



2107 Wilson Boulevard
Suite 600
Arlington, Virginia 22201-3061
USA

Tel +1.703.528.3049
Fax +1.703.528.3705
ThinkUSAdairy.org
USAcheeseGuild.org

문의:

미국 유제품 수출협의회 한국지사
윤현정 차장
claire@sohnm.com

세계 치즈 대회, 미국 치즈 총 131 개 메달 및 영예의 대상 차지

전 세계 3,800 종류의 치즈들 가운데, 장인의 솜씨를 인정받은 미국 치즈 생산자가 “세계 챔피언”으로 인정을 받았다.

베르가모, 이탈리아 2019 년 10 월 21 일 – 이번 2019 세계 치즈 대회(2019 World Cheese Awards/WCA)에 참석한 25 개국의 260 명 심사위원들은 Rouge Cremeary 의 로그 리버 블루 (Rouge River Blue) 치즈를 전 세계 최고의 치즈로 선정했다.

42 개국에서 3,804 개의 치즈가 출품되었으며, 작년보다 10% 늘어난 다양한 치즈들이 하루만에 평가되었다. 치즈의 외피, 내부, 색상, 질감, 농도 모두 중요한 평가 요소이지만, 가장 중요한 평가 기준은 맛이었다. 심사위원들은 전통적인 맛과 새로우면서 품격있는 맛의 조화를 높이 평가하며, 미국 치즈 제조업자들의 창의성과 장인 정신을 인정하였다. 이번 대회에서 미국 치즈들은 슈퍼 골드 메달 7 개, 금메달 17 개, 은메달 40 개와 동메달 67 개를 포함해 총 131 개를 얻는 명예를 얻었다.

세계 최대의 치즈 생산국이자 수출국으로서, 미국은 후레시 치즈부터 경성 치즈 품종에 이르는 수상 경력이 있는 600 종 이상의 치즈 보유국이다.

USA 치즈 길드™ 이사 안젤리크 홀리스터(Angélique Hollister)는 “미국 치즈 제조업자들은 수백 년 동안 글로벌 퀴진(cuisine)에 맞는 혁신, 다양성, 다재다능성을 제공하기 위해, 멜팅팟(melting pot)에서 서서히 최고의 장인 정신을 형성해 왔습니다. 지속적인 국제대회에서 인정받은 품질 및 확대되는 유통채널을 통해 세계시장에서 미국 치즈의 명성을 점점 알리고 있습니다.” 라고 했다.

이번 세계 치즈 대회에서 미국 치즈의 수상은 미국 치즈에 대한 소비자 인식을 확인시켜 주었으며, 고품질 치즈가 다른 나라에서만 만들어진다는 고정관념을 바꾸기 위한 노력이 필요하다는 점을 강조했다. 이러한 이유로 글로벌 바이어와 소비자들을 위한 미국 치즈 교육 센터, USA Cheese Guild (미국 치즈 길드)가 설립되었다.



2107 Wilson Boulevard
Suite 600
Arlington, Virginia 22201-3061
USA

Tel +1.703.528.3049
Fax +1.703.528.3705
usdec.org
ThinkUSAdairy.org

“미국 치즈의 인지도를 높이기 위해 집중적인 노력을 기울여왔습니다. 전통에 얽매이지 않고, 전통의 우수함에 숙련된 경험을 더해 미국의 차별점을 국제사회에서 인정받고 있습니다.” 라고 말했다.

“2003 년 세계 치즈 대회에서 로그 리버 블루(Rogue River Blue) 치즈로 골드 메달을 수상한 이후에 거의 16 년 만에 다시 수상하게 되어 매우 감사하고 영광스럽게 생각한다”라고 대상을 수상한 로그 크리머리(Rogue Creamery)의 사장 데이비드 그레멜(David Gremmels)이 수상소감을 아래와 같이 밝혔다.

[그레멜의 수상소감]

“저는 미국유제품수출협의회(U.S. Dairy Export Council)와 함께 규제 기관, 입법 기관과 얘기하며 최초 원유로 만든 치즈 위생 증명서(Raw milk cheese health certificate)을 만들었습니다. 플레전트 리지 리저브(Pleasant Ridge Reserve) and 하비슨(Harbison)와 같이 로그 리버 블루(Rogue River Blue)도 현재 유럽, 영국, 호주, 일본 그리고 전 세계의 고급 치즈 상점 및 레스토랑에서 만나볼 수 있습니다. 이번 대회의 후원자 USA 치즈 길드에 감사드립니다. 이번 수상의 영광을 저의 로그 크리머리(Rogue Creamery)팀, 저의 목장의 브라운 젓소와 홀스타인 젓소들과 함께 하고 싶으며, 그리고 고객과 더불어 사벤시아(Savencia)의 유기농과 B 코퍼레이션(B-Coperation) 후원을 진심으로 감사히 생각하고 있습니다.”

미국 치즈 길드 단체는 이번 세계 치즈 대회를 통해 미국 치즈 인식 향상 뿐만 아니라, 미국수출협의 대표 프로그램, USA 치즈 스페셜리스트 교육 프로그램(USA Cheese Specialist™ Certification Program)의 성공적 론칭을 위해 수년간 노력했다. 해당 프로그램은 조리학교와 판매/유통 전문가들을 교육하는 글로벌 프리미엄 트레이닝 과정이다.

요리사들의 잠재되어 있는 창의력을 깨워주고, 판매/유통 전문가들에게는 고객에게 치즈의 가치를 전달하는 능력 향상을 위해 치즈 교육 인증 프로그램은 학생 또는 참여자들에게 미국 치즈를 글로벌 트렌드, 수익성 등을 고려하여 다양하게 활용될 수 방법을 교육한다. USA 치즈 길드는 2020 년에 보다 다방면으로 활용할 수 있는 프로그램으로서 확대 계획에 있다.

미국 치즈 길드 또는 이번 세계 치즈 대회 미국 수상자에 대한 더 자세한 정보는 facebook.com/usacheeseguild/ 에서 확인할 수 있다.

###



2107 Wilson Boulevard
Suite 600
Arlington, Virginia 22201-3061
USA

Tel +1.703.528.3049
Fax +1.703.528.3705
usdec.org
ThinkUSAdairy.org



USA 치즈 길드 이사 안젤리크 홀리스터(Angélique Hollister)와 세계 치즈 대회 주최, 파인푸드길드(Guild of Fine Food)의 존 퍼랜드(John Farrand)가 WCA 에서 대상을 수상하고, 미국 최고의 소젖 치즈로 뽑힌 Rogue Creamery 의 Rogue River Blue 치즈를 들고 포즈를 취하고 있다.

USA 치즈 길드 (USA Cheese Guild)

USA 치즈 길드™는 세계 최대 치즈 생산 및 수출 국가인 미국이 설립하였으며, 미국 치즈의 전통, 맛과 활용방법을 요리사, 소비자 및 기타 사용자들에게 알리며 우수성을 알리기 위해 만들어졌습니다. 컬리너리, 리테일과 푸드서비스 파트너들은 길드를 통해 다양한 정보를 받고 최고의 서비스를 이용할 수 있습니다. 미국 낙농업 산업은 지속 가능하게 생산된 세계적 수준의 광범위한 치즈 품종 리스트를 보유하며, 미국유제품협회가 길드를 운영하고 있습니다.