

 해양수산부		보도자료		
 해양수산부		배포일	2019. 7. 12.(금) 총 3매(본문 2, 참고 1)	
담당부서	어촌양식정책과	담당자	• 과장 황준성, 서기관 류선행, 주무관 오영진 • ☎ 044)200-5440, 5447, 5448	
보도일시		2019년 7월 15일(월) 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다. ※ 통신·방송·인터넷은 7. 14.(일) 11:00 이후 보도 가능		

보리새우동, '수산물 간편조리법 공모전' 대상 수상

해양수산부(장관 문성혁)는 지난 5월 20일부터 6월 10일까지 진행된 '국민 참여형 수산물 간편조리법 공모전' 결과 10개의 우수 조리법을 선정하고, 12일(금) 한국수산회에서 시상하였다.

이번 공모전은 1~2인 가구, 독신 남녀, 직장인 등 간편식을 선호하는 소비자들 수산물을 쉽게 즐길 수 있는 조리법을 통해 수산물 소비를 촉진하기 위해 진행되었으며, 총 195개의 조리법이 접수되었다.

이에 대해 조리업계, 소비자단체, 유통업계 등으로 구성된 전문가들이 ①조리의 간편성, ②상품화 가능성, ③대중성 및 독창성, ④우리 수산물 사용여부 및 소비촉진 가능성 등을 기준으로 심사를 진행하였다.

그 결과, 보리새우 특유의 단맛과 짭맛의 균형을 맞추어 젊은층이 선호하는 덮밥 조리법을 제안한 '보리새우동'이 대상으로 선정되었다. 최우수상에는 꼬막과 당면의 이색적인 조합으로 눈길을 끈 '꼬막당면 볶음', 와사마요(와사비+마요네즈)와 치즈를 활용한 색다른 가자미요리인 '와사마요가자미치즈볼'이 각각 선정되었다.

이 외에도, 우수상에는 ▲ 해물아란치니(크로켓), ▲ 삼치차슈동(일본식 간장 덮밥) ▲ 아귀순살 튀김덮밥 ▲ 바지락 약고추장이 선정되었으며,

장려상에는 ▲ 꼬막 품은 노란장미꽃(계란지단 주머니) ▲ 오징어명태전
▲ 감태토스트가 각각 선정되었다.

대상 수상자에게는 해양수산부 장관상과 상금 200만 원을, 최우수상
수상자에게는 한국수산물회 회장상과 상금 100만 원을 각각 수여하였으며,
이 외에도 우수상 4명, 장려상 3명에 대해 시상하였다.

해양수산부는 이번 공모전에서 수상한 10개 조리법을 동영상으로
제작하여 ‘만개의 레시피(www.10000recipe.com)’에 게재하고, 실제 간편식
상품으로 출시하기 위한 상품화도 검토해 나갈 계획이다.

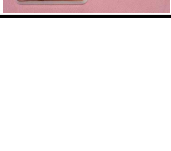
최완현 해양수산부 수산정책실장은 “많은 국민들이 우리 수산물에
관심을 가지고 공모전에 참여해주셔서 감사드린다.”라며, “앞으로도
우리 수산물을 활용한 다양한 조리법을 개발하여 더 많은 국민들이
수산물을 더욱 간편하고 맛있게 즐길 수 있도록 노력하겠다.”라고
말했다.



텍스트 데이터는 공공누리 출처표시의 조건에 따라 자유이용이 가능합니다.
단, 사진, 이미지, 일러스트, 등의 일부 자료는 해양수산부가 저작권 전부를 갖고 있지
아니하므로, 자유롭게 이용하기 위해서는 반드시 해당 저작권자의 허락을 받으셔야 합니다.

참고

수산물 간편레시피 공모 당선작(10점)

NO	레시피 이미지	레시피명	레시피 특징점	상훈
1		보리새우동 (가정간편식)	○ 보리새우 본연의 단맛과 짭맛의 균형을 맞춘 레시피이며, 젊은 세대에 익숙한 덮밥 형식에 간장양념을 활용한 점이 간편식에 적합함.	대상 (장관상)
2		꼬막당면 볶음 (가정간편식)	○ 꼬막과 당면의 이색적인 조합이 매력적이며 채소를 충분히 활용하여 식감과 풍미를 담아 간편조리식으로 만든 점이 인상적임.	최우수상 (한국수산 회장상)
3		와사마요 가자미치즈볼 (간편식상품화)	○ 와사마요라는 트렌디한 소스, 비린내가 적은 가자미, 젊은 세대가 선호하는 치즈를 사용하여 냉동 간편식으로 소비가 기대됨.	"
4		해물아란치니 (가정간편식)	○ 세대가 모두 즐길 수 있으며 다양한 해산물에 적용 가능한 간편 조리법으로 수산물 조리의 간편성을 알릴 수 있는 훌륭한 메뉴임.	우수상 (어식백세상)
5		삼치차슈동 (가정간편식)	○ 삼치 고유의 식감을 충분히 고민하여 수산물 차슈(간장덮밥)로 재탄생시킨 점이 독창성과 활용도면에서 인상적임.	"
6		아귀순살 튀김덮밥 (간편식상품화)	○ 아귀 순살을 이용한 튀김덮밥은 아이디어가 좋으며, 완성도도 높아 간편식으로 개발된다면 소비가 기대됨.	"
7		바지락 약고추장 (간편식상품화)	○ 만능 소스로 다양한 요리에 활용이 가능하고 튜브형으로 개발된다면 가정이나 야외에서 사용이 간편한 제품이 될 것임.	"
8		꼬막품은 노란장미꽃 (가정간편식)	○ 꼬막과 톳의 조합이 독창적이고 매력적이며 고급적인 레시피로 발전 가능성이 높음. (프리미엄 해산물 요리의 발견)	장려상 (우수레시피)
9		오징어 명태전 (가정간편식)	○ 젊은 입맛으로 재구성한 간편식으로 주재료 간의 식감 균형이 잘 맞춰져 있으며 누구나 좋아할만한 레시피임.	"
10		감태토스트 (간편식상품화)	○ 간편식으로 가장 적합하며 건강에 좋은 해조류를 사용하였고 간식용으로 훌륭함.	"