

2013. 12

수산물 수출전략품목 해외시장정보

조 · 전복 · 해삼



Table of Contents

01 굴-프랑스

1. 시장동향	02
2. 유통구조 및 소비동향	14
3. 수출확대 전략	23

02 전복-일본

1. 시장동향	28
2. 생산동향	29
3. 유통동향	36
4. 소비동향	40
5. 수출입 동향	44
6. 통관 및 수입제도	47
7. 한국산 유통동향 및 경쟁국 동향	48
8. 한국산 수출확대 방안	50
9. 기타	51

03 전복-중국

1. 생산현황	52
2. 유통구조 및 현황	54
3. 소비동향	64
4. 수출입동향	66
5. 전복 유통 업체	69
6. 수출확대 방안	70

04 전복-홍콩

1. 홍콩의 전복 시장동향	71
2. 전복 제품별 특징 및 유통	75
3. 수입 전복 유통경로	92
4. 한국산 전복 수출 방안	94
5. 전통 약재상 바이어 리스트 및 관련기관	98

05 해삼-중국

1. 품목개요	99
2. 양식 및 생산현황	99
3. 유통구조 및 현황	101
4. 소비동향	103
5. 가격 및 판매현황	104
6. 대형유통매장 해삼 판매현황	107
7. 수출입동향	108
8. 시장특성 및 관련업체	110
9. 경쟁현황(브랜드, 가격 등)	111
10. 한국산 수출현황 및 경쟁력(품질, 가격, 물량)	113
11. 시사점	114

06 해삼-홍콩

1. 홍콩의 해삼	115
2. 통계로 보는 홍콩의 해삼시장	117
3. 해삼제품별 특징 및 유통현황	118
4. 한국산 전복 및 해삼 수출 방안	126
5. 전통 약재상 바이어 리스트 및 관련기관	128

굴-프랑스

01 시장동향

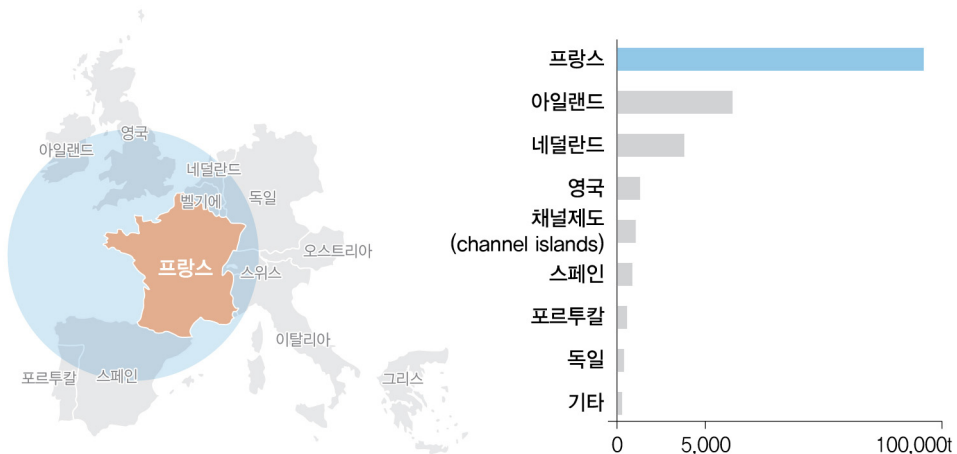
가 생산동향

1) 생산현황

- 유럽 최대 굴 생산국인 프랑스는 중국, 한국, 미국 그리고 일본에 이어 세계 제 5위를 차지하며 유럽에서 가장 많은 굴을 생산 및 소비하는 국가로 알려짐
- 프랑스는 2008년을 기점으로 굴 생산량에 큰 차이를 보이는데 그 이유는 2008년 거의 모든 굴 양식장에 붙어 닥친 전염병으로 각 사업장의 50%가 넘는 어린 종패가 폐사하여 생산량이 급격히 줄었기 때문임
- 2008년 전 평균 130,000톤의 굴 생산량을 기록하던 프랑스는 전염병 이후 매년 조금씩 감소하면서 2011년에는 84,100톤, 2012년 80,000톤의 생산량을 기록함

유럽 굴 생산량 비교(2010) ¹⁾

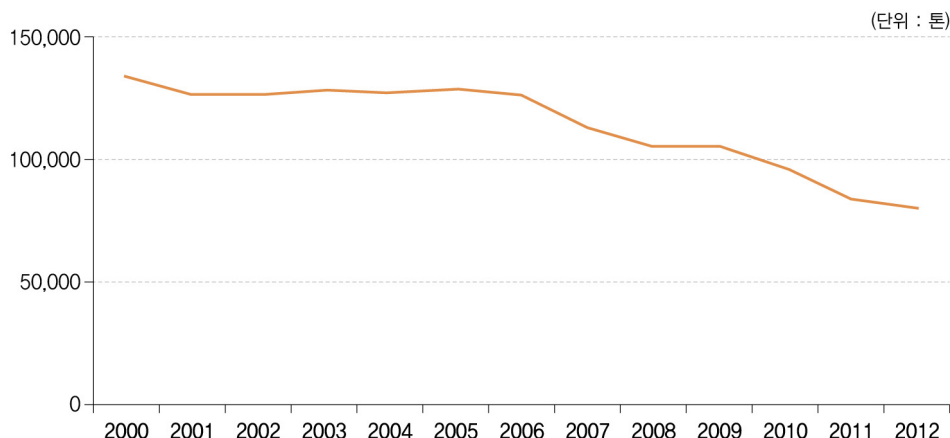
TOTAL 109,000 톤 = 세계 굴 생산량의 약 2.4%



1) 표 출처 : <http://aquaculture.ifremer.fr/Statistiques-mondiales/Stats-conchyliculture/Production-par-famille/Ostreides>

- 2013년 현재 프랑스 굴 양식 전문가에 따르면 양식장에 올 여름부터 급격히 늘고 있는 박테리아가 굴 양식(특히 성장이 거의 자란 굴에)에 영향을 주면서 폐사량이 최대 65% 까지 증가하는 등 예년보다 생산량이 더 줄 것으로 예측함²⁾
- 이는 2013년 유난히 춥고 길었던 봄이 지나고 뒤늦게 찾아온 여름에 갑자기 온도가 상승하여 박테리아가 서식할 수 있는 최적의 조건을 만들면서 개체수가 증가하여 굴 양식에 피해를 주고 있는 것으로 해석됨
- 2013년 프랑스 굴 생산량은 60~70천 톤 전망하고 있으며, 이는 이전의 약130~120천 톤에 비하면 50%로 줄어든 양임. 여름을 겪으면서 추가로 폐사하고 있음. 전역에 걸친 헤르페스 바이러스가 남아있으며, 그 외 비브리오, 수질오염과 같은 환경 영향이 생산량 감소에 영향을 미친 것도 있음
- 치패 폐사문제는 2008년에 발생하였고, 바이러스는 급속하게 프랑스전역의 치패의 폐사율을 60~90%로 높이고 있음. 바이러스는 양식장의 대부분의 치패를 아주 어렸을 때 거의 폐사 시킴. 이는 영국, 아일랜드, 호주, 뉴질랜드에도 퍼진 이후의 상황으로 바이러스 차단과 예방은 지금까지는 불가능해보이고, 연구자들은 저항성강한 품종을 기르기 위해 노력하는 중임³⁾

연도별 프랑스 굴 생산량 비교



2) 자료 인용 : Une bactérie décime les huîtres françaises, la Nouvelle République(2013.08)

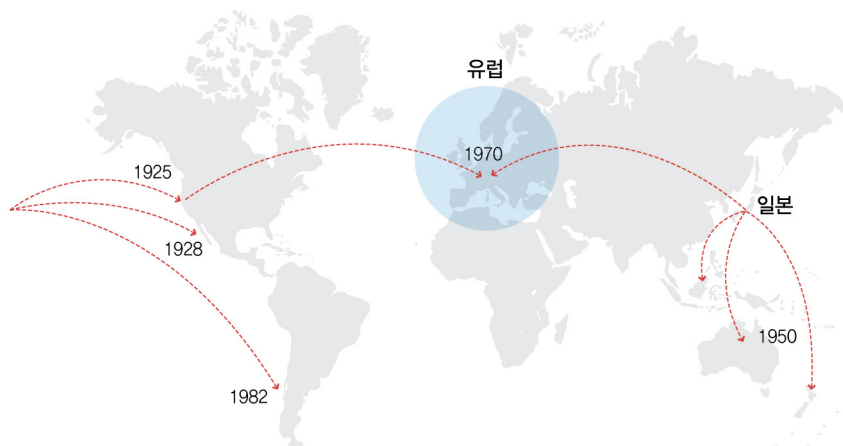
3) fishfarming international



2) 지역별 생산현황

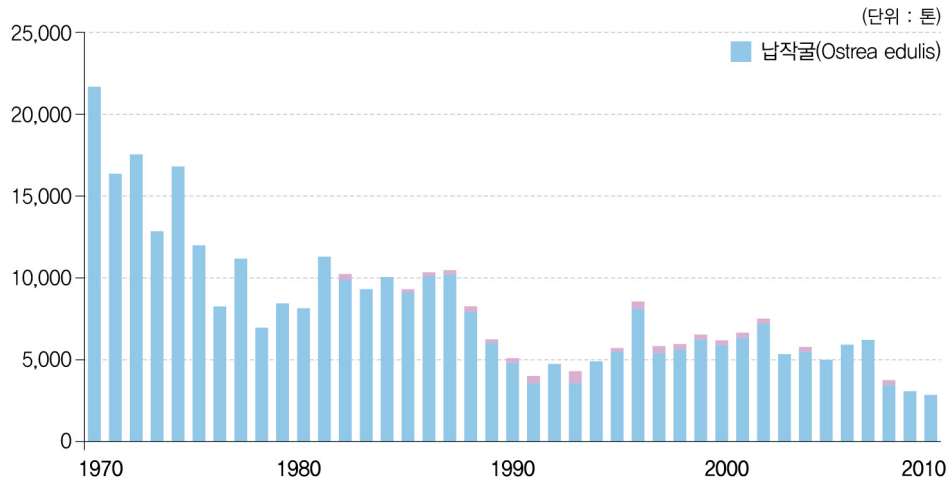
- 프랑스에서 재배되는 굴은 흔히 볼 수 있는 기다란 모양의 굴(l'huître creuse)과 둥글고 납작한 모양의 굴(l'huître plate)로 나뉘며 지역마다 생산되는 굴에 차이가 있음
- 기다란 모양의 굴은 전 세계에서 생산되는 굴의 99.5%를 차지하는 일반적인 굴로 프랑스어로 '일본에서 온 굴(l'huître creuse japonaise)'이라는 닉네임을 가짐
- 이는 1920년대 초 일본산 굴이 캐나다, 미국에 수출된 후 1950년 대 호주, 뉴질랜드 그리고 1970년 대 영국으로 대량 수출되기 시작하면서 프랑스의 굴 양식에도 영향을 미쳤기 때문임
- 특히 당시 유럽에 수출된 굴은 어린 종패 또는 번식용 굴로 대규모 일본산 굴을 수입하여 1970년 이후 프랑스 굴 양식업이 번창할 수 있는 토대를 마련함
- 납작한 굴은 전 세계에서 유일하게 유럽에서만 생산이 되는 종으로 생산량이 매우 소량이며 유럽에서 연간 평균 약 3,000톤이 생산되는 것으로 알려짐
- 프랑스에서는 납작한 굴이 기다란 굴보다 가격이 2, 3배 이상 비싸 '최고급' 품으로 취급되고 있으며 연간 생산량이 평균 1000톤으로 매우 소량임
- 2011년 기준 약 1,300톤의 납작한 굴이 생산되었으며 프랑스 북서쪽 브류타뉴(Bretagne) 지방에서만 생산됨

■ 일본산 굴의 유럽 전파 과정(가다란 모양의 굴(l'huître creuse) ■ 4)



4) 표 출처 : <http://aquaculture.ifremer.fr/Statistiques-mondiales/Stats-conchyliculture/Production-par-famille/Ostreides>

■ 납작굴(l'huître plate) 세계 생산 현황 ■ 5)



- 프랑스에서 굴이 생산되는 곳은 바다와 인접한 연안으로 북쪽 노르망디, 브류타류 지방에서 지중해 연안이며 각 지방별로 생산되는 굴의 종류와 맛이 조금씩 차이남
- 프랑스 최대 굴 생산지는 브류타뉴와 노르망디, 프아투 샤랑트 지역으로 특히 브류타뉴 연안은 유일하게 납작한 굴이 생산되는 곳이기도 함

기다란 모양 굴



- 노르망디 지방
- 르와르
- 프아투 샤랑트
- 아르까송, 아키텐 지방
- 지중해

기다란 모양 굴



- 브류타뉴 지방

납작 모양 굴



5) 이하 동일



■ 프랑스 주요 굴 생산 지역 및 생산량(2010/2011) 6)

생 산 지 역	생산량(2010/2011) 7)	상 세 내 용
Normandie—Mer du Nord	16,200 톤	•프랑스 최대 굴 생산지 •특히 Mont—Saint—Michel 일대는 유럽에서 가장 조수 간만의 차가 큰 것으로 유명하며 플랑크톤이 많아 굴 양식에 매우 효과적임
Bretagne Nord, Sud	25,000 톤 1300톤(납작굴)	•프랑스 최대 굴 생산지로 굴 양식에 매우 적합한 기후를 가짐 •납작한 모양의 굴과 일반 굴 모두 찾아볼 수 있으며 바다와 담수가 만나는 지리적 요건으로 다양한 모양의 굴이 생산됨
Pays de Loire	7,000 톤	•바닷물이 매우 짜며 플랑크톤이 매우 많아 굴 생산에 좋음 •굴 외에 다양한 조개류 풍부
Poitou—Charentes	20,000 톤	•프랑스 최대 굴 생산지
Arcachon—Aquitaine	7,000 톤	•아키텐 분지 주위로 굴 양식이 이루어짐
Méditerranée	7,600 톤	•간혹 납작 굴이 발견되기도 하나 매우 드물며 굴에 과즙이 많은 것이 특징임

■ 프랑스에서 재배하는 굴 생산방식은 크게 2가지로 나뉨 8)

	생 산 방 식	관련사진
투 석 식	조수 간만의 차가 있는 곳(갯벌)에서 굴 양식 •모래가 깔린 땅의 바위 등에 굴 종패를 붙여 생산함 •갯벌에 세워진 철로 만든 거치대에 플라스틱 망에 넣은 굴 종패를 세워 양식 •프랑스의 굴 양식이 대부분 '투석식'으로 이루어짐 •주요 생산지역 : 브류타뉴, 노르망디 지방	
수 하 식	굴 종패가 부착된 밧줄을 바다 깊은 곳에 넣어 키움 •조수 간만의 차가 없는 곳에서 양식하는 방법 •주요 생산지역 : 프랑스 남부 지중해 연안	

6) 자료 인용 : <http://www.doctissimo.fr/html/nutrition/aliments/articles/9166-huitres-origines.htm>

7) 출처 : <http://www.coquillages.com/La-Production-francaise.aspx>

8) 자료 인용 : <http://www.cnc-france.com/L-elevage-des-huitres.aspx>

나 수출입 동향 및 수입관련 제도

1) 수출 동향

- 유럽 최대 굴 생산국답게 프랑스는 수입하는 양 보다 수출의 비중이 높은 유럽 최대 굴 수출국임
- 2009년과 2010년 평균 약 9,500톤과 2011년 약 8,000톤의 굴을 수출하였으며 주요 수입국은 이탈리아, 네덜란드 등 인근 유럽국가임

■ 신선, 냉장, 냉동 굴(납작굴 제외) 수출현황 ■ ⁹⁾

(단위 : 천불, 톤)

구 분		2009		2010		2011	
순위	수입국	금액	수출량	금액	수출량	금액	수출량
	총	48,687	8,783	52,882	9,388	60,131	7,480
1	이탈리아	24,079	5,838	23,462	5,368	22,618	3,780
2	아일랜드	2,554	209	2,319	402	5,036	402
3	중 국	167	14	2,145	200	4,585	432
4	벨 기 에	5,723	754	4,323	612	4,420	476
5	네덜란드	3,038	406	3,978	612	3,993	433

- 이탈리아는 프랑스를 뒤이어 유럽에서 두 번째로 큰 굴 시장으로 턱없이 부족한 자국의 굴 생산량(2011년 기준 약 37천 톤)때문에 유럽 최대 굴 생산국인 프랑스에서 많은 굴을 수입하는 것으로 알려짐
- 아시아 국가 중 유일하게 순위에 든 중국은 세계 제1의 굴 생산국인 동시에 최대 소비국으로 프랑스뿐만 아니라 미국, 한국 등지에서 다양한 굴을 수입하고 있음

■ 대 중국 굴(신선, 냉동, 냉장 포함) 수입현황 ■

(단위 : 천불, 톤)

구 분		2009		2010		2011	
순위	수입국	금액	수출량	금액	수출량	금액	수출량
	총	1,612	260	5,820	734	8,914	950
1	프랑스	205	16	2,286	198	4,887	438
2	한 국	256	61	1,156	206	1,308	186
3	미 국	367	58	745	117	1,203	157

9) HS code : 03071090(GTIS)



- 2010년 이후 맛이 뛰어난 고가의 프랑스산 굴이 중국의 일부 유통마켓에서 인기를 끌면서 불티나게 팔리고 있으며 점차 중국의 수입량이 증가하는 추세임 ¹⁰⁾
- 중국에 수출되는 프랑스산 굴은 양식장에서 출고 후 약 2일의 운송기간이 소요되는 것으로 조사됨 ¹¹⁾

■ 신선, 냉장 납작굴 수출현황 ■ ¹²⁾

(단위 : 천불, 톤)

구 분		2009		2010		2011	
순위	수입국	금액	수출량	금액	수출량	금액	수출량
	총	3,226	348	3,625	458	4,589	506
1	러 시 아	1,404	158	1,427	155	2,042	186
2	스 페 인	692	91	777	157	1,227	176
3	이탈리아	573	55	554	59	503	49
4	독 일	118	10	189	30	331	57
5	벨 기 에	108	7	121	16	107	10

- 한편 생산량이 충분하지 않은 납작굴은 일부만 수출하고 있으며 주요 수입국은 인근 유럽 국가로 한정되어 있음

2) 수입 동향

- 유럽 제2의 굴 생산국인 아일랜드는 생산되는 굴의 대부분을 수출하고 있으며 주요 수입국은 프랑스 외 영국, 벨기에, 독일, 중국 등이 있음 ¹³⁾
- 특히 아일랜드는 2000년대 초 원산지 및 품질 보호 강화를 위해 ‘Irish Quality Oyster(IQO)’라는 원산지 보호법을 만들어 양식 과정 및 출하 후 유통까지 전 과정 추적 가능한 시스템을 도입하여 아일랜드 산의 품질 보호에 노력함 ¹⁴⁾
- 프랑스에서 아일랜드산 굴은 즙이 많아 맛이 좋고 우윳빛의 살이 뚜렷한 고품질의 제품으로 인식하고 있음

10) 자료 인용 : Huitres, la Chine domine le marché mondial(2006)

11) 이하 동일

12) HS code : 03071010(GTIS)

13) 2011년 기준, 프랑스는 84,100톤, 아일랜드는 11,280톤 굴 생산량 기록(FAOSTAT)

14) 자료 인용 : http://www.rungisinternational.com/fr/bleu/produits_saison/mer/huitre-irlandaise.asp

■ 신선, 냉장, 냉동 굴(납작굴 제외) 수입 현황 ■

(단위 : 천불, 톤)

구 분		2009		2010		2011	
순위	수출국	금액	수입량	금액	수입량	금액	수입량
	총	19,876	4,863	25,264	6,226	29,304	5,401
1	아일랜드	14,589	3,343	18,879	4,327	19,389	3,228
2	영 국	2,518	723	2,394	616	5,111	1,071
3	네덜란드	329	135	1,919	736	2,147	624
4	스 페 인	876	251	700	212	1,200	240
5	포르투갈	741	297	751	234	633	131
기타	한 국	226	35	182	28	521	69

■ 신선, 냉장 납작굴 수입 현황 ■

(단위 : 천불, 톤)

구 분		2010		2011		2012	
순위	수출국	금액	수입량	금액	수입량	금액	수입량
	총	858	148	389	90	221	33
1	아일랜드	648	55	206	36	169	24
2	영 국	67	15	124	15	44	8
3	네덜란드	4	0.2	46	34	7	0.5
4	이탈리아	2	0.1	0.6	-	0.8	0.2
5	벨 기 에	2	2	3	2	-	-

- 한편 한국산 굴은 냉동 형태의 굴이 현지 아시아 식품상 등에 의해 수입, 아시아 식품점 위주로 유통됨

3) 수입품 현황

- 프랑스 인근 국가에서 굴을 수입하고 있지만 자국 생산량에 비해서는 매우 소량이며 본격적인 굴 생산이 시작되고 굴 소비가 많아지는 겨울철에 수입산 구입이 가능함
- 수입된 굴의 거의 대부분은 신선, 냉장 굴임
- 하지만 최고 품질로 간주되며 소비자들의 가장 큰 지지도를 받는 프랑스산 굴에 비해 수입산 굴의 구입은 일부 대형마켓 또는 굴 전문점 등 한정된 유통 경로로 판매됨
- 한편 한국산 냉동 굴은 아시아 식품점에서 구입이 가능함



판 매 상 품		
품 명	프랑스산 굴	냉동 굴
원산지	프랑스(일반 소매점)	한 국
가 격	€ 8.9 /kg(12pcs) ¹⁵⁾	€ 6.95 ~ 8.0(팩)
기 타	12개 묶음 또는 kg 당 구입가능	굴 껍질을 제거한 냉동 굴임.

4) 수입산 대비 한국산의 경쟁력

- 한국 굴 생산량은 중국을 이어 세계 2위를 기록하며 유럽 최대 굴 생산국인 프랑스보다 3배 이상 많은 굴을 생산하고 있는 것으로 집계됨

■ 세계 굴 생산량(2010-2011) ■¹⁶⁾

	구 분	생산량('10)	생산량('11)
1	중 국	3,642,829 톤	3,756,310 톤
2	대한민국	290,462 톤	306,007 톤
3	미 국	212,582 톤	184,556 톤
4	일 본	200,298 톤	165,910 톤
5	프랑스	96,294 톤	84,100 톤

- 한국산 굴의 맛과 품질은 매우 뛰어나지만 유럽에 진출하기 위한 가장 큰 장애물은 한국산 굴에 대한 인지도 부족에 있음
- 프랑스가 굴을 수입하는 주요국으로는 프랑스 인근 유럽 국가들로 아일랜드, 영국 등으로 각 국가들은 원산지 보호 및 품질 보증을 위한 자체 시스템을 만들어 자국 굴의 가치를 높이는 동시에 수출국에는 품질에 대한 보증제를 마련함¹⁷⁾

15) 2012.12월 기준(출처: <http://www.lanouvellerepublique.fr/Vienne/communes/Poitiers/n/Contenus/Articles/2012/12/22/Non-le-prix-de-l-huitre-ne-s-envole-pas-pour-les-fetes>)

16) FAOSTAT

17) 아일랜드의 품질보증 제도 'IQO'를 획득하기 위한 조건으로는 '아일랜드에서 최고 12개월 이상 자라야하며 정상적인 굴 생산 과정을 통해 생산되어 맛이 신선하고 굵이 풍부(최소 13.5%이상) 해야 함. 또한 굴 살이 뚜렷하고 균일해야 하며 하얗고 진주 빛을 나타내야 함' (자료 인용 : <http://www.lhotelier-restauration.fr/journal/produit-boisson/2008-11/L-huitre-d-Irlande-label-IQO.htm>)

- 하지만 프랑스는 자국의 풍부한 굴 생산량으로 굴을 수입하기보다는 수출하는 비중이 높은 ‘수출국’이기 때문에 타 수입산보다는 프랑스산과의 경쟁이 더 중요하게 작용함
- 실제로 유럽에서는 프랑스산 굴이 가장 맛이 뛰어나고 품질이 좋은 것으로 인식되고 있음

5) 수입관련 제도

가 라벨링 제도 ¹⁸⁾

- 프랑스는 2002년 1월 시행된 ‘라벨링 법률’이 현재까지 적용되고 있음
- 제품의 원산지, 생산 방식 등을 분명히 언급하도록 함으로써 소비자로 하여금 상품에 대해 정확한 정보를 주고자 하는데 의의가 있음
- 이는 유럽연합 국가 외에 제 3국가에서 수입되어지는 제품에도 적용되며 생물, 냉장 및 냉동, 피레트, 건조, 연장, 훈제 제품 등이 해당됨
- 라벨이 기입되어야 하는 사항은 아래와 같음

구 분	현 행 법
명 칭	• 상품에 대한 정확한 명칭을 사용할 것 → 법적으로 인정된 공식적인 명칭을 사용해야 함
생산방식	• 어떠한 방식으로 생산이 이루어졌는지 언급해야 함 → (예) 양식(élevé), (민물) 고기잡이(peché en eau douce)
원 산 지	• 12개로 구분된 원산지(지역)를 언급해야 함 (예) 대서양 북서쪽, 대서양 북동쪽, 발칸해, 대서양 중서쪽, 대서양 중동쪽, 대서양 남서쪽, 대서양 남동쪽, 지중해, 흑해, 인도양, 태평양, 남극대륙 → 양식 또는 어업을 통해 생산된 제품은 구체적인 생산 지역도 언급해야 함 (예) 국가명, 도시명 등

- 특히 프랑스에서 굴에 대한 원산지 정보가 소비자에게 매우 중요하기 때문에 프랑스에서 생산되었더라도 어떤 지역에서 생산되었는지 ‘지역명’까지 정확히 라벨에 언급함

18) 자료 인용 : www.franceagrimer.fr



프랑스에서 유통되는 굴 제품 - 라벨링



- 한국에서 프랑스(유럽연합 국가 공통 적용)로 굴을 수입할 때 적용되는 관세율은 아래와 같음

HS code별 수입관세율			
HS CODE	EU CN CODE	품 목	관세율(%)
0307 1010 90	0307 10	굴(산 것)	0

- 프랑스 및 유럽연합 국가에 굴을 수출하기 위해 특별히 지정된 인증마크 및 허가 절차는 없음

나 독소 및 중금속 관련 규정

- 1993년 2월 8일 제정된 Council Regulation 315/93/EEC를 바탕으로 만들어진 EC No. 1881/2006¹⁹⁾에서는 인체에 해를 끼치는 화학물질 종류별로 최대 허용치를 언급함
- 본 규정에서는 질산염(nitrate), 곰팡이독(aflatoxins, ochratoxin A, patulin, deoxynivalenol, zearalenone, fumonisins), 중금속(납, 카드뮴, 수은, 주석), 3-MCPD, 다이옥신, PCBs, 다륜성 방향족탄화수소(polycyclic aromatic hydrocarbons(benzo(a)pyrene)에 대한 내용을 담고 있음

19) 2007년 3월 1일 발효

■ 갑각류(패류)에 대한 독소 및 중금속 허용치 ²⁰⁾

3.1 납(Lead)		
	품 목	최대 허용치 (mg/kg wet weight)
3.1.1	(생)우유류	0.020
3.1.3	고기류(내장 제외), 양, 돼지, 닭	0.10
3.1.5	생선살	0.30
3.1.7	쌍각류 조개 연체동물	1.5

3.2 카드뮴(Cadmium)		
	품 목	최대 허용치 (mg/kg wet weight)
3.2.1	고기류(내장 제외), 양, 돼지	0.050
3.2.3	소, 돼지, 양, 닭, 말의 내장(간)	0.50
3.2.6	생선(장어, 고등어, 정어리, 참치 등)의 살	0.10
3.2.10	쌍각류 조개 연체동물	1.0

6.1 벤조피렌(Benzo(a)pyrene)		
	품 목	최대 허용치 (mg/kg wet weight)
6.1.1	음식 만드는 재료 또는 조리용(인간이 바로 섭취할 용도)오일, 기름(코코아 버터 제외)	2.0
6.1.2	훈제 고기류 또는 훈제 고기를 이용한 제품들	5.0
6.1.3	훈제 생선 또는 훈제 생선을 이용한 제품들 (쌍각류 조개 연체동물 제외)	5.0
6.1.6	쌍각류 조개 연체동물	10.0

20) 자세한 내용은 다음 사이트 참고 : http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/legisl_en.htm



02 유통구조 및 소비동향

가 유통구조

1) 유통현황

가) 프랑스 산

- 프랑스에서 생산된 굴은 신선, 냉장 굴 형태로 소비되며 굴의 소비가 본격적으로 시작되는 겨울철에는 지역의 오픈 마켓 등을 통해 직접 굴을 판매하기도 함
- 생산자 중에는 웹사이트를 운영하여 직거래 판매를 하거나 생산지와 가까운 곳에 레스토랑도 함께 운영하면서 직접 수확한 굴을 그 자리에서 구매가 가능함
- 그 외 일반적으로는 도소매 시장을 거쳐 프랑스 전 지역으로 유통되거나 수출입 업자에 의해 제 3국으로 판매됨. 하지만 프랑스산의 대부분은 자국의 소비용으로 유통되며 수출량은 매우 일부에 불과함²¹⁾

(단위 : 톤)

구 분	생산량	수 입	수 출
2010 ~ 2012년 평균	81,020 톤	5,365 톤	8,409 톤

- 2013년 도매가격은 20~30% 인상되었음(프랑스와 세계시장에서의 가격도). 평균 소비자 가격 프랑스에서는, 올해 5월 대형(large) 굴 12개에 11.60유로(15.10달러)였음. 전년 동기대비 10.96유로(14.30달러)에서 꾸준히 오른 것임. 2010년에는 8.01유로(\$10.40), 2008년에는 7.71유로(\$10)였음.(National Institute of Statistics and Economic Studies, Paris)

프랑스 굴 크기별 도매가격 동향

(단위 : 유로(미화))

구 분	2008.5	2010.5	2012.5	2013.5
Medium 12개	6.08(\$7.90)	6.51(\$8.50)	9.15(\$11.90)	9.55(\$12.40)
Large 12개	7.71(\$10)	8.01(\$10.40)	10.96(\$14.30)	11.60(\$15.10)

자료 : fishfarming international 2013, Aug.

21) 표 인용 : Consommation des produits de la peche et de l'aquaculture, FranceAgriMer(2013.04)

- 시장에서는 좀 작은 미성숙한 굴을 시장에 내기도 함. 프랑스 양식 굴부문은 630백만 유로(820.3백만 달러) 로, 향후 2~3년간 큰 변화는 어려울 것. 프랑스 굴생산은 올해 전형적으로 첫 번째 피크인 7월과 8월, 이시기에 20%가량의 판매가 이루어지며, 그다음은 겨울로 12월 즈음임. 이 기간에 연중 굴 판매량의 2/3가 거래됨.

나) 수입산

- 자국 굴 생산량의 약 7% 정도를 수입하고 있는 프랑스는 도매시장과 수출입상을 거친 후 각 도시로 수입굴이 유통됨
- 규모가 있는 중, 대형 유통매장 또는 오이스터 바(oyster bar, 다양한 굴을 맛볼 수 있는 굴 전문 바)등에서 수입산을 볼 수 있음
- 하지만 자국산의 물량이 월등히 높은 프랑스에서 수입산의 규모는 매우 소량으로 특히 굴 소비가 많아지는 겨울철에 모자라는 물량에 대비하여 수입하는 경향도 있음

2) 유통구조

가) 경매

- 수확된 수산물이 가장 처음 거래가 되는 곳으로 항구(또는 생산지 근처)에 마련된 경매를 통해 도매상, 가공업체 등으로 유통됨
- 프랑스에 유통되는 전체 수산물의 2/3에 해당하는 양이 이러한 경매를 통해 1차로 거래되고 있음²²⁾
- 그 밖에 경매를 거치지 않고 생산자가 직접 도매상, 가공업체, 수입상, 레스토랑 등으로 팔기도 함
- 2010년 기준, 프랑스의 경매장은 바다와 접해있는 연안을 따라 총 40개가 운영되고 있는 것으로 집계됨²³⁾

나) 생선 도매상

- 생선 도매상은 도매 시장으로 운송되기 직전에 거치는 단계로 경매를 통해 판매된 제품을 본격적으로 상품화하기 위해 크기 및 종류별 구분, 다듬기, 라벨 부착 등의 과정을 담당하는 역할을 함

22) 인용 : Les produits de la peche et de la pisciculture en France, FranceAgrimer(2012.07)

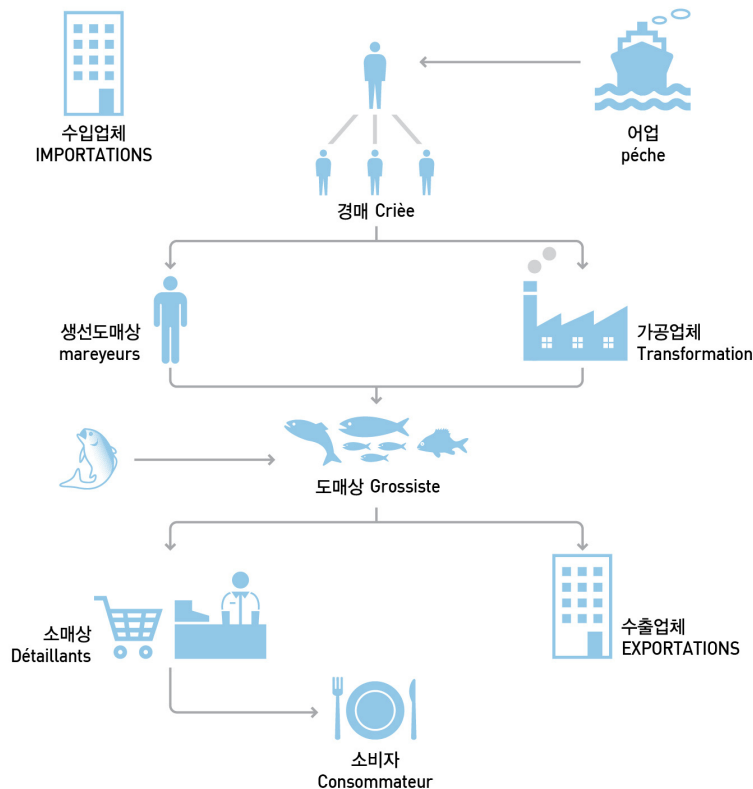
23) 이하 동일



- 이러한 과정은 상품의 신선도와 품질에 영향을 주는 중요한 것으로 도매시장을 거쳐 향후 소매상, 레스토랑, 생선 판매 전문점 등으로 유통되기 위해 필요한 과정임

프랑스 수산물 유통 구조 24)

Dela mer à l'assiette



다) 도매시장(도매업)

- 도매시장에서는 프랑스산뿐만 아니라 수입산의 거래도 이루어지며 프랑스의 가장 큰 도매시장으로는 형지스(Rungis)시장이 있음
- 도매시장의 주요 고객은 생선 전문점, 공공 단체(국가 또는 개인이 운영하는 공동 운영체, 정부 보조), 레스토랑 외 중대형 유통업체 등이 포함됨

24) 출처 : Les produits de la pêche et de la pisciculture en France, FranceAgrimer(2012.07)

라) 소매상

- 도매시장을 거쳐 물건을 공급받기도 하지만 직접 생산자나 생선 도매상을 통해 대형 유통업체 체인들도 있음
- 유통업체 내 생선 코너 또는 생선 전문점 등이 포함되며 소비자가 원하는 요구에 따라 제품을 다듬어주거나 조언을 주기도 함
- 미식의 나라 프랑스에 발달한 ‘오이스터(oyster) 바’는 도매상 또는 생산자를 거치지 않고 굴 생산업체가 직접 레스토랑을 운영하여 판매하기도 함

3) 유통형태

- 프랑스 최대 RUNGIS 도매시장에서 최근 2년간 거래된 굴을 조사한 결과 프랑스산 굴만 취급하고 있는 것으로 조사됨

■ 형지스 도매시장 ‘굴’ 거래가 평균(2012.09 ~ 2013.08) | 25)

구 분	가격(개당)
Huître creuse fine calibre M3 bourriche de 200 France	€ 0.34
Huître creuse fine de claire calibre M3 bourriche de 200 France	€ 0.46
Huître creuse spéciale calibre M2 bourriche de 100 France	€ 0.83
Huître creuse spéciale de claire calibre M3 bourriche de 200 France	€ 0.40

- 굴의 종류별 크기별 구분한 후 100개 또는 200개씩 묶어 벌크 형태로 거래함
- 유럽의 굴 최대 생산지답게 거래되는 굴의 원산지는 모두 프랑스산임
- 최소 가격이 €0.34에서 크기가 크고 알이 굵은 최상품은 최대 €0.83으로 가격이 2배 이상 차이 나는 것을 볼 수 있음
- 도매시장을 거친 굴은 레스토랑, 소매상으로 유통되며 최대한 신선한 상태로 공급하기 위해 영하~영상 4도의 냉동차에 의해 운송이 이루어짐²⁶⁾
- 프랑스에서는 굴을 포함한 대부분 수산물이 수확 후 각 유통과정을 거쳐 최종 도착지인 소매점까지 도착하는 데 걸리는 시간이 평균 48시간(최대 72시간)인 것으로 조사됨 ²⁷⁾

25) 출처 : rnm.franceagrimer.fr

26) 자료 인용 : Les produits de la peche et de la pisciculture en France, FranceAgrimer(2012.07)

27) 이하 동일



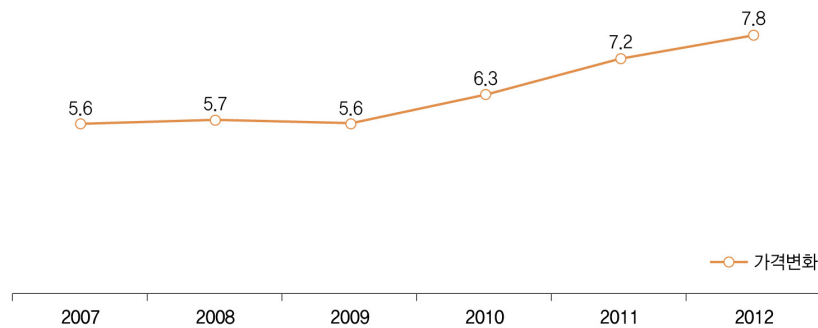
■ 도매시장을 거쳐 레스토랑 및 소매점으로 유통되는 굴의 평균 가격은 아래와 같음

■ 레스토랑으로 판매된 굴 평균가(2011) ■ ²⁸⁾

구 분	개인 사업자	공동 사업체(국가 보조 등)	평 균
물 량	2,498 톤	41 톤	2,538 톤
가 격	€ 6.9/kg	€ 6.5/kg	€ 6.7/kg

■ 소비자 가격 비교(2007~2012) ■ ²⁹⁾

(단위 : €/kg)

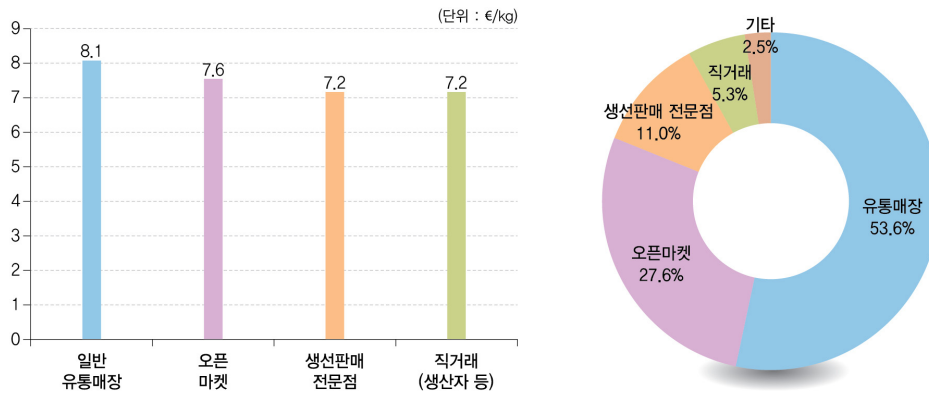


- 프랑스의 연간 굴 생산량이 폐사량 증가 등의 이유로 2008년 이후 급격히 감소하기 시작하면서 굴의 평균 소비자 가격은 2010년 이후 꾸준히 증가한 것으로 조사됨
- 한편 도매시장을 거쳐 소매점으로 유통된 굴이 소비자에게 판매되는 가격은 중대형 마켓이 가장 비싼 것으로 조사(€8.10/kg)되었으며, 생선판매 전문점 또는 생산자 등으로부터 직거래로 구입한 경우 평균 €7.20/kg으로 거래되어 kg 당 최대 약 €1의 차이를 보임
- 이는 상대적으로 교통이 편리하고 주거 일대에 위치하고 있는 유통마켓의 지리적 요점과 편리함 등의 이유로 단가에 차이가 나는 것으로 보이며, 실제적으로 소비자들은 타 소매점보다 유통마켓에서 굴을 구매하는 경우가 높은 것으로 조사됨
- 또한 크고 작은 오픈 마켓이 각 도시별로 매우 잘 발달된 프랑스는 오픈 마켓에서도 굴을 많이 구입하는 것으로 나타남

28) 자료 인용 : Consommation des produits de la peche et de l'aquaculture, FranceAgriMer(2013.04)

29) 자료 인용 : 이하 동일

■ 각 소매점 별 굴 평균가(좌) 및 구매 빈도(우)(2012) ■ 30)



■ 소매점에서 팔리는 굴 ■

사진			
품명	노르망디 굴	프랑스산 굴 전반	Arcachon 굴
매장	Auchan(오상)	오이스터 바(파리)	인터넷 직거래
가격	€ 20.0/box(12개)	€ 18 ~ 30/box(12개)	€ 30/box(48개) ³¹⁾
기타	12개 묶음 또는 kg로 판매	포장(take-away)시 가격	48개 묶음 판매

4) 주요 수입바이어(벤더, 유통매장 직수입업체 등) 리스트

부록 1. 참고

30) 이하 동일

31) 인용 : www.bassindarcachon.com

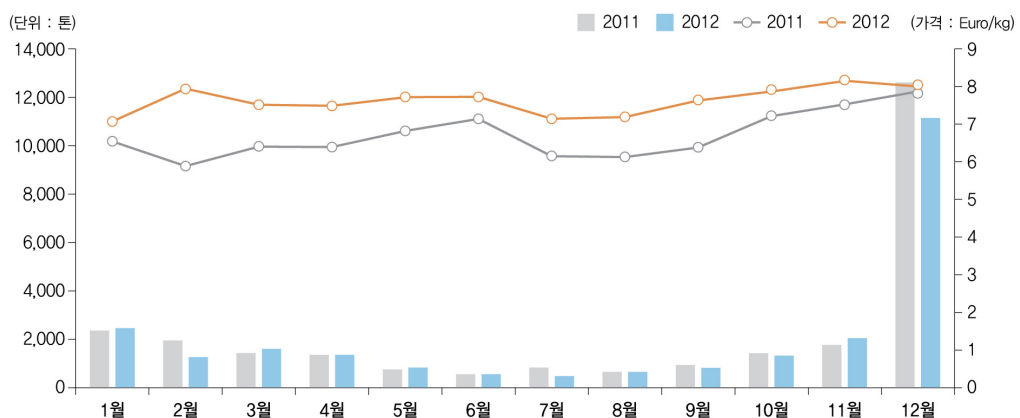


나 소비동향

1) 소비행태

- 프랑스에서 굴은 대부분 생으로 먹는 경우가 많으며 레몬즙 또는 식초 등을 뿌려 와인과 함께 먹는 것이 매우 보편적임
- 굴의 소비는 가을에 증가하기 시작하여 12월에 가장 많은 소비를 보이며 이때 소비되는 굴이 한해 소비량의 90% 이상을 차지함
- 이는 한해가 끝나는 12월에 각종 행사가 몰려있고 굴의 수확이 많고 맛이 좋은 겨울철에 굴을 먹는 전통이 현재까지 내려오고 있기 때문임

■ 월별 굴 소비량 및 가격 변화(2011~2012) ■ ³²⁾



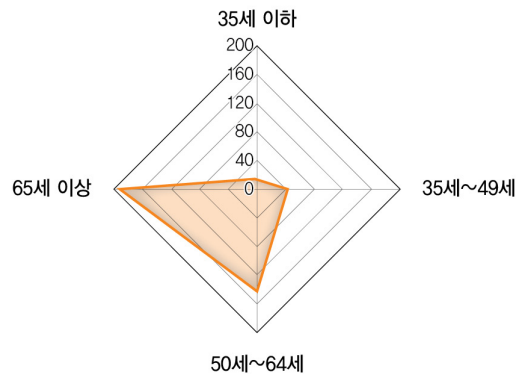
- 연중 굴의 가격은 큰 차이가 없지만 굴의 소비는 12월에 급격히 증가한 것을 볼 수 있으며 이때 팔리는 굴의 소비가 한해의 굴 소비량을 결정하는 중요한 시기임
- 2012년 기준 프랑스 가구에서 구입한 굴은 약 24,260톤이며 평균 구매 가격은 약 €7.8/kg 인 것으로 조사됨
- 프랑스 정부기관 FranceAgriMer의 통계자료에 의하면 프랑스에서 굴을 구입하는 주요 소비연령층은 50세 이상인 것으로 나타남 ³³⁾

32) 자료 인용 : Consommation des produits de la peche et de l'aquaculture, FranceAgriMer(2013.04)

33) 표 출처 : 이하 동일

프랑스에서 꿀을 구입하는 주요 연령층(2012)

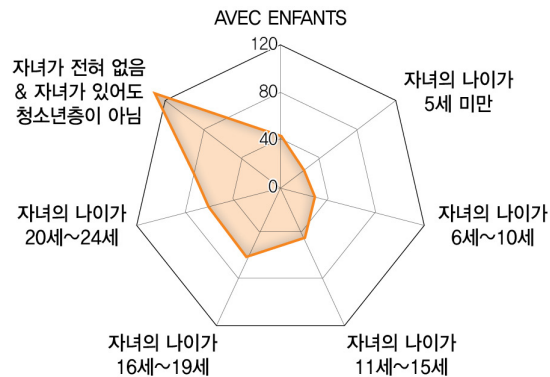
HUITRE : INDICE VOLUME SELON L'AGE DE LA PERSONNE RESPONSABLE DES ACHATS(2012)



FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

자녀가 있는 가정의 꿀 소비 동향(2012)

HUITRE : INDICE VOLUME SELON LA PRESENCE D'ENFANT ET D'ADOLESCENT(2012)



FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

2) 원산지별 제품 분석

- 유럽 최대의 꿀 생산지인 프랑스는 타 유럽산 꿀을 수입하기도 하지만 수출량에 비하면 매우 소수이며 오히려 프랑스산 꿀의 수출이 월등히 높음
- 또한 현지에서는 프랑스산 꿀을 최고 품질로 간주하기 때문에 타 수입산과의 비교는 무의미함



■ 오히려 프랑스에서는 각 지역마다 생산되는 굴들을 비교, 분석하는 글을 많이 볼 수 있으며, 이에 각 구미에 맞는 굴을 구입할 수 있도록 소비자에게 가이드를 제시함

프랑스산 및 한국산(수입) 굴 비교 ³⁴⁾

구 분	품질(외형)	맛(식감)	포장	가격 ³⁵⁾
Normandie -Mer du Nord	프랑스 굴 최대 생산지 	- 요오드가 매우 풍부하며 즙이 많음 - 헤즐넛 맛이 나기도함 (Saint-Vaast)	나무 박스 또는 kg 당 포장하여 판매 	€7.5 (/kg)
Bretagne Nord, Sud	- 납작굴 생산 가능  - 조수간만의 차가 커서 살이 탱탱하고 뚜렷함	Mont Saint-Michel 일대는 프랑스에서 가장 조수간만의 차가 큰 곳으로 굴에 산소가 많고 부드러움		€7.4 (/kg)
Poitou -Charentes	- 바다와 강이 만나는 지점에서 굴을 재배하는 곳으로 유명함 ‘질 좋은 굴(find de claire)’ 이라는 닉네임이 있음 	- 굴이 해조류 등을 먹고 자라 살결이 녹색 빛을 띠기도 함 - 살이 통통하고 과육이 많음		€8.5 (/kg)
Arcachon -Aquitaine	과거 자연산 굴이 생산된 곳으로 유명함	- 단맛이 나며 우유빛 즙을 가짐 - 플랑크톤이 매우 풍부하여 맛과 향이 좋음		€6.7 (/kg)
한국산 (수입)	프랑스에 수입되는 한국산은 껍질을 벗겨 냉동한 굴임	냉동한 굴이기 때문에 현지 신선굴에 비해 맛이 떨어짐		-

34) 프랑스산 자료 인용 : (2http://www.france.fr/gastronomie/normandes-bretonnes-claires-numero-0-5-comment-choisir-vos-huitres)

35) 소매가 기준(2012 기준)

03 수출확대 전략

- 프랑스산 굴이 내수 및 수출용으로 사용되고 있지만 2008년 이후 기후 영향에 따른 굴 폐사량 증가로 생산량이 급감하면서 굴의 공급량이 부족하기 시작함
- 이에 매년 굴의 가격은 증가하고 있는 반면 굴의 소비는 줄지 않아 프랑스에서의 굴 소비는 앞으로도 꾸준히 증가할 것으로 예상됨
- 유럽에서는 프랑스산 굴의 품질 및 맛을 가장 최고로 꼽기 때문에 수출을 위해서는 한국산 굴의 인지도 제고 및 세계적인 수준의 제품 관리가 필요함

1) 한국산 굴의 인지도 제고 필요

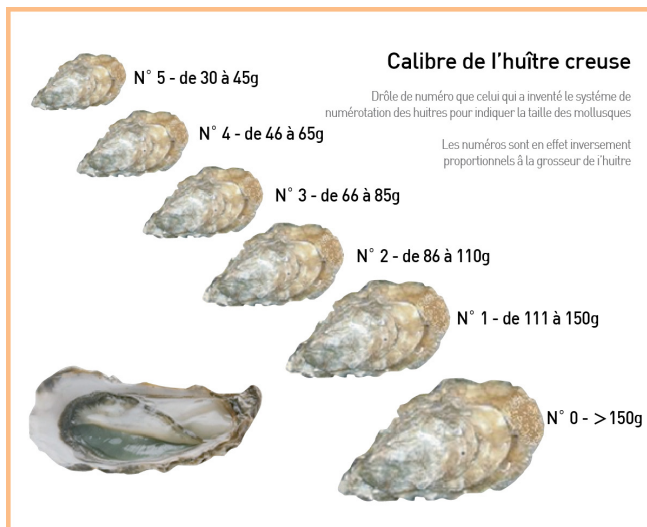
- 한국은 세계 2위의 굴 생산국이나 유럽에서 한국산 굴에 대한 인지도는 거의 없음
- 한국산 굴 제품은 대부분 '냉동' 형태로만 볼 수 있으며 판매되는 곳도 아시아 식품점으로 한정되어있음
- 현지에서는 신선(냉장) 굴을 구입하는 것이 쉽고 또한 신선한 상태의 굴을 먹는 것으로만 익숙하기 때문에 '냉동굴'을 구입하여 먹는다는 것은 현지인에게 쉽게 이해가 가지 않는 부분임
- 특히 자국산에 대한 선호도가 매우 높기 때문에 단번에 수출량을 늘리기 보다는 소량이라도 조금씩 수출량을 조절하면서 현지산과 다른 한국산 굴만의 이점을 홍보하는 방법이 필요
- 즉 과학적으로 검증되고 체계화된 수치를 가지고 현지 소비자들에게 한국산 굴의 다른 점을 알리며 아시아 식품점에만 한정되어 있는 상권을 로컬 유통매장으로 넓힐 수 있는 계기 필요함
- 또한 현지인들의 식성에 맞추어 신선(냉장)굴을 수출하는 방안이 필요하며, 이를 위해서는 운송에 따른 제품의 신선도 및 단가 등을 고려해야 함
- 이는 프랑스산 굴이 생산지에서 출고 후 2일 이내에 중국에 도착하여 유통되는 점을 고려해보며 한국산 굴의 운송도 최대 2일을 넘지 않도록 해야 함



2) 체계적인 제품 관리 필요

- 프랑스에서는 굴의 종류별로 크기를 체계적으로 구분하여 제품을 선별하고 이러한 내용을 라벨에 반드시 표시하여 소비자들이 쉽게 크기를 구분할 수 있도록 함
- 이는 일반 유통매장뿐만 아니라 오픈 마켓에서도 원산지와 함께 제품의 크기 번호(넘버)를 기입하고 있으며 이러한 제품의 번호는 가격을 결정하는데 큰 영향을 미침

■ 일반 굴(왼쪽) 및 납작굴(오른쪽) 크기 비교표 ■



Calibre de l'huître plate



Catégorie	100 huîtres
000	10/12 kg
00	9/10 kg
0	8 kg
1	7 kg
2	6 kg
3	5 kg
4	4 kg
5	3 kg
6	2 kg

- 한편 프랑스에서는 수산물의 품질 보증 및 원산지 보호를 위한 'Label Rouge'라는 제도가 있으며, 이는 세계적인 수준의 품질 보장제도로 타 유럽국가에서도 본 라벨을 획득하여 물건을 유통하고 있음
- 현재 굴에 적용된 'Label Rouge' 제품은 많지 않으나 엄격한 위생 및 생산 규정 CERTIPAQ를 통해 생산된 굴은 소비자에게 품질과 맛에 긍정적인 이미지를 주며 판매에 영향을 미침
- 기존 제품과의 차별성을 주기 위해 프랑스의 자체적인 품질 관리 마크를 획득한다면 현지인들에게 한국산의 인지도를 제고하며 품질 면에서도 인정받는 계기가 될 것으로 예상됨

Label Rouge를 획득하기 위한 생산규정 CERTIPAQ 일부 발췌 36)

구 분	조 건
생산조건	• m ² 당 2kg 씩 담긴 망에서 최소 28일 이상 자라야함
외 형	• 껍질의 모양이 크기와 길이에 따라 동글하고 잘 막혀있어야 함
맛	• 살결이 녹색 빛을 띠어야 하며 굴의 짠 정도는 품질을 결정짓는 매우 중요한 요소임 (기타 체크항목 : 겉껍질 상태, 수분 함유량, 냄새, 맛 등) • 나무로 만들어진 박스에 판매해야함
제품사진	

36) 자세한 내용은 공식 웹사이트 참고 : www.labelrouge.fr



부록 1. 주요 수입바이어(벤더, 유통매장 직수입업체 등) 리스트

회 사 명	구 분	연 락 처	기 타
Tang frères	수입상 도소매	48,Aved' Ivry 75013Paris Tel: 01 45 70 80 00	
paris store	수입상 도소매	15-21ruedupuits-dixme SENIA 712 Thiaiscedex, 94657 Tel: 01 45 12 88 88 Fax: 01 45 12 88 78	www.paris-store.com
Armara	도매상 유통업자	1 R DE ROUEN - PLA 398 - 94619 RUNGIS CEDEX TEL : 01 41 80 88 88	www.armara.fr
BILLEN SA ETS	도매상 유통업자	19C ALL DE SÈTE - BP 50245 - 94539 RUNGIS CEDEX TEL: 01 46 86 00 65 FAX : 01 46 87 77 56	
BLANC SA HUÎTRES-COQUILLAGES	도매상 유통업자	69C ALL DE SÈTE - BP 80239 - 94539 RUNGIS CEDEX TEL : 01 46 87 58 84 FAX : 01 46 87 87 75	
CAP LANGOUSTE FRANCE - LES MAREYEURS DU SUD-EST	수입상	38 R DU SÉMINAIRE - CENTRA 406 - 94596 RUNGIS CEDEX TEL : 01 56 70 04 10 FAX : 01 46 86 29 43	http://www.mareyeursudest.com
FRANCE ÉCREVISSES - GENET PASCALE	도매상 유통업자	81S R DE LILLE - BP 10117 - 94519 RUNGIS TEL : 01 34 75 48 80 FAX : 01 34 75 38 96	http://www.france-ecrevisses.com
GILLES ET CIE	도매상 유통업자	3 R DES CLAIRES - BP 60131 - 94519 RUNGIS CEDEX TEL : 01 46 87 24 17 FAX : 01 46 87 67 65	
J"OCÉANE	도매상 유통업자	7 ALL DE SÈTE - BP 90231 - 94539 RUNGIS CEDEX TEL : 01 49 79 09 75 FAX : 01 49 79 09 68	http://www.joceane.fr

회 사 명	구 분	연 락 처	기 타
MANZETTI SAS	수입상	37C ALL DE SÈTE – BP 20242 – 94539 RUNGIS CEDEX TEL : 01 46 87 00 12 FAX : 01 45 60 08 66	
MATHERAT	도매상 유통업자	46C ALL DE SAINT MALO – BP 70105 – 94519 RUNGIS CEDEX TEL : 01 46 86 47 77 FAX : 01 49 78 03 45	
MISS FISH	수입상	3 R DE LA CORDERIE – CENTRA 303 – 94586 RUNGIS CEDEX TEL : 01 56 70 60 00 FAX : 01 56 70 60 01	http://www. miss-fish.com
PEAN L ETS	도매상 유통업자	20C ALL DE SAINT MALO – BP 20109 – 94519 RUNGIS CEDEX TEL : 01 46 86 01 36 FAX : 01 45 60 98 02	
PRM	도매상 유통업자	35C ALL DE SÈTE – BP 60237 – 94539 RUNGIS CEDEX TEL : 01 45 12 71 60 FAX : 01 41 73 43 89	http://www. prm-rungis.com
PRF	도매상 유통업자	1 AV DES SAVOIES – PLA 358 – 94599 RUNGIS CEDEX TEL : 01 45 12 71 71 FAX : 01 45 12 5 9 23	http://www.rno.fr
PRG PARIS RG	도매상 유통업자	1 AV DES SAVOIES – PLA 354 – 94599 RUNGIS CEDEX TEL : 01 41 80 04 30 FAX : 01 49 78 08 67	
REYNAUD	수입상 도매상	1 AV DES SAVOIES – PLA 357 – 94599 RUNGIS CEDEX TEL : 01 45 12 59 10 FAX : 01 49 79 06 16	http://www. vanikoff.com
SINBAD	도매상 유통업자	58C ALL DE SAINT MALO – BP 40102 – 94519 RUNGIS CEDEX TEL : 01 46 86 43 96 FAX : 01 46 86 51 19	

※ 국가번호 : +33



전복-일본

01 시장동향

가 HS코드 및 관세율

- 명 칭 : 전복 : Abalone(영명)/アワビ(鮑 : 일명)
- H S 코드 및 관세율

HS번호	품 명	실행관세율
0307.81 - 000	전복(활어, 신선, 냉장)	7%
0307.89 - 100	전복(냉동)	
0307.89 - 200	전복(훈제전복)	9.6%
0307.89 - 300	전복(건조, 염장)	
1605.57 - 000	전복(조제)	

※ 2011년 이전 HS코드 : 0307.91-450(활, 신선, 냉장전복) 0307.99-142(냉동)
1605.90-290(조제, 훈제제외)

※ 수출 HS코드 : 2012년 0307.81-000(활, 신선, 냉장) 0307.89-100(냉동건조, 훈제)
0307.89-900(냉동건조, 훈제제외) 1605.57-000(조제전복)
2011년 1605.90-910(조제전복)

나 시장규모 및 여건

- 일본 전복 생산량은 2011년 기준으로 97억엔, 생산량은 1,259톤으로 공급량의 50%에도 미치지 못하고 있으며 계속 감소하는 경향임
- 일본 전복 시장은 1969년 생산량 최대치를 기록하였으나, 1990년대 버블 붕괴로 인한 지자체보조금 삭감 등으로 생산이 급감하였으며, 2000년대에 들어서는 평균생산량이 천 톤 가량을 유지하게 되었음. 2012년은 1,300톤(속보치)으로 2011년의 1,259톤보다는 다소 증가하였으나 예년보다 감소했으며 정점기와 비교하여 80%의 감소를 보이고 있음
- 일본 전복 생산은 종묘 방류에 의한 자연산 채취 생산이 대부분을 차지함으로 인해 생산 증대에 한계가 있으며, 높은 생산단가로 인해 양식업으로 전환도 여의치 않은 상황임
- 일본 전복 소비는 신선전복은 레스토랑, 스시점 등 외식분야에서 활전복 형태로 소비되며, 건조전복은 전통적으로 홍콩 등 중화권으로 수출되고 있으나 최근 일본 내 다양한 외식업체와 기업들이 일본산 건조전복을 이용한 상품화에 힘쓰고 있음

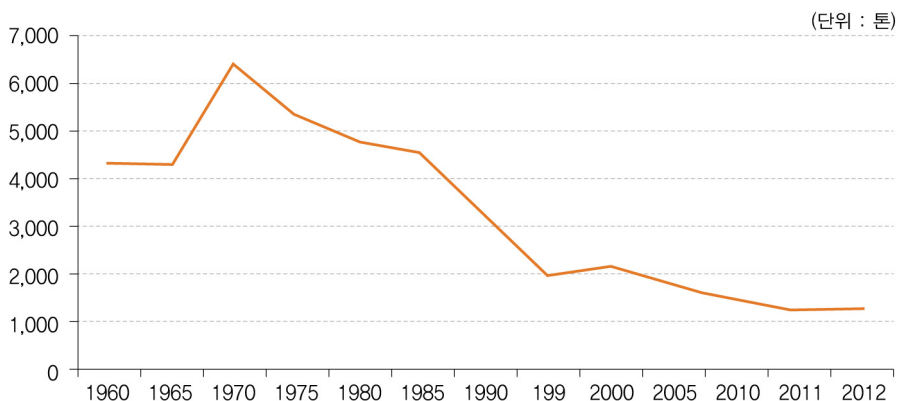
02 생산동향

가 생산동향

1) 생산동향

- 일본의 전복 시장은 1969년 6,963톤으로 최대 생산량을 기록하며, 1970년대 생산 최대 시기를 지나, 1990년대 버블붕괴로 인한 지자체 보조금 삭감 등으로 생산이 급감하였으며, 2012년은 1,300톤(속보치)로 2011년의 1,259톤(동북 대지진으로 인한 대폭감소)에 비하면 다소 늘었으나 예년에 비교하면 가장 적은 수량임
- 일본 동북태평양 북부지역인 이와테, 미야기현은 일본 유수의 전복 생산지로, 전국 생산량의 30~40%를 차지하는 안정적 생산을 보이고 있었지만, 2011년은 동일본 대지진에 의한 생산 시설의 피해로 전년대비 이와테 29.3% 감소, 미야기 29.1%의 감소를 보였으나, 2012년은 이와테 300톤, 미야기 100톤대로 전년보다는 증가했지만 예년에 비해 감소하는 경향임
- 2013년 5월 히로노현에 있는 이와테현 재배 어업협회 타네이치 사업소에서 동북대지진 이후 첫 전복 종묘생산이 약 2년 2개월만에 재개되는 등 피해를 입은 양식시설들이 예년 수준의 생산량 회복으로 전환하고 있음

■ 일본 내 전복 생산량 추이 ■





일본 전복 생산량 및 생산액 동향

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	물 량				금 액			
	2009	2010	2011	2012	2009	2010	2011	2012
전국계	1,855	1,461	1,259	1,300	10,317	9,704	9,705	미발표
이와테	531	283	242	300	3,314	2,627	2,835	-
미야기	213	141	104	100	1,248	915	536	-
치바	79	133	124	100	474	1,125	1,463	-
나가사키	118	130	109	100	626	704	676	-
에히메	84	76	70	100	436	422	436	-
미에	91	75	48	0	469	405	308	-
야마구찌	98	75	64	100	540	414	438	-
도쿠시마	88	74	64	100	397	369	331	-
후쿠오카	68	50	48	0	385	380	327	-
홋카이도	59	50	64	0	319	265	320	-
아오모리	66	45	53	100	398	287	428	-
시마네	50	44	33	0	251	233	196	-
효고	41	34	27	0	142	116	92	-
후쿠시마	14	25	×	×	92	189	×	-
이바라키	21	25	20	0	117	163	145	-
니가타	27	23	23	0	113	107	139	-
시즈오카	26	22	21	0	132	162	182	-
사가	20	20	15	0	48	65	45	-
가나가와	20	19	21	0	105	138	182	-
와카야마	21	17	13	0	103	99	76	-
오이타	22	17	15	0	108	82	63	-
후쿠이	17	16	17	0	93	90	111	-
아키타	18	13	14	0	98	77	91	-
돗토리	24	11	7	0	58	63	45	-
야마가타	12	10	8	0	50	48	48	-
교토	9	9	7	0	43	40	34	-
이시가와	8	5	11	0	49	36	72	-

구 분	물 량				금 액			
	2009	2010	2011	2012	2009	2010	2011	2012
구마모토	5	5	5	0	20	18	20	-
가가와	3	3	3	0	16	12	17	-
가고시마	3	2	2	0	17	15	15	-
아이치	2	2	1	0	16	8	9	-
히로시마	2	2	2	0	10	9	9	-
도쿄	2	1	1	0	8	9	8	-
후쿠야마	3	1	1	0	11	5	4	-
오카야마	2	1	1	0	8	5	3	-
오사카	0	0	1	0	1	1	0	-
고치	0	0	0	0	0	0	0	-
미야자키	0	0	0	0	2	2	2	-
오키나와	×	×	×	×	×	×	×	-

주) 2012년 생산량은 개산치

출처 : 농림수산성 통계

2) 전복 품종

- 전복은 연체동물 복족강 원시복족목(原始腹族目) 전복과 권패(卷貝)의 총칭으로 일본에 생식하는 것은 10종류 정도이나 식용으로서는 에조전복, 구로전복, 마다카전복, 메가이전복 4종류가 있음
- 에조전복은 구로전복의 북방종으로 알려져 있으며, 에조 전복과 구로전복은 15cm, 메가이전복은 20cm 정도 크기이며, 마다카전복이 가장 큰 25cm까지 성장함
- 전복의 적합 수온은 13~35℃임. 단, 10℃이상 30℃이하의 해역에는 서식할 수 있음
구로, 마다카, 메가이전복은 동해의 니이가타현 이남, 태평양 측은 이바라키현 이남으로부터 큐슈, 한반도의 연안 각지에 분포하고 있음. 한편, 에조전복은 인공적인 이식이나 종묘 방류에 의해 최근에는 니이가타현 이북으로부터 리시라레분도(利尻・礼文島)까지, 츠가루(津軽)해협으로부터 이바라키현 이북까지 분포하고 있음
- 일본의 전복 생산은 대부분 자연산 어획 형태이며, 양식은 고비용으로 인해 거의 이루어지지 않고 있음



■ 주요 전복 품종 ■

구 분	에조전복 エゾアワビ	구로전복 クロアワビ	마다카전복 マダカアワビ	메가이전복 メガアワビ
형 상				
학 명	Haliotis discus bannai	Haliotis discus	Haliotis madaka	Haliotis gigantea
영 명	Ezo abalone	disk abalone	giant abalone	Siebold's abalone
특 징	• 횃감용, 주증, 조림용 • 홋카이도에서 동북지방 연안 서식 • 구로전복의 북방계 아종임	• 횃감용(고급), 주증, 조림용 • 이바라기현 이남에서 큐슈연안	• 전복찜 • 치바현 지역 • 1개 1kg 거대전복	• 건조전복 '명포', 주증, 조림용, 버터구이 • 치바현 초시와 아키다현 男鹿半島 이남

■ 전복 종묘생산 과정 ■

모패의 선별



암컷의 생식선(난소)(blue, green)



수컷의 생식선(고환)(creamy white)

산란 자극



산란, 방정



전복의 산란



전복의 방정

수정란의 처리



정자 해수안의 수정



수정 후 세척



물 탱크에 수용

부화 유생(幼生)의 처리



유생(幼生)의 계수



메시 수조의 일정 밀도의 흐르는물에 사육

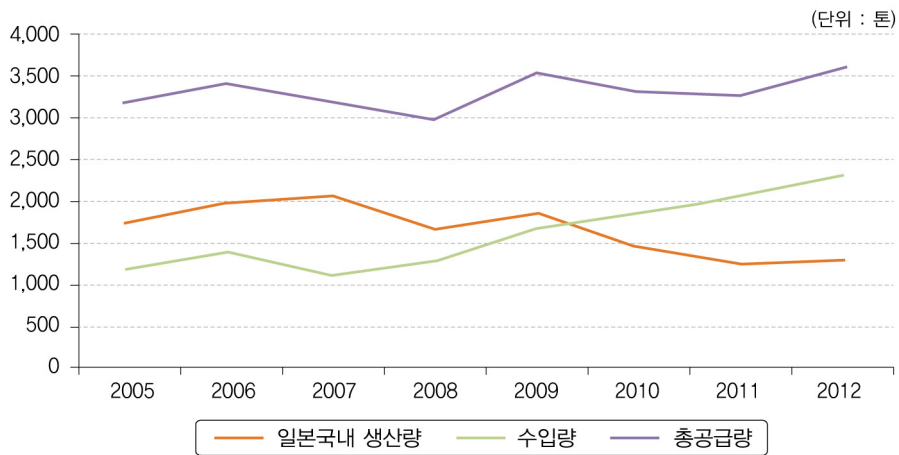


나 수급동향

1) 신선전복

- 일본내 전복의 총수요는 2012년 3,585톤으로 수입량이 63.7%를 차지하고 있으며 매년 수량이 늘어나는 반면, 일본 내 생산량은 매년 감소하는 추세임
- 2011년은 동일본 대지진 재해로 인한 일본 주요 전복산지 피해로 인해 수입산 물량 61%로 대폭 증가를 보였으며, 2012년도는 전년대비 12.7% 증가로 폭은 줄었으나 예년에 비하면 20%정도 증가한 수량임
- 전복 수급이 대지진 피해로 하락이 예상되었지만, 수입량의 증가와 일부 일본 내 생산 시설의 회복으로 총 공급량은 매년 증가를 보이며 일본에 있어서 중요한 식자재임이 확인되었음

일본 전복의 수급동향(신선, 냉장, 냉동)



구 분	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
일본국내 생산량	1,768	1,976	2,063	1,687	1,855	1,461	1,259	1,300
수입량	1,184	1,398	1,127	1,282	1,683	1,854	2,027	2,285
일본국내 총 공급량	3,184	3,374	3,227	2,982	3,538	3,315	3,286	3,585

주) 2012년은 개산치

자료 : 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

2) 조제품 전복 동향

- 일본의 전복수출은 기밀용기에 넣은 캔 및 통조림제품 이외에 조제품(주로 건조한것)으로 홍콩, 대만에 수출되고 있지만, 2004년의 64톤에서 2009년 32톤으로 반감한 이후 2010년 36톤, 2011년 31톤, 2012년은 보다 감소한 16톤 대가 되었으며,
- 이는 2011년 동일본 대지진 영향으로 주요 산지 피해가 원인으로 아직까지 회복의 경향에 있는 일본 내 전복생산은 앞으로도 당분간은 적은 수출이 예상됨
- 그와 반대로, 수입에 있어서는 2012년은 전년대비 1.8%증가한 322톤으로 최근 몇 년간 지속되었던 평균 200톤 대에서 300톤을 넘어 조금씩 증가세임

■ 조제 전복 동향 ■

(단위 : 톤)

구 분	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
수출량	50	42	69	47	32	36	31	16
수입량	482	412	284	257	217	287	316	322

자료 : 일본 무역통계

다 자국 생산량 증감 원인분석

- 일본에서는 1970년대 고도 성장기로 과거 최고인 6,963톤을 기록하였으나 이후, 감소가 계속되어 2012년 현재 어획량은 1969년 최대 생산량과 비교하여 80% 감소한 1,300톤(개산치)으로 과거 최저 생산량이 되었음
- 치패방류에 의존하는 일본 전복 생산은 잠수기 도입(현재 금지) 등 획기적인 어획법에 의한 남획으로 인한 자원고갈로 이어지고 있으며, 높은 비용으로 인해 양식산업도 진전되지 않고 있음
- 또한, 동일본 대지진으로 인한 피해로 전국 생산의 약 30%를 차지하던 이와테, 미야기 현이 피해를 입은 양식시설을 회복하는 과정에서 시간이 걸리면서 생산 감소 경향은 2011년보다는 다소 늘었지만 여전히 적은 수량을 기록하고 있음
- 동북 대지진이후 동북지방의 각 현에서 지진 후 대량 소실한 양식시설의 대책으로서 다양한 노력을 쏟음으로 생산회복으로 전환하고 있지만 적어도 향후 2~3년은 생산 부족 현상을 보일 것으로 추정됨



03 유통동향

가 현지 유통구조

- 일본에서 전복은 희소성이 높은 고가품으로 여겨지며, 일본 내에서는 일반 가정에 보급되기 보다는 외식업체에 유통되는 물량이 대부분임
- 일본에서 70~90g 정도의 전복은 주로 구이나 조림용으로 사용되며, 110~150g은 초밥용, 횡감용, 건조용으로, 250g 이상의 대형전복은 선물용, 가공품 또는 스테이크용으로 활용됨

나 수입산 진출현황

- 2011년은 동일본 대지진 영향으로 일본내 생산량이 감소한 반면 수입산이 2,027톤을 기록하였으며 그 영향은 2012년에도 지속되어 2,285톤으로 수입산의 비중이 전체의 64%를 차지하게 되었음

다 유통 형태

- 산지유통
 - 전복은 산지에서 중개업자에 의해 현물이 아닌 정보거래 형태의 공동입찰로 거래됨
 - 이와테현내에서 공동입찰로 이루어지는 취급금액 중 전복 17.17%(1993년), 가리비 26.29%, 미역 22.37%로 이들 세 품목을 합하면 전국 취급금액의 65.83%를 차지함
 - 공동입찰은 10월말과 11월말 총 2회로 이루어지며, 참가자는 1985년 38명, 1975년 40명, 1995년 21명 이었음. 중개매입자별 시장점유율을 보면, 최대업자에 의한 시장 점유율이 10% 전후로, 상위 4업자의 합계 점유율도 32% 정도였음

라 수요별 유통

- 전복시장은 크게 건조전복, 통조림, 신선전복·생전복 시장으로 나뉘며 이러한 수요는 당연히 산지 중개매입으로 이루어지며 현실적으로는 많은 중개매입자가 단일품목보다는 복수품목을 취급하기 때문에 가공품목별 실태 파악에는 한계가 있음

- 청취 조사에 의한 이와테현 전복 품목별 중개매입자 구성수를 보면, 1995년도 기준 건조전복 수요는 2~3업자, 통조림수요는 3~5업자, 건조전복생전복 수요는 17업자였음. 신선전복·활전복 수요업자 중에는 소매를 전문으로 하는 업자가 6, 출하중심업자가 7, 도매 등 기타 업자가 3, 4명이었음
- 이와테현 내의 전체 전복 제품시장 변화를 보면, 연도별 변동은 있지만, 대체적으로 신선(활전복 포함) 전복 수요는 70% 이상이며, 나머지 20~30%가 건조(통조림 포함)용으로 보임
- 전복 최대 수요기는 연말이며, 도쿄도매시장 최근 4년간 거래 데이터를 분석하면, 월별 평균수량의 감소로 거래 총수량은 매년 감소하고 있으며 수량은 2009년과 비교하여 25%감소했으나, 평균단가는 11% 높은 가격으로 거래되고 있음

전복 거래 동향

(단위 : kg, 천엔)

연도	거래합계(월별평균수량)	평균단가(12월단가)	12월거래물량
2009년	602,495(50,208)	5,463(6,187)	66,425
2010년	522,668(43,557)	6,117(6,217)	61,400
2011년	479,719(39,977)	6,211(6,473)	60,654
2012년	451,437(37,619)	6,068(5,978)	59,571

자료 : 도쿄도매시장

마 가격동향

1) 산지가격

- 전복 어항별 산지 가격을 보면, 2009년 184어항의 평균 산지가격은 5,168엔, 2010년은 199어항 집계 평균단가는 5,899엔을 보임
- 2011년은 산지 평균단가가 7천대로 이상 현상을 보이고 있는데, 이는 동일본 대지진 재해로 인한 중개도매상의 피해지역이 아닌 태평양중구지구(치바지역)산 전복의 경쟁적 구매로 인한 가격 상승으로 풀이됨(2011년 오히라산 15,560엔/kg, 치쿠라츄오산 12,552엔/kg으로 거래되었음)



- 2011년은 산지 평균가가 7천엔대로 높게 나타나고 있음. 이는, 2011년 동일본 대지진 피해로 인한 이와테산 전복의 11월 1일 첫 입찰가가 사상 최고가인 1만 1,495엔/kg에 입찰되어 평년의 70% 상회하는 가격으로 거래가 되는 등, 피해로 인한 물량 감소(전년 대비 40% 감소한 136톤) 등에 의한 중개도매인의 수급불안으로 인한 건조전복용 전복 매입 과열 양상이 원인임.(주간수산신문 '11년 10월 31일자 참조)

■ 어항별 전복 생산단가 ■

구 분	2009	2010	2011
전체생산	5,168엔/kg	5,899엔/kg	7,048엔/kg
생 산	265톤	283톤	192톤
어 항	184	199	155
동북지역	5,553엔/kg	6,636엔/kg	6,397엔/kg

주) 2012년은 미발표

자료 : 수산청 수산물유통조사

2) 소비지 시장 가격

- 전복 소비지 시장가격은 도쿄도매시장 2009년은 5,463엔/kg, 2010년 6177엔/kg, 2011년 6,211엔/kg, 2012년의 평균단가는 6,078엔/kg으로 거래되었음
- 오사카도매시장(본장)은 수입산 등이 포함되어 있어 도쿄시장보다 소비지 시장 평균 단가가 낮게 나오는 경향이 있음
- 전복 생산단가는 일본산 5천엔대, 한국산 수입단가는 3천엔대, 대만산과 중국산 수입 단가는 2천엔대, 호주산 수입단가는 4천엔대를 보이고 있음. 소비지 시장가격은 한국산은 4천엔대, 대만중국산은 3천엔 전후를 보이고 있으며, 호주산이 5천엔대를 보이고 있음. 일본산은 도쿄도매시장에서 6천엔대를 보이고 있음
- 도쿄도매시장은 12월의 거래물량이 2009년 66톤(전체 602톤), 2010년 61톤(전체 523톤), 2011년 60톤(전체 480톤), 2012년 60톤(전체 451톤)으로 가장 많이 거래되어 최대 수요기임을 알 수 있음. 반면, 냉동전복은 9월과 10월에 거래물량이 많은 것으로 나타남

일본의 월별 전복 평균 도매가격(2012)

(단위 : 톤, 엔/kg)

구 분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
활	물량	440	26	26	32	29	38	46	43	42	33	32	34	58
	단가	6,078	6,299	5,961	6,258	6,510	6,063	5,726	5,968	5,744	6,200	6,523	6,163	5,969
냉동	물량	29	0.4	0.6	1	2	4	0.8	2	2	2	4	5	4
	단가	3,348	4,373	3,655	2,843	3,180	2,534	3,967	3,509	3,727	3,584	3,446	3,485	3,506

자료 : 도쿄중앙도매시장

3) 건조 전복

- 일본의 전자상거래에서 거래되는 건조전복 판매가격(라쿠텐)을 살펴보면, 일본산 건조전복(이와테산)의 경우 100g당 약 44,100엔 정도에 판매되며, 한국산은 100g 당 29,800엔 정도로 판매됨

건조전복 일본내 판매가격 동향

						
요시하마	요시하마	요시하마	요시하마	오아미	오아미	오아미
14g미만	15~18g	19~22g	23~26g	29~32g	33~36g	37~40g
2,400엔	3,800엔	6,800엔	10,800엔	12,800엔	15,800엔	19,800엔

(라쿠텐 <http://cla.shopopro.jp/?mode=cate&cbid=45805&csid=0#inner1>)

				
호주산	남아공산	한국산	한국산	한국산
빅토리아전복	미다노전복	에조전복	에조전복	에조전복
200~300g(13cm)	80~100g(8.5cm)	70~80g(9cm)	80~90g(9.5cm)	90~100g(10cm)
2,100엔	600엔	460엔	600엔	750엔

출처 : BIG BAY쇼핑 <http://www32.ocn.ne.jp/~bigbaycom/aba.htm>



04 소비동향

가 구매동향

1) 신선전복

- 일본에서 전복은 희소성이 높은 고가품으로 여겨지며, 일본 내에서는 일반 가정에 보급되기 보다는 외식업체에 유통되는 물량이 대부분임
- 신선전복은 연말 수요가 많고, 수입산은 냉동, 냉장 및 통조림용으로 가열조리 원재료로 소비되고 있음

2) 건조전복

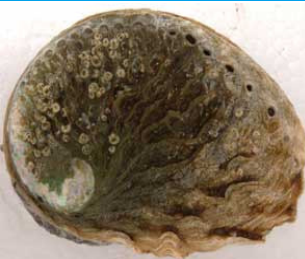
- 일본내에서 생산된 건조전복으로 대형 사이즈는 대부분이 중국으로 수출되고 있으며, 대형 전복과 세트로 수출되는 소형사이즈의 말린 전복은 역수입할 때 중간업자가 개입함으로 수출시보다 가격이 비싸지는 것을 감안하여 일본내에서 브랜드를 확립하여 유통할 방침을 내세운 기업이 늘어나고 있음

나 수입국가별 선호도

- 전복은 호주, 한국, 중국, 칠레, 남아공 등에서 수입되고 있으며, 신선전복은 한국산을 선호하며, 건조전복과 냉동전복은 호주산을 선호하는 추세임
- 활 전복(신선 냉장 포함) 기준으로 한국산 수입량은 2010년 1,040톤, 2011년 1,280톤, 2012년 1,338톤으로 계속해서 증가의 경향으로 있으며 전체의 85%이상을 차지하게 되었음. 뒤를 이어 호주산과 중국산은 한국산 다음으로 활 전복 대일본 수출국가를 유지해왔으나 2012년은 호주산 93톤(전년대비 17.6%감소), 중국산 28톤(54.8%감소)으로 침체된 반면, 미국, 남아공, 멕시코에서 수입이 조금씩 늘어나고 있는 추세임
- 건조전복은 2012년 322톤 수입량을 기록하고 있으며, 호주 129톤으로 수위를 차지하고 중국이 75톤으로 뒤를 이음. 호주산에 이어 2위를 유지하던 칠레산은 2011년부터 중국산 수입이 늘어나면서 2011년 12.5%감소, 2012년은 0.5%감소로 수요가 저하되고 있음. 한편 한국은 2011년 6톤에서 2012년 5톤으로 더욱 낮은 수준으로 이어짐

- 수입산 전복은 한국은 주로 예조전복, 중국은 예조전복과 도콘부시, 호주산은 빅토리아 전복, 그린립, 남아프리카공화국은 미다노 전복, 칠레는 아카네전복이 수입되고 있음

■ 수입산 전복의 특징 ■

구분	빅토리아전복 호주산	다마노전복 남아공산	활예조전복 한국산
형상			
특징	• 일본산 전복보다 살이 부드러우며, 큰 사이즈가 많음 • 음식점에서 자주 이용됨	• 남아공의 캄타운산으로 8.5cm 전후의 소형 사이즈가 많으며 살이 부드러운것이 특징으로 횡감용, 조림용 등으로 자주 이용됨	• 살이 꽉차있으며 쫄깃쫄깃한 식감이 특징임

다 가공 및 소비형태

- 건조전복은 예조전복과 마다카전복, 횡감용은 예조전복과 미다노전복, 조미전복은 메가이전복과 아카네전복, 호주산인 그린립은 캔이나 조림으로 사용되고 있음
- 전복은 건조전복, 횡감용, 양식요리용, 통조림용 등으로 이용되며, 소비자가 일반 소매 유통점에서 구매하기 보다는 외식업체를 통해 유통되어 소비되고 있음
- 전복 종류 및 크기별 용도를 보면, 건조전복은 100~150g 정도의 예조전복, 마다카 전복이 사용되며, 횡감용은 100~150g 정도의 예조전복과 미다노전복이 사용됨. 조림용은 70~90g 정도의 메가이전복, 적전복이 사용되며, 250g 정도이 대형전복은 선물용, 가공품이나 스테이크용으로 주로 이용됨
- 최근 다양한 외식업체와 기업들이 전복을 이용한 상품화에 힘쓰며 백화점과 대량판매점, 통신판매, 인터넷쇼핑 등 새로운 판로 전개도 고려하고 있음



인기 전복 요리

전복 회	전복 스테이크	전복조림
전복 찜	전복 초밥	전복 스프

■ 소비관련 기사 : “일본식 중화요리점 남국주가의 동북산 말린 전복 상품화”

일본식 중화요리 ‘남국주가’는 5월부터 순차적으로 소매를 위한 사상 최초로 중화요리 고급식재인 말린 전복을 밀봉식으로 제조하여 상품화한다. 동사(同社)가 브랜드화하여 일본내에서 유통하고 있는 동북산 말린 전복 ‘후쿠아와비’를 사용한다.

상품은 ‘후쿠아와비 조림’, ‘후쿠아와비 찜만두’, ‘후쿠아와비 상어 지느러미 스프’로 3종 세트이다. 동북산 말린 전복 ‘후쿠아와비’는 세계에서 고급식재로서 귀중히 여겨지고 있으며 중국과 일본간의 거래는 에도시대부터 이어지고 있다. 먼저 일본 국내에서 브랜드화 하였고, 나아가 ‘남국주가’의 코보데라 사다오 총 요리장에 의해 최고의 품질로 상품화가 실현되었다. 지금까지는 동사(同社)가 경영하는 중화요리점 ‘남국주가’에서만 맛볼 수 있었던 ‘후쿠아와비’를 가정에서도 맛볼 수 있게 되었다. ‘후쿠아와비’ 밀봉식 상품개발에 즈음하여 쿠보데라 사다오 총 요리장은 업계에서 42년 베테랑이지만 “말린 전복 같은 건어물은 건져낼 때 끓는 물의 적절한 온도와 타이밍을 재기가 어렵다”라고 말한다. 40년 만의 최초 상품인 ‘후쿠아와비’의 명칭에는 ‘복(福) 전복’으로서 축하선물용 등으로 사용해 주는 것을 소원하는 의미를 담았다.

(남국주가(南國酒家) 홈페이지: <http://nangokusyuka.co.jp/>)

〈일본식량신문 2013년 4월 1일자〉

후쿠아와비 조림

특징	정성과 시간을 들여 우려 건져 낸 후, 오랜 세월 길들인 기술로 꼭 삶은 전복은 말림으로 풍미와 향이 숙성됨. 최고급 에조전복을 건조시킨 ‘후쿠아와비’를 사용하기 때문에 보통의 전복조림과는 색다른 깊은 맛이 최대 매력임	
가격	1인분 2,800엔(세금별도)	
발매	2013년 5월 중순	

후쿠아와비 찐만두

특징	새우와 가리비의 연육을 바탕으로 ‘후쿠아와비’의 살점을 반죽해 넣은 조금은 호화로운 찐만두로 ‘후쿠아와비’를 우려낸 국물을 베이스로 한 특제 쥬레(젤리의 프랑스어)와 함께 곁들이면 ‘후쿠아와비’의 감칠맛과 향이 가득 퍼짐	
가격	6개당 1,800엔(세금별도)	
발매	2013년 8월 상순	

후쿠아와비 상어 지느러미 스프

특징	‘후쿠아와비’의 감칠맛을 듬뿍 포함한 국물을 바탕으로 상어지느러미와 게 등 다양한 식재를 더한 호화로운 스프로 ‘후쿠아와비’를 우려낸 국물은 감칠맛이 듬뿍 응축되어 있음	
가격	1~2인분 1,400엔(세금별도)	
발매	2013년 8월 상순	

라 바이어 의견

- 한국산 전복은 품질도 좋고, 일본과의 근거리여서 일본에서 매년 인기가 상승되고 있으며 산지의 청정지역 보존관리 및 품질관리를 통한 지속적 관리가 수입증가로 연결된다고 보고 있음



마 향후 소비전망

- 대지진 피해로 일본 주요 전복산지인 동북지역 피해는 일본 내 전복 생산 감소로 될 것이며, 또한, 후쿠시마 원자력 발전소 사고로 인한 '일본산' 상품에 대한 안전인식의 해소에 시간이 걸릴 것으로 예상됨
- 이로 인해, 2012년도에 들어도 일본 내 한국산 신선전복과 냉동전복은 큰 증가를 보였으며, 그와 반대로 호주산과 중국산이 감소하고 있어 경쟁력 면에서 유리할 것으로 전망됨

05 수출입동향

가 수입 동향

- 전복은 호주, 한국, 중국, 칠레, 남아공 등에서 수입되고 있음. 신선품이 냉동품의 2배 넘게 차지하고 있으며, 최근 칠레의 양식산도 수입(냉동품)이 이루어지고 있음
- 활전복(신선, 냉장포함)은 한국산이 2009년부터 수입국 1위 자리를 유지하기 시작해 2012년은 1,338톤으로 매년 큰 증가를 보이고 있음
- 냉동전복 수입은 호주, 중국, 칠레가 선두에 있으며 매년 증가의 경향에 있으며, 2012년에 들어 한국, 대만이 큰 증가를 보이며 전체 수입량도 전년대비 43.8% 증가한 724톤이 되었음
- 조제전복 수입은 2012년은 322톤으로 전년대비 1.7%미세한 증가를 보였으며, 국가별로 보면, 세네갈이 59.6% 증가로 대폭 늘어난 반면, 호주와 중국은 다소증가, 칠레는 0.5% 감소함. 한편, 한국은 5톤으로 전년대비 20% 감소함

일본 전복 수입동향

(단위 : kg, 천엔)

구 분	국 가	수량(kg)			금액(천엔)		
		2012	2011	2010	2012	2011	2010
활신선냉장 030781000	합 계	1,560,679	1,523,208	1,294,288	5,298,237	5,075,756	4,095,645
	한 국	1,338,251	1,280,031	1,040,085	4,514,674	4,284,127	3,294,862
	호 주	93,237	112,993	121,784	409,788	468,010	486,688

구 분	국 가	수량(kg)			금액(천엔)		
		2012	2011	2010	2012	2011	2010
활신선냉장 030781000	미 국	58,286	32,317	36,431	187,434	85,554	81,407
	중 국	28,352	62,290	47,655	76,611	138,932	116,130
	남아공	19,362	18,476	26,387	64,897	61,386	87,055
	기 타	23,191	17,101	21,946	44,833	37,747	29,503
냉동 030789100/ 030799142 (‘11년이전)	합 계	724,400	503,514	559,750	2,028,016	1,503,145	1,699,865
	호 주	227,703	187,973	172,080	953,900	782,086	735,197
	중 국	207,683	136,281	123,348	382,242	248,949	220,567
	칠 레	165,410	151,277	232,320	311,237	365,687	653,410
	한 국	83,158	22,205	15,406	294,091	91,697	57,049
	대 만	33,136	250	966	64,273	250	1,528
	기 타	7,310	5,528	15,540	22,273	14,476	32,114
건조염장 030789300	합 계	105	—	—	804	0	0
	호 주	5	—	—	388	0	0
	뉴질랜드	100	—	—	416	0	0
조제 160557000/ 160590290 (‘11년이전)	합 계	321,767	316,134	287,191	1,266,734	1,261,562	1,153,485
	호 주	129,383	125,759	130,975	817,305	766,631	673,257
	중 국	75,395	73,062	48,640	159,869	188,198	148,100
	칠 레	70,940	71,320	81,598	172,976	199,281	269,317
	세네갈	31,230	19,566	10,008	75,489	42,570	21,204
	한 국	4,935	6,232	6,025	10,921	17,426	14,154
	기 타	9,884	20,195	9,945	30,174	47,456	27,453
총 합 계		2,606,951	2,342,856	2,141,229	8,593,791	7,840,463	6,948,995

자료 : 일본 무역통계

주) 건조염장(030789300)은 2012년부터 포함됨

■ 한국산 전복 일본 수입

- 한국산은 전체 수입 물량 중 2012년 기준으로, 93.9%가 활 전복 형태로 수입되고 있으며, 냉동이 5.8%, 조제전복이 나머지 0.3%를 차지하고 있음
- 2012년 기준으로 신선, 냉장이 전년대비 4.5% 증가, 냉동전복이 274% 증가, 조제 전복은 20% 증가를 보였음



나 경쟁국 동향(단가비교, 점유율)

1) 경쟁국 생산 및 수출동향

- 2011년 세계 전복 생산량은 8만 톤(7만 9,450톤)으로 국별로는 중국이 전체 생산량의 71%(5만 6,511톤), 한국이 9.5%(6,463톤)를 차지하고 있으며, 호주(4,981톤), 칠레 3,803톤을 생산하고 있음
- 생산금액 기준으로는 중국이 전체 47%를 차지하고, 한국이 35%를 차지하고 있어 한국이 단가면에서 우위를 보이고 있음
- 세계 전복 생산량 중 양식 생산량은 6만 5,548톤으로 83%를 차지하고 있으며 자연산이 1만 3,902톤으로 17%를 차지하고 있음(FAO 통계 참조)
- 일본 수입 전복은 2012년 기준 2,285톤이며, 한국이 64%인 1,471톤을 차지하고, 호주가 14%인 321톤, 중국인 10%인 236톤을 차지하고 있음

전복 수입 동향

(단위 : 톤, 백만엔)

연도	물량	금액	1위			2위			3위		
			국가	물량	금액	국가	물량	금액	국가	물량	금액
2003	814	3,605	호주	392	1,954	미국	144	577	남아공	147	538
2004	900	3,606	호주	381	1,867	미국	155	646	남아공	126	478
2005	1,184	5,332	호주	413	2,268	한국	215	1,066	남아공	149	583
2006	1,399	6,301	호주	391	2,213	한국	409	1,987	칠레	252	731
2007	1,127	5,308	호주	385	2,186	한국	364	1,776	칠레	144	398
2008	1,282	4,879	한국	633	2,197	호주	351	1,682	칠레	142	351
2009	1,683	5,447	한국	1,013	3,258	호주	295	1,240	칠레	189	441
2010	1,854	5,793	한국	1,055	3,352	호주	294	1,222	칠레	233	653
2011	2,027	6,579	한국	1,302	4,376	호주	301	1,250	중국	199	388
2012	2,285	7,327	한국	1,471	4,809	호주	321	1,364	중국	236	459

주) 조제전복 포함되지 않았음

자료 : 일본 농림수산업

2) 가격 비교(한국산/호주산)

- 한국산 신선전복은 호주산과 비교하여 80% 정도의 낮은 수입가를 보이고 있으며, 냉동전복은 100~120% 정도의 높은 수입가를 보이고 있음
- 한국산의 경우, 냉동 전복 수입가가 높게 나오는 것은 수량이 적고, 3~5월의 산란기에 신선전복 가격이 하락하는 경향이 있기에 상대적으로 일정한 가격을 보이는 냉동전복 가격이 높게 나타남

(단위 : 엔/kg)

구 분	신선전복			도매시장		
	2010년	2011년	2012년	2010년	2011년	2012년
한국산(a)	3,168	3,347	3,374	4,273	4,160	3,537
호주산(b)	3,992	4,142	4,395	3,800	4,182	4,189
가격대비(a/b)	0.79	0.81	0.76	1.12	0.99	0.84

자료 : 일본 무역통계

06 통관 및 수입제도

가 전복의 통관제도

1) 전복의 통관 HS코드, 실행관세율

- 신선, 냉동이 7%, 조제품이 9.6%임. 전복은 전복과에 속한 권패(卷貝)로 그 생김새 등에 따라 관세분류가 다름
 - (1) 살아있는 것, 신선한 것 및 냉장한 것 : 0307.81호
 - (2) 냉동한 것, 건조한 것, 염장한 것 및 염수절임한 것 : 0307.89호
 - (3) 통조림 등, 기타 조제한 것 : 1605.57호



HS번호	품 명	실행관세율
0307.81-000	전복(활어, 신선, 냉장)	7%
0307.89-100	전복(냉동)	
0307.89-200	전복(훈제전복)	9.6%
0307.89-300	전복(건조, 염장)	
1605.57-000	전복(조제)	

※ 2011년 이전 HS코드 : 0307.91-450(활, 신선, 냉장전복)
0307.99-142(냉동)
1605.90-290(조제, 훈제제외)

※ 수출 HS코드 : 2012년 0307.81-000(활, 신선, 냉장)
0307.89-100(냉동건조, 훈제)
0307.89-900(냉동건조, 훈제제외)
1605.57-000(조제전복)
2011년 1605.90-910(조제전복)

2) 수입절차

- 전복은 원칙적으로 수입은 자유이나 수입무역관리령에 의거 수입승인[2호승인(특정수입 승인)]이 필요한 경우도 있으며, 또한 식품위생법에 의거 수입신청 필요함

07 한국산 유통동향 및 경쟁국 동향

가 한국산 수입규모 및 점유율

- 한국산 전복 수입은 2007년부터 빠른 상승세를 보이기 시작했으며, 2009년 53.4%(1,015톤), 2010년 49.6%(1,061톤), 2011년 55.8%(1,308톤), 2012년 9.0%(1,426톤)을 차지하고 있음
- 한국산은 전체 수입 물량 중 2011년까지는 약 98%가 활 전복 형태로 수입되고 있으나, 2012년은 냉동이 274%의 큰 증가를 보이며 전체 비율은 활 전복이 93.9%, 냉동이 5.8%, 건조전복은 더욱 감소하여 0.3%를 차지하게 되었음

■ 한국산 전복 수입 내역 ■

(단위 : 톤, 백만엔, %)

구 분	물 량				금 액			
	2010년	2011년	2012년	증감	2010년	2011년	2012년	증감
전체수입량	2,140	2,343	2,607	11.2	6,949	7,821	8,594	9.8
신선, 냉장	1,040	1,280	1,338	4.5	3,295	4,284	4,515	5.3
냉동	15	22	83	277	57	92	294	219
조제전복	6	6	5	△16.6	14	17	11	△35.2
한국산계	1,061	1,308	1,426	9.0	3,366	4,393	4,820	9.7

자료 : 일본 농림수산성

나 한국산 선호도

- 한국산 전복은 2012년 기준으로 일본 수입량의 64%를 차지하고 있으며, 94%가 50~100g 크기의 신선·냉장 형태로 수입되어, 외식업체로 거래되고 있음
- 한국산은 쫄깃쫄깃한 식감이 좋고, 저렴한 가격으로 인해 신선품, 냉동품으로 인기가 있으며 특히 횡감용으로 인기를 끌고 있음
- 신선품은 1개 450엔(일본산 천 엔 정도)로 거래되며 횡감용으로 인기가 있으며, 냉동품은 1,980엔(70~90g×4매 = 300g, 라쿠텐 가격) 정도이며 구이 등으로 판매되고 있음

다 경쟁국 대비 장단점(가격, 품질 경쟁력 등)

- 한국산 전복은 품질이 우수하며, 무엇보다도 지리적으로 가깝다는 이점으로 인해, 일본 수입품 점유율 1위를 보이고 있으며, 특히, 신선·냉장 전복 수입은 꾸준한 증가를 보이고 있으며, 2012년은 냉동전복도 크게 늘어나며 한국산 인지도를 넓혀가고 있음
- 2013년 한국산 산지가격저하로 1월말에서 2월 중순 평균단가가 kg당 500~600엔까지 내려가기도 했으나 일본의 엔화약세로 인해 도매가격에는 큰 변동이 없었음



라 경쟁국 마케팅 전략 및 시사점

- 활 전복에 있어서는 호주산의 2006년에 발생한 바이러스에 의해 빅토리아주 전복 생산 감소로 대일본 수출이 391톤으로 한국(409톤)에 1위 자리를 내주게 되며, 2011년과 2012년에 이어 호주와 중국은 감소의 추세에 들어섰으며 그 뒤를 잇던 미국과 남아공, 멕시코산의 증가가 돋보이기 시작했으며 앞으로의 추세를 이어나갈 것으로 전망됨
- 중국은 8만 여 톤으로 세계 생산 1위를 차지하지만, 국내소비가 많으며 대일 수출은 2012년 기준으로 냉동전복의 증가로 236톤으로 전년보다는 다소 늘어난 수량이지만 전체적으로는 많지 않음

08 한국산 수출확대 방안

가 수출 확대 방안

1) 포지션 및 프로모션

- 2011년은 재해로 인한 외식자숙과 절전 등으로 소비감소가 있었지만, 2012년은 외식 자숙분위기가 완화되면서 외식 위주의 수산물 소비 증가가 예상되며, 이로 인해 전복 등 고급 활 패류는 소비 증가가 예상되며, 특히 연말 인기 소비품으로 주목됨으로, 실질적으로 늘어나고 있는 일본 전복을 취급하는 외식산업 분야에 대한 공략 및 일반 소비자에게 한국산 이미지 광고 등이 필요함
- 또한, 생산에서 유통 및 일본에 이르기까지의 원스톱 물류시스템 구축과 무엇보다도 안정된 공급과 엔화약세를 감안한 안심할 수 있는 가격경쟁력 확보가 필요한 시기임

2) 목표 소비자

- 일본국내의 조개류는 스시(초밥), 횡감용 및 진미가공의 원료와 통조림으로 폭 넓게 사용되고 있으며, 더욱이 최근에는 식생활의 고급화 및 간편화지향에 의한 외식산업 및 일반 가정 내 소비에 있어서 횡감 형태의 소비가 증가되고 있으며,
- 일본 수산청이 추진하는 ‘패스트 피쉬’ 품목과의 접목을 통한 일반 소비자 판매 등이 필요함

나 수입애로사항(바이어)

- 한국산 전복에 대한 안전성과 안정적 공급이 필요함. 현재 어느 정도 엔화약세의 도움을 받고 있다고도 할 수 있지만, 한국의 전복 수요 성수기일 경우, 가격 및 수급에 영향을 받는 점을 감안하면 향후 대책도 필요한 시기임
- 활 전복의 수출 물류시스템이 산지에서 일본 소비지까지 원스톱으로 가능한 활어차 수송 등의 보완도 필요할 때임

09 기타

1) 관련 사이트

일본 농림수산물	www.maff.go.jp
수산청 수산물유통조사	www.market.jafic.or.jp
재무성	www.customs.go.jp
재단법인 일본관세협회	www.kanzei.or.jp
도쿄중앙도매시장	www.shijou.metro.tokyo.jp
오사카중앙도매시장	www.shijou.city.osaka.jp
나고야도매시장	www.city.nagoya.jp
JF 전어련	www.zengyoren.or.jp
전국김패류어업협동조합연합회	www.zennori.or.jp

| 전복-중국 |

01 생산현황

- 전복은 복족류에 속하며, 한자어로 복(鮑) 또는 포(鮑)라고도 하며, 바다양식이 가능하며, 한류성인 참전복(*Haliotis discus hannai*)과 난류성인 까막전복(*Haliotis discus*), 말전복(*H. gigantea*) 등의 6종이 알려져 있음
- 2012년 중국 전통 생산량은 전년대비 18.1% 증가한 90,694톤으로 그중 72%인 65,247톤이 복건성 지역에서 생산됨
 - 한국과 같이 대부분이 양식으로 생산되고 있음(호주의 경우는 대부분 자연산)
 - 전복 중 건조전복의 경우 중국지역이 워낙 크고, 소규모 전복 양식장과 가공회사의 난립으로 공식적으로 집계되지 않아 파악하기 힘들
- 전복 생산지는 크게 요령성과 산동성을 중심으로 한 북쪽 해안지역과 복건성, 광둥성과 해남도를 중심으로 남쪽 해안으로 구분됨
 - 복건성, 산동성, 광둥성 3개 지역의 생산량이 전체의 90% 이상을 차지
- 최근 중국의 전복생산은 해저파종양식 등 공장화 양식으로 발전하고 있으며, 중국 연해에는 8종 이외의 전복이 생산됨
 - 그중 참전복, 까막전복, 오분자기 등 3가지 종이 주로 생산되며, 참전복은 황해 및 발해만 인근, 까막전복은 해남도 일대, 오분자기는 동부연해에서 주로 양식

| 중국 전복의 주요 품종 |

구 분	조우원판빠오 皱纹盘鲍	석결명 九孔鲍
사 진		
주요 산지	산동성, 요녕성	복건성, 산웨이

- 여름과 가을에 주로 생산되었으나 양식업이 발달함에 따라 연중 수요를 충족

2008-2012년 중국 전복 해수양식 생산량

(단위 : 톤)

구 분	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년
총생산량	33,010	42,373	56,511	76,786	90,694
요령성	585	366	1647	2,102	5,309
강소성	6	-	-	-	-
절강성	399	366	400	45	726
산둥성	5,001	6,548	7,861	8,364	11,470
복건성	22,395	29,113	41,258	60,407	65,247
광둥성	5,001	4,909	4,780	5,300	7,317
해남도	586	558	565	568	625

자료 : 중국어업연감 및 중국농업통계자료(2008~2012)

■ 전복종묘의 경우 2012년 75억 마리로 2008년 이후 2배 이상 증가함

중국 전복묘종 증감현황

(단위 : 억마리)

구 분	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년
전 국	31	31	35	60	75

자료 : 중국어업연감 및 중국농업통계자료(2008~2012)

■ 양식면적은 2011년 기준으로 12,288헥타르이며, 전체의 50%를 산둥성(6,176헥타르)에서 차지하고 있음

－ 복건성은 양식면적은 24%이나 생산량은 79%를 차지해 단위 양식면적 당 생산성이 산둥성에 비해 우수한 것으로 나타남

2011년 중국 전복 해수양식 면적

지역	양식면적(헥타르)
전국	12,288
요녕성	1,452
절강성	63
복건성	2,925
산둥성	6,176
광둥성	1,610
해남도	62

자료 : 중국어업연감 2012년



02 유통구조 및 현황

가 유통경로

- 중국의 전복 소비는 매우 많은 편이며 활전복이 주로 유통되며 냉동전복은 매우 적으나 건전복은 고급 요리재료로 많이 유통됨
- 전복의 경우 양식어가를 거쳐 도매시장을 통해 아래와 같은 유통경로로 주로 유통되고 있음
 - 대형유통매장, 재래시장 및 외식업체 및 온라인 판매사이트
 - 최근에는 전통적인 오프라인 유통채널에서 인터넷을 통한 B2C(Business to Consumer) 방식이나 C2C(Consumer to Consumer)방식의 유통 급증
 - 상해에는 농축수산식품만 전문적으로 취급하는 ‘상해제일식품(上海第一食品)’이 있으며 이곳에 말린 상어지느러미, 건해삼, 건전복만을 판매하는 전문코너가 있음

■ 상해제일식품 건전복 코너 ■



- 주요 생산지인 대련의 장산도, 산둥지역의 청도에서 생산한 후 가공된 건전복은 중국 소비자들의 수요를 대부분 충당하며, 고급 건전복 경우는 주로 일본, 호주, 남아프리카에서 수입함. 이중에서 호주산이 많은 편임
- 중국산의 경우 크기가 아주 작은 신선전복 500g 중량의 것을 가공하여 kg 당 20~30마리 건전복으로 가공해서 판매
- 전복은 품종과 형태에 따라서 맛이 다르기 때문에 가공방법이 다름. 중국지역별 생산되는 전복 주요 품종 및 가공방법은 아래와 같음

중국산 전복 주요 품종 및 가공방법

지 역	주요품종	상품명	가공방법
요령성, 산둥성	H.discus hannai	Ezo abalone	신선, 건조, 통조림
북건성	H.cracherodii H.diversicolor	Black abalone Tokobushi abalone	신선, 건조, 통조림
광둥성, 해남성	H.diversicolor H.asinine	Tokobushi abalone Donkey's ear abalone	신선, 건조

나 유통 가격 및 판매현황

- 전복의 도매가는 지역별로 차등이 있으며 1kg당 95~190위엔 내외의 가격을 형성하고 있음(최대 생산지인 북건성 지역에 가격이 가장 낮음)
 - 가격은 품종, 크기, 원산지에 따라 다르기도 하지만 통조림, 개별포장이나 선물세트 등 포장방식에 따라서도 큰 차이를 보이며, 판매방식에 따라서도 가격이 다름
- 2013년의 경우 새로운 지도체제 등장에 따른 공직기강 강화 등으로 고급 외식업체의 전복 수요가 하락하였음. 특히 각 고급식당의 전복 구매량이 절반이상 떨어지면서 추석기간의 전복 판매량도 예년보다 50% 하락함

중국 도매시장 전복 판매가격

품목	도매시장	최고가 (RMB/kg)	최저가 (RMB/kg)	평균가 (RMB/kg)
전복	福建福鼎农贸市场	-	-	95
전복	大连水产品批发市场	280	80	180
전복	威海水产品批发市场	300	110	190
전복	合肥周谷堆水产市场	-	-	140

자료 : 중국수산물양식망(www.shuichan.cc) / 2013년 9.22일자 도매가



■ 지역별 도매시장 가격(2013년 9월 기준)

판매지역	가격(元/kg)
山西运城市	124.00元/公斤
上海闵行区	102.00元/公斤
浙江杭州市	113.00元/公斤
黑龙江鹤岗市	121.00元/公斤
陕西宝鸡市	107.00元/公斤
辽宁大连市	113.00元/公斤
重庆开县	102.00元/公斤
黑龙江双鸭山市	307.80元/公斤
浙江绍兴市	107.00元/公斤
北京怀柔区	152.80元/公斤
上海宝山区	99.00元/公斤
浙江宁波市	168.60元/公斤
山东菏泽市定陶县	124.00元/公斤
山西晋城市	121.00元/公斤
天津大港区	307.80元/公斤
江苏扬州市	238.10元/公斤
河南商丘市	107.00元/公斤
湖南衡阳市	121.00元/公斤
天津塘沽区	238.10元/公斤

자료 : 양식파파(www.yz88.org.cn)

| 중국 국내산 전복 소비자가격 |

상 품 명	용량(마리/g)	가격(元)	판매처
자연산 선물용 건전복	 5~6/50g	90.00	食福记食品专营店 식복기식품전영점
대련 자연산 건전복(소)	 6~7/50g	88.00	大连亲亲食品专营店 대련친친식품전영점
산동 건전복	 7~8/50g	108.00	海味轩食品专营店 해미현식품전영점
민남(闽南) 선물용 건전복(소)	 40/100g	139.00	漳州呷虾米干货 장주사세우건화
복건 건전복	 5/50g	84.00	福建南日岛 복건남일도
청도 건전복	 5/500g		薛记海珍旗舰店 설기해진플래그십

자료 : 타오바오식품방(淘宝网食品榜)



중국 활전복 유통사진

중국산 활전복	중국산 활전복
수산물시장 전복판매	호주산 활전복 크기
호주산 건전복	일본산 건전복

다 수입산 유통가격

- 호주에서 수입되는 주요 품종은 *H. rubra*, 칠레에서 수입되는 주요품종은 *H. rufescens*, *H. discus hannai*이며, 일본에서 수입되는 주요 품종은 *H. discus hannai*, *H. diversicolor*, *H. madaka*, *H. sieboldii* 등 4종류
- 호주, 일본, 멕시코, 남아프리카 공화국에서 수입되는 전복형태는 일차가공방식으로 대부분 신선전복과 말린 전복 형태이며, 기타 나라별 수입품종 및 가공방법은 아래와 같음
- 수입산의 경우 건전복은 주로 항공운송을 이용하며 냉동 형태의 경우 항공운송, 통조림의 경우는 해상운송을 이용

| 국가별 수입품종 및 가공방법 |

원산지	전복학명	상품명	일차가공방법
호주	H. rubra	Blacklip abalone	신선, 통조림, 건조, 냉동
칠레	H. rufescens H. discus hannai	Red abalone Ezo abalone	통조림, 냉동
일본	H. discus hannai H. diversicolor H. madaka H. sieboldii	Ezo abalone Tokobushi abalone Giant abalone Siebold's abalone	신선, 통조림, 건조, 냉동
멕시코	H. cracherodii	Black abalone	통조림
오만	H. mariae	Omani abalone	건조 전복
뉴질랜드	H. iris	Black-foot abalone(Paua)	통조림, 건조
남아프리카	H. midae	South African abalone (Perlemoen)	통조림, 건조
대만	H. diversicolor	Tokobushi abalone	신선, 건조
미국	H. rufescens	Red abalone	신선, 건조

자료 : JLI

- 중국의 전복 브랜드는 주로 가공제품(건전복 등) 위주로 형성되어 있으며, 중국정부의 내수 정책변환으로 중국의 수산물 생산업자 및 가공업자들은 이전과 달리 판매를 다변화하기 위해 브랜드화 추진
 - 2009년 후로 오유홍사인유한공사(吳裕興私人有限公司)의 런위에(人月牌) 브랜드가 인지도가 높은 편이었으나 2011년 이후로는 대련삼산포(三山浦) 브랜드가 가장 깨끗하고 품질이 좋다는 인지도를 얻고 있음
- 이 외에 티엔리양(天亮), 평가마트(平價超市)의 '금수사(金壽師)', 승승마트(昇菴超市)의 해피패밀리(Happy family), 산다이왕(山大王), 정중핑(正中平), 추안지아푸(全家福), 지시앙(吉祥), 차이션(財神), 진하이(金海), 진메이(金美), 룡마(龍馬), 지리(吉利), 다팔(大發), 마비아오(馬標), 종비아오(鐘標), 멕시코 시드멕스(CEDMEX)와 칼멕스(CALMEX) 등 대략 20여 종 브랜드가 있음



주요 건전복 인기품목 및 브랜드

런위에(人月牌) 브랜드			
			
뉴질랜드산	멕시코산	호주산	선물세트(4개)

삼산포(三山浦) 브랜드			
			

아이(阿一) 브랜드 외 기타 상품		
		
아이(阿一)	아이(阿一)	기타 브랜드

수입산 전복 온라인 판매가격

구 분	제품명	원산지	포장	내용량	가격	유통기한	판매사/판매지
	건전복 (야생)	인도네시아	소포장	250g	120元~275元 (1근)	1년	广州市越秀区金升宝海味行 광주
	건전복	남아프리카 공화국	소포장	250g	650元, 750元 (1근)	1년	广州市越秀区金升宝海味行 광주

구 분	제품명	원산지	포장	내용량	가격	유통기한	판매사/판매지
	냉동전복	뉴질랜드	냉동 포장	85g ~95g	120元 (6마리/1상자)	1년	上海鲜业贸易有限公司 상해
	냉동전복 (야생)	오스트 레일리아	진공 포장	0.8~2근 (1마리)	160元 (1g)	6개월	广州市越秀区佰信海味行 상해
	御吉鮑 蚝皇鲍鱼	대만	통조림	420g	950元 (12마리/1캔) 1110元 (8마리/1캔) 1190元 (7마리/1캔) 1350元 (6마리/1캔)	3년	广州市本尼克贸易有限公司 광주
	台帮食府 蚝皇鲍鱼	대만	통조림	250g 240g 420g 420g	436元 (15마리/1캔) 1130元 (4마리/1캔) 762元 (8마리/1캔) 940元 (5마리/1캔)	2년 3년 3년 3년	广州市本尼克贸易有限公司 광주
	御吉鮑 四物鲍鱼	대만	진공 포장/ 상자	240g	206元 (10마리/1팩)	2년	广州市本尼克贸易有限公司 광주
	御吉鮑 蚝皇鲍鱼	대만	진공 포장/ 상자	110g	182元 (10마리/1상자)	2년	广州市本尼克贸易有限公司 광주
	御吉鮑 蚝皇鲍鱼	대만	진공 포장/ 상자	150g	342元 (10마리/1상자)	2년	广州市本尼克贸易有限公司 광주



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 굴·전복·해삼

구 분	제품명	원산지	포장	내용량	가격	유통기한	판매사/판매지
	御吉鮑 友誼禮盒	대만	유리병 포장	320g	273元 (2병/1상자)	2년	广州市本尼克貿易有限公司 광주
	御吉鮑 尊賢禮盒	대만	유리병 포장	320g	609元 (2병/1상자)	2년	广州市本尼克貿易有限公司 광주
	御吉鮑 四物鮑魚 1粒瓶裝	대만	유리병 포장	160g	206元 (10마리/1병)	2년	广州市本尼克貿易有限公司 광주
	頂級糖 心干鮑 (건전복)	남아프리카 공화국	소포장	50g	220元 (8~10마리/1근)	2년	香港中港記公司 홍콩
	一級糖 心干鮑 (건전복)	남아프리카 공화국	날개 포장	50g	160元 (20마리/1근)	2년	香港中港記公司 홍콩
	吉の鮑	홍콩	진공 포장	410g	298元	2년	香港中港記公司 홍콩
	湯加進口 鮑魚干 (건전복)	오스트 레일리아	소포장	50g	177元 (35~45마리)	3년	南耕居士 광주
	印尼進口 鮑魚干 (건전복)	인도네시아	소포장	50g	59.8元 (12~13마리)	3년	南耕居士 광주

구 분	제품명	원산지	포장	내용량	가격	유통기한	판매사/판매지
	纯天然日本顶级糖心吉品鲍鱼	일본	상자 포장	500g	4900元 (약40마리)	1년	香港环球燕窝虫草参茸海味行 홍콩
	进口特级南非鲍鱼	남아프리카 공화국	상자 포장	500g	1980元 (4마리/1상자)	1년	金财神海味 광주
	进口南非鲍鱼	남아프리카 공화국	상자 포장	300g	580元 (18마리/1상자)	1년	金财神海味 광주
	进口南非鲍鱼	남아프리카 공화국	상자 포장	500g	1680元 (8마리/1상자)	1년	金财神海味 광주
	进口南非鲍鱼肉厚型	남아프리카 공화국	소포장	42g	128元 (12마리)	1년	金财神海味 광주
	老船家-进口野生鲍鱼	인도네시아	소포장	250g	600元 (10~15마리)	4년	老船家海珍馆 심천
	老船家-进口野生鲍鱼	인도네시아	소포장	100g	150元 (25~26마리)	4년	老船家海珍馆 심천
	老船家-进口野生鲍鱼	인도네시아	소포장	100g	116元 (60마리이상)	4년	老船家海珍馆 심천

자료 : 아리바바(阿里巴巴 / WWW.1688.COM)



03 소비동향

- 중국에서 전복은 상어지느러미, 건해삼 등과 함께 고급 식재료로 인식되고 있으며, 다양한 요리에 사용되고 있음
 - 찜이나 볶음요리, 탕 등에 다양하게 이용되며 특히 고급요리 재료로 많이 쓰임

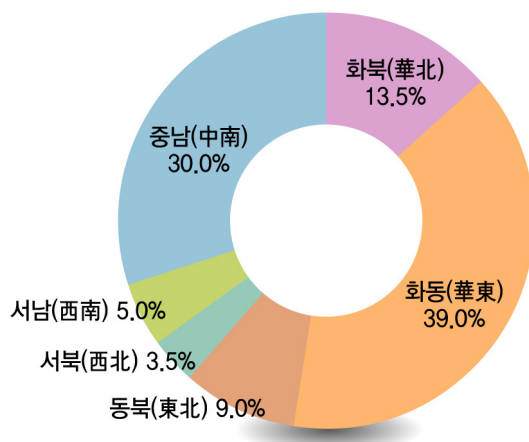
■ 전복을 활용한 주요 중국요리 ■

굴기름 소스 전복요리	전복·상어지느러미 요리
	
전복탕	굴 소스 전복요리
	
표고버섯 전복볶음	전복죽
	

자료 : 바이두(www.baidu.com)

- 중국의 전복 소비는 주로 소득수준이 높은 동부지역에서 이뤄지고 서부지역은 아직 소비 시장 규모가 작은 편임
 - 지역별 소비비중은 화동 39%, 중남 30%, 화북 13.5% 등의 순임

| 중국 지역별 전북 소비비중 |



자료 : 중국시장조사 연구센터



04 수출입동향

■ HS코드 및 관세율

HS코드	HS명	관세율(%)
03078110	전복종묘	0
03078190	전복(활전복, 신선, 냉장)	14%
03078900	해삼(냉동, 건조, 염장 등)	10%

※ 2010~2011 HS코드는 전복(활, 신선, 냉장)이 03079191, 전복(냉동, 건조, 염장 등) 03079910

■ 전복(활전복, 신선, 냉장)의 경우 2012년 24.2백만 달러가 수입되었으며, 그중 약 96%를 호주산이 차지하고 있음

- 호주산 전복은 음식점에서 주로 소비되며 크기가 크고 상대적으로 가격이 저렴하여 타 국산에 비해 경쟁력이 높음
- 호주산 수입단가(12년 기준) : 54.7불/kg

■ 중국 활전복, 신선, 냉장 전복 수입실적 ■

(단위 : 천불, 톤)

국 가	2010년		2011년		2012년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
합 계	20,391	640	32,037	822	24,227	454
호 주	20,226	629	31,298	802	23,147	423
남아공	115	4	682	19	674	18
뉴질랜드	9	0	52	1	281	6
필리핀	11	6	0	-	75	6
노르웨이	-	-	-	-	42	0.84
일 본	18	0	5	0	7	0.078
한 국	-	-	-	-	1	0.1
프랑스	-	-	-	-	0.159	0.004

자료 : 중국해관총서(전복 활전복, 신선, 냉장 기준)

- 전북(냉동, 건조, 염장 등)은 상대적으로 수입액이 낮은 편이며, 2012년 수입액은 약 2.2백만 달러로 그중 약 60%를 호주로부터 수입하였음

■ 중국 냉동, 건조, 염장 전북 수입실적 ■

(단위 : 천불, 톤)

국 가	2010년		2011년		2012년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
합 계	3,017	125	3,514	25	2,217	53
호 주	1,424	8	3,039	10	1,330	5
칠 레	734	98	294	11	443	19
페 루	-	-	-	-	342	24
말레이시아	-	-	-	-	61	4
뉴질랜드	135	6	35	1	36	0.8
북 한	-	-	-	-	6	0.46
미 국	-	-	-	-	0.06	0.001

자료 : 중국해관총서(전북 냉동, 건조, 염장 기준)

- 한국산 전북의 대중국 수출실적은 현재 매우 미미한 수준으로 2012년 기준 4,438달러를 기록하였음

■ 대중국 한국산 전북 수출현황 ■

(단위 : kg, 불)

구 분	2010년		2011년		2012년	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합 계	768	34,559	-	-	126	4,438
산것 / 신선, 냉장	1.6	166	-	-	-	-
냉 동	-	-	-	-	-	-
건 조	-	-	-	-	2	1,831
염장, 염수장	-	-	-	-	-	-
조 제	-	-	-	-	24	1,607

자료 : 농수산물무역정보(www.kati.net)



- 중국의 전복(활전복, 신선, 냉장) 수출액은 2012년 9.7백만 달러로 대만, 마카오로 수출되는 비중이 전체의 약 90% 이상을 차지하고 있음

■ 중국 활전복, 신선, 냉장 전복 수출실적 ■

(단위 : 천불, 톤)

국 가	2010년		2011년		2012년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
합 계	4,238	194	11,670	449	9,659	366
대 만	961	57	7,361	269	5,545	203
마카오	1,561	63	2,796	109	3,224	134
일 본	1,710	74	1,483	69	890	28

자료 : 중국해관총서(전복 활전복, 신선, 냉장 기준)

- 중국의 전복(냉동, 건조, 염장 등) 수출실적은 매년 빠르게 증가추세이며, 2012년 수출액은 77.3백만 달러로 전년 대비 약 2배 증가
 - 국가별 수출금액 비중('12년) : 홍콩(49.7%), 대만(42.8%)

■ 중국 냉동, 건조, 염장 전복 수출실적 ■

(단위 : 천불, 톤)

국 가	2010년		2011년		2012년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
합 계	10,701	313	39,289	893	77,319	2,189
홍 콩	2,300	23	16,391	81	38,429	1,106
대 만	5,540	170	20,168	730	33,091	906
일 본	2,637	105	2,240	73	4,995	154
말레이시아	34	2	13	0.5	778	23
마카오	0	-	19	0.44	25	0.658

자료 : 중국해관총서(전복 냉동, 건조, 염장 기준)

05 전북 유통 업체

- 전북 수요가 증가함에 따라 많은 유통기업들이 생겨나고 있으며, 이 중에서는 해외 수입산만을 전문적으로 취급하는 회사들도 있음

| 중국 주요 전북 유통기업 |

회사명	웹사이트 및 주소	기타
義烏市半球出口有限公司 의오시반구출구유한공사	www.ban-qiu.com/about_us.asp	
濰坊澳飛國際進出口有限公司 유방오비국제진출구유한공사	www.aufeiworld.com/ch/main.asp	
遠東海洋進出口貿易有限公司 원동해양진출구무역유한공사	company.ch.gongchang.com/info/58957904_8687/	
福州韋柏進出口貿易有限公司 복주위백진출구무역유한공사	katherine327.cn.vooec.com/	
龍珠水產品進出口有限公司 용주수산물진출구유한공사	cn.made-in-china.com/showroom/noeno2004	일본, 한국 수산물
上海巢天地燕窩製品有限公司 상해소천지연와제품유한공사	www.laflora.com.cn	
上海昆花貿易有限公司 상해곤화무역유한공사	上海靜安區上海市虹橋機場迎賓2路121號	칠레산
上海企力印務有限公司 상해기력인무유한공사	上海浦東桃林路18號環球廣場B座806	
上海創歡貿易有限公司 상해창환무역유한공사	www.noidea0212.cn	일본, 남미, 호주
上海陽宏水產經銷部 상해양광수산물경소부	上海楊浦區軍工路2866號東方國際水產中心28棟18號	멕시코



06 수출확대 방안

- 가격 경쟁력이 높은 중국산과의 차별화를 위해 위해물질중점관리제도(HACCP) 및 이력 추적제도(Traceability System) 같은 위생관리를 더욱 강화해야 함
 - 양식 기술개발 및 비용절감을 통해 가격경쟁력을 제고할 수 있도록 노력하여 타국산과의 차별성을 부각시켜야 함
- 생산협회 및 단체를 통한 자율규제로 품질관리와 공급시스템 체계화 필요
 - 잠재적인 소비자의 확대를 위해 대형납품업체를 발굴하고 유통망을 확대할 수 있는 방안 마련 필요
 - 인터넷을 통해 상품 판매가 증가하고 있는 점을 고려해 온라인 광고 등의 마케팅 방안을 마련하는 것도 시급함
- 한국산 전복이 깨끗한 청정해역에서 자란 미역과 다시마를 키운 친환경 수산물이란 점을 적극 홍보하고 지속적인 바이어 발굴을 통한 소비자 수요 기반을 확대할 수 있도록 노력해야 함
 - 중국 현지 고소득층을 겨냥한 건강식품 이미지를 가진 고급제품화 전략이 필요
 - 중국 소비자를 대상으로 한 시식홍보 및 판촉행사를 통해 중국산과 다른 나라의 수입산과 차별화를 부각시키는 등 소비기반 확대도 필수
 - 상품포장을 개선하고 브랜드 인지도를 높여야 함
- 한국은 중국에 가깝게 인접하고 있어 향후 물류비용 면에서 다른 나라보다 가격경쟁력을 확보할 수 있다는 점을 활용해야 함

전복-홍콩

01 홍콩의 전복 시장동향

가 홍콩의 전복

- 홍콩은 주방이 협소하여 외식문화가 발달되어 있으며, 특히 수산물 요리는 고급요리로 인식되어 있어 수산물 수요가 많은 지역임
- 회식, 손님접대 등 고급 식단에는 상어 지느러미 수프, 랍스터 요리, 전복이나 해삼을 이용한 요리 등이 주요 메뉴로 자리잡고 있음
- 홍콩에서 자체 생산되는 수산물의 양은 거의 없으며, 대부분을 수입산에 의존하고 있으며 전복 및 해삼도 전량 수입에 의존하고 있음
- 홍콩에서 판매되고 있는 전복은 활전복, 건전복, 냉동전복, 캔전복 등 크게 4종류임
- 홍콩에서 수산물을 구입하는 방법은 도매 및 소매시장으로 구분되며, 홍콩의 도매시장은 7곳으로 애버딘(Aberdeen), 사우케이완(Shau Kei Wan), 쿤통(Kwun Tong), 청사완(Cheung Sha Wan), 싸이쿱(Sai Kung) 등이 있음
 - 홍콩 수산물 도매시장은 해양수산 당국의 법률(authority of the Marine Fish Ordinance, Chapter 291)에 의해 설립된 FMO(The Fish Marketing Organization)에 의해 관리되고 있음
 - FMO는 자체적으로 자금을 조달하는 비영리 조직으로 정부 농림수산보호부(Department of Agriculture, Fisheries and Conservation)산하기관임
 - 수산물을 구입할 수 있는 곳은 소매시장으로는 재래시장, 슈퍼마켓, 백화점, 건강식품점 등으로 홍콩은 슈퍼마켓이 곳곳에 많이 분포되어 슈퍼마켓 이용객이 많음
 - 건전복의 경우 성완 일대의 건강약재상 등에서 주로 판매되고 있으며 전복의 경우 일본산을 가장 선호함. 일본산 중 망포(網鮑), 와마포(禾麻鮑), 길품포(吉品鮑)가 가장 유명함
- 홍콩은 기업형 한약재 도매상들이 직접 수입도 하면서 자체매장을 개설해 소매시장에도 진출하고 있으며, 건강 식품점이 많은 성완, 시내 중심가, 백화점 내 매장 등에서 제품을 도소매 하고 있음



■ 홍콩 주요 약재상 현황 ■

중약체인명	브랜드 마크	매장수	웹사이트
CRCare(화윤당)		79	www.crcare.com.hk
Eu Yan Sang(위원상)		59	www.euyansang.com
Tung Fong Hong(동방홍)		24	www.tfh.com.hk
Nam Pei Hong(남베이홍)		17	www.nampeihon.com
Pak Shing Tong(백성당)		7	www.pakshingtong.com
HK JEBN Ltd.(루상)		22	http://hk.hkjebn.com
Kwan Yeen Chan(관인잔)		18	www.ibnest.com
On Kee(온기)		4	www.ibnest.com

－ 성완 지역의 한약재 취급 업체들은 주로 건전복 그리고 캔 전복을 취급하며, 일반 수산물 취급업체에선 주로 냉동전복 등을 많이 취급하는 편임. 고급 수산물 취급 업체 중에서 건전복 등을 취급하는 업체들이 늘어나고 있음

나 통계로 보는 홍콩의 전복시장

- 홍콩 전복 관세율 : 0%
- 홍콩은 전복 최대 수입국으로 '12년에는 US 285.4백만 달러 수입하였음. 신선(또는 냉장), 냉동, 건조, 캔전복 등으로 수입되고 있으며, 건조 전복이 전체의 36.5%로 가장 많은 비중을 차지하고 있음
- 보관과 취급이 어려운 신선 또는 냉장 수입량은 줄어들고 있는 반면, 장기 보관 후 쉽게 요리할 수 있는 냉동, 건조, 캔전복 등은 증가하고 있음

■ 홍콩 전복 수입액 동향 ■

(단위 : 천US\$, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 6월	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	호주	79,444	77,839	-2	92,435	18.8	98,083	6.1	50,320	-
2	남아공	23,181	35,382	52.6	45,434	28.4	54,996	21	31,548	-
3	일본	32,978	41,262	25.1	55,740	35	23,804	-57.3	23,010	-
4	모잠비크	26,901	18,420	-31.5	26,730	45.1	18,201	-31.9	2,082	-
30	한국	-	818	-	2,438	198	271	-88.9	1,136	-
전 체		204,778	241,026	17.7	330,480	37.1	285,387	-13.6	168,900	-

■ 홍콩 전복 수입량 동향 ■

(단위 : 톤, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 6월	
		수입량	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률
1	호주	2,160	1,841	-14.8	1,760	-4.4	1,632	-7.3	831	-
2	남아공	476	576	21	569	-1.2	631	10.9	380	-
3	일본	50	48	-4	43	-10.4	20	-53.5	34	-
4	모잠비크	-	82	-	75	-8.5	49	-34.7	9	-
30	한국	-	25	-	22	-12	4	-81.8	24	-
전 체		3,649	4,465	22.4	5,006	12.1	4,870	-2.7	3,065	-

* 출처 : 홍콩 무역 발전국(HKTDC)

* HS Code : 03079920(건전복), 16055700(캔전복), 03078190(활전복), 03079910(냉동전복) 총수입액

■ 주요 수입국은 호주, 남아공, 일본으로 세 나라에서 약 70%정도를 수입하였으며, 홍콩의 수입변화로 여러 국가에서 다양한 국가의 전복들이 수입되고 있음

- 실제로 기존의 남아프리카산 전복에서 그 외에 모잠비크, 짐바브웨, 나미비아 등의 주변 아프리카 국가들로부터 전복수입이 증가하고 있음



아프리카 지역 전복 수입국 위치



- 일본산은 2011년 이후 계속 감소 추세이며, 2011년 US\$55.7백만 달러에서 2012년 US\$23,804로 57.3%로 수준으로 감소되었음. 반면 남아공산은 2011년 US\$45.4백만 달러에서 2012년에 US\$54.9백만 달러로 21% 증가하였음
 - 일본산 건전복 단가는 일본내 지역별·품종별로 다르나, 보통 평균적으로 아프리카산의 4배, 호주산의 11배, 중국산의 18배 이상 높게 형성되어 있음
- 한국산 전복은 비록 소량이지만 홍콩 수입액이 꾸준히 증가하고 있음

02 전복 제품별 특징 및 유통

가 전복의 종류

- 전복의 종류는 여러 가지 분류법이 있으나 가장 간단한 방법은 입술의 색깔로 구별하는 방법과 유통되는 제품형태로 나눌 수 있음
 - 청변포(靑邊鮑) : 입술의 색깔이 녹색이며 육질이 부드럽고 맛이 진하며 대부분 냉동 전복이나 탕을 끓이는 용도로 사용됨
 - 흑변포(黑邊鮑) : 입술의 색깔이 흑색이며 육질이 쫄깃쫄깃하고 식감이 좋으며 캔이나 활전복으로 유통됨
 - 종변포(棕邊鮑) : 입술의 색깔이 회색이며 맛과 향이 뛰어나 대부분 건전복으로 사용됨

■ 전복 종류 및 이미지 ■



- 시장에 유통되는 제품으로는 건전복, 캔 전복, 냉동전복 그리고 활전복으로 나눌 수 있음

나 건전복

- 홍콩 건전복 HS 코드 : 03079920
(OF ABALONE(AWABI), DRIED, SALTED OR IN BRINE(94 KG)(HS 03079920)
and ABALONE(HALLOTIS SPP.), DRIED, SALTED OR IN BRINE, INCLUDING THOSE)
- 홍콩 건전복 수입량은 '11년 US145.0백만 달러로 전년대비 64.8%가 증가했으며, '12년 수입량은 US82.4백만 달러로 예년과 비슷한 수준으로 내려갔으며, '13년 6월까지의 US53.6백만 달러로 33.7%가 증가하였음



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 굴·전복·해삼

- 2007년 후 남아공의 자연산 전복 수출금지와 금융위기로 인해 2008년 남아공 전복 수입이 US\$65,313천 달러로 줄어들었으나 2011년을 기점으로 다시 늘어나고 있는 추세이며, 2007년 남아공 전복의 수입 감소를 대신해 남아공 주변국가인 모잠비크산 건전복 수입이 시작 되면서 현재까지 꾸준히 수입되고 있음
- 일본산 전복은 홍콩에서 인지도가 높으며, 시장점유율도 40~50%대 수준을 유지했으나 남아공산과 중동산의 품질이 점점 좋아지면서 수입량이 늘어 일본산의 시장 점유율은 계속 감소 추세임
- 그 외 중동과 아프리카 등 10여 개국에서 수입이 되고 있음

건전복 홍콩 수입액 동향

(단위 : 천US\$, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 6월	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	일본	32,978	41,223	25	55,683	35.1	23,696	-57.4	22,905	40.9
2	남아공	6,916	11,563	67.2	16,123	39.4	18,966	17.6	9,285	10.4
3	호주	2,680	3,423	27.7	4,607	34.6	2,490	-45.9	1,258	40.6
4	모잠비크	26,901	18,420	-31.5	26,730	45.1	18,201	-31.9	2,082	-72
14	중국	-	-	-	-	-	200	-	41	26.8
30	한국	-	-	-	1,452	-	-	-	310	-
전 체		70,419	88,032	25	145,036	64.8	82,430	-43.2	53,614	33.7

건전복 홍콩 수입량 동향

(단위 : 톤, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 7월	
		수입량	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률
1	일본	32	48	50	43	-10.4	20	-53.5	34	171.7
2	남아공	43	46	7	62	34.8	76	22.6	54	44.1
3	호주	28	44	57.1	54	22.7	25	-53.7	16	99.3
4	모잠비크	-	82	-	75	-8.5	49	-34.7	9	-60.2
12	중국	-	-	-	-	-	4	-	2	12.7
30	한국	-	-	-	2	-	-	-	1	-
전 체		319	351	10	410	16.8	272	-33.7	218	83

출처 : 홍콩 무역 발전국(HKTDC)

- 일본산은 수입량으로는 시장의 약 10%대의 시장 점유율을 점유하고 있으나 수입액으로는 약 30%대의 시장 점유율을 차지, 일본산 전복이 고가임을 보여줌
- 2010년 이후 한국산 전복이 홍콩으로 수출되기 시작하였으며, 2011년 건전복의 수입이 있었으나 수입 금액이 크지 않으며, 소비자의 한국 건전복에 대한 인식부족으로 수입액이 크게 늘어나지 못하고 있는 실정임
- 건전복은 건조해서 말린 전복으로 보존기간이 길고 운반이 용이하며 맛과 향, 식감 등 모든 부분에서 다른 전복 제품보다 뛰어남
- 홍콩의 건전복 제품으로는 일본산이 맛과 품질에서 최고로 인정받고 있으며, 그 외 남아공산 건전복이 제 2의 상품으로 인정받고 있음
- 건전복은 전통적인 방법으로 건조했을 경우 1/10 사이즈로 줄어들고, 2~7일정도 물에 불려서 요리를 해야 하므로 일반 가정에서 직접 요리해 먹기는 어려운 실정임
- 최근 건조기술의 발달로 1/5 사이즈의 건조 제품도 많이 선보이고 있으나, 전통적인 방법의 1/10 사이즈로 건조된 제품과는 품질 면에서 차이가 남
- 또한 완전 건조된 전통적인 건전복 대신에 80%정도로 건조한 생 건전복이 시장에서 환영 받고 있으며 이 제품은 하루 이틀 물에 불려서 요리해도 질기지 않고 향기로운 전복의 맛을 즐길 수 있어서 가정에서도 쉽게 요리해 먹을 수 있음

■ 건전복 건조 제조 과정 ■

- ① 포획한 전복을 껍질에서 떼어낸다
- ② 소금물에 약 12시간정도 담가둔다
- ③ 뜨거운 물과 차가운 물로 바뀌어가며 반복해서 씻는다
- ④ 소금물에 넣어 끓여 익힌다
- ⑤ 햇빛아래 널어 말린다
- ⑥ 어느 정도 시간이 지나면 그늘지고 통풍이 잘 되는 곳에서 말린다
- ⑦ 반복해서 햇볕과 그늘에서 말린다

- 위와 같은 과정을 최소 한 달 이상 거쳐야 완성되며, 해산물은 이러한 건조과정에서 아미노산이라든가 이노신산이 생겨 맛과 영양이 더욱 좋아짐
- 제조과정이 복잡하고 오래 걸리며 제조과정에서의 차이가 건전복의 품질을 결정하며, 건전복 제조기술은 일본이 가장 뛰어나고 제조관련 기술 노하우도 많이 보유하고 있음



1) 일본산 건전복

- 일본산 건전복에는 망포(網鮑), 길품포(吉品鮑), 와마포(禾麻鮑)가 유명함

가) 망포(網鮑)

- 일본과 중국의 일부지방에서 나는 고급 전복으로 일본의 아오모리현(靑森縣) 지역에서 생산되는 것이 가장 유명함
- 원래 망포의 일본 원산지는 치바현(千葉縣)이었으나 바닷물의 오염으로 품질이 좋지 않아 현재는 아오모리현(靑森縣)에서 생산되는 망포의 품질이 유명하며, 망포의 외형은 타원형에 갈색이며 사이즈는 비교적 작은 편임

■ 망포(網鮑) 이미지 ■



- 망포(網鮑)는 요리 후 부드럽고 쫄깃하며 황금색을 띠며, 향이 진하고 칼로 잘랐을 때 절단면에 그물망과 같은 무늬가 보여 망포(網鮑)라고 불리움
- 세계적으로 유명한 건전복 일본 제조사 하나야(花谷)사에 의해서 직접 제조됨

나) 길품포(吉品鮑)

- 길품포는 중국에서 주로 생산되며 일본에서는 이와테현(岩手縣)에서 생산되고 있으며, 비교적 사이즈가 작은 편이고 외형이 중국의 은화인 원보(元寶)와 비슷하게 생겼으며 두껍고 색깔은 어두운 회색을 띠며 말릴 때 묽은 줄 자국이 길품포의 상징임

■ 길품포(吉品鮑) 이미지 ■



- 고품포는 요리후 향이 아주 진하며 식감이 아주 좋은 것이 특징임
- 일본의 유명한 건전복 제조사 히라타고로우(平田五郎)사가 제조함

다) 와마포(禾麻鮑)

- 전복 중 최상품으로 취급되며 일본이나 한국에서 생산됨. 일본에서는 아오모리현(靑森縣) 오오마기(大間岐) 지역에서 생산되며, 다른 전복에 비해 크기가 가장 작으며, 일반적으로 암석사이 틈에 붙어 자라 어민들이 갈고리로 떼어내어 해초에 끼워서 말리므로, 대부분 전복 위쪽 좌우에 두 개의 구멍이 나있는 형태임, 일반적으로 이 두 개의 구멍이 와마포의 상징으로 인식되고 있음

■ 와마포(禾麻鮑) 이미지 ■



- 육질이 아주 부드럽고 향이 풍부하며 세계 3대 건전복중의 하나로 인식됨
- 일본의 건전복 제조사인 쿠마하츠(熊發)사가 생산하여 수출하고 있음
- 위의 3대 건전복은 일본의 전복 산지와 제조사가 제조기술을 가족 외에는 유출을 하지 않는 것으로 유명하며, 전복은 자라는 속도가 매우 느려 고급제품은 아주 귀하게 취급됨. 특히 망포의 경우 보통 1.5kg이상의 전복으로만 건전복을 제조하는데 1.5kg이상 자라기 위해서는 10년 이상이 걸린다고 함

2) 호주산 건전복

- 호주산은 입술이 너무 얇아서 모양이 예쁘지 않아 상품성이 많이 떨어짐
- 호주산 건전복은 남아공산에 이어 홍콩에 수입이 많은 제품으로 홍콩에서 증가로 판매가 이루어지고 있음
 - 2011년 수입액 : US4.6백만 달러 증감률 34.6%
 - 2012년 수입액 : US2.4백만 달러 증감률 -45.9%
 - 2013년 6월까지 수입액 : US1.2 백만 달러 증감률 40.6%



■ 호주산 전복 이미지 ■



- 호주산 건전복의 품질은 시장에서 증가로 취급되며, 품질은 그다지 환영받지 못하고 있는 실정인데 가장 큰 이유는 건조 전복의 입술이 너무 얇아서 건전복의 모양이 일본산, 남아공산과 비교했을 때 현저히 상품성이 떨어짐
- 호주명포의 경우는 모양이 일본산과 많이 비슷하긴 하나 여전히 입술이 일본산보다 훨씬 얇고 밀도가 낮아 일본산에 비해 가격이 2배 이상 낮음

3) 남아공산 건전복

- 우수산 일본산 전복 이외에 남아공산 건전복이 유명하며, 외형, 육질, 식감과 향 등 일본 건전복과 가장 근접하다는 평가를 받고 있음. 가격은 일본산보다 훨씬 저렴해서 소비자들에게 환영을 받고 있음

■ 남아공 전복 이미지 ■



- 남아공 전복은 활전복을 건조한 반건조 전복 제품으로 많이 판매가 되고 있는데, 이는 전통적인 건조방법을 이용하면 과정도 어렵고 시간도 많이 걸려서 전통적인 방법보다 빠르고 쉽게 만들 수 있고 요리할 때에도 하루정도만 물에 불리면 요리가 가능하며 가격도 저렴하다는 장점이 있어 소비자들에게 환영을 받고 있음

- 미국, 캐나다, 중동, 중국 등지에서도 건전복이 수입되고 있으나 일본과 남아공의 건전복과는 품질에서 차이가 너무 많이 남
- 같은 나라에서 생산된 건전복이라도 시기와 판매장소, 건조 상태, 모양, 색깔, 품종 등에 따라서 판매가격이 천차만별임

4) 중국산 건전복

- 중국산 중에서도 대련(大連)산이 최근 몇 년 사이 시내 중심가에서 팔리는 모습을 쉽게 찾아볼 수 있음
- 중국 대련산 건전복은 크기가 아주 작고 완전건조 상태가 아니며 쉽게 물에 불려 요리할 수 있음. 물에 불린 후에도 크기가 거의 변하지 않음
- 품질면에서 다른 나라산보다 월등히 떨어지고 크기가 매우 작지만 가격이 다른 수입산에 비해 저렴하여 시내 중심가 또는 성완 약재상에서 판매되고 있는 모습을 쉽게 발견할 수 있음

■ 중국 대련산 전복 ■





5) 건전복 가격 비교

원산지	사	진	단 위	가 격
일본		 	30개/600g	HK\$22,000
			16개/600g	HK\$12,300
			55개/600g	HK\$7,200
남아공		 	3개/600g	HK\$6,880
			12개/600g	HK\$2,600
			18개/600g	HK\$3,200
중동			30개/600g	HK\$6,800
			수백개/600g	HK\$588

6) 포편(鮑片 Abalone Slice)

- 포편은 전복을 잘라서 만든 게 아니라 소라절편을 가공해 만든 것으로 대부분 탕을 끓일 때 사용하며 칠레산이 가장 유명하고 그다음으로 아프리카산 호주산 등이 있음
- 소비자들이 전복으로 속아 사는 경우가 많아서 이제는 포편(鮑片)이란 말을 못 쓰고 포로편(鮑螺片)이라고 표기하게 되어있음

7) 건전복 요리 방법

- ① 건전복을 차가운 물에 48시간 담가두면서 자주 물을 갈아 준다
- ② 뜨거운 물에 하룻밤 동안 담가두어 원래 형태로 복원되길 기다린다
- ③ 전복을 꺼내 구석구석 깨끗이 솔로 닦아 낸다
- ④ 닭, 중국 햄, 돼지고기, 생강 등을 넣고 물을 부은 후 10시간동안 물이 없어질 때까지 약한 불에 천천히 끓인다

중식당의 각종 건전복 요리



다 캔전복

- 홍콩 캔전복 HS 코드 : 16055700

[OF ABALONE, PREPARED OR PRESERVED(12 KG)(HS 16055700)]

- 홍콩에 수입되는 캔전복은 호주와 뉴질랜드에서 약70%를 수입하고 그 외 남아공에서 10%정도 수입되고 있었으나 2010년 이후 중국과 대만의 양식전복의 생산량이 늘어나면서 2012년 대만과 중국산 캔전복의 시장 점유율이 17%에 달함

■ 홍콩 캔전복 수입액 동향 ■

(단위 : 천US\$, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 7월	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	호주	28,884	29,164	34.1	38,230	31.1	36,990	-3.2	23,598	-2.7
2	뉴질랜드	-	15,779	20.3	14,089	-10.7	12,352	-12.3	5,333	-24
3	남아공	6,983	10,056	11.7	13,313	32.4	11,111	-16.5	7,792	29.4
4	대만	5,255	7,294	38.8	14,730	102	11,565	-21.5	6,986	67.7
5	칠레	1,782	4,340	150.2	7,922	82.5	7,513	-5.2	6,476	52
8	한국	-	814	-	965	18.7	271	-72	810	233.2
전 체		69,222	85,595	23.7	119,604	39.7	99,155	-17.1	58,756	2.6



■ 홍콩 캔전복 수입량 동향 ■

(단위 : 톤, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 7월	
		수입량	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률
1	호주	700	662	-5.5	716	8.1	662	-7.5	396	-6.3
2	남아공	142	176	24.2	161	-8.6	145	-9.5	94	20.7
3	대만	105	199	88.3	240	20.6	299	24.7	162	37.2
4	칠레	53	110	108.5	181	64.4	143	-21.1	121	43.9
8	한국	-	25	-	19	-22.9	4	-77.6	23	519.8
전 체		1,565	1,967	25.7	2,290	16.4	2,020	-11.8	1,076	-8.3

- '10년 한국산 캔전복이 수출되기 시작한 후 수출액이 꾸준히 증가하고 있으며, '12년도 수출액이 조금 주춤했다가 '13년 다시 회복되어 7월말 기준으로 US81만 달러, 233.2%의 수입액 증가를 보임
- 호주산과 칠레산 등의 활전복은 아무런 맛이 없어서 캔으로 제조할 때 소금물로 제조한다고 하나 전복 맛을 내기위해 첨가물을 넣는 것으로 판단하고 있음
- 캔전복은 오븐에 넣어 고온 살균으로 삶아서 익히는 제조법인데 이때 온도와 시간에 따라 캔전복의 품질이 많이 달라짐
- 캔전복을 먹을 때 캔에 든 스프는 버리고 전복만 꺼내 요리해 먹는 것이 좋으며, 캔에 든 스프가 일반 소금물 또는 일부 첨가물이 포함되어 있어 어떤 첨가물을 넣느냐에 따라 전복의 맛과 품질에도 영향을 미침
- 남아공 캔전복이 시장에서 가장 비싼 금액에 팔리고 있으며 일본산 캔전복은 수입량이 거의 없음
- 캔전복 중, 멕시코산 CALMEX(車輪鮑)라는 캔전복 브랜드가 유명한데 이 브랜드의 캔전복은 여러 다른 나라 전복을 OEM으로 제조하여 "CALMEX(車輪鮑)"라는 브랜드를 이용하여 고가에 판매하고 있음
- 캔전복 제조방법
 - ① 포획한 전복을 껍질에서 떼어내고 손질한다
 - ② 소금 또는 약품을 써서 점액질과 검은 이물질을 깨끗이 씻어낸다
 - ③ 캔에 넣고 소금물을 넣는다
 - ④ 오븐에 넣어 고온 살균한다

■ 캔전복 유통 사이즈 단위

- F1 : 일급으로(First Grade), 캔 안에 전복 큰 사이즈 한마리가 들어있음
- F2 : 일급으로(First Grade) 캔 안에 전복 작은 사이즈 두마리가 들어있음
- FF1 : 일급으로(First Grade) 캔 안에 전복 큰 사이즈 한마리와 한 조각이 들어있음
- S : 이급으로(Second Grade) 작은 사이즈의 전복 품질이 떨어짐

■ 홍콩에 유통되는 캔전복 제품 및 용량별가격

					
호주산 1.5미/HK\$370	뉴질랜드산 2미/HK\$250	호주산 2미/HK\$350	멕시코산 1.5미/HK\$750	남아공 9미/HK\$340	한국산 7미/HK\$426

■ 홍콩 식자재 업체들의 OEM 캔전복 제품 및 용량별 가격

안기(安記)		루상(樓上)		관연잔(官燕棧)	
					
호주산 1.5미/HK\$240	남아공 1.5미/HK\$600	호주산 1.5미/HK\$248	남아공 7미/HK\$358	호주 1.5미/HK\$450	뉴질랜드 1미/HK\$350

- 위에서 보는 것과 같이 홍콩 고급식자재 유통업체에서 여러 나라로부터 OEM으로 생산 해서 수입해오고 있고 대부분 호주, 남아공산이며 그 외 뉴질랜드 칠레등지에서 수입하고 있음
- 소비자가격은 남아공산이 약 2배 이상 비싸게 팔리고 있음

라 냉동전복

- 홍콩 냉동 전복 HS 코드 : 03079910
(OF ABALONE(HALLOTIS SPP.), LIVE(OTHER THAN THOSE FOR CULTIVATION), FRESH OR CHILLED(12 KG)(HS 03078190) and ABALONE(AWABI), FROZEN(94 KG))



■ 홍콩 냉동 전복 수입액 동향 ■

(단위 : 천US\$, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 6월	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	호주	16,139	17,911	10.9	17,904	=	13,991	-21.9	10,839	29.2
2	중국	2,277	2,521	11.2	3,245	28.8	10,858	234.4	9,438	358.1
3	칠레	2,534	3,912	50.7	2,147	-45.1	669	-68.9	702	159.7
4	남아공	1,890	3,662	93.8	5,634	53.9	1,293	-77.1	606	6.7
10	한국	-	3	-	19	519.9	-	-100	16	-
전 체		25,720	32,944	28.1	34,719	5.4	31,179	-10.2	22,617	69.2

■ 홍콩 냉동 전복 수입량 동향 ■

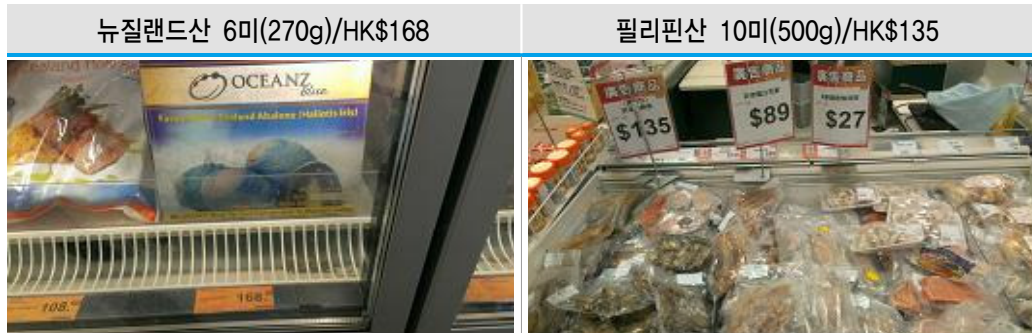
(단위 : 톤, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 6월	
		수입량	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률
1	호주	109	195	7.9	161	-17.7	122	-24.2	98	32.2
2	중국	22	84	277.3	435	414.5	762	75.2	962	425.9
3	칠레	214	351	63.7	176	-49.9	27	-84.7	33	219.5
4	남아공	56	35	-37.2	35	-1.1	11	-68.6	7	36.7
10	한국	-	-	-	1	192.5	-	-100	-	-
전 체		620	852	37.3	1,143	34.2	1,181	3.3	1,164	-202.6

자료 : 홍콩 무역 발전국(HKTDC)

- 냉동전복은 호주와 남아공에서 70~80% 이상 수입되었으나 '12년부터 중국산 수입이 늘면서 호주산과 남아공산 수입이 약 40% 감소하고 중국산의 수입이 전체 수입의 35% 수준에 달하고 있음
- 냉동전복은 건전복이나 캔전복과 달리 전통 약재상이나 전복 전문 수입업체가 아닌 일반 냉동식품 취급상들도 쉽게 수입을 해서 유통하고 있으며, 일반 재래시장 또는 슈퍼마켓에서 일반적으로 구매가 가능함

■ 홍콩 냉동 전복 슈퍼마켓 판매이미지 ■



■ 냉동전복 제조과정

- ① 포획한 전복을 껍질에서 떼어내고 손질 한다
- ② 소금 또는 약품을 써서 점액질과 검은 이물질을 깨끗이 씻어낸다
- ③ 급속 냉동 한다

■ 냉동전복은 특별한 가공기술이 없이도 제조가 가능하다고 알려져 있으며, 중국 대련산의 경우 미리 살짝 익혀서 급속 냉동하기도 함

■ 일부업체는 이미 죽은 전복으로 냉동전복을 제조하는 경우도 있어서 품질 면에서 100% 보증되지 않고 있음

■ 냉동전복은 해동 후 내장을 제거한 후 바로 요리하여 먹을 수 있지만 냉동전복이 갑자기 뜨거운 물에 들어가면 표면이 급속히 수축해져 표면이 갈라지고 입술이 쉽게 떨어져 나가므로 요리 전에 차가운 물이나 따듯한 물에 담가 두었다가 요리를 해야 하며 생강과 대파로 전복의 비린내를 제거할 수 있음

마 활전복

■ 홍콩 활전복 HS 코드 : 03078190

(OF ABALONE(HALIOTIS SPP.), LIVE(OTHER THAN THOSE FOR CULTIVATION), FRESH OR CHILLED(12 KG)(HS 03078190))

■ '04년까지 통계상 활전복 수입은 거의 없었으며, '05년부터 호주에서 전복 출하량이 늘어나면서 냉동과 캔으로만 수출해오던 전복을 활전복으로 수출하기 시작하였음



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 굴·전복·해삼

- 호주에서 홍콩으로 수입되는 활전복 수입액은 '12년 기준으로 US44.6백만 달러로 61.5%를 차지하고 있으며, 그 다음으로 남아공의 수입산이 US23.6백만 달러로 32.5%, 그 외 다른 나라에서의 수입은 극히 소량임

■ 홍콩 활전복 수입액 동향 ■

(단위 : 천US\$, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 6월	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	호주	31,741	27,341	-12.6	20,178	-13.5	44,612	121.1	14,625	-39.3
2	남아공	7,392	10,101	29.3	10,364	2.6	23,626	128	13,865	19.4
3	중국	-	-	-	-	-	4,051	-	4,758	969.7
4	일본	-	39	110.9	57	108	108	-	105	92.9
25	한국	-	1	-75.9	2	183.9	-	-100	-	-
전 체		39,417	34,455	-12.6	31,121	-9.7	72,623	133.4	33,913	-6.6

■ 홍콩 활전복 수입량 동향 ■

(단위 : 톤, %)

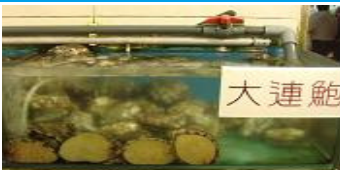
순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 6월	
		수입량	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률
1	호주		940	-25	829	-11.8	823	-0.1	321	-24
2	남아공		319	33.7	311	-2.4	399	28.3	225	20.1
3	중국		-	-	-	-	63	-	51	403.2
4	일본		-	-	-	-	-	-	-	-
25	한국		-	-	-	-	-	-	-	-
전 체		1,135	1,295	-13.9	1,163	-10.2	1,289	10.8	607	-23

자료 : 홍콩 무역 발전국(HKTD)

- 홍콩 재래시장에 유통 되는 활전복의 90%이상이 중국 대련산으로 추정되며 '12년 이전에는 수입통계에 정확히 잡히지 않았으나 '12년부터 통계에 잡히기 시작하였음
- 통계상으론 중국에서 수입되는 활전복은 아주 미비하나 수산물 시장에 가면 팔리고 있는 전복이 거의 대부분 중국 활전복이며, 일부 고급식당에선 호주나 남아공산 활전복을 쓰지만 일반 현지 수산물 식당에서는 중국산을 많이 이용하고 있을 것으로 추정하고 있음. 수산물 업자들은 실제 홍콩 재래시장, 수산물 식당에 유통되는 활전복의 90%이상이 중국산일 것이라고 추정함

- 호주, 남아공산 수입 활전복중 일부는 홍콩의 고급식당에서 팔리고 수입된 많은 양의 전복이 통관을 거치지 않고 암암리에 중국으로 재수출 되고 있는 것으로 추정

■ 홍콩 고급수산물 식당에서 판매되고 있는 활전복 이미지 및 가격 ■

호주산	남아공산	중국대련산
		
호주산 1근/HK\$380	남아공산(4,5미)1근/HK\$280	중국 대련산(4,5미)1근/HK\$240

■ 홍콩 활전복 요리 이미지 ■

전복 찜	버터구이	닭전복 탕
		

■ 홍콩 수입 활전복 소개 ■

호주산 전복 (澳洲鮑)	
	
산 지	호주 남부지역
외관 및 특징	• 홍콩 수입되는 활전복 중 가장 큼. 보통 손바닥만한 사이즈이며, 껍질은 검은 회색이고 살주위에 검은색을 띠며 홍콩에선 흑변포(黑邊鮑)라고 부름, 녹색을 띠는 것도 있는데 청변포(靑邊鮑)라고 부름
맛 과 요리법	• 호주전복은 해류의 흐름이 비교적 느린 수역에서 생활하고 활동력도 많이 떨어짐, 육질은 비교적 부드럽고 맛이 아주 진하며 육질의 섬유질농도가 낮아 비교적 쉽게 양념을 빨아들여 쉽게 요리를 할 수 있음
비 고	• 호주 전복은 대부분 캔이나 냉동상태로 홍콩에 수입이 되었으나 양식면적이 늘어나고 출하량이 많아지면서 '05부터 활전복으로도 수입되고 있음



남 아프리카 공화국산 전복(南非孔雀鮑)



산 지	남아프리카 공화국
외관 및 특징	껍질은 백갈색의 방사형으로 골이 파져있으며 가끔 녹색 반점이 나타나기도 함. 공작이 꼬리날개를 펼친 모양이라 공작포(孔雀鮑)라고 불림. 크기는 손바닥 반만한 크기이고 약 4~5량 정도임¹⁾
맛 과 요리법	남아공은 대서양을 마주하고 있어 해류의 흐름이 빠르고 풍량도 세서 해류에 실려 가지 않으려고 암석에 단단히 붙어 있어야 하기 때문에 육질이 비교적 단단한 편임. 씹었을 때 좀 질긴 편이지만 맛은 아주 진함. 살이 너무 단단해 양념이 잘 흡수되지 않고 오래 찌면 질겨지므로 보통 칼침을 넣어 양념해 구워먹는게 가장 좋음
비 고	2008년 자연산 전복 포획금지로 현재 10곳의 양식장에서 활전복을 공급하고 있으며, 5년 자라면 실외에 설치된 해수람(海水簍)에서 양식함

중국 대련산 전복(大連鮑)



산 지	중국 대련과 산둥 장도(長島)지역
외관 및 특징	남아공 전복보다 크기가 작으며, 보통 2~3량 정도의 크기이고 껍질은 타원형으로 암갈색에 약간의 녹색을 띠고 있으며 살에 갈색 반점이 있음
맛 과 요리법	대련산 양식 전복은 맛은 좀 떨어지지만 육질은 부드럽고 쫄깃쫄깃함, 전복 맛이 떨어지므로 일반적으로 양념 등을 많이 사용하여 먹는 요리가 적합함
비 고	최근 몇 년간 자연산 전복은 이미 일본으로 다 팔려나가 일본 건전복으로 제조되어 유통되고 있어 현재 자연산은 거의 없고 양식전복이 유통되고 있음

1) 1량은 1/10근에 해당되며, 전복 1근은 보통 600g임

대만산 전복(臺灣九孔鮑)



산 지	대만 북쪽 해안
외관 및 특징	• 껍질은 타원형에 4~11개의 구멍이 있는 것이 가장 큰 특징이며, 체형은 얇고 작으며 보통 2량 정도의 크기이며 표면은 매끄럽고 반짝이며 청갈색을 띠
맛 과 요리법	• 최근 들어 무분별한 포획으로 이미 멸종상태이고 현재 유통되고 있는 것은 거의 모두 양식임, 자연산보단 맛이 떨어지기 때문에 튀기거나 볶아서 먹는 편이 좋음
비 고	• 껍질의 구멍은 호흡과 배설용으로 쓰이고 있으며, 자라면서 구멍이 늘어나다 구멍이 9개가 됐을 때 맛이 가장 좋다고 하여 구공포(九孔鮑)라고 불리움

일본산 전복(日本赤鮑)



산 지	일본 산리쿠(三陸) / 아오모리, 이와테, 미야기현의 동부 해안
외관 및 특징	• 체형은 비교적 큰 편으로 한근 정도까지 자란다. 살색은 붉은 갈색을 띄며 원형의 껍질도 적갈색이며 표면은 거칠다
맛 과 요리법	• 태평양 심해를 마주한 三陸지역에서 자라며 난류와 한류의 교차지역이라 수질이 뛰어나고 많은 미생물이 있어서 최상의 생존 환경에서 자란다. 육질은 단단하면서도 부드럽고 질기지 않고 쫄깃쫄깃하며 맛이 아주 뛰어나서 회로 먹는 소수의 전복종 하나임

- 활전복은 항공으로 매일 홍콩으로 수입되는 경우가 대부분이며, 남아공산 활전복 수입업체의 경우 6칸으로 나눈 플라스틱 박스에 전복을 넣고 위에 솜이나 천 같은 재질 등으로 덮은 후 그 위에 얼음 팩을 올려서 물 없이 포장해도 50시간까지 살아있는 상태로 운반이 가능하다고 함

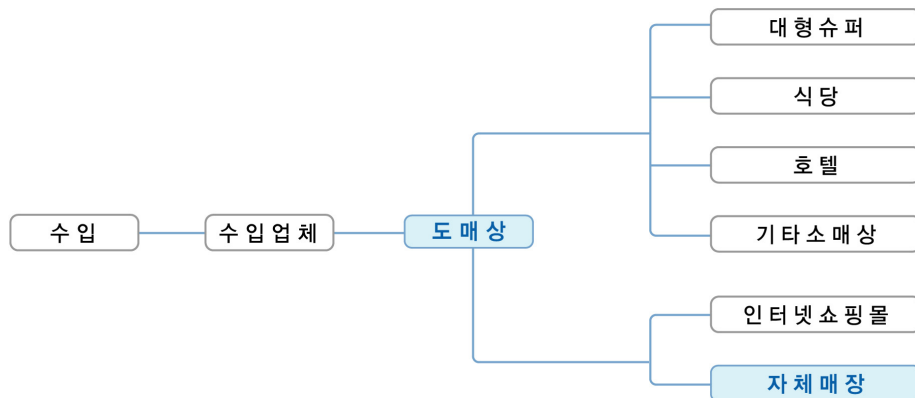


- 활전복 중에선 남아공 활전복이 맛도 좋고 육질이 쫄깃쫄깃해 최상의 전복으로 시장에 인식되어 있으며 일본산은 최고급 전복이지만 워낙 소량이고 고급 일식집에서만 회로 비싼 가격에 판매되고 있어 일반 소비자가 접하기 어려움
- 냉동전복제조과정요리방법
 - ① 솔로 껍질을 깨끗이 씻어내고 껍질에서 살을 떼어낸다
 - ② 내장을 제거하고 표면에 있는 검은 점액질을 솔로 깨끗이 씻어낸다
 - ③ 끓은 소금으로 씻어낸 후 요리한다

03 수입 전복 유통경로

- 수입업체에 의해서 도매상과 소매상에 공급되기도 하지만, 도매상이 직접 수입하여 유통되는 경우도 많아서 도매상의 역할이 중요함

■ 홍콩 건전복 유통경로 ■



- 건전복 도매상은 약재상 골목으로 유명한 성완(Sheung Wan)에 밀집되어 있으며, 이들은 제비집, 동충하초, 건전복 등을 취급하는 도매상으로 도·소매를 겸하는 경우도 많음

성완(Sheung Wan) 약재상 거리

성완 약재상 거리	성완 Wing Lok 거리 표지판
	
건조 수산물 전문 도매상(소매겸용)	건조 수산물 판매형태(유리병)
	

- 특히, 성완 Wing Lok street은 “인삼과 제비집의 거리(Ginseng & Bird's nest Street)”로 지정되어 있는 장소로 고급 건수산물과 고급 한약재도 많이 거래되고 있음
- 보통 600g 단위로 중량을 달아 판매함

약재상 전경 및 건전복 판매방법

성완지역 약재상	유리병 단위 건전복 판매현황	벌크매대 단위 건전복 판매현황
		

중약체인점 전경 및 건전복 판매가게

침사추이지역 약국	중약체인점(Pak Shing Tong) 전경	중약체인점(루상) 전경
		

- 특히 최근에는 식품의 위생, 안전성, 제품의 신뢰도 등에 관심이 증가하면서 믿고 구입할 수 있는 중약체인점 구매가 증가하고 있는 추세임



04 한국산 전복 수출 방안

가 한국산 전복의 홍콩시장 개척 및 확대

1) 활전복

- 홍콩에 수입되는 한국산과 경쟁력이 되는 전복으로는 남아공산이 제일 유력함
 - 남아공산 홍콩 수입 도착가 : US\$36/kg
 - 한국산 홍콩 수입 도착가가 남아공산 보다 10% 저렴할 경우 시장가능성이 크다는 전복 수입업자들의 조언
 - 한국산 전복의 인식이 아직 크질 않아 남아공산 가격보다 높을 경우 시장성 경쟁력을 정확히 판가름 할 수 없다는 의견
- 중국 대련산은 1년 반 양식한 크기가 한국의 3년산 양식 크기와 비슷하나 품질 면에서는 한국산에 비해 많이 떨어짐. 가격 면에서는 한국산에 비해 경쟁력이 높음
- 홍콩에서 활전복 회는 자주 볼 수 없으며, 고급 일본식당 또는 일부 한국식당에서만 취급하고 있으며, 남아공이나 호주산 전복으로 활전복회를 다루는 식당은 드물며 특히 일본산 활전복이 소량으로 홍콩에 공수되나 이는 최고급 일본식당에서만 취급하는 정도임
- 홍콩의 활전복 시장상황
 - 중국 대련산은 기타 수입산과 외형상 크게 차이가 나지 않으므로 일반 소비자가 구별할 방법이 없으며 중국 대련산이 한국산으로 둔갑했을 경우도 있으며, 대부분의 바이어가 한국 활전복 취급 시 걱정하는 부분임
- 일반 중국식당에서 활전복 요리를 취급하려면 가격이 현재보다 20%이상 내려야 가능할 것으로 추정되며, 만약 한국산의 활전복 품질이 인정되어 수입이 될 경우 시장 가능성이 있으나 가격면 또는 신선면에서 아직까지는 인식이 크지 않아 시장 진입이 어려움
- 한국산 활전복은 2010년에 소량으로 홍콩 수입을 시도한 적이 있었지만 운송 도중 폐사율이 높아 중단된 상태이며, 운송 중 폐사율을 낮추면서 가격 경쟁력을 키울 수 있는 유통 및 운송방법이 필요함
- 활전복은 유통 및 보관의 어려움으로 비용이 많이 들고 재래시장은 이미 중국 대련산이 장악하고 있는 실정임

2) 건전복

- 최고품으로 인정받는 건전복은 일본산이며 일본산의 경우 가격이 비싸 일반인들은 구매하기가 쉽지 않아 명절 또는 특별한 날 선물용으로 많이 이용되고 있음
- 남아공산 건전복은 외형상으로는 일본산과 유사하며 가격 면에서 일본산 보다 저렴하여 시장에서 환영받고 있으며, 남아공산 건전복의 인지도가 한국산에 비해 품질, 공급면에서 높은 인지도를 보이고 있음
- 2011년 한국산 건전복의 적극적인 홍보로 수입량이 늘었으나 재고품 소진이 어려워 2012년에는 수입이 거의 없었음
 - 2011년 건전복 수입액 : US\$1.4백만 달러
 - 홍콩aT에서는 2011년 한국산 전복, 해삼, 굴 등 건조 수산물 옥외광고를 약재상 밀집 지역인 성완지역 트램역과 지하철역에 추진하였음

홍콩aT 2011년 전복 관련 추진사업

홍콩바이어 한국 전복양식장 방문	한국 수산물 홍콩 옥외광고
	

- 건전복의 최고급 시장은 일본산이 차지하고 있으며, 중고가 시장은 남아공 수입산, 중가 시장은 호주산 등이며, 저가 시장은 중국산 건전복이 소량 유통되고 있음
- 한국산 전복은 외형적으로 일본산 및 남아공산에 비해 입술이 두껍지 못하고 조밀하지도 않아서 상품성이 비교적 떨어짐

한국 건전복 재고	건전복 입술 두께 비교		
			
2011년 수입된 한국산	한국산	일본산	남아공산



- 한국산 건전복은 남아공 수입산과 품질 비교 시 현저히 차이가 나므로 건조 제조기술을 확보하여 건조된 상태에서 입술이 보다 두껍고 농밀하게 하여 남아공 수입산과 경쟁이 되어야 시장진출이 용이할 것으로 보임
- 한국산 건전복의 품질에는 큰 문제가 없으나 다만 홍콩 소비자들의 한국 건전복에 대한 인식이 부족하여 품질보다 오히려 인지도 문제가 더 시급하다고 바이어들이 지적

3) 캔 전복

- 캔전복 제조는 특별한 기술이 필요 없고 보관과 운송이 편리해 호주, 뉴질랜드, 남아공, 칠레, 멕시코 등 전복이 생산되는 거의 모든 나라에서 캔 전복을 생산하고 있음
- 한국산 캔 전복 제품도 2010년 홍콩으로 수입되었으나 일반 유통이나 슈퍼마켓 등에서 찾아보기는 쉽지 않은 실정임
- 현재 대만과 중국산 캔 전복이 일본(吉品)전복으로 포장되어 홍콩시장에서 팔리고 있음
- 한국산 캔 전복은 홍콩의 중약재 브랜드의 OEM 오더로 판매 및 수입이 진행되고 있으며, 자체 브랜드로도 수출을 시도하고 있으나 아직 많이 알려지지 않은 실정임
- 한국 캔 전복은 자체 브랜드로 홍콩시장에 진입을 더 적극적으로 할 필요가 있으며, OEM 브랜드라도 홍콩 수입업체와 협력하여 홍콩 소비자들에게 적극적으로 홍보를 해서 한국산에 대한 인지도가 필요함
- 한국산 캔 전복 수입업체 남북행(南北行)에서 한국산 캔 전복 홍보를 위하여 한국 인형을 이용하여 한국산 캔 전복 홍보행사를 진행한 사례가 있음

■ 한국산 수입 캔전복 홍보 아이디어 ■

남북행(南北行)에서 한국 캔전복을 선전하는 모습



한국산 캔전복 홍보 이미지



한국OEM생산 남북행 캔전복

- 홍콩의 슈퍼, 백화점 등의 유통시장에서는 한국산 캔 전복 판매가 거의 없으나 홍콩의 구정, 추석 등의 명절 때가 되면 명절 선물용으로 판매가 되기도 함

■ 한국산 캔전복 판매 이미지 ■



- 홍콩 소비자들에게 한국산 인지도를 높이기 위해서는 “한국산 전복 및 해삼”에 대한 대중 미디어 홍보, 옥외광고 등이 필요함



05 전통 약재상 바이어 리스트 및 관련기관

1) 고급 수산물 취급 바이어 리스트

회사이름	웹사이트
恒興行	www.hanghing1960.com.hk/
裕生海味有限公司	http://yuesang.com
海生行	www.haisanghong.com
承興行	www.shinghinghong.com
新同樂	http://theabalones.com
廣大行	www.kwongtaihong.com.hk
同興泰記	www.tunghingtaikee.com
金德參行	www.goldynginsengltd.com
天德參行	www.tanteckginseng.com
德大參行	www.taktaiginsengfirm.com
德成海味	www.tsseafood.com/home.php
海均海產公司	www.hoikwan.ecomm.hk
泰國燕窩莊	www.chanloyi.com.hk
香港燕窩莊	www.yanwo.hk
家健實業有限公司	www.familycarefoods.hk
浩暉	http://r-aseafood.com
友泰海產有限公司	www.yautaimarine.com
建昌盛海味有限公司	www.kcsfood.com
建昌隆	www.kclasia.com
海味軒	http://hiwave.starrygift.com
啟泰藥業集團	www.kaitai-hk.com

2) 관련기관 정보

관련 기관 이름	웹사이트
홍콩무역국(수출입통계)	http://www.hktdc.com
홍콩통계청(경제지표)	http://www.censtatd.gov.hk
홍콩관세청(관세, 검역)	http://www.customs.gov.hk
홍콩식품안전청(라벨링 등)	http://www.cfs.gov.hk
중약체인점 루상(소매가격)	www.hkjebn.com

Ⅰ 해삼-중국 Ⅰ

01 품목개요

- 해삼은 온몸이 부드럽기 때문에 연체동물이라 생각하기 쉽지만 실제로는 성게나 불가사리와 마찬가지로 극피동물에 속함. 긴 원통 모양에 혹 또는 돌기가 여럿 나 있고 앞쪽 끝에는 입이 열려 있고 그 둘레에 촉수가 여럿 달려 있으며 뒤쪽 끝부분에 항문이 있음.
대부분 관족을 이용하여 바다 밑을 기어 다니나 관족이 없을 경우 바닷 속을 떠다니거나 모래 진흙에 묻혀 삼
- 해삼은 북동태평양 전역에 분포하고 북쪽으로 사할린, 알래스카 연안에서 남쪽으로 아미미오시마 부근까지 분포지역이 넓음
- 해삼은 홀로수린(holothurin)이라는 독소를 가지고 있지만 사람이 식용으로 하는 해삼에는 아주 적은 양이 들어 있어 인체에는 거의 영향을 주지 않음
- 한국에서는 주로 날로 먹거나 내장을 젓갈로 담아 먹으며, 중국에서는 말린 뒤 탕(湯)으로 만들어 주로 소비

02 양식 및 생산현황

- 중국의 해삼 생산지는 크게 북쪽 해안지역(요녕성, 산둥성, 하북성)과 남쪽 해안지역(복건성, 광둥성, 강소성, 절강성)으로 구분할 수 있음
- 2012년 생산량은 전년 대비 24% 증가한 170,830톤으로 전체 생산량의 약 48.5%가 산둥성에서 생산됨
 - 2012년 산둥성과 요녕성 지역의 생산량은 전체의 약 86%를 차지함
- 다만 최근에 복건성, 절강성, 강소성 등 남방지역의 해삼 양식업이 발달하면서 2008년 97%이상을 차지하던 북방지역 생산비중이 점차 낮아지고 있음
- 해삼 양식면적은 2011년 기준으로 153,626헥타르이며, 전체의 59%를 요녕성(90,900헥타르)에서 차지하고 있음
 - 중국해역의 해삼품종은 약 140여 종이며, 그중 약 20여 종이 식용. 품종은 주로 서사군도, 파인애플삼, 오원삼, 조해삼이며, 북부는 주로 돌기해삼
 - 해삼묘종의 경우 2012년 584억 마리로 2008년 이후 2배 이상 증가함



- 중국의 2012년 해삼 총생산액은 300억 위안(자료 : 광명망)을 넘어섰으며, 현재 중국 해삼 브랜드는 100개가 넘으며 그중 유명 브랜드들은 그중에서도 위해와 대련산 해삼의 인지도가 높음

2008~2012년 중국 해삼 해수양식 생산량

(단위 : 톤)

구분	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년
전국	92,567	102,159	130,303	137,754	170,830
하북	1,183	1508	4,955	4,024	6,694
요녕	29,034	36,134	59,764	54,954	64,512
강소	97	134	199	254	523
절강	110	68	75	232	531
복건	1,224	1,338	1,643	7,082	15,459
산둥	60,689	62,792	66,300	71,011	82,905
광둥	230	185	182	182	238

자료 : 중국어업연감 및 중국농업통계자료(2008~2012)

2011년 중국 해삼 해수양식 면적

지 역	양식면적(헥타르)
전 국	153,626
하북성	9,227
요녕성	90,900
강서성	884
절강성	25
복건성	1,092
산둥성	51,353
광둥성	121

자료 : 중국어업연감 2012년

중국 해삼모종 증감현황

(단위 : 억마리)

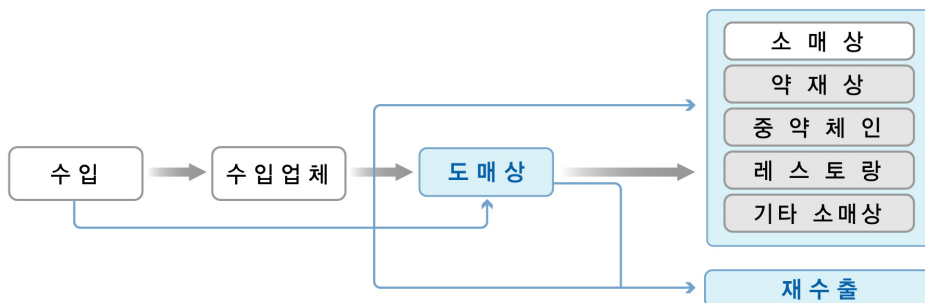
구 분	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년
전 국	273	518	553	470	584

자료 : 중국어업연감 및 중국농업통계자료(2008~2012)

03 유통구조 및 현황

- 해삼은 조리 및 가공이 복잡하고 전문성이 요구되어 유통시장 범위가 넓지 않아 일반 소비자들이 직접 구매하는 비중은 낮은 편임
- 이에 식재료의 경우 전문식당에 공급되며, 일반 소비자에게는 가공을 거친 건해삼이 해삼 전문매장, 수산물 시장, 대형매장, 인터넷 공동구매 등을 통해 공급되고 있음
- 중국에서 유통되는 해삼은 주로 건해삼과 냉동해삼이 있지만 대부분의 거래는 건해삼을 중심으로 이뤄지고 있음
 - 건해삼은 인삼 등 건강식품이나 건전복 등 수산물을 취급하는 수입업체나 도매상에 의해 주로 수입·유통
- 건해삼은 수입업체에 의해서 도매상과 소매상에 공급되기도 하지만, 도매상이 직접 수입하여 유통되는 경우도 많아서 도매상의 역할이 중요함
- 유통경로는 지역에 따라서 차이가 있으며, 주로 동부 연안지역이 중국 내에 해삼 유통망이 비교적 발달되어 있음
 - 중서부 내륙지방은 유통망이 동부에 비해 낙후되어 있으며, 주로 소규모 매장이거나 인터넷 등을 통한 공동구매 위주로 거래 진행
 - 유통경로
 - 대형유통매장, 재래시장, 주요 브랜드의 전문 판매점, 온라인 판매사이트
 - 일부 고가 신선 활해삼은 예약 시 유통매장에서 항공으로 직접 운송
 - 최근에는 브랜드 이미지를 높일 수 있는 전문 판매점 확대 추세

■ 중국 건해삼 유통경로 ■



A map of East Asia, including parts of China, Korea, and Japan, with flight routes from Seoul, South Korea, to various cities. The routes are indicated by red lines connecting Seoul to the destination cities. The cities shown are:

- 하얼빈시 (Harbin)
- 창춘시 (Changchun)
- 선양시 (Shenyang)
- 후허하오터시 (Hohhot)
- 인촨시 (Urumqi)
- 스자좡시 (Shijiazhuang)
- 타이위엔시 (Taiyuan)
- 지난시 (Jinan)
- 칭저우시 (Chengdu)
- 시안시 (Xi'an)
- 란저우시 (Lanzhou)
- 칭두시 (Chongqing)
- 우한시 (Wuhan)
- 허베이시 (Hebei)
- 난징시 (Nanjing)
- 항저우(항주) (Hangzhou)
- 푸저우시 (Fuzhou)
- 난창시 (Nanchang)
- 창사시 (Changsha)
- 광저우시 (Guangzhou)
- 난닝시 (Nanning)
- 하이커우 (Haikou)
- 쿤밍시 (Kunming)
- 구이양시 (Guiyang)
- 라싸시 (Lhasa)
- 시닝시 (Shining)
- 우루무치시 (Urumchi)

- ## 중국 온라인 건해삼 판매 웹사이트

사이트명	중문명	웹사이트
타오바오왕	淘宝网	http://s.taobao.com/
이치왕	易趣網	http://www.eachnet.com/
알리바바	阿里巴巴	http://china.alibaba.com/

04 소비동향

- 과거에는 주 생산지인 요녕성(대련), 산둥성 지역 위주로 소비가 되었으며, 최근 인지도 및 소득증가로 남방 및 내륙지역으로 소비지역 확대
 - 길림성, 흑룡강성, 베이징, 광둥성, 홍콩 등이 있으며 주로 중국 내 동북 및 화북지역의 연안 도시 및 1선 도시의 소비비중이 높으며, 인삼, 제비집, 삭스핀 등과 함께 고급 식재료로 주로 활용

- 중국에서 현재 건해삼의 주요 소비방식은 호텔용 건해삼, 인스턴트 해삼, 농축 해삼, 선물용 해삼 등 있으며, 가공방법 별 주요 제품은 다음과 같음

① 자숙 염장 해삼

: 바닷물이나 소금물에 끓이는 해삼은 자숙 염장 해삼이라고 함. 보통 이런 해삼은 바닷물이나 염수로 두세 번 정도 끓여야 하고 총 한 시간 이상 끓이는 시간을 가지고 그 다음에 소금을 뿌리고 절여서 만든 것인데 시장에서 판매하는 이런 해삼은 연한 것도 있고 냉동한 것도 있음

② 염건해삼

: 해삼을 뜨거운 물로 처리한 후 물을 모두 빼낸 후 차가워질 때 적당한 소금을 넣어서 비비며 약 8 시간 동안 절인 후 수분을 빼고 초목회²⁾를 넣어서 다시 비비고 서늘하며 바람이 잘 통하는 곳에서 말린 후(현재 기계로 말리거나 향온 건조시키는 가공공장도 있음), 해삼 표면에 묻은 초목회를 다 떨면 됨

③ 무염건해삼

: 산동 연해 지역에서 어부들이 바닷물이나 포화염수로 끓인 후 자연 말리고 소금과 초목회를 뿌리지 않는 해삼을 무염건해삼이라고 함. 자숙 염장 해삼을 소금 없는 뜨거운 물에 넣어 끓이고 말린 후 소금이 나오면 다시 물에 넣고 이렇게 2~3번 반복해서 만든 해삼을 무염건해삼이라고 함

④ 순 건해삼

: 무염해삼이라고도 하고 산 해삼을 직접 가공하여 물에 끓이고 저온 탈수와 건조시키는 것을 통하여 건해삼으로 가공함. 해삼이 해수 환경에서 자라기 때문에 소금을 함유하지 않는 것이 불가능하므로 무염해삼은 그저 소금 함유량이 비교적으로 적은 것을 의미하며 엄밀한 의미로 보면 완전한 무염해삼은 존재하지 않음

2) 짚이나 풀을 태워서 만든 비료



⑤ 냉동해삼

: 산 해삼을 원료로 하며, 잘 세척한 후 산 해삼을 냉동 건조 창고에서 영하 35~45℃로 급속 냉동한 후 수분을 결빙시킨 후 진공 상태에서 얼음을 수증기로 승화시켜 해삼의 수분을 탈수시킨 제품임

- 중국의 경우 해삼을 활용한 다양한 요리가 있으며, 일반 가정에서는 볶음밥, 볶음, 찜 등의 요리법을 선호하며 음식점에서는 주로 굴, 가리비, 인삼 등과 같은 고급 식재료와 같이 만든 요리가 많은 편임

【중국 주요 해삼요리 예시】

죽순해삼 찜	표고버섯 해삼볶음	해삼 계란찜	해삼 야채볶음
해삼 볶음밥	해삼 굴 소스	해삼탕	해삼죽

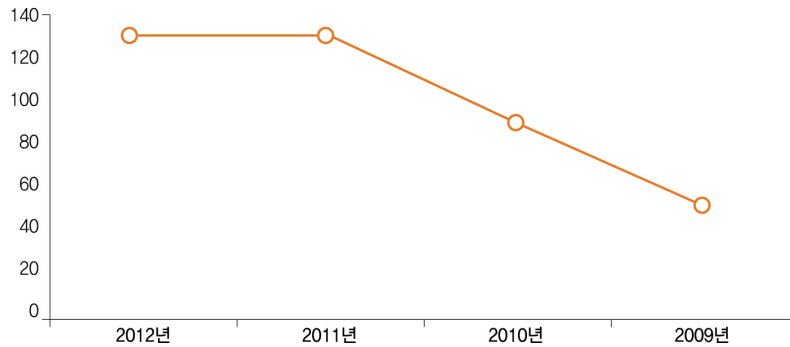
자료 : 바이두(www.baidu.com)

05 가격 및 판매현황

- 중국의 소비자의 소득향상에 따라 고급 식재료인 해삼의 소비량이 증가하고 있으며, 최근 2~3년 사이에 고급 식당가를 중심으로 소비량이 대폭 증가함에 따라 가격도 15~30% 내외 상승
 - 2012년 500g당 해삼 평균가격은 120~170위엔을 나타내고 있음
 - 통상 해삼의 가격은 기온 및 고급 외식업체 수요에 따라 크게 영향을 받음

2009~2012년 중국 해삼 평균가격

(단위 : 위안/500g)



자료 : 중국어업연감(2012년)

■ 지역별 판매가격은 하남성, 길림성 등을 제외하고 대체적으로 500g당 100~140위엔임

판매지역	가격(元/단위 :1kg)
重庆万州区	207.60元/公斤
上海嘉定区	287.00元/公斤
河南驻马店	80.00元/公斤
贵州贵阳市	207.60元/公斤
河南开封市	82.00元/公斤
黑龙江鸡西市	212.00元/公斤
山西临汾市	82.00元/公斤
黑龙江绥化市	204.30元/公斤
黑龙江宜春市	225.00元/公斤
山东济南	59.00元/公斤
山东聊城市	228.00元/公斤
山西阳泉市	204.30元/公斤
云南玉溪市	212.00元/公斤
山东济宁市	212.00元/公斤
江苏宿迁市	287.80元/公斤
北京昌平区	204.30元/公斤
重庆涪陵区	228.00元/公斤
广西北海市	287.00元/公斤
贵州毕节市	59.00元/公斤

자료 : 양식파파(www.yz88.org.cn) / 가격은 2013년 9월 기준



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 굴·전복·해삼

■ 주요 해삼 도매시장 현황 및 가격동향

- 중국의 경우 지역마다 건해삼 도매시장이 있으며, 북경약각장, 석가장교서, 위해 수산물 도매시장의 거래가 활발한 편임

■ 북경약각장 도매시장(北京岳各庄批发市场) ■



■ 석가장교서 도매시장(石家庄桥西) ■



■ 위해수산물 도매시장(威海水产品) ■



자료 : 바이두(www.baidu.com)

■ 2013년 1월 ■

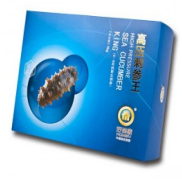
품목	도매시장	최고가	최저가	대량거래 시 가격	단위
해삼	북경약각장	280	60	80	위안/kg
해삼	위해수산물	260	180	200	위안/kg

■ 2013년 9월 ■

품목	도매시장	최고가	최저가	대량거래 시 가격	단위
해삼	북경약각장	280	60	80	위안/kg
해삼	석가장교서	240	116	140	위안/kg

자료 : 금투가격망(金投价格网)

06 대형유통매장 해삼 판매현황

宫品海参体验装	宫品海参家庭装	宫品海参礼盒装	宫品海参极品礼盒装
			
50g 320元	250g 1500元	250g 1600元	500g 3000元
好当家高压刺参王	好当家即食海参	好当家淡干刺参	好当家尚品海参
			
1000g 3000元	100g 862元	500g 9000元	400g 8000元
棒棰岛大连野即食海参	棒棰岛大连淡干海参	棒棰岛大连精品半干海参	棒棰岛速冻即食海参
			
300g 980元	500g 14768元	500g 3900元	400g 3000元
皇纯纯淡干海参	皇纯 纯淡干海参	獐子岛海参捞饭礼盒	礼上乘特级海参
			
50g 347元	50g 400元	500g 930元	50g 358元



07 수출입동향

■ HS코드 및 관세율

HS코드	HS명	관세율(%)
03081110	해삼종묘	0
03081190	해삼(활해삼, 신선, 냉장)	14%
03081900	해삼(냉동, 건조, 염장 등)	10%

※ 2010~2011년 해삼(냉동, 건조, 염장 등)의 HS 코드 03079920 였음(2012년 변경)

- 2012년 해삼(냉동, 건조, 염장 등) 수입액은 11.4천만 달러로 그중 일본산이 전체의 25%인 2.8만 달러를 차지하였음

- 활해삼, 신선·냉장 해삼(03081190)의 수입은 거의 없는 상황
- 해삼 수입국 및 수입지역(省)이 점차 늘어나는 추세로 수입경로가 다변화되고 있으며, 주요 수입국은 일본, 미국, 캐나다 등이 있음
- 한국산은 약 55만불 규모로 수입이 되었음

- 중국 해삼은 정식통관 시 관세가 높고 검사 등 통관이 까다로워 파이공(보따리상) 혹은 비정상 통관, 홍콩을 경유한 무관세 유입의 비중이 높음

- 다만 최근까지 정상적인 루트 외에 밀수를 통한 유입량이 상당하며, 중국 수산양식망(中国水产养殖网)에 의하면, 90% 이상이 밀수로 추정됨

(단위 : 천불, 톤)

국 가	2010년		2011년		2012년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
합 계	11,067	1,053	5,987	2,255	11,451	1,652
일 본	7,066	31	676	4	2,869	12
미 국	1,071	39	795	82	2,404	45
캐나다	1,401	322	1,261	407	2,261	748
멕시코	26	1	351	19	1,291	77
아일랜드	1,258	569	2,283	1,591	1,142	663
한 국	35	19	203	5	547	9

자료 : 중국해관총서(HS코드 03081900 기준)

- 2012년 중국의 해삼 수출액은 39,9천만불로 그중 78%인 31천만불을 홍콩으로 수출하였으며, 2000년 이후 수출액이 빠르게 증가 중임
- 주요 수출국 : 대만, 홍콩, 말레이시아

(단위 : 천불, 톤)

국 가	2010년		2011년		2012년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
합 계	8,376	107	43,196	715	39,957	844
홍 콩	8,233	85	15,990	220	31,189	664
대 만	8	13	23,434	426	5,378	101
말레이시아	15	1	3,211	63	3,149	77
미 국	68	5	0	0	177	0.576
브루나이	1,258	569	2,283	1,591	43	1
싱가포르	35	19	203	5	21	0.016

자료 : 중국해관총서(HS코드 03081900 기준)

연도별 해삼 수출추이(2001~2012)

(단위 : kg, USD)

구 분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
2001년	653,487	845,137	1.29
2002년	581,237	519,203	0.89
2003년	150,323	243,976	1.62
2004년	36,486	349,637	9.58
2005년	75,509	393,328	5.21
2006년	185,613	763,735	4.11
2007년	274,658	2,096,211	7.63
2008년	114,519	2,445,629	21.36
2009년	74,565	15,661,010	210.03
2010년	107,409	8,376,108	77.98
2011년	715,142	43,195,785	60.4
2012년	843,862	39,957,424	47.35

자료 : 중국해관총서



08 시장특성 및 관련업체

- 2010년(FAO통계) 기준으로 세계 해삼 생산량은 약 15만 9,000톤이며, 그중 중국이 12만 2000톤을 생산하고 있음
 - 세계 소비량 역시 중국이 90% 이상을 있는 것으로 추정되며, 매년 소비시장이 빠르게 증가하고 있음

중국 지역별 해삼시장 특성

지 역	지역별 특성
대련 중심의 북방시장	• 해삼시장이 가장 크며 동시에 중국 전역에서도 최대의 해산물 시장임. 해삼의 종류가 많을 뿐 아니라 품질도 우수
위해, 연태, 칭다오 등 산동성 시장	• 산동지역 양식 해삼이 주를 이루며, 품질이 우수하지만 대련지역에 비해 품종은 적은 편
복건성 등 남부시장	• 최근 빠르게 성장하고 있는 시장으로 복건, 절강 등의 해수 온도차는 해삼양식 기간을 단축시키는데 적합해 생산량이 빠르게 증가. 타 지역에 비해 해삼 가격이 저렴하나 사업화 역사가 짧아 브랜딩은 부족한 상황

- 중국 내 주요 해삼 생산 및 무역 관련 업체는 아래와 같음

중국 주요 해삼업체 리스트

번호	브랜드	기업현황	홈페이지
1	장즈다오	• 어업계 농업산업화 국가 중점 선두기업 • 비단 가리비와 해삼, 전복, 성게, 소라 등 고급해산품이 주요상품	www.zhangzidao.com
2	대련산 산푸해삼	• 대련 해삼업의 선두기업 중 하나로 해삼, 전복, 새우, 조개, 영양 해삼캡슐 등 고급 해산품 취급 • 대련 창하이현, 진저우에 약 7km ² 의 무공해 해역을 확보하고 있으며 대련 간징즈 신짜이즈에 1,000톤 규모의 현대화 생산가공 기지를 소유함 • 국내 선진 일류 고급해산품 가공 생산라인 8개 보유	sanshanpuhc.com
3	동팡하이양	• 고순도 해삼과 수산물 생산	www.dongfanghaiyang.com
4	방추이다오	• 중국 해삼업계 제일의 브랜드 • 국가급 돌기해삼 양식자이며 13km ² 의 해역을 확보, 차지면적은 80,000km ² 이상, 총자산은 5억위안 이상	www.bangchuidao.com.cn
5	상쥬해삼	• 압축 레토르트 및 건조해삼 생산 • 대표제품으로 아자자 해삼탕위엔이 있으며 제품은 특허권을 신청하여 상쥬표 해삼으로 상표등록	www.whshuangju.com
6	하오탕자	• 냉동식품, 수산양식판매, 가공수출 등	www.homely.com.cn
7	샹핀탕	• 고급 해산물 양식 및 가공, 국내외 무역	www.shangpintang.com

자료 : 중국해삼산업협회

09 경쟁현황(브랜드, 가격 등)

- 중국 내로 수입되는 수입산 해삼은 대략 8종으로 북미 태평양 연안의 腰参, 八角参, 肉刺参, 캐나다 해안의 黑参, 红刺参, 남미 태평양 해안의 北极参, 乌爪参, 중미 해안의 虎参, 乌元参 동남아 연안의 梅花参, 호주 연안의 方刺参, 黑刺参 등이 있음

■ 주요 수입산 해삼 사진 ■

腰参	八角参	肉刺参	黑参
			
红刺参	北极参	乌爪参	乌元参
			
虎参	方刺参	黑刺参	梅花参
			

자료 : 타오바오(www.taobao.com)

- 중국 내 유명 브랜드는 주로 대련, 산둥성 지역에 있으며, 대표적인 브랜드로는 獐子岛, 棒棰岛, 上品堂, 海晏堂, 壮元海, 晓芹 등이 있음
- 주요 브랜드(獐子岛, 棒棰岛, 晓芹 등)는 주요 도시(북경, 심양, 상해 등)에 유통되며, 그 외 브랜드(海晏堂, 长生岛, 财神岛, 环岛 등)는 내륙 2~3선 도시(시안, 우한, 정저우 등)에 공급되거나 인터넷으로 주로 판매



수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 굴·전복·해삼

- 중국산 해삼은 연예인을 활용한 광고로 마케팅을 하고 있으며 주로 품질의 차별화를 중점으로 홍보를 하고 있음

獐子岛 광고예시		上品堂 광고예시	
獐子岛	上品堂	壮元海	晓芹

주요 브랜드 도시별 유통현황

도시	브랜드명			도시	브랜드명		
	獐子岛,	棒棰岛	晓芹		獐子岛,	棒棰岛	晓芹
심양	O	O	O	항주	O	O	O
장춘	O	O	O	복주	O	O	O
하얼빈	X	O	O	란주	X	X	X
호하호터	X	O	X	홍콩	O	X	X
석가장	O	X	X	곤명	X	X	X
북경	O	O	O	무한	O	X	X
천진	O	O	O	청도	O	X	O
태원	O	O	O	중경	O	X	X
제남	O	O	O	귀주	O	X	X
남경	O	O	O	남녕	X	X	O
상해	O	O	O	마카오	X	X	X
심천	O	O	O	티벳	X	X	X
광주	O	O	O	우루무치	X	X	X

자료 : 대련해삼총국

- 수입산 중 북미, 중미, 캐나다산의 가격은 600~1000위안/500g으로 고가에 거래되며, 기타국은 300~500 위안/500g 정도에 거래
 - 다만 중국의 경우 여전히 자국산 해삼을 선호하는 편이며, 아직 수입산의 판매비중이 낮은 편임(수입산은 주로 인터넷을 통해 판매)

10 한국산 수출현황 및 경쟁력(품질, 가격, 물량)

- 해삼의 연간 수출규모는 약 5~7백만 달러 정도이며, 2009년 들어 대중국 수요 확대로 '10년 이후 전년 동기대비 300% 이상 수출금액이 급증한 이후 그 수준을 유지하고 있음
- 주로 조제품, 건조 형태 수출이 많으며, 2009년 들어서는 중국내 수요 급증으로 원물형태의 냉동품 수출이 크게 증가하였는데 이는 중국현지에서 직접 가공하기 때문임. 국가별로는 중국, 홍콩 등 중화권 수출이 거의 대부분을 차지함
- 중국 소비자들은 가시(돌기)가 있는 해삼을 선호하므로 한국산 일반해삼에 대한 인식 및 선호도가 부족한 상황
- 주요 경쟁국은 일본과 러시아 등이며, 특히 일본 북해도산은 해삼의 육질이 두껍고 색깔이 좋으며 가시(돌기)가 많아 고품질로 평가(부유층 선호)를 받고 있음
- 한국산의 경우 지리적 거리가 가까워 가격경쟁력을 확보할 수 있음

■ 대중국 한국산 해삼 수출현황 ■

(단위 : 톤, 천불)

구 분	2010년		2011년		2012년	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합 계	133	5,252	114	7,116	55	5,500
산것/신선, 냉장	-	-	-	-	7	67
냉 동	74	203	23	174	-	-
건 조	12	1,928	14	1,074	4	434
염장, 염수장	16	545	31	1,480	14	1,771
조 제	25	2,342	30	4,215	28	3,222

자료 : 농수산물무역정보(www.kati.net)



11 시사점

- 세계 소비량의 대부분을 중국에서 차지하는 등 중국 내 해삼시장이 매년 성장하고 있어 한국산의 수출가능성은 점차 높아질 전망
 - 중국 내 소비량 증가에 따라 수입산 수요 확대예상
- 다만 한국산의 경우 수출용 물량의 안정적인 생산인프라 구축이 필요하며, 이를 위해 해삼 종묘 양산, 가공산업 활성화 등이 우선 요구됨
 - 중국 소비자 선호품종 개발, 건해삼 외 다양한 가공제품 개발 등
- 생산기반 마련 이후에는 브랜드화를 통한 인지도 제고 및 거래 바이어 발굴, 홍보·판촉 등 다양한 마케팅 전개가 필요

Ⅰ 해삼—홍콩 Ⅰ

01 홍콩의 해삼

- 홍콩은 주방이 협소하여 외식문화가 발달되어 있으며, 특히 수산물 요리는 고급요리로 인식되어 있어 수산물 수요가 많은 지역임
- 회식, 손님접대 등 고급 식단에는 상어 지느러미 수프, 랍스터 요리, 전복이나 해삼을 이용한 요리 등이 주요 메뉴로 자리잡고 있음
- 홍콩에서 자체 생산되는 수산물의 양은 거의 없으며, 대부분을 수입산에 의존하고 있으며 전복 및 해삼도 전량 수입에 의존하고 있음
- 홍콩에서 유통되는 해삼은 건해삼과 냉동해삼이 있으며, 건해삼이 대부분을 차지하고 있음
- 홍콩에서 수산물을 구입하는 방법은 도매 및 소매시장으로 구분되며, 홍콩의 도매시장은 7곳으로 애버딘(Aberdeen), 사우케이완(Shau Kei Wan), 쿤통(Kwun Tong), 청사완(Cheung Sha Wan), 싸이쿱(Sai Kung) 등이 있음
 - 홍콩 수산물 도매시장은 해양수산 당국의 법률(authority of the Marine Fish Ordinance, Chapter 291)에 의해 설립된 FMO(The Fish Marketing Organization)에 의해 관리되고 있음
 - FMO는 자체적으로 자금을 조달하는 비영리 조직으로 정부 농림수산보호부(Department of Agriculture, Fisheries and Conservation) 산하기관임
 - 수산물을 구입할 수 있는 곳은 소매시장으로는 재래시장, 슈퍼마켓, 백화점, 건강식품점 등으로 홍콩은 슈퍼마켓이 곳곳에 많이 분포되어 슈퍼마켓 이용객이 많음
 - 건전복, 건해삼의 경우 성완 일대의 건강약재상 등에서 주로 판매되고 있으며 전복의 경우 일본산을 가장 선호함. 일본산 중 망포(網鮑), 와마포(禾麻鮑), 길품포(吉品鮑)가 가장 유명하며 건해삼도 일본산을 최고로 인정함
- 홍콩은 기업형 한약재 도매상들이 직접 수입도 하면서 자체매장을 개설해 소매시장에도 진출하고 있으며, 건강 식품점이 많은 성완, 시내 중심가, 백화점 내 매장 등에서 제품을 도소매 하고 있음



홍콩 주요 약재상 현황

중약체인명	브랜드 마크	매장수	웹사이트
CRCare(화윤당)		79	www.crcare.com.hk
Eu Yan Sang(위원상)		59	www.euyansang.com
Tung Fong Hong(동방홍)		24	www.tfh.com.hk
Nam Pei Hong(남배uc이홍)		17	www.nampeihon.com
Pak Shing Tong(백성당)		7	www.pakshingtong.com
HK JEBN Ltd.(루상)		22	http://hk.hkjebn.com
Kwan Yeen Chan(관인잔)		18	www.ibnest.com
On Kee(온기)		4	www.ibnest.com

- 성완 지역의 한약재 취급 업체들은 주로 건전복 그리고 캔 전복을 취급하며, 일반 수산물 취급업체에선 주로 냉동전복 등을 많이 취급하는 편임. 고급 수산물 취급 업체 중에서 건전복 등을 취급하는 업체들이 늘어나고 있음

02 통계로 보는 홍콩의 해삼시장

- 홍콩 해삼 관세율 : 0%
- 홍콩은 자체 해삼생산량이 없으며, 전량 수입에 의존함
- 주요 수입국주요 수입국은 일본, 중국, 필리핀, 인도네시아, 호주 등이며, 일본산은 고가여서 금액상 전체 수입량의 60%를 차지지만 수입량으로는 14%정도수준임
- '11년에 평년대비 약 30%이상 증가했으나 수입량이 대부분 2012년 재고로 남아, 2012년 수입량이 다시 예년 수준으로 내려감
- 중국의 생활수준이 높아지면서 고가의 식재료들이 중국으로 많이 재수출 되고 있어 고가의 일본산 해삼의 수입량이 계속 증가하고 있음

홍콩 해삼 수입액 동향

(단위 : 천US\$, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 7월	
		수입량	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률
1	일본	146,719	224,663	53.1	282,115	25.6	183,378	35	102,188	-
2	미국	23,230	30,496	31.3	45,802	50.2	22,149	-51.6	11,073	-
3	멕시코	2,477	5,355	116	11,198	109	14,916	33.2	11,363	-
4	중국	17,450	11,408	34.6	10,933	4.2	6,227	-43	9,265	-
10	한국	3,140	4,890	55.7	4,587	-6.2	7,335	60	2,695	-
전 체		286,174	390,417	36.4	492,893	26.2	345,089	-30	184,566	-

홍콩 해삼 수입량 동향

(단위 : 톤, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 7월	
		수입량	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률
1	일본	851	1,040	22.2	1,409	35.5	992	-30		-
2	미국	1,762	2,247	27.5	2,556	13.8	795	-69		-
3	멕시코	120	167	39.2	468	191				-
4	중국	726	891	22.7	1,360	52.6	321	-76.4		-
10	한국	71	80	12.7	66	-17.5	176	166.7		-
전 체		12,069	13,956	15.6	16,118	15.5	7,864	-51.2		-

※ HS Code :03081990(건해삼), 03081910(냉동해삼) 총 수입액



- 중국에서 소비되는 고급 식자재(전복, 해삼 등)는 세관의 문제로 홍콩을 통해 비정상적으로 중국으로 운반·유통되는 경우가 있으며, 이는 통계에 잡히지 않으나 대략 홍콩의 수입량중 절반 이상이 중국으로 재수출되고 있는 것으로 추정되며, 이러한 재수출 물량은 계속 늘어나는 추세임
- 냉동해삼의 경우 미국, 캐나다에서 50%가량 수입하고 최근 들어 필리핀, 남아공 등에서도 수입하고 있음

03 해삼제품별 특징 및 유통현황

가 건해삼

- 홍콩 건해삼 HS 코드 : 03079930
(OF BECHE-DE-MER, DRIED, SALTED OR IN BRINE(94 KG))
- 홍콩 건해삼 관세율 : 0%
- 해삼은 전 세계적으로 1천5백종이 분포하며 이중 식용이 가능한 종은 40여종이며 한국에서 생산되는 해삼은 온대산 참해삼인 홍해삼 흑해삼등 4과 14종이 있음
- 해삼표면의 색깔에 따라 홍해삼, 청해삼, 흑해삼, 해파리해삼 등으로 구분해 부르며, 이들은 모두 같은 종으로 취급하나 다만 선호하는 먹이와 서식처에 따라 피부의 색이 다른 이유임
 - 홍해삼(홍삼) : 제주지역의 특산품으로 주로 제주해역을 비롯해 강원도, 울릉도 일부 연안에서만 서식하며, 생산량이 매우 적음, 특히 바다의 사막으로 불리는 갯녹음 해역에서도 서식이 가능해 바다환경 회복에 큰 도움을 주고 있음, 청해삼 보다 칼슘, 인, 마그네슘 등 무기영양분 성분이 높고 크기도 대형으로, 청해삼에 비해 가격도 비싸게 거래되며, 일본인들이 가장 선호하는 해삼임
 - 청해삼 : 한국에서 생산되는 해삼의 대부분을 차지하고 있으며, 어릴 때는 내만의 해조류 서식장, 암초지대 등에서 홍해삼과 섞여 생활하다가 성장하면서 외양의 사니질 깊은 곳으로 이동해 서식함, 특히, 홍해삼보다 넓게 분포하며, 조류 소통이 좋고 용존 산소가 풍부한 해역에 많이 서식하고 있으며, 홍해삼보다 맛은 떨어지는 편이며 다른 해삼들에 비해 가격이 싼 편임

- 흑해삼 : 흑해삼은 중국 사람들이 귀중하게 여기며, 가장 선호하는 품종으로 청해삼과 함께 생산량의 대부분을 차지하며, 종묘생산도 보편화되어 있음, 흑해삼은 체색이 매우 검은 편이라 홍해삼과는 구별이 쉬우며, 홍해삼에 비해 맛도 많이 떨어지고 가격도 저렴하나 청해삼 보다는 가격이 비쌈

■ 한국산 해삼 ■



1) 홍콩의 건해삼 수입현황

- 해삼은 태평양의 열대지역과 인도양에 분포하며 열대지역의 생산량이 전체의 86%를 차지함
- 홍콩에서 유통되고 있는 해삼은 대부분 건해삼이며 가격도 비싸고 요리방법이 번거로워 명절 등 특별한 날이 아니면 집에서 요리하는 경우는 드문 편임
- 홍콩 건해삼 수입량은 '09년 기준 US226.8백만 달러이던 수입량이 계속 증가해 '11년 US369.4백만 달러로 급속히 증가 후 '12년에는 282.7백만 달러로 예년수준으로 줄어들었음

■ 해삼 홍콩 수입액 동향 ■

(단위 : 천US\$, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 7월	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	일본	136,026	201,541	48.2	250,860	24.5	160,775	-35.9	86,162	22
2	미국	6,952	9,243	33	13,083	41.5	10,612	-18.9	5,600	7.9
3	멕시코	1,643	4,071	147.8	7,155	75.7	9,902	38.4	5,576	-21.7
4	중국	15,060	8,762	-41.8	6,201	-29.2	4,944	-20.3	4,371	121.2
10	한국	2,527	1,296	-48.7	3,064	136.4	5,257	71.6	2,497	-10
전 체		226,770	301,554	33	369,420	22.5	282,716	-23.5	145,681	99



■ 건해삼 홍콩 수입량 동향 ■

(단위 : 톤, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 7월	
		수입량	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률
1	일본	635	790	24.4	837	6	561	-33	333	55
2	미국	250	289	15.4	434	50.4	209	-51.8	162	29.7
3	멕시코	55	125	126.4	201	60.4	331	64.7	137	-9.4
4	중국	45	34	-23.8	42	22.3	66	57.1	18	296.3
10	한국	58	47	-17.8	66	39.6	155	134.8	31	-46.3
전 체		5,037	5,600	11.2	5,798	3.5	5,121	-11.7	2,541	6.5

자료 : 홍콩 무역 발전국(HKTDC)

- 일본산 건해삼의 수입액이 총 홍콩 수입액의 전체 60% 이상을 차지하고 있으며, 수입 단가가 높아 총 수입량의 14% 정도가 일본산임
- 일본산 외에 건해삼 수입국가로는 미국산과 멕시코산이 있으며, 중국산은 '13년 US4.3 백만 달러로 121.2%의 증가세를 보이고 있음

2) 홍콩에서 유통되고 있는 건해삼

- 홍콩은 자체 해삼 생산량이 없으며, 수입 유통되는 해삼의 대부분은 건해삼과 냉동해삼 상태임

■ 홍콩에서 유통되고 있는 주요 해삼 ■

돌기가 없는 해삼		
	白石參/烏石參	• 백석삼/오석삼 또는 저포삼(豬婆參)이라고도 불림 • 인도네시아산이 가장 좋음 • 굵고 살이 짙 차있으며 말린 후에도 휘어짐 • 불로 거슬러 껍질을 벗긴 후 물에 불림
	禿參	• 껍질이 없어서 독삼(禿參)이라 불림 • 어민들이 내장 제거를 하지 않고 말려 모래가 많지만 껍질이 얇고 살이 많아 홍콩 사람들이 아주 좋아함
	黃肉參	• 껍질은 어두운 노란색, 안쪽 살은 옅은 노란색을 띄어 황육삼이라 불림 • 껍질 층이 없고 맛은 보통이며 살이 두껍지도 않으며 표면이 고르진 않으나 크기는 균등한 편임

돌기가 있는 해삼		
	日本關西刺參	• 일본 관서 자삼 • 따뜻한 수역에서 자라 좀 짧은 편임 • 고기는 부드럽고 탄성이 있음
	日本關東刺參	• 일본 관동 자삼 • 차가운 수역에서 자라 돌기가 뾰족하고 긴 것이 특징 • 살이 통통하고 굵고, 뱃살이 풍부해 건조 후 뱃살이 밖으로 뒤집어져 나와 있음
	墨西哥蟲參	• 멕시코 총삼 • 껍질에 회질이 많은 편임 • 길이는 짧고 뚱뚱하며 돌기가 짧고 굵음 • 요리 시 재가공할 필요가 없음
	南美刺參	• 남미 자삼 • 온난한 수역에서 자라 길이가 짧고 통통하며 그 돌기도 짧고 둥글 모양임
	方刺參 (三方, 四方刺)	• 방자삼 • 원통형으로 가늘고 길며 어두운 황색을 띄고 몸에 네 줄의 돌기를 가지고 있음 • 크기는 균등한 편이며 살이 짙 차있음 • 식감은 좀 떨어지지만 씹을 때 약간의 탄력을 느낄 수 있음
	梅花參	• 매화삼(돌기가 매화형으로 나있어 이렇게 불림) • 길이 50cm, 무게 6kg에 달함 • 암놈은 돌기가 있고 수놈은 돌기가 없음

■ 건해삼은 건전복과 마찬가지로 전통 약재상이나 전통 약재상의 직영 소매 매장에서 판매가 이루어짐

■ 좋은 건해삼을 고르는 방법

- 잘 말라있어야 하며 몸이 두껍고 살이 짙 차있으며 해삼의 향이 진해야 함
- 자삼의 경우 돌기의 외형이 길고 두꺼우며 조밀하게 분포할수록 좋음
- 돌기가 없는 삼의 경우 체형이 두껍고 길며 살이 짙 차있고 껍질이 얇을수록 좋음



■ 물에 불리는 방법

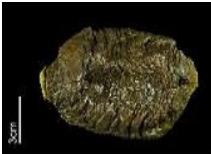
- ① 따뜻한 물에 24시간정도 불린 후 끓는 물에 30-40분정도 끓임
- ② 뚜껑을 덮은 상태에서 불을 끄고 식을 때까지 기다린다
- ③ 만약 아직도 딱딱할 경우 한 번 더 끓인다
- ④ 완성 후 꺼내 가위로 입부분에서부터 배 쪽으로 가르고 속의 이물질을 제거하고 흐르는 물에 깨끗이 씻어준다



■ 건해삼 요리법

- ① 생강, 소금, 기름으로 팬을 달군 후 물을 넣어 끓인다.
- ② 물이 끓으면 백주를 한 스푼 넣은 후 해삼을 넣고 5분 후 접시에 담아낸다.
- ③ 부드러운 해삼을 원하면 요리시간을 10분 정도로 늘이면 된다.

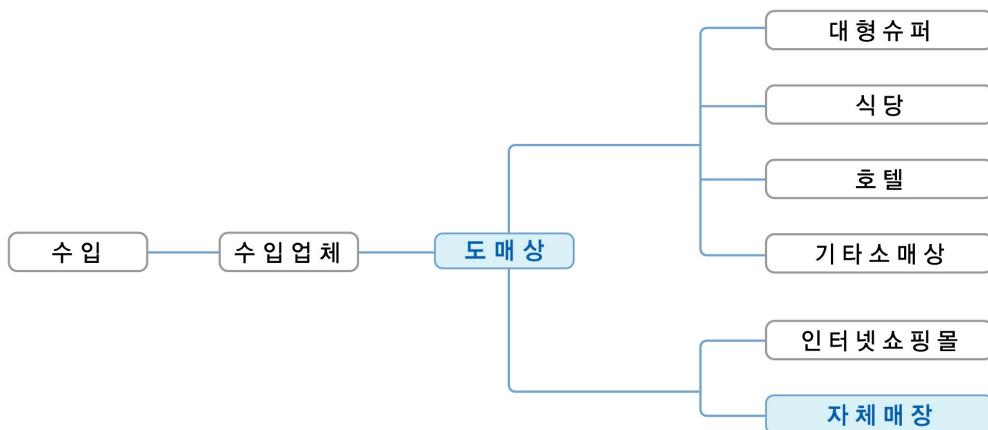
■ 홍콩 수입 건해삼

Black sand fish	White sand fish	Golden sand fish
		
Sand fish	Actinopyga echinites	A.miliaris
		
Thelenota ananas	Green fish	S.variegatus
		

3) 홍콩의 건해삼 유통 동향

- 홍콩에서 유통되는 해삼은 주로 건해삼과 냉동해삼이 있으며, 건해삼이 대부분을 차지함
- 홍콩 내에서 건해삼은 인삼 등 건강식품이나 건전복 등 수산물을 취급하는 수입업체나 도매상에 의해 수입되고 있음
- 평소에는 슈퍼나 백화점 등 일반소매상에서에서는 거의 판매하지 않고 추석이나 설날 명절 때 선물용으로 판매함
- 건해삼은 수입업체에 의해서 도매상과 소매상에 공급되기도 하지만, 도매상이 직접 수입하여 유통되는 경우도 많아서 도매상의 역할이 중요함

■ 홍콩 건전복, 캔전복, 건해삼 유통경로 ■



- 건전복 도매상은 약재상 골목으로 유명한 성완(Sheung Wan)에 밀집되어 있으며, 이들은 제비집, 동충하초, 건전복 등을 취급하는 도매상으로 도·소매를 겸하는 경우도 많음

■ 성완(Sheung Wan) 약재상 거리 ■





건조 수산물 전문 도매상(소매겸용)	건조 수산물 판매형태(유리병)

- 특히, 성완 Wing Lok street은 “인삼과 제비집의 거리(Ginseng & Bird's nest Street)”로 지정되어 있는 장소로 건해삼을 포함한 고급 건수산물과 고급 한약재도 많이 거래되고 있음
- 실질적으로 도매상에서 가장 많이 거래되는 건해삼은 일본산과 호주산으로 해삼품종이 다르기 때문에 판매 층이나 가격은 전혀 다르며, 같은 원산지이더라도 제품과 건조 상태, 산지에 따라 가격은 천차만별임
- 필리핀이나 인도네시아산 건해삼은 레스토랑 등 외식업체로 공급되는 경우가 많으며 고급 레스토랑에서는 일본산이 공급되기도 함
- 판매는 보통 전복과 마찬가지로 600g 단위로 중량을 달아 판매가 되며, 판매가격은 제품에 따라 가격차이가 많이 나며 보통 일본산은 600g 기준 HK\$4,000~10,000(600~1,500천원), 호주산은 HK\$1,000~2,000(150~300천원) 가격대를 형성함
- 일본산은 워낙 고품질·고가로 판매되기 때문에 일본산이더라도 산지에 따라 가격이 달라 지기도 하는데, 보통 관동(關東)과 관서(關西)지방으로 구분되어 판매되며 관동지방이 관서보다 더 비싸게 판매됨

일본산과 호주산 해삼	일본 관동 및 관서지방 해삼

- 고가의 제품은 높은 기온과 습도를 피하고 보관하면서 제품을 직접 볼 수 있도록 큰 유리병에 제품을 담아 전시·판매하는 것이 일반적임
- 홍콩에서 일본산 건해삼은 제품 품질과 건조기술로 인지도가 매우 높으며, 고급 식당 및 수요처에서 가장 선호하고 있음

- 일본산은 건조 상태뿐 아니라 물에 불린 후에도 돌기가 살아있고 탄력이 있으며 먹을 때 맛과 식감이 뛰어나 시장에서 가장 환영 받음

나 냉동해삼

- 냉동해삼은 냉동 전복과 같이 일반 냉동 수산물 취급업체에서도 수입 판매를 하고 있음
- 2011년 전체 수입량이 40%이상 대폭 증가하였으나, 2012년 경기 불황으로 2011년 수입량을 소진하지 못해 2012년 수입량이 50% 감소하였음
- 냉동해삼은 건해삼에 비해 수입량이 약 1/5정도이며, 2010년부터 멕시코산의 수입량이 꾸준히 증가하고 있음

■ 냉동 해삼 홍콩 수입액 동향 ■

(단위 : 천US\$, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 7월	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	일본	10,693	23,122	116.2	31,255	35.2	22,603	-27.7	16,026	7.5
2	멕시코	834	1,284	53.9	4,032	214	5,014	24.4	5,787	254.4
3	미국	16,278	21,253	30.6	32,719	54	11,537	-64.7	5,473	-13
4	중국	2,390	2,646	10.7	4,732	78.8	1,283	-72.9	4,894	..
30	한국	613	3,594	486.1	1,523	-57.6	2,078	36.4	198	-81.2
전 체		59,404	88,863	49.6	123,473	38.9	62,373	-49.5	38,885	14

■ 냉동 해삼 홍콩 수입량 동향 ■

(단위 : 톤, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년		2013년 7월	
		수입량	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률	수입량	증감률
1	일본	216	250	16.1	572	128.5	431	-24.7	249	-9.8
2	멕시코	65	42	-35.8	267	542.4	122	-54.3	190	386.9
3	미국	1,512	1,958	29.6	2,122	8.4	464	-78.1	286	23.5
4	중국	681	857	25.8	1,318	53.8	255	-80.7	561	-
30	한국	13	33	165.3	8	-76	21	162.5	3	-64.8
전 체		7,032	8,356	18.8	10,320	23.5	2,743	-70.4	2,095	45.7

자료 : 홍콩 무역 발전국(HKTDC)



- 일반 소매매장에서 유통되는 양은 많지 않고 명절 때는 여러 소매점과 슈퍼마켓에서도 볼 수 있음

■ 냉동 해삼 슈퍼마켓 판매 ■

남아공산 454g/HK\$79.9	필리핀산 500g/HK\$89
	

04 한국산 전복 및 해삼 수출 방안

- 전복과 마찬가지로 명절 때가 되면 평소에 볼 수 없던 건해삼을 대형슈퍼나 백화점 등에서 한국산 건해삼 판매를 볼 수 있는데, 이런 기회를 잘 활용하여 한국산 건해삼을 홍콩소비자들에게 소개할 수 있는 좋은 기회가 됨

■ 한국산 건해삼 판매 ■

Sogo 백화점 판매모습	Jusco 슈퍼마켓 판매모습
	

- 일본해삼과 가장 비슷한 한국해삼이 홍콩시장에 정착되기 위해서는 건조기술, 염도함유량, 품질 등을 좀 더 개선할 필요가 있으며, 최근 일본산 방사능 유출로 인한 불신을 계기로 한국산이 일본산을 대체할 수 있는 기회가 도래한 것으로 판단
- 홍콩 및 중국의 경기회복과 소득수준 향상으로 수요가 늘어나면서 시장진입 자체는 어렵지 않으나 지속적인 수출을 위해서는 현지 네트워킹이 잘 구축된 유망 바이어 발굴, 공급거래선 구축, 판매상과의 공동마케팅 등이 필요함

- 전복을 취급하는 바이어가 해삼도 취급하는 경우가 대부분이므로 한국전복, 해삼을 수입하는 업체들과 긴밀하게 협조하고 한국산에 대한 정보를 정확히 전달하여 수입 업체들에게 한국산에 대한 인지도를 높이는 게 가장 중요함
- 중약체인 외에 '루상(樓上)'과 같은 전문 건강식품 판매점이나 쇼핑몰, 대형유통업체 등에서 건해삼이 판매되기도 함

루상매장 전경	루상 건해삼 포장상품
	

- 중약체인 브랜드를 활용한 포장상품을 개발하여 소포장으로 판매하는 경우도 많음

Nam Pei Hong I-Square점	Nam Pei Hong 자체 박스포장
	
Pak Shing Tong 하버시티점	Pak Shing Tong 자체 진공포장
	



05 전통 약재상 바이어 리스트 및 관련기관

1) 고급 수산물 취급 바이어 리스트

회사이름	웹사이트
恒興行	www.hanghing1960.com.hk/
裕生海味有限公司	http://yuesang.com
海生行	www.haisanghong.com
承興行	www.shinghinghong.com
新同樂	http://theabalones.com
廣大行	www.kwongtaihong.com.hk
同興泰記	www.tunghingtaikee.com
金德參行	www.goldynginsengltd.com
天德參行	www.tanteckginseng.com
德大參行	www.taktaiginsengfirm.com
德成海味	www.tsseafood.com/home.php
海均海產公司	www.hoikwan.ecomm.hk
泰國燕窩莊	www.chanloyi.com.hk
香港燕窩莊	www.yanwo.hk
家健實業有限公司	www.familycarefoods.hk
浩暉	http://r-aseafood.com
友泰海產有限公司	www.yautaimarine.com
建昌盛海味有限公司	www.kcsfood.com
建昌隆	www.kclasia.com
海味軒	http://hiwave.starrygift.com
啟泰藥業集團	www.kaitai-hk.com

2) 관련기관 정보

관련 기관 이름	웹사이트
홍콩무역국(수출입통계)	http://www.hktdc.com
홍콩통계청(경제지표)	http://www.censtatd.gov.hk
홍콩관세청(관세, 검역)	http://www.customs.gov.hk
홍콩식품안전청(라벨링 등)	http://www.cfs.gov.hk
중약체인점 루상(소매가격)	www.hkjebn.com

수산물 수출전략품목 해외시장정보 - 굴·전복·해삼

발 행 처 : 한국농수산물유통공사

발 행 일 : 2013. 12. 27

주 소 : 서울특별시 서초구 강남대로 27(aT센터)

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.