



# 한우고기 수출 동향

The Quarterly Review of Hanwoo Export Information

**-홍콩시장을 중심으로-**  
Focused on Hongkong Market

2019년 1분기



# 목 차

I. 조사 개요	2
II. 홍콩 경제 동향	3
III. 홍콩 식품산업 동향 및 전망	6
IV. 홍콩 쇠고기 시장 현황	11
V. 홍콩내 주요국 쇠고기 언론보도 현황	15
[참고] 대(對)홍콩 농식품 수출 프로세스	20

## I. 조사 개요

### □ 조사 목적

- 한우고기 수출국에 대한 경제, 트렌드, 쇠고기 시장상황을 등을 종합적으로 조사·분석하여 제공함으로써 한우고기 수출 확대 도모

### □ 조사 필요성

- 한우고기 수출사 및 관련 기관 종사자에게 한우고기 수출과 관련된 수출국의 시장상황에 대한 정보를 제공함으로써 의사결정을 위한 기초자료로 활용
- 수출사에서 한우고기 수출동향 정보를 참고하여 수출 부위 선택, 사전적 수출량 조정, 수출 계획 수립 등에 이용

### □ 조사 기준(2019년 1분기)

- 통계 자료 : 2019년 1월 1일 ~ 3월 31일
- 보도 기사 : 2019년 1월 1일 ~ 5월 2일

### □ 조사 내용

- 홍콩 경제 동향
- 홍콩 식품산업 동향
- 홍콩 쇠고기시장 동향
- 홍콩 수입 제도 등

### □ 참고 자료

- 홍콩통계청(Census and Statistics Department)
- 2018년 주요국 수입제도 모니터링(aT)
- 2018년 해외 이슈조사 보고서(aT)
- 2019년 홍콩 경제 전망(Kotra)
- 홍콩 현지 주요 일간지 등

## II. 홍콩 경제 동향

### □ 미중 무역 분쟁으로 인한 후유증

- 미국과 중국은 전 세계 가장 큰 상품 무역국임. 미국 상무부 통계에 따르면 2017년 미국 대중국 수입액이 5,056억 달러(미국 달러)이며, 수출액은 1,304억 달러로 나타남. 두 국가가 무역 분쟁이 심해질수록 중계무역항인 홍콩의 재수출 무역도 타격을 입을 가능성이 높음.
- 2017년 중국이 홍콩을 경유해 수출하는 금액은 총 2조2,268만 홍콩달러인데, 그 중 12.5%(2,775억 홍콩달러)는 미국으로 수출함. 미국이 홍콩을 경유 수출하는 금액은 총 1,157억 홍콩달러이며, 그중 63.2%(732억 홍콩달러)는 중국으로 수출한 것으로 집계됨.
- 홍콩의 재수출 무역은 홍콩 전체 GDP의 3.1배에 달하며 미국과 중국의 홍콩 경유 수출 무역액은 3,507억 홍콩달러로 홍콩 GDP 13%를 차지함.

### □ 2019년 GDP 2.9%로 예측

- IMF 발표에 따르면 2019년 홍콩 경제성장률은 2.9%로 예측됨. 실업률 유지 및 국가 대형 프로젝트가 계획 중에 있기 때문에 소비 및 투자 시장이 지속적으로 경제 성장을 도울 전망. 그러나 미중 무역 마찰, 전 세계 금융시장 긴장 상태, 중국 경제성장률 저하 등의 요인으로 홍콩 경제에도 영향을 미칠 것으로 예측됨.

<홍콩 주요 경제지표>

	2016년	2017년	2018년
인구(만명)	724	739	745
GDP(US\$ 억)	3,193	3,412	2,679
1인당 GDP(US\$)	43,500	46,200	-
실질 GDP 성장률(%)	+2.2	+3.8	+3.7
소비자물가지수(%)	+2.4	+1.5	+2.4
실업률(%)	3.4	3.1	2.8

출처 : 홍콩 통계청, 홍콩 무역발전국

## □ 홍콩 주요 항목별 전망

### ○ 2019년 수출입 낙관적일 것으로 전망

- 홍콩 무역발전국 Nicholas Kwan 상무에 따르면 “2019년 전 세계 경제가 불안한 가운데 홍콩 수출 증가세도 완만해질 것이다. 전 세계 정치가 주기적으로 증가세를 보일 가능성이 있으며 미중 무역 분쟁에 새로운 진전이 보이고 있다. 홍콩 수출상들은 무역 분쟁을 기점으로 새로운 시장을 개척해 미국과 중국에 대한 의존도를 줄이는 방향을 모색 해왔기 때문에 2019년 홍콩 수출입도 낙관적으로 보고 있다”라고 밝혔음.

<2016~2018년 수출입 통계>

	2016년		2017년		2018년	
	US\$ 억	증감률(%)	US\$ 억	증감률(%)	US\$ 억	증감률(%)
총 수출	4,600	-0.5	4,969	+8.0	5,331	+7.3
자체 수출	55	-8.5	56	+1.4	59	+6.5
재수출	5,455	-0.4	4,913	+8.1	5,272	+7.3
수입	5,139	-0.9	5,586	+8.7	6,053	+8.4
무역 총액	9,739	-0.7	10,555	+8.4	11,384	+7.9
수지	-539		-617		-722	

출처 : 홍콩 무역발전국

<2019년 수출 전망>

	가치(Value)	수량(Volume)	단가변화(Unit Value change)
2018(추정치)	+9.0%	+6.4%	+2.6%
2019(예측치)	+5.0%	+3.0%	+2.0%

출처 : 홍콩 무역발전국

### ○ 인프라 건설로 홍콩 찾는 여행객 증가

- 홍콩 관광산업은 GDP의 약 4.5%를 차지함. 홍콩을 방문하는 여행객은 매년 증가세를 보이고 홍콩 관광청 통계에 따르면, 2018년 전체 방문객이 6,000만여 명으로 역대 최대 기록을 돌파함.

- 최근 홍콩은 강주아오 대교, 광선강 고속철 개통으로 관광 산업에 활기를 되찾았음. 인프라 건설로 교통 시간이 단축되어 단기 여행객이 대폭 증가했는데, 특히 10년 전 전체의 60%였던 중국인 관광객이 현재는 76%로 확대되었음.
- 홍콩의 지리적인 강세와 인프라 구축으로 많은 외국인 관광객이 홍콩으로 입국 후 고속철을 이용해 가까운 중국 도시들을 여행하는 수도 증가함. 홍콩이 '환승역' 역할을 하면서 중국으로 가는 여행객도 꾸준히 유치할 전망이다.
- 홍콩 관광청은 단기 여행객들의 수요 증가를 반영하여 새로운 여행 패키지를 개발하고 있음. 빅토리아 피크에 전 세계 유일한 '모노폴리(Monopoly)' 보드게임 체험관이 건설 중이며, 고속철 이용객들에게 란타우 섬, 옹핑 지역 관광을 연계하는 패키지 상품을 계획 중임.

## □ 시사점

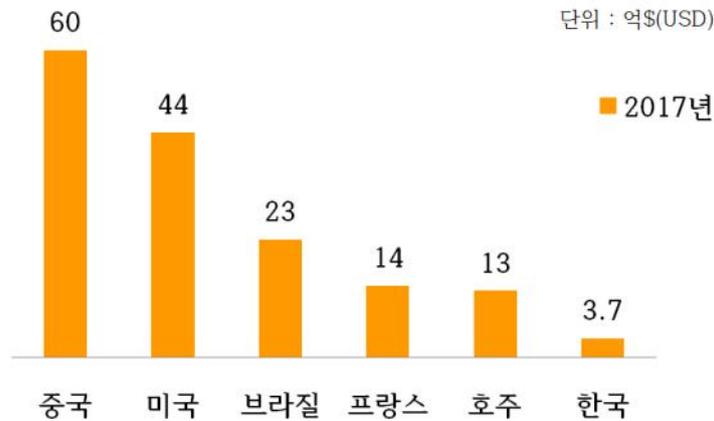
- IMF에서는 미중 무역 분쟁, 중국 경제 완화 등의 요인으로 2019년 홍콩 경제성장률은 2.9%로 예측하고 있지만, 국가 인프라 건설 계획 및 실업률 안정이 뒷받침된다면 경제 성장도 기대해볼 수 있다고 함.
- 중국 및 미국 재수출 규모에 영향이 있을 수는 있으나, 신흥시장 개척으로 2019년 무역 규모도 긍정적일 것으로 예상됨.
- 광선강 고속철 및 강주아오 대교 개통으로 홍콩 방문 단기 여행객이 급증하였으며, 2014년 이후 2018년도에는 역대 최대 관광객인 6,000만 명 이상이 방문함. 홍콩 정부 및 여행 관련 종사자들은 향후 단기 여행객들이 즐길 수 있는 관광 코스를 개발하면 관광객은 더 증가할 것으로 예상됨.

### Ⅲ. 홍콩 식품산업 동향 및 전망

#### □ 식품시장동향

- GTA기준 홍콩의 2017년 농식품 수입규모는 270억\$로 약 60억\$을 중국에 수입하고 있으며, 미국(44억\$), 브라질(23억\$), 프랑스(14억\$), 호주(13억\$)순임. 한국은 16위 수입국이며, 약 3.7억\$을 수입하고 있음.

<농식품 수입액>



※ 홍콩은 자체 농식품 생산량이 거의 없어 대부분의 식품을 수입에 의존함.

- 2018 BMI 홍콩 식음료시장 보고서에 의하면, 홍콩의 식품시장은 경제성장, 소득 증가 등으로 중산층이 늘어나면서 연평균 6.9% 대의 성장을 전망함. 특히 건강식품, 신선 및 보존 처리된 채소·과일 시장이 성장할 것으로 예측됨. 음료 시장의 경우 4.0%의 성장률을 기대하는데, 과채음료의 성장이 두드러질 것으로 전망함.
- 홍콩 소비자들은 거주공간이 좁은 편이며, 신선한 식품을 선호해 한 번에 대량으로 구매하지 않고 자주 쇼핑을 하는 것이 일반적임.
  - 일반적인 식품 구매시 재래시장과 슈퍼마켓을 주로 이용함. 반면 일반적인 소비제품은 대형 슈퍼마켓에서 가장 많이 구매함.
- **홍콩에서는 브랜드보다 가격 및 품질이 더 중요함.** 식품 기업들은 고급스러운 포장, 광고 모델, 위생 관련 인증서 등을 통해 차별화 및 고급화 전략을 시도하고 있음.

- 유기농·프리미엄 식품 수요가 늘어나고 있으며, 프리미엄 및 웰빙 관련 제품 출시가 많아지고 있음.
- 홍콩을 방문하는 중국 관광객들은 홍콩의 럭셔리 제품뿐만 아니라 식품 및 일용품 구매에도 관심이 많으며, 가격보다 브랜드 및 식품 안전성 등을 더욱 고려함.
- 홍콩은 국제 금융과 무역의 도시로 다양한 인종과 문화가 공존함. 여러 국가의 식당과 음식 문화가 자리 잡고 있음. 홍콩 소비자들은 새로운 유행과 음식을 경험하고자 하는 욕구가 강함. 새로운 음식문화가 비교적 빠르게 소개되기도 하지만 그만큼 쉽게 퇴출되는 경향도 있음.
- 최근에는 바쁜 라이프 스타일로 인해 외식뿐만 아니라 합리적인 가격과 편리함이 장점인 음식 배달서비스의 수요가 늘어나고 있음.
  - 글로벌 시장조사기관 Statista는 2018년 홍콩의 음식배달 시장규모가 502백만 US달러가 될 것으로 추정함.
  - 홍콩의 대표적인 배달서비스 업체는 Deliveroo(영국계), Foodpanda(독일계), Delivery Republic(홍콩계), UberEats(미국계) 등이 있음.

## □ 식문화

- 홍콩은 국제 금융의 중심지이며 국제 상거래 항구가 있는 다문화 도시임. 여러 국가의 음식 (광둥요리, 서양요리, 일식요리, 한국요리, 인도요리 등)을 길가의 노점에서부터 고급 레스토랑에 이르기까지 쉽게 접할 수 있음.
  - 과거 중국의 땅이었던 홍콩은 영국의 식민 지배를 받으면서 동서양의 문화가 공존하게 됨. 이는 홍콩의 식문화에도 영향을 주어, 기존의 동양 식문화에 서양의 식문화가 가미된 형태를 띠고 있음.
  - 홍콩 사람들은 밥을 먹을 때 기본적으로 젓가락을 사용하지만, 포크와 나이프도 즐겨 사용함. 아침 식사에는 홍콩식 쌀죽과 딤섬을 먹거나 아니면 서양식 소시지, 달걀 프라이, 토스트를 먹기도 함. 홍콩 식당의 테이블에는 포크, 나이프, 숟가락, 젓가락이 함께 있음.

- 홍콩 사람들은 음식에 대한 요구조건이 많고 까다로움. 작은 음료조차 **개인의 취향을 반영한 옵션**들이 있으며 고객들은 수많은 옵션을 불편해하기 보다 즐기는 편임.
- 저녁 늦게까지 일하는 근무문화로 인해 고정된 식사시간이 없음.
  - 특별히 식사시간이 정해져 있지 않으며 새벽에 식사하기도 함. 광둥식 식당(Tea Chow 스타일 식당 등)은 낮에 열지 않고 새벽 2시에 아침 식사를 제공하는 곳도 많으며, 홍콩 사람들은 이를 이른 차(早茶)라고 부름.
  - 홍콩에는 정상적인 3번의 식사 외에도 오전 10~11시의 브런치, 오후 3~4시까지의 애프터눈 티, 자정에 늦은 저녁을 하는 문화가 있음. 애프터눈 티는 영국 문화에서 영향을 받음.

## □ 외식산업

- 홍콩은 높은 맛벌이 비율, 협소한 주택(부역을 마련하기 어려움), 더운 기후 등의 이유로 외식이 매우 일반적임. **홍콩 사람의 약 30%가 매일 또는 하루 한 번 이상 외식을 할 정도로 외식문화가 발달함.**
- 리서치 기관 Knoema에 의하면 홍콩 1인당 식비지출액은 2016년 기준으로 4,423 US달러(한화 약 495만 원)로 2012년 3,563 US달러(한화 약 400만 원)에서 4년 연속 꾸준히 증가하고 있으며, 홍콩 통계청 개인소비지출(PCE)에 따르면 홍콩 소비자들은 2017년 식품 구매에 248억 US달러(한화 약 278조 원)를 지출한 것으로 조사됨.

## □ 유통동향

- 홍콩으로 수입된 식품은 주로 에이전트를 통해 소매업자에게 유통되며, 주요 유통경로는 **수출업체→수입유통업체→온/오프라인유통→최종소비자** 순임.
  - 일반적으로 수입업체들이 슈퍼마켓, 편의점, 외식업체 등에 자신들이 수입한 농식품을 직접 공급하는 경우가 많음.
- Wellcome과 PARKnSHOP, CR Vanguard Supermarket(CRC), Dah Chong Hong, City Super 등의 유통체인이 있으며, Wellcome과 PARKnSHOP 두 개의 슈퍼마켓 기업이 홍콩 유통시장의 약 80%를 차지함.

- 최근 Wellcome, PARKnSHOP 등 대형유통업체에는 PB상품군을 확대하고 있으며, 원가를 절감하기 위해 중간수입업체를 거치지 않고 직접 수출업체와 거래하는 경향이 강해지고 있음.
- 토지가 좁고 인구밀도가 높아 슈퍼마켓 체인점과 편의점이 발달함. 또한 주거지 (아파트 등) 주변에 식료품 구매가 가능한 점포들이 많음. 이러한 이유로 다른 국가에 비해 홍콩의 온라인 유통 및 상거래 성장속도는 느린 편임. 그러나 최근 젊은 연령층의 사용률이 높아지면서, 2017년 홍콩의 인터넷 상거래 매출은 전년 대비 6.7% 증가함. 특히 식품 분야에서의 성장세가 높음.

## □ 식품 소비트렌드

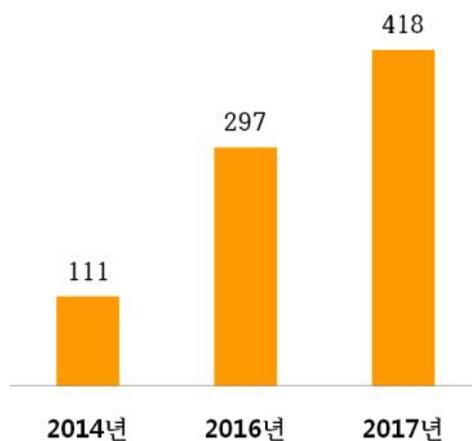
- 홍콩은 전 세계 각국 신제품의 테스트마켓임. 시장진입과 퇴출이 빈번하게 일어나며, 홍콩 소비자들은 최신 식품 트렌드를 쉽게 접할 수 있고 유행에 민감한 편임. 홍콩은 중국과 동남아시아의 식품 소비트렌드를 선도하는 역할을 함. 최근 젊은 연령층을 중심으로 편슈머들이 생겨나고 있으며 SNS를 통해 유행을 만들어내고 동참하기도 함.
- 홍콩은 맛별이 가구의 증가와 바쁜 라이프스타일로 인해 간편조리식품의 수요가 꾸준히 증가하고 있음. 유로 모니터에 따르면 홍콩의 간편조리식품 시장의 매출규모는 2017년 기준 약 9억 3,100만 홍콩달러(한화 약 1,300억 원)로 전년대비 3.4% 성장함.
  - 편의점과 슈퍼마켓에서 판매되는 간편 조리식품은 주로 덮밥, 만두, 딤섬과 같은 현지 음식 위주임.
- 웰빙과 고령화로 인해 건강기능식품 시장이 꾸준한 성장세를 보이고 있음. 유로모니터에 의하면 홍콩의 2017년 건강기능식품의 시장규모는 약 64억 8,800만 홍콩달러(한화 약 9,200억 원)로 전년 대비 2.6% 성장함. 2022년에는 약 67억 5,500만 홍콩달러(한화 약 9,500억 원)에 이를 것으로 전망됨.
  - 홍콩 소비자들은 종합 비타민제 같은 영양제보다는 특정 기능이 있는 건강기능식품을 더욱 선호하는 편임. 예를 들어 2018 홍콩 Food Expo에서는 장기능 개선에 특화된 프로바이오틱스 상품들이 관심을 끌었음.

- 주요 브랜드는 Pharmanex, Vita Green, Hin Sang, herbalife, GNC 등이 있음. 한국의 홍삼 브랜드는 시장점유율이 2.8%로 주요 브랜드 중 하나임.
- 홍콩 소비자들은 건강기능식품을 대형 드러그 스토어와 약국에서 직접 구매함. 최근에는 스포츠 영양제와 일반 영양제의 온라인 구매 비중이 늘어나고 있음.

## □ 한국과의 주요 이슈

- 홍콩과 한국은 홍콩 대한민국총영사관을 개설한 1949년 이해 우호적인 관계를 유지하고 있음. 한국의 2위 무역흑자 시장이자 한국의 4대 교역 시장인 홍콩은 한국의 중요한 협력자임.
- 한국드라마와 영화로부터 시작된 한류는 꾸준히 트렌드로 자리 잡아가고 있음. 드라마뿐만 아니라 ‘런닝맨’과 같은 리얼리티 프로그램과 ‘K팝 아이돌 스타’의 콘서트, 팬 미팅도 홍콩에서 인기를 끌고 있음.
- 2017 글로벌 한식당 현황조사에 의하면 홍콩 내 한국 식당은 2014년 111개, 2016년 297개, 2017년 418개로, 3년 사이에 숫자상으로 400개를 넘고 있음.

<홍콩 내 한국 식당 수>



※ 홍콩인이 직접 운영하는 한식당도 많아지고 있으며, 운영에 있어 체계화를 갖추어 나가고 있음.

## IV. 홍콩 쇠고기 시장 현황

### □ 국가별 쇠고기 수입 현황

#### ○ Boneless(뼈 없는 것) 기준

- 홍콩의 뼈 없는 쇠고기(Boneless) 수입은 전년 동기 대비 수입액은 20%, 수입량은 9% 증가하였음.
- 미국(37%)과 일본(22%)의 수입액 증가세가 큰 영향을 미쳤으며, 아직 비중은 작으나 영국으로부터의 수입량이 큰 폭(71%↑)으로 증가하였음.
- 한국으로부터는 '19년 1분기에 14톤(HK 6M\$)의 쇠고기를 수입하였으며. 이는 전년 동기대비 금액은 3%, 중량은 8%가 증가한 것임.

<홍콩 쇠고기(Boneless) 수입액(HK Million\$)>

구분	2018년			2019년 1분기(c)	b/c (%)	a/c (%)
	1분기(a)	4분기(b)	합계 (1분기~4분기)			
한국	5.8	9.7	26.1	6.0	-38%	3%
일본	42.4	50.0	183.3	51.8	4%	22%
호주	103.9	136.1	460	107.5	-21%	3%
미국	90.8	123.5	421.9	124.7	1%	37%
영국	2.1	1.9	7.5	2.7	42%	29%
총 합계	245.0	321.1	1,098.8	292.8	-9%	20%

출처 : 홍콩 통계청

<홍콩 쇠고기(Boneless) 수입량(톤)>

구분	2018년			2019년 1분기(c)	b/c (%)	a/c (%)
	1분기(a)	4분기(b)	합계 (1분기~4분기)			
한국	13	23	59	14	-39%	8%
일본	104	120	433	122	2%	17%
호주	830	1,214	3,984	854	-30%	3%
미국	657	813	2,818	753	-7%	15%
영국	17	20	68	29	42%	71%
총 합계	1,621	2,190	7,362	1,772	-19%	9%

출처 : 홍콩 통계청

- 주요 국가별 단위가격을 보면 한국이 43hk\$/kg로 가장 높았으며 다음으로 일본 417hk\$/kg, 호주 112hk\$/kg 순으로 조사됨. 특히 미국이 전 분기대비 20% 상승하였으며, 영국은 전 분기대비 25% 하락한 것으로 나타남.

<주요 국가별 쇠고기 단위 가격(HK\$/Kg)>

구분	'18. 1분기 (a)	'18. 4분기	'19. 1분기 (c)	a/c
한국	446	429	432	-3%
일본	410	417	423	3%
호주	125	112	126	1%
미국	138	152	166	20%
영국	126	91	94	-25%

출처 : 홍콩 통계청

○ Bone(뼈 있는 것) 기준

- 홍콩의 뼈 있는 쇠고기(Bone) 수입은 전년대비 수입액, 수입량 모두 각각 37%, 40%씩 증가하였으며, 특히 호주와 영국의 성장이 두드러짐.
- 반면, 한국으로부터의 뼈 있는 쇠고기 수입은 크게 줄어든 것으로 조사됨.

<홍콩 쇠고기(Bone) 수입액(HK Thousand\$)>

구분	2018년			2019년 1분기(c)	b/c (%)	a/c (%)
	1분기(a)	4분기(b)	합계 (1분기~4분기)			
한국	41	75	130	7	-91%	-83%
일본	-	-	-	-	-	-
호주	2,377	4,348	14,094	4,280	-2%	80%
미국	5,122	6,321	23,168	5,780	-9%	13%
영국	35	60	322	340	467%	871%
총 합계	7,575	10,804	37,714	10,407	-4%	37%

출처 : 홍콩 통계청

<홍콩 쇠고기(Bone) 수입량(kg)>

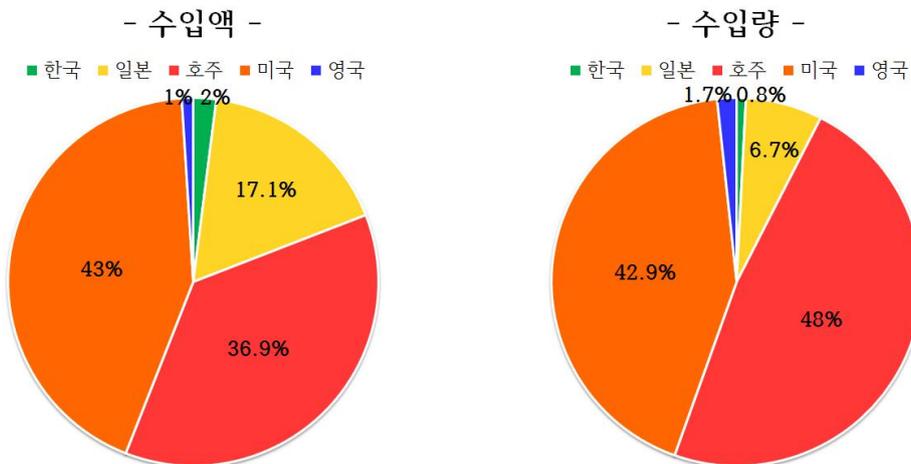
구분	2018년			2019년 1분기(c)	b/c (%)	a/c (%)
	1분기(a)	4분기(b)	합계 (1분기~4분기)			
한국	41	193	248	33	-83%	-20%
일본	-	-	-	-	-	-
호주	15,965	31,041	103,147	30,271	-2%	90%
미국	32,640	43,562	155,199	36,293	-17%	11%
영국	331	303	1,540	2,149	609%	549%
<b>총 합계</b>	<b>48,977</b>	<b>75,099</b>	<b>260,134</b>	<b>68,745</b>	<b>-8%</b>	<b>40%</b>

출처 : 홍콩 통계청

□ 국가별 쇠고기 수입 비중

- 수입액 기준으로 미국으로부터의 쇠고기 수입이 43%로 가장 많았으며, 다음으로 호주 36.9%, 일본 17.1% 순으로 조사됨. 한국은 홍콩 쇠고기 전체 수입량 중 약 2%를 차지하고 있음.
- 수입량의 경우 호주 48%, 미국 42.9%, 일본 6.7%, 영국 1.7% 순으로 조사됨. 한국은 홍콩 쇠고기 전체 수입액 중 약 0.8%를 차지하고 있음
- 호주 및 일본 쇠고기가 수입액과 수입량이 큰 차이를 보이고 있으며, 이는 호주산 쇠고기의 경우 단위당 가격이 낮으며, 일본과 단위당 가격이 높은 것으로 추정할 수 있음.

<주요 국가 쇠고기 수입 현황>

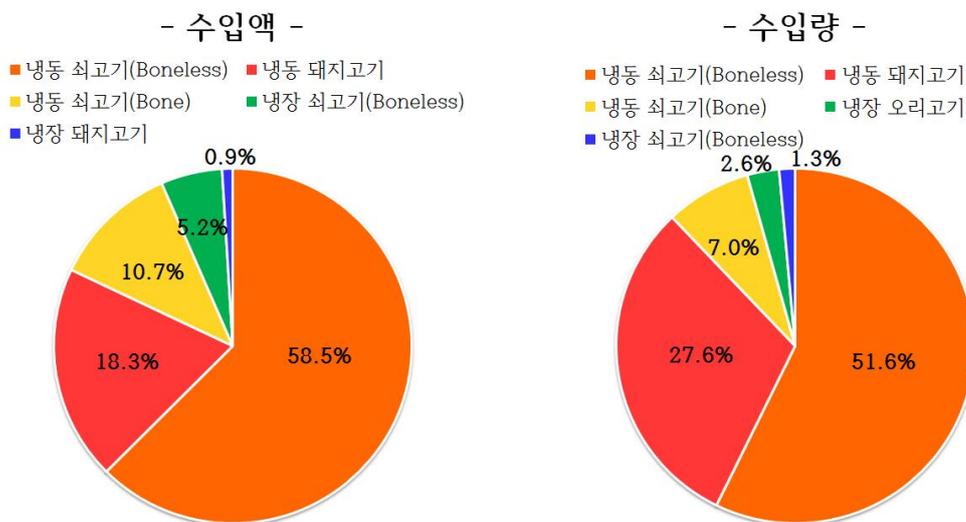


출처 : 홍콩 통계청

## □ 육류 수입현황

- 홍콩인들은 육류 수입에 있어 쇠고기, 돼지고기가 대부분을 차지하며, 그 외 오리고기, 닭고기가 차지하는 것으로 나타남.
- 2018년 기준(수입량, 수입액)으로 냉동 쇠고기(Boneless) 수입이 가장 많았으며, 그 다음으로 냉동 돼지고기, 냉동 쇠고기(Bone) 순으로 나타났음.
- 홍콩 내 대부분의 육류는 신선 및 냉장보다는 냉동상태로 수입되는 것으로 조사됨.
  - 2018년 기준 냉장 쇠고기(Boneless)는 수입액은 1,224백만달러(HKD)로 전체 약 5.2%를 차지하며 수입량은 9,598톤으로 전체 약 1.3%를 차지함.
  - 2018년 기준 냉장 쇠고기(Bone)는 47백만달러(HKD)로 전체 약 0.2%를 차지하며 수입량은 328톤으로 전체 약 0.05%를 차지함.

### <2018년 육류별 수입 현황>



출처 : 홍콩 통계청

□ 소비자 가격 현황(2019.4.15 기준)

○ A마트

- Rib Eye의 경우 한우브랜드 A \$235, 일본와규 \$230, 한우브랜드B \$200에 판매되고 있음.
- Striploin의 경우 한우브랜드 A \$235, 일본와규 \$230, 호주와규 \$168에 판매되고 있음.
- 한우는 일본와규와 가격대가 비슷하게 형성되고 있는 것으로 나타남.

구분 (HKD/100g)	한우 브랜드 A	한우 브랜드 B	일본와규	호주산	호주와규	미국산
Rib Eye	\$235	\$200	\$230	\$80	\$166	\$101
Tenderloin	-	-	\$255	\$93	-	\$99
Striploin	\$235	-	\$230	\$82	\$168	\$103
Tri Tip	\$148	-	-	-	-	-

○ B마트

- Chuck Eye의 경우 일본와규가 \$149에 판매되고 있으며,
- Striploin은 한우브랜드 C \$160, 호주와규 \$98에 판매되고 있음.

구분 (HKD/100g)	한우브랜드 C	일본와규	호주와규	미국산
Chuck Eye	-	\$149	-	-
Striploin	\$160	-	\$98	\$68

※ '18년 평균 소비자가격('18.4월~12월)

- '18.4월부터 매주 1회 직접조사 실시(10월부터 격주 조사)

구분	A마트					B마트		
	한우 브랜드 A	한우 브랜드 B	일본와규	호주와규	미국산	한우 브랜드 C	일본와규	호주와규
Rib Eye	230*	200	230	166	101	176	203	99
Striploin	231	200	229	167	106	-	193	98

\*참고로 '18.10월~12월까지 한우브랜드 A는 120HKD/100g으로 할인판매 되었음.

## V. 홍콩內 주요국 쇠고기 언론보도 현황

### 1. 일본 - “셰프 지정메뉴만 취급, 프리미엄 와규”

- 와규 프리미엄 홍보기사로서, 지난 3월 14일 Hong Kong Economic Journal은 정통 일본 쇠고기 고급레스토랑 Wagyumafia의 홍콩지점 개점에 관한 뉴스 보도.
- 본 레스토랑에는 단 18개의 좌석만 있고 셰프가 그날의 메뉴를 직접 정해서 만든다고 보도.

2019年3月14日

新春燕 星級餐廳

#### 廚師發辦 極上和牛



放大圖片 / 顯示原圖

Omakase (おまかせ), 亦即是廚師發辦, 源自另一個日文動詞「任(まか)せる」, 有「委託」、「放心交給我吧」的意思。講起廚師發辦, 香港人最先想起的大多是壽司店。最近就有一間主打正宗日本和牛的「黑手黨」餐廳Wagyumafia登陸香港, 只設有18個座位, 只做廚師發辦餐單, 除了不時不食的美食原則, 更會...

(節錄)

주: 셰프 지정메뉴 유관기사 스크랩

[번역본] “셰프 지정메뉴만 취급, 프리미엄 와규”

Omakase는 셰프가 임의로 메뉴를 지정하는 방식을 일컫는 말이다. 어원은 일본어중 동사 “임하기”, “위탁하다”, “편하게 저한테 주세요” 라는 의미가 있다. 셰프가 임의로 메뉴를 지정하는 방식의 요리라고 하면 대부분의 홍콩인들이 가장 먼저 생각하는 것은 아마도 일식집일 것이다.

최근 정통 일본 와규를 대표메뉴로 하는 일식레스토랑 Wagyumafia가 홍콩에 신개장을 했고, 단 18개 좌석과 셰프가 임의로 지정하는 메뉴만 취급한다.

## 2. 일본 - “중환[랑인일본요리] 4주년 휘귀, 최고의 가성비로 랍스터와 일본 와규를 만나는 기회.”

- 지난 3월 22일 시나닷컴 홍콩은 중환의 한 일본레스토랑에서 4주년 기념으로 랍스터와 와규를 넣은 휘귀 메뉴를 출시했다고 보도.
- 최근 홍콩인들의 쇠고기 소비량의 급증의 원인에는 휘귀가 늘어나는 인기가 하나의 큰 요인으로 작용되는 것으로 보여짐.



浪人日本料理(中環店)4周年週年味鍋 高性價比任食松葉龍蝦及和牛

香港人樂於吃好食，而打工那麼辛苦每星期都要找一些美食去安慰自己，今次真係有好介紹，位於中環的浪人日本料理慶祝開業4周年，特此打插4周年週年味鍋，重點只是\$568 就可以無限任食北海道松葉蟹、波士頓龍蝦及鹿兒島和牛等的Shabu-Shabu套餐，同是無限添加的稻庭烏冬及日本米飯，其實編輯都係喜歡吃Shabu-Shabu，先聽一下書其實Shabu-Shabu源自第二次世界大戰，日本人因在中國東北吃過周羊肉鍋，之後就把它帶回日本並改良，再回到這4周年週年味鍋會先上松葉蟹肉、沙律、刺身三點及壽司三貫，之後就到有三款湯底選擇主打的鍋物(昆布湯、醬油湯、雞骨湯)，之後整晚你就可以任食火鍋配料可北海道松葉蟹、波士頓龍蝦、澳洲走地雞腩片、鹿兒島和牛，最後更可自製雜炊飯，性價比真的很高，而只需加\$100增加無限添飲多款啤酒，朋友一聚真係可以飲到夠本，有與趣朋友於相片下方有店舖資料。

주: 중환 [랑인요리] 4주년 유관기사 스크랩

[번역본] “중환[랑인일본요리] 4주년 휘귀, 최고의 가성비로 랍스터와 일본 와규를 만나는 기회”

홍콩인들은 언제나 맛있는 음식에 민감하다. 특히 매주 힘든 일이 끝나고 나면 맛 집을 찾아서 자신을 위로하려고 한다. 이번에 마침 좋은 맛 집을 소개할 수 있게 되었는데, 중환에 위치한 [랑인일본요리]에서 개점 4주년을 축하하기 위해, 4주년 특별메뉴를 출시, 단 568 홍콩달러로 훗가이도 랍스터를 무한리필로 먹을 수 있고, 보스턴 랍스터 그리고 카고시마 와규가 들어가는 샤브샤브 세트메뉴를, 그리고 역시 무한리필 도정우동과 일본식 쌀밥을 먹을 수 있다.

### 3. 일본 - “[호식] 침사추이 소고기 악마, 고품질소고기로 점심을”

- 지난 1월 27일 News Now 닷컴은 침사추이에 새로 오픈한 음식점, Yakiniku More에서 A5 와규요리를 점심메뉴로 출시했다고 보도.
- 직접 다녀온 기자의 음식평은 “입속으로 들어가면 바로 녹는다”라고 묘사.

#### 〈好食〉尖沙咀牛魔 高質牛午餐

2019年1月27日 13:00 



【A&M Diary】星期日，一個要醒到自然醒，一個要一早起身玩夠成日……相愛很難，相處更難。兩個截然不同嘅人，要在同一個空間相處，就係要互相遷就！今日，A姐特登唔一早嘈醒我，畀我醒到自然醒，好滿足呀！就等我帶A姐去尖沙咀新開嘅牛魔Yakiniku More食Lunch啦，食A5和牛同特選牛！

A5和牛沙朗刺身伴海膽

起身咩都未食，食啲和牛海膽刺身嚟下埋口先！A5和牛薄薄一片，油脂分佈平均，入口即溶。入面卷住鮮味嘅海膽，味道濃郁，好滿足嘅前菜！

주: [호식] 침사추이쇠고기악마 유관기사 스크랩

[번역본] “[호식] 침사추이 쇠고기 악마, 고품질소고기로 점심을”

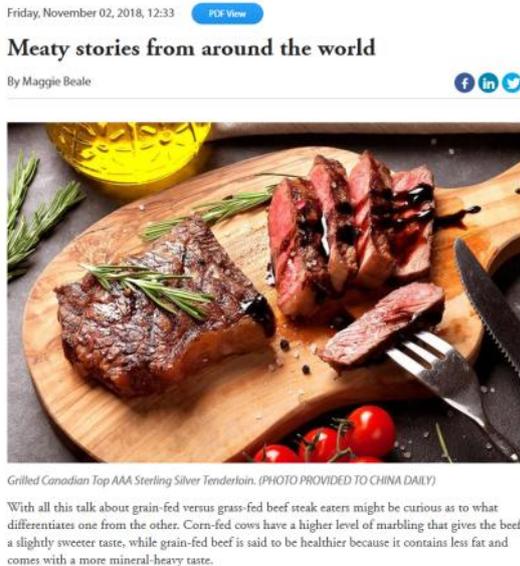
일요일, 충분히 자고 일어나는 사람과 아침 일찍 일어나서 하루를 알차게 놀려고 하는 사람도 어렵지만 사람사이 관계는 더 어렵다. 전혀 다른 두 사람이 같은 공간에서 지내려면 서로 양보를 해야 한다. 오늘은 A가 웬일로 나를 일찍 깨우지 않고 께 때 까지 내버려두었다. 이유는 침사추이에 새로 개장한 쇠고기악마 Yakiniku More에서 점심을 하려고 기다린것 이었다. 특선쇠고기와 A5와규를 먹을 예정이란다.

A5와규, 샐러드, 사시미대구무침

일어난지 얼마 되지 않아서 빈속이라 와규대구무침을 에피타이저로 먼저 먹었다. 얇은 A5와규 한 장, 마블링이 고르게 분포되었고 입속으로 들어가는 순간 바로 녹았다. 쇠고기로 감싸져 있는 신선한 대구는 맛이 깊고 풍부하였다. 에피타이저가 너무 맘에 들었다!

#### 4. 기타 - "세계 각국 고기의 이야기"

- 2018년 11월 02일, China Daily, "세계 각국 고기의 이야기" 라는 기사제목으로 호주산 쇠고기와 일본의 와규 에 대해 언급, 이외 한국, 프랑스, 스페인 등 나라의 프리미엄 쇠고기 또한 언급.



주: "세계 각국 고기의 이야기" 유관기사 스크랩

#### [번역본] "세계 각국 고기의 이야기"

곡물을 먹고 자라는 소들은 더 높은 레벨의 마블링을 가지고 있다, 그것은 쇠고기 맛을 한층 더 달콤하게 만들 수 있다, 또한 곡물을 먹고 자라는 소들이 인체의 건강에 더 유리하며 그 이유는 지방을 적게 함유하고 있고 미네랄이 더 풍부한 맛을 갖고 있기 때문이다.

등심은 아름다운 마블링과 부드러운 육질로 많은 사람들에게 사랑을 받고 있다. 등심은 간단한 바베큐와 훈제향을 첨가한 바다염 등 조미료로 살짝 간만 맞추어도 완벽한 요리로 탄생될 수 있다. 등심은 Cafe Deco Seafood & Grill 의 "세계의 스테이크 & 와인" 프로모션 메뉴중의 하나다. 쇠고기는 스페인, 영국, 미국, 이태리, 일본, 호주에서 공수해왔다.

#### [기타 레스토랑 부분 생략]

Novotel Citygate Hong Kong 에 위치한 Olea Mediterranean 레스토랑에서는 프랑스, 스페인, 아일랜드, 일본, 한국, 호주 및 캐나다에서 수입한 쇠고기를 사용하고 있습니다. 레스토랑의 시그니처 그릴메뉴는 최고의 마블링을 자랑하는, 부드러운 캐나다산 탑 AAA 의 스텔링 실버 안심; 그리고 사람을 즐겁게 하는 30온스 Tomahawk - 풀로 키운 뼈있는 말린 쇠고기스테이크입니다. 다른 프리미엄 할인 메뉴는 호주산 풀로 키운 소의 안심, 스페인산 90일동안 말리운 Rubia Gallega, 한국산 자유방목한 한우, 프랑스산 풀로 키운 칼로라이스 등심 그리고 일본산 "미야자기" 와규 A3 안심입니다.

[참고]

# 대(對)홍콩 농식품 수출입 프로세스



출처 : aT한국농수산물유통공사





# 한우고기 수출 동향 2019년 1분기

The Quarterly Review of Hanwoo Export Information

---

발행처 :  한우지조금관리위원회

기획·편집 : BRANDFUTURE

발행일 : 2019년 6월 5일

주소 : 서울특별시 서초구 서리풀3길 20-1 커피아회관 2,3층

연락처 : 02-522-3606

이메일 : hanwoolove@daum.net

홈페이지 : <http://www.hanwooboard.or.kr>