

## 6 미국

### 6-1 對미국 한국산 쌀 수출동향

#### ■ 주요내용

- 2015 가 2,238.3 367.4  
16.4%
- 對 2015 가 90~97% 가
- LA 2~3 가 , 가
- 350 가 110 가  
가 2~3 가 가



LA 한인 시장 유통 한국산 쌀

\* 출처 : aT LA지사 곡물전문 모니터 현장조사

- 350 110 240 가
- 가 (GABA) 가 4~5가 가 ,  
가

#### 📌 시사점

- 가 가 (GABA )  
가

## 6-2 미리 보는 2017년 미국 음식 트렌드

### ■ 주요내용

• Food Business News

2017

. 2017

가

### | 2017년 미국 음식 트렌드 |



#### 강황

강황은 소비자들에게 마법의 식재료로 통하여 강황 파우더, 강황 음료 등 다방면으로 사용되고 있음. 인도의 전통의학인 '아유르베다'에서 강황은 몸의 균형을 맞춰주고 면역력을 키워주어 질병의 예방에도 도움이 된다고 알려져 있음. 이에, 아무 음식이나 먹지 않고 피해야 할 음식, 또는 몸의 균형을 맞춰주는 음식을 가려먹는 현대인들에게 2017년에도 꾸준히 사랑을 받을 것으로 예측됨



#### 염소고기

미국시장에서 염소고기 및 염소로 만든 유제품들은 새로운 단백질원으로 주목받을 가능성이 높음. 닭에 비해 저지방이나 고단백질원으로서 특히 콜라겐이 풍부하기에 뇌 건강, 관절 강화 효능이 있음. 이미 63%의 전 세계 소비자들은 염소고기를 섭취하고 있으며, 염소치즈로 만든 라자나, 엠파나다스 등 여러 국가의 식품과 접목되어 사용되고 있음. 이에 적절한 시장진입 준비가 곁들여진다면, 충분히 미국시장에서 성공할 만한 음식 재료라고 보임



#### 정어리

정어리는 기름기가 많고 냄새가 많은 값싼 어류, 고령의 서구권 사람들만 먹는 어류라는 부정적인 인상을 받고 있었으나 이러한 인식은 2017년에 들어 바뀔 것으로 보임. 오메가3, 단백질, 그리고 감칠맛 이 3가지는 모두 유행하고 있는 식품트렌드로써, 정어리는 이 모두를 만족시키고 있음. 이미 몇몇 레스토랑에서 정어리 토스트를 개발하여 소비자들에게 선보이고 있음



#### 수타면

면의 손맛을 느끼고 거기에 흥미로운 볼거리까지 더해진 수타면 문화는 2017년의 식문화 트렌드 중 하나로 예상됨. 손으로 직접 면을 뽑아내는 퍼포먼스에서 느껴지는 진정한 면의 맛은 음식의 본토의 맛(Authentic)을 원하는 소비자들의 눈길과 입맛을 동시에 사로잡을 것으로 보임. 스시를 손수 만드는 것처럼 면을 직접 뽑는 것 역시 기술로 여겨져 앞으로 면류를 파는 식당에서 수타장인을 만날 기회가 늘어날 것으로 예상됨



#### 중동 음식

최근 중동의 불안정한 상황 때문에, 아프카니스탄, 시리아 등 중동 인구가 미국에 들어오면서 식문화 역시 같이 유입됨. 허머스, 케밥 이외에도 페르시아의 영향을 받아 석류, 서양앵두, 옷, 호로파 등 새로운 중동 식재료들이 미국 음식 시장에 소개될 가능성이 높음

\* 출처 : Food Business News (2016.10.06)

📌 시사점

- 가 가 2017  
2017  
P.F. Chang

🌐 작성 : 뉴욕 지사