

이 자료는 11월 2일(금) 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.

WiKim 세계김치연구소
World Institute of Kimchi

보도자료

배포일	2018년 11월 2일(금)	매수	총 4 매
연구자	전략기획본부 중소기업지원실 최나리 연구원 (nari@wikim.re.kr) (062)610-1838 / 010-6304-7142	미래 전략실	조정은 미래전략실장 (jecho@wikim.re.kr) (062)610-1735 / 010-3232-2211 나민아 행정원 (naminah@wikim.re.kr) (062)610-1846 / 010-9816-5333

“외국인의 입맛을 사로잡는 김치의 변신”

- 세계김치연구소, 서울특별시와 함께 ‘2018 김치셰프 콘테스트’ 개최 -

세계김치연구소와 서울시가 공동으로 개최한 ‘2018 김치셰프 콘테스트’가 11월 2일 서울광장에서 성황리에 마무리되었다.

이번 대회는 김치의 우수성을 널리 알리고, 누구나 김치를 맛있게 즐길 수 있는 ‘맛있고 창의적인 김치요리’를 발굴하기 위해 개최되었으며, 작년에 이어 올해 두번째로 개최되었다.

참가 자격에 제한은 없으며 일반부와 학생부로 구분하여 진행하였다. 고등학생부터 60대의 베테랑 주부에 이르기까지 다양한 연령대가 참여하여 김치에 대한 국민적 관심을 확인할 수 있었다.

본선에 진출한 10개 팀은 예선에서 레시피의 해외 식문화 반영 정도, 조리 능력, 요리의 독창성, 언어 표현력 등이 우수하다고 평가되었다. 출품작은 레시피 표절 분석에 대해서도 검사했다.

서울김장문화제 개막일에 열린 이 대회에서 전문 심사위원들의 평가를 통해 학생부와 일반부 각 3팀, 총 6팀이 수상의 영광을 안았다.

일반부 최우수상은 외국인이 선호하는 음식인 떡갈비와 김치, 토마토

소스를 조화롭게 조리하여 차별화를 시도한 '김치 떡갈비', 바삭한 식감을 살리고 김치파우더로 본연의 맛을 살린 '김치부각'과 살사소스에 백김치를 더하여 거부감 없이 즐길 수 있는 '김치살사'를 선보인 셔블팀(김경운, 김효일)이 차지했으며, 학생부 최우수상은 한식과 양식의 조합인 퓨전요리 시금치소스와 마늘푸레를 결들인 '김치 롤라드'와 '김치 라비올리'를 선보인 감빨다팀(우지민, 최미르)이 차지했다.

이밖에도 입상팀 가운데 줌마렐라팀(곽미선, 노정원)과 추리사팀(조경빈, 이호진)은 뛰어난 상품성으로 심사위원들의 주목을 끌었다.

세계김치연구소 하재호 소장은 “이번 대회를 통해 선발된 셰프들에게 국내외 식품행사에서 김치요리쇼를 선보일 수 있도록 지원하고 김치 응용 상품 개발에도 참여할 수 있는 기회를 제공할 예정”이라고 말했다.

이어 “이번 콘테스트는 다른 요리대회와 다르게 앞으로 김치를 세계에 널리 알릴 수 있는 김치홍보대사를 선발하는 자리인 점에서 그 의미가 매우 크다며 앞으로 선발된 셰프들의 활동을 기대한다”고 덧붙였다.

[첨부] 2018 김치셰프 콘테스트 사진

[첨부] 2018 김치셰프 콘테스트 사진



사진 1. 김치셰프 콘테스트 본선 단체사진



사진 2. 김치셰프 콘테스트 대회 진행



사진 3. 김치셰프 콘테스트 참가 작품



사진 4. 김치셰프 콘테스트 본선 시상식