



Up-coming Events & News ■ 새 소식

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

Northwest Cherry Growers Cherry Day 2014

미국북서부체리협회 체리 데이 행사

일시: 2014 년 7 월 2 일

장소: 서울 회현동 신세계 백화점 본점



미국북서부체리협회 (Northwest Cherry Growers)는 미국 북서부 체리의 본격적인 시즌을 맞이하여 오는 7 월 2 일, 신세계백화점 본점에서 '체리데이' 행사를 개최합니다. 매년 7 월 2 일을 체리데일로 지정하여 열리는 이 행사는, 미국 북서부 체리 시즌이 본격적으로 시작됨을 국내 소비자들에게 알리는 목적으로 진행되고 있습니다. 이외에도 미국북서부체리협회에서는 국내 소비자 및 식품 업계에 7 월부터 8 월까지 다양한 매체를 통하여 홍보지원을 계획하고 있습니다. 미국 태평양 연안의 5 개 주인 워싱턴주, 오리건주, 아이다호주, 유타주, 그리고 몬테나주는 북서부 체리의 주요 생산지이자 미국 최대의 체리 생산 지역으로,

북서부체리협회는 이 5 개 주의 체리 생산자들에 의해 1966 년부터 공식적으로 조직되어 활동하고 있습니다. (문의: 박선민 이사, 02-786-7701)

California Walnut Commission New Bakery Menu Promotion

캘리포니아 호두 협회 호두베이커리 신제품 런칭 및 프로모션

일시: 2014 년 7 월 10 - 31 일

장소: 전국 이마트 매장 내 베이커리 브랜드 "밀크 앤 허니", "데이 앤 데이"



캘리포니아 호두 협회의 지원으로 총 22일 동안 전국 이마트 매장 내 베이커리 브랜드 "밀크 앤 허니" (96개 매장), "데이 앤 데이" (총 44개 매장)에서 캘리포니아호두가 들어간 각종 신제품이 런칭되고 매장 내 무료 시식 및 캘리포니아호두의 영양학적 장점을 홍보하는 POP물이 디스플레이될 예정입니다. 2013년 신세계SVN 소속, 신세계백화점 내 베이커리 브랜드 "달로와요"에서의 성공적인 캘리포니아호두제품 프로모션에 이어 올해 참가매장이 더욱 늘어난 본 프로모션을 통해서 총 14종의 제품들이 소비자들에게 소개될 예정입니다.

Sunkist Valencia Juice Shop Promotion in 2014

2014 썬키스트 발렌시아 주스샵 프로모션

일시: 2014 년 7 월 ~

장소 : 전국 주요 카페 및 주스샵



썬키스트 코리아는 2014 년 7 월부터 전국 주요 카페 및 주스샵에서 썬키스트 발렌시아 오렌지 착즙 주스의 프로모션을 진행할 계획입니다.



California Walnut Sales King Contest

캘리포니아 호두 협회 호두세일즈킹 선발대회

일시: 2014 년 7 월~

장소: 전국 대형 할인마트 매장 내 호두 판매 코너

캘리포니아호두협회는 이마트, 김스클럽 등 대형 할인마트 체인과 함께 <캘리포니아 호두 세일즈 킹> 사내판매경진대회를 실시하여 호두 판매를 극대화 시키고 판매량이 가장 많은 매장 담당자들을 선발 울 하반기 캘리포니아 호두 수확 시즌에 호두농장을 방문하는 연수를 진행할 예정입니다.



Focused Trade Mission to Korea for Bakery Ingredient 2014

2014 년도 베이커리 원료식품 사절단 방한

일시: 2014 년 8 월 26 - 27 일

장소: 서울 삼성동 코엑스인터컨티넨탈 호텔





미국중서부/동북부식품수출협회(Food Export Association of the Midwest-Northeast USA)에서는 오는 8월26일부터 27일까지 양일간 서울 삼성동 코엑스인터컨티넨탈 호텔에서 식품무역사절단 프로그램을 진행합니다. 이번 사절단은 '베이커리 원료'를 주제로 진행되며, 관련된 다양한 미국공급업체들이 참여할 예정입니다. 이번 사절단 행사에서는 미국공급업체들과 한국식품수입업체간의 개별 상담회를 진행할 예정으로, 양국 업체간의 성공적인 글로벌 파트너십을 구축하는 기회를 만들고자 합니다. 또한 미국공급업체와 한국업체간의 비즈니스 네트워킹 위한 리셉션이 개최될 예정입니다. 최근 한국시장에서도 계속하여 성장하고 있는 베이커리를 주제로 한

이번 행사는 사전 신청으로 진행 될 예정입니다. (문의: 박선민 이사, 02-786-7701)

U.S. Food Barley Promotion

미국산 식용보리 프로모션

일시: 2014 년 9 월 22 - 26 일

장소: 미정 (추후 통보 예정)



U.S. GRAINS
COUNCIL

미국곡물협회(USGC)는 오는 9 월 22- 26 일에 미국의 보리식품 전문가를 초청하여 수용성 식이섬유 (베타글루칸)의 함량이 높은 식용보리에 관한 세미나를 개최할 예정입니다. 이번 프로그램에서는 FDA Health Claim, 식용보리의 물리적, 영양적, 기능적 특성, 보리식품개발의 추이와 전망, 미국산 식용보리의 생산, 마케팅 및 수출 시스템, 그리고 식용보리 품종의 효용성 등을 소개할 예정입니다. 문의: 미국곡물협회 서울사무소 (전화: 02-720-1891 또는 seoul@grains.org)

Great American Culinary Camp 2014

2014 년 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프

일시: 2014 년 9 월 23 일

장소: 서울 남대문로 밀레니엄힐튼호텔 (잠정)



CIA 조리대학 한국동문회와 미국농업무역관이 공동 주최하는 "그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프"는 세계 최대의 외식시장인 미국의 최신 메뉴 및 식재료 트렌드를 국내 외식업계에 알려드리고자 마련된 행사입니다. 올해의 캠프 역시 최신 트렌드를 반영한 16 여 가지의 메뉴를 개발하여 발표할 예정으로 외식업계 메뉴개발 담당자 및 제품구매 담당자들에게 매우 유익한 정보를 제공하는 자리가 될 것입니다. 또한 올해의 행사에 사용될 다양한 식재료를 공급하기 위해 국내에 마케팅 사무실을 둔 미국육류수출협회, 크랜베리 마케팅 위원회, 선키스트 코리아, 캘리포니아 아몬드 협회, 미국유제품수출협회, 캘리포니아호두협회, 캘리포니아건포도운영위원회 등이 본 행사를 공동으로 후원할 예정입니다.

<행사 안내>

1. 미국 외식업계 메뉴-식재료 트렌드 세미나 (메뉴 소개 및 시식)

일시: 2014 년 9 월 23 일 (장소 및 시간 확정 후 추후 공고예정)

참가: 150 명 (발송해드리는 초청장을 받으시고 선착순 사전 등록하신 분만 입장 가능)

2. 참가신청 및 문의: 미국농업무역관

(전화) 02-397-4582/4554, (팩스) 02-720-7921 (이메일)atoseoul@state.gov



Vegan

| 비건을 위한 뿌리채소 샐러드
Root Vegetable Salad for Vegan

뿌리채소 샐러드
1. 달걀흰자기를 채우고 달걀, 감자, 고구마, 양파의 껍질, 당근, 인ولا베, 마늘, 올리브 오일, 레몬즙, 소금, 새 잎 허브를 섞음을 같이 내린다. 200도 오븐에서 100% 익힌다 (사과와 배는 제외) 낸다.
2. 가시기를 위해 달걀흰자지와 기름을 준비한다.

달걀 비트그라데
1. 달걀흰자기를 채우고 달걀, 감자, 고구마, 양파의 껍질, 당근, 인ولا베, 마늘, 올리브 오일, 레몬즙, 소금, 새 잎 허브를 섞음을 같이 내린다. 200도 오븐에서 100% 익힌다 (사과와 배는 제외) 낸다.

두부유래
1. 스팀드라이에 넣은 후 조리할 때 꺼내준다.

카라멜화두부
1. 달걀흰자지와 올리브 오일을 혼합해서 내린다.
2. 후무를 넣고 잘 섞인다.
3. 스팀드라이에 넣어서 익혀 다음 200도 오븐에서 갈색이 될 때까지 굽는다.

For plating
1. 뿌리채소를 잘라 위에 그린다.
2. 뿌리채소, 한가닥 파슬리, 올리브 오일, 새 잎 허브를 같이 섞은 후 잘 섞어서 위에 얹는다.
3. 준비한 가시기를 위에 얹는다.




재료
달걀 비트그라데 | 200g
달걀흰자지 50g
물 30g
감자 10g
고구마 3g
양파 1g
두부유래 | 100g
두부 100g
달걀흰자지 50g
물 30g
카라멜화두부 | 100g
달걀흰자지 50g
물 30g

YouTube www.atoseoul.com/kor/resources/gacc.asp



USMEF in Korean Franchise Business Expo 2014

미국육류수출협회 프랜차이즈산업박람회 참가

일시: 2014년 9월 25 - 27일

장소: 서울 강남구 학여울 무역전시장





미국육류수출협회는 한국프랜차이즈 협회가 주관하고 농림축산식품부가 후원하는 제 32 회 프랜차이즈산업박람회에 참가합니다. 창업 희망자들에게 우수 브랜드를 알리고 소개하기 위한 본 박람회에서 미국육류수출협회는 육류관련 창업 희망자들에게 미국산 육류의 우수성과 장점을 알리고 미국산 소고기와 돼지고기의 전시 및 시식행사를 진행할 계획입니다.

News from Last Quarter ■ 지난 소식

USMEF Social Dining Event

미국육류수출협회 소셜다이닝 개최
 서울 용산구 경리단길 경성스��이크
 2014 년 6 월 25 일

미국육류수출협회는 공통의 관심사를 가진 사람들이 만나 식사를 즐기면서 인간관계를 맺는 친목 모임인 '소셜다이닝(Social Dining)'을 통해 소비자들이 미국산 육류를 즐길 수 있는 자리를 마련합니다. 그 첫번째 행사로 최근 각광을 받고 있는 장진우 셰프의 '경성스��이크'에서 '모던 고기 밥상'을 컨셉으로 미국산 항정살 샐러드, 미국산 프라임급 채끝살 스테이크 등 다양한 미국산 육류 부위를 활용한 조선 개화기 시대의 한정식 요리를 선보였으며, 또한 경성스��이크의 메인 셰프와 함께 미국산 육류에 대한 참가자들의 생각과 경험을 공유하는 '쿠킹 토크' 시간도 가졌습니다. 이 프로그램은 소셜다이닝 플랫폼 '집밥'의 공식 홈페이지를 통해 공지되었는데 불과 3시간만에 마감이 되는 뜨거운 호응을 받았습니다.



장진우거리 핫플레이스
경성스��이크 모던 고기 밥상

날짜 6월 25일 수요일 시간 오후 6시 30분 장소 이태원 경성스��이크



Food Ingredient Buyers Delegation to IFT Food Expo

한국 가공식품 원료 구매사절단 국제식품과학기술박람회 방문
 미국 루이지애나주 뉴올리언즈
 2014 년 6 월 21 - 24 일



IFT Food Expo 는 국제식품과학기술협회 (Institute of Food Technologists, IFT)가 주최하는 연례 전시회로 식품가공분야와 관련된 다양한 원료제품과 장치설비 및 신기술을 한자리에서 선보이는 행사입니다. 미국농업무역관은 본 박람회에 미국산 식품첨가물 및 원료제품 구매를 계획하고 있는 수입사로 구성된 구매사절단을 파견하여 전시 참관과 더불어 현지의 주요 식품원료업체들을 방문하여 추가적인 구매상담 및 시장견학의 시간을 가졌습니다. 본 행사에 관한 궁금한 점이 있으시면 미국농업무역관으로 연락 주십시오 (담당: 오영숙, 02-397-4237).

☞ 인터넷 홈페이지: www.ift.org



U.S. Meat Export Federation Market Seminar

미국육류시장 세미나 개최

서울 삼성동 그랜드 인터컨티넨탈 호텔

2014년 6월 19일

미국육류수출협회는 지난 6월 19일 서울에서 미국과 한국의 전문가를 초빙하여 업계 관계자들을 대상으로 US Meat Seminar를 개최하였습니다. 본 세미나는 미국육류수출협회가 개최하는 육류업계 대상 세미나로서 2014년 상반기 세미나 중 가장 큰 규모로 실시되었으며 한국과 미국을 비롯한 전세계 육류시장 동향, 미국의 지속가능 축산업 및 동물복지 정책과 현황 등이 전달되었습니다.



US Highbush Blueberry Trade Seminar 2014

2014 년도 미국 생 블루베리 작황현황 업데이트 및 USHBC 지원프로그램 설명회

서울 삼성동 코엑스인터컨티넨탈호텔

2014 년 6 월 16 일



미국하이부시블루베리협회(US Highbush Blueberry Council)에서는 지난 6 월 16 일 한국의 생 블루베리 수입업체 및 유통업체를 초청하여 '2014 년도 미국 생 블루베리 작황현황 업데이트 및 USHBC 지원프로그램 설명회'를 개최하였습니다. USHBC 의 Tomas Payne 마케팅 이사를 연사로 한 이번 설명회에는, 미국 오리건 주의 생 블루베리 수입 3 주년과 생 블루베리 시즌을 맞이하여 미국 현지의 작황현황과 산업현황을 소개하는 기회가 되었습니다. 한국의 주요 생 블루베리 수입업체와 유통업체가 참여한 가운데 진행된 이번 행사는 2014 년도 USHBC 의 지원프로그램을 소개하는 자리도 마련되었습니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7701)



U.S. Meat Export Federation Beef Sushi Cooking Class

에센과 함께하는 WORLD CLASS BEEF 소고기초밥 쿠킹클래스

서울 강남구 리바트 하우스 도곡점

2014 년 6 월 10 일

미국육류수출협회는 요리 전문잡지 에센의 독자를 대상으로 WORLD CLASS BEEF 소고기초밥 쿠킹클래스를 진행하였습니다. 강사는 일본 퓨전요리 전문가인 김노다 셰프로 미국산 소고기 채끝살과 살치살을 이용해 6종의 소고기 초밥을 선보였고 특히 이번 쿠킹클래스에서는 미국산 프리미엄 브랜드 소고기를 사용하여 소비자들에게 미국산 소고기의 브랜드를 알리고 우수한 풍미를 직접 맛볼 수 있는 기회를 가졌으며, 쿠킹클래스 내용과 시연 메뉴는 에센 7월호에 게재될 예정입니다.



U.S. Corn Producers and Traders Mission

미국 옥수수 생산자 대표 및 트레이더 일행 한국 방문

2014 년 6 월 9 - 10 일



지난 6월 9일부터 10일까지 미국 아이오와주 옥수수 생산자 대표와 트레이더 일행이 미국곡물협회(USGC) Global Program Manager 와 함께 한국을 방문했습니다. 대표단은 농협사료와 한국사료협회를 방문하고, 인천항의 곡물하역시설을 돌아보았습니다. 또한 대표단은 사료업계, 전분당 업계, 곡물 무역 관련 업계 및 하역사 등을 초청하여 미국의

2014 옥수수 작황 및 2014/2015 미국/세계 옥수수 수급 전망에 관한 세미나를 개최하였습니다. 이번 세미나를 통해, 6월 초순의 옥수수 작황이 최근 30년 사상 세 번째로 우수하다는 소식을 생산자들로부터 직접 전해 들은 바이어들은 그 동안 뉴스매체를 통해 접해 온 초기 파종시기의 이상저온으로 인한 파종지연 소식 등으로 증폭됐던 올해 미국 옥수수 작황 전망에 대한 불안감을 확실히 떨쳐낼 수 있었습니다.

American Meat Friends Kickoff Event

아메리칸 미트 프렌즈(AMF) 2기 발대식
 서울 마포구 합정동 차리다 쿠킹 스튜디오
 2014년 6월 9일

미국육류수출협회는 작년부터 올 해 초까지 활동한 1기에 이어 아메리칸 미트 프렌즈 2기를 모집, 발대식을 진행했습니다. 아메리칸 미트 프렌즈는 미국육류수출협회의 소비자 서포터스로 6개월간매달 미션으로 주어지는 미국산 육류를 직접 체험한 후 블로그와 페이스북 등 SNS 채널을 통해 알리고 공유하는 활동을 하게 되며 이번 발대식에서는 미국산 육류의 생산과정에 대해 배우고, 미국산 돼지고기 모델인 정미경 선생님의 미국산 소고기와 돼지고기를 이용한 요리 시연과 시식 시간을 가졌습니다.

California Wine Festivals at Kims Club

김스클럽 <캘리포니아 와인 페스티벌>
 2014년 6월 3 - 24일

김스클럽에서 지난 6월 3일~24일 사이 <California Wines Festival>이 진행되었습니다. 캘리포니아의 특징 및 장점을 알리는 POP와 함께 다수의 캘리포니아 와인들이 매장 내 주요위치에 진열되었고, 수도권 김스클럽 6개 매장 (강남점, 야탑점, 분당점, 불광점, 과천점, 철산점)에서는 행사와인들을 돌아가면서 맛 볼 수 있는 시음행사가 진행되었습니다.



Washington State Wine Commission Delegation to Korea

워싱턴주 와인협회 사절단 한국시장 방문

2014년 6월 1 - 3일

워싱턴주 와인협회는 협회 산하의 주요 와이너리들과 함께 6월초 한국시장을 방문하였습니다. 이번 방문은 이미 수입 유통중인 워싱턴주 와인의 홍보를 돕고, 한국 시장 진출을 원하는 신규 워싱턴주 와인 공급사들을 국내 수입업체 및 와인 전문가들에게 알리기 위한 목적으로 이루어졌으며 할인점 및 와인 전문 유통점에서 워싱턴주 와인 홍보행사를 개최하고, 주요 수입업체 관계자 및 와인 전문가를 위한 소규모 시음회 등을 개최하였습니다. 워싱턴주의 와인 수입에 관심이 있으신 분께서는 미국농업무역관으로 연락주시기 바랍니다. (문의: 오상용 마케팅 담당관, 02-397-4582)



ATO-KAFI Hiking to Chung-Gae Mt.

2014 미국농업무역관-한국식품수입협회 동반 산행

경기도 성남시 청계산

2014년 5월 30일

미국농업무역관과 한국식품수입협회 사이의 우정을 다지기 위한 연례 산행이 지난 5월 30일에 청계산에서 있었습니다. ATO, 미대사관 농무과, 그리고 협회 산하 수입업체 관계자들이 참여한 본 행사는 마지막 산행이 있는지 4년만에 성사되었으며, 약 40여 명이 참여하여 이수봉 정상까지 등정하고 이어진 회식자리에서는 참가자들 사이에 친의와 협력을 다지는 뜻깊은 시간을 가졌습니다.





Lemon In-Store Promotion at Costco in 2014

2014 코스트코 레몬 프로모션

코스트코 양재, 양평, 광명, 의정부, 천안, 대구, 부산점

2014 년 5 월 28 일 - 6 월 22 일

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 5 월 28 일부터 약 한달간 코스트코 7 개점에서 레몬을 활용한 음료를 소비자에게 알리는 인스��어 프로모션을 진행하였습니다. 특히 올해는 '레몬 토마토 스무디'라는 레시피를 소개함으로써 소비자들로부터 좋은 반응을 얻었습니다.



On-Site Consultation to Flounder Growers

광어 양식업체 현장 컨설팅

장소: 제주도 표선면 및 경상북도 영덕 / 울진군 소재 광어 양식업체

2014 년 5 월 26 - 30 일 (경상북도), 2014 년 3 월 31 일 - 4 월 4 일 (제주도)

미국대두협회 (U.S. Soybean Export Council)는 위 기간 동안 제주도 표선면 및 경상북도 영덕/울진군 소재 광어양식업체 18 개소를 방문하여 미국산 대두박과 농축대두단백의 양어사료 원료로서의 가치를 홍보하였습니다. 방문한 양식업체들은 잡어를 이용한 조악한 사료에서 배합사료로의 전환을 위해 한국 정부가 시행하고 있는 “배합사료 시범사업” 프로그램에 참여하고 있는 업체들 가운데 일부입니다. 양어용 배합사료의 주요 단백질 원료인 어분의 향후 공급과 가격이 불안정한 상황이 예상되면서 대체 원료인 식물성 단백질 원료의 사용 확대 필요성이 요구되는 시점에, 미국산 대두박과 농축대두단백의 영양적 가치와 수급에 대한 정보를 업데이트 하였습니다. 미국대두협회는 양어용 배합사료에서 대두박과 농축대두단백의 가치에 대한 이해를 증대시킴으로써 배합사료 내 대두의 사용수준을 높이는 것을 목표로 하고 있습니다. (문의: 신인수 박사, 02-559-0755)



“Good Day Concert” by Almond Board of California

캘리포니아 아몬드 협회 ‘굿 데이 콘서트’
서울시 중구 소공동 롯데호텔서울 클럽스 프라자
2014 년 5 월 26 일



캘리포니아 아몬드 협회(Almond Board of California)는 아몬드의 영양학적 가치가 활기찬 아침과 나아가 하루 전반에 미치는 긍정적인 영향을 널리 알리기 위한 ‘굿 데이 스타터’ 캠페인을 런칭하고, 5 월 26 일부터 ‘굿 데이 콘서트’를 3 회에 걸쳐 개최했습니다. 건강미의 아이콘이자 인기 걸그룹 씨스타의 메인 보컬인 효린이가 캘리포니아 아몬드 협회의 ‘굿 데이 스타터’ 캠페인 홍보대사로 위촉되었으며, 5 월 26 일 롯데호텔서울 클럽스 프라자에서 열린 콘서트의 첫 시작을 장식했습니다. 연이어 6 월 9 일 삼성동 2 차 공연에서는 R&B 의 대가 바비킴이, 6 월 16 일에 홍대에서 진행된 3 차 공연에서는 힙합 듀오 이천원이 ‘굿 데이 콘서트’ 무대에 올라 건강한 오전 간식인 아몬드의 다양한 매력과 영양학적 정보를 전달했습니다. (문의: 에델만 코리아 엄미선 차장, 02-2022-8232)



U.S. Chicken & Potato Cooking Contest with CJ Freshway
미국산 닭고기, 미국산 냉동&건조 감자를 활용한 조리경진대회
서울 중구 쌍림동 CJ 제일제당빌딩 R&D 센터 조리아카데미
2014 년 5 월 23 일



미국가금류수출협회 (USA Poultry and Egg Export Council, USAPEEC) 와 미국감자협회 (United States Potato Board, USBP) 는 CJ 프레시웨이와 공동으로 주관하여 미국산 닭과 냉동/건조 감자를 활용한 조리경진대회를 개최하였습니다. 본 대회를 통하여 미국산 닭고기 및 미국산 감자에 대한 관심 및 사용을 독려하고, 기존 메뉴의 변형 및 신메뉴 제안을 통해 현장에 바로 적용할 수 있는 레서피를 개발하는 기회를 마련하였습니다.

각 영업장 소속의 조리사 및 영양사를 포함한 2 인이 1 팀을 이루어 치열한 예선 레서피 심사를 거쳐 최종적으로 총 10 팀이 본선에 진출하였습니다. 본선에 진출한 팀들은 미국산 닭과 냉동 /건조 감자를 각각 주 재료로 하여 세 가지의 요리를 선보이며 열띤 경연을 펼쳤습니다. CJ 프레시웨이 본부장, 주한 미국 대사관 농무관 (Stephen Wixom)을 비롯한 여러 심사위원단의 심사 결과 미국산 닭을 활용한 구운 닭 요리와 미국산 냉동 및 건조 감자를 이용한 디저트 메뉴를 선보인 서울 1 지점 팀이 최종 우승을 차지하였습니다. 추 후 수상작을 비롯한 모든 레서피는 CJ Freshway 사업장의 신규개발 메뉴로 등록, 전 점포에서 활용될 예정입니다.



California Wine Festivals at Emart

이마트 “캘리포니아 와인 페스티벌”

2014 년 5 월 22 - 6 월 12 일

5월 22일 ~ 6월 12일까지 전국 이마트 92개 매장에서 “California Wines Festival” 프로모션이 진행되었습니다. 20개 매장에 앤캡이 설치되고, 나머지 72개 매장에는 아일랜드 매대가 설치되어 다수의 캘리포니아 브랜드가 참여하였습니다.





California Walnut Menu Promotion in "Frigga"
캐주얼다이닝 'FRIGGA' 캘리포니아호두 신메뉴 런칭
및 캘리포니아호두협회 프로모션 지원

2014 년 5 월 ~

2013 년 상반기 오픈 후 1 여년 만에 전국에 총 13 개의 매장을 운영하며 빠르게 성장하고 있는 스칸디나비아 컨셉 웰빙 샐러드부페 레스토랑 <FRIGGA>에서 슈퍼푸드캘리포니아호두를 이용한 신메뉴를 런칭하였습니다. 호두치킨 시저 샐러드, 호두가 씹히는 셰퍼드 파이, 호두 동목살 스테이크 등의 특색 튀는 메뉴들이 런칭 되었으며, 신메뉴 출시를 맞아 매장을 방문하는 고객들에게 선착순으로 몸에 좋은 캘리포니아호두가 증정되었습니다.



WALNUTS MEET WITH FRIGGA

'슈퍼푸드 캘리포니아 호두'로 만든 건강호두 매뉴얼을 선보입니다.

호두 치킨 시저 샐러드
 호두가 씹히는 셰퍼드 파이
 호두 동목살 스테이크

U.S. Potato Board Menu Promotion in Franchise Dining Places
주요 외식업계 미국산 냉동감자 메뉴 출시 및 미국감자협회 런칭 프로모션 지원
2014 년 5 월 ~

미국감자협회에서는 5월, 주요 외식업계와 손을 잡고 미국산냉동감자를 이용한 메뉴 프로모션을 진행하였습니다. KFC에서는 작년에 이어 두번째로 미국산 냉동감자를 이용한 바삭바삭한 양념웨이감자를 포함한 햄버거와 음료세트를 담은 테이크아웃 박스인 '피크닉 박스'를 소개하여 큰 인기를 모았으며 버거킹에서는 미국산 냉동감자를 이용한 '해쉬브라운버거/해쉬브라운 와퍼'를 출시하여 절찬리에 판매되고 있습니다. 또한 아웃백스테이크 하우스에서도 미국산 냉동감자를 이용한 3종의 새로운 Fries 메뉴를 출시하였습니다.

OUTBACK RIBHOUSE 시즌 한정 NEW FRIES

NEW FRIES 18,150원 (매뉴얼)

안동백인 프라이즈 메뉴는 알찬 맛과 영양을 자랑합니다.

하니 스위트 포테이토 프라이즈 Honey Sweet Potato Fries
하니 스위트 추가(무엇이든) 달콤함을 더한 고구마 튀김

블루밍 온이언 & 페퍼 프라이즈 Bloomin' Onion & Pepper Fries
블루밍 온이언과 칠리시노 토핑에 현지산 튀김소스로 맛을 더한 감자튀김

비버큐 pork 프라이즈 BBQ Pulled Pork Fries (새치 알더리얼, 미국산)
달콤한 비버큐 pork와 싱싱한 피크닉 치즈가 통통한 감자튀김

치즈 фонд류 프라이즈 Cheese Fondue Fries
비프 치즈, 송두에 찍어 먹는 화이트 양질의 크림치즈 녹여진 감자튀김

DESSERT

스위티 온 클라우드 나인 Sweets on Cloud Nine 9,500원
리치몬드 소스, 워렌즈 아이스크림, 초콜릿 시럽을 얹은 달콤하고 비싼 과일 케이크

SPECIAL DRINK

생과일 자몽 주스 Fresh Grapefruit Juice 6,490원
플로리다산 자몽을 통째로 갈아 만든 자몽 주스

그레이트 배리어 펀치 Great Barrier Punch 7,150원
싱싱한 크랜베리 주스와 오렌지 주스, 프로즌 왕의 펄과 예쁜 리큐어의 화려한 색상이 매력적인 리태입

CRAFT BEER 9,500원 (병당)

사무엘 아담스 보스턴 라거 Samuel Adams Boston Lager
맛과 향이 풍부한 크래프트 비어의 대표 라거 맥주

인디카 IPA Indica IPA
호프의 향긋한 맛이 매력적인 패일 에일 맥주

볼라스트 포인트 암버 에일 Ballast Point Calico Amber Ale
호프의 시트러스향이 근원적으로 차분한 에일 맥주

바니 플랫 오토밀 스토우트 Barney Flats Oatmeal Stout
깊고 진한 맛이 매력적인 달콤한 오토밀 스토우트 맥주

*모든 메뉴는 추가세가 포함된 가격입니다.

KFC 30th anniversary sogood chicken!

나들이엔 두집하게! 피크닉박스 PICNIC BOX

치즈떡 + 감자튀김 + 치즈고구마 + 치즈송편 + 웰치감자 + 크림치즈 + 민물대구

품질 좋은 미국산 감자의 맛과 영양이 그대로!
감자의 맛을 더욱 풍부하게 느끼는 웰치감자!

본 박스는 생생한 소스에서 감동할 수 있게 만들어졌습니다.
*본 박스는 생생한 소스에서 감동할 수 있게 만들어졌습니다. 본 박스는 감자튀김과 치즈 떡을 함께 제공합니다.

해쉬브라운와퍼
고소하고 바삭한 해쉬브라운에 토마토 슬라이스, 치즈, 소시지가 치즈까지

U.S. MEF Korea Launches Kakao Story
미국육류수출협회 카카오토리 오픈
카카오토리 페이지 '아메리칸 미트 스토리'
2014년 5월 20일

미국육류수출협회는 지난 5월 20일 국내 소비자들을 위해 모바일 기반 메신저 소셜네트워크서비스(SNS)채널인 카카오톡에 '아메리칸 미트 스토리'를 오픈하고, 이를 기념하여 6월 1일까지 오픈 이벤트를 실시했습니다. 미국육류수출협회는 지난해 공식 페이스북 페이지를 오픈한 데 이어 이번 카카오톡 '아메리칸 미트 스토리'를 새롭게 선보였으며 보다 많은 소비자들과 더욱 친근하고 긴밀하게 소통을 해나갈 계획입니다. 미국육류수출협회 카카오톡의 소식을 받기 위해서는 카카오톡에서 '친구 찾기'를 클릭한 후 '아메리칸 미트 스토리'를 검색하여 '소식 받기'버튼을 누르면 됩니다.



U.S. Pavilion, Seoul Food & Hotel
서울국제식품박람회 미국식품전시관
고양시 KINTEX 전시장
2014년 5월 13 - 16일

서울국제식품박람회 (Seoul Food & Hotel Show)의 중요한 한 축이 되어 온 미국식품전시관이 다양한 제품과 사업 아이디어를 가지고 올해도 전시회에 참가하였습니다. 국내 최대규모의 식품전시회인 서울국제식품박람회는 국내 식품업체들과 일반 소비자를 연결하는 국내전시관 (일반인 입장)과 한국에 진출하려는 해외 식품업체들과 국내 수입업체들을 연결하는 국제전시관(업계 관계자 입장)으로 나뉘어 구성되었으며 미국육류수출협회, 감자협회, 가금류수출협회, 쌀협회, 유제품협회, 북동부 및 중서부 무역협회, 남주부농업무역협회 등의 무역단체들을 비롯한 40여 개의 미국식품공급업체들이 참가하여 신제품 소개 및 다양한 시식행사 등을 통해 한국의 소비자들에게 한발짝 더 다가가는 기회가 되었습니다.



Oregon State Dairy Suppliers Trade Mission to Korea

오리건주 낙농가공업체 무역사절단 한국시장 방문

2014년 5월 10 - 14일



오리건주의 주요 낙농제품 공급사들로 구성된 무역사절단이 5월 한국을 방문하여 국내 낙농제품 업계의 주요 수입 및 유통사와의 비즈니스 미팅 및 시장 견학의 프로그램을 통해 오리건주에서 생산되는 치즈, 아이스크림, 요거트 등 다양한 낙농제품을 소개하고 한국시장 진출의 기회를 모색하였습니다. 사절단으로 참가한 공급사들의 연락처는 오리건주 한국사무소 (담당: 김석환 과장, 02-753-1349)로 연락하시면 받으실 수 있습니다.

Short Course on Swine Production and Processing

돼지고기생산, 가공기술 교육 단기교육과정

경남 진주시 경남과학기술대학교 양돈과학기술센터

2014년 5월 9 - 30일

미국대두협회 (U.S. Soybean Export Council)는 인디애나주 대두협회 (Indiana Soybean Alliance)의 지원으로 “돼지고기 생산 및 가공기술에 관한 단기교육과정”을 후원하였습니다. 경남과학기술대학교 양돈과학기술센터가 국내 양돈생산 및 육가공업계 종사자들을 대상으로 지난 5월 9-30일 동안 매주 금요일마다 진행한 본 단기과정에서, 미국대두협회는 양돈생산에서 미국산 탈피대두박의 활용을 강조하였습니다. 가소화아미노산 함량이 타 원산지 대두박에 비하여 우수하다고 알려진 미산탈피대두박이 양돈 생산성과 육질을 개선시켜준다는 국내외 연구분석 자료들을 참가자들과 공유하였습니다. 아울러 축산가공 관련법규, 육제품 제조 및 포장방법, 고품질 돈육생산을 위한 유전자 검사 활용방안, 동물복지형 친환경 사육기술에 관하여 양돈과학기술센터 담당교수들의 이론 교육 및 실습이 진행되었습니다. (문의: 이형석 상무, 02-559-0758)



USMEF Mentoring Cooking Class

미국육류협회-한국외식과학고등학교 멘토링 쿠킹클래스

경기도 양주시 한국외식과학고등학교

2014년 5월 8일

미국육류수출협회는 “셰프의 꿈을 응원합니다”라는 주제로 2013년 한국조리과학고등학교, 서울직업전문학교 호텔조리학과, 경기대학교 외식조리학과에 이어 한국외식과학고등학교에서 멘토링 쿠킹클래스를 진행하였습니다. 63파빌리온 뷔페 백태운 셰프님의 시연과 함께 학생들의 미국산 소고기 뷔페요리 쿠킹 콘테스트로

진행된 본 행사에는 ‘미국산 살치살을 이용한 뷔페에 어울리는 창작요리’를 주제로 예선을 거친 총 15팀이 출전하였으며 수상자에게는 상장과 상품이 수여되었습니다.



USMEF Advertisement Campaign

미국산 소고기, 돼지고기 지하철 광고
 서울 시내 주요 지하철 승강장
 2014 년 5 월 1 일

미국육류수출협회는 지난 5월 1일부터 서울 시내 주요 지하철역 승강장에 미국산 소고기와 돼지고기 광고를 설치하였습니다. 소고기 광고는 고급 스테이크 하우스인 구스테이크의 립아이 스테이크 이미지로 전통적인 스테이크에 미국산 소고기가 어울린다는 것을 강조했으며 돼지고기 광고에는 한식요리 연구가인 정미경씨가 모델로 나서 미국산 냉장 돼지고기의 우수성을 강조하였습니다.



U.S. Dehydrated Potato In-House New Menu Contest

미국산 건조감자를 이용한 신메뉴 개발 콘테스트
 2014 년 5 월 - 6 월

물, 우유 등의 액체를 첨가하는 것만으로도 즉석 매쉬드 포테이토를 만들 수 있는 미국산 건조감자를 활용한 신메뉴개발 경진대회가 국내 대형급식공급업체, 대형베이커리업체 소속 메뉴개발담당자들을 대상으로 개최됩니다. 5월 말, 미국감자협회는 미국산 건조감자의 활용 촉구와 사용량 증대를 위해 단시간에 많은 양의 음식을 조리, 공급하는 급식업체 및 베이커리 업체와 손잡고 신메뉴개발 경진대회를 각각 개최할 예정입니다. 미국산 건조감자 제품을 이용하여 맛과 영양을 모두 잡은 메뉴들을 전문심사위원단이 시식과 더불어 맛, 시장성, 조리과정의 편의성 등 평가를 통해 우수한 메뉴들을 선발하여 개발자들을 시상할 예정입니다. (문의: 이은진 차장, 02-543-9380)



Webinar on Management of Wean to Finish Pigs

이유자돈-비육돈 사양관리에 관한 화상 세미나
 2014 년 4 월 25 일

미국곡물협회(USGC)는 지난 4월 25일 (주)다비육종과 공동으로 미국 Minnesota 주 Swine Veterinary Center의 Paul Yeske 박사를 초청하여 이유자돈에서 출하까지의 사양관리에 관한 화상 세미나를 개최하였습니다. 주로 국내 돈육 브랜드 리더들이 참석한 이번 세미나에서는 이유-비육 일관 시스템의 배경, 이유-비육 일관 시스템에서의 돈군의 이동 모델, 돈사 배치, 돈사 타입 별 특징, 최적 돈사 시설, 이유자돈 시기의 중요성, 성공적인 자돈 성적의 비결 등에 대한 주제가 중점적으로 다루어 졌습니다. 세미나에서 발표된 자료는 미국곡물협회 서울사무소 (전화: 02-720-1891 또는 seoul@grains.org)로 문의하시면 됩니다.



USMEF Steak Master Cooking Class

미국육류수출협회 스테이크 마스터 쿡킹 클래스
 서울시 서대문구 라니 라셰프 쿡킹 스튜디오
 2014년 4월 23일, 29일

미국육류수출협회는 스테이크에 대한 소비자들의 관심에 부응하여 유명 포털 사이트인 이지데이와 함께 미국산 소고기로 배워보는 세계의 스테이크를 주제로 스테이크 마스터 쿡킹클래스를 진행하였습니다. 일본편(4월 23일)에서는 일본 퓨전요리전문가 김노다 셰프가 분갈비살 와후타레 스테이크와 채끝살 미소타레 스테이크를 선보였으며, 이탈리아편(4월 29일)에서는 서양요리전문가 배성은 셰프가 미국산 냉장 채끝 등심 스테이크와 그린샐러드, 콜드파스타를 선보였습니다. 참가자들은 시연에 이은 실습과 시식을 통해 가정에서 쉽게 시도하지 못했던 스테이크 조리의 모든 것을 배우고 미국산 소고기의 풍미를 느낄 수 있는 기회를 가졌습니다.



2014 U.S. Soybean Meal Technical Workshop

2014 미산탈피대두박 기술워크샵
 강원도 용평리조트
 2014년 4월 18 - 19일

미국대두협회 (U.S. Soybean Export Council)는 지난 4월 18-19일 동안 국내 사료업계 및 육계 계열화 업체들을 초청하여 미국산 탈피대두박의 사료적 가치에 관한 워크샵을 개최하였습니다. 인디애나주 대두협회 (Indiana Soybean Alliance)의 지원으로 마련된 본 워크샵에는 인디애나주



대두협회 이사 Donald Wyss 씨와 미국대두위원회 (United Soybean Board) 이사 James Schriver 씨가 참석하여 금년도 미국의 대두파종계획과 대두생산 및 가공에 있어서 인디애나주의 비중에 대하여 설명하였습니다. 아울러 지난해 수입된 대두박에 대한 한국사료협회 사료기술연구소의 아미노산 분석결과가 소개되었고 이를 바탕으로 한 대두박의 가치평가에 대하여 참석자들과 의견을 나누었습니다. 또한 사료원료의 국제수급동향과 이에 따른 합리적인 구매방안에 대한 발표가 있었고, 가공류 접촉을 통한 AI의 인체감염 우려에 대한 전문가의 조언을 들을 수 있는 자리가 되었습니다. (문의: 이형석 상무, 02-559-0758)

USMEF-M25 Dining Event

M25 와 함께하는 미국육류수출협회 회식이벤트

서울시 서초구 토다이 반포점

2014 년 4 월 18 일

미국육류수출협회는 젊은 직장인 대상 주간지 M25와 함께 회식이벤트를 진행하여 응모한 독자 중 한 명을 선정하여 부서의 외식을 제공하였다. 이번 회식은 미국산 소고기 프로모션이 진행 중이었던 토다이 반포점에서 실시되었으며 5월 12일자 M25에 이어 대한 기사가 게재되었다.



California Walnut Advertisement Campaign

캘리포니아호두협회 소비자광고 캠페인

2014 년 4 월 - 6 월

“몸에 좋은 캘리포니아호두” 소비자 광고가 라이프스타일 매거진, 요리전문잡지, 지하철 주요역 플랫폼 스크린도어, 버스중앙차로 정류장, 그리고 극장광고 등 다양한 매체를 통해 개최되고 있습니다. 광고를 통해 캘리포니아 원산지를 강조, 믿을 수 있는 영양식품 캘리포니아호두 메시지를 전달하며 아울러 캘리포니아호두협회 페이스북과 연계하여 소비자들이 직접 참가하는 연중 다양한 이벤트가 진행되고 있는 가운데 올해 처음으로 선보이는 “건강한 몸의 내가 온다”라는 주제의 캘리포니아호두 극장광고는 메가박스 전국 77 개점 240 개 상영관에서 소비자들에게 소개되었습니다.



1. <미국 워싱턴주 농무성 한국 대표부 개소 안내>

지난 2013년 10월부터 미국 워싱턴주 농무성 한국대표부가 개설되어, 미국 워싱턴주에서 생산되는 농수산물, 식품 산업에 관련한 거래 알선 및 자료에 대한 도움을 드리고 있습니다.
 워싱턴주의 농수산물 & 식품 수출회사의 정보를 원하시거나, 워싱턴주 농업관련 문의가 있으시면 연락주시기 바랍니다.

미국 워싱턴주 농무성 한국대표부 (Washington State Dept of Agriculture, Korea Office)

대표 김동환 (Danny Kim)
 서울 용산구 한강로 3가 삼구빌딩 1305호
 (우)140-712
 Tel. 02-705-1100
 Fax. 02-705-1105
 Cell. 010-7274-9801
 Email: dannykim927@yahoo.co.kr
<http://agr.wa.gov/>



2. <미국 동부지역 뉴머천다이징 시찰 프로그램 안내>

- 연수일정:** 2014. 9. 19(금) ~ 27(토) 6박 7일
- 연수여정:** 워싱턴-볼티모아컨벤션-노스캐롤라이나 주립대-뉴욕/뉴저지
- 참여대상:** 유통업체, 식품제조업체, H&B 상품업체, 농식품 회사, 식자재업체등 (대표및 임원/간부)
- 연수참가비:** 590만원 (부가세 별도), 조기등록시 20만원할인, 비자발급및 전시장입장료 별도
- 연락처:** Tel: 02-522-1271 (내선 106)
 Mobile: 010-3932-3968
 Email: show@koca.or.kr

시찰 프로그램에 대한 자세한 내용은 상기 연락처로 문의하시기 바랍니다.

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

U.S. Wine Exports Company, Ltd.

Product: Wine
 Contact: Craig Zamary, Managing Partner
 Address: 214 South Walnut Street

Ravenna, Ohio 44266 USA
 Toll Free: 1-855-879-4632
 Phone: 1-330-207-8812
 Fax: 1-855-879-4632
 E-mail: info@uswineexports.com
 Website: www.uswineexports.com



Company: US Wine Exports is bringing the very best United States wines to the world. U.S. Wine Exports, 90 Percent from California, reached record high of \$1.43 billion setting a new record, in winery revenues in 2012, up 2.6% compared to the previous year, again for the third consecutive year. Volume shipments reached 424.6 million liters or 47.2 million cases. “The majority of our shipments are for California wines, however, we do ship our wines from Washington, Oregon, New Jersey, Ohio, New York, Michigan and other states as well,” said US Wine Exports Company, Ltd. Managing Partner Craig Zamary.

저희 회사는 미국 내에서 생산된 최고의 와인들을 전세계에 공급합니다. 미국 와인 수출의 90 퍼센트 정도는 캘리포니아에서 출발하며 최근 수년간은 해마다 그 판매고를 경신하고 있습니다. 비록 캘리포니아 와인이 대다수를 차지하고 있지만 워싱턴, 오리건, 뉴저지, 오하이오, 뉴욕, 미시건주 등 기타 지역에서 생산된 우수한 와인들 또한 수출하고 있는 저희 회사의 제품에 관심 있는 한국 업계의 연락을 기다립니다.

ATO News Subscripton ■ 소식지 구독 신청 및 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@state.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)	