



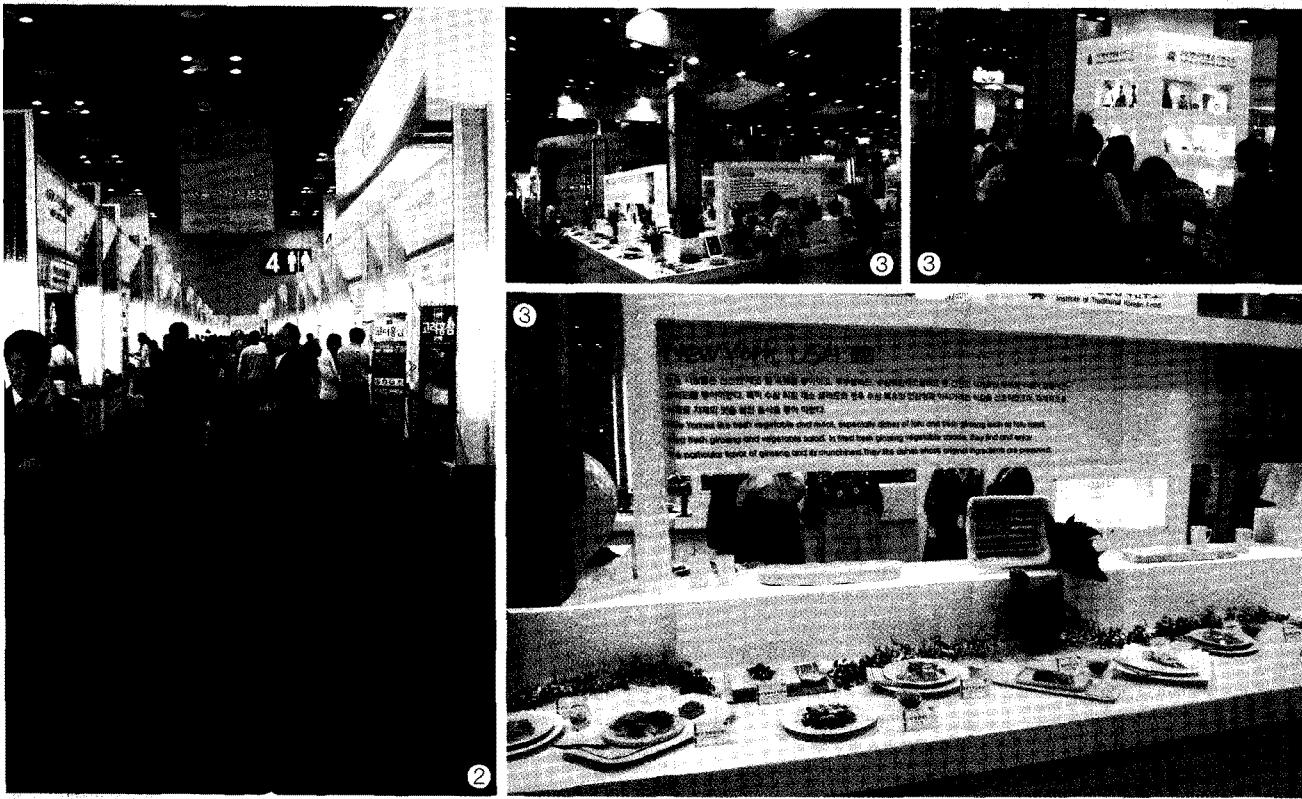
글·사진: 편집부

## 식품산업전문전시회의 새 획을 긋다! 2010 서울국제식품산업대전 그 성대한 막을 열다!

- ▶ 전시회명 : 제 28회 2010 서울국제식품산업대전  
(International Food industry Exhibition,  
Seoul 2010, 28th)
- ▶ 개최목적 : – 국내 식품업계의 해외수출 적극 지원  
– 국내 식품업계의 신기술 및 신제품 개발 유도  
– 국내 식품산업 현대화 및 수출기반 강화  
– 국내외 식품업계간의 교류 촉진 및 협력 강화
- ▶ 주제 : Enjoy the Food, Experience the FoodTech
- ▶ 기 간 : 2010년 5월 12일(수) ~ 15일(토), 4일간
- ▶ 장 소 : KINTEX

지난 5월 12일(수), 코트라가 주최하는 서울국제식품산업대전이 KINTEX에서 그 성대한 막을 열었다. 4일간 진행된 전시관에는 30개국에서 총 2,118 부스가 참가하고 42,000여명이 참관하면서 규모면에서 국내 최고·최대의 식품산업 전문 전시회로서의 자리를 굳건히 하였다.

올해로 28번째의 행사를 맞은 2010 서울국제식품산업대전은 국민건강과 위생 및 식품 안전성에 대한 사회적 관심이 높아지는 가운데 국내 식품업계



① 2010 서울 국제 식품 산업 대전이 개최된 일산 KINTEX ② 전시장 모습 ③ Global Style Hansik 전시관

구분	총괄표				서울 국제 식품 전 (Seoul Food & Hotel)
	식품 기기 관	식품 포장 관	식품 안전 관	국내 관	
주최	KOTRA	KOTRA	KOTRA	KOTRA 식품 공업 협회	KOTRA Allworld, KEM
후원	지식 경제부, 농림수산식품부, 문화체육관광부, 보건복지부, 산부, 식품의약품안전청, 농촌진흥청, 경기도, 고양시, 한국 식품 연구원, 한국 산업 식품 공학회, 한국 산업 식품 공학회, 한국 유통 과학회, 한국 수입 업협회, 한국 주류 수입 도매 협회, 대한 제과 협회, 대한 영양 협회, 한국 조리 사회 중앙 회, 한국 음식 업 중앙 회, 한국 식품 안전 협회, 한국 식품 위생 안전 성학회, 한국 커피 연합 회, 한국 제과 기계 산업 협회				
전시 품목	식품 가공 기기, 주방· 요식 기기, 주방 가전, 가 구 용품	포장 기기, 포장 원자재, 포장 용기, 포장 디자인	식품 위생 기기, 검사·분 석 기기, 안전 운송 물류	농·수·축산물, 가공 식품, 식품 소재 및 첨가물, 전 통 식품, 제과/제빵, 주류/음료, 건강 식품, 유기농 식 품, 호텔 용품 및 서비스	

의 해외 수출 기회를 도모하고, 국내외 식품 업계 간의  
교류 촉진 및 협력을 강화를 목적으로 아시아 각 국의  
무역 진흥 기관이 참가하는 아시아 식품 공동관을 구성  
하는 한편, 해외 바이어 유치를 확대하고 다양한 행사

및 세미나를 개발하여 참가 기업체와 참관 바이어, 참관  
객이 함께 참여하는 전시회로 진행되었다.  
특히 이번 행사에 한식 재단과 한식 홍보관을 따로 마  
련하여 '한식 세계화'에 중점을 두어 홍보 활동을 하였



④ 이목원 부스 및 제품 사진

는데 한식 홍보관에는 한식 조리시연과 체험코너, 폐백실 등을 설치하여 외국인들에게 인기를 끌었다.

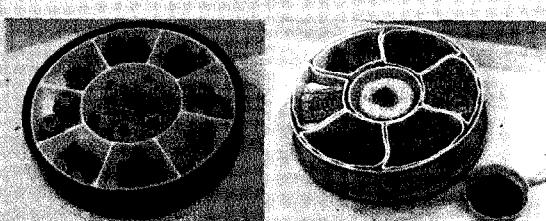
개막일인 12일 오후에는 다문화 가정 여성, 주한 외교사절 부인, 아시아 무역 진흥회의 연차총회 참석자 방문한 각국 대표단 부인 등이 '오절판'을 직접 만들어 보는 행사를 진행하는 한편, 한국 전통주를 체험하는 특별 행사도 준비되었다.

또한 Global Style Hansik 전시관에서는 세계와 만나

는 한식을 주제로 일본, 중국, 베트남, 미국 등에서 현지화 되어 개발된 음식이 소개되며 세계인이 좋아하는 한국음식 시연회 및 시식, 한국 후식류 만들기 체험 행사로 참관객들의 이목을 집중시켰다.

이번 행사장에서 또 하나 눈여겨 볼 것은 미국, 프랑스, 호주 등 외국 업체들이 자국의 축산물을 홍보하기 위하여 시식행사 등 다양한 판촉 행사를 진행한 것이다. 멕시코 홍보관은 참가업체수를 대폭 늘리며 시식회와 사진 촬영 이벤트를 펼쳤고, 프랑스는 프랑스 명품 돈육관을 열고 돼지고기 요리를 소개하였다. 미국과 캐나다 등은 안전성 홍보를 위한 전시 행사를 가져 사람들의 관심을 모았다.

2010 서울국제식품산업대전에는 우리 협회 회원사인





● 지역 특산물 홍보관 ● 전시된 멋스럽고 맛스러운 한식 ● 커피 홍보관 ● 한국 홍보관에서 진행한 다양한 체험행사

(주)이목원이 참가하여 신제품인 매콤 훈제오리 시식 행사를 실시하는 등 적극적인 오리고기 홍보활동을 하였다. 장성주 생산물류이사는 오리가 “온 가족이 먹는 햄이라는 이미지 때문에 소비가 많이 증가한 것 같다”고 설명하며, “오리고기가 건강에 좋다는 인식과 홈쇼핑에서 판매도 소비 촉진에 영향을 미쳤다고 본다”고 덧붙였다.

새롭게 선보인 ‘매콤 훈제오리’는 훈제를 먹으면서도 매운맛을 느낄 수 있도록 청양고추와 마늘 등을 포함한 매운 비법 소스를 더해 훈제 오리에 칼칼한 맛을 더 해주어 좋은 반응을 보이고 있다고 설명하였다.

다양한 식자재 및 식품을 만나볼 수 있었던 서울국제 식품전과 함께 진행된 서울국제식품기술전에서는 식

품가공기기, 주방가전 및 가구 용품, 단체급식 및 관련 자재 등부터 포장 기계와 부품, 포장가공기기, 식품위생가공장비 및 시스템 살균 소독기 등 안전한 식품을 생산하기 위한 관련 제품과 기술 등을 확인할 수 있는 자리였다.

아시아 4대 식품전문전시회의 하나로 자리매김한 서울 국제산업대전. 전시회 이외에도 ‘한국 전통식품의 선진화 방안’ 세미나를 비롯하여 30여회의 다양한 세미나와 포럼을 개최하며 단순한 볼거리로 끝나는 전시회가 아닌 식품기업간의 기술교류와 비즈니스 기회를 제공하며 식품산업전문전시회의 새 획을 그었다고 평가되며, 내년 전시회가 벌써부터 기다려진다.