



[기업명] (주)코랄로

[홈페이지] <https://korallo-foods.com/ko/home-kr/>

[기업 개요]

1. 설립일 : 2022년
2. 소재지 : Korallo GmbH, HRB 275723 München, Brunnenstrasse 22a, 85598 Baldham(독일 본사)
경기도 성남시 분당구 판교로 289번길 20, 스타트업캠퍼스 3동 1층(한국 법인)
3. 대표자 : ALBANESE SINA(시나 알바네즈)
4. 매출 : 출시 준비 중으로 매출없음

[투자상황]

날짜	투자자	금액	투자 라운드
2017.03.	-	10억	Pre-A
2018.08.	-	60억	Series A
2022.11.	시그나이트파트너스	95억	Series B
2023.01.	알토스벤처스, 티그리스인베스트먼트, 손앤컴퍼니, 우미건설, 이에스인베스터, 하나증권, 한화투자증권		Series B

[Insight]

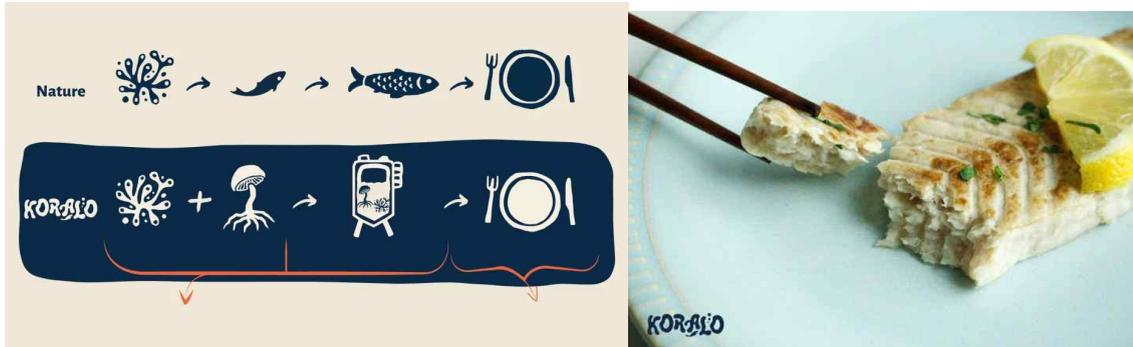
- Guido와 Sina는 해변을 걷고 있었는데 모래사장이 밀려오는 해조류에 의해 녹색으로 뒤덮여 있었음을 보고, ‘이걸로 뭔가 만들어 볼 수는 없을까?’라는 아이디어를 발상하여 사업을 시작함.
- 한국은 아시아의 수산물 섭취량이 세계에서 가장 많고 아시아 트렌드를 선도하는 국가이므로 한국 시장에서 자리잡으면 다른 시장으로 나가기 쉬울 거라고 생각하여 한국시장을 우선하여 타겟팅함.

[Problem, 문제 확인]

- 수산물은 수질 오염, 남획 또는 파괴적인 양식업과 미세플라스틱, 독소, 중금속 섭취의 문제를 안고 있음.
- 최근 일본 후쿠시마 오염수 방류 문제와 맞물려 대체 수산물 시장에 대한 관심이 더 높아지는 추세임.

[Solution, 해결책]

- 미세조류 발효 기술로 생선 등 수산물과 비슷한 맛과 식감, 영양을 갖춘 대체 수산물 제품

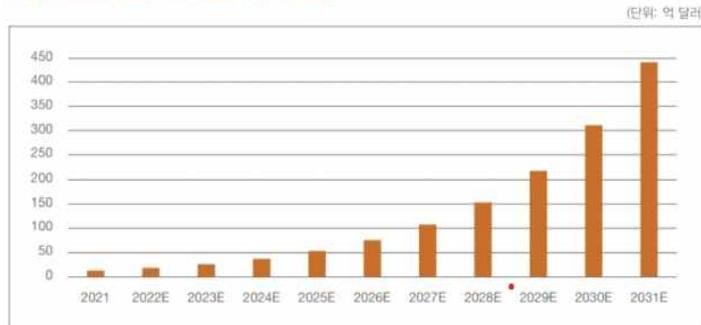


- 코랄로에서는 발효기술을 활용하여 물고기를 대체하였음. 미세조류를 버섯뿌리에 공급, 근육과 유사한 구조를 만들어 오메가3를 보존하였으며, 대형 발효기를 활용해 산소, 물, 설탕 등을 첨가하였음.

[Market, 시장 규모]

- 대체 수산물 산업은 이제 시장 초기단계로 2030년까지 전 세계적으로 예상되는 해산물 부족량은 3500만톤이나 되며, 이 문제를 해결하고 대응하기 위해 필요한 시장의 잠재 규모는 67조원임.
- 글로벌 대체 해산물 관련 기업 120여곳 중 75%가 식물성 대체 해산물 관련 기업임.
- 글로벌 식물성 해산물 시장 규모는 2021년 기준 약 4210만 달러(약 560억원) 수준으로, 2031년엔 약 13억 달러까지 불어날 것으로 전망됨.
- 2021년 유럽위원회 공동연구센터 (JRC)에서 조사에서 한국의 1인당 연간 해산물 소비량은 58.4kg으로 조사 대상 국가 중 가장 많았음.
- 2020년 기준 미국의 식물성 대체 해산물 매출은 약 1,200만 달러, 전체 식물성 대체식품 시장 비중의 약 29%를 차지하고 있음.

그림 56. 전세계 식물성 대체 해산물 시장 규모 전망



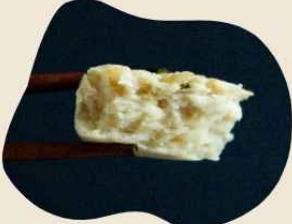
자료: Allied Market Research, 삼일PwC경영연구원

[Business Model, 비즈니스 모델]

- 코랄로는 제품생산 과정에서 땅을 사용하지도 않고, 발효과정에서도 물과 에너지 소비를 최

소화함.

- 현재 출시를 앞두고 있음.

		
식품 서비스	유통사	식품 제조사
New Fish를 메뉴에 추가하여 고객에게 새로운 경험을 선사하세요.	신선 수산물 포트폴리오를 확대해보세요. 4주 동안 냉장보관이 가능합니다.	코랄로의 고유한 기술로 개발한 맛있고 혁신적인 메뉴를 통해 새로운 고객을 확보하세요.

- 코랄로 제품을 만드는 과정에서의 이산화탄소 배출량, 토지 사용량 등이 어획은 물론 양식 수산물이나 다른 대체 수산물 제품보다 낮음.
- 대두 단백질 제품 대비 96% 적은 이산화탄소 배출과 수산물 대비 98% 적은 물 사용, 대두 단백질 제품 대비 94% 적은 토지 사용이 장점임.

대두 단백질	수산물
↓ 96 % 더 적은 이산화탄소 배출량 1kg 기준, 코랄로 제품 섭취 시 대두 단백질 제품 섭취 대비 이산화탄소를 42km 주행차량 만큼 덜 배출합니다.	↓ 91 % 더 적은 이산화탄소 배출량 농장 이외의 단계 (가공, 운송, 소매 등)에서의 배출량을 포함하지 않고도 이산화탄소 배출량이 현저히 낮습니다. Read more.
↓ 94 % 더 적은 토지 사용량 대두 단백질 제품 대비 자사의 제품은 약 40m ² 만큼 토지를 덜 사용합니다.	↓ 84 % 더 적은 토지 사용량 양식장과 농장에 필요한 토지보다 사용량이 현저히 낮습니다. Read more.
↓ 99 % 더 적은 물 사용량 1kg 기준, 코랄로 제품은 대두 단백질 제품 대비 화장실 3,000 번 사용량만큼의 물을 절약합니다.	↓ 98 % 더 적은 물 사용량 어류 양식에 사용되어지는 물보다 사용량이 현저히 낮습니다. Read more.



[Competency, 핵심기술]

No.	발명의 명칭	출원국	출원번호	출원일자	등록번호	등록일자
1	FISH AND SEAFOOD SUBSTITUTE MADE FROM FIBROUS MYCELIUM AND MICROALGAE AND METHODS OF PRODUCTION THEREOF (피쉬와 해산물 섬유질의 균사체와 극미세 조류 및 그 생사의 방법으로 제조된 서브스타튜트)	EU	21173540.2	2021.05.12	04088585	2023.10.18

[분석의견]

- 대체육류는 많이 들어보았지만, 대체생선은 처음 들어보았음. 알려지 있는 사람이나 지속가능성을 위한 제품으로 신선하다고 느낌.

[출처]

1. <https://koralo-foods.com/ko/home-kr/>
2. <https://n.news.naver.com/mnews/article/015/0004914235?sid=101>