한미 콜라보
브루잉 프로젝트

Proudly brewed with 100% U.S. ingredients

목차

2 ---------- 인사말

4 ---------- 프로젝트 팀

6 ---------- 미국 수제맥주 트렌드

8 ---------- 프로젝트 맥주

맥파이브루잉 - 땡삐

고릴라브루잉 - 뉴잉

화수브루어리 - 아메리칸 라거

크래프트루트 - 블루 블랙

더랜치브루잉 - 구아바 페일에일

새를라잇 - 위트 스파이스

20 ---------- 비어 칵테일

찰스 H. - 속초 스타우트 사워

22 ---------- 부록

주관 기관

후원 협회 및 업체

미국 공급업체

인사말

안녕하십니까? 주한미국농업무역관에서는 올해 처음으로 맥주 원재료 프로모션 행사를 기획, 한국의 우수한 6개 양조장과 협력하여 미국산 원료를 이용한 여섯 가지 신제품 맥주를 만들었습니다. 이번에 소개해 드릴 맥주들은 저희가 미국에서 직접 공수하여 제공해드린 홉, 몰트, 효모, 퓨레 등의 원재료를 이용하여 각 양조장에서 훌륭한 레시피를 개발, 양조해주신 것들입니다.

한국의 수제맥주 시장은 매우 활력 있게 성장하고 있으며 맥주 자체가 한국인들에게 매우 인기있는 음료라고 알고 있습니다. 최근 한국의 총 맥주 생산량은 감소하고 있지만 수제맥주 양조장의 수는 증가하고 있는 것을 볼 때, 한국의 맥주 산업이 다양성과 고급화의 방향을 추구하고 있다는 것을 알 수 있습니다. 이러한 과정을 바로 옆에서 직접 지켜보고 함께할 수 있어서 매우 기쁘게 생각합니다.

미국은 50여 년 전부터 모던 수제맥주 산업이 발달하기 시작하였으며, 현재까지도 수제맥주 산업을 선도하고 있습니다. 미국 내 수제맥주 산업의 매출은 전체 맥주 산업 매출의 1/4 이상인 290억 달러 규모이며, 현재 미국에는 10년 전보다 5배 정도로 성장한 8,000여 개의 수제맥주 양조장이 있습니다.

미국은 고품질 수제맥주 원재료의 선도적인 공급자로서 세계 최대의 홉 생산국이며, 한국에서 사용하고 있는 홉의 절반 정도를 공급하고 있습니다. 특히 우수한 농산물 산지로 널리 알려져 있는 워싱턴 주의 야키마 밸리 지역은 세계 최고의 홉을 생산하고 있습니다. 미국은 홉 외에도 맥주를 양조하는 데 필요한 우수한 품질의 과일 퓨레, 밀, 양조용 몰트 등도 함께 생산하고 있습니다.

본 프로젝트를 통해 탄생된 여섯 가지의 맥주는, 이러한 우수한 품질의 미국산 원료와 혁신적인 한국의 양조장이 함께하여 빚은 최고의 맥주들입니다. 지금, 이들 맥주 한잔과 함께 최고의 맛을 느껴 보시길 바랍니다.

We are pleased to introduce six great new beers made with high quality U.S. ingredients. These beers are the result of collaboration between the Agricultural Trade Office (ATO) of the U.S. Embassy in Seoul, Korea and six experienced local craft breweries. ATO helped provide a wide range of U.S. ingredients, such as hops, malts, yeasts, and fruit purees. The breweries then developed innovative beers featuring these quality ingredients, with great results!

ATO is proud to partner with Korea's dynamic and growing craft beer industry. Beer is by far the most popular alcoholic drink in Korea. While total beer production in Korea has been dropping, the number of breweries has been soaring. This represents a move towards more diversity and premium craft beers. It is exciting to watch and experience first-hand.

The modern craft beer movement began in the United States half a century ago, and it continues to be a leader in craft beer. Craft beer sales in the United States now account for over a quarter of all beer sales by value, totaling $29 billion. There are now over 8,000 breweries in the United States, five times the number there was just ten years ago.

The United States is also a leader in quality craft beer ingredients. The United States is the largest hops producer in the world and supplies half of the hops used in Korea. Some of the best hops in the world are produced in Yakima Valley in Washington State. The United States also produces a wide range of other high quality ingredients, including fruit purees, wheat, and malts.

The combination of high quality U.S. ingredients and innovative Korean breweries resulted in some fantastic beers. I am sure you will agree after you try them.

주한미국농업무역관장 앤드류 앤더슨

Mr.Andrew Anderson-Sprecher,
Director, USATO

프로젝트 팀

맥파이브루잉
Magpie Brewery

맥파이는 4명의 친구들에 의해 2011년에 시작되었습니다. 2012년에는 서울에 첫 브루샵을 열었고, 2016년에는 제주에 양조장을 열었습니다.

Instagram: @magpiebrewing

고릴라브루잉
Gorilla Brewing

고릴라브루잉은 한국에서 가장 흥미로운 수제맥주를 양조하고 이와 함께 한국인의 입맛에 맞는 창의적인 음식을 페어링하여, 소비자에게 최고의 수제맥주를 경험할 수 있도록 하는 것을 목표로 하고 있습니다. 고릴라브루잉은 혁신을 추구하며, 한국 수제맥주 시장에서 선도자 역할을 하고 있습니다.

Instagram: @gorilla_brewing

화수브루어리
Whasoo Brewery

울산에 위치한 국내 1세대 브루어리로서 독창적인 레시피와 기술을 보유한 브루어리입니다. 당사의 주된 목표는 비교할 수 없는 특별한 퀄리티의 맥주를 생산하여 고객들에게 새로운 경험을 느끼게 하는 것 입니다.

Instagram: @whasoobrewery

크래프트루트
Craft Root

'맥주의 근본을 만들다.'라는 슬로건을 내걸고 속초 최초로 설립된 크래프트 맥주 양조장으로, 서울 종로 익선동 초입에 위치한 크래프트 맥주 펍인 '크래프트루(Craft Roo)'의 뿌리가 되는 곳입니다.

Instagram: @craftroot

더랜치브루잉
The Ranch Brewing

더랜치브루잉은 2016년 대전에서 설립되었으며 고품질의 수제맥주와 하드 셀처를 전문으로 하고 있습니다. 특히 한국 소비자들이 선호하는 스타일의 홉향이 강하고 컬러가 라이트한 에일류를 생산하고 있습니다.

Instagram: @theranchbrewing

새틀라잇
The Satellite Brewing

새틀라잇브루잉은 2017년에 설립된 서울 도심 속 수제 맥주 양조장입니다. 43가지의 다양한 수제맥주를 생산하여 전국 펍,레스토랑 등에 공급하고 있습니다.

Instagram: @thesatellitebrewing

미국 수제맥주 트렌드

2019년 미국 맥주 시장의 규모는 전년 대비 1.6% 감소했다. 다만 수입맥주 시장은 1.8% 증가하였으며, 수제맥주 시장은 3.6% 성장하였다. 이는 미국 내에서 전반적인 맥주 소비량은 줄어들었으나, 기존의 대량생산된 맥주보다 수제맥주의 선호도는 상승하고 있는 것으로 해석할 수 있다. 우리나라의 수제맥주 시장 또한 매년 41%의 빠른 성장률을 보이고 있으며, 2018년 기준 수제맥주 시장은 전체 한국 맥주시장의 1.26%의 시장 점유율을 차지하고 있다. 비록 미국처럼 전체 맥주시장의 13.6%라는 큰 비중을 차지하고 있지는 않지만 한국 소비자들 또한 수제맥주에 대한 관심을 갖기 시작했음을 알 수 있다. 현재 미국은 전세계 수제맥주 시장에서 선도적인 위치에 있다. 따라서 미국 수제맥주 시장의 트렌드를 파악한다면 한국 수제맥주 시장의 향후 방향성 및 미래를 예측해 볼 수 있을 것이다.

1. 맥아에 대한 관심

맥아가 감자라면 홉은 소금과 같은 존재이다. 물론 소금이 맛을 더해주지만 오로지 소금만 있고 감자가 없다면 맛의 의미가 없어진다. 최근 들어 수제맥주 시장의 성장과 함께 많은 미국 양조사들이 시간, 노력, 자원을 들여 원재료를 직접 공급받기 위하여 노력하기 시작하였으며, 홉 뿐만 아니라 좋은 품질의 맥아 또한 공급받고자 노력하고 있다. 향후에는 미국 맥아 생산량이 늘어나고, 수제 맥주를 위한 맥아 제조 시설이 더 생길 것으로 예상된다.

2. 저알콜 & 무알콜의 트렌드화 가능성

소비자들의 건강에 대한 관심이 수제맥주 분야까지 이어지고 있다. 이에 따라 요즘 미국의 많은 양조장들은 ABV가 평균보다 낮은 맥주 (예를 들면 ABV 5%보다 낮은 포터나 더블 IPA) 또는 ABV가 0.5% 이하인 음료를 생산하고 있다. 저알콜 맥주 트렌드는 아직 초창기 단계라 그 지속 여부에 대해서는 아직 논란이 많다. 다만 20대에서 40대까지의 젊은 소비자층이 건강한 식생활 습관에 대한 관심이 높아지고 있어서, 당분간은 ABV가 낮고 칼로리가 낮은 음료에 대한 수요가 계속될 것이다.

3. 라거의 재부상

수제맥주에 처음 입문하는 사람들의 경우 더블 드라이 호핑된 IPA보다 부드러운 라거가 상대적으로 거부감이 덜 들 것이다. 또한 맥주 매니아들도 가끔 시원한 라거를 맛보고 싶을 때가 있을 것이다. 앞으로 라거의 인기는 점차 상승할 것이며, 홈브루어들 사이에서도 다시 인기를 끌 것으로 예상된다.

4. 사워 비어, 니치 마켓을 넘어설 것인가?

사워 비어는 최근 몇 년 사이 니치 마켓에서 자리를 잡았다. IPA 만큼 많은 양이 생산되고 있지는 않지만, 사워 비어는 다른 맥주 종류에 비해 빠른 속도로 성장하고 있다. 사워 비어는 맥주 애호가 외에도 다양한 층의 소비자가 쉽게 접근할 수 있다는 장점이 있다. 고제나 베를리너 바이스 같은 사워 스타일은 강렬한 풍미를 지니면서도 도수, 칼로리, 탄수화물이 적은 음료를 찾는 소비자에게 환영받고 있다. 또한 사워 비어는 와인이나 칵테일 애호가들에게 가볍고 부드러우면서도 펑키한 과실향을 통해 매력적으로 다가가기도 한다. 이외에도 와인 또는 위스키 배럴에 숙성시키는 사워 맥주는 두터운 매니아층을 보유하고 있다. 사워 비어는 다양한 소비층을 통해 그 인기가 지속될 것이다.

5. 하드 셀처의 급부상

최근 미국 수제맥주 업계에서 가장 많이 언급되고 있는 이슈 중 하나는 하드 셀처이다. 하드 셀처는 낮은 칼로리의 술을 찾는 소비자가 많아지고 있는 트렌드에 부합하는 제품이다. 현재 많은 양조장들은 다양한 소비자들의 입맛에 맞춘 무알콜 셀처와 하드 셀처를 생산하고 있다. 최근 미국 수제맥주 업계에서 급부상한 하드 셀처는 앞으로도 그 인기가 지속될 것으로 보인다.

6. 생 홉으로 양조한 맥주

2018년 미국의 홉 생산면적은 2012년 대비 80% 증가하였고, 생산량은 77% 증가했다. 이를 통해 미국의 양조장들은 생 홉에 대한 접근성이 높아져서 신선한 홉이 들어간 수제맥주 생산이 가능하게 되었다. 앞으로 홉 농장에 근접한 다른 양조장들도 생 홉을 이용한 양조를 시도할 것으로 예상된다.

7. 다양한 옵션의 음료 제공

최근 미국의 맥주 양조장들은 더 이상 맥주만 양조하고 있지 않다. 하드 셀처, 스페셜티 커피 원두, 과일향 콤부차, 무알콜 및 저칼로리 음료 등을 생산하여 소비자에게 다양한 음료 옵션을 제공하고 있다.

8. Hazy IPA의 지속적인 인기

2016년부터 현재까지 Hazy IPA는 미국 시장을 독점했다고 해도 과언이 아닐 만큼 엄청난 사랑을 받았다. 일각에서는 Hazy IPA의 시대는 곧 저물 것이라고 예측하기도 한다. 그러나 확실한 것은 현재 시점에서 Hazy IPA의 인기는 여전히 식지 않았다는 것이다. Hazy IPA 외에도 Hazy IPA에서 파생된 Hazy Pale Ale, Hazy Imperial IPA, Hazy Session IPA 등도 함께 인기를 얻고 있다.

*위 내용은 미국수제맥주협회 및 미국 내 전문가의 의견을 종합적으로 반영한 내용으로, 미국농업무역관의 공식적인 의견이 아님을 밝힙니다.

땡삐
Stinger

Recipe by
이뜬 카츠와 맥파이 양조 팀

Overview

Style: Sour IPA

Stats

ABV	6%	IBU	10
OG	17.5*P	SRM	4
FG	7*P		

Recipe

Malt

제조사명	제품명	원산지	Percentage (%)
Great Western	Premium Two Row	U.S.	37.5%
U.S. Wheat Associates*	Raw White Wheat	U.S.	33.3%
Briess	Flaked Oats	U.S.	20.8%
Lynn Dairy	Milk Sugar	U.S.	8.3%

Hops

제조사명	제품명	원산지	Addition
YCH	Columbus	U.S.	Bittering
YCH	Mosaic	U.S.	Whirlpool
YCH	Amarillo Cryo	U.S.	Whirlpool
YCH	Mosaic	U.S.	Dry-hop
YCH	Amarillo Cryo	U.S.	Dry-hop
YCH	Citra Cryo	U.S.	Dry-hop

Yeast

제조사명	Strain	원산지	ID
Magpie	Magpie Sour Culture	U.S.	White Labs
Omega Yeast	Voss Kveik	U.S.	OYL-061

Adjunct

제조사명	제품명	원산지	Percentage (%)
Oregon Fruit Products	Passionfruit Puree	U.S.	-
Oregon Fruit Products	Blackberry Puree	U.S.	-

Details

사워 IPA는 최근 미국에서 꽤 인기를 끌고 있는 스타일입니다. 풍성한 질감을 위해 통밀, 귀리플레이크,유당을 사용하였습니다. 만 하루동안 사우어링을 마친 후, Mosaic와 Amarillo Cryo를 월풀에 넣었습니다. Voss Kveik 효모가 만들어낸 강한 과일향에 더해진 많은 양의 드라이호핑과 패션프루트-블랙베리 퓌레는 멋진 열대과일 풍미의 만들어냈습니다.

Sour IPA has recently become quite popular in the U.S. We used a base of raw wheat, flaked oats, and milk sugar to give the beer a full mouth-feel. It was then soured overnight before adding Mosaic and Amarillo Cryo hops. The Voss Kveik provided some extremely fruity esters while the large dry-hop as well as the addition of passion-fruit and blackberry puree rounded out the tropi-cal flavor.

*미국소맥협회의 지원으로 (주)한탑을 통해 미국산 원재료 (Raw White Wheat)를 공급받았습니다.

뉴잉
Newing

Recipe by
폴 에드워즈

Overview

Style: New England IPA

Stats

ABV	7.2%	IBU	10.2
OG	1.046 SG	SRM	4
FG	1.009 SG		

Recipe

Malt

제조사명	제품명	원산지	Percentage (%)
Briess	Brewer's Malt	U.S.	60.3%
Briess	Wheat - White Malt	U.S.	17.2%
Briess	Oats, Flaked	U.S.	13.8%
Briess	Carapils	U.S.	8.6%

Hops

제조사명	제품명	원산지	Addition
YCH	Citra	U.S.	Steep/Whirlpool
YCH	Ekuanot	U.S.	Steep/Whirlpool
YCH	Sabro	U.S.	Dry-hop, 10 Days
YCH	Ekuanot	U.S.	Dry-hop, 10 Days
YCH	Citra	U.S.	Dry-hop, 4 Days
YCH	Ekuanot	U.S.	Dry-hop, 4 Days
YCH	Sabro	U.S.	Dry-hop, 4 Days

Yeast

제조사명	Strain	원산지	ID
Omega	Espe Kveik	U.S.	OYL-090

Details

주한미국대사관 농업무역관과의 협업을 통해 양조한, 드라이 호핑한 뉴잉글랜드 IPA입니다. 열대과일의 아로마를 느낄 수 있는 Hazy IPA입니다. Sabro, Citra, Eukanot을 두 번 드라이 호핑하여 복숭아, 멜론, 베리, 코코넛 향을 느낄 수 있습니다.

Heavily dry hopped New England IPA, made with in conjunction with the US Agricultural Trade Office. Heavily dry hopped New England IPA, made with in conjunction with the US Agricultural Trade Office. Hazy IPA with tropical fruity aroma, dry hopped twice with Sabro, Citra and Eukanot hops - peach, melon, berry, and coconut aromas.

아메리칸 라거
American Lager

Recipe by
이화수

Overview

Style: American Pale Lager

Stats

ABV	4.8%	IBU	18
OG	1.046 SG	SRM	4.03
FG	1.009 SG		

Recipe

Malt

제조사명	제품명	원산지	Percentage (%)
Briess	Pilsen	U.S.	82.0%
Briess	Bonlander Munich	U.S.	7.0%
Briess	Carapils	U.S.	11.0%

Hops

제조사명	제품명	원산지	Addition
YCH	Centennial	U.S.	480g
YCH	Comet	U.S.	870g

Yeast

제조사명	Strain	원산지	ID
Omega Yeast	American Lager	U.S.	OYL-103

Details

처음 맥주를 머금을 때 홉의 쓴맛에서 느껴지는 약간의 시트러스 한 상큼함과 플로럴 한 향이 입안을 가볍게 감싸주며 알파산이 높은 홉을 사용해 풍미와 아로마를 뿜어내고 맥즙을 냉각시키기 직전까지 투입하여 미국의 와일드한 과일 맛, 향긋함을 끝에 품고 있습니다. 청량한 느낌이지만 적당한 몰티함도 느낄 수 있게 맥아를 사용하여 질리지 않으면서 부담 없이 편하게 마시는 맥주입니다. 시원함과 맛을 모두 고려하였습니다. 그해 생산된 신선한 미국산 맥아를 아낌없이 사용하여 맥주의 풍미와 퀄리티를 높였습니다. 또 미국 홉의 시트러스 한, 상큼한 특징을 깔끔한 라거 스타일을 양조하는데 선택했으며 효모는 맥주 스타일인 아메리칸 페일 라거답게 미국에서부터 양조하기 전까지 냉장 상태를 유지한 컨디션 좋은 액상 효모를 양껏 사용하였습니다.

블루 블랙
Blue Black

Recipe by
크래프트루트 브루잉 팀

Overview

Style: Sweet Stout

Stats

ABV	4.8%	IBU	20
OG	1.060 SG	SRM	48
FG	1.024 SG		

Recipe

Malt

제조사명	제품명	원산지	Percentage (%)
Briess	Pale Malt	U.S.	53.6%
Briess	Dark Chocolate Malt	U.S.	7.1%
Briess	Carapils	U.S.	3.6%
Briess	Roasted Barley	U.S.	3.6%
Briess	Caramel Malt 20L	U.S.	0.7%

Hops

제조사명	제품명	원산지	Addition
YCH	CTZ	U.S.	Boiling
YCH	HBC 472	U.S.	Boiling

Yeast

제조사명	Strain	원산지	ID
Fermentis*	English Ale	France	SafAle S-04

Adjuncts

제조사명	제품명	원산지	Percentage (%)
Lynn Dairy	Lactose	U.S.	8.0%
USHBC**	Frozen Blueberry	U.S.	21.4%
The Maple Treat Co.	Organic Maple Syrup	U.S.	1.1%

Details

스위트 스타우트 기반으로 하여, 블루베리 메이플 잼의 느낌을 입혀 달콤하면서 마시기 편한 디저트 맥주를 구현하고자 하였습니다.

Briess사의 몰트와 Yakima Chief사의 홉을 바탕으로 양조되었습니다. 끓임 과정에 Lynn Dairy사의 락토즈를 투여하였고, 미국하이부시블루베리협회(U.S. Highbush Blueberry Council, USHBC)의 지원으로 미국산 블루베리를 공급받아 퓨레를 만들어서 양조하였습니다.

*본 맥주는 Omega Yeast의 OYL-007 British Ale II을 사용하여 양조할 예정이었으나, 수입과정에서 문제가 생겨 Fermentis의 효모로 대체하여 양조하였습니다.
**미국하이부시블루베리협회의 지원으로 미국산 냉동 블루베리를 공급받았습니다.

구아바 페일에일
Guava Pale Ale

Recipe by
프레데릭 휘센

Overview

Style: New England Pale Ale

Stats

ABV	5.4%	IBU	20
OG	12.5*P	SRM	4
FG	1.8*P		

Recipe

Malt

제조사명	제품명	원산지	Percentage (%)
Briess	Pale Malt	U.S.	62.0%
Briess	Malted Oats	U.S.	11.0%
Briess	Malted Wheat	U.S.	22.0%
Briess	Carapils	U.S.	5.0%

Hops

제조사명	제품명	원산지	Addition
YCH	Citra	U.S.	Whirlpool
YCH	Sabro	U.S.	Whirlpool
YCH	Citra	U.S.	1st Dry-hop
YCH	Sabro	U.S.	1st Dry-hop
YCH	Citra	U.S.	2nd Dry-hop
YCH	Sabro	U.S.	2nd Dry-hop

Yeast

제조사명	Strain	원산지	ID
Omega Yeast	Hothead Kveik	U.S.	OYL-057

Adjuncts

제조사명	제품명	원산지	Percentage (%)
Oregon Fruit Products	Guava Puree	U.S.	-

Details

이 맥주는 다량의 오트, 밀, 그리고 보리 맥아를 넣어 양조하여 불투명한 오렌지 주스 색깔을 지니고 있습니다. 더랜치 역사상 가장 많은 양의 Citra 및 Sabro 홉을 더블 드라이 호핑하여 넣어서, 맥주의 풀바디감과 잘 어우러집니다. Kveik 효모를 통해 홉이 주는 레몬, 과실, 코코넛 향에 더불어 망고향을 더해주었습니다.

This beer is orange juice-opaque, brewed with a generous amount of oats, wheat and malted barley. It has a full body, complementing the most Citra and Sabro hops we ever double dry-hopped a beer with. We used a clean Kveik yeast, to complement a touch of mango along the lemon, fruits and coconut flavors of the hops.

위트 스파이스
Wheat Spice

Recipe by
양성모

Overview

Style: Belgian Witbier

Stats

ABV	5.0%	IBU	15
OG	12*P	SRM	3
FG	2*P		

Recipe

Malt

제조사명	제품명	원산지	Percentage (%)
Briess	Brewers 2-row	U.S.	50.0%
Briess	Wheat White	U.S.	30.0%
U.S. Wheat Associates*	Raw Wheat	U.S.	10.0%
Briess	Bonlander 10L	U.S.	1.0%
Briess	Caramel 20L	U.S.	1.0%

Hops

제조사명	제품명	원산지	Addition
YCH	Sabro	U.S.	60min
YCH	Citra	U.S.	45min

Yeast

제조사명	Strain	원산지	ID
Omega Yeast	American Wheat	U.S.	OYL-002

Adjuncts

제조사명	제품명	원산지	Percentage (%)
Briess	Oat Flake	U.S.	8.0%
N/A	Coriander Seed	U.S.	-
N/A	Orange Peel	U.S.	-

Details

밝은 노란색을 가진 벨기에 스타일 밀맥주입니다. 오렌지향과 코리엔더 등의 허브향을 느낄 수 있습니다. 밀을 첨가하여 가벼운 바디감을 느낄 수 있으며, 약간의 달콤함 뿐만 아니라 산미를 느낄 수 있어 전체적인 밸런스를 가진 맥주입니다.

*U.S. Wheat Associates의 지원으로 삼화제분을 통해 미국산 원재료(Raw Wheat)를 공급받았습니다.

CHARLES H.
– WORDS TO THE LIQUID WISE –

속초 스타우트 사워
Sokcho Stout Sour

Recipe by
키스 모시(찰스 H. 헤드 바텐더)

Overview

Style: Beer Cocktail

Recipe

·Blue Black (Sweet Stout by CraftRoot)
·Campari Bitter
·Blend of Dark Rum
·Egg White
·Simple Syrup
·Passion Fruit
·Lime Juice
·Fig Puree

Details

속초 스타우트 사워는 크래프트루트가 양조한 스타우트 '블루블랙'을 기반으로, 블루블랙과 잘 어우러지는 재료를 추가로 첨가하여 만든 칵테일 입니다. 블루블랙은 강렬한 개성을 지닌 맥주이므로 이 칵테일의 인핸서로 사용되었습니다. 이 칵테일은 맥주의 다크 카카오 노트와 어울리는 무화과와 초콜릿 노트를 지닌 사워 스타일의 칵테일 입니다. 이와 함께 첨가된 캄파리는 비터함을 주어 맥주의 스위트함과 조화를 이루고 있습니다.

A drink with ingredients that complement the components of the beer. As the beer is intense on its own, the best way to use it is as an enhancer. The drink is a sour style of drink with fig and chocolate notes complementing the dark cacao notes from the beer. The Campari adds a bitter component as a dancing partner to the sweet nature of the beer.

How to enjoy

일반적인 스타우트를 마실 때와 같이 시원하게 즐기는 것을 추천합니다. 이 칵테일은 풀바디감을 지니고 있어 가벼운 페이스트리류 또는 다크 초콜릿 케이크와 페어링하면 좋습니다. 식사와 함께 곁들이고 싶다면 스모키한 스테이크나 풍미가 강렬한 요리와도 잘 어울릴 것입니다.

Like all stouts, just straight up. It has quite a full body to it so I recommend going maybe with a light pastry. Dark chocolates cake or if you insist on a meal maybe a big smoky flavored steak, dishes with a bit of spice and big bold flavors will work with complement the drink as well.

주한미국대사관 미국농업무역관

주한미국대사관 농업무역관(Agricultural Trade Office, ATO)은 1980년 설립된 이래 미국의 우수한 농산물과 가공식품들이 보다 원활하게 한국시장에 진출할 수 있도록 각종 정보와 서비스를 미국의 공급업체와 한국의 수입업체에게 제공하는 교량 역할을 하고 있습니다. 미국농업무역관에서 제공하는 주요 서비스는 다음과 같습니다.

1. 한국 진출 희망 미국 업체 정보 서비스
한국의 수입업체나 협력업체를 찾고 있는 미국의 새로운 공급업체와 제품에 대한 정보를 국내 업체들에게 제공해주는 서비스입니다.

2. 비즈니스 개발 지원 업무
한국에 진출하지 않은 미국 업체 및 신제품을 국내에 소개하고 이들이 한국의 유망한 수입업체와 파트너쉽을 개발할 수 있도록, 구매사절단 파견, 미국식품박람회방문단 파견, 미국 업체의 한국 방문 및 세미나 개최 등의 지원활동을 하고 있습니다.

3. 수출업체 정보 제공 및 데이터베이스 등재 서비스
한국의 수입업체가 찾고 있는 미국산 수출업체를 찾아드리는 서비스입니다. 희망하는 제품을 알려주시면 미국농업무역관 및 미국농무성 데이터베이스를 통해 답변을 드릴 것입니다.

ATO에서는 2020년 처음으로 미국산 수재맥주 양조용 원재료의 활성화를 위해 국내 양조장과 협력하여 양조 프로그램을 진행하였습니다. 향후에도 국내 수제맥주 업계에서 더욱 많은 양의 미국산 원재료가 활용될 수 있도록 다양한 프로그램을 진행할 예정입니다. 맥주 양조용 원재료 관련 프로그램에 대해 문의사항이 있으시다면 전혜림 마케팅 담당관에게 연락주시길 바랍니다.

인스타그램: @atoseoul
웹사이트: www.atoseoul.com
담당자 연락처: chunhr@state.gov

미국하이부시블루베리협회

미국하이부시블루베리협회(USHBC)는 북미 및 남미의 블루베리 생산인, 가공인, 수입자가 함께 만든 농업 촉진 단체로서 작물의 개량과 연구를 장려하고 협력하며, 나아가 블루베리 산업 전체의 성장을 위해 노력하고 있습니다. 본 협회는 미국 농무부의 감독을 받아 회원들에 의해 설립 및 운영되고 있습니다. 지난 2000년, 40년간 하이부시 블루베리 산업을 위해 노력해온 자발적 민간단체 '북미블루베리협회 (NABC)'가 미국 농무부에 블루베리 산업의 홍보, 연구 및 미국하이부시블루베리협회의 설립을 제안했고, 생산인과 수입자의 투표를 거쳐 승인되었습니다. 그 결과, 미국하이부시블루베리협회는 미국과 그 외 지역에서 재배된 블루베리를 활발히 홍보하는 기관으로써 자리매김 하고 있습니다.

북미 지역의 블루베리 수확기간은 4월 중순부터 10월까지이며, 블루베리 수확이 한창인 7-8월은 '블루베리의 달'로 지정되어 있습니다. 미국에서는 연간 약 223,200,000파운드의 블루베리가 재배되고 있으며, 북미지역은 세계에서 가장 많은 블루베리가 생산되고 있습니다. 미국 생블루베리는 7월부터 9월까지 국내에서 수입 및 판매됩니다.

블루베리는 달콤하고 상큼한 맛이 좋아 생으로 먹거나, 칵테일, 에이드, 스무디, 라떼, 샐러드 토핑, 쿠키, 케이크, 드레싱, 시럽, 잼 등, 다양한 레시피로 많은 사랑을 받고 있는 과일입니다. 블루베리는 미국 타임지가 세계 10대 슈퍼푸드로 선정했을 만큼 효능 또한 뛰어납니다. 대표적으로 블루베리의 '항산화' 효과를 들 수 있는데, 이 기능은 우리 몸의 염증을 제거하고 다이어트에 도움을 줄 뿐만 아니라 눈과 뇌의 건강 등에도 좋은 작용을 합니다.

인스타그램: @ushbc.korea
웹사이트: www.usbluberries.co.kr
담당자 연락처: syou@kbsinc.co.kr

미국소맥협회

미국소맥협회는 미국 밀의 해외시장 개척과 교역 및 기술지원 등의 서비스를 통해 미국 밀 수출 진흥을 도모하는 비영리기관으로 전 세계 100여개국의 밀 구매자, 제분, 제빵, 식품 가공업자 및 정부 관계자 들에게 미국 밀의 신뢰성, 품질, 가치를 홍보합니다.

미국소맥협회는 17개 주의 생산자대표로 구성된 소맥위원회의 기금과 미국농무부 (USDA)의 보조금을 통해 운영됩니다. 워싱턴DC본부를 비롯하여 Portland 및 세계 주요 13개 도시 (동경, 베이징, 마닐라 등)에 사무소를 두고 있으며 한국대표부는 1972년도에 설립되었습니다.

미국소맥협회 한국대표부는 오늘도 세계 밀 무역의 상당 부분을 차지하는 미국소맥생산자들의 이익을 자랑스럽게 대변하며 또한, 고객들의 수익성과 미국소맥 가치 향상을 위해 여러가지 활동을 지속하고 있습니다.

주요활동

1. 교역지원
- 품질 보고 세미나 등 정보서비스
- 미국 현지 밀 생산지역 방문
- 프로그램을 통한 제분사 구매팀 및 기술팀 교육

2. 기술협조
- 제분기술자 및 2차가공업계 관계자를 위한 해외 및 국내 교육프로그램 제공
- 제분, 제과, 제빵 기술자를 위한 현장 기술지도
- 수입국 내 제빵학교 설립 및 설비지원

3. 시장분석 및 소비자 홍보

4. 무역 분쟁 조정 및 정책 지원

웹사이트: www.uswheat.org
담당자 연락처: infosel@uswheat.org

삼화제분

삼화제분은 한국전쟁 이후 식생활이 가장 어려웠던 1957년 인천에서 제분업을 시작하여 반세기를 넘어오로지 한길만을 걸어왔습니다. 빠르게 변화하고 있는 식생활 패턴에 따라 보다 좋은 제품의 생산과 공급을 위하여 생산설비 및 R&D투자에 총력을 기울이고 있습니다. 창사 이래 좋은 식재료 생산에 주력해온 삼화제분은 일찍이 행복한 식탁의 먹거리 생산이라는 기업의 책임을 다하고 있으며, 알차고 특색 있는 회사로 변함없이 한결같은 자세로 고객과 함께 끊임없이 성장해 나갈 것을 약속드립니다.

담당자: 박철호 차장(010-7105-9229)

한탑

㈜한탑은 1959년 창립하여 61년의 역사와 200여명의 종업원으로 구성된 부산지역 중견 기업입니다. 그동안의 많은 업력과 경험을 바탕으로 우수한 식품으로서 밀가루를 생산해 왔으며, 2012년 업계 3번째로 HACCP인증을 받아 좋은 품질은 물론 위생적인 환경에서 더욱 더 좋은 밀가루를 생산해오고 있습니다. 당사는 부단한 연구 개발과 철저한 품질관리, 최신식 설비의 운전으로 보다 나은 제품을 만들기 위해 전 임직원이 오늘도 땀을 흘리고 있습니다. 앞으로 더 나은 제품으로 고객과 만나기 위하여 발전시켜 나갈 예정입니다.

담당자: 이호영 부장(051-930-0213)

포시즌스 호텔 Charles H.

CHARLES H.
– WORDS TO THE LIQUID WISE –

왕궁 유적들 사이 유리와 철조로 지어진 건축물을 품은 서울은 전통적인 느낌이 물씬한 동시에 미래 지향적인 감각이 가득한 역동적인 도시입니다. 바닥에서 천장까지 통유리가 설치된 객실에서 밖을 내다보면, 서울의 역동적인 풍경이 한눈에 펼쳐집니다. 광화문에 위치한 현대적인 감각의 포시즌스 호텔 서울은 포시즌스만의 서비스를 선보이는 특별한 공간입니다. 도심 속 스파에서 완벽한 고요와 평화를 만끽하시고 사계절 운영되는 수영장에서 휴식을 취하신 다음, 미쉐린 스타를 획득한 유안의 광동식 요리를 맛보세요.

최고급 칵테일로 유명한 찰스 H. 바로 오시면, 흥미진진한 스토리가 있는 특별한 칵테일을 즐기실 수 있습니다. 전설적인 미국 작가인 찰스 H. 베이커의 이름을 딴 찰스 H. 바는 이국적이고 화려한 매력이 가득한 공간으로, 칵테일 애호가들에게 완벽한 메뉴를 제공하며 지하의 비밀 통로를 통해 연결됩니다.

수상 내역
- 2020 아시아 베스트 바 50 중 29위 / 국내 1위
- 2019 월드 베스트 바 100 중 83위 / 국내 1위

인스타그램: @charleshseoul
웹사이트: https://www.fourseasons.com/kr/seoul/
찰스 H. 예약: 02-6388-5500

Oregon Fruit Products

SINCE 1935
OREGON
FRUIT PRODUCTS™

Eola Hills 체리 & 자두 과수원이 Oregon에서 재배되는 과일로 통조림을 만들기 시작한 1935년부터 저희 Oregon Fruit 회사는 Willamette Valley에 있는 과수원들과 함께하고 있습니다. Oregon Fruit은 지역사회 발전을 위해 로컬 농부들과 함께하고 있으며 로컬 과일 소비를 위해 최선을 다하고 있습니다.

맥주, 사이다, 와인, 기타 주류 등 어떠한 레시피에 상관없이 Oregon Fruit Puree는 여러분의 경쟁사와 차별화를 할 수 있는 가장 완벽한 선택입니다. Oregon Fruit Puree는 여러분의 발효 음료를 위해 일년 내내 최고 퀄리티의 과일을 제공하며, 실제 과일의 사용을 용이하게 해줍니다. Oregon Fruit Puree는 제품의 발효가 끝날 때까지 일관된 색상, 향, 풍미를 제공하며, 저희가 사용하는 맛있는 과일들은 여러분의 제품에 향긋한 향과 과일의 상큼함을 제공해 줍니다. 과일은 가장 잘 익었을 때 수확하여 신선한 과일의 맛과 색을 보존하기 위해 최소한의 가공 과정을 거쳐 포장됩니다. 저희 puree는 설탕 및 방부제가 첨가되지 않으며 보관 안정성 및 사용의 편의성을 위해 무균 처리를 하고 있습니다. 또한 모든 배치는 최상의 퀄리티 및 일관성을 보장하기 위해 실험실 테스트 및 감각 테스트 승인 과정을 거치고 있습니다.

웹사이트: https://www.oregonfruit.com
인스타그램: @oregonfruit
수입사: Brew Source Intl.
수입사 담당자: jason@brewsourceintl.com

Yakima Chief Hops

Yakima Chief Hops는 프리미엄 품질의 홉과 최고의 서비스를 제공하는 100% 재배자 소유의 글로벌 호프 공급업체입니다. 브루어들에게 특별한 제품을 생산하는데 도움이 될 수 있는 도구와 정보를 열정적으로 제공하고 있습니다. Yakima Chief Hops는 태평양 북서부 지역에서 지속 가능한 방식으로 생산된 호프 제품과 맥주 양조 솔루션을 중심으로 자부심, 파트너십 및 혁신의 문화를 공유하는 호프 전문가이자 맥주광, 농부 및 가족입니다.

Yakima Chief Hops is a 100% grower-owned global supplier of premium quality hops and uncompromising service. We're passionate about providing brewers with the tools and information to do something special. We are hop masters, beer geeks, farmers and families who share a culture of pride, partnership and innovation centered on sustainably produced hop products and brewing solutions from the Pacific Northwest.

웹사이트: https://www.yakimachief.com/
인스타그램: @yakimachief
수입사: 비전바이오캠
수입사 담당자: mjyoo@bision.co.kr

Great Western Malting

1934년 설립된 Great Western Malting은 미국 서부에서 가장 오래된 맥아 회사로서 워싱턴 주와 아이다호 주에서 공장을 운영하고 있습니다. 미국, 캐나다, 일본, 한국, 멕시코 등의 양조장, 증류주 제조사, 식품 가공업체에 최고 품질의 맥아를 공급하고 있습니다. 프리미엄 2-Row 맥아 같은 경우 주력상품 베이스 몰트 입니다.

웹사이트: www.greatwesternmalting.com
수입사 담당자: jason@brewsourceintl.com

Briess

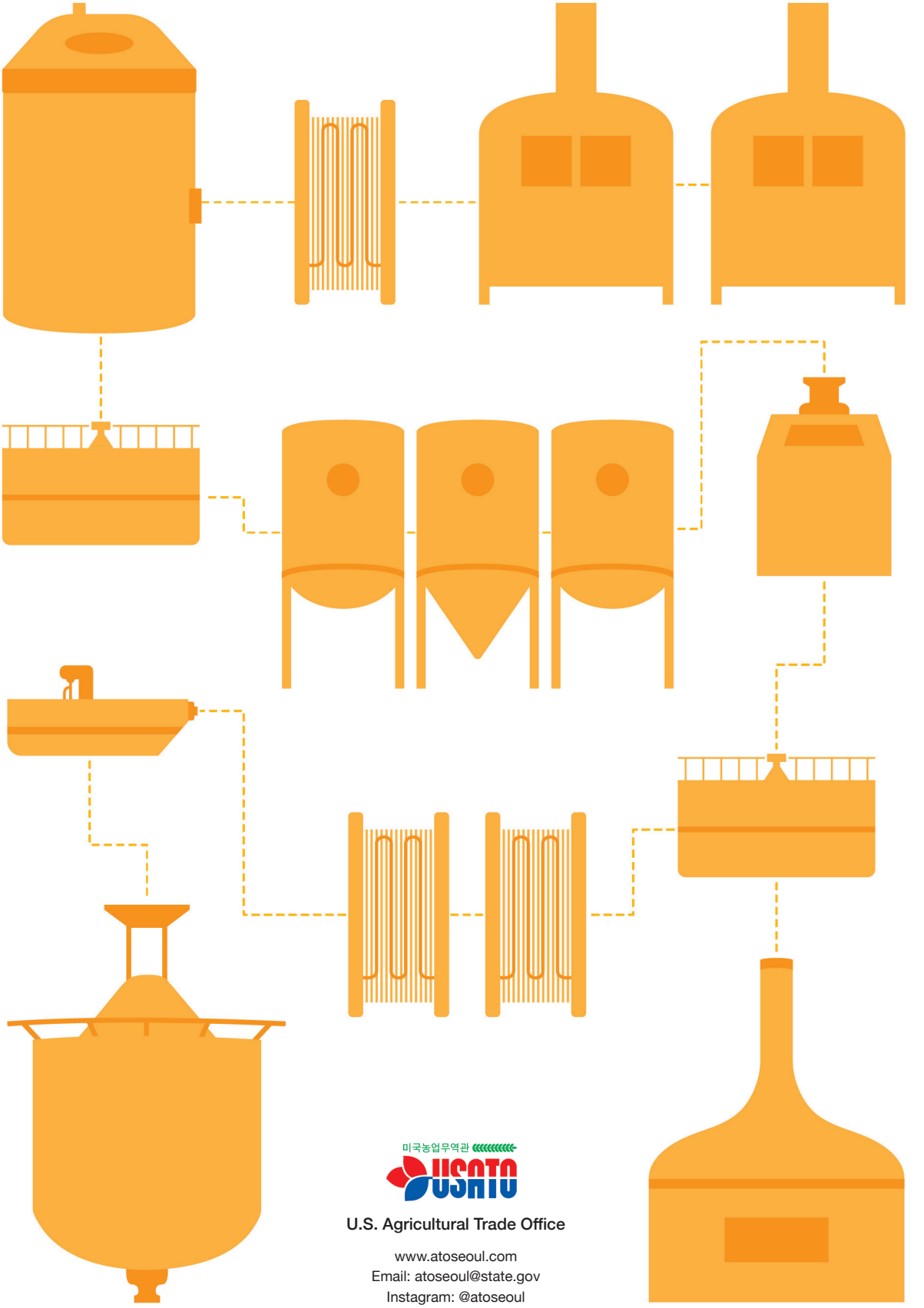
Briess Malt & Ingredient는 미국 위스콘신 주에 위치한 Malt회사입니다. 1876년부터 최상 품질의 맥아를 공급해왔으며, 전세계에서 가장 많고 다양한 특수 맥아를 생산하여 차별화하고 있습니다. 맥아 외에도 맥아를 추가 가공한 맥아 추출물, 플레이크류 등 또한 생산하고 있습니다.

웹사이트: www.briess.com
수입사 담당자: info@thesatellitebrweing.com

Omega Yeast

Omega Yeast는 전문 양조사 및 홈브루어를 위해 신선하고 고품질의 액상효모를 만드는 회사입니다. 미국 시카고와 세인트 루이스 지역에 위치하고 있습니다. 회사의 구성원들은 수제맥주에 열광하는 미생물학 전문가와 맥주 양조 전문가로 이루어져 있습니다.

웹사이트: https://omegayeast.com/
국내 미수입



미국농업무역관
USATO

U.S. Agricultural Trade Office

www.atoseoul.com
Email: atoseoul@state.gov
Instagram: @atoseoul