

사 례 발 표 Ⅲ

쌀의 새로운 유통

윤 명 희

한국라이스텍

## 1. 시장동향

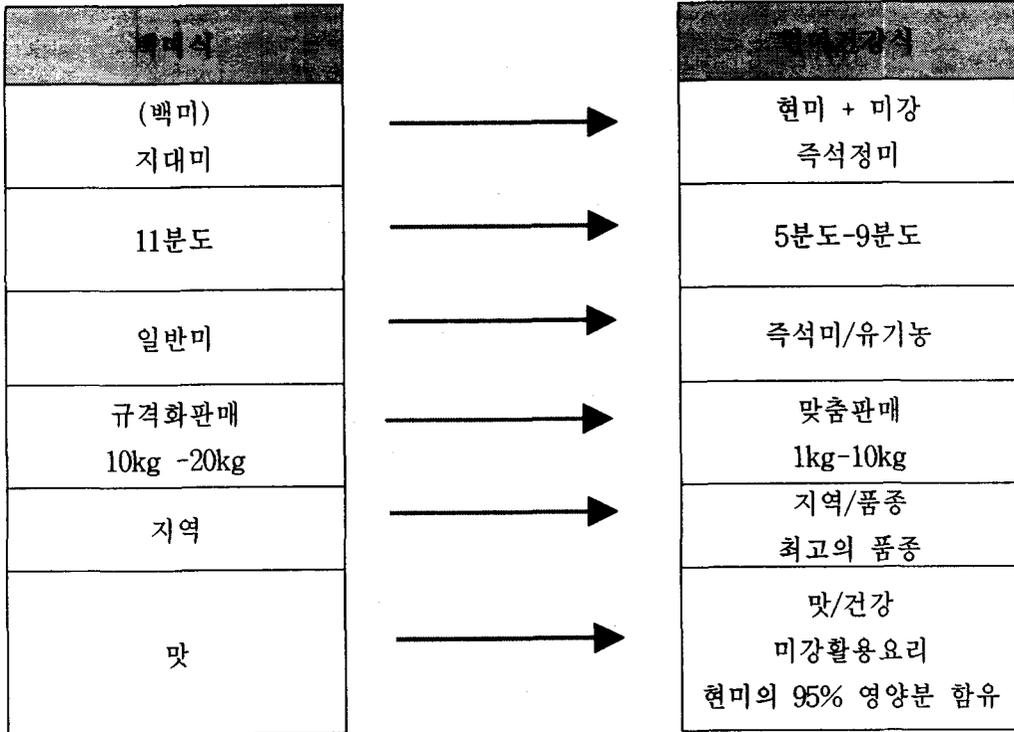
### 가. 공급자시장의 변화

일반미에서 유기농 및 계약재배미로 변화

### 나. 유통시장의 변화

- 1) 산지와 소비자에서 다양한 유통주체, 유통경로 간 경쟁체제가 형성되고 있음.
- 2) 산지유통센터-농협유통센터-대형매장집하장-인터넷쇼핑몰
- 3) 무역의 변화 : 본격적인 글로벌 시장시대의 돌입으로 수입농산물과 경쟁 심화
- 4) 시장의 글로벌화가 모든 분야에서 가속 대형화 추세  
경영마인드를 가진 유통활동
- 5) 고품질 농산물의 생산 등 품질경쟁력의 향상 기본
- 6) 일시적인 판매가 아닌 지속적 관계 거래 기본
- 7) 고객 감성유도 -농산물 선물권  
-견우적녀의 날

다. 수요시장의 변화

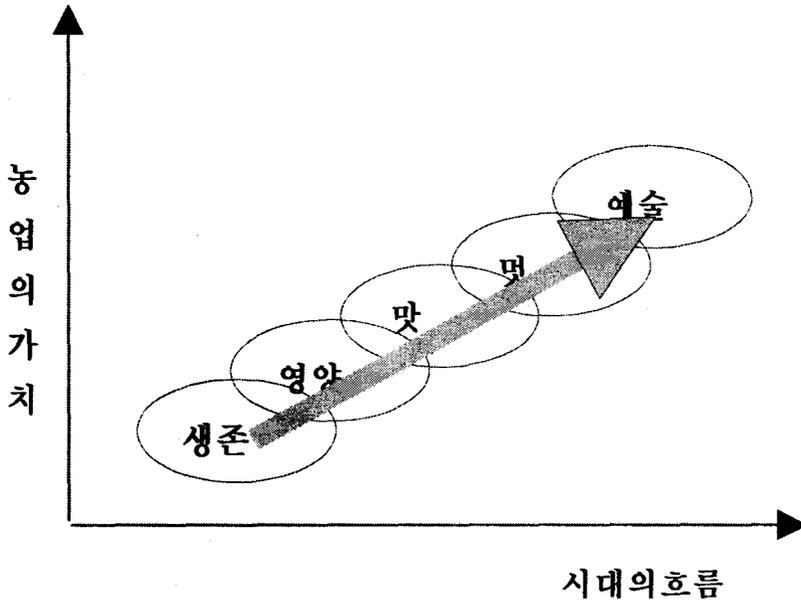


라. 유통환경의 변화

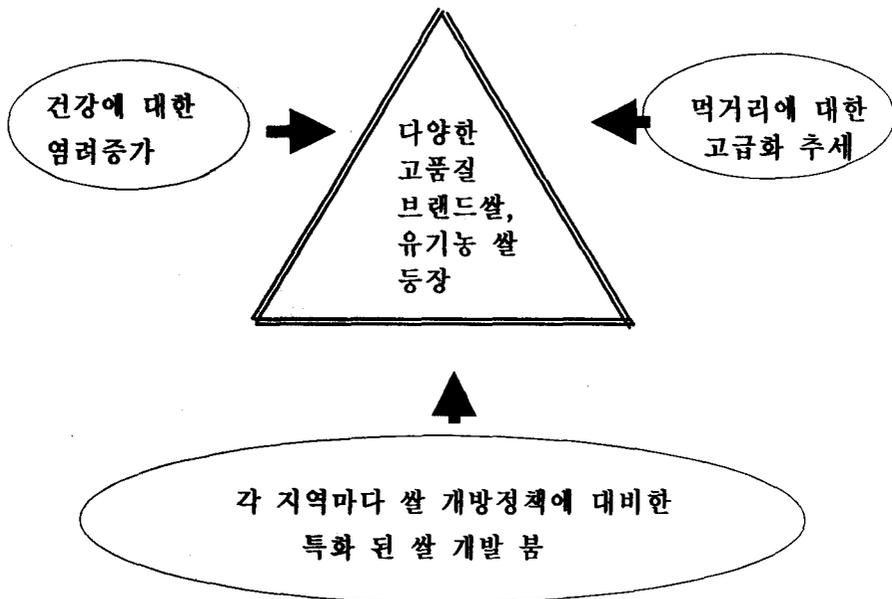
- 1) 소비자의 변화 : 소비자들은 더욱 좋은 품질의 농산물을 편리하고 경제적으로 구매하기를 바람.
- 2) 기능성 농산물이나 품질인증 농산물과 같은 상품의 차별성, 신뢰성을 중시하며 친환경 농산물, 건강식품 소비가 늘어나고 있음.
- 3) 구매가 편리한 소포장 농산물, 브랜드 상품구매를 선호하며 외식과 前妻理(전처리)농산물 소비가 늘어나고 있음.
- 4) 앞으로 짧은 시간에 간편하게 먹을 수 있는 가정식 대체 상품 소비가 늘어날 것으로 전문가들은 예상하고 있음.
- 5) 중산층의 구매력이 커지면서 소비의 양극화 틈새시장을 겨냥

2. 농업의 흐름

가. 세계농업의 흐름



나. 국내농업시장



### 3. 제품차별화

#### 가. 벤치마킹실현

- 1) ISO 9001.9002인증획득
- 2) HACCP 인증획득

#### 나. 차별화된 제품

- 1) 특허 및 상표등록

#### 다. 틈새시장

- 1) 쌀시장의 현미시장

### 기 본 방 향

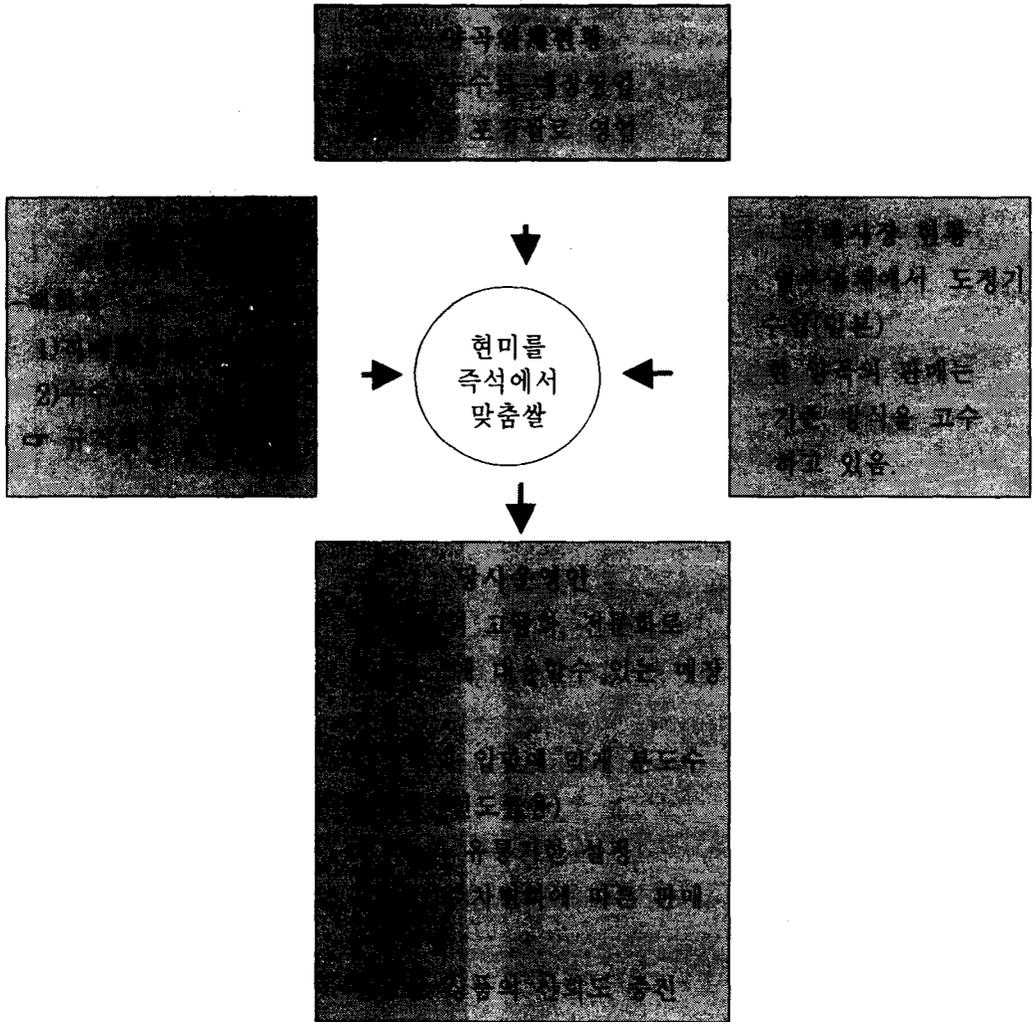
현미는 벼의 겹질을 벗겨낸 상태로 영양의 균형을 잡아주고 맛과 영양이 풍부하나 맛이 백미보다 못하고 영양분이 충분히 흡수되지 않으며 밥짓기가 어려운 까닭에 보급이 잘되지 않고 있습니다.

5-9분도 쌀은 현미와 백미의 중간쌀로서 쌀눈이 붙어있고 쌀겨가 반쯤깎여진 쌀로 쌀 색깔은 약간 누렇게 정미되며, 현미와 같이 모든 영양소가 그대로 유지되며 현미나 백미에서 맛 볼 수 없는 구수하고 씹는 맛을 즐길 수 있습니다.

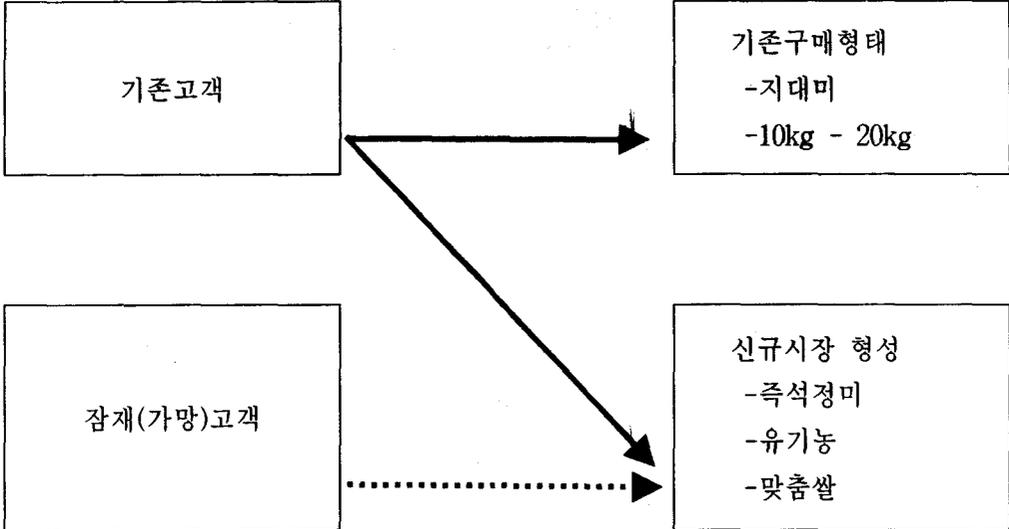
즉석정미의 모든 과정이 매장 안 고객 눈앞에서 이루어지므로 신선하고 신뢰할 수 있으며 미장을 즉석에서 얻을 수 있습니다.

새로운 쌀의 유통개념으로 다양해지는 소비자의 입맛과 건강을 최우선으로 하는 구매고객의 욕구를 충족시켜주므로써 쌀바르게 먹기운동실천과 상호발전을 도모하고자 합니다.

1. 가정에서 바로 정미하므로 신선하며,
2. 소비자 앞에서 바로 정미하므로 신뢰할 수 있으며,
3. 현미/5분도/7분도/9분도/백미까지 소비자 취향에 맞출수 있으며,
4. 즉석에서 신선한 미장을 얻을 수 있다.



**고객관계**

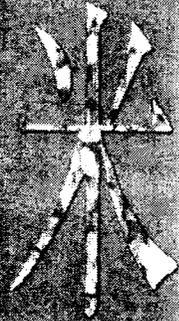


**매출증대**  
- 기존고객에 선택의 다양성을 부여함으로써 고객의 충성도를 높여  
**매출증대 효과**  
- 잠재(가망)고객을 신규시장(즉석정미/맞춤쌀)의 고객으로 유도함으로써  
**매출창출 효과**

정답

언제 맛보셨는지 확인해 보셨습니까?  
 도정도가 높을수록 영양소는 파괴됩니다  
**보약이 따로 없습니다....**

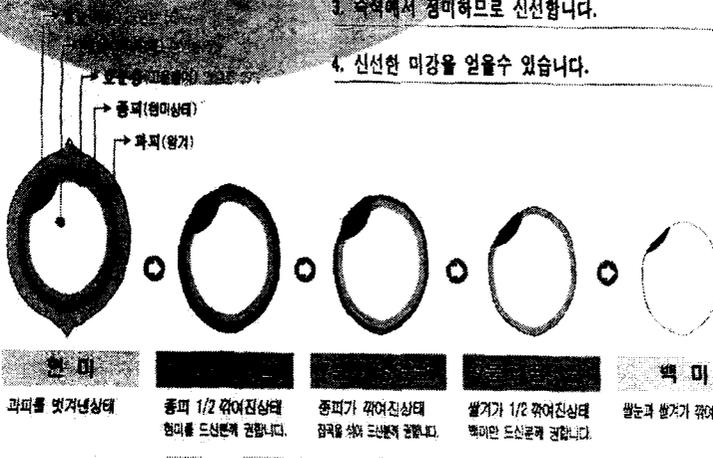
곡선도정, 도정기 전방압제



# 맛 보셨어요?

## 이제는 즉석 맛춤쌀 시대

1. 소비자의 앞에서 바로 정미하므로 신뢰할수 있습니다.
2. 전미 5분도 7분도 3분도 백미 까지 소비자 취향에 맞춰드립니다.
3. 즉석에서 정미하므로 신선합니다.
4. 신선한 미강을 얻을수 있습니다.



콜드이온시스템

