



Great American **CULINARY** **CAMP 2019**



HOST

KCIA, USATO

SPONSOR

USMEF, USDEC, CWC, ABC, CPB, Food Export Association, Sunkist Korea, RAC, USPGC, More than Craft, ATL Korea

Contents

- 01 Greetings from USATO Director | 미국농업무역관장의 인사말
- 02 Welcome Message | 미국CIA조리대학 한국동문회장 인사말
- 03 Culinary Camp Project Team | 프로젝트팀 소개
- 04 2019 U.S. Restaurant Trends & Menus | 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴 아이디어 제안
 - 1. Fast Premium Food
| Herb Mix Lobster Slider with Brioche Bread
 - 2. Leaf-to-Root, Head-to-Tail
| Carrot Steak Salad with Coriander Maple Pecan Glaze
 - 3. Good Fat
| Salmon Steak with Brown Nutty Butter
 - 4. Jam for Meat
| Pan Seared Pork Belly with Prune Raisin Jam
 - 5. Natural Wine
| Natural Rose Wine Jelly with Grapefruits
 - 6. Vegetable is Main!
| Cauliflower Burger with Nut Jam and Curry Cream Cheese Spread
 - 7. Sea Plants on Chef's Table
| Trio-Sea Plants Barley Risotto with Parmesan Cheese
 - 8. Good Gut Feeling
| Lemon Dressed Whole Broccoli Salad with Prune Sauce, Walnut and Kimchi
 - 9. Veganism 2.0
| Pulled Jack Fruit
 - 10. K-Food & Ethnic
| Dog Fish Bulgogi with Crispy Laver
 - 11. Prepared Ingredients 2.0
| Fancy Mac & Cheese with Pulled Pork and Black Truffle
 - 12. New Flavor Mix
| Coffee Infused Mushroom with Sirloin Steak
 - 13. Plant & Natural Sweetener
| Pork Jowl with Maple Syrup
 - 14. Colors from Nature
| Mugwort Scone
 - 15. Fruit Innovations
| Seven Fruit Soup
 - 16. Plant Protein
| Hummus Ice Cream with Pink Peppercorn Crush
- 50 U.S. Meat Export Federation, USMEF
- 52 U.S. Dairy Export Council, USDEC
- 54 California Walnut Commission, CWC
- 56 Almond Board of California, ABC
- 58 California Prune Board, CPB
- 60 Food Export Association of the Midwest USA / Food Export USA-Northeast
- 62 Sunkist Korea
- 64 Raisin Administrative Committee
- 66 U.S. Pecan Growers Council, USPGC
- 68 More than Craft
- 70 ATL Korea
- 72 Indie Beer Factory
- 73 U.S. Agricultural Trade Office, USATO

Mr. Andrew Anderson-Sprecher, Director, USATO

| 주한미국농업무역관장 앤드류 앤더슨

2019년 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프에 오신 여러분을 환영합니다! 올해도 한국의 식음업계를 대표하는 저희들의 오랜 친구이자 동반자이신 여러분들을 모시고 프로그램을 진행할 수 있게 되어 기쁘고 영광스럽게 생각합니다. 올해 처음으로 참가하시는 분들도 진심으로 환영하며, 뜻깊고 흥미로운 행사가 되어드릴 것이라 기대해 봅니다.

저희 미국농업무역관 임직원들은 모든 프로그램을 진행하기에 앞서 미국 공급자들과 한국 구매자들 간의 견고한 신뢰와 강한 유대감이 없었다면 지난 수년간 미국산 농식품이 한국시장에서 큰 성공을 거두기 힘들었을 것이라는 사실을 상기하고 이러한 양국간의 돈독한 유대관계를 더욱 공고히 할 수 있는 행사들을 고안하는 것에 저희들의 시간과 노력을 기울이고 있습니다.

본 행사는 저희 주한미국대사관 농업무역관과 미국CIA조리대학 한국동문회, 그리고 미국농산물홍보협회들과 상품공급업체들의 오랜 협력의 결과입니다. 그분들의 지속적인 협조와 지원이 없었다면 이런 행사를 지난 12년 동안 한 해도 빠짐없이 치르기는 불가능했다고 생각합니다.

저희 미국농업무역관 임직원들은 지난 수년간 Great American Culinary Camp 행사와 그 참가자들이 거둔 성공은 미국 공급자들과 한국 구매자들 간의 강력한 유대에 기반한다고 믿으며, 그러한 신뢰와 협력을 다지기 위해 항상 노력해 왔습니다. 저희가 매년 새롭고 신선한 주제와 레시피를 들고 이 행사를 치를 수 있게 도와주신 여러분의 리더십과 성원에 다시 한번 감사의 말씀을 드립니다.

한미 양국간의 농식품교역은 여전히 강세를 보이며 한국은 미국농식품에 있어 다섯번째로 큰 수출시장의 지위를 유지하고 있습니다. 지난 2018년에 미국산 농식품의 한국 수출이 역대 최고 성적을 냈고 한국산 농식품의 대미 수출 또한 역대 최고를 기록한 사실은 이 부문 미국 공급자들과 한국 구매자들 간의 견고한 신뢰와 강한 유대감을 보여 준다고 할 수 있습니다. 미국은 소고기, 돼지고기, 수산물, 과일, 견과, 유제품, 제과, 음료, 기타 가공식품 등 높은 품질과 경쟁력을 갖춘 더욱 다양한 농식품을 한국 소비자들에게 소개하고자 하며, 오늘 행사를 통해 제시될 레시피들의 개발에도 이들 식품이 다수 활용되었다는 것을 말씀드리고 싶습니다.

한국의 외식·식음시장은 혁신적이고 역동적인 무대이며 한국의 음식과 식품들은 전세계에서 나날이 늘어나는 인기 속에 그 영향력을 키우고 있습니다. 그렇기에 저는 이 자리에 계신 여러분들께서 앞으로도 더욱 새로운 사업 기회를 발견하고, 반짝이는 창의성과 주도성, 그리고 뛰어난 조리 기법으로 저희들을 놀라게 해주실 거라고 확신합니다. 오늘 모두가 함께하는 이 행사를 통해 여러분들이 창출하실 새로운 사업기회에 더 많은 미국 농식품들이 기여할 수 있기를 진심으로 바랍니다.

더운 날씨와 바쁜 업무 일정에도 불구하고 올해 프로그램에 참여한 네 분의 프로젝트 팀원들의 노고와, 동문회를 이끌어주신 송 훈 회장의 리더십에 깊은 감사와 격려의 박수를 보냅니다.

감사합니다.



Andrew Anderson-Sprecher



| 동문회장 인사말 Welcome Message

Mr. Hoon Song

| 송 훈 <The Hoon, Hannam, Seoul> 대표 (2005년 졸업)

The only way to have a friend is to be one. 친구를 얻는 유일한 길은 하나가 되는 것이다.

안녕하십니까? 같은 길을 가며 함께 고민하고 함께 발전하고자 하는 여러분의 친구 송훈입니다.

'길위에 어둠을 맞게 되면 진실로 혼자가 아닌 한 사람의 친구가 필요하다는 것을 깨닫게 된다.'는 말이 있습니다. 우리 외식업계 구성원이 서로간에 친구가 되어 밀어주고 끌어주며 하나가 된다면 어떠한 변혁과 부침에도 흔들리지 않고 우리나라의 외식업계에 하나의 획을 그을 수 있는 influential people이 될 수 있다고 봅니다.

국내 외식업계는 격동기를 겪고 있습니다. HMR, O2O 서비스, 공유주방 등 다양한 아이টে으로 인해 외식시장은 확장하였으나 반대로 외식시장의 근간이 되는 조리시장은 경제/사회적 영향으로 인해 부침이 심화되는 현실입니다. 반면에 2020년도에는 확장된 HMR시장의 지속적 강세가 예상되며, 언택트기술(Technology of Untact)의 지속적인 발전으로 외식공급자의 비용절감과 제한된 서비스를 통한 외식소비자 만족도 상승이 높아질 것으로 보입니다. 우리집이 플랫폼이 되어 준외식을 즐기게 될 것입니다.

이러한 새로운 시장의 강화 및 발생을 기회로 삼기 위해서는 한명보다는 다수가 같이 고민하고 발전해야 한다고 생각합니다. 이를 위해 말씀드리고 싶은 것이 친구입니다. 때문에 우리 KCIA 여러분들과 이 자리에 참석하신 외식업 종사자분들은 이제 동문, 동종업자란 표현보다 친구가 되었으면 합니다.

어느덧 13번째 주한미국농업무역관과 Great American Culinary Camp를 진행합니다. 높은 수준의 미국시장을 고찰할 수 있는 기회를 얻고 하나된 우리의 열정이 매년 새로운 성과를 보여주는 자리이며 이를 통해 국내 외식업계를 발전시키고자 새로운 시도를 하고 다양한 도전을 계속하고 있습니다.

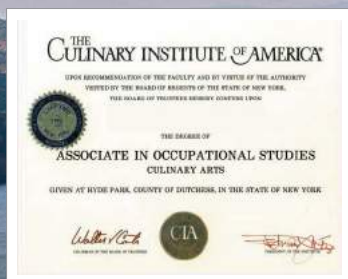
본 프로그램을 지속적으로 후원해주신 미국농업무역관과 참석해주신 모든 분들께 깊이 감사드리며 특히, 귀한 재능과 시간을 주셔서 이번에도 훌륭한 성과를 보여주신 프로젝트팀에게 존경과 찬사를 보냅니다.

KCIA 회장 송 훈 드림

Korean Alumni Association of CIA, KCIA

| 미국CIA조리대학 한국동문회 소개

Great American Culinary Camp를 공동으로 주최하는 KCIA는 CIA를 졸업한 300여 명의 한국인 동문을 아우르는 모임으로 지난 2004년 공식 출범한 비영리 단체입니다. 동문회는 2016년 가을 미국농업무역관의 후원을 받아 홈페이지를 구축하였고, 2017년에는 그 명칭을 KACIA로부터 KCIA로 변경하고 정식 단체로서의 등록을 마쳤습니다. 다양한 배경과 학문적 경험을 바탕으로 KCIA의 멤버들은 국내외의 호텔, 외식업체, 개인 레스토랑, 방송, 교육계 등 여러 분야로 진출하여 외식산업 분야의 리더로 자리매김하기 위해 최선의 노력을 다하고 있습니다. KCIA는 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.





김다원

| GL ASSOCIATES

- Tea collective, Seoul
- Zuma, NYC
- The Culinary Institute of America, Baking & Pastry, A.O.S 2017 졸업



허정

| SPC 파리크라상 외식1사업부

- Amazing Brewing Company, Seoul
- Cold Cuts, Seoul
- Park Avenue Winter & Spring, NYC
- The Culinary Institute of America, Restaurant Management B.P.S 2015 졸업
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2013 졸업



이다미

| 한화호텔앤드리조트 FC외식사업부

- The Nomad, NYC
- Eleven Madison Park, NYC
- The Culinary Institute of America, Restaurant Management B.P.S 2014 졸업
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts, A.O.S 2012 졸업



박재홍

| 서울 Overview

- Seoul Dragon City Sky Kingdom, Seoul
- Waldorf Astoria by Hilton, NYC
- The Cowboy Star Restaurant and Butcher Shop, SD
- Vino Vitto Restaurant, Seoul
- House Italian Restaurant, Seoul
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts, A.O.S 2016 졸업



| 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴 아이디어 제안

2019 U.S. Restaurant Trends & Menus

1. Fast Premium Food | 패스트 프리미엄 푸드

| Herb Mix Lobster Slider with Brioche Bread
| 허브 믹스 랍스터 샌드위치

2. Leaf-to-Root, Head-to-Tail | 재료의 모든 부분 활용

| Carrot Steak Salad with Coriander Maple Pecan Glaze
| 코리앤더 메이플 피칸 글레이즈를 곁들인 당근 스테이크 샐러드

3. Good Fat | 건강한 지방의 섭취

| Salmon Steak with Brown Nutty Butter
| 연어 스테이크와 견과 버터 소스를 곁들인 연어스테이크

4. Jam for Meat | 고기와 잼의 조화

| Pan Seared Pork Belly with Prune Raison Jam
| 푸룬 건포도 잼을 곁들인 삼겹살 구이

5. Natural Wine | 내추럴 와인

| Natural Rose Wine Jelly with Grapefruits
| 내추럴 와인 젤리와 자몽

6. Vegetable is Main! | 메인의 자리에 올라선 채소들

| Cauliflower Burger with Nut Jam and Curry Cream Cheese Spread
| 견과류 잼과 커리 크림치즈 스프레드를 곁들인 컬리플라워 버거

7. Sea Plants on Chef's Table | 식탁 위의 바다꽃 - 해초 레시피의 확대

| Trio-Sea Plants Barley Risotto with Parmesan Cheese
| 파마산 치즈를 넣은 세가지 해초 보리 리조또

8. Good Gut Feeling | 프로바이오틱스 식재료 열풍

| Lemon Dressed Whole Broccoli Salad with Prune Sauce, Walnut and Kimchi
| 푸룬 소스, 레몬 드레싱, 호두와 김치를 이용한 통브로콜리 샐러드

9. Veganism 2.0 | 진화하는 완전채식주의

| Pulled Jack Fruit
| 폴드포크 스타일로 만든 풀드 잭 프룻

10. K-Food & Ethnic | 한식 세계화의 전개

| Dog Fish Bulgogi with Crispy Laver
| 곱상어 불고기와 김부각

11. Prepared Ingredients 2.0 | 반조리 식재료의 진화

| Fancy Mac & Cheese with Pulled Pork and Black Truffle
| 트러플 폴드포크 맥앤치즈

12. New Flavor Mix | 전에 없던 조합을 통한 새로운 맛의 발견

| Coffee Infused Mushroom with Sirloin Steak
| 커피를 인퓨징한 표고버섯과 등심 스테이크

13. Plant & Natural Sweetener | 설탕을 대신하는 건강한 단맛 재료

| Pork Jowl with Maple Syrup
| 메이플시럽을 곁들인 항정살 구이

14. Colors from Nature | 자연에서 얻은 색

| Mugwort Scone
| 쑥스콘

15. Fruit Innovations | 다양하게 제시되는 과일의 새로운 변신

| Seven Fruit Soup
| 세븐 프룻 스프

16. Plant Protein | 흙으로부터 얻은 단백질

| Hummus Ice Cream with Pink Peppercorn Crush
| 허머스 아이스크림과 핑크 페퍼콘 크러쉬

1. Fast Premium Food

패스트 프리미엄 푸드

근래에 들어서 미국의 파인다이닝 시장에서는 저렴해보이는 음식을 고급스러운 시각으로 재해석하는 움직임이 활발하다. 우리나라로 치자면 얼마전 봉준호 감독의 '기생충'에 나와 유명해졌던 한우 짜파게티를 뽑을 수 있다. 이처럼 캐비아를 올린 토스트, 화이트 트러플을 듬뿍 올린 피자, 최고급 와규를 활용한 햄버거 등 고급 식재료를 활용하여 대중적인 음식을 재해석하고 있다. 파인다이닝 혹은 비싼 한끼 식사에서나 맛볼 수 있었던 식재료의 대중화는 피할 수 없는 외식업계의 트렌드라 생각한다. 최근 몇 년 전부터 가성비 보다는 오히려 프리미엄을 요구하는 바람이 더 거세졌고 간편하고 쉽게, 그리고 맛있게 먹



을수 있는 샌드위치에 어느 순간부터 프리미엄화가 진행되어 왔다. Fast Premium이라는 단어가 생겨난 데에는 SNS의 영향도 크다고 볼 수 있다. 셰이크 버거와 인앤아웃등 10-15년전 당시에는 패스트 캐주얼이라는 개념만으로도 인기를 얻을 수 있었으나 최근 미국에서는 적은 돈으로 부릴 수 있는 작은 사치에 대한 수요가 늘면서 업스케일 재료들과 빵, 치즈 등을 이용한 메뉴들이 파인다이닝 레스토랑과 샌드위치 바에서 선보이기 시작하면서 점차 그 수요가 증가하고 있는 추세다. 뿐만 아니라 은퇴하는 베이비붐세대를 뒤이어 기성세대에 진입하기 시작한, 항상 시간에 쫓기는 밀레니얼 세대는 이동중 식사를 선호하고 있다. 이 같은 이유로 한때는 패스트푸드점이 전체 아침식사 매출의 70% 이상을 차지할 정도였는데, 아침용 샌드위치가 빠르게 성장하게 되면서 건강과 다양한 영양 섭취를 위하여 좋은 식재료와 단백질 섭취 근원이 될 수 있도록 하는 메뉴들을 다양화하려는 시도가 늘어나고 있다.

참고

<https://mapleleafhh.com/trends/sandwich-trends/>
<https://www.bighospitality.co.uk/Article/2012/08/09/Premium-sandwich-becomes-latest-food-trend>
<http://www.lobsterme.com/new-lobster-roll-slider/>
<https://twinpickle.com/2018/07/30/16-sandwich-recipes-for-lunchboxes-of-all-ages/instant-pot-luxury-egg-mayonnaise-sandwiches/>
<http://www.papersample.info/wax-paper-sandwich-bags/wax-paper-sandwich-bags-luxury-amazon-natural-value-waxed-paper-bags-60-bags-health/>
<https://spoonuniversity.com/wp-content/uploads/sites/126/2015/04/unnamed-32.jpg>



레시피 아이디어

| 허브 믹스 랍스터 샌드위치

Herb Mix Lobster Slider with Brioche Bread



60



62

재료 4인분 기준

허브 믹스 랍스터

랍스터살	180 g
파슬리 찹	3 g
딜 찹	1 g
타라곤 찹	1 g
마요네즈	40 g
스리라차	4 g
레몬 주스	3 g
타바스코 소스	1 g

샌드위치

식빵	2 ea
Lobster mix (1조각 당)	40 g

Directions

1. 랍스터는 삶아서 데친뒤 러프하게 찹해주고 나머지 허브들은 Fine하게 찹해준다.
2. 식빵을 제외한 나머지 재료들을 다 넣고 섞어준다.
3. 식빵을 갈색빛이 날 때까지 굽는다.

To Serve

1. 구운 식빵을 플레이트에 놓고 그 위에 랍스터 믹스를 얹는다.
2. 랍스터 믹스 위에 딜을 가니쉬로 올려 낸다.

2. Leaf-to-Root, Head-to-Tail 재료의 모든 부분 활용

환경오염에 대한 문제가 사회적으로 이슈화 될수록 음식물 쓰레기 줄이기에 대한 셰프들의 고민은 커지고 있다. USDA에 따르면 미국에서 생산되는 식료품 중 30%~40%가 버려지고 있는 것으로 나타났다. 이에 따라 최근 몇 년간 탄소발자국과 에너지 줄이기 등 다양한 노력에 이어 올해는 버려지는 식재에 대해 고민하는 셰프와 소비자가 늘고 있다. 최근 뉴욕 Graffiti Earth의 셰프 Jehangir Mehta는 “We don't let any food die until it's really dead”, “we donate the parts to other dishes” 라며 버려



지는 커피가루들을 활용하여 커피 아이스크림을 만들기도 하였다. Leaf-to-Root, Head-to-Tail 트렌드에 맞춰 버려질 법한 자투리 재료에 셰프의 창의성을 더해 탄생한 가치 있는 메뉴들이 소비자들을 사로잡을 것으로 보이며, 그 동안 부재료로 많이 쓰여 왔던 당근과, 당근의 껍질, 이파리를 다양한 테크닉으로 조리하여, 한가지 재료의 다양한 매력을 느낄 수 있도록 기획해 보았다.

참고

<https://www.modernrestaurantmanagement.com/kimptons-top-culinary-and-cocktail-trends-for-2019-infographic/>
<https://www.ramw.org/blog/chefs-tap-zero-waste-cooking-sustainability-trend-2019>
<https://lovefoodhatewaste.co.nz/wp-content/uploads/2017/07/Stalk-percentage-600x543.jpg>
http://www.therenewalproject.com/wp-content/uploads/2016/06/ugly_carrot.jpg
https://i.dailymail.co.uk/i/pix/2014/07/15/article-2693000-1FA30DFD00000578-601_634x929.jpg
<https://www.nytimes.com/2015/04/01/dining/at-the-chef-dan-barbers-pop-up-wasted-bruised-and-misshapen-bits-are-dinner.html>



레시피 아이디어

2.

| 코리앤더 메이플 피칸 글레이즈를 곁들인 당근 스테이크 샐러드

Carrot Steak Salad with Coriander Maple Pecan Glaze



62



66

재료 2인분 기준

당근 스테이크

당근 (1 개)	150 g
소금	3 g
후추	2 g
올리브오일	15 g
타임	2 g
마늘 (1 알)	5 g

당근 껍질칩

*당근 스테이크 trim 사용

당근 요거트 퓨레

*당근 스테이크 trim 사용	80 g
무가당 그릭요거트	30 g
소금	2 g
레몬즙	1 g

당근 셰이브 샐러드/가니쉬 잎

미니당근 (줄기, 잎 포함 3 개)	60 g
레몬주스	5 g
올리브오일	15 g
소금	1 g

코리앤더 메이플 피칸 글레이즈

버터	5 g
코리앤더파우더	1 g
피칸	20 g
메이플시럽	20 g
화이트와인식초	20 g
생수	10 g
소금	1 g

Directions

당근 스테이크

1. 당근에 올리브유, 소금, 후추로 간을 하고, 타임, 마늘과 함께 쿡킹 호일에 쓴다.
2. 185도로 예열된 오븐에 45분간 익힌다.
3. 당근이 fork tender로 완전히 익으면 오븐에서 꺼내 식힌 후 가로로 3등분 한다.

당근 껍질칩

1. 3등분한 당근 중 양끝 부분의 안쪽으로 칼집을 길에 내어, 당근 "살"과 껍질을 분리한다.
2. 종이 호일을 칸 트레이에 가지런히 놓은 후 저온에서 건조한다 (컨벡션오븐 사용 시 칩이 날아갈 수 있으니, 트레이를 덮는다)

당근 요거트 퓨레

1. 껍질에서 제거된 "살"을 블렌더에 넣고, 요거트, 소금, 레몬즙과 함께 당근 입자가 보이지 않을 때까지 간다.

당근 셰이브 샐러드/가니쉬 잎

1. 미니당근을 깨끗이 세척 후, mandolin 을 사용하여 0.5mm 두께로 슬라이스 한다.
2. 얼음물에 충분히 담궈둔다.
3. 레몬주스, 올리브오일, 소금으로 레몬드레싱을 만든다.
4. 초록잎은 얼음물에 담궈 pluche로 준비한다.

코리앤더 메이플 피칸 글레이즈

1. 버터를 팬에 넣고, 코리앤더 파우더를 약 불에서 토스트 한다.
2. 피칸을 팬에 넣고 코리앤더 파우더와 함께 살짝 토스트 한다.
3. 메이플시럽, 화이트와인식초, 생수, 소금을 넣고, 약한 불에서 졸인다.

To Serve

1. 접시에 퓨레 swoosh 후, 그 위에 당근 스테이크를 올린다.
2. 얼음물에서 건진 당근 셰이브는 물기를 완전히 턴 후, 레몬드레싱에 버무려 당근스테이크 위에 자연스럽게 플레이팅 한다.
3. 메이플 피칸 글레이즈를 중간중간 자연스럽게 플레이팅 한 후, 당근껍질칩과 pluche를 올려 마무리 한다.



3. Good Fat

건강한 지방의 섭취

오랫동안 과도한 지방은 건강의 가장 큰 적들중 하나로 여겨져 왔지만, 최근에는 그런 평가가 뒤집혀 가는 추세다. 세계 유수의 연구기관들에서 지방의 긍정적인 효과에 대하여 언급하기 시작했고, 저탄고지(낮은 탄수화물에 높은 지방을 섭취하는) 식이요법이 미국을 비롯한 여러나라에서 선풍적인 인기를 끌고 있다. 미국의 전국적인 브랜드인 '치폴레'에서는 라이프 스타일 붐을 통해 케토제닉 식단 전용 메뉴를 개발하여 선보이기도 했다. 이처럼 전통적인 식단이 새로운 발견 혹은 연구를 통하여 재탄생 되고 있는 가



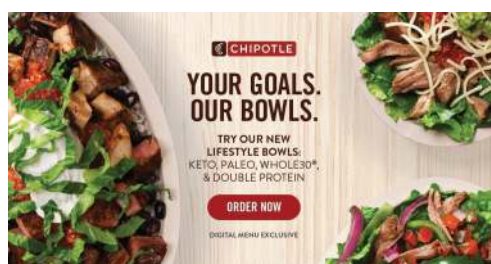
운데, 지방의 뛰어난 풍미와 높은 활용도는 미식가와 건강을 챙기는 사람들의 주목을 받고 있으며, 그 중 특히 건강한 지방을 가지고 있는 연어와 견과류와 같은 식재료를 활용한 음식들이 사랑받는 트렌드가 지속적으로 이어지고 있다.

참고

<https://www.health.harvard.edu/staying-healthy/know-the-facts-about-fats>

<https://www.healthline.com/nutrition/extra-virgin-olive-oil>

<https://www.foodnetwork.com/recipes/alexandra-guarnaschelli/homemade-butter-recipe-2104911>





레시피 아이디어

3.

| 견과 버터 소스를 곁들인 연어 스테이크

Salmon Steak with Brown Nutty Butter



52



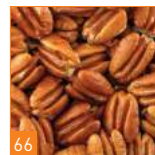
54



56



62



66

재료 1인분 기준

연어 스테이크

연어횃레	60 g
오렌지주스	150 ml
버터	50 g
로즈마리	1 줄기
타임	1 줄기

견과 버터 소스

피스타치오 (4등분)	5 g
아몬드 (4등분)	5 g
피칸 (4등분)	5 g
호두 (4등분)	5 g
로즈마리 (잎파리만 잘게 다져서 준비)	1 줄기
버터	50 g
식용유	10 g
레몬 (레몬즙 사용)	1 개

허브치즈

딜	10 g
코티지 치즈	50 g

가니쉬

딜 (잎부분 줄기만 사용)	3 잎
타임 (잎파리만 사용)	2 g
로즈마리 (잎부분 다져서 준비)	2 g

Directions

연어 스테이크

1. 포션사이즈의 연어에 소금, 후추로 간을 한 뒤 팬에 시어링한다.
2. 오렌지주스, 버터, 로즈마리, 타임을 섞은 냄비를 약한 불에 올린다.
3. 2에서 만든 오렌지주스 버터 허브 믹스에, 시어링해둔 연어를 2/3 잠기게 넣어 약한 불에서 익힌다.

허브치즈

1. 코티지 치즈에 러프하게 썰어놓은 딜을 섞어 1시간 정도 향이 배어나게 한다.

견과 버터소스

1. 4등분한 견과류들을 버터와 식용유, 로즈마리에 넣고 약한 불에서 짙은 갈색이 나오도록 조리한다.
2. 색과 향이 올라오면 불을 끄고 레몬즙과 소금으로 간을 한다.

To Serve

1. 접시에 부드럽게 조리된 연어를 올린다.
2. 견과 버터 소스를 2스푼 정도 넉넉하게 뿌린다.
3. 연어 옆에 허브치즈를 한스푼 올리고 허브 가니쉬를 곁들여 낸다.

4. Jam for Meat 고기와 잼의 조화

한국에서는 보통 고기에 장을 곁들여 먹지만 미국, 또는 그 외 서양 음식 문화에서는 고기와 곁들이는 다양한 소스에 우리나라와는 다르게 잼이 포함되는 레시피가 많다. 물론 우리가 흔하게 접할 수 있는 과일잼과 함께 고기를 먹기도 하지만 대개 이런 경우의 잼들은 예전부터 먹어왔던 익숙한 잼과는 조금 다르다. 또다른 방법은 몇년전부터 트렌드를 이뤄왔던 Savory Jam과의 결합으로, 샐러드, 베이컨, 피망, 할



라피노잼 등 야채 및 육류로 만드는 잼들도 현재 미국에서 많이 유통되고 있다. 이처럼 Savory Jam은 수많은 미국 푸드트렌드들 중에서 Hot Trend 50위권 안에 들며 많은 사람들의 관심을 받고 있다. 전 세계적으로 잼 마켓이 많이 성장하고 있으며 한 매체는 2024년까지 지속적인 성장이 있을 것이라고 예측하였다.

참고

<https://www.forbes.com/sites/claudiaalarcon/2019/01/03/how-to-follow-whole-foods-markets-top-10-food-trends-for-2019/#78b490956a89>
https://www.restaurant.org/Restaurant/media/Restaurant/SitelImages/News%20and%20Research/Whats%20Hot/Whats_Hot_Culinary_Forecast_2018.pdf
<http://todaynewsair.com/2019/07/15/global-fruit-jam-jelly-and-preserves-market-2019-newest-industry-data-future-trends-and-forecast-2024/>
https://food.fnr.sndimg.com/content/dam/images/food/fullset/2016/6/12/2/FNM070116_Peppered-Beef-Tenderloin-with-Bacon-Onion-Jam-recipe_s4x3.jpg.rend.hgtvcom.826.620.suffix/1465845929508.jpeg
https://brands-a.prod.onewp.net/app/uploads/sites/22/2018/01/felixjams_chickendrumsticks_opt.jpg https://cdn-image.foodandwine.com/sites/default/files/styles/medium_2x/public/201001-xl-shallot-jam.jpg?itok=NkfcVqnF
<https://static.onecms.io/wp-content/uploads/sites/37/2016/02/15230307/RU2042371.jpg>

레시피 아이디어

4.

| 푸룬 건포도 잼을 곁들인 삼겹살 구이

Pan Seared Pork Belly
with Prune Raisin Jam

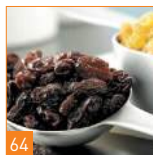
50



52



58



64

재료 4인분 기준

삼겹살 구이

삼겹살 (1인당 2개) 80 g 8개

푸룬 건포도 잼

푸룬 70 g

건포도 20 g

설탕 30 g

물 145 g

Celeriac Puree

셀러리악 1 kg

생크림 50 g

버터 20 g

Pickled Bacon

화이트 발사믹 비네거 500 g

소금 50 g

설탕 200 g

물 200 g

베이컨 1x1 큐브 (1인당 4개) 500 g

가니쉬

루꼴라 8 줄기

페퍼잭 치즈 40 g

Directions

Pickled Bacon

1. 피클 물을 끓여 식힌 다음 구운 베이컨을 넣어준다.

Celeriac Puree

1. 셀러리악은 6등분 정도로 크게 썰어서 소금과 식초를 살짝 넣은 물에 끓여준다.

2. 블렌더에 곱게 갈아준다. 농도가 너무 될 경우 생크림과 버터를 조금씩 넣어준다.

3. 마지막에 생크림을 다 넣어 준뒤 버터를 조금씩 넣어 준다.

푸룬 건포도 잼

1. 준비된 잼 재료를 냄비에 다 넣고 끓인뒤 잼 텍스처가 되기 전에 불을 꺼주고 식혀준다.

삼겹살 구이

1. 루꼴라는 소금 후추 올리브오일을 살짝 뿌린뒤 그릴에 빠르게 구워준다.

2. 삼겹살은 팬에 구워준뒤 레스팅한다.

To Serve

1. 접시에 삼겹살을 올리고 그 위에 잼을 바른 후 다시 삼겹살을 어슷하게 올린다.

2. 셀러리악 퓨레를 떠서 삼겹살 옆에 놓는다.

3. 구운 루꼴라와 얇게 썬 페퍼잭치즈 몇조각을 곁들여 마무리 한다.



5. Natural wine

내추럴 와인

자연주의는 오래 전부터 지금까지 많은 사람들의 사랑을 받고있다. 그러나 2020년을 앞둔 지금 새로이 주목되는 것은 자연적인 재료에서 그치는 것이 아니라, 그 재료를 얼마나 자연적으로 활용했는가 하는 점이다. 특히 자연친화적인 음료, 와인 등이 새로운 막을 열고 있는데 내추럴 와인도 그 중에 하나라고 볼 수 있다. 보통 와인을 만들 때면, 수확한 포도를 복잡하고 인위적인 발효 및 숙성 작업을 통해 오랜 시간 동안 맛과 향을 보존할 수 있는 생산과정을 거친



다. 그러나 최근 유행하는 내추럴 와인은 포도나무의 식재와 관리에서부터 수확, 발효, 숙성, 병입의 모든 생산과정에서 그 어떤 첨가물과 인위적인 조작을 배제한다. 이처럼 자연적인 방식으로 만든 내추럴 와인은 일반적인 와인이 가질 수 없는 색과 풍미를 내는 것이 특징이다. 독특한 개성과 맛을 가진 내추럴 와인들은 현재 뉴욕에서 미술랭 원 스타를 차지하고 있는 “Uncle Boons” 등 강한 향신료를 사용하는 인도나 태국 음식을 제공하는 레스토랑에서 앞다투어 소개하고 있다.

참고

<https://www.gq.com/story/how-to-drink-natural-wine>

<https://www.maxpixel.net/Vintage-A-Glass-Of-Wine-Vines-Natural-Healthy-Food-1680829>

<https://pixabay.com/ko/photos/%ED%8F%AC%EB%8F%84%EC%A3%BC-%ED%86%B5-%EC%99%80%EC%9D%B8-%EB%B0%B0%EB%9F%B4-%EB%B0%B0%EB%9F%B4-1237340/>

<https://www.maxpixel.net/Leaves-Rebstock-Vineyard-Vineyards-Vines-Autumn-3826012>





레시피 아이디어

5

| 내추럴 와인 젤리와 자몽

Natural Rose Wine Jelly with Grapefruits



재료 2인분 기준

자몽 그라니따

생자몽주스 (1) 170 g

레몬 1/2 개

설탕 (1) 30 g

자몽 소스

생자몽주스 (2) 130 g

설탕 (2) 50 g

와인 젤리

내추럴 로제 와인 100 g

(Hager Matthias Secco, Zweigelt Gleichgepresst)

한천가루 2 g

물 300 g

설탕 (3) 30 g

가니쉬

자몽 세그먼트 3 조각

민트 2 ea

Directions

1. 한천가루를 물에 불린다.
2. 생자몽주스(1)을 설탕(1)이 녹을정도로만 온도를 높이고 레몬주스를 섞어 냉동고에 얼린다. 30분마다 포크로 저어 주며 그라니따를 만든다.
3. 생자몽주스(2)와 설탕(2)을 끓여 시럽농도의 소스를 만든다. 만든 소스를 삼페인 잔 밑에 담아 얼린다.
4. 와인에 설탕(3)과 불린 한천가루를 넣은 후, 뿌연 와인이 투명해 질 때까지 저어주며 끓인다.
5. 끓은 와인을 식힌 후, 얼린 소스가 담긴 와인잔에 담는다. 냉장고에서 이를 굳힌다.

To Serve

1. 서빙 바로 직전, 완성된 그라니따와 세그먼트한 자몽을 얹고 민트로 장식하여 낸다.

6. Vegetable is Main!

메인의 자리에 올라선 채소들

채소를 이용한 요리의 보편화를 요구하는 소비자들
이 증가할 것으로 보인다. 뉴욕타임즈의 최근 설문
에 따르면 지난해 셰프 80% 이상이 본인 레스토랑에 비
건 또는 생식 메뉴를 도입할 계획이 있는 것으로 나
타났다. 다양한 채소요리를 선보이는 셰프들의 노력
이 더해지면서, 건강과 환경에 대한 우려를 크게 갖
지 않은 소비자들에게도 채소요리에 대한 관심이 높
아질 것으로 보인다. 단순히 샐러드나 애피타이저가



아닌, 고기 entrée를 대체할 만한 채소 entée 음식들
이 메뉴 판에서 작지 않은 비중을 차지할 것으로 예
상된다. 육류로 흔히 먹는 Charcuterie, meatball
spaghetti를 채 소 로 만 든 Vegetable
“Charcuterie”, “Beetball” spaghetti가 주목을 끌
고 있는 만큼, 고기 패티가 흔히 사용되는 버거에 육
즙이 아닌 “채즙” 가득한 브로컬리스테이크 버거로
새롭게 탄생시켜보았다.

참고

<https://www.modernrestaurantmanagement.com/kimptons-top-culinary-and-cocktail-trends-for-2019-infographic/>

<https://www.nytimes.com/2018/12/21/dining/food-trends-predictions-2019.html>

<https://www.onegreenplanet.org/vegan-recipe/lentil-and-beet-meatballs-with-pasta/>

https://twitter.com/chefadam_fisd/status/747976961381769216

<https://eluxemagazine.com/recipes/30-gourmet-vegan-recipes/>





레시피 아이디어

6.

견과류 잼과 커리 크림치즈 스프레드를 곁들인 컬리플라워 버거

Cauliflower Burger
with Nut Jam and Curry Cream Cheese Spread

52



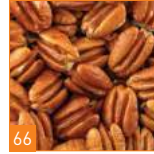
52



54



56



66

재료 1인분 기준

컴포넌츠

버거번	65 g
적양파	15 g
루꼴라	30 g
페퍼잭 치즈	20 g

컬리플라워 스테이크 패티

컬리플라워	80 g
올리브유	10 g
카레가루	5 g
소금	1 g
후추	1 g

커리 크림치즈 스프레드

크림치즈	20 g
카레가루	5 g
스리라차	15 g

견과류 잼

피칸	10 g
아몬드	10 g
호두	10 g
버터	10 g
생수	30 g
화이트화인	40 g
메이플시럽	10 g
소금	1 g
타임	2 g

Directions

컴포넌츠

1. 버거번은 반으로 슬라이스 하여 팬에 노릇하게 토스트 한다.
2. 적양파는 5mm 링으로 슬라이스 하여 준비한다.
3. 페퍼잭 치즈와 루꼴라도 준비한다.

컬리플라워 스테이크 패티

1. 컬리플라워는 1.5cm 두께로 썬다.
2. 올리브유, 카레가루, 소금, 후추로 마리네이드 한다.
3. 팬에 기름을 두르고 컬리플라워의 양면을 노릇하게 sear 한 후, 185도 예열된 오븐에 5분간 굽는다.

커리 크림치즈 스프레드

1. 크림치즈를 whip 한 후, 카레가루와 스리라차를 더해 골고루 섞는다.

견과류 잼

1. 버터를 팬에 넣고, 견과류를 약 불에서 토스트 한다.
2. 메이플시럽, 화이트와인식초, 생수, 타임, 소금을 넣고, 약 불에서 졸인다.

To Serve

1. 아랫쪽 버거번 위에 커리 크림치즈를 스프레드 한다.
2. 페퍼잭, 루꼴라, 적양파, 견과류 잼, 컬리플라워 스테이크 패티 순으로 쌓아 올린다.
3. 차례대로 쌓아 올린 재료를 윗쪽 버거번으로 닫아 마무리 한다.

7. Sea Plants on Chef's Table

식탁 위의 바다꽃-해초 레시피의 확대

바다의 “꽃” 해초의 인기가 상승하면서 레스토랑에서의 해초 활용도는 무궁무진 할 것으로 전망되는 가운데 올해는 해양식물이 여러 가지 분야에서 효자 식재료로 떠오르고 있다. “zero-input” 식재료인 해양식물은 땅에서 재배되는 식물들과는 달리 모든 영양분을 바다와 햇빛에서 받기 때문에 별도의 비료나 살충제가 필요하지 않아 재배과정에서 환경오염을 하지 않는 지속 가능한 식재료일 뿐만 아니라 건강에 좋은 미네랄 함유량이 많고 감칠맛을 내는 기능까지



한다. 이로 인해 지난 한해 미국의 해초 섭취량은 7% 상승한 가운데 염장 해초, 건 해조류뿐 아니라 해초 버터, 차, 피클, 살사등 다양한 상품으로 가치를 높이고 있다. 미국에서 흔히 사용되기 시작한 미역 그리고 톳과, 아직 한국에서만 상품가치를 인정받고 있는 미역귀를 활용하여 집에서도 간단히 만들어 먹을 수 있는 해초리조또를 개발해보았다.

참고

<https://www.greatbritishchefs.com/how-to-cook/how-to-cook-with-seaweed>
<https://www.nytimes.com/2019/04/30/dining/seaweed-snacks.html>
<https://www.nytimes.com/2018/12/21/dining/food-trends-predictions-2019.html>
<https://www.greatbritishchefs.com/how-to-cook/how-to-cook-with-seaweed>





레시피 아이디어

7.

파마산 치즈를 넣은 세가지 해초 보리 리조또

Trio-Sea Plants Barley Risotto with Parmesan Cheese



52

재료 1인분 기준

해초 육수

미역	2 g
미역귀	10 g
톳	15g
생수	450 g
계란	7 알

보리 리조또

보리	90 g
마늘	5 g
양파	10 g
올리브오일	10 g
버터	30 g
파마산 치즈	15 g

Directions

해초 육수

1. 톳은 흐르는 찬물에 한번 행귀 찌기를 뺀다.
2. 생수 450 g에 톳과 말린 미역, 미역귀를 넣고 약 10분 간 끓인다.
3. 톳과 미역귀는 따로 보관하고, 끓인 미역과 물을 곁게 간다.

보리 리조또

1. 보리는 찬물에 한시간 정도 불린다.
2. 마늘은 chop, 양파는 small dice로 준비한다.
3. 미역귀는 먹기 좋은 크기로 자른다.
4. 팬에 올리브 오일을 두르고, 마늘과 양파를 볶는다.
5. 불린 보리를 넣어 같이 볶다가 해초 육수를 반 정도 넣고 끓인다.
6. 육수가 졸면 나머지 육수와 톳, 미역귀를 넣고 끓인다.
7. 완성되어갈 때쯤 파마산과 버터를 넣고 Beurre Monte 하여 마무리한다.

To Serve

1. 완성된 리조또를 그릇에 담고 파마산 치즈를 토핑한 후, 굵은 후추를 뿌려 마무리 한다.

8. Good Gut Feeling

프로바이오틱스 식재료 열풍

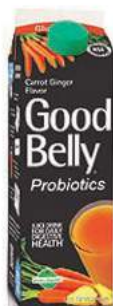
남녀노소 건강에 대한 관심이 높아지면서, 장에 좋은 재료나 음식을 음료나 스낵으로 상품화 하여 소비자들의 편리성을 제고하는 등 장에 좋은 제품들이 큰 사랑을 받고 있다. 김치, 사워크라우트, 키피르 같은 발효 식품들은 이미 전 세계적으로 효능을 인정받고 다양한 제품개발에 활용되고 있으며 푸룬주스나 콤포부차 등도 단순한 음료가 아닌 드레싱이나 소스로 그 활용이 확장될 것으로 보인다. 푸룬, 브로콜리, 호두, 적양파 등 장에 좋은 슈퍼푸드 식재료를 모아 일상적



으로 가볍게 먹을 수 있는 샐러드를 개발해 보았다. 또한 대부분의 경우 조리과정에서 버려지지만, 많은 영양가와 섬유질이 포함된 브로콜리의 줄기를 활용한 점이 이 메뉴의 특징이다.

참고

<https://www.modernrestaurantmanagement.com/kimp-tons-top-culinary-and-cocktail-trends-for-2019-infographic/>
<https://www.theculinarypro.com/2019-culinary-trends>
<https://www.nytimes.com/2018/12/21/dining/food-trends-predictions-2019.html>
<http://nutriworks.in/what-is-your-gut-feeling/>
<https://www.bevnet.com/magazine/issue/2013/gut-feeling>
<https://www.emuwellness.com/>





레시피 아이디어

8.

| 푸룬 소스, 레몬 드레싱, 호두와 김치를 이용한 통브로컬리 샐러드

Lemon Dressed Whole Broccoli Salad with Prune Sauce, Walnut and Kimchi



재료 1인분 기준

샐러드

브로컬리 florets	120 g
브로컬리 stem	15 g
푸룬	10 g
호두	10 g
김치	10 g
적양파	10 g

레몬 드레싱

레몬주스	5 g
올리브오일	15 g
소금	1 g

푸룬 소스

푸룬주스	60 g
레드와인	20 g

Directions

샐러드

1. 뜨거운 물에 데친 브로컬리를 얼음물에 식힌 후 물기를 제거한다.
2. 브로컬리 stem 껍질 제거 후, mandolin으로 0.5mm 슬라이스하여 얼음물에 보관한다.
3. 푸룬과 호두는 6등분 하고, 김치는 양념을 씻어낸 후, 물기를 제거하여 보관한다.
4. 적양파는 3mm 두께로 슬라이스 한다.

레몬 드레싱

1. 레몬주스, 올리브오일, 소금을 잘 블렌딩하여 드레싱을 만든다.

푸룬 소스

1. 푸룬주스와 레드와인을 발사믹소스 농도가 될 때 까지 약 불에서 졸인다.

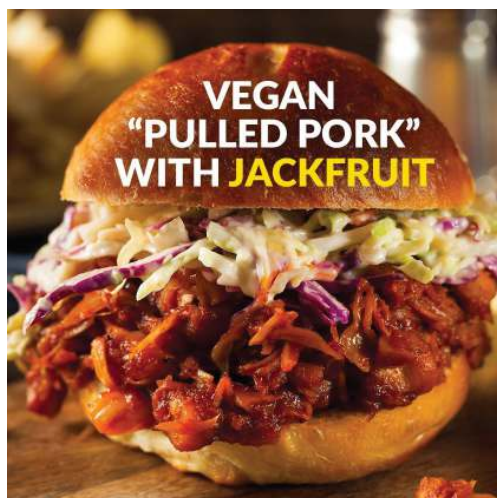
To Serve

1. 볼에 샐러드 재료들을 넣고 레몬 드레싱으로 버무린다.
2. 줄기와 floret 을 활용하여 통브로컬리 모양을 만들고 주변에 나머지 재료들을 자연스럽게 플레이팅 한다.
3. 자연스럽게 원을 그리며 푸룬소스를 뿌려 마무리 한다.

9. Veganism 2.0

진화하는 완전채식주의

채식주의는 그 누구도 부정할 수 없는 전 세계적인 외식업계의 트렌드이다. 채식주의자에도 여러 종류가 있지만 일반적인 사람들이 인식하는 채식주의자는 비건(Vegan), 즉 과채류가 아닌 고기로부터 온 모든 종류의 음식을 거부하는 종류이다. 이런 채식주의의 열풍으로 인하여 미국에서는 다양한 식품이 개발되고 있는데 대표적인 사례로 Beyond Meat 와 Impossible Food를 들 수 있다. 이 두 기업은 오로



지 식물성 재료만을 이용하여 실제 고기의 맛을 완벽에 가깝게 재현했다는 평을 듣고 있으며 실제로 Impossible Food의 식물성 단백질 고기는 버거킹과 협력하여 30여개의 지점에서 Impossible Burger를 판매중에 있다. 이처럼 점점 진화하는 채식주의의 열풍에 힘입어 고기와 비슷한 식감을 만들어내는 음식을 고안하고자 하는 다양한 노력이 시도되고 있다. 열대 과일인 잭푸트 또한 다양한 방식으로 활용되고 있는데 그 특유의 결대로 찢어지는 과육의 식감을 활용한 'Pulled Jack Fruit'은 채식열풍을 잘 반영하는 메뉴이다.

참고

<https://goodnessme.ca/blogs/goodness-me/vegan-pulled-pork-with-jackfruit>
<https://www.healthline.com/health-news/how-healthy-is-the-new-meatless-beyond-burger>
<https://www.macheesmo.com/apple-cider-farro-chicken-bowls/>
<https://www.thespruceeats.com/farro-hearty-ancient-italian-grain-4038488>
<http://healthyguide.tistory.com/117>
<https://www.thespruceeats.com/what-is-farro-3378635>



레시피 아이디어

9.

폴드포크 스타일로 만든 폴드 잭 프룻 Pulled Jack Fruit



54



66

재료 1인분 기준

잭 프룻 (냉동 혹은 냉장)	60 g
피칸	10 g
호두	10 g
적양파	1/2 개
청피망	1/4 개
어니언 파우더	2 g
갈릭 파우더	2 g
큐민 파우더	2 g
고수	5 g
적근대	3 장
식용유	20 g

Directions

1. 잭 프룻은 잘게 찢어 놓는다.
2. 적양파, 청피망은 결방향으로 채를 썰어 놓는다.
3. 호두와 피칸을 잘게 다진다.
4. 적근대는 끓는 소금물에 10초정도 데쳐 찬물에 담궈 식힌 후 물기를 제거해 놓는다.
5. 1번과 2번에 파우더와 식용유 그리고 소금후추 간을 한다.
6. 3번을 기름을 두른 후라이팬에서 갈색이 나오도록 볶는다.
7. 6번과 5번을 후라이팬의 센불에서 빠르게 볶는다. 양파와 피망의 숨이 죽기 전에 꺼낸다.
8. 데친 적근대를 틀 안에다 깔고 완성된 폴드 잭 프룻을 넣고 적근대 앞으로 보쌈처럼 덮는다.

To Serve

1. 적근대로 덮인 부분이 위로 오도록 뒤집어서 접시에 올려 낸다.



10. K-Food & Ethnic

한식 세계화의 전개

특유의 강한 풍미와 독특한 조리법에 기반한 한식이 새로운 Ethnic 푸드의 선두주자로 미국시장에 떠오른 지 몇 해가 지났다. 여기에 K-POP 뮤직의 선풍적인 인기가 더해지면서 한식은 바야흐로 미국시장의 깊은 곳까지 퍼지며 보다 다양한 모습으로 전개 중이다.

확장되어 가는 한식 시장에서 특히 김은 뛰어난 영양과 합리적인 가격 그리고 간단하게 먹을 수 있는 편의성까지 갖춘 Ethnic 스낵으로 미국인들의 주목을



받고 있다. 이런 트렌드를 반영해보고자 이번 레시피를 통해 K-Food의 대표적인 음식인 불고기를 미국산 식재인 곱상어를 활용하여 표현하였고, 한식 메뉴인 김부각으로 요리에 방점을 찍었다.

참고

<http://food.blog.austin360.com/2018/02/20/why-austins-new-h-mart-is-a-grocery-shopping-game-changer/>
<http://jungsik.com/>
<http://www.yes24.com/Product/Goods/60735293http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=ringleedu&logNo=221031020595&categoryNo=1&parentCategoryNo=0&viewDate=¤tPage=1&postListTopCurrentPage=1&from=postView>

방탄소년단, 싸이 앨범 커버

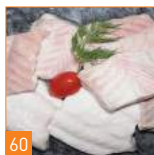




레시피 아이디어

10.

곰상어 불고기와 김부각 Dog Fish Bulgogi with Crispy Laver



재료 1인분 기준

곰상어 불고기

곰상어 (곰상어 횡례)	100 g
화이트와인 (플람베용)	15 ml
적피망 (다이스)	20 g
청피망 (다이스)	20 g
애호박 (다이스)	20 g
가지 (다이스)	20 g
김부각 (다시마 부각, 미역 부각도 가능)	3조각

대파 오일

대파	1 줄기
식용유	200 ml

불고기 양념

간장	20 ml
설탕	10 g
마늘 (편썰어 준비)	2 알
대파	1 줄기
고춧가루	2 스푼

Directions

곰상어 불고기

1. 기름을 두른 팬에 후추간만 한 곰상어를 겉면에 색이 날 정도로 시어링한다.
2. 구워진 곰상어에 화이트와인을 넣고 20초 가량 센불로 졸인다.
3. 곰상어를 빼놓고 채소를 넣어 센불에서 빠르게 색을 낸다.
4. 채소에 색이 나면 곰상어를 위에 올린뒤 불고기 양념을 전부 넣고 약한불에서 졸인다.
5. 채소가 멎게지기 전에 빼내어 플레이팅할 준비를 한다.

대파 오일

1. 대파를 잘게 썰어 기름에 넣고 약한 불에서 수분을 날린다.
2. 대파와 기름을 블렌더에 넣고 곱게 간다.
3. 갈린 혼합물을 커피필터에 내려 오일을 추출한다.

To Serve

1. 채소와 곰상어 불고기를 플레이트에 올리고 사이에 대파 오일을 뿌린다.
2. 김부각을 맨 위에 가니쉬하여 낸다.

11. Prepared Ingredients 2.0

반조리 식재료의 진화

외식업계에 있어서 품질과 밸류는 오랫동안 양립하기 불가능한 도전과제였다. 좋은 재료를 가지고 뛰어난 셰프가 직접 조리한 훌륭한 식사를 저렴한 가격에 내놓는다는 것은 상업적인 목적을 가진 레스토랑으로서는 현실화하기 어려운 일이었기 때문이다. 하지만, 반조리 식재료의 비약적인 발전에 힘입어 외식업계는 드디어 오랜 과제에 대한 해답을 찾기 시작하고 있다. 외부공장이나 센트럴키친에서 대량생산되어 공급되는 반조리 식재료를 사용하면 레스토랑은 최소한의 인력과 시간을 투입하여 저렴한 가격에 훌륭한 맛과 품질을 가진 요리를 소비자에게 제공할 수 있다.

물론 패스트 푸드 및 패밀리 레스토랑 업계를 중심으로 반조리 식재료 사용의 역사는 짧지 않으나 기존의 제품들은 저렴한 비용에 초점을 맞춘 단순한 품질의 제품들이었다. 하지만 식품가공기술의 획기적인 발전과 HMR식품에 대한 소비자 인식의 변화를 바탕으로 외식시장에 공급되는 반조리 식재료의 다양성과 품질수준은 최근 비약적으로 상승하고 있다. 미국의 경우 우리나라보다 HMR식품시장의 출발과 확장이 훨씬 더 빨랐던 만큼 외식시장에서의 반조리 식재료의 사용 역시 보다 빠른 흐름을 보이고 있다. 특히,



산지와 소비시장의 거리가 상대적으로 먼 시장환경 때문에 장기유통이 가능한 반조리 식재료의 장점이 보다 더 부각되고 있다. 또한, 각 지역 고유의 유명 레시피를 전문 셰프의 도움 없이 손쉽게 다른 지역의 레스토랑에서 판매할 수 있다는 점 역시 업계와 소비자 모두를 반조리 식재료에 빠져들게 하고 있다.

미국 남부의 유명 레시피로 반조리된 폴드포크는 주방에서 가열만 하면 풍부한 풍미와 질감으로 되살아나 바로 서빙이 가능한 제품이다. 여기에 미국의 대표적인 소울푸드 중 하나인 맥앤치즈(Mac & Cheese)에 블랙트러플을 올려 함께 메뉴를 구성하였다. 소비자는 저렴한 가격에 높은 품질의 미각을 만끽할 수 있을 것이다.

참고

<https://www.momontimeout.com/best-homemade-baked-mac-and-cheese-recipe/>
<https://time.com/3936426/caviar-twinkie/>
<https://la.eater.com/2017/11/14/16585158/white-truffles-menus-los-angeles-2017>
<https://tucsonfoodie.com/2019/04/25/truffled-salt-crusted-scalloped-py/tf-py-steakhouse-white-truffle-french-fries-plus-black-truffle-6116/>
<https://globalseafoods.com/products/siberian-sturgeon-caviar>
<http://www.disneyfoodblog.com/2014/12/03/review-brand-new-artisan-macaroni-and-cheese-and-caramel-apple-shake-at-min-bills-dockside-diner-in-disneys-hollywood-studios/>



레시피 아이디어

11.

| 트러플 폴드포크 맥앤치즈

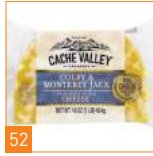
Fancy Mac & Cheese with Pulled Pork and Black Truffle



50



52



52

재료 1인분 기준

마카로니 (삶기 전)	60 g
페퍼잭 치즈 (그라이터로 갈아서 준비)	30 g
콜비잭 치즈 (그라이터로 갈아서 준비)	30 g
생크림	150 ml
폴드포크 (반조리 냉동 제품)	30 g
블랙 트러플 (냉동 가능)	3 g
트러플 오일	3 ml
빵가루	10 g

Directions

1. 마카로니는 끓는 소금물에 5분동안 삶아 건져놓는다.
2. 생크림에 치즈를 넣고 마카로니를 넣어 농도를 맞춘다.
3. 빵가루는 마른 팬에 볶아 갈색을 만든다.
4. 완성된 마카로니치즈에 트러플오일, 블랙트러플을 섞어 접시에 올린다.
5. 폴드포크는 기름을 두른 팬에 완전히 익혀 준비한다.

To Serve

1. 맥앤치즈 위에 폴드포크를 올린뒤 토치로 살짝 그을려 완성한다.



12. New Flavor Mix

전에 없던 조합을 통한 새로운 맛의 발견

셰프와 음식 연구가들은 무수히 많은 여러가지 조합을 시도하며 새로운 맛을 만들기 위한 노력을 한다. 미국의 식품 및 음료는 이와 같이 새로운 맛과 풍미에 대한 소비자의 요구에 가까운 제품들을 찾는 데에 집중하고 있다. 실제로 미국 여행자의 57%는 휴가 경험중 지역 음식점을 통하여 새로운 맛을 접한다고 하며 대략 20%가 정통버전 보다 국제 식품의 미국화 된 버전을 선호한다고 알려졌다. 미국에서는 오렌지와 라벤더 드링크, 다크 초콜렛과 바이올렛 마시멜로우, 아생꿀과 복숭아 라벤더 잼, 훈연맛 맥주, 꽃향이



나는 커피 등 정말 많은 새로운 맛을 조합한 제품들이 끊임없이 출시되고 있다. 작년부터 지금까지 각테 일처럼 두가지 이상의 맛이 조화를 이룬 식품이 101 퍼센트 증가 되었다고 할 정도로 여러가지 맛을 접목을 시키는 현상이 특히 퓨전 음식 분야에서 많이 일어나고 있다.

참조

<https://www.beveragedaily.com/Article/2019/06/17/Glob-bal-flavor-fusion-dominates-drink-trends-at-IFT>
<http://www.novotaste.com/flavour-trends/>
https://phoenixaromas.com/wp-content/uploads/122719_FlavorTrends_Updated.pdf
<https://whygelato.com/flavors/modern-trends/>
https://www.packworld.com/sites/default/files/styles/lig htbox/public/absolut_chicago.jpg?itok=racwd_RF
<https://thumbor.forbes.com/thumbor/960x0/https%3A%2F%2Fspecials-images.forbesimg.com%2Fdam%2Fimageserve%2F1076578750%2F960x0.jpg%3Ffit%3Dscale>
https://triblive.com/wp-content/uploads/2019/04/1042845_web1_ptr-BirthdayCakeCoolWhip.jpg
<https://article.images.consumerreports.org/prod/content/dam/CRO%20Images%202019/Health/06June/CR-Health-InlineHero-Fancy-Food-Trends-06-19-v3>





레시피 아이디어

12.

| 커피를 인퓨징한 표고버섯과 등심 스테이크

Coffee Infused Mushroom
with Sirloin Steak

재료 1인분 기준

등심	120 g
표고버섯	2 개
에스프레소 샷	15 g
버터	20 g
설탕	30 g
비프스탁	30 g
마늘	10 g
양파	20 g
레몬	3 g
푸룬주스	15 g

Directions

1. 올리브유와 버터를 섞은 다음 양파 슬라이스를 넣고 볶아준다.
2. 카라멜라이징이 시작되면 설탕을 넣고 색을 조금 더 내준다.
3. 표고버섯을 넣은 후 에스프레소와 비프스탁, 푸룬주스를 넣고 조리준다. 마지막에 레몬즙을 넣어 산도를 맞춘다.
4. 등심을 구운뒤 조리된 표고버섯을 슬라이스해서 올려준다.

13. Plant & Natural Sweetener

설탕을 대신하는 건강한 단맛 재료

달콤한 음식에 대한 열망은 거의 모든 사람에게 존재할 것이지만 설탕은 당뇨병, 비만 등 여러 건강 문제를 일으키는 제품 중 하나로 여겨져 소비자가 피해야 할 품목 중 하나로 늘 손꼽힌다. 그래서 설탕의 대체 품목에 대한 여러가지 연구가 항상 이루어져 왔고 스테비아, 멍크열매, 미라클 베리 등 여러가지 종류가 대안으로 거론되며 판매되고 있다. 미국의 유명 웹사이트 중 food navigator-usa에는 Natural Sweetener에 관한 기사가 계속해서 올라오고 있는



때 미국의 소비자 중 26%는 Natural sugar를 살것이라는 데이터도 보고된 바 있다. 이 수치는 매년 올라가고 있으며 건강과 다이어트에 집중적으로 많은 관심을 보이고 있는 미국 음식 시장에서 이러한 추세는 당연하다고 볼 수 있다. 미국과 전세계의 업계에서도 아예 Non Sugar 제품 보다는 인공 당분 대신에 자연에서 얻은 당을 이용하는 제품들의 숫자가 계속 올라가고 있는 추세이며 인공 당분을 넣은 제품은 지속적으로 줄어들고 있는 추세이다. 그 중 우리가 가장 흔하게 먹을 수 있고 찾아 볼 수 있는 것이 메이플 시럽인데 앞으로 시장에서 더욱 더 많은 제품으로 활성화될 것으로 예상된다.

참고

<https://www.earth.com/news/plant-based-natural-sweetener/>
<https://www.foodnavigator-usa.com/Trends/Natural-sweeteners>
<https://sugaralliance.org/wp-content/uploads/2017/08/lynn-dornblaser.pdf>
<https://www.stevia.com/wp-content/uploads/2016/10/03150339/Picture-056-1280x640.png>
https://cdn2.bigcommerce.com/n-63unu/rxza12o7/products/784/images/4792/packfront__39526.1509531186.1280.1280.png?c=2
<https://www.washingtonpost.com/resizer/TmnBT1hO-w-dfqLnNQkcScAKjYM=/1484x0/arc-anglefish-washpost-prod-washpost.s3.amazonaws.com/public/J4JOEUDFJUI6TJUUYFKHYBDE47M.jpg>
https://cdn-a.william-reed.com/var/wrbm_gb_food_pharma/storage/images/7/2/9/2/1922927-1-eng-GB/The-natural-super-sweetener-the-Chinese-are-protecting-jealously_wrbm_large.jpg

레시피 아이디어

13. | 메이플시럽을 곁들인 향정살 구이

Pork Jowl with Maple Syrup



재료 1인분 기준

메이플시럽	40 g
홀그레인머스타드	10 g
후추	2 g
꽃상추	1/2 개
향정살	80 g
Monterey Jack 치즈	10 g

Directions

1. 메이플 시럽과 홀그레인 머스타드, 후추를 넣고 같이 끓여준다.
2. 꽃상추는 소금 후추, 올리브오일을 뿌려 그릴에 타듯이 구워준다.
3. 향정살은 소금 후추간을 하여 구워준다.

To Serve

1. 구운 향정살을 플레이팅하고 구운 꽃상추를 옆에 올린다.
2. 메이플 시럽 소스를 뿌리고 얇게 썬 몬터레이잭치즈를 곁들여 낸다.



14. Colors from Nature

자연에서 얻은 색

최근 미국에서는 인공적인 식품색소가 아닌 식물성 천연색소로 빵에 색을 입히는 것이 유행하고 있다. 한 때 미국에서는 진한 빨간 색이 인상적인 레드벨벳 케이크나 무지개색으로 물든 베이글처럼 인공색소를 활용한 화려한 디저트가 유행을 타기도 했지만, 현재 미국의 거리를 걷다보면 음식에 천연식물색소를 사용하고 있다는 광고를 심심치않게 자주 볼 수 있다. 실제로 유명한 제빵사인 Nataša Djuric은 자신의 사워도우 빵에 천연색소를 활용한 수많은 레시



피를 제공하기도 했다. 천연이라고해서 연한 파스텔 톤의 색만 낼 수 있는 것은 아니다. 재료의 특성을 파악하고 때로는 분말을, 때로는 퓨레나 주스를 사용한 다면 인공색소를 쓴 것만큼이나 강렬한 색을 가진 빵을 만들 수 있다. 천연효모 등 자연의 맛에 집중하던 사람들이 자연의 멋 또한 관심을 가지고 있으니 다음엔 어떤 빵이 사람들의 관심을 사로잡을까 기대가 된다.

참고

<https://www.latimes.com/socal/daily-pilot/entertainment/tn-wknd-et-section-bagels-brew-20170625-story.html>

<https://www.needpix.com/photo/678725/pencil-nature-homemade-wooden-natural-eco-fresh-green-hand>

<https://pixabay.com/ko/images/search/bread/>

<https://www.flickr.com/photos/pgoyette/339983234>



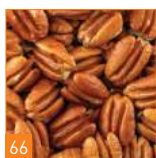


레시피 아이디어

14.

| 쪽스콘

Mugwort Scone



재료 1인분 기준

다목적용 밀가루	620 g
설탕	300 g
베이킹파우더	18 g
썩가루	36 g
건포도	13 g
피칸	20 g
실온상태의 버터	300 g
우유	200 g

Directions

1. 버터를 엄지손톱크기로 자르고 말랑말랑한 실온상태로 만든다.
2. 밀가루, 설탕, 베이킹파우더, 썩가루, 건포도, 잘게 다진 피칸을 덩어리 없이 고르게 섞는다.
3. 버터를 가루재료에 넣고 손가락으로 주먹을 쥐듯 반죽 하며 잘 섞는다.
4. 우유를 넣고, 가루가 보이지 않을 정도로만 최대한 조금 반죽한다.
5. 반죽을 2개로 나누고, 냉장고에 20분 이상 휴지한다.
6. 1 개의 반죽 당 8개로 등분하여 175도 예열된 오븐에 25분간 굽는다.

15. Fruit Innovations

다양하게 제시되는 과일의 새로운 변신

과일에 대한 다양한 활용성이 높아지고 있다. 과일을 주로 주스나 생으로 먹는 우리나라에 비해 미국은 그 활용성이 좀 더 다양한 편인데, 늘어가는 과일에 대한 수요에 맞추어 셰프들도 분주하게 움직이기 시작했다. 매년 여름이면 식당의 셰프들은 미국의 클래식한 과일요리인 구운복숭아나 수박마가리타와 같은 음식으로 다가오는 계절의 바뀔을 알린다. 그 뿐만이 아니다. 많은 셰프들이 새로운 Method를 사용하여 과일을 재창조하려고 노력한다. 예를 들어, 뉴



욕의 한 샌드위치 샵인 No. 7 sub shop에서 일하는 한 셰프는 맛을 극대화시키고 산미를 불어 넣어주는 피클의 특성을 이용하여 처빌과 피스타치오, 브리를 넣은 샌드위치에 블루베리피클을 첨가하였고, 결과적으로 그 샌드위치는 뉴욕에서 큰 인기를 끌었다. 또한, 말린 레몬과 다양한 과일을 차가운 물에 우려 만든 디톡스주스를 레스토랑의 애프터타이저 코스로 서빙하는 등 과일조리의 다양성은 많은 사람들의 열광을 받고 있다. 사람들이 점점 과일 조리의 새로운 방향성에 관심을 갖는 만큼 과일 레시피의 색다른 진화를 기대해본다.

참고

<https://pixnio.com/flora-plants/fruits/blueberries-fruit-pictures/food-antioxidant-fruit-blueberry-berry-indoor-glass>

<https://pxhere.com/en/photo/1580817>

<https://www.flickr.com/photos/bistrofranz/21085508585>

<https://www.flickr.com/photos/personalcreations/14888830560>





레시피 아이디어

15

| 세븐 프룻 스프

Seven Fruit Soup



재료 5인분 기준

오미자

오미자	10 g
물	400 g
설탕	100 g
레몬	1/2 개

블루베리

블루베리	100 g
식초	70 g
설탕	30 g
소금	3 g

자두

자두	1 개
설탕	50 g

Extra

동결건조 무화과	1 개
복숭아	1/2 개
생 자몽	1/4 개

Directions

1. 오미자에 찬 물을 더해 하루 이상 냉침을 한다.
2. 물과 설탕으로 시럽을 만든 후 레몬주스를 더한다. 냉침이 끝난 오미자에 더한다.
3. 식초와 설탕, 소금을 한 번 끓인 후, 블루베리가 담긴 통에 붓는다. 하루 이상 숙성한다.
4. 자두의 씨를 제거하고 1cm의 작은 사각형으로 자른 후 충분한 설탕을 뿌려준다. 200도로 예열된 오븐에 5분간 구워준다.
5. 복숭아를 반으로 자르고 씨를 제거하여 그릴에 5분 정도 구운 후 식힌다.
6. 구운 복숭아를 초승달 모양으로 얇게 썬다.
7. 자몽을 세그먼트로 자른다.
8. 접시에 블루베리, 복숭아, 자두, 자몽을 얹고, 동결건조 무화과와 민트를 제일 위에 올려준다.

To Serve

1. 준비된 오미자 냉침을 과일이 있는 접시에 부어준다.

16. Plant Protein

흙으로부터 얻은 단백질

식물성 단백질은 오랜 시간 채식주의자들의 사랑을 받아왔으나, 최근에는 그들 뿐만이 아니라 육식과 채식을 병행하는 수많은 사람들에게도 큰 각광을 받고 있다. 예전에 판매되던 식물성 단백질은 주로 채식주의자들이 단백질 보충을 위해 섭취하는 음식들이었다. 주로 간이 많이 되지 않은 두부, 렌틸콩, 퀴노아 등으로, 자극적인 음식에 익숙한 사람들에게는 일주일에 한두 끼 이상은 먹기 힘든 음식으로 여겨왔다. 하지만 최근에는 이런 추세가 바뀌고 있다. 하나



의 식단만을 강요하는 것이 아니라, 각 재료들이 가지고 있는 개성을 살리며 식물성 단백질의 섭취를 추구하는 식단이 사람들의 관심을 받기 시작한 것이다. 그 중 많은 사람들에게 관심을 받았던 것은 바로 병아리콩으로 만든 아이스크림이다. 평소 병아리콩은 특별한 맛이 있는 것이 아니라서 샐러드나, 커리, 허머스 등 다른 음식을 보조해주는 재료로서의 활용이 주를 이뤘었다. 채식주의자들의 전유물이라고 생각했던 병아리콩이 아이스크림이 되고, 땅콩버터, 바나나 심지어 캔디드 베이컨 등 육류와도 어우러지면서 어느 한 가지 식단만을 강요하지 않고 두 집단 모두에게 Sustainable한 식물성 단백질 식단을 제안하는 현재의 트렌드가 얼마나 더 발전할 수 있을지 궁금하다. 소개하는 허머스 아이스크림은 완전채식주의자도 맛있게 즐길 수 있는 아이스크림이다. 허머스와 다양한 음식을 곁들여 먹는 것처럼 개인적으로 좋아하는 재료를 넣어 아이스크림을 시도해보는 것은 어떨까.

참고

<https://www.maxpixel.net/Chickpea-Chana-Vegetarian-Legumes-Pulses-Garbanzo-390706>

<https://pixabay.com/ko/photos/%EC%9A%94%EA%B5%AC%EB%A5%B4%ED%8A%B8-muesli-3088134/>

<https://www.flickr.com/photos/stone-soup/6497612043>

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Soft_tofu_2.jpg

<https://vimeo.com/153925469>



레시피 아이디어

16.

| 허머스 아이스크림과 핑크 페퍼콘 크러쉬

Hummus Ice Cream
with Pink Peppercorn Crush

56



56

재료 8개 기준

병아리콩	240 g
비건설탕	80 g
아몬드밀크	180 ml
올리브 오일	50
구운 아몬드	20 g

Directions

1. 병아리콩을 하루 이상 물에 불린다.
2. 구운 아몬드를 스몰다이스 크기로 잘게 다진다.
3. 불린 병아리콩을 30분이상 삶고 부드럽게 으개지는 정도가 되면 차가운 물에 식히고 껍질을 벗긴다.
4. 아몬드밀크를 설탕이 녹을정도로만 온도를 높인다.
5. 모든 재료를 핸드블렌더에 넣고 간다.
6. 아이스크림몰드에 넣어 얼린다.

To Serve

1. 약 12시간 후 틀에서 뺀 후 핑크 페퍼콘 크러쉬를 뿌려서 서브한다.

| 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 /

<https://americanmeat.co.kr>

페이스북:

<https://www.facebook.com/AmericanMeatStory>

인스타그램:

www.instagram.com/american_meat_story





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 일주일일 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 실지 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 포장기법과 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 한국의 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.



| 미국유제품 수출협의회 U.S. Dairy Export Council, USDEC



협회소개

미국 유제품 수출협의회(U.S. Dairy Export Council, USDEC)는 미국의 유제품 생산업체, 가공업체, 조합, 원료 공급업체 및 무역업체들의 이익을 돕기 위해 설립된 독립적인 비영리 회원 조직입니다. USDEC 한국지사는 다양한 마케팅 이벤트 및 홍보 활동, 그리고 국내 업체를 대상으로 하는 세미나, 워크숍, 전시회 등을 통해 미국산 유제품의 소개, 영양 및 기능, 활용도에 대한 정보를 국내업체에 제공함으로써 미국 유제품 시장 확대를 이끌고 있습니다.



연락처

미국유제품수출협회 한국지사

우편번호 06011

서울시 강남구 도산대로85길 15-1, 우지빌딩 3층

전화: (02) 543-9380

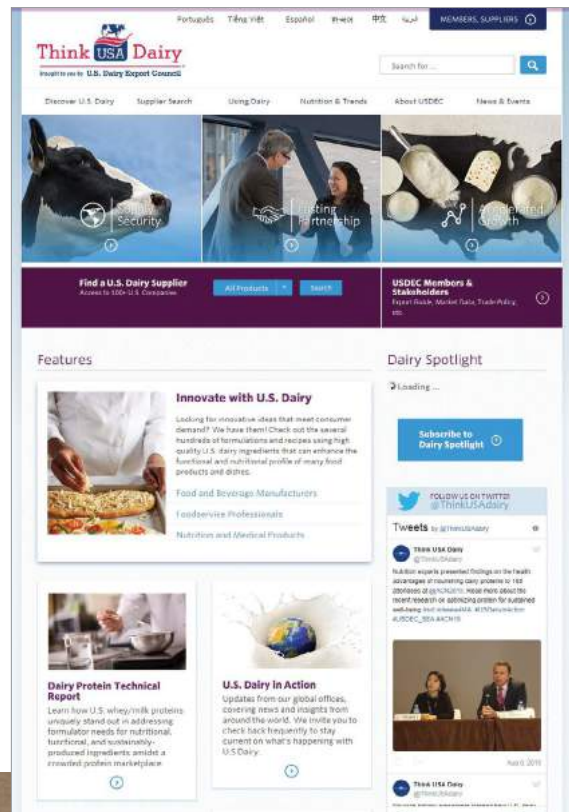
팩스: (02) 543-0944

이메일: dairy@sohnm.com

홈페이지: www.thinkusadairy.org

페이스북: www.facebook.com/iloveusacheese

인스타그램: www.instagram.com/ilovecheese_usa



미국 50개 모든 주에서 신선한 우유를 공급합니다.

풍부한 자원에서 자란 젖소, 연중 내내 생산 가능한 원유, 미국 전역의 탄탄한 공급망을 통해 안정된 공급을 하고 있습니다.

건강한 젖소에서 고품질 우유를 생산합니다.

미국 낙농가의 50% 이상은 가족 경영으로 운영되어 수 세대에 걸쳐 터득한 경험을 축적해왔습니다. 그 경험을 바탕으로 영양가 높은 식단으로 관리한 건강한 젖소에서 건강한 좋은 고품질 우유를 생산하고 있습니다.

세계적 수준의 치즈 생산국입니다.

세계주요 생산국의 하나로 600 가지의 치즈를 생산 및 수출하고 있습니다. 유럽스타일 제품뿐 아니라, 미국 정통 스타일 치즈인 몬테레이 잭(Monterey jack), 콜비(Colby), 스페셜티 치즈까지 다양한 제품을 생산하고 있습니다. 글로벌 경쟁에서 최고의 품질을 유지하기 위해 노력하고 있습니다.

한국은 미국 유제품 수출국으로 그 규모가 두번째로 큰 나라입니다.

미국은 2017년 국내에 5만 2천톤 이상의 미국산 치즈를 수출하고 있습니다.

현재 한국은 대표적인 미국 치즈 소비 국가로 다양한 치즈 요리를 선보이며 세계 식문화 트렌드를 이끌고 있습니다.

미국은 2018년 국내에 5만 6천톤 이상의 미국산 유제품을 수출하고 있습니다. 현재 한국은 대표적인 미국 치즈 소비 국가로 다양한 치즈 요리를 선보이며 세계 식문화 트렌드를 이끌고 있습니다.



| 캘리포니아 호두협회 California Walnut Commission, CWC



협회소개

캘리포니아 호두협회 (California Walnut Commission)는 캘리포니아 지역의 호두 생산자들을 대표하여 미국 내 및 해외 시장에서 캘리포니아 호두의 홍보, 판촉, 연구 및 교육 프로그램을 수행하는 비영리 단체입니다. 본 협회는 1987년 설립되었으며 본부는 현재 캘리포니아 주 폴섬 (Folsom)에 위치하고 있으며, 본 협회의 프로그램은 생산자들의 기금 및 미국 농무성의 해외 마케팅 기금으로 운영되고 있습니다.

캘리포니아 호두협회 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

캘리포니아 호두협회 한국지사

우편번호 06011

서울시 강남구 도산대로 85길 15-1, 우지빌딩

전화 : (02) 543-9380

팩스 : (02) 543-0944

이메일 : info@sohnm.com

홈페이지 : www.walnuts.co.kr

인스타그램 : www.instagram.com/cawalnuts.kr



캘리포니아, 최고 품질의 호두 생산지

캘리포니아는 호두를 포함한 각종 농산물이 생산되는데에 천혜의 자연조건을 갖추고 있습니다. 특히 캘리포니아 북부에서 남부에 이르는 센트럴 밸리 지역은 온화한 기후와 비옥한 토양 및 풍부한 일조량으로 우수한 호두를 생산하는 경작지로 알려져 있습니다. 캘리포니아 호두업계는 호두 생산 및 핸들링에 있어 식품안전을 가장 우선시합니다. 100년이 넘는 오랜 시간 동안 캘리포니아 호두업계는 전 세계적으로 가장 품질이 뛰어나고 식품 안전성 면에서도 탁월한 호두를 생산하여 전 세계에 공급하고 있습니다. 캘리포니아의 4,800여 명의 호두 생산자들과 100여 개 이상의 핸들러들은 호두 생산/수확/가공 과정에서 모두 미국 연방법 그리고 캘리포니아 주의 식품 관리규정을 철저히 준수하고 있습니다. 캘리포니아의 호두 생산자들은 Good Agricultural Practices (GAP, 농산물우수관리제도)를 지키며 안전하고 몸에 좋은 호두를 생산합니다.

안전하게 생산되고 유통되는 캘리포니아 호두

캘리포니아 호두는 탈각 과정에서 미국식품의약국 (United States FDA)에서 제정한 Good Manufacturing Practice (GMP, 생산품질관리체계)를 철저히 따르며, 안전하고 깨끗한 제조환경조건에서 탈

각되어 호두의 우수한 품질, 신선도, 특유의 향과 영양학적 가치를 유지하고 있습니다. 이 관리체계에서 호두를 적절한 온도에 보관하는 것이 매우 중요한 요소로 작용합니다. 캘리포니아 호두는 업계의 노력으로 미국 농무성에서 정한 호두의 품질 기준을 훨씬 뛰어넘는 탁월한 품질로 전 세계에 공급되고 있습니다. 또 캘리포니아 호두는 갈슘, 아연, 철, 단백질, 불포화 지방산 오메가-3 등 다양한 영양소를 가지고 있습니다. 캘리포니아 호두에 대한 자세한 내용은 캘리포니아호두협회 웹사이트에서 더 확인하시기 바랍니다.





협회소개

캘리포니아 아몬드 협회(Almond Board of California)는 우수한 재배 방식으로 생산된 천연 식품 아몬드로 모두의 삶을 개선하고자 노력하는 단체입니다. 캘리포니아 아몬드 협회는 캘리포니아 전역에 걸쳐 약 7,600여 개에 달하는 재배 농가들과 가공 업체들을 대표해 전략적인 시장 개발, 혁신적인 연구 진행, 업계 내 모범 경영 도입 촉진 등을 통해 건강에 좋은 아몬드를 전 세계에 알리는 역할을 하고 있습니다. 캘리포니아 아몬드 협회는 1950년에 설립돼 캘리포니아주(州)의 모데스토(Modesto) 시에 본사를 두고 있으며, 미 농무부의 관리 하에 있는 비영리 단체입니다.

한국에서는 피부 건강과 체중 조절 등 아몬드의 뷰티 효능에 초점을 맞춘 여러 활동을 진행하고 있으며, 뷰티 간식으로서의 아몬드를 알리기 위해 '아몬드, 유어 뷰티 시크릿(Almonds, Your Beauty Secret)' 캠페인을 전개하고 있습니다. 캘리포니아 아몬드 협회와 캘리포니아 아몬드에 관한 자세한 사항은 캘리포니아 아몬드 홈페이지, 페이스북, 트위터, 인스타그램, 그리고 블로그에서 찾아보실 수 있습니다.

연락처

캘리포니아아몬드협회 한국사무소

우편번호 04539

서울시 중구 을지로5길 16 (삼화타워 17층)

전화: 010-9254-3210

팩스: 02-6355-8300

이메일: mkim@almondboard.com /

seoulabc@edelman.com

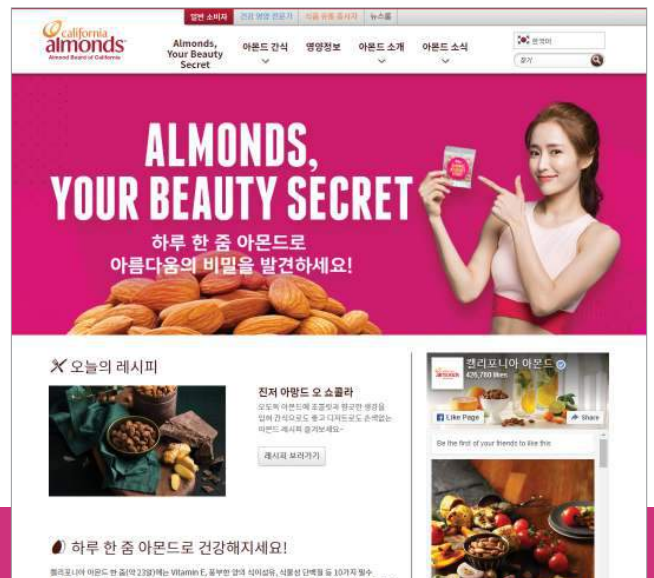
홈페이지: <http://www.almonds.or.kr>

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

인스타그램: <https://www.instagram.com/almondskr/>

네이버 블로그: <http://blog.naver.com/almondskr>

트위터: <https://twitter.com/AlmondsKR>



california
almonds
Almonds.or.kr

ALMONDS,
YOUR BEAUTY
SECRET

캘리포니아 아몬드 협회의 뷰티 캠페인 “ALMONDS, YOUR BEAUTY SECRET”

① 빛나는 피부를 만드는 스킨 뷰티 시크릿, 캘리포니아 아몬드!

아몬드 한 줌(30g, 약 23알)에는 강력한 항산화제인 비타민E(30g당 8.0mg, 한국인 일일 권장량의 67%)가 듬뿍 함유되어 있어 피부 건강과 노화예방에 도움을 줍니다.

② 탄력있고 건강한 몸매를 가꾸는 바디 뷰티 시크릿, 캘리포니아 아몬드!

아몬드 한 줌(30g, 약 23알)의 칼로리는 123kcal! 식물성 단백질(30g당 6g)과 식이섬유(30g당 4g, 한국인 일일 권장량의 16%)가 풍부한 아몬드로 건강한 아름다움을 지켜주세요.

③ 건강한 머릿결을 위한 헤어 뷰티 시크릿, 캘리포니아 아몬드!

아몬드에 함유된 식물성 단백질과 비타민E(30g당 8.0mg, 한국인 일일 권장량의 67%)는 두피 건강과 모발 관리에 도움을 줍니다. 매일 한 줌의 아몬드로 건강하고 윤기나는 머릿결을 가꾸어보세요.





협회소개

캘리포니아 푸룬 협회는 1952년부터 건조 서양자두인 푸룬과 푸룬 제품들에 대한 마케팅 활동을 시작했습니다. 캘리포니아 푸룬 협회는 농무부 산하의 기관으로 800명의 캘리포니아 푸룬 재배자와 23개의 공급업체를 대표합니다. 푸룬은 캘리포니아에서 재배되는 농산물 중 중요한 비중을 차지합니다. 오늘날의 바쁜 라이프 스타일을 위한 편리하고 건강한 간식인 캘리포니아 푸룬은 미국 내 생산량의 99%, 세계 푸룬 생산량의 43%를 차지합니다. 캘리포니아 푸룬 협회는 한국에서 2014년부터 마케팅 프로그램을 운영하고 있습니다.

연락처

캘리포니아 푸룬협회 한국지사

우편번호 06011

서울시 강남구 도산대로 85길 15-1, 우지빌딩

전화: (02) 543-9380

팩스: (02) 543-0944

이메일: info@sohnm.com

홈페이지: <http://www.californiaprunes.co.kr/>

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



흥미로운 캘리포니아 푸룬

캘리포니아는 세계 푸룬 생산량의 43%, 미국 내 푸룬 생산량의 99%를 공급하는 세계에서 가장 큰 푸룬 생산지입니다. 약 100,000 톤의 푸룬이 매년 전세계 50여 개국으로 수출됩니다. 캘리포니아 푸룬은 다용도로 쓰이는 다재다능한 건조과일로 다음과 같은 다양한 종류와 형태의 푸룬 제품이 있습니다.

- 씨를 뺀 푸룬 (Pitted Prunes)
- 다이스드 푸룬 (Diced Prunes)
- 푸룬 농축액 (Prune Concentration)
- 푸룬 주스 (Prune Juice)



맛과 건강의 종합선물세트 푸룬

캘리포니아 푸룬은 단 맛을 충족시켜 줄 건강식품이면서 구하기 쉽고 맛 좋은 재료인 "종합선물세트"입니다. 캘리포니아 푸룬은 별도 조리 과정 없이 간식으로 섭취할 수도 있고, 요리나 베이킹 재료로서 다양하게 활용할 수도 있습니다. 푸룬은 밀봉하여 서늘하고 건조한 곳에서 보관하거나 밀폐용기에 넣고 냉장 보관하여 오랫동안 푸룬의 신선하고 촉촉한 과즙을 유지시킬 수 있습니다. 캘리포니아 푸룬은 우리 몸에 중요한 비타민, 미네랄, 항산화제, 섬유질의 훌륭한 원천입니다. 푸룬은 철분과 비타민K 뿐만 아니라, 칼륨, 가용성 식이섬유 및 불용성 식이섬유, 항산화제 역할을 하는 식물화학물질이 함유되어 있습니다. 이러한 영양소들은 뼈를 형성 및 강화시키며 소화를 돕고 면역체계를 조절하여 신체가 최적의 건강 상태를 유지, 발달시킬 수 있도록 합니다. 이렇게 풍부한 영양소를 가진 캘리포니아 푸룬은 휴대 및 보관이 쉬워 언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있습니다.



Food Export Association of the Midwest USA / Food Export USA-Northeast



협회소개

미국의 중서부/동북부 식품 수출협회는 연방 정부, 주 정부 및 산업계 자원을 이용하여 업계들의 해외 판매량 증대를 돕는 12개의 중서부 10개의 동북부 주 농업 진흥기관으로 구성된 비영리 기관입니다. 미국 중서부/동북부 식품수출협회는 미국 농무부 (USDA), 해외농무청의 재정을 지원받아 시장 진출 프로그램 (Market Access Program) 을 통해 다양한 서비스를 제공하고 있습니다. 각 대표부는 해당 시장에 대한 폭 넓은 경험과 전문성을 가지고 있습니다. 미국 중서부/동북부 식품 수출협회는 미국 식품 수출업체들과 성공적인 글로벌 파트너십을 형성할 수 있도록 다양한 프로그램과 서비스 제공을 통해 도움을 드리고 있습니다.

미국의 식품 공급업체들은 안전하고 혁신적인 양질의 제품을 일관성 있게 생산해오고 있습니다. 특히 미국 중서부/동북부 지역은 식품가공 산업이 매우 잘 발달되어 있으며, 전 세계 식품 생산을 이끄는 지역 중 하나입니다. 중서부 지역 농부들은 세계 곡물, 과일, 채소, 축산물, 오일시드, 밀, 옥수수, 유제품 생산에 1/3 이상을 수확하고 있습니다. 동북부 지역 역시 과일과 유제품, 견과류, 스낵 제품, 메이플 시럽, 수산물 등의 다양한 제품을 생산하고 있습니다. 또한, 미국 중서부/동북부 지역에는 전세계의 식품 소비자들에게 우수한 품질의 가공식품 및 식품 원료를 제공하는 업체들이 자리 잡고 있으며, 건강식품, 유기농, 코셔 식품, 고급 요리 등에 쓰이는 식품 등 다양한 부가 가치 상품의 생산이 매우 활발하게 이루어지고 있습니다.

연락처

우편번호 07327

서울시 영등포구 국제금융로 20 (여의도동, 율촌빌딩)

전화: (02) 786-6684

팩스: (02) 786-7704

이메일: kristie@kbsinc.co.kr

홈페이지: www.foodexport.org



Food Export Association of the Midwest USA

50 YEARS 1969-2019

Learn to Export | **Enter New Markets** | **Increase Market Share**

Food Export Helps U.S. Suppliers Export With Education Activities

Whether you are new to exporting or exploring a new country or market, we offer training and education activities to support you.

I want to...

- Educate Myself on Exporting
- Find an Upcoming Seminar
- Attend a Webinar

Upcoming Events

- Food Show PLUS! at Anuga 2019**
Oct 04, 2019 through Oct 09, 2019
Deadline: Aug 18, 2019
[Learn more](#)
- USDA Trade Mission to Mexico**
Nov 05, 2019 through Nov 08, 2019
Deadline: Aug 15, 2019
[Learn more](#)
- USDA Trade Mission to Panama**
Oct 29, 2019 through Oct 30, 2019
Deadline: Aug 15, 2019
[Learn more](#)
- Webinar "Differences Between a Domestic and an International Sale"**
Aug 28, 2019
Deadline: Aug 28, 2019
[Learn more](#)

VIEW CALENDAR

Locations

Food Export Association of the Midwest USA
305 W. Washington St., Suite 620
Chicago, IL 60606 USA
TEL: 312.334.9399
FAX: 312.334.9290
Email: FoodExportMidwest

Food Export USA - Northeast
One Penn Center
1617 JFK Boulevard, Suite 420
Philadelphia, PA 19103
TEL: 215.625.9111
FAX: 215.625.9777
Email: FoodExportNortheast

FOOD EXPORT LIAISONS
Call or email us. We're here to help.

Food Export - Midwest
States: IL, IN, MI, OH, WI
Liaison: Midwest@foodexport.org
States: IL, IN, MI, OH, WI
Enrique Rubio 312.334.9229
States: KS, MO, SD, WI
Chris Swanson 312.334.9271

Food Export - Northeast
States: NH, NJ, PA
Liaison: Northeast@foodexport.org
States: CT, MA, ME, RI, VT
April King 215.599.9753
States: DE, NY
Madison Smith 215.599.9748

HOME | **ABOUT** | **CAREERS** | **USDA/FAIRS** | **PRIVACY POLICY** | **TERMS & CONDITIONS** | **ETHICS REPORTING** | **NON-DISCRIMINATION STATEMENT**

Dog Fish (Cape Shark)-케이프 상어

미국 북서부 대서양에서 번식하는 케이프 상어(곰상어)는 메인 남쪽에서 노스 캐롤라이나까지 가장 풍부합니다. 연안 해역 근처에서 살 수 있으며, 보통은 바닥에 있지만 수면 중층이나 수면과 가까운 쪽에서도 살 수 있습니다. 주요 특징은 가느다랗고, 좁고 뾰족한 주둥이와 흰색 반점 (위에는 회색, 아래쪽은 흰색)이 있으며, 두개의 등지느러미와 큰 등뼈가 있습니다. 계절에 따라 수온이 바뀔으로써 봄과 여름에는 북쪽으로, 가을과 겨울에는 남쪽으로 이동합니다. 조리되지 않은 생선은 흰색이며, 요리할 때도 흰색으로 유지되지만, 바깥쪽 살은 붉은 색을 띄며 요리할 때, 갈색으로 변합니다. 질감은 얇게 벗겨지지만 단단하며, 맛은 순하며 달콤합니다. 미국 해산물 가공업자들은 100% 활용하고 있습니다. 등고기 (28%)를 영국의 피쉬 앤 칩스로 사용하고, 복부 (5%)를 쉐리크로켄처럼 훈제하여 먹고, 높게 평가되는 지느러미와 꼬리 (3%)는 아시아 문화에서 웨딩이나 연회 같은 특별한 날에 사용되고 있습니다. 간 (10%)은 전 세계적으로 영양보조식품으로 사용되며, 머리 (15%)는 미끼로 사용하고, 나머지 (39%)는 농업용 유기비료를 생산하는데 사용됩니다.



US Lobster-아메리칸 랍스터

아메리칸 랍스터는 미국 메인주 남부에서 노스캐롤라이나 주에 이르는 북서대서양 냉수대의 해안 및 연안 심해에 번식하고 있습니다. 주로 녹색색을 띄고 있으나 조리시 붉은색으로 변합니다. 미국의 메인 주와 메사추세츠 주가 전체 아메리칸 랍스터 연간 어획량의 3/4를 차지하고 있습니다. 또한, 랍스터는 여름에서 초가을 동안 수온이 따뜻한 연안으로 들어와 오래된 외피를 벗고 (탈피), 더욱 큰 새로운 껍질로 갈아입습니다. 아메리칸 랍스터는 다양한 제품형태로 연중 공급이 가능합니다. 미국 공급업체들은 바이어의 요청에 따라 제품의 등급을 매기고 포장하여 공급하고 있습니다. 살아있는 상태 그대로의 랍스터 및 냉동 모두 공급 가능합니다.





a cooperative of family farms since 1893™

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 재배업자들이 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

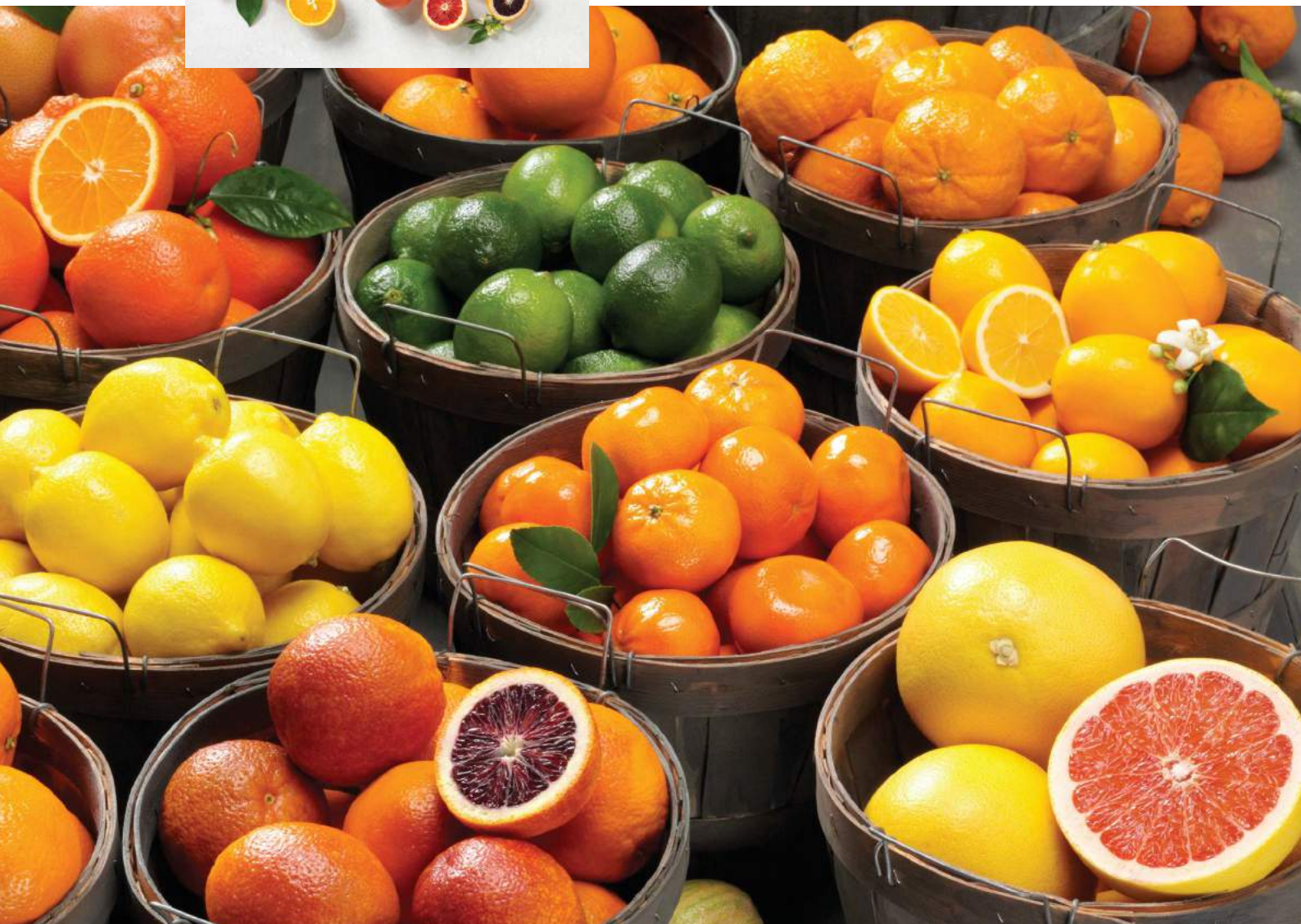
풍부한 햇살과 쾌적한 기온의 축복 받은 땅 캘리포니아에서 신선하고 맛있는 최상의 감귤이 재배됩니다.

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.





운영위원회소개

캘리포니아 레이즌 협회는 1998년에 설립되어 캘리포니아에서 생산, 판매 및 수출되는 레이즌의 안전성을 도모하고 나아가 세계 각지에서 캘리포니아 레이즌 소비를 증진시키기 위한 다양한 홍보 및 마케팅 활동을 수행하는 비영리 단체입니다. 현재 캘리포니아 레이즌 산업을 구성하는 21개의 생산업체와 10개의 가공업체를 포함한 47명의 대표멤버로 구성되어 있습니다. 현재 한국 외에도 대만, 독일, 멕시코, 싱가포르, 영국, 일본, 중국 등 총 8개의 국가에서 사무소를 운영하고 있습니다.

연락처

캘리포니아 레이즌 협회 한국지사

우편번호 06011

서울시 강남구 도산대로 85길 15-1, 우지빌딩

전화: (02) 543-9380

팩스: (02) 543-0944

이메일: info@sohnm.com

홈페이지: <http://www.rackorea.com/>

인스타그램:

https://www.instagram.com/california_raisin_lab/



캘리포니아 레이즌

캘리포니아 레이즌 산업은 1876년 윌리엄 톰슨에 의해 시작되었습니다. ‘레이디 드 커버리 시들리스(Lady de Coverly Seedless)’ 포도를 캘리포니아 메리스빌 지역 전시회에 처음 소개한 사람이 바로 톰슨이었고 톰슨 시들리스 포도는 단맛이 강하면서도 껍질은 얇고 씨가 없으며, 햇빛에 건조시키면 캐러멜화되어 어두운 빛으로 변하는 것이 특징입니다. 포도 1kg에서 얻어지는 레이즌의 양은 약 200g 정도로 적지만 건조 과정을 거치며 양이 1/5로 줄어드는 반면, 그 영양은 비교할 수 없을 만큼 높아집니다. 항산화제가 풍부하게 함유되어 있을 뿐만 아니라 체내의 콜레스테롤을 활용하도록 우리 몸을 자극하고, 대장 및 직장암의 발생 위험을 줄여주는 등 그 영양학적 가치는 이미 많은 연구를 통해 입증된 바 있습니다. 현재 캘리포니아는 세계 최대의 레이즌 생산 지역이며, 캘리포니아 레이즌은 우수한 품질과 안정성을 널리 인정받고 있습니다.



캘리포니아 레이즌의 영양학적 가치

캘리포니아 레이즌은 건강한 간식거리로 최고의 선택입니다. 햇빛 아래 건조되는 과정에서 천연 과당이 형성되어 설탕이 일절 첨가되지 않은 무설탕·무지방·무콜레스테롤 식품으로, 1회 제공량 1/4컵당 식이섬유 및 칼륨은 일일 권장량의 9%, 철분은 6%를 함유하고 있습니다.





협회소개

미국피칸협회 (U.S. Pecan Growers Council)는 최근 빠른 속도로 확대된 피칸 산업의 해외 마케팅, 홍보 및 교육 프로그램을 기획 및 관장 하기 위해 2010년에 설립 되었습니다. 본 협회는 수출 잠재력을 가진 국제 시장을 우선적으로 선별하여, 장기적인 수요 창출을 위한 서비스를 제공을 위해 마케팅 전략 및 활동을 기획하고 그 결과를 평가합니다. 본 협회는 감독위원회(Oversight Committee)에 의해 운영되며, 세 지역의 피칸 협회들과 개별 주(州) 상품 위원회 그리고 미국 피칸 셸러 협회 (National Pecan Shellers Association)를 회원으로 하고 있습니다. 미국피칸협회 한국사무소는 2017년 개소되었으며 미국산 피칸을 한국시장에 다양한 마케팅 및 홍보 활동을 통하여 소개하고자 합니다. 지난 10년간 미국산 피칸은 그 수입량이 눈에 띄게 증가하였습니다. 농림축산검역본부의 자료에 따르면 2007년 99,265kg에서 2017년 692,702kg

까지 그 수입이 증가하였는데, 이러한 성장세는 프리미엄 견과에 대한 수요 증가와, 소포장 견과 믹스 제품의 인기 상승에서 기인된 것으로 분석되고 있습니다. 한-미FTA의 영향으로 2017년까지 관세가 지속적으로 감소했으며, 작년 부터 0% 관세 혜택을 받게 됨으로써 앞으로 피칸 수요 증가에 더욱 긍정적인 영향을 미칠 것으로 예상합니다.

연락처

미국피칸협회 한국사무소

우편번호 150-877

서울시 영등포구 여의도동 국제금융로 20

전화: 02, 786, 7701

팩스: 02, 786, 7704

이메일: syou@kbsinc.co.kr

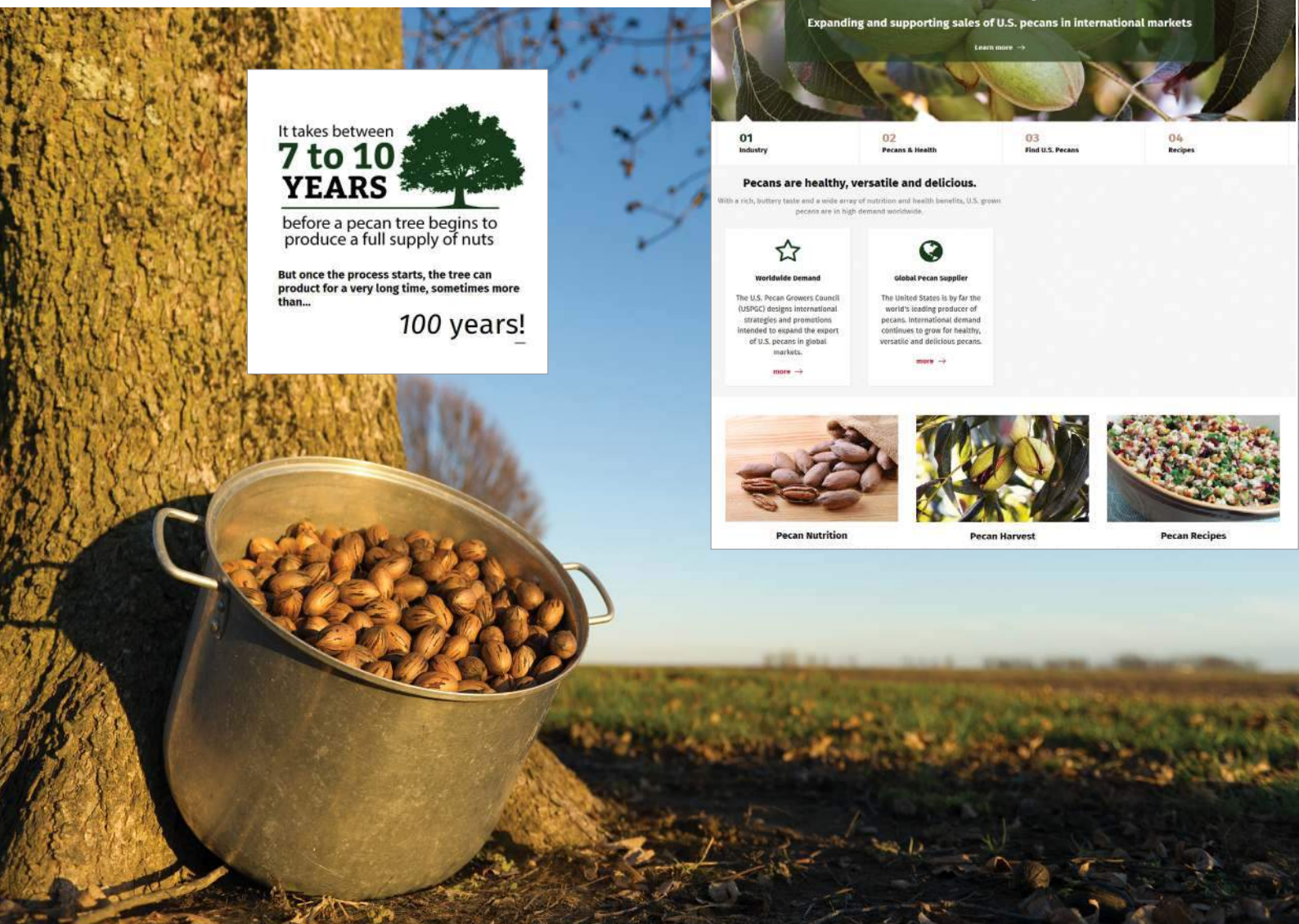
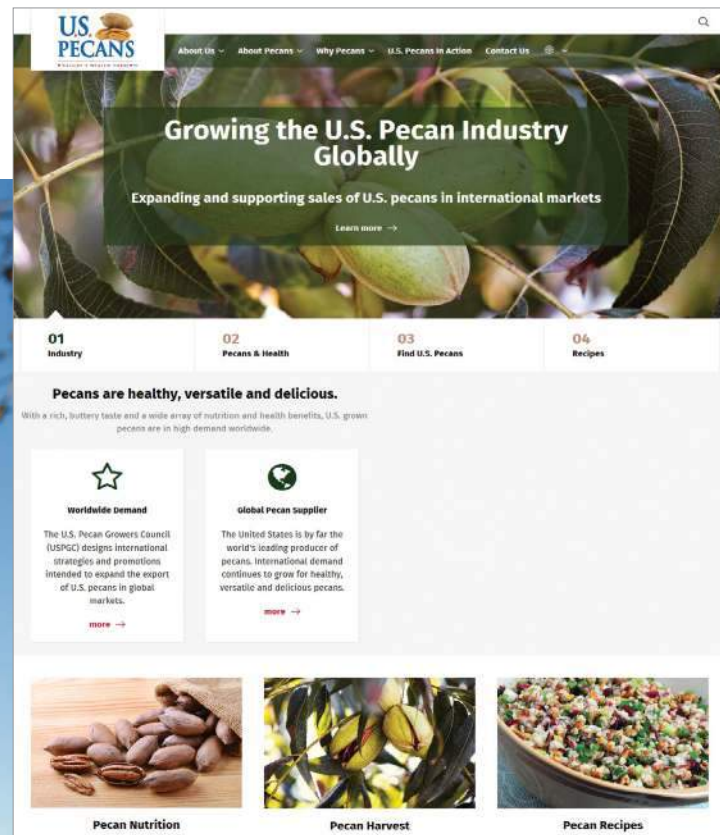
홈페이지

웹사이트: www.uspecans.org/

블로그: <http://blog.naver.com/uspecan/>

페이스북: www.facebook.com/uspecan.korea

인스타그램: www.instagram.com/uspecan.korea/



미국 피칸의 생산 및 유통

피칸은 북미에서 자생하는 유일한 견과류로, 다른 견과류보다 쉽게 껍질을 벗길 수 있고, 풍부한 맛과 부드러운 식감으로 인해 아메리카 원주민들에게 별미로 섭취되던 식품입니다. 피칸을 가장 많이 재배하는 나라는 미국으로 매년 전세계 피칸 생산량의 약 80%를 생산하고 있으며, 그 중에서도 조지아 주의 피칸 생산량이 가장 높습니다. 미국의 주요 피칸 생산지에서는 20여 개 품종의 상업적으로 가능성이 있는 피칸을 재배하고 유통합니다. '피칸 벨트'는 미국 남부지역을 따라 형성되어 있으며, 주요 생산지에는 조지아 주, 텍사스 주, 뉴 멕시코 주, 애리조나 주, 앨라배마 주, 오클라호마 주, 루이지애나 주, 미시시피 주, 플로리다 주, 노스 캐롤라이나 주, 사우스 캐롤라이나 주, 아칸소 주, 캘리포니아 주, 테네시 주, 캔자스 주, 미주리 주가 속합니다. 피칸은 품종에 따라 맛, 식감, 크기, 향, 오일의 양에 차이를 가지고 있습니다.

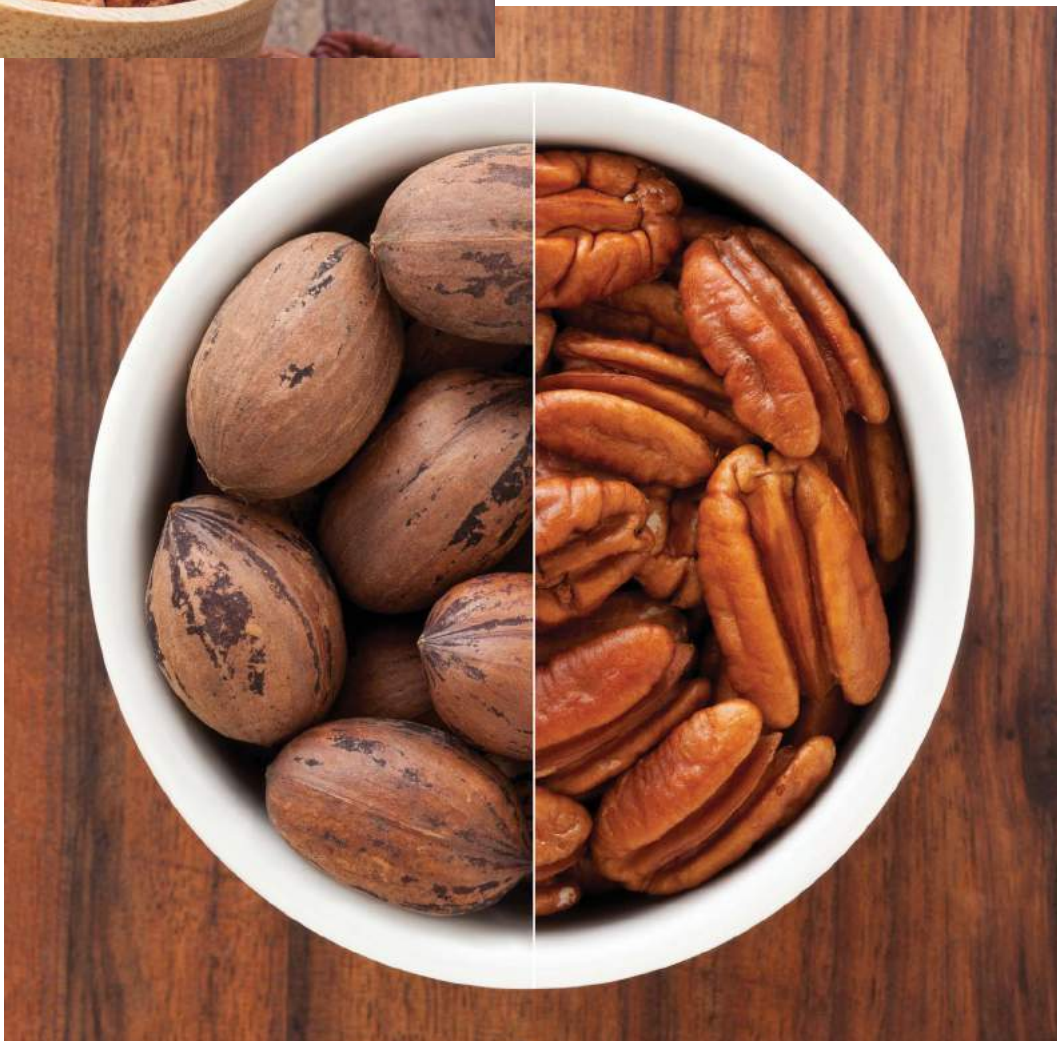
피칸은 개별 생산업체 및 셀러 등에 의해 전세계 다양한 국가로 수출되고 있습니다. 미국산 피칸의 주요 시장은 중국, 유럽, 캐나다, 한국, 터키, 베트남, 인도 그리고 UAE 등이 포함됩니다. 지난 10년간 피칸의 세계 생산량은 증가하고 있으며 2017/2018년 생산량은 124,000톤으로 북미에서 92%를 생산했습니다.

사용 및 취급

미국 피칸 업계의 기계적 수확 방법을 이용한 신속한 피칸 수확은 품질을 향상 시키고 저장 가능한 기간을 늘리고 있습니다. 피칸의 껍질은 천연 방어벽 역할을 하며, 딱딱하고 두껍지만 다른 견과류들 보다 쉽게 껍질을 제거할 수 있습니다. 피칸은 제품 안전을 위하여 철저히 위생 관리 되고 있습니다. 또한, 껍질이 제거된 피칸을 위한 미국 농무부 (USDA)의 기준에 따라 제품이 평가되고 분류됩니다. 피칸은 결점, 이물질, 크기선별, 색깔, 단단함, 크기 대비 양 등을 위해 따라 정밀검사 됩니다. 최상의 품질은 U.S. No.1입니다. 피칸은 주로 반대나 분태의 형태로 30파운드 (13.6kg)에 폴리 비닐로 진공 포장 하거나 또는 포장하지 않은 상태로 골판지 상자에 담겨 운송됩니다.

영양 및 건강적 이점

껍질을 벗긴 피칸은 호두와 모양과 성분이 비슷하지만 나트륨이 전혀 없고 비타민 A, B, C, E, 식이섬유, 엽산, 칼륨, 아연 등이 훨씬 많은 천연, 고품질 단백질 공급원입니다. 한 줌의 피칸(1온스, 약 20개)은 196 칼로리로, 몸의 신진 대사를 촉진하는 중요 비타민 B군과 함께 비타민 E, 비타민A, 비타민 C, 엽산, 아연, 칼슘, 마그네슘, 인, 칼륨 등 19가지 비타민과 미네랄이 풍부해 '에너지비타민' 또는 '천연영양제' 라고도 불립니다. 뇌신경계에 필요한 엽산이 호두의 2배로 임산부와 일반인의 치매, 우울증에도 도움을 줍니다. 특히 피칸은 모든 견과류 중 항산화 성분이 가장 많이 함유되어 있어 여러 연구결과를 통해 심장질환과 뇌기능강화에 도움을 주는 것이 입증되었습니다.



**MORE THAN
CRAFT**

협회소개

(주)모어댄크래프트 (More Than Craft Inc.)는 회사명에서 알 수 있듯이 크래프트 그 이상의 가치를 추구합니다. 수입유통 전문인 (주)모어댄크래프트와 수출 및 컨설팅 전문인 모어댄크래프트 컨설팅 2개의 회사로 나누어져 있으며 다양한 크래프트 문화를 소개하여 고객들의 다양한 먹거리 추구의 문화와 함께 동행함을 지향하며 한 걸음 한 걸음 최선을 다하고 있습니다.

현재 미국 샌디에고 지역의 대표 크래프트 브루어리인 에일스미스, 모던타임즈, 그린플래쉬, 알파인 브루어리들의 맥주들을 런칭하여 비어푸드 페어링, 와인푸드 페어링, 마라 & 비어 파티등의 행사를 통해 크래프트 문화를 알리고 있습니다.

연락처

주식회사 모어댄크래프트

우편번호 14066

경기도 안양시 동안구 시민대로 266, 평촌사르망오피스텔 513호

전화: 031-386-4276

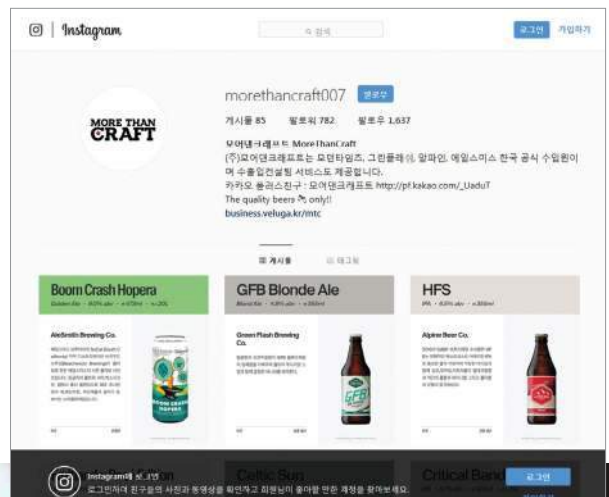
팩스: 031-8624-4276

Instagram: morethancraft007

Facebook: morethancraft007

이메일: kitae.park@morethancraft.com

홈페이지: www.morethancraft.com





알파인의 역사

알파인 비어컴퍼니 (Alpine Beer Company)는 1999년 캘리포니아주 샌디에고 카운티의 Cuyamaca산에 위치한 인구 약 1만4천명의 조그마한 도시에 위치하여 설립되었습니다. 여느 브루어리와 마찬가지로 홈브루잉으로부터 출발했는데, 창립자인 팻 맥켈니 (Pat McIlhenney)의 이력을 보면 알파인의 유래를 알 듯 합니다. 소방관 캡틴으로 활약하던 그가 북캘리포니아 지역의 친구와 함께 홈브루잉을 하며 샌디에고 지역의 홈브루잉 클럽 QUAFF : The Quality Ale and Fermentation Fraternity에 합류를 하여 브루잉 경력을 쌓은 것이 오늘날의 알파인 브루어리를 탄생시킨 배경이 됩니다. 그의 브루잉에 대한 열정은 에일스미스(Ale Smith) 브루어리에서 95년부터 99년까지 약 5년간의 경력을 쌓게 했습니다.



에일스미스의 시작

에일스미스(Ale Smith Brewing Company)는 1995년 샌디에고의 미라마(Miramar)의 상업지구에서 15배럴 시스템 양조시설, 테이스팅룸, 사무실이 함께 있는 조그마한 공간에서부터 시작하게 되어 현재 연간 100,000배럴 이상 생산 가능한 브루어리로 성장을 했고 그 이면에는 유럽 맥주의 양조전통을 계승한 명실상부 양조장인의 손에서 만들어지는 아티즌 브루어리의 선구자라는 명성과 함께 성장을 해 온 것입니다.



모던타임즈 이름의 유래

모던타임즈 이름의 유래 : 그렇다면 왜 우리에게 너무나 익숙한 '찰리 채플린'의 "Modern Times"라는 이름을 브루어리 이름으로 짓게 되었을까요? Modern Times라는 이름은 1851년 뉴욕 롱아일랜드에 조시아 워렌(Josiah Warren)과 스테판 펄 앤드류스(Stephen Pearl Andrews)에 의해 세워진 유토피아 커뮤니티에서 유래했으며, 그 당시 그들이 생각했던 가장 이상적인 세계가 어떤 것인지 전 세계에 보여줄 수 있을 것이라고 생각했습니다. 상업적인 물물교환과 국가 자체가 없는 삶, 심지어 결혼이라는 관습까지 무시한 이상적인 사회 그리고 덜 착취하면서도 좀 더 즐거울 수 있는 그런 이상적인 세계를 바랬다고 합니다. 하지만 이 이상적인 커뮤니티는 오래가지 못했고 모든 것이 붕괴되고 모두가 떠난 뒤 지금은 뉴욕의 브렌트우드(Brentwood)라는 지명으로 바뀌게 되었습니다.



그린플래쉬의 역사

2002년 그린플래쉬 브루어리를 설립하던 해 펄의 오너였던 마이크와 리사가 브루어리의 경영자가 되었으며, 2004년에는 유명한 브루마스터인 척 실바(Chuck Silva)를 영입하게 됩니다. 척 실바가 합류함과 동시에 프리미엄급의 맥주를 양조하기 시작했으며 전통적인 스타일의 현대적인 재해석으로 맥주들을 만들기 시작했습니다. 하이브리드 스타일이나 자신들의 발자취를 빛내줄 스타일의 맥주들을 양조하기 시작하는데, 웨스트 코스트 IPA(West Coast IP) 같이 특징이 확연한 스타일의 맥주를 만드는 데 일가견이 있으며, 각 종 대회에서 수상을 한 맥주들은 스타일면에서 매우 확연하며 대중들에게도 잘 어필을 하는 맥주들입니다.

A.T.L. All That Liqueur

업체소개

(주) 에이티엘코리아는 미국 TOP 브루어리인 파이어스톤워커를 비롯한 여러 브루어리에서 100여종의 다양한 맥주를 수입하는 미국 CRAFT 맥주 전문수입사입니다.



연락처

(주) 에이티엘코리아

우편번호 10552

경기도 고양시 덕양구 서오릉로 716번길 64-4 (원흥동)

전화: (031) 966-1683

팩스: (02) 6937-1682

이메일: atl_sean@naver.com

FACEBOOK: www.facebook.com/ATLKOREA





| 독립맥주공장 | 촬영 및 프로젝트 장소 협찬

Indie Beer Factory



업체소개

독립맥주공장은 서울 중구 최초이자 유일한 마이크로 양조장 겸 다이닝 플레이스로 문화와 예술이 공존하는 아름다운 산책로인 덕수궁 돌담길 - 정동길에 위치하고 있습니다. 인더스트리얼한 내부 인테리어는 독립맥주공장의 맥주맛에 신뢰감을 갖게 하며 창밖으로는 녹음이 어우러진 풍경까지 더해져 맥주 한잔의 여유를 위한 모든 준비를 완벽히 마쳤습니다.

독립맥주공장은 단순히 맥주만을 마시는 공간이 아니라 Brewing & Dining을 컨셉으로하고 크래프트맥주와 요리를 개발 단계에서부터 페어링하는 다이닝과 펍이 결합된 공간입니다. 이는 요리와 맥주에 모두 정통한 셰프가 운영하기에 가능한 일로, 뉴욕 CIA 요리학교 출신이자 미국의 맥주 전문가 자격증제도인 '시서론' 국내 1호인 손봉균 셰프가 대표로 있고, 안국동 비어셰프를 함께 이끌었던 CIA 동문 이진서 셰프와 유로구루메, 가디록을 거친 이형표 셰프의 합류로 일반 펍에서 보기 힘든 탄탄한 요리를 제공합니다.

독립맥주공장의 양조맥주는 시즌에 따라 강도를 조절하고 계절에 맞는 음용성과 제철 식재료와의 페어링을 고려합니다. 단순한 안주가 아닌 고급 다이닝의 음식을 맥주와 즐길 수 있는 공간을 지향하는 만큼 요리의 섬세함이 남다르며 크래프트맥주를 잘 알지 못하는 초보자여도 개인이 선호하는 향미의 맥주를 추천해줄 전문가와 맥주를 직접 양조하는 양조자의 추천을 받아 음식과 함께 즐길 수 있습니다.

연락처

연락처

우편번호 04518

서울시 중구 정동길17 이화정동빌딩 1층 104호

전화: (02) 3789-2890

홈페이지: <https://www.indiebeerfactory.co.kr/>

인스타그램:

http://www.instagram.com/indiebeer_factory



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

KCIA
USATO

SPONSOR

USMEF
USDEC
CWC
ABC
CPB
Food Export Association
Sunkist Korea
RAC
USPGC
More than Craft
ATL Korea

DATE & VENUE

2019년 8월 29일
밀레니엄 힐튼호텔 그랜드볼룸



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