www.at.or.kr

수산물 수출전략품목 해외시장정보

새우

2012. 10

한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

새 우

CONTENTS

01. 일본

1. 새우 품목개요 ····· 02
2. 새우 생산 및 소비동향 ····· 03
3. 새우 유통동향 ····· 07
4. 새우 수입동향 ····· 14
5. 경쟁국 동향 ····· 22
6. 한국산 수출확대를 위한 시사점 ····· 24
7. 대일 수출시 유의점 ····· 25
8. 수산물 바이어 및 관련기관 웹 사이트 ····· 27

02. 홍콩

1. 새우 소비동향 ····· 29
2. 새우 수입동향 ····· 31
3. 새우 유통동향 ····· 33
4. 자국산, 수입산 경쟁동향 ····· 35
5. 한국산 수출확대를 위한 시사점 ····· 36
6. 기타 참고사이트 ····· 37

03. 미국

1. 새우 소비동향 ····· 38
2. 새우 수입동향 ····· 40
3. 새우 유통동향 ····· 42
4. 원산지별 경쟁동향 ····· 46
5. 한국산 수출확대를 위한 시사점 ····· 47

04. 캐나다

1. 새우 생산 및 시장규모 ····· 49
   – 새우양식지역, 쿼터량
2. 새우 소비 특징 및 소비동향 ····· 54
   – 인기 새우제품
   – 소비가격 및 유통형태

01 일 본

1. 새우 품목개요

- 명칭 : エビ,海老–에비(일명) / Lobster, Prawn, Shrimp(영명)
- HS 번호 및 관세율

품목번호	품목명	실행관세율
0306. 11–000	닭새우, 기타 닭새우과의 새우(냉동)	1%
12–000	랍스터(냉동)	1%
13–000	쉬림프 및 프론(냉동)	1%
19–010	기타 새우(냉동)	2%
21–100	닭새우, 기타 닭새우과의 새우(활어, 신선, 냉장)	1%
22–100	랍스터(활어, 신선, 냉장)	1%
23–111	쉬림프 및 프론(활어, 양식용 또는 방류용, 보리새우류)	1%
23–119	쉬림프 및 프론(활어, 기타새우)	1%
23–190	쉬림프 및 프론(신선, 냉장)	1%
29–110	기타 새우(활어, 신선, 냉장)	2%
1605. 20–011	쉬림프 및 프론(삶은 것 또는 소금물로 삶은 후 냉동, 냉장시킨 것)	4.8%(3.2%)
20–019	쉬림프 및 프론(훈제, 물에 삶은 것 또는 소금물로 삶은 후 염장, 소금물에 절인 것 또는 건조시킨 것)	4.8%(3.2%)
20–021	쉬림프 및 프론(기타 새우)	5.3%
20–029	쉬림프 및 프론(기타 새우, 이외의 새우)	5.3%
30–010	랍스터(훈제, 물에 삶은 것 또는 소금물에 삶은 것 또는 그 후에 냉장, 냉동, 염장, 소금물에 절이거나 건조 시킨 것)	4.8%(3.2%)
30–020	랍스터(기타)	5%
40–011	기타 새우(훈제, 물에 삶은 것 또는 소금물에 삶은 후에 냉장, 냉동, 염장, 소금물에 절이거나 건조 시킨 것)	4.8%(3.2%)
40–012	기타 새우(그 외의 새우)	5%

주) : ( )은 특혜세율
자료) JETRO AGRROTRADE HANDBOOK 2011

- 영어로 부르는 호칭은 크기에 따라서 분류함
  - 대형 닭새우는 랍스터(Lobster), 보리새우의 정도를 Prawn, 작은 새우는 Shrimp 라고 부름, 유럽에서는 대형새우를 프론(prawn), 소형새우를 쉬림프

(shrimp)라고 부르지만 미국에서는 부유성 새우는 일괄적으로 쉬림프라고 칭함

- 새우는 수많은 종류가 있고 하천에서 심해까지 다양한 수중환경에서 서식함
  - 식용이나 관상용 등 사람과의 관련이 깊은 종류가 많음
- 일본에서 많이 이용되고 있는 식용새우로는 블랙타이거와 보리새우, 고급 식재로서 사용되는 伊勢(이세)새우라고 불리는 대형 닭새우, 랍스터 등이 일반적임
- 새우는 알레르기를 일으키기 쉽기 때문에 제품을 판매할 경우에는 새우를 재료로 사용하였다는 표시를 하는 것이 좋음
  - 2008년도에 표시가 의무화 되어 있는 특정 원재료에 새우가 추가됨

2. 새우 생산 및 소비동향

■ 새우시장 특성

- 새우류는 외식산업을 중심으로 안정된 수요
  - 일식, 양식, 중식에 이르기까지 다양한 요리의 소재로서 연령층에 편중 되지 않고 폭넓게 이용되고 있음
- 새우류는 일본국내에서는 신선 또는 냉동으로 유통되거나 진미가공으로도 이용
  - 활어, 냉장, 냉동, 염간물 및 조제품 등 다양한 형태로 수입되고 있고 물량은 냉동 새우의 수입이 압도적으로 많음
  - 냉동이나 해동상태로 판매되고 있는 수입새우는 일반적으로 수입국에서 머리등을 절단한 후에 2키로 전후의 얼린 덩어리로 일본에 수송되고 상점에 진열되기 이전에 한번 해동됨
  - 새우 조제품은 주로 쉬림프의 조제품(맛이 가미된 새우나 새우튀김 등)및 물 또는 염수로 삶은 후에 냉장 · 냉동시킨 쉬림프임

- 일본에서 선호하는 대표적인 새우는 보리새우임
  - 우아한 빛과 감칠맛 때문에 예로부터 최고급의 바다 요리로 통함
  - 일본에서 새우 양식이라고 하면 보리새우로 한정 되고 항상 활어로 출하되어 고급 요리점이나 호텔 등에서 고급 요리로 제공됨
  - 품질 면에서도 양식새우가 천연새우에 비교해 뒤떨어지지 않을 정도로 높게 평가되고 있음
- 어장은 동경만, 수루가만, 세토나이카이, 벳푸만 등이 주 어장, 수입산은 중국, 대만, 홍콩 등을 중심으로 동남아시아 유럽 등 세계 각국에서 수입
  - 수입새우는 블랙타이거(대하새우)와 바나메이(흰다리새우)가 주류를 이루고 특히 최근에는 흰다리새우의 수입이 급증함

■ 주요 인기 새우종류

블랙타이거	보리새우	도화새우	닭새우

■ 새우의 생산동향

- 일본국내 새우종류의 어획량은 매년 감소 경향
  - 10년 전에 비교하면 거의 2/3수준으로 감소
  - 새우 수요의 대부분은 수입품에 의존, 일본국내 시장에서 수입품의 비중은 약 90% 전후를 차지함

일본내 새우류의 수급

(단위 : 톤)

구분	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
국내생산량	28,354	27,315	26,642	26,468	27,091	24,819	22,169	20,910	21,364*
해면어업	25,737	24,340	23,783	23,795	24,440	22,472	19,957	18,600	19,100*
닭새우	1,472	1,271	1,299	1,252	1,300	1,401	1,335	1,913	1,100
꽃새우	1,033	1,044	956	874	863	726	584	551	600
기타바다산새우류	23,232	22,025	21,528	21,669	22,277	20,345	18,038	16,825	17,400
해면양식(꽃새우)	1,824	1,818	1,824	1,745	1,675	1,586	1,657	1,634	1,600*
내수면어업	793	1,157	1,035	928	976	761	555	676	664*
수입량	243,394	251,486	241,716	238,020	214,575	202,305	202,646	210,308	209,949
수출량	610	797	875	834	794	623	460	395	276

주) : *은 잠정치(동일본 대지진의 영향에 의한, 이와테현, 미야기현, 후쿠시마현, 이바리기현의 소실된 자료는 미포함)

자료) 일본 농림수산성

■ 친환경 관련 양식새우의 현황

- 식품의 안전성에 관심이 높음
  - 양식에 사용되는 항생물질에 대한 소비자의 염려에 대응하기 위해 양식장이나 먹이 등의 생육환경, 가공, 출하까지의 각 과정을 정보 공개하고 있는 「항생물질 무사용」을 제안, 수입처 정부의 품질 적합증명을 취득하는 등 부가가치가 높은 새우류의 판매에 대응하는 움직임을 보임
  - 1990년도 초에 인도네시아에서 시작한 「에코 쉬림프」(등록상표)의 대일 수출은 이러한 움직임에 부응하여 실천한 성공사례임
- 폐쇄순환 시스템을 이용한 고품질의 새우생산
  - 妙高雪国水産 회사는 벗긴 새우의 껍질 성분에 골조증상에 효과가 있는 미네랄 성분의 함유량이 많다는 점에 착안, 새우 껍질을 이용한 상품판매를 모색
  - 통상적으로 새우 양식장에서는 벗긴 껍질은 회수되지 않고 폐기되어 연못에 축적되지만 이 시스템에서는 1일 4회 탈피 껍질을 회수해 건강식품의 원료로 가공하고 있음

자료) 미나토신문 2012년 5월

- 妙高雪새우(新潟県, 니이가타현)
  - ISPS(옥내형 새우 생산 시스템)기술을 채용한 일본최초의 폐쇄형 순환 새우 생산브랜드로 안심 · 안전의 생산체제를 확립함
  - 병이 없는 치어 새우, 안전한 먹이 사용, 국내 생산으로 병원균이 외부에서 들어오는 것을 차단, 미생물에 의한 수질정화 시스템을 채용해 항생물질 등 약품이나 첨가물을 일절 사용하지 않고 해양심층수를 사용해 치어 새우를 육성
  - 어항 내부를 자연적인 상태로 근접시켜 천연의 바다에 가까운 환경을 조성
  - 어항 내부에서 수류를 만들어 적당한 운동을 시켜 육질이 탱탱함
  - 2009년도에 산학연계 공로자의 농림수산 장관상을 수상함

    자료) (주)妙高雪水産

■ 새우의 소비동향

- 일본은 세계에서도 유수의 새우 소비국으로 연간 새우 소비량은 25만 톤, 국민 1인당 연간 2.5kg의 새우를 소비함
- 종래에는 가정에서의 소재로 사용되기 보다는 업무용이나 가공품용으로 소비
- 근년에는 도시락 · 반찬 가공업자나 외식산업 등에 의해 가공 · 조제품에 대한 수요가 더욱 높아지고 있고 식자재로서의 새우 소비량을 채워주고 있음
- 일반적으로 닭새우, 랍스터 등의 대형새우나 보리새우와 같은 일본산 등은 고급식재로 고급요리점, 스시 전문점, 호텔, 레스토랑 등에서 사용함
  - 수입산 냉동 보리새우 등과는 소비형태에 있어서 차이를 두고 있음
  - 보리새우종류는 양식과 천연사이에 맛의 차이가 없고 냉동시켜도 그다지 맛이 떨어지지 않는다고 알려져 해외에서 양식된 다양한 보리새우가 냉동 수입됨
  - 블랙타이거, 화이트, 핑크 등의 종류 이외에 최근에는 중국에서 바나메이(흰다리새우)품종의 수입이 급증, 스시, 튀김, 후라이, 조리냉동식품, 가정용 등 다양한 용도로 사용되고 있음

– 적색 새우는 유럽에서는 소금에 데쳐서 먹는 경우가 많지만 일본에서는 일반적으로 단 새우라고 불리며 스시종류나 회로 해서 날로 이용함

- 일반적으로 새우를 이용한 요리는 회, 새우찜, 새우구이, 조림, 그라탕, 스시, 덴뿌라, 새우튀김, 새우단자, 만두, 새우치리, 새우볶음, 철판구이, 스낵과자임

■ 새우의 주요 요리

닭새우 구이

보리새우 요리

단새우 회

3. 새우 유통동향

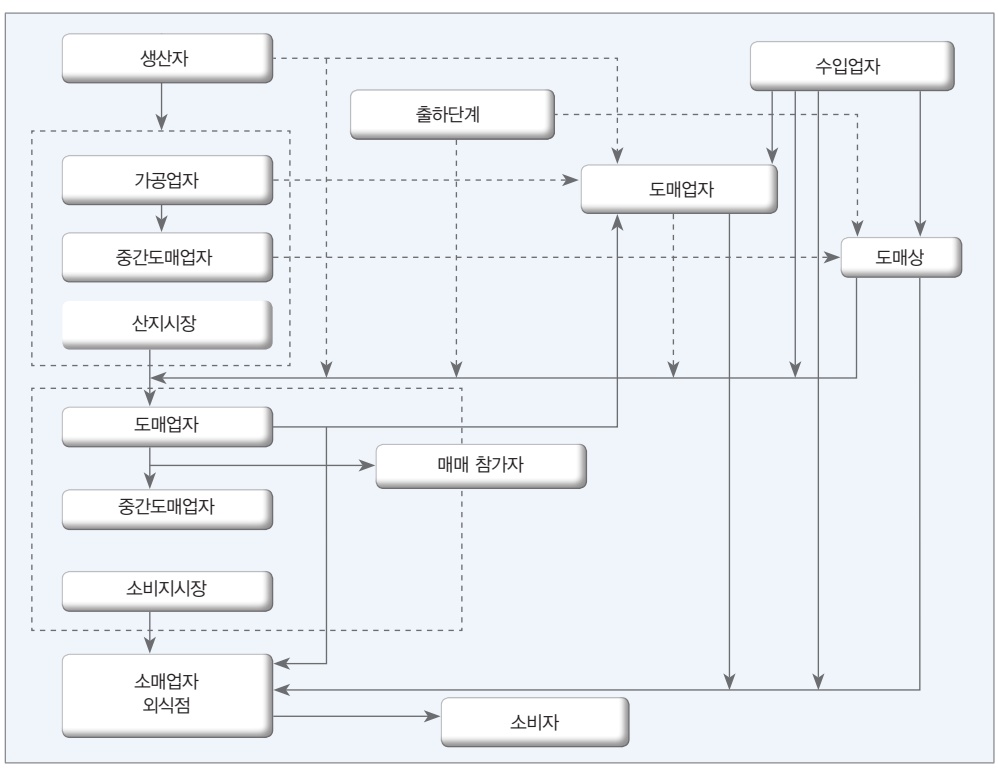
■ 유통경로 및 소비경로 구조(일본산 / 수입산)

- 새우의 유통경로는 크게 2가지 루트로 나뉨
  ① 소비지의 도매시장을 통하여 도매업자, 중도매업자를 거쳐 양판점, 소매점, 외식산업으로 흘러가는 루트(시장 내 거래)
  ② 직접 가공업자한테 흘러간 후에 도매업자를 걸쳐 양판점, 소매점, 외식산업으로 통과하는 루트(시장 외 거래)

- 수입품의 경우에는 시장 내 거래보다는 시장외의 거래가 많음
  – 냉동새우는 출하를 수입업자 등이 조정할 수가 있는데, 경매나 입찰결과가 나올 때 까지 가격이 결정되지 않는 리스크를 회피할 수 있는 경향이 있기 때문임
  – 수입업자 등이 대형 양판점이나 외식산업 등으로 직접 공급하는 경로도 있는데 도매상을 경유하는 경우가 일반적임

- 수산물 전체의 도매시장 경유비율은 60% 정도이고 시장을 경유하는 수산물에 있어서도 경매 · 입찰에 의한 거래는 감소 경향임
  - 농림수산성의 도매시장 통계(2005년도판)에 의하면, 2002년도의 양판점의 수산물 구입처는 신선품은 중앙, 지방 도매시장이 약 70%, 냉장품은 약 50%, 나머지는 시장외의 도매상, 대형 수산회사, 수입상사 등임
  - 이러한 상황에서 도매시장의 활성화와 함께 유통의 다양화와 효율화를 진전시킬 목적으로 2004년 6월에 도매시장법(도매시장의 개설 및 도매시장에 있어서의 도매와 기타 거래의 관한 규제 등을 규정하는 법률)이 개정되어 자유화와 규제 완화에 의한 시장기능을 강화함

■ 새우의 유통경로



주) 매매참가자 : 대량 수요자, 가공업자, 타현의 업자, 무역업자 등. 벌크로 수입된 제품을 소비자용으로 재포장만 하는 단순가공을 행하는 업자를 포함

자료) ASEAN 수출업자를 위한 마케팅 가이드

■ 가격동향

❶ 도매 가격(브랜드별, 형태별)

- 2011년은 베트남에서 바이러스가 만연해 블랙타이거가 대량으로 폐사와 동시에 양식하기 쉬운 흰다리새우로의 품종전환도 이루어져 베트남산 블랙타이거의 공급량은 약간 감소

- 생산 각국의 16/20사이즈(1.8kg, 79마리)
  인도네시아산 2,300~2,200엔(전년대비, 100~200엔 상승)
  베트남산 2,000~1,900엔(전년대비, 100~200엔 하락)
  인도산 1,800~1,750엔(전년대비, 100~200엔 하락)
  자료) 미나토신문 2012년4월

- 일본이 수입하는 주요품종 중의 하나인 블랙타이거 대하새우)
  - 수입가격은 1파운드 13.5달러(인도네시아산, 16~20마리)
  - 산지의 치어 새우 가격의 상승과 양식업자의 감소, 병으로 인한 피해 등으로 산지가격이 상승
  - 2010년 6월 기준의 수입가격은 1파운드 6.7달러(태국산, 31~40마리)

- 동경, 쯔끼지 시장의 2010년 블랙타이거의 가격은
  - 1.8kg 2,500엔 전후(전월대비 2%상승), 수입가격의 상승폭에 비교하면 상당히 작은 폭의 가격상승임
  - 장기간에 걸친 소비부진이 원인으로 추정됨

- 슈퍼나 백화점 등의 가격
  - 현재 블랙타이거가 전년대비 10~20% 정도 높은 300g에 580엔 정도, 바나메에는 평년수준으로 100g에 98엔

- 블랙타이거는 가격상승과 더불어 상품부족으로 인해 취급하기 어렵기 때문에 일부 슈퍼에서는 취급을 줄이고 있는 실정
  자료) 일본경제신문 2010년 10월

동경도 중앙도매시장의 새우(활어)가격

(단위 : kg, 엔)

구분	가격	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
보리새우 (일본산)	총수량	61,040	54,463	39,840	43,516	40,417
	금액	378,751,974	345,598,567	221,724,947	243,512,154	239,356,785
	평균가격	6,205	6,346	5,565	5,596	5,922
보리새우 (수입)	총수량	24,286	21,116	23,751	15,892	7,692
	금액	107,889,090	98,310,280	104,066,714	83,769,964	44,834,616
	평균가격	4,442	4,656	4,382	5,271	5,829
닭새우 (일본산)	총수량	129,704	140,432	118,170	114,371	10,726
	금액	818,588,202	758,499,475	586,121,713	649,807,701	588,150,485
	평균가격	6,311	5,401	4,960	5,682	5,725
닭새우 (수입)	총수량	95,788	77,922	64,196	42,291	89,851
	금액	425,487,469	306,211,285	226,288,912	157,586,720	233,426,496
	평균가격	4,442	3,930	3,525	3,726	2,598
적새우	총수량	328,229	325,199	305,140	279,818	231,794
	금액	533,611,459	528,572,064	474,257,858	399,886,911	350,795,318
	평균가격	1,626	1,625	1,554	1,429	1,513
깐새우	총수량	667,962	687,129	679,566	642,686	660,570
	금액	798,734,989	803,156,106	759,377,788	677,214,991	666,328,436
	평균가격	1,196	1,169	1,117	1,054	1,009

주) 통계는 동경의 築地市場, 足立市場, 大田市場의 3시장에 의한 통계 합계
자료) 동경도 중앙도매시장 수산물 통계를 토대로 작성

- 동경도내의 주요 도매시장의 활어가격은 품종에 따라 차이를 보임
  - 보리새우의 평균가격은 2011년에 kg당 5,900엔대를 형성, 수입새우와는 대략 1,500~2,000엔 정도의 가격 차이를 보였던 예전과는 달리 2010년 이후로는 수입새우의 가격 상승으로 인해 일본산과 수입의 가격이 큰 차이 가 없음
  - 대형 닭새우의 경우에는 국내산과 수입산의 가격이 약 1,500~2,000엔 정도의 차이를 유지

동경도 중앙도매시장의 새우(냉동)가격

(단위 : kg, 엔)

구분	가격	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
냉동 닭새우 (일본산)	총수량	2,885	2,008	3,487	2,201	1,366
	금액	15,438,519	9,971,119	12,971,903	8,838,172	6,948,792
	평균가격	5,351	4,775	3,720	4,016	5,087
냉동 닭새우 (수입)	총수량	75,650	51,060	73,530	58,794	41,160
	금액	252,121,315	147,724,999	164,510,887	153,473,558	107,637,451
	평균가격	3,333	2,893	2,237	2,610	2,615
냉동 깐새우	총수량	1,131,003	1,028,515	818,395	1,242,556	825,746
	금액	1,211,125,799	1,041,216,306	719,116,184	782,080,860	754,613,519
	평균가격	1,071	1,012	879	629	914
냉동 적새우	총수량	2,779,163	2,795,999	2,849,160	2,619,552	1,777,461
	금액	3,597,837,730	4,026,597,546	3,850,869,329	3,426,565,828	2,405,127,189
	평균가격	1,295	1,440	1,352	1,308	1,353
냉동새우 (중국)	총수량	1,321,756	503,728	280,509	199,918	116,881
	금액	1,178,476,603	515,787,880	300,034,000	228,291,623	176,024,171
	평균가격	892	1,024	1,070	1,142	1,506
냉동새우 (인도네시아)	총수량	4,656,287	4,197,402	3,891,896	3,555,906	3,610,195
	금액	6,750,799,438	5,680,397,308	4,878,829,107	4,751,485,736	4,865,805,064
	평균가격	1,450	1,353	1,254	1,336	1,348
냉동새우 (베트남)	총수량	794,419	927,302	951,948	663,057	461,024
	금액	1,005,268,143	1,022,397,592	1,016,917,520	742,345,417	476,903,224
	평균가격	1,265	1,103	1,068	1,120	1,034
기타 냉동새우 (일본산)	총수량	456,227	384,430	421,134	447,854	358,273
	금액	780,221,849	664,526,353	550,066,703	623,903,825	602,531,662
	평균가격	1,710	1,727	1,335	1,393	1,682
기타 냉동새우 (수입)	총수량	884,513	821,639	809,020	1,000,931	878,880
	금액	1,479385,696	1,359,001,249	1,159,182,207	1,337,725,591	1,134,410,312
	평균가격	1,673	1,654	1,433	1,336	1,291

주) 통계는 동경의 築地市場, 足立市場, 大田市場의 3시장에 의한 통계 합계
자료) 동경도 중앙도매시장 수산물 통계에서 작성

- 냉동 새우의 동경도내 주요시장의 도매가격은 국내산과 수입산의 가격차이를 보임

  – 냉동 닭새우의 경우 2011년에는 국내산이 5,000엔을 상회하여 2,600엔대

인 수입산에 비해 비싼 가격을 형성함

- 국가별 수입 냉동새우에서는 중국산이 가장 높은 가격을 유지하고 있는 반면, 베트남산이 비교적 저렴한 가격대를 형성하고
- 그 밖의 냉동새우의 평균가격에 있어서는 국내산과 수입산의 가격은 큰 차이가 없음

❷ 소매가격

새우 소매가격 유통현황 조사(2012년 6월 자체조사)

원산지 (저장방법)	제품(사진)	포장용지 자연산 / 양식	품종 / 내용량 가공방법	유통현황 업체 / 가격	원산지
일본산 (냉장)		플라스틱용기 –	꽃새우 (じゃこえび) 통째판매	타마데 198엔/ 100g당	효고현
일본산 (냉장)		플라스틱용기 –	보리새우 (車えび) 통째, 활어	타마데 398엔	쿠마모토
일본산 (냉동)		플라스틱용기 –	홍새우 (赤えび) 통째판매	타마데 258엔	아르헨티나
일본산 (냉동)		비닐포장 –	대하새우 (ブラックタイガ) 20마리 머리절단	KOHYO 298엔	인도
기타 (냉동)		종이포장 –	머리절단,500g 등껍질에칼집 (삶았을때 벗기기쉽도록)	쿄우무슈퍼 1,080엔	베트남
중국산 (냉동)		비닐포장 –	껍질제거 1마리	타마데 298엔	중국

확인불가 (냉장)		플라스틱용기	껍질제거 삶음	FOODIUM 298엔	–
확인불가 (냉동)		비닐포장	500g 껍질제거	쿄우무슈퍼 298엔	–

■ 새우의 판매동향

- 수도권의 새우 판매는 해동판매가 주류
  - 머리를 떼고 껍질을 벗긴 깐 새우가 중심
  - 품종은 흰다리새우, 블랙타이거(BT)(생선 전문점에서는 블랙타이거가 주류지만 양판점에서는 바나메이가 주력)
- 형태는 사용하기 편하다는 점에서 IQF, 세미IQF상품이 인기가 높음(수산상사에서는 에너지 절약의 관점에서 여름철에 더욱 인기가 높음)
  - IQF상품은 종래의 아이스블록이 아니고 개별로 동결한 상태의 새우(물을 뿌리는 등의 해동작업이 불필요하다는 점이 인기의 요인)
  - 양판점 뿐만이 아니라 대형 술집의 체인점도 적극적으로 도입
- 향후에는 아르헨티나의 적새우(AR적새우), 러시아의 남만세우(양쪽모두 블랙타이거로서 머리를 절단한 새우와는 판매장소가 다르다는 점에서 공급이 감소추세에 있는 천연의 타이거류를 대신해서 주력품목으로 인기를 끌 것으로 예상)
  - AR적새우는 양판점 판매용, 러시아 남만새우는 업소용 판매로 권장
- 수산회사 판매동향
  - **極洋 수산회사**
    - 껍질을 벗긴 새우「탱탱」이라는 브랜드는 월 100톤 이상을 판매하는 인기상품으로 올해 1,300톤의 판매를 목표로 하고 있음

- 껍질달린 통 새우는 말레시아산을 주력으로 하고, 태국의 「플랜타레」 브랜드 및 품질 좋은 상품으로는 인도산도 취급
- 상반기 취급양은 껍질을 벗긴 새우가 20% 증가, 토탈로는 10% 증가하여 5,500톤으로 매출이 증가함
- 주요품목은 껍질을 벗긴 새우로 주력 제품인 「탱탱」
- IQF제품도 겸비해 판매 촉진 중임

– 쇼쿠류 수산회사

- 바나메이 새우를 연간 8,000톤 취급(튀김용은 제외)
- 연말용으로는 대하 자숙 새우 「宴(우타게)」의 브랜드 강화를 추진
- 중시한 점은 자숙 후의 색깔
- 「宴」는 바나메이의 독특한 쓴맛이 나는 알집을 특수 기술로 제거(전반기의 판매실적은 전전기에 비교해 105% 증가, 매년 판매 증가)
- 용도는 대형 중국음식점부터 축하용 재료까지 다양

– 퍼시픽 월드 수산회사

- 2011년부터 인도산 양식 바나메이(머리를 절단한 통새우) 판매에 주력
- 블랙타이거에 비교해 저렴하고 진한 색깔을 띤 보기 좋은 새우가 많고 해수 양식에서도 맛이 좋은 것이 매력

자료) 미나토신문 2011년 6월

4. 새우 수입동향

■ 세계 새우시장의 생산량과 추이

- 세계의 새우의 총 생산량은 중국이 압도적인 생산추이를 보이고 있는 가운데, 태국, 인도네시아, 베트남 등의 동남 아시아 국가들이 그 뒤를 잇고 있고 그 외에도 중남미와 미국, 유럽 등 다양한 국가에서 생산되고 있음

- 한국은 양식 생산량에서 29위, 천연새우의 생산량에는 16위를 차지하고 있고 전체를 합한 총 생산량 규모에서는 20위를 기록
- 일본은 천연 생산량에서는 세계 21위를 기록했으나 양식 생산량에서는 상위 30위 이내에 포함되지 못함(천연 / 양식 생산량의 통계는 2011년12월 미나토 신문자료 참조)

상위 30개국의 새우 생산량

(단위 : 톤)

국 가	2007년	2008년	2009년	국 가	2007년	2008년	2009년
1 중국	2,472,281	2,385,340	2,506,202	16 아르헨티나	47,723	47,773	53,835
2 태국	483,404	558,742	591,037	17 사우디	24,216	30,112	32,651
3 인도네시아	590,746	641,570	576,035	18 페루	26,153	28,876	30,944
4 베트남	488,100	494,600	549,397	19 노르웨이	37,401	30,741	27,292
5 인도	497,330	511,771	485,386	20 한국	40,796	30,551	26,575
6 멕시코	184,912	196,290	188,952	21 호주	20,774	22,844	23,941
7 에콰도르	155,017	156,466	186,112	22 콜롬비아	22,613	21,181	21,391
8 말레시아	106,902	132,056	159,523	23 나이지리아	22,270	13,331	20,865
9 캐나다	189,028	168,739	141,063	24 일본	24,835	22,657	20,557
10 미국	107,526	118,341	138,291	25 파키스탄	17,708	18,004	20,144
11 그린란드	140,225	145,337	131,547	26 니카라과	13,633	16,459	19,678
12 브라질	100,542	107,081	105,809	27 네덜란드	16,491	15,375	19,416
13 필리핀	87,252	95,300	98,328	28 가이아나	19,260	16,717	17,581
14 미얀마	78,303	81,303	83,404	29 독일	15,904	17,902	17,315
15 방글라데시	63,600	67,197	71,607	30 베네수엘라	21,719	21,771	16,252
				기 타	340,456	325,012	286,261
				합 계	6,557,120	6,539,439	6,667,391

자료) FAQ 통계 및 미나토 신문(2012년 6월)에서 작성

- 양식새우의 품종은 세계의 새우생산의 60%이상을 차지하고 세계적으로도 블랙타이거(BT)나 천연 화이트를 수요 면에서 능가하고 있는 흰다리새우의 생산이 급격하게 확대됨

  – 중국은 50%정도, 인도네시아는 30%정도, 태국은 거의 90%이상이 흰다리

새우양식이 차지할 정도로 아시아 지역을 중심으로 하여 생산규모가 확대

– 뚜렷한 우위성을 차지하고 있는 가운데 특히 대형 양판점이 흰다리새우로 바꾸어가고 있는 추세로 블랙타이거의 취급이 줄어들고 있는 등, 생산현장, 소매 현장에서의 변화도 두드러지고 있음

자료) 수산 연감 2011자료

세계의 어종별 새우 생산량(양식)

(단위 : 톤)

품종	2007년	2008년	2009년
흰다리새우	2,317,134	2,265,346	2,327,534
블랙타이거	593,639	720,064	769,219
바나나새우	86,186	80,268	116,601
보리새우	51,827	49,526	52,465

자료) 2011.6.24 미나토 신문

세계의 어종별 새우 생산량(천연)

(단위 : 톤)

품종	2007년	2008년	2009년
크릴새우	620,649	558,124	602,420
북쪽홍새우	409,485	390,357	341,718
모란새우	349,355	314,984	286,279
블랙타이거	248,501	254,919	217,617

자료) 2011.6.24 미나토 신문

- 2011년의 세계의 새우생산은 천연생산비용 증가 영향으로 인해 감소

  – 양식생산은 태국의 홍수로 인한 감산과 베트남의 박테리아에 의한 감산은 있지만 신흥국가의 양식 생산의 증가에 따라 평균적인 공급 상태임

  자료) 미나토 신문 2011년 6월

■ 일본의 새우 수입동향

❶ 새우 수입동향

- 새우는 엔고 · 버블시기에 있어서 일본의 식료수입 패턴을 반영하는 전형적인 상품

- 1985년에 18.3톤이었던 냉동새우의 수입량은 80년대 후반에 급증해서 1994년에는 30.3만 톤의 최고수입량을 기록
- 그러나 버블경기가 붕괴한 후로 장기의 소비불황, 기업 교제비의 삭감, 엔고현상의 반전 등으로 수입이 상당히 감소해 1998년 이후로는 20만 톤을 조금 넘는 수준

• 일반적으로 새우의 소비량은 소득과 상당히 상관성이 있다고 하지만 실제로는 경기 회복 과정에 있어서도 수입량은 늘어나지 않았던 경향을 보임. 그 이유로는,

① 버블경기 붕괴 후의 인구동태, 경제사회 변화 속에서 특히 고소득자, 고령자층이 소비의 다양화, 질을 중시하는 경향이 대두되는 가운데 냉동새우의 「고급감」이 희박해져 수요가 감소

② 식생활의 외부화 / 간편화의 경향을 반영하여 가공제품인 새우 조제품의 수입량이 매년 증가 추세. 즉 조제품의 수입증가가 냉동새우의 수입량 감소에 영향을 미치고 있음

• 일본국내의 판매가격이 상승하고 있는 가운데 미국, 유럽, 중국과 더불어 새로운 새우 수요국의 증가로 인해 산지가격이 상승

- 일본국내의 재고수준은 낮은 수준에 놓여 있기 때문에 수입에 의존할 수밖에 없는 상황

자료) 미나토 신문 2011.6.24

❷ 새우의 수입동향

• 2010년도의 새우 수입량은 21만 308톤(전년대비 3.8%증가)

- 종류별로는 쉬림프, 프론이 20만 5485톤(전년대비 3.9%증가), 닭새우가 2,637톤(7.1%감소), 랍스터가1,693톤(22.9%증가)
- 수입액은 전년대비 12.5%가 증가한 20억 7,496만 달러(1,812억5,693만 엔)
- 일본내의 수입수산물의 비중은 참치 및 가다랭이 종류가 가장 많지만 2010년에는 새우가 1위를 차지함

- 새우중에서도 쉬림프, 프론이 수입량의 전체 97.7%를 차지
  - 쉬림프, 프론의 수입량을 수입상대국가별로 보면,
    1위 베트남 4만 457톤(전년대비1.4%증가),비중19.7%
    2위 태국 3만 7,655톤(전년대비17.4%증가),비중18.3%
    3위 인도네시아 3만 1,992톤(동8.1%감소),비중15.6%
    4위 인도 2만 8,335톤(16.5%감소),비중 13.8%
    5위 중국 1만 3,921톤(7.2%감소),비중6.8%
  - 인도네시아는 1990년대부터 2003년까지 장기간에 걸쳐 5~6만 톤의 쉬림프, 프론류의 새우를 일본으로 공급해 왔는데 2004년에 베트남에 1위 자리를 넘겨줌
  - 인도네시아는 근년의 경제성장으로 내수가 높아져 국내소비의 증가에 반비례 하는 형태로 수출 여력이 축소됨
  - 닭새우의 수입상대 국가별 수입량은, 호주가 자원보호정책을 배경으로 전년대비 42.0%가 감소. 수입물량은 527톤으로 비중은 19.9%. 호주의 급감을 대신해 프랑스가 80.5%가 증가한 395톤으로 급증함
  - 랍스터의 수입량은 1,693톤(전년대비22.9%증가)으로, 캐나다가 1,400톤(61.5%증가)으로 비중은 82.7%로서 전년에 이어 1위
- 2011년 냉동새우의 수입량은 전년도 추세와 비슷한 20만 5200톤 수준을 유지
  - 주력국가인 동남아시아산이 감소한 반면, 인도산, 아르헨티나산의 반입이 증가해 전년도와 비슷한 수준을 유지
  - 국가별로는 홍수로 인해 감산한 태국, 바이러스가 만연해 폐사가 많았던 베트남 양국의 반입이 감소
  - 인도산 흰다리새우는 생산의 본격화로 인해 반입이 증가
  - 아르헨티나는 홍새우가 2년 연속으로 풍어작을 기록한 가운데, 주요시장인 스페인과 이탈리아의 수요가 감소해 일본행의 주문이 증가해 전례가 없는 저 가격을 형성

자료) 미나토 신문 2012.3.13

- 2010년 조제품의 수입량은 전년대비 9.2%증가한 7만 650톤, 수입액은 전년대비 11.4%증가한 6억 1,786만 달러(541억5,637만엔)
  - 1991년에 새우 조제품의 수입량과 수입액은 새우 및 조제품 합계의 2%에 불과
  - 최근에는 그 비율이 큰 폭으로 증가해서 2010년에는 수입량에서 25.1%, 수입액에서 22.9%를 차지
  - 상대 국가별 수입량은,
    1위 태국 3만 9,007톤(전년대비12.0%),
    2위 베트남 1만 4,436톤(전년대비9.0%증가),
    3위 중국 9,328톤(전년대비4.2%증가)으로 3개국이 전체의 88.8%를 차지
- 2011년 새우 가공품(보일, 조제품을 포함)의 수입량은 전년대비 8.7%가 증가한 7만 6500톤(9.4%), 후라이 등의 조제품은 4만 9200톤(전년대비 5.6%증가)
  - 국가별로는 주력국가인 태국, 베트남이 보일과 조제품 모두에서 증가

  자료) 미나토 신문 2012.3.13
- 새우수입은 냉동새우에서 튀김용 빵가루를 입힌 새우 조제품으로 이동 경향

일본내 새우(활, 생선, 냉장, 냉동),조제품의 수입

(단위 : 톤, 백만엔, %)

구 분	수량				금액			
	2009년	2010년	2011년	전년대비	2009년	2010년	2011년	전년대비
새우, 새우조제품합계	267,346	280,958	286,656	2.0	223,611	235,416	247,341	5.1
새우합계	202,646	210,308	209,949	△0.2	171,910	181,260	185,251	2.2
쉬림프, 프론	197,746	205,485	205,300	△0.1	162,570	170,611	175,050	2.6
베 트 남	39,890	40,457	34,141	△15.6	33,863	35,812	31,841	△11.1
태 국	32,084	37,665	36,566	△2.9	22,541	26,343	28,052	6.5
인도네시아	34,801	31,992	30,752	△3.9	30,761	30,460	30,419	△0.1
인 도	24,322	28,335	30,908	9.1	18,202	23,188	25,138	8.4
중 국	14,993	13,921	17,243	23.9	10,033	9,110	12,010	31.8
러 시 아	7,140	7,911	7,803	△1.4	8,510	8,224	7,000	△14.9
말레시아	5,050	7,286	9,061	24.4	3,248	4,629	6,114	32.1
캐 나 다	7,220	7,079	6,027	△14.9	7,297	6,369	6,834	7.3
미 얀 마	6,722	5,899	5,953	0.9	4,668	4,045	4,218	4.3
덴 마 크	6,539	5,039	3,954	△21.5	5,608	3,779	3,323	△12.1
아르헨티나	3,565	4,914	9,063	84.4	2,482	3,561	6,354	78.4
필 리 핀	3,950	3,479	3,288	△5.5	3,606	3,553	3,265	△8.1
방글라데시	2,433	2,500	1,986	△20.6	1,506	1,483	1,424	△4.0
호 주	1,989	2,078	1,696	△18.4	2,830	2,952	2,512	△14.9
사우디아라비아	1,116	1,157	560	△51.6	1,207	1,194	466	△61.0
스리랑카	1,210	1,094	1,108	1.3	1,088	1,046	1,027	△1.8
닭새우	2,840	2,637	2,564	△2.8	5,873	6,606	6,414	△2.9
호 주	909	527	466	△11.6	2,622	2,244	1,773	△21.0
프 랑 스	219	395	334	△15.4	322	775	815	5.2
남아프리카공화국	386	393	411	4.6	820	1,058	1,146	8.3
쿠 바	386	299	302	1.0	570	560	617	10.2
인 도	231	277	291	5.1	220	417	491	17.7
랍스터	1,377	1,693	1,656	△2.2	2,608	3,168	3,190	0.7
캐 나 다	867	1,400	1,381	△1.4	1,694	1,507	2,737	81.6
미 국	437	217	220	1.4	741	313	309	△1.3
호 주	21	25	–	–	53	88	–	–
기타 새우	683	492	429	△12.8	956	875	747	△14.6
뉴질랜드	339	363	328	△9.6	799	767	628	△18.1
새우조제품합계	64,699	70,650	76,707	8.6	51,701	54,156	62,090	14.6
태 국	34,837	39,007	41,056	5.3	27,837	30,000	34,293	14.3
베 트 남	13,239	14,436	16,796	16.3	10,025	10,986	13,597	23.8
중 국	8,953	9,328	10,962	17.5	7,197	6,968	7,951	14.1

자료) 재무성 무역통계

■ 수입가격 동향

- 새우의 수입금액은 2001년도부터 매년 감소 증세
  – 2011년도의 수입액은 2,099억엔(전년대비 0.2%감소)
- 2011년도는 수량은 감소했으나 금액은 증가하며 어획량의 감소로 인한 단가의 상승이 나타남
- 2011년도의 냉동새우의 수입가격은 853엔으로 전년도(829엔)를 약간 상회
  – 여러 가지 요인 중에서도 외국환(대 달러)시장에서 초 엔고 현상이 일어나 1달러 당 90엔을 돌파하여 7 월 이후에는 80엔을 돌파한 것이 큰 요인

2011년도 새우류 품목별 수입동향

(단위 : 금액=백만엔, 수량=톤, 전년비=%, 평균단가=엔/kg)

종 류	금액			평균단가	
	금 액	구성비(%)	전년비(%)	2010년	2011년
닭새우	6,414	3.5	97.1	2,505	2,502
냉동	4,849	2.6	105.1	2,095	2,179
활 / 신선 / 냉장	1,565	0.8	78.4	4,575	4,618
랍스터	3,190	1.7	100.6	1,871	1,926
냉동	1,610	0.9	98.8	2,123	2,265
활 / 신선 / 냉장	1,580	0.9	102.5	1,662	1,670
쉬림프 / 프론	175,050	94.4	102.6	830	852
냉동	174,758	94.3	102.7	829	853
활 / 신선 / 냉장	292	0.1	53.7	3,839	351
기타	747	0.4	85.4	1,778	1,024
냉동	747	0.4	85.4	1,776	1,742
활 / 신선 / 냉장	–	–	–	–	–
합 계	185,251	100.0	102.2	838	863

기타(활/신선/냉장)은 거래량이 미미하여 표에 넣지 않았음
자료) 재무성 무역통계

일본내 시장에서 차지하는 수입새우 비중

(단위: 톤)

구분	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
국내 어획량	27,091	24,819	22,169	20,910	21,364
수입량	214,575	202,305	202,646	210,308	209,949
합 계	241,666	2237,124	224,815	231,218	231,313
수입비중	88.8%	89.1%	90.1%	91.0%	90.8%

자료) 일본 농림수산성

5. 경쟁국 동향

■ 인도 생산업체

- 바라지 아쿠어 팜
  - 인도의 중견 양식업체로 1992년부터 8년간 블랙타이거를 양식. 그러나 1995년에 화이트 스폿(백점병)으로 인해 블랙타이거 양식이 커다란 타격을 입음
  - 이후 MPEDA(인도 해산물 수출 진흥국)는 어미 새우의 DNA를검사, 치어 새우의 각 성육단계의 병원균, 박테리아 등의 검사를 의무화
  - 8년간의 휴업 후 2009년부터 바나메이의 양식을 실시
    * 현재 먹이는 바나메이용 사료만을 사용
    * 병균예방과 미네랄 부족을 보충하기 위해 먹이에 마늘을 투입
- 소나 쉬림프스 핫체리
  - 인도 해산물 수출 진흥국(MPEDA)의 원조로 설립
  - 연간 4억 마리의 블랙타이거의 치어 새우를 생산 · 출하
  - 연내에는 바나메이의 치어 새우의 생산 · 양식도 시작할 예정
- 리버티 그룹
  - [VITAL] 브랜드로 유명
  - 새우가공을 중심으로 6 개의 사업회사로 구성

– 2011년도의 새우 생산은 9,500톤으로 제품의 50%이상을 일본으로 수출, 2012년은 바나메이를 중심으로 20% 수익증가를 예상

자료) 미나토 신문 2012년 5월

■ 베트남

- 베트남의 농업 / 지방 개발청이 새우양식 업자에게 항생물질인 엔로후로키삭신의 사용을 금지시킴에 따라 베트남 새우에 대한 일본에서의 평가가 회복
  - 일본의 관계당국은 베트남으로 부터의 수입새우에 대한 규격을 엄격화
  - 수입업자는 가공이 끝난 새우를 민간에서 검사해 잔류 항생물질이 검출되었을 경우에는 즉각 베트남에 반품 하기로 함
  - 경고조치이후 양식업자의 대부분이 먹이에 엔로후로키삭신의 사용을 금지
  - 가공전의 새우에 잔류하는 항생물질의 억제를 위한 수출업자나 양식업자의 노력을 평가
  - 일본은 현재 베트남산 새우의 최대 수입국

자료) 미나토신문 2012년 4월

■ 러시아

- 러시아 정부는 2011년 1월24일자로 연방정부 결정 제11호로 도화새우과(학명 Pandalidae)에 속하는 냉동 쉬림프, 프론(HS:0306.13-100-0)의 수출관세(10%)를 무관세로 한다고 발표하고 동년 2월 25일부터 시행
  - 도화새우과에는 초밥이나 회에 적합한 단새우나 꽃새우가 포함되어 있는데 일본으로의 주요 수출품목이기 때문에 앞으로 대일 수출에 탄력을 받을 것으로 예상

6. 한국산 수출확대를 위한 시사점

- 새우는 세계적인 수산물 거래 품목 중 하나로 수출의 수요는 지속적으로 증가할 전망이나 양식지의 환경오염 및 질병확산으로 인해 생산여건은 악화 일로. 과거 일본관련 수출국의 사례를 참고로 양식단계에서 부터 소비자에게 안심 · 안전한 상품인가를 최대한 홍보할 수 있는 환경의 개선과 시스템의 구축이 수출증가를 위한 최대의 과제
- 한국은 순환여과 방식의 독보적인 기술력을 확보하고 있음
  - 우수한 기술력과 한국적인 환경과 특징 등을 이용한 생산 시스템의 구축이 필요
  - 도심지 유기 친환경 빌딩양식 시스템 실용화 기술 개발
- 국제 가격 경쟁력에 맞출 수 있는 국내 양식적지(평균수온 20℃이상 지속 필요)의 확충이 필요
- 배출수로 인한 환경오염과 질병확산으로 양식어장이 황폐화 되어 한국도 수입에 의존하고 있는 실정(연간 66천톤)이기 때문에 환경오염의 해결이 시급한 과제
- 미생물총(biofloc) 기술을 적용한 아쿠아포닉스(aquaponics) 빌딩양식 기술개발
  - 저 염분 새우양식과 수경재배
    (* 내륙 육상시설을 통한 양식생산량 증가방안)
  - 해수 새우양식과 염생식물 공동재배
    (* 기능성 물질, 환경 친화적인 양식기술 개발로 제품의 차별화)
- 친환경 양식 시스템의 보급을 통한 해외시장의 활로 개척 추진
  - 새우 양식창업 센터 운영
    * 새우 양식기반 마련을 위한 저변확대 및 창업지원(2011년 28명, 12년 30명, 2013년 40명의 양식어업인을 지원)
  - 양식기술 개발을 통한 양식품종의 다양화
- 수출시장의 정확한 수요파악

– 일본의 새우수입시장은 현재 아시아 뿐만 아니라 유럽을 포함한 글로벌 시장의 경쟁 위치에 있음

– 주요 수출국으로 자리 잡은 베트남이나 중국과 같은 대규모의 양식사업은 장기적인 관점이 필요. 생산과 가공의 통합을 높이면서 급격하게 신장하고 있는 가공품의 경쟁력 강화 등에 초점을 맞출 필요가 있음

– 일본의 새우시장은 앞으로도 조제품을 포함해 더욱 격렬한 경쟁이 예상

– 지속적인 성장을 위해서는 일본시장의 수입동향과 가격동향을 파악하여 장기적 관점에서의 수출계획이 필요

– 일본의 시장동향을 주시하며 생산 · 가공의 품질관리 및 경쟁력 있는 상품의 개발을 통한 적극적이고 구체적인 노력이 필요

- 기타 해외시장 정보조사 및 바이어 초청 등을 통해 수출시장의 확대와 개척이 필요

  – 해외 양식기지 구축을 위한 전문가 교육 등

7. 대일 수출시 유의점

■ 일본 수입시 규제 및 통관

- 새우류의 수입에 관해서는「식품위생법」의 규제와「외국인 어업의 규제에 관한 법률」에 기반하는 어획규제를 준수

  – 식품위생법 : 판매 또는 영업에 사용하는 목적으로 식품을 수입할 경우에는 수입자는「식품 등 수입 신청서」이외에 필요서류「제조 공정표, 콜레라 감염지역에서 수입하는 경우에는 수입국 정부기관의 위생 증명서」등을 첨부해서 통관하려고 하는 해당공항을 관할하는 후생노동성 검역소에 제출해야 함. 신청서의 검사결과, 위생검사가 필요한 것은 보세지역 내에서 검사가 행해져 수입의 가부가 결정됨. 상세한 것에 대해서는 후생노동성의 웹 사이트에서 확인이 필요

- 외국인 어업의 규제에 관한 법률 : 외국어선이 해양에서 포획한 포획물을 직접 국내로 수송할 경우, 동 법에 의거하여 농림수산장관의 허가가 필요. 외국에서 선적한 어획물을 국내로 수송할 경우에는 상기의 허가가 필요하지만, 선적국가의 정부기관이 발행한 선적증명서의 첨부(PC, Port clearance) 가 필요

• 일본에서 판매시의 규제 · 수속

- 새우류의 판매에 있어서는 「식품위생법」「JAS법」「건강증진법」「부당경품류 및 부당 표시 방지법」의 규제를 받음
- 기타 용기 포장에 관한 식별표시에 대해서는 「자원 유효이용 촉진법」의 규제를, 재상품화에 대해서는 「용기포장 리사이클법」의 규제를 받는 경우가 있음
- 대상이 되는 용기포장 특정사업자의 범위, 표시방법 등 상세한 점은 관할 관청에 문의 필요

• 일본에서 판매시의 표시규제

- 법률에 기반한 의무표시
- 식품위생법, JAS법, 계량법(일본어 표시가 의무)
- 자원유효 이용 촉진법
- 법률에 기반한 임의표시
- 수산청의 가이드라인에 근거한 표시
- 업계 자의적 표시

• 신규 진입시의 유의점

- 새우류를 취급하는 수입업자는 도매시장을 통과하지 않고 미리 상품, 판매상대 등과 교섭한 후에 가격 등을 결정하고 수입하는 경우가 많음. 일본시장은 위생면을 포함해 품질과 규격에 대해 상당히 까다롭기 때문에 선도, 외관이나 사이즈 등에 충분히 주의할 필요가 있음

– 예를 들면 냉동의 머리 뗀 새우에는 세계적으로 통용되는 사이즈 규격이 있음

– 1파운드(453.6g)당 몇 마리의 새우가 들어 있는지 사이즈별로 구분되어 있는데, 16/20이라고 하는 사이즈는 1파운드에 16~20마리의 새우가 들어 있다는 표시임

– 새우는 대부분 블록상태로 얼려서 수송되는데 같은 블록에 들어있는 한 마리당 그램 수는 통상 평균적으로 갖추어져 있는 경우가 많음

– 일본에서는 새우의 길이도 규격으로 해서 선별이 요구되고 있음

– 위생문제 등에서 소비자가 불만이 있었을 경우에는 그 원인에 따라 판매점, 납입 업자, 수입업자 등 어느 쪽인가가 책임을 지게 됨

8. 수산물 바이어 및 관련기관 웹 사이트

- 바이어
  - · 東邦物産株式会社 : http://www.tohob.co.jp
  - · 株式会社 Marine foods : http://www.marinefoods.co.jp
  - · 日本水産株式会社 : http://www.nissui.co.jp
  - · 株式会社 極洋 : www.kyokuyo-suisan.co.jp
- 관련 법규 관할 관청 웹 사이트
  - · 무역관리령(輸入貿易管理令) : 経済産業省 http://www.meti.go.jp
  - · 관세법(関税法) : 税関 http://www.customs.go.jp
  - · 관세정율법(関税定率法) : 税関 http://www.customs.go.jp
  - · 식품위생법(食品衛生法) : 厚生労働省 http://www.mhlw.go.jp
  - · 농림물자의 규격화 및 품질표시의 정적화에 관한 법률 : 農林水産省 http://www.maff.go.jp
  - · 부당경품류 및 부당표시방지법(景品表示法) : 公正取引委員会 http://www.jftc.go.jp

- 관계기관
  - · 후생노동성(厚生労働省) : 03-5253-1111 http://www.mhlw.go.jp
  - · 경제산업성(経済産業省) : 03-3501-1511 http://www.meti.go.jp
  - · 농림수산성(農林水産省) : 03-3502-8111 http://www.maff.go.jp
  - · 세관(税関(東京)) : 03-3529-0700 http://www.tokyo-customs.go.jp
  - · 공정거래위원회(公正取引委員会) : 03-3581-5471 http://www.jftc.go.jp

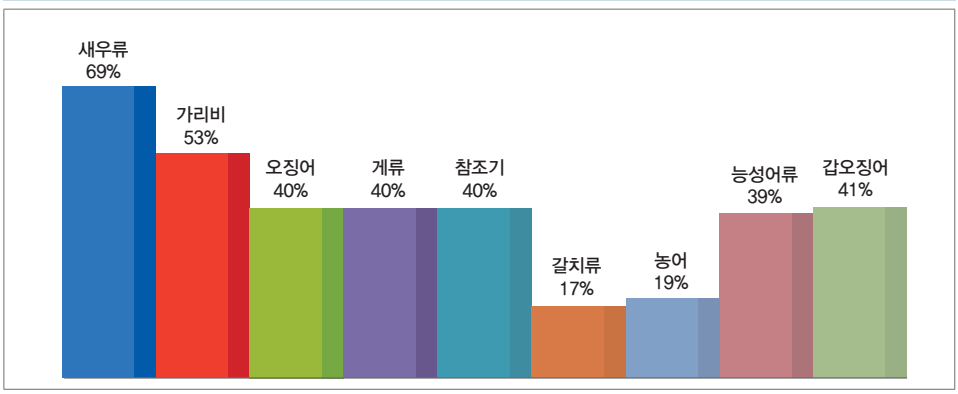
02 홍 콩

1. 새우 소비동향

■ 홍콩의 새우 소비

- '11년 홍콩의 새우 수입액은 US 232.7백만불로 전체 수산물 수입액의 7%를 차지
  - 홍콩 수산물 연간 수입액은 약 US 26억달러
- 홍콩인들을 대상으로 수산물 소비행태를 조사한 결과 약 69%가 새우(shrimp/prawn)를 선택하여 전체 수산물 중 가장 높은 선호도를 보였음

시장, 슈퍼마켓 및 기타 유통매장에서 주로 어떤 종류의 수산물을 구매하시나요?



자료) Perishable 컨설팅사

- 중화요리가 많은 홍콩은 새우가 주요 재료로 사용되고 있음
  - 주 메뉴로는 딤섬(중국식 만두), 죽, 볶음밥, 새우요리, 탕 등 다양한 재료로 사용되고 있음
  - 홍콩은 다양한 새우종이 수입되고 있으며, 수입량도 많아 상대적으로 타 국가 대비 가격이 저렴할 뿐 아니라 손질이 용이하여 가정에서도 수요가 큰 편임
- 홍콩 일반가정에서 가장 선호하는 수산물은 새우이며, 일반 대중음식점에서도 가리비 다음으로 선호하는 식재료임

- 홍콩으로 수입되는 새우는 주로 냉동이지만 사용처에 따라 가정에서는 냉장 · 신선새우를, 레스토랑 등 대중음식점에서는 냉동새우를 취급하고 있음
  - 냉동새우는 슈퍼마켓에서 주로 판매되고, 냉장/신선 새우는 일반 시장, 건새우는 건조 해산물을 취급하는 약재 매장에서 판매

새우 칠리소스 볶음

새우 볶음밥

하가우 (새우 만두)

새우 죽

- 홍콩가정을 대상으로 수산물 구입처에 대한 조사를 실시한 결과 수산물시장이 가장 큰 비중을 차지했음
  - 1위 : 수산물시장(48%), 2위 : 재래시장(30%), 3위 : 슈퍼마켓(22%)

홍콩 슈퍼마켓 (Wellcome)

홍콩 수산물 시장

2. 새우 수입동향

■ HS 코드

- 새우(Shrimp/Prawn) HS code는 최근 더욱 상세하게 관리 운영 중임

2011년 HS Code	2012년 HS Code
030613 – SHRIMPS AND PRAWNS, INCLUDING IN SHELL, COOKED BY STEAMINGOR BY BOILING IN WATER, FROZEN	030616 – COLD–WATER SHRIMPS AND PRAWNS (PANDALUS SPP., CRANGON CRANGON), FROZEN, INCLUDING THOSE SMOKED OR THOSE IN SHELL, COOKED BY STEAMING OR BY BOILING IN WATER
030613 – SHRIMPS AND PRAWNS, INCLUDING IN SHELL, COOKED BY STEAMINGOR BY BOILING IN WATER, FROZEN	030617 – SHRIMPS AND PRAWNS , OTHER THAN COLD–WATER, FROZEN, INCLUDING THOSE SMOKED OR THOSE IN SHELL, COOKED BY STEAMING OR BY BOILING IN WATER
030623 – SHRIMPS AND PRAWNS, LIVE, FRESH, CHILLED, DRIED, SALTED ORIN BRINE, OR COOKED BY STEAMING OR BOILING IN WATER, NOTFROZEN	030626 – COLD–WATER SHRIMPS AND PRAWNS (PANDALUS SPP., CRANGON CRANGON), LIVE, FRESH, CHILLED, DRIED, SALTED OR IN BRINE, INCLUDING THOSE SMOKED OR THOSE IN SHELL, COOKED BY STEAMING OR BY BOILING IN WATER
030623 – SHRIMPS AND PRAWNS, LIVE, FRESH, CHILLED, DRIED, SALTED ORIN BRINE, OR COOKED BY STEAMING OR BOILING IN WATER, NOTFROZEN	030627 – SHRIMPS AND PRAWNS, OTHER THAN COLD–WATER, LIVE, FRESH, CHILLED, DRIED, SALTED OR IN BRINE, INCLUDING THOSE SMOKED OR THOSE IN SHELL, COOKED BY STEAMING OR BY BOILING IN WATER

■ 관세율 : 무관세

- 홍콩은 자유무역항으로 주류, 담배, 화석연료, 메칠 알코올 등 4가지 수입품목 외에는 모든 수입품에 대하여 무관세임
- 수입허가증과 수출허가증 획득 절차는 매우 간단하고 손쉬운 편이며, 대부분 품목은 특별한 증명서 없이 수입과 수출이 가능함

- 홍콩에서는 식용 수산물에 대한 수입 허가증이나 별도의 제약요건 없음
  - 현재 홍콩으로 수입되는 수산물은 특별한 통과서류나 절차는 필요 없음
  - 세관 통과 시 식물환경위생서(食物環境衛生署)로 부터 임의로 검사를 받을 수 있으며, 이럴 경우 신속한 처리를 위해 수산물 수출국의 위생관련 국가기관에서 발행한 위생증명서를 수산물에 부착을 권함
- 위생증명서는 특별한 양식을 따라야 되지는 않지만 품명, 학명, 생산지, 수량, 제조일자, 배치 번호, 가공공장 주소 및 연락처 등이 필요
  - 신선수산물의 경우 에는 수확일, 수확지역도 기재필요

■ 수입동향

- '11년 홍콩의 새우 수입액은 US 232,653천불로 이 중 중국산(31.3%)이 가장 많이 수입되고 있음
  - 중국 외 동남아시아(베트남, 태국, 말레이시아 등)의 수입비중은 51.5%였음
- 최근 홍콩은 새우 중계무역이 꾸준한 증가추세로 '09~'12년 사이에 약 60% 증가폭을 기록했음

홍콩 새우 수입액 ('09~'12.5)

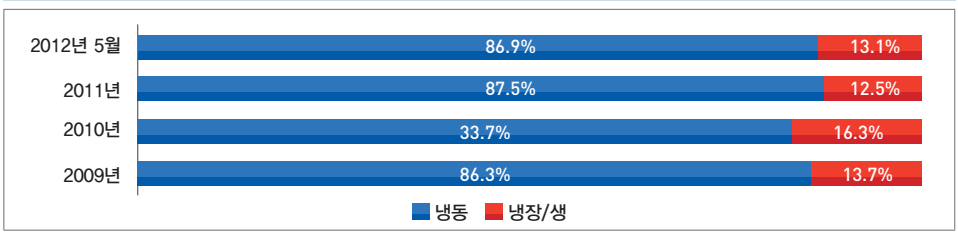
(단위 : US천불, %)

순 위		2009년		2010년		2011년		2012년 5월	
		금액	증감률	금액	증감률	금액	증감률	금액	증감률
합 계		168,639	31.8	206,654	22.5	232,653	12.6	112,777	26.4
1	중국	62,177	107.2	73,834	18.7	73,318	-0.7	47,718	81.9
2	베트남	22,976	11.2	31,699	40.3	46,383	46.3	20,607	13.8
3	태국	22,213	10.8	25,949	18.7	27,964	7.8	13,603	37.1
4	미얀마	15,976	23.5	11,997	11.7	11,165	-6.9	6,814	2
5	말레이시아	10,034	21.1	14,366	-6.4	16,175	12.6	6,636	31.2
6	인도네시아	10,091	-17.4	9,748	6.4	15,023	54.1	5,987	-12.6
18	한국	-	-	54	-	330	513.3	189	125.3

HS Code: 030613, 030616, 030617, 030623, 030626, 030627

- 홍콩으로 수입되는 새우 중 약 86%는 냉동이며, 14%는 냉장 및 생새우임

냉동새우 vs 냉장/생 새우 수입비중



3. 새우 유통동향

■ 소매가격

냉동새우 소매가격

제품 포장상태	상세내역	제품 포장상태	상세내역
	제품명: 점보 타이거 새우 원산지: 태국 소매가격: HKD48.9 중량: 300g 기준 가격: HKD16.3/100g		제품명: 자바 흰새우 원산지: 인도네시아 소매가격: HKD59.9 중량: 300g 기준 가격: HKD19.9/100g
	제품명: 타이거 새우 원산지: 베트남 소매가격: HKD36.9 중량: 227g 기준 가격: HKD16.2/100g		제품명: 프로젠 필드 흰새우 원산지: 중국 소매가격: HKD36.8 중량: 270g 기준 가격: HKD13.6/100g

냉장/생새우 소매가격

제품 포장상태	상세내역	제품 포장상태	상세내역
	제품명: 대하 원산지: 중국 소매가격: HKD56 중량: 600g 기준 가격: HKD9.3/100g		제품명: 바라메이 (흰다리) 새우 원산지: 중국 소매가격: HKD88 중량: 600g 기준 가격: HKD14.6/100g

	제품명: 점보타이거새우 원산지: 베트남 소매가격: HKD80 중량: 600g 기준 가격: HKD13.3/100g		제품명: 기위 (基圍) 새우 원산지: 홍콩 소매가격: HKD80 중량: 600g 기준 가격: HKD13.3/100g

■ 친환경 양식새우제품 판매현황

- 홍콩 새우 연소비량의 5%는 자체생산으로 공급
  - 마이포 지역의 습지에서 양식하며, 새우 양식장 40%는 친환경방식임

※ 친환경 기위(基圍) 양식법

기위(늪지에 둘러싸인 친환경 생태양식장)는 해안 지역에 지어진 전통 갯벌 새우 연못임. 예전부터 만(灣)근처에서 사는 아시아 사람들은 기위방법으로 새우, 생선, 굴, 해조류를 양식해온 오랜 역사가 있음. 기위는 맹그로브가 성장하는 습지 주변의 물을 수문 게이트로 유입과 유출을 조절하여 운영함. 가을의 만조시 수문 게이트를 열어 어린 새우를 근처 만에서 기위로 채움. 죽은 맹그로브잎은 연못바닥에서 새우의 중요한 먹이가 되어 기위 관리자들은 맹그로브 보호에 신경을 씀. 주요 상업 중요성 새우 종의 Metapenaeus ensis (기위 새우)이지만, 숭어와 기타 물고기도 수확을 하고 있음

친환경 기위(基圍) 새우어장

기위와 만을 연결하는 수문 게이트

- 마이포 습지지역은 WWF(세계자연보호기금)의 관리지역으로, WWF 및 홍콩 정부로부터 지원을 받고 있어 기위에서 양식되는 새우는 판매목적으로 키우지 않고 마이포 습지를 방문하는 사람들에게 싼 가격에 판매함

4. 자국산, 수입산 경쟁동향(SWOT)

자국산(홍콩산)과 수입산(중국 · 동남아권역) 경쟁동향(SWOT)

강점(S)	약점(W)
철저한 관리 – 홍콩산 새우는 수입산 대비 양식장에 대한 관리(전염병 등) 부분에 있어 철저 **친환경 양식** – 자체적인 친환경 양식장 운영으로 보다 양질의 양식새우 조달이 가능하고 최근 웰빙소비와 연계하여 소비촉진이 가능 **양식방법 대비 가격경쟁력 확보** – 타국대비 저렴한 가격	**타국산대비 공급량이 낮음** – 친환경 양식 등으로 인해 생산량 등이 제한적으로 수요대비 공급량이 낮음 – 양식장의 규모가 작고, 매년 2회 수준의 수확만 가능 **친환경양식의 인식저조** – 친환경양식에 대한 인식정도가 낮아, 적정가격 형성이 미흡
기회(O)	**위협(T)**
최근 안전성이 부각 – 최대 수입국인 중국산에 대한 제품 신뢰도가 낮아져, 상대적으로 자국산 수요증대 예상 **일정한 공급량** – 기후변화에 민감한 동남아시아산 대비 공급량이 일정 **니치마켓 발굴** – 기존 주력시장인 마이포마켓 외 점차 시내시장으로 확대 중	**수입새우의 상대적 낮은가격** – (중국산) 홍콩과 거리가 가까우며 양식장수가 많아 공급이 원활하고, 가격도 기타 수입산에 비하여 낮음 **타국산 새우의 신선도 향상** – 자국산수준의 신선도를 갖춘 수입산 * (중국산) 홍콩과 지리적으로 근접하여 냉동새우보다는 신선 새우를 공급, 신선도 확보 **타국의 자국시장공략 확대** – 자연산 수입새우의 시장공략 * (동남아시아산) 양식장대비 자연산 수확량이 큼 * 자연산 새우를 소비자들에게 어필 **외부 환경오염으로 인한 위협** – 중국남부로부터 오염물질이 유입

5. 한국산 수출확대를 위한 시사점

※ 전략방향

◇ SWOT 분석결과를 활용한 한국산 새우의 수출방향 정립
- ○ 홍콩산새우의 장점(단점)과 기회(위협)를 분석, 전략수립
  → S · O 전략(장점과 기회를 활용), W · T 전략(단점과 위협을 활용)
- ○ 중국 · 동남아산 새우의 홍콩시장내 전략 등을 고려, 시사점 발굴

◇ 한국산 새우의 면밀한 현황파악을 통한 니치마켓 발굴
- ○ (레드오션 전략) 홍콩 및 타국산새우의 공략시장내 전략적 투입
- ○ (블루오션 전략) 기존 주력시장외 새로운 시장발굴, 개척

■ 홍콩 자국산 새우의 장점 및 기회(S&O)를 벤치마킹한 전략 수립

- **"안전성", "안정공급"** 등을 위한 한국산 새우수출의 업체 정예화 필요
  - 초기 시장 진입시 정예화된 우수업체의 프로모션을 적극 지원하여, 한국산 새우의 안전성 및 안정적 경영상태 등 우수성을 부각, 시장 인지도 확대전략
    ※ 제품의 안전성을 부각시킬 수 있는 생산과정 및 유통과정 제공 필요
- 최근 소비트랜드(웰빙, 슬로우푸드 등) 및 한류와 연계하여 한국산 해당품목의 이미지 홍보 등으로 홍콩마켓내 인지도 확보

■ 홍콩산 새우 대비 주요수입국(중국 등)의 현황분석 및 시사점 도출

- 중국산 등 수입새우 경우 가격경쟁력이 있어 홍콩시장진입이 용이한 것으로 분석
  → 한국산 새우의 전략수립시 타겟시장의 차별화 및 니치마켓 발굴 필요
  ※ 한국산대비 지리적 · 가격적 강점을 보유한 중국 및 동남아권역 새우와 동일시장내 경쟁보다는 새로운 시장진입을 위한 추가적 시장조사 필요

■ 전략적 레드오션 진출 및 새로운 니치마켓 발굴조사 병행실시

- **(레드오션진출)** 시장을 기점유한 홍콩, 중국 등지의 새우 주력시장내 차별화된 가격, 홍보 · 프로모션을 통해 인지도 확보 전략

  → 실질적인 수요창출 및 시장점유 증대보다는 중장기적 안목의 프로모션 실시

- **(블루오션진출)** 기존 주요음식점, 수산시장 외 "안전성", "안정공급" 및 기타 한국산 새우의 특장점을 최대한 활용 가능한 시장 발굴 노력 필요

  – 고급 일식 및 상류층 소비자가 주로 방문하는 대형유통매장(시티수퍼, APITA 등)에 차별화된 한국산 새우의 판매 실시

  – 기타 한국산 새우를 활용한 요리(레시피 등)개발 및 다양한 매체활용을 통한 홍보로 한국산 새우 소비홍보 · 프로모션 전개 등

6. 기타 참고사이트

■ 관련기간 정보

- 홍콩무역국(수출입통계) : http://www.hktdc.com
- 홍콩통계청(경제지표) : http://www.censtatd.gov.hk
- 홍콩관세청(관세, 검역) : http://www.customs.gov.hk
- 세계자연보호기금 : http://awsassets.wwfhk.panda.org
- Is Mai Po Gei Wai shrimp cultivation sustainable? by Ku Wa : http://hub.hku.hk
- Seafood Purchase Behaviour and Preferences by Perishable Group

03 미 국

1. 새우 소비동향

■ 미국의 새우 소비

- 미국인의 새우 소비는 연간 2010년 기준 약 4.0파운드이며 2002년부터 지속적으로 미국내 소비량이 가장 많은 품목임
- 대다수의 미국인들은 새우를 버터와 마늘에 볶은 요리인 'Scampi' 형태로 즐겨 소비하며 일식당에서 스시나 회로 소비되는 한류성 새우는 'amaebi'로 불려지고 있음
- 한국 및 아시안 소비자들은 새우를 볶음, 튀김, 스시, 회, 찜, 구이 등 다양한 용도로 소비하는데 비해 미국마켓에서는 칵테일새우, 냉동새우, 즉석요리제품 형태의 제품이 주로 판매되고 있음
- 냉동 새우의 소비가 많으며 미리 익힌 새우의 냉동제품 및 익히지 않은 새우의 냉동제품이 대부분이고, 즉석요리로는 새우튀김이나 소스가 첨가된 그릴(grill)에 구운 새우 및 파스타 등의 요리에 첨가된 새우가 대부분임

■ 유통매장의 새우제품 판매

Scampi 즉석요리제품

샐러드

튀김 및 구운새우 즉석요리

즉석요리

즉석요리

즉석요리

■ 품목 종류

- 새우류는 십각목 새우아목에 속하는 절지동물의 총칭으로 전 세계에 약 3000종이 알려져 있으며, 수산업에서 특히 중요한 것은 크기가 2~10cm로 비교적 크고 군집을 이루어 상업적 조업에 알맞은 보리새우류 · 도화새우류 · 닭새우류 등임
- 새우는 미국에서 가장 소비량이 많은 수산물의 하나로 미국의 경우 난류성인 보리새우류(Penaeus)가 대부분을 차지하고 있으며 한류성인 도화새우류(Pandalid)는 수입과 국내생산량의 3~4%만을 차지하며 대부분 캐나다에서 수입되거나 알라스카, 오레곤, 워싱턴 주 등에서 조업되고 있음
- 새우(Shrimp)와 대하(Prawn)는 과학적으로 구분되어지나 시중에서는 그 명칭이 혼동되어 사용되어지고 있으며 미국에서는 통상 새우류의 총칭으로 “Shrimp”, 담수새우나 크기가 큰 해수새우에 “Prawn”이라는 용어를 사용하고 있음
- 한류성 새우의 생산이 대부분을 차지하는 미국에서는 그 상업적 중요성으로 인해 각 새우종류에 대한 연구 및 어장보호관리에 많은 노력을 기울이고 있는 상황임

2. 새우 수입동향

■ HS코드 및 관세율

Code	품 명	내 역	관세율
030613	Crustaceans, whether in shell or not	Shrimps and Prawns, Frozen	Free
030623	Crustaceans, whether in shell or not	Shrimps and Prawns, Not frozen	Free
160520	Crustaceans, prepared or preserved	Shrimps and Prawns	5%

자료) 미국 관세청

■ 수입동향

- 미국은 수산물에서 수출보다 수입이 많은 나라로서 특히 미국에서 소비되는 새우 중 미국 내 생산비중은 10%정도에 지나지 않으며 나머지는 모두 수입새우가 차지하고 있는데 대부분은 아시아 지역에서 양식된 새우임

냉동새우(Shrimps and Prawns, frozen / HS Code : 030613) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
태 국	725,498	736,780	758,354	763,148	898,307	959,825
인도네시아	353,006	380,053	544,917	408,065	426,046	594,473
멕시코	319,867	353,411	339,850	332,120	227,451	288,421
에콰도르	313,498	303,076	333,774	324,118	401,910	521,395
베트남	334,416	389,342	397,638	319,505	405,834	375,627
인 도	228,895	172,851	125,897	140,788	285,785	488,923
말레이시아	123,804	124,455	163,453	90,861	138,562	194,529
기 타	599,037	508,775	480,720	395,043	466,493	444,294
합 계	2,998,221	2,967,743	3,144,601	2,773,648	3,250,386	3,867,486

자료) USDA, Foreign Agricultural Service

냉장새우(Shrimps and Prawns, Not frozen / HS Code : 030623) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
인 도	11,211	10,740	7,729	10,361	10,394	11,735
중 국	6,120	4,398	2,541	2,781	1,451	4,871
태 국	1,986	1,449	2,973	3,004	1,490	3,044
파키스탄	2,184	1,893	2,971	1,758	2,100	2,797
캐나다	1,422	1,765	1,649	1,746	1,037	1,278
대 만	863	904	1,752	792	1,022	965
말레이시아	442	474	778	957	1,097	686
기 타	3,064	3,219	5,524	3,890	3,322	4,363
합 계	26,429	23,938	24,165	24,497	21,913	29,739

자료) USDA, Foreign Agricultural Service

가공 처리한 새우(Shrimps and Prawns, Prepared or preserved / HS Code : 160520) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
태 국	551,205	501,186	526,573	588,192	614,821	756,373
중 국	274,603	180,002	152,113	166,595	175,479	184,983
베트남	94,488	69,903	83,889	62,631	106,942	144,033
인도네시아	77,535	67,546	86,777	84,481	66,548	100,627
캐나다	52,659	35,062	32,413	18,746	16,249	19,909
말레이시아	12,226	28,076	21,990	20,341	10,772	14,241
인 도	13,000	11,325	9,503	15,344	13,423	23,666
기 타	50,393	39,293	34,192	39,529	20,010	23,231
합 계	1,113,109	921,068	937,947	980,515	1,024,244	1,267,062

자료) USDA, Foreign Agricultural Service

- 미국의 새우 수입량은 2010년 멕시코만의 기름유출 사건 이후 국내 생산량이 감소함에 따라 지속적으로 증가할 것으로 보임

■ 수출입통관제도

- 미국 식품의약청(US FDA)은 미국에 수입, 유통되는 모든 수산물에 대한 가이드라인을 설정해 놓고 있음. 수입업체는 화물이 항구에 도착한지 5일 이내에 세관에 관련서류를 작성하여 제출하여야 하며 FDA는 선박도착을 통지받고 서류를 검토한 이후 검사여부에 대한 결정을 내리게 됨
  - 대부분은 수입되는 수산물이 금지품목이 아니거나 질병의 의심이 있는 지역으로부터 수입되는 제품이 아니라면, FDA는 생선 샘플을 검사하지 않고 "May Proceed Notice"를 세관과 수입업체에게 송부하여 수입물품의 반입이 가능함
- Labeling of Container(제품용기 표시사항) : 미 세관은 모든 수입품에 대하여 눈에 잘 띄는 곳에 원산지 표기를 할 것을 요구하고 있음
- 냉동생선은 소매업체나 레스토랑에서 녹여서 판매할 때까지 신선도 유지를 위해 냉동상태여야 하며 수출을 위한 운송기간 중 포장과 냉동, 습도유지에 주의를 기울여야 함
- 미 식품의약청 (FDA)은 수산물의 가공과 유통단계에서의 위생을 위해 식품 안전프로그램인 HACCP을 제정하였으며 이 계획은 미국에 수출하는 모든 수산물 가공업체와 포장업체, 창고업체들에게 적용됨
  - 이러한 FDA규칙에 의해서 미국의 수입업체들은 해외의 공급업체들이 수산물의 안전을 확신할 수 있는 HACCP를 통과하였음을 입증하여야함

3. 새우 유통동향

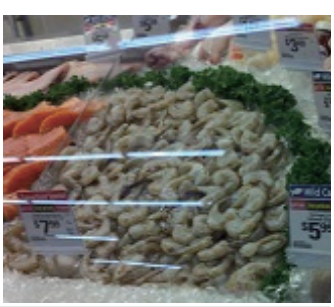
■ 새우 유통

- 생산된 새우는 일반적으로 도매상과 가공업자에 넘겨짐
- 도매상(Wholesaler)은 새우를 사이즈별로 분류하여 중소도매상이나 가공업자

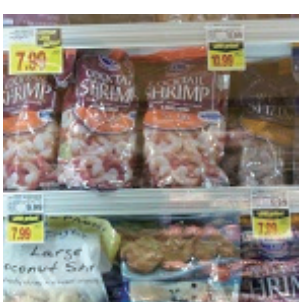
에게 넘김, 이 단계에서 새우는 크게 냉장 생새우, 냉동생새우, 칵테일용 익힌 새우, 튀김새우 등으로 가공되어 유통됨

- 냉장 생새우의 경우 종류에 따라 Shrimp, Brown shrimp, white shrimp 등으로 불리며 냉동제품의 경우 포장이 주로 사이즈별로 나뉘어져서 판매되고 있음
- 미국인들의 새우소비 특성상 주류시장에서 새우는 냉동 생새우 또는 칵테일새우형태로 주로 유통되고 있으나 새우튀김, 볶음 등의 즉석냉동식품형태로도 많이 판매되고 있음
- 한인 교포시장의 경우 생새우, 냉동새우, 새우젓 등의 제품이 주로 판매되고 있으며 원산지는 생새우의 경우 동남아산이나 미국산이, 새우젓의 경우 한국산과 중국산이 대부분을 차지하고 있음
- 한국산 제품은 대부분 식품 전문 수입도매상을 통하거나 몇몇 대형 슈퍼마켓은 직접 한국의 수출대행업체를 통해 수입해 소비자들에게 공급하고 있음
(아씨마켓, H 마트 등)
- 일본 마켓의 경우 냉장 생새우를 소량 개별 포장한 제품이 판매되고 있으며 또한 스시용 새우제품 및 새우완자, 후리가케 등의 가공제품들을 많이 찾아볼 수 있음. 특히 새우를 간편하게 요리할 수 있는 각종 소스들을 함께 판매하고 있는 것이 인상적임

■ 마켓에서 판매중인 제품



냉장생새우(미국마켓)



냉동새우(미국마켓)

냉동즉석제품(미국마켓)

칵테일새우(미국마켓)

냉장생새우(중국마켓)

냉동즉석새우(미국마켓)

■ 소매가격

- 대부분의 수입산 새우는 가격이 비슷하며 품질 면에서 많은 차이가 없음
  - 미국산은 수입산보다 가격이 비싸며 양식새우보다는 자연산 새우제품으로 차별화를 두고 있음

지역별 새우 판매가격

(2012.6. 현재)

품목(마리수)	원산지	중 량	판매가격	지 역
냉장생새우(21–25)	인도네시아	N/A	$7.99(파운드 당)	LA(미국마켓)
냉동익힌새우(51–60)	태국	1 lbs	$7.99	LA(미국마켓)
냉동익힌새우	말레이시아	0.93lbs	$5.57	LA(한인마켓)
냉장생새우(16–20)	멕시코	N/A	$6.99(파운드 당)	LA(중국마켓)
냉장생새우(51–60)	에콰도르	N/A	$5.49(파운드 당)	LA(중국마켓)
튀김새우	베트남	2 lbs	$12.99	LA(미국마켓)
냉장생새우(51–60)	미국	10oz	$6.49	LA(미국마켓)
산 새우	미국	N/A	$24.99(파운드당)	LA(미국마켓)

- 중국 마켓 같은 경우 말레이시아산, 에콰도르산, 베트남산, 캐나다산 등 더욱더 다양한 원산지를 찾아볼 수 있었으나 미국마켓은 냉동새우 및 가공새우 대부분이 태국산임

■ 원산지별 새우 판매형태

미국산(미국마켓)

태국산(미국마켓)

에콰도르산(중국마켓)

캐나다산(중국마켓)

■ 친환경 새우양식

- 미국 내에 대부분의 새우양식은 친환경이며 'organic shrimp'로 표기되어 판매 중임
  - 수산물 유기농법이 갖추어져 있지 않기 때문에 대부분의 주에서는 미국 가축 유기농법을 사용하고 있으나 캘리포니아 주 같은 경우 수산물에는 '유기농' 표기를 금하고 있음
- 새우양식장에 의한 환경파괴문제가 점차 소비자들에게 알려지고 있기 때문에 유기농새우의 수요가 증가하고 있어, 동남아 및 라틴 아메리카 지역에서도 친환경 새우양식이 이루어지기 시작하고 있음
- 친환경 새우양식장의 새우제품들이 판매된 지 오래되지 않았고 미국 소비자들에게는 아직까진 생소하므로 대형 마켓보다는 지역마켓으로 집중되고 있음
  - 대부분의 마켓 내에서 아직까지 친환경 새우제품은 많이 찾아볼 수 없음
- 캘리포니아 같은 경우 수산물의 유기농 표시가 금지되고 있으므로 마켓 내에서 친환경 양식제품을 그렇지 않은 제품과 구분할 수 없음. 대부분의 경우, 미국 내 생산되는 새우가 친환경 양식이라고 여겨짐

4. 원산지별 경쟁동향

■ 미국산

- 새우의 지속가능성(sustainability) 및 환경을 생각하는 소비자들은 대부분 가격보다는 원산지를 확인하기 때문에 미국산을 선호함
  - 미국산은 대부분 냉동 및 냉장제품이며 가공제품으로는 가격적인 이유로 많이 쓰이지 않음
- 미국산 새우는 위생적으로는 신뢰도가 높으나 가격적인 면에서 수입 산에 비해 비싸므로 대부분의 소비자들은 수입산을 구매하며 미국산 새우는 대부분 미국 마켓에서만 판매함
- 수산물의 sustainability 및 환경적 요소, 그리고 미국 내의 새우시장을 생각하는 소비자들이 증가함에 따라 높은 가격에도 불구하고 미국산 새우의 친환경적 마케팅이 소비자들에게 어필할 수 있음
- 수입산 수산물의 위생적 위험요소가 지속적으로 증가하고 소비자들의 수입산에 대한 인식이 부정적으로 변해가고 있어 위생적 신뢰도가 높은 미국산의 인지도가 높아질 기회가 있음
- 미국 소비자들 및 전 세계적 소비자들의 위생 및 안전 문제 민감도 상승으로 동남아 및 남미지역에서도 미국산보다 조금 더 싼 가격으로 친환경적 양식 새우를 만들어내고 있음

■ 동남아산

- 태국을 비롯한 베트남, 말레이시아와 같은 동남아산 새우의 경우 양식비용 및 인건비 등이 낮아 현재 미국으로 수입되는 새우의 대부분을 차지하고 있음
  - 이미 미국 시장 점유율이 매우 높아 미국 소비자들에게는 친숙함
- 다른 수산물과 달리 지리적 품질차이가 적고 소비자들의 민감도가 낮아 수입물량도 계속 증가하고 있는 추세임

- 미국 내의 새우생산량이 감소함에 따라 수입산에 대한 의존도가 높아지고 있음. 그 중 현재 미국 내에서 수입하는 태국산 새우가 대부분임으로 시장점유율이 더욱 증가할 수 있는 여지가 있음

■ 라틴 아메리카산

- 에콰도르산과 멕시코산에서 수입되는 제품이 대부분이며 라틴아메리카산 지역의 제품은 냉동새우가 대부분임
  - 냉동 새우같은 경우 에콰도르산은 지속적으로 수입량이 증가하여 2011년에 태국, 인도네시아에 이어 3번째로 많이 수입됨
- 에콰도르와 멕시코산의 경우 동남아보다 지리적인 여건으로 운송비가 덜 들며 그로 인해 가격경쟁력부분에서 동남아산과 많이 다르지 않음
- 에콰도르에 친환경양식시설이 증가함에 따라 미국소비자들의 위생문제에 대한 민감도와 가격민감도를 모두 만족시켜 줄 수 있는 제품이 수입될 가능성이 있음

5. 한국산 수출확대를 위한 시사점

- 미국 소비자들이 선호하는 입맛에 맞는 다양한 가공제품 및 포장법을 개발하여야 함 특히 미국인들이 좋아할만한 고부가가치의 즉석 가공제품개발이 필요함
  - 튀김새우, 파스타에 넣어 즐길 수 있는 양념이 되어있는 구운 새우 등 다른 요리와 곁들일 수 있는 제품을 개발하여 미국 소비자들을 겨냥
  - 한국적 특유의 바비큐 소스를 곁들여 Ethnic식품의 인기에 발맞춰 바비큐 파티시에 손쉽게 조리할 수 있는 제품을 개발
  - 가공제품 특유의 칼로리 등을 생각하는 소비자들이 많으므로, 포장 앞쪽에 칼로리 및 다른 영양적 부가가치를 앞세운 문구를 곁들여 소비자들을 겨냥
- 한인교포시장에서의 한국산 새우제품의 소비량의 증대가 필요할 뿐 아니라 아시안 소비자들이 좋아할만한 다양한 가공제품을 앞세워 입맛이 유사한 여타

아시안 소비자(중국, 일본, 베트남 등)에 대한 공략이 필요

- 미국 마켓뿐 아니라 아시안 마켓에도 새우의 가공제품양이 방대함. 중국 마켓 같은 경우 새우 볶음밥, 새우만두등 대만산 및 중국산 새우 가공제품이 다양하게 구비되어있으며, 소비량도 많음
- 한국음식에 노출이 많이 된 아시아계에게 한국식 새우요리 가공제품을 선보인다면 미국 소비자들보다는 좀 더 쉽게 접근할 수 있음

- 새우의 양식기술개발 및 대량양식을 통한 비용절감으로 수출을 위한 가격 경쟁력을 제고하여야 함
- 수산물의 위생에 대한 염려가 높아짐에 따라 생산위생관리강화를 통한 식품 안정성 증대 노력이 필요함
  - 소비자들은 점차 수산물의 원산지를 보는 경우가 많아 대부분의 수산물은 원산지 표기가 매우 명확하게 되어있으므로 위생관리를 철저하게 해야 함
- 유통측면에서는 미국 마켓으로의 진출을 위해 아시안 마켓 영업을 위주로 하는 한국 도매수입상에 대한 수출에서 주류마켓에 대한 영업력을 가진 미국의 전문 대형 수산물 수입업체를 발굴, 접촉해 나가야 할 것임

04 캐나다

1. 새우 생산 및 시장규모

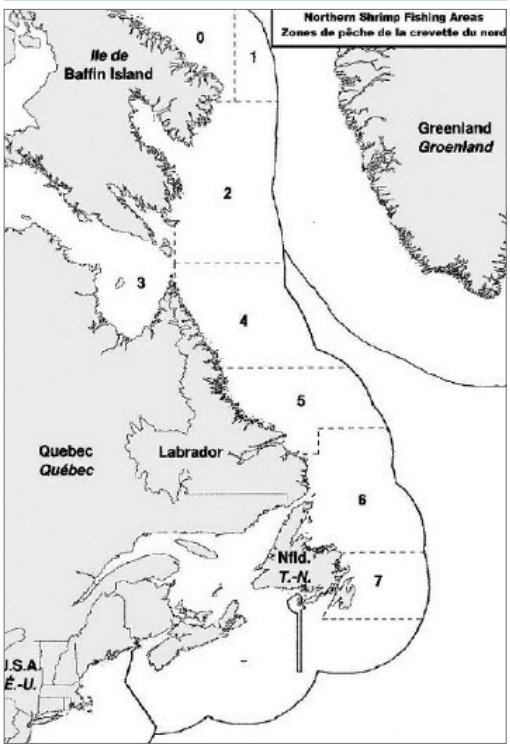
- 캐나다 북쪽분홍새우 양식어장은 동부해안가, 뉴파운드랜드(Newfoundland)주의 남부지역을 따라 배핀아일랜드(Baffin Island)의 북부 지역에 밀집되어 있음. 북쪽분홍새우와 분홍새우는 캐나다에 가장 많이 서식하고 있는 새우임
- 캐나다 동부 해안가의 양식장은 근해와 외해로 구성되어 있음. 근해에서 어획된 생/냉동새우는 껍질 제거와 조리를 위해 인근 가공 공장으로 운반되는 반면, 외해 양식장의 경우 즉석조리 또는 급냉동 처리를 위해 가공설비를 갖춘 큰 선박이 사용됨
- 캐나다 서부 해안가는 여러 대의 원양 선박이 약 3일 동안 트롤어업 또는 트랩을 이용해 새우를 어획함

캐나다 새우 양식지역

자료) 캐나다 수산해양부(Fisheries and Oceans Canada)

- 생새우는 4월에서 11월 사이에 주로 공급되고 냉동새우는 연간 공급이 가능함. 5~6월 사이가 새우 어획이 가장 활발함

캐나다 동부 해안가 새우 양식지역

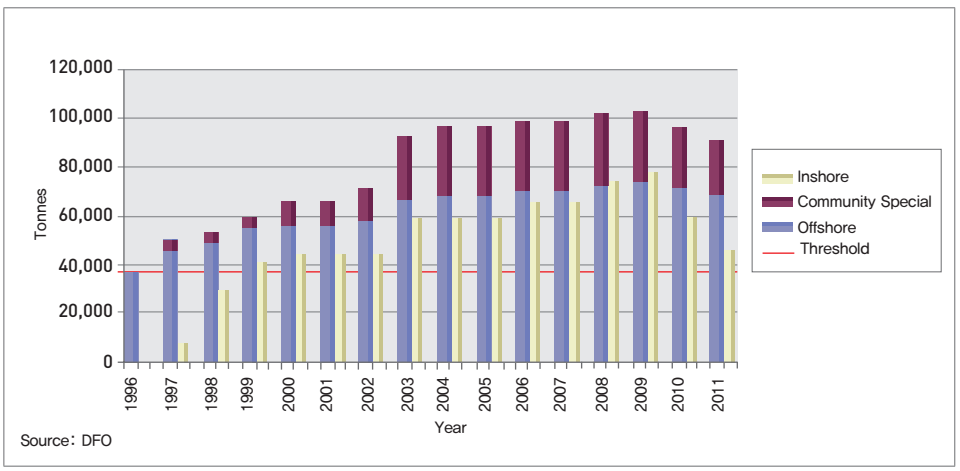


자료) Fisheries and Oceans Canada

- 지난 2010년 9월에 열린 NAFO(Northwest Atlantic Fisheries Organization) 연간 회의 때 근해에 제 7구역 총허용어획량제(Total Allowable Catch (TAC))를 실시하여 북쪽분홍새우의 총 어획량이 17,396톤에서 10,512톤으로 감소됨. 외해의 경우 총 어획량이 5,344톤에서 3,230톤으로 감소되었고, 북쪽분홍새우 해당 지역 어획량의 39% 감소률을 보임
- 이어 제 6구역에 대해서도 총허용어획량제를 실시하여 61,632톤에서 52,387톤으로 총 허용어획량을 이어서 감축시킴. 이는 근해 41,529톤에서 35,359톤, 외해 14,603톤에서 13,928톤으로 감소시킨 수치로 해당지역의 총 어획량은 18% 감소함

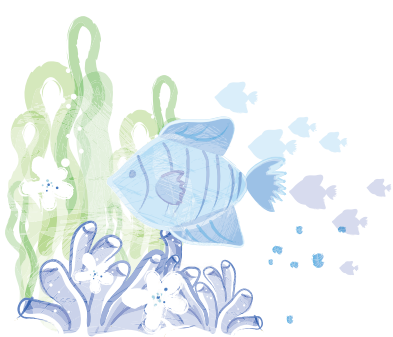
북쪽분홍새우 쿼터량 추이 1996~2011년도

(단위: 톤)



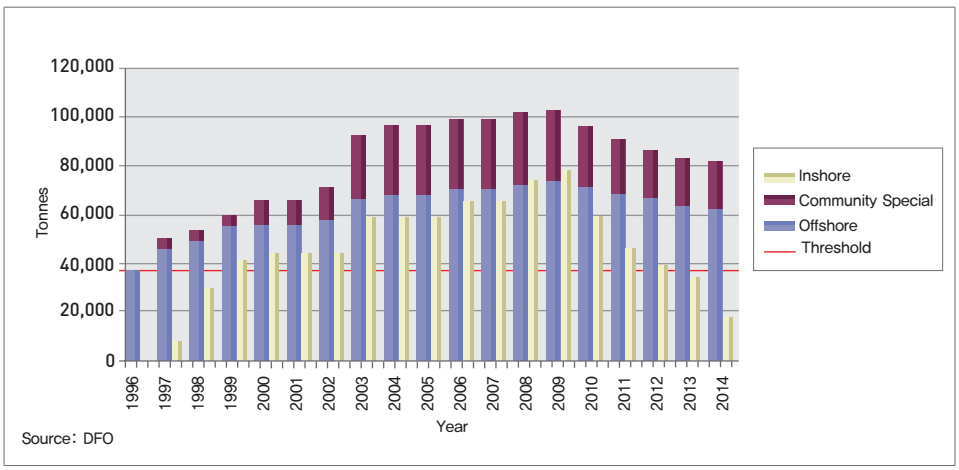
자료) Newfoundland and Labrador 주정부

- 2011년도 근해 새우 어획량은 총 50,223톤에 달했으며 이는 7,200만 불에 달하는 규모임. 이 중 뉴파운드랜드에서 수출된 근해 새우의 규모는 1.1억불에 달함. 껍질 제거 후, 조리된 새우의 수출가는 파운드당 평균 $2.85임. 반면, 외해 새우 어획량은 36,509톤이였으며 이 중 1.25억불에 달하는 새우가 수출됨. 외해의 새우 어획량은 총 외해 해산물 어획량의 14%를 차지함
- 2012-2014년 사이 제 0-5구역 사이의 총 어획량은 유지될 전망이나 제 6, 7 구역은 꾸준한 감소가 전망됨. NAFO에 따르면, 제 7구역의 경우, 2012~13년 사이 총 어획량을 10,000톤에서 7,500톤으로 감소시켜 지정함



북쪽분홍새우 어획량 쿼터량 전망 2012~2014년도

(단위: 톤)



자료) Newfoundland and Labrador 주정부

- 캐나다는 총허용어획량제에 따른 새우 어획량 감소에 따라 수출량도 감소함. 약 1만 톤 정도가 감소하였으나 공급량 감소에 따른 가격 상승으로 수출액 규모는 다소 상승함

2010~2011년 새우 수출량

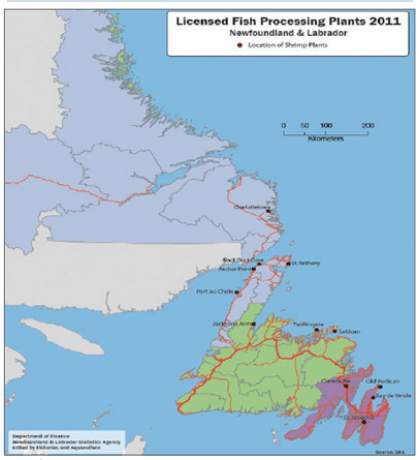
(단위: 톤, US천불)

구 분	물 량		금 액	
	2010년	2011년	2010년	2011년
수출	100,277	90,249	371,736	394,071

자료) Fisheries and Oceans Canada

- 수출 : 캐나다 새우 제품의 수출량은 2011년도 약 9만 톤에 달했으며 최대 수출국은 러시아, 중국, 일본 순임
- 뉴파운드랜드(Newfoundland) 주정부의 허가를 받은 주요 새우 가공업체는 총 12개로 집계되었으며 2011년 19,296톤의 새우를 가공함

2011년 뉴파운드랜드주 허가 받은
어류가공 공장 분포도



자료) Newfoundland and Labrador 주정부

- 새우 어획량 감소에 따른 근해 어류수익은 $105,144로 23.3%가 감소함. 이는 껍질 제거 후 조리된 새우의 파운드당 양륙가격 $0.65에 기준함
- 냉동새우 평균 도매 거래가격 동향

냉동새우 평균 도매 거래가격

(단위: CA$)

구분	탈각 및 내장제거 (Peeled and Veined)		머리절단 껍질 새우(Headless Shell-on)	
크기	중국산	태국산	중국산	태국산
26/30	5.30	5.70	–	4.50
31/40	3.80~4.10	4.50	3.60	4.00
41/50	3.50~3.55	3.90	3.40	3.90
51/60	3.30~3.40	3.80	3.20	–
61/70	3.15~3.30	–	–	–
71/90	3.05~3.15	–	–	–
91/110	2.85~2.90	–	–	–
100/200	2.40~2.55	–	–	–

자료) 바이어 의견종합

- 거래 요건사항
  - 포장: 새우 크기에 따라 다르게 포장됨. 포장은 CFIA 요구사항을 만족해야 하며 다음을 명시하도록 규정하고 있음

    ※ 제품명, 제품 설명서, 크기, 원산지, 성분, 수입자/유통업자 정보

  - 새우 등급, 크기, 색깔, 가격, 무게, 신생산/재고 여부, 포장/가공 배경 (CFIA 허가 여부)
  - 주요구매시기: 5~6월
- 수입된 새우는 식료품점, 가공업체 또는 레스토랑 및 출장연회 서비스 업체로 유통됨
- 바이어들에 따른 수입 선호 국가는 중국, 태국, 베트남, 인도임

2. 새우 소비 특징 및 소비동향

- 분홍새우는 잘 부서지고 상하기 쉽기 때문에 대부분 냉동 상태로 판매됨. 다음은 현재 캐나다에서 유통 중인 새우 제품 형태임
  - 냉동 새우 (생새우/조리된새우)
  - 껍질 제거 후: 냉동 새우 (생새우/조리된새우)
  - 급냉동 (생새우/조리된새우)
  - 통조림
  - 훈제
  - 스프 또는 샐러드용으로 가공
- 최근 웰빙을 생각하는 캐나다 소비자들이 늘어나면서 유기농 새우에 대한 수요가 증가하기 시작했으나 아직 초기 단계임
- 가장 큰 크기의 새우는 품질과 등급 유지를 위해 조리되지 않고 급냉동 되며 1kg 박스에 포장되어 대부분 일본으로 수출됨. 중간크기의 새우는 조리 후에

급냉동 후, 5kg 박스에 포장되어 주로 유럽국가에 수출됨. 가장 작은 크기의 "상업용" 새우는 냉동 후, 캐나다 뉴파운드랜드(Newfoundland)주, 노바스코샤(Nova Scotia)주, 뉴브런스윅(New Brunswick)주, 퀘백(Quebec)주와 유럽국가의 냉동 창고로 보내짐

새우 크기 분류표

크기	마리수/kg
Extra large	78~110/90~125
Large	125~200
Medium	200~300
Small	300~400
Salad	400

자료) Fisheries and Oceans Canada

- 캐나다 분홍새우의 맛이 독특하여 대부분의 요리에 적용이 용이하며 유럽 및 스칸디나비아반도(Scandinavia Pen.)에서 유행 중인 "껍질 까고 먹기 (Peel and Eat)"가 최근 북미에서도 수요가 상승하고 있는 추세임. 이 새우는 샐러드, 샌드위치, 스터핑, 크래커 애피타이저, 단새우 스시, 피자, 오믈렛 등의 주재료로 쓰임
- 캐나다 북쪽분홍새우는 열에 민감하여 맛이 변질될 수 있어 대부분이 조리되어 유통됨. 오븐 요리에 주로 쓰임
- 캐나다 북쪽분홍새우는 미국, 유럽국가 및 중국에서 수요가 증가하고 있으며 중국의 경우 대 캐나다 수입이 30% 상승함
- 총허용어획량제를 비롯하여 각종 자연 재해로 인해 새우 공급량이 하락하면서 공급가가 당분간 민감할 것으로 전망됨
- 새우나 다른 수산물이 캐나다로 수입되기 위해서는 캐나다 식품 검역청 (CFIA)의 검역 규정사항을 만족해야 함. 해산물을 가공하는 업체들 또한 품질관리프로그램(Quality Management Program, QMP)의 위생관리 상태, 안전관리 기준

에 상응해야 함

- 투명 파우치 포장을 통해 내부 제품상태가 분명하게 보이는 포장 방식을 선호함
- 냉동 새우 제품 소비가 증가하고 있으며 주로 코스트코(Costco), 세이프웨이(Safeway), 세이브온 푸드(Save on Food), 수퍼스토어(Super Store) 등 대형유통업체 체인에서 구매가 가능함. 생새우의 경우, 특정 마트에서만 구매가 가능하며 아시아 전문 체인마트인 T&T사에서 구매가 가능함
- 한인마트에서도 냉동새우 구입이 가능하나 제품 수가 현지마트와 비교 제한적임. 한인마트나 아시아마트에서 주로 판매 중인 새우 조제품은 만두류와 어묵류임. 조제품들의 새우 함유량은 약 24~25% 사이임
- HS코드 기준, 냉동 새우와 새우 조제품에 대한 관세율은 없음

■ 국가별 수입동향

냉동 새우 수입동향

(단위: US백만불, %)

순위	국가	수입액			점유율			증감율
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2011년
	전체	251.3	285.4	332.5	100.0	100.0	100.0	16.5
1	태국	82.3	107.1	132.4	32.8	37.5	39.8	23.7
2	베트남	56.5	52.8	57.2	22.5	18.5	17.2	8.4
3	인도	34.1	37.6	56	13.6	13.2	16.9	49.1
4	중국	45.8	57.4	42.3	18.2	20.1	12.7	△26.4
5	에콰도르	8.8	6.1	12.2	3.5	2.2	3.7	98.9
6	인도네시아	5.2	4.7	9.7	2.1	1.7	2.9	107.4
7	방글라데시	4.4	5.1	6.4	1.8	1.8	1.9	24.2
8	미국	5.6	4.8	4.9	2.3	1.7	1.5	2.6
9	말레이시아	2.6	1.3	4.3	1.1	0.5	1.3	234.1
10	멕시코	1.5	2.2	1.4	0.6	0.8	0.5	△34.2
22	한국	0.04	0.04	0.09	0.0	0.0	0.0	111.6

주: 냉동 새우, HS코드 030613 기준
자료) 캐나다 산업부

새우 조제품 수입동향

(단위: US백만불, %)

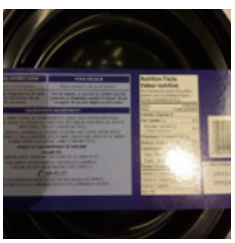
순위	국가	수입액			점유율			증감율
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2011년
	전체	136.0	139.9	177.3	100.0	100.0	100.0	26.7
1	태국	83.1	81.9	97.5	61.1	58.5	55.5	19.1
2	중국	21.0	24.7	35.5	15.5	17.7	20.0	43.6
3	베트남	12.7	12.9	21.4	9.4	9.2	12.0	65.7
4	인도	5.2	5.8	8.6	3.8	4.1	4.9	49.3
5	미국	3.9	4.4	5.6	2.9	3.1	3.2	28.6
6	인도네시아	4.7	5.2	4.4	3.5	3.7	2.5	△16.1
7	방글라데시	1.1	1.1	1.8	0.8	0.8	1.0	59.2
8	멕시코	1.3	0.7	0.7	1.0	0.5	0.4	9.4
9	필리핀	0.4	0.6	0.6	0.3	0.4	0.4	13.2
10	UAE	0.2	0.2	0.3	0.1	0.2	0.2	50.5
16	일본	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	52.2
22	한국	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	61.9

주: 새우 조제품, HS코드 160520 기준
자료) 캐나다 산업부

- 수입 : 캐나다 냉동 새우제품(조제품 포함)의 수입량은 연간 약 US5.1억 달러가 넘으며, 최대 수입국은 태국, 중국, 베트남, 인도 순임
- 주요 수산물 중 새우가 캐나다로 가장 많이 수입되고 있으며, 2010년 대비 2011년도 수입량은 다소 감소함

■ 인기 새우제품

조리된 냉동 새우 (Cooked Shrimp)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Sea Quest Shrimp Ring(씨퀘스트 새우링) 상품 문구 Key Word Shrimp Ring With Cocktail Sauce (칵테일소스를 곁들인 새우링)			투명 플라스틱 포장

제품특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/ 주성분	영양성분/ 단위
해동 후 바로 먹을 수 있음. 에피타이저(핑거 푸드) 뿐만 아니라 샐러드용 등으로 수요가 증가하고 있음. 해동 후 바로 제공 가능하도록 플라스틱 접시에 제공되어 포장됨	따뜻한 물에 해동 가능	새우	칼로리–40 지방–0% 콜레스테롤–0% 나트륨–17% 탄수화물–1% 비타민 A–2% 비타민 C–30% 칼슘–2% 철분–0%
		원산지	제조국가
		태국	캐나다

중량 및 포장	가격 (현지화)	제조자	판매자
454g/플라스틱박스	$9.98	Loblaws Inc.	Loblaws Inc.

제조방법	유통 및 보관방법	유통기한	기타사항
조리됨	냉동보관	제조일로부터 11개월 이내	냉동 조리된 새우 소비가 높은 편이며 핑거 푸드용 외 일반 요리 (파스타, 볶음밥 등)에 사용 가능한 비닐 포장된 냉동 새우 소비도 높은 편임

■ 흔히 판매 중인 냉동 새우 제품

새우 소비가격 및 유통형태

(단위: g, CA$)

품목	브랜드	원산지	규격 (품질)	사이즈 (대/중/소)	소매가	용기 (포장방법)
냉동새우	3Fish	중국	250g	중	9.99	스티로폼 용기에 비닐 필름으로 진공포장
냉동새우	AA-1	필리핀	454g	중	13.99	종이 박스 포장 후 비닐로 한 번 더 포장
냉동새우	Oceanic	태국	907g	대	15.99	종이 박스
냉동새우	Thai Gold	태국	400g	중	9.99	종이 박스
냉동새우	Ocean Choice	태국	400g	중	8.99	종이 박스
냉동새우	N/A	N/A	240g	소	5.81	스티로폼 용기에 비닐 필름으로 된 일반 포장
냉동새우	3Fish	중국	340g	중	5.99	일반 지퍼백
냉동새우	Ocean Mama	중국	340g	소	5.99	일반 지퍼백
냉동새우	Ocean Jewel	태국	909g	대	17.99	일반 지퍼백
냉동새우	Ocean Jewel	태국	454g	중	9.99	일반 지퍼백
냉동새우	3Fish	중국	340g	소	4.99	일반 지퍼백
새우조제품 (냉동 물만두)	AMOY	중국	104g	새우 25%	4.69	일반 지퍼백
새우조제품 (냉동 물만두)	AMOY	중국	108g	새우 24%	4.29	일반 지퍼백

품목별 경쟁국산 비교

구분	한국산	현지국산	중국	태국
품종	없음	–	–	–
품질		–	보통	보통
가격		매우 높음	낮음	중국산에 비교적 높음
시장점유		보통	높음	매우 높음
유통시기		연중	연중	연중
계절수요		없음	없음	없음
소비특징		연중	연중	연중
		특정 기념일(예: Mother's Day, Father's Day, Christmas등)에 수요가 급증함		
제품특징		크기에 따라 유통됨		
해당매장의 제품점유율		–	–	–
한국산 경쟁력 (SWOT)	※ 현지 바이어들 중 국산 제품을 수입 중인 업체가 없음 S: W: 낮은 인지도 O: 총허용어획량제로 인한 공급 감소로 현지산 새우 가격 상승 T:			

주요 새우 업체 사이트

업체	웹사이트	주요 취급품목
Island Fishermen Coop. Assoc. Ltd.	www.acpi-ifca.com	새우, 게, 바닷가재
Aero Trading Co. Ltd.	www.aerotrading.ca	새우, 참치, 연어, 헬리벗, 대구 등
Whitecap Internat'l Seafood Exporters	www.whitecapseafoods.com	새우, 조개관자, 바닷가재, 게, 고등어 등
Newfound Resources Ltd.	www.newfoundresources.com	새우, 헬리벗
Quin-Sea Fisheries Ltd.	www.quinsea.com	게, 새우, 고등어, 오징어, 조개관자 등
Rio Import & Export Ltd.	www.rio.ca	가자미, 오징어, 새우, 조개관자, 오징어, 게 등

자료) Agriculture and Agri-Food Canada

[2012 수산물 수출전략품목 해외시장조사]
- 새 우 -

발 행 처 : 한국농수산식품유통공사

발 행 일 : 2012년 10월

주　　소 : 서울시 서초구 강남대로 672

조사참여 : 일본 – 오사카 aT센터(장서경 지사장)
홍콩 – 홍콩 aT센터(박성국 지사장)
미국 – 로스앤젤레스 aT센터(김원기 지사장)
캐나다 – 벤쿠버 KBC
총괄 – 식품수출정보팀(윤미순)

문 의 처 : 식품수출정보팀 02) 6300-1394

본 자료는 KATI(www.kati.net) 〉 무역정보 〉 발간책자를 통해서도 보실 수 있습니다.

※ 우리 공사는 임직원에 대한 부정비리 신고 편의를 도모하고자 수신자부담 「24시간 부정비리 신고 모바일 핫라인(080-112-2580)」을 개설하였습니다. 신고 내용은 비밀이 절대 보장되오니 안심하시고 신고하여 주시기 바랍니다.