



Great American
CULINARY
CAMP 2016



HOST
KACIA, USATO

SPONSOR
USMEF, USDEC, CWC, CMC, ABC, Sunkist Korea, USHBC, RAC, Global Craft Korea, JTI

Contents

- 01 Greetings from USATO Director | 미국농업무역관장의 인사말
- 02 Welcome Message | 미국CIA조리대학 한국동문회장 인사말
- 03 Culinary Camp Project Team | 프로젝트팀 소개
- 04 2016 U.S. Restaurant Trends & Menus | 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴

1. Chef-Driven Fast Food

| Chef Hong's BobMali

2. Tropical Asian - Rising Filipino Food

| Sisig - Filipino Sizzling Pork

3. Juice Pairing

| Green Juice for Sisig

4. #little & #often - Mini Dessert

| Pancake Pops with Crispy Bacon

5. Evolving Sushi Roll

| Doughnut Sushi

6. Seaweed is the New Kale

| Mediterranean Seaweed Salad with Feta Cheese

7. Create Your Own Dish

| Mango Jam, Matcha Chiffon Cake and Panna Cotta

8. Food For Humanism - Heirloom Plants

| Heirloom Tomato Salad with Cous Cous

9. World Variety of Rice

| Sambal Dirty Rice

10. Trash to Treasure - Waste Based Cooking

| Fried Skate Wing Cartilage and Tartar

11. Harmony of Sugar & Spice

| Mixed Spices Churros & Hot Chocolate Dipping Sauce

12. Cooking Intelligent

| Mushroom Cheddar Soup With Candied Walnut & Finger Meat

13. Hybrid Ethnic Condiments 'Heat is another Hit'

| ChungYang Chili Chimichurri Steak

14. Pea-Nut Protein for Power - Alternative Proteins

| California Walnut & Chickpea Fritata

15. Recipes Featuring Cereal

| See-Real Tart

16. Nut Based Milk Substitute

| Blueberry Almond Milk

- 44 U.S. Meat Export Federation, USMEF
- 46 U.S. Dairy Export Council, USDEC
- 48 California Walnut Council, CWC
- 50 Cranberry Marketing Committee, CMC
- 52 Almond Board of California, ABC
- 54 U.S. Highbush Blueberry Council, USHBC
- 56 Sunkist Korea
- 58 Raisin Administrative Committee, RAC
- 60 Global Craft Korea
- 62 Joon Trading International
- 64 STUBBORN / Be A Chef
- 65 U.S. Agricultural Trade Office, USATO

Ms. Lynne Larrabee, Director, USATO

| 주한미국농업무역관장 린 라라비

2016년 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프에 여러분을 모시게 된 것을 진심으로 기쁘게 생각합니다. 특히나 이번 프로그램은 8월말 한국에 부임한 저에게 한국의 식음업계를 대표하는 여러분들을 직접 만나 뵙는 첫 행사이기에 그 설렘이 더 큼니다.

저는 미국 공급자들과 한국 구매자들 간의 견고한 신뢰와 강한 유대감에 힘입어 지난 수년간 미국산 농식품이 한국시장에서 큰 성공을 거둘 수 있었다는 사실을 잘 알고 있으며 제 전임자들이 그랬듯이 이러한 양국간의 돈독한 유대관계를 더욱 공고히 하는데 제 시간과 노력을 바치고자 합니다.

여러분께서 잘 알고 계시다시피, 지난 10년 동안 한 해도 빠짐없이 개최되어 온 본 행사는 주한미국대사관 농업무역관과 미국CIA조리대학 한국동문회의 오랜 협업의 결과이며, 미국 외식시장의 최신 트렌드를 조망하고 이를 활용한 새로운 메뉴와 제품 아이디어를 한국의 외식업계에 제공하는 것을 목표로 하고 있습니다. 여러분의 큰 관심과 지속적인 성원에 힘입어 본 행사의 10주년을 바로 오늘 축하할 수 있게 된 점을 대단히 자랑스럽게 생각하면서, 동시에 10년을 한결같이 신의와 후원을 지켜주신 CIA조리대학 한국동문회와 여러 미국농산물홍보협회들, 그리고 상품공급 후원사들께 깊은 감사를 표합니다.

한국은 미국농식품교역에 있어서 다섯번째로 큰 수출시장이며, 전세계적인 경제 침체에도 불구하고 한미간의 농식품 교역은 꾸준한 강세를 유지하고 있습니다. 특히 소매용 농식품의 수출은 지난 5년간 100 퍼센트 이상의 놀라운 성장을 기록하였습니다. 한국 소비자들의 품질과 식품안전에 대한 높아지는 관심을 볼 때 앞으로도 고품질 미국산 농식품의 한국 수출은 지속적으로 성장할 것으로 생각됩니다. 아울러 한미자유무역협정으로 인해 낮아진 미국산 제품의 가격 또한 가치구매를 지향하는 한국 소비자들을 만족시키는 데 일조할 것으로 예상합니다.

한국의 식음산업 분야는 항상 새로운 트렌드와 창의성으로 가득한 역동적인 진화를 이어가고 있는 모습입니다. 여러분들처럼 진취적인 마인드를 가진 비즈니스맨들에게 주어질 수많은 사업기회를 생각하면 저 역시 절로 흥이 납니다.

오늘 저희 프로그램을 통해 고품질 미국산 농식품에 대한 정보와 그를 이용한 새로운 사업 아이디어를 얻어 가시기를 희망하며, 앞으로도 여러분들과 더욱 다양한 기회로 만나 뵙게 되기를 바랍니다. 끝으로, 폭넓은 경험과 반짝이는 창의성을 아낌없이 발휘하여 올해의 행사를 준비해 주신 프로젝트팀의 손봉균 리더와 팀원들께 깊이 감사 드리며, 오늘 이 자리에 함께 해주신 모든 분들께도 감사 드립니다.



Lynne Larrabee

Mr. Doug Lee

| 이수부 <미니멀리스트 키친 이수부> 대표 (98년 졸업)

십년이면 강산도 변한다는 옛말이 있습니다. 주한미국농업무역관과 CIA조리대학 한국동문회가 공동으로 개최해 온 컬리너리캠프가 올해로 어느덧 10년째의 행사를 맞이하게 되고 보니 본 프로젝트의 탄생과 성장을 지켜봐 온 한사람으로서 느끼는 감회가 남다를 수 밖에 없습니다.

국내 외식업계의 발전에 기여하고자 기획된 본 행사는 매우 높은 수준의 시장 조사와 메뉴 실증 작업을 요하는 험난한 프로젝트였습니다. 많은 현실적, 물리적 어려움에도 불구하고 본 프로젝트가 중단 없이 오늘에까지 이를 수 있었던 것은 미국농무부의 지속적인 지원과 동문회 발전을 위해 프로젝트 팀에 참여하여 재능과 열정을 아낌 없이 나눠주신 많은 동문들의 자발적인 노력의 힘으로 가능했다고 생각합니다. 특히 말씀드리고 싶은 것은, 그간 프로젝트에 참여한 동문들의 상당수가 실무경력이 길지 않은 젊은 셰프들이었음에도 불구하고 매년 행사를 성공적으로 완수해냈다는 점인데 이는 CIA조리대학의 우수한 교육시스템 속에서 배양된 문제해결능력 및 팀워크능력 뿐만 아니라 자신의 꿈을 이루기 위해서는 지구 끝까지라도 가겠다는 동문 셰프들의 자기주도적인 탐구열에 그 원동력이 있었다고 생각합니다.

이번 10주년 행사에는 최초로 미국 CIA조리대학에 재학중인 한국 학생들이 참여하였습니다. 이를 통해 글로벌 외식업계를 리드하는 뉴욕 등 미국 현지 시장의 트렌드를 보다 빠르고 정확하게 전달할 수 있게 되었으며, 본 프로젝트의 품질을 한 단계 상승시키는 발판을 마련했다고 자부합니다. 저는 동문회 회장으로서 본 행사가 귀국하여 활동중인 졸업생 동문들과 미국 현지의 재학생 동문들을 하나로 연결하는 계기를 마련하게 된 점을 매우 자랑스럽게 생각하고 있습니다.

지난 봄 알파고의 대국에서 보았듯이 기술의 성장에 따라 앞으로 우리 시대가 겪을 새로운 변화는 우리의 기대와 상상을 훨씬 뛰어넘을 것입니다. 하지만 그러한 격변의 환경에도 불구하고 한가지 분명한 사실은 우리 외식산업의 성패가 질적인 성장을 통해 더 효율적이며 가치 있는 서비스를 끊임 없이 제공하여 소비자의 기대를 만족시킬 수 있는가에 달려 있다는 것입니다. 이러한 점에서 업계발전에 기여하고자 묵묵히 노력해 온 본 행사의 앞날에 많은 관심과 격려를 부탁드립니다.

무더위에 지친 긴 여름의 뒀안길에서 땀을 흘린 후배들의 노력과 희생에 다시 한번 박수를 보내며 오늘 귀한 시간을 내어 참석해 주신 모든 분에게 이들의 땀과 공유의 정신이 보람과 도움으로 기억될 수 있기를 간절히 기원합니다. 감사합니다.

Korean Alumni Association of CIA, KACIA

| 미국CIA조리대학 한국동문회 소개

Great American Culinary Camp를 공동으로 주최하는 KACIA는 CIA를 졸업한 280여 명의 한국인 동문을 아우르는 모임으로 지난 2004년 공식 출범한 비영리 단체입니다. 다양한 배경과 학문적 경험을 바탕으로 KACIA의 멤버들은 국내외의 호텔, 외식업체, 개인 레스토랑, 방송, 교육계 등 여러 분야로 진출하여 외식산업 분야의 리더로 자리매김하기 위해 최선의 노력을 다하고 있습니다.

KACIA는 외식업계 종사자와 전국의 조리 교육기관이 참고 도서로 활용할 수 있도록 미국 CIA 정규 교재의 번역 작업을 진행하는 한편 컬리너리 캠프 등의 교육사업을 통해 해외시장의 새로운 트렌드와 아이디어를 국내 외식업계와 공유하는 작업을 활발히 벌일 것입니다.





손봉균

| Be A Chef 대표

- Certified Cicerone
- 경희대학교 맥주 과정 강사
- Brewworx맥주테이스팅 강사
- BBQooks Owner/Pit Master
- Oceana, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2013 졸업



김선아

| Hudson Baking Studio 대표

- 스콘머핀파운드케이크 저자
- Cafe Boulud, NYC
- Bouchon Bakery, NYC
- Cannelle Patisserie, NYC
- The Culinary Institute of America, Baking & Pastry Arts B.P.S 2014 졸업
- The Culinary Institute of America, Baking & Pastry Arts A.O.S 2011 졸업



김봄이

- Cafe Constants, Paris
- 魚盛, Tokyo
- Bouley, NYC
- Gramercy Tavern, NYC
- Ramini, Korea
- Lapacia, Korea
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2011 졸업



홍성진

| 청강문화산업대학 겸임교수

- 코너하우스 대표
- Executive Sous Chef, Restaurant Barn Joo, NYC
- Gramercy Tavern, NYC
- Opera Point Event, Sydney
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2010 졸업

+ 미국 CIA 조리대학 재학생 동문회 참여 (7, 8번 메뉴)

| 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴 2016 U.S. Restaurant Trends & Menus

1. Chef-Driven Fast Food | 셰프가 만드는 패스트 푸드

| Chef Hong's BobMali | 피터홍 셰프의 밥말리(밥말이)

2. Tropical Asian - Rising Filipino Food | 떠오르는 필리핀 음식

| Sisig - Filipino Sizzling Pork | 사식 - 필리핀노 돼지고기 볶음밥

3. Juice Pairing | 주스 페어링

| Green Juice for Sisig | 볶음밥과 함께 하는 셀러리 사과주스

4. #little & #often - Mini Dessert | 작고 적게 자주 먹기 - 미니 디저트

| Pancake Pops with Crispy Bacon | 크리스피 베이컨을 올린 팬케이크 팝스

5. Evolving Sushi Roll | 진화하는 스시롤

| Doughnut Sushi | 도넛 스시

6. Seaweed is the New Kale | 해초 르네상스

| Mediterranean Seaweed Salad with Feta Cheese | 페타치즈를 곁들인 지중해식 해초샐러드

7. Create Your Own Dish | 고객 참여형 메뉴

| Mango Jam, Matcha Chiffon Cake and Panna Cotta | 망고잼, 말차 쉬폰케이크를 곁들인 판나코타

8. Food For Humanism - Heirloom Plants | 휴머니즘 푸드 - 전래 종자 식재료

| Heirloom Tomato Salad with Cous Cous | 쿠스쿠스를 곁들인 전래 종자 토마토 샐러드

9. World Variety of Rice | 다양한 쌀을 사용한 요리

| Sambal Dirty Rice | 삼발 더티 라이스

10. Trash to Treasure - Waste Based Cooking | 버려질 수도 있었던 식재료 사용

| Fried Skate Wing Cartilage and Tartar | 가오리 뼈 튀김과 재활용 소스

11. Harmony of Sugar & Spice | 단맛과 스파이스의 조화 - 향신료를 사용한 디저트

| Mixed Spices Churros & Hot Chocolate Dipping Sauce | 스파이스 추로스와 핫초콜릿 딥핑

12. Cooking Intelligent | 요리 알파고

| Mushroom Cheddar Soup With Candied Walnut & Finger Meat | 달콤 호두와 늑간살을 곁들인 버섯 체다 스프

13. Hybrid Ethnic Condiments 'Heat is another Hit' | 하이브리드 에스닉 콩디망

| ChungYang Chili Chimichurri Steak | 청양 차미추리 스테이크

14. Pea-Nut Protein for Power - Alternative Proteins | 콩과 견과류 단백질 건강식

| California Walnut & Chickpea Fritata | 호두와 병아리콩으로 만든 스페인식 오믈렛

15. Recipes Featuring Cereal | 시리얼 레시피의 확장

| See-Real Tart | 씨-리얼 곡물 타르트

16. Nut Based Milk Substitute | 견과류를 이용한 대체 우유

| Blueberry Almond Milk | 블루베리 아몬드 밀크



1. Chef-Driven Fast Food 셰프가 만드는 패스트 푸드

1,600명의 프로페셔널 셰프들을 대상으로 한 미국 레스토랑협회의 최근 설문조사에서 셰프들이 '나만의 캐주얼 음식'을 가장 핫(Hot)한 음식 트렌드 2위로 꼽았을 만큼 캐주얼 음식이라는 주제가 미국 외식업계의 큰 화두가 되고 있다. 때문에 고급 다이닝 요리에서 벗어나 캐주얼 음식 분야에서 큰 활약을 펼치는 프로페셔널 셰프들이 다수 등장하고 있으며 이들은 주로 프랜차이즈 음식점에서 볼 수 있었던 햄버거와 샌드위치, 이탈리아와 멕시코 퀴진 등의 다양한 캐주얼 음식들을 창의적이고 효율적으로 변화시켜 선보



이고 있다. 특히, 기존의 패스트푸드 브랜드 제품들과 차별화하여 음식 본연의 맛과 품질에 초점을 두고 있는 것이 특징이며, 그 결과 높은 퀄리티에 편안하게 먹을 수 있는 요리가 되어 폭넓은 대중적 지지를 얻고 있다는 점에 주목할 필요가 있다.

참조

www.fransmart.com

"Chef Driven Franchises." Fransmart Franchise Development Co., n.d. Web. 08 Aug. 2016.



레시피 아이디어

| 피터홍 셰프의 밥말리(밥말이) Chef Hong's BobMali

Directions

피클 (2일전 작업)

1. 양파를 약 1cm 다이스로 썰어둔다.
2. 물, 설탕, 식초, 피클링 스파이스, 소금을 냄비에 넣고 살짝 끓인다.
3. 끓인 피클물을 걸러 썰어 둔 양파에 부어 실온에 하루 숙성시킨 다음 냉장보관한다.

청양 verde 소스

1. 양파를 큼직하게 썰어 같이 살짝 타게끔 직화로 그을린다.
2. 청양고추를 살짝만 그을린 다음 양파, 청양고추, 고수,

물, 레몬주스 (또는 라임주스), 소금, 후추 를 믹서기에 넣고 갈아준다.

3. 소스가 걸쭉한 농도가 되면 차갑게 식혀 둔다.

마리네이드

1. 소고기를 먹기 좋은 크기로 썰어둔다 (약 1.5~2cm).
2. 청양 verde 소스, 올리브유, 후추를 고기와 섞어준 후 1시간 이상 숙성시킨다.

라이스

1. 양파를 썰과 비슷한 크기로 자른다.
2. 작은 냄비에 올리브유를 두르고 중불로 양파를 볶아준다.



3. 바스마티 쌀을 넣어 살짝 볶아 쌀을 코팅해준다.
4. 치킨스톡, 소금, 고수를 넣고 냄비를 덮어준다.
5. 쌀이 끓으면 약불로 약 5분 조리 후 불을 끄고 뜸을 들여준다.
6. 고수를 건져낸 다음 올리브유를 뿌린 후 젓가락으로 익은 쌀을 잘 섞어준다.

To Serve

1. 소고기에 소금간을 한 후, 센불에 살짝 볶는다.
2. 계란 노른자가 살짝 덜 익도록 앞뒤로 굽는다.
3. 토띠아를 뜨거운 팬, 혹은 직화로 살짝만 데워준다.
4. 토띠아 중간에 밥, 고기, 피클, 소스, 계란 순으로 재료를 넣은 뒤 말아준다.
5. 알루미늄 호일로 감싼 후, 반으로 잘라준다 (※ 빵칼 절대 사용 금지).



재료 4인분 기준

피클

양파	1 개
옥수수캔	1 컵
물	2 컵
설탕	1 컵
식초	1 컵
피클링 스파이스	1 Tbs
소금	1 tsp

청양 verde 소스

양파	1 개
청양고추	1 개
고수 줄기포함	50 g
물	1/2 컵
레몬주스 라임주스	1 Tbs

마리네이드

소고기 척아이를	400 g
청양 verde 소스	2 Tbs
올리브유	2 Tbs
후추	tt

라이스

바스마티 쌀	1 컵
치킨스톡	1.75 컵
소금	1 Tbs
고수 줄기채로	20 g
양파 다진 것	1/2 컵
올리브유	2 Tbs

Chef's Note

건강한 먹거리를 지향하는 칠파틀레 (Chipotle) 레스토랑의 등장 전까지만 해도 미국 내에서 멕시코 음식이라고 하면 타코벨을 떠올리는 것이 지배적인 대중의 인식이였다. 그러나 이러한 인식은 셰프의 시각으로 확장 진화된 다양한 메뉴들의 등장을 통해 전환되고 있다. 미국의 대표적 캐주얼 푸드 중 한 손에 들고 먹을 수 있는 한끼 식사 부리또를 셰프의 개인적인 시각으로 재구성해 보았다. 단백질, 탄수화물, 채소가 모두 포함되는, 풍동함을 기반으로 하면서 맛의 조화를 이루는 요소들을 잃지 않는 새로운 메뉴가 탄생했다.

2. Tropical Asian- 떠오르는 필리핀 음식 Rising Filipino Food

지난 5년간 '한국의 맛'이 파인다이닝 레스토랑과 푸드트럭 등 다양한 채널을 통해 미국 외식시장을 훑고 지나갔다면 최근엔 새로운 '아시아의 맛'의 주역으로 필리핀 음식이 급부상하고 있다. 지난해 뉴욕타임즈가 필리핀의 대표 음식인 'Sisig(시식)'을 지구상에서 가장 맛있는 돼지고기 음식으로 소개하였고, 워싱턴포스트, CBN뉴스를 비롯한 다수의 미국 언론들이 필리핀 음식과 레스토랑을 앞다투어 조명하기 시



작하면서 이러한 붐은 이미 예고되었다. 돼지 족발, 귀 등 다양한 부위의 재료를 이용하고 생강, 간장, 라임, 설탕 등으로 양념하여 동남아 특유의 강한 맛을 내는 것이 필리핀 음식의 특징으로 그 중 인기를 끄는 아도보(Adobo), 시니강(Sinigang), 카레카레(Kare-Kare) 등은 필리핀 왕실에서 즐겨 온 음식이기도 하다. 태국, 일본, 한국 등 '아시아의 맛' 열풍이 차례로 지나간 자리에 찾아온 필리핀 음식. 색다른 동양의 맛으로 주목을 받고 있는 필리핀 음식이 미국 외식시장의 테이블 위에 얼마나 커다란 흔적을 남길 수 있을 것인지 흥미롭게 지켜볼 일이다.

참조

https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/at-long-last-filipino-food-arrives-what-took-it-so-long/2015/04/21/a4674bb0-e153-11e4-905f-cc896d379a32_story.html

<http://www.nytimes.com/2014/08/06/dining/hungry-city-lumpia-shack-snackbar-in-the-west-village.html>





레시피 아이디어

2.

| 시식 - 필리피노 돼지고기 볶음밥

Sisig - Filipino Sizzling Pork

Directions

Brine (12시간전 작업)

1. 레몬그라스와 생강은 2~3센치 크기로 썰어두고 통마늘은 가볍게 짓이겨 둔다.
2. 물을 제외한 모든 재료를 팬에 넣고 중간불에 녹도록 저어준다.
3. 끓으면 물을 넣고 섞은 후 상온에서 식힌 뒤 밀봉해 약 2시간 냉장보관 한다.
4. 차가운 Brine에 돼지 목살과 볼살을 담근 뒤 12시간 냉장보관한다.

Pork

1. 오븐을 150도로 예열해 놓는다.
2. 재어놓은 돼지고기를 꺼내 볼살은 랩으로 싸워 냉장보관하고 목살은 준비해둔 뒤 Brine 은 체로 걸러낸 뒤 보관한다.
3. 팬(pot)에 식용유를 2 테이블 스푼 두르고 중약불에 목살의 각 표면이 골고루 갈색이 될 때까지 약 5분 정도 구운 뒤 꺼내준다.
4. 사용한 팬의 기름을 키친타올로 닦은 뒤 중불에서 물을 부어 바닥에 붙은 스크랩과 함께 끓인다.
5. 그 팬에 목살과 3컵 가량의 Brine 용액을 고기가 반쯤 잠기도록 넣고 은은하게 끓고 나면 호일을 덮고 오븐에 넣어 부드러워질 때까지 약 3시간 조리한다 (중간에 고기를 한 번 뒤집어 준다).
6. 조리된 목살과 남은 용액은 최소 1시간 실온에 식혀둔다.
7. 남은 Brine 과 돼지 귀를 냄비에 넣고 중강불 끓인 뒤 약한 불에 3시간 졸여 고기에 탄력이 남아있을 때 꺼내 상온에 식힌다.
8. 오븐을 200도에 맞춘 뒤 볼살은 표면의 물기를 없애고 남은 식용유를 두른 팬에 중약불로 면면이 갈색이 되도록 5분가량 굽는다.
9. 구운 볼살은 오븐에 30분간 익히되 완성된 고기에서 아직 탄력이 느껴져야 한다. 다 되면 상온에서 최소 30분 식혀둔다. (※ 준비된 고기 부위는 각각 밀봉한 뒤 최대 이틀간 냉장보관 가능하다).

Chef's Note

뉴욕 타임즈에 지국상에서 가장 맛있는 돼지고기 요리라고 소개된 시식(Sisig)은 그 맛이나 재료가 우리나라의 장조림, 돼지불고기 혹은 짜장볶음과도 닮았기 때문에 한국인들도 충분히 즐길 수 있을 것으로 예상한다. 다름 점이 있다면 돼지 귀와 볼살, 경우에 따라 랩이 간처럼 특수부위를 충분히 사용한다는 점인데, 우리나라에서는 수요가 적은 부위들이라서 개인이 일반 시장에서 구하기에는 아직 어려운 점이 있다. 폭염 속 왕복 두시간 거리의 포살장까지 특수 부위를 구해 재워 놓은 뒤, 다음날 촬영을 위해 버스까지 다시 두시간 이동하면서 음식이 상할까 발을 뚫뚫 굴렀던 에피소드가 있다. 가정에서 만들 때는 구하기 쉬운 부위를 활용해도 괜찮다.

To Serve

1. 양파는 중간크기로 깍둑썰고 고추는 씨를 제거한 뒤 잘게 썰어 둔다.
2. 목살과 볼살은 지방을 제거한 뒤 작은 크기로 깍둑썰다.
3. 귀는 안쪽의 두꺼운 연골을 제거한 뒤 반으로 갈라 채 썰다.
4. 팬을 중약불로 달궈 볼살의 면면이 갈색이 되게 5분간 뒤집어 가며 색을 낸 뒤 키친타올을 깔아 둔 접시 위에 보관한다.
5. 사용한 팬에 1T 가량의 기름을 남기고 중불에서 양파와 고추를 볶는다 (※ 이 때 바닥에 붙은 고기조각 등은 나무주걱으로 벗겨 약 3분간 재료와 함께 볶는다).
6. 목살, 귀, 색을 낸 볼살을 함께 넣고 지글덜 때까지 약 5분간 섞어주며 볶는다.
7. 칼라만시 혹은 라임즙스와 간장을 첨가하고 필요한 만큼 간한다.
8. 달궈놓은 화지타팬에 고기를 옮긴 뒤 가운데를 비워놓고 달걀을 깨어올린다.
9. 기호에 따라 밥과 함께 서빙한다.



재료 4인분 기준

For Brine

간장	4 컵
설탕	3.5 컵
레몬그라스	3 개
생강	1 개
통마늘	6 쪽
통후추	10 알
월계수잎	2 장
물	4 컵

For Pork

돼지 앞다리살 목살	450 g
돼지 볼살 항정살	450 g
돼지 귀	1 개 약 200 g
식용유	3 Tbs
물	4 컵

To Finish

양파	1 개
세라노 고추	3 개
칼라만시 or 라임즙	2 Tbs
간장	2 Tbs

3. Juice Pairing 주스 페어링

요리와 어울리는 와인을 함께 즐기는 Wine Pairing 은 이제 우리에게도 익숙한 문화로 자리잡았다. 그런 반면, 덴마크의 Nomad 를 선두로 미국의 Eleven Madison Park, French Laundry 를 비롯한 세계적인 Fine Dining 레스토랑에서는 와인 대신 직접 제조한 음료를 Tasting Menu 와 서빙하는 Juice Pairing 이 유행처럼 번지고 있다. 최근 건강을 의식하는 사람들이 늘어나고 미식을 즐기는 연령대가 낮아지면서 큰 인기를 끌고 있는 Juice Pairing 은 실



제 Wine Pairing 과 견주어도 손색이 없다는 찬사가 지배적이다. 미국 Telegraph 지의 와인 전문가 Victoria Moore도 주스와 음식의 완벽한 궁합을 부인할 수는 없으며 그렇기에 식사와 함께 즐기는 음료로 와인을 고집할 필요는 없다고 말한다. 주스는 비단 과일이나 채소 뿐만 아니라 꽃, 나무에서 짜낸 오일 등 사용할 수 있는 재료가 무궁무진하며 이러한 재료를 혼제하거나 숙성시키는 등 더 섬세한 맛을 내기 위해 여러 방법이 동원된다. 그만큼 요리의 맛을 더욱 잘 살리고 보완할 수 있는 수제음료로서 주스는 앞으로 와인과 Craft Beer의 뒤를 이어 근사한 음식의 훌륭한 파트너가 되어줄 것이다.

참조

<http://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/drinks/forget-wine-matching-its-all-about-pairing-dinner-with-juice-now/>
<http://www.mindbodygreen.com/0-14015/who-needs-wine-how-to-pair-your-food-with-juice.html>

레시피 아이디어

3. | 볶음밥과 함께 하는 셀러리 사과주스 Green Juice for Sisig



재료 5인분 기준

그린애플	2 개
셀러리	4 대
오이	1 개
케일잎	6장
레몬	1/2 개
생강 손가락 한마디 크기	1 쪽

Directions

1. 모든 재료를 깨끗이 씻는다.
2. 사과는 반으로 잘라 씨를 빼고, 셀러리는 잎은 제거한 뒤 줄기만 준비한다. 레몬은 껍질과 씨를 제거하고 생강도 껍질을 벗겨둔다.
3. 모든 재료를 착즙기(Juicer)에 넣어 짜내고 차갑게 보관 후 잘 섞어서 컵에 담아 낸다 (* 완성된 주스는 고온에서 갈변되므로 주의한다).



Chef's Note

일행이 근사한 식사에 와인이나 맥주를 곁들일 때마다 함께 즐길 수 없었던 일산부나 미성년자, 그리고 주량이 약한 분들에게 Juice Pairing 은 너무나 반갑고 매력적인 트렌드가 되어줄 것이다. 앞서 폴리핀 요리 Sisig 을 소개하며 함께 마실 수 있는 음료로 무엇이 좋을까 고민하던 차에 결정찬 것은 그린주스의 일종인 샐러리 사과 주스. 한국인들이 좋아하는 달콤 짭짤한 양념과 궁합이 잘 맞는데 이것은 재료로 쓰이는 사과, 오이, 샐러리 등이 입안을 개운하게 진정시켜 주기 때문이다. 사진촬영에 쓰인 주스는 착즙기가 없어 Blender 에 재료를 넣고 갈아서 다시 체게 걸러 내느라 고생을 한 결과물이다. Fine Dining 에서도 주스를 와인잔에 담아 서빙하기도 한다.

4. #little and #often- Mini Dessert

소셜 네트워크 서비스(SNS)는 소비자들의 관심사를 실시간으로 모니터링할 수 있는 최고의 툴이 되었다. 2016년에도 운동과 건강 관련 해시태그는 백만건 이상의 포스팅 수를 자랑하며 많은 이들이 건강에 각별한 신경을 쓰고 있다는 점을 보여준다. 그럼에도 불구하고 당분과 열량이 높은 디저트에 대해서는 건강에 관한 일부 우려의 시각 속에서도 “보상심리”, “당 충전”, “에너지보충”이라는 해시태그의 증가가 말해주는 지속적인 소비를 이어가고 있다. 이와 관련된



여 미국 외식업계의 트렌드에서 특히 눈여겨 볼 부분은 부담스럽지 않은 크기와 재료들로 이루어진 작은 디저트들이 선풍적인 인기를 끌고 있다는 점이다. 최근 몇 년간 미니 디저트는 귀여운 모습을 주무기로 소비자의 마음을 끌어왔다. 그러나, 단지 외형적으로 작은 디저트라는 주제를 한층 더 확장하여 버려지고 남겨지는 식재료를 줄이고 1회 섭취량을 줄여 자주 즐길 수 있는 메뉴라는 메시지로 소비자들에게 다가가고 있다. 또한, ‘작고 적게 자주 먹기’는 항상 바쁜 현대인들의 생활 패턴에도 잘 부합되는 주제라는 점을 눈여겨 볼 필요가 있다.

참조

<http://www.thethings.com/20-amazing-dessert-trends-of-2016-2/>

레시피 아이디어

4.

| 크리스피 베이컨을 올린 팬케이크 팝스

Pancake Pops with Crispy Bacon



재료 24개 기준

팬케이크 반죽

박력분	65 g
중력분	35 g
베이킹파우더	4 g
소금	2 g
설탕	25 g
우유	140 g
달걀	27 g
녹인 버터	15 g
크리스피 베이컨	
베이컨	5 장
메이플 아이싱	
파우더 슈거	25 g
물	5 g
단풍시럽	7 g
To Serve	
롤리팝 막대	24 개

Directions

팬케이크 반죽

- 모든 가루 재료를 체에 걸러 한데 섞어 거품기로 가볍게 섞는다.
- 버터는 녹인 후 너무 뜨겁지 않도록 식힌다.
- 우유, 달걀, 녹인 버터를 넣고 거품기로 섞어준 다음 가루 재료를 넣고 덩어리지는 것 없게 충분히 섞는다.
- 3을 체에 한 번 거른 후 스퀴즈볼에 반죽을 넣어둔다.
- 기름을 두른 후라이팬의 기름을 한 번 닦아낸 다음 달군다.
- 후라이팬이 달궈지면 지름 5cm크기로 반죽을 짜내고 반죽의 기포가 살짝 올라오기 시작하면 롤리팝 막대를 가운데 배치한다.
- 막대위에 반죽을 더 부어 완전히 커버한 후 아랫면이 익으면 뒤집어 굽는다.

크리스피 베이컨

- 베이컨을 유산지를 깐 트레이 위에 펼쳐놓고 150도로 예열한 컨벡션 오븐에서 약 15분간 겉면이 바삭해질 때까지 굽는다.
- 베이컨을 꺼내 기름기를 제거한 후 칼로 잘게 다져둔다.

메이플 아이싱

- 파우더슈거에 단풍시럽을 먼저 섞어주고 물을 조금씩 넣어가며 농도를 맞춘다.
- 천천히 흘러내리는 정도로 농도를 맞춘다.

To Serve

- 팬케이크팝이 식으면 준비해 두었던 아이싱을 팬케이크팝의 귀퉁이 부분에 적당량 제과용 붓을 이용해 발라준다.
- 아이싱이 굳기 전에 바로 베이컨토피를 얹는다.



Chef's Note

미국의 동네 브런치 레스토랑에서 먹던 요리를 생가했다. 그곳의 인기메뉴인 팬케이크에서 아이리어를 얹어 작고 작게 먹은 트렌드에 부합하면서 먹기에도 간편한 미니 팬케이크를 팝 (막대사탕) 스타일로 만들어 보았다. 팬케이크 팝에는 메이플시럽과 바삭한 세이전을 얹어 마치 한끼의 브런치를 먹는 것과 같은 심리적 포만감을 줌과 동시에 소량이지만 육류 섭취의 등동함을 느낄 수 있도록 연출하였다.

5. Evolving 진화하는 Sushi Roll

미국 외식업계에서 스시는 일본 음식의 대표주자로 오랫동안 사랑을 받아 왔다. 변형이 불가능한 전통 음식으로 여겨져 온 스시에 드디어 다양한 변화의 바람이 보인다. 물론 미국 서부에서 등장한 ‘캘리포니아롤’이 스시에 개쥬얼한 이미지를 부각시키며 미국 전역으로 널리 퍼져나간 것은 오래된 일이다. 하지만, 최근 생선이 아닌 다양한 재료와의 조합이나 색다른 소스들과의 매칭, 그리고 새로운 형태의 도입 등 눈에 띄는 변신을 보이면서 미국 외식업계가 주목



하는 트렌드로 떠오르고 있다. 2015년에 등장한 ‘스시리토 (Sushi-rito, 스시 브리또)’가 한 예인데, 또 피아 대신에 김을, 브리또 속재료 대신에 스시를 재료를 채운 새로운 메뉴로 샌프란시스코를 중심으로 빠르게 번져나갔다. 밥으로 번을 만들고 패티 대신에 스시를 넣은 스시 버거도 뉴욕을 비롯한 동부 지역에서 인기를 얻었다. 여기서 멈추지 않고 스시롤은 미국을 상징하는 음식 중의 하나인 도넛 모양의 형태로 진화하기에 이르렀다. 도넛 형태의 밥 위에 스시롤의 재료를 올리는 스시 도넛은 눈과 식욕을 동시에 자극하는 스시롤의 새로운 스타로 자리매김 하고 있다.

참조

<http://abcnews.go.com/Lifestyle/sushi-donuts-latest-food-craze/story?id=39930156>

<https://www.thrillist.com/news/nation/sushi-donuts-are-the-latest-beautiful-food-trend>



레시피 아이디어 | 도넛 스시 Doughnut Sushi



Directions

초밥

1. 불린 쌀로 밥을 한다.
2. 쌀식초, 레몬즙, 설탕, 소금을 섞어서 약불에서 녹여 찻물을 만든다.
3. 밥을 나무통이나 플라스틱 통에 넣고 밥이 뜨거울 때 찻물을 넣고 골고루 섞으면서 식혀준다.

맛간장

1. 청주와 미린을 찻에 넣고 끓어오를 때까지 열을 가해서 알코올을 날려준다. (30초~1분)
2. 간장을 넣고 끓어오르기 전에 불을 끈다.
3. 식힌 후 사용한다.

To Serve

1. 스시용 생선과 아보카도를 모양에 맞게 썰어둔다.
2. 밥은 도넛틀에 넣어서 모양을 잡아 접시에 담는다. 이 때 식감을 위해 밥에 너무 힘을 가하지 않는다.
3. 붓으로 맛간장을 밥 전체에 한 번 바른다.
4. 준비한 스시 재료를 도넛 모양의 초밥에 올린다.
5. 와사비, 생강초절임 등을 곁들여 마무리 한다.

재료 4개 기준

초밥

쌀	3 컵
물	3.5 컵
쌀식초	3 Tbs
레몬즙	1 Tbs
백설탕	2 Tbs
소금	2 tsp

토피

연어	80 g
광어	80 g
참치	80 g
아보카도	1 개

맛간장

청주	1 Tbs
미린	1 Tbs
진간장	1/2 컵

To Serve

생강절임	4 Tbs
와사비	4 tsp

Chef's Note

한국에는 스시롤과 형태가 비슷하면서도 가격에 비교적 저렴한 김밥이 있기 때문에 전통적인 스시롤 자체의 인기는 미국만큼 뜨겁지 않았던 것으로 보인다. 하지만 한국은 시각과 감각을 자극하는 새로운 트렌드에는 어느 나라보다도 빠르게 반응한다. 2016 외식 트렌드를 조사하면서 스시롤이 도넛의 형태로 만들어지고 있는 것을 보고 무의식적으로 무릎을 쳤을 만큼 그 새로운 아이디어가 가슴에 와 닿았다. 도넛 스시롤이 탄생한 미국보다 한국에서 더 크게 유행할 수도 있는 가능성이 있다고 생각한다. 도넛 형태로 모양이 잡힌 스시롤을 즐기다가 나중에 소스, 야채, 지라시 스시롤 추가해서 비빔밥 형태로 즐길 수 있게 메뉴를 구성한다면 한 번에 두 종류의 음식을 맛보는 효과도 줄 수 있겠다.



6. Seaweed is the New Kale 해초 르네상스

미국 외식업계에 최근 해초의 인기가 상승하고 있다. 이는 지난 몇 년간 슈퍼푸드로 각광을 받으며 유행을 이끌었던 Kale (케일)에 비할 수 있는데, 많은 전문가들이 해초가 그 유행을 이어 받을 것으로 전망하고 있다. 우리 한국인에게 이미 친숙한 식재료인 해초는 비타민과 칼슘 및 여러 영양소들을 다량 함유함과 동시에 해안을 낀 지역이라면 손쉽게 구할 수 있는 식자재이기도 하다. 기존에 한국에서는 무침과 국거



리, 미국에서는 일식 샐러드 재료로서의 이미지가 강한 해초는 건강하고 새로운 맛을 찾는 소비 흐름과 맞물려 그 활용성이 대폭 확대될 가능성이 있다. 단독 재료의 스낵에서부터 요리를 완성하는 가니쉬, 그리고 접시의 가운데를 차지하는 주인공까지 그 발전 가능성이 무궁무진하여 이른바 ‘해초 르네상스’의 시대가 올 것으로 기대된다.

참조

www.finedininglovers.com "Food Trends Predictions for 2016-2017."

<http://mashable.com> "10 Huge Food Trends You'll Devour in 2016."

레시피 아이디어

6. 페타치즈를 곁들인 지중해식 해초샐러드 Mediterranean Seaweed Salad with Feta Cheese



52



56

재료 1인분 기준

유자드레싱

유자청	2 Tbs
레몬주스	2 Tbs
소금	tt

해초샐러드

해초샐러드믹스	섬마을해초 70 g
고장초	도사까노리 40 g
콜라비	50 g
래디쉬	50 g
아몬드 슬라이스	15 g
페타치즈	20 g
유자드레싱	3 Tbs
후추	tt

Directions

유자드레싱

1. 작은 볼에 유자청, 레몬주스를 넣고 섞은 다음 소금으로 간을 맞춘다.

해초샐러드

1. 해초믹스를 물에 살짝 헹구어 물기를 꼭 짜놓는다.
2. 소금에 절여져 있는 고장초(도사까노리)를 물에 여러번 헹구어 짠맛을 뺀 후 체에 걸러 물기를 뺀다.
3. 아몬드 슬라이스를 170도 오븐에 갈색이 되도록 (약 7-8분) 토스트한 후 식혀둔다.
4. 콜라비의 단단하고 질긴 껍질부분을 제거한 후 질긴 심지 부분을 피해 약 2cm 길이로 얇게 채를 썬다.
5. 래디쉬의 빨간색 껍질을 살려 편으로 썬 다음 콜라비와 같은 크기로 채를 썬다.
6. 믹싱볼에 해초, 고장초를 넣고 유자드레싱을 넣어 섞는다.

To Serve

1. 별도의 믹싱볼에 콜라비채와 래디쉬채를 섞은 다음, 서빙 직전 유자드레싱을 약간만 넣고 후추를 살짝 뿌린 후 섞어 접시에 담는다.
2. 접시에 담긴 콜라비와 래디쉬 채 위에 버무려 둔 해초샐러드를 올린다.
3. 페타치즈는 손으로 부수어 크림볼로 얹고 토스트한 아몬드 슬라이스를 뿌려 낸다.

Chef's Note

패키지에 담겨 시판되는 일본식 해초 샐러드를 먹어본 적이 있는데, 그 새콤달콤한 맛뿐만 아니라 오독오독 씹히는 식감이 매우 흥미로웠다. 이런 장점을 가진 해초를 주인공으로 하는 메뉴를 이번에 개발하게 되었는데, 아이디어를 접시 위의 실제 요리로 구현하는 것은 생각보다 쉽지 않은 작업이었다. 특히, 다른 재료들을 매칭하면서 간단하지만 확실한 컨셉이 살아있는 맛의 조합을 찾는 것이 중요했다. 고민 끝에 상큼한 유자 드레싱으로 바다의 향을 가진 해초의 풍미를 살리고, 오독오독한 해초의 식감에 롤라비와 순무를 더해 한층 다채로운 식감을 부여하며, 페타치즈와 아몬드를 곁들여 영양가 치까지 상승시켜 레시피의 완성도를 높이고자 했다.



7. Create Your Own Dish

요리에는 만든 사람의 개인적 추억과 사연이 깃들여 있는 경우가 많다. 전문적인 셰프의 경우에도 자신의 추억이나 경험이 새로운 레시피에 대한 영감의 주요 원천이기도 하다. 결국, 셰프나 고객 모두 만드는 과정을 통해 공감하고 소통함으로써 다이닝의 만족도를 올릴 수 있다는 점에 미국 외식업계가 주목하고 있다. 한 예로, 미국 내의 여러 미슐랭 레스토랑에서는 고객 앞에서 셰프가 직접 최종 플레이팅을 하는



모습을 쉽게 볼 수 있고, 식재료의 선택 역시 고객의 생각을 반영하는 경우도 많다. 또한 셰프가 디저트를 조리할 때 고객이 직접 자신의 추억과 경험을 요리에 반영시킬 수 있는 ‘참여형 디저트’ 메뉴도 부상하고 있다. 세상에 단 하나뿐인 디저트를 만드는데 직접 참여함으로써 고객은 잊지 못할 기억과 창조적 경험을 가지게 되는 것이다. 다이닝에 보다 다양한 아이디어와 기법들이 시도되는 가운데 고객 참여형 메뉴는 외식업계의 주요 트렌드로 자리 잡을 것으로 예상된다.

참조

<http://www.aufinefoods.com/pastry-trends-to-watch-in-2016>

레시피 아이디어

7.

| 망고잼을 곁들인 말차 쉬폰케이크와 판나코타

Mango Jam, Matcha Chiffon Cake and Panna Cotta



재료 8인분 기준

망고잼

망고퓨레	150 g
설탕	60 g
레몬즙	1 tsp

판나코타

우유	204 g
생크림	300 g
설탕	42 g
젤라틴	6 g

바닐라 크레му

우유	74 g
생크림	74 g
설탕	25 g
계란노른자	36 g
젤라틴	3 g
바닐라빈	1/3 개

말차 쉬폰케이크

노른자	30 g
설탕	25 g
카놀라유	25 g
물	30 g
박력분	45 g
말차가루	3 g
베이킹파우더	2.5 g
계란 흰자	80 g
설탕	30 g

쇼트쿠키 크럼블

버터	130 g
설탕	70 g
소금	1 g
바닐라엑스트랙트	1 tsp
바닐라빈	1/2 개
박력분	203 g

To Serve

바닐라 아이스크림	1 파인트
망고 소르베	1 파인트
허브, 블루베리	적당량



Directions

망고잼

1. 냄비에 망고퓨레와 설탕을 넣고 약불에서 천천히 조리한다.
2. 걸쭉한 형태가 되면 레몬즙을 넣고 섞은 후 차갑게 식힌다.

판나코타

1. 냄비에 우유, 생크림, 설탕을 넣고 가장자리가 살짝 끓어오를 때까지 끓인다.
2. 미리 찬물에 불려 놓았던 젤라틴의 물기를 꼭 짰 다음 1에 넣고 녹을 때까지 저어준다.
3. 지름 7cm크기의 원형 반구 실리콘 몰드에 2를 부은 다음 냉동고에 넣고 얼린다.

말차 쉬폰케이크

1. 볼에 노른자와 설탕을 넣고 거품기로 가볍게 섞는다.
2. 1에 카놀라유와 물을 넣고 섞는다.
3. 박력분, 말차가루, 베이킹파우더를 체에 쳐서 넣고 거품기로 섞는다.
4. 다른 볼에 흰자와 설탕을 넣고 단단한 머랭을 만든다.
5. 3에 머랭의 1/3정도만 넣고 가볍게 섞은 후 나머지 머랭을 전부 넣고 주걱으로 퍼올리듯이 섞는다.
6. 쉬폰틀1호에 반죽을 담은 후 160도로 예열한 오븐에서 약 18분간 굽는다.

바닐라 크레뮈

1. 냄비에 우유, 생크림, 바닐라빈을 넣고 뜨거운 김이 올라올 때까지 열을 가한다.
2. 작은 볼에 설탕과 노른자를 넣고 섞다가 1이 뜨거워지면 절반 정도를 노른자와 설탕 섞은 볼에 붓고 잘 섞는다.
3. 2를 다시 1의 냄비에 넣고 섞다가 83도가 되면 불을 끈다.

쇼트키 크럼블

1. 실온에 두어 부드러워진 버터에 설탕과 소금, 바닐라 엑스트랙트, 바닐라빈을 넣고 부드러워질 때까지 휘핑한다.
2. 박력분을 체에 쳐서 넣고 주걱으로 가르듯이 섞다가 한덩이로 만든다.
3. 쿠키반죽을 밀대로 밀어 납작한 형태로 만든 다음 트레이에 옮겨 170도로 예열한 오븐에서 약 15~20분간 굽는다.
4. 쿠키는 식힌 후 푸드프로세서에 넣고 작은 알갱이가 될 때까지 갈아준다.

To Serve

1. 냉동고에서 꺼낸 판나코타는 몰드에서 빼내어 냉장으로 옮겨 보관한다.
2. 망고잼은 짤주머니에 담아 접시에 짜준다.
3. 쇼트키 크럼블을 접시의 오른쪽에 적당량 놓은 후 가운데에 판나코타를 놓는다.
4. 말차 쉬폰케이크는 알맞은 크기로 떼어서 놓고 각종 허브와 과일 등으로 장식한다.
5. 망고소르베와 바닐라 아이스크림은 반반씩 섞어서 마블형태를 갖도록 한 다음 수저로 떠서 모양을 내어 올린다.

Chef's Note

많은 미국인들이 어릴 때부터 즐겨 먹는 형형색색의 젤리(Jell-O)에서 영감을 얻어 젤라틴을 사용한 판나코타를 중심으로 디저트를 구성하고자 했다. 요리의 구성요소들을 세분화하고 그릇에 담아 제공하면 고객들이 직접 최종 플레이팅을 할 수 있도록 서빙하는 것이 포인트인데, 소시지는 식재료 본연의 가짓수와 의미를 가까이에서 파악할 수 있으며 디저트가 만들어지는 과정에 참여할 수 있기 때문에 잊을 수 없는 타임 추억으로 남게 된다.



8. Food for Humanism - Heirloom Plants

Heirloom Plants란 여러 세대에 걸쳐 전해져 내려온 종자로 길러진 식재료를 일컫는다. 다시 말해 종자 상점에서 시판하는 상업용 씨앗이 아니라 텃밭을 가꾸는 개인들이 오랫동안 기르고 서로 주고 받은 종자에서 생산된 야채나 곡물 식재료를 일컫는 말이다. 이를 통해 해당 종자의 다양성과 고유함을 유지하여 보다 친환경적이고 자연스러운 음식을 제공하려는 의미를 담고 있다. 여기에 참여하는 생산자와 소비자는 다음 세대에게 친환경 음식의 '가보'를 고스란히 물려줄 수 있게 되는 것이다. 최근 주목을 받았던 북유럽스타일 레스토랑들은 최소한의 조리과 식재료



본연의 자연스런 생김새를 담아낸 메뉴를 손님들 앞에 선보인다는 점에서 큰 호응을 불러 일으켰다. 서버는 음식을 소개할 때 메뉴 이름이 아닌 식재료에 대한 이야기를 들려준다. 식재료의 맛과 향, 어디서 자랐는지, 어떻게 생겼는지, 때로는 농부의 메시지를 전해주기도 한다. 접시에 담긴 음식은 단순히 맛을 평가하는 대상이 아니라, 고객이 무엇을 먹고 있는지 생각하게 하고 서로 이야기할 수 있는 대상으로 전환된다. 소비자의 환경에 대한 관심이 증대되고 다인 메뉴 전략에 스토리텔링 마케팅이 강조되는 현 시장환경하에서 친환경적이고 자연적인 식재료에 대한 수요는 시간이 지날수록 더욱 커질 것으로 보인다.

참조

<http://www.wholefoodsmarket.com/blog/top-10-food-trends-know-2016>

레시피 아이디어

8.

| 쿠스쿠스를 곁들인 전래 종자 토마토 샐러드

Heirloom Tomato Salad with Cous Cous



재료 4인분 기준

버섯 피클

애너타리 버섯	1.5 컵
삼페인 식초	1 컵
물	1 컵
설탕	1/4 컵
소금	2 tsp
후추	2 tsp
월계수잎	1 잎
타이고추	1 개

쿠스쿠스

쿠스쿠스	1 컵
뜨거운 물	1 컵
올리브오일	1 Tbs
소금	1/2 tsp

파슬리 파 퓨레

쪽파	10 뿌리
파슬리	1 컵
올리브오일	1 컵
소금	tt
후추	tt

To Finish

전래 종자 토마토 방울	20 개
크랜베리	1 Tbs
보라 고추	1 개
샬롯 Chopped	1 tsp
바질 Chopped	1 tsp
삼페인 식초	1 Tbs
레몬주스	1 Tbs
소금	tt
생 모짜렐라 큐브 컷	1 Tbs
생 바질	3 잎
건포도	2 Tbs



Directions

버섯 피클

1. 피클 주스를 위해 버섯을 제외한 모든 재료를 한소끔 끓인다.
2. 뿌리를 제거한 애너타리 버섯에 한 김 식혀 놓은 1번의 주스를 붓는다.
3. 실온에서 식힌 후 냉장보관한다.

파슬리 파 퓨레

1. 파슬리와 파를 블렌치한 이후 식힌다.
2. 블렌치한 파슬리와 파를 블렌더에서 갈면서 올리브오일을 천천히 부어 넣어 서로 합쳐지게 한다.
3. 소금과 후추로 간을 보면서 마무리한 후 냉장 보관한다.

쿠스쿠스

1. 소금을 물에 넣고 끓인다.
2. 쿠스쿠스를 뜨거운 불에 담고 끓인 물을 천천히 부으면서 섞어준다.
3. 올리브오일을 넣고 한 번 더 섞어준다.
4. 볼을 랩으로 덮고 15분 정도 뜸들인 후 한 김 식혀서 냉장 보관한다.

To Serve

1. 종자 토마토를 동일하지 않게 자른후 삼페인식초, 샐롯, 보라고추, 크랜베리, 건포도와 함께 마리네이드 한다.
2. 쿠스쿠스와 파슬리 파퓨레를 섞어서 접시 위에 간다.
3. 마리네이드한 토마토를 쿠스쿠스 위에 올린다.
4. 큐브로 썬 생 모짜렐라, 버섯, 바질로 가니쉬 한다.

Chef's Note

Heirloom Plants를 한국에 적용하자면, 전통적 채식에 이 용되었던 다양한 들꽃, 나물 조리법, 지역 소농에게서 자연스럽게 자란 과일, 채소 등을 꼽을 수 있다. 종자 야채, 채소는 같은 모양과 같은 크기로 획일화된 재료들과 달리 식재료 자체의 맛이 살아있다. 때문에 최소한의 재료로 조리하는 것이 최선의 맛을 내는 방법이다. 이러한 좋은 재료를 만났을 때 셰프는 플레이팅에 더욱 신경이 쓰이기 마련이다. 본 메뉴를 개발하면서 기존 카프레제 샐러드를 표방하는 동시에 들판에 놓인 종자 토마토를 떠올리며 플레이팅하고자 했다.

9. World Variety of Rice 다양한 쌀을 사용한 요리

쌀은 한국과 미국뿐만 아니라 전 세계의 많은 문화권에서 경작되는 농작물이다. 미국쌀진흥협회의 조사에 따르면, 최근 많은 셰프들이 지역에서 생산된 식재료들을 기반으로 한 메뉴 개발에 높은 관심을 가지고 있는데, 그 중 쌀을 이용한 메뉴 개발이 가장 활발하게 이루어지고 있다고 한다. 이러한 트렌드가 한 문화권의 선순환적 농업활동을 돕는다는 점에서 사



회적으로도 장려되고 있는 추세다. 또한 Gluten-Free 음식 수요의 꾸준한 성장에 대응하여 미국 외 식업체가 다양한 쌀 메뉴의 개발과 홍보에 집중하고 있다는 점도 눈여겨 볼 부분이다.

참조

www.usarice.com "Blogs." U.S. Rice Fits Top Food Trends for 2016. USA Rice, 15 Jan. 2016. Web. 08 Aug. 2016



레시피 아이디어

9. | 삼발 더티 라이스 Sambal Dirty Rice



재료 4인분 기준

더티 라이스

Long Grain Brown Rice	2 컵
치킨스톡	4 컵
돼지고기 다짐육	300 g
삼발올렉 소스	1/2 컵
피쉬소스	1 Tbs
양파 스몰다이스	1 컵
셀러리 스몰다이스	1 컵
청피망 스몰다이스	1 컵
홍피망 스몰다이스	1 컵
마늘	4 쪽
고수 줄기포함	1/2 컵
카놀라유 혹은 식용유	2 Tbs

To Finish

쪽파	1/2 컵
----	-------

Directions

더티 라이스

1. 냄비에 쌀과 소금간을 한 치킨스톡을 넣고 끓이다가 끓고 나면 약불로 쌀이 익을 때까지 조리한다.
2. 다른 냄비에 카놀라유를 넣고 돼지고기를 익힌 후, 양파, 셀러리, 피망, 마늘을 넣고 야채가 익을 때까지 약 7분간 익힌다.
3. 삼발올렉 소스를 넣고 약 1분간 더 익힌다.
4. 고기와 야채, 밥을 같이 합쳐 피쉬소스, 다진 고수를 넣고 잘 섞어준다.
5. 소금, 후추로 간을 맞춘다.

To Serve

1. 쪽파를 잘게 썬다.
2. 완성된 밥을 그릇에 담고 그 위에 쪽파를 뿌려주어 완성한다.

Chef's Note

미국 남부의 루이지애나와 미시시피에서 볼 수 있는 대표적인 쌀요리인 Dirty Rice라는 메뉴가 있는데, 쌀에 볶은 양파, 셀러리, 피망, 닭의 간이나 내장, 소시지, 닭육수를 넣고 요리하기 때문에 거무튀튀한 색을 띤다. 쌀에 친숙한 한국인 입맛의 장점을 활용하여 복잡하지 않은 쌀요리를 개발하는데 초점을 맞추면서 각종 채소와 육류 및 그 부속 재료까지 활용하는 것에서 시작된 Dirty Rice를 기반으로 쌀요리를 재해석하는 시도였는데, 일반 흰쌀보다 찰기가 적은 장립종 현미를 활용하여 쌀요리 자체의 질감과 식감을 조절하였고, 중국식 고추-마늘 양념을 넣어 풍미를 증강시켰다.



10. Trash to Treasure- Waste Based Cooking

2015년 9월, 미국정부는 2030년까지 버려지는 음식쓰레기의 양을 현재의 절반으로 줄일 것이라는 계획을 발표했다. The Thrillist, Today's Dietitian 등을 통해 미국의 외식업계 전문가들이 2016년 미국의 음식트렌드 가운데 Waste-based cooking, 즉 '버려지는 재료를 이용한 요리'를 꼽은 것도 이러한 흐름과 무관하지 않을 것이다. 여기서 버려지는 재료란 음식쓰레기를 말하는 것이 아니라 요리에 잘 쓰이지 않고 외면 받던 재료를 말한다. 이미 2015년 3월, 뉴욕 Blue Hill의 셰프 Dan Barber가 WastED라는



팝업레스토랑을 열어 쓰고 남은 자투리 재료, 미관상 좋지 않아 팔리지 않던 채소 등을 충분히, 그리고 아름답게 활용해 양질의 코스요리로 재탄생시키며 큰 호응을 얻은 바 있다. 그 밖에도 LA의 유명 레스토랑 Wildcraft, The Gadarene 등 미국 전역의 레스토랑들이 주재료로 쓰고 남은 부분을 활용해 창의적인 메뉴를 개발하고 음식낭비를 줄이는 일석이조의 효과를 도모하고 있다. 이러한 움직임은 비단 환경문제 뿐만 아니라 나아가서는 기아문제도 해결할 수 있는 방안이 되어줄 것으로 기대되며 소비자들의 큰 환영을 받고 있다.

참조

http://www.huffingtonpost.com/2015/03/27/blue-hill-wasted-pop-up_n_6949058.html

<http://www.wellandgood.com/good-food/restaurants-cooking-food-scrap/>





레시피 아이디어

10.

| 가오리 뼈 튀김과 재활용 소스

Fried Skate Wing Cartilage and Tartar



Directions

타르타르 소스 (하루 전 준비)

1. 훈제한 생선머리와 식용유를 함께 넣고 밀봉해 하루 이상 보관한다.
2. 먼저 달걀 노른자와 훈제향이 스며든 상온의 식용유를 믹싱볼에 넣고 섞거나 핸드블렌더를 이용해 마요네즈를 만들어 둔다.
3. 만들어진 마요네즈에 레몬즙, 피클 그리고 남은 재료를 취향에 맞게 넣고 잘 섞어 소스를 완성한다.

가오리 뼈 튀김

1. 준비한 가오리 날개 연골에 남은 살점을 수저나 칼로 깔끔히 제거해 손가락 크기로 길게 썰어 준비한다.
2. 냄비에 넣은 식용유의 온도가 160도가 되면 잘라놓은 뼈에 밀가루를 살짝 입힌 뒤 밝은 갈색이 될 때까지 약 1분 가량 튀긴다.
3. 튀겨낸 뼈는 키친타올 위에 올려 놓고 기름기가 빠질 때까지 건조한 곳에 말려둔다.
4. 건조한 뼈는 다시 180도로 가열한 기름에 넣고 약 1분 간 강불에 튀긴다. 이 때, 허브 줄기도 밀가루 옷을 입힌 뒤 짧게 튀겨준다.

To Serve

1. 두번 튀겨낸 가오리 뼈 튀김과 허브튀김을 작은 그릇에 따로 담은 소스와 곁들여 낸다.

재료 4인분 기준

타르타르 소스

훈제한 흰살생선 머리	3 개
식용유	1 컵
달걀 노른자	1 개
남은 피클, 양파, Relish 등	6 Tbs
레몬 즙	3 Tbs
머스타드	tt
마늘/양파 파우더	tt
소금, 후추	tt

가오리 뼈 튀김

가오리 날개 연골	200 g
파슬리 or 처빌 줄기	10 줄기
식용유	2 컵
밀가루	1 Tbs
소금	tt

※ 연골, 생선머리, 허브 줄기와 파클 등은
쓰고 남거나 외면받은 재료를 전제로 한다.

Chef's Note

일본에서는 전쟁이처럼 작은 생선 회를 뜨고 내면 남은 뼈를 그대로 튀겨 스낵처럼 내는 것이 비교적 흔한 일이다. 그에 비해 미국이나 한국에서는 생선 뼈는 주로 육수를 내는 데 이용되어 왔다. Dan Barber의 WastED 팝업 레스토랑에서 선보인 메뉴 중 하나가 바로 가오리 연골 뼈 튀김이다. 우리에게 익숙하지 않은 재료지만, 미국에서 가오리 날개(Ray Wing)는 인기있는 요리 부위이며 훈제한 생선도 그 수요가 많기 때문에 메인 음식에 쓰고 남겨지는 부산물들이 많다. 재료 구하기부터 사진촬영까지 우여곡절 끝에 만들어진 튀김은 가오리 특유의 냄새가 사라지고 고소한 게 입안에서 부서졌다. 다만, 가오리 연골의 영향 부위는 기름의 열기에 쪼그라들 우려가 있으니 튀길 때 주의가 필요하다.

11. Harmony of Sugar & Spice 단맛과 스파이스의 조화 - 향신료를 사용한 디저트

달고 짭짤의 메뉴들이 주류를 이루던 디저트 시장에 다채로운 맛의 향연을 선사하며 커다란 변화를 몰고 왔던 향신료를 사용한 디저트 메뉴가 2016년에도 주요 트렌드로 자리하며 소비자들의 입맛을 자극하고 있다. 향신료는 동서양을 막론하고 오랜 역사를 통해 다양한 재료들이 공급되어 왔지만 디저트에 쓰이기 시작한 것은 그리 오래된 일이 아니다. 단맛과 잘 어



울리지 않을 거라는 통념을 벗어나면 향신료가 디저트에 극적이고 독특한 맛의 대비와 조합을 구현해내는데 매우 적합한 재료라는 생각이 들 것이다. 향신료는 소량만 사용해도 그 독특한 향과 맛이 다른 재료에 의해 쉽게 가려지지 않으며 원재료의 맛있는 맛까지도 끌어올려 줄 수 있는 장점을 가지고 있다. 특히 생강, 계피, 강황, 정향과 같은 향신료들은 약재로도 쓰일 만큼 건강에도 좋은 이점들을 가지고 있어 소비자들의 관심은 앞으로도 지속될 것으로 보인다.

참조

<http://www.baumwhiteman.com/2016Trends.pdf>



레시피 아이디어

11. | 스파이스 츠로스 와 핫초콜릿 딥핑 Mixed Spices Churros & Hot Chocolate Dipping Sauce



재료 6인분 기준

츠로스

물	75 g
버터	36 g
소금	1.5 g
황설탕	15 g
강력분	15 g
박력분	60 g
계피가루	1/2 tsp
생강가루	1/4 tsp
달걀	53 g

츠로스 코팅

백설탕	50 g
계피가루	1 tsp
생강가루	1/2 tsp
올스파이스	1/2 tsp

핫초콜릿 딥핑

66% 다크초콜릿	90 g
우유	280 g
옥수수전분	1 tsp
바닐라엑스트랙트	1/2 tsp
케이엔페퍼	1/2 tsp

To Serve

커피아이스크림	1/2 갤런
쿠키크런치	50 g
구운 아몬드 다진것	30 g
초콜릿소스	100 g

Directions

츄로스

1. 모든 가루는 체쳐 둔다.
2. 물, 버터, 소금, 황설탕을 냄비에 넣고 끓인다.
3. 물을 끄고 냄비에 미리 체쳐 두었던 가루들을 넣고 반죽이 하나가 될 때까지 뒤집고 섞어가며 매끈한 한덩이로 만든다.
4. 반죽기에 반죽을 담아 2분 정도 식힌 후 풀어두었던 달걀을 천천히 넣어가며 주걱으로 섞는다.
5. 반죽은 별모양 각지를 넣은 찰주머니 안에 담아둔다.
6. 식용유 300g(분량외)을 냄비에 담아 180도까지 끓인 다음 반죽을 짜준다.
7. 뒷면이 익으면 뒤집어가며 노릇노릇하게 색이 날 때까지 약5분간 튀겨준 다음 기름을 살짝 제거한 후 츄로스 코팅 위에서 굴려준다.

츄로스 코팅

1. 모든 재료를 불에 넣고 섞는다.

핫초콜릿 디핑

1. 우유를 냄비에 넣고 가장자리가 살짝 끓어오르면 초콜릿을 넣고 거품기로 섞어 완전히 녹여준다.
2. 약간의 물에 전분을 개어둔 다음 1에 넣고 섞는다.
3. 걸쭉한 형태가 될 때까지 약불에서 조리한다.
4. 불에서 내린 후 바닐라 엑스트랙트와 케이언페퍼를 넣고 섞는다.

To Serve

1. 준비한 초콜릿 소스의 1/3정도를 찰주머니에 담아둔다.
2. 나머지 초콜릿 소스는 제과용붓에 살짝 문혀 접시의 가운데에 한 줄로 칠한다.
3. 찰주머니에 담아두었던 소스는 2의 사선 방향으로 가늘고 똑바르게 짜준다.
4. 접시의 왼쪽부터 츄로스와 핫초콜릿을 먹음직스럽게 놓는다.
5. 쿠키크럼블과 구운아몬드 다진 것을 섞은 후 적당량을 놓고 그 위에 커피아이스크림을 스푼하여 올려 낸다.

Chef's Note

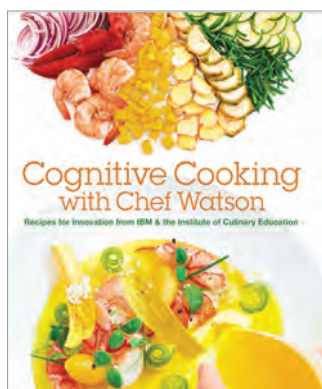
반죽을 기름에 튀겨 만든 츄로스는 설탕에 굴려서 먹는 것이 특징으로 이 설탕에 향신료를 더하여 여러가지 맛을 느낄 수 있도록 하였다. 츄로스는 향신료를 사용한 디저트를 처음 접해보는 사람들이 너무 부담 없이 즐길 수 있는 가장 간편한 디저트가 아닐까 생각한다. 츄로스와 핫초콜릿으로 유명한 스페인 여행의 기억을 떠올리며 매운맛이 가미된 핫초콜릿 소스를 만들어 달걀과의 밸런스를 맞추었고, 향이 가득한 디저트를 완성한 후 부드러운 커피 아이스크림을 곁들여 자극을 감소하고자 했다.



요리 알파고

12. Cooking Intelligent

기술이 발전하면서 컴퓨터가 인간을 대체한다는 예측은 점차 현실로 다가오고 있다. 특히, 체스보다 훨씬 복잡한 전략과 전술이 필요한 바둑에서 인간을 대표한 이세돌 기사가 컴퓨터 알파고에게 경기를 내주면서 인공지능에 대한 관심은 부쩍 늘어났다. 요리분야에 있어서 알파고의 화두를 던지고 있는 것이 바로 컴퓨터가 엄청난 양의 레시피와 데이터를 분석하고 최적의 레시피를 제안할 수 있도록 개발된 IBM



Chef Watson이다. Chef Watson은 이미 요리책도 발간했고, 데이터가 축적됨에 따라 앞으로 더 큰 활약을 펼칠 것으로 예상된다. 사용자가 가지고 있는 혹은 원하는 재료를 선택하기만 하면 Chef Watson은 웹상의 레시피 데이터를 기반으로 새로운 맛과 향의 조합을 만들어 낸다. 현재 Chef Watson은 레시피만 만들어 내고 있지만, 조만간 물리적으로 조리까지 가능한 인공지능 셰프 로봇과 연결되어 실제 음식점을 운영할 것으로 알려져 있다.

참조

<http://www.smartkitchensummit.com/smartkitchenblog/2016/3/10/intelligent-cooking-systems-emerge-as-major-new-trend-at-housewares-show>
<https://www.ibmchefwatson.com/>
<http://www.trendhunter.com/slideshow/robot-chef>



레시피 아이디어

12.

| 달콤 호두와 늑간살을 곁들인 버섯 체다 스프

Mushroom Cheddar Soup with Candied Walnut & Finger Meat



Directions

For Soup

1. 오일을 두른 팬에 버섯, 호두, 양파를 넣어서 익힌다.
2. 버터를 넣어 녹인 후 밀가루를 훌뿌리고 4분 정도 잘 저어준다.
3. 건표고 버섯 우린 물, 크림에일, 헤비크림을 넣고 끓여 오르기 시작하면 중불로 줄여서 15분간 저어주면서 졸인다.
4. 약불에서 체다 치즈를 한 줍씩 넣으며 10분 이상 녹여 준다.
5. Blender로 곱게 갈아서 준비한다.

For Meat

1. 늑간살을 먹기 좋은 크기로 썬다.
2. 기름을 두른 팬에 늑간살을 시어링하고, 양파를 넣어 바닥을 굽어주며 익힌다.
3. 늑간살에 바베큐 소스와 맥주를 넣고 168도 오븐에 한 시간에서 한시간 반 정도 익힌다.

For Candied Walnut

1. 예열한 팬에 호두를 넣고 3분간 볶아준다.
2. 설탕과 버터를 넣고 3분간 설탕을 녹이면서 섞어준다.
3. 넓은 팬에 옮겨서 말려준다.

To Serve

1. 버섯 스프를 넓은 스프 접시에 담는다.
2. 고기와 캔디드 월넛을 가니쉬로 올린다.
3. (옵션) 타바스코 소스와 오일을 섞어서 빈 곳에 떨어뜨려준다.
4. 허브로 가니쉬 한다.

재료 4인분 기준

For Soup

양송이 버섯	15 개
건표고 버섯	10 개
호두	1/4 컵
양파	1/2 컵
버터	1/4 컵
밀가루	1/4 컵
건표고 버섯 물	1.5 컵
크림에일	1 컵
헤비크림	1/2 컵
체다치즈	1 컵

For Meat

늑간살	500 g
바베큐소스	1/2 컵
포터 맥주	1 컵

For Candied Walnut

호두	1 컵
흰설탕	1/4 컵
버터	1 Tbs

Chef's Note

셰프들이 새로운 메뉴를 만들어 낼 때 그 실마리를 찾는 방법은 아주 다양하다. 여기에는 다른 레스토랑을 방문하거나 요리책을 통해 타 셰프들의 음식에서 아이디어를 얻는 경우도 포함된다. 달콤 호두와 늑간살을 곁들인 버섯 체다 스프는 인공지능 셰프의 한판승이라고 할 수 있겠다. 자칫 하면 실망할 수 있는 버섯 스프에 체다 치즈로 풍미를 높였고, 스프의 부드러운 식감과 아주 잘 어울리게 늑간살을 간략하게 조리하도록 판단했다. 특히, 달콤 호두의 달달함과 고소함은 스프와 고기 가니쉬의 밸런스를 맞추어 주면서 긴 여운을 남기기에 충분했다. 이번의 실험을 통해 Chef Watson의 능력을 어느 정도 확인할 수 있었다. 컴퓨터 셰프의 미래가 기대되는 이유다.



13. Hybrid Ethnic Condiments- 'Heat is another Hit'

세계 각 문화권의 양념 재료들은 그 속에 있는 나라들의 수만함이나 다양하다. 거기에다 그 수많은 재료들의 조합이 만들어내는 시너지의 가능성은 가늠할 수 없을 만큼 무궁무진하다. 새로운 맛을 찾는 소비자의 욕구는 미국 외식업계의 주요 트렌드에 매년 새로운 조합을 통한 새로운 맛의 창출을 담아내고 있다. 2016년의 특징으로 눈여겨 볼 부분은 여러 문화



참조

www.theepochtimes.com Hayley, Andrea. "Ethnic Food Trend: Why Gochujang and Ghost Pepper Are Hot Items." *Ethnic Food Trend*. Epoch Times, 17 Feb. 2016. Web. 08 Aug. 2016

www.globalfoodforums.com "2016 Food Trends." *Global Food Forums*. N.p., 14 Sept. 2015. Web. 08 Aug. 2016.

Chef's Note

한국 청양고추의 매운맛은 남미의 할라페뇨, 하바네로 등의 매운맛에 비해 부드럽고 상쾌한 특징이 있다. 그 특징을 양파, 마늘, 파슬리에 올리브유와 식초를 넣고 거칠게 갈아 볶음 요리에 곁들이는 아르헨티나 전통 양념 '치미추리'에 접목했다. 매콤하며 상쾌한 청양 치미추리 소스는 소고기가 주는 무거움을 극복하고 맛의 균형을 잘 잡아 주는 핵심 역할을 했다.



권의 서로 다른 매운맛을 다른 문화권의 음식에 적용하여 새로운 맛의 조합을 얻어내는 '하이브리드 에스닉 콩디망'이다. 이는 매운맛은 어떤 문화권의 재료에나 모두 존재하지만, 그 각각의 맛과 향은 서로 다른 독특한 특징을 가지고 있다는 점에서 착안된 트렌드이다.



레시피 아이디어

13.

청양 치미추리 스테이크

ChungYang Chili Chimichurri Steak



재료 4인분 기준

치미추리 소스

이탈리안 파슬리 줄기제거	1 컵
마늘	3 쪽
건 오레가노	2 tsp
청양고추	1 개
양파 작은 것	1/2 개
올리브유	1/2 컵
레드와인 식초	2 Tbs
소금	1 tsp
후추	tt
스테이크	
소고기 살치살	1 Kg
소금	tt
후추	tt

Directions

치미추리 소스

1. 파슬리, 오레가노, 마늘, 청양고추, 양파를 잘게 다진다 (블렌더 사용시 Pulse로 덩어리가 남게끔 갈아준다).
 2. 올리브유, 레드와인 식초를 더한 후 잘 섞어준다.
 3. 소금, 후추로 간을 맞춘다.
- ※ 냉장보관시 랩으로 표면을 덮어 공기와의 접촉을 최소화 하고, 서빙전 1~2시간전 꺼내놓아 실온으로 준비한다.

스테이크

1. 고기를 조리 전 약 20분간 실온에 꺼내어 둔다.
2. 소금, 후추로 간을 하여 그릴로 미디엄 정도 조리 후 약 5~7분간 따뜻한 곳에서 레스팅 시킨다.

To Serve

1. 스테이크를 약 1cm 두께로 썰어 접시에 어슷한 형태로 담는다.
2. 잘 섞은 치미추리 소스를 스테이크 위에 일자로 얹어 낸다.



14. Pea-Nut Protein for Power-Alternative Proteins

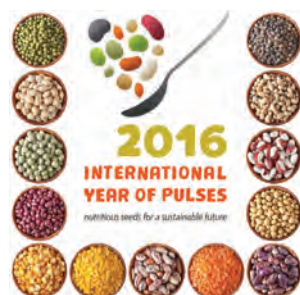
UN총회는 2016년을 국제 콩의 해(International Year of Pulses)로 지정하고 콩류의 섭취를 권장하고 있다. 콩은 대표적인 식물성 단백질 식품으로 검은콩, 강낭콩, 완두콩 등 그 종류도 다양할 뿐 아니라 섬유질과 비타민, 미네랄, 아미노산, 철분 등 인체에 유익한 영양소가 다량 포함되어 있으며 지방이나 콜레스테롤 함유량이 낮아 심장질환, 비만, 고혈압, 암과 같은 성인병 예방에도 좋은 것으로 알려져 있다. 견과류 역시 단백질은 물론 포화지방, 칼슘 등의 영양소가 풍부하게 들어있어 콩류와 함께 대표적인 식



물성 단백질 식품이다. 미국 외식업계에서 콩과 견과류의 수요가 점점 증가하고 있는 것은 건강을 이유로 육류의 섭취는 지양하되 필요한 영양소는 채길 수 있는 단백질 대체식품에 대한 소비자들의 관심이 늘고 있기 때문이다. 여기에 글루텐프리 단백질 식품으로서도 그 수요가 증가하고 있다. 콩의 경우 육류 생산을 위한 가축산업 확대가 몰고 온 환경문제 및 인구 증가에 따른 지구촌 식량빈곤의 문제의 해결책으로도 세계적 관심을 받고 있기도 하다. 최근에는 국내에서도 렌틸이나 병아리콩과 같이 해외로부터 들어온 다양한 종류의 콩이 큰 인기를 끌고 있으며, 이를 이용한 조리법도 TV나 신문, SNS를 통해 활발히 공유되고 있다.

참조

<http://www.themalaymailonline.com/features/article/nutrition-trends-2016-stock-up-on-pulses-for-rotein#sthash.j5Ct5Min.dpufNutrition>
<http://www.walnuts.org/cooking-with-walnuts/recipes/california-walnut-chorizo-frittata/>





레시피 아이디어

14.

| 호두와 병아리콩으로 만든 스페인식 오믈렛

California Walnut & Chickpea Fritata



재료 2인분 기준

For Walnut Chorizo

호두	1/2 컵
병아리콩 (캔)	1/3 컵
고춧가루	3 Tbs
Monterey Jack 치즈	1 Tbs
올리브유	1/2 Tbs
파프리카 가루	1 tsp
다진 마늘	1/2 tsp
Ancho Chili 파우더	3/4 tsp
건 오레가노	1/4 tsp
소금	1/4 tsp
큐민 가루	1/4 tsp
코리엔더 가루	1/8 tsp

For Fritata

올리브유	1/2 Tbs
양파	1/4 개
노랑피망	1/4 컵
할라피뇨 페퍼	1 tsp
시금치	1 컵
달걀	4 개
Monterey Jack 치즈	1/4 컵
소금, 후추	tt

To Finish

구운 호두 다진 것	tt
파	tt
고수 잎	tt

Directions

Walnut Chorizo

1. 호두와 고춧가루는 각각 살짝 구워두고, 치즈는 갈아둔다. 병아리콩은 체에 받쳐 물기를 제거한다.
2. 모든 재료를 푸드프로세서에 넣고 곱게, 찰지도록 간다.
3. Nonstick 팬에 기름을 두르고 약 5분 간 볶는다.

Fritata

1. 오븐을 190도로 예열해 놓는다.
2. 양파와 할라피뇨는 다지고 피망은 작게 깎둑썰다. 시금치는 큼직하게 다져놓고 달걀은 잘 풀어 준비한다. 호두는 살짝 구워 잘게 다져놓는다. 치즈도 갈아서 준비한다.
3. 달궈 놓은 Skillet 팬에 양파를 5분간 볶은 뒤, 피망과 할라피뇨를 넣고 2~3분 더 볶는다.
4. 시금치 첨가 후 살짝 풀이 죽으면 준비한 초리조를 2/3 가량 덜어 넣어 섞어준다.
5. 달걀물을 붓고 살짝 익기 시작할 때까지 1분가량 저어 주다 치즈를 첨가하고 섞어준다.
6. Skillet 을 예열된 오븐에 넣고 달걀이 익을 때까지 조리 후 10분쯤 지나면 꺼낸다.

To Serve

1. 남은 초리조와 호두, 파, 고수 등을 기호에 맞게 뿌려 서빙한다.

Chef's Note

호두에는 다른 견과류들 보다도 부정맥에 효과가 있는 알파 리놀렌산(ALA)이 풍부하여 병아리콩은 다른 콩에 비해 비타민B6가 2배 이상으로 많아 대장암 발병률을 낮춰준다. 이 둘과 다양한 향신료를 이용해 매콤한 식물성 초리조(Chorizo: 돼지고기를 잘게 다져 마늘, 파프리카 가루 등과 섞어 만든 스페인식 소세지)를 만들었고 이 초리조를 넣어 스페인식 오믈렛 프리타타를 완성했다. 콩, 견과류 그리고 달걀의 조화과 당백질이 풍부한 것은 맛있게 먹으며 조리시간도 짧고 맛도 풍부한 이 메뉴가 바쁜 현대인들의 한 끼 식사로 충분히 사랑받을 수 있지 않을까 기대해 본다.

시리얼 레시피의 확장

15. Recipes Featuring Cereal

곡물 시리얼은 미국인들에게는 매우 친숙한 식재료이다. 1863년 미국 뉴욕에서 처음 만들어지기 시작하여 오늘날 미국인의 아침식사의 해결책으로 군림하고 있는 시리얼은 (84%의 미국인이 아침식사에 시리얼을 소비) 간편하면서도 다양한 레시피에 응용할 수 있는 장점 때문에 미국 외식업계의 주요 트렌드에 매년 이름을 올리고 있다. 특히 시리얼을 이용한 디저트 메뉴가 새롭게 떠오르고 있는데, 친숙하면서도



건강에 방점을 둔 시리얼 메뉴를 디저트 뿐만 아니라 간편한 식사 대용으로 고객에게 제공하는 것이 지속적으로 인기를 얻을 것으로 예상된다.

참조

<http://www.thethings.com/20-amazing-dessert-trends-of-2016-2/>

<http://www.auifinefoods.com/pastry-trends-to-watch-in-2016>



레시피 아이디어

15. | 씨-리얼 곡물 타르트
See-Real Tart

50



52



54



56

재료 지름 13cm 타르트 2개 기준

씨리얼 타르트 쉼

콘후레이크	90 g
아몬드가루	20 g
오트밀	20 g
녹인 버터	50 g
단풍시럽	1 Tbs
시나몬파우더	1/2 tsp

패션후르츠 젤리

패션후르츠 퓨레	35 g
젤라틴	1.5 g
설탕	3 g

요거트 패션후르츠 필링

플레인요거트	182 g
그릭요거트	42 g
레몬제스트	2 g
설탕	12 g
요거트파우더	4.5 g
생크림	82 g
젤라틴	5 g

To Finish

코팅용 화이트초콜릿	50 g
블루베리	1 컵
크랜베리	1/4 컵

Directions

씨리얼 타르트 쉘

1. 콘후레이크, 아몬드가루, 오트밀을 푸드프로세서에 넣고 알갱이가 씹힐 정도로 갈아준다.
2. 볼에 1을 담은후 녹인버터, 단풍시럽, 시나몬파우더를 섞는다.
3. 타르트틀에 2를 반으로 나누어 넣고 모양을 성형해준 다음 누름돌을 얹는다.
4. 160도로 예열한 오븐에서 약 15분간 굽는다.

요거트 패션후르츠 필링

1. 플레인요거트, 그릭요거트, 레몬제스트를 섞어둔다.
2. 냄비에 생크림을 넣고 먼저 뜨겁게 데운 후 요거트 파우더와 설탕 섞은 것을 넣고 가장자리가 살짝 끓어오를 때까지 잘 저어준다.
3. 2가 끓어오르면 불을 끄고 불려 두었던 젤라틴을 넣은 후 젤라틴이 녹을 때까지 잘 섞는다.
4. 3을 1에 넣고 섞는다.

패션후르츠 젤리

1. 패션후르츠 퓨레와 설탕을 냄비에 넣고 살짝 끓인다.
2. 불려두었던 젤라틴을 넣고 젤라틴이 녹을때까지 섞는다.

To Serve

1. 타르트 안쪽에 코팅용 화이트초콜릿을 녹여 구석구석 발라준다.
2. 초콜릿이 굳으면 타르트셸 안에 타르트틀 높이 만큼 요거트 필링을 부어준다음 냉장고에서 차갑게 굳힌다.
3. 요거트필링이 굳고나면 그위에 젤리를 부어 냉장고에서 굳힌다.
4. 블루베리, 크랜베리, 허브 등을 사용하여 먹음직스럽게 장식하여 낸다.

Chef's Note

시리얼 타르트는 기존의 과일 타르트 메뉴를 아침식사 대용으로도 제공 가능한 건강식 느낌의 디저트로 재구성해 본 메뉴이다. 주로 그레놀라와 함께 먹는 요거트 파르페를 타르트 필링으로 넣어 과일, 파르페, 시리얼을 동시에 맛볼 수 있는 디저트로 응용, 변화시킨 것이다. 이제는 아침에도 디저트를 먹을 수 있다는 재미있는 상상이 많은 이들의 호응을 얻을 것으로 기대한다.



16. Nut Based Milk Substitute

견과류를 이용한 대체 우유

올해 여름 2,600개 이상의 업체가 참여한 New York Summer Fancy Food Show에서는 지난 2년간 21%의 성장을 보여온 Non-Dairy Milk에 많은 관심이 쏠린 가운데 아몬드나 캐슈넛 같은 견과류를 이용해서 대체 우유 음료를 만드는 참가업체들의 수가 지난해 행사보다 훨씬 많아졌다. 아몬드를 이용한 대체 우유의 경우 칼로리는 우유의 1/3 밖에 되지 않고 포화지방 함유량도 훨씬 낮은 반면, 불포화 지



방 함유량은 훨씬 높고 콜레스테롤은 함유하고 있지 않다. 닐슨의 조사 결과 지난 5년간 미국 내 우유 시장 매출이 10억 달러 감소한 반면에 아몬드를 이용한 대체 우유는 8억 9천만 달러의 성장세를 보였다. 이처럼 견과류를 이용한 대체 우유 시장은 더욱 성장하고 있으며, 이는 외식업계에도 새로운 레시피 트렌드를 열고 있다.

참조

<http://www.rgj.com/story/life/food/2016/06/28/got-nut-milk-four-food-trends-rise/86470640/>

<http://press.allrecipes.com/almond-milk-nutritious-and-delicious/>

<http://www.foodnavigator-usa.com/Manufacturers/Almond-milk-sales-continue-to-surge-as-dairy-milk-contracts-Nielsen>



레시피 아이디어

16.

| 블루베리 아몬드 밀크

Blueberry Almond Milk



52



54



56

재료 4인분 기준

아몬드 밀크

통아몬드	1 컵
물	2 컵
소금	tt
바닐라빈 또는 엑스트랙트	1 개 또는 1/2 tsp
꿀	1 tsp
생블루베리	1/4 컵
레몬주스	1 Tbs

Directions

아몬드 밀크

1. 아몬드를 8시간 이상 불려둔다.
2. 아몬드 껍질을 벗기고, 물, 바닐라빈을 넣어서 믹서기로 갈아준다.
3. 망에 넣어 걸러주고 약간의 소금으로 간한다. 이 때 곱게 거를 수록 부드러운 아몬드 밀크가 된다.

To Serve

1. 아몬드 밀크, 레몬즙, 블루베리를 함께 갈아 서브한다.

Chef's Note

견과류와 콩은 거의 비슷하게 조리할 수 있기 때문에 전통적으로 한국에서 '콩물'을 만드는 방법으로 아몬드를 이용한 대체 우유를 만들었다. 여기에 그치지 않고 안토시아닌, 항산화질, 식이섬유 함유량이 높아 몇 해 전부터 '파워푸드', '슈퍼푸드'라고 불리는 블루베리를 첨가하여 음료의 완성도를 높여 보고자 했다. 견과류의 고소하고 묵직한 사티움에 베리의 단맛과 새콤한 산미까지 잘 어우러져서 음용도를 높일 수 있었다.





| 미국육류수출협회 U.S. Meat Export Federation, USMEF



협회소개

미국육류수출협회는 미국 내 곡물 생산자, 육우 생산자, 정육 가공업자, 수출업자 및 농축산물 관련업체들이 설립한 비영리 기구입니다. 콜로라도 주 덴버에 본부를 두고 있는 본 협회는 현재 도쿄, 홍콩, 타이완, 대만, 싱가포르, 멕시코 시티 등에 지사를 두고 있으며, 한국에는 1991년 12월에 사무소를 개설하여 스테이크 본 고장의 탁월한 맛과 영양을 선보여 왔습니다. 미국육류수출협회는 순수 곡물로 키워 세계 최고 품질을 자랑하는 미국산 쇠고기와 돼지고기의 홍보 및 정보제공, 세미나, 소비자 기호조사, 수출입 업무안내, 프로모션, 기타 교육활동 등 제반 업무를 담당하면서 보다 질 높은 식생활 문화 창조를 위해 노력하고 있습니다.

연락처

미국육류수출협회 한국지사
우편번호 03152
서울시 종로구 종로1길 42, 303호
전화 : (02) 720-1894
팩스 : (02) 720-1896
이메일 : korea@usmef.org
홈페이지 : www.usmef.co.kr /
www.beefstory.co.kr / www.porkstory.co.kr



미국산 쇠고기 '농장에서 식탁까지'

곡물 비육되어 고소한 맛이 일품

미국산 소고기는 곡물비육으로 육질이 우수하고 맛이 고소하며 사육, 도축, 가공 등의 과정이 시스템화되어 있어 품질이 균일한 것이 특징이다. 미국의 소는 3가지 단계로 나눠 사육되는데 초기 단계인 월령 6개월까지는 목초로, 중간 단계인 월령 12~14개월까지는 목초와 곡물을 혼합한 사료로, 마지막 단계인 월령 14~20개월까지는 옥수수, 대두, 콩, 목초, 비타민, 그 외 각종 영양분을 과학적으로 혼합한 곡물사료로 집중비육하고 있다. 미국의 곡물사육 방식은 내수, 수출용에 구분 없이 똑같이 적용되고 있다. 또한 전 과정에서 모든 소는 광활한 초원이나 넓은 비육장에서 자유롭게 방목된다.



숙성되어 더욱 맛있는 냉장육

미국산 소고기는 도축 직후 가공되어 수출을 위해 선적되기까지는 약 일주일의 소요되는데 이 때 모든 절차는 미국 농무부의 검역과 위생안전 규정에 따라 엄격히 진행된다. 특히 각 공장에서는 농무부 파견 검역관의 검역을 거친 제품들을 냉동/냉장 컨테이너에 실려 밀봉된 상태로 항구로 운반되어 재검역을 하거나 추가로 짐을 싣지 않고 그대로 배에 실어 출하시킴으로써 제품의 신선도와 안전성에 만전을 기하고 있다. 냉동육은 영하 40도 이하에서 급속 냉동되어 냉동 컨테이너에, 도축 후 한번도 열리지 않은 상태의 고기인 냉장육은 1도에서 1도 사이의 온도가 유지되는 냉장 컨테이너에 보관돼 한국에 운송된다. 특히 냉장육은 한국으로 운송되는 동안 자연스럽게 숙성기간을 거치게 되어 최고의 품질을 유지하게 된다. 모든 육류는 진공포장이 되며, 이러한 포장방법과 철저한 온도관리를 통해 육류의 최적의 상태를 유지하게 된다.

한국으로 들어오는 미국산 쇠고기의 관리, 믿을 수 있나요?

소비자들 중에는 한국으로 수입되는 소고기는 미국 내에서 판매되는 또는 일본으로 수출되는 소고기보다 품질이 떨어질 것이라고 오해하는 사람들이 있다. 그러나 미국에서 생산되는 모든 육류는 미국 내 소비용과 수출용이 분리되지 않고 하나의 법령 하에 가공과 검역이 이루어지고 있다. 단, 한국수출용 EV 프로그램이 적용되면서 한국으로의 수출이 가능하도록 지정된 작업장에서 생산된 소고기만 수출이 가능하도록 더욱 엄격히 관리하고 있다. 육류 생산 과정을 관여, 감시하는 기관은 식품안전의 최고의 권위를 자랑하는 식품의약품 FDA, 식품안전 검사국 FSIS이며 곡물로 사육되는 전 과정에 걸쳐 병든 소는 철저히 가려지고 도축되기 2개월 전부터는 어떠한 약물의 투여도 금지는 물론, 방부제 처리 또한 금지되어 있다. 국내로 들어오는 소고기는 냉장육과 냉동육이 있는데 생산 직후 용도에 따라 냉장 컨테이너와 냉동 컨테이너에 실려 신선한 상태로 수입된다.

미국산 돼지고기 '농장에서 식탁까지'

미국산 돼지고기 생산, 고소한 맛의 비결은 최상의 옥수수 공급

일리노이(Illinois), 아이오와(Iowa), 미네소타(Minnesota)로 대표되는 미국의 중부 지역은 신선한 돼지고기로 유명한 지역입니다. 이 지역은 세계 제일의 옥수수 재배 지역이라 '콘벨트(corn belt)'라고 불리우기도 하고, 돼지 산업이 발달해서 '호그벨트(hog belt)'라 불리기도 합니다. 아이오와 주에서 생산되는 돼지고기는 전체 미국에서 생산되는 돼지고기의 25% 이상을 차지합니다.

미국산 돼지는 생후 3~4주까지 엄마 젖을 먹고 자라다가, 이후 체중이 약 110kg가 될 때까지 옥수수를 주재료로 한 고소한 사료를 먹고 자랍니다. 사료에는 보리, 수수, 귀리, 밀, 대두 등 곡물이 포함되며 이 때 돼지의 건강상태에 따라 비타민, 미네랄 등이 포함되기도 합니다.

콘벨트 지역에 위치한 대다수의 돼지 농장에서는 직접 재배한 옥수수를 돼지 사료로 사용합니다. 옥수수를 재배할 때 단백질과 지방 함량까지 체크하는 등 매우 과학적인 방법으로 옥수수의 품질을 관리하므로 이렇게 훌륭한 품질의 사료를 꾸준히 먹고 자란 돼지는 최상의 육질을 가지게 됩니다. 또한 주사료를 직접 재배함으로써 사료값이 올라도 질 좋은 옥수수 사료를 공급할 수 있어 안정적으로 좋은 돼지 고기를 소비자에게 제공할 수 있습니다.

건강한 돼지를 위한 최상의 사육환경 유지

돼지는 온도, 습도, 청결함에 매우 민감한 동물로 스트레스도 쉽게 받습니다. 농장에서는 돼지들의 스트레스를 최소화하기 위해 축사바닥을 항상 보송보송한 상태로 청결하게 관리하고, 큰 창문을 통해 환기를 하고 별이 들어오게 하여 쾌적한 환경을 유지합니다.

축사 내 온도는 계절에 관계없이 항상 섭씨 23도(화씨 74도) 정도로 유지하며, 특히 날이 더워지면 땀샘이 거의 퇴화되어 땀을 흘리지 못하는 돼지들을 위해 대형 선풍기나 스프링클러를 이용해 돼지들을 시원하게 해주기도 합니다. 또한 돼지의 스트레스를 최소화하기 위해 사료뿐 아니라 축사의 밀도, 잔류 항생제 관리, 이동 시 트럭 밀집도와 이동 거리까지 매뉴얼로 정해 과학적으로 관리합니다. 이런 철저한 관리를 통해 생산된 미국산 돼지고기는 최상의 품질이 보장됩니다.





협회소개

미국유제품 수출협의회(U.S. Dairy Export Council, USDEC)는 미국의 유제품 생산업체, 가공업체, 조합, 원료 공급 업체 및 무역업체들의 이익을 돕기 위해 설립된 독립적인 비영리 회원 조직입니다. USDEC는 1995년 농업 종사자들의 기금으로 조성된 마케팅 프로모션 리서치 기관인 Dairy Management Inc. (DMI)에 의해 설립되었으며 미국 유제품의 세계적 수요를 창출하고 업계 수출 증진에 힘을 쏟고 있습니다. USDEC는 시장 개발 프로그램을 통해 다음과 같은 목적을 달성하고 있습니다.

- 미국 유제품의 세계적 수요 창출
- 무역 규제 해결 및 해소
- 미 업계의 무역 정책 목표 제시

USDEC 한국대표사무소에서는 미국 공급업체 소개, 무역 정책 관련 조언, 세미나, 식품전시회 참가, 프로모션 지원 등을 통해 미국 유제품이 한국 시장에 성공적으로 진출할 수 있도록 다양한 프로그램을 진행하고 있습니다.

미국 유제품 공급업체 및 USDEC 한국대표사무소 활동에 관한 자세한 문의는 다음으로 해주시길 바랍니다.

연락처

미국유제품 수출협의회 한국사무소

우편번호 06025

서울시 강남구 논현로 154길 5, 유한빌딩 2층

전화: (02) 516-6893

팩스: (02) 516-6753

이메일: usdeckorea@tntnet.co.kr

홈페이지: www.thinkusadairy.org

www.ilovecheese.co.kr (USDEC 국내 활동 및 미국 치즈를 이용한 레시피 소개 등)



알고 계십니까?

미국은 최대 우유 생산국입니다.

2015년 한 해에 932만 마리의 젖소가 9,460만톤 이상의 우유를 생산하여 단일국으로는 우유 최대 생산국으로서의 입지를 굳혔습니다.

미국은 세계 최대의 치즈 생산 & 수출국입니다.

2015년 미국은 531만 6천톤 이상의 치즈를 생산, 그 가운데 31만 6천 7백 9톤을 수출하여 단일국으로는 최대 치즈 수출국이 되었습니다. 체다, 모짜렐라 등의 유럽 스타일의 치즈와 몬테레이 잭, 콜비, 크림치즈 등과 같은 아메리칸 오리진 치즈를 포함하여 600가지가 넘는 다양한 치즈를 생산하며 국제 치즈 경연대회에서 유럽의 경쟁업체와 당당히 겨루며 꾸준히 수상의 영예를 누리고 있습니다. 2015 월드 치즈 어워즈에서 83개의 메달, 2016 월드 챔피언 치즈 콘테스트에서 총 메달 수의 74%를 차지하였습니다.

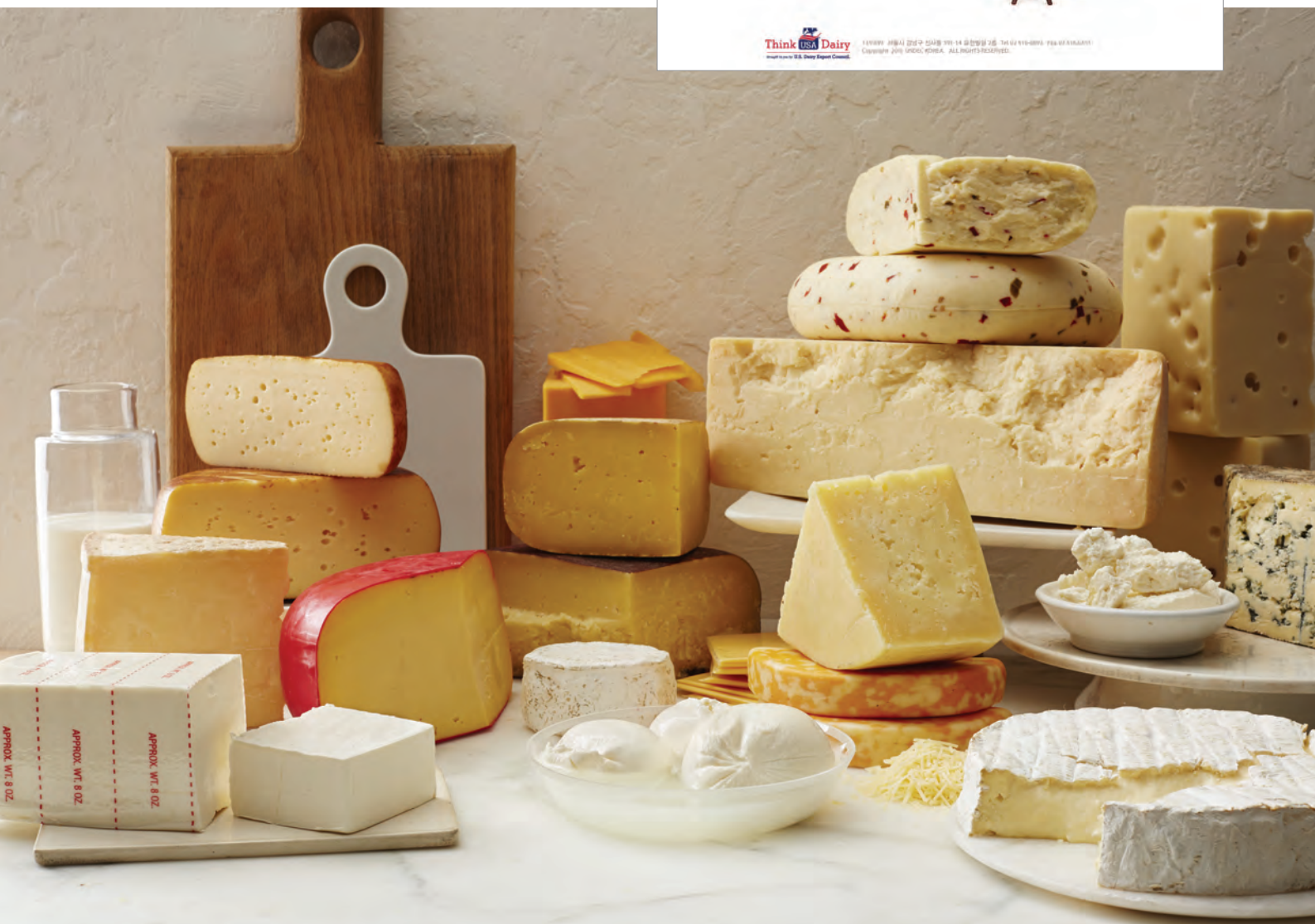
한국은 다섯 번째로 큰 미국의 유제품 수출국입니다.

특히 치즈에 있어서는 멕시코 다음으로 큰 수입 규모를 자랑하는 한국은 2015년 한 해만 총 5만 6천톤 이상의 미국산 치즈를 수입하였습니다.

왜 미국산 치즈를 구입해야 될까요?

미국은 ...

- 연중 원유 생산국으로 미국 내 50개 모든 주에서 우유가 생산되어 공급이 원활합니다.
- 세계적으로 빠르게 늘어나는 치즈 수요를 충족시키기 위한 기반시설 및 기술적 역량을 갖추고 있습니다.
- 엄격한 품질 관리를 통해 다양하고 경쟁력 있는 제품을 제공합니다.



| 캘리포니아 호두협회 California Walnut Commission, CWC



협회소개

캘리포니아호두협회 (California Walnut Commission)는 캘리포니아 지역의 호두 생산자를 대표하여, 미국 내 및 해외시장에서 캘리포니아 호두의 홍보, 판촉, 연구 및 교육 프로그램을 수행하는 비영리 단체입니다. 본 협회는 1987년 설립되어, 본부는 현재 캘리포니아 주 폴섬 (Folsom)에 위치하고 있으며, 해외 시장 중 한국을 포함하여 8개국에 지사를 두고 있습니다. 본 협회의 프로그램은 생산자들의 기금 및 미국 농무성의 해외 마케팅 기금으로 운영되고 있습니다.

캘리포니아호두협회 한국지사는 1994년 미국산 호두의 수입 개방 이후부터, 국내에서 캘리포니아산 호두의 마케팅 활동을 하고 있으며 유통업체/베이커리/외식업체를 대상으로 각종 마케팅 지원 및 소비자 대상 홍보 활동을 하고 있습니다.

연락처

캘리포니아호두협회 한국지사

우편번호 06013

서울시 강남구 압구정로 79길 75, 더하우스빌딩 4층

전화: (02) 543-9380 (내선 3번)

팩스: (02) 543-0944

이메일: info@sohnm.com

홈페이지: www.walnuts.co.kr

페이스북: 캘리포니아호두와 페이스북 친구가

되어 주십시오! ([lovecaliforniawalnuts](https://www.facebook.com/lovecaliforniawalnuts))



캘리포니아, 고품질 호두의 생산지

캘리포니아는 호두를 포함한 각종 농산물이 생산되는데 천혜의 자연조건을 갖추고 있습니다. 특히 캘리포니아 북부에서 남부에 이르는 센트럴 밸리 (Central Valley) 지역은 온화한 기후와 비옥한 토양 및 풍부한 일조량으로 전세계적으로 알려진 우수한 호두 경작지로, 미국 내 호두 생산량의 90% 이상이 캘리포니아에서 생산되고 있습니다.

캘리포니아호두업계는 호두 생산 및 핸들링에 있어서 식품안전을 가장 우선순위에 두고 있습니다. 100년이 넘는 오랜 시간 동안 캘리포니아호두업계는 전세계적으로 가장 품질 좋고 식품안전성 면에서도 탁월한 호두를 생산하여 전세계에 공급하고 있습니다.

캘리포니아의 4,000여명의 호두생산자들과 100개 이상의 핸들러들은 호두 생산/수확/가공 과정에서 모두 미국 연방법 그리고 캘리포니아 주의 식품관리 규정을 철저히 준수하고 있습니다. 캘리포니아의 호두 생산자들은 Good Agricultural Practices (GAP, 농산물우수관리제도)를 지키며 안전하고 몸에 좋은 호두를 생산합니다.

캘리포니아 호두의 탈각 과정에는 미국식품의약국 (United States FDA)에서 제정한 Good Manufacturing Practice (GMP, 생산품질관리체계)를

철저히 따르며, 호두가 안전하고 깨끗한 제조환경 조건에서 탈각되어 호두의 우수한 품질, 신선도, 특유의 향과 영양학적 가치를 유지하고 있습니다. 이 관리체계에서 호두를 적절한 온도에 보관하는 것이 매우 중요한 요소로 작용합니다. 캘리포니아호두는 업계의 노력으로 미국농무성 (United States Department of Agriculture)에서 정한 호두의 품질기준을 훨씬 넘어서는 탁월한 품질로 전세계 소비자들에게 공급되고 있습니다.

캘리포니아호두업계는 최근 5년 동안 호두 생산 및 핸들링에 있어서 식품안전 교육과 트레이닝 그리고 관련 리서치 프로젝트에 미화 150만불을 투자하여 캘리포니아호두의 최고 품질을 유지하고자 끊임없이 노력하고 있습니다. 캘리포니아호두업계의 식품안전관리에 대한 헌신과 노력은 캘리포니아호두협회 웹사이트 <식품안전성> 섹션의 "Walnut Safety" 동영상상을 통해 확인하실 수 있습니다.

호두 영양소

호두는 칼슘, 아연, 철, 단백질, 불포화 지방산 오메가-3 등의 다양한 영양소를 가지고 있습니다. 호두가 함유한 영양소 및 건강에 미치는 영향에 대한 자세한 내용은 캘리포니아호두협회 웹사이트에서 확인하십시오.





협회소개

크랜베리마케팅협회 (Cranberry Marketing Committee)는 전세계 크랜베리 시장의 88%를 차지하는 미국 크랜베리 생산업체 및 가공업체를 대표하여 건강에 유익한 다양한 종류의 크랜베리 제품을 세계 소비자들에게 공급하기 위해 노력하는 비영리 단체입니다.

1962년 연방 마케팅협회에 의해 설립된 크랜베리마케팅협회 (CMC)의 본부는 미국 메사추세츠 웨어햄에 위치하고 있으며, 한국을 비롯하여 독일, 프랑스, 폴란드, 터키, 루마니아, 헝가리, 러시아, 멕시코, 중국 등에 해외 사무소를 두고 있으며, 회원들의 기금과 미국 농무부에서 마련되는 지원금을 토대로 운영되고 있습니다.

본 협회 한국사무소는 2006년 7월부터 활동을 시작하였으며, 미국 크랜베리 제품의 국내시장 확대를 위하여 자료 제공, 시장 조사, 마케팅 활동 및 서비스를 제공합니다.

연락처

크랜베리마케팅협회 한국지사

우편번호 06013

서울시 강남구 압구정로 79길 75, 더하우스빌딩 4층

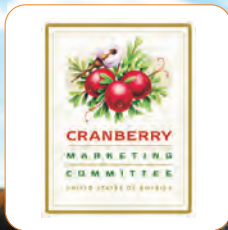
전화: (02) 543-9380 (내선 3번)

팩스: (02) 543-0944

이메일: info@sohnm.com

홈페이지: <http://www.cranberries.co.kr/>

페이스북: <https://www.facebook.com/loveuscranberries>



아메리칸 크랜베리의 역사

아메리칸 크랜베리 (*Vaccinium macrocarpon*) 는 북아메리카가 원산지인 세 가지의 재배 과일 중 하나이며, 건강에 이로운 크랜베리의 영양학적 특성은 미대륙의 인디언들과 최초의 유럽 이주민들이 섭취했던 시기까지 거슬러 올라갑니다.

1800년대 초에 크랜베리의 판매용 대량 생산이 시작되었고 1820년대부터 해외로 수출되었습니다. 1860년, 크랜베리의 경작 농법을 개선하고 건강상의 효과에 대한 이해를 높이기 위한 공식적인 학술 연구 프로그램이 시작되었습니다. 현재는 비타민 C, 식이섬유, 항산화 폴리페놀의 에너지원으로 잘 알려져 있습니다.

크랜베리에 대한 흥미로운 이야기

유럽에서 미대륙으로 온 이주민들은 크랜베리의 꽃이 북미 두루미 (*sandhill crane*) 의 머리와 닮은 것을 보고, "Crane berry" 라고 명명하였습니다.

일반적으로 알려져 있는 것과는 달리, 크랜베리는 수중에서 자라는 식물이 아닙니다. 크랜베리는 덩굴 식물로 모래가 깔린 재배지 (bog 또는 marsh 라고 불리는) 에서 낮게 자라는 식물입니다. 매년 가을이면 크랜베리의 붉은 색은 절정에 달하며 수확할 준비를 마치게 되고, 재배지에 물을 채우는 수경 수확을 합니다.

크랜베리는 위스콘신, 매사추세츠, 뉴 저지, 오레곤, 워싱턴 주에서 대량 생산되며, 1,200여명의 생산자에 의해 4만 에이커의 면적에서 수확되는 것으로 추정됩니다.

크랜베리의 효능

크랜베리는 슈퍼 푸트로 여겨집니다. 항산화제뿐 아니라 풍부한 식이섬유와 비타민 C, 심장 건강을 위한 효능, 그 외에도 우리 몸 전체를 건강하게 해주는 여러 가지 효능이 모두 들어있습니다.

1) 크랜베리에 들어있는 A타입 프로안토시아니딘 (PAC) 은 플라보노이드의 특이한 형태로, 요로 기관에 감염증을 유발하는 대장균 (*E. Coli*) 의 활동을 방해합니다. 요로 감염은 남성보다 여성에게서 자주 발생하여 요로 감염에 효과가 있습니다.

2) 크랜베리는 항균 활동뿐 아니라 심혈관계와 Type2 당뇨의 개선, 항암 기능 등의 중요한 효능을 가지고 있습니다. 저밀도 리포단백질 (LDL)의 산화를 낮추고, 고밀도 리포단백질 (HDL)의 기준을 유지/증진시키며, 혈소판 응집 (platelet aggregation)을 감소시키고 혈관 기능을 개선시킵니다.

3) 크랜베리는 플라보노이드와 식물영양소를 함유하고 있으며, 크랜베리가 제공하는 건강 효능은 이 성분들 때문인 것으로 여겨집니다. 자연적으로 생성되는 이 화합물들은 항산화 기능과 항균 기능을 가지고 있으며, 이는 구강, 위장 기관, 요로 기관에 효능이 있습니다.

4) 크랜베리는 과일 중에서 항산화제가 매우 풍부한 과일입니다. 크랜베리와 같이 항산화 수치가 높은 과일이나 채소를 포함한 식단은 기억력과 건강한 면역 시스템을 유지할 수 있도록 도와줍니다. 크랜베리는 무콜레스테롤, 무지방, 저나트륨 식품으로 심장 건강을 유지시켜 줍니다.



| 캘리포니아 아몬드 협회 Almond Board of California, ABC



업체소개

캘리포니아 아몬드는 건강에 좋은 고품질의 천연 식품으로 전 세계의 소비자들에게 많은 사랑을 받고 있으며, 캘리포니아의 대표적인 농업 수출품으로 성장하며 아몬드의 뛰어난 가치를 입증하고 있습니다. 캘리포니아 아몬드 협회는 캘리포니아 전역에 걸쳐 약 6천여에 달하는 재배 농가들을 대표해 아몬드의 생산 및 가공, 마케팅까지 모든 측면에 대한 연구를 진행하며, 아몬드를 전 세계에 알리고 있습니다. 캘리포니아 아몬드 협회는 1950년 미 의회에 의해 설립돼 캘리포니아 주(州)의 모데스토(Modesto) 시에 위치하고 있으며, 미 농림부의 관리 하에 있는 비영리 단체입니다. 아몬드와 캘리포니아 아몬드 협회에 관한 자세한 사항은 홈페이지 (www.almonds.or.kr),

트위터 (www.twitter.com/AlmondsKR), 페이스북 (www.facebook.com/almondsKR), 블로그 (Blog.naver.com/almondsKR) 그리고 인스타그램 (@AlmondsKR)에서 찾아보실 수 있습니다.

연락처

캘리포니아아몬드협회 한국사무소

우편번호: 04539

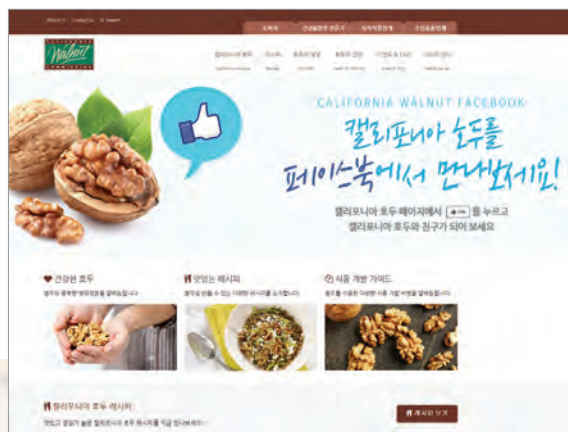
서울시 중구 을지로 5길 16. 삼화타워 18층

에델만코리아

전화: (02) 2022-8214

이메일: seoulabc@edelman.com

홈페이지: www.almonds.or.kr



아몬드, 풍부한 영양을 함유한 건강 간식

▶ 아몬드에는 알파-토코페롤(alpha-tocopherol) 형태의 비타민E가 30g당 8mg 함유되어 있으며, 이는 한국인의 하루 비타민E 권장량의 73%에 해당하는 풍부한 양입니다. 자연 식품으로서 아몬드에 함유되어 있는 알파-토코페롤 비타민 E는 일반적인 건강 보조식품에 포함된 비타민E의 두 배에 해당합니다.

▶ 아몬드에는 식이섬유가 풍부하게 함유되어 있습니다. 아몬드 30g당 4g의 식이섬유가 포함되어 있으며, 하루 섭취 권장량(DV)의 16%를 공급합니다. 아몬드에 함유된 식이섬유는 체중조절에 필수인 포만감 제공 및 공복감 해소에 도움을 줍니다.



▶ 천연 아몬드는 무(無)콜레스테롤이며, 건강에 좋은 단일 불포화 지방이 다량 함유되어 있습니다. 한 줌(약 30g 혹은 23알)의 아몬드에는 13g의 불포화 지방과 오직 1g의 포화 지방이 포함되어 있습니다. 지난 20년 간의 연구를 통해, 아몬드를 꾸준히 섭취할 경우 인체에 유해한 LDL 콜레스테롤 수치를 낮춰주어 심혈관 질환 예방에 도움이 되는 것으로 밝혀졌습니다.

▶ 캘리포니아 아몬드 협회는 하루 한 줌(약 30g 또는 23알)의 아몬드를 섭취할 것을 권장하고 있습니다. 특히 아침 식사와 점심 식사 사이에 간식으로 먹으면 편리하게 아몬드의 영양을 섭취할 수 있습니다.



| 미국하이부시블루베리협회 U.S. Highbush Blueberry Council, USHBC



협회소개

미국하이부시블루베리협회(US Highbush Blueberry Council, USHBC)는 미국 블루베리 생산자 및 수입업체를 지원하는 연구 및 홍보단체로서, 1990년 설립 이래 2,500여명 이상의 회원으로 구성되어 있습니다.

건강 관련 연구 및 시장개발 활동은 USHBC의 주요 활동 중 하나입니다. 뇌기능, 당뇨병, 요로 감염증은 물론 안티에이징 및 뷰티 등 새롭게 이슈가 되고 있는 블루베리의 효능에 대한 연구를 진행 및 지원하고 있으며, 소비자 프로모션과 식품산업프로모션 등을 포함하여 시장개발활동을 진행하고 있습니다.

USHBC 한국 사무소에서는 한국시장에서 전시회, 세미나, 메뉴 소개, 리테일 프로모션, 각종 미디어 홍보 활동을 통하여 미국산 블루베리는 물론 과일 자체의 유익함에 대하여 마케팅 및 홍보활동을 하고 있습니다. 지난 10여 년 간

의 USHBC가 국내에서 진행한 홍보활동의 결과, 한국은 생과와 가공품을 포함한 전체 미국산 블루베리의 4위에 해당하는 수출국이 되었으며, 그 수요가 계속하여 증가하고 있습니다.

연락처

미국하이부시블루베리협회 한국사무소

우편번호 07327

서울시 영등포구 국제금융로 20 (여의도동, 율촌빌딩)

전화: (02) 786-7701

팩스: (02) 786-7704

이메일: hshin@kbsinc.co.kr

홈페이지: www.blueberries.org (본사 웹사이트)

www.usblueberries.co.kr (미국산 블루베리 홍보 웹사이트)



1916-2016: 미국 블루베리 100년!

1916년, 뉴저지 주의 농부 엘리자베스 화이트는 처음 하이부시 블루베리를 선보였습니다. 그녀는 과즙이 풍부하고 속이 꽉 차 있으며 좋은 맛과 품질을 가진 블루베리를 상업화하기 위해 USDA 식물학자 프레데릭 코빌과 함께 수년에 걸쳐 공을 들였습니다. 오늘날에는 원활한 공급과 지속적인 수요로 좋은 품질의 제품 생산이 가능하게 되었습니다. 저희 재배자들은 여러분의 지지에 감사드립니다.

하이부시 블루베리 숲 속의 베리에서, 블루베리 시장의 별이 되다!

농부였던 엘리자베스 화이트는 그녀가 가장 좋아하는 과일인 블루베리를 상업화하기로 결심하였습니다. 그녀는 크고 과즙이 풍부한 블루베리로 가득 찬 숲을 꿈꿨습니다. 프레데릭 코빌 박사의 논문 "블루베리 문화의 실험" (1910년 11월)에서 크게 감명받은 엘리자베스는 그녀의 아버지 조셉 화이트에게 상업용 블루베리 생산의 실행 가능성을 확인하기 위하여 코빌 박사가 그들의 농지를 사용하게끔 금액을 지불하자고 설득 했습니다. 엘리자베스와 그녀의 아버지는 그 지역에서 자라던 미국의 야생 베리들이 보조 작물이 될 수 있는지에 대해서도 종종 논의하였습니다. 엘리자베스는 동업자 코빌 박사와 함께 뉴저지의 파인랜드에서 야생 묘목을 선별하였고, 땅을 개간하고 종자를 번

식시켜 수 천 개의 블루베리 나무에서 가장 좋은 블루베리를 선별하였습니다. 그리고 마침내 1916년 첫 경작 블루베리를 시장에 내놓았습니다. 오늘날 하이부시 블루베리는 미국 30개 주에서 생산되고 있습니다. 하이부시 블루베리의 생산량은 미국에서 87%를 차지하고 있고, 북미 총 생산량의 75%를 차지합니다. 미국, 캐나다, 멕시코 전체 블루베리 생산량은 연간 10억 파운드에 달하고 있습니다.

생 블루베리와 냉동블루베리의 시장 기회

전세계의 식품가공업자들이 블루베리 관련 신제품을 개발하고 있고, 신제품은 꾸준히 계속 출시되고 있습니다. 북미 하이부시의 2013년 해외수출량은 총 1억 8백2십만 파운드이며, 특히 한국을 비롯한 아시아 시장에서의 블루베리 수요가 급격히 증가하고 있습니다. 소비자들이 블루베리를 건강에 좋은 것으로 인식함에 따라, 패키지에 블루베리 이미지를 넣어 강조하고 있으며, 아시아, 유럽, 라틴 아메리카 등 전세계에서 블루베리를 함유한 제품들은 증가하고 있습니다. 전통적인 품목들뿐만 아니라, 주스, 애완동물 사료, 천연화장품 등의 새로운 품목들에서도 블루베리는 성장하고 있습니다. 냉동 블루베리에 대한 소비자들의 수요증가와 동시에, 폴라백 냉동제품들과 1인분 제품도 증가할 것으로 보이며, 이로써 소비자들은 연중 내내 미국산 블루베리를 편리하고 맛있게 즐길 수 있습니다.





업체소개

1893년에 설립된 Sunkist Growers Inc.의 전신은 "남가주 과일 및 농산물 조합"입니다.

Sunkist Growers Inc.는 세계에서 가장 오래되고 가장 큰 감귤류 마케팅 기구로, 그 설립은 약 1세기 전에 준비되었습니다.

수많은 식품회사와는 달리, Sunkist Growers는 캘리포니아와 아리조나주에서 활동하고 있는 수천명의 감귤 재배업들이 소유하고 있으며, 대부분은 가족이 운영하고 있는 소형 농가로 이루어져 있습니다. 또한 이 가운데 2,000여 재배업자는 레몬을 생산하고 있습니다.

Sunkist Growers는 썬키스트®(Sunkist®) 오렌지, 레몬, 자몽 및 수많은 각종 특산품을 전세계 곳곳에 공급하는 국제 신선 과일 공급 분야의 선두주자입니다.

연락처

썬키스트코리아

우편번호 06164

서울시 강남구 영동대로 517 아셈타워 37층

전화: (02) 6001-3767

팩스: (02) 6001-3769

이메일: tommy@sunkistkorea.com

홈페이지: <http://kr.sunkist.com/>



품질보증

풍부한 햇살과 쾌적한 기온의 축복 받은 땅 캘리포니아에서 신선하고 맛있는 최상의 감귤이 재배됩니다.

그리고 소비자들은 Sunkist Growers가 설립된 지난 1893년 이래, 대자연에서 생산되는 최고의 감귤류를 제공하고 있는 Sunkist를 신뢰해왔습니다.

썬키스트(Sunkist)는 썬키스트 브랜드가 드리는 소비자, 식품업계의 파트너, 그리고 소매업체와의 약속에 초점을 둡니다.

썬키스트의 신선한 맛은 곧 소비자 만족과 최고의 품질 보증입니다.

Sunkist Growers가 생산한 발렌시아와 네이블오렌지, 자몽, 레몬 등은 가장 엄중한 품질관리 절차를 거치며, 썬키스트 브랜드 스티커가 부착된 과일은 곧 소비자들의 신뢰로 이어집니다.



| 캘리포니아 건포도 운영위원회 Raisin Administrative Committee, RAC



운영위원회소개

캘리포니아 건포도 운영위원회(Raisin Administrative Committee, RAC)는 캘리포니아에서 생산, 판매 및 수출되는 캘리포니아산 건포도의 안전성을 도모하고 나아가 해외에서의 마케팅과 홍보를 수행하는 비영리 단체로 캘리포니아 건포도 산업을 구성하는 35개의 생산업체와 10개의 가공공장업체로 구성된 47명의 대표 멤버와 47명의 대리인으로 구성되어 있습니다. 세계 각지에서 증가하고 있는 캘리포니아 건포도의 사용을 후원하고 증진시키기 위해 각종 세미나, 연구, 프로모션 등의 다양한 마케팅 활동 전개하고 있으며 현재 한국 외에도 남미, 유럽, 중국, 일본 및 대만과 동남 아시아 지역을 관리하는 총 8개의 대표사무소를 운영하고 있습니다.

연락처

캘리포니아 건포도 운영위원회 한국사무소

우편번호 06025

서울시 강남구 논현로 154길 5, 유한빌딩 2층

전화: (02) 3442-1586

팩스: (02) 516-6753

이메일: rackorea@rackorea.com

홈페이지: www.rackorea.com



플라 쓰는 재미가 있다! 다양하게 사용되는 캘리포니아 건포도

건포도 종류	품종	제조공정	특징	용도
태양건조 내추럴 · 시들리스	통손시들리스	• 태양건조하여 불세척 및 이물질분리 후 포장	• 씨가 없다 • 흑갈색 • 표준 사이즈 • 계절에 상관없이 공급 가능	• 요리, 빵, 과자, 샐러드, 디저트, 스낵 등 가장 대중적으로 사용
골든시들리스	통손시들리스	• 불세척 및 이물질 제거 후 골드 컬러 보존 위해 아황산 가스로 처리한 뒤에 인공건조	• 씨가 없다 • 골드 색상 • 표준 사이즈 • 전체수확량의 약 5%	• 과일케이크와 제과에 주로 활용
커런츠	블랙 코린트	• 태양건조	• 표준 사이즈의 1/4 • 블랙에 가까운 보라빛 색상 • 산미가 강함	• 머핀, 쿠키, 빵 등
플레임시들리스	플레임시들리스	• 태양건조	• 알이 크고, 어두운 적색을 띠며 단맛이 강함 • 독특한 과일 맛을 냄	• 빵, 과자류 및 과일케이크 등

캘리포니아 건포도, 어디까지 알고 계신가요?

- 건포도 1회 섭취 분량(1/4컵 or 40g)에는 식이섬유, 칼륨 및 기타 주요 항산화성분이 함유되어 있습니다.
- 건포도 1/4컵 섭취만으로도 과일 1회 섭취와 같은 효과를 얻을 수 있습니다.
- 건포도에는 지방과 콜레스테롤 성분이 전혀 없습니다.
- 건포도는 자연 발생 식이섬유인 이눌린이 풍부하게 들어있어 소화기능 개선에 도움이 됩니다.
- 건포도는 카테인 등 항산화성분이 가장 풍부한 식품 중 하나입니다.
- 제 2형 당뇨병자가 규칙적으로 섭취할 경우, 혈당치 및 수축기 혈압이 개선되는 효과를 볼 수 있습니다.

캘리포니아 건포도가 좋은 여덟가지 이유!

좋은 제품은 생산과정부터 소비자의 손에 올 때까지의 모든 과정에서 청결, 안전성, 영양을 고루 갖추고 있어야 합니다. 다양한 품종의 포도를 말려 만든 캘리포니아 건포도는 이 3박자를 고루 갖춘 식품입니다. 수작업을 통해 수확하고 엄격한 관리와 심사를 거쳐, 화학첨가제를 사용하지 않은 100% 천연 식품이기도 하지요. 이러한 캘리포니아 건포도의 장점 중 대표적인 8가지를 소개합니다.

천연성 건조과정 중 표면처리제를 이용하지 않음. 햇빛을 이용한 100% 천연 건조법! • 일관된 색상과 맛 유지 • 화학약품 및 첨가제 사용하지 않음 • 100% 천연 제품	형태 보존 수확 후 햇빛을 이용한 건조과정 덕분에 캘리포니아 건포도는 견고하고 표면(겉질)이 으깨지지 않음 • 건포도 생산과정 중에도 형태 유지 • 형태가 일그러지지 않음 • 부피감 형성
일관성 철저한 수확 과정과 첨단 기술을 바탕으로 매년 일관된 제품 품질 보장 • 일관된 식감 • 충실한 내용물과 견고성 • 고미립자	당도 천연 태양열 건조과정을 통해 당도와 과일 맛이 더해짐. 설탕과 산의 비율 - 약 40:1 • 농축 천연 감미료 • 높은 과당 함량 • 과일 맛
습윤제 (휴엑턴트) 천연 태양열 건조법은 일관성 있는 수분 함량을 만들어 내고 수분 활동을 낮춤 • 부패 방지 • 부드러운 느낌의 제품 완성 • 유통 기간 연장	색상 천연 태양열 건조법은 일관성 있는 진한 푸른빛/검은빛을 만들어 냄 • 자연스러운 카라멜 색 • 색이 물들지 않음 • 대조적인 시각적 효과 연출
화학적 특성 100% 천연으로 만들어지는 유기산은 다음과 같은 이점 제공 • 타르타르산 함유 • 맛 증대 • 곰팡이 생성 방지 • 천연 방부제	품질 관리 철저한 품질 관리를 통해 생산되는 캘리포니아 건포도는 세계 최고의 품질을 자랑함 • 아플라톡신(곰팡이 독소) 미검출 • 미생물 수 낮음 • 철저한 청결 유지

‘건포도 발효종’으로 만든 천연 발효빵

캘리포니아 건포도는 어떠한 화학 첨가제도 넣지 않은 100% 천연 식품입니다. 캘리포니아 건포도로 만든 발효종을 넣어 만든 발효빵은 첨가물을 넣지 않아도 쉽게 변질되지 않습니다. 이유는 건포도만의 고유한 특성! 바로 천연의 곰팡이 방지 효과 때문이죠.

캘리포니아 건포도 이렇듯 안전하게 만들어지고 유통됩니다!





업체소개

Global Craft Korea는 미국 Global Craft Trading의 한국 자회사로 2014년 12월31일 설립되었으며, 2011년 설립된 Global Craft Trading은 미국의 탑 크래프트 브루어리 (뉴벨지움,파이어스톤워커,파운더스,그린플래쉬 등)와 독점 계약을 맺고 전 세계 20개국 그리고 NEXCOM과 AAFES를 통해 미군부대로 냉장물류를 통해 공급하는 크래프트 맥주 전문 유통업체이며, 일본의 자매회사인 Nagano Trading과 국내의 파트너사인 ATL Korea에 Ballast Point, Mission, Coronado 브루어리의 맥주들을 독점 공급하고 있습니다. (주)글로벌 크래프트 코리아는 2014년 설립 후 2015년 6월부터 본격적인 영업을 개시하였고, 현재 이마트 30개점, 신세계 백화점, SSG 청담/목동, 신세계 여주 아울렛, 일렉트로마트, 현대백화점,롯데백화점, 전국의 주류도매상

약 70여군데 등을 통해 서울/경기, 부산/영남, 광주/호남 등지의 유명 크래프트 펍 및 레스토랑 등에 맥주 제품을 공급하고 있습니다.

또한 당사는 Flavia Imports를 통해 Modern Times 및 Maui 브루어리의 제품들을 지속적으로 소개하고 있습니다.

연락처

주식회사 글로벌 크래프트 코리아

우편번호 07302

서울시 영등포구 영중로 10길 6, 델리타운 302호

전화: (02) 2068-9998

팩스: (02) 2667-9998

홈페이지: www.globalcraft.co.kr



GCK 취급 브랜드

1. 뉴벨지움 (팻타이어/스냅샷/레인제IPA/램판트)
2. 칼스트라우스 (핀테일페일에일/모자이크세션에일)
3. 세인트아처 (화이트에일/블론드에일/페일에일/IPA)
- 병제품 및 캔제품
4. 피자포트 (폰토SIPA/스왐미IPA 캔제품)-캔제품
- 5.레이크프론트 (IPA/퓨엘카페 유기농 커피스타우트)
6. 스피키지 (빅대디IPA/베이비데디 SIPA/스칼렛Red Rye IPA) - 병제품 및 캔제품
7. 파운더스 (올데이IPA/센테니얼IPA/포터/더티배스타드)
8. 파이어스톤워커 (이지잭/페일에일/유니온잭/DBA/피보/우키)
9. 모던타임즈 (블랙하우스/세종/블레이징월드/포츨릿 아일랜드) - 캔제품 및 생제품 : Flavia Imports에서 수입유통
10. 마우이 (흙킨라거/마나윗/빅스웰IPA/코코넛포터)
- 캔제품 및 생제품 : Flavia Imports에서 수입유통





회사소개

준트레이딩은 “한국 고객들에게 최고 품질의 맥주를 제공” 하겠다는 목표를 가진 수입·유통사입니다. 최고의 품질 유지를 위한 노력 외에도 소비자와 지속적으로 소통하여 제품에 대한 스토리 텔링을 위해 다양한 SNS 운영 및 음식과의 페어링 이벤트도 주최하고 있습니다. 현재, 엄선된 미국 및 벨기에 크래프트 맥주 10여 종을 국내 우수 호텔 및 레스토랑, 펍 등에 유통 중입니다. 준트레이딩의 특징 3가지는 다음과 같습니다.

연락처

준 트레이딩 인터내셔널

우편번호 04609

서울시 강남구 동호로 20길 34-37 (신당동)

전화: (070) 8827-1905

이메일: customer.jti@gmail.com

이메일: info@sohnm.com

홈페이지: www.joontradingintl.com



1. 전 과정 냉장 유통 시스템-현지에서 생산된 품질이 최고로 유지되어 오기 위해, 현지 컨테이너에서부터 저온도 유지에 노력을 합니다. 최고의 품질을 통해, 유통하는 제품마다 소비자들에게 "존트레이딩 제품은 믿고 살만하다"라는 평을 받고 있습니다.
2. 소비자 맞춤형 맥주 선별-"소비자들의 다양한 욕구"를 만족시키기 위해, 유명업체의 기존의 인기 품목만 고르는 것이 아니라, 크래프트 맥주에 익숙하지 않은 소비자들을 위해 기존에 없던 스타일을 한국 시장에 선 도입 합니다.
3. Customization 된 마케팅-다양한 SNS 채널을 통해, 채널마다 다른 방법으로 소비자들에게 브루어리와 제품 스토리 텔링을 하고 있습니다. 이 뿐 아니라, 바이어 업장에 대한 지속적 홍보와 소비자들에게 기본적인 맥주 교육하는 페이지도 한국 크래프트 맥주 문화 발전을 위해 운영 중 입니다.





BooKoo

AMERICAN IPA



SPIRIT OF THE BEER

캘리포니아 양조가들이 즐겨 마시는 American IPA

부쿠 IPA는 과일향과 꽃향이 풍부하고 끝맛은 씹새롭힌 모범적인 미국식 IPA입니다. 특히 샌디에고에서는 다른 양조장의 양조가들이 즐겨 찾는 IPA로 유명합니다

El Dorado, Mt. Hood홀이 사용되었으며, 필스너 몰트의 사용으로 밝은 빛을 띕니다

Ratebeer 98점, 98점 & BeerAdvocate 91점으로 호평을 받고 있습니다

Volume	ABV	IBU
355ML	6.7%	52.3

Color & Temp

4.9 SRM
7도 ~ 10도

Glass

파인트

Food Pairing

피자, 치킨과 같은 기름진 음식
멕시코, 한국의 매콤한 음식

Available

CAN & DRAFT



Cali Creamin'

VANILLA CREAM ALE



SPIRIT OF THE BEER

부드럽고 달콤한 캘리포니아 스타일 바닐라 크림 에일

캘리 크림민은 바닐라 추출물을 사용하여 양조되어, 바닐라의 향미가 매력적이며, 크림 에일이라는 이름에 걸맞는 부드럽고 달콤한 맛을 느낄 수 있습니다.

풍부한 바닐라의 향미와 크리미하고 부드러운 질감 그리고 뛰어난 음용성으로 여성분들의 사랑을 한몸에 받고 있는 완성도 높은 크림 에일입니다.

Volume	ABV	IBU
355ML	5.2%	20

Color & Temp

5.2 SRM
7도 ~ 10도

Glass

파인트

Food Pairing

비스킷이나 쿠키 같은 과자류
마늘빵과 같이 향이 있는 빵류

Available

CAN & DRAFT



업체소개

STUBBORN은 '고집스런, 완고한'의 뜻으로, 누구나 쉽고 편안하게 즐길 수 있는 서양음식과 다이닝 문화를 만들고 싶은 저희들의 고집스런 마음을 담고 있습니다. 스타버번은 뉴욕 CIA 출신 동문들이 만든 푸드&다이닝 컴퍼니 '다인아웃(주)'의 첫번째 플래그쉽 레스토랑으로서, 컨템퍼러리 아메리칸 다이닝의 트렌드를 한국시장에서 선보이고자 오랜 시간 준비하여 지난 6월 오픈 하였습니다. 뉴욕의 어느 레스토랑에 들어온 것 같은 분위기와 서비스 그리고 음식까지, fine-dining을 지향하는 high-end 아메리칸 비스트로 스타버번에서 맥주와 와인만은 물론 한국 프리미엄 소주, 사케, 버번 위스키까지 폭넓은 주류와 함께 다양한 페어링을 즐기실 수 있습니다. 저희 주식회사 다인아웃은 향후 새로운 스타일의 레스토랑 뿐만 아니라 푸드 트럭, 고메 제품등 다양한 분야에 능력 있고 꿈이 있는 여러 젊은 셰프들과 함께, 더 나은 외식문화를 만들기 위해 한걸음씩 발을 내딛고 있습니다. 많은 격려와 응원 부탁드립니다.

연락처

우편번호 06133

서울시 강남구 강남대로 94길 70 (역삼동), B1

전화: 070-8828-8100

이메일: dineout2016@gmail.com

홈페이지: <http://stubborn.modoo.at/>



업체소개

'Cook Global, Drink Local'을 모토로 하는 비어셰프는 한국 크래프트 맥주와 다양한 나라의 음식을 페어링하는 안국동의 아담한 Conceptual Dining Pub 입니다. 비어셰프는 한국 크래프트 맥주의 풍부한 맛과 향에 어울리는 음식을 선보임으로써 보다 즐거운 미식 경험을 만들어 내고자 합니다. 비어셰프의 맥주는 한국인 최초의 미국 공인인증 맥주 전문가(Certified Cicerone)가 한국의 40여개 지역 양조장에서 생산하는 200여개 이상의 맥주 중에서 9개를 선별하고 수시로 바꿔가며 제공합니다. 작은 플레이트의 음식을 뜻하는 타파스(Tapas) 메뉴를 통해서 각 맥주와 어울리는 제철 재료 기반의 다양한 음식도 함께 즐길 수 있습니다.

연락처

우편번호 03060

서울시 종로구 윤보선길 34-1 (안국동), 1층

전화: (02) 725-6510

이메일: bachef651@gmail.com

홈페이지: www.bachef.co.kr



연락처

주한미국농업무역관

우편번호 03152

서울시 종로구 종로1길 42 (수송동 이마빌딩) 303호

전화: (02) 6951-6848

팩스: (02) 720-7921

이메일: atoseoul@fas.usda.gov

홈페이지: www.atoseoul.com



기관소개

미국농무부 (USDA) 산하의 기관으로 주한미국대사관에 소속되어 미국산 농산물 및 가공식품의 교역증진 및 홍보를 위한 다양한 활동을 하고 있습니다. 제공하는 주요 프로그램으로는 국내 수입업체를 위한 상품 및 공급자 정보 제공, 구매사절단, 기술세미나, 소매프로모션 등이 있습니다.



HOST

KACIA

USATO

SPONSOR

USMEF

USDEC

CWC

CMC

ABC

Sunkist Korea

USHBC

RAC

Global Craft Korea

JTI

DATE & VENUE

2016년 9월 7일

밀레니엄힐튼서울 그랜드볼룸



본 가이드북은 인터넷 (www.atoseoul.com)에서도 보실 수 있습니다.