인 사 말

오늘 돼지고기의 새로운 요리에 많은 관심을 가지고 참석해 주신 여러분께 깊은 감사를 드립니다.

본회에서는 돼지고기에 대한 소비자의 인식을 새롭게 하고 모든 분들이 좋아할 수 있는 다양하고 간편한 돈육요리를 개발·보급하고자 오늘 이 자리를 마련하였읍니다.

우리가 소비하는 육류중에는 쇠고기가 20%, 닭고기 21%, 돼지고기 59%를 점유하고 있으며, 돼지고기는 타육류에 없는 필수 영양소가 골고루 함유되어 있고 지방만 해도 융점이 낮아서 콜레스테롤 함유량이 적기때문에 동맥경화증을 유발하지 않을뿐더러, 체내의 각종 불순물 즉, 공해의 노폐물을 체외로 밀어내는 역할을 하고 있어 맛, 영양, 건강 등 모든 면에서 가장 우수한 고급단백질 식품입니다. 특히 금일 돼지고기 요리경연대회는 전국의 영양사, 조리사, 주부, 학생 등이 다수 응모하여 사전 서류심사를 거쳐 그중에 우수작을 별도로 선정한 요리만을 선보이게 되었읍니다.

이번 행사를 통해서 소비자 여러분들은 돼지고기의 새로운 요리법을 습득하셔서 집에 돌아가시면 보다 새롭고 맛있는 돼지고기 요리로써 가족의 영양과 건강을 위한 식단을 마련해 보시기 바랍니다.

아울러 저희 돈육생산자 단체인 대한양돈협회에서는 고품질의 돈육을 보다 저렴하고 위생적으로 생산·공급할 것을 소비자 여러분들께 약속드리며, 바쁘신 중에도 본 대회에 참석해 주신 참가자 여러분들께 거듭 감사를 드립니다.

1987. 11. 24

사단법인 대 한 양 돈 협 회

회 장 전 동 용