

전 세계 식품이 한국에 상륙!

‘서울국제식품전’

‘푸드앤호텔코리아’ 동시 개최





- ①~② 해외 닭고기 업체들이 국내 시장 공략을 위해 대거 참여했다. 사진은 브라질의 Sadia사와 Perdigao사의 부스
- ③ 브라질의 대표적인 닭고기 업체인 Sadia사의 계육 가공품들
- ④ 덴마크 가금류수출협회도 참여해 자국의 닭고기 신선·가공제품을 홍보했다.
- ⑤ 이번 전시기간동안 가공·조리기계 업체는 닭요리를 직접 시연하고 시식회도 실시해 참가객들에게 좋은 반응을 얻었다.



- ⑥ 이번 전시회에는 향신료와 소스 등 다양한 식품첨가물 및 재료들이 선보였다.



‘2006 서울국제식품전(Seoul Food 2006)’과 ‘푸드앤호텔코리아 2006’ 행사가 지난 3월 동시에 열려 많은 신제품과 기술을 선보였다.

경기도 일산에 소재한 한국국제전시장(KINTEX)에서는 KOTRA(대한무역투자진흥공사)와 한국식품공업협회(KFIA)가 공동 주최한 ‘2006 서울국제식품전’이 지난 3월 21일부터 24일까지 개최됐으며, 서울 코엑스 컨벤션홀에서는 3월 21일부터 23일까지 3일간 코리안엑스비전매니지먼트 주최로 ‘푸드앤호텔코리아 2006’이 개최됐다.

이번 서울국제식품전에는 지난해 560여개업

체 보다 23% 증가한 687개 업체가 참여해, 역대 최대 규모로 개최됐다.

금년도 참가업체의 경우 국내에서는 CJ, 동원F&B, 샘표 등을 비롯해 453개사가, 외국은 미국, 중국, 스페인, 대만, 이태리, 브라질, 덴마크 등 총 32개국에서 206개사가 출품했다. 특히, 스페인의 경우 총 44개사에 72부스 규모의 대규모 국가관으로 참가하는 등 전시회의 국제화도 크게 이루어진 것으로 분석된다.

특히 외국 상품과 국내 제품의 비교 전시를 통해 국제경쟁력 제고를 유도하고 2,000여명의 해외 바이어와의 교류를 통해 3억5,000만

현.장.취.재.



- ①~② 본회 회원사인 (주)마니커는 자사 제품소개와 함께 인터넷 쇼핑몰인 '마니커몰'을 홍보했다.
- ③ 본회 회원사인 (주)화인코리아는 삼계탕과 오리고기 전시 및 시식행사를 가졌다.
- ④ 본회 준회원사인 (주)대대푸드원은 자사 브랜드인 '아심찬' 홍보에 박차를 가했다.

달리 상당의 계약이 이뤄져 수출촉진이란 행사 취지를 살렸다는 평가다.

이번 식품전에는 한식, 양식, 중식, 일식 등 모든 가열 요리가 가능한 가공·조리기계 생산 업체들이 대거 참여, 음식 조리 시연 및 시식행사를 실시해 전시회를 찾은 관람객들로 하여금 큰 호응을 얻었다.

또한 국내 최대 포장기자재 전시회인 '한국 국제포장기자재전(KOREA PACK)' 과의 병행 개최로 식품과 포장산업 연계 효과를 극대화했다.


특히 '프랑스가금육세미나', '스페인돈육세미나', '식품산업체에서 품질관리의 응용기술', '식품유통산업의 트렌드와 전망' 등의 세미나를 통해 식품 관련 최신 기술 정보를 제공해 식품업계 관계자들에게 각광받았다.

국내 계육 관련 업체의 경우 (주)마니커와 (주)화인코리아, (주)대대푸드원 등 소수 업체 밖에 참여하지 않은 반면, 브라질, 덴마크 등 닭고기 수입국가에서는 자국의 계육제품을 홍보하기 위해 대거 참여, 국내 닭고기 시장으로

의 진출을 모색하기도 했다.

한편, '푸드앤호텔코리아 2006'은 일반 대중은 관람할 수 없는 무역 전문 전시회로서 전시회 참가 및 참관 업체의 무역상담, 실질적 거래, 정보교환 등 식품업계의 바이어와 담당 종사자들이 기업의 실질적 무역 거래가 성사될 수 있도록 기회의 장을 제공했다.

이번 행사에는 향신료 등 각종 식품 첨가물과 각 국가에서 최고의 품질을 자랑하는 와인 과 치즈 등 유제품이 선보였으며, 특히 최근 웰빙 열풍에 부응하는 여러 종류의 유기농 및 자연 식품들이 소개돼 푸드앤호텔코리아 행사장을 찾은 관람객들의 다양한 입맛을 충족시켰다.

아울러 2007년 4월 24일(화)부터 27일까지 4일간 KINTEX에서 새로운 모습으로 열리게 될 '2007 서울국제식품전'은 식품기계관 분리를 통한 '서울국제식품기술전(Seoul FoodTech 2007)' 과 '푸드앤호텔코리아와'의 통합으로 아시아 최고의 식품전으로 발돋움 할 수 있을 것으로 기대되고 있다. 

오는 4월 9일, 화이트데이(白日)에는
화이트 미트(White meat ; 백색육)로 사랑을 전하세요~

“닭고기 · 계란과 함께 하는 화이트데이 행사”



행사일자 2006. 4. 6(목)
행사장소 서울 종로 종묘공원
행사내용 백수(白壽) 기원을 위한 노인 초청(999명) 닭 백숙(白熟) 및 백색 계란 시식회

올해도 어김없이 4월 9일, ‘화이트 데이’가 돌아왔다.

백수(白壽, 99세)의 의미가 있는 99 일째 되는 날인, 4월 9일에 백색육(white meat)인 닭고기를 백숙(白熟)으로 먹고 백수(白壽)를 누리자는 의미인 ‘화이트데이(白日)’ 행사가 오는 4월 6일 전국에서 개최된다(올해는 4월 9일이 일요일이라 평일에 행사를 개최).

돌아오는 ‘화이트데이’에 사랑하는 사람들과 함께 닭고기를 먹으면서 서로간의 사랑을 확인해 보는 건 어떨까.



“화이트데이(白日)” 알고 계세요?

예로부터 닭을 불러모을 때 “구구(99)”라고 해왔으며, 닭과 관련된 전화번호에는 9자를 가장 선호하고 있다.

사람이 장수할 때 축하연이 베풀어지는데 회갑(回甲 : 61세), 고희(古稀 : 70세), 백수(白壽 : 99세) 등으로 구분된다. 백수(白壽)는 백살(百歲)에서 한 살(一歲)을 뺀 나이로써 99살(白歲)에 잔치를 하게 되는 것이다.

언제부터인지 모르나 요즘 젊은이들 사이에 3월 14일을 white day라고 해서 남자가 여자에게 사탕을 선물하는 것으로 되어 있다. 그러나 3월 14일은 진정한 white day(白日)가 아니다.

white day, 즉 백일(白日)은 1년중 1백번째 날(百日)에서 하루(一日)를 뺀 날자로써 1월 1일에 99일째 되는 날, 즉 4월 9일이 우리나라의 진정한 의미의 백일(白日 : white day)인 것이다.

앞으로 백일(白日)인 4월 9일을 우리 토종 기념일인 white day(白日)로 하여 이날 만큼은 백색육(白色肉, white meat)인 닭고기를 백숙(白熟)으로 먹는 날로 만들자. 🐔