

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
- 2016 8 對 317.2 207.8 52.6% 가
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 피해야할 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, 윗, 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