



**U.S. Dairy  
Export Council.**

Ingredients | Products | Global Markets

Wooji Bldg., 3<sup>rd</sup> FL.,  
15-1 Dosandae-ro,  
Gangnam-gu, Seoul, Korea  
06011

Tel 02.543.9380  
Fax 02.543.0944  
www.usdec.org

## 보도자료

즉시 배포 가능  
2018년 12월 3일

문의:

미국 유제품 수출협의회 한국지사  
윤현정 차장  
claire@sohnm.com

## 'Korean Cuisine Innovation 프로젝트' 실시, 미국산 치즈를 이용해 모던 한식 알린다

한국의 모던 가정식과 다양한 미국 치즈를 이용한 한식 메뉴를 개발하고 알리기 위해 지난 11월 26일부터 다음달 15일까지 'Korean Cuisine Innovation 프로젝트'를 실시하고 있다.

Korean Cuisine Innovation 프로젝트는 국내 외식업계의 발전과 새로운 한식 메뉴 개발을 위해 모짜렐라, 크림치즈, 리코타 치즈 등 대중적인 미국 치즈와 한식 메뉴를 접목시켜 새로운 메뉴를 개발하고 소개하는 프로모션으로 '어메이징 코리아 테이블', '올리브쇼' 등 다수의 방송 경력이 있는 민스키친의 김민지 셰프와 미국 유제품 수출 협의회가 함께 주관한다.

김민지 셰프는 대중적으로 알려진 미국 치즈 5가지 종류(브라따 치즈, 몬테레이잭치즈, 파르메산치즈, 페퍼잭 치즈, 마스카포네 치즈)를 이용해 에피타이저부터 메인, 디저트 등을 한식과 결합하여 모던 가정식을 선보일 계획이다.

주요 메뉴는 '브라따치즈 문어숙회 샐러드', '잿 치즈 새우찜', '비빔밥과 된장찌개', '마스카포네 곱감 말이와 제철 과일' 등으로 구성하였으며 그 중에서도 몬테레이잭 치즈를 이용한 '녹두 치즈 김치전' 과 '페퍼잭 치즈를 곁들인 한우 채끝 등심 스테이크'는 기존의 치즈와 달리 미국 태생의 치즈를 이용한 요리로 방문객에게 큰 관심을 받고 있다.

이번 프로젝트 담당자는 "엄격한 미국 정부 규정을 거쳐 생산되는 다양한 미국 치즈가 이번 Korean Cuisine Innovation 프로젝트를 통해 한식의 새로운 맛을 보여주고 있으며 다양한 식재료를 기반으로 한 한식이 개발되길 바란다"며 "이번 프로젝트의 메뉴는 모두 청담동 민스 키친에서 세트 제공되고 있으니 많은 방문 부탁드립니다"고 전했다.

이번 프로모션은 12월 15일까지 청담동 민스키친에서 만나볼 수 있다.

미국 유제품 수출협의회 (USDEC)는 미국 유제품 생산업체, 가공업체 및 현동조합, 유제품 원료 공급업체의 이익을 대변하는 회원제 기반의 비영리 기관입니다. 1995년에 설립된 이래로 한국을 비롯한 해외 주요 수출국에서 미국산 유제품의 시장 확대를 위한 마케팅 및 교육, 정책지원 등의 활동을 하고 있습니다.