



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 .

Winter Fancy Food Show Buying Mission to San Francisco, CA

가공식품 구매사절단 미국 서부 지역 파견

캘리포니아주 샌프란시스코 일대

2014 년 1 월 19 - 21 일



미국서부주농업무역협회(WUSATA)는 내년 1 월에 San Francisco 에서 열리는 Winter Fancy Food Show 에 즈음하여 미국 서부 지역으로부터 소매점용 가공식품을 수입하고자 계획중인 국내 수입업체들을 구매사절단 행사에 초청할 계획입니다. 본 프로그램의 진행이 확정될 경우, 구매사절단은 캘리포니아주, 워싱턴주 등 미국 서부의 주요 식품산지를 방문하여 미국 수출업체들과 구매상담회를 진행하고 현지의 가공공장 및 유통시설을 견학하는 기회를 가지게 됩니다. 본 행사에 대한 문의사항이 있으신 분은 미국농업무역관으로 연락 주십시오 (담당: 오상용, 02-397-4582).



Organic Food Importers Delegation to Natural Product Expo West

유기농가공식품 구매사절단 파견

미국 캘리포니아주 애너하임 박람회장

2014년 3월 6 - 9일

캘리포니아 애너하임에서 매년 개최되는 Natural Product Expo West는 미국 유기농식품 및 건강기능성식품 업계의 새로운 제품 트렌드를 이끌고 있는 수많은 공급사들을 한자리에서 만날 수 있는 행사입니다. 미국농업무역관은 미국내 관련 협회의 예산을 지원받고자 노력하고 있으며 예산지원이 확정될 경우 국내 주요 유기농가공식품 수입사들로 구성된 구매사절단을 박람회에 파견하여 구매상담회를 진행하는 한편 현지의 유기농 농장, 생산 및 유통 시설, 그리고 유기농 소매점 등을 방문하는 기회를 제공할 계획입니다. 박람회 인터넷 홈페이지: www.expowest.com

Korean Seafood Buyers Delegation to Seafood Expo North America

북미수산물박람회 구매사절단 파견

미국 매사추세츠주 보스턴 박람회장

2014년 3월 16 - 18일





20년의 역사와 함께 국제 수산물 시장을 대표하는 연례 최대 규모의 행사로 자리잡으며 최근 '북미수산물박람회'로 그 명칭을 바꾼 보스턴국제수산물박람회에 국내 주요 수입업체들로 구성된 구매사절단이 참가할 예정입니다. 보스턴 컨벤션센터에서 열릴 본 박람회에는 미국을 비롯해 전 세계에서 모인 800여 수산물 공급업체가 약 1,200개의 전시부스를 통해 다양한 수산물, 수산가공식품 및 관련 장비를 선보입니다. 미국남부주무역협회(SUSTA)와 미국농업무역관의 공동 후원이 확정되면 한국 구매사절단은 전시회 참관과 더불어 현지의 가공시설 및 수산물 시장을 방문하여 제품개발 및 시장견학의 기회를 가지게 됩니다. 박람회 인터넷 홈페이지: www.bostonseafood.com/north-america

U.S. Potato Board One-on-one Menu Presentation

미국감자협회 메뉴 프레젠테이션

2014년 1월 - 3월



미국감자협회는 2014년 1/4 분기 동안 미국산 냉동/건조감자 제품들을 활용한 외식업체/베이커리 신메뉴들을 소개하고 직접 시식하고 메뉴를 개발한 전문셰프의 서명을 제공 받을 수 있는 맞춤형 메뉴 프레젠테이션을 총 10 회에 걸쳐 실시할 예정입니다. 2012년 3월 15일 발효된 한미 FTA의 결과로 미국산 냉동감자에 부과되던 18%의 관세가 즉시 철폐되고, 또한 FTA 발효 이전에는 304%라는 높은 관세율로 국내 수입에 어려움을 겪던 미국산 건조감자 플레이크/그래놀 100% 제품 (기타

첨가물이 섞이지 않은 상태)들에 5,305MT (2014년 기준)의 관세할당물량이 배정되면서 이들 제품에 대한 수요가 점차 증가하고 있습니다.



California Walnut Commission Consumer Advertisement Campaign

캘리포니아호두협회 소비자 광고 캠페인 전개

2014년 1월 - 3월



캘리포니아호두협회는 갈수록 성장하고 있는 캘리포니아호두 소비에 발맞추어 소비자 대상 PR 캠페인에 더욱

박차를 가해 캘리포니아 호두의 영양학적 가치와 친근한 이미지를 심는데 주력하고 있습니다. 2013 년 4 월부터 각종 주요월간지, 버스중앙차로 쉼터, 지하철 스크린도우, 야구장 옥외광고판 등을 통해 광고 캠페인이 전개가 되고 있으며, “사랑하기에 믿는다”/ “가족이기에 믿는다”라는 캐치 프레이즈와 가족, 연인의 건강을 위한 캘리포니아호두라는 메시지로 각 매체를 통해 지속적으로 소개됩니다.



California Walnut Commission <Product of The Year>

캘리포니아호두협회 <올해의 제품> 선정
2014년 1월 - 3월

캘리포니아호두협회는 최근 호두를 이용한 제품들이 다양한 식품업체 및 외식업체에서 출시되고 있는 추세에 맞춰, 건강식품의 대명사 격인 호두가 좀더 많은 식품의 재료로 사용되기를 독려하는 차원에서 2007 년부터 “올해의 호두제품상”을 통해 매년 캘리포니아 호두를 이용하여 출시되는 제품을 대상으로 우수제품을 선정하는 프로그램을 진행하고 있습니다. 2013 년도에 출시된 다양한

외식업체/식품가공업체의 호두를 이용한 메뉴 및 제품에 대한 시상식이 2014 년 1 월에 실시될 예정이며 이 시상식에는 캘리포니아호두협회 한국지사 관계자, 미국대사관 농업무역관 관계자, 캘리포니아호두 수입사관계자, 그리고 선정된 수상업체를 포함한 외식업체 & 제품생산업체들이 참석하여 국내에서의 캘리포니아호두 시장의 성장과 캘리포니아 호두를 이용한 특별한 제품들의 선전을 축하하는 자리로 진행됩니다.





USMEF Sponsors Chilled Beef Cooking Classes

미국산 냉장 프라임 급으로 만드는 “소고기 궁중요리 한상차림” 쿠킹클래스
서울 CJ 백설요리원
2013년 12월 18일

미국육류수출협회는 락앤락 써포터즈를 대상으로 미국산 냉장 프라임급으로 만드는 “소고기 궁중요리 한상차림” 쿠킹클래스를 실시하였습니다. 본 프로그램은 미국육류수출협회 주관 월드클래스 독일요리, 일본요리에 이은 한식요리 편으로 연말파티 및 가족모임에 제격인 소고기 궁중요리를 궁중요리 및 반가요리 연구가 박서란 선생님께 배울 수 있는 기회를 제공하여 큰 호응을 얻었습니다.



USMEF Sponsors Chilled Beef Cooking Classes

미국산 냉장 척아이를로 만드는 고단백 건강 요리 교실
서울 CJ 백설요리원
2013년 12월 7일



피트니스 트레이너를 위한
미국산 냉장 척아이를로 만드는
고단백 건강요리 교실

본 행사는 미국육류수출협회와 한국피트니스산업협회가 함께 합니다.

**냉양 UP!
먹는 즐거움 UP!**

고단백질 섭취가 필수인 피트니스 트레이너들을 위해!
즐거게, 맛있게 먹으면서도 충분한 단백질을 섭취할 수 있도록
US Beef가 맞춤 요리교실을 준비했습니다.
전세계 110여개국에서 사랑받는 월드클래스 US Beef를 경험해보세요!

요리 교실 안내

- 일정: 2013년 12월 7일 오전 11시~오후 1시
- 장소: CJ 백설요리원 (CJ백설빌딩 1층)
- 매뉴: 1) 도시락(상차림, 맛있게 즐기라)
브로콜리, 버섯, 파프리카를 곁들인 랍스터
2) 최장급 피트니스 트레이너의 한인
영양사 박서란 요리교실 1부
- 내용: 척아이를로 만드는 2가지 메뉴 시연 후 실습
- 강사: 영미라 건강 요리 전문가 겸 트레이너
- 프랑스 프랑코를 통해 요리학사 수료
- 2011년 생활체육 국가대표 2, 3등 경기 실력
- 2011년 YMCA 전국 보드게임 대회 3위
- 선물 (참가자 전원 증정): 미국산 냉장 척아이를 400g, 양파, 레몬즙, 후추를 선별하여

모집 안내

- 참여 방법: 참가 신청하기 버튼을 클릭해서
꼭 요리교실에 참여해야 할 이유와 참가자 정보를 입력해주세요!
- 참여 대상: 현직 피트니스 트레이너
- 모집 일정: 2013년 11월 11일~11월 28일
- 모집 인원: 총 18명
- 당첨자 발표: 2013년 11월 29일(금)

참가 신청하기

미국육류수출협회는 한국피트니스산업협회와 함께 피트니스 트레이너를 대상으로 “미국산 냉장

척아이롤로 만드는 고단백 건강 교실” 쿠킹클래스를 실시하였습니다. 건강 요리 전문가이자 트레이너, 보디빌더로 활동 중인 염미라 강사가 미국산 소고기 척아이롤을 이용해 트레이너들의 근육 증강과 다이어트에 좋은 맞춤 요리를 선보였으며, 실습과 시식을 통해 참가자들이 직접 미국산 소고기를 경험할 수 있도록 하였습니다.

US Wild Blueberry Seminar 2013

미국산 와일드 블루베리 세미나 개최
서울 삼성동 코엑스인터컨티넨탈호텔
2013년 12월 5일



북미 야생블루베리 협회 (Wild Blueberry Association of North America) 에서는 지난 12 월 5 일 서울 삼성동 코엑스인터컨티넨탈 호텔에서 “US Wild Blueberries – Nature’s Nutritional Superfruit” 이라는 주제를 가지고 ‘미국 와일드 블루베리 세미나’를 개최하였습니다. 미국 야생블루베리의 주요 생산 지역인 메인주(Maine)의 북미야생블루베리협회의 주최로 진행된 본 세미나는 한국의 주요 블루베리 수입업체, 유통업체, 미디어의 참여 가운데 성황리에 진행 되었으며 미국 야생블루베리의 최신 건강 연구 결과를 비롯하여 미국 야생블루베리 시장의 최신 트렌드를 소개함과 동시에 미국 현지 소매점에서 판매되는

야생블루베리 제품을 전시하고 야생 블루베리로 만든 치즈까나페 등 7 가지의 메뉴를 리셉션을 통해 선보이는 등 소매 제품 및 외식산업에서의 야생 블루베리 응용법이 소개 되었습니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7701)

Feed Grains Trade & Ocean Freight Seminar

사료곡물 수급 및 해상 운임 전망에 관한 세미나
서울 중구 소공동 롯데호텔
2013년 11월 22일



U.S. GRAINS
COUNCIL

미국곡물협회(USGC)는 한국사료협회와 공동으로 지난 11 월 22 일 사료산업, 옥수수 가공산업, 곡물무역 및 하역 관련 인사들을 초청하여 사료곡물 수급 및 해상운임에 관한 세미나를 개최하였습니다. 이번 세미나에서는 미국의 금년도 옥수수 작황, 미국/세계 사료곡물 및 DDGS 수급전망, 곡물수송 선임의 근황과 전망, GM 작물 생산증대와 농산물 교역 등이 논의 되었으며, 한국사료협회가 주선한 2014 국내 경제 및 환율 전망, 2014 년도 축산/사료산업의 정책방향에 관해서도 살펴 보았습니다. (문의: 홍미하 02-720-1891 또는 seoul@grains.org)




U.S. Seafood Pavilion, Busan International Seafood & Fisheries Expo

부산국제수산물박람회 미국수산물전시관, 부산 BEXCO 박람회장



2013년 11월 21 - 23일

올해로 제 11 회째를 맞으며 국내 최대규모의 수산물 전문 박람회로 자리잡은 부산국제수산물박람회(BISFE) 국제관에 미국수산물전시관이 참가했습니다. 올해의 미국전시관은 역대 최대규모로서 미국농업무역관(ATO), 미국북동부식품수출협회 (Food Export Association of USA NE), 미국남부주농업무역협회(SUSTA), 미국상무부해양관리국(NOAA), 그리고 다수의 미국 수산물 수출업체들이 공동으로 운영하여 미국 각지에서 생산된 다양한 수산물 및 가공식품들을 국내 수입업체와 유통업체 관계자들에게 선보였습니다. 본 전시회 미국관에 대한 문의 또는 미국산수산물 수입에 관련된 궁금한 사항이 있으시면 미국농업무역관 (담당: 유선영, 02-397-4554)으로 연락하시면 됩니다.  박람회 인터넷 홈페이지: www.bisfe.com



Food Show Plus! at Busan International Seafood & Fisheries Expo 2013

2013 년도 미국 동북부 지역 수산물 사절단
부산국제수산물무역엑스포 참가, 부산 BEXCO 박람회장
2013 년 11 월 21 - 23 일



미국중서부/동북부식품수출협회(Food Export Association of the Midwest-Northeast USA) 에서는 지난 11 월 21 일부터 23 일까지 미국 동북부 지역의 수산물 관련 5 개 업체와 함께 부산국제수산물무역엑스포에 참가하였습니다. 가리비, 바닷가재, 연어, 아귀 등을 비롯한 미국 동북부 지역의 주요 특산물이 전시제품으로 선보였으며, 이들 제품으로 현장에서 ‘미국 동북부 수산물 제품 시연’을 3 일 동안 함께 진행 하였고 같은 기간 동안 부스에 방문한 한국의 주요 수산물 업체들과 미국 5 개 업체와의 개별 상담회도 활발히 진행 되었습니다. (문의: 박선민 이사, 02-786-7701)





USMEF American Steak Week 2013

제1회 아메리칸 스테이크 위크 개최

서울 및 서울근교 스테이크 하우스 8곳 14개 지점

2013년 11월 20 - 26일

미국육류수출협회는 지난 11월 20일부터 26일까지 일주일에 걸쳐 “제 1 회 아메리칸 스테이크 위크”를 개최하였습니다. 서울과 서울근교의 인기 스테이크 레스토랑 8 곳(부처스 컷, 이트리, 구 스테이크, 스칼렛, 스파소, 터틀 그릴, 더 반, 요크 앤 화이트) 14 개 지점에서 미국산 스테이크를 주문하면 가격 할인, 사이드 메뉴 또는 디저트, 기념품 등을 제공함으로써 소비자들이 미국 정통 스테이크를 합리적인 가격에 다양한 혜택과 함께 즐길 수 있는 기회를 마련하였습니다.

Bakery Ingredient Trade Mission 2013

2013년도 미국 중서부/ 동북부 베이커리 원료 식품 사절단 방한

서울 영등포구 여의도동 콘래드 호텔

2013년 11월 18 - 21일

미국중서부/동북부식품수출협회(Food Export Association of the Midwest-Northeast USA)에서는 지난 11월 18일부터 21일까지 미국 중서부/동북부 지역의 베이커리 원료 관련 식품사절단의 방한을 맞이하여 한국 업체와의 개별 상담회를 진행하였습니다. 치즈, 냉동 디저트, 가공란, 크랜베리, 베이커리 원료 첨가물 등과 관련된 총 6개 업체가 참여하였으며, 한국의 베이커리 업계는 물론 다양한 분야의 식품 수입업체의 참여로 진행된 본 사절단 행사는 올해로 2번째 행사로, 미국 중서부/동북부 지역의 다양한 베이커리 관련 제품을 소개하는 기회가 되었습니다. (문의: 박선민 이사, 02-786-7701)



Trade Seminar & Tasting by Northwest Wine Coalition (Washington & Oregon) Delegation to Seoul



미북서부 (워싱턴주, 오리건주) 와인협회 방한 세미나 및 시음회
 서울 영등포구 여의도동 콘래드호텔
 2013년 11월 11일



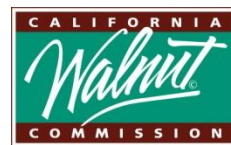
미북서부에 위치한 워싱턴주 및 오리건주 와인협회가 공동으로 개최하는 ‘미북서부 와인 세미나 및 시음회’가 지난 11월 11일 여의도 콘래드호텔 행사장에서 열렸습니다. 워싱턴주와 오리건주는 현재 미국 와인업계를 대표하고 있는 캘리포니아주와 차별되는 독특한 자연환경을 기반으로 이미 세계 최정상 수준의 와인을 생산하고 있으며 특히 최근 새로운 아이디어를 가진 와인메이커들이 속속 이들 지역에 합류하면서 워싱턴주와 오리건주의 와인은 새로운 진화를 거듭하고 있습니다. 30여 개의 와인메이커들이 참여한 본 방한 세미나 및 시음회는 워싱턴 및 오리건주 와인의 현주소를 가늠해볼 수 있는 좋은 기회가 되었으며 특히 참여한 와인메이커의 다수가 한국으로의 진출을 원하고 있어 국내 와인 수입사의 적극적인 관심이 기대됩니다. 본 행사에 대한 자세한 문의는 국내 주관사인 Wine21.Com (전화: 02-2231-4901 / www.wine21.com)으로 연락 주시면 되며, 워싱턴주 및 오리건주 와인업계에 대한 자세한 정보는 해당 협회의 웹사이트를 통해 얻으실 수 있습니다.

Washington State Wine Commission: www.washingtonwine.org
 Oregon Wine Board: www.oregonwine.org



California Walnut Presented at the KNS Forum

캘리포니아 호두협회 2013 한국영양학회 정기추계학술회 참가
 서울 중구 남대문로 밀레니엄 힐튼호텔
 2013년 11월 8일



매년 개최되는 한국영양학회 정기추계학술회는 지난 11월 8일 밀레니엄 힐튼호텔 그랜드볼룸에서 “염증과 영양, Inflammation and Nutrition” 이라는 주제로 개최되었으며, 캘리포니아호두협회는 작년에 이어 두번째로 참가하였습니다. 이번 학술회의 소주제, “암과 염증, Cancer and Inflammation” 세션에서는 스피커로 캘리포니아호두협회 초청으로 미국 Marshall 대학교 Dr. Elaine Hardman과 미국 공인 영양사 Cheryl Toner가 초청되어 각각 실시한 호두 섭취가 염증 및 암 예방에 미치는 연구결과를 발표하였습니다. 이날 학술회에 참가한 한국영양학회 회원들에게는 캘리포니아호두협회의 교육자료 및 호두 샘플이 제공되었으며 학술회 하루 전날인 11월 7일 밀레니엄 힐튼호텔 <토파즈> 연회장에서는 캘리포니아호두협회 주관으로 건강보건 전문 매체들을 대상으로 한 기자간담회가 실시되어 두 연사의

연구내용에 대한 핵심적인 내용을 학술회에 앞서 미디어 관계자들에게 소개하였고 아울러 캘리포니아호두협회의 건강연구 프로그램에 대한 정보도 제공하였습니다.



California Almond Presented at the KNS Forum

캘리포니아 아몬드 협회, 2013 한국영양학회(KNS) 추계학술대회에서 아몬드에 함유된 비타민 E의 영양학적 효능 발표
서울 중구 남대문로 밀레니엄 힐튼호텔
2013년 11월 8일



캘리포니아 아몬드협회는 지난 11 월 8 일, ‘염증과 영양’이라는 주제로 밀레니엄 서울힐튼호텔에서 열린 ‘2013 한국영양학회(KNS) 추계학술대회’에 참석해 저명한 학자들과 염증과 고령화 측면에서 만성질환의 예방을 위한 식이요법에 대해 논의하는 자리를 가졌습니다. 이를 위해, 미국 터프츠 대학교(Tufts University)의 제프리 블룸버그(Jeffrey Blumberg) 박사와 올리버 첸(Oliver Chen) 박사를 초청해 ‘염증 관련 만성질환에 있어 아몬드에 함유된 비타민 E의 영양학적 효능’에 대한 연구결과를 발표했습니다. 또한, 캘리포니아 아몬드 협회는 의학 전문 기자들을 대상으로

간담회를 열고, 아몬드를 통해 섭취할 수 있는 여러 영양 성분들이 가지는 영양학적 가치에 대해 설명했습니다. 블룸버그 박사와 첸 박사는 아몬드에 풍부한 알파-토코페롤 비타민 E는 심혈관 질환, 당뇨병과 같은 염증으로 인한 만성 질환의 발병 위험을 낮추는데 효과적이라고 밝혔습니다. 이러한 만성 질환들은 한국인의 주요 사망 원인으로 알려졌지만, 한국인의 비타민 E 섭취량은 하루 권장량에 못미치는 것으로 알려져 있습니다. 전문가들은 미국 국립과학아카데미 산하기관 의학협회(NAS)에서 권장하고 있는 인체 내 흡수율이 가장 뛰어난 비타민 E 형태인 알파-토코페롤을 섭취할 것을 권하고 있는 가운데, 한 줌의 천연 아몬드(30g)에는 8mg의 알파-토코페롤 비타민 E가 함유되어 있고, 이는 한국인의 비타민 E 하루 권장 섭취량의 73%에 해당합니다. 또한 아몬드는 플라보노이드, 폴리페놀 등의 강력한 항산화 성분을 함유하고 있으며, 불포화 지방, 단백질, 식이섬유, 무기질 등의 기타 필수 영양소가 풍부한 것으로 알려져 있습니다.

California Walnut Commission Reverse Trade Mission

캘리포니아호두협회 주관 호두농장 방문연수
미국 캘리포니아주 일대
2013년 10월 14 - 19일



캘리포니아호두협회 주관 업계관계자 초청 캘리포니아 호두농장 방문연수가 2013 년 10 월 14 일부터 19 일 사이에 실시되었습니다. 매년 실시되는 <올해의 호두제품상> 수상업체 관계자 5 명과 캘리포니아호두협회와 이마트 공동주관 <캘리포니아호두 Sales King> 에서 가장 높은 캘리포니아호두 판매고를 기록한 이마트 5 개 매장 담당자들로 구성된 연수팀은 세계 최고품질의 호두산지 캘리포니아 호두 농장 및 관련 산업을 방문하였습니다. 본 행사에 대한 문의는 캘리포니아호두협회한국지사 (전화: 02-543-9380, 이은진 차장)로 연락하시면 됩니다.



California Wine Tasting Seminars in Seoul

2013 캘리포니아 와인 시음회 및 세미나
서울 여의도 컨래드호텔 및 신도림 디큐브호텔
2013년 10월 9 - 10일



지난 10 월, 캘리포니아와인협회 주관으로 서울을 방문한 총 24 명의 와이너리 관계자들과 다수의 국내 와인업계 관계자들이 참석한 가운데 서울에서 이틀에 걸쳐 캘리포니아와인 시음행사 2 회와 세미나 1 회가 성황리에 개최되었습니다. 10 월 9 일 여의도 콘래드호텔에서는 캘리포니아와인 애호가들을 대상으로 시음회가 개최되고, 10 월 10 일 신도림 셰라톤 디큐브호텔 그랜드 볼룸에서는 업계관계자들을 대상으로 세미나와 전문가 시음회가 열린 가운데 350 여명의 국내 와인업계 관계자들이 참석하여 캘리포니아 와인에 대한 높은 관심을 반영하였습니다. 특히 전문가 시음회에서는 한국을 방문한 방문단과 에이전트사들이 총 59 개 와이너리들을 대변해서 약 300 여가지의 와인들에 대한 시음을 제공하였는데 이미 국내에 수입이 되고 있는 와인들은 곧 시장에 출시될 새 빈티지를 소개하고, 또한 국내 미수입 와인의 경우 에이전트를 찾기 위한 열띤 상담의 자리가 되었습니다.





U.S. Frozen/Dehydrated Potato Bakery Product Promotion with Dalloyau

미국산 냉동감자/건조감자 베이커리 프로모션

신세계백화점 베이커리 <달로와요>

2013년 10월 8일 - 11월 6일

신세계백화점 대표 베이커리 <달로와요> 매장에서 미국산 냉동감자를 이용한 빵제품 5종, 미국산 건조감자를 이용한 쿠키 1종이 런칭되어, 2013년 10월 8일~11월 6일 한달동안 해당 제품들에 대한 프로모션이 매장 내 시식과 함께 실시되었습니다.

Korean Coarse Grains Importers Team to the U.S.

사료곡물 구매단체 대표 미국의 옥수수산업 시찰

미국 워싱턴시, 오키오주, 미주리주, 워싱턴주 일대

2013년 10월 3 - 12일



미국곡물협회(USGC)는 조남조 회장님을 비롯한 한국사료협회 임원 네 분을 초청하여 미국의 옥수수 생산, 유통 및 수출경로를 시찰하도록 했습니다. 이번 시찰단 일행은 Washington, D.C. 소재 USGC 본부에 들러 미국의 금년도 옥수수 작황과 2013/2014 옥수수 수급전망을 살펴보고, Ohio 주, St. Louis, Seattle 에 있는 옥수수 농장, 산지/집산지 엘리베이터, 강변 터미널, 수출 엘리베이터 등을 방문하여 미국의 옥수수 생산,

유통, 수출체계를 돌아보았으며 농업생명공학기술 개발사를 방문하여 생명공학작물의 개발, 안전성 평가, 정부승인 및 산업화 과정에 대한 설명과 함께 연구시설을 살펴 보았습니다.

USMEF Promotion @ Jarasum Jazz Festival

미국육류수출협회 자라섬 국제재즈페스티벌 참가

경기도 가평군 가평읍 자라섬 행사장

2013년 10월 3 - 6일

미국육류수출협회는 국내 최대의 재즈 페스티벌인 자라섬 국제 재즈 페스티벌에 참가하여 소비자를 직접 만나는 시간을 마련했습니다. 미국육류수출협회 부스에서는 페스티벌 기간 동안 다양한 이벤트를 통하여 페스티벌 관람객들을 만나는 기회를 가졌으며, 일산의 바비큐 전문 식당인 글램핑이 미국산 소고기와 돼지고기 바비큐 요리를 판매하였습니다. 행사 기간 동안 미국육류수출협회의 부스는 가장 관람객이 많이 찾는 인기 부스 중의 하나였으며, 공연 중간에는 미국육류수출협회의 광고도 상영되었습니다.



Korea Franchise Business Expo 2013

미국육류수출협회 2013 한국 프랜차이즈 산업 박람회 참가
서울 대치동 학여울 서울무역전시장 (SETEC)

2013년 10월 3 - 5일

한국 프랜차이즈협회가 주관하고 농림축산식품부가 후원하는 제 30 회 2013 한국 프랜차이즈 창업 박람회에 미국육류수출협회가 참가했습니다. 창업 희망자들에게 우수브랜드를 홍보하고 소개하기 위한 전시 기간 동안 미국육류수출협회는 다양한 미국산 소고기, 돼지고기 전시와 시식행사를 진행하고, 참관객들에게 미국산 육류에 대한 정보를 제공하였습니다.



WUSATA Outbound Trade Mission to Korea 2013

2013년도 미국서부농업무역협회 식품사절단 방한
서울 삼성동 코엑스 전시장 3층 (컨퍼런스룸 307호)

2013년 10월 1일



미국서부농업무역협회 (Western United States Agriculture Trade Association, WUSATA)에서는 지난 10월 1일, 미국 서부지역 9개 식품업체의 한국 방문을 맞이하여 한국 업체와의 개별 상담회를 삼성동 코엑스에서 진행하였습니다. 미국서부농업무역협회는 미국 서부지역 10개 주의 주정부 농무성으로 구성된 비영리 기관으로, 이번 행사에서는 올리브, 커피, 과일 가공 식품, 견과류, 와인 등 다양한 제품을 가지고 있는 서부지역의 9개 업체들이 직접 한국을 방문하여 한국 식품 업체와의 개별 상담을 가졌습니다. 참가 회사 등 본 행사에 대한 문의는 Korea Business Service 박선민 이사 (전화: 02-786-7701)에게 연락하시면 됩니다.



USPB Reverse Trade Mission - Potato Menu Development Training For Chefs/R&D

미국감자협회 후원 미국 감자 연수 프로그램

미국 워싱턴주 시애틀를 일대

2013년 9월 29 - 10월 6일

미국감자협회는 미국 감자 생산농장 및 냉동감자 가공업체를 방문하고, 현지에서 미국산 냉동감자를 이용한 메뉴개발 실습을 경험하는 프로그램에 국내 외식업체 메뉴개발 담당자 4 명을 초청, 9 월 29 일부터 10 월 6 일 사이 미국 연수를 실시하였습니다. 2013 년도에 런칭된 미국산 냉동감자를 이용한 메뉴들을 후보로 미국감자협회 한국지사와 외식업계 주요 관계자들이 심사를 통하여 맛, 창의성, 마케팅 등 각종 부문에서 높은 평가를 받은 메뉴들을 선정, 해당업체 관계자들을 초청한 본 연수 프로그램의 참가자들은 워싱턴 주 Tri-Cities 에 위치한 감자 생산농장 및 냉동감자 가공업체를 방문하고, Seattle 로 이동하여 우리나라, 일본, 중국, 말레이시아, 멕시코, 필리핀 등 미국산 냉동감자의 주요 해외시장 외식업체 관계자들과 함께 미국산 냉동감자를 이용한 신메뉴개발 실습 세미나에 참가하여 정보를 교류하였습니다.



Other Useful Information



기타 유용한 정보

Genetic ID NA Authorized as a Foreign Official Laboratory by MFDS

식품의약품안전처 유전자재조합식품 국외검사기관 추가 선정

지난 5 월 24 일, 식품의약품안전처 (MFDS)는 한국 정부를 대신하여 유전자재조합식품의 적합성을 테스트할 있도록 인정한 국외조사기관 (Foreign Official Laboratory)의 명단에 미국 아이오와주에 있는 Genetic ID NA Inc.를 추가로 올렸습니다.

식품의약품안전처의 허가 아래 각종 식품에 대한 조사 및 검사, 인증서 발급 등의 역할을 담당할 수 있는 국외조사기관으로 기존 허가 기관인 OMIC 와 ODA 에 이어 Genetic ID NA 사가 선정됨으로써 3 개의 미국 7

한국 정부로부터 국외조사기관으로 인정받게 되었으며, 특히 그 중 2012 년 1 월 1 일부터는 반드시 MFDS 지정 국외조사기관에서 발급한 인증서만을 받아들이게 되어있는 유전자재조합식품에 대한 검사를 할 수 있는 미국 기관은 이번에 선정된 Genetic ID NA사와 OMIC 두 곳뿐입니다.

MFDS로부터 국외조사기관의 자격을 부여 받은 세 개 미국기관의 주소 및 연락처는 아래와 같습니다:

Genetic ID NA, Inc.

504 N. 4th St., Suite 102
Fairfield, IA 52556
Tel: 641-472-9979; Fax: 641-472-9198
Email: info@genetic-id.com
www.genetic-id.com

Authorized for GMO testing of agricultural products, processed foods, health functional foods, and food additives, which are bound for Korea.

OMIC, USA Inc.

Mr. Ryuichi Kurosawa, President
1200 N.W. Naito Parkway
Portland, Oregon 97209
Tel: 503-224-5929; Fax: 503-223-9436

Authorized for food-related testing, such as residue and microbiological testing on food, beverages, and health functional food and qualitative testing for biotech products, which are bound for Korea.

Oregon Department of Agriculture

Export Service Center
1200 N.W. Naito Parkway, Suite 204
Portland, Oregon 97209-2835
Tel: 503-872-6644; Fax: 503-872-6615
E-mail: esc-food@oda.state.or.us

Authorized for food-related testing, such as residue and microbiological testing on food and beverages, food package, and health functional food, which are bound for Korea.

국외검사기관의 전체 명단을 보시려면 식품의약품안전처 홈페이지
(<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=535>)를 방문하시면 됩니다.

New American Exporters and Food Products ■

한국수출을 희망하는 미국업체 및 신제품 정보

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

1. Mead and Mead LLC

Product: Maple Syrup

Contact: Winter Mead

Address: 65 Collingwood St.

San Francisco, CA 94114 USA

Phone: 1-860-309-9204

E-mail: winter@meadandmeads.com

Company: Founded in 2011, Mead and Mead LLC is a San Francisco-based company that sources high quality, specialty food ingredients from local farmers and artisans while maintaining the three tenets of quality, purity, and environmental sustainability. The main product is Mead and Mead's Maple Syrup, which is sold on the West Coast of the U.S. and internationally, and sourced from pristine maple groves on the founders' maple farm in Connecticut, and nearby family farms throughout New England.

2011 년에 설립된 저희 회사는 샌프란시스코에 본사를 두고 있으며, 코네티컷주를 비롯한 뉴잉글랜드 지역에서 자란 품질이 우수하고 깨끗하며 환경친화적인 원료만을 사용하여 만든 메이플 시럽을 미국 서부지역과 해외에서 판매하고 있습니다. 저희 회사의 제품에 관심 있는 한국 업계의 연락을 기다립니다.



2. American Trading International, Inc.

Product: All USA food & beverage products including: Condiments & Sauces, Seasonings, Snacks, Chips, Nuts, Jams/Spreads, Peanut Butter, Breakfast Items, Baking Items, Meat & Seafood, Confectionery (Chocolate & Candy), Soft Drinks, Juices, Beverage Mixes and Alcoholic Products, Dairy/Non-Dairy Products, Oils, Shortenings, Pulses, Canned Foods (Fruits and Vegetables), Instant Meals & Mixes, Dried Fruits, Frozen Vegetables, Frozen Meals/Appetizers, Desserts, Pet Foods, Soups, General Grocery, Health Foods and Organics, Health & Beauty as well as Personal Care Products.

Contact: Kathryn Wolterman

Address: 3415 South Sepulveda Blvd., Suite 610

Los Angeles, CA 90034 USA

Phone: 1-310-445-2000

Fax: 1-310-445-2001

Email: ati@american-trading.com

Web: <http://www.american-trading.com>



Company: American Trading International, Inc. is an award-winning exporter with 18 years of experience. We were recently awarded with the Presidential "E" Award for Exports in 2012. This prestigious award is the highest recognition any U.S. entity may receive for making a significant contribution to the expansion of U.S. exports and was handed down by U.S.

Commerce Secretary John Bryson personally. American Trading International, Inc. services the needs of all food and beverage importers in 5 major categories: name brand products, value/generic products, private label, and bulk/food service. Currently we are exporting to over 70 countries worldwide. We can offer our importers access to more than 10,000 SKUs from over 100 manufacturers, flexible payment terms (Ex/Im Bank financing allows us to offer our importers 30, 60 and even 90 day payment terms), access to U.S. Government funds for overseas marketing and promotional activities and excellent shipping rates / consolidation services with our contracted shipping rates with ten of the largest shipping lines directly often relieving the pressure of having to buy full container loads of one product at a time. For more information on our products and capabilities, please visit our website.

저희 ATI 는 18 년의 역사를 가진 식품 수출전문회사로서 2012 년에는 수출 공헌 기업에게 대통령이 수여하는 “E” Award 를 상무장관으로부터 직접 받기도 하였으며, 현재 전세계 70 여개 국가에 식품 및 음료를 수출하고 있습니다. 유명 브랜드 제품, 중저가 제품, PL 상품, 대량/단체급식 제품 등 다양한 범주의 식음료를 제공할 수 있는 저희 회사의 홈페이지를 방문하시면 좀 더 자세한 정보를 얻으실 수 있습니다.



3. Giuliano Specialty Foods

Product: Specialty Pickles, Peppers and Olives

Contact: Jason Fair, Alexander Sales Company

Address: 12132 Knott Street, Garden Grove, CA 92841 USA

Phone: 1-817-457-2242

Fax: 1-972-642-1997

Email: jason.fair@alexander-sales.com

Web: www.giulianopeppers.com/index.php



Company: Giuliano Specialty Foods, family owned and operated since 1959, are food manufacturers of chili peppers, peperoncini peppers, olives, roasted peppers, and various pickled peppers and vegetables. We occupy a "state of the art" facility in Garden Grove, California and supply our products to supermarket chains, club stores, gourmet shops and foodservice distributors. Our company sources only the finest peppers, olives and vegetables in efforts to maintain the highest quality specialty foods in the marketplace. We have full capacity to produce a wide range of pickled products for private label or developing exclusive brands. Our attention to detail has led our company to become one of the leading pepper manufacturers and specialty foods companies.

저희 회사는 1959 년 설립된 가족 경영 회사로서 캘리포니아주 가든그로브에 위치한 최고의 시설에서 최상의 피클제품과 각종 가공 채소들을 생산하고 있습니다. 저희 상품은 수퍼마켓, 할인점, 고급 식재료상, 푸드서비스 등 다양한 영역에서 판매되고 있으며 최상의 제품을 만들기 위해 원료부터 최고를 찾는 노력을 게을리하지 않고 있습니다. 업계를 선도하는 저희 회사의 피클제품에 관심 있는 많은 한국업체들의 연락을 바랍니다.



4. ACME Smoked Fish Corp.

Product: Smoked Fish, Fish Jerky

Contact: Buzz Billik, VP of Sales

Address: 30 Gem Street, Brooklyn, NY 11222 USA

Phone: 1-718-383-8585

Fax: 1-718-383-9115

Email: bbillik@acmesmokedfish.com

Web: <http://www.acmesmokedfish.com>



Company: Acme Smoked Fish Corporation has a history of quality and tradition, staying true to the fourth generation family heritage. Founded in 1954, Acme Smoked Fish Corporation is the largest US family owned and operated smoked fish producer in America. Based in Brooklyn, New York, Acme is an internationally recognized smoker committed to providing superior products, using hand-crafted smoking methods. Today's offering are available across three distinctive brands: Acme, Blue Hill Bay and Ruby Bay. Acme Smoked Fish provides all the best in all varieties of hot and cold smoked salmon, in addition to their wide variety of other smoked fishes, pickled herrings and shelf stable jerky products.

뉴욕주 브룩클린에 위치한 저희 회사는 1954 년에 설립되었으며, 4 대에 걸쳐 가게에 이어져 오는 비법을 이용하여 훈제 생선을 만들고 있는 가족 회사입니다. 현재 저희가 전세계에 유통하는 상품들은 ACME, Blue Hill Bay, Ruby Bay 등의 브랜드를 달고 있으며 다양한 풍미를 가진 훈제연어, 청어절임소스, 보관이 용이한 어포 제품등이 생산되고 있습니다. 저희 회사의 제품에 관심 있으신 많은 수입회사들의

연락을 기대합니다.



5. South Georgia Pecan Company

Product: Pecans

Contact: John Phillips

Phone: 1-800-627-6630 / +82 010-7297-9097

Email: johnphillips@pecansupply.com



Company: South Georgia Pecan Company began in 1913 as a small shelling plant in Valdosta, Georgia and has since grown to be the largest pecan processor in the world. Our plant utilizes state of the art processing equipment to produce finished pecan products that meet the tightest specifications in the pecan industry. Because of our large volume we are better equipped to fill orders at any time and without delays. Our pecans are USDA and HACCP certified. We can meet any need with reliable, quality products and service.

1913 년 조지아주의 발도스타시에서 작은 탈각 공장으로 시작한 이래 저희 회사는 성장을 거듭하여 오늘날 전세계에서 가장 큰 피칸 전문 회사가 되었습니다. 미국농무부 및 HACCP 인증을 받아 갖춰진 각종 최신 장비들을 이용하여 다양하고 엄격한 식품규정을 충족시키는 고품질의 피칸을 대량으로 생산할 수 있는 저희 회사에 많은 연락을 기다립니다.



ATO News 소식지 신청 ■ 해지

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)로 보내주세요.

- ◆ 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)	