지[redacted]

교역단신
거래알선
신상품

교 역 단 신

북경농업무역관

중국에서 유망한 화훼류

관련 전문가의 조사에 따르면 현재 중국에서 전망이 좋은 화훼류는 아래와 같다.

1. 선물용 화훼

현재 중국의 대도시에서는 꽃 소비가 붐을 일으키고 있는데 친구를 만나거나 손님을 맞을 때, 기쁜 일 있을 때, 문화 오락활동 등에서 꽃으로 장식하고 선물하는 것이 고상하고 우아한 것으로 여기고 있다. 특히 많이 애용되는 꽃으로는 동백꽃(茶花), 자스민, 매화(梅花), 월계화(月季花), 장미꽃, 물푸레나무꽃(桂花), 야래향(夜來香), 진달래꽃(杜鵑花), 연꽃(騷擾), 국화, 영춘화(迎春花), 봉선화 등이다.

2. 식용화훼

화훼에는 풍부한 단백질, 지방, 전분과 각종 미네날이 함유되여 있다.

꽃의 단백질 함량은 소고기, 계란보다 높으며 비타민C도 다량 함유되어 있다. 예를 들면 국화, 장미와 같은 박과 식물의 꽃은 대뇌발육을 촉진한다.

중국에서는 꽃의 식용방법이 많은데 홰나무꽃, 국화립(菊花粒), 황화채(黃花菜), 오화차(五花茶) 등이 꼽힌다. 이미 개발된 화훼는 100여종으로서 그중 재배량이 가장 많은 품종으로는 월계화, 홰나무꽃, 연꽃, 만향옥(晩香玉) 등이다.

3. 약용화훼

화훼는 눈을 밝게 하고 간을 보호하며 폐를 깨끗하게 하는 작용을 한다. 예를 들면 월계화는 부기를 없애주고 국화는 눈을 밝게 하며 연꽃은 더위를 없애고 금은화(金銀花)는 해열작용을 하고 복숭아꽃은 이뇨작용을 하며 홰나무꽃은 위를 돕는 등 작용을 한다.

4. 향료화훼

향료산업의 발전과 함계 향료의 사용이 증가하고 있는데 의약품, 담배, 화장품 등 분야에서 사용되는 향은 지금까지는 인공향료가 주류를 이루었으나 자연향료로 바뀌고 있다. 향료로 개발하기에 적합한 품종으로는 정향화(丁香花), 쟈스민, 백합,

인동초(忍冬草) 등이다.

건조식품 산업의 급속한 발전

건조식품은 새로운 건강식품의 하나로 무공해 채소를 동결건조시켜 가공하는 것으로 채소의 신선함과 과일의 조직구조를 유지하며 짧은 시간 물에 담그면 원래의 모양을 회복할 수 있다. 오랫동안 저장할 수 있고 휴대하기 편리하며 위생적인 특징을 가지고 있다.

현재 중국의 동결식품기업은 이미 상당한 수준에 있어 마늘, 풋고추, 당근, 감자, 오이, 사과, 시금치, 배추, 양배추 등 20여종의 제품이 개발되었다.

중국의 동결건조식품산업이 아직은 발전초기에 있어 공급이 수요를 따라가지 못하고 있는 상태이다. 국제시장에서도 동결건조식품에 대한 수요를 충족시키지 못해 중국에서 수입하는 경우도 많이 있었으나 중국 동결건조식품의 생산량은 라면스프용 원료의 수요도 충족시키기 부족한 실정이다. 동결건조식품의 소비는 편의식품뿐아니라 국외에서 유행되는 즉석스프, 분말채소, 과립채소, 보건약품 등에 대한 수요량도 점차 늘어나고 있다. 현재 중국시장에서는 일부 특정 동결건조식품에 대한 수요량이 급증하고 있으며 세계시장의 수요도 증가하고 있어 중국의 동결건조식품산업은 급속히 발전하고 있다.

동결건조식품은 이미 국내외 많은 소비자들로부터 고급의 건조식품으로 인정받고 있을 뿐 아니라 식품산업의 다양한 부문에서 널리 이용되고 있다.

중국의 가공채소 일본으로 대량수출

천진시 검역부문의 소식에 따르면 일본의 중국채소에 대한 수입 증가로 천진항을 통한 수출량이 점차적으로 늘어나고 있는데, 주요 수출 품목은 다음과 같다.

1. 염장채소

일본에서는 염장채소를 식품문화가 내포된 채소의 하나로 여기고 있다. 염장채소는 채소의 진맛을 볼 수 있을 뿐아니라, 색, 형태, 크기를 그대로 느낄 수 있다.

일본시장에서 소비되는 염장채소는 400만톤 정도로서 그중 80%가 중국에서 수입되며 그 양은 지속적으로 늘어나고 있다.

2. 냉동채소

중국 냉동채소는 다양한 품종과 지리적 여건에 따른 운송상의 이점과 미국 등 기타지역의 냉동채소 가격이 상승함에 따라 일본에서 중국산 냉동채소에 대한 관심은 증대되고 있다.

3. 삼림채소

오염이 없고 영양이 풍부한 삼림채소는 일본에서 인기가 있어 시장잠재력이 큰데, 주요 품목은 송이버섯, 목이버섯 등이다.

일본의 삼림채소에 대한 수요증가는 중국 채소시장에 변화를 주고 있으며 일본의 산림채소에 대한 요구사항은 다음과 같다.

○ 외관이 이쁘고 크기가 균일해야 하며
○ 가공과 포장이 자신들의 요구에 부합돼야 함과 동시에 위생적이여야 하고
○ 정해진 기간내에 공급을 보장하여야 하며
○ 채소의 신선함을 보장해야 한다.

인삼분재 북경시 화훼시장에 출현

전통적인 한약재인 인삼이 분재재료로 각광받고 있다. 북경시 大興縣黃村鎭京吉祥食用菌개발중심에서는 금년 5월 동북으로부터 들여온 장백산 신선인삼을 온실재배를 하여 높이 20㎝에서 40㎝되는 3,000여개의 분재인삼을 시장출하 하였다. 작은 흰 꽃이 피고 외관이 고풍스러운 인삼분재는 玉泉營, 復興門 등 시장에서 30~40元의 가격으로 잘 팔리고 있다.

중국 최대 화훼교역중심 花都市에 건설

○ 중국최대 화훼교역센터 남방화훼교역중심이 중국 廣州市 교외에 위치한 花都市에 건설예정으로 현재 투자자 유치사업이 활발히 진행중이며 화란, 싱가폴, 대만, 북경, 상해, 대련 등지의 대형 화훼기업이 참여 하게 된다.

○ 花都市는 최근에 새로이 부상하는 南화훼기지와 花都市 남방화훼교역중심을 전람, 판매, 운수, 검역, 저장, 정보교류, 기술양성, 관광이 혼합화된 대형 교역장소로 운영할 계획이다. 남방화훼교역중심의 면적은 760畝(1畝=200평)로 총 투자액은 7,500만元에 달하며 음생관엽식물 도매시장구역, 절화 및 부대제품 서비스구역, 화훼경매중심구역, 화훼문화예술공원 등 4개 구역으로 건설된다.

- 花都市 남방화훼교역중심은 3단계에 나뉘어 건설이 진행되는데 첫 단계로 음생식물도매시장과 화훼문화예술공원의 전반부분으로서 부대 도로시설, 주차장 및 정면광장 건설을 하며 내년 일분기내에 완료되어 영업에 들어가게 된다.

광동성 수산품 상반기 수출증가

○ 광주해관의 최신 통계자료에 의하면 금년 상반기 광동성 각 수출항을 통한 수산품이 7.7만톤, 금액은 1.2억불에 달하여 작년동기에 비해 7.6%과 6.8% 증가하였다.

- 지난 5년간 홍콩, 일본, 미국에 대한 수출이 광동성 수산품 수출총액의 86%를 차지하며 금년 상반기에도 상기 3지역에 대한 수출이 광동성 수출총액의 85.8%를 차지하였다.

- 금년 EU에서 중국산 수산품의 유럽 15개국시장에 대한 추가진입을 허가하였으나 상반기 유럽에 대한 수산품 수출량은 523톤, 금액은 108만불로 유럽에 대한 수출은 광동성 수산품 수출총액의 0.9%로 전년동기에 비해 0.5% 감소하였는데 그 원인은 품질이 낮아 현지 시장수요에 적합하지 않기 때문으로 분석된다.

중국 맥주시장 브랜드 전쟁

○ 금년 중국의 맥주시장은 예년과 다른 점이 많다. 중국인의 생활수준이 향상됨에 따라 소비자의 구매기준이 가격에서 브랜드와 유행을 더 중시하는 쪽으로 바뀌고 있다. 브랜드 경쟁은 이미 중국 맥주시장 쟁탈전의 주제가 되었다.

○ 모 시장조사 기관의 조사에 의하면 중국산 맥주, 외국제 맥주 및 지역 맥주가 유동적으로 맥주소비시장을 분할하고 있다. 따라서 유동적인 소비층을 확보할 수 있고 소비가 점차적으로 정품화, 대중화, 개성화, 브랜드화의 방향으로 발전하고 있어 브랜드에 따른 소비추세 더욱 심화될 것으로 예상되고 있다

○ 전문가 예측에 따르면 중국 맥주생산량은 99년에 이미 2,054만톤으로 세계 2위를 차지하였다. 현재 세계각국의 유명브랜드 맥주가 이미 중국과 합작관계를 가지고 있으며 중국내에서 생산하는 외국상표가 28개이고 중국과 합자형태의 맥주 제조기업이 92개로서 맥주 생산기업의 16.7%를 차지하며 생산량은 총 생산량의 30.8%를 차지하고 그중 외국상표 맥주생산량이 66.2만톤으로 총 생산량의 3.6%를 차지한다. 이런 외국 브랜드는 대형 다국적 기업으로 그 경제실력과 시장화 능력은 강력하다.

○ 동시에 국내 기업은 소재지 시장을 점령한 후 판로를 전국적으로 확대하고 있다. 그중 青島, 燕京, 珠江 등 회사는 이미 전국적인 판매망을 구축하였으며 품질, 맛, 가격을 무기로 위로는 외국제 맥주를, 아래로는 지방의 중소 브랜드의 맥주를 압박하며 시장점유율 높이고 있다.

중국, 수입식품에 CIQ 표시 의무화

중국의 국가출입경(出入境)검역국은 올해부터 검역에 합격된 수입 주류, 음료류, 우유제품, 사탕쵸콜렛, 통조림류, 견과류 및 炒貨(호박씨, 콩, 밤 따위를 볶은 것의 총칭)등과 식용유류 등 포장식품에 대하여 통일된 국가수출입검역표시를 부착여야 한다고 규정하였다. 이 표시는 원형으로 은색이며 중국검역국 영문약자인 CIQ 글자가 찍혀있다.

중국산 사과주스 유럽에서 판매호조

○ 유럽시장에서 점유량이 많지 않던 중국산 사과주스가 올해부터 잘 팔리기 시작하였다. 통계에 의하면 현재까지 판매량이 이미 3만톤 정도로서 올해 중국산 사과주스의 판매량은 6만톤 이상으로 예상되고 있다.

○ 유럽에서 중국산 사과주스의 수요가 증가한 주요원인은 유럽의 음료제조업체의 기술제공이 기인한바가 크다.

○ 과거에는 산도가 높은 사과를 사용했는데 지금은 산도가 낮은 사과를 사용하고 전체 산도를 기타 원료 및 레몬산 등을 합성하여 조절하고 있어 타국산에 비해 산도가 낮고 가격이 저렴하여 유통업체들이 중국산을 선호하고 있다.

섬서성, 중국최대의 사과주스 수출지역으로 부상

○ 섬서성의 사과주스 수출이 기초가공에서 심가공품인 농축 사과주스 로 전환되고 있으며, 이후 2~3년 사이에 중국 최대의 농축 사과주스 생산지역으로 부상될 것이 예상된다. 99년 10월까지의 수출이 1,800만불로 전년동기에 비해 46.2% 증가하였고 이후 전망 또한 매우 밝다.

○ 98년 섬서성 사과 재배면적은 750만畝(1畝=200평)로서 사과 생산량은 350만톤에 달하여 중국에서 사과의 주요 생산지역이 되었다. 현재 섬서성은 국유기업과 민간외자기업이 사과관련 산업에서 공동번영의 기틀을 다지고 있다. 서안시 해관통계에 의하면 섬서성의 사과부스 수출은 96년부터 증가하기 시작하였는데, 96년 257.8만불, 97년 885.3만불, 98년 1,936.8만불, 99년 10월까지 1,844.6만불로서 작년동기에 비해 46.20%증가하였다.

廣西 과일, 채소통조림 수출증가

○ 최근 몇 년간 과일, 채소류 통조림이 광서성의 주요 수출상품으로 부상하여 년간 3,000만불 이상의 수출고를 올리고 있다. 현재 광서성의 수출 통조림제품은 품질이 점차 개선되어 국제시장에서 신용이 높아가고 있다.

○ 작년은 광서성의 통조림 수출 역사이래 가장 실적이 좋은 시기로서 외국상인들의 주문이 끊임없어 수요를 충족시키지 못하였고 수량증가로 납기를 맞추지 못할 때도 많았다. 작년 통조림 수출이 5.1만톤 3,800만불에 달하여 지방경제 발전과 농민수입 증가에 중요한 역할을 하였다.

○ 광서성의 통조림 산업은 국제시장의 수요에 따라 뚜렷한 품질제고가 이루어졌는데, 그중 南寧, 玉林, 廣西美通, 玉林東方, 北流同德 등 만톤 규모 이상의 통조림 제조공장의 기술관리, 품질관리, 위생상황이 개선되어 수출제품의 상품검사에서 일차 합격률이 99%에 달하였다.

중국 작물 가뭄피해 심각

○ 현재 중국의 북방과 남방의 가뭄지역의 가뭄피해가 극심하다. 중국 국가방재본부의 소식에 의하면 7월 26일 이후 일부 가뭄지역에서 강우량이 10~25㎜정도의 강우가 있으나 북방지역은 여전히 가뭄이 지속되고 있어 농·축·임업 부문에서 심각한 피해가 발생하고 있다.

○ 양자강 중하류 지역의 호남, 호북, 강서, 안휘 등의 성지역도 고온과 저강수 현상이 계속되고 있어 1모작 벼의 결실과 2모작 벼의 이양에 영향을 주고 있다. 서남지구의 사천, 귀주지역도 최근부터 가뭄현상이 또 나타나고 있다.

○ 8월 2일까지 통계에 의하면 가뭄으로 인한 작물 피해면적은 2.73억畝(1畝=200평)으로 그중 1.35억畝가 심각한 피해를 받고 있으며 5,960만畝가 수확이 불가능한 상태이다. 또한 가뭄으로 인하하여 2,770만 인구와 1,700만 마리의 가축이 식수난을 겪고 있다. 天津, 濟南, 烟台, 威海, 唐山, 秦皇島, 承德등의 도시가 물 공급이 부족

한 상태에 있다.

뉴욕농업무역관

FDA, 계란 방사선조사 최종승인

식품의 박테리아 통제 수단으로 방사선 조사를 채택하는 경우가 증가하고 있는 가운데, 미 식품의약국(FDA)은 7월 넷째주 살모넬라와 같은 박테리아 박멸을 위해 계란에 방사선 조사를 승인하는 최종 규정을 발하였다.

FDA는 계란을 방사선 처리할 시 비타민 A가 일정량 파괴되는 것을 제외하고는 부작용을 발견하지 못하였으며, 비타민 A는 다른 영양소원을 통하여 다량 섭취할 수 있다고 결론지었다.

식품의 방사선 조사는 올해 초 육류에 최초 승인되어 플로리다 지역에서 시범 판매가 성공적으로 수행되고 있으며, 현재 수산물과 즉석식품도 FDA의 승인을 기다리고 있는 상태이다. (뉴욕)

대만으로의 미 유기농산물 수출 증가

'99년도 대만으로의 미국 유기농산물 수출액은 970천불이었으며 대만 소비자들이 건강식품 선호도가 높아짐에 따라 앞으로 3년후에는 20백만불로 증가할 것으로 예상된다. 대만으로 수출된 거의 모든 미국의 유기농산물은 특선품 판매점, 백화점 내에서 운영하는 수퍼마켓, 상류층 거주지역에 위치한 1,000여개의 특선품 판매점에서만 판매되고있으나 앞으로 대만 전지역의 상점에서 판매될 것이다. 과거 유기농산물을 구입하는 거의 모든 소비자들이 건강이나 종교적 이유로 유기농산물을 구입하였으나 현재 유기농산물을 구입하는 소비자들의 범위는 넓어졌고 새로운 주요 판매 그룹은 30대에서 40대의 고급인력층이다. 현재 대만에서는 2년전보다 2배가 늘어난 1,240 ha의 농지에서 유기농산물(tea, guavas, oranges, pineapples, rice, taro root, sweet potatoes, ashitaba tea, yams)을 생산하고 있다. 대만에서 가장 인기 있는 유기농산물은 야채, 쌀, 콩류이다. 찹쌀을 제외한 쌀류와 야채는 대부분 대만 국내에서 생산, 유통되고 있으며 나머지는 외국에서 수입하고 있다. 중국으로의 주요 유기농산물 수출품은 당근, 고추, 브로콜리, 양파, 감자, 사과, 포도, 오렌지, 콩류, 견과류, 건조과일, 검정찹쌀, 밀가루 및 대두, 차류, 사과식초, 사과쥬스, 야채주스, 토마토쥬스, 와인, 파스타와 캔스프, 올리브기름, 해바라기기름, 호박씨기름, 참기름, avocado 기름, tea seed 기름, 간장, 미소 및 살라드 소스이다. 지난 2년동안 대만의 유기농산물 전문 수입상은 2배로늘어 약20개업체이며 유기농산물 수입상과 유통자들은 규모가 작아 서로 경쟁을 하지않고 파트너와 같이 협력하고 유기농산물을 유통시키고 있다. 대만 유기농산물 전문 판매점에서 취급하고있는 외국의 수입유기농산물 점유도를 한 지역에서 조사한 결과 독일산 약40%, 미국산 약40%, 이태리산 약3%로 조사되었다. 1999년도에 Hsinchu Science Park (Taiwan's Silicon

Valley)에 2개의 유기농산물 판매점이 문을 열었으며 그중 한곳의 연 매상이 3.2백만불이다. 대만에서 생산한 첫유기농산물가공식품은 99년도 미국에서 수입한 유기대두를 사용한 두부와 두유이다. 대만은 아직 유기농산물 수입과 관련 자세한 규정이 없으므로 다른 제품과 같이 분류되어 통관 절차를 거치고 있으며 전년도에 설립된 미국의 유기농산물 무역협회의 활동에 힘입어 앞으로 미국에서 생산된 유기농산물의 대만으로의 수출액이 계속 증가할 것으로 보인다.

파프리카 종자 단백질로 박테리아 통제

아이오와에 본사를 둔 케민(Kemin Industries, Inc)사는 금잔화와 파프리카씨에서 추출한 항박테리아 단백질로 미 특허를 취득하였다. 케민사의 특허 기술은 금잔화와 파프리카 종자에서 추출한 단백질을 사용하여 식품 및 동물사료에 있는 살모넬라, 이콜리 등의 병균을 통제하는 것으로 케민사의 사장은 병원성 박테리아를 통제하는 자연적, 대안적 전략을 개발하기 위하여 분자생물학 기술을 사용한 첫 단계라고 밝혔다.

올시즌 캘리포니아 아시안 배 생산량 대폭증가 예상

올 시즌 캘리포니아 아시안 배의 어린 나무들이 열매를 맺기 시작하면서 생산량이 대폭 증가할 것으로 예상되고 있다. 킹스버거사는 12파운드 한판 기준으로 1.4백만개의 생산량을 예상하고 있는데 이는 전년 대비 상당히 증가한 것이라고 밝혔다.

킹스버거사는 7월초 신수이(shinsui)품종을 수확하기 시작하였으며 9월 중순까지 호수이, 신고 등 10여 품종의 아시안배가 차례로 수확되어 2월까지 저장, 유통될 전망이다. 신고는 9월초 수확에 들어갈 것으로 보인다.

7월 중순, 아시안 배의 FOB 가격은 22개 $6.75, 20개 $7.75, 18개 $8.75, 16개 $9.75로 보고되었으며 과실의 표면이 깨끗하고 당도가 높은 것으로 알려진다.

토마토, 복숭아 과잉생산분 미농무부 구매

미 농무부는 토마토와 복숭아의 과잉생산으로 인한 농가의 경제적 부담을 감소시키기 위하여 가공토마토와 캔복숭아를 각각 3천6백만파운드씩 구입할 것이라고 발표하였다. 또한 수주내로 31백만파운드의 토마토 및 37백만파운드의 복숭아를 추가로 구입할 예정이다. 구입된 제품은 국내의 각종 식량보조 프로그램을 통해 배포되게 된다.

한미식품조사연구소

미국 주류식당가에 '코리안 파워' 당찬 도전장
한인체인점들 전국화 박차

“먹거리로 미국시장을 공략한다” 남가주에서 기반을 닦은 한인 운영 식당체인점들이 속속 전역으로 영업망을 확대하면서 코리안 파워를 과시하고 있다. 맛과 서비스를 앞세운 이들 업체는 꾸준한 아이템 개발과 독특한 마케팅 전략으로 주류사회의 입맛을 사로잡고 있는 것이다. 업계의 선두주자는 현재 13곳에 지점을 두고 있는 시푸드 전문 뷔페점인 ‘토다이’ (대표 한스 김)로 작년 12월 하와이주 와이키키 10호점에 이어 올해 초에는 샌디에고, 포틀랜드, 북가주의 프레즌튼 지역 등에 잇달아 체인점을 오픈했다. 또 10월에는 휴스턴, 12월에는 북가주의 콩코드에 추가로 문을 열 계획으로 있어 연말까지는 15개의 체인점을 거느리는 대형업체로 발 돋음 하게 된다. 그리고 장기적으로는 동부지역은 물론 남부지역까지 진출해 전국적인 체인망을 구성한다는 복안이다.

선발주자인 ‘토다이’를 바짝 추격하며 선의의 경쟁을 벌이고 있는 업체가 역시 씨푸드 뷔페점인 ‘오나미’ (대표 마이클 김)다. 지난 96년 영업을 시작한 이후 급속하게 체인망을 늘려온 오나미는 미션밸리, 칼스배드, 에스콘디도에 이어 최근 5호점을 토랜스에 오픈한데 이어 8월말에는 라구나힐스의 지점도 영업을 시작할 예정이다. 또 연말까지 브레아·웨스트민스트·토팽가 캐년 등에도 오픈할 계획으로 있어 남가주 전역에 영업망을 구축하게 된다. 오나미의 이 재천 이사는 “외식산업의 규모가 지속적인 증가세에 있어 앞으로도 전망이 밝다”고 전재한 뒤 “빠른 시일내에 전국적인 규모의 프랜차이즈화를 이루기 위해 투자가를 모집하는 방안도 검토 중”이라고 밝혔다. 이밖에도 이색적인 재료와 요리법으로 유명 쇼핑몰내의 식당가에 집중 진출해 성공을 거둔 뷔페식 패스트푸드 업체인 ‘그레이트 칸스 몽고리안 페스티벌’ (대표 데이빗 김)도 다크호스다. 현재 남가주를 비롯해 전국에 16개의 체인점을 운영중인 그레이트 칸스측은 일단 올 연말까지 30여개로 늘린 후 내년에는 100여개로 매장을 대폭 늘려 나스닥 증시에도 상장한다는 야심찬 사업전략을 세워놓고 있다. 그런가 하면 ‘한국의 맛’을 무기로 주류사회를 공략하는 업소들도 눈에 띄고 있다. 뉴욕과 베버리힐스에도 체인점을 운영하는 우래옥(대표 최현태)의 이병기 매니저는 “주말에는 70%이상이 외국인 손님“ 이라며 “외국인들의 입맛에 맞는 메뉴의 개발과 지점별로 인터넷 웹사이트를 운영하는 등 적극적인 홍보도 외국인 고객유치에 한 몫을 하고 있다”고 전했다. 최근 윌셔지점을 오픈한 ‘북창동 순두부’ (대표 이희숙)도 식단의 다양화로 윌셔가의 외국인 고객들을 성공적으로 유치하면서 영업기반을 넓혀 나가고 있다.

비버리힐스로 간 돌솥비빔밥

베버리힐스의 식당가로 유명한 라시에네가에 전통 돌솥비빔밥이 등장했다. 한인이 고객의 40%정도를 차지한다는 일본인 운영카레전문 체인점 ‘커리 하우스’는 최근 돌솥비빔밥을 메뉴에 추가해 한인고객의 80%가 이를 시식하는 등 좋은 반응을 얻고 있다. 미 식당가에 진출한 일식당이 한식까지 취급함으로써 본격 ‘퓨전시대’임을 실감케 하는 대표적인 사례로 매니저 타다시 시바는 “한국식당에서 비

빔밥을 먹어 본 뒤 우리도 만들어 팔기로 마음먹었다"고 한다. 지금은 비버리힐스 점에서만 맛볼 수 있으나 다음달부터는 다운타운, 사이프러스, 가다나등에 있는 체인점에서도 제공할 수 있을 것이라고 한다. '커리하우스'의 돌솥밥은 고추장 대신 카레로 밥을 비벼먹는다는 것 이외에는 코리아타운 한국식당에서 파는 것과 차가 없으나 돌솥이 워낙 뜨거워서인지 누룽지는 오히려 더 풍성하게 만들어지는 느낌이다. 원하는 손님에게는 고추장도 제공하며 처음이어서 인지 매니저가 직접 식탁에서 손님의 밥을 비벼주는 모습도 자주 눈에 띈다. 종류는 4가지로 식성에 따라 각종 야채와 갈비, 치킨, 새우나 오징어 컴비네이션 등을 골라 먹을 수 있으며 점심은 10달러 95센트, 저녁은 12달러 95센트에 제공되고 있다.

화란농업무역관

네덜란드, 화훼류 수출 외환강세로 호황

네덜란드 절화수출산업이 영국 파운드와 미국 달러의 높은 환율에 힘입어 호황을 누리고 있다. 결과적으로 금년 상반기 네덜란드산 화훼의 이들 국가로의 수출은 지난 해 동기간 대비 약 30%가 증가했다고 네덜란드 화훼도매업체 단체(Bedrijfschap voor de Groothandel in Bloemkwekeri jprodukten)가 밝혔다.

영국은 지난 6개월간 약 530백만길더의 절화를 네덜란드로부터 수입함으로써, 네덜란드산 절화 최다 수입국중 프랑스를 제치고 2위자리를 확보하였다. 프랑스의 금년 상반기 네덜란드산 화훼수입액은 481백만길더에 달했다. 미국은 165백만길더 상당의 네덜란드산 절화를 수입하여 수입금액이 전년 동기간 대비 37% 증가 하였다. 네덜란드 화훼도매업자 단체는 더 많은 미국 수출이 가능했으나 항공운송이 한계에 달해 가능하지 못했다고 밝혔다. 독일은 금년 상반기 약 12억길더 상당의 네덜란드산 절화를 수입하여 최대 수입국의 위치를 고수하였다.

분화의 경우 미국이 주요 수입국이 아닌 것을 제외하곤 거의 비슷한 양상을 보이고 있다. 금년 상반기 독일로의 수출은 전년 동기간 대비 2% 증가한 675백만길더에 달했다. 기타 국가의 수출액은 영국이 132백만길더(+34%), 이탈리아가 97백만길더(+19%)를 기록하였다.

네덜란드, 알스미어 화훼경매장 매출 9%증가

네덜란드 최대 화훼경매장인 알스미어경매장의 금년 상반기 매출이 18억길더를 기록하여 작년 동기간 대비 9% 증가하였다. 절화의 경우 매출이 11% 상승하였으며, 분화는 5.5%, 그리고 튤립이 5%의 성장을 보였다. 절화 중에서 장미가 매출신장의 가장 큰 몫을 담당하였는데, 약 400백만길더의 매출을 기록하였다. 튤립은 지난해 상반기 매출액이 128백만길더였던 반면 금년 상반기에는 157백만길더로, 그리고 국화는 81백만길더에서 98백만 길더로 각각 증가하였다.

그러나 경매된 절화나 분화 공히 수량은 약간씩 감소하였다. 알스미어 경매장의

한 관계자는 금년 매출 추세로 볼 때 지난해 매출액 30억길더와 순이익 8백만길더는 무난히 달성할 것으로 내다보고 있다.

경매된 화훼의 수량이 감소했음에도 불구하고 매출액이 증가한 것은 평균 경매가격이 증가했음을 보여주고 있다. 절화의 경우 평균가격이 11.4%, 분화 8.4%, 그리고 정원용 식물의 경우 5%씩 각각 상승하였다. 특히, 튤립과 아이리스(Iris)의 수요가 크게 증가하여 전년동기와 비교할 때 32% 증가하여 송이 당 평균 34센트에 거래되었다. 아이리스 역시 전년 동기간 대비 21% 상승하여 평균 22센트에 거래되었다. 금년 상반기 알스미어경매장에서는 매일 평균 절화 19백만 송이, 그리고 분화 2백만개의 경매가 이루어졌다. 그러나 네덜란드 인력시장의 구인난으로 인해 더 이상의 경매가 이루어지기가 어려웠고, 이로 인하여 인건비가 예산보다 3% 더 증가하였다.

농산물 자유무역 허용, 유럽연합과 일본에 가장 유리

농산물에 대한 보조금이 반감되고, 무역장벽이 허물어져 농산물 자유무역이 허용되는 경우 오는 2010년에는 약 1,250억 길더의 이익을 가져올 것이며 이를 통해 가장 이익을 많이 취하는 경제군은 유럽연합과 일본일 것으로 호주에서 실시된 농산물 무역자유화에 관한 연구결과에서 밝혀졌다.

연구를 담당한 호주의 농업경제연구소는 유럽연합 15개 회원국이 생산자에 대한 보조금 지급을 중단하고, 유럽연합의 수입규제 사항을 해제할 경우 약 650억길더의 이득을 취할 수 있고, 일본이 약 200억길더, 미국이 40억길더의 무역흑자를 얻을 수 있을 것으로 예상하였다. 호주 농업경제연구소 연구원은 “유럽연합과 일본이 현재 농업분야에 대하여 가장 많은 지원을 하고 있기 때문에 보조금 삭감과 무역장벽 철폐를 통해 가장 많은 이익을 보는 것은 당연하다”고 덧붙였다.

호주 농업경제 연구소는 농산물무역개혁은 시장접근을 훨씬 용이하게 할 것이며, 농산물 수출국가는 더 높은 가격에 수출할 수 있을 것이라고 주장하고 있다. 또한 무역자유화의 결과로 선진국의 농산물 생산과 수출은 한층 증대할 것으로 예상하고 있다.

현재 농업보조금 지급 혜택을 입고 있는 선진국의 농산물과 경쟁을 해야하는 개발도상국 역시 많은 이익을 볼 것이다. 호주 농업경제연구소는 개발도상국들이 축산, 곡물, 기름씨앗, 사탕수수와 같은 열대작물 분야에서 많은 이익을 취할 수 있을 것이며, 농산물 가공산업에게도 장래에 유리하게 작용할 것으로 예상하고 있다.

박람회참가 가장 성공적인 무역촉진작업으로 인정

최근 미국의 식품생산기계 및 식품업계를 상대로 실시한 앙케트 조사에 의하면 전시회참가가 가장 효과적인 무역(판매)촉진방법인 것으로 나타났다. 그 다음이 홍보운동(PR운동), 전문지광고, 관련인에게 우편으로 정보제공, e-commerce 순으로 나타났다.

그러나 미래(3~5년 후)식품무역촉진은 박람회참가에 이어 e-commerce가 2번째로 효과적일 것이며 전문지를 통한 선전은 가장 비효과적일 것으로 전망했다.

장기간 저장할 수 있는 토마토 개발

미국의 스네스코(Senesco)사는 유전변형기술로 토마토식물이 대형화됨은 물론 장기간 보관할 수 있는 토마토를 개발했다고 발표했다.

토마토의 DHS유전자 효력(작용)을 제한함으로써 보통 15~20일인 저장기간을 40일까지 연장할 수 있게되었는데 그밖에 다른 야채에도 이 기술을 적용할 예정이다.

유럽, biological식품 판매촉진을 위한 유럽인터넷 개설예정

10월중으로 Tradeorganex는 bio-식품판매를 위해 bio-재배업자와 가공업계의 접촉을 촉진하는 인터넷을 개설할 예정이다.

특히 유럽의 소형 bio-재배자와 가공업계를 연결하는 것이 목적인 이 인터넷사이트는 재배상품에 대한 독립적 검사기관도 운영할 예정이며 또한 유럽의 eco-규정(자연식품규정)에 적합한 상품을 소개할 예정이다.

영국에 위치한 이 기관은 이 bio-인터넷사이트에 9.5백만유로를 투자할 예정인데 유제품, 육류, 과일, 야채, 비료 등 기타 농산품을 취급할 예정이다.

유럽 소비자 자국산 생산품 선호

유럽공동체로 유럽이 경제단일화를 추구하고 있는 반면 국가간의 차이점은 여전히 현저한 것으로 22개 유럽국가를 상대로 한 NFO Trendbox의 3년간에 걸친 조사결과 밝혀졌다.

한마디로 '유럽소비자' 란 존재하지 않은데, 한 국가에서는 자국산 식품 또는 자연보호식품이 구입조건인 반면, 다른 국가에서는 생산국가에 관심이 적으며 자연보호식품이면 더욱 좋다는 식의 가벼운 반응을 보이고 있다.

○ 국가적 선호

식품구입시 독일, 프랑스, 스페인, 이태리의 경우 대다수(50-60%)가 자국산 식품을 선호하는 반면 화란의 경우 자국산 선호율은 18%로 다른 유럽국가에 비해 소비경향이 매우 상이한데 예를 들어 '전혀 들어보지 못한 식품보다 선전을 많이 하는 식품을 선택한다' 는 질문에 다른 유럽국가들은 대다수가 긍정하는 반면 화란은 18%만이 긍정했다.

○ 수퍼마켓

식품쇼핑장소에 대한 의견도 국가별로 상이한데 영국(66%), 화란(63%)의 경우 대형수퍼마켓에서 한꺼번에 쇼핑하는 것을 선호하는 반면 스페인(44%), 독일(22%)은 여전히 집 근처의 상점을 선호하는 것으로 나타났다. 한편 화란, 영국, 독일소비자들은 식품쇼핑을 가장 즐기는 것으로 응답해 35%만이 '싫어도 해야하는 일' 로 간주하는 반면 프랑스의 경우 57%로 가장 높다. 또한 프랑스인의 20%가 대형수퍼

에 거부감을 표현 유럽에서 가장 높다.

○ 식품도덕 강조

식품생산방법에 대한 기업체의 사회적 책임감을 중시하는 경향이 강해져 유럽소비자의 반 이상이 이전보다 더 많은 관심을 갖는 것으로 응답했는데 이태리의 경우 80%로 높은 반면 화란의 경우 25%로 비교적 낮다. 또한 프랑스(56%), 스페인(60%), 이태리(64%) 소비자들은 자연보호 재배식품에 더 많이 지불하겠다고 대답한 반면 일반적으로 자연보호규정이 남부유럽보다 엄격한 화란(43%), 독일(49%), 영국(39%) 등 북유럽국가의 자연보호 관심도가 낮은 것으로 나타났는데 이 같은 현상은 북부유럽인들은 자연재배식품을 추가현상이 아니라 당연한 식품조건으로 간주하기 때문이다.

싱가폴농업무역관

말레이지아정부, Sabah에 축산단지 집중 육성

말레이지아 농업개발부는 최근 급속히 증가되는 국내 육류 및 우유 소비대책의 일환으로 축산단지 집중 육성정책을 24일 발표하였다. 축산단지 집중 육성정책의 내용은, 첫째, Sabah지역에 현대식 시설을 갖춘 도살장 및 대규모의 축산단지를 조성하고, 각 지역에 분산되어 있는 소규모의 축산농가 대부분을 이곳에 이전 및 집중 투자하겠다는 것으로서, 전문 수의사 상시배치를 통해 작년부터 발생된 각종 질병으로부터 원천적 봉쇄, 청정지역 선포를 통한 수출증대 등 다목적 용도로 개발을 추진하고 있다.

말레이지아는 최근 낙농제품의 소비량이 급격히 증가하고 있는 반면, '97년에는 253백만링겟에서 '98년 230백만링겟으로 생산량은 점차 감소되어 왔으며, 축산물 수출은 '97년 31백만링겟에서 '99년 36백만링겟으로 소폭 증가함에 따라, 국내 공급량 부족 및 수출물량 확보문제가 사회적 관심사로 부각되어 왔다.

태국산 과일 다이옥신 파동

태국산 롱간, 듀리앙 등의 수출용 과일에서 다이옥신이 과다 검출됨에 따라, 싱가폴, 말레이지아, 홍콩 등의 검역당국은 이들 과일에 대한 수입중단을 연쇄적으로 발표하고 있어, 태국산 과일에 대한 동남아국가들의 의구심이 증폭되고 있다. 태국산 롱간의 최대 수입국은 홍콩, 싱가폴, 말레이지아로, 홍콩은 매년 63천톤을, 싱가폴은 1만여톤을, 말레이지아는 1천여톤을 수입하여 왔으나 이번 파동으로 인하여 홍콩은 1일 선적량을 300여톤에서 50톤으로 대폭 축소시켰으며, 싱가폴은 수입금지를, 말레이시아는 검역당국이 정밀조사에 이미 착수한 것으로 알려지고 있다.

태국 농림부는 재배과정에서 다이옥신을 과다하게 사용한 적이 없다고 공식적으로 발표하고 있지만, 선박운송에 따른 품질저하를 우려한 태국의 수출업자들이 장기보관을 목적으로 과다한 다이옥신을 사용한 것으로 추정되고 있으며, 2주전 싱가

폴 검역당국의 표본검사에서 다이옥신이 검출됨에 따라 즉각 수입금지 시켰으며, 말레이지아 농림부는 싱가폴 정부의 발표에 따라 즉각 정밀조사에 착수하였고 이를 우려한 홍콩정부는 우선 수입량을 대폭 축소함과 동시에 현황을 조사중에 있는 것으로 알려지고 있다.

미국산 육류 수입관세 인하에 태국 농민들 반발

미국은 과잉 생산되고 있는 돈육, 소고기, 칠면조, 닭고기 등 자국산 육류의 소비를 촉진시키기 위하여 태국정부가 육류시장을 개방하고, 현행 수입관세 42%~54%를 대폭 인하하라는 압력을 행사함에 따라 태국 축산농가, 수출업자들의 거센 반발을 일으키고 있는 것으로 알려지고 있다.

미국산 육류가 아시아 대부분의 국가에 상당량이 수출되고 있으나 최근 자국 생산량이 급격히 증가됨에 따라 재고가 누적되고 있는 것으로 알려지고 있으며, 미국산 육류의 최대 수입국가인 러시아, 중국, 홍콩 등의 수입량이 점차 감소되고 재고량이 증가되어, 미국 정부가 수출확대에 적극 나서고 있는 반면, 닭고기, 돈육 등 일부 축산물에 대하여 수출경쟁력을 가지고 있는 태국은, 완전자유시장체제로 전환하기 위해서는 어느 정도 대비할 수 있는 시간이 필요한 것으로 알려지고 있어, 향후 양국간의 관세인하 분쟁이 심화될 것으로 예상되고 있다.

오사카농업무역관

고추가루, 겨자 등 매운 음식 인기

더운 계절은 식욕부진 현상이 발생하기 쉬우며, 고추가루 등 향신료는 살균이나 소화를 촉진시키는 기능이 있다. 땀을 흘리며 먹는 매운 요리는 불가사이한 힘을 지니고 있다. 올해는 혹서가 예상되므로 매운 음식으로 극복하기 바란다.

대표적인 향신료는 고추가루를 들 수 있다. 고추가루를 사용한 음식을 먹으면 몸에 열이나 추운 계절에도 땀을 흘릴 정도이다. 고추가루를 연구하고 있는 日本園藝生産研究所는 『매운 맛의 근원은 캡사이신이라는 성분으로 혈관을 확장시켜 피의 흐름을 좋게 하며, 위벽을 자극하여 소화액 분비를 촉진한다』고 고추가루의 효능을 설명하고 있다. 또한 내장 등에 축적되어있는 체지방을 없애주는 기능을 하여 에너지 대사를 촉진시키기 때문에 다이어트 효과가 있는 것으로 알려져 주목을 받고 있다.

대개 일본의 식탁에는 7가지로 조미된 고추가루, 후추 등의 향신료가 놓여져 있으며, 최근 다이어트 효과 등으로 여성들에게 애용되고 있다. 특히 한국의 김치는 이러한 이유로 일본에서도 매우 인기를 보이고 있으며, 일본시장에서 제조 및 소비도 대폭 늘어나고 있는 상황으로 가정에서도 담궈 먹는 일이 부쩍 늘어났다. 이것도 향신료의 기능성이 반영된 결과이다.

고추의 달콤한 성분을 선별하여 만들어진 것이 피망이며, 피망을 단고추라고도

한다. 매운것과 단것이 있으며 애호가들은 매운 고추를 선호한다. 식품의 보존 및 추운 겨울 구두속에 넣으면 방한작용을 하는 등 식용외의 용도도 다양하다. 고추가루 이외의 향신료중 사용빈도가 높은 것은 후추 및 겨자이다. 고추는 가지과의 식물이지만 겨자는 겨자과의 줄기성 상록수로 인도 남부가 원산지이다. 겨자는 겨자나무의 열매를 가공하여 만든 것이며, 독특한 향이 식욕을 촉진시킨다.

미국, 청과물로 만든 향수 인기

뉴욕에서는 야채나 과실 등으로부터 유래한 향수가 인기를 모으고 있다. 찜통 더위 때에는 짙은 향수를 싫어하는 경향이 있기 때문에 『자연』을 느낄 수 있는 것이 인기의 배경이다.

향수의 일반명은 『디미타』로 향의 타입은 포도, 오렌지, 망고 등이다. 야채로는 토마토, 오이, 청대완두, 당근 등 다양하다. 실제로 토마토에서 향을 추출하여 완숙되기 전의 풋풋한 향을 도입하고 있다. 또한 오이와 와사비를 섞어 만든 『스시』라고 하는 변종 향수도 등장하고 있다. 동경에서도 판매되고 있으며, 향후 사우디아라비아에도 수출할 예정이다.

補光育苗로 파프리카 수확량 증가

하우스 반촉성재배의 파프리카는 여름 고온기가 되기 전에 수확을 마쳐야 하므로 수확기간이 짧고 수확량을 늘리기가 어렵다. 京都府農業試驗硏究所는 나트륨램프를 사용하여 보광육묘 함으로써 육묘기간 단축, 육묘충실, 수확량 증가 등에 대한 효과를 입증했다.

補光을 위한 설비비나 전력료는 1년 수확증가분의 절반도 들지 않는다. 파프리카는 빛의 요구량이 낮은 피망중에서도 특히 낮은 편이며, 일조량이 길어지는 것에 대해 특별한 반응이 없기 때문에 보광육묘가 가능하게 되었다.

이번 시험은 파프리카의 적색품종인 『스잔』을 사용하였으며, 육묘한 후 12월 하순부터 4주간 종일 보광하여 석면양액순환형 플랜트에서 재배하였다. 보광에는 10,000룩스(光量子밀도 : 1초간 평방미터당 290마이크로몰)의 中照度나트륨램프와 3,000룩스(同 80마이크로몰)의 低照度를 사용하여 처리하지 않은 것과 결과를 비교하였다.

3구역중 평균중량과 수확량이 가장 많은 것은 低照度區였다. 수확량은 10a당 약 7.5톤으로 無處理區보다 약 25%정도 많았다. 저조도구는 무처리구에 비해 마디마다 개화시기가 빨랐으며, 최종 수확마디도 무처리구 14.2마디에 비해 17.2마디로 3마디가 많았다. 묘의 단계에서도 저조도구의 묘는 무처리구에 비해 직경, 길이 등이 약 40% 상회하였으며, 잎크기는 2.2배로 훨씬 큰 것으로 나타났다.

동 연구소에서는 보광육묘에 소요되는 비용시험도 실시하였다. 파프리카 10a당 3,000주를 심고 육묘에 필요한 면적 120평방미터를 보광하기 위한 설비비는 램프대금을 포함하여 44만엔~49만엔 정도이고, 전력료는 4주간 종일 보광을 했을 시 58

천엔이 소요되었다. 설비비에 대한 감가상각비는 연간 7만엔(내용연수 7년이상) 이하로 10a당 수확량 증가분(80만~100만엔)에 비하면 전체 소요비용이 연간 수확량의 절반 수준이다. 동 연구소 담당자는 보광중 자동환기 및 分枝節부터 3마디까지의 摘花실시에 주의해 주기를 당부하고 있다.

표고버섯, 게껍질 혼합으로 수확량 30% 증가

富山縣임업기술센터 임업시험장은 표고버섯 균상에 게껍질 분말을 재배토양 중량의 0.5%~1%를 혼합하면 30% 이상 수확량이 증가하는 시험결과를 발표하였다. 발생수도 50% 이상 많은 것으로 드러났다.

시험재배에는 너도밤나무 톱밥과 영양재에 밀기울을 섞어 3:1비율로 혼합하였다. 게껍질분말의 혼합비율은 0.5, 1, 2, 3, 4, 5, 10%의 7구역을 설정하고 게껍질을 넣지 않은 구를 對照區로 준비하였다.

게껍질을 혼합하고 물을 뿌려 함수율을 65%로 조정하고 재배포트에 100g씩 넣어 배양하여 버섯수량을 조사하였다.

수량은 대조구가 재배토양 100g당 37g이었으며, 0.5%區가 가장 수량이 많은 48g, 1%區 45g, 2%區 40g 등이었으며, 3%이상區 부터는 수량이 극도로 감소한 것으로 나타났다. 발생수도 3% 이상에서는 매우 적은 것으로 드러났다.

시험에 사용한 게껍질 분말은 카니라임(일본키레토사 제품)이라는 자재로 주로 토양비료로 사용되고 있다. 동 자재에는 비린내가 나지만 관련회사에는 “액체화하여 비린내를 제거하였다” 며 작업환경이 향상되었음을 피력하고 있다. 게껍질에는 칼슘, 각질, 질소 등이 포함되어 있다.

거 래 알 선

한국산 분재 공급희망

미국의 중국계 분재회사는 아래 품목을 실질적으로 생산하는 업체의 물품공급을 희망하고 있습니다.

○ BONSAI(분재)

- BLACK PINE
- KOREAN HORN BEAN

○ 연락처 : 유통공사 강원지소 조규선(xxxxxxxxx)

김치수입 희망

일본의 주식회사 산 아베루(SUN ABER) 에서 한국의 김치수입을 희망하고 있

다. 모체회사는 三洋건설주식회사이며 유아원과 호텔 등을 경영하고 있다. 수입식품을 전문으로 하는 산 아베루는 냉장창고도 보유하고 있고, 올해 9월 1일을 목표로 한국의 병김치를 주 1콘테이너 단위로 수입을 희망하고 있으며, 한국의 건실한 업체와 유대관계를 맺고 성심 성의껏 거래하고 싶다고 한다. 관심 있는 업체는 동경농업무역관으로 문의하십시오.

○ 업체명 : 주식회사 サン・アベル
○ 전 화 : xxxxxxxxx 팩스: xxxxxxxxx
○ 담 당 : 해외수입식품과 과장 박준식
望月(모치쯔키): 일어, 영어가능

배퓨레 수입희망

일본의 今中주식회사에서 한국의 배퓨레 수입을 희망하고 있다. 일본의 불고기양념 제조시 원료로 사용하기 위함으로 한국의 불고기 양념 제조시에 사용되는 배퓨레 생산업체를 찾고있습니다. 관심 있는 업체는 동경농업무역관으로 문의하십시오.

○ 업체명 : 今中주식회사
○ 담 당 : 동경지사 식품부 富澤
○ 전 화 : xxxxxxxxx 팩스: xxxxxxxxx
(동경농업무역관 정영남 xxxxxxxxx)

동규자차 수입희망

일본의 톱푸시즈 회사에서 한국의 동규자차 수입을 희망하고 있다. 작년 3월에 수입판매를 목적으로 설립한 건강식품회사로서 수출대행회사가 아닌 동규자차의 업체를 찾고 있다.

○ 연락처 : 주소 東京都港區新橋5-25-2TYビル 1F
- 전 화 : xxxxxxxxx 팩스: xxxxxxxxx
- 대표자 : 木下(키노시타)

한국산 유기(특별)야채를 구함

1. 회사소개

○ 회사명 : (유)아지쯔우(あじつう)
- 전화 : 81-3-3901-8177
- 팩스 : 81-3-3901-8178
- 담당 : 우에우찌(上內)

○ 일본의 대형 유통업체 및 백화점을 대상으로 거래하는 식품도매상으로 현재 취급품목은 유기재배, 특별재배한 야채를 중심으로 신선야채, 과실 및 가공품을 취급하고 있음

2. 희망사항

○ 일본국내에서 재배되지 않는 야채, 과실(또는 한국에서만 재배되는 품종, 한국의 기후풍토를 이용하여 재배되는 맛있는 토마토 등)을 구하고 있음

버 섯

타이완의 Weca International Co., Ltd.에서 건조 버섯 수입희망

○ 주 소 : 7fl 120 Ta-Kuan St no10, Taichung City, Taichung

○ 담당자 : Steve Wedd

○ 전 화 : 886-4-xxxxxx

○ 팩 스 : 886-4-xxxxxx

인삼(캡슐, 차, 드링크 등)

사우디아라비아의 GENERAL SAUDI AGENCIES 업체에서 한국인삼 수입희망

○ 주 소 : P.O.BOX 3020 RIYADH

○ 담당자 : MR. BAHGAT S. MOUFTI, MGR

○ 전 화 : 966-1-xxxxxx

○ 팩 스 : 966-1-xxxxxx

차, 담배, 쌀, 수산물

에스토니아의 Toval Ltd and McLine International Co.에서 한국 차, 담배, 쌀, 그리고 수산물을 수입하기를 희망하고 있음

○ 주 소 : 10 A Ahtri St. Tallinn

○ 담당자 : Mr. Vladimir makejev

○ 전 화 : 372-6-26-1023

○ 팩 스 : 372-6-26-1021

생강, 마늘

방글라데시의 (1)MOSTAFA LIMITED에서 생강과 마늘의 수입을 희망

○ 주 소 : AMBAN Campus Banan Commercial Area

○ 담당자 : Engr.MOstafa Jamal
○ 전 화 : 880-2-xxxxxx
○ 팩 스 : 880-2-xxxxxx

인 삼

싱가폴의 Rudy사가 인삼수입을 희망
○ 주 소 : 4 Dover Road Singapore Singapore
○ 담당자 : Mr Rudy
○ 전 화 : 65-0-9850-9488
○ 팩 스 : 65-0-xxxxxx
※ 본 거래알선은 별도의 인증절차를 거치지 않았으므로 관심 있는 업체는 유의하여 활용하시기 바랍니다

신 상 품

생강맥주

캘리포니아 몬테리 소재 로얄 퍼시픽 푸드사가 생산하는 Ginger People 브랜드의 생강맥주(Ginger Beer)가 특수식품업계에서 가장 권위있는 NASFT(National Association of the Specialty Food Trade) 연례 시상식에서 '탁월한 음료(Outstanding Beverage)' 상을 수상하였다.

생강즙을 재료로 한 Ginger Beer는 매운 맛과 감귤류 향이 첨가되고 약간 단맛이 도는 음료로 매운 음식과 함께 차게 해서 먹거나 칵테일용으로 사용해도 좋다.

인삼 함유 정력 강화 술

캘리포니아 코로나 소재 Hard E Beverage사는 활력을 잃지 않으면서 취한 분위기를 즐기고자 하는 사람들을 위한 술을 소개한다. 맥주, 보드카, 비타민류, 인삼 추출물 등이 혼합된 'Hard E'라는 브랜드의 이 술은 밤늦도록 파티를 즐기는 20대에서 30대 초반까지의 연령층을 겨냥한 것이다.

일부에서는 이 술이 일반 술보다 덜 취하게 한다는 것은 과학적 근거가 있는 이야기가 아니며, 사람들의 음주량을 늘릴 뿐이라는 우려를 표하고 있지만, Hard사의 관계자는 '우리는 건강음료를 만들려는 것이 아니라, 활력을 주는 음료의 효과와 술의 효과를 결합한 음료를 만들려는 것이다'라고 강조하고 있다. (뉴욕)