

	식품업계의 오스카상, 소피 어워드에서 빛난 고추장 소스	
매년 가장 인기있고 건강한 식품을 선정하는 식음료업계의 오스카상이라고도 불리는 소피 어워드(sofi Awards)가 뉴욕 맨해튼 팬시푸드쇼(Summer Fancy Food Show)에서 개최됐다.		
올해 소피 어워드는 42년 역사 중 가장 큰 규모로 총 32개의 수상부분에 2,737개의 식품이 출품되었으며 미국특제음식협회 (Specialty Food Association) 회원, 식품수출입업체, 요리전문가 등이 참여하여 평가했다.		
지난해, 한국 BBQ 소스인 'We Rub You' 가 요리소스 및 향미증진 (Cooking Sauce & Flavor Enhancer) 부문에서 금상을 차지한 바 있는 한국소스는 올해에도 어김없이 참가가 함유된 고추장 소스인 'Gochujang'으로 결승에 진출했다.		
현지 김치생산업체인 장모김치(Mother-in-Law Kimchi)에서 올해 새롭게 출시한 제품으로 이미 홀푸드(whole Foods)에서 판매중이다. 특소는 맛 (Tangy), 식초(Vinegar), 마늘(Garlic), 발효고추장(Fermented Chile paste) 등 네 종류의 소스를 8oz(약 230g) 유리병 형태로 각각 \$8불에 판매중인데 세련된 패키지와 맛으로 현지소비자들의 눈길을 끌고 있다.		
장모김치는 행사기간 동안 현지 로컬 제품들의 홍보가 활발한 지하 전시장에 위치했으며 업체 관계자는 "현지인들의 입맛에 맞춰 일반 고추장보다 묽고 덜 매우며 달콤한 맛을 강조했다" 면서 "그 덕분에 푸드쇼 관람객과 바이어 들로부터 좋은 반응을 얻고 있다" 고 밝혔다.		
이번 팬시푸드쇼는 북미에서 개최하는 가장 규모가 큰 식품박람회로서 뉴욕 에 위치한 Jacob K. Javits Convention Center에서 6월 29일부터 7월 1일까지 3일간 개최됐다. [자료원 : Specialty Food Association]		
		
실제 소피어워드 트로피	팬시푸드쇼 입구 결승진출 식품 전시	팬시푸드쇼내 장모김치 고추장 시식현장
		
		홀푸드 소스류 매대에 판매중인 고추장 4종

※ New York Food Talk는 격주로 New York aT가 미국에서 생산되는 농식품 관련 재미있고 유용한 정보, 통계, 사진 등으로 구성된 정보지임

☞ 자료문의처 : 뉴욕 aT센터 / 김동환 대리 (davidrheekim@gmail.com)