



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.

CWI California Wine Festivals

캘리포니아와인협회 주관 롯데마트 “캘리포니아와인축제”

장소: 롯데마트 15 개 점포

2015 년 3 월 27 일 ~ 4 월 19 일



캘리포니아와인협회는 롯데마트와 함께 3월~4월, 4주간 “캘리포니아와인 축제” 프로모션을 진행합니다. 한미 FTA 실행 3주년을 기념하여 롯데마트는 그동안 캘리포니아 주요 와이너리들과 계약을 맺어 직수입을 함으로써 경쟁력 있는 가격에 품질 좋은 캘리포니아 와인을 공급하는데 많은 노력을 기울여왔습니다. 올해도 캘리포니아와인협회는 롯데마트 15개 매장 와인섹션에서 총 4주에 걸쳐 매 주말 시음행사와 “롯데마트의 캘리포니아와인”이라는 주제의 특별 디스플레이를 지원합니다.

USMEF Rocky Mt. Steak Cooking Class

미국육류수출협회 록키 마운틴 스테이크 쿠킹클래스

장소: 이마트 서울/경기 지역 30 개 지점 문화센터

2015 년 3 월 23 일 ~ 4 월 30 일

미국육류수출협회는 이마트의 미국산 소고기 스테이크 브랜드 “록키 마운틴 스테이크(Rocky Mt. Steak)” 출시를 기념하여 이마트 서울, 경기 30개 지점 문화센터에서 쿠킹클래스를 진행합니다. ‘스테이크 @ 홈’ 레시피를 주제로 이마트 정육매장에서 판매되고 있는 록키 마운틴 스테이크를 이용해 집에서 맛있게 스테이크를 즐기는 방법을 배우보는 클래스로 최원진, 심미리, 채낙영, 황요한 등 인지도 높은 스타 셰프의 4인이 각각 다른 스테이크 메뉴를 선보일 예정입니다.



Sunkist Navel In-Store Promotion

2015 썬키스트 네이블 오렌지 시식행사

장소: 홈플러스, 롯데마트, GS 슈퍼 주요 점포

2015년 3월 ~ 5월

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 3월부터 홈플러스, 롯데마트, GS 슈퍼의 주요 지점에서 썬키스트 네이블 오렌지 시식행사를 진행합니다. 특히 롯데마트 잠실점과 중계점에서는 시식행사와 함께 썬키스트 홍보 영상을 상영하여 소비자들에게 썬키스트 네이블 오렌지를 널리 홍보할 예정입니다.



a cooperative of family farms since 1893™



Korean Seafood Buyers Delegation to Seafood Expo Global

벨기에 국제수산물박람회 (구 유러피안 씨푸드 엑스포) 구매사절단 파견 (잠정)

장소: 벨기에 브뤼셀 박람회장

2015년 4월 21 - 23일



Seafood Expo GLOBAL Seafood Processing GLOBAL

보스턴에서 열린 북미수산물박람회와 함께 국제 수산물 시장을 대표하는 연례 최대 규모의 행사로서 최근 'Seafood Expo Global'로 그 명칭을 바꾼 유러피안 씨푸드 엑스포가 오는 4월 21일부터 3일간 열립니다. 벨기에 브뤼셀 컨벤션센터에서 열릴 본 박람회에는 미국을 비롯하여 약 75여개 국가에서 모인 1,700여 수산물 공급업체가 다양한 수산물, 수산가공식품 및 관련 장비를 선보입니다. 미국남부주무역협회(SUSTA)와 알래스카수산물마케팅협회 (ASMI) 등의 수출단체 및 개별 수출업체들이 참가하는 미국전시관에서 한미간 수산물 교역 상담을 갖기 위해 미국농업무역관에서는 주요 수산물 수입사들로 구성된 소규모 구매사절단을 기획하여 전시회를 방문하고 돌아올 예정입니다.

☞ 박람회 인터넷 홈페이지: www.seafoodexpo.com/global



'Great American Craft Beer Showcase' @ Seoul Int'l Wine & Spirits Expo 2015

2015년 서울국제주류박람회 '미국 크래프트 맥주 홍보부스' 참가 (확정)

장소: 서울 강남구 삼성동 코엑스 전시장 Hall B

2015년 4월 23 - 25 일



주한미국대사관 농업무역관은 오는 4월 23일부터 25일까지 서울 코엑스 전시장에서 개최되는 서울국제주류박람회에 '미국 크래프트 맥주 홍보부스'를 운영할 계획입니다. 본 행사는 미국산 맥주의 품질과 다양성을 핵심 소비자 그룹에 홍보하는 한편, 수입사들이 업계 바이어들(바텐더, 소믈리에, 바 점주 등)을 직접 만나 영업역량을 확대할 수 있는 기회를 제공하는 것을 목적으로 하고 있습니다. 또한, 미국의 맥주 양조 전문가를 초빙하여 '미국 크래프트 맥주 세미나'도 전시회 기간에 개최할 계획을 가지고 있습니다. (문의: 오상용, 02-6951-6852)



미국은 세계 최대의 맥주 시장으로, 보다 다양해지는 소비자의 기호를 겨냥한 수많은 소규모, 고품질 맥주 (크래프트 맥주) 생산자들이 전국 곳곳에서 성장하고 있습니다. 한국의 맥주 소비자들 역시 보다 높은 품질과 다양성을 추구하고 있어, 향후 미국 크래프트 맥주의 한국 시장 진입에 가속도가 붙을 것으로 기대됩니다. 미국 크래프트 맥주에 대한 보다 자세한 정보는 미국 크래프트 맥주 협회의 홈페이지 (www.brewersassociation.org)에서 얻으실 수 있습니다.



◆ 행사 개요

- 명 칭 : 2015 월드비어페스티벌 (World Beer Festival 2015)
- 기 간 : 2015년 4월 23일(목) ~ 25일(토) / 3일간
- 장 소 : 서울 삼성동 코엑스 Hall B 전시장 내
- 규 모 : 약 20개사 40부스_ 190개사 300부스 (예정)
- 주 최 : 서울국제와인&주류박람회
- 주 관 : (주)한국국제전시 등 (미정)

◆ 전시 품목

구분	전시 품목
주류 생산업체	맥주 생산업체 등
수입사 및 전문점	맥주 수입업체, 유통업체, 전문점 등
식품 및 악세서리	관련 기기, 전용 글라스, 인테리어 소품 및 악세서리, 각종 안주류 등

◆ 행사장 구성

- 수입 맥주 홍보 Zone: 국내 소비자를 대상으로 유통되고 있는 맥주의 시음, 홍보기회
- 국산 맥주 홍보 Zone: 국내 미수입된 맥주의 수입사를 대상으로 한 시음 및 비즈니스 기회

- 식품 및 약세서리 Zone : 관련 기기, 식품 및 잔, 술 병, 약세서리 등
- 상담 및 세미나 Zone : 바이어 상담회 및 세미나

※ 상기 내용은 주최측의 사정에 의해 변경 될 수 있습니다.

USPB Frozen Potato Recipe Contest

미국감자협회 미국산 냉동감자 레시피 경진대회

장소: 추후 안내

2015년 4월 30일



미국감자협회는 외식업체 아모제와 미국산 냉동감자를 이용한 레시피경진대회를 개최합니다. 일반적으로 널리 알려진 스트레이트 컷 제품을 포함, 다양한 형태와 양념이 첨가된 냉동감자제품들을 재료로 활용하여 아모제에서 운영하는 외식업장에 최적화된 레시피를 개발, 미국산 감자사용의 활성화를 기대하며 진행될 본 프로그램에서는 아모제 소속 외식업장 직원들이 각 3인 1조가 되어 미국산 냉동감자를 재료로 활용한 레시피를 제출하고 예선을 통과한 총 10 팀, 30명 참가자들은 4월 30일 개최되는 결선대회장 현장에서 직접 레시피를 조리하여 전문심사위원단의 심사를 받게 됩니다. 수상자들은 상과 함께 본인들이 개발한

레시피들이 실제 메뉴로 아모제 운영 업장에서 판매가 되는 기회가 주어집니다.

California Walnut New Menu Launching Promotion

“California Pizza Kitchen” 호두 신메뉴 런칭 및 프로모션

장소: 캘리포니아 피자 키친 6개 매장

2015년 4월 ~ 5월



올해 4월부터 5월까지 두 달간 인기 패밀리레스토랑 “California Pizza Kitchen” 6개 매장에서 캘리포니아호두가 들어간 신메뉴 5종이 런칭 될 예정입니다.

‘Food Show Plus! at Seoul Food & Hotel 2015

미국 중서부/동북부지역 식품 사절단 서울 푸드 앤 호텔 2015 참가

장소: 경기도 고양시 킨텍스 제 1 전시장 4~5 홀

2015년 5월 11 ~ 15 일



미국중서부/동북부식품수출협회 (Food Export Association of the Midwest & Northeast USA)는 5월 11일부터 15일까지 일산 킨텍스에서 열리는 서울푸드앤호텔 2015 전시회에서 미국중서부/동북부지역의 총 8개 식품 공급업체와 한국의 식품 수입 및 유통업체와의 개별 상담회를 진행 합니다. 이번 행사에는 치즈, 살사 소스, 베이커리용 소스, 블루베리, 대두, 각종 가공식품과 관련된 미국의 식품 공급업체가 직접 전시회에 참가하여 한국 수입업체들을 만나볼 예정입니다.

미국중서부/동북부식품수출협회는 11년째 서울푸드앤호텔 전시회에서 양국 업체간의 개별 상담회를 진행하고 있으며

미국 중서부의 농업제품과 동북부의 다양한 가공식품을 한국 시장에 소개하는 역할을 하고 있습니다. (문의: 박선민 이사, 02-786-7701)



USW Wheat Purchasing Seminar

미국소맥협회 2015년 상반기 소맥구매자문 세미나 개최

장소: 추후 안내

2015년 5월 12 ~ 13일

미국소맥협회는 한국제분협회와 공동으로 소맥구매전문분석가 초청 2015년 상반기 행사를 오는 5월 12일과 13일에 걸쳐 실시합니다. 본 행사를 위해 미국소맥협회 아시아담당 이사 Joe Sowers가 방한하여 제분회사 구매담당 임직원을 대상으로 소맥구매자문 세미나를 개최하는 한편 개별사 방문을 통해 구매컨설팅도 진행할 예정입니다.



U.S. Pavilion, Seoul Food & Hotel 2015

2015 서울국제식품박람회 미국식품전시관

장소: 고양시 KINTEX 제 1 전시장 4-5 홀

2015년 5월 12 ~ 15일

서울국제식품박람회 (Seoul Food & Hotel Show)의 중요한 한 축이 되어 온 미국식품전시관이 다양한 제품과 사업 아이디어를 가지고 올해도 한국을 찾아 옵니다. 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 구성됩니다. 미국식품전시관은 국제전시관에 위치하여 미국 육류수출협회, 감자협회, 가금류수출협회, 쌀협회, 유제품협회, 남주부농업무역협회 등의 무역단체들을 비롯한 역대 최대 50여개의 미국식품공급업체들을

소개할 예정입니다. 미국농업무역관은 미국의 여러 무역진흥협회들과 공동으로 미국전시관 비즈니스센터를 운영하여 방문객들에게 여러 편의를 제공할 계획이며, 전시회 첫날 저녁 미국전시관 개관기념리셉션을 개최하여 국내 수입업체들과

미국관 전시업체들 사이에 친선을 다질 수 있는 기회를 마련할 예정이니 많은 분들의 관심과 참여를 부탁드립니다.
미국전시관의 전시업체 및 제품에 대한 문의는 추후 공지될 예정입니다.

- 기간: 2015 년 5 월 12 일 (화) - 5 월 15 일 (금)
- 관람시간: 오전 10 시 - 오후 5 시
- 전시회입장권: 초청장 지참 또는 인터넷 홈페이지에서 사전등록 시 무료입장
- 인터넷 홈페이지: www.seoulfood.or.kr



U.S. Pavilion Opening Reception, Seoul Food & Hotel 2015

서울국제식품박람회 미국전시관 개관 기념 리셉션

고양시 킨텍스 전시장 3층 로비

2015 년 5 월 12 일 (화) 오후 5 시 30 분

서울국제식품전 미국전시관의 개관을 기념하는 리셉션이 전시회 첫날인 5 월 12 일 (화) 오후 5 시 30 분에 킨텍스 3 층 그랜드볼룸 로비에서 열립니다. 참석하시는 국내 식품업계 관계자들은 전시회를 위해 방한한 미국 공급사 관계자들과 직접 만나 친선을 도모하는 한편 새로운 사업기회와 제품 아이디어를 상담할 수 있는 기회를 가지게 됩니다. 초청장은 4 월 중순에 우편 발송될 예정이나 전화, 팩스, 이메일을 통한 사전등록도 가능합니다.

- 사전등록: (02) 6951-6853 / 6848 / 6851 (전화), 720-7921 (팩스)
- 칵테일바 및 스탠딩 뷔페 제공
- 드레스코드: 비즈니스 캐주얼 또는 정장
- 참석자의 귀가 교통 편의를 위해 리셉션 종료 후 서울행 무료 셔틀버스를 제공합니다.
 - 셔틀버스 출발시간: 오후 7:00 시 (킨텍스 > 여의도 글래드호텔, 9 호선 국회의사당역 > 반포 강남고속버스터미널역)



Korean Wine Buyers & Journalists Delegation to Washington State Wine Experience (WSWE)

한국 와인 바이어/저널리스트 그룹 워싱턴주 와인산업 견학단 행사 파견

장소: 미국 워싱턴주 시애틀 및 패스코 시 일대

2015년 5월 17 ~ 22일



워싱턴주 와인협회는 격년으로 개최하는 워싱턴주 와인산업 견학단 행사 (Washington State Wine Experience, WSWE)에 국내 수입사, 소믈리에 및 저널리스트로 구성된 그룹을 초청하였습니다. 본 행사는 워싱턴주 와인산업의 중심지인 시애틀 및 패스코 시 현지에서 다양한 와인너리 투어 및 심층 교육 세미나를 제공하며, 전 세계 20여 개 국가에서 초청된 60여 명의 와인업계 전문가들이 참여할 예정입니다. 워싱턴주 와인협회는 본 행사를 통해 워싱턴주 와인의 품질과 밸류 및 다양성을 한국 시장에 홍보하고, 국내 주요 업계 관계자들과의 교류를 강화할 수 있기를 희망하고 있습니다. 워싱턴주는 캘리포니아주의 뒤를 이어 미국내에서 두번째로 많은 와인을 생산하고 있는 지역입니다. 특히, 지난 10여년간 워싱턴주의 와인은

가격대비 뛰어난 품질을 가진 와인으로 세계 와인시장에서 위상을 높여왔습니다. 워싱턴주 와인에 대한 보다 자세한 정보는 협회의 홈페이지 (www.washingtonwine.org)에서 얻으실 수 있습니다. (문의: 오상용, 02-6951-6852)



2015 CMAB Dairy Bakery Seminar

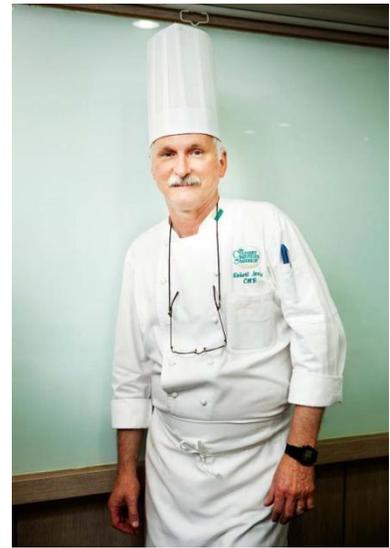
캘리포니아유제품협회 주최 캘리포니아 유제품 베이커리 세미나

장소: 전주 국제한식조리학교

2015년 6월 5일



캘리포니아유제품협회는 오는 6월 5일 전주에 위치한 국제한식조리학교에서 '캘리포니아 유제품 베이커리 세미나'를 개최할 예정입니다. 조리학교 학생들과 베이커리 업계 관계자를 대상으로 하는 이번 세미나는 CIA 조리대학의 제과제빵 학위과정 학과장인 Robert Jorin 의 시연으로 진행됩니다. 캘리포니아 유제품을 이용한 다양한 베이커리 레시피를 직접 눈으로 확인할 수 있는 시연 세미나를 통하여, 참석자들은 캘리포니아 유제품의 풍미와 특성을 직접 경험할 수 있는 자리가 될 것입니다. 참석 신청 및 문의: info@sohnm.com



Lemon Street Vendor Promotion in 2015

2015 레몬에이드 가판점 프로모션

장소: 서울 중구 명동 일대

2015년 5월 ~ 6월



썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 5월부터 6월까지 생레몬에이드를 판매하는 가판점에 판촉 지원 프로그램을 진행할 예정입니다.

California Walnut Sales King Contest

캘리포니아 호두 세일즈 킹 경연대회

2015년 상반기



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



News from Last Quarter ■ 지난 소식



Funded by the Beef Checkoff.

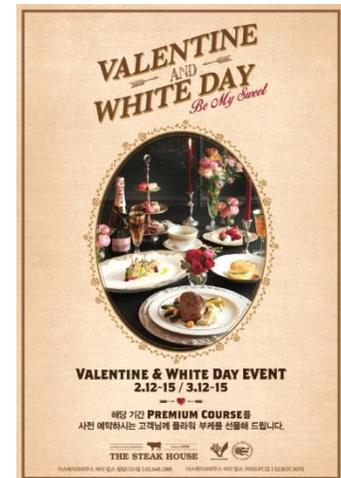
Valentine & White Day Event @ THE STEAK HOUSE by VIPS

더 스테이크하우스 바이 비프 발렌타인 & 화이트데이 이벤트

장소 : 더스테이크하우스 바이 비프 2개점

2015년 2월 14일 ~ 3월 31일

미국육류수출협회는 더스테이크하우스 바이 비프와 함께 발렌타인 & 화이트데이 이벤트를 진행하였습니다. 발렌타인, 화이트 데이 프로모션 기간 동안 한정 스페셜 코스 메뉴를 사전 예약하는 고객에게 플라워 부케와 카드, 고급 글래스 와인을 증정하였으며 해당 코스 메뉴는 내방객들에게 큰 인기를 끌었습니다.



Whole Wheat Noodle Flour Development Team to the U.S.

한국 전립분 면개발팀 미국연수 참가

장소: 미국 오리건주 포틀랜드 시 Wheat Marketing Center 등

2015년 3월 22 ~ 28일

미국 오리건주 소재 Wheat Marketing Center 에서 대선제분, 동아원, 팔도식품 연구원들이 참여한 가운데 국내 전립분 면 개발을 위한 연수가 일주일간 진행되었습니다. 미국소맥협회에서는 국내 전립분 생산 및 보급을 위해 다양한 행사를 진행하고 있으며 해마다 전립분 면/빵/과자 연구팀을 미국에 파견하고 있습니다.



Seminar on the Use of Functional Carbohydrates and Fiber Rich Feedstuffs in Gestating and Lactating Sow Feeds for Improving Fertility and Feed Intake

임신돈과 포유돈의 번식능력과 사료섭취량 향상을 위한 기능성 탄수화물과

고섬유질사료 원료의 이용”에 대한 세미나 개최

장소: 서울시 서초구 반포동 JW Marriot Hotel

2015년 3월 20일



미국곡물협회(USGC)는 지난 3월 20일 The Netherlands의 Schothost Feed Research(SFR)의 Jannes Doppenberg 박사를 초청하여 임신돈과 포유돈 사료에 기능성 탄수화물과 고섬유질사료 원료 이용에 관한 세미나를 개최하였습니다. 사료회사의 배합비 담당자와 기술연구진, 단위동물영양연구회 회원 등 40여 명의 전문가들이 참석한 이번 세미나에서는 SFR의 시험연구결과를 토대로 고(高)섬유질 옥수수 DDGS의 모돈에 대한 영양가치와 이용에 관해서도 논의되었습니다. 이번에 발표된 자료는 USGC

서울사무소(전화: 02-720-1891 또는 seoul@grains.org)로 문의하시면 됩니다.

North Dakota /Montana HRS Team to Korea

몬태나 / 노스다코타 주 육종학자 및 소맥위원 한국방문

2015년 3월 11 ~ 13일

미국소맥협회 (USW)에서는 지난 3월 미국 MT/ND 주 육종학자 및 소맥위원회 임원으로 구성된 사절단 방한 행사를 진행하였습니다. MT/ND 주는 제과제빵에 주원료로 사용되는 HRS (hard red spring)밀의 주요 산지로서 본 사절단은 3월 12일과 13일 양일간 주요 제분사를 방문하여 밀가루 품질개선에 대해 논의하는 한편, 한국제과학교를 예방하고 제과명장이 운영하는 베이커리를 탐방하는 행사를 진행하였습니다.



US MEAT Camping Cook Cooking Class with Outdoor Kitchen

아웃도어키친과 함께하는 US MEAT 캠핑쿡 쿡클래스

장소 : 서울시 강서구 아웃도어키친 화곡점

2015년 3월 6일

미국육류수출협회와 함께하는
COOKING CLASS

OUTDOOR KITCHEN 아웃도어키친
에서 즐기는

캠핑족

2015년 3월 6일 11:00-13:00

아웃도어키친은?
도시 속에서 여행을 즐기는
사람들이 여행을 즐기는
사람들이 즐기는

모집안내

홍보기간 : 2015년 2월 29일~3월 1일 (당첨자발표: 3월 2일)
모집인원 : 20명
신청방법 : 1. 이벤트 페이지를 방문 블로그에 스크랩하고, 스킵 링크에 아래 위즈의 정답을 댓글로 남겨주세요 (스크랩은 공개로 해주세요)
 Q&A 01 : 미국산 소고기와 돼지고기 만의 고소한 맛의 비밀은 ●●● ●●● ●●●로 한 것을 사주세요
 ●●● : 양파 ●●● : 옥수수 ●●● : 당근 ●●● : 소시
 Q&A 02 : 미국산 소고기와 돼지고기 도축 가공업체는 ●●●● ●●●●가 아닌까? 아무것도 상관없어
 가공 업체를 알려주세요
 ●●● : USA ●●● : USA ●●● : USA (미국농부만)
 2. 당첨자 연락을 위해 연락처 등복합하기를 입력해주세요가 신청이 완료됩니다.

쿠킹클래스 안내

일시 : 2015년 3월 6일(금) 11:00-13:00
장소 : 아웃도어키친 캠프장 (서울시 강서구 화곡동 1088-25) / 주차가능
매주 : U.S. Pork 로 제작하는 정육품
Dish : 베이컨 크림, 갈비살 / Pork - 허브치킨, 갈비살, 목살
프로그래밍 (시음, 시식)
 ● 베이컨 A TO Z ● 베이컨 피클 만들기
 강사: 나영규 대표 (아웃도어키친) 강사: 장선영 요리연구가

참가비 : 3,000원 (참가비는 아래를 아웃을 위해 전액 기부합니다)
참가자 선물 : 직접 만든 피클, 밀키아 등
우수후기선물 : 미국산 쇠고기 500g & 목살 500g 2점

* 후원업체는 당첨자 뿐만아니라 참가자들에게, 당첨자는 행사 당일 즉 상석에서부터 무료로 참여하여 가능한 신청해주세요.
* 본 이벤트는 '미국육류수출협회' 의 사명으로 정기 또는 임시로 실시할 수 있으며 사전 안내가 진행됩니다.

U.S. Meat의 맛있는 새시미와 다양한 푸딩클래스가 있는 **메트로리얼 푸드마켓**로 놀러오세요!

메트로리얼 푸드마켓 | 페이스북 | 인스타그램

미국육류수출협회는 아웃도어키친과 함께 US MEAT 캠핑족 쿠킹클래스를 실시했습니다. 해당 클래스는 네이버 카페 "캠핑퍼스트"와 캠핑요리 전문 블로거 "돌콩이네" 회원들을 대상으로 아웃도어키친 나영규 대표의 강의로 진행된 가운데 미국산 소고기 갈비살과 척아이롤, 미국산 돼지고기 목살과 양념갈비 등을 이용해 캠핑 바비큐에 대해 배우고 체험해보는 시간을 가졌으며, 바비큐와 잘 어울리는 피클 4종도 함께 만들어 보았습니다.



US PORK Bacon Cooking Class

"사계절 고기밥상" 축북 발간 기념 쿠킹클래스 2탄, US PORK 베이컨 쿠킹클래스

장소 : 서울 중구 백설요리원

2015년 3월 4일

미국육류수출협회는 미국산 소고기, 돼지고기와 제철재료를 활용한 "사계절고기밥상" 축북 발간을 기념하여 쿠킹클래스를 실시하였습니다. 2탄 돼지고기 편에서는 "사계절고기밥상"의 저자인 정미경 요리연구가가 미국산 베이컨을 이용한 '시금치 베이컨 샐러드'와 '베이컨 크림 떡볶이'를 선보였으며 클래스에 사용한 베이컨은 미국산 오스카마이아 베이컨과 호멜 베이컨으로 미국산 냉장 베이컨의 질과 맛에 대해 고객들의 큰 호응을 얻었습니다. 해당 클래스는 이밥차 4 월호에 애드버토리얼로 게재되기도 했습니다.



미국육류수출협회와 함께하는
COOKING CLASS

"사계절 고기밥상" 축북 발간 기념 쿠킹클래스 2탄

US Pork로 만든 최고의 레시피 시금치 베이컨 샐러드 & 베이컨 크림 떡볶이

미국산 돼지고기를 이용해 맛있게 즐길 수 있도록
만들어진 요리연구가의 정육품 레시피를 소개!
"사계절 고기밥상" 축북 발간을 기념하여
특별 할인 "시금치 베이컨 샐러드"와 "베이컨 크림 떡볶이"를
제공합니다. (시금치 베이컨 샐러드 1인분, 베이컨 크림 떡볶이 1인분)
자율 신청하세요!

모집안내

홍보기간 : 2015년 2월 29일~3월 1일 (당첨자발표: 3월 2일)
모집인원 : 10명
신청방법 : 1. 이벤트 페이지를 방문 블로그에 스크랩하고, 스킵 링크에 아래 위즈의 정답을 댓글로 남겨주세요 (스크랩은 공개로 해주세요)
 Q&A 01 : 미국산 돼지고기 만의 고소한 맛의 비밀은 ●●● ●●● ●●●로 한 것을 사주세요!
 ●●● : 양파 ●●● : 옥수수 ●●● : 당근 ●●● : 소시
 Q&A 02 : 미국산 돼지고기 도축 가공 업체는 ●●●● ●●●●가 아닌까? 아무것도 상관없어
 가공 업체를 알려주세요
 ●●● : USA ●●● : USA ●●● : USA (미국농부만)
 2. 당첨자 연락을 위해 연락처 등복합하기를 입력해주세요가 신청이 완료됩니다.

참가비

일시 : 2015년 3월 4일(금) 11:00-13:00
장소 : 백설요리원 (서울 중구 백설동 1088-25) / 주차가능
매주 : U.S. Meat 로 제작하는 정육품
Dish : 베이컨 크림 떡볶이, 갈비살 / Pork - 허브치킨, 갈비살, 목살
프로그래밍 (시음, 시식)
 ● 베이컨 A TO Z ● 베이컨 피클 만들기
 강사: 나영규 대표 (아웃도어키친) 강사: 장선영 요리연구가

참가비 : 3,000원 (참가비는 아래를 아웃을 위해 전액 기부합니다)
참가자 선물 : 직접 만든 피클, 밀키아 등
우수후기선물 : 미국산 쇠고기 500g & 목살 500g 2점

* 후원업체는 당첨자 뿐만아니라 참가자들에게, 당첨자는 행사 당일 즉 상석에서부터 무료로 참여하여 가능한 신청해주세요.
* 본 이벤트는 '미국육류수출협회' 의 사명으로 정기 또는 임시로 실시할 수 있으며 사전 안내가 진행됩니다.

U.S. Pork의 맛있는 새시미와 다양한 푸딩클래스가 있는 **메트로리얼 푸드마켓**로 놀러오세요!

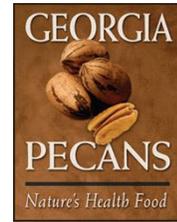
메트로리얼 푸드마켓 | 페이스북 | 인스타그램

Korean Pecan Buyers Delegation to Georgia Generates New Business Opportunities

한국구매사절단 미국 피칸 산업현황 견학 프로그램 진행

장소: 미국 조지아주 일대

2015년 3월 3 - 6일



6인의 대표로 구성된 한국 견과류 수입 및 제조사 구매사절단이 3월초 미국 조지아주를 방문하고 돌아왔습니다. 본 프로그램은 조지아 피칸 생산자 협회(Georgia Pecan Growers Association)의 초대와 후원으로 진행되어 참가자들에게 조지아 지역의 선도적 피칸 생산자 및 팩커들을 만나 상호 비즈니스 기회를 논의하고 현지 생산농가 및 가공공장들을 방문할 기회를 제공함으로써 아직은 국내소비자들에게 새로운 견과류인 피칸의 생산과 이용에 대한 이해를 드높였으며, 저희 농업무역관이 실시한 사후 설문에 따르면 본 프로그램 참가 후 향후 1년간 예상되는 구매금액이 15만 달러를 상회하였습니다. 조지아주의 피칸에 대해 궁금하신 분들은 해당협회 웹사이트 (www.georgiapecan.com)를 방문하시기 바랍니다.



Gyeongbuk Province Horse Delegation Develops Partnerships with Key American Horse Organizations

경북 말산업 관계자 대표단 미국내 주요 말산업 관련협회와 협력 도모

장소: 미국 텍사스주, 켄터키주, 콜로라도주 일대

2015년 2월 23일 ~ 3월 3일

경북도청과 주한미국농업무역관의 공동 후원으로 지난 2월말 5명의 경북 말산업관계자 대표단이 미국을 방문하였습니다. 대표단은 텍사스주 아마릴로 시에 있는 American Quarter Horse Association 과 켄터키주 렉싱턴 시에 있는 Keeneland Association, 그리고 콜로라도주 덴버 시에 있는 Professional Association of Therapeutic Horsemanship International 등의 기관을 방문하여 향후 경북 말산업 발전을 지원하기 위한 상호 협력 방안 등을 논의하였으며 추가로 많은 육성농장, 승마센터, 경마시설 등을 방문하여 미국 말산업의 선진 기술과 지식을 습득하였습니다. 본 방미 프로그램을 통해 2015년 약 50두의 쿼터말을 수입할 계획이 수립되어 금액 환산 약 30만불 정도의 구매가 이루어질 것으로 예상되며 조만간 경상북도와 미국내 말산업관련 기관들 간의 MOU가 체결되면 미국의 말과 말관련 산업들이 경북 말산업의 발전에 장기적으로 기여하는 확고한 기반을 마련하게 됩니다.

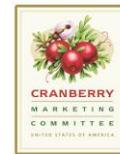




Cranberry Marketing Committee New Product Launching

크랜베리마케팅협회 캘리포니아피자키친 신제품 런칭 및 프로모션
2015년 2월 ~ 3월

크랜베리마케팅협회는 피자 전문 다이닝 레스토랑인 캘리포니아 피자 키친에서 미국산 크랜베리를 사용한 신메뉴 런칭 및 프로모션을 진행할 수 있도록 지원하였습니다. 크랜베리 신메뉴가 출시된 후 "Fall in love with cranberries" 프로모션을 통해 방문고객에게 건조크랜베리 샘플을 제공하고, 협회 페이스북을 통해 크랜베리 메뉴를 소개하는 등 출시된 제품을 알리기 위한 활동들을 진행하였으며 크랜베리마케팅협회는 앞으로도 미국산 크랜베리를 이용한 새로운 제품과 메뉴가 출시될 수 있도록 외식업계를 지원, 독려할 계획입니다.



Fall in love with cranberries

For 2 한정메뉴 2개 + 시즈널 음료 2잔
₩63,500 → ₩53,900

For 3 한정메뉴 3개 + 시즈널 음료 3잔
₩87,900 → ₩73,900

₩는 중의 단의 불기 / 더 많은 커드 사용 가능
주요 중의 사용 불가 (해마다 운영 무관 포함)

연말풍사가 삼 살라드!
California Scam Salad

하늘의 사랑과 과일과 꿀의 사랑!
Honey Cranberry Gorgonzola Pizza

크랜베리 퀴노아와 캐서롤 스테이크!
Cranberry Caramel Onion Steak

100% 당첨 복권 이벤트에도 참여해보세요!
(세트 메뉴당 1장)

california PIZZA KITCHEN U.S. CRANBERRIES

P.S I love you

california PIZZA KITCHEN U.S. CRANBERRIES

"100% 당첨 복권 이벤트"에도 참여해보세요!
(세트 메뉴 당 1장)

연인 2인 세트
한정메뉴 2개 + 시즈널 음료 2잔 + 영화티켓 2매
₩79,100 → ₩63,900

연말풍사가 삼 살라드!
California Scam Salad

하늘의 사랑과 과일과 꿀의 사랑!
Honey Cranberry Gorgonzola Pizza

크랜베리 퀴노아와 캐서롤 스테이크!
Cranberry Caramel Onion Steak

100% 당첨 복권 이벤트에도 참여해보세요!
(세트 메뉴당 1장)

california PIZZA KITCHEN U.S. CRANBERRIES

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

미국감자협회 맞춤형 메뉴 프레젠테이션 개최
2015년 1월 ~ 3월



미국감자협회는 2015년 1월 ~ 3월 사이 미국산 냉동/건조감자제품들을 활용한 외식업체/베이커리 신메뉴들을 소개하고 직접 시식하고 메뉴를 개발한 전문셰프의 설명을 제공 받을 수 있는 맞춤형 메뉴 프레젠테이션을 총 7회에 걸쳐 실시하였습니다. 미국산 냉동감자는 고품질의 함량이 높고 다양한 컷과 맛으로 이미 외식업계에서 부동의 선두 자리를 유지하고 있으며, 미국산 건조감자에 대한

수요도 갈수록 높아지고 있습니다. 2012년 3월 15일 발효된 한국-미국 FTA 협정의 결과로, 협정 발효 전 304%라는 높은 관세율로 국내 수입에 어려움을 겪던 미국산 건조감자 플레이크/그라놀 100% 제품 (기타 첨가물이 섞이지 않은 상태)들에 quota 가 5,464MT (2015년 기준)가 배정이 되면서 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

2015년도 미국중서부/동북부식품수출협회 바이어스 미션

2015년 1월 - 3월

미국중서부/동북부식품수출협회(Food Export Association of the Midwest-Northeast USA)에서 주관하는 바이어스 미션 (Buyers Mission)행사는 매년 전세계 바이어들에게 미국의 다양한 지역에서 미국의 식품 공급업체들과 개별 미팅을 주선하고 미국에서 열리는 주요 전시회에 참관할 수 있는 기회를 제공하고 있습니다. 지난 1월부터 3월까지 총 7회에 걸쳐 진행된 바이어스 미션은 Specialty Food, Northeast Food, Value-Added Feed Ingredients, Frozen Food, Pet Food, Natural Products, Seafood 를 주제로 진행되었으며 금년도에는 추가로 12회의 바이어스 미션이 진행 될 예정입니다. 향후 행사에 대한 문의는 Food Expot Association Korea Office 박선민 이사 (전화: 02-786-7701)에게 하시면 됩니다.



Sunkist Lemon Promotion with California Pizza Kitchen in 2015

캘리포니아 피자 키친과 함께하는 썬키스트 수제레몬청 프로모션

장소: 캘리포니아 피자 키친 6개 매장

2015년 1월 15일 ~ 3월 15일

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 지난 1월15일부터 3월15일까지 두 달 동안 캘리포니아 피자 키친과 함께 썬키스트 수제 레몬청 프로모션을 진행하였습니다. 본 프로그램을 통해 캘리포니아 피자 키친 고객에게 썬키스트 수제 레몬청 에이드를 소개하고, 외식업체에서 청음료의 트렌드화를 도모하였습니다.



Washington Grain Commission Team to Korea

워싱턴주 소맥위원 한국 방문

2015년 2월 1 ~ 4일



미국소맥협회 (U.S. Wheat Associates)에서는 지난 2월 미국 워싱턴주 소맥위원회 방문 행사를 진행하였습니다. 워싱턴주는 연간 50만톤 가량의 백맥 (soft white wheat)을 한국으로 수출하고 있으며 본 사절단은 2월 3, 4일 양일간 대한제분, CJ, 동아원, 삼양사 구매 및 품질 담당 임직원을 만나 주요 현안에 대해 논의 하는 한편 한국제분 당진 공장을 견학하고 "Effective, Profitable Wheat and Blending Dynamics"라는 주제로 프리젠테이션을 가졌습니다. 워싱턴주 소맥위원들은 본 방문을 통하여 한국 제분업계에 대한 전반적인 이해를 높였으며 지속적인 워싱턴주 소맥 구매에 대해 한국고객들에게

직접 감사의 인사를 전하며 우호 관계를 더욱 돈독히 다졌습니다.

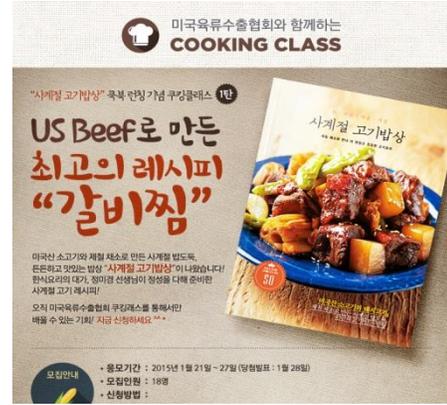
US BEEF Galbi-jjim Cooking Class

"사계절 고기밥상" 쿡북 발간 기념 쿠킹클래스 1탄, US BEEF 갈비찜 쿠킹클래스

장소 : 서울 중구 백설요리원

2015년 2월 2일

미국육류수출협회는 미국산 소고기, 돼지고기와 제철재료를 활용한 "사계절고기밥상" 쿡북 발간을 기념하여 쿠킹클래스를 실시하였습니다. 1탄 소고기 편은 네이버 카페 '이밥차'와 '맛의진미 요리천국'회원들을 대상으로 "사계절고기밥상"의 저자인 정미경 요리연구가가 진행하였으며, 미국산 갈비를 이용한 갈비찜을 선보여 큰 호응을 얻은 가운데 해당 쿠킹 클래스 스케치는 요리전문잡지 이밥차 3월호에도 게재되었습니다.



Sunkist Day in 2015

2015 썬키스트 데이

장소: 가락시장 및 전국 주요 도매상

2015 년 1 월 28 ~ 30 일

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 1 월 28 일부터 30 일까지 3 일간 가락시장과 부산 반여시장 및 전국 주요 도매상에 판촉물을 제공하는 썬키스트 데이를 진행했습니다. 매년 주요 도매상을 대상으로 판촉물을 제공하는 썬키스트 데이를 통해서, 도매상의 썬키스트에 대한 신뢰를 더 굳건히 하고, 썬키스트의 주요 씨트러스에 대한 홍보를 진행했으며 고객분들의 큰 호응을 받았습니다.



Washington & Oregon State Wine Delegation to Seoul

워싱턴, 오리건주 와인업계 방한 시음회 및 세미나

장소: 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 지난 1월 23일 여의도 콘래드호텔에서 열려 두 지역을 대표하는 20개의 와이너리들이 총 92종의 다양한 와인을 선보임과 동시에 함께 진행된 세미나를 통해 두 와인 산지의 품질과 다양성, 그리고 새로운 양조 트렌드에 이르는 심도있는 정보를 제공하였습니다. 참여 와이너리들 중 절반 이상은 아직 한국에 진출하지 않은 회사들이며, 더 많은 한국 수입회사들과의 연결을 희망하고 있습니다. 시음회 및 세미나와 관련된 자료를 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



American Meat Story Facebook Event

미국육류수출협회 페이스북 2 만팬 돌파 이벤트

2015년 1월 20일



지난 2013년 개설된 미국육류수출협회의 페이스북 '아메리칸미트스토리'의 팬 수가 2 만명을 돌파함에 따라 이를 축하하기 위한 이벤트로 아메리칸미트스토리 페이스북에 축하댓글을 남긴 이용자들을 대상으로 추첨을 통해 미국산 꽃등심 스테이크 세트, 미국산 돼지고기 목살 선물세트 등을 증정하는 행사가 진행되었습니다. 미국육류수출협회는 페이스북을 통해 미국산 소고기 및 돼지고기 정보,

요리법, USMEF의 다양한 프로모션 정보 등을 제공함으로써 젊은 소비자들과 활발하게 소통하고 있습니다.

California Walnut Commission Publishes Walnut Cookbook
현직 학교&병원 영양교사들이 제안하는 단체급식 캘리포니아호두 요리 22 선 책자 발간

캘리포니아호두협회는 "똑똑한 호두"와 "건강한 호두"라는 주제로 학생들을 위한 학교단체급식 요리 11 개, 그리고 대사증후군과 유방암 예방을 위한 병원 급식 요리 11 개를 소개하는 책자를 발간, 전국 학교 및 병원 영양교사들에게 배포하였습니다. (문의: 이은진 차장, 02-543-9380)



Other Useful Information ■ 기타 유용한 정보

<다음 분기 (4~6 월) 미국내 개최 식품관련 전시회 일정 안내>

National Restaurant Association (NRA) Show / American Food Fair (AFF)

National Confectioners Association Sweets & Snacks Expo

Food Marketing Institute (FMI) Connect / U.S. Food Showcase (USFS)

Specialty Food Association Fancy Food Show – Summer

- NRA May 16-19, 2015 Chicago, IL (McCormick Place)
- Sweets & Snacks May 19-21, 2015 Chicago, IL (McCormick Place)
- FMI Connect June 9-11, 2015 Chicago, IL (McCormick Place)
- Fancy Food – Summer June 27-30, 2015 New York, NY (Jacob Javits Convention Center)

<2015 년 1 분기 말 현재 한미 자유무역협정 관세할당량 관련 정보 안내>

2012 년 3 월 15 일 공식 발효된 한미자유무역협정에 의하여 다수의 품목이 관세할당물량 안에서 무관세로 수입되고 있습니다. 2015 년 1 분기의 TRQ 활용 수입현황을 아래와 같이 소개 드립니다.

한미 FTA 관세율 할당품목 현황 (2015 년 3 월 25 일자)

구분	품명	HS 번호 (HS2012 기준)	기준수량 (M/T)	잔여량 (M/T)	사용률 (%)	물량 초과일	소진여부
한-미 FTA TRQ 선착순 방식	넙치	0303-34-0000	1,927.00	0.00	158.20	2015010 1	소진 (unavailable)
		0303-39-0000					
	명태	0303-67-0000	5,180.00	4,615.43	10.90		
		0303-69-9000					

	민어	0303-67-0000 0303-89-9091	1,158.00	1,158.00	0.00		
한-미 FTA TRQ 추천 방식	탈지분유	0402-10-1010 0402-10-1090 0402-10-9000 0403-90-1000					
	전지분유	0402-21-1000 0402-21-9000 0402-29-0000	5,464.00	5,388.00	1.39		
	연유	0402-91-1000 0402-91-9000 0402-99-1000 0402-99-9000					
	유장분말 (식용)	0404-10-1019 0404-10-1099 0404-10-2119 0404-10-2129 0404-10-2139 0404-10-2199 0404-10-2990	3,278.00	3,095.03	5.58		
	버터	0405-10-0000 0405-90-0000	219.00	219.00	0.00		
	치즈류	0406-10-1010 0406-10-1020 0406-10-1090 0406-20-0000 0406-30-0000 0406-90-1000 0406-90-2000 0406-90-3000 0406-90-4000 0406-90-9000	7,649.00	4,852.86	36.56		
	천연꿀	0303-67-0000 0409-00-0000	219.00	219.00	0.00		
	식용감자 (신선)	0303-67-0000 0701-90-0000	3,278.00	3,278.00	0.00		
	오렌지	0303-67-0000 0805-10-0000	2,732.00	497.34	81.80		
	맥주맥, 맥아	1003-10-2000	9,551.00	9,545.56	0.06		

		1003-10-3000 1003-90-2000 1003-90-3000					
	보리	1003-10-1000 1003-90-1000 1107-10-0000	2,653.00	2,500.31	5.76		
	옥수수전분	1108-12-1000 1108-12-9000	10,927.00	10,925.71	0.01		
	식용대두	1201-10-1000 1201-10-9000 1201-90-2000 1201-90-3000 1201-90-9000	25,750.00	16,439.47	36.16		
	인삼 (수삼,백삼)	1211-20-1110 1211-20-1190 1211-20-1210 1211-20-1290	6.20	6.20	0.00		
	사료용식물	1214-90-9090	200,000.00	87,502.07	56.25		
	조제분유 (유아용)	1901-10-1010 1901-10-1090	765.00	765.00	0.00		
	보조사료	2309-90-2010 2309-90-2020 2309-90-2099 2309-90-9000	6,010.00	5,090.37	15.30		
	변성전분 (덱스트린)	3505-10-4010 3505-10-4090 3505-10-5010 3505-10-5090	15,298.00	15,210.29	0.57		

*출처: 관세청 FTA 국문포털 (www.customs.go.kr) > 패밀리사이트 > FTA 포털 > 한국어 > FTA 활용 > 협정별 물량관리 > 목록 2번 선택

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.

Longxia LLC

Product: Live and Frozen Lobsters

Contact: David Meranze

Address: 53 Exchange St., Suite 400

Portland, ME, 04101, USA

Phone: 1-312-479-5507

Fax: 1-207-956-7916

Skype: dmeranze

Email: info@longxialobster.com

Website: www.longxialobster.com



Company: Longxia Lobster sources live and processed product exclusively from the Gulf of Maine, which includes both Canadian and Maine lobsters. Our lobsters are harvested by hand using individual traps set and managed by independent operators in small lobster vessels. We pack and ship live lobsters internationally using reputable vendors with substantial experience in achieving a minimum mortality rate and consistent on-time delivery.

저희 회사는 미국 북동부 메인주에서 생산되는 랍스터를 제공하고 있습니다. 저희 랍스터는 개별어획망을 사용하여 수작업으로 수확되며 소형 선박들에서 독립적인 작업자들에 의해 관리됩니다. 저희는 다년간의 경험을 통해 폐사율을 최소화하고 꾸준히 적시 배달을 달성할 수 있도록 명망 있는 업체들과 거래하고 있습니다. 저희 랍스터에 관심 있는 바이어들의 연락을 기다립니다.



Xtrading LLC

Products: Sales and logistics of grocery items

Contact: Marshall Scott

Address: 7908 Riviera Beach Drive

Las Vegas, NV 89128, USA

Phone: 1-702-287-7912

Email: xtrading11@gmail.com

Company: Xtrading is an U.S. export business that thrives on building relationships locally and internationally. Our mission is to establish and develop thriving business relationships with our customers and vendors. Our goal is to deliver all of your business export needs without compromising quality of service. We pride on being prompt, personable and reliable. Our strength is in providing honest communication that enables a healthy customer/supplier relationship.

저희 엑스트레이딩은 국내외 고객회사들 간의 비즈니스 협력관계를 개발하고 확립시켜 드리는 서비스를 제공하며 그 품질에 대하여 타협하지 않고 고객 여러분의 니즈에 즉각적이며 친절하고 충실하게 부응해 드리기 위해 노력하고 있습니다. 저희 회사에서 취급하는 식료품의 수입에 관심 있으신 분들의 많은 연락을 기다립니다.



SOGDA Limited, Inc.

Products: (FDA approved, MSC and RFM Certified) Frozen Alaska Pollock H&G and Fillets, Whitefish Surimi , Pacific Cod H&G and Fillets, Alaska Salmon H&G and Fillets, Hake W/R, H&G and Fillets, Albacore Tuna, Sardines, Mackerel

Contact: Andrey Belov

Address: 512, 6th Street South, Suite 201

Kirkland, WA 98033, USA

Phone: 1-425-828-6500

Fax: 1-425-828-6501

Email: info@sogda.com / andreyb@sogda.com

Website: www.sogda.com



Company: Our company was established in 1995 in Seattle, WA. Since foundation, we have successfully distributed frozen fish and seafood to over 32 countries. Now SOGDA Limited, Inc. has fully operating office with marketing, sales, purchasing, logistic and quality control divisions located in Kirkland, USA. In 2007, we opened a representative office in Qingdao, China. Our facility has been assigned a FDA/EU Fish and Fishery Products Export Certification number for export (CFN No. 3008242291). Please also note that you can find our company at Brussels Seafood Show stand 7-1859 on April 21-23, 2015.

저희 소그다 주식회사는 1995년 워싱턴주 시애틀에서 설립되어 현재 32개 국가들에 냉동 수산물을 공급하고 있으며 커클랜드시에 위치한 사무실에서는 마케팅, 영업, 구매, 물류 및 품질 관리 등의 업무를 총괄하고 있습니다. 또한 2007년도에는 중국 칭다오에도 지사를 설립하였으며 저희 생산시설은 FDA/EU 수산물 수출자 증명번호인 CFN 또한 획득하였습니다. 4월 21일부터 23일까지 벨기에 브뤼셀 엑스포에 오시면 국제수산물엑스포에 출품한 저희 회사 부스를 만나실 수 있습니다.





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)	