

## 7-1 주요내용

▶ CBC뉴스는 많은 시장조사 기관이 2017년 탑 식품트렌드로 선정한 홈딜리버리, 커피, 길거리 음식 등의 아이템 중 한식과 소셜미디어에 대해 심층적으로 다루었다.

▶ 건강한 채식, 국 그리고 한국의 맛

- 한국 음식, 필리핀 음식은 요즘 뜨고 있는 음식으로, 한 식품 관계자는 “두 음식 모두 풍부하고 목직한 맛을 가지고 있다. 맵고, 신 느낌이 많다.”고 평하였다. 또한 건강에 대한 관심이 증가하여 햄버거, 피자과 같은 음식보다 채소가 많이 들어간 음식이 인기를 끌면서 미국 음식이 아닌 다른 에스닉 푸드에 관심이 옮겨간 것으로 볼 수 있다.



한국 음식에 많이 등장하는 ‘국’, ‘육수’ 역시 건강한 요소로 추후 더욱 관심 받을 것으로 전망되며, 미국인에게 익숙한 소고기로 만든 국이 앞으로 인기를 끌 수 있을 것으로 예상했다.

▶ 사람, 그들을 이어주는 플랫폼 ‘소셜미디어’

- 밀레니얼 세대는 다른 어떤 세대보다 레스토랑을 방문하는 횟수가 많다고 알려져 있다. 1980년 초에 태어난 그들은 레스토랑 체증(restaurant traffic)을 만들어냈고, 이후에 태어난 Z세대(Gen Z: 1990년 중반에서 2000년 초에 태어난 세대)들 역시 이러한 영향을 받고 있다. 식품 서비스회사들은 밀레니얼 세대 뿐만 아니라 구매력이 점차 증가하는 Z세대에게도 막대한 관심을 기울이고 있다.



Z세대의 구매력 뿐만 아니라 그들의 디지털 기기 사용에 따라 영향력은 더 커지고 있다. 식사 중 디지털 기기의 사용을 자제하려는 트렌드가 생겨나기도 했지만 아직도 많은 사람들은 음식 사진 찍는 것을 즐기고 있다. 사진을 찍고 그것을 공유하는 한 어플리케이션만 해도 음식과 식당 사진이 수백 만 장에 달한다. 이에 식품업계는 소비자들이 어떤 방식, 어떤 플랫폼을 통해 사람들과 소통하고 공유하는지 관심을 가지고 마케팅에 활용할 필요가 있다.

\* 출처 : CBC News 2017.01.14

## 시사점

넘쳐나는 2017년 식품트렌드의 홍수 속에 한국 식품은 계속 중요한 키워드로 선정될 정도로 잠재력이 무궁무진하다. 맵고 채소를 많이 사용하는 한식에 사람들이 사진 찍고, 소셜미디어를 통해 공유하고 쉽게 만드는 요소를 첨가한다면 한식의 수요는 더욱 확대될 것으로 보인다.

미국

America

## 8. 미국 정부, 염분 섭취 가이드라인 홍보

LA지사

### 8-1 주요내용

- ▶ 최근 British Medical Journal에 발표한 연구는 염분 섭취 감소를 위한 정책 제언과 그 효과에 대해 밝히고 있으며, 이번 연구에 포함된 정책제안 중에는 식품 패키지 앞면 라벨링 수정, 식품 내 염분감소에 대한 규제 입법화, 염분이 높은 식품에 대한 세금 확대, 소비자 교육 등이 포함되어 있다.
- ▶ 미국 FDA는 작년 6월 ‘식품 내의 자발적 염분감소 가이드라인’을 발표하고 업계의 의견을 접수했다. 미국 FDA는 식품업계와 식품 내 염분감소를 위해 노력을 기울이고 장기적으로는 USDA 및 질병통제예방센터(CDC: Center for Disease Control and Prevention)와 함께 협업하여 염분감소가 어떤 변화를 일으키는지 지속적으로 모니터 할 예정이다
- ▶ 현재 미국 정부의 웹사이트에는 염분 섭취 감소가 소비자들에게 어떤 영향과 효과가 있는지에 대한 정보를 공개하여 건강한 식습관을 형성할 수 있도록 유도하고 있다.

| FDA 웹사이트 내 염분섭취관련 소비자 가이드 |

| USDA에서 운영하는 건강한 식사관련 웹사이트 염분관련 부분 |

**Sodium: Look at the Label**  
About 75% of dietary sodium comes from eating packaged and restaurant foods.

**Use the Nutrition Facts Label!**

- High levels of sodium may seem "hidden" in packaged food, particularly when a food doesn't "taste" salty — but sodium is not hidden on the Nutrition Facts Label!
- Check the Percent Daily Value (%DV) for sodium in the food you are considering.\* You can see at a glance if the sodium in one serving of food contributes a little — or a lot — to the recommended amount you should eat in a day.

Use the %DV on the Nutrition Facts Label to compare food products, and remember: 5% DV or less of sodium is LOW, and 20% DV or more of sodium is HIGH. Also, ask to see the nutrition information in restaurants and choose a lower sodium option.

**Sodium and Health**  
Diets higher in sodium can increase the risk of developing high blood pressure and cardiovascular disease. High blood pressure (also known as hypertension) can lead to heart attacks, heart failure, stroke, kidney disease, and blindness. But using the Nutrition Facts Label and eating less sodium can often help lower blood pressure — which can, in turn, help you reduce your risk of these diseases!

\* The %DV is based on 100% of the recommended amount of sodium, which is less than 2,400 milligrams (mg) per day.

**Choose Less Sodium**

Amount Per Serving	% Daily Value*
Calories 220	
Total Fat 5g	8%
Saturated Fat 3g	6%
Trans Fat 1g	2%
Cholesterol 20mg	4%
<b>Sodium 40mg</b>	<b>20%</b>
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 5g	20%
Sugars 7g	
Proteins 10g	

20% DV or more per serving is high!

**USDA Choose MyPlate.gov**  
United States Department of Agriculture

MYPLATE | AGEWELL | HEALTHY DINING STYLE | PHYSICAL ACTIVITY | DRINKING WISDOM | POPULAR TOPICS

**CHOOSE FOODS AND BEVERAGES WITH LESS SATURATED FAT, SODIUM, AND ADDED SUGARS**

**SODIUM**

Most of your daily sodium comes from eating packaged foods. To keep your sodium intake at a healthy level, it's important to choose foods with less sodium. Sodium is added to packaged foods during processing such as in salty meats, breads, soups, pickles, and condiments. Here are some tips to help you reduce your sodium intake.

SOME COMMON FOODS THAT ARE OFTEN HIGH IN SODIUM	PORTIONS OF PACKAGED MEATS, SAUCES, AND RELATED PRODUCTS	CONDIMENT OR 1 PASTA SAUCE
Salted, brined, and cured meats	1 oz	1/2 cup
Sodium	1/2 cup	1/2 cup
Adapted soups	1/2 cup	1/2 cup
Others	1/2 cup	1/2 cup

**EVERYTHING YOU EAT AND DRINK MATTERS. START WITH SMALL CHANGES**

You can lower the amount of sodium you eat and drink.

- Use the Nutrition Facts label to compare the sodium in packaged foods and beverages.
- Buy low-sodium, reduced-sodium, or no-sodium products.
- Cook at home. Home-cooked recipes without added salt are low-sodium.
- Choose fresh or frozen poultry, seafood, and lean meats instead of packaged or processed meats.
- Drink more water to help control the sodium in your diet.
- Add herbs and spices instead of salt to season and flavor.

\* 출처 : Food Dive 및 FDA, USDA

## 시사점

- 미국은 건강한 식습관을 위해 소비자들에게 지속적으로 교육을 진행하고 있으며 설탕 및 염분에 대한 문제해결을 위해 소비자 및 식품업체들을 위한 가이드라인을 발표하는 등 활발한 노력을 기울이고 있다.
- 이로 인해 현재 많은 소비자들이 현재 염분 섭취 감소에 대한 중요성에 대해 인지하고 있으며, 건강을 생각하는 소비자들은 염분이 적게 들어간 식품들을 선호하고 있다. 앞으로 식품의 염분 함유량은 소비자가 식품을 선택하는 또 하나의 기준이 될 것으로 판단된다.