



▶ 2002년도
별미 닭고기 요리교실 개최

▶ 본회 닭고기 요리카드 4종 30만장 제작
전국 배포에 착수

▶ 본회, 중국 VIV2002
참관단 지난 24일 출국

▶ 본회 제1차 닭고기 유통개선
소위원회 개최
2차 회의, 체리부로부터 개최

▶ 본회 닭고기 유통개선 소위원회 위원장에
서대진 마니커 부사장 선임
육계시세 고시 신뢰성 확보 주력

2002년도
별미 닭고기 요리교실 개최

(사)한국계육협회(회장 김홍국)는 지난해에 이어 오는 4월 16일부터 5월 18일까지 서울 및 수도권지역 소비자들을 대상으로 10여차례에 걸쳐 “2002년 제 1차 별미 닭고기 요리교실”을 운영한다. 본회가 주최하고 한국식생활개발연구회의 주관으로 개최되는 “2002별미 닭고기 요리교실”에서는 국내산 닭고기를 이용한 다양한 종류의 조리법이 소개되며 직접 소비자들이 행사에 참여, 닭고기요리를 할 수 있는 실습기회도 가지게 된다.

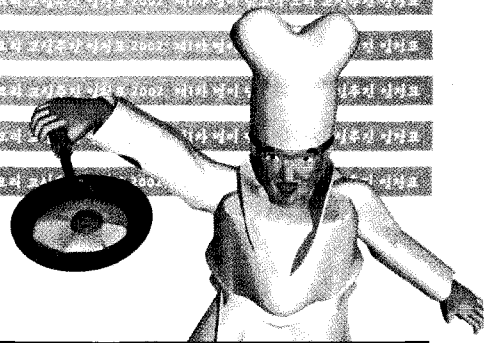
특히 이번 닭고기 요리교실에서는 최근 많은 인기를 얻고있는 「안동찜닭」을 비롯 춘천 닭갈비 등 성년층의 기호를 충족시킬 수 있는 닭요리와 함께 어린이들이 좋아하는 「치킨크레커」「감풍기」「케이준 치킨샐러드」등의 요리법을 소개, 참여자들의 큰 호응을 얻을 것으로 기대되고 있다.

행사에 대한 자세한 내용은 한국계육협회 031-707-5722(www.chicken.or.kr) 한국식생활개발연구원 02-833-1623(www.yori.or.kr)으로 연락하면 된다.

본회 닭고기 요리카드
4종 30만장 제작
전국 배포에 착수

본회는 닭고기 소비촉진 홍보사업의 일환으로 요리카드 4종 30만장을 제작, 전국 배포에 들어갔다. 봄철 가족들의

2002. 제1차 별미 닭고기 요리 교실 추진 일정표 (4-5월 중 실시예정)



일시	장소	수강대상	예상인원	강사명	닭고기 요리명	참고사항
계		12회	600명			
4/16(화) 09:30	경기 이천시 한국관광대학교	1학년 조리과학생	40명	이순옥 교수	닭찜, 치킨 크레커 샐러드 치킨 스프	직접실습
4/16(화) 14:30	경기 이천시 한국관광대학교	2학년 조리과학생	40명	이순옥 교수	닭찜, 치킨 크레커 샐러드 치킨 스프	직접실습
4/16(화) 08:30	서울 구로구 서서울정보산업고교	1학년 조리과학생	40명	한석림 교사	추후 결정	직접실습
4/16(화) 11:50	서울 구로구 서서울정보산업고교	2학년 조리과학생	40명	조수미 교사	추후 결정	직접실습
5/17(수) 14:00	경기 고양시 행신동 신농중학교	학교자모	50명	김경분 부회장	안동찜닭, 치킨 강정 샐러드 닭살 호도볶음, 깍풍기, 닭살 치즈지짐	강습 및 시식
4/18(목) 10:00	경기 부천시 부천농업기술원	생활개선회원	40명	김경분 부회장	안동찜닭, 치킨 강정 샐러드, 닭살 호도볶음 닭 오븐구이, 닭 칠리소스볶음, 닭 오렌지소스 샐러드	직접실습
4/23(화) 10:00	서울 마포구 아현정보산업학교	양식 조리과학생	40명	최복희 교사	춘천 닭갈비, 닭고기 채소쌈 닭 두부요리	직접실습
4/24(수) 10:00	서울 마포구 아현정보산업학교	한식 조리과학생	40명	최복희 교사	안동 찜닭, 치킨 강정 샐러드 닭살 호도볶음	직접실습
4/25(목) 10:00	경기 의정부시 의정부농업기술원	생활개선회원	40명	김경분 부회장	안동찜닭, 치킨 강정샐러드 닭살 호도볶음	직접실습
4월 하순	인천 강화농업기술원	생활개선회원	110명	김경분 부회장	안동찜닭, 치킨 강정 샐러드 닭살 호도볶음, 깍풍기, 닭살 치즈지짐	강습 및 실습
5월 중순	서울 용산구 한국여성단체협의회	여성단체회원	50명	안승춘 회장	안동 찜닭, 닭살 호도볶음, 깍풍기, 닭살 치즈지짐, 케이준 치킨 샐러드	강습 및 실습
5/18(토) 10:00	서울 영등포구 한국조리직업학교	출장조리사, 일반인	70명	안승춘 회장	안동 찜닭, 춘천 닭갈비 케이준 치킨 샐러드	직접실습

입맛을 돋아줄 수 있는 요리를 중심으로 제작된 닭고기 요리카드는 「닭살 소면탕」 「닭고기 야채찜」 「닭다리살 생강장구이」 「닭고기 강정」 등으로 전국 닭고기 판매장을 중심으로 소비자들에게 직접 배포된다.



이번에 제작된 닭고기 요리카드는 올해 제작돼 배포하게 될 16종 120만장 중 1차 분으로 오는 5월말까지 배포한다.

본회, 중국 VIV 2002 참관단 지난 24일 출국

본회 VIV CHINA 2002 참관단이 지난 24일 중국 북경으로 출국했다.

3박4일간의 일정으로 본회 직원 및 회원사 임직원 00명으로 구성된 VIV 참관단은 전시행사를 비롯 중국 닭고기 유통시장 등을 둘러본 후 오는 27일 귀국할 예정이다.

본회 제1차 닭고기 유통개선 소위원회 개최 2차 회의, 체리부로에서 개최

본회 닭고기 유통개선 소위원회는 지난 2일 협회 회의실에서 회의를 갖고 매월 2회(둘째, 넷째주 화요일)씩 모임을 정례화 하기로 했다. 이날 모임에서 참석자들은 현 육계가격고시에 관한 것은 현행체제를 유지토록 하되 닭고기 거래에 관한 문제점과 개선방안은 지속적인 협의를 통해 보완해 나가기로 했다.

한편 제 2차 닭고기 유통개선 소위원회는 2차 회의 결정사항에 따라 충북 진천소재 (주)체리부로에서 지난 23일 개최됐다.

본회 닭고기 유통개선 소위원회 위원장에 서대진 마니커 부사장 선임 육계시세 고시 신뢰성 확보 주력

본회 통합경영분과위 닭고기 유통개선 소위원회는 지난 4월 23일 충북 진천 체리부로에서 회의를 갖고 소위원회 위원장에 서대진 마니커 부사장을 참석자 만장일치로 추대했다.

이날 회의에서 위원들은 계속협회에서 시행중인 육계시세 고시의 신뢰성을 더욱 확보하기 위해 1차 조사 회원사인 하림, 마니커, 체리부로의 외 2차 조사 회원사로 한강CM(홍응수사장), 우인산업(이찬모전무), 여백(장덕진사장)으로 변경하는 동시에 시세고시 시간을 시세와 같이 명시키로 했다.

아울러 도계비에 HACCP 실시비용이 가산되어 도계비에 징수될 수 있도록 도계질서를 확립해 나가기로 하는 한편 HACCP 미시행 작업장에 대해서는 2003년 6월 30일까지 규제조치가 이루어질 수 있도록 촉구키로 했다.

또한 닭고기 거래질서에 관한 사항 및 거래관행의 문제점과 개선방안에 대해서는 앞으로 지속적인 논의를 통해 해결방안을 찾아 나가기로 했다.