



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.

Washington & Oregon State Wine Delegation to Seoul

워싱턴, 오리건주 와인업계 방한 시음회 및 세미나

서울시 영등포구 여의도동 콘래드호텔

2015 년 1 월 23 일



캘리포니아의 뒤를 이어 세계 와인업계를 이끌어가는 고품질 와인산지로 이름을 알리고 있는 워싱턴주 및 오리건주의 와인업계가 공동으로 주최하는 시음회 및 세미나가 1 월 23 일 여의도 콘래드호텔에서 열립니다. 본 행사는 두 지역을 대표하는 20 개의 와이너리들이 참여하여 총 92 종의 다양한 와인을 선보이게 됩니다. 또한 함께 열리는 세미나를 통해 두 와인 산지의 품질과 다양성, 그리고 새로운 양조 트렌드에 이르는 심도있는 정보를 제공하게 됩니다. 참여 와이너리들 중 절반 이상은 아직 한국에 진출하지 않은 회사들이며, 이번 방한행사를 통해 한국의 수입사들과의 만남을 희망하고 있습니다. 시음회 및 세미나 참여를 원하시는 주류 및 유통업계 관계자께서는 행사 주관사인 (주)와인 21.Com (전화: 2231-4901)으로 연락주세요. 워싱턴주 및 오리건주 와인협회의 인터넷 사이트를 통해 각 산지의 다양한 정보도 얻으실 수 있습니다.

- 워싱턴주 와인협회: www.washingtonwine.org
- 오리건주 와인협회: www.oregonwine.org

U.S. Potato Board One-on-One Menu Presentations

미국감자협회 맞춤형 메뉴 프레젠테이션 개최

2015 년 중

미국감자협회는 2015 년 미국산 냉동/건조감자제품들을 활용한 외식업체/베이커리 신메뉴들을 소개하고 직접 시식하고 메뉴를 개발한 전문셰프의 설명을 제공 받을 수 있는 맞춤형 메뉴 프레젠테이션을 총 13 회에 걸쳐 실시할 예정입니다. 미국산 냉동감자는 고품질의 함량이 높고 다양한 컷과 맛으로 이미 외식업계에서 부동의 자리를 유지하고 있으며, 미국산 건조감자에 대한 수요도 갈수록 높아지고 있습니다. 2012 년 3 월 15 일 발효된 한국-미국 FTA 협정의 결과로, 협정 발효 전 304%라는 높은 관세율로 국내 수입에 어려움을 겪던 미국산 건조감자 플레이크/그라놀 100% 제품들 (기타 첨가물이 섞이지 않은 상태)에 대한 할당물량이 5,464MT (2015 년 기준) 배정되면서 이들 제품에 대한 수요가 점차 증가하는 가운데 미국감자협회는 외식산업, 베이커리, 식품가공 등 각 산업분야에 맞는 메뉴/제품제안을 맞춤형 세미나를 통해 꾸준히 소개하고 있습니다. (문의: 미국감자협회 한국사무소 이은진 차장, 02-543-9480)





Food Export Association of the Midwest/ Northeast USA – Buyers Mission 2015

2015 년도 미국중서부/동북부식품수출협회 바이어스 미션
2015 년 1 월 - 3 월

미국중서부/동북부식품수출협회(Food Export Association of the Midwest-Northeast USA)에서는 매년 전세계의 바이어들을 미국으로 초청하여 미국의 식품 공급업체들과 개별 미팅을 주선하고 미국의 주요 전시회에 참관할 수 있도록 하는 바이어스 미션 (Buyers Mission) 행사를 연중 진행합니다. 2015 년 1 월부터 3 월까지는 Specialty Food, Frozen Food 그리고 Seafood 와 관련된 바이어스 미션 프로그램들이 진행될 예정이니 자세한 문의는 협회 한국사무소 (전화: 02-786-7701, 박선민 이사)로 하시기 바랍니다.



Korean Seafood Buyers Delegation to Seafood Expo North America

북미수산물박람회 구매사절단 파견 (잠정)

미국 매사추세츠주 보스턴 박람회장

2015 년 3 월 15 - 17 일



20 년의 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 800 여 수산물 공급업체가 약 1,200 개의 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



News from Last Quarter ■ 지난 소식



US BEEF Steak Celebrity PR, Ricky Kim 리키김과 함께 한 미국산 스테이크 홍보 2014년 12월 ~

미국육류수출협회는 미국 Kansas City 출신으로, 현재 요리하는 자상한 아빠의 이미지로 활동하고 있는 리키김을 모델로 발탁, 미국산 스테이크 홍보 활동을 시작하였습니다. 연말연시를 타겟으로 스테이크 요리 기사와 페이스북 콘텐츠 제작 및 지하철 광고도 진행 중이며 12월 23일에는 이마트 성수점에서 팬사인회를 개최하였습니다.



미국육류수출협회(USMEF)와 함께하는 "신메뉴 & 와인 무제한 테스트"!

세트메뉴를 주문하면 와인이 무제한!

For 2 (A) 메뉴 1개 + (B) 메뉴 1개 ₩54,900 → ₩50,900
 For 3 (A) 메뉴 1개 + (B) 메뉴 2개 ₩80,200 → ₩76,900
 For 4 (A) 메뉴 2개 + (B) 메뉴 2개 ₩107,000 → ₩99,900
 For 5 (A) 메뉴 2개 + (B) 메뉴 3개 ₩130,800 → ₩119,900

* 세트메뉴는 1인 1회만 가능하며, 1인 1회 1세트 또는 2인 1세트 주문 시 1세트만 가능합니다.
 * 세트메뉴는 12월 1일부터 12월 31일까지 유효하며, 12월 31일 이후에는 12월 31일 기준으로 유효합니다.

신메뉴 출시 기념 100% 담철 스크래치 이벤트를 즐겨주세요! (세트메뉴 당 1회)

www.cpk.co.kr

CPK (California Pizza Kitchen) US PORK Menu Promotion

캘리포니아 피자 키친 미국산 돼지고기 프로모션

캘리포니아 피자 키친 6개점

2014년 10월 1 - 31일 / 2014년 12월 1 - 30일

미국육류수출협회는 캘리포니아 피자 키친(CPK) 6개점에서 미국산 돼지고기 프로모션을 진행하였습니다. 지난 10월에는 미국산 돼지고기 피자 3종 출시를 기념하여 CPK에서 새롭게 런칭한 디톡스 비타민 음료를 'my bottle'에 담아 증정하였으며, 12월 한달 동안은 미국산 돼지고기 메뉴 세트 메뉴 주문시 와인 무제한 제공과 신메뉴 출시 기념 100%담철 스크래치 이벤트를 진행하여 많은 소비자들의 관심을 받았습니다.



California Walnut Commission 2014 Product of the Year

캘리포니아호두협회 올해의 호두제품상 선정

2014 년 12 월 17 일



지난 2014 년 12 월 17 일 수요일 오후 5 시, 남산 그랜드하얏트 호텔 2 층 <남산 II>에서 캘리포니아호두협회 주관 2014 년도 <올해의 호두제품상> 시상식이 거행되었습니다. 본 행사에는 캘리포니아호두협회 한국지사 관계자, 미국대사관 농업무역관장 Kevin Sage-EL, 캘리포니아호두 수입사관계자, 그리고 선정된 수상업체를 포함한 외식업체 & 제품생산업체들이 참석하여 국내에서의 캘리포니아호두 시장의 성장과 캘리포니아 호두를 이용한 특별한 제품들의 선전을 축하하는 자리로 성황리에 진행되었습니다.

올해의 호두제품상 수상업체 & 제품 리스트 (업체명 가나다 순)

- 롯데제과 / Farm On The Road 초코호두
- 바르다 김선생 / (호두)크림치즈 김밥
- 신세계푸드 / (캔디드월넛)리코타 치즈 샐러드
- Passion 5 / 브레드 & 호두 러스크



U.S. Food Barley Promotion

미국산 식용보리에 관한 화상 세미나

서울 소공로 웨스틴조선호텔

2014 년 12 월 9 - 12 일





식용보리 시장 개관; 보리 식품 파이프라인; 식용보리 제품 동향; 미국 식용보리의 생산, 품종, 특성 및 가공 등 입니다. (문의: USGC 서울사무소 02-720-1891, seoul@grains.org)

US BEEF Burger Party & Cooking Class with Brooklyn The Burger Joint

브루클린 더 버거 조인트와 함께하는 US BEEF 버거파티&쿠킹클래스

서울 중구 '라퀴진'

2014 년 12 월 8 일



미국육류수출협회는 서래마을의 버거 맛집 브루클린 더 버거 조인트와 함께 크리스마스 특별 쿠킹클래스를 진행하였습니다. 브루클린 더 버거 조인트의 조희성 셰프가 미국산 척아이를과 양지를 이용한 버거 3종을 시연하고 시식하는 시간을 가졌으며, 함께 가진 크리스마스 캔들&리스 만들기 프로그램도 참가자들의 큰 호응을 얻었습니다.



Seminar on Feed Grains Trade & Ocean Freight

사료곡물 수급 및 해상 운임 전망에 관한 세미나

서울 중구 소공동 웨스틴조선호텔

2014년 12월 5일

미국곡물협회(USGC)는 한국사료협회와 공동으로 지난 12 월 5 일 사료산업, 옥수수 가공산업, 곡물무역 및 하역관련 인사들을 초청하여 사료곡물수급 및 선임, 환율동향과 전망에 관한 세미나를 개최하였습니다. 이번 세미나에서는 미국/세계 사료곡물 및 DDGS 수급전망, 곡물수송 선임의 근황과 전망, 2015 국내 경제 및 환율전망, 2015 년도 축산/사료산업의 정책방향 등이 논의되었습니다. (문의: USGC 서울사무소 02-720-1891, seoul@grains.org)



US Beef Cooking Class – Center of Heel

미국산 소고기로 만드는 밥도둑 시리즈 1탄, 아롱사태 수육과 장조림 쿂�클래스

서울시 중구 백설요리원

2014년 11월 6일, 12월 4일

미국육류수출협회는 미국산 소고기로 만드는 밥도둑 쿂�클래스 2탄으로 미국산 아롱사태를 활용한 수육과 장조림 쿂�클래스를 진행하였습니다. 미국산 돼지고기 모델이기도 한 정미경 요리연구가가 진행한 이 쿂�클래스는 높은 호응으로 2회에 걸쳐 진행되었으며, 요리 전문잡지 이밥차 12월호에도 게재되었습니다.



USPB Dehydrated Potato Bakery Promotion

미국산 건조감자 베이커리 신제품 5종 런칭 및 프로모션

신세계 The Menagerie 매장

2014년 11월 4 - 30일

신세계SVN (현; 신세계푸드)에서 운영하는 프리미엄 베이커리 체인 The Menagerie 7개 매장에서 미국산 건조감자를 이용한 신제품 5종의 출시와 함께 매장 내 미국감자협회 지원으로 시식행사가 진행되었습니다. 새로 출시된 제품들은 (1) 베이컨 스피니치 포테이토 (2) 곰돌이 감자빵 (3) 감자잉글리쉬머핀 (4) 감자 바게트 (5) 포테이토 어니언으로, 각각 미국산 건조감자 플레이크를 5%~15%까지 함유하고 있습니다.



USMEF American Steak Week

미국육류수출협회 아메리칸 스테이크 위크 개최

서울/경기 지역 11개 레스토랑, 18개 지점

2014년 11월 15 - 28일

미국육류수출협회는 작년에 이어 제2회 아메리칸 스테이크 위크를 개최하였습니다. 서울, 경기 지역 11개 레스토랑, 18개 지점이 참가한 이번 아메리칸 스테이크 위크에서는 해당 기간 동안 아메리칸 스테이크 위크 특별메뉴를 즐길 수 있었으며, 인증샷 이벤트 등을 통해 총 100명에게 미국산 뉴욕 스트립 스테이크가 선물로 증정되었습니다.



USATO Visits 2014 Gwangju International Food Fair

미국농업무역관장 광주국제식품전 개막식 참가

광주광역시 김대중컨벤션센터

2014년 11월 26 - 27일



케빈 세이젤 주한미국농업무역관장과 한국인직원들은 2014년 광주국제식품전의 개최를 맞아 지난 11월 26일~27일 양일간의 일정으로 광주지역을 방문하였습니다. 방문 기간 동안 저희 직원 일동은 광주광역시에 소재한 코카콜라음료 제조공장을 방문하여 생산과정을 둘러보았고, 지역 최대의 전통시장인 양동시장을 견학하였으며, 광주국제식품전 개막식에 참석하고 다양한 전시업체들을 둘러 보며 광주를 중심으로 한 호남 지역에서의 수입식품시장의 현황과 가능성을 가늠해보는 뜻깊은 시간을 가졌습니다.



California Walnut Show on Olive Channel

올리브채널 <올리브쇼> - 캘리포니아호두편

2014년 11월 25일

요리, 라이프스타일 전문 케이블채널 올리브채널의 인기 프로그램 <올리브쇼>에 '캘리포니아호두'를 주제로 최근 많은 인기를 누리고 있는 실력파 셰프 4명이 나와 각자의 호두 레시피를 소개하였습니다. <건강과 맛 모두 챙기는 호두>를 소개한 이 프로그램에서 김소봉 셰프는 <호두 스프레드 베이글> & <호두 아이스크림>, 임희원 셰프는 <호두 롤라드>, 김호윤 셰프는 <호두 떡갈비>, 그리고 최현석 셰프는 시그니처 요리 <돼지 불고기>를 선보였고 셰프들의 호두가기 대결 등 재미있고 유익한 내용으로 구성하여 시청자들에게 캘리포니아 호두에 대한 정보를 제공하였습니다.





US PORK Cooking Class with Kimchi

전통 반가김장과 함께 즐기는 미국산 삼겹살&가브리살 보쌈
쿠킹클래스

경기도 파주시 이마트 풍산점

2014년 11월 24일

미국육류수출협회는 김장철을 맞이하여 전통 반가김장과 함께 즐기는 미국산 돼지고기 보쌈 클래스를 진행하였습니다. 경기도 파주시에 최근 개점한 이마트 풍산점에서 2회에 걸쳐 진행된 이 클래스의 강사는 박서란 전통 음식 연구가로 제철 해산물을 넣은 전통 반가 김장과 미국산 삼겹살, 가브리살을 이용한 보쌈 만들기를 시연하고 참가자들이 직접 실습, 시식하는 시간을 가졌습니다.

2014 U.S. Soy Buyers Outlook Conference

2014 미국산 대두 작황 및 품질 보고회

서울 중구 소공동 롯데호텔

2014년 11월 20일



미국대두협회 (U.S. Soybean Export Council)는 금년도에 수확한 미국산 대두의 작황 및 품질에 관한 보고회를 지난 11월 20일에 개최하였습니다. 본 보고회에는 국내 대두가공업계, 식품, 사료 업계의 구매 및 품질 관리 담당자들 40여 명이 참석하여, 2014/15 대두 수급 및 가격전망, 올해 수확된 대두의 품질과 콩의 건강상 이로움 등에 관하여

전문가들의 의견을 들어보는 시간을 가졌습니다. 또한 American Soybean Association과 United Soybean Board의 이사 두 분이 참석하여 대두 및 옥수수의 생산비 및 가격비율, 대두 생산에 있어서의 지속가능성에 대한 정보를 제공하였습니다 (문의: 정지숙 부장, 02-559-0755)

WUSATA Outbound Trade Mission to Korea 2014

2014년도 미국서부농업무역협회 식품사절단 방한

서울 강남구 삼성동 코엑스 인터컨티넨탈 호텔

2014년 11월19 - 20일



미국서부농업무역협회 (WUSATA)에서는 지난 11월19일-20일 양일간, 미국 서부지역 15개 식품업체 한국방한을 맞이하여, 한국 업체와의 개별 상담회 및 비즈니스 네트워킹 리셉션을 진행하였습니다. 미국서부농업무역협회는 미국 서부지역 10개 주 농무성으로 구성되어 있는 비영리 기관으로, 이번 행사에서는 올리브, 와인, 치즈, 가공 식품, 견과류 등 다양한 제품을 가지고 있는 서부지역의 15개 업체들이 직접 한국을 방문하여 한국 식품 업체와의 개별 미팅을 가졌습니다.
(문의: 신혜원 담당, 02-786-7701)



USMEF & JW Marriott Dongdaemun, BLT Steak Guest Chef Promotion
미국육류수출협회 + JW 메리어트 동대문 BLT Steak 셰프 초청 프로모션
서울시 종로구 청계천로 JW 메리어트 동대문 BLT 스테이크
2014 년 11 월 5 - 12 일

미국육류수출협회는 JW 메리어트 동대문의 BLT Steak 게스트 셰프 프로모션을 지원하였습니다. 본 프로모션에서는 BLT 스테이크 와이키키 셰프 드 퀴진의 "요한 스벤슨"을 초청하여 기간 동안 미국산 토시살을 이용한 셰프의 특별메뉴를 선보였으며, VIP 초청 고객을 대상으로 한 소규모 쿠킹클래스와 시그니처 갈라 디너도 함께 진행하였습니다.

US BEEF – Meat Pie Cooking Class
미국육류수출협회 미트파이 쿠킹클래스
서울시 서대문구 대현동 라니 라쉐프 요리 아카데미
2014 년 11 월 5 일, 11 월 12 일



미국육류수출협회는 총 2회에 걸쳐 미국산 소고기 미트파이 쿠킹클래스를 진행하였습니다. 오븐엔조이, 수퍼레시피, 슬픈하품 등 다양한 제휴처와 함께한 이번 클래스에서는 버거비의 장지수 총괄셰프가 미국산 척아이들을 이용해 버거비의 인기메뉴인 미트파이 만드는 법을 시연하고 참가자들이 직접 만들어보는 시간을 가졌습니다.

California Almond Board 'Good Day Brunch Party'
캘리포니아 아몬드 협회 '굿데이 브런치 파티' 개최
서울시 중구 장충동 반얀트리 클럽 앤 스파
2014 년 11 월 9 일



캘리포니아 아몬드 협회는 11 월 9 일 오전 반얀트리 클럽 앤 스파 서울에서 100 명의 소비자, 블로거, 미디어와 함께하는 '굿데이 브런치 파티'를 개최했습니다. 이 날 행사는 캘리포니아 아몬드 협회가 지난 5 월부터 펼치고 있는 "아몬드, 굿데이 스타터" 캠페인의 일환으로, 오전에 섭취하는 한 줌의 아몬드가 활기찬 아침과 나아가 하루 전반에 미치는 긍정적인 영향을 소비자들에게 널리 알리고자 기획되었습니다. 소비자들에게 아몬드의 다양한 영양학적 가치를 직접 체험하는 기회를

제공하고 건강한 오전을 보내는 방법을 소개하고자 마련된 '굿데이 브런치 파티'에는, 건강미의 아이콘이자 "아몬드, 굿데이 스타터" 캠페인의 홍보대사로 활약중인 씨스타의 효린이 뷰티 분야 전문가로 참여했고, '건강'에는 가정의학과 전문의 강은희 원장, '피트니스'에는 헬스 트레이너 최성조 코치, '요리'에는 남성열 셰프가 참여했습니다.



California Walnut Commission Press Conference

캘리포니아 호두의 오메가 3 지방산이 뇌 건강에 미치는 영향 - 기자간담회

서울시 중구 프레스센터

2014 년 11 월 7 일

지난 11 월 7 일 서울 프레스센터에서는 국내 건강전문미디어를 대상으로 '캘리포니아 호두의 오메가 3 지방산이 뇌 건강에 미치는 영향'이라는 주제로 기자간담회가 개최되었습니다. 본 기자간담회는 캘리포니아호두협회의 초청으로 방한한 두 박사들의 연구결과에 대한 프레젠테이션을 시작으로 호두가 함유하고 있는 영양소와 뇌건강에 미치는 영향에 대한 질의문답 형식으로 진행되었으며, 이 간담회에서 다루어진 내용은 추후 중앙일보를 포함 주요 일간지 및 건강전문 미디어를 통해 총 40 여건 이상의 기사화로 한국의 소비자들에게 소개 되었습니다.



California Walnut Presented at The Korean Nutrition Society's Brain and Nutrition Symposium

캘리포니아 호두의 오메가 3 지방산이 뇌 건강에 미치는 영향 - 한국영양학회 추계학술대회서 발표

제주시 탐동로 라마다플라자제주호텔

2014년 11월 6일



캘리포니아호두협회는 제주도 라마다호텔에서 한국영양학회가 개최한 2014 추계학술대회(11월 6일)에 참가하여 호두에 풍부하게 함유되어 있는 오메가3 지방산이 뇌에 미치는 영향에 대해 발표를 하였습니다.

캘리포니아호두협회 Health Program의 후원으로 호두가 함유하고 있는 영양소가 인체에 미치는 영향에 대한 연구를 진행한 두 명의 전문가가 미국에서 방한, 연구결과를 한국영양학회 소속 영양학 박사, 교수 그리고 학생들과 공유하였습니다. 미국 서던캘리포니아 대학교 약리학 및 약학 대학의 조교수인 로저 클레멘스 박사 (Roger Clemens, DrPH, Pharmacology and Pharmaceutical Sciences, USC School of Pharmacy)는 캘리포니아호두협회의 초청으로 이번 추계학술대회에 참가하여 “결핍과 독성효과: 다발성신경병증에 대한 식이 효과 (Deficiencies & toxicities: Dietary impact on the polyneuropathies)”라는 주제로 발표를 하였으며 또 한명의 발표자는 미국 캘리포니아 주립 공과대학 식품영양학과 조교수인 미셸 바인 박사(Michelle Wein, DrPH, Department of Human Nutrition and Food Science, California State Polytechnic University)로 “호두와 건강한 뇌의 상관관계 (Walnuts and the healthy brain connection)”를 주제로 발표하였습니다. 한편 학술회 행사장 로비에 설치된 캘리포니아호두협회 부스에서는 학술자료 및 캘리포니아호두 샘플이 참가자들에게 증정 배포되었습니다.



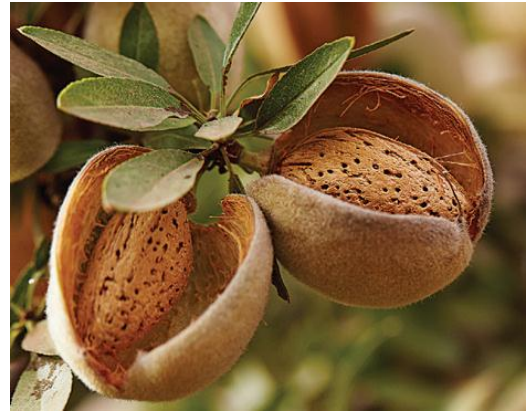
California Almond Board Press Conference

캘리포니아 아몬드 협회 미국 퍼듀대학교 리처드 매티스 교수와 소규모 간담회 개최

서울시 중구 프레스센터

2014 년 11 월 4 일

미국 퍼듀대학교 식품 영양학과 교수 리처드 매티스는 캘리포니아 아몬드 협회와 함께 11 월 4 일 “아몬드가 체중 관리에 미치는 영향”이라는 주제로 한국 프레스 센터에서 소규모 간담회를 진행했습니다. 매티스 교수는 행동학 및 생리학적 관점에서의 열량 분석, 견과류의 포만감 지수, 그리고 건강한 간식으로서 아몬드의 영양학적 장점에 대해 발표 및 토론하는 시간을 가졌습니다. 매티스 교수는 자신의 연구팀이 진행한 연구를 토대로 간식 또는 식사에 아몬드를 포함하여 섭취할 경우 포만감을 증진하고 허기를 조절할 수 있다고 강조했으며, 동일한 내용으로 영자지 코리아 타임즈에 “Starting a healthy day is just a crunch away” 제목의 칼럼도 기고했습니다. 매티스 교수가 진행하는 연구는 허기, 포만감, 인간의 섭식 규제 및 식품 선호도 등의 주제에 중점을 두고 있습니다.



USDEC U.S. Dairy Ingredients Seminar

미국유제품협회 “유제품 원료의 혁신과 재발견 세미나” 개최
서울 강남구 삼성동 그랜드인터컨티넨탈호텔
2014년 11월 3일



미국 유제품 수출 협의회 한국 사무소 (U.S. Dairy Export Council Korea)는 지난 11 월 3 일 (금) 그랜드 인터컨티넨탈 호텔 국화룸에서 '미국산 유제품 원료의 혁신과 재발견' 세미나를 개최, 한국인의 건강 증진을 위한 우유 및 유청단백의 중요성과 영양학적 가치, 그리고 미국 유제품의 현황과 전망을 소개하는 자리를 마련했습니다. 유청단백 뿐 아니라 우유단백(MPC)이나 유청

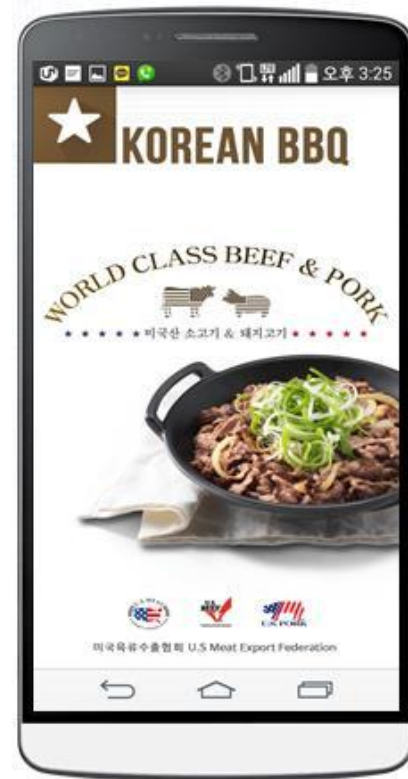
퍼미에이트 등 천연 우유에서 파생된 단백질을 제품에 적용하면 최종 제품의 영양 및 기능을 증진시킬 수 있는데, 이번 세미나에서는 해외 식음료 제품 개발 전문가가 내한하여 이러한 다양한 식음료 제품에 기능과 영양을 더할 수 있는 미국산 유제품 원료를 폭넓게 소개하였으며 해마다 성장해 나가고 있는 미국 유제품 시장의 현황과 전망을 들을 수 있었습니다. 본 행사에는 국내 유수의 기업 및 제품개발 관계자 80 여명이 참석해 유청단백 원료 및 관련 연구결과에 관한 높은 관심을 보여주셨습니다. (문의: 유제품 수출협의회 한국사무소 최유경 차장, 02-516-6893)

USMEF Launches Korean BBQ Mobile Application

미국육류수출협회 코리안 BBQ 앱 출시

2014년 10월 31일

지난 2014년 10월 31일, 미국육류수출협회는 미국육류수출협회 소식과 미국산 소고기, 돼지고기 정보를 제공하는 모바일 어플리케이션 '코리안 BBQ'를 출시했습니다. '코리안 BBQ' 앱은 업계용 홈페이지, 비프스토리, 포크스토리, '아메리칸 미트 스토리' 페이스북, 카카오톡 등 미국육류수출협회의 공식 SNS 채널과 더불어 소비자 및 업계 관계자와 더욱 폭넓게 소통하는 공간이 될 것이며 해당 어플리케이션을 통해 미국육류수출협회의 최신 소식과 이벤트, 미국산 육류 부위 및 유통과정에 대한 정보를 확인하거나 미국육류수출협회의 격월 웹진 PDF도 받아볼 수 있습니다. 모바일 어플리케이션 '코리안 BBQ'는 안드로이드 플레이스토어와 iOS 앱스토어 검색창에서 "미국육류수출협회" 또는 "U.S. Meat Export Federation"으로 검색하여 무료로 다운받으실 수 있습니다.



Food Trade and Policy for the Changing Global Climate

글로벌 기후변화 시대의 식량교역과 식품가격 정책

서울 소공로 롯데호텔

2014년 10월 31일



미국곡물협회(USGC)는 지난 10월 31일 한국식량안보연구재단이 주최한 글로벌 기후변화 시대의 식량교역과 식품가격 정책에 관한 세미나를 후원하였습니다. 학계, 관계, 업계 인사들이 참석한 이번 세미나에서는 농업과 기후체계간의 복합 상호작용 이해/Michael Puma/Columbia University, 세계 식량안보의 도전-농산물 교역에서

GMO/LMO 의 LLP/Gay Martin/NAEGA, 쌀시장 개방과 농산물 가격 정책/안병일/고대, 그리고 세계 식량위기와 한국의 식품가격 정책/고정아/고대 등이 논의되었고, 종합적으로 토론하는 시간을 가졌습니다. (문의: 한국식량안보연구재단 02-929-2751, foodsecurity@foodsecurity.or.kr 또는 USGC 서울사무소 02-720-1891, seoul@grains.org)

Focused Trade Mission to Korea for Specialty and Natural Products

2014년도 미국 중서부/ 동북부 스페셜티 및 내추럴 식품 사절단 방한

서울 강남구 삼성동 코엑스 인터컨티넨탈 호텔

2014년 10월 30 - 31일

미국중서부/동북부식품수출협회 (Food Export Association of the Midwest & Northeast USA)는 지난 10월29-30일 양일간의 미국중서부/동북부 지역의 8개 식품업체 방한을 맞이하여, 서울 삼성동 코엑스 인터컨티넨탈 호텔에서 한국의 식품 수입 및 유통업체를 초청하여 개별 상담회 및 네트워킹 리셉션을 진행하였습니다. 본 행사를 통해 이들 8개 공급업체는 베이킹 믹스, 치즈 및 유제품, 야생 블루베리, 수산물 가공품 등 미국 중서부와 동북부 지역의 다양한 스페셜티 푸드를 소개하였으며 각 업체의 제품을 응용한 메뉴를 비즈니스 네트워킹 리셉션에서 선보이기도 하였습니다. (문의: 박선민 이사, 02-786-7701)



US Meat Market & Merchandising Seminar 2014

2014 미국육류시장 및 상품화 세미나 개최

서울시 종로구 나인트리 컨벤션 광화문 / 부산시 동래구 농심호텔

2014년 10월 23일 (서울) / 2014년 10월 24일 (부산)

미국육류수출협회는 서울과 부산에서 각각 2014년도 미국육류시장 및 상품화 세미나를 개최하였습니다. 업계 종사자들을 대상으로 한 본 세미나에서는 미국을 비롯한 전세계 육류시장의 현황 및 전망 정보를 전달함과 동시에 미국산 소고기의 새로운 아이템 상품화 시연도 함께 진행되어 참가자들에게 매우 유익한 정보를 제공하였습니다.

U.S. Meat Market & Merchandising Seminar 2014

미국 육류 시장 및 상품화 세미나에
초청합니다

미국육류수출협회가 미국 육류 시장 및 상품화 세미나를 개최합니다.
이번 세미나에서는 최근 미국을 비롯한 전세계 육류시장 현황 및 전망과 더불어 미국산 소고기 새로운 아이템을
상품화 시연들 통해 소개할 예정입니다. 또한 미국육류수출협회가 새롭게 제작한 Korean BBQ 모바일 애플리케이션
도 함께 소개할 예정이오니 관심 있는 업계 관계자들의 많은 참석 바랍니다.

일 시 | 2014년 10월23일(목) 오전 10시30분~1시30분
장 소 | 나인트리 컨벤션 광화문 그랜드볼룸



California Wine Tasting Seminars in Seoul

2014 캘리포니아 와인 시음회

서울 영등포구 여의도동 콘래드호텔

2014년 10월 9 - 10일



매년 California wineries delegation 과 함께 한국을 방문하는 캘리포니아와인협회는 올해 10 월 9 일 ~ 10 일, 2 일에 걸쳐 캘리포니아와인행사를 개최하였습니다. 10 월 9 일 여의도 콘래드호텔 행사장 스튜디오 1/2/3 에서는 캘리포니아와인 애호가들을 대상으로 시음회가 개최되고, 10 월 10 일 콘래드호텔 그랜드볼룸에서는 와인업계관계자들을 대상으로 세미나와 전문가 시음회가 실시되었습니다. 이번 세미나의 주제는 "Santa Barbara County"로 이 지역 와인 6 가지를 시음하며 지역의 특성에 대한 프레젠테이션이 제공되었고, 전문가시음회에서는 새롭게 한국시장에 출시될 새 빈티지를 소개하고, 또한 국내 미수입와인의 경우 에이전트를 찾기 위해 한국을 방한한 50 여개의 와이너리들과 와이너리 에이전트들이 약 500 여종의

와인을 선보였으며, 국내 주요 와인수입사, 유통업체, 소믈리에 및 와인관련 미디어 등의 업계관계자들로 성황을 이루었습니다.



Webinar on DDGS Use in Poultry Diets 양계사료에 DDGS 이용에 관한 화상 세미나 2014년 10월 8일

미국곡물협회(USGC)는 지난 10 월 8 일 미국 네브라스카대학의 Sheila E. Purdum 교수를 초청하여 양계사료에 DDGS(distiller's dried grains with solubles) 이용에 관한 화상 세미나를 개최하였습니다. 서울과 대전을 동시에 연결하여 진행된 이번 세미나에서는 사료회사의 양계사료 배합비 담당자와 연구원이 참석하여 미국 DDGS 생산량, 저지방 DDGS 의 특성, DDGS 이용 시 경제적 이익, 네브라스카대학에서 수행된 산란계 및 육계 사양시험 결과를 토대로 양계사료에 대한 DDGS 의 적정 배합수준 등을 논의하였습니다. 세미나에서 발표된 자료는 USGC 서울사무소(전화: 02-720-1891 또는 seoul@grains.org)로 문의하시면 됩니다.



USMEF Promotion @ Jarasum Int'l Jazz Festival

미국육류수출협회 자라섬 국제재즈페스티벌 참가
경기도 가평군 가평읍 자라섬 행사장

2014년 10월 3 - 5일

미국육류수출협회는 작년에 이어 2014년 10월 3일부터 5일까지 진행된 자라섬 재즈 페스티벌에 참가하였습니다. 행사기간 중 미국육류수출협회 부스에서는 다양한 소비자 이벤트를 진행하였으며, 함께 참여한 수제버거 레스토랑 버거비와 정통 바비큐 레스토랑 빌스트리트에서는 미국산 버거와 바비큐 요리가 판매되어 많은 소비자들이 이벤트에 참가하여 미국산 육류 요리를 즐겼습니다.

USPB Frozen Potato Menu Promotion

미국 냉동감자 메뉴시연 및 시식 세미나

전북 전주시 국제한식조리학교

2014년 10월 1일



미국감자협회는 외식업체, 식품생산업체, 그리고 조리전문교육기관 소속 관계자들을 대상으로 꾸준히 미국산 냉동감자 및 건조감자를 재료로 선보이는 메뉴프레젠테이션 세미나를 개최하고 있습니다. 이의 일환으로 지난 10월 1일, 전주에 위치한 국제한식조리학교에서 미국산 냉동감자 메뉴를 소개하는 메뉴시연 및 시식 세미나가 개최되었습니다.

국제한식조리학교 강사진 및 학생들을 대상으로 실시된 이 메뉴시연 및 시식 세미나에서는 총 8가지의 미국산 냉동감자를 이용한 메뉴가 소개되어 참가자들의 관심을 끌었습니다.

Other Useful Information ■ 기타 유용한 정보

<미국 플로리다주 시트러스협회 한국지사 개소 안내>

90년대말 이후 한국에서 마케팅 업무를 중단했던 플로리다주 시트러스협회가 한국시장의 중요성이 부각됨에 따라 한국에서의 업무를 재개하였기에 협회 한국지사에 대한 소개를 드립니다.



플로리다 시트러스 협회(FDOC)는 자몽, 오렌지 등의 시트러스 과일에 대한 홍보, 판매 촉진, 연구 및 정책 등을 운영하는 플로리다 주 정부 산하의 비영리 기관입니다. 협회의 주요 임무는 재배자 및 과일 업계를 대표하여 플로리다 시트러스 과일에 대한 수요를 확대하고 플로리다 내의 친환경 생산을 보존하는 것이며, 이를 위해 미국 국내뿐 아니라 캐나다 및 아시아 등의 주요 해외 시장에서 소비자, 식품업계, 건강전문가 등을 대상으로 하는 교육, 홍보를 포함한 다양한 마케팅 활동을 하고 있습니다. 플로리다 시트러스 협회는 2014년 8월 한국에 지사를 설립하여 플로리다산 자몽에 대한 홍보 및 판촉 프로그램을 운영하고 있으며, 2015년 1월부터는 오렌지 주스 프로그램도 함께 운영할 예정입니다.

플로리다 시트러스협회 한국지사

Florida Department of Citrus (FDOC) – Korea Office

대표: 손란 (Lan Sohn)

담당자: 윤진옥 대리 (Jin Yoon)

서울 강남구 압구정로 79 길 75 더하우스 빌딩 3 층 (우)135-100

Tel. 02-543-9380 (#3)

Fax. 02-543-0944

Cell. 010-8274-3535

Email: jinok@sohnm.com

Facebook: www.facebook.com/FloridaGrapefruitKorea

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.

Sunny Hill International, Inc.

Product: Beverage Bases, Juice Concentrates, Tropicals, Flavors for Teas and Coffee and Carbonated Drinks and Dairy Products

Contact: Albert Dekker

Address: 901 W. New York Avenue

DeLand, FL 32720-5144 USA

Phone: 1-386-736-5757 / 1-352-671-9030

Fax : 1-386-736-6983

E-mail: sunnyhill@sunnyhillintl.com



Company: Sunny Hill International offers a diversified line of Beverage Bases and Juice Concentrates, Tropicals, Flavors for Teas and Coffee and Carbonated Drinks and Dairy Products. We specialize in bases and concentrates for top quality beverage and juice drinks and milk drinks (regular, vanilla, chocolate, strawberry, banana). We also supply many commodities like frozen and aseptic fruit juice concentrates as well as frozen fruits to our customers. Please also review and attach our website: www.sunnyhillintl.com. At your request we will develop and supply products that you need.

저희 회사는 최고품질의 음료, 과즙음료, 유제품음료 등을 만드는 데 필요한 베이스나 농축액을 취급합니다. 저희 회사의 특징점은 고객의 요구와 규격에 맞춘 '특화형제품'을 제공하는 데에 있습니다. 그 밖에도 냉동과즙을 비롯하여 냉동과일까지 공급 가능하니 저희 회사 홈페이지에 방문하시어 다양한 제품을 확인하시고 연락주시기 바랍니다.

Belle Cove LLC

Product: Lobster, Kelp, Clam, Whelk, Scallops, and other specialty seafood items such as Dogfish and Sea

Cucumber from the Northeast (per season).

Contact: Grace Phillips, Managing Director

Address: 25 Kittredge Road

South Portland, ME 04106 USA

Phone: 1-617-821-4896

Skype: BelleCoveUSA

E-mail: grace@BelleCoveUSA.com

Website: www.BelleCoveUSA.com



Belle Cove LLC
clean seas ~ fresh air ~ great taste

Company: Belle Cove LLC is dedicated to providing value-added, high quality seafood from the pristine Northeast region of the United States to Asia. We are strategically located in Maine, USA, where the cold, clean ocean water and rocky coastline produce some of the highest quality seafood in North America. We source directly from traceable and sustainable fisheries and seafood processors to deliver seafood products that complement the Asian culinary flavors.

저희 벨코브 주식회사는 미국 북동부 해안에서 어획된 고부가가치, 고품질의 수산물을 아시아 시장에 공급합니다. 그러기 위해 저희 회사는 북미에서 가장 품질이 뛰어난 수산물을 생산하는 천혜의 자연 조건을 가진 메인주에 전략적으로 위치하고 있으며, 생산이력 추적이 가능하고 지속가능한 조업을 하는 선단 및 가공업자들과 직거래를 통해 아시아 시장의 미각을 충족시킬 수산물을 찾아 드립니다.



Beverage Flavors International LLC

Product: Beverage Flavors and other Ingredients

Contact: Wilfred Wan, Asia/Pacific Director

Address: 3150 N. Campbell Avenue

Chicago, IL 60618 USA

Phone: 86-1390-116-5665

E-mail: wilfredwan@xinghuoli.com



Company: Beverage Flavors International LLC (BFI) based in Chicago, is an established manufacturer of flavor bases and other ingredients supplying beverage manufacturers, juice bottlers and dairies in the USA and countries across the world with the bases to make juice drinks, fruit flavored beverages, and orange juice beverages.

With over 50 years of experience, BFI management has succeeded in introducing a flavor profile that is welcomed by consumers in more than 50 countries, under many different brands - some are number one selling brand in their own countries.

All BFI flavor bases are made in our own US-FDA registered factory in Chicago, with ingredients 100% sourced within the

USA.

Our products include bases of different strengths for different purposes: 80:1 / 100:1 / 200:1 / 400:1. These bases enable bottlers to produce fruit flavored drinks, fruit drinks with juice added, or carbonated soft-drinks.

We have more than 20 flavor bases available - Citrus Punch, Orange, Fruit Punch, Aloha Punch, Mango, Mango Peach, Pineapple, Pineapple Banana, Pineapple Guava, Pineapple Coconut, Strawberry, Kiwi Strawberry, Strawberry Orange Banana, Yellow or Pink Lemonade, Yellow or Pink Grapefruit, Limonada, Watermelon, Cranberry, Blue Raspberry, Applemax, and Grape.

Another exciting product is our BFI-50 flavor base which enables customer to make an Orange Juice Beverage with 42% Orange Juice and 50 calories per serving of 240ml - The low calorie Orange Juice Beverage segment in the USA has grown from US\$7.4mn in 2010 to over US\$400mn in 2013.

저희 BFI 본사는 미국 일리노이주 시카고시에 위치하고 있으며 저희 회사는 위에 소개된 것과 같이 과즙음료 및 탄산음료 제조용 베이스, 20 여 가지가 넘는 음료용 향료, 저칼로리음료베이스 등 다양한 첨가물을 취급하고 있습니다. 여러분의 무궁무진한 음료제품 개발에 있어 유용하게 쓰일 수 있는 저희 제품에 관심 있는 한국 업계의 연락을 기다립니다.



VeriGreen Earth, Inc.

Product: Premium Oils

Contact: Sally Arn, Director

Address: 1871 US HWY 231, Suite 102

Brundidge, AL 36010 USA

Phone: 1-334-424-1422

Fax: 1-334-218-3775

E-mail: info@verigreenearth.com

Company: VeriGreen Earth, Inc. is an authentic producer of premium oils, handcrafting a wide range of delicious artisan nut oils in the USA. All of our artisan oils are expeller-pressed, Non-GMO, all natural and delicious.



With more than 20 years' experience in international business

importing and exporting products worldwide, our Directors understand the needs of our customers and match that need

with the right product at the right price with the right supplier, creating the professional link between growers/producers and a wide range of International buyers worldwide.

Our tradition has always been providing our customers with the highest quality product. By procuring top quality raw ingredients and overseeing the refining process where no additives, preservatives or stabilizers are added at any point, we 100% ensure our customers receive the best quality product available in the market.

Our current product offerings include **Pecan Oil** (an edible pressed oil extracted from the pecan nut. Pecan oil is neutral in flavor and takes on the flavor of whatever seasoning is being used with it. Pecan oil contains 9.5% saturated fat, which is less than in olive oil (13.5%), peanut oil (16.90%) or corn oil (12.70%). It is also used as a massage oil and in aromatherapy applications.); **Almond Oil** (a very healthy oil that helps protect your heart and fight against bad cholesterol. With its fresh flavor, the oil reveals subtle nuances when combined with other ingredients. Its delicate character makes it a good substitute for olive oil. When combined with any salad, fish or vegetable dish, almond oil helps to fashion a gourmet meal. Almond oil or almond milk is used in almost all cosmetic products.); and, **Walnut Oil** (a rich source of omega 3 (1.77g per 1 Tbs.), which can help to prevent cardiovascular disease while acting as a counterweight to bad cholesterol. Since the oil is not fully refined, it also has a high level of natural antioxidants.)

We provide bulk raw material, products packaged under our brand (American Native Oils), or products that are packaged and private-labeled under the customer brand.

VeriGreen Earth, Inc. expanding internationally! We are currently interviewing Importers, Distributors, and Brokers to help us share the good news of our healthy tree nut oils.

We welcome inquiries from International processors, buyers and worldwide customers seeking high quality tree nut oils and products for use in the snacking, baking, confectionery, health and cosmetic industries.

저희 회사는 미국 내에서 생산된 피칸, 아몬드, 호두 등에서 나온 프리미엄 오일을 전세계에 공급합니다. 많은 분들께서 이미 아시는 것처럼 건강적, 영양학적 가치가 높은 넛트류를 이용한 오일에 대한 수요는 나날이 증가하고 있습니다. 최고의 품질을 자랑하는 저희 회사의 제품에 관심 있는 한국 업계의 연락을 기다립니다.



ARNCO, Inc. DBA Carter Pecan Company

Product: Pecans

Contact: Sally Arn, Director

Address: 1871 US HWY 231, Suite 102

Brundidge, AL 36010 USA

Phone: 1-334-218-3803

Fax: 1-334-218-3775



E-mail: sally@carterpecan.com

Website: www.carterpecan.com

Company: Carter Pecan Company is a grower-based sales and marketing company supporting growers, processors and buyers of U.S. Pecans. With more than 20 years' experience in international business importing and exporting products worldwide, our Directors understand the needs of our customers and match that need with the right product at the right price with the right supplier, creating the professional link between pecans growers and a wide range of International buyers worldwide. We are an integrated pecan processing company that processes, packages, stores, markets, sells and exports Raw, In-Shell and Shelled USDA No. 1 Certified and Inspected pecans. We provide bulk raw material, products packaged under our brand, or products that are packaged and private-labeled under the customer brand. We welcome inquiries from International processors, buyers and worldwide customers seeking high quality nuts and nut products for use in the roasting, snacking, baking and confectionery industries.

저희 카터 피칸 주식회사는 미국에서 생산된 고품질 피칸을 20 년 넘게 세계에 수출해오고 있는 회사로서 가공재료용 대량포장, 브랜드포장, 자체상표부착 등 다양한 형태로 제공 가능합니다. 로스팅, 스낵포장, 제과 제빵 산업 등 피칸을 필요로 하시는 어떤 분야로부터든지 많은 해외 바이어들의 연락을 기다립니다.



CAS Inter-Global

Product: Export of US Food Brands

Contact: Nicole Nie, Customer Operations Manager

Address: 1811 Santa Rita Rd, #102

Pleasanton, CA 94566 USA

Phone: 1-925-401-7111

Fax: 1-925-401-7115

E-mail: info@casinterg.com

Website: www.casinterg.com



Company: We are a leading trading firm based in the San Francisco Bay Area. We specialize in the export of US foods that are of high quality, popular, healthy, delicious and innovative to the markets worldwide. We have extensive supplier networks including access to all of the major US brands and exclusive brands that we represent.

저희 회사는 캘리포니아주 샌프란시스코만에 위치하고 있으며 미국 내에서 생산되는 유명 브랜드의 식품들을 공급자와 직접 연결하여 (일부는 독점으로) 전세계에 공급합니다. 이미 중국에 다양한 브랜드의 가공식품을 수출하고 있을 뿐만 아니라 캘리포니아 지역 농민들의 농산물 수출을 연결하는 업무도 맡고 있습니다. 저희 회사가 취급하는 유명 브랜드의 식품에 관심 있는 한국 업계의 연락을 기다립니다.

SAMPLE OF BRANDS THAT WE OFFER



Lily Trading Co. (US Wine Exports, Ltd.)

Product: Wines

Contact: Gary Mitchell, CEO

Address: New Smyrna Beach, FL, USA

Phone: 1-386-576-6069

E-mail: gary@lilytrading.com

Company: As a representative of US Wine Exports, Ltd., Gary Mitchell brings the very best United States wines to the world. Our company has a particular emphasis on Northern California wines in the Napa and

Sonoma regions. US Wine Exports' has wineries at various levels of the production scale. We have large-scale wineries that produce millions of cases per year; middle-sized wineries that produce between 10,000 to 60,000 cases per year; and we have small, boutique winemakers who have a unique, high quality, limited production product to offer to the global wine market. We produce high quality wines at affordable pricing.

저희 회사는 US Wine Exports 사를 대표하여 미국에서 생산된 최고의 와인을 세계에 공급하고 있는 가운데, 특히 나파 및 소노마 지역 등 북캘리포니아 지방의 와인을 전문적으로 취급합니다. 저희 회사와 연계된 와인너리들은 연간 수백만



케이스를 생산하는 초대형 와이너리부터 연간 일만에서 육만 케이스 생산하는 중간규모업체와 고품질, 소량생산을 통해 독특하고 우월한 와인을 생산하는 작은 와이너리에 이르기까지 그 범주가 넓고 취급 품목 또한 다양합니다. 이처럼 우수한 품질을 지녔으면서도 가격은 합리적인 와인을 공급하는 저희 회사에 많은 바이어들의 연락을 기대합니다.



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)	