



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 .

California Walnut Commission “Product of the Year” Award Ceremony

캘리포니아호두협회 ‘올해의 호두제품상’ 시상식

서울 용산구 한남동 그랜드하얏트호텔

기간: 2013 년 1 월 9 일



캘리포니아호두협회는 매년 한해동안 런칭 및 판매되는 식품/외식업체 메뉴 (제빵군은 제외) 중 창의적이면서도 캘리포니아호두의 소비 및 이미지 상승에 기여한 제품들을 선정, 해당업체에 시상하고 있습니다. 2012 년에 새롭게 개발, 런칭된 제품들에 대한 업계전문가 패널들의 심사를 거쳐 최종 선정된 업체를 대상으로 1 월 9 일 시상식이 있을 예정입니다.



Winter Fancy Food Show, San Francisco, CA

미국 동계 가공식품 전시회 개최

캘리포니아주 샌프란시스코 일대

기간: 2013 년 1 월 20 - 22 일

오는 1 월 20 일부터 22 일까지 San Francisco 에서 열리는 Winter Fancy Food Show 에 미국 서부 지역으로부터 소매점용 가공식품을 수입하고자 계획중인 국내 수입업체들의 많은 방문을 바랍니다. 당초 미국농업무역관에서는 구매사절단을 구성하여 Winter Fancy Food Show 를 관람하고 인근 지역의 주요 식품산지를 방문하여 미국업체들과 구매상담회를 진행하고 현지의 가공공장 및 유통시설을 견학하는 기회를 가질 계획이었으나 미국 의회의 행정부 예산에 대한 승인 절차가 지연되는 관계로 금번 행사를 후원하지 못하게 되었습니다. 전시회에 관한 기타 문의사항이 있으시면 미국농업무역관으로 연락 주십시오 (담당: 오상용, 02-397-4582). ☎ 박람회 인터넷 홈페이지: <http://www.specialtyfood.com/fancy-food-show/>



WINTER FANCY FOOD SHOW

January 20 - 22, 2013 • Moscone Center, San Francisco

Almond Board of California PR Campaign

캘리포니아 아몬드 협회, 2013 년에도 국내 소비자의 건강한 영양섭취
증진을 목표로 아몬드의 영양학적 가치를 널리 알릴 예정
기간: 2013 년 1 월 - 12 월



캘리포니아 아몬드 협회는 오는 2013 년에도 국내 소비자에게 아몬드의 영양학적 가치를 더욱 널리 알리고자 적극적인 마케팅 및 홍보 프로그램과 업계 지원 활동을 계획하고 있습니다. 협회는 국내의 아몬드 홍보 및 판매 촉진 활동 지원 외에도, 글로벌 네트워크를 통해 확보한 권위 있는 연구 결과를 기반으로 아몬드의 영양학적 가치에 대한 깊이 있는 정보를 더욱 많은 이해관계자 및 소비자에게 알릴 예정이며 국내 아몬드 시장이 성숙해지고 있는만큼, 아몬드의 영양학적 메시지를 더욱 정확하게 전달하기 위하여 숙명여자대학교 생활과학대학 식품영양학과 김현숙 교수를 자문위원으로 위촉하였습니다. 김현숙 교수는 아몬드의 영양학적 이점을 높게 평가하여, 지난 수년간 캘리포니아 아몬드 협회의 자문으로 활동한 바 있습니다.

U.S. Potato Board Potato Menu Presentation

미국감자협회 냉동감자 신메뉴 시연
기간: 2013 년 2 월중

최근 큰 인기를 얻고 있는 커피전문점, 베이커리 카페를 타겟으로 미국산 냉동감자를 이용한 신메뉴 프레젠테이션이 내년 2 월 개최됩니다. 협회는 본 행사를 통해 미국산 냉동감자의 식품안전, 보관 및 조리의 간편함이라는 장점을 홍보하고 냉동감자를 이용해 개발된 다양한 고부가가치 메뉴를 관련업계 메뉴개발 담당자 및 셰프들에게 소개할 예정입니다.



Organic Food Importers Delegation to Natural Product Expo West

유기농가공식품 구매사절단 파견
캘리포니아 애너하임 박람회장
기간: 2013년 3월 7 - 10일



캘리포니아 애너하임에서 매년 개최되는 Natural Product Expo West는 미국 유기농식품 및 건강기능성식품 업계의 새로운 제품 트렌드를 이끌고 있는 수많은 공급사들을 한자리에서 만날 수 있는 행사입니다. 미국농업무역관은 국내 주요 유기농가공식품 수입사들로 구성된 구매사절단을 박람회에 파견하여 구매상담회를 진행하는 한편 현지의 유기농 농장, 생산 및 유통 시설, 그리고 유기농 소매점 등을 방문하는 기회를 제공할 계획입니다. 본 행사에 관한 좀 더 자세한 문의사항이 있으시면 미국농업무역관으로 연락 주십시오 (담당: 오영숙, 02-397-4237). ☎ 박람회 인터넷 홈페이지: www.expowest.com

Korean Seafood Buyers Delegation to International Boston Seafood Show

보스톤국제수산물박람회 구매사절단 파견

기간: 2013년 3월 10 - 12일

21년의 역사와 함께 국제 수산물 시장을 대표하는 연례 최대 규모의 행사로 자리잡은 보스톤수산물박람회가 2013년 3월 10일 보스톤 컨벤션센터에서 열립니다. 본 박람회에는 미국을 비롯해 전 세계에서 모인 800여 수산물 공급업체가 약 1,200개의 전시부스를 통해 다양한 수산물, 수산가공식품 및 관련 장비를 선보입니다. 한국의 구매사절단이 결성될 경우 사절단은 전시회 참관과 더불어 현지의 가공시설 및 수산물 시장을 방문하여 제품개발 및 시장견학의 기회를 가지게 됩니다. 본 행사는 미국남부주무역협회 (SUSTA)와 미국농업무역관의 공동 후원으로 진행될 예정이었으나 협회 및 정부 예산 승인의 지연으로 확정적 진행여부가 결정되지 않은 상태입니다. 본 행사에 관심 있는 수입사는 미국농업무역관으로 연락 주십시오 (담당: 유선영, 02-397-4554).

박람회 인터넷 홈페이지: www.bostonseafood.com



News from Last Quarter ■ 지난 소식

'Better For You' Trade Mission to Korea 2012 & Wild Blueberry Seminar

Better For You 식품 무역사절단 방한행사 및 야생 블루베리 협회 세미나

서울 삼성동 코엑스 인터컨티넨탈 호텔

기간: 2012년 12월 5-7일



미국중서부식품수출협회 (Food Export Association of the Midwest USA)에서는 'Better For You' Trade Mission 2012 프로그램의 일환으로 내추럴, 유기농, 스페셜티, 건강기능성 가공식품등을 취급하는 10여개의 미국 공급업체들로 이루어진 방한단을 구성하여 12월 5일부터 7일까지 3일간 한국 리테일 시장 투어, 한국 수입 및 유통업체와의 일대일 미팅, 환영리셉션등의 행사를 진행하였습니다. 또한 12월 6일에는 미국야생블루베리협회가 주최한 "미국야생블루베리의 의학적 효능에 관한 세미나"도 함께 열려 많은 참석자들의 관심과 참여를 이끌어냈습니다. 본 행사에 참가한 미국회사 명단 및 야생 블루베리 세미나 관련 정보가 필요하시면, Food Export Association 한국 사무소 (담당: 박선민, 02-786-7703)로 연락하시면 됩니다.

U.S. Grains Council Feed Grains Trade Seminar

미국곡물협회 해상운임 및 곡물 수급 전망에 관한 세미나

서울 중구 소공동 롯데호텔

기간: 2012년 12월 5일



U.S. GRAINS
COUNCIL



미국곡물협회 (USGC)는 지난 12월 5일 한국사료협회와 공동으로 사료업계, 전분당 업계, 곡물 무역 관련 업계 및 하역사 등을 초청하여 곡물무역, 선임, 환율의 동향과 전망 등에 관한 세미나를 개최하였습니다. 이번 세미나에서는 캔사스 주립대학교 Senior Agricultural Economist/International Grains Program(IGP) Jay O'Neil 이 웨비나(webinar)를 통해 곡물수송 선임의 근황과 전망에 대해 발표한 데 이어서, 옥수수 생산자 - Corn Sector Director/USGC Chip Councell 과 Global Trade Manager/USGC Kevin Roepke 가 방한하여 올해의 옥수수 작황과 내년의 예상에 관한 생산자로서의 견해와 세계/미국 곡물 및 DDGS 수급

상황 및 전망을 소개하였고 민병렬USGC 서울사무소 대표가 미국의 2012년도 옥수수 수확 품질에 대한 조사결과를 발표했습니다. 작년에 이어 두 번째로 작성된 이 조사보고서는 농가에서 수확된 옥수수가 곡물유통채널에 진입되는 첫 번째 단계인 산지유통시설(country elevator)에 출하된 시점에서의 품질에 대한 외국 바이어의 이해를 돕고, 앞으로 해당 년도의 품질을 비교할 데이터베이스의 기준이 될 수 있도록 고안된 연차 보고서입니다. 매년 연말 즈음하여 정기적으로 개최되며 한국의 곡물 바이어들에게 미국 곡물 시장에 관한 신뢰할 수 있는 정보를 제공하는 중요한 창구로 자리매김 해오고 있는 본 세미나에서 발표된 자료는 미국곡물협회 서울사무소 (전화: 02-720-1891 또는 seoul@grains.org)로 문의하시면 받으실 수 있습니다.

U.S. Meat Export Federation Korea Processed Pork Products Showcase

미국육류협회 미국산 돼지고기 가공품 쇼케이스

서울 강남구 삼성동 코엑스 인터컨티넨탈호텔 다이아몬드홀

기간: 2012년 12월 4일



미국육류수출협회는 2012년 3월 15일 한미 FTA가 발효된 이후 즉각적으로 혜택을 보게 된 미국산 돼지고기 가공품에 대한 국내 외식업계 및 유통업계의 관심이 급증함에 따라 현재 국내에 공급되고 있는 제품을 비롯해 한국에 처음으로 소개되는 돼지고기 가공품을 소개하는 쇼케이스를 마련하였습니다. 지난 12월 4일 서울 삼성동 코엑스인터컨티넨탈호텔에서 개최된 본 행사에는 수입업계는 물론 백화점, 식당, 호텔, 레스토랑 등 현재 미국산 돼지고기 가공품을 사용하고 있는 고객과 좀 더 다양한 제품에 관심을 가진 사업자들이 다수 방문하여 직접 제품을 보고 관련정보도 입수하는 의미 있는 시간을 가졌습니다. 본 행사에 참가한 미국회사 명단 및 제품 구입처 등의 정보가 필요하시면, 미국육류수출협회 한국지사 (담당: 박행련, 02-720-1803)로 연락하시기 바랍니다.



U.S. Meat Export Federation Korea "Office Attack" Promotion

미국육류협회 직장인 회식지원 프로모션

기간: 2012년 11월 - 12월



미국육류수출협회는 2012년 11월과 12월 두 달간 무가 주간지 M25와 함께 젊은 직장인들을 대상으로 하는 회식 지원 이벤트를 진행하여 총 4개 회사의 직장인 약 40여명이 미국산 소고기와 돼지고기를 판매하고 있는 참토우, 공룡고기, 홀리차우, 마포갈매기에서 각각 회식을 하도록 지원하였습니다. 이벤트 기간동안 M25에서는 재미있는 편집과 이벤트 고지 기사와 회식 후기 기사 등을 실어 미국산 육류에 대한 또 다른 홍보의 기회를 제공하였습니다.



우리의 소고기 회식 했어요
 우리 회식하는 미국산 소고기를 먹는 모습. M25와 함께 직장인 회식 지원 이벤트를 진행하여 총 4개 회사의 직장인 약 40여명이 미국산 소고기와 돼지고기를 판매하고 있는 참토우, 공룡고기, 홀리차우, 마포갈매기에서 각각 회식을 하도록 지원하였습니다.

도워워워~ M25와 도워워워~ 미국육류수출협회
 "사회생활을 위해 꼭두는 회식의 소고기 회식하기 위해"
 이를 위한 특별 초록우산 이벤트는 M25와 함께 직장인 회식 지원 이벤트를 진행하여 총 4개 회사의 직장인 약 40여명이 미국산 소고기와 돼지고기를 판매하고 있는 참토우, 공룡고기, 홀리차우, 마포갈매기에서 각각 회식을 하도록 지원하였습니다.

우월의 소고기 (고지) 초록우산 이벤트

초록우산
 미국산 소고기 회식하기 위해 꼭두는 회식의 소고기 회식하기 위해...
 이를 위한 특별 초록우산 이벤트는 M25와 함께 직장인 회식 지원 이벤트를 진행하여 총 4개 회사의 직장인 약 40여명이 미국산 소고기와 돼지고기를 판매하고 있는 참토우, 공룡고기, 홀리차우, 마포갈매기에서 각각 회식을 하도록 지원하였습니다.



회식 초록우산 이벤트는 M25와 함께 직장인 회식 지원 이벤트를 진행하여 총 4개 회사의 직장인 약 40여명이 미국산 소고기와 돼지고기를 판매하고 있는 참토우, 공룡고기, 홀리차우, 마포갈매기에서 각각 회식을 하도록 지원하였습니다.

송년회는 미국산 돼지고기로 하는 걸로!

M25와 미국육류수출협회가 송년회를 맞이하는 직장인들을 위해
 "이제 한 해 동안의 고지"를 축하하기 위해 특별 이벤트를 준비했습니다.



미국산 돼지고기의 <세 가지>

그때, 나 미국산 돼지고기. 그런데 돼지고기 소고기와
 못하니까 오해하는 데 오해하지 마!

1 돼지고기는 살코기 밖에 없지 않나?
 미국 돼지고기에는 살코기 밖에 없지 않나? 돼지고기 살코기 밖에 없지 않나? 돼지고기 살코기 밖에 없지 않나?

2 돼지고기 맛은 다 똑같지 않나?
 미국 돼지고기에는 맛은 다 똑같지 않나? 돼지고기 맛은 다 똑같지 않나? 돼지고기 맛은 다 똑같지 않나?

3 돼지고기 지방은 다 똑같지 않나?
 미국 돼지고기에는 지방은 다 똑같지 않나? 돼지고기 지방은 다 똑같지 않나? 돼지고기 지방은 다 똑같지 않나?

송년회는 미국산 돼지고기로 하는 걸로!



송년회는 미국산 돼지고기로 하는 걸로!
 미국산 돼지고기로 하는 걸로!
 미국산 돼지고기로 하는 걸로!

돼지고기와 함께 훌륭한 연말 보내는 거
 어렵지 않아요!

농가 지원할 수 있나?
 미국산 돼지고기로 하는 걸로!

송년회는 미국산 돼지고기로 하는 걸로!
 미국산 돼지고기로 하는 걸로!

송년회는 미국산 돼지고기로 하는 걸로!
 미국산 돼지고기로 하는 걸로!

송년회는 미국산 돼지고기로 하는 걸로!
 미국산 돼지고기로 하는 걸로!

송년회는 미국산 돼지고기로 하는 걸로!
 미국산 돼지고기로 하는 걸로!

돼지고기가 궁금해? 궁금하면 포스트로!

미국산 돼지고기로 하는 걸로!
 미국산 돼지고기로 하는 걸로!

송년회는 미국산 돼지고기로 하는 걸로!
 미국산 돼지고기로 하는 걸로!

송년회는 미국산 돼지고기로 하는 걸로!
 미국산 돼지고기로 하는 걸로!

U.S. Meat Export Federation Korea “WA BAR” Menu Promotion

미국육류협회 “와바” 메뉴 프로모션 진행

전국 120 개 와바 스타 매장

기간: 2012년 11월중

미국육류수출협회는 창립 11 주년을 맞이한 와바와 공동으로 지난 11 월 한달간 전국 120 개의 와바 스타매장에서 메뉴프로모션을 진행하였습니다. 미국산 훈제 삼겹살 메뉴와 미국산 소고기 찹스테이크 메뉴를 새로이 런칭하고, 이 메뉴를 주문하는 고객에게는 와바 둔켈 맥주 1 잔을 제공하는 내용으로 진행된 본 프로모션을 통해 미국산 돼지고기, 소고기 메뉴의 안정적인 자리매김을 도모했습니다.



U.S. Dairy Export Council “Healthy Aging & Whey Protein Seminar”

미국 유제품 수출 협의회 ‘Healthy Aging과 유청단백질’ 세미나 개최

서울 삼성동 그랜드인터컨티넨탈호텔

기간: 2012년 11월 20일



미국 유제품 수출 협의회 한국 사무소 (U.S. Dairy Export Council Korea)는 지난 11 월 20 일 그랜드인터컨티넨탈 호텔 로즈룸에서 ‘Healthy Aging과 유청단백’ 세미나를 개최하였습니다. Healthy aging과 유청단백의 상관관계 관련 최신 연구발표 및 체중 조절, 건강한 노화 및 간식 분야에 있어 전략과 기회 사례 소개 등을 주제로 한 본 세미나에서는 미국 텍사스주립대 의과대학 교수인 더글라스 패든 존슨 (Douglas Paddon-Jones) 박사와 영국 식품전문지 <뉴 뉴트리션 비즈니스>의 편집자인 줄리안 멜렌틴 (Julian Mellentin) 이사가 단백질이 근육에 미치는 영향에 대한 다양한 최신 연구 결과 및 미국, 유럽, 호주, 뉴질랜드의 유제품 시장에서의 유청단백의 인지도 현황과 식품에서의 활용방안을 각각 소개, 발표하여

참석자들에게 유용한 정보를 제공하였습니다. 본 행사에 관한 자세한 문의사항이 있으시면 미국유제품수출협의회 한국사무소 (담당: 최재연 과장, 02-516-6893)로 연락하시기 바랍니다.

U.S. Seafood Pavilion, Busan International Seafood & Fisheries Expo

부산국제수산물박람회 미국수산물전시관

부산 BEXCO 박람회장

기간: 2012년 11월 15 - 17일



올해로 10 회째를 맞으며 국내 최대규모의 수산물 전문 박람회로 자리잡은 부산국제수산물박람회 (BISFE)에 미국수산물전시관이 참가하였습니다. 미국전시관은 미국농업무역관 (ATO), 미국남부주농업무역협회 (SUSTA), 미국상무부해양관리국 (NOAA), 그리고 다수의 미국 수산물 수출업체들이 공동으로 운영하여 미국 동남부지역을 중심으로 생산된 다양한 수산물들을 국내 수입업체와 유통업체 관계자들에게 선보였으며 전시회 기간동안 미국에서 방한한 Chef John Maxwell 이 원장과 청주로 맛을 낸 가오리날개볶음 및 Chesapeake Bay 가리비 관자 구이 등의 요리를 선보이고 시식기회를 제공해 많은 방문객의 관심과 호응을 받았습니다. 본 전시회 미국관 참가업체 및 수산물에 대한 문의는 미국농업무역관 (담당: 유선영, 02-397-4554)으로 하시면 됩니다. 박람회 인터넷 홈페이지: www.bisfe.com



California Walnut Commission Press Conference & Korea Nutrition Society Symposium

한국영양학회 추계학술대회에서 캘리포니아 호두의 영양학적 가치 소개

서울 중구 남대문로 밀레니엄힐튼호텔

기간: 2012년 11월 15일~16일

매년 정기적으로 개최되는 한국영양학회 (Korea Nutrition Society) 추계학술대회의 2012 년 주제는 '대사증후군'으로, 최근 캘리포니아 호두가 대사증후군/성인병에 미치는 긍정적인 효과에 대한 연구를 실시한 미국 펜실베이니아 주립대학교 페니 크리스이터튼 박사와 미국 워싱턴대학교 코니 덕맨 박사가 캘리포니아호두협회의 초청으로 한국을 방문, 발표를 하였습니다. 또한 캘리포니아호두의 영양학적 가치와 그에 관한 최근연구결과발표 및 호두섭취가 건강에 미치는 연구에 대한 협회지원에 관한 기자간담회가 개최되어 업계의 관심을 받았습니다.



Almond Board of California Presentation for Korea Nutrition Society Symposium

한국영양학회 추계학술대회에서 캘리포니아 아몬드의 의학적 가치 소개

서울 중구 남대문로 밀레니엄힐튼호텔

기간: 2012 년 11 월 15 - 16 일



매년 한국영양학회의 학술대회에 꾸준히 참가하여, 국민의 안전한 식생활에 도움이 되는 연구결과를 발표해온 캘리포니아아몬드협회는 지난 11 월 16 일 서울 밀레니엄 힐튼호텔에서 개최된 2012 년 한국영양학회의 추계학술대회에 참가했습니다. '대사증후군과 영양' 이라는 주제로 열린 이번 학술대회에 국내외 여러 학자 및 단체들이 참가하여 대사증후군의 기전, 발생 현황, 예방 및 개선법에 대한 발표를 진행한 가운데 캘리포니아 아몬드협회는 대사증후군과 관련된 대표적인 질병인 '내당능장애'에 대한 발표 세션을 통해 이에 대한 연구결과를 발표했으며 콜레스테롤이 전혀 없고 항산화물질이 풍부한 아몬드가 내당능장애의 개선에 기여하는 효능관련 연구결과를 전달하였습니다. 이에 앞서 11 월 15 일에는 미국의 종합병원인 메이요클리닉 (Mayo Clinic)의 영양사 애슐리 코헨 (Ashley Cohen)과 타이페이 의대 (Taipei Medical University)의 유진방 교수(劉珍芳, Jen-Fang Liu)가 숙명여자대학교 식품영양학과와 초청으로 숙명여대를 방문, 120 여명의 식품영양학과 학생들이 참석한 가운데, 아몬드의 영양학적 가치와, 아몬드가 대사증후군, 혈당대사 및 당뇨에 미치는 긍정적 영향에 대해 설명하는 특별 강연의 시간을 가졌습니다.



Florida Grapefruit In-Store Promotion

플로리다산 그레이프프루트 소매점 판촉행사

기간: 2012 년 11 월 10 일

플로리다주 농무부는 최근 전 세계적으로 소비가 증가하고 있는 플로리다산 그레이프프루트의 영양과 품질에 대한 한국 소비자의 인식을 높이기 위해 소매점 판촉행사를 실시하였습니다. 서울 시내의 주요 할인점 및 백화점에서 열린 본 행사에서는 특별 판매대를 통해 가격할인, 무료시식, 영양정보 안내 등의 프로그램을 제공하여 소비자들의 많은 관심을 받았습니다.



California Walnut Commission Reverse Trade Mission

캘리포니아호두협회 한국바이어초청 호두농장연수 프로그램

기간 : 2012 년 11 월 5 - 9 일

캘리포니아호두협회는 2011 년도 올해의 호두제품상 수상업체 (비알코리아, 삼립, 이랜드 외식사업부, 신세계 SVN)의 제품개발/마케팅 담당자 그리고 이마트 '캘리포니아호두 세일즈 킹'으로 선정된 이마트 5 개 지점 담당 및 본사관계자를 초청하여 캘리포니아호두농장 연수를 실시하였습니다.



Taste of California Trade Show & Conference 2012

테이스트 오브 캘리포니아 전시회 한국 바이어 초청 프로그램

미국 캘리포니아주 오�클랜드시

기간: 2012 년 11 월 5 - 7 일



캘리포니아주 농무부 산하의 캘리포니아 국제교역발전 센터 (California Centers for Int'l Trade Development, Fresno) 주최로 열린 'Taste of California Trade Show & Conference'에 미국농업무역관의 추천을 받은 한국 수입업체 여러분들이 참가하였습니다. Taste of California Trade Show 에는 75 개 이상의 캘리포니아

식품공급업체가 출품하여 식료품점에서 볼 수 있는 거의 모든 식품들이 전시되었으며 주최측에서 숙소와 식사 등의 현지체제비를 제공 받은 해외초청참가자들은 전시기간 동안 열린 컨퍼런스에 참석하고 공급업자와의 미팅 프로그램, 리테일 스토어 투어, 그리고 물류 창고등을 둘러 보는 기회를 가졌습니다.

Taste Napa Valley Seoul 2012

나파밸리와인협회 사절단 서울 방문행사

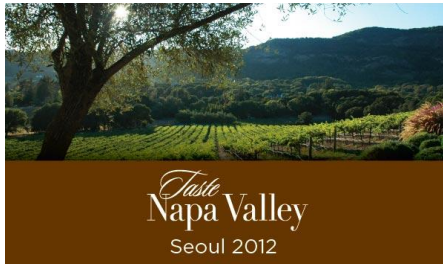
기간: 2012년 11월 1 - 2일



napa valley vintners

지난 11 월 나파밸리와인협회(NVV, Napa Valley Vintners)가 연례 아시아투어의 일환으로 대표단을 이끌고 서울을 방문하여, 총 20 개의 와이너리 및 국내 에이전트가 참가하는 시음회 및 세미나를 진행하였습니다. 이번 행사를 위해 현재 국내에 수입, 유통되는 와이너리 뿐 아니라 많은 미수입 와이너리의 관계자들이 한국을 방문하였으며, 또한 한국의 많은 업계 관계자들이 다양한 나파밸리 와인을 시음하며 와이너리 관계자들과 현재 시장 동향 및 향후 발전 가능성 등에 대한 의견을 교환할 수 있는 기회를 가졌습니다. 나파밸리 와인협회(Napa Valley Vintners)는 프리미엄 와인생산지로 명성이 높은 나파밸리와 이 지역에서 생산되는 와인을 홍보하고 나파밸리 Appellation 을 보호하는 비영리 단체로서 1944 년도에 7 명의 창립 멤버로 시작되어 오늘날 430 여개의 나파밸리 지역의 와이너리를 대변하고 있으며 전세계 와인 산업의 리더로서 자리매김하고 있습니다. www.napavintners.com.

본 행사에 대한 자세한 내용은 나파밸리와인협회 한국사무소 담당 노소영 차장 (전화: 02-543-9380)에게 문의하시기 바랍니다.

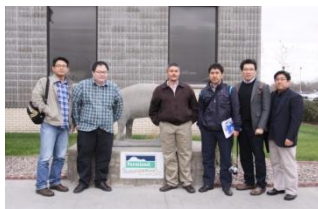


U.S. Meat Export Federation Korea Chilled Pork Buyers Delegation to U.S.A.

미국육류협회 냉장 돈육 바이어팀 미국 연수

미국 인디애나주 인디애나폴리스, 아이오와주 드 모인, 캘리포니아주 샌프란시스코 일대

기간: 2012년 10월 21 - 28일



미국육류수출협회는 지난 10 월 주요 유통업체 바이어 4 명과 함께 업계 기자 1 명을 초청, 미국산 냉장 돈육 산업 연수를 실시하였습니다. 방미 기간 동안 방문단은 한국으로 냉장 돈육을 수출하는 6 개 packer 들을 방문하여 미국산 냉장 돈육이 동물 복지를 바탕으로 위생적으로 생산되는 과정을 직접 확인하는 기회를 가졌습니다.

California Wine Institute Delegation Visits Seoul

캘리포니아 와인협회 사절단 서울 방문행사

서울 여의도 63빌딩, 강남구 역삼동 르네상스호텔

기간: 2012년 10월 16 - 17일



캘리포니아 와인협회가 연례 행사의 하나로 캘리포니아 와이너리들과 함께 한국을 방문했습니다. 방한 일정 중 10월 16일에는 월간 와인리뷰와 공동으로 170여명의 와인 전문잡지 구독자 및 캘리포니아와인 애호가들을 위한 시음회를, 10월 17일에는 Monterey 지역에서 생산된 와인에 대한 강의에 이어 총 350여명의 국내 주요 수입사, 유통업체, 소믈리에, 와인칼럼니스트 등 업계관계자들을 대상으로 캘리포니아 와인시음회를 개최하여 캘리포니아를 대표하는 여러 와이너리들을 한자리에서 직접 만나고 캘리포니아 와인의 높은 품질과 다양성을 경험할 수 있는 자리를 제공하여 성 김 주한미국대사를 비롯한 많은 내외빈 및 업계 참석자들의 호응을 받았습니다. 본 행사에 대한 자세한 내용은 캘리포니아 와인협회 한국사무소 담당 이은진 차장 (전화: 02-543-9380)에게 문의하시기 바랍니다.



California Wine Institute Korea Facebook Open 캘리포니아와인협회 한국어 페이스북 오픈 기간: 2012년 10월 15일

캘리포니아와인협회 한국어 페이스북이 런칭되었습니다. 와인에 대한 뉴스뿐 아니라 풍부하고 신선한 식자재를 이용한 캘리포니아 쿠킹, 캘리포니아 라이프 스타일에 대한 정보가 가득한 캘리포니아와인협회 한국어 페이스북 (California Wines Korea)과 친구가 되시면 많은 정보를 가깝게 만나보실 수 있습니다.

U.S. Meat Export Federation Korea Beef Business Delegation to U.S.A.

미국육류협회 미국산 소고기 비즈니스 개발팀 미국 연수
미국 네브라스카주 오마하, 스카일러, 다코타 시티 일대
2012년 10월 9 - 12일



미국육류수출협회는 지난 10월 9일부터 12일까지 총 11개 국내 소고기 수입 관련업체로 구성된 미국산 소고기 비즈니스 개발팀 미국 연수 프로그램을 실시하였습니다. 연수 참가자들은 Cargill, JAB Swift, Tyson, Omaha Steak 가공 공장을 비롯한 농장, 비육장 등을 방문하여 미국산 소고기 산업의 전체적인 모습을 개괄하고 네브라스카 대학 축산과를 방문하여 미국의 축산 교육과 연구 모습까지 폭넓게 경험할 수 있는 뜻깊은 시간을 가졌습니다.



New American Exporters Seeking Korean Importers ■ 한국 수출을 희망하는 미국업체 및 제품정보

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

1. Carrillo International

Product: BBQ & Grilling Sauces, Pickles, Jalapenos, Relishes, Dressings, Soups, Pestos, Spices, Vinaigrettes and Duck Products

Contact: Adalberto Carrillo III, Managing Director

Address: 1722 Karen Drive

Corpus Christi, TX 78416 USA

Phone: 1-361-442-4531

Skype: Carrillo_International

E-mail: albert.carrillo@carrillointernational.com

Web: www.carrillointernational.com



Carrillo International

Company: Carrillo International, an Export Management Company, USA, is very pleased to represent the following products into South Korea. Our company, while only a few years old, includes a team with expertise and we are further pleased to advise that our business has contacts in almost every region in the globe, which enables us to link to our international markets, which allows for us to meet the needs of our customers throughout the globe. As such, we are honored to present the following products for your consideration;

“Texas Texas” Products, www.sandersonfoods.com (made in Texas), are products which include; Bar-B-Que & Grilling Sauces along with a very popular line of Salsa’s. “Texas Texas” Products have become one of the most popular brands in the USA grocery markets.

“Best Maid Products”, www.bestmaidproducts.com is a company that produces a variety of flavors of; Pickles, Jalapenos, Relishes and Dressings. Kindly note that these products are packaged for retail (grocery) and bulk (food service) markets.

“Canyon Foods”, www.canyonfoods.com which produce products which are found in many four star restaurants and exclusive grocery stores; Soups & Starters, Sauces, Pestos, Relishes & Tapenades, Spices & Rubs, Vinaigrettes, and Appetizer Toppers. Canyon Foods also feature products from USA Star chefs.

“Joe Jurgielewicz & Son”, www.tastyduck.com is a company that processes Duck products for over 20 years. Kindly note that while they process duck without feet and innards, they also process Peeking Duck. We would encourage you to take a few minutes to see their process which is included in the website, and was featured in the “History Channel”.

“California Oranges”, www.californiaoranges.com the award-winning, certified organic, California Navel Orange of Pleasant Valley Ranch, in Springville, California, have come to be recognized by many as the World’s Most Delicious Oranges. The family’s organic orange farm started CaliforniaOranges.com in 1997, almost a century after my family first arrived in the foothills of the southern Sierra Nevada Mountains. They have been winning awards for certified organic navel oranges and other citrus varieties ever since.

On behalf of Carrillo International, we thank you for taking time to read about us, and thank you for considering our products for your markets.

텍사스주에 위치한 저희 회사는 수출중개전문 회사로서 다양한 브랜드의 우수한 식품과 제품을 해외 시장에 소개하고 있습니다. 위에 소개된 바와 같이 바베큐 소스에서부터, 피클, 소스류, 오리고기, 신선 오렌지에 이르기까지 매우 다양한 제품군이 저희 회사를 통해 다양한 포장 단위로 공급되고 있습니다. 저희가 취급하는 식품을 수입하고자 하시거나 저희 제품에 대해 관심 있으신 한국 업체들의 연락을 기다립니다.



2. FoodSource (a C. H. Robinson Company)

Product: Avocados, oranges, lemons, grapes, strawberries, broccoli crowns, Iceberg lettuce, Romaine hearts, and sleeved celery

Contact: Julie Escobar, Export Manager

Address: 18620 Harmon Ave.

Carson, CA 90746 USA

Tel: 786-200-3573

E-mail: juliana.escobar@chrobinson.com

Web: www.buyfoodsource.com / www.chrobinson.com





Company: FoodSource, a C.H. Robinson company is a leader in the development, management, and execution of grower based programs from North America, Mexico, Central, and South America. With commodities that link perfectly with the company's global logistics network and over 100 years of fresh produce experience, FoodSource provides a unique opportunity for customers: grower direct relationships, with 3PL services. Each program can be uniquely tailored to the specifications of any market place, while providing customers the opportunity to remove layers from the supply chain and achieve competitive price points for greater sales. For more information about FoodSource, visit our website at www.buyfoodsource.com

캘리포니아주 칼슨에 위치한 저희 푸드소스사는 북미, 멕시코, 중남미 전역에 걸쳐 신선채소의 유통 및 수출관련 업무를 개발, 관리하는 회사입니다. 또한 저희들은 이 분야에 있어 100년이 넘는 경험과 전세계적으로 구축된 유통망을 자랑하고 있으며, 생산자와의 직접적 거래 등을 통한 경쟁력있는 가격 및 다양한 규격조건 충족 등 고객 여러분들이 충분히 만족할 만한 서비스를 제공해드릴 수 있는 프로그램을 갖추고 있습니다. 저희 회사 홈페이지를 찾아주시면 더 많은 정보를 받으실 수 있습니다.

3. Global Craft Trading, Inc.

Product: Craft beer products
 Contact: Eli Raffeld, Communications & Market Development
 Address: 249 E Ocean Blvd., Suite 260
 Long Beach, CA 90802 USA
 Phone: 1-617-470-3732 (Cell)
 Skype: eli.raffeld
 E-mail: eli@globalcraft.com
 Web: www.globalcraft.com



Company: Global Craft Trading, Inc., (founded in 2011) located in Long Beach, California, specializes in the exportation of American craft alcohols, currently representing over 13 craft breweries and 6 micro-distilleries. At Global Craft, it is our mission to facilitate access to American craft beer and spirits throughout the world in the most quality-controlled manner. We have an extensive background in logistics, import/export, law, customs regulations, marketing, brand management, and sales.

We love to drink craft beer and spirits. Craft beer requires special handling and our business is about protecting the quality of craft beer and the integrity of the brand in a foreign market. American Craft Spirits are the embodiment of the American spirit. With hard work, quality American agricultural produce and a drive for excellence, these small distilleries are able to offer a world-class product that resonates with its consumer. Global Craft developed and employs best beer practices, utilizing a customized temperature controlled logistics system, delivering beer from the brewery to a foreign market in superb condition.

For more information on Global Craft or its producers please visit globalcraft.com, or email info@globalcraft.com.

캘리포니아주 롱비치에 위치한 저희 글로벌 크래프트 트레이딩은 미국산 고품질 소량생산 주류를 전문적으로 수출하는 회사입니다. 저희 회사는 현재 13개 맥주생산자와 6개 소량생산 증류주업체들의

주류 제품을 대표하고 있으며, 물류, 수출입업무, 법규 및 관세 제도, 브랜드 마케팅, 영업 등에 있어 광범위한 역량을 갖추고 최적화된 품질유지 방식을 통해 저희 제품들을 최상의 상태로 전세계 시장에 소개하고 있습니다. 저희 제품에 관심있는 수입업체는 저희 회사 홈페이지를 방문하시거나 저희에게 이메일 보내주시면 됩니다.



Trade Show in Focus ■ 해외주요 식품박람회안내

2013 년 1 분기 (1 월~3 월) 동안 해외에서 개최되며, 미국농무부 해외농업청에서 후원 및 참가하는 식품전시회 일정을 알려드립니다. 아래의 전시회에는 각국에 파견되어 있는 미국대사관 농무과 또는 농업무역관이 미국수출회사들과 공동으로 미국전시관을 구성하여 참가할 예정이니 해당 전시회 관람을 계획중이신 수입사나 유통업체 관계자분들께서는 아래 전시회 이름을 클릭하시어 전시회 내용을 미리 확인하시고 미국수출업체들의 전시관도 찾아주시기를 바랍니다.

ASIA

- ❖ [**Supermarket Trade Show \(February 13-15, 2013\) Tokyo, Japan**](#): This annual show introduces consumer oriented products to supermarket buyers and food retailers in Japan. In 2012, Supermarket Trade Show attracted over 1,130 exhibitors and over 81,000 trade only visitors. In the USA Pavilion, 24 exhibitors reported 12-month projected sales of nearly \$8 million, \$420,000 in on-site sales, displayed 158 products, and made 508 business contacts. Best market prospects include meat, poultry, cheese, ice cream, candies and olive oil.
- ❖ [**FOODEX \(March 5-8, 2013\) Tokyo, Japan**](#): FOODEX 2013 is Asia's largest food trade show. This event provides an exciting venue and atmosphere to showcase products to thousands of new and existing buyers from food and beverage industry sectors of Japan and neighboring Asian food markets. FOODEX 2012 attracted over 2,400 exhibitors and over 75,000 trade-only visitors. In the USA Pavilion, 65 exhibitors reported 12-month projected sales of nearly \$14.5million, \$153,000 in on-site, displayed 420 products, and made over 290 business contacts. Best market prospects include seafood, sauce, snacks, confectionery, cheese, sausage, fresh and processed fruits & vegetables, nuts, beef and pork cuts and rice.
- ❖ [**AAHAR \(March 14-18, 2013\) New Delhi, India**](#): AAHAR, now approaching its 28th edition, is the premier food and food equipment trade show in India. The event attracts approximately 565 exhibitors and more than 22,000 trade visitors. The USA Pavilion at AAHAR 2012 featured 14 exhibitors who introduced 71 products, met 195 serious contacts, and reported 12-month projected sales of just over \$2 million. Exhibitors also benefited from a market briefing and a trade reception. While this government-run show typically does not begin organizing the show until a few months out, it continues to be the largest food show in India and many local importers visit the show. The SCS Group will once again be organizing the USA Pavilion at the upcoming edition.
- ❖ [**Food Ingredients China \(FIC\) \(March 26-28, 2013\) Shanghai**](#): The largest show on the food additives & ingredients industry in China, the annual FIC China attracts major food processors from Asia. The

attendance of over 1,000 exhibitors from more than 20 countries builds a strong and reliable platform from which to access the Chinese market. In the USA pavilion, 38 exhibitors reported 12-month projected sales of \$7 million, \$230,000 in on-site sales, displayed 254 products, and made 683 business contacts. Best product prospects include acidulants, amino acids, bakery products, colors, dairy products, emulsifiers, enzymes, fat replacers, functional foods, gums, minerals, nutraceuticals, proteins, salt replacers, starches, and vitamins.

EUROPE

- ❖ **BioFach (Feb. 13-16, 2013) Nuremberg, Germany:** Held annually in Nuremberg, Germany, this event is the world's largest *strictly organic* trade fair. BioFach 2012 featured 2,420 exhibitors and 40,315 visitors from 130 countries. The USA Pavilion had 27 exhibitors which featured approximately 200 products. U.S. exhibitors reported making 315 serious contacts which resulted in on-site sales of \$295,000 and 12-month projected sales of \$10.9 million. With the U.S.-EU Organic Equivalence Arrangement which entered into force in June 2012, there are more opportunities than ever for U.S. organic companies to expand into the global markets (www.fas.usda.gov/organictrade).
- ❖ **IFE London (March 17-20, 2013) United Kingdom:** This event, held biennially in London, is the United Kingdom's largest and most respected food and drink trade event. Over 1,100 suppliers, distributors, manufacturers and brand owners from around the globe will be present to showcase their latest products. At IFE London 2011, 19 companies participated in the USA Pavilion, introducing approximately 115 products. U.S. exhibitors reported making about 350 serious contacts which resulted in on-site sales of \$469,000 and 12-month projected sales of \$1.9 million.

MEXICO

- ❖ **ANTAD (March 13-15, 2013) Guadalajara, Mexico:** ANTAD is the largest food and retail show in Mexico. ANTAD 2012 welcomed over 30,000 trade visitors and 1,800 exhibitors. A total of 43 U.S. companies participated in the USA Pavilion and reported \$9 million in 12-month projected sales. The U.S. companies made 60 serious contacts and introduced 50 products to the participants. Best market prospects include frozen chicken legs, powdered drinks, salad dressings, syrup, peach halves and dehydrated fruit, snacks, color chips, and vodka.

Other Useful Information ■ 기타 유용한 정보

미국식품의약품안전청 (FDA)에서는 최근 The Food Safety Modernization Act (FSMA)를 개정, 식품을 제조하여 미국에 수출하려는 공장의 작업장 사전 등록제도의 세부사항을 변경, 또는 추가하였음을 미농무성을 비롯한 유관기관에 통보하였습니다. 새로이 바뀐 FSMA 의 최신판을 확인하시려는 국내식품제조관련업체 종사자들은 아래의 링크를 검색해 보시기 바랍니다.

♠ **Guidance for Industry: What You Need To Know About Registration of Food Facilities; Small Entity Compliance Guide, available at:**

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm331957.htm>

♠ **Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding Food Facility Registration (Fifth Edition), available at:**

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm331959.htm>

미국으로부터 수입하고자 하는 제품이 있으시다면 미국농업무역관이 제공하는 Trade Lead Service (미국 공급사 알선 서비스)의 이용을 추천드립니다. 미국농업무역관에 찾고 계신 제품에 대한 정보를 알려주시면 미국주농무부연합회(NASDA)가 운영하는 광범위한 네트워크를 통해 귀하의 계획에 관심을 가진 미국의 공급사들을 파악해드립니다. 특히 사전에 관심을 확인한 공급사들만을 선별하여 알려드리므로 보다 신속하고 효율적으로 공급사를 개발할 수 있습니다. 서비스의 신청은 아래의 미국농업무역관 홈페이지를 방문하시면 됩니다.

 www.atoseoul.com/kor/supports/tradelead_system.asp

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@fas.usda.gov)로 보내주세요. 전화(02-397-4276)로 통지해 주셔도 됩니다.

◆ 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/근무처 (Company/Organization) _____

4. 전화 (Tel) _____ 팩스 (Fax) _____

5. 이메일 (E-mail) _____

6. 회사 주소 (Address) _____
