



"입에서 살살 녹는 생연어 요리로 피부미인 되세요!" 노르웨이수산물위원회, '생연어 뷰티푸드 쿂�클래스' 진행

- NSC, 이마트 문화센터에서 5월 한 달 동안 노르웨이 생연어로 만드는 뷰티푸드 쿂�클래스 운영
- 연어초밥, 연어꼬치 등 쉽게 즐기는 생연어 메뉴 소개, 25일부터 이마트 문화센터 홈페이지에서 신청 가능



2014년 4월 21일, 서울 - 노르웨이수산물위원회(NSC: Norwegian Seafood Council)는 전국 이마트 문화센터 30개 지점에서 5월 한달 동안 '노르웨이 생연어로 만드는 뷰티푸드 쿂�클래스'를 진행한다.

이번 쿂�클래스에서는 봄철 예민해지기 쉬운 피부 건강에 도움이 되는 다양한 생연어 요리를 소개할 예정이다. 한 송이 꽃을 연상시키는 연어초밥, 속속 빼먹는 재미가 있는 연어 꼬치, 비타민이 풍부한 채소와 생연어가 조화를 이루는 연어 미니마끼와 연어 오이롤이 바로 그것이다. 주재료인 노르웨이 생연어는 항공직송을 통해 냉장 상태로 유통돼 신선하고 탄력 있는 연어 본연의 맛을 즐길 수 있다는 것이 장점이다.

특히, 5월 7일 이마트 성수점에서 진행되는 스페셜 쿂�클래스에서는 노르웨이 수산물 홍보대사



류태환 셰프가 특별히 개발한 메뉴를 소개한다. 스페셜 클래스에 참가하는 전원에게는 생연어를 구입해 그 날 배운 요리를 직접 실습해 볼 수 있도록 요리 재료가 담긴 '쿠킹키트'를 증정할 예정이다. 이외에도 쿠킹클래스 기간 중 노르웨이 생연어를 구입한 영수증을 위원회 공식 블로그에 응모하면 추첨을 통해 50인에게 백화점 상품권을 증정한다.

이번 '노르웨이 생연어로 만드는 뷰티푸드 쿠킹클래스'는 4월 25일(금)부터 이마트 문화센터 홈페이지(<http://culture.emart.com>)와 모바일 웹(<m.culture.emart.com>)을 통해 신청할 수 있으며, 각 점포별 세부 일정은 이마트 문화센터에 구비된 전단 및 인터넷 전단을 통해 확인 가능하다.

한편, 연어는 촉촉한 피부를 만들어주는 오메가3는 물론 비타민 A, E, B6가 풍부한 대표적인 뷰티푸드다. 특히 연어의 선흥빛을 결정하는 아스타잔틴은 비타민E의 550배에 달하는 항산화 효과를 지녀 피부 노화방지와 재생에 탁월한 효과가 있다.

###

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 진행되는 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.