

자연이 선물한

최고의 품질

## 캐나다산 바닷가재 및 대게 바다에서 건져올린 신선한 해산물



# 캐나다



이상적으로 생각하는 해산물이 바닷가재 또는 대게라면, 여러분은 이제 캐나다산 바닷가재와 대게를 맘껏 맛볼 수 있습니다. 캐나다는 금액상으로 바닷가재 및 대게의 세계 최대 수출국입니다. 캐나다의 청정한 한류성 바다에서 이 두 가지 해산물이 풍부하게 잡히며, 품질, 신선도, 그리고 맛을 위해 캐나다가 헌신적으로 노력함으로써 이들 캐나다산 특산품이 전세계에서 인정을 받고 있습니다.

### 해산물의 왕인 대서양 바닷가재

캐나다의 대서양 바닷가재는 노바스코시아, 뉴브런즈윅, 프린스 에드워드 아일랜드, 뉴펀랜드 및 퀘벡 주를 둘러싸고 있는 바닷물에서 잡히는데, 대서양 바닷가재는 캐나다의 가장 귀중하고 가장 잘 알려진 해산품 수출 품목입니다. 50개 이상의 국가들에서 사람들은 대서양 바닷가재를 그 자체로 또는 수많은 미식가 요리로 즐깁니다.



바닷가재 잡이는 매우 가치있는 일이기 때문에, 캐나다는 선진 기술을 이용하여 해저와 바닷가재 집단을 감시함으로써 어업이 지속 가능하고 환경적으로 안전하게 유지될 수 있도록 합니다. 바닷가재의 저장 및 가공 방법도 또한 진보되고 있습니다. 아직도 1세기 전에 이용했던 방법대로 바다에서 한 번에 한 마리씩 통발에 잡아올리지만, 현대식 바닷가재 잡이 배들은 선상에 냉장시설을 갖추어 잡아올린 바닷가재의 신선도를 향상시킵니다. 잡아 올린지 수 시간내에 부두에 도착하면, 바닷가재들을 살아있는 그대로 판매할 경우에는 직접 저장 탱크로 들어가고 신선도와 향미를 보존하기 위해서는 공장으로 수송되어 혁신적 신속-냉동 방법을 이용하여 정교하게 포장됩니다.



캐나다산 바닷가재는 살아있는 그대로, 전체 냉동, 바닷가재 꼬리, 바닷가재 살 및 그외 여러 형태로 판매됩니다. 바닷가재를 뜨겁게 준비하여 캐서롤, 비스크, 오믈렛, 수플레, 퀴시 및 크레페 등에 넣으면 아주 훌륭한 식사가 됩니다. 차갑게 조리한 바닷가재는 샐러드, 전채요리 및 바닷가재 롤 등의 품격을 높여줍니다.

### 뛰어난 맛의 대게

캐나다산 대게는 모든 대서양 연안 주와 퀘벡 주에서 잡힙니다. 캐나다에서 수확되는 게의 종류는 여러 가지가 있지만, 대게 잡이가 지금까지 가장 큰 비율을 차지하고 있으며 따라서 대게는 캐나다의 대서양 계산업의 초석입니다.



Agriculture and Agri-Food Canada

Agriculture et Agroalimentaire Canada

# Canada



캐나다의 대게 채집은 오랫동안 지속될 것입니다. 이는 어부들이 세심하게 잡아올린 대게를 선별하여 암게나 어린 게는 바다로 돌려 보내기 때문입니다. 성숙한 수게들만을 현대적 가공 공장으로 수송하여, 바다에서 금방 잡아올린 신선한 향미를 보존하기 위해 신속하게 선조리되어 급속 냉동됩니다.

이러한 꼼꼼한 관리의 결과로, 전세계의 미식가들은 캐나다의 냉동 대게살의 진하고 고소한 맛과 게살의 쫄깃한 질감을 높이 인정합니다. 대게를 신선할 때 부드럽게 찢어서 전체로 또는 부위별로 나누어 차려놓고 녹인 버터와 함께 먹으면 탁월한 맛을 즐길수 있습니다. 조리된 집게발은 전체요리의 품격을 높여주며, 대게살은 수프, 오믈렛 및 카나페 같은 뜨거운 요리나, 게 샐러드, 버섯에 채운 크랩이나 게살 딥 같은 차가운 요리로 만들면 훌륭한 식사가 됩니다.

### 확실한 품질

캐나다산 바닷가재와 대게는 매우 안전한 식품입니다. 캐나다는 세계에서 가장 엄밀한 해산물 검역 및 통제 시스템을 갖추고 있습니다. 캐나다는 해산물 제품과 해산물 취급 및 가공에 대한 엄격한 기준을 수립하였고, 캐나다식품검역청 (Canadian Food Inspection Agency, CFIA)의 관리 감시를 받고 있습니다. 수출용 캐나다산 해산물 어획 및 가공에 관련된 모든 업체들은 연방 정부에 등록이 되어야 하며, 국제 위해요소중점관리기준 (HACCP) 원칙을 엄중히 준수하여야 합니다.

캐나다식품검역청 (CFIA)은 또한 캐나다산 해산물 오염원을 감독하고 지속적으로 실시되는 검사를 통해 캐나다 보건부 (Health Canada)에 의해 수립된 지침들내에 포함되고 있는지를 확인합니다. 이러한 지침들은 미국식품의약국 (FDA) 및 세계보건기구 (WHO)의 기준들을 충족시킵니다.

### 캐나다의 맛차이를 느껴 보세요

맛있고 감미로운 캐나다산 바닷가재와 대게는 아주 섬세한 미각을 가진 분들에게 기쁨을 선사해 드릴 것입니다. 캐나다의 해산물 산업에 관해 보다 자세한 정보를 원하시면, 아래의 웹사이트를 방문하십시오:

#### 정부 웹사이트

- 캐나다 수산 및 해산물  
[www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer](http://www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer)
- 캐나다 해양수산부  
[www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm](http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm)
- 캐나다식품검역청  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)
- 뉴브런즈윅  
[www.gnb.ca/0027/Index-e.asp](http://www.gnb.ca/0027/Index-e.asp)
- 뉴펀랜드 및 래버라도  
[www.fishaq.gov.nl.ca](http://www.fishaq.gov.nl.ca)

- 노바스코시아  
[www.gov.ns.ca/fish](http://www.gov.ns.ca/fish)
- 프린스 에드워드 아일랜드  
[www.gov.pe.ca/fard](http://www.gov.pe.ca/fard)

#### 산업계 웹사이트

- 캐나다 바닷가재 위원회  
[www.lobstercouncilcanada.ca](http://www.lobstercouncilcanada.ca)
- 캐나다 대서양 바닷가재 및 해산물 프로모션 그룹  
[www.tastelobster.ca](http://www.tastelobster.ca)
- 뉴펀랜드 해산물생산자협회  
[www.seafoodproducers.org](http://www.seafoodproducers.org)

© Her Majesty the Queen in right of Canada, 2011

AAFC No. 11508K

