

□ 미국 소비동향

○ 게살은 주로 미국 마켓에서 부위별로 용기에 포장돼 판매

- 게맛살은 아시안 마켓에서 포장된 제품이 판매되고 있고 한인 교포시장의 경우 살아있는 던지니스 크랩을 찜용, 게장 및 탕용으로 판매

- 지난 수 십여 년 간 일식당의 꾸준한 증가와 캘리포니아를과 같은 새로운 메뉴의 대중화로 미국 현지인들도 게 맛살을 많이 접하게 됨으로써 게 맛살 제품에 대한 수요가 증가

- 예로부터 게살은 맛과 질감이 뛰어나 미국인들이 선호하는 식품으로 갑각류, 어패류에서 새우에 이어 두 번째로 많이 소비되고 있는 품목이며 조리법도 찜에서 튀김, 샐러드, 칵테일 소스에 이르기까지 다양하게 존재하고 있음

- 시판되는 게살의 종류는 그 부위에 따른 이름이 있음

- 게, 바다가재, 새우 등의 갑각류를 좋아하는 대다수의 미국인들은 게를 주로 식당이나 마켓에서 구입하며 가장 흔한 소비 형태는 단순히 찌서 버터와 같은 소스에 찍어 먹거나 샐러드로 먹음