K-푸드, 프랑스 미식에 새로운 바람 불어 넣다

aT, K-푸드위크… 한국 식재료 활용한 창의적 메뉴 선보여

농림축산식품부와 한국농수 산식품유통공사(aT)는 K-푸드 의 유럽 내 인지도와 수출 확대 를 위해 13일부터 19일까지 프 랑스에서 'K-푸드위크(K-Food Week)'를 개최했다.

올해 처음으로 열린 한국식품 특별 홍보주간인 'K-푸드위크' 는 프랑스 현지 외식업체들이 김 치, 장류, 쌀 가공식품, 주류 등 다양한 한국 식재료를 활용해 창 의적인 메뉴를 개발하고 식당을 찾는 고객에게 이를 선보이는 행

aT는 이번 행사를 통해 셰프 들에게는 색다른 한국 식재료를 활용할 기회를 제공하고, 식당을 찾은 고객들은 자연스럽게 한국 식재료와 어우러진 요리를 접할 수 있는 계기를 만들어 향후 지

구성했다.

이번 행사에는 파리를 포함한 마르세유, 보르도, 몽펠리에, 스 트라스부르 등 프랑스 전역의 24 개 외식업체가 참여했다. 프랑 스 수도권에 위치한 '르 조르쥬 (Le George)' 레스토랑은 18시간 동안 익힌 소고기 양지살을 고 추장으로 요리했으며, 생마르탱

Delagare)'는 한국식 미트볼을, 스 트라스부르의 '브라스리 루이즈 (Brasserie Louise)'는 김치와 레몬 을 곁들인 떡볶이를, 보르도의 샌 드위치 전문점은 김치와 치즈를 결합한 샌드위치를 소개했다. 특 히, 행사 기간 연일 만석을 기록한 '빠삐용에코(Papillons & Co)' 레 스토랑은 이번에 개발한 비빔밥

운하에 있는 '바인 라드레스(L'

adresse)'는 고추장으로 만든 한

몽펠리에의 '셰드라갸르(Chez

국식 치킨 버거를 선보였다.

셰프 앙뚜완(Antoine)은 "고추 장을 비롯한 새로운 식재료를 사 용해 요리 개발 과정에서 많은 영감을 받았다"라고 소감을 밝혔 으며, 레스토랑을 방문한 프랑수 와(Francois)는 "막걸리를 처음 맛봤는데, 김치와 함께한 메뉴와 잘 어울려 매우 인상 깊었다"라 고 말했다.

카르파초를 정식 메뉴로 추가해

지속적으로 판매할 계획이다.

aT 전기찬 수출식품이사는 "프 랑스 현지 셰프들이 자발적으로 K-푸드위크에 참여한 것은 우리 식재료가 유럽 시장에서도 통할 수 있음을 보여준 것"이라며, "앞 으로도 유럽 각국의 고유한 식문 화 속에서 K-푸드가 자리 잡을 수 있도록 현지 맞춤형 마케팅을 통해 적극적으로 시장을 확대해 나가겠다"라고 말했다.

> 선우주 기자 sunwo417@daum.net



▲레스토랑라뜰리에 하메 (L'atelierRamey)의 셰프니콜라(Nicolas)씨가개발한김치와인삼을활용한요리

문진섭 조합장, A2우유 확대 전략 통했다!

'A2+우유' 누적 판매량 8250만 개 돌파

서울우유협동조합(조합장 문진섭)이 지난해 4월 선보인 프리미엄 'A2+우유'가 누적 판 매량 8,250만 개를 돌파하며, A2우유 시장의 성장 가능성을 입증했다. 어려운 유업계의 대 내외 환경 속에서도 우유의 핵 심인 '고품질 원유'로 승부수 를 띄운 문진섭 조합장의 전략 이 주효했다는 평이다.

'A2+우유'는 서울우유가 국 산 우유 소비 증진을 목표로 5년간 약 80억 원을 투자해 2024년 출시한 프리미엄 흰 우유다. A2 단백질 유전형질을 가진 젖소에서 분리·집유해 A2 단백질만을 함유하고 체세 포수 1등급, 세균수 1등급의 고품질 원유가 특징이다. 또, 목장, 수유, 생산, 제품 총 4단 계의 A2검사를 실시하고, 세균 과 미생물을 한 번 더 제거하 는 EFL(Extended Fresh Life) 공법을 적용해 압도적인 신선 도와 품질을 자랑한다.

특히, A2우유가 소화용이성 을 비롯해 장내 유익균 증가에 도움을 줄 수 있다는 임상결과 가 국제학술지에 등재되는 등

A2우유의 긍정적 영향이 알려 지며, 우유 섭취 후 소화불편감 을 겪는 소비자들은 물론, 일반 소비자들에게도 '더 좋은 우유' 로 호평 받고 있다. 이에 힘입어 'A2+우유'는 출시 5개월 만에 누적 판매량 2,200만 개 돌파에 이어 올해 9월 기준 누적 판매 량은 8,250만 개를 넘어섰다.

'A2+우유'에 대한 소비자들 의 높은 관심을 반영해 제품 라 인업을 지속 확장한 노력도 통 했다. 현재 ▲180ml ▲710ml ▲900ml ▲1.7L ▲2.3L 등 다양 한 용량의 제품을 선보이고 있 으며, 지난 7월에는 보관과 휴 대 편의성을 극대화한 멸균제

품(170ml)을 출시하기도 했다. 이와 함께 우리 아이 첫 우유 콘셉트에 맞춘 A2+우유, 시니 어 고객을 위한 A2+우유 등 세 분화된 고객 취향을 겨냥한 제 품도 선보일 예정이다.

서울우유협동조합 문진섭 조합장은 "출시 1년 6개월여 만에 누적 판매량 8,250만 개 돌파라는 성과는 A2우유 시장 의 성장 가능성을 확인하는 동 시에 정체된 국내 우유 시장에 새로운 활력을 불어넣는 계기 가 됐다"라며 "앞으로도 우유 의 핵심인 고품질 원유 경쟁력 을 바탕으로 소비자들과의 접 점을 확대해 A2우유 대중화에 앞장설 것"이라고 말했다.

> 김경수 기자 kyungsuk@nonguptimes.com



▲서울우유제공

84종 수출농산물 농약안전사용지침 웹페이지 구축·공개

농촌진흥청(청장 이승돈)은 수출농산물 84종의 농약안전 사용지침을 온라인으로 손쉽 게 확인할 수 있도록 디지털 화해 웹페이지를 구축, 공개

기존에는 책자로 정보를 제 공했으나, 수출 농업인과 수출 업체가 필요한 정보를 현장에 서 쉽고 빠르게 확인할 필요가 있다는 요청이 늘어 웹페이지 를 개설한 것이다.

이번에 공개한 디지털 수출 농산물 농약안전사용지침은 국가별·작물별 맞춤 검색 기능 이 적용됐다.

수출농산물 농약안전사용지침, '온라인'서 쉽게 찾아본다

사용자가 검색 화면에서 수 출대상국가와 수출농산물을 선택한 뒤 검색을 누르면 수출 농산물에 사용할 수 있는 농약 의 용도, 적용 병해충, 품목명 등 관련 정보를 즉시 조회할 수 있다. 검색 창에 직접 입력도 가능하다.

또한, 모바일 최적화 화면을 적용해 휴대전화로도 쉽게 사 용할 수 있도록 했다.

특히 우리나라보다 수출대상

국가의 잔류허용기준이 낮은 경우, 빨간색으로 표시해 농가 가 농약을 사용할 때 안전사용 기준을 미리 점검하고 수출 부 적합을 예방할 수 있도록 지원

농업기술포털 '농사로▶관심 사용지침' 또는 정보무늬(큐알 코드)로 접속할 수 있다.

농촌진흥청은 앞으로 수출농 산물 안전관리를 위해 수출 농 가와 업체, 도 농업기술원, 시 군농업기술센터, 농림축산식품

부, 농림축산검역본부, 농산물 품질관리원, 한국농수산식품유 통공사(aT) 등에서 사용할 수 있도록 홍보할 계획이다.

농촌진흥청 잔류화학평가 과 최달순 과장은 "디지털 수 출농산물 농약안전사용지침은 농업인이 스마트폰이나 개인 용 컴퓨터에 접속해 손쉽게 수 출 대상 작물의 농약 안전사용 것"이라며, "수출농산물의 안 전관리 수준을 한 단계 높이는 데 이바지할 것으로 기대한다" 고 말했다.

> 김대경 기자 press@nonguptimes.com

국산 우유의 가치 '2025 밀크&치즈 페스티벌' 성료

도심에서 즐긴 다양한 교육·체험 프로그램 운영

국산 우유의 신선함과 품질 경 쟁력을 시민이 직접 체험한 '2025 밀크&치즈 페스티벌'이 시민들의 높은 만족 속에 성황리에 막을 내

우유자조금관리위원회(위원장 이승호)와 농협경제지주 축산경 제(대표 안병우)가 공동 주최한 이번 행사는 10월 25일(토)부터 26일(일)까지 경기 안양시 평촌중 앙공원에서 열렸다. 화창한 가을 날씨 속에 시작된 첫날에 이어, 둘 째 날 오전 비가 내렸음에도 시민 들의 발길은 끊이지 않았고, 뜨거 운 참여 열기에 비가 멈추며 축제 의 열기가 다시 이어졌다.

올해 페스티벌은 '우유는 신선 식품입니다'를 주제로, 국산 우유 가 목장에서 소비자에게 이르기 까지 48시간 이내에 유통되는 신 선식품임을 알리기 위한 다양한 체험 부스로 구성됐다. 교육・요 리·체험 프로그램을 통해 국산 우 유의 신선함과 품질 경쟁력을 직 접 체감할 수 있도록 했다.

현장에서는 국산 우유와 치즈

를 맛보고 즐길 수 있는 요리·시 식 프로그램, 우유의 품질관리 체 계를 쉽게 이해할 수 있는 교육・ 만들기 체험, 도심 속 우유카페와 포토존 등이 큰 인기를 끌었다. 또 한 목장형 자연치즈 경진대회 출 품작 전시 및 할인 판매존을 운영 해 국산 유제품의 우수성을 알리 고 소비 활성화를 도모했다.



▲우유자조금제공

