



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.

USHBC Fresh Blueberry Promotion 2015

미국하이부시블루베리협회 미국산 생 블루베리 프로모션
2015 년 7 월 ~ 9 월



미국하이부시블루베리협회(USHBC)는 미국산 생 블루베리 시즌인 7월부터 9월까지 홍보 및 프로모션을 실시할 예정으로, 크게 국내 주요 미디어에 대한 홍보활동, SNS와 블로그 (www.usblueberries.co.kr)를 통한 홍보, 콘테스트 등을 포함한 온라인 마케팅과 국내 주요 유통채널에서의 판매 증진을 위한 리테일 프로모션으로 나누어 진행됩니다.
(문의: 신혜원 담당, 02-786-7701)

Sunkist Valencia Orange Juice Shop Promotion in 2015

2015 발렌시아 오렌지 주스샵 프로모션
2015 년 7 월 ~ 8 월

장소 : 서울 및 경기도 소재 카페



a cooperative of family farms since 1893™

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 7 월부터 8 월까지 서울과 경기도에 있는 생오렌지주스를 판매하는 카페를 대상으로 프로모션을 진행할 계획인 가운데 POP 와 판매용 컵등 판촉제품 지원과 썬키스트 오렌지 및 과일 구매를 증진하기 위한 오퍼 프로모션도 함께 진행할 예정입니다.



Northwest Cherry Promotion 2015

미국북서부체리협회 미국산 체리 프로모션

2015 년 6 월 ~ 8 월

미국북서부체리협회 (NWCG)에서는 한국에서도 대표적인 여름과일로 자리잡은 미국산 체리 시즌을 맞이하여 6월부터 8월까지 다양한 활동의 프로모션을 진행 합니다. 특히 올해는 유명 셰프와 협력하여 북서부 체리를 활용한 메뉴 개발, 팝업스토어 등 다양한 이벤트를 진행할 예정이며 국내 주요 백화점 및 마트에서 리테일 프로모션도 동시에 진행됩니다. (문의: 박선민 이사, 02-786-7701)



USMEF Wolfgang's Steakhouse "Taste of New York"

울프강 스테이크하우스 테이스트 오브 뉴욕 프로모션

2015 년 6 월 22 일 ~ 8 월 21 일

장소 : 울프강스테이크하우스 청담점

청담동 울프강 스테이크하우스는 미국육류수출협회와 함께 프로모션 기간 동안 미국산 프라임급 드라이에이징 스테이크 코스 메뉴를 특별한 가격에(1인 5만원, 세금 및 봉사료 포함) 만나볼 수 있는 "TASTE OF NEW YORK" 프로모션을 진행합니다.



USMEF Grand Kitchen World BBQ Festival

미국육류협회 그랜드 키친 월드 바비큐 페스티벌

2015 년 6 월 23 일 ~ 7 월 31 일

장소 : 서울 삼성동 그랜드인터컨티넨탈 서울 파르나스 그랜드 키친

6 월 23 일부터 7 월 31 일까지 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 그랜드 키친에서 월드 바비큐 페스티벌이 진행됩니다. 월드 바비큐 페스티벌에서는 미국산 소고기와 돼지고기를 이용한 세계 각국의 바비큐 요리를 만나볼 수 있으며, 추첨을 통해 180 명의 내방객에게 총 1000 만원의 경품이 증정됩니다.



USW Whole Wheat Baking Study Team to the U.S.

미국소맥협회 제빵용 전립분 연구팀 미국연수 실시

2015 년 7 월 20 ~ 25 일



국내제과명장과 2차가공업자들로 구성된 제과제빵연구팀이 7월25일부터 일주일간 오레건주 포틀랜드 소재 Wheat Marketing Center에서 전립분을 사용한 신제품 연구개발을 실시합니다. 국내 건강식품에 대한 관심이 높아지면서 전립분 (통밀) 시장이 급격히 성장함에 따라 미국소맥협회에서는 다양한 제품 개발 및 교육을 위해 매년 전립분 면/빵 연수를 실시하고 있습니다.



US Bacon& Sausage Cooking Class

미국산 돼지고기로 식사를 합시다 쿠킹클래스

2015 년 7 월 22 일

장소 : 서울 중구 백설요리원



미국육류수출협회는 미국산 돼지고기 베이컨과 소시지를 이용한 “미국산 돼지고기로 식사를 합시다.” 쿠킹클래스를 진행합니다. 락앤락 써포터즈 회원을 대상으로 진행하는 이번 클래스에서는 최원진 셰프가 오스카마이어 베이컨을 이용한 파스타와 잔슨빌 소시지를 이용한 미트볼 요리를 선보일 예정입니다.

USW Crop Survey Team to the U.S.

미국소맥협회 품질보증 및 물류시스템 조사 팀

2015 년 7 월 27 일 ~ 8 월 1 일



미국 소맥 수확시기에 즈음하여 소맥 생산 및 공급 현황, 신곡 품질 특성에 대한 정보를 직접 수집하고 미국내 물류시스템을 시찰하기 위해 국내 제분회사 공장장들로 구성된 조사팀이 주요 소맥생산 지역 (워싱턴주, 오레건주) 을 방문합니다. 금년도 프로그램은 7 월 27 일-8 월 1 일 일정입니다.



USW Contracting for Wheat Value Workshop

미국소맥협회 구매계약/경제성 제고 연수

2015 년 8 월 2 ~ 10 일

미국소맥협회에서는 국제 소맥 가격 상승에 대한 risk를 최소화하고, 미국소맥 구매 결정시 품질과 가격에서 경제성을 극대화할 수 있는 구매계약·경제성제고연수 프로그램을 해마다 실시하고 있습니다. 금년에는

노스다코타 주립대 Northern Crops Institute (NCI) 와 미국소맥협회 포틀랜드 지부에서 8월 2일부터 일주일간 국내 제분회사 업무 및 기술분야 직원들을 대상으로 연수를 실시할 예정입니다.



Focused Trade Mission to Korea for Specialty and Natural Products

미국 중서부/동북부지역 스페셜티/ 내추럴 식품 사절단 방한

2015 년 8 월 24 ~ 26 일

장소: 서울 삼성동 코엑스 인터컨티넨탈 호텔



미국중서부/동북부식품수출협회 (Food Export Association of the Midwest & Northeast USA)는 오는 8월24일부터 25일 양일간의 미국중서부/동북부 지역의 11개 식품업체 방한을 맞이하여, 서울 삼성동 코엑스 인터컨티넨탈 호텔에서 한국의 식품 수입 및 유통업체를 초청하여 개별 상담회 및 네트워킹 리셉션을 진행합니다. 이번 식품 사절단은 스페셜티 식품과 내추럴 식품을 주제로 진행되며 주요 소개 품목으로는 치즈, 가공육, 음료, 아이스크림, 잼, 소스, 냉동 블루베리 등이 있습니다. 최근 한국 시장에서도 더 좋은 식재료에 대한 관심과 수요가 증가하고 있는 가운데, 이번 행사를 통하여 미국의 우수한 식품을 만나보고자 하시는 한국업체들의 많은 참가를 기대합니다. (문의: 박선민 이사, 02-786-7701)



Great American Culinary Camp Seoul Fall 2015

그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프 2015 년 가을 세미나

2015 년 9 월 9 일

장소: 미정



미국농업무역관은 세계 최고의 조리학교인 미국 CIA (The Culinary Institute of America) 조리대학 한국동문회와 공동으로 열한번째 "그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프"를 개최합니다. 미국농무부 산하 미국농산물 및 식품 수출협회들의 공동 후원으로 개최되는 본 행사는 국제 외식산업의 최대 시장인 미국 외식업계의 최신 트렌드를 반영한 레시피 및 제품 아이디어를 국내 외식업계 전문가들에게 소개하기 위해 열립니다. 자세한 일정은 미국농업무역관 홈페이지와 분기별 온라인 ATO 뉴스레터를 통해 안내해 드릴 예정입니다.



U.S. Feed Grain Production-Export System Study Team

미국의 사료곡물 생산-수출 시스템 시찰단

2015 년 9 월중

미국곡물협회 (USGC)는 오는 9 월 초-중순에 걸쳐 한국 옥수수 가공업체와 사료업계의 곡물구매 관련 인사를 초청하여 미국의 옥수수 생산, 유통, 수출 시스템을 돌아 볼 수 있도록 주선했을 예정입니다. 옥가공산업과 사료산업에서 한 팀씩 두 팀으로 구성하여 각각 8-10 일 일정으로 진행될 이번 시찰단은 미국의 옥수수 생산농가, 집산지/강변/수출 엘리베이터를 방문하여 곡물의 생산/유통/ 수출 경로를 돌아보고, 곡물수출사 및 관련기관 (CBOT/CME 등)에 둘러 곡물 수급 및 가격전망도 살펴 보도록 할 계획입니다.

U.S. Corn Producers Mission

미국 옥수수 생산자 대표 일행 한국 방문

2015 년 6 월 18 ~ 19 일



지난 6 월 18 일부터 19 일에 걸쳐 미국아이오와주/미주리주/오하이오주 옥수수 생산자 대표일행이 미국곡물협회(USGC) Communication Director 와 함께 한국을 방문했습니다. 이번 대표단은 방한 첫날에 농협사료와 한국사료협회를 방문하고, 인천항의 곡물하역시설을 돌아보았습니다. 둘째 날에는 미국의 2015 옥수수 작황 및 2015/2016 미국/세계 옥수수 수급 전망에 관한 세미나를 개최하였습니다.

US Highbush Blueberry Trade Seminar 2015

2015 미국산 생 블루베리 수입업체 간담회

서울 삼성동 코엑스인터컨티넨탈호텔

2015 년 6 월 17 일



미국하이부시블루베리협회 (US Highbush Blueberry Council)는 지난 6 월 17 일 국내 생 블루베리 수입업체 및 유통업체를 초청하여 미국산 생 블루베리 관련 교육간담회를 개최하였습니다. USHBC 의 Tomas Payne 마케팅 이사를 연사로 한 이번 간담회는 미국 오리건 주의 생 블루베리 수입 3 주년과 생 블루베리 시즌을 맞이하여, '미국산 생 블루베리 2015 년도 작황현황 및 수입관련 업데이트'라는 주제로 진행되었으며 특히 2015 년도 미국산 생 블루베리 수입을

계획하고 있는 국내업체들에게 미국 오리건주의 생 블루베리 2015 년도 작황 현황, 취급 방법, 포장, 레이블 등 수입과 관련된 실제적인 내용을 교육 및 업데이트 하기 위한 자리로 세미나 중간에 미국 오리건주립대학교의 Dr. Wei Yang 의 Webinar 도 진행되었습니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7701)

California Raisins Bakery Product Development Contest 2015

2015 캘리포니아 건포도 베이커리 신제품 개발 콘테스트 성료

경기도 안산시 한국호텔관광실용전문학교

2015년 6월 13일



캘리포니아 건포도를 이용한 시장성 높은 베이커리 신제품 개발을 촉진하기 위해 캘리포니아 건포도 운영위원회 한국대표사무소(이하 RAC Korea)가 매년 개최하는 캘리포니아 레이즌 베이커리 신제품 개발 콘테스트가 지난 6월 13일 한국호텔관광실용전문학교에서 성공리에 개최되었습니다. 올해로 9회를 맞이한 이번 대회는 작년에 이어 미국유제품수출협의회(이하 USDEC)가 후원사로 참여하였으며, USDEC에서 후원한 <미국산 치즈를 이용한 빵류> 를 포함하여 <효모 종을 이용한 빵류>, <페이스트리/ 파이/구움 과자류> 등 3개 부분에서 총 30명의 출전자들이 치열한 경쟁을 펼쳤습니다. 각 부문의 1-2등 수상작품은 수상자가 소속된 각 매장에서 7월부터 시판되며, 이들 수상자들은 오는 9월 미국 캘리포니아 연수에 참가하여 캘리포니아 건포도 산업을 직접 체험하고 배우는 기회를 갖게 됩니다. (문의: 최유경 차장, 02-3442-1586)



U.S. Hog Industry/Integration Study Team

미국 돈육산업 및 돈육계열화경영 연구팀

2015 년 6 월 3 ~ 11 일

미국곡물협회(USGC)는 지난 6 월 3 일 ~ 11 일에 돈육계열화업체를 포함한 한국의 돈육산업 관련 인사들로 하여금 미국 돈육산업을 시찰하도록 주선한 바 있습니다. 이번 시찰단은 Iowa 주 Des Moines 에서 개최된 2015 양돈박람회(2015 World Pork Expo)를 참관하고 Iowa 주립대, 돈육계열화업체, 미주리 대학교 등을 방문하여 미국 돈육산업의 현황과 돈육계열화 업체의 조직 및 경영시스템을 살펴 보았습니다.



California Milk Advisory Board Bakery Seminar

캘리포니아유제품협회 베이커리 세미나

전주 국제한식조리학교

2015 년 6 월 5 일

캘리포니아유제품협회는 지난 6 월 5 일 국제한식조리학교에서 '캘리포니아 유제품 베이커리 세미나'를 개최하였습니다. 미국 CIA 요리학교 캘리포니아 캠퍼스의 제과제빵 학과장인 로버트 조린의 시연을 중심으로 진행된 본 세미나는 조리학교 재학생과 블로거 대상으로 이루어졌습니다. 제과제빵에 활용도가 높은 캘리포니아 대표 유제품인 버터와 치즈로 만든 베이커리 메뉴를 시연한 이번 세미나를 통하여, 참석자들은 캘리포니아 유제품의 풍미와 특성을 직접 경험할수 있는 자리가 되었습니다.





American Meat Lunch Box Event

아메리칸 미트 런치박스 이벤트

2015년 5월 ~ 6월

미국육류수출협회는 SNS 채널인 페이스북과 카카오톡을 통해 직장인들의 신청을 받아 미국산 소고기와 돼지고기 도시락을 회사로 배달해주는 런치박스 이벤트를 진행하여 첫 당첨팀인 서울대학교병원 영양의학과에는 정미경 요리연구가의 미국산 돼지고기 런치박스가, 두 번째 당첨팀인 아지양스 직원분들께는 최주영 요리연구가의 미국산 소고기 런치박스가 제공되었습니다. 아메리칸 미트 런치박스 이벤트는 향후에도 꾸준히 계속될 예정입니다.



Sunkist Lemon Street Vendor Promotion

레몬에이드 길거리 가판점 프로모션

서울 명동, 삼성동

2015년 5월~6월

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 5월과 6월사이에 명동과 삼성동에 위치한 레몬에이드 가판점들과 레몬 프로모션을 진행했습니다. 썬키스트는 수년전부터 지속적으로 후레쉬 레몬에이드를 판매하는 가판점과 프로모션을 진행해 왔으며, 올해에도 디스플레이와 판촉물을 지원하였습니다.

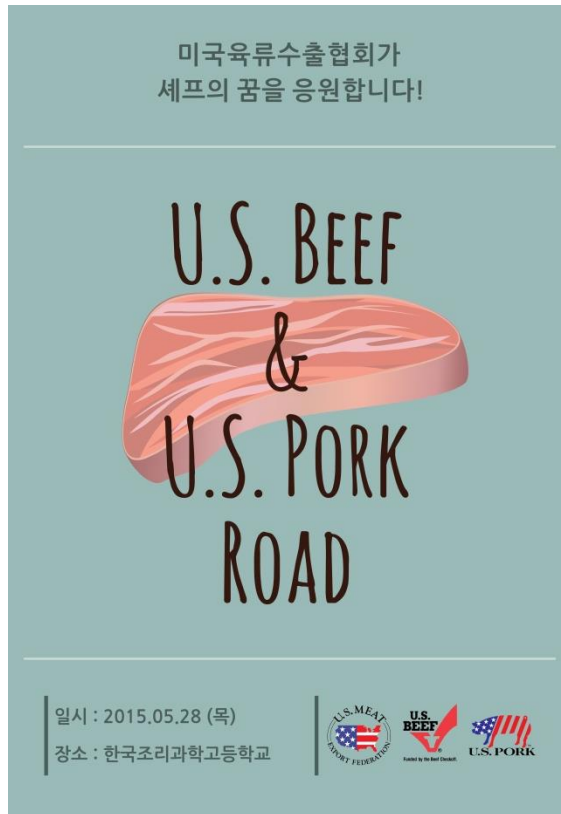


US Beef & Pork Road Mentoring Cooking Class

US Beef & Pork Road 멘토링 쿠킹클래스

서울 삼성동 더플레이스, 버거비, 피에프창 @ 코엑스몰

2015년 5월 28일



미국육류수출협회는 한국조리과학고등학교 학생들을 대상으로 US Beef & Pork Road 멘토링 쿠킹클래스를 진행했습니다. 사전에 미국산 베이컨을 이용한 레시피 콘테스트에 참가한 학생들 중 20 명을 선발하여 코엑스몰에 위치한 레스토랑 3 곳을 방문하여 해당 레스토랑의 셰프와 직접 만나 이야기하고 미국산 육류를 사용한 대표메뉴를 시식할 수 있는 기회를 제공함으로써 학생들은 이탈리아 비스트로 더플레이스, 수제버거 전문점 버거비, 아메리칸 차이나이스타일 피에프창 등 각기 다른 컨셉을 가진 레스토랑의 미국산 소고기, 돼지고기의 다양한 조리법과 메뉴를 만나볼 수 있었고, 현업의 셰프와 직접 만나 생생한 현장의 이야기와 조언을 들을 수 있는 의미 있는 클래스가 되었습니다.



American BBQ Cooking Class with Holy Smoke

Holy Smoke와 함께하는 아메리칸 바비큐 쿠킹클래스

서울시 용산구 해방촌 홀리스모크

2015년 5월 18일

미국육류수출협회는 이태원 해방촌의 인기 바비큐 레스토랑인 홀리스모크에서 아메리칸 바비큐 쿠킹클래스를 진행했습니다. 홀리스모크의 오너 셰프인 김망고 셰프는 미국산 브리스킷을 이용한 바비큐와 미국산 돼지고기 수제 소시지 만드는 법을 시연하였고 시식으로는 미국산 소고기 브리스킷, 미국산 돼지고기 폴드포크, 스페어립, 소시지 바비큐 플래터가 제공되어 참가자들은 미국산 육류의 우수한 품질과 아메리칸 바비큐의 풍미를 경험할 수 있었습니다.





Korean Wine Industry Leaders Attend Washington State Wine Experience (WSWE)

한국 와인 바이어/저널리스트 그룹 워싱턴주 와인산업 견학

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. 올해의 참가자들은 워싱턴주 와인산업의 중심지인 시애틀 및 패스코 시 현지에서 다양한 와인러니 투어 및 심층 교육 세미나에 참가하여 전 세계 20여개 국가에서 초청된 60여 명의 와인업계 전문가들을 만나고 시음 및 체험을 통해 워싱턴주 와인의 품질과 밸류 및 다양성에 대한 이해를 높이는 유익한 시간을 보내고 돌아왔습니다. 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.



California Almonds on the ROAD!

캘리포니아 아몬드 온 더 로드!

서울 시내 7 곳

2015 년 5 월 12 ~ 16 일



캘리포니아 아몬드 협회 (www.almonds.or.kr)는 영양만점 '오전간식' 아몬드 체험의 기회를 제공하기 위해 5 월 12 일부터 16 일까지 닷새동안 서울 시내 7 개 주요 도심에서 아몬드 푸드트럭이 거리의 소비자들과 직접 만나는 "캘리포니아 아몬드 온 더 로드!" 이벤트를 실시했습니다. "캘리포니아 아몬드 온 더 로드!"는 오전 틈틈이 섭취하는 한 줌의 아몬드가 활기찬 하루 전반에 미치는 긍정적인 영향을 널리 알리고자 기획되었으며 다양한 맛의 아몬드 간식과 건강 간식팁 등 유용한 정보를 제공했습니다.



U.S. Pavilion, Seoul Food & Hotel 2015

2015 서울국제식품박람회 미국식품전시관

고양시 KINTEX 제 1 전시장 4-5 홀

2015 년 5 월 12 ~ 15 일

서울국제식품박람회 (Seoul Food & Hotel Show)에 미국식품전시관이 다양한 제품과 사업 아이디어를 가지고 올해도 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 구성되었는데 특히 미국식품전시관은 국제전시관 내 가장 큰 규모로서 미국 육류수출협회 (USMEF), 감자협회 (USPB), 가공육수출협회 (USAPEEC), 쌀협회 (USARF), 유제품협회 (USDEC), 남주부농업무역협회 (SUSTA), 미국중서부/동북부식품수출협회 (Food Export Association of the Midwest & Northeast USA) 등의 무역단체들을 비롯하여 사상 최대 규모인 70 여 개의 미국식품공급업체들이 참가하여 한국의 소비자들에게 쇠고기, 돼지고기, 육가공품, 치즈, 각종 스낵/과자류, 대두, 메이플 시럽, 블루베리, 스프레드, 소스 등의 다양한 신제품을 소개하고 시식행사를 통해 방문객들의 많은 관심을 받았습니다. 미국관 전시업체에 대한 문의는 미국농업무역관 (02-6951-6851)으로 하시면 됩니다.





Wheat Purchasing Seminar

2015 년 상반기 소맥구매자문 세미나개최

2015년 5월 12 ~ 13일



미국소맥협회는 한국제분협회와 공동으로 소맥구매전문분석가 초청 2015 년 상반기 행사를 지난 5 월 12 일과 13 일에 걸쳐 실시하였습니다. 본 행사를 위해 미국소맥협회 아시아담당 이사 Joe Sowers 가 한국을 방문하여 제분회사 구매담당 임직원 대상으로 소맥구매자문 세미나를 실시하는 한편 개별사 방문을 통해 구매컨설팅도 진행하였습니다.



California Walnut Sales King Contest

캘리포니아 호두 세일즈 킹 경연대회

2015년 4월 ~ 5월



캘리포니아호두협회는 4 월~5 월 이마트, 김스클럽 등 대형 할인마트 체인과 함께 <캘리포니아 호두 세일즈 킹> 사내판매경진대회를 실시하여 호두 판매가 극대화 되는 좋은 판매결과를 이루었습니다. 판매량이 가장 많은 매장 담당자들은 캘리포니아호두협회의 초대를 받아 올 하반기 캘리포니아 호두 수확 시즌에 호두농장을 방문하는 연수에 참가하게 됩니다.

California Pizza Kitchen New Menu Launching Promotion

“California Pizza Kitchen” 호두 신메뉴 런칭 및 프로모션

캘리포니아 피자 키친 6개 매장

2015년 4월 ~ 5월



지난 4월 ~ 5월 두달간 인기 패밀리레스토랑 “California Pizza Kitchen” 6개 매장에서 캘리포니아호두가 들어간 신메뉴 5종이 런칭되어 세트메뉴 및 단품으로 절찬리에 판매가 되었습니다.

프로모션 메뉴들은 캘리포니아호두를 듬뿍 넣은 피자 2종, 파스타 2종 그리고 신선한 샐러드 1종으로 프로모션이 종료된 이후에도 피자 1종, 파스타 1종 그리고 샐러드는 계속 California Pizza Kitchen 에서 판매가 됩니다.

USPB Frozen Potato Recipe Contest

미국감자협회 미국산 냉동감자 레시피 경진대회

2015년 4월 30일

미국감자협회는 외식업체 아모제와 미국산 냉동감자를 이용한 레시피경진대회를 개최하였습니다. 일반적으로 널리 알려진 스트레이트 컷 제품을 포함, 다양한 형태와 양념이 첨가된 냉동감자제품들을 재료로 활용하여 아모제 소속 직원들이 각 3인 1조가 되어 치열한 경합을 벌인 끝에 본선을 거쳐 결선에 진출한 팀들이 창의적이고도 재료의 장점을 잘 살리는 메뉴들을 선보였습니다. 4월 30일 개최되는 결선대회장에서 현장에서 직접 레시피를 조리하여 전문심사위원단의 심사를 통해 선발된 수상자들은 미국감자협회에서 제공하는 상과 부상을 전달받았습니다.



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

2015년 서울국제주류박람회 미국 크래프트 맥주 홍보

서울 강남구 삼성동 코엑스 전시장 Hall B

2015년 4월 23 ~ 25일

주한미국대사관 농업무역관은 지난 4월 23일부터 25일까지 서울 코엑스 전시장에서 열린 서울국제주류박람회에 '미국 크래프트 맥주 홍보부스'를 운영하였습니다. 미국은 세계 최대의 맥주 시장으로, 보다 다양해지는 소비자의 기호를 겨냥한 수많은 소규모, 고품질 맥주 (크래프트 맥주) 생산자들이 전국 곳곳에서 성장하고 있으며 한국의 맥주 소비자들 역시 보다 높은 품질과 다양성을 추구하고 있어, 향후 미국 크래프트 맥주의 한국 시장 진입에 가속도가 붙을 것으로 기대되는 가운데

본전시회에 최초로 운영된 미국 크래프트 맥주 홍보 부스에는 많은 소비자들이 방문하여 미국산 맥주의 품질과 다양성을 체험하고 많은 성원을 해주셨습니다. 미국 크래프트 맥주에 대한 보다 자세한 정보는 미국 크래프트 맥주 협회의 홈페이지(www.brewersassociation.org)에서 얻으실 수 있습니다.



Breakfast and U.S. Whey Protein Seminar

‘아침 단백질과 미국산 유청단백’ 미디어 & 오피니언 리더 세미나
서울 중구 장충동 반얀트리 호텔
2015년 4월 23일



미국유제품 수출협의회는 지난 4월 23일, 서울 장충동 반얀트리 호텔에서 미디어 및 오피니언 리더를 대상으로 ‘아침 식사와 유청단백’을 주제로 한 세미나를 개최하였습니다. 이번 세미나는 아침 식사를 거르는 인구가 점차 증가하고, 단백질 과잉 섭취시대라고는 하나 그 비중이 저녁 식사에 편중되어 있는 점 등 한국인들의 잘못된 식사 패턴이 집중 조명되었으며 이러한 배경을 바탕으로 미국 국가공인임상영양 전문가이자 운동학, 영양학 박사인 제프 볼렉(Jeff Volek), 가정의학과 전문의 조애경 원장은

고품질의 단백질원으로서 미국산 유청단백의 영양학적 가치와 효능에 대해 발표 했으며, 최근 요리 프로그램에 출연하여 인기를 얻고 있는 오세득 셰프가 유청단백을 활용하여 가정에서도 쉽고 간편하게 만들 수 있는 아침 식사 메뉴를 선보였습니다. (문의: 최유경 차장, 02-516-6893)

Sunkist Lemon In-Store Promotion at Costco

썬키스트 레몬 시음행사
2015년 4월 22일 ~ 5월 2일

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 4월 22일~5월 2일 사이에 코스트코에서 썬키스트 레몬을 이용한 음료 시음행사를 진행하였습니다. 토마토 레몬 스무디와 레몬청에이드 등 레몬을 활용한 다양한 음료의 시음을 통해 소비자들에게 레몬의 활용법을 홍보하고, 판매 증진을 도모하였습니다.



Wheat Quality Improvement Team to Korea (April 21-23, 2015)

소맥품질개선팀 한국방문

2015년 4월 21 ~ 23일



미국육종학자 (breeder)들로 구성된 소맥품질개선팀이 지난 4월 22일 한국을 방문하여 대한제분 인천공장 및 삼양사 아산공장 연구기술진과 간담회를 가지고 한국인의 식성에 맞는 새로운 맥종 개발에 대한 논의를 하였습니다. 미국소맥협회는 매년 국내 제분회사와 협력하여 미국에서 생산한 신품종에 대한 분석평가 (Overseas Varietal Test)를 실시하고 있으며, 평가자료를

육종학자들과 교환하고 소맥 수입의 품질사양에 반영하여 왔습니다. 본 팀 방문으로 육종학자들이 직접 한국 제분업계 연구진들을 만나 국내식품업계의 새로운 트렌드를 인지하고 필요에 적절하게 대응할 수 있는 계기가 되었습니다.

Korean Seafood Buyers Delegation to Seafood Expo Global

한국수산물 구매사절단 벨기에 국제수산물박람회 방문

벨기에 브뤼셀 박람회장

2015년 4월 21 ~ 23일



보스턴에서 열리는 북미수산물박람회와 함께 국제 수산물 시장을 대표하는 연례 최대 규모의 행사로서 최근 'Seafood Expo Global'로 그 명칭을 바꾼 유러피안 씨푸드 엑스포가 지난 4월 21일부터 3일간 벨기에 브뤼셀 컨벤션센터에서 열렸습니다.

미국농업무역관에서는 예산 문제로 진행되지 못했던 보스턴 박람회 방문 프로그램을 대신하여 4명의 수입업체 대표들을 모시고 본 전시회를 방문, 미국을 비롯한 75여개 국가에서 모인 1,700여 수산물 공급업체의 다양한 수산물, 수산가공식품 및 관련 장비를 관람하고 돌아왔습니다.



California Wine Festival at Lotte Mart

캘리포니아와인협회 주관 롯데마트 "캘리포니아와인축제"

롯데마트 15개 점포

2015년 3월 27일 ~ 4월 19일



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



Sunkist Orange Promotion with Home Shopping Channel in 2015

썬키스트 오렌지 홈쇼핑 프로모션

GS 홈쇼핑, 현대홈쇼핑, 농수산 홈쇼핑

2015 년 3 월 25 일~4 월 7 일, 5 회

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 3 월 25 일~4 월 7 일 사이에 GS, 현대, 농수산 홈쇼핑 채널을 통하여 썬키스트 고당도 오렌지 프리미엄 스위트와 카라카라 오렌지 프로모션을 진행하였습니다. 본 프로모션은 소비자에게는 아직 낯선 썬키스트 프리미엄 스위트(고당도 오렌지)와 카라카라 오렌지의 특징을 소비자에게 좀 더 자세히 알릴 수 있는 기회가 됨과 동시에 좋은 판매 결과를 이루었습니다.



Sunkist Premium Sweet Promotion with GS25

2015 썬키스트 프리미엄 스위트(고당도 오렌지) 프로모션

GS25 약 1,800 개 점

2015 년 3 월 16 ~ 4 월 30 일

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 3 월 16 일 4 월 30 일에 걸쳐 전국 GS25 점포에서 썬키스트 프리미엄 스위트 고당도 오렌지 판촉행사를 진행하였습니다. 썬키스트 고당도 오렌지 판매와 더불어 썬키스트 오렌지 홍보 동영상 광고도 함께 진행되어 판매증진의 결과를 높이는데 기여하였습니다.



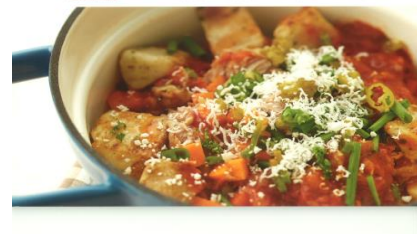
U.S. Potato Board Publishes Frozen & Dehydrated Potatoes Recipe Book

미국감자협회 - 미국산 냉동감자/건조감자 레시피 책자 개발

미국감자협회는 작년 하반기~올해 상반기 1년 사이 메뉴컨설팅을 통해 개발한 미국산 냉동감자/건조감자 메뉴들을 외식업계 관계자들을 대상으로 메뉴 세미나를 지속적으로 실시하였습니다. 이 세미나 시리즈를 통해서 소개된 50여개의 감자 레시피들이 책자로 제작되었습니다. 외식업체에서 활용하기 좋은 다양한 아이디어를 담은 이 레시피 책자를 받아보시기 원하시면 미국감자협회 한국지사 (전화: 02-543-9380)로 연락주십시오.



U.S. Frozen & Dehydrated Potatoes
미국산 건조, 냉동감자를 이용한 레시피북



Other Useful Information ■ 기타 유용한 정보

<다음 분기 (7~9 월) 미국내 개최 식품관련 전시회 일정 안내>

- Western Foodservice & Hospitality Expo
- International Dairy Show
- Natural Products Expo East (NPEE)
- All Things Organic – Biofach America
- World Dairy Expo 2015

Western Foodservice & Hospitality Expo	Los Angeles, CA	August 23 - 25	Reed Exhibitions USA 383 Main Avenue Norwalk, CT 06851 Tel: 203-840-5950 Fax: 203-840-5805 Website: www.westernfoodexpo.com
International Dairy Show	Chicago, IL	September 15 - 18	International Dairy Foods Association 1250 H Street, NW, Suite 900 Washington, DC 20005

			Tel: 202-737-4332 Fax: 202-331-7820 Website: www.dairyshow.com
Natural Products Expo East 2015	Baltimore, MD	September 16 - 19	New Hope Natural Media 1401 Pearl Street Boulder, CO 80302 Tel: 866-458-4935 Fax: 800-344-4444 Website: www.expoeast.com
All Things Organic – BioFach America (co-located with Natural Products Expo East)	Baltimore, MD	September 16 - 19	Organic Trade Association 60 Wells St. Greenfield, MA 01301 Tel: 413-774-7511 Fax: 413-774-6432 Website: www.ota.com/allthingsorganic.html
World Dairy Expo 2015	Madison, WI	September 29 - October 3	World Dairy Expo 3310 Latham Drive Madison, WI 53713 Tel: 608-224-6455 Fax: 608-224-0300 Website: www.worlddairyexpo.com

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.

Lobster Trap Co., Inc.

Product: Live Lobsters and Seafood

Contact: Dave Madden

Address: 290 Shore Road

Bourne, MA 02532 USA

Phone: 1-508-759-6400

Fax: 1-508-759-5890

Email: dmadden@lobstertrap.com

Website: www.lobstertrap.com



www.lobstertrap.com

Company: Established in 1972, Lobster Trap is one of the largest LIVE LOBSTER companies in the world! Strategically located on Cape Cod in Massachusetts and the northern Maine coastline, we have access to millions of pounds of live lobster which has brought us into the top 3% of all seafood wholesalers in the country. We specialize in servicing fish

markets, supermarkets, restaurants, and wholesalers throughout the US, Canada, Europe and Asia. Our own fleet of refrigerated delivery trucks, coupled with the speed of freight carriers, means fresh seafood—fast—to your door virtually anywhere in the world.

1972년 설립된 저희 회사는 매사추세츠주 케이프코드 지역과 메인주 북쪽 연안에 전략적으로 위치하여 가장 많은 활랍스터를 세계에 공급하는 회사입니다. 저희는 미국, 캐나다, 유럽, 아시아 등지의 수산시장, 슈퍼마켓, 식당, 도매 업체들에게 활랍스터를 공급함으로써 미국내 수산물 도매실적 상위 3퍼센트 내에 진입하였으며 자사 보유 냉장 트럭들과 신속한 화물 배송 연계 등을 통해 전세계 소비자들께 신선한 수산물을 적시 배달하기 위해 노력하고 있습니다. 저희 랍스터에 관심 있는 바이어들의 연락을 기다립니다.



Geddes Farms

Products: Natural and Raw Honey (Alfalfa, Avocado, Blueberry, Clover, Comb, Cranberry, Crystalized, Gallberry Chunk, Orange Blossom, Saw Palmetto)

Contact: Harry Pauff

Address: 7110 Belair Rd, Suite 200

Baltimore, MD 21206 USA

Phone: 1-443-219-4900 (4929)

Email: hpauфф@geddesfarms.com

Website: www.geddesfarms.com



Company: Headquartered in Maryland, USA, Geddes Farms is a premium brand of 100% all-natural, raw, gourmet honey that is enjoyed by consumers all across the world. Treasured for its delicious and complex flavor, Geddes Farms honey is never filtered, heated, or treated in anyway. Our honey retains all of the enzymes and healthy nutrients that make honey special. Geddes Farms was founded by Will Geddes who has been a hobby beekeeper for over 28 years and is very active in the beekeeper association in his home state of Maryland. Will uses his honey expertise to find the most unique and sought after flavors of honey. For more information, please visit our website at <http://www.geddesfarms.com> and you can also contact us by email customercare@geddesfarms.com.

매릴랜드주에 본사를 둔 저희 Geddes Farms는 전세계인이 즐기는 100퍼센트 천연, 고급꿀 브랜드입니다. 저희 꿀은 고유의 맛과 다양한 향을 살리기 위해서 전혀 거르거나 열을 가하거나 기타 처리를 하지 않기에 그 꿀에 특별함을 부여하는 영양물질과 효소들이 그대로 남아 있습니다. 28년 전 취미로 양봉을 시작한 설립자 윌 게디스는 현역 양봉업자로 매릴랜드주 지역 양봉협회에서도 활발히 활동하고 있으며 독특하고 다양한 향미를 가진 꿀을 만들기 위해 노력하고 있습니다. 저희 회사의 꿀에 대한 좀 더 많은 정보는 홈페이지나 이메일을 통해 얻으실 수 있습니다.



Artisana Organic Foods – The Art of Health Food

Products: USDA Organic & Raw Nut Butters. Variety includes Organic Coconut Butter, Organic Almond Butter, Organic Walnut Butter, Organic Cashew Butter, Organic Tahini Butter, Organic Cacao Bliss Butter, and Organic Coconut Oil. Artisana has also launched a new range of Criollo Cacao Chocolate Bars - Criollo Chocolate is known as the “champagne of chocolates” because of its rarity and superior taste. These healthy Criollo bars come in 65%, 75%, and 85% cacao varieties.

Contact: Mark Brimelow, International Sales Manager

Address: 810 81st Ave, Unit B

Oakland, CA 94621 USA

Phone: 1-360-513-2992

Fax: 1-510-632-1913

Email: markb.export@gmail.com

Website: www.ArtisanaOrganics.com



Company: Artisana has a passion for creating unique, delicious, healthy, gourmet food. Handmade with care, our Organic Raw foods are crafted using a temperature controlled process that preserves the life-essential fatty acids, proteins, vitamins, and enzymes. Based out of Oakland, CA Artisana sells product across America and to over 20 countries worldwide!

아티자나 브랜드는 독특하고, 맛있고, 건강한 고급 식품을 지향합니다. 정성으로 수가공되는 아티자나 유기농 식품들은 적절한 온도 관리 공정을 통해 필수지방산, 단백질, 비타민, 효소 등의 영양물질을 최대한 보존하고 있습니다. 캘리포니아주 오글랜드에 위치한 저희 회사는 현재 미국 전역 뿐만 아니라 전세계 20 여개 국에 아티자나 브랜드를 수출하고 있습니다. 저희 회사에서 취급하는 식료품의 수입에 관심 있으신 분들의 많은 연락을 기다립니다.





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)	