

보도시점 2026. 10. 27.(화) 11:00
2026. 10. 28.(수) 조간 배포 2026. 10. 27.(화) 06:00

K-푸드, 글로벌 식품 트렌드 중심지 '시알 파리'를 매료시키다!

- 2026 파리 국제식품박람회(SIAL PARIS)에서 K-푸드의 혁신성과 경쟁력, 전 세계 입증
- 대한민국, 프랑스·체코와 함께 '가장 혁신적인 3개국' 선정 ...
16개 사 47개 제품 'SIAL 혁신제품' 등극, K-푸드 위상 제고
- 수출상담 1,899건(95백만 불), 현장 업무협약(MOU)·계약 45건(15백만 불) 대형 성과 달성

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 '농식품부')는 지난 10월 17일(토)부터 21일(수)까지 프랑스 파리 노르빌팽트(Paris Nord Villepinte) 전시장에서 열린 세계 최대 규모의 식품 박람회 '2026 시알 파리(SIAL PARIS 2026, 이하 시알 파리)'에 참가해 수출기업 78개사와 함께 통합한국관을 운영하여, 역대급 수출 성과를 달성하며 K-푸드의 압도적인 글로벌 위상을 입증했다고 밝혔다.

올해로 62주년을 맞은 시알 파리는 격년으로 열리는 유럽의 대표 식품 박람회로, 세계 식품 시장의 흐름을 한눈에 파악할 수 있는 가늠자로 올해 박람회에는 130개국 8,000개 수출기업이 참가하였으며, 29만 명 이상의 식품업계 관계자가 방문하였다.

"파리가 K-푸드에 빠졌다"... 미식의 본고장에서 확인한 K-푸드의 압도적 열기

올해 시알 파리의 핵심 슬로건은 "Inspire Food Business(식품 산업에 영감을 불어넣다)"로, 현장에서는 건강(Health), 기능성(Functionality), 저당(Low Sugar), 식물성 대체 소재(Plant-based), 그리고 AI 기반 푸드테크(FoodTech)가 전 세계 식품 시장을 관통하는 거대 트렌드로 부상했다.

박람회 기간 내내 통합한국관은 미식의 본고장 유럽 및 전 세계에서 몰려든 바이어들로 인산인해를 이루며 박람회장 내 가장 뜨거운 '핫플레이스'로 주목 받았다.

유럽인들의 식전주 문화에 맞춰 선보인 오미자 와인·전통주 시음 부스에는 끊임없는 대기 줄이 이어졌으며, 전문 셰프가 진행하는 K-푸드 쿂�쇼 현장에서는 고추장 소스의 감칠맛과 떡볶이의 다채로운 식감에 감탄사가 터져 나왔다. 특히, 최근 유럽 시장에서 K-스트리트 푸드와 함께 간편성·안전성을 모두 갖춘 열처리 가공육 냉동제품(닭강정 등)이 폭발적인 인기를 끌며 현지 바이어들의 이목을 집중시켰다. 아울러 당류 섭취를 줄이려는 헬스&웰빙 트렌드와 맞물려, 가볍고 건강하게 즐길 수 있는 저당 곤약젤리 제품은 뜨거운 현장 반응에 힘입어 실질적인 현장 계약이 체결되는 성과까지 거두며 높은 경쟁력을 입증했다.

현장을 찾은 유럽 대형 유통업체 바이어 A씨는 "한국관은 단순한 식품 전시가 아니라 감각적인 경험의 장이었다"라며 "고추장 소스의 화려한 패키징, 김부각의 바삭한 식감, 과실청의 고급스러운 향을 비롯해 최신 트렌드를 반영한 닭강정류와 현장에서 즉시 계약이 체결된 저당 곤약젤리까지 글로벌 소비자들이 열광할 요소를 모두 갖추고 있어 수입을 결정했다"라고 현장 분위기를 전했다.

트렌드를 선도하는 K-푸드 혁신… 대한민국, '가장 혁신적인 3개국' 전격 선정!

이번 박람회에서 한국 식품 산업은 글로벌 트렌드를 뒤쫓는 수준을 넘어 '세계 식품 트렌드를 리드하는 혁신 주체'로 당당히 자리매김했다.

시알 파리 사무국은 출품작들의 기술력, 창의성, 시장성을 종합 평가하여 '혁신의 역동성과 품질 면에서 가장 뛰어난 3개국'으로 개최국인 프랑스, 체코와 함께 대한민국을 선정했다.

국내 푸드테크 및 식품기업들의 활약이 눈부셨는데, 우리 수출기업 중 아워홈과 메디솔라는 'SIAL 혁신상*'을 수상하였다. 특히, 메디솔라는 'AI 기반 영양설계 기술**'로 혁신상을 수상하여 우리 푸드테크의 우수성을 전 세계에 알렸다.

* 박람회 출품 제품 중 혁신성이 뛰어난 제품을 부문별로 선정하여 수여하는 상

** 임상·영양학적 근거를 실제 제조 가능한 식품 레시피로 구현하는 AI 기반 영양설계 기술

이번 박람회에서 16개 국내 기업의 47개 제품이 'SIAL 혁신 제품(SIAL Innovation Selection)'으로 선정되며 K-푸드의 창의성과 기술력을 입증하였다. 바쁜 현대인을 위해 건강 성분을 더한 스마트 기능성 제품(롯데웰푸드 '아임 컨트롤 껌', 티젠 '콤부차', 녹차원 '포션티', 농심 '콜라젠')부터 지속가능한 미래 식문화를 보여주는 대체 단백질·업사이클링 제품(아워홈 '프로틴볼', '젠틀밀'), 그리고 글로벌 현지 입맛에 맞춰 재해석한 K-스트리트 푸드(영풍 '할랄 하리사 떡볶이', 삼립 '약밥 부리또', 세화씨푸드 '김스낵')에 이르기까지 다채로운 혁신 제품들이 세계인의 마음을 사로잡았다.

현장 MOU·계약 대거 체결... 실질적 수출 성과로 이어진 K-푸드 파워

또한, 농식품부는 박람회에 참가한 수출기업과 간담회도 개최하였다. 참석 기업들은 박람회 참가 지원 방식 개편, 식자재 수출 지원 확대 등을 건의하고, 유럽 권역 K-푸드 수출 확대 방안을 논의하였다. 간담회를 주재한 정경석 식품산업정책관은 “현지 외식업계·식품 제조사 등을 대상으로 한 식자재 수출을 확대하여 B2B 판로를 넓혀야 한다는 데 공감한다”라며, “우리 수출 기업이 다양한 판로를 개척하는 데 어려움이 없도록 정부 차원에서 적극 지원하겠다.”고 밝혔다.

이러한 폭발적인 현장 반응과 혁신성은 실질적인 비즈니스 성과로 즉각 연결되었다. 통합한국관 참여 기업들은 유럽, 북미, 중동 등 글로벌 바이어들과의 밀도 높은 B2B 상담을 통해 수출 상담 1,899건(95백만 불)을 달성했으며, MOU 및 현장 계약 45건(15백만 불)을 체결하는 쾌거를 거두었다.

또한, 박람회 기간 중 농식품부는 현지 참가 수출기업들과의 간담회를 개최하여 유럽 시장 진출 애로사항을 점검하고, B2B 식자재 시장 공략 및 현지 유통망 확대를 위한 정책적 지원 방안을 논의하였다.

SIAL 혁신상 시상식 참석 및 간담회를 주관한 정경석 농식품부 식품산업정책관은 "이번 시알 파리는 K-푸드가 단순히 일시적인 인기를 넘어, 글로벌 식품 시장의 트렌드와 기술을 선도하는 핵심 플레이어로 도약했음을 확인한 의미있는 자리였다"라며, "박람회 현장에서 확인한 수많은 MOU와 수출 계약, 그리고 SIAL 혁신상 수상이 실질적인 수출 대박으로 이어질 수 있도록, 현지 바이어 매칭, 대형 유통매장 입점, B2B 식자재 시장 개척 및 현지 마케팅 등을 전방위적으로 아낌없이 지원하겠다"라고 밝혔다.

담당 부서	식품산업정책관 농식품수출진흥과	책임자	과 장	김정락 (044-201-2171)
		담당자	사무관	최미루 (044-201-2174)
			주무관	이초은 (044-201-2180)



참 고

보도자료 참고 사진



MOU·현장계약 체결



SIAL 혁신상 수상 기업



통합한국관 요리 시연



통합한국관 제품 홍보관



바이어 상담



바이어 상담



통합한국관 전경



통합한국관 전경