튀니지산 프리미엄 수산물

2026



TUNISIAN PREMIUM
SEAFOOD EXPORTS

주한 튀니지 대사관
Embassy of the Republic of Tunisia · Seoul

TUNISIA EXPORT
CEPEX

TUNISIA
AUTHENTIC FLAVORS



© Daniel Jean, "The Four Seasons and the Four Seasons", 2015

넵투누스와 사계절

라 세바(스팍스 인근) 출토, 3세기 · 튀니지 바르도 국립박물관

CONTENTS

차례

01 튀니지 수산업 한눈에 보기 *At a glance* 4

02 수산업의 역사와 양식업의 발자취 *History* 5

03 케르켄나 제도의 샤르피아 *Heritage* 8

04 신선한 해산물 20종 *Fresh seafood* 10

05 수출 기업 12곳 *Producers & exporters* 17

06 한국과 튀니지의 수산물 교역 *Korea × Tunisia* 30

07 한국 바이어를 위한 안내 *For Korean buyers* 31

주한 튀니지 대사관

튀니지 수출진흥청(CEPEX)과 함께 펴냈습니다.

TUNISIA EXPORT CEPEX

TUNISIA AUTHENTIC FLAVORS

AT A GLANCE

튀니지 수산업 한눈에 보기

8.78 억 디나르

2025년 수산물 수출액 · 최근 5년 최고

62 개국

2024년 수산물 수출 대상국

2,290 km

섬을 포함한 해안선 (본토 1,300km)

42 개

어항 · 어선 12,317척

158,500 톤

2022년 수산물 총생산량

23,203 톤

2024년 양식 생산량 · 2030년 목표 35,000톤



출처: 튀니지 환경부 · FAO · ONAGRI · 2026 · APIA · 2026 · DGPA · ONAGRI · USDA · 농업부 · 튀니지 농업부 · 2026

HISTORY

튀니지 수산업의 역사

튀니지 최초의 양식업 시도는 1963년, 북부 비제르트 석호의 멘젤 젬릴에 홍합 · 굴 양식 시설이 들어서면서 시작되었습니다.

이어 1965년 아인 살렘과 1973년 엘 아카리트에 민물 양식 시설이, 1973년 가르 엘 멜에 해수어 부화장이 세워졌습니다. 모나스티르의 국립 양식 센터는 1987년 첫 생산을 시작해 유럽산 농어와 참돔의 치어를 민간 생산자에게 공급했습니다.

첫 민간 가두리 양식장은 1985년 비제르트 석호에서 문을 열었고, 1995년에는 UNDP와 FAO의 지원으로 국립 양식 마스터 플랜이 마련되었습니다.

양식 생산량은 2001년 1,766톤에서 2024년 23,203톤으로 늘었습니다. 오늘날 양식업은 튀니지 수산물 생산의 중요한 축으로 성장했으며, 2030년 35,000톤을 목표로 하고 있습니다.









그물을 손질하는 어부 · Ryadh Gharbi, CC BY-SA 4.0 · 문어잡이 항아리, 사야다 · Habib M'henni, CC BY-SA 4.0 · 그물을 걷는 어부 · Youcef Bounab · © Al-Monitor · 우표: © roook76, Flickr

HISTORY · 1960 — 1980

튀니지 양식업의 발자취

1960s



최초의 양식업 시도

비제르트 석호의 홍합 · 굴

튀니지의 근대 양식업은 1960년대에 정부 주도로 시작되었습니다. 1963년 비제르트 석호의 멘젤 젬릴(Menzel Jemil)에 홍합과 굴 양식 시설이 들어섰습니다.

초기 사업은 실험적이고 국가 주도적이었으며, 연체동물 양식과 정화 · 가공 센터에 중점을 두었습니다. 1965년에는 아인 살렘(Aïn Sallem)에 민물 양식장이 문을 열었습니다.

1970s



민물 및 해수어 양식 시설 설립

엘 아카리트 · 가르 엘 멜

1973년 엘 아카리트(El Akarit)에 민물 양식 시설이 세워졌고, 같은 해 북부 가르 엘 멜(Ghar el Melh)에 튀니지 최초의 해수어 부화장이 민간 주도로 문을 열었습니다.

가르 엘 멜 부화장은 1977년 국립 해양과학기술연구소(INSTOP)가 인수해, 농어와 도미 같은 해수 어종의 부화 기술을 다지는 터전이 되었습니다.

1980s



산업 양식의 출발

첫 가두리 양식장 · 국립 양식 센터

1985년 비제르트 석호에 첫 민간 가두리 양식장이 들어서며 튀니지 산업 양식의 출발점이 되었습니다.

모나스티르의 국립 양식 센터(Centre National d'Aquaculture) 부화장은 1986년 말 완공되어 1987년 1월 첫 생산을 시작했고, 유럽산 농어(Dicentrarchus labrax)와 참돔(Sparus aurata)의 치어를 민간 생산자에게 공급했습니다. 1980년대 말에는 부그라라(Bougrara)에 민간 부화장도 문을 열었습니다.

HISTORY · 1990 — 현재

튀니지 양식업의 발자취

1990s



국립 양식 마스터 플랜

1995년 · UNDP · FAO

1995년, 튀니지는 유엔개발계획(UNDP)과 유엔식량농업기구(FAO)의 지원으로 국립 양식 마스터 플랜을 마련했습니다. 이 계획은 적합한 해안 및 내륙 부지를 파악하고, 우선 어종(농어, 도미, 굴, 틸라피아)을 권고했으며, 해수 및 민물 양식의 생산 잠재력을 평가했습니다.

투자 수요, 환경 보호 조치, 제도적 틀까지 담은 이 문서는 1990년대 후반과 2000년대 튀니지 양식 확대 프로그램의 주요 지침이 되었습니다.

2000s



급격한 확장 · 해상 가두리 양식 도입

농어 · 도미 · 참다랑어 비육

2000년대 동안 튀니지 양식업은 강력한 성장 단계에 들어섰습니다. 양식 생산량은 해수어(농어 · 도미) 양식에 힘입어 2001년 1,766톤에서 2009년 4,692톤으로 늘었습니다.

2007년경에는 해상 가두리 양식장이 동부와 북부 해안을 따라 운영되기 시작해 생산 능력과 환경 관리가 함께 향상되었습니다. 참다랑어 비육 양식도 이 시기에 자리 잡았습니다.

2010s — 현재



양식업의 급성장

2030년 35,000톤 목표

해상 가두리 양식장이 늘어나면서 양식 생산량은 2007년 약 2,900톤에서 2018년 21,768톤, 2024년 23,203톤으로 여덟 배 가까이 증가했습니다. 오늘날 3,000명 이상이 양식업에 종사합니다.

2024년 양식 수산물 수출은 11,747톤, 2억 7,060만 디나르에 이르렀습니다. 튀니지는 2030년까지 양식 생산량 35,000톤 달성을 국가 목표로 삼고 있습니다.

HERITAGE · UNESCO 2020

케르켄나 제도의 샤르피아

바다의 살아 있는 유산



© Faten Chaouli © Institut National du Patrimoine, Tunisie, 2019

유네스코 인류무형문화유산 · 2020

「케르켄나 제도의 샤르피아 어법(Charfia fishing in the Kerkennah Islands)」은 2020년 유네스코 인류무형문화유산 대표 목록에 등재되었습니다.

튀니지 동부 해안의 가베스만에 위치한 케르켄나 제도는 항구 도시 스팍스에서 약 20km 떨어진 곳에 있는 낮고 평화로운 섬들로 이루어진 군도입니다.

이 섬들의 역사는 수천 년 전으로 거슬러 올라갑니다. 케르켄나는 지중해 항로를 따라 그 전략적 위치를 알아본 페니키아 상인들이 처음 거주했고, 이후 카르타고 영역에 통합되었으며, 나중에는 로마에 흡수되었습니다. 로마인들은 이 섬의 비옥한 얕은 바다와 소금 생산을 높이 평가했습니다.

수 세기에 걸쳐 케르켄나 제도의 사람들은 바다와 밀접하게 조화를 이루며 살았고, 생계와 교역을 위해 바다의 풍요로움에 의존해 왔습니다. 특히 어업은 고대부터 섬 주민들의 삶에서 가장 중심적인 역할을 차지했습니다. 여러 세대에 걸쳐 가족들은 섬을 둘러싼 잔잔하고 조수 간만의 차가 있는 바다에 꼭 맞는 기술을 완성해 왔습니다. 이 유산은 오늘날까지도 전통 어구인 샤르피아(charfia)를 통해 이어지고 있습니다.

이 어구는 전적으로 천연 재료로 손수 만들어지며, 얕은 해저에 박아 넣어 커다란 V자 형태를 이루는 야자 나뭇잎의 망으로 이루어져 있습니다. V자의 열린 쪽은 조류가 흐르는 방향을 향하고 있어, 조수의 흐름에 따라 물고기를 안쪽으로 유도합니다. 좁은 끝에는 드리나(drina) 또는 샤르카(charka)라고 불리는 엮은 울타리가 있어, 물이 빠져나갈 때 물고기들이 그 안에 부드럽게 갇히게 됩니다.

샤르피아를 세우는 작업은 힘이 많이 들고 정교합니다. 어부들은 야자 잎을 수확해 햇볕에 말린 다음, 조수와 달의 주기에 맞춰 손으로 모래 바닥에 고정합니다. 완성된 뒤에도 소금과 파도에 닳은 나뭇가지를 교체하기 위해 정기적인 손질이 필요합니다.

이 독창적인 구조 덕분에 어부들은 썰물 때 걸어가거나 노를 저어 나가 간단하게 어획물을 거둘 수 있습니다. 엔진도, 그물도, 연료도 필요 없고 해양 환경에 미치는 영향이 최소한인 방식입니다.







사진: MOOHARAT [illegible] 2024 © www.atlant.org

20

PART 02 · FRESH SEAFOOD

신선한 해산물

Fresh seafood · 20 species

양식 어류부터 자연산 어류, 갑각류, 두족류, 통조림과 어란까지 — 튀니지가 수출하는 20가지 해산물을 소개합니다.

01	*지중해 참돔*	11	11	*지중해 랍스터*	14
02	*지중해 농어*	11	12	*킹 새우*	14
03	*참다랑어*	11	13	*꽃게*	14
04	*덴텍스*	12	14	*문어*	15
05	*유럽 참돔*	12	15	*유럽 오징어*	15
06	*노랑촉수*	12	16	*갑오징어*	15
07	*지중해 뱀장어*	12	17	*해삼*	16
08	*쏨뱅이*	13	18	*정어리 통조림*	16
09	*갈치*	13	19	*참치 통조림*	16
10	*바리*	13	20	*숭어 어란*	16

양식 어류 *Farmed fish*

3종

01
지중해 참돔

Dorade Royale · Sparus aurata

도라드 로얄(Dorade Royale)로 알려진 프리미엄 지중해 참돔은 섬세한 풍미, 단단한 식감, 그리고 고급스러운 외관으로 명성이 높습니다.

도라드 통구이 · 허브와 올리브 오일을 곁들인 지중해 참돔 요리





02
지중해 농어

Loup de Mer · Dicentrarchus labrax

루 드 메르(Loup de Mer)로 불리는 지중해 농어는 세련된 맛과 부드러운 흰 살로 인기가 높으며, 고급스러운 품질과 신선함을 상징합니다.

오븐에 구운 루 드 메르(Loup de Mer au Four) · 레몬과 타임을 곁들인 농어 필레

03
참다랑어

Bluefin Tuna · Thunnus thynnus

깊은 색상, 풍부한 마블링, 그리고 뛰어난 식감으로 높이 평가되는 고급 참치입니다.

사시미 · 스시 · 참치 타르타르



자연산 어류 *Wild fish*

4종

04
덴텍스

Dentex · Dentex dentex

단단하고 흰 살과 세련된 풍미를 지닌 프리미엄 자연산 덴텍스입니다.

지중해 허브를 곁들인 통구이 · 감귤 소스를 곁들인 덴텍스 필레





05
유럽 참돔

Common Seabream · Pagrus pagrus

균형 잡힌 맛과 훌륭한 식감으로 가치가 높으며, 소매와 외식 서비스 모두에서 다재다능하게 선택되는 어종입니다.

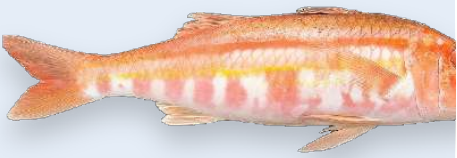
오븐 구이 참돔 · 올리브 오일과 레몬을 곁들인 구운 필레

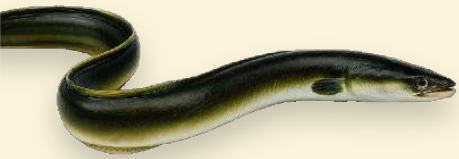
06
노랑촉수

Red Mullet · Mullus spp.

독특한 붉은 껍질과 섬세하고 달콤한 풍미가 특징으로, 셰프들이 선호하는 생선입니다.

팬에 구운 노랑촉수 필레 · 지중해 부야베스(해산물 스튜)





07
지중해 뱀장어

Mediterranean Eel · Anguilla anguilla

풍부한 풍미와 부드럽고 기름진 식감으로 유명한 전통적인 지중해 진미입니다.

허브를 곁들인 장어구이 · 토마토소스 장어 스튜

08
쏨뱅이

Scorpionfish · Scorpaena scrofa

단단하고 흰 살과 강렬하고 세련된 풍미로 구별됩니다.

부야베스 · 지중해식 생선 스튜





09
갈치

Ribbon Fish · Trichiurus lepturus

매끈하고 은빛 몸체를 지녔으며, 섬세한 식감과 깨끗한 맛을 제공합니다.

갈치구이 · 갈치조림

10
바리

Grouper · Epinephelus aeneus

단단하고 육즙이 풍부한 살과 순한 풍미를 지닌 고급 어종입니다.

바리 스테이크 구이 · 화이트 와인 소스를 곁들인 지중해식 바리 요리



갑각류 *Crustaceans*

3종

11
지중해 랍스터

Mediterranean Spiny Lobster · Palinurus elephas

깨끗한 지중해 바다에서 잡히는 최상급 자연산 랍스터로, 달콤하고 섬세한 속살과 선명한 색상으로 귀하게 여겨집니다.

랍스터 구이 · 랍스터 링귀니 · 카탈루냐식 랍스터 샐러드





12
킹 새우

King Prawn · Penaeus kerathurus

단단한 식감, 밝은 색상, 그리고 우수한 풍미를 제공하는 프리미엄 새우입니다.

킹 프라운 구이 · 파에야 · 새우 꼬치

13
꽃게

Blue Swimming Crab · Portunus segnis

자연스러운 단맛과 부드러운 속살을 지녔으며, 뛰어난 수율과 다용도성을 제공합니다. 한국에서는 간장게장과 꽃게탕으로 이미 식탁에 오르고 있습니다.

간장게장 · 꽃게탕 · 게살 샐러드 · 게살 파스타



두족류 *Cephalopods*

3종

14
문어

Common Octopus · Octopus vulgaris

부드러운 식감과 진하고 깔끔한 풍미로 귀하게 여겨지는 프리미엄 지중해 문어입니다.

문어숙회 · 문어볶음





15
유럽 오징어

European Squid · Loligo vulgaris

섬세한 풍미와 뛰어난 수율을 제공하는 고급 오징어입니다.

오징어볶음 · 오징어순대

16
갑오징어

Cuttlefish · Sepia officinalis

단단하고 풍미 있는 살로 알려진 다용도 갑오징어입니다.

갑오징어무침 · 해물탕



기타 *Others*

4종

17
해삼

Sea Cucumber · Holothuria spp.

단단한 식감과 은은한 바다 풍미로 높이 평가되는 프리미엄 해삼입니다.

전복을 곁들인 해삼찜 · 해삼 수프 · 고급 레스토랑의 고메 스튜





18
정어리 통조림

Canned Sardines · Sardina pilchardus

풍부한 풍미와 부드럽고 기름진 속살을 제공하는 고품질 통조림 정어리입니다.

지중해식 파스타 · 스페인 타파스 · 북아프리카식 정어리 요리

19
참치 통조림

Canned Tuna · Thunnus spp.

단단하고 풍미 있는 살과 일관된 품질을 갖춘 프리미엄 통조림 참치입니다.

참치 샐러드 · 샌드위치 · 김밥 · 지중해식 파스타





20
숭어 어란

Boutargue · Mugil cephalus

숭어알을 소금에 절여 말린 지중해의 진미 '부타르그'입니다. 통째로, 밀랍을 입혀, 또는 곱게 갈아 병에 담아 수출합니다.

얇게 썰어 올리브유와 함께 · 파스타 · 한국의 어란처럼 술안주로

12

PART 03 · PRODUCERS & EXPORTERS

수출 기업

Producers & exporters

튀니지산 프리미엄 수산물을 세계로 수출하는 튀니지의 대표 기업들을 소개합니다.

01	*Ben Ayed Seafood*	18
02	*Bk Food Sa*	19
03	*El Manar*	20
04	*Groupe Méditerranéen D'Aquaculture · Gma*	21
05	*Hanchia Fish Aquaculture*	22
06	*L'Homard*	23
07	*Porto Farina*	24
08	*Prima Fish*	25
09	*Sidi Daoud*	26
10	*Société Nouvelle De Pêche*	27
11	*Sosep*	28
12	*Tunisia Holding*	29

수산물 가공 · 포장 · 냉동

벤 아예드 시푸드

Ben Ayed Seafood · *비제르트*

기업소개

BEN AYED SEAFOOD 그룹은 지중해 수산물의 가공 및 포장 방법을 개선해 국내외 시장에 판매할 목적으로 10개의 가족 회사가 합병하여 설립되었습니다.

모든 종류의 해산물 가공, 포장 및 냉동을 전문으로 하는 BEN AYED SEAFOOD 그룹은 현재 튀니지와 유럽-지중해 해산물 분야의 선두 주자 중 하나입니다.

국제 품질 인증

HACCP / FSSC 22000

주요 제품

갑각류 / 연체동물 / 활갑각류 / 활이매패류

연락처

주소
Port de Pêche Zarzouna, 7021 Bizerte, Tunisia

전화
+216 72 593 275

이메일
bdpm@gnet.tn · direction@benayedseafood.tn

웹사이트
www.benayedseafood.tn

담당자
Mourad Ben Ayed · Manager







튀니지 수산물
한국어 안내

참치 · 정어리 통조림

비케이 푸드

Bk Food Sa · 수스

기업소개

BK FOOD는 튀니지 수스에 공장을 둔 참치 · 정어리 통조림 기업으로, 35년이 넘는 수산 가공 경험을 바탕으로 올리브유와 식물성 기름에 담은 통참치와 정어리 통조림을 생산합니다.

중동, 아프리카, 유럽, 북미 등 20여 개국에 수출하며, 두바이 걸프푸드(Gulfood) 등 국제 식품 박람회에 참가하고 있습니다.

국제 품질 인증

인증 정보는 기업에 문의

주요 제품

올리브유 참치 통조림 / 식물성 기름 참치 통조림 / 정어리 통조림

연락처

주소
Z.I. Sidi El Heni, 4025 Sousse, Tunisia

전화
+216 73 280 420 · +216 71 668 370

이메일
commercial@bkfood.com.tn

웹사이트
www.bkfood.com.tn



튀니지 수산물
한국어 안내

참치 · 정어리 통조림 · 1983년 설립

엘 마나르 (마나르톤)

El Manar · 튀니스

기업소개

1983년 라셰드 호르차니(Rached Horchani)가 설립한 엘 마나르는 호르차니 그룹의 수산 가공 기업으로, 13,000㎡ 규모의 공장에서 하루 약 60톤을 생산합니다.

통참치, 필레, 플레이크 참치(올리브유 · 자연 · 하리사)와 지중해 정어리를 생산해 4개 대륙 여러 나라로 수출합니다. 국제 미각 품평회(Superior Taste Award)에서 2011, 2014, 2017, 2019년 수상했습니다.

국제 품질 인증

IFS Food / BRC / ISO 9001:2015 / HACCP

주요 제품

참치 통조림 (통살 · 필레 · 플레이크) / 정어리 통조림 / 하리사

연락처

주소
2, place Mendès-France, Mutuelleville, 1082 Tunis, Tunisia

전화
+216 71 832 440

이메일
commercial.export@horchani.com

웹사이트
www.manarthon.com









튀니지 수산물
한국어 안내

해상 가두리 양식 · 2009년 설립

지중해 양식 그룹

Groupe Méditerranéen D'Aquaculture · Gma · 테불바 · 모나스티르

기업소개

2009년, Chebil MEDIMEGH 씨와 그의 아들들은 30년간의 사업 경험을 바탕으로 지중해 양식 그룹(Groupe Méditerranéen d'Aquaculture, GMA)을 설립했습니다. GMA는 참돔, 농어, 그리고 점농어 양식을 전문으로 하며, 지중해의 주요 수출업체로 자리매김했습니다.

또한 어류 사료, 발포 폴리스티렌 제품, 해양 장비를 포함하는 양식 기술 분야로 사업을 넓혔습니다. 품질, 지속 가능성, 혁신, 고객 만족에 대한 확고한 약속을 통해 튀니지 양식 분야의 리더로 부상했습니다.

국제 품질 인증

ISO 9001:2015 / ISO 22000:2018 / Halal (INNORPI)

주요 제품

신선 참돔 · 농어 · 점농어 / 필레 등 가공 어류 제품

연락처

주소
Environmental Avenue, Fishing Port, 5080 Teboulba, Tunisia

전화
+216 92 900 900

이메일
contact@gm.com.tn

웹사이트
www.gm.com.tn

담당자
Oussama Medimegh · General Manager







튀니지 수산물
한국어 안내

외해 가두리 양식 · 2010년 설립

한치아 피쉬 아쿠아컬처

Hanchia Fish Aquaculture · 테불바 · 모나스티르

기업소개

한치아 피쉬 아쿠아컬처(Hanchia Fish Aquaculture)는 2010년에 설립된 튀니지의 양식 회사로, 튀니지 외해(open-sea) 양식 분야의 선두 주자 중 하나로 인정받고 있습니다. 농어(Sea Bass), 도미(Sea Bream), 그리고 민어(Meagre) 생산을 전문으로 하며, 연간 약 8,000톤을 생산합니다.

환경 보존에 깊이 헌신하며 국내외 기관과 협력해 친환경 활동에 적극적으로 참여하고 있습니다. 지속적인 혁신, 투명한 소통, 강력한 파트너십이라는 핵심 가치에 따라 양식, 가공, 유통을 개선할 최신 기술에 투자하고 있습니다.

국제 품질 인증

ISO 22000:2018 / HACCP / Halal / GLOBALG.A.P. / GRASP

주요 제품

참돔 / 농어 / 민어 / 참돔 · 농어 · 민어 필레

연락처

주소
Environment Street, 5080 Teboulba, Monastir, Tunisia

전화
+216 70 608 420

이메일
aquaculture@hanchiafish.com · export@hanchiafish.com

웹사이트
www.hanchiafish.com







튀니지 수산물
한국어 안내

꽃게 가공 · 2008년 설립

롬마르

L'Homard · 칼라아 케비라 · 수스

기업소개

2008년부터 L'Homard는 정직성, 정밀함, 프리미엄 꽃게를 상징해 왔습니다. 튀니지의 지중해 연안에서 시작된 L'Homard는 현재 미국, 유럽, 아시아 전역의 수입업체, 가공업체, 식품 서비스 브랜드에게 제품을 공급하는 신뢰받는 해산물 공급업체가 되었습니다.

투명성과 세심함을 바탕으로 자연산, 지속 가능하게 어획된 꽃게(Blue Crab)를 제공한다는 분명한 임무를 가지고 시작했습니다. 추적 가능한 소싱, 손으로 선별한 품질, 수출 우수성을 위한 기반 마련에 집중하고 있습니다.

국제 품질 인증

ISO 22000 / Halal / GLOBALG.A.P. / GRASP

주요 제품

꽃게(Blue Swimming Crab) / 게살(Crab Meat)

연락처

주소
Z.I. Kalaa Kebira, Sousse 4060, Tunisia

전화
+216 56 283 713

이메일
info@lhomard.com · sales1@lhomard.com

웹사이트
www.lhomard.com

담당자
Aymen Missaoui · Manager







튀니지 수산물
한국어 안내

해수어 양식

포르토 파리나

Porto Farina · 가르 엘 멜 · 비제르트

기업소개

포르토 파리나는 비제르트주 가르 엘 멜 앞바다에서 참돔, 농어, 민어를 기르는 양식 기업입니다. 가르 엘 멜은 1973년 튀니지 최초의 해수어 부화장이 세워진, 튀니지 해수 양식의 발상지입니다.

튀니지 수산물 협의회(GIPP)의 공식 해상 양식장 목록에 올라 있으며 (위생 승인 n°212), 유럽 시장에 수출합니다.

국제 품질 인증

ISO 22000 / Halal / 위생 승인 n°212

주요 제품

참돔 / 농어 / 민어

연락처

주소
75, av. Kheireddine Pacha, Montplaisir, Tunis · 양식장: 가르 엘 멜

전화
+216 71 950 902 · +216 71 950 903

이메일
info@porto-farina.com

웹사이트
www.porto-farina.com





튀니지 수산물
한국어 안내

해수어 양식 · 2010년 설립

프리마 피쉬

Prima Fish · 테불바 · 모나스티르

기업소개

2010년 테불바에서 설립된 프리마 피쉬는 모나스티르 앞바다에서 참돔, 농어, 민어를 양식하는 기업입니다.

튀니지 수산물 협의회(GIPP)의 공식 해상 양식장 목록에 올라 있으며 (위생 승인 n°621, 동물위생 승인 EA0605), 국제 거래망을 통해 해외 고객에게 공급합니다.

국제 품질 인증

위생 승인 n°621 / 동물위생 승인 EA0605

주요 제품

참돔 / 농어 / 민어

연락처

주소
Rue du Port, 5080 Teboulba, Tunisia

전화
+216 73 494 750

이메일
administration@primafish.tn

웹사이트
www.primafish.tn









튀니지 수산물
한국어 안내

참치 · 정어리 통조림 · 1826년

시디 다우드

Sidi Daoud · 벤 아루스

기업소개

시디 다우드 통조림 산업의 역사는 1826년으로 거슬러 올라갑니다. 당시 튀니지의 후세인 베이(Hussein Bey)는 자신의 사위에게 시디 다우드 마드라그(Sidi Daoud Madrague) 지역의 조업권을 양도했는데, 이 지역은 오랜 세월 참다랑어 어업의 본거지였습니다. 로마 시대에는 이곳에서 참치, 정어리, 고등어 등을 어획해 전통적인 방식으로 보존했습니다.

지중해 분지에서 가장 일찍 세워진 참치 통조림 공장 중 하나이자 정어리 통조림의 선구자로서, 시디 다우드는 전통적인 공정을 현대 제조 요건에 맞게 조율하며 탁월한 전문 기술을 선보여 왔습니다.

“기업은 무엇보다 인간적인 가치”

국제 품질 인증

ISO 9001:2015 / ISO 22000:2018 / HACCP

주요 제품

올리브유 참치 통조림 / 고등어 통조림 / 정어리 통조림

연락처

주소
Z.I. Ezzahra – Impasse Amman – 2034 Ben Arous, Tunisia

전화
+216 71 454 833 · +216 72 294 515 · 팩스 +216 71 454 832

이메일
abco@abco.tn

웹사이트
www.sididaoud.com.tn







튀니지 수산물
한국어 안내

선상 냉동 갑각류 · 두족류

소시에테 누벨 드 페슈

Société Nouvelle De Pêche · *비제르트*

기업소개

비제르트 자르주나 항을 기반으로 하는 SNP는 지중해에서 잡은 새우, 랑구스틴, 두족류를 선상에서 바로 냉동해 신선도를 지키는 수산 기업입니다.

전량 수출을 지향하며 주로 유럽 시장에 공급하고, 2025년 바르셀로나 시푸드 엑스포 글로벌(Seafood Expo Global)에 참가했습니다.

국제 품질 인증

인증 정보는 기업에 문의

주요 제품

자연산 새우 (Melicertus kerathurus 등) / 홍새우 · 자주새우 / 랑구스틴 (Nephrops norvegicus) / 문어 · 오징어 · 갑오징어

연락처

주소
Port de pêche de Zarzouna, Bizerte, Tunisia

이메일
sales@societenouvelledepeche.com

웹사이트
www.societenouvelledepeche.com









튀니지 수산물
한국어 안내

수산물 냉동 · 포장 · 전량 수출 기업

소셉

Sosep · 켈리비아 · 나블

기업소개

SOSEP은 어업 및 수산물 유통 분야에서 다년간의 경험을 쌓은 JENHANI 가문이 설립했습니다. SOSEP은 해산물의 냉동 및 포장을 전문으로 하는 전량 수출 기업입니다. 원료는 켈리비아(Kelibia) 항구를 비롯한 튀니지의 여러 항구에서 공급됩니다.

높은 품질 관리, 최첨단 기술, 우수한 인력과 과학적 지식을 결합해 운영하며, 고객 요구에 따라 팩, 봉지, 트레이 형태로 포장할 수 있는 제조 및 포장 설비를 갖추고 있습니다.

국제 품질 인증

Sanitary Agreement 323 / HACCP / FSSC 22000

주요 제품

연체동물 / 두족류 / 갑각류 / 등푸른생선(Blue Fish)

연락처

주소
Port of Kelibia – 8090, Kelibia – Nabeul, Tunisia

전화
+216 72 208 026

이메일
contact@groupejenhani.com · sosep@topnet.tn

웹사이트
www.groupejenhani.com






튀니지 수산물
한국어 안내

양식 · 자연산 · 냉동 수산물 · 1971년부터

튀니지아 홀딩

Tunisia Holding · 마흐디아

기업소개

1971년부터 모든 해산물 사업 분야에서 경험을 쌓아 온 'Our Seafood Group'은 튀니지에 본사를 둔 지중해 남부의 해산물 그룹입니다. 해당 분야에서 45년 이상의 리더십을 지닌 역동적인 회사이자 전문 팀입니다.

'TUNISIA HOLDING'은 다양한 해산물 사업과 기타 활동을 하는 10개 이상의 회사로 이루어진 'BEN ROMDHANE GROUP' 소속입니다.

생산량

양식 참돔	**연간 1,000톤**
양식 농어	**연간 500톤**
참다랑어	**연간 1,500톤**
지중해 자연산 어류	**연간 500톤**
지중해 냉동 해산물	**연간 10,000톤**
활어 · 건어물 (랍스터, 장어, 해삼 등)	**연간 120톤**
통조림 (참치 · 정어리)	**연간 300톤**

국제 품질 인증

HACCP / ISO 9001 / Tunisian Sanitary Agreement N°722 / FDA

주요 제품

양식 농어 · 참돔 / 참다랑어 / 신선 자연산 어류 / 냉동 해산물

연락처

주소
Nouveau Port de Pêche Mahdia, 5100 Mahdia, Tunisia

전화
+216 73 695 111

이메일
contact@tunisia-holding.com

웹사이트
www.tunisia-holding.com









튀니지 수산물
한국어 안내

KOREA × TUNISIA

한국과 튀니지의 수산물 교역

2,219 만 달러

2024년 한국의 튀니지산 수산물 수입 (HS 03)

2023년 2,235만 달러



튀니지산 꽃게는 간장게장과 꽃게탕으로 한국 식탁에 이미 오르고 있습니다. 2024년 한국은 튀니지에서 꽃게 2,565톤을 수입했습니다.

2022년 남부 자르지스(Zarzis)에는 한국 자본이 투자한 꽃게 저온살균 가공 공장이 문을 열어 한국, 미국, 일본으로 수출하고 있습니다.

지중해 참다랑어는 냉동 필레와 통마리로 한국에 들어와 사시미와 스시 재료로 쓰입니다.



출처: UN Comtrade (한국 측 수입 통계, HS 03 · 030614 · 030487 · 030345), 2023~2024년

FOR KOREAN BUYERS

한국 바이어를 위한 안내

01 **품목 고르기**
이 카탈로그와 한국어 안내 페이지에서 어종과 수출 기업을 확인합니다.

02 **문의 남기기**
주한 튀니지 대사관 경제과가 품목 · 샘플 · 수량 문의를 한국어로 접수합니다.

03 **수출 기업 연결**
튀니지 수출진흥청(CEPEX)과 함께 조건에 맞는 튀니지 기업을 안내합니다.

튀니지 수산물 한국어 안내

어종별 산지와 수출 시장, 자주 묻는 질문과 이 카탈로그의 최신판을 온라인에서 확인하실 수 있습니다.

investintunisia.kr/export/seafood

문의 · investintunisia.kr/contact

주한 튀니지 대사관

Embassy of the Republic of Tunisia in Seoul

주소	**서울특별시 용산구 장문로6길 8** 8, Jangmun-ro 6-gil, Yongsan-gu, Seoul
전화	**02-790-4334** +82 2-790-4334
이메일	**at.seoul@diplomatie.gov.tn**
웹사이트	**investintunisia.kr** 수출 · 투자 문의: investintunisia.kr/contact

Facebook TunisiaInSeoul · Instagram @tunisiainkorea · LinkedIn embassy-of-tunisia-in-seoul

Tunisian Premium Seafood Exports 2026

Designed by Ahmed C. Boughedir

TUNISIA EXPORT CEPEX

TUNISIA AUTHENTIC FLAVORS