

2024 수출기업 맞춤형 조사

No. | 202410-48
품목 | 업소용 프리믹스(Bulk Premix)
HS CODE | 1901.90-9099
국가 | 미국(USA)



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 조사

I. 요약

1. 요약	04
-------	----

II. 시장규모

1. 미국 빵 및 시리얼 시장규모	06
2. 미국 기타 시리얼 시장규모	07
3. 미국 업소용 프리믹스 수입규모	08

III. 시장트렌드

1. 제품 키워드 1위: '케이크믹스'	11
2. 인기브랜드 1위: '내셔널푸즈패키징'	12
3. 맛/성분 키워드 1위: '클래식'	13
4. 홍보문구 키워드 1위: '코셔'	14

IV. 유통채널

1. 미국 업소용 프리믹스 유통채널 점유율	16
2. 미국 업소용 프리믹스 주요 유통채널	17



CONTENTS

2024 수출기업 맞춤형 조사

V. 진입장벽

1. 미국 업소용 프리믹스 통관 및 검역 절차	28
2. 미국 업소용 프리믹스 품질 인증	31
3. 미국 업소용 프리믹스 라벨링	34
4. 미국 업소용 프리믹스 성분 및 유해물질	39

VI. 수입·유통업체 인터뷰

1. 유에스푸드(US Foods)	43
2. 시스코(Sysco)	45
3. 해리스티터(Harris Teeter)	47

※ 참고문헌	49
--------	----

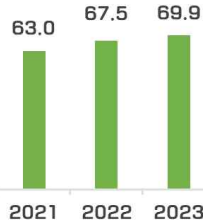


미국 업소용 프리믹스 시장

시장 현황

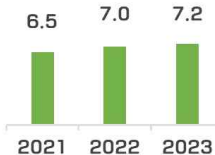
빵 및 시리얼 시장규모

단위 : 백만 달러



기타 시리얼 시장규모

단위 : 백만 달러



수출입 현황

수출입 현황 (HS CODE 1901.90 기준)

단위 : 천 달러



국가별 수입규모



시장 트렌드

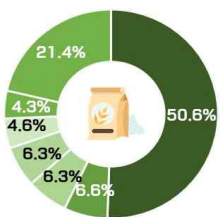
빅데이터 분석



* 미국 온라인 쇼핑몰 업소용 프리믹스 관련 게시물 72건 분석 결과

주요 유통채널

유통채널 점유율



- 하이퍼/슈퍼마켓
- 온라인
- 편의점
- 할인점
- 유기농 식품 매장
- 드럭스토어
- 기타

통관 및 제도

수출 통관 유의사항

- 세금
한·미 FTA 협정 세율 0%
- 사전 준비
식품 생산가공시설 등록(FFR) 必
우수공인업체(AEO) 인증 권장

관장 인증



유의사항

라벨 필수 표기사항
순종량, 성분 목록, 영양성분표, 알레르겐 성분, 원산지 등

식품 알레르겐 소비자 보호법
9가지 알레르기 유발물질 포함 식품은 라벨에 해당 성분명 영어로 표기해야 함

수입유통업체 인터뷰

인터뷰 대상 :



Point 01.

제품 수요 프리믹스 제품 중 튀김 믹스, 팬케이크 믹스, 와플 믹스가 가장 높은 수요를 가지며, 외식업 분야의 탄탄한 수요로 주도됨
제품 트렌드 최근 글루텐 프리, 유기농, 비건, Non-GMO 등의 다양화된 건강 지향 제품이 출시되고 있음
제품 적정 유통채널 외식업 유통업체가 주요하며, 다양한 제품군 비교가 용이하고 편리한 B2B 온라인 쇼핑몰도 빠르게 부상하고 있음

Point 02.

제품 피드백 품질의 일관성으로 신뢰도가 높으나, 포장 디자인, 더 큰 용량의 제품 제공, 새로운 맛 도입, 브랜드 홍보 등의 개선이 가능함
제품 주요 소비자 레스토랑 체인, 독립 레스토랑, 푸드 트럭, 기관급 외식업체 수요 큼
수입유통 시 고려요인 가격경쟁력, 일관된 품질, 제품의 취급 및 보관 용이성, 제품 성분의 품질과 출처

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

II 시장규모



1. 미국 빵 및 시리얼 시장규모
2. 미국 기타 시리얼 시장규모
3. 미국 업소용 프리믹스 수입규모

1. 미국 빵 및 시리얼 시장규모

미국 국가 일반 정보¹⁾

면적	983만 km ²
인구	3억 3,491만 명
GDP	2조 7,360억 달러
GDP (1인당)	8만 1,695달러

▶ 미국 빵 및 시리얼 시장규모 91조 원²⁾³⁾⁴⁾

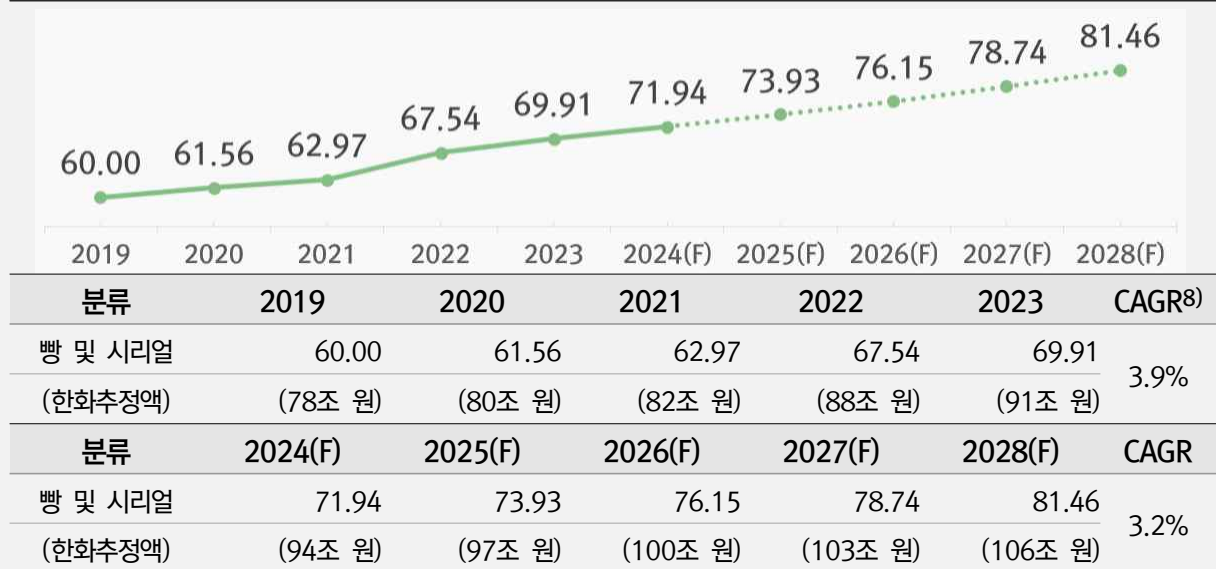
2023년 기준 미국 빵 및 시리얼 시장규모는 91조 원에 달했으며, 이는 한국 시장규모의 약 3.4배에 해당함. 최근 5년(2019-23년)간 연평균 성장률은 3.9%로 나타났다. 해당 기간 동안 시장규모는 꾸준히 증가하였으며, 특히 2022년에는 전년 대비 7.3%의 높은 성장률을 기록함

▶ 미국 빵 및 시리얼 시장규모, 향후 5년간 3.2%씩 성장 예상

향후 5년간(2024-28년) 미국의 빵 및 시리얼 시장은 연평균 3.2% 성장하여, 2028년에는 약 106조 원 규모에 이를 것으로 예상됨. 아침 식사를 하는 미국인의 비율이 35%에 그쳐 시리얼 선호도가 감소하는 가운데, 소비자들이 에너지 바 등 간편한 아침식사 대안으로 이동함. 또한, 비건, 글루텐 프리, Non-GMO 등 건강 지향 제품의 다양화가 시장 성장을 촉진할 것으로 전망됨⁵⁾

[표 2.1] 미국 '빵 및 시리얼' 시장규모⁶⁾⁷⁾

단위 : 백만 달러



자료: 스탯시타(Statista)

1) 자료: 외교부 홈페이지

2) 자료: 스탯시타(Statista), 'Bread & Cereal Products - United States', 2024.11

3) 스탯시타에 따르면, '빵 및 시리얼(Bread & Cereal Products)' 시장은 밀가루, 물, 팽창제 등을 원료로 한 반죽으로 제조된 베이커리 제품과 밀, 귀리, 쌀 등 다양한 곡물을 기반으로 생산된 시리얼 제품을 포함함

4) 조사제품 '업소용 프리믹스'는 곡물을 원재료로 하여 조리 과정을 단순화하고 효율성을 높여주는 제품임. 이에 제품의 유형에 따라, '기타 시리얼' 시장과 상위 시장인 '빵 및 시리얼' 시장의 규모를 조사함

5) 자료: KATI농식품수출정보, '[미국] 2024년 미국 식품시장 6가지 트렌드', 2024.02

6) 환산된 데이터(단위: 원)는 모두 반올림됨

7) 1달러=1,306.90원(2024.10.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

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

2. 미국 기타 시리얼 시장규모

▶ 미국 기타 시리얼 시장규모 9.4조 원⁹⁾10)

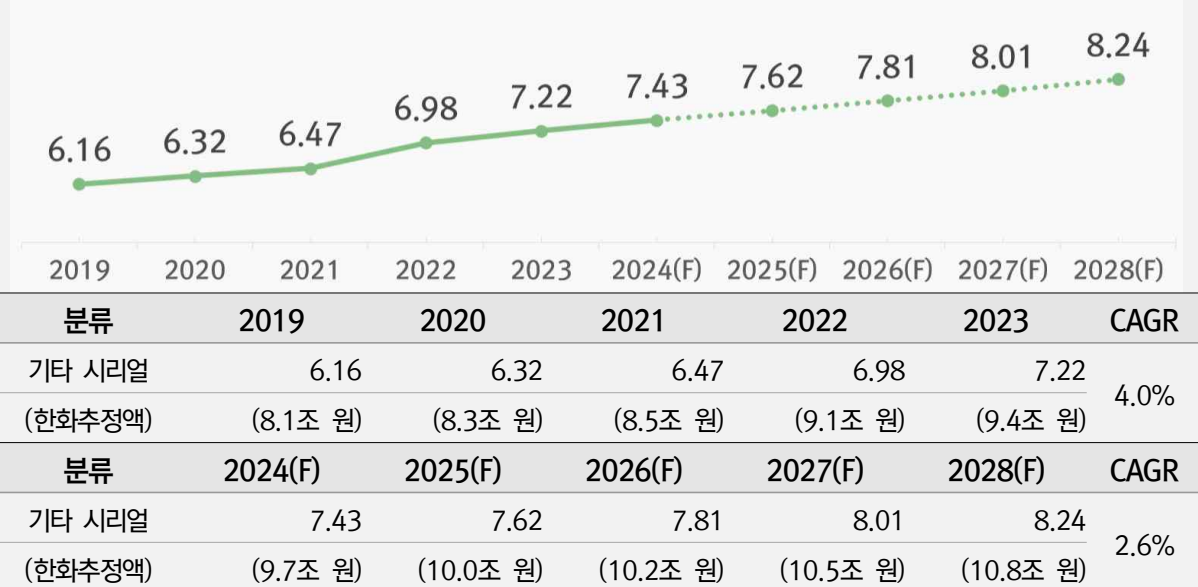
2023년 기준 미국 기타 시리얼 시장규모는 9.4조 원에 달했으며, 이는 한국 시장규모의 약 4.1배에 해당함. 최근 5년(2019-23년)간 연평균 4.0%의 성장률을 기록하며, 매년 꾸준한 성장세를 보였음. 특히 2022년에는 전년 대비 7.9%의 높은 성장률을 기록했음

▶ 미국 기타 시리얼 시장규모, 향후 5년간 2.6%씩 성장 예상

미국 기타 시리얼 시장은 향후 5년(2024-28년)간 연평균 2.6%씩 성장하여 2028년에는 10.8조 원 규모에 이를 것으로 예상됨. 프리믹스 시장의 수요는 퀵서비스 레스토랑(QSR) 산업에 의해 주도되며 중요한 역할을 함. 이러한 레스토랑들은 맛과 품질의 일관성을 보장하기 위해 프리믹스에 크게 의존하고 있음. 최근에는 향신료 및 허브 블렌드, 민족적 풍미를 포함한 다양한 프리믹스 제품 옵션이 더욱 많이 제공되며, 레스토랑들은 이를 통해 변화하는 소비자 수요를 충족시킴. 이러한 변화는 미국 기타 시리얼 시장의 지속적인 확대에도 긍정적인 영향을 미칠 것으로 전망됨¹¹⁾

[표 2.2] 미국 '기타 시리얼' 시장규모

단위 : 백만 달러



자료: 스탯ISTA(Statista)

9) 자료: 스탯ISTA(Statista), 'Other Cereal Products - United States', 2024.11

10) 스탯ISTA에 따르면, '기타 시리얼(Other Cereal Products)'은 빵, 파스타, 쌀, 아침용 시리얼로 간주되지 않는 곡물로 만든 여러 제품을 포함하며, 밀가루, 베이킹용 밀가루, 세몰리나, 쿠스쿠스, 불구르 등을 포함

11) 자료: 그랜드뷰리서치(Grand View Research), 'Batter And Breader Premixes Market Analysis Report By Type', 2023

3. 미국 업소용 프리믹스 수입규모

HS CODE 1901.90

해당 장에서 업소용 프리믹스는 HS CODE 1901.90으로 분류됨. HS CODE 제1901호의 품명은 '맥아 추출물과 고운 가루·부순 알곡·거친 가루·전분이나 맥아 추출물의 조제 식료품'이며, HS CODE 1901.90의 품명은 '기타'로 확인됨

▶ HS CODE 1901.90 미국의 對글로벌 수입액, 1.01조 원

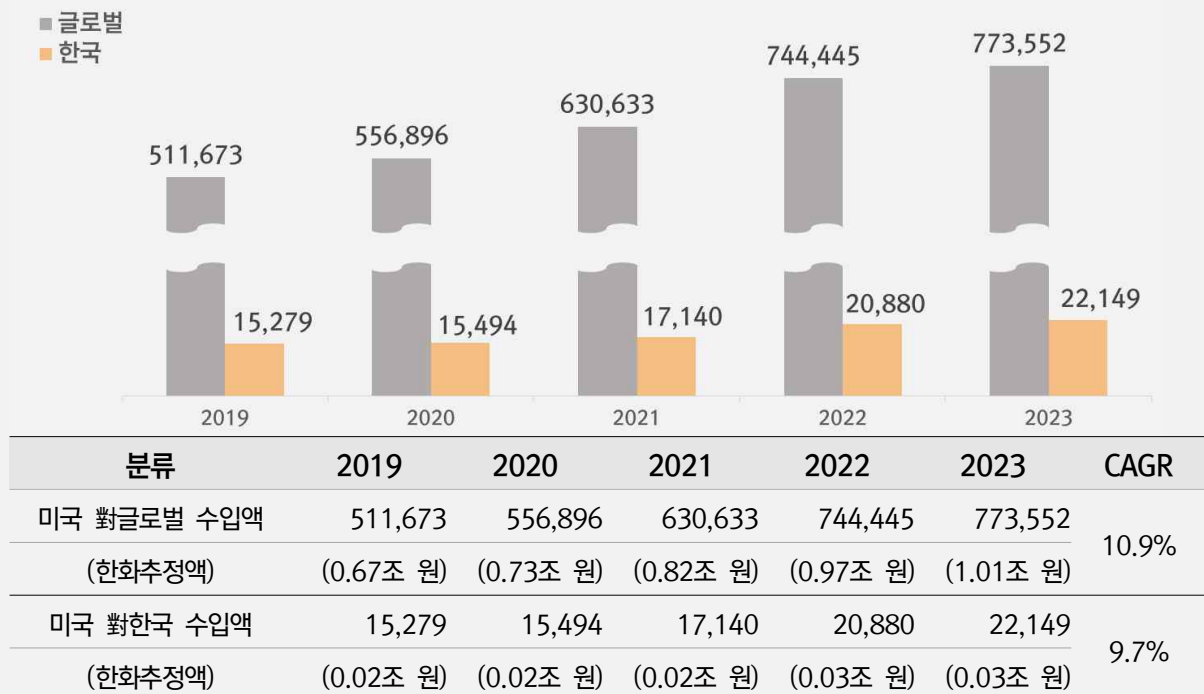
2023년 기준 HS CODE 1901.90 품목에 대한 미국의 對글로벌 수입액은 전년 대비 3.9% 증가한 1.01조 원으로 집계됨. 해당 품목에 대한 미국의 對글로벌 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 10.9%의 성장률을 기록하며 꾸준한 증가세를 보임. 특히 2022년에는 전년 대비 22.7%의 높은 성장률을 기록함

▶ HS CODE 1901.90 미국의 對한국 수입액, 글로벌 6위

2023년 기준 HS CODE 1901.90 품목에 대한 미국의 對한국 수입액은 전년 대비 6.1% 증가한 0.03조 원으로 글로벌 수입 순위 6위를 차지함. 해당 품목에 대한 미국의 對한국 수입액은 지난 5년(2019-23년) 동안 연평균 성장률 9.7%를 기록함. 한편, 2023년 기준 해당 품목에 대한 미국의 對글로벌 수입액 중 1위는 캐나다(0.53조 원), 2위는 싱가포르(0.09조 원), 3위는 프랑스(0.05조 원)인 것으로 확인됨

[표 2.3] 미국 HS CODE 1901.90 수입규모

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

III 시장트렌드



1. 제품 키워드 1위: '케이크믹스'
2. 인기브랜드 1위: '내셔널푸즈패키징'
3. 맛/성분 키워드 1위: '클래식'
4. 홍보문구 키워드 1위: '코서'

소비 제품 특징 분석 프로세스

▶ 미국 온라인 쇼핑몰 입점 업소용 프리믹스

- 데이터 수집 키워드 : 반죽믹스(Batter Mix)
- 데이터 수집량 : 72건
- 데이터 수집원 : 미국 온라인 쇼핑몰 웹스토랑스토어(Webstaurantstore)¹²⁾

▶ 미국 온라인 쇼핑몰 입점 업소용 프리믹스 특징 분석

- 데이터 분석 항목

① 제품 ② 브랜드 ③ 맛/성분 ④ 홍보문구

항목	키워드 (국문/영어)		빈도	키워드 (국문/영어)		빈도
제품	케이크믹스	Cake Mix	19	빵믹스	Bread Mix	3
	와플믹스	Waffle Mix	5	파이믹스	Pie Mix	2
	쿠키믹스	Cookie Mix	5	튀김가루	Tempura Batter	2
	팬케이크믹스	Pancake Mix	3	(-)	(-)	(-)
브랜드	내셔널푸드패키징	National Foods Packaging	23	골든배럴	Golden Barrel	4
	골든딥트	Golden Dipt	15	오린저	Oringer	2
	제이오	J.O.	13	깃코만	Kikkoman	2
	밥스레드밀	Bob's Red Mill	5	데이비즈쿠키	David's Cookies	2
맛/성분	클래식	Classic	32	플레인	Plain	4
	옥수수	Corn	19	몰래시스	Molasses	2
	초콜릿	Chocolate	16	오트밀	Oatmeal	2
	바닐라	Vanilla	11	통곡물	Whole Grain	2
홍보문구	코셔	Kosher	56	글루텐프리	Gluten-Free	9
	베지테리언	Vegetarian	26	다목적 혼합	All-Purpose Blends	4
	비건	Vegan	21	카페인 프리	Caffeine Free	1

12) 미국 B2B 온라인 외식업 쇼핑몰

1. 제품 키워드 1위: '케이크믹스'

▶ '케이크믹스', 미국 업소용 프리믹스 제품 중 가장 빈출

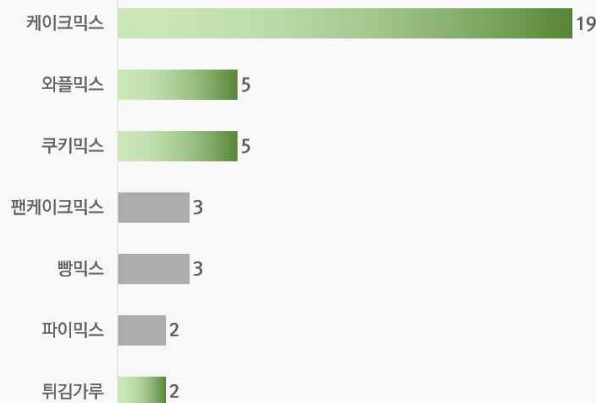
- 미국 업소용 프리믹스 시장에서 제품 관련 키워드로 '케이크믹스'가 19건으로 가장 많이 도출됨
- 그 외 상위 키워드로는 '와플믹스'와 '쿠키믹스'가 각 5건씩 확인됨

▶ 다양한 베이킹 믹스 제품이 인기

- '팬케이크믹스', '빵믹스'가 각 3건, '파이믹스'가 2건 등장하며, 다양한 베이킹 믹스 제품 키워드가 확인됨
- '튀김가루' 같은 비베이킹 제품도 일부 포함되었는데, 대부분 업소용으로 사용하기에 편리하고 다양도로 활용 가능한 대용량 제품들로 확인됨

케이크믹스		와플믹스		튀김가루	
					
제품명	화이트 케이크 믹스 (White Cake Mix)	제품명	팬케이크 앤 와플 믹스 (Pancake & Waffle Mix)	제품명	덴뿌라 배터 믹스 (Tempura Batter Mix)
브랜드	내셔널푸드패키징 (National Foods Packaging)	브랜드	내셔널푸드패키징 (National Foods Packaging)	브랜드	킷코만 (Kikkoman)
용량	2.2kg	용량	5lb	용량	5lb
가격	40.99달러(53,570원 ¹³⁾)	가격	39.99달러(52,263원)	가격	10.49달러(13,709원)

[표 3.1] 미국 판매 업소용 프리믹스 제품 관련 키워드



자료: 미국 온라인 쇼핑몰 판매 제품 내 '업소용 프리믹스' 관련 게시물 72건 분석

13) 1달러=1,306.90원(2024.10.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

2. 인기브랜드 1위: ‘내셔널푸즈패키징’

▶ 미국 업소용 프리믹스 브랜드 1위, ‘내셔널푸즈패키징’

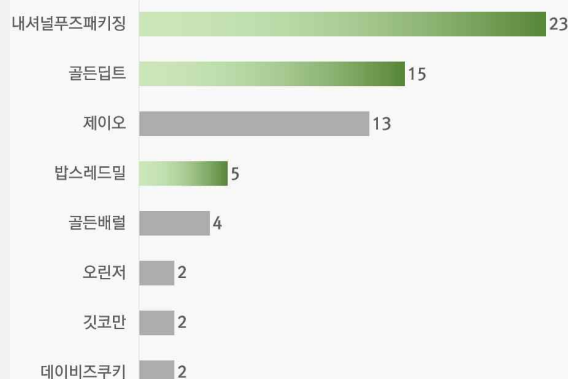
- 미국 업소용 프리믹스 브랜드 관련 키워드 중 ‘내셔널푸즈패키징’이 23건으로 가장 높은 빈도를 기록함
- 해당 브랜드는 미국 브랜드로, 식품 포장 및 대량업소용 베이킹믹스를 주력으로 판매 중임. 특히, 편리성과 경제성을 강조하며 홍보 중인 것으로 알려짐

▶ ‘골든딥트’, ‘제이오’ 등 미국 브랜드 빈출

- 미국 브랜드로 튀김가루, 빵가루 등 요리용 믹스 제품을 주력으로 판매 중인 ‘골든딥트’가 15건 빈출됨
- 뒤를 이어, 미국 브랜드로 해산물 조미료와 프리믹스 제품을 주력으로 판매 중인 ‘제이오’가 13건 빈출됨. 이외에도 ‘밥스레드밀’ 등 다양한 미국 브랜드들이 등장함

내셔널푸즈패키징		골든딥트		제이오	
					
제품명	슈거 쿠키 믹스 (Sugar Cookie Mix)	제품명	프리-딥 배터 믹스 (Pre-Dip Batter Mix)	제품명	오이스터 앤 피쉬 브레더 (Oyster and Fish Breader)
브랜드	내셔널푸즈패키징 (National Foods Packaging)	브랜드	골든딥트 (Golden Dip)	브랜드	제이오 (J.O.)
용량	5lb	용량	5lb	용량	10oz
가격	7.99달러(10,442원)	가격	62.49달러(81,668원)	가격	35.49달러(46,382원)

[표 3.2] 미국 판매 업소용 프리믹스 브랜드 관련 키워드



자료: 미국 온라인 쇼핑몰 판매 제품 내 ‘업소용 프리믹스’ 관련 게시물 72건 분석

3. 맛/성분 키워드 1위: ‘클래식’

▶ 미국 업소용 프리믹스 맛과 성분 키워드로 ‘클래식’ 1위

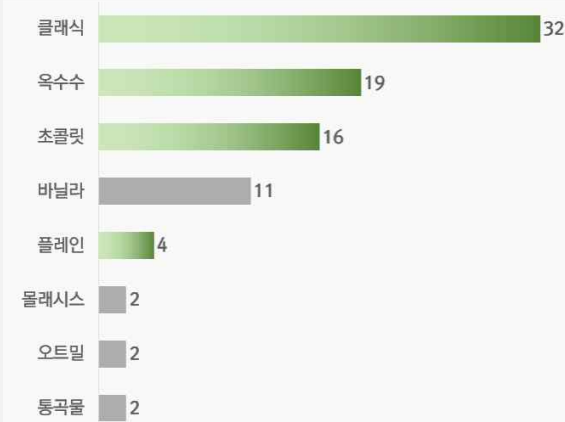
- 미국 온라인 매장에서 판매 중인 미국 업소용 프리믹스 제품 맛과 성분 키워드로 ‘클래식’이 32건으로 가장 많이 도출됨
- 또한, ‘플레인’ 키워드도 4건 확인되었는데, 클래식 및 플레인은 기본 맛으로 업소용 프리믹스에서 가장 보편적이고 인기 있는 맛인 것으로 분석됨

▶ ‘옥수수’, ‘통곡물’ 등 곡물 기반 성분 확인

- ‘옥수수’ 19건, ‘몰래시스’, ‘통곡물’, ‘오트밀’ 각 2건으로 다양한 곡물 기반 성분이 빈출됨
- 이외에도 디저트와 베이킹 믹스에서 인기 있는 맛으로 알려진 ‘초콜릿’과 ‘바닐라’도 각각 16건, 11건 빈출됨

클래식		옥수수		초콜릿	
					
제품명	컴플리트 비어 배터 믹스 (Complete Beer Batter Mix)	제품명	프라딥 배터 믹스 (Pre-Dip Batter Mix)	제품명	초콜릿 케이크 믹스 (Chocolate Cake Mix)
브랜드	골든딥트 (Golden Dipt)	브랜드	골든딥트 (Golden Dipt)	브랜드	내셔널푸드패키징 (National Foods Packaging)
용량	5lb	용량	50lb	용량	5lb
가격	72.99달러(95,391원)	가격	108.99달러(142,439원)	가격	40.99달러(53,570원)

[표 3.3] 미국 판매 업소용 프리믹스 맛/성분 관련 키워드



자료: 미국 온라인 쇼핑몰 판매 제품 내 ‘업소용 프리믹스’ 관련 게시글 72건 분석

4. 홍보문구 키워드 1위: ‘코셔’

▶ 미국 업소용 프리믹스 제품 대부분 ‘코셔’ 인증

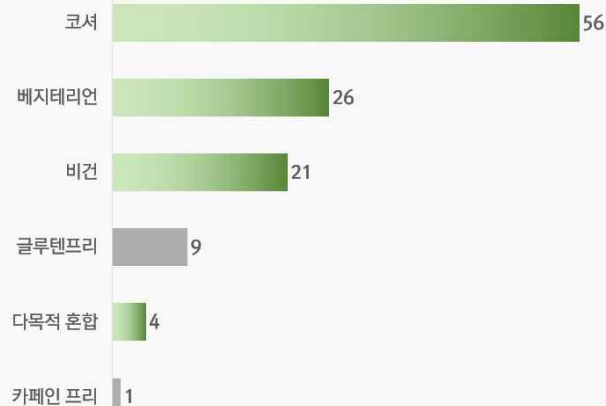
- 홍보문구 키워드로 ‘코셔’ 인증 제품이 총 56건 언급되며, 종교적 및 문화적 소비 요구를 충족시키는 제품이 인기를 얻고 있음
- 그 뒤를 이어 ‘비건’, ‘베지테리언’, ‘글루텐프리’ 등 특정 식단 선호도가 중요한 키워드도 빈출됨

▶ ‘다목적 혼합’, ‘카페인 프리’ 등 다양한 특성 강조

- 상위 키워드 외에도 ‘다목적 혼합’ 4건, ‘카페인 프리’ 1건 등 다양한 특성을 강조하는 키워드도 도출됨
- 해당 키워드는 다양한 소비자 요구를 충족시키기 위해 제품의 다용도성과 특정 성분의 부재를 강조함

코셔		비건		다목적 혼합	
					
제품명	바닐라 엘로우 케이크 믹스 (Vanilla Yellow Cake Mix)	제품명	케이크 배터 (Cake Batter)	제품명	제스티 배터 믹스/브레더 (Zesty Batter Mix/Breader)
브랜드	밥스레드밀 (Bob's Red Mill)	브랜드	오린저 (Oringer)	브랜드	골든딥트 (Golden Dipt)
용량	25lb	용량	2.28lb	용량	5lb
가격	63.99달러(83,629원)	가격	98.99달러(129,370원)	가격	72.49달러(94,737원)

[표 3.4] 미국 판매 업소용 프리믹스 홍보문구 관련 키워드



자료: 미국 온라인 쇼핑몰 판매 제품 내 ‘업소용 프리믹스’ 관련 게시글 72건 분석

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

IV 유통채널



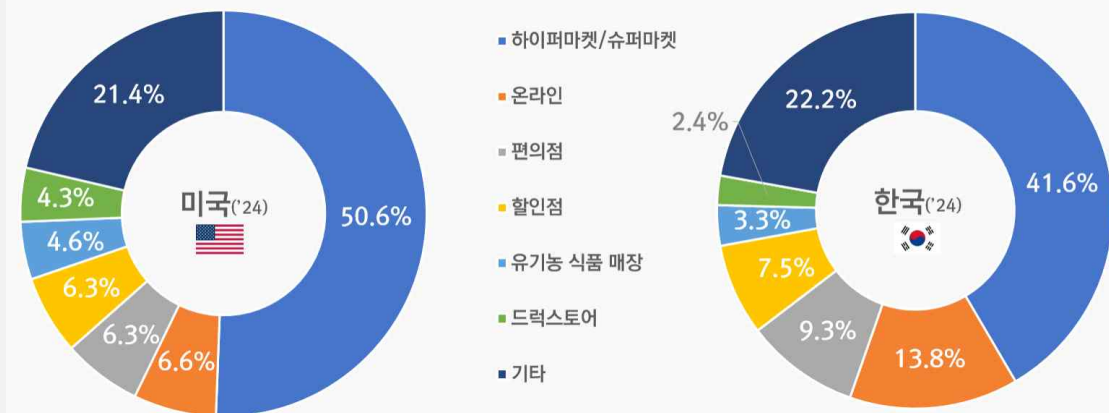
1. 미국 업소용 프리믹스 유통채널 점유율
2. 미국 업소용 프리믹스 주요 유통채널

1. 미국 업소용 프리믹스 유통채널 점유율

▶ 미국 업소용 프리믹스 유통채널, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 1위

2024년 기준 미국 내 업소용 프리믹스를 비롯한 식료품 유통채널의 매출액 비중을 살펴보면, ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 50.6%로 1위, 2위는 21.4%의 ‘기타’, 3위는 6.6%의 ‘온라인’으로 두 채널 모두 1위 채널과 큰 격차를 보임. 한국도 이와 유사하게 ‘하이퍼마켓/슈퍼마켓’이 41.6%로 1위, ‘기타’가 22.2%로 2위, ‘온라인’이 13.8%로 3위를 차지함. 미국은 코로나19 이후의 공급망 혼란 및 ‘온라인’ 채널 강화로 소비자들의 새로운 브랜드에 대한 개방성이 높아지며 가격과 품질이 주요 선택 요인으로 떠오름. 이에 경쟁력 있는 가격 설정과 적극적 프로모션을 통한 소비자와의 접점 늘리기 및 ‘온라인’ 채널에 대한 접근이 중요할 것으로 판단됨¹⁴⁾

[표 4.1] 미국 및 한국 업소용 프리믹스 B2C 소매유통채널 점유율¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾ 비교



B2C 소매유통채널 점유율 비교		
미국 점유율	유형	한국 점유율
50.6%	하이퍼마켓/슈퍼마켓	41.6%
6.6%	온라인	13.8%
6.3%	편의점	9.3%
6.3%	할인점	7.5%
4.6%	유기농 식품 매장	3.3%
4.3%	드럭스토어	2.4%
21.4%	기타 ¹⁸⁾	22.2%

자료: 스탯ISTA(Statista)

14) 자료: 포브스(Forbes), 'The Death Of Brand Loyalty', 2023.09

15) 해당 장에서 '업소용 프리믹스'의 세부 품목에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 상위 카테고리인 '식료품(Grocery)'의 유통채널 정보를 확인함

16) 자료: 스탯ISTA(Statista), 'Grocery shopping by store type in the U.S. as of March 2024', 2024.05

17) 자료: 스탯ISTA(Statista), 'Grocery shopping by store type in South Korea as of March 2024', 2024.05

18) 본 보고서에서 '기타'는 베이커리, 재래시장 등을 포함하고 있음

2. 미국 업소용 프리믹스 주요 유통채널 ① 웹스토랑스토어

기업 기본 정보	기업명	웹스토랑스토어(Webstaurant Store)		
	기업구분	온라인 레스토랑 공급업체		
	홈페이지	www.webstaurantstore.com		
	규모	매출액('22)	• 30억 달러(3조 9,207억 원 ¹⁹⁾)	
		기타 규모	• 방문 횟수(최근 1개월 ²⁰⁾): 1,080만 회	
기업 요약	• 미국의 대표적 외식업 공급업체 플랫폼으로, 펜실베이니아주에 본사를 둠 • 42만 개 이상의 제품을 취급하며 음식점, 카페, 바 등 다양한 식음료 업계에 필요한 식품과 용품을 취급함 • 각 상품의 구매 상세 페이지에는 영양 정보, 성분, 인증 취득 증명 문서가 첨부되어 있어 신뢰할 수 있는 정보를 제공함 • 100개 이상의 식물성 제품 제조업체와 협력해 비건 제품군 지속적 확대			
매장 운영 정보	홈페이지 정보	취급 브랜드	골든딥트(Golden Dipt), 깃코만(Kikkoman) 등	
		해외 판매	미국 내 배송 서비스 제공	
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색	
주요 프로모션 정보				
브랜드별 할인 코드 제공, 블랙프라이데이 등 다양한 시즌 할인 행사 진행				
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지를 통한 직접 등록 (www.webstaurantstore.com/vendor-application) - 판매자 신청 양식 제출 - 등록 시 필요한 정보 ① 공급 담당자 정보(담당자 이름, 연락처, 이메일) ② 회사 정보(기업명, 사업 형태, 웹사이트 주소) ③ 제품 정보(제품 취득 인증 정보, 원산지, 판매액, 제품 사진, SKU 개수 등) • 참고사항 - 문의는 홈페이지의 실시간 채팅을 통해 접수할 수 있음 - 판매자 신청 후 승인을 받으면 2주 이내에 회신이 제공됨 - 만약 회신을 받지 못한 경우, 6개월 후에 재신청할 수 있음		

자료: 웹스토랑스토어(Webstaurant Store), 시밀러웹(Similarweb)

사진 자료: 웹스토랑스토어(Webstaurant Store)

19) 1달러=1,306.90원(2024.10.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

20) 2024년 10월 한 달간 집계된 홈페이지 방문자 수에 해당함

**입점 등록 절차
UI ①**

Apply Now

Contact Name 	Email Address
Address 	Zip/Postal Code
→ Add a second line	
Phone Number 	Website
Business Name 	Business Type Select a business type ▼

① 공급자 등록 지원서 등록

- 공급 담당자 정보(담당자 이름, 연락처, 이메일)
- 회사 정보(기업명, 사업 형태, 웹사이트 주소)

**입점 등록 절차
UI ②**

Product Certifications

- | | | |
|--|---|--|
| ☐ NSF International | ☐ Underwriters Laboratory (UL) | ☐ European Union (CE) |
| ☐ Canadian Standards Association (CSA) | ☐ Energy Star | ☐ ETL Intertek |
| ☐ Canadian Gas Association (CGA) | ☐ NTEP | ☐ ADA Compliant |
| ☐ Plumbing and Drainage Institution (PDI) | ☐ Green Seal Certified | ☐ USGBC |
| ☐ CEFSA Certified Service Agent | | |

Product Country of Origin

Annual Sales

Price List

Price List is a required field

SKU Count

Sku Count is a required field

EDI Capability

Image/Video Database

② 제품 정보 입력

- 제품 취득 인증 정보, 원산지, 판매액, 가격 리스트, SKU 개수, EDI 활용 정도, 제품 사진 등

자료: 웹스토랑스토어(Webstaurant Store)

사진 자료: 웹스토랑스토어(Webstaurant Store)

▶ 웹스토랑스토어 미국 업소용 프리믹스 베스트셀러

- 검색 키워드 : 프리믹스(Batter Mix)

- 등록 제품 수 : 72건

웹스토랑스토어 미국 업소용 프리믹스 베스트셀러								
순번	브랜드	제품명	원산지	중량	판매 가격	판매 건수(월)	리뷰 건수	이미지
1	골든딥트 (Golden Dipt)	프리 딥 반죽 믹스 (Pre-Dip Batter Mix)	미국	2.27kg *6개	62.49달러 (81,668원)	(-)	0건	
2	골든딥트 (Golden Dipt)	피쉬앤칩스 반죽 믹스 (Fish'N Chips Batter Mix)	미국	2.27kg *6개	69.99달러 (91,470원)	(-)	0건	
3	골든딥트 (Golden Dipt)	맥주 반죽 믹스 (Beer Batter Mix)	미국	2.27kg *6개	72.99달러 (95,391원)	(-)	1건	
4	골든딥트 (Golden Dipt)	프리-딥 반죽 믹스 (Pre-Dip Batter Mix)	미국	22.58kg	108.99달러 (142,439원)	(-)	0건	
5	올드타임밀 (Old Tyme Mill)	화이트 케이크 믹스 (White Cake Mix)	미국	2.2kg *6개	40.99달러 (53,570원)	(-)	183건	
6	킷코만 (Kikkoman)	일본식 튀김 반죽 믹스 (Japanese Style Tempura Batter Mix)	미국	2.26kg *6개	41.49달러 (54,223원)	(-)	16건	
7	크루스티즈 프로페셔널 (Krusteaz Professional)	웨스턴 치킨용 빵가루 및 튀김 반죽 믹스 (Western Chicken Breader and Batter Mix)	미국	25lb	41.49달러 (54,223원)	(-)	1건	
8	올드타임밀 (Old Tyme Mill)	옐로우 케이크 믹스 (Yellow Cake Mix)	미국	2.2kg *6개	40.99달러 (53,570원)	(-)	183건	
9	올드타임밀 (Old Tyme Mill)	팬케이크 & 와플 믹스 (Pancake & Waffle Mix)	미국	5lb *6개	39.99달러 (52,263원)	(-)	0건	
10	밥스레드밀 (Bob's Red Mill)	바닐라 옐로우 케이크 믹스 (Vanilla Yellow Cake Mix)	미국	11.34kg	51.19달러 (66,900원)	(-)	2건	

자료: 웹스토랑스토어(Webstaurant Store)

사진 자료: 웹스토랑스토어(Webstaurant Store)

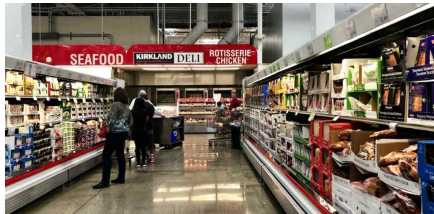
2. 미국 업소용 프리믹스 주요 유통채널 ② 레스토랑디포

기업 기본 정보	기업명	레스토랑디포(Restaurant Depot)		
	기업구분	도매 식자재 공급업체		
	홈페이지	www.restaurantdepot.com		
	위치	텍사스(Texas), 캘리포니아(California), 시카고(Chicago), 뉴잉글랜드(New England)		
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 4개		
	기업 요약	• 레스토랑, 케이터링 업체 등 식품 서비스 업계 종사자들을 대상으로 하는 회원제 도매 식자재 공급업체 • 대형 창고형 매장에서 팔레트나 박스 단위로 상품을 진열함 • 회원 등록은 무료이며, 사업체 소유자임을 증명하는 서류가 필요함 • 시즌별 할인 행사를 진행하며, 회원을 대상으로 할인 정보 담긴 전단지 제공		
매장정보	입점 가능 품목	• 냉장·냉동 식품, 신선한 농산물, 육류, 해산물, 유제품, 건조 식품, 주방 장비 등		
	선호 제품	• 대량 구매 가능한 형태의 식료품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지 및 유선 연락을 통한 입점 문의 - 홈페이지 하단 메뉴 'Contact Us' 클릭하여 양식 제출 - 등록 시 필요한 일반적 정보 ① 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 주요 고객 등) ② 공급 제품 정보(주요 사장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) ③ 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) • 문의 사항 연락처 및 참고 사항 - 전화번호: +1-718-762-8700 - 이메일: communications@jetrord.com		

자료: 레스토랑디포(Restaurant Depot)

사진 자료: 레스토랑디포(Restaurant Depot), 토탈푸드서비스(Total Food Service)

2. 미국 업소용 프리믹스 주요 유통채널 ③ 코스트코

기업 기본 정보	기업명	코스트코(Costco)		
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓		
	홈페이지	www.costco.com		
	위치	미국 전역		
	규모	매출액('23) • 1,766억 3,000만 달러(230조 8,377억 원) 기타 규모 • 매장 수('24): 604개 • 직원 수('24): 20만 6,000명		
기업 요약	• 회원제 창고형 매장 형태로 운영되는 미국 슈퍼마켓 브랜드 • 특정 지역에 한하여 ‘투데이딜리버리(2-Day Delivery)’ 서비스 운영 중 • 최근에는 김밥, 금화를 판매하는 등 판매 품목을 꾸준히 늘리고 있음 • 신규 회원을 유치하기 위한 다양한 프로모션을 진행함			
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 가공식품, 정육, 수산물, 유제품, 베이커리류, 음료류, 향신료, 소스류 등		
	선호 제품	• 유기농 제품, 신제품		
	매장 전경	 		
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 홈페이지 및 유선 연락을 통한 입점 문의 - 홈페이지 하단 메뉴 ‘Vendors & Suppliers’ 클릭 - 공급업체 선정 조건 및 절차 확인 - 입점 희망 지역 부서에 직접 문의(costco.com/vendor-inquiries.html) - 평가 기준 ① 코스트코 공급업체 행동 강령 ② 공인검사기관에서 TPI 실시 • 문의 사항 연락처 및 참고 사항 - 전화번호: +1-425-313-8100(Northwest Region) - 본사 직접 거래 방식이 일반적이나, 내부 중개인(In-House Broker) 거래도 존재함		

자료: 코스트코(Costco)

사진 자료: 코스트코(Costco), 구글맵(Google Maps)

2. 미국 업소용 프리믹스 주요 유통채널 ④ 월마트

기업 기본 정보	기업명	월마트(Walmart)	
	기업구분	하이퍼마켓/슈퍼마켓	
	홈페이지	www.walmart.com	
	위치	미국 전역	
	규모	매출액('23)	• 6,113억 달러(798조 9,080억 원)
		기타 규모	• 매장 수('24): 4,606개 • 직원 수('24): 약 160만 명
	기업 요약	• 전 세계를 통틀어 매출과 고용 부문에서 1위를 달리고 있는 거대 유통기업 • 미국의 모든 50개 주에 진출해 있으며, 약 150개의 물류 센터를 보유함 • 회원제 창고형 매장 '샘스클럽(Sam's Club)' 등 다양한 형태의 매장 운영 중임	
매장정보	입점 가능 품목	• 신선식품, 면류, 캔디류, 빵류, 음료류, 주류, 즉석식품, 소스류 등	
	선호 제품	• 유기농 제품, 신제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 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 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 - 전화번호: +1-800-925-6278 - 이메일: service@walmartcontacts.com	

자료: 월마트(Walmart)

사진 자료: 월마트(Walmart)

2. 미국 업소용 프리믹스 주요 유통채널 ⑤ 리브라더스

기업 기본 정보	기업명	리브라더스(Rhee Bros)	
	기업구분	아시아/한국 식품 도매업체	
	홈페이지	www.rheebros.com	
	위치	미국 동부	
	규모	기타 규모 - 매장 수('24): 2개 - 직원 수('23): 약 150명(본사 인원)	
	기업 요약	- 미국 최대 아시아/한국 식품 유통 전문회사로, 한국, 일본, 동남아시아 등에서 수입한 식품과 미국 현지에서 위탁 생산한 상품을 미국 및 세계 각지에 공급함 - 아씨, 한국미 등 19개의 자체 브랜드를 보유하고 있음 1,000곳 이상의 식품업체 및 아시안마트에 상품을 공급하고 있음 - 소매업 분야로도 확대하여, 아씨플라자(Assi Plaza) 상호로 매장 운영 중임	
매장정보	입점 가능 품목	신선식품, 즉석식품, 스낵류, 음료류, 건강식품, 주방용품 등	
	선호 제품	품질이 인증된 아시아 식품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	- 홈페이지 및 이메일을 통한 입점 문의 - 홈페이지 상단 'Contact' 클릭하여 양식 제출하여 문의 가능 - 등록 시 필요한 일반적 정보 - 공급자 정보 (공급자 이름, 주소, 연락 담당자, 전화번호 및 이메일 주소, 주요 고객 등) - 공급 제품 정보(주요 시장, 브랜드 이름, 제품 이름, 제품 포트폴리오, 최소 주문 수량 등) - 참고 자료(회사 소개서, 카탈로그) - 문의사항 연락처 - 전화번호: +1-410-381-9000 - 이메일: customerservice@rheebros.com	

자료: 리브라더스(Rhee Bros), 중앙일보(The JoongAng), 아씨플라자(Assi Plaza), KATI농식품수출정보

사진 자료: 리브라더스(Rhee Bros), 아씨플라자(Assi Plaza)

2. 미국 업소용 프리믹스 주요 유통채널 ⑥ 롯데플라자마켓

기업 기본 정보	기업명	롯데플라자마켓(Lotte Plaza Market)	
	기업구분	아시안마트/한인마트	
	홈페이지	www.lotteplaza.com	
	위치	미국 동부 지역	
	규모	기타 규모 • 매장 수('24): 16개	
	기업 요약	• 1976년 시작해 미국 동부 지역을 중심으로 운영하고 있는 한인 마트 체인 • 롯데플라자마켓 내 식당 및 카페가 입점해있어 편리한 쇼핑 환경을 제공함 • 아시아, 특히 한국 식료품과 신선한 농산품을 공급함 • 페이스북, 유튜브 등의 소셜 미디어 채널을 운영하며, 프로모션 이벤트를 공지하거나 한국 식재료를 활용한 한식 레시피 콘텐츠를 게시함	
매장정보	입점 가능 품목	• 육류, 수산물, 과채류, 가공식품 등	
	선호 제품	• 한국 및 아시아 식료품, 신선식품, 한국식 베이커리 제품	
	매장 전경	 	
입점 등록 절차	등록 방법 및 등록 정보	• 이메일을 통한 문의 - 등록 시 필요한 일반적 정보 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 - 이메일: customerfirst@lotteplaza.com(본사) - 각 지점별 상세 정보 및 연락처는 홈페이지에서 확인할 수 있음 (www.lotteplaza.com/locations)	

자료: 롯데플라자마켓(Lotte Plaza Market)

사진 자료: 롯데플라자마켓(Lotte Plaza Market)

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

V 진입장벽



1. 미국 업소용 프리믹스 통관 및 검역 절차
2. 미국 업소용 프리믹스 품질 인증
3. 미국 업소용 프리믹스 라벨링
4. 미국 업소용 프리믹스 성분 및 유해물질

1. 미국 업소용 프리믹스 통관 및 검역 절차²¹⁾

▶ 미국 업소용 프리믹스 수출 통관 단계별 주요사항

미국으로 식품을 유통하고 판매하기 위해서는 식품안전현대화법(FSMA: Food Safety Modernization Act)에 의하여 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 업소용 프리믹스 통관 검역 절차



자료: 관세청, 미국 식품의약청(FDA)

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

▶ 미국 식품 생산가공시설등록(FFR: Food Facility Registration)

미국에서 소비되는 식품이나 사료를 제조, 가공, 포장, 혹은 보관하는 국내 및 해외 시설은 반드시 미국 식품의약청(FDA)에 식품 생산가공시설을 등록(FFR)해야 함. 따라서 미국 시장에 신규 진입하려는 한국 수출업체의 경우 반드시 사전에 미국 식품 생산가공시설등록을 마쳐야 함

[표 5.2] 미국 식품 생산가공시설등록(FFR)

등록 대상 시설	• 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	• 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	• 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 • 통조림 식품 및 냉동식품 • 베이커리 제품, 스낵 및 캔디(껌 포함) • 살아있는 식용 동물 • 사료

자료: 식품의약품안전처

- ▶ **미국 업소용 프리믹스, 국내 수출업체 AEO 등록 시 통관 혜택 多**
- 수출입안전관리 우수공인업체(AEO: Authorized Economic Operator)란 수출입기업, 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 혜택이 있음. 미국의 경우 AEO 제도 시행 국가로 AEO 등록 시, 상대국 수입 검사 생략, 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음

[표 5.3] 수출입안전관리 우수공인업체(AEO) 제도 정보

정의	수출입 기업, 운송인, 창고업자, 관세사 등 무역과 관련된 기업 중 관세 당국이 법규 준수, 안전관리 수준 등에 대해 심사를 통해 공인한 기업	
적용 대상	수출업체, 수입업체, 관세사, 보세구역 운영인, 보세운송업자, 화물운송주선업자, 하역업자, 선박회사, 항공사	
AEO 혜택	세관 혜택	- 수입 검사율 축소, 서류 심사 간소화, 세관 연락관 활용 등 신속통관 혜택 - AEO 제도 시행 국가들과 상호인정약정(MRA)을 체결하게 되면 검사 생략, 검사 선별 시 우선 검사 등의 혜택을 받을 수 있음
	경쟁력 강화	- 타국의 세관 당국에서도 천재지변, 국경 폐쇄 등 비상시 AEO 화물을 우선 조치·통관해 줌 - 통관 애로 사항, 무역장벽을 해소하여 수출경쟁력을 높일 수 있음 - AEO를 통해 법규준수, 안전관리 역량 등이 우수한 기업으로 인정받게 되어 거래선 유지 확보 등에서 이점이 있음
	비용 절감	- 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 정기 운송률이 높아지고, 손실 방지와 재고 화물 감소 등을 통해 물류비용 절감이 가능함
신청 방법	1단계(공인신청) : 신청업체가 관세청 유니패스를 통해 신청서 제출	
	2단계(공인심사) : 서류 심사(60일 이내), 현장 심사(60일 이내)	
	3단계(AEO 공인심의위원회) : 공인 여부, 등급 조정, 공인 취소 및 유보 결정	
	4단계(종합심사) : 5년 주기, 서류 + 현장 심사, 기준 유지 점검(통관 적법성 포함)	

자료: 관세청

2. 미국 업소용 프리믹스 품질 인증

▶ 미국 업소용 프리믹스, 'FDA 등록' 필수

미국으로 식품을 수출 및 유통하고자 하는 국내 제조업체는 미국 식품의약청(FDA)을 통해 식품 생산·가공시설 등록(FFR) 절차를 필수적으로 진행해야 함. 식품 생산·가공시설 등록(FFR)은 2020년 1월부터 온라인을 통해서만 등록을 진행할 수 있으며, 미국 식품의약청(FDA)이 운영하는 FIS(FDA Industry System)을 통해 등록할 수 있음

[표 5.4] 미국 FDA 등록 정보

	등록 정보	
	목적	
	목적	안전하지 않은 식품, 부적절하게 표기된 식품 등으로부터 소비자를 보호
	절차	- 식품제조시설 등록(FFR: Food Facility Registration) - FIS(FDA Industry Systems) 회원가입 및 로그인 - 'Food Facility Registration' 접속 - 안내되는 절차에 따라 정보 기입 - 작성 내용 검토 후 저장 - 등록 확인 - 시설 등록 완료 후 등록 번호(Registration number) 배정 - 고유시설식별번호(UFI) 2021년부터 국내외 시설들은 FDA 시설등록 시 반드시 FDA가 인정하는 고유시설식별번호를 제출해야 함 - 미국 내 에이전트 검증 과정 - 미국 내 에이전트의 검증이 마칠 때까지 시설등록 및 재등록에 관한 확인 혹은 등록번호 확인은 진행되지 않음

자료: 미국 식품의약청(FDA)

[표 5.4] 미국 FDA 등록 정보

	등록 정보	
	필수 정보	• 시설명, 주소, 전화번호 • FDA가 인정하는 시설의 고유시설식별번호(2020년 10월 1일부터) • 선호하는 시설 주소(시설의 주소와 다른 경우) • 모회사 이름, 주소 및 전화번호(해당하는 경우) • 시설 담당자 이메일 주소(해외 시설: 미국 내 에이전트의 이름, 주소, 전화번호 및 이메일 주소) • 비상시 전화번호 및 이메일 주소, 국내 시설의 경우 담당자와 비상시 담당자가 다를 경우 이메일 주소만 필요 • 시설을 담당하는 소유주 운영자 혹은 에이전트의 이름 주소 전화번호 및 이메일 주소 • 시설이 사용하는 모든 상표명 • 등록 서식에 적혀 있는 해당하는 식품 카테고리 • 해당하는 각 식품 카테고리에 대한 시설에서 수행된 활동 유형 • FDA의 시설 점검을 허가할 것이라는 보증 • 제출한 정보가 사실이고 정확하며 기재자의 기재 권한을 허가한다는 증명서
	주의사항	• 2년마다 등록 갱신을 해야 함(매 짝수년 10월 1일 ~ 12월 31일) • 등록의 필수 정보가 변경된 경우 60일 이내에 FDA에 등록을 업데이트해야 함 • 모든 외국 식품 시설은 미국 FDA 대리인(US Agent)이 있어야 함

자료: 미국 식품의약품청(FDA)

▶ 미국 업소용 프리믹스, 미국 수출 시 인증 사항

미국으로 유기농 식품을 수출하기 위해서는 미국 농무부(USDA: United States Department of Agriculture)에서 발급하고 있는 유기농 인증을 획득해야 함. 미국으로 업소용 프리믹스 수출 시 활용할 수 있는 식품 인증은 하기 표와 같으며, HACCP 인증을 비롯해 USDA Organic, IFANCA 할랄 인증 등을 활용할 수 있음. 또한, 글루텐 프리나 비건 제품에 대한 선호도가 높기 때문에 미국 민간 글루텐 프리나 비건 인증을 취득하여 활용할 수 있음

[표 5.5] 미국 업소용 프리믹스 인증 취득

인증명	인증 성격	인증 구분	인증 및 발급 기관	인증 마크
HACCP	식품 생산 안전 인증	글로벌 공통 인증	한국식품안전관리인증원	
USDA Organic	식품 생산 안전 인증	미국 정부 인증	미국 농무부(USDA)	
IFANCA Halal	종교적 및 문화적 인증	미국 민간 인증	미국 이슬람식품영양협의회 (IFANCA)	
글루텐-프리 인증 글루텐 프리 (Gluten-Free)	기능성 인증 글루텐 프리 식품 인증	미국 민간 인증 글로벌 공통 인증	Gluten-Free Certification Organization (GFCO)	
Vegan Action	기능성 인증	미국 민간 인증	비건 인지 재단 (Vegan Awareness Foundation)	

자료: 각 인증기관

3. 미국 업소용 프리믹스 라벨링

[표 5.6] 미국 업소용 프리믹스 라벨링

라벨 표기 사항 및 기준	1. 표기 언어	반드시 영어로 기재하며 외국어 표기가 포함되어 있을 경우 해당 언어로도 모든 의무 표기 사항을 포함해야 함
	2. 제품명	- 브랜드 이름이 아닌 일반적으로 통용되는 제품의 일반명칭 사용 - 제품 전면에 굵은 글씨체로, 일반적으로 라벨에 쓰인 가장 큰 단어 또는 그래픽의 반 이상의 크기로 쓰여야 하며 제품의 가장 하단과 평행하게 표기 - 제품이 액체가 아닌 경우 형태(Sliced, Unsliced, Halves)를 명시 - 활자 크기는 주표시면에 사용된 가장 큰 활자의 1/2 이상 - 외국어 표기일 경우, 영어 및 외국어 둘 다 표기해야 함 - 주스(과일 및 채소)가 들어있는 음료일 경우, 주스 함유량(%) 표기 필요
	3. 순중량	- 주 표시면 하단 30%에 위치 - 포장 용기 내부에 담겨있는 식품의 양을 표기 - 기본적으로 모든 중량 표기는 영미 파운드법(oz, lb, quart)에 따라 표기되어야 하며, 분수 또는 소수점 등의 표기도 허용 - 국제단위(g, kg, L 등 미터법)도 함께 표기 - 고체 제품의 경우, 'Net Weight'라는 단어가 반드시 포함되어야 하지만, 액체 등의 제품은 'Net Contents' 또는 'Net' 등의 단어 사용은 선택 사항임
	4. 제조자, 포장업체, 유통업체 정보	- 제조사, 포장업체 또는 유통업체의 이름을 표기 - 제조업체의 이름이나 주소가 없는 경우에는, 제품과 관련된 업체명을 반드시 기재 - 제조사, 포장업체 또는 유통업체 표기는 일반적으로 정확한 도로명 및 번호, 도시, 집(Zip)코드, 주 등의 정보를 모두 포함
	5. 성분 목록	- 사용된 원재료의 중량을 기준으로 내림차순으로 나열하되, 전체 제품 용량 및 무게의 2% 이하를 구성하는 성분명의 표기는 위 방식의 적용을 받지 않음 - 일반적인 성분명 사용 - 허가된 방부제 첨가 시 방부제의 통상 명칭 및 기능을 표기 - 공인된 색소는 약어 또는 특정 이름을 사용

자료: 미국 식품의약청(FDA), KATI농식품수출정보

[표 5.6] 미국 업소용 프리믹스 라벨링

라벨 필수 표시 사항 및 기준	6. 알레르겐 성분	• 식품 알레르기 유발 물질(Major food allergen)이 포함된 경우 반드시 기재 • 눈에 잘 띄고 읽기 쉬운 크기로, 원재료명의 문자 크기 이상으로 표기 • 원재료명 목록에 원재료명을 쓴 뒤 괄호 안에 알레르기 유발 식품의 일반명을 기재 • ‘Contains’의 ‘C’는 반드시 대문자로 기재 • 주요 알레르기 유발물질은 우유, 달걀, 생선, 갑각류, 견과류, 밀, 땅콩, 대두 및 콩이 있으며, 2023년 1월 1일부터 알레르기 의무 표기 대상에 참깨도 포함 • 견과류, 생선, 갑각류 동물의 경우 작성 시 정확한 종(류)에 대한 표기 필요
	7. 영양성분표 (Nutrition Facts)	• 열량, 총 지방(포화지방, 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 총 탄수화물(식이섬유, 총당, 첨가당), 단백질, 비타민D, 칼슘, 철분 등의 정보를 포함 • 영양성분표에 표준 1회 섭취량에 대한 영양 정보와 실제 해당 유닛에 포함되어있는 영양 정보를 위에 예시로 제공한 영양성분표의 오른쪽에 열을 하나 더 만들어 표기해야 함 • 수출용 제품 라벨의 면적에 따라 영양성분표의 규정된 위치가 상이하므로 반드시 확인 필요
	8. 원산지	• 미국 내 유통업체의 명칭과 주소 근처에 영어로 표기

자료: 미국 식품의약청(FDA), KATI농식품수출정보

▶ 미국 업소용 프리믹스 라벨 샘플



[앞면 라벨링]

[옆면 라벨링]

[뒷면 라벨링]

[앞면 - 영어]

- ① SHAKE 'N BAKE
- ② Parmesan Crusted
- ③ SEASONED COATING MIX
- ④ NO SHAKER BAGS FOR LESS PLASTIC PACKAGING
- ⑤ 2 POUCHES for 2 MEALS
- ⑥ SERVING SUGGESTION
- ⑦ PER 1/8 PACKET:
30 CALORIES
0g SAT FAT 0% DV
240mg SODIUM 10% DV
0g TOTAL SUGARS
- ⑧ NET WT 4.75 OZ (134g)

[앞면 - 국문]

- ① 셰이크 앤 베이크
- ② 파마산 크러스트
- ③ 시즈닝 코팅 믹스
- ④ 플라스틱 포장을 줄이기 위해 셰이커 팩 없음
- ⑤ 2개의 파우치로 2끼 식사 가능
- ⑥ 제공 제안
- ⑦ 1/8팩 기준:
30 칼로리
포화지방 0g 일일기준치 0%
나트륨 240mg 일일기준치 10%
총 당류 0g
- ⑧ 순중량 4.75온스(134g)

[옆면 - 영어]

①

Nutrition Facts	
About 16 servings per container	
Serving size	1/8 packet
(coats about 1 piece)	
Amount per serving	30
Calories	
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 240mg	10%
Total Carbohydrate 5g	2%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein less than 1g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 0mg	0%
Iron 0.4mg	2%
Potassium 0mg	0%
*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

- ② INGREDIENTS: ENRICHED WHEAT FLOUR (WHEAT FLOUR, NIACIN, REDUCED IRON, THIAMIN MONONITRATE [VITAMIN B1], RIBOFLAVIN[VITAMIN B2], FOLIC ACID), ENRICHED BLEACHED WHEAT FLOUR(BLEACHED WHEAT FLOUR, NIACIN, REDUCED IRON, THIAMIN MONONITRATE [VITAMIN B1], RIBOFLAVIN [VITAMIN B2], FOLIC ACID), SALT, GARLIC*, PARMESAN CHEESE (PART-SKIM MILK, CHEESE CULTURE, SALT, ENZYMES), ONIONS*, CANOLA OIL, MALTODEXTRIN, CONTAINS LESS THAN 2% OF WHEY, SPICE,

[옆면 - 국문]

①

영양성분표	
총 약 16회 제공량	
1회 제공량	1/8 팩
(조각 당 코팅량)	
1회 제공량 당 함량	30
칼로리	
% 일일 기준치*	
총 지방 0g	0%
포화 지방 0g	0%
트랜스 지방 0g	
콜레스테롤 0mg	0%
나트륨 240mg	10%
총 탄수화물 5g	2%
식이섬유 0g	0%
총 당류 0g	
추가된 당류 0g	0%
단백질 1g 이하	
비타민 D 0mcg	0%
칼슘 0mg	0%
철 0.4mg	2%
칼륨 0mg	0%
*일일 기준치는 하루 식단에서 해당 영양소가 차지하는 비율을 나타냅니다. 일반적인 영양 조언으로 하루 2,000 칼로리를 기준으로 합니다.	

- ② 성분: 강화 밀가루 (밀가루, 나이아신, 환원 철, 티아민 모노니트레이트 [비타민 B1], 리보플라빈 [비타민 B2], 엽산), 강화 표백 밀가루 (표백 밀가루, 나이아신, 환원 철, 티아민 모노니트레이트 [비타민 B1], 리보플라빈 [비타민 B2], 엽산), 소금, 마늘*, 파마산 치즈 (부분 탈지 우유, 치즈 배양균, 소금, 효소), 양파*, 카놀라유, 말토덱스트린, 2% 미만의 유청, 향신료,

② PAPRIKA, SUGAR, BUTTERMILK, WHEAT STARCH, HIGH FRUCTOSE CORN SYRUP, SILICON DIOXIDE AS AN ANTICAKING AGENT, CARAMEL COLOR, YEAST, DEXTROSE, SODIUM PHOSPHATE, CREAM, MODIFIED FOOD STARCH, TURMERIC, NATURAL FLAVOR (CONTAINS CELERY), LACTIC ACID, ENZYMES, *DRIED.
CONTAINS: WHEAT, MILK.

③ DISTRIBUTED BY KRAFT HEINZ FOODS COMPANY, CHICAGO, IL 60601

④ SCAN HERE FOR MORE FOOD INFORMATION. CALL 1-800-431-1003 FOR MORE FOOD INFORMATION.

⑤ STANDARD PREP!
HEAT oven to 400°F.
MOISTEN
2-1/2 lb. bone-in chicken thighs (about 6 pieces), 2 lb. boneless skinless chicken breasts (cut in half on a bias), or 6 to 8 (1/2-inch thick) boneless pork chops with water.
1. SHAKE
Shake chicken or chops, 1 piece at a time, with 1 pkt. coating mix in a reusable container. Discard any remaining coating mix.
2. BAKE
Bake on ungreased or foil-covered rimmed baking sheet until done (minimum internal temperature of 165°F for chicken, or 165°F for pork chops, when tested with meat thermometer).
Bone-in chicken: 45 min.
Boneless chicken: 30 min.
Boneless pork chops: 25 min.

② 파프리카, 설탕, 버터밀크, 밀 전분, 고과당 옥수수 시럽, 응결 방지제 실리콘 디옥사이드, 캐러멜 색소, 효모, 덱스트로스, 인산 나트륨, 크림, 변성 식품 전분, 강황, 천연 향료 (셀러리 포함), 젖산, 효소, *건조.
밀, 우유 함유

③ 배급사: 크래프트 하인즈 푸드 회사, 시카고, IL 60601

④ 더 많은 식품 정보를 원하시면 여기를 스캔하세요. 더 많은 식품 정보를 원하시면 1-800-431-1003으로 전화하세요.

⑤ 표준 준비!
오븐을 400°F(약 200°C)로 예열하세요.
적시기
물로 2.5파운드(약 1.1kg) 뼈 있는 닭다리(약 6조각), 2파운드(약 900g) 뼈 없는 닭가슴살(대각선으로 반으로 자름) 또는 6~8개의 뼈 없는 돼지갈비(두께 1.3cm)를 적셔주세요.
2. 굽기
기름을 바르지 않거나 호일을 덮은 테두리가 있는 베이킹 시트에 올려 완전히 익을 때까지 굽습니다(닭고기나 돼지갈비의 내부 온도가 고기 온도계로 측정 시 최소 165°F(약 74°C)일 때).
뼈 있는 닭고기: 45분
뼈 없는 닭고기: 30분
뼈 없는 돼지갈비: 25분

⑤ Let chops stand 3 min. before serving. Do not cover or turn meat while baking. ⑥ www.ShakeNBake.com 1-800-431-1003 ⑦ PATENTS: WWW.KRAFTHEINZ.COM/PATENTS ⑧ 100% Recyclable Recycling Program for this package may not exist in your area.	⑤ 돼지갈비는 서빙하기 전에 3분간 그대로 두세요. 굽는 동안 고기를 덮거나 뒤집지 마세요. ⑥ www.ShakeNBake.com 1-800-431-1003 ⑦ 특허: WWW.KRAFTHEINZ.COM/PATENTS ⑧ 100% 재활용가능 이 패키지에 대한 재활용 프로그램이 귀하의 지역에 없을 수도 있습니다.
---	---

[뒷면 - 영어]

- ① BONUS! RECIPES & TIPS
STANDARD PREP ON SIDE!
Oven-Baked Chicken Parmesan
PREP TIME: 10 min. | TOTAL TIME: 35 min. | MAKES: 6 servings
WHAT YOU NEED
- 1-1/2 lb. boneless skinless chicken breasts
- 1 pkt. SHAKE 'N BAKE Parmesan Crusted Seasoned Coating Mix
- 2 cups spaghetti sauce
- 1-1/2 cups KRAFT Shredded Mozzarella Cheese
- 1 tsp. dried oregano leaves
MAKE IT
1. HEAT oven to 400°F.
2. SHAKE chicken with coating mix as directed on package.
3. BAKE in foil-lined pan 20 min. or until chicken is done (minimum internal temperature 165°F).
4. TOP with remaining ingredients. Bake 5 min. or until cheese is melted.

[뒷면 - 국문]

- ① 보너스! 레시피 & 팁
표준 준비 방법은 옆면에 있습니다!
오븐에 구운 치킨 파마산
준비 시간: 10분 | 총 시간: 35분 |
분량: 6인분
필요한 재료
- 뼈와 껍질을 제거한 닭가슴살 680g
- 웨이크 앤 베이크 파마산 크러스트
시즈닝 믹스 1팩
- 스파게티 소스 2컵
- 크래프트 슈레드 모짜렐라 치즈 1.5컵
- 말린 오레가노 잎 1작은술
만드는 법
1. 오븐을 200°C로 예열합니다.
2. 포장지에 적힌 대로 닭고기를 시즈닝 믹스에 흔들어 섞습니다.
3. 호일을 깎 팬에 닭고기를 올리고 20분간 굽습니다. (최소 내부 온도 74°C)
4. 남은 재료를 올리고 치즈가 녹을 때까지 5분간 더 굽습니다.

- ② MORE WAYS TO SHAKE IT UP!
- Parmesan Potato Wedges
1. CUT potatoes into wedges. DIP in beaten egg, then coat with coating mix.
 2. SPREAD onto baking sheet. BAKE in 425°F oven 25 min. or until tender.
- Pesto Parmesan Chicken
1. COAT and bake boneless skinless chicken breasts as directed on package until done (minimum internal temperature 165°F).
 2. TOP with pesto and mozzarella; BAKE until cheese is melted.
- ③ For complete nutrition visit myfoodandfamily.com

- ② 더 다양한 방법으로 즐기!
- 파마산 감자 웨지
1. 감자를 웨지 모양으로 자릅니다. 계란물에 담근 후 시즈닝 믹스로 코팅합니다.
 2. 베이킹 시트에 펼쳐 220°C 오븐에서 25분간 또는 부드러워질 때까지 굽습니다.
- 페스토 파마산 치킨
1. 포장지에 적힌 대로 뼈와 껍질을 제거한 닭가슴살을 코팅하고 굽습니다. (최소 내부 온도 74°C)
 2. 페스토와 모짜렐라 치즈를 올리고 치즈가 녹을 때까지 굽습니다.
- ③ 완전한 영양 정보를 보려면 myfoodandfamily.com을 방문하세요.

4. 미국 업소용 프리믹스 성분 및 유해물질

▶ 식품첨가물

미국은 식품의약청(FDA)은 식품 원료의 안전성을 평가하기 위한 제도로 GRAS(Generally Recognized As Safe)를 시행하고 있으며, 식품첨가물을 ‘식품에 첨가 및 접촉하여 직접적 또는 간접적인 결과를 초래할 것으로 예상되는 물질’로 규정해 본래의 사용 목적 및 조건에서 과학적 단계를 통해 입증된 성분을 분류함. 하기 표는 미국 내 업소용 프리믹스에 적용될 수 있는 식품첨가물과 그 사용 기준의 일부임. 더욱 상세한 정보는 미국의 연방규정집(CFR: Code of Federal Regulations) 전자시스템 또는 KATI농식품수출정보 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.7] 미국 업소용 프리믹스 식품첨가물 분석

순번	물질명(한글)	물질명(영문)	사용 기준	식품 유형
1	아세톤 퍼옥사이드	Acetone peroxides	일반사용기준 ²²⁾	자체팽창 밀가루
2	아스코르브산	Ascorbic acid	200ppm 이하	
3	알루미늄 나트륨 설페이트	Aluminum sodium sulfate	일반사용기준	
4	과산화벤조일	Benzoyl peroxide		
5	탄산칼슘	Calcium carbonate		
6	황산칼슘	Calcium sulfate		
7	이산화염소	Chlorine dioxide		
8	염소	Chlorine		
9	일인산이나트륨	Disodium monophosphate		
10	탄산 마그네슘	Magnesium carbonate		

자료: KATI농식품수출정보

22) 식품첨가물 규정에 등재되어 있으며, 식품 중에 첨가되는 첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는 데 필요한 최소량으로 사용하는 일반사용기준이 적용됨

▶ 유해물질

미국 내 식품을 유통하기 위해 미국 식품의약품청(FDA)의 유해물질 규정을 반드시 준수해야 함. 미국은 유해물질을 독성이 있어 치명적인 물질이나 병원성 및 발암성 물질로 정의하며, 해당 물질들에 대해 식품 내 잔류한계를 규정하고 있음. 하기 표는 미국 내 업소용 프리믹스에 적용될 수 있는 유해물질 잔류허용기준의 일부임. 더욱 상세한 정보는 미국 연방규정집(CFR) 전자시스템 또는 KATI농식품수출정보 홈페이지에서 확인할 수 있음

[표 5.8] 미국 업소용 프리믹스 유해물질 분석

순번	물질명(한글)	물질명(영문)	잔류허용기준	식품 유형
1	총 아플라톡신 (아플라톡신 B1, B2, G1, G2의 합)	Aflatoxin (Aflatoxin B1, B2, G1, G2(total))	20mcgs/kg (20 ppb)	모든 식품

자료: KATI농식품수출정보

▶ 알레르겐

미국에서 유통되는 식품의 알레르기 유발물질은 ‘식품 알레르기 유발물질 표시 및 소비자 보호법’에 의하여 규정됨. 식품에 총 9가지의 알레르기 유발물질이 포함되는 식품은 라벨에 해당 성분명을 영어로 표기해야 함. 2023년 1월 1일부터 참깨가 9번째 알레르겐 성분으로 공식 지정되었으며, 참기름과 같이 참깨가 포함된 제품에도 해당하는 내용임. 따라서 미국으로 업소용 프리믹스 수출 시 해당 성분 사항에 유의할 필요가 있을 것으로 보임

[표 5.9] 미국 알레르겐 성분 규정

순번	표시 의무 여부	대상
1	의무	우유
2	의무	달걀
3	의무	생선
4	의무	갑각류
5	의무	견과류
6	의무	땅콩
7	의무	대두
8	의무	밀
9	의무	참깨

자료: KATI농식품수출정보

2024

수출기업 맞춤형 조사

시장 분석형

VI 수입·유통업체 인터뷰



1. 유에스푸드(US Foods)
2. 시스코(Sysco)
3. 해리스티터(Harris Teeter)

Interview ①



유에스푸드
(US Foods)

- 유형: B2B 외식업 유통업체
- 업체 특징:
 - 1989년에 설립된 B2B 외식업 유통업체로 신선 및 냉동 육류, 해산물, 농산물, 유제품, 베이커리 제품, 음료, 식료품 및 즉석 식품 등을 취급함
 - 캐나다, 프랑스, 멕시코, 이탈리아, 싱가포르 등 다양한 국가에 수출함

담당자 정보

Procurement Incharge

23)

유에스푸드(US Foods) Procurement Incharge

Q. 미국 업소용 프리믹스 시장의 규모와 튀김 믹스, 팬케이크 믹스, 밀가루 등 각 품목의 시장 점유율은 어떻게 되나요?

미국의 업소용 프리믹스 시장, 특히 튀김 믹스와 팬케이크 믹스는 상당히 큰 규모로 대략 수십억 달러 규모의 산업이라고 할 수 있습니다. 튀김 믹스는 외식업체에서 다양하게 활용되기 때문에 더 큰 시장 점유율을 차지할 가능성이 큼니다. 그러나 팬케이크 믹스의 시장 점유율도 '하루 종일 아침식사를 제공하는 레스토랑(Breakfast-all-day dining)' 트렌드의 성장이 상당한 기여를 하고 있습니다. 이 시장은 외식업 트렌드, 소비자 선호도, 경제적 조건 등 다양한 요인에 영향을 받습니다.

Q. 미국 업소용 프리믹스 시장의 성장 잠재력, 경쟁 구도 등 현황은 어떠한가요?

미국의 업소용 프리믹스 시장은 매우 견고합니다. 특히 외식 산업의 꾸준한 수요로 주도되는 시장입니다. 성숙한 시장이지만, 유기농, 글루텐 프리, 특수 프리믹스와 같은 틈새 카테고리에서 상당한 성장 잠재력이 있습니다. 경쟁 구도는 매우 치열하며, 주요 식품 회사와 지역 업체들이 점유율 경쟁을 하고 있습니다. 성장의 주요 요인은 즉석식품과 즉석조리식품에 대한 수요 증가, 건강하고 편리한 옵션에 대한 소비자 선호도 변화, 외식 체인의 증가입니다.

Q. 고객사의 업소용 프리믹스 중 미국에서 가장 높은 수요가 예상되는 제품은 무엇인가요?

고객사 제품 중 미국에서 가장 수요가 있을 것으로 예상되는 제품은 팬케이크 믹스나 와플 믹스 옵션일 것입니다. 이러한 제품들은 현재 소비자들이 선호하는 편리하고 고품질의 아침 식사 아이템과 잘 맞아떨어집니다. 미국 시장에서는 업소용 프리믹스 중 팬케이크 믹스와 와플 믹스가 가장 높은 수요를 자랑합니다. 이 제품들은 외식업 분야에서 활용성과 사용의 용이성 덕분에 인기가 많습니다.

**Q. 미국 업소용 프리믹스의 주요 소비자 그룹과 주요 구매요인은 무엇인가요?
아시아 소비자들이 주로 사용할 것 같다는 의견이 맞을까요?**

아시아 요리가 종종 프리믹스를 활용하는 것은 사실이지만, 미국에서 업소용 프리믹스 제품을 사용하는 것이 아시아 소비자들만은 아닙니다. 캐주얼 다이닝 레스토랑부터 고급 레스토랑까지 다양한 외식업체들이 운영 효율화를 위해 프리믹스를 사용합니다. 프리믹스는 특히 피크 시간대에 시간과 노동을 절약해주기 때문입니다. 이 시장에서 중요한 소비자 요구는 일관성, 편리함, 비용 효율성입니다. 셰프와 레스토랑 운영자들은 일관된 품질과 맛을 제공하는 제품을 중요하게 생각합니다. 프리미엄 품질 또한 중요하지만, 비용 효율성도 많은 사업체에 중요한 요소입니다.

Q. 현지의 인기 있는 경쟁 제품과 비교했을 때, 고객사 제품의 강점과 개선점은 무엇인가요?

고객사 제품은 일관된 품질 제공이 가장 큰 장점으로 시장에서 확실히 강력한 경쟁력을 가지고 있습니다. 제품을 신뢰할 수 있으며, 이는 사업체에 매우 중요한 요소입니다. 그러나 일부 인기 있는 경쟁 제품과 비교했을 때, 브랜드 인지도가 더 높아질 필요가 있습니다. 공격적인 마케팅 캠페인을 통해 브랜드 이미지를 높이고 시장 점유율을 늘릴 수 있을 것입니다. 또한, 특수 또는 유기농 프리믹스와 같은 다양한 제품 라인을 제공하면 더 넓은 범위의 고객을 유치할 수 있습니다.

Q. 미국 업소용 프리믹스 시장에서 가장 중요한 판매 채널은 무엇인가요?

외식업 유통업체와 B2B 온라인 쇼핑몰입니다. 외식업 유통업체는 레스토랑, 호텔, 기타 외식업체와의 강력한 네트워크를 가지고 있어 다양한 상업 고객에게 도달하는 데 중요한 채널입니다. 반면, B2B 온라인 쇼핑몰은 편리함과 효율성을 제공하여 소비자가 다양한 공급업체로부터 쉽게 프리믹스를 소싱하고 구매할 수 있게 합니다. 소매 채널인 식료품점과 회원제 마트도 소규모 운영이나 가정용 제빵사에게는 역할을 할 수 있으나 업소용 프리믹스 시장에서는 여전히 외식업 유통업체와 B2B 온라인 쇼핑몰이 지배적인 채널로 남아 있습니다.

Q. 수입 유통업체의 관점에서 업소용 프리믹스 제품을 선택할 때 가장 중요한 고려 요소는 무엇인가요?

수입 유통업체 입장에서 유통기한은 핵심 요소입니다. 긴 유통기한은 제품의 신선도와 품질을 오랜 기간 유지해 부패로 인한 손실을 최소화할 수 있습니다. 이와 더불어, 제품 성분의 품질과 출처 역시 중요합니다. 소비자들이 식품 안전과 윤리적 유통 관행에 대해 점점 더 민감해지고 있기 때문에, 이러한 기준을 충족하는 공급업체와의 협력은 필수적입니다. 마지막으로, 프리믹스의 다용성도 큰 강점입니다. 다양한 튀김이나 제빵에 활용할 수 있는 제품은 폭넓은 고객층을 타겟으로 삼아 판매 잠재력을 극대화할 수 있습니다.

Interview ②

24)

시스코(Sysco)
Manager시스코
(Sysco)

- 유형: B2B 공급업체
- 업체 특징:
 - 1969년에 설립된 B2B 공급업체로 다양한 식품 및 장비를 취급하고 있음
 - 미국 내 냉동식품, 육류, 해산물, 유제품 및 계란, 과일 및 채소, 베이커리, 음료, 용품 및 장비 등 다양한 품목을 제공하고 있음

담당자 정보

Manager

Q. 미국 업소용 프리믹스 시장의 규모와 튀김 믹스, 팬케이크 믹스, 밀가루 등 각 품목의 시장 점유율은 어떻게 되나요?

미국의 업소용 프리믹스 시장은 매우 역동적이며, 정확한 시장 점유율을 특정하기는 어렵습니다. 그러나 튀김 믹스는 다양한 외식업 분야에서 활용하고 있어 더 큰 점유율을 차지할 가능성이 큼니다. 팬케이크 믹스는 인기가 있지만, 비교적 작은 시장 점유율을 가질 수 있습니다. 그러나 편리함과 품질에 대한 일관성에 대한 관심이 증가하고 있어 두 품목 모두 성장하고 있습니다. 지역적 선호도와 새로운 음식 트렌드가 시장 역학에 영향을 미칠 수 있다는 점도 고려할 가치가 있습니다.

Q. 미국 업소용 프리믹스 시장의 성장 잠재력, 경쟁 구도 등 현황은 어떠한가요?

미국 업소용 프리믹스 시장은 현재 꾸준한 성장을 경험하고 있습니다. 시장은 주로 외식업, 특히 패스트푸드점과 캐주얼 다이닝 업소에 의해 주도됩니다. 전통적인 프리믹스인 팬케이크와 와플 믹스는 여전히 인기가 있지만, 글루텐 프리, 유기농, 저칼로리 옵션과 같은 특수 프리믹스에 대한 수요가 증가하고 있습니다. 경쟁 구도는 분산되어 있으며, 글로벌 기업과 소규모 지역 업체들이 시장에서 활동하고 있습니다. 주요 과제는 원가 상승, 치열한 경쟁, 변화하는 소비자 선호도입니다.

Q. 고객사의 업소용 프리믹스 중 미국에서 가장 높은 수요가 예상되는 제품은 무엇인가요?

미국 시장에서는 다양한 식단 선호도를 충족하는 업소용 프리믹스에 대한 수요가 큼니다. 최근 몇 년간 글루텐 프리와 유기농 옵션이 상당한 인기를 얻고 있기 때문에, 글루텐 프리 팬케이크나 와플 믹스가 높은 수요를 가질 수 있을 것으로 추측됩니다.

Q. 미국 업소용 프리믹스의 주요 소비자 그룹과 주요 구매요인은 무엇인가요?
아시아 소비자들 주로 사용할 것 같다는 의견이 맞을까요?

미국에서 업소용 프리믹스 제품의 주요 소비자 그룹은 레스토랑, 카페, 베이커리와 같은 외식업 운영자들입니다. 이들은 일관된 품질을 유지하고, 노동 비용을 줄이며, 효율성을 높이기 위해 이러한 제품에 의존합니다. 이들은 아래 요인들을 고려합니다.

- 맛: 특정 요리나 메뉴에 맞는 맛을 제공하는 믹스
- 유통기한: 식품 폐기물을 최소화하고 재고 비용을 줄이는 긴 유통기한
- 맞춤형 옵션: 레시피와 선호도에 맞출 수 있는 제품

Q. 현지의 인기 있는 경쟁 제품과 비교했을 때, 고객사 제품의 강점과 개선점은 무엇인가요?

고객사 제품은 시장 테스트가 필요합니다. 제품의 독창성과 좋은 맛만으로는 충분하지 않으며, 경쟁 브랜드의 가격과도 일치해야 합니다. 사업 초기에는 가격을 낮추거나 대량 구매 할인 혜택을 제공하는 것이 권장됩니다. 이는 예산을 중시하는 사업체들에게 더 매력적으로 보일 수 있습니다. 또 다른 개선점은 더 자세한 제품 정보와 레시피를 제공하는 것입니다. 이는 새로운 고객이나 다양한 활용도를 실험하는 고객들에게 특히 유용할 것입니다.

Q. 미국 업소용 프리믹스 시장에서 가장 중요한 판매 채널은 무엇인가요?

외식업 유통업체가 여전히 주요 판매 채널이라고 느낍니다. 이들은 레스토랑, 호텔, 기타 외식업체와의 관계를 맺고 있어 좋은 품질의 프리믹스를 제공하는 신뢰할 수 있는 채널입니다. B2B 전자상거래 플랫폼은 소규모 사업체와 편리함과 효율성을 우선순위로 두는 업체들 사이에서 인기를 얻고 있습니다. 이러한 플랫폼은 다양한 공급업체로부터 여러가지 프리믹스 옵션을 제공하여 각 사업체의 특정 요구에 맞는 제품을 쉽게 찾을 수 있게 합니다. 식료품점이나 회원제 마트와 같은 소매 채널도 일부 프리믹스를 취급할 수 있지만, 이들의 초점은 주로 소비자 포장 상품에 있으며 상업용 주방이 필요로 하는 다양성이나 전문 제품을 항상 제공하지는 않을 수 있습니다.

Q. 수입 유통업체의 관점에서 업소용 프리믹스 제품을 선택할 때 가장 중요한 고려 요소는 무엇인가요?

수입 유통업체의 관점에서 제품의 취급 및 보관 용이성은 주요 고려 사항입니다. 간편하게 취급할 수 있고 보관 공간을 적게 차지하는 제품은 운영 효율성을 높이고 비용을 줄일 수 있습니다. 또한, 포장 디자인도 역시 중요한 역할을 합니다. 매력적이고 정보가 잘 전달되는 포장은 브랜드 가시성을 높이고 고객을 유인할 수 있습니다. 마지막으로, 공급업체의 평판과 신뢰성도 필수적입니다. 신뢰할 수 있는 공급업체는 안정적으로 고품질 제품을 제공해 유통 과정의 혼란을 최소화하고, 공급망에 대한 신뢰를 구축할 수 있습니다.

Interview ③

25)



해리스티터
(Harris Teeter)

- 유형: 소매업체
- 업체 특징:
 - 1960년에 설립된 소매업체로 미국 최대 유통업체 중 하나인 크로거(Kroger)의 자회사
 - 주요 취급 품목으로 식료품, 신선 과일, 채소, 육류, 해산물, 건강 및 미용 제품, 유아용품, 가정용품 등이 있음

담당자 정보

CCR

해리스티터(Harris Teeter) CCR

Q. 미국 업소용 프리믹스 시장의 규모와 튀김 믹스, 팬케이크 믹스, 밀가루 등 각 품목의 시장 점유율은 어떻게 되나요?

미국의 업소용 프리믹스 시장의 정확한 규모와 점유율을 추정하는 것은 외식업의 다양성 때문에 어려운 일입니다. 그러나 튀김 믹스는 다양한 요리와 외식업체에서 사용되기 때문에 팬케이크 믹스에 비해 큰 시장 점유율을 가질 가능성이 큼니다. 이 시장은 외식업 트렌드, 소비자 선호도, 경제적 조건 등 다양한 요인에 영향을 받습니다. 또한, 글루텐 프리 및 유기농 옵션에 대한 수요 증가가 특화된 프리믹스 품목의 성장을 이끌고 있습니다.

Q. 미국 업소용 프리믹스 시장의 성장 잠재력, 경쟁 구도 등 현황은 어떠한가요?

미국 업소용 프리믹스 시장은 성숙한 시장이지만, 성장 잠재력이 큼니다. 시장은 주로 외식업에 의해 주도되며, 일관된 제품 품질에 대한 수요가 증가하고 있습니다. 전통적인 프리믹스가 시장을 지배하고 있지만, 혁신적이고 특수한 프리믹스에 대한 관심이 증가하고 있습니다. 경쟁 구도는 매우 치열하며, 몇몇 주요 업체들이 시장을 지배하고 있습니다. 주요 과제는 변동하는 원자재 가격, 엄격한 규제, 변화하는 소비자 선호도입니다.

Q. 고객사의 업소용 프리믹스 중 미국에서 가장 높은 수요가 예상되는 제품은 무엇인가요?

전통적인 팬케이크와 와플 믹스가 여전히 인기가 있지만, 미국에서는 특수 및 고급 프리믹스에 대한 수요가 증가하고 있습니다. 비스킷 믹스, 스콘 믹스, 특수 도넛 믹스와 같은 제품들이 특히 고급 레스토랑과 베이커리에서 인기를 얻고 있습니다. 따라서, 특수 도넛 믹스나 독특한 페이스트리 믹스가 미국 시장에서 좋은 반응을 얻을 수 있을 것으로 예상됩니다.

**Q. 미국 업소용 프리믹스의 주요 소비자 그룹과 주요 구매요인은 무엇인가요?
아시아 소비자들 주로 사용할 것 같다는 의견이 맞을까요?**

아시아계 미국인 소비자들이 프리믹스에 더 익숙할 수 있지만, 미국의 업소용 프리믹스 제품의 시장은 다음과 같이 훨씬 더 넓습니다.

- 소규모 독립 레스토랑: 운영 효율화와 품질 기준 유지를 위해 사용
- 푸드 트럭과 케이터링 업체: 편리함과 휴대성을 위해 사용
- 기관급 외식업체: 병원, 학교, 기업 구내식당은 대량의 음식을 효율적으로 준비하기 위해 사용하며, 특히 기관급 외식업체의 경우 식품 안전 규정을 엄격히 준수하는 것이 중요

Q. 현지의 인기 있는 경쟁 제품과 비교했을 때, 고객사 제품의 강점과 개선점은 무엇인가요?

고객사의 프리믹스 제품은 신뢰성이 높고 사용이 간편합니다. 다만, 개선할 점으로는 매장에서 더 눈에 띄 수 있는 시각적으로 매력적인 포장 디자인이 있습니다. 또한, 대량 구매를 필요로 하는 사업체를 위해 더 큰 패키지 사이즈를 제공하는 것도 유용할 것입니다. 마지막으로, 제품의 전반적인 품질은 우수하지만, 혁신의 가능성이 있다고 생각합니다. 새로운 맛이나 독특한 제품 변형을 도입하면 경쟁 제품과 차별화되고 더 많은 고객을 유치할 수 있을 것입니다.

Q. 미국 업소용 프리믹스 시장에서 가장 중요한 판매 채널은 무엇인가요?

미국 업소용 프리믹스 시장에서 외식업 유통업체는 주요 판매 채널로서 중요한 위치를 차지하고 있습니다. 이들은 레스토랑, 호텔, 기타 외식업체와의 탄탄한 네트워크를 가지고 있어 공급업체들에게 목표 시장에 도달하는 신뢰할 수 있고 효율적인 방법을 제공합니다. B2B 온라인 쇼핑몰은 특히 소규모 사업체와 편리한 구매 채널을 찾는 업체들 사이에서 강력한 경쟁자로 부상하고 있습니다. 이러한 플랫폼은 폭넓은 상품군을 제공하여 소비자들이 가격, 품질, 배송 시간을 쉽게 비교할 수 있습니다.

Q. 수입 유통업체의 관점에서 업소용 프리믹스 제품을 선택할 때 가장 중요한 고려 요소는 무엇인가요?

업소용 프리믹스 제품을 선택할 때는 목표 시장의 선호도와 식단 요구를 충족하는 것이 중요합니다. 예를 들어, 글루텐 프리나 유기농 옵션과 같은 특정 식단 제한을 만족시키는 제품은 틈새 시장을 공략하는 데 효과적입니다. 또한, 제품의 수익성 마진도 주요 고려 요소 중 하나입니다. 경쟁력 있는 가격과 합리적인 수익 마진은 사업의 장기적인 지속 가능성을 보장합니다. 마지막으로, 공급업체가 일관된 제품 품질과 적시 배송을 제공할 수 있는 능력 역시 핵심입니다. 신뢰할 수 있는 공급업체는 고객 만족도를 유지하고 브랜드 평판을 강화하는 데 큰 기여를 할 수 있습니다.

[참고문헌]

■ 참고 자료

1. 스태티스타(Statista), 'Bread & Cereal Products - United States', 2024.11
2. KATI농식품수출정보, '[미국] 2024년 미국 식품시장 6가지 트렌드', 2024.02
3. 스태티스타(Statista), 'Other Cereal Products - United States', 2024.11
4. 그랜드뷰리서치(Grand View Research), 'Batter And Breader Premixes Market Analysis Report By Type', 2023
5. 포브스(Forbes), 'The Death Of Brand Loyalty', 2023.09
6. 스태티스타(Statista), 'Grocery shopping by store type in the U.S. as of March 2024', 2024.05
7. 스태티스타(Statista), 'Grocery shopping by store type in South Korea as of March 2024', 2024.05
8. 농림축산식품부, '2023 농식품 해외인증 등록정보 종합가이드', 2023
9. 한국농수산물유통공사, '2023 농식품 수출국가정보', 2023
10. KATI농식품수출정보, '미국 식품첨가물 및 유해물질 규정 원문 및 번역본', 2023
11. KATI농식품수출정보, '미국 식품첨가물 및 유해물질 규정 해설집', 2023
12. KATI농식품수출정보, '미국 라벨링 규정 준수 가이드', 2020

■ 참고 사이트

1. 외교부 (www.mofa.go.kr)
2. 스태티스타(Statista) (www.statista.com)
3. KATI농식품수출정보 (www.kati.net)
4. KEB하나은행 (www.kebhana.com)
5. 그랜드뷰리서치(Grand View Research) (www.grandviewresearch.com)
6. ITC(International Trade Center) (www.trademap.org)
7. 웹스토랑스토어(Webrestaurantstore) (www.webrestaurantstore.com)
8. 포브스(Forbes) (www.forbes.com)
9. 시밀러웹(Similarweb) (www.similarweb.com)
10. 레스토랑디포(Restaurant Depot) (www.restaurantdepot.com)
11. 토탈푸드서비스(Total Food Service) (totalfood.com)
12. 코스트코(Costco) (www.costco.com)
13. 구글맵(Google Maps) (www.google.com/maps)
14. 월마트(Walmart) (www.walmart.com)
15. 리브라더스(Rhee Bros) (www.rheebros.com)
16. 중앙일보(The JoongAng) (news.koreadaily.com)
17. 아씨플라자(Assi Plaza) (assimarket.com)
18. 롯데플라자마켓(Lotte Plaza Market) (www.lotteplaza.com)
19. 식품의약품안전처 (www.mfds.go.kr)
20. 미국 식품의약청(FDA) (www.fda.gov)
21. 미국 연방규정집(CFR) (www.ecfr.gov)
22. 국립농산물품질관리원 (www.naqs.go.kr)
23. 미국 농무부(SDA) (www.usda.gov)
24. 미국 관세국경보호청(CBP) (www.cbp.gov)
25. 한국농수산물유통공사 (www.at.or.kr)
26. 관세법령포털 (unipass.customs.go.kr)
27. 유에스푸드(US Foods) (www.usfoods.com)
28. 시스코(Sysco) (www.sysco.com)
29. 해리스티터(Harris Teeter) (www.harristeeter.com)

- 발행 겸 편집 | aT 한국농수산물유통공사
- 발 행 일 자 | 2024.11.29

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

Copyright 2024 aT 한국농수산물유통공사 All Rights Reserved.
Printed in Korea