Fruit and Veg from France
Interfel

PRESSE EN LIGNE

sopexa
KOREA

Publication	Yonhap		
Date de parution	14/01/2014		
Type de support	Journal en ligne		
Page	-	Tirage /PV	1 000 000 pv
Titre	[Shopping Tips] Les sociétés Sooil Ltd. Et Jinwon Trading, projet d'importer les kiwis français		

posco
세상의 베이스가 되다

속보

<쇼핑정보> 진원무역·수일통상, 佛 키위 수입판매

(서울=연합뉴스) 임은진 기자 = 과일 수입사인 진원무역과 수일통상은 올해부터 프랑스산 키위를 수입 판매한다고 14일 밝혔다.

키위 브랜드는 '오스카'와 '블루웨일'이며 가락시장 등에서 판매한다.

진원무역 관계자는 "올해 처음 테스트 형식으로 수입하는 것으로, 수일통상과 함께 각각 23t씩 수입해올 계획"이라고 말했다.

engine@yna.co.kr

<저작권자(c)연합뉴스, 무단전재-재배포금지.>

2014/01/14 08:05 송고

sopexa
KOREA

Publication	Economy Today		
Date de parution	15/01/2014		
Type de support	Journal économique en ligne		
Page	-	Tirage /PV	10 000 pv
Titre	Arrivée des kiwis français sur le marché coréen, guette la place de Tcham-da-rai (kiwi local)		

로그인 › 회원가입 › 시작페이지로 추가 ›

BIZ JOY TV 경제투데이

증권 금융 부동산 산업 자동차 종합 오피니언 생생연재 지면보기

전체 기업일반 전기/전자 방송/통신 IT/인터넷 과학기술 의료 생활 유통 리뷰

추천영상(TV) '찌라시' 주연 배우들에게 찌라시란? "진.. 속보 비트코인

BIZ 홈 > 산업 > 생활

프랑스 키위, 국내 상륙 '참다래' 넘본다

기사입력 2014-01-15 16:45 최종수정 2014-01-15 17:20

▶ 다니엘 수이레스 프랑스 농수축산사무국 국제업무 담당 팀장이 키위의 품질 등에 대해 설명하고 있다. (사진=소펙사)

[경제투데이 이승연 기자] 프랑스산 키위가 본격적으로 한국 시장에 진출한다. 국내 토종 키위 참다래, 뉴질랜드산 제스프리 등과 경쟁을 벌일 전망이다.

프랑스신선과일야채생산자협회(INTERFEL)와 프랑스농수축산사무국(FranceAgiMer)은 15일 서울 여의도 63컨벤션 센터에서 기자간담회를 열고 올해 1월부터 국내 유통을 시작한 프랑스산 키위를 알리는 시간을 가졌다.

국내 시장에 유통되고 있는 키위의 원산지는 중국과 칠레, 뉴질랜드 등이며 참다래 역시 지역별로 나뉠 정도로 다양하기 때문에 프랑스산 키위는 지금까지 주목받지 못했다.

하지만 프랑스는 유럽 2위, 세계 5위의 키위 생산국이다. 연간 생산량은 7만5000톤으로, 3분의 1인 2만5000톤을 수출하고 있다. 특히 전체 수출량의 16%를 아시아국가들이 차지하고 있다.

이번에 국내 수입이 허가된 프랑스 키위는 '블루웨일'과 '프라임랜드'다. 우수농산물품질인증을 획득했으며 프랑스의 생산이력추적시스템과 함께 친환경농업정책을 바탕으로 재배한다.

특히 1950년 설립된 블루웨일은 이미 70개국에 수출하고 있다. 연간 매출은 1억9000만유로(2751억원), 생산량은 6000톤이다.

농수축산사무국은 이르면 다음 주 중 생산자협의회와 만나 한국시장에서의 마케팅 방안에 대해 구체적으로 논의할 예정이다.

블루웨일 아시아마케팅 총괄 모드바레는 "한국 시장은 키위 품종도 많고 경쟁사도 많아 어려움이 예상된다"면서도 "품질에는 자신이 있는 만큼 앞으로 지켜봐달라"고 말했다.

농수축산사무국 수출지원과 관계자는 "프랑스산 키위의 가격은 시중에 유통되고 있는 한국산 키위보다 높게 책정하겠다"며 "엄격한 식품 위생 규정을 바탕으로 냉장유통을 통해 본연의 비타민까지 손상시키지 않고 들여온 프리미엄 키위 제품이기 때문"이라고 강조했다.

이승연 기자 buzacat@

Publication	Financial News		
Date de parution	15/01/2014		
Type de support	Journal économique en ligne		
Page	-	Tirage /PV	300 000 pv
Titre	Interfel, "Promotion stratégique avec les kiwis premiums"		

파이낸셜뉴스

통합검색

뉴스 오피니언 기획·이슈 연예·스포츠 HOT 멀티미디어

실시간속보 김윤철 새 예술감독 "국립극단, 제작 중심으로 개… | 영화의전당 "추억의 필름영사기 보러 오세요"

홈 > 뉴스 > 생활경제 > 유통 ▼

프랑스과일야채생산자협회 "프리미엄 키위로 한국 시장 공략"

기사입력 2014-01-15 16:14 기사수정 2014-01-15 16:14

HOT검색어 카드 3사 영업정지 | 방상연맹 | 이만기 | 핸리

수면 중 마라가 아픈 이유? 무심코 지나쳤다간

단순한 두통인줄 알고 방치했다 결국엔…

"친환경 프리미엄 키위를 앞세워 한국 시장을 적극 공략하겠다."

국산은 물론 뉴질랜드, 칠레, 이탈리아 등 외국산 키위가 병합을 벌이고 있는 한국 시장에 프랑스가 도전장을 내밀었다.

15일 서울 여의도 63컨벤션센터에서 열린 프랑스산 키위 한국 진출 기자간담회에서 다니엘 소아레스 프랑스신선과일야채생산자협회(인터펠 Interfel) 국제팀장(사진)은 "프랑스산 키위는 남서부의 토양과 기후에서 친환경 농법으로 생산돼 우수한 품질을 자랑한다"며 "한국을 수출우선대상국으로 지정해 적극적으로 시장 확대해 나갈 것"이라고 밝혔다.

프랑스는 이탈리아와 그리스에 이어 유럽에서 3번째 키위 생산국으로 이미 수출량의 16%를 이미 대만, 중국 등 아시아시장이 차지하고 있다. 인터펠 측은 한국 진출로 아시아 수출 물량을 더욱 확대해 나가겠다는 입장이다.

국내 키위시장은 연간 5만t 규모로 추산된다. 이 가운데 35% 가량을 국산이고 나머지는 뉴질랜드, 칠레 등 외국산이 차지하고 있는 것으로 분석된다.

최근 한·칠레 자유무역협정(FTA)에 따라 관세가 줄어든 칠레산 키위가 가격경쟁력을 바탕으로 점차 점유율을 높여나가고 있다. 또 국내에서도 토종 품종 골드키위가 대형마트를 통해 판매량을 늘려나가는 중이다.

이에 대해 인터펠 측은 우수한 품질을 바탕으로 프리미엄 제품으로 승부를 건다는 방침이다.

다니엘 소아레스는 "프랑스산 키위는 뉴질랜드산과는 수확시기가 다르고 맛과 품질도 차이가 난다"며 "먹거리에 민감한 한국소비자에 맞춰 엄격한 식품 위생 규정에 따라 생산되고 이에 따라 우수농산물품질 인증을 획득했다"고 설명했다.

이번에 수입되는 프랑스산 키위 브랜드는 '블루웨일'과 '오스카'다. 올 초 40t가량을 먼저 들여온 뒤 한국 소비자들의 반응에 따라 100t 수준으로 수입 물량을 늘릴 예정이다.

gmin@fnnews.com 조지민 기자

Publication	Financial News		
Date de parution	15/01/2014		
Type de support	Journal économique en ligne		
Page	-	Tirage /PV	300 000 pv
Titre	Daniel Soares, "Nous ciblons le marché coréen avec les kiwis premiums français."		

파이낸셜뉴스

통합검색

뉴스 오피니언 기획·이슈 연예·스포츠 멀티미디어

실시간속보 한신공영,강릉 폭설피해 대민지원 실시

홈 > 뉴스 > 생활경제 > 유통 ▼

다니엘 소아레스 "프리미엄 키위로 한국시장 공략"

기사입력 2014-01-15 17:29 기사수정 2014-01-15 17:29

HOT검색어 카드 3사 영업정지 | 빙상연맹 | 이만기 | 헨리

<이 기사는 2014년 01월 16일자 신문 22면에 게재되었습니다.>

인터펠 국제팀장

"친환경 프리미엄 키위를 앞세워 한국 시장을 적극 공략하겠다."

국산은 물론 뉴질랜드, 칠레, 이탈리아 등 외국산 키위가 병합을 벌이고 있는 한국 시장에 프랑스가 도전장을 내밀었다.

15일 서울 여의도 63컨벤션센터에서 열린 프랑스산 키위 한국 진출 기자간담회에서 다니엘 소아레스 프랑스신선과일야채생산자협회(인터펠·Interfel) 국제팀장(사진)은 "프랑스산 키위는 남서부의 토양과 기후에서 친환경 농법으로 생산돼 우수한 품질을 자랑한다"며 "한국을 수출우선대상국으로 지정해 적극적으로 시장을 확대해 나갈 것"이라고 밝혔다.

프랑스는 이탈리아와 그리스에 이어 유럽에서 3번째 키위 생산국으로 이미 수출량의 16%를 이미 대만, 중국 등 아시아 시장이 차지하고 있다. 국내 키위 시장은 연간 5만t 규모로 추산된다. 이 가운데 35%가량이 국산이고 나머지는 뉴질랜드, 칠레 등 외국산이 차지하고 있는 것으로 분석된다. 최근 한·칠레 자유무역협정(FTA)에 따라 관세가 줄어든 칠레산 키위가 가격경쟁력을 바탕으로 점차 점유율을 높여나가고 있다. 또 국내에서도 토종 품종 골드키위가 대형마트를 통해 판매량을 늘려나가는 중이다. 이번에 수입되는 프랑스산 키위 브랜드는 '블루웨일'과 '오스카'다. 올 초 40t가량을 먼저 들여온 뒤 한국 소비자들의 반응에 따라 100t 수준으로 수입 물량을 늘릴 예정이다.

조지민 기자

Publication	**I-News 24**		
Date de parution	**15/01/2014**		
Type de support	**Journal en ligne**		
Page	**-**	**Tirage /PV**	**20 000 pv**
Titre	**Arrivée des kiwis français sur le marché coréen, cherche à prendre une place sur le marché local de kiwi**		

e하루의 시작!
아이뉴스24 뉴스

프랑스산 키위, 국내 수입키위 시장 노린다

올해부터 국내 판매…"百 중심 프리미엄 시장 공략"

2014.01.15 수 17:22 입력

2014
스마트 마케팅 전략 콘퍼런스
글로벌 서비스 성공 전략
· 2014년 2월 19일(수요일)
· 한국과학기술회관

[장유미기자] 국내에서도 이제 프랑스산 키위를 맛볼 수 있게 됐다. 그 동안 냉동 블루베리 등 일부 냉동 과일만 한국으로 수출하던 프랑스는 올해부터 키위를 시작으로 사과 등 다양한 신선식품류를 선보이기 위해 적극 협상에 나설 방침이다.

15일 프랑스신선과일야채생산자협회(인터펠, Interfel)와 프랑스농수축산사무국은 올해 1월부터 국내 시장에 유통되기 시작한 프랑스 키위의 한국 진출을 알리는 행사를 열었다.

이날 행사에는 제롬 빠스끼에 주한 프랑스대사를 비롯, 프랑스신선과일야채생산자협회 및 프랑스 키위 수출업체 관계자 등이 참석했다.

제롬 빠스끼에 대사는 "의외라고 생각할 수도 있지만 프랑스도 대표적인 키위 생산국"이라며 "오랜 협상 끝에 한국 소비자에게 프랑스 키위를 맛볼 수 있는 기회를 제공할 수 있어 기쁘다"고 말했다.

이어 "프랑스 역시 한국과 마찬가지로 식품 안전에 만전을 기하고 있어 믿고 먹을 수 있을 것"이라며 "프랑스 키위가 한국에서 꼭 성공할 수 있기를 바란다"고 덧붙였다.

◇ 제롬 빠스끼에 주한 프랑스대사

프랑스신선과일야채생산자협회는 지난 2001년부터 한국에 키위를 수출하기 위해 협상을 진행, 13년 만에 이 같은 결과를 얻어냈다. 지난해 11월에는 한국 실사단이 프랑스에 방문해 식품 안전 조사에 나섰으며 이후 프랑스 농림부 지원 하에 2개의 컨테이너를 마르세이유에서 출항시켰다.

프랑스신선과일야채생산자협회 다니엘 스와레스 국제업무담당팀장은 "지난해 11월 말 서울에 44톤 가량의 키위가 도착했으며 통관 작업을 거쳐 이제 막 수입업체 물류 창고에 들어간 상태"라며 "현재 들여온 키위는 프랑스에서 가장 많이 재배되는 헤이워드(Hayward) 품종"이라고 설명했다.

프랑스는 유럽에서 이탈리아, 그리스에 이은 제 3위 키위 생산국으로 연간 총 7만5천톤을 생산하고 있다. 대부분 프랑스 남부 지역에서 많이 재배되고 있으며, 그린키위계열인 썸머키위, 헤이워드와 골드키위계열인 키넨시스, 제스프리 골드 등 4종이 출하되고 있다.

또 전체 생산량 중 3분의 1이 전 세계로 수출될 정도로 키위 산업이 활성화돼 있으며, 특히 아시아가 수출량의 16%를 차지하고 있다.

스와레스 팀장은 "프랑스산 키위는 뉴질랜드산, 칠레산과 달리 한국과 같은 북반구에 위치한 곳에서 같은 시기에 생산된 과일이라는 것이 특징"이라며 "다음주에 한국을 수출 우선 대상국으로 지정해 본격 마케팅 계획을 세워갈 것"이라고 말했다.

이어 "한국에서는 기존 키위 가격보다 높은 가격대로 선보이기 위해 프리미엄 제품으로 포지셔닝할 계획"이라며 "아마 제스프리와 비슷한 가격대에 맞춰 선보일 것 같다"고 말했다.

◇ 다니엘 스와레스 프랑스신선과일야채생산자협회 국제업무담당팀장

이번에 한국으로 키위 수입이 허가된 업체는 블루웨일, 프라임랜드 등 총 3개사다. 이들은 수출량의 80%를 차지하고 있으며 현지에서 규모가 큰 키위 수출전담업체로 알려져 있다.

스와레스 팀장은 "이번에 한국으로 들어온 물량은 블루웨일과 프라임랜드 두 업체의 상품"이라며 "키위 생산자는 품종마다 400~1천200여개 정도 될 것"이라고 설명했다.

이어 "현재 백화점을 중심으로 선보이기 위해 바이어들과 접촉 중이며, 장기적으로는 마트에도 판매에 나설 계획"이라며 "구정 이후부터 한국 소비자들도 프랑스산 키위를 맛볼 수 있을 것"이라고 말했다.

또 "프랑스는 현재 사과도 다른 나라로 많이 수출하고 있어 향후 한국에도 선보일 기회가 있기를 희망한다"고 덧붙였다.

장유미기자 sweet@inews24.com »기자의 다른기사 보기

Publication	Newsis		
Date de parution	15/01/2014		
Type de support	Agence de journal		
Page	-	Tirage /PV	1 000 000 pv
Titre	Kiwi français, arrive sur le marché coréen		

공감언론 뉴시스 NEWSis( )

최신뉴스 정치 경제 사회 전국 국제 문화 스포츠 연예 오피니언 사람

경제
유통/생활경제

프랑스산 키위, 한국시장 본격 진출

【서울=뉴시스】박상권 기자 = 프랑스산 키위가 한국시장에 본격 진출한다.

다니엘 소아레스 프랑스신선과일야채생산자협회(인터펠 Interfel) 국제팀장은 15일 서울 여의도 63컨벤션센터에서 프랑스산 키위 한국 진출 기자간담회를 열고 "프랑스산 키위는 남서부의 토양과 기후에서 친환경 농법으로 생산돼 우수한 품질을 자랑한다"며 "한국을 수출우선 대상국으로 지정해 적극적으로 시장 확대해 나갈 것"이라고 말했다.

프랑스는 이탈리아와 그리스에 이어 유럽에서 3번째 키위 생산국으로 이미 수출량의 16%를 이미 대만, 중국 등 아시아시장이 차지하고 있다. 인터펠 측은 한국 진출로 아시아 수출 물량을 더욱 확대해 나가겠다는 입장이다.

LiveRe Widget
좋아요 슬퍼요 유익해요 화나요 황당해요
0 0 0 0 0
agoda

이번에 한국으로 키위 수입이 허가된 프랑스 업체는 블루웨일, 프라임랜드 등 총 3개사. 이들은 수출량의 80%를 차지하고 있으며 현지에서 규모가 큰 키위 수출전담업체로 알려져 있다.

소아레스 팀장은 "키위 생산자는 품종마다 400~1200여개 정도 될 것"이라며 "현재 백화점을 중심으로 선보이기 위해 바이어들과 접촉 중이며, 장기적으로는 마트에도 판매에 나설 계획"이라고 말했다.

국내 키위시장은 연간 5만t 규모로 추산된다. 이 가운데 35% 가량을 국산이고 나머지는 뉴질랜드, 칠레 등 외국산이 차지하고 있는 것으로 분석된다.

최근 한·칠레 자유무역협정(FTA)에 따라 관세가 줄어든 칠레산 키위가 가격경쟁력을 바탕으로 점차 점유율을 높여나가고 있다. 또 국내에서도 토종 품종 골드키위가 대형마트를 통해 판매량을 늘려나가는 중이다.

이에 대해 인터펠 측은 우수한 품질을 바탕으로 프리미엄 제품으로 승부를 건다는 방침이다.

다니엘 소아레스는 "프랑스산 키위는 뉴질랜드산과는 수확시기가 다르고 맛과 품질도 차이가 난다"며 "먹거리에 민감한 한국소비자에 맞춰 엄격한 식품 위생 규정에 따라 생산되고 이에 따라 우수농산물품질 인증을 획득했다"고 설명했다.

이번에 수입되는 프랑스산 키위 브랜드는 '블루웨일'과 '오스카'다. 올 초 40t가량을 먼저 들여온 뒤 한국 소비자들의 반응에 따라 100t 수준으로 수입 물량을 늘릴 예정이다.

Publication	**Economy Today**		
Date de parution	**16/01/2014**		
Type de support	**Journal économique en ligne**		
Page	**-**	**Tirage /PV**	**10 000 pv**
Titre	**[Critique de dégustation] Les menus à base de kiwis français… les goûts agréablement aigre et doux qui flattent le palais**		

경제투데이

BIZ | JOY | TV

BIZ 홈 > 산업 > 생활

[먹어보니]프랑스산 키위로 만든 코스요리…새콤달콤 '침샘 고이네'

기사입력 2014-01-16 07:00

음잡을 데 없는 맛, 키위가 메인 아니라 아쉬움…현지서도 기념일용 요리

▶ 사룰르 수셰 셰프는 15일 프랑스 키위 행사에서 첫번째 요리로 완두콩 가스파쵸 키위 브루누아즈(주사위 모양으로 썬 걸들여 먹는 야채) 구제르(치즈과자)도.

[경제투데이 이승연 기자] 프랑스신선과일야채생산자협회와 프랑스농수축산사무국이 15일 서울 여의도 63컨벤션 센터에서 올해 1월부터 국내 유통을 시작한 프랑스산 키위를 알리는 행사를 개최했다.

이날 행사에서는 특히 프랑스인 셰프가 시연과 함께 선보인 키위를 활용한 5가지 코스요리가 주목을 받았다.

코스요리는 ▲완두콩 가스파쵸 키위 브루누아즈(주사위 모양으로 썬 걸들여 먹는 야채) 구제르(치즈과자) ▲버터에 구운 가리비 키위 콩피를 넣은 그리비쉬 소스 ▲키위 피스타치오 타프나드를 얹은 대구살 스테이크 양상추 에멀젼 소스 ▲감자를 걸들인 가금류 가슴살 녹차와 키위 ▲바질과 키위 풍댄볼로 치즈 ▲아르마닥 할리 키위 마디뇽 바닐라 버번 휘핑크림을 얹은 사크리스탈(얇은 층이 겹겹이 쌓인 파이) 순으로 제공됐다.

▲ 사룰르 수셰 셰프가 선보인 코스 요리 가운데 대구살 스테이크(위)와 감자를 걸들인 가금류 가슴살(아래).

전체적으로 맛과 모양이 모두 훌륭했다. 한국인들에게 익숙한 이탈리아나 미국, 스페인식 요리들과 비교하면 확실히 기름기가 적어 깔끔했다.

스테이크에도 돼지나 소고기 대신 대구살, 가금류 가슴살 등을 사용한 점이 인상적이었다. 시간관계상 마지막에 나오는 디저트를 맛보지 못한 것이 못내 미련으로 남을 정도로 식사 내내 즐겁게 침샘이 고였다.

다만 너무 잘 짜여진 코스요리로 인해 이날 주인공인 프랑스산 키위가 조연로 밀려난 것 같다는 아쉬움이 들기도 했다. 처음에 나온 완두콩 가스파쵸 정도만이 완성된 요리의 전체적인 색깔 때문에 완벽한 키위요리 같았다.

이런 아쉬움을 예상이나 한 것처럼 사룰르 수셰 셰프는 평소 집에서도 충분히 활용할 수 있는 간단하고 새로운 키위요리 레시피를 다음과 같이 소개했다.

◆꽃잎 키위= 키위를 꽃 모양으로 썰 수 있는 방법이다. 채칼을 사용해 위에서 아래로 껍질을 벗긴다. 꼭지의 반대편에서부터 시작해 끝까지 내려가지는 않도록 주의한다. 꼭지 아래로 '꽃잎'을 모으고 먹을 때는 꽃잎을 잡고서 먹는다.

◆과일퓨레= 혼제 생선요리에 키위를 걸들일 때는 올리브유와 바질을 넣고 믹서에 갈아서 퓨레를 만든다. 단, 키위의 겉은 씨는 터지면 쓴맛을 내기 때문에 으깨지지 않도록 적당히 갈아준다.

◆키위 카르파쵸= 키위를 돌채로 얇게 썰어 차와 사테이로 만든 시럽을 살짝 뿌리면 완성되는 간단한 디저트다. 사테이는 땅콩과 여러 동남아시아 향료를 섞어 만든 인도네시아식 소스다.

글 · 사진 / 이승연 기자 buzacat@

sopexa KOREA

Publication	Food & Beverages News		
Date de parution	17/01/2014		
Type de support	Journal hebdomadaire specialisé en produits agro-alimentaires		
Page	-	Tirage /PV	5 000 pv
Titre	Challenge au défi avec le premium kiwi français		

식품·외식기업 여러분, 무슨 고민 있으세요?
aT기업지원센터가 도와드립니다.

식품음료신문

산업뉴스
농수산/유기농

"프랑스산 키위 프리미엄으로 승부"

'블루웨일' 등 한국시장 론칭 행사…을 40톤 반입

김현욱 기자 | hykim996@thinfood.co.kr

승인 2014.01.17 04:10:43

프랑스산 키위가 드디어 한국시장에 발을 내딛는다. 이로써 국내 키위시장은 국산 참다래와 뉴질랜드 제스프리 키위, 칠레 키위 등과 치열한 경쟁구도를 형성할 전망이다.

프랑스신선과일야채생산자협회(이하 Interfel)와 프랑스농수축산사무국(FranceAgriMer)은 15일 서울 63 컨벤션센터 로즈마리룸에서 조만간 국내 시장에 선보일 프랑스 키위의 한국 진출을 알리는 프레스 론칭 행사를 가졌다.

이날 행사는 제롬 빠스끼에(Jerome Pasquier) 주한 프랑스 대사의 축사에 이어 앞으로 수입될 키위 브랜드 소개뿐만 아니라, 프랑스 키위의 경제적·식품위생적·미식적인 측면에서의 강점을 설명하는 자리로 마련됐다.

◇ 다니엘 소아레스 프랑스신선야채과일생산자협회 무역팀장이 프랑스산 키위의 강점을 소개한 뒤 포즈를 취하고 있다.

다니엘 소아레스 인터펠(Interfel) 국제팀장은 "프랑스는 이탈리아와 그리스에 이어 유럽에서 3번째 키위 생산국이며 세계 제 5위의 생산국으로, 전체 생산량 7만 5000 톤 중 3분의 1(2만5000톤)을 전 세계로 수출할 정도로 키위산업이 발달해 있다"고 말했다.

그는 특히 "아시아가 수출량의 16%를 차지하면서 키위 원산지인 중국을 비롯해 대만, 싱가포르, 홍콩 등 동남아에서도 프랑스산 키위의 맛과 품질을 인정받고 있다"며 "이는 프랑스 남서부의 적정한 수분과 산성을 띠면서 비옥한 토양과 햇빛이 잘 들고 바람이 없는 탁월한 기후 조건에서 친환경 농법으로 재배돼 우수한 품질을 자랑하기 때문"이라고 설명했다.

실제로 이번에 한국으로 수입이 허가된 '블루웨일'과 '프라임랜드' 키위의 경우 세계 다수의 무수농산물 품질 인증을 획득함은 물론, 프랑스의 생산이력추적 시스템과 엄격한 식품 위생 규정을 바탕으로 한국의 까다로운 수입 조건을 충족시킬 수 있었다는 것이다. 올 초 40t가량을 먼저 들여온 뒤 한국 소비자들의 반응에 따라 100t 수준으로 수입 물량을 늘릴 예정이다.

또한 프랑스 정부 차원에서 실시되고 있는 친환경농업정책(에코피토 2018)과 체계화된 식품안전제도에 따른 엄격한 관리 감독으로 인해 먹을거리에 민감한 한국 소비자도 안심하고 선택할 수 있다고 다니엘 팀장은 강조했다.

그는 "프랑스산 키위는 다른 나라 제품에 비해 고품질의 프리미엄급으로 차별화해 약간 높은 가격으로 책정될 것"이라며 "10여 년 전부터 추진해온 오랜 협상 결과 한국으로의 수출이 결실을 맺음에 따라 앞으로 한국을 수출우선대상국으로 지정해 아시아 수출물량을 더욱 늘려 나가겠다"는 의지를 밝혔다.

인터펠은 끊임없는 품질 개선과 키위를 활용한 다양한 레서피 개발을 통해 한국 소비자들에게 친근하게 다가가기 위한 노력을 기울일 계획이다.

그 예로, 이번 행사를 위해 인터펠 요리 자문을 맡고 있는 샤를르 쑤쌩(Charles Soussin) 셰프가 방한해 프랑스 키위로 만든 요리 코스를 직접 선보이고, 한국 소비자들도 집에서 쉽게 만들 수 있는 간단한 요리법을 시연해 참가자들의 호응을 얻었다.

◇ 이번 프랑스산 키위의 한국시장 진출 프레스 론칭을 위해 직접 방한한 인터펠 요리 자문을 맡고 있는 샤를르 쑤쌩 셰프가 만들어 제공한 점심 메뉴들.

◇ 샤를르 쑤쌩 셰프가 프랑스산 키위를 이용해 요리만드는 과정을 시연을 하고 있다.

< 저작권자 © 식품음료신문 무단전재 및 재배포금지 >

▸김현욱 기자의 다른기사 보기

Publication	Woman Consumer Journal		
Date de parution	29/01/2014		
Type de support	Journal hebdomadaire		
Page	-	Tirage /PV	5 000 pv
Titre	Arrivée des kiwis français, élevé dans le terroir haut-de-gamme		

세대와 세대간의 믿음과 약속

여성소비자신문 www.wsobi.com

소비자리포트 | 소비자피해뉴스 | 재계 핫 이슈 | 여성계 뉴스

패션·뷰티 | 의료·건강 | 유통·물류 | 식음료 | 건설·부동산 | 가전·스마트 | 금융·경제 | 상생경영 | 레저·문화 | 신제품 | 기타 | 브랜드 대상

소비자리포트
식음료

명품 떼루아르에서 자란 프랑스 키위, 한국 시장에 상륙하다

프랑스는 유럽 제2의 키위수출국, 키위재배에 적합한 기후를 지닌 프랑스 남서부에서 친환경 농법으로 자란 키위

김희정 기자 | penmoim@wsobi.com

승인 2014.01.16 16:47:20

[여성소비자신문=김희정 기자] 지난 1월 15일, 프랑스신선과일야채생산자협회(이하 Interfel)와 프랑스농수축산사무국 (FranceAgriMer)은 올해 1월부터 국내 시장에서 유통되기 시작한 프랑스 키위의 한국 진출을 알리는 신호탄으로 프레스 런칭 행사를 주최하였다.

63컨벤션 센터에서 진행된 이번 행사는 제롬 빠스끼에 (Jérôme Pasquier), 주한 프랑스대사의 축사로 시작되어 앞으로 수입될 브랜드 소개뿐만 아니라, 프랑스 키위의 경제적, 식품위생적, 미식적인 측면을 다루며 프랑스 키위의 강점을 중점적으로 설명하였다.

사실 그 동안 한국 소비자들에게 키위와 프랑스는 연관성이 없어 보였다. 하지만 알고 보면 프랑스는 세계 제 5위 키위 생산국으로, 전체 생산량 7만5000톤 중, 3분의 1을 전세계로 수출할 정도로 키위 산업이 활성화되어 있다.

특히 아시아가 수출량의 16%를 차지하면서, 키위의 원산 지역인 중국을 비롯한 동남아시아에서도 프랑스 키위의 맛과 품질을 인정받고 있다. 이는 재배 조건이 까다로운 키위가 프랑스 남서부의 토양과 기후에 완벽하게 정착하여 좋은 품질의 제품이 생산된다는 의미이기도 하다.

실제로 이번 한국으로 수입이 허가된 블루 웨일과 프라임랜드 키위의 경우, 세계 다수의 우수농산물품질 인증을 획득함은 물론이고, 프랑스의 생산이력추적(Traçabilité) 시스템과 엄격한 식품 위생 규정을 바탕으로 한국의 까다로운 수입 조건을 충족시킬 수 있었다.

또한 범국가적 차원에서 실시되고 있는 친환경 농업 정책 (에코피토 2018)을 비롯해 프랑스 정부차원의 관리, 감독이 이루어지고 있어 먹거리에 민감한 한국 소비자도 안심하고 선택할 수 있는 여러 식품 안전 제도가 체계화되어 있다.

뿐만 아니라, 끊임없는 품질 개선과 키위를 활용한 다양한 레서피 개발을 통해 한국 소비자들에게 친근하게 다가가기 위한 노력을 하고 있다.

그 예로, 이번 행사를 위해 Interfel 요리 자문을 맡고 있는 샤를르 수쌩(Charles Soussin) 셰프가 방한하여 프랑스 키위로 만든 요리 코스를 직접 선보이고, 한국 소비자들도 집에서 쉽게 만들 수 있는 간단한 요리법을 시연하여 참가자들의 호응을 이끌어내었다.

< 저작권자 © 여성소비자신문 무단전재 및 재배포금지 >

Publication	Senior Chosun		
Date de parution	29/01/2014		
Type de support	Magazine mensuel pour le troisième âge (Magazine soeur du premier quotidien généraliste, Chosun Ilbo - sur le même portal)		
Page	-	Tirage /PV	100 000 pv
Titre	[Fruit] Kiwis français, planté et élevés dans le terroir haut-de-gamme		

chosun.com 포커스 | 인물DB |
SENIOR 조선
하루 먼저 보는 내일자 조선일보
Early Edition 오픈
뉴스 | 건강 | 취미·여가 | 재테크 | 커뮤니티 | 정보마당 | S매거진 | 이벤트
전체뉴스 | Life | Money | Work

시니어
Life

[FRUIT] 명품 테루아르에서 자란 프랑스 키위

박철진 시니어조선 객원기자 ▸기자의 다른 기사보기

기사 | 100자평 (0) | 페이스북 | 트위터 | 미투 | 기사내보내기
입력 : 2014.01.29 09:53 | 스크랩 | 메일 | 인쇄 | +크게 -작게

Bulletin

프랑스는 세계 5위 키위 생산국. 재배 조건이 까다로운 키위는 프랑스 남서부의 토양과 기후에 완벽하게 정착해 좋은 품질의 제품으로 거듭난다. 실제로 이번에 수입하는 블루 웨일과 프라임랜드 키위의 경우, 세계 다수의 우수농산물품질 인증을 획득함은 물론이고 프랑스의 생산이력추적 시스템과 엄격한 식품 위생 규정을 바탕으로 까다로운 수입 조건을 충족했다.

문의 02-3452-9443

Publication	The Buyer		
Date de parution	04/02/2014		
Type de support	Journal hebdomadaire spécialisé en produits agro-alimentaires		
Page	-	Tirage /PV	5 000 pv
Titre	Kiwi français, inauguration du marketing sur le marché coréen		

프랑스 키위, 국내 마케팅 선포

(프리미엄 콘셉트로 시장 진입) 기사입력 2014-02-04 06:21

프랑스 키위가 한국시장에 본격 상륙했다. 프랑스는 세계 5위의 키위 생산국으로 그 중 1/3을 세계로 수출하는 등 유럽의 키위산업을 주도하는 핵심국가다. 최근 이탈리아에 이어 프랑스까지 키위시장의 글로벌 경쟁도 심화될 전망이다.

프랑스신선과일야채생산자협회(Interfel)와 프랑스농수축산사무국(FranceAgiMer)은 올 1월부터 국내 유통이 시작된 프랑스 키위의 한국 진출을 알리는 목적으로 1월 15일 63컨벤션 센터에서 프레스 론칭행사를 주최했다.

프랑스 키위, 연간 800번 농약 검사

제롬 빠스끼에(Jérôme Pasquier) 주한 프랑스대사는 "프랑스 키위는 남부지방 천혜의 환경에서 병충해에 대한 높은 저항력을 가지고 재배되고 있다"며 품질이 우수한 만큼 까다로운 위생 절차를 강조했다.

"프랑스에서는 연간 5200번의 감사를 통해 모든 식품분야 중 식물보호제품 사용 농가에 대해 살충제를 통제하고 있습니다. 과수, 채소 농가에 대해서는 연간 800번의 잔류최대허용치를 검사하고요. 키위재배농가들의 부적합성은 발견된 사례가 없을 만큼 안전한 제품입니다."

고급 외식업계 타깃

1월부터 한국으로 수출이 허가된 프랑스 기업은 블루웨일(Blue Whale)과 프라임랜드(PRIM' LAND) 2곳이다. 블루웨일 그룹은 200개의 과수농가로 이루어진 6개의 조합으로 70개국으로 키위를 수출하고 있다. 프라임랜드는 프랑스 전체 생산량의 30%를 담당하는 내수시장 1위 기업이다.

이들은 수출하는 해당국가에서 요구하는 우수농산물품질 인증을 차례차례 획득했으며, 프랑스의 생산이력추적(Traçabilité) 시스템과 식품위생규정을 바탕으로 공식 수출기업으로 인정받았다. 두 업체는 한국의 고급외식업계를 타깃으로 프리미엄 시장을 적극 공략해나갈 계획이라고 밝혔다. 프랑스 키위의 평균 가격은 시가 대비 약 1.5배에 달할 것으로 전망했다.

Publication	The Buyer		
Date de parution	04/02/2014		
Type de support	Journal hebdomadaire spécialisé en produits agro-alimentaires		
Page	-	Tirage /PV	5 000 pv
Titre	France, 3ème pays exportateur du kiwi en Europe		

FOOD 2014 서울국제식품산업대전 2014. 5. 13(화)▶16(금) KINTEX

더바이어 THE BUYER

HOME LOGO

품 | 산지 | 외식/급식 | 자재/시스템 | 라이프 | 사람/정책 | 전체검색

라이프

뉴스 > 해외 > 유럽 +크게 -작게

프랑스, 유럽 제3의 키위수출국

(프랑스, 유럽 제3의 키위수출국) 기사입력 2014-02-04 07:26

프랑스의 키위 생산량은 연간 7만5000톤으로 이탈리아와 그리스에 이은 유럽 제 3위의 키위 생산국이다. 재배농가는 프랑스 남부에 대부분 분포하고 있으며 한 그루당 열매의 수가 많지 않고 서로 떨어져 있기 때문에 식물병충해 방제의 필요성이 없는 것이 특징이다.

수출량은 2만5000톤으로 전체의 33% 정도인데 이 중 16%가 대만, 중국, 싱가포르 등 아시아로 유통된다. 대표제품은 그린키위계열 2가지와 골드키위계열 2가지로 4종류다.

*** 그린키위계열(델리시오사:Actinidia Deliciosa)**

①썸머키위(Summerkiwi) _ 10~12월 출하, 단맛이 강하며 승인된 업체만 유통가능.

②헤이워드(Hayward)_ 연간 7만톤이 생산되는 프랑스 내에서 가장 많이 재배되는 품종. 출하 시기는 11월 중순부터 6월까지.

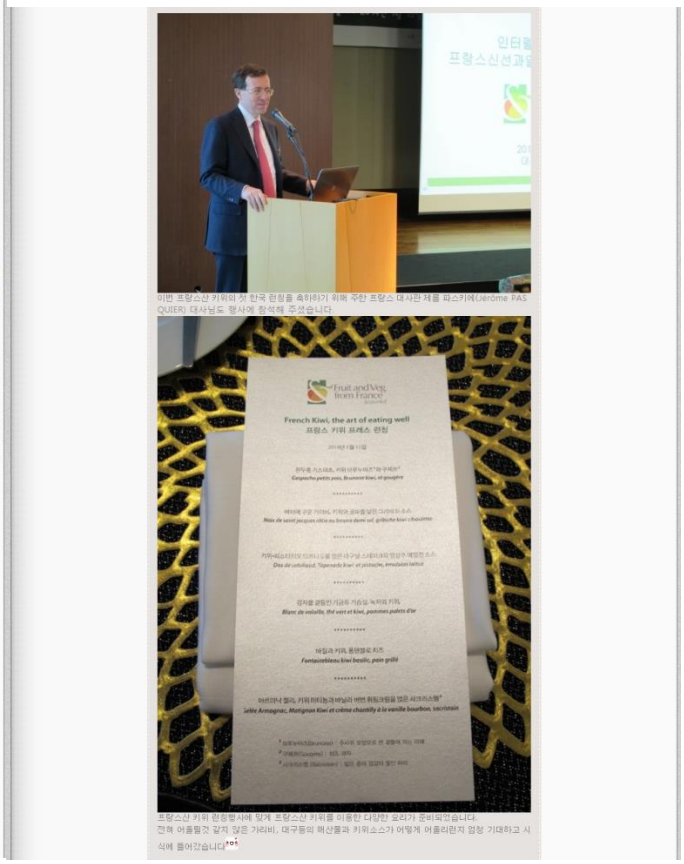
*** 골드키위계열(키넨시스:Actinidia Chinensis)**

①진타오(Jintao)_ 12월에서 6월까지 출하. 표면이 매끈하고 솜털이 없으며 과실 한쪽 끝에 부리 모양처럼 튀어나온 부분이 없는 게 특징. 향이 우수함.

②제스프리 골드(Zespri Gold) _ 11월부터 6월가지 출하. 신맛이 거의 없고 매우 달아 이국적인 과일의 향취를 가짐.

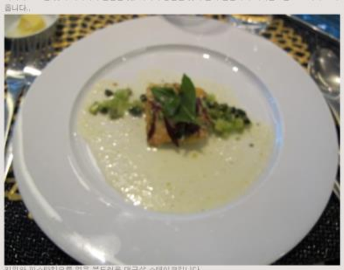
Publication	Corée Affaires		
Date de parution	14/01/2014		
Type de support	Blog géré par FKCCI		
Page	-	Tirage /PV	ND
Titre	Les kiwis français seront bientôt importés en Corée!		

Publication	Corée Affaires		
Date de parution	16/01/2014		
Type de support	Blog géré par FKCCI		
Page	-	Tirage /PV	ND
Titre	Postface de la conférence de presse de kiwi français		



첫번째 애피타이저인 키위 브루누아즈와 구제르입니다.
완두콩과 키위가 함께 어우러져 상큼한듯 하면서도 야채를 먹는듯한 그런 오묘한 맛이 났어요~
신기한 맛!

두번째 요리는 키위와 쪽파를 넣은 그라비쉬 소스가 어우러진 버터에 구운 가리비 요리입니다.
버터의 고소한 맛과 가리비의 짭잘한 맛, 키위의 상큼한 맛이 끝에 은은하게 퍼지는…음…또 배가 고파옵니다..



키위와 피스타치오를 얹은 부드러운 대구살 스테이크입니다.
부드러운 식감과 키위의 상큼함, 피스타치오의 고소함이 한번에 느껴졌어요!

감자를 곁들인 가금류 가슴살, 녹차와 키위! 벌써 네번째 요리입니다..
키위가 함유되어 카라멜리제 된 소스와 감자가 어우러져 달콤하고 부드러운 맛이었습니다.

마지막 키위 디저트!
쉐프님이 앞에 나오셔서 직접 맛있게 먹을 수 있는 방법을 설명해 주시네요.
큰숟갈로 아래에 있는 젤리와 아르마낙까지 한번에 떠올려서 과자와 함께 냠!

프랑스산 키위를 이용한 가정에서도 쉽게 해먹을 수 있는 초간단 레시피도 소개해 주시네요!
오늘 소개해 주실 레시피는 키위 샐러드 소스, 키위-사과 스무디, 키위연어 마끼입니다.
우선 쉐프님이 키위 스무디를 만들기 위해 대량의 키위를 믹서기에 투하하고 계십니다.

쉐프님이 가르쳐 주신 레시피를 깜짝 공개합니다~

키위-사과 스무디 레시피:
재료(4인분기준) : 키위 3개, 사과주스 25CL, 생강 티스푼으로 소량, 얼그레이차 또는 녹차, 얼음 6알
- 사과주스에 차를 우린다.
- 키위는 껍질을 벗겨, 씨를 대충 제거한다.
- 블랜더에 키위, 사과주스, 차 건더기와 얼음을 넣고 갈아준다.
- 차갑게 서빙한다.

키위, 사과주스 뿐만 아니라 얼그레이차를 함께 우려 독특한 맛이 일품입니다.

쉐프님이 소개해주신 또 다른 요리는 키위 샐러드 소스입니다.

키위 샐러드 소스:
재료(4인분 기준) : 키위 2개, 신선한 바질잎 8장, 발사믹 식초 1테이블 스푼, 올리브 오일 2 테이블 스푼, 소금 후추
- 샐러드 보울에 발사믹 식초를 붓고, 소금과 후추로 간을 한다
- 여기에 키위, 올리브 오일과 잘게 썬은 바질을 추가한다.
- 샐러드에 소스로 끼얹어 먹는다.

키위 소스를 얹은 샐러드와 함께 곁들이면 딱! 인 키위 연어 마끼도 소개할께요!
흔하게 구할 수 있는 재료라 더 부담없이 즐기실 수 있으실거에요~

키위 연어 마끼:
재료(마끼 4개 기준) : 키위 1개, 훈제연어 1장, 참깨 1 티스푼 (정말 간단한 재료!)
- 키위 껍질을 벗긴 후, 4등분 한다.
- 훈제연어를 가는 끈 모양으로 썰어 키위를 돌돌 말아준다.

참 쉽죠잉?

앞서 소개드렸다 시피, 프랑스는 유럽 제 3의 키위 생산국이며, 병충해에 대한 높은 저항력을 지닌 종자로 안전하게 맛있는 프랑스 키위를 즐기실 수 있습니다.
까다로운 생산과정과 품질검사를 거친 프랑스산 키위를 얼른 한국 마트에서 볼 수 있었으면 좋겠습니다~

Fruit and Veg from France
Interfel

PRESSE ÉCRITE

sopexa
KOREA

Publication	Financial News		
Date de parution	16/01/2014		
Type de support	Quotidien économique		
Page	22	Tirage /PV	35 000 ex.
Titre	Daniel Soares, “Nous ciblons le marché coréen avec les kiwis premiums français.”		

22 2014년 1월 16일 목요일 생활경제 파이낸셜 뉴스

브랜드 리뉴얼·새로운 콘셉트 매장 본청 등

외식·프랜차이즈업계 "젊은 층 공략 불황 극복"

와바, 수제 생맥주·세계 생맥주 주요 상품으로 바꿔

서여의도점 작년 동기比 매출 35%·영업익 15% 증가

가격부담 줄이고 보는 즐거움 더한 '피자첫 키친' 본청

"프리미엄 키워로 한국시장 공략"

다니엘 소아레스 언터렙 국제팀장

고령화 사회 맞아 견과류 인기

크린토피아 '교복 물려주기 캠페인'

CJ 'CS 협의체' 가동… 신사업 발굴 매진

병행수입 활성화안 고가제품선 효과 미비

크로커다일레이디 '베이직 코트'

LG생건 '엘라스틴 모르타르' 6종

오설록 블렌딩티 '메모리 언 제주'

홈즈 에어후레쉬 크리스탈워터 무향

향기 없이 악취만 제거해

Publication	Food & Beverages News		
Date de parution	20/01/2014		
Type de support	Journal hebdomadaire specialisé en produits agro-alimentaires		
Page	10	Tirage /PV	15 000 ex.
Titre	Challenge au défi avec le premium kiwi français		

식품음료신문

◇다니엘 소아레스 프랑스신선과일야채생산자협회 무역팀장이 프랑스산 키위의 강점을 소개하며 포즈를 취하고 있다.

"프랑스산 키위 프리미엄으로 승부"

'블루웨일' 등 한국시장 론칭 행사…올 40톤 반입

프랑스산 키위가 드디어 한국시장에 발을 내딛는다. 이로써 국내 키위시장은 국산 참다래와 뉴질랜드 제스프리 키위, 칠레 키위 등과 치열한 경쟁구도를 형성할 전망이다.

프랑스신선과일야채생산자협회(이하 Interfel)와 프랑스농수축산사무국(FranceAgriMer)은 15일 서울 63컨벤션센터 로즈마리룸에서 조만간 국내 시장에 선보일 프랑스 키위의 한국 진출을 알리는 프레스 론칭 행사를 가졌다.

이날 행사는 제롬 빠스끼에(Jerome Pasquier) 주한 프랑스 대사의 축사에 이어 앞으로 수입될 키위 브랜드 소개뿐만 아니라, 프랑스 키위의 경제적 · 식품위생적 · 미식적인 측면에서의 강점을 설명하는 자리로 마련됐다.

다니엘 소아레스 인터펠(Interfel) 국제팀장은 "프랑스는 이탈리아와 그리스에 이어 유럽에서 3번째 키위 생산국이며 세계 제 5위의 생산국으로, 전체 생산량 7만 5000 톤 중 3분의 1(2만 5000톤)을 전 세계로 수출할 정도로 키위산업이 발달해 있다"고 말했다.

그는 특히 "아시아가 수출량의 16%를 차지하면서 키위 원산지인 중국을 비롯해 대만, 싱가포르, 홍콩 등 동남아에서도 프랑스산 키위의 맛과 품질을 인정받고 있다"며 "이는 프랑스 남서부의 적정한 수분과 산성을 띠면서 비옥한 토양과 햇빛이 잘 들고 바람이 없는 탁월한 기후 조건에서 친환경 농법으로 재배돼 우수한 품질을 자랑하기 때문"이라고 설명했다.

실제로 이번에 한국으로 수입이 허가된 '블루웨일'과 '프라임랜드' 키위의 경우 세계 다수의 우수농산물품질 인증을 획득함은 물론, 프랑스의 생산이력추적 시스템과 엄격한 식품 위생 규정을 바탕으로 한국의 까다로운 수입 조건을 충족시킬 수 있었다는 것이다. 올 초 40t가량을 먼저 들여온 뒤 한국 소비자들의 반응에 따라 100t 수준으로 수입 물량을 늘릴 예정이다.

또한 프랑스 정부 차원에서 실시되고 있는 친환경농업정책(에코피토 2018)과 체계화된 식품안전제도에 따른 엄격한 관리 · 감독으로 인해 먹을거리에 민감한 한국 소비자도 안심하고 선택할 수 있다고 다니엘 팀장은 강조했다.

그는 "프랑스산 키위는 다른 나라 제품에 비해 고품질의 프리미엄급으로 차별화해 약간 높은 가격으로 책정될 것"이라며 "10여 년 전부터 추진해온 오랜 협상 결과 한국으로의 수출이 결실을 맺음에 따라 앞으로 한국을 수출 우선대상국으로 지정해 아시아 수출물량을 더욱 늘려 나가겠다"는 의지를 밝혔다.

인터펠은 끊임없는 품질 개선과 키위를 활용한 다양한 레서피 개발을 통해 한국 소비자들에게 친근하게 다가가기 위한 노력을 기울일 계획이다.

이미 이번 행사를 위해 인터펠 요리 자문을 맡고 있는 샤를르 쑤쌩(Charles Soussin) 셰프가 방한해 프랑스 키위로 만든 요리 코스를 직접 선보이고, 한국 소비자들도 집에서 쉽게 만들 수 있는 간단한 요리법을 시연해 참가자들의 호응을 얻었다. 〈김현옥 기자〉

Publication	Miznaeil		
Date de parution	N°654 (22/01 – 04/02/2014)		
Type de support	Magazine hebdomadaire specialisé en éducation pour les femmes au foyer (réseau de distribution régionale)		
Page	66	Tirage /PV	80 000 ex.
Titre	“Régalez-vous des kiwis français sur le marché dès maintenant.”		

이제 국내에서 프랑스 키위의 맛을 즐겨보세요

올해부터는 국내에서도 프랑스 키위를 만날 수 있다. 프랑스신선과일야채생산자협회(Interfel)와 프랑스농수축산사무국(FranceAgriMer)은 지난 15일 63컨벤션센터에서 프랑스 키위의 본격적인 한국 진출을 알리는 론칭 행사를 진행했다.

이날 행사는 제롬 파스키에 주한 프랑스 대사의 축사를 시작으로 앞으로 수입될 브랜드 소개뿐만 아니라 재배 환경, 식품위생과 맛 등 프랑스 키위의 강점을 중점적으로 설명했다.

제롬 파스키에 대사는 "프랑스는 대표적인 키위 생산국으로 이제 한국에서도 프랑스 키위를 맛볼 기회가 생겼다"며 "식품 안전에 만전을 기하고 있어 믿고 먹을 수 있다"고 강조했다.

프랑스는 세계 5위 키위 생산국으로, 전체 생산량 7만 5천1 중 3분의 1을 수출할 정도로 키위 산업이 활성화됐다. 특히 아시아가 수출량의 16%를 차지하면서 키위의 원산 지역인 중국을 비롯한 동남아시아에서도 프랑스 키위의 맛과 품질을 인정받고 있다.

프랑스신선과일야채생산자협회 다니엘 스와레스 팀장은 "프랑스 키위는 뉴질랜드, 칠레와 달리 한국과 같은 북반구에 위치한 곳에서 같은 시기에 생산된다"며 "프랑스 남서부의 토양과 기후에서 친환경 농법으로 생산돼 품질이 우수하다"고 말했다.

이번 행사에는 프랑스신선과일야채생산자협회 요리 자문을 맡고 있는 샤를르 쑤셍 세프가 방한해 프랑스 키위로 만든 코스 요리를 직접 선보이고, 집에서 쉽게 만들 수 있는 간단한 요리법을 시연해 참가자들의 호응을 얻었다. 끊임없는 품질 개선과 키위를 활용한 다양한 레시피 개발을 통해 한국 소비자들에게 친근하게 다가가기 위한 노력이기도 하다.

이번에 한국으로 수입이 허가된 블루 웨일과 프라임랜드 키위는 세계 다수의 우수 농산물 품질 인증을 획득했으며, 프랑스의 생산 이력 추적 시스템과 엄격한 식품위생 규정을 바탕으로 한국의 까다로운 수입 조건을 충족했다. 또한 범국가적 차원에서 실시되는 친환경 농업 정책(에코피토 2018)을 비롯해 프랑스 정부 차원의 관리, 감독이 이루어져 먹거리에 민감한 한국 소비자도 안심하고 선택할 수 있는 여러 식품 안전 제도가 체계화되었다.

NS홈쇼핑, '새해 복 많이 대잔치' 방송 할인 프로모션

NS홈쇼핑은 TV 홈쇼핑 구매자 대상으로 설날 음식부터 차례상 준비까지 쉽게 준비하고 덤으로 선물까지 드리는 '새해 복 많이 대잔치' 할인 프로모션을 실시한다.

홈쇼핑 이용자가 늘어남에 따라 최근에는 설날 장보기도 홈쇼핑에서 준비하는 주부들이 증가하고 있다. 이에 NS홈쇼핑은 주말과 평일 낮 시간에 설상과 차례상에 필요한 상품군을 주로 편성하고, TV홈쇼핑 고객들에 한해서만 진행하는 프로모션을 준비했다.

'새해 복 많이 대잔치' 프로모션은 25일 오전 2시까지 TV 홈쇼핑(인터넷 라이브몰, 쇼핑 방송, T-COM 포함)에서 상품을 3개 이상 구매 시 사은품을 증정한다. 사은품은 하림 하이포크 '새우젓으로 맛을 낸 햄(200g) 10캔이고, 2월 19~21일 일괄 배송된다.

Hit Item

LG생활건강, '엘라스틴 모르타르' 6종 출시

LG생활건강은 외모를 꾸미는 것에 관심 있는 남성 고객을 위해 강력한 세팅력과 깔끔한 세정력으로 언제든지 원하는 스타일을 연출할 수 있는 헤어스타일링 제품 '엘라스틴 모르타르' 6종을 출시했다.

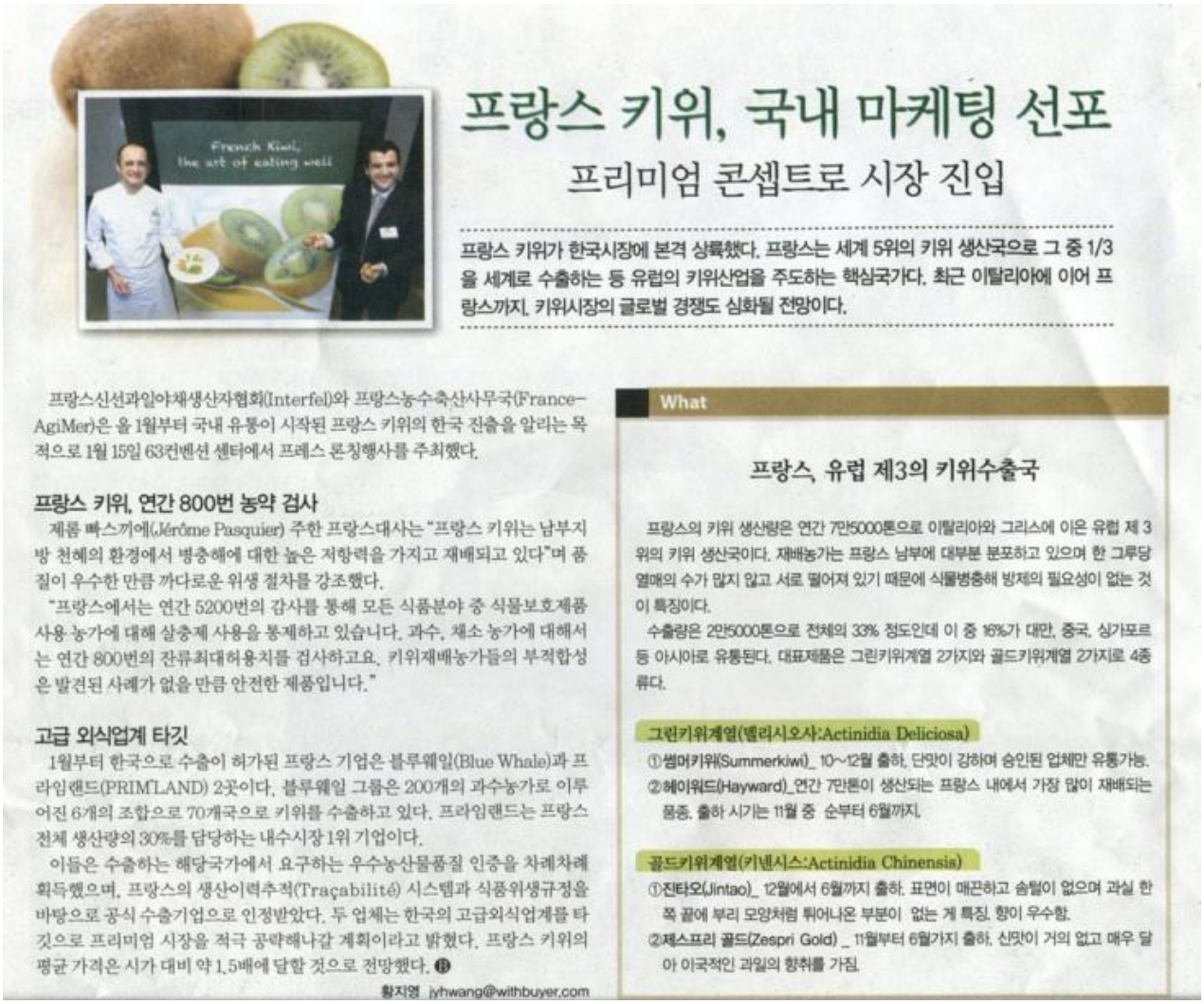
이 제품은 미세한 입자의 왁스 성분이 모발에 고르게 도포되어 스타일이 흐트러짐 없이 오래 지속되고, 식물 유래 성분을 함유해 모발을 촉촉하고 윤기 있게 가꿔준다. 포마드, 튜브, 스프레이 타입으로 출시해 헤어스타일과 용도에 따라 골라 쓸 수 있어 맞춤 스타일링이 가능하다.

대한민국 대표 어린이 공연, 움직이는 그림 동화 〈강아지똥〉

예술의전당과 정동극장에서 전석 매진 사례를 기록하며 우수 레퍼토리로 선정된 어린이극 〈강아지똥〉이 오는 1월2 5일과 26일, 부평아트센터 달누리극장을 찾는다.

어린이극 〈강아지똥〉은 한국 최대 베스트셀러 그림책인 고 권정생 선생의 〈강아지똥〉을 원작으로 한 국내 최장수 어린이 연극이다. 명실공히 한국의 대표 동화를 원작으로 한 어린이극 〈강아지똥〉은 그림책에서 보던 아름다운 이미지들이 화려한 조명과 의상, 무대장치를 통해 더욱 아름답고 효과적으로 무대 위에 표현되었다는 평이다. 특히 마임, 마술 등이 더해진 공연은 어린 아이들도 쉽고 즐겁게 관람할 수 있다.

Publication	The Buyer		
Date de parution	N°202 (01-14/02/2014)		
Type de support	Journal hebdomadaire specialisé en produits agro-alimentaires		
Page	29	Tirage /PV	30 000 ex.
Titre	Kiwi français, inauguration du marketing sur le marché coréen Pénétration du marché avec un concept premium		



프랑스 키위, 국내 마케팅 선포

프리미엄 콘셉트로 시장 진입

프랑스 키위가 한국시장에 본격 상륙했다. 프랑스는 세계 5위의 키위 생산국으로 그 중 1/3을 세계로 수출하는 등 유럽의 키위산업을 주도하는 핵심국가다. 최근 이탈리아에 이어 프랑스까지, 키위시장의 글로벌 경쟁도 심화될 전망이다.

프랑스신선과일야채생산자협회(Interfel)와 프랑스농수축산사무국(France-AgiMer)은 올 1월부터 국내 유통이 시작된 프랑스 키위의 한국 진출을 알리는 목적으로 1월 15일 63컨벤션 센터에서 프레스 론칭행사를 주최했다.

프랑스 키위, 연간 800번 농약 검사

제롬 빠스끼에(Jérôme Pasquier) 주한 프랑스대사는 "프랑스 키위는 남부지방 천혜의 환경에서 병충해에 대한 높은 저항력을 가지고 재배되고 있다"며 품질이 우수한 만큼 까다로운 위생 절차를 강조했다.

"프랑스에서는 연간 5200번의 감사를 통해 모든 식품분야 중 식물보호제품 사용 농가에 대해 살충제 사용을 통제하고 있습니다. 과수, 채소 농가에 대해서는 연간 800번의 잔류최대허용치를 검사하고요. 키위재배농가들의 부적합성은 발견된 사례가 없을 만큼 안전한 제품입니다."

고급 외식업계 타깃

1월부터 한국으로 수출이 허가된 프랑스 기업은 블루웨일(Blue Whale)과 프라임랜드(PRIM'LAND) 2곳이다. 블루웨일 그룹은 200개의 과수농가로 이루어진 6개의 조합으로 70개국으로 키위를 수출하고 있다. 프라임랜드는 프랑스 전체 생산량의 30%를 담당하는 내수시장 1위 기업이다.

이들은 수출하는 해당국가에서 요구하는 우수농산물품질 인증을 차례차례 획득했으며, 프랑스의 생산이력추적(Traçabilité) 시스템과 식품위생규정을 바탕으로 공식 수출기업으로 인정받았다. 두 업체는 한국의 고급외식업계를 타깃으로 프리미엄 시장을 적극 공략해나갈 계획이라고 밝혔다. 프랑스 키위의 평균 가격은 시가 대비 약 1.5배에 달할 것으로 전망했다.

황지영 jyhwang@withbuyer.com

What

프랑스, 유럽 제3의 키위수출국

프랑스의 키위 생산량은 연간 7만5000톤으로 이탈리아와 그리스에 이은 유럽 제 3위의 키위 생산국이다. 재배농가는 프랑스 남부에 대부분 분포하고 있으며 한 그루당 열매의 수가 많지 않고 서로 떨어져 있기 때문에 식물병충해 방제의 필요성이 없는 것이 특징이다.

수출량은 2만5000톤으로 전체의 33% 정도인데 이 중 16%가 대만, 중국, 싱가포르 등 아시아로 유통된다. 대표제품은 그린키위계열 2가지와 골드키위계열 2가지로 4종류다.

그린키위계열(델리시오사:Actinidia Deliciosa)

①썸머키위(Summerkiwi)_ 10~12월 출하. 단맛이 강하며 승인된 업체만 유통가능.

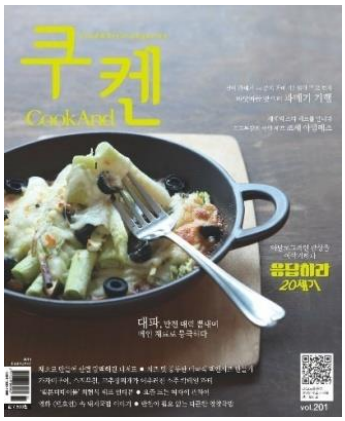
②헤이워드(Hayward)_연간 7만톤이 생산되는 프랑스 내에서 가장 많이 재배되는 품종. 출하 시기는 11월 중 순부터 6월까지.

골드키위계열(키넨시스:Actinidia Chinensis)

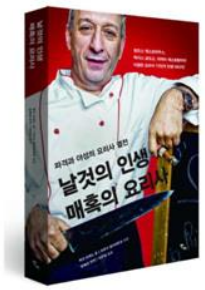
①진타오(Jintao)_ 12월에서 6월까지 출하. 표면이 매끈하고 솜털이 없으며 과실 한쪽 끝에 부리 모양처럼 튀어나온 부분이 없는 게 특징. 향이 우수함.

②제스프리 골드(Zespri Gold) _ 11월부터 6월까지 출하. 신맛이 거의 없고 매우 달아 이국적인 과일의 향취를 가짐.

Publication	Cookand		
Date de parution	N° février		
Type de support	Magazine specialisé en cuisine		
Page	154	Tirage /PV	100 000 ex.
Titre	[Food Board] Interfel et FranceAgriMer, lancement des kiwis français		



Food Board



반비, 〈날것의 인생 매혹의 요리사〉 북토크

지난 1월 21일, 신사동 카페 포엠에서 도서출판 반비가 주관한 〈날것의 인생 매혹의 요리사〉 출간 기념 북토크가 열렸다. 북토크는 〈날것의 인생 매혹의 요리사〉를 감수한 요리사 박찬일, 정신과 의사 하지현과 함께 '씩씩한 새해를 위해 필요한 마음의 양식에 대하여'라는 주제로 진행했다. 박찬일이 말하는 '음식으로서의 양식', 하지현이 말하는 '마음으로서의 양식'에 대한 이야기를 들으며 새롭게 다가오는 한 해를 준비하는 자리였다. 행사를 주최한 반비는 "새해를 맞아 〈날것의 인생 매혹의 요리사〉 독자와 대화하는 자리를 만들고 싶어 준비한 행사다. 책에 등장하는 17인의 요리사처럼 이번 한 해를 열정적으로 보내자는 의미에서 기획하게 되었다. 많은 독자와 함께 소통할 수 있는 자리여서 뜻깊었다"며 소감을 전했다.

문의 02-515-2000

프랑스신선과일야채생산자협회& 프랑스농수축산사무국, 프랑스 키위 론칭

지난 1월 15일, 프랑스신선과일야채생산자협회와 프랑스농수축산사무국은 프랑스 키위의 프레스 론칭 행사를 주최했다. 63컨벤션센터에서 진행된 이번 행사는 수입하는 키위의 브랜드뿐만 아니라 프랑스 키위의 경제적, 식품 위생적, 미식적 측면까지 심도 있게 소개했다.

프랑스는 세계 제5위 키위 생산국으로, 전체 생산량 7만5000t 중 3분의 1을 전 세계로 수출할 정도로 키위 산업이 활성되어 있다. 특히 아시아가 수출량의 16%를 차지하면서 키위 원산지인 중국을 비롯한 동남아시아에서도 프랑스 키위의 맛과 품질을 인정받고 있다. 재배 조건이 까다로운 키위가 프랑스 남서부의 토양과 기후에 완벽하게 정착하여 좋은 품질의 제품이 생산된다는 의미이기도 하다.

이번 한국으로 수입이 허가된 블루 웨일과 프라임랜드 키위는, 세계 다수의 우수농산물품질 인증을 획득함은 물론, 프랑스의 생산이력추적시스템과 엄격한 식품 위생 규정을 바탕으로 한국의 까다로운 수입 조건을 충족시킬 수 있었다. 또한 범국가적 차원에서 실시되고 있는 친환경 농업 정책을 비롯해 프랑스 정부 차원의 관리·감독이 이루어지고 있어 먹거리에 민감한 한국 소비자도 안심하고 선택할 수 있다.

프랑스 키위는 끊임없는 품질 개선과 키위를 활용한 다양한 레시피 개발을 통해 한국 소비자들에게 친근하게 다가가기 위해 노력하고 있다.

문의 02-3452-9443

프로모살롱 코리아, 2014년 비넥스포 아시아·태평양 전시회 사전 설명회

오는 5월 27일부터 29일까지 홍콩에서 개최되는 비넥스포 아시아·태평양 전시회에 앞서 비넥스포 아시아·태평양 전시회 사전 설명회가 지난 1월 14일 코엑스 인터컨티넨탈 호텔에서 개최되었다. 이날 설명회는 기욤 데글리즈 비넥스포 산임 CEO가 방한하여 전시회 사전 소개 및 세계·한국 와인 주류 시장 트렌드를 발표했다.

기욤 데글리즈 비넥스포 산임 CEO는 이날 발표에서 2017년엔 아시아·태평양 지역에서 40억 병 이상의 와인을 소비할 것이라 했다. 아시아·태평양 지역은 유럽과 미주에 이어 세계 제3위의 와인 소비 시장임을 확인했다. Vinexpo/IWSR 연구에 따르면, 2013년 아시아 소비자들은 9L들이 기준 2억8971만 상자(34억7600만 병)의 스틸 및 스파클링 와인을 소비했다. 이러한 소비는 2017년 9L들이 기준 3억5589만 상자에 도달하여, 2013~2017년 동안 22.84% 증가할 것으로 전망했다(같은 기간 유럽은 -0.14%, 미주는 +9.05%).

한편, 전 세계 소비 또한 계속 성장하고 있다. 2008~2012년 와인(스틸 와인 + 스파클링 와인)의 전 세계 소비가 9L들이 기준 26억6300만 상자에 도달하여 3.23% 상승했다. Vinexpo/IWSR 연구보고서는 전 세계 와인 소비가 2013~2017년 악간의 상승세를 보여 향후 5년 동안 4.97 % 증가할 것이라고 설명했다.

비넥스포 아시아·태평양은 아시아 시장을 겨냥한 프랑스와 전 세계 와인 주류 리딩 기업들을 한자리에서 만나보는 자리다. 아시아에서 15년 이상의 경험을 바탕으로 비넥스포 전시회는 와인 및 주류 업계에서 리더의 위치과 파트너의 역할을 끊임없이 견지해 왔다.

문의 프로모살롱 코리아 02-564-9833 www.vinexpoasiapacific.com

Publication	Essen		
Date de parution	N° février		
Type de support	Magazine specialisé en cuisine		
Page	81	Tirage /PV	45 000 ex.
Titre	[Food News] Lancement des kiwis français		

에디터 이원지

CJ SQUARE 그랜드 오픈

지난 12월 23일 외식 영화 쇼핑이 원스톱으로 가능한 'CJ스퀘어'가 영등포 타임스퀘어 내에 오픈했다. 'Find Pleasure on Every Street Corner'라는 테마로 크고 작은 영화관과 다양한 레스토랑이 모여 있는 영국 문화의 중심 '레스터 스퀘어(Leicester Square)'를 모티프로 삼은 감성과 문화가 집중된 공간이다. CGV영등포, VIPS와 제일제면소, 투썸플레이스가 입점돼 있다.

문의 02-3667-1205(제일제면소)

더 클래식 500 펜타즈 호텔 졸업 축하 이벤트

더 클래식 500 펜타즈 호텔 프리미엄 라이브 뷔페 '라구뜨'가 2월 한 달 동안 '졸업 축하 이벤트'를 진행한다. 졸업장을 지참하는 졸업생 1인에 한하여 50%의 할인 혜택이 제공되고, 동반 방문 고객은 10%의 할인 혜택이 주어진다. 또 졸업생을 포함한 성인 4인 이상이 1일 전 예약하고 라구뜨 뷔페 이용 시 와인 1병을 제공한다.

문의 02-2218-5770

허쉬 코리아 밸런타인데이 패키지 3종

허쉬 코리아는 1월 25일부터 밸런타인데이 스페셜 기프트 패키지 3종을 출시해 한정 판매한다. '키세스(Kisses)' 스페셜 기프트 패키지는 키세스 특유의 곡선형 모양 등 선물하기 좋게 소포장으로 나왔다. 5가지 맛(밀크, 아몬드, 다크, 쿠키앤크림, 파스텔)의 키세스를 기존보다 20% 더 많은 양의 보너스 팩으로 선보인다. 문의 www.hersheys.co.kr

소펙사 프랑스 키위 론칭

지난 1월 15일, 프랑스 신선과일야채생산자협회와 프랑스 농수축산식무국이 프랑스 키위 론칭 행사를 진행했다. 이번 행사에서는 샤를르 수생(Charles Soussin) 셰프가 방한해 프랑스 키위로 만든 요리 코스를 직접 선보였다. 한국 소비자들도 집에서 쉽게 만들 수 있는 간단한 요리법을 시연해 참가자들의 호응을 이끌어냈다. 문의 www.sopexa.co.kr

쁘띠첼 스윗푸딩 이너비 잇뷰티 증정

2월 7일부터 2월 23일까지 주요 편의점에서 쁘띠첼 스윗푸딩 생크림 커스터드 푸딩을 구매하면 이너비 잇뷰티 제품을 증정한다. 프레시 생크림을 블렌딩해 촉촉하고 달콤한 맛이 특징. 이너비 잇뷰티는 피부 속에 수분을 머금게 하는 히알루론산 성분을 함유한 기능성 음료로 남자 친구와의 데이트에 앞서 가볍게 마시기 좋다.

문의 080-023-0230

해찬들 봄맞이 한상차림 쿠킹 클래스 개최

해찬들은 2월 한 달 동안 서울, 수도권 지역 홈플러스 평생교육스쿨 8개 지점에서 쿠킹 클래스를 개최한다. 봄이 시작되는 2월을 맞아 '봄맞이 한상차림'이라는 주제로 총 8회에 걸쳐 진행한다. '수라상에 올리던 약고추장'을 이용한 꼬마김밥과 고추장 된장, 쌈장 등 자연 숙성 장류를 이용한 음식 3가지를 선보일 예정이다.

문의 080-850-1200

네이처스플러스 선물세트 제안

'네이처스플러스'가 2월 3일까지 맞춤형 선물세트를 구매할 수 있는 '2014 새해 건강한 1년 프로젝트'를 진행한다. 이번 설 선물세트 기획전은 선물받는 대상의 연령, 건강 상태 등에 따라 제품을 선택할 수 있도록 다양하게 세트 상품을 구성했다. 단품으로 구매할 때보다 최대 45%까지 할인된 가격으로 구매할 수 있는 특별한 기회다.

문의 080-700-3090

Publication	Hotel & Restaurant		
Date de parution	N° février		
Type de support	Magazine specialisé en hôtellerie/restauration		
Page	190	Tirage /PV	40 000 ex.
Titre	[NEWS : Restaurant · Culinary News] Kiwi français haut-de-gamme, arrive sur le marché coréen		

NEWS Restaurant + Culinary News

명품 프랑스 키위, 한국 시장 상륙

지난 1월 15일, 프랑스산선과일야채생산자협회(이하 Interfel)와 프랑스 농수축산사무국(FranceAgriMer)은 올해 1월부터 국내 시장에서 유통되기 시작한 프랑스 키위의 한국 진출을 알리는 신호탄으로 프레스 런칭 행사를 주최하였다. 63컨벤션 센터에서 진행된 이번 행사는 제롬 빠스끼에(Jérôme Pasquier), 주한 프랑스대사의 축사로 시작되어 앞으로 수입될 브랜드 소개 뿐만 아니라, 프랑스 키위의 경제적, 식품위생적, 미식적인 측면을 다루며 프랑스 키위의 강점을 중점적으로 설명하였다.

사실 그 동안 한국 소비자들에게 키위와 프랑스는 연관성이 없어 보였다. 하지만 알고 보면 프랑스는 세계 제 5위 키위 생산국으로, 전체 생산량 7만5천 톤 중, 3분의 1을 전세계로 수출할 정도로 키위 산업이 활성화되어 있다. 특히 아시아가 수출량의 16%를 차지하면서, 키위의 원산 지역인 중국을 비롯한 동남아시아에서도 프랑스 키위의 맛과 품질을 인정받고 있다. 이는 재배 조건이 까다로운 키위가 프랑스 남서부의 토양과 기후에 완벽하게 정착하여 좋은 품질의 제품이 생산된다는 의미이기도 하다.

실제로 이번 한국으로 수입이 허가된 블루 웨일과 프라임랜드 키위의 경우, 세계 다수의 우수농산물품질 인증을 획득함은 물론이고, 프랑스의 생산이력추적(Traçabilité) 시스템과 엄격한 식품 위생 규정을 바탕으로 한국의 까다로운 수입 조건을 충족시킬 수 있었다. 또한 범국가적 차원에서 실시되고 있는 친환경 농업 정책에코피토 2018)을 비롯해 프랑스 정부차원의 관리, 감독이 이루어지고 있어 먹거리에 민감한 한국 소비자도 안심하고 선택할 수 있는 여러 식품안전 제도가 체계화되어 있다.

뿐만 아니라, 끊임없는 품질 개선과 키위를 활용한 다양한 레서피 개발을 통해 한국 소비자들에게 친근하게 다가가기 위한 노력을 하고 있다. 그 예로, 이번 행사를 위해 Interfel 요리 자문을 맡고 있는 사를르 쑤쌩(Charles Soussin) 셰프가 방한하여 프랑스 키위로 만든 요리 코스를 직접 선보이고, 한국 소비자들도 집에서 쉽게 만들 수 있는 간단한 요리법을 시연하여 참가자들의 호응을 이끌어내었다.

겨울 디저트, 기분전환에 도움되는 카라멜 함유 제품 인기

연일 강추위가 이어지고 있다. 이에 식음료업계에서는 자칫 우중충해지기 쉬운 겨울철 기분전환에 도움을 줄 달콤한 카라멜 제품들을 잇달아 선보이고 있다.

나뚜루팜은 겨울 신제품인 '솔티가 카라멜을 설레게 해'를 선보이고 있다. '솔티가 카라멜을 설레게 해'는 카라멜에 솔티를 더해 카라멜의 달콤한 맛이 더욱 진하고 풍부하게 느껴지는 것이 특징이다. 바닐라 맛과 카라멜 맛 아이스크림에 쫀득한 브라우니를 넣어 사르르 녹는 아이스크림과 함께 씹는 식감까지 살렸으며 목신한 마시멜로가 포근함을 연상케 해 추운 겨울철에 즐기기 좋다.

크리스피 크림 도넛은 '크레이빙 카라멜' 도넛 4종 및 음료 2종을 한정 메뉴로 판매 중이다. 도넛은 '카라멜 아이스드', '카라멜 넛츠 링', '크런치 솔티드 카라멜', '카라멜 커스터드 크림' 총 4종으로 카라멜의 달콤한 맛을 풍부하게 느낄 수 있다. 또한 달콤하고 찝짤한 솔트카라멜 맛이 특징인 '솔티드 카라멜 라떼'와 시원하게 즐길 수 있는 '솔티드 카라멜 블렌디드' 등 음료 2종도 함께 만나볼 수 있다.

패기파이는 부드럽고 달콤한 '카라멜 브라우니 라떼'를 출시했다. 카라멜 브라우니 라떼는 카라멜 본연의 달콤한 맛과 브라우니 특유의 진한 초콜릿 맛을 오랫동안 느낄 수 있는 제품이다. 카라멜과 초콜릿이 만나 풍부한 향미와 달콤함을 두 배로 느낄 수 있는 것이 특징이다.

+ Restaurant Culinary

서현진 기자 surh7@hotelrestaurant.co.kr

Publication	KTX Magazine		
Date de parution	N° février		
Type de support	Magazine distribute dans les KTXs (equivalents de TGV)		
Page	136	Tirage /PV	81 000 ex.
Titre	[EDITOR'S PICK : Recommandation de la rédactrice-en-chef] Arrivée des kiwis français en Corée		

에디터 톡신

Editor's Pick

〈KTX매거진〉 에디터가 깐깐하게 따져 보고 골랐다.

이주연 에디터의 〈매거진 C〉

지금 사는 집에는 침묘 너머로 난간이 딸렸다. 벨라를 살포에 달리는 하자 없는 성 첫단 난간에 어느 날 고양이 한 마리가 앉아 있었다. 집 안을 염탐하 들여다보던 고양이는 나와 눈이 마주치더니 흠칫 놀랐다. 이윤 한 마음에 참치 캔 하나를 내줬다. 그날 댓은 인연으로 지금은 길고양이 여섯 마리를 먹여 살린다. 장에서 메거나 밖에 나갔다 들어올 때면 가장 먼저 집문을 열고 밥과 물 그릇을 챙긴다. 고양이에 대한 관심은 마트에 갈 때마다 애완 동물 간식 코너를 서성이게 하더니 심지어 고양이 전문지 〈매거진 C〉를 구독하게 끔 했다. 격월로 발간하는 〈매거진 C〉는 오로지 캣맘의, 캣맘을 위한, 캣맘에 의한 잡지다. 함께이 책을 펼쳐서 고양이 사진을 보노라니 마감을 끝내면 집자에 소개된 고양이 간식을 직접 만들 기세다. 9000원.

임초이 에디터의 이도 설 선물 세트

자신에부터 부엌 그릇에 관심이 많아졌다. 빈티지 숍에서 구입한 유럽풍 그릇부터 전통 도자기까지. 쓰지도 않으면서 하나 둘 사 모은 그릇이 케케이 쌓여 간다. 자주 들르는 그릇 가게도 세너 군데 되는데 그중 한 곳이 생활 도자기 브랜드 '이도'다. 조용한 가회동에 자리한 이도가 최근 논현동에 매장을 오픈했다기에 구경 삼아 집시 들렀는데 결국 카드를 꺼내 들고 말았다. '이도 설 선물 세트' 라는에 놓인 그릇이 수줍게 말을 걸어 왔기 때문. 고마운 사람들에게 마음을 전할 수 있는 다양한 제품이 준비되어 있었는데 '소호 봄 집시 세트'가 눈길을 끌었다. 편집으신 할머니께 드릴 선물을 찾는 중에 떠오른 우리 할머니를 닮은 아이콘 그릇을 만난 것이다. 그릇을 구입했더니 포장도 그릇만큼 예쁘게 해 줬다. 16만 원. 문의 02-517-0756

박보람 에디터의 〈유니버설발레단 30주년 스페셜 갈라〉

런던의 오페라하우스에서 본 영국 로열발레단의 10파운드짜리 공연을 잊지 못한다. 공립한 시절에 이국에서 〈호두까기 인형〉 발레 공연을 보며 보낸 크리스마스는 내 생애 가장 아름다운 시간이었다. 한국에서도 크리스마스가 가까워 오면 〈호두까기 인형〉을 찾는데, 그때마다 번번이 예매에 실패했다. 그 아쉬움을 달래주듯 '유니버설발레단'이 올해 창단 30주년을 맞아 스페셜 갈라 공연을 선보인다. 세계적인 발레리나 강수진과 강효정을 배출한 우리나라 대표 발레단이 30년 동안 축적한 정수를 만나는 자리. 정통 발레와 한국의 색을 가미한 창작 발레를 아우르며 발레단의 간판 무용수들이 대거 참여한다고. 이리 내 마음은 예술의전당에 가 있다. 문의 유니버설발레단 070-7124-1737

박성희 편집장의
한국에 상륙한 프랑스산 키위

프랑스산 키위는 어떤 맛일까? 키위 하면 뉴질랜드가 떠오르는데 알고 보니 프랑스도 세계 5위의 키위 생산국이자 유럽 2위의 키위 수출국이었다. 프랑스 남서부는 키위 재배에 우수한 테루아를 지닌 지역으로, 이 지역에서 친환경 농법으로 생산한 프리미엄 키위를 올해부터 한국에서도 만날 수 있다고 한다. 마식의 나라 프랑스답게 론칭 행사에서 자국산 키위를 활용한 다양한 요리 레시피를 소개했으니, 프랑스산 키위로 새로운 맛에 도전해 보는 것도 즐거운 경험이 될 것이다.

문의 소피사코리아 02-3452-9443

정수진 에디터의
영화 〈인사이드 르윈〉

'몸은 하나 머리는 일인 고물'이라 불리는 코엔 형제의 첫 음악 영화라는 사실만으로도 고민할 필요가 없다. 칸국제영화제 심사위원대상을 비롯해 전미비평가협회 올해의 영화로 선정되는 등 내 개 부문을 수상했다는 화려한 이력은 덤. 음악 영화 전문 회제가 5권 국이 여 정인데, 개인적으로는 골든글로브 최우수 주제가상 후보에 올랐던 'Please Mr. Kennedy'가 최고 지스틴 팀버레이크가 쓴 '댓맛 남자는' 가사와 유쾌한 멜로디가 모두를 즐겁게 하리라. 1월 29일, 코엔 형제의 영화를 영접해야겠다.

양이슬 에디터의
소다스트림의 탄산수 제조기 '소스'

당신의 라이프가 더 스파클링해지도록. 삼성 지펠 스파클링의 광고 카피다. 평상시 스파클링 워터를 좋아하는 남편 때문에 관심이 생겼는데, 그렇다고 냉장고를 새로 살 수는 없는 노릇. 그런데 문제가 생각보다 쉽게 풀렸다. 이 냉장고에 기술 제휴를 한 소다스트림에서 탄산수 제조기를 판매 중인 것. 별도의 전기나 배터리 없이 5초 만에 만드는데, 탄산의 강도를 3단계로 조절할 수 있고, 기호에 맞게 천연 시럽을 활용해 탄산음료로 즐길 수도 있다. 심지어 색상은 블랙 화이트 블루 레드 4종이고, 디자인도 이렇게 예쁘다. 49만 8000원. 문의 일렉산업 02-556-5324

sopexa
KOREA

Publication	La Main		
Date de parution	N° février		
Type de support	Magazine specialisé en cuisine		
Page	133	Tirage /PV	45 000 ex.
Titre	Kiwi français haut-de-gamme, arrivé sur le marché		

News

명품 프랑스 키위, 한국 시장에 상륙

지난 1월 15일, 프랑스 신선과일야채생산자협회와 프랑스 농수축산사무국이 올해 1월부터 국내 시장에 프랑스 키위의 한국 진출을 알리는 프레스 온정 행사를 열었다. 행사는 여의도 63컨벤션 센터에서 주한 프랑스 대사 제롬 파스키에Jérôme Pasquier의 축사로 시작됐다. 그는 앞으로 수입될 브랜드 소개와 더불어 프랑스 키위의 경제적, 식품위생적, 비식적인 측면과 강점을 중심으로 설명했다.

사실 프랑스는 키위와 큰 연관성이 없어 보인다. 하지만 프랑스는 세계 제5위 키위 생산국이며 전체 생산량의 3분의 1을 전 세계로 수출할 정도로 키위 산업이 활발하다. 특히 아시아가 수출량의 16%를 차지하면서, 키위의 원산 지역인 중국을 비롯한 동남아시아에서도 프랑스 키위의 맛과 품질을 인정받고 있다. 이는 재배 조건이 까다로운 키위가 프랑스 남서부 토양과 기후의 완벽한 조건에서 자라 고품질이라는 것을 증명하는 바이다.

실제로 이번 한국에 수입되는 블루 웨일과 프라임랜드 키위는 세계 다수의 우수농산물 품질인증을 획득했고, 프랑스의 생산이력추적 시스템과 엄격한 식품 위생 규정을 통과해 수입 조건을 충족시켰다. 또한 범국가적 차원에서 실시되고 있는 친환경 농업 정책(에코피토 2018)을 비롯해 프랑스 정부 차원의 관리, 감독이 이루어지고 있어 먹을거리에 민감한 한국 소비자도 안심하고 선택할 수 있는 여러 식품안전 제도가 체계화되어 있다.

이번 행사에는 프랑스 신선과일야채생산자협회 요리 자문을 맡고 있는 샤를루 수생Charles Soussin 셰프가 방한해 프랑스 키위를 이용한 코스요리를 직접 선보이고 간단한 요리법을 시연해 참가자들의 관심과 호응을 얻었다. 끊임없는 품질 개선과 더불어 키위를 활용한 다양한 레시피를 보여줌으로써 한국 소비자들에게 친근하게 다가가기 위해 노력하는 모습이 보였다. 까다로운 한국 소비자들을 위한 맞춤 행사로 프랑스 키위가 국내 시장에 안정적으로 정착할 수 있는 가능성을 엿볼 수 있는 자리였다.

샤를루 수생 셰프가 선보인 프랑스 키위를 이용한 코스요리

1 완두콩 가스파초, 키위 브루누아즈와 구제르
2 버터에 구운 가리비, 키위와 골파를 넣은 그리비쉬 소스
3 키위 - 피스타치오 타르나르를 얹은 대구살 스테이크와 양상추 에멀션 소스
4 감자를 곁들인 가금류 가슴살, 녹차와 키위
5 바질과 키위, 몽텐블로 치즈
6 아르마냑 젤리, 키위 마티뇽과 바닐라 버번 휘핑크림을 얹은 시크리스탕

Publication	Monthly Restaurant		
Date de parution	N° février		
Type de support	Magazine specialisé en restauration		
Page	245	Tirage /PV	22 000 ex.
Titre	[POSTFACE DE REPORTAGE] Kiwi français, le prochain produit phare après le vin et le fromage?		

취재후기

내 패가 궁금하다면, 네 패부터 까봐!

업종별 상위 외식브랜드의 연간 매출액을 정확히 파악하기 어렵던 시절, 월간식당은 전문매체에서는 최초로 '업계별 결산'을 시작해 십수 년째 이어 오고 있다. 하지만 매년 진행하는 업계 결산은 해를 거듭할수록 그야말로 '난항'이다. 업체에서 자체 공개하는 수치를 바탕으로 작성되는 결산은 공개하기를 점점 거부하는 외식기업들의 '발빼기'로 인해 매년 빈칸이 늘고 있다. '아직 정확한 수치가 집계되지 않았다라든지, '우리는 밝히고 싶지 않다라든지 공개거부의 이유도 다양하다. 침작하건대 가장 큰 이유는 불황으로 인한 매출 하락일 것이다.

기자 입장에서는 어떤 이유를 들어도 공색하기는 마찬가지다. 1월 중반이 다 되도록 전년도 매출액도 아직 집계가 안 된 회사나, 정확한 매장 수 파악이 어렵다는 회사는 도대체 제대로 돌아가는 기업인지 의심스러울 정도다.

'업계 전문지를 통해 외식기업의 매출액 및 성장률을 밝히고 이를 통해 시장 전체를 전망, 발전적인 정보를 공유하자는 취지는 치차하고서라도, 기업 정보 공개를 꺼리는 기업은 분명히 뭔가 '문제가 있다고 생각되는 것도 이 때문이다. 어떤 외식에서 비록 마이너스 성장을 기록했다 하더라도 당당히 매출액을 공개하는 기업이야말로 최근 산업 전반에 걸쳐 강조하는 '투명경영'을 말뿐만 아니라 몸소 실천하는 기업으로 보이는 것도 무리는 아니지 싶다.

결산기사로 예민해질 무렵 꼭 한통씩 받게 되는 전화가 있다. "죄송해요…, 그런데 다른 곳들은 매출이 좀 어때요?" 그때 차마 내뱉지 못한 한마디. "내 패가 궁금하면 네 패부터 까봐!" 〈김성갑성+철스〉

느린 우체통, 설레는 기다림

편지 한통에 마음을 담던 시절이 있었다. 우정이든, 사랑이든 소심적 편지 한통에 진심을 담아 우체통에 넣어보지 않은 사람이 있을까.

이메일이나 SNS 등이 보편화되면서 세상도 변해 요즘에는 길에서 우체통을 보기도 쉽지 않다. 그래서인지 뜻하지 않은 곳에서 만난 빨간 우체통이 새삼 이리 반가울 수가 없다. 신속·정확이 무기인 요즘 같은 세상에 우체통, 그것도 느린 우체통이라니….

세계적주전문점 '통파이브'의 느린 우체통은 100일 후에야 편지를 배달해준다. 어떤 이들은 혼한 [illegible] 안 그래도 고객 입장에서는 반갑기만 하다. 맛있는 음식뿐 아니라 소소한 기쁨을 주는 것 역시 외식업소의 임무라면 말이다. 〈편집면이〉

오타쿠가 왜 오타쿠인가? 디테일하니까!

본지 업계 결산을 준비하면서 '꼭꼭 숨어라 머리카락 보일라'식의 국내 결산자료와 달리 '볼테면 봐라' 당당히 하나부터 열까지 공개한 일본 외식 시장 자료를 보면서 나도 모르게 비교를 하게 됐다. 매출결산부터 업종·업태별로 디테일하게 나눠 놓고 각 업태별 그들의 성과와 향후 전망을 예측할 수 있도록 한 자료들이 여기저기 쏟아졌다. 총 14개 분야 129업태를 조사해 발표한 모 경제지에서는 서양, 동양, 일식, 에스닉 업종을 세분화해 나눴고 그 안에서도 나라별로 나눠 정확한 분류가 되어 있었다. 그러나 국내 외식은 점차 패밀리화 되어가는 이탤리안을 패밀리레스토랑이라 분류해야 할지 그대로 이탤리안으로 할지, 분식과 피자의 퓨전화는 어디로 분류를 해야 할지 점점 그 기준이 모호해진다. 그러다 보니 각각의 마케팅 및 이벤트는 쏟아지는데 정작 전반적인 외식의 흐름을 디테일하게 분석하기엔 한계가 있었다. 일본에서 유래된 '오타쿠'라는 말은 한 분야에 열중하는 사람을 이르는 말이라 하는데, 이러한 일본 외식시장 자료를 보면 그들의 디테일함은 아직도 배울 부분이 많다는 생각이 든다. 〈편〉

프랑스 키위, 과연 치즈와 와인에 버금가는 효자상품 될까?

얼마 전 프랑스 키위 프레스 본청 행사가 열려 직접 다녀왔다. 평소에 무너 키위를 좋아하는터라 잔뜩 기대를 안고 갔다. 다군다나 이번 행사를 위해 프랑스신선과일채생산자협회 요리 자문을 맡고 있는 사뮬르 쑤생 셰프가 방한해 프랑스 키위로 만든 코스요리를 선보인다니. 과연 키위로 만든 요리란 대체 어떨까 호기심이 생겼다. 그런데 이게 웬일? 대부분의 요리가 이름은 그럴싸한데 메인 식재료는 따로 있고 키위는 아주 잘게 썰어 접시에 뿌려 장식해놓는 정도였다. 이 코스요리로 프랑스 키위 맛을 제대로 알기엔 역부족이었다. 다군다나 프랑스 키위가 국내에 유통되면 흔히 알고 있는 뉴질랜드산 국내산 키위보다 더 높은 가격인 프리미엄 정책을 고수한다는데 과연 승산이 있을까 의문이다. 지금도 키위값이 저렴하지는 않으니 말이다.

유럽 내 농축산강국으로 정평이 자자한 프랑스의 위상에 걸맞게 효자상품이 되어야 할텐데…. 아무래도 치즈와 와인의 명성을 따라가기는 힘들 것 같다는 생각은 나만의 기우일까. 〈Year〉

Publication	Senior Chosun		
Date de parution	N° février		
Type de support	Magazine mensuel pour le troisième âge (Magazine soeur du premier quotidien généraliste, Chosun Ilbo - Distribution à la fin du mois avec ce dernier dans le quartier aisé du région métropolitaine)		
Page	23	Tirage /PV	500 000 ex.
Titre	[Fruit] Kiwis français, planté et élevés dans le terroir haut-de-gamme		

Publication	Woman Sense		
Date de parution	N° février		
Type de support	Magazine feminin		
Page	162	Tirage /PV	80 000 ex.
Titre	[Cooking in Women] Les fruits importés avec une origine par comme les autres		

OH HAPPY VALENTINE DAY!

밸런타인데이, 사랑하는 사람과 특별한 시간을 보내고 싶다고요? 와인과 디저트뿐만 아니라 다양한 이벤트 소식도 준비했으니 아직 별다른 계획이 없다면 주목하세요.

1 **상동 NV 브룻 로제** 여성의 발그스레한 볼을 연상시키는 핑크빛의 스파클링 와인. 입안을 가득 채우는 체리 파이 아로마와 크리스피한 딸기와 크림 파니시가 인상적이다. 4만원대.

2 **뜨띠셀 핑크 밸런타인데이 이벤트** 2월 7~23일 주요 편의점에서 '뜨띠셀 스윗 푸딩 생크림 커스터드'를 구입하면 아니버 잇뷰티 제품을 증정한다. 2천원.

3 **고메이 494 밸런타인데이 템퍼** 초코모카, 마리벨, 씨즈 캔디, 코스카 초콜릿 등 '고메이 494'에서 판매하는 다양한 초콜릿과 캔디를 직접 선택해 행복을 구성할 수 있다. 여기에 '비노 494 클래식'의 상페인과 와인, '지스틴 플라워'의 꽃 등도 함께 구성할 수 있다. 문의_02-3449-4063

4 **립톤 남자친구 달은 티 찾기** 남자친구 또는 이상형의 특징을 립톤 블랙티에 빗대어 잘 표현한 10명을 선정해 블랙티 2종과 초콜릿을 선물로 증정한다. 이벤트 응모는 2월 3~7일 립톤 페이스북(www.facebook.com/lipton)에서 할 수 있다.

what's HOT

도심 속 복합 문화 광장 'CJ스퀘어'

외식, 영화, 쇼핑이 원스톱으로 가능한 'CJ스퀘어'가 영등포 타임스퀘어 내에 오픈했다. 크고 작은 영화관과 다양한 레스토랑이 모여 있는 영국 문화의 중심 '레스터 스퀘어(Leicester Square)'를 모티브로 한 감성과 문화가 집중된 공간으로 타임스퀘어의 4층과 5층에 자리 잡았다. 광장의 중심 계단인 '그랜드 스테어'는 웅장한 광장 느낌을 극대화하고, 22m의 아치형 천장 스크린 '스카이 갤러리'는 시간과 계절에 따라 변화하는 하늘을 느낄 수 있도록 디자인했다. 입점 점포로는 CGV, VIPS, 제임제면소, 투썸커피 등이 있다.

문의_1577-0700

빅스 스페니쉬 브런치

COOKING IN WOMAN

기획_이미주 기자

호주망고 샐러드

원산지가 남다른 수입 과일

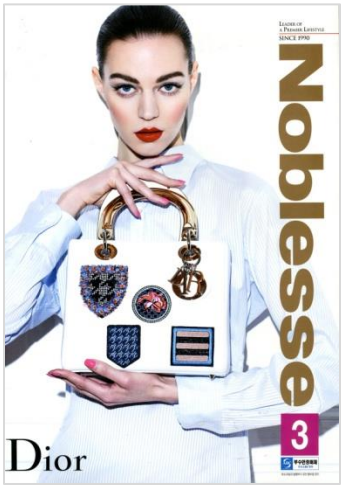
'키위' 하면 뉴질랜드와 칠레가, '망고' 하면 태국이나 필리핀 정도만 떠오른다면 지금부터 주목할 것. 태생부터 남다른 수입 과일이 국내에 몰려오고 있다.

1 **호주산 망고** 진원무역이 '호주망고'를 국내에 론칭했다. 호주망고는 태국이나 필리핀에서 수입되는 노란색의 길쭉하고 납작한 형태의 망고가 아니라 통통하고 동그스름한 모양으로 황금색과 붉은색을 띠며 씨가 작고 과육의 비율이 높은 것이 특징. 애플망고와 비슷하고 익으면 쉽게 물러지는 일반 망고와 달리 보관 기간이 길다. 문의_만나몰(www.mannamall.com)

2 **프랑스산 키위** 프랑스산 키위가 한국 시장에 본격적으로 진출했다. 프랑스는 이탈리아와 그리스에 이어 유럽에서 3번째 키위 생산국으로 이미 수출량의 16%를 대만, 중국 등 아시아에 수출하고 있다. 한국으로 수입이 허가된 '블루웨일'과 '프라임랜드' 키위의 경우 세계 다수의 우수농산물 품질인증을 획득한 제품. 한편 프랑스산 키위는 뉴질랜드산과는 수확 시기가 다르고 맛과 품질도 차이 난다.

문의_소펙사(www.sopexa.co.kr)

Publication	Noblesse		
Date de parution	N° mars		
Type de support	Magazine feminin life-style		
Page	160	Tirage /PV	80 000 ex.
Titre	Les kiwis français sont aussi bons!		



FASHION · BEAUTY · LIFESTYLE · FEATURES

밀라노 트리엔날레에서 전시한 블랙&화이트 룸

포르나세티의 광기와 상상이 한자리에

3월 말, 10 꼬르소 꼬모에서 포르나세티 스페셜 팝업 전시가 열린다. 포르나세티는 초현실적인 기묘한 여인의 얼굴 모티브로 친숙한 브랜드. 지난해 포르나세티의 창시자 피에로 포르나세티가 탄생 100주년을 맞았고, 이를 기념해 11월 13일부터 올해 2월 9일까지 밀라노 현대미술관 트리엔날레에서 특별 전시가 열렸다. 그리고 이제 세계에서 두 번째로 이곳, 서울에서 포르나세티의 광기 어린 독창적 디자인을 만날 수 있게 되었다. 피에로 포르나세티가 지오 폰티와 협업을 시작한 1930년대 제품부터 최신 디자인까지 포르나세티의 미니 아카이브가 들어설 예정. 가히 환상적일 것으로 기대한다. 문의 3018-1010

테마(tema) 테이블 세트

프랑스 키위도 맛있다

프랑스가 유럽 제2의 키위 수출국이라는 사실을 아는지. 프랑스 남서부는 와인뿐 아니라 키위 재배에도 적합한 기후를 자랑한다. 뉴질랜드가 독식하던 국내 수입 키위 시장에 프랑스 키위가 도전장을 내밀었다. 범국가적 차원에서 실시하고 있는 친환경 기준을 충족하고, 세계 다수의 우수 농산물 품질 인증을 획득했으니 믿고 먹을 수 있다. 그렇다면 맛은? 새콤달콤, 더불어 풍부한 비타민 C를 섭취하는 기분마저 든다. 프랑스 신선과일야채생산자협회의 요리 자문을 맡고 있는 샤를 수생 셰프는 키위로 만든 요리도 제안한다. 키위를 4등분해 훈제 연어로 말면 간단한 마키 요리가 되고, 잘게 다진 키위에 올리브 오일과 발사믹 식초, 소금과 후춧가루, 바질을 넣어 버무리면 만능 드레싱으로 활용할 수 있다. 문의 3452-9443

끽둑썬 키위를 넣은 환두콩 가스파초

키위 연어 마키

24시간 라이프스타일 컨설턴트

일상에서 건강 상태를 색다른 방법으로 확인하고 싶다면 국내에 첫선을 보인 신개념 스마트 헬스 케어 브랜드 핏비트의 액티비티 트래커를 주목해보자. 슬림한 디자인의 손목시계 형태와 옷깃에 꽂을 수 있는 클립 형태 2가지 타입으로 간단히 착용하는 것만으로도 하루에 얼마나 걷고, 몇 개 층을 오르고, 얼마나 칼로리를 소모했는지 등을 시간대별로 기록해 신체는 물론 라이프스타일을 건강하게 가꿀 수 있다. 군더더기 없는 모던한 디자인은 패션 아이템으로도 손색없는데 운동복은 물론 포멀한 의상에도 잘 어울린다. 활동량과 수면 모니터링 손목 밴드인 핏비트 포스와 핏비트 플렉스, 무선 활동량 및 수면 모니터링 트래커인 핏비트 원, 무선 활동량 모니터링 트래커인 핏비트 집, 스마트 체중계 핏비트 아리아까지 총 5개 제품을 만날 수 있다.

문의 00798-14-205-0924

핏비트 플렉스

핏비트 글로벌 마케팅·세일즈 총괄 우디 스칼의 프레젠테이션 현장

호텔 같은 주거 공간, 트리마제

조식 서비스, 방문 세탁 서비스, 청소 서비스, 발레 서비스, 콘시어지 서비스 같은 호텔 서비스를 내가 사는 집에서 모두 누릴 수 있다면 얼마나 좋을까? 여기에 게스트하우스, 골프 연습장, 사우나와 스파, 피트니스센터, 카페테리아까지 갖춘다면? 드라마 속 이야기 같은 이런 풍경이 두산중공업에서 새롭게 선보이는 아파트 트리마제에서는 현실이 된다. 서울숲과 한강에 둘러싸인 성동구 성수동 일대에 지하 3층, 지상 최고 47층 4개 동으로 구성한 총 688세대 규모로 조성하며 소형부터 대형 펜트하우스까지 다양한 평형대로 만날 수 있다. 2017년 준공 계획으로 이르면 올 3월 말부터 계약을 진행할 예정. 문의 3442-4747

서울숲과 한강을 조망할 수 있는 트리마제