

K-푸드, 미국 최대 식품박람회서 3200만 달러 상담 성과

aT, 애너하임 국제식품박람회 14개 업체 지원

농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사(aT)는 4일부터 6일까지 미국 애너하임 컨벤션센터에서 열린 '2026 애너하임 국제식품박람회(Natural Products Expo West, NPEW)'에 참가해 총 270건, 3200만 달러 규모의 수출 상담 성과를 기록했다.

올해로 45회를 맞은 NPEW에는 전 세계 130여 개국에서 3500개 이상의 식품 기업이 참여했으며, 매년 6만 명 이상의 바이어와 관계자들이 방문하는 미서부 최대 규모의 유기농·자연식품 박람회로, K-푸드의 글로벌 시장 진출에 중요한 무대로 평가된다.

aT는 14개 우수 K-푸드 수출 업체와 함께 통합 한국관을 구성해 스낵, 음료, 면류, 소스류, 건강식품 등 다양한 제품을 선보였다. 또한 유명 인플루언서와 협업해

참가 기업 제품을 집중 홍보하고, 김밥 시식과 유자·배·수정과 슬러시 음료 시음 기회를 제공해 현장 참가자들의 큰 관심을 끌었다. 한국관을 방문한 바이어들은 "K-푸드는 건강과 웰빙을 중시

하는 현대 소비자들의 관심을 끌며 한인 교포와 아시아계 소비자를 넘어 북미 주류 시장에서도 빠르게 존재감을 확대하고 있다"고 평가했다.

특히 건강식품, 소스, 스낵 등

다양한 품목에 대한 관심이 높아 향후 수출 확대에 대한 기대감도 커졌다.

미국은 세계 최대 식품 소비 시장으로, 시장조사기관 Fortune Business Insight에 따르면 식품 서비스 시장 규모가 2024년 약 1조 2000억 달러에서 2032년 약 2조 달러로 확대될 것으로 전망돼, K-푸드의 북미 시장 수출 확대를 위한 핵심 시장으로 주목된다. 지난해 기준 한국 농식품의 대미 수출금액은 약 18억 달러로, 과자류, 라면, 쌀 가공식품, 소스류, 음료 등이 수출을 견인했다.

aT 전기관 수출식품이사는 "이번 박람회는 K-푸드의 미국 시장 내 입지를 더욱 공고히 하는 중요한 계기였다"며 "앞으로 체형 중심 마케팅과 콘텐츠 기반 홍보 전략을 강화해 미국 시장에서의 존재감을 높여 나가겠다"고 밝혔다.

김대경 기자
press@nonguplimes.com



▲홍보행사에 참가한 바이어

서울우유협동조합, 발효유 브랜드 '더 진한' 전체 누적 판매량 4억 5천만개 돌파

그릭요거트 판매량 전년 대비 약 4배 가...기능성 제품 지속 확장

서울우유협동조합(조합장 문진섭)은 대표 발효유 브랜드 '더 진한'의 플레인 요거트와 '그릭요거트' 판매량이 전년 대비 대폭 상승하며, 전체 누적 판매량 4억 5천만 개를 돌파했다.

최근 건강 지향 소비 트렌드가 대세로 자리 잡으면서 바쁜 일상 속에서 간편하게 건강을 챙길 수 있는 발효유 제품에 대한 관심이 높아지고 있다. 실제로 시장조사 기관 유통모니터에 따르면 최근 국내 발효유 시장의 규모는 2조원을 넘어섰고, 지속 성장하는 추세다. 이에 서울우유는 고품질 원유를 활용한 발효유 브랜드 '더 진한'의 플레인 요거트와 그릭요거트 제품 경쟁력을 지속 강화하며 업계 선도하고 있다.

먼저, 2018년 '순수'로 첫 선을 보인 '더 진한 플레인 요거트'는 2024년 브랜드 리뉴얼과 함께 제품 라인업을 확대했다. 색소, 안정제, 향료 등의 첨가 없이 서울우유의 고품질 원유를 기반으로 '순수'는 오직 우유와 유산균만을 담았고, '스위트'는 원유 92%에 유산균의 먹이인 올리고당을 넣어 발효

해 부드럽고 깔끔한 단맛을 자랑한다.

무엇보다 소비자들 사이에서 그릭요거트나 요거트볼로 만들어 먹기에 가장 맛있는 요거트로 입소문이 나며 집에서 직접 그릭요거트를 만들어 먹는 유행을 선도하기도 했다. 이와 함께 다양한 소비 패턴을 반영한 용량 다변화로 '더 진한 플레인 요거트 순수 3종(1L/1.8L/2.45L)'과 '더 진한 플레인 요거트 스위트 2종(1L/1.8L)' 등 총 5종의 라인업을 구축하며

고객 선택의 폭을 넓혔다.

'더 진한 그릭요거트'는 서울우유의 고품질 원유를 그리스 전통 방식으로 유청을 분리해 꾸덕한 제형으로 만든 수제타입 요거트다. 신선한 국산 우유와 유산균으로 만들어 고소하고 산뜻한 풍미를 느낄 수 있고, 꾸덕한 식감을 극대화했다. 다른 첨가물이 들어가지 않은 플레인 맛으로 개인의 취향에 맞춰 과일, 그레놀라, 꿀 등의 토핑을 곁들여 먹는 재미까지 느낄 수 있다.

소비자들의 취향에 맞춰 제품 라인업도 꾸준히 확장했다. 지난 2023년 '서울우유 그릭요거트'로 첫 선을 보인 후, 2024년 '더 진한 그릭요거트'로 리뉴얼하며 '더 진한 그릭요거트 2종(100g/450g)'과 '더 진한 그릭요거트 소프트 2종(100g/450g)' 등을 새롭게 출시했다. 이에 힘입어 올해 1월 기준 '더 진한'의 전체 누적 판매량은 4억 5천만 개를 돌파하는 기업을 도했다. 특히, '더 진한 플레인 요거트'의 대용량(2.45L) 제품은 판매량이 전년 대비 115% 증가했고, '그릭요거트'는 판매량이 전년 대비 273% 뛰며, 무려 4배가량 성장한 것으로 나타났다.

서울우유협동조합 발효유 마케팅팀 이은경 팀장은 "'더 진한' 브랜드의 성장은 서울우유만의 고품질 원유 경쟁력을 바탕으로 급변하는 소비 트렌드를 반영해 발효유 제품 경쟁력을 지속 강화한 전략이 주요한 것으로 보인다"며 "앞으로도 기능성 발효유 제품 용량 다변화 등 포트폴리오를 확대해 소비자가 만족하는 최고 품질의 유제품 제공에 앞장설 것"이라고 말했다.

강태영 기자
ktya0712@daum.net



▲서울우유 제품

CJ프레시웨이

영유아 식품 전문기업 '베베쿡'과 독점 계약 체결

유통 전문성 기반 시너지 창출 계획

CJ프레시웨이의 키즈 식자재 브랜드 '아이누리'가 영유아 식품 전문기업 '베베쿡'과 독점 유통 계약을 체결했다.

식자재 유통 1위 사업자와 이 유식 사업 점유율 1위 사업자 간 시너지를 창출해, 상호 성장을 위한 발판을 마련하겠다는 전략이다.

베베쿡은 국내 이유식 시장의 약 40%를 점유하고 있는 영유아 식품 전문기업이다. 성장 단계에 맞춘 제품 설계와 엄격한 품질 관리로 소비자들로부터 높은 신뢰를 얻고 있다. CJ프레시웨이와 베베쿡은 양사의 유통 채널을 공유해 시장 확대

에 나서는 한편, 공동 상품 개발로 상품 경쟁력을 강화할 계획이다. 이번 계약에 따라 아이누리는 베베쿡의 일부 상품을 어린이집과 유치원 등에 독점 공급한다. 또한, 간식류를 중심으로 한 신제품도 공동 개발하고 5월부터 순차적으로 출시할 예정이다.

아이누리 브랜드의 소비자 접점도 기존 B2B 중심에서 B2C 영역으로 단계적으로 확대한다. 아이누리는 PB상품을 베베쿡 온라인몰 '베베쿡몰'에 선보이며 매출 확대와 함께 브랜드 인지도 강화를 기대하고 있다. 입점 품목도 간식류부터 농수축산물까지 점진적으로 확대할 예정이다.

정영란 기자
yungran528@hanmail.net



▲아이누리x베베쿡

고양시, 농가 생산 땅콩으로 만든 100% 땅콩버터 출시

겉질째 갈아 영양 살린 가공제품 선보여

고양특례시(시장 이동환)는 고양시 농가가 직접 재배한 국산 땅콩을 원료로 한 100% 땅콩버터를 출시했다. 이번 제품은 지역 농가가 생산한 땅콩을 활용해 고양시 농산물가공지원센터 공유주방에서 제조된 가공제품으로, 농업인이 직접 생산한 농산물을 가공해 상품화한 사례다. 이를 통해 지역 농산물의 활용도를 높이고 농가의 부가가치 창출에도 기여할 것으로 기대된다.

특히 이번 땅콩버터는 땅콩 겉질을 제거하지 않고 함께 갈아 만든 것이 특징이다. 일반적으로 땅



▲고양시청 제공

콩버터 제조 과정에서는 겉질을 제거하는 경우가 많지만, 땅콩 겉질에는 식이섬유와 폴리페놀 등 항산화 성분이 함유돼 있어 이를 함께 활용함으로써 영양적 가치를 높였다. 또한 겉질을 함께 갈아

고소한 풍미를 살리고 제품의 차별성을 더했다.

제품은 국산 땅콩 100%만을 사용해 제조했으며, 설탕, 향료, 보존료 등 별도의 첨가물을 넣지 않아 땅콩 본연의 맛과 향을 그대로 느낄 수 있다. 토스트나 샌드위치, 간식 등 다양한 식품과 곁들여 즐길 수 있어 건강한 식재료로 활용도가 높을 것으로 기대된다.

시 관계자는 "지역 농가가 생산한 농산물을 활용해 새로운 가공 제품을 선보이게 되어 의미가 크다"며 "앞으로도 농업인의 가공 역량을 높이고 다양한 농산물 가공제품 개발을 지원해 지역 농산물의 부가가치를 높여 나가겠다"고 말했다.

납 기준 초과 검출된 '과채주스' 회수 조치

식품의약품안전처(처장 오유경)는 식품제조·가공업체인 '태안농산물가공영농조합법인(충청남도 태안군 소재)'이 제조·판매한 '건강을 담은 사과를 가득히(식품유형 : 과·채주스)'에서 납이 기준보다 초과 검출되어 해당 제품을 판매 중

단하고 회수 조치한다. 식약처는 태안군청이 해당 제품을 신속히 회수 조치하도록 했으며, 해당 제품을 구매 한 소비자에게 섭취를 중단하고 구입처에 반품해 줄 것을 당부했다.

김경수 기자
kyungsuk@nonguplimes.com



▲태안로컬푸드 제공

Enriching your life

대한제분은
지난 70여년을 쉬지 않고 묵묵히 걸어왔습니다.

고객의 행복하고 건강한 삶을 위해
기본과 원칙을 지키고 변화와 혁신을 즐기며
앞으로도 멈추지 않겠습니다.

고객의 풍요로운 생활을 위해
언제나 함께하겠습니다.