2022년 상반기

한우 수출전략보고서

홍콩

2022 Hanwoo Export Strategy Report

한우자조금관리위원회

CONTENTS

PART 1. 요약

PART 2. 시장규모

1. 글로벌 쇠고기 시장규모 07
2. 한국 및 홍콩 쇠고기 생산규모 08
3. 한국 및 홍콩 쇠고기 시장규모 09
4. 홍콩 쇠고기 HS CODE 분류 10
5. 홍콩 쇠고기 수입규모 11
6. 한국 쇠고기 수출규모 13
7. 홍콩 쇠고기 수입단가 15
8. 홍콩 쇠고기 지출 및 가격동향 17

PART 3. 시장트렌드

1. 홍콩 현지 한우 인지도 및 인식 19
2. 홍콩 온라인 몰 판매 쇠고기 제품 분석 결과 20
3. 쇠고기를 활용한 이국적 레시피 인기 21

CONTENTS

PART 4. 유통채널

1. 홍콩 쇠고기 유통구조 23
2. 홍콩 쇠고기 온라인 유통채널 24
3. 홍콩 쇠고기 오프라인 유통채널 26

PART 5. 경쟁제품 조사

1. 야타(Yata) 경쟁제품 31
2. 그레이트푸드홀(Great Food Hall) 경쟁제품 36
3. 뉴월드마트(New World Mart) 경쟁제품 39
4. 현지 경쟁제품 라벨 샘플 40

PART 6. 수입유통업체 인터뷰

Interview ① 미투고(Meatogo) 42
Interview ② 허싱홍콩유한공사(合興香港有限公司) 46
Interview ③ 위홍유한공사(域鴻有限公司) 49

PART 7. 시사점

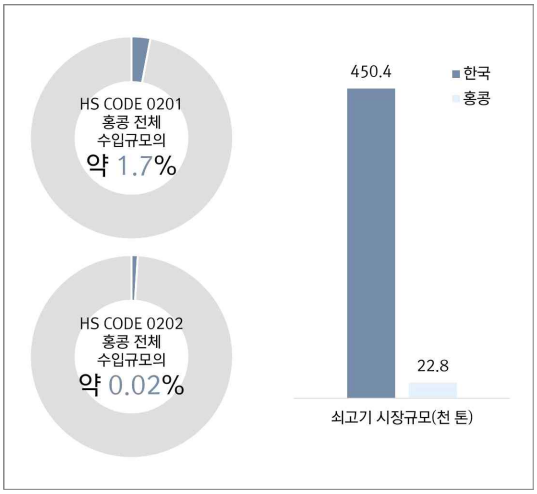
PART
1

2022 한우 수출전략보고서

요약

Summary

■ 시장현황



	한국	홍콩
시장규모	45만 400톤	2만 2,800톤

HS CODE 기준	0201	0202
홍콩 對글로벌 수입규모	약 1억 9천만 달러	약 13억 7천만 달러
홍콩 對한국 수입규모	약 279만 4천 달러	약 22만 8천 달러
홍콩 對글로벌 수입단가	21,019달러/톤	5,401달러/톤
홍콩 對한국 수입단가	84,667달러/톤	11,400달러/톤

■ 시장트렌드

Topic ①	홍콩 현지 한우 인지도 높지 않은 편이나, '프리미엄 쇠고기'라는 인식 有
Topic ②	홍콩 온라인 몰 판매 쇠고기 제품 정보 분석 결과, 원산지 키워드 중 '미국' 최다 빈출
Topic ③	레드 와인, 토마토 등을 활용한 이국적 쇠고기 레시피 인기

■ 현지 경쟁제품

국가별 통계	한국	일본	호주	미국
평균 판매가격	245.9홍콩달러	278.2홍콩달러	111.8홍콩달러	135.4홍콩달러
평균 단위가격	139.7홍콩달러	162.0홍콩달러	57.1홍콩달러	66.2홍콩달러

제품 정보	원산지	판매가격	단위가격	부위
단위가격 최고가 제품	일본	307.4홍콩달러	252.0홍콩달러	등심
단위가격 최저가 제품	미국	139.0홍콩달러	32.8홍콩달러	알목심

■ 수입유통업체 인터뷰

현지 쇠고기 시장현황	- 코로나19의 영향으로 쇠고기 수요 감소 - 홍콩 쇠고기 수요, 겨울에 높고 여름에 낮은 편	쇠고기 구매 고려요인	- 원산지 및 가격, 품질 - 쇠고기 활용 요리 및 레시피(사용 용도)
활용 레시피	- 스테이크, 바비큐, 샤브샤브, 내장탕 등 - 활용 요리에 따라 선호하는 부위 상이	유통채널	- 슈퍼마켓, 정육점, 온라인 몰 등 - 고급 쇠고기는 주로 프리미엄 마트 백화점, 저가 쇠고기는 주로 정육점, 시장에서 판매
현지 한우 인식 및 피드백	- 현지에서 한우의 전반적인 인지도 낮은 편 - 한우 '고급' 이미지로 자리 잡고 있으나, 품질 대비 가격 높은 편	경쟁제품 진출 전략	- 고급 쇠고기 제품은 품질만 보장되면 별도의 홍보 활동 불필요 - 일본산 화우, 고급 포장을 통한 이미지 제고, 부위별 레시피 추천을 통한 홍보 전략 사용

PART
2

2022 한우 수출전략보고서

시장규모

1. 글로벌 쇠고기 시장규모
2. 한국 및 홍콩 쇠고기 생산규모
3. 한국 및 홍콩 쇠고기 시장규모
4. 홍콩 쇠고기 HS CODE 분류
5. 홍콩 쇠고기 수입규모
6. 한국 쇠고기 수출규모
7. 홍콩 쇠고기 수입단가
8. 홍콩 쇠고기 지출 및 가격동향

1. 글로벌 쇠고기 시장규모

▸ 2020년 글로벌 쇠고기 시장규모, 약 5,869만 3천 톤

2022년 글로벌 쇠고기 시장은 5,869만 3천 톤 규모로, 최근 5년(2018-22년)간 연평균 0.4% 성장한 것으로 조사됨. 글로벌 쇠고기 시장에서 가장 큰 비중을 차지하고 있는 국가는 미국으로, 2022년 기준 약 1,262만 7천 톤 규모를 기록하며 전체의 약 21.5%를 점유함. 2020년 기준 미국 쇠고기 생산규모는 약 1,235만 7천 톤으로, 2020년 미국 쇠고기 시장규모와 유사한 수준으로 확인됨[1)]

[표 2.1] 글로벌 '쇠고기' 시장규모

단위 : 천 톤

분류	2018	2019	2020	2021	2022[2)]	CAGR[3)]
글로벌	57,731	58,653	57,735	58,134	58,693	0.4%
미국	12,256	12,385	12,389	12,730	12,627	0.7%
브라질	9,900	10,200	10,100	9,500	9,850	-0.1%
중국	6,440	6,670	6,720	6,980	7,100	2.5%
EU	7,067	6,964	6,882	6,855	6,800	-1.0%
인도	4,240	4,270	3,760	4,195	4,350	0.6%
아르헨티나	3,050	3,125	3,170	3,000	2,960	-0.7%
멕시코	1,980	2,027	2,079	2,150	2,190	2.6%
호주	2,309	2,432	2,125	1,888	2,115	-2.2%

자료: 미국 농무부 해외농업서비스(USDA FAS)

1) 자료: 비프투라이브(Beef2live), 「U.S. Beef Production By Year (USDA)」, 2022.05
2) 2022년 4월 기준 추정치임
3) 연평균 성장률(CAGR): 수년 동안의 성장률을 매년 일정한 성장률을 지속한다고 가정하여 평균 성장률을 환산한 것

2. 한국 및 홍콩 쇠고기 생산규모

홍콩 일반 정보4)

면적	1,110㎢
인구	747만 명
GDP	3,494억 달러
GDP (1인당)	4만 6,700달러

▸ 2020년 한국 쇠고기 생산규모, 약 24만 9천 톤

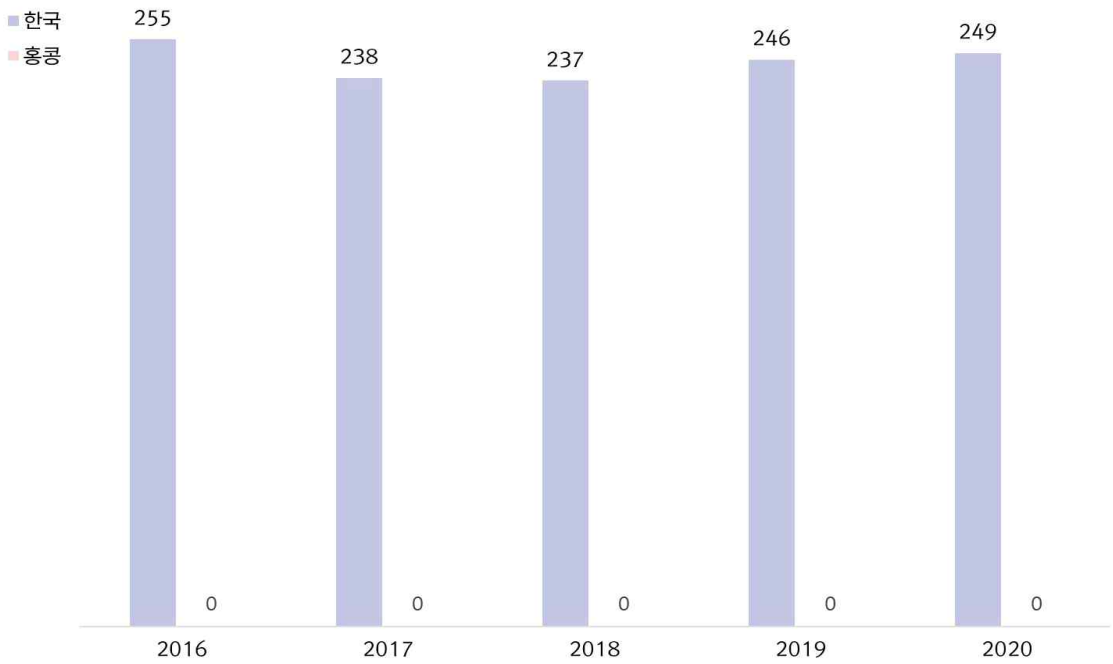
농림축산식품부의 농림축산식품 주요 통계지표에 따르면 2020년 한국의 쇠고기 생산규모는 약 24만 9천 톤으로, 전년 대비 약 1% 증가함. 국내에서 생산되는 쇠고기, 닭고기, 돼지고기 가운데 쇠고기가 최근 5년(2016-20년)간 가장 작은 규모를 보여왔으며, 동기간 쇠고기 생산규모는 연평균 약 1% 감소함

▸ 최근 5년간 홍콩 쇠고기 생산규모 無

홍콩 통계청(Census and Statistics Department, C&SD)의 발표에 따르면, 최근 5년(2016-20년)간 홍콩의 쇠고기 생산규모는 집계되지 않은 것으로 확인됨. 홍콩은 면적 대부분이 언덕이나 경사지로 농경 및 축산에 적합하지 않은 환경을 가지고 있으며, 쇠고기 소비의 대부분을 수입에 의존하고 있음

[표 2.2] 한국 및 홍콩 '쇠고기' 생산규모

단위 : 천 톤



분류	2016	2017	2018	2019	2020	CAGR
한국	255	238	237	246	249	-1%
홍콩	-	-	-	-	-	-

자료: 농림축산식품부, 홍콩 통계청(C&SD)

4) 자료 : 주홍콩대한민국총영사관, 「홍콩 개황」, 2021

3. 한국 및 홍콩 쇠고기 시장규모

▸ 최근 5년(2017-21년)간 한국 쇠고기 시장규모, 연평균성장률 3.9%

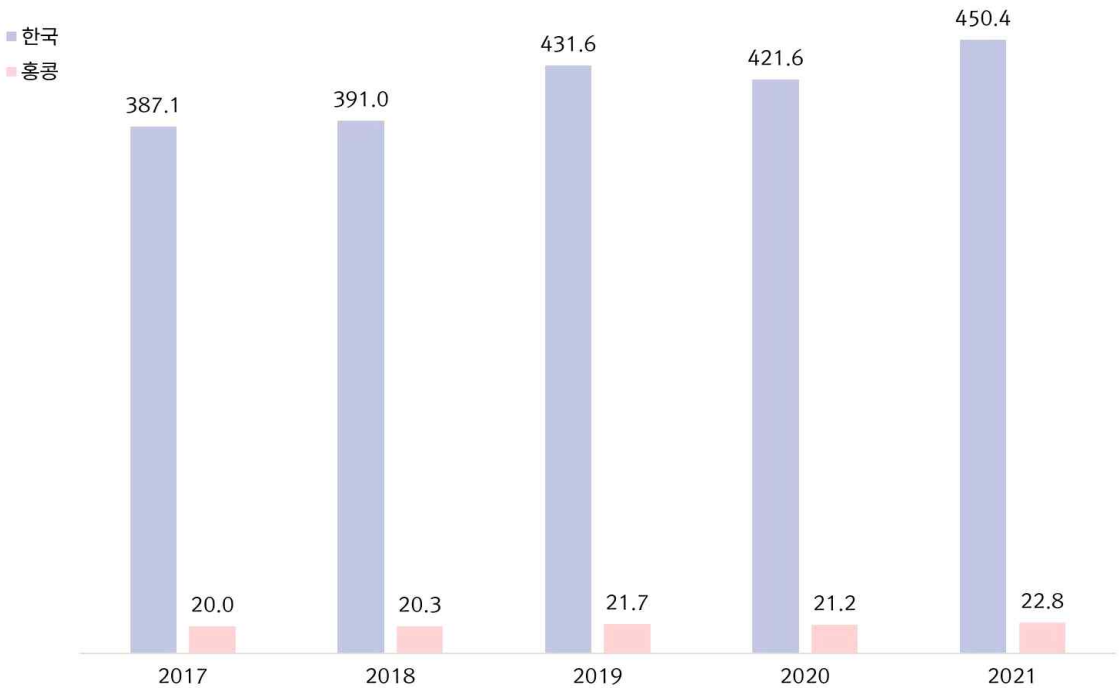
2021년 한국의 쇠고기 시장규모는 약 45만 4백 톤으로, 최근 5년(2017-21년)간 연평균 약 3.9% 성장한 것으로 확인됨. HS CODE 기준 '0201', '0202' 및 '0203'의 한국 對글로벌 수입규모 점유율 1위 국가는 미국으로, 최근에는 국내 쇠고기 시장에서 수입 쇠고기가 차지하는 비중이 점차 커지는 추세에 있음

▸ 최근 5년(2017-21년)간 홍콩 쇠고기 시장규모, 연평균성장률 3.3%

2021년 홍콩의 쇠고기 시장규모는 약 2만 2,800톤으로, 최근 5년(2017-21년)간 연평균 약 3.3% 성장함. 홍콩 쇠고기 시장은 향후 5년(2022-26년)간 연평균 4.3% 성장하여, 2026년 기준 약 2만 8,500톤 규모를 달성할 것으로 예상됨. 육류 시장에서 수입산 제품이 대부분을 차지하는 홍콩에서 쇠고기는 전통적인 쇠고기 볶음, 샤브샤브 요리에 많이 이용되며, 특히 젊은 소비자층 사이에서는 스테이크와 같은 서양식 요리에 주로 활용되고 있음

[표 2.3] 한국 및 홍콩 '쇠고기' 시장규모

단위 : 천 톤



분류	2017	2018	2019	2020	2021	CAGR
한국	387.1	391.0	431.6	421.6	450.4	3.9%
홍콩	20.0	20.3	21.7	21.2	22.8	3.3%

자료: 유로모니터(Euromoniter)

4. 홍콩 쇠고기 HS CODE 분류

▸ 홍콩 쇠고기 HS CODE 분류

홍콩은 물품의 수입 및 수출 신고에 홍콩의 8자리 고유 HS CODE 시스템인 'Hong Kong Harmonized System(HKHS)'을 사용하고 있음. 식육 쇠고기의 세계 HS CODE는 크게 '신선 및 냉장(HS CODE 0201)'과 '냉동(HS CODE 0202)' 두 가지로 분류할 수 있음. 'HS CODE 0201'은 신선 또는 냉장 쇠고기, 'HS CODE 0202'는 냉동 쇠고기로, 하위 세부 분류는 뼈의 유무, 절단 여부, 형태 등에 따라 구분하고 있으며, 해당 사항은 하기 표에서 확인할 수 있음

[표 2.4] 홍콩 쇠고기 HS CODE 분류

HS CODE	품목 분류(국문)	품목 분류(영문)
0201	쇠고기(신선한 것 또는 냉장한 것)	Meat or bovine animals, fresh or chilled
0201.10-00	도체(屠體)와 이분도체(二分屠體) (신선한 것 또는 냉장한 것)	Carcasses and half-carcasses of bovine animals, fresh or chilled
0201.20-00	뼈째로 절단한 쇠고기(도체와 이분도체 제외) (신선한 것 또는 냉장한 것)	Meat of bovine animals, cuts with bone in (other than half or whole carcasses), fresh or chilled
0201.30-00	뼈 없는 쇠고기(신선한 것 또는 냉장한 것)	Meat of bovine animals, boneless, fresh or chilled
0202	쇠고기(냉동한 것)	Meat of bovine animals, frozen
0202.10-00	도체(屠體)와 이분도체(二分屠體) (냉동한 것)	Carcasses and half-carcasses of bovine animals, frozen
0202.20-00	뼈째로 절단한 쇠고기(도체와 이분도체 제외) (냉동한 것)	Meat of bovine animals, cuts with bone in (other than half or whole carcasses), frozen
0202.30-10	다지거나 갈아서 만든 쇠고기 (냉동한 것)	Meat of bovine animals, minced or ground, frozen
0202.30-90	다지거나 갈아서 만든 뼈 없는 쇠고기 (냉동한 것)	Meat of bovine animals, boneless, other than minced or ground, frozen

자료: 관세법령정보포털(UNIPASS), 통합무역정보서비스(TradeNAVI), 홍콩 통계청(C&SD)

5. 홍콩 쇠고기 수입규모

2021년 HS CODE 0201
홍콩 수입규모 상위 5개국
(단위 : 천 달러)

	국가명	수입액
1	호주	67,812
2	미국	64,250
3	일본	37,678
4	뉴질랜드	7,491
5	캐나다	3,711

자료 : ITC(International Trade Centre)

▸ 홍콩 신선 및 냉장 쇠고기 수입규모 (HS CODE 0201 기준)

2021년 HS CODE 0201 품목의 홍콩 對글로벌 수입규모는 약 1억 8,916만 3천 달러로 집계됨. 해당 품목의 수입 상위국은 호주, 미국, 일본 등이며, 2021년 기준 홍콩 對한국 수입규모는 약 279만 4천 달러로 세계 점유율 6위를 차지함. 품목별로 살펴보면, 2021년 기준 홍콩의 쇠고기 및 송아지고기(Beef and Veal) 수입규모는 약 37만 1천 톤으로, 글로벌 수입규모 기준 6위를 차지함

▸ 홍콩 'HS CODE 0201' 하위분류 수입규모

2021년 기준 HS CODE 0201.10 품목의 홍콩 對글로벌 수입규모 1위 국가는 미국이며, HS CODE 0201.20, 0201.30 품목은 주로 호주, 미국, 일본에서 수입되는 것으로 확인됨. 한편, 한국에서 홍콩으로 수출되는 HS CODE 0201의 하위 품목은 주로 HS CODE 0201.30 품목인 것으로 확인됨

[표 2.5] 홍콩 'HS CODE 0201' 수입규모

단위 : 천 달러

자료: ITC(International Trade Centre)

[표 2.6] 홍콩 'HS CODE 0201' 하위분류 수입규모

단위 : 천 달러

분류	2017	2018	2019	2020	2021
HS CODE 0201.10	3	0	0	0	0
HS CODE 0201.20	7,450	6,087	10,349	11,338	8,502
HS CODE 0201.30	136,106	156,228	163,931	158,640	180,661

자료: ITC(International Trade Centre)

2021년 HS CODE 0202
홍콩 수입규모 상위 5개국
(단위 : 천 달러)

	국가명	수입액
1	브라질	622,067
2	미국	380,336
3	인도	69,188
4	캐나다	60,317
5	일본	31,936

자료 : ITC(International Trade Centre)

▸ 홍콩 냉동 쇠고기 수입규모 (HS CODE 0202 기준)

2021년 기준 HS CODE 0202 품목의 홍콩 對글로벌 수입규모는 약 13억 6,797만 8천 달러로 집계됨. 홍콩은 신선 및 냉장 쇠고기 품목(HS CODE 0201) 대비 냉동 쇠고기 품목(HS CODE 0202) 수입량이 많은 것으로 확인되며, 해당 품목의 수입 상위국은 브라질, 미국, 인도 등임. 홍콩 對한국 수입규모는 2021년 기준 약 22만 8천 달러로 약 0.02%의 낮은 점유율을 보임

▸ 홍콩 'HS CODE 0202' 하위분류 수입규모

HS CODE 0202의 세부 품목 중에서는 HS CODE 0202.30의 '뼈 없는 냉동 쇠고기' 품목의 수입량이 압도적으로 많은 것으로 확인됨. 주요 수입국은 브라질, 미국, 인도 등으로 상위 분류의 주요 수입국과 같은 것으로 확인됨

[표 2.7] 홍콩 'HS CODE 0202' 수입규모

단위 : 천 달러

자료: ITC(International Trade Centre)

[표 2.8] 홍콩 'HS CODE 0202' 하위분류 수입규모

단위 : 천 달러

분류	2017	2018	2019	2020	2021
HS CODE 0202.10	141	2	0	0	0
HS CODE 0202.20	274,416	323,662	236,067	157,993	87,924
HS CODE 0202.30	1,568,604	1,769,811	1,400,280	1,506,153	1,280,055

자료: ITC(International Trade Centre)

6. 한국 쇠고기 수출규모

2021년 HS CODE 0201
한국 수출규모
(단위 : 천 달러)

	국가명	수입액
1	홍콩	2,864
2	이라크	2

자료 : ITC(International Trade Centre)

▸ 한국 신선 및 냉장 쇠고기 수출규모 (HS CODE 0201 기준)

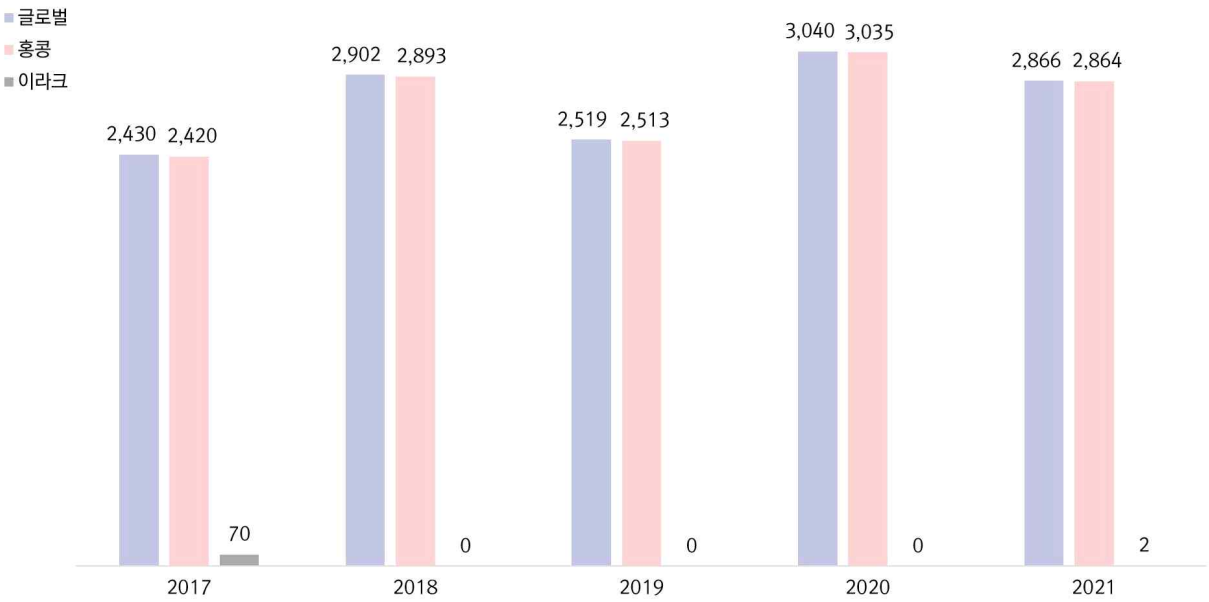
2021년 기준 HS CODE 0201 품목의 한국 對글로벌 수출규모는 약 286만 6천 달러로 집계됨. 한국의 HS CODE 0201 품목 '신선 및 냉장 쇠고기(Meat or bovine animals, fresh or chilled)'의 주요 수출국은 홍콩으로 조사되며, 한국 對이라크 수출규모도 집계되나 매우 미미한 수준임

▸ 한국 'HS CODE 0201' 하위분류 수출규모

HS CODE 0201의 세부 품목 가운데 HS CODE 0201.30이 한국 對글로벌 주요 수출 품목인 것으로 확인되며, 해당 품목의 주요 수출국 또한 상위 품목과 동일하게 홍콩인 것으로 조사됨

[표 2.9] 한국 'HS CODE 0201' 수출규모

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

[표 2.10] 한국 'HS CODE 0201' 하위분류 수출규모

단위 : 천 달러

분류	2017	2018	2019	2020	2021
HS CODE 0201.10	0	0	0	0	0
HS CODE 0201.20	378	17	6	17	24
HS CODE 0201.30	2,050	2,885	2,506	3,019	2,840

자료: ITC(International Trade Centre)

2021년 HS CODE 0202
한국 수출규모 상위 5개국

(단위 : 천 달러)

	국가명	수입액
1	홍콩	91
2	이라크	84
3	라오스	11
4	세이셸	2
5	칠레	1

자료 : ITC(International Trade Centre)

▸ 한국 냉동 쇠고기 수출규모 (HS CODE 0202 기준)

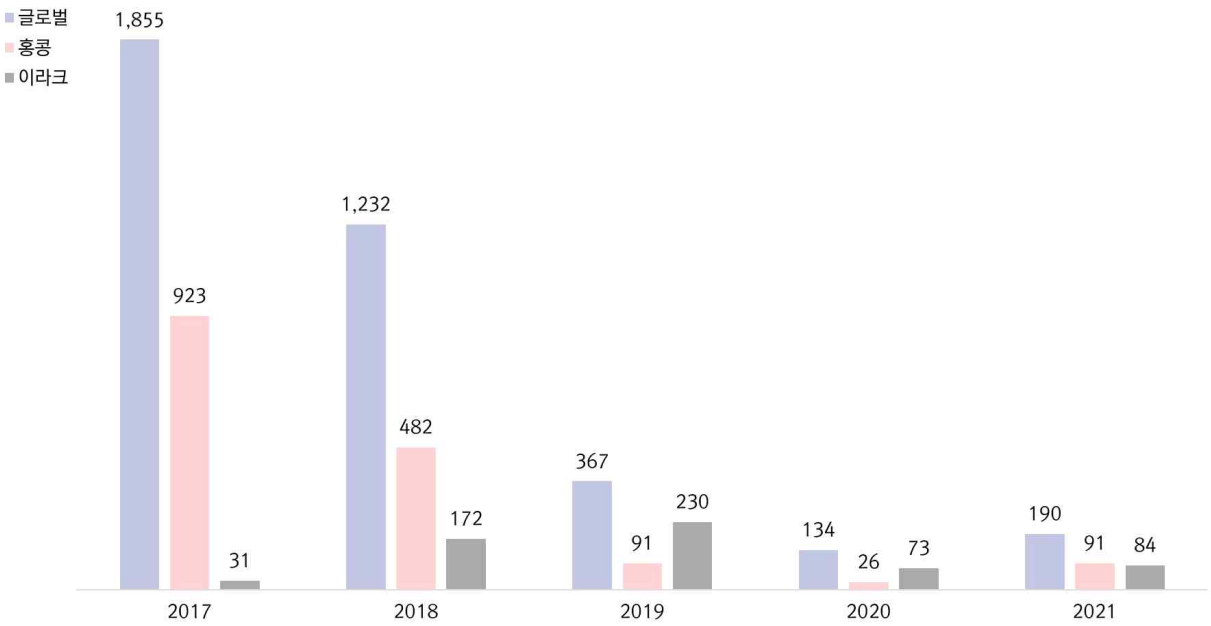
2021년 기준 HS CODE 0202 품목의 한국 對글로벌 전체 수출규모는 약 19만 달러로 최근 5년(2017-21년)간 연평균 약 43% 감소함. 해당 품목은 한국 對홍콩 수출규모가 전체에서 가장 큰 비중을 차지하고 있음. 2017-18년에는 해당 품목이 베트남으로도 홍콩 수출량과 유사한 규모로 수출되었음

▸ 한국 냉동 쇠고기 수출규모 (HS CODE 0202 기준)

HS CODE 0201 품목과 유사하게 HS CODE 0202 또한 하위분류 HS CODE 0202.10의 '도체 및 이분도체' 품목은 거의 수출되지 않고 있으며, 2021년 기준 HS CODE 0202.30 품목이 세부 품목 가운데 가장 큰 규모로 수출되고 있음

[표 2.11] 한국 'HS CODE 0202' 수출규모

단위 : 천 달러



자료: ITC(International Trade Centre)

[표 2.12] 한국 'HS CODE 0202' 하위분류 수출규모

단위 : 천 달러

분류	2017	2018	2019	2020	2021
HS CODE 0202.10	0	0	0	0	2
HS CODE 0202.20	347	282	155	86	73
HS CODE 0202.30	1,507	950	211	48	115

자료: ITC(International Trade Centre)

7. 홍콩 쇠고기 수입단가

2021년 HS CODE 0201
홍콩 수입단가 상위 5개국
(단위 : 천 달러/톤)

	국가명	수입단가
1	한국	84,667
2	일본	52,194
3	대만	46,579
4	스페인	37,833
5	벨기에	27,000

자료 : ITC(International Trade Centre)

▸ 홍콩 신선 및 냉장 쇠고기 수입단가 (HS CODE 0201 기준)

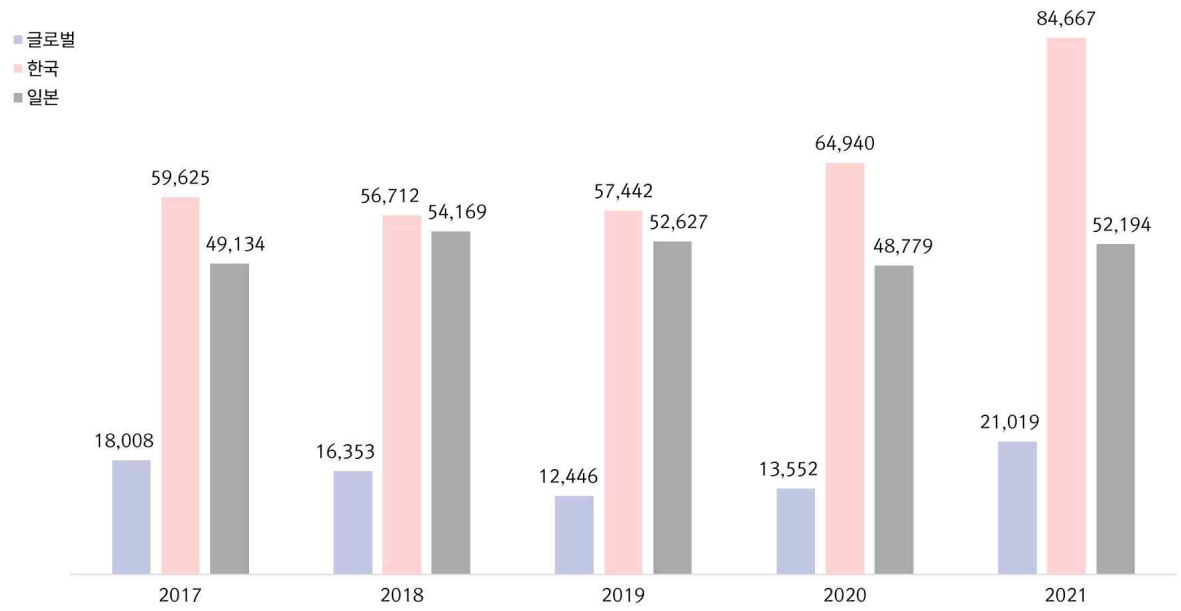
2021년 기준 HS CODE 0201 품목의 홍콩 對글로벌 평균 수입단가는 톤당 약 21,019달러로 집계됨. 최근 5년(2017-21년)간 해당 품목의 홍콩 수입단가 1위는 계속해서 한국이 차지해왔으며, 2021년 기준 홍콩 對한국 수입단가는 톤당 약 84,667달러를 기록함. 2위는 일본으로, 톤당 약 52,194달러에 수입되었으며, 미국, 호주에서 수입된 해당 품목의 단가는 톤당 약 20,012달러, 18,223달러로, 글로벌 평균 수입단가와 유사한 수준인 것으로 확인됨

▸ 홍콩 'HS CODE 0201' 하위분류 수입단가

최근 5년간 HS CODE 0201.10 품목의 홍콩 對글로벌 수입단가는 집계되지 않음. 홍콩의 HS CODE 0201.20 품목 수입단가 1위는 스페인으로, 2021년 기준 톤당 약 55,000달러로 확인됨. HS CODE 0201.30 품목의 수입단가 1위 국가는 한국으로, 2021년 기준 톤당 약 84,485달러로 조사됨

[표 2.13] 홍콩 'HS CODE 0201' 수입단가

단위 : 달러/톤



자료: ITC(International Trade Centre)

[표 2.14] 홍콩 'HS CODE 0201' 하위분류 수입단가

단위 : 달러/톤

분류	2017	2018	2019	2020	2021
HS CODE 0201.10	-	-	-	-	-
HS CODE 0201.20	17,738	18,558	15,488	13,317	25,163
HS CODE 0201.30	18,023	16,277	12,294	13,569	20,857

자료: ITC(International Trade Centre)

2021년 HS CODE 0202
홍콩 수입단가 상위 5개국
(단위 : 천 달러/톤)

	국가명	수입단가
1	일본	39,159
2	러시아	12,230
3	한국	11,400
4	싱가포르	10,750
5	미국	10,471

자료 : ITC(International Trade Centre)

▸ 홍콩 신선 및 냉장 쇠고기 수입단가 (HS CODE 0202 기준)

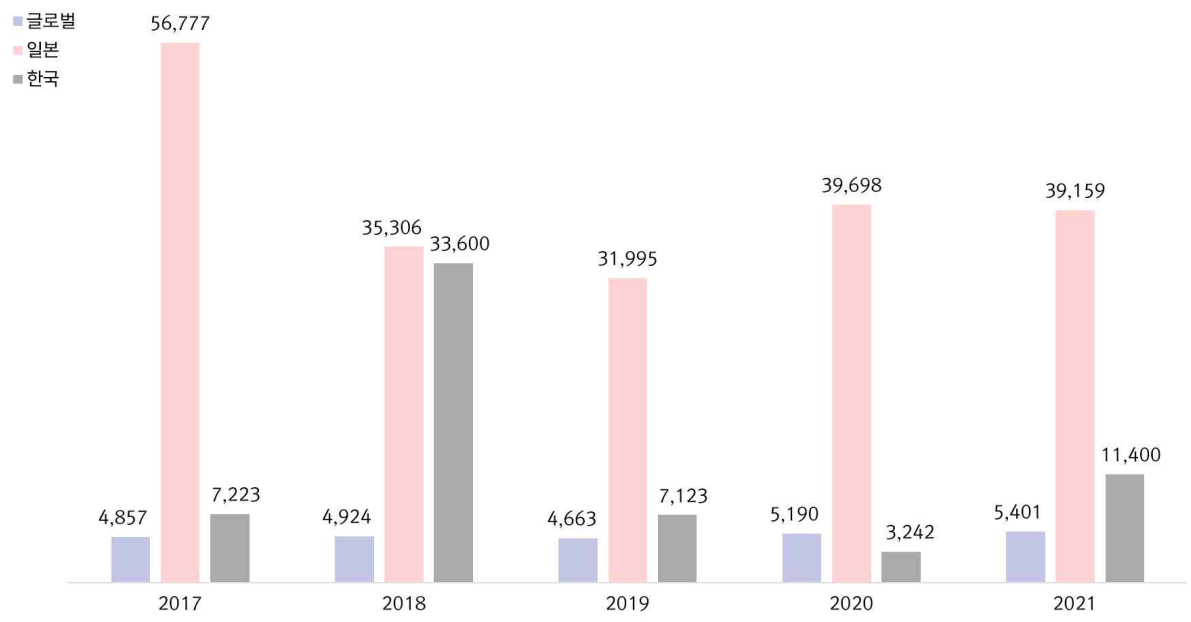
2021년 기준 HS CODE 0202 품목의 홍콩 對글로벌 평균 수입단가는 톤당 약 5,401달러로 집계됨. 최근 5년(2017-21년)간 해당 품목의 홍콩 수입단가 1위는 계속해서 일본이 차지해왔으며, 2021년 기준 톤당 약 39,159달러에 수입되었음. 해당 품목의 2021년 홍콩 對한국 수입단가는 톤당 약 11,400달러로 점유율 3위를 차지함. 이외에도 홍콩 對미국 수입단가는 톤당 약 10,471달러, 홍콩 對호주 수입단가는 톤당 약 8,772달러로, 글로벌 평균 수입단가 대비 다소 높은 수준인 것으로 확인됨

▸ 홍콩 'HS CODE 0202' 하위분류 수입단가

HS CODE 0202.10 품목의 홍콩 對글로벌 수입단가는 2017년 이후로 집계되지 않음. HS CODE 0202.20, HS CODE 0202.30 품목의 수입단가 1위는 모두 일본으로, 2021년 기준 각각 톤당 약 34,879달러, 약 39,340달러로 집계됨

[표 2.15] 홍콩 'HS CODE 0202' 수입단가

단위 : 달러/톤



자료: ITC(International Trade Centre)

[표 2.16] 홍콩 'HS CODE 0202' 하위분류 수입단가

단위 : 달러/톤

분류	2017	2018	2019	2020	2021
HS CODE 0202.10	6,714	-	-	-	-
HS CODE 0202.20	6,111	6,394	6,235	6,221	6,730
HS CODE 0202.30	4,689	4,726	4,473	5,101	5,328

자료: ITC(International Trade Centre)

8. 홍콩 쇠고기 지출 및 가격동향

▸ 홍콩 소비자들의 월평균 쇠고기 지출액 상승 추세

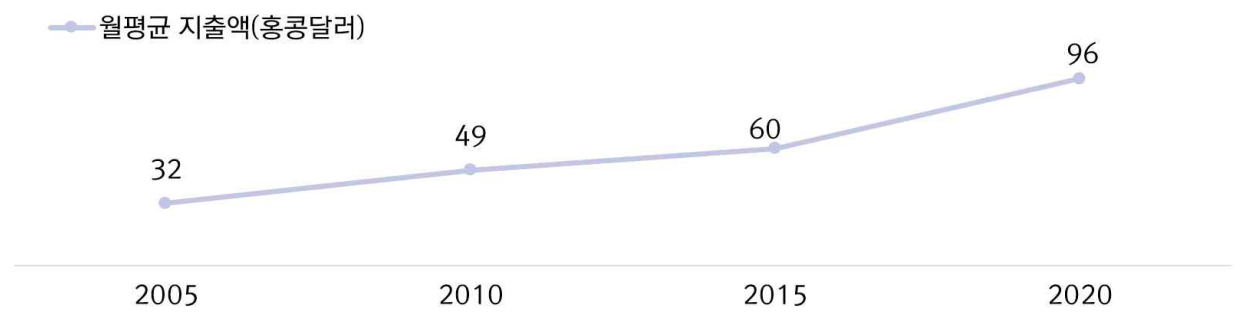
2020년 기준 홍콩 소비자들이 월평균 쇠고기 지출액은 약 96홍콩달러로 집계됨. 홍콩 소비자들이 쇠고기 구매에 지출하는 금액은 2005년부터 15년간 연평균 약 8%씩 꾸준히 증가해온 것으로 조사되며, 2017년 기준 홍콩의 1인당 연간 육류 소비량은 137.1kg으로 글로벌 기준 1위를 차지함[5)]

▸ 홍콩 쇠고기 소매가격 증가 추세

코로나19로 야기된 글로벌 물류 공급망 문제, 운임 비용 상승 등의 문제로 홍콩 쇠고기 가격이 지속적으로 증가하는 추세에 있음. 시기별로는 홍콩에서 '핫팟(Hot Pot)'을 즐겨 먹는 계절인 겨울철에 쇠고기 가격이 다소 상승하는 경향이 있는 것으로 보임

[표 2.17] 홍콩 '쇠고기' 월평균 지출액

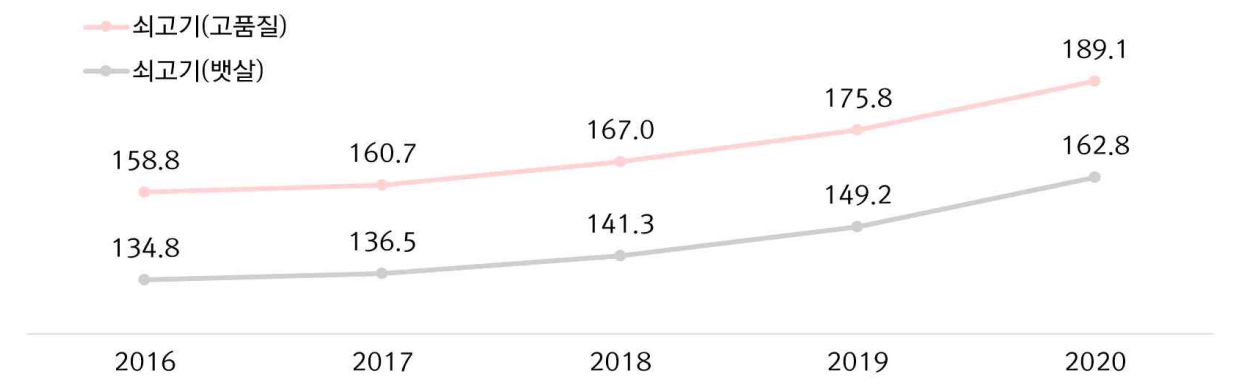
단위 : 홍콩달러



자료: 홍콩 통계청(Census and Statistics Department)

[표 2.18] 홍콩 '쇠고기' 소매가격

단위 : 달러/킬로그램



자료: 홍콩 통계청(Census and Statistics Department)

5) 자료: 아워월드인데이터(Our World in Data), 「Meat and Dairy Production」, 2017

PART
3

2022 한우 수출전략보고서

시장트렌드

1. 홍콩 현지 한우 인지도 및 인식
2. 홍콩 온라인 몰 판매 쇠고기 제품 분석 결과
3. 쇠고기를 활용한 이국적 레시피 인기

1. 홍콩 현지 한우 인지도 및 인식

▸ 홍콩 내 한우 인지도 낮은 편

한우는 지난 2015년부터 홍콩 시장으로 본격으로 수출이 이루어지기 시작함. 홍콩 현지 쇠고기 시장에서 한우의 점유율이 낮은 만큼, 한우의 인지도 또한 높지 않은 수준임. 다만, 홍콩에서 한우는 일본산 화우만큼 성공적이지는 않으나, '프리미엄'에 속하는 쇠고기로 인식되어 현지 고소득 소비자는 꾸준히 구매하는 품목인 것으로 보임

▸ 현지 한우 소매가격, 일본산 화우와 유사한 수준

한우는 일본산 화우와 가격 측면에서는 유사한 수준이나, 맛과 식감이 좋아 품질 측면에 있어 현지 프리미엄 쇠고기 시장에서는 인지도가 형성되어 있는 것으로 보임. 다만, 국내 수요가 많은 시기에는 홍콩 수입업자들이 한우를 구매하기 위해 가격 프리미엄을 지불해야 하므로, 현지 소매가격이 더욱 상승할 수 밖에 없음. 한편, 현지 레스토랑에서는 일본산 화우와 한우를 활용한 요리가 한화로 약 20만 원 대 수준에서 판매 중인 것으로 확인됨

[표 3.1] 홍콩 시티슈퍼(City'super) 한우 판매 전경

자료: 미쉐린가이드(Mjichelin Guide)

2. 홍콩 온라인 몰 판매 쇠고기 제품 분석 결과

▸ 홍콩 현지 온라인 몰 판매 쇠고기 원산지, '미국' 키워드 빈도 1위

홍콩 현지 온라인 몰에서 판매 중인 냉장 및 냉동 쇠고기 제품을 분석한 결과, 제품 원산지로 '미국(美國)' 키워드 빈도가 693회로 가장 많았음. 다음으로, '일본(日本)'이 140회, '호주(澳大利亞)'가 126회로 상위권을 차지했으며, '한국(韓國)'은 원산지 키워드 빈도 58회로 확인됨. 추가로, '한우(韓牛)'는 43회 등장하며 현지 온라인 몰에서 한국산 한우 제품을 판매하는 것을 확인함

▸ '갈비살', 부위 키워드 중 최다 빈출

냉장 및 냉동 쇠고기 부위 키워드 1위는 '갈비살(肋条肉)'로, 총 빈도수 484회로 확인됨. 뒤이어 '립아이(牛肉眼)' 152회, '안심(牛柳)' 94회로 상위권을 차지함. 특히, 미국산 쇠고기 중에서는 립아이 부위나 다진 형태의 제품을 다수 발견함. 유통 형태별로 살펴보면, 냉동 제품이 대다수였으며, 제품명에 '냉동 -18도' 등 해당 정보를 포함하는 경우가 많은 것으로 확인됨

[표 3.2] 홍콩 온라인 몰 판매 인기 쇠고기 제품

원산지	한국	**원산지**	일본	**원산지**	미국
등급	1++	**등급**	A5	**등급**	프라임
용량	200g	**용량**	200g	**용량**	500g
가격	318.9홍콩달러 (약 52,823원)[6]	**가격**	248홍콩달러 (약 41,079원)	**가격**	299홍콩달러 (약 49,526원)
부위	등심(Sirloin)	**부위**	립아이(Rib Eye)	**부위**	립아이(Rib Eye)
포장	플라스틱 팩	**포장**	진공팩	**포장**	진공팩
냉장/냉동	냉동	**냉장/냉동**	냉동	**냉장/냉동**	냉동

자료: 에이치케이티비몰(HKTVmall)

6) 1홍콩달러=165.64원(2022.07.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

3. 쇠고기를 활용한 이국적 레시피 인기

▸ 홍콩 현지 매체, 다양한 '한우' 레시피 소개

홍콩 현지 매체 분석 결과, 쇠고기를 이용한 다양한 한국 요리를 소개하고 있음. 특히, 떡국, 미역국, 쇠고기 뭇국, 김치 전골 등 국물 요리를 다수 발견함. 또한, 한국식 요리뿐만 아니라 한우를 이용한 스테이크, 볶음, 찜 등 쉽게 따라 할 수 있는 레시피를 소개하는 것을 확인함

▸ 레드 와인을 첨가한 서양식 레시피 각광

현지 매체에서는 홍콩의 전통적인 쇠고기 볶음, 탕, 핫팟(Hotpot) 뿐만 아니라, 쇠고기와 채소를 함께 즐길 수 있는 쇠고기 스튜, 쇠고기 카레, 소불고기 등에 레드 와인을 첨가한 서양식 레시피도 찾아볼 수 있음. 이러한 쇠고기 레시피에는 갈비 부위가 많이 이용되는 것으로 확인됨. 한편, 토마토를 이용한 쇠고기 수프, 국수, 우동 등의 요리법도 다수 발견함. 토마토를 이용한 쇠고기 레시피에는 주로 힘줄, 갈비 부위를 이용하는 것으로 보임

[표 3.3] 현지 매체에서 소개하는 쇠고기를 이용한 다양한 레시피

한우 떡국	한우 미역국
레드 와인 쇠고기 스튜	**토마토 쇠고기 국수**

자료: 쿡1쿡(Cook1cook)

PART
4

2022 한우 수출전략보고서

유통채널

1. 홍콩 쇠고기 유통구조
2. 홍콩 쇠고기 온라인 유통채널
3. 홍콩 쇠고기 오프라인 유통채널

1. 홍콩 쇠고기 유통구조

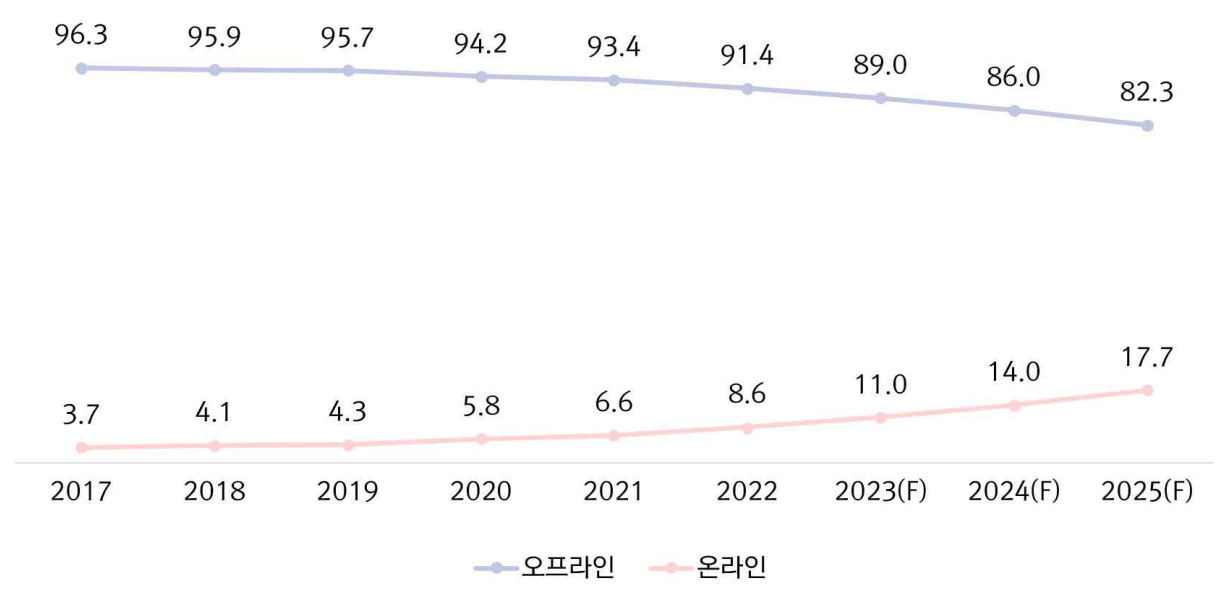
▸ 온라인을 통한 신선 육류 구매 증가 추세

홍콩 현지 소비자의 신선 육류(Fresh Meat) 구매는 주로 오프라인 채널을 통해 이루어지는 것으로 확인됨. 다만, 2017년에는 홍콩 전체 신선 육류 소매유통의 96.3%가 오프라인, 3.7%가 온라인을 통한 거래였다면, 2022년에는 오프라인 채널의 점유율이 91.4%까지 하락함. 2025년 기준 신선 육류의 소매 유통채널별 예상 점유율은 오프라인 82.3%, 온라인 17.7%로 향후에도 계속해서 변동폭이 클 것으로 예상됨

▸ 홍콩 쇠고기 유통 방식, 냉장 대비 냉동이 강세

홍콩에서는 날씨와 현지 소비자들의 생활습관 등의 이유로 냉장 쇠고기 대비 냉동 쇠고기가 많이 유통되고 있음. 특히, 신선 및 냉장 쇠고기의 신선도를 유지하는 것이 냉장 유통의 가장 큰 문제임. 쇠고기는 현지 수입업체 또는 대형 유통업체를 통해 직접 수입되며, 소비자들은 주로 마트, 정육점, 시장 등에서 쇠고기를 구매하는 것으로 확인됨. 특히, 제품의 원산지와 등급에 따라 유통되는 주요 채널에 차이가 있는데, 헌국산 한우나 일본산 화우 등 고급육으로 분류되는 쇠고기는 주로 프리미엄 마트, 백화점 내 입점 마트를 통해 유통되는 것으로 조사됨. 저가육은 냉동육 전문점, 대형마트 등을 통해 많이 유통되며, 공통적으로 온라인 몰을 통한 냉동 쇠고기 유통이 점차 증가하고 있는 추세임

[표 4.1] 홍콩 '신선 육류(Fresh Meat)' 유통구조



자료: 스태티스타(Statista)

2. 홍콩 쇠고기 온라인 유통채널

① 에이치케이티비몰(HKTVmall)

기업 기본 정보	기업명	에이치케이티비몰(HKTVmall)	
	유형	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.hktvmall.com	
	개요	방문횟수(최근 1개월)	460만 회
		매출('21)	64억 9,459만 홍콩달러(약 1조 758억 원)[7]
매장 운영정보	홈페이지 정보	취급 상품	식품, 패션, 미용, 가구, 스포츠, 가전제품 등
		해외 판매	해외 판매 불가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	기간 한정 특가, 일정 금액 이상 구매 시 할인 코드 제공, 연간 구매 금액에 따른 차등 회원제 운영. 적립금 지급 등 다양한 프로모션 상시 진행 중		
입점 등록 절차	• 홈페이지를 통한 직접 등록 – 위탁판매와 쇼핑몰에서 직접 제품을 구입하여 판매하는 형식 모두 운영됨 – 홈페이지에 접속하여 정보 기입 (mms.hktv.com.hk/mms/#/main/newMerchant) – 홈페이지 등록 정보 및 제출 서류 ① 홍콩 사업자 등록증 ② 공급자 정보 (광둥어 및 영어 기업명, 주소, 이메일, 담당자 연락처 등) ③ 공급 제품 정보 (제품 사진, 광둥어 및 영어 제품명, 소개, 가격 및 최소 주문 수량 조건 등) – 연회비는 1만 8,000 홍콩달러이며 수수료는 18~28% (품목에 따라 상이) • 문의사항 연락처 (Business Partnership 부서) – 이메일: dp.ftv@hktv.com.hk – 전화번호: +852-3145-6888		

자료: 에이치케이티비몰(HKTVmall), 에이치케이티비(HKTV), 시밀러웹(Similarweb)
사진 자료: 에이치케이티비몰(HKTVmall)

7) 1홍콩달러=165.64원(2022.07.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

② 빅빅숍(Big big shop)

기업 기본 정보	기업명	빅빅숍(Big big shop)	
	유형	온라인 종합 쇼핑몰	
	홈페이지	www.bigbigshop.com	
	개요	방문횟수(최근 1개월)	10만 회
		매출('21)	2억 3,800만 홍콩달러(약 394억 원)
매장 운영정보	홈페이지 정보	취급 상품	식품, 패션, 미용, 가구, 스포츠, 가전제품 등
		해외 판매	해외 판매 불가능
		검색 방식	제품, 카테고리, 브랜드 검색
주요 프로모션 정보			
	라이브 방송 진행, 시즌별 특가, 품목 및 브랜드별 할인, 멤버십 적립금 지급 등 다양한 프로모션 상시 진행		
입점 등록 절차	• 이메일을 통한 직접 등록 – 등록 시 사전 구비 자료 예시 ① 홍콩 사업자 등록증 사본 ② 판매 브랜드/매장 참고 자료, 상표 등 ③ 도매 인증서 및 구매증명 인증서 – 제출된 신청서를 바탕으로 심사 통과한 경우 별도의 연락을 통해 입점 절차 진행 – 위탁 판매 형태로 운영됨 – 수수료는 대략 20~30% (품목에 따라 상이하며 협의 가능) – 다음 웹 주소에서 입점 관련 정보 확인 가능 (www.page.bigbigshop.com/merchant-center) • 문의사항 연락처 – 이메일: ecommerce@bigbigchannel.com.hk		

자료: 빅빅숍(Big Big Shop), TVB(Television Broadcast Limited), 시밀러웹(Similarweb)
사진 자료: 빅빅숍(Big Big Shop)

3. 홍콩 쇠고기 오프라인 유통채널

① 야타(Yata)

기업 기본 정보	기업명	야타(Yata)	
	유형	프리미엄 슈퍼마켓	
	홈페이지	www.yata.hk	
	위치	샤틴(Shatin)	
	규모	매출('21)	3,700만 달러(약 418억 원)[8][9]
		현지 점포수('21)	14개
	기업 요약	- 일본식 모던 라이프스타일을 지향하는 기업으로, 총 세 가지 형태(백화점, 편의점, 슈퍼마켓)로 매장을 운영함 - 1990년 샤틴(Shatin)에서 세이유(Seiyu)라는 브랜드로 처음 시작했으며, 2008년에 이르러 최종적으로 야타(Yata)가 탄생함. - 홈페이지를 통해 쇠고기를 비롯한 다양한 육류 및 해산물 기반의 일식 레시피를 제공하고 있음	
방문매장 정보 ①	점포명	쿤통(Kwun Tong) 지점	
	전화번호	+852-3955-1818	
	주소	LG, apm, 418 Kwun Tong Road, Kwun Tong, Hong Kong	
	영업시간	10:00~23:00	
	상권	쿤통(Kwun Tong) 지점이 위치한 APM 쇼핑몰은 쿤통역과 바로 연결되어 있어 유동 인구가 많은 지역임. 또한 야타(Yata) 매장 입구 근방에 쇼핑몰 입구가 하나 더 있어 접근이 매우 용이함	
	취급상품	쇠고기(한국산 취급), 닭고기, 돼지고기, 양고기	
	쇠고기 진열방식	일반 냉장 진열, 소비자가 원하는 무게에 맞추어 절단하여 포장 판매함	
	매장전경		

자료: 야타(Yata), 시밀러웹(Similarweb), 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

8) 1달러=1,299.80원(2022.07.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)
9) 기업 공시 정보가 존재하지 않아 시밀러웹(Similarweb) 추산치에 기반한 값으로 대체함

① 야타(Yata)

방문매장 정보 ②	점포명	샤틴(Shatin) 지점
	전화번호	+852-2694-1111
	주소	L1&2, New Town Plaza 3, 2 Shatin Centre Street, Shatin, Hong Kong
	영업시간	10:00~22:00
	상권	샤틴(Shatin) 지점은 플래그십 스토어 형식으로 운영되고 있으며 1층과 2층 일부에 Beauty+, Fashion+, Sport+, Food+ 등 4개 새로운 테마존을 기획함
	취급상품	쇠고기, 닭고기, 돼지고기
	쇠고기 진열방식	일반 냉장 진열
	매장전경	
방문매장 정보 ③	점포명	타이포(Tai Po) 지점
	전화번호	+852-3761-1388
	주소	1-2/F, Zone B, Tai Po Mega Mall, 8 On Pong Road, Tai Po, Hong Kong
	영업시간	09:00~22:00
	상권	타이포(Tai Po) 지점의 면적은 총 8만 7,800평방미터에 달하며, 그중 2만 5,000평방미터의 면적을 차지하는 2층에는 8개의 새로운 경식(轻食) 카운터를 도입하여 다양한 일본 시리즈 음식을 선보이고 있음
	취급상품	쇠고기, 닭고기, 돼지고기
	쇠고기 진열방식	일반 냉장 진열
	매장전경	

자료: 야타(Yata), 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

② 그레이트푸드홀(Great Food Hall)

기업 기본 정보	기업명	그레이트푸드홀(Great Food Hall)	great FOOD HALL
	유형	슈퍼마켓	
	홈페이지	www.greatfoodhall.com	
	위치	어드미럴티(Admiralty)	
	규모	현지 점포 수	1개
	기업 요약	- 홍콩 에이에스왓슨그룹(AS Watson Group) 산하 고급 슈퍼마켓 브랜드인 파크앤샵(Park'n Shop)을 리모델링하여 2000년 오픈한 플래그십 스토어 - 매장 내에 여러 식당이 입점되어 있는 '그로서란트(grocerant)' 형식으로 운영하고 있음. 고급 향신료나 프랑스 직수입 베이커리 등 다양한 고메 요리를 판매 중임	
방문매장 정보	전화번호	+852-2918-9986	
	주소	LG 1, Two Pacific Place, 88 Queensway, Admiralty	
	영업시간	10:00~22:00	
	상권	퍼시픽플레이스(Pacfic Place) 쇼핑몰 내에 있는 유일한 마트임. 어드미럴티(Admiralty)역 및 퀸즈웨이플라자(Queensway Plaza)와 연결되어 있으며, 메인 출입구 바로 앞에 다수의 버스 정류장이 있어 접근이 매우 용이하고 유동인구도 많음. 매장 출입구는 2개이며 주차장과 연결되어 있음. 매장 내 모던한 디자인의 인테리어를 적용하여 프레스티지한 분위기가 있는 고급 슈퍼마켓으로 포지셔닝 함	
	취급상품	쇠고기(한국산 취급), 닭고기, 돼지고기, 양고기	
	진열방식	일반 냉장 진열, 소비자가 원하는 무게에 맞춰 컷팅하여 포장	
	매장전경		

자료: 그레이트푸드홀(Great Food Hall), 트레벨데일리(Travel Daily), 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

③ 뉴월드마트(New World Mart)

기업 기본 정보	기업명	뉴월드마트(New World Mart)	
	유형	한인마트	NEW WORLD MART 新世界韓國食品
	홈페이지	coreanmart.com	
	위치	췬완(Tsuen wan)	
	규모	현지 점포 수	11개
	기업 요약	- 홍콩 내 첫 한인마트로 1995년 설립됨 - 온라인 쇼핑몰(E-Shop) 외에도 프리미엄 육류 판매점(Chef & Taste), 한식당(O'Taste), 반찬 전문 판매점(Banchan), 김치 전문 판매점(Kimchi Factory) 등 다양한 형식의 사업 진행 중임 - 한식당 메뉴를 제외한 모든 상품을 뉴월드마트 온라인 쇼핑몰에서 구매 가능함	
방문매장 정보	점포명	신세계마트 5호점	
	전화번호	+ 832-2369-5074 / 2724-2414	
	주소	Tsim Sha Tsui, Kimberley St, No.5 G/F	
	영업시간	10:00~21:00	
	상권	한국음식을 중심으로 판매하고 있는 한인마트이며, 매장 내 조리된 한국 음식도 함께 판매함. 한식당과 함께 운영되고 있음	
	취급상품	쇠고기(한국산 취급), 돼지고기	
	진열방식	일반 냉장 진열, 냉동 진열	
	매장전경		

자료: 뉴월드마트(New World Mart), 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

PART
5

2022 한우 수출전략보고서

경쟁제품 조사

1. 야타(Yata) 경쟁제품
2. 그레이트푸드홀(Great Food Hall) 경쟁제품
3. 뉴월드마트(New World Mart) 경쟁제품
4. 현지 경쟁제품 라벨 샘플

1. 야타(Yata) 경쟁제품

쿤통(Kwun Tong) 지점								
순번	원산지	부위	등급	판매가격	용량	포장	홍보문구	이미지
1	한국	등심	1++	75.6 홍콩달러 (약 1만 2,522원)[10]	-	플라스틱	-	
2	일본	등심	-	307.4 홍콩달러 (약 5만 918원)	122g	스티로폼 + 비닐랩	인기상품 (热门商品)	
3	일본	알목심[11]	-	58 홍콩달러 (약 9,607원)	100g	스티로폼 + 비닐랩	세일	
4	일본	알목심	-	264.6 홍콩달러 (약 4만 3,828원)	196g	스티로폼 + 비닐랩	세일	
5	호주	알목심	M4-M5	174.3 홍콩달러 (약 2만 8,871원)	350g	스티로폼 + 비닐랩	- 입에서 녹는 부드러움 - 300일 이상 곡물 사육하여 부드럽고 연함	
6	호주	꽃등심	-	99 홍콩달러 (약 1만 6,398원)	100g	즉석포장	-	

자료: 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

10) 1홍콩달러=165.64원(2022.07.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)
11) 등심과 목심을 함께 발골한 부위로 '척아이롤(Chuck Eye Roll)'이라고 부르기도 함

쿤통(Kwun Tong) 지점								
순번	원산지	부위	등급	판매가격	용량	포장	홍보문구	이미지
7	호주	부채살	M4-M5	109.6 홍콩달러 (약 1만 8,154원)	298g	스티로폼 + 비닐랩	- 입에서 녹는 부드러움 - 300일 이상 곡물 사육하여 부드럽고 연함	
8	호주	앞다리살	M4-M5	43.2 홍콩달러 (약 7,156원)	128g	스티로폼 + 비닐랩	- 입에서 녹는 부드러움 - 300일 이상 곡물 사육하여 부드럽고 연함	
9	호주	채끝살	-	119.7 홍콩달러 (약 1만 9,872원)	240g	스티로폼 + 비닐랩	- 유기농 인증 호주산 쇠고기 - 프리미엄 유기농 호주산 쇠고기	
10	미국	꽃등심	-	109.2 홍콩달러 (약 1만 8,088원)	210g	스티로폼 + 비닐랩	-	
11	미국	꽃등심	-	160.4 홍콩달러 (약 2만 6,569원)	236g	스티로폼 + 비닐랩	-	
12	미국	채끝살	-	146.9 홍콩달러 (약 2만 4,333원)	216g	스티로폼 + 비닐랩	-	

자료: 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

쿤통(Kwun Tong) 지점								
순번	원산지	부위	등급	판매가격	용량	포장	홍보문구	이미지
13	미국	알목심	-	139 홍콩달러 (약 2만 3,024원)	424g	스티로폼 + 비닐랩	-	
14	캐나다	등심	-	59.9 홍콩달러 (약 9,922원)	100g	즉석포장	-	
15	뉴질랜드	꽃등심	-	59.9 홍콩달러 (약 9,922원)	100g	즉석포장	-	

자료: 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

샤틴(Shatin) 지점								
순번	원산지	부위	등급	판매가격	용량	포장	홍보문구	이미지
1	일본	등심	A5	550 홍콩달러 (약 9만 1,102원)	220g	스티로폼 + 비닐랩	특가	
2	일본	알목심	A4	180 홍콩달러 (약 2만 9,815원)	100g	즉석포장	최고 품질검증 A4 (品质鉴定 最高 A4)	
3	미국	알목심	Choice	113.3 홍콩달러 (약 1만 8,767원)	308g	스티로폼 + 비닐랩	-	
4	미국	갈비	Prime	113.3 홍콩달러 (약 1만 8,767원)	338g	스티로폼 + 비닐랩	USDA 프라임	
5	호주	알목심	M4-M5	75.7 홍콩달러 (약 1만 2,539원)	152g	스티로폼 + 비닐랩	- 호르몬 무첨가 - 300일 이상 곡물 사육하여 부드럽고 연함 - 꽃무늬 마블링	
6	호주	앞다리살	M4-M5	100.8 홍콩달러 (약 1만 6,697원)	274g	스티로폼 + 비닐랩	- 호르몬 무첨가 - 300일 이상 곡물 사육하여 부드럽고 연함 - 꽃무늬 마블링	

자료: 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

타이포(Tai Po) 지점								
순번	원산지	부위	등급	판매가격	용량	포장	홍보문구	이미지
1	일본	목심	A5	213.8 홍콩달러 (약 3만 5,414원)	108g	스티로폼 + 비닐랩	흑모화우 (黑毛和牛)	
2	일본	양지	-	134 홍콩달러 (약 2만 2,196원)	134g	스티로폼 + 비닐랩	특선 흑모화우 (特选 黑毛和牛)	
3	미국	갈비살	Choice	74.5 홍콩달러 (약 1만 2,340원)	54.8g	스티로폼 + 비닐랩	-	
4	미국	꽃등심	Choice	170 홍콩달러 (약 만 8,159원)	250g	스티로폼 + 비닐랩	세일	
5	호주	갈비	-	56.4 홍콩달러 (약 9,342원)	94g	스티로폼 + 비닐랩	- 호주산 장기 곡물 사육 앵거스 소 - 세일	
6	호주	꽃등심	-	338.1 홍콩달러 (약 5만 6,003원)	490g	스티로폼 + 비닐랩	- 호주산 장기 곡물 사육 앵거스 소 - 세일	

자료: 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

2. 그레이트푸드홀(Great Food Hall) 경쟁제품

현지 경쟁제품 조사								
순번	원산지	부위	등급	판매가격	용량	포장	홍보문구	이미지
1	한국	등심	1++	400 홍콩달러 (약 6만 6,256원)	200g	스티로폼 + 비닐랩	-	
2	일본	갈비	A4	312.4 홍콩달러 (약 5만 1,746원)	220g	스티로폼 + 비닐랩	-	
3	일본	갈비	A4	227.2 홍콩달러 (약 3만 7,633원)	158g	스티로폼 + 비닐랩	-	
4	일본	채끝살	A5	534.4 홍콩달러 (약 8만 8,518원)	332g	플라스틱 + 비닐랩	-	
5	호주	안심	Marbel 2+	83 홍콩달러 (약 1만 3,748원)	100g	즉석포장	-	
6	호주	양지	-	38 홍콩달러 (약 6,294원)	100g	즉석포장	-	

자료: 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

현지 경쟁제품 조사								
순번	원산지	부위	등급	판매가격	용량	포장	홍보문구	이미지
7	호주	채끝살	-	55 홍콩달러 (약 9,110원)	100g	즉석포장	-	
8	호주	갈비	-	281.5 홍콩달러 (약 4만 6,628원)	306g	스티로폼 + 비닐랩	300일 이상 곡물 사육하여 부드럽고 연함	
9	호주	등갈비	-	65 홍콩달러 (약 1만 767원)	100g	즉석포장	-	
10	호주	토시살	-	38 홍콩달러 (약 6,294원)	100g	즉석포장	-	
11	미국	부채살	-	38 홍콩달러 (약 6,294원)	100g	즉석포장	-	
12	미국	부채살	-	79.8 홍콩달러 (약 1만 3,218원)	190g	스티로폼 + 비닐랩	-	

자료: 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

현지 경쟁제품 조사								
순번	원산지	부위	등급	판매가격	용량	포장	홍보문구	이미지
13	미국	갈비	-	70 홍콩달러 (약 1만 1,595원)	100g	즉석포장	-	
14	미국	채끝살	-	429 홍콩달러 (약 7만 1,060원)	286g	스티로폼 + 비닐랩	-	
15	미국	채끝살	-	116.2 홍콩달러 (약 1만 9,247원)	176g	스티로폼 + 비닐랩	-	

자료: 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

3. 뉴월드마트(New World Mart) 경쟁제품

현지 경쟁제품 조사								
순번	원산지	부위	등급	판매가격	용량	포장	홍보문구	이미지
1	한국	알등심	1++	298 홍콩달러 (약 4만 9,361원)	200g	플라스틱	한우 1++ (for BBQ)	
2	한국	안심	1++	210 홍콩달러 (약 3만 4,784원)	300g	플라스틱 + 진공포장	냉동보관	

자료: 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

4. 현지 경쟁제품 라벨 샘플

[표 5.1] 홍콩 현지 경쟁제품 라벨 샘플

원산지/품종	한국/한우	원산지/품종	일본/화우
등급	1++	등급	A5
부위	등심(Sirloin)	부위	목심(Chuck Roll)
용량	200g	용량	108g
판매가격	400홍콩달러(약 66,256원)	판매가격	213.8홍콩달러(약 35,414원)
단위가격	200홍콩달러(약 33,128원)	단위가격	198홍콩달러(약 32,797원)
판매처	그레이트푸드홀(Great Food Hall)	판매처	야타(Yata) 타이포(Tai Po) 지점

원산지/품종	호주/와규	원산지/품종	미국/앵거스
등급	M4-M5	등급	프라임
부위	부채살(Oyster Blade)	부위	알목심(Chuck Eye Roll)
용량	160g	용량	338g
판매가격	94홍콩달러(약 15,570원)	판매가격	110.8홍콩달러(약 18,353원)
단위가격	58.8홍콩달러(약 9,740원)	단위가격	32.8홍콩달러(약 5,433원)
판매처	야타(Yata) 쿤통(Kwun Tong) 지점	판매처	야타(Yata) 샤틴(Shatin) 지점

자료: 현지조사 결과물
사진 자료: 현지조사 결과물

PART
6

2022 한우 수출전략보고서

수입유통업체 인터뷰

Interview ① 미투고(Meatogo)

Interview ② 허싱홍콩유한공사(合興香港有限公司)

Interview ③ 위홍유한공사(域鴻有限公司)

Interview ① 미투고(Meatogo)

12)

미투고
(Meatogo)

전문가 소속

미투고
(Meatogo)
수입유통업체

연락처
+852-6993-9778

전문가 정보

Ms. Cecilia
(Marketing
Supervisor)

미투고(Meatogo)
Marketing Supervisor, Ms. Cecilia

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

미투고(Meatogo)는 2020년에 설립된 고품질 냉동식품 수입유통업체로, 레스토랑, 마트 등과 같은 오프라인 채널과 자사 온라인 홈페이지를 통해 제품을 판매하고 있습니다. 주요 취급 품목은 냉동 쇠고기, 돼지고기, 양고기, 해산물 등이며, 주요 수입국은 미국, 호주, 일본입니다. 또한, 저희는 한우 유통 경험이 있습니다.

Q. 최근 홍콩의 쇠고기 시장 동향은 어떠한가요?

현지에서 쇠고기에 대한 수요는 꾸준한 편이나, 최근에는 코로나19의 영향으로 다소 감소했습니다. 홍콩에서는 주로 쇠고기를 샤브샤브 형태로 많이 먹습니다. 그러나 여름에는 쇠고기 샤브샤브에 대한 전반적인 수요가 떨어집니다. 여름이 다가오면서, 계절의 영향으로 인해 최근 홍콩 내 쇠고기 수요가 하락했습니다.

Q. 홍콩으로 수입되는 냉장 쇠고기 대비 냉동 쇠고기가 많은 이유는 무엇인가요?

홍콩은 날씨가 더워서 냉장 상태의 신선 고기를 수입하면 제품이 금방 상해서 판매 가능한 기간에 제약이 큽니다. 또한, 냉장 상태의 고기를 보관할 장소도 부족합니다. 냉장 쇠고기는 대개 60일 정도 판매할 수 있지만, 냉동은 2년까지도 가능합니다. 이러한 이유로 홍콩에서는 냉동 쇠고기의 수입량이 더 많으며, 홍콩 전체 쇠고기 수입량의 약 80%를 냉동 쇠고기가 차지하고 있습니다.

12) 사진 자료 : 미투고(Meatogo) 홈페이지

Q. 홍콩 소비자들이 쇠고기를 구매할 때 가장 중요시하는 요소는 무엇인가요?

홍콩 소비자들은 보통 쇠고기를 구매하기 전에 구매할 제품의 원산지나 부위를 미리 생각해 둔다는 점에서 원산지와 부위가 가장 중요한 요인이라고 생각됩니다. 또한, 가격과 품질 또한 중요하다고 생각합니다.

홍콩 소비자들에게 가장 인기 있는 쇠고기 원산지는 미국, 호주, 일본 등이며, 제품 부위로는 갈비가 꾸준한 인기를 끌고 있습니다. 최근에는 일본 화우의 목심 부위도 현지에서 수요가 높은 편입니다.

Q. 홍콩 소비자들은 주로 어떤 요리에 쇠고기를 활용하나요?

홍콩 소비자들은 주로 스테이크, 바비큐, 샤브샤브에 쇠고기를 활용합니다. 바비큐나 스테이크 요리에는 주로 갈비 부위를 사용하며, 샤브샤브와 같이 삶은 쇠고기 요리의 경우에는 양지나 뒷다리살을 주로 사용합니다. 홍콩 소비자들이 샤브샤브를 많이 찾는 겨울에는 양지와 뒷다리살의 수요가 더욱 높아집니다.

쇠고기의 원산지는 요리 종류와 관계없이 미국산 쇠고기가 가장 흔하게 사용되며, 고급 요리의 경우에는 일본산 쇠고기가 큰 인기를 끌고 있습니다.

Q. 코로나19로 인한 공급망 문제 등이 홍콩 쇠고기 가격에 영향을 미쳤나요?

말씀하신 바와 같이 코로나19 이후 쇠고기 공급에 차질이 생긴 것은 사실이나, 많은 레스토랑과 식당이 영업을 중지하면서 쇠고기 수요가 급격히 감소했습니다. 이런 상황에서, 레스토랑과 식당에서 감소한 쇠고기 수요가 온라인 채널에서 쇠고기 수요 증가로 이어지는 동향이 나타나고 있으며, 소매가격 또한 낮지 않은 수준입니다.

Q. 홍콩 소비자들은 쇠고기를 주로 어디에서 구매하나요?

홍콩 소비자들은 주로 마트, 정육점 및 온라인 채널을 통해 쇠고기를 구매합니다. 다만, 쇠고기의 품질에 따라 유통채널이 조금씩 달라지는데, 일반적인 품질의 쇠고기는 주로 정육점과 마트를 통해 유통됩니다. 일본산 화우와 같은 고가 및 고급 쇠고기는 주로 고급 마트나 백화점에서 많이 판매되고 있습니다. 한우의 경우, 홍콩에서 유통되는 물량이 많지 않은 편이며, 홍콩 소비자들은 주로 한우를 일반 마트나 고급 마트, 한인 마트 등의 채널을 통해 구매합니다.

Q. 홍콩에서 한우의 인식은 어떠한가요?

홍콩 소비자들에게 한우는 일본산 화우처럼 고급 쇠고기라는 인식이 자리잡고 있습니다. 하지만 한우의 전반적인 인지도가 낮은 편으로, 한우를 잘 모르는 소비자도 많습니다. 일본산 화우와 비교했을 때 한우의 등급은 A3로 화우의 A5보다 낮은 편이며, 마블링 무늬 역시 일본 화우보다 낮은 등급에 해당합니다. 하지만 품질 대비 홍콩에서 유통되는 한우의 가격은 지나치게 높은 편입니다. 이전에 자사에서 한우를 유통했을 때 일본산 화우보다 가격이 높았던 것으로 기억합니다.

즉, 홍콩에서 한우의 전반적인 인지도가 낮은 상황에서 품질 대비 가격의 가성비도 좋은 편이 아니라는 평가를 받고 있습니다.

Q. 쇠고기의 냉장/냉동 여부가 제품의 품질 이미지에 영향을 미치나요?

쇠고기의 냉장 및 냉동 여부는 제품 이미지에 전혀 영향이 없습니다. 홍콩에서 고급 이미지로 자리잡은 일본산 화우도 냉동과 냉장 두 가지 형태로 유통되고 있습니다. 냉장/냉동 여부는 단순히 소비자의 수요나 유통채널의 요구에 맞추기 위한 것이지 품질과 직결되는 요소는 아니라고 생각합니다. 일본산 화우와 마찬가지로 한우 또한 홍콩에서 냉장으로 유통되기도 하고 냉동으로 유통되기도 합니다.

Q. 홍콩에서 판매되는 한우의 가격은 경쟁제품과 비교했을 때 어떠한가요?

앞서 언급한 바와 같이, 한국산 한우가 일본산 화우와 같이 최고급 제품이라는 점을 감안하더라도 가격이 굉장히 비싼 편입니다. 심지어 한우보다 품질이 뛰어난 일본산 화우보다 가격이 높습니다. 호주산 와규는 품질이 비교적 낮은 편이지만 한우보다 훨씬 저렴합니다. 즉, 홍콩에서 한우의 가격경쟁력은 낮은 편입니다.

Q. 고급 쇠고기 제품들은 홍콩 진출 시 주로 어떤 전략을 사용하나요?

홍콩에서 인기가 가장 많은 고급 쇠고기 제품은 일본산 화우입니다. 화우의 가장 강력한 셀링포인트는 제품의 품질로, 홍콩에서 별다른 홍보가 필요하지 않았습니다. 실제로 홍콩 소비자들은 일본 화우의 품질을 최상급으로 인식하며, 최상의 품질 제공이 화우의 전략이라고 볼 수 있습니다.

이와 반대로, 호주산 와규나 미국산 앵거스프라임의 전략은 가격경쟁력 확보입니다. 호주산 와규는 고급 제품군이지만 실제 제품의 품질은 중간 정도에 해당합니다. 하지만 판매가가 적절한 편으로 가성비가 좋다는 점에서 제품 수요가 높습니다. 미국산 쇠고기 또한 저렴한 가격을 내세우고 있으며, 홍콩에서 가장 보편적으로 사용되고 있습니다.

Q. 홍콩에서 한우를 '고급', '프리미엄' 쇠고기로 포지셔닝 하기 위해서 가장 중요한 부분은 무엇이라고 생각하나요?

홍콩에서 한우를 '프리미엄' 제품으로 성공적으로 포지셔닝 하기 위해서는 한우에 대한 홍보가 선행되어야 합니다. 홍콩에서 일본산 화우의 강력한 인지도와 비교했을 때, 한우에 대해서는 잘 모르는 소비자가 많은 편입니다. 따라서 한우를 적극적으로 홍보하여 소비자에게 알리는 것이 첫 단계입니다.

다음으로, 적절한 가격 책정이 필요하다고 생각합니다. 앞서 언급했듯이, 한우는 일본산 화우보다 품질은 낮으나 가격은 비쌉니다. 호주산 와규와 비교하면, 한우의 품질이 더 높지만, 와규의 품질 대비 판매가격이 현저히 낮아 소비자들은 호주산 와규를 선호하는 경우가 많습니다. 즉, 높은 품질과 가성비라는 두 가지 요소 중 한우는 어느 곳에도 속하지 못하는 애매한 위치에 있습니다. '고급' 이미지를 성공적으로 안착시키기 위해서는 제품의 가격을 적절히 책정하여 한우만의 매력과 셀링포인트를 만드는 것이 필요해 보입니다.

Interview ② 허싱홍콩유한공사(合興香港有限公司)

13)

허싱홍콩유한공사
(合興香港有限公司)

전문가 소속

허싱홍콩유한공사
(合興香港有限公司)
수입유통업체

연락처
+852-6176-3558

전문가 정보

Ms. Lee
(Purchasing
Manager)

허싱홍콩유한공사(合興香港有限公司)

Purchasing Manager, Ms. Lee

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

허싱홍콩유한회사는 1976년에 설립된 냉동 육류 수입유통업체입니다. 홍콩과 구룡에 2개의 공장과 창고를 보유하고 있으며, 주요 취급 품목으로는 쇠고기, 돼지고기, 양고기, 닭고기, 해산물 등이 있습니다. 자사가 유통하는 제품의 주요 수입국은 미국, 호주, 일본 등이며, 한우를 유통한 경험도 있습니다.

Q. 최근 홍콩 쇠고기 시장과 관련된 가장 큰 이슈는 무엇이라고 생각하나요?

최근 홍콩 쇠고기 시장의 가장 큰 이슈는 전반적인 소비량 감소입니다. 코로나19 이전과 비교하여, 펜데믹 이후에는 전반적인 생활 수준이 낮아지면서 소비자들이 최대한 지출을 줄이고 절약하려는 모습을 보이고 있습니다. 이런 상황에서, 쇠고기의 전반적인 수요가 낮아지는 추세입니다.

Q. 홍콩으로 수입되는 냉장 쇠고기 대비 냉동 쇠고기가 많은 이유는 무엇인가요?

홍콩은 날씨가 덥고 습해서 신선한 냉장고기는 쉽게 상합니다. 또한, 냉장 쇠고기는 유통하는 과정에서 위생적인 부분에도 취약합니다. 이에 반해, 냉동 쇠고기는 위생도 비교적 안전하며 보관과 유통도 용이합니다. 이런 이유로 홍콩 소비자들은 냉장보다 냉동 쇠고기를 구매하는 경향이 있습니다.

냉장 쇠고기를 냉동 상태로 전환하여 판매하기도 합니다. 이러한 주된 이유는 기간 내에 판매하지 못한 냉장 쇠고기를 더 오래 보관하여 유통하기 위함입니다. 하지만 이런 경우는 전체의 약 10%로 정도로 굉장히 드물다고 볼 수 있습니다.

13) 사진 자료 : 허싱홍콩유한공사(合興香港有限公司) 홈페이지

Q. 홍콩 소비자들이 쇠고기를 구매할 때 가장 중요시하는 요소는 무엇인가요?

홍콩 소비자들이 쇠고기를 구매할 때 가장 중요시하는 요소는 사용 용도입니다. 어떤 요리에 사용하는지에 따라 구매하는 쇠고기의 부위와 제품 등급이 다르기 때문입니다. 홍콩에서 인기 많은 쇠고기 요리로는 스테이크, 바비큐, 샤브샤브, 내장탕이 있습니다.

스테이크나 바비큐에 쇠고기를 사용하는 소비자들은 최고 품질의 일본산 쇠고기와 중간 등급의 호주산 또는 미국산 쇠고기를 선호합니다. 반대로, 내장탕과 같이 비교적 저렴한 요리를 하고자 하는 소비자들은 낮은 등급의 브라질산을 많이 구매합니다.

Q. 홍콩 소비자들은 주로 어떤 요리에 쇠고기를 활용하나요?

앞서 언급한 바와 같이, 홍콩에서 쇠고기는 주로 스테이크, 바비큐, 샤브샤브, 내장탕 등의 요리에 사용됩니다. 스테이크나 바비큐에는 갈비 부위를 가장 많이 사용하며, 내장탕에는 말 그대로 내장 부위가 사용됩니다. 스테이크와 바비큐, 샤브샤브에는 미국산, 호주산 및 일본산 쇠고기가 가장 인기 있고, 내장탕에는 브라질산 쇠고기가 가장 많이 사용되고 있습니다. 한우의 경우, 안심과 등심 부위가 주로 바비큐 요리에 사용되는 것으로 알고 있습니다.

Q. 코로나19로 인한 공급망 문제 등이 홍콩 쇠고기 가격에 영향을 미쳤나요?

사실 쇠고기 공급은 코로나19 이전과 이후에 큰 변화가 없습니다. 다만, 코로나19 이후에 사람들이 외출을 자제하고 지출을 줄이면서 외식 수요는 많이 감소하였으며, 가정에서 쇠고기를 활용하는 경우가 많아졌습니다. 또한, 현지 쇠고기 소매가격은 꾸준히 증가하는 추세로 보입니다.

Q. 홍콩 소비자들은 쇠고기를 주로 어디에서 구매하나요?

홍콩에서 쇠고기는 마트, 정육점 및 온라인 등 굉장히 다양한 채널을 통해서 구매가 가능합니다. 원산지에 따라서는, 일본산 화우와 같은 최고급 품질의 쇠고기는 주로 프리미엄 마트를 통해 유통됩니다. 미국산이나 호주산과 같은 중간 등급의 쇠고기는 주로 정육점을 통해서 많이 판매되며, 브라질산 쇠고기와 같이 저렴한 제품은 주로 시장에서 판매됩니다. 오프라인 이외에도, 최근에는 온라인을 통해 판매되는 물량이 전반적으로 증가하는 추세입니다.

한우의 경우, 일본산 화우와 같이 프리미엄 마트와 정육점, 그리고 온라인 채널을 통해 주로 유통되고 있습니다. 더불어, 한식당이나 한국계 마트에서도 한우를 구매할 수 있습니다.

Q. 홍콩에서 한우의 인식은 어떠한가요?

홍콩에서 한우는 일본산 화우와 마찬가지로 최상급 고기 제품에 속합니다. 다만, 가격은 일본 화우보다도 비쌉니다. 한우는 일본산 화우 대비 가격이 약 30-40% 높지만, 높은 가격에 비해 품질은 일본산 화우보다 뒤쳐진다고 생각합니다. 홍콩 쇠고기 시장의 전반적인 동향은 아니겠지만, 자사에서는 한우를 모두 냉동 상태로 유통했습니다.

Q. 홍콩에서 판매되는 한우의 가격은 경쟁제품과 비교했을 때 어떠한가요?

한우는 홍콩에서 유통되는 모든 원산지의 쇠고기 중에서 가장 비싼 편에 속합니다. 한우는 일본산 화우보다도 약 30-40% 비쌉니다. 따라서 한우의 가격을 조금은 낮출 필요가 있어 보입니다.

Q. 고급 쇠고기 제품들은 홍콩 진출 시 주로 어떤 전략을 사용하나요?

홍콩에서 코로나19 이후에 쇠고기 수요가 감소했다고 하더라도, 현지에서 쇠고기에 대한 수요는 기본적으로 매우 높은 편입니다. 따라서 고급 쇠고기 제품들은 품질만 보장된다면 별다른 홍보 전략은 필요하지 않습니다. 실제로 최고급 품질의 일본산 화우는 특별한 홍보 없이도 높은 판매량을 내고 있습니다.

Q. 홍콩에서 한우를 '고급', '프리미엄' 쇠고기로 포지셔닝 하기 위해서 가장 중요한 부분은 무엇이라고 생각하나요?

한우는 일본산 화우와 같이 홍콩에서 프리미엄 쇠고기에 해당하는 경쟁제품들과 마찬가지로 품질이 높은 편에 속합니다. 다만, 홍콩으로 유통되는 한우의 물량이 매우 적기 때문에 판매채널을 통해서도 어느 정도 홍보가 필요해 보입니다. 추가로, 한우는 품질을 감안하더라도 판매가가 지나치게 비쌉니다. 가격을 어느 정도 하향 조정한다면 판매량 개선을 기대할 수 있을 것입니다.

Interview ③ 위홍유한공사(域鴻有限公司)

14)

위홍유한공사
(域鴻有限公司)

전문가 소속

위홍유한공사
(域鴻有限公司)
수입유통업체

연락처
+852-2117-0925

전문가 정보

Mr. KK Law
(Director)

위홍유한공사(域鴻有限公司)

Director, Mr. KK Law

Q. 회사와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

위홍유한공사는 한우 전문 수입유통업체로, 등심, 안심, 양지 등 다양한 부위의 한우 제품을 공급하고 있습니다. 저희는 고객에게 신선한 제품을 보장하기 위하여 당일 배송 서비스를 제공하고 있으며, 1++, 1+ 등급을 인정받은 제품만을 취급합니다.

Q. 최근 홍콩 쇠고기 시장에서 가장 큰 이슈는 무엇이라고 생각하나요?

최근 홍콩 쇠고기 시장 내 주요 이슈는 쇠고기 가격이 대폭 상승한 것입니다. 일본산 화우를 제외한 타 원산지 쇠고기의 판매가가 시장이 감당할 수 있는 범위를 벗어난 것 같습니다. 시기 별로는, 코로나 이전에는 시민의 생활 수준과 음식에 대한 수요가 전반적으로 높았으나 코로나 이후에는 생활 수준의 하락과 함께 식료품, 즉, 쇠고기에 대한 수요가 감소했습니다.

Q. 홍콩 소비자들은 주로 어떤 요리에 쇠고기를 활용하나요?

홍콩 소비자들은 주로 절편 볶음, 샤브샤브, 토마토 감자 쇠고기 탕, 쇠고기 죽 등에 쇠고기를 사용합니다. 이런 요리를 만들 때 소비자들이 가장 선호하는 부위는 보통 안심, 등심, 갈비 등입니다. 현지 소비자들은 겨울에 샤브샤브를 자주 먹기 때문에, 추운 계절에 전반적인 쇠고기 수요가 급격히 상승합니다.

부위별로는, 등심은 주로 스테이크 요리에 사용되며, 앞다리살이나 뒷다리살은 주로 샤브샤브에, 양지는 주로 삶은 요리에 사용됩니다.

14) 사진 자료 : 다쫑마오란(大眾果欄) 페이스북

Q. 홍콩 소비자들이 쇠고기를 구매할 때 가장 중요시하는 요소는 무엇인가요?

홍콩 소비자들이 쇠고기 구매 시 가장 고려하는 것은 쇠고기의 사용 용도입니다. 즉, 쇠고기를 튀길 것인지, 삶을 것인지와 같은 요리 방법에 따라 구매하는 부위가 달라집니다.

원산지도 중요한 요소 중 하나인데, 인기가 많은 쇠고기 원산지는 일본, 한국, 호주입니다. 원산지에 따라 제품 단가에 차이가 있으며, 소비자들이 선호하지 않는 원산지의 쇠고기는 단가가 비교적 낮은 편입니다. 1킬로그램당 원산지별 대략적인 가격은 일본산 화우는 1,800홍콩달러(약 298,152원[15]), 한우는 1,600홍콩달러(약 265,024원), 호주산 와규는 800홍콩달러(약 132,512원)에 판매되고 있으며, 브라질산 등의 저가 쇠고기는 90홍콩달러(약 14,908원) 정도입니다. 경제력이 낮은 소비자들은 면 요리에 사용하기 위해 주로 브라질산 쇠고기를 사용하며, 일본산 화우나 한우는 단가가 높고 비싼 고급 요리에 많이 사용됩니다.

Q. 홍콩으로 수입되는 냉장 쇠고기 대비 냉동 쇠고기가 많은 이유는 무엇인가요?

현지 날씨가 덥고 습한 편이다 보니 신선한 냉장 쇠고기는 유통하기가 어렵습니다. 그래서 유통과 저장이 비교적 용이한 냉동 쇠고기의 수입량이 더 많습니다. 미국산 쇠고기의 경우, 냉장 제품은 1킬로그램당 350홍콩달러(약 57,974원) 정도이며, 냉동 제품은 1킬로그램당 약 250홍콩달러(약 41,410원)로 비교적 저렴합니다.

Q. 쇠고기의 냉장, 냉동 여부가 제품의 품질 이미지에 영향을 미치나요?

쇠고기의 냉장, 냉동과 같은 유통 형태가 제품의 이미지에 반드시 영향을 미치지는 않으며, 쇠고기의 사용 용도에 따라 구매하는 제품이 다릅니다. 다만, 일반적으로 현지 소비자들은 냉동 제품은 품질이 비교적 낮지만 저렴하고, 신선 제품은 품질이 비교적 높지만 비싸다고 생각합니다.

Q. 코로나19로 인한 공급망 문제 등이 홍콩 쇠고기 가격에 영향을 미쳤나요?

실제로 코로나19 이후에 공급망 문제로 인하여 홍콩의 쇠고기 가격이 전반적으로 상승하는 추세입니다. 비싸진 쇠고기 가격의 영향으로 현지 소비자들이 제품 구매 시 주저하는 경우가 더욱 많아졌다고 생각합니다.

15) 1홍콩달러=165.64원(2022.07.01., KEB하나은행 매매기준율 적용)

Q. 홍콩 소비자들은 쇠고기를 주로 어디에서 구매하나요?

홍콩 소비자들은 한우를 포함한 쇠고기를 주로 하이퍼마켓이나 슈퍼마켓, 정육점, 온라인 판매처에서 쇠고기를 구매합니다. 또한, 홍콩에서 유통되는 한국산 쇠고기는 구이류와 스테이크가 전체의 70% 이상을 차지하고 있습니다.

Q. 홍콩에서 한우의 인식은 어떠한가요?

홍콩 소비자들은 한우를 비교적 고품질의 쇠고기로 인식하고 있습니다. 현지에서 고급 쇠고기 이미지로 잘 자리 잡은 일본산 화우와 비교해도, 한우의 이미지는 고급, 높은 품질이라는 이미지를 보유하고 있습니다.

Q. 고급 쇠고기 제품들은 홍콩 진출 시 주로 어떤 전략을 사용하나요?

일본산 화우를 예시로 들면, 화우는 차별화된 품질을 강조하는 전략을 사용합니다. 화우는 특히 마블링의 양과 무늬가 뛰어나며 A5 등급을 받을 정도로 높은 품질을 자랑합니다. 이에 더해, 제품의 포장까지 정교하게 디자인하여 소비자에게 보여지는 제품의 품질을 더욱 강조하고 있습니다. 품질뿐만 아니라, 화우의 부위별로 어울리는 요리 방법과 레시피를 추천하는 홍보 방식도 화우의 주된 전략 중 하나입니다.

Q. 홍콩에서 한우를 '고급', '프리미엄' 쇠고기로 포지셔닝 하기 위해서 가장 중요한 부분은 무엇이라고 생각하나요?

홍콩에서 한우를 '고급 쇠고기'라는 이미지로 포지셔닝 하고 싶다면, 품질 측면에 대한 철저한 검토가 선행되어야 합니다. 특히, 마블링 무늬와 양, 소비자들의 건강에 미치는 영향, 제품의 맛 등은 홍콩 소비자들이 식품을 구매할 때 매우 중요하게 생각하는 요소이기 때문에 더욱 많이 신경 써야 합니다.

이와 더불어, 일본산 화우와 같이 효과적인 홍보를 진행할 필요가 있습니다. 잡지나 TV, 온라인 등 다양한 채널을 통해 폭넓은 소비자층을 대상으로 한우를 홍보하여 '프리미엄' 제품으로써 한우에 대한 이미지를 제고할 필요가 있습니다.

PART
7

2022 한우 수출전략보고서

시사점

Export Insight

01 한국 쇠고기 수출 현황

HS CODE 0201과 0202의 합을 기준으로, 한국 對글로벌 쇠고기 수출량은 2018년에 약 231톤으로 최고점을 달성한 이후 가파른 하향세를 보이고 있음. 2021년 기준 한국 對글로벌 쇠고기 수출량은 약 48톤으로, 2018년 수출량의 약 21% 수준으로 급격히 낮아짐. 최근까지 한우는 냉장 상태로만 수출이 가능하다는 규정으로 인해, 정육과 뼈 등의 일부 품목을 제외한 한우의 냉동고기 수출은 허용되지 않았음. 다만, 지난 4월 개최된 한우수출분과위원회에서는 지난 개정 이후 6년 만에 냉동고기 수출이 허용되어, 향후 한국 對홍콩 냉동 쇠고기 수출량이 증가할 수 있을 것으로 기대됨

02 탄소 중립 이미지 확립

홍콩은 전세계에서 육류를 가장 많이 소비하는 국가 중 하나로, 홍콩에서 발생하는 탄소 배출의 주요 원인 중 하나는 수입 육류 소비임. 홍콩대학교의 보고서에 따르면 홍콩은 전 세계 113개 지역 중 7번째로 높은 탄소 배출량을 기록하였으며, 이 중 대부분은 수입 육류 및 유제품 섭취에서 비롯되었음. 또한, 2016년 11월에 발효된 파리 협정(Paris Agreement)에 따라 홍콩은 2030년까지 절대적인 탄소 배출량을 2005년 대비 26-36% 줄이기로 약속함. 이러한 홍콩의 외부 환경을 고려하여, 한우를 '친환경', '탄소 중립' 이미지로 홍보할 것을 제안함. 최근 연구에 따르면, 한우의 탄소 중립 경쟁력은 수입산 쇠고기 대비 약 29% 높은 것으로 확인됨. 따라서, 현지인들의 한우 소비가 홍콩의 탄소 발자국 감소에 긍정적인 영향을 미칠 수 있다는 점을 홍콩의 현 상황과 연관 지어 강조한다면 홍콩에서 한우의 경쟁력을 제고할 수 있을 것으로 기대됨

03 균일한 품질을 위한 단일 브랜드

2021년 기준 한국은 전체 쇠고기 수출량의 약 97%를 홍콩 수출에 의존하고 있음. 한국의 절대적인 쇠고기 수출량이 급격하게 감소하고 있는 현 상황에서 한우의 경쟁력을 제고하기 위해서는 현지에서 비교적 높은 판매가격에 상당하는 높은 품질을 보장할 필요가 있음. 홍콩에서 '프리미엄 쇠고기'로 성공적인 포지셔닝을 한 일본산 화우를 예시로 살펴보면, 부위별로 가장 맛있는 레시피를 소개하거나 포장과 진열방식을 다르게 하여 현지 소비자들의 시선을 끌고 있음. 다만, 쇠고기의 높은 품질만 보장이 된다면 별도의 홍보 활동은 필요하지 않다는 현지 수입유통업체의 의견이 많았음

이와 같이, 현지에서 일본산 화우가 프리미엄 쇠고기 시장에서 굳건히 자리잡고 있는 가운데, 한우가 고급 쇠고기로 확실하게 포지셔닝 하기 위해서는 단일화된 브랜드와 구속력이 있는 품질 관리 기준이 필요할 것으로 생각됨. 품질 낮은 한국산 쇠고기의 유통, 같은 등급 제품의 품질 차이 등이 한우의 이미지를 해치는 주된 원인이 될 수 있음. 이에 더해, 냉동 쇠고기의 수출 규제가 완화되어 현지 한우 제품의 평균적인 품질 저하가 더욱 우려되는 상황임. 따라서, 균일한 품질 관리를 위하여 수출용 한우에 적용되는 별도의 등급 기준을 마련하고 더욱 강화된 단일 브랜드를 구축할 것을 제안함

2022년 상반기

한우 수출전략보고서

한우자조금관리위원회

06641 서울특별시 서초구 서리풀3길 20-1 케피아회관 2,3층 한우자조금관리위원회

TEL. 02-522-4292 FAX. 02-522-3605