



Up-coming Events & News ■ 새소식

개별적인 행사계획에 대한 문의사항이 있으시면 미국농업무역관으로 연락주세요. 본 소식지에 게재된 행사 계획은 상황에 따라 예고 없이 변경되거나 취소될 수 있습니다.

**Northwest Cherry Promotion 2018**  
**미국북서부체리협회 미국산 체리 프로모션**  
**2018년 6월 ~ 8월**

미국북서부체리협회 (NWCG)에서는 미국 북서부 체리 시즌을 맞이하여 6월부터 시즌 종료 시까지 다양한 활동의 프로모션을 진행합니다. 이번 시즌에는 1)미디어 홍보, 2) 온라인/ 오프라인 리테일 프로모션, 3) 차량 광고, 4) 7월 2일-체리데이 행사, 5) 온라인 마케팅이 진행될 예정입니다. (문의: 박선민 이사, 02-786-7703)



**USPGC In-Store Promotion 2018**  
**2018년도 미국피칸협회 미국산 피칸 프로모션**  
**2018년 6월 ~ 10월**

미국 피칸 협회 (US Pecan Growers Council)는 6월부터 미국산 피칸의 우수한 영양적 효능을 알리기 위하여 다양한 홍보 활동을 기획하고 있습니다. 2018년도 활동에는 1) 미디어 홍보, 2) 리테일 시식 프로모션, 3) 베이커리 프로모션, 4) 세미나, 5) 온라인 마케팅 등이 포함될 예정입니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7703)

**Fancy Food Show Summer Buying Mission to New York, NY**  
**가공식품 구매사절단 미국 동부 지역 파견**  
**2018년 6월 29일 - 7월 4일**

미국농업무역관에서는 뉴욕시에서 개최되는 하계 팬시푸드쇼 전시회에 7개 국내 주요 가공식품 수입사 및 유통사의 바이어 11명으로 구성된 구매사절단을 파견합니다. 미국특선식품협회 (Specialty Food Association)가 주최하는 팬시푸드쇼는 고급치즈, 고급가공육, 와인, 음료, 과일가공품, 초콜릿 및 당과자, 에스닉푸드, 선물용 가공식품 등 상류층을 겨냥한 다양한 고급가공식품을 한자리에서 선보이는 연례 전시회입니다. 구매사절단은 박람회장에서 전시된 신상품들을 관람하고 구매상담회를 가지며 현지의 유통업체를 견학하는 기회를 가지게 됩니다. 인터넷 홈페이지: [www.specialtyfood.com](http://www.specialtyfood.com)



**USHBC Fresh/Frozen Blueberry Promotion 2018****미국하이부시블루베리협회 2018년도 미국산 블루베리 프로모션****2018년 7월 ~ 9월**

미국하이부시블루베리협회(USHBC)는 미국산 생 블루베리 시즌을 맞이하여 미국산 블루베리에 대한 홍보활동 및 리테일 프로모션을 실시할 예정입니다. 프로모션은 크게 1) 국내 주요 미디어 홍보활동, 2) 소셜미디어와 블로그

([www.usblueberries.co.kr](http://www.usblueberries.co.kr))를 통한 온라인 마케팅 및 홍보, 3) 오프라인/온라인 리테일 프로모션으로 나누어 진행됩니다. 특히 7월부터 8월까지 미국산 생 블루베리에 집중하여 프로모션이 진행될 예정이며, 이후에는 냉동 제품 프로모션이 이어질 예정입니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7703)

**Almond Board of California – JTBC Documentary Featuring ‘A Biological Clock’****캘리포니아 아몬드 협회, 생체 시계의 비밀을 다루는 JTBC 다큐멘터리 촬영 지원****2018년 7월 15일 (일), 오전 8시 50분 방영 예정**

젊음 연장의 열쇠라고 알려진 ‘생체 시계’에 대해 날날이 파헤쳐보는 종합편성채널 JTBC의 다큐멘터리 촬영이 미국 캘리포니아의 아몬드 농장에서 진행되었습니다. 캘리포니아 아몬드 협회가 제작 지원한 이번 다큐멘터리에는 각 분야별 전문가들의 인터뷰와 함께 아몬드에 풍부한 비타민E를 통한 항노화 효과와 각종 영양학적 이점에 대한 내용이 중점적으로 담길 예정입니다. 해당 회차 다큐멘터리는 7월 15일 일요일 오전 8시 50분에 방영되며, 자세한 내용은 JTBC 다큐플러스 (<http://tv.jtbc.joins.com/docuplus>)에서 확인하실 수 있습니다.

**2018 Sunkist Valencia Orange Juice Promotion****2018 썬키스트 발렌시아 주스 프로모션****아메리칸 트레일러 28개점****2018년 7월중**

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 7월에 아메리칸 트레일러 28개 점에서 썬키스트 발렌시아 오렌지 주스를 구매하시는 고객에게 부채를 제공하는 프로모션을 진행할 계획입니다.



**US Pork Sausage Sampling @ MBC WATERBOMB 2018**

MBC 워터밤 2018 미국산 소시지 시식행사  
 서울 잠실종합운동장 특설링  
 2018년 7월 20 - 21일 (2일간)



미국육류수출협회는 무더위를 날려주는 여름 대표 음악 페스티벌인 '워터밤 2018' 행사에 참가하여 미국산 소시지 시식행사를 진행합니다. 유명 가수와 DJ 들의 공연과 물총싸움이라는 독특한 컨셉으로 20대에게 가장 가고 싶은 행사로 손꼽히는 이번 행사에는 양일간 약 5만명의 인파가 몰릴 것으로 예상되며, 미국육류수출협회는 가공육 소비가 높은 20대를 타겟으로 미국산 소시지의 맛과 품질을 알릴 예정입니다.

**Wheat Crop Survey Team to the U.S.**

소맥 품질보증 및 물류시스템 조사 팀 미국 파견  
 2018년 7월 20 - 29일



미국 소맥 수확시기에 즈음하여 소맥 생산 및 공급 현황, 신곡 품질 특성에 대한 정보를 직접 수집하고 미국내 물류시스템을 시찰하기 위해 국내 주요 제분회사 구매담당 실무 책임자들로 구성된 조사팀이 주요 소맥생산 지역 (몬타나, 아이다호, 오레건주) 을 방문합니다. 미국소맥협회가 진행하는 금년도 프로그램은 7월 20일부터 29일까지의 일정입니다.

**2018 U.S. Soybean Oil Refiners Team & Food Bean Buyers Team**

미산 대두유 및 식용콩 트레이드 미션  
 미국 오하이오, 미주리, 노스다코타, 워싱턴주 방문  
 2018년 8월 22-31일 & 2018년 8월 23-31일



미국대두협회 (U.S. Soybean Export Council, USSEC)는 미국 농무부와 공동으로 대두가공업계, 대두유 주요 수입업체 및 식품업계 트레이드 미션을 준비하여 대두농장 및 가공, 선적시설 등 미국의 대두 공급사슬을 방문하고 미국대두협회와 미중서부 화주협회 (Midwest Shippers Association)가 공동주최하는 20186 U.S. Soy Global Trade Exchange에 참석하여 대두교역에 따른 최근의 변화들을 평가하고 선제적 대응방안을 모색하는 시간을 가질 예정입니다.

(문의: 정지숙 부장, 02-720-8757 또는 [jchung@ct.ussec.org](mailto:jchung@ct.ussec.org))

### WUSATA Korea Consumer Oriented Inbound Trade Mission to CA & WA 2018

미국서부농업무역협회 식품사절단 미국 워싱턴 주/ 캘리포니아 주 방문

미국 워싱턴 주/ 캘리포니아 주 일대

2018년 8월 27 - 31일

미국서부농업무역협회(Western United States Agricultural Trade Association)는 캘리포니아주와 워싱턴주 농무부와 공동으로 WUSATA Korea Consumer Oriented Inbound Trade Mission to CA & WA 2018을 진행합니다. 8월27일부터 31일까지 진행되는 이번 사절단 행사에서는 미국 현지로 한국 식품업계의 바이어들을 초청하여 현지에서 미국 식품공급업체와의 개별 미팅, 업체 방문, 리테일 견학 등 다양한 프로그램이 진행될 예정입니다. 특히 이번 행사는 스낵, 내추럴 및 건강 제품, 유기농, 캔, 조제 식품, 유제품, 고깃/프리미엄을 포함한 리테일 제품을 타겟으로 진행 됩니다.



(문의: 신혜원 담당, 02-786-7703)

### Korea Biotech Legislative Advisors Team

바이오텍 자문단 미국 시찰팀

2018년 9월 3 - 11일 (잠정)



미국곡물협회(USGC)는 오는 9월 3일부터 11일 (잠정)까지 한국의 식품 및 환경관련 관계자들로 구성된 오피니언 리더 팀을 초청하여 미국의 생명공학회사, 유관 연구소, 옥수수 농장과 곡물 수출 유통채널을 방문할 예정입니다. 이번 프로그램을 통해서 미국의 생명공학 기술의 발전과 안정성 확보시스템은 물론 한국 농업 계의 관심사인 미국의 정밀 농업에 대해 둘러 볼 예정입니다. 본 프로그램에 대해 궁금하신 분들은 미국곡물협회 한국사무소 이영진과장에게 연락하시기 바랍니다. (02-720-1891,

[seoul@grains.org](mailto:seoul@grains.org))

**Great American Culinary Camp Seoul Fall 2018**

그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프 2018년 가을 세미나

서울 중구 남대문로 힐튼호텔 (잠정)

2018년 9월 4일

미국농업무역관은 세계 최고의 조리학교인 미국 CIA (The Culinary Institute of America) 조리대학 한국동문회와 공동으로 햇수로는 12 번째, 횃수로는 열네번째 "그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프"를 개최합니다. 10 여개 미국농무부 산하 미국농산물 및 식품 수출협회들의 공동 후원으로 개최되는 본 행사는 국제 외식산업의 최대 시장인 미국 외식업계의 최신 트렌드를 반영한 레시피 및 제품 아이디어를 국내 외식업계 전문가들에게 소개하기 위해 열립니다. 자세한 일정은 미국농업무역관 홈페이지와 개별적으로 보내드리는 안내문을 참고하시면 됩니다. (문의: [atoseoul@fas.usda.gov](mailto:atoseoul@fas.usda.gov))



**Utah Ag/Food Companies Trade Mission to Korea**

유타주 교역사절단 소속 농식품 3 개사 방한 및 무역상담회

2018년 9월 17 - 18 일



오는 9월 중순, 미국 유타주에서 파견하는 교역사절단이 방한하여 한국의 무역업계를 예방하고 각 상품군별 공급사들은 한국의 수입 및 유통업 관계자들과 일대일 비즈니스 미팅을 실시할 예정입니다. 현재 방한 예정을 알려 온 회사들 중 농식품 관련 기관은 3개 회사(기관)들로 파악되며, 회사명과 취급하는 품목은 아래와 같습니다.

- Beehive Distilling (Food & Beverage) – Craft Liquor distiller for Gin and Vodka
- Intermountain Farmers Association (Agribusiness) – Feed additive for Poultry and Cattle
- Millcreek Cacao Roasters (Food & Beverage) – Specialty craft chocolate and chocolate teas

이들 사절단과 미팅을 원하시는 경우, 저희 미국농업무역관으로 연락주시면 됩니다. (담당: 오상용, 02-6951-6852, [atoseoul@fas.usda.gov](mailto:atoseoul@fas.usda.gov))



**Korea Bioethanol Advisory and Industries Team**

**바이오 에탄올 자문 그룹 및 업계 대표단 미국의 에탄올 산업 견학**  
**2018년 9월 17일 - 9월 23일 (잠정)**

미국곡물협회(USGC)는 지난해에 이어 두 번째로 오는 9월 17일부터 23일 (잠정)까지 국내 연료/재생용 에탄올 연구단체, 에너지 정책 자문기관, 에탄올 업계, 정유 업계 인력으로 구성된 팀을 초청하여 미국의 에탄올 생산시설 및 수출 벨류 체인 전반을 둘러 볼 예정입니다. 이 프로그램을 통하여 온실가스 감축, 미세먼지 등 대기환경의 개선 및 에너지 원의 다양화를 위해 전세계적으로 사용이 증가하고 있는 바이오 에탄올 연료의 환경적, 경제적 효과를 알아보는 기회를 마련하고자 합니다. 본 프로그램에 관심 있는 분들은 미국곡물협회 한국사무소로 연락하시기 바랍니다. (이영진과장 02-720-1891)



**2018 American Burger Week**

**2018 아메리칸 버거위크**

**9개 레스토랑 22개 매장**

**2018년 6월 22일 - 7월 5일**

미국육류수출협회는 2017년에 이어 올해에도 새로운 라인업으로 아메리칸 버거위크를 진행했습니다. 6월 22일부터 7월 5일까지 2주 동안 진행된 2018 아메리칸 버거위크는 더페이머스버거, 릿잇타미, 바스버거, 버거피플, 번패티번, 삐뻤버거, 아이엠어버거, 포마이도터, 헤화동버거 등 9개 수제버거 레스토랑 22개 지점에서 진행되어 해당 기간 동안 미국산 소고기 패티, 미국산 베이컨으로 만든 아메리칸 버거위크 대표메뉴가 최대 20% 할인된 가격으로 제공되었습니다. 2018

아메리칸 버거위크는 네이버, 카카오톡, 맛집 어플리케이션 망고플레이트와 다이닝코드 등 다양한 매체를 통해 홍보되었고, 사전 식사권 이벤트 등 다양한 소비자 이벤트도 함께 진행되었습니다.



**American Quarter Horse Western Riding School at Yeongchun**

**아메리칸 퀴터호스 웨스턴 라이딩 스쿨**

**경북 영천시 운주산 승마장**

**2018년 6월 7일 - 7월 3일**

주한미국대사관 농업무역관과 경상북도 퀴터호스협회가 공동으로 개최한 '아메리칸 퀴터호스 웨스턴 라이딩 스쿨' 프로그램이 성공리에 진행되었습니다. 경상북도가 도입중인 아메리칸 퀴터호스의 전문 승마, 조련 인력을 양성하고, 한국 최초 웨스턴 승마 전문가를 양성하며, 웨스턴 승마에 기초한 한국승마산업의 신성장 분야를 육성하는 것을 목표로 기획된 본 프로그램의 4주 과정을 통해 미국에서 파견된 전문강사 크리스토퍼 쿡 (Christopher Cook, 와일드 호스맨십 센터 대표)과 레나 페트리리 (Lena Petrilli)의 승마 교육을 마친 15 명의 참가자들에게는 수료증 및 우수자 상장이 증정된 가운데 관련 산업 종사자들의 많은 관심과 성원을 받는 행사가 되었습니다.



**USPGC In-Store Promotion 2018**

**미국피칸협회 미국산 피칸 시식 프로모션**

**2018년 6월 ~**

미국 피칸 협회 (US Pecan Growers Council)는 미국산 피칸의 소비 및 인지도 증진을 위하여 국내 주요 마트 및 백화점에서 2018년도에도 시식행사를 기획하였습니다. 지난 6월에는 빅마켓에서 시식행사가 진행되었으며 다른 유통 업체에서도 계속하여 리테일 프로모션이 진행 될 예정입니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7703)



**2018 Seoul Bioethanol Conference**

**2018 서울 바이오에탄올 컨퍼런스**

**서울 포시즌즈 호텔 6층 누리볼룸 I**

**2018년 6월 26일**

미국곡물협회는 주한미국대사관 및 한국바이오연료포럼과 공동으로 지난 6월 26일 2018 서울 바이오에탄올 컨퍼런스를 개최하였습니다. 2016년 이래 3회째 개최되는 컨퍼런스로 금년도에는 약화일로에 있는 미세먼지와

대기환경문제의 해결책의 하나로 전세계적으로 사용이 증가하고 있는 대체 연료인 바이오에탄올의 대기 환경개선과 사람의 건강에 미치는 효과에 대해 집중적으로 조명하였습니다. 본 행사를 위해 미국 농무성의 Mr. Daniel Whitley, 미국곡물협회의 Brian Healy, 일리노이주립대학교의 Dr. Steffen Muller, American Lung Association 의 Ms. Angela Tin, 미국 환경보호청(EPA)의 Mr. John Mooney, Sublime China Information 의 Mr. Michael Mao, Agriculture & Biofuel Policy Consulting 의 Mr. James Miller 와 한국 발표자로는 전남대학교의 배정환 교수, 한양대학교의 상병인 교수를 연사로 초청하여 에탄올 연료사용을 통한 대기 환경개선, 에탄올 연료와 폐 건강, Global 에탄올 생산, 소비, 무역과 협력정책, 한국의 미세먼지문제와 바이오 연료, 한국의 에탄올 산업여건과 도입모델을 비롯한 다양한 주제에 대해 최신 정보를 제공했습니다. 본 컨퍼런스에는 국내의 바이오연료 관련 에탄올 업계, 학계, 정부 및 기업 연구소, 자동차 연료업계 및 정부의 환경, 에너지 관련부서, 시민환경보호단체 등 약 90 명의 관계자 들이 참석하여 바이오에탄올 연료의 국내 도입 시 에너지, 환경에 미치는 효과와 한국에 맞는 정책방향에 대한 열띤 토론이 이루어졌습니다. 본 행사와 발표자료에 관심있는 분들은 미국곡물협회로 연락하시기 바랍니다. (이영진과장 02-720-1891, [seoul@grains.org](mailto:seoul@grains.org))



### Great American Craft Beer & Wine Festival at Busan Int'l Food Fair

#### 2018 부산국제식품대전/부산커피쇼 내 미국크래프트맥주 & 와인 페스티벌

#### 부산 해운대구 벡스코전시장

2018년 6월 23 - 24 일

주한미국대사관 농업무역관은 지난 6월 21일부터 24일까지 개최된

부산국제식품대전/부산커피쇼에 '미국 크래프트 맥주 & 와인 페스티벌' 이라는 주제를 가지고 23-24 양일간 출품하였습니다.

본 행사는 빠르게 성장하고 있는

부산/경남지역 시장에 미국산 크래프트 맥주와 와인을 널리 홍보하고, 수도권에 집중된 수입업체가 지방 거점시장의 새로운

고객과 시장을 개발, 확대하는데 도움을 드린다는 취지로 마련되었습니다. 다수의 수입사가 함께 참여하여 부경 지역의 소비자들에게 다양한 정보를 제공하고 지역의 식음업계가 새로운 비즈니스 기회를 창출하는 데 도움을 드리고자 진행된 이들간의 행사를 통해 많은 분들의 참여와 방문이 이루어졌고 미국크래프트맥주와 와인에 대한 정보가 활발히 공유되었습니다.





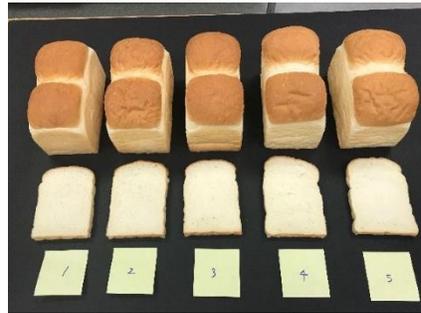
**Baking Products Study Team to the U.S.**

2018 제빵용 맥분 개발팀 미국 연수

Wheat Marketing Center, Portland, OR

2018년 6월 17 - 23 일

빵류의 프리미엄 제품 요구의 증가 및 건강과 영양에 대한 소비자들의 관심을 반영하여 미국소맥협회 주최로 미국 포틀랜드에 위치한 위트마케팅센터 (Wheat Marketing Center)에서 미국산 밀가루를 소재로한 제빵용 맥분개발 단기연수를 실시하였습니다. 이번 연수 참가자는 성심당 베이커리와 우리동네 식빵의 기능장 및 제분사 연구소의 실무진들로 구성되었으며, 미국산 맥분을 블렌딩하여 식빵, 정통 프렌치 바게뜨, 한국식 바게뜨 제품의 품질을 향상시킬 수 있는 맥분 연구를 진행하여, 미국산 100% 를 이용한 제품 개발의 가능성도 도출하였습니다. 그 밖에 전립분 등을 소재로 제품 개발 및 응용, 위트마케팅센터 전문가와의 네트워크 형성 그리고 현지의 빵류 제품 시장 현황 파악 등을 통해 최신 트렌드에 관한 정보와 지식을 전달할 수 있는 기회가 되었습니다.



**US Premium Pork Sampling Promotion**

미국산 프리미엄 돼지고기 샘플전

미트박스([www.meatbox.co.kr](http://www.meatbox.co.kr))

2018년 6월 11 - 22 일

미국육류수출협회는 6월 11일부터 22일까지 12일간 온라인 육류도매 플랫폼인 미트박스와 함께 미국산 프리미엄 돼지고기 샘플전을 진행했습니다. 미국산 버크셔종 브랜드인 스네이크리버팜즈 (Snake River Farms)와 4원교잡종을특색으로 한 실키포크 (Silky Pork)가 참여한 이 행사에서는 원료육 박스 형태의 상품구매가 부담스러운 미트박스의 사업자고객에게 삼겹살(500g)과 목살(500g) 소포장 제품을 테스트 용도의 특별상품으로

미국육류수출협회와 미트박스가 함께하는 BIG EVENT

프리미엄 돈육을 세절 샘플로 부담 없이 만날 수 있는 기회

**미국산 프리미엄 돼지고기 샘플전**

기간 06.11(월) - 06.22(금) / 06.25(일) 순차발송

4원교배종 실키포크와 100% 순종 버크셔 쿠로부터  
소고기보다 맛있는 프리미엄 돼지고기를  
가격 부담 없이 편리하게 만나보세요!

구성하여 저렴한 가격으로 판매함으로써 정육점 및 식당에서 미국산 프리미엄 브랜드 돼지고기를 체험할 수 있는 기회를 제공하였습니다.

### Mom's Club Florida Orange Juice Maternity Class

맘스클럽 플로리다 오렌지주스 산모교실

가든파이버 송파점 다목적실 / 현대백화점 목동점 문화홀 / 현대백화점 증동점 문화홀

2018년 5월 11일 / 5월 21일 / 6월 19일

플로리다시트러스협회 (Florida Department of Citrus; FDOC)는 총 세번의 맘스클럽 산모교실을 통해 약 900여명의 임산부들을 대상으로 세계 최고 품질의 플로리다 오렌지주스를 홍보하였습니다. 행사장 메인에 설치된 플로리다 오렌지주스 부스에서 임신 중 산모와 아기에게 좋은 플로리다 오렌지주스의 맛과 영양을 소개함은 물론, 임신 시기별 꼭 섭취해야 하는 영양소 및 먹거리의 중요성에 대한 강연을 통해 플로리다 오렌지주스의 영양적 혜택과 섭취의 필요성을 강조함으로써 임산부들의 플로리다 오렌지주스 인지도 향상은 물론 소비 촉진을 위한 의미 있는 자리가 되었습니다. (문의 : 윤진옥 대리, 02-543-9380)



### US BEEF Brand Week

미국산 소고기 브랜드 워크

인터파크([www.interpark.co.kr](http://www.interpark.co.kr))

2018년 6월 11 - 17일

미국육류수출협회는 6월 11일부터 17일까지 7일간 온라인 오픈마켓 인터파크와 함께 아메리칸 소고기 브랜드 워크 행사를 진행했습니다. 이번 행사는 인터파크에서 처음 진행된 미국산 소고기 브랜드 워크로 미국산 척아이롤과 앞다리를 비롯한 다양한 부위의 특별할인과 함께 미국산 소고기 생산과정 및 체계적인 품질관리 등의 특징점이 홍보되었습니다.



### US Beef Steak & Pork Sausage sampling at The Seoul Food Festival

서울푸드페스티벌 '미국스테이크&미국쏘세지' 시식행사

서울 한강 잠수교 특설 행사장

2018년 6월 16일



미국육류수출협회는 서울시와 TV조선이 함께 여는 아시아 최고의 요리 축제인 올해 3회를 맞이하는 서울푸드페스티벌의 '피크닉온더브리지(Picnic on the Bridge)' 행사에서 미국산 소고기 스테이크와 돼지고기 소시지 무료 시식행사를 진행했습니다. 한강 잠수교에서 진행된 이 행사에는 6만명이 넘는 다양한 연령대의 소비자들이 방문하여 약 6천명에 달하는 인원이 미국산 스테이크와 소시지를 맛 볼 수 있었던 기회로 매스컴의 주목을 받았으며, 유명 요리 유튜버인 소프와의 협업을 통한 미국산 소시지 시식도 진행하여 큰 호응을 얻었습니다.

### Florida Orange Juice Promotion with Mom & Enfant Mothers Club

마켓엄마꿈틀 플로리다 오렌지주스 프로모션

현대백화점 판교점

2018년 6월 4 - 7일

플로리다시트러스협회 (Florida Department of Citrus; FDOC)는 육아잡지 맘앤앙팡에서 주관하는 '마켓엄마꿈틀' 행사에 메인 후원사로 참여하여, 세계 최고 품질의 플로리다 오렌지주스를 홍보하는 자리를 마련 하였습니다. 또한 행사 기간 중 임신부, 영유아 식품 전문가 김명희 강사를 초빙해 아이를 키우고 있거나 임신을 준비 중인 부모를 대상으로 푸드테라피 클래스를 진행함으로써, 뛰어난 맛과 향의 플로리다 오렌지 그대로를 즐길 수 있는 플로리다 오렌지주스에 대한 소비자 인지도 향상 및 소비 촉진을 제고하는 매우 뜻 깊은 자리가 되었습니다. (문의 : 윤진옥 대리, 02-543-9380)



### 2018 World Meat Congress Team

2018 World Meat Congress 한국 대표단 참가

미국 콜로라도주 덴버 및 텍사스주 댈러스

2018년 5월 28일 - 6월 3일

미국육류수출협회 한국지사는 국내 상위 6개 수입사 대표 및 임원을 초청하여 모시고 2018 World Meat Congress 에 다녀왔습니다. WMC 는 2년 주기로 개최되는 전세계 축산 관련 회의로서 육류 생산 및 소비, 마케팅 전반에 걸친 다양한 주제를 다루었으며 대표단은 National Cattlemen's Beef Association 및 소속 목장들도 방문했습니다.



**2018 Seoul Grain Risk Management Workshop**

2018 서울 곡물 리스크 관리 워크숍 (CME Group 공동주관)

서울 그랜드 인터컨티넨탈 파르나스 호텔 2층 국화룸

2018년 5월 31일 - 6월 1일

미국곡물협회 (U.S. Grains Council)는 CME Group 과 공동으로 지난 5월 31일과 6월 1일 양일간 International FC Stone 의 Mr. Richard Jelinek 와 Mr. Nick Carracher 를 초청하여 2018 서울 곡물 리스크 관리 워크숍을 개최하였습니다. 양일간 사료곡물 및 식용/산업용 곡물 수입 업계와 국내 공급사 들로부터 133 명이 참석하였으며, 급변하는 국제곡물시장과 국내 수입 환경에 맞춰 선물시장을 통한 리스크 관리의 필요성을 인식하는 기회가 되었습니다. 주요주제는 미국 곡물수출 밸류체인 (김학수 대표), 선물과 옵션을 활용한 리스크 관리기법 (Richard Jelinek)과 세계곡물 Outlook (Nick Carracher) 이었습니다. 본 행사와 발표자료에 관심 있는 분들은 미국곡물협회로 연락하시기 바랍니다. (이영진과장 02-720-1891, [seoul@grains.org](mailto:seoul@grains.org))



**US Pork Sausage sampling at The Beer Week Seoul**

더 비어위크 서울 '미국소세지엔 맥주' 시식행사

서울 건대입구 커먼그라운드

2018년 5월 22 - 27일

미국육류수출협회는 지난 5월 22일부터 27일까지 개최된 '더 비어위크 서울(The Beer Week Seoul)'에 참가했습니다. 수준급의 수제맥주를 한자리에서 만나볼 수 있어 25-40세에게 인기가 높은 수제맥주 축제인 더 비어위크 서울에서 수제맥주와 가장 잘 어울리는 안주로 미국산 소시지를 제안, 소시지 샘플링 및 다채로운 이벤트를 진행한 이번 행사기간 동안 미국육류수출협회는 재미있는 컨셉으로 현장에서 많은 주목을 받았으며, 약 5천명이 넘는 소비자들이 미국산 소시지와 맥주를 맛보고 SNS 이벤트에 참가하는 등 미국산 소시지를 알리고 즐길 수 있는 기회를 제공하였습니다.



### California Raisin Dessert Seminar in Jeju and Ulsan

캘리포니아 건포도 디저트 세미나 성료  
 제주한라대학교 & 대한제과협회 울산지회  
 2018년 4월 19일 & 5월 24일

캘리포니아 건포도 운영위원회 한국사무소(이하 RAC Korea)는 지난 4월과 5월 국내 베이커리 기술자를 위한 세미나를 제주와 울산에서 성공적으로 개최했습니다. 스타 셰프이자 서래마을의 명물인 오델두스의 대표 정홍연 셰프를 주강사로 한 이번 세미나에서는 100% 천연당 캘리포니아 건포도를 이용하여 건강하게 달콤할 뿐 아니라 갈수록 까다로워지는 소비자의 입맛을 사로잡을 수 있는 디저트 신제품을 제안했습니다. 또한 정홍연 셰프의 디저트 신제품 시연과 더불어 건포도가 가진 영양상의 이점과 캘리포니아 건포도 산업을 소개하는 시간을 함께 가졌습니다. RAC Korea는 캘리포니아 건포도를 베이커리 제품에 활용할 수 있는 방안과 신메뉴 개발을 위한 아이디어를 제공하기 위해 매년 정기적으로 세미나를 개최하고 있습니다.



### Washington Grain Commission Celebrates 60<sup>th</sup> Anniversary

워싱턴주 곡물위원회 창립 60주년 기념행사 개최  
 한국제과학교, 서머셋팰리스 서울  
 2018년 5월 14일

지난 5월 14일 서머셋 팰리스 서울 루프탑에서 미국소맥협회 주최로 워싱턴주 곡물위원회 (Washington Grain Commission) 창립 60주년 기념식이 개최되었습니다. 이날 행사에는 (사)대한제과협회 홍종흔 회장, 한국제과학교 최병순 이사장, 한국제분협회 이영식 전무와 미국소맥협회 워싱턴 본부 마크 파울러 부사장 및 워싱턴 곡물위원회 개리 베일리 회장 등이 참석하였으며 미국소맥협회 강창윤 한국대표는 "이번 행사는 미국산 밀의 주요 수입국인 한국에서 고객들과 함께 하는 축하의 장"임을 강조하였습니다. 한편 이날 오전에는 한국제과학교 학생 20여명이 출전하여 미국산 백맥 (SW)을 사용한 '생일케이크 만들기 경진대회'가 열려 이에 대한 시상 및 장학금 전달이 있었습니다. 최우수상 및 우수상 수상작은 대회 후 창립기념파티에서 축하 및 만찬 케이크로 제공되기도 했습니다.



**U.S. Pavilion, Seoul Food & Hotel 2018**

2018 서울국제식품박람회 미국식품전시관

고양시 KINTEX 제 1 전시장 3 홀

2018년 5월 1 - 4일

서울국제식품박람회 (Seoul Food & Hotel Show)의 중심축이 되어 온 미국식품전시관이 다양한 미국산 농식품을 가지고 올해도 국내 최대규모의 식품전시회인 서울국제식품박람회에 참가했습니다. 올해의 전시회는 국내전시관과 국제전시관 모두 킨텍스 제 1 전시장에서 함께 열리게 되었으며 미국식품전시관은 국제전시관 내에 위치하여 미국육류수출협회, 미국가금류수출협회, 남부주농업무역협회 등의 무역단체들을 비롯한 40여 개 이상의 미국식품공급업체들이 다양한 신제품을 소개하는 자리가 되었습니다. 미국전시관의 참가업체 및 전시제품의 목록은 다음의 링크를 참고하시기 바랍니다. ➡ <http://oakoverseas.com/sfh/2018/usadirectory.html>



**Food Show Plus! at Seoul Food & Hotel 2018**

미국 중서부/동북부지역 식품 사절단 서울국제식품산업대전 2018 참가

고양시 KINTEX 제 1 전시장 3 홀

2018년 5월 1 - 4일



미국중서부/동북부식품수출협회 (Food Export Association of the Midwest & Northeast USA)는 2018년 5월 킨텍스에서 개최된 서울푸드앤호텔 2018 전시회에서 미국 중서부/ 동북부 지역의 식품수출업체와 한국의 식품 수입 및 유통업체와의 개별 상담회를 진행하였습니다. 미국 중서부와 동북부 지역에서 총 8개의 업체가 참가한 가운데 4일 동안 한국의 주요 식품 수입업체 및 유통업체와의 미팅이 활발하게 이뤄졌습니다. (참가회사 문의: 박선민 이사, 02-786-7703)

**USMEF Pavilion at Seoul Food & Hotel 2018**

미국육류수출협회 2018 서울국제식품산업대전 참가

고양시 KINTEX 제 1 전시장 2-3 홀

2018년 5월 1 - 4일

미국육류수출협회는 2018 서울국제식품산업대전에 참가하여 다양한 미국산 소고기, 돼지고기 및 돼지고기 가공품은 물론 미국산 와규 소고기 및 버크셔, 듀록 돼지고기 등 프리미엄 소고기 및 돼지고기 브랜드를 소개했으며 Smithfield International, Hormel Foods, Sugardale 등 미국산 돼지고기 및 돼지고기 가공품 생산회사들도 함께 참가하여 다양한 미국산 육류 및 육류가공품들을 알리고 소비자들을 직접 만나는 자리를 가졌습니다.



### USAPEEC at Seoul Food and Hotel Show 2018

미국가금류수출협회 서울국제식품산업대전 참가  
고양시 KINTEX 제 1 전시장 3 홀 미국전시관 2G107

2018년 5월 1 - 4일

미국가금류수출협회는 지난 5월 1일부터 5월 4일까지 일산 KINTEX에서 개최된 2018 서울국제식품전 (2018 Seoul Food & Hotel Show)에 참가하여 양질의 미국산 닭고기와 터키, 가공계란 등 다양한 미국산 가금류 및 계란 제품을 선보였습니다. 미국가금류수출협회는 이 제품들을 활용한 다양한 메뉴의 시식을 제공하였으며, 약 2,000여명에 달하는 식품 업계 종사자들이 부스를 방문하였습니다. 특히 올해에는 미국가금류수출협회 멤버사인 Maple Leaf Farms (오리 가공 업체), 와 Meridien Export and Packing (무역 회사)이 함께 참가하여 다양한 미팅을 가짐으로써 한국 시장 내에 미국산 가금류 홍보 및 수출 가능성에 대한 좋은 결과를 얻었습니다. 업계 종사자들을 대상으로 진행된 금번 2018 서울국제식품전을 통해 미국가금류수출협회는 영양가 높은 고품질의 미국산 가금류를 보다 널리 알릴 수 있는 기회를 가졌습니다.



### The Almond Board of California participated in 'Seoul Food 2018'

캘리포니아 아몬드 협회, 2018 서울국제식품산업대전(Seoul Food 2018) 참가  
고양시 KINTEX 제 1 전시장 3 홀

2018년 5월 1 - 4일

캘리포니아 아몬드 협회가 5월 1일부터 4일까지 경기도 고양시 킨텍스에서 열린 2018 서울국제식품산업대전에 참가했습니다. 캘리포니아 아몬드 협회는 미국관 내에 부스를 마련하고 국내외 식품산업 관계자들을 대상으로 캘리포니아 아몬드의 우수성과 활용법에 대해 알리는 다양한 프로그램을 진행함과 더불어, 부스 방문객들을 대상으로 아몬드의 영양학적 효능에 대한 메시지를 전달하기 위해 '아몬드 한 줌 맞추기 게임', '롤렛 돌리기' 이벤트, SNS 팔로우 이벤트 등 다채로운 부스 이벤트도 진행하며 방문객들의 뜨거운 호응을 얻었습니다. 행사 참가 내용 및 자세한 사항은 캘리포니아 아몬드 협회 홈페이지(<http://www.almonds.or.kr>)서 확인하실 수 있습니다.



### USHBC In-Store Promotion

#### 미국하이부시블루베리협회 냉동블루베리 시식행사

2018년 5월 ~ 7월

미국하이부시블루베리협회에서는 2018년도 5월부터 국내 주요 마트에서 냉동 블루베리 시식행사를 진행하며 냉동 제품을 요거트와 함께 제공하여 냉동 블루베리를 즐기는 방법에 대해서 홍보하고 있습니다. 한국은 미국산 냉동 블루베리의 주요 시장으로서 2017년도에는 전년 대비 그 양이 58% 성장한 총 6,791톤의 냉동 블루베리를 수입하였습니다. 특히 2018년부터 미국산 냉동 블루베리의 관세가 0%로 낮아져 더욱 활발한 판매가 기대 됩니다.

(문의: 신혜원 담당, 02-786-7701)



### US Beef Costco Sales Promotion

#### 코스트코 미국산 소고기 런칭 1주년 기념 쿠폰 행사

코스트코 14개 전점포

2018년 4월 2일 - 5월 6일

미국육류수출협회는 코스트코 홀세일의 미국산 소고기 전환 1주년을 기념하여 4월 2일부터 5주간 코스트코 전국 14개 전점에서 미국산 소고기 할인 쿠폰 행사를 진행했습니다.

### 'Great American Craft Beer Showcase' @ Seoul Int'l Wines & Spirits Expo/Int'l Beer & Equipment Expo 2018

2018년 서울국제주류박람회 '미국 크래프트 맥주 홍보부스' 참가

서울 강남구 삼성동 코엑스 전시장 3층 Hall C

2018년 4월 26 - 27일

주한미국대사관 농업무역관은 미국크래프트맥주협회와 공동으로 지난 4월 26-28일 서울 코엑스 무역전시장에서 개최된 2018 서울 국제 주류박람회에 'Great American Craft Beer Showcase' 전시부스로 26-27 이틀간 참가했습니다. 8,000 개가 넘는 크래프트 맥주 양조장과 세계 1위의 크래프트 맥주 생산, 소비량을 가진 미국은 명실공히 세계

크래프트 맥주 업계의 선두주자로서 새로운 기술과 제품 트렌드를 이끌고 있으며 본 행사는 이러한 미국크래프트맥주의 뛰어난 품질과 가치를 한국시장에 홍보하기 위한 목적으로 열렸습니다. 미국전시관에서는 총 22 개의 크래프트맥주사가 50 종 이상의 다양한 제품들에 대한 시음 기회를 제공하며 한국 비즈니스 파트너 개발의 기회를 모색했고 전시부스와 더불어 전시장 내에 마련된 특설 공간에서는 미국농업무역관 주최로 “소규모 미국 크래프트 맥주 업계의 최신 트렌드 및 양조 스타일”이라는 제목을 가진 미국 크래프트 맥주 시음 세미나가 열려 많은 업계 관계자들의 참석 속에 성황리에 진행되었습니다.



### US Brisket Point Cooking Class

미국산차돌박이술밥 쿠킹클래스

서울 중구 CJ 더 키친

2018년 4월 23일

미국육류수출협회는 요리플랫폼 아내의식탁, 네이버카페 월급쟁이재테크연구카페 회원을 대상으로 차돌박이술밥 쿠킹클래스를 진행했습니다. 쿠킹클래스는 오전, 오후로 나누어 총 2회 진행되었으며 강지수 요리연구가가 미국산 차돌박이를 이용한 술밥과 미국산 우삼겹을 이용한 샐러드, 육전을 선보여 참가자들의 큰 호응을 얻었습니다. 또한 스타우브의 협찬으로 SNS에 후기를 업로드한 참가자들에게는 스타우브 그릇세트가 선물로 증정되기도 했습니다.



### U.S. DDGS Promotion Seminar and Onsite Consultation

미국산 DDGS 기술세미나 및 현장컨설팅 실시

서울 플라자호텔 22층 다이아몬드 홀, 부산 웨스틴 조선호텔 2층 컨퍼런스 룸

2018년 4월 16 - 20일

미국곡물협회(USGC)는 지난 4월 16일부터 20일에 걸쳐 일주일 동안 미국 미네소타 대학의 동물영양학 교수인 Jerry Shurson박사를 초청하여 국내 DDGS 수입 및 사료원료 구매 담당자, 배합비 및 사료품질 담당자 총 110여명이 참석한 가운데 미국산 DDGS의 수입 및 판매 촉진을 위한 기술적인 정보를 얻을 수 있는 세미나를 서울과 부산에서 개최하였습니다. 또한, 서울, 경기, 대전, 김제, 천안의 5개 도시의 6개 국내 주요 양계 및 양돈 사료 회사 부설 연구소를 방문하여 현장컨설팅을 실시하여 축종별로 경제성과 영양성을 고려한 DDGS의 효율적인 사용을 위한 맞춤 컨설팅을 제공하여 많은 호응을 받았습니다. 본 행사와 발표자료에 관심 있는 분들은 미국곡물협회로 연락하시기 바랍니다. (이영진과장 02-720-1891, [seoul@grains.org](mailto:seoul@grains.org))



### Sunkist Lemon Food Seminar

2018 썬키스트 레몬 푸드 세미나

서울 중구 CJ 더 키친

2018년 4월 19일

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 지난 4월 19일에 CJ 더 키친에서 썬키스트 레몬을 사용한 다양한 레시피를 개발, 홍보하는 레몬 푸드 세미나를 주요 외식업체 관계자와 리테일 바이어를 대상으로 진행하였으며 레몬 푸드 레시피 개발에는 박준우 셰프가 참여하였습니다.



### 2018 U.S. Food-bean Buyers Conference

2018 미국산 식용콩 컨퍼런스

서울 웨스틴조선호텔

2018년 4월 16일

미국대두협회(U.S. Soybean Export Council)에서는 식용콩 수입 및 사용자들을 대상으로 2018 미국산 식용콩 컨퍼런스를 개최하여 콩식품업계의 구매 및 R&D 담당자들을 포함한 총 80명 이상이 참석해 주셨습니다. 컨퍼런스

1 부에서는 지속가능한 미국 식용콩의 경작, 한미 FTA 가 콩식품산업에 미치는 영향, 그리고 미국 식용콩의 수급 및 시장상황에 대한 발표가 있었고, 2 부에서는 참가한 8 개 미국 식용콩 공급사들을 소개하고 수입자들과 규격 및 구매조건에 관한 의견을 직접 나눌 수 있는 트레이드 쇼를 진행하였습니다. (문의: 정지숙 부장, 02-720-8757 또는 [jchung@ct.ussec.org](mailto:jchung@ct.ussec.org))



### American Pulled Pork Promotion

미국육류수출협회 아메리칸 폴드포크 프로모션

전국 10개 레스토랑, 330여개 매장

2018년 4월 2 - 8일

미국육류수출협회는 아메리칸 바비큐 요리인 폴드포크를 알리고 홍보하고자 아메리칸 폴드포크 프로모션을 진행했습니다. "폴드포크 그 맛이 알고 싶다!"는 타이틀로 진행된 이번 프로모션에는 라이너스바비큐, 로코스비비큐, 매니멀스모크하우스, 스모키러버스, 써브웨이, 어바웃진스, 오스틴, 존쿡델리미트, 토마틸로, 홀리오 등 바비큐 및 샌드위치, 퀘사디아, 엔칠라다, 삭슈카 등 미국산 폴드포크를 이용해 다양한 메뉴를 선보이는 10개 레스토랑 330개점이 참여하며 프로모션 기간 동안 이벤트를 통해 총 1,680명에게 아메리칸 폴드포크 메뉴를 맛볼 수 있는 식사권을 제공하였으며 폴드포크 영상과 기획기사, 보도자료 등 다양한 매체를 통해 아메리칸 폴드포크가 홍보되었습니다.



### CA Prune E-commerce Promotion with E-mart Mall

이마트몰과 함께한 캘리포니아 푸룬 기획전

2018년 3월 26일 - 4월 8일

캘리포니아 푸룬 협회(CPB)는 이마트몰과 함께 캘리포니아 푸룬 온라인 기획전을 2주간 진행하였습니다. 본 기획전을 통해 캘리포니아 푸룬의 다양한 건강상 이점들이 소개되는 등 캘리포니아 푸룬이 가지고 있는 프리미엄 이미지가 강조되었으며 최근 증가하고 있는 캘리포니아 푸룬을 활용한 다양한 식품 및 건강보조제품들을 한 페이지에 배치하여 소비자들로 하여금 다양한 푸룬 제품을 한눈에 살펴볼 수 있는 기회를 마련하였습니다. 이러한 페이지 구성과 이마트몰 메인 페이지 노출을 통한 홍보를 통해 캘리포니아 푸룬 협회에서는 캘리포니아 푸룬에 대한 소비자 교육뿐만 아니라 푸룬 제품의 판매량 증가를 유도하였습니다. 특히 건강하고 안전한 식품에 대한 니즈가 높은 유아 및 아동을 위한 제품 중 푸룬을 활용한 제품의 수가 증가함에 따라 이마트몰과 함께한 이번 기획전에서 푸룬과 푸룬 주스는 물론 푸룬을 활용한 다양한 유아간식과 이유식 제품을 노출시켜 많은 소비자들로부터 호응을 얻었습니다.



### Navel In-Store Promotion in 2018

#### 2018 네이블 오렌지 시식행사

전국 주요 하이퍼마트 지점 (GS수퍼, 롯데마트, 홈플러스)

2018년 3월 ~ 5월

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 3월부터 5월까지 주요 하이퍼마트(GS수퍼, 롯데마트, 홈플러스 등) 매장에서 네이블 오렌지 시식행사를 진행하였습니다.



#### <미국 농산물 수출관련 협회 한국사무소 연락처 변경 안내>

##### 건포도협회 (RAC) 한국사무소 사무실 이전 (2018년 6월~)

서울시 강남구 도산대로 6길 15 평화빌딩 202호 (우) 06038  
전화 및 이메일 기존과 동일

##### 미국대두수출협회 (USSEC) 한국사무소 사무실 이전 (2018년 7월~)

서울시 중로구 중로 1길 42 이마빌딩 508호 (우) 03152  
TEL: 720-8757 FAX: 720-8760  
이메일 기존과 동일

**미국유제품수출협회 (USDEC) 한국사무소 변경 (2018년 7월~)**

서울시 강남구 도산대로 85 길 15-1 우지빌딩 3층 (우) 06011

손스마켓메이커스

TEL: 543-9380 FAX: 543-0944

E-mail: [info@sohnm.com](mailto:info@sohnm.com)**<다음 분기 (2018년 7~9월) 미국내 개최 식품관련 전시회 일정 안내>**

- IFT 18 Food Expo
- 32nd Annual International Pinot Noir Celebration
- Western Foodservice & Hospitality Expo
- All Things Organic – BioFach America
- Natural Products Expo East 2018

<b>IFT 18 Food Expo</b>	Chicago, IL	July 15 - 18	Institute of Food Technologists 525 West Van Buren - Suite 1000 Chicago, IL 60607 Tel: 312-782-8424 Fax: 312-782-8348 Website: <a href="http://www.ift.org">www.ift.org</a>
<b>32nd Annual International Pinot Noir Celebration</b>	McMinnville, OR	July 27 - 29	IPNC P.O. box 1310 McMinnville, OR 97128 Tel: 800-775-4762 Fax: 503-472-1785 Website: <a href="http://www.ipnc.org">www.ipnc.org</a>
<b>Western Foodservice &amp; Hospitality Expo</b>	Los Angeles, CA	August 19 - 21	Urban Expositions 1690 Roberts Blvd., NW, Suite 111 Kennesaw, GA 30144 Tel: 678-285-3976 Fax: 678-285-7469 Website: <a href="http://www.westernfoodexpo.com">www.westernfoodexpo.com</a>
<b>All Things Organic – BioFach America (co-located with Natural Products Expo East)</b>	Baltimore, MD	September 12 - 15	Organic Trade Association The Hall of the States 444 N. Capitol St. NW, Suite 445A Washington D.C. 20001 Tel: 202-403-8520 Email: <a href="mailto:info@ota.com">info@ota.com</a> Website: <a href="http://www.ota.com">www.ota.com</a>

<b>Natural Products Expo East 2018</b>	Baltimore, MD	September 12 - 15	New Hope Natural Media 1401 Pearl Street Boulder, CO 80302 Tel: 866-458-4935 Fax: 800-344-4444 Website: <a href="http://www.expoeast.com">www.expoeast.com</a>
--	---------------	-------------------	---

New American Exporters and Food Products

한국수출을 희망하는 미국업체 및 신제품 정보

아래의 업체에서는 성공적인 한국 시장 진출을 위해 한국의 수입 파트너를 찾고 있거나 자사의 신제품을 소개하고자 합니다. 관심이 있는 수입업체께서는 업체로 직접 연락을 하시면 됩니다.

### TOP's Parrot Food

**Product:** Premium parrot pellets and seed mixes for pet parrots of all sizes

**Contact:** Gary Rubin, Partner

**Address:** 7685 SW Cirrus Drive, Bldg. 32-F

**Beaverton, OR 97008**

**Phone:** 503-754-5552

**Email:** [tops@topsparrotfood.com](mailto:tops@topsparrotfood.com)

[www.topsparrotfood.com](http://www.topsparrotfood.com)



**Company:** TOP's Parrot Food was founded in 2013 and is currently owned by Premium Organics, LLC. Product portfolio includes all-natural, GMO free parrot food pellets made with organic, human-grade ingredients. No beef/lamb. Made for parrots of all sizes. No artificial flavors or colors. Our company currently has distribution in 25 U.S. States, Taiwan, Hong Kong, Singapore, the UK, Poland, Spain and Portugal.

저희 회사는 지난 2013 년 설립, 현재 Premium Organics 사에 소속돼 있습니다. 저희가 취급하는 제 품들은 유기농원료를 사용하여 만든 천연, GMO-프리 앵무새용 사료 펠릿입니다. 소고기나 양고기를 사용하지 않았으며 모든 크기의 앵무새에 적합한 제품으로 인공향이나 색소 또한 첨가하지 않았습니다. 현재 미국내에서는 25 개주와 해외에서는 대만, 홍콩, 싱가포르, 영국, 폴란드, 스페인, 포르투갈 등의 국가로 판매하고 있습니다.

### Long Dog Fat Cat

**Product:** Doc's Choice Pet Food

**Contact:** Kyong Kim

**Address:** 14301 FNB Pkwy #100

**Omaha, NE 68154**

**Phone:** 717-608-7234

**Email:** [kyongkim0219@gmail.com](mailto:kyongkim0219@gmail.com)

[www.docchoicepetfood.com](http://www.docchoicepetfood.com)



**Company:** Owners of the company possess average 10 years of experience in pet industry and distribution of agricultural products and have successful businesses in retail, logistics of pet foods for international market. Our company is specialized in pet food exporting to Asian market and has done business with largest Chinese distributors. 저희 회사의 경영주들은 반려동물 산업과 농산물 유통 분야에 있어서 평균 10년 이상의 경력을 갖고 국제시장에 반려동물 사료를 성공적으로 판매, 유통하고 있습니다. 특히 저희 회사는 아시아 시장에 수출하는 것을 주력으로 삼고 중국에서도 가장 큰 유통업체들과 거래하고 있습니다. 저희가 소개하는 반려동물 사료를 취급하실 한국 수입업체 관계자 여러분의 연락을 기다립니다.



### Jade Mountain Spirits LLC

**Products:** Arctic Glacier Vodka, Arctic Glacier Gin

**Contact:** Paul Fuhs, Co-owner / Bill Bobrick, Co-owner

**Address:** 511 W 41<sup>st</sup> Ave., Unit # H

**Anchorage, AK 99503**

**Phone:** (Paul) 907-351-0407 / (Bill) 808-554-1274

**Email:** (Paul) [Paulfuhs@earthlink.net](mailto:Paulfuhs@earthlink.net) / (Bill) [wbobrick@gmail.com](mailto:wbobrick@gmail.com)

**Company:** Jade Mountain Spirits LLC is owned by Paul Fuhs and Bill Bobrick, Alaskan entrepreneurs and business owners with over 80 years of combined experience of doing business in Alaska. We export the finest, purest Alaska made beverage alcohol products made with 10,000 year old Alaska glacier water to Asia. We have the ability to craft customized beverages targeted to the Korean market, of any flavor, carbonated and un-carbonated. We are a fully Federally permitted wholesaler business (permit number AK-P-21014), with the ability to export large amounts of Alaska made vodka, gin, whiskey and RTD beverages, with full export capacity.

Jade Mountain 주류를 소유, 운영하는 Paul Fuhs 와 Bill Bobrick 이 알래스카에서 비즈니스를 해 온 역사는 도합 80년이 넘습니다. 저희는 알래스카의 일만년 된 빙하수로 만든 최고의 주류를 아시아 시장에 공급하고 있습니다. 미국 전역에서 판매 가능한 도매업허가도 취득한 저희 회사는 보드카, 진, 위스키 등 다양한 알래스카산 주류제품을 한국 시장 소비자의 요구에 맞게 더욱 다양화하여 안정적으로 수출, 공급해 드릴 수 있습니다.

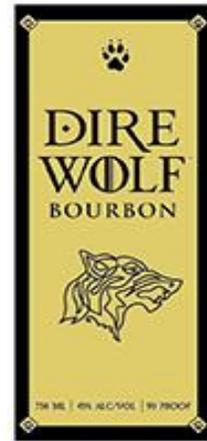
**Aztec Spirits LLC****Products:** Aztec Vodka, Aztec Bourbon, Dire Wolf Vodka, Dire Wolf Bourbon**Contact:** George Schurman, President**Address:** Santa Fe, NM 87529**Phone:** 575-751-7168**Email:** [george@aztecspirits.com](mailto:george@aztecspirits.com)[www.aztecspirits.com](http://www.aztecspirits.com)

**Company:** Aztec Spirits is a craft distillery and distilled spirits processing plant. Founded in 2014 by George Schurman (President) and Karen Lubliner, Aztec produces premium vodka and bourbon at very competitive prices. It will be adding gin to its portfolio by summer 2018. It has two brands: Aztec Spirits and Dire Wolf. Aztec Spirits (and Dire Wolf) are presently being distributed in 9 states in the USA and should be in at least 4 more by the end of 2018.

Volume is not a problem as the business has a capacity of 1000+ cases per week. Aztec/Dire Wolf bourbon also just medaled at the 2018 San Francisco Spirits Competition, the most prestigious event of its kind in the world.

2014년 개업한 저희 회사는 크래프트 양조 및 주류 가공업체로서 최고급 보드카와 버번을 좋은 가격에 제공하고 있으며 올 여름부터는 진 제품도 본격적으로 판매합니다. 저희 제품은 Aztec

Spirits와 Dire Wolf라는 두가지 브랜드로 미국내 9개 주에서 시판되고 있으며 올 연말까지는 4개 이상의 주에서 추가적으로 판매될 예정입니다. 저희 생산 시설은 주당 1,000 케이스 이상의 생산능력을 보유하고 있어 대량공급도 가능하며, 저희가 출품한 Aztec/Dire Wolf 버번은 세계 유명 주류경연대회인 2018년 샌프란시스코 증류주 경연대회에서 메달을 획득하기도 했습니다.

**Arctic Zero****Products:** Arctic Zero Fit Frozen Desserts (Ice Cream)**Contact:** John Molinaro, Director of International Sales**Address:** 4241 Jutland Drive, Suite 305

San Diego, CA 92117

**Phone:** 941-447-3517**Email:** [johnmolinaro@arcticzero.com](mailto:johnmolinaro@arcticzero.com)[www.arcticzero.com](http://www.arcticzero.com)

**Company:** ARCTIC ZERO Fit Frozen Desserts fulfill several growing consumer demands, including weight management, lactose-free, diabetic friendly, gluten-free and GMO free. Due to the inherent high sugar and fat content of traditional ice creams, many consumers have had to avoid the category or purchase "light" options; however, ARCTIC ZERO offers a unique product that satisfies the craving for a frozen dessert in a healthier way – without the guilt. The market size for consumers seeking an option like ARCTIC ZERO is estimated at approximately 363 million people. ARCTIC ZERO has achieved distribution in approximately 16,000 retailers nationwide, including mid-to large-size domestic military commissaries, household penetration equates to just less than 1% of U.S. households meaning there is still a huge opportunity for growth - 90% of U.S. consumers report purchasing ice cream in the past year (Mintel).

저희 ARCTIC ZERO 아이스크림은 체중관리, 락토프리, 당노관리, 글루텐프리, GMO 프리 등 점점 다양해지고 있는 소비자의 욕구를 충족해 드리기 위해 만들어진 식품입니다. 건강상의 이유로 아이스크림 섭취를 꺼리거나 저희 제품과 같은 특별한 아이스크림을 찾는 소비자가 세계적으로 매우 많다는 것을 인식하고 저희 회사는 이미 미국내 군인 매점들을 포함한 16,000 여개 소매업장에 저희 제품을 유통하고 있으며 앞으로도 성장 가능성이 매우 높다고 봅니다. 한국의 백화점, 대형 유통체인 뿐만 아니라 온라인유통까지 책임질 수 있는 좋은 교역 파트너의 연락을 기다립니다.



### **Luke's Lobster Seafood Co.**

**Products:** Lobsters (Live/Frozen)

**Contact:** Emily Lane, International Sales Manager

**Address:** 1840, 84 Industrial Park Rd.

Saco, ME 04072

**Phone:** 207-863-4646 / 207-208-9213

**Email:** [Emily.Lane@LukesLobster.com](mailto:Emily.Lane@LukesLobster.com)

[www.lukeslobster.com](http://www.lukeslobster.com)



**Company:** Luke's Lobster is a vertically-integrated seafood company and restaurant group. Luke's produces superior quality seafood made possible by sourcing at the dock from local fishermen. Luke's has attained SQF Level III certification (the highest food safety distinction) for its processing facility in Maine and is also MSC certified (we can trace all of our products back to the harbor where the lobsters were caught, and have complete control over the chain of custody). We are the only seafood processing facility in North America that holds both of these certifications. Luke's has invested in wharves in Maine, most notably Tenant's Harbor, where our goal is always to remove the middle-men and return more to the Maine fisheries. Every year we process about 4.5 million pounds of lobster and another million pounds of Jonah Crab. 80% of our lobster is caught in Maine; the other 20% comes from Canada in May and December. The vertical integration goes one step further as we go from the wharf, direct to our facility and then to either our restaurant group Luke's Lobster, a fast casual lobster roll restaurant group in major US cities, Japan and Taiwan or to our valued third party customers.

저희 루크 랍스터는 수산물 기업이자 외식기업으로서 지역의 생산자들로부터 신선한 재료를 직접 공급받아 최고 품질의 수산물과 음식을 제공하고 있습니다. 또한 저희 회사의 가공 및 생산 시설은 최고 수준의 위생규격인 SQF Level III 와 MSC 인증 두가지를 모두 갖추고 있는데 이는 수산물 가공시설로서는 북미에서 유일합니다. 저희가 일년에 취급하는 랍스터는 약 450 만 파운드(약 2,040 톤)이며 조나 크랩 또한 연간 100 만 파운드 (약 451 톤) 취급합니다. 5 월, 12 월 등에는 캐나다로부터 소량 조달을 받지만 저희가 연중 취급하는 랍스터의 80 퍼센트 이상이 메인 주에서 잡히는 수산물입니다. 이렇게 부두에서 공장 가공시설로, 또 저희 루크 랍스터 레스토랑의 주방으로 전해지는 랍스터를 맛보실 수 있는 레스토랑은 현재 미국 주요도시들과 일본, 타이완에서 만나실 수 있습니다. 한국 시장에 저희 루크 랍스터를 소개할 역량있는 한국 회사의 연락을 기다립니다.



## AMERICAN LOBSTER (HOMARUS AMERICANUS)



Flip over to see our full selection →



## JONAH CRAB (CANCER BOREALIS)



Flip over to see our full selection →

### American Eel Farm

**Products:** Live Glass Eel (150g+), *Anguilla rostrata* Wild Caught & Farm Raised

**Contact:** Richard Allyn, Owner

**Address:** 1633 NC HWY 41 West

Trenton, NC 28585

**Phone:** 704-775-0681

**Email:** [rdda33@gmail.com](mailto:rdda33@gmail.com) / [dave.dudhia@gmail.com](mailto:dave.dudhia@gmail.com)

<https://www.youtube.com/watch?v=4YnQn7aivw4>



**Company:** American Eel Farm is in Trenton, Jones County, North Carolina USA. It is nestled next to a corn field in eastern North Carolina. A region known for agriculture which is the primary contributor to the states \$80 Billion dollar per year agriculture production. American Eel Farm is a state-of-the-art Recirculating Aquaculture System (RAS) which has been operating since 2003. The system was designed in Denmark and imported. It is a proven Danish eel grow-out facility. It is the only eel farm in the USA today. *We have the only aquaculture permit for harvesting glass eels in the USA today!* When it comes to handling and taking care of the eels we are best in the USA. Our facility is HACCP approved and well recognized in the USA. No other broker or fisherman has a facility like ours to ensure healthy fish that we have. Our products are healthy, traceable and the best quality you will get from the USA. Currently, we have fresh stock of Live Eels (150g+) which we can supply to China, Japan & South Korea on weekly, bi-weekly or monthly it all depends on our client's requirements. We have 5,000 Kg at our facility and we can supply about 200 - 300 tons a year.

저희 회사는 노스캐롤라이나 주 트렌튼시, 옥수수 경작지대 바로 옆에 위치한 양만장으로 2003년부터 최고급 순환여과양식시스템을 가동하고 있는 시설입니다. HACCP 인증까지 받은 깨끗한 시설에서 자라고 관리되는 저희 장어는 명실공히 미국 최고의 장어라고 자부할 수 있습니다. 150그램 이상 크기의 활장어를 중국, 일본, 한국 등지로 수출할 수 있으며 연간 200톤에서 300톤 가량 생산할 수 있는 여력을 갖고 있는 저희 회사의 장어를 직접적으로 필요로 하시는 한국가공업체들의 관심과 연락을 기대합니다.



ATO News 를 신규로 받아 보길 원하시는 분이나, 기존 독자 분 중 더 이상 수신을 원치 않으시는 분은 아래의 양식을 팩스(02-720-7921)나 이메일 ([atoseoul@fas.usda.gov](mailto:atoseoul@fas.usda.gov))로 보내주세요. 문의사항 있으시면 02-6951-6853 으로 연락주시기 바랍니다.

◆ ATO Newsletter 발송을 신청합니다. (      )

◆ ATO Newsletter 발송 주소가 변경 되었습니다. (      )

◆ ATO Newsletter 수신 해지를 요청합니다. (      )

※ 해지를 요청하시는 분께서는 아래 양식 중 1-4 번 항목까지만 기입해 주세요.

1. 성명 (Name)	
2. 직위 (Title)	
3. 회사 (Company)	
4. 전화 (Phone)	
5. 핸드폰 (Cell Phone)	
6. 팩스 (Fax)	
7. 이메일 (E-mail)	
8. 홈페이지 (Web)	
9. 회사 주소 (Address)	
10. 취급품목 (Products)	