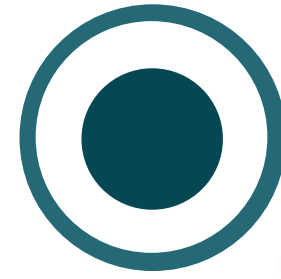




DANISH FAROE ISLANDS



# 덴마크(페로제도)페로제도 수산업 글로벌소싱 1:1 상담회 참가기업 안내

행사장소 : 여의도 글래드 호텔 2층(서울 영등포구 의사당대로 16)

행사날짜 : 2026년 6월 10일 (수) 오전 10시~오후 2시

문의 : 덴마크 산업협회 010-4270-0821



행사주최  
덴마크 산업협회 & 인센드





# 페로제도 (DANISH FAROE ISLANDS) 수산업소개

페로제도는 세계적인 수산물 공급지로, 청어, 고등어, 연어, 대구 등 프리미엄 수산물을 전 세계에 수출합니다. 깨끗한 북대서양 해역에서 어획된 최상급 품질의 수산물입니다.

- 완벽한 자연환경: 멕시코 만류의 영향으로 일 년 내내 수온이 일정(차가움)하게 유지되며, 강한 호수와 피요르드의 조류는 물고기가 활동하기에 최적의 깨끗한 환경을 제공합니다.
- 지속 가능한 양식: 페로 제도는 세계에서 가장 엄격한 수준의 수의학적 및 환경적 규제 시스템을 갖추고 있습니다. 항생제를 사용하지 않는 양식을 지향하며, 물고기의 복지와 환경 보호를 최우선으로 합니다.
- 최상의 품질: 이러한 환경과 기술 덕분에 페로 제도 연어는 부드러운 질감, 풍부한 마블링, 깊은 맛으로 유명하며, 전 세계 고급 레스토랑에서 횡감이나 초밥용(Sushi-grade)으로 각광받고 있습니다.

페로 제도 수산업은 "전통적인 해양 expertise", "청정 북대서양의 자연환경", "지속 가능성에 대한 강력한 의지"가 결합하여 탄생한 세계적인 브랜드입니다. 단순한 산업을 넘어 페로 제도 사람들의 삶 그 자체이며, 전 세계 소비자들에게 신뢰할 수 있는 최상의 맛과 품질을 전달하고 있습니다.



# 노스펠라직

- 페로 제도에 기반을 둔 원양 수산물 수출 전문 기업입니다.
- 주요 특징
- 자체 가공 선박인 Nordborg호에서 어획 및 가공된 제품을 전문적으로 판매하며, 연간 약 20,000~25,000톤의 냉동 제품을 처리합니다.
- 주요 품목은 고등어, 청어, 열빙어, 블루 화이팅이며, 선상에서 어분(Fish Meal)과 어유(Fish Oil)도 생산합니다.
- 자사 제품 외에도 다른 페로 제도 및 국제 가공업체의 제품을 수출하며, 주요 시장은 서유럽, 동유럽, 서아프리카 및 극동 지역(한국 포함)입니다.



## 청어

품질 인증

## 고등어

신선도 보증



- 1968년 가족 기업으로 설립되었으며, 현재 페로 제도와 스코틀랜드에서 우수한 품질의 대서양 연어(Atlantic Salmon)를 양식하는 선도적인 기업입니다.
- 주요 특징
- 사료 생산부터 부화, 양식, 수확, 가공, 물류에 이르기까지 전 과정을 직접 운영하는 수직 계열화된 가치 사슬 (Vertically Integrated Value Chain)을 갖추고 있어 품질 제어와 추적성이 뛰어납니다.
- 자체 생산한 고품질 해양 원료 사료를 사용하여 연어의 맛, 색상, 질감이 우수합니다.
- 한국 시장에는 신선/냉장 연어(원물 및 필렛)뿐만 아니라 개별 진공 포장(IVP)된 냉동 필렛, 훈제 연어, 통조림 등 다양한 제품군을 제공합니다.



## 신선한 대구

주력 제품

## 청어 & 고등어

프리미엄 품질



# 히든피오르드

Page 05



- 1929년에 설립된 가족 소유 기업으로, 외부 주주의 압박 없이 장기적인 혁신과 지속 가능성, 품질에 집중하고 있습니다.
- 주요 특징
  - 스트레스 없는 수확(Stress-Free Harvesting): 연어를 부드럽게 유도하여 수확함으로써 연어의 맛과 질감, 신선도를 최상으로 유지합니다.
  - 환경 보호: 2020년부터 항공 운송을 전면 중단하고 해상 운송으로 전환하여 탄소 배출량을 94% 절감했습니다.
  - 한국 시장 타겟: 탄소 감축 전략에 따라 한국에는 냉동 필렛(IVP) 형태만 공급하며, 이는 수확 후 3시간 이내에 포장되어 신선도와 품질이 뛰어납니다.



## Hiddenfjord

In harmony with nature





## VARDIN

- 1985년에 설립된 북대서양의 선도적인 원양 어업(Pelagic fish) 제품 공급업체입니다.
- 주요 특징
- 9척의 트롤 어선과 3개의 가공 공장, 자체 판매 조직을 보유한 수직 계열화된 기업입니다.
- 주요 생산 제품으로는 대서양 고등어(Atlantic mackerel), 대서양 청어(Atlantic herring), 열빙어(Capelin) 등이 있습니다.
- 냉동 원물(Whole Round), H/G(머리 및 내장 제거), 필렛, 플랩(Flaps) 등 다양한 형태로 제품을 제공합니다.



# 펠라고스

- 2014년 8월에 설립된 최첨단 원양 어업 가공 공장으로, 북대서양의 깨끗한 물에서 잡은 물고기를 신속하고 정밀하게 가공합니다.
- 주요 특징
- 세계에서 가장 진보된 선별 시스템을 갖추고 있어 모든 어종에 대해 정확하고 목표화된 선별이 가능합니다.
- 주요 생산 품목은 대서양 고등어, 청어, 블루 화이팅(Blue Whiting), 열빙어, 은열빙어(Silver Smelt) 등입니다.
- 산속 터널 내부에 위치한 특수한 냉동 창고 시설(Bergfrost)을 활용하여 제품을 보관합니다.

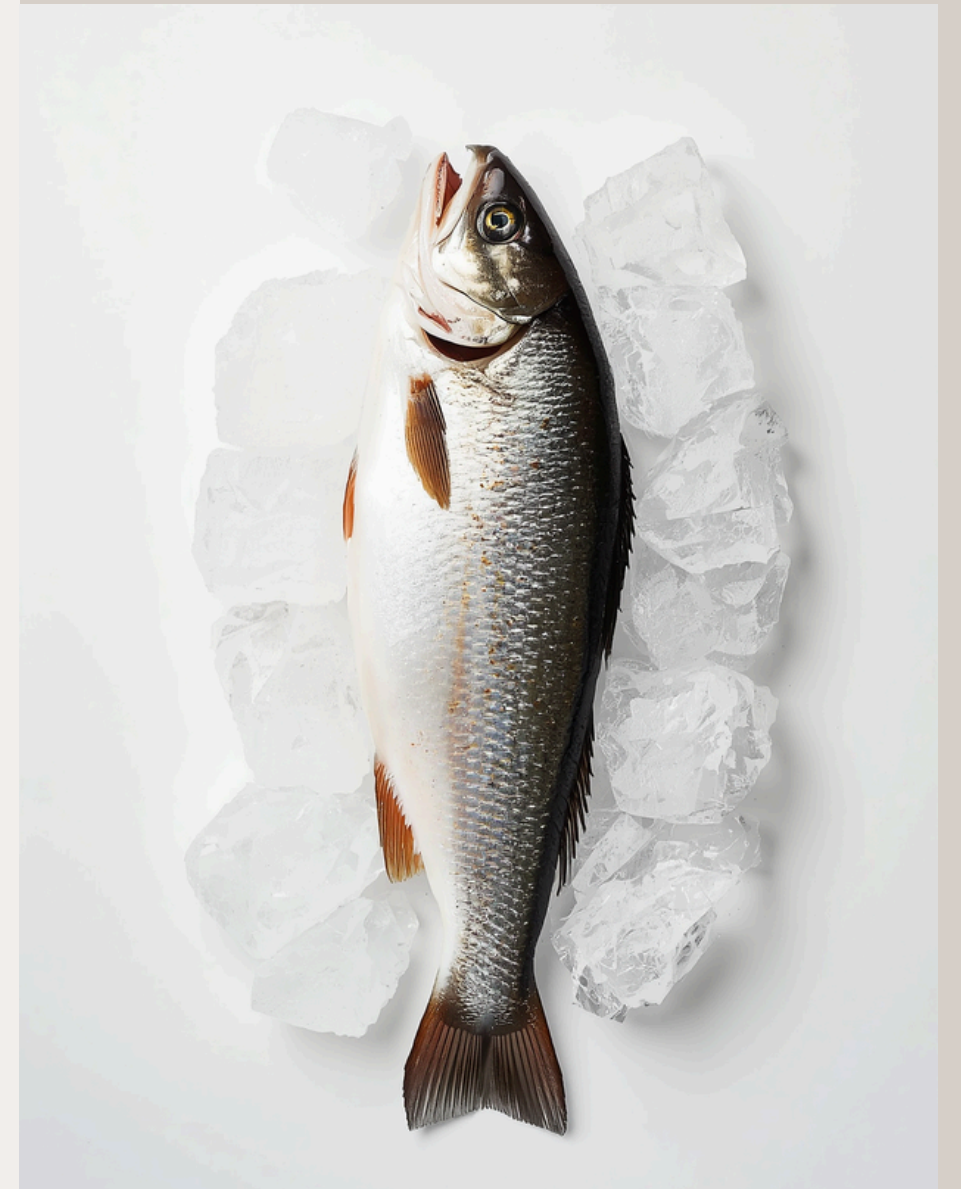


## 프리미엄 고등어

자연산 선어

## 신선한 대구

최상급 품질





기업들과 수입(소싱)상담을 희망하는  
바이어는 아래 연락처로 문의주시면 감사하겠습니다.

문의 : 덴마크산업협회 010-4270-0821  
CEO@INSEND.CO.KR