

# 유럽 버섯 시장현황

Europe

ISSUE REPORT





# 목 차

---

○ 제 1 장 생산 및 소비동향 .....	1
가. 생산동향 .....	3
(1) 전체 생산현황 .....	3
(2) 주요 국가별 생산현황 .....	6
나. 소비동향 .....	7
(1) 주요 소비층 .....	7
(2) 주요 국가별 소비현황 .....	8
○ 제 2 장 유통시장 분석 .....	13
가. 유통경로별 규모 .....	15
나. 국가별 주요 유통업체 .....	16
(1) 네덜란드 .....	16
(2) 독일 .....	26
(3) 영국 .....	28
(4) 이탈리아 .....	43
○ 제 3 장 경쟁시장 분석 .....	49
가. 네덜란드 .....	51
나. 독일 .....	54
다. 영국 .....	55
라. 이탈리아 .....	57

○ 제 4 장 한국 새송이버섯 수출전망 .....	69
가. 새송이버섯 수출동향 .....	71
나. 주요 국가별 수출전망 .....	73
다. 버섯 수출시 유의사항 .....	77
○ 참고자료 .....	81
■ 유럽에서 생산되는 버섯 현황 .....	83
■ 유럽에서 판매가치가 있는 버섯의 종류 .....	129
■ 참고 웹사이트 .....	130



# 제 1 장

## 생산 및 소비동향

가. 생산동향

나. 소비동향



---

# 생산 및 소비동향

## 가. 생산동향

### (1) 전체 생산현황

전 세계 버섯 생산량 중 유럽은 50%(약 1,105,400톤)를 차지하며, 이는 2.3십억 유로에 이른다. 해당 산업의 종사자 수는 약 20,200명에 이른다. 28개 EU 가입국의 버섯 생산 통계에 따르면 전체 생산량 중 65%가 신선형태이고, 35%가 가공형태(통조림 또는 냉동)이다.

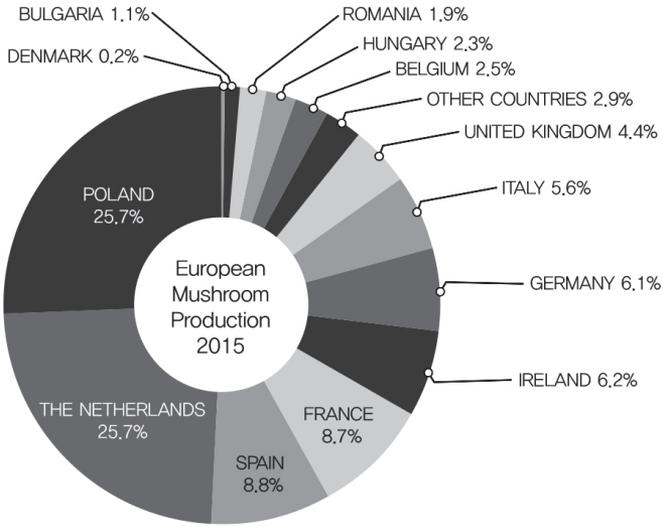
유럽의 재배버섯 생산량은 2014년 기준 744,000톤이고, 거의 모든 국가에서 생산된다. 그러나 폴란드, 네덜란드, 아일랜드, 독일, 이탈리아의 버섯 생산량이 전체의 70%에 달한다. 각 국가의 전체 버섯 생산량 중 재배버섯의 비중은 각각 폴란드 73%, 아일랜드 97%, 독일 88%, 이탈리아 87%에 이른다.

양송이과 버섯의 생산량은 2011년 강한 증가세에 이어 2012년에는 하락세를 보였고, 2014년에 다시 증가세로 전환되어 744,000톤을 보였다. 특히 이 중에는 폴란드에서의 재배 증가량이 큰 비중을 차지했다. 한 해 동안 폴란드 생산량만 30,000톤이 증가되었으며 이는 주로 러시아 수출용이다. 다만 2014년 러시아의 대 EU 농식품 수입제한조치로 인해 폴란드의 신선버섯 재배량이 다시 하락세를 보였다. 2015년 버섯 생산량은 하락세를 보인다. 신선버섯(양송이버섯, 지롤버섯, 세프버섯, 기타)의 거래량 변화는 90%가 양송이버섯이 영향을 미친다.

유럽의 버섯 가공식품은 약 401,500톤이며, 가공버섯 생산의 주요 국가는 프랑스, 네덜란드, 스페인, 폴란드 순이다. 이 4개국은 전체 EU 버섯 가공식품 생산량의 47%를 차지한다. 이 중 프랑스, 네덜란드, 스페인이 60%를 차지한다. 폴란드의 가공버섯 생산량은 가장 높은 증가율을 보이며, 2011년부터 2013년까지 두배 가까이 확대되었다.

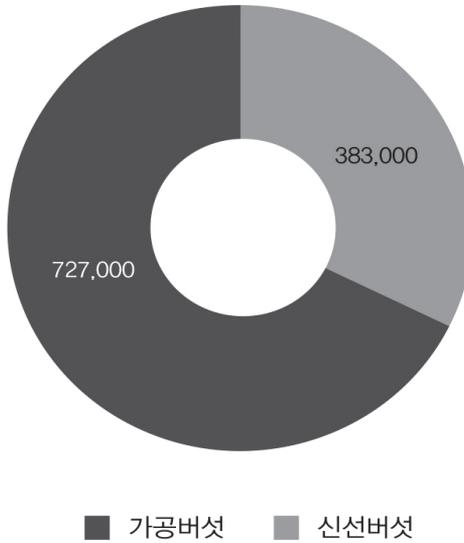
2014년 기준, 유럽산 통조림 버섯 거래량은 약 420,790톤으로 이 중 17%는 제3국과 거래된다. 전체 통조림 버섯 중 93%는 양송이버섯과의 통조림이다. 유럽산 냉동 버섯의 수출량은 132,144톤으로 이 중 73%인 약 97,070톤이 양송이버섯이다. 28%는 제 3국으로 수출되었다.

[ 유럽 버섯 생산점유율 ]



출처: 유럽 버섯생산자협회

[ 유럽 신선버섯 대 가공버섯 비율 ]



출처: 유럽 버섯생산자협회

## (2) 주요 국가별 생산현황

### ■ 네덜란드

- 생산량 : 300,000톤(1년 기준)
- 지난 10년간 생산량은 27% 증가
  - 버섯은 주요 농생산물로 취급됨
  - 가까운 나라들의 비동맹과 소비자들의 요구로 생산량 증가는 계속될 전망
  - 네덜란드는 생산량의 80%를 수출함

### ■ 영국

- 생산량 : 40,000톤(1년 기준)
- 지난 10년간 생산량은 40% 하락
  - 영국의 버섯 생산량은 수입제품으로 인해 향후에도 강한 하락세를 보일 것으로 전망
  - 영국의 버섯 수출액은 미미한 수준

### ■ 독일

- 생산량 : 60,000톤(1년 기준)
- 지난 10년간 생산량은 20% 하락세
  - 연간 약 5% 감소 추세이나 세계적인 버섯시장 확대 흐름에 따라 향후 5년간 생산량 안정화 예상
  - 독일의 버섯 수출액은 미미한 수준

## ■ 이탈리아

- 생산량 : 255,000톤(1년 기준)
- 지난 10년간 생산량 25% 증가
  - 생산량 증가 추세는 향후 5년간 이어질 전망
  - 이탈리아는 생산량의 70%를 수출함

## 나. 소비동향

### (1) 주요 소비층

유럽 보건 당국은 성인 기준 하루 200그램의 버섯 섭취량을 넘지 않을 것을 권장하고 있으므로, 잠재적으로 연간 한 사람당 최대 70Kg을 섭취 할 수 있다.

유럽의 주요 버섯 소비자군은 3가지의 그룹으로 나타난다.

### ■ 유년층

어린이들에게는 건강에 좋은 자연산 식품이면서 요리하기 쉬운 것이 요구된다. 부모들에게 버섯은 비타민, 미네랄과 섬유질의 원천으로 여겨지면서 버섯을 소비한다.

신선버섯에 대한 몇 가지 불신(독버섯 유무, 장의 불쾌함 문제 등)을 감안할 때, 엄마들은 영양교육이 중요한 6,7세부터 약 15세까지의 어린이들을 위한 식사용으로 소비된다.

## ■ 노년층

노년층은 입맛, 건강에 대한 관심, 높은 구매력과 신선한 제품 선호 추세, 장보기 및 요리에 드는 시간 단축에 따른 편리성 때문에 버섯, 특히 느타리버섯 소비를 위한 이상적인 대상이다.

## ■ 외국인(Ethnique)

각 국가, 특히 영국과 네덜란드에 있는 소수민족 인구도 버섯 소비 계층에 해당된다.

어린시절부터 경험한 맛, 전통방식의 요리법 선호는 버섯의 소비로 이어진다. 이러한 현상은 사회적 경제수준이나 나이 등으로 구분되지 않고, 모든 이민자 계층에게까지 영향을 미친다.

## (2) 주요 국가별 소비현황

### ■ 네덜란드

네덜란드 사람들은 유럽인들 중 비만인구가 가장 적다. 이것은 그들의 균형잡힌 요리 문화와 식습관 때문이다.

식료품의 가격은 유럽에서 가장 저렴한 편이다(외식제외). 아침은 모든 종류의 빵, 치즈, 햄, 연어, 차가운 고기 등으로 잘 차려진 식사를 선호한다. 점심은 간이식당에서 빵, 샐러드를 먹거나 직장에서 따뜻한 간단한 음식이나 토스트를 먹는 등 간단하고 빠르게 먹는다. 티타임은 주로 갖는데 시간은 저녁 먹기 전인 오후 6시에서 8시 사이다. 전통적으로 저녁은 수프, 고기나 생선 그리고 디저트로 구성된다.



슈퍼마켓(Albert Heijn, Hoogvliet, Jumbo 등)은 프랑스에 비해 저렴하고, 할인 쿠폰을 많이 사용한다. 도시에는 특히 작은 식료품 가게가 많다.

## ■ 독일

독일에서는 10여년 전부터 건강 증진과 질병예방의 목적으로 자연식품 소비트렌드가 자리잡았다. 알코올 음료와 설탕 첨가 식품 등의 소비는 침체되고 있다. 반면 신선과일과 채소의 판매가 연평균 약 5%씩 증가하고 있다.

많은 독일 소비자들은 건강유지에 대한 의식이 강하여 건강하고 영양가 있는 식단을 구성하는데 많은 시간을 할애한다. 자연적이고 덜 가공된 식품이 선호되며, 유기농 식품에 대한 수요가 증가하고 있다.

한편 현재는 65세 이상 인구의 대부분이 독일에서 가장 풍부한

연금 수령자 그룹이지만, 시간이 지남에 따라 불우한 연금자와 단기 계약 및 저임금으로 살고 있는 빈곤층도 두터워질 것으로 전망된다. 이같은 이유로 고품질의 건강한 신선식품 시장의 발달과 할인제품 시장으로 양극화 되어 발전할 것으로 전망된다.

시장이 양극화 되더라도 버섯은 두 그룹의 식품 소비습관에 모두 알맞기 때문에 시장성이 있다.

## ■ 영국

영국의 소비자들이 경제적 소비에 대한 욕구가 높아지고 있다. 가성비를 중요시 여기는 소비자가 많아지면서 유통업체의 자체 브랜드(PB) 상품에 대한 판매가 확대되고 있다. 그러나 식품소비에 있어서는 보다 신선하고 안전한 제품을 구입하고자 하는 경향이 높아 유기농식품시장이 빠르게 성장하고 있다.

그밖에도 지속가능성, 동물복지 등을 중요시하여 윤리적 소비를 하고 하는 경향, 이민자 증가로 인한 에스닉 푸드 유행 현상이 나타나고 있다.

## ■ 이탈리아

이탈리아 소비자들은 품질, 건강, 식품안전, 좋은 서비스뿐만 아니라 이탈리아산식품, 환경을 중시하는 제품을 선호한다. 이러한 제품들을 위해 이탈리아인들은 더 많은 비용을 지불할 의향이 있다.

무설탕이나 글루텐프리 식품의 선호 현상은 복통이나 식품알러지 환자들에게 해당되는 것이 아니라 건강식품을 선호하는 일반 소비자

모두에게 소비된다. 특히 무설탕, 글루텐프리, 베제테리안, 팜오일 무첨가 식품 등이 두드러진 소비트렌드를 보이고 있다.

이탈리아인들의 식사 준비 시간이 점점 줄고 있다. 봉지에 담긴 샐러드와 미리 손질된 채소는 국민 대표 상품에 포함되어 있다.





제 2 장  
유통시장 분석

- 가. 유통경로별 규모
- 나. 국가별 주요 유통업체



## 2

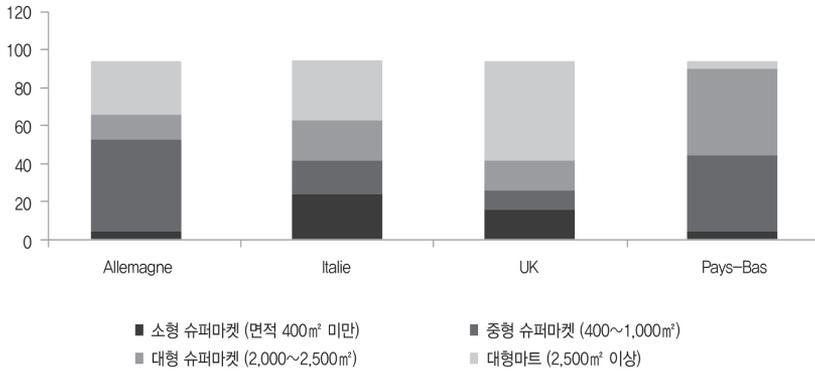
---

# 유통시장 분석

### 가. 유통경로별 규모

유럽에서 버섯을 포함한 신선농산물의 경우 대부분이 슈퍼마켓을 통해 유통된다. 품목과 국가에 따라 차이는 있지만 CBI에 따르면 60-90%가 슈퍼마켓을 통해 유통된다. 이는 체계적인 품질관리 및 높은 접근성으로 인해 소비자들이 선호하기 때문이다. 유럽의 몇몇 유통업체의 경우 지역 생산물을 지역내 매장으로 바로 유통하는 방식으로 로컬푸드를 장려하고 있다. 일부 품목의 경우 특화된 벤더를 통해 수입되고 있다.

[그림 2-1] 국가별 식품 판매 시장 형태(%)



(단위 : %)

	독일	이탈리아	영국	네덜란드
소형 슈퍼마켓 (면적 400㎡ 미만)	4	25	17	5
중형 슈퍼마켓 (400~1,000㎡)	53	19	10	41
대형 슈퍼마켓 (2,000~2,500㎡)	15	24	18	50
대형마트 (2,500㎡ 이상)	28	32	55	4

## 나. 국가별 주요 유통업체

### (1) 네덜란드

네덜란드에는 대형마트의 비중이 적은 반면 슈퍼마켓의 보급률이 높다. 식료품 판매의 90%를 슈퍼마켓이 점령하고 있다. 이 중 Albert

Heijn은 식품 판매의 32%를 점유하고 있다. 이어서 Jumbo가 14%, Lidl은 10% 점유하고 있다. 이 세 소매업체가 시장의 58%를 차지한다.

대형마트의 발전에도 불구하고, 편의점과 일부 도매점은 시장 점유율 20%를 유지하고 있는 네덜란드 소비자들에게 아직도 인기 있는 옵션이다. 할인매장 역시 2004년 13%에서 2015년 17%로 지난 10년 동안 소폭의 성장을 보였다. 소매 부문에서 국제 브랜드는 네덜란드 브랜드와 공존하며 서로 잘 정립되어 있다.

## ■ 슈퍼마켓

### • Agrimarkt

Agri 마켓은 네덜란드 남서지역의 작은 체인 슈퍼마켓으로 비교적 중요하고 5개의 큰 상점을 Goes, Vlissingen, Roosendaal, Oud-Beijerland, Middelharnis 시에 보유하고 있다. 2017년부터 Terneuzen에도 생겼다.



- Albert Heijn

Albert Heijn은 1887년 네덜란드의 Oostzaan에 Ahold그룹에서 설립한 슈퍼마켓 체인이다.

2013년 기준 네덜란드에 800개의 Albert Heijn 슈퍼마켓, 30개의 AH XL 대형마트 및 59개의 AH 매장이 생겼다.

[표 2-1] Albert Heijn에서 판매 중인 버섯 종류

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : AH 버섯</li> <li>• 중량 : 250 g</li> <li>• 가격 0.87유로</li> <li>• KG 당 가격 : 3.48유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : AH 자른버섯</li> <li>• 중량 : 250 g</li> <li>• 가격 1.89유로</li> <li>• KG 당 가격 : 7.56유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : AH 밤색 BIO 버섯</li> <li>• 중량 : 250 g</li> <li>• 가격 : 1.99유로</li> <li>• KG 당 가격 : 7.96유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : AH 헤택버섯</li> <li>• 중량 : 400 g</li> <li>• 가격 : 1.25유로</li> <li>• KG 당 가격 : 3.13유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : AH 작게썬버섯</li> <li>• 중량 : 125 g</li> <li>• 가격 : 1.39유로</li> <li>• KG 당 가격 : 11.12유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : AH 큰양송이버섯 (포르토벨로)</li> <li>• 중량 : 2개입</li> <li>• 가격 : 1.49유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : AH BIO 버섯</li> <li>• 중량: 50 g</li> <li>• 가격: 1.79유로</li> <li>• KG 당 가격: 7.16유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : AH 밤색버섯</li> <li>• 중량: 250 g</li> <li>• 가격: 1.39유로</li> <li>• KG 당 가격: 5.58유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 작은 밤색버섯</li> <li>• 중량: 125 g</li> <li>• 가격: 1.59유로</li> <li>• KG 당 가격: 6.38유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 체스넛버섯</li> <li>• 중량: 250 g</li> <li>• 가격: 1.99유로</li> <li>• KG 당 가격: 7.98유로</li> </ul>

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명: 얇게썬 밤색버섯</li> <li>• 중량: 250 g</li> <li>• 가격: 1.99유로</li> <li>• KG 당 가격: 7.98유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명: 사계절모듬버섯</li> <li>• 중량: 150 g</li> <li>• 가격: 2.49유로</li> <li>• KG 당 가격: 16.6유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명: 파스타용 버섯모듬</li> <li>• 가격: 2.99유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명: 모듬버섯</li> <li>• 중량: 200 g</li> <li>• 가격: 2.69유로</li> <li>• KG 당 가격: 13.45유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명: 소고기용 모듬버섯</li> <li>• 중량: 200 g</li> <li>• 가격: 2.99유로</li> <li>• KG 당 가격: 14.95유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명: Euroma버섯</li> <li>• 중량: 36g</li> <li>• 가격: 2.99유로</li> <li>• KG 당 가격: 83.05유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명: 느타리버섯</li> <li>• 중량: 150g</li> <li>• 가격: 1.79유로</li> <li>• KG 당 가격: 11.93유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명: 표고버섯</li> <li>• 중량: 100g</li> <li>• 가격: 2.19유로</li> <li>• KG 당 가격: 21.90유로</li> </ul>

- Aldi

ALDI(ALbrecht-DIscount의 약어)는 독일 할인 슈퍼마켓 체인이다. Aldi-Nord는 네덜란드와 벨기에 자회사인 Combidhk Lansa를 Aldi Markt와 Aldi 시장이라는 이름으로 바꾸어 영업활동을 하고 있다.



- Attent

Attent은 네덜란드 슈퍼마켓 체인이며 Spar Holding의 일부이다. 모든 지점은 프랜차이즈 형태로 운영되며 2015년 기준 93개의 지점을 운영 중이다. Attent는 구역의 초점을 맞춘 진정한 슈퍼마켓 체인으로 매장의 물품은 약 1500~2000개의 품목을 포함하지만 신선한 농산물에 치중하고 있다. Attent의 네덜란드 매장은 Spar에 비해서 평균적으로는 작다.



- Jumbo

네덜란드의 슈퍼마켓체인으로 주로 식품의 소매를 중심으로 하고 있다.



[표 2-2] Jumbo에서 판매중인 버섯 종류

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Jumbo Gesneden 버섯</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.87유로</li> <li>• KG 당 가격 : 7.48유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Jumbo Witte 버섯 Fijn</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 0.79유로</li> <li>• KG 당 가격 : 3.16유로</li> </ul>

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Jumbo Kastanje 버섯</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.29유로</li> <li>• KG 당 가격 : 5.16유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Jumbo Witte 중간사이즈 버섯</li> <li>• 중량 : 400g</li> <li>• 가격 : 1.24유로</li> <li>• KG 당 가격 : 3.10유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Jumbo Gesneden 버섯</li> <li>• 중량 : 125g</li> <li>• 가격 : 1.37유로</li> <li>• KG 당 가격 : 10.96유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Jumbo Biologische 버섯</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.77유로</li> <li>• KG 당 가격 : 7.08유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 표고버섯</li> <li>• 중량 : 100g</li> <li>• 가격 : 2.16유로</li> <li>• KG 당 가격 : 21.60유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Jumbo Mini 버섯</li> <li>• 중량 : 175g</li> <li>• 가격 : 1.77유로</li> <li>• KG 당 가격 : 10.11</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Jumbo Biologische Kastanje 버섯</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.97유로</li> <li>• KG 당 가격 : 7.88유로</li> </ul>		

## ■ 도매판매점(Cash and Carry)

- Makro

Makro는 1968년에 설립된 네덜란드 출신의 벨기에 도매 전문 셀프-서비스 체인 기업 (libre-service de gros, Cash and Carry)이다.

Makro는 일반소비자들에게는 상품을 판매하지 않으며 오직 기업들과 도매업자들을 대상으로 한다.



- Sligro

Sligro Food Group은 네덜란드 기업으로 Sligro(도매 전문업체), EMTÉ(슈퍼마켓), Van Hoeckel(기관 공급용 유통업체)을 운영중이다. 식품 제조업체인 Culivers(육류), SmitVis(어류), Maison Niels de Veve(제과)가 있다.



- Zegro

Zegro라는 이름으로 더 잘 알려진 네덜란드 기업인 Zegro-Centrum Rotterdam B.V는 로테르담 지역에서 1972년에 설립된 도매 전문 셀프-서비스 체인기업(libre-service de gros)이다.

또한 오로지 회사들을 상대로 판매를 하며, 입장과 구매를 위해서는 멤버십 가입하여야 한다.

**ZEGRO**

## (2) 독일

Edeka는 총수익 54백만 유로의 독일의 주요 대형 유통업체 중 하나이다. 그 뒤로는 Schwarz Group(37.7백만 유로), Rewe (35.7백만 유로), Aldi(28.3백만 유로), Metro(26.3백만 유로)등이 따른다.

### ■ 슈퍼마켓

- EDEKA : 독일 내 3200개의 상점 보유

다른 대부분의 할인유통처럼 모든 비용을 최소한으로 줄이고 소비자에게 최대한 저렴한 가격으로 상품을 공급하기 위하여 미니멀리즘을 주요 컨셉으로 삼고 있다. 이 기업은 2007년부터 자체 브랜드 상품과 가성비 높은 상품들을 소비자들에게 선보이고 있다.

#### 〈 Edeka 그룹 계열의 브랜드들 〉

- Edeka Gebauer's (슈퍼마켓 또는 대형슈퍼마켓)
- Edeka Center (대형슈퍼마켓이 있는 쇼핑센터)
- Edeka Staufers (슈퍼마켓)
- Edeka Nah und Gut (인근 소매점)
- Edeka Frischemarkt (인근 소매점)
- Edeka Activ-Markt (슈퍼마켓)
- Edeka am Flughafen (공항에 위치한 소형 슈퍼마켓)
- CAP (소형 슈퍼마켓)
- Netto Marken-Discount (소형 할인 슈퍼마켓)
- Marktkauf (대형슈퍼마켓)



## ■ ALDI

ALDI는 독일 기업으로 독일 내 2,400여개의 점포를 운영하고 있다.



## ■ REWE : 독일 내에 1500개 상점 보유

Rewe Group은 주로 식품분야에서 도매상업을 하는 독일의 상업자 조합이다. 2004년 이 기업은 Carrefour와 Tesco의 뒤를 이어 유럽에서 세번째로 가장 큰 식품유통 기업으로 자리 잡았다.

이 기업은 슈퍼마켓을 통한 유통에 전문화되어 있으며, 독일 내 1,500개의 점포를 운영 중이다.



### (3) 영국

#### ■ 슈퍼마켓

- Booths

Booths는 영국 북쪽지역에 있는 고급 슈퍼마켓 체인 브랜드이다. 이 회사의 대부분의 지점들은 Lancashire지역에 자리 잡고 있다. 그러나 Cheshire, Cumbria, Greater Manchester, North Yorkshire 지역에도 상점들을 보유하고 있고 Ilkley지역의 West Yorkshire에도 하나의 상점을 운영중이다. Booths는 The Telegraph 매거진을 포함한 다양한 출처들에서 <북쪽의 하이엔드 상점>이라고 일컬어지고 있다.

가격보다는 제품의 질로 경쟁을 하는데 초점을 맞추고 있다. 이 기업은 <최고급 질의 제품들을 파는 상류계층을 위한 상점>이라는 모토에서 출발하였다.



- Marks & Spencer

Marks & Spencer plc는 Marks & Spencer 또는 M&S라는 이름으로 알려져 있는 인지도 있는 영국 유통체인기업이다.

YOUR M&S



- Dunnes Stores

Dunnes Stores는 아이리쉬 계열의 대형상점 체인 브랜드이다. 이 기업은 주로 의류, 식품을 유통 중이다. Dunnes Stores의 대부분의 상점들은 아일랜드와 북쪽 아일랜드 지역에 위치하여 있지만, 몇 개의 상점들은 영국과 스페인에서도 운영되고 있다.



- ICELAND

Iceland는 냉동식품 전문 슈퍼마켓 체인 브랜드다. 2016년 기준 800여개의 점포를 운영하고 있다. 영국 냉동식품 시장에서 점유율 2위(13.7%)를 보이고 있다.



- WAITROSE (John Lewis Partnership)

Waitrose는 영국 유통기업으로 약 400여개의 매장을 운영 중이다.

# Waitrose



[표 2-3] Waitrose 상점에서 판매중인 버섯 종류

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Essential Waitrose Cup Mushrooms</li> <li>• 중량 : 300g</li> <li>• 가격 : 0.9파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 3파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Essential Waitrose Cup Mushrooms</li> <li>• 중량 : 500g</li> <li>• 가격 : 1.45파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.9파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Essential Waitrose Cup Mushrooms</li> <li>• 중량 : 100g</li> <li>• 가격 : 0.285파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.85파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Waitrose Button Mushrooms</li> <li>• 중량 : 200g</li> <li>• 가격 : 1.19파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 5.95파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Waitrose Chestnut Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Waitrose Flat Chestnut Mushrooms</li> <li>• 중량 : 275 g</li> <li>• 가격 : 1.79파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 6.51 파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Waitrose Large Flat Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.19파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4.76파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Waitrose Portabellini Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.65파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 6.60파운드</li> </ul>

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Waitrose Shiitake Mushrooms</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 2파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 13.33 파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Waitrose 1 Mixed Exotic Mushrooms</li> <li>• 중량 : 200g</li> <li>• 가격 : 2.40파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 12파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Waitrose Duchy Organic Chestnut Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.49파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 5.96파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Waitrose Duchy Organic White Cup Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250 g</li> <li>• 가격 : 1.10파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4.40파운드</li> </ul>

## ■ 대형마트 (Hypermarket)

- Asda (Walmart)

Asda Stores Ltd는 West Yorkshire의 Leeds에 본사를 두고 영국 전역에서 소매 슈퍼마켓들을 운영 중인 회사로, 2003년부터 2014년까지 영국에서 시장점유율이 두번째 높은 소매 체인 기업으로 등극했다.



[표 2-4] Asda에서 판매중인 버섯종류

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : ASDA Grower's Selection Baby Button Mushrooms</li> <li>• 중량 : 200g</li> <li>• 가격 : 0.75파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 3.75파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : ASDA Grower's Selection Baby Chestnut Mushrooms</li> <li>• 중량 : 200g</li> <li>• 가격 : 0.80파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : ASDA Grower's Selection Chestnut Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 0.85파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : ASDA Grower's Selection Jumbo Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 0.83파운드</li> </ul>

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kg당 가격 : 3.40파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kg당 가격 : 3.32파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : ASDA Grower's Selection Organic White Mushrooms</li> <li>• 중량 : 300g</li> <li>• 가격 : 0.90파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 3파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : ASDA Grower's Selection Sliced Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 0.70파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.80파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : ASDA Grower's Selection White Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 0.68파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.72파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : ASDA Grower's Selection White Mushrooms</li> <li>• 중량 : 400g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.5파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : ASDA Extra Special Shitake Mushrooms</li> <li>• 중량 : 115g</li> <li>• 가격 : 1.25파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 10.87파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : ASDA Farm Stores White Mushrooms</li> <li>• 중량 : 300g</li> <li>• 가격 : 0.68파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.27파운드</li> </ul>

- TESCO

Tesco는 영국, 아일랜드, 동유럽과 아시아에서 활동중인 세계적인 대형 유통기업으로 영국에서 3,500개의 상점을 보유하고 있어 영국에서 가장 중요한 유통업체 중 하나이다.



[표 2-5] Tesco에서 판매중인 버섯 종류

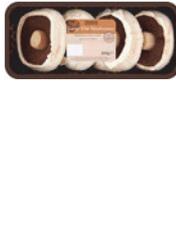
사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Baby Button Mushrooms</li> <li>• 중량 : 200g</li> <li>• 가격 : 0.90파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4.5파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Chestnut Baby Mushrooms</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 6.67파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Chestnut Mushroom</li> <li>• 중량 : 485g</li> <li>• 가격 : 1.75파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 3.61파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Chestnut Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Closed Cup Mushrooms</li> <li>• 중량 : 300g</li> <li>• 가격 : 0.79파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.63파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Closed Cup Mushrooms Loose</li> <li>• 중량 : 20g</li> <li>• 가격 : 0.54파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.68파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Exotic Mushrooms</li> <li>• 중량 : 50g</li> <li>• 가격 : 0.89파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 17.80파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Large Flat Mushrooms</li> <li>• 중량 : 300g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 3.33파운드</li> </ul>

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Mushrooms</li> <li>• 중량 : 625g</li> <li>• 가격 : 1.75파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.80파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Organic Chestnut Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.2파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4.8파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Organic White Mushrooms</li> <li>• 중량 : 290g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 3.45파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Portobello Flat Mushrooms</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 6.67파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Redmere Farms Mushrooms</li> <li>• 중량 : 380g</li> <li>• 가격 : 0.86파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.26파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Sliced Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250 g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Finest Asian Selection</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 1.80파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 12파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Finest Forestiere Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.35파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4.50파운드</li> </ul>

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Finest Shiitake Mushroom</li> <li>• 중량 : 125g</li> <li>• 가격 : 1.35파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 10.80파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Tesco Finest Wild Mushrooms</li> <li>• 중량 : 100g</li> <li>• 가격 : 2파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 20파운드</li> </ul>

• MORRISONS

Tesco는 1899년 설립 된 영국 소매유통 업체이다.



[표 2-6] Morrisons 상점에서 판매중인 버섯 종류

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrisons Baby Portobello Mushrooms</li> <li>• 중량 : 200g</li> <li>• 가격 : 1 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 5 파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrisons Button Mushrooms</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 0.67 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4.47 파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrisons chesnut Mushroom</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4 파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrisons Closed Cup Mushrooms</li> <li>• 중량 : 300g</li> <li>• 가격 : 0.85 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.83 파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrisons Large Flat Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 0.86 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 3.44 파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrisons Mushrooms</li> <li>• 중량 : 600g</li> <li>• 가격 : 1.78 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.97 파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrisons Organic Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4 파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrisons Sliced Mushrooms</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 1 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 6.67 파운드</li> </ul>

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrison's The Best Portobello Mushrooms</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 6.67파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrison's The Best Rustica Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.5파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 6파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Morrison's The Best Woodland Mushrooms</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 1.5파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 10파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : M Organic Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4파운드</li> </ul>

- SAINSBURY'S

## J Sainsbury plc



[표 2-7] Sainsbury's 상점에서 판매중인 버섯 종류

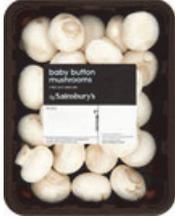
사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Baby Button Mushrooms</li> <li>• 중량 : 200 g</li> <li>• 가격 : 0.90파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4.50파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Baby Chestnut Mushrooms</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 1 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 6.67파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Chestnut Closed Cup</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Closed Cup White Mushrooms</li> <li>• 중량 : 300g</li> <li>• 가격 : 0.90파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 3파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Closed Cup White Mushrooms</li> <li>• 중량 : 500g</li> <li>• 가격 : 1.40파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.80파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Large Flat Cup Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1 파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Large Portabella Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.50파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 6파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Mini Portabella Mushrooms</li> <li>• 중량 : 300g</li> <li>• 가격 : 1.50파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 5파운드</li> </ul>

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Organic Chestnut Mushrooms</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1.1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4.4파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Organic Closed Cup Mushrooms</li> <li>• 중량 : 300g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 3.33파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's White Closed Cup Mushrooms Loose</li> <li>• 중량 : 21g</li> <li>• 가격 : 0.57파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.7파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's White Mushrooms Sliced</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 1파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 4파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Basics Mushrooms</li> <li>• 중량 : 400g</li> <li>• 가격 : 0.85파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 2.13파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Taste the Difference Mixed Exotic Mushrooms</li> <li>• 중량 : 200g</li> <li>• 가격 : 1.80파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 9파운드</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Taste the Difference Oyster Mushrooms</li> <li>• 중량 : 125g</li> <li>• 가격 : 1.35파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 10.80파운드</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Sainsbury's Taste the Difference Shiitake Mushrooms</li> <li>• 중량 : 120 g</li> <li>• 가격 : 1.35파운드</li> <li>• Kg당 가격 : 11.25파운드</li> </ul>

#### (4) 이탈리아

- 까르푸

까르푸는 프랑스 유통기업으로 대형마트, 슈퍼마켓, 편의점, 할인마트 등 다양한 소매 유통채널을 운영 중이다.



[표 2-8] Carrefour 그룹의 상점 수

나라	첫번째 상점	Nombre de magasins				총
		대형 슈퍼마켓 Hypermarkets	슈퍼마켓 Supermarkets	편의점 Proximit	현금결제 할인점 Cash & Carry	
 이탈리아	1993	57	412	586	13	1068

[표 2-9] Carrefour에서 판매중인 버섯 종류

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Carrefour Agarics des Jachères</li> <li>• 중량 : 120g</li> <li>• 가격 : 0.99유로</li> <li>• Kg당 가격 : 3.96유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Carrefour 유기농 버섯 Bruns</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 2.29유로</li> <li>• Kg당 가격 : 9.16유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Carrefour 버섯</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 2.49유로</li> <li>• Kg당 가격 : 9.96유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Carrefour 대형 버섯</li> <li>• 중량 : 200g</li> <li>• 가격 : 1.19유로</li> <li>• Kg당 가격 : 5.95유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Carrefour Cèpes</li> <li>• 중량 : 40g</li> <li>• 가격 : 2.49유로</li> <li>• Kg당 가격 : 62.25유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 새송이버섯</li> <li>• 중량 : 170g</li> <li>• 가격 : 3.49유로</li> <li>• Kg당 가격 : 20.52유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 모듬버섯</li> <li>• 중량 : 200g</li> <li>• 가격 : 2.69유로</li> <li>• Kg당 가격 : 13.45유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 느타리버섯</li> <li>• 중량 : 500g</li> <li>• 가격 : 2.49유로</li> <li>• Kg당 가격 : 4.98유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Carrefour Portobello</li> <li>• 중량 : 개당판매</li> <li>• 가격 : 3.59유로</li> <li>• Kg당 가격 : 유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 표고버섯</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 1.59유로</li> <li>• Kg당 가격 : 10.60유로</li> </ul>

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 자른양송이</li> <li>• 중량 : 225g</li> <li>• 가격 : 2.49유로</li> <li>• Kg당 가격 : 11.06유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : Carrefour Trompettes de la Mort</li> <li>• 중량 : 40g</li> <li>• 가격 : 2.19유로</li> <li>• Kg당 가격 : 54.75유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 양송이</li> <li>• 중량 : 250g</li> <li>• 가격 : 2.79유로</li> <li>• Kg당 가격 : 11.16유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 양송이</li> <li>• Kg당 가격 : 1.49유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 살구버섯</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 4.99유로</li> <li>• Kg당 가격 : 33.26유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 지롤</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 3.99유로</li> <li>• Kg당 가격 : 26.6유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 작은느타리</li> <li>• 중량 : 200g</li> <li>• 가격 : 3.89유로</li> <li>• Kg당 가격 : 19.45유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 곰보버섯</li> <li>• 중량 : 30g</li> <li>• 가격 : 2.69유로</li> <li>• Kg당 가격 : 89.66유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 야생버섯모음</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 9.99유로</li> <li>• Kg당 가격 : 66.6유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 야생버섯모음</li> <li>• 중량 : 40g</li> <li>• 가격 : 5.49유로</li> <li>• Kg당 가격 : 137.25유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 티수염버섯</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 1.89유로</li> <li>• Kg당 가격 : 12.6유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 만가닥버섯</li> <li>• 중량 : 150g</li> <li>• 가격 : 4.99유로</li> <li>• Kg당 가격 : 33.23유로</li> </ul>

- Auchan

Auchan은 이탈리아에 58개의 대형마트와 1,842개의 슈퍼마켓을 운영하고 있다.



[표 2-10] Auchan에서 판매중인 버섯 종류

사진	설명	사진	설명
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 버섯</li> <li>• 중량 : 500g</li> <li>• 가격 : 1.99유로</li> <li>• Kg당 가격 : 3.98유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 자른버섯</li> <li>• 중량 : 300g</li> <li>• 가격 : 1.99유로</li> <li>• Kg당 가격 : 6.63유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 살구버섯</li> <li>• 중량 : 30g</li> <li>• 가격 : 2.99유로</li> <li>• Kg당 가격 : 99.67유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 말린버섯모듬</li> <li>• 중량 : 8g</li> <li>• 가격 : 3.99유로</li> <li>• Kg당 가격 : 49.88유로</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 흰양송이</li> <li>• 중량 : 500g</li> <li>• 가격 : 1.99유로</li> <li>• Kg당 가격 : 3.98유로</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상품명 : 신선버섯모듬</li> <li>• 중량 : 30g</li> <li>• 가격 : 2.79유로</li> <li>• Kg당 가격 : 9.30유로</li> </ul>

- DESPAR 이탈리아

SPAR(이탈리아로는 DESPAR)는 1932년에 네덜란드에 설립되었으며 이탈리아에는 1959년 진출하였다.



- Services DESPAR



- Famila (Selex)

Selex Gruppo Commerciale은 전지역에 걸쳐 분포하고 있는 15개의 자회사들의 연합으로, 이탈리아 대형 유통업계에서 3번째로 큰 기업이다. 2,500개 이상의 슈퍼마켓과 면적 200만㎡이상의 대형마트까지 다양하게 운영하고 있다. Selex은 현재 90개의 지역과 1,700개 이상의 이탈리아 지방도시에 진출해 있다.



- ESSELUNGA

Esselunga는 이탈리아 유통, 판매 회사이다. 슈퍼마켓의 형태인 132개의 상점을 보유하고 있다.





제 3 장  
경쟁시장 분석

- 가. 네덜란드
- 나. 독일
- 다. 영국
- 라. 이탈리아



# 3

---

## 경쟁시장 분석

버섯의 시장진출을 위해 고려되는 각국의 주요 기업과 취급품목은 아래와 같다.

### 가. 네덜란드

#### (1) 시장현황

네덜란드는 양송이 버섯의 주요 수출국으로 2014, 2015년 많은 양의 양송이 버섯이 수출되었다. 그 뒤를 폴란드와 독일이 따르고 있다. 지난 10년간 네덜란드의 버섯 수입실적을 분석한 결과, 2004/5년 기준 6톤의 양송이 버섯이 폴란드에서 수입되었고, 90톤이 독일에서 수입되었다.

## (2) 주요기업

업체명	업태	취급품목	웹사이트
<p>OAKFIELD CHAMPIGNONS</p> 	생산 수입 도매	양송이버섯, 포토벨로버섯, 밤나무 양송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯, 새송이버섯, 잎새버섯, 잎새버섯 등	<a href="http://www.oakfield.nl">www.oakfield.nl</a>
<p>VOET CHAMPIGNONS B.V.</p> 	생산	양송이	<a href="http://www.voetchampignons.nl">www.voetchampignons.nl</a>
<p>Verhoeckx &amp; Zn.</p> 	제가공 도매	포토벨로, 느타리, 만가닥버섯, 새송이버섯 등	<a href="http://www.verhoeckxenzn.nl">www.verhoeckxenzn.nl</a>

## (3) 포장 방식

### ■ VOET CHAMPIGNONS 상품

- 고급 : - 버섯 크기: 20-45 mm
  - 포장 단위: 250gr, 400gr, 500gr, 1kg, 2.27kg, 2.5kg, 2.73kg, 3kg
- 중형 : - 버섯 크기: 35-60 mm
  - 포장 단위: 250gr, 400gr, 500gr, 1kg, 2.27kg, 2.5kg, 2.73kg, 3kg

- 대형 : - 버섯 크기: 55-100mm  
- 포장 단위: 400gr, 500gr, 1kg, 2kg

■ VERHOECKX EN ZN 상품

			
WITTE CHAMPIGNONS 250 GRAM FIJN	WITTE CHAMPIGNONS 4X400 GRAM MIDDEL	WITTE CHAMPIGNONS 2,5 KG MIDDEL	WITTE CHAMPIGNONS 2 KG REUZEN
			
KASTANJE CHAMPIGNONS 250 GRAM FIJN	KASTANJE CHAMPIGNONS 2,5 KG MIDDEL	PORTABELLA 2 STUKS - 150 GRAM	PORTABELLA 1,5 KG
			
SHII-TAKE 100 GRAM	SHII-TAKE 1,5 KG	OESTERZWAMMEN 150 GRAM	OESTERZWAMMEN 1,5 KG
			
GESNEDEN MIX 150 GRAM - 500 GRAM	GESNEDEN CHAMPIGNONS 150 GRAM - 500 GRAM	CANTHARELLEN 100 GRAM	CANTHARELLEN 2 KG
			
SEIZOENMELANGE 150 GRAM	GESNEDEN CHAMPIGNONS 2 KG	SHIMEJI 150 GRAM	ERINGI 2 STUKS - 130 GRAM

## 나. 독일

### (1) 시장현황

독일 소비자들의 일인당 연평균 양송이버섯 소비량이 3kg에 이른다. 버섯은 짧은 유통기한 때문에 전체의 55% 정도가 가공 과정을 거치며, 그 중 5%는 건조되어 판매된다.

### (2) 주요업체

업체명	업태	취급품목	웹사이트
BAYER. PILZE & WALDFRÜCHTE UWE NIKLAS GMBH	가공 도매	신선버섯 26종, 건조버섯 176종, 야생버섯 및 재배버섯, 팽이버섯, 표고버섯, 만가닥버섯, 새송이버섯 등 아시아산 취급	<a href="http://www.pilze-niklas.com">www.pilze-niklas.com</a>
BAYRISCHE PILZBÖRSE	도매 수출입	양송이, 느타리, 표고버섯, 새송이버섯 등 신선 버섯 및 건조 등 가공버섯	<a href="http://bayrische-pilzboerse.de/">http://bayrische-pilzboerse.de/</a>

### (3) 포장방식

#### ■ BAYER, PILZE & WALDFRÜCHTE UWE NIKLAS GMBH 상품



#### ■ BAYRISCHE PILZBÖRSE 상품



## 다. 영국

### (1) 시장개요

영국은 전체적으로 버섯의 소비규모가 다른 국가들에 비해 크지 않지만 신선채소를 포함한 수입식품에 대한 거부감이 비교적 낮다.

영국 시장에서 주목할 만한 것은 온라인 식품 유통의 증가, 냉동 과채류 시장의 증가, 건강에 대한 관심 증가, 식품트렌드에 민감한 소비자 등을 들 수 있다.

브렉시트를 계기로 농식품 수출입시장에도 변화가 나타날 것으로 전망된다.

## (2) 주요업체

업체명	업태	취급품목	웹사이트
GOURMET MUSHROOMS LTD UK	생산	양송이, 포토벨로, 만가닥, 표고버섯, 느타리 등	<a href="http://www.mushroomtable.com">www.mushroomtable.com</a>
Smithy Mushrooms Ltd	생산 도매	팽이, 새송이, 만가닥 등	<a href="http://www.smithymushrooms.co.uk">www.smithymushrooms.co.uk</a>

## (3) 포장방식

### ■ Smithy Mushrooms Ltd 상품



## 라. 이탈리아

### (1) 시장현황

이탈리아에서는 양송이버섯, 느타리버섯 등이 재배된다. 이탈리아 미식의 자랑이자 특산물인 송로버섯의 시장 또한 확대되고 있다. 신선버섯은 자르거나 여러 종류를 섞는 방식으로 가공되어 판매되기도 한다. 이탈리아 버섯생산자협회에 따르면 주요 경쟁국으로 네덜란드, 폴란드, 헝가리 등이 거론된다.

### (2) 주요업체

업체명	업태	취급품목	웹사이트
SULPIZIO TARTUFI DI SULPIZIO LIBERATO & C. SAS 	생산 판매	송로버섯	<a href="http://www.sulpiziotartufi.it/en/">http://www.sulpiziotartufi.it/en/</a>
FUNGHI VALENTINA 	생산 판매	신선 양송이, 자른 양송이 등	<a href="http://www.funghivalentina.it">www.funghivalentina.it</a>

업체명	업태	취급품목	웹사이트
NATURALMENE IN GROTTA VIGOFUNGHI 	생산 판매	버들송이, 노랑느타리, 양송이 등	<a href="http://www.societalaquercia.com/">http://www.societalaquercia.com/</a>
FATTORIA DEL FUNGO S.R.L. 	생산 판매	양송이, 느타리 등	<a href="https://www.fattoriadelfungo.it/">https://www.fattoriadelfungo.it/</a>
AZIENDA AGRICOLA FUNGOROBIC A S.R.L.	생산 판매 수출입	자연버섯, 재배버섯, 상온 버섯, 냉동 버섯, 건조 버섯	<a href="http://nuova-amaglio.com/">http://nuova-amaglio.com/</a>
ASIAGO FOOD S.P.A. 	수출입 도매	나메꼬 버섯, 표고버섯, 그물버섯, 느타리버섯, 샷갓버섯과 등 자연버섯, 재배버섯, 냉동버섯, 바로 요리가 가능한 버섯 등이 취급	<a href="http://www.asiagofood.it">www.asiagofood.it</a>
MICOTEC S.R.L. 	종자 개발 생산	새송이버섯 자체생산	<a href="https://www.micotec.net/">https://www.micotec.net/</a>

### (3) 포장방식

#### ■ FATTORIA DEL FUNGO S.R.L. 상품

보통의 버섯들은 꾸러미(Paquet)로, 느타리버섯과 pioppini는 큰 판에 포장하고 있지만, 중부 이남 지역의 시장에 유통하기 위해 상자(Boite)에 담아 유통하기도 한다.

상품들로는 일반 버섯, 여러 버섯을 섞어놓은 포장, 포장된 느타리버섯, 포장된 표고버섯, 도매용으로 포장된 버섯들이 있다.



■ AZIENDA AGRICOLA FUNGOROBICA S.R.L. 상품

	<p>Boletus edulis 과 같은 계열</p> <p>큰 판이나 비닐팩에 담긴 통버섯 또는 반으로 잘려진 버섯 다양한 크기의 버섯들이 실크 천 박스에 담김</p>
	<p>피꼬리 버섯</p> <p>필름 판이나 비닐팩에 담겨져 있음 다양한 크기의 버섯들이 실크 천 박스에 담김</p>
	<p>광대버섯</p> <p>필름 판이나 비닐팩에 담겨져 있음 다양한 크기의 버섯들이 실크 천 박스에 담김</p>
	<p>양송이 버섯</p> <p>300g 또는 500g이 필름 판에 담겨져 있음 6x10 사이즈의 실크프린팅 된 나무 박스에 담긴 3kg의 여러 사이즈의 버섯</p>

	<p>양송이 버섯 (갈색)</p> <p>500g의 버섯이 필름 판에 담김</p>
	<p>느타리 버섯</p> <p>300g 또는 500g이 박스에 담겨져 있음 실크 프린팅 된 나무 박스에 담긴 3kg의 여러 사이즈의 버섯</p>
	<p>노란 느타리버섯</p> <p>300g이 필름 판에 담김</p>
	<p>버들송이</p> <p>250g이 필름판 또는 비닐팩에 담김 실크프린팅 된 나무 박스에 담긴 2kg의 다양한 사이즈의 버섯</p>

	<p>새송이</p> <p>300g이 필름판 또는 비닐팩에 담김 실크프린팅 된 나무 박스에 담긴 2kg의 다양한 사이즈의 버섯</p>
	<p>표고버섯</p> <p>300g이 필름판 또는 비닐팩에 담김 실크프린팅 된 나무 박스에 담긴 2kg의 다양한 사이즈의 버섯</p>
	<p>포토벨로버섯(갈색)</p> <p>500g이 필름판에 담김 실크프린팅 된 나무 박스에 담긴 3kg의 다양한 사이즈의 버섯</p>
	<p>잘려진 하얀 버섯</p> <p>300g이 필름판에 담김</p>

	<p>손으로 찢 하얀 버섯</p> <p>300g이 필름판에 담김</p>
	<p>모듬버섯</p> <p>300g이 필름판에 담김</p> <p>재료 : 백색 버섯, 느타리 버섯, Pleurotus cornucopioides, Pioppini, 바질과 당근</p>
	<p>모듬야채</p> <p>300g이 필름판에 담김</p> <p>재료: 백색 버섯, 느타리 버섯, 호박과 피망</p>
	<p>버섯요리</p> <p>300g이 필름판에 담김</p> <p>재료: 백색 버섯, 흰 느타리버섯, 생 야채들 모음</p>



모듬버섯

300g이 필름판에 담김

재료: 자른 버섯, 느타리 버섯, 만가닥버섯, 노랑느타리버섯, 바질

■ ASIAGO FOOD S.P.A. 상품



■ MICOTEC S.R.L. 상품

큰 느타리버섯의 배양균 생산 분야에서 업계 최고의 위치에 있으며, Murgia 지역에서 바로 균을 선별해 가져오고 있다.

밧집같은 고품질의 부산물을 사용함으로써 자연적이고 무공해로 재배한다.



CARDINCLE PLEUROTUS ERYNGII	CEPPO 3061 (EDULO)
열에 대한 위험으로부터의 저항력	상
병에 대한 저항력	병에 대한 높은 저항성을 보유하고 있음
색	그을린 갈색
크기	중소
생산성	높음
최상의 경작 시기	가을, 봄
최소 온도에 대한 저항력	극비



CARDINCLE PLEUROTUS ERYNGII	CEPPO 3060 (146)
열에 대한 위험으로부터의 저항력	극비
병에 대한 저항력	높음
색	그을린 갈색
크기	대중
생산성	높은
최상의 경작 시기	초가을, 봄
최소온도에 대한 저항력	높음



CARDINCLE PLEUROTUS ERYNGII	CEPPO 3065 (142)
열에 대한 위험으로부터의 저항력	높음
병에 대한 저항력	높음
색	헤이즐넛색
크기	중
생산성	높음
최상의 경작 시기	초가을, 봄
최소온도에 대한 저항력	극비



CARDINCLE PLEUROTUS ERYNGII	CEPPO 3064 (E +)
열에 대한 위험으로부터의 저항력	낮음
병에 대한 저항력	10-20도의 환경에서 경장되었시더 높은 저항력을 가짐
색	그을린 갈색
사이즈	소, 중
생산성	높은
최상의 경작 시기	MOIS FREDDI
최소온도에 대한 저항력	높음



## 제 4 장

# 한국 새송이버섯 수출전망

- 가. 새송이버섯 수출동향
- 나. 주요 국가별 수출전망
- 다. 버섯 수출시 유의사항



# 4

## 한국 새송이버섯 수출전망

### 가. 새송이버섯 수출동향

#### (1) 전체 새송이버섯 수출동향

(단위: 톤, 천불)

구분	2014		2015 (A)		2016 (B)		증감률 (B/A, %)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	중량 (kg)	금액 (%)
전체	4,116	14,471	4,755	15,588	5,086	17,173	7.0	10.2
네덜란드	1,083	4,424	1,541	5,293	1,647	6,053	6.9	14.4
미국	689	2,235	727	2,284	777	2,492	6.9	9.1
호주	497	1,747	607	2,089	727	2,471	19.8	18.3
캐나다	658	1,922	685	1,934	829	2,341	21.0	21.0
말레이시아	272	895	272	868	209	670	-23.2	-22.8

## (2) 대(對)EU 새송이버섯 수출현황

(단위: 톤, 천불)

2013년		2014년		2015년		2016년		2017년 (1~9월)		월누계전년대비	
중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량(kg)	금액(%)
1,166	5,778	1,284	5,433	1,764	6,231	1,884	7,067	1,403	5,329	17.0	19.0

## (3) 유럽 국가별 새송이버섯 수출현황

(단위: 톤, 천불)

국가	2015년 12월		2016년 12월		연간전년대비	
	중량	금액	중량	금액	중량(kg)	금액(%)
총계	1,764	6,231	1,884	7,067	6.8	13.4
네덜란드	1,540	5,293	1,647	6,053	6.9	14.4
프랑스	52	197	98	403	87.6	103.9
독일	108	455	97	400	-10.8	-12.1
오스트리아	0.0	0.0	20	118	0.0	0.0
스페인	57	263	15	71	-73.1	-73.0
벨기에	0.0	0.0	4	17	0.0	0.0
영국	5	21	0.9	3	-83.5	-84.8

## 나. 주요 국가별 수출전망

유럽에서 버섯시장은 성장가능성이 높은 시장이다. 또한 유럽 식문화 트렌드로 건강한 식생활을 통하여 삶을 질을 높이고자 하는 사람들의 의지가 높아지고 있다.

인구 고령화로 노인들은 자연적이고 균형잡힌 식단에 더욱 관심을 가지게 되었으며, 이민자의 규모가 확대되면서 이국적인 농식품에 대한 수요가 증가하고 있다. 또한 버섯에 대한 건강한 이미지가 확산되면서 버섯 수출에 대한 가능성이 높아지고 있다고 판단된다.

유통과 물류기술 또한 발전되어 보다 신선한 농식품을 소비자에게 빠르게 공급할 수 있는 환경이 조성되었다는 점도 긍정적인 영향을 미치고 있다. 다만 국가별로 여건이 조금씩 상이하기 때문에 시장 진출의 가능성 또한 차이가 발생한다.

[표 4-1] 국가별 수출 잠재력에 대한 요약

평가항목	네덜란드	독일	영국	이탈리아
생산	+++	+	+	++
생산 진화	+++	+	+	++
잠재 인구	+	+++	++	++
소비자 프로필과 식이다양성	+++	+++	+	++
구매력	+++	+++	++	+
유통망	+	+++	++	++
가격구조 (잠재적으로 높은 가격 가능성)	++	+++	++	+
계	16	17	11	12

## ■ 독일

독일은 요리의 전통과 식품 안전에 대한 높은 경계력을 가진 국가이다. 또한 독일은 Bio, 채식주의 같은 식문화가 처음 시작 된 곳이기도 하다. 버섯은 이러한 흐름에 적절한 식품이며 앞으로 독일인의 식생활과 직접적으로 연결되어 많은 성장 가능성이 높은 시장이다.

또한 인구 잠재력 역시 중요한 요소 중 하나이다. 독일의 잠재력은 영국과 네덜란드가 합쳐진 것과 같은 크기로 보여진다. 또한 이민자 인구(수입제품에 대한 잠정적 소비자)에 대한 사항도 중요한 요소이다. 구매력 또한 유럽에서 가장 높은 수치를 보여 수출가능성이 가장 높은 국가로 평가된다.

독일은 주요 버섯 수입국이며 독일 자체적으로는 버섯을 많이 생산하지 않으며 그 양은 갈수록 줄어들고 있는 추세이다. 따라서 한국 버섯을 독일로 수출할 수 있는 가능성이 높아지는 것이다.

[표 4-2] 한국 새송이버섯 독일 진출에 대한 시장분석

강점과 기회	약점과 위협
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 독일인의 요리 방식에 적용하기 용이</li> <li>- 많은 인구</li> <li>- 버섯 요리의 전통을 가지고 있음</li> <li>- 유기농 제품 소비 증가</li> <li>- 건강한 식품에 대한 관심</li> <li>- 낮은 현지 생산량</li> <li>- 수입 제품에 대한 수요가 높은 다양한 인종의 분포</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 항공운송으로 인한 가격 상승</li> <li>- 가공식품에 비해 유통기한이 짧음</li> <li>- 폴란드와의 수출 경쟁 가능성</li> </ul>

## ■ 네덜란드

다른 국가들에 비하여 낮은 인구 잠재력을 가지고 있지만, 버섯 시장이 이미 크게 형성되어 한국버섯의 성장세를 지속적으로 관찰할 필요가 있다. 지리적 이점과 항구 인프라 등 수출입에 적합한 최적의 물류 설비를 갖추고 있는 점도 긍정적인 요소다. 대형 유통업체 보다는 근접한 슈퍼마켓을 선호하고, 할인 쿠폰을 선호하는 네덜란드 소비자의 소비패턴에 맞춘 마케팅이 필요하다. 네덜란드의 경우 대형마트가 많지 않아 대부분 집 근처의 슈퍼마켓이 이용률이 높고, 신선하고 안전한 식품, 이국적인 맛에 대한 높은 선호도 등을 고려한 시장 진출이 필요하다.

[표 4-3] 한국산 새송이버섯 대한 시장분석

강점과 기회	약점과 위협
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 높은 버섯 수입량</li> <li>- 건강과 영양에 대한 높은 관심</li> <li>- 이국적인 제품들을 기다리는 대규모 민족</li> <li>- 네덜란드산 상품들의 가격 상승으로 인한 지역 생산 감소</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 높은 가격 경쟁 (Brexit 이후 낮아진 영국 수입량으로 인하여 주요 경쟁자는 폴란드가 되었음)</li> <li>- 느타리버섯 종류의 증식으로 인하여 희석된 가시성</li> <li>- 유기농 버섯에 대한 수요 증가</li> </ul>

## ■ 이탈리아

이탈리아는 비교적 높은 인구 잠재력을 가지고 있고, 버섯을 활용한 다양한 요리법, 건강한 식재료에 대한 선호 추세가 버섯 소비 확대의 긍정적인 요소로 작용하고 있다. 자국 농식품에 대한 선호가

강하고 이국적인 식품에 대한 관심도가 낮은 점은 한국 새송이버섯 수출의 장애물로 작용할 것이다.

새송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯 등을 활용한 요리법 등을 알리는 것이 가장 우선적인 과제이다.

강점과 기회	약점과 위협
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 많은 인구</li> <li>- 버섯을 이용한 다양한 전통 요리들의 존재</li> <li>- 유기농 제품 소비확대</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 스페인, 헝가리, 네덜란드, 폴란드 등 주변 유럽국가와 경쟁</li> </ul>

## ■ 영국

영국은 독일을 뒤이어 유럽에서 가장 높은 소비 구매력을 가지고 있으며, 다수의 소비자들에게 접근 할 수 있는 크고 구조화된 유통 네트워크가 강점이다. 그러나 건강과 건강 제품을 향한 관심이 아직 낮고, 소비와 생산이 낮아 버섯 시장규모 자체가 작기 때문에 수출 가능성이 타 국가에 비해 낮을 것으로 전망된다.

[표 4-4] 한국산 새송이버섯 대한 시장분석

강점과 기회	약점과 위협
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 이국적인 제품들을 기다리는 대규모 민족</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 브렉시트로 인한 무역환경 변화 및 불확실성 증가</li> <li>- 다른 유럽 국가에 비해 건강/영양에 대한 관심이 낮음</li> <li>- 버섯의 시장규모 감소</li> </ul>

## 다. 버섯 수출시 유의사항

### (1) 통관문제 사례

#### ■ RASFF, 유럽 긴급정보시스템

날짜	품목	처리	사유	수출국	수입국
2017.12.05	건조버섯	추가 정보요청	피프로닐 (Fipronil) 농약 기준치 이상 검출 (0.51mg/kg - ppm)	베트남	독일
2017.11.29	피꼬리 버섯	폐기처분	기준치 이상 방사능물질검출 (10755 BQ/kg)	벨라루스	프랑스
2017.08.28	팽이버섯	추가정보 요청	리스테리아균 검출 (1.6x10E4 CFU/g)	태국	영국
2017.1.4	팽이버섯	추가정보 요청	리스테리아균 검출 (1100 CFU/g)	한국	네덜란드
2015.1.18	통조림	경고	유리조각검출	중국	네덜란드
2015.10.14	황금팽이 버섯	철수	리스테리아균 검출 3 out of 5 samples /25g	한국	네덜란드
2015.1.21	새송이 버섯	추가정보 요청	아황산염 검출 (112.64mg/kg - ppm)	한국	이탈리아

### (2) 포장 및 라벨 주의사항

- 품목명: 상품명은 일반적으로 통용되는 명칭을 표기해야 하고 Fungi 또는 Fungus 등 최종 도착국에서 사용되는 언어로 표기해야 한다.
- 가공형태: 자른형태, 냉동 등 가공형태도 표기해야 한다.
- 날짜 및 종류: 생산날짜 및 생산형태(야생, 재배 등)도 표기한다.

- 벌크: 벌크포장 시에도 품목명, 생산자, 포장자명, 유통사, 수입자명, 주소, 보관방법 등이 표시되어야 한다.
- 알레르기 성분 표기: 알레르기 유발 가능성이 있는 성분은 밑줄, 진하게 표기, 색깔표기 등 눈에 잘 띄게 표기해야 한다.
- 규정: 식품의 라벨은 EU 규정 REGULATION(EU) No 1169/ 2011<sup>1)</sup>에 따른다.
- 팔레트: 유럽에서 통용되는 일반 팔레트 사이즈는 800x1200mm과 1000x1200mm이다.

### (3) 식품안전규정

버섯 수출시, EU의 식품안전규정에 따라 기준치 이상의 잔류농약, 방사능 물질, 곰팡이, 유리조각, 아황산염, 이산화황 등이 검출되지 않도록 주의해야한다.

### (4) 식품인증

- EU 회원국마다 요구하는 식품 인증서가 다르다.
- 식품안전인증으로는 IFS(International Food Standard), FSSC 22000(Food Safety System Certification), BRC(British Retail Consortium)가, 유기농제품의 경우 EU 유기농 인증마크가 통용된다.

---

1) <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32011R1169>

- Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP), GLOBAL G.A.P., Safe Quality Food(SQF) 등이 요구될 수 있다.

## (5) 주요행사

### ■ 유통경로

- 현지인지를 제고하기 위해 아래의 사이트를 수시로 확인하여 각종 행사 및 박람회에 참여하는 것이 권장된다.
  - 버섯의 날 The International Tradeshow for the Mushroom industry (2019년 5월 예정)
    - ▶ <http://www.champignondagen.nl/>
  - 최대 종합식품박람회ANUGA (2019년 10월 예정)
    - ▶ <http://www.anuga.com>
  - 유기농 전문Biofach 박람회
    - ▶ <https://www.biofach.de/en>
  - 신선 농산물 전문 Fruit Logistica 박람회
    - ▶ <http://www.fruitlogistica.de/en/>
  - 유럽균류학협회 (EUROPEAN MYCOLOGICAL ASSOCIATION)
    - ▶ <http://www.euromould.org/>
  - 국제 신선농산물 전문지
    - ▶ <http://www.freshplaza.com/>





## 참고자료



## ■ 유럽에서 생산되는 버섯 현황

### (1) 흰주름 버섯



- 학명 : *Agaricus Arvensis* (흰주름 버섯)

- 일반적인 특성

흰주름 버섯은 눈의 공이라고도 하며 아니스 열매의 향이 나서 아니스 버섯이라고 불리기도 한다. 야생 흰주름 버섯은 초원 혹은 벨기에나 네덜란드의 전나무 숲에서 번식한다. 재배 흰주름 버섯은 작은 사다리에서 연중 재배된다.

- 형태

흰주름 버섯은 연노랑 빛깔이고 줄기는 흰색이며 조직은 단단한 편이다.

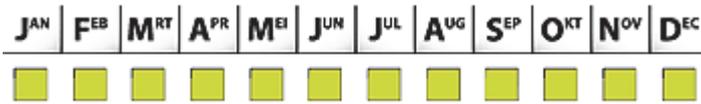
- 보관방법과 기간

흰주름 버섯은 2-3일 동안 냉장고에서 보관하며 영상2도에서 보존하는 것이 이상적이다.

- 맛과 조리법

흰주름 버섯은 청년기 일때가 제일 맛이 좋고 특히 샐러드에 사용된다. 장년기가 되면 색깔이 진한 밤색으로 되고 맛도 떨어진다. 밤색으로 변한 버섯은 보통 즉석식품에 쓰인다.

- 생산시기



## (2) 버들송이 (Pioppino)



- 학명 : *Agrocybe Aegerita*

- 일반적인 특성

프랑스 어로는 피오피니(Pioppini)이고 버들송이(Agrocybe Aegerita)라고 부른다. 자연속에서 버들송이는 백양목 줄기에 벗짚버섯속이나 뽕나무, 느릅나무, 딱총나무 밑에서 발견되며 한 뭉치로 자라난다.

- 형태

버섯의 갓은 3-9cm 사이의 크기로 자라나며 가장자리의 색은 짙은 갈색이고 가장자리로 갈수록 밝은 갈색이다. 버섯의 줄기는 1~1.5cm 정도로 자라고 총 길이는 12cm까지 자라기도 한다. 조직은 단단하고 꽃향기가 조금 난다.

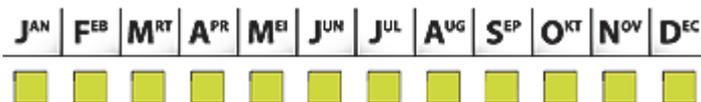
- 보관방법과 기간

버들송이는 단단한 조직으로 되어있고 5일간 냉장보관 가능하며 씻을 필요는 없다.

- 맛과 조리법

단단한 조직으로 구성되어 꽃 향기가 약하게 나고 특히 샐러드와 잘 맞는다.

- 생산시기



### (3) 아쿠라타키 버섯 (Akurataki)



- 학명 : Abalone 버섯 (하얀색 요정)

- 일반적인 특성

아쿠라타키라고 불리는 이 아발론 버섯은 다른 버섯들과 구별되는 그 몽환적인 형태로 하얀색 요정이라는 별명을 가지고 있다.

- 형태

아쿠라타키 버섯은 크기가 좀 더 큰 버섯이며 밝은 빛을 띤다. 형태는 굴 모양 형태로 회색 느타리 버섯과 비슷하다.

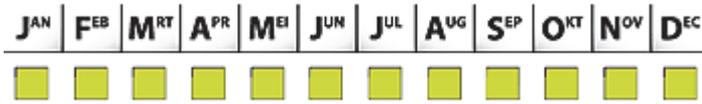
- 보관방법과 기간

냉장 보관하는 것이 가장 이상적이다.

- 맛과 조리법

이 버섯은즙이 많으며 뒷맛에 후추 맛이 조금 난다. 요리를 할 때 소고기나 야채류와 함께 조리된다.

- 생산시기



#### (4) 너도밤나무 버섯 (Shimeji)



- 학명 : *Hypsizygus Tessellatus*

- 일반적인 특성

너도밤나무 버섯은 얼마전부터 네덜란드에서 재배를 시작했다. 이 버섯의 종류는 밤색인 Buna Shimeji와 흰색인 Bunapi Shimeji 두 종류가 있고 흰색 버섯종류는 암실에서 재배된다.

- 형태

이 버섯은 대 하나에서 여러 개가 줄기가 무성하게 자라고, 줄기가 길며 반 구 모양의 갓을 쓴 형태로, 맛있고 향이 좋다.

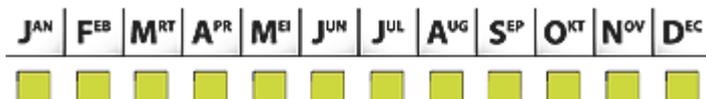
- 보관방법과 기간

소화가 어렵고 쓴 맛이 있어서 가공하지 않은 상태에서 보존하면 안된다. 버섯다발의 밑 등을 잘라서 편평한 땅에서 자르고 버려도 된다. 줄기 밑 등을 자르지 않고 냉장보관 시 여러 날 동안 보관이 가능하다.

- 맛과 조리법

맛있는 냄새와 향기가 나며 재료손질이 복잡한 편이다. 버섯을 손질하기 전에 밑 등을 잘라야 하며 버섯 줄기도 먹을 수 있다. 이 버섯은 여러가지 식재료와 요리방법으로 활용될 수 있다. 손질한 후 생선과 함께 조리하면 잘 어울리고, 아삭한 질감을 유지하려면 오랜 시간을 조리 하지 않는 것이 좋다.

- 생산시기



## (5) 양송이버섯 (갈색)



- 학명 : Agaricus Bisporus

- 일반적인 특성

양송이 버섯은 네덜란드에서 가장 많이 재배되며 금빛 색을 띤다. 온도와 습도 등 최적의 기후 조건을 갖춘 실내에서 재배한다. 1년 내내 출하가 가능하고 즉시 판매가능 할 수 있도록 포장된다.

- 형태

양송이 버섯은 다양한 밝은 갈색 빛을 띠며, 흰색 양송이 보다 낮은 온도를 필요로 한다. 흰색 양송이에 비해 제곱 미터당 좀 더 적은 양의 버섯이 생산된다.

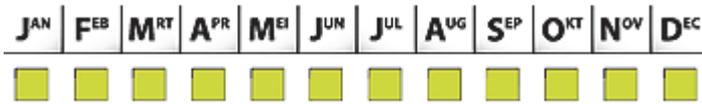
- 보관방법과 기간

냉장고 채소 보관실에 보관해야하고, 보관 기간은 3일 정도다. 최적의 온도는 섭씨 4-7도 사이이다.

- 맛과 조리법

양송이 버섯의 맛을 헤이즐넛 맛이 나서 그렇게 불리우기도 한다. 흰색 양송이 버섯보다 더 단단하다. 특히 두 가지 버섯 모두 샐러드나 파스타에 넣으면 좋다.

- 생산시기



(6) 양송이 버섯(흰색)



- 학명 : Agaricus Bisporus

- 일반적인 특성

양송이 버섯은 유럽에서 가장 유명한 식용 버섯으로 1년 내내 출하된다. 온도와 습도 등 최적의 기후조건을 갖춘 실내에서 재배되며, 손으로 채취해서 판매가 가능한 형태로 채취 즉시 포장된다. 흰색을 유지하는 것이 상품으로 여겨진다.

- 형태

양송이 버섯은 크기가 소, 중, 대로 다양하다.

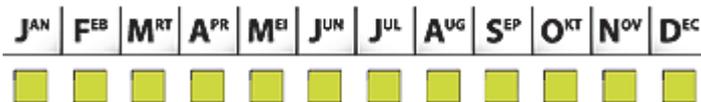
- 보관방법과 기간

냉장고 채소 보관실에 보관해야하고, 보관 기간은 3일 정도다. 최적의 온도는 섭씨 4-7도 사이다.

- 맛과 조리법

양송이 버섯은 재료손질 전에 꼭 씻어야 하며 물이 아닌 솔이나 키친 타올을 사용하는 것이 좋다. 물이 흡수 될 경우 맛이 변할 수도 있기 때문이다. 굽기, 건조하기, 튀기기 등 다양한 방법으로 조리할 수 있는 장점을 가지고 있으며, 특히 노릇하게 구운 뒤 샐러드나 파스타와 함께 곁들여 먹는다.

- 생산시기



(7) 깔때기 피꼬리 버섯(Chanterelle en tube)



- 학명 : *Cantharellus Tubaeformis*

- 일반적인 특성

깔때기 피꼬리버섯(*Cantharellus Tubaeformis*)과 노란색 깔때기 피꼬리 버섯(*chanterelle lutescens*)은 유럽에서 가을에 인기있는 야생 지롤버섯의 대체식품으로 지목된다. 본래 이 버섯은 트럼펫 모양의 갓 형태를 지니며 회색과 진한 갈색을 띠고 있다. 노란색은 같은 약간 다른 성질을 지니지만 이 두 가지 종류는 매우 유사하다. 8월말부터 늦가을이나 초겨울까지 침엽수 아래서 다발로 자라나며 이끼 위에서 자란다.

- 형태

전통적인 지롤버섯에 비해 줄기가 가늘고 속은 비어있으며 향이 없는 것이 차이점이다. 버섯의 갓 아래에는 얇은 가지들이 여러 갈래로 나뉘어져 있다. 갈퀴모양이 지롤 버섯과 함께 눈에 띄는 유사성을 가지고 있다.



## (8) 팽이 버섯



- 학명 : Flammulina Velutipes
- 일반적인 특성

팽이버섯은 콜리비라는 버섯의 일종의 버전으로 줄기가 부드럽고 암실에서 재배되며 이산화탄소가 투입된다. 이것은 버섯의 색이 하얗게 보존되도록 해준다.

- 형태

팽이버섯은 줄기가 긴 특징이 있다. 작은 상자에 담아서 재배하여 판매된다.

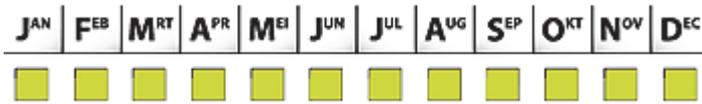
- 보관방법과 기간

일반적으로 냉장고에서 짧은 시간만 보존이 가능하며 준비 전까지 버섯이 마르지 않도록 포장에서 꺼내지 않는 게 좋다. 상자 안에는 다발로 자란 상태로 되어있고 약간 고무 같은 느낌이 드는데 음식을 만들기 위한 재료손질 전까지 다발상태로 보존할 경우 버섯이 가장 좋은 상태를 유지할 수 있다.

- 맛과 조리법

팽이버섯은 과일향이 열게나고 아삭한 질감을 가지고 있다. 보통 샐러드나 샌드위치와 함께 먹고, 스프처럼 뜨거운 음식의 위에 놓여져 먹게 된다.

- 생산시기



(9) 죽음의 트럼펫 버섯



- 학명 : Craterellus Cornucopioides

- 일반적인 특성

이 자연산 버섯은 식용버섯의 일종인 피꼬리 버섯과 비슷하다. 풍요의 잔 모양을 하고 있으며 잿빛 색을 띠고, 어두운 곳에서 자란다. 피꼬리 버섯처럼 깔때기 모양의 갓을 가지고 있고 가장자리 부분은 아래쪽으로 접어서 말아 넣은 모습을 하고 있다.

- 형태

가을과 겨울에 난 버섯의 향은 향기롭지만 샷갓버섯이나 피꼬리버섯 보다는 향이 덜 난다.

- 보관방법과 기간

이 버섯은 자주 야생동물 고기 요리에 함께 쓰이며 손질 법은 지롤 버섯과 비슷하다. 테린느, 파스타와 리조또, 샐러드와 함께 먹는다.

- 생산시기



(10) 피꼬리 버섯 (지롤, Girolle)



- 학명 : *Cantharellus Cibarius*

- 일반적인 특성

살구 버섯 혹은 피꼬리 버섯이라고 불리는 이 버섯은 재배가 불가능하고 자연산만 시중에 유통된다. 이 버섯은 활엽수 나무나 침엽수 나무 그루터기에서 자라고 산성토양과 부식토양을 좋아한다. 네덜란드에서의 채취는 더 이상 이뤄지지 않고 있지만 반대로 동유럽지역에서 많이 채취되고 있다. 피꼬리 버섯은 5월에서 10월에 자라나지만, 캐나다에서는 11월에서 1월까지 나고, 포르투갈에서는 1월에서 3월까지 나온다.

- 형태

밝은 노란색에서 짙은 노란색까지 다양한 색은 띄고 있고, 갓은 약 3-10cm 정도까지 자란다.

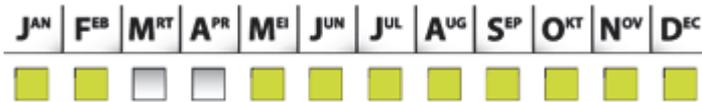
- 보관방법과 기간

피꼬리 버섯은 장기 보관을 할 수 없고 구매한 당일 먹는 것이 좋다. 냉장고에 보관하되 건조하게 보관 하는 게 좋고, 그러한 경우 약 5-7일까지 냉장 보관 가능하다.

- 맛과 조리법

버섯의 맛은 약하게 후추 맛이 나고, 소스와 조화를 잘 이룬다. 특히 고기류나 소고기 음식과 함께 조리를 하면 맛있다.

- 생산시기



(11) 회색 피꼬리 버섯



- 학명 : *Cantharellus tubaeformis*

- 일반적인 특성

회색 피꼬리 버섯이라고 불리는 이 버섯은 재배가 불가능하고 야생에서만 채취할 수 있다. 이 버섯은 활엽수 나무나 침엽수 나무 그루터기에서 자라고 산성토양과 부식토양을 좋아한다. 네덜란드에서의 채취는 더 이상 이뤄지지 않고 있고, 반대로 동유럽지역에서 많이 채취되고 있다. 피꼬리 버섯은 5월에서 10월에 자라나지만, 캐나다에서는 11월에서 1월까지, 포르투갈에서는 1월에서 3월까지 재배 된다.

- 형태

피꼬리 버섯은 깔때기 모양의 갓이 줄기까지 이어져 있고, 갓은 짙은 갈색이다.

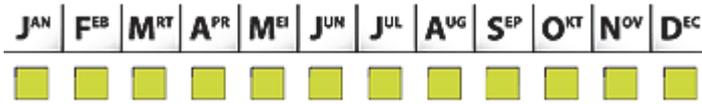
- 보관방법과 기간

피꼬리 버섯은 장기 보관을 할 수 없고 구매한 당일 먹는 것이 좋다. 냉장고에 건조하게 보관 하는 게 좋고, 약 5-7일까지 냉장 보관 가능하다.

- 맛과 조리법

버섯의 맛은 약하게 후추 맛이 나고, 소스와 조화를 잘 이룬다. 특히 고기류나 소고기 음식과 함께 조리된다.

- 생산시기



## (12) 황금 팽이 버섯



- 학명 : *Flammulina Velutipes*

- 일반적인 특성

야생 황금 팽이 버섯은 다발로 자라나며, 눈이 쌓여있는 부근의 산에서 자주 찾아볼 수 있다.

- 형태

황금 팽이 버섯은 다발로 자라나고, 줄기가 길며 반원모양의 갓과 줄기가 오므라드는 모습으로 자라난다.

- 보관방법과 기간

냉장보관 시 포장되어 있는 다발 채로 두어야 하고 몇 일 동안 보관 가능하다.

- 맛과 조리법

야채나 소고기에 볶아 조리된다. 또한 샐러드나 샌드위치에서도 사용되고 단맛과 생과일 향이 난다. 재료손질 전 다발부분을 잘라내야 하고 줄기도 먹을 수 있다. 이 버섯은 다양한 식재료와 여러가지의 요리방법에 두루 잘 어울린다.

### (13) 노루궁뎅이버섯



- 학명 : *Hericium Erinaceus*

- 일반적인 특성

노루궁뎅이버섯은 자연산과 재배산이 모두 가능하다. 재배 시작은 사다리에서 다발로 재배되고 톱밥가루 위에서 나온다.

- 형태

형태는 불룩 나온 동그라미 모양으로 되어 있고 색은 흰색에서 크림색까지 다양하며 부드럽고 털이 많다.

- 보관방법과 기간

노루궁뎅이버섯은 버섯은 단단하고 냉장고에서 5-7일간 보존이 가능하다. 재료 손질할 때 꼭 씻지 않아도 된다.

- 맛과 조리법

노루궁뎅이버섯은 맛이 부드럽고 단맛이 나며 헤이즐넛 향이 약하게 난다. 보통 얇게 잘라서 노릇노릇하게 구워서 따뜻하게 먹는다.

- 생산시기



(14) 그물버섯, 세프(Cépe)



- 학명 : Boletus Edulis

- 일반적인 특성

고급 서양요리 재료로 손꼽히는 이 버섯은 네덜란드에서는 “다람쥐의 빵”이라고 불리고, 외국에서는 프랑스 이름인 세프(Cépe)나 이탈리아 이름 포르치니(Porcini)로 불리기도 한다. 이 버섯은 프랑스와 이탈리아의 활엽수나 침엽수 아래서 자라는 야생 버섯이다. 채취는 초여름부터 늦가을까지 이뤄지며 기후의 변화에 민감하게 반응한다.

- 형태

갓에는 즂이 많고, 약간 끈적하며 진한 갈색을 띠고, 길이는 6~30cm 정도 된다. 갓의 아래 부분은 자주 스폰지 모양과 비슷한 형태이며, 줄기는 매우 튼박하고, 길이는 3에서 23cm 정도이며 흰색이 유지될 수록 상품으로 분류된다.

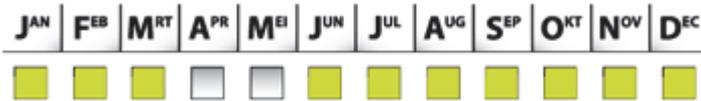
- 보관방법과 기간

세프 버섯은 오랜 시간 보존이 어려우며 구매 후 냉장고에 바로 보관하는게 좋고 가능하다면 재료 손질 시 즉시 조리하는 것이 좋다.

- 맛과 조리법

세프 버섯은 단단하고 맛은 달콤하며 헤이즐넛 향이 난다. 절묘한 맛과 맛있는 향기 덕분에 이 버섯은 다양한 방법으로 조리할 수 있다. 샐러드에 생으로 넣어서 먹을 수 있고, 얇게 잘라서 먹을 수도 있다. 세프 버섯은 요리사들에게 널리 쓰여지는 재료이고 샐러드 외에도 스투에도 함께 조리되기도 한다.

- 생산시기



### (15) 선녀 낙엽 버섯



- 학명 : Marasmius Oreades

- 일반적인 특성

선녀 낙엽 버섯은 작은 야생 버섯으로 여름과 가을에 자라난다. 도로변이나 숲이 가장자리, 초원 및 황무지에서 발견할 수 있고, 균생하는 것이 특징이다.

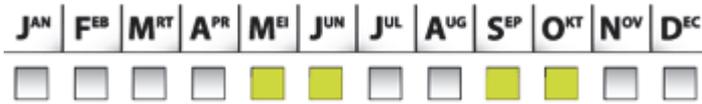
- 형태

갓은 우산 모양이고 갈색, 황색을 띠며 갓에 비해 짧은 줄기는 크림색이다.

- 맛과 조리법

작은 크기임에도 선녀 낙엽 버섯은 매우 두드러진 향과 맛을 가지고 있다. 건조할 경우 그 향기는 더욱 오래간다. 조리 전에 재료손질은 피꼬리 버섯과 비교 해볼 수 있다.

- 생산시기



### (16) 키다리 곰보 버섯



- 학명 : Morchella Conica

- 일반적인 특성

키다리 곰보 버섯은 유럽의 석회암 삼림지대에서 자란다. 오늘날이 미묘한 맛은 더 희귀해 졌고, 보호종에 속한다. 이 버섯은 봄에 가시덤불 안이나 넓은 숲, 비어있는 땅이나 모래언덕, 길에서 자란다. 1년에 6개월 동안 판매되며 터키와 그리스, 동유럽에서 많이 보급되며, 제철이 아닌 시기에는 건조형태의 상품으로 판매된다.

- 형태

갓은 원뿔모양의 형태로 벌집모양의 구멍이 있어서 벌집이라고 불리우기도 한다. 황금색의 갓은 5-20cm정도이고, 시간이 지날수록 황토색 빛깔이 된다. 갓속은 비어있고 몸체 색은 흰색이나 크림색이다.

- 보관방법과 기간

키다리 곰보버섯은 신선도를 유지하기가 제한적이다. 구매 후 바로 냉장보관해야 하며 가능한 즉시 조리해 먹는 것이 좋다.

- 맛과 조리법

조리를 위해서는 잘 익혀서 따뜻하게 먹는 것이 좋고, 약간의 독성이 있기 때문에 버섯을 생으로 먹으면 안 된다. 향신료 기능을 하여 요리의 풍미를 더해주고, 주요 요리로는 스투나 고기요리의 소스에 사용된다.

- 생산시기



## (17) 나도 팽나무 버섯



- 학명 : Pholiota Nameko

- 일반적인 특성

나도 팽나무 버섯은 다발로 자라며 네덜란드에서는 «Bundelzwam»로 불리 운다. 이 버섯은 일본이 원산지이지만 현재는 네덜란드와 벨기에에서도 소규모로 재배되고 있고 너도밤나무에서 자란다.

- 형태

아시아 송이과 버섯으로 작은 붉은 갈색 갓과 밝은 갈색의 미세한 줄기가 특징이다. 1에서 2 센티미터 사이로 자라나는 갓은 약간 끈적 끈적 하지만 조리를 하면 사라지며, 전체적인 색은 황색을 띤다.

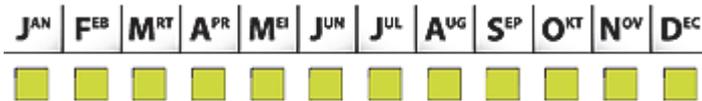
- 보관방법과 기간

이 버섯은 장기보관이 어렵고 구매 한 날 바로 조리하는 것이 좋다. 버섯은 젖은 종이 타월로 닦는 게 좋고, 버섯 갓과 줄기 모두를 요리할 수 있다.

- 맛과 조리법

팽나무 버섯은 수프나 스튜에 특히 잘 어울리며 식욕을 돋우고, 바삭바삭한 식감을 가지고 있다.

- 생산시기



(18) 목이버섯 (“유다의 귀” 버섯)



- 학명 : *Auricularia Auricula-judae*

- 일반적인 특성

네덜란드와 벨기에에서는 목이 버섯은 일 년 내내 죽은 나무나 살아있는 나무 위에 자주 발견할 수 있다. 버섯은 딱총 나무를 선호하고 이 버섯은 다양하게 번식을 하는 경향이 있다.

- 형태

성경에 나오는 유다가 예수를 배반 하고 목매달아 죽은 나무에서 유래되었다는 전설에 의해 유다의 귀라는 별명으로 불린다. 그 나무는 딱총나무로, 목이 버섯이 선호하는 숙주의 역할을 한다. 모습은 작은 버섯은 귀를 연상케 한다.

- 보관방법과 기간

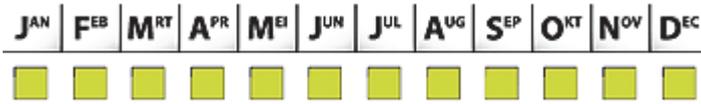
목이버섯 보관에 이상적인 조건은 길이가 2-6cm 정도가 되는 크기의 목이버섯을 젖은 상태로 보관하는 것이다. 이 버섯은 짙은 분홍색의 색을 띠며 표면이 반들반들하고 부드럽다.

종종 버섯의 겉 표면의 맥이 보일 정도로 투명한 것도 발견된다. 건조할 때는 버섯이 수축되고 굳어지면서 검은색으로 변한다.

- 맛과 조리법

목이버섯은 다양한 방법으로 조리할 수 있으며, 수프 등 냄비에 끓여먹는 음식에 특히 적합한 식재료이다.

- 생산시기



(19) 민자주방망이 버섯 (삐에블루, pied bleu)



- 학명: *Lepista Nuda*

- 일반적인 특성

민자주방망이 버섯은 야생에서 매우 번식한다. 프랑스에서는 주로 10월과 11월에 찾아볼 수 있다. 이 버섯은 어릴 때가 가장 맛있다.

그 버섯의 이름은 줄기의 밑부분(버섯의 발) 색에서부터 유래되었다. 자연의 토양이나 비옥한 땅에서 나타나는 보라색으로 된 먼지 멍치 같은 곰팡이로 덮여 있을 때가 있다. 동굴에서 재배되기도 한다. 수확 후에도 이 먼지멍치 곰팡이는 계속적으로 자라는 것이 특이한 점 중 하나이다.

- 형태

민 자주 방망이 버섯은 매우 아름다운 형태의 버섯으로 회색빛 보라색을 띄고 있는 줄기의 밑부분은 8-10cm 사이로 자라나고 갓은 5-6cm으로 크림색을 띤다.

때때로 갓은 밝은 갈색 상피로 덮여있고, 건조해서 조리할 때 물이 거의 나오지 않고, 단단하지만 갓은 쉽게 부숩니다.

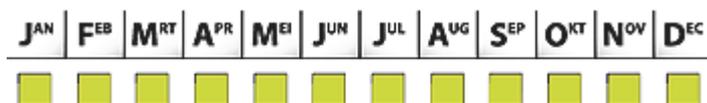
- 보관방법과 기간

네덜란드에서 재배되는 민 자주 방망이 버섯은 매우 깨끗하여 조리 시 씻을 필요가 없지만 천이나 브러시 또는 종이 타월로 닦아 낼 수 있다. 약 5일간 냉동보관이 가능하다.

- 맛과 조리법

따뜻하게 보관하는 것이 좋고 고기와 함께 노릇노릇하게 구워 먹는다. 버섯에서 파스타 맛이 나기도 한다. 이 버섯은 날로 먹을 수 없고 일반적인 다른 버섯들보다 오랫동안 익혀서 먹어야 한다.

- 생산시기



## (20) 노루털버섯



- 학명: *Hydnum Repandum*

- 일반적인 특성

프랑스에서는 Pied de Mouton(양의 발) 또는 Barbe de Chèvre(염소의 턱수염) 버섯으로 불린다. 버섯의 갓 아래 부분 표면에 털이 많아 붙여진 이름이다.

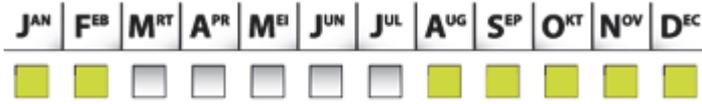
- 형태

노루털버섯의 갓에는 줄이 많고 불룩한 부분은 베이지 색이며 줄기는 두꺼운 편이고 크림색이다.

- 맛과 조리법

노루털버섯 단단하고 맛있다. 숙성된 버섯의 맛은 약간 쓴맛이 나고 조리방법은 피꼬리 버섯과 동일하다.

- 생산시기



## (21) 새송이 버섯



- 학명: *Pleurotus Eryngii*

- 일반적인 특성

새송이 버섯은 프랑스어로 Pleurote du Panicaut 버섯이라고 불리우기도 한다. 버섯의 회갈색이고 줄기 밑부분은 다발로 자라나고 음식에 장식하기도 좋고 맛있다.

- 형태

갓은 5에서 12cm 사이로 자라고 가장자리는 말려있다. 줄기의 길이는 6-10cm, 폭은 2-6cm 이다 줄기는 아래로 휘어있고 흰색이거나 누런기가 돌고, 포자는 자주색이다.

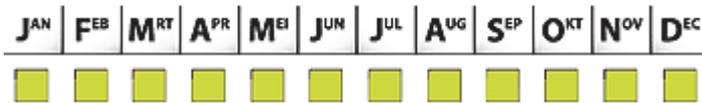
- 보관방법과 기간

새송이 버섯은 단단한 질감을 가지고 있고, 5-7일 동안 냉동 보관이 가능하고 씻을 필요가 없다.

- 맛과 조리법

버섯자체가 아주 맛있고 향은 약하게 난다. 이 버섯은 아주 좋은 영양성분을 가지고 있고 고기류 음식의 소스와 함께 조리하면 좋다.

- 생산시기



## (22) 느타리 버섯



- 학명: *Pleurotus Ostreatus*

- 일반적인 특성

유럽에서 재배되는 느타리 버섯은 굴 모양을 하고 있고 일년 내내 물과 짙이 섞인 상자에서 재배된다. 수확하는 동안 느타리 버섯은 다음 단계에서 날개로 뿔 수 있도록 다발 채로 채집된다. 이 버섯은 죽은 나무나 그루터기에서 다발로 자란다.

- 형태

굴 모양을 하고 있는 느타리 버섯은 연한 베이지색 갓에서 밝은 회색 부채꼴 모양의 갓의 형태를 하고 있다. 5-15cm까지 자라고 줄기는 짧으며 갓 아랫부분은 얇은 슬라이드 모양으로 되어 있다. 느타리버섯은 노란색과 분홍색 종류도 있다.

- 보관방법과 기간

신선한 느타리 버섯은 냉장에서 보관하는 것이 좋다.

- 맛과 조리법

이 버섯은 즙이 많고 맛이 부드러우며 조리할 때 오랫동안 익힐 필요가 없어 조리 시간이 짧은 이점이 있다. 요리할 때 주로 수프나 고기 소스에 사용되고 이 버섯의 향기는 가금류나 송아지, 생선과 잘 어울린다.

- 생산시기



### (23) 노랑느타리 버섯



- 학명: *Pleurotus Citrinopileatus*

- 일반적인 특성

이 느타리 버섯은 유럽에서는 네덜란드에서 재배되며, 굴 모양을 하고 있고 일년 내내 물과 쪼이 섞인 상자에서 재배된다. 수확하는 동안 느타리 버섯은 다음 단계에서 날개로 뿔 수 있도록 다발 채로 채집된다.

- 형태

노랑느타리버섯은 아시아 적인 외관을 하고 있고, 버섯의 향은 약간 달콤한 향이 나며 질감이 좋다. 회색 느타리 버섯과는 달리 갓의 크기가 5cm정도 된다.

- 보관방법과 기간

신선한 느타리 버섯은 냉장에서 보관하는 것이 이상적이다.

- 맛과 조리법

즙이 많고 단단한 질감 덕분에 채식주의 자들을 위한 레시피와 잘 맞고 특히 워크(Wok)으로 익히는 동양의 메인 메뉴에 자주 사용된다.

#### (24) 분홍느타리 버섯



- 학명: Pleurotus Djamor(분홍느타리버섯)
- 일반적인 특성

굴 모양에 분홍색을 띠는 이 느타리버섯은 유럽에서는 네덜란드에서 재배된다. 물과 짙은 혼합물을 담은 봉투 안에서 연중 재배된다. 다발로 채취된다.

- 형태

분홍색 느타리버섯의 줄기는 짧다. 그 갓은 분홍색 계열의 아름다운 색을 가지고 있는 것이 특징이다. 반대로 회색 느타리버섯의 갓 크기는 약5센티미터를 넘지 않는다.

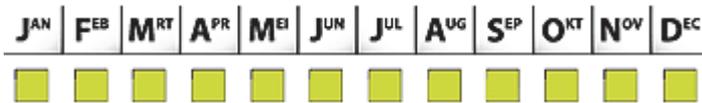
- 보관 방법과 기간

이상적으로, 신선한 느타리버섯은 냉장고에 3일 정도까지 보관된다.

- 맛과 조리법

노랑느타리버섯처럼 분홍느타리버섯은즙이 많고, 식감이 단단하여 채식주의 식단에서 많이 요리된다. 굴 형태의 느타리버섯은 동양에서 워(오목한 큰 냄비)을 이용한 음식에서 많이 사용된다.

- 생산 시기



### (25) 포르타벨라 양송이



- 학명: Agaricus Bisporus(양송이)

- 일반적인 특성

이 종류의 양송이는 미국에서 네덜란드로 들어갔다. 미국에서는 오래전부터 포르타벨라 버섯(Portabella)은 바베큐용으로 사용되었다. 네덜란드에서 생산자들이 버섯 재배를 특화 시켰고 현재 유럽 버섯 소비의 주를 이룬다. 이 버섯은 일년 내내 판매된다.

- 형태

양송이버섯은 그의 특별한 경작 방법 때문에 큰 버섯으로 진화하는 양송이과에 속한다. 양송이버섯은 큰 갓과 짧은 줄기로 구성되어 있다. 갓 밑에 있는 주름살은 갈색이고 눈에 잘 보인다. 조직은 하얗고 매우 단단하다. 갓의 크기는 6에서 12센티미터 사이로 다양하다.

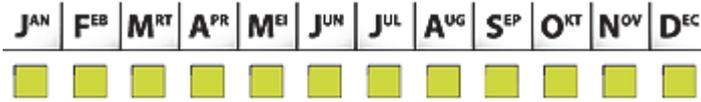
- 보관 방법과 기간

양송이버섯은 냉장실 야채 칸에 보관해야 한다. 이상적인 보관 온도는 4-7° C이고 5일에서 7일 정도 보관 가능하다.

- 맛과 조리법

양송이버섯은 솔이나 키친타위를 이용해서 닦아야 한다. 버섯 전체를 요리하거나 속을 채운 버섯 요리를 하기에 알맞다. 양송이버섯의 속을 채우기 전에 먼저 줄기를 떼어내야 한다. 꿀과 함께 염소치즈로 채운 양송이버섯을 오븐에 노릇하게 구워먹기도 한다.

- 생산 시기



## (26) 표고버섯



- 라틴 이름 : *Lentinus Edodes*

- 일반적인 특성

표고버섯의 원산지는 일본으로 알려져 있으며, 유럽에서는 주로 일본이름이 시타케(Shitake)로 불린다. 현재는 네덜란드, 프랑스에서도 재배된다. 일본에서는 작은 통나무에서 표고버섯을 재배하지만 유럽에서는 참나무 톱밥, 밀짚과 물의 혼합물에 표고를 재배한다.

- 형태

표고버섯은 단백질이 풍부하며, 갈색의 둥글고 납작한 갓을 가지고 있다. 갓의 지름은 3에서 10 센티미터 정도이고, 그 줄기는 하얗거나 갈색으로 크림색의 주름살이 붙어 있다. 하얀 표고의 조직은 단단하며 향이 매우 강하다.

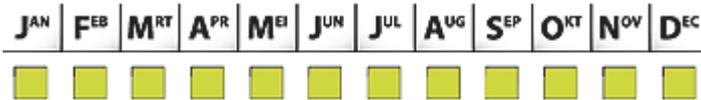
- 보관 방법과 기간

신선한 표고버섯은 냉장고 야채 칸에서 1-2주 정도 보관한다.

- 맛과 조리법

표고는 매우 동양적인 버섯이다. 그의 특징으로 죽이나 국수요리 준비과정에서 많이 이용된다.

- 생산시기



## (27) 송로버섯(Truffe)



- 학명: Tuber Aestivum Vitt

- 일반적인 특성

송로는 불룩한 둥근 형태의 버섯으로 몇몇 종류의 나무 줄기 가까이서 자란다. 송로는 프랑스, 이탈리아, 스페인에서 특히 많이 나온다. 송로는 땅 밑에서 찾아야 하기 때문에 이 목적을 위해 특별히 훈련된 돼지나 개를 이용한다.

모든 버섯 중에 송로버섯은 가장 특이한 종인데 제일 좋은 식당들의 메뉴에서 자주 볼 수 있다.

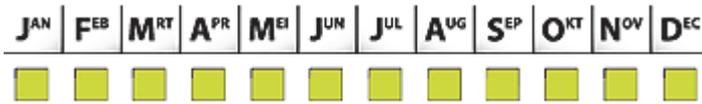
- 형태

송로에는 여름 송로, 검은 송로, 하얀 송로 이렇게 세 가지 종류가 있다. 여름 송로는 회갈색이거나 검회색으로 세 종류 중에서 가장 향이 적고 값이 싸다. 겨울 검은 송로는 다양한 종류가 존재한다.

- 맛과 조리법

송로 버섯은 매우 강렬하고 흑빛의 향기가 있으며 그의 맛은 매우 특이하여 진귀한 음식으로 여겨진다. 가격과 명성면에서 송로는 캐비어나 거위 간 같은 고급요리에 함께 분류된다.

- 생산 시기



## 〈 유럽에서 생산되는 버섯 목록 〉

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 키다리 주름버섯</li> <li>2. 흰주름 버섯</li> <li>3. 실비듬 주름 버섯</li> <li>4. benesii 주름 버섯</li> <li>5. 양송이 버섯</li> <li>6. 여름 양송이 버섯</li> <li>7. 주름 버섯</li> <li>8. devoniensis</li> <li>9. 등색 주름 버섯</li> <li>10. haemorrhoidarius 버섯</li> <li>11. 붉은끼 주름 버섯</li> <li>12. macrocarpus 버섯</li> <li>13. 낙엽송 주름버섯</li> <li>14. nivescens 버섯</li> <li>15. 숲 주름 버섯</li> <li>16. 담황색 주름 버섯</li> <li>17. nymphéus 주름 버섯</li> <li>18. 버들 벚짚 버섯</li> <li>19. 벚짚 버섯</li> <li>20. 들주발 버섯</li> <li>21. 광대 버섯</li> <li>22. 민달걀 버섯</li> <li>23. 황색 주머니 광대 버섯</li> <li>24. 고동색 광대 버섯</li> <li>25. lividopallescens 버섯</li> <li>26. 흰닭알 버섯</li> <li>27. 색깔이 닭알 버섯<br/>(붉은 점박이 닭알 버섯)</li> <li>28. 털자루 닭알 버섯</li> <li>29. 우산 버섯</li> <li>30. 목이 버섯</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>31. Balsamia vulgaris 버섯</li> <li>32. 구릿빛 그물 버섯</li> <li>33. 그물 버섯 아재비</li> <li>34. 부속 그물 버섯</li> <li>35. 자작 나무 그물 버섯</li> <li>36. Boletus depilatus 버섯</li> <li>37. 그물 버섯</li> <li>38. 붉은 대 그물 버섯</li> <li>39. Boletus fechtneri 버섯</li> <li>40. 붉은 갓두메 그물 버섯</li> <li>41. 독그물 버섯</li> <li>42. Boletus mamorensis</li> <li>43. Boletus persoonii</li> <li>44. Boletus pinophilus</li> <li>45. Boletus pseudoregius</li> <li>46. 감 그물 버섯</li> <li>47. 큰 그물 버섯</li> <li>48. Boletus subappendiculatus</li> <li>49. 거북 찹쌀떡 버섯</li> <li>50. 밤 버섯</li> <li>51. Cantharellus amethysteus</li> <li>52. 피꼬리 버섯</li> <li>53. 적갈색 피꼬리 버섯</li> <li>54. Cantharellus subpruinosis 버섯</li> <li>55. 호박 피꼬리 버섯</li> <li>56. Choiromyces venosus</li> <li>57. 못 버섯</li> <li>58. 못 버섯</li> <li>59. 방망이 싸리 버섯</li> <li>60. 주름 벚싸리 버섯</li> <li>61. Clitocybe alexandri</li> </ol> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- |                                           |                            |
|-------------------------------------------|----------------------------|
| 62. 변색 갈매기버섯                              | 95. 무자갈 버섯                 |
| 63. 갈매기 굽다리 버섯                            | 96. 턱수염 버섯                 |
| 64. 갈매기 버섯                                | 97. rufescens버섯(턱수염버섯과)    |
| 65. 하늘색 갈매기 버섯                            | 98. 피꼬리 큰 버섯               |
| 66. 그늘 버섯                                 | 99. 노란 구름 벚꽃 버섯            |
| 67. 애기 버섯                                 | 100. 적갈색 벚꽃 버섯             |
| 68. 먹물 버섯                                 | 101. 고깔 벚꽃 버섯              |
| 69. 흰보라 끈적 버섯                             | 102. poetarum 버섯           |
| 70. 가지색 끈적 버섯                             | 103. 다색 벚꽃 버섯              |
| 71. 으뜸 끈적 버섯                              | 104. 무리우산(자루비늘)버섯          |
| 72. 빨나팔 버섯                                | 105. affinis 줄각 버섯         |
| 73. 화색 빨나팔 버섯                             | 106. 자주 줄각 버섯              |
| 74. 꼬마 나팔 버섯                              | 107. 큰 줄각 버섯               |
| 75. Craterellus ianthinoxanthus           | 108. 긴 다리 줄각 버섯            |
| 76. Craterellus konradii                  | 109. 줄각 버섯                 |
| 77. 갈색털 피꼬리 버섯                            | 110. 맛짚 버섯                 |
| 78. Craterellus melanoxeros               | 111. 노랑 젓 버섯               |
| 79. 갈매기 빨나팔 버섯                            | 112. 젓빛 헛대젓 버섯             |
| 80. Craterellus tubaeformis var.lutescens | 113. 송진젓 버섯                |
| 81. Craterellus undulatus<br>(꼬마나팔버섯 과)   | 114. Lactarius sanguifluus |
| 82. 처녀 버섯                                 | 115. 반혈색 젓 버섯              |
| 83. 흰색 처녀 버섯                              | 116. Lactarius vinosus     |
| 84. 구멍 장이 버섯                              | 117. 배젓 버섯                 |
| 85. 주름 게딱지 버섯                             | 118. 덕다리 버섯                |
| 86. Entoloma aprile 버섯                    | 119. 말불 버섯 (마밭)            |
| 87. 방패 외대 버섯                              | 120. 등색 곁곁이 그물버섯           |
| 88. 외대 버섯                                 | 121. 흑변 모래 그물 버섯           |
| 89. 소혀 버섯                                 | 122. 툰실 곁곁이 그물 버섯          |
| 90. 팽나무 버섯                                | 123. 참나무 곁곁이 그물버섯          |
| 91. 큰 마개 버섯                               | 124. 오렌지 곁곁이 그물버섯          |
| 92. 넓은 판 싸리 버섯                            | 125. 오렌지색 그물 버섯            |
| 93. 잎새 버섯                                 | 126. 털 느타리 버섯              |
| 94. 남빛둘레 그물 버섯                            | 127. 표고 버섯                 |
|                                           | 128. 술잔 잣 버섯               |

129. 끝말림 깔때기 버섯  
 130. 백청색 자주 방망이 버섯  
 131. 깔때기 자주 방망이 버섯  
 132. 광릉 자주 방망이 버섯  
 133. 민자주 방망이 버섯  
 134. *Lepista panaeolus*  
 135. *Lepista saeva*(민자주 방망이 버섯)  
 136. 자주방망이 버섯아재비  
 137. *Lespiaultinia oligosperma*  
 138. 흰여우갓 버섯  
 139. *Leucocortinarius bulbiger*  
 140. 흰우단 버섯  
 141. 말불 버섯  
 142. 잿빛 만가닥 버섯  
 143. 큰 갓 버섯  
 144. 파라솔 버섯  
 145. *Macrolepiota konradii*  
 146. 젓꼭지 큰 갓 버섯  
 147. 큰 갓 버섯  
 148. 큰 갓 버섯 아재비  
 149. 선녀 낙엽 버섯  
 150. 왕 잎새 버섯  
 151. *Mitrophora fusca*  
 152. 세모곰보 버섯  
 153. *Morchella atrotomentosa*  
 154. 키다리 곰보 버섯(*conica*)  
 155. *Morchella costata*  
 156. 굵은대 곰보 버섯  
 157. 맛곰보 버섯  
 158. *Morchella distans*  
 159. 키다리곰보 버섯(*elata*)  
 160. *esculenta* 곰보버섯  
 161. *Morchella hortensis*  
 162. 곰보 버섯  
 163. *Morchella pragensis* 버섯  
 164. *Morchella rotunda* 버섯  
 165. *Morchella rudis*버섯  
 166. *Morchella umbrinovelutipes*버섯  
 167. 턱받이 금 버섯  
 168. 나도 팽나무  
 169. 노랑느타리 버섯  
 170. 참느타리 버섯  
 171. 노랑 느타리 버섯  
 172. *dryinus* 느타리 버섯  
 173. 새송이 버섯  
 174. 백령 느타리 버섯  
 175. 느타리 버섯  
 176. 산느타리 버섯  
 177. 분홍 느타리 버섯  
 178. 햇바늘 목이 버섯  
 179. 황금싸리 버섯  
 180. 싸리 버섯  
 181. 노란 띠 끈적 버섯  
 182. 청버섯  
 183. 청머루 무당 버섯  
 184. 청머루 무당버섯 (*var.peltereauii*)  
 185. 청무당 버섯  
 186. *Russula mustelina*버섯  
 187. 조각 무당 버섯  
 188. 자주빛 무당 버섯  
 189. 기와 버섯  
 190. *Scutiger ovinus*  
 191. 긴다리 방패 버섯  
 192. *brevipes*꽃송이 버섯  
 193. *crispa*꽃송이 버섯  
 194. *Sesculentus* 맛솔방울 버섯  
 195. *stephanocystis* 맛솔방울 버섯  
 196. 독청 버섯아재비

197. *Suillus bellinii*  
 198. 진흙비단그물버섯  
 199. 젓비단 그물버섯  
 200. 큰비단 그물버섯  
 201. 비단 그물버섯  
 202. *Terfezia arenaria*  
 203. *Terfezia claveryi*  
 204. 주걱혀 버섯  
 205. 노란비늘송이 버섯  
 206. 검은비늘송이 버섯 (*atroquamosum*)  
 207. *Tricholoma basirubens*  
 208. 송이 버섯  
 209. 비듬테두리송이 버섯  
 210. 어리송이 버섯  
 211. 흰비단 송이 버섯  
 212. 흰테꽃구름 버섯  
 213. *Tricholoma inocyboides*  
 214. 땅송이 버섯  
 215. 붉은자락 송이 버섯  
 216. 서리송이 버섯  
 217. 노란비늘 송이버섯  
 218. 검은비늘송이버섯 (*squarulosum*)  
 219. 땅송이버섯(*terreum*)  
 220. 흰색송로 버섯  
 221. *Tuber blotii*(덩이버섯)  
 222. *Tuber borchii*  
 223. *Tuber brumale*  
 224. *Tuber macrosporum*  
 225. 송로 버섯  
 226. *Tuber mesentericum*  
 227. 회색 송로 버섯  
 228. 민 곰보 버섯  
 229. 미국 흰 송로  
 230. 흰 비단털 버섯  
 231. 제주 비단털 버섯  
 232. 풀 버섯  
 233. *Xerocomus armeniacus*  
 234. 갈색산 그물 버섯  
 235. 마른산 그물 버섯  
 236. *Xerocomus communis*  
 237. 쓴 맛그물 버섯  
 238. *Xerocomus lanatus*  
 239. 서리해그물 버섯  
 240. 변색그물 버섯  
 241. 산그물 버섯

■ 유럽에서 판매가치가 있는 버섯의 종류

학술명	통칭	별칭	식용성 수준
흰 주름 버섯	agaric des jachères	눈덩이 버섯 (boule-de-neige)	최고
주름 버섯	agaric champêtre	rosé-des-prés	최고
곰보 버섯	morille		최고
숲 주름 버섯	agaric des forêts	Sylvatique 느타리 버섯	좋음
버들 송이	pholiote du peuplier	agroclybe cylindracea, pholiota pudica, pivoulade	좋음
민달걀버섯	amanite des Césars	오렌지 버섯	최고
붉은 점박이 광대 버섯	amanite rougissante	적포도주 색깔의 광대버섯 속의 버섯, 파리 버섯	좋음
구릿빛 그물 버섯	cèpe bronzé	짙은 갈색의 그물 버섯류	최고
그물 버섯 아재비	cèpe d'été	boletus reticulatus, 그물모양 버섯	최고
부속 그물 버섯	bolet appendiculé		좋음
그물 버섯	Cèpe de Bordeaux	폴란드 그물버섯류, 다갈색 머리, 큰 발	최고
붉은 대 그물 버섯	bolet à pied rouge	boletus erythropus	좋음
솔 송 그물 버섯	cèpe des pins	bolet pinicole, cèpe des pins de montagne, 적갈색의 그물 버섯	최고
감 그물 버섯	bolet de Quélet		좋음
밤 버섯	tricholome de la Saint-Georges	mousseron, tricholoma georgii	최고
피꼬리 버섯	girolle	jaunotte	최고
먹물 버섯	coprin chevelu	잉크의 방울	최고
뿔 나팔 버섯	trompette-des-morts	trompette de la mort, craterelle en forme de come d'abondance, come d'abondance	최고
갈매기 뿔 나팔 버섯	chanterelle en tube	cantharellus tubaeformis, 회색 식용버섯의 일종, 가을 식용버섯의 일종, craterelle	최고
양송이 버섯	champignon de Paris		최고

## ■ 참고 웹사이트

- Euromonitor ([www.euromonitor.com](http://www.euromonitor.com))
- Mintel ([mintel.com](http://mintel.com))
- Eurostat ([ec.europa.eu/eurostat/fr/home](http://ec.europa.eu/eurostat/fr/home))
- 네덜란드 농식품부  
(<https://www.government.nl/ministries/ministry-of-agriculture-nature-and-food-quality>)
- 독일 농식품부  
([https://www.bmel.de/EN/Homepage/homepage\\_node.html](https://www.bmel.de/EN/Homepage/homepage_node.html))
- 영국 농식품부  
(<https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>)
- 이탈리아 농식품부 (<https://www.politicheagricole>.)
- 긴급경보시스템 (<https://webgate.ec.europa.eu>)

## 유럽 버섯 시장현황

---

>> 보고서 기획 : 한국농수산물유통공사 파리지사

>> 수행기관 : EXPANSION CONSULTEAM SARL

발행일 : 2017년 12월

발행처 : 한국농수산물유통공사

주소 : 전라남도 나주시 문화로 227

---

\* 본 자료는 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원정보 홈페이지([www.kati.net](http://www.kati.net))에서  
보실 수 있습니다.

\* 본 자료에 실린 내용은 한국농수산물유통공사의 공식견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.

\* 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있으나, 무단전제 및 복사는 법에 저촉됨