

한국산으로 대체 가능성이 높은 농수산물식품 현황

□ EU

상품명	단가	주요 특징 등	사진
<p style="text-align: center;">테스코 비빔밥 키트 (Tesco Korean Bibimbap Meal Kit)</p>	<p style="text-align: center;">1.99파운드 (65g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영국, 프랑스 등을 중심으로 이국적인 요리 KIT 상품 유행 - 예 : 멕시칸 타코 키트, 스시 키트 등 ○ 영국 테스코에서 비빔밥 키트를 생산 및 판매중 ○ 65g, 2인분으로 고추장스타일 소스, Red miso 페이스트 소스, Soya and Red Miso Paste 3가지 소스 함유 ※ 국산 재료를 사용해 쌀, 마른야채, 소스 등을 함유한 한국산 비빔밥 키트 유통 시 유망할 것으로 전망 	
<p style="text-align: center;">타노시 인스턴트밥 (Riz sushi précuit)</p>	<p style="text-align: center;">2.20유로 (280g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 타노시는 프랑스 소재 식품유통기업 Disborg 소속의 아시아 식품 전문 브랜드임 ○ 해당상품은 스시용 조미밥으로 즉석식품(전자렌지 2분조리) ○ 자포니카 쌀밥에 식초, 설탕, 소금으로 조미됨 ○ 프랑스 주요 대형유통업체를 통해 전국적으로 유통됨 ○ 전제품 포장은 프랑스어로 디자인됨 ○ 맛과 질감, 가격 면에서 한국즉석밥에 비해 품질이 떨어짐 ※ 한국산 즉석밥을 현지 시장에 맞게 재디자인 및 포장, 타노시 대비 저가로 유통시 유망할 것으로 전망 	

상품명	단가	주요 특징 등	사진
대안스낵	2~7유로	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전통적인 감자칩 시장이 감소하고, 뿌리식물이나 과일 등 대안 스낵 시장이 성장하고 있음 <ul style="list-style-type: none"> - 케일, 당근, 비트 등 일반 채소부터 김, 후무스, 카사바, 스피루리나 등 유럽인들에게 생소한 채소스낵 붐물 - 유기농 전문점에서 채소칩을 건강기능식 프리미엄 이미지를 강조해 일반 스낵 대비 3~4배 고가로 판매 ○ 국내 말린 과일과 채소스낵 시장 성장 <ul style="list-style-type: none"> ※ 고구마칩, 사과칩, 김스낵 등 유망할 것으로 전망 ※ 멸치스낵, 버섯스낵 등 기존에 유럽에 없는 새로운 맛과 기능성을 강조해 진출 시 언론 및 소비자 관심 유도 가능 	
타파스	2~10유로	<ul style="list-style-type: none"> ○ 스페인에 한국식의 안주문화 격인 타파스(TAPAS) 문화가 발달했으며, 해산물 및 튀김요리(크로켓 등)가 비교적 많음 <ul style="list-style-type: none"> ※ 국내어묵이 현대화 되고 상품구성도 다양해지면서 크로켓을 포함한 프리미엄 어묵 시장 성장하고 있음 ※ 어묵, 동그랑땡, 생선고로케 등 한국산 수산가공 냉동식품을 스페인시장에 유통시 유망할 것으로 전망 ○ 유럽내 냉동식품시장은 전세계 냉동식품 시장 규모의 40%를 차지하는 가장 큰 시장이고, 2020년까지 4.5%이상 성장 전망 (출처 Technavio) ○ 냉동식품 소비율이 높은 독일, 크로켓 식문화가 있는 북유럽 등 2차 진출 가능 	

상품명	단가	주요 특징 등	사진
시노데 스시용쌀 (Shinode SUN Clad)	1.5~4유로 (1kg)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 이탈리아산 자포니카종 쌀로 1kg소형 포장되어 유럽 전역으로 스시용 쌀로 유통되고 있음 ○ 스시 유행에 이어 유럽 대도시 중심으로 비빔밥이 트렌드로 자리 잡고 있으며, 인터넷을 통한 레시피 전파 확대 중 ○ 이에따라 한국산 쌀을 ‘비빔밥용 쌀’로 컨셉을 세분화해 현지어로 재포장 판매 시 유망할 것으로 전망됨 	
Krorr 중국식 수프 (Knorr Soupe chinoise)	2~3유로	<ul style="list-style-type: none"> ○ Unilever 사의 수프 브랜드 Knorr이 아시아 라인으로 중국식, 태국식, 베트남식, 인도식 수프를 출시, 대형유통업체를 통해 판매중 ○ 중국식 수프 <ul style="list-style-type: none"> - 면발, 닭고기, 죽순이 소량 가미된 국물형 (팩형태로 판매되며 전자렌지로 조리), 라면과 석이버섯, 7가지 향신료가 함유된 가루형태 (물을부어 별도 조리) - 인공향신료·조미료·보존료 무첨가 ○ Tanoshi 등 아시아 식품 브랜드에서 일본식 즉석 미소수프도 대형 유통업체를 통해 판매 개시 ※국산 미소된장국 또는 미역국 등 즉석식품 수출, 현지 브랜드와 공동으로 한국산 식재료를 활용한 신메뉴 개발 시 유망할 것으로 전망됨 	