



CULINARY CHALLENGE 2027

2027년 6월 8 - 11일, 킨텍스

후원 프로그램 안내문



SEOUL FOOD & HOTEL 전시회

국내 최대 식품산업 B2B 전시회와 함께하는 SFH 컬리너리 챌린지

- 전 시 명 Seoul Food & Hotel 서울푸드 & 호텔
- 동시개최 SEOUL FOOD 서울푸드
- 기 간 2027년 6월 8일(화) – 6월 11일(금)
- 장 소 경기도 고양시 킨텍스 제 1-2전시장
- 개최규모 면적 76,121m²
참가업체 49개국, 1,800개사, 27개 국가관
참관객 70개국, 46,228명
- 주 최  
- 부대행사 **Seoul Food & Hotel 컬리너리 챌린지**
식품산업 컨퍼런스 & 세미나
비즈니스 매치메이킹 프로그램

Seoul Food & Hotel은 국내 최대 식품산업 전시회인 SEOUL FOOD의 국제관 브랜드로, 글로벌 식품기업과 바이어가 한자리에 모이는 **아시아 대표 식품산업 비즈니스 플랫폼**입니다.

SFH Culinary Challenge는 **Seoul Food & Hotel 전시장 내에서 개최되는 공식 부대행사**로, 국내외 현직 셰프와 요리 전공자가 참여하는 **국제 요리 경연대회**입니다.

식품산업과 조리 분야의 전문성이 한 공간에서 만나는 Seoul Food & Hotel은 식품산업 관계자, 조리 전문가, 참가 선수 및 참관객 간의 교류를 통해 새로운 비즈니스와 네트워킹 기회를 제공합니다.





SFH 컬리너리 챌린지대회 개요

- **대회명** Seoul Food & Hotel Culinary Challenge(컬리너리 챌린지) 2027
- **기 간** 2027년 6월 8일(화) – 6월 11일(금)
- **장 소** 경기도 고양시 킨텍스 제 1전시장
- **주 최**



- **인 준** Worldchefs 
- **후 원 (2026)** 네슬레 프로페셔널, 폰테라(앵커 푸드 프로페셔널), 티안윤, 아프로식품, 미국농무부, 미국육류수출협회
- **참가자 (2026)** 751명의 호텔 & 레스토랑 셰프, 조리 학과 & 학원 학생
(해외 참가자: 대만, 말레이시아, 스리랑카, 이탈리아, 중국, 카자흐스탄, 캐나다, 태국, 필리핀)
- **종 목 (2026)** 총 24개 클래스(17개 요리&제과 라이브 경연, 7개 전시 경연)





대회 종목(2026)

• The Rising Chefs Challenge

1. Youth Culinary Team Competition
2. Youth Pastry Team Competition
3. Rising Chef's Creative Macaron
4. Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge

• CULINARY HOT COOKING

5. USMEF Western Main Course Meat or Poultry - Professional
6. USMEF Western Main Course Meat or Poultry - Junior
7. TIANYUN Salmon Trout Western Main Course - Professional
8. TIANYUN Salmon Trout Western Main Course - Junior
9. Hot & Cold Pasta Duo - Junior
10. Fresh Pasta Master Challenge
11. Nestlé Professional Chef Challenge
12. Anchor Food Professionals Perfect brunch

13. Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge
14. Nestlé Professional Asian Noodles Challenge
15. APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge

• PATISSERIE PRACTICAL COMPETITION

16. Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge
17. Anchor Food Professionals Creative Macaron

• CULINARY & PASTRY ART COLD DISPLAY

18. FINGER FOOD
19. PLATED APPETIZERS
20. PLATED MAIN COURSES
21. PLATED DESSERT
22. THEMED CAKE (Under 25 Apprentice only)
23. PASTRY SHOWPIECE
24. ARTISTIC SCULPTURE





대회 특징



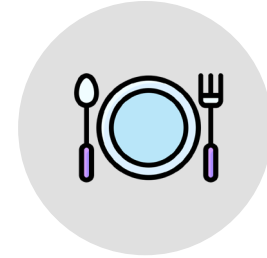
대한민국 대표 국제 요리대회

- 10개국 60명 이상의 국제 공인 심사위원 및 10개국 750명 선수 참가
- 글로벌 무대에서의 경쟁 기회 및 각국 조리인들의 교류의 장



세계조리사연맹 Worldchefs 공식 인준 대회

- 세계적인 공신력과 영향력
- Worldchefs 공식 글로벌 기준에 따른 심사, 점수 체계, 위생 및 식품 안전수칙을 준수하는 전문적인 대회 운영



국내 최대 식품산업 전시회 'SEOUL FOOD'내 동시개최

- SEOUL FOOD 전시회 내 공식 부대행사
(49개국 1,800개사 참가, 46,000명 방문)
- 외식업계 및 식품산업 관계자 대상 홍보 마케팅 및 폭넓은 네트워킹 기회

글로벌 셰프와 식품업계 관계자가 한 자리에 모여 브랜드 홍보에 최적화된 국제 요리대회입니다.



후원 기대효과

1

브랜드 노출 및 제품 경험

- 업계 종사자를 대상으로 한 직접적인 브랜드 홍보 및 제품 노출 기회 확대
- 현직 셰프 및 영셰프의 제품 경험을 통한 잠재고객 발굴 및 브랜드 인지도 제고

2

온·오프라인 통합 마케팅

- 사전 온라인 홍보부터 현장에서의 제품 노출 및 체험까지, 다양한 채널을 통한 잠재고객과의 접점 확대
- 온·오프라인을 연계 마케팅을 통한 대회 전후 지속적인 브랜드 노출 및 홍보 효과 강화

3

레시피 확보 및 제품 개발 연계

- 후원 클래스에서 선보인 선수들의 디쉬 사진 및 레시피 콘텐츠 확보
- 참가 선수들의 창의적인 레시피를 자사 마케팅에 활용하고, 신메뉴 및 제품 개발을 위한 아이디어로 확장

4

프리미엄 브랜드 이미지 구축

- 국제 요리대회 공식 후원사로서 차별화된 프리미엄 브랜드 이미지 구축
- 인재 양성과 식품·외식산업 발전에 기여하며 사회적 책임을 실현하고 지속가능한 브랜드 가치 제고



후원 과정 안내

1. 후원 확정



2. 경연 종목 확정 및 규정집 완성

• 26년 11월까지



3. 대회 홍보 및 참가자 모집

• 26년 12월부터



4. 후원사 사전 홍보 및 광고 집행

• 27년 대회 전까지



2027년 6월 8일~11일

* 계약 체결 및 후원비 납부 시점에 따라 일부 후원사 혜택(규정집, 선수 모집, 대회 사전 홍보 등)이 제공되지 않을 수 있습니다.



후원사 준비사항

1

 후원금



2

 경연용 제품



3

 후원클래스 우승자 상품



현직 셰프와 요리 전공자들이 직접 후원사의 후원 제품을 사용해 요리합니다.
Seoul Food and Hotel 컬리너리 챌린지에서 성공적인 브랜드 홍보 기회를 잡으세요!



후원 프로그램



Platinum

2,200만원



Gold

1,100만원



Silver

660만원



Bronze

330만원

* 부가세 포함

* Platinum 참가 시 동종 업계 단독 참가 권한 부여



후원 혜택



구분	내역	Platinum	Gold	Silver	Bronze
로고 노출	1. 후원사명 또는 브랜드명을 사용한 클래스 명칭				
	2. (사전) 대회 포스터, 홈페이지 및 규정집에 로고 및 광고 삽입				
	3. (현장) 대회장 시설에 로고 삽입				
	4. (현장) 심사위원 및 운영요원 유니폼에 로고 삽입				
온·오프라인 광고홍보	5. (사전) 온라인 뉴스레터 발송 시 후원사 배너 삽입				
	6. (사전) 요리대회 SNS 채널 포스팅 및 유료광고 집행				
	7. (현장) 요리대회 브로셔에 광고 삽입				
	8. (현장) 대회장 내 스크린 화면에 광고 영상 송출				
	9. (현장) 대회장 내 천장 배너 설치				
	10. (현장) 요리대회 네트워킹 행사에 스폰서로 지정				
현장참여	11. 대회장 내 홍보부스 제공				
	12. 대회 참가자 대상 케이터링 및 라운지 제공 시 대회장 내 홍보부스 면적 추가 제공				
	13. 후원사 대표자 1인을 후원 클래스의 특별 심사위원으로 초청				
	14. 후원사 대표자 1인을 시상자로 초청				
15. 후원 클래스에 참가한 모든 참가자의 디쉬 사진 및 레시피 제공(*식재료 후원사 한정)					



1. 후원사명 또는 브랜드명을 사용한 종목 명칭



Platinum

최대 2개 종목

Gold

1개 종목

Silver

1개 종목

규정집



Class 5/6. **USMEF** Western Course Meat or Poultry



Class 7/8. **TIANYUN** Salmon Trout Western Main Course



Class 11. **Nestlé Professional** Chef Challenge
Class 13. **Nestlé Professional** Modern Chinese WOK Challenge
Class 14. **Nestlé Professional** Asian Noodles Challenge



Class 15. **APRO FOOD** Creative Asian Dumpling Challenge



Class 12. **Anchor Food Professionals** Perfect brunch
Class 16. **Anchor Food Professionals** Cream icing Cake Challenge
Class 17. **Anchor Food Professionals** Creative Macaron

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026

COMPETITION OVERVIEW

은행 수수료로 인해 국내 참가자와 해외 참가자 간 참가비에 차이가 있을 수 있습니다.

클래스	경연종목		일반참가비	
			국내참가자	해외참가자
The Rising Chefs Challenge (청소년 참가자 제한-중/고등학교 재학생)				
Class 1	Youth Culinary Team Competition	팀 경연	320,000원/ 1팀	330,000원/ 1팀
Class 2	Youth Pastry Team Competition	팀 경연	320,000원/ 1팀	330,000원/ 1팀
Class 3	Rising Chef's Creative Macaron	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 4	Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
CULINARY HOT COOKING / 요리 라이브 경연				
Class 5	Western Main Course Meat or Poultry - Professional	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 6	Western Main Course Meat or Poultry - Junior	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 7	TIANYUN Salmon Trout Western Main Course - Professional	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 8	TIANYUN Salmon Trout Western Main Course - Junior	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 9	Hot & Cold Pasta Duo - Junior	팀 경연	150,000원/ 1팀	170,000원/ 1팀
Class 10	Fresh Pasta Master Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 11	Nestlé Professional Chef Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 12	Anchor Food Professionals Perfect brunch	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 13	Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 14	Nestlé Professional Asian Noodles Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 15	APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
PÂTISSERIE PRACTICAL COMPETITION / 제과 라이브 경연				
Class 16	Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 17	Anchor Food Professionals Creative Macaron	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
CULINARY & PASTRY ART COLD DISPLAY / 요리 & 제과 전시 경연				
Class 18	FINGER FOOD	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 19	PLATED APPETIZERS	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 20	PLATED MAIN COURSES	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 21	PLATED DESSERT	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 22	THEMED CAKE (Under 25 Apprentice only)	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 23	PASTRY SHOWPIECE	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 24	ARTISTIC SCULPTURE	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인



2. 대회 포스터, 홈페이지 및 규정집에 로고 및 광고 삽입



Worldchefs 인준 대한민국 대표 국제 요리대회

서울푸드앤호텔

SFH CULINARY CHALLENGE 2026

컬리너리 챌린지

2026. 6. 9 (화) - 12 (금), 4일간 | 고양시 킨텍스 제 1전시장

경연 부문

라이브 경연 17개 종목
전시 경연 7개 종목

접수 기간

5월 8일까지 선착순 접수
*조기 마감 가능

신청 방법

대회 홈페이지를 통해
등록 양식 제출
www.seoulfoodnhotel.com

문의처

컬리너리 챌린지 운영사무국
02 - 6715 - 5427
카카오톡 채널 [SFH 컬리너리 챌린지]

대회 인스타그램

주최

후원

규정집
광고 A4 1페이지



뉴질랜드의 비옥한 푸른 초원이 낳은

진한 황금빛의 프리미엄 버터를 만나보세요



영국 로열 하우스 오브 COMMONS에서 최고 품질의 우유를 생산하는 뉴질랜드의 푸른 초장에서 자란 젖소들이 생산한 신선한 우유를 바탕으로 만들어진 뉴질랜드의 프리미엄 버터입니다. 뉴질랜드의 푸른 초장에서 자란 젖소들이 생산한 신선한 우유를 바탕으로 만들어진 뉴질랜드의 프리미엄 버터입니다. 뉴질랜드의 푸른 초장에서 자란 젖소들이 생산한 신선한 우유를 바탕으로 만들어진 뉴질랜드의 프리미엄 버터입니다.

부른 초장, 황금빛 버터, 무공해인증 가능한,

뛰어난 성질의 다양한 제품에 대해 자세히 알아보시면 좋습니다.
www.anchorfoodprofessionals.com를 방문하세요.

이제 뉴질랜드의
프리미엄 버터를
구매하세요







**SFH
SEOUL
HOTEL**



Individual Hot Cooking – Free Style

< 안전 관리제와 맛 좋은 식재료를 사용한 조리법이 반영됨을> >

Class 12 – Anchor Food Professional Perfect Brand

Open to all (2024년 9월 9일 기준 16세 이상)



- 45분 이내의 시간을 제공 조리 및 물리적인 작업이 가능합니다. (보정제 제공 3분분량 포함됩니다.)
- 다음 과정을 숙지하는 안전지침을 숙지하여야 합니다.
- 요리시간 30~40%는 당일 구입가능한 하미, 스테이크, 계란등 버터 또는 크림을 반드시 사용해야 합니다.
- 또 다른 30~40%는 후로는 반죽용기(반죽용) 및 브랜치(레몬이나 허브), 당근 또는 현미 요거트, 버터, 생크림, 포만치르스트, 만능크림을 자유롭게 선택할 수 있습니다. 이 부분에는 스스로가 제공하는 치즈, 토핑을 반드시 사용해야 합니다.
- 알칼리 제트 또는 알칼리제 (소다수) 사용 가능(비율 및 사용량에 따라)
- 요리시간 20~30%는 맛있게 조리한 빵을 제공받을 수 있습니다.
- 요리하는 메뉴에 사용될 수 있는 용량을 자유롭게 선택할 수 있으며, 사전 제작 및 물리적인 작업이 반영될 수 있습니다.
- 생크림이나 설탕, 오일, 오븐 페이스트를 자유롭게 사용할 수 있습니다.
- 케이크와, 샌드위치, 오븐 요리한 반죽은 사전 준비하여 제공할 수 있습니다.
- 분말가루에 간제, 생크림이나 사워 크림, 사프란, 파슬리, 허브, 향신료, 스테이크, 콩도스트 등의 반입이 허용됩니다.
- 과일, 단백질은 전시에 직접 제공할 수 있으며, 반드시 메뉴의 구성 재료로 사용되어야 합니다.
- 소문서 및 브랜치의 치즈, 버터 또는 크림 사용은 허용되지 않으며, 이를 사용할 경우 실력 저하됩니다.
- 모든 메뉴는 3개의 가지에 제공하며, 2개 이상의 소문서, 1개 이상의 전식용량으로 사용됩니다.
- 과일 알칼리 또는 향신료는 스스로가 제공할 수 있습니다.
- 모든 재료는, 주방 및 조리 공간에서 정가(정가)로 판매될 것입니다.
- 요리 시간 2분은 두통에 제공될 수 있습니다.

SPONSORING PRODUCTS / 후원제품




영가 학박치트 영가 무염버터



영가 슬라이스 치즈치즈



영가 설탕소스, 콜라치
향신료함

SPECIAL DISCOUNT OF CLASS

- 1층 : 스타벅스 다들방을 요리하면 20cm
- 2층 : 샌드위치 1개면 100원 할인
- 3층 : 15 Dining 설탕소스 나트륨 제제로스

SEOUL FOOD & HOTEL CULTURE CHALLENGE 2024

대회 포스터 및 홈페이지 로고 삽입

후원





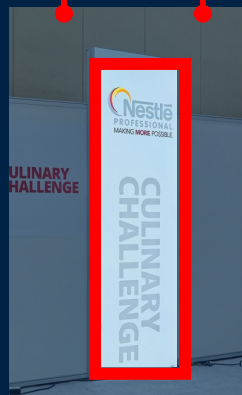
3. 대회장 시설에 로고 삽입



- 상세위치 : 대회장 구조물, 조리대, 시상대, 대회 등록대 *지난 대회 구성이며, 추후 대회장 장치물 디자인은 변경될 수 있습니다.



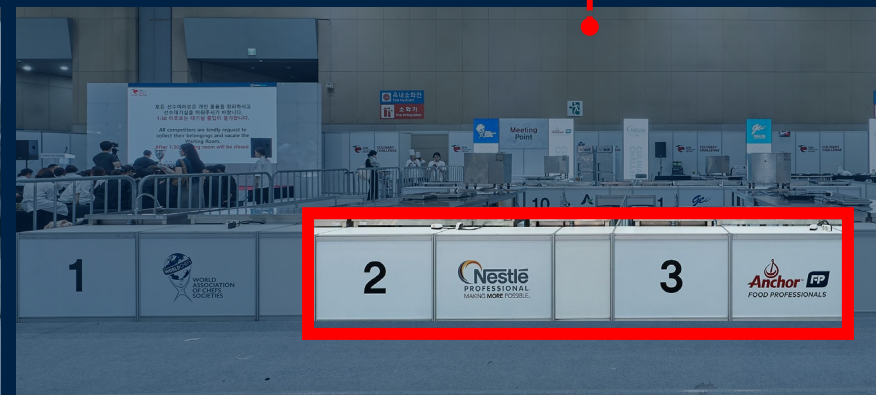
대회장 전경



대회장 백월



조리대 앞



작업대 정면



4. 심사위원 및 운영요원 유니폼에 로고 삽입



심사위원

수량 : 60벌 내외

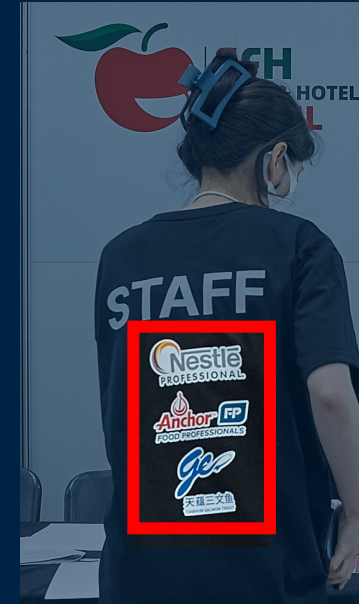
로고 위치 : Platinum & Gold – 소매(좌우 중 1)



운영요원

수량 : 20벌 내외

로고 위치 : 뒷면(등)





5. 온라인 뉴스레터 발송 시 후원사 배너 삽입



뉴스레터 예시

발송 대상

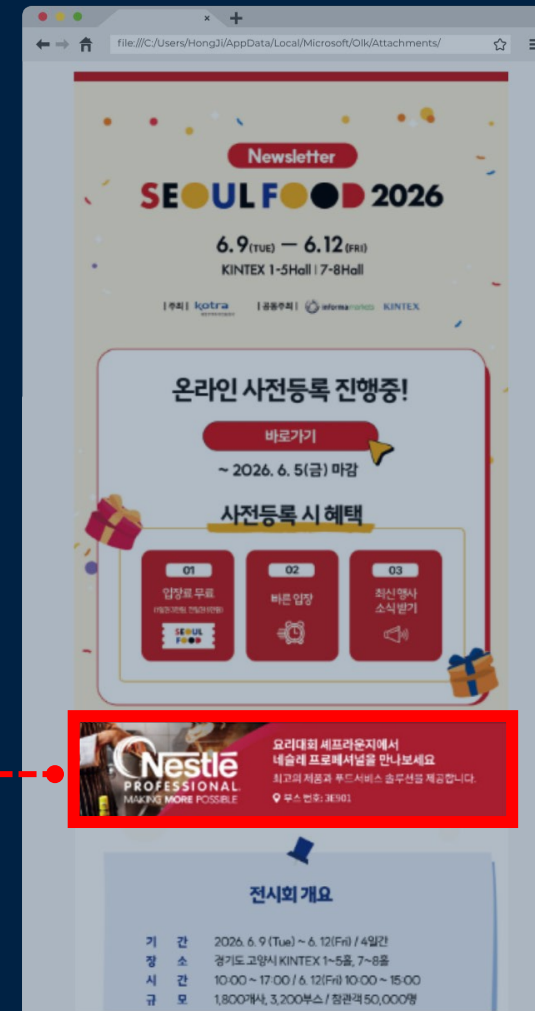
전시회 참가자 및 업계 관계자 약 50,000명

일정 및 횟수

2027년 5월 중 1회

사이즈

650 x 150px





6. 요리대회 SNS 채널 포스팅 및 유료광고 집행



SNS 채널

인스타그램, 페이스북

일정

2027년 4~6월 중 *협의가능

포스팅 횟수

Platinum – 2회 / Gold, Silver, Bronze - 1회

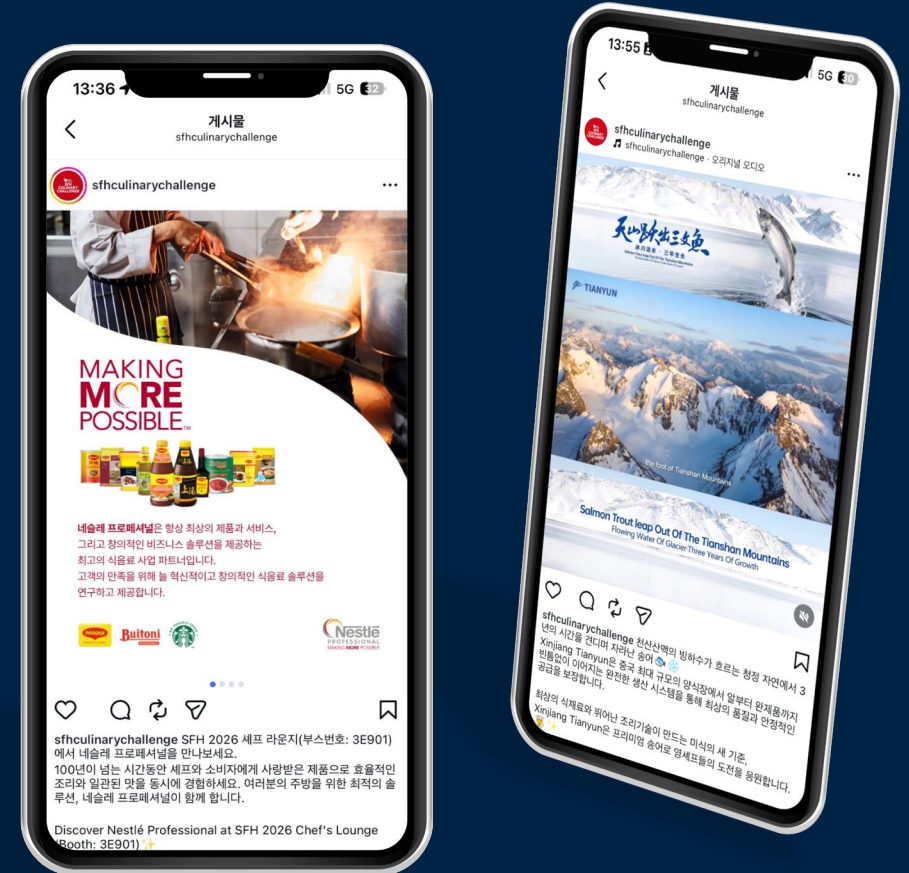
유료광고 상세

Platinum: 회당 7일간 집행 (도달 수 일평균 3천건)

Gold: 5일간 집행 (도달 수 일평균 2천건)

Silver: 5일간 집행 (도달 수 일 평균 1천건)

Bronze: 3일간 집행(도달 수 일평균 1천건)





7. 요리대회 브로셔에 광고 삽입



제작부수
2,000부

위치

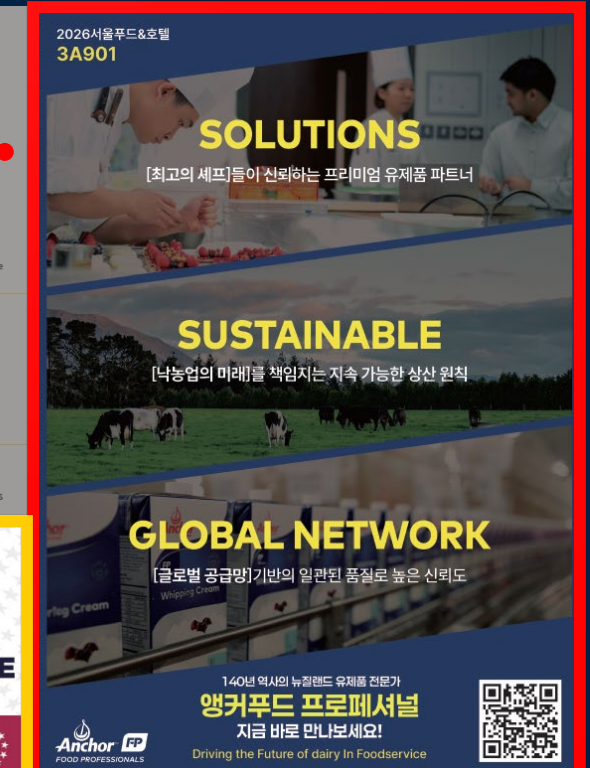
Platinum – 내지 1면
Gold, Silver, Bronze – 내지 1/3면

* 2026년도 실제 브로셔



대상

대회선수 및 전시회 방문객 현장 배포





8. 대회장 내 스크린 화면에 광고 영상 송출



*2026년도 대회장 사진으로 스크린 크기, 위치 및 디자인은 변경될 수 있습니다.



시상대 스크린 정면



시상대 스크린 광고 송출 예시

수량
1개

위치
요리대회장 시상대 스크린

송출 시간
대회 4일간 종일 (08:00 – 16:00), 주요 공지 및 시상식 시간 제외



9. 대회장 천장 배너 설치



요리대회 천장 배너

수량
1개

크기
3 x 3 m

위치
요리대회장 위 천장 배너와 나란히 배치

*위 사진은 참고를 위한 예시 이미지입니다.



10. 요리대회 네트워킹 행사에 스폰서로 지정



* Platinum 후원사가 2개사 이상일 경우, 여러 후원사가 공동으로 후원하는 형태로 운영됩니다.

제공사항

- 광고 영상 재생
- 후원사 대표자 축하
- 후원사 포토존 설치
- 각 테이블에 후원사 홍보자료 및 제품 배치 (후원사 제공)

- **행사명:** 2027 SFH Culinary Challenge Networking Dinner by [후원사명]
- **개최 일정:** 2027년 6월 7일(월) 저녁
- **위치:** 글로스터호텔 킨텍스, 16층 루프탑 (추후 변경 가능)
- **참석 대상:** 후원사, 국내외 심사위원, KCA(한국조리사협회중앙회) 관계자, 요리대회 관계자 등 약 50명
- **개최 목적:** 국내외 셰프, 요리대회 관계자 간 네트워킹 기회 마련 및 협력관계 구축





11. 대회장 내 홍보부스 제공



* 홍보부스 위치는 선착순으로 선택할 수 있으며, 세부 기준 및 일정은 추후 안내 예정입니다.

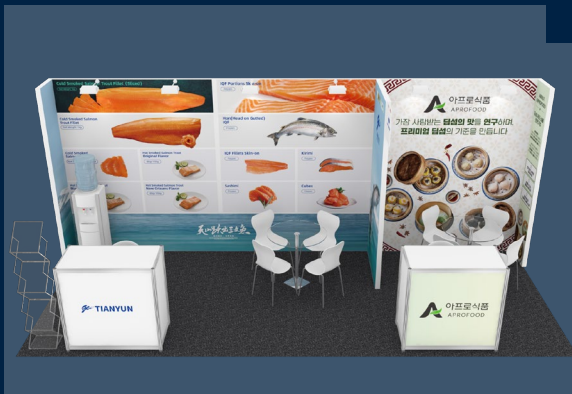


부스크기

6sqm (3 x 2 m)

제공사항

백월 그래픽 (3*2.5m), 테이블 1, 의자 2



12. Platinum 혜택



대회 4일간 참가자 대상 식음료 케이터링 및 라운지 제공 시
대회장 내 **홍보부스 30sqm 면적 추가 제공 (총 36sqm)**

*36sqm를 초과하는 라운지 운영 희망 시, 국내관 부스 참가비 적용
(2027년 기준 9sqm당 3,100,000원, 부가세 별도)



13&14. 대회 참여 기회 제공



심사위원



후원사 대표자 1인을 후원 클래스의 특별 심사위원으로 초청



시상자



후원사 대표자 1인을 시상자로 초청



SFH
FOOD & HOTEL
SEOUL

CULINARY CHALLENGE

// 후원사의 제품으로 탄생한 최고의 요리. //

당신의 브랜드에 새로운 무대를 선사하세요.



CULINARY CHALLENGE

문의처



담당: 홍지수 매니저

전화: 02 6715 5427

이메일: jisu.hong@informa.com

