

# U.S. MEAT

미국 육류수출협회 격월간 정보지

**GSM-102 미국농무부 상품신용공사의 수출신용보증기금제도**  
**미국 육류시장 동향**

소비자의 지갑을 쉽게 열게 하는 심리학적 원리  
Caramel Combo! 카라멜 콤보와 행복한 연말을!  
Happy Soup time  
캐나다의 환상적인 설원 무대, 밴프(Banff)





## 안녕하십니까?

벌써 올해 마지막 호를 발간하게 되었습니다. 올 한해는 육류업계에 있어서 새로운 제도의 도입과 소용돌이치는 시장 상황 등으로 힘들었지만 소중한 해였다고 생각합니다. 감소 추세를 보이던 수입량도 이제는 서서히 반등세로 돌아가고 있고, 시장 곳곳에서 신규 구매가 일어나는 것을 보면서 이제는 조금씩 빛이 보이는 것 같습니다. 최근 수출의 최전방에 있는 팩커들과의 미팅, 추석 이후 중소 규모의 수입업체들의 움직임 등을 통해 이제 조심스럽게 시장이 깨어나고 있음을 느낍니다. 어려운 시기를 겪은 만큼 이제 앞으로의 시장은 좀더 견고하고 건강해 질것이라 생각합니다. 시장의 방향은 현명한 판매와 짜임새 있는 구매가 결정할 것입니다. 업계 여러분들 모두 건강히 한해 마무리 하시길 바랍니다.

양지혜 이사장  
미국육류수출협회 한국사무소



# U.S. MEAT

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

2009 11 · 12

- 02 DIRECTOR'S CORNER
- 04 U.S. MEF ACTIVITIES
- 06 U.S. MEF TRIBUNE &  
미국육류산업 동향 / 미국 쇠고기 및 쇠고기제품 수출작업장 승인 목록
- 07 U.S. MEF POLICY  
GSM-102  
미국농무부 상품신용공사(CCC: COMMODITY CREDIT CORPORATION)의  
수출신용보증기금제도
- 08 US MEAT MARKET SITUATION  
미국육류시장 동향
- 12 PSYCHOLOGY  
설득의 심리이론 : 소비자의 지갑을 쉽게 열게 하는 심리학적 원리
- 16 FOODSERVICE CONER  
CARAMEL COMBO! 카라멜 콤보와 행복한 연말을!
- 18 D.I.Y COOKING  
연말연시 만찬을 위한 해피 레시피  
양파소스를 끼얹은 쇠고기 필레와 미니 크레페  
적채소스를 곁들인 베이컨두른 돼지고기 필레와 감자뇨키
- 20 CONSUMER CORNER  
HAPPY SOUP TIME
- 22 TRAVEL - NEW CALEDONIA  
캐나다의 환상적인 설원 무대, 밴프(BANFF)

발행처 · 미국육류수출협회 (Tel : 02-720-1894 Fax : 02-720-1896 korea@usmf.org)

발행일 · 2009년 11월 3일(비매물) 제 작 · (주)굿펠라스에드 (02-3443-8257)

U.S.MEAT에 실린 글과 사진은 서면으로 된 허락 없이는 어떠한 경우에도 옮겨 쓸 수 없습니다.

U.S.MEAT에 실린 글은 공식적인 견해가 아니라 필자의 의견을 나타낸 것입니다.

## 무 · 료 · 정 · 보 · 지

### MEF Newsline 주간 | 매주 수요일



주간(매주 수요일) 무역업자용 뉴스레터로 미국 육류시장정보, 미국산 쇠고기 및 돼지고기 가격 정보 등을 제공하며 미국육류수출협회 홈페이지를 통해서도 볼 수 있다. (www.usmf.co.kr), Fax(02-720-1896)나 이메일(hpark@usmf.org) 또는 홈페이지에서 신청 가능하다.

### Meat US 월간 | 매월 23일 경

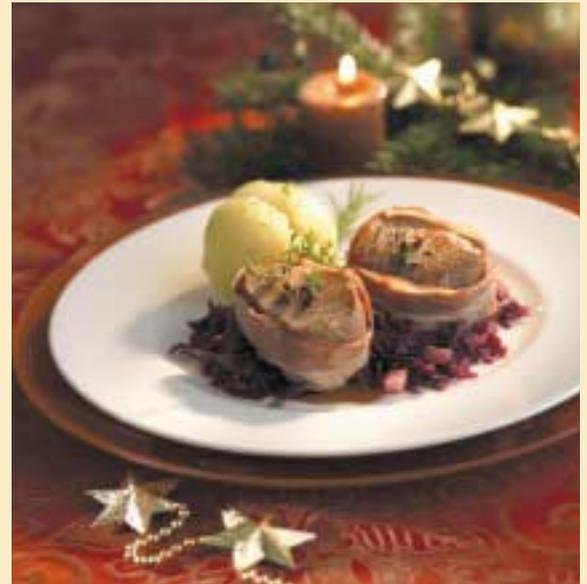


유통업체 정육매장 담당자/바이어 대상 뉴스레터로 미국내 육류 시장상황, 가격정보 등을 제공하며 Fax(02-720-1896)나 이메일(jpark@usmf.org) 또는 홈페이지에서 신청 가능하다.

### U.S.Meat 격월간 | 홀수 달



미국육류수출협회 소식지로 각종 미국육류수출협회 행사, 미국육류 시장정보, 가격정보, 기술정보 등을 제공하며 홈페이지(www.usmf.co.kr), Fax(02-720-1896)나 이메일(hpark@usmf.org) 또는 홈페이지에서 신청 가능하다.



### COVER TALK

적채소스를 곁들인 베이컨두른 돼지고기 필레와 감자뇨키

## 미국육류수출협회

서울시 종로구 수송동 146-1 이마빌딩 303호

TEL : 02-720-1894-5 FAX : 02-720-1896 www.usmf.co.kr/korea@usmf.org



미국육류수출협회(U.S. MEAT EXPORT FEDERATION)는 미국내 곡물 생산자, 육우 생산자, 정육 가공업자, 수출업자 및 농축산물 관련 업체들이 설립한 비영리 기구입니다. 콜로라도 덴버에 본부를 두고 있는 본 협회는 현재 도쿄, 홍콩, 타이완, 싱가포르, 멕시코 시티 등에 지사를 두고 세계 50여개국에서 활동하고 있으며, 한국에는 1991년 12월에 사무소를 개설하여 스테이크 본 고장의 탁월한 맛과 영양을 선보여 왔습니다. 미국육류수출협회는 순수 곡물로 키워 세계 최고의 품질을 자랑하는 미국산 육류의 홍보 및 정보제공, 각종 세미나, 소비자 기호조사, 수출입 업무안내, 기타 교육활동 등 제반업무를 담당하면서 보다 질 높은 식생활 문화 창조를 위해 노력하고 있습니다.

● 추석맞이 미국산 쇠고기 선물세트 신문광고프로모션



미국육류수출협회는 추석명절을 맞아 대형마트의 미국산 쇠고기 선물 세트 판매 촉진을 위해 9월23일 조선일보, 24일 중앙일보에 롯데마트와 홈플러스의 미국산 쇠고기 선물세트 광고를 진행하였다. 특히 이번 추석에 선보인 미국산 쇠고기 선물세트는 최고급 프리미엄 미국산 브랜드 냉장육으로 구성된 고급형에서 알뜰한 가격의 실속형 갈비 제품까지 소비자가 선택의 폭을 넓힐 수 있도록 다양하게 구성되었다. 홈플러스는 지난 5월 국내에 출시된 미국 프리미엄 브랜드인 '스터링 실버' 냉장육 세트와 미국산 짬갈비 세트 등을, 롯데마트는 미국 CAB협회 인증 최상급 블랙앵거스 냉장육 세트와 미국산 LA갈비세트 등을 판매하고 있다.

● 롯데마트 중계점, US Beef 전용판매코너 설치



미국육류수출협회는 미국산 쇠고기의 판매 활성화를 위하여 롯데마트 중계점에 미국산 쇠고기 전용판매코너를 설치하였다. 향후 미국산 쇠고기 전용코너를 확대 설치할 예정이며 전용코너를 이용한 다양한 프로모션을 진행할 예정이다.

● 미국산 쇠고기 소매점프로모션

미국 육류수출협회는 미국산 쇠고기 및 돼지고기에 대한 대형 할인점 시식 행사를 지속적으로 진행하고 있다. 2009년 9월에는 이마트, 홈플러스, 롯데마트, 현대백화점, 탑마트, 메가마트, 코스트코홈세일에서 쇠고기 시식행사를, 탑마트, 뉴코아에서 돼지고기 시식행사를 진행하였다.



또한 이마트, 홈플러스, 롯데마트에서는 미국산 쇠고기 추석 선물세트 판매를 위하여 선물세트 판촉 프로모터를 배치하였다. 2009년 10월에는 이마트, 홈플러스, 현대백화점, 신세계백화점, 세이브존, 그랜드마트, 코스트코홈세일에서 쇠고기 시식행사를, 이마트, 탑마트에서 돼지고기 시식행사를 진행하였다. 한편, 이마트와 미국육류수출협회는 10월22일부터 25일까지 4일간 미국산 냉장삼겹살을 100g에 790원에 판매하며 미국산 냉장 삼겹살 구매고객을 대상으로 구입용 소금 및 종이 행주를 증정하는 판촉행사를 이마트 전점에서 진행하였으며, 15개 매장에서는 시식행사도 함께 진행되었다.

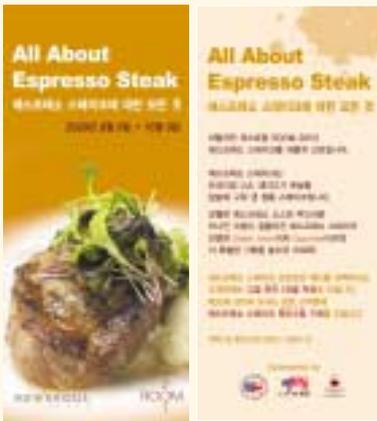
● 고기구이 전문점 '화사랑/고주몽' 화로구이와 함께 한 추석맞이 미국산 돼지갈비 행사



미국육류수출협회는 경기도 동탄 및 화성 그리고 부천 등에서 미국산 돼지갈비로 유명한 대형체인점 화사랑 및 고주몽 화로구이에서 가을맞이 미국산 돼지갈비 프로모션을 2009년 9월 14일부터 30일까지 진행하였다.

행사 기간 동안 미국산 돼지갈비를 주문하는 고객에게는 추석맞이 선물을 증정하는 이벤트를 마련하였고, 기존에 방문했던 고객들 중 각 매장으로부터 '돼지갈비 1인분 무료' 휴대폰 문자메시지를 받은 고객에게는 미국산 돼지갈비 1인분을 증정하는 행사도 진행하였다.

● 베스트웨스턴 뉴서울 호텔과 함께한 미국산 돼지고기 메뉴프로모션



미국육류수출협회는 광화문에 위치한 베스트웨스턴 뉴서울 호텔의 이탈리아 레스토랑 ‘룸201’에서 프리미엄 미국산 돼지고기 목살 스테이크메뉴 런칭 프로모션을 2009년 9월9일부터 10월 9일까지 한달 동안 진행하였다. ‘에스프레소 스테이크에 대한 모든 것!’이라는 타이틀로 진행된 이번 프로모션에서는 프리미엄 미국산 돼지고기 목살을 참숯

에 구워내어 에스프레소 소스로 맛을 낸 돼지고기 목살스테이크 메뉴인 ‘에스프레소 스테이크’가 호텔 레스토랑에서 이색적으로 소개되었다. 평소 구이로 즐겨먹던 돼지고기 목살 부위를 호텔 및 고급 레스토랑의 메뉴로 재탄생 시킨 이번 메뉴는 풍부한 육즙과 부드럽게 씹히는 스테이크 특유의 맛을 유지하는 동시에, 씹쌀하고 강렬한 맛이 일품인 에스프레소 소스 및 어니언 크림과 조화롭게 어우러져 기존의 쇠고기 스테이크와는 차별화된 맛을 선보여 고객들의 호응을 얻었다.

● 돼지고기정보사이트 ‘Pork Story(www.porkstory.co.kr)’

미국육류수출협회는 돼지고기 영양정보, 요리법, 맛집정보와 함께 소비자들에게 다양한 돼지고기 무료체험 기회를 제공하는 돼지고기 정보사이트



‘Pork Story(www.porkstory.co.kr)’를 2009년 10월 12일 오픈하였다. 지난 3월 선보인 쇠고기 정보사이트 Beef Story(www.beefstory.co.kr)에 이어 이번에 새롭게 문을 연 돼지고기 정보사이트 Pork Story는 맛있는 돼지고기 요리법과 돼지고기의 숨겨진 영양정보 등 실질적이고 유익한 돼지고기 정보를 제공한다. 또한 돼지고기가 농장에서 생산되어 우리 식탁에 오르는 과정을 포함, 돼지와 옥수수가 친해진 까닭, 스트레스 없는 돼지를 키우기 위한 다양한 색의 아이디어 등 미국산 돼지고기에 대한 생생한 이야기를 담고 있다. 특히, 돼지고기가 직접 부르는 ‘포크송(Pork Song)’을 통해 다양한 재료를 이용한 돼지고기 조리법을 쉽고 재미있게 노래로 배울 수 있는 기회도 제공한다.

● 그랜드힐튼호텔과 함께한 추석맞이 미국산 갈비 선물세트 프로모션



미국육류수출협회는 추석을 맞이하여 2009년 9월 14일부터 30일까지 그랜드힐튼호텔 ‘알파인 델리’에서 판매하는 추석맞이 미국산 갈비 선물세트 프로모션을 진행하였다. 기간 중 미국산 프라임 불갈비, 갈비 혼합세트, 초이스 갈비, 초이스 불고기가 판매되어 고객들의 호응을 얻었다.

● 그랜드힐튼호텔과 함께한 ‘옥tober페스트 맥주축제’

미국육류수출협회는 2009년 9월 4일과 5일 저녁 그랜드힐튼호텔 컨벤션 홀에서 열린 ‘옥tober페스트 맥주축제’에 참여하였다. 기간중 미국산 쇠고기 립아이로스트, LA갈비메뉴와 미국산 돼지고기 Hock을 사용한 로스트메뉴가 판매되어 좋은 반응을 얻었다.



● 미국육류수출협회 조찬회



미국육류수출협회가 격월로 개최하는 조찬회가 2009년 10월 21일 소공동 롯데호텔에서 진행되었다. 이번 조찬회에서는 중앙대학교 심리학과 김재휘 교수를 초빙해 ‘부정적 여론 하에서의 커뮤니케이션 전략’에 대해 들어보았으며 미국육류수출협회에서 소비자그룹을 대상으로 한 포커스그룹 인터뷰 결과를 요약해 소개하였고, 수입축산물 관련 최근 세계정규 및 최근 활동 내용 등에 대해서도 소개하였다. 약 40여 명의 업계 관계자들이 참석하였다.

## 미국육류산업 동향

비육우 단위 : 백만 두

|        | 7월   | 8월   | 9월   |
|--------|------|------|------|
| 비육우두수  | 9.75 | 9.63 | 9.87 |
| 입식두수   | 1.86 | 2.11 | 2.38 |
| 시장출하두수 | 1.92 | 1.81 | 1.74 |

쇠고기 (VEAL, CHILLED&FROZEN 포함) 단위 : 만 톤

|                  | 6월    | 7월     | 8월    |
|------------------|-------|--------|-------|
| 생산량              | 102.7 | 101.83 | 99.15 |
| 수출량              | 7.7   | 7.67   | 7.47  |
| 1인당평균소비량(분기별평균치) | 7KG   | 7KG    | 7KG   |

비육돈(분기) 단위 : 천 두

|       | 3월    | 6월     | 9월 |
|-------|-------|--------|----|
| 총사육두수 | 65,38 | 66,079 |    |
| 모돈수   | 6,011 | 5,957  |    |

돼지고기 단위 : 만 톤

|                  | 6월    | 7월    | 8월    |
|------------------|-------|-------|-------|
| 생산량              | 79.95 | 82.36 | 84.81 |
| 수출량              | 13.36 | 15.22 | 13.49 |
| 1인당평균소비량(분기별평균치) | 5KG   | 5KG   | 5KG   |

가격 UNIT: US \$/100KG, FOB OMAHA

|        | 7월     | 8월     | 9월     |
|--------|--------|--------|--------|
| 생우가격   | 182.34 | 181.14 | 183.36 |
| 생돈가격   | 84.57  | 69.79  | 71.15  |
| 소지육가격  | 279.8  | 280.35 | 281.14 |
| 돼지저육가격 | 131.41 | 123.46 | 121.77 |

호텔, 레스토랑, 음식점체 월평균 구매가격 (CHOICE, 쇠고기) UNIT: US \$/KG, FOB OMAHA

| 품목                                | 7월    | 8월    | 9월    |
|-----------------------------------|-------|-------|-------|
| 109A, RIB, ROAST READY, 23 UP     | 10.34 | 10.38 | 10.03 |
| 112A, RIBEYE ROLL, LIP OFF, 14 UP | 14.37 | 14.89 | 14.34 |
| 114, CHUCK, SHOULDER CLOD 13-25   | 4.03  | 4     | 3.98  |
| 116, CHUCK, CHUCK ROLL, RTL READY | 4.93  | 4.95  | 5.35  |
| 120, BRISKET, BONELESS 09 UP      | 4.33  | 4.27  | 4.29  |
| 123A, SHORT PLATE                 | 5.83  | 5.83  | 5.98  |
| 124, RIB, BACK RIB(FROZEN)        | 2.49  | 2.16  | 1.94  |
| 136, GROUND BEEF 75%LEAN          | 3.56  | 3.54  | 3.32  |
| 167, ROUND, KNUCKLE 10-12         | 4.51  | 4.75  | 4.95  |
| 174, LOIN, SHORT LOIN, BONELESS   | 10.05 | 10.12 | 10.67 |
| 180, LOIN, STRIP LOIN, BONELESS   | 10.93 | 11.11 | 11.11 |
| 184, LOIN, TOP SIRLOIN            | 5.9   | 6.01  | 60.5  |
| 189A, TENDERLOIN, DN              | 20.81 | 19.07 | 18.37 |
| 193, FLANK, FLANK STEAK           | 9.28  | 10.16 | 11.07 |

출처 : URNER BARRY, HRI BUYERS GUIDE

돼지고기 부위별 월평균 도매가격 UNIT: US \$/KG, FOB OMAHA

| 품목                          | 7월   | 8월   | 9월   |
|-----------------------------|------|------|------|
| U40 LOIN, TRIM              | 2.2  | 2.06 | 1.96 |
| U41 TENDERLOIN, 1.25 DOWN   | 5.39 | 5.14 | 4.94 |
| U50 PICNIC, SMK R TRM COMBO | 0.93 | 0.95 | 0.89 |
| U42 BOSTON BUTT TRM         | 1.67 | 1.5  | 1.46 |
| U44 SPARERIB, 25#/DN-LGT    | 2.32 | 2.24 | 2.01 |
| U46 HAM, BONE IN TRIMMED    | 1.09 | 1.1  | 1.17 |
| U48 BELLY, SKIN-ON, FRESH   | 1.68 | 1.47 | 1.47 |
| FRONT FEET, TOES ON         | 0.99 | 0.99 | 1.02 |
| U51 NECK BONES              | 0.47 | 0.49 | 0.5  |
| CHEEK MEAT, TRIMMED         | 1.12 | 1.12 | 1.11 |

출처 : AMS, WEEKLY NATIONAL CARLOT MEAT

\*위의 가격정보는 미국 농무부(USDA)에서 발표하는 미국내 평균 도매가격  
이므로 수출가격과는 차이가 있음을 참고하시기 바랍니다.

## 미국 쇠고기 및 쇠고기제품 수출작업장 승인 목록

출처 : 국립수의과학검역원

최종갱신일 : 2009년 10월 13일 \*작업장리스트는 지속적으로 업데이트 됩니다.

| 작업장 번호     | 작업장 명칭                                       | 작업장 주소  | 승인업종   | QSA승인일    |
|------------|--|---|--------|-----------|
| 235        | WASHINGTON BEEF, LLC                         | 201 ELMWOOD ROAD TOPPENISH, WA 98948                  | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 9268       | TYSON FRESH MEATS, INC.                      | 13983 DODD ROAD PASCO(WALLULA), WA 99363              | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 783        | HARRIS RANCH BEEF COMPANY                    | 16277 S MCCALL AVE. SELMA, CA 93662                   | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 21488      | NATIONAL BEEF                                | 57 EAST SHANK RD. BRAWLEY, CA 92227                   | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 267        | JBS PACKER LAND INC.                         | 651 SOUTH 91ST AVENUE TOLLESON, AZ 85353              | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 628        | JBS SWIFT AND COMPANY                        | 410 NORTH 200 WEST HYRUM, UT 84319                    | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 1163       | UNIBRIGHT FOODS INC.                         | 7101 SCOUT AVENUE BELL GARDENS, CA 90201              | 가공     | '08.7.10  |
| 245C       | TYSON FRESH MEATS, INC.                      | HWY 35 IBP AVE. DAKOTA CITY, NE 68731                 | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 86M        | CARGILL MEAT SOLUTIONS CORP.                 | 590 ROAD 9 SCHUYLER, NE 68661                         | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 27472      | PREMIUM PROTEIN PRODUCTS, LLC                | 1009 M STREET HASTINGS, NE 68901                      | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 245L       | TYSON FRESH MEATS, INC.                      | 1500 S. PLUM CREEK PHWY LEXINGTON, NE 68850           | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 86R        | CARGILL MEAT SOLUTIONS CORP.                 | 1505 E. BURLINGTON AVE. FORT MORGAN, CO 807014100     | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 969        | SWIFT BEEF COMPANY                           | 800 NORTH 8TH AVE. GREELEY, CO 80632                  | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 245D       | TYSON FRESH MEATS, INC.                      | 2101 WEST 6TH AVE EMPORIA, KS 66801                   | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 27         | CREEKSTONE FARMS PREMIUM BEEF                | 604 GOFF INDUSTRIAL PARK ROAD ARKANSAS CITY, KS 67005 | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 7033       | LOGGINS MEAT CO., INC.                       | 1908 E. ERWIN TYLER, TX 75702                         | 가공     | '08.7.10  |
| 86H        | CARGILL MEAT SOLUTIONS CORPORATION           | 3 MILES NORTH OF PLAINVIEW, TX 79072                  | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 245E       | TYSON FRESH MEATS, INC.                      | 5000 N. FM 1912, AMARILLO, TX 79108                   | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 208A       | NATIONAL BEEF PACKING CO. LLC                | 1501 E. 8TH STREET LIBERAL, KS 679050978              | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 278        | TYSON FRESH MEATS, INC.                      | HIGHWAY 50 WEST HOLCOMB, KS 67851                     | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 262        | NATIONAL BEEF PACKING CO. LLC                | 2000 E. TRAIL DODGE CITY, KS 67801                    | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 562M       | JBS PLAINWELL, INC.                          | 11 ELEVENTH STREET PLAINWELL, MI 49080                | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 410        | GREEN BAY DRESSED BEEF, LLC                  | 544 ACME STREET GREEN BAY, WI 54302                   | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 562        | JBS GREEN BAY, INC.                          | 1330 LIME KILN ROAD GREEN BAY, WI 54311               | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 245J       | TYSON FRESH MEATS, INC.                      | US HWY. 92 AT JOSLIN GENESEO, IL 61254                | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 2327       | IOWA PACIFIC PROCESSORS INC.                 | 2606 SUNSET ROAD DES MOINES, IA 50321                 | 가공     | '08.7.10  |
| 19336      | NEBRASKA BEEF LTD.                           | 4501 S. 36TH STREET OMAHA, NE 68107                   | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 960        | GREATER OMAHA PACKING CO.                    | 3001 "L" STREET OMAHA, NE 68107                       | 도축     | '08.7.10  |
| 960A       | GREATER OMAHA PACKING CO.                    | 3001 "L" STREET OMAHA, NE 68107                       | 가공     | '08.7.10  |
| 683        | PM BEEF HOLDINGS, LLC                        | 2850 HIGHWAY 60E WINDOM, MN 561011291                 | 도축/가공  | '08.7.10  |
| 86E        | CARGIL MEAT SOLUTIONS CORP                   | 4 MI WEST ON HWY 60 FRIONA, TX 79035                  | 도축/가공  | '08.10.1  |
| 3D         | SWIFT BEEF COMPANY                           | U.S. HIGHWAY 287 CACTUS, TX 79013                     | 도축/가공  | '08.10.1  |
| 969G       | SWIFT BEEF COMPANY                           | 555 S STUHR RD. GRAND ISLAND, NE 68801                | 도축/가공  | '08.10.1  |
| 86K        | CARGILL MEAT SOLUTIONS CORP.                 | 3201 EAST HIGHWAY 154 DODGE CITY, KS 67801            | 도축/가공  | '08.10.1  |
| 245        | TYSON FRESH MEATS, INC.                      | 2490 LINCOLN WAY DENISON, IA 51442                    | 도축     | '08.10.1  |
| 301        | YOSEMITE VALLEY BEEF PACKING C               | 970 EAST SANDY MUSH RD. MERCED, CA 95340              | 도축/가공  | '08.10.27 |
| 337        | SAM KANE BEEF PROCERSORS, INC.               | 9001 LEOPARD STREET CORPUS CHRISTI, TX 78409          | 도축/가공  | '08.10.8  |
| 1557       | MACDONALD MEAT CO.                           | 2709 AIRPORT WAY S. SEATTLE, WA 981341808             | 가공     | '08.10.1  |
| 4215       | SKYLARK MEATS, LLC.                          | 4430 SOUTH 110TH STREET. OMAHA, NE 68137              | 가공     | '08.10.17 |
| 4891       | K2D, INC.                                    | 2035 2ND AVE. GREELEY, CO 80631                       | 가공     | '08.10.7  |
| 5733       | PREMIUM PROTEIN PRODUCTS, LLC                | 4611 W. ADAMS STREET LINCOLN, NE 685241444            | 가공     | '08.10.1  |
| 6173       | MASAMI FOODS                                 | 5222 TINGLEY LANE KLAMATH FALLS, OR 97603             | 도축/가공  | '08.10.1  |
| 6810       | MEAT BY LINZ, INC.                           | 414 STATE ST. CALUMET CITY, IL 60409                  | 가공     | '08.10.27 |
| 13415      | FREMONT BEEF COMPANY                         | 960 SOUTH SCHNEIDER STREET FREMONT, NE 68025          | 가공     | '08.10.3  |
| 31896      | UNIVERSAL COLD STORAGE & TRKG                | 1601PIONEERS BLVD LINCOLN, NE 68502                   | 가공     | '08.10.8  |
| 889A       | J.F. O'NEILL PACKING CO.                     | 3120 G STREET OMAHA, NE 68107                         | 도축/가공  | '08.10.28 |
| 7041/7041B | BELTEX CORPORATION                           | 3801 NORTH GROVE STREET FORT WORTH, TX 76106          | 도축/가공  | '09.3.5   |
| 19609      | U.S MEAT INC.                                | 355 FOOD CENTER DR. BLDG G-2 BRONX, NY 10474          | 가공     | '09.3.5   |
| 934        | MANNING BEEF, LLC                            | 9531 E.BEVERLY BLVD. PICO RIVERA, CA 90660            | 도축/가공  | '09.6.29  |
| 31871      | DAKOTA BEEF LLC                              | 507 EAST HIGHWAY 34 HOWARD SD 57349                   | 도축/가공  | '09.7.9   |
| 27468      | BUCKHEAD BEEF                                | 355 PROGRESS ROAD AUBURNDALE FL 33823                 | 가공     | '09.8.6   |
| 18859/     | NORTH AMERICAN BISON                         | 1658, HIGHWAY 281 PO BOX 672                          |        |           |
| 34572      | COOPERATIVE / NORTH DAKOTA NATURAL BEEF, LLC | NEW ROCKFORD, ND 5841-0672                            | 도축/가공  | '09.8.21  |
| 1940       | RUPRECHT PACKING COMPANY                     | 370 NORTH CARPENTER STREET CHICAGO, IL 60607          | 가공장    | '09.9.18  |
| 2444       | STRAUSS BRANDS INCORPORATED                  | 9775 SOUTH 60TH STREET FLANKLIN, WI 53132             | 도축,가공장 | '09.10.01 |
| 합 계        | 54개소   |   |        | 54개소      |



# FASonline USDA

## GSM-102 미국농무부 상품신용공사(CCC: Commodity Credit Corporation)의 수출신용보증기금제도

미국농무부(USDA: United States Department of Agriculture)는 미국산 농,수,축산물 및 가공식품의 해외 수출을 원활히 하기 위해 여러가지 수출신용보증기금을 운영하고 있다. 이 기금들은 미국의 수출업체에게 수출대금의 회수를 보장해주어 보다 안전하고 적극적으로 해외 시장에 진출할 수 있도록 도와주려는 목적에서 만들어졌다. 동시에 해외의 구매자들도 미국산 상품의 수입을 더욱 편리하게 할 수 있게 되었다. 현재 한국으로의 수출에 이용될 수 있는 수출신용보증기금으로는 GSM-102(Exporter Credit Guarantee Program)제도가 있다. 과거에 제공되던 SCGP(Supplier Credit Guarantee Program)제도는 중단되었다.

GSM-102는 1980년에 만들어져 현재 전세계 90여개국 이상의 나라에서 미국산 농산물 및 식품의 수입시 사용되고 있다. 이 수출신용보증제도는 CCC의 보증이 없는 금융조달이 어려운 국가로의 미국산 농산물, 식품의 수출을 촉진시키는 제도이다. 이 제도하에서 CCC는 수입업체의 신용장이 개설되어있는 수입국 은행의 결제대금 상황을 보증하여 미국수출업체의 위험부담을 덜어주는 기능을 한다. 일반적으로 이 보증의 범위는 원리금의 98 퍼센트와 이자의 일부분이며, GSM-102는 최장 3년까지의 신용보증을 제공한다. 결제대금이 보증되어있기 때문에 미국내의 금융기관들은 수입국의 은행들에게 경쟁력있는 신용조건을 제공할 수 있게 된다. 일반적으로 런던 은행간금리(LIBO)에 근거한 이자율이 적용된다.

본 제도를 이용하기를 원하는 미국의 수출업체는 CCC로부터 사전 승인을 받아야 한다. 거래에 참여하는 미국의 금융기관 및 수입국의 은행 역시 CCC에 의해 승인된 기관이어야 한다. 또한 CCC는 수입국의 은행에 대해 CCC가 보증할 수 있는 최대한도를 사전에 정하게 된다. 일반적으로 CCC는 다음 회계연도의 각 국가별 수출신용보증금액한도를 결정하고 개별 수입국가의 주요 은행에게 GSM-102보증한도를 정해준다. 수입국가의 은행은 다시 미국내 승인된 은행과 GSM-102업무에 대한 사전거래조건을 확정하게 된다. 결국 사전 승인된 미국의 금융기관 및 수입국의 은행만이 GSM-102보증프로그램을 수출업체 및 수입업체에게 제공할 수 있다. 또한

GSM-102보증제도는 해당국가에 대한 보증한도뿐만 아니라 상품별로도 다시 보증한도가 정해질 수 있다.

이 프로그램은 수출자가 상품을 선점함으로써 모든 책임이 완료되는 무역거래 조건인 선측인도(free-alongside-ship) 또는 본선인도(free-on-board)조건에 근거하여 적용되며 보험료 부분은 대상에서 제외된다. 단, 해상운임료 또는 항공운임료는 포함될 수 있다.

2009 회계연도(2008년 10월~2009년 9월)에는 총 12억달러가 한국으로 배정되었고 전체 사용금액 중 쇠고기에 사용된 금액은 총 2,630만달러, 돼지고기에 사용된 금액은 1,640만달러였다.

본 제도의 2010회계연도(2009년 10월~2010년 9월) 내용에 대한 구체적인 문의는 미국대사관 농무과 또는 미국육류수출협회로 연락하면 된다. 또한 미국농무부 해외농업청 인터넷 홈페이지([www.fas.usda.gov](http://www.fas.usda.gov))에서 자세히 알 수 있으며 GSM-102제도를 관장하는 미국농무부 해외농업청 수출신용기금과의 연락처는 다음과 같다.✿

Registrations and Operations Branch  
Foreign Agricultural Service(FAS), USDA  
Tel:202-720-3224

Email:[registrations@fas.usda.gov](mailto:registrations@fas.usda.gov)

자료출처 : 미국농업무역관(ATO)





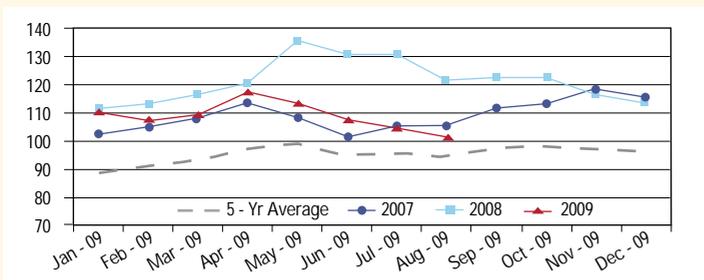
## 미국육류시장 동향

### ● 쇠고기 시장

#### 기후조건 향상으로 목초 및 곡물사료 가격 하락

2009년 3-4분기 미국의 기후조건 향상으로 목초 및 곡물사료의 생산량이 증가하고, 물론 최근 5년간 평균치에 비해서는 여전히 높은 하지만 가격도 하락하였다. 또한 가뭄현상이 지속되고 있는 텍사스 남부지역과 미국 남서부지역 등 몇몇 지역을 제외하고는 내년 초겨울까지 재배조건에 적합한 기후가 지속될 것으로 예상되는 바, 최근 몇 년간에 비해 2010년의 소 사육조건은 상당히 좋을 것으로 예상된다.

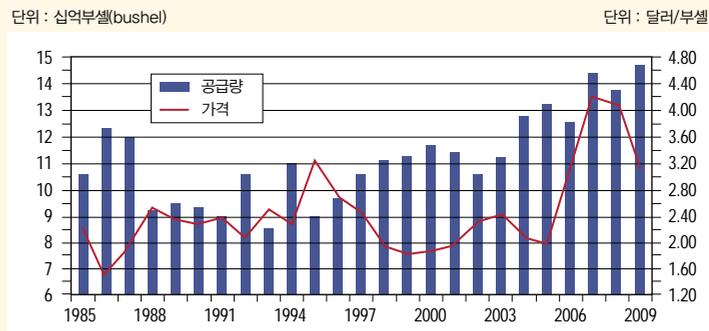
(그래프1) 미국의 건초(Hay)가격 변화추이



민간단체들의 조사에 따르면 올해 미국의 옥수수 생산량은 최고치를 기록했던 2007년에 이어 두번째로 많은 양을 기록할 것으로 보이며 재배면적

1에이커(acre)당 옥수수 수확량은 역대 최고치를 기록할 것으로 예상된다. 지난 2008년에 한때 부셸당 8달러까지 급등했던 옥수수 가격은 올해 9월에 부셸당 3달러선으로 예년 평균가격 가까이로 하락하였으며 옥수수 대량생산지역인 아이오와(Iowa)지역의 옥수수 가격은 부셸당 평균 2.7달러를 기록하고 있다. 2009년 8월의 건초(Hay) 가격 또한 2007년 및 2008년 동기 대비 약 25퍼센트 하락해 미국의 쇠고기 및 돼지고기 업계는 당분간 약간의 숨통을 틔울 것으로 예상된다.

(그래프2) 미국의 옥수수(Corn) 공급 및 가격

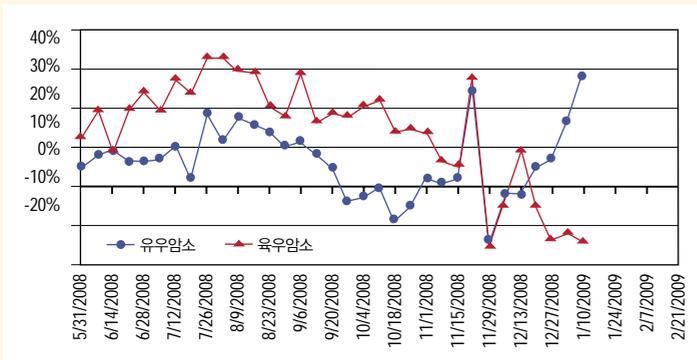


그럼에도 불구하고 경기침체로 인한 수요감소로 소 사육업자들의 이윤이 크지 않을 것으로 예상되는 바, 적어도 내년까지는 소 사육두수의 확장세는 일어나지 않을 것으로 예상된다.

### 2009년 하반기 암소도축두수 증가

2008년에는 가뭄이 지속되는 등 기후조건의 악화로 육우암소의 도축두수가 증가했고, 2009년에는 낙농제품의 가격폭락으로 유우 암소의 도축두수가 전년대비 약 15퍼센트, 지난 10년간 평균치 대비 14퍼센트 정도 증가한 반면 육우암소의 도축두수는 8퍼센트 정도 감소하였다. 그 결과 2009년 9월까지 미국의 전체 암소 도축두수는 전년 대비 약 1퍼센트에 못미치게 감소하였으나, 겨울철 비육기에 앞서 향후 몇주간 암소송아지 사육업자들이 보유하고 있지 않은 암소들을 도태시키는 시기이므로 암소의 도축두수는 더 증가할 것으로 예상된다.

(그래프3) 육우암소와 유우암소 도축두수 비율

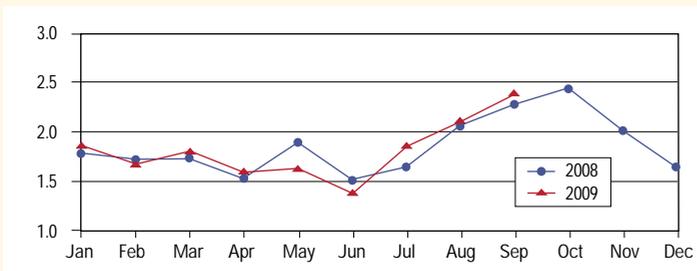


### 2009년 하반기 비육장 입식두수 증가

앞서도 언급했듯이 2009년 특히 하반기 미국의 기후조건이 좋아 농작물 사료를 비롯한 곡물가격이 하락함에 따라, 2009년 7월의 비육장 입식두수는 전년 동기 대비 13퍼센트나 증가하는 등 하반기에 비육장으로 입식하는 비육밀소의 두수가 증가하고 있다. 이는 상반기의 입식두수가 1996년 이래 두 번째로 낮은 수치를 기록했던 것에 비해 급격히 증가한 것이다.

(그래프4) 1,000두 이상 보유규모의 비육장 입식두수

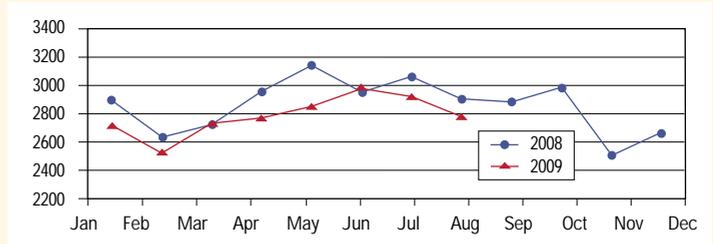
단위: 백만두



한편, 암소의 도축두수가 증가한 데 비해 2009년 3분기에 암소를 제외한 비육우의 도축두수는 감소세를 보였는데, 도축되지 않고 비육장에 남아 있는 비육우들중 일부는 2010년 초반에 도축될 것으로 예상됨에 따라 적어도 2009년 말에서 2010년 초반에 출하될 비육우의 공급량은 예상보다는 부족하지 않을 것으로 보인다.

(그래프5) 비육우 도축두수

단위: 천두



또한 2009년 8월에 입식된 비육밀소는 두수도 물론 증가했지만 입식당시 생체중량 800파운드 이상의 고체중 비육밀소의 두수가 크게 증가하였고 이러한 소들이 2010년 1분기에 출하된 점을 미루어 본다면, 2009년 말과 2010년 초의 쇠고기 공급량이 수요에 비해 그다지 부족하지 않을 것으로 예상된다. 따라서 쇠고기 수요가 급격히 살아나지 않는 한 2010년 1분기까지의 생우 및 쇠고기 가격은 당분간 상승하기는 어려울 것으로 예상된다.

### 생우 및 쇠고기 가격 침체 지속

과거 전망 보고서에 따르면 2009년 10월경에는 생우 현금거래 가격이 백파운드당 90달러까지 상승할 것으로 예상됐었지만 현재 80달러대 초반을 형성하고 있다. 이는, 2009년 초반부터 내내 지속되고 있는 국내 및 해외



시장에서의 수요침체가 가장 큰 원인이다. 2009년 3분기 미국내 소매, 외식부문 그리고 해외수출수요는 전년 동기 대비 최소 두자릿 수 이상 감소하였고 2009년 1월부터 현재까지 미국산 쇠고기 수출량은 전년 동기 대비 13퍼센트 감소하였다. 또한 전문가들에 따르면 남은 4분기에도 미국내는 물론 해외 수출수요가 증가할 기미가 보이지 않는다. 2009년 1월부터 현재까지 미국의 쇠고기 생산량은 전년 동기 대비 약 4퍼센트 감소하였음에도 불구하고 수요침체로 이미 시장에 상대적으로 많은 물량이 공급되어있어 그 부족분은 상쇄되고 있다.

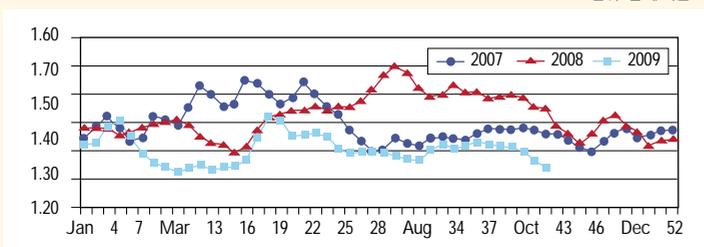
## ● 돼지고기 시장

### 모든두수 감소

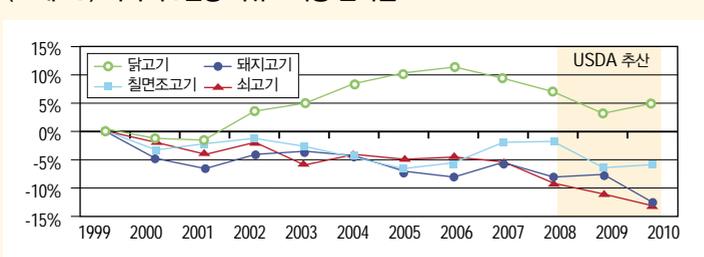
미농무부(USDA) 산하 농업통계청(NASS)에 따르면 2009년 9월 1일 현재 미국의 돼지 총사육두수는 약 6천660만두로 전년 동기 대비 2퍼센트 감소하였다. 그중 특히 모돈의 수는 약 587만두로 전년 동기 대비 3퍼센트 감소하였는데, 이는 1999년 이후 매년 9월의 모든 두수 중 가장 낮은 수치로 2007년부터 시작된 양돈업자들의 사육두수 감소의지가 지속되고 있는 것으로 볼 수 있다.

(그래프6) 주간 초이스급 쇠고기 컷아웃 가격

단위 : 달러/파운드



(그래프7) 미국의 1인당 육류소비량 변화율



### 하반기 돼지고기 생산량 전년초과, 수요침체로 돼지고기 하락세 지속

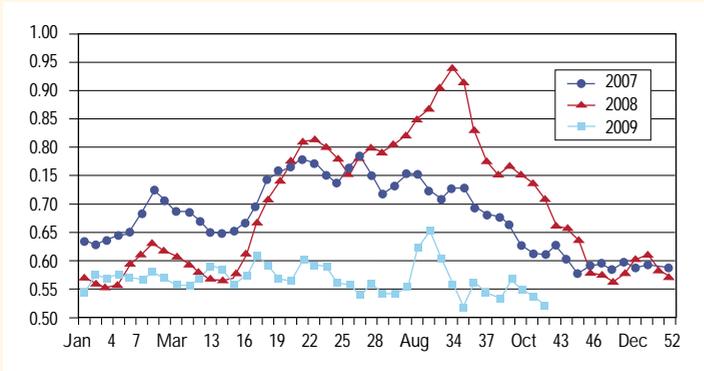
2009년 8월 이후 미국의 돼지고기 주간 생산량은 딱 한 주를 제외하고는 전년 동기 대비 증가한 데 반해 여전히 수요는 침체를 벗어나지 못하고 있어 미국의 돼지고기 가격은 하락세를 지속하고 있다. 2009년 1월부터 현재까지의 미국산 돼지고기 총생산량은 전년 동기 대비 불과 1퍼센트 감소하였고 2007년 동기에 비해서는 7.8퍼센트 증가하였다. 기간중 경산돈의 도축두수는 전년 동기 대비 9퍼센트, 수태지와 미경산돈의 도축두수는 2퍼센트 각각 감소하였으나 이는 도축중량이 전년 동기 대비 1.2퍼센트 증가한 것으로 상쇄되었다. 도축두수가 감소한 주 요인으로는 캐나다 정부의 자국내 양돈 관련 프로그램의 운영으로 캐나다산 도축용 돼지와 비육돈이 전년 대비 약 250만두 정도 감소한 것을 들 수 있으며 이는 미국산 돼지의 도축두수는 오히려 증가했음을 의미한다. 한편, 지난 주 미국의 곡물 가격은 달러화 하락에 따른 매수세 증가와 최근 미국 중서부 지역의 기후 악화로 인한 수확량 감소 우려로 급등하였다.





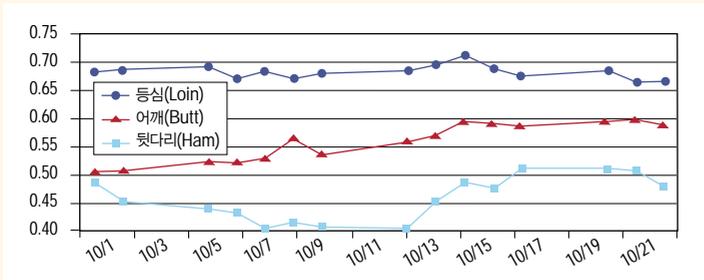
(그래프8) 주간 돼지고기 컷아웃 가격

단위 : 달러/파운드



(그래프9) 2009년 10월 돼지고기 대분할 가격

단위 : 달러/파운드

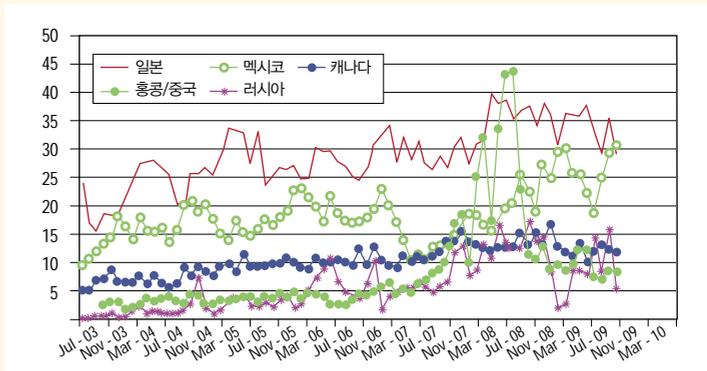


### 돼지고기 수출량 약세

세계적인 경기침체에다가 지난해 멕시코에서 시작된 H1N1 발생으로 인해 미국의 돼지고기 수출수요가 급격히 감소하고 있는 가운데, 2009년 8월 미국산 돼지고기 수출량은 104,877톤으로 전년 동기 대비 17.5퍼센트 감소하였다. 그러나 6월부터 8월까지의 돼지고기 생산량은 전년 동기 대비 2퍼센트 오히려 증가해 수출감소에 따른 공급량 증가분이 국내 시장의 몫이 되었고 이는 역시 국내 수요침체로 돼지고기 가격이 하락세를 면치 못하고 있는 원인이 되고 있다. 기간 중 멕시코만이 전년 대비 미국산 돼지고기 수출량이 36.4퍼센트 증가하였고, 전통적으로 미국산 돼지고기 제1위 수출시장인 일본으로의 수출량은 전년 동기 대비 22.7퍼센트, 캐나다로의 수출량은 8퍼센트 감소하였고 러시아로의 수출량은 무려 69퍼센트나 감소하였다.✿

(그래프10) 미국산 돼지고기 수출량

단위 : 천 톤



출처 : USDA ERS report, 2009년 9-10월분 / CME Newsletter





# 설득의 심리이론 : 소비자의 지갑을 쉽게 열게 하는 심리학적 원리

소비자는 이성적이고 합리적일까? 오늘날 마케팅이나 소비자 심리학에서는 소비자를 반드시 이성적인 존재로 보고 있지는 않다. 즉, 소비자는 감성적이고 제한된 합리성을 갖는 의사결정자로 보고 있다. 이러한 소비자들을 어떻게 설득할 수 있을까? 여기서는 소비자의 지갑을 쉽게 열게 하는 심리학적 원리로서, ‘공돈과 푼돈 효과’ ‘가용성 휴리스틱을 활용하기’ ‘준거점 이동 전략’ ‘희소성 전략’ 등 흥미로운 네 가지 전략을 소개하고자 한다.

## ● 공돈 효과, 푼돈 효과

돈의 가치는 동일하다. 10만원은 1만원의 10배이며, 같은 10만원을 지출하고자 할 때 동일한 가치를 갖는 것이 당연하다. 하지만 돈에 어떤 이름을 붙여주는가에 따라서 돈의 가치가 달라지기도 하며, 보다 쉽게 돈을 써버리게 만들기도 한다. 즉, 사람들은 똑같은 돈임에도 다른 이름을 적용하여, 사람들은 어떤 돈은 신중하게, 어떤 돈은 손쉽게 지출하고 있다. 우리가 버는 돈의 대부분은 노동의 대가이다. 노동의 대가이다 보니 이 돈은 소중하며 신중하게 사용하게 된다. 그런데 어느 날 생각지도 않았는데, 경품추첨에서 10만원이 당첨되어 받게 되었다고 생각해보자. 이 돈은 전혀 기대하지 않았던 돈으로 우연히 생긴 것이다. 공짜로 돈을 벌었다고 생각하면 과감한 지출(투자)을 하게 된다는 것을 ‘공돈 효과(house-money effect)’이다. 공돈 효과는 아마추어 도박꾼들이 큰 돈을 탔을 때 그것이 공짜로 얻은 공돈이라 생각해서 다시 거금을 배팅한다는 사실에서 유래되었지만, 이러한 사례는 우리 가까이에서 쉽게 찾을 수 있다. 예컨대, 수년 전 주식과 부동산 가격의 상승이 있었던 시기는 자동차판매가 급증하고 소비가 크게 활성화된 것을 기억할 것이다. 이는 급여외의 소득이 공돈 효과의 작용을 하게 되었기

때문이라고도 해석될 수 있다. 당연히 공돈은 소비자들에게 계획에 없었던 구매를 유발할 것이며 충동구매를 유도할 것이다. 또 사람들이 쉽게 구매하기 어려운 수십억원에 이르는 아파트나 수억원의 외국산 자동차가 많이 팔리는 시기는 토지보상비가 지급되는 시기와 일치한다는 사실을 보면, 토지보상비는 근로 소득과는 달리 비교적 덜 신중하게 지출하는 공돈에 가까워 지각하는 것이기 때문이다.

공돈 효과를 마케팅에 활용한 것이 ‘푼돈(pennies-a-day)’ 전략이다. ‘푼돈’이라고 이름을 붙였을 때 소비자들은 지갑을 쉽게 열 것이며, 계획하지 않았던 소비를 쉽게 하게 된다. 예컨대, 최근 보험광고를 보자. 한 달에 몇 만원씩을 납입해야 하는 보험료를 “하루 천원만 납입하면 1억 보장!” 등과 같이, 실제 지불할 금액을 작게 만들어서 제시한다. 이는 ‘몇 만원이라는 목돈’이 아니라, ‘천원이라는 푼돈’으로 돈의 가치를 낮춘다면 소비자들은 지갑을 더 쉽게 열게 될 것이다. 특히 “매일 같이 마시는 커피 한 잔 값으로 평생보장” 등과 같이, 자신이 매일같이 쉽게 지출하는 상황과 연결한다면, 보험에 지출하는 비용이 더욱 더 푼돈이라고 여겨질 것이고 보다 쉽게 가입을 하고 말 것이다(그림1에서의 예 참조).

〈그림1〉



## ● 가용성 휴리스틱 사용하기

주식투자, 직업선택, 보험가입 등, 우리들이 의사결정을 하거나 선택을 할 때의 상황은 대개는 미래를 예측하기 어려운 불확실한 상황이다. 행동경제학이라는 새로운 분야를 열어준 트베르스키와 카네만(Tversky & Kahneman)에 의하면, 불확실한 상황에서 인간은 확률을 복잡하게 계산하기 보다는 어렵짐작으로 직관에 의해 판단하고, 복잡한 과제를 매우 단순한 판단과정인 휴리스틱에 의존하고 있다고 한다. 휴리스틱이란 문제를 해결하거나 불확실한 상황에 대해 판단을 내려야 할 때, 더욱이 명확한 정보나 증거가 없을 때 사용하는 인지적 지름길(쉬운 방법, 간편법)이다. 이러한 휴리스틱은 빠른 의사결정과 선택을 도와줌으로써 인지적인 노력을 줄여준다. 그러나 때로는 심각한 오류를 가져오는 원인이 되기도 한다. 여기서는 휴리스틱 중에서 가장 많이 사용되는 가용성 휴리스틱을 소개하고자 한다.

가용성 휴리스틱(Availability Heuristic)이란 어떤 사건이 출현하는 빈도나 확률을 판단할 때, 그 사건이 발생했다고 쉽게 알 수 있는 사례(최근에 발생했거나 현저한 사건 등)를 떠올리고, 이것에 기초해서 빈도와 확률을 한다는 것을 말한다. 가용성은 특정 사례가 얼마나 쉽게 머릿속에 떠올릴 수 있는가와 관련 있다. 예컨대, 두 사건 A, B의 실제 발생하는 빈도는 동일하더라도 머릿속에서 더 빨리 떠오르는 사건이 어렵게 떠오른 사건보다 더 자주 발생하는 것으로 판단되는 것이다. 즉, 뉴스에서 크게 다루게 되는 비행기 사고는 빨리 인출되며, 사람들은 실제의 발생확률보다도 훨씬 자주 비행기의 사고가 발생하는 것으로 판단한다.

이러한 가용성 휴리스틱을 가장 잘 이용하고 있는 마케팅이 보험 상품이 아닌가 생각된다. 사람들은 인상 깊은 사건들을 지나치게 중시하게 되고 위험이 큰 사고의 확률에 대해서도 과대평가하게 된다. 이 때문에 생명보험, 건강보험, 자동차보험 등 우리는 지나치다고 할 정도로 많은 보험비용을 지불하고 있다. 다음의 실험 예를 통해서 우리의 판단이 쉽게 왜곡될 수 있다는 사실을 확인해보자. 피험자를 2그룹(A집단, B집단)으로 나누고, 모든 사람들에게 먼저 자신이 꽤 유명한 피아니스트라고 가정해달라고 요청을 했다. 그리고 A집단의 사람들에게는 “양손(hands)에 대한 보험이 있으니 여러분의 소중한 손을 위해 보험에 가입하라”고 이야기하고, 얼마 정도의 보험비를 낼 것인가를 물었다. 마찬가지로 B집단의 사람들에게는 “오른손(right hand)에 대한 보험과 왼손(left hand)에 대한 보험, 이렇게 두 종류가 있는데, 여러분의 소중한 손을 위해 보험에 가입하라”고 이야기하고, 얼마 정도의 보험비를 낼 것인지를 물었다. 물론 피아니스트인 여러분의 손



은 매우 중요한 신체부위이기 때문에 당연히 두 가지 보험에 모두 가입할 것이다. 연구결과를 보면, 각 손(왼손 오른손)의 보험금의 합은 양손에 대한 보험금이 더 많이 책정되었다. 즉, 양손의 보험금으로는 평균 7만원이었다면, 각손의 보험은 왼손 5만원, 오른손 5만원으로 가입한다는 것이다. 이는 사건 대상에 대한 가용성(현저성)을 높여줌으로써 오른손, 왼손 각각에 대한 가치를 증가시켰기 때문이다. 이와 같이 보험상품은 사건이 발생하는 대상에 대한 가용성(현저성)을 높여줌으로써(여기서는 왼손과 오른손에 대한 사건 발생 가용성을 높여줌으로써), 소비자들이 보다 높은 보험금을 지불하도록 하고 있다.

그림2의 보험광고에서 보듯이, 보험에서 예시하는 질병에 주의를 기울이면 우리 모두에게 쉽게 발병할 것으로 지각될 수 밖에 없으며, 따라서 소비자들의 입장에서 본다면 이러한 질병이 모두 보험으로 보장되어야 된다는 생각을 갖게된다. 최근 건강 <그림2> 보장내용을 많이 언급함으로써 가용성 휴리스틱을 이용한 보험광고의 예

프로그램과 뉴스를 통해서 자주 보도됨에 따라서, 사람들은 특정 질병에 대한 정보가 기억내에 자리잡게 되어, 쉽게 인출되며 이들 질병의 확률을 과대하게 지각하게 되고, 이 때문에 보험시장이 급속히 확대되고 있는 것인 지도 모른다.





## ● 준거점 바꾸기 전략

소비자는 불확실한 상황에 대해 예측할 때 어떤 기준을 설정하고 그 기준을 통해 최종적인 예측치를 판단하고 구매결정을 한다. 예컨대, 자동차를 판매할 때 판매원이 구매조건을 어떻게 제시하는가에 따라서 소비자들이 최종적으로 지출하는 금액이 달라진다. 즉, 한 그룹에게는 다양한 인테리어를 포함한 풀옵션(full option)을 제시하여 이것을 기준으로 하여 하나씩 옵션을 제거하도록 하고(예컨대, 풀옵션의 자동차 가격은 2800만원이고, 뒷좌석 에어컨, 뒷자석 TV, 내비게이션, 좌석 열히트 등의 선택적 옵션을 전부 제거하면 2200만원이라고 가정하자), 다른 그룹에게는 주어진 옵션들을 하나씩 채워가는 조건(base option)이라고 한다면, 첫 번째 그룹은 모든 기능이 포함된 것이 준거점(reference point)이 되며, 두 번째 그룹은 아무런 기능이 포함되지 않은 조건이 준거점이 된다. 이 경우에 풀옵션을 기

준으로 제시했던 그룹이 그렇지 않은 그룹보다 더 많은 옵션을 선택하게 되고 결과적으로 고객의 지출금액이 훨씬 높아진다.

준거점을 바꾸는 전략을 잘 활용한 예는 ‘후불제 판매’이다. 소비자들이 먼저 돈을 지불하고 상품을 구매할 때와, 나중에 돈을 지불하는 후불제의 경우는 그 준거점이 다르다. 즉, 선불제로 물건을 사는 경우는 “이 제품을 살 이유가 있는지, 지금 꼭 구매해야 하는지” 등의 질문을 스스로에게 던지면서 제품의 장점에 준거를 둔다. 하지만, 후불제의 경우는 이 제품에 얼마나 장점이 있는가에 대한 질문을 진지하게 하지 않고, “나중에 마음에 들지 않으면 반환하면 되지”라는 생각을 하게 된다. 그러나 일단 주문한 물건이 손에 들어오면 ‘내가 반환할 만큼 제품에 결정적 문제가 있는가’와 같이 단점을 찾는 준거로 바뀌게 된다(그림3, 준거점을 바꾸는 후불제를 통한 판매전략의 예).

예컨대, 우리가 정수기를 구입한다고 가정해보자. 정수기를 구입하기 위해서는 내가 정수기가 꼭 필요한가, 선택할 수 있는 제품의 대안은 무엇이 있는가, 어떤 기준(속성)을 보고 선택해야 하는가, 유지비용은 얼마나 드는가, 등 수많은 요소가 검토되어야 하고, 자사의 제품을 사도록 하는 것은 물론이며 구매행동자세를 유도하는 것도 쉽지 않을 것이다. 하지만 후불제 혹은 10일간 사용해보고 결정하라고 한다면, 앞에서 지적한 수많은 검토요인이 쉽게 통과가 될 것이며, 후불제의 제품을 일단 사용하기가 쉬워진다. 만일 사용중이던 제품을 소비자가 사용을 그만두려 한다면, 이제는 이것이 반환해야 할 이유를 찾아야 할 것이다.

즉, 적어도 제품사용에서의 특별한 문제점이 없다면 경쟁제품으로의 이동은 쉽게 하지 않을 것이다. 물론 정수기 사용의 필요성이 실제로 없다면 제품 사용을 중지할 것이지만, 경쟁브랜드로의 이동은 적게 나타날 것이다. 또한 교환이나 반환에도 수고라는 비용(번잡함, 귀찮음, 시간소요)이 발생하기 쉽다. 따라서 오늘날 소비자들의 신용카드구매, 할부, 교환보장 등의 후불의 상품판매제도가 판단 준거를 바꾸게 만들고 소비자의 신중함을 무너뜨리고 있는 것이다.

〈그림3〉준거점을 바꾸는 후불제를 통한 판매전략의 예



## ● 희소성을 통하여 가치 높이기

일반적으로 소비자들의 구매 욕구(동기)는 결핍에서 시작된다. 예컨대, 가정에서 냉장고를 오래 사용해서 고장이 나면 당연히 새로운 제품을 구매하려는 동기가 생길 것이다. 하지만 결핍에서 비롯한 동기에 의해서 소비자들이 구매하기를 기다린다고 한다면 오늘날 이렇게 많은 신제품이 앞 다투어 시장에 나오지는 않았을 것이다.

소비자의 구매 동기는 기대나 목표에 의해서도 발생하며, 기업은 가만히 있는(결핍이라는 조건이 충족되지 않은) 소비자에게 외적 유인가를 통해서 새로운 목표를 설정하게 해서 구매 동기가 일어나도록 만든다. 즉, 초대형 냉장고, 서랍식 냉장고, 디자인가구와 같은 냉장고, 와인냉장고 등 수많은 새로운 냉장고는 새로운 목표를 제시하면서 소비자들로 하여금 사고 싶게끔 만드는 것이다. 이때 소비자들의 동기를 보다 가속시키는 역할을 하는 것이 '희소성을 강조하는 접근법'이다. 결핍에서 비롯된 구매가 아니라면 소비자들은 구매결정을 빨리 할 이유는 없다. 제품이 좋고 필요성은 공감하지만 지금 내게 꼭 있어야 하는 것은 아니기 때문이다. 그런데 이 제품을 '오늘만 판다' '10개밖에 남아 있지 않다' 혹은 '오늘만 50%세일이다' 라고 하는 설명이 덧붙여지면, 갑자기 그 제품이 더 좋아 보이고, 더 사고 싶어지고, 서둘러 구매를 하게 된다. 바로 이것이 '희소성 메시지를 통한 구매촉진'이다.

희소성을 통해서 제품의 가치를 높이는 것은 물론이며, 잠재적 구매동기를 현재화시키는 효과를 갖는다. 홈쇼핑 TV를 보고 있으면, 준비된 상품의 수와 현재 판매된 제품의 수가 표시되며, 쇼핑 호스트가 계속 "몇 개 남지 않았다" "시간이 몇 분 남지 않았다" "이때가 찬스"라고 계속 외쳐대면, 자신도 모르게 전화기에 손이 가게 되는 것이다.

〈그림4〉



이와 같이 우리가 의식을 하든 의식하지 않은 주위에는 우리를 설득하려는 수 많은 설득노력이 있으며, 이들에 의해서 우리의 지갑이 쉽게 열리고 있는지도 모른다.✿

저자 : 김재휘 / 중앙대 심리학과 교수, 한국소비자광고심리학회장





미국의 밀워키 리버웨스트(Milwaukee Riverwest)지역의 유명한 캔디가게의 한 종업원이 익숙한 숨씨로 반짝반짝 윤이 나는 카라멜을 네모난 모양으로 자르고 있다. 이 카라멜 광택은 우유가 다량 함유된 카라멜에서 특히 볼 수 특징으로, 네모난 카라멜 조각을 알맞게 조절된 다크초콜릿 소스에 담근 뒤 빼낸 뒤 씨솔트(Sea Salt, 바다소금)를 카라멜 위에 살짝

흩뿌려 완성한다. 이것이 이 가게에서에서 450그램에 18달러에 판매되고 있는 인기 카라멜 캔디인 일명 '릴리 할머니의 다크초콜릿 씨솔트 카라멜(Grandmother Reilly's Dark Chocolate Seal Salt Caramels)' 이다. 이가게의 대표 상품인 '씨솔트 카라멜'의 레시피는 소금이 카라멜의 크림향을 풍부하게 해주고 더욱 달콤하고 맛있게 하는 역할을 한다는 이 가게 사장의 할머니로부터 물려받은 노



하우에서 나온 것이다.

카라멜은 계절에 관계없이 즐기는 캔디이지만, 카라멜의 버터향 가득한 진하고 따뜻한 맛과 황금색은 특히 가을과 잘 어울린다고 한다. 짹짹하면서도 달콤한 씨솔트 카라멜이 이 가을에 어울리는 가장 트렌디한 페어링이 아닐까?



씨솔트 카라멜의 인기는 미국 의회에서 바람이 부는 것 같다. 버락 오바마 대통령은 작년 시애틀에서 선거캠페인을 하는 도중 유권자로부터 선물 받은 훈제향이 나는 씨솔트 카라멜을 맛 본 뒤 이 달콤 짹짹한 맛의 팬이 되었다고 한다.

이 씨솔트 카라멜이 환상적인 맛은 각계 유명인사들에게도 극찬을 받고 있는데, 프랑스나 유럽을 가도 아이스크림이나 마카롱 과자에서 훌륭한 카라멜을 맛 볼 수 있지만 이 씨솔트 카라멜의 독특한 맛은 그들과 분명히 차별화된다. 일인당 음식값이 150달러를 호가하는 미국의 최고급 레스토랑 중의 하나인 제임스 비어드 베네피트에서도 디저트로 아이스크림과 함께 이 씨솔트 카라멜을 내고 있다.

맨 앞에 언급했던 밀워키의 유명한 캔디가게에서는 씨솔트 카라멜과 함께 애플 카라멜 또한 가을에 즐기는 특별한 캔디로서 인기가 높다고 한다. 이 가게 대표 줄리아 버크씨가 추억하는 어린 시절 먹던 그 간결하면서 달콤한 맛을 간직한 이 가게의 애플 카라멜은 주로 그린 애플이나 히니크리프(Honey crisp) 사과로 만든다. 이 캔디가게와 가까운 거리에서 살던 버크씨의 부모님은 어린 시절 매년 가을이면 애플 카라멜을 1알을 사주시곤 했는데, 형편은 넉넉치 않았으나 꼭 6조각을 내어 여섯 형제가 즐겁게 나누어 먹었던 기억이 있다고 한다. 또다른 유명한 캔디가게에서도 애플 카라멜은 캔디가게의 아주 훌륭한 미끼상품으로 활용된다. 손님들의 관심을 끌고, 다시 불러들이는 이 애플 카라멜은 가을에 특히 찾는 손님이 많은데 그럴 때면, 상점들은 으레 애플 카라멜 가격을 내려 좀 더 많은 손님들이 쉽게 사서 먹을 수 있도록 한다고 한다.

한편, 이 가게에서는 바닐라 버터 카라멜 또한 큰 인기라고 한다. “우유를 천천히 끓이다가, 크림을 나누어 넣어 또 천천히 끓이고, 이어서 휘핑크림을 넣고 끓여내고, 무가당 연유를 넣고 한번 더 끓여내고, 마지막으로 버터를 넣고 천천히 끓여냅니다.” 라고 설명을 하는 이 가게 대표는 다섯 번의 과정을 거치며 다섯 가지 맛을 내는 카라멜이 완성되는데, 사실 트러플초콜릿을 만드는 것보다는 팔이 덜 아프다며 미소를 짓는다.

씨솔트 카라멜과 함께 카라멜 애플 파이도 눈여겨 볼만 하다. 미국 워싱턴 D.C의 블랙솔트 씨푸드 레스토랑의 유명한 페스트리 셰프인 수잔 월레스(Susan Wallace)의 카라멜 애플 파이는 훌륭한 사과 함께 유명세를 타고 있는데, 이 파이는 따뜻하게 데워 아이스크림과 함께 먹는데,

최근에는 워싱턴 매거진에도 소개 되기도 할 정도로 화제가 되고 있다. 월레스 셰프는 우유에 설탕이나 꿀을 넣고 천천히 끓여내어 카라멜처럼 금빛이 도는 달콤한 우유소스인 둘세 데 레체(Dulce De Leche)의 열렬한 팬이라고 하는데 그가 일하는 레스토랑에서는 여기에 씨솔트를 뿌리고 아이스크림안에 넣어 담아내고 있다.

카라멜은 흔히 디저트보다는 쉽게 먹을 수 있는 사탕과자로서 즐겨왔다. 카라멜 하나로 다양한 캔디의 재미를 즐길 수 있단니, 기회가 된다면 꼭 망설이지 말고 먹어보기를 바란다. 나아가, 2009년 연말에는 카라멜 캔디로 가족, 직장, 연인, 친구 사이에 올 한해 고마웠던 정을 표현해 보는 것도 좋지 않을까? ❀

저자 : 카렌 헤르조(Karen Herzog)/The Journal of Sentinel



# 연말연시 만찬을 위한 해피 레시피

행복한 기운으로 가득한 연말연시의 만찬에 영양과 맛이 듬뿍 담긴 고기 요리가 빠질 수 없다.  
특별한 만찬을 위한 레시피에 지나온 해에 대한 감사와 새해의 행운을 기원하는 마음을 추가해보자.



## 양파소스를 끼얹은 쇠고기 필레와 미니 크레페 (4인분 기준)

**재료** 미국산 쇠고기 안심 800g, 식용유 2TS, 양파 800g, 적포도주 100ml, 쇠고기육수 100ml, 소금, 후추 약간

**크레페 재료** 물 50~75 ml, 우유 40ml, 계란 1개, 밀가루 75g, 소금 약간, 버터 2TS, 돌버섯 400g, 마늘 1쪽, 파줄기 4줄, 장식용 채소

**만드는 법** ① 크레페 재료를 섞어 반죽을 만든 후 30분 정도 재워두고 쇠고기도 소금과 후추로 밑간해둔다. 양파는 껍질을 벗겨놓고 파줄기는 끓는 물에 데쳐놓는다. ② 냄비에 양파를 넣고 살짝 익힌 후 적포도주와 육수를 붓는다. ③ ②의 냄비에 쇠고기를 넣고 약한 불에서 냄비뚜껑을 덮은 채로 약 30분간 고기가 선홍색이 되도록 뒤집어가면서 익힌다. ④ 팬에 버터를 녹여 달군 후 크레페 반죽으로 4장의 적당히 얇은 크레페를 굽는다. ⑤ 돌버섯은 다듬어 자르고 마늘은 빵은 후 팬에 버터를 넣고 노릇하게 볶아낸다. ⑥ ⑤를 크레페에 넣은 후 파줄기로 묶어 오븐에서 약 100℃ 온도로 따뜻하게 데운다. ⑦ ③의 쇠고기는 소스에서 건져내어 잠시 식힌 후 잘라서 접시에 담는다. ⑧ 고기 위에 3의 양파소스를 적당하게 끼얹은 후 옆에 크레페를 놓고 장식용 채소를 장식해 낸다.

## 적채소스를 곁들인 베이컨두른 돼지고기 필레와 감자노키 (4인분 기준)

**돼지고기필레 재료** 3cm두께로 자른 미국산 돼지고기 필레 4덩어리, 베이컨 8장, 소금, 후추 약간씩, 맑은버터(정제버터) 2TS, 타임, 굵은검은후추(페퍼콘) 약간, 옥수수 200ml, 꼬냑 2TS, 버터 2TS

**감자노키 재료** 감자 250g, 밀가루 150g, 계란2알, 소금약간, 옥수수전분2TS

**적채소스 재료** 적채(붉은양배추)1Kg, 사과 썬 것1Kg, 버터 50g, 클로브 1개, 물 250ml, 레드와인 125ml, 설탕 2TS, 식초 2TS, 소금, 후추 금방 간 것 약간씩

**만드는 법** ① 적채는 겉잎은 떼내고 반으로 잘라 가운데 줄기도 떼낸 후 양배추전용 칼로 잘게 잘라놓는다. ② 버터를 두른 팬에 ①과 사과 썬 것, 클로브를 넣은 후 물, 레드와인, 설탕, 식초와 후추를 넣은 후 뚜껑을 덮어 약 30분간 익힌다. ③ 감자는 껍질을 벗겨 씻은 후 소금을 넣은 물에서 약 25분간 익힌다. 감자가 다 익으면 꺼내서 식기 전에 으갠다. ④ 볼에 ③의 감자와 밀가루, 계란, 소금을 넣어 섞어서 반죽을 만든 후 소금물을 넣은 큰 팬에서 약간 끓이다가 옥수수 전분 찬물과 더운물을 약간씩 넣어 반죽한다. ⑤ 젓은 손으로 ④의 반죽으로 감자모양을 만든 후 뜨거운 물에서 약 20분간 천천히 익힌다. ⑥ 타임은 잎을 조금 떼어놓고 깨끗이 씻어 말린 후 잘게 썰어놓는다. ⑦ 돼지고기필레에 ⑥의 타임과 소금, 후추를 골고루 발라놓는다. ⑧ 팬에 맑은버터를 넣고 ⑦의 돼지고기를 넣어 표면이 갈색이 되도록 골고루 굽는다. ⑨ ⑧의 돼지고기에 베이컨을 단단히 두른 후 오븐용 팬에 담은 후 쿠키호일을 덮어 약 120℃로 예열된 오븐에서 30분간 익힌다. ⑩ 달궈진 팬에 옥수와 꼬냑을 부은 후 적당히 줄어들 때까지 끓이다가 버터를 넣어 저은 후 소금으로 간한다. ⑪ ⑩의 팬에 ⑨의 고기를 넣어 뒤집어가며 소스를 골고루 입힌다. ⑫ 접시에 ②의 적채소스를 골고루 뿌린 후 ⑩의 돼지고기를 얹고 그 옆에 감자노키를 놓고 맨 위에 굵은검은후추와 타임 잎으로 장식해 낸다.



# HAPPY SOUP TIME

얼어있는 몸을 사르르 녹여 나른한 기분에 들게 하는 따뜻한 음식이 필요한 추운 겨울, 건강까지 생각한다면 수프에 주목할 것.



도쿄 여행 중 인상 깊었던 것이 있다. 가장 든든하게 먹어야 할 점심 시간, 수프 스톡 도쿄(Soup Stock Tokyo)라는 수프 전문점에서 젊은 남녀들이 수프를 메인으로 한 런치 메뉴를 먹기 위해 줄지어 기다리는 모습이었다. 수프가 젊은 이들을 매료시킨 것은 단지 맛이나 다이어트의 효과 때문이 아니라 한 끼 식사로도 충분한 영양을 지니고 있다는 증거가 아닐까? 몇 해가 지나자 우리 나라에도 수프 전문점이 여러 곳 생겨 수프가 간단하고 든든한 한끼 음식으로 각광을 받게 되었다.

수프는 광범위하게 국물이 있는 여러 가지 음식, 우리나라의 찌개나 국도 영어로 표기하면 스프가 되지만 일반적으로 이야기하는 양식에서의 수프를 이야기해보고자 한다. 수프라는 말은 빵에 여러 가지 국물을 붓는다는 솥(Sop)에서 유래되었다. 가벼운 저녁식사를 뜻하는 서퍼(Supper)도 같은 어원이다. 불어로는 포타쥬(Potage)라고도 한다. 아주 오랫동안 일상적인 음식이었기에 수프의 시작에는 여러 가지 설이 있지만 프랑스에서 포타쥬를 만드는 빵의 일종이 변종되어 수프가 되었다는 것이 가장 신빙성 있는 설로 알려져 있다. 아직 빵 만드는 기술이 미흡했던 고대 로마에서는 만든 지 얼마 안 되어 딱딱해 지는 빵을 부드럽게 먹기 위해 육즙에 적셔 먹었는데 이것을 수프의 기원으로 보는 이도 있다.

양식에서 수프의 역할은 코스의 첫 번째 음식으로서 미각을 깨우고 빈 위장을 달래주는 것이다. 긴 식사 시간이 미덕인 프랑스에서는 수프 단계를 길게 해 음식을 천천히 먹도록 하고 식사 중 이야기를 이끌어내는 중요한 코스로 생각했





다. 본래 메인 요리 전에 빵이나 파스타를 곁들이는 보조적인 역할을 했지만 현대에서는 바쁜 라이프스타일과 수프를 한 가지 요리로 개발한 다양한 조리법으로 인해 한 끼 식사의 역할도 특특히 하고 있다.

수프는 재료나 국물의 형태에 따라 몇 가지 종류를 나눈다. 콘소메로 대표되는 맑은 수프는 가장 기본적인 것으로 같이 섞여 있는 재료보다 재료를 깊게 우린 투명한 색 국물이 맛을 내는 스프다. 우리나라 사람들이 일반적으로 생각하는 불투명하고 크리미한 질감의 스프가 크림 수프 또는 퓨레 수프, 비스큐다. 여기까지의 종류는 주 요리가 아닌, 앞서 말한 것처럼 빵, 파스타 등과 곁들이는 용도였다면 식사 대용으로 만드는 하티 수프(Hearty soup)는 여러 가지 재료를 혼합한 단품 요리다. 양이 많은 것은 물론, 대부분의 수프가 국물이 주가 된다면 건더기가 많아 스투와 같은 형태이다.

수프는 재료를 넣고 은근한 불에 장시간 끓이는 조리법으로 식재료의 형태에 크게 제약을 받지 않는다. 수프와 소스의 기본이 되는 스톡(Stock)은 육류, 어류 등의 뼈에 야채와 향료를 함께 끓인 육수로 영양과 향이 용해된 수프의 핵심이다. 스톡의 맛과 향, 색깔은 수프의 맛에 결정적인 영향을 미친다.

오랜 역사와 쉬운 재료법을 가졌기 때문에 많은 나라가 특색있는 전통 수프를 갖고 있다. 우리나라로 치면 무국이나 미역국 정도가 대표적인 스프 정도라고 해야 할까? 고기를 작두기 모양으로 썰어 듬뿍 넣은 헝가리의 굴라쉬(Goulash), 신선한 생선과 향신료로 끓이는 부야베스(Bouilla

baisse), 토마토 소스를 베이스로 해 갖가지 야채와 고기를 넣고 끓여 피로시키 파이와 함께 먹는 러시아의 보르스치(Bortsch), 역시 토마토 소스를 베이스로 한 이탈리아의 미네스트로네(Minestrone), 닭고기와 크림, 카레로 만든 멀리거터니(Mulligatawny)가 대표적이다.

간단한 음식이기에 간과했지만 알고 보면 수프는 영양이나 심리적인 치유 효과를 가지고 있다. 국물이 생각나는 추운 겨울, 춥고 무력해진 몸을 수프로 달래보자. 몸속 구석구석까지 기분 좋은 따뜻함으로 채워주는 기분을 느낄 수 있을 것이다.✿

글: 엄민지(프리랜서)

## Tip 양송이 쇠고기 수프 만들기

**재료** 쇠고기 30g, 양송이 버섯 2개, 밀가루 2TS, 우유 100cc, 파슬리 · 소금 · 후추가루 · 포도씨유 약간

**만드는 법** 1 쇠고기와 양송이 버섯은 5mm 크기로 작게 다진다. 2 후라이팬에 포도씨유를 약간 두르고 쇠고기를 볶다가 소금, 후추가루로 약하게 간을 한다. 3 다른 팬에 포도씨유를 두르고 밀가루를 넣고 약한불에서 달달 볶는다. 4 믹서에 볶아 놓은 밀가루와 우유를 넣고 간다. 5 냄비에 볶아 둔 쇠고기와 다진 양송이를 넣고 살짝 볶다가 같이 놓은 우유를 붓고 잘 저어가며 끓인다. 6 소금과 후추로 간을 맞추고 파슬리 가루를 뿌려 장식한다.





## 캐나다의 환상적인 설원 무대 밴프(Banff)

오랜 세월이 흘러도 변함없는 것이 있을까. 단 하나의 틀림도 없이 때 묻지 않은 순수함을 간직하고 그 자리에 그대로 있는 곳, 밤하늘에는 수많은 별이 수를 놓고 잔잔한 풍경 한가운데에서 색다른 감동을 느낄 수 있는 이곳. 바로 순백의 눈으로 뒤덮인 캐나다 밴프이다.

——— 캘거리에서 서쪽으로 한 시간 반 정도 달리다 보면 우리나라에 서는 볼 수 없는 설원이 있는 로키 산맥이 멀리 펼쳐진다. 그렇게 밴프라는 동화 속 작은 도시를 만나게 되고, 그 다음에는 거대하고 다소 낯선 로키 산맥을 마주하게 된다. 스키를 즐기는 사람이라면 한 번쯤은 이곳에서의 스키를 꿈꾼다. 그만큼 눈이 깨끗하고 자연미가 살아 있기에 그렇다. 이곳의 눈은 눈이 부실 정도로 투명하고 먹어도 될 만큼 깨끗하다.

밴프라는 도시는 마치 알프스의 조그만 마을처럼 조용한 듯, 작은 듯 보이지만 일 년 내내 수백만 명의 관광객이 찾아올 정도로 캐나다 최대의 관광지이다. 밴프에서 스키를 즐기기 위해 오는 사람들은 대부분 밴프에 숙소를 정하고 이곳의 숲에서 쇼핑을 하며, 레스토랑을 찾으니 밴프는 더 이상 작은 마을로 보이지 않는다.

### 환상적인 설원의 무대 밴프의 스키장

이곳의 주요 스키장을 꼽는다면 세 곳을 추천한다.레이크 루이스와 선사인 빌리지 그리고 노케이가 그곳이다. 캐나다인 로키의 스키장은 표고가 높은 데 비해 기온이 상당히 낮기 때문에 일반적인 눈의 상태는 파우더 스노우라고 불릴 정도로 매우 좋다. 스키를 타고 넘고 구른다고 해도 많이 다치지 않는다고 하니 이곳에 쌓인 눈이 얼마나 부드러울지 알 수 있을 것이다.

스키를 즐길 준비가 되었다면 다양한 자연풍경과 함께 스키 타는 재미를 직접 느껴본다. 캐나다의 스키에 대해 한 번쯤 들어본 사람들이라면 이미 눈치 챌겠지만 길게 줄서서 리프트를 기다릴 필요도 없고, 앞길을 막는 사람도 없으며, 뒤에서 재촉하는 사람 또한 없다. 이곳은 밴프이다. 밴프에서만 느낄 수 있는 스키다.

## 세계 모든 사람이 한자리에 모이는 곳 밴프

보는 사람들의 시선을 완전히 사로잡아버리고 전 세계의 사람들을 매료시키는, 캐나다 서부에 넓게 펼쳐진 캐나다안 로키. 그 품 안에는 또 다른 비밀이 숨어 있다. 그것은 다름 아니라 활기가 넘치는 밴프의 거리와 보석처럼 빛나는 호수들. 이들이 있어 로키 산맥이 더욱 빛나는 것은 아닐까.

마을 중심을 남북으로 가로지르는 밴프 에비뉴에서는 쇼핑을 함께할 수도 있으니 더욱 가보고 싶어진다. 쇼핑을 위해 밴프 시내를 돌아본다. 인디언 솥과 캐나다 로고가 그려져 있는 티셔츠가 곳곳에 자리하고 있다. 이외에도 밴프의 쇼핑 목록에는 초콜릿이 하나 더 들어간다. 초콜릿 솥이 유난히도 눈에 많이 띄는 밴프의 거리. 곳곳에 진열된 초콜릿 솥에는 탐이 날 정도로 예쁜 초콜릿이 모여 맛과 멋을 뽐내고 있다. 그중 버날드 칼보 초콜릿 솥은 초콜릿 대회에서 상을 받았을 정도로 맛과 모양이 특이하다. 그러하니 밴프에서만큼은 쇼핑 목록에 과감히 '초콜릿' 이라고 적어보자.

쇼핑을 마쳤다면 호수를 둘러본다. 밴프에는 유난히도 크고 작은 호수가 많다. 로키의 보물이라고 불리는 레이크 루이스 외에도 밴프 국립공원 안에서 규모가 가장 큰 미네완카 호수는 동서로 가늘고 길게 뻗어 있는 호수로, 영혼의 호수라 불리는 인디언의 전설이 서려 있다.

보우 호수는 찾길 바로 옆에 있어 찾아가기도 편할 뿐 아니라 피크닉을 할 수 있는 시설도 있어 현지 사람들도 많이 찾는 곳이다. 피크닉을 즐겼다면 이번에는 눈을 즐겁게 할 차레이다. 자연이 저토록 아름다울 수 있는지 새삼 느끼게 되는 에메랄드빛 호수를 찾아가면 호수를 동그랗게 에워싼 나무들과 높은 산이 한없이 아늑한 분위기를 자아낸다. 밴프의 숙소에는 사람들이 많이 몰리기 때문에 조금 한적한 곳에서 휴식을 취하고 싶다면 캔모어를 선택하는 것도 좋다. 특이한 점은 보통 호텔과는 달리 룸 안에 직접 음식을 해먹을 수 있는 주방기구들이 있어 출출한 배를 채울 수 있다는 것. 캔모어 시내와도 가깝고 조용해서 편하게 쉬 수 있게 해준다.❀

글: 전인해(프리랜서)





# 다르지 않습니다

우리 가족의 식탁에 오른 것과 세계인이 즐기는  
쇠고기는 다르지 않습니다.

깨끗함이 다르지 않습니다. 맛도 다르지 않습니다. 자연에서 키우는 것  
또한 다르지 않습니다. 생산에서 가공까지 투명하고 엄격하게  
관리되는 미국산 쇠고기. 유럽, 일본 등 전세계 120여 개국에서  
안심하고 즐기고 있습니다. 오늘도 미국 오글리호마 특장의 험복한 맛이  
전 세계인의 식탁에 오릅니다.

자연이 키우고 과학이 관리하는 미국산 쇠고기-  
건강한 믿음을 더해 한국의 식탁에 오릅니다



• 미국 오글리호마 토리블레이 특장  
저명 스텝 가축



U.S. Beef Story 2 미국 목장에서 하루 [www.beefstory.co.kr](http://www.beefstory.co.kr)에서 동영상으로 확인하세요!



자연과 정성의 선물- 미국산 쇠고기