



보도시점 2023. 6. 22.(목) 배포 시 배포 2023. 6. 22.(목)

정황근 농식품부 장관, 한류와 함께 베트남 케이푸드(K-Food) 현장 홍보에 나서

- 「2023 케이푸드(K-Food) 페스티벌」 개최로 케이푸드(K-Food) 소비 붐 조성
- 한-베 퓨전 음식(김치 반미) 쿠킹쇼, 떡볶이·쌀음료·배 등 인기 케이푸드(K-Food) 홍보

농림축산식품부(장관 정황근, 이하 농식품부)는 6월 22일(목) 베트남 하노이 국립컨벤션센터(NCC, National Convention Center)에서 케이푸드(K-Food) 소비 붐을 조성하고 수출 증진을 모색하기 위해 「2023 케이푸드(K-Food) 페스티벌」을 개최하였다.

베트남은 일본, 중국, 미국에 이은 4위* 농식품 수출 시장으로, 라면·음료·쌀가공식품(떡볶이 등)·배·포도 등 다양한 케이푸드(K-Food)의 인기가 높다. 이는 한류의 영향으로 베트남 젊은 층 사이에서 한국 음식에 관심이 높고, 한국 식품은 자연의 맛을 살린 안전하고 건강에 좋다는 인식 때문이다.

* '22년 對 베트남 농식품 수출액은 6.6억불 / 일본(15.4), 중국(13), 미국(12.1)에 이어 4위

이번 행사는 케이푸드(K-Food)를 대표하는 국내 수출기업과 현지 진출 기업 14개 사*가 참여하는 각 기업 홍보관과 함께, 케이스트리트푸드(K-Street Food, 라면·떡볶이·호떡 등), 케이드링크(K-Drink, 쌀음료·막걸리), 케이프레시(K-Fresh, 배·포도 등 신선 농산물) 등을 시식할 수 있는 시식관 등을 운영하여 베트남 소비자들이 케이푸드(K-Food)에 더욱 친근하게 다가갈 수 있도록 하였다. 각 기업 홍보 부스 및 시식관에서는 어린이부터 청장년층까지 즐길 수 있는 다양한 종류의 라면, 음료, 김치, 만두, 과일 등이 제공되어 베트남 현지 소비자들의 인기를 끌었다.

* CJ제일제당, 삼양식품, 오뚜기, 풀무원, 농심, 케이마켓, 팔도, 진로, 대상웰라이프, 한국콜마, 빙그레, 오리온, 현농프레쉬, 그린빌 등

또한, 이날 쿠킹쇼에서는 베트남 유명 셰프가 양국 대표 음식인 ‘김치’와 ‘반미(Banh Mi)*’를 결합한 ‘김치 반미’를 소개하였다. 김치 반미는 베트남 소비자들이 일상생활에서 즐겨먹는 음식인 반미 속재료에 볶은 김치와 특제 소스를 첨가한 것으로, 지난 2022년 농림축산식품부에서 케이푸드(K-Food) 현지화를 위해 개발하였다. 이날 준비하였던 김치 반미는 행사를 찾은 많은 현지 소비자들의 입맛을 사로잡으며 뜨거운 호응을 얻었다.

* 프랑스식 바게트에 고기, 오이, 채소 등을 곁들인 베트남식 샌드위치로 '22년 CNN 에서 '베트남에서 가장 맛있는 음식'으로 선정

정황근 농식품부 장관은 “맛있고 건강한 케이푸드(K-Food)를 베트남 국민들이 다양하게 맛보고 즐겨 김치 반미처럼 한-베 양국 간 우호관계가 더욱 증진되기를 희망한다.”고 밝히며, “앞으로 한류 열기를 에너지 삼아 농식품 수출을 플러스로 전환할 수 있도록 지속 노력하겠다.”라고 밝혔다.

- 붙임 1. K-Food 페스티벌 개요
 2. K-Food 페스티벌 기업 홍보관 운영 세부사항
 3. 김치 반미(Banh Mi) 개요

담당 부서	식품산업정책관실	책임자	과 장	이용직 (044-201-2171)
	농식품 수출진흥과	담당자	서기관	김현우 (044-201-2172)

1. 행사 의의 및 개요

- 의의: 한류 열기가 뜨거운 베트남에서 K-Food 홍보·체험행사를 통해 K-Food 소비 붐 조성 및 양국 화합 도모

* 농식품 수출액('22): 일본 15.4억불, 중국 13.0, 미국 12.1, **베트남 6.6(수산물 포함 8.8)** 등

- 일시·장소: 6.22(목) 15:00~19:00

베트남 국립컨벤션센터(NCC) 1층 실내 로비

- 참석자

- (韓) 농식품부 장관, aT 아세안지역본부 본부장, 주요 식품기업 법인장 등
- (베) 현지 스타셰프, 쿂�쇼 사회자, 유명 인플루언서, 수출 상담회 참가 관계자, K-Food에 관심이 많은 현지인 등

2. 세부내용

구분	세부내용	비고
기업 홍보관	□ 세부내용 ○ 주요 수출기업 및 현지 유통매장 14개 부스 운영 ○ 라면, 만두, 음료, 건강기능식품, 주류 등 시식	
쿂�쇼	□ 세부내용 ○ 일시 및 장소: '23.6.22(목) 16~18시, K-Food 페스티벌 중앙 무대 ○ 내용: 케이푸드(K-Food) 현지화를 상징하는 김치 반미 소개 및 조리·시식 - 베트남 현지 유명 셰프인 팜 두안 하이(Pham Tuan Hai)를 중심으로 3인의 셰프가 시연	*베트남 관광청 주관 Golden Hand Award 수상, 각종 TV 출연
시식관	□ 세부내용 ○ 「K-Street Food」 zone: 떡볶이, 튀김, 만두, 호떡 등 ○ 「K-Drink」 zone: 쌀음료, 막걸리 등 ○ 「K-Fresh」zone: 배, 샤인머스캣 등	

구분	기업명	전시컨셉	사진
1	CJ 제일제당	비비고 푸드트럭 컨셉을 베트남 고유의 푸드 컬처와 접목 - 진열: 만두, 김치, 햇반, 전통장(된장 등) 등 CJ제품 전반 - 시식: 만두, 핫소스, 떡볶이, 김치, 음료	
2	삼양	불닭볶음면을 주 컨셉으로 부스 운영 및 시식 추진 - 진열: 불닭볶음면 제품라인 - 시식: 불닭볶음면 제품	
3	오뚜기	오뚜기 수입 제품 중 현지 인기 제품 중심으로 전시 및 시식 추진 - 진열: 진짜장, 스파게티라면, 3분 카레 짜장 등 - 시식: 진짜장 제품	
4	풀무원	베트남 현지 풀무원 주력/인기 제품 중심으로 전시 및 시식 추진 - 진열: 냉장면(짜장면, 냉면, 우동 등), 간식(호떡, 치즈볼 등) - 시식: 냉장면 및 치즈간식	
5	농심	신라면의 세계화를 컨셉으로 신라면 브랜드 중심으로 전시 - 진열: 신라면 제품(일반, 볶음면, 건면 등), 짜파게티 등 - 시식: 짜파게티(일반, 매운맛) 시식 진행	
6	K-Market (K&K Global)	신선 및 즉석식품 위주의 종합 한국식품 전시 - 진열: 신선과일(거봉, 세척사과), 김치, 쌀, 아침햇살 등 - 시식: 김, 김치, 밥 등	
7	팔도	뽕로로 음료를 부각한 디자인과 배치로 부스 운영 - 진열: 뽕로로 음료, 비빔면 - 시식: 뽕로로 음료	
8	진로	진로 캐릭터(두꺼비)와 제품을 배치한 부스 운영 및 시음 추진 - 진열: 일반소주 2종, 과일소주 5종 - 시식: 진로 Mix 칵테일	
9	대상 웰라이프	프로틴음료, 유산균 등 건강기능식품 전시 및 시식 추진 - 진열: 프로틴음료(마이밀), 어린이음료(마이키즈), 유산균 - 시식: 대상웰라이프 음료 제품	
10	한국콜마	"컨디션"을 중심으로 건강기능식품제품 전시 및 시음 추진 - 진열: 컨디션, 컨디션 스틱, 건기식(콜라겐 등) - 시식: 강황으로 만든 커큐민 음료 및 젤리제품 시식	
11	빙그레	BTS캐릭터 디자인이 들어간 부스로 유제품 시식 진행 - 진열: 아이스크림제품, 유제품(바나나우유) - 시식: 바나나우유	
12	오리온	현지 판매 상위 품목 위주로 진열 및 시식 진행 - 진열: 초코파이, 카스타드, 포카칩, 쌀과자, 생수 등 - 시식: 진열 제품 시식	
13	현농 프레쉬	신선농산물(배, 포도, 토마토) 중심으로 제품 전시 - 진열: 배·토마토(현농 프레쉬), 포도(그린빌)	
14	그린빌	- 시식: 소분한 신선농산물 시식	

□ 반미(Banh Mi)의 유래

- 반미(bánh mì)는 베트남어로 “바게트 빵, 식빵”을 뜻하며, 프랑스 식민지 하에 있던 시기(1883~1945), 바게트빵이 처음 소개되면서 고기, 계란, 오이, 향채 등 베트남 고유의 식재료를 더하여 함께 먹었던 것에서 유래한 베트남식 샌드위치
- '22년 미국의 뉴스채널 CNN이 '베트남에서 가장 맛있는 음식'으로 선정, 홍콩 사우스차이나 모닝포스트(SCMP)는 '최고의 아시아식 아침식사' 중 하나로 선정하는 등 세계적으로 인지도가 높은 베트남 대표 음식

□ 의미 : 한국 대표주자 '김치'와 베트남의 '반미'가 만나다!

- 2022년 농림축산식품부와 aT에서는 K-Food의 현지화를 위해 한국 대표 전통식품인 김치와 현지 식문화를 연계한 레시피를 개발
- 현지 소비자가 일상생활에서 즐겨 먹는 음식인 반미의 속재료로 볶은김치와 특제소스를 첨가하여 잘 어우러지는 한-베 퓨전음식 탄생

* 주요재료 : 바게트 빵, 볶은 김치, 볶은 고기(또는 계란볶음), 채소, 오이, 향채, 소스 등



김치 반미 재료 사전 준비



김치 반미 조리시연



김치 반미 완성모습