

CANADIAN BEEF

출장 보고서



2024. 3

I . 개 요

1. 목 적

- ☐ 캐나다 쇠고기 수출시장 개발 프로그램을 초청
- ☐ 한국 수출 희망업체 방문
- ☐ 수출업체 규모 및 생산현황과 한국스펙 정보 교환 통한 구매협의 진행

2. 기 간

- ☐ 2024년 3월 17일 ~ 2024년 3월 24일(7일간)

3. 주 최/주 관

- ☐ 캐나다 우육공사 / 사단법인 한국수입육협회

4. 참여 명단

- ☐ 리아트레이딩 대표 스티브안, 한국수입육협회 부회장 정인호(이노미트)
동현푸드 대표 신민교, 이엠아이 대표 이용진, 사계절푸드 대표 고영한
로드프리미엄 대표 박상균, 미트갤러리 이사 윤덕영

II . 캐나다 일정표

일 차	월 일	시 간	세 부 일 정
1일차	3/17	10:20~10:20 13:00~18:00	- 인천공항 → 토론토 - 나이아가라폭포 관광 → Court Yard Toronto 호텔 체크인
2일차	3/18	08:30~09:30 14:00~18:00	- 호텔 → White Veal 공장견학 및 미팅 - CN타워 관광 및 소매점 견학 → 호텔
3일차	3/19	07:30~08:3 13:00~20:00	- 호텔 체크아웃 → St. Helen's Meat Packers Limited 공장견학 및 미팅 - 공항으로 이동 → 캘거리 도착 → Residence Inn Calgary 호텔 체크인
4일차	3/20	07:30~09:30 13:00~17:00	- 호텔 → Bouvry 공장견학 및 미팅 - 소매점 견학 및 호텔이동
5일차	3/21	09:00~09:30 13:00~18:00	- 호텔 → CANADA BEEF 협회 방문 - 캘거리 공항 → 밴쿠버 공항 → Residence Inn Vancouver 호텔 체크인
6일차	3/22	10:00~18:00	- 자유시간(Stanley Park, Capilano Suspension Bridge, Downtown 쇼핑)
7일차	3/23	11:00~14:05	- 호텔 → 밴쿠버 공항 출발 → 24일 17:50 인천공항 도착

III. 업체 견학 및 미팅내용

1. White Veal Meat Packers Ltd

▷ 홈페이지 : www.whiteveal.com

▷ 주 소 : 5136 9th Line, Cookstown, Ontario, L0L, 1L0

▷ 연 락 처 : 1-866-641-8325 / marcello@whiteveal.com

▷ 상 담 자 : Marcello Tomassetti C.E.O

▷ 공장번호 : EST 729

▷ 업체개요

- 토론토 스톡야드 지역에서 정육점을 운영하다 1991년 설립 후 현재까지 가족이 운영
- 송아지, 양고기, 소고기는 온타리오와 퀘벡 지역의 현지 가족 농장에서 사육
- 송아지와 양고기를 생산하였으나, 23년 부터 소고기 생산, 할랄 인증

▷ 소고기 현황

- 도축은 500km 떨어진 퀘벡에서 도축하여 48시간 예냉 후 운송하여 가공 중
- 소고기는 도축은 24개월령이 대부분이며, 30개월령을 넘지 않는다

III. 업체 견학 및 미팅내용

- 소고기 지육중량은 900LB~1,000LB(370kg~450kg)으로 일정
- 품종은 리무진,샤롤레이,홀스타인,헤어포드종
- 현재 200두/주 가공처리(공장 규모 300두/일 가능, 단 송아지,양고기 미작업시)
- 한국 스펙 전혀 모르는 상황
- 부산물 처리 공정 없음

▷ 향후 계획

- 공장규모 확장 중
- 지속적인 샘플작업 진행이 필요함



III. 업체 견학 및 미팅내용

2. St. Helen's Meat Packers Limited

▷ 홈페이지 : www.sthelensmeat.com

▷ 주 소 : 1-3 Glen Scarlett Road Toroto, Ontario M6N 1P5

▷ 연 락 처 : 416-769-1788 / john.sampogna@sthelensmeat.com

▷ 상 담 자 : John Sampogna Sales Manager

▷ 공장번호 : EST 11

▷ 업체개요

- 토론토 스톡야드 지역에서 1950년 정육점으로 시작하여 현재는 가족운영하는 최대시설
- 소고기,양고기,송아지고기,가금류 생산
- 150일 옥수수 곡물비육 피드락 소유 일정한 퀄리티 유지
- 미국,멕시코,남미,아시아,중동 수출
- 브랜드 : Rachel's, North of 90, Beat Meats
- 세일즈 담당자 40년 근무

III. 업체 견학 및 미팅내용

▷ 소고기 현황

- 피드락 15,000두 옥수수 곡물비육
- 소고기는 도축은 24개월령이 대부분이며, 30개월령을 넘지 않는다
- 소고기 지육중량은 1,000LB~1,300LB(450kg~590kg)으로, 다소 편차가 있음
- 품종은 샤롤레이,앵거스 주로 도,AAA 출현율 60%
- 한국수출 경험유(비티비엘,아이푸드)

▷ 향후 계획

- 마케팅 비용 지원가능
- 독점가능하며, 꾸준한 거래요청
- 홍창, 차돌백이, 한국스팩 늑간개발 및 양지,황제늑간 구분 작업예정
- 등심작업 보다는 갈비작업이 우선되어야 한국갈비 스펙 가능
- 한국스팩 개발은 용이하나, 단가 경쟁력이 부족 협의 필요

III. 업체 견학 및 미팅내용

▷ 가격

품 목	가격 (USD/LB)	비 고	품 목	가격 (USD/LB)	비 고
갈 비	6.35	AAA,AA,A(원프라이스)	살 치 살	8.50	AAA,AA,A(원프라이스)
미티백립	5.00		부 채 살	5.70	
척 갈 비	5.50		안 창 살	9.50	양막제거 11.75
목 심	4.30		늑 간 살	5.95	3~5인치

- 립앤드 내수로 사용 중
- 차돌백이,황제,양지늑간,척갈비,갈비
작업개선 필요

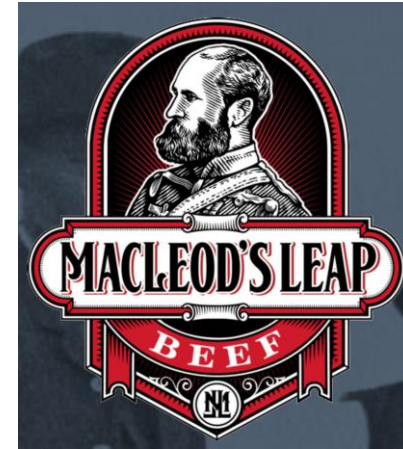


III. 업체 견학 및 미팅내용

3. Bouvry Exports Calgary Ltd

- ▷ 홈페이지 : www.macleodsleap.ca
- ▷ 주 소 : Fort Macleod, Alberta Canada T0L 0Z0
- ▷ 연 락 처 : 010-3888-1337
- ▷ 상 담 자 : 김정빈 Bouvry Korea
- ▷ 공장번호 : EST 506
- ▷ 업체개요

- 앨버타 주 역사적인 Fort Macleod에서 생산된 시니처 쇠고기
- 앨버타에서 생산한 목초에서 사육되며 보리곡물 사육으로 마무리
- 말고기 수출로 많이 알려 졌지만, 현재에는 쇠고기 생산이 주력
- 도축장을 같이 운영



III. 업체 견학 및 미팅내용

▷ 소고기 현황

- 말고기 500두/일 생산 가능한 공장 규모
- 도축연령은 대부분 24개월령 도축(2차 성장으로 치아가 없는 경우 30개월령으로 취급)
- 200두/일 작업 중
- 지육중량 850LB~950LB(380kg~430kg)
- 주사료 보리 및 기후로 인해 약간 지육 중량이 작은편

▷ 향후 계획

- Bouvry 한국지사를 자칭하는 업체와 구매라인 정리 필요
- 공장규모 및 한국스펙에 근접해 있어 가장 좋아 지속적인 개선진행
- 베트남 수출 및 한국업체와 기존 거래가 있어 독점협의 필요

III. 업체 견학 및 미팅내용

▷ 가격 요청 예상 아이템

품 목	가격 (USD/LB)	비 고	품 목	가격 (USD/LB)	비 고
삼겹양지		25cmx25cm	살 치 살		4Pieces→2pieces/pack
미티백립		Layer packing	전 각		볼라전각 및 지방정선
척 갈 비			차돌양지		지방정선
목 심		가격협으	황제늑산		12~15cm
척리블랫		생산 가능	아롱사태		한국스펙 요청

- 갈비 및 립앤드 : 갈비스펙 개선 필요

III. 업체 견학 및 미팅내용

4. 캐나다 우육공사

- ▷ 홈페이지 : www.canadabeef.ca
- ▷ 주 소 : 146, 6715-8th Street NE Calgary, AB Canada T2E 7H7
- ▷ 연 락 처 : 403-275-5890 (aeringfeld@canadabeef.ca)
- ▷ 상 담 자 : Albert Eringfeld Executiv Director, Export Market Development
- ▷ 업체개요
 - 60,000농장을 회원사로 보유
 - 운영비는 소1마리당 판매대금에 일부를 개발비용으로 공사에 적립
 - 공사는 약30명의 직원으로 구성(일본,한국,베트남,중국,태국을 포함)
 - 캐나다 소고기 4대 핵심요소는 동물건강,안전성,등급판정기준,소고기품질 관리
 - 이표 관리시스템을 통한 모든 과정관리
 - 18년대비 23년 25% 수출 성장(50만톤/9개 국가)
 - EU>일본>멕시코>한국>베트남(홍콩을 통한 수출)

III. 업체 견학 및 미팅내용

▷ 소고기 품질관리

- 추운기후로 인해 좋은퀄리티 생산, 질병으로 부터 보호
- 추위에 강한 품종 사육(앵거스,리무진,샤롤레이,헤어포드)으로 품질향상
- 옥수수(동부),보리(서부)의 풍부한 곡물로 품질향상
- 23년도 등급 출현율 : Prime(6.4%),AAA(75.4%),AA(17.5%),A(0.7%)

▷ 지원 프로그램

- 레스토랑,유통업체,소매점 프로모션 100%지원 행사(23년 이마트,홈플러스외)
- 온라인 프로모션(foodiverse online행사지원)
- 푸드쇼 참여, 홍보 세미나 진행
- 홈페이지 및 한국사무소 문의



III. 업체 견학 및 미팅내용

5. 소매업체 상품화

- ▷ HULLMARK CENTRE
- ▷ H MART
- ▷ SAVE ON FOODS
 - 찜갈비 한국 가격 비슷
 - 소매가격 다소 비싸게 판매



IV. 결 론

캐나다우육공사에서 수출업체에 대한 정보가 부족한 것이 아쉽고,
선정기준 없이 단순히 연락처만 알려준 것과
방문 후 발생한 문제에 대한 관심이 부족한 것이 아쉬움으로 남는다.