

□ 미국 유통동향

○ 생산된 조개는 일반적으로 도매상과 가공업자에 넘겨짐

- 도매상(Wholesaler)은 조개를 수요처 별로 재포장하여 중소도매상이나 가공업자에게 넘김, 이 단계에서 조개는 신선형태 또는 자른 조갯살(minced clams), 차우더(chowders, 스프), 브로스(broth, 탕) 등의 형태로 가공되어 유통됨

- 바지락(Manila Clam)은 마켓에서 스티머 크램(steamer clam), 리들넥 크램(littleneck clam)으로도 불리며 한국마켓에서는 바지락조개, 일본마켓에서는 아사리 등의 이름으로도 표시하고 있음

- 미국인들의 패류소비 특성상 주류시장에서 조개는 신선형태 또는 통조림 차우더 제품형태로 주로 유통되고 있음

- 한인 교포시장의 경우 조개탕, 칼국수 등의 현지 산 재료용 신선조개와 한국산 냉동진공 포장제품들이 판매되고 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 현지 양식산 신선조개 및 중국산의 냉동 조갯살제품, 그리고 바지락 파스타 등의 가공제품들이 판매되고 있음