



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.

Northwest Cherry Promotion 2016

미국북서부체리협회 미국산 체리 프로모션
2017 년 6 월 ~ 8 월

미국북서부체리협회 (NWCG)에서는 미국 북서부 체리 시즌을 맞이하여 6월부터 시즌 종료 시까지 다양한 활동의 프로모션을 진행합니다. 서울, 경기도 일대의 유명 디저트 카페 20 여 곳에서 미국 북서부 체리를 활용한 메뉴 프로모션행사 "미국 북서부 체리 고메위크"가 진행될 예정이며, 7 월 2 일 "체리데이"를 기념하여 미디어 행사를 기획하였습니다. 또한 온라인에서는 미국 북서부 체리 포토 콘테스트 등 다양한 홍보 활동을 계획중이며 별도로 국내 주요 백화점 및 마트에서 리테일 시식 프로모션이 동시에 진행됩니다. (문의: 박선민 이사, 02-786-7703)



USHBC Frozen Blueberry Promotion 2017

미국하이부시블루베리협회 미국산 냉동 블루베리 시식 프로모션
2017 년 6 월 ~ 9 월



미국하이부시블루베리협회(USHBC)는 6월부터 9월까지 미국산 냉동 블루베리 시식 프로모션을 롯데마트와 이마트에서 실시합니다. 소비자들이 냉동과일을 많이 찾는 여름시즌을 맞이하여 기획된 이번 행사는 미국산 냉동 블루베리 판매 증진을 위하여 실시될 예정이며, 농림축산검역본부의 자료에 따르면 미국산 냉동 블루베리는 2016년 총 4,293 톤의 제품이 한국으로 수출되었으며 미국산은 전체 수입량 중 49%에 해당합니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7703)

USPGC In-Store Promotion 2017**미국피칸협회 미국산 피칸 시식 프로모션****2017년 6월 ~ 9월**

미국피칸협회는 국내 주요 리테일 및 수입업체들과 공동으로 미국산 피칸 시식 프로모션을 6월부터 9월까지 진행 합니다. 이번 행사는 국내 소비자 인지도 상승과 피칸의 영양적 우수함을 알리기 위하여 기획되었습니다. 한 줌의 피칸(1온스, 약 20개)은 196 칼로리로, 몸의 신진 대사를 촉진하는 중요 비타민 B군과 함께 비타민 E, 비타민A, 비타민 C, 엽산, 아연, 칼슘, 마그네슘, 인, 칼륨 등 19가지 비타민과 미네랄이 풍부해 '에너지비타민' 또는 '천연영양제'라고도 불리고 있습니다. 특히 피칸은 모든 견과류 중 항산화 성분이 가장 많이 함유되어 있어 여러 연구결과를 통해 심장질환과 뇌기능강화에 도움을 주는 것이 입증되었습니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7703)

**U.S. Grains Council Korea Web Service Launching****미국곡물협회 (U.S. Grains Council) 한국사무소 국제곡물시장정보 웹서비스 제공****2017년 7월 1일**

미국곡물협회 (U.S. Grains Council) 한국사무소는 국제곡물시장의 각종정보를 제공하는 홈페이지를 구축하고 7월 1일부터 본격적으로 미국 및 국제 곡물시장의 다양한 정보를 제공하게 되었습니다. 홈페이지 주소는 <http://usgrains.or.kr> 이며 모바일로도 모든 정보를 확인할 수 있으니 많은 이용 바랍니다. 홈페이지 관련 궁금하신 사항은 미국곡물협회 한국사무소로 연락 주시기 바랍니다. (문의: 이영진과장 02-720-1891, seoul@grains.org)

2017 Sunkist Valencia Orange Juice Promotion**2017 썬키스트 발렌시아 주스 프로모션****아메리칸 트레일러 2 개점****2017년 7월 중**

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 7월에 아메리칸 트레일러 신도림점, 여의도 IFC 점에서 썬키스트 발렌시아 오렌지 주스를 구매하시는 고객에게 아이스 텀블러를 제공하는 프로모션을 진행할 계획입니다.



USHBC Fresh Blueberry Promotion 2017**미국하이부시블루베리협회 2017년도 미국산 생 블루베리 프로모션****2017년 7월 ~ 9월**

미국하이부시블루베리협회(USHBC)는 미국산 생 블루베리 시즌인 7월부터 9월까지 홍보 및 프로모션을 실시할 예정입니다. 프로모션은 크게 국내 주요 미디어 홍보활동, 소셜미디어와 블로그(www.usblueberries.co.kr)를 통한 홍보 및 온라인 마케팅과 국내 주요 유통채널에서의 판매 증진을 위한 리테일 시식 프로모션으로 나누어 진행됩니다. 또한 어린이들을 위하여 USHBC 마스코트인 "블루미" 인형과의 즉석 사진 행사를 주요 리테일 점포에서 진행할 예정입니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7703)

**2017 Sunkist Lemon Water Promotion****2017 썬키스트 레몬 워터 프로모션****주요 요가학원****2017년 7월 ~ 9월**

썬키스트 코리아(Sunkist Korea)는 7월~9월에 더 많은 여성의 레몬워터 사용을 위하여, 주요 요가학원에서 회원을 대상으로 레몬워터 썬키스트 레몬 마이바틀과 레몬을 지원하는 프로그램을 진행하려고 합니다. (문의: 조성근 차장, 02-6001-3767)

U.S. Wheat Crop Survey Team to the USA**소맥 품질보증 및 물류시스템 조사팀****Montana, Washington and Oregon States****2017년 7월 16 - 22일**

미국소맥협회에서는 매해 신곡 수확시기에 맞추어 소맥 생산 및 공급현황, 신곡품질 특성에 대한 정보를 직접 수집하고 미국내 물류시스템을 시찰하기 위해 주요 소맥생산지역 (몬태나, 워싱턴, 오레건주) 을 방문합니다. 금년도 프로그램은 7 월 16 일부터 22 일까지 진행될 예정이며 국내 주요 제분회사 임원들이 참여합니다.



WUSATA Consumer Oriented Inbound Buying Mission 2017**미국서부농업무역협회 식품사절단 미국 방문****미국 오리건 주/ 하와이 주 일대****2017년 7월 24 - 28일**

미국서부농업무역협회(Western United States Agricultural Trade Association)에서는 오리건 주와 하와이 주 농무부와 공동으로 Consumer Oriented Inbound Buying Mission 을 진행합니다.

7 월 24 일부터 28 일까지 진행되는 이번 사절단에는 오리건 주와 하와이 주로 한국 식품업계의 바이어들을 초청하여 현지에서 미국 식품공급업체와의 개별 미팅, 업체 방문, 리테일 견학 등 다양한 프로그램이 진행될 예정입니다.

미국 오리건 주와 하와이 주의 주요 제품에는 커피, 마카다미아, 과일 가공품, 제과, 음료, 견과, 스페셜티 푸드, 감자, 수산물, 초콜릿 등 다양한 제품이 있습니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7703)

**2017 Korea Processing Seminar****2017 한국 가공세미나팀 미국 육가공업 연수****Wisconsin주 일대****2017년 7월 30일 - 8월 6일**

미국육류수출협회는 한국의 육류가공품 구매 담당자 및 제품개발 담당자를 초청, 미국 가공품 산업연수 프로그램을 진행합니다. 참가자들은 위스콘신 대학교에서 육류 가공품에 대한 다양한 주제의 세미나에 참가하고 돼지고기 도축 가공장을 방문하여 가공품 원료육으로서의 미국산 돼지고기 현황 및 시설을 둘러볼 예정입니다.

**Korea Crushers Team to the Global Trade Exchange****미국대두교역박람회 시찰팀****Omaha, Nebraska****2017년 8월 12 - 19일**

미국대두협회에서는 오는 8월에 미국 네브라스카 주 오마하에서 개최되는 연례 대두교역박람회인 2017 U.S. Soy Global Trade Exchange에 국내 대두가공업계의 참석자들을 초청하여 방문합니다. 미국대두협회와 미중서부 화주협회가 매년 공동주최하는 미국대두교역박람회는 전세계 700여 명의 대두 및 곡물의 수출, 구매 및 운송 종사자들과 정부 및 산업계 전문가들에게 교류의 기회를 제공하고, 운송, 교역, 수급동향과 전망에 관해 논의하는 장이 될 것입니다. 더불어 참석자들은 미국의 대두 및 대두제품 공급자들과의 일대일 미팅을 통해 미산 대두 및 대두제품의 교역에 관한 구체적인 상담을 하게 됩니다. 문의사항은 미국대두협회 (02-6353-4654)로 연락 주시기 바랍니다.

Contracting for Wheat Value Workshop

미국 소맥 구매계약/경제성 제고 연수

Portland, Oregon

2017년 8월 20 - 26일



미국소맥협회에서는 국제 소맥 가격 상승에 대한 리스크를 최소화하고, 미국소맥 구매 결정시 품질과 가격에서의 경제성을 극대화할 수 있는 구매계약·경제성제고연수 프로그램을 해마다 실시하고 있습니다. 금년에는 미국 포틀랜드 소재 Wheat Marketing Center와 미국소맥협회 포틀랜드 지부에서 8월 20일부터 일주일간 국내 제분회사 업무 및 기술분야 직원들을 대상으로 연수를 실시할 예정입니다.

Korea Feed Grain Import Buyers Team

미국 사료용 옥수수 바이어 시찰팀

2017년 8월 24일 - 9월 2일



미국곡물협회(USGC)는 오는 8월 24일부터 9월 2일까지 한국의 사료업계 구매그룹간사단으로 구성된 곡물 바이어팀을 초청하여 곡물수출 메이저, 옥수수 생산자 허브, 생산농장, 곡물수출 엘리베이터와 곡물 수출검사소 등 미국의 곡물 밸류체인을 둘러볼 예정입니다.

참가자들은 이 프로그램을 통해 미국 곡물의 생산과 수출 및 유통 과정에 대한 이해를 높이고 2017/18 미국과 세계의 옥수수 작황과 수급전망에 대한 최신 정보도 얻게 될 것입니다.

Great American Culinary Camp Seoul Fall 2017

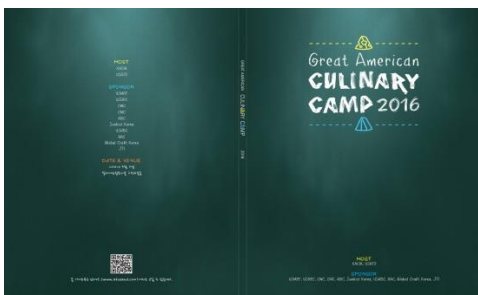
그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프 2017년 가을 세미나

서울 중구 남대문로 힐튼호텔 (잠정)

2017년 9월 14일



미국농업무역관은 세계 최고의 조리학교인 미국 CIA (The Culinary Institute of America) 조리대학 한국동문회와 공동으로 햇수로 11 번째, 횡수로 열세 번째 "그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프"를 개최합니다. 10 여개 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 개별적으로 보내드리는 안내문을 참고하시면 됩니다. (문의: atoseoul@fas.usda.gov)



Food Ingredient Buyers Delegation to IFT Food Expo

한국 가공식품 원료 구매사절단 국제식품과학기술박람회 방문

미국 네바다주 라스베이거스

2017 년 6 월 25 - 28 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 미국산 식품첨가물 및 원료제품 구매를 계획하고 있는 수입사를 선별하여 2017 년도 본 박람회 방문단을 구성하였습니다. 구매사절단은 박람회 참관과 더불어 현지의 주요 식품원료업체들을 방문하여 추가적인 구매상담 및 시장견학 등의 기회를 갖고 돌아왔습니다. (문의: 오영숙, 02-397-4237). 인터넷 홈페이지: www.ift.org

**Fancy Food Show Summer Buying Mission to New York, NY**

가공식품 구매사절단 미국 동부 지역 방문

2017 년 6 월 25 - 27 일

미국농업무역관에서는 미국으로부터 가공식품을 수입하고자 하는 수입사 및 유통사 임직원 대표 5 분을 선별하여 모시고 지난 6 월 25 일부터 27 일 미국 뉴욕에서 열린 팬시푸드쇼 섬머에 다녀왔습니다. 미국특선식품협회 (Specialty Food Association)가 주최하는 팬시푸드쇼는 고급치즈, 고급가공육, 와인, 음료, 과일가공품, 초콜릿 및 당과자, 에스닉푸드, 선물용 가공식품 등 상류층을 겨냥한 다양한 고급가공식품을 한자리에서 선보이는 연례 전시회로서 본 구매사절단은 박람회장에서 전시된 신상품들을 관람하고 구매상담회에 참가하였으며 현지의 가공공장과 다양한 유통업체를 견학하는 기회를 가짐으로써 미국의 식품공급체인과 시장 트렌드에 대한 이해를 넓힐 수 있었습니다. 프로그램 진행 후 실시한 설문에서는 본 행사 참가의 결과로 향후 1 년간 미국으로부터 약 2 백만불 이상의 구매가 이루어질 것으로 예상되었습니다.

인터넷 홈페이지: www.specialtyfood.com



2017 U.S. Corn Planting and S&D Seminar

2017 미국산 옥수수 파종 및 수급전망 세미나 개최

서울 그랜드 인터컨티넨탈 호텔 파르나스 2층 국화룸

2017 년 6 월 19 일



2017 미국 옥수수 파종 및 수급 전망 세미나
2017 U.S. Corn Planting and S & D Seminar
June 19, 2017 U.S. GRAINS



미국곡물협회 (U.S. Grains Council)는 미국산 옥수수 파종 종료를 앞두고 옥수수 생육 및 수급 상황과 2016/17 수출 옥수수 품질에 대한 세미나를 6 월 19 일 (월) Grand Intercontinental 호텔에서 개최하였습니다. 본 세미나에서는 미국곡물협회 Senior Director 인 Mr. Cary Sifferath 씨가 2016/17 미국산 옥수수의 수출 품질보고와 최근의 수급상황에 대해 발표하였으며, Iowa 주 옥수수생산자협회의 Mr. Michael Fritch 는 최근의 미국의 옥수수 파종 상황과 생육상황에 대한 정보를 제공하였습니다. 이어서 미국곡물협회 김학수 한국대표가 미국의 곡물 수출과 품질관리 시스템에 대한 업계의 이해를 높이기 위해 미국의 곡물 수출시스템에 대해 발표한 가운데 본 세미나에는 약 80 명의 국내 곡물 및 사료업계의 담당자들이 참여하여 미국 옥수수 관련 최신 정보를 공유하고 현안에 대해 논의하는 유익한 시간이 되었습니다. 본 세미나에서 발표된 자료가 필요하신 분은 미국곡물협회 한국사무소로 연락 주시기 바랍니다. (이영진과장 02-720-1891, seoul@grains.org)

USMEF 2017 E-commerce Team

2017 이커머스 바이어팀 미국 축산업 연수

2017 년 6 월 12 - 18 일

미국육류수출협회는 가장 빠르게 성장하고 있는 한국 온라인 쇼핑몰의 축산 및 식품 구매 담당자들로 구성된 이커머스 바이어팀을 초청하여 미국 축산 산업 연수프로그램을 진행했습니다. 연수팀은 위스콘신 대학교에서의 미국산 소고기 및 돼지고기 생산과정에 대한 강의를 시작으로 Johnsonville Sausage 공장, Coyoto Ridge 목장 및 USMEF 본사를 방문하여 전반적인 미국산 소고기 돼지고기의 생산현장을 둘러보고 미국 축산업에 대한 이해를 넓혔습니다.



California Prune Gourmet Week in Seoul

캘리포니아 푸룬 고메 위크 인 서울

서울 유명 레스토랑 10 개 업장

2017 년 6 월 1 - 18 일

캘리포니아 푸룬 협회에서는 서울 강남 및 이태원 소재의 유명 레스토랑 10 개(더 그린테이블, 디저트리, 락히펄, 백곰막걸리&양조장, 수퍼판, 솔트, 오월의 중, 크래프트브로스, 핏제리아오, 펠앤콜)업소들과 함께 캘리포니아 푸룬을 이용한 신 메뉴를 개발하고 특별 판매하는 '캘리포니아 푸룬 고메위크 인 서울'행사를 진행하였습니다. 이번에 개발된 약 20 개의 새로운 메뉴들은 신메뉴 개발로 유명한 요리 연구가와 전문 셰프들의 작업을 통해 푸룬 아이스크림, 푸룬 샐러드, 푸룬 바게트, 푸룬 케이크 등 다양한 형태로 만들어진 가운데 많은 언론의 취재와 소비자들의 관심을 받았으며 페이스북과블로그 등 각종 SNS 에 그 소식이 공유되기도 하였습니다. 참여레스토랑들은 소비자들의 긍정적 피드백에 힘입어 앞으로도



캘리포니아 푸룬을 활용한 다양한 메뉴 개발을 시도해 보겠다는 의지를 밝혔고 협회에서는 이번 행사를 통해 푸룬의 다양한 메뉴 활용 가능성과 푸룬에 대한 소비자들의 인지도 향상을 기대할 수 있었습니다.



U.S. Soybean Meal Advantage Conference

미산 대두박 컨퍼런스

서울시 중구 소공동 웨스틴 조선 서울

2017 년 6 월 14 일



미국대두협회에서는 지난 6 월 14 일에 U.S. Soybean Meal Advantage Conference 를 개최하였습니다. 국내 사료업계 및 축산계열화 업체들의 기술 및 구매 담당자들을 대상으로 한 본 컨퍼런스에서는 원산지별 대두박의 품질차이에 대한 최신 논문을 저자를 통해 직접 소개해드렸고, 이를 바탕으로 한국의 실정에 맞는 사료배합비를 이용한 가치평가의 결과를 참석자들에게 알려드렸습니다. 또한 최근의 대두박 및 사료곡물의

시장상황의 변화와 무항생제 사료를 통한 육계생산기술에 대한 자료도 공유한 본 세미나를 위해 스페인 마드리드기술대학의 Dr. Gonzalo Mateos 와 미국대두협회 컨설턴트인 Mr. John Baize, 그리고 국내 사료업계의 배합비 전문가인 이기송 대표가 연사로 초청되었으며 미국대사관 농무참사관 Mr. Ross Kreamer 씨와 한국사료협회 이양희 회장께서도 참석하여 격려의 말씀을 해주셨습니다. 미국대두박은 타 원산지 대두박에 비하여 가소화 아미노산과 에너지 함량의 차이로 인해 우수한 품질을 갖는 것으로 알려져 있습니다.

All About American Steak Mentoring Cooking Class & Menu Contest w/ Korea Food Service Science High School

‘올 어바웃 어메리칸 스테이크’ 한국외식과학고등학교 멘토링 쿠킹클래스 & 메뉴 콘테스트

한국외식과학고등학교

2017 년 5 월 30 일

미국육류수출협회는 한국외식과학고등학교 학생들을 대상으로 멘토링 쿠킹클래스 & 메뉴 콘테스트를 진행했습니다. JW 메리어트 동대문스퀘어 서울의 미셸 애쉬만 총괄셰프가 미국산 본-인 립아이와 안심을 이용한 스테이크하우스 스타일의 스테이크, 파인다잉 스타일의 스테이크와 사이드 메뉴를 시연하였으며 멘토링 클래스에 이어 진행된 메뉴 콘테스트에서는 사전 레시피 심사를 통해 선발된 15팀(30명)의 학생들이 미국산 안심을 이용한 US BEEF 안심 스테이크 창작요리를 선보였습니다.



Chef Choi's Pepper Rib Steak Launching

최현석의 페퍼 립 스테이크

현대홈쇼핑

2017 년 5 월 27 일

미국육류수출협회는 현대홈쇼핑, 최현석 셰프와 함께 엄선된 미국산 갈비원육에 올리브 오일을 비롯한 허브, 블랙페퍼로 12 시간 이상 웨에이징한 "최현석의 페퍼 립 스테이크"의 출시 및 판매를 지원했습니다. 해당 홈쇼핑 방송은 미국산 소고기의 맛과 품질 및 다양한 장점이 홍보되는 훌륭한 기회가 되었습니다.



USMEF Pavilion at Seoul Food & Hotel 2017

미국육류수출협회 2017 서울국제식품산업대전 참가

고양시 KINTEX 제 1 전시장 4-5 홀

2017 년 5 월 16 - 19 일

미국육류수출협회는 일산 킨텍스에서 열린 2017 서울국제식품산업대전에 참가, 미국산 육류 회원사의 제품전시 및 시식과 함께 미국산 돼지고기 가공품 섹션을 마련하여 보다 다양하고 새로운 방법으로 미국산 육류를 알리고 소비자들을 만나는 기회를 가졌습니다.



Pennsylvania Food Trade Mission to Korea 2017

2017 미국 펜실베이니아주 식품 무역 사절단 방한

고양시 KINTEX 제 1 전시장 4-5 홀

2017 년 5 월 16 - 19 일



미국 펜실베이니아 주정부 한국사무소는 2017 서울푸드앤호텔 전시회에 펜실베이니아 주 식품업체를 위한 부스를 마련하고, 펜실베이니아 주 식품 무역사절단 행사를 진행 하였습니다. 이번 사절단에는 Miller's How & Sweet Sauce와 Classic Cake 두 개 업체가 직접 참가하여 각각 소스와 디저트 제품을 전시하였습니다. 펜실베이니아 주의 식품가공업은 미국에서 상위 5위에 속하며 베이커리, 육류, 설탕 및 당과류, 가공처리 과일 및 채소, 낙농제품, 애완동물 식품 등이 대표적인 분야입니다. 또한 펜실베이니아 주는 2015년 기준 한국으로 총 6천350만 달러의 식품을 한국에

수출하였습니다. 펜실베이니아 주정부 한국 사무소는 1998년 6월 개설된 이래 매년 약 200여 신규 펜실베이니아 기업과 2,000여 한국 기업 간의 무역증진, 경제협력, 교육, 관광 및 인적 교류 등의 다양한 서비스를 제공하고 있습니다.

펜실베이니아 식품산업과 관련하여 문의 사항이 있으신 분은 한국사무소 담당자에게 연락 주십시오. (문의: 신의철 담당, 02-786-7701)

Food Show Plus! at Seoul Food & Hotel 2017

미국 중서부/동북부지역 식품 사절단 서울국제식품산업대전 2017 참가

고양시 KINTEX 제 1 전시장 4-5 홀

2017 년 5 월 16 - 19 일

미국중서부/동북부식품수출협회 (Food Export Association of the Midwest & Northeast USA)는 지난 5월에 개최된 일산 2017 서울푸드앤호텔 전시회에서 미국 중서부/ 동북부 지역의 식품수출업체와 한국의 식품 수입 및 유통업체와의 개별 상담회를 진행하였습니다. 총 8개의 미국 식품 공급업체가 참가한 이번 전시회에서는 치즈, 소스, 캔제품, 블루베리, 대두, 디저트 등의 제품 등이 소개 되었습니다. (참가업체 문의: 박선민 이사, 02-786-7703)



USA Pavilion, Seoul Food & Hotel 2017

미국농업무역관 2017 서울국제식품박람회 미국식품전시관 개최
고양시 KINTEX 제 1 전시장 4-5 홀
2017 년 5 월 16 - 19 일

미국농업무역관은 지난 5월 킨텍스에서 열린 서울국제식품박람회 (Seoul Food & Hotel Show)에 참가, KOTRA의 지원을 받지 않은 국제관 참가국들 중에서 가장 규모가 큰 미국식품전시관을 구성하여 다양한 미국산 농식품을 전시함으로써 한국에 진출하려는 미국 식품업체들과 국내 수입업체들을 연결하는 장을 마련하였습니다. 미국식품전시관은 제 1 전시장 국제전시관 입구에 위치하여 미국육류수출협회, 미국유제품협회, 유기농무역협회, 남부주농업무역협회 등의 무역단체들을 비롯한 50여개 이상의 미국식품공급업체들을 소개했으며 미국의 여러 무역진흥협회들과 공동으로 미국전시관 비즈니스센타를 운영하여 방문객들에게 여러 편의를 제공하였습니다. 한편 전시회 첫날인 16일 저녁에는 미국전시관 개관기념리셉션을 개최, 160명 이상의 내빈들이 참석해 주신 가운데 국내 수입업체들과 미국관 전시업체들이 직접 만나 친선을 도모하고 새로운 사업기회를 모색하는 소중한 자리를 마련하였습니다. 미국식품전시관 참가업체의 정보가 필요하신 분은 미국농업무역관으로 문의하시기 바랍니다. (전시회 담당: 유선영, 02-6951-6851)



Workshop on the Benefits of Bio-Ethanol

한국의 미세먼지 등 대기 환경 개선을 위한 바이오에탄올 연료 워크숍 개최

서울 포시즌 호텔 3층 그랜드 볼룸

2017년 5월 16일



행사와 발표자료에 관심있는 분들은 미국곡물협회로 연락하시기 바랍니다. (이영진과장 02-720-1891, seoul@grains.org)

All About American Steak Mentoring Cooking Class & Menu Contest w/ Kyonggi University

‘올 어바웃 어메리칸 스테이크’ 경기대학교 멘토링 쿠킹클래스 & 메뉴 콘테스트

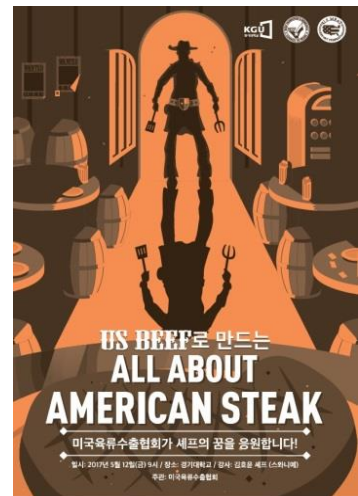
경기대학교

2017년 5월 12일

지난 5월 12일 미국육류수출협회의 지원으로 경기대학교 외식조리학과 학생들을 대상으로 진행된 멘토링 쿠킹클래스 & 메뉴 콘테스트에서는 미술령 1스타 레스토랑인 스와니에의 김호윤 셰프가 미국산 꽃등심을 이용한 스테이크를 시연하였고, 이어진 메뉴 콘테스트에서는 사전 레시피 심사를 통해 선발된 9팀(18명)의 학생들이 미국산 채끝등심을 이용한 텍사스스타일 스테이크 요리를 선보였습니다. 특히 이번 클래스에는 미국에서 온 “Texas & Beef Industry



Leadership Team”이동참하여 콘테스트 심사에 참가하는 등 미국 육류 업계 관계자와 한국의 영세프들이 함께 했다는 점에서 더욱 의미가 있는 행사가 되었습니다.



US BEEF Steak Cooking Class w/ Market Kurly

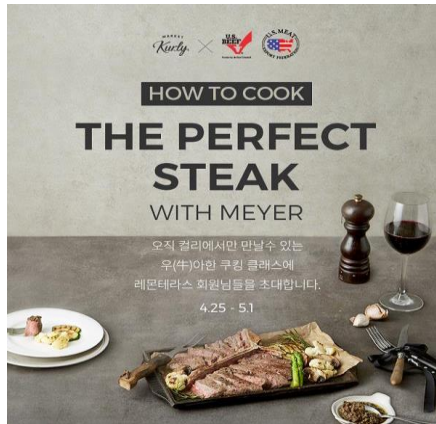
미국육류수출협회 & 마켓컬리 우(牛)아한 쿠킹클래스

US BEEF Steak Cooking Class w/ Food Jang

미국육류수출협회 & 푸드장 스테이크 집밥 쿠킹클래스

서울 중구 백설요리원

2017년 5월 10일



미국육류수출협회는 프리미엄 온라인 식품몰 마켓컬리와 함께 '미국산 브랜드 소고기를 이용한 스테이크 쿠킹클래스'를 진행했습니다. 미슐랭 1 스타 레스토랑 스와니에의 김호윤 셰프가 미국산 마이어(MEYER) 비프를 사용하여 티본스테이크와 안심스테이크를 선보인 해당 클래스는 참가자 18명 당첨에 약 600명이 신청하는 등 큰 관심과 인기 속에 진행되었습니다. 한편 같은 날 진행된 캠핑 음식 전문 온라인몰 푸드장의 '미국산 브랜드 소고기를 이용한 스테이크 집밥 쿠킹클래스'에서는 소년상회, 소년서커스의 오너셰프인 채낙영 셰프가 미국산 1855, 앵거스 프라이드(Angus Pride)비프를 사용하여 가정과 여행지에서 쉽고 맛있게 만들어 먹을 수 있는 스테이크&버터라이스를 선보였습니다.



U.S. Wheat Procurement Seminar

2017년도 소맥구매자문 세미나개최

한국제분협회 및 회원사

2017년 5월 10 - 11일

미국소맥협회는 한국제분협회와 공동으로 소맥구매전문분석가 초청 행사를 지난 5월 10-11일에 걸쳐 실시하였습니다. 본 행사를 위해 미국소맥협회 아시아담당 이사 Joe Sowers가 한국을 방문하여 제분회사 구매담당 임직원을 대상으로 국제 소맥 시장 수급현황, 동남아시아 제분업계 동향을 비롯하여 2017년 신곡품질 및 가격에 대한 전망 등 소맥구매를 위해 필요한 전반적인 정보를 전달하는 한편 각 제분회사 방문을 통해 개별 컨설팅도 진행하였습니다.



‘Great American Craft Beer Showcase’ @ Seoul Int'l Wine & Spirits Expo 2017

2017 년 서울국제주류박람회 ‘미국 크래프트 맥주 홍보부스’ 참가

서울 강남구 삼성동 코엑스 전시장 3층 Hall C

2017 년 4 월 27 - 29 일

주한미국대사관 농업무역관은 미국크래프트맥주협회와 공동으로 지난 4월 27일부터 3일간 코엑스 무역전시장에서 개최된 2017 서울 국제주류박람회에 ‘Great American Craft Beer Showcase’ 전시부스를 선보였습니다. 본 행사는 세계 크래프트맥주산업의 새로운 트렌드를 선도해 온 미국크래프트맥주의 뛰어난 품질과 가치를 한국시장에 홍보하기 위한 목적으로 총 16개의 크래프트맥주사가 참가, 40종 이상의 다양한 제품들에 대한 시음 기회를 제공했으며 그 중 한국에 아직 진출하지 않은 4개 크래프트맥주사가 함께 참여하여 한국 비즈니스 파트너 개발의 기회를 모색하였습니다. 또한 전시부스와 더불어, 미국크래프트맥주협회의 마크 스나이더 수출프로그램 매니저가 진행한 ‘미국 크래프트 맥주 시음 세미나’에는 50여 명의 업계전문가들이 참석해 미국 크래프트맥주산업 현황과 그 성장요인 등에 대해 듣고 실제 비교 시음을 통해 미국 크래프트맥주 트렌드 및 스타일을 고찰하였습니다.

**US Pork Ham&Sausage&Bacon Cooking Class - 2nd**

맛있는 US Pork 테이블 햄&소시지&베이컨 - 2nd 클래스

수라재 , 2017 년 4 월 27 일

미국육류수출협회는 레스토랑 예약 & 소셜 다이닝 어플리케이션 포잉(Poing)회원을 대상으로 미국산 햄*소시지*베이컨 쿠킹클래스를 진행했습니다. 보본 행사에서는 르지우, 서래식당, 시그니처랩 등의 오너셰프이자 각종 드라마에서 푸드디렉터로 활동 중인 정호균 셰프가 미국산 햄, 프로슈토, 살라미를 이용한 아침식사 메뉴를 선보여 큰 호응을 얻었습니다.



2017 U.S. DDGS Promotion Conference

미국산 DDGS 기술세미나 및 미국공급자-바이어 상담회 개최

서울 웨스틴조선 호텔 2층 코스모스룸•튜립룸

2017 년 4 월 25 - 27 일

미국곡물협회(USGC)는 지난 4 월 25 일 지난해부터 년 평균 30%의 큰 신장세를 보이고 있는 미국산 DDGS 의 지속적인 소비확대를 위해 2017 U.S. DDGS Promotion Conference 를 개최했습니다. 국내 DDGS 수입 및 사료원료 구매 담당자, 배합비 및 사료품질 담당자 100 여명이 참석하여 미국산 DDGS 의 수입 및 판매 촉진을 위한 기술적인 정보를 얻을 뿐 만 아니라 공급사와의 상담 등 사업기회를 확대하는 기회가 된 본 컨퍼런스에서는 미국 미네소타 대학의 동물영양학 교수인 Jerry Shurson 박사가 국내의 배합사료 배합비 담당자 및 기술담당자 들을 대상으로 DDGS 의 정밀 맞춤 동물영양 공급에 대해 강연하였으며, 4 월 26 일과 27 일 양일에 걸쳐 현장컨설팅을 요청한 주요 4 개 사료회사를 방문하여 DDGS 사용과 관련한 맞춤 컨설팅을 제공했습니다. 아울러 미국에서 참가한 대표적인 DDGS 공급업체인 ADM, POET 와 LWC 가 한국의 상담희망 업체들과 일대일 바이어 상담 프로그램을 진행하여 새로운 공급선을 확보할 수 있는 기회를 제공하였습니다. 본 행사와 발표자료에 관심있는 분들은 미국곡물협회로 연락하시기 바랍니다. (이영진과장 02-720-1891, seoul@grains.org)



2017 Educational Seminar on the U.S. Pecan Industry

미국피칸협회 세미나 개최

서울 영등포구 여의도동 콘래드 호텔

2017 년 4 월 25 일

미국피칸협회 (US Pecan Growers Council)에서는 지난 4월25일 여의도 콘래드 호텔에서 미국피칸산업에 대한 세미나를 개최하였습니다. 이번 세미나는 2017년 미국피칸협회 한국사무소가 정식 개소됨에 따라 미국 피칸 산업에 대한 자세한 소개를 위하여 이루어졌으며 국내 주요 피칸 및 견과 수입업체, 유통업체 및 제조업체 관계자분들이 참석해주셨습니다. 연사로는 Janice Dees 미국피칸협회 디렉터와 Doug Freeman

국제무역담당관이 참석하여 미국 피칸 산업의 역사,

건강 및 영양학적 이점, 수확 등 대해 발표하였습니다. 농림축산검역본부의 자료에 따르면 2007년 99,265kg에서 2016년 534,466kg 으로 수입이 눈에 띄게 증가하였는데 이러한 성장세는 프리미엄 견과에 대한 수요 증가와, 소포장 견과 믹스 제품의 인기 상승에 기인하는 것으로 분석됩니다. (문의: 신혜원 담당, 02-786-7703)



ATO-KAFI Reunion & Punchbowl Visit**미국농업무역관-주요식품수입사 대표단 상반기 모임****2017 년 4 월 21 일**

주한미국농업무역관(ATO)과 한국식품수입업체협의회(KAFI)는 지난 4 월 21 일 '강원도 최전방 펀치볼 견학 및 봄나들이 친목행사'를 공동으로 진행하였습니다. ATO 와 식품수입업체간의 친목을 도모하고 업계 관계자들간의 네트워킹의 장을 제공하고자 준비된 본 행사에는 바쁜 일정을 쪼개 40 여명의 회원사 임직원들이 참가하였으며 주한미국대사관 농무과와 농업무역관 직원들이 함께한 가운데 2017 년 새봄의 생동하는 기운을 만끽하고 올해의 사업을 성공으로 이끌 새로운 에너지와 아이디어를 얻고 돌아왔습니다. 참가자들은 강원도 양구 최전방 펀치볼 지역의 유적지들을 둘러보고 인근 부대를 방문하여 팝콘, 음료, 젤리 등 회원사 여러분들께서 후원해주신 소중한 위문품을 전달하는 뜻깊은 시간을 보내고 돌아왔습니다.

**USMEF American Burger Week****미국육류수출협회 아메리칸 버거 위크****전국 13 개 레스토랑 27 개 매장****2017 년 4 월 15 - 28 일**

미국육류수출협회는 지난 4월 15일부터 28일까지 2주간 아메리칸 버거 위크를 개최했습니다. 아메리칸 스테이크 위크, 아메리칸 바비큐 위크에 이은 세 번째 레스토랑 위크인 '아메리칸 버거 위크'에는 미국산 소고기와 베이컨을 사용하는 13개 레스토랑, 27개 매장이 참여하며 미국산 육류로 만든 우수한 품질과 맛의 수제버거를 선보였는데, 기간 동안 해당 매장에서 미국산 수제 버거를 주문하는 고객에게는 바나나우유 100% 당첨 스크래치 쿠폰과 포토 콘테스트 등 다양한 이벤트와 혜택이 제공됨과 동시에 여러 디지털 매체를 통해 아메리칸 버거 위크에 참가하는 레스토랑에 대한 소개와 홍보가 진행되었습니다.



<다음 분기 (2017 년 7~10 월) 미국내 개최 식품관련 전시회 일정 안내>

- 31st Annual International Pinot Noir Celebration
- Western Foodservice & Hospitality Expo
- All Things Organic – BioFach America (co-located with Natural Products Expo East)
- Natural Products Expo East 2017
- World Dairy Expo 2017
- Produce Marketing Association Fresh Summit

31st Annual International Pinot Noir Celebration	McMinnville, OR	July 28 - 30	IPNC P.O. box 1310 McMinnville, OR 97128 Tel: 800-775-4762 Fax: 503-472-1785 Website: www.ipnc.org
Western Foodservice & Hospitality Expo	Los Angeles, CA	August 27 - 29	Urban Expositions 1690 Roberts Blvd., NW, Suite 111 Kennesaw, GA 30144 Tel: 678-285-3976 Fax: 678-285-7469 Website: www.westernfoodexpo.com
All Things Organic – BioFach America (co-located with Natural Products Expo East)	Baltimore, MD	September 13 - 16	Organic Trade Association The Hall of the States 444 N. Capitol St. NW, Suite 445A Washington D.C. 20001 Tel: 202-403-8520 Email: info@ota.com Website: www.ota.com
Natural Products Expo East 2017	Baltimore, MD	September 14 - 16	New Hope Natural Media 1401 Pearl Street Boulder, CO 80302 Tel: 866-458-4935 Fax: 800-344-4444 Website: www.expoeast.com
World Dairy Expo 2017	Madison, WI	October 3 - 7	World Dairy Expo 3310 Latham Drive Madison, WI 53713 Tel: 608-224-6455 Fax: 608-224-0300 Website: www.worlddairyexpo.com
Produce Marketing Association Fresh Summit	New Orleans, LA	October 19 - 21	Produce Marketing Association 1500 Casho Mill Road Newark, DE 19711 Tel: 302-738-7100 Fax: 302-731-2409 Website: www.pma.com

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

Maine Seafood and Trading Company, LLC.

Product: Lobster products, king crab, Jonah crab, scallop, live lobster, wine, chocolate

Contact: Mark Shinnners, Managing Partner

Address: 9 Snowberry Drive

Scarborough, Maine 04074

Phone: 207-331-6339 (WhatsApp), 207-773-3824

Fax: 207-883-4048

Email: sales@maineseafoodandtradingco.com

www.maineseafoodandtradingco.com

Company: Maine Seafood and Trading was founded in 2016. Exports lobster, processed lobster, scallop, crab and other seafood. Specifically started to service international customers. Founders have MBAs, experience in finance, export, marketing, sales and support, sales channel development, international business and logistics. Based on Coast of Maine. Product portfolio includes the Cosmic Lobster (registered trademark) live, highest quality, sizes ranging from 450g up to 2500g from USA. Export to Latin America currently through distributors. Want to work with distributors in S. Korea.

저희 회사는 지난 2016 년 설립된 신생 회사이지만 재무, 수출, 마케팅, 영업, 판매관리, 무역, 물류 등에 대한 전문적인 지식을 가진 창업자들이 해외 시장의 고객들에게 봉사하기 위해 만든 랍스터, 가리비, 게, 기타 수산물 수출 전문 회사입니다. 저희 회사는 사명 그대로 메인 주의 바닷가에 소재하며 현재는 중남미에 랍스터를 수출, 유통하고 있습니다. 저희 등록 상품인 '코스믹 랍스터'를 수입하고자 하시는 한국 수입업체의 연락을 기다립니다.



New World Wine Club

Product: Sonoma County Wine/Red & White

Contact: Arthur Walsh, Business Development

Address: 2166 Brookwood Ave.

Santa Rosa, CA 95404

Contact: Phone: 652-556-8457

Fax: 707-736-7007

Email: walsha94@gmail.com

www.newworldwineclub.com

New World Wine Club

Company: New World Wine Club is owned by a father son team Michael & Arthur Walsh. It evolved from the company that Michael Walsh built Food and Beverage World. A media based company that aimed to serve as the Wall Street Journal of the Food & Beverage Industry. Over the years we build the best relationships with wineries, craft breweries, and chefs. Products come in Standard bottle size or wine keg 6 litter size and at the present moment we distribute our wines to local wine shops throughout the area. We are looking to find distributors, hotel chains, and retail chains who want to carry rare wines from Sonoma & Napa County.

저희 뉴월드 와인 클럽은 마이클과 아서 월쉬 부자가 운영하는 가족회사입니다. 최초 창업은 푸드 앤 비버리지 월드라는 식음 전문 매체였으나 세월이 흐르면서 와이너리, 크래프트 양조장, 요리전문가 등의 집단과 좋은 관계를 형성하여 오늘날 지역사회에 와인을 소개하는 일을 하게 되었습니다. 저희가 소개하는 소노마, 나파 카운티의 희귀 와인을 취급하실 수입, 유통, 호텔, 소매 업 관계자 여러분의 연락을 기다립니다.



PTC Foods

Products: Food Ingredients

Contact: Young Sun Shin & Esther Yeo, Korea Office

Address: BIZ 1-1101, Yangpyeongro 21-gil

Yeongdeungpo-gu, Seoul, Korea

Phone: 82-10-6834-0880/82-10-6850-1240

Fax: 82-2-785-2775

Email: yshin@ptcintl.com / eyeo@ptcintl.com

www.ptcfoods.com

Company: PTC Foods 는 고품질 식품원료를 공급하는 글로벌 소싱 전문회사로 미국동부 볼티모어에 본사를 두고 있습니다. 지난 30 년간 특별히 과자, 빵, 아이스크림등 제과와 음료를 전문적으로 제공해 왔으며 식품안전과 위생을 위한 전문 세척제품도 공급해 오고 있습니다. PTC Foods 는 신뢰도 높은 글로벌 제조업체와의 파트너십을 통해 고객사에 고품질 원료의 안정적인 공급을 보장해드리며, 지난 2013 년 한국지사를 설립함으로써 고객사에 더욱 신속한 서비스와 정확한 정보를 제공하고 있습니다.



Sconza Candy Company

Products: Sconza Chocolates (Zippered pouch bags in two sizes, ie., 128-142g and 80g; 8 assorted flavors, i.e., Lemoncello Almonds, Chocolate Mint Cookie Bites, Dark Chocolate Hazelnuts with Sea Salt, Chocolate Coconut Cashews, Milk Chocolate Cherries, Jordan Almonds, Pumpkin Spice Almonds, Chocolate Fruit Basket)

Contact: Sharon Duncan, International Business Development

Address: One Sconza Candy Lane

Oakdale, CA 95361

Phone: 650-796-6800 **Fax:** 209-845-3737

Email: sduncan@sconza.com

www.sconza.com



Company: Family owned and operated by the Sconza family, our company was founded in the United States of America in 1939. Our products include panned chocolates and candy including milk and dark chocolate fruits and nuts, yogurt confections, butter toffee nuts and Jordan almonds. We are distributing in the U.S. through mass market, grocery, and specialty confectionery retailers with no international distribution yet and we are looking for distributors to handle online retailers as well as department store and grocery stores.

저희 회사는 Sconza 가족이 소유하고 운영하는 회사로서 1939 년에 설립되었습니다. 저희 제품은 판 초콜렛, 초콜렛 코팅 과일 및 견과, 요거트 과자, 토피넛 등을 포함하며 현재 미국 전역의 대형마켓과 식료품점, 고급과자점 등에서 판매되고 있습니다. 아직 해외 시장에 진출하기 전이지만 한국의 백화점, 대형 유통체인 뿐만 아니라 온라인유통까지 책임질 수 있는 좋은 교역 파트너를 찾고 있습니다.



SoOum

Products: USDA Beef & USDA Pork.

Contact: Luis J Vega, COO

Address: 590, Madison Avenue 21st Fl.

New York, NY 10022

Phone: 512-293-8223

Email: lvega@sooum.com

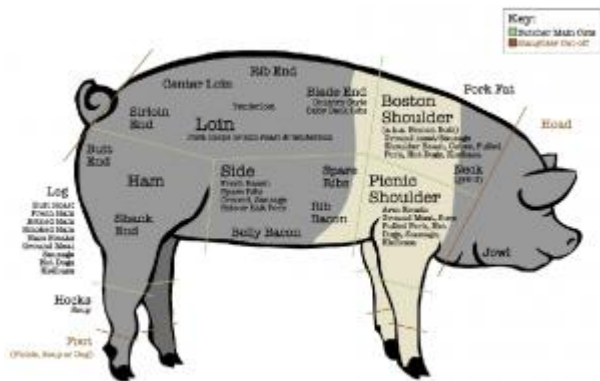
www.sooum.com

SO OUM

Company: SoOum was established in February 2013, as an Export Import company. Our most popular product is Beef and Pork. We own and manage a 60,000 acre ranch of Black Angus Cattle. SoOum is an approved USDA GSM program vendor and looks for beef and pork meat importers in Korea.

저희 회사는 2013 년 설립된 육류 수출입 전문 회사로서 6 만여 에이커(약 73,500 평)에 이르는 블랙앵거스 소 목장을 소유, 운영하고 있습니다. 또한 저희는 미국농무부의 GSM 프로그램을 이용할 수 있는 허가 받은 수출업체로 한국의 소고기, 돼지고기 수입선을 찾고 있습니다.





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)	