

# 커피, 이제는 ‘문화산업’ 이다

## 국내 원두커피시장 현황 분석

‘빠르다’ 라는 의미를 지닌 에스프레소(Espresso)  
커피 시장의 열기가 뜨겁다. 베이커리와 원두커피를 접목시킨  
전문매장의 확산에 이어 테이크아웃(Take-out) 형태의  
‘이탈리안 에스프레소 바’가 유망성권을 중심으로 빠르게 번지고 있다.  
커피에 대한 관심이 어느 때보다 높은 지금,  
국내 커피시장의 현황을 들여다본다.

〈자료협조 / 한국 C.M.S 연재성 부장〉



### I. 개요

#### 커피의 유래

커피의 원산지는 에티오피아인데 맛을 음료화해서 세상에 보급한 민족은 서기 6세기경의 아라비아 인이라고 한다. 커피 열매가 심신의 피로 회복과 위장에 좋은 약으로 알려지자 아라비아의 회교승들이 에티오피아로부터 수입하여 일상적으로 음용한 것이 커피가 음료로 정착하게 된 시초라고 보여진다.

16세기 초에는 터키에 커피가 소개되었으며, 17세기경 터키의 유럽 침략을 계기로 유럽에 커피가 전파된다. 또 17세기 말에는 아메리카 대륙까지 알려지게 되었다. 일본의 경우 커피 묘목이 소개된 것은 1878년으로 1888년에는 도쿄 우에노에 첫 커피점이 생겨난 것으로 기록이 전해진다.

#### 커피 추출의 역사

커피의 추출 기술, 기구, 기계에 관한 발전은 아랍국가에서 기원한다. 아직도 터키쉬 커피로 남아있는 초기의 추출 방식은 커피를 곱게 갈아 물이 커피에 잘 스며들게 한 후 커피를 가라앉게 해 윗부분의 커피만을 따라 마시는 침전식 방식이다. 이로부터 커피 추출 방식이 점점 발전하여 입안에 남은 커피 가루를 헹글을 이용하여 거르는 방식이 18세기 말엽에서 19세기 초에 비긴(Biggin)이란 이름으로 등장하게 된다. 비긴은 최초의 헹글 여과 방식으로 추측된다고 한다. 당시 거꾸로 세운 원추형의 은으로 만든 고깔에 구멍을 뚫은 금속제 필터가 1795년 독일에서 개발됐다. 또 1800년에 프랑스인 드 벨로이(De Belloy)가 필터퓏을 개발했으며 19세기 초 톱날을 이용한 분쇄기가 처음 나타나게 돼 기존의 절구를 이용해 분쇄하는 방식이 가는 방식으로 발전된다.

이후 추출과정 중 끓는 물을 위에 붓는 방식이 수증기 압력을 이용해 뜨거운 물을 위로 올려 보내는 펌핑 퍼콜레이터(pumping percolator)로 발전한다. 영국인 존스는 1819년 최초의 펌핑 퍼콜레이터 기구를 선보이게 되며 이후 수증기 압력을 이용한 보다 복잡한 구조의 기구들이 나오게 된다.

한편 싸이폰이라 불리는 추출방식으로 유리병에 물을 넣어 위로 올려 보낸 후 열을 차단할 때 생기는 진공상태의 흡인력에 의해 추출을 하는 진공 추출 방식이 1827년에 독일인 물리학자 노렌베르크(Norenverk) 교수에 의해 고안된다. 1908년 독일인 주부 멜리타 벤쯔(Melitta Benz)는 최초로 종이를 커피 필터에 이용한다. 이후 물을 밀폐된 공간에서 가열할 때 생기는 수증기의 압력을 이용한 추출 방식이 등장했으며, 가압된 물을 한잔 한잔씩 개별적으로 추출하는 현대적 개념의 가압 추출방식이 1905년 베쯔라(Bezzera)에 의해 발명된다.

현재의 에스프레소 기계와 동일한 방식의 기계는 1946년 이태리인 ‘가찌아(Gazzia)’에 의해 발명된다. 이 기계는 수증기를 가압할 때 생기는 뜨거운 수증기 온도에 의해 커피의 향이 휘발되어 없어지는 단점을 보완한 최초의 펌프식 에스프레소 기계로 알려져 있다.

## II. 국내 커피 현황

### ① 원두커피 수입업체 현황

#### ■ 볶았으며 카페인을 제거하지 않은 것

(주)레반코리아 02)3443-1733	대현인터내셔널 02)2634-8251
(주)스타벅스 커피코리아 02)3446-1700	미후냉동식품(주) 02)567-9108/9
동서팻션 주얼리(주) 02)489-4043	(주)화인통상 032)883-4320
비알코리아(주) 043)877-5031/3	시내수물산 031)416-1311
한국암웨이(주) 02)3468-6000	롯데쇼핑(주) 02)771-2500
(주)코스트코 코리아 02)2630-2722	(주)세일몬디알 02)546-0031
(주)리빈코리아 02)2234-7622	구봉기계(주) 02)699-1482/5
(주)다이아몬드 엔터프라이스 031)908-3141	라밀스페셜티커피(주) 02)539-3743
제이엔피 통상 02)3436-5394	LA MILL INC. KOREA 02)3445-6335
(주)오배 02)571-9050	시스코 02)3486-0608
(주)고원종합유동 02)325-4603	가비양 031)708-4288
(주)한국관광상품 센터 02)458-3291/8	RAO INT'L 02)501-6114
한비통상 054)242-3730	(유)오지정 02)3461-2879
(주)히코코 02)593-9351	한국네슬레(주) 043)279-7114
(주)동서 02)716-7731	(주)휘스코 인터내셔널 02)585-7537/9
(주)에취알에스 02)561-1426	(주)두호문도 02)553-6536/7
이트레이드 02)876-2334	(주)삼경프라자 02)578-8383

#### ■ 볶지 않았으며 카페인을 제거하지 않은 것

동서식품(주) 032)526-3111	(주)세일몬디알 02)546-0031
한국네슬레(주) 043)279-7114	부에노 커피로스팅 Co 02)363-2585
대상(주) 02)2220-9500	(주)동서 02)716-7731
한국커피 031)718-3681	코델리후드 031)969-0720
(주)자델 02)546-3881	한국 도토루커피(주) 02)715-1275
(주)리빈코리아 02)2234-7622	CDM TRADING 02)326-0877/9
한국맥널티(주) 031)946-1383	커피북는집 크레마치노 02)3444-3494
베이직상사 02)498-6991	(주)성일인더스 032)564-3181
한솔씨에스엔(주) 02)531-4026	동림무역(주) 02)778-4207/9
(주)포맥스교역 031)726-0631	세웅교역 02)587-2438
(주)트로픽칼무역 02)501-4310	가비양 031)708-4288
다원물산 02)409-2794	롯데쇼핑(주) 02)771-2500

#### ■ 볶았으며 카페인을 제거한 것

(주)오배 02)571-9050	(주)안진통상 02)677-0574/5
(주)삼양사 02)740-7114/5	이트레이드 02)876-2334
(주)한국관광상품센터 02)458-3291/8	(주)스타벅스 커피코리아 02)3446-1700
(주)레반코리아 02)3433-1733	한국네슬레(주) 043)279-7114
(주)영화라이프 02)903-8781	(주)세일몬디알 02)546-0031
(주)휘스코 인터내셔널 02)585-7537/9	우림교역 02)3142-1346

#### ■ 볶지 않았으며 카페인을 제거한 것

한국네슬레(주) 043)279-7114	(주)미원 02)2220-9500
동서식품(주) 032)526-3111	(주)한국관광상품센터 02)458-3291/8

### ② 연도별 커피 수입 현황

#### ■ 볶았으며 카페인 제거한 것 (단위 = 천불 / kg)

연도	금액	중량
1997	615	77,156
1998	219	17,588
1999	641	48,471
2000	507	48,872

#### ▲ 볶았으며 카페인 제거하지 않은 것 (단위 = 천불 / kg)

연도	금액	중량
1997	8,207	796,144
1998	2,769	274,787
1999	2,499	296,989
2000	3,751	430,021

#### ▲ 볶지 않았으며 카페인 제거하지 않은 것 (단위 = 천불 / kg)

연도	금액	중량
1997	191,988	66,152,647
1998	149,205	61,729,976
1999	117,618	65,209,279
2000	95,886	67,163,279

#### ▲ 볶지 않았으며 카페인 제거한 것 (단위 = 천불 / kg)

연도	금액	중량
1997	7,097	1,501,882
1998	6,176	1,391,600
1999	4,576	1,378,146
2000	3,826	1,393,564



### ③ 커피 구매 습관

세계적 추세로 볼 때 GNP 1만불이 넘어서면 원두커피의 음용비율도 매우 높아진다.

원두커피의 음용은 필연적으로 기구 및 기계를 필요로 하며 건강과 기호에 대한 관심도가 상승하기 때문이다.

#### ■ 커피구매시 중요하게 여기는 커피의 속성

(단위 = %)

	중요하다	보통이다	중요하지 않다
맛	92.3	6.9	0.8
향	75.3	20.8	3.9
가격	58.2	38.2	5.5
생산국 신뢰도	31.2	48.5	20.3
색	37.4	45.3	17.2
용기의 세련미	28.6	45.0	26.4
상표 신뢰도	46.2	39.6	14.3

\* 자료 출처 : 경영과 마케팅

#### ■ 세계 각국의 원두커피 음용 비율

(단위 = %)

구분 \ 국가	한국	일본	미국	독일	네덜란드	스페인	프랑스	이탈리아
원두커피	18	60	87	87	99	95	93	99
인스턴트커피	82	40	13	13	1	5	1	1

### ④ 국가별 1인당 커피 소비량

(단위 = %)

구분 \ 국가	한국	일본	미국	독일	프랑스	이탈리아	핀란드
연간소비잔수	235	300	403	738	530	501	1,241
일평균소비잔수	0.64	0.82	1.1	2	1.5	1.4	3.4

\* 자료 출처 : 국제커피기구

## III. 중소 원두커피 제조 및 수입업체 현황

업체명	사업내용	업체명	사업내용
트라이엠 엔터프라이즈 02)2264-3277	이태리산 라바짜 커피 수입판매	(주)제이엔커피 02)2279-0482	커피원두 제조판매
코니씨클럽 02)3452-4700	커피원두 제조판매	다도원 02)582-2456	커피원두 제조판매
신양엔터프라이즈 02)774-1801	이태리산 morinali 커피판매	(주)왈츠와닥터만커피 0346)576-0020	커피원두 제조판매
한국도토루(주) 02)715-1275	커피원두제조판매 및 프랜차이즈업	(주)레번코리아 02)3443-1733	커피원두 수입판매 및 프랜차이즈업
구떼에커피(주) 02)404-4943	커피원두제조판매 및 프랜차이즈업	트랜디 02)575-0650	커피원두 제조판매
라밀코리아 02)3445-6335	미국산 라밀커피 수입판매	(주)에스코코리아 02)3446-1700	미국 Starbucks 커피프랜차이즈업
(주)포맥스식품 031)726-0631	커피원두제조판매	한국커피 031)718-3681 Timone	Timone 커피원두 제조판매
(주)자텔 02)546-3881	커피원두 제조판매 및 프랜차이즈업	코빈 코리아 031)726-0381	커피원두 제조판매
(주)코리아코나 02)593-9351	미국산 코나커피 수입판매	씨엔씨 031)454-7684	커피원두 제조판매
(주)HRS 02)561-1426	네덜란드산 액상커피 및 피아자 커피수입판매	트로피칼무역 031)764-0515	커피원두 제조판매
(주)SEE'S커피 02)521-1383	커피원두제조판매	바리스타에스프레소 02)2606-1282	이태리산 illy 커피 수입판매
(주)Coffee D-lab 02)383-7365	커피원두제조판매 프랜차이즈업 MIZAK FLAVIA	Coffee 코리아 031)981-3740	커피원두 제조판매

우리나라의 원두커피 판매시장은 일반 커피전문점의 직접판매 형태와 대기업(동서식품, 한국네슬레, (주)대상)의 대리점 위주의 판매, 에스프레소와 정통 커피메뉴를 내세운 중·소 제조수입업체들의 프랜차이즈 시스템 운영 방식으로 양분되고 있다. 이미 인스턴트 커피와 향커피는 퇴조양상을 보이고 있는 것이 현실이다.

현재 국내 시장은 이탈리아식 '에스프레소 BAR'의 테이크아웃(take-out) 형태가 상승세를 이루고 있다. 특히 풍부한 자금력과 마케팅 노하우를 갖춘 (주)에스코 코리아의 스타벅스(starbucks)와 (주)샤니의 세가프레도, (주)이오코퍼레이션의 카푸치노 익스프레스, (주)Coffee D-lab의 FLAVIA는 당분간 원두커피 업계를 주도하며 국내커피문화를 새롭게 변화시킬 것으로 기대된다. 소비자들의 고급 원두에 대한 선호 현상도 한층 강해질 전망이다.

#### IV. 국내 주요 커피기계 공급업체 현황

회사명	브랜드 명	추출방식
두리양행 02)511-2374	독일산 WMF	자동
ENR상사 02)551-1641	스위스산 BGRO	자동
나이스 커피시스템 02)3462-3045	이탈리아산 SAECO, CARIMALL	자동, 반자동
(주)미스터 커피 02)540-5360	이탈리아산 La Cimbali, Faema	자동, 반자동
(주)신양엔터프라이즈 02)774-1801	이탈리아산 La Cimbali	자동, 반자동
(주)HRS 02)561-1426	스위스산 Rex-Royal	자동
(주)두잉인터내셔널 02)7070-744	스위스산 Schaerer	자동
미랜드산업 02)2232-5116	이탈리아산 LAPAVONI 누바	자동, 반자동
한국 씨.엠.에스 02)3462-8303	이탈리아산 가짜아 GAGGIA, SAECO, CARIMALI	자동, 반자동

과거 국내 원두커피 시장은 '원두커피 프랜차이즈업'이 최고조에 달할 때 세계 각국의 원두커피기계 모델전시장을 방불케 할 정도로 난립된 현상을 보였다. 그러나 수입기계에 대한 전문지식의 결여 및 A/S부담, 원두커피 프랜차이즈업의 쇠퇴 현상으로 많은 업체가 도산했으며 현재 몇몇 업체만이 명맥을 유지하고 있다.

현재 대부분의 업체가 영세한 수입 주방기기 업체의 수준에 머물러 있으며 한정된 공간에 소품목을 납품하는 국내 대리점의 한계에서 벗어나지 못하는 실정이다. 향후 커피기계의 수요는 원두 커피의 음용 비율이 높아짐에 따라 점차 증가할 것으로 관련업계는 관측하고 있으며 철저한 A/S와 고도의 전문성, 기술력을 갖춘 업체만이 살아남을 것으로 예상하고 있다.



#### ■ 원두커피의 추출방식 비교

구분	가압식(에스프레소식)	드립식(Brewer)
추출시간	20~25초마다 1잔씩	평균 12잔 추출에 7분 소요
커피원두 사용여부	분쇄하거나 분쇄하지 않은 커피원두	분쇄된 원두커피
필터	금속필터	종이필터
1잔당 커피소모량	평균 7~10g(전세계 공통)	4~12g(미국 4g, 일본 10g)
추출방식	가압식	수동식
향 보존 상태	가능(추출시 공기노출 안됨)	불가능(추출시 공기노출)
조리메뉴	에스프레소, 카페라떼, 카푸치노, 아이스커피, 비엔나 커피, 모든 조리용 커피	아메리칸 커피
장비가격	중저가~고가	저가

■ 조리카피의 분류

메뉴명	조리방법
에스프레소(Espresso)	진하고 양이 적은 커피
레귤러(Regular)	에스프레소+물
아메리칸(American)	에스프레소+물+물
카페라떼 / 카페오레 (Cafe Latte / Cafe Au Lait)	에스프레소+우유
카페 카푸치노(Cafe Cappuccino)	에스프레소+우유(거품)+계피가루
비엔나 커피(Vienna Coffee)	에스프레소+휘핑크림
카페로얄(Cafe Royal)	에스프레소+휘핑크림+위스키+각설탕
카페 프라페치노(Cafe Frappuccino)	에스프레소+우유+분쇄 얼음

V. 결론

전체 외식산업의 질적인 성장과 맞물려 식음료에 대한 고객의 기호가 맛과 개성을 추구하는 경향으로 흐르고 있으나 우리의 커피음료는 인스턴트 커피의 독점적 지위에 눌러 고객의 선택 폭이 좁았던게 커피산업의 실상이다. 지금까지의 도표에서 보듯이 커피는 타음료에 비해 상당히 높은 만족도를 나타내는 음료인데도 불구하고 커피 소비량의 90%는 인스턴트 커피 및 향커피 음료가 주도해왔다.

인스턴트 커피의 설비 투자 및 생산원가가 원두커피에 비해 상대적으로 낮기 때문에 동서식품, 한국 네슬레 등의 대기업이 원두커피의 홍보 및 판매활동에는 주력하지 않아 이런 결과가 나타났다고 보여진다. 원두커피는 품질의 특성상 빠른 시일내에 유통, 소비하는 것이 중요하다. 또 추출기계에 수반되는 투자비용이 만만치 않기 때문에 대기업에서 시장 진입하는데 어려움이 따르는 것도 사실이다.



우리의 원두커피 시장은 빠른 속도로 성장해 가고 있다. 88년 올림픽을 기점으로 밝은 인테리어, 다양한 커피 메뉴를 앞세운 '원두커피 프랜차이즈 업체'들의 등장은 단시일내에 인스턴트 커피의 다방 문화를 퇴조시켰으며, 소비자들의 원두커피 음용 수준을 한단계 높였다.



이와 같은 소비자들의 욕구에 힘입어 커피 관련 업체들은 자연스럽게 재료, 메뉴, 기계 등 부차적인 많은 커피관련 상품들을 도입해 소개하기 시작했으며, 특색있는 자사 제품의 홍보에 상당한 노력을 기울이고 있다.

앞으로 우리의 원두커피 시장은 커피의 품질과 향과 맛을 중시하는 소비자의 인식변화에 발맞춰 독특한 메뉴와 테이크아웃(Take-out) 등의 고객 서비스형 마케팅이 확실하게 정착될 것으로 보인다. [4]