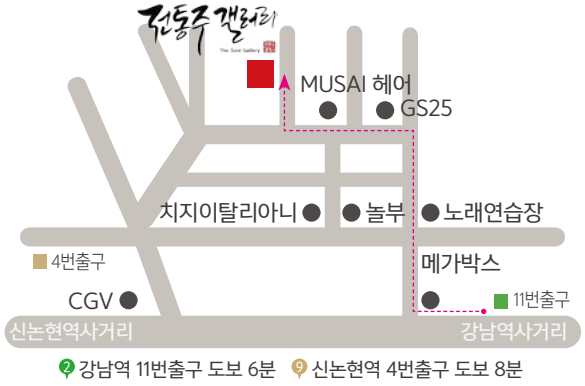
▦ 시음회 예약안내 (무료, 유료)

운영일 : 매주 화요일~일요일
정기휴일 : 매주 월요일
운영시간 : 오전 10시~오후 8시 (시간대별 프로그램 운영)
예약: 네이버에 '전통주 갤러리' 예약 클릭
Tel : 02-555-2283

10인 이상 단체 및 유료 시음프로그램, 비즈니스 상담 문의는
soolshop@naver.com로 메일 부탁드립니다.

▦ 찾아오시는길



❷ 강남역 11번출구 도보 6분 ❾ 신논현역 4번출구 도보 8분

*주차 공간이 협소하므로 대중교통을 이용해주시기 바랍니다.

'음식의 꽃, 발효의 미학'
한국 전통주가 **전통주 갤러리**에서 소담히 피어납니다.

전통주 갤러리는 한국 전통주의 맛과 멋, 문화적 가치를 널리 알리고자 농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사가 운영하는 전통주 소통공간입니다.

전통주는 한국의 대표적인 발효식품입니다.
전통주 갤러리는 양조장과 소비자 사이의 가교로서
농촌과 지역 경제에 이바지 하고, 절제와 풍류의 멋이 깃든
한국 전통주의 문화적 가치를 알리기 위해 최선을 다하고자 합니다.

+ 전통주의 상설 전시 홍보를 통해 전통주의 다양성을 알립니다.
+ 시음과 체험을 통해 전통주의 맛과 문화를 알립니다.
+ 언론과 방송매체에 전통주 관련 정보와 취재 편의를 제공합니다.
+ 전통주에 관한 모든 궁금증을 해결 할 수 있도록 안내센터의 역할을 합니다.
+ 외식·유통 전문가 및 창업 준비자를 위한 상담과 교육을 지원합니다.

전통주 갤러리 The Sool Gallery

서울특별시 강남구 테헤란로 5길 51-20 (역삼동 621-16)
Tel. 02-555-2283
E-mail. soolshop@naver.com
Facebook. www.facebook.com/thesoolgallery
홈페이지. http://thesool.com/
블로그. blog.naver.com/the_sool

한국어

전통주 갤러리

The Sool Gallery

OPEN 10:00
CLOSE 20:00
Closed every Monday

농림축산식품부 aT 한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

The Sool Gallery

전통주 상설 전시·홍보

우리 농산물을 기반으로 한 한국 전통주의 상설 전시를 통해
각 지역의 특색이 담긴 한국 술의 다양성과 가치를 알립니다.

▦ 전시기준

- 농림축산식품부 지정 대한민국 식품명인주
- 농림축산식품부 지정 찾아가는 양조장 제품
- 대한민국 우리술 품평회 수상작
- 술품질인증 제품

전통주 갤러리 샵 운영

내방객의 편의를 위해 이 달의 시음주와 상설 전시제품, 전통주
관련 용품 등을 판매합니다.

▦ 판매품목

- 전통주 & 전통주 미니어처
- 전통주 관련 공예품
- 전통주 갤러리 기념품

전통주 상설 시음·체험 프로그램

매월 새로운 주제로 4,5종의 지역 전통주를 선정하여 전시 및 시음체험
프로그램을 진행하고 있습니다. 우리 농산물과 지역 문화의 가치, 그것을
통한 한국문화의 진정성을 전통주 시음을 통해 같이 느껴보세요.

▦ 정규 시음 프로그램

전통주의 역사와 문화, 특징과 타 주류와의 차별점을 설명해드리며
내 입맛에 맞는 전통주를 찾아봅니다.

- 한국어 : 매일 1시, 3시, 5시, (7시 평일) 체험시간 30분, 휴관일 제외 (월요일)
- 예　약 : 네이버예약 (네이버에 "전통주갤러리" 검색 후 "네이버예약" 클릭)
- 비예약 내방객은 간단 신상정보 제공 후 2종 전통주 시음 체험

▦ 여행사 및 단체관람객 안내

- 시 간: 협의 후 결정
- 1주일 전 예약문의 및 확정

▦ 프리미엄 시음회

10여종의 전국 유명 전통주를 한 자리에서 시음할 수 있는 시간
전통주 소믈리에 등의 특별 전문가 해설도 함께합니다.

- 가 격: 1인 25,000원부터 (4인 이상)
- 예 약: 네이버예약 또는 메일문의
- 정기 프리미엄 시음회: 매월 마지막주 토요일 오후 3시 30분

▦ 전통주 전문가 초청 세미나

관련분야 전문가를 패널로 초청하여 소비자와 소통의 장을 마련합니다.
자유로운 이야기를 통해 전통주의 발전 방향을 모색합니다. (문의요망)

전통주 비즈니스 자문 및 안내

전통주 제조업체, 판매처, 호텔 등 다양한 외식업체, 지역자치단체,
전통주 관련 행사 및 이벤트 등 다양한 전통주 관련 비즈니스 자문을
진행하고 있습니다.

자문 뿐만이 아닌 홍보 협조까지 편안하게 문의해 주세요.

전통주 홍보 및 콘텐츠 제작 지원

국내외 방송매체에서 전통주 관련 정보와 취재 편의 확대를 위해
전통주 정보 및 콘텐츠를 제공함으로써 우리술의 지역적, 문화적
가치를 소비자들과 소통하고 있습니다.

국내외 방송 언론매체 보도
다수의 언론 매체에 관련 정보제공 및 촬영 협조

▦ 전통주 콘텐츠 기획

전통주를 보다 트랜디하게 알릴 수 있는 기획자 및 작가, 피디, 웹 콘텐츠
제작자를 모집, 다양한 전통주 정보를 공유하고, 콘텐츠를 제작해 나가고
있습니다. 가깝게는 카드뉴스, 웹 포스팅부터, 라디오, 팟캐스트, 토크쇼,
다큐멘터리 프로그램, 드라마 등 폭넓게 전통주의 콘텐츠를 확산 중에
있습니다.

Korean Traditional Liquor

All beverages that contain 1% or more alcohol are called *Sool* in Korea. Korean traditional liquor can be classified into four categories: **Makgeolli (Takju), Yakju, Soju, and Gwasilju**

■ Makgeolli (Takju)

Makgeolli (Takju) refers to unrefined or coarsely filtered, fermented alcohol that is opaque rather than transparent.

■ Yakju

Yakju refers to the translucent or clear alcohol that forms at the top, when makgeolli (takju) is left to mature and separate into two distinct layers, after fermentation. Once the layer of jigaemi or lees is removed, this alcohol is often left to age and mature.

■ Soju

Soju refers to fermented traditional liquor that is distilled, most often from *yakju*. This clear and somewhat potent drink is most commonly served in its diluted form and enjoyed as Korea's best known spirit.

■ Gwasilju (Traditional Fruit Wine)

Gwasilju refers to fermented alcohol using a variety of domestic fruit, such as persimmon, grapes, or wild berries.

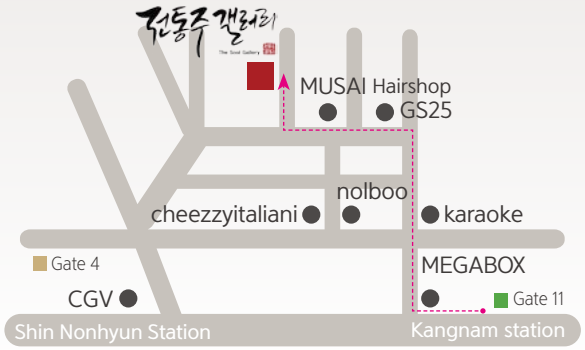
The Sool Gallery is a one-stop destination to encounter the vast world of Korean traditional liquor. In the Gallery, you will be able to experience the rich diversity of traditional wine, spirits, and other alcoholic offerings.

Reservation

soolgallery@naver.com

Please complete the following items, and send this information to the email address above:

- Name
- Time Selection
- Number of Participants
- Contact Information



6 minutes walk from Exit 11 of Gangnam Station
8 minutes of walk from Exit 4 of Sinnonghyeon Station

전통주갤러리
The Sool Gallery

51-20, Teheran-ro 5-gil, Gangnam-gu, Seoul 06129 Korea
Tel. +82-2-555-2283
E-mail. soolgallery@naver.com
Facebook. www.facebook.com/thesoolgallery
website. http://thesool.com/
Blog. blog.naver.com/the_sool

English

전통주갤러리

The Sool Gallery

OPEN 10:00
CLOSE 20:00
Closed every Monday

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

The Sool Gallery Information

The Sool Gallery serves as a space to, first and foremost, spread awareness and promote the further development of Korean traditional liquor and its market. The space also showcases the commercial art and design of *sool*, in its bottling and packing. The Gallery is supported by the Ministry of Agriculture, Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation.

The Significance of Korean Traditional Liquor

Sool boasts a long, rich heritage, and is considered one of the main products of authentic Korean traditional fermentation and practice. As such, it is an important part of the Korean market. The Sool Gallery serves as a bridge between brewers and consumers, and supports the economies of rural communities. It informs the public about the cultural value of traditional liquors, which mirrors the diversity and elegance of Korean society.

The Sool Gallery is dedicated to spreading the cultural content and historical significance of *sool*, Korean traditional wine, spirits, and other alcoholic offerings. The gallery promotes quality sool, and offers cultural experience programs, as well as information about Korean traditional liquor and its rich heritage.

▦ Regular exhibitions and information

Through regular exhibitions of traditional liquor made from domestic agricultural products, the Sool Gallery informs the public about the value of *sool*, as well as the diversity of their regional characteristics.

▦ The Gallery Shop

The Sool Gallery offers samples of different Korean traditional liquors, offering these products and related goods for purchase.

▦ Traditional liquor sampling experience and programs

At the gallery, we have selected traditional liquors, *makgeolli (takju)*, and different kinds of domestic wine, according to region and theme. The gallery provides sampling experiences, and offers programs with appropriate storytelling about the making of and traditions associated with Korean traditional liquor. Through these programs, different aspects of Korean culture and society are discussed, and people have the opportunity to sample a variety of alcoholic offerings.

▦ Support for public relations

We send information about Korean traditional liquor to Internet news sites, as well as domestic and international newspapers, hoping to spread awareness about its excellence and marketability.

▦ Further information on the craft and sales

We offer visitors a place to purchase liquor, and serve as a teaching institute for the significance of traditional alcoholic forms and fermentation practice. We answer questions about and encourage interest in Korea's brewing and distilling traditions. We also provide business counseling services for breweries, restaurants, dispensaries, and import-export companies, and local governments, hoping to enlarge the market for traditional liquor.

韓国伝統酒とは?

韓国伝統酒は、マッコリ・薬酒・焼酒・韓国産ワインの
４つのカテゴリーで構成されています。

■ マッコリ

米などの穀類を主原料とし、
発酵させた後、沈殿した濁酒。

■ 薬酒

濁酒上部の澄んだ部分を取り除き、
熟成させた酒。

■ 焼酒

マッコリ又は、
薬酒を蒸留したもの

■ 韓国ワイン

韓半島に自生している様々な果実を
発酵させて造った果実酒。

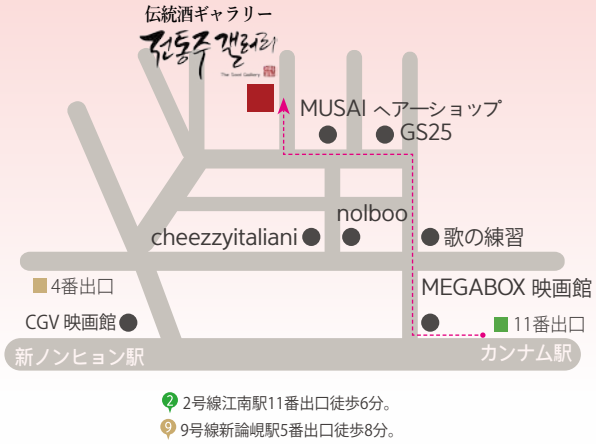
伝統酒には、古くから受け継がれてきた文化が息づいており、
酒造りをする匠達のこだわりが魂の響きとなり、長い歳月を経
て現在に至っております。
韓国伝統酒の味と香りの中に韓国の伝統文化の息吹を感じて頂
ければ幸いです。

ご予約方法

soolgallery@naver.com

上記メールアドレスに以下項目をご記入の上お送り下さい(日本語可)

- お名前
- ご希望時間
- ご参加人数
- ご連絡先



2号線江南駅11番出口徒歩6分。
9号線新論峴駅5番出口徒歩8分。

전통주 갤러리
The Sool Gallery

ソウル特別市 江南区 テヘラン路 5ギル 51-20(駅三洞621-16)
Tel. +82-2-555-2283
E-mail. soolgallery@naver.com
Facebook. www.facebook.com/thesoolgallery
website. http://thesool.com/
Blog. blog.naver.com/the_sool

日本語

伝統酒ギャラリー

전통주 갤러리

The Sool Gallery

開 館 10:00
閉 館 20:00
月曜日は休館

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
農林畜産食品部

Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation
韓国水産食品流通公社

The Sool Gallery

韓国伝統酒展示·広報

伝統酒試飲体験プログラム

食の花、発酵美学
韓国伝統酒の花が、伝統酒ギャラリーで大きく花開きます

伝統酒ギャラリーは、韓国伝統酒の様々な味と文化的価値を多くの方々に知って頂きたく、農林畜産食品部が韓国農水産食品流通公社と共同で設立した伝統酒広報空間です。

伝統酒は､付加価値が高い韓国の代表的な発酵食品です。

伝統酒ギャラリーは、醸造者と消費者間の懸け橋として農村と地域経済に貢献し、物を大切にする心と作り手達のこだわりに込められた韓国伝統酒の文化的価値を知って頂くために最善を尽くしたいと思っております。

伝統酒ギャラリーでは、韓国の農産物をベースとした韓国伝統酒の常設展示を通して地域ごとの特色が込められた韓国酒の多様性と価値を紹介しております。

▦ 展示基準

- 農林畜産食品部指定の大韓民国食品名人酒
- 農林畜産食品部指定の“訪ね行く醸造場”製品
- 大韓民国我が酒品評会の受賞酒
- 大韓民国我が酒品質認証制度による認証酒
- 韓国伝統酒の輸出製品

▦ 伝統酒ギャラリーショップ運営

韓国伝統酒の購入を希望されるご来場者対象に試飲及び、常設展示製品、関連用品などの販売サポートをさせて頂いております。

▦ 販売品目

- 伝統酒＆伝統酒ミニチュア
- 伝統酒関連の工芸品
- 伝統酒ギャラリーオリジナル記念品

地域別、テーマ別に選定した伝統酒とマッコリ、国産ワインの中から毎月４～５種類を選び、韓国伝統酒についての説明と共に試飲体験プログラムを通し、脈々と受け継がれてきた伝統酒の味と文化の息吹を感じて頂けるべく実施しております。

▦ 正規試飲体験プログラム (1名様よりご予約可能)

- 伝統酒の背景及び、試飲酒についてのストーリーテリングを通じ、ご来場の皆様に韓国伝統酒に対する理解を深め、興味を持って頂ける体験プログラムです。
- 毎日午後 1時･3時･5時･7時(平日)に実施/約20分。休館日を除く(月曜日)
- ご申請は、メールによる事前予約制(無料)
- 団体でのご予約は、正規試飲体験プログラム実施時間とは別に事前お問い合わせ後、ご予約をお願い申し上げます。
- ご予約なしでも、簡単な申請後、2種類の試飲が可能です。(随時)

▦ 特別試飲プログラム (団体4名様以上でご予約可能)

- より深い伝統酒体験をご希望される国内外の皆様のためのプログラム。
- メールでの事前お問い合わせ後、ご予約をお願い申し上げます。

韩国传统酒

在韩国把所有酒精度大于1%的饮料称为“酒”。
韩国传统酒分为马格利、药酒、烧酒及韩国葡萄酒四类：

■ 马格利

用大米或谷类为主原料，
经发酵后过滤而成的浊酒。

■ 药酒

将浊酒上面清澈的部分进行熟成的酒。

■ 烧酒

将马格利或药酒进行蒸馏的酒。

■ 韩国葡萄酒

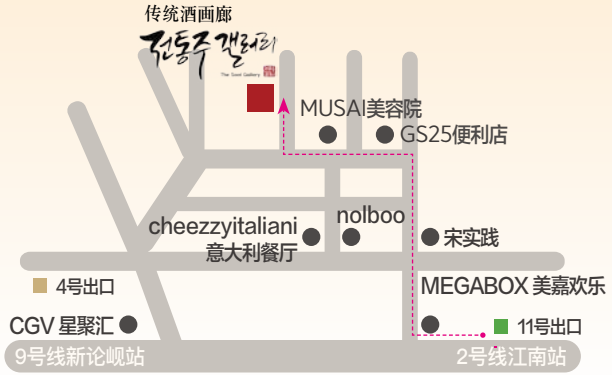
用韩国生产的各种水果发酵而成的酒。

长久以来,传统酒一直承载着自古以来传承的酒文化，
蕴含着工匠酿制美酒的执着精神。
韩国传统酒是通过自然发酵和无数微生物的魔法而诞生的酒。
请大家品尝韩国传统酒的美味,感受一下韩国传统文化气息。

预约方法

soolgallery@naver.com
请填写下列项目后,往上面邮箱地址发送邮件

- 姓名
- 希望访问时间
- 参观人数
- 联系方式



2号线地铁站11号出口6分钟分。
9号线地铁站4号出口8分钟分。

전통주갤러리
The Sool Gallery

首尔特别市江南区德黑兰路5街51(驿三洞621-16)
Tel. +82-2-555-2283
E-mail. soolgallery@naver.com
Facebook. www.facebook.com/thesoolgallery
website. http://thesool.com/
Blog. blog.naver.com/the_sool

中国語

传统酒画廊

전통주갤러리

The Sool Gallery

開 店 10:00
閉 店 20:00
休馆日_每周一

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
农林畜产食品部
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation
韩国农水产食品流通公社

The Sool Gallery

传统酒画廊参观指南

传统酒画廊介绍

美食之花,发酵美学

韩国传统酒之花在传统酒画廊盛开!

传统酒画廊农林畜产食品部和韩国农水产食品流通公司联合经营的场馆,旨在广泛宣传韩国传统酒的风味和文化价值。

传统酒是韩国最具代表性的高附加值发酵食品。

传统酒画廊将为酿酒企业和消费者牵线搭桥,为农村和地区经济做出贡献,尽全力广泛宣传蕴含节制和风流之美的韩国传统酒文化价值。

如果您来传统酒画廊,可以同时了解有关韩国传统酒的所有信息。请您到传统酒画廊体验一下韩国传统酒丰富多彩的世界!

酒中蕴含着一种社会文化、农夫的汗水、酿酒师的精心,流逝着蹉跎岁月。品尝韩国传统酒的美味,可以感受一下韩国传统文化气息。

▦ 长期展示宣传传统酒

通过长期展示用韩国农产品制作的韩国传统酒,宣传具有各地特色的韩国酒的多样性和价值。

▦ 运营传统酒画廊商店

为了方便购买传统酒的访客,设有试饮酒,
出售常设展示产品及相关用品等。

▦ 传统酒品尝、体验活动

按各地区、各种主题选择传统酒,在选择4-5种高档马格利、韩国葡萄酒,开展配有故事的试饮体验活动,以宣传传统酒的风味及其承载的韩国文化。

▦ 传统酒宣传

为网络新闻报道和国内外传媒提供传统酒相关信息和采访便利,广泛宣传韩国传统酒的优秀性和商品性。

▦ 介绍传统酒业务

为了同时解决有关传统酒的所有问题,针对酿造厂、销售点、餐饮企业、进出口企业、地方自治政府及活动策划公司提供商务咨询服务,包括介绍传统酒购买处和培训机构,以便支持直接间接地扩展传统酒市场。