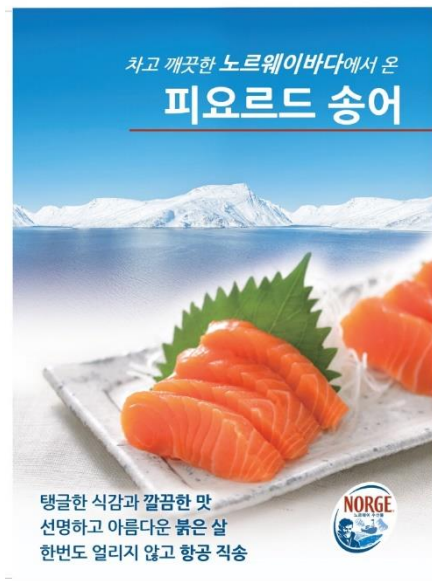


차고 깨끗한 노르웨이 바다에서 온 바다송어 요리 즐겨봐요!

노르웨이 피요르드 송어, 이제 레스토랑에서 즐기자!

- 시푸드 레스토랑 보노보노 10주년 맞아 피요르드 송어 메뉴 3종 선보여
- 피요르드 송어, 빙하수와 바닷물이 만나는 청정지역에서 자라 희소가치 높아
- 노르웨이수산물위원회, 보노보노와 함께 신메뉴 출시 기념 이벤트 진행



2016년 10월 10일(월) - '노르웨이 바다의 붉은 보석'으로 불리는 피요르드 송어를 이제 레스토랑에서 맛볼 수 있게 됐다. 신세계푸드의 프리미엄 시푸드 레스토랑 보노보노가 오픈 10주년을 맞아 피요르드 송어 메뉴를 선보이게 된 것.

피요르드 송어는 노르웨이의 차고 깨끗한 바닷물과 청정 빙하수가 만나는 피요르드 해안에서 자란 프리미엄 어종으로, 지금까지 국내 레스토랑에서는 쉽게 만나보기 힘들었다. 민물이 아닌 바다에서 자라 초밥이나 회로 즐길 때 가장 맛있다고 알려져 있으며, 생산량이 적어 희소가치가 매우 높다. 또한 선명한 붉은 살색과 흰색의 마블링이 아름답게 어우러지는데다 고급스러운 광택을 갖춰 세계적으로 미식가들의 사랑을 받고 있다.

맛뿐만 아니라 영양도 뛰어나다. 필수 아미노산이 풍부한 고단백 식품인데다 면역 기능 강화에 좋은 오메가-3가 풍부하게 함유되어 있다. 또한 비타민 B12, 비타민 D는 물론 요오드와 항산화제 같은 중요영양분까지 포함되어 있다.

[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함사우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com

함사우트 나진수 대리 02-6020-0509 / 010-6320-2649/ njs@hahmshout.com



이달부터 보노보노가 선보이는 피요르드 송어 요리는 총 3종으로 회, 초밥, 구이, 훈제와 같이 여러 조리방법을 통해 다채롭게 구성됐다.

노르웨이수산물위원회는 피요르드 송어 메뉴 출시를 기념하여 보노보노와 함께 다양한 이벤트를 진행한다. 오는 11일부터는 피요르드 송어 메뉴를 맛보고 인증샷을 찍은 후, 개인 SNS 계정에 올리면 보노보노에서 준비한 머그컵을 선착순으로 증정한다. 10월 18일부터 24일까지는 신세계푸드 페이스북(www.facebook.com/shinsegaefoodfnb)에서 피요르드 송어에 대한 퀴즈 이벤트를 진행하고, 추첨을 통해 보노보노 식사권을 증정할 예정이다.

###

노르웨이수산물위원회(Norwegian Seafood Council, NSC) 소개

노르웨이수산물위원회는 노르웨이 수산업계를 대표하는 마케팅 조직이다. 주요 활동분야는 시장분석, 커뮤니케이션, 위기관리이며 유통채널이나 레스토랑, 온라인 분야 등에서 다양한 마케팅 활동도 진행하고 있다. 노르웨이수산물위원회의 본사는 노르웨이 트롬쇠에 위치하고 있으며, 12개의 해외지사를 두고 있다. 보다 자세한 정보는 한국 공식 블로그 (<http://blog.naver.com/norgeseafood>)나 홈페이지(<http://www.norge.co.kr>), 모바일 페이지(<http://www.norgemobile.co.kr>)에서 확인할 수 있다. 모바일 페이지는 첨부된 QR코드를 통해서도 접속 가능하다.



[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함샤우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com

함샤우트 나진수 대리 02-6020-0509 / 010-6320-2649/ njs@hahmshout.com