

Adventurous Table!

전세계 한식 시장 300조원으로 키우고, 미쉐린 스타급 한식당 3배 이상 늘린다

- 농식품부·민간 전문가 협업, '한식 산업 글로벌 경쟁력 강화 전략' 발표

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 농식품부)는 전세계적인 한식 인기에 발맞춰 한식이 **글로벌 미식 트렌드**를 주도하는 산업으로 **재도약**하기 위한 '한식 산업 글로벌 경쟁력 강화 전략'을 발표했다.

그간 민관의 노력으로 일궈낸 한식 확산 성과를 바탕으로 **산업가치와 매력도**를 획기적으로 끌어올려 전세계 **한식 산업규모**를 '21년 152조원에서 '27년 300조원 규모로 키운다. **해외 한식당**은 1만 5천개로 늘리고 미쉐린급 스타(우수) 한식당 100개소를 육성하여 품격있는 한식문화를 알린다. 또한 세계 미식시장에서 **한식 브랜드 이미지 확립(Adventurous Table)**, 10대 **한식 글로벌 용어 선정**, 15개 **K-미식벨트**를 '27년까지 조성한다.

농식품부는 작년 5월 「한식 산업 발전 협의체*」를 구성하고, 각 분야 **민간 전문가**들과 함께 **현장 수요**에 기반한 3대 분야 10대 **과제**를 마련하였으며, 주요 내용은 다음과 같다.

* 민·관 공동위원장(호서대 정해경 교수, 농식품부 권재한 농업혁신정책실장)을 중심으로 식문화 관련 산·관·학 전문가 및 관계부처 24인으로 구성, 총 20회 의견 수렴

첫째, 한식 산업 **인프라**를 강화하기 위해 **인력 전문성**을 제고하는 한편, 한류 열풍을 활용한 **콘텐츠**를 다양화하고, 내실있는 **데이터베이스**를 구축한다. 기존 조리학과 학생만을 대상으로 하던 교육 프로그램을 현직 종사자까지 확대하여 현재 한식 전문인력 양성기관 5곳, 250여명에 대한 지원을 '27년까지 8곳, 600명으로 늘릴 계획이다. 또한, 식품기업과 협업하여 청년 셰프들에게 미쉐린 스타 한식당 인턴십 기회를 제공하는 등 산업간 연계 강화를 위해 힘쓴다. **한식 조리사 자격증 제도**도 업계 활용성, 시장 트렌드 등을

고려한 **실기 메뉴 개선**을 위해 관계부처와 협의한다. 아울러 **해외 유명 요리 학교 내 정규 한식 조리과정 개설**을 올해 2곳을 시작으로 '27년 5곳까지 확대하는 등 해외에서도 한식 우수 인력을 양성한다. 한식 레시피 100선을 정밀화·디지털화하고 전통주 페어링, 대표메뉴 먹는 방법 등 다양한 수요를 반영한 콘텐츠 제공을 강화한다.

둘째, 한식의 **가치 확산**을 위하여 브랜드 키워드(**Adventurous Table***)를 도출, 한식의 다채로운 매력을 알린다. 한식 브랜드 **로고**는 상반기에 확정하여 **공개**될 예정이다. 그 외에도 한식 용어가 우리말 표기 그대로 전세계에 알려질 수 있도록 10대 **한식 용어 선정·확산**, **국내 최초 '아시아 50 베스트 레스토랑'** 등 **국제 미식행사** 개최(3.24~26), 세계 미식 거장 초청 **한식 글로벌 컨퍼런스** 정례 개최(매년 가을) 등 미식 시장에서 한식의 위상을 높인다.

* 한식 이미지 빅데이터 분석결과, **트렌디한 이미지**, '맛'이 아닌 즐거운 '분위기'로 인식 ⇒ 즐겁고 유쾌한 분위기, 한상차림의 다양한 음식을 소비자가 주체적으로 골라먹는 식문화, 채식~육식 등 다양한 식재료 **특징 강화**, **한식의 강점**을 살리는 이미지 구축

마지막으로 국내의 한식당 경쟁력을 높이고, 농업·관광·문화예술 연계 등을 통해 **산업 생태계**를 **확장**한다. **해외**에서는 전세계 상위 1% 한식당 100곳을 '해외 우수 한식당'으로 지정, 품격있는 한식의 기준을 정립·확산하며, **국내**에서는 음식의 품질은 물론 공간·환경 구성, 위생, 인적요소 등을 평가하는 **외식 서비스 등급제**를 통해 품질을 높여나간다. 또한, ①발효문화 ②전통한식 ③제철밥상 ④유행한식을 테마로 한 **K-미식벨트 조성**으로 국내외 소비자들이 전국 곳곳에서 미식 관광을 즐길 수 있도록 농업·관광 연계를 강화하고, 식기·공예·회화 연관산업 협업 전시 등을 통해 한식의 인기와 성과를 예술, 문화 산업까지 확산시키는 행보를 지속해 나간다.

송미령 농식품부 장관은 “한식산업이 K-컬처 열풍에 힘입어 **글로벌 미식 메가 트렌드**를 주도하는 **산업**으로 굳건히 자리매김하도록 모든 정책적 역량을 기울이겠다”고 밝혔다.

붙임 '한식 산업 글로벌 경쟁력 강화 전략' 주요 내용

담당 부서	식품산업정책관실 식품외식산업과	책임자	과 장	문지인 (044-201-2151)
		담당자	사무관	김윤희 (044-201-2152)

붙임

「한식 산업 글로벌 경쟁력 강화 전략」 주요 내용

I 추진배경

- 그간 민관의 노력으로 일궈낸 전세계 한식 확산 성과를 바탕으로 한식 위상 제고를 위한 체계적인 전략 수립이 필요한 시점
 - 전세계적인 K-콘텐츠 인기와 미식 관광의 경제적 부가가치를 감안, 한식의 산업가치를 더욱 높여 국가 미래성장 동력화
 - * 연간 23조원의 경제적 파급효과, 향후 성장가능성 고려시 확대 가능('22, 대한상의-경희대)

II 그간 추진경과

- 식품·외식산업은 물론, 인력양성·관광·마케팅 등 다양한 분야의 민간 전문가로 구성된 「한식 산업 발전 협의체」 발족('23.5.31.)
 - * 민·관 공동위원장(호서대 정혜경 교수, 농식품부 농업혁신정책실장)을 중심으로 식문화 관련 산·관·학 전문가 및 관계부처 24인으로 구성, 총 20회 의견수렴
- 「한식 글로벌 브랜딩 전략(5~10월)」, 「K-미식벨트 조성 전략(5~12월)」 연구

III 한식 산업 현황 및 여건 전망

- (산업 현황) 한식이 한류를 대표하는 콘텐츠로 자리매김하였으며, 국제 미식 평가지에서 우수한 평가를 받는 등 질적으로도 성장
 - * 해외한류실태조사('23) : 한국 문화콘텐츠 인기도 1위(9년 연속), 한국 연상 이미지 2위(5년 연속) 미쉐린 스타 한식당 : ('10) 0개소 → ('23) 31, '23년 구글 레시피 검색 1위 비빔밥 등
- (대내외 여건) 새로운 경험을 중시하는 소비 트렌드, 한류에 따른 K-라이프스타일 관심 및 한식 확산을 위한 민간의 노력 증가
- (개선 방향) 한식 산업의 영역 확장으로 핵심 인재 유입 활성화 및 민간 투자 촉진, 브랜드 포지셔닝 정립·확산 필요



< 한식 글로벌 브랜드 포지셔닝 >



< Adventurous Table 대표 이미지 예시 >

IV

비전 및 중점 추진과제

비전

글로벌 미식 트렌드를 주도하는 한식

목표

- ① 한식 산업 규모 확대
 - * 국내외 한식당 매출액 : ('21) 152 → ('27) 300조원
- ② 한식 산업가치와 매력도의 획기적 제고
 - * 해외 한식 인지도/호감도 : ('23) 60.0 / 65.2 → ('27) 70 / 80%
- ③ 한식의 글로벌화를 위한 저변 확충
 - * 해외 한식당 수 : ('20) 9,923 → ('27) 15,000개소
 - * 스타(우수) 한식당 수 : ('23) 31 → ('27) 100개소

주요 추진 과제

한식 산업 인프라 강화

- ① 한식 인력 전문성 제고
- ② 수요맞춤형 콘텐츠 다양화
- ③ 한식 산업 DB 구축

한식의 가치 제고

- ① 한식 브랜드 확립
- ② 한식의 브랜드 가치 확산
- ③ 글로벌 미식 네트워킹 강화

한식 산업 생태계 확장

- ① 국내외 한식당 경쟁력 제고
- ② 한식-농업-관광 연계, 내수활성화
- ③ 한식-식재료 연계, 수출 확대
- ④ 연관산업 동반 성장 지원

추진 체계



- ◆ 산·관·학 협력을 위한 「한식 산업 발전 협의체」 정례화
- ◆ 한식진흥원 역량제고로 한식 확산 구심점 기능 강화

V 주요 내용

1. 한식 산업 인프라 강화

- (인력) 한식 인력 교육 확대, 산업 연계 강화 및 교육 프로그램 개선
 - (교육대상) ▲(국내) 기존 조리학과 재학생에서 한식 종사자까지 확대('24. 한식 전문인력 양성기관 5곳, 250명 → '27. 8, 600) ▲(해외) 유명 요리학교 내 정규 한식 조리과정 개설('24. 2 → '27. 5개소 추진)
 - (산업연계) 미쉐린 식당 인턴십 등 창업 교육 강화, 성공모델 홍보
 - (민간협업) 민간기업·교육기관 협업으로 영세프 육성 성과 제고

< 사례 : 한식 스타셰프 성공모델 >

	▶ 박정현·박정은 대표(아토믹스) - ▲월드50베스트레스토랑 8위 ▲미쉐린 2스타, ▲'23 제임스 비어드 '베스트셰프상(뉴욕), ▲한식 영문 요리책 발간('23)		▶ 강민구 셰프(밍글스) - ▲미쉐린 2스타, ▲아시아 50베스트레스토랑 7년 연속 한국 최고 순위('16~'22), ▲영문 장문화책 발간('24)
---	---	---	---

- (콘텐츠) 한류 열풍 활용, 국가/문화권별 수요를 반영한 콘텐츠 강화
 - (레시피 등) 산업현장 활용도 제고 위해 표준화·디지털화·정밀화 추진, 비건·전통주 페어링·대표 메뉴별 먹는 방법 등 다양한 수요를 반영한 영상
 - (체험) 초보자(외국인·어린이)부터 전문가까지 맞춤형 프로그램 확충
- (DB) 한식과 연관산업 데이터베이스 구축을 통한 산업가치 제고
 - (가치분석) 한식·연관 산업 규모, 경제적 파급효과, 벨류체인 등 측정
 - (해외진출) 외식업체 주요 해외 진출국 현지 정보 수집·배포
 - * 사회·문화적 특수성, 법률 지식(계약·노무·세무 관련, 상표·특허권 등), 관련 제도·정책 등
- (추진체계) 향토음식 진흥센터 설립(~'26) 등 한식진흥원 역량 제고

2. 한식의 가치 제고

- (브랜드) 한식의 특징, 미식 트렌드 등을 분석하여 한식의 전략적 키워드 도출, 홍보 방안을 수립하여 외국인에게 효과적으로 전달
 - (키워드) 한식의 다채로운 매력을 'Adventurous Table*'로 브랜딩, 해외 팝업스토어 운영, 민간과의 콜라보레이션 등 타깃별 홍보
 - * ▲(빅데이터 분석) 한식의 차별점은 '균형잡힌(Balanced), 기분좋은(Delightful, Enjoyable)' ▲(소비자·전문가 심층분석) 한식을 '즐겁고 이국적인 식문화', '새롭고 트렌디한 이미지'로 인식 → 한식의 세계적 인기 요인, 메인 타겟, 시장 확장성 등을 종합 감안하여 도출
- (가치 확산) 다양한 분야별 기업과의 협업, 대형 컨벤션 행사 연계 홍보 등으로 세계 미식 시장에서 한식 이미지 공고화
 - (기업협업) 식품·외식부터 공예·패션 등 타 산업간 협업, 한식 상품화
 - (홍보) 주요 국제행사, 대사관 연계 한식 체험 프로모션 진행
 - * (예) 2024 파리 올림픽 내 한식홍보관 운영, 재외공관 한식 요리 콘테스트 등
 - (용어 선점) 우리 식재료가 한국어로 불리도록 10대 용어 선정·홍보
 - * 외국인 선호, 산업규모 및 중요도, 전문가 자문 및 대국민 의견수렴을 통해 선정 (예시) (장류) 쌈장, (해조류) 김·감태, (술) 막걸리, (육류) 갈비, 구이 등
- (미식네트워킹) 한식이 글로벌 미식 트렌드를 주도할 수 있도록 정기적 메가 이벤트 개최 등 전문가 교류 발판 마련
 - (국제) 권위있는 국제미식행사(Asia's 50 Best Restaurants) 국내 유치
 - (국내) 한식 글로벌 컨퍼런스(한식진흥원 주최) 정례화로 한식문화 확산



▶ 아시아 50 베스트 레스토랑
 - ▲행사장 내 한식문화 소개 체험 프로그램 마련
 ▲미디어·유명 셰프 대상 식재료 등 한식문화 홍보



▶ 한식 글로벌 컨퍼런스
 - ▲세계적인 미식 거장 초대, 한식당 및 셰프, F&B 산업의 역량 및 다양한 한식 자원 소개

3. 한식 산업 생태계 확장

- **(한식당 경쟁력 제고)** 국내외 한식당 음식·서비스 품질 향상
 - **(해외 한식당)** 해외 우수 한식당 지정제 활성화(상위 1%인 100곳 지정, ~'27), 국산 식재료 지원, 한식당 경영주 네트워킹 강화 등
 - **(국내 한식당)** 식재료 원가부담 완화 및 인력난 지원, 영세 외식업체 경쟁력 강화 및 외식 서비스* 품질 상향 평준화 도모
 - * (외식 서비스 등급제) 인적요소, 음식 특성, 공간환경 구성 등 전방위적 서비스 평가체계 구축
 - **(한식-농업-관광 연계)** K-미식벨트 조성을 통한 미식관광 활성화 및 한국 음식관광 인지도 제고를 위한 K-컬처 연계 홍보 추진
 - **(관광상품화)** ①발효문화, ②전통한식, ③제철밥상, ④유행한식을 테마로 1~3차 산업을 연계한 K-미식벨트 조성
 - * ('24) 1개소 시범 조성 → (~'27) 15개 → (~'32) 30개 조성(누적)
 - < 예 : K-미식벨트 프로그램 예시 - 전통주 >
-
- ▶ (1차) 식재료(쌀) 생산지, (2차) 양조장, (3차) 술빚기 체험, 가양주 문화 및 명인·무형문화재 등 생산자 스토리까지 식문화 밸류체인 전반에 대한 총체적 경험을 관광상품화
- **(인프라)** 해외 여행사 연계 상품개발 및 여행객 편의 서비스 제공(문체부)
- **(수출연계)** 농식품 수출 인프라 지원 및 외식업체 해외진출 지원 강화
 - **(농식품)** 물류센터·콜드체인 등 신선농산물 수출 인프라 제공, 식품박람회 지원, 안테나숍 운영 등 신규시장 개척
 - **(외식기업)** 외식바이어 초청, 해외 박람회 참가 등 해외진출 활성화
 - * ('23년 실적) 외식 프랜차이즈 박람회 26개 기업 참가, 819건(1.3억불) 상담 성과, 해외진출 바우처 지원 통해 해외진출(19건), 해외출원(상표권 등 16건) 등 성과(푸라닭치킨, 메가커피, GFFG(노티드) 등)
- **(연관산업 동반 성장)** 한식 산업을 문화·예술산업으로 확장, 한식-연관산업(주방기자재, 인테리어, 공예 등) 전시·체험행사 추진