



덴마크 및 그린란드 음식 및 음료의 날

서울 소피텔 강남 2025년 1월
14~15일



TABLE OF CONTENT

COPENHAGEN DISTILLERY

코펜하겐 증류소

01

GUMLINK

검링크

02

HAV LINE

하브 라인

03

KANGAMIUT SEAFOOD

칸가미우트 시푸드

04

MUNKEBO SEAFOOD

문케보 시푸드

05

ROYAL GREENLAND

로열 그린란드

06

ØSTERBERG FOOD SERVICE

외스터베르그 푸드 서비스

07



머리말

주한덴마크 대사관을 대표하여 2025년 1월 14일과 15일 양일간 서울에서 열리는 Danish and Greenlandic F&B Days에 여러분을 초대 할 수 있게 되어 매우 기쁘게 생각합니다. 올해로 3주년을 맞이하는 이 행사는 Confederation of Danish Industries와 브랜드 파트너인 Food Nation이 공동 주최합니다.

덴마크는 100년 이상 농업과 식품 분야를 선도해온 국가입니다. 오늘날 덴마크는 혁신적이고 지속 가능하며 효율적인 농업 및 식품 생산의 선두 주자입니다. 덴마크 식품 클러스터는 식품 품질 및 안전성, 지속 가능성, 유기농 식품 생산, 미식, 건강, 식재료, 혁신 기술, 덴마크 특유의 협력 방식 등의 분야에서 강점을 지닌 곳으로 전 세계적으로 잘 알려져 있습니다.

덴마크 식품은 이미 한국에서 잘 알려져 있지만, 더 많은 덴마크 식품 브랜드와 제품을 한국 소비자들에게 소개하는 것이 저의 목표입니다. 이것은 이번 Danish and Greenlandic F&B Days의 목적이 될 수 있을 것입니다. 이 행사에 덴마크의 대표적인 식품 기업 7곳이 참여하여 서울에서 다양한 제품들을 선보일 수 있게 되어 감사하게 생각합니다. 다음 페이지에서 각 기업에 대해 자세히 살펴 보실 수 있습니다.

1월에 열리는 행사를 기대하고 있겠습니다.

Henrik Brandt Jensen
식품 및 농경 참사관



EMBASSY OF DENMARK
Seoul



머리말

덴마크는 식음료 분야에서 한국을 신뢰할 수 있는 파트너임을 자랑스럽게 생각합니다. 양국은 고품질, 식품 안전, 건강한 제품에 대한 헌신이라는 핵심 가치를 공유하고 있습니다. Danish and Greenlandic 제품은 환경에 미치는 영향이 적고 미각을 사로잡는 식품을 선호하는 한국인의 취향과 매우 어울립니다.

지속 가능한 농업과 천연자원의 책임감 있는 사용에 대한 덴마크의 헌신은 건강하고 친환경적인 옵션에 대한 한국 소비자들의 증가하는 수요를 충족하는 제품을 개발할 수 있게 해줍니다. 한국과 함께 음식물 쓰레기 및 친환경 기술 개발과 같은 글로벌 과제를 해결할 수 있게 될 것입니다.

풍미스럽고 해롭지 않으며 지속 가능한 식음료 제품을 제공하는 Danish and Greenlandic의 기업들을 한국에 소개할 수 있게 되어 영광스럽게 생각합니다. 앞으로도 모두에게 도움이 되는 강력한 파트너십을 구축해 나가겠습니다.

Lise Walbom
CEO, Food Nation





COPENHAGEN DISTILLERY

Marcus Christensson
Export Director
marcus@copenhagendistillery.com
+45 42 67 72 47

코펜하겐의 첫 번째이자 유일한 위스키 증류소는 100% 유기농 재료를 사용하여 예술, 기술, 과학을 결합해 뛰어난 위스키와 백주를 만듭니다.

- Whisky Raw V (59.7%) 세 가지 표현 중 가장 직설적인 맛: 덴마크 보리, 헝가리산 버진 오크(Quercus frainetto), 구운 캐스크.
- Dill Anise Aquavit (41%) 딜과 레몬 껍질의 상쾌한 균형, 토양의 맛을 더한 아니스가 깔끔하고 뚜렷한 북유럽적인 여운을 만듭니다.
- Long Pepper Aquavit (41%) 딜 씨와 롱 페퍼로 만들어진 부드럽고 과일 같은 프로파일, 생강과 레몬그라스의 힌트.
- Orange Gin (41%) 오렌지 껍질과 주니퍼가 클래식에 대한 시트러스 중심의 해석을 만듭니다.
- Bay Leaf Gin (45%) 깊고 허브 같은 맛: 베이 리프와 주니퍼가 전통에 현대적인 해석을 더합니다.
- Angelica Gin (43%) 주니퍼, 딜, 캐러웨이, 앤젤리카 뿌리가 만나 대담하고 허브 같은 맛을 만듭니다.
- Coffee Spirit (40%) 과테말라산 버번-아라비카 커피콩으로 증류. 설탕 없이, 커피만.



GUMLINK CONFECTIONERY COMPANY는 1915년부터 제과 시장에서 운영되고 있습니다.

GUMLINK는 유럽에서 가장 큰 사 private label 공급업체로, 껌과 제과류를 전문으로 합니다.

GUMLINK는 유럽의 상위 5대 식품 소매업체 중 4곳(Lidl, Aldi, Rewe, Edeka)에 공급하는 업체입니다.

GUMLINK는 껌, 민트, 젤리, 츄잉, 과일 드롭, 롤리팝 등 제과 및 껌 분야에서 개인 브랜드 하에 상품 생산 서비스를 제공합니다.

GUMLINK는 Orbit, Airwaves, Mentos, Smint, Haribo, Chupa Chups와 같은 주요 브랜드에 비견되는 최고 품질의 제품을 합리적인 가격으로 제공합니다.





Kristian Haugland
CEO
Kristian@halvline.no
+47 906 43 482

아틀란틱 연어는 독특한 Hav Line 방법을 사용하여 수확, 도축, SubChilled 처리되어 가장 신선한 연어를 보장합니다. 이 방법은 우수한 품질을 보존하고 유통 기한을 극대화하며 환경 영향을 줄입니다.



SUBZERO SEAFOOD
COOLER FRESHER SUBCHILLED

www.havline.no

세계 최고의 스캠피 가공업체는 Laeso입니다. 덴마크와 스코틀랜드에 공장을 두고 있는 이 회사는 자랑스러운 어부들과 매일 긴밀하게 소통하고 있습니다. 이를 통해 고객에게 경쟁력 있는 가격과 합의된 배송 일정으로 최상의 품질을 보장할 수 있습니다.”

MSC 인증 스캠피, IQF 사시미 등급 스캠피, 식품 서비스 박스, 소매 트레이 등 다양한 종류의 스캠피를 제공할 수 있습니다. 우리는 장기적인 비즈니스를 위해 노력하고 고객 및 파트너와 함께 발전할 수 있도록 영감을 받고 있습니다.



덴마크의 자랑스러운 프리미엄 해산물 통조림 제조업체인 문케보 씨푸드는 지속 가능한 방식으로 공급되는 고품질의 제품을 제공하는 것으로 유명합니다.

맛이나 품질에 타협하지 않으면서 건강하고 간편하고 빠른 식사 옵션을 찾는 사람들의 요구를 충족하도록 설계된 다양한 종류의 해산물 통조림을 전문으로 생산합니다. 지속 가능성은 당사의 가치의 핵심이며, 모든 캔에 책임 있는 어업 관행에 대한 당사의 헌신을 반영하기 위해 최선을 다하고 있습니다.

대부분의 생선 공급업체가 덴마크에서 불과 2시간 거리에 위치해 있어 모든 캔에 신선함을 선사합니다. 직접 맛보러 오세요!

- ASC 훈제 연어 올리브 오일, 110g
- ASC 올리브 오일에 절인 연어, 110g
- ASC 올리브 오일에 구운 연어, 110g
- ASC 올리브 오일에 훈제 송어, 110g
- 칠리 오일에 ASC 홍합, 110g
- 마늘을 곁들인 오일에 ASC 홍합, 110g
- 에스카베체 소스를 곁들인 ASC 홍합, 110g



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Finn Laursen
Sales Director Asia
fila@royalgreenland.com
+45 40 56 75 15

Royal Greenland: 북대서양의 챔피언

진정한 수직 통합 회사인 Royal Greenland는 풍부한 역량, 문화, 지식, 축적된 경험의 중심에 위치해 있으며, 북대서양과 북극해에서 잡은 자연산 고품질 해산물을 전 세계의 고품질 생선 및 갑각류를 선호하는 소비자들에게 제공합니다. 대표적인 제품으로는 냉수새우, 그린란드 가자미, 스노우 크랩, 바닷가재 등이 있습니다.

자사 대형 원양 트롤러 선단은 그린란드와 캐나다 동부 사이의 풍부한 어장, 그린란드 동부 해역, 그리고 북동쪽으로 바렌츠해까지 이르는 지역에서 어업 활동을 하고 있습니다.

그린란드 서부 해안과 캐나다 대서양 연안에서는 어부들이 40개 이상의 하역 시설과 공장에서 어획물을 내립니다. 이러한 지역 밀착형 운영 덕분에 Royal Greenland는 다양한 신선하고 맛있는 해산물을 확보할 수 있으며, 지역 사회의 수천 개의 일자리를 유지할 수 있습니다.



Østerberg는 첨가된 설탕 없이 정성스럽게 만든 유기농 소다수, 과일 음료, 과일 샷, 차를 생산하는 가족 운영 기업입니다.

Østerberg는 품질에 대한 헌신으로 잘 알려져 있으며, 정제된 설탕 대신 실제 과일을 사용하여 균형 잡히고 풍미 가득한 음료를 만들어냅니다. 이 음료는 높은 과일 함량을 자랑합니다.

맛은 북유럽의 엘더플라워와 루바르부터 아시아에서 영감을 받은 패션프루트, 생강, 유자까지 다양합니다.

식품 과학에 대한 전문 지식을 바탕으로 Østerberg의 제품 개발은 감각적이고 영양적인 품질을 강조하며, 그 결과 맛있고 세심하게 제작된 음료가 탄생합니다.

제품 브랜드는 스칸디나비아의 미니멀리즘 디자인을 강조하여 디자인되었습니다. 라벨에는 제품의 장인 정신을 강조하는 수채화가 손으로 그려져 있습니다.

Østerberg는 덴마크의 혁신을 전 세계로 전파하고자 합니다.





ø s t e r b e r g

