

정 민 구
Mingu Jeong

2024 ~ : Country Manager, Lerøy Korea
2020 ~ 2023 : Sales Manager, Korea
2018 ~ 2019 : Logistics Coordinator

연어와 고등어를 넘어:
노르웨이 수산물의 새로운 가능성

Beyond Salmon & Mackerel:
New Possibilities for Norwegian Seafood

LERØY

THE NORWEGIAN SEAFOOD PIONEER

SINCE 1899

노르웨이 하면
뭐가 떠오르시나요?
What comes to mind when thinking of Norway?

엘링 홀란
ERLING HAALAND

전 세계가 주목하는 노르웨이의 축구 스타
Norway’s global football star



그리고 또 하나,
사람이 아니라 물고기!

And one more thing – not a person, but a fish!

연어의 나라
THE LAND OF SALMON

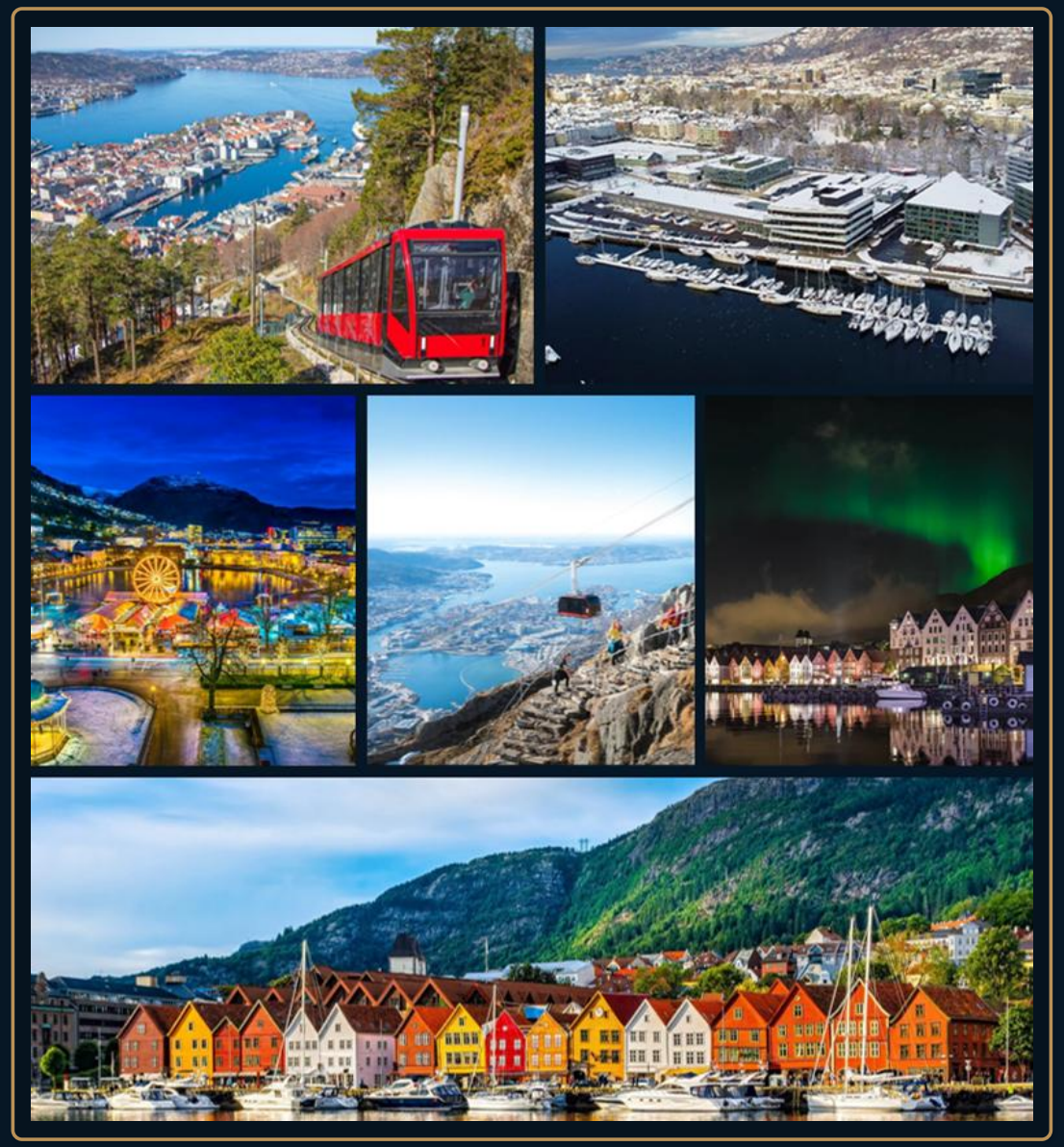
연어의 나라, 노르웨이
Norway, the land of Salmon



노르웨이 서쪽의 아름다운 항구도시
A beautiful port city in western Norway

베르겐
Bergen

바다와 산, 피오르가 만나는 도시
Where the ocean, mountains and fjords meet



베르겐에서 남서쪽으로 25km
25km southwest of Bergen

작은 섬 하나
A SMALL ISLAND

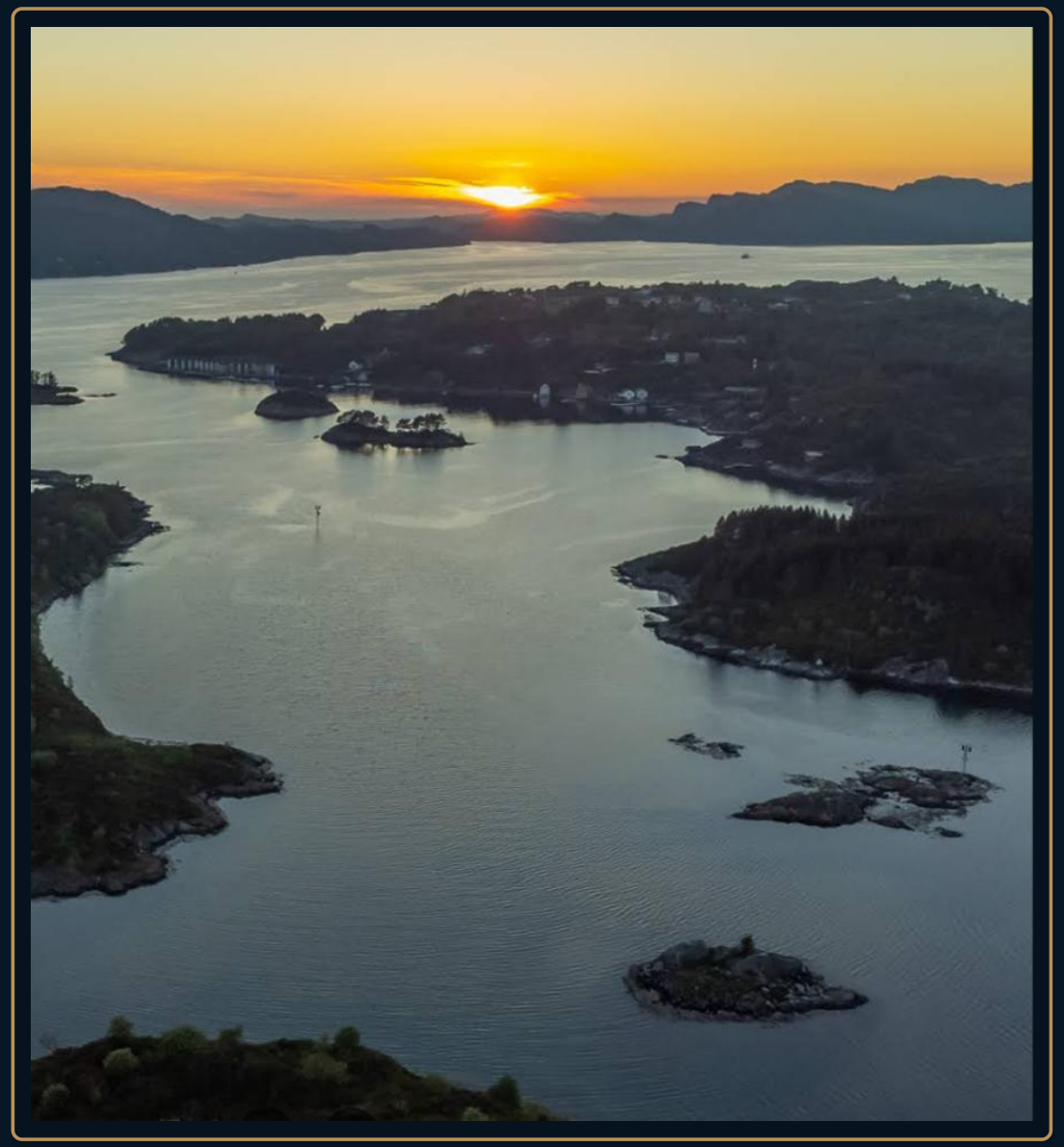
바다 위에 떠 있는 아주 작은 섬 하나
A tiny island nestled in the ocean



그 섬의 이름은 리로이 (Lerøy)
The island is called Lerøy

리로이의 기원
THE ORIGIN OF LERØY

작은 섬의 이름에서 시작된 리로이 씨푸드
Lerøy Seafood takes its name from this small island



1899

20세의 젊은 어부
A 20-YEAR-OLD FISHERMAN

올레 미켈 레뢰엔
Ole Mikkel Lerøen





오늘 잡은 생선을 작은 배에 싣고

Loading the day’s catch onto a small boat

바다에서 갓 잡은 신선함
FRESH FROM THE SEA

바다에서 막 잡아 올린 가장 신선한 생선

Fresh fish, just caught from the sea

6시간,때로는 12시간
Six hours, sometimes twelve

한 번의 노질이 앞으로
ONE PADDLE AT A TIME

베르겐 어시장을 향한 길고 힘찬 노질
A long, demanding journey rowing to Bergen’s fish market



그가 노를 저은 이유는 단 하나
He rowed for one simple reason

“가장 신선한 생선을 전하겠다”
“To deliver the freshest fish”

그에게 있었던 것은 강인한 두 팔과 하나의 의지
All he had were two strong arms and unwavering determination



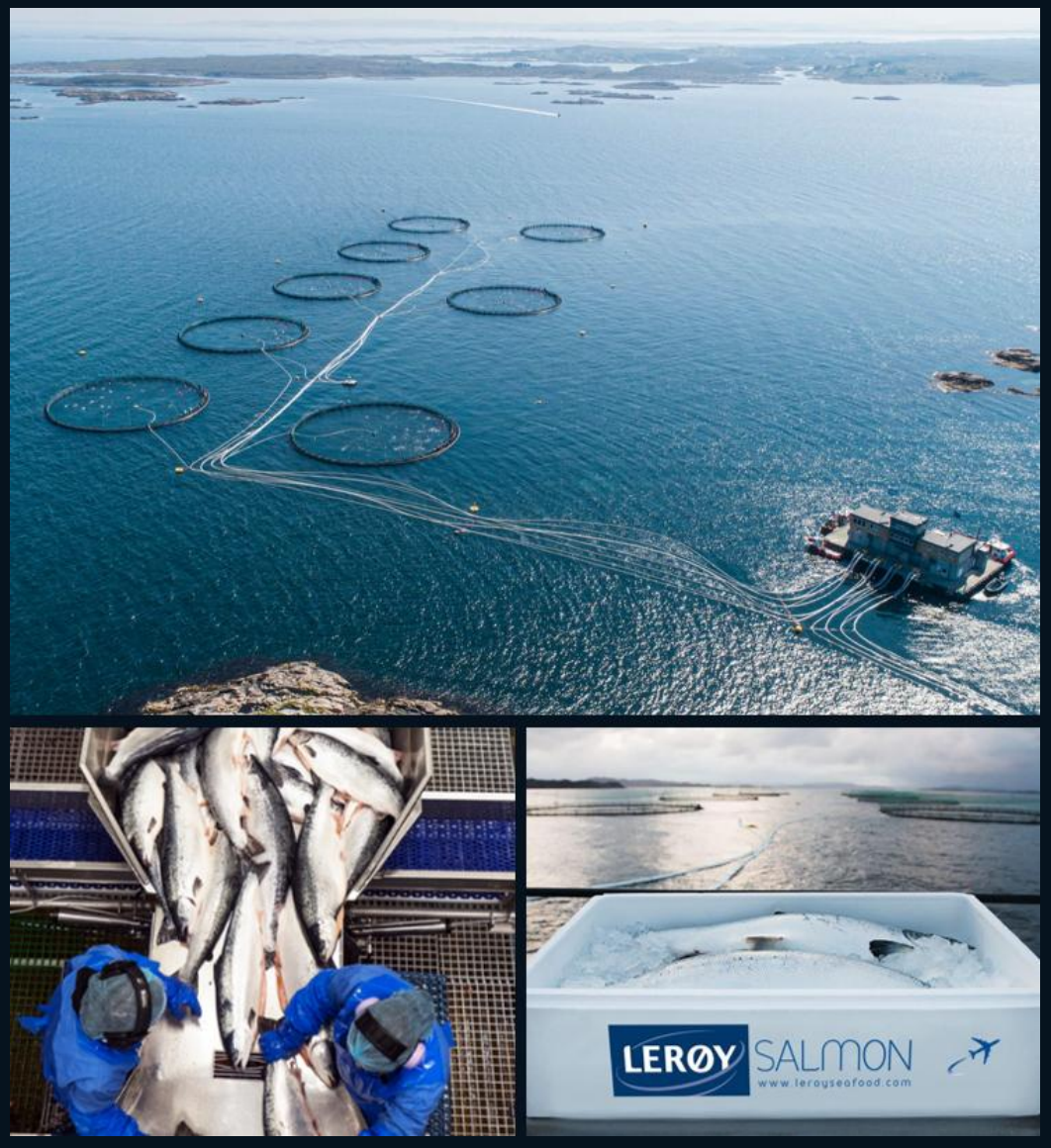
작은 배에서 시작된 여정
이제는 세계로
A journey that began on a small boat, now reaching the world





리로이의 시작
THE BEGINNING OF LERØY

첫 노질에서 시작된 역사
A legacy that began with the first stroke of an oar



우리는 연어를 양식합니다
WE FARM SALMON

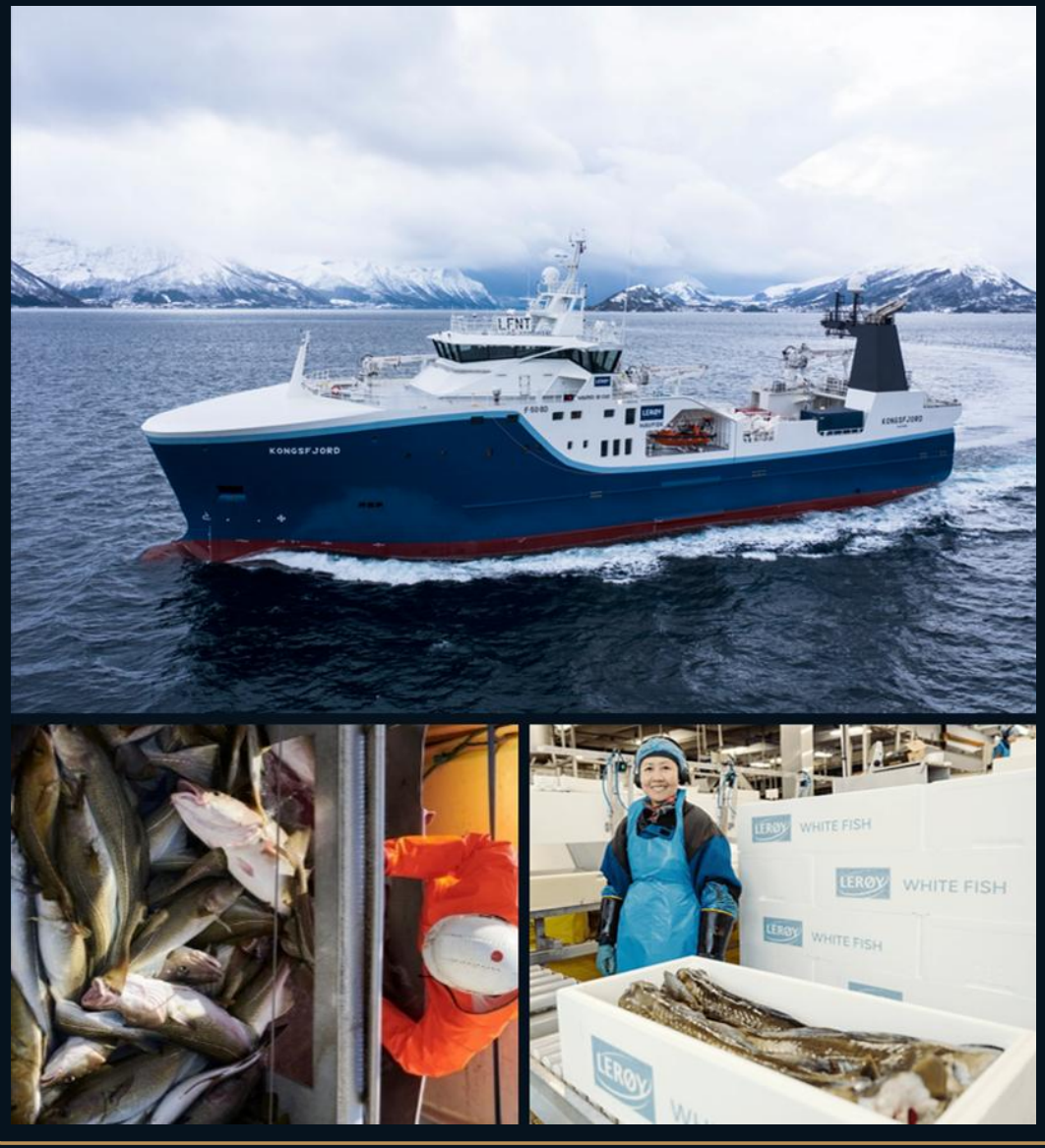
세계적인 연어 기업
WORLD-CLASS SALMON

매년 20만 톤 이상의 연어를 생산하는
세계적인 연어 기업
A global salmon producer farming over
200,000 tons of salmon annually

우리는 수산물 어획합니다
WE CATCH WILD FISH

연어뿐만이 아닙니다
Beyond Salmon

대구 · 새우 · 킹크랩 등 노르웨이 바다의 다양한 수산물
A diverse range of Norwegian seafood, including cod, shrimp and king crab



직접 양식하고, 어획하고, 가치를 창출합니다
WE FARM, WE CATCH, WE CREATE

노르웨이 수산업의 개척자
THE NORWEGIAN SEAFOOD PIONEER

직접 키우고, 잡고, 가공하고, 판매합니다
We farm, catch, process and distribute our own seafood



피오르에서 식탁까지
FROM FJORD TO TABLE

하나의 리로이
ONE LERØY

노르웨이의 피오르에서 우리의 식탁까지
From Norway’s fjords to our tables



하나로 통합된 가치사슬
ONE INTEGRATED VALUE CHAIN

바다에서 식탁까지
FROM SEA TO TABLE

바다에서 식탁까지 하나로 연결된 밸류체인
A fully integrated value chain connecting the sea to the table



18개국·임직원 6,000명·80개 시장
18 COUNTRIES
6,000 PEOPLE
80 MARKETS

하루 500만의 끼니
5 MILLION MEALS A DAY

매일 500만 명에게 전하는 노르웨이 수산물
서울 인구의 절반이 한 끼를 먹을 수 있는 양
Norwegian seafood reaching five million people every day
— enough to serve a meal to half of Seoul's population



노르웨이 수산물 하면,
가장 먼저 떠오르는 두 생선

The two fish that fist comes to mind when thinking of Norwegian Seafood

연어와 고등어
SALMON & MACKEREL

한국 시장에서 가장 익숙한 노르웨이의 연어와 고등어
Salmon and Mackerel – Norway's most familiar seafood products in Korea





하지만 노르웨이의 바다는 훨씬 더 다양합니다

But Norway's seas have much more to offer

익숙함을 넘어서
BEYOND THE FAMILIAR

세계적인 수산물 수출국이 선보이는
다양하고 매력적인 수산물
Discover a diverse range of Seafood, from one the world’s leading seafood export country



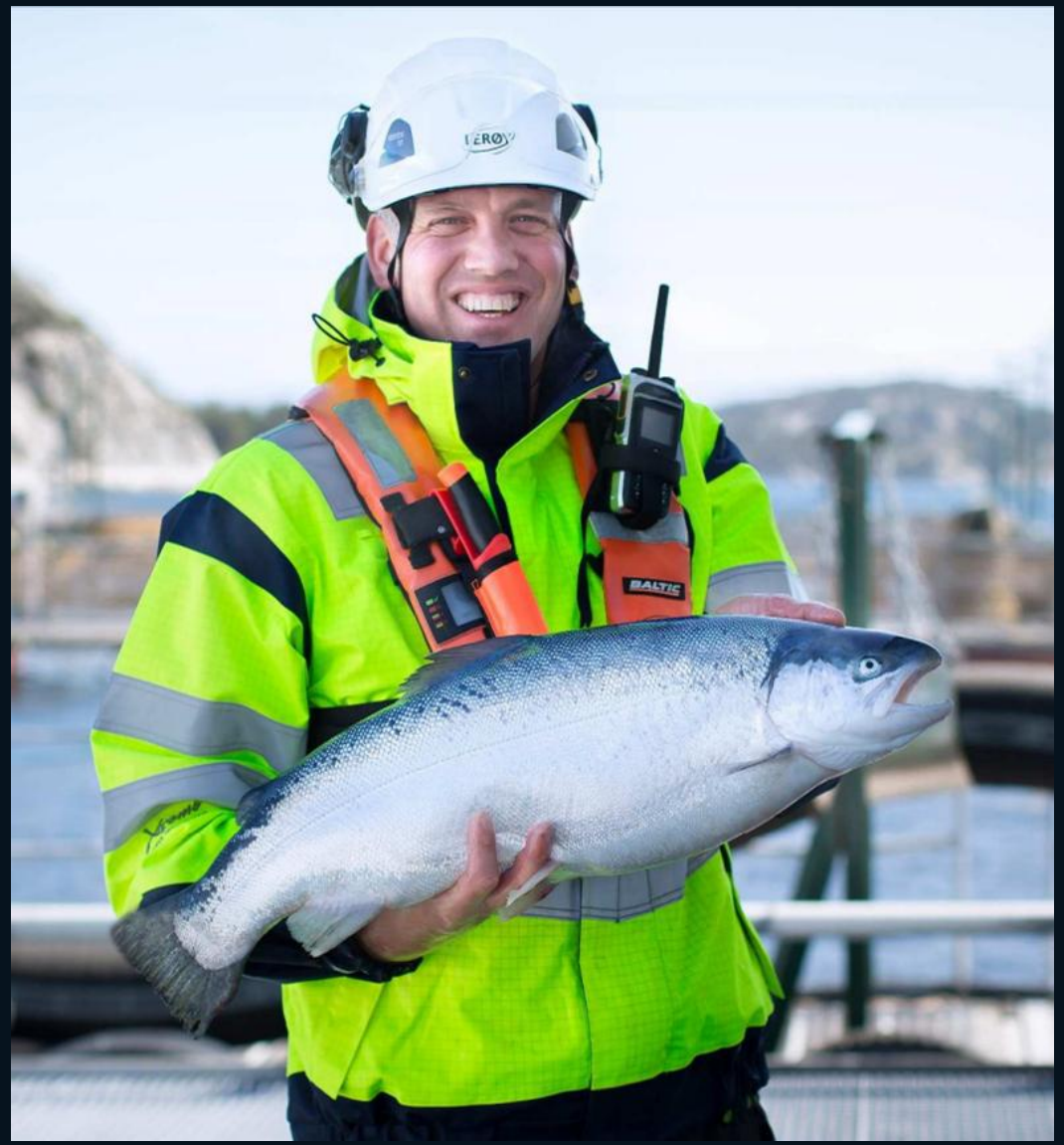


바다송어
차갑고 깨끗한
노르웨이 피오르에서

Trout raised in Norway’s cold, clear fjords

피오르 송어
FJORD TROUT

피오르 송어와 스틸헤드로도 불리는
노르웨이 양식 무지개송어
Norwegian farmed rainbow trout, also known as steelhead trout



전체 생산량 중 단 5% 남짓
Representing only 5% of total production

희소성 · 프리미엄 · 글로벌
RARE · PREMIUM · GLOBAL

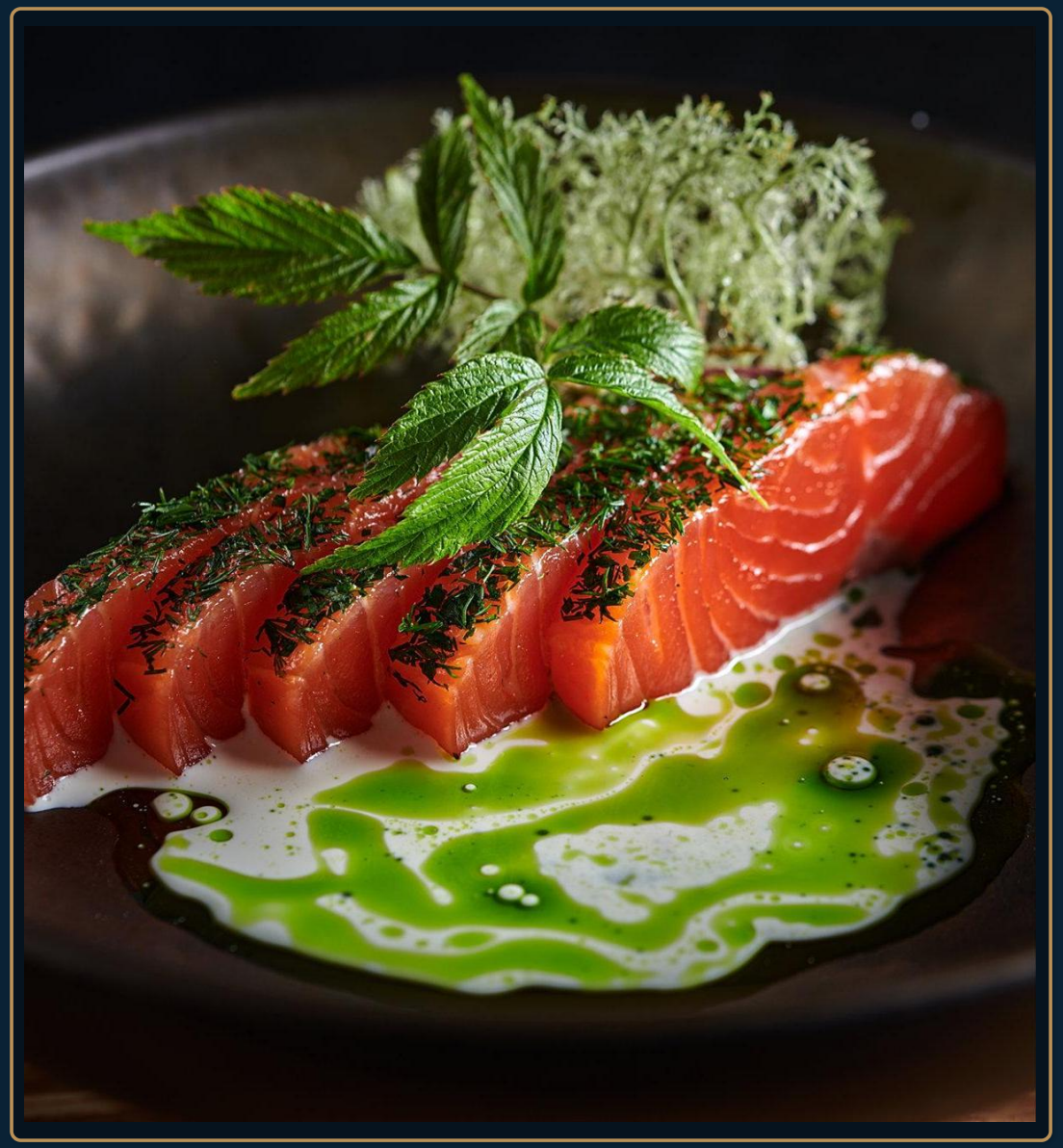
희소성을 지닌 프리미엄 수산물
미국 · 동남아시아 · 일본 등에서 판매
A premium seafood product sold in markets including the US, Southeast Asia and Japan



한눈에 시선을 사로잡는 선명한 붉은 살색
Vibrant red flesh that catches the eye

선명한 붉은색
RUBY RED

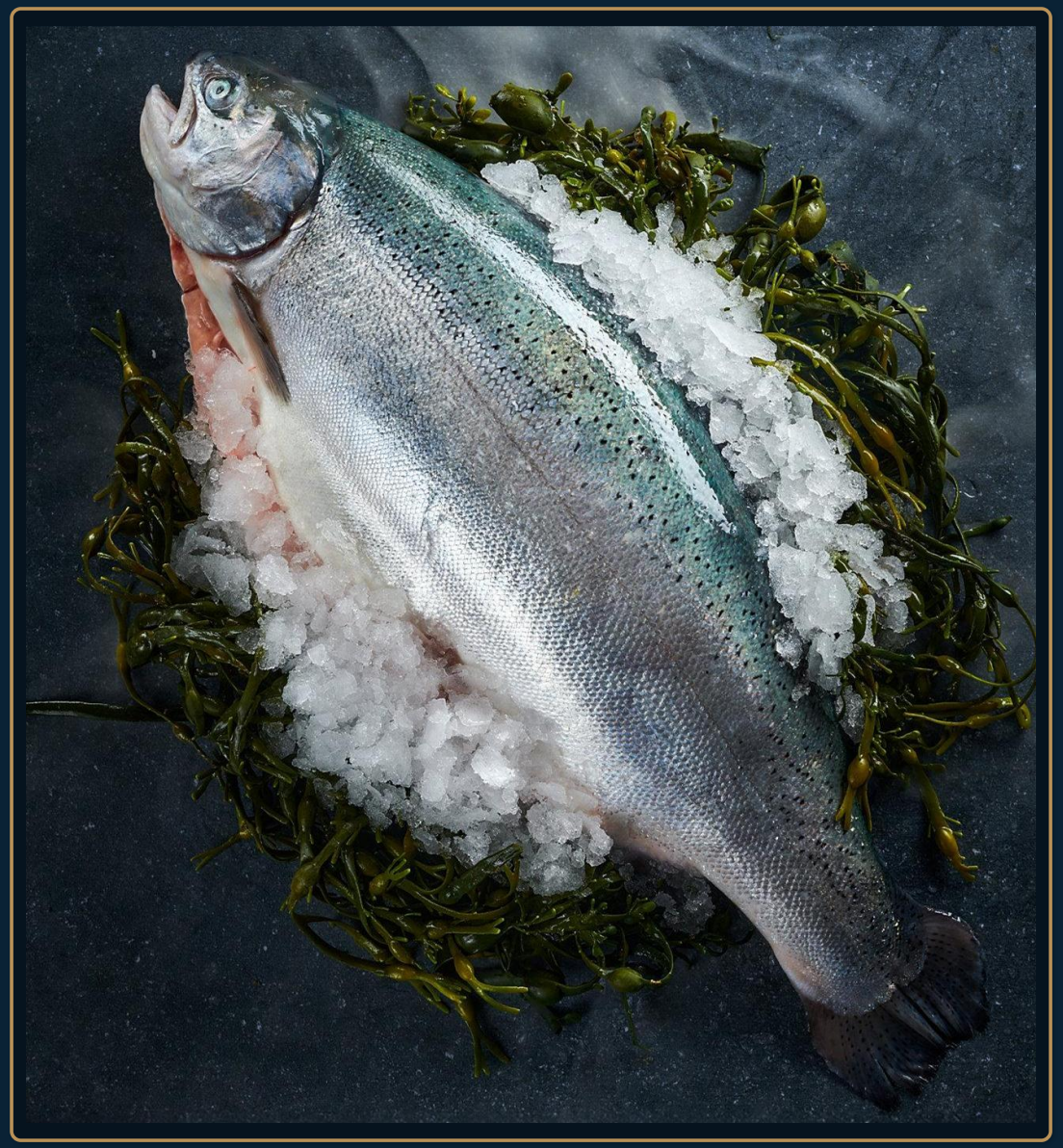
아름다운 색감 자체가 만드는 강력한 상품 경쟁력
Its striking color gives it a distinctive competitive advantage



탄탄한 식감과 은은한 단맛
Firm texture with a delicate sweetness

탄탄함 · 담백함 · 섬세함
FIRM · MILD · DELICATE

회로는 담백하고 섬세하게
스테이크로는 쫄깃하고 탄력 있게
Delicate and mild as sashimi, firm and satisfying when cooked as a steak



연어를 제외한 단 하나의 Fresh Seafood

Another seafood option available for fresh import alongside salmon

한국까지 신선하게
FRESH TO KOREA

노르웨이에서 한국까지
냉장 상태로 안정적인 공급 가능
Reliable fresh supply from
Norway to South Korea



대체재가 아닌,
하나의 프리미엄 수산물
Not a substitute for salmon, but a premium seafood

독자적인 프리미엄 수산물
A PREMIUM OF ITS OWN

연어와 다른 색·식감·풍미를
지닌 독립적인 프리미엄 수산물
A premium seafood with its own distinctive color, texture and flavor

검정대구
짙은 외관과
은은한 회색빛 속살

Dark skin with a subtle grey-toned flesh

검정대구
SAITHE

대구과에 속하는
북대서양 자연산 흰살생선
A wild-caught North Atlantic whitefish
belonging to the cod family



탄탄한 육질, 쫄깃한 탄력
Firm flesh with a springy texture





탄탄함 · 탄력 · 포만감
FIRM · SPRINGY · SATISFYING

스테이크로 조리할 때 더욱 살아나는
검정대구만의 특별한 식감
Saithe's distinctive texture comes to life when cooked as a steak

높아지는 대구 가격
새로운 흰살생선 선택
A new whitefish option amid rising cod prices

합리적인 가격 경쟁력
SMARTER VALUE

대구 대비 경쟁력 있는 가격으로 만나는
북대서양 자연산 흰살생선
A competitively priced wild-caught North Atlantic whitefish alternative to cod



스테이크부터 버거까지
하나의 생선, 다양한 활용

From steaks to burgers,
one fish with many possibilities

다양한 고부가가치 가공제품에 적합
MADE FOR VAP

피시앤칩스, 그라탕, 생선버거 등
가공제품 원료로서 높은 활용성
Highly versatile for vale-added products such as Fish & Chips · Gratin · Fish Burger



탄탄한 식감
가격과 가공의 경쟁력

Firm texture, competitive pricing and versatile processing options

식감 · 가격 경쟁력 · 활용성
TEXTURE · VALUE · VERSATILITY

한국 시장에서 새롭게 주목할
노르웨이 자연산 흰살생선
A wild-caught North Atlantic whitefish with new potential in the Korean market





부리홍볼락
차가운 북대서양의
깊은 바다에서
Redfish, from the cold and deep north Atlantic oceans

부리홍볼락
REDFISH

선명한 붉은 외관이 인상적인
노르웨이 자연산 흰살생선
A wild-caught Norwegian whitefish distinguished by its vibrant red skin



붉은 외관 속 부드러운 흰살
Tender white flesh beneath vibrant red skin

담백함 · 감칠맛 · 다양한 활용
MILD · SAVORY · VERSATILE

구이 · 조림 · 튀김에 모두 잘 어울리는
감칠맛 좋은 '밥도둑 생선'
A savoury fish well suited to grilling, braising and frying



이름은 아직 생소하지만 시장은 이미 가까이에

A lesser-known name, but already present in the Korean market

연간 1,000톤 이상
1,000+ TONS EVERY YEAR

연어와 고등어에 이어
노르웨이에서 한국으로 들어오는 주요 어종
One of the notable Norwegian seafood species imported into Korea alongside salmon and mackerel



익숙한 조리법과 새로운 가격 경쟁력

Familiar cooking methods with a new value proposition

새로운 자연산 수산물 선택지
A NEW WILD-CATCHED OPTION

북대서양 자연산 어종의 가치와
한국 식탁에 익숙한 활용성

The value of wild-caught North Atlantic seafood, suited to familiar Korean cooking styles

노르웨이 연어와 북유럽 전통의 만남
NORWEGIAN SALMON MEETS NORDIC TRADITION



온훈제 연어
HOT SMOKED SALMON

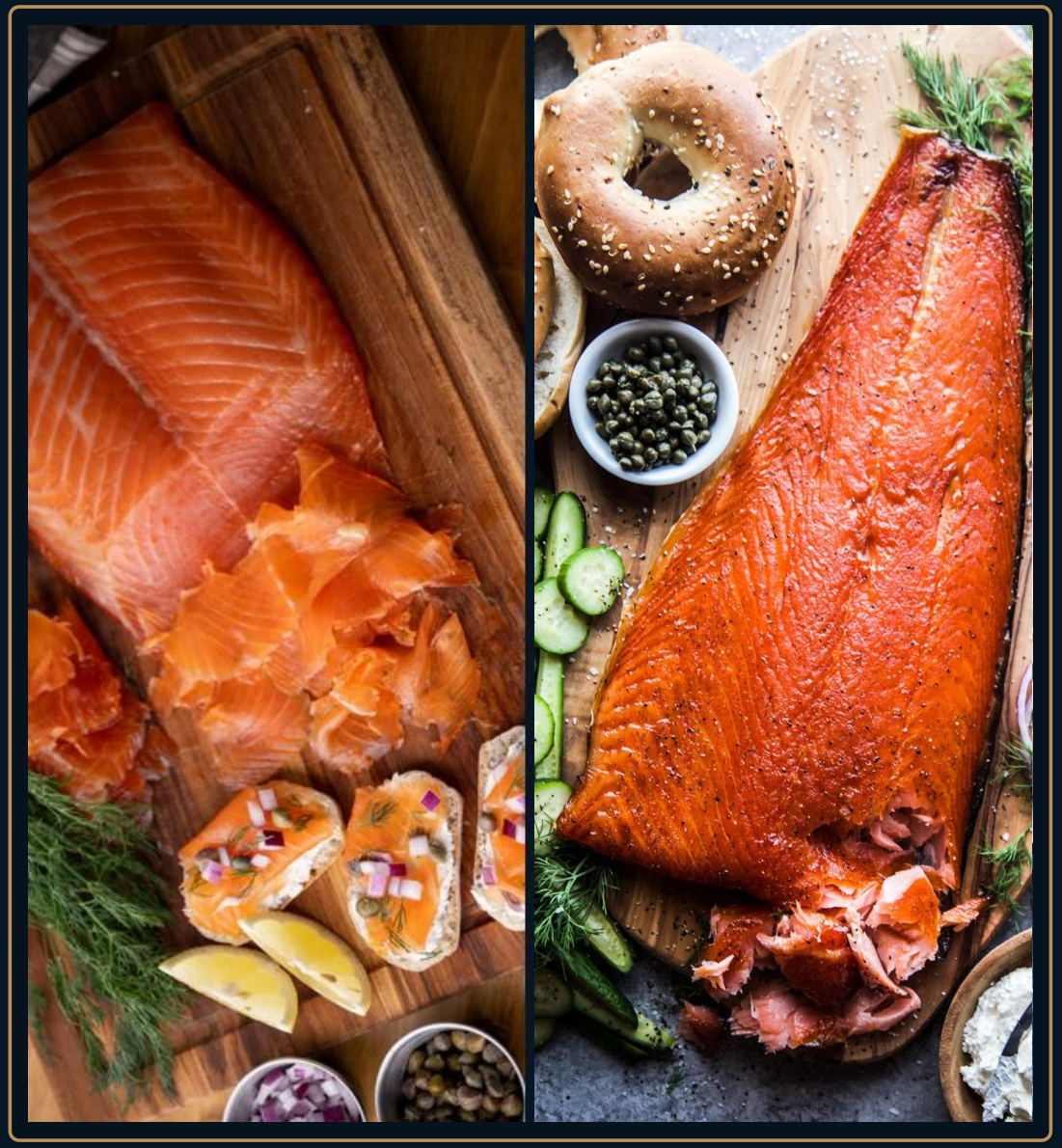
노르웨이의 깨끗한 피요르드에서 키운 연어와
200년 훈연 전통의 만남
Salmon farmed in Norway's fjords meets 200 years of smoking tradition

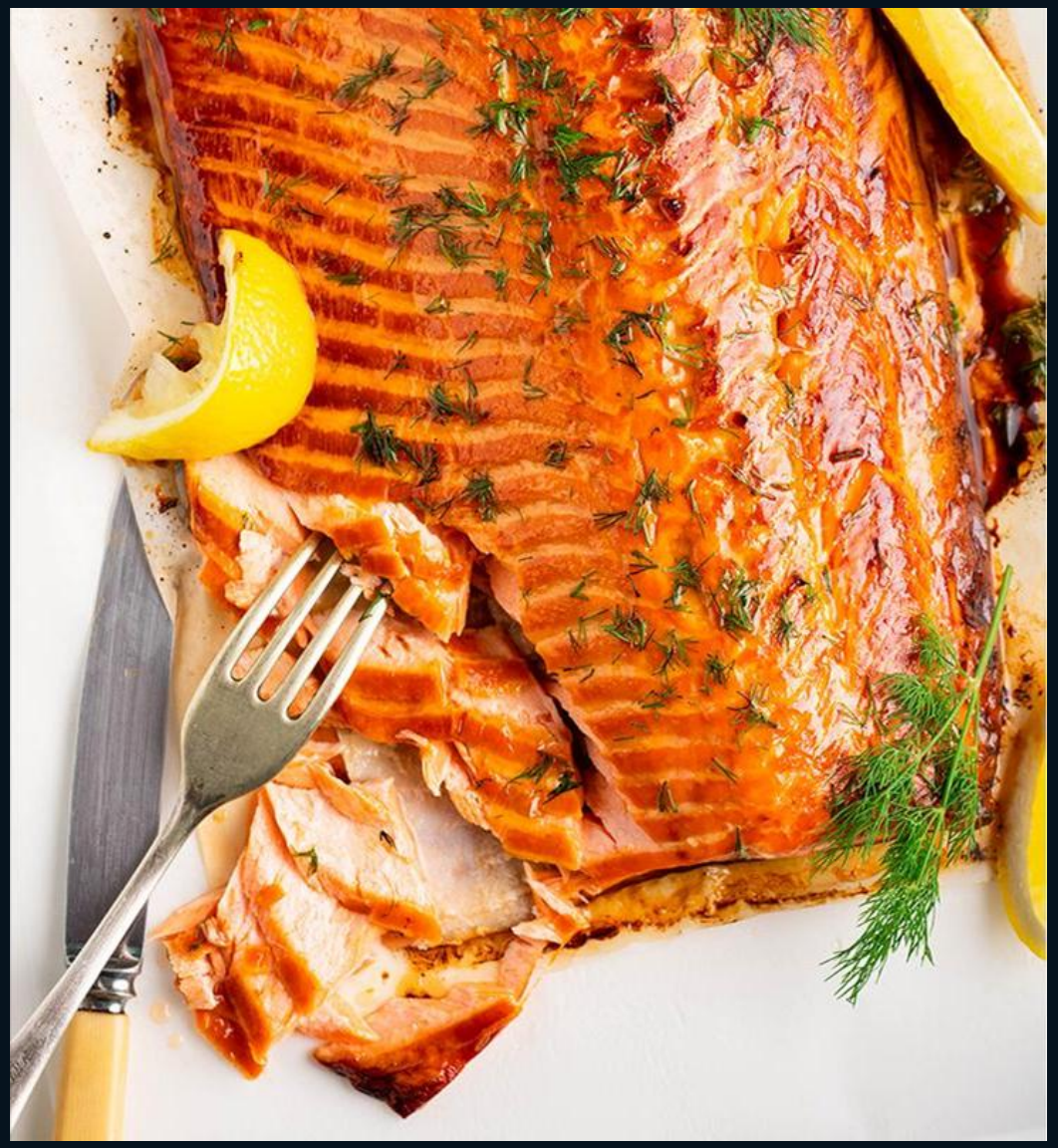
냉훈제와 온훈제, 무엇이 다를까요?
COLD OR HOT?

냉훈제 20~30°C | 온훈제 70~80°C
COLD 20–30°C | HOT 70–80°C

냉훈제 : 낮은 온도에서 익히지 않고 훈연
온훈제 : 높은 온도에서 천천히 익히며 훈연

COLD : Smoked at low temperatures without cooking the fish
HOT : Slowly cooked and smoked at higher temperatures





부드러움
FLAKY

포크로도 쉽게 갈라지는 부드러움
FORK-TENDER

포크를 살짝 대기만 해도 부드럽게 갈라지는 결
Tender salmon that flakes apart with just a gentle touch of a fork

촉촉함
JUICY

촉촉함 & 부드러움
MOIST & TENDER

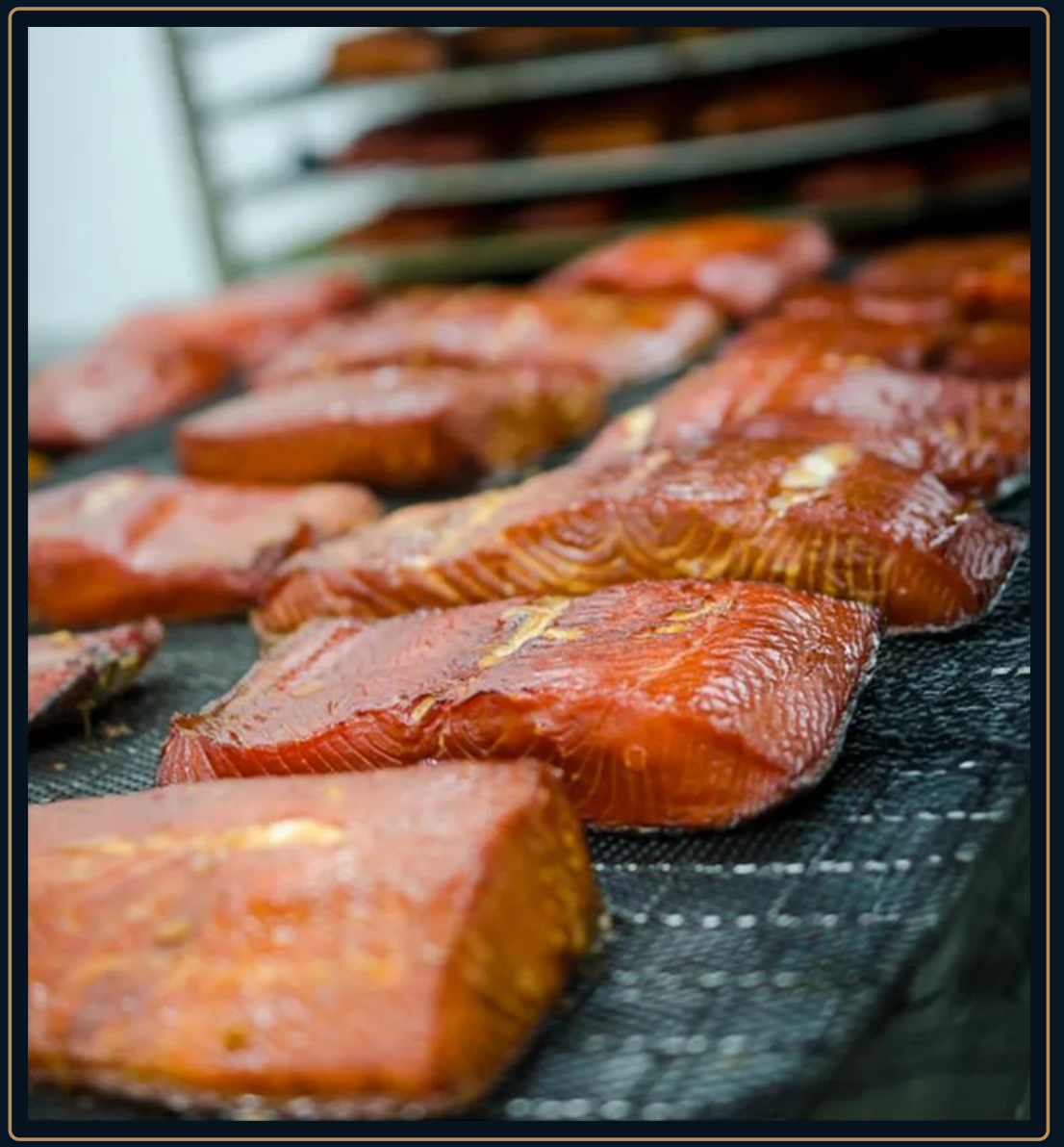
한입 베어 물면 느껴지는 촉촉하고 풍부한 육즙
Moist, tender salmon with rich juiciness in every bite



깊은 훈연향
SMOKY

오리나무로 완성한 훈연 풍미
BLACK ALDER FINISH

블랙 알더 우드가 완성한
은은하고 고급스러운 훈연 풍미
A delicate, refined smoky flavor created with black alder wood



한국 식탁을 위한 북유럽식 연어
NORDIC SALMON FOR THE KOREAN TABLE

노르웨이에서 만들어 한국의 식탁으로
MADE IN NORWAY READY FOR KOREA

한국 식탁에 가장 잘 어울리는 북유럽식 연어
Nordic-style salmon suited to Korean dining occasions





건강하게, 맛있게, 간편하게
HEALTHY, DELICIOUS, EFFORTLESS

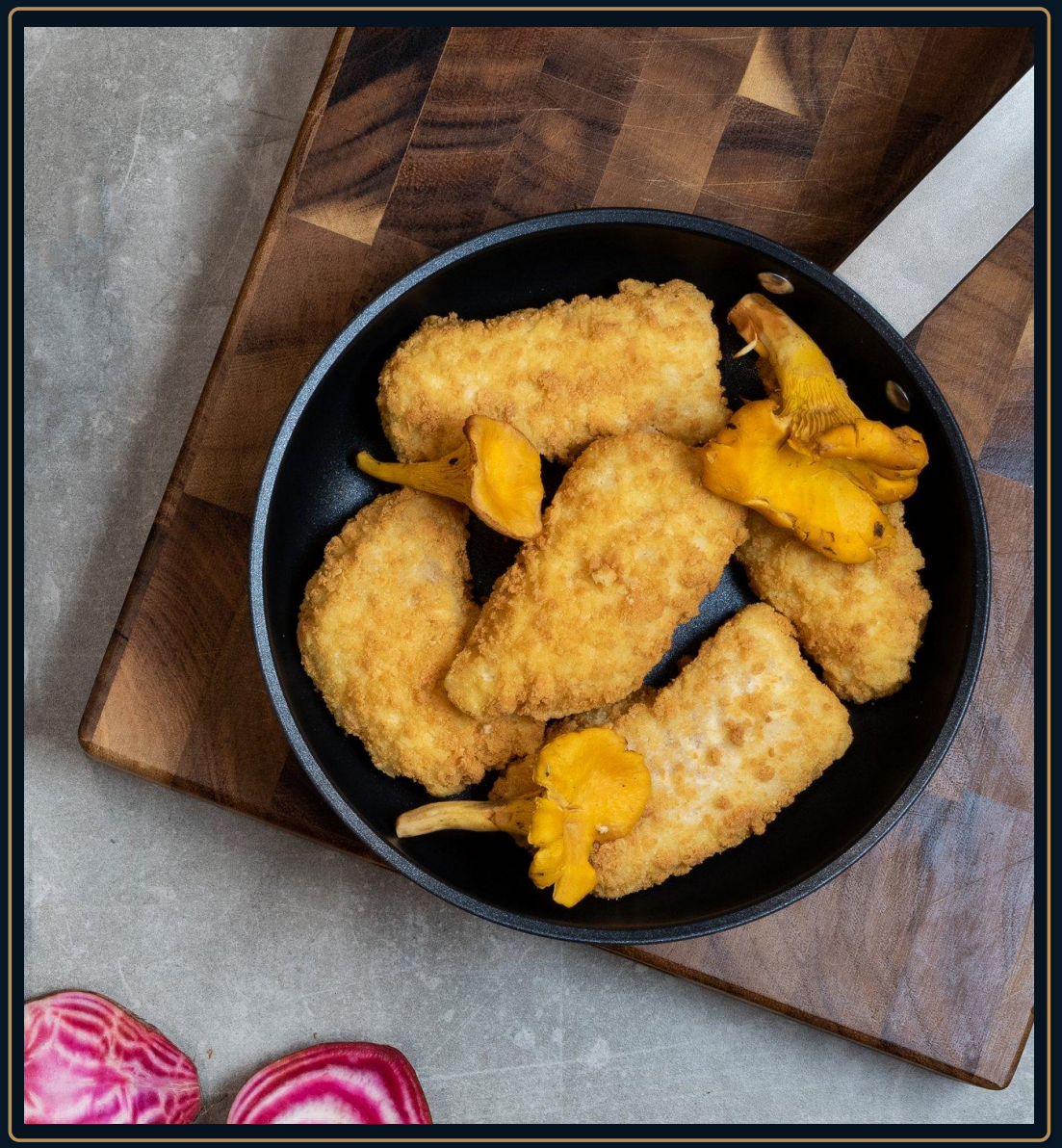
온훈제 연어
HOT SMOKED SALMON

건강하고, 맛있고, 무엇보다 정말 편한 연어
Salmon that is nutritious, delicious and, above all, easy to enjoy

다양한 모양으로 만들고 바삭하게
Whitefish shaped and coated for a crispy finish

빵가루 코팅 흰살생선
BREADED WHITEFISH

대구와 검정대구를 소분·성형해 만든 간편한 노르웨이 고부가가치 가공제품
Convenient Norwegian value-added products made from portioned and formed cod and saithe



겉은 바삭하게
속은 촉촉하게
Crispy on the outside, tender on the inside

겉바속촉
CRISPY OUTSIDE · TENDER INSIDE

담백한 흰살생선과 바삭함은 남녀노소 누구나 즐기는 맛
Mild whitefish with a crispy breadcrumb coating, offering a flavor that appeals to all ages

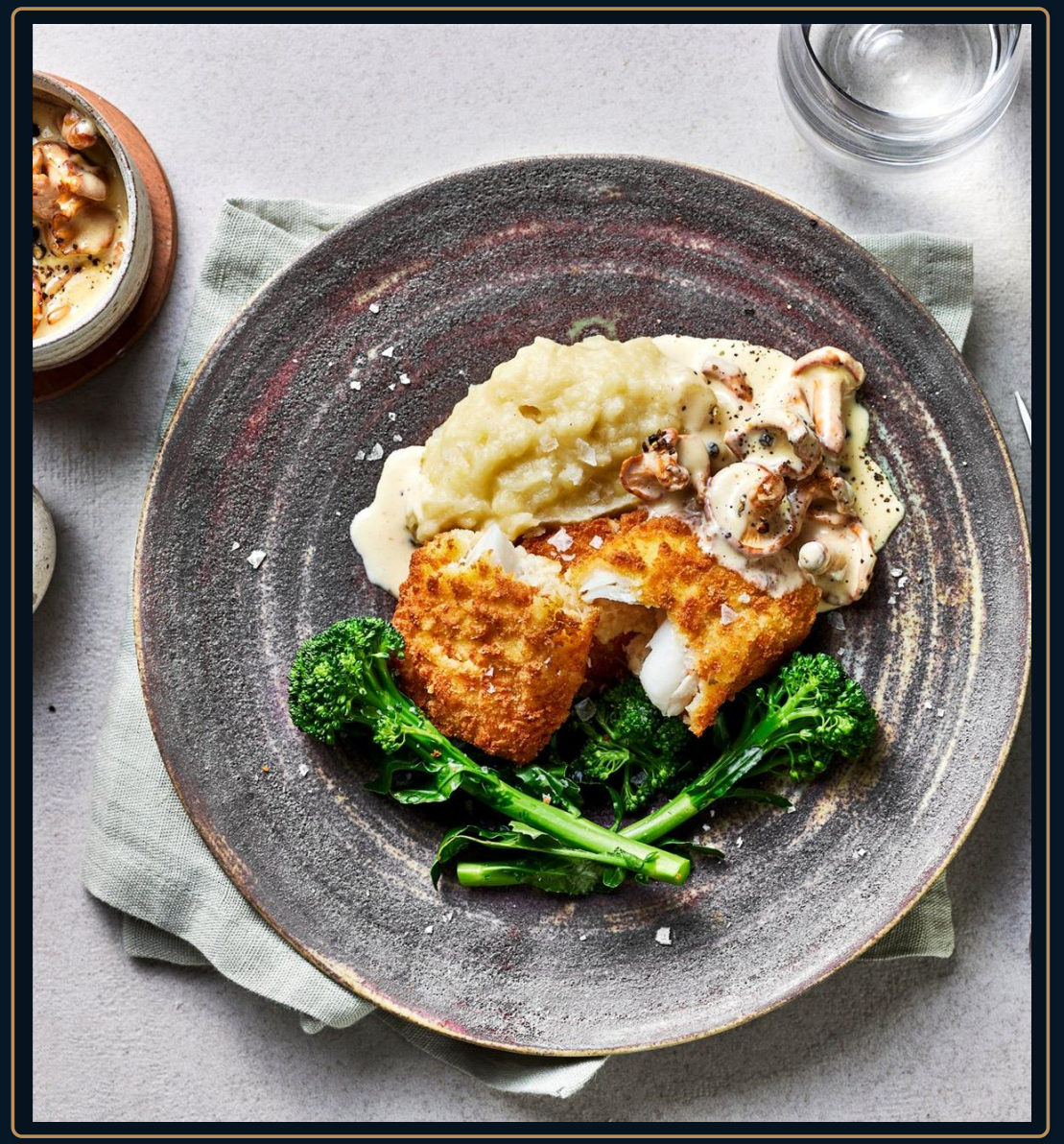


저녁 식탁의 간편하고 든든한 주인공

A convenient, satisfying option for dinner

간편하게 완성하는 저녁 식사
DINNER MADE EASY

복잡한 손질 없이 완성하는 맛있는 흰살생선 메인 요리
A delicious whitefish main dish, ready without complicated preparation



타코와 샐러드로 더 쉽고 산뜻하게
Easy, refreshing ways to enjoy whitefish in tacos and salads

간편함 · 신선함 · 만족감
QUICK · FRESH · SATISFYING

다양한 채소와 함께 즐기는 간편하고 균형 잡힌 식사
A convenient, balanced meal enjoyed with a variety of vegetables



한입 크기로 즐기는 바삭한 흰살생선

Bite-sized, crispy whitefish

간편하게 즐기는 핑거푸드
PERFECT FINGER FOOD

맥주와 함께 가볍게 즐기기 좋은 바삭한 수산물 스낵

A crispy seafood snack, perfect for enjoying with beer





흰살생선으로 만드는 또 하나의 대표 고부가가치 가공제품
Another signature value-added product made with whitefish

생선 그라탕
FISH GRATIN

따뜻하고 든든하게 즐기는 노르웨이식 가정식
A warm, hearty Norwegian comfort food



대구살, 마카로니, 부드러운 크림소스
Cod, macaroni and creamy sauce

탄수화물 · 단백질 · 지방
CARBS · PROTEIN · FAT

탄수화물 · 단백질 · 지방이 조화된 간편하고 든든한 한 끼
A convenient, filling meal combining carbohydrates, protein and fat



흰살생선을 더 가치 있게 활용하는 방법

A new way to add value to whitefish

실용성 · 맛 · 합리적인 가격
SMART · TASTY · AFFORDABLE

다양한 흰살생선을 활용해 만드는
가격 경쟁력 높은 고부가가치 가공제품
Competitively priced value-added products made from a variety of whitefish species

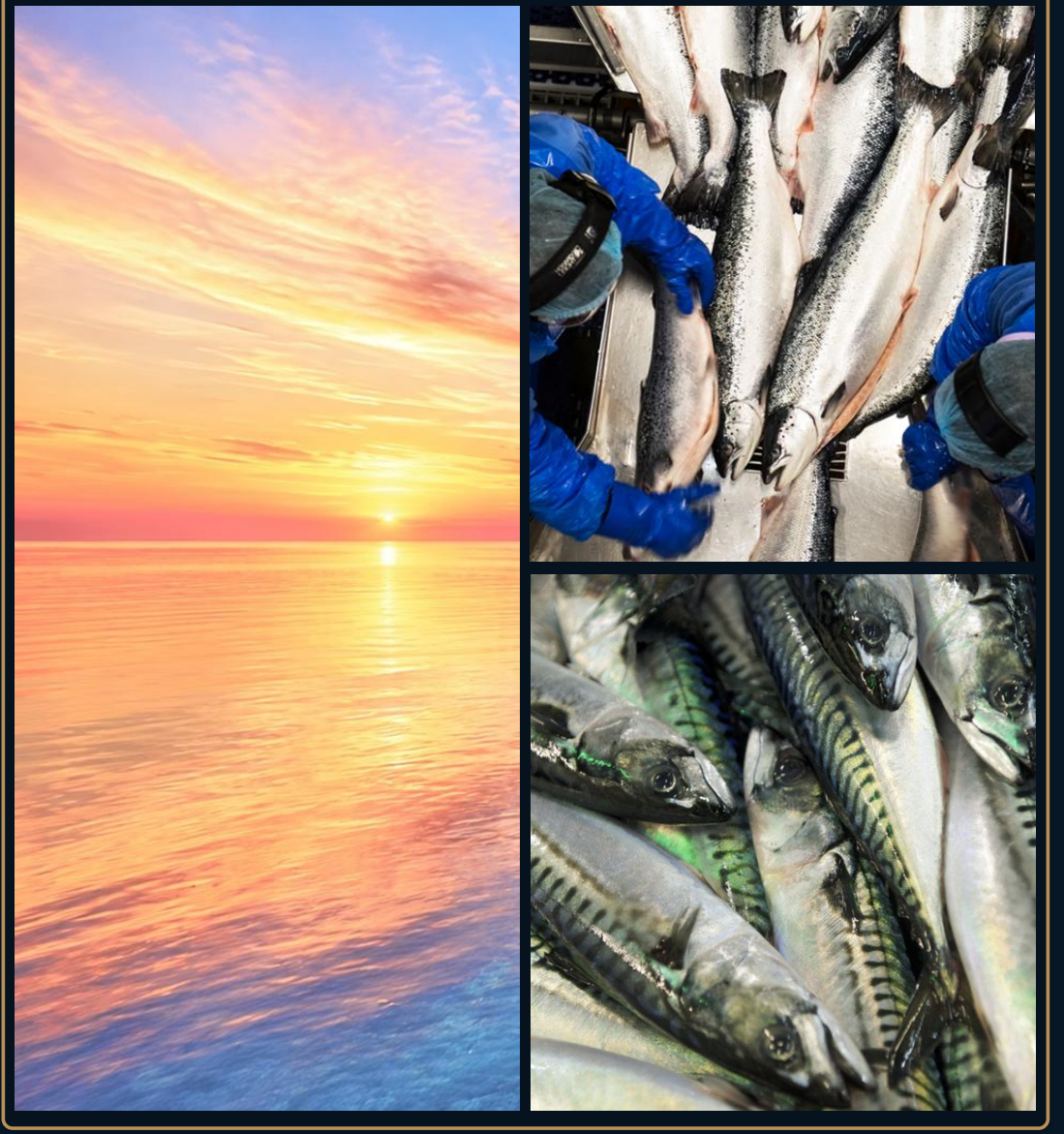
가장 크고 중요한 시장
하지만 치열해지는 경쟁

The largest and most important markets, but with intensifying competition

연어와 고등어
SALMON & MACKEREL

이미 수입·유통·판매 채널이 형성된 성숙 시장에서 기존 수요를 둘러싼 경쟁

Mature markets with established import and distribution channels, where businesses compete for existing demand





새로운 시장을 만들어갑니다
CREATE A NEW MARKET

신규 어종 · 고부가가치 가공제품
NEW SPECIES · VAP

시간과 도전이 필요하지만 새로운 수요를 직접 만들어가는 시장
A market that takes time and effort to develop, but creates entirely new demand

루비처럼 선명한 붉은 살색과 탄탄하고 섬세한 식감
Ruby-red flesh with a firm yet delicate texture

피오르 송어
FJORD TROUT

연어와는 다른 매력을 지닌 독립적인 프리미엄 수산물
A premium seafood product with its own distinctive appeal beyond salmon







경쟁력 있는 가격
다양한 제품 활용
Competitive pricing and versatile product applications

검정대구
SAITHE

탄탄한 육질을 바탕으로 한 새로운 흰살생선 시장 기회
A new whitefish market opportunity built on its firm texture and versatility

구이 · 조림 · 튀김
익숙한 방식으로 맛있게
Delicious when grilled, braised or fried using familiar cooking methods

볼락
REDFISH

한국 소비자의 입맛과 조리법에 잘 맞는
북대서양 자연산 흰살생선
A wild-caught North Atlantic whitefish well suited to Korean tastes and cooking styles





촉촉하고 부드러운 연어를 더 쉽고 간편하게
Enjoy moist, tender salmon with greater ease and convenience

온훈제 연어
HOT SMOKED SALMON

한국 시장에서 새로운 연어 간편식으로 성장할 수 있는 프리미엄 제품
A premium convenience product with the potential to create new salmon meal occasions in Korea

흰살생선을 누구나 쉽고 맛있게
Making whitefish easy and delicious for everyone





빵가루 코팅 흰살생선 · 피시 그라탱
BREADED WHITEFISH· FISH GRATIN

빵가루 코팅 흰살생선부터 피시 그라탱까지, 수산물 소비의 새로운 가능성
From breaded whitefish to fish gratin, opening up new possibilities for seafood consumption

감사합니다
Thank you

by Mingu Jeong

Lerøy seafood Korea

T : 010-2277-9599
E :
tim.woo@leroyseafood.com