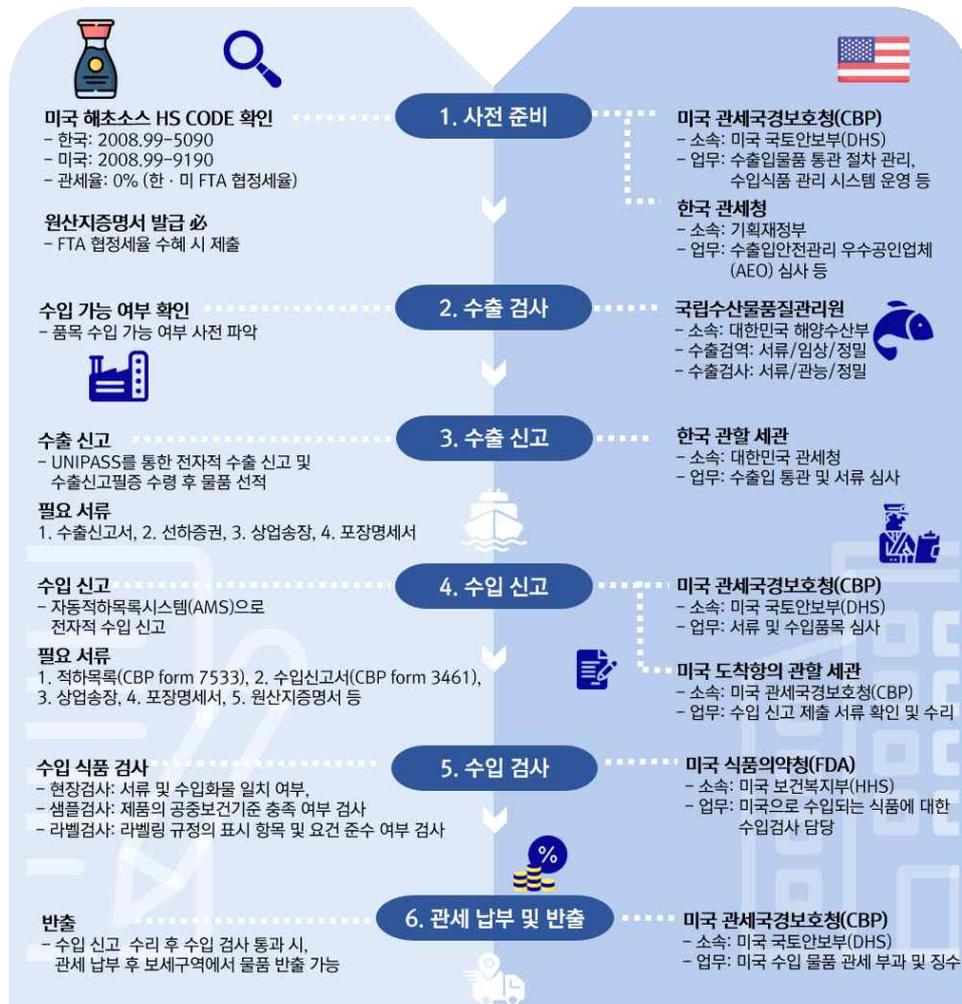
1. 해초소스 통관 및 검역 절차
2. 해초소스 수출 전 사전 준비
3. 해초소스 국내 수출 신고 및 통관
4. 해초소스 국내 수출 검역 및 검사
5. 해초소스 미국 수입 신고 및 통관
6. 해초소스 미국 수입 검역 및 검사

1. 해초소스 통관 및 검역 절차¹⁶⁾

▶ 미국 해초소스 수출 시 통관 절차별 주요사항

미국으로 식품 수출 및 유통 시, 사전에 미국 식품안전현대화법(FSMA: Food Safety Modernization Act)에 의해 미국 식품의약청(FDA: Food and Drug Administration)에 필수적으로 식품 생산·가공시설을 등록해야 함. FDA 홈페이지를 통해 온라인으로 등록이 가능하며, 해외 생산기업의 경우 미국 내 대리인을 선임해야 함. 제품을 일반 식품으로 광고 및 유통하는 경우에 필요한 사전 승인은 없으나, 규정에 어긋나는 것으로 확인되는 경우에는 유통이 금지됨

[표 5.1] 미국 해초소스 통관 및 검역 절차



자료: 관세청, 미국 식품의약청(FDA)

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

▶ 미국 AEO 제도 활용 시 통관 혜택

수출입안전관리 우수공인업체(AEO: Authorized Economic Operator)란 수출입 기업, 운송인, 창고업자 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규준수, 안전관리 수준 등에 대해 심사하여 공인한 기업을 의미함. AEO 기업에 대해서는 신속통관, 세관검사 면제 등 통관 절차상의 다양한 혜택을 부여하는 동시에, 사회 안전과 국민건강을 위협할 수 있는 물품의 반입을 차단하려는 것이 제도의 핵심임. AEO 기업에는 물품 검사 비율이 축소되고 서류 제출이 생략되어 물류 흐름이 원활해짐. 또한, 각종 관세조사의 원칙적 면제, 수입 신고 시 담보 생략으로 인한 자금 부담 완화 등 다양한 혜택을 받을 수 있음. 미국은 'C-TPAT(Customs-Trade Partnership Against Terrorism)'이라는 명칭으로서 AEO 제도를 운영하고 있음

[표 5.2] 미국 수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 제도 정보

정의	수출입 기업, 운송인, 창고업자, 관세사 등 무역과 관련된 기업 중에서 관세 당국이 법규준수, 안전관리 수준 등을 심사하여 공인한 기업	
적용 대상	수출업체, 수입 업체, 관세사, 보세구역운영인, 보세운송업자, 화물운송주선업자, 하역업자, 선박회사, 항공사	
AEO 혜택	세관 혜택	<ul style="list-style-type: none"> 수입검사를 축소, 서류 심사 간소화, 세관 연락관 활용 등 신속통관 혜택 AEO 제도 시행국가들과 상호인정약정(MRA)을 체결하게 되면 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음
	경쟁력 강화	<ul style="list-style-type: none"> 타국의 세관 당국에서도 천재지변, 국경폐쇄 등 비상시 AEO 화물을 우선 조치·통관해 줌 통관 애로 사항, 무역장벽을 해소하여 수출경쟁력을 높일 수 있음 AEO를 통해 법규준수, 안전관리 역량 등이 우수한 기업으로 인정받게 되어 거래선 유지 확보 등에서 이점이 있음
	비용 절감	<ul style="list-style-type: none"> 수출입 시 신속통관 편의 등의 각종 혜택을 부여받게 되어 국제 무역 거래 진행의 리드 타임과 각종 비용을 절감할 수 있음 내부 관리 능력이 제고되어 물품의 정기운송률이 높아지고, 손실 방지와 재고 화물 감소 등을 통해 물류비용 절감이 가능함
신청방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계(공인신청): 신청업체가 관세청 유니패스를 통해 신청서 제출 2단계(공인심사): 서류 심사(60일 이내), 현장심사(60일 이내) 3단계(AEO 공인심의위원회): 공인 여부, 등급조정, 공인취소 및 유보 결정 4단계(종합심사): 5년 주기, 서류+현장심사, 기준유지 점검(통관 적법성 포함) 	

자료: 관세청

2. 해초소스 수출 전 사전 준비

▶ 미국 해초소스, HS CODE 및 관세율 확인¹⁷⁾

미국으로 해초소스 수출 시, 세율은 한·미국 FTA 협정세율에 따라 결정됨. 미국 해초소스의 기본세율은 6%인 것으로 조사되었으나, 한·미국 FTA 협정세율을 적용할 시 0%가 되는 것으로 확인됨. 관세 혜택을 수혜하기 위해서는 원산지증명서를 제출해야 하고, 원산지증명서는 관세청 또는 대한상공회의소를 통해 발급받을 수 있음

[표 5.3] 해초소스 HS CODE

해초소스 HS CODE 품목 정의	그 밖의 방법으로 조제하거나 보존처리한 과실·견과류와 그 밖의 식용에 적합한 식물의 부분(설탕이나 그 밖의 감미료나 주정을 첨가했는지에 상관없으며 따로 분류되지 않은 것으로 한정한다) / 기타 / 기타	
해초소스 한국 HS CODE	2008.99-5090	
해초소스 미국 HS CODE	2008.99-9190	
관세	1순위 한·미국 FTA	2순위 기본세율
	0%	6%

자료: 관세법령정보포털, 통합무역정보서비스, FTA 포털

17) 실제 수출 시 해당 HS CODE 및 관세율은 변동 가능성 있음

▶ 미국 해초소스, 미국 식품의약청(FDA) 사전 등록

미국으로 식품 수출 시, 미국 식품의약청(FDA)에 제품 및 업체를 사전에 등록해야 함. 미국 식품의약청(FDA) 등록 제도는 식품 안전 위험으로부터 자국민을 보호하기 위해 관련법을 통해 미국으로 수출 및 유통되는 식품을 규제하고 있음. 미국 식품의약청(FDA) 등록이 필요한 식품으로는 동물사료, 식품첨가물, 저산성 식품, 산성화 식품 등이 있으며, 해당 로고를 활용한 승인, 인증, 허가 등의 문구를 제품 홍보용으로 사용할 수 없음

[표 5.4] 미국 식품의약청(FDA) 사전 등록

미국 식품의약청 (FDA) 사전 등록	등록 기관	<ul style="list-style-type: none"> 미국 식품의약청(FDA) 	
	적용 품목	<ul style="list-style-type: none"> 식품 생산가공시설등록(FFR: Food Facility Registration) <ul style="list-style-type: none"> 미국 내 소비되는 동물사료, 식품 첨가물을 포함하여 모든 종류의 식품을 생산 또는 유통하는 시설(육류, 가금류, 육가공품, 달걀 등의 경우, 미국 농무부(USDA) 산하의 위생 검역국에서 검사 및 규제를 실시함) 식품 제조공장등록(FCE: Food Canning Establish) <ul style="list-style-type: none"> 산성화 식품(Acidified Food) 및 저산성식품(Low-Acid Canned Food) 제조 시설 식품 공정등록(SID: Submission Identifier) <ul style="list-style-type: none"> 산성화 식품(Acidified Food) 및 저산성식품(Low-Acid Canned Food) 제조 시설 	
	등록 대상	<ul style="list-style-type: none"> 미국에 식품 등 수출(예정) 업체 	
	취득 방법	<ul style="list-style-type: none"> 식품 생산가공시설등록(FFR)은 국내 기업이 온라인 FDA 시스템을 통해 자체 등록이 가능하나, 반드시 미국 대리인(U.S Agent)을 지정하여 식품 생산가공시설등록(FFR)을 진행해야 함 	
	통용 국가	<ul style="list-style-type: none"> 미국 한정 	
	도입 취지	<ul style="list-style-type: none"> 미국에서는 식품 안전 위험으로부터 자국민을 보호하기 위해 관련법을 통해 수출되는 식품을 규제하고 있음 	

출처: 미국 식품의약청(FDA), KATI농식품수출정보

▶ 미국 식품 생산가공시설등록(FFR: Food Facility Registration)

미국에서 소비되는 식품이나 사료를 제조, 가공, 포장, 혹은 보관하는 국내 및 해외시설은 사전에 미국 식품의약청(FDA)에 식품 생산가공시설을 등록(FFR)해야 하며, 미국 식품 시장에 신규 진입하려는 업체 또한 반드시 사전에 등록을 마쳐야 함

[표 5.5] 미국 식품 생산가공시설등록(FFR)

등록 대상 시설	<ul style="list-style-type: none"> • 국내외 식품 제조 혹은 가공시설 • 국내외 식품 포장시설 • 국내외 식품 보관시설 • 만일 식품의 제조, 가공, 포장 혹은 보관하는 해외업체가 미국으로 수출하기 전 또 다른 제조/가공을 위해 다른 해외시설로 보내질 경우, 해당 식품에 대해서는 오직 두 번째 해외시설만 등록 진행 • 만일 두 번째 해외시설이 라벨 부착과 같은 최소한의 활동만 진행할 경우, 두 시설 모두 등록해야 함 • 해당 식품의 모든 제조/가공이 끝난 후 포장 혹은 보관하는 해외시설 또한 등록을 진행해야 함
등록 제외 시설	<ul style="list-style-type: none"> • 개인 가정집: 가정집에서 제조, 가공, 포장 혹은 보관하는 경우 • 도시용수시스템(Municipal water systems) • 농장 • 레스토랑 • 소매점 식품시설(Retail food establishment) • 비영리단체 식품시설(Nonprofit food facilities) • 생선을 가공하지 않는 어선(Fishing vessels) • 농무부(USDA: United States Department of Agriculture)에서 독점적으로 관리되는 시설
규제 해당 식품	<ul style="list-style-type: none"> • 건강보조식품 및 건강보조식품 재료 • 영아용 조제분유 • 음료(알코올 음료 및 병물 포함) • 과일 및 채소 • 생선 및 해산물 • 유제품 및 달걀 • 식품이나 식품의 일부 성분으로 사용하기 위한 가공되지 않은 농산물 • 통조림식품 및 냉동식품 • 베이커리제품, 스낵 및 캔디(껌 포함) • 살아있는 식용 동물 • 사료

자료: 식품의약품안전처

▶ 미국 해초소스, 권장 인증 사항

미국으로 해초소스 수출 시, 미국 식품의약청(FDA)가 발표한 ‘21 CFR 123’은 수산물 제품의 안전성 보장을 위해 HACCP 인증을 필수적으로 취득할 것을 규정하고 있음. 미국으로 해초소스 수출 시 활용할 수 있는 식품 인증은 하기 표와 같으며, 식품 생산 안전 인증인 FSSC 22000 인증, ISO 22000 인증, 문화적 및 종교적 인증인 IFANCA 할랄 인증, 수산물 생산에 관한 글로벌 공통 인증인 MSC(Marine Stewardship Council), ASC(Aquaculture Stewardship Council) 인증 등을 취득해 활용할 수 있음

[표 5.6] 미국 해초소스 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	
IFANCA Halal	종교적 및 문화적 인증	미국 민간 인증	Gluten-Free Certification Organization (GFCO)	
MSC	지속가능한 어업 및 생산 인증	글로벌 공통 인증	해양관리협의회	
ASC	수산물 생산 인증	글로벌 공통 인증	수산양식관리협의회	

자료: 각 인증기관

▶ 미국 가공식품, 포장 전면(FOP)의 영양 라벨 표시 기준

포장 전면(FOP: Front of Package) 영양 라벨은 식품 포장의 앞면에 기호, 색상 코드, 기타 그래픽 형식을 사용하여 필수 영양소의 정보를 소비자가 한눈에 확인할 수 있도록 표시하는 라벨링 제도임. 해당 표기는 자발적 표기 사항이며, 의무 사항은 아님. 미국에서는 포장 전면(FOP) 영양 라벨 표기 방식으로 ‘팩트 업 프론트(Facts up Front)’ 라벨링을 시행하고 있음

[표 5.7] 미국 포장 전면(FOP) 영양 라벨 표시 기준

<p>포장 전면 영양 라벨 표기 기준</p>	<p>팩트 업 프론트(Facts up Front) 라벨링(일반적으로 사용되는 라벨)</p>
<p>의무 표기 여부</p>	<p>자발적 표기 사항(의무 사항 아님)</p>
<p>표기 방식</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 기준 제공량(1회 제공량 등)에 포함된 식품의 칼로리, 포화지방과 나트륨, 총 설탕의 양(수치) 표시 • 필요시, 1회 제공량 기준 일일 권장량의 10% 이상을 함유하고 미국 식품의약청(FDA)의 ‘좋은 공급원’ 요건을 충족하는 권장 영양소¹⁸⁾를 최대 2개 추가 표시 가능
<p>표기 예시</p>	 <p>칼로리, 포화지방, 나트륨, 총 설탕의 함량</p> <p>PER 1/2 CUP</p> <p>450 CALORIES 5g SAT FAT (25% DV) 460mg SODIUM (20% DV) 4g TOTAL SUGARS 940mg POTASSIUM (20% DV) 7g FIBER (25% DV)</p> <p>[권장 영양소] 최대 2개 추가 표시</p>

자료: KATI농식품수출정보

18) 권장 영양소: 칼륨, 섬유질, 단백질, 비타민 A, 비타민 C, 비타민 D, 칼슘 및 철분 등

▶ 미국 해초소스, 라벨링 규정

미국으로 수입되는 식품은 미국 연방규정집 식품 표기법 ‘식품 라벨링 규정 21 CFR 101’에 명시된 규정에 따라 라벨링 표기가 필수임. 미국 식품의약청(FDA)은 2016년에 식품 라벨링 개정안을 발표해 영양성분표 양식, 영양성분의 종류, 1회 권장 섭취량 등을 규정하고 있으며, 현지 바이어가 추가적으로 식품 안전성 보장을 위하여 영양성분, 활성 성분, 수분 함량, 오염물질, 잔여물 등을 표시하는 증명서를 요구할 수 있음. 고객사 해초소스에 적용되는 식품 라벨링 규정은 하기와 같음

[표 5.8] 미국 해초소스 라벨링

라벨 표기 사항 및 기준	1. 표기 언어	<ul style="list-style-type: none"> 외국어 표기도 가능하나, 모든 필수정보는 동시에 영어로도 표기되어야 함
	2. 제품명	<ul style="list-style-type: none"> 브랜드 이름이 아닌 일반적으로 통용되는 제품의 일반명칭(Statement of identity)을 사용해야 함 제품의 전면에 표기되어야 하며, 최소한 가장 큰 라벨 면에서 1/2만큼을 차지하도록 표기되어야 함 바닥과 평행하게 작성되어야 함 식품이 액체가 아닌 경우 형태(Sliced, Unsliced, Halves) 등을 명시해야 함 주스(과일 및 채소) 음료의 경우 주스 함유량(%)을 표기해야 함
	3. 용량	<ul style="list-style-type: none"> 주 표시면 30% 하단에 위치해야 함 영미 파운드법(oz, lb, quart)에 따라 표기되어야 하며, 분수 또는 소수점 등의 표기도 허용함 국제단위(g, kg, L 등 미터법)도 함께 표기해야 함 고체 제품의 경우 ‘Net Weight’라는 단어가 반드시 포함되어야 하지만, 액체 등의 제품은 ‘Net Contents’ 또는 ‘Net’ 등의 단어 사용은 선택 사항임 용량은 순중량으로만 나타내야 함
	4. 원산지	<ul style="list-style-type: none"> 미국 식품의약청(FDA)은 원산지 표시를 요구하지 않으나, 미국 세관과 관세국경보호청(CBP)은 원산지 표시를 요구함 미국 내 유통업체의 명칭과 주소 근처에 영어로 표기해야 함

자료: 미국 식품의약청(FDA), KATI농식품수출정보

[표 5.8] 미국 해초소스 라벨링

라벨 필수 표시 사항 및 기준	5. 원료 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 원료 정보는 중량을 기준으로 내림차순으로 나열해야 함 • 전체 제품 용량 및 무게의 2% 이하를 구성하는 성분의 표기는 위 방식을 적용하지 않음 • 하위 구성 요소의 경우 괄호 안에 넣음, 그 자체로 2개 이상의 원료를 함유하는 복합 원재료는 육류 검사법, 가공류 제품 검사법, 식품 의약품 화장품법에 따라 규정된 정의 제품명 표준에 따라 표기해야 함 • 허가된 방부제 첨가 시 방부제의 통상 명칭 및 기능을 표기해야 함 • 공인된 색소는 약어 또는 특정 이름을 사용해야 함
	6. 성분 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 미국에서 판매되는 모든 식품은 라벨에 영양성분표를 포함해야 함 • 열량, 총 지방, 콜레스테롤, 나트륨, 총 탄수화물, 단백질, 비타민 D, 칼슘, 철분 등의 정보를 포함해야 함 • 4살 이상이 한 번에 일반적으로 소비하는 양을 표기하는 1회 섭취량이 포함되어야 함 • 영양성분표에 표준 1회 섭취량에 대한 영양정보와 실제 해당 유닛에 포함되어 있는 영양 정보를 기존 영양성분표 오른쪽에 추가하여 표기해야 함 • 일일섭취량을 기준으로 일일 영양성분 기준치(%DV)를 표기해야 함 • 수출용 제품 라벨의 면적에 따라 영양성분표의 규정된 위치가 상이하므로 반드시 확인이 필요함
	7. 알레르기 정보	<ul style="list-style-type: none"> • 영양성분표의 포맷이 다양하므로 제품의 크기나 라벨의 면적에 따라 적합한 포맷을 선택하여 사용 가능 • 주요 알레르기원은 다음과 같은 9가지 항목임 <ul style="list-style-type: none"> - 우유, 달걀, 생선, 갑각류, 견과류, 땅콩, 대두, 밀, 참깨 • 견과류의 경우 정확한 종류가 표기되어야 하며, 생선 또는 갑각류 동물의 경우 정확한 종에 대한 표기가 있어야 함 • Contains의 C는 반드시 대문자로 기재해야 함
	8. 제조자, 포장업체, 유통업체 정보, 이름 및 주소	<ul style="list-style-type: none"> • 제조사, 포장업체 또는 유통업체의 이름을 표기해야 함 • 제조사, 포장업체 또는 유통업체의 표기는 일반적으로 정확한 도로 이름 및 번호, 도시, 집(Zip) 코드, 주 등의 정보를 모두 포함하고 있어야 함 • 제조업체의 이름이나 주소가 없는 경우에는 제품과 관련된 업체명을 반드시 기재해야 함

자료: 미국 식품의약청(FDA), KATI농식품수출정보

▶ 미국 해초소스 라벨 샘플



[정면 라벨링]

[우측 라벨링]

[좌측 라벨링]

[정면 - 영어]

- ① Great Value
- ② Basil Pesto
- ③ Serving suggestion
- ④ NET WT 6.7 OZ (190g)

[정면 - 국문]

- ① 그레이트 밸류
- ② 바질 페스토
- ③ 제공 제안
- ④ 순중량 6.7온스 (190g)

[우측 - 영어]

- ① Nutrition Facts
- ② Servings: about 3
- ③ Serv. size: 1/4 cup (60g)
- ④ Amount per serving:
Calories 60, Total Fat 6g (8% DV)
Sat. Fat 3g (15% DV),
Trans Fat 0g
Cholest. <5mg (1% DV),
Sodium 550mg (24% DV)

Total Carb. 4g (1% DV), Fiber 1g (4% DV)

Total Sugars 1g (Incl. 0g Added Sugars, 0% DV)

[우측 - 국문]

- ① 영양 성분
- ② 총 제공량: 약 3회
- ③ 1회 제공량: 1/4컵 (60g)
- ④ 1회 제공량당:
칼로리 60, 총 지방 6g (일일 권장 섭취량의 8%)
포화 지방 3g (일일 권장 섭취량의 15%), 트랜스 지방 0g
콜레스테롤 <5mg (일일 권장 섭취량의 1%), 나트륨 550mg (일일 권장 섭취량의 24%)
총 탄수화물 4g (일일 권장 섭취량의 1%), 식이섬유 1g (일일 권장 섭취량의 4%)
총 당류 1g (추가된 당류 0g 포함, 일일 권장 섭취량의 0%)

<p>Protein 3g, Vit. D (4% DV), Calcium (8% DV)</p> <p>Iron (0% DV), Potas. (2% DV)</p>	<p>단백질 3g, 비타민 D (일일 권장 섭취량의 4%), 칼슘 (일일 권장 섭취량의 8%)</p> <p>철분 (일일 권장 섭취량의 0%), 칼륨 (일일 권장 섭취량의 2%)</p>
<p style="text-align: center;">[좌측 - 영어]</p> <p>① CONTAINS MILK, EGGS, CASHEWS AND PINE NUTS.</p> <p>② MAY CONTAIN TRACES OF ANCHOVIES, SARDINES, TUNA, MUSSELS, ALMONDS, HAZELNUTS, PISTACHIOS AND WALNUTS.</p> <p>③ DISTRIBUTED BY: Walmart Inc., Bentonville, AR 72716</p> <p>④ PRODUCT OF ITALY</p> <p>⑤ Store in a cool, dry place.</p> <p>⑥ Refrigerate after opening and eat within 4 days.</p> <p>⑦ STOVETOP INSTRUCTIONS: Heat in a saucepan over low heat for a few minutes and pour over freshly drained pasta. Do not boil. Oil separation may occur; mix before use.</p> <p>⑧ Return the package for replacement or money back.</p> <p>⑨ 1-877-505-2267 or visit us online at walmart.com</p> <p>⑩ how2recycle.info</p> <p>⑪ GLASS JAR</p>	<p style="text-align: center;">[좌측 - 국문]</p> <p>① 우유, 계란, 캐슈넛, 잣이 포함되어 있습니다.</p> <p>② 멸치, 정어리, 참치, 홍합, 아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오, 호두가 포함될 수 있습니다.</p> <p>③ 배급처: 월마트 Inc., 벤톤빌, AR 72716</p> <p>④ 이탈리아산 제품</p> <p>⑤ 서늘하고 건조한 곳에 보관하세요.</p> <p>⑥ 개봉 후 냉장 보관하시고 4일 이내에 섭취하세요.</p> <p>⑦ 조리법: 냄비에 약한 불로 몇 분간 데운 후, 갓 삶아낸 파스타에 부어주세요. 끓이지 마세요. 오일이 분리될 수 있으니 사용 전에 잘 섞어주세요.</p> <p>⑧ 교환 또는 환불을 원하시면 포장지를 반환하세요.</p> <p>⑨ 1-877-505-2267 또는 walmart.com을 방문하세요.</p> <p>⑩ how2recycle.info</p> <p>⑪ 유리병</p>

3. 해초소스 국내 수출 신고 및 통관

▶ 미국 해초소스, 국내 수출 신고 및 통관

미국으로 식품 수출 시, 수출업체는 상업송장, 포장명세서 등을 기반으로 수출 신고서 작성 후 관세청 통관시스템인 유니패스(UNI-PASS)를 통해 수출 신고·수출 통관 절차를 진행해야 함. 일부 선상 수출 신고, 현지 수출 어패류 신고, 원양수산물 수출 신고의 경우에는 선적 또는 수출 후 신고가 가능하며, 이는 관세청의 수출 통관 사무처리에 관한 고시에 따름. 고객사 제품의 경우 가공식품으로 분류되어 위의 선상 수출 신고 혹은 원양수산물 수출 신고의 경우에는 해당하지 않음

[표 5.9] 미국 해초소스 국내 수출 신고

<p>수출 신고 특징</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 관세청 시스템 유니패스(UNI-PASS)를 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 <ul style="list-style-type: none"> ① 수출신고필증 ② 수출품 가격 결정에 관한 자료 ③ 수출 거래 관련 계약서 또는 이에 갈음하는 서류 ④ 반송신고필증 등
<p>수출 신고 수리 유형</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>수출 신고 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 유니패스(UNI-PASS)로 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 5.10] 미국 해초소스 국내 수출 통관

수출 통관 특징	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 상업송장과 포장명세서 등을 근거로 작성해야 함
	선하증권	<ul style="list-style-type: none"> • 화주와 선박회사 간 체결한 해상운송 계약에 따라 선박회사가 화주로부터 물품 적재 또는 영수하였음을 증명하기 위해 발행하는 유가증권
	상업송장	<ul style="list-style-type: none"> • 거래되는 물품의 특성과 내용 명세를 상세하고 정확하게 작성한 서류 • 계약 물품의 정확한 규격과 수량, 포장 상태, 화인 등을 상세하게 표시
	포장명세서	<ul style="list-style-type: none"> • 선적 화물의 포장 및 포장 단위별 명세, 단위별 순중량·총중량, 화인, 포장 일련번호 등을 기재한 서류

자료: 관세청

4. 해초소스 국내 수출 검역 및 검사

▶ 해초소스, 국립수산물품질관리원 수출 검역 및 검사 신청

미국으로 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 지정해역에서 생산 및 채취한 품목은 수출 검사 의무 대상임

[표 5.11] 미국 해초소스 국내 수출 검역

<p>수출 검역대상 지정 수산물</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 이식용 수산 생물(정액 또는 란을 포함) • 식용, 관상용, 시험 연구조사용 수산 동물 중 어류·패류·갑각류(정액 또는 란을 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 	
<p>수출 검역 절차</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 국립수산물품질관리원으로 신청서 접수 • 필요에 따라 서류검사(신청서 및 첨부서류 적정성 검토), 임상검사(유형·행동, 외부조건 및 해부학적 소견, 종합소견), 정밀검사(병리조직학적, 분자생물학적 분석 등) 실시 • 검역 판정 후 검역증명서 교부 	
<p>검역대상 전염병 목록</p>	<p>어류</p>	<p>유행성조혈기괴사증, 잉어봄바이러스병, 바이러스성출혈성패혈증, 전염성연어빈혈증, 참돔이리도바이러스병, 잉어허피스바이러스병, 유행성궤양증후군, 자이로닥틸루스증(자이로닥틸루스살라리스), 틸라피아레이크바이러스병, 연어알파바이러스병</p>
<p>패류</p>	<p>패류</p>	<p>보나미아감염증(보나미아오스트레, 보나미아익시티오사), 마르테일리아감염증(마르테일리아레프리젠스), 퍼킨수스감염증(퍼킨수스마리누스), 제노할리오티스캘리모니엔시스감염증, 전복허피스바이러스감염증</p>
<p>갑각류</p>	<p>갑각류</p>	<p>가재전염병, 전염성피하및조혈기괴사증, 노란머리병, 흰반점병, 타우라증후군, 전염성근괴사증, 흰꼬리병, 십각류무지개바이러스, 괴사성산취장염, 급성간체장괴사병</p>

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.11] 미국 해초소스 국내 수출 검역

제출 서류	<ul style="list-style-type: none"> • 이식승인서 사본(수산자원관리법 제35조 제1항 제5호에 따라 이식승인을 받은 수산 동물을 수출하는 경우) • 검량 기관이 발행한 신청 종량 확인서(신청인의 희망에 한함)
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> • 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 시설평면도, 검역시설 임대계약서, 검역관리인 선임계약서 사본, 수의사 또는 질병관리사 면허증 사본을 첨부해 각 국립수산물품질관리원 각 지원처에 방문 제출해야 함

자료: 국립수산물품질관리원

[표 5.12] 미국 해초소스 국내 수출 검사

수출 검사 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 수산물 또는 수산가공품 검사신청서 1부 • 생산·가공일지 • 위임장 등
수출 검역 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 미국 해초소스 수입 신고 및 통관

▶ 해초소스 수입 신고 및 통관 절차

미국에서는 식품 수입과 관련하여 관세국경보호청(CBP), 식품의약청(FDA) 등의 부처가 관리하고 있음. 미국 수입 업체는 수입품이 보세구역 등 특별 구역에 장치된 후 신고 시, 필요한 서류를 구비하여 제품에 대한 정보를 세관에 신고함. 현재 대부분의 수입 신고가 자동적하목록시스템(AMS: Automated Manifest System)을 통해 전자적으로 이루어짐

[표 5.13] 미국 해초소스 수입 신고 및 통관 절차

<p>1. 적하목록 사전 제출</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 운송업체는 수입국 도착 전에 운송수단별 기한을 준수하여 적하목록을 미국 관세국경보호청(CBP)에 수입자 보안 신고 제출 필요 • 화물에 대한 정보(품명, 상세설명, 선하증권 번호 등), 송하인 및 수하인의 인적 정보(이름, 주소 등), 운송수단 및 항해에 대한 정보(선적항, 도착항, 예정도착일, 선명 등)를 미국 자동적하목록시스템(AMS)을 통해 제출해야 함 • 미국 운송수단별 적하목록 제출기한 <ul style="list-style-type: none"> - 도로운송: 도착 2시간 전 - 철도운송: 도착 4시간 전 - 해상운송: 도착 8시간 전 - 항공운송: 도착 4시간 전
<p>2. 수입식품 사전통지</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 운송업체 및 미국 수입 업체는 미국으로 수입되는 모든 식품에 대해 화물 도착일 15일 이전부터 '수입식품 사전통지'를 제출해야 함 • 운송수단별 적하목록 제출기한을 준수해 화물 도착일 15일 이전부터 미국 도착 전까지 수입식품 사전통지를 제출해야 함 • 미국 식품의약청(FDA)의 PNSI(Prior Notice System Interface)를 통해 도착항, 담당자 정보, 수출업체 정보, 수입 업체 정보, 제품 정보 등을 제출해야 함 • 예상 도착시간 이전에 제품이 도착항에 도착하는 경우, 사전 통지 기한이 경과하거나 처리가 완료될 때까지 보류 또는 수입 거부될 수 있음 • 사전통지가 거부되거나 검토 요청서를 제출하여 재검토를 요청할 수 있음

자료: KATI농식품수출정보, 미국 관세국경보호청(CBP)

[표 5.13] 미국 해초소스 수입 신고 및 통관 절차

<p>3. 수입자 보안 신고</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 미국 수입 업체와 운송업체는 미국 관세국경보호청(CBP)에 수입자 보안 신고를 제출해야 함 • 수입자 보안 신고(ISF)에 따라 해상으로 운송되는 화물에 대해 수입 업체 및 운송업체는 관세국경보호청(CBP)에 다음의 정보를 화물 선적 24시간 전까지 제출해야 함 • 수입자 보안 신고(ISF) 식품업체 및 운송업체 제출 정보 <ul style="list-style-type: none"> - 미국 수입 업체: 제조사 또는 공급사, 판매자, 구매자, 수취인, 컨테이너 적입장소, 혼재업자, 수입자 번호, 수하인 번호, 원산지, HS CODE - 운송업체: 화물 적재 계획서, 컨테이너 상태 메시지
<p>4. 수입 신고</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 미국 수입 업체는 도착항 도착 후 15일 이내 통관자동화시스템(AMS)을 통해 수입 신고 진행 필요 • 수입 신고시 수입 신고서를 비롯한 제반 서류를 제출해야 함 • 미국 수입 신고 제출서류 <ul style="list-style-type: none"> - 적하목록(CBP Form 7533) - 수입 신고서(CBP Form 3461) - 통관할 수 있는 권리의 증명서 - 상업송장(제출이 불가능한 경우 견적송장) - 포장명세서 - 기타 물품반출 허가를 위하여 세관장이 요구하는 서류
<p>5. 관세 납부 및 물품 반출</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 미국 수입 업체는 수입식품이 보세구역에 장치된 날로부터 10일 이내에 관세를 납부해야 함 • 관세 산정에 필요한 상업송장 등의 제반서류 및 납세신고서(CBP Form 7501)를 제출해야 함 • 수입 업체는 추정관세를 선제적으로 납부하고 물품을 보세구역에서 반출하여 추후 확정된 관세액에 따라 초과 혹은 부족분을 납세신고서를 제출한 날로부터 1년 이내에 납부함 • 수입 업체는 통관과정에서 발생한 관세, 조세, 각종 비용을 납부할 것을 보증하기 위한 보증서(Bonds)를 관세국경보호청(CBP)에 제출해야 함 • 보증서(Bonds)는 일반적으로 미국 재무부에서 지정하는 보험회사에서 발행하는 증서를 사용함

자료: KATI농식품수출정보, 미국 관세국경보호청(CBP)

6. 해초소스 미국 수입 검역 및 검사

▶ 해초소스, 미국 수입 검역 및 검사 절차

미국으로 수산물 및 수산가공식품 수출 시, 미국 식품의약청(FDA)은 수입 업체의 사전통지내역 및 수입 신고 상의 정보를 토대로 식품 수입 검사의 실시 여부를 결정하게 됨. 수입 검사는 현장검사, 샘플검사, 라벨검사로 이루어지며, 수입 식품으로 인해 식품 안전에 위험이 발생할 것으로 우려되거나 규정을 위반한 이력이 있는 생산, 유통, 수입 업체의 제품에 대해서 수입 검사를 진행함

[표 5.14] 미국 해초소스 수입 검역 및 검사 정보

수입 검사	현장 검사	<ul style="list-style-type: none"> • 서류 및 수입화물 간의 일치 • 운송, 보관 중 발생한 손상 • 보관 온도 • 식용색소 등 식품첨가물 기준 준수 • 부패 • 수입서류 상의 의심스러운 사항 및 관행 여부에 대해 검사하며, 국경검문소, 창고, 냉장시설 및 컨테이너 등에서 진행됨 • 현장검사 결과 위반사항이 적발된 경우, 샘플검사를 통해 보다 정밀한 검사가 진행될 수 있음
	샘플 검사	<ul style="list-style-type: none"> • 정기적으로 수입 식품의 샘플을 수집하며, 제품의 공중보건기준 충족 여부를 검사하기 위해 식품의약국 실험실에서 정밀 분석을 진행함
	라벨 검사	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 라벨 상의 정보 및 실제 식품의 일치 여부 • 식품명 및 원산지 등 라벨링 규정의 표시 항목 및 요건 준수 여부를 검사함

자료: KATI농식품수출정보, 미국 관세국경보호청(CBP)



VI

수입·유통업체 인터뷰

Interview ① 야미(Yami)

Interview ② 리들(Lidl)

Interview ③ 타겟(Target)



Interview ① 야미(Yami)

19)

야미 (Yami)

- 유형: 수입유통업체
- 업체 특징:
 - 2013년에 설립된 수입유통업체로 다양한 식료품, 다이어트 보조제, 장난감, 전자제품, 생활용품 등을 취급하고 있음
 - 한국, 일본, 중국에서 수입하여 미국 내 다양한 고객에게 제공하고 있음

담당자 정보

Sales Manager

고객사 제품 특징

제품명



해초소스

특징

기장미역 등 해조류와 호박씨앗이 주요 성분이며, 파스타나 샌드위치 소스로 섭취가 가능함



야미(Yami) Sales Manager

Q. 미국 시장 내 해초를 활용한 소스에 대한 반응이 어떨 것으로 예상되나요?

해초를 활용한 식품은 이미 건강을 중시하는 소비자들 사이에서 큰 인기를 끌고 있습니다. 해초 칩이나 해초 샐러드처럼, 이 제품 역시 건강한 라이프스타일을 추구하는 소비자들에게 긍정적인 반응을 이끌어낼 가능성이 높습니다. 해초 특유의 감칠맛은 독특하고 중독성이 있어 점차 더 많은 소비자들이 선호하게 될 것입니다. 특히, 미역과 호박씨의 조합은 새로운 미각 경험을 선사하며, 해초 기반 페스토 소스는 미국 시장에 신선한 바람을 불어넣을 잠재력이 큼니다. 이 제품은 그동안 미국 시장에서 흔히 접할 수 없었던 독창적인 조합으로, 시장에 차별화된 제품으로 자리잡을 수 있을 것입니다.

Q. 미국 바이어들이 해초소스와 같은 제품을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요인은 무엇인가요?

미국 바이어들이 아시아 소스를 구매하는 주요 이유 중 하나는 해당 제품을 선호하는 고정 소비자층의 존재입니다. 하지만 많은 소비자는 특정 브랜드에 대한 충성도가 높으며, 이를 고려한 전략이 필요합니다. 예를 들어, 라오간매(Lao Gan Ma)와 같은 브랜드는 이미 많은 고객들의 사랑을 받고 있습니다. 미국 시장에서 성공하려면 소비자들이 주목하는 인기 트렌드와 경쟁 제품을 잘 파악해야 합니다. 호이신 소스, 칠리 오일, 스리라차 소스와 같은 인기 있는 제품들은 가격에 관계없이 꾸준히 수요가 높은 편입니다.

Q. 해초소스 제품이 미국 시장에서 성공적으로 자리 잡기 위해 필요한 유통 및 판촉 전략은 무엇인가요? 효과적인 유통채널과 판촉 방법에 대한 조언 부탁드립니다.

해초 페스토 같은 독특한 제품은 초기 진입 시 아시아계 미국인 커뮤니티를 타겟으로 하는 것이 효과적일 것입니다. 아시아 시장에 특화된 온라인 플랫폼과 오프라인 마켓은 시작하기에 적합한 유통채널입니다. 예를 들어, 야미 같은 플랫폼은 새로운 맛을 찾는 다양한 소비자층을 보유하고 있으며, 해초 페스토는 그들의 입맛에 잘 맞을 수 있습니다. 또한, 새로운 제품이 시장에서 주목받기 위해서는 할인 행사나 1+1 프로모션 같은 전략이 효과적입니다. 이는 소비자들이 가격에 대한 부담을 덜고 제품을 쉽게 시도할 수 있도록 돕는 좋은 방법입니다.

Q. 현재 미국에서 판매중인 제품 중 고객사 제품과 유사한 제품들의 가격대는 어느 정도인가요?

현재 야미에서 판매 중인 가장 유사한 제품인 모모야(Momoya)의 씨워드소이소스(Seaweed Soy Sauce)는 64g 기준으로 4.99달러(6,661원²⁰)에 판매되고 있습니다. 일반적으로 미국 시장에서 아시아 소스의 가격대는 소스 종류에 따라 3달러(4,004원)에서 7달러(9,344원) 사이로 다양합니다. 해초 기반 소스는 비교적 높은 가격대에 속할 수 있으며, 이는 소비자들이 프리미엄 제품으로 인식하게 될 가능성이 있습니다.

Q. 미국 소비자와 바이어들이 선호하는 해초소스 제품의 패키징 중량과 형태는 어떤가요? 개선할 점이 있다면 무엇인지 알려주세요.

아시아산 소스는 소스의 질감에 따라 패키징이 다르게 결정되는데, 일반적으로 걸쭉한 소스는 유리병, 더 액체인 소스는 플라스틱 병에 담깁니다. 고객사 제품은 유리병에 포장되어 있어 적절한 선택을 한 것으로 보입니다. 다만, 고객사 제품의 용량은 야미에서 판매되는 다른 유사 제품들과 비교했을 때 상대적으로 적은 편입니다. 소비자들은 200g 정도의 용량을 선호하는 경향이 있어, 패키징 중량을 늘려 소비자의 기대치를 충족시키는 것도 하나의 전략이 될 수 있습니다.

20) 1달러=1,334.80원(2024.09.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

**Q. 미국 소비자들이 한국산 해초소스 제품에 대해 어떻게 인식하고 있나요?
원산지가 구매 결정에 미치는 영향이 있다면 설명해 주세요.**

한국산 식품은 K-문화와 K-음식의 전세계적인 인기 덕분에 미국 소비자들 사이에서 매우 긍정적인 인식을 얻고 있습니다. 특히 해초 스낵과 같은 해초 기반 제품은 아시아계 미국인 커뮤니티를 비롯해 건강을 중시하는 미국 소비자들에게 인기가 높습니다. 해초소스는 아직 대중화되지 않은 제품이지만, 한국산이라는 점은 그 자체로 프리미엄 가치를 지니고 있어, 원산지가 소비자들의 구매 결정에 긍정적인 영향을 미칠 것입니다.

Q. 현재 미국 시장에서 해초소스와 같은 건강 지향 식품의 소비트렌드는 어떠한가요? 특히, 해초나 페스토 형태의 제품이 인기를 끌고 있는지, 그리고 주로 어떤 소비층이 관심을 보이는지 알고 싶습니다.

미국 내에서 건강하지 않은 식습관으로 인해 심혈관 질환과 같은 건강 문제가 여전히 증가하고 있지만, 점차 많은 소비자들이 건강 지향 식품을 통해 식습관을 개선하려고 노력하고 있습니다. 현재 가장 주목받고 있는 건강 식품 트렌드는 지중해식 식단, 식물 기반 식단, 그리고 발효 식품을 중심으로 하고 있습니다. 해초 페스토는 이러한 트렌드와 완벽히 맞아떨어집니다. 특히, 지중해식 식단의 페스토와 식물 기반 식단의 해초가 결합된 이 제품은 건강을 중시하는 소비자뿐만 아니라 비건 및 채식주의자들 사이에서도 큰 관심을 받을 가능성이 큼니다. 건강한 대안을 찾는 소비자층이 늘어나고 있어, 해초 페스토는 이러한 트렌드에 적합한 제품으로 자리잡을 것입니다.

Q. 미국 시장에서 판매되고 있는 유사한 해초소스 또는 대체품과 비교했을 때, 고객사 제품이 경쟁력을 갖기 위해 보완해야 할 점은 무엇인가요? 구체적인 제품명을 예시로 들어 설명해주세요.

해초 페스토의 용도는 파스타 소스나 빵 스프레드로, 일반적으로 해초 스낵, 김, 미역과 같은 제품들과는 차이가 있습니다. 따라서 직접적인 비교는 어려울 수 있지만, 용량과 가격 측면에서 고객사의 제품이 보완할 여지가 있습니다. 현재 시장에서 판매되는 인기 있는 소스들은 더 큰 용량을 제공하며, 가격 대비 효율성이 높습니다. 예를 들어, 라오간마의 칠리오일(Chili Oil), 리금기(Lee Kum Kee)의 굴소스(Oyster Sauce)와 호이신소스(Hoisin Sauce), 딩호(Dingho)의 부추소스(Leek Sauce)와 같은 제품들이 대표적입니다. 고객사 제품의 경쟁력을 높이기 위해서는, 용량을 늘리거나 가격을 조정하여 소비자들이 더 많은 가치를 느낄 수 있도록 하는 것이 바람직합니다.

Q. 해초페스토 제품의 미국 수출 시 유의해야 할 통관 검역 사항은 무엇인가요? 수입 절차에서 주의할 점이나 필요한 서류가 있다면 알려주세요.

해초페스토 제품을 미국에 수출할 때는 모든 재료의 명확한 라벨링이 필수적입니다. 여기에는 사용된 해초의 종류, 알레르기 유발 가능성(예: 견과류, 계란, 유제품), 그리고 제품의 원산지가 포함되어야 합니다. 특히, 사용된 해초의 종류에 대한 정확한 정보가 중요하며, 미국 농무부(USDA)는 특정 해초의 수입을 제한할 수 있으므로 관련 식물검역증명서가 필요할 수 있습니다. 이를 사전에 준비하여 수입 절차를 원활하게 진행하는 것이 중요합니다.

Interview ② 리들(Lidl)

21)

리들 (Lidl)

- 유형: 수입유통업체
- 업체 특징:
 - 1972년에 설립된 수입 및 유통업체로 다양한 식료품, 전자제품, 장난감, 화장품, 학용품 및 사무용품, 가정용품, 의류, 애완동물 용품, 가구, 주방 가전제품을 취급하고 있음
 - 미국, 유럽, 아시아 등 다양한 지역에서 수입하여 유통하고 있음

담당자 정보

Retail/sales employee



리들(Lidl) Retail/sales employee

Q. 미국 시장 내 해초를 활용한 소스에 대한 반응이 어떨 것으로 예상되나요?

해조류를 활용한 페스토 제품은 아시아 소비자와 해조류의 맛에 익숙한 사람들에게 더욱 매력적으로 다가올 가능성이 큼니다. 해조류 특유의 감칠맛과 페스토의 두꺼운 질감은 파스타 소스나 빵 스프레드로서 매우 흥미로운 신제품이 될 수 있습니다. 특히 건강식에 관심 있는 소비자층에게는 긍정적인 반응을 이끌어낼 수 있습니다. 그러나 미국 소비자들 사이에서는 해조류 특유의 맛이나 냄새가 생선 냄새로 인식될 수 있어, 일부에게는 낯선 경험이 될 수 있습니다. 따라서 초기 시장 진입 시에는 이러한 소비자 인식을 고려한 마케팅 전략이 필요합니다.

Q. 미국 바이어들이 해초소스와 같은 제품을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요인은 무엇인가요?

미국 바이어들은 제품의 원산지보다는 소스의 맛과 사용된 재료에 더 큰 관심을 기울입니다. 예를 들어, 파스타 소스의 경우 대부분의 고객은 채식 기반 옵션을 선호하며, 이는 미국 소비자들 사이에서 건강한 선택으로 인식됩니다. 리들(Lidl)에서 판매되는 토마토 & 바질 파스타 소스(Tomato & Basil Pasta Sauce)와 포 치즈 파스타 소스(Four Cheese Pasta Sauce)가 가장 인기가 많은데, 고기를 포함한 파스타 소스는 상대적으로 인기가 덜한 편입니다.

고객사 제품 특징

제품명



해초소스

특징

기장미역 등 해조류와 호박씨앗이 주요 성분이며, 파스타나 샌드위치 소스로 섭취가 가능함

**Q. 미국 소비자들이 한국산 해초소스 제품에 대해 어떻게 인식하고 있나요?
원산지가 구매 결정에 미치는 영향이 있다면 설명해 주세요.**

제품의 원산지가 미국 소비자들의 구매 결정에 미치는 영향은 제품 종류와 소비자의 성향에 따라 다를 수 있습니다. 일부 소비자는 현지 생산 제품을 선호하지만, 한국산 식품은 미국에서 점점 더 인기를 얻고 있습니다. 특히 건강, 저칼로리, 채식 옵션을 찾는 소비자들 사이에서 한국산 제품의 수요가 증가하고 있습니다. 김치나 된장 같은 발효 식품뿐만 아니라 해초를 포함한 다양한 한국 식품이 미국 시장에서 긍정적인 반응을 얻고 있으며, 해초소스도 이러한 흐름에 따라 인지도가 높아질 수 있습니다.

Q. 현재 미국 시장에서 해초소스와 같은 건강 지향 식품의 소비트렌드는 어떠한가요? 특히, 해초나 페스토 형태의 제품이 인기를 끌고 있는지, 그리고 주로 어떤 소비층이 관심을 보이는지 알고 싶습니다.

페스토는 1980년대에 미국 시장에 도입된 이후 이탈리아 요리의 필수 재료로 자리 잡으며 꾸준한 인기를 유지해왔습니다. 원래 페스토는 바질을 주 재료로 하지만, 토마토나 견과류를 사용한 다양한 변형 제품도 시장에서 활발히 판매되고 있습니다. 페스토는 일반적으로 지방과 오일 함량이 높아, 일부 소비자들은 지방이 적고 콜레스테롤이 낮은 토마토 소스를 선호하는 경향이 있습니다. 해초 페스토는 이러한 두 가지 요소를 완벽히 결합하여 건강에 좋은 대안을 제공하면서도 전통적인 페스토의 풍부한 질감을 유지할 수 있어, 건강을 중시하는 소비자층에게 매력적인 선택이 될 것입니다.

Q. 미국 시장에서 판매되고 있는 고객사 제품과 유사한 해초소스 제품의 특징을 설명해주세요.

리들과 같은 주요 슈퍼마켓에서 판매되는 페스토 제품은 더 큰 용량을 제공하면서도 가격이 저렴합니다. 예를 들어, 프리퍼드 셀렉션 페스토 제노베제 소스(Preferred Selection Pesto Genovese Sauce)는 190g에 2.29달러(약 3,060원), 베몬도 비건 페스토 소스(Vemondo Vegan Pesto Sauce)는 190g에 3.49달러(약 4,658원), 튜나 페스토 소스(Tuna Pesto Sauce)는 190g에 1.99달러(약 2,658원)로 판매되고 있습니다.

Q. 해초페스토 제품의 미국 수출 시 유의해야 할 통관 검역 사항은 무엇인가요? 수입 절차에서 주의할 점이나 필요한 서류가 있다면 알려주세요.

해조류 제품을 미국으로 수출하기 전에, 일반 해조류와 가공된 해조류 사이의 차이를 명확히 이해하는 것이 중요합니다. 이 두 가지는 서로 다른 수입 절차를 따릅니다. 가공된 해조류 제품은 미국 식품 안전 현대화법(Food Safety Modernization Act, FSMA) 및 인간 식품 예방 통제(PCHF) 규정을 준수해야 합니다. 또한, 해조류가 수입될 주(州)에 따라 규정이 달라질 수 있습니다. 일부 주에서는 해조류를 해산물로 간주하여 HACCP(위해요소 중점 관리) 규정을 적용하는 반면, 다른 주에서는 PCHF 규정을 적용합니다. 일반적으로 소스 제품은 고기, 기금류, 계란을 포함하지 않는 경우 미국으로 수입하는 데 큰 어려움이 없습니다. 다만, 이러한 성분이 포함될 경우 관련 인증 문서가 필요할 수 있습니다. 따라서 수입 과정에서 필요한 서류와 규정을 사전에 철저히 준비하는 것이 중요합니다.

Interview ③ 타겟(Target)

22)

● 타겟 (Target)

- 유형: 수입유통채널
- 업체 특징:
 - 1962년에 설립된 수입 및 유통업체로 다양한 품목을 취급하고 있음
 - 미국, 유럽, 아시아 등 여러 국가에서 제품을 수입하여 유통하고 있음

담당자 정보

Product Specialist

● 고객사 제품 특징

제품명	 해초소스
특징	기장미역 등 해조류와 호박씨앗이 주요 성분이며, 파스타나 샌드위치 소스로 섭취가 가능함



타겟(Target) Product Specialist

Q. 미국 시장 내 해초를 활용한 소스에 대한 반응이 어떨 것으로 예상되나요?

미국 소비자들이 해조류 기반 페스토 소스에 어떻게 반응할지 예측하기는 쉽지 않습니다. 이는 아직 미국 시장에서 널리 알려지지 않은 제품이기 때문입니다. 그러나 해조류 제품 자체는 이미 시장에 존재하고 있으며, 건강을 중시하는 층성도 높은 고객층을 확보하고 있습니다. 일부 소비자는 해조류의 독특한 맛 때문에 구매하고, 다른 소비자는 영양상의 이점이나 식이 제한을 이유로 선택합니다. 해조류 페스토는 ‘클린 성분’으로 제조되어 소비자 안전성을 보장하는 제품으로, 이러한 특성은 초기 마케팅에서 강점으로 작용할 수 있습니다. 초기에는 건강을 중시하는 특정 소비자층을 타겟으로 한 마케팅을 진행한 후, 점차 대중 소비자층으로 확장해 나가는 전략이 효과적일 것입니다.

Q. 미국 바이어들이 해초소스와 같은 제품을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 요인은 무엇인가요?

일반적으로 페스토 소스에 대해서는 고객 트렌드를 따르는 경향이 있습니다. 바이어들은 인기 있는 브랜드의 제품을 대량으로 구매하는 경우가 많으며, 브랜드 충성도가 구매 결정에 중요한 역할을 합니다. 가격은 결정적인 요소는 아니지만, 고객의 필요와 시장 상황에 맞춰 가격대를 적절히 조정하는 것이 중요합니다. 이렇게 함으로써 제품의 시장에서의 인기를 지속적으로 유지할 수 있습니다.

Q. 해초소스 제품이 미국 시장에서 성공적으로 자리 잡기 위해 필요한 유통 및 판촉 전략은 무엇인가요? 효과적인 유통채널과 판촉 방법에 대한 조언 부탁드립니다.

페스토 제품은 주로 타겟, 코스트코(Costco), 월마트와 같은 대형 슈퍼마켓에서 판매됩니다. 이러한 매장들은 많은 고객을 유치하며, 해조류 페스토 역시 온라인과 오프라인 채널에서 모두 판매될 수 있습니다. 특히 월그린(Walgreens)과 같은 약국에서도 '건강한' 버전의 소스를 판매하고 있어, 해조류 페스토는 건강을 중시하는 소비자들 사이에서 성공할 가능성이 높습니다. 대부분의 대형 소매점 웹사이트는 신제품을 적극적으로 홍보하며, 한정 기간 동안의 할인 혜택을 제공하는 경우도 많습니다. 이러한 전략을 활용하면 해조류 페스토의 시장 진입을 보다 효과적으로 할 수 있을 것입니다.

Q. 현재 미국에서 판매중인 제품 중 고객사 제품과 유사한 제품들의 가격대는 어느 정도인가요?

타겟과 같은 대형 유통망에서 판매되는 페스토 소스의 가격대는 일반적으로 3.59달러(약 4,794원)에서 11.82달러(약 15,784원) 사이입니다.

Q. 미국 소비자와 바이어들이 선호하는 해초소스 제품의 패키징 중량과 형태는 어떤가요? 개선할 점이 있다면 무엇인지 알려주세요.

타겟과 같은 대형 소매점에서는 다양한 소비자층을 대상으로 하여 소형 제품과 대형 가족용 제품을 모두 제공합니다. 현재 고객사 제품은 소량 소비에 적합하지만, 더 큰 소비자층, 특히 가족 단위 소비자를 타겟으로 하기 위해서는 더 큰 사이즈의 제품도 함께 제공하는 것이 효과적입니다.

Q. 미국 소비자들이 한국산 해초소스 제품에 대해 어떻게 인식하고 있나요? 원산지가 구매 결정에 미치는 영향이 있다면 설명해 주세요.

많은 미국 소비자들은 제품의 원산지에 관심을 가지고 있지만, 이는 제품의 종류와 소비자의 성향에 따라 다릅니다. 한국산 식품은 특히 미국에서 매우 인기가 높으며, K-컬처의 영향으로 인해 한국 음식을 찾는 소비자들이 늘어나고 있습니다. 일부 소비자는 단순히 한국 음식을 즐기기 위해 구매하고, 또 다른 일부는 건강식으로서의 가치를 인정해 한국산 제품을 선택합니다. 따라서 해초소스 제품 역시 한국산이라는 점이 긍정적인 요소로 작용할 수 있으며, 소비자의 구매 결정에 긍정적인 영향을 미칠 가능성이 큼니다.

Q. 현재 미국 시장에서 해초소스와 같은 건강 지향 식품의 소비트렌드는 어떠한가요? 특히, 해초나 페스토 형태의 제품이 인기를 끌고 있는지, 그리고 주로 어떤 소비층이 관심을 보이는지 알고 싶습니다.

해조류와 페스토는 이미 미국 시장에서 어느 정도 인기를 끌고 있는 제품군입니다. 해조류는 일반적으로 건강한 스낵 대안으로 소비되거나, 비건, 채식주의자, 케토 등 특이 식단을 진행하는 사람들을 위한 대체 식품으로 소비됩니다. 페스토는 가정과 레스토랑에서 전통적으로 널리 사용되는 이탈리아 소스입니다. 해조류는 주로 아시아계 미국인들 사이에서 인기가 높았지만, 점차 그 인기가 확산되어 다양한 미국 커뮤니티에서도 해조류를 찾는 소비자가 늘어나고 있습니다. 이러한 건강 지향적인 소비트렌드 속에서 해초소스 역시 긍정적인 반응을 얻을 것으로 기대됩니다.

Q. 미국 시장에서 판매되고 있는 고객사 제품과 유사한 해초소스 제품의 특징을 설명해주세요.

굿 앤 개더 바질 페스토 소스(Good & Gather Basil Pesto Sauce)는 200g에 5.99달러(약 7,991원), 클래식 시그니처 레시피 전통 바질 페스토(Classico Signature Recipes Traditional Basil Pesto)는 230g에 3.59달러(약 4,794원)로 판매되고 있습니다.

Q. 해초페스토 제품의 미국 수출 시 유의해야 할 통관 검역 사항은 무엇인가요? 수입 절차에서 주의할 점이나 필요한 서류가 있다면 알려주세요.

가공된 해조류 또는 해조류 기반 제품을 미국에 수출할 때는 몇 가지 중요한 단계가 있습니다. 첫째, 수입하려는 해조류의 유형을 정확히 식별해야 합니다. 이는 해조류의 유형에 따라 적용되는 규정이 다를 수 있기 때문입니다. 둘째, FDA 규정과 모든 라벨링 요구 사항을 준수하여 제품에 대한 혼동이나 오해를 방지해야 합니다. 셋째, 미국 영토에 진입할 때는 모든 적절한 문서를 제출하여 제품의 안전성을 보장하는 것이 중요합니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 「Processed Fish & Seafood - United States」, 2024.09
2. KATI농식품수출정보, 「미국에서 변화하는 해초에 대한 인식」, 2022.04
3. 제이스토어테일리(JSTOR Daily), 「Eating Seaweed in the Americas」, 2023.01
4. 스태티스타(Statista), 「Fish & Seafood - United States」, 2024.09
5. 농림축산식품부, 「2023 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드」, 2023
6. 식품의약품안전처, 「식품 수출 안내서 미국편」, 2021
7. KATI농식품수출정보, 「미국 식품첨가물 및 유해물질 규정 원문 및 번역본」, 2023
8. KATI농식품수출정보, 「미국 식품첨가물 및 유해물질 규정 해설집」, 2023
9. KATI농식품수출정보, 「미국 라벨링 규정 준수 가이드」, 2020
10. aT한국농수산물유통공사, 「aT 농식품 수출 교역조건_미국」, 2021
11. aT한국농수산물유통공사, 「2023 농식품 수출국가정보」, 2023
12. 수산물수출정보포털, 「수산물 수출매뉴얼 가이드북」, 2023

■ 참고 사이트

1. 외교부 (www.mofa.go.kr)
2. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
3. ITC(International Trade Centre) (www.trademap.org)
4. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
5. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
6. 아마존(Amazon) (www.amazon.com)
7. 이베이(Ebay) (www.ebay.com)
8. 와인앤서지어스트(Wine Enthusiast) (www.wineenthusiast.com)
9. 에디블시애틀(Edible Seattle) (www.edibleseattle.com)
10. 샤론팔머(Sharon Palmer) (sharonpalmer.com)
11. 월마트(Walmart) (www.walmart.com)
12. 시밀러웹(Similarweb) (www.similarweb.com)
13. 크로거(Kroger) (www.kroger.com)
14. 시온마켓(Zion Market) (zionmarket.com)
15. 페이스북(Facebook) (www.facebook.com)
16. 에이치마트(Hmart) (www.hmart.com)
17. 이터뉴욕(Eater New York) (ny.eater.com)
18. 씨위드(SEAWEED) (www.seaweedgrill.com)
19. 베이스타레스토랑그룹(Baystar Restaurant Group) (baystarrestaurantgroup.com)
20. 트립어드바이저(TripAdvisor) (www.tripadvisor.com)
21. 아아키(A-Aki) (a-akisushi.com)
22. 엘프(Yelp) (www.yelp.com)
23. 통합무역정보서비스 (tradenavi.or.kr)
24. KOTRA 대한무역투자진흥공사 (www.kotra.or.kr)
25. 국가관세종합정보망서비스 (unipass.customs.go.kr)
26. aT한국농수산물유통공사 (www.at.or.kr)
27. 관세청 (www.customs.go.kr)
28. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
29. 수산물수출정보포털 (www.kfishinfo.co.kr)
30. 미국 관세국경보호청(CBP) (www.cbp.gov)
31. 미국 식품의약청(FDA) (www.fda.gov)
32. 미국 농무부(USDA) (acir.aphis.usda.gov)
33. 야미(Yami) (www.yamibuy.com)
34. 리들(Lidl) (www.lidl.com)
35. 타겟(Target) (www.target.com)

2024 수출기업 맞춤형 해외시장조사

발행 겸 편집 한국수산물무역협회

발행 일자 2024.10.18

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

