

 해양수산부		보 도 자 료			 대한민국 대전환 한국판뉴딜
보도 일시	2022.3.4.(금) 조간 2022.3.3.(목) 11:00	배포 일시	2022. 3. 3.(목) 06:00		
담당 부서	어촌양식정책관 어촌어항과	책임자	과 장	최종욱 (044-200-5650)	
		담당자	사무관	류지호 (044-200-5651)	

바다 내음 가득, 어촌마을 밀키트로 차린 한 상 어떠세요

- 해수부, (주)프레시지와 함께 '키조개 관자 리조또'와 '매생이 굴 칼국수' 출시 -

해양수산부(장관 문성혁)는 어촌의 새로운 소득원 창출을 위해 밀키트* 전문 기업 (주)프레시지와 함께 어촌마을의 특산물을 주재료로 하는 수산물 밀키트 2종을 개발하여 출시한다고 밝혔다.

* 식사(meal)와 키트(kit)의 합성어로, 손질된 재료와 양념으로 되어 있어 쉽고 빠르게 조리할 수 있는 제품

해양수산부는 가정에서의 식사가 증가하고 있는 최근 추세를 반영하여 어촌의 새로운 소득원을 발굴하기 위해 수산물을 활용한 밀키트를 개발하여 상품화하고 있다. 지난해에는 양식수산물 참돔을 이용한 참돔파피요트(PAPILLOTE*), 가덕도 톳국수, 다대포 아구찜 등 여러 제품들을 출시하였다.

* 용기용 기름종이라는 뜻의 프랑스어로 종이에 싸서 익히는 요리를 뜻함

올해는 어촌마을의 안정적인 수입원을 만들기 위해 (주)프레시지와 함께 어촌마을의 특산물을 활용한 어촌마을 밀키트 시리즈를 개발하였고, 그 첫 번째 상품으로 '키조개 관자 리조또'와 '매생이 굴 칼국수' 등 2종을 출시하게 되었다.

'키조개 관자 리조또'는 보령시 삼시도 어촌체험휴양마을을 비롯한 충남 지역에서 수확한 키조개 관자를 주재료로 만들었다. 식감이 살아있는 보리 리조또에 담백한 맛이 일품인 관자를 얇게 조각내어 올리고, 트러플 오일과 눈꽃 치즈를 곁들여 다채로운 풍미를 느낄 수 있도록 개발된 제품이다. 해당 제품의 소비자 판매가는 16,900원(2인분 기준)이다.

‘매생이 굴 칼국수’는 부드럽게 입안을 감싸는 완도산 매생이와 바다 향이 가득한 통영산 굴이 어우러져 조화로운 맛을 낸다. 쫄깃한 국수 면발에 시원하고 감칠맛이 나는 육수가 더해져 남녀노소를 불문하고 모두가 즐길 수 있는 제품으로, 소비자 판매가는 11,900원(2인분 기준)이다.

 키조개 관자 리조동	 매생이 굴 칼국수
---	---

출시된 밀키트는 3월 7일(월) 프레시지 온라인몰을 시작으로 네이버,마켓컬리, 배민 등 다양한 온라인 채널과 라이브 방송에서 만나 볼 수 있다.

해양수산부는 이번 상품개발에 참여한 (주)프레시지와 함께 어촌마을에서 생산되는 수산물을 활용한 밀키트를 지속적으로 개발하여 판매해나갈 계획이다.

최종욱 해양수산부 어촌어항과장은 “이번 밀키트 출시를 계기로 많은 국민들이 수산물을 활용한 다양한 음식을 느낄 수 있기 바란다.”라며 “밀키트에 대한 관심이 어촌마을의 소득 증진으로 이어질 수 있도록 다양한 정책을 지속적으로 개발하겠다.”라고 말했다.

참고

밀키트 상품 소개

□ 키조개 관자리조또



- ▶ 키조개 관자
- ▶ 트러플 크림소스, 트러플 향미유
- ▶ 양파, 마늘
- ▶ 눈꽃치즈
- ▶ 보리밥
- ▶ 후추

- ① 키조개 관자를 키친타월로 물기 제거
- ② 팬을 강불로 1분간 예열
- ③ 예열된 팬에 오일 1 큰 술(15g)과 키조개 관자, 후추 1/2를 넣고 한쪽면만 강불로 30초간 구워 접시에 옮겨놓기
- ④ 팬에 오일 1 큰 술(15g)과 양파, 마늘을 넣고 약불로 2분간 볶기
- ⑤ 팬에 보리밥과 트러플 크림소스, 물 100ml(종이컵 반 컵)를 넣고 중불에서 3분간 더 볶기
- ⑥ 완성된 리조또 위에 눈꽃치즈를 전체적으로 올린 후 구운 키조개관자 올리기
- ⑦ 트러플 향미유, 후추 1/2, 파슬리가루를 골고루 뿌려 완성하기

□ 매생이 굴 칼국수



- ▶ 매생이
- ▶ 굴
- ▶ 칼국수면
- ▶ 양념
- ▶ 대파

- ① 재료 해동
- ② 굴은 흐르는 물에 행귀 체에 받쳐놓기
- ③ 냄비에 물 1,000ml(종이컵 6컵 반)와 양념을 넣고 강불로 4분간 끓이기
- ④ 칼국수면, 대파를 넣고 강불로 2분간 끓이기
- ⑤ 냄비에 매생이, 굴을 넣고 잘 풀어가며 강불로 1분 30초간 끓여 완성