FOOD FROM Finland

Ministry of Agriculture and Forestry of Finland

Embassy of Finland Seoul

Pro Kala

핀란드 대사관

핀란드 씨푸드를 가장 먼저 만나보세요!

대상

수산물 수입·유통업체, 리테일 및 푸드 서비스 관계자,
케이터링 업체, 식품 제조·가공업체 등 관련 업계 종사자

문의

Jenni Kiilholma, Agricultural Counsellor
jenni.kiilholma@gov.fi

Yoonyoung (Gloria) Choi, Commercial Advisor
gloria.choi@gov.fi

Embassy of Finland
주한핀란드 대사관 경제상무과



HÄTÄLÄ OY
HÄTÄLÄ • SINCE 1938

KALANEUVOS™

LRK
Länsi-Rannikon Kala Oy

SALMONFARM

TROOLARI LYMPOS

Finnish Seafood

Finland is known as the happiest country in the world. We also have a saying: “Hyvä ruoka, parempi mieli” – Good food, better mood.

Could good food be one of the secrets behind Finnish happiness? We certainly like to think that fish has something to do with it!

Our thousands of lakes and long coastline have shaped the Finnish way of life for generations. Our northern location and four distinct seasons have also influenced how and when we fish.

In the Baltic Sea, where fresh and salt water meet, only certain fish species thrive. Together with our northern conditions, this means that Finland has fewer fish species than many other countries.

But what we have, we know how to make the most of.

Northern traditions, modern thinking

Fish has always been an important part of Finnish food culture, enjoyed in countless ways – fresh, fried, cured and, perhaps most traditionally, smoked. Today, these traditions meet modern lifestyles, innovative technology and skilled seafood processing.

Respect for nature is deeply rooted in Finnish food culture. Today, this is reflected in efforts to develop more responsible fishing and aquaculture practices. One example is Finnish rainbow trout farming, where feed made from Baltic Sea fish helps recycle nutrients already present in the sea, reducing environmental impact.

Nordic ingredients, modern processing and new opportunities

Meet Baltic herring – a small fish with a big place in Finnish food traditions. It is Finland's most important commercially caught fish species, with significant catches from the Baltic Sea. Whether served crisp and golden, marinated or reimagined for a modern menu, Baltic herring offers interesting possibilities for chefs and product developers alike.

Other interesting species include smelt and vendace – small northern fish with distinctive flavours and potential for new culinary experiences.

And then there is rainbow trout – the star of Finnish fish farming. Its rich flavour and versatility make it a natural choice for fillets, portions, smoked delicacies and convenient, ready-to-use products. And don't forget the roe: delicate orange pearls that bring colour, texture and a touch of Nordic luxury to any dish.

Our seafood story doesn't stop at Finland's borders. Neighbouring Norway is also an important source of raw material for Finnish seafood processors. By combining Norwegian salmon with Finnish processing expertise and modern technology, our industry creates value-added seafood products for the markets.

Respect for nature. Commitment to quality.

Our northern waters have shaped who we are and how we work. With respect for nature, a passion for quality and a curiosity for new possibilities, we want to bring the best of Finnish seafood to you.

Malin Lönnroth, Excutive Director, ProKala





북유럽의 청정한 자연이 빚은 수산물, 핀란드

핀란드는 세계에서 가장 행복한 나라로 잘 알려져 있습니다. 핀란드에는 “Hyvä ruoka, parempi mieli”라는 말이 있습니다. ‘좋은 음식이 더 나은 기분을 만든다’는 뜻입니다.

좋은 음식이 핀란드인의 행복을 만드는 비결 중 하나일까요? 핀란드인들은 그 비결에 수산물도 한몫하고 있다고 믿습니다.

수천 개의 호수와 긴 해안선은 여러 세대에 걸쳐 핀란드인의 삶과 식문화를 형성해 왔습니다. 북쪽에 위치한 지리적 특성과 뚜렷한 사계절 역시 핀란드의 어업 방식과 수산물 생산에 큰 영향을 미쳤습니다.

발트해는 담수와 해수가 만나는 독특한 해역으로, 이곳에서 서식할 수 있는 어종은 제한적입니다. 북유럽의 자연환경까지 더해져 핀란드는 다른 많은 국가에 비해 어종의 다양성이 상대적으로 적습니다.

하지만 핀란드는 주어진 자원의 가치를 최대한 활용하는 방법을 잘 알고 있습니다.

북유럽의 전통, 현대적인 기술과 만나다

생선은 오랫동안 핀란드 식문화의 중요한 부분을 차지해 왔습니다. 신선하게 즐기거나 튀기고, 절이거나 염지하며, 특히 전통적인 훈제 방식으로 다양하게 조리해 왔습니다. 오늘날에는 이러한 전통에 현대인의 라이프스타일, 혁신적인 기술과 전문적인 수산물 가공 역량이 더해지고 있습니다.

자연을 존중하는 태도 역시 핀란드 식문화의 깊은 뿌리입니다. 이는 보다 책임 있는 어업과 양식업을 발전시키려는 노력으로 이어지고 있습니다.

대표적인 사례가 핀란드의 무지개송어 양식입니다. 발트해에서 어획한 어류를 원료로 만든 사료를 활용해 해양에 이미 존재하는 영양염류를 다시 순환시키고, 이를 통해 환경에 미치는 영향을 줄이는 데 기여하고 있습니다.

북유럽의 원료, 현대적인 가공 기술, 새로운 시장 기회

발트해 청어(Baltic Herring) 는 작은 어종이지만 핀란드 식문화에서 매우 중요한 위치를 차지합니다. 핀란드에서 상업적으로 가장 중요한 어획 어종으로, 발트해에서 상당한 규모로 어획됩니다. 바삭하게 튀기거나 절임 요리로 즐길 수 있으며, 현대적인 메뉴와 새로운 제품으로도 재해석할 수 있어 셰프와 식품 개발자에게 다양한 가능성을 제공합니다.

빙어(Smelt)와 벤다스(Vendace) 역시 주목할 만한 북유럽 어종입니다. 독특한 풍미를 지닌 작은 어종으로, 새로운 미식 경험과 제품 개발을 위한 잠재력을 갖추고 있습니다.

그리고 핀란드 양식업의 대표 어종인 **무지개송어(Rainbow Trout)** 가 있습니다. 풍부한 맛과 뛰어난 활용성을 바탕으로 필레, 소분 제품, 훈제 수산물 및 간편하게 사용할 수 있는 다양한 제품으로 가공됩니다.

송어알 역시 빼놓을 수 없습니다. Pink Cavior 로도 부르며, 섬세한 오렌지빛 알은 요리에 색감과 식감을 더하고, 북유럽 특유의 고급스러운 미식 경험을 선사합니다.

핀란드 수산물의 이야기는 국경에서 끝나지 않습니다. 이웃 국가인 노르웨이 또한 핀란드 수산물 가공업계의 중요한 원료 공급원입니다. 노르웨이산 연어에 핀란드의 전문적인 가공 기술과 현대적인 생산 역량을 결합함으로써, 핀란드 업계는 다양한 시장을 위한 부가가치 높은 수산식품을 만들어 내고 있습니다.

자연을 존중하고, 품질에 헌신하며, 새로운 가능성을 열다

북유럽의 바다는 핀란드인의 삶과 일하는 방식을 만들어 왔습니다.

자연에 대한 존중, 품질을 향한 열정, 그리고 새로운 가능성을 탐구하는 자세를 바탕으로 핀란드는 핀란드 수산물의 가치를 세계 시장에 전하고자 합니다.

Malin Lönnroth, Excutive Director, ProKala
핀란드 수산협회 말린 론로스 협회장







FOOD FROM Finland

참가 핀란드 씨푸드 기업/협회

HÄTÄLÄ
불꽃구이연어,패티,연어볼

KALANEUVOS
무지개송어, 송어알

Länsi-Rannikon Kala
발트청어, 빙어

SALMONFARM
무지개송어, 송어알

TROOLARI OLYMPOS
발트청어, 유럽멸치

Pro Kala Association
핀란드 수산협회



Hätälä (하탈라)

담당자 / 직함	Ville Viksten / Head of Export		
이메일	ville.viksten@hatala.fi +358 442 317 906	웹사이트	www.hatalafish.com
회사소개	**핀란드 북부의 신뢰할 수 있는 수산기업, Hätälä** Hätälä는 1938년부터 약 90년간 4대에 걸쳐 이어져 온 핀란드의 가족 경영 수산기업입니다. 청정한 북유럽 자연에서 영감을 받아 뛰어난 품질의 수산제품을 생산해 왔으며, 맛과 품질에 대한 엄격한 기준을 모든 제품에 적용하고 있습니다. 1938년부터 이어온 신뢰의 파트너 Hätälä는 다음 세 가지 가치를 바탕으로 지속적인 성장을 추구합니다. • 열정, 아이디어, 영감을 통한 시장 성장 • 타협하지 않는 높은 품질 기준을 통한 맛과 안전성 확보 • 신뢰할 수 있는 파트너십을 통한 성장 기반 구축 이를 바탕으로 핀란드 대표 수산기업으로서 시장의 성장을 선도하고 있습니다. **Hätälä의 강점** • 최고 품질의 수산물 및 수산가공품 • 안전성과 책임에 대한 엄격한 기준 • 고객과 소비자의 니즈를 반영한 제품·솔루션·콘셉트 개발 • 장기적이고 상호 발전적인 파트너십 • 수산식품 시장의 미래를 이끄는 지속적인 제품 혁신 Hätälä의 제품은 다양한 용도로 활용하기 편리하며 뛰어난 맛을 자랑합니다. 특히 직화로 구워 풍미를 살린 Flamed Salmon은 Hätälä만의 차별화된 제품으로, 특유의 직화 풍미가 특징입니다. BRCGS, ASC, GGN, MSC 등 다양한 국제 인증을 보유하고 있으며, 식품 안전·품질·이력추적성 전반에 걸쳐 높은 관리 수준을 유지하고 있습니다.		
제품소개	• 불꽃구이연어 (Flamed Salmon) • 버거용 연어패티 (Salmon Patties) • 연어볼 (Salmon Balls) • 생선·채소 너겟 (Fish-veggie nuggets)		
설립연도	1938	현재 수출중인 국가	독일, 스위스, 스웨덴
추가자료	버튼을 클릭하시면 제품에 대한 더 많은 정보를 확인하실 수 있습니다. 제품소개자료		





Hätälä (하탈라)

제품명	HS 코드	자연산 / 양식	원산지
다양한 맛의 불꽃구이연어 (Flamed Salmon)	-	양식	노르웨이
버거용 연어 패티 (Salmon Patties)	-	-	핀란드
연어볼 (Salmon Balls)	-	-	핀란드
생선·채소 너겟 (Fish-veggie nuggets)	-	-	핀란드

수출 가능 시기	연중
최소 주문량(MOQ)	제품별 팔레트 단위
최소 선적량	냉동 컨테이너 단위
연간 생산량	제품별 상이
예상 월간/연간 수출 가능 물량	불꽃 구이 연어 (Flamed Salmon) 일 5톤
주문 확정 후 리드타임	-
포장 규격/형태	스킨팩 (Skin Pack), 진공 포장
유통기한	냉동 12개월 이상
운송 방법	-
선호 거래 조건	FOB
보유 인증	MSC, ASC, BRCGS
필수 수출서류 / 위생증명서	제공 가능

Kalaneuvos (칼라네우보스)

담당자 / 직함	Toni Hukkanen / Nordic Fish Group CEO Hans-Mikael Helenius / CEO		
이메일	hans-mikael.helenius@kalaneuvos.fi +358 50 5237 297	웹사이트	www.kalaneuvos.com
회사소개	**핀란드 최대 수산기업. 양식 → 가공 → 도매 → 수출까지 모두 수행** Kalaneuvos Oy는 1975년 설립된 핀란드 가족 소유 수산기업으로, 수산물 가공을 비롯해 도매, 수입 및 수출 사업을 전개하고 있습니다. 자체 Kalaneuvos 브랜드와 유통업체 PB 브랜드를 통해 고품질 수산제품을 생산·공급하며, 핀란드 전역은 물론 전 세계 10여 개국에 수출하고 있습니다. 주요 제품은 신선·냉동 수산물, 열훈제 및 냉훈제 제품, 그라브락스(염장 숙성) 및 마리네이드 제품 등입니다. Kalaneuvos와 Hukkanen 오너 일가는 Nordic Fish Group을 소유하고 있으며, 그룹 산하 Nordic Trout는 무지개송어 양식을 전문으로 합니다. 핀란드 본토와 올란드 제도, 스웨덴 등 40개 이상의 양식장을 운영하며, 연중 신선한 무지개송어를 도매업체와 수산물 가공업체에 공급하고 있는 그룹 전체의 연간 수산물 가공 규모는 20,000톤 이상이며, 핀란드와 스웨덴에서 최대 규모의 무지개송어 양식 사업을 운영하고 있습니다. Kalaneuvos는 국제적인 식품안전 및 품질관리 기준에 따라 생산·가공 시스템을 운영하고 있습니다.		
제품소개	• 무지개송어 필렛 (Rainbow Trout Fillet) • 프리미엄 송어알 (Premium Trout Roe) • 훈제, 절임 등 다양한 부가가치수산가공제품 (VAP)		
설립연도	1975	현재 수출중인 국가	에스토니아, 라트비아, 리투아니아, 폴란드, 프랑스, 스페인, 스웨덴, 홍콩, 아랍에미리트(UAE), 카자흐스탄, 우크라이나 일본·중국 수출 경험 및 **2021년 한국 시범 수출 경력 보유**
추가자료	버튼을 클릭하시면 제품에 대한 더 많은 정보를 확인하실 수 있습니다. 제품소개자료		



Kalaneuvos (칼라네우보스)

제품명	제품 형태	HS 코드	자연산 / 양식	원산지
열훈제 송어 필렛 (Fillet)	즉석섭취용, 훈제	0305430019	양식	핀란드/스웨덴
열훈제 송어 필렛 피스 (Piece)	즉석섭취용, 훈제	0305430011	양식	핀란드/스웨덴
송어 필렛 (400g 초과)	냉동	03048210	양식	핀란드/스웨덴
송어 필렛 (400g 미만)	냉동	03044290	양식	핀란드/스웨덴
통송어	냉동	03031420	양식	핀란드/스웨덴

수출 가능 시기	연중
최소 주문량(MOQ)	1,000 kg (1톤)
최소 선적량	10,000 kg (10톤)
연간 생산량	20,000,000 kg (20,000톤)
예상 월간/연간 수출 가능 물량	월 80,000 kg (80톤) / 연 1,040,000 kg (1,040톤)
주문 확정 후 리드타임	3주
포장 규격/형태	진공 포장, 카톤 박스
유통기한	냉동 24개월
운송 방법	항공운송 / 해상운송 (냉동 컨테이너)
선호 거래 조건	EXW / FCA
보유 인증	HACCP, MSC, ASC, BRCGS
필수 수출서류 / 위생증명서	제공 가능

Länsi-Rannikon Kala (랜시 란니콘 칼라)

담당자 / 직함	Aarne Paesalu / Managing Director		
연락처	aarne.paesalu@lrk.fi +358 40 0624 607	웹사이트	www.lrk.fi/en/home/
회사소개	**발트청어 냉동·가공 및 대량 원료 공급 전문** Länsi-Rannikon Kala(LRK)는 어선과 수산물 냉동·가공시설, 어분공장을 갖춘 수산기업 그룹에 속해 있으며, 핀란드와 에스토니아, 라트비아, 리투아니아에서 사업을 운영하고 있습니다. 그룹은 발트청어와 스프랫(sprat) 어획 쿼터를 대규모로 확보하고 있습니다. LRK의 주력 제품은 블록 냉동 청어(Block-frozen Herring)로, 전체 생산량의 약 80%를 차지합니다. 통조림을 비롯해 건조·염장·훈제 수산물을 생산하는 업체에 가공용 원료로 주로 공급합니다. 어획 및 생산은 11월부터 이듬해 6월 말까지 이루어지며, 하루 최대 200톤, 한 시즌 최대 25,000톤을 냉동할 수 있습니다. 생산량의 약 40%는 식용으로 공급하고, 나머지는 참치·가자미 등 양식어류용 사료 원료로 공급합니다. 또한 최대 10,000톤을 보관할 수 있는 냉동창고를 갖추고 있어 생산 시즌 이후에도 연중 대량 공급이 가능합니다.		
제품소개	• 발트청어 (9-12 cm / 12-15 cm / 15-17 cm) • 머리 제거 청어 (7-12.5 cm) • 미끼용 청어 (9-17 cm) • 빙어		
설립연도	1973	현재 수출중인 국가	EU, 우크라이나, 알바니아, 미국, 호주 **가자미 사료 한국 수출 경험 보유**
추가자료	버튼을 클릭하시면 제품에 대한 더 많은 정보를 확인하실 수 있습니다. 제품소개자료		







Länsi-Rannikon Kala (랜시 란니콘 칼라)

제품명	제품 형태	HS 코드	자연산 / 양식	원산지
발트청어 (Clupea harengus)	블록 냉동	0302 41 00	자연산	핀란드
빙어 (Osmerus eperlanus)	블록 냉동	0302 89 90	자연산	핀란드

수출 가능 시기	연중
최소 주문량(MOQ)	FCL
최소 선적량	FCL
연간 생산량	최대 25,000톤
예상 월간/연간 수출 가능 물량	2,000톤
주문 확정 후 리드타임	1~2주
포장 규격/형태	27kg 무포장 블록 또는 12.5kg 비닐 포장 블록
유통기한	냉동 1~2년
운송 방법	해상운송 – 냉동·냉장 컨테이너 (Reefer)
선호 거래 조건	FCA
보유 인증	HACCP, MSC
필수 수출서류 / 위생증명서	제공 가능

Salmonfarm (살몬팜)

담당자 / 직함	Wilhelm Liljeqvist / CEO		
이메일	Wilhelm.liljeqvist@kasnas.com	웹사이트	www.salmonfarm.fi/en
회사소개	**송어 양식, 원료 생산 및 B2B 공급 중심** Salmonfarm Oy는 어획, 어분·어유 생산, 양식 및 수산물 가공까지 전 과정을 아우르는 수직 계열화된 핀란드 수산 기업입니다. 수산물 양식 및 가공을 전문으로 하며, 핀란드산 원료를 기반으로 지속가능성과 이력추적성을 중시합니다. 주력 공급 품목으로는 다양한 규격의 IQF(개별급속냉동) 무지개송어(Rainbow Trout) 제품과 무지개송어알(Rainbow Trout Roe) 등이 있습니다.		
제품소개	• 무지개송어 (Rainbow Trout) • 무지개송어알 (Rainbow Trout Roe) • 필렛 가공 부산물		
설립연도	1983	현재 수출중인 국가	발트 3국 (에스토니아·라트비아·리투아니아), 일본
추가자료	버튼을 클릭하시면 제품에 대한 더 많은 정보를 확인하실 수 있습니다. 제품소개자료		



Fillets - Naturel

Format: Frozen
Cut: A - E trim



Fillets - IQF

Format: Frozen
Cut: A - E trim



Portion Cuts - Skin on

Format: Frozen
Packing: IQF, 5 kg boxes



Portion Cuts - Skinless

Format: Frozen
Packing: IQF, 5 kg boxes



Heads

Format: Frozen
Packing: Vacuum packed



Fillets - VAC (6-8 fillets)

Format: Frozen
Cut: A - E trim



Fillets - Single VAC

Format: Frozen
Cut: A - E trim



Cubes

Format: Frozen
Packing: IQF, 5 kg boxes



Stripes

Format: Frozen
Packing: IQF, 5 kg boxes



Back & Belly trim

Format: Frozen
Packing: Vacuum packed



Warmsmoke - Single

Format: Frozen
Packing: Vacuum packed



Warmsmoke - Double

Format: Frozen
Packing: Vacuum packed



Cured - Single

Format: Frozen
Packing: Vacuum packed



Coldsmoke - Single

Format: Frozen
Packing: Vacuum packed



Backbones

Format: Frozen
Packing: Vacuum packed



Skin

Format: Frozen
Packing: Vacuum packed

SALMONFARM Salmonfarm (살몬팜)

제품명	제품 형태	HS 코드	자연산 / 양식	원산지
무지개송어 다양한 부위	IQF	-	양식	핀란드
무지개송어 미성숙 어란 (Green Roe)	7.5kg 블록 냉동	-	양식	핀란드
필렛 가공 부산물	7.5kg 블록 냉동 또는 IQF	-	양식	핀란드

수출 가능 시기	연중
최소 주문량(MOQ)	컨테이너 1대분 (Container Load)
최소 선적량	컨테이너 1대분 (Container Load)
연간 생산량	2,000톤
예상 월간/연간 수출 가능 물량	40~60톤
주문 확정 후 리드타임	2주
포장 규격/형태	약 25kg 벌크 냉동 블록 / 7.5kg 카톤 포장
유통기한	냉동 24개월
운송 방법	해상운송 – 냉동·냉장 컨테이너 (Reefer)
선호 거래 조건	EXW, FOB
보유 인증	HACCP, MSC, ASC, FSSC
필수 수출서류 / 위생증명서	제공 가능

Troolari Olympos (트루라리 올림포스)

담당자 / 직함	Mauno Leppik / CEO		
이메일	mauno@olympos.fi +358 40 8668 273	웹사이트	www.olympos.fi/en/about-us
회사소개	**어획(원물 생산) 중심, 주로 청어와 유럽멸치(Sprat) 공급** Troolari Olympos는 발트청어(Baltic herring, Clupea harengus membras) 어획과 가공을 전문으로 하는 핀란드 수산기업입니다. 직접 어획한 수산물을 필렛·훈제·통조림 제조업체와 양식업체, 어분·어유 생산업체 등에 원료로 공급하고 있습니다. 2척의 트롤 어선을 보유하고 있으며, 연간 10,000톤 이상을 어획합니다. 핀란드 우시카우푼키(Uusikaupunki) 어항에 EU 승인 수산물 선별시설과 냉동·보관시설을 갖추고 있어 어획부터 선별, 냉동, 보관까지 직접 관리합니다. 안정적인 물류망을 바탕으로 핀란드뿐 아니라 해외 여러 국가에 제품을 공급하고 있습니다. 발트청어는 핀란드 보트니아만(Gulf of Bothnia)에서 어획한 제품만을 사용하며, 해당 어업은 MSC 인증을 받았습니다. 또한 HACCP 기준에 따라 식품안전과 이력추적을 관리하고 있습니다.		
제품소개	• 발트청어 (Baltic Herring) • 유럽멸치 (Spat) • 산업/식품용 원물 어획		
설립연도	1993	현재 수출중인 국가	핀란드, 덴마크, 에스토니아, 라트비아, 리투아니아, 우크라이나, 몰도바, 독일, 스페인, 호주, 미국 **2019~2020년 한국 수출 경험 보유**
추가자료	버튼을 클릭하시면 제품에 대한 더 많은 정보를 확인하실 수 있습니다. 제품소개자료		



Frozen Baltic Herring *(Clupea harengus membras)*

Sizes: 9-12 cm
12-15 cm
15-17 cm
17+ cm



Frozen Smelt *(Osmerus Eperlanus)*

Sizes: 8-15cm



Blocks

Sizes: 22 kg - 1070 mm x 535 mm x 50 mm
11 kg - 535 mm x 535 mm x 50 mm



Pallets

From 900 kg up to 1300 kg
1050 mm x 1050 mm
1500 mm

Troolari Olympos (트루라리 올림포스)

제품명	제품 형태	HS 코드	자연산 / 양식	원산지
발트청어 (Clupea harengus membras)	블록 냉동	0303 51 00	자연산	핀란드

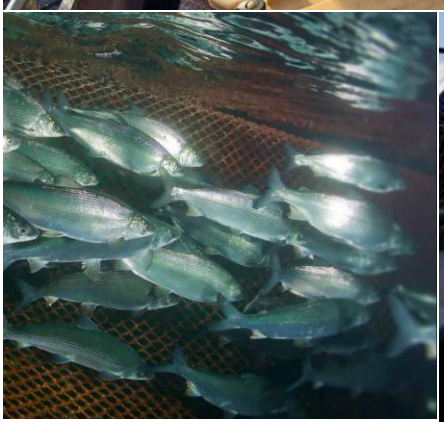
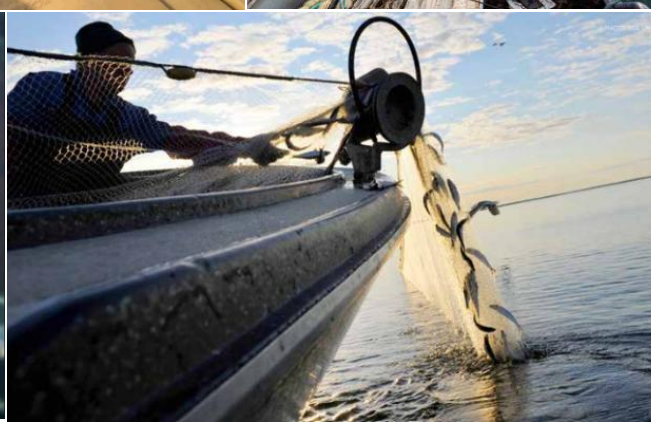
수출 가능 시기	2026년 11월부터 (11월~5월 시즌 한정)
최소 주문량(MOQ)	냉동 컨테이너 25톤
최소 선적량	냉동 컨테이너 25톤
연간 생산량	4,000톤
예상 월간/연간 수출 가능 물량	연간 4,000톤
주문 확정 후 리드타임	협의 후 결정
포장 규격/형태	약 22kg 무포장 블록, 팔레트 적재
유통기한	냉동 12개월
운송 방법	해상운송 – 냉동·냉장 컨테이너 (Reefer)
선호 거래 조건	FCA
보유 인증	HACCP, MSC
필수 수출서류 / 위생증명서	제공 가능

Pro Kala (핀란드 수산 협회)

담당자 / 직함	Malin Lönnroth / Executive Director		
이메일	malin.lonnroth@prokala.fi +358 40 6692 694	웹사이트	www.prokala.fi/en/
협회소개	**핀란드 수산업계를 대표하는 비영리 협회** Pro Kala는 핀란드의 어업인과 양식·가공·유통업체가 함께하는 비영리 수산업 협회입니다. 핀란드 수산물의 소비를 늘리고 수산업의 경쟁력을 높이는 한편, 수산물의 가치와 핀란드 식문화에서 수산업이 차지하는 중요성을 알리는 활동을 하고 있습니다. 또한 유럽연합(EU)의 지원을 받아 수산업 발전을 위한 다양한 프로젝트를 추진하고 있습니다.		
추가자료	버튼을 클릭하시면 협회에 대한 더 많은 정보를 확인하실 수 있습니다. 협회소개자료		





FOOD FROM Finland

Ministry of Agriculture and Forestry of Finland

Embassy of Finland Seoul

핀란드 씨푸드 기업 소개자료

Embassy of Finland

주한핀란드 대사관 경제상무과

