



Up-coming Events & News ■ 새소식

개별 행사계획에 대한 문의사항이 있으시면 미국농업무역관으로 연락주세요. 본 소식지에 게재된 행사 계획은 상황에 따라 예고 없이 변경되거나 취소될 수 있습니다.

**U.S. Organic Food Booth, Organic & Natural Food Expo**  
**제9회 친환경유기농무역박람회 미국유기농식품전시관 출품**  
 서울 삼성동 코엑스 전시장 C Hall  
 2010년 7월 2-4일 (관람시간 오전 10시 - 오후 5시)



미국농업무역관은 미국산 유기농식품 수입사들과 공동으로 미국유기농식품전시관을 준비하여 오는 7월 2일 삼성동 코엑스 전시장에서 개최되는 제 9회 친환경유기농무역박람회에 출품할 계획입니다. 전시관은 과일가공품, 음료, 당과류, 유제품, 스낵 및 제과 제품 등 웰빙트렌드를 겨냥한 다양한 미국산 유기농가공식품들을 선보이게 됩니다.

박람회와 관련된 정보는 인터넷 홈페이지([www.organicshow.co.kr](http://www.organicshow.co.kr))에서 얻으실 수 있습니다.

**Korean Food Ingredient Importers Delegation to IFT Show 2010**  
**국제식품기술박람회 한국수입업체 구매사절단 파견**  
 시카고 맥코믹 컨벤션센터  
 2010년 7월 17-20일



IFT Show는 국제식품과학기술협회 (International Food Technology Association, IFT)가 주최하는 연례 박람회로 식품가공산업에 필요한 다양한 원료 농산물, 반가공식품, 첨가물, 기능성제품, 가공설비 및 신기술을 한자리에서 선보이는 업계 최대규모의 행사입니다.

시카고 맥코믹 컨벤션센터에서 열릴 올해의 박람회 역시 미국뿐만 아니라 전세계를 대표하는 수많은 공급업체들과 바이어들이 한자리에 모여 빠르게 변화하는 소비트렌드를 선도할 수 있는 제품 정보와 사업 아이디어를 서로 공유할 것입니다. 미국농업무역관은 미국산 식품원료 및 첨가물의 수입을 추진하고 있는 국내 수입업체들을 선발하여 박람회에 파견할 계획입니다. 구매사절단은 박람회에서 미국업체들과 구매상담회를 진행하는 한편 현지의 생산 및 유통시설을 돌아보게 됩니다. 박람회에 출품하는 업체 및 제품에 대한 정보는 박람회 인터넷 홈페이지([www.am-fe.ift.org](http://www.am-fe.ift.org))에서 얻으실 수 있습니다.



**Farewell to Lloyd Harbert, Ag. Minister Counselor, U.S. Embassy Seoul**  
**로이드 하버트 미국대사관 농무참사관 이임**  
 2010년 8월

2006년 6월 부임하여 지난 4년 동안 미국농무부의 한국 내 프로그램을 총괄 지휘해 온 로이드 하버트 미국대사관 농무참사관이 오는 8월 초 워싱턴 DC 본부로 귀임합니다. 하버트 참사관은 한국 재임 중 한미자유무역협정 및 미국산 쇠고기 파동 등 한미간 농업무역에 있어 매우 중요하고 민감한 여러 이슈들을 성공적으로 해결하였으며, 많은 한국 내 지인들과의 개인적인 교류를 통해 한 명의 민간외교관으로서의 역할도 성실히 수행하였습니다. 하버트 참사관의 뒤를 이을 캐서린 텡(Kathryn Ting) 신임 참사관은 8월 말 한국에 부임할 예정입니다.

**OTA Organic Press Mission**  
**미국유기농협회 후원 한국언론인 미국 유기농시장 견학**  
 2010년 8월 29일 - 9월 4일

미국유기농협회(Organic Trade Association, OTA)는 미국의 유기농시장 및 제품에 대한 바른 정보를 한국의 소비자에게 전하기 위해 한국의 주요 일간지 식품담당 언론인으로 구성된 견학단을 초청할 예정입니다. 견학단은 농장에서부터 가공시설, 소매점 및 외식업체에 이르기까지 미국 내 유기농 제품의 생산, 유통, 소비 전 과정을 돌아보게 되며, 정부기관, 연구소, 시민단체 등 미국산 유기농제품의 품질관리 및 사회적규제를 책임지고 있는 기관과 단체들도 방문하여 오늘날 미국 유기농시장의 현황을 보다 심도 있게 취재할 수 있는 기회를 제공하게 됩니다.



**Great American Culinary Camp Seoul Fall 2010**

**그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프**

**그랜드인터콘티넨탈호텔 오키드룸**

**2010년 10월 12일 (레시피 세미나) / 13-14일 (구매상담회)**



CIA 조리대학 한국동문회와 미국농업무역관이 공동 주최하는 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프는 세계 최대의 외식시장이자 다양한 음식문화의 경연장인 미국 외식업계의 최신 메뉴 및 식재료 트렌드 정보를 국내 외식업계에 전달해왔습니다. 특히 한국시장과 관련이 큰 트렌드들을 반영한 레시피와 식재료를 선보여 국내 외식업계 전문인들에게 신메뉴 및 신제품 아이디어를 즉석에서 얻을 수 있는 매우 유익한 행사로 자리매김하였습니다.

올해의 캠프 역시 미국 외식시장 트렌드에 대한 프리젠테이션과 함께 프로젝트팀이 개발한 16가지의 레시피를 발표할 예정입니다. 또한 20여 개의 미국 가공식품 공급사들이 한국시장에 선보이는 다양한 식재료 신제품들도 행사장에서 전시하게 됩니다. 특히 일부 공급업체들은 이번

행사를 통해 한국의 수입파트너를 발굴하기를 희망하고 있습니다.

◆ 행사 참여 안내 ◆

1. 미국 외식시장 트렌드 & 레시피 세미나

- 일시: 10월 12일(화), 오전 11시 - 오후 2시
- 장소: 서울 삼성동 그랜드인터콘티넨탈호텔 2층 오키드룸
- 참가: 총 150명 (선착순 사전 등록자)
- 내용: (1) 미국 외식시장 트렌드 프리젠테이션  
(2) 프로젝트팀이 개발한 16가지 레시피 소개  
(3) 5가지 샘플 레시피 시식

2. 미국산 가공식재료 구매상담회

- 일시: 10월 13-14일, 오전 9시-오후 5시
- 장소: 서울 광화문 미국농업무역관 회의실
- 참가: 미국산 식재료 수입에 관심 있는 수입업체

3. 참가신청 및 문의: 초청장은 9월 중 발송예정입니다만, 초청장을 받지 못한 분도 사전 신청 가능합니다.

- (전화) 02-397-4582/4188
- (팩스) 02-720-7921
- (이메일) [atoseoul@fas.usda.gov](mailto:atoseoul@fas.usda.gov)



News from Last Quarter ■ 지난 소식

**U.S. Seafood Information Booth, Seoul Int'l Seafood Expo 2010**

**미국수산물 전시부스, 서울국제수산물박람회**

**삼성동 코엑스**

**2010년 4월 8-10일**

미국농업무역관은 미국의 다양한 수산물제품을 알리기 위해 서울국제수산물박람회에 미국수산물 전시부스를 출품하였습니다.



알래스카수산물협회(Alaska Seafood Marketing Institute, ASMI) 및 미국해양대기국(National Oceanic & Atmospheric Administration, NOAA)과 그룹을 이룬 전시관은 랍스터, 연어, 대구, 먹장어, 수리미 등 다양한 미국산 수산물과 가공품에 대한 정보를 제공하였습니다.



**ATO - KFIA Hiking to Chung-Gae Mt.**  
**ATO-한국식품수입업협회 동반 청계산 등산**  
**2010년 4월 23일**

미국농업무역관과 한국식품수입업협회 사이의 우정을 다지기 위한 연례 산행이 4월 23일 청계산에서 있었습니다. ATO, 미대사관 농무과, 그리고 협회 산하 수입업체에서 총 40여 명이 참여한 이번 산행은 비록 천둥, 번개를 동반한 급작스러운 소나기에 정상 바로 전에서 아쉽게도 발길을 돌려야 했지만, 이어진 화식자리는 오랜만에 사무실을 벗어나 참가자들 사이에 친의를 다지는 화기애애한 시간이 되었습니다.

**U.S. Wine Information Booth, Seoul Int'l Wine & Spirits Expo 2010**

**미국와인 전시부스, 서울국제주류박람회**  
**서울 삼성동 코엑스 전시장**  
**2010년 5월 6-8일**



미국농업무역관은 한국의 수입 파트너를 찾고 있는 미국 와인 공급사들과 공동으로 2010년 서울국제주류박람회에 미국와인전시관을 출품하였습니다. 전시관은 3일간의 전시기간 동안 1,000명 이상의 방문객들에게 캘리포니아, 워싱턴, 오리건 주 지역의 15개 업체들이 생산한 다양한 종류의 와인을 시음하는 기회를 제공하였습니다. 또한 다수의 수입업체 관계자들에게 방한한 미국 공급사 관계자들과의 구매상담의 기회를 제공하였습니다. 박람회에 출품한 미국 와인업체 및 제품에 대한 정보를 원하시는 분은 미국농업무역관으로 연락주세요.

**"Wine by Design", U.S. Wine Seminar by Greg Martellotto**

**미국와인세미나, 서울국제주류박람회**  
**서울 삼성동 코엑스 전시장**  
**2010년 5월 8일**



미국농업무역관은 OneVine Wine 사의 사장이자 와인메이커인 그레그 마르텔로토(Greg Martellotto)씨를 초청하여 서울국제주류박람회 부대행사의 일환으로 미국와인세미나를 개최하였습니다. "Wine by Design"이라는 독특한 주제 하에 진행된 본 세미나는 서로 다른 기호와 금전적 제약을 가진 세계의 다양한 소비자들을 충족시키기 위해 미국의 와인메이커들이 어떠한 노력과 기술적 혁신을 적용하고 있는지를 소개하였습니다. 특히 바이오다이내믹 농법과 무개입적 양조법을 통해 만들어진 최고 품질의 와인과 저렴한 가격에도 소비자가 수긍할 수 있는 품질을 가진 대중적인 와인을 함께 비교시음하게 하여 세미나 참석자들로 하여금 시장이 요구하는 와인을 만든다는 것이 단순한 양조기술적인 고려의 산물이 아니라 소비자가 처한 현실과 와인메이커의 철학을 현실적으로 연결시키는 작업의 결과임을 깨닫게

하였습니다.

**U.S. Pavilion, Seoul Food & Hotel 2010, KINTEX**

**서울국제식품전 미국식품전시관**  
**고양시 킨텍스 박람회장**  
**2010년 5월 12-15일**



국내 식품유통산업을 대표하는 최대의 연례 행사인 서울국제식품전(Seoul Food & Hotel)에 미국식품전시관(U.S. Pavilion)이 참여하였습니다. 미국주농무부연합회, 미국지역농업무역협회, 그리고 다수의 미국농산물협회들의 공동 후원으로 마련된 미국식품전시관은 총 468 제곱미터의 공간에 40여 개의 전시부스로 구성되어 가공식품, 음료, 건강기능성식품, 수산물, 육류, 유제품, 주류, 유기농식품 등 세계 최고의

품질과 가치를 자랑하는 다양한 미국산 제품을 선보였습니다. 특히 미국 농무부를 대표하여 재닛 뉴잠 (Janet Nuzum) 해외농무청 부청장이 전시회를 찾아와 공식 개막행사 및 미국관 개관기념 리셉션에 참석하여 한국의 정부 및 업계 관계자에게 미국관을 홍보하기도 하였습니다. 미국전시관에 참여한 업체 및 제품에 대한 자세한 정보는 미국농업무역관에서 얻으실 수 있습니다.

- 인터넷 홈페이지: [www.seoulfood.or.kr](http://www.seoulfood.or.kr)
- 미국관 전시업체 리스트:

A La Mol, Allied International Corp	AMSA International Inc	Bay Valley
Carmi Flavors & Fragrance	Certified Angus Beef LLC	Circle C Seed
Dahlgren & Company Inc	Dakota Prairie	East-West International Group Inc
Home Style Foods LLC	Hormel Foods	J&J Snack Food Co
Mar-K Ltd	Michael Foods Inc	Pacific Valley Foods
Piedmont Trading	Preston Farms LLC	Ricos Product Company
Schreiber Foods	Smithfield Korea,	Southern U.S. Trade Association,
Sugardale	Superior Jali International Inc	The Artisan Cheese Exchange
Tropical Foods LLC	UND Korea	Wilbur Packing Company
Young's Trading	ZAS International	Food Export USA
U.S. Dairy Export Council	U.S. Highbush Blueberry Council	U.S. Meat Export Federation
U.S. Potato Board	Wilbur Packing	



**U.S. Pavilion Opening Reception, Seoul Food & Hotel 2010**  
 서울국제식품전 미국전시관 개관 기념 리셉션  
 고양시 킨텍스 전시장 3층 연회장  
 2010년 5월 12일



서울국제식품전 미국전시관의 개관을 기념하는 리셉션이 전시회 첫날인 5월 12일(수) 오후 5시 30분에 일산 킨텍스 3층 연회장에서 열렸습니다. 참석한 150여 명의 국내 식품유통업계 관계자들은 전시회를 위해 방한한 미국 공급사 관계자들과 만나 친선을 도모하는 한편 새로운 사업기회와 제품 아이디어를 상담하는 기회를 가졌습니다.

**Korean Food Importers Delegation to FMI Show 2010**  
 한국식품수입업체 구매사절단 FMI 유통산업박람회 방문  
 미국 네바다주 라스베이가스 맨덜레이 베이 컨벤션 센터  
 2010년 5월 11-13일

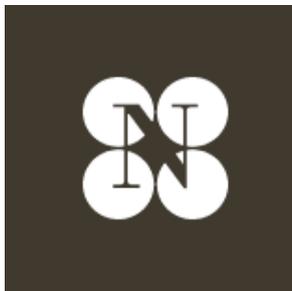
미국농업무역관은 한국의 주요 식품수입사 관계자들과 함께 FMI Show 를 방문하여 구매상담회를 개최하였습니다. 미국주농무부연합회(NASDA)의 공동후원으로 진행된 구매상담회는 사전에 공급자-구매자간의 관심제품을 확인하여 준비된 일대일 미팅의 형식으로 이루어져 참가한 업체들이 박람회보다 효율적으로 이용할 수 있게 하였습니다. 미국유통산업협회(Food Marketing Institute, FMI)가 주최하는 FMI Show 는 할인점, 슈퍼마켓, 백화점, 편의점 등 유통산업 전반을 대표하는 미국 내 최대규모의 박람회입니다. 다른 박람회들과는 다르게 소비 트렌드, 신기술 혁명, 생산성 향상 등 업계 내에 부각되고 있는 다양한 주제들을 대상으로 전문가들이 진행하는 세미나 및 교육 프로그램들이 박람회의 커다란 부분을 차지하는 특징을 가지고 있습니다.

FMI Show 의 세미나 및 교육프로그램은 매년 열리는 반면, 제품 전시회는 2 년마다 한번씩 개최되고 있습니다. 올해의 제품전시회에서는 전세계 100 여 개 국가에서 모인 500 개 이상의 업체들이 가공식품, 농산물, 음료, 주류, 비식품제품 등 소매유통업 전반에 걸친 다양한 제품을 선보였습니다. 특히 미국주농무부연합회가 준비한 미국식품전시회(U.S. Food Showcase)가 FMI Show 와 함께 개최되어 미국 50 개 주를 대표하여 모인 100 여 개 이상의 미국 식품업체들이 해외시장을 겨냥하여 출품한 다양한 제품을 추가로 선보였습니다.

올해의 박람회에 출품된 업체, 제품 및 제공된 교육 프로그램에 대한 자세한 정보는 박람회 인터넷 홈페이지([www.fmi.org/events/may/2010/](http://www.fmi.org/events/may/2010/))에서 얻으실 수 있습니다.



**Napa Valley Vintners Association Seoul Visit**  
**나파밸리 와인생산자협회 방한 세미나 및 시음회**  
**서울 삼성동 르네상스 호텔**  
**2010년 5월 17-18일**



세계 최정상급 와인산지인 나파밸리(Napa Valley)를 대표하는 나파밸리 와인생산자협회(NVVA)가 나파밸리 와인의 품질과 다양성을 한국의 와인업계 및 애호가들에게 알리기 위해 한국을 방문하였습니다. 20 여 개 나파밸리 와인업체 관계자들이 직접 방한하여 진행한 본 행사는 업계 전문가들을 위한 세미나와 시음회 및 일반 애호가들을 대상으로 한 시음회로 구성되었습니다. 본 행사에 참여한 나파밸리 와인에 대한 자세한 정보를 원하시는 분께서는 행사 주관사인 손스마켓메이커스로 연락주세요 (전화: 02-543-9380, 이메일: [info@sohnm.com](mailto:info@sohnm.com)). 나파밸리 와인과 관련된 다양한 정보는 협회의 인터넷 홈페이지([www.napavintners.com](http://www.napavintners.com))에서 얻으실 수 있습니다.

**NRA Show 2010**  
**NRA 외식산업박람회**  
**미국 시카고 맥코믹 박람회장**  
**2010년 5월 22-25일**

미국레스토랑협회가 주최하는 NRA Show 는 미국 외식산업을 대표하는 연례 박람회입니다. 올해의 박람회 역시 레스토랑용 식자재, 비식품 소모품, 프랜차이즈 사업, 외식업용 IT 장비 등 외식업의 모든 분야에 걸쳐 1,800 개 이상의 전시업체들이 다양한 제품과 사업 아이디어를 선보였습니다. 특히 미국주농무부연합회가 주관하는 미국수출식품전시관(American Food Fair)이 박람회의 한 부분으로 개최되어 미국 각 주를 대표하는 새로운 유망 공급사와 가공식품들을 대거 소개하였습니다. 또한 세계 외식산업의 주요 트렌드 및 새로운 기술들을 소개하는 60 개 이상의 교육 세미나들이 박람회장 내에서 함께 진행되어 방문자들에게 심도 있는 사업 아이디어를 제공하였습니다. 올해의 박람회에 출품된 업체 및 제품과 관련된 정보는 인터넷 홈페이지 ([www.restaurant.org/show](http://www.restaurant.org/show))에서 얻으실 수 있습니다.



Organic Trade Association Seoul Visit  
미국유기농협회 방한  
2010년 6월 17일



미국유기농협회(Organic Trade Association, OTA)를 대표하여 David Gagnon 이사와 Robert B. Anderson 정책고문이 방한하여 한국의 수입업체 관계자들과 만남을 가졌습니다. 이번 방문은 한국의 수입유기농식품 인증제도의 개정과 관련된 여러 정보를 확인하고 향후 인증제도의 개정으로 인해 예상되는 수입유기농시장 및 업계의 위축에 효과적으로 대응하는데 미국유기농협회가 기여할 수 있는 방안을 모색하는 기회가 되었습니다. 협회는 우선 올 하반기에 한국의 주요 식품관련 언론인들을 초청하여 미국의 유기농제도와 시장을 돌아보는

프로그램을 제공할 계획입니다. 미국유기농협회의 홈페이지([www.ota.com](http://www.ota.com))를 통해 미국의 유기농업 및 식품관련 정보를 얻으실 수 있습니다.



Korean Wine Educators & Journalists Delegation to Northwest Wine Regions  
한국와인교육가 및 언론인 미국북서부 와인산지 방문  
2010년 6월 13-20일

미국농업무역관은 워싱턴주 및 오리건주를 아우르는 미국 북서부지역 와인의 품질과 다양성을 한국시장에 알리기 위해 한국의 와인교육가 및 언론인을 초청하여 북서부 산지를 돌아보는 행사를 개최하였습니다. 워싱턴주의 기후는 건조하고 긴 일조량을 가지고 있어 카베르네소비뇽, 메를로, 시라 등 골격이 커다란 레드와인 및 풍부한 과일과 깔끔한 산미를 가진 리슬링, 샤르도네 등의 화이트와인 분야에서 세계 최고품질의 와인을 생산하고 있습니다. 반면에 오리건주는 온화하면서도 서늘한 기후를 바탕으로 피노누아 및 피노그리 등 섬세한 레드/화이트와인 분야에서 세계 최고품질의 와인을 생산하고 있습니다. 각 주의 와인에 관련된 자세한 정보는 아래의 협회 인터넷 홈페이지에서 얻으실 수 있습니다.

- 워싱턴주 와인협회(Washington Wine Commission)  
[www.washingtonwine.org](http://www.washingtonwine.org)
- 오리건주 와인협회(Oregon Wine Board)  
[www.oregonwine.org](http://www.oregonwine.org)



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

아래의 업체들은 성공적인 한국 시장 진출을 위해 한국의 수입 파트너를 찾고 있습니다. 관심이 있는 수입업체께서는 업체로 직접 연락을 하시면 됩니다.

**1. Colony Enterprises Inc.**

Contact: Duck Ahn, President

Company Info: 미국산 와인(서부 및 동부) 및 식품의 해외수출을 전문으로 하는 공급사로 저가에서 고가에 이르는 폭 넓은 제품 포트폴리오를 구축하고 있습니다. 콩코드 와인 및 대량 벌크 와인의 공급에도 오랜 경험과 업계 내 공급망을 가지고 있습니다.

Address: 4911 Sea Pines, Dallas, TX 75287

Tel: 1-214-542-6744

Fax: 1-972-407-8331

E-mail: [duckahn@sbcglobal.net](mailto:duckahn@sbcglobal.net)

Product: Bronco Winery (Salmon Creek), Stephen Vincent Winery, Toad Hollow Winery, LLano Winery, Bulk Concord Grape Wine, Bottled Concord Grape Wine



**2. OneVine Wines**

Contact: Greg Martellotto, President

Company Info: OneVine Wines 사는 세계 주요 와인산지의 여러 와인생산자들을 산하에 두고 있는 와인공급사입니다. 현재 세계 여러 나라에서 수입된 와인과 미국에서 생산된 여러 와인을 미국 및 해외에 유통하고 있습니다. 또한 개인들이 소장한 오래된 희귀 와인의 중개를 전문으로 하는 사업도 운영하고 있습니다. 미국산 와인 포트폴리오의 경우 캘리포니아, 오리건, 워싱턴 주를 아우르는 여러 중소규모 고급와인 생산자들이 하나의 마케팅 네트워크를 공유하는 매우 독특한 사업방식으로 세계의 소비자들에게 보다 뛰어난 품질의 미국산 와인을 보다 저렴하게 공급하고자 합니다.

Address: 2006 Second Ave. San Diego, CA 92101

Tel: 1-619-227-8579

Fax: 1-619-269-0874

E-mail: [greg@martellotto.com](mailto:greg@martellotto.com)

Internet: [www.onevinewines.com](http://www.onevinewines.com)

Product: Agent for Change Wines, Bernard Machado Winery, Cimarone Winery, Demetria Estate, M by Martellotto, Martellotto Winery, Piro Piro Piccolo, Pina Vida, Robinson Vineyard, Secret Winery, Walnut City Wine Works



**3. Ovinor LLC.**

Contact: Andy W. Kim

Company Info: 미국북서부 지역의 와인을 전문 유통, 수출하는 회사로 현재 오리건주의 여러 고품질 와인업체의 아시아시장 수출/마케팅을 대행하고 있습니다.

Tel: 1-503-746-5561

E-mail: [andykim@ovinator.com](mailto:andykim@ovinator.com)

Internet: [www.ovinator.com](http://www.ovinator.com)

Product: Carlton Cellars, Patton Valley, Viridian, Boedecker Cellars, Soter Vineyards, Patricia Green, Brooks, Anderson Family, Dobbles Estate

#### 4. Cranberry Sauces (canned)



항산화물질이 풍부하게 함유된 크랜베리를 주원료로 만든 소스입니다. 콜레스테롤 및 지방을 함유하지 않은 제품으로, 베이커리 및 각종 드레싱 재료로 사용할 수 있습니다.

Contact: Bahman Dejbod

Company: Neil Jones Food Company

Tel: 1-360-737-0166

E-mail: [Export@NWPacking.com](mailto:Export@NWPacking.com)

Internet: [www.NeilJonesFoodCompany.com](http://www.NeilJonesFoodCompany.com)

Trade Show in Focus ■ 주요 식품전시회 안내

# IFT10

ANNUAL MEETING + FOOD EXPO\*

IFT Show : 국제식품과학기술박람회

2010년 7월 17-20일, 시카고 맥코믹컨벤션센터

IFT Show 는 국제식품과학기술협회 (International Food Technology Association, IFT)가 주최하는 연례 박람회로 식품가공산업에 필요한 다양한 원료 농산물, 반가공식품, 첨가물, 기능성제품, 가공설비 및 신기술을 한자리에서 선보이는 업계 최대규모의 행사입니다. 800여 개 이상의 전시업체들이 참여하는 제품전시회와 더불어 식품공학분야의 최신 기술과 트렌드를 선보이는 다양한 세미나 및 교육강좌가 함께 제공되어 식품유통, 무역업 관계자는 물론이고 학계, 연구소를 대표하는 많은 전문가들이 한자리에 모이는 행사로 자리잡았습니다.

**Specialty & Trend Pavilions:** IFT Show 의 제품전시회는 제품의 특성에 따라 여러 주제전시관(Specialty & Trend Pavilion)으로 나뉘어 구성됩니다. 올해의 전시회는 다음의 주제전시관들을 선보일 예정입니다.

- Sustainability Pavilion
- Healthy Food Ingredients Pavilion
- Organic Food Ingredient Pavilion
- Food Safety & Quality Pavilion
- Global New Products Pavilion
- Taste the Trend Pavilion

**The 2010 Scientific Program:** IFT Show 는 식품공학분야의 최신 이슈에 대한 매우 방대한 교육프로그램과 세미나를 제공합니다. 모든 프로그램은 학계와 업계를 대표하는 전문가 그룹이 준비합니다. 올해 제공될 프로그램들은 아래의 주제별로 구성됩니다.

Key Focus Area Program Tracks:

- Food Safety & Defense

- Food, Health & Nutrition
- Emerging Technologies & Ingredient Innovations
- Food Processing & Packaging
- Product Development
- Sustainability
- Public Policy, Food Laws & Regulations
- Education and Professional Development



Core Science Program Tracks:

- Food Chemistry
- Food Microbiology
- Food Engineering
- Sensory Science

**Registration & Hotels:** IFT Show 인터넷 홈페이지([www.am-fe.ift.org](http://www.am-fe.ift.org))를 방문하시면 사전입장권구매, 호텔예약, 전시업체 및 제품 검색 등 박람회 참가와 관련된 다양한 서비스를 받으실 수 있습니다.

ATO News 소식지 신청 ■ 해지

ATO News 를 신규로 받아 보시길 원하시는 분이나, 기존 독자분 중 더 이상 수신을 원치 않으시는 분은 아래의 양식을 팩스(02-720-7921)나 이메일(atoseoul@fas.usda.gov)로 보내주세요. 전화(02-397-4582)로 통지해 주셔도 됩니다.

◆ ATO Newsletter 수신을 신청합니다. (        )

1. 성명 (Name)\_\_\_\_\_

2. 직위 (Title)\_\_\_\_\_

3. 회사/근무처 (Company/Organization)\_\_\_\_\_

4. 전화 (Tel)\_\_\_\_\_ 팩스 (Fax)\_\_\_\_\_

이메일(E-mail)\_\_\_\_\_

4. 회사 주소 (Address)\_\_\_\_\_

◆ ATO Newsletter 수신 해지를 요청합니다. (        )

※ 위의 양식 1-4 번 항목을 기입해 주세요.