



ANNE of Green Gables Chocolates

담당자 / 직함	Peter McLaughlin / President & Owner Kym Taal / Sr. Manager of Sales & Marketing		
이메일	peter@annechocolates.com kym@annechocolates.com	웹사이트	www.annechocolates.com
주소	15 Milky Way, Unit 10, PE C1E 3S1		
회사소개	<p>1999년, 『빨간 머리 앤 (Anne of Green Gables)』에서 영감을 받아 시작된 프리미엄 수제 초콜릿 전문점입니다.</p> <p>초기에는 원작 소설 출간 시기인 1908년 레시피를 바탕으로 한 퍼지, 초콜릿 캐러멜, 초콜릿 크림 등을 선보였으며, 1996년에는 소설에도 등장하는 라즈베리 코디얼을 처음 선보였습니다. 이 제품은 라즈베리 맛 무알콜 스파클링 음료로 인공 향료나 색소를 전혀 사용하지 않았으며, 남녀노소 모두가 즐길 수 있는 상큼한 맛을 자랑합니다.</p> <p>현재 창립 25주년을 맞은 ANNE 초콜릿은 앤의 유쾌하고 당찬 성격을 반영한 다양한 제품군으로 사업 영역을 확장하여 PEI 전역에 5개의 직영 매장과 자체 생산 시설을 운영하고 있습니다.</p>		
제품소개	<ul style="list-style-type: none"> • 라즈베리 코디얼 크래프트 소다 (355ml) • COW 포테이토 칩스 (초콜릿 코팅 감자칩) • 박스 초콜릿 		
한국수출경험	No	현재 수출중인 국가	미국으로 온라인 배송 경험 유
추가자료	버튼을 클릭하시면 회사에 대한 더 많은 정보를 확인하실 수 있습니다.		제품소개자료

RASPBERRY CORDIAL

...I just love bright red drinks!..."
- Anne Shirley

A raspberry-flavored sparkling craft soda that is a Prince Edward Island favourite. Featured in the book Anne of Green Gables this drink was introduced in PEI in 1996. Raspberry Cordial is non-alcoholic soda and contains no artificial flavours or colours. A refreshing drink for all ages. Sold in 355 ml glass bottles by the case of 24 bottles/case. Anne loved bright red drinks and we know you will too!

RASPBERRY CORDIAL STATS
LAUNCHED IN 1996
NO ARTIFICIAL FLAVOURS OR COLOURS
ONLY 110 CALORIES PER 355 ML BOTTLE

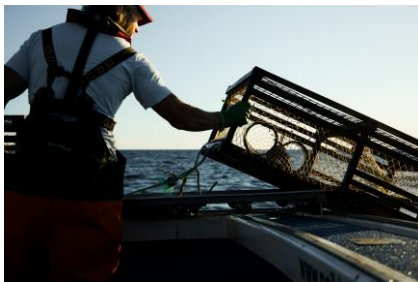
Raspberry Cordial





Lobster Fishers of Prince Edward Island Marketing Board (Lobster PEI)

담당자 / 직함	Charlotte Campbell / Executive and Marketing Director		
이메일	charlotte@lobsterpei.ca	웹사이트	www.lobsterpei.ca
주소	420 University Ave Suite 101, PE C1A 7Z5		
회사소개	<p>프린스 에드워드 아일랜드 랍스터 어업인 마케팅 협회 (Lobster PEI)는 프린스 에드워드 아일랜드의 프리미엄급 랍스터의 인지도를 높이기 위해 2016년 프린스 에드워드 아일랜드의 랍스터 어업인들에 의해 설립되었습니다.</p> <p>프린스 에드워드 아일랜드의 랍스터 어업은 150년 이상의 역사를 자랑하며, 현재 활동 중인 1,260명의 어민들 중 많은 이들은 부모와 조부모로부터 기술을 전수받았습니다.</p> <p>고품질, 안전성, 지속가능한 방식으로 어획된 프린스 에드워드 아일랜드 랍스터는 전 세계 28개국 소비자들에게 사랑받고 있습니다.</p>		
제품소개	<p>• 랍스터</p> <p>캐나다 프린스 에드워드 아일랜드에서 생산된 프리미엄 품질의 MSC 인증 랍스터 제품 (활/가공 상품 등 다양한 형태 제공)</p>		
한국수출경험	No	현재 수출중인 국가	Asia, China, Europe, the Middle East, USA



담당자 / 직함	Derrick Kennedy / Sales Director Shawn Xu / Sales Manager		
이메일	derrick.k@louisbourgseafoods.ca shawn.x@louisbourgseafoods.ca	웹사이트	www.louisbourgseafoods.ca
주소	3 Commercial Street, Louisbourg, NS B1C 1B5		
회사소개	<p>루이스버그 시푸드는 노바스코샤에 5개의 가공 시설을 보유하고 있으며, 모든 사업 영역에서 지속가능한 방식을 최우선으로 고려합니다.</p> <p>현재 노바스코샤에 남아 있는 몇 안 되는 가업 형태의 해산물 기업 중 하나로, 성수기에는 600명 이상의 직원을 고용하고 있습니다.</p>		
제품소개	<ul style="list-style-type: none"> • 레드피쉬 (Redfish) : 통어, 필렛까지 다양한 형태로 가공 : IQF (개별급속냉동) 및 셔터팩 (블록냉동) 포장 방식 제공 : 생물 또는 냉동 형태로 유통 가능 • 자숙 굴뱅이 (Cooked Whelk) : 껍질 채 익힌 후 포장 • 자숙 간새우 (Coldwater Shrimp) : 익힌 후 껍질은 깎 냉수성 새우 • 스노우크랩 클러스터 (Snow Crab Clusters) : 대게의 다리 부분과 일부 몸통이 함께 묶인 형태로 가공 및 냉동 포장 • 랍스터 (Lobster) : 생물 상태 냉동 포장 		
한국수출경험	No	현재 수출중인 국가	China, France, Italy, Japan, Philippines, Singapore, Spain, USA
추가자료	버튼을 클릭하시면 회사에 대한 더 많은 정보를 확인하실 수 있습니다.		제품소개자료





McGraw Seafood

담당자 / 직함	Robbie Graham / Marketing & Sales Manager Jake Augustine / General Manager		
이메일	robbie@mcgrawseafood.com jake@mcgrawseafood.com	웹사이트	www.mcgrawseafood.com
주소	3313 rue Principale, Tracadie, NB E1X 1G5		
회사소개	<p>맥그로 시푸드는 BRC 인증을 받은 캐나다 대서양 연안 지역의 원주민 (First Nations) 소유 해산물 가공 업체로 스노우 크랩, 랍스터, 레드피쉬, 연어, 스틸헤드 송어 필렛을 전문으로 가공합니다.</p> <p>1973년에 설립되고 2008년 엘시포그토그 (Elsipogtog) 원주민 공동체에 인수된 자체 스노우 크랩 할당량을 보유한 수직 통합형 기업입니다. 공장에서 근무하는 200명 이상의 직원은 대부분 아카디언 현지 주민으로 150명의 원주민 어획자에게 직접 수산물을 공급받고 있습니다. 회사의 이익은 엘시포그토그 공동체 개발에 재투자되어 지역사회에 환원되고 있습니다.</p>		
제품소개	<ul style="list-style-type: none"> • 스노우크랩: 염수 및 질소 냉동 제품 • 랍스터: 자숙 냉동 및 순살 • 레드피쉬: 원물 냉동 및 필렛 		
한국수출경험	Yes	현재 수출중인 국가	China, Japan, South Korea, USA
추가자료	버튼을 클릭하시면 회사에 대한 더 많은 정보를 확인하실 수 있습니다.		제품소개자료





True North Seafood Co. Ltd.

담당자 / 직함	Charlene Hancock / Int'l Marketing and Business Development Manager Brett Cooke / Director of Global Supply		
이메일	charlene.hancock@cookeaqua.com brett@cookeaqua.com	웹사이트	www.truenorthseafood.com
주소	874 Main St, Blacks Harbour, NB E5H 1G6		
회사소개	<p>트루 노스 시푸드는 세계 최대의 가족 소유 해산물 기업인 쿡 주식회사 (Cooke Inc.)의 일원으로, 캐나다 동부 해안에서 40년 이상 대서양 연어 (Atlantic Salmon)를 양식해 온 기업입니다. 책임 있는 수산양식 방식을 통해 청정한 해양 환경을 보존하고, 지역 사회와의 지속 가능한 상생을 실현해 왔습니다.</p> <p>트루 노스 시푸드는 전 과정을 직접 관리하는 양식 철학을 바탕으로, 어류 선별부터 건강 관리 기술 적용까지 철저한 품질 관리를 수행하고 있습니다. 연어는 첫 어란부터 최종 배송에 이르기까지, 숙련된 전문가의 세심한 관리 아래 건강하게 자라납니다.</p> <p>모든 제품은 완벽하게 이력 추적이 가능한 시스템으로 운영되며, 어란, 양식, 수확, 배송 등 모든 과정을 투명하게 확인할 수 있습니다. 이를 통해 일관된 품질 기준을 유지하고, 안전하고 신뢰할 수 있는 해산물 공급을 보장합니다.</p> <p>트루 노스 시푸드의 캐나다산 연어는 BAP (Best Aquaculture Practices) 인증을 획득하여, 환경 보호와 지역 사회 기여에 앞장서는 지속 가능한 생산 방식을 실천하고 있습니다. 연중 내내 안정적으로 공급되는 신선한 연어로, 언제나 최고의 품질을 경험하실 수 있습니다.</p>		
제품소개	<ul style="list-style-type: none"> • 연어 제품 <ul style="list-style-type: none"> : 아틀란틱 연어 (생DHON, 필렛, 콜드/핫 스모크 훈제) : 아틀란틱 연어 버거 		
한국수출경험	Yes	현재 수출중인 국가	China, Hong Kong, Indonesia, Japan, South Korea, UK
추가자료	버튼을 클릭하시면 회사에 대한 더 많은 정보를 확인하실 수 있습니다.		제품소개자료



담당자 / 직함	Susan Luscombe / Director Global Sales		
이메일	sluscombe@whitecapseafoods.com	웹사이트	www.whitecapseafoods.com
주소	64 Airport Road, St. John's, NL A1A 4Y3		
회사소개	<p>화이트캡 인터내셔널은 2007년에 설립된 글로벌 프리미엄 해산물 수출 기업으로, 조개, 갑각류 및 저서어류를 전 세계 40여 개국에 공급하고 있습니다.</p> <p>30년 이상의 업계 경험을 보유한 경영진을 중심으로, 탁월한 품질과 신뢰성으로 글로벌 시장에서 입지를 다졌으며, 연간 약 25,000톤의 해산물을 직접 운송, 자금 조달, 판매하고 있습니다.</p> <p>화이트캡 인터내셔널은 구매, 영업, 마케팅, 재무, 재고, 물류 전문가들로 구성된 팀과 함께 운영되며, 내부 품질관리팀 및 전담 글로벌 물류팀을 통해 제품의 안전성과 신속한 납기를 보장합니다.</p> <p>지속가능성, 품질, 혁신에 대한 확고한 의지를 바탕으로, 프리미엄 해산물 시장의 선두주자로서 전 세계 고객에게 최고 수준의 서비스와 제품을 제공하고 있습니다.</p>		
제품소개	<ul style="list-style-type: none"> • 냉동 패류 및 저서어류 • 활 랍스터 • 가공 수산물 		
한국수출경험	Yes	현재 수출중인 국가	Australia, China, France, Indonesia, Italy, Japan, Malaysia, Netherlands, New Zealand, Philippines, Portugal, Singapore, Spain, Taiwan, UK, USA, Vietnam





Atlantic Beef Products Inc.

담당자 / 직함	Russ Mallard / President Bruce Andrews / Vice President		
이메일	Rmallard@abpi.ca Bandrews@abpi.ca	웹사이트	www.abpi.ca
주소	95 Train Station Rd, Albany, PE Canada C0B 1A0		
회사소개	<p>Atlantic Beef Products Inc. (ABPI)는 캐나다 프린스 에드워드 아일랜드 주 앨버니에 위치한 캐나다 연방 정부 인증(Establishment #443)을 받은 소고기 전문 가공업체입니다. 대서양 캐나다 지역에서 유일한 연방 인증 소고기 가공 시설로, 지역 내 축산 농가 및 유제품 생산자들과 긴밀하게 협력하고 있으며, 캐나다, 미국, 일본을 포함한 주요 시장에 고품질 소고기를 공급하고 있습니다.</p> <p>현재 대한민국 정부의 수입 승인 절차를 진행 중이며, 작년 2025년에는 한국을 직접 방문하여 여러 식품 유통 및 외식 관련 기업들과 미팅을 가진 바 있습니다. 승인 절차는 현재 1년 이상 경과된 상태이며, 최종 승인을 기다리고 있습니다.</p> <p>물류 측면에서는 캐나다 할리팩스 항을 통한 냉동 컨테이너 선적이 가능하며, 항공 화물을 통한 냉장 제품 운송도 선택 가능합니다.</p>		
제품소개	• 소고기 Prince Edward Island Certified Beef™, Blue Dot™, True Beef™ 등의 자체 브랜드를 보유하고 있으며, 소고기 정육, 다짐육, 부산물 등 다양한 제품 생산 중		
한국수출경험	No	현재 수출중인 국가	USA, Japan



1. Ocean Tech/해양 기술

1.1. Aspin Kemp and Associates Inc.



23 Brook Street, Montague,
PE C0A 1R0, Canada

Martin Simic
Director – Strategy
martinsimic@aka-group.com
www.aka-group.com

AKA Energy Systems is a technology-driven energy systems integrator specializing in innovative power solutions for both marine and land-based applications. With deep expertise in electrical, mechanical, and automation engineering, as well as in-house manufacturing and global field service capabilities, AKA enhances system reliability, reduces emissions, and lowers operating costs. The company designs, builds, and commissions hybrid propulsion systems, energy storage, and energy management solutions, currently deployed on over 130 vessels worldwide. On land, AKA develops microgrids and hydrogen/e-fuel production systems to support remote communities, industrial sites, and ports. Through its EcoFusion Testing Labs, AKA also offers rapid prototyping and validation testing for clean tech innovations. AKA has a strong export track record, delivering systems and services across Asia, Europe, the United States, the Middle East, South America, and the Caribbean.

AKA 에너지 시스템즈(AKA Energy Systems)는 해양 및 육상 분야 모두에 적용 가능한 혁신적인 전력 솔루션을 전문으로 하는 기술 중심의 에너지 시스템 통합 기업입니다. 전기, 기계, 자동화 엔지니어링에 대한 풍부한 전문성과 자체 제조 및 글로벌 현장 서비스 역량을 바탕으로, AKA 는 시스템의 신뢰성을 향상시키고, 배출량을 줄이며, 운영 비용을 절감합니다. 회사는 하이브리드 추진 시스템, 에너지 저장 및 에너지 관리 솔루션을 설계, 구축, 시운전하며, 현재 전 세계 130 척 이상의 선박에 적용되고 있습니다. 육상 분야에서는 외딴 지역 사회, 산업 단지 및 항만을 지원하기 위한 마이크로그리드 및 수소/전자연료 생산 시스템을 개발하고 있습니다. 또한, 자사의 EcoFusion Testing Labs 를 통해 클린테크 혁신을 위한 신속한 프로토타입 제작 및 검증 테스트도 제공합니다. AKA 는 아시아, 유럽, 미국, 중동, 남미, 카리브해 지역 등 30 개국 이상에 시스템과 서비스를 수출한 강력한 실적을 보유하고 있습니다.



1.2. Kraken Robotics



189 Glencoe Dr. Mount
Pearl, St John's, NL A1N 4P6

Roland Leyte
Business Development Manager
roland.leyte@krakenrobotics.com
www.krakenrobotics.com

Kraken Robotics is a leading developer of advanced underwater sensing, power, and robotic systems, dedicated to transforming subsea intelligence for safer, more efficient, and sustainable marine operations. The company's innovative solutions include Synthetic Aperture Sonar (MINSAS, MPSAS), the KATFISH actively stabilized towed sonar system, pressure-tolerant underwater batteries, and seabed survey services for the energy sector. Kraken's SAS technology enables simultaneous high-resolution imaging and bathymetric mapping with exceptional area coverage rates. The KATFISH system further enhances data quality through intelligent stabilization and motion compensation. Kraken exports its technologies and services to clients in the US, UK, EU, Indo-Asia Pacific (IAP), and Australia.

크라켄 로보틱스(Kraken Robotics)는 첨단 수중 센서, 전력 시스템 및 로봇 기술을 개발하는 선도 기업으로, 보다 안전하고 효율적이며 지속 가능한 해양 작전을 위해 해저 정보 기술을 혁신하는 데 전념하고 있습니다. 이 회사의 혁신적인 솔루션에는 합성 개구 소나(Synthetic Aperture Sonar, MINSAS, MPSAS), 능동 안정화 예인 소나 시스템인 KATFISH, 압력 내성 수중 배터리, 에너지 산업을 위한 해저 조사 서비스가 포함됩니다. 크라켄의 SAS 기술은 고해상도 이미지 촬영과 수심 측량을 동시에 수행하면서 탁월한 면적 커버리지를 제공합니다. KATFISH 시스템은 지능형 안정화 및 동작 보정을 통해 데이터 품질을 한층 향상시킵니다. 크라켄은 미국, 영국, 유럽연합(EU), 인도-아시아 태평양(IAP), 호주 등 30 개국 이상의 고객에게 자사 기술과 서비스를 수출하고 있습니다.



1.3. SubC Imaging



327 Memorial Drive,
Clarenville, NL A5A 1R7

Charlene Hounsell, Manager of Sales
charlene.hounsell@subcimaging.com
www.subcimaging.com

Kraken Robotics is a leading developer of advanced underwater sensing, power, and robotic systems, dedicated to transforming subsea intelligence for safer, more efficient, and sustainable marine operations. The company's innovative solutions include Synthetic Aperture Sonar (MINSAS, MPSAS), the KATFISH actively stabilized towed sonar system, pressure-tolerant underwater batteries, and seabed survey services for the energy sector. Kraken's SAS technology enables simultaneous high-resolution imaging and bathymetric mapping with exceptional area coverage rates. The KATFISH system further enhances data quality through intelligent stabilization and motion compensation. Kraken exports its technologies and services to clients in the US, UK, EU, Indo-Asia Pacific (IAP), and Australia.

크라켄 로보틱스(Kraken Robotics)는 첨단 수중 센서, 전력 시스템 및 로봇 기술을 개발하는 선도 기업으로, 보다 안전하고 효율적이며 지속 가능한 해양 작전을 위해 해저 정보 기술을 혁신하는 데 전념하고 있습니다. 이 회사의 혁신적인 솔루션에는 합성 개구 소나(Synthetic Aperture Sonar, MINSAS, MPSAS), 능동 안정화 예인 소나 시스템인 KATFISH, 압력 내성 수중 배터리, 에너지 산업을 위한 해저 조사 서비스가 포함됩니다. 크라켄의 SAS 기술은 고해상도 이미지 촬영과 수심 측량을 동시에 수행하면서 탁월한 면적 커버리지를 제공합니다. KATFISH 시스템은 지능형 안정화 및 동작 보정을 통해 데이터 품질을 한층 향상시킵니다. 크라켄은 미국, 영국, 유럽연합(EU), 인도-아시아 태평양(IAP), 호주 등 30 개국 이상의 고객에게 자사 기술과 서비스를 수출하고 있습니다.



2. Bio/Life Sciences/바이오/생명과학

2.1. AffinityImmuno



747 Brackley Point Road,
Brackley, PE, C1E 1C4

Amir Zuccolo
Director of Quality
azuccolo@affinityimmuno.com
www.affinityimmuno.com

AffinityImmuno Inc. is a biotechnology company specializing in custom products and services for the research community, with a focus on biological drugs. Backed by over 20 years of experience in the biotech and pharmaceutical sectors, the company serves clients in academic, clinical, and contract R&D, supporting activities such as generic drug characterization, clinical trials, and biopharmaceutical development. AffinityImmuno offers ready-to-use ELISA kits for monitoring pharmacokinetics and anti-drug antibody responses to monoclonal antibodies and produces custom polyclonal antibodies in rabbits and chickens. The company also provides tailored method development and validation services in compliance with ICH guidelines and regulatory standards. AffinityImmuno exports its products and services to clients in the European Union (particularly France and Germany), the United States, United Kingdom, India, China, Japan, and South Korea.

AffinityImmuno Inc.는 생물학적 의약품에 중점을 두고 연구 커뮤니티를 위한 맞춤형 제품 및 서비스를 전문으로 하는 바이오테크놀로지 기업입니다. 바이오테크 및 제약 분야에서 20 년 이상의 경험을 바탕으로, 학술, 임상, 위탁 연구개발(R&D) 분야의 고객들에게 서비스를 제공하며, 복제약 특성 분석, 임상시험, 바이오의약품 개발 등의 활동을 지원하고 있습니다. AffinityImmuno 는 단일클론 항체에 대한 약물동태학 및 항약물항체(ADA) 반응을 모니터링할 수 있는 즉시 사용 가능한 ELISA 키트를 제공하며, 토끼와 닭을 이용한 맞춤형 다클론 항체도 제작합니다. 또한 ICH 가이드라인과 규제 기준을 준수하는 맞춤형 분석법 개발 및 검증 서비스도 제공합니다. AffinityImmuno 는 유럽연합(특히 프랑스와 독일), 미국, 영국, 인도, 중국, 일본, 한국 등으로 제품과 서비스를 수출하고 있습니다.



2.2. HealthEMe Inc.



1791 Barrington Street, Suite 402,
Halifax, NS B3J 3K9

Ashwin Kutty
President
hello@healtheme.ca

Faten Alshazly
CEO
hello@healtheme.ca
www.healtheme.ca

HealthEMe is an innovative healthcare company offering a self-help digital solution for chronic illness management, originally focused on mental health and now expanding into breast cancer and gastrointestinal conditions. Designed to support patients before, during, and after clinical interventions, HealthEMe delivers personalized, evidence-based care that bridges gaps during critical deterioration phases and care transitions. The platform is adaptable across healthcare, education, pharmaceutical, and insurance sectors, combining administrative expertise with medical insight to improve patient outcomes. Recognized as one of Canada's top 10 most innovative businesses, HealthEMe is commercially active in Nova Scotia and Ontario. Internationally, it has conducted trials in Mexico and forged strategic partnerships in the U.S. and Australia, while actively pursuing collaboration opportunities with large companies and university hospitals in East Asia to integrate its solution with wearable and home care technologies.

HealthEMe 는 만성 질환 관리를 위한 자가 관리형 디지털 솔루션을 제공하는 혁신적인 헬스케어 기업으로, 초기에는 정신 건강에 중점을 두었으며 현재는 유방암 및 위장 질환 분야로 확장하고 있습니다. 이 솔루션은 임상 개입 전, 중, 후의 전 과정을 지원하도록 설계되어, 상태 악화의 중요한 시기와 진료 전환 과정에서 발생하는 간극을 메우는 개인 맞춤형 근거 기반 치료를 제공합니다. HealthEMe 플랫폼은 헬스케어, 교육, 제약, 보험 등 다양한 분야에 유연하게 적용 가능하며, 행정 전문성과 의료 통찰력을 결합해 환자의 치료 결과를 향상시킵니다. 캐나다에서 가장 혁신적인 기업 10 곳 중 하나로 선정된 HealthEMe 는 노바스코샤와 온타리오에서 상업화되어 운영되고 있습니다. 국제적으로는 멕시코에서 임상시험을 수행했으며, 미국과 호주에서 전략적 파트너십을 체결했으며, 현재 동아시아의 대기업 및 대학병원들과 협업을 추진하며 웨어러블 및 홈케어 기술과의 통합을 모색하고 있습니다.



2.3. Myomar Molecular Inc.



1344 Summer Street, Suite
209, Halifax, NS B3H0A8

Ryan Marshall
COO

rmarshall@myomarmolecular.com

Rafaela Andrade
CEO

rpandrade@myomarmolecular.com
www.myomarmolecular.ca

Myomar Molecular is a biotech start-up pioneering a personalized, non-invasive solution to monitor, predict, and assess muscle degeneration through a first-of-its-kind urine-based biomarker test. By identifying a unique panel of molecular markers linked specifically to muscle health, Myomar provides a precision tool that enables early detection and individualized recommendations to improve quality of life and disease management. This groundbreaking approach sets a new standard for objective muscle health monitoring. Myomar has begun exporting its technology to the U.S., marking its entry into international markets.

Myomar Molecular 는 최초의 소변 기반 바이오마커 검사를 통해 근육 퇴화를 모니터링, 예측 및 평가할 수 있는 개인 맞춤형 비침습 솔루션을 선도하는 바이오테크 스타트업입니다. Myomar 는 근육 건강과 직접적으로 연관된 고유한 분자 마커 패널을 식별함으로써, 조기 발견과 개인 맞춤형 권장 사항을 제공하는 정밀 도구를 개발하여 삶의 질 향상과 질병 관리에 기여합니다. 이 획기적인 접근 방식은 근육 건강 평가에 있어 새로운 기준을 제시합니다. Myomar 는 미국으로의 기술 수출을 시작으로 국제 시장 진출의 발판을 마련했습니다.



3. Manufacturing (Wood Products)/제조 (목재 제품)

3.1. JMN Enterprises



2515 rte 205, Saint-François-de-Madawaska NB E7A 1R1, Canada

Daniel Beauregard-Long
Vice President Sales
danielbl@jmnCanada.com
www.jmnCanada.com

JMN is a Canadian, family-owned manufacturer of premium, sustainably sourced wooden kitchenware and barbecue accessories, established in 1998. All products are handcrafted in Canada by skilled craftspeople using high-quality woods such as maple, cherry, and walnut. The product range includes kitchen essentials like cutting boards, butcher blocks, serving trays, sushi and charcuterie boards, and knife blocks, as well as BBQ items such as grilling planks, scrapers, and smoking wood. JMN supplies both branded goods to national retailers and private label products to partner brands. The company exports to the U.S., Germany, the UK, and Japan, reflecting its strong international reach.

JMN 은 1998 년에 설립된 캐나다의 가족 소유 프리미엄 원목 주방용품 및 바비큐 액세서리 제조업체입니다. 모든 제품은 캐나다에서 숙련된 장인들이 메이플, 체리, 월넛 등 고급 목재를 사용하여 수작업으로 제작합니다. 주요 제품에는 도마, 부처 블록, 서빙 트레이, 스시 보드, 샤퀴테리 보드, 나이프 블록과 같은 주방용품뿐만 아니라 그릴용 플랭크, 스크레이퍼, 훈제용 나무 등 바비큐 액세서리도 포함됩니다. JMN 은 자사 브랜드 제품을 전국 소매업체와 유통업체에 공급하고 있으며, 파트너 브랜드를 위한 프라이빗 라벨 제품도 제공합니다. 현재 미국, 독일, 영국, 일본 등으로 수출하고 있으며, 강력한 국제 시장 진출을 보여주고 있습니다.



3.2. Larch Wood Enterprises Inc.



117 Bridge Rd, Margaree,
Cape Breton, NS B0E 2A0

Liam O'Rourke
General Manager
liam@larchwoodcanada.com

Ben Webster
Owner
info@larchwoodcanada.com
www.larchwoodcanada.com

Larch Wood Canada is a premier Canadian manufacturer of handcrafted end-grain cutting boards, butcher blocks, and custom wood products made from sustainably harvested Eastern Canadian larch. Based in Cape Breton, Nova Scotia, the company is known for its exceptional craftsmanship, sustainable practices, and elegant design. With a diverse product line featuring over 30 unique SKUs, Larch Wood's cutting boards are prized for their durability, striking grain patterns, and natural antibacterial properties—making them ideal for both home and professional kitchens. The company exports to the United States, Europe, South Korea, Japan, and China, with strong market traction in South Korea and growing interest in Japan. To meet rising international demand, Larch Wood is expanding its manufacturing capacity and actively seeking to deepen relationships and explore new growth opportunities abroad.

Larch Wood Canada 는 지속 가능한 방식으로 수확된 캐나다 동부의 낙엽송을 사용하여 수공예로 제작한 엔드그레인 도마, 부처 블록, 맞춤형 원목 제품을 생산하는 캐나다의 대표적인 제조업체입니다. 노바스코샤주 케이프브레튼에 본사를 둔 이 회사는 탁월한 장인정신, 지속 가능한 생산 방식, 세련된 디자인으로 잘 알려져 있습니다. 30 가지 이상의 고유한 제품을 보유한 Larch Wood 의 도마는 내구성과 아름다운 나뭇결, 천연 항균 특성으로 인해 가정용은 물론 전문가용 주방에서도 높은 평가를 받고 있습니다. 현재 미국, 유럽, 한국, 일본, 중국 등지로 수출 중이며, 특히 한국 시장에서 강력한 입지를 확보하고 있으며 일본에서도 수요가 증가하고 있습니다. 국제적인 수요 증가에 대응하기 위해 Larch Wood 는 제조 역량을 확장하고 있으며, 해외 시장에서의 관계 강화 및 새로운 성장 기회를 적극 모색하고 있습니다.



4. Educational Institutions/교육 기관

4.1. College of the North Atlantic (CNA)



1 Prince Philip Drive, St.
John's, NL A1C 5P7

Elizabeth Vincent
AVP International
elizabeth.vincent@cna.nl.ca

Elizabeth Winney
elizabeth.winney@cna.nl.ca
www.cna.nl.ca

College of the North Atlantic is one of Atlantic Canada's largest post-secondary institutions, offering over 100 diploma, certificate, advanced diploma, and applied degree programs across diverse sectors including natural resources, engineering technology, industrial trades, oil and gas, mining, safety, applied research, and TVET development. With decades of experience aligning education with industry needs, CNA provides curriculum development, tailor-made training, technical assistance, and consultancy services globally. The College has successfully contributed to major educational reform projects in South America, Asia, Africa, and the Caribbean by partnering with governments, institutions, NGOs, and private sector entities. Key international initiatives include aviation maintenance programs in Antigua, heavy-duty mechanic and solar PV programs in Guyana, food sustainability in Jamaica, TVET capacity building in Africa, curriculum development in China, and more than 20 years of campus operation in Qatar.

뉴펀들랜드 앤드 래브라도에 위치한 College of the North Atlantic 는 대서양 캐나다 지역에서 가장 큰 고등교육 기관 중 하나로, 천연자원, 공학기술, 산업기술, 석유 및 가스, 광업, 안전, 응용 연구, 직업기술교육(TVET) 개발 등 다양한 분야에서 100 개 이상의 디플로마, 수료증, 고급 디플로마, 응용 학위 프로그램을 제공합니다. CNA는 수십 년간 산업 수요에 맞춘 교육을 제공해온 경험을 바탕으로, 전 세계적으로 커리큘럼 개발, 맞춤형 직무훈련, 기술 지원, 컨설팅 서비스를 제공하고 있습니다. CNA 는 정부, 교육기관, NGO, 민간 부문과 협력하여 남아메리카, 아시아, 아프리카, 카리브해 지역에서 주요 교육 개혁 프로젝트에 성공적으로 기여해왔습니다. 주요 국제 프로젝트로는 앤티가의 항공정비 프로그램, 가이아나의 중장비 정비 및 태양광 설치 프로그램, 자메이카의 식량 지속가능성 프로그램, 아프리카의 TVET 역량 강화, 중국의 커리큘럼 개발, 카타르에서 20 년 이상 운영 중인 해외 캠퍼스 등이 있습니다.



4.2. Faculty of Business Administration, Memorial University



15 Paddy Dobbin Drive, St.
John's, NL A1A 4V3

Chansoo Park
Professor
cpark@mun.ca

Dr. Tom Cooper,
Professor
Tcooper@mun.ca
www.mun.ca

Memorial University's Faculty of Business Administration, the province's sole AACSB-accredited business school, prepares globally competitive graduates through innovative programs and strong international partnerships, emphasizing hands-on learning, ethics, and leadership development. Dr. Park, with over 11 years of academic experience at Memorial and 8 years of industry experience in South Korea—including multinational consulting and marketing—specializes in East Asian global strategy, international joint ventures, knowledge transfer, and cross-cultural business practices. He also offers executive coaching and country-specific business insights, enhancing the faculty's expertise and global reach.

메모리얼 대학교 경영학부는 주 내 유일한 AACSB 인증 비즈니스 스쿨로서, 혁신적인 프로그램과 강력한 국제 협력을 통해 실무 중심 학습, 윤리 의식, 리더십 개발을 강조하며 세계적으로 경쟁력 있는 졸업생을 양성합니다. 박 박사는 메모리얼에서 11 년 이상의 학문적 경험과 한국에서 다국적 컨설팅 및 마케팅을 포함한 8 년의 산업 경험을 보유하고 있으며, 동아시아 글로벌 전략, 국제 합작 투자, 지식 이전 및 문화 간 비즈니스 관행을 전문으로 합니다. 또한 경영진 코칭과 국가별 비즈니스 인사이트를 제공하여 학부의 전문성과 글로벌 역량을 강화하고 있습니다.



4.3. Faculty of Engineering, Memorial University



230 Elizabeth Avenue, St.
John's, NL A1C 5S7

Rocky Taylor
Associate Dean, Research
(Interim) & Professor
rstaylor@mun.ca
www.mun.ca/engineering/

Memorial University is Newfoundland and Labrador's only public university and a global leader in research and innovation focused on harsh environments, ocean technology, clean energy, artificial intelligence, and sustainability. With campuses in Canada and the UK, MUN offers comprehensive academic programs and world-class R&D support, specializing in ice and harsh environment engineering, ocean and clean technology innovation, and energy systems research. The university supports the full innovation lifecycle — from ideation to commercialization — partnering with SMEs, start-ups, and industry to develop cutting-edge solutions for local and global markets. MUN's globally recognized infrastructure includes the Harsh Environment Research Facility (HERF), the Launch innovation hub, and partnerships with the NRC and C-CORE. Their expertise drives advancements in polar logistics, clean wind-hydrogen energy, Arctic defence, autonomous systems, and subsea sensing—contributing to sustainable development and enabling international collaboration across academia, industry, and government.

뉴펀들랜드 메모리얼 대학교(Memorial University of Newfoundland, MUN)는 뉴펀들랜드 앤드 래브라도 주의 유일한 공립 대학이자 혹한 환경, 해양 기술, 청정 에너지, 인공지능, 지속 가능성을 중심으로 한 연구 및 혁신 분야의 세계적인 선도 기관입니다. 캐나다와 영국에 캠퍼스를 두고 있는 MUN은 폭넓은 학문 프로그램과 세계적 수준의 연구개발(R&D) 지원을 제공하며, 빙하 및 혹한 환경 공학, 해양 및 청정 기술 혁신, 에너지 시스템 연구에 전문성을 갖추고 있습니다. 대학은 아이디어 발굴부터 상용화까지 전 과정을 지원하며, 중소기업(SME), 스타트업, 산업계와 협력하여 지역 및 글로벌 시장을 위한 최첨단 솔루션을 개발하고 있습니다. MUN의 세계적으로 인정받는 연구 인프라에는 혹한 환경 연구 시설(HERF), Launch 혁신 허브, 캐나다국립연구위원회(NRC) 및 C-CORE와의 협력이 포함됩니다. 이들의 전문성은 극지 물류, 청정 풍력-수소 에너지, 북극 방위, 자율 시스템, 해저 센서 기술 등의 발전을 이끌며, 지속 가능한 개발과 학계, 산업, 정부 간의 국제 협력을 가능하게 하고 있습니다.



4.4. University of Prince Edward Island (UPEI)



550 University Ave,
Charlottetown, PE C1A 4P3

Marc Richard
Manager of Partnerships and
Innovation
mrichard@upei.ca

Marva Sweeney-Nixon
Associate VP Research & Dean of
Graduate Studies
msweeney@upei.ca
www.upei.ca/research

UPEI, the province's only university, is a center for research, innovation, and industry collaboration focused on solving global challenges. Through five signature research areas—sustainable development, environmental stewardship, healthy communities, healthy animals, and innovation in society—UPEI develops practical, scalable solutions in fields such as clean tech, climate resilience, AI, diagnostics, and advanced manufacturing. Led by the Faculty of Sustainable Design Engineering, UPEI engages industry through applied R&D, graduate programs, and commercialization support. The upcoming Master of Cleantech Leadership and Transformation (MCLT) will contribute to net-zero goals by training global cleantech leaders. The Office of Commercialization, Industry, and Innovation (OCII) facilitates IP protection, startup development, and strategic partnerships, actively promoting UPEI's innovations in biomanufacturing, AI, cleantech, and smart agriculture. UPEI collaborates globally through co-development, licensing, and consulting to drive economic growth and position PEI as a hub for sustainable innovation.

프린스에드워드아일랜드 대학교(UPEI)는 주 내 유일한 대학으로, 글로벌 과제를 해결하기 위한 연구, 혁신, 산업 협력의 중심지입니다. 지속 가능한 개발, 환경 보호, 건강한 공동체, 동물 건강, 사회 혁신이라는 다섯 가지 핵심 연구 분야를 통해, 청정 기술, 기후 회복력, 인공지능(AI), 진단 기술, 첨단 제조 등 다양한 분야에서 실용적이고 확장 가능한 솔루션을 개발하고 있습니다. 지속가능설계공학부(Faculty of Sustainable Design Engineering)를 중심으로, UPEI 는 응용 연구개발(R&D), 대학원 프로그램, 상업화 지원을 통해 산업과 적극적으로 협력합니다. 곧 개설될 예정인 청정기술 리더십 및 전환 석사과정(MCLT)은 글로벌 청정기술 리더를 양성하여 넷제로 (Net Zero) 목표 달성에 기여할 것입니다. 기술사업화·산업·혁신실 (OCII)은 지식재산 보호, 스타트업 육성, 전략적 파트너십을 통해 생명제조, 인공지능, 청정기술, 스마트 농업 분야에서 UPEI 의 혁신 기술을 적극적으로 홍보하고 있습니다. UPEI 는 공동 개발, 라이선싱, 컨설팅을 통해 국제 협력을 확대하며, 지속 가능한 혁신의 중심지로 프린스에드워드아일랜드를 자리매김하고자 합니다.

