

MORNINGCALM

MAY / JUNE 2024



Check out the digital magazine.
디지털 매거진으로 만나보세요.

This magazine is treated with
an antimicrobial coating.
이 잡지는 항균 코팅 처리되었습니다.

PRAGUE

FEEL THE ARTS EVERYWHERE



KOREAN AIR 

www.koreanair.com

쌓이는 속도가 다르다

대한항공카드

030 | 070 | 150 | the First



자세히 보기 >

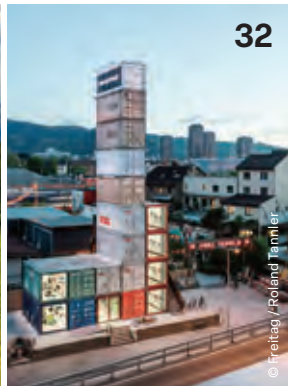


연회비 : 국내전용/국내외겸용(MasterCard) 대한항공카드 030(3만원), 070(7만원), 150(15만원), the First(50만원) · 카드 이용대금 연체 시 약정금리 + 연체가산금리 3%의 연체금리가 적용됩니다.(회원별, 이용 상품별 차등 적용/법정 최고금리 20% 이내) 단, 연체 발생시점에 약정금리가 없는 경우 아래와 같이 적용 - 일시불 : 거래 발생시점 기준 최소 기간(2개월)의 유이자할부 약정금리 + 연체가산금리 3% - 무이자할부 : 거래 발생시점 기준 동일한 할부 계약 기간의 유이자할부 약정금리 + 연체가산금리 3% -상환 능력에 비해 신용카드 이용금액이 과도할 경우, 귀하의 개인신용평점이 하락할 수 있습니다.-개인신용평점 하락 시 금융거래와 관련된 불이익이 발생할 수 있습니다.- 일정 기간 원리금을 연체할 경우, 모든 원리금을 변제할 의무가 발생할 수 있습니다. 신용카드 발급이 부적정한 경우(연체금 보유, 개인신용평점 낮음 등) 카드 발급이 제한될 수 있습니다. · 카드 이용대금과 이에 수반되는 모든 수수료를 지정된 대금 결제일에 상환합니다. 금융소비자는 금융소비자보호법 제19조 제1항에 따라 해당 상품 또는 서비스에 대하여 설명을 받을 권리가 있습니다. · 자세한 내용 및 이용 조건은 카드 신청 전 현대카드 홈페이지 및 상품설명서, 약관 참고 · 여신협회심의필 제 2024-C1d-01477호(2024.2.8~2025.2.7)



On the Cover
 A two-Michelin-starred chef and
 a master of temple food present
 the essence of Korean cuisine.

미쉐린 2스타 셰프 임정식과
 사찰음식명장 정관스님이 담아낸 한식



WORLD

04 ON THE ROAD

Picnic in England's Lake District
영국 호수의 고장으로 떠난 피크닉

06 RADAR

Global Agenda
5, 6월 알아두어야 할 전 세계 소식들

10 BUCKET LIST

Cuba Curiosity
새로 만나는 쿠바

20 HOT LIST

6 Playgrounds & Theme Parks to Visit
테마가 돋보이는 전 세계 놀이터 6

28 BUSINESS

Guides for Food Lovers
미식가를 위한 레스토랑 가이드

32 LOCAL GUIDE

Zurich's Sophisticated Edge
디자인 애호가를 위한 도시 취리히

40 IN-FLIGHT WINE STORY

Korean Air's Epic Wine Journey
대한항공의 기내 와인 이야기

SPECIAL _ K-FOOD AFFAIR

48 FINE DINING

Fine Connection
지금, 한국 미식

58 SOUL FOOD

Memories Served in a Bowl
마음을 채우는 한 그릇

64 CITY

Taste of Seoul, Then and Now
오래되고도 새로운 서울의 맛

72 K-FOOD JOURNEY

The Art of Jang
시간의 맛, 장의 예술

80 KEYWORDS

Eat Korean Food Like a Local
로컬 한국인처럼 K-푸드 즐기는 법

KOREA

84 KOREA NOW

Sense Your Way Through Korea
오감으로 한국을 만나다

92 DISCOVER KOREA

A New Wave in Andong
안동의 새 물결

CULTURE & MORE

104 ART & DESIGN

Who's Afraid of Art-Tainers?
누가 아트테이너를 두려워하라

110 REPORT

Prequels Have Their Day
바야흐로 프리퀼의 시대

114 PREVIEW

Movie / TV / Music
비행이 즐거운 기내 프로그램 리스트

122 ON THE ROAD

A Walk Along the Seomjin River
봄꽃이 핀 섬진강을 따라 걷는 길

KOREAN AIR

124 KOREAN AIR NEWS

대한항공의 새로운 소식

127 INFORMATION

대한항공 서비스 안내

MORNINGCALM

is published bimonthly by **KOREAN AIR LINES CO., LTD.**
260, Haneul-gil, Gangseo-gu, Seoul, Korea 07505
TEL 82 2 2656 7114 WEB www.koreanair.com

PUBLISHER Won-tae Cho
EDITED & DESIGNED BY THE BOOK COMPANY
EDITOR-IN-CHIEF Da-hee Seo
DESIGN DIRECTOR Mi-jin Lee
SENIOR EDITOR Ki-sun Lee
ENGLISH SECTION EDITOR Jennifer Chang
EDITORS Ji-hye Lee, Na-rim Kim
DESIGNERS So-hee Kim, Joo-cun Park
ENGLISH COPY EDITORS Josh Brown, Matthew Crawford
MANAGING DIRECTOR Yeon-woo Kim
PRESIDENT So-young Lee
226, Bongeunsa-ro, Gangnam-gu, Seoul, Korea
TEL 82 2 3458 7241

ADVERTISING

REPUBLIC OF KOREA

RENO COMMUNICATIONS Co., Ltd. Mr. Jae-sik Seon
RENOTOWN, Songji-ro 145, Songpa-gu, Seoul, Korea 05828
TEL 82 2 3445 1750
E-MAIL kr_ad@renocomms.com

WORLDWIDE, FROM OUTSIDE OF KOREA

CHINA Xuejing Bian
A603, Hua Ye International Center, 39 Middle East 4th Ring Rd.,
Chaoyang District, Beijing, 100025
TEL 86 (0)10 6585 9671 E-MAIL xuejing.bian@mediakeys.com

FRANCE Anne-Sophie Boniface
17, Rue Rouquier 92300 Levallois-Perret
TEL 33 1 55 47 04 00 E-MAIL anne-sophie.boniface@mediakeys.com

HONG KONG Xinxin Zheng
Bonham Strand Trade Center, 135 Bonham Strand,
Sheung Wan, Hong Kong
TEL 852 5260 9380 E-MAIL xinxin.zheng@mediakeys.com

ITALY Alessandra Cremonte
Via Teodosia, 2/5, 16129 Genova
TEL 39 010 596 00 00 E-MAIL alessandra.cremonte@mediakeys.com

JAPAN Mathias Bouée
3F 3-22-3, Nishiazabu, Minato-ku, Tokyo, 106-0031
TEL 81 (0)50 3736 8934 E-MAIL mathias.bouee@mediakeys.com

SINGAPORE / MALAYSIA Daniel Tan
3 Jalan Kledek, Singapore 199259
TEL 65 68 36 51 57 E-MAIL daniel.tan@mediakeys.com

SPAIN Valentin Prieto
Calle de Anabel Segura 10, 28108 Madrid
TEL 34 659 82 16 82 E-MAIL valentin.prieto@mediakeys.com

SWITZERLAND / GERMANY Vincent Jäggi
Flughofstrasse 50, 8152 Glattbrugg
TEL 41 44 810 30 15 E-MAIL vincent.jaeggj@mediakeys.com

THAILAND Sun-kyung Choi
205/19-21 Soi Thonglor, Sukhumvit 55, North Klongtan-Wattana,
10110 Bangkok
TEL 66 6 1892 4311 E-MAIL sunkyung.choi@mediakeys.com

US / UK Oliver Eills
27E, 28th St., 8th Floor, New York, NY 10016 - USA
TEL 1 929 304 2620 E-MAIL oliver.eills@mediakeys.com

PRINTING Hyosung Printing Co.
DIGITAL IMAGING Susie Lee

MorningCalm was registered as a monthly magazine with the Ministry of Culture, Sports and Tourism on September 22, 2016. Registration No. Gangseo Ra 00191. Copyright © 2024 Korean Air. All rights reserved. No part of the contents of this magazine may be reproduced without written permission from Korean Air. Opinions in this magazine belong to the writers and are not necessarily endorsed by Korean Air. The Romanization of Korean words (including names of people and places) in all English articles in this magazine follows the Romanization system of the National Institute of Korean Language.




Picnic in England's Lake District

One of the most stunning areas of natural beauty in the U.K. is the Lake District National Park, home to some of England's highest mountains, deepest lakes and most spectacular hiking trails. The Lake District is also a designated UNESCO World Heritage site. Walk into a landscape that has inspired writers from poet William Wordsworth to Beatrix Potter, author of the Peter Rabbit series.

영국 호수의 고장으로 떠난 피크닉

영국에서 자연이 아름답기로 꼽히는 레이크 디스트릭트 국립공원에는 영국에서 가장 높은 산과 가장 깊은 호수, 멋진 하이킹 트레일이 펼쳐진다. 레이크 디스트릭트는 유네스코 세계자연유산으로 지정되기도 했다. 낭만주의 시인 윌리엄 워즈워드부터 '피터 래빗' 시리즈를 쓴 작가 비어트릭스 포터까지 예술가들이 영감을 받은 풍경 속으로 걸어 들어간다.



“There is something delicious about
writing the first words of a story.
You never quite know where they’ll take you.”

- Beatrix Potter (British children's author)

“이야기의 첫 구절을 쓰는 일은 감미롭다. 이야기가 당신을 어디로 데려갈지 결코 알 수 없으니.”

- 비어트릭스 포터(영국 아동문학 작가)

Global Agenda

5, 6월 알아두어야 할 전 세계 소식들

written by KIM NA-RIM

Grain Silo Transformed Into the Kunstsilo Art Museum

On May 11, an art museum built in an old grain silo will open on Odderøya Island in the coastal city of Kristiansand, in southern Norway. The museum will permanently house the Tangen Collection (the world's largest collection of Nordic modernist art, comprising over 5,000 pieces), the Sørlandet Art Collection (focusing on contemporary art and local handicrafts) and the Christianssands Picture Gallery. The opening exhibition, *Passions of the North*, curated by Åsmund Thorkildsen, a renowned Norwegian museum curator and artist, will showcase more than 600 works from the Tangen Collection.

곡물 저장고의 새로운 변신, 쿤스트사일로 미술관

노르웨이 남부에 위치한 항구도시, 크리스티안산 오데뢰위아섬의 오래된 곡물 저장고를 개조한 미술관이 5월 11일 개관한다. 미술관은 5000점 이상의 작품으로 구성된 세계 최대 북유럽 모더니즘 컬렉션인 탕엔 컬렉션, 현대미술 및 지역 수공예품에 중점을 둔 쇠를라네트 아트 컬렉션, 크리스티안산 사진 갤러리 컬렉션을 보유하고 있다. 특히 노르웨이 유명 큐레이터이자 작가 오스문 토르킬센이 기획한 개관전 <Passions of the North>에서는 수집가 니콜라이 탕엔이 25년 동안 모은 탕엔 컬렉션 중 600여 점의 작품을 대중 앞에 공개한다.

Kristiansand



NORWAY



© KOBE Port Tower

Kobe

JAPAN

The Reopening of a Landmark: Kobe Port Tower

Kobe Port Tower, offering 360-degree views of the expansive Kobe harbor area, reopened on April 26. The tower has undergone a vibrant transformation in line with the concept of “brilliance” that encourages visitors to feel radiant from its new experiences. It now features an open-air deck; the Brilliance Museum, which contains light-related works; and a café and bar that serves drinks made with fruits from Kobe and the Hyogo prefecture.

고베의 랜드마크, 고베 포트 타워 재개장

탁 트인 고베 항구의 전경을 360°로 감상할 수 있는 고베 포트 타워가 4월 26일 재개장했다. 리뉴얼을 기념해 광채라는 뜻의 ‘브릴리언스’를 새 콘셉트로 내세운 고베 포트 타워는 야외 데크, 상점 등 새로운 시설이 들어서면서 한층 활기차게 변신했다. 처음으로 모습을 드러낸 옥상의 야외 데크에서는 고베의 아름다운 풍경을 다각도로 조망할 수 있다. 그 외 ‘사랑’을 주제로 빛을 활용한 작품을 선보이는 박물관, 고베를 포함한 효고현의 과일로 만든 음료를 맛볼 수 있는 테라스 카페 & 바도 자리한다.

Munich

Cheers to Football and Beer in Germany: UEFA Euro 2024

The UEFA Euro 2024 final tournament is fast approaching. Football fans worldwide are sure to be captivated by this grand European football championship, to be held from June 14 to July 14. Germany, a three-time champion, is the host country this year. Matches will take place across 10 cities throughout Germany, with unique events held around each city's fan zone. In Munich, where the opening match will be held, all Euro 2024 matches will be broadcast live outdoors for free on a large floating screen installed on the Olympic Lake in Olympic Park Munich. Artificial turf and the world's largest football goal will be temporarily installed in front of the Brandenburg Gate in Berlin, where live broadcasts of all matches and a large outdoor pub will be provided for fans.

맥주의 도시 독일에서 '축맥'을! UEFA 유로 2024

6월 14일부터 7월 14일까지 열리는 유럽 최대의 축구 선수권 대회, UEFA 유로 2024 결승 토너먼트를 앞두고 전 세계 축구 팬들의 이목이 쏠린다. 올해는 지금까지 세 번의 우승을 차지한 독일이 개최국으로 선정됐다. 한 달간 독일 전역의 10개 도시에서 경기가 진행되며, 각 도시의 '팬 존'에서는 각기 다른 이벤트가 열린다. 먼저 주목할 도시는 뮌헨이다. 개막전이 열리는 뮌헨은 올림픽아파트의 올림픽 호수에 설치된 대형 플로팅 스크린을 통해 UEFA 유로 2024의 모든 경기를 무료로 야외 생중계한다. 최근 테크노 문화로 유네스코 무형문화유산에 등재된 베를린에서는 한층 화끈한 축제가 펼쳐진다. 브란덴부르크문 앞에 인공 잔디와 세계에서 가장 큰 축구 골대가 임시로 설치되며, 이곳에서 전 경기 생중계는 물론 팬들이 함께 즐길 수 있는 대형 야외 펍을 선보일 예정이다.



International Music Festival Heralds Spring in Prague

For those yearning for a romantic spring, the Prague Spring International Music Festival, taking place from May 12 to June 3, is a highlight on the calendar. This festival was first held over 75 years ago to commemorate the end of World War II, and it's become one of the top cultural events in Czechia. The performances, taking place across the city in spots such as churches, parks and cafés, include the opening concert by the Berlin Philharmonic, performances of works by Maurice Ravel and Franz Liszt by pianist Seong-Jin Cho, and the festival debut of conductor Jiří Habart, winner of the prestigious Donatella Flick Competition in the U.K. The festival will also host the finals of the Prague Spring International Music Competition, with the winners earning an opportunity to perform at the festival next year.

프라하의 봄을 알리는 국제 음악 축제

낭만적인 봄을 만끽하고 싶다면 5월 12일부터 6월 3일까지 교회와 공원, 카페 등 도시 곳곳에서 열리는 프라하 봄 국제 음악 축제를 주목해본다. 제2차세계대전 종전을 축하하기 위해 시작된 프라하 봄 국제 음악 축제는 75년 넘는 역사를 이어오면서 체코 최고의 문화 행사 중 하나로 자리 잡았다. 세계적으로 명성 높은 관현악단 베를린필하모닉이 선보이는 오프닝 콘서트부터 8년 만에 페스티벌을 찾은 피아니스트 조성진이 모리스 라벨과 프란츠 리스트 곡으로 꾸민 프로그램 그리고 영국의 권위 있는 도나텔라 플릭 지휘 콩쿠르를 수상한 지휘자 이르지 하바르트의 데뷔전까지, 전 세계 저명한 음악가가 무대를 꾸민다. 그 밖에 젊은 연주자들이 경쟁하는 프라하 봄 국제 콩쿠르 결승전도 이번 축제에서 함께 펼쳐진다.





Casablanca

MOROCCO

Early Summer Music Festival: Jazzablanca

The Casablanca International Jazz and Contemporary Music Festival marks the start of summer in Casablanca, the economic and cultural hub of Morocco. The 17th Jazzablanca, held from June 6-8, features jazz, pop, soul, rock and funk. British singer-songwriter James Blunt is headlining the festival. His performance at Jazzablanca is part of his *Who We Used To Be* tour. The singer is renowned for his moving vocals and melodies.

초여름의 음악 축제, 재즈블랑카

화려한 변화가와 모스크가 어우러진 모로코 경제·문화의 중심지, 카사블랑카에서 국제 재즈 및 현대음악 축제가 여름의 막을 올린다. 6월 6일부터 8일까지 열리는 제 17회 재즈블랑카는 재즈뿐 아니라 팝과 솔, 록, 펑크 등 다양한 장르의 아티스트들이 공연하는 축제다. 그중 영국의 싱어송라이터 제임스 블런트가 새로운 앨범으로 헤드라이너에 선다. 재즈블랑카에서의 공연은 오랜 공백 끝에 발매한 7집 <Who We Used To Be> 투어의 일환으로, 감동적인 보컬과 멜로디로 유명한 제임스 블런트의 라이브를 화창한 야외무대에서 감상할 수 있다.

USA

Sculpture Park Commemorates Black Lives and Memories

The Freedom Monument Sculpture Park, which explores the heritage of Black Americans, has opened on a 68,800m² site overlooking the Alabama River. Formerly Indigenous land for centuries, European colonizers used this place to traffic tens of thousands of enslaved people. At the center of the park stands the National Monument to Freedom, honoring the four million or so Black American slaves who were granted freedom after the Civil War. The monument bears over 100,000 names of those who officially registered their chosen surnames along with their newfound freedom in the 1870 census. Sculptures, dwellings and rail cars installed throughout the park shed light on the history of that time.

흑인의 삶과 기억을 기리는 자유 기념물 조각 공원

미국에 거주했던 흑인의 유산을 탐구하고 기억하는 자유 기념물 조각 공원이 앨라배마강이 내려다보이는 약 6만 8800m² 규모의 부지에 개장한다. 앨라배마강은 수천 년 전 아메리카 원주민들이 공동체를 만들어 생활한 삶의 터전이자, 한때 노예무역의 중심이 되었던 장소다. 남북전쟁 후 자유를 쟁취한 400만 명의 흑인 노예를 기리는 국립 자유 기념비를 공원 중심부에 세웠다. 기념비에는 1870년 시행한 인구조사에서 새로운 자유와 함께 본인의 성을 공식적으로 등록한 10만 개 이상의 이름이 새겨져 있다. 그 외에도 공원 곳곳에 설치된 조각품과 과거 노예들이 살던 주거지, 이들을 실어나른 철도차량 등을 통해 당시의 역사를 조명한다.

Alabama



BUCKET LIST



INCHEON

Korean Air operates direct flights to Paris daily.
Take a connecting flight from Paris to Havana.
대한항공 파리 직항 편 매일 운항
경유 편으로 아바나 이동



Cuba Curiosity

Famed for its 1950s cars, beautiful Caribbean beaches, and being the home of Hemingway for a while, Cuba offers ample opportunities for discoveries old and new.

1950년대 올드 카, 아름다운 카리브해 해변, 그리고 헤밍웨이의 제2의 고향으로 잘 알려진 쿠바는 옛것과 새것을 두루 발견할 수 있는 매력적인 여행지다.

written by KATYA BLESZYNSKA photography by KAV DADFAR





View of Havana Cathedral, Old Havana
올드 아바나의 아바나 대성당



Havana is a symphony of vibrant street life and faded grandeur. Cuba's capital is a place of contrasts where rough meets romantic, hip meets heritage and remnants of a storied past coexist with whispers of change.

수도 아바나에는 활기찬 거리문화와 빛바랜 웅장함이 어우러져 있다. 이곳은 대조의 미학이 돋보이는 도시다. 거칠고도 낭만적인 분위기 속에 힙한 문화와 역사 깊은 유산, 어제의 이야기가 남긴 흔적과 변화의 물결이 공존한다.



An island of music and dance, the sounds and rhythms of Cuba are influenced by music from places like Africa and Spain. The alluring sounds of Cuban music can be heard drifting from bars and homes, spilling out into the streets of its vibrant cities.

쿠바는 음악과 춤의 섬이라 불린다. 그 사운드와 리듬은 아프리카와 스페인 음악에서 영향을 받았다. 술한 바와 가정집 그리고 활기찬 여러 도시의 거리까지, 어디서든 매력적인 쿠바 음악의 선율이 들려온다.







Baracoa Bay in eastern Cuba
쿠바 동쪽 끝자락의 바라코아만

Cuba boasts stunning landscapes from the beaches and natural wonders of Baracoa, near the easternmost point of the island to Viñales Valley, a UNESCO World Heritage site with lush limestone hills and tobacco plantations.

섬의 동쪽 끝단, 해변과 경이로운 자연 지형을 품은 바라코아에서부터 유네스코 세계자연유산에 등재된 비날레스 계곡의 울창한 석회암 언덕과 담배 농장까지, 쿠바 각지에는 숨 막히는 풍경이 펼쳐진다.



© Getty Images Bank

Viñales Valley, Pinar del Río Province
피나르델리오주의 비날레스 계곡



Grand Theater of Havana
아바나 대극장



Must Know Before You Go

TIP 1 After visiting Cuba, tourists are no longer eligible for a U.S. ESTA, an automated system that allows visitors to travel to the United States under the Visa Waiver Program. An approved ESTA can later be revoked if it is determined that the traveler has been to Cuba. This also affects those who plan to transit through the U.S. so be sure to check the requirements. You can still visit the U.S. by applying for a standard visa at any U.S. embassy or consulate in advance.

최근 한국과 쿠바가 수교를 맺었지만, 쿠바 방문 및 체류는 미국 입국에 영향을 준다. 쿠바 방문 기록이 있을 경우, 비자면제프로그램에 따른 ESTA(전자여행허가제)를 통한 경우 및 ESTA 추후 발급이 불가하니 사전에 입국 조건을 확인해야 한다. 추후 미국을 방문하려면 사전에 본인이 거주 혹은 체류하는 국가의 대사관 또는 영사관에서 표준 미국 비자를 신청해야 한다.

TIP 2 Travelers need to obtain a Cuba Tourist Card in advance to enter Cuba. Contact the Cuban consulate in your home country, an embassy of your country that has diplomatic relations with Cuba, or an authorized visa application agency for more information.

관광 목적으로 쿠바에 입국하려는 외국인인 쿠바 관광 카드를 미리 신청해야 한다. 여행 전, 거주 국가의 쿠바 영사관 혹은 쿠바를 관할하는 해당 국가 대사관, 공식 인증 받은 대행 업체나 여행사를 통해 문의할 수 있다. 현재는 주멕시코 대한민국 대사관이 쿠바를 관할한다.

Cultural Insights

HAVANA drinking spots like El Floridita and La Bodeguita del Medio still serve daiquiris and mojitos, once enjoyed by Ernest Hemingway.

아바나는 헤밍웨이가 살며 여러 유명 작품을 썼던 도시다. 헤밍웨이 팬들이 방문하는 엘플로리디타, 라보데기타 델메디오 같은 바에서 다이키리와 모히토를 맛보자.

VIÑALES is a place where it's common to see people enjoying horseback rides to tobacco farms and coffee plantations.

비냐레스는 아바나에서 서쪽으로 차를 타고 약 3시간을 가야 한다. 마을에서는 말을 타고 담배 농장과 대규모 커피농장을 달리는 이들을 쉽게 볼 수 있다.

BARACOA'S culinary traditions blend Spanish, Afro-Cuban and native Taino influences with seafood, tropical fruits and unique spices.

바라코아는 외딴 위치 덕분에 고유한 요리 전통을 간직한다. 다양한 문화권의 영향과 신선한 해산물, 열대 과일, 독특한 향신료가 특징이다.



6 PLAYGROUNDS & THEME PARKS TO VISIT

Many of the world's celebrations for families take place during the months of May and June. We introduce six playgrounds and theme parks with unique concepts for family outings.

가족을 위한 기념일이 많은 5월과 6월, 나들이 떠나기 좋게 독특한 콘셉트와
별난 아이디어로 꾸민 놀이터와 테마파크를 소개한다.

written by JENNIFER CHANG



© WOW PARK Billund

1

WOW PARK

Billund, Denmark

The Danish city of Billund is the home of the Lego company headquarters as well as WOW PARK, a phenomenal play space in a forest that spans 40 soccer fields. According to park co-founder Aage Hindhede, the park is where families can spend time together in nature instead of glued to a screen. Children can explore treehouses, zoom down a 20m free-fall slide and jump around on treetop nets with colorful bouncy balls. There's also underground caves and hideouts to explore. After a hard day at play, families can head to the food court or grill their own dinner at a designated campfire area.

레고의 도시로 불리는 덴마크 빌룬에는 레고 본사와 레고랜드를 비롯해 축구장 40개 규모의 드넓은 숲속 놀이터 와우 파크가 있다. 와우 파크 설립자 중 한 명인 오게 힌데데는 이곳을 "작은 화면 속 세상에서 벗어나 자연에서 가족과 함께 시간을 보낼 수 있는 놀이터"라고 소개한다. 아이들은 트리 하우스를 탐험하거나 무려 아파트 평균 7~8층에 해당하는 20m 높이 미끄럼틀에 오르고, 나무 그물 위에 놓인 알록달록한 공과 함께 뛰놀 수 있다. 아이들의 모험심을 자극하는 지하동굴과 은신처도 마련했다. 소진된 에너지를 다시 채우고 싶다면 가족과 함께 푸드 코트로 향하거나 지정된 캠프 파이어 구역에서 음식을 구워 먹을 수 있다.



© Wunderland Kalkar

2

WUNDERLAND KALKAR

Kalkar, Germany

Originally the site of a nuclear power plant known as SNR-300, Wunderland Kalkar is now a unique theme park where you can ride a 58m-high vertical swing inside the former reactor's cooling tower. The theme park has some 40 rides, and admission tickets to the park even includes unlimited fries, ice cream and soft drinks. What was once designed to produce nuclear energy is now generating joy and laughter.

분더란트 칼카르가 들어선 자리는 한때 'SNR-300'이라는 이름의 원자력발전소 부지였다. 하지만 환경문제와 지역사회의 반대로 발전소 가동이 무산됐고, 옛 냉각탑 안에 58m 높이의 아찔한 '수직 그네'가 있는 독특한 테마파크로 변신했다. 입장권을 구매하면 수직 그네를 비롯한 40여 개의 놀이기구를 즐길 수 있고, 감자튀김과 아이스크림, 청량음료가 무제한으로 제공돼 배고플 걱정도 없다. 한때 원자력에너지를 생산하기 위해 설계된 장소가 이제는 방문객에게 기쁨과 웃음을 선사하는 놀이공원이 됐다.



© Hans Brossay

3

POD PLAYGROUND

Canberra, Australia

The National Arboretum Canberra is home to nearly 100 forests of rare and endangered trees from Australia and around the world. Inside this landscape is POD Playground, with its play structures based on the idea of seeds as the beginning of life. Children can play in acorn tree houses, some as high as 5m above ground, as well as in the Banksia (native Australian plants) pod houses on the ground level. Customized play items include slides, swings and kaleidoscopes as well as musical objects.

캔버라 국립 수목원에는 호주뿐만 아니라 전 세계 희귀 멸종위기 나무가 자라는 100여 개의 숲이 있다. 그 안에 자리한 포드 플레이그라운드에는 숲속 생명의 시작인 씨앗에서 아이디어를 얻었다. 아이들은 지상 5m 높이의 도토리 모양 나무 집과 호주의 토종 상록수 벅크시아의 씨앗을 닮은 포드 하우스에서 즐거운 시간을 보낼 수 있다. 미끄럼틀과 그네, 만화경은 물론 드럼 같은 악기까지 다양한 놀거리가 마련됐다.

Swarovski Crystal Worlds opened in 1995 to celebrate the 100th anniversary of the crystal-cutting company's founding. The park's main attraction is the Chambers of Wonder where local and international creatives share crystal-inspired artwork. Step into the *Crystal Dome* to experience what it feels like inside a crystal, or check out South Korean artist Lee Bul's utopian architectural landscape. Beyond the 18 chambers, visitors can also explore various artworks and installations in the garden including the contemporary carousel from Spanish designer Jaime Hayon, adorned with 15 million Swarovski crystals.

크리스탈 주얼리 브랜드의 대명사로 불리는 스와로브스키. 본사 옆에 위치한 스와로브스키 크리스탈 월드는 1995년 창사 100주년을 기념해 문을 열었다. 동화 속에 들어온 것 같은 놀이공원의 주요 명소 중 하나는 여러 나라의 예술가가 크리스탈에서 영감을 받은 경이로운 작품을 선보이는 '챔버 오브 원더'다. 마치 크리스탈 안으로 들어간 듯한 감동을 주는 크리스탈 돔을 탐색하거나 한국 작가 이불이 거울과 크리스탈로 창조해낸 유토피아적인 풍경을 감상해보자. 챔버 오브 원더에 있는 18개 작품 외에도 1500만 개의 스와로브스키 크리스탈로 장식한 스페인 디자이너 하이메 아온의 현대식 회전목마를 비롯한 여러 예술 작품과 설치물을 정원 곳곳에서 발견할 수 있다.



© Swarovski Kristallwelten

SWAROVSKI CRYSTAL WORLDS

Wattens, Austria

4



© Swarovski Kristallwelten

SUPER NINTENDO WORLD

California, USA

5

Inside Universal Studios Hollywood, visitors can see popular game characters come to life at Super Nintendo World, an expanded area of the studio and theme park. The main attraction is Mario Kart: Bowser's Challenge, an exciting ride featuring augmented reality technology and a multi-sensory experience not to be missed. With an Early Access Admission ticket, visitors can enter Universal Studios one hour before opening to exclusively visit Super Nintendo World.

유니버설 스튜디오 할리우드에 자리한 슈퍼 닌텐도 월드는 슈퍼 마리오같이 인기 있는 닌텐도 게임 시리즈 속 세상을 직접 경험할 수 있는 곳이다. 슈퍼 닌텐도 월드에서 놓쳐선 안 될 즐길 거리 중 하나는 이곳의 유일한 놀이기구, '마리오 카트: 바우저의 도전'이다. 생생한 증강현실 기술을 활용해 게임 속 캐릭터와 전투를 벌이고 동전을 모으는 등 스릴 넘치는 경주가 펼쳐진다. 인파를 피하고 싶다면 슈퍼 닌텐도 월드 전용 조기 입장권을 구매하자. 테마파크 개장 1시간 전에 입장해 누구보다 먼저 슈퍼 닌텐도 월드를 즐길 수 있다.





Photo courtesy of Hakone Open-Air Museum / Woods of Net

6

HAKONE OPEN AIR-MUSEUM Hakone, Japan

The Woods of Net pavilion in the Hakone Open-Air Museum is a crocheted children's playground created by textile artist Toshiko Horiuchi MacAdam. Inside a wooden dome, which acts as a frame for MacAdam's hand-knitted structure, children are encouraged to discover the beauty of color and light as they use their creativity to navigate the crochet forms designed to resemble a mother's womb. At the museum, which opened in 1969 as Japan's first outdoor gallery, visitors can also explore over 100 sculptures created by local and overseas artists.

하코네 조각의 숲 미술관에 자리한 '그물의 숲'은 텍스타일 아티스트 호리우치 도시코 머캐덤이 뜨개질해 만든 어린이 놀이터다. 거대한 돔 형태의 목조 전시관 안으로 들어서면 머캐덤이 만든 대형 섬유 구조물이 주렁주렁 매달려 있다. 엄마의 품처럼 따뜻하고 아늑한 느낌을 주는 형형색색의 그물 해먹은 아이들이 상상력을 발휘해 그 사이를 자유롭게 돌아다니면서 다채로운 색과 빛의 아름다움을 발견할 수 있도록 제작됐다. 그 외에도 1969년 일본 최초의 야외 전시관으로 개관한 하코네 조각의 숲 미술관을 거닐며 헨리 무어, 호안 미로 등 세계적 예술가가 제작한 100점 이상의 조각품을 감상할 수 있다.



Photo courtesy of Hakone Open-Air Museum / Outdoor Exhibition Hall

Guides for Food Lovers

미식가를 위한 레스토랑 가이드

For those who prioritize dining when traveling to new destinations, we introduce some helpful restaurant guides to consult before your trip.

새로운 지역으로 떠날 때 음식을 1순위로 꼽는 미식가를 위해, 여행에 앞서 참고하기 좋은 레스토랑 가이드를 소개한다.

written by KIM NA-RIM



Snapshot of Trendy Restaurants

전 세계 트렌디한 레스토랑을 한눈에

AWARD CATEGORY

Best of the Best

Best of the Best

The list ranks restaurants from 1 to 100, with in-depth introductions of the top 50. Restaurants that have topped the list in the past make it on to the Best of the Best list.

베스트 오브 더 베스트

1위부터 100위까지 선정 후 가이드에서 50위까지 상세하게 소개한다. 그중 역대 1위 레스토랑은 '명예의 전당' 베스트 오브 더 베스트에 오른다.



ABOUT In 2002, the British food magazine Restaurant compiled a list of the world's best restaurants based on advice from 150 culinary experts. It has since grown, with now around 1,000 gourmands from 27 regions participating in the voting. Lists for continents like Asia and Latin America are also released. This year's World's 50 Best Restaurants awards ceremony will be held in Las Vegas on June 5.

알아보기 2002년, 영국 요식 전문 잡지 <레스토랑>은 음식 전문가 150명의 조언을 바탕으로 세계 최고 레스토랑을 선정했다. 이제는 규모가 커져 매년 27개 지역 약 1000명이 평가에 참여한다. 전 세계 리스트 외 아시아, 라틴아메리카 등 각 대륙별 리스트도 공개하며, 올해 월드 50 베스트 레스토랑 시상식은 6월 5일 라스베이거스에서 진행된다.

KEY POINTS There are no rigorous evaluation criteria for selecting the best restaurants. The diverse panel vote for their 10 favorite restaurants visited within the past 18 months, allowing for quick reflection of global dining trends.

특징 주최 측의 엄격한 기준보다 평가원의 자유로운 의견에 맡기는 '인기투표' 방식을 통해 글로벌 미식 트렌드를 빠르게 반영한다. 음식 작가, 평론가, 여행을 좋아하는 미식가 등 다양한 분야로 이루어진 평가단이 18개월 내 방문한 레스토랑 중 가장 좋았던 10곳에 투표한다.

RECOMMENDED FOR This guide is for those looking for top restaurants around the world organized by continents. The straightforward ranking is also helpful for quick decision-making. Copenhagen's Noma and the now-closed El Bulli have each topped the list five times.

추천 여행자 실력도, 동시대의 입맛도 모두 만족시키는 각 대륙별 최고의 레스토랑을 찾는 여행자에게 추천한다. 직관적인 순위가 보이기 때문에 빠른 의사결정이 필요할 때 유용하다. 그중 코펜하겐 노마, 2011년 문을 닫은 엘불리가 다섯 번이나 1등을 차지한 점은 주목할 만하다.



Golden Standard for Fine Dining

고급 레스토랑의 이정표

AWARD CATEGORY



1 Star Using top quality ingredients; dishes with distinct flavors prepared to a consistently high standard.
요리가 훌륭한 식당

2 Stars Personality and talent of the chef are evident in their expertly crafted dishes; their food is refined and inspired.
요리가 훌륭해 멀리 찾아갈 만한 식당

3 Stars Superlative cooking of chefs at the peak of their profession where their cooking is elevated to an art form
요리가 매우 훌륭해 맛을 보기 위해 특별한 여행을 떠날 가치가 있는 식당



Bib Gourmand

Restaurants offering outstanding food at reasonable prices

빍 구르망

합리적 가격에 훌륭한 음식을 제공하는 레스토랑



Green Star

Introduced in 2021, restaurants with sustainable gastronomy

그린 스타

2021년 에디션부터 소개, 지속 가능한 미식을 선보이는 레스토랑



ABOUT In 1889, brothers André and Édouard Michelin, founders of the Michelin tire company, created a small booklet containing helpful information for drivers. As its popularity grew, Michelin began publishing a separate guide focused on hotel and restaurant listings, introducing a star rating system. Secret reviewers score restaurants based on five universal criteria: quality of ingredients, harmony of flavors, mastery of techniques, the chef's personality expressed through the cuisine, and consistency of dishes over time.

알아보기 1889년, 타이어 회사를 설립한 앙드레와 에두아르 미쉐린 형제는 약국과 정비소 위치 등 운전자에게 유익한 정보를 담은 빨간색 표지의 소책자를 만들었다. 인기가 높아지자 미쉐린은 호텔과 레스토랑에 집중한 가이드를 따로 만들고 별 개수에 따른 평가제를 도입했다. 비밀 평가단이 레스토랑을 방문해 5가지 기준으로 평가를 진행한다. 재료의 품질, 맛의 조화, 기술의 숙련도, 요리를 통한 셰프의 개성 그리고 시간이 지나도 변치 않는 요리의 일관성이 바로 그것. 서비스와 인테리어는 고려하지 않으며, 오로지 음식 자체로만 점수를 매긴다.

KEY POINTS The Michelin Guide sets the standard for fine dining through its conservative evaluations. Awarding stars is a rigorous process. Evaluators regularly participate in "Star Sessions" at Michelin headquarters to discuss each restaurant's rating. They continue discussions until a unanimous decision is reached.

특징 스타 레스토랑을 선정하는 기준이 까다롭다. 평가원은 주기적으로 미쉐린 본사에서 각 레스토랑 등급에 대해 토론하는 '스타 세션'을 갖는다. 조금이라도 애매한 곳은 다시 찾아가 음식을 먹어보며, 만장일치로 의견이 나올 때까지 며칠 동안 토론이 이어진다.

RECOMMENDED FOR For travelers seeking reputable fine dining establishments, the century-old Michelin Guide has become a global benchmark for gastronomy through its uncompromising verification process. Notably, Michelin 3-star restaurants number only around 140 worldwide. As of 2024, Tokyo boasts the most with 12, making it a top destination for a culinary adventure. Also, this year, Busan became the second Korean city to join the guide after Seoul.

추천 여행자 공신력 있는 고급 레스토랑을 찾는 여행자에게 추천한다. 100년이 넘는 역사를 지닌 <미쉐린 가이드>는 타협하지 않는 검증 방식으로 여행자에게 미식의 기준으로 자리 잡았다. 특히 <미쉐린 가이드> 3스타 레스토랑은 전 세계 140여 곳뿐으로, 도쿄가 2024년 기준 12개로 가장 많은 3스타 레스토랑을 보유했으니 미식 여행을 계획한다면 참고하자. 또 올해는 서울에 이어 부산이 새롭게 합류해 국내 가이드에 등장한 점도 잊지 말자.



Big Data and Algorithm-Based

빅데이터와 알고리즘 기반

AWARD CATEGORY



Top 1000

World's Top Restaurants

톱 1000

빅데이터로 선정한
상위 1000개 레스토랑



Outstanding

Restaurants with
exceptional facilities
that didn't make the list

아웃스탠딩

순위권 외 뛰어난 시설의
레스토랑 및 호텔



Food Gem

Dining establishments
recommended by La Liste, from
classic to contemporary cuisine

푸드 켄

고전부터 현대 요리까지,
라 리스트의 추천 레스토랑



ABOUT Created in 2015 by Philippe Faure, former CEO of the food guide *Gault & Millau*, La Liste aims to increase credibility amidst the flood of restaurant and hotel reviews and ratings. The top 1,000 restaurants are determined based on data collected from publications, guidebooks and online reviews, which is then integrated into a database and converted to a standard rating between 0 and 100. The final rating is calculated using a weighted credibility index based on chefs' opinions of guidebooks and online customer reviews.

알아보기 또 다른 프랑스 미식 가이드 <고미요>의 CEO와 프랑스 관광청 회장을 역임한 필리프 포르가 수많은 레스토랑 및 호텔의 후기와 평가로 인한 혼란을 방지하고 신뢰도를 높이기 위해 2015년 창안했다. 수천 권의 출판물과 수백 권의 가이드북, 수백만 건의 온라인 리뷰를 바탕으로 상위 1000곳의 레스토랑 순위를 정한다. 거대한 데이터베이스에 통합된 자료는 환산표에 따라 0점에서 100점 사이의 점수로 환산된다. 이후 세프 수천 명의 의견을 통해 도출한 가이드북 신뢰도 지수, 온라인 고객 리뷰에 따른 가중치를 적용해 최종 등급을 산정한다.

KEY POINTS La Liste boasts objectivity and transparency due to its reliance on technology such as vast volumes of big data and its proprietary algorithms. Other guides that involve anonymous assessors visiting restaurants are inevitably influenced by their subjective opinions. However, La Liste aggregates opinions from approximately 1,100 sources to select the world's best restaurants more objectively, with each source transparently disclosed.

특징 '라 리스트'는 빅데이터와 알고리즘에 기반한 평가를 진행하기에 객관성과 투명성을 자랑한다. 다른 가이드의 경우 익명의 평가원이 직접 레스토랑을 방문해 심사하기 때문에 평가원에 따른 주관적인 의견이 반영될 수밖에 없다. '라 리스트'는 약 1100개 출처로부터 의견을 집계해 보다 객관적으로 세계 최고의 레스토랑을 선정하며, 각 출처는 투명하게 공개된다.

RECOMMENDED FOR The La Liste app, which recommends around 35,000 restaurants across 200 countries in 9 languages, is for travelers who want a convenient way to discover top-notch restaurants worldwide. It's also for those interested in restaurant evaluations that reflect the reviews of ordinary visitors, not just expert opinions.

추천 여행자 홈페이지보다 앱에서 더욱 자세한 정보를 제공한다. '라 리스트'의 앱은 200여 개 나라에 걸친 약 3만 5000개 레스토랑 정보를 9개 언어로 제공한다. 전 세계 우수한 레스토랑을 손가락 터치 하나로 간편하게 알고 싶은 여행자라면 주목할 만하다. 또 전문가만의 의견이 아닌, 일반 방문자의 평가까지 반영된 레스토랑 목록을 살펴보고 싶은 여행자에게 권한다.



Guide Focusing on Italian Food

이탈리아 전문 미식 가이드

AWARD CATEGORY



Forchette (1-3 Forks)

High-end restaurants with excellent service, menu and ambiance

포르케테(1~3개)

서비스, 메뉴, 분위기를 모두 갖춘 고급 레스토랑



Spicchi (1-3 Slices)

The best Italian pizzerias

스피치(1~3개)

최고의 이탈리아식 피자 가게



Bottiglie (1-3 Bottles)

Wine bars and exceptional Italian wine collections

보틸리에(1~3개)

탁월한 와인 바 및 이탈리아 와인 컬렉션



ABOUT In Italy, which rivals France in European gastronomy, diners often consult their copy of the Gambero Rosso. Established in 1986 as a prestigious Italian wine and food platform, its name, meaning “red prawn,” comes from a restaurant in the classic fairy tale *Pinocchio*. Italian-born assessors evaluate restaurants based on the presence of “Italian flavors,” which includes the quality and freshness of ingredients, the cleanliness of flavors, and Italian-style creativity. Service and menu are also assessed alongside the food, with a particular emphasis on the availability of fine wines.

알아보기 미식의 나라로 유럽에서 프랑스와 어깨를 겨루는 이탈리아에는 1986년 설립한 ‘감베로 로소’가 있다. 이탈리아의 권위 있는 와인 및 음식 플랫폼으로, ‘붉은 새우’를 뜻하는 이름은 고전 동화 <피노키오>에 나오는 레스토랑에서 따왔다. 이탈리아 출신 평가원이 ‘이탈리아 풍미가 있는지’를 기준으로 레스토랑을 평가한다. 그중에는 재료의 품질과 신선함, 맛의 깔끔함, 이탈리아식 창의성 등이 포함된다. 서비스와 메뉴 역시 주요한 평가 요소 중 하나이며, 음식과 어울리는 고급 와인을 제공하는지도 중요하게 판단한다.

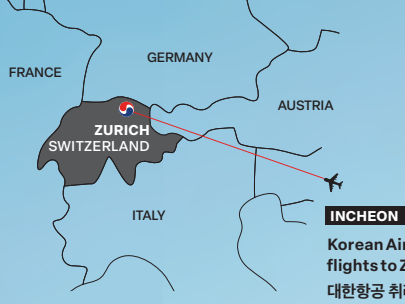
KEY POINTS Unlike other food guides that cover a diverse range of cuisines, Gambero Rosso evaluates about 130 cities worldwide exclusively focusing on Italian restaurants. The Italian food guide even publishes separate guide books specifically dedicated to a particular food, such as gelato, pizza, bread and more.

특징 다양한 나라의 요리를 고루 선정하는 다른 미식 가이드와는 다르게 ‘감베로 로소’는 국경을 넘어 이탈리아 현지의 맛을 즐길 수 있는 이탈리아 레스토랑만을 전문적으로 평가한다. 전 세계 130여 개 도시를 대상으로 고급 레스토랑 가이드를 발행하며, 특히 본고장 이탈리아에서는 젤라토, 피자, 빵 등 한층 캐주얼한 음식을 소개하는 개별 가이드를 함께 발행한다.

RECOMMENDED FOR Gambero Rosso, which organizes the Top Italian Wines Roadshow in several countries around the world, is for travelers seeking dining experiences complemented by exceptional wines. Gambero Rosso’s editor Marco Sabellico says, “It’s natural for Italian wine to be enjoyed with food.” The guide offers a list of the world’s best Italian restaurants accompanied by the finest wine pairings.

추천 여행자 ‘감베로 로소’는 세계 여러 나라에서 ‘톱 이탈리아 와인 로드쇼’를 열 만큼 와인에 대한 애정이 깊다. ‘감베로 로소’가 선정하는 레스토랑 역시 와인과 잘 어울리는지를 염두에 둔다. ‘감베로 로소’의 에디터 마르코 사벨리코가 “이탈리아 와인은 음식과 함께하는 것이 당연하다”고 말한 만큼, 와인을 곁들이기 좋은 레스토랑을 알아보는 데 도움이 된다.

LOCAL GUIDE



Korean Air operates direct flights to Zurich 3 times a week.
대한항공 취리히 직항 편 주 3회 운항



Zurich's Sophisticated Edge

Local writer Noelle Alejandra Salmi introduces Zurich,
a city that's quietly become a European hotspot for art and design.

스위스 취리히에 거주하는 현지 여행작가가 독창적 예술과 최신 디자인을 겸비해
유럽의 핫 플레이스로 등극한 취리히의 매력적인 디자인 스폿을 소개한다.

written by NOELLE ALEJANDRA SALMI



The David Chipperfield extension of the Kunsthaus Zurich museum is connected to Karl Moser's original building.

데이비드 치퍼필드가 설계한 쿤스트하우스 취리히 신관은 카를 모저가 디자인한 본관과 연결된다.



Zurich is Switzerland's largest city and its creative heart. Home to 100-plus galleries and a major European art school, Zurich is where the iconic Swiss train station clock was created 80 years ago, a design Apple once paid over \$20 million to use. The city is also where the spartan font Helvetica changed typography forever. I've called Zurich home for five years, yet I'm still impressed by the attention paid to aesthetics. Strolling the cobblestone lanes of Old Town, you'll glimpse the craftsmanship that undergirds Zurich design as you pass ateliers of jewelers and other artisans, and peruse shops like enSoie, a family-owned brand whose colorful ceramics, scarves and bags are popular gifts among locals. You'll find the Fraumünster Church, which has both a crypt dating back to the 9th century and 1970s stained glass windows by artist Marc Chagall — a testament to how Zurich design celebrates both old and new. Nearby is Cabaret Voltaire,

취리히는 스위스에서 가장 큰 도시이자 스위스의 창조적 정신이 담긴 심장이다. 100곳 넘는 갤러리와 유럽에서 손꼽히는 명문 예술대학이 이곳에 자리한다. 취리히 기차역은 80년 전 만들어진 상징적인 시계로 유명하데, 애플은 이 시계 디자인을 사용하기 위해 2000만 달러 넘게 지불하기도 했다. 나는 5년째 취리히에 살고 있지만, 지금도 도시 곳곳에 깃든 미학에 감명받곤 한다. 초등학교나 소방서처럼 전혀 예상치 못한 곳에서 취리히의 미학을 만날 수 있다. 예술적 실험 정신은 취리히의 DNA에 깊숙이 새겨져 있다. 도시 어디를 가도 그 결과물을 목도하게 된다. 구시가를 거닐며 보석상과 장인의 공방 그리고 상점에서 취리히의 디자인을 뒷받침하는 장인정신을 확인해본다. 그중 엔조이에는 가족이 운영하는 지역 브랜드다. 이곳에서 선보이는 알록달록한 도자기, 스카프, 가방은 안목 있는 주민들이 선물로 즐겨 구입한다. 프라우뮌스터 성당은 9세기에 만든 지하실과 1970년대 화가 마르크 샤갈이 제작한 스테인드글라스를 두루 간직한다. 마치 옛것과 새것의 조화를 추구하는 취리히 디자인을 대변하는 듯하다. 리마트강을 건너면 카바레볼테르가 나온다. 추상주의를 탄생시킨 저항적 예술운동 다다이즘이 바로 이곳에서 태동했다. 구시가 너머, 스위스 최대의 미술관인 쿤스트하우스로 향하면 2021년 데이비드 치퍼필드가 설계한 신관이 위용을 뽐낸다. 대담한 선이 빛어낸 웅



© Cabaret Voltaire, 2020 / Gunnar Meier

1



© Lee Scratch Perry at Cabaret Voltaire / Cedric Mussano

2

1. Cabaret Voltaire is the birthplace of the Dadaism art movement, founded during WWI as a protest against the atrocities of war.

카바레볼테르는 제1차세계대전 중 전쟁의 참혹성에 대한 반발로 창시된 다다이즘 운동의 발상지다.

2. Cabaret Voltaire is a bar and café in the Niederdorf quarter that hosts various exhibits.

독창적 공연이 펼쳐지던 니더도르프 지역의 나이트클럽에서 바 겸 카페로 변모한 카바레볼테르에서는 다양한 전시가 열린다.

3. Head to the Swiss Design Lounge at the Design Museum of Zurich to see current Swiss design trends in furniture.

취리히 디자인 박물관의 스위스 디자인 라운지에서 스위스 가구와 가정용품 디자인의 최신 트렌드를 살펴볼 수 있다.



Photo courtesy of Museum für Gestaltung Zürich, Ausstellung Swiss Design Lounge, 2018, © ZHdK

3

the birthplace of the rebellious Dadaism art movement that paved the way for abstractionism. On the edge of the Old Town, the Kunsthaus, Switzerland's largest art museum, impresses with a new wing designed by David Chipperfield that opened in 2021. The meticulously curated collection of eminent 20th century artists include Swiss sculptor Alberto Giacometti. His relative, Augusto Giacometti, painted brilliant red and gold frescoes on the walls and columns of the entrance hall of the Zurich Police Station, of all places.

Across from the Old Town is an industrial zone known as Zurich West, which in the last decade has become a major design hub and home to the Toni-Areal annex of the Museum für Gestaltung Zürich (Design Museum of Zurich). The main building of the museum, located in central Zurich, is a paragon of Swiss modernist architecture. "Zurich design is super minimalistic. It's nothing more than it needs to be," says Peter Hornung, a former architect and now a clothing designer. "The focus," he says, "is on high quality and materials." That same philosophy is shared by Zurich brand On, the eco sportswear maker with running shoes in the Design museum's permanent collection. Another green brand in Zurich is Freitag, which upcycles truck tarps to make handbags sold all over Europe and Asia. Fittingly, its flagship store is made of repurposed shipping containers. From atop Freitag Tower, you can peer down at Frau Gerolds Garten, an eclectic space that hosts a design market on Saturdays in May and September. Or stroll over to the IM VIADUKT, refurbished in 2007 for home and clothing design shops, plus a gourmet food hall. Beyond the Viadukt is Löwenbräukunst, a brewery converted into a contemporary art center including established galleries like Hauser & Wirth. Zurich's creative scene is buzzing, and the energy is contagious, drawing international architects, artists, designers and dancers. It's a privilege to live in Switzerland's hippest city; there's always something new to uncover and inspiration to be found.

1. During the warmer months, Frau Gerolds Garten features a garden restaurant, sun terrace and open-air bars.

따뜻한 계절에는 프라우 게롤츠 가르텐에서 가든 레스토랑, 일광욕이 가능한 테라스, 야외 바를 즐길 수 있다.

2. Freitag bags made of recycled truck tarps come in various styles including messenger bags, totes and backpacks.

재활용 방수포로 만든 프라이탁 가방은 메신저백, 토트백, 백팩 등 다양한 스타일로 선보인다.

3. The trendy area under the arches of the railway viaduct is centered around Market Hall, where local vendors sell fresh produce and other food items.

철도 육교 아치 아래에 트렌디한 지구 임 비아дук트가 자리한다. 이곳의 중심인 마켓 홀에서는 지역 상인들이 신선한 농산물과 여러 식품을 판매한다.

장한 공간은 엄선한 20세기 예술가들의 컬렉션을 선보이기에 제격이다. 그중 스위스의 대표 조각가 알베르토 자코메티 작품은 쿤스트하우스 본관에 자리한 별도의 전시실에서 만나볼 수 있다. 그의 친척이기도 한 아우구스토 자코메티가 그린 선명한 붉은색과 황토색, 금색의 프레스코화는 다른 도시에서라면 전혀 예상치 못할 곳을 장식하고 있다. 바로 취리히 경찰서의 벽과 기둥 그리고 모두에게 열려 있는 현관 로비다.

구시가지에서 기차역을 지나면 취리히 웨스트 지구가 나온다. 공업지역이던 이곳은 지난 10년 사이 디자인 허브로 탈바꿈했다. 그 변화를 주도한 취리히 디자인 박물관 본관은 스위스 모더니즘 건축의 모범적 사례를 보여준다. "취리히 디자인은 극도의 미니멀리즘을 추구합니다. 높은 품질과 소재를 중시하고요." 건축가 출신의 의상디자이너 페터 호르농이 말한다. 취리히의 친환경 스포츠웨어 브랜드 온은 그런 철학을 바탕으로 한다. 온의 러닝슈즈는 취리히 디자인 박물관에 영구 소장되어 있다. 금속과 노출콘크리트로 세련되게 디자인한 매장은 취리히 웨스트에 자리한다.

취리히에 본사를 둔 또 다른 친환경 브랜드는 바로 프라이탁이다. 재활용 방수천 가방으로 유명해진 브랜드다. 프라이탁 플러그십스토어는 선적용 컨테이너 9개를 쌓아 만든 프라이탁 타워에 자리한다. 타워 꼭대기 층에 오르면, 5월과 9월, 토요일마다 디자인 마켓이 열리는 야외 공간 프라우 게롤츠 가르텐이 내려다보인다. 타워에서 남쪽을 바라보면 기차길 아래 공간을 개조한 임 비아дук트가 눈에 들어온다. 2007년 새로 단장한 이곳은 독창적인 인테리어와 패션 디자인 매장, 푸드 코트를 갖췄다. 임 비아дук트 너머에 자리한 뢰벤브로이 아래알은 맥주 양조장을 개조한 곳으로, 유명한 미술상 하우저 앤드 워스를 비롯한 여러 신진 갤러리가 들어서 있다. 취리히의 크리에이티브 신이 발하는 에너지에는 전염성이 있는 듯하다. 전 세계 건축가와 예술가뿐 아니라 디자이너, 무용수 그리고 그들을 선망하는 이들까지도 이 도시로 이끌린다. 스위스에서 가장 힙한 도시에 산다는 건 특권이다. 언제나 새로운 무언가를 발견하고, 예상치 못한 도처에서 영감을 끌어낼 수 있다.



The creative scene in Zurich is buzzing and the energy is contagious, drawing international architects, artists, designers and dancers.

취리히의 크리에이티브 신은 활기가 넘친다. 그 전염성 있는 에너지를 좇아 전 세계 건축가, 예술가, 디자이너, 무용수까지 도시에 모여든다.

Photos: Zurich Tourism / Elizabeth Real, Freitag / Roland Tannler, Zurich Tourism / Christian Beutler





Designed by the Swiss-French architect Le Corbusier, Pavillon Le Corbusier is a public museum run by Design Museum of Zurich.

스위스 태생의 프랑스 건축가 르코르뷔지에가 설계한 파빌리온 르코르뷔지에는 취리히 디자인 박물관에서 운영하는 공공 박물관이다.

Insider Tips from Designers

취리히 현지 디자이너가 추천하는 장소들



Peter Hornung, CEO of Round Rivers

“The Nude café combines a lot of things. First is the architecture: It’s in the Tanzhaus dance theater. The architecture inspires me every time I walk by because it’s very reduced. It’s just exposed concrete inside and outside, and it has the same amount of glass as solid structures. The fact that it’s next to the Limmat River means it interacts very nicely with the surrounding nature. And it’s a super nice café. I really love the fact that it’s a bit of a hidden spot in Zurich.”

라운드 리버스 CEO 페터 호르농

“누드 카페는 다채로운 요소가 한데 어우러진 공간입니다. 우선 건축이 아주 빼어나습니다. 이곳은 취리히의 탄츠하우스(댄스 시어터)에 자리하는데요. 건물을 지날 때마다 절제된 디자인에서 늘 영감을 얻곤 해요. 건물 안팎은 노출콘크리트와 더불어 콘크리트만큼 많은 양의 유리를 사용했습니다. 리마트강 바로 옆에 위치한 덕분에 주변 자연과 근사한 조화를 이루고요. 이곳은 정말 멋진 카페입니다. 인테리어가 근사할 뿐 아니라 아는 사람만 아는 숨은 명소라는 점이 무척 마음에 들어요.”



Kazu Huggler, Founder/Designer at KAZU

“Since I work in the field of culture, I often present my work at the Rietberg Museum. They have an old villa, which became too small for the collection. They built a new modern museum on the hill and made it underground, in the earth. For me it’s amazing — kind of a mystical place. And it’s very bonded to nature, the four seasons, and has so many amazing trees. When you walk to the museum, it’s about a 10-minute walk through the park, and this puts you in a state where you’re open to receive the art.”

카추 창립자 겸 디자이너 카추 후글러

“문화계에 종사하는 만큼, 종종 라이트베르크에서 작품을 선보일 기회가 있습니다. 이 미술관은 원래 오래된 저택에 자리했는데요. 이 공간에 감당하지 못할 만큼 컬렉션이 늘자, 언덕 위에 모던한 미술관을 새로 조성했습니다. 바로 지하에 말이죠. 이 미술관은 제게 놀랍고도 신비스러운 공간으로 다가옵니다. 이곳은 자연과 계절, 아름다운 나무들과 무척이나 밀접하게 연결되어 있죠. 10분 정도 공원을 걸어 미술관에 도착하면, 열린 마음으로 예술을 받아들일 준비가 됩니다.”



Tim Coppens, Head of Design at On

“Le Corbusier was a painter, and also an architect. When you look at the rhythmic flow in some of his buildings, it’s very different sometimes from the paintings, but I think there’s always a back and forth. The Pavillon Le Corbusier location is amazing at the lake. The big glass windows letting in the light from the lake makes the building feel light and airy at the same time. I usually like Le Corbusier’s use of color — free and balanced, never too much but enough to make it feel playful as well as elevated.”

온 수석 디자이너 팀 코펜스

“르코르뷔지에는 화가이자 건축가였습니다. 그의 건축물에 나타나는 리드미컬한 흐름은 때로 그림과는 무척 다르지만, 저는 그의 그림과 건축이 언제나 서로 영향을 주고받고 있다는 생각이 듭니다. 파빌리온 르코르뷔지에는 호숫가 멋진 곳에 자리합니다. 대형 유리창으로 호숫가 햇살이 들어오는 덕분에 건물은 밝고 널찍하게 느껴집니다. 저는 르코르뷔지제가 자유분방하고도 균형 있게 색을 사용하는 방식이 마음에 듭니다. 과하지 않으면서도, 고상한 동시에 쾌활한 분위기를 내기에는 충분하죠.”



© David Bledert

Korean Air's Epic Wine Journey

Korean Air's revamped in-flight wine list is a celebration of greater diversity and uncompromising quality — a reflection of the airline's effort to offer an unforgettable experience in the air.

기내 와인 리스트는 기내에서 잊을 수 없는 경험을 제공하려는 항공사의 열망을 반영한다. 최연소 세계 최고 소믈리에가 고른 와인 리스트는 한층 풍성하고 향긋러운 맛의 세계로 안내한다.

written by JENNIFER CHANG

The way to one's heart is through the stomach, they say, and wine is the divine elixir that stirs up joy, awe and wonder — both on and off the ground. Many of the world's best airlines understand that in-flight food and beverage service is key to standing out from the competition and attracting loyal customers, especially in the premium cabins where passengers look for a differentiated experience.

To offer an elevated dining experience, Korean Air introduced a brand-new wine list in 2022 with world-renowned sommelier Marc Almert at the helm, one of the youngest to win the prestigious title of ASI Best Sommelier of the World in 2019. Along with Korean sommelier Sang Jun Lee and members of Korean Air's in-flight service department, Almert took on the colossal yet rewarding task of curating the airline's new wine selection.

Around 900 wines were carefully selected, and the team narrowed down the list to 150 by considering the wine regions, grape varieties and vintages. Through a rigorous process of blind tasting and dynamic discussions, this list was further pared down to the final 52. Almert also conducted a training session for 150 first class cabin crew members to upgrade the quality of the in-flight wine service. Already acclaimed for its award-winning cuisine, the new wines beautifully complement the in-flight meals and continue to provide a memorable dining experience for passengers.

This year, Almert is heading out on a tour of wineries producing top wines on Korean Air's wine list, including those in France, Germany, USA and Australia. Before his first trip, we spoke with Almert to get a peek into Korean Air's in-flight wines and what passengers can look forward to on their next journey.

기내 식음료 서비스는 항공사의 경쟁력을 높이고 충성도 높은 고객을 유치하기 위한 핵심 요소다. 그중에서도 와인 서비스는 항공사의 인상을 좌우하며 서비스 수준을 가능하는 척도라 할 수 있다. 고객의 기억에 선명하게 남을 기내 경험을 선보이고자 끊임없이 노력하는 대한항공은 보다 품격 있는 기내식 서비스를 제공하기 위한 시도의 일환으로, 2022년 와인 리스트를 새롭게 단장했다.

대한항공의 새로운 기내 와인 선정을 맡은 마크 알머트는 국제소믈리에 협회의 2019년 월드 베스트 소믈리에에 최연소로 선정된 세계적인 소믈리에다. 그는 한국인 소믈리에 이상준, 대한항공 인플라이트 서비스부와 함께 대한항공의 와인 리스트를 전면 개편하는 막중한 임무를 맡았다. 먼저 세계 각국에서 선정한 900여 종의 와인 중 와인 생산지, 포도 품종, 빈티지를 고려해 150여 종의 후보 와인을 선정했다. 그런 후 블라인드 테이스팅, 팀 내 열정적 토론을 비롯한 엄격하고 꼼꼼한 과정을 거쳐 최종 52종의 와인을 채택했다. 뿐만 아니라 기내 와인 서비스의 전체적인 품질을 향상하기 위해 알머트는 일등석 승무원 150명을 대상으로 교육 세션을 진행하기도 했다.

올해 알머트는 대한항공 와인 리스트에 선정된 최고급 와인을 생산하는 프랑스, 독일, 미국, 호주 등 세계 각지의 와이너리를 직접 여행하고 현지 의 생생한 이야기를 지면으로 전할 예정이다. 알머트가 와이너리 투어를 떠나기에 앞서, 그를 만나 대한항공의 기내 와인 선정에 얽힌 이야기 그리고 대한항공 승객들이 구름 위에서 경험하게 될 다채로운 와인에 대해 들어보았다.

World-renowned sommelier Marc Almert and Sang Jun Lee revamped Korean Air's wine list. 대한항공의 와인 리스트 개편을 위해 투입된 세계적인 소믈리에 마크 알머트와 이상준





Marc Almert, chef sommelier at Zurich's luxury hotel Baur au Lac

현재 스위스 취리히 소재 특급 호텔 보르 오락의 수석 소믈리에를 맡고 있는 마크 알머트

Q1 What did Korean Air want to change about their wine list and how did you select the new wines?

The wine list has always been well-selected, but it leaned heavily toward certain regions. Our goal was to introduce more grape varieties as well as regions. Over two days of blind tastings, we evaluated the quality, taste and aroma of the wines, their compatibility with in-flight meals, and the diversity of the wines. As a result, we changed the list from being around 80% French and Europe-focused to slightly more international. Another notable change is the addition of a significant number of vegan wines and wines produced in a sustainable manner.

대한항공이 기존 와인 리스트에서 바꾸고자 한 점은 무엇이었나요? 선정 가이드 및 기준도 궁금합니다.

대한항공의 와인 리스트는 우수한 와인으로 구성되어 있으나, 특정 지역의 와인이 큰 비중을 차지했습니다. 이번 개편의 목표 중 하나는 보다 폭넓은 지역의 와인 및 다양한 포도 품종을 선보이면서도 레이블에 대한 선입견 없이 우수한 품질의 와인을 선정하는 것이었죠. 이틀에 걸친 블라인드 테이스팅을 통해 와인의 품질, 맛과 향, 기내식과의 조화를 평가하고, 와인의 다양성에 대해서도 고민했습니다. 그 결과 기내 환경은 물론 기내식과도 잘 어울릴 프리미엄 와인들이 선정됐고, 80%가량 프랑스를 비롯한 유럽에 집중되어 있던 기존 목록도 좀 더 국제적으로 변화시켰죠. 최근 트렌드에 맞게 비건이나 친환경적으로 생산된 와인도 많이 선정했습니다.

Q2 You became Best Sommelier of the World in 2019 when you were just 27. Did you become world's best through rigorous training or do you have "perfect smell and taste" like musicians have "perfect pitch?"

I've always been an ambitious person, and I was keen to hone my skills. I was also lucky to have great mentors who kindly shared their knowledge and experience with me. It's my conviction that talent can help, but discipline, training and dedication are necessary in any discipline to attain the goals that you set for yourself.

2019년 월드 베스트 소믈리에로 선정됐을 때 나이가 27세였습니다. 세계 최고 자리에 오른 것은 혹독한 훈련 덕분이었을까요, 아니면 타고난 후각과 미각이 작용했다고 여기나요?

전 열정적인 사람이에요. 운 좋게도 제가 만난 여러 훌륭한 멘토들이 본인의 지식과 경험을 기꺼이 나누어주었고요. 물론 재능이 있으면 유리하지만, 어떤 분야에서든 스스로 설정한 목표를 달성하기 위해서는 규율과 훈련, 헌신이 필요하다는 게 저의 신념입니다.

Q3 Do you feel the way you approach wine is different from the former generation of sommeliers?

The wine world has become much more connected than before. I communicate frequently with my colleagues around the world and probably have a slightly more open mind than the previous generations of sommeliers.

젊은 소믈리에로서 와인에 접근하는 방식이 이전 세대 소믈리에들과 다르다고 느끼나요?

글로벌 와인업계는 이전보다 훨씬 연결성이 높아졌습니다. 대부분 와인이 프랑스 혹은 유럽 중심이던 과거와 달리 포도 품종이나 스타일, 생산자들이 훨씬 다양해졌죠. 세계 각국의 동료 소믈리에들과 자주 소통하다 보니, 이전 세대보다 조금은 열린 태도를 갖게 된 것 같기도 해요.

Q4 One of the things you considered when choosing the wines was the environment in an airplane cabin. What are the specific factors that influenced your selection of wines?

In general, we taste and smell less accurately in an airplane cabin due to the pressure, noise and lack of moisture in the air. Wines which are very delicate seem “watery” and it’s recommended to choose wines that have a certain degree of aromatics and structure. Also, in the air we’re slightly more sensitive to wines with tannin and high alcohol, so balance in the wines is key. We wanted to make sure that all the wines we chose work well both on their own as delightful drinks, but also in combination with the amazing cuisine aboard Korean Air.

기내 와인을 선정할 때 고려한 요소 중 하나가 바로 객실 환경이었죠. 선정에 영향을 준 구체적인 요인과 조건은 무엇이었나요?

일반적으로 기내에서는 기압과 소음, 낮은 습도로 인해 와인의 맛과 향을 정확하게 느끼기 어렵습니다. 아주 섬세한 와인은 뉘뉘하게 느껴질 수도 있어, 일정 수준 이상의 아로마와 구조를 지닌 와인을 선택하는 게 좋습니다. 또 와인의 타닌 함량과 알코올 도수가 높을 경우 더 민감하게 느껴지므로 와인의 밸런스가 핵심입니다. 모든 와인은 단독으로 즐기기에 도 충분히 훌륭할 뿐 아니라 대한항공 기내에서 제공되는 뛰어난 요리와도 잘 어울릴 수 있도록 엄선했습니다.



The wines were selected through a rigorous, two-day process of blind tasting and discussions.

이번 와인 선정을 위해 이틀간의 엄격한 블라인드 테이스팅과 토론 과정을 거쳤다.

Q5 Our taste becomes less sensitive when we’re up in the air. To test the pairing of in-flight meals and wines, did you actually get to fly and taste everything on the menu?

I’ve had the opportunity to experience the amazing service and environment of Korean Air Prestige Class several times, which made it possible for me to test some of the exquisite dishes and wines that are on offer in-flight. However, we did not have the chance to try everything. That surely would have been an intensive flight!

비행 중에는 미각이 둔해진다고 합니다. 기내식과 와인의 조화를 테스트하기 위해 실제로 비행기를 타고 모든 기내식을 맛보기도 했나요?

네. 대한항공 프레스티지 클래스로 여러 차례 비행하며 뛰어난 서비스와 환경을 경험했고, 덕분에 기내에서 훌륭한 요리와 와인을 맛볼 수 있었습니다. 하지만 기내식을 전부 시식하지는 못했어요. 그러려면 비행을 상당히 많이 해야 했을 테니까요.

Experience premium wines selected with a youthful flair on Korean Air’s international flights.

젊은 감각으로 엄선한 프리미엄 와인을 대한항공 국제선 비행기에서 경험할 수 있다.

Q6 Korean Air's in-flight menu includes many dishes that are spicy with strong flavors, characteristic of Korean cuisine. What types of wines work well with this kind of menu?

In general, tannin and spice do not go well together. When choosing a wine to pair with a spicy dish, focus on fruit-forward, lighter wines without too much alcohol. Reds are possible, but probably the best matches will be aromatic whites like Riesling or Sauvignon Blanc.

대한항공 기내식 메뉴 중에는 한식의 특성상 매운맛과 풍부한 풍미를 지닌 요리가 많습니다. 이런 메뉴와 잘 어울리는 와인이 있을까요?

일반적으로 타닌은 향신료와 잘 어울리지 않습니다. 매운 요리와 페어링할 와인을 고를 때는 과일 향이 강하고 알코올 도수가 높지 않은 가벼운 와인이 좋습니다. 레드와인도 가능하지만, 가장 잘 어울리는 건 리슬링이나 소비뇽 블랑처럼 향긋한 화이트와인일 겁니다.

The new in-flight wine selection takes into account the airplane cabin environment and balance with the meals.

새로운 기내 와인을 선정하기 위해 기내 환경은 물론 기내식과의 조화를 고려했다.



Q7 The current list of wines is about 50% from Europe and the other 50% from other parts of the world. Is there a particular region or varietal that you especially wanted to introduce with the new lineup?

In addition to international classics like Cabernet Sauvignon and Chardonnay, we included Rieslings, Syrahs and more. The team thought that I was trying to bring in Riesling as it's typical for my country of origin (Germany), but it was rather because its structure works well onboard as well as with Korean cuisine. We also added Grüner Veltliner, the iconic grape of Austria. It's herbaceous and the vegetal flavors pair well with many dishes, but it's also a charming drink on its own.

현재 대한항공 기내 와인 리스트는 유럽산 와인 50%, 기타 지역 와인 50%로 구성되어 있습니다. 새로운 라인업을 꾸리며 특별히 소개하고 싶었던 지역이나 품종이 있을까요?

카베르네 소비뇽, 샤르도네 같은 전형적인 클래식 품종 외에도 리슬링, 시라즈 등 훌륭한 와인을 적극 도입하려 노력했습니다. 많은 팀원이 제가 모국 독일의 대표 와인인 리슬링을 도입하려는 것으로 여기기도 했는데요. 리슬링이 지닌 구조는 매운맛이 많은 한식과도 잘 어울린답니다. 오스트리아의 대표 품종인 그뤼너 벨트리너도 추가했습니다. 허브와 채소 풍미가 감돌아 여러 가지 요리와 잘 어울리며, 그 자체로도 매력적인 와인이예요.

Q8 With more people concerned about sustainability and adopting a greener lifestyle, are there wines that reflect this shift?

Absolutely. To accompany the vegan meals and meet greater demand for sustainable wines, we included over 30 wines, from our list of 52, which come from wineries that work organically or biodynamically, and some of them are certified vegan.

지속가능성에 대한 고민과 함께 환경친화적 라이프스타일이 늘고 있습니다. 이러한 변화를 반영하는 와인이 있을까요?

물론입니다. 비건 기내식 및 친환경 와인에 대한 니즈가 높아짐에 따라 관련 와인을 서비스하고 있습니다. 선정한 와인 52종 중 30종이 넘는 와인이 유기농 또는 바이오다이내믹 방식으로 생산되거나 비건 인증을 받았습니다.



Elevate Your Taste With Marc's Picks

마크 알머트가 꼽은 특별한 대한항공 기내 와인



Sustainable Sip

**Henschke
Mount Edelstone Shiraz
2016**

Headed by winemaker Stephen Henschke and his viticulturist wife Prue, Henschke has been producing sustainably-grown wines for over 150 years from their vineyards in Eden Valley, Barossa Valley and Adelaide Hills in South Australia. The 2016 Mount Edelstone Shiraz is made with 100% single vineyard Shiraz grapes grown in the Mount Edelstone vineyard using organic and biodynamic practices.

양조자 스테판 헨슈케와 포도 재배 전문가인 아내 프루가 이끄는 헨슈케는 남호주의 이든벨리, 바로사밸리, 애들레이드힐스에 위치한 포도원에서 150년 넘게 지속 가능한 방식으로 와인을 생산해왔다. 2016 마운트 에델스톤 시라즈는 유기농 및 바이오다이내믹 방식으로 재배한 싱글 빈야드 시라즈 100%로 양조한다.

Marc's Notes

Henschke's expressions of single vineyard Shiraz are unrivaled in South Australia. Mount Edelstone Shiraz is a sublime expression of the balance, spiciness and finish that a great Shiraz can have. Simply sip on the tantalizing floral aromas.

지속 가능한 포도 재배법과 시라즈에 대한 헨슈케 가문의 열정은 남호주에서 타의 추종을 불허한다. 2016 마운트 에델스톤 시라즈는 시라즈의 장점인 균형감과 스파이시함, 긴 여운이 돋보이는 와인이다.



Soothe the Soul

**Henri Giraud
MV19 Aÿ Grand Cru
Multi Vintage**

One of the oldest Champagne houses still owned by its founding family, Champagne Henri Giraud is located in Aÿ, France, one of 17 villages classified as Grand Cru. The designation recognizes the exceptional terroir, and the family has been growing grapes in Aÿ since 1625. Henri Giraud MV19 Aÿ Grand Cru is a blend of Pinot Noir and Chardonnay grapes based around the 2019 harvest.

상파뉴 앙리 지로는 프랑스 상파뉴 지역의 그랑 크뤼 마을 17개 중 하나인 아이에 위치하며, 창립자 가족이 지금도 소유하고 있는 가장 오래된 샴페인 제조사 중 하나이다. 이곳을 이끄는 지로-에마르 가문은 1625년부터 와인을 재배해왔다. 앙리 지로 MV19 아이 그랑 크뤼는 2019년에 수확한 포도를 위주 로 피노 누아와 샤르도네를 블렌딩했다.

Marc's Notes

The first sip of Champagne after boarding should be simply delicious and soothing. What better choice than a Champagne from a Grand Cru village, aged on its lees with aromas of brioche, nuts and ripe yellow fruits?

기내 탑승 후 처음 마시는 샴페인은 맛은 물론 편안함을 전달해야 한다. 그런 면에서 그랑 크뤼 마을에서 제조한 이 샴페인이 제격이다. 앙금 숙성을 거쳐 브리오슈, 견과류, 잘 익은 과일 향이 돋보인다.



Californian Elegance

**Shafer TD-9 Napa Valley
Cabernet Sauvignon
2021**

Founded by John Shafer, a publishing executive-turned winemaker, Shafer Vineyards is a highly acclaimed wine producer in the Stags Leap District of Napa Valley, California. The vineyard has been making wine since 1880. Shafer TD-9 2021 is its first vintage as a Cabernet Sauvignon. The wine is named after an old TD-9 tractor John taught himself to drive in his early years as a winemaker.

양조자 존 셰이퍼가 설립한 셰이퍼 빈야드는 캘리포니아 내파밸리의 스테그스 리프 지구에 자리한 와인 제조사이다. 이곳은 1880년부터 포도를 재배하고 와인을 제조해왔다. TD-9는 창립자가 독학으로 운전을 배운 오래된 트랙터에서 이름을 따왔다. 2021년 빈티지는 카베르네 소비뇽이라고 명시한 첫 빈티지이다.

Marc's Notes

TD-9 is an expertly crafted Cabernet Sauvignon with great elegance, refined tannins and a blue and black fruit character ideal for Korean Air's steaks as well as bulgogi. A glass of this red will whisk you away to sunny Napa Valley.

셰이퍼 빈야드의 TD-9는 정교하게 제조한 카베르네 소비뇽이다. 우아한 맛과 세련된 탄닌, 검푸른 과일 향이 특징이며, 대한항공 기내식 중 스테이크와 불고기 요리에 잘 어울린다.



Classic Riesling

**Robert Weil Kiedrich
Tumberg Riesling Trocken
2021**

Weingut Robert Weil is a historic winery located in the Rheingau region of Germany. Headed by Wilhelm Weil, the founder's great-grandson, the estate's 90 hectares are dedicated to growing only Riesling grapes using sustainable farming practices. The Kiedrich Tumberg Riesling Trocken 2021 is made from 100% Riesling grapes grown in the Tumberg vineyard in the village of Kiedrich.

바인구트 로베르트 바일은 독일 라인강구역에 위치한 유서 깊은 와인이너이다. 설립자의 증손자인 빌헬름 바일이 이끄는 이 와인이너는 90만m² 부지에서 지속 가능한 농법으로 리슬링 포도만을 재배하고 있다. 키드리히 투름베르크 리슬링 트로켄 2021은 키드리히 마을의 투름베르크 포도밭에서 재배한 리슬링 100%로 양조한다.

Marc's Notes

Riesling is a versatile wine — fun to enjoy on its own and pairs well with spicy Korean dishes. It's also light enough to avoid a headache. The Tumberg vineyard wines depict beautiful citrus fruits, crisp acidity and a lingering finish.

리슬링은 단독으로 즐겨도 좋고, 매콤한 한식 요리와도 잘 어울린다. 두통 걱정 없이 가볍게 즐기기 좋다. 투름베르크에서 재배한 리슬링은 시트러스 향과 산뜻한 산미가 돋보이고 긴 여운을 남긴다.

K-FOOD AFFAIR

Building on the success of K-pop and K-beauty, K-food is emerging as the next big phenomenon of the Korean Wave. From discovering the wide spectrum of Korean cuisine ranging from fine dining to beloved soul foods, to exploring Seoul's trendy food spots and discovering *jang* (fermented pastes and sauces), the essence of Korean cuisine, it's time to head out on a culinary journey across Korea.

K-팝, K-뷰티를 넘어 지금 한류의 주역은 K-푸드다. 최근 <미쉐린 가이드> 발행 행사, 아시아 50 베스트 레스토랑 시상식이 부산과 서울에서 열려 전 세계 미식가들이 한국의 역동적 푸드 신을 실시간으로 전승했다. 창조적인 한식의 변화를 엿볼 수 있는 파인 다이닝부터 영혼과 기억을 담은 식탁, 트렌드의 최전방을 맛볼 수 있는 서울, 한국 음식의 정수를 만나는 장맛 기행까지, 바로 지금 한국으로 '맛도락'을 떠날 때다.

Mingles' dishes including fried hairtail fish with gamtae seaweed, yukhoe (beef tartare) tart and ginseng-stuffed chicken roulade

갈치를 채운 감태롤과 육회 타르트, 인삼으로 속을 채운 치킨 롤라드 등 새로운 한식을 선보이는 밍글스의 식탁





Fine Connection

지금, 한국 미식

From temple food masters to Michelin-starred chefs, industry players and foodies, Korea's fine dining scene is enjoying its moment on the stage.

사찰 음식의 명장에서부터 미쉐린 스타 셰프, 패기 넘치는 기획자와 미식가까지, 한국의 파인 다이닝 신은 그 어떤 곳보다도 역동적이고 흥미롭다.

written by SUMMER SUNMIN LEE photography by YUNHO KIM



Chef Jungsik Yim of Jungsik and venerable Jeong Kwan of Netflix's *Chef's Table* fame, are raising greater awareness of Korean cuisine around the world. The iconic chefs collaborated to present a special dinner at an exclusive Asia's 50 Best Restaurants event.

세계에 각기 다른 한식의 매력을 전파하는 정식당의 임정식 셰프, 넷플릭스 <셰프의 테이블>로 잘 알려진 정관 스님. 두 대가는 아시아 50 베스트 레스토랑 행사에 컬래버레이션 디너를 선보이기 위해 만났다.



Mingles signature dessert featuring gochujang (fermented red chili paste), doenjang (fermented soybean paste) and ganjang (soy sauce)

된장, 고추장, 간장을 사용해 만든 장트리오.
오른 때부터 메뉴판을 지켜온 밍글스의 정체성을 보여주는 시그니처 디저트

With respect for the history of traditional Korean food, Chef Mingoo Kang of Mingles serves dishes incorporating modern techniques infused with his unique sensibilities. He believes the essence of Korean food is *jang* and fermented foods.

밍글스 강민구 셰프는 전통 한식의 근원을 존중하며
오늘의 새로운 기술과 감성을 더한 음식을 낸다.
그가 생각하는 한식의 정수는 정과 발효 음식에 있다고 말한다.





Chefs Cho Eun-hee and Park Sung-bae of Onjium use seasonal ingredients to find balance and harmony in their dishes, and infuse the Korean virtue of *hyo* or “filial devotion” into every dish.

은지음의 조은희 셰프와 박성배 셰프는 제철 재료로 균형과 조화를 이룬 음식을 내면서 대접하고 배려하는 문화인 '효'를 더해 한식의 미감을 완성한다.





From top to bottom:
tangpyeongchae (mung bean jelly salad)
bibimbap with spring vegetables
sanjeok (beef, kimchi and green onion skewers)
온지음의 탕평채와 봄나물비빔밥, 김치파산적

Dureup Naengchae, a chilled dish made with shoots of angelica trees
이타닉 가든의 두릅냉채



Artistic expression of a bean curd dish
예술적 감각이 돋보이는 콩 요리



Chef Son Jongwon of Eatanic Garden believes that food is a medium that connects people with different cultural backgrounds.

이타닉 가든의 손종원 셰프는 진정성을 담은 음식은 국적과 문화를 넘어 감동을 이끌어내고 세계를 연결한다고 믿는다.





© Asia's 50 Best Restaurants 2024

1



© KPPI

2



3



© Asia's 50 Best Restaurants 2024

4

5



© Asia's 50 Best Restaurants 2024

6

1, 2, 3, 6.
Asia's 50 Best Restaurants 2024 events showcasing the appeal of Korean cuisine
한식의 매력을 뽐냈던 아시아 50 베스트 레스토랑의 행사 풍경

4.
Books published for a global audience by chef Mingoo Kang and venerable Jeong Kwan
한국을 넘어서 세계를 무대로 출판된 강민구 셰프와 정관 스님의 책

5.
Bar Cham (named one of Asia's 50 Best Bars) cocktail featuring songpyeon (rice cake)
아시아 50 베스트 바에 이름을 올린 참 바가 선보인 송편 모티브의 칵테일

7.
The team from Hong Kong's Wing restaurant, which made the biggest leap on the list, and Kenneth Chang (far right), Executive Vice President and CMO of Korean Air, honored as a sponsor of the event
가장 큰 폭으로 도약한 홍콩의 윙 레스토랑 팀과 행사의 후원사로 수상에 나선 대한항공 장성현 부사장(오른쪽)



© Asia's 50 Best Restaurants 2024

7

sangnam-do Province. “We find ingredients that anyone can easily find nowadays to retrieve the flavors that are thought to have been enjoyed centuries ago,” says chef Cho Eun-hee of Onjium, alongside chef Park Sung-bae.

Meanwhile, Eatanic Garden takes a more contemporary approach to modern Korean cuisine. Chef Son Jongwon of Eatanic Garden forms *japchae* (stir-fried glass noodles with vegetables) into the shape of a ping pong ball, while Solbam serves fried *mandu* (dumpling) with a morel mushroom wrapper and soy sauce marinated pork jowl filling mixed with fermented tofu and Greek yogurt.

Temple food is also continuing to captivate global taste buds. Buddhist nun Jeong Kwan, who rose to international stardom thanks to Netflix’s *Chef’s Table* series released in 2017, travels across the world to share how ingredients from nature, available across the seasons, can be transformed into diverse dishes reflecting the beauty of Korean food and culture.

Efforts to make premium Korean ingredients available for overseas chefs are also helping to raise the standard of Korean cuisine. A decade after chef Mingoo Kang of Mingles, a two-Michelin-starred restaurant, introduced a dessert trio made with gochujang (red chili paste), *doenjang* (fermented soybeans) and *ganjang* (soy sauce), he published a book about *jang* to share tips on how to use premium and everyday Korean ingredients available at supermarkets to make Korean food more approachable.

“Something so mundane to average Koreans can be considered something more fun because how non-Koreans take a certain dish or drink can be very different from how we Koreans do,” says Lucia Cho, who runs the Michelin-starred restaurant Bicena and also distributes Korean soju brand Hwayo. “Sharing as much as possible with the global community through different channels is important to make Korean food culture even better known.”

입 요리에 잡채의 색과 맛을 담는다. “외국인의 시점에서 한식을 바라보기도 한다”고 말하는 손종원 셰프가 만든 콩 물은 흡사 수목화 같다. 혼연한 콩 물과 발효한 콩나물을 내는데, 표면이 마치 흑과 백이 조화를 이룬 종이 위의 먹처럼 보인다. 장신구를 넣는 자개함 안에는 액세서리만큼 화려한 디저트를 가득 채워서 낸다. “본질을 이해하고 그 안에서 새로운 아름다움을 찾아내는 것”이라고 그는 덧붙인다.

술밤의 경우 만두튀김을 내는데, 만두피는 모델 버섯으로, 만두 속은 갈비 양념으로 맛을 낸 향정살과 발효 두부장, 그리스 요구르트를 섞어서 채운다. 물결무늬처럼 보이는 만두피의 형태를 입체감 있는 버섯으로 살리고, 그리스 요구르트를 사용해 짠맛은 낮추고 산미를 높인다. 문학작품 안에서 현재를 제일 잘 나타내기 위한 방법으로 사투리를 가져다 쓰기도 하는 것처럼, 지금 우리가 살고 있는 환경에 제일 어울리는, ‘실리’를 추구하는 요리를 낸다고 술밤의 엄태준 셰프는 전한다.

자연에서 재료를 얻는 사찰 음식 또한 꾸준히 인기다. 2017년 넷플릭스 <셰프의 테이블>에서 자연이 주는 다양한 맛의 변주를 선보인 정관 스님은 전통과 현재가 어우러진 요리를 만들며 세계인이 공감할 수 있는 한국의 맛을 지속적으로 찾는다. 지난 3월 아시아 50 베스트 레스토랑 행사의 일환으로 만든 정식당과의 저녁 행사에서도, 한국의 자연이 빚어낸 재료가 얼마나 다양한 형태로 표현될 수 있는지 알리며, 한국의 사계절과 그 계절이 주는 자연의 변화를 음식에 담아냈다. 언어와 문화의 차이를 넘어서서 공감할 수 있는 가치를 만들고 알리는 것이다.

그 가치를 세계로 더 널리 알리는 하나의 방법은 한식 재료의 유통이다. 프리미엄 재료를 프리미엄 공간에서 먼저 소개하고, 점차적으로 일상 재료를 대중에게 유통하는 수순을 밟으며 한국의 문화와 한식을 투영한 가치를 알린다. <미쉐린 가이드> 2스타 레스토랑 밍글스가 고추장, 된장, 간장을 사용한 디저트 장트리오를 선보인 지 10년 만에 한국 장에 대한 영문 책 <장: 더 소울 오브 코리안 쿠킹>을 펴낸 것도 비슷한 맥락이다. “발효식품인 장을 대를 이어 만들고 있는 전문가를 소개함과 동시에 조금 더 쉽게 대중적으로 접할 수 있는 마트용 제품을 함께 알려주려 한다. 이를 통해 자연스럽게 장 문화의 깊이를 보여주고 장 문화가 매일의 일상을 파고들 수 있는 방법을 생각한다”고 강민구 셰프는 덧붙인다.

“개개인이 가진 문화적 배경을 더 같구하는 시대가 오면서 각 문화의 특징이 계속해서 새로운 정체성을 입어나가고 있다”고 <미쉐린 가이드> 1스타 레스토랑 비체나를 운영하는 광주요 그룹의 조희경 대표는 전한다. 조희경 대표는 레스토랑을 통한 한국 문화 전파에 힘쓰는 한편 한국 소주 화요를 다양한 방식으로 유통하는 것, 음식에 곁들이는 음료 시장을 성장시키는 것에 대해서도 고민한다.

파인 다이닝은 이렇게 한식이 세계인의 일상식이 될 수 있는 초석을 다지고 있다.

Memories Served in a Bowl

마음을 채우는 한 그릇

We hear from Koreans and those who call Korea home as they share personal stories around their soul food, a simple Korean dish that stirs up fond memories about people and places.

추억, 사랑 그리고 새로운 에너지. 소박해 보이는 한 그릇 한식은 때로 개인적이고 때로 정서적인 의미를 지니기도 한다. 한식에 남다른 애정을 지닌 이들이 자신의 서울 푸드를 공개한다.

written by LEE KI-SUN, KIM NA-RIM photography by KIM JAE-WOOK





Kang Jin-ju, photographer
 Kang Jin-ju is a photographer who has held several solo exhibitions in Korea and overseas. Her photography reinterprets life and its cycles through the lens of Korean dining culture. Her book *Be Like Rice* was honored in the Gourmand World Cookbook Awards, which are considered prestigious by food writers around the globe.

사진가 강진주
 한국 식문화를 주제로 순환과 생명을 재해석한 사진 작업을 진행하며 국내외에서 여러 차례 개인전을 선보였다. 책 <쌀을 닮다>는 전 세계 미식 책 분야에서 권위를 인정받은 구르망 월드 쿡북 어워즈에서 수상했다.

Gondeure Sotbap

When I'm sick, I often think of the simple food I had as a child. Ijo Siktak used to be a *juk* (rice porridge) restaurant, and I was a regular there for almost ten years. They got rid of the porridge when they remodeled the restaurant so now I go there for *gondeure sotbap*, rice with Korean thistles served in a clay pot. The *gondeure* dishes here are prepared with thistles sourced from reliable producers in Gangwon-do Province, and each of the side dishes has its own distinct aroma.

어릴 적 농부였던 할아버지가 시골 밭에서 막 딴 채소를 생으로 먹여주던 기억이 강렬하게 남아 있다. 당시에 식재료며 조리 도구를 가지고 하던 소꿉놀이를 지금 사진 작업으로 이어가는 것 같다. 컨디션이 나쁠 때면 어릴 적 먹던 심심한 음식이 생각난다. 이조식탁은 기본에 충실한 밥집이다. 과거 '죽향'이라는 죽 전문점이었는데, 이곳 죽을 좋아해 10년 가까이 다녔다. 새로 단장하며 죽 메뉴를 없애, 대신 곤드레 솔밥을 먹는다. 강원도 산악 지역의 토속 음식으로 곤드레나물 향이 진하다. 좋은 재료를 공급받아 제대로 요리하는 집이다. 반찬마다 재료 향이 잘 살아 있다. 서빙하는 직원이 매번 친절하게 음식을 설명하는 점도 마음에 든다.



**Judy Joo,
celebrity chef**

This Korean American chef and writer is an eager evangelist for Korean food on TV shows and programs. After successfully opening a Korean restaurant called Jinjuu in London, she has now launched a Korean-style chicken based restaurant called Seoul Bird.

셰프 주디 주

TV 시리즈 및 프로그램에서 한식을 적극적으로 알리는 한국계 미국인 셰프 겸 작가다. 런던에서 한식 레스토랑 '진주'를 성공적으로 오픈한 데 이어, 한국식 치킨 전문 브랜드 '서울 버드'를 선보였다.

Sundubu-Jjigae

I think of soul food as a dish that can wrap you up in a loving embrace. My soul food is a bubbling bowl of *sundubu-jjigae*. This stew is made by dropping chunks of *sundubu* (soft tofu) and a raw egg into a satisfyingly spicy broth in a *ttukbaegi* (Korean earthenware bowl). When I come to Seoul, my first port of call is a *sundubu-jjigae* restaurant. One option is Jeongwon Sundubu, in the Euljiro neighborhood. The *sundubu* is always fresh, and the broth has a rich and subtle flavor.

평소 한식을 좋아해 기회가 날 때마다 즐기는 편이다. 여행할 때처럼 한 동안 한식을 먹지 못하는 상황이 생기면 꼭 생각이 난다. 내게 서울 푸드는 나를 따뜻하게 안아주면서 사랑받고 있다는 느낌을 주는 음식이다. 그런 의미에서 내 서울 푸드는 얼큰한 국물이 담긴 떡배기에 순두부와 날달걀을 넣어 팔팔 끓인 순두부찌개다. 순두부의 새하얗고 부드러운 식감을 좋아하는데, 한국 순두부는 신선하게 만들어 더욱 맛있다. 서울에 도착하면 순두부찌개를 가장 먼저 찾는다. 그중 을지로에 위치한 정원순두부는 오랜 역사가 깃든 곳이다. 순두부찌개 속 순두부는 항상 신선하며, 국물은 진하고 깊은 맛이 난다. 후식 요구르트는 서비스다.



**Colin Crooks,
British Ambassador
to South Korea**

Colin Crooks, the British ambassador to South Korea, began his diplomatic career in Korea back in 1995. He's keenly interested in both Korean culture and Korean food. He headed to Pyongyang back in 2018 for a three-year stint as the British Ambassador to North Korea.

**주한 영국 대사
콜린 크록스**

주한 영국 대사 콜린 크록스는 1995년 한국에서 첫 근무를 시작하며 한국 문화와 한식에 관심과 애정을 가지고 있다. 2018년부터 3년간은 주북한 영국 대사로 평양에서 지냈다.

Nokdu-Jijim

The Korean Peninsula has been my home for about 10 of my 30 years in the diplomatic service. For me, soul food is the kind of food that takes me to another place or another time, and my favorite is *nokdu-jijim* (mung bean pancakes). Diners at Neungra Bapsang, a restaurant run by a defector from North Korea, can taste *nokdu-jijim* prepared in the traditional North Korean way. Whenever I have this dish, I'm reminded of the strange yet fascinating years I spent north of the DMZ.

외교관으로 근무한 30년 중 10년간을 한반도에서 보내며 한식은 오랫동안 삶의 큰 부분을 차지했다. 처음 한국에 왔던 1990년대에 비해 서울의 식문화는 다양해졌지만, 최고의 음식은 여전히 가족이 대대로 운영하는 전통적이고 소박한 식당에 있다고 생각한다. 내게 소울 푸드란 화려하지 않아도 나를 다른 장소, 지난 시간으로 데려다주는 음식이다. 그런 면에서 반대편으로 불리는 녹두지짐을 소울 푸드로 꼽고 싶다. 평양 출신의 탈북민 대표가 운영하는 능라밥상에서 정통 북한식 녹두지짐을 맛보면 DMZ 북쪽에서 보낸 낯설고 흥미진진하던 시절이 떠오른다. 북한에서는 녹두지짐에 대동강 맥주를 마셨지만 지금은 막걸리를 곁들인다.



Julian Quintart, TV personality
Julian Quintart has been living in Korea since 2004 and made a name for himself on the JTBC talk show *Non-Summit*. In addition to various television appearances and his work as an EU goodwill ambassador for climate change, he also runs a zero-waste store that doubles as a vegan dessert café.

방송인 줄리안 키타르트 2004년부터 한국에서 생활하고 있으며 JTBC <비정상회담>으로 이름을 알렸다. EU 기후행동 친선 대사 및 다양한 방송 활동을 하는 중이며 제로 웨이스트 숍 겸 비건 디저트 카페를 운영한다.

Temple Food

Korean food was one of the reasons I came to live here. As a vegan, when my body and mind are running on empty, I make my way to a temple food restaurant called Maji. When you order the multi-course meal, they bring out a huge spread. My favorites are the kimchi jeon (pancakes) and the pyogo (shiitake) mushroom dishes, and I always get a refill of the nut-based side dishes. Even though I'm not Korean, the food here is as heart-warming as my mom's cooking.

한국에 살게 된 이유 중 하나가 바로 한식이다. 역사가 깊고 발효식품이 많아, 영양가뿐 아니라 맛도 훌륭하다. 환경보호에 기여하고자 육류 소비를 줄이다가 비건으로 전환했다. 요즘은 사찰 음식에 푹 빠졌다. 몸과 마음을 채우고 싶을 때 사찰 음식점 마저를 찾는다. 외국인 지인이 방문 하면 꼭 데려오는데, 친한 프랑스 방송인 파비앙도 이곳 단골이다. 한 상 차림을 주문하면 여러 가지 메뉴가 한데 나온다. 좋은 재료를 사용해 반찬에서부터 정성이 느껴지며, 건강하면서 맛도 그만이다. 그중에서 김치 전, 표고버섯 요리를 가장 좋아하고, 견과류 반찬도 꼭 리필한다. 한국인이 아닌데도, 마치 엄마가 해준 요리처럼 따스한 느낌이 든다.



Choi Hye-rim, screenwriter
Choi Hye-rim is a veteran writer who has been making programs about Korean food for the past 20 years. She's been promoting Korea's freshest flavors to the world through two documentary series — *K-Food Show: A Nation of Taste* and *Rhapsody* — which have aired on Netflix and KBS2.

방송작가 최혜림
20년 넘게 한식 프로그램을 만든 베테랑 방송작가다. 넷플릭스 및 KBS2 TV에서 방영한 푸드 다큐멘터리 <K-FOOD 쇼 맛의 나라>, '랩소디' 시리즈로 전 세계에 한국의 맛을 알린다.

Gimbap

I tried a lot of Korean dishes while working on the documentary series *K Food Show: A Nation of Taste*. *Gimbap* (seaweed rice rolls) was a soul food that I often turned to during filming. The ability to swap out ingredients is one of its greatest charms. The *gimbap* at Dosan Bunsik contains *yukhoe* (beef tartare), which I'm a big fan of. That's such a uniquely Korean combination. I'm still not sure how they managed to keep the *gim* (seaweed) from getting soggy with beef tartare inside!

<K-FOOD 쇼 맛의 나라>를 제작하면서 한식을 많이 접했다. 그 중 김밥은 촬영할 때 자주 먹는 소울 푸드다. 밥과 재료를 김으로 말아 썰어 내는데, 주재료인 김은 해초를 바다에서 직접 채취하고 판판하게 말리는 까다로운 과정을 거친다. 고려시대에도 귀하게 여겼던 김을 다양하게 먹어 온 한국의 노하우 덕분에 해외에서도 김밥 열풍이 불지 않았나 싶다. 쉬는 시간에 스태프가 김밥을 종류별로 사오면 각자 입맛에 맞는 것을 가져간다. 이처럼 속 재료를 다채롭게 변주할 수 있는 것이 김밥의 매력이다. 도산분식의 김밥엔 내가 좋아하는 육회가 들었다. 발상이 한국적이고 특이하다. 촉촉한 육회를 어떻게 김으로 썼는지 비결이 궁금하다.



주집

2호점

음지맥주

제권

PRO BREWING

공인



Taste of Seoul, Then and Now

오래되고도 새로운 서울의 맛

Colin Marshall, a Seoul resident of 10 years, explores neighborhoods north of the Han River, from time-honored eateries to the hippest cafés, in search of something new from the old.

한국에 10년째 체류 중인 칼럼니스트 콜린 마셜이 서울 강북 일대의 역사 깊은 노포부터 힙한 카페까지 탐방한다. 옛것에서 새로움을 창조하는 정신을 맛보기 위해.

written by COLIN MARSHALL photography by HOON SHIN

Thanks to a certain hit K-pop novelty song — and more so, to its viral music video — even those of us who’ve never set foot in Korea have long known about an area of Seoul called Gangnam. What may not be common knowledge is that, Gangnam means “south of the river”: the Han River, that is, beyond which once lay little more than farms and fields. After decades of aggressive development beginning in the 1960s, that land has been built up into an urban labyrinth of wide avenues, glossy skyscrapers, luxury brands and imported cars — the very same realm of wealth and status at which Korean singer and rapper, Psy, poked musical fun at. But as foreign visitors have begun to discover, the older, smaller-scale, less globalized neighborhoods of Seoul north of the river have cultivated a subtle but compelling “Gangbuk (north of the river) style” all their own. Gangbuk also boasts one of the most famous urban development projects of the 21st century: the Cheonggyecheon Stream, a long sunken stream that runs through the middle of the city. It can hardly be coincidental that Euljiro, the vicinity just south of the Cheonggyecheon, has grown remarkably dense with eating and drinking spots appealing to the “MZ” generation (Korean slang for the cohort born roughly between 1980 and 2000) that it’s been rechristened “Hipji-ro.” Long known for its small factories, workshops and supply stores, the area retains an industrial look

1. Sewoon Sangga arcade, the city’s representative urban development plan from the 1960s, is now a vibrant cultural spot in Euljiro with cafés and restaurants.
세운상가라 흔히 통칭되는 을지로의 삼가군은 1960년대 도시개발계획을 대표하며, 최근에는 카페와 식당들이 들어섰다.

2, 3. AceFourClub is a unique bar in a space which was a coffee shop for 60 years. 을지로에서 60년간 운영한 다방 자리에 들어선 독창적인 바 에이스포클럽
4. Euljiro is home to several new spots that draw crowds, including Oldies Taco. 최근 을지로에는 올디스타코를 비롯해 줄을 서는 명소가 여럿 들어섰다.

5. Gwanghwamun Gukbap, which serves pork broth soup with quality meat over rice, is popular with office workers from the area. 엄선한 육류를 사용한 맑은 돼지고기를 모던한 공간에서 맛볼 수 있는 광화문국밥은 인근 직장인들에게 인기 있다.

6. Eulji OB Bear has been serving draft beer and dried pollack grilled on coal briquettes since 1980. 을지OB베어는 1980년부터 지금껏, 냉장고에서 숙성시킨 신선한 생맥주와 연탄불에 구운 노가리를 합리적 가격에 선보인다.

10여 년 전, 바이럴 효과를 타고 뮤직비디오가 퍼져나가며 세계적 인기를 누리던 K-팝 노래 덕분에 한국에 가본 적 없는 이들도 서울 강남 지역을 잘 알게 됐다. 한데 많은 이가 잘 모르는 사실은 강남이 ‘강의 남쪽’을 뜻하며, 강의 남쪽, 즉 한강 이남 지역에는 과거 농지와 들만이 펼쳐져 있었다는 것이다. 그러다 1960년대부터 수십 년간 개발이 이뤄지면서 강남은 널따란 대로, 번쩍이는 고층 건물, 럭셔리 브랜드, 수입 자동차로 가득한 복잡한 지역으로 변했다. 가수 사이가 음악을 통해 풍자한 부와 권력의 왕국으로 말이다.

아무튼 한국 하면 강남의 풍경만 떠올렸을 법한 외국인 관광객들이 이제는 한강 이북 지역의 숨은 매력을 속속들이 발견하기 시작했다. 강남에 비해 오래되고, 규모가 작으며, 글로벌화가 덜 진행된 강북 지역은 미묘하고도 매력적인 ‘강북 스타일’을 꾸준히 유지해왔다.

강북은 21세기 가장 유명한 개발계획 중 하나를 자랑하기도 한다. 서울 한복판, 한때 고가도로가 지나던 자리에 흐르는 긴 복개천인 청계천이 그것이다. 청계천 남쪽에 접한 을지로에는 최근 MZ세대를 끌어들이는 먹거리와 마실 거리가 넘쳐난다. 매체에서는 ‘합지로’라는 이름으로 이 지역을 재조명하고 있다. 오래전부터 소규모 공장, 작업장, 철물점 등이 모여 있던 을지로는 여전히 공업단지 분위기를 풍긴다. 여기에 일조하는 것이 네온 간판과 빈티지 인테리어로 무장한 특색 있는 식당과 카페들이다. 문을 열고 발을 들이는 순간, 1980~1990년대의 동아시아 고전영화 속으로 들어간 기분이 든다.

이제는 서울의 합한 나이트라이프 중심지가 된 을지로에는 오랫동안 한 자리를 지키며 많은 이에게 사랑받은 가게가 꽤 남아 있다. 1946년부터 시그니처 메뉴인 평양식 냉면을 내놓던 우래옥이나 여름이면 노가리 골목을 활기 넘치는 야외 테이블로 가득 메우는 작은 술집들이 그 예다. 2015년 서울미래유산으로 지정된 노가리 골목을 가장 오래 지킨 것은 바로 작은 노포인 을지OB베어였다.

을지OB베어는 시원한 맥주 한잔에 어포, 구운 소시지 그리고 한국의 나이트라이프에서 빼놓을 수 없는 프라이드치킨처럼 다양한 안주를 내놓던 곳이다. 2022년 갑작스럽게 영업을 중단하며 이곳을 즐겨 찾던 많은



1



2



3



4



5



6



© Zoo Simdang

© Zoo Simdang

and feel; its shops, accentuated with neon lights and vintage decor, make it seem as if you've stepped into a classic of east Asian cinema from the 1980s or 90s.

Despite having become a hipster nightlife center, Euljiro hasn't undergone the kind of gentrification that sweeps away beloved, long-standing establishments such as, Woo Lae Oak, which continues to serve Pyongyang-style cold noodles, its signature dish since 1946, or the many small pubs whose outdoor tables spill convivially across Nogari Golmok (pollack alley). When it was designated for preservation as a Seoul Future Heritage site in 2015, Nogari Golmok had been known as the home of OB Bear. The longest-standing establishment in the alley is where you can enjoy a formidable mug of beer along with plates of dried fish, grilled sausages and — the essential Korean night life food — fried chicken. Euljiro habitués were crestfallen when OB Bear suddenly closed in 2022, but delighted when it reopened in the neighborhood this year.

Gourmands with an interest in authentic Korean cuisine planning a visit to Euljiro will also want to consider the Michelin Guide-listed Gwanghwamun Gukbap. The item to order is the eponymous pork soup with rice, a dish whose exceedingly simple appearance belies its deceptively rich flavors. Those who haven't tried *gukbap* (hot broth over rice) haven't experienced Korea; the same could be said of the equally humble *tteokbokki*, whose combination of the thick, chewy *tteok* (rice cake) and lightly piquant gochujang (fermented chili paste) sauce has made it a favorite among generation after generation of young Korean students. Some say that *tteokbokki* is best eaten on the street, but those looking to try every variety of the dish should spend some time in Sindang-dong Tteokbokki Town, a concentration of sit-down *tteokbokki* restaurants, each of which has its own take on the dish.

Tteokbokki Town may have been Sindang-dong's most popular culinary attraction since the 70s, but the neighborhood also offers plenty of other storied eat-

1. Geumdwaegi Sikkang has elevated Korea's pork belly barbecue experience and made it more popular.

신당동 금돼지식당은 한국의 대중적인 돼지고기 바비큐를 프리미엄화해 인기를 끈다.

2. Seoul Joongang Market in Sindang-dong neighborhood, where you can find street food like *hotteok* (sugar syrup-filled pancakes) and dumplings
호떡, 만두 같은 길거리 음식을 만날 수 있는 신당동 서울중앙시장

3. Mabongnim Tteokbokki, a stalwart of Sindang-dong Tteokbokki Town, has been around since the mid-20th century.

20세기 중반부터 이어오는 마복림할머니떡볶이는 신당동 떡볶이 타운의 터줏대감이다.

4. Hip concept-based restaurants have recently been opening up in the back alleys of Sindang-dong.

최근 신당동 뒷골목에는 힙한 콘셉트의 식당들이 들어서고 있다.

5, 6. Zoo Sindang incorporates elements of traditional Korean culture into their cocktails as well as the building's exterior.

한국 전통문화 요소를 재치 있게 활용한 주신당의 외관과 카페일

단골이 안타까워했는데, 올해 초 노가리 골목 인근에 새로운 가게를 열며 다시 역사를 이어가고 있다.

한국 음식에 관심 갖고 을지로를 찾을 계획이 있는 미식이 친구에게는 올해 <미쉐린 가이드>에서 밥 구르망에 선정된 소공동의 광화문국밥을 추천할 만하다. 이곳에서 꼭 맛봐야 할 음식은 돼지고기 육수와 밥이 함께 나오는 돼지국밥이다. 단순하고 소박한 겉모습과 달리 깊은 맛을 자랑하는 돼지국밥은 한국을 방문했다면 빼놓기 아쉬운 음식이다.

한국에서 꼭 맛봐야 할 음식 중엔 떡볶이도 있다. 두툼하고 쫄깃한 떡, 매콤한 고추장이 맛의 조화를 이루는 떡볶이는 여러 세대에 걸쳐 한국의 어린 학생들이 즐겨 먹은 대중적인 분식이다. 어떤 이들은 지하철역 바깥에 늘어선 노점에서 먹는 길거리 떡볶이를 최고로 꼽는다. 보다 다채로운 떡볶이를 경험해보고 싶은 이라면 가게마다 특색을 갖춘 떡볶이 전문 식당이 밀집해 있는 신당동 떡볶이 타운으로 인도한다.

떡볶이 타운은 1970년대부터 신당동에서 인기 있는 맛집 밀집 지역으로 꼽혀왔다. 대를 이어 운영하는 떡볶이 전문점들이 이곳에 모여 있다. 그 뿐 아니라 신당동과 약수동 일대에는 테이블에서 직접 끓여 먹는 닭 스투인 닭한마리부터 매콤하게 양념한 족발까지, 한국 고유의 음식을 맛볼 수 있는 식당이 차고 넘친다.

이런 노포가 모인 골목에서 도보로 10분만 가면, 마치 다른 세계에 존재하는 듯 보이는 바를 만나게 된다. 주신당은 숨은 듯 자리한 나이트라이프 명소로 이름을 날리는 중인데, 서울 사람들과 관광객 사이에 인기를 얻은 덕분이다. 작은 문에는 아무런 표지가 없고, 열반에 오른 듯 보이는 고양이 석상만이 이곳이 입구임을 알려준다. 문을 열고 들어가면 절반은

eries serving added classics, from chicken stew boiled right at the table to spicy pigs' feet. Just a ten-minute walk and you'll find a relatively new bar that feels like it exists in a world apart: Zoo Sindang, a "hidden" night spot that has, paradoxically, won great popularity among Seoulites and tourists alike. Make your way through its unmarked door (identified by an enlightened feline statue), and you'll enter a half sophisticated bar and half shamanistic forest. Both its decor and menu differ strikingly from other establishments in Seoul: only here can you enjoy Chinese zodiac-themed cocktails, each made with traditional Korean liquor and named after a zodiac animal. On the morning after, you can plunge into the bustle of a *sijang*, a traditional market in Mapo-gu District's Mangwon-dong neighborhood. Mangwon Market sells all the expected Korean-cuisine staples as well as croquettes, red bean-filled doughnuts and other fried treats. The neighborhood's more cross-cultural offerings include southeast Asian flavors in restaurants such as Bali in Mangwon and Lao Piak.

Or perhaps you'd prefer a mind-clearing stroll in the Gyeongui Line Forest Park, built on the path of a disused colonial-era railway that runs through Mapo-gu and once connected Korea to Manchuria. Alongside the park, you'll find countless independent cafés, each with its own sensibility and specialties, reflecting the abundant state of Korean coffee culture today. Enconced in a back alley, amid the office towers of the transit hub Gongdeok, is the flagship location of homegrown chain Fritz Coffee Company. Fritz serves specialty coffee and baked goods in a converted courtyard house with wood paneling, exposed brick, colorful mid-century light fixtures, traditional Korean wall art and a soundtrack of vintage electronic pop music. All of it underscores what you'll have felt in the hot spots of Euljiro, Sindang and Mangwon neighborhoods — in Gangbuk, everything old is new again.

1, 2, 3.
1994SEOUL introduces a new dessert course every two months themed around traditional festivals and holidays.

한식 디저트 전문점 1994 서울은 한국의 다과 차림과 더불어 전통 절기와 명절 등을 주제로 2개월마다 새로운 다과 코스를 선보인다.

4, 5.
Fritz Coffee Company is known for its direct trade coffee sourcing, in-house baked goods and its Korean aesthetics.

프린츠커피컴퍼니는 산지 농부와 직거래에 들어오는 스페셜티 원두, 직접 구운 베이커리류, 한국적 디자인 무드로 인기를 얻었다.

세련된 바, 절반은 샤머니즘적 분위기의 숲 같은 공간이 펼쳐진다. 이곳의 인테리어와 메뉴는 서울 어떤 바에서도 볼 수 없는 특별함을 지녔다. 십이지신 테마 칵테일은 전부 한국 전통주를 사용해 만들며 이름은 십이지신을 상징하는 동물에서 따왔다. 이를테면 소 칵테일에는 별도의 소 모양 향료를 함께 제공해 계피 향을 마음껏 즐길 수 있고, 토끼 칵테일에는 구운 떡이 곁들여 나온다. 돼지 칵테일은 한국인의 어린 시절 기억에서 빼놓을 수 없는 하드인 '돼지바'에서 영감을 받았다.

전통과 새것이 어우러진 독특한 밤을 보낸 후에는 마포구 망원동으로 향해 북적거리는 도시 한가운데 자리 잡은 전통시장을 방문한다. 고로케, 팔소가 가득 든 돈넛, 여러 가지 튀김까지, 길거리 음식을 다양하게 선보이는 망원시장에서는 줄 설 각오를 해야 한다.

망원시장 중심을 나와 인근 골목으로 향하면 다채로운 문화를 만날 수 있다. 디저트 카페는 물론이고 발리인망원, 라오삐약처럼 동남아시아 홈메이드 요리를 내는 작은 식당들이 등장한다. 여러 편집매장이나 독립 서점도 자리한다. 그중 내가 즐겨 찾는 번역가의 서재는 번역가가 운영하는 작은 서점으로, 한국어로 번역한 다양한 세계문학 서적을 선보인다.

인근 경의선숲길공원을 산책하며 머리를 비워봐도 좋겠다. 경의선숲길 공원은 일제강점기 때 한국과 만주를 이었던 폐철로를 되살려 조성한 긴 공원으로, 신촌, 홍대, 연남동 등 활기 넘치는 대학가를 연결한다. 경의선 철길을 따라 거닐며 한국의 다채로운 커피 문화를 경험할 수 있다. 한국이나 글로벌 프랜차이즈 카페가 아니라 고유한 감성과 특색을 지닌 지역 개인 카페가 수없이 자리하니 말이다.

이번 여정의 마무리로 마포구의 교통 환승허브인 공덕에 즐비한 오피스 타워 뒷골목으로 향한다. 서울 각지와 제주에 체인점을 둔 프린츠커피도 화점이 바로 이곳에 자리하고 있다. 골목 안, 정원이 딸린 주택을 개조한 카페에서는 스페셜티커피와 매장에서 직접 구운 다양한 베이커리를 선보이고, 나무 패널, 노출 벽돌, 알록달록한 미드센추리 양식의 조명, 벽에 걸린 한국 전통 회화와 빈티지 팝 음악이 한데 어우러진다. 이 모두가 서울의 맛을 찾아 떠난 이번 여정에서 느낀 바를 다시금 확신하게 해준다. 서울의 강북에서는 오래된 것이 언제나 새롭게 태어나고 있다.



시간의 맛, 장의 예술

Soybeans, water and salt. These simple ingredients have given birth to *jang*, Korea's fermented pastes and sauces. We head out to discover the essence of Korean cuisine that's captivated the world.

물, 콩, 소금. 단 3가지 식재료가 수백 년의 시간과
뒤엎겨 한식의 정체성으로 탄생한다.
세계적인 주목을 받는 한국의 장을 찾아 떠났다.

written by LEE JI-HYE photography by JANG EUN-JU

The Art of **Jang**

Scan the QR code
to see a related
video in the
digital magazine.

관련 영상은 디지털
매거진에서 확인하세요.







Earlier this year, Korea's Cultural Heritage Administration announced that inscribing "the culture of making *jang* (fermented pastes and sauces)" on the UNESCO Intangible Cultural Heritage List would be a key agenda for 2024. This comes just five years after "*jang*-making" was designated as National Intangible Cultural Heritage in 2019. Now, Korean *jang* has become a major trend in the global food scene.

As health-conscious foodies and chefs worldwide turn their attention to fermented foods, it's no surprise that *jang*, the cornerstone of Korean cuisine, has taken center stage. Renowned chefs visit Korea to study fermented dishes, while seminars on *jang* are held overseas. Recently, at Madrid Fusión, a culinary fair where chefs and industry professionals share cooking techniques and trends, Junghyun Park, owner-chef of New York's two-Michelin-starred Atomix, shared his thoughts on the value of soybean fermentation.

올해 초, 한국 문화재청은 2024년의 주요 정책적 이슈로 '한국의 장 담그기 문화'의 유네스코 인류무형유산 등재를 꼽았다. 지난 2019년 '장 담그기'가 국가무형문화재로 지정된 후 5년 만의 일이다. 지난 몇 년간, 한국의 장을 포함한 발효 문화가 전 세계적으로 화제에 오르내린다. 코로나 19 위기로 건강한 먹거리, 면역력 강화를 돕는 음식 등이 중요해진 것이 큰 이유다. 팬데믹 기간, 국제 학술지 <셀>은 발효식품 섭취가 신체 염증을 완화하고 면역기능을 향상하는 것으로 나타난 스탠퍼드대 의대 연구팀의 연구 결과를 게재했다. 같은 기간, 미국의 식품 전문 시장조사업체 폴록 커뮤니케이션스도 식품영양학 전문지인 <투데이스 다이어티션>과 합동 조사를 통해 슈퍼 푸드 1위로 발효식품을 꼽았다.

건강식을 찾는 전 세계 미식가와 셰프들이 발효식품이자 한식의 출발점인 장으로 관심을 돌리는 것은 어쩌면 당연한 일이었다. 글로벌 유명 셰프들이 발효식품을 맛보고 연구하기 위해 한국을 찾고, 해외에선 연일 장을 주제로 한 세미나도 열린다. 얼마 전 셰프들과 외식업계 관계자가 한자리에 모여 최신 요리 기법과 트렌드를 공유하는 미식 박람회 마드리드 퓨전에서 뉴욕의 <미쉐린 가이드> 2스타 레스토랑 아토믹스의 박정현 오너 셰프가 콩 발효의 가치와 중요성에 대해 강연을 펼친 것도 이런 트렌드와 일맥상통한다.

So why are people so excited about *jang*? To find the answer, we visited the small village of Changpyeong in Damyang-gun County, Jeollanam-do Province. Known for its tributes of rice malt syrup to the king during the Joseon Dynasty (1392-1910), the village is home to a *jang* master who has been using the same traditional method passed down for some 360 years. In the front yard of Ki Soon-do's residence, lined with 1,200 tightly packed earthenware pots known as *hangari*, firewood was ablaze early in the morning, boiling the soybeans. Korean *jang* is a type of *dujang*, meaning it's made from soybeans. The process involves selecting quality soybeans, boiling and mashing them into *meju* (fermented soybean blocks), which are then dried and soaked in brine to ferment and age. The *meju* is then separated from the liquid, with the brine becoming *ganjang* (soy sauce) and the solids becoming *doen-*

최근엔 장을 이용한 다채로운 메뉴로 발효식품의 확장성을 증명한 레스토랑 밍글스의 강민구 셰프가 그동안 장을 연구하고 정리한 영문 책 <장: 더 소울 오브 코리안 쿠킹>을 출간하기도 했다.

왜이토록 많은 사람이 장에 열광할까? 그 이유를 찾기 위해 전라남도 담양의 작은 마을 창평을 찾았다. 조선시대부터 왕에게 쌀엿을 진상했을 만큼 비옥한 땅을 품은 이 마을에서, 360여 년간 변함없는 전통 방식으로 장을 담그는 명인을 만나기 위해서다. 1200여 개의 장항아리가 뽁뽁하게 줄지은 기슭도에 들어서자, 앞마당에선 아침 일찍부터 콩 삶은 물을 데울 장작이 활활 불타고 있었다.

한국의 장은 콩으로 담그는 두장이다. 선별한 좋은 콩을 잘 삶고 찢은 후 덩이를 지어서 띄워 말리면 메주가 된다. 그 메주를 소금물에 담가 발효와 숙성을 거친 후 풀어진 메주와 물을 분리한다. 이때 분리한 물은 간장, 메주는 된장이 된다. 두장은 한국, 중국, 일본 등 삼국에서 고르게 발달했다. 하지만 콩을 삶고 찢고 띄우고 말려서 메주를 만들고 이것으로 장을 담그는 방식을 쓰는 나라는 한국이 유일하다.

메주를 띄울 때 짚을 활용하는 것도 특별하다. 짚에서 나오는 고초균이 메주의 표면이나 내부에 골고루 분포하는데, 이 과정에서 콩단백질을 분



3

1. Crafting quality *meju* begins with carefully selecting clean soybeans and soaking them in water.

메주는 깨끗한 콩을 잘 골라내 물에 불리는 것부터 시작된다.

2. *Joongganjang*, made by separating *ganjang* from the *meju* and simmering it

메주와 분리한 간장을 진하게 달여 감칠맛을 끌어 올린 중간장

3. Master Ki Soon-do, who checks on the *jang* daily, and her apprentice and daughter Ko Min-gyeon

매일 장의 상태를 살피는 기순도 명인과 그의 딸 고민견 전수자

4. *Doenjang* made using the traditional method passed down through 10 generations

10대를 이어온 종갓집 전통 방법 그대로 담근 된장



4

jang (soybean paste). While different varieties of *du-
jang* also evolved in China and Japan, Korea is unique
in its method of boiling and mashing the soybeans,
making *meju*, and using it to make *jang*. Another dis-
tinctive aspect is the use of straw during the *meju* dry-
ing process. The *Bacillus subtilis* bacteria from the
straw break down the soybean protein and give *jang*
its unique flavor and sweetness.

“The *meju* drying period used to be around 45-50 days
in Jeolla-do provinces and 60-90 days in Seoul and
Gangwon-do Province. However, due to climate

해하고 감칠맛을 내는 아미노산이나 펩타이드가 만들어진다. 그리고 장
의 독특한 향과 단맛이 생성된다.

“옛날에는 메주를 띄우는 기간이 전라도 지역은 45~50일, 서울이나 강원
도는 60~90일 정도 걸렸어요. 하지만 기후변화로 인해 최근엔 그 기간
이 더 길어졌습니다. 아침과 저녁의 온도 차이가 너무 많이 나기 때문인
데, 그래서 이제는 메주 띄우는 날짜를 예전처럼 정해놓지 않아요. 향아
리 뚜껑을 열어본 뒤 상황에 따라 판단하죠. 메주 발효도 마찬가지로입니
다. 옛날에는 한 달 정도 발효했다면, 요즘은 한 달씩 발효하면 불필요한
곰팡이가 생기거나 변해요. 그래서 메주의 크기도 절반으로 작아졌습니
다. 발효하는 시간을 줄이기 위해서요.”

고민견 전수자가 말했다. 그는 브랜드명이자 대한민국 전통 식품 명인 기

The essence of Korean cuisine is *jang* — fermented pastes and sauces that draw out the deep flavors of the food.

한국의 장은 한식의 깊은 맛을 내는 출발점이자 상징이다.



change, this period has become longer. The same goes for *meju* fermentation,” explains Ko Min-gyeon, the daughter of Ki Soon-do, a Korean Traditional Food Master and the namesake of the brand.

An old saying goes, “If the flavor of the *jang* wavers, the family tapestry unravels,” emphasizing the importance of *jang*-making. Master Ki Soon-do, the 10th generation head of a branch of the Jangheung Go clan, has been making *jang* using the family’s secret methods passed down through generations. The flavor of Ki’s *jang* is distinguished from the ingredients — just soybeans, water and salt. She uses domestically grown soybeans, bamboo salt from Damyang and groundwater drawn from a 160m-deep well. The result is three types of *ganjang* from the seed *ganjang*, a family treasure of around 360-years: *cheongjang*, aged for less than a year; *joongganjang*, aged for less than five years; and *jinjang*, matured for over five years.

Chefs from around the world, including Eric Ripert of New York’s three-Michelin-starred Le Bernardin and René Redzepi of Denmark’s Noma, have visited Ki and been amazed by the taste of the *jang*. In 2017, during U.S. President Donald Trump’s visit to Korea, the state dinner menu included “Grilled Hanwoo Korean Beef Ribs” made with Ki’s 360-year-old seed *ganjang*.

“What surprises chefs and tourists the most is the sweetness without the incorporation of any added sugar and the rich, savory flavor from soy sauce made solely with soybeans, salt and water. Some even say that aged *doenjang* tastes like cheese,” says Ko.

As Ki’s culinary contributions gain recognition both domestically and internationally alongside Korean *jang*, the brand has taken a more proactive approach to promoting *jang* through the launch of a “Fermentation Academy” last year. The institution offers an 8-week course for participants from diverse fields, including chefs and restaurateurs. The curriculum covers fermentation basics, traditional methods of making *ganjang*, *doenjang* and *gochujang* (red chili paste),



2

1. After the *meju* is placed in a mold to give it form, it's tied with straw and left to ferment.
틀에 넣어 모양을 잡은 메주는
볏짚으로 묶어 숙성시킨다.
2. Korean dishes made with *jang* have a natural, savory flavor.
장으로 만든 한식은 자연스러운
감칠맛을 낸다.

순도의 딸이다. 옛날에는 “장맛이 변하면 집안이 망한다”는 말이 있을 정도로 장 담그기를 중요시했다. 장흥 고씨 양진재파 종가 10대 종부인 기순도 명인은 대대손손 내려오는 집안의 비법을 지키며 장을 담그고 있다. 기순도의 장맛은 원료, 즉 콩과 물, 소금부터 다르다. 국내산 콩과 담양산 대나무를 구워 만든 죽염 그리고 160여m 깊이의 우물에서 끌어 올린 지하수를 사용한다. 그 결과 약 360년간 내려온 종가의 보물, 씨간장부터 숙성 정도에 따라 1년 이내의 청장, 5년 미만의 중간장, 5년 이상의 진장 등 3가지 간장을 만들어냈다.

그동안 <미쉐린 가이드> 3스타를 받은 뉴욕 르베르나르맹의 셰프 에릭 리퍼트와 실험적인 노르딕 퀴진을 내놓는 덴마크 레스토랑 노마의 셰프 레네 레제피 등 수많은 해외 셰프가 기순도를 찾아 장맛에 감동하고 갔다. 2017년, 도널드 트럼프 미국 대통령 방한 때 청와대 영빈관의 만찬 메뉴에 올라온 기순도의 약 360년 된 씨간장으로 구운 ‘한우갈비구이’를 두고 프랑스 AFP 통신, 영국 <데일리메일> 등은 “미국보다 오래된 간장이 메뉴로 제공됐다”고 소개하기도 했다.

“외국인 셰프나 관광객들이 이곳에 와서 가장 놀라는 것은 설탕 없이 단 맛이 난다는 것 그리고 오직 콩, 소금, 물로 만드는 간장에서 진한 감칠맛

and hands-on experience preparing fermented dishes using *jang*. Kim Min-seon, who teaches cooking classes for tourists, signed up for the program to gain a deeper understanding of Korean cuisine to share with her students from around the world. The academy also hosts special lectures on fermentation by Australian chef Joseph Lidgerwood and a dinner experience at his Seoul-based restaurant, Evett.

Lim Jeong-dong, chef at Rhinebeck, a restaurant in Gwangju that uses Ki's *cheongjang*, also enrolled in the academy. He and his wife and fellow chef Jeon Eun-hye returned to Korea and opened a fine dining establishment last year. They present dishes such as seaweed salad pasta with Ki's *cheongjang*, duck ragù paccheri pasta, and seasonal fish. "With a master so close by, I want to learn more about fermented foods. *Jang* has a mild flavor that pairs well with any ingredi-

이 난다는 것입니다. 오래된 된장 맛을 보면 치즈 맛이 난다고도 해요. 저는 그동안 이 말의 뜻이 궁금했는데, 지난해 싱가포르 박람회에서 각 나라의 치즈를 맛보곤 금세 이해되더군요."

기순도가 한국의 장과 함께 국내는 물론 전 세계적으로 주목을 받게 되자 지난해부터는 '발효학교'를 열고 더 적극적인 장 알리기에 나섰다. 셰프, 외식 기업가, 식품 사업가, 요리 연구가 등 다양한 분야의 수강생이 참가하는 발효학교는 8주간 발효 교육과 함께 전통 간장, 된장, 고추장 제조법, 장을 활용해 조리한 발효 밥상 등을 체험한다. 또한 발효학교에서는 호주 출신 조셉 리저우드 셰프의 발효 강의와 서울에 자리한 그의 레스토랑 에빗의 다이닝까지 체험할 수 있다.

서울 경동시장에서 영어권, 중국어권 관광객을 상대로 쿠킹 클래스를 열고 있다는 김민선 씨는 외국인들에게 한식을 좀 더 깊이 있게 가르치고 싶어 참가했다. "최근 쿠킹 클래스에 참가하는 관광객 사이에서도 장이 트렌드입니다. 어떤 맛이 나는지, 어떤 효능이 있는지 궁금해하는 외국인이 많아요. 건강한 음식으로 알려진 만큼 직접 배워 더 많은 정보를 가져가고 싶어요."

기순도의 청장을 사용하는 광주 레스토랑 라인벡의 임정동 셰프도 발효



Ganjang (soy sauce) with a balanced blend of salty and savory flavors
짠 맛과 감칠맛이 조화롭게 섞인 간장



Sweet and spicy flavors of *gochujang* (fermented red chili paste)
달콤하면서도 매운 맛의 고추장



1. Rhinebeck is a restaurant showcasing creative dishes using traditional *jang*.

전통 장을 이용한 창의적인 음식을 선보이는 레스토랑 라인벙크

2. Many fine dining restaurants are now making their own *jang*.

최근엔 직접 장을 담그는 파인 다이닝도 늘어나는 추세다.

3. Steak served with a purée made from Ki Soon-do's *doenjang* at Evett

기존도 된장으로 만든 퓨레를 곁들인 에벳의 스테이크

ent or cooking method. That’s why it has the potential to inspire innovative dishes that appeal to the younger generation,” says Chef Lim.

Lidgerwood’s Evett, a one-Michelin-starred restaurant, serves strawberry-infused *doenjang* and *gochujang*, while Eatanic Garden, another one-Michelin-starred establishment, presents delightful gastronomic creations using Ki’s *jang*. The *jang* phenomenon extends beyond Korea. Atomix, a Korean restaurant in New York, ranked 8th on the World’s 50 Best Restaurants list last year, utilizes three types of *ganjang*, while Reverie, a one-Michelin-starred restaurant in Washington, D.C., features strawberry gochujang among its menu.

Once a harmonizing agent in Korean cuisine, *jang* has long since transcended Korean taste buds. The exquisite flavors born from simple ingredients, traversing the boundaries of time over many decades and centuries, are now captivating palates worldwide.

학교 참가자다. 발효학교가 끝난 후 따라간 그의 레스토랑에는 뉴욕 맨해튼에서 함께 요리를 공부한 아내 전은혜 셰프가 기다리고 있었다. 뉴욕에 살던 부부는 최근 한국으로 돌아왔고, 지난해 한국의 전통 식재료를 이용한 파인 다이닝을 오픈했다. 명인의 청장을 사용한 감태 냉파스타, 오리 라구 파케리, 제철 생선 요리 등을 내보인다.

“가까운 곳에 명인이 계신 만큼 발효식품에 대해 더 깊이 배우고 싶습니다. 장은 어떤 식재료나 조리법과도 잘 어울리는 담백한 성질을 가졌어요. 젊은 세대가 좋아하는 음식에도 충분히 장을 이용한 창의적인 요리가 탄생할 수 있는 이유입니다.”

전통 장이 주는 놀라운 맛을 즐기기 위해 다시 서울로 향한다. 서울의 <미쉐린 가이드> 1스타 레스토랑 에벳은 딸기 된장과 딸기 고추장을, <미쉐린 가이드> 1스타 이타닉 가든은 된장, 중간장, 청장을 사용해 창의적인 요리를 선보인다. 국내뿐만 아니다. 지난해 월드 50 베스트 레스토랑 8위로 선정된 뉴욕의 한식당 아토믹스는 3가지 간장을, 워싱턴DC의 <미쉐린 가이드> 1스타 레버리 레스토랑도 딸기 고추장을 사용해 창의적인 요리를 선보인다. 한식의 조화로움을 매개하던 장은 이제 한국인의 입맛을 넘어선 지 오래다. 단순한 재료가 수십, 수백 년 시간의 산을 넘어 흘러는 한방울의 맛이 전 세계인을 매료하고 있다.

보글보글

Bogeul Bogeul

Boiling Pot of *Jjigae* for Lunch

The Korean language has an abundance of expressions that can tantalize your taste buds.



Take *jjigae* (stew), for example, and the use of onomatopoeia *bogeul-bogeul* (sound made from a boiling pot of food) suggests how often hot soups are consumed in Korean culture. Also, the expression *Siwonhada* (to be refreshing) describes the feeling that comes from not only chilled food but also ones that are piping hot. Despite the irony, this dual-use expression is backed by science. Slurping down hot broth expands the blood vessels, increasing their exposed surface, and channels heat out of the body quickly for a cooling effect.

점심은 보글보글 끓인 찌개

맛에 관한 한국어의 독특하고 풍성한 표현은 외국인들의 호기심을 돋운다. 한국인의 밥상에 자주 오르는 ‘보글보글 끓인 찌개를 예로 들어보자. ‘적은 양의 액체가 잇따라 야단스럽게 끓는 소리’를 뜻하는 의성어는 국물 요리를 펄펄 끓여 뜨겁게 먹는 식문화를 보여준다. 뜨거운 국물 요리에 빼놓을 수 없는 표현이 있으니 ‘시원하다’다. 음식이 차고 산뜻할 때도 쓰지만 뜨거우면서 속이 후련할 때도 쓴다. 아이러니한 표현이지만 과학적 근거도 있다. 뜨거운 국물을 마시면 혈관이 확장되고 외부에 노출되는 면적이 늘어나 몸의 열을 빠르게 내린다. 또 땀이 마르면 서 체온이 일시적으로 내려가 시원한 기분이 든다.

Eoljukah

Eoljukah, After Lunch Pick-Me-Up

Koreans have an infatuation for *ah-ah*, a shortened phrase for iced Americanos. According to Starbucks Korea, the cold beverage made up over 57% of all drinks sold in the country in January, 2023, during winter’s frosty grip. The culture of drinking an iced Americano in the extreme cold has even given rise to the catchphrase *eoljukah* — “I’ll take an iced Americano even if I freeze to death.” According to France’s AFP news agency, Koreans prefer cold caffeinated beverages because they give a quick and efficient burst of energy after lunch in Korea’s fast-paced office culture. If you follow up a hot Korean meal with an iced Americano as your palate cleanser, you’ve earned your badge as an honorary Korean.

식후엔 얼죽아

한국인의 ‘아아(아이스아메리카노)’ 사랑은 유명하다. 스타벅스 코리아에 따르면 한겨울인 지난해 1월에도 국내 아이스 음료의 판매량은 전체의 57%로 절반을 넘겼다. 극한의 추위에도 코끝이 빨개진 채 아이스아메리카노를 마시는 현상에 ‘얼죽아(얼어 죽어도 아이스아메리카노)’라는 신조어까지 생겼다. 프랑스 AFP 통신은 한국의 독특한 커피 소비문화로 얼죽아를 소개했다. ‘빨리빨리’와 효율성을 중요시하는 한국 직장 문화의 특성상 점심 식사 후 빠르게 주문해 마시고 에너지를 효율적으로 채울 수 있는 찬 카페인 음료를 선호한다는

것. 덧붙이자면 뜨거운 한식을 먹은 후 차가운 음료로 입가심을 하면 한층 개운한 기분 이 든다.



얼죽아

삼겹살 & 소맥

Samgyeopsal & Somaek

For Dinner, Samgyeopsal With Somaek



Many Korean shows include a scene of people eating *samgyeopsal* (grilled pork belly). According to the Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation, pork belly barbecue is the most popular dining-out option for Koreans. For tips on how to eat *samgyeopsal* like a local, check out *The Korean Cookbook*, by British publisher Phaidon Press. And for that perfect pairing, go for *somaek*, a blend of beer and soju (distilled liquor). Give a *somaek* glass a vigorous tap with a spoon or other utensil to produce an acoustic cavitation (formation of bubbles inside cavities in the liquid), making the drink ever smoother.

저녁은 삼겹살에 소맥

많은 K-콘텐츠에서 삼겹살을 먹는 것은 놀라운 일이 아닙니다. 한국농수산식품유통공사(aT)에 따르면 지난해 돼지고기 구이는 한국인이 가장 좋아하는 외식 메뉴 1위로 나타났습니다. 영국 유명 출판사 파이돈이 출간한 <더 코리아 쿡북>은 한국인처럼 삼겹살 먹는 법을 소개하며 소스 선택법과 쌈 싸는 법까지 알려준다. 삼겹살과 어울리는 것이 바로 K-커피, 소맥이다. 소주와 맥주를 일정 비율로 담은 잔을 수저로 세게 치면 음파에 의해 액체 속 공간이 만들어져 미세한 기포가 생기는 '어쿠스틱 캐비테이션' 현상이 일어나 맛이 한결 부드러워진다.

Yasik

Yasik to Spice Up Your Late-Night Fun

Koreans work hard and play even harder, so after-work recreation tends to run long into the night. And since many Koreans work late hours, the country's nightlife has developed on overdrive. It's common for restaurants, convenience stores and delivery apps to be open 24-7. The undisputed champion of *yasik* (late-night snacks) is Korean-style fried chicken. This crispy concoction has won over visitors from around the world and emerged as one of Korea's must-try dishes. Creatrip, a platform that provides a trendy vacation experience of Korea, makes it easy for tourists to access Korea's food delivery services, with various delivery categories to choose from and payment available in dollars.

야식으로 화려한 밤 장식하기

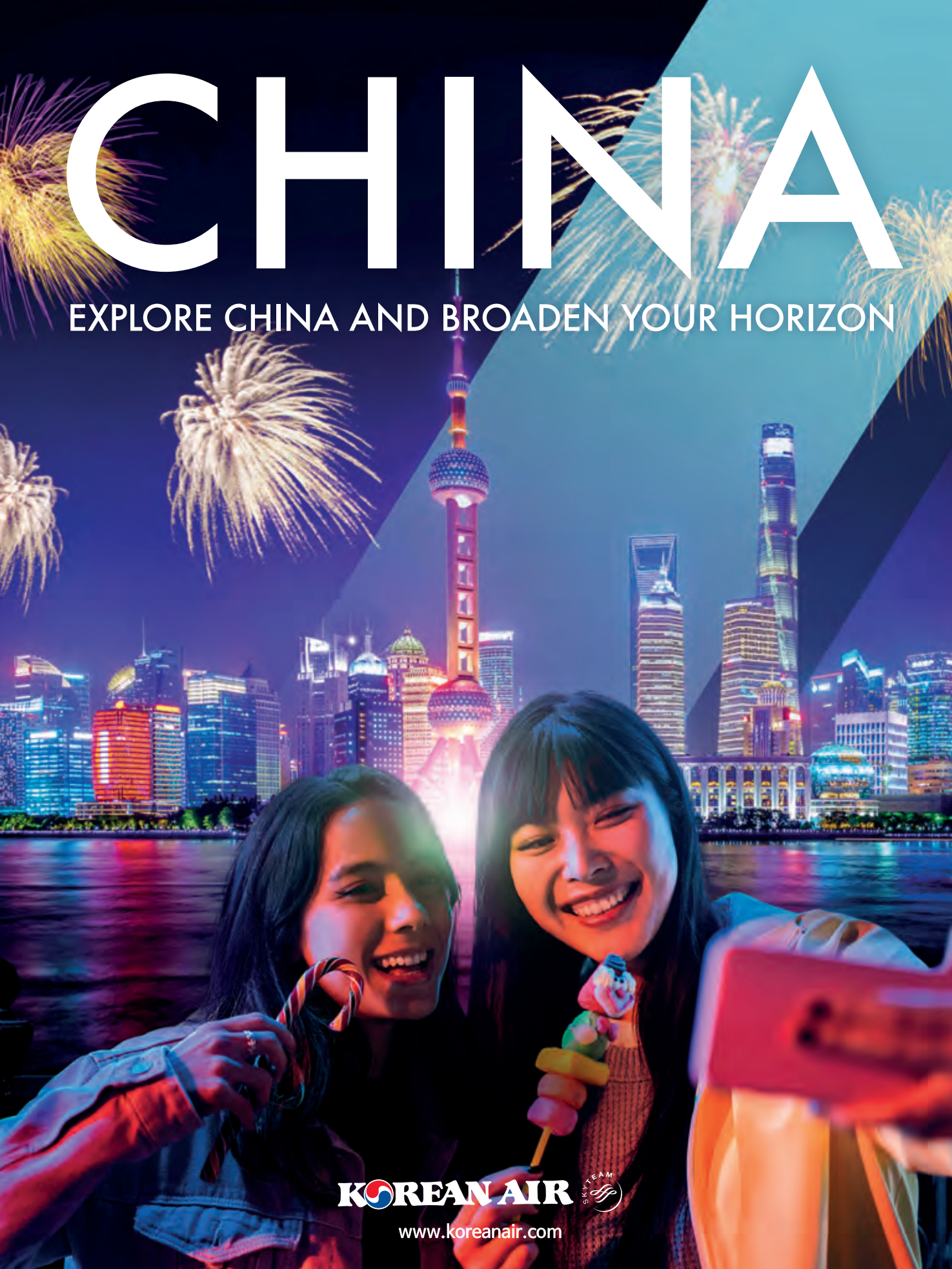
열심히 일한 만큼 노는 것도 열정적인 한국인의 밤은 길다. 한국은 밤늦게까지 활동하는 인구가 많고, 24시간 운영하는 식당 및 편의점과 배달 앱이 보편화돼 야식 문화가 급속도로 발달했다. 야식의 대표 주자는 치킨이다. 기름에 튀겨 바삭하고 갖가지 양념으로 버무려 맛을 더한 한국식 치킨은 전 세계 외국인 방문객의 입맛을 사로잡으며 한국에서 꼭 맛봐야 할 음식 중 하나로 떠올랐다. 트렌디한 한국 관광을 돕는 플랫폼 크리에이티브립은 외국인을 대상으로 한 배달 서비스를 제공한다. 딜리버리 카테고리에서 원하는 음식을 배달시킬 수 있고, 달러로 결제가 가능할 뿐 아니라 다른 외국인 관광객의 실제 이용 후기도 살펴볼 수 있다.

야식



CHINA

EXPLORE CHINA AND BROADEN YOUR HORIZON



KOREAN AIR SKYTEAM

www.koreanair.com

Sense Your Way Through Korea

오감으로 한국을 만나다

**New experiences can lead to unforgettable memories.
Explore these destinations through sight, sound, taste and touch.**

낮선 경험은 호기심으로, 잊지 못할 추억으로 연결된다.
보고 듣고 먹고 느끼며 발견하는 한국의 새로운 여행지들.

written by LEE JI-HYE



Purple Meadows in the Countryside

자연 속 보랏빛 들판

For some fresh air, head out of the city and take a stroll through fields of lavender. These fields, which come to full bloom in June, provide the perfect backdrop for selfies. Blue Farm, in Gochang-gun County, Jeollabuk-do Province, spans some 13,200m² and includes many photo zones. At Herb One in Jeong-eup Township, Jeollabuk-do, you can enjoy a variety of summer flowers, including lavender, buckwheat and sunflowers. At the exotic, Mediterranean-style Hani Lavender Farm in Goseong-gun County, Gangwon-do Province, visitors can enjoy a range of concerts and workshops.

도시를 벗어나 흐드러진 라벤더 사이를 거닐어보자. 6월에 만개하는 여름꽃 라벤더의 군락지는 특유의 오묘한 컬러로 SNS 속 인생 사진의 주요 배경지가 된다. 전북특별자치도 고창군 청농원은 약 1만 3200m² 부지에 다양한 포토 존을 갖춰 감성 사진을 노리는 MZ들을 불러 모은다. 국내 최대 규모의 전북특별자치도 정읍 허브원에선 라벤더를 비롯해 메밀꽃, 해바라기 등 다양한 여름꽃을 함께 즐길 수 있다. 청농원과 허브원은 반려동물 동반 입장도 가능하다. 지중해풍 건물이 어우러져 이국적인 분위기를 풍기는 강원특별자치도 고성군의 하니라벤더팜에선 음악회나 체험 프로그램도 함께 진행한다.



Life-Changing Desserts Around Every Corner

집는 족족 인생 디저트

Desserts that were hard to get a hold of in Korea are now available at the Shinsegae Department Store in Seoul's Gangnam area. Sweet Park presents 43 distinct brands including Pierre Marcolini, a luxury Belgian chocolatier; Mille & Un, a bakery famous for being run by a Korean baker in Paris; Gariguette, a Japanese dessert shop that reinterprets the mille-feuille; and Madame Pierre Oger, the latest offering from Japanese roll cake experts Mon Chou Chou. You also won't want to miss The Bread Selection, which provides a choice of popular items from bakeries across the country, including Jean Boulangerie, Taegukdang, Borissou Paris and Le Pain. Additionally, check out the Chef's Stage, which features desserts by renowned pastry chefs Seokki Kang, Hyojin Park and Eunjung Cho.

그동안 한국에서 맛보기 어려웠던 디저트들이 신세계백화점 강남점에 집결했다. 패션과 뷰티 매장이 있던 공간을 43개 디저트 브랜드를 모은 디저트 성지, 스위트 파크로 리뉴얼한 것. 벨기에의 명품 초콜릿 '피에르 마르콜리니', 파리지앵을 줄 세우는 한국인 제빵사의 빵집 '밀레앙', 밀푼유를 새롭게 해석한 일본의 파이 맛집 '가리게트', 일본 롤케이크 브랜드 '몽슈슈'에서 선보이는 '마담피에르오제' 등은 오픈 전부터 문전성시를 이루는 매장이다. '장블랑제리', '태극당', '보리수빠리', '르빵' 등 전국 빵집의 인기 메뉴를 모은 브레드 셀렉션, 유명 파티시에 강석기, 박효진, 조은정 셰프가 협업한 디저트를 만날 수 있는 셰프 스테이지도 그냥 지나치기 아쉽다.





Instant Noodle Heaven

당신이 상상하는 모든 라면

A newly opened “CU Ramyun Library,” offering a feast for the eyes as well as the palate, has generated quite the buzz. Located in the Hongdae area, this CU convenience store branch sells around 230 types of *ramyeon* (instant noodles) both from Korea and abroad. Decked out with instant cooking machines and a giant display case dedicated to the impressive spectrum of *ramyeon*, the shop draws fans looking to try the instant noodle varieties they’ve seen on K-dramas. The prices, features and spiciness levels of the *ramyeon* are explained in English, Japanese and Chinese.

눈과 입이 모두 즐거운 ‘라면 라이브러리’가 오픈 직후부터 폭발적인 반응을 얻고 있다. 마포구 홍대 거리에 자리한 CU 홍대상상점은 국내외 230여 종의 라면을 총망라한 라면 라이브러리 콘셉트의 편의점이다. 즉석 조리기는 물론 초대형 라면 전용 진열장과 컵라면 모형까지 설치한 이곳에는 K-드라마로 보던 라면을 직접 체험하려는 외국인들로 가득하다. 라면의 가격이나 특징, 매운맛 단계는 물론 조리대에는 조리 방법까지 영어, 일본어, 중국어로 설명돼 있다. 인기 있는 메뉴는 부대찌개라면, 참깨라면, 크림진짬뽕, 얼큰장칼국수 순이다.



Encountering Biodiversity Through Photography

사진으로 만나는 생물다양성

On May 22, celebrate Biodiversity Day in Seoul with a meaningful exhibition of art and culture. Inspired by Nature, *Frans Lanting: Dear Fauna*, a showcase of works by Frans Lanting — who, according to the BBC, “set the standards for a whole generation of wildlife photographers” — will be held from May 16 to July 31 at the JCC Art Center, in the Hyehwa-dong neighborhood, Jongno-gu District. This is a chance for visitors to ponder biodiversity, as seen through the lens of an artist whose work has taken him to the Amazon, Borneo, the Galapagos Islands, Madagascar and more.

5월 22일 생물다양성의 날을 맞아 의미 있는 문화예술 전시가 서울에서 열린다. BBC가 “전 세대 야생동물 사진작가를 위한 표준을 세웠다”고 평가한 프란스 란팅의 전시 <프란스 란팅: 디어 포나>가 5월 16일부터 7월 31일까지 종로구 혜화동에 자리한 JCC아트센터에서 개최된다. 이번 전시는 지난해 순천만국제정원박람회 이후 열리는 국내 두 번째 단독 사진전으로 더욱 기대를 모으는 중이다. 아프리카, 아마존, 보르네오, 갈라파고스, 마다가스카르 등 생태계의 보고 한가운데서 작가가 사진으로 기록하는 작품을 통해 생물다양성의 가치를 느낄 수 있는 기회다.





© Sorol Art Museum

Pure, Understated Architecture

순수하고 절제된 백색 미술관

A public art museum that marries stunning exhibitions with beautiful architecture has opened in the coastal city of Gangneung in Gangwon-do Province. The Sorol Art Museum features pure white walls that act as an ever-changing canvas for the light throughout the day, as designed by Meier Partners. Due to the building's floor-to-ceiling windows, the second floor offers a view of the Gangneung cityscape that unfolds like a vast painting. From May 4 to August 25 the museum is presenting an exhibition on Agnes Martin, a major figure in Abstract Expressionism, along with works by Korean abstract painter Chung Sang-hwa.

아름다운 건축과 전시가 어우러진 공공미술관이 강원특별자치도 강릉에 들어섰다. 강릉 교동의 옛 지명을 딴 솔올미술관은 마이어 파트너스에서 설계한 건축 작품으로, 백색 건축의 거장 리처드 마이어의 디자인과 철학을 담았다. 순백의 건물과 빛으로 공간미를 자아내 하루 중 어느 시간대에 방문해도 각양각색의 매력을 보여준다. 전면을 유리로 마감한 덕분에 2층에서는 강릉의 시내 풍경이 마치 전시 작품처럼 펼쳐진다. 5월 4일부터 8월 25일까지 추상표현주의를 대표하는 캐나다 출신 미국 작가 애그니스 마틴의 전시가 열리고, 같은 기간 한국의 추상회화 작가 정상화의 전시도 개최된다.



Experience Romantic Jazz in Seoul

재즈가 흐르는 낭만 서울



The Seoul Jazz Festival returns to soak the city nights with jazz once more. Now in its 16th year, the popular event boasts a wide selection of international artists such as Lauv, whose Korean fan base has grown significantly since his collaboration with girl group TWICE, and singer-songwriter Melody Gardot, returning to Korea for the first time in 14 years. A colorful range of Korean artists will round out the lineup, including BIBI, Jannabi, Sunwoo Jung-a and Kwon Jin-ah. The festival will be held from May 31 to June 2 across four indoor and outdoor stages at Olympic Park, in Seoul's Songpa-gu District.

서울의 밤을 재즈로 물들이는 서울재즈페스티벌이 돌아온다. 자라섬재즈페스티벌과 함께 한국 재즈 페스티벌의 양대 축으로 불리는 서울재즈페스티벌은 올해로 16회째를 맞는 축제다. 매년 국내외 아티스트들이 참가해 봄날의 밤을 낭만으로 채운다. 수많은 한국 팬을 보유한 라우브와 14년 만에 내한하는 재즈 싱어송라이터 멜로디 가르도가 헤드라이너로 무대에 서고, 비비, 잔나비, 선우정아, 권진아 등 넓은 스펙트럼의 국내 아티스트가 참여할 예정이다. 5월 31일부터 6월 2일까지 서울 송파구 올림픽공원의 4개 실내외 무대에서 열린다.



© National Museum Complex of Korea

Museum Just for Kids

오직 어린이를 위한 박물관

What better way to celebrate May — known as “Family Month” in Korea — than with a visit to the National Children’s Museum. The first of Korea’s national museums dedicated solely to children, the National Children’s Museum is located in Sejong City and is part of a museum complex featuring a diverse range of content. The museum is filled with hands-on activities for children, like making a cogwheel device, learning about the Earth’s atmosphere and air circulation, and decorating mobiles and paper masks. As there are only two sessions daily, tickets are sold on a space-available basis, so booking in advance is recommended.

5월, 가정의 달을 맞아 온 가족이 즐길 수 있는 국립어린이박물관이 새로운 여행지로 주목받고 있다. 국내 최초로 설립된 세종특별자치시 국립 박물관 단지의 5개 박물관 중 처음으로 개관한 국립 어린이박물관은 다른 4개 박물관의 주제와 특징을 어린이의 눈높이에 맞게 체험할 수 있도록 만들어졌다. 톱니바퀴 장치를 만들어 직접 움직이고, 바람을 이용해 대기와 공기의 순환을 익히거나 모빌과 종이 가면을 꾸미는 등 아이들이 체험할 수 있는 작품으로 가득하다. 매일 2회차 운영되고 잔여석에 한해 현장 발권하니, 사전에 온라인으로 예약하는 것을 추천한다.

A New Wave in Andong

안동의 새 물결

We head to the historic city of Andong to examine how centuries of Confucian traditions and established ways of life are sparking a new cultural wave.

역사적 도시 안동에서 이어져온 수백 년의 유교 전통과
고전적인 삶의 방식은 어떻게 새로운 물결을 일으키고 있을까?

written by LEE KI-SUN photography by KIM JOO-WON



Scan the QR code
to see a related
video in the
digital magazine.
관련 영상은 디지털
매거진에서 확인하세요.

At Michelin-starred restaurants in Seoul, you'll find liquor from the ancestral home of an Andong family. Trendy shops showcase beer made with Andong plums, and people talk about their visit to a remote Andong village that is accessible only by boat. Could it be that a new narrative about the city is being written beyond its historic villages and traditional masks? I set off for one of Korea's most storied regions, nestled in the mountains of Gyeongsangbuk-do Province.

Villages Old and New

"The opening scene of *Pachinko*, a drama telling the story of a Korean family in the early modern era, was filmed here. It's the quintessential Korean landscape," explains Hwang Hyun-woo, a cultural commentator, from a riverbank overlooking Hahoe Village. The Nakdong River embraces this iconic village as it winds by. Amidst the warm light that feels like stepping centuries into the past, thatched and tiled roofs give way to gentle mountain ridges.

The house of the descendants of Ryu Seong-ryong, one of the village's most famous figures and a

서울의 미쉐린 스타 식당에는 안동의 종갓집 술이 오르고, 세련된 가게에서는 안동산 자두를 사용한 맥주를 선보인다. 안동의 저 먼 골짜기, 배를 타야 갈 수 있는 마을에 다녀왔다는 이야기도 들린다. 역사적 마을과 전통 탈 너머에서 안동의 새 이야기가 쓰이고 있는지도 모르겠다는 생각이 들었다. 첩첩이 솟은 산자락 너머 한반도 남동쪽, 한국에서 가장 유서 깊은 고장으로 향했다.

오래된 마을과 새로운 마을

"근현대 한국 가족의 이야기를 그린 드라마 <파친코> 오프닝 신을 여기에서 촬영했어요. 가장 한국적인 풍경이죠." 하회마을이 내려다보이는 강변 둔덕에서 황현우 문화 해설사가 말한다. 우리나라에서 가장 긴 강인 낙동강이 휘며 이상적인 마을을 품는다. 초가집과 기와집들 너머로 부드러운 산자락이 펼쳐지고, 수백 년 전인 듯 포근한 빛이 감돈다. 물론, 언제나 그대로는 아니었다. 어느 역사적 마을처럼 하회마을 또한 은유적인 의미를 담아 설계됐다. 마을이 물 위에 뜬 연꽃 내지 배 형상을 띠기에, 돌을 쓰면 배가 가라앉는다 하여 과거에는 진흙으로만 담장을 쌓았다. 한데 지금은 돌담을 흔하게 볼 수 있다. 마을의 가장 유명한 인물인 16세기 명재상 유성룡의 종택은 그가 말년을 보낸 소박한 초가집 자리에 들어서 있다. 20세기 초에는 그전까지 탄압받던 교회도 들어섰다. 마을은 유네스코 세계문화유산으로 지정되기에 앞서, 영국 여왕의 방문으로 일찍이 관광지화됐다. 연간 관광객이 많게는 100만 명을 넘기도 했다. 동시에 여전히 주민이 살아가는 곳이기에, 여러 곡절을 겪은 끝에 지

1.

Restaurant in the new hanok complex Gurume

신축 한옥 단지에 들어선 구름에 레스토랑

2.

Chrysanthemum tea is served as a welcome drink to guests at Gurume.

구름에 투숙객에게 웰컴 드링크로 내는 국화차





Yangjindang House, the head house of the Pungsan Ryu clan, is a representative house in Hahoe Village that has been designated as a treasure.

하회마을의 풍산 류씨 대종가인 양진당은 마을의 대표적 고택이며, 보물로 지정되었다.

high-ranking government official from the 16th century, stands on the site of a humble thatched cottage where he spent his younger years. Before its designation as a UNESCO World Heritage site, the village was already a popular tourist spot due to a visit by the late Queen Elizabeth II. Annual visitor numbers at times topped one million. As the village remains the actual home of many locals, it took some time and effort to reclaim a sense of calm befitting its cultural heritage status. According to Hwang, tradition is partly composed of everyday stories passed down orally from generation to generation. “Even within the same family, ancestral rites differ from home to home. In one house, the side dishes used in the rites are kept and eaten separately, while in the house across the street, they put them together in one bowl. All because that’s how the elders of the household have always done it.”

금은 ‘문화재에 걸맞도록’ 다시 차분해졌다.

전통은 생각보다 복잡하다. 황현우 해설사에 따르면, 전통 일부는 집집마다 구전으로 내려오는 사소한 이야기들로 이뤄진다. “같은 가문도 집집마다 제사 방식이 달라요. 이 집에서는 제사에 쓴 반찬을 따로 두고 먹고, 맞은편 집에서는 한 그릇에 모아 내는 식으로요. 집안 어른이 이렇게 해왔다는 이유에서죠.”

마을은 다시 한번 잠에 들 채비를 한다. 노을이 비추는 도로를 달려 구도심과 안동댐 사이, 구름에 도착한다. 고택이 웅기종기 모인, 오래된 작은 마을처럼 보이지만 실은 한옥 리조트다. 댐 건설로 수몰 위기에 처한, 문화재 가치를 지닌 고택들을 이축했다. 오늘 밤 묵을 곳은 17세기 초 한정치가의 정자다. 하지만 나는 그보다 편리하게 머물렀다. 얇은 전통 문에 추가한 현대적 덧문, 방 한 칸을 포기하는 대신 실내에 들인 화장실 덕분이다. 동시에 새벽녘, 정원의 꽃나무 너머로 보이는 안개 낀 풍경, 지역 재료로 내는 안동식 조식은 고스란히 누릴 수 있었다.

시장과 골목에서 맛보는 시간

안동의 역사는 지금도 일상을 이룬다. 이는 때로 한국인에게조차 낯설게



Andong Gaog serves draft beer from local breweries, including Andong Brewing Company.

안동가옥에서는 안동 브루잉 컴퍼니를 비롯한 지역 브루어리의 생맥주를 낸다.



1. Andong Brewing Company owner Lee In-sik tests the beer.

안동 브루잉 컴퍼니의 이인식 대표가 갓 만든 맥주를 테스트하고 있다.

2. Restaurant and pub Andong Gaog preserves the truss structure of modern *hanoks* (traditional Korean house).

근대 한옥의 독특한 트러스구조를 보존한 안동가옥 실내



In the sunset glow, I drive along a road between the old downtown and Andong Dam to Gurume. At first glance, it looks like a small traditional village, but it's actually a modern resort inspired by *hanok* (traditional Korean house). My accommodation for the night is a politician's pavilion from the early 17th century. But my stay was probably more comfortable than his, thanks to a modern door added to the thin traditional door and the addition of an indoor bathroom.

A Taste of Andong's Delicacies

Andong's history is still embedded in the everyday. The degree of tradition here can sometimes even surprise Koreans. Leaving Gurume, I head to "Octopus Alley" in Andong Jungang New Market, in the old downtown. I sample a freshly blanched piece of octopus from one of the vendors. How exactly did octopus become famous in this inland city?

"Since long ago, Andong has traditionally served exquisite food to esteemed guests. In landlocked areas, seafood is the rarest of delicacies. Among the creatures of the sea, octopus has been highly valued for its intelligence," explains Park Jung-wan, who runs the second-generation octopus business Andong Muneo. From *heotjesatbap*, originating from *jesa* (ancestral rites) where *jesa* food is gathered and eaten in one bowl, to salted mackerel, noodles and octopus, you can discover a wealth of flavors throughout the old downtown — flavors that have stood the test of time. And there are also new flavors inspired by the terrain itself in Andong. After tasting Andong rice gelato at Achaga, I visit Andong Gaog. In a restored modern *hanok*, I pair freshly baked pizza with local craft beer. My choice, Odd Eye, is a refreshing wheat beer infused with Andong ginger and citrus. Andong Brewing Company, the producer of Odd Eye, is an award-winning brewery located about 30 minutes from the old downtown. In addition to their basic lineup, they offer beer brewed with seasonal local ingre-



"Octopus Alley" in Andong Jungang New Market dates back to the mid-20th century. 20세기 중반부터 이어져오는 안동중앙신시장의 문어 골목

느껴진다. 구름에를 나서 구도심 안동중앙신시장에 자리한 문어 골목을 찾는다. 점포마다 솥을 내어놓고서 문어를 삶고 손질하는 데 한창이다. 상당수가 대를 이어 수십 년째 운영 중이다. 상인의 권유로 갓 데친 문어 한 점을 맛본다. 동해산 피문어만 취급해 식감이 부드럽다고 상인이 설명한다. 내륙 도시에서 어째서 문어가 유명해진 걸까?

"예로부터 안동에는 귀한 손님에게 귀한 음식을 접대하는 전통이 있었어. 내륙에서는 가장 귀한 게 해산물이지. 그중에서도 문어는 지능이 높은 동물로 조선시대부터 귀하게 여겼어요." 안동문어를 2대째 운영 중인 박중완 대표의 설명이다.

조상을 기리는 제사용 음식을 한 그릇에 모아 먹던 데서 유래한 헛제사밥, 간고등어, 국수 그리고 문어까지. 구도심 곳곳에서는 풍요로운 맛을 맛따르린다. 시간을 거친 맛이다. 여기에, 안동 땅에서 힌트를 얻은 새로운 맛도 있다. 안동 출신 젊은 대표가 고향에 돌아와 연 젤라테리아 아차가에서 안동 쌀 젤라토를 맛본 뒤, 안동가옥을 찾는다. 캐주얼한 분위기로 복원된 근대 한옥에서 직접 구운 피자에 지역산 수제 맥주를 곁들이는 다. 오늘 택한 오드아이는 안동산 생강과 시트러스를 가미해 산뜻한 맛을 지닌 밀맥주다.

오드아이를 만든 안동 브루잉 컴퍼니는 대한민국국제맥주대회 등에서 여러 차례 수상한 브루어리로, 구도심에서 차로 약 30분 떨어져 있다. 큰



光明室



Yi Hwang tended the plum blossoms in the courtyard of
Dosan Seodang (Confucian academy).
For Joseon era scholars, nature was a part of life.

이황은 도산서당 뜰의 매화를 살뜰히 가꿨다. 선비들에게 자연은 삶의 일부였다.



1

1. Ellyeop Pyunjoo is available as *cheongju*, *soju* and *takju* depending on the production method and its alcohol strength. 일엽편주는 제조 방식과 도수에 따라 청주, 소주, 탁주로 출시한다.

2. Nongam Jongtaek consists of the main house, outer buildings and Bungang Seowon. 농암종택은 본채와 별채, 분강서원 등으로 구성된다.

3. Yi Sung-won, the 17th generation male heir of Yi Hyun-bo, looks out over the landscape. 농암 이현보의 17대 종손 이성원 씨가 사랑채에서 풍경을 바라본다.



2



3

dients like pine buds, rice syrup, perilla leaves, and *chamma* (a type of yam), served in bottles with funky labels. When head brewer and owner Lee In-sik opened the brewery seven years ago, it was his mission to add beer to the region's alcohol traditions, which include the household brews of rice wine for ancestral rites to Andong Soju's 1,200-year history. What other meaning does Andong hold for him beyond a hip brand name? "I hope people will one day come to Andong in search of beer, for the lineup we've developed exclusively here."

A Landscape That Begg for Poetry and Liquor

I drive along National Route 35 toward the upper reaches of the Nakdong River. A pavilion comes into view beneath the cliffs along the river. Joseon-era (1392-1910) scholars pursuing their studies regarded nature as a place for self-discipline.

Park Sung-ho, owner of the eco-friendly agricultural corporation Milgwanonilda, chanced upon this scenic location and settled here, establishing Maenggae Village on an empty plot of land. Here, he grows eco-friendly wheat and distills soju from the wheat. In fact, wheat soju has a long history in Korea and has been mentioned in a number of older Korean recipe books.

He recently organized an industry association and is planning the globalization of Andong Soju together with local soju producers. With no road access to the village, he personally escorts overnight guests into the village on his tractor or on a small boat.

Across the river, I head to Nongam Jongtaek. In the 16th century, the scholar Yi Hyeon-bo, who served four kings and was respected by all, returned to this house situated against the backdrop of a deep valley. His 17th generation descendants now run the residence as a homestay. For them, history is something experienced through the taste of home-brewed liquor. Brewed with

테이너 건물에 민화에서 따온 고양이 로고가 그려져 있다. 기본 맥주뿐 아니라 송순, 조청, 방앗잎, 참마 등 철마다 지역 재료로 맥주를 담가 펴킨한 일러스트레이션의 라벨을 둘러 선보인다.

7년 전 브루어리를 열며 이인식 대표가 연구 없던 안동을 점찍은 건, 전국 유통에 유리한 지리적 조건과 더불어 예로부터 발달한 술문화 때문이었다. 제사에 올릴 가양주를 집집마다 빚던 풍습, 1200년 역사의 안동소주가 빛나는 지역 술 전통에 바야흐로 맥주를 더한다는 야심도 있었다. "인근에서 다양한 술 만드는 이들과 교류할 수 있어 재미있어요. 근처에 안동소주, 회곡양조장이 있고, 더 가면 264청포도와와인이 있죠." 그들은 자주 이야기를 나누며 협업을 계획한다. 와인 담그는 포도에서 채취한 효모로 맥주를 양조하는 식이다.

그에게 안동은 힙한 브랜드 이름 외에 또 어떤 의미를 지닐까? "안동은 육지의 섬처럼 폐쇄적으로 보이기도 하는데, 그만큼 고유한 문화를 지녔어요. 안동에서만 선보이는 맥주 라인업을 개발해 언젠가 사람들이 맥주를 찾아 안동에 오기를 바라죠." 물론 지금도 꽤 많은 손님이 브루어리를 찾아와 갓 만든 맥주를 사간다.

시와 술을 부르는 풍경

35번 국도를 따라 낙동강 상류를 향해 달린다. 강가 절벽 아래 한 정자가 보인다. 학문을 닦던 선비들은 자연을 수양의 수단으로 삼았고, 출세를 마다하고 자연에 은거하는 삶을 예찬했다. 이 풍경은 시대를 초월해 마음을 움직이는 듯하다. 10여 년 전, 누군가는 길을 잃고 우연히 맞닥뜨린 풍경에 반해 이곳에 정착했다. 그게, 조선의 대표 사상이 퇴계 이항이 "그림 속으로 들어가네"라고 노래한 풍경이라는 건 나중에 알았고. 친환경 농업법인 밀과노닐다의 박성호 대표 그리고 빈 땅에 그가 일군 맹개마을 얘기다.

박성호 대표는 이곳에서 친환경 밀 농사를 짓고, 그 밀로 소주를 빚기 시작했다. 사실 우리나라 밀소주는 오랜 역사를 지니며, 여러 고조리서에 소개되어 있다. 박성호 대표는 최근 협회를 조직해, 지역 소주 제조자들과 함께 안동소주 세계화를 계획하고 있다. 마을로 가는 육로가 없기에, 숙박객을 위해 트랙터나 작은 배를 운전하는 일도 여전히 직접 도맡아 한다.

"자신이 여기에 500년 살았다고 말하는 이를 만난 적 있어요. 자신과 가문을 하나로 연결 짓는, 대단한 자부심이죠. 배타적일 수 있지만, 그 궁지가 오늘의 안동을 만들기도 했어요. 저 역시 안동에서 어떻게 지속해야 할지 고민하게 되었고요." 박 대표의 말이다.

강 건너편, 농암종택으로 향한다. 16세기, 4명의 왕을 모시고 두루 존경받다 은퇴한 농암 이현보는 깊은 골짜기의 이 집으로 돌아왔다. 그의 17대



You can enjoy a picnic or brewery tour, or choose to stay overnight at Maenggae Village farm spanning nearly 10 hectares.

약 10만m² 면적의 농장이 펼쳐지는 맹개마을에서 팜 피크닉, 양조장 투어를 경험하거나 숙박할 수 있다.

© Kwak-Peung Young

only water, rice, and *nuruk* (a traditional fermentation starter), this traditional liquor is crafted by Yi Won-jeong, the wife of the family's 17th-generation male heir. Promoted with a sophisticated touch by daughter-in-law Kweon Jandi, it's sold in small quantities and even graces the tables of Michelin-starred restaurants in Seoul.

I sit by a window of the historic house facing the river and uncork a bottle of liquor offered by Mrs. Yi. The label reads "Ellyeop Pyunjoo," both the name of the liquor and a line from a poem by Yi Hyeon-bo meaning "a small leaf-like boat on the water." The line transports the drinker centuries back. In his 80s, Yi Hyeon-bo often spent time with his friend Yi Hwang, 34 years his junior, floating drinks to each other on the river and exchanging poetry. I wonder how similar the drink they shared might be to the one in my hand. Here, old tales continue to be shared, be it over a glass of liquor or across the surface of the undulating river.

종손 부부는 이곳을 고택 스테이로 운영 중이다. 그들에게 역사란 몸으로 겪어내는 것이다. 어릴 적 할아버지가 들려준 이야기, 열린 창으로 불어오는 강바람의 속삭임, 또 집안 대대로 빚어온 술의 맛으로. 물, 쌀, 전통 누룩만을 사용해 모든 과정을 수작업으로 빚는 술에서는 달고도 시큼한 복숭아와 배 향이 나며, 여과하지 않아 시시각각 맛과 향이 달라진다. 17대 종부 이원정 씨가 대를 이어 빚는 이 술은 며느리 권잔디 씨가 세련된 브랜딩을 더해 소량 판매하며, 서울의 미쉐린 스타 식당 테이블에도 오른다.

강을 마주 보는 고택 창가에 앉아 이원정 씨가 내어준 술 한 병을 만난. 한지 라벨에 '일엽편주'라 적혀 있다. 술 이름이자 이현보의 시 구절로, 수백 년 전 이황의 친필을 활판 인쇄한 것이다. '물 위 작은 나뭇잎 같은 조각 배'를 뜻하는 이 단어는 술잔 든 이를 몇백 년 전 밤으로 데려간다. 80세가 넘은 이현보는 34세 어린 벗인 이황과 자주 어울리고, 강가에서 술잔과 시를 주고받았다. 작은 뗏목에 술잔을 얹어 강물에 띄우면, 다른 사람이 받아 마시기도 했다. 그렇게 공동 창작한 시 <어부가>는 강호에 파묻혀 사는 어부가 부르는 노래다. 이 노래는 자연을 예찬하는 조선의 강호 문학 장르를 연다. 그때의 맛이 지금 이 맛과 얼마나 닮았을까 상상이 피어오른다. 이곳에서 오래된 이야기는 꾸준히 새로운 이에게 전해진다. 강물결과 잔 위에서.

Dosan Seowon

Nine Confucian academies of the Joseon Dynasty (1392-1910) are designated as UNESCO World Heritage sites. Among them, Dosan Seowon, the foremost example, is depicted on the 1,000-won banknote alongside Toegye Yi Hwang, the 16th century philosopher who founded the institution. Centered around the humble school where Yi educated his disciples, it consists of several buildings including a lecture hall with a signboard by the famous calligrapher Han Seok-bong.



도산서원

조선시대 사설 교육기관인 서원 9곳은 유네스코 세계문화유산으로 지정됐다. 그중 대표 격인 도산서원은 이곳의 시초인 16세기 사상이 이황과 함께 1000원권 지폐에 그려져 있다. 이황이 제자들을 교육하던 소박한 서당을 중심으로, 명필 한석봉의 현판이 걸린 강당 등 여러 채 건물로 구성된다.

Hahoe Village

For nearly 600 years, the Pungsan Ryu clan has been at the heart of Hahoe Village. This village exemplifies a traditional village layout, centered around a sacred 600-year-old zelkova tree, and features the head family house, a pine forest along the Nakdong River, and the Buyongdae Cliff across the river. A mask dance dating back to the 12th century is still performed here regularly.



하회마을

600년 가까이 풍산 류씨 가문이 중심이 되어 이어져온 마을이다. 600년 된 신성한 느티나무를 가운데 두고 종갓집, 강변 소나무 숲, 강너머 절벽 부용대까지, 풍수지리에 따른 전통적인 마을 배치를 보여준다. 12세기로 거슬러 올라가는 탈놀이가 지금도 주기적으로 열린다.



Who's Afraid of Art-Tainers?

누가 아트테이너를 두려워하라

In an era where people are avidly seeking cultural experiences, some artists are working across a range of creative genres, asking us to ponder what the meaning of art is.

보다 많은 이가 예술을 향유하는 시대, 어떤 아티스트들은 폭넓은 문화예술 장르를 넘나들며 창작에 매진한다. 이들은 우리에게 예술이란 무엇인가 하는 질문을 던진다.

written by PARK JAE-YONG (ART COLUMNIST)



“Art-tainer” is a newly-coined word that first appeared in the Korean lexicon in the 2010s. A portmanteau of the words “art” and “entertainer,” the term refers to those who are in the entertainment industry who also work as visual artists (usually painters). Nowadays, thanks to the global attention on K-culture, art-tainers are also enjoying greater attention.

Ohnim (Song Min-ho) is one such case. After debuting as a member of the idol group WINNER in 2014, he went on to make a name for himself as a rapper and producer. In 2019, he began working as a painter and participated in a group exhibition for emerging artists. He held his first solo exhibition in Seoul in 2022. Actor Ha Jung-woo also made his debut as a painter around 2009, just as he was reaching the peak of his career, and he has held solo exhibitions almost every year since then. Another example of an art-tainer is KIAN84. A fine arts graduate, he became a highly successful webtoon artist and TV personality, but it wasn’t until 2022 that he decided to put his studies to good use and make his debut as a painter. More recently, Park Shin Yang, an acclaimed actor since the 1990s, held his first solo exhibition, *The 4th Wall*, at the mM Art Center in Pyeongtaek to showcase his paintings from the past decade in one place. During the exhibition period, he used the ground floor exhibition hall as his workspace, where visitors on the second floor could peer down and see him working on his paintings.

Despite the rise in popularity enjoyed by art-tainers, there still seems to be an underlying assumption that being either an “artist” or an “entertainer” is more noble or superior on its own. If anyone can make art today, and anyone can be an entertainer, shouldn’t we just look at celebrities as artists when they engage in artistic endeavors? Of course, this perception is unlikely to ever change. In a world of the “attention economy” where “likes” rule, celebrities who become artists are doomed to be overshadowed by their fame. On the flip side, their fame can sometimes become a



1. Park Shin Yang's *Kirill 3* (oil on canvas, 2022)
박신양의 <키릴 3>
(캔버스에 유채, 2022년)

2. Ohnim (Song Min-ho) poses in front of *Stoked* (2022) at Saatchi Gallery.
사치갤러리에 전시된 <화락>(2022년) 앞에서 포즈를 취한 송민호

‘아트테이너’는 한국에서 등장한 신조어다. 2010년대에 처음 나온 단어는 ‘아트’와 ‘엔터테이너’를 결합한 말로, 연예계 활동으로 잘 알려진 이들이 시각 예술가, 대개 화가로 활약하는 경우를 일컫는 단어로 자리 잡았다. K-컬처가 전 세계적으로 인기를 끌며 한국 아트테이너들의 활동도 덩달아 주목받고 있다.

2014년 아이돌 그룹 위너의 멤버로 데뷔한 후 래퍼 겸 프로듀서로 이름을 알린 송민호는 2019년 신진 작가들을 위한 단체전에 참가하며 예술가로 활동을 시작했고, 2022년에는 서울에서 첫 개인전을 열었다. 하정우는 배우로 전성기를 맞이하기 시작한 2009년 무렵 화가로 데뷔해 거의 매년 한 번씩 전시를 열고 있다. 미술을 전공한 웹툰 작가로 큰 성공을 거두고 예능인으로서도 이름을 알린 기안84는 2022년에서야 전공을 살려 화가로 데뷔했고 최근까지 두 차례 개인전을 성공리에 개최했다.



Installation view of *This Light Never Goes Out: Political Cartoons (2019)* by Jim Carrey at PHI Centre
 PHI센터에서 열린 짐 캐리 개인전
 <This Light Never Goes Out: Political Cartoons>(2019년)

means to avoid harsh criticism of their work. Park Shin Yang commented on this in an interview following his solo exhibition. “A higher level of tolerance is granted to famous people within the genre of art-tainment. I don’t want that for me, though.”

For decades, actress Lucy Liu worked as a painter, photographer, and installation artist under her Chinese name Yu Ling. For someone who worked steadily as a visual artist since 1993, long before the starring role in *Charlie’s Angels* in 2000 that catapulted her to Hollywood stardom, revealing her real name might have been a burden. In 2019, she held her first museum exhibition, *Unhomed Belongings*, a joint exhibition with artist Shubigi Rao at the National Museum of Singapore. Concerned that the name Lucy Liu would overshadow her work as an artist, it took her many years to come forward, but Liu shared that it was a de-

1990년대부터 배우로 활동해온 박신양은 최근 경기도 평택시의 mM아트센터에서 첫 개인전 <제4의 벽>을 개최하고 지난 10여 년간 꾸준히 창작한 회화작품을 한자리에서 선보였다. 전시 기간 동안 그는 미술관의 전시실 1경 작업공간에 상주하며 그림 작업하는 모습을 관람객에게 공개하기도 했다.

그런데 아티스티너라는 단어를 접하면 은연중에 어떤 선입견이 바탕에 깔린 건 아닌가 하는 의심이 든다. 아트와 엔터테이너라는 단어 사이 간극이 강조되는 듯하고, 아트를 하려는 엔터테이너에 가까운 느낌을 받기도 한다. 모두가 예술을 만들 수 있고 누구나 예술가가 될 수 있다면, 배우나 가수 등으로 활동하며 이미 대중에게 알려진 이들이 예술 작업에 뛰어들 때 이들을 단지 예술가로만 볼 수는 없는 걸까?

물론 이는 애초에 성립되지 않으며 불가능한 일이다. ‘좋아요’가 지배하는 관심경제의 세상에서, 유명인들의 예술 활동은 그들의 인기에 가려 제대로 평가받지 못할 숙명이다. 혹은 그들의 인기가 외려 작품에 대한 혹독한 평가를 건너뛰는 수단이 되기도 한다. 이에 대해 박신양은 개인전 개최 후 한 인터뷰에서 이런 말을 남겼다. “아트가 아닌 아티테인먼트는 ‘적당히 해도 된다’는 얘기로 들리는데요? 유명한 사람이 하는 건 적당히

cision that finally made her feel “liberated.”

So what does the art market make of these already-famous artists? Celebrity artists’ works are not priced so high in the art market considering their fame. *Rocky star* Sylvester Stallone has considered himself an artist since he was a teenager, and has sold his paintings at auction for thousands of dollars over the years. Considering the amount of fame and fortune he’s amassed as an actor, the payoff for the long hours in the studio is almost too trivial. Granted, thousands of dollars is not a small sum of money. However, since there is no limit to the price of art, the question naturally arises: what makes celebrities take the time and effort to create art?

For those who entertain the public via screen or stage, creating art is often said to be therapeutic and liberating. Unlike playing a scripted character and exposing oneself to the eyes of the people behind the screen or

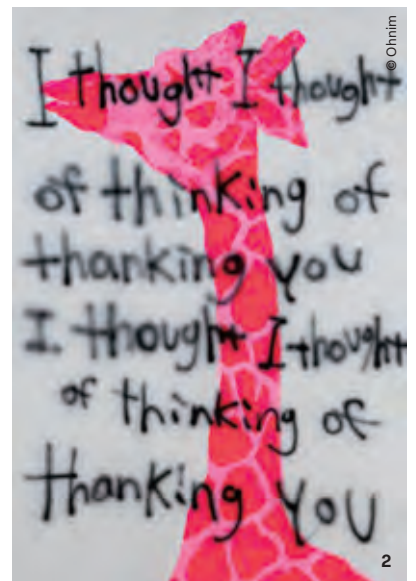
봐줄 수도 있는 장르가 생긴 거죠. 저는 그렇게 하고 싶은 생각 없어요.”
할리우드 배우 루시 리우는 1993년부터 자신의 본명인 위링으로 꾸준히 활동하며 많은 전시에 참여했다. 화가이자 사진가, 설치미술작가인 위링이 배우 루시 리우라는 본명으로 미술계에 정식 데뷔한 건 2019년, 그녀가 싱가포르국립박물관에서 미술가 슈비기 라오와 함께 2인전 <Unhomed Belongings>를 개최하면서였다.

영화 <미녀 삼총사>에서 주연을 맡으며 할리우드에서 스타덤에 오르기 전부터 시각 예술가로 꾸준히 활동했던 그녀에게 배우로서의 이름으로 미술계에서 공식 활동하는 건 부담스러운 일이었던 것 같다. 루시 리우라는 이름이 시각 예술가로서의 진지함과 상관없이 작품에 대한 평가를 덮어버리지 않을까 걱정했으리라. 결국 자신의 본명을 정식으로 내세우며 미술 활동을 하기까지 20년이 넘는 시간이 걸렸고, 그녀는 이에 대해 마침내 “자유로움을 느낀다”고 밝혔다.

이들에 대한 미술시장의 평가는 어떨까? 유명인 예술가들의 작품 가격은 그들의 명성에 비하면 그리 높지 않은 편이다. 10대 시절부터 독학으로 그림을 그리기 시작한 실베스터 스탠론의 작품은 온라인 옥션에서 1만 달러 내외의 가격에 거래되고 있다. 그가 1976년 개봉한 영화 <룩카>에서 시작해 지금까지 배우로 쌓은 명성이나 부의 규모에 비하면, 작업실

1.
Kwon Jian's *Humming Letter* (2022)
권지안의 <Humming Letter> (2022년)

2.
I Thought (2022) by artist Ohnim (Song Min-ho)
송민호의 <I Thought> (2022년)



the crew behind the camera, creating a piece of art is entirely a solitary experience. After decades of tireless work as an actor and comedian, Jim Carrey stepped back from the spotlight. He revealed in a short documentary released online in 2017 that he'd spent time painting during those years. In *Jim Carrey: I Needed Color*, he talks about how creating art was great therapy in his struggle with depression.

Meanwhile, there are some who can't stop looking at celebrity artists in a negative light. For many who have a hard time making a living as an artist after years of formal artistic training, celebrity artists seem to have it too easy. Critics question whether their therapeutic artworks have any value beyond personal satisfaction. While anyone can make art and anyone can be an artist, some people question whether celebrity artists inadvertently put many of their fellow artists on an unfair footing because of their fame.

If deep contemplation and creative practice over a long period of time is what it takes to build a reputation as an artist, fame in other fields does not necessarily translate into reputation in the art world. Kwon Jian, also known as K-pop artist Solbi, knows this all

에서 긴 시간을 들여 창작한 작품의 가격이 너무 낮은 게 아닌가 하는 생각이 들 정도다. 자연스레 이런 질문을 던지게 된다. 이들은 대체 왜 시간과 노력을 들여 예술 창작에 매진하는 걸까?

스크린이나 무대를 통해 대중을 상대하는 이들은 예술 창작으로 스스로를 치유하고 자유를 느낀다고 말하는 경우가 많다. 대본에 따라 자신에게 부여된 캐릭터를 연기하고 객석의 관객이나 카메라 뒤에 있는 스태프의 시선에 자기를 노출하는 것과 달리, 이들이 작품을 만드는 것은 오롯이 자기 자신과 대면하는 시간이기 때문이다.

본인이 이미 쌓아놓은 명성을 예술 창작을 통해 넘어서는 건 어려운 일이겠지만, 사실 그건 그리 중요한 일이 아닐지도 모른다. 배우와 코미디언으로 수십 년간 쉬지 않고 활동한 짐 캐리는 수년간의 공백기를 거친 후 온라인에 한 다큐멘터리를 공개하며 회화작품 창작에 매진하고 있는 근황을 밝혔다. <Jim Carrey: I Needed Color>라는 제목의 이 다큐멘터리에서 그는 우울증에 빠졌던 자신에게 예술 창작이 얼마나 큰 치유가 되었는지 말했다.

물론 유명인 예술가들에 대해 부정적 시각을 거두지 못하는 이들도 존재한다. 예술 학교에서 수년에 걸쳐 전통적 예술 훈련을 받은 뒤에도 어려모로 힘겹게 예술 활동을 이어가는 이들의 눈으로 볼 때, 유명인 예술가들은 손쉽게 기회를 얻는 것처럼 보인다. 동시대 예술의 최전선에서 예술 개념을 갱신하는 데 앞장서고자 애쓰는 비평가들은 이들의 '치유적인' 예술 작품에 개인적 만족 이상의 가치가 있는지를 되묻는다.

유명인 예술가들이 스스로도 어쩔 수 없는 명성으로 인해 수많은 동료 예술가를 제쳐두고서 은연중에 공평하지 않은 출발선상에 서는 건 아닌

KIAN84's KIAN Island series (2024)
기안84의 <기안도> 연작(2024년)



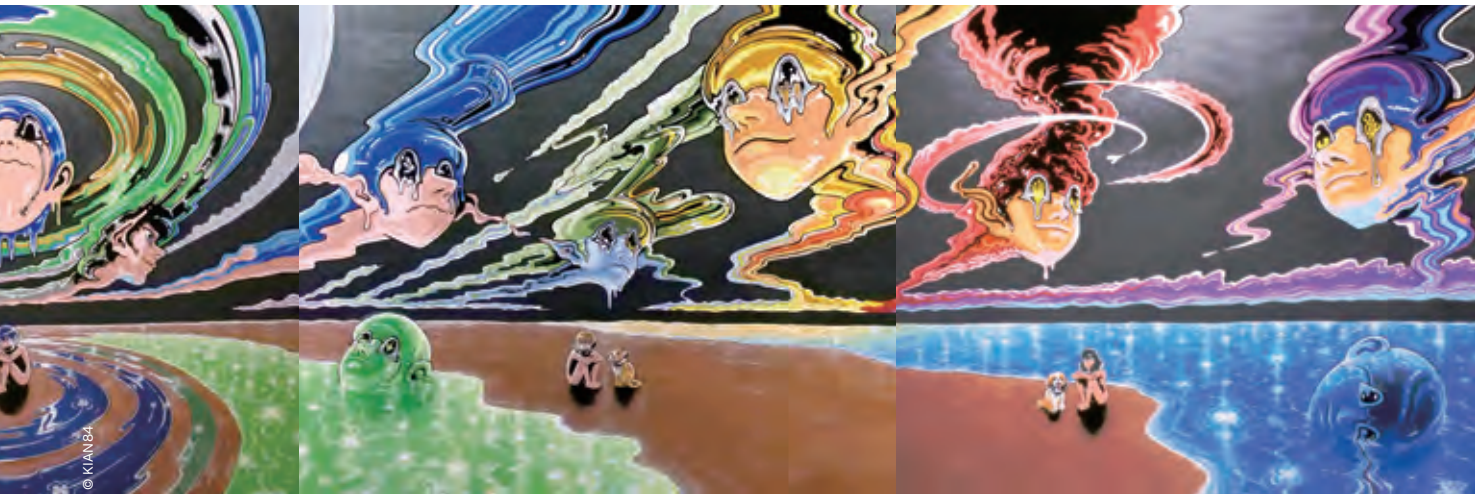
too well. Kwon started out as a singer in 2006 and began creating art as a form of self-therapy around 2009. In 2012, she held her first exhibition under her given name, Kwon Jian. She says that creating art has been a way for her to cope with the pressures of fame, fueled by the fragmented portrayal of herself in the media. Although she has been an artist for 12 years, she is still considered more of a celebrity than an artist. Yet, she doesn't want to force people to think of her as a serious artist and hopes to prove herself over time. Kwon says, "I don't think there are any qualifications for who can make art. In the end, I think it's more about how consistent I am with my creation."

Through today's art-tainers, we have the opportunity to think about what art is and what it means to be an artist. For those of us who feel distant from art, perhaps celebrity artists can help close the gap. In the grand history of art, how will art-tainers and their work be remembered? The 17th century European still life was a commodity for the emerging bourgeoisie as capitalism developed. In a similar vein, perhaps the work of celebrity artists of the 20th and 21st centuries will be recognized as a genre of its own.

지 문제를 제기하기도 한다. 긴 시간에 걸쳐 꾸준히 지속되는 깊은 고민과 창작 활동이 예술가로서의 명성을 쌓기 위한 조건이라면, 다른 분야에서 얻은 인기가 예술계에서의 명성으로 곧장 이어질 수는 없는 것이다. K-팝 아티스트 솔비로 알려진 권지안 작가는 이 점을 잘 알고 있다. 2006년 가수로 데뷔한 그녀는 2009년경 자기 치유의 일환으로 예술 창작을 시작했고, 2012년, 본명인 권지안으로 첫 전시를 열어 예술가로서 활동을 시작했다. 대중매체에 비친 단편적인 모습을 자양분 삼아 쌓여가는 인기가 외려 자신을 억누르는 데서 오는 어려움을, 그녀는 예술 창작을 통해 해소하기 시작했다고 한다.

가수 데뷔 18년 차, 예술가로 데뷔한 지는 12년째지만, 권지안 작가를 둘러싼 시선은 아직도 예술가보다 유명인 혹은 아티테이너에 가깝다. 하지만 그녀는 자신을 예술가 권지안으로만 보아달라고 강요하지는 않는다. 시간을 통해 자신을 증명하길 바라는 권지안은 이렇게 말한다. "누가 예술을 할 수 있는지 자격을 따질 수는 없다고 생각해요. 결국 제가 얼마나 꾸준히 창작하는지가 더 중요한 것 같아요."

아티테이너 혹은 유명인 예술가들은 오늘날 우리에게 예술이란 무엇이며, 예술가란 어떤 존재인지 다시 한번 생각하게 해준다. 예술에 막연한 거리감을 느꼈던 사람들은 이들을 통해 조금은 더 친숙한 마음으로 예술에 다가갈 수 있다. 앞으로 쓰일 미술의 역사는 이들을 어떻게 기억하게 될까? 미술사에 하나의 장르로 새겨진 17세기 유럽의 정물화는 당시 자본주의가 발전하며 새로이 등장한 부르주아들이 즐긴 일종의 상품이였다. 어쩌면 20세기와 21세기 유명인 예술가들의 작품도 공통점을 가진 하나의 장르로 역사에 기록될지 모른다.





Prequels Have Their Day

바야흐로 프리퀼의 시대

Culture writer Jung Su-jin delves into the flourishing world of prequel films, which inject new life into blockbuster Hollywood franchises and examines where this trend is headed.

프리퀼 작품들이 세를 넓히고 있다. 할리우드 블록버스터 영화의 효자상품으로 여겨지던 프리퀼 작품이 어떻게 풍성해졌는지, 그 움직임은 어디로 향하고 있는지 살폈다.

written by JUNG SU-JIN (POP CULTURE COLUMNIST) illustration by JOE SUNG-HEUM

The most mysterious character in the film *Charlie and the Chocolate Factory* is the eccentric, slightly cranky chocolate factory owner Willy Wonka. The recently released movie *Wonka* has satisfied viewers' curiosity by tracing Wonka's past. Like the 2005 film *Charlie and the Chocolate Factory*, *Wonka* also performed well at the global box office.

The term "prequel," derived from a French word meaning "prior story," refers to fictional works, including films and novels, concerning the earlier history of a character or cinematic world. Although a prequel is basically the opposite of a sequel in that it's set in the past rather than the future vis-a-vis the original work, prequels can also be considered sequels since they're released after the original.

So why create prequels? In short, because they make money. A movie that succeeds in cinemas has a great chance of turning into a golden goose because it's already well-known and has an established fan base.

If the characters or worldview are compelling, there are plenty of reasons to make a sequel or prequel. *The Hunger Games* series had spanned four movies and grossed \$2.9 billion before the 2023 release of *The*

2005년작 <찰리와 초콜릿 공장>을 본 관객들은 극 중 인물들과 마찬가지로 독특하다 못해 과격하기까지 한 초콜릿 공장 사장 윌리 원가의 정체가 무엇인지 궁금해했을 것이다. 최근 윌리 원가의 젊은 시절을 담은 영화 <원카>가 개봉하며 그 궁금증은 어느 정도 해소됐다. <찰리와 초콜릿 공장>과 마찬가지로 <원카> 역시 전 세계 박스오피스에서 좋은 흥행 성적을 거뒀다.

프리퀼은 영화, 소설 등 픽션에서 전편을 의미하는 프랑스어에서 유래한 용어다. 이는 작품의 인물이나 세계관의 전사(前史)를 다루며 또 다른 이야기로 관객의 마음을 사로잡는다. 오리지널 작품 시간대로부터 미래가 아닌 과거로 돌아간다는 점에서 후속 편을 뜻하는 시퀼의 반대 개념이지만, 오리지널 작품 이후 나온 작품이란 점에서는 넓은 의미의 시퀼에 포함된다. 프리퀼과 오리지널 작품 사이 시간대를 주무대로 삼는 미드퀼, 오리지널 작품과 같은 시간대에서 다른 캐릭터에 초점을 맞추는 사이드퀼도 넓은 의미의 시퀼에 속한다. 작품 하나가 성공하면 후일담은 물론 전사를 다룬 프리퀼, 미드퀼이나 사이드퀼, 시리즈를 새로 만드는 리부트, 오리지널 세계관을 공유하면서 새롭게 파생되는 스핀오프까지 가능하다. 때로 프리퀼은 미드퀼이 되기도 하고, 스핀오프나 리부트와 개념이 겹치기도 한다.

프리퀼은 왜 만들까? 한마디로 돈이 되기 때문이다. 한번 흥행에 성공한 영화는 황금알 낳는 거위가 될 가능성이 높다. 작품 인지도가 쌓였고 팬층이 탄탄히 형성돼 있다. 인물이나 세계관이 흥미롭다면, 시퀼은 물론 프리퀼을 만들 이유가 충분하다. 총 4편에 걸쳐 29억 달러가 넘는 수익을 올린 '헝거게임' 시리즈는 2023년 말, 시리즈의 악역 스노우를 내세운

Hunger Games: The Ballad of Songbirds & Snakes, a prequel based on the series' villain Coriolanus Snow that earned an additional \$337 million. Both *The Godfather Part II*, viewed by some as a prequel to *The Godfather*, and the *Star Wars* prequel trilogy, which explains the origins of Darth Vader, were only possible due to the overwhelming success of the original films. There needs to be a worthwhile reason to make a prequel. Following the conclusion of the highly successful *Lord of the Rings* movies, a trilogy of prequels were released to adapt the novel *The Hobbit*. These movies focused on Bilbo Baggins, the uncle of *Lord of the Rings* protagonist Frodo, and provided an earlier story about the One Ring, the focal point of the conflict in the original trilogy.

The limitations of prequels, however, are just as evident as their merits. A prequel must tell a new story, but it can't destroy the basic setting of the original work or go against the predetermined conclusion. In the *Star Wars* prequel trilogy, Anakin Skywalker can't avoid the fate of becoming Darth Vader no matter how hard he tries. Also, viewers may be put off if the original characters are less charming. This was the case with *Hannibal Rising*, the prequel to *Silence of the Lambs* that depicted the earlier history of Hannibal Lecter. While the character had an overwhelming presence in the original, he disappointed in the prequel.

As it turns out, some prequels end up departing somewhat from the original series. Consider several big prequels that came out around 2010. *Star Trek* (a reboot) used the big bang to make a complicated mythology more accessible to the general public. *Rise of the Planet of the Apes* also succeeded by tweaking the history of the original series.

Prequels can also help salvage an original series that has become stagnant. The *X-Men* series appeared destined to reach a disappointing end due to *X-Men: The Last Stand*. But then *X-Men: First Class* revived the series by taking viewers to the past and adding dimen-

프리퀄 <헝거게임: 노래하는 새와 뱀의 발라드>로 3억 3700만 달러의 추가 수익을 올렸다. <대부>의 속편이자 프리퀄의 시초로 거론되는 <대부 2>도, 다스 베이더의 탄생을 풀어놓은 <스타워즈> 프리퀄 3부작도 원작의 압도적인 성공이 있어 가능했다.

시퀄이 아닌 프리퀄을 택했을 때는 그만큼 이유가 있어야 한다. 대장정을 완벽하게 마무리한 '반지의 제왕' 시리즈가 주인공 프로도의 삼촌 빌보를 내세워 프리퀄 '호빗' 시리즈를 선보인 것을 보라. 물론 <호빗>이라는 원작 소설이 있었기 때문이지만, 이미 절대반지가 파괴된 이상 전사에 치중하는 게 자연스러운 수순이다. 프리퀄은 장점만큼 한계도 분명하다. 새로운 이야기를 펼쳐나가되 원작의 기본 설정을 무너뜨리거나 정해진 결말을 거스를 수 없다. <스타워즈> 프리퀄 3부작에서 아나킨 스카이워커가 아무리 용을 쓴다 해도 다스 베이더의 운명을 거스를 수 없는 것과 같은 이치다. 자칫 오리지널 캐릭터의 매력에 반감될 위험도 있다. <양들의 침묵>에서 압도적인 존재감을 과시한 한니발 렉터의 과거사를 그렸지만 캐릭터의 아쉬움을 남긴 <한니발 라이징>처럼 말이다.

프리퀄을 제작할 땐 오리지널 시리즈를 존중하되 그 무게에 압도되거나 안주하지 않고 새로운 역사를 써내려갈 자세가 필요하다. 2010년 전후 여러 프랜차이즈 영화에서 그런 면모를 찾을 수 있다. <스타트랙: 더 비기닝>은 평행우주 이론을 이용해 열성적인 골수팬 트레키가 아니면 접근하기 어려웠던 세계관을 대중적으로 확장했다. <혹성탈출: 진화의 시작> 역시 오리지널 시리즈의 역사를 뒤돌아 새로운 역사를 탄탄히 쌓아 올린 성공 사례로 꼽힌다.

프리퀄은 수렁에 빠진 오리지널 시리즈를 건져 올리는 역할을 하기도 한다. <엑스맨: 최후의 전쟁>으로 아쉽게 마무리될 뻔한 시리즈를 과거로 소환한 <엑스맨: 퍼스트 클래스>는 각각 '프로페서 X'와 '매그니토'가 되는 찰스 자비에와 에릭 렌서 등 캐릭터들에 입체적 질감을 입히며 시리즈를 부활시켰다.





sion and texture to Charles Xavier and Erik Lehnsherr, the alter egos of Professor X and Magneto, respectively. While prequels may seem to be the exclusive domain of Hollywood blockbusters, since the 2010s, other genres have had successful prequels too. *The Conjuring* overcame the potential weaknesses of a horror franchise with an array of prequels and spin-offs, including *Annabelle* and *The Nun*, which successfully expanded its fictional world. *Queen Charlotte: A Bridgerton Story*, a prequel to the hit Netflix period romance, traces the origins of a world where Black people receive preferential treatment in the British royal family and high society. It exemplifies how supporting characters can be explored further in a prequel. Korean content has also jumped on the prequel bandwagon. *Chief Detective 1958* began airing in April as a prequel to the legendary drama show *Chief Inspector*. And a prequel is rumored to be in the works for *Inside Men*, which drew 9 million viewers to Korean theaters. The prequel trend is set to continue. In the wake of *Wonka* come the prequels *The First Omen*, released in April; *Furiosa: A Mad Max Saga*, due in theaters in May; and *Mufasa: The Lion King*, set to hit North American cinemas in December. These films span markedly different genres and will each appeal to robust fan bases. It remains to be seen which of them will hit the sweet spot of success.

이처럼 할리우드 블록버스터가 프리퀼을 전매특허처럼 선보였지만, 2010년대 이후에는 다른 장르에서도 프리퀼로 성공을 거둔 사례를 찾아볼 수 있다. '컨저링' 시리즈는 다소 마니악한 호러 장르라는 약점을 딛고, 시퀀스뿐 아니라 <애나벨>, <애나벨: 인형의 주인>, <더 넌> 등 프리퀼과 스피노프를 다양하게 선보이며 세계관을 확장하는 데 성공했다. 영국 왕실과 귀족사회에서 흑인들이 우대받는 가상 세계관의 기원을 쫓은 <살렷 왕비: 브리지튼 외전>은 로맨스 시대극이 어떻게 프리퀼을 활용하고 서브 캐릭터를 탐구할 수 있는지를 잘 보여준다.

프리퀼 제작 형태가 다양해지는 것도 눈여겨볼 만하다. 원작의 주인공을 그대로 활용하되, 원작과의 사이에 있는 10년 넘는 세월을 극복하고자 애니메이션으로 제작한 <하나와 엘리스: 살인사건>, 수위 높은 각종 드립을 선보이며 큰 흥행을 거둔 영화 <19공 테드>를 OTT로 옮겨 프리퀼 사이트 코믹으로 선보인 <테드>처럼, 프리퀼은 다양한 형식으로 변모하는 중이다. K-콘텐츠 역시 프리퀼의 양탄자에 올라탔다. 전설적인 드라마 <수사반장>의 프리퀼 <수사반장 1958>이 지난 4월 방영을 시작했고, 감독판을 포함해 총 900만 관객을 기록한 영화 <내부자들> 프리퀼 제작 소식도 전해졌다. 올 한 해에도 프리퀼 트렌드는 이어진다. <왕카>로 포문을 열어젖힌 뒤 4월 개봉한 <오멘: 저주의 시작>을 거쳐 5월 <퓨리오사: 매드 맥스 사가>로 전 세계를 달구고 북미에서 12월 극장 개봉이 결정된 <무파사: 라이온 킹>으로 마무리할 전망이다. 전부 확연히 다른 장르인 데다 오리지널 팬층도 탄탄한 만큼 어떤 작품이 프리퀼이 지닌 양날검을 활용해 성공할 수 있을지 한껏 기대를 모은다.

In-Flight Entertainment Guide

비행이 즐거운 기내 프로그램 리스트

movie



The Zone of Interest (2023)

존 오브 인터레스트

British director Jonathan Glazer has garnered critical acclaim for his reflections on the paradoxical nature of humanity in films such as *Sexy Beast* and *Under the Skin*. *The Zone of Interest*, his latest work based on the novel of the same name by Martin Amis, depicts the daily life of an Auschwitz commandant's family who live in a beautiful mansion with a garden next to the World War II Nazi concentration camp. While the parents raise a happy family and accumulate wealth through exploitation, countless lives are exterminated in the adjacent camp.

The camera observes the family's mundane day-to-day routine from a certain distance, while in stark contrast the intense musical score conveys the horrors of the Holocaust. The film won the Grand Prix at the 76th Cannes Film Festival in 2023, and the International Feature Film and Best Sound awards at the 96th Academy Awards in 2024. German actress Sandra Hüller, who plays the commandant's wife, has been on the rise recently, delivering outstanding performances in this film and her lead role in *Anatomy of a Fall*, which won the Palme d'Or at Cannes last year.

영국 감독 조너선 글레이저는 영화 <섹시 비스트>, <언더 더 스킨> 등으로 인간의 역설적인 본성을 성찰하며 평단의 호평을 받아왔다. 동명의 소설을 원작으로 한 이번 신작은 아우슈비츠 수용소 옆, 아름다운 정원이 딸린 저택에 사는 수용소 사령관 가족의 일상을 그린다. 이들이 희생자들을 착취해 부를 쌓고 행복 한 가정을 꾸리는 동안, 바로 옆 수용소에서는 무수한 목숨이 희생되어간다.

카메라는 일정한 거리를 둔 채 평범하고 지루하기까지 한 가족의 일상을 지켜본다. 여기에 강렬한 사운드 그리고 이따금 엿보는 장면들을 통해 홀로코스트의 참상을 표현한다. 이 같은 대조는 비극성과 섬뜩함을 배가한다. 작품은 2023년 제76회 칸 영화제 심사위원대상, 2024년 제96회 아카데미상 국제영화상과 함께 사운드트랙상을 수상했다. 최근 주가를 올리고 있는 독일 배우 산드라 뢰러는 같은 해 칸영화제 황금종려상을 받은 <추락의 해부>와 마찬가지로 이 작품에서도 주연을 맡아 사령관 아내 캐릭터를 뛰어난게 소화했다.

“The life we enjoy is very much worth the sacrifice.”

“우리가 누리는 삶을 위해서는 어느 정도 희생을 감수해야 한다.”



© 2023 Paramount Pictures. All Rights Reserved.
© 2022 Columbia Pictures Industries, Inc. All Rights Reserved.



Mean Girls (2024)

퀸카로 살아남는 법

The 2004 teen movie that propelled Lindsay Lohan and Rachel McAdams to stardom returns. Original creator Tina Fey is back as producer and writer of the 2024 musical version of the story of a girl who gets entangled with bullies at her new school. Renée Rapp, star of the Broadway remake, plays the villainous Regina, exuding vocal prowess and charisma.

란제이 로한, 레이첼 맥아담스를 스타덤에 올린 하이틴 영화가 20년이 지나 뮤지컬영화로 돌아왔다. 원작자 티나 페이가 제작과 각본에 참여했다. 홈스쿨링을 하다가 미국 학교로 전학 온 주인공이 퀸카 무리와 얽히며 좌충우돌 끝에 자아를 찾아가는 스토리는 동일하다. 원작을 리메이크한 브로드웨이 뮤지컬의 스타 르네 랩이 여왕벌 레지나 역을 맡아 가창력과 매력을 발산한다.

The Color Purple (2023)

컬러 퍼플

The Pulitzer Prize-winning novel *The Color Purple* was previously adapted into a 1985 film by Steven Spielberg and a Broadway musical. This new film version of the musical captivates the eyes and ears with a talented cast and a top-notch soundtrack of select Broadway numbers.

20세기 초, 억압받던 흑인 여성이 자매애를 통해 자유와 행복을 찾아가는 이야기다. 풀리처상을 수상한 소설 <컬러 퍼플>은 스티븐 스피버그 감독의 1985년작 영화, 그래미상을 수상한 브로드웨이 뮤지컬 등으로 각색되며 시대를 초월해 사랑받아왔다. 최근 선보인 뮤지컬영화는 브로드웨이 뮤지컬 수록곡 일부와 신곡으로 구성된 수준급 사운드트랙과 실력파 배우진으로 눈과 귀를 사로잡는다.



© 2023 WB

Uncharted (2022)

언차티드

An unexpected proposal sets a young man in search of Magellan's lost treasure from 500 years ago. The best-selling video game of the same name is reborn as an adventure flick packed with thrills. Stars Tom Holland and Mark Wahlberg show outstanding synergy and deliver exhilarating action.

평범한 청년이 뜻밖의 제안을 받고 지도에 없는 세계로 모험을 떠난다. 500년 전 잃어버린 마젤란의 보물과 사라진 형을 찾아서다. 동명의 인기 게임이 쿨하면서도 박진감 넘치는 액션 모험영화로 다시 태어났다. 평범한 청년에서 모험가로 거듭나는 주인공 역의 톰 홀랜드, 노련한 보물 사냥꾼 역의 마크 월버그가 뛰어난 연기 힘을 선보이며 통쾌한 액션신을 선사한다.



© 2024 DreamWorks Animation, LLC. All Rights Reserved.

How to Train Your Dragon: The Hidden World (2019)

드래곤 길들이기 3

The *How to Train Your Dragon* series, depicting the adventures of a Viking boy and his dragon, concludes with this movie. Delving into the theme of growth, Hiccup and dragon Toothless, having become leaders of their respective groups, discover a dragon paradise, and confront a notorious dragon hunter.

바이킹 소년과 드래곤의 우정과 모험을 그린 '드래곤 길들이기' 시리즈는 화려한 성우진과 영상미로 인기를 누렸다. 2편은 2015년 골든글로브 애니메이션상을 수상하기도 했다. 시리즈의 대미를 장식하는 이번 작품은 성장이라는 주제를 본격적으로 다룬다. 바이킹 소년 히쿵과 드래곤 투슬리스는 어느덧 집단의 리더가 되고, 드래곤의 파라다이스를 발견해 악명 높은 드래곤 헌터에 맞선다.



© 2024 Encore Inflight Ltd

“Many’s the person missed the opportunity to say nothing, and lost much because of it.”

“많은 사람이 침묵할 기회를 놓쳐서 많은 걸 잃었다.”

The Quiet Girl (2022)

말없는 소녀

Based on the novella *Foster* by Claire Keegan, who has garnered attention in the international literary world, *The Quiet Girl* was written and directed by Irish documentary filmmaker Colm Bairéad. The director’s feature film debut, shot on a shoestring budget, is a poignant coming-of-age drama about how love and kindness can transform a life, and beautifully depicts the process of strangers becoming a family. The film won awards in two categories at the 72nd Berlin International Film Festival and became the first Irish-language film nominated for an Oscar.

Set in rural Ireland in 1981, introvert Cáit has grown up neglected and mistreated by her parents. With a new baby on the way, Cáit’s parents send her to live with distant relatives for the summer. The soft-spoken girl experiences genuine affection for the first time and gradually opens her heart to the equally quiet couple, becoming a part of this gentle foster family. Like the novella, which unfolds from a first-person perspective, the film’s poetic shots from Cáit’s point of view and the cast’s refined performances add to its resonance.

국제 문학계에서 주목받는 아일랜드 작가 클레어 키건의 소설 <말겨진 소녀>를 각색한 성장영화다. 감독의 장편영화 데뷔작으로, 저예산으로 촬영한 이 작품은 따뜻한 사랑과 친절이 한 사람의 삶을 변화시키고 낯선 이들이 가족이 되어가는 과정을 함축적이고도 아름답게 그려낸다. 제72회 베를린국제영화제에서 2개 부문을 수상하고, 아일랜드어 영화 최초로 아카데미상 후보에 오르는 등 세계적 호평을 받으며 아일랜드 영화계에서 기념비 같은 작품이 되었다.

1981년 아일랜드 시골, 아이가 많은 가난한 가정에서 무관심과 냉대 속에 자라온 소녀 코오트가 먼 친척 부부에게 여름 한 철 동안 맡겨진다. 말수 적은 소녀는 자신과 마찬가지로 조용한 부부로부터 생전 처음 따뜻한 애정을 받으며 차차 마음의 문을 열어간다. 그러던 중, 소녀는 부부의 숨은 비밀을 알게 된다. 어린 소녀의 1인칭시점으로 전개되며 간결한 문체가 돋보이는 원작 소설의 미덕을 고스란히 스크린에 옮겨왔다. 주인공 코오트의 시점으로 촬영한 서정적인 장면들, 배우들의 정제된 연기, 섬세한 연출로 울림을 더한다.

The Boys in the Boat (2023)

더 보이즈 인 더 보트

This biographical sports movie depicts the dramatic story of an American rowing team who overcome all odds to win gold at the Berlin Olympics during the Great Depression. Produced and directed by George Clooney, this story about courage and teamwork is based on the bestseller of the same name.

대공황 시대, 세상의 주목을 받지 못하던 소년들로 구성된 미국 조정팀이 나치 치하 독일에서 열린 베를린올림픽에서 우승한 극적 실화를 그린 전기 스포츠 영화다. 동명의 논픽션 베스트셀러를 바탕으로, 영화 <레버넌트: 죽음에서 돌아온 자>를 쓴 마크 L. 스미스가 각색하고 조지 클루니가 제작과 감독을 맡아 용기와 팀워크에 관한 감동적 서사를 펼친다.



© 2023 Metro-Goldwyn-Mayer Pictures, Inc. All Rights Reserved



© 2023 ACEMAKER MOVIEWORKS, LOTTE ENTERTAINMENT, BIGSTONE PICTURES CO., LTD. All Rights Reserved

Noryang: Deadly Sea (2023)

노랑: 죽음의 바다

This concluding installment in the trilogy chronicling the life of Admiral Yi Sun-sin sees actor Kim Yoon-seok play the anguished hero. Over 100 minutes of vivid action scenes show the fierce final battle of the 16th century Japanese invasion of Korea mixed with the last moments of Yi Sun-sin's life.

이순신 장군 일대기를 그린 3부작의 마지막 작품이다. 전작은 한국영화 중 역대 관객 수 1위를 기록한 바 있다. 16세기 조선과 일본 사이에서 7년간 이어진 임진왜란 최후의 전투 그리고 이순신 장군의 삶의 마지막 순간이 교차된다. 역사에 기록된 격렬한 전투를 100분에 걸쳐 생생히 구현했다. 김윤석이 고뇌에 찬 영웅을 연기하고, 그 밖에 백윤식, 정재영, 허준호 등 연기파 배우들이 출연한다.



© 2023 Apple Video Programming LLC. All Rights Reserved

Napoleon (2023)

나폴레옹

Director Ridley Scott brings the life of Napoleon to the screen. The film focuses on his struggle for power and the difficult love story with his wife. Joaquin Phoenix plays the complex Napoleon, oscillating between intensity and absurdity. A series of grand battle scenes are sure to excite viewers.

할리우드의 대표적 비주얼리스트로 꼽히는 리들리 스콧 감독이 나폴레옹 보나파르트의 삶을 영화화했다. 영화는 나폴레옹과 조세핀의 파괴적인 애정사와 권력에 향한 나폴레옹의 치열한 투쟁에 초점을 맞춘다. 나폴레옹 역의 호아킨 피닉스는 강렬한 존재감과 우스꽝스러운 면모를 오가는 복합적 캐릭터를 연기한다. 몇 차례의 웅장한 전투 액션신이 눈길을 사로잡는다.



Our Season (2023)

3일의 휴가

This fantasy uses the art of cooking to show the love between a mother and daughter. On the third anniversary of her death, Bok-ja (Kim Hae-sook) leaves heaven to seek out her daughter Jin-ju (Shin Min-a), who has returned to her mother's rural home to start a Korean meal business.

요리를 매개로 모녀의 사랑을 그려내는 판타지영화다. 죽은 지 3년째 되는 날, 지상으로 휴가를 떠나게 된 복자(김혜숙)는 딸 진주(신민아)를 찾아간다. 복자의 시골집으로 돌아와 백반 장사를 시작한 진주는 음식으로 엄마와의 추억을 떠올리고, 복자는 자신을 보지 못하는 딸에게 진심을 전하려 애쓴다. 황보라, 강기영 등 조연들의 연기가 유쾌함을 더한다.

Rabbit Hole Season 1

래빗홀 시즌 1

A “rabbit hole” is “a situation that is difficult to get out of” or something that “you become so engrossed in that you cannot stop doing it or trying to find out about it.” John Weir (Kiefer Sutherland), the protagonist of the drama *Rabbit Hole*, has indeed fallen into a rabbit hole. At the beginning of the series, Weir, an outstanding corporate spy, becomes embroiled in a conspiracy orchestrated by powerful forces. Having been falsely accused of murder, he’s forced to go on the run while grappling with a world where fiction and reality have been flipped upside down. Just like a rabbit creates avenues for escape to flee from predators, Weir struggles desperately to extricate himself from his complex crisis. Viewers are drawn in by the foreshadowing devices that appear from the very start of the series and by the many twists and turns which add excitement and tension. The show raises important questions about the dark side of technology, especially the exploitation of personal data and the issue of identity theft. A veteran actor in TV political dramas and crime thrillers, Sutherland received rave reviews for his role in *24* as U.S. counter-terrorist federal agent, Jack Bauer, as well as for his performance as Tom Kirkman, who reluctantly becomes U.S. President, in *Designated Survivor*.

‘토끼가 파놓은 땅’을 일컫는 토끼굴은 ‘벗어나기 어려운 상황’ 또는 ‘어떤 활동에 몰두해 그것을 알아내려는 노력이나 행동을 멈출 수 없는 상황’을 의미한다. 드라마 <래빗홀>의 주인공인 존 위어 역시 쉽게 빠져나오기 어려운 토끼굴에 빠졌다. 뛰어난 기업 첩보원으로 활약 중인 존은 어느 날 한순간에 어두운 음모론에 휘말린다. 살인 누명을 쓰고 도주하는 존은 거대한 세력의 음모를 밝혀려는 동시에 거짓과 현실이 뒤바뀐 세상에서 무엇이 진짜인지 알아내려 한다. 마치 포식자의 눈을 피하기 위해 여러 군데 탈출구를 만드는 토끼처럼, 복잡하게 얽힌 위기를 아슬아슬하게 빠져나가는 주인공의 상황이 긴장감을 불러일으킨다. 또 초반부에 등장하는 여러 장치적인 복선과 반전에 반전을 거듭하는 에피소드는 시청자들을 단숨에 몰입시킨다. 시대적 상황을 잘 반영한 점도 돋보인다. 기술이 발달하면서 개인정보와 신상이 손쉽게 범죄에 이용당하는 장면은 현 사회의 이면을 현실적으로 드러낸다. <24>의 특수요원 잭 바우어와 <지정생존자>의 톰 커크먼 역으로 호평받은 정치 및 범죄스릴러 드라마의 대가, 키퍼 서덜랜드가 주연을 맡았다.

“Everything is a lie. My marriage. My death. Even me being alive. It’s all made up.”

“나의 결혼과 죽음 그리고 존재까지. 모든 것은 조작됐다.”



Kim's Convenience Season 5

김씨네 편의점 시즌 5

The globally popular sitcom *Kim's Convenience* tells the story of a Korean family that runs a convenience store in Toronto. In the final season, find out what happens with Mrs. Kim, who's diagnosed with multiple sclerosis in Season 4, and her son, Jung, who's in a long-distance relationship.

전 세계 시청자에게 많은 사랑을 받은 <김씨네 편의점>은 캐나다 토론토에서 편의점을 운영하는 한인 가족의 이야기를 담은 시트콤이다. 그중 기내에서 상영하는 마지막 이야기, 시즌 5에서는 지난 시즌에서 다발성경화증 진단을 받은 엄마, 아슬아슬한 장거리 연애를 하는 아들 정과 새년 등 개성 있는 인물들의 에피소드가 이어진다.



© 2024 Encore Inflight Ltd



© BBC MMAXIII

Amazing Hotels: Life Beyond the Lobby Series 5

놀라운 호텔: 로비 너머의 삶 시리즈 5

In the fifth series of the show, TV personality Rob Rinder and chef Monica Galetti team up to visit and experience life as an employee at some of the world's most unique hotels, including one on a Moroccan cliff face and a resort in a Norwegian fishing village.

<놀라운 호텔: 로비 너머의 삶> 다섯 번째 시리즈에서는 방송인 롭 린더가 뉴질랜드 셰프 모니카 갈레티와 함께 세계에서 가장 특별한 호텔을 방문한다. 모로코 절벽 위 호텔부터 200년간 보존된 노르웨이 어촌 마을 리조트까지 경이로운 장소를 돌아다니며 호텔 직원의 하루를 경험하고 그곳만의 특별한 매력을 탐구한다.



Mi-na, Did You Change Your Profile Picture Again?

This Watcha original, a spin-off featuring Lee Mi-na from *Damn Good Company*, is a hyper-realistic drama about the experiences ordinary people have when they fall in love. The changing profile pictures, which reflect the protagonist's newest love interests, are especially amusing for viewers.

중소기업의 직장 생활을 현실적으로 다룬 왓차 오리지널, <좋좋>에 등장한 이미나를 주인공으로 한 스펀오프 작품이다. 드라마는 대학생 시절부터 그녀가 걸어온 인생의 주요 순간을 차근차근 조명한다. 평범한 인물이 연애를 하면서 성장하는 과정을 담은 극사실주의 로맨스가 청춘들의 많은 공감을 받았다. 특히 남자 친구가 바뀔 때마다 달라지는 프로필 사진이 재미를 준다.

Meeting You

너를 만났다

MBC's *Meeting You* is a human-centered documentary that employs virtual reality (VR). The show captures the moments when people are reunited with VR incarnations of their dearly departed, such as a daughter who passed away from a rare blood disease. This show is known for drawing tears and evoking waves of emotion.

세상을 떠난 가족을 다시 만날 수 있다면? MBC TV에서 방영한 <너를 만났다>는 가상현실(VR)을 접목한 휴먼다큐멘터리다. 방송은 희귀 혈액질환으로 세상을 떠난 딸 등 누군가의 기억 속 가장 만나고 싶은 사람을 VR로 구현해 재회하는 순간을 담았다. 따뜻했던 그때의 추억을 다시 불러일으키는 프로젝트는 방영 당시 시청자들의 눈물샘을 자극하며 감동을 자아냈다. 시즌 4까지 총 6부작 방영.

© MBC





© EDAM Entertainment

IU 아이유

With some exciting collaborations, IU's sixth mini-album, *The Winning*, is creating a lot of buzz. The music video for the pre-released ballad *Love Wins All* features V from BTS, and the lead single *Shopper* was co-produced by songwriter Lee Jong-hoon, IU's long-time musical partner who has worked with her on numerous hit singles in the past. Meanwhile, the music video for *Holssi* has an appearance by the cartoon character Tweety Bird, surprising and exciting fans worldwide. The third track, *Shh..*, has appearances by NewJeans member Hyein and Roller Coaster vocalist and singer-songwriter Joe Won-sun. Legendary singer Patti Kim also contributed a special narration that was kept under wraps until just before the song's release, and actress Tang Wei's appearance in the music video added to the buzz. As with all of her previous albums, IU is credited as the sole lyricist on every track. In March, IU began her first ever world tour. After performing in Seoul, Yokohama, Taipei, Singapore and Jakarta, she's scheduled to meet fans in 18 other cities worldwide starting in May.

‘음원 권’ 아이유의 여섯 번째 미니앨범 <The Winning>의 인기가 폭발적이다. 이번 앨범 역시 아이유가 전곡의 단독 작사가로 참여해 자신의 이야기를 섬세하게 표현했다. 웅장한 오케스트라 스케일이 돋보이는 발라드 선공개 곡 ‘Love wins all’의 뮤직비디오는 방탄소년단 뷔와 열연했다. 타이틀곡 ‘Shopper’는 아이유의 오랜 음악적 파트너이자 ‘레옹’, ‘스물셋’, ‘빠빠’ 등 다수의 메가 히트곡 작업에 참여한 이종훈 작곡가가 함께했는데, 시원한 기타 리프와 어우러진 아이유의 보컬 매력을 극대화했다. 또 다른 타이틀곡 ‘홀씨’는 힙합과 R&B 기반으로 묵직한 드럼과 베이스 위에 얹은 다채로운 보컬 변주와 독특한 구성이 특징이다. ‘홀씨’의 뮤직비디오에는 세계적인 만화 캐릭터인 ‘트위티 버드’가 등장해 전 세계 팬을 설레게 했다. 3번 트랙 ‘Shh..’는 뉴진스의 멤버 혜인과 롤러코스터의 보컬이자 싱어송라이터 조원선이 피처링했다. 또한 전설적인 가수 패티김이 발매 직전까지 베일에 숨겨졌던 스페셜 내레이션으로 참여해 주목받았다. ‘Shh..’는 배우 탕웨이 뮤직비디오 출연으로 화제를 모으기도 했다. 아이유는 지난 3월부터 첫 월드 투어 콘서트 ‘2024 아이유 허 월드 투어 콘서트(2024 IU H. E. R. WORLD TOUR CONCERT)’를 시작했다. 서울, 오키야마, 타이베이, 싱가포르, 자카르타에 이어 5월부터는 홍콩, 방콕, 런던, 베를린, 오사카, 애틀랜타, 워싱턴DC, 로스앤젤레스 등 전 세계 18개 도시를 돌며 현지 팬들을 만날 예정이다.

Singer IU
delicately
expresses
her story
with a
touch of
sensitivity.

섬세한 감성으로 전달하는
아이유만의 이야기



© Sony Music Korea

BEYONCÉ

비욘세

Beyoncé became the first Black female artist to top the Billboard Hot Country chart with her recently released single *TEXAS HOLD 'EM*. On the same day, 16 *CARRIAGES* also entered the same chart. With this achievement, she became the first female artist to reach number one on both the Hot Country and Hot R&B/Hip-Hop charts.

비욘세가 컨트리음악의 새로운 역사를 썼다. 최근 발표한 싱글앨범 <TEXAS HOLD 'EM>이 빌보드 컨트리 에어플레이 차트 1위에 올랐다. 같은 날 함께 발매된 컨트리 곡 '16 CARRIAGES' 역시 빌보드 컨트리 차트에 올랐다. 이로써 비욘세는 빌보드 컨트리 차트 1위에 오른 첫 흑인 여성 아티스트이자 컨트리 차트와 R&B/힙합 차트에서 모두 1위에 오른 첫 번째 여성 아티스트가 됐다.



© SM Entertainment

RIIZE

라이즈

A remake of Korean band izi's *Emergency Room* released in 2005, RIIZE's single *Love 119* is the group's most popular song yet. Unlike the original ballad, RIIZE's pop dance version creates a dreamy vibe with a charming piano tune and a rhythmic drum line, expressing the feelings of first love by likening it to an emergency situation.

2005년 발표된 이지의 '응급실'을 리메이크한 라이즈의 'Love 119'가 큰 인기를 끌고 있다. 애절한 발라드의 원곡과는 달리 감미로운 피아노와 비트감 있는 드럼 라인이 대비돼 몽환적인 분위기를 자아내는 팝 댄스곡이다. 첫사랑의 감정을 응급 상황에 빗대어 라이즈만의 음색으로 트렌디하면서도 호소력 짙게 표현했다. 싱글앨범 <Love 119>로 라이즈는 국내 월간 차트에서 자체 최고 순위를 경신했다.



© Cube Entertainment

(G)I-DLE

(여자)아이들

Through their second full-length album, 2, (G)I-DLE expresses their unique musical style, armed with confidence and assertiveness. The lead single, *Super Lady*, is dedicated to all women around the world, honoring the beauty and strength that each possesses.

(여자)아이들이 정규 2집 앨범 <2>를 통해 자신감을 넘어 당당함으로 무장한 그들만의 색깔을 가감 없이 표현했다. 타이틀곡 'Super Lady'는 이 세상 모든 여성에게 전하는 곡으로, 폭발적인 퍼포먼스와 함께 각자가 가진 아름다움과 강인함을 응원한다. 이번 앨범 역시 멤버들이 모든 트랙의 작곡, 작사에 참여해 진정성과 완성도를 높였다.

TATE MCRAE

테이트 맥레이

Singer-songwriter and Gen Z icon Tate McRae, who started her career as a dancer, has captivated pop music fans with her songwriting and enthralling vocals. The evocative performance on the single *Greedy* helped her top the Billboard Canadian Hot 100 chart and reach the No. 3 spot on the Billboard Hot 100 chart.

Z세대를 대표하는 싱어송라이터 테이트 맥레이가 영미권에서 주목받는 아티스트 중 한 명으로 떠오르고 있다. 캐나다 출신의 그는 가수보다 댄서로 먼저 커리어를 시작했지만, 뛰어난 작곡 실력과 매력적인 음색으로 팝 시장을 사로잡았다. 강렬한 퍼포먼스의 곡 'Greedy'는 빌보드 캐나다인 핫 100 차트에서 여러 차례 1위를 차지하며 빌보드 핫 100 차트 3위까지 올랐다.



© Sony Music Korea





A Walk Along the Seomjin River

The Seomjin River flows through the southwestern part of the Korean Peninsula, passing through many idyllic landscapes. As it reaches Gokseong-gun County, Jeollanam-do Province, the river forms the Chimsil Wetlands, home to endangered wildlife such as otters and leopard cats. Along the scenic Route 17 is a causeway that doubles as a cycling path. In May and June, when the marigolds are in full bloom, walk down the causeway and feel the warm spring breeze.

봄꽃이 핀 섬진강을 따라 걷는 길

섬진강은 한반도 남서부를 흐르며 목가적인 풍광을 여럿 지낸다. 전라남도 곡성군에 이르러 강은 침실습지를 이룬다. 버드나무, 갈대, 섬이 어우러진 이곳은 수달, 삿갓 같은 멸종위기 야생생물의 보금자리다. 아름다운 드라이브 코스로 알려진 17번 국도와 자전거도로를 겸하는 독방길이 강을 따라 뻗어 있다. 5, 6월, 금계국이 활짝 핀 독방 길을 걷는다. 강바람이 봄의 정취를 실어 나른다.

“Cheer up and let’s go. The trials that await
are manifold, but look yonder at the mountain
or the river. Take heart and let’s keep going.”

- Park Kyongni's epic novel *Land*

“어 가자. 간장 녹을 일이 어디 한두 가지가. 산 보듯 강 보듯 가자.”

- 박경리의 대하소설 <토지> 중



Korean Air Celebrates 55th Anniversary

대한항공 창립 55주년 기념식 개최

This year marks Korean Air's 55th anniversary, and the airline held a special ceremony at its headquarters on March 4. Around 70 executives and employees, including Chairman Cho Won-Tae, gathered to celebrate the occasion.

In his commemorative speech, Chairman Cho reflected, "Over the past 55 years, Korean Air has grown from a small fleet of eight aging aircraft into a truly global carrier." He outlined the company's aspirations saying, "Korean Air aims to become an airline that everyone wants to fly with, instills 100% confidence in safety, and provides a warm service that passengers can look forward to — like the comfort of home." Having successfully completed its acquisition of Asiana Airlines, Korean Air is now poised to leap forward as a global mega-carrier. Chairman Cho called on all divisions of the airline — from flight operations and maintenance to customer services — to work together to continue delivering operational safety and customer-centered services, supporting each other as they move toward their shared goals.

The Hanjin Group acquired Korean Air Lines, which had been state-owned, on March 6, 1969. 1969년 3월 6일 대한항공공사 인수식



Korean Air's 55th Anniversary Ceremony held on March 4, 2024
2024년 3월 4일 대한항공 창립 55주년 기념식

대한항공이 올해 55번째 생일을 맞이했다. 지난 3월 4일, 대한항공은 본사 7층 커피 라운지와 미디어 룸에서 창립 55주년 기념식을 열었다. 기념식에 참석한 조원태 회장을 비롯한 70여 명의 임직원은 편안하고 따뜻한 분위기로 꾸며진 커피 라운지에서 축하하는 자리를 가졌다. 조원태 회장은 창립 기념사를 통해 "대한항공은 55년이라는 시간 동안 노후된 비행기 8대에서 시작해 지금은 명실상부한 글로벌 캐리어로 성장했다"며 "앞으로 대한항공이 되고자 하는 모습은 누구나 꼭 타고 싶은 항공사, 안전을 100% 믿을 수 있는 항공사 그리고 집에 온 듯 편안하고 따뜻한 서비스를 기대할 수 있는 항공사"라고 말했다. 대한항공은 아시아나항공 인수를 성공적으로 마무리하고 글로벌 메가 캐리어로 도약할 준비를 하고 있다. 조원태 회장은 운항, 정비, 서비스 등 각 분야가 유기적으로 협력해 안전 운항과 고객 중심 서비스를 더 확고히 하고, 서로 함께 의지하면서 목표 지점을 향해 나아가기를 당부했다. 한편 창립 55주년을 맞아 임직원의 걸음을 모아 도움이 필요한 지역 이웃에게 기부하는 '걸음기부 캠페인' 시상식이 함께 진행돼 의미를 더했다.

Pro Golfer Lydia Ko Signs Sponsorship Deal

프로 골퍼 리디아 고, 엑셀런스 프로그램 후원 협약

On February 21, Korean Air held a sponsorship signing ceremony for its Excellence Program at the company's headquarters. Korean Air President Woo Kee-Hong and golfer Lydia Ko were in attendance after it was announced that the airline would provide complimentary Prestige Class tickets for Ko's international tournaments and training camps over the next year.

Since 2006, the Excellence Program has been Korean Air's way of supporting individuals who have boosted Korea's national standing and raised the country's profile in fields such as sports and the arts. Current recipients include Ryu Seung-min, a member of the International Olympic Committee (IOC); pianist Lim Yun-chan; and golfer Min Ji Park. This year, expectations are high for Lydia Ko who is competing on the LPGA Tour and in the Paris 2024 Olympics.

As a global leader in the airline industry, Korean Air is committed to going beyond traditional corporate philanthropy by carrying out various sponsorships. The company plans to continue supporting sports and the arts as part of its unwavering dedication to achievement.



대한항공은 지난 2월 21일 본사에서 우기홍 사장과 프로 골퍼 리디아 고 등이 참석한 가운데 '엑셀런스 프로그램 후원 협약식'을 열었다. 대한항공은 앞으로 1년 동안 리디아 고가 국제 대회 출전 및 전지훈련 참가를 목적으로 대한항공 항공편을 이용할 경우 프레스티지 항공권을 무상으로 지원하게 된다.

대한항공은 지난 2006년부터 엑셀런스 프로그램을 통해 스포츠, 문화예술 등 국민의 자긍심과 국가 인지도를 높인 인물을 지속적으로 지원하고 있다. 현재 후원 대상 자로는 국제올림픽위원회(IOC) 위원 유승민과 피아니스트 임윤찬 그리고 프로 골퍼 박민지가 있다. 올해는 미국 여자프로골프(LPGA) 투어와 2024 파리올림픽 등에 참가해 뛰어난 성적을 거둘 것으로 기대되는 프로 골퍼 리디아 고를 후원 선수로 선정했다.

대한항공은 세계 항공업계를 선도하는 글로벌 항공사로서 전통적인 기부 방식을 넘어 스포츠와 문화예술 분야에 대한 다양한 후원을 통해 기업의 사회적 책임을 다하는 메세나 활동에 적극적으로 앞장설 계획이다.

Profile: Lydia Ko (Age 27, New Zealand)

- 2012: First LPGA Tour win, hailed as a golf prodigy
- 2014: LPGA Tour debut, youngest recipient of Rookie of the Year award
- 2015: Became youngest world No. 1, youngest female golfer to win a major tournament with Evian Championship win
- 2024: Achieved 20th LPGA Tour victory
- 2012년 LPGA 투어에서 첫 승 기록, '천재 골프 소녀'로 활약
- 2014년 LPGA 투어 정식 데뷔, 최연소 신인상 수상
- 2015년 최연소 세계 랭킹 1위, 에비앙 챔피언십 우승, 최연소 여성 메이저 우승 기록 달성
- 2024년 LPGA 투어 통산 20승 달성

The Best Team to Fly You

Between Asia and North America

Extensive destinations
Convenient flight schedule
Premium in-flight service
Seamless customer experience



INFORMATION

대한항공 소식 및 서비스 안내

- 128 IN-FLIGHT WI-FI SERVICE
기내 와이파이 서비스
- 129 WIRELESS ENTERTAINMENT SERVICE
무선 엔터테인먼트 이용 안내
- 130 IN-FLIGHT SERVICE PLAN
기내 서비스 순서
- 132 SKYPASS
스카이패스
- 134 SKYTEAM
스카이팀
- 135 WORLDWIDE AIRLINE PARTNERS
 제휴 항공사
- 136 QUARANTINE & SECURITY INFORMATION
검역 및 보안 안내
- 138 QUARANTINE INSPECTION REQUIRED AREAS
검역 관리 지역
- 142 CUSTOMS PROCEDURES
휴대품 통관 안내
- 143 HOW TO FILL OUT IMMIGRATION DOCUMENTS
입국 신고서 작성





Korean Air Wi-Fi

Get connected today and never miss a moment! Our Wi-Fi is compatible with all devices.

비행 중에도 소중한 순간을 놓치지 마세요!
휴대폰, 태블릿, 노트북으로 와이파이를 이용하실 수 있습니다.

Eligibility 서비스 대상

Flights with our brand new Boeing 737-8 and Airbus A321-neo aircraft (as of May 2024)

*More of our aircraft will be offering Wi-Fi.

보잉 737-8 및 에어버스 A321-neo 기종으로 운항하는 항공편(2024년 5월 기준)

*서비스 대상 항공기는 계속 확대 중입니다.

How to Connect 이용 방법

Korean Air Wi-Fi will only be turned on above 10,000 feet (when 'Fasten Seat Belt' Sign is off).

고도 10,000 피트 이상에 도달하는 시점('좌석 벨트 착용' 표시등이 꺼질 때)부터 이용할 수 있습니다.

- Wi-Fi restrictions: Airspace where the service is prohibited (Syria, Israel, Cuba, India) and polar routes.
- The service may be temporarily unavailable due to unexpected circumstances such as inclement weather and interference with satellite communication.
- 이용 제한 구역: 서비스 제한 국가(시리아, 이스라엘, 쿠바, 인도)의 상공 및 북극항로
- 위성통신의 수신 장애 및 약전후 등 예상치 못한 사정에 따라 서비스 이용이 일시적으로 제한될 수 있습니다.

Plan 요금제



Internet: Surf the web, email and stream music and videos (within 480p).

인터넷 웹 서핑, 이메일, 음악 및 비디오 (480p 이내)
스트리밍 가능



Messaging: Use text messages through chat apps such as KakaoTalk, Line, and WhatsApp (videos and photos are not supported).

메시징 채팅 앱(카카오톡, 라인, 왓츠앱 등)을 통해
텍스트 메시지 이용 가능(단, 비디오 및 사진 전송 불가)

- Types and prices of the plan are subject to change depending on the flight distance.
- Fees are charged with USD currency and can be paid with credit cards or debit cards that are allowed for use overseas.
- Korean Air Wi-Fi service is only available on the flights that have been purchased, and the service must be purchased again for any connecting flights.
- 요금은 운행 구간에 따라 다르게 적용됩니다.
- 요금은 USD로 청구되며, 해외 이용 신용카드 및 직불카드도 구매할 수 있습니다.
- 서비스를 구매한 항공편에서만 이용 가능하며, 환승 편에서는 다시 구매하여야 합니다.

STEP 1



In your device settings,
turn on Airplane Mode and
Wi-Fi → Choose
Korean Air In-Flight network

기기 설정에서 비행기 모드
전환 및 와이파이 켜기 →
'Korean Air In-Flight'
네트워크 선택

STEP 2



Scan the QR code below or
go to wifi.koreanair.com
using your browser

아래 QR코드 스캔 또는 주소창에서
'wifi.koreanair.com' 입력



STEP 3



Select and pay for your preferred plan

* You don't need to purchase a Wi-Fi plan
to access the Korean Air website and app.

요금제 선택 및 구매

*대한항공 홈페이지 및 모바일 앱 이용 무료

Customer Support 고객 지원

For more information, contact the customer support via the email address/telephone number listed on the email receipt you received after purchasing the service.

문의사항이 있으면 구매 영수증에 기재된 이메일 주소 또는 전화번호로 연락해 주세요.

Panasonic khelpwifi@panasonic.aero 080-880-0350 (Free 무료), +82-2-3498-5904 (Calling Rates Apply 유료) • 9:00-17:00 on weekdays (KST), Korean/English support 한국 시간 평일 9:00-17:00, 한국어/영어 지원
Viasat khelpwifi@i-wifisupport.com 080-870-3116 (Free 무료), +82-2-2071-7363 (Calling Rates Apply 유료) • 24 Hours, Korean/English support 24시간, 한국어/영어 지원

Instructions for Using Our Wireless Entertainment Service

무선 엔터테인먼트 이용 안내

This service is available to passengers on A220-300 and B737-8 aircraft. Explore a host of free in-flight entertainment options by connecting to the network on your personal mobile device.

A220-300, B737-8 항공기 탑승 시, 기내 네트워크에 접속하여 영화, TV, 음악 등 다양한 기내 엔터테인먼트를 무료로 이용하실 수 있습니다.



How to Access the In-Flight Wireless Entertainment Service:

기내 무선 엔터테인먼트 접속 방법

STEP 1



Enable airplane mode on your device.

비행기 모드로 변경

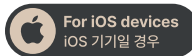
STEP 2



Enable Wi-Fi and connect to "Korean Air In-Flight"

와이파이를 켜고 후 'Korean Air In-Flight'로 접속

STEP 3



For iOS devices, click on the [Launch Portal] button. This will take you directly to the portal.

iOS 기기는 [Launch Portal] 버튼 클릭 시 자동으로 이동합니다.



For Android devices, click on the [Copy Link] button on the screen and paste the URL into the Chrome browser.

안드로이드 기기는 [링크 복사] 버튼으로 링크를 복사 후 크롬 브라우저에 복사된 URL로 접속하세요.

For all devices 기기 공통

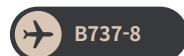
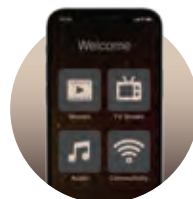
You can also connect by scanning the QR code below. 아래 QR코드 스캔을 통해서도 접속 가능합니다.



STEP 4



Free-In-Flight Entertainment: Click on the Movies, TV Shows, Audio & Kids 영화, TV, 음악 프로그램(무료): 영화, TV, 음악 & 키즈 선택



Free-In-Flight Entertainment: Click on the Movies, TV Shows, Audio & Kids 영화, TV, 음악 프로그램(무료): 영화, TV, 음악 & 키즈 선택

Korean Air Wi-Fi: Please refer to page 128
기내 인터넷 이용(유료): 자세한 내용은 p128을 참고하세요

※ The Chrome (🦊) and Safari (🍏) browsers are recommended. 크롬 (🦊) 혹은 사파리 (🍏) 브라우저를 이용하시기를 권장드립니다.

※ Some devices may not be able to connect due to incompatible software versions and device settings. 일부 기기에서는 소프트웨어 버전 및 기기 설정으로 인해 접속이 불가능할 수 있습니다.

※ Earphones are recommended while using the service to avoid inconveniencing other passengers. 쾌적한 기내 환경을 위해 휴대하신 개인 이어폰을 사용해 주세요.

IN-FLIGHT SERVICE PLAN

기내 서비스 순서

Meal & Beverages 식사 & 음료
 Light Meal & Beverages 가벼운 식사 & 음료
 Snack & Beverages 간식 & 음료
 Beverages 음료
 Duty-Free Sales 기내 판매

From Korea 한국 출발 편

		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
The Americas 미주	New York 뉴욕 / Dallas 댈러스 / Las Vegas 라스베이거스 / Los Angeles 로스앤젤레스 / Vancouver 밴쿠버 / Boston 보스턴 / San Francisco 샌프란시스코 / Seattle 시애틀 / Chicago 시카고 / Atlanta 애틀랜타 / Washington, D.C. 워싱턴 D.C. / Toronto 토론토												
	Honolulu (KE053) 호놀룰루												
	Tokyo 도쿄 ➔ Honolulu (KE001) 호놀룰루												
Europe 유럽	London 런던 / Rome 로마 / Madrid 마드리드 / Milan 밀라노 / Barcelona 바르셀로나 / Vienna 비엔나 / Amsterdam 암스테르담 / Istanbul 이스탄불 / Zagreb 자그레브 / Zurich 취리히 / Paris 파리 / Prague 프라하 / Frankfurt 프랑크푸르트 / Budapest 부다페스트												
Oceania 대양주	Brisbane 브리즈번 / Sydney 시드니 / Auckland 오클랜드												
Middle East 중동	Dubai 두바이 / Tel Aviv 텔아비브												
Russia · Central Asia 러시아 · 중앙아시아	Moscow 모스크바 / St. Petersburg 상트페테르부르크												
	Vladivostok 블라디보스토크												
	Irkutsk 이르쿠츠크												
	Tashkent 타슈켄트												
Southwest Asia 서남아시아	Delhi 델리												
	Kathmandu 카트만두												
	Colombo 콜롬보												
	Colombo 콜롬보 ➔ Maldives (Malé) 몰디브 (말레)												
Southeast Asia · Guam 동남아시아 · 괌	All Flights 전편												
Northeast Asia 동북아시아	All Flights 전편												

※ Routes are subject to change depending on the final destination. 노선은 당사 취항지 기준으로, 현행 운항 노선과는 차이가 있을 수 있습니다.

※ Service procedures and schedules are subject to change depending on type of aircraft, flight schedule and situation. 기종, 운항 시간 및 상황에 따라 서비스 순서/시간에 변동이 있을 수 있습니다.

From Overseas 해외 출발 편		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	
The Americas 미국	New York 뉴욕 / Dallas 댈러스 / Los Angeles 로스앤젤레스 / Vancouver 밴쿠버 / Boston 보스턴 / San Francisco 샌프란시스코 / Seattle 시애틀 / Chicago 시카고 / Atlanta 애틀랜타 / Washington, D.C. 워싱턴 D.C. / Toronto 토론토 / Honolulu (KE054) 호놀룰루													
	New York (KE086) 뉴욕 / Las Vegas 라스베이거스 / Los Angeles (KE012) 로스앤젤레스 / San Francisco (KE026) 샌프란시스코													
	Honolulu 호놀룰루 ➔ Tokyo (KE002) 도쿄													
Europe 유럽	London 런던 / Rome 로마 / Madrid 마드리드 / Milan 밀라노 / Vienna 비엔나 / Amsterdam 암스테르담 / Istanbul 이스탄불 / Zagreb 자그레브 / Zurich 취리히 / Paris 파리 / Prague 프라하 / Frankfurt 프랑크푸르트 / Barcelona 바르셀로나 / Budapest 부다페스트													
Oceania 대양주	Brisbane 브리즈번 / Sydney 시드니 / Auckland 오클랜드													
Middle East 중동	Dubai 두바이 / Tel Aviv 텔아비브													
Russia · Central Asia 러시아·중앙아시아	Moscow 모스크바 / St. Petersburg 상트페테르부르크													
	Vladivostok 블라디보스토크													
	Irkutsk 이르쿠츠크													
	Tashkent 타슈켄트													
Southwest Asia 서남아시아	Delhi 델리 / Colombo 콜롬보													
	Maldives (Malé) 몰디브 (말레) ➔ Colombo 콜롬보													
	Kathmandu 카트만두													
Southeast Asia · Guam 동남아시아·괌	Daytime 주간 편													
	Nighttime 심야 편	On some flights, meals or beverages are provided after takeoff. 단, 일부편은 이륙 후 식사나 음료 제공												
Northeast Asia 동북아시아	All Flights 전편	On some flights, meals or beverages are provided before landing. 단, 일부편은 도착 전 식사나 음료 제공												

SKYPASS

스카이패스

SKYPASS is Korean Air's frequent flyer program. SKYPASS members are able to receive awards by redeeming the mileage they have accumulated through using the services of Korean Air and its many partners. Please refer to the Korean Air website (www.koreanair.com) or mobile app for detailed information.

스카이패스는 대한항공 및 제휴사 이용 시 마일리지를 적립해드리고, 보너스 항공권, 좌석 승급 보너스 등의 혜택을 드리는 상용고객 우대제도입니다. 대한항공 홈페이지(www.koreanair.com) 및 앱을 통해 보다 자세한 사항을 확인하실 수 있습니다.

SKYPASS是为感谢大韩航空及其合作公司的乘客而制定的常客优惠制度,可提供累积里程、舱位升级奖励等优惠。详细信息可通过大韩航空官方网站(www.koreanair.com)以及APP查询。

スカイパスは大韓航空および提携会社のご利用でマイルを積み立て、特典航空券や座席アップグレード特典などに交換できるマイルージプログラムです。詳細は大韓航空ホームページ(www.koreanair.com)またはアプリでご確認いただけます。

1. How to Join Anyone can sign up to be a Korean Air member. You can apply for membership on the Korean Air website or mobile app, or at any Korean Air branch office (excluding airports).

2. How to Earn Miles You can earn mileage by boarding flights operated by Korean Air, SkyTeam airlines and other partner airlines, or by using partner services such as credit cards, hotels and rental cars. Korean Air mileage accrues based on the point of boarding, the flight distance and the booking class of the ticket purchased. If mileage does not accrue for a flight boarded following SKYPASS registration, you can apply for mileage accrual within one year from the boarding date. If you are not a SKYPASS member, you can sign up within 30 days of boarding and earn mileage for the flight boarded. Mileage accrues on a separately established basis for partner airlines and partner services, including credit cards, hotels and rental cars. Please refer to the Korean Air website for accrual rates per booking class, mileage per segment flown and mileage accrual for partner airlines.

3. How to Redeem Miles You can use mileage earned through Korean Air and its partners for award tickets, seat upgrades and additional services. If you do not have enough mileage, you can endorse awards and pool mileage with the Family Plan. When booking a ticket on the Korean Air website or the mobile app, you can pay for a portion of the fare with your mileage (cash and miles). You may use mileage for regular fares, starting from 500 miles, to cover up to 30% of the base fare (excluding tax and fuel surcharges). The cash and miles program is applicable when purchasing one-way/round-trip tickets for Korean Air flights in Korean won (KRW) and US dollars (USD), excluding flights operated by other airlines and flights transferring via Korea or multi segment itineraries.



※ Please check the Korean Air website for detailed instructions.

4. Mileage Validity Accrued mileage is valid for 10 years from the boarding date or partner mileage accrual date, and it can be used until December 31 of the 10th year (based on Korea Standard Time). Mileage closest to expiry is used first when issuing award tickets. Unused mileage that passes this validity period will expire without carrying over.

5. Elite Member Program If you become an Elite member, you can enjoy various benefits and services when boarding Korean Air flights, such as use of designated counters and lounges, as well as priority baggage handling. Additionally, when boarding flights operated by SkyTeam member airlines, you can enjoy their benefits in accordance with your membership level. Please refer to the Korean Air website for details on benefits and qualification requirements for each membership level.

1. 회원 가입 안내 대한항공 고객이면 누구나 회원으로 가입할 수 있습니다. 홈페이지 및 모바일 앱 또는 대한항공 지점(공항 제외)에서 신청 가능합니다.

2. 마일리지 적립 대한항공, 스카이트임 항공사 및 기타 제휴 항공사를 탑승하시거나 신용카드사, 호텔, 렌터카 등 제휴사를 이용하시면 마일리지를 적립하실 수 있습니다. 대한항공 탑승 마일리지는 탑승 시점을 기준으로 이용하시는 구간의 탑승 거리 및 지불하신 항공권의 예약 등급에 따라 적립됩니다. 스카이패스 회원 가입 후 탑승하신 항공편에 대한 마일리지 적립이 누락된 경우, 탑승일로부터 1년 이내에 마일리지 적립을 신청하실 수 있습니다. 스카이패스 회원이 아닌 경우, 탑승 후 30일 이내에 회원으로 가입하시면 해당 항공편의 마일리지부터 적립하실 수 있습니다. 제휴 항공사, 신용카드사, 호텔, 렌터카 등의 제휴사는 별도로 설정된 기준에 따라 마일리지가 적립됩니다. 예약 등급별 적립률, 탑승 구간별 마일리지와 마일리지 적립 제휴사에 대한 자세한 사항은 홈페이지를 참고하여 주시기 바랍니다.

3. 마일리지 사용 대한항공 및 제휴사를 통해 적립하신 마일리지를 활용하여 보너스 항공권, 좌석 승급 및 항공 부가 서비스를 이용하실 수 있습니다. 마일리가 부족할 경우, 가족 마일리지 제도를 통해 보너스 가족 양도, 가족 마일리지 합산도 가능합니다. 또한 홈페이지 또는 모바일에서 대한항공 항공권 구매 시 운임의 일부를 마일리지로 지불할 수 있습니다(캐시앤마일즈). 일반 항공권 구매 시 최소 500마일부터 운임의 30%(세금, 유류할증료 제외)까지 마일리지를 사용할 수 있습니다. 대한항공 편으로 판매되는 편도/왕복 여정에 대해 원화(KRW), 달러(USD)로 결제 시 이용 가능합니다(한국을 경유하는 여정, 타 항공사, 다구간 여정 제외).



※ 대한항공이 제공하는 다양한 마일리지 사용처와 구체적인 사용 방법은 홈페이지에서 확인하여 주시기 바랍니다.

4. 마일리지 유효 기간 적립한 마일리지는 항공편 탑승일 또는 제휴 마일리지 적립일을 기준으로 10년의 유효 기간이 적용되어, 10년이 되는 해 12월 31일(한국 시각 기준)까지 사용하실 수 있습니다. 보너스 발급 시 보유 마일리지 중 유효 기간이 가장 짧게 남아 있는 마일리지부터 사용되며, 유효 기간 내 사용하지 않은 마일리지는 아فل되지 않고 소멸됩니다.

5. 우수회원제도 안내 우수회원이 되시면 대한항공 탑승 시 전용 카운터 및 라운지 이용, 수하물 우선 처리 등 다양한 혜택과 서비스를 받으실 수 있습니다. 또한 스카이트임 항공사 탑승 시 회원 등급에 따라 스카이트임 소속 항공사의 공통 혜택을 즐기실 수 있습니다. 회원 등급별 상세 혜택과 자격 유지 조건은 홈페이지를 참고하여 주시기 바랍니다.

SKYPASS

스카이패스

1. 加入会员指南 所有大韩航空的乘客都可以申请加入会员。您可以通过大韩航空官方网站、手机APP以及大韩航空办事处(机场除外)申请加入会员。

2. 里程累积 搭乘大韩航空、天合联盟航空公司以及其他合作伙伴航空公司航班, 或使用信用卡公司、酒店、汽车租赁公司等合作伙伴公司服务时, 均可累积里程。大韩航空航班的里程累积, 将以搭乘时间为基准, 按照搭乘航段的距离以及机票的预订舱等来累积。加入SKYPASS会员后, 如果有遗漏累积的航班, 可在搭乘日起1年内申请补登里程。如果您未加入SKYPASS会员, 可在搭乘航班后30日内加入会员, 将本次搭乘实绩累积里程。合作伙伴航空公司以及信用卡公司、酒店、汽车租赁公司等合作伙伴公司根据设定的不同标准累积里程。各预订舱等里程累积率、各航段累积里程以及可累积里程合作伙伴公司等详细信息, 请访问大韩航空官方网站查询。

3. 使用里程 通过大韩航空以及合作伙伴公司累积的里程可兑换奖励机票、里程座位升舱奖励以及附加服务。如果里程余额不足, 可通过家庭里程计划进行家庭里程合算或转让。通过大韩航空网站或手机应用程序购买机票时, 可使用里程支付部分票价(Cash and Miles 混合支付)。最少不少于500里程, 最多不超过相当于机票价格的30%。(不包括税费和燃油附加费) 以韩元(KRW)和美元(USD)购买大韩航空航班的单程/往返机票时可使用 Cash and Miles (不包括其他合作航空公司运营的航班、在韩国转机的班或多S航段行程)。



※ 更多里程兑换详情及使用方法, 请通过大韩航空官方网站查询。

4. 里程的有效期 累积的里程自搭乘航班日起或合作伙伴公司里程累积日起, 有效期10年。里程至第10年的12月31日为止可以使用(韩国时间基准)。兑换奖励时, 会按照里程有效期长短, 由短到长依次序使用里程。有效期内未使用的里程将自动失效。

5. 优秀会员制度介绍 优秀会员搭乘大韩航空航班时可享受专属值机柜台、贵宾室、优先处理行李等多种优惠和服务。同时搭乘天合联盟航空公司航班时, 可根据会员等级尊享天合联盟航空公司的共同优惠。不同会员等级可享受的优惠及优秀会员资格维持条件, 请访问大韩航空官方网站查询。

1. 会员登录について 大韓航空のお客様であれば、どなたでも会員登録できます。ホームページ、モバイルアプリ、または大韓航空の支店(空港を除く)でお申込みください。

2. マイルの積み立て 大韓航空、スカイチーム航空会社、その他の提携航空会社にご乗機いただく、クレジットカード、ホテル、レンタカーなどの提携会社をご利用いただくマイルを積み立てられます。大韓航空の搭乗マイルは、搭乗時点を基準にご利用の区間の搭乗距離、ご購入いただいた航空券の予約クラスに応じて積み立てられます。スカイパス会員登録後に搭乗されたフライトのマイルが加算されていない場合は、搭乗日から1年以内にマイルの積み立てをお申し込みいただけます。スカイパス会員でない場合は、搭乗後30日以内に会員登録していただくご該当のマイルから積み立てられます。提携航空会社、クレジットカード、ホテル、レンタカーなどの提携会社は、別途設定された基準によりマイルの積み立てができます。予約クラスごとの加算率、搭乗区間別マイルおよび提携会社の詳細は、ホームページをご覧ください。

3. マイルの使用 大韓航空および提携各社を通じて獲得したマイルを利用して、特典航空券、座席アップグレード、付加サービス等の特典に交換できます。マイルが不足している場合はファミリープラン制度を利用して特典の家族譲渡、家族マイルレージ合算も可能です。大韓航空のWebサイトまたはモバイルアプリで航空券を購入する際に、運賃の一部をマイルで支払うことができます(現金とマイルの組み合わせ)。マイルレージご利用は、最低500マイルから、最大で基本運賃の30%までです(税金・燃油特別付加運賃は除く)。キャッシュ&マイルは、大韓航空の片道または往復航空券の購入を韓国ウォンおよび米ドルでお支払いになる場合にご利用いただけます(その他の提携航空会社が運航する便、韓国で乗り継ぎする便、複数の区間を経由する旅程は除く)。



※ 大韓航空が提供する様々なマイルの使用先および具体的な使用方法はホームページでご確認ください。

4. マイルの有効期間 積み立てたマイルは、搭乗日または提携マイル加算日を基準に10年の有効期間が適用され、10年目となる年の12月31日(韓国時間基準)までご利用いただけます。特典発行の際は保有マイルのうち有効期間が最短のものから使用され、有効期間内に使用されなかったマイルは繰り越せずに消滅します。

5. エリート会員制度について エリート会員になると、大韓航空搭乗の際に専用カウンターやラウンジ利用、手荷物優先処理など様々な特典・サービスを受けることができます。また、スカイチーム加盟航空会社に搭乗の際にも、会員レベルに応じてスカイチーム共通特典をご利用いただけます。会員レベルごとの特典詳細および資格維持条件はホームページをご参照ください。

Elite Member Status 우수회원 등급

Membership Types 구분 类别 区分	Morning Calm Club 모닝칼 클럽 Morning Calm 俱乐部 모닝카움클럽	Morning Calm Premium Club 모닝칼 프리미엄 클럽 Morning Calm Premium 俱乐部 모닝카움프리미엄클럽	Million Miler Club 밀리언 마일러 클럽 Million Miler 俱乐部 밀리언마일러클럽
Eligibility 취득 조건 获取条件 取得条件	50,000 miles or more (50,000 miles or more total earned with Korean Air and SKYPASS partners, provided that 30,000 miles or more on Korean Air) or 80 points or more from boarding Korean Air flights ※Points for boarded flights : 1 point earned for boarding 1 Korea domestic flight and 2 points earned for boarding 1 international flight 5만 마일 이상(대한항공 탑승 3만 마일 이상이면서 제휴사 이용 실적 포함 5만 마일 이상) 또는 대한항공 탑승 횟수 포인트 80 포인트 이상 ※탑승 횟수 포인트: 한국 내 국내선 1회 탑승 시 1 포인트, 국제선 1회 탑승 시 2포인트 적립 50,000里程或以上(搭乘大韩航空和通过 SKYPASS 合作伙伴公司累积50,000里程或以上, 其中大韩航空的飞行里程必须达到30,000里程或以上) 或者 大韩航空搭乘次数积分达80分或以上 ※搭乘航班次数积分: 搭乘1次韩国国内线累积1分, 搭乘1次国际线累积2分	Members who have earned 500,000 miles or more on Korean Air and/or other SkyTeam partner airlines (miles earned with non-SkyTeam partner airlines or through other partner companies, such as credit cards, hotels and car rental firms, are excluded) 대한항공(스카이팀 포함) 50만 마일 이상 搭乘大韩航空(包括天合联盟航空公司)累积500,000及以上里程 大韓航空(스카이팀含む) 搭乘50万マイル以上	Members who have earned 1 million miles or more on Korean Air and/or other SkyTeam partner airlines (miles earned with non-SkyTeam partner airlines or through other partner companies, such as credit cards, hotels and car rental firms, are excluded) 대한항공(스카이팀 포함) 100만 마일 이상 搭乘大韩航空(包括天合联盟航空公司)累积1,000,000及以上里程 大韓航空(스카이팀含む) 搭乘100万マイル以上
SkyTeam Elite Member Status 스카�팀 우수회원 자격 天合联盟优秀会员级别 스카�팀 M 에リート会員資格	Elite	Elite Plus	Elite Plus
Qualification Period 자격 기간 会员资格维持时间 資格期間	2 Years 2년 2年 2年	Lifetime 평생 生涯 永久	Lifetime 평생 평생 生涯 永久

※ For the latest information, please refer to the Korean Air website (www.koreanair.com).

※ 最新信息请访问大韩航空官方网站(www.koreanair.com)查询

※ 最新信息は大韓航空 홈페이지(www.koreanair.com)에서 확인하실 수 있습니다.

※ 最新情報は大韓航空ホームページ(www.koreanair.com)でご確認いただけます。

SKYTEAM

스카이팀

Founded in 2000, SkyTeam, comprising Aeroflot, Aerolíneas Argentinas, Aeroméxico, Air Europa, Air France, China Airlines, China Eastern Airlines, Czech Airlines, Delta Air Lines, Garuda Indonesia, ITA Airways, Kenya Airways, KLM Royal Dutch Airlines, Korean Air, Middle East Airlines, Saudi Arabian Airlines, TAROM Romanian Air Transport, Vietnam Airlines, Virgin Atlantic and Xiamen Airlines, offers its 437 million annual passengers a worldwide system of more than 10,770 daily flights to over 1,050 destinations.

※ SkyTeam and Aeroflot have agreed to temporarily suspend the airline's SkyTeam Membership.

More Miles Earn miles on eligible SkyTeam flights with qualifying fares and redeem them on SkyTeam-operated flights for SkyTeam Award Tickets and Mileage Upgrades.

※ Mileage is not credited for codeshare flights of SkyTeam airlines operated by non-SkyTeam carriers.

※ Seat upgrades are only permitted for upgrades from Economy Class to Business Class on some international flights if you book before the day of departure.

※ For detailed regulations, please contact the member airline operating your frequent flyer program.

More Lounges SkyTeam Elite Plus members and international First and Business Class customers traveling on SkyTeam partner airlines can enjoy free access to 750 member lounges worldwide.

Reservation Network Reserve and obtain information at any of SkyTeam's ticket offices. In addition, worldwide passengers can seek assistance at the offices of any SkyTeam partner.

Single Check-In When connecting to other SkyTeam flights, check-in for all flights can be completed at the beginning of your journey.

※ This applies to itineraries with transfers involving a maximum of two SkyTeam airlines.

(* If departing from Korea, the first flight must be international.)

More Flights & Easy Connections Enjoy a choice of more than 10,770 daily flights to over 1,050 destinations worldwide and convenient connections with our extensive worldwide hub network.

Quality Standards Guaranteed SkyTeam quality service on all member airlines. Mileage gained from SkyTeam flights can be used to upgrade your membership to SkyTeam Elite Plus status. SkyTeam Elite Plus members can enjoy even more benefits when traveling on international flights.

대한항공, 가루다인도네시아항공, 델타항공, 미들이스트항공, 버진애틀랜틱항공, 베트남항공, 사우디아항공, 사연항공, 아르헨티나항공, 아에로멕시코, 아에로플로트, ITA항공, 에어유로파, 에어프랑스, 중국동방항공, 중화항공, 체코항공, 케냐항공, KLM네덜란드항공, 타뎬항공으로 구성된 국제 항공 동맹 스카이팀은 2000년 창설 이래 광범위한 허브 노선망을 구축해왔으며 연간 4억 3700만 명의 고객에게 전 세계 1050개 이상의 도시로 하루 1만 770편 이상의 항공편을 제공하고 있습니다.

※ 아에로플로트의 스카이팀 회원 자격은 일시적으로 중단되었습니다.

더욱 확대된 마일리지 혜택 스카이팀 회원사 항공편(무임 혹은 특별 할인 항공권 제외)을 이용하실 때 스카이패스 계좌로 마일리지를 적립하실 수 있으며, 적립된 마일리지를 이용하여 보너스 항공권 및 좌석 승급 서비스를 이용하실 수 있습니다.

※ 스카이팀 회원사의 공동운항편 중 스카이팀 회원사가 아닌 항공사가 운항하는 경우에는 마일리지 적립이 불가합니다.

※ 좌석 승급은 일반석에서 비즈니스석으로 승급만 가능하며, 출발 당일 공항에서 신청은 불가합니다.

※ 좌석 승급 이용 가능 회원사: 대한항공, 델타항공, 사우디아항공, 아에로멕시코, 에어프랑스, 중화항공, 체코항공, KLM네덜란드항공

※ 자세한 보너스 이용 규정은 대한항공 지점 및 홈페이지에서 안내해드립니다.

세계 각지의 스카이팀 항공사 라운지 이용 스카이팀 회원사 국제선 항공편의 일등석, 비즈니스석으로 여행하시는 고객과 스카이팀 엘리트 플러스 회원께서는 전 세계 750개의 스카이팀 회원 항공사 라운지를 이용하실 수 있습니다.

전 세계 예약 네트워크 대한항공의 영업소가 없는 곳에서도 전 세계 스카이팀 회원 항공사의 시내, 공항 영업소에서 예약 및 안내 서비스를 받으실 수 있습니다.

탑승 수속 한 번으로 OK 한 번의 탑승 수속으로 스카이팀 회원사 연결 편까지 탑승권을 드리므로 환승지에서 별도의 수속 없이 탑승하실 수 있습니다.

※ 동 서비스는 스카이팀 회원사로 최대 2회까지 환승 시 이용 가능합니다.

(* 한국 출발의 경우 최초 출발 편은 국제선만 해당)

다양한 스케줄과 편리한 연결 편 인천, 파리, 애틀랜타 등 스카이팀 회원 항공사의 주요 거점 공항을 중심으로 전 세계 1050개 이상의 도시를 연결하는 1만 770편 이상 항공편의 풍부한 스케줄을 이용하실 수 있습니다.

일관된 서비스 절차 스카이팀 회원사는 공항, 기내에서 공통된 서비스 절차를 제공하므로 회원사의 어느 항공편을 이용하셔도 일관된 서비스를 받으실 수 있습니다. 스카이팀 회원 항공사가 운항하는 구간의 마일리지를 적립하여 스카이팀 엘리트 플러스, 엘리트 회원이 되시면 더욱 다양한 혜택을 누리실 수 있습니다.

Benefits 혜택 내용	Elite Member 엘리트 회원	Elite Plus Member 엘리트 플러스 회원
Guaranteed Economy Class Reservation Upon Purchasing Full-Fare Tickets 정상 운임 지불 시 일반석 예약 보장		○*
Priority Baggage Handling 위탁 수하물 우선 처리		○
Lounge Access 공항 라운지 무료 이용		○**
Priority Reservation Waitlist 대기 예약 우선 처리		○
Priority Airport Standby 공항 대기 우선 처리	○	○
Priority Check-In 전용 카운터 이용****	○***	○
Advance Seat Selection in Economy Class 일반석 사전 좌석 배정 서비스*****	○	○
Extra Free Baggage Allowance 추가 무료 수하물 허용*****	○	○
Priority Boarding 항공기 우선 탑승	○	○

* The fare basis code for full-fare tickets is designated with a Y (YRT, YRTKE, YOW and YOWKE). Requests must be made at least 24 hours prior to departure. For Korean Air/Air France, this applies to long-haul flights only (flights that are over six hours long for Korean Air).

** Elite Plus members traveling in any class of service on international SkyTeam flights have access to member airlines' lounges, with up to one guest (also traveling on an international SkyTeam flight). Restrictions may apply when using codeshare flights operated by non-SkyTeam airlines.

*** For Korean Air, only applicable for Elite Plus members.

**** In the case of Korean Air, Elite Plus members can access Prestige Class counters, and Elite members can access Morning Calm Bag-Drop counters.

***** In the case of Korean Air, Elite members can select a seat in advance for no extra charge, with the exception of Extra-Legroom Seats and Preferred Seats, and Elite Plus members can select a seat in advance for no extra charge, with the exception of Extra-Legroom Seats.

***** When traveling on Korean Air, Elite and Elite Plus members are entitled to one extra piece of luggage on all routes except on transpacific routes for Elite members traveling in Economy Class. For other SkyTeam members, Elite Plus members are entitled to an extra 20kg (44lbs) or one additional piece of luggage. Elite members may be entitled to an extra 10kg (22lbs) or one additional piece of luggage. Restrictions may apply with certain airlines or itineraries. Please contact the operating airlines for more information.

* 정상 운임은 Fare basis란에 Y(YRT, YRTKE, YOW, YOWKE)로 기재되며, 출발 24시간 전에 예약을 신청하셔야 합니다. 대한항공과 에어프랑스는 장거리 노선에 한합니다(대한항공은 비행거리 6시간 이상 노선).

** 스카이팀 국제선 운항 편으로 여행 시 탑승 클래스에 상관없이 라운지 입장이 가능하며, 동반객 1인 (당일 스카이팀 국제선 이용 조건)과 함께 라운지 사용이 가능합니다. 단, 스카이팀이 직접 운항하지 않는 공동운항편 탑승 시 라운지 이용이 제한될 수 있습니다.

*** 대한항공 이용 시 엘리트 회원은 제외됩니다.

**** 대한항공의 경우 엘리트 플러스 회원은 프레스티지저 카운터를, 엘리트 회원은 모닝칼 짐 부치는 곳을 이용하실 수 있습니다.

***** 엘리트 플러스 회원은 전방 선택 좌석과 일반 좌석을, 엘리트 회원은 일반 좌석을 무료로 사전에 예약할 수 있습니다.

***** 엘리트 플러스 회원 및 엘리트 회원이 대한항공 탑승 시에는, 모든 노선에서 수하물 1개가 추가 허용됩니다(단, 미주 노선의 일반석 탑승 엘리트 회원 제외). 기타 스카이팀 항공사를 이용하시는 경우, 항공사에 따라 엘리트 플러스 회원은 20kg 혹은 수하물 1개, 엘리트 회원은 10kg 혹은 수하물 1개가 추가 허용되오니 세부 사항은 해당 항공사에 문의하시기 바랍니다.

Benefits for SkyTeam Elite Plus and Elite members can be subject to limitations, depending on which airline is being used. For more information, please refer to www.skyteam.com.

스카이팀 엘리트 플러스, 엘리트 회원 혜택 적용은 회원사별로 상이할 수 있으며, 대한항공 및 스카이팀 홈페이지(www.skyteam.com)에 접속하시면 좀 더 자세한 안내를 받으실 수 있습니다.

WORLDWIDE AIRLINE PARTNERS

제휴 항공사

Korean Air has partnered with 37 airlines, including members of SkyTeam, to offer a vast range of codeshare flights and frequent-flyer benefits. Korean Air's expansive global codeshare network not only provides its passengers with more travel options, but also helps save precious travel time. This is all part of Korean Air's commitment to giving its passengers more flexibility and choice, no matter the destination.

대한항공은 국제 항공 동맹체인 스카이트임을 비롯해 전 세계 37개 항공사와 공동운항하거나 마일리지를 제휴하고 있습니다. 대한항공의 공동운항편을 이용하여 더욱 자유롭게 노선을 선택할 수 있을 뿐 아니라 고객님의 소중한 시간을 아낄 수 있습니다. 다양한 노선과 함께 알차고 편리한 여행을 즐기시기 바랍니다.



SkyTeam Alliance 스카이트임 항공사



Codeshare Partners 공동운항 항공사



All services provided on codeshare flights are determined based on the agreement made between both carriers but basically follow the rules of the operating carrier. Some operating carriers may not provide services such as an advance seat request, a bassinet, special meals, SKYPASS benefits and web/mobile/kiosk check-in.

공동운항편 제반 서비스는 양사 간 협의하에 제공되나, 기본적으로 운항사 기준을 따릅니다. 일부 운항사에서는 사전 좌석 배정, 아기 바구니, 특별 기내식, 스카이프스 우수 회원 혜택, 웹/모바일/키오스크 체크인 등의 서비스가 제공되지 않을 수 있습니다.

QUARANTINE & SECURITY INFORMATION

검역 및 보안 안내

Travelers exhibiting symptoms of infectious diseases or bringing in plants, meat or fish must go through the quarantine process.

건강에 이상이 있거나 농축수산물을 휴대한 경우 사전 신고하여 검역을 받으셔야 합니다.

所有入境旅客如有身体异常或携带农、畜、水产品时请提前申报并接受检疫。

全ての旅行者は、健康上の問題があったり農・畜・水産物を持ち込む場合、事前に申告し検疫を受けなければなりません。

Health Questionnaire If you have visited, stayed in or arrived via quarantinable disease risk areas during the monitoring period of a quarantinable disease, you must submit a health questionnaire when entering Korea. Violation may result in a fine. For information on the monitoring period of quarantinable diseases in other countries, please refer to the guide in your seat pocket. **More information** Centers for Disease Control and Prevention (www.kdca.go.kr)

Yellow Fever Vaccination Passengers traveling to equatorial countries in Africa or the Americas must be inoculated against yellow fever at least 10 days before departure. An internationally recognized vaccination certificate (yellow card) may be required from passengers from certain countries. **More information** National Quarantine Station (nqs.kdca.go.kr), Travelers Health Information Center (www.kdca.go.kr)

Plants and Produce Inspectors will examine all agricultural products to determine if they are free of pests and diseases. The import of most fruits and plants bearing traces of soil is prohibited.*

Meat and Meat Products Meat and meat products (beef jerky, sausage, etc.) from certain countries are prohibited from being brought into Korea. When bringing in animal products from permitted countries, you must submit a quarantine certificate issued by the animal quarantine agency of the country of origin and pass quarantine inspections.*

* **More information** Animal and Plant Quarantine Agency (www.qia.go.kr)

Fish and Crustaceans Passengers bringing live marine animals or frozen or refrigerated abalone, oysters or shrimp into Korea must declare them and submit a quarantine certificate issued by the authorities at the country of origin. **More information** National Fishery Products Quality Management Service (www.nfqs.go.kr)

Restrictions on Carrying Liquids Aboard Aircraft Liquids, aerosols and gels must be carried in containers with a capacity no greater than 100ml. The containers should be placed in a transparent resealable plastic bag no larger than 1L in capacity. As oversize plastic bags may be confiscated by security personnel, you are advised to check excess amounts with your luggage. If you have any questions, please ask our staff or visit our website (www.koreanair.com).

Prohibited Items for Carry-on and Checked Baggage on Aircraft The following items are strictly prohibited in both carry-on and checked baggage, as they pose a threat to the safety and security of the aircraft or can cause serious harm: flammable/combustible substances (gasoline, paint, lighter fluid, etc.), high-pressure gas canisters (butane gas canisters), weapons and explosives (firearms, fireworks, etc.), electronic devices with lithium batteries and spare lithium batteries exceeding 160Wh in capacity, electric scooters, smart luggage and hair straighteners with nonremovable lithium batteries and other hazardous substances (fire extinguishers, aerosols, bleach, perm chemicals, etc.)

※ For further details, check Aviation Security 365's website (www.avsec365.or.kr)

入境时填写健康狀況调查表 来自检疫传染病区监测时间内的旅行者(滞留、途经)入境时必须提交健康狀況调查表,如违反将征收罚款。各检疫传染病区的监测时间请另行参考飞机内放置的通知。 **查询** 疾病管理廳 (www.kdca.go.kr)

黄热病预防接种说明 从非洲、中南美及赤道附近的国家出发前10天必须义务接受预防黄热病的疫苗接种。个别国家入境时会要求出示国际公认预防接种证明书(Yellow Card)。 **查询** 国立检疫所 (nqs.kdca.go.kr) 海外旅行疾病情報中心 (www.kdca.go.kr)

农产品 所有植物类必须接受病原菌及害虫感染检疫,水果类及带有泥土的植物一律不得携带入境。*

畜产品 一些国家的肉类和肉加工品(肉干、香肠等)禁止入境。允许畜产品入境的国家,必须出示由该国动物检疫机关颁发的检疫证明书并通过检疫。*
* **查询** 农林畜产检疫本部 (www.qia.go.kr)

水产品 携带活水产生物和冷冻、冷藏鲍鱼、牡蛎及虾类时,必须申报,且出示由该国政府机关颁发的检疫证明书。 **查询** 国立水产品品质管理院 (www.nfqs.go.kr)

机内限制随身携带液体指南 根据国际民航组织(ICAO)的规定,为了防止液体炸弹恐怖威胁,对从韩国出发或在韩国换乘的乘客限制机内随身携带液体、喷漆、凝胶。乘客仅可随身携带100ml以下液体类,并且要把液体容器装进可以密封的1L以下的透明塑料袋内方可带入机舱。

携带和托运受限的物品 以下物品禁止携带和托运,因其可能对飞行及乘客的安全构成威胁或造成严重伤害:易燃或可燃物品(汽油、油漆、打火机燃料等),高压气体容器(丁烷气罐等),武器和爆炸物品(枪支、烟花爆竹等),装有锂电池的电子设备(装有超过160Wh容量的锂电池的电子设备,超过160Wh容量的备用锂电池,锂电池不可拆卸的设备,如个人助步设备、智能行李箱、直/卷发器),其他危险物品(灭火器、喷雾剂、漂白剂、烫发剂等)。

※ 詳細信息請查詢航空公司或參考航空安全365網站 (www.avsec365.or.kr)。

입국 시 건강상태질문서 작성 검역 관리 지역 감시 기간 내 방문(체류, 경유)한 여행자는 반드시 한국 입국 시 건강상태질문서를 작성하여 제출해야 합니다. 이를 위반할 경우 과태료가 부과될 수 있습니다. 검역 관리 지역 감시 기간은 기내 좌석에 비치된 별도의 안내서를 참고하시기 바랍니다. 문의 질병관리청(www.kdca.go.kr)

항열예방접종 안내 아프리카 및 중남미의 적도 인근 국가로 여행하기 10일 전에 의무적으로 항열예방접종을 해야 하며, 국제공인예방접종증명서(Yellow Card)를 요구하는 국가도 있습니다. 문의 국립검역소(nqs.kdca.go.kr) 해외검역병 NOW(해외검역병now.kr)

농산물 모든 식물류는 병원균(病原菌)이나 해충(害蟲) 감염 검사를 하며, 대부분의 과일류와 흙이 묻어 있는 식물은 반입할 수 없습니다.*

축산물 육류와 육가공품(육포, 소시지 등)의 경우 국내 반입이 금지된 국가들이 있습니다. 반입이 가능한 국가의 축산물인 경우에도 수출국 동물검역기관이 발행하는 검역증명서를 제출하고 검역을 통과해야 합니다.* • 문의 농림축산검역본부(www.qia.go.kr)

수산물 살아 있는 수산생물과 냉동, 냉장한 전복류 및 굴, 새우류 반입 시에는 반드시 신고하여야 하며, 수출국 정부 기관이 발행하는 검역증명서를 제출해야 합니다. 문의 국립수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr)

항공기 내 액체류 휴대 반입 제한 안내 국제민간항공기구(ICAO)의 권고에 따라 액체폭탄 테러 위험에 대비하고자 대한민국에서 출발 또는 환승 승객에 대해 액체, 분무, 젤류의 항공기 내 휴대 반입을 제한하고 있습니다. 승객 소지 개인 휴대 물품에 한하여 100ml 이하의 액체류 용기를 투영하고 봉인 가능한 1L 이하의 비닐 봉투 안에 담았을 경우, 기내 휴대 반입이 가능합니다.

항공기 휴대 및 위탁 반입 금지 물품 항공기의 안전 및 보안을 위협하거나 심각한 상해를 입히는 데 사용될 수 있는 아래 물품에 대해서는 휴대 및 위탁이 모두 금지되어 있습니다. 발화성/인화성 물질(휘발유, 페인트, 라이터용 연료 등), 고압가스 용기(부탄가스 캔 등), 무기 및 폭발물 종류(총기, 폭죽 등), 리튬 배터리 장착 전자기기(배터리 용량 160Wh 초과)의 리튬 배터리가 장착된 전자기기, 배터리 용량 160Wh 초과)의 보조/여분의 리튬 배터리, 리튬 배터리가 분리되지 않는 전동 휠, 스마트 가방, 배터리 분리가 불가능한 고데기, 기타 위험물질(소화기, 에어로졸, 락스, 파마약 등)

※ 상세 내용은 항공사 문의 및 항공보안365 사이트(www.avsec365.or.kr) 참고

入国時に健康状態質問書を作成 検疫感染汚染地域を監視期間内に訪問(滞在、経由)した旅行者は、必ず韓国入国時に「健康状態質問書」を作成し提出しなければなりません。これに違反した場合、過料が科される場合があります。検疫感染汚染地域別の監視期間は、シートポケットにある別途の案内をご確認ください。 **問い合わせ先** 疾病管理廳 (www.kdca.go.kr)

黄熱の予防接種案内 アフリカ、中南米の赤道近隣国家へ出発する場合、10日前に黄熱の予防接種を受ける義務があります。国際公認予防接種証明書(Yellow Card)を要求する国もあります。 **問い合わせ先** 国立検疫所 (nqs.kdca.go.kr) 海外旅行疾病情報センター (www.kdca.go.kr)

農産物 全ての植物は、病原菌や害虫に感染していないか検査する必要があります。大部分の果実類と土が付着している植物は持ち込めません。

畜産物 肉類と肉の加工品(ビーフジャーキー、ソーセージなど)の場合、韓国への持ち込みが禁止されている国があります。持ち込みが可能な国の畜産物である場合にも、輸出国の動物検疫機関が発行する検疫証明書を提出し、検疫を通さなければなりません。*
問い合わせ先 農林畜産検疫本部 (www.qia.go.kr)

水産物 生きている水産生物と冷凍、冷蔵したアワビ類およびカキ、エビ類を持ち込む場合は、必ず申告しなければならず、輸出国の政府機関が発行した検疫証明書を提出する必要があります。 **問い合わせ先** 国立水産物品質管理院 (www.nfqs.go.kr)

機内への液体持ち込み制限に関するご案内 国際民間航空機関(ICAO)の勧告により、液体爆弾テロの脅威に備えて、大韓民国から出発する、または乗り継ぎの乗客に対して、液体やスプレー、ジェル類の航空機内への持ち込みを制限しています。乗客が所持している個人携帯物品に関して、100ml以下の液体用容器を透明で封印可能なリットル以下のビニール袋に入れたものに限る、機内への持ち込みが可能です。

航空機への携帯及び委託、搬入の禁止物品 航空機の安全及びセキュリティを脅かしたり、深刻な傷害を起こしたりする可能性がある以下の物品については、携帯及び委託がすべて禁止されています。発火性/引火性物質(ガソリン、ペイント、ライター用燃料など)、高圧ガス容器(ブタンガス缶など)、武器及び爆発物(銃器、爆竹など)、リチウムバッテリー装着の電子機器(バッテリー容量が160Whを超えるリチウムバッテリーが装着された電子機器、バッテリー容量が160Whを超える予備のリチウムバッテリー、リチウム電池が分離されない電動ホイール、スマートバッグ、バッテリー分離が不可能なヘアアイロン)その他の危険物(消火器、エアゾール、漂白剤、パーマ液など) ※ 詳細は航空会社へお問い合わせ及び航空保安365サイトを参照(www.avsec365.or.kr)

Please be sure to check for restricted items when entering Korea after traveling abroad.

해외여행 후 입국 시 반입 제한 품목을 꼭 확인하세요.

出国旅行后, 在入境时一定要检查是否有限制性物品。

韓国に入国時の持込み制限品目を必ずご確認ください。

Animal Quarantine Items | 동물검역 대상
动物检疫对象 | 動物検疫対象



Plant Quarantine Items | 식물검역 대상
植物检疫对象 | 植物検疫対象



All livestock and agricultural products must be declared and quarantined prior to entry. If not reported, a fine of up to 10 million won will be charged.

Animals	Dogs, cats, pet birds, etc.
Meat and livestock products	Beef, pork, chicken, sausage, etc.
Animal products	Antlers, bones, feathers, etc.
Dairy products	Milk, cheese, butter, etc.
Eggs and egg products	Chicken eggs, egg powder, etc.
Fresh fruits	Mangos, oranges, limes, apples, fresh chilis, bananas, etc.
Insects, plants bearing soil	Live insects, seeds and seedlings (must be declared for quarantine inspection)

Quarantine-related inquiries at major Korean airports

Incheon +82-32-740-2661 +82-32-740-2028	Cheongju +82-43-213-0287
Gimhae +82-51-971-4991	Gimpo +82-2-2664-0601
Daegu +82-53-982-5096	Muan +82-62-975-6030
	Jeju +82-64-746-0761

入境前必須申报并接受检疫, 未申报的, 最高处以1000万韩元以下的罚款。

动物	狗、猫、宠物鸟等
肉及肉制品	牛肉、猪肉、鸡肉、火腿、香肠等
动物产品	鹿茸、骨、羽毛等
乳制品	牛奶、奶酪、黄油等
蛋及蛋加工品	鸡蛋、禽蛋、蛋清、蛋粉等
鲜果	芒果、酸橙、苹果、鲜辣椒、香蕉、橙子等
昆虫、附土植物	活昆虫、种子、苗木 (必须申报检疫)

主要机场港口检疫咨询处

仁川机场 032-740-2661 032-740-2028	清州机场 043-213-0287
金海机场 051-971-4991	金浦机场 02-2664-0601
大邱机场 053-982-5096	务安机场 062-975-6030
	济州机场 064-746-0761

모든 농축산물은 입국 전 신고하여 검역을 받아야 하며, 미신고할 경우 최고 1000만 원 이하의 과태료가 부과됩니다.

동물	개, 고양이, 애완동물 등
식육 및 식육가공품	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 햄, 소시지 등
동물의 생산품	녹용, 뼈, 깃털 등
유가공품	우유, 치즈, 버터 등
알 및 알 가공품	달걀, 조류 알, 난백, 난분 등
생과일	망고, 라임, 사과, 생고추, 바나나, 오렌지 등
곤충, 흙 부착 식물	살아 있는 곤충, 종자, 묘목 (검역 신고 필수)

검역 관련 주요 공항 문의처

인천국제공항 032-740-2661 032-740-2028	청주국제공항 043-213-0287
김해국제공항 051-971-4991	김포국제공항 02-2664-0601
대구국제공항 053-982-5096	무안국제공항 062-975-6030
	제주국제공항 064-746-0761

全ての農畜産物は入国前に申告し検査を受けなければなりません。未申告の場合は最高1千万ウォン以下の罰金が課せられます。

動物	犬、猫、ペットの鳥など
食肉・食肉加工品	牛肉、豚肉、鶏肉、ハム、ソーセージなど
動物製品	角、骨、羽毛など
乳製品	牛乳、チーズ、バターなど
卵及び卵加工品	卵、卵白、卵粉など
果物	マンゴー、ライム、りんご、生唐辛子、バナナ、オレンジなど
昆虫、土着植物	生きた昆虫、種子、苗木 (検査申告必須)

検疫に関する主要空港のお問い合わせ先

仁川空港 032-740-2661 032-740-2028	清州空港 043-213-0287
金海空港 051-971-4991	金浦空港 02-2664-0601
大邱空港 053-982-5096	務安空港 062-975-6030
	濟州 空港 064-746-0761

QUARANTINE INSPECTION REQUIRED AREAS

검역 관리 지역

When entering the Republic of Korea after either staying in or passing through a “Quarantine Inspection Required Area”, you must submit a Health Questionnaire to quarantine officials. Failure to do so may result in a fine of up to 10 million Korean won in accordance with Articles 12 and 39 of the Quarantine Act. ※ April 15, 2024

‘검역 관리 지역’을 감시 기간 내 방문(체류 또는 경유)한 사람은 입국 시 반드시 <건강상태질문서>를 작성하여 검역관에게 제출해야 합니다. 이를 위반할 경우, 검역법 제12조 및 제39조에 따라 1년 이하의 징역 또는 1000만 원 이하의 벌금에 처할 수 있습니다. ※ 2024년 4월 15일 기준

Categories 구분	Countries 국가		Cholera 콜레라	Polio- myelitis 폴리오	Yellow fever 황열	Plague 페스트	MERS 중동호흡기 증후군	Animal influenza 동물인플루엔자 인체감염증	Dengue virus 덴기열	Chikungunya virus 치쿱구니아열	Zika virus 지카바이러스 감염증	Measles* 홍역*
41 countries in Asia and the Middle East 아시아·중동 41개국	1	Nepal 네팔							•			•
	2	Taiwan 대만						•	•			
	3	Laos 라오스							•			•
	4	Lebanon 레바논	•				•					•
	5	Malaysia 말레이시아							•	•		•
	6	Mongolia 몽골				•						
	7	Maldives 몰디브							•			•
	8	Myanmar 미얀마										•
	9	Bahrain 바레인					•					•
	10	Bangladesh 방글라데시	•						•			•
	11	Vietnam 베트남							•			•
	12	Bhutan 부탄										•
	13	Saudi Arabia 사우디아라비아					•					•
	14	Somalia 소말리아										•
	15	Sri Lanka 스리랑카							•			•
	16	Syria 시리아	•				•					•
	17	Singapore 싱가포르							•		•	•
	18	United Arab Emirates 아랍에미리트					•					•
	19	Armenia 아르메니아										•
	20	Afghanistan 아프가니스탄	•	•					•			•
	21	Yemen 예멘	•	•			•					•
	22	Oman 오만					•					•
	23	Jordan 요르단					•					•
	24	Uzbekistan 우즈베키스탄										•
	25	Iraq 이라크	•				•					•
	26	Iran 이란					•					•
	27	Israel 이스라엘		•			•					•
	28	India 인도	•						•	•		•
	29	Indonesia 인도네시아		•					•			•
	30	Japan 일본										•
	31	China 중국				• a		• b	•			•
	32	Kazakhstan 카자흐스탄										•
	33	Qatar 카타르					•					•
	34	Cambodia 캄보디아						•	•			•
	35	Kuwait 쿠웨이트					•					•
	36	Kyrgyzstan 키르기스스탄										•
	37	Tajikistan 타지키스탄										•
	38	Thailand 태국							•	•	•	•
	39	Türkiye 튀르키예(터키)										•
	40	Pakistan 파키스탄	•	•								•
	41	Philippines 필리핀	•						•	•		•



* Those entering from the following quarantine control regions should report to the quarantine officer in the case of suspected symptoms of measles, such as fever or rashes etc (submit the Health Questionnaire in the case of such symptoms)

a: Inner Mongolian Autonomy Region / b: Guangdong Province, Hunan Province, Sichuan Province, Guangxi Province, Anhui Province, Jiangxi Province, Chongqing City / c: State of Colorado / d: State of Michigan

* 해당 검역 관리 지역 입국자는 발열, 발진 등 홍역 의심 증상이 있을 경우 검역관에게 신고(유증상 시 건강상태질문서 제출)

a: 내몽골자치구 / b: 광둥성, 후난성, 쓰촨성, 광시성, 안휘성, 장시성, 충칭시 / c: 콜로라도주 / d: 미시간주

Categories 구분	Countries 국가	Cholera 콜레라	Polio- myelitis 폴리오	Yellow fever 황열	Plague 페스트	MERS 중증호흡기 중후군	Animal influenza 동물인플루엔자 인체감염증	Dengue virus 명기열	Chikungunya virus 치쿤구니야열	Zika virus 지카바이러스 감염증	Measles* 홍역*
51 countries in Africa 아프리카 51개국	1	Ghana	가나								
	2	Gabon	가봉								
	3	Gambia	감비아								
	4	Guinea	기니								
	5	Guinea Bissau	기니비사우								
	6	Namibia	나미비아								
	7	Nigeria	나이지리아								
	8	South Sudan	남수단								
	9	South Africa	남아프리카공화국								
	10	Niger	니제르								
	11	Liberia	라이베리아								
	12	Lesotho	레소토								
	13	Rwanda	르완다								
	14	Libya	리비아								
	15	Madagascar	마다가스카르								
	16	Malawi	말라위								
	17	Mali	말리								
	18	Morocco	모로코								
	19	Mauritius	모리셔스								
	20	Mauritania	모리타니								
	21	Mozambique	모잠비크								
	22	Benin	베냉								
	23	Botswana	보츠와나								
	24	Burundi	부룬디								
	25	Burkina Faso	부르키나파소								
	26	São Tomé and Príncipe	상투메프린시페								
	27	Senegal	세네갈								
	28	Somalia	소말리아								
	29	Sudan	수단								
	30	Sierra Leone	시에라리온								
	31	Algeria	알제리								
	32	Angola	앙골라								
	33	Eritrea	에리트레아								
	34	Ethiopia	에티오피아								
	35	Uganda	우간다								
	36	Egypt	이집트								
	37	Zambia	잠비아								
	38	Equatorial Guinea	적도기니								
	39	Central African Republic	중앙아프리카공화국								
	40	Djibouti	지부티								
	41	Zimbabwe	짐바브웨								

QUARANTINE INSPECTION REQUIRED AREAS

검역 관리 지역

Categories 구분	Countries 국가		Cholera 콜레라	Polio- myelitis 폴리오	Yellow fever 황열	Plague 페스트	MERS 중동호흡기 중후군	Animal influenza 동물인플루엔자 인체감염증	Dengue virus 뎡기열	Chikungunya virus 치쿤구니아열	Zika virus 지카바이러스 감염증	Measles* 홍역*	
51 countries in Africa 아프리카 51개국	42	Chad 차드		•	•				•			•	
	43	Cameroon 카메룬	•	•	•							•	
	44	Cape Verde 카보베르데							•			•	
	45	Kenya 케냐	•	•	•							•	
	46	Cote d'Ivoire 코트디부아르		•	•				•			•	
	47	Republic of the Congo 콩고			•							•	
	48	Congo (DRC) 콩고민주공화국	•	•	•	•						•	
	49	Tanzania 탄자니아	•	•									•
	50	Togo 토고			•				•				•
	51	Tunisia 튀니지											•
54 countries in America and Oceania 아메리카·오세아니아 54개국	1	Guyana 가이아나			•				•				
	2	Grenada 그레나다							•				
	3	Guadeloupe 과들루프							•				
	4	Guatemala 과테말라							•	•	•		
	5	New Zealand 뉴질랜드										•	
	6	New Caledonia 뉴칼레도니아							•				
	7	Nicaragua 니카라과							•	•	•		
	8	Dominican Republic 도미니카공화국	•						•				
	9	Martinique 마르티니크							•				
	10	Mexico 멕시코							•	•	•		
	11	Montserrat 몬트세랫							•				
	12	United States of America 미국				• c		• d	•			•	
	13	Barbados 바베이도스							•				
	14	Bahamas 바하마							•				
	15	Venezuela 베네수엘라			•				•	•	•		
	16	Bonaire 보네르							•				
	17	Bolivia 볼리비아			•				•	•	•		
	18	Belize 벨리즈							•	•	•		
	19	Brazil 브라질			•			•	•	•	•		
	20	Saba 사바							•				
	21	Saint-Barthélemy 생바르텔레미							•				
	22	Saint Lucia 세인트루시아							•				
	23	Saint Martin 세인트마틴							•				
	24	Saint Vincent and the Grenadines 세인트빈센트 그레나딘							•				
	25	Saint Kitts and Nevis 세인트키츠 네비스							•				
	26	Suriname 수리남			•				•				
	27	Sint Maarten 신트마르턴							•				
	28	Sint Eustatius 신트외스타티위스							•				
	29	Aruba 아루바							•				
	30	Argentina 아르헨티나			•				•	•			
	31	Haiti 아이티	•										
	32	Antigua and Barbuda 앤티가 바부다							•				
	33	British Virgin Islands 영국령 버진아일랜드							•				
	34	Honduras 온두라스							•	•	•		
	35	Uruguay 우루과이							•	•			

Categories 구분	Countries 국가	Cholera 콜레라	Polio- myelitis 폴리오	Yellow fever 황열	Plague 페스트	MERS 중증호흡기 중후군	Animal influenza 동물인플루엔자 인체감염증	Dengue virus 덴기열	Chikungunya virus 치쿤구니야열	Zika virus 지카바이러스 감염증	Measles* 홍역*	
54 countries in America and Oceania 아메리카·오세아니아 54개국	36	Ecuador	에콰도르					●				
	37	El Salvador	엘살바도르					●	●	●		
	38	Jamaica	자메이카					●				
	39	Chile	칠레					●				
	40	Cayman Islands	케이맨 제도					●				
	41	Canada	캐나다								●	
	42	Costa Rica	코스타리카					●	●	●		
	43	Colombia	콜롬비아		●			●	●	●		
	44	Curaçao	퀴라소					●				
	45	Turks and Caicos Islands	터크스 케이커스 제도					●				
	46	Trinidad and Tobago	트리니다드 토바고		●			●				
	47	Panama	파나마		●			●	●	●		
	48	Paraguay	파라과이		●			●	●	●		
	49	Papua New Guinea	파푸아뉴기니								●	
	50	Puerto Rico	푸에르토리코					●		●		
	51	Peru	페루		●			●	●	●		
	52	Fiji	피지								●	
	53	French Guiana	프랑스령 기아나		●			●				
	54	Australia	호주					●			●	
	26 countries in Europe 유럽 26개국	1	Netherlands	네덜란드								●
		2	Norway	노르웨이								●
		3	Denmark	덴마크								●
		4	Germany	독일								●
		5	Russia	러시아								●
		6	Romania	루마니아								●
		7	Lithuania	리투아니아								●
8		Belgium	벨기에								●	
9		Belarus	벨라루스								●	
10		Bosnia and Herzegovina	보스니아 헤르체고비나								●	
11		Serbia	세르비아								●	
12		Sweden	스웨덴								●	
13		Switzerland	스위스								●	
14		Spain	스페인					●			●	
15		Slovakia	슬로바키아								●	
16		Ireland	아일랜드								●	
17		Azerbaijan	아제르바이잔								●	
18		Albania	알바니아								●	
19		Estonia	에스토니아								●	
20		United Kingdom	영국								●	
21		Austria	오스트리아								●	
22		Ukraine	우크라이나								●	
23		Italy	이탈리아					●			●	
24		Georgia	조지아								●	
25		Poland	폴란드								●	
26		France	프랑스					●			●	

CUSTOMS PROCEDURES

휴대품 통관 안내

Passengers who are carrying items that need to be declared must fill out a Customs Declaration Form and submit it to the Customs Officer.

신고 대상 물품 소지 승객에 한해 여행자 휴대품 신고서를 작성하여 세관 직원에게 제출해야 합니다.

携带需向海关申报物品的旅客须填写旅客物品申报表并交予海关人员。

申告対象の物品を所持する乗客に限り 旅行者携帯品申告書を作成し税関職員へ提出する必要があります。

Duty-Free Goods for personal use with a total value not exceeding *US\$800. Duty must be paid on any items with a total value exceeding these amounts.

※ In addition to the basic duty-free allowance, the following items are tax-free: **two bottles of alcoholic beverages (not exceeding \$400 in value and 2L in volume), one carton of cigarettes (not exceeding 200 cigarettes) and 100ml of perfume. However, passengers under the age of 19 have no duty-free allowance for alcohol and tobacco. Those who have turned 19 on January 1 (following the international age-counting system) are eligible for the duty-free allowance.

Goods to Declare Goods purchased overseas for personal use or gifts (including items from domestic and foreign duty-free shops) exceeding the duty-free allowance, goods whose country of origin is an FTA agreement country for which conventional tariffs are applied; hazardous goods such as guns, bullets and knives; illicit drugs; counterfeit bills and fake goods; items subject to quarantine (animals, plants, aquatic animals, processed livestock products, soil, fruits, etc.); foreign currency worth over US\$10,000, Korean won or other means of payment including checks; commercial goods for sale, assets belonging to a company, carnet (ATA carnet) goods, etc.

Duty-Free Allowance on Agricultural/Forestry/Meat/Fishery Products The total value and weight of such products cannot exceed 100,000 Korean won or 40kg, and all such items must be quarantined at customs.

Customs Clearance on Excess Goods If a passenger declares goods exceeding the duty-free allowance voluntarily, tax may be reduced by 30% (maximum limit of 200,000 Korean won). Failure to declare goods will result in a 40% tax (60% tax will be charged for those found evading customs duties more than twice within two years). Those who falsely declare goods or bring in goods on behalf of others will incur penalties such as disciplinary action and face legal consequences.

※ To declare goods exceeding the duty-free allowance, check the appropriate box on the Customs Declaration Form and submit it to a customs agent at the Goods to Declare booth.

Customs Declaration If you have packed valuable items that you plan to bring back, you should declare them when leaving Korea. A sum of Korean or foreign currency worth US\$10,000 or more must be declared. It is illegal to take items deemed cultural assets out of Korea.

Narcotics Recently, some travelers have been caught smuggling drugs by plane or by ship after being approached by international drug cartels to traffic drugs in exchange for free overseas trips. Countries across the world impose heavy sanctions, including the maximum penalty, with regard to narcotics crimes, so travelers should take great care in order to avoid becoming victims.

※ Contact the Korea Customs Service for more information (www.customs.go.kr).

旅客携带物品免税范围 入境时可携带的免税商品限额为每人*800美元, 超过免税范围时, 需申报后支付税金。

※下列物品不在上述免税范围内, 而单独计税。酒类**2瓶(合计不超过2L, 总值不超过400美元)、香烟200支根、香水100毫升。未满19岁的入境人员(满19岁, 1月1日以后的乘客除外) 不适用酒类及香烟类免税规定。

主要申报物品 在海外或境内免税店购买, 或接受赠予、馈赠的物品中超过免税范围的物品, 享受特殊优惠关税的FTA缔约国产品、枪支、刀剑、麻醉药品等违禁品、伪造货币及伪造商品、需接受检疫的物品(动物、植物、水生动物、畜产品及其制品、泥土、水果等), 折合超过1万美元的外币、韩币、支票等有价值证券、用于销售的物品、公司样品、ATA单证等物品

农林畜水产品及中草草药免税范围 总量40公斤以内, 总价不超过10万韩元, 仅限于检疫合格的产品。

超过免税范畴的物品通关 主动申报时, 关税减免30%, 减免上限为20万韩元。未主动申报时, 将追加征收漏缴税款的40%加算税(2年内超过2次的情况将被征收60%加算税)。未如实申报、替人携带等情况将受到通告或举报处理。

※申报方法如下: 在旅客行李物品申报单 第1项, 是否携带超出免税数量范畴的类别里填写“有超出免税范围”内容, 并在经过海关申报通道时提交给海关工作人员。

出境时海关申报 入境时重新携带入境的高价物品需要在出境时进行申报。折合超过1万美元以上的外币或韩币需进行申报。文化遗产等类似的物品禁止携带出境。

海外旅行时, 请注意避免涉及到毒品运输 近期, 发生多起旅客被国际贩毒组织利用, 以免费海外旅行作为诱饵, 通过航空与船舶携带毒品时被查获的案例。世界各国对毒品犯罪的处罚最高可执行死刑, 为避免被贩毒组织利用, 请特别注意。

※咨询关税厅 (www.customs.go.kr)

여행자 휴대품 면세 범위 입국 시 면세 범위는 미화 *800달러이며, 초과분은 세관 신고 후 세금을 납부해야 합니다.

※ 다음 물품은 기본 면세 범위와 상관없이 별도 면세됩니다. 주류 **2병(전체 용량 2L, 400달러 이하), 담배 1보루(200개비 이내), 향수 100ml 단, 만 19세 미만(만 19세가 되는 해의 1월 1일을 맞이한 사람은 제외)에게는 주류, 담배 면세가 제외됩니다.

주요 신고 대상 해외(국내의 면세점 포함) 취득(구입, 선물 등) 물품으로서 면세 범위 초과 물품, 원산지가 FTA 협정 국가로서 협정관세를 적용받으려는 물품, 총포·도검류, 마약류 등 위해 물품, 위조지폐 및 가짜 상품, 검역대상물품(동물·식물·수산동물, 축산물 가공품, 흙, 과일류 등), 미화 1만 달러를 초과하는 외화·원화·수표 등 지급수단, 판매용 물품, 회사에서 사용하는 물품, 카르네(A, T, A Carnet) 물품 등

농축수산물 및 한약재 면세 범위 총량 40kg 이내, 해외 취득 총액이 10만 원 이내이고 검역에 합격한 물품에 한합니다.

면세 범위 초과 물품에 대한 통관 면세 범위 초과 물품 자진 신고 시 20만 원 한도 내에서 관세의 30%가 감감됩니다. 신고하지 않을 경우 납부할 세액의 40%가 가산세로 부과되며(2년 이내 2회 초과할 경우 60%), 허위신고, 대리 반입하는 경우 통고 처분 및 고발 등 불이익을 받게 됩니다.

※ 신고 방법은 휴대품 신고서에 '1. 휴대품 면세 범위를 초과하는 품목'에 '면세 초과 있음' 체크한 후 세관 '신고 있음' 통로로 이동하여 세관 직원에게 제출합니다.

출국 시 세관 신고 입국 시 다시 반입할 고가의 물품은 출국 시 신고해야 합니다. 미화 1만 달러 이상 외화 및 원화를 휴대 반출 시에도 신고해야 합니다. 문화재 및 이에 준하는 물품은 반출이 제한됩니다.

해외여행 시 마약 운반에 연루되지 않도록 주의하세요 최근 일부 여행객들이 무료 해외여행을 대가로 국제 마약 조직에 포섭되어, 항공 및 선박 편으로 마약을 운반하다 적발되는 사례가 빈번히 발생하고 있습니다. 세계 각국은 마약 범죄에 대해 최고 사형을 구형하는 등 엄격하게 법을 집행하고 있으므로, 피해를 입지 않도록 각별한 주의가 요망됩니다.

※ 문의 관세청(www.customs.go.kr)

旅行者携帯品免税範囲 韓国に入境する全ての旅行者の免税範囲は米ドル*800ドルであり、超過分は税関申告後、税金を納付しなければなりません。

※ 次の商品は基本免税範囲に関係なく別途免税となります。酒類**2本(全容量2L, 400ドル以下)、タバコ1カートン(200本以内)、香水100ml。但し、満19歳未満(満19歳になる年の1月1日を迎えた者は除く)には酒類、タバコ免税が除外されます。

申告の対象となる携帯品 海外(国内外免税店を含む)取得(購入・ギフトなど)物品として免税範囲超過物品、原産地がFTA協定国家である物品として協定関税の適用を受けようとする物品、銃砲・刀剣類、麻薬類などの危害物品、偽造紙幣及び偽造品、検査対象物品(動物・植物・水産動物、畜産物加工品、土、果物類など)、米ドル1万ドルを超える外貨、ウォン、小切手などの支払手段、販売用品、会社で使用する物品、カルネ(A.T.ACARNET)物品など。

農林畜水産物、および漢方薬の免税範囲 総量40Kg以内、海外での取得価格の総額が10万ウォン以内で、検査検査に合格した品に限ります

免税範囲を超過した物品に対する通関 免税範囲を超える物品を自主申告する場合、20万ウォンを限度額として関税の30%が軽減されます。申告しない場合、納税額の40%の加算税が課せられ(2年以内に2回超過した場合は60%)、虚偽申告、代理搬入する場合は通告処分および告発などの不利益を被ることになります。

※ 申告方法は携帯品申告書に「1.携帯品免税範囲を超える品目」に「免税超過あり」をチェックした後、税関「申告あり」通路に移動し税関職員に提出します。

出国時の税関申告 入国時に再び持ち込む高価品は、出国時に申告しなければなりません。米ドル一万ドル以上の外貨や韓国ウォンを持ち出す場合も、税関に申告しなければなりません。文化財、またはこれに準ずる物品は搬出が制限されます。

海外旅行の際には麻薬の運搬に関わらないよう注意してください 最近、一部の旅行者が無料の海外旅行と引き換えに国際麻薬組織に抱きこまれ、航空便や船便などによる麻薬運搬を請け負い摘発されるケースが頻繁に発生しています。世界各国では、麻薬犯罪に対して最高で死刑を求刑するなど厳格な法を執行しており、被害を受けないように注意し行動してください。

※ 問い合わせ先 関税庁 (www.customs.go.kr)

HOW TO FILL OUT IMMIGRATION DOCUMENTS

입국 신고서 작성

DISSEMBARKATION CARD FOR AUSTRALIA 호주입국신고서

입국여객용 카드 • 호주		모든 질문에 X로 대답하셔야 합니다 - 확실치 않으면 네 X 표시하십시오.	
<p>푸른색 또는 검정색 펜을 사용하여 영어로 작성하십시오.</p> <p>1 성 HONG</p> <p>2 이름 GIL DONG</p> <p>▶ 여권번호</p> <p>3 M 1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>4 비행기권 번호 혹은 선박 이름 KE 1 2 1</p> <p>5 호주내에서 체류할 주소 290 STREET SYDNEY NSW 2000 주 N S W</p> <p>6 다음 12개월 동안 호주에 머물 계획이십니까? <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>7 당신이 호주 시민이 아니라면: 경력 을 알고 있습니까? <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X 병적 전과가 있습니까? <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>선서 서명 내가 제공한 정보는 진실되고, 정확하며, 완전한 것입니다. 나는 잘못 중 어느 것이라도 당하지 않으면 심각한 결과를 초래할 수 있다는 것을 이해하고 있습니다.</p>		<p>▶ 다음과 같은 물건을 호주에 갖고 들어오고 있습니까?:</p> <p>1. 의약품, 스테로이드, 불법 모르핀, 총기, 무기 혹은 불법 약품 등 금지되거나 제한된 물건 <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>2. 2250mL를 초과하는 알코올 음료, 50개피를 초과하는 담배 또는 50g을 초과하는 담배 제품 <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>3. 선물을 포함하여, 항공금액이 호주불 \$900 여지 이상되는 물건으로, 해외에서 있거나 호주내에서 관세 그라코/또는 세금을 면제하여 구매한 물건 <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>4. 사업/사업 용도의 상품/건본 <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>5. 호주불 \$10,000 상당 혹은 그 이상의 호주 혹은 외국화폐 주요: 세관원이나 경찰이 요청할 경우, 귀하는 여행지 수표, 수표, 예금 오더, 혹은 어떤 금액이든 소지자가 광도 가능한 기타 증서를 보고해야 합니다. <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>6. 약류, 가글류, 생선, 해물류, 계란, 유제품, 알레, 저소 <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>7. 곡류, 피앗, 구근, 찹, 견과류, 식물, 식물의 일부분, 전통 의약품 혹은 약초, 육각 편류 <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>8. 동물, 동물의 일부, 경비를 포함한 동물 제품, 여행동물 음식, 알, 생물자재, 생물 표본, 새, 물고기, 곤충, 조개류, 양봉 제품 <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>9. 흙 또는 흙이 묻거나 담수 지역에서 사용된 품목, 가정 스포츠/레크리에이션 장비, 신발 등 <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>▶ 10. 지난 30일 동안 농장, 농장의 가축, 용어 혹은 간물/호수 등에 접촉한 적이 있습니까? <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p> <p>▶ 11. 지난 5일 이내에 아프리카, 중남미 혹은 카리브해에 체류하였습니까? <input type="radio"/> 네 <input checked="" type="radio"/> 아니오 X</p>	
<p>8 <i>Gildong Hong</i></p>		<p>9 0 7 1 2 2 0 2 2</p> <p style="text-align:right">이 카드를 뒤집으세요 Korean</p>	

호주 국내 의 연락처		비상 연락처 (가족 또는 친구)									
10 전화 (61) 1 2 3 4 - 5 6 7 - 1 2 3	17 이름 KIM DAE HAN	11 이메일 gildong@koreanair.com	18 이메일 daehan@koreanair.com								
12 주소 또는 주	19 전화 또는 우편주소 82-10-1234-5678										
<p>영어로 작성하십시오 ▶ X 표시를 하시고 A 또는 B 또는 C항에 답을 하십시오</p>											
<p>▶ 어느 나라에서 이 비행기권 혹은 선박에 탑승하였습니까?</p> <p>13 KOREA</p> <p>▶ 당신의 평소 직업은 무엇입니까?</p> <p>14 BUSINESSPERSON</p> <p>▶ 여권에 기재된 국적</p> <p>15 KOREA</p> <p>▶ 생년 월 일 년</p> <p>16 월일 0 7 0 3 1 9 8 4</p>	<p>A 호주로의 영구 이민 <input checked="" type="radio"/></p> <p>B 방문자 혹은 일시 거주자 <input checked="" type="radio"/></p> <p>▶ 호주에서의 예상체류기간 _____ 또는 1 5</p> <p>▶ 영구거주 국가명 KOREA</p> <p>▶ 호주를 방문하는 주요 이유 (한 항목에만 X 표시)</p> <table border="0"> <tr> <td>대회/회의 1</td> <td>고용 4</td> <td>휴가 X 7</td> </tr> <tr> <td>사업 2</td> <td>교육 5</td> <td>기타 8</td> </tr> <tr> <td>친구나 친척 방문 3</td> <td>전람회 6</td> <td></td> </tr> </table>	대회/회의 1	고용 4	휴가 X 7	사업 2	교육 5	기타 8	친구나 친척 방문 3	전람회 6		<p>C 호주로 귀국하는 영주자 <input type="radio"/></p> <p>▶ 해외에서 주로 체류한 국가 _____</p> <p>이 카드의 앞면을 모두 기재하였는지 확인하십시오. 이 카드를 세군 입국대에 여권과 함께 제시하십시오.</p>
대회/회의 1	고용 4	휴가 X 7									
사업 2	교육 5	기타 8									
친구나 친척 방문 3	전람회 6										
<p>본 양식을 통하여 얻어지는 모든 정보는 이민, 세관, 검역, 통계, 보건, 여행동적 등 및 평화에 관한 호주 법률 시행에 필요하며, 이 정보의 수정은 법률로 허가되어 있습니다. 본 정보는 이러한 영역에 관계 기관과 호주 법률에 의거 정보 취득 허가를 받거나 취득 요청이 있는 기관에게만 제공됩니다. Privacy notice (개인정보보호 공고) 1442 양식은 이민국경보호부 웹사이트 www.border.gov.au/allforms/에서 가능합니다.</p>		<p>06151508 © Commonwealth of Australia 2015 15 KOR (Design date 06/15)</p>									

In the event of an accident abroad, contact the consular call center.

The Ministry of Foreign Affairs operates a 24-hour consular call center to support Korean citizens seeking help due to an accident or emergency abroad. All overseas diplomatic missions and the Ministry of Foreign Affairs headquarters are equipped with an immediate response system to deal with urgent matters reported to the call center.

Ministry of Foreign Affairs website www.mofa.go.kr
Website Dedicated to Safe Overseas Travel www.0404.go.kr
Consular Call Center (local international dialing code) +800 2100 0404

해외에서 사건 사고가 발생했을 때는 영사 콜센터를 이용하세요

외교부는 해외에서 사건 사고 발생 시 우리 국민들이 안심하고 신속하게 외교부 본부 및 재외공관의 도움을 받을 수 있도록 연중무휴 24시간 영사 콜센터를 운영하고 있습니다. 콜센터를 통하여 접수되는 긴급한 사안에 대해 전 재외공관과 외교부 본부가 즉각적인 대응 체제를 갖추고 있습니다.

외교부 홈페이지 www.mofa.go.kr
외교부 해외안전여행 홈페이지 www.0404.go.kr
영사 콜센터(현지 국제전화 코드) +800 2100 0404

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1 성 | 11 이메일 주소 |
| 2 이름 | 12 주소 |
| 3 여권 번호 | 13 항공편 탑승 국가 |
| 4 항공기 편명 | 14 직업 |
| 5 체제 기간 중 주소 | 15 국적 |
| 6 체제 기간 | 16 생년월일(일/월/년) |
| 7 병력 및 전과 | 17 비상 연락처 이름 |
| 8 서명 | 18 비상 연락처 이메일 |
| 9 신고서 작성일(월/년) | 19 비상 연락처 전화/주소 |
| 10 체제 기간 중 전화번호 | 20 방문 형태 |

We are the face of seamless travel.



BETC

No matter where you're heading in the world, SkyTeam member airlines offer you more convenient connections, more fast-track services than any other alliance thanks to SkyPriority, the broadest set of loyalty benefits at 970+ airports around the globe.

To learn more about how SkyTeam can make your travel smoother visit skyteam.com



Aerolíneas Argentinas

AEROMEXICO

AirEuropa

AIRFRANCE

CHINA AIRLINES

CHINA EASTERN

CZECH AIRLINES

DELTA

Garuda Indonesia

ITA AIRWAYS

Kenya Airways

KLM

KOREAN AIR

MECA

SAUDIA

TAROM

Vietnam Airlines

virgin atlantic

XIAMENAIR

KOREAN AIR DOMESTIC ROUTE MAP



Ulleungdo Dokdo

EAST SEA

YELLOW SEA

LEGEND

- Korean Air Route
- - - For International Transit Passengers

※ Flights to some destinations may be cancelled or reduced temporarily.
※ 일부 노선은 일시적 감편 혹은 비운항될 수 있습니다.

KOREAN AIR EAST ASIA ROUTE MAP

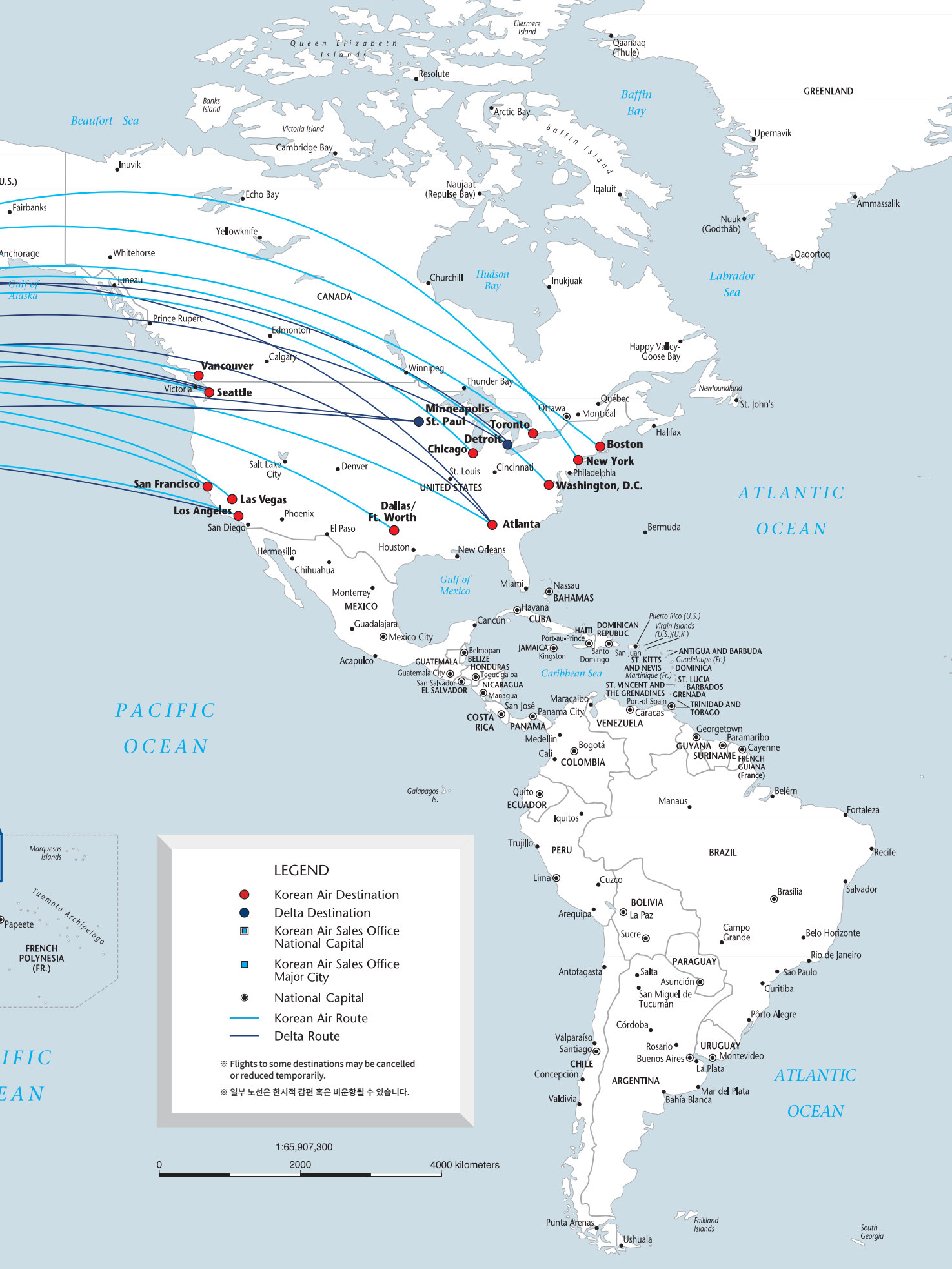


1:13,800,000
0 200 400 kilometers

LEGEND

- Korean Air Destination
- Korean Air Route

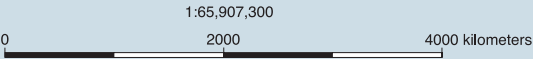
※ Flights to some destinations may be cancelled or reduced temporarily.
 ※ 일부 노선은 한시적 감편 혹은 비운항될 수 있습니다.



LEGEND

- Korean Air Destination
- Delta Destination
- Korean Air Sales Office National Capital
- Korean Air Sales Office Major City
- National Capital
- Korean Air Route
- Delta Route

※ Flights to some destinations may be cancelled or reduced temporarily.
 ※ 일부 노선은 한시적 감편 혹은 비운항될 수 있습니다.



PACIFIC OCEAN

ATLANTIC OCEAN

ATLANTIC OCEAN

PACIFIC OCEAN

(U.S.)

CANADA

UNITED STATES

MEXICO

CUBA

BAHAMAS

HAITI

JAMAICA

DOMINICAN REPUBLIC

ST. KITTS AND NEVIS

ANTIGUA AND BARBUDA

ST. VINCENT AND THE GRENADINES

ST. LUCIA

BARBADOS

GRENADA

TRINIDAD AND TOBAGO

GUYANA

SURINAME

FRENCH GUIANA (FR.)

COLOMBIA

ECUADOR

PERU

BOLIVIA

PARAGUAY

CHILE

ARGENTINA

URUGUAY

South Georgia

GREENLAND

Beaufort Sea

Baffin Bay

Labrador Sea

Hudson Bay

Gulf of Mexico

Caribbean Sea

Gulf of Alaska

CANADA

UNITED STATES

MEXICO

CUBA

BAHAMAS

HAITI

JAMAICA

DOMINICAN REPUBLIC

ST. KITTS AND NEVIS

ANTIGUA AND BARBUDA

ST. VINCENT AND THE GRENADINES

ST. LUCIA

BARBADOS

GRENADA

TRINIDAD AND TOBAGO

GUYANA

SURINAME

FRENCH GUIANA (FR.)

COLOMBIA

ECUADOR

PERU

BOLIVIA

PARAGUAY

CHILE

ARGENTINA

URUGUAY

GREENLAND

Beaufort Sea

Baffin Bay

Labrador Sea

Hudson Bay

Gulf of Mexico

Caribbean Sea

Gulf of Alaska

CANADA

UNITED STATES

MEXICO

CUBA

BAHAMAS

HAITI

JAMAICA

DOMINICAN REPUBLIC

ST. KITTS AND NEVIS

ANTIGUA AND BARBUDA

ST. VINCENT AND THE GRENADINES

ST. LUCIA

BARBADOS

GRENADA

TRINIDAD AND TOBAGO

GUYANA

SURINAME

FRENCH GUIANA (FR.)

COLOMBIA

ECUADOR

PERU

BOLIVIA

PARAGUAY

CHILE

ARGENTINA

URUGUAY

GREENLAND

Beaufort Sea

Baffin Bay

Labrador Sea

Hudson Bay

Gulf of Mexico

Caribbean Sea

Gulf of Alaska

CANADA

UNITED STATES

MEXICO

CUBA

BAHAMAS

HAITI

JAMAICA

DOMINICAN REPUBLIC

ST. KITTS AND NEVIS

ANTIGUA AND BARBUDA

ST. VINCENT AND THE GRENADINES

ST. LUCIA

BARBADOS

GRENADA

TRINIDAD AND TOBAGO

GUYANA

SURINAME

FRENCH GUIANA (FR.)

COLOMBIA

ECUADOR

PERU

BOLIVIA

PARAGUAY

CHILE

ARGENTINA

URUGUAY

GREENLAND

Beaufort Sea

Baffin Bay

Labrador Sea

Hudson Bay

Gulf of Mexico

Caribbean Sea

Gulf of Alaska

CANADA

UNITED STATES

MEXICO

CUBA

BAHAMAS

HAITI

JAMAICA

DOMINICAN REPUBLIC

ST. KITTS AND NEVIS

ANTIGUA AND BARBUDA

ST. VINCENT AND THE GRENADINES

ST. LUCIA

BARBADOS

GRENADA

TRINIDAD AND TOBAGO

GUYANA

SURINAME

FRENCH GUIANA (FR.)

COLOMBIA

ECUADOR

PERU

BOLIVIA

PARAGUAY

CHILE

ARGENTINA

URUGUAY

GREENLAND

Beaufort Sea

Baffin Bay

Labrador Sea

Hudson Bay

Gulf of Mexico

Caribbean Sea

Gulf of Alaska

CANADA

UNITED STATES

MEXICO

CUBA

BAHAMAS

HAITI

JAMAICA

DOMINICAN REPUBLIC

ST. KITTS AND NEVIS

ANTIGUA AND BARBUDA

ST. VINCENT AND THE GRENADINES

ST. LUCIA

BARBADOS

GRENADA

TRINIDAD AND TOBAGO

GUYANA

SURINAME

FRENCH GUIANA (FR.)

COLOMBIA

ECUADOR

PERU

BOLIVIA

PARAGUAY

CHILE

ARGENTINA

URUGUAY

GREENLAND

Beaufort Sea

Baffin Bay

Labrador Sea

Hudson Bay

Gulf of Mexico

Caribbean Sea

Gulf of Alaska

CANADA

UNITED STATES

MEXICO

CUBA

BAHAMAS

HAITI

JAMAICA

DOMINICAN REPUBLIC

ST. KITTS AND NEVIS

ANTIGUA AND BARBUDA

ST. VINCENT AND THE GRENADINES

ST. LUCIA

BARBADOS

GRENADA

TRINIDAD AND TOBAGO

GUYANA

SURINAME

FRENCH GUIANA (FR.)

COLOMBIA

ECUADOR

PERU

BOLIVIA

PARAGUAY

CHILE

ARGENTINA

URUGUAY

GREENLAND

Beaufort Sea

Baffin Bay

Labrador Sea

Hudson Bay

Gulf of Mexico

Caribbean Sea

Gulf of Alaska

CANADA

UNITED STATES

MEXICO

CUBA

BAHAMAS

HAITI

JAMAICA

DOMINICAN REPUBLIC

ST. KITTS AND NEVIS

ANTIGUA AND BARBUDA

ST. VINCENT AND THE GRENADINES

ST. LUCIA

BARBADOS

GRENADA

TRINIDAD AND TOBAGO

GUYANA

SURINAME

FRENCH GUIANA (FR.)

COLOMBIA

ECUADOR

PERU

BOLIVIA

PARAGUAY

CHILE

ARGENTINA

URUGUAY

GREENLAND

Beaufort Sea

Baffin Bay

Labrador Sea

Hudson Bay

Gulf of Mexico

Caribbean Sea

Gulf of Alaska

CANADA

UNITED STATES

MEXICO

CUBA

BAHAMAS

HAITI

JAMAICA

DOMINICAN REPUBLIC

ST. KITTS AND NEVIS

ANTIGUA AND BARBUDA

ST. VINCENT AND THE GRENADINES

ST. LUCIA

BARBADOS

GRENADA

TRINIDAD AND TOBAGO

GUYANA

SURINAME

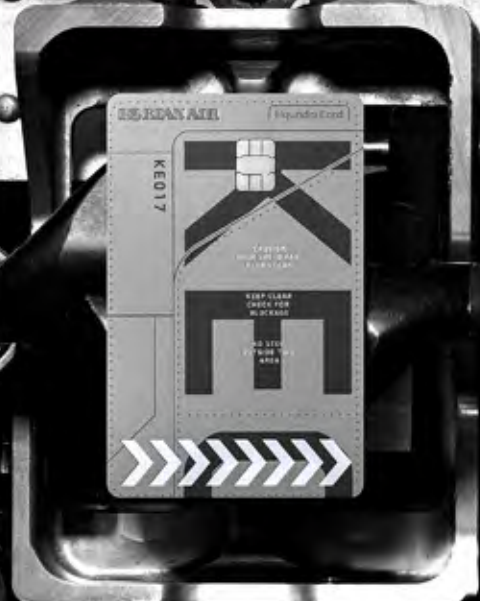
FRENCH GUIANA (FR.)

COLOMBIA

쌓이는 속도가 다르다

대한항공카드

030 | 070 | 150 | the First



연회비 : 국내전용/국내외겸용(MasterCard) 대한항공카드 030(3만원), 070(7만원), 150(15만원), the First(50만원)
적용/법정 최고금리 20% 이내) 단, 연체 발생시점에 약정금리가 없는 경우 아래와 같이 적용 - 일시불 : 거래 발생
할부 계약 기간의 유이자할부 약정금리 + 연체가산금리 3% - 상환 능력에 비해 신용카드 이용금액이 과도할 경우, 구
- 일정 기간 원리금을 연체할 경우, 모든 원리금을 변제할 의무가 발생할 수 있습니다. 신용카드 발급이 부적정한 경우(신용
지정된 대금 결제일에 상환합니다. · 자세한 내용 및 이용 조건은 카드 신청 전 현대카드 홈페이지 및 상품설명서, 약

KOREAN AIR



자세히 보기 >

0만원) · 카드 이용대금 연체 시 약정금리 + 연체가산금리 3%의 연체금리가 적용됩니다.(회원별, 이용 상품별 차등
시점 기준 최소 기간(2개월)의 유이자할부 약정금리 + 연체가산금리 3% - 무이자할부 : 거래 발생시점 기준 동일한
기간의 개인신용평점이 하락할 수 있습니다. - 개인신용평점 하락 시 금융거래와 관련된 불이익이 발생할 수 있습니다.
연체금 보유, 개인신용평점 낮음 등) 카드 발급이 제한될 수 있습니다. · 카드 이용대금과 이에 수반되는 모든 수수료를
관 참고 · 여신협회심의필 제 2024-C1d-01477호(2024.2.8~2025.2.7)

ZURICH

FLY AND DISCOVER. THE WONDER OF NATURE



KOREAN AIR SKYTEAM

www.koreanair.com