

국외출장 결과보고서

구 분	내 역					
출장자	소속	수산정책사업본부	성명	양이석	직급	전문연구원
				박지현		연구원
출장목적 (중복선택 가능)	■ 현지조사(현장, 전문가 회의) □ 국제행사 주최 ■ 국제행사 참가 □ 국제회의(정부대표단) 참석 □ 세미나, 교육, 훈련 □ 기타 ()					
관련사업 (예산항목)	「해외시장분석사업」(정부대행사업)					
출장기간	2023. 04. 24. ~ 2023. 04. 29.			출장지	스페인(바르셀로나), 프랑스(파리)	
출장일정	일자	방문지		주요업무		항공편
	04.24(월)	부산(08:05) → 인천(11:55) → 바르셀로나(19:00)		항공 이동		KE1410(부산 → 인천) KE915(인천 → 바르셀로나)
	04.25(화)	오전 : Seafood Expo Global 2023, FRIUSA 오후: The Blueocean Seafood SL, Mercat Santa Caterina		수산식품 박람회 참석, 수산물 바이어 면담조사, 현지 유통채널 조사		대중교통
	04.26(수)	오전 : Seafood Expo Global 2023, PETACA CHICO SL 오후 : PEREIRA HOSTELERIA SA, Mercadona		수산식품 박람회 참석, 수산물 바이어 면담조사, 현지 유통채널 조사		대중교통
	04.27(목)	오전 : 바르셀로나(09:50) → 파리(11:45) 오후 : Misikga(Riz&Co)		항공 이동, 수산식품 앵커숍 면담조사		AF1149(바르셀로나 → 파리) 대중교통
	04.28(금) 04.29(토)	오전: K-Mart 오후: ACE Mart, Picard 파리(21:00) → 인천(+1 16:00) → 부산(19:30)		주요 한인마트 면담조사, 현지 유통채널 조사, 항공 이동		대중교통 KE902(파리 → 인천) KE1419(인천 → 부산)
출장성과	○ 출장목적 달성 정도 - 對유럽 수산물 시장 동향 및 주요 이슈 파악 ○ 주요 성과 - 對유럽 수산물 소비 동향 및 주요 이슈 파악 - 수입바이어 면담조사를 통한 수출 유망품목 발굴					
향후계획	○ 출장 성과 공유 계획 - 본부 내 품목 담당자에 면담 내용 서면으로 공유 예정 ○ 정책화 등 활용 계획 - 수출 유망품목 관련 부처 보고 내용으로 활용					
참고 등 특이사항 (건의사항)						

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

업무유형	☒ 현지조사(현장, 전문가 회의) ☐ 국제행사 주최 ☒ 국제행사 참가 ☐ 국제회의(정부대표단) 참석 ☐ 세미나, 교육, 훈련 ☐ 기타 ()
업무①	(4/25, 화요일, 오전) 수산식품 박람회 참관 및 수산물 바이어(FRIUSA) 면담조사
수행계획	☐ Seafood Expo Global 2023 참관 및 수산식품 트렌드 조사 ○ 수산식품 출시 동향 및 트렌드 조사(4/25~4/26, 업무 지속 수행) ☐ 현지 수산물 시장 동향 및 한국산 수산물 수출 확대를 위한 방안 조사 ○ 스페인 수산물 시장 동향 및 한국산 수산물 수출 확대 방안 조사
수행결과	☐ Seafood Expo Global 2023 참관 ○ Seafood Expo Global은 매년 최대 참관객과 참가업체가 방문하는 연중 세계 최대 규모의 수산 관련 전문박람회로 국가적 무역 촉진 프로그램 중 하나임. 앞서 벨기에 브뤼셀에서 28년간 개최되어오다 2021년부터 스페인 바르셀로나로 장소를 옮겼음 ○ 올해는 63개국, 1,550여 업체가 참가하여 수산식품 및 수산가공 기자재 등을 전시함. 작년보다 24% 더 많은 참관인이 방문한 것으로 기록됨. ○ 박람회에 주로 진열된 품목은 수요가 높은 참치, 연어, 대구, 새우 등으로 원물 형태를 비롯하여 간편하게 요리해먹을 수 있는 간편식 제품의 비중이 높게 나타났음. ○ 한국에서는 수협중앙회(24개 업체), 통영시(10개 업체)가 유럽 판로 개척을 위해 참가하였음 ○ 수협중앙회는 박람회 기간에 수출 계약 체결 9건으로 2,590천 달러를 체결하고 수출 관련 MOU 1건 체결과 381건(53,347천 달러)의 수출상담 실적을 달성하였음. 통영시는 수출 계약 체결 3건으로 37만 5,000달러를 체결하고 수출 관련 MOU 2건 체결과 100건(8,600만 달러)의 수출상담 실적을 달성하였음 ☐ 수산식품 트렌드 조사 ○ 스페인 비시우나이(Viciunai Group)사의 태국식 새우만두(Black Sepia Dumplings with Shrimp and Thai Broth Filling) 제품이 올해의 혁신적인 제품상을 수상함. 해당 제품은 오징어 먹물로 착색한 만두피에 새우, 시금치, 코코넛 육수 등을 첨가하여 소비자들에게 독특한 맛과 새로운 경험을 제공하는 것으로 평가됨 ○ 강한 훈제향, 치즈, 견과류, 생강, 각종 향신료 등 맛과 향이 강하고 진한 제품과 태국, 베트남, 싱가포르, 일본 등 아시아 요리를 접목시킨 수산 간편식품(싱가포르스타일 칠리 크랩, 카레양념을 곁들인 생선가스, 케밥, 새우 만두 등)이 주목됨
  	

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

□ 스페인 수산물 시장 동향

- 스페인의 수산식품 소비 트렌드는 소득수준의 향상, 라이프 스타일의 서구화, 1인 가구와 맞벌이 가구 증가, 노령화 사회 진입 등으로 한국과 유사한 형태로 변화하고 있음
- 젊은 연령층의 수산물 소비는 육류 대비 낮은 선호도, 손질의 어려움 등으로 감소하고 있음
- 스페인은 참치와 연어를 비롯해 문어와 오징어의 소비가 많으며, 최근 현지 문어 생산(공급)이 부족하여 이에 대한 수입 수요가 크게 증가하고 있음

□ 한국산 수산물 인지도

- 한국산 수산물의 이미지는 생산환경이 깨끗하고 행정적 절차나 증빙서류 등이 믿고 맡길 수 있어 신뢰성이 높음. 한국산 수산물에 대한 현지 바이어의 수입 수요가 높으며, 수입 시 긴 소요 시간 및 비용을 감당하더라도 수입하고자 하는 의향이 높게 나타남
- 실제로도 한국산 바지락 등 패류를 수입하고 있는 바이어(FRIUSA)는 한국산 수산물 품질의 우수성을 알리기 위한 수단으로 K-FISH 홍보 X-배너를 부스 안에 전시하고 있었음
- 수산물 수입시 중요하게 생각하는 주안점은 가격보다는 품질이 우선임. 품질이 좋다면 가격이 기존의 제품보다 비싸더라도 비용을 더 지불하고 수입할 의향이 있음

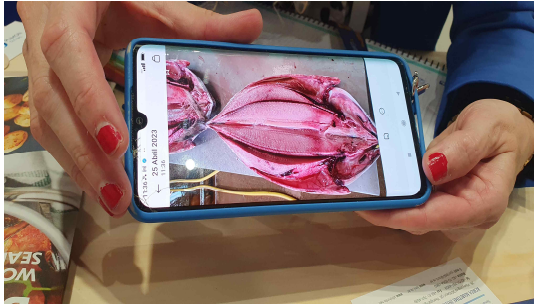
□ 한국산 수산물 수출 확대를 위한 방안

- 한국산 패류를 수입하고 있는 바이어는 바지락 등과 같이 작은 조개류에 대한 수입 의향은 높으나 경험해보지 못한 전복 등의 수산물에 대해서는 친숙함이 부족해 수입하길 주저하는 것으로 나타남
- 한국산 수산물에 대한 경험(시식 체험, 메뉴 개발 및 레시피 제공 등) 제공을 통해 특정 품목에 한정되어있는 수요 바운더리를 확대해야 할 필요가 있음

FRIUSA (FRIGORIFICOS UNIDOS SA)	○ 설립연도 : 1968년 ○ 직원수 : 145명 ○ 매출액 : ('21년) 1억 유로(한화 약 1,450억 원) ○ 주요 취급품목 : 냉동 수산물(새우, 연어, 팡가시우스, 오징어, 대구, 서대 등) ○ 주요 사업 : 냉동 식자재 수출입 및 유통업체 - 수산물은 물론 소고기, 돼지고기, 양고기 등 다양한 육류도 취급 - 주로 영국, 북유럽, 중국, 인도, 중남미 지역에서 수입 중 - 한국과도 거래 중인 것으로 확인(바지락 등 패류)
--	---



주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

업무②	(4/25, 화요일, 오후) 수산물 바이어(The Blueocean Seafood SL) 면담조사 및 현지 유통채널 조사	
수행계획	□ 현지 수산물 시장 동향 및 한국산 수산물 수출 확대를 위한 방안 조사 ○ 스페인 수산물 시장 동향 및 한국산 수산물 수출 확대 방안 조사 □ 현지 유통채널(Mercat Santa Caterina) 조사 ○ 현지에서 유통되는 수산식품 파악 및 한국산 수산물 수출 확대를 위한 수출 유망품목 조사	
수행결과	□ 스페인 수산물 시장 동향 ○ 참치와 문어 등의 수산물은 보통 모로코에서 수입하고 있으며, 현재 공급 부족 등의 문제로 수입할 수만 있다면 한국에서도 수입하고자 함 ○ 한국에서 수입을 희망하는 품목은 참치, 고등어, 문어, 대구, 패류 등으로 참치와 고등어의 경우 기름기(지방)가 충분한 상태를 선호함. 참치의 경우 육안으로 봤을 때 핑크빛이 돌며 지방질이 11% 이상이어야 좋은 제품으로 판단하며, 고등어의 경우 550g 이상에 참치와 마찬가지로 기름기(지방)가 충분한 제품을 선호함 □ 한국산 수산물 수출 확대를 위한 방안 ○ 스페인 내 수산물에 대한 수요는 특정 품목(참치, 연어, 문어 등)을 대상으로 형성되어 있음. 한국산 수산물은 신뢰성을 바탕으로 긍정적인 이미지를 가지고 있으며, 품질 또한 뛰어난 것으로 평가되고 있음. 이에 따라 고급수산물에 대한 판로를 개척한다면 향후 수산물 수출 활성화에 많은 도움이 될 것으로 판단됨 The Blueocean Seafood SL ○ 설립연도 : 2015년 ○ 주요 취급품목 : 냉동 수산물(참치, 대구, 연어, 정어리, 고등어 등) ○ 주요 사업 : 냉동 수산물 수입 및 유통업체 - 스페인 남부 안달루시아 지역을 중심으로 활동 중 - 최근 한국에서 냉동 참치 공급선 발굴을 희망   □ 현지 유통채널(Mercat Santa Caterina) 조사 ○ 바르셀로나는 전통시장을 문화적으로 보존하고 상권 활성화를 위해 IMMB(Instituto de Mercados Municipales de Barcelona)라는 시청 산하 기구를 두어 전통시장을 관리하고 있음 ○ IMMB에서 추진하고 있는 주요 사업은 전통시장 현대화사업, 품질위생관리 사업, 냉동창고 임대사업, 소비 촉진 캠페인, 교육 사업 등이 있으며, 시장 인프라 재개발을 통해 문화유산	

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

	으로서의 정체성을 유지하면서 주차장, 냉동창고 등 필요한 시설을 구축하였음 - 아울러 정부에서 승인된 얼음만 사용하게 하는 등 위생담당과에서 지속적인 관리·감독을 실시하고 있으며, 수산물 판매는 얼음 위나 냉장보관 케이스에 진열되어 이루어짐 - 판매되고 있는 수산물은 참치, 연어, 대구, 아귀, 넙치, 서대 등으로 소비자는 손질된 형태의 수산물을 구입하거나 원하는 수산물을 선택하면 현장에서 손질해주는 방식임
	   
업무③	(4/26, 수요일, 오전) 수산물 바이어(PETACA CHICO SL) 면담조사
수행계획	- Seafood Expo Global 2023 참관 및 수산식품 트렌드 조사 - 수산식품 출시 동향 및 트렌드 조사(4/25~4/26, 업무 지속 수행) - 한국산 수산물 수출 확대를 위한 현지 바이어 면담조사 - 한국산 수산물 인지도 및 한국산 수산물 수요 파악
수행결과	- 한국산 수산물 인지도 및 한국산 수산물 수요 - 한국산 수산물은 생산환경이 깨끗하고 품질이 좋은 것으로 바이어들 사이에서 이미지가 각인되어 있음. 참치, 삼치, 문어 등의 수산물을 한국으로부터 수입하고자 하는 수요가 있음. PETACA 측에서는 한국으로부터 참치 원물을 그대로 수입한 뒤 가공하여 유럽 전역으로 유통하려는 생각도 있는 것으로 파악됨 - 스페인 내에서는 참치를 스테이크용으로 많이 소비하고 있으며, 좋은 품질의 참치를 공급하기 위해서는 영하 60도의 극저온의 상태를 유지할 수 있어야 함. 바이어 측에서는 한국이 이러한 저장 기술을 보유하고 있는 것으로 파악하고 있었으며, 이에 따라 좋은 품질의 참치를 제공할 수 있을 것으로 기대해 직접거래를 할 수 있는 공급처를 찾고 있음 - 과거에 직접적인 거래는 하지 않았으나 중간상을 통해 한국산 삼치를 거래한 적이 있었는데 품질이나 가격 면에서도 뛰어났던 것으로 평가함 - 현재 참치, 삼치, 문어 등 주력 품목 이외에는 수입할 의향이 없는 것으로 파악됨. 이는 현재 영위하고 있는 사업에 집중하고 다각화에 따른 위험부담도 줄이기 위함임

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

	PETACA CHICO SL ○ 설립연도 : 1993년 ○ 직원수 : 269명 ○ 매출액 : ('21년) 8,097만 유로(한화 약 1,178억 원) ○ 주요 취급품목 : 냉동 수산물(참치, 황새치, 도미 등) ○ 주요 사업 : 냉동 수산물 수출입 및 유통업체 - 참치, 농어, 황새치, 도미 등 다양한 어류 취급 - 과거 한국산 냉동 어류 공급선 발굴에 관심을 가진 바 있음 - 수입한 냉동품을 요식업, 백화점 등에 납품 중  
업무④	(4/26, 수요일, 오후) 수산물 바이어(PEREIRA HOSTELERIA SA) 면담조사 및 현지 유통채널(Mercadona) 조사
수행계획	□ 한국산 수산물 수출 확대를 위한 현지 바이어 면담조사 ○ 스페인 수산물 시장 동향 및 한국산 수산물 수요 파악 □ 현지 유통채널 조사 ○ 현지에서 유통되는 수산식품 파악
수행결과	□ 스페인 수산물 시장 동향 및 한국산 수산물 수요 ○ 현재 스페인에서 수요가 가장 많은 수산물은 문어로 수요 대비 공급이 부족한 상황임. 한국에서도 문어를 수입할 수 있다면 비용을 더 많이 지불하고도 수입할 의향이 있음을 피력함. 문어는 한국 내에서도 양식이 어려운 상태로 공급의 한계로 인해 수출은 어려울 것으로 판단됨 ○ 예전에 한국산 장어(eel)류를 수입한 경험이 있음. 이에 Rosada로 명명되는 Pink Cusk-eel도 수입할 수 있는지를 파악해달라고 요청함. 하지만 해당 어종은 한국 해안에서는 어획, 양식되지 않는 품종으로 호주 남부, 칠레, 브라질 및 뉴질랜드 주변에서 서식하고 있는 것으로 파악됨에 따라 수출은 불가할 것으로 판단됨 ○ 문어, 장어 이외 수입을 희망하는 어종으로는 넙치, 서대, 아귀, 새우, 대구 등임. 아귀는 스페인 현지에서 의외로 많이 소비되고 있는 수산물이며 고급 음식의 재료로도 사용됨. 아귀는 주로 구이를 통해 소비되는 것으로 파악됨

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

PEREIRA HOSTELERIA SA

- 설립연도 : 1967년
- 직원수 : -
- 매출액 : ('21년)1.5억 유로(한화 약 2,183억 원)
- 주요 취급품목 : 냉동 수산물(참치, 대구, 연어, 정어리, 고등어 등)
- 주요 사업 : 수산물 수출입(어획, 가공, 유통, 저장)
- 취급 중인 제품을 학교, 병원, 식당, 호텔 등에 납품 중



□ 현지 유통채널 조사

- 메르까도나(Mercadona)는 스페인 전역에서 운영되고 있으며, 식료품에 특화된 브랜드임. 식료품 외에도 의류, 화장품, 생활잡화 등 다양한 제품을 판매하고 있으나 식료품에 집중해 식음료 선택의 폭이 넓게 나타남
- 메르까도나는 저가 정책을 기반으로 독창적인 종합품질관리 시스템(Total Quality Management, TQM)을 도입해 시장 내 인지도를 넓혀 나감. 고객을 중심으로 한 기업 운영을 위해 메르까도나는 “언제나 저렴한 가격”이라는 슬로건을 내세움. 이를 위해 “품질이 좋은 제품이 꼭 비쌀 필요는 없다”라는 이념 아래 PB 상품을 적극 활용하고 있음
- 수산식품의 경우에도 PB브랜드(Hacendado 등) 제품으로 판매되고 있었으며 스페인 소비자들로부터 높은 인지도를 구가하고 있는 것으로 파악됨
- 냉장, 냉동 수산물의 경우 냉장 케이스에 진열해 판매하거나 소비자가 원하는 제품을 현장에서 손질해주는 방식으로 판매하고 있었음. 주로 판매되는 수산물은 연어, 대구, 아귀, 새우 등임



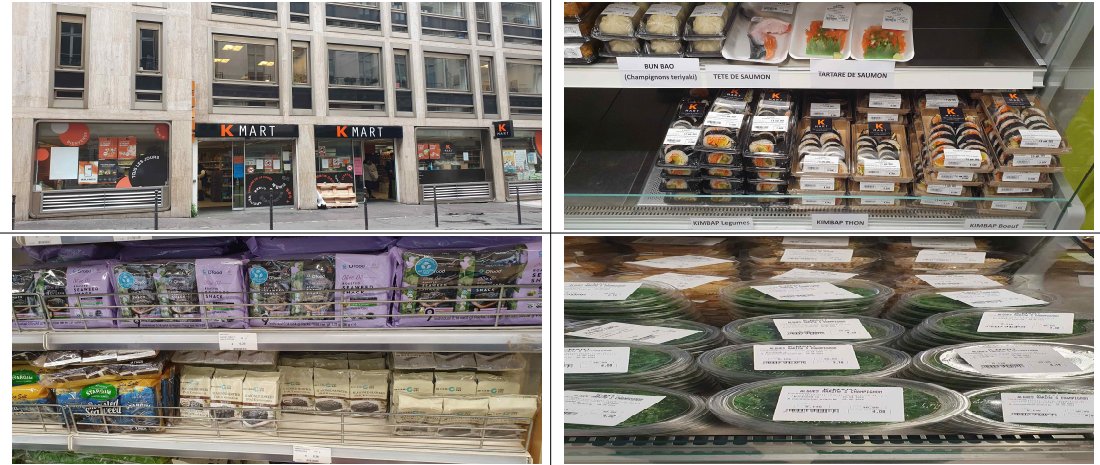
주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

업무⑤	(4/27, 목요일, 오후) 수산식품 앵커숍(Misikga) 면담조사						
수행계획	□ 프랑스 수산물 소비 동향 조사 및 앵커숍 운영 현황 파악 ○ 프랑스 수산물 소비 동향, 한국산 수산식품 인지도, 수출 유망품목 조사						
수행결과	□ 프랑스 수산물 소비 동향 ○ 프랑스 소비자들의 대부분은 일본 음식(초밥 93%, 미소된장국 62%, 해초샐러드 36%)으로 해조류를 처음 접하고 있음. 22년에는 프랑스 해조류 시장이 50% 넘게 성장한 것으로 파악되며, 식품 제조사의 해조류 사용 증가가 주원인으로 생각됨 ○ 프랑스에서는 해조류를 식품보다 직접 몸에 발라서 해수와 함께 삼투압을 통한 유익한 성분을 흡수하는 미용 목적으로 예전부터 사용해왔음 ○ 코로나 이후 한국의 인지도가 상승하여 한국문화 전반 및 식문화에 더 높은 관심을 보이고 있음. 자연친화적이며 건강한 한국 고유제품에 대한 수요가 증가하고 있음 ○ 유럽에서도 건강과 지속가능한 식품에 대한 관심이 높아짐에 따라 최근 아시아산 해조류인 김, 파래, 미역, 다시마, 톳 등 한국의 다양한 해조류 식품 수입이 증가하고 있는 추세임 ○ 식품 시장 크기만 놓고 봤을 때 Retail이 40%라고 하면 Catering이 60%로 향후 식품산업은 여기를 주목해서 나아가야 할 것으로 판단됨 ○ 한국 수산식품 중 참치가 단일 품목으로 가장 많이 수입되고 있었으나 김을 비롯한 해조류로 대체되고 있는 추세임. 유망품목으로는 해조류를 활용한 간편식품군 및 국물용 제품 등이 있으며, 어패류의 경우 전복 등을 활용한 고급캔 제품 등이 있음 □ 앵커숍 운영 현황 ○ 한국 수산식품 진출 확대를 위해서는 프랑스 현지 시장에 맞는 식문화, 제품 등이 우선적으로 개발되어야 할 것으로 사료됨. ○ 이에 따라 자사에서는 프랑스 전문 HORECA 시장 고급 파트너와 콜라보를 통해 현지식 레시피 및 메뉴를 개발하고 있음. 아울러 한국 제품의 고급화 및 브랜드 트렌드화를 위해 고급 매장, 백화점 입점 등의 시장 확대를 하고 있으며, 해조류를 비롯 한국산 수산식품의 대중화를 위해 시음, 시식, 시연회 및 레시피 개발과 쿠킹클래스를 운영하고 있음 ○ 양보다 질을 우선시하는 소비자들의 요구에 맞도록 깨끗한 환경에서 자란 자연산의 질 좋은 원재료, 소량 단위의 고급 포장 디자인 등에도 지속적인 관리가 필요할 것으로 판단됨						
	<table><tr><th>구분</th><th>내용</th></tr><tr><td>회사소개</td><td> ○ 회사명 : Misikga(Riz&Co) ○ 유럽 유일 100여개 한국 고급식품 수입 및 공급, 한국 발효식품 전문가 교육 ○ 매출액 : ('22년) 560 백만원 ○ 주요 취급품목 : 다시마, 미역, 해초, 해초국수, 김부각, 김, 소금 등 25개 품목 </td></tr><tr><td>주요 사업내용</td><td> ○ 프랑스 고급요리사 협회 등 고급케터링 요리사들과 현지식 레시피 개발 - 2023년 HORECA 시장 B2B 확장 중 - 20여개 고급식품점에 납품 중이며 고급 백화점 봉막쉐를 포함한 3대 트렌드 백화점 입점 </td></tr></table>		구분	내용	회사소개	○ 회사명 : Misikga(Riz&Co) ○ 유럽 유일 100여개 한국 고급식품 수입 및 공급, 한국 발효식품 전문가 교육 ○ 매출액 : ('22년) 560 백만원 ○ 주요 취급품목 : 다시마, 미역, 해초, 해초국수, 김부각, 김, 소금 등 25개 품목	주요 사업내용
구분	내용						
회사소개	○ 회사명 : Misikga(Riz&Co) ○ 유럽 유일 100여개 한국 고급식품 수입 및 공급, 한국 발효식품 전문가 교육 ○ 매출액 : ('22년) 560 백만원 ○ 주요 취급품목 : 다시마, 미역, 해초, 해초국수, 김부각, 김, 소금 등 25개 품목						
주요 사업내용	○ 프랑스 고급요리사 협회 등 고급케터링 요리사들과 현지식 레시피 개발 - 2023년 HORECA 시장 B2B 확장 중 - 20여개 고급식품점에 납품 중이며 고급 백화점 봉막쉐를 포함한 3대 트렌드 백화점 입점						

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

	- 프랑스 HORECA 시장에 고급 한국식자재 공급 - 유럽식에 맞는 한국제품 발굴 및 개발(밀키트 제품)
취급품목 특징	○ 유럽 유일의 고급 한국 해조류 공급처(30여개 품목) ○ 유럽 유일의 한국 고급 식자재(간장, 고추장, 된장 등), 한국 전통 발효식품(생강청, 유자청 등)
보유바이어(벤더) 특성	○ 퀴이뷔동 직영백화점 봉마크(BONMARCHE)를 비롯 고급 백화점 3곳 직영코너 운영 ○ 파리 직영매장을 기본으로 벨기에와 독일 등에 파트너사가 확장되었으며 20여개의 식품점과 20여개의 호텔 레스토랑에 제품 공급 중
주요 전략	○ 쿠팡클래스 교육을 통한 시장 확대 ○ 셰프와 제품 사용 후 협업을 통한 시장 확대
   	
업무⑥	(4/28, 금요일, 오전) 한인마트(K-Mart) 면담조사
수행계획	□ 프랑스 수산물 소비 동향 및 한인마트 유통 동향 ○ 프랑스 수산물 소비 동향, 수출 유망품목 조사, 한국산 수산물 유통제품 조사
수행결과	□ 프랑스 수산물 소비 동향 ○ 프랑스는 냉장식품 유통 인프라가 잘 갖추어지지 않아 냉장 유통이 가능한 품목이 한정적이며, 냉동 수산물에 대한 소비가 많은 편임. 이에 냉동제품 전문 판매점 '피까(Picard)'의 수요가 많은 편임 ○ 프랑스 소비자들은 수산물을 차가운 음식으로 생각하고 있기에 여름철에 수산물 수요가 높게 나타남. 겨울철에는 제철인 굴에 대한 소비가 높음. 이외도 도미, 연어 등 스테이크용 어류 등에 대한 수요도 높은 것으로 조사됨 ○ 문어는 부드러운 식감으로 인기가 좋으며 수요 대비 공급이 항상 부족한 상황임. 생물 문어는 kg당 25유로(한화 약 3만 6천 원) 수준이며 고급 식품으로 취급됨

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

	○ 현지에서는 바닷물 수온이 높아서 쫄깃한 식감의 오징어를 찾기 어려워서 쫄깃한 식감의 오징어에 대한 수요도 있는 것으로 파악됨 □ 한국산 수산물 유통 동향 ○ 프랑스에서는 5년 전부터 스낵김 수요가 꾸준했지만 최근에 들어 그 인기는 더 높아졌음 ○ K-Mart는 스낵용, 김밥용, 도시락용(조미김)을 주로 취급하고 있으며, CJ 등 한국 대기업을 비롯하여 광천김(유럽 리투아니아 공장)에서 제품을 공급받고 있음. ○ 매장에서 판매하고 있는 김밥, 삼각김밥에 대한 현지 소비자의 수요가 높아 마트 자체의 삼각김밥 브랜드를 출시하려는 계획을 가지고 있음. 관건은 동일한 품질의 김을 지속적으로 공급받는 것으로 이를 위해 적합한 공급업체를 모색하고 있음. 아울러 와카메(Wakame)로 불리는 미역줄기 반찬을 일식당 등에서 경험한 소비자가 늘어나면서 이에 대한 수요도 점차 증가하고 있는 추세임 ○ 한편, 유럽은 위생에 대한 기준이 엄격하고 1년에 2회 이상 경찰이 직접 매장을 방문해 전반적인 위생점검을 실시하는 등 위생점검이 철저한 편임
	
업무⑦	(4/28, 금요일, 오후) 한인마트(ACE Mart) 면담조사 및 현지 유통채널(Picard) 조사
수행계획	□ 프랑스 수산물 소비 동향 및 한인마트(ACE Mart) 유통 동향 ○ 프랑스 수산물 소비 동향, 수출 유망품목 조사, 한국산 수산물 유통제품 조사 □ 현지 유통채널(Picard) 조사 ○ 현지에서 유통되는 수산식품 파악
수행결과	□ 프랑스 수산물 소비 동향 및 한인마트 유통 동향 ○ 파리 주요 소비 품목은 연어, 새우, 굴 등이며 김밥용 김과 스낵김을 중심으로 해조류 제품에 대한 수요가 꾸준히 늘어나고 있음 ○ 프랑스는 일식당 등에서 김밥, 마끼 등을 많이 접하면서 김에 대한 인지도가 높아졌으며, 최근 파리에 김밥집, 도시락집 등 간편식을 판매하는 외식업체들이 늘어났을 정도로 김밥에 대한 인기가 높음. 최근에는 젊은 소비자들을 중심으로 김밥 등 간편한 메뉴로 점심을 해결하는 문화가 확산되고 있음

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

- 매장에서 판매하고 있는 삼각김밥은 현지 소비자들에게 인기가 많으며, 함께 판매하고 있는 포케 샐러드와 함께 점심 대용으로 많이 팔리고 있는 상품임
- 조미김이 미국에서 스낵으로 인기가 높아진 것처럼, 프랑스 쪽도 짭조름한 스낵으로 섭취하는 소비자들이 늘어났음. 김스낵은 유통한지 5년정도 되었는데 처음에는 재고가 남아서 직원들이 먹고 버릴 정도로 소비되지 않았으나 최근에는 없어서 판매를 못하는 정도로 수요가 많이 일어나고 있음
- 김의 경우 일본제품과 경쟁하고 있지만 일본제품이 우리나라 대비 2배 이상 비싸기 때문에 가격경쟁력 측면에서 우리나라 제품을 찾는 경우가 많음



□ 현지 유통채널 조사

- 냉동 전문 식료품점인 Picard는 프랑스 파리 시내에서도 손쉽게 매장을 찾을 수 있을 정도로 보편화되어 있음. 다양한 종류의 냉동식품을 판매하고 있으며, 1인 가구나 맞벌이 가구 등이 간편하게 식사를 해결하기 위해 자주 이용하는 곳임. 예전 프랑스 식사 문화와 달리 간단하고 빨리 식사를 해결하려는 소비자층이 증가하면서 프랑스 내에서 큰 인기를 끌고 있음
- 식사대용의 냉동식품뿐만 아니라 케익, 빵, 와플, 샌드위치 등의 디저트류도 존재하며, 과일, 손질된 채소, 육류, 수산물 등의 제품도 냉동품으로 구매할 수 있었음
- 수산물의 경우 연어, 대구, 새우 등이 필렛 또는 손질된 상태로 판매가 되고 있었으며, 단순 손질된 가공품만 아니라 너겟, 튀김, 스테이크 등 다양한 형태의 고차가공품이 판매되고 있음
- 매대 위에는 제품 정보를 파악할 수 있는 안내문이 부착되어 있어 가격, 원재료, 원산지 등의 정보뿐만 아니라 이 제품이 ASC, MSC 인증을 받았는지도 표기되어 있어 지속가능성에 대한 소비자들의 가치 소비 수요를 충족시켜주고 있었음



* 주요 업무 내용을 10개 내외로 작성

* 업무별 수행 결과는 각 700자 이내로 작성(관련 사진, 도표 필요시 추가)

* 보고서 총 분량은 10페이지 내외로 작성(필요시 조정)