



노르웨이수산물위원회

[문의처] NSC 한국 홍보담당 샤우트 웨저너 에드스트롬

정효영 대리 02-6250-9850, 010-8874-7004, stella@shoutwe.com

오진경 사원 02-6250-4824, 010-2854-4824, mori@shoutwe.com

노르웨이 수산물

노르웨이는 전 세계 150여 개국에 다양한 종류의 수산물을 수출하는 '수산물 대국'으로, 차고 깨끗한 노르웨이 연안 해역에서 잡아 가장 안전하고 믿을 수 있는 수산물을 제공한다. 노르웨이 수산물은 고등어부터 연어, 넙치, 메기, 대구, 홍합, 굴, 아귀, 청어, 바닷가재까지 다양한 종류가 있다. 특히 맛이 담백하고 오메가 3가 풍부한 고등어와 본 고장의 참 맛을 담고 있는 슈퍼푸드 연어가 대표적으로 국내에 수출되고 있다. 노르웨이산 고등어와 연어는 노르웨이 수산물업계의 오랜 전통을 바탕으로 구축한 첨단 관리시스템을 통해 최상의 품질로 유통되고 있다.

■ 고등어



노르웨이 고등어는 노르웨이의 선진화된 수산시스템을 통해, 깨끗하고 안전한 운반 절차를 거쳐 국내로 유통된다. 노르웨이 연안의 차고 깨끗한 바다에서 잡힌 고등어는 최상의 품질을 유지하기 위해 고압 펌프를 통해 선박으로 옮겨진 후 곧바로

영하 1도에서 영상 5도 수준의 차가운 물탱크에서 7~8시간 동안 보관된다. 이는 선박이 해안에 도착하기 전까지 고등어의 신선도를 유지하기 위한 노르웨이 수산시스템이다. 또한, 해안에 도착한 후에도 유사한 방식으로 고등어를 옮겨 세척하고 사이즈 별로 구분하여 냉각하는 과정을 거치게 되는데, 전 과정은 고도로 자동화된 과정 안에서 이루어 진다.



(위)사진: 노르웨이산 고등어 어획 장면

지방층이 두꺼워 몸에 좋은 오메가 3 함량이 높고 육즙이 풍부해 부드러운 맛을 자랑하는 노르웨이 고등어는 국내산에 비해 등의 줄무늬가 진한 것이 특징이며, 상대적으로 큰 사이즈(보통 40cm)와 경제적인 가격이 장점이다. 한편, 제철인 가을에 잡힌 노르웨이 고등어는 급속 냉동되어 일년 내내 한국에 유통되는데, 이때 수확한 고등어는 몸에 좋은 지방 함유량이 최대 30% 가까이 된다.

■ 연어

- 연어의 甲, 노르웨이산 연어

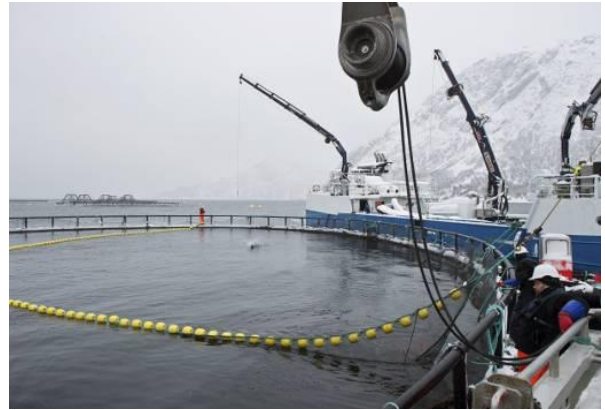


노르웨이는 세계 최대 연어 생산국으로 이미 잘 알려져 있다. 국내에 유통되는 노르웨이산 연어가 품질과 맛에서 높은 평가를 받고 있는 것도 첨단 관리시스템의 영향이 크다. 노르웨이 연어는 전문가들의 경험과 첨단 기술을 바탕으로 사료 공급, 물의 염분 측정 등 연어의 부화 과정부터 우리 식탁에 오르는 전 과정이 모니터링 되고 있기 때문에 우수한 안전성을 자부한다. 노르웨이산 연어는 국제 표준 규정에 따라 바다에서 양식되고 있다. 각 양식장 넓이의 단 2.5%를 차지하는 소수의 연어만 양식된다. 이 때문에 연어들은 자연산과 유사한 넓은 공간에서 자유롭게 서식하게 된다.

바다에서 양식된 노르웨이 연어는 건강한 먹이를 통해 성장한다. 사료의 50%는 생선기름과 자연산 연어의 어분으로, 나머지 50%는 식물성 원료로 구성된 건조된 알갱이 사료는 연어가 건강하게 성장하기 위한 단백질 · 탄수화물 · 불포화 지방산 · 비타민 · 미네랄 · 산화억제제 등 다양한 영양소를 담고 있다.

- 고단백 뷰티 식품

노르웨이 연어는 오메가 3를 다량 함유하고 있는 대표적인 생선이다(100g 당 약 2.7g의 오메가 3 함유). 오메가 3는 동맥경화와 심장병 예방에 효과적이고 두뇌발달을 촉진하는 기능이 있어 성장기 유아나 장년층에게 좋다. 연어에 함유된 칼슘과 비타민 D 등은 골다공증 및 골절예방에 효과적이고, 항산화 영양소인 비타민 A와 E, B6, 아스타잔틴은 세포 점막을 튼튼하게 해줘 최적의 피부 건강을 유지시키는데 도움을 준다. 양질의 단백질과 지방이 균형 있게 들어있어 스테미너 식품이면서 칼로리(100g당 161kcal)가 높지 않아 체중 부담 없이 먹을 수 있다. 이러한 이유로 연어는 여성들 사이에서 고단백 뷰티 식품으로 그 효능을 인정 받으며 높은 인기를 구가하고 있다.



(위)사진: 노르웨이 연어 양식장

노르웨이수산물위원회(NSC : Norwegian Seafood Council)

노르웨이 트롬쇠에 본사를 둔 노르웨이수산물위원회(NSC)는 노르웨이 수산물 업계의 지원을 받아 운영되는 마케팅 조직으로, 본부인 트롬쇠 외에 미국 · 스웨덴 · 독일 · 프랑스 · 일본 · 중국 등 12개의 해외지사를 두고 있다(한국 지사는 별도로 두고 있지 않다). NSC는 노르웨이 수산물을 대표하는 기관으로서 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. 2011년 NSC 한국 공식 블로그(<http://blog.naver.com/norgeseafood>)를 개설하고, 노르웨이 수산물의 우수성을 널리 알리는 한편 국내 소비자와 쌍방향 소통하는 채널로 적극 활용하고 있다.

■ NSC, 헨릭 앤더슨(Henrik V. Andersen) 이사: 한국·일본 담당 이사



현) 노르웨이수산물위원회 한국·일본 담당자 헨릭 앤더슨(Henrik V. Andersen) 이사는 1962년 출생으로 1998년 영국의 헨리경영대학(Henley Management College)에서 MBA 학위를 취득했다. 그는 지난 28년간

다양한 산업 분야에서 글로벌 세일즈 및 마케팅경험을 쌓아왔으며, 2011년 7월 1일부터 노르웨이수산물 위원회 한국·일본 담당 이사로 취임했다. 그는 취임 후, 노르웨이 수산물 업계뿐만 아니라 한국과 일본에 노르웨이 수산물 산업의 발전과 그 가치를 알리는 가교 역할을 할 것이라며 포부를 밝힌바 있다.

헨릭 앤더슨 이사는 노르웨이수산물위원회 한국·일본 담당이사로 취임하기 전, 노르웨이 최대 대구 양식 회사에서 마케팅 담당자로 일하며, 노르웨이 수산물 업계에서 탄탄한 이력을 쌓아왔다. 특히, 2001년부터 2004년에 2GC 호주의 총괄 매니저로 역임하며 호주와 동남아 사업을 담당하며 북유럽과 동유럽, 동남아 시아권의 사업 개발과 프로젝트 관리에 대한 책임을 가진 선임 컨설턴트로도 활동한 바 있다.

※ 주요약력

| | |
|-----------------|----------------------------|
| 2011. 7. 1 ~ 현재 | 노르웨이수산물위원회 한국 · 일본 담당 이사 |
| 2001 ~ 2004 | 2GC 호주 총괄 매니저 |
| 1999 ~ 2006 | 2GC Active Management |
| 1992 ~ 1997 | MD foods A/S 이사 |
| 1991 | MD foods 노르웨이 지역 담당자 |
| 1989 ~ 1991 | MD foods 코펜하겐 · 테헤란 상주 관리자 |
| 1986 ~ 1989 | 덴마크 대사관 수출 어시스턴트 |

■ 주요 활동

공동 마케팅

NSC의 마케팅 활동은 노르웨이산 수산물의 수요 증진을 목표로 한다. 그 활동 중 하나로 수출업자 지원사업을 하고 있으며, 수출하는 국가의 현지 사업 파트너와 공동 마케팅 활동에 참여하기도 한다. NSC는 매년 노르웨이산 수산물의 수요 증진 및 소비를 증가시키기 위해 25개국에서 약 500가지의 마케팅 프로젝트를 시행하고 있다. NSC에서 진행하는 마케팅은 철저한 소비자 분석과 국제적인 마케팅 및 PR 역량을 기초로 진행된다.

시장 정보 수집 및 배포

NSC는 수산물 업계의 통계와 무역 정보를 제공하는 핵심 기관으로서 주로 노르웨이산 수산물에 초점을 두고 글로벌 수산물 시장의 동향을 지속적으로 모니터링 하고 있다. NSC는 매달 노르웨이 수산물 수출에 관한 통계 자료를 배포하고 있다. 또한 전세계 시장의 수산물 관련 수입 할당량, 관세율과 무역 거래 조건 등에 대한 정보를 꾸준히 업데이트하여 노르웨이 수출업자의 사업을 지원하고 있다. 이렇듯 신뢰할 수 있는 시장 정보는 노르웨이 수산물 업계와 노르웨이 당국, NSC 소속 기관들과 공유되고 있다.

대외 커뮤니케이션

NSC는 노르웨이 수산물 관련 정보 활성화를 통해 노르웨이산 수산물의 명성을 높이는 일에 기여한다. 기업들과의 의사소통 및 프로모션 투어, 보도 지원 및 PR 활동들이 모두 노르웨이산 수산물에 대한 시장의 인지도 향상을 목표로 한다. 동시에 NSC는 노르웨이산 수산물 수출의 중요성과 노르웨이산 수산물에 대한 인식을 증진시키는 일에 기여한다.

###