Good things*



Volume 02 09-10 **2013**



Contents

Good News 신규 수입 브랜드 _Nasta

Clay shop Tea pot set, M&B 액자 Good Goods

10 Good City 엑상 프로방스, 프랑스

Master barista 방종구 인터뷰 24 Good Story

Good Day 통인시장에서의 점심시간 32

Good Recipe 자몽티

Good Place 유즈드 북샵 가가린

Good Gardening 푸미라



발행 엠퍼블리싱_(주)티엠씨 인터내셔널 주소 서울시 종로구 자하문로 13길 5 (통인동) 전화 02 325 4769 팩스 02 335 4769 홈페이지 www.market-m.co.kr 기획 이현아 편집·디자인 김희진 사진 김소영 광고 및 배포처 신청 help@market-m.co.kr

Market m*이 만든 출판사인 〈엠퍼블리싱〉의 Good things*는 라이프 스타일을 주제로 무료 배포되는 격월간지입니다.







100% 오가닉 코튼을 이용하여 호주에서 생산한 아기옷부터 아동, 성인남녀 의류까지 심플하고 편안한 느낌의 제품을 선보입니다. 여유로운 호주의 라이프 스타일을 Alg 제품을 통해 경험해보세요.

Good News*



새롭게 선보이는 수입 브랜드 ◆ Nasta를 만나보세요!

스웨덴어로 "내일" 이라는 의미를 지닌 nasta는 지루하게 생각될 수 있는 평범하고 반복적인 일상의 가사노동 속에서 신뜻한 비누향과 스치는 바람처럼, 사소하지만 기분 좋은 순간을 기억하길 바라는 마음에 "LIFE FOR FUN!" 이라는 모토를 갖고 세탁과 관련된 다양한 제품을 선보이는 브랜드입니다. 천장 공간을 자연스럽고 유용하게 활용하고자 시작된 런드리 프로젝트 nasta Air series는 Hoop 를 비롯한 Branch, Basket, Torch 등을 출시하며 굿 디자인 상을 수상하였습니다. 보다 즐겁고 스타일리쉬한 가사생활을 위해 새로운 라이프 스타일을 제안합니다.









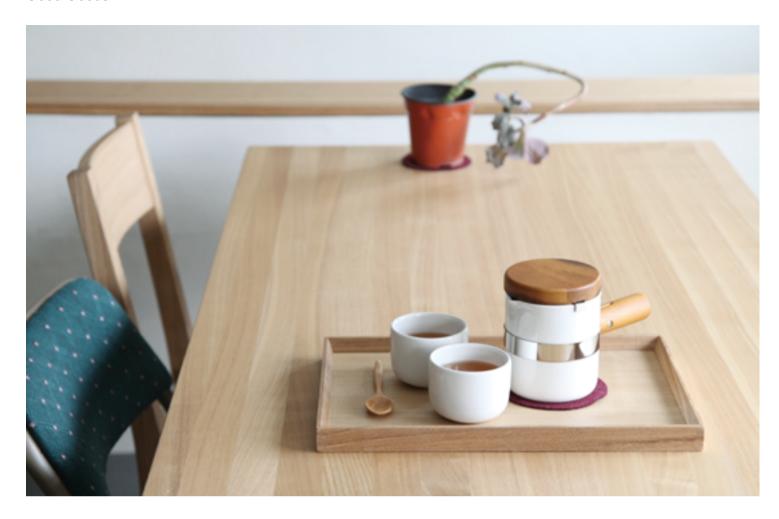
MTDO inc.



nasta의 제품 디자인과 디렉션을 진행한 일본의 크리에이티브 그룹으로 도시바 디자인 센터에서 가전, 정보기기 디자인 개발에 종사하던 대표 Manabu Tago는 퇴사 후 다양한 산업 분이에서 컨셉 메이킹부터 제품 생산까지 관리하며 활동하고 있습니다. GOOD DESIGN AWARD, red dot design award 등 다수의 디자인 상을 수상하며 새로운 가치관으로 항상 진화하는 디자인을 창조해 나가고 있습니다.



Good Goods* 1



CLAY SHOP Tea pot set

Brand CLAY SHOP

Size Pot_ Φ 100 x H120 mm

Cup_ Ø80 x H55 mm

Price 128,000 won

Made in Thailand

깔끔한 사기와 자연스러운 나무의 느낌이 어우러진 티 포트 세트 입니다. 첫잔 2개와 티 포트, 여과기, 나무 스푼 그리고 녹차잎 1봉이 포함되어 있으며, 나무 박스에 패키지되어 있어 선물용으로도 좋습니다.



CLAY SHOP

The original design ceramics

영국에서 세라믹 디자인을 전공한 태국의 클레이 디자이너 부부가 운영하는 브랜드로 핸드메이드 방식을 고수하며 자연친화적이고 여유로운 삶을 지향하는 제품들을 만들고 있습니다.

Good Goods* 2



M&B Photo frame

Brand Market & Bistro furniture
Size 3x5, 4x6, A4, A3
Material Ash tree, Glass, plywood

Price 각 17,500 19,500 39,500 45,500 won

물푸레나무로 만든 액자입니다.

깔끔한 기본형 프레임의 디자인으로 3x5, 4x6, A4, A3 네가지 사이즈로

가로, 세로 방향으로 모두 사용 가능합니다.

또한, 3x5, 4x6 사이즈는 양방향 스탠드형으로도 사용 가능합니다.









MARKET&BISTRO FURNITURE

Market & Bistro Furniture는, 마켓엠의 원목가구 및 소품 브랜드 입니다. 건강하고 쾌적한 주거 환경에 대한 관심과 더불어 자연과 공존하는 이상적인 삶을 지향합니다. 원목가구는 오랜시간 함께 할수록 자연스러운 멋이 더해지고 사람에게 좋은 영향을 주며 그 사람의 시간, 공간과 함께 어우러지며 존재합니다.



RELAXY

To relax the body and mind a break!

몸과 마음이 쉴 수 있는 휴식같은 시간을 주는 RELAXY 시리즈 음반



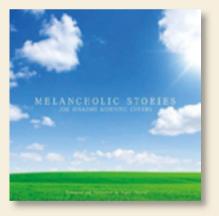
20세기를 대표하는 가장 위대한 아티스트, 비틀즈의 명곡을 편안하고 따뜻한 느낌의 어쿠스틱한 사운드로 커버한 앨범입니다.



전 세계에서 꾸준히 사랑받아 온 아티스트, Queen의 명곡을 어쿠스틱한 우쿨렐레 사운드로 커버한 앨범입니다.



토토로, 나우시카, 센과 치히로 등 지브리 스튜디오 작품의 명곡을 오르골, 하프, 피아노 등의 부드러운 연주로 재탄생시킨 앨범으로 기분 좋은 수면 그리고 하루의 피로를 풀어주는 음악을 선보입니다.



일본을 대표하는 작곡가 JOE HISAISHI 의 명곡을 어쿠스틱기타, 오르골, 피아노의 사운드로 커버한 앨범으로 편안하고 아름다운 선율의 트랙들로 채워져있습니다.



미국을 대표하는 톱프로듀서, DAVID FOSTER가 함께 한 Chaka Khan, Celine Dion, Whitney Houston 등 유명 아티스트의 명작만을 선곡해 어쿠스틱한 분위기로 커버한 앨범입니다.



미국의 작곡가이자 피아니스트로, 20세기 가장 활발한 활동을 하며 수 많은 명곡을 만들어 온 Burt Bacharach의 음악을 어쿠스틱한 느낌으로 재해석한 앨범입니다.

Produced and Perfomed by Super Natural

Super Natural are Nana Ishizaki, Naoyuki Yoneda Ichiro "DJ ICHIRO" Sakiyama and Kiyohito Matsumura







자연스럽고 낭만적인 프로방스의 향기를 느끼며 들판을 거닐고 좁은 골목길을 돌아다니면 오랜 세월, 자연과 인간이 만들어 놓은 색 바랜 흔적들에 마음이 설레기 시작한다.





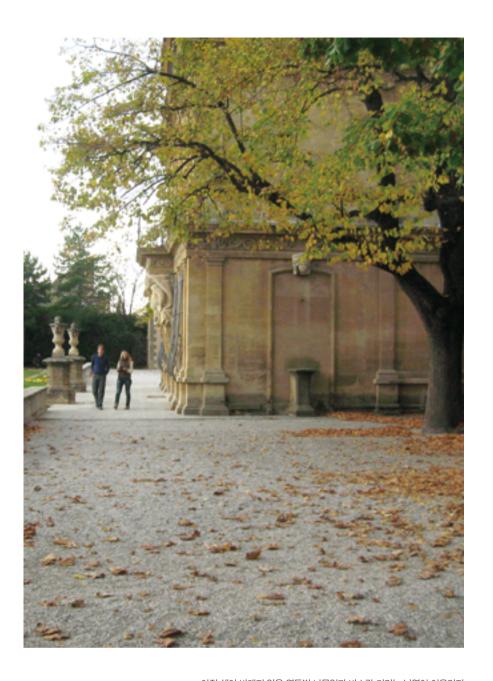








역사와 전통을 자랑하는 프랑스의 먹을거리.



아직 색이 바래지 않은 연둣빛 나뭇잎과 바스락 거리는 낙엽이 어우러져 그윽한 가을의 빛을 내고 있다.



파스텔톤의 건물들이 주는 차분함과 테라스 카페에 앉아있는 사람들이 조화를 이루어 낭만적인 분위기를 자아낸다.















찬란한 가을 햇살과 신선한 바람, 이 바람을 타고 가을 향이 코끝을 간지럽히는 그 곳, 엑상 프로방스.









Australian life style magazine series!







frankie

호주의 frankie press에서 발행하는 격월간지로 최신 트렌드, 예술, 디자인, 여행, 사진, 음악 등의 다양한 분야를 다루며 , 독자들에게 영감을 주고 공감할 수 있을만한 즐거운 이야기들로 채워져있습니다.

smith.journal

호주의 frankie press에서 분기별로 발행하는 계간지로 안목있는 남성들을 위한 라이프스타일 매거진입니다. 크리에이티브하고 흥미로운 이야기 뿐만 아니라 잊혀져간 지난 전통, 기술에 관한 것을 다루기도 합니다.

Peppermint

호주의 그린패션, 라이프스타일 매거진으로 패션, 악세서리, 내츄럴 뷰티, 예술, 디자인 등의 다양한 분야에 걸친 친환경적이면서 윤리적인 스타일에 관한 이슈를 다루고 있습니다.

COFFEE LAB

Master barista. Bang Jong Koo

홍대를 중심으로 특색있는 커피를 선보이는 커피랩 마스터 바리스타 방종구씨의 인물 인터뷰 입니다.

This is an interview with master barista Jong Gu Bang from Coffee Lab where they introduce variety of eccentric coffees in Hongdae.



COFFEE LAB

서울시 마포구 서교동 327-19 327-19 Seogyo-dong Mapo-gu Seoul T 02 3143 0908 Open 11:00 - 24:00

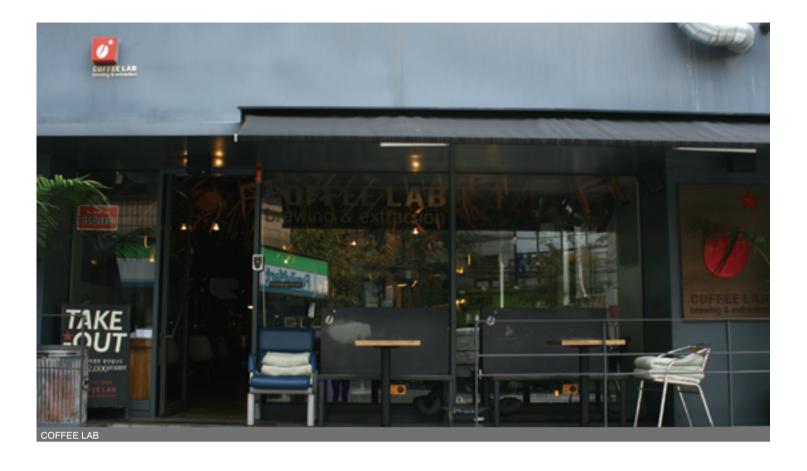
COFFEE LAB EXPRESS

서울시 마포구 서교동 358-104 358-104 Seogyo-dong Mapo-gu Seoul T 070 8688 0909 Open 08:00 - 23:00

COFFEE LAB ROASTERS

서울시 마포구 연희동 354-6 354-6 Yeonhui-dong Seodaemun-gu Seoul T 02 3142 9999





간단한 소개 부탁 드립니다.

Coffee Lab 마스터 바리스타이자 두 아이의 아빠입니다.

Please introduce yourself to the readers.

Hi, I'm a master barista at Coffee Lab and a father of two children.

어떤 계기로 커피에 관심을 갖게 되셨나요?

사실 커피는 그다지 좋아하지 않았습니다.

미국 유학시절 바에서 고객과 교감하며 보람차고 역동적으로 일하는 바리스타들의 행복한 얼굴을 보고 커피와 바리스타라는 직업에 호기심을 갖기 시작했습니다.

How did you get interested in coffee?

I really didn't like coffee in the beginning. I first got interested in coffee and a profession, barista, while studying in the U.S. and working at a bar. I saw how baristas connected with the customers and work dynamically and happily.

루이지 루삐 (Luigi Lupi;세계적인 바리스타)에게서 커피를 배우셨다고 들었습니다. 바리스타가 되는 과정은 어떠하셨나요?

사실 바리스타가 되는 과정은 세상 어디에도 없습니다. 커피에 대한 애정과 비전을 가지고 미래를 꿈꾸고 Bar에서 근무한다면 모든 이가 바리스타입니다.

루삐 선생님은 세계적인 바리스타입니다. 선생님의 강의 방법은 정해져 있지 않고 철저히 수업을 받는 바리스타에게 맞추어 이루어집니다. 저는 특히 커피의 맛을 좌우하는 그라인더(grinder) 셋팅에 대해서 많은 가르침을 받았습니다. 아울러 선생님과 가족 분들의 호의로 선생님 댁에 머물며 선생님과 함께 출퇴근하는 기회를 가질 수 있었고 그때 이른바 한 집안의 '가장 바리스타(?)'로 살아가는 방법을 터득할 수 있었습니다. 이는 바리스타 교과서에 없는 내용입니다.

I've heard that you learned from Luigi Lupi (a world-renown barista). How was the process to become a barista?

In reality, there is no process to "become" a barista. If you have passion and vision, and work at a bar with future, I believe everyone is barista. Master Lupi is a basta of great renown, a world class. His lecture does not have a set curriculum, but rather custom fit for the baristas who takes classes from him. I learned much from him especially regarding grinder setting, which influences a lot on how coffee tastes. Also, with his favor, I could stay at his house with his family and was able to go to work with him. He also taught "how to live as a barista and a father" in the family. That is not in any of barista textbooks.







예술의 전당에서 처음엔 계약직 바리스타로 근무했으며 밤에는 보컬 트레이너로도 활동하며 두 가지 일을 병행하였습니다. 두 가지 일 모두 매력적이었지만 무언가 한가지 일로 좀더 뛰어들어야겠다고 생각하던 중 2005년 한국 바리스타 챔피언 쉽(KBC) 1위 를 하면서 바리스타로 진로를 정하게 되었습니다. 그 후 빠르게 능력을 인정 받아 특채 로 예술의전당 고객 지원팀 정직원까지 될 수 있었습니다.

바우하우스는 당시 디자인 미술관에 위치해 있었고 국내외 유명 디자이너들의 전시가 항상 있었습니다. 처음엔 전시 관람하러 왔다가 잠시 들리는 카페였지만, 차츰 유명세 를 타면서 카페 바우하우스에 커피를 즐기러 오시면서 예정에 없던 전시관람까지 이어 지는 광경을 여러 번 본적이 있을 정도로 고객분들의 반응이 좋았습니다. 아직도 그때 오시던 고객분들이 커피랩까지 오십니다. 정말 감사합니다. 그리고 조금 무섭습니다.

You also worked at Cafe Bauhaus in Seoul Art Center after that. How was customers' response?

At first, I worked at Seoul Art Center as a contract barista and worked as a vocal trainer at night at the same time. Although both of them were very attractive to me, I was thinking about focusing on one thing at a time. I finally set my future in barista when I won first place in Korean Barista Championship in 2005. After the championship, I was promoted fast and became a permanent employee of customer service department at Seoul Art Center. Bauhaus was located inside of design gallery

at that time, and always had art exhibition by famous designers. At first, Bauhaus was a small cafe that people just came by when they visit gallery. The cafe slowly became famous, and people came to enjoy the coffee and then made an unscheduled visit to gallery. The same customers who used to visit Bauhaus come to visit Coffee Lab now. I really thank them. And, it's a bit scary actually.

바우하우스 근무 중 2005년에 개최되었던 한국바리스타챔피언쉽(KBC)에서 우승했던 작품은 어떤 것 이였나요?

'카페 통일'입니다. 에스프레소 콘파나(Espresso con panna)의 응용 메뉴로 진하게 추출된 에스프레소에 강원도와 황해도의 호두를 함께 갈아서 수제 크림을 만들어 얹어 내는 메뉴였습니다. 뜻은 커피 안에서 '남북통일'을 이룬다는 다소 '정치적'인 의식 까지 녹여내었던 점이 많은 점수를 받았던 것 같습니다. '카페 통일'은 다시 변형되어 지금 커피랩에서 베스트셀러인 '극단적 대비'라는 메뉴로 사랑 받고 있습니다.

Can you introduce us about the work that you won the first place at the Korean Barista Championship in 2005?

Yes, it's called a "Cafe Reunification". It's an application of Espresso con panna; a menu mixing a strong espresso with pecans from Gangwon-do and Hwanghae-do, topped with handmade cream. I think it received the high mark because of its political scheme, which the "reunification" was







achieved in a cup of coffee. "Cafe reunification" has been transformed to a best-seller menu at Coffee Lab, the "Extreme Contrast".

2008년 서교동에 COFFEE LAB을 오픈하시고 많은 사람들이 방문하고 있습니다. 홍대 쪽에 카페를 오픈한 이유가 있나요?

홍대는 대한민국에서 가장 뜨겁고 열정이 넘치는 예술가들이 많은 지역입니다. 이곳은 문화적인 근간이 튼실하고, 뿌리가 깊다고 생각합니다. 유행에 민감하지만, 그것에 흔들 리지 않는 홍대야 말로 바리스타로서 또는 카페를 운영하며 함께 기운을 주고 받으며 공존할 수 있는 지역이라고 생각합니다.

Many people are visiting Coffee Lab at Seokyo-dong since you opened it in 2008. Is there any reason you opened a cafe in Hongdae?

Hongdae is the place for the passionate artists in Korea. I believe Hongdae has deep roots for cultural foundation. Although susceptible for trends, Hongdae is truly the place for baristas where they can operate coffee shops and co-exist with each other.

COFFEE LAB에서 만날 수 있는 특별한 창작메뉴나 추천메뉴가 있다면 소개 부탁 드립니다.

커피랩에는 알코올이 들어간 성인커피와 계절별 특별메뉴가 준비되어있습니다. 창작

메뉴 중에는 에스프레소에 독한 럼, 그리고 우유거품이 올라가는 '사나이커피'라는 칵테일 커피에 도전해 보셔도 좋습니다. 겨울철에는 아이리시 위스키가 들어간 '아이리시 커피'도 좋습니다.

Please introduce any creative menu or recommended menu at Coffee Lab.

Coffee Lab has an adult coffee menu and seasonal specialty menu. Some of creative menu you can try include a mix of espresso and strong rum and "a man coffee", which is a cocktail coffee with milk foam. I recommend "Irish coffee" with Irish whisky during winter time.













개인적으로 선호하는 원두나 커피가 있으신가요?

아프리카의 커피들을 좋아합니다. 특히 최근 수입된 Rwanda Bourbon Rwabisindu AA를 좋아합니다. 에디오피아의 꽃향기와 정리된 케냐의 밸런스를 함께 느낄 수 있는 매력적인 커피입니다.

Is there any beans or coffee you personally prefer?

I love African coffees. Recently exported Rwanda Bourbon Rwabisindu AA is my favorite especially. You can feel the scent of flower from Ethiopia and balance of Kenya at the same time.

최근 많은 사람들이 커피를 찾게 되면서 국내에서도 카페문화가 급속도로 성징하고 있습니다.앞으로의 커피 문화에 대한 생각이 궁금합니다.

사실 커피와 바리스타에 대한 관심에 감사 드리고 긍정적으로 생각합니다. 하지만 진정한 문화로서의 원두 커피는 대중들에게 '새롭지 않은', '너무나 당연한 일상'으로 받아들여지는 정도의 '평범함'이 느껴져야 비로소 '문화'라는 단어를 쓸 수 있다고 생각합니다. 머지않아 그런 날이 오리라 예상합니다.

In these days, many people enjoy coffee, and "cafe culture" is growing rapidly domestically. What are your thoughts on "cafe culture"?

Actually, I appreciate all the attention in coffee and barista and think very positively. However, I believe you can use the word, "culture" when the brewed coffee sounds "ordinary" to public as a "part of everyday" thing. I am expecting that such day would come shortly.

COFFEE LAB은 Market m^* 과 함께 파트너쉽을 쌓으며 정보와 문화를 공유해왔습니다. Market m^* 에 대한 느낌이나 인상 깊었던 점은 무엇인가요.

항상 마켓엠에 가면 무언가 보물을 찾을 수 있을 것 같은 느낌이 듭니다. 그리고 개인

적으로 좋아하는 Paul henningsen의 ph5 같은 디자인 제품이 공간 데코레이션으로 활용되고 있는 모습을 보면서 왠지 모를 마켓엠과의 공감대가 형성되기도 했습니다.

Coffee Lab has been a partner with Market m* shared information and culture. What was your impression of Market m*?

I feel like I can always find some treasure when I go to Market m*. I personally like designs such as Paul Henningsen's ph5, and I felt the bond of sympathy after seeing such products used as a decoration in a space.

근래에 관심 있으시거나 취미 활동이 있으시다면 무엇인가요?

요즘 저는 조명기구가 주는 매력에 빠져 Vintage desk lamp를 한 제품씩 수집하고 있습니다. 제품들을 매장에 디스플레이하기도 하는데 손님들 반응도 좋습니다.

Do you have any hobbies or any recent interest?

Right now, I've fallen in love with light fixtures and lamps. I am collecting vintage desk lamps one by one. I sometimes display them at the stores, and customers like them as well.

앞으로 COFFEE LAB의 모습이 궁금합니다.

지금 하는 것을 그대로 열심히 하는 것입니다. 그리고 마켓엠과 협업한 카페를 오픈 하고 싶다는 또 다른 바램이 있습니다.

Please tell us about your future plans for Coffee Lab.

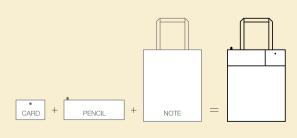
My plan is to keep doing what I am doing. I also want to open a cafe in partnership with Market m^* .

인터뷰에 응해주신 바리스타 방종구씨에게 감사의 말씀 전합니다. We'd like to thank barista Bang giving an interview actively.









3가지 수납기능을 한 가방에 디자인한 Stationery bag 입니다.

Card case는 버튼으로 고정하며, 교통카드, 신용카드, 적립카드 등 여러가지 카드를 수납할 수 있습니다.

Pencil case에는 지퍼로 고정하며, 필기구, 핸드폰, 소품, 여권 등을 수납 할 수 있고 Canvas bag은 큰 사이즈의 잡지도 넉넉히 들어가는 사이즈 입니다.

두툼한 면 코팅 원단으로 제작되어 튼튼하며, 오염이 적고 생활방수가 가능해 어디든 가볍고 편하게 들 수 있습니다.

www.gongjangs.com

gongjang™



Jieldé Hand made in France since 1950

프랑스 Jielde 조명 한국 공식수입원 / (주) 티엠씨 인터내셔널 Gallery 서울시 강남구 신사동 653-9 4F T 02 732 4769 www.jielde-korea.com

Good Day*





마켓엠 경복궁점에서 한 걸음에 닿을 수 있는 가까운 곳에 통인동의 전통시장, 통인시장이 있습니다. 각 점포마다 개성과 이야기를 담은 예술작품을 전시해 손님들에게 재미있는 볼거리를 제공하고 있습니다. 햇빛 좋은 가을날, 경복궁 나들이는 전통시장의 재밌는 도시락 카페와 함께 해 보는건 어떨까요?

There is a Conventional Market, called Tongin Market, very near the Market m* Gyeongbokgung Store.

Each store provides interesting and colorful attractions to customers by displaying art works that are very unique and contain stories.

If you have planned an outing to Gyeongbokgung Palace on a sunny day in fall,

it might be good to try the Lunchbox Café at Tongin Market and have fun!



Address 서울 종로구 통인동 10-3

Tel 02-722-0911

Open 11:00 - 17:00 (매주 월요일, 셋째주 일요일 휴무)

Parking 자하문로 대로변 2시간 무료 주차









1. 정겨운 통인시장 내부 모습
2. 고소하고 쫄깃한 맛이 일품인 통인시장의 명물, 기름 떡볶이
3. 정성이 듬뿍 담긴 고소한 신일 참기름
4. 사찰 음식의 담백하고 소박한 맛을 볼 수 있는 곽가네 음식
5. 마켓엠 식구들의 단골 딱집, 신진 떡 방앗간

통인시장 도시락 카페 이용방법!



1. 고객만족센터 2층의 도시락 카페로 갑니다.



2. 500원 단위인 엽전을 구입한 후 도시락 통을 받습니다.



3. 시장내 도시락 가맹점을 다니며 엽전으로 반찬을 구입합니다.



4. 국과 밥은 도시락 카페에서 1,000원에 구입합니다.



5. 통인시장만의 푸짐하고 정감있는 도시락 완성!

[※] 더 많은 이야기는 마켓엠 공식블로그 www.marketm-life.com 에서 함께 하세요!

Grapefruit tea

가을에 즐기는 따뜻한 자몽티



자몽, 설탕, 굵은소금, 베이킹파우더, 유리병



만드는 순서



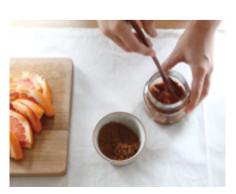
1. 자몽을 굵은 소금으로 닦은 후 베이킹파우더로 한번 더 닦아줍니다.



2. 뜨거운 물에 식초를 2-3 스푼 정도 넣고 굴리면서 소독해 주세요.



3. 자몽을 잘라줍니다. 쓴맛을 덜 내고 싶을 때는 껍질을 제거하세요.



4. 소독한 유리병에 공기가 들어가지 않게 주의하며 자몽과 설탕을 차곡차곡 넣어주세요.



5. 2-3일 정도는 상온에서 숙성을 시키고 그 후에는 냉장 보관해 주세요.

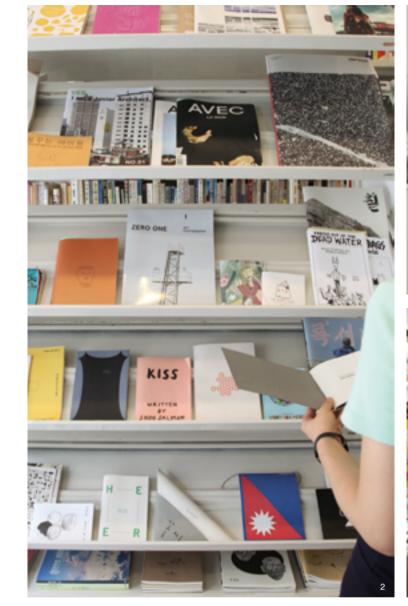


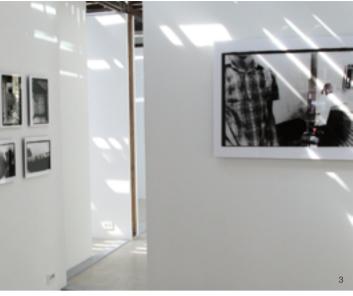
i. 뜨거운 물을 넣고 쌉쌀하면서도 달콤 자몽티의 매력을 느껴보세요!



Good Place*









유즈드 북샵_ 가가린

Address 서울 종로구 창성동 122-12

Tel 02-736-9005

Open 12:30 – 19:30

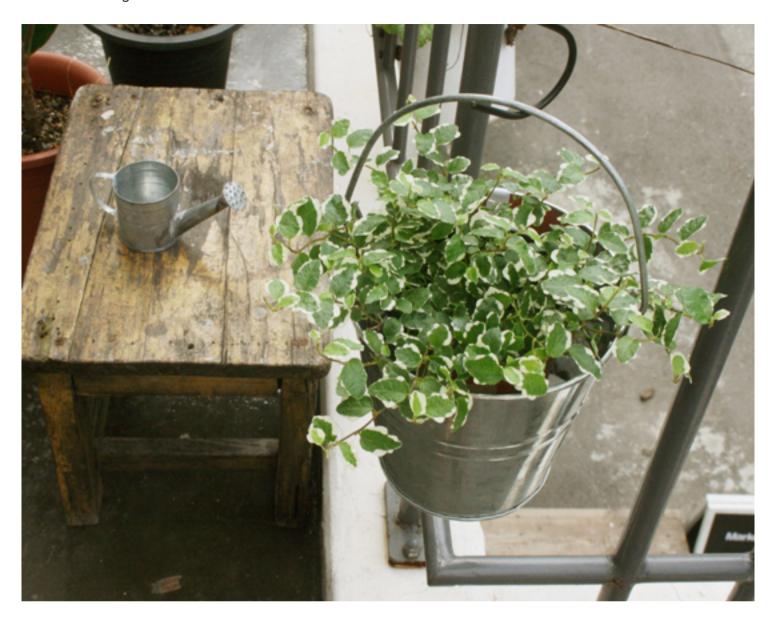
(6월-9월 13:30 - 20:30)

가가린은 통의동과 경복궁 돌담길로 이어지는 영추문길의 카페와 갤러리, 스튜디오에서 함께 만든 밝고 깨끗한 분위기의 헌책방입니다. 디자인, 사진, 건축, 미술을 비롯한 다양한 분야의 서적과 함께 CD, 포스터, 인형 등의 손때 묻은 소장품들이 비치되어 있으며 최근에 내부를 개조시켜 '온그라운드 스튜디오'라는 이름의 전시공간을 만들어 볼거리가 더욱 다양해졌습니다.

- 1. 심플하면서도 시선을 끄는 외관
- 2. 개성있는 책들을 보기좋게 모아 놓은 내부 전경
- 3. 따뜻한 햇살이 좋은 온그라운드 스튜디오 공간
- 4. 다양한 문화 · 예술 서적들
- 5. 위탁 판매되고 있는 물건들



Good Gardening*



푸미라_ Echeveria pumilla

환기가 잘되는 실내의 가장 밝은 장소에서 키웁니다. 잎에 반점이 생기거나 타버릴 수 있으니 직사광선은 피해야하며 빛이 부족한 장소는 줄기와 잎이 여려져 웃자랄 수 있습니다. 물을 좋아하므로 다습하게 관리하고 건조할 때 잎에 분무해 주면 잎 관리에 도움이 됩니다.

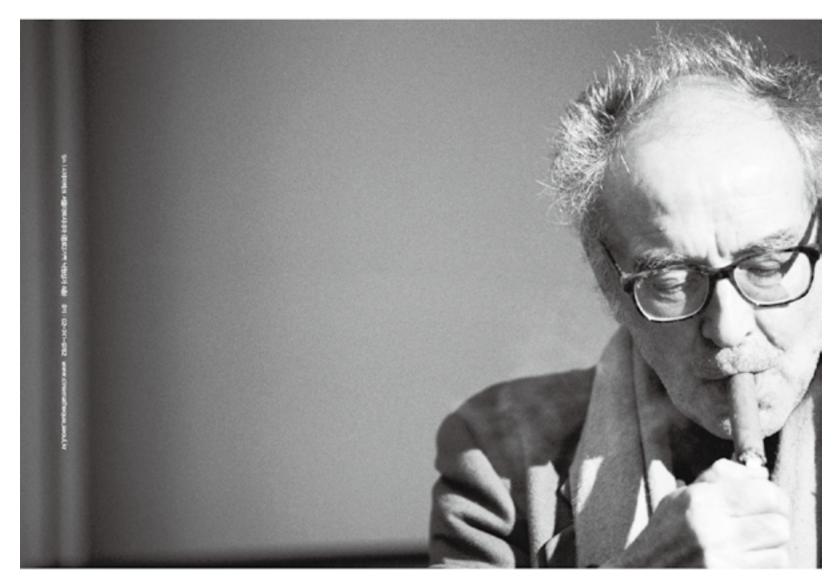
Wednesday71은, 마켓엠의 핸드메이드 소품 브랜드 입니다. 현대인의 바쁜 생활 속에서 일주일에 한 번은 자연과 함께 보내며 여유를 찾기를 바라는 마음에서 시작되었습니다. 식물들과 함께 집을 꾸미는 가드닝을 통해 생활 공간 속에 새로운 가치와 경험해보세요!

We think green, Protect our planet!



1% for the planet은 세계적으로 사랑받는 아웃도어 브랜드 기업인 파타고니아의 창업자 이본 취나드와 블루 리본 플라이즈의 대표 크레그 매튜스가 자연 환경을 보호하기 위해 설립한 비영리 단체입니다. 회원 기업들은 연간 매출의 1%를 환경 보호를 위해 활동하는 2,200개 이상의 비영리 단체에 기부하고 있으며, 현재 미국을 비롯한 38개국에서 2,500개 이상의 회원들이 함께하고 있습니다.

1% for the planet은 자연 환경 보호의 필요성을 이해하는 기업들의 동맹입니다. 이에 참가하는 기업은 사업의 이익과 손실이 지구 환경에 관련되어 있다는 것을 알고, 환경 단체의 활동을 지원하며, 긍정적인 변화를 추구하는 기업으로서 지위를 확립해 나갑니다.



ECM and Jean-Luc Godard

Film Festival

ECM 영화제: ECM과 장 뤽 고다르

2013 8 31 Saturday ~ 9 8 Sunday