

## 6 미국

### 6-1 2017년 기대되는 신메뉴

■ 주요내용

- Baum+Whiteman , 가 2017 2016  
 , 가  
 . 2017 가

| 채소를 활용한 다양한 신메뉴 |

	<p><b>보올 푸드 NO.1 비빔밥</b></p> <p>한 접시에 담아먹는 보올 푸드는 계속해서 트렌드로 꼽히고 있으며 비빔밥은 그 중심에 있음. 보올 푸드는 먹기 깨끗하고 직장인들의 근무공간에 부스러기가 남지 않아 직장인들이 선호함. 또 다른 특징으로는 미국인들은 보올 푸드를 'Buddha-like' 라고 표현하며 이러한 음식을 먹으면서 정신적으로 건강한 음식을 먹는다고 생각함. 다른 보올 푸드로는 라면, 포케(하와이안식 회덮밥) 등이 있음</p>
	<p><b>채소로 만든 파스타 위 순무 한조각</b></p> <p>채소는 미 소비자들에게 '위안을 주는 식품(Comfort food)'으로 통용됨. Pinterest에 'Comfort food' 를 검색하면 미국 음식인 라자냐(69%), 마카로니(55%)보다 채소(336%)의 검색 비중이 압도적임. 애호박, 비트, 당근 등을 나선형으로 돌려 깎아 파스타 면으로 사용하거나 채소를 토핑으로 한 피자 등 파릇파릇한 메뉴들이 속속 등장하고 있음. 그 중 순무는 하얀색 무에 볶은 띠로 음식의 맵시를 살려주고 씹을 때 나는 아삭한 소리는 다양한 식감으로 먹는 즐거움을 배가시킴. 어떠한 요리에도 잘 어울리며 손쉬운 방법으로 눈과 입을 모두 만족시켜줌으로 집에서 일품요리로 분위기를 내고 싶은 날 꼭 필요한 식재료로 보임</p>
	<p><b>미역의 재발견</b></p> <p>훈푸드의 한 관계자에 의하면, 한때 슈퍼푸드로 정상을 찍었던 케일은 다른 해초류들의 등장으로 스낵으로서의 자취를 잃어가고 있다고 함. 라면의 인기가 늘어남에 따라 같이 부상하고 있는 미역은 스낵은 물론이고 파스타, 로스트 치킨의 식재료로 쓰이는 등 다방면으로 쓰임. 또한, 케일은 버릴 것이 없는 식재료로 요리사들에게 선호되었으나 미역, 깻(Mustard greens), 당근 잎사귀(Carrot tops) 등 주로 버려지는 부분이었던 채소들이 앞으로 많은 메뉴를 통해 선보일 것으로 예상됨</p>





롱비치 항만

\* 출처 : Port of Long Beach ([www.polb.com](http://www.polb.com))

## 시사점

- 
- 

및

,

작성 : LA 지사