



[보도자료]

노르웨이수산물위원회, 2014 자문위원단 위촉식 개최

- 유명 셰프와 요연구가, 식품영양학 교수, 수산업 전문가 등 전문가 5인 2014 자문위원으로 위촉
- 미디어 칼럼, 마케팅 행사 통해 노르웨이 수산물의 우수성을 알리는 전문가 서포터즈로서 역할 수행 예정



2014년 4월 25일, 서울 – 노르웨이수산물위원회(이하 NSC; Norwegian Seafood Council)는 24일 밀레니엄 서울 힐튼에서 수산업, 의학, 영양 및 요리 분야 등 4개 분야의 전문가 5인을 '2014 노르웨이수산물위원회 자문위원단'으로 위촉하고 위촉식 및 1차 자문회의를 진행했다.

노르웨이수산물위원회 자문위원단은 정기회의 및 마케팅 활동 참여를 통해 노르웨이 수산물에 대한 대국민 인식을 높이고 객관적인 수산물 정보를 제공하고자 올해 최초로 구성되었다.

노르웨이 수산물의 다양한 요리법을 연구하고 전파하는 요리 자문분야에는 지난해 NSC의 협업레스토랑으로 지정된 '류니끄(Ryunique)'의 류태환 셰프와 활발한 방송활동을 펼치고 있는 홍신애 요리연구가가 위촉되었다. 의학 및 건강 분야에는 '몸짱의사'로 인기를 얻고 있는 가정의학과 전문의 박상준 원장이 위촉되었으며, 영양학 분야에는 수원대 식품영양학과 김희섭 교수, 수산업 분야에는 국립부경대 수산과학대학 장영수 학장이 각각 위촉되었다.



위촉된 5인의 자문위원은 자문 회의, 칼럼 기고, 연구는 물론 다양한 소비홍보 사업에 동참하여 고등어와 연어로 대표되는 노르웨이 수산물의 맛과 영양상의 우수성과 안전성을 널리 알릴 예정이다. 나아가 남녀노소 모두에게 유익한 건강 식품인 수산물의 섭취를 촉진하기 위한 NSC의 홍보마케팅 활동에 활발하게 동참할 계획이다.

헨릭 앤더슨 (Henrik Andersen) 노르웨이수산물위원회 한국·일본 담당 이사는 "이번 자문위원단 위촉을 계기로 요리, 영양, 건강, 수산 등 각 분야 전문가들을 통해 노르웨이 수산물의 우수성을 보다 객관적으로 한국의 소비자들에게 전달할 수 있을 것으로 기대한다." 고 밝혔다.

#

노르웨이수산물위원회(NSC / Norwegian Seafood Council) 소개

노르웨이 트롬쇠에 본사를 둔 노르웨이수산물위원회(NSC)는 150여 개국에 수산물을 수출하는 노르웨이 수산물 업계의 지원을 받아 운영되는 세계 최대 수산물 마케팅 조직이다. 노르웨이수산물위원회는 전세계 판매점과 레스토랑에서 진행하는 캠페인을 비롯하여 시장 분석, 미디어 관련 업무 지원, 수산물 페스티벌 및 요리 경연대회, 교육 프로젝트 등 다양한 마케팅 활동을 진행하고 있다. 노르웨이수산물위원회는 2012년부터 한국 공식블로그(<http://blog.naver.com/norgeseafood>)를 운영, 노르웨이 수산물의 우수성을 널리 알리는 한편 국내 소비자와 쌍방향 소통하는 채널로 적극 활용하고 있다.