

# 한국 커피 산업 발전사

History of coffee industry in Korea

송만호<sup>1\*</sup>

Man-ho Song<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>동서식품 연구소

<sup>1</sup>Technical Research Institute, Dongsuh Foods Corp.

Coffee, which has spread from Ethiopia to Arabia, Europe and then to Korea, has become the most beloved beverage among today's Korean people. After liberation, instant coffee was first introduced to Korea through the U.S. military, and coffee became popular in earnest. In the 1970s, Dongsuh Foods led localization of coffee by mass-producing instant and regular coffee, and in the 1990s, coffee shops replaced teahouses. After the 1997 financial crisis, office workers made coffee on their own as companies downsized on secretarial staff, leading to a further growth in instant coffee mix market. In 1999, the first foreign brand Starbucks was introduced to Korea and the culture of takeout espresso coffee took off. As consumers' preferences of coffee constantly evolve, the demand for high-quality specialty coffee has emerged, individual roasters have grown in order to meet the demand, and a viral marketing through SNS

has been used as a growth engine. In 2020, the spread of coronavirus(COVID-19) is affecting the global coffee market. As many offices, coffee shops, and restaurants practice social distancing, out-of-home sales such as coffee shops have decreased, whereas sales for a takeout coffee and home-café products have increased.

Key words: coffee, definition, history, market, health

## 1. 서론

### 1. 커피의 정의

커피(Coffee)라는 단어는 커피나무의 열매에서 얻은 씨앗, 이 씨앗을 볶은 것, 또는 이것을 분쇄한 가루, 또는 이 가루를 물에 우려낸 차라는 뜻까지 광범위하게

\* Corresponding Author: Man-ho Song

Technical Research Institute, Dongsuh Foods Corp., 203 Bupyeongbuk-ro, Bupyeong-gu, Incheon 21314, Republic of Korea

Tel: +82-32-500-3401

Fax: +82-32-511-6278

E-mail: MHSong@dongsuh.co.kr

Received November 4, 2020; revised December 2, 2020; accepted December 2, 2020

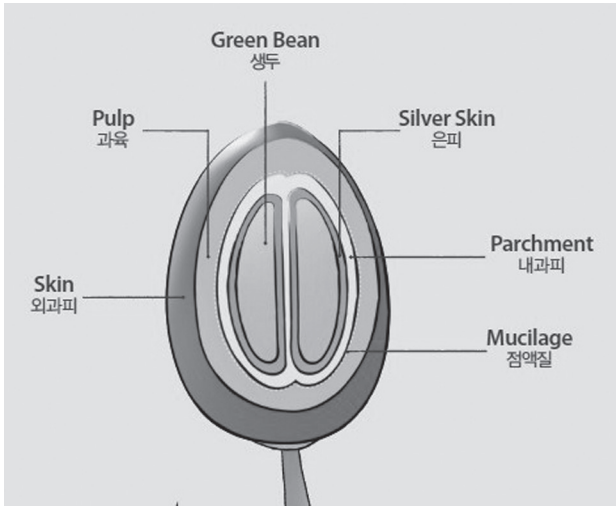


그림 1. 커피의 구조

사용되고 있다. 국내 식품공전에 따르면 커피는 음료류에 속하며, 커피원두를 가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 볶은커피, 인스턴트커피, 조제커피, 액상커피 등을 포함한다. 이 글에서는 커피의 구조와 분류, 가공 방법 등의 커피학과 커피의 기원 및 전파, 국내에서 커피가 처음 자리잡아 현재에 이르기까지 발전해 온 과정, 현재 국내 커피 시장의 구조와 규모 등 커피 역사와 발전사를 서술하고, 커피가 건강에 미치는 영향에 대한 연구 내용 등을 다루고자 한다.

## II. 본론

### 1. 커피학

#### 1) 커피의 구조

커피는 생두, 원두 등 ‘콩’으로 불리는데, 식물을 구분하는 콩과 속의 콩을 말하는 게 아닌 식물의 종자를 뜻한다. 커피 열매 속에는 생두(Green bean), 즉 커피 씨앗이 있다. 보통 마주보는 형태로 두 개가 들어 있는데, 이 주변을 은피(Silver skin)라 불리는 얇은 막과 내과피(Parchment)라 불리는 다소 딱딱한 껍질이 한번 더 감싸고 있는 형태이다. 이 내과피 바깥쪽 부분이 과육으로, 익을수록 붉은 빛을 띠기 때문에 커피 열매를 커피 체리라고 부른다.

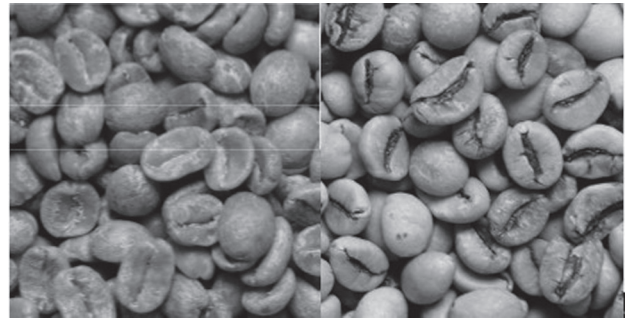


그림 2. 아라비카종(좌), 카네포라종(우)

#### 2) 커피의 분류

커피는 꼭두서니과(Rubiaceae)의 코페아(Coffea)속에 속한 식물이다. 꼭두서니과 식물들은 치료 효능이 있는 약성물질을 함유하고 있어서 예로부터 약재로 많이 사용해 왔다. 커피도 처음에는 약재로 사용되었지만 이후 커피의 향과 맛, 그리고 효능에 의해 음료로 응용되기 시작했다. 코페아속에는 아라비카(Arabica), 카네포라(Canephora), 리베리카(Liberica) 등 100여 종이상이 알려져 있고, 이 중 커피로서 상품성을 가지는 종은 아라비카종과 카네포라종이다.

아라비카종은 전 세계 커피 생산량의 60~70% 정도를 차지하며 원산지는 에티오피아로, 연 평균 기온 18~22℃의 고지대에서 재배하기에 적합하다. 주요 재배지는 동아프리카, 중남미 등지이며, 각 지역마다 특성에 차이가 존재하나 복합적인 산미와 다양한 향미를 가지는 경향이 있다. 아라비카 종 내에도 다양한 품종이 존재한다. 처음으로 커피를 수확한 커피나무는 티피카(Typica) 품종이었으나 현재에는 자연적으로 발생한 변종과 교배육종 등 다양한 커피 품종이 재배되고 있으며, 이 품종 연구를 통해 커피의 향미 다양화, 생산성 향상 등을 시도하고 있다.

아라비카종 외에 나머지 30~40% 생산량을 차지하는 종은 카네포라종이다. 카네포라종의 하위 품종으로는 로부스타, 코닐론, 과리니 등이 있다. 이 중 다른 품종보다 생산성이 높아 로부스타를 주로 재배하기 때문에 종과 품종명을 혼용하여 카네포라종을 일반적으로 로부스타라고 지칭한다. 로부스타의 원산지는 콩고이며, 주요 재배지는 서아프리카, 동남아 등지이다. 아라비카종과 비교하면 병충해에 강하여 재배에 더 유리하

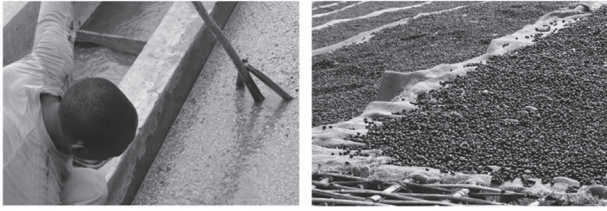


그림 3. 커피 체리 가공 공정  
밀도 차를 이용하여 생두를 선별하는 모습 (좌), 자연건조하는 모습 (우)

다. 로부스타 품종 역시 재배 지역별 향미 특성에 차이는 있으나 쓴맛과 구수한 맛을 띠는 경향이 있다. 일반적으로 로부스타 품종이 아라비카종에 비해 향미가 떨어진다는 인식이 있으나, 커피 고유의 쓴맛과 묵직한 바디감을 부여하는 데 필수적이기 때문에 블렌딩을 통해 상호 보완하여 더 우수한 커피를 제조하기 위해 사용된다.

### 3) 커피의 가공: 커피 체리에서 한 잔의 커피가 되기까지

커피를 마시기 위해서는 커피 체리를 가공하여 생두를 얻고, 얻은 생두를 로스팅해서 그라인딩한 뒤 분쇄된 원두를 물로 추출하는 과정을 거쳐야 한다. 각 과정을 처리하는 방식에 따라서 커피의 향과 맛이 결정된다.

커피 체리를 가공하는 방법은 크게 자연건조(natural process), 수세식(washed process), 이 두 가지를 혼합한 반수세식(semi-washed)로 구분할 수 있다.

자연건조 방식은 커피 체리를 바닥이나 평상 등에 널어 건조시켜 과육과 파치먼트를 한꺼번에 탈각하는 방법이다. 복합적인 향미와 충분한 바디감을 끌어낼 수 있지만 건조 시간이 길고 품질이 불균일해질 수 있는 단점이 있다.

수세식에서는 커피 열매의 과육을 제거한 뒤 수조에 넣어 일정 기간 동안 점액질을 발효시키는 과정을 거친다. 이후 발효된 커피를 물로 씻고 건조시킨 다음 내과피를 제거하여 생두를 얻는다. 발효 과정과 점액질 제거 과정에서 물을 사용하므로 수세식이라 부른다. 수세식으로 가공하면 물이 많이 필요하지만 거친 맛이나 떼은 맛 등의 불필요한 향미를 최소화시켜 깔끔한 향미를 얻을 수 있다.

반수세식은 수세식을 간소화한 방식으로, 과육제거기를 이용해 커피 체리의 과육과 점액질을 한꺼번에 제

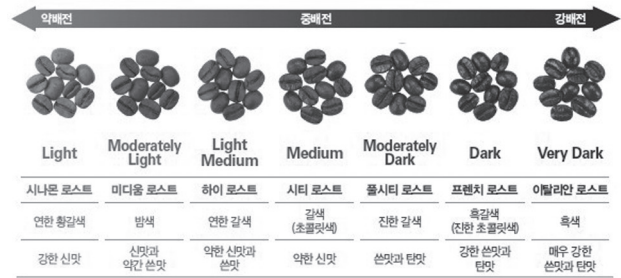


그림 4. 로스팅 정도에 따른 커피 원두

거하고 이후 건조과정에 들어가는데, 발효 과정을 제외한 모든 과정이 수세식과 동일하다.

최근에는 과육을 일부 남겨 단맛과 바디감을 높일 정도의 당분을 확보하여 다양한 향미를 발현시킬 수 있는 새로운 가공과정들이 모색되고 있다. 이러한 가공과정을 거치며 커피 체리에서 생두를 얻게 된다.

다음으로는 생두에 열을 가해 커피의 향과 맛을 발현시키는 로스팅 과정을 거친다. 생두의 상태 및 특성을 고려하여 최적의 로스팅 시간과 온도가 결정되며 로스팅 과정 중에는 다양한 화학반응을 통해 특유의 색상과 향미가 구현된다. 로스팅 중 생두에 포함된 소량의 아미노산의 아미노기와 환원당의 카보닐기가 반응해 갈색의 중합체인 멜라노이드를 생성하는데, 이러한 현상을 메일라드 반응(Maillard reaction)이라고 한다. 메일라드 반응의 후반으로 갈수록 다양한 휘발성 화합물이 생성되어 향미 형성에 관여하며, 로스팅 과정을 거치면서 생두에서 드러나지 않았던 약 1,000여 가지의 향기 성분이 생성된다. 일반적으로 로스팅을 강하게 할수록 어두운 흑색을 띠게 되고 쓴맛이 강해지며, 약하게 로스팅 할수록 신맛을 나타내는 경향이 있다.

로스팅 된 커피는 추출을 위해 분쇄가 필요하다. 분쇄는 로스팅 한 원두를 갈아서 작은 입자로 만드는 것을 의미하는데, 원두를 갈아 작은 알갱이로 만들게 되면 물과 닿는 표면적이 넓어져 원두가 가진 고유의 맛과 향이 잘 우러나게 된다. 분쇄는 커피의 농도와 쓴맛의 정도를 결정짓는 척도 중 하나로, 좋은 품질의 커피 맛을 얻기 위해서는 추출 방식의 특징에 따라 적절한 분쇄 정도와 추출 시간을 조절하는 것이 중요하다.

추출은 커피가 가지는 고유의 향미를 물에 녹여내는 과정이다. 추출 방식에는 침지식과 여과식, 또는 이를



혼용한 방식이 사용된다. 침지식은 분쇄커피를 물에 침지시켜 커피 고형분을 물에 우려내는 방식으로 프렌치프레스가 대표적이며, 여과식은 분쇄된 커피를 필터 등을 활용하여 걸러내며 물에 녹여내는 방식으로 핸드드립, 커피메이커 등이 이에 해당한다.

추출한 커피 액에 다양한 공정을 거치면 우리가 가장 간편하게 마실 수 있는 인스턴트커피를 제조할 수 있다. 솔루블 커피(soluble coffee: 물에 녹는 커피)라고도 불리는 인스턴트커피는 커피추출액을 건조하여 만들어지는데, 건조방식에 따라 흔히 가루커피라 불리는 분무건조커피(SD: spray-dried coffee)와 입자커피라 불리는 동결건조커피(FD: freeze-dried coffee) 등으로 구분할 수 있다. 최근에는 기술이 발달하여 추출액에서 커피 고유의 향을 먼저 회수하여 저장한 뒤 커피를 농축하는데, 이후 회수된 커피향과 커피농축액을 다시 혼합하여 향기 성분의 손실을 최소화한다.

분무건조커피는 향기성분과 혼합된 커피농축액을 열풍에 분무하여 순간적으로 커피액이 건조되어 분말화 된 것이다. 과거에는 열풍 공정으로 향미가 손실되는 한계가 있었지만 향 회수 공법으로 이러한 단점을 보완하고 있다. 동결건조커피는 향기성분과 혼합된 커피 농축액을 영하 40℃에서 순간 냉각시키고 커피 입자 모양으로 분쇄하여 진공상태에서 승화의 원리로 수분을 제거하는 동결건조 방식으로 만들어진다. 높은 기술력이 필요하고 초기 시설투자 비용이 크지만, 커피의 향미를 그대로 보존해 고급스러운 맛과 향을 낼 수 있다. 이렇게 복잡한 공정을 거치면 인스턴트커피가 만들어지고, 소비자는 이를 간단하게 물에 녹이는 것만으로 커피를 조제하여 마실 수 있다.

## 2. 커피의 역사

커피의 어원에 대해서는 이견이 많지만 대체로 아라비아어에서 커피를 가리키는 말이었던 ‘카와’에서 비롯되었다는 설이 유력하다. 카와는 와인을 지칭하는 말이었는데 까트(khat), 커피 등 흥분작용을 일으키는 음료도 카와라 불렀고, 이후 카베(kave), 카파(kaffa) 등의 단어로 전해지며 이후 1600년대 초반 이탈리아에 전해지면서 카페(caffe) 등으로 불리게 되었다(신, 2019).

커피의 원산지인 에티오피아에서 아라비아로 전해

진 과정에 대한 기록은 발견되지 않았으나 에티오피아가 525년 남부 아라비아를 침공한 사건을 바탕으로, 이때 커피가 아라비아로 전파되어 이후 메카, 카이 등으로 퍼진 것으로 추측된다. 즉 전쟁에 참전했던 흑인 노예들이 비상식량의 목적으로 커피를 지니고 아라비아로 건너가는 과정에서 커피가 전파되었다는 뜻이다. 일부 역사학자들은 기원전 1000년경에 아프리카를 침략했던 아라비아의 노예상에 의해 전파되었다고 주장하기도 한다.

이후 아라비아로 전파된 커피는 이란, 터키 등지를 거쳐 이슬람교도들에게 전파되었다. 그러나 커피의 전파는 경제적인 이익 때문에 유럽으로의 전파에는 상당한 시간이 소요되었다. 아라비아 상인들은 주요 수입원인 커피나무의 유출을 막기 위하여 커피 열매를 삶거나 불로 건조하였고, 종자의 역할을 하는 커피 열매 반출을 철저히 금지하였다. 외국인들에게는 커피 경작지의 출입도 금지하였다. 그러나 이러한 노력에도 커피유출을 막기에는 역부족이었다. 이는 아라비아 지역 중 메카의 종교적, 지리적 특성의 영향으로, 매년 수백만의 순례자가 여행하며 모이다 보니 커피 종자 유출을 막을 수 없었고 결국 1600년경 인도에서 온 순례자 바바 부단에 의해 밀반출된 7개의 커피 종자가 네덜란드 상인에게 넘어가며 본격적으로 커피가 전 세계로 퍼져 나가기 시작했다.

유럽은 커피 경작을 위한 좋은 환경이 아니기 때문에 유럽 국가들은 커피 재배 조건에 맞는 기후를 가진 식민 국가에서 커피를 재배하였다. 네덜란드의 식민지였던 인도의 마라바르 지방에서 커피가 재배되었고, 1699년에는 다시 인도네시아 자바의 바타비아 지역으로 전파되었다. 네덜란드의 식민지는 유럽에 커피를 공급하는 주요 생산지가 되었으며, 네덜란드의 수도인 암스테르담은 유럽 커피의 중심지가 되었다. 이후 유럽 국가들이 제국주의를 기반으로 식민지 경쟁을 시작하면서 플랜테이션을 통한 커피 생산량이 급증하였다.

커피 전파의 핵심은 커피하우스이다. 세계 최초의 커피하우스는 13세기경 메카에서 시작되었다. 커피를 마시는 문화가 커피하우스를 통해 아랍 전체로 빠르게 확산됐다. 커피하우스는 단순히 커피를 마시는 공간이 아니라 음악, 춤, 체스, 잡담을 즐기고 사업을 논의하는 고급 사교의 장으로 발전하였다. 십자군 원정을 통해

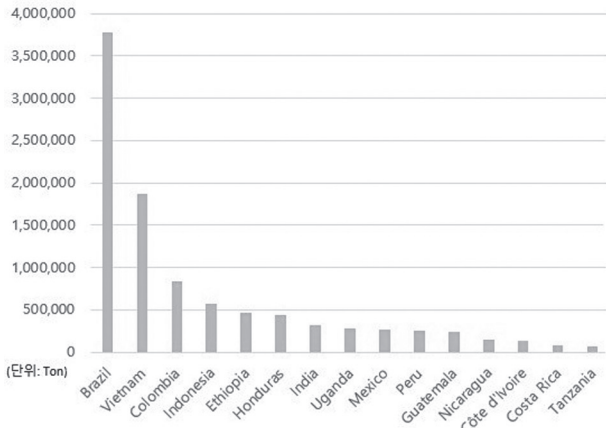


그림 5. 전 세계 커피 생산량 상위 15개국 (International coffee organization, 2018-19 crop 기준)

본격적으로 커피가 유럽에 소개되었으며 초창기 이교도의 음료라고 배척 받았으나 1615년부터 베니스 상인들에 의해 본격적으로 커피가 전파되었다. 유럽에서는 1683년 베니스에서 카페의 전신이라고 할 수 있는 커피하우스가 최초로 문을 열었다. 이후 네덜란드 암스테르담을 거점으로 영국, 오스트리아, 프랑스, 독일 등 유럽 전역으로 커피하우스가 퍼져 나갔다. 영국에서는 1650년 야콥에 의해 옥스퍼드에 커피하우스를 개장하였고, 이후 커피하우스는 수백 개로 늘어나며 커피 보급이 빠르게 증가하였다.

1668년 영국으로부터 미국 버지니아 지방으로 커피가 전파되었고, 뉴욕, 필라델피아, 보스턴 등지로 커피하우스가 퍼져 나갔다. 커피의 인기는 빠르게 증가하고 있었으나, 그 당시 가장 인기가 많았던 음료는 차(tea)다. 이러한 흐름을 바꾼 사건이 1773년 발생한 보스턴 차 사건이다. 영국에서 미국으로 수입되는 차에 과도한 세금을 부과한 타운젠트 법안이 통과되면서 보스턴 주민이 영국 상선에 실린 차를 바다에 모두 버리는 사건이 일어났다. 이 사건은 미국 독립전쟁의 시발점이 되었으며, 미국 국민들이 차에서 커피로 음료를 바꾸게 되는 큰 계기가 되었다.

1901년경 인스턴트커피를 최초로 내놓은 사람은 일 본계 미국인 화학자인 가토 사토리 박사라고 알려져 있지만, 몇 년 뒤 특허를 따내고 상업화에 최초로 성공한 사람은 미국의 조지 워싱턴이다. 이후 스위스 식품기업인 네슬레를 통해 1937년경 현재와 유사한 형태의 인스턴트커피가 생산된다. 1945년 2차 세계대전에서는 커피가 군 보급품으로 지정돼 전군에 지급되었고, 이때 미군은 많은 양의 인스턴트커피를 소비하게 되었다. 이후 1950년 한국전쟁에서도 미군으로부터 보급품으로 인스턴트커피를 지급받아 인스턴트커피가 더욱 성장하는 계기가 되었다.

현재 세계에서 커피를 가장 많이 생산하는 국가는 브라질이다. 1727년 브라질은 프랑스와 네덜란드 식민지

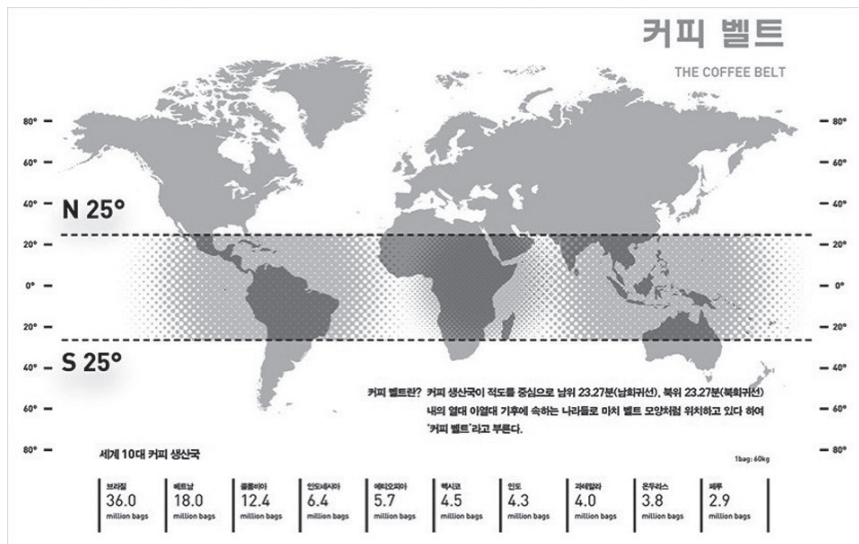


그림 6. 커피 벨트

들이 있던 남아메리카 북동부의 가이나 지역으로 사람을 파견했다. 표면상으로는 국경 분쟁을 협의한다는 것이었으나, 실제로는 요새와 같은 커피농장에서 직접 커피 묘목을 훔쳐내는 것이었다. 보안이 철저하였으나, 행정관 측근에 접근하여 커피 묘목을 얻어냈고 이를 브라질로 들여오게 되었다. 이후 1800년경 브라질 커피수확량이 엄청나게 증가함에 따라 부유층의 전유물이던 커피가 대중들도 즐길 수 있는 음료가 되었다. 국제커피협회(ICO)에 따르면 2018-19년 생산량 기준, 전체 약 1,025만 톤 중 브라질이 약 377만 톤으로 36% 이상을 생산한다고 보고했다.

19세기 중반 무렵에 전세계적으로 커피 병충해가 유행했다. 이로 인해 커피산업 전체가 위기에 빠졌는데, 이를 해결하기 위한 방안으로 이 당시 아프리카 서남해안지대에서 재배되었던 로부스타 품종을 다른 지역에서도 재배하기 시작했다. 이 뿐 아니라 다양한 품종 개량과 농약 및 관련 기술의 발전으로 커피 산업이 더욱 성장하게 되었다. 그러나 에티오피아가 위치한 아프리카 대륙의 국가들은 19세기 후반에 들어서야 커피를 본격적으로 재배하기 시작했고, 이후 20세기에 들어서야 베트남, 중국 유난지역에 이르기까지 적도를 중심으로 커피 벨트가 형성되었다.

현재 커피를 재배하는 국가는 약 70여개국 이상이며 직간접적으로 커피산업에 종사하는 인구는 2,500만여 명에 달한다. 가격 기준으로 비교하면, 천연자원 가운데 원유 다음으로 거래 규모가 큰 품목으로 성장하였다. (Heinrich, 2002; 신, 2019; 김, 2008; 한, 2011).

### 3. 국내 커피 산업 발전사

#### 1) 시대 별 커피 산업 발전사와 소비자 트렌드

**[1880년대: 우리나라 최초의 커피]** 우리나라 최초의 커피는 1890년대 아관파천 시기에 고종 황제가 마신 것으로 알려져 왔다. 하지만 미국의 천문학자인 퍼시벌 로웰이 1884년 조선 고위관리의 초대를 받아 당시 조선에 최근에 소개되었다는 커피를 후식으로 마셨다는 기록을 남기고 있다. 이는 아관파천보다 무려 10년도 더 앞선 기록으로, 여태까지 발견된 최초의 문헌 기록이다. 고종 황제는 경운궁으로 환궁한 이후에도 정관헌이라는 별도의 집을 지어 놓고 그곳에서 커피를 즐겨

마실 정도의 커피 애호가로 알려져 있다.

**[1920년대-1930년대: 근대적 다방의 출현]** 우리나라 최초의 공식 다방은 일제강점기인 1923년 일본인에 의해 운영된 명동의 이견(후다미)이다. 그 뒤로는 1927년 영화감독 이경손이 문을 연 다방 카카듀와 1929년 최초의 전문다방이라고 할 수 있는 멕시코가 있다. 1930년대에 본격적으로 종로, 명동, 충무로, 소공동 등에 커피를 파는 다방들이 들어서면서 다방 전성시대가 열리게 된다.

**[1950년대-1960년대 해방 후의 커피문화]** 커피가 생활 속으로 들어오기 시작한 것은 1945년 해방과 함께였다. 해방 이후에는 미군과 함께 인스턴트커피가 들어오면서 커피가 대중화되었고, 거리에는 다방이 넘쳐났다. 한국전쟁 직전 70개소였던 다방 수는 휴전 협정이 체결된 1953년 7월에 150개소로 확대되었고, 1959년에는 3,000개소에 달했다. 1959년 서울에서 소비된 커피는 연간 4,000만 잔으로, 시민 한 사람이 한 해 동안 20회나 다방을 이용한 것으로 나타났다.

**[1970년대-1980년대: 커피의 대중화]** 1960년대 말까지 우리나라에서는 커피가 생산되지 않았다. 대신 인스턴트커피가 미군의 PX를 통해 불법적으로 암거래되면서 막대한 외화가 유출되는 결과를 초래하였다. 이후 1970년 동서식품은 미국 제너럴푸즈와 합작하여 공장을 설립하였고, 이로써 1970년대부터 선진국과 대등한 수준의 생산시설에서 인스턴트커피와 원두커피를 대량생산하면서 커피의 국내 생산을 본격화했다. 이후 동서식품은 1970년대 중반에 이르러 70%가 넘는 커피 시장점유율로 국내 커피시장에서 불법 외제커피를 몰아내다시피 하며 커피 국산화를 주도하였다. 1976년 동서식품에서 세계 최초로 커피, 설탕, 크리머를 한번에 담은 맥스웰하우스 커피믹스를 개발하였고, 1987년 맥심 브랜드의 커피믹스를 발매하여 커피믹스의 대중화를 이끌게 된다.

**[1990년대-2000년대: 커피믹스 중심의 시장 개편과 테이크아웃 커피점의 확산]** 커피믹스의 인기에도 따라 1990년대에는 다양한 업체에서 커피믹스 제품을 시장에 내놓았다. IMF 외환위기와 맞물려 사무실 등에서 스스로 커피를 타서 마시는 문화가 확산되었고, 냉온수기의 설치가 일반화되며 커피믹스 시장이 폭발적으로 팽창하였다. 1990년대 커피믹스 시장은 연 평



균 24%의 성장을 이루었다. 또한 이 시기에는 서울을 립픽을 기점으로 원두커피가 유행하면서 새로운 형태의 커피전문점이 크게 늘어났다. 1999년에는 신촌 이화여대 부근에 국내 첫 외국 커피전문점인 스타벅스(Starbucks) 1호점이 문을 열었고, 대학로, 명동, 압구정동, 삼성동 아셈빌딩 등으로 빠르게 점포를 늘렸다. 스타벅스는 고급화된 품질의 에스프레소 기반의 메뉴를 선보이면서 커피 자체를 즐기기 위한 사람들의 발길을 끌었다. 테이크아웃 형태의 커피는 활동적이고 편리함을 추구하는 젊은 사람들에게 안성맞춤이었다. 스타벅스가 돌풍을 일으킨 이래 커피빈(Coffeebean), 시애틀 베스트 커피(Seattlebest coffee) 등의 외국계 테이크아웃 브랜드들이 한국 시장에 뛰어들었고, 국내 브랜드들도 테이크아웃 사업을 시작하며 매장수를 늘렸다. 1990년대 후반부터 테이크아웃 시장이 확대되면서 2000년대에 이르러 길거리에서 커피를 마시는 모습이 종종 보였으며 커피 한잔을 사기 위해 줄을 서는 모습이 낯설지 않게 되었다.

**[2010년대-현재: 변화하는 소비자 트렌드]** 2010년 이후 국내 커피시장은 빠르게 성장해 왔다. 고객들의 요구가 다양해지면서 스페셜티(specialty) 커피에 대한 수요가 생겨났다. 스페셜티 커피에 대한 공통된 국제표준규격은 없으나, 국제 스페셜티 커피협회(SCA)에서는 primary defect가 없고, secondary defect가 5점 미만이며, cupping 기준 80점 이상을 인정받은 커피로 정의하고 있으며, 국내에서도 여러 커피전문점에서 취

급하고 있다. 고급화 요구에 발맞추어 인스턴트커피 시장에 인스턴트 원두커피 제품이 등장했다. 2011년 동서식품의 ‘카누’가 출시된 이후, 2012년 남양유업의 ‘루카(현재의 루카스나인)’, 2013년 롯데 네슬레의 ‘크레마’, 이디야의 ‘비니스트’, 맥널티의 ‘아이브루’ 등의 제품 발매가 이어져 왔다. 또한 소셜미디어를 통해 경험을 공유하고 희소성 있는 소비를 추구하는 분위기가 형성되면서 입소문을 통해 커피를 소비하는 바이럴 마케팅(viral marketing) 역시 떠올랐다. 한국은 소셜미디어를 사용하는 인구비중이 세계 3위인 85% 수준이며, 바리스타가 직접 내리는 고급커피나 사진 찍기에 좋은 공간을 갖는 커피전문점이 소셜미디어를 통해 빠르게 홍보된다. 최근에는 COVID-19로 인해 커피전문점에 대한 방문이 제한되면서 커피머신 및 캡슐커피를 구매하는 홈카페족이 늘고 있다. 국내 커피머신 수입규모는 2010년 대비 약 5배 이상 증가하였고, 원두커피와 캡슐커피에 대한 수입액은 3배 이상 증가하였다(현대경제연구원, 2019).

## 2) 국내 커피 시장 규모

국내 커피 생두 수입량은 유럽 연합 및 유럽 국가들을 제외한 단일 국가 기준으로, 미국, 일본, 러시아, 캐나다에 이어 큰 규모이다. 2018년 기준 국내로 수입된 생두는 약 17만 톤으로, 2017-18년 전 세계 생산량 약 948만 톤의 약 1.8%에 해당한다.

국내 커피 생두 수입량은 지속적으로 증가하고 있으

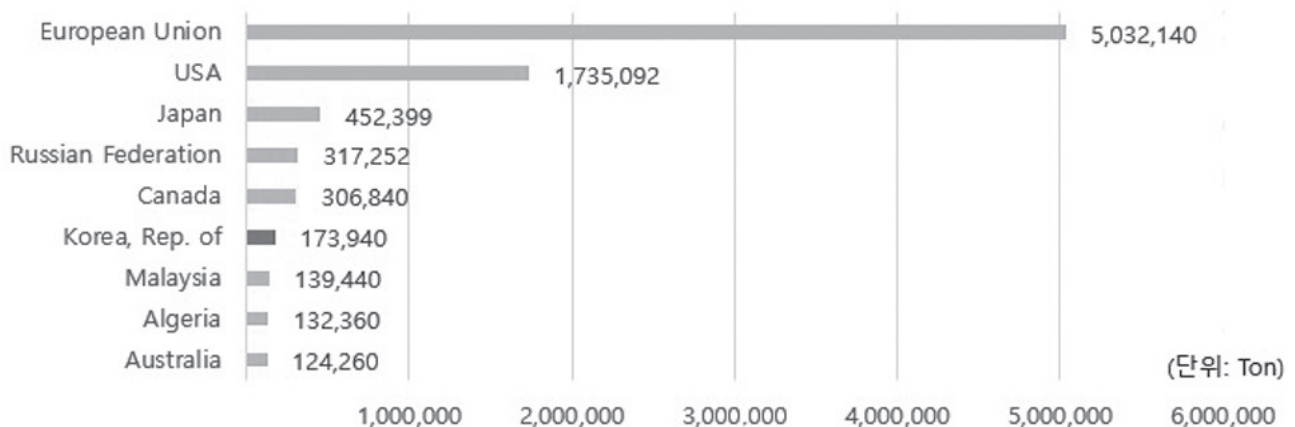


그림 7. 국가 별 커피 생두 수입량 상위 9개국 (international coffee organization, 2018년 기준)

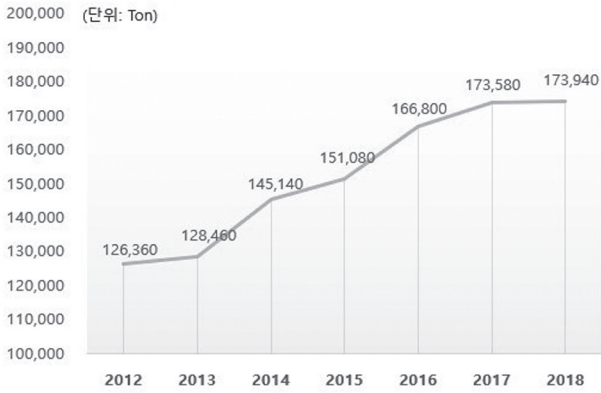


그림 8. 최근 7년간 국내 커피 생두 수입량  
(International coffee organization)

며, 해당 기간 동안 전 세계 총 생산량도 꾸준히 증가하며 커피 시장이 확장되는 경향을 보인다. 2012년 국내로 수입된 커피 생두는 약 126,360톤이며, 2018년에는 173,940톤으로 약 37.8% 증가하였다.

국내 커피 시장은 크게 커피전문점 시장과 소매시장으로 구분된다. 그 중 소매시장은 볶은커피(원두커피), 인스턴트커피, 통상적으로 커피믹스로 불리는 조제커피, RTD(Ready to drink) 커피라 불리는 커피 음료 형태의 액상커피 완제품을 생산하는 시장이다. 2019년 커피류 가공식품 세분시장 현황에 따르면, 국내 커피류 생산 규모는 다소 증감이 있으나 꾸준한 증가 추세를 보이며 2018년 1조 9,499억 원을 기록했다. 액상커피와 볶은커피는 최근 지속적인 증가세로 2015년 대비 2018년 각각 약 113%, 50% 증가하였으며, 조제커피와 인스턴트커피는 각각 약 28%, 15% 감소하였다.

2018년 기준 액상커피가 전체 커피류 생산액의 38.9%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 이어서 조제커피(29.6%), 볶은커피(18.8%), 인스턴트커피(12.7%) 순으로 나타난다.

**[볶은커피(원두커피)]** 볶은커피는 2015년 생산액이 2,417억 원에서 2018년 3,663억 원으로 증가했다. 동일 기간 점유율로 살펴보면 15.0%였던 점유율이 4년 사이 3.8% 성장하여 18.8%를 차지하였는데, 가정에서 커피를 즐기는 홈카페족의 확산으로 생산 증가에 영향을 미친 것으로 보인다.

**[인스턴트커피]** 인스턴트커피는 2018년 커피류 생산액 기준 2,476억 원으로 커피류 내 차지하는 비율이

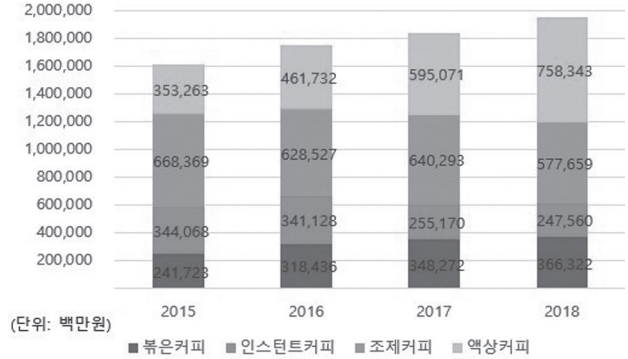


그림 9. 국내 커피류 생산규모  
(각 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식약처, 생산액 기준)

가장 적다. 2011년 동서식품에서 최초로 출시한 인스턴트 원두커피인 카누의 영향으로 시장이 확대되었으나, 이후 점차 감소하는 추세를 보인다.

**[조제커피(커피믹스)]** 조제커피 생산액은 2015년 6,684억 원에서 2018년 5,777억 원으로 지속 감소하고 있다. 커피믹스 시장이 감소하는 원인으로서는 설탕이 건강에 해로운 영향을 끼칠 수 있다는 인식의 영향도 있으며, 식품유통연감에 따르면 소비자의 선택의 폭이 한층 증가했기 때문이기도 하다. 인스턴트 원두커피와 커피음료 시장의 성장과 더불어 커피전문점에서도 다양한 제품이 출시되면서 상대적으로 커피믹스 시장이 감소세를 보인 것이다. 이에 커피믹스 제조사들은 변화하는 소비자들의 니즈를 충족시키기 위해 당류 저감 신제품을 출시하고 레트로 방식의 홍보를 하는 등 다양한 전략을 사용하고 있다.

**[액상커피(커피음료)]** 액상커피는 2015년 생산액 3,533억 원에서 점차 증가하여 2018년 7,583억 원을 기록했다. 2015년 커피류 생산액 중 22%를 차지했는데, 4년 사이 38.9%로 1.77배 가량 성장하였다. 특히 2016년부터 높은 성장세를 보이는데, 고품질 원두를 사용하는 고급화가 진행되고, 여기에 대용량 제품이 잇따라 출시되며 생산 규모가 성장하고 있는 것으로 보인다. 캔 타입 커피음료는 저가의 175~200 mL 소용량 제품에서 프리미엄 콘셉트의 275~390 mL NB 캔\* 제품군으로 판매 비중이 이동하며 캔커피 성장을 이끌었다.

**[커피전문점]** 커피전문점은 국내 커피시장 성장에 큰 역할을 담당하고 있다. 2018년 기준 커피시장 매출





그림 10. NB(New bottle) Can: 금속 재질의 뚜껑과 몸체로 구성되어, Can의 차단성과 PET bottle의 Re-closing성을 모두 가지고 있는 Bottle 형태의 Can

액의 62.5%는 커피전문점이 차지하고 있으며 매출액 규모도 미국, 중국에 이어 세계 3위 수준으로 알려졌다(김, 2019). 김(2019)의 보고서에 의하면, 커피전문점 수는 2011년에서 2016년까지 매년 전년대비 10% 이상 증가하다가 2017년 증가세가 둔화되지만, 그 이후에도 약 8%의 증가율이 유지되고 있다.

커피전문점의 창업과 폐업 패턴을 살펴보면, 2009년 이후 커피전문점의 창업수가 폐업수를 앞지르고 있으나 2019년 기준 창업률은 하락한 반면, 폐업률은 상승하였다. 2019년 7월 기준 전국에는 약 7.1만개의 커피전문점이 영업 중이며 전체 매장의 41.2%는 서울 및 경기지역에 집중되어 있다(김, 2019). 커피전문점 중 커피프랜차이즈 매장의 비중은 2018년 기준 23.3% 수준이다.

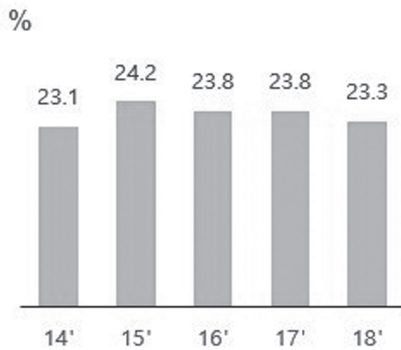


그림 11. 커피전문점 중 프랜차이즈 매장 비중 (행정안전부, 2018)

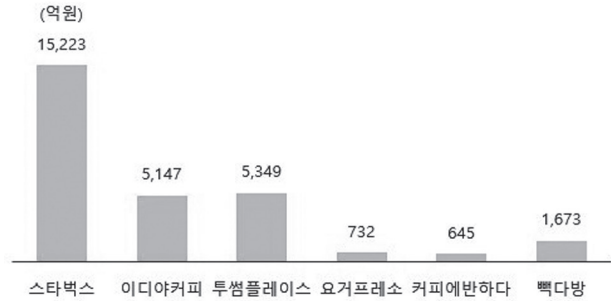


그림 12. 스타벅스와 주요 브랜드 매출액 (금융감독원, 공정거래위원회, 2018)

커피 프랜차이즈 시장은 2018년 말을 기준으로 상위 3대 브랜드 중 스타벅스(Starbucks)가 약 1.5조 원의 압도적인 매출액을 기록하였고 이어서 투썸플레이스(A Twosome place)와 이디야(Ediya)가 각각 5,349억원과 5,147억원의 매출액을 달성하였다

2017년까지 증가하던 커피 프랜차이즈 브랜드 수는 2018년 들어 334개 수준으로 소폭 감소하였다. 국내 커피 프랜차이즈 중 가장 많은 가맹점 수를 갖는 브랜드

표1. 커피전문점 브랜드별 가맹점 수 (공정거래위원회, 2018)

Rank	브랜드	가맹점 수
1	이디야커피	2,399
2	투썸플레이스	1,001
3	요거프레소	705
4	커피에반하다	589
5	빽다방	571
6	엔제리너스	554
7	커피베이	539
8	파스쿠찌	441
9	할리스커피	427
10	메가엠지씨커피	403
11	카페베네	354
12	더벤티	282
13	탐앤탐스커피	280
14	토프레소	238
15	청년다방	229
16	드롭탑	228
17	커피마마	219
18	컴퓨터커피	214
19	셀렉토커피	214
20	봄봄테이크아웃	183

는 2,399개의 매장을 보유한 ‘이디야커피’로 2015년 이후 4년 연속 가맹점 수 1위를 유지하고 있으며, ‘투썸플레이스’, ‘요거프레소’, ‘커피에 반하다’, ‘빽다방’ 등이 각각 1,001개, 705개, 589개, 571개 순으로 뒤따르고 있다(공정거래위원회, 2019). 직영점만 운영하는 ‘스타벅스’는 2018년 1,262개의 매장수를 가지며 ‘이디야커피’ 다음으로 많은 매장을 보유하고 있다(김, 2019).

### 3) COVID-19에 따른 커피 시장의 변화

신종 코로나바이러스(COVID-19) 팬데믹은 커피 시장의 흐름을 변화시키고 있다. 국제커피기구(International Coffee Organization, ICO)가 4월 발간한 “Impact of COVID-19 on the global coffee sector: the demand side”에 따르면, COVID-19는 커피의 생산, 소비 및 교역에 영향을 미칠 수 있고, 연 2~3%씩 성장하던 커피 수요가 정체 혹은 감소될 수 있다고 하였다(ICO, 2020).

ICO의 보고서에 의하면, COVID-19 발생 이후 식당과 카페의 매출은 감소한 반면, 일부 국가에서 사태 초기에 사재기 현상이 발생하는 등 홈카페 제품의 수요는 증가하였다. 국내에서도 기업들의 재택근무가 증가하고 사회적 거리두기가 강화되면서 커피믹스와 카페의 수요는 감소한 반면, 홈카페 제품의 판매량 증가로 전체적인 커피 소비량은 크게 줄지 않았다. 실제 통계를 살펴보면, 8월 기준 국내 커피 수입량이 올해 들어 가장 높고, 전년 대비 5.37% 증가하였다(관세청, 2020).

하지만 ICO는 COVID-19가 커피 시장에 미칠 수 있는 보다 장기적인 영향에 더욱 초점을 두었다. 첫 번째로 경기 침체에 따른 가계 소득 감소는 가격에 민감한 소비자들로 하여금 고가의 커피 대신 저가 커피에 대한 수요를 높일 수 있다고 하였다. 최근 전반적으로 커피 가격대가 높은 프랜차이즈 브랜드는 가맹점 수 순위가 하락하고, 가격대가 낮은 브랜드들의 순위가 상승하고 있으며, 소형 커피 전문점의 이용률이 증가하고 있는 추세에서도 이 같은 경향을 확인할 수 있다(김, 2019). 두 번째는 GDP와 커피 소비량 간의 상관관계이다. ICO는 세계 커피 소비량의 71%를 차지하는 상위 20위 국가들의 1990-2018년도 GDP와 커피 소비량 간의 관계를 분석하였다. 분석 결과, GDP가 증가하면 커피 소비량도 함께 증가하는 선형관계가 확인되었고, 전 세계 GDP 성장률이 1% 감소하면 커피 소비량

이 0.95% 감소하는 것으로 나타났다. COVID-19라는 특수한 상황 속에서 분석 결과를 그대로 대입하기에는 무리가 있을 수 있지만, COVID-19로 GDP 감소가 계속된다면 커피 소비량이 감소할 수 있음을 조심스레 예상해 볼 수 있다(김, 2019).

ICO의 보고 내용처럼, 실제로 COVID-19로 인해 커피전문점의 소비행태에는 변화가 있었다. 사회적 거리두기의 시행으로 매장 안에서 커피를 마시는 비중이 줄었고, 대신 커피 테이크아웃의 빈도나 홈카페 이용률이 증가하는 경향이 관찰되었다(KANTAR, 2020). 하지만 고강도 사회적 거리두기가 폐지되면서 커피전문점의 매출은 빠른 회복세를 보이고 있다. 실제로 커피전문점의 큰 비중을 차지하는 스타벅스의 올해 1분기 영업이익은 큰 폭으로 감소했지만 2분기에 회복되었고 1, 2분기 매출액이 5% 이상 증가한 영향으로 커피전문점의 COVID-19 임팩트는 빠른 회복을 보인 듯하다(KANTAR, 2020). COVID-19는 커피 시장 내 단기간의 소비 위축을 야기하였지만, 커피전문점의 성장 방향을 바꿀 정도의 영향은 아닌 것으로 판단된다.

## 4. 커피와 건강

커피가 우리 생활에 깊숙이 연관되어 있는 만큼 커피와 건강을 둘러싼 다양한 연구가 존재한다. 커피 속에는 카페인(caffeine), 폴리페놀(polyphenol), 트리코넨린(trigonelline), 디테르펜(diterpene) 등의 여러 유효성분이 존재한다. 이러한 화합물은 커피에 독특한 향미를 부여할 뿐만 아니라 우리 몸에 생리활성적인 영향을 미친다.

[커피섭취와 간질환] 커피섭취는 간질환 예방에 긍정적인 효과가 있다는 다수의 연구 논문이 있다. Furtado 등(2014)의 연구에서는 쥐에게 2% 인스턴트커피 또는 0.1% 카페인을 투여한 뒤 간보호 효능을 지니는 단백질의 함량 변화를 관찰하였는데, 커피와 카페인 모두 간섬유증 및 간암에 대항하는 효과를 보였다(Furtado 등, 2014). Machado 등(2014)은 만성 C형 간염 환자 136명을 대상으로 커피섭취에 따른 간섬유증 발병 여부를 조사하였는데, 하루 123 mg 이상의 카페인 섭취는 간섬유증 감소와 연관이 있었고(Machado 등, 2014), Zelber-Sagi 등(2015) 연구에서도 커피섭취

는 중증 간섭유증의 발병을 억제시키는 것으로 나타났다(Zelber-Sagi 등, 2015). 또한 Setiawan 등(2015)에서는 하와이, 캘리포니아 거주자 21만명 이상의 인구에 대한 커피섭취 습관과 간세포암종 및 만성간질환 발병률 간의 관계를 조사한 결과, 커피를 하루 4컵 이상 마신 그룹이 커피를 마시지 않은 그룹과 비교하여 간세포암종과 만성간질환 발병률이 각각 41%, 71% 감소하였다(Setiawan 등, 2015).

[커피섭취와 암] 최근 미국암협회에서 발간한 지침에 따르면 커피는 간암, 자궁내막암, 악성 흑색종에 걸릴 위험을 줄여주고 입, 인두 및 후두에 암이 발생할 확률을 낮춰준다고 하였다(Rock 등, 2020). 커피 섭취와 전립선암 발병에 관해서는 상관성이 없거나, 커피 섭취가 전립선암 발병률을 낮춘다는 연구결과가 있다. Bosire 등(2013)에 따르면, 50-71세 남성 약 29만명을 대상으로 조사한 결과 커피 섭취는 전립선암 발병과 상관관계가 없었으나(Bosire 등, 2013) Wilson 등(2013)의 연구에서는 약 1500명의 커피섭취 인구와 약 1100명의 커피 비 섭취 인구를 대상으로 조사한 결과, 하루에 커피를 5잔 이상 마시는 그룹이 한 잔 이하로 마시는 그룹보다 전립선암 발병률이 낮았으며(Wilson 등, 2013) Zhong 등(2014)의 연구에서도 하루에 2잔 이상 커피를 섭취했을 시 전립선암 발병 위험이 7% 감소하였다(Zhong 등, 2014). 그 외에도 커피섭취는 위암 발병 위험과 상관관계가 없거나 발병 위험을 낮추고(Xie 등, 2014; Waldman 등, 2014; Sanikini 등, 2015), 대장암(Tian 등, 2013; Schmit 등, 2016), 폐암(Wang 등, 2012) 등의 발병 위험을 감소시킨다는 연구결과가 존재한다. 대한간암학회와 국립암센터의 간세포암종 진료 가이드라인(2018)에 따르면, 간세포암종 발생 위험을 줄일 수 있는 의학적 근거가 있는 음식으로는 커피가 유일하다. 최근 여러 메타분석 및 대규모 코호트연구 등에서 커피 음용은 소비량 및 기저 간질환 상태, 원인 등에 관계없이 간세포암종 발생 위험을 의미있게 줄였다. 대부분 연구에서 하루 커피 음용 양은 2-3잔 이상 혹은 명확하지 않았다(Bravi 등, 2013; Inoue 등, 2005; Gelatti 등, 2005; Setiawan 등, 2015). 이러한 연구 결과에 근거하여, 만성 간질환 환자에서 커피 음용은 간세포암종 위험을 낮출 수 있다는 권고가 제시되었다.

[커피섭취와 뼈건강] 커피섭취가 뼈건강에 미치는

영향에 대한 논쟁은 지속되고 있다. Nicolopoulos 등(2020) 연구에서는 2006-2010년 사이 영국 biobank의 33만 3214명의 유전적 데이터를 확보하여 습관적 커피 소비에 따른 질병을 조사하였는데, 커피를 하루 6잔 이상 마신 그룹에서 골관절염 및 관절 질병의 유병률이 높다는 부정적인 결과가 보고되었다(Nicolopoulos 등, 2020). 반면 Choi 등(2016)의 연구에서는 한국 폐경기 여성 4천여명의 커피 섭취 패턴과 골다공증 발병 위험을 조사한 결과, 커피 섭취량 상위 25% 집단은 하위 25% 집단에 비해 골다공증 발병 위험이 36% 낮았고, 연령과 체질량지수(BMI) 보정 시 커피 섭취량이 증가함에 따라 요추와 대퇴경부의 골밀도가 증가하는 것으로 나타났다(Choi 등, 2016). 또한 최근 홍콩의 한 연구에서도 성인 564명의 커피 섭취량을 바탕으로 공복 혈청 속 커피 대사산물을 추적한 결과, 습관적으로 커피를 마신 집단은 혈청 속 12종의 대사산물이 형성되었고 그 중 3종의 대사산물은 요추 및 대퇴골 경부 골밀도에 긍정적인 효과를 주었으며(Chau 등, 2020), 장 등(2020)의 연구에서 한국 50세 이상 남성이 하루 2잔의 커피를 마셨을 시 골감소증 및 골다공증 유병 위험도가 가장 낮았다는 긍정적인 효과의 내용이 개재되었다(장 등, 2020).

이 외에도 커피는 스트레스 완화와(Seo 등, 2008; Papakonstantinou 등, 2016) 질병으로 인한 사망률을 감소시켜 주며(Crippa 등, 2014; Ding 등, 2015; 이 등, 2015; Tverdal 등, 2020) 장내 유익균 증식에 도움을 주는 등(Gurwara 등, 2019; Vecchia, 2020) 우리 몸에 다양한 긍정적인 영향을 미치는 것으로 알려져 있다. 최근에는, 커피의 향미를 부드럽고 풍부하게 하기 위하여 동반 섭취하는 우유나 크리머가 커피의 유용물질의 생체내 이용률에 영향을 미치지 않는 연구들도 발표되면서 다양한 형태로 커피를 즐기는 소비자에게 좋은 정보를 제공하고 있다. 하지만 커피 섭취에 따른 건강상의 효과는 개인 간의 차이가 크기 때문에 자신에게 적절한 정도의 커피를 즐기고, 경우에 따라서는 디카페인 커피를 마시는 것이 바람직하다.

### III. 결론 및 요약

커피는 오늘날 대한민국 국민들에게 가장 사랑받는



음료가 되었다. 해방 이후 미군을 통해 인스턴트커피가 처음으로 전해지면서 본격적으로 커피의 대중화가 이루어졌다. 1970년대에는 동서식품이 인스턴트커피와 원두커피를 대량생산하면서 커피의 국산화를 주도하였고, 1990년대 커피전문점이 들어서면서 다방을 대신하게 되었다. IMF 외환위기를 지나며 사무실 직원들이 스스로 커피를 타서 마시는 문화가 정착되며 커피믹스가 더욱 확산되는 계기가 되었고, 1999년 국내 1호 외국 커피전문점인 스타벅스가 문을 열면서 2000년대에 본격적으로 원두커피 문화가 유입되었다. 사람들이 원두커피를 대중적으로 즐기게 되면서 인스턴트커피 카테고리에도 손쉽게 원두커피와 유사한 맛을 구현할 수 있는 인스턴트 원두커피 제품들이 등장하였다.

또한 점차 커피 시장에서 고객의 요구가 한층 다양해지며 고품질의 스페셜티 커피에 대한 수요가 생겨났고, 수요 충족을 위해 개인이 운영하는 로스터리 커피전문점이 성장했으며, SNS를 통한 바이럴 마케팅이 성장 동력이 되고 있다. 2020년에는 COVID-19라는 전례 없는 바이러스가 전세계로 퍼지면서 커피시장에도 변화를 일으켰다. 사회적 거리두기로 인하여 커피전문점의 매장 매출이 감소하고 테이크아웃 커피와 더불어 홈카페 제품의 수요가 증가했는데, 캡슐커피 카테고리가 눈에 띄는 판매액 성장률을 보였다. 커피전문점에서 마시던 에스프레소 베이스 음료를 가정에서 유사하게 구현할 수 있는 간편한 방법으로, 캡슐커피 시장의 성장이 기대된다.

또한 사회 경제적 변화에 맞춰서 함께 성장해 온 커피 시장에서 국내 브랜드와 글로벌 브랜드 간의 경쟁이 치열해지고 있고, 저렴한 가성비 제품에 대한 수요와 스페셜티 커피에 대한 수요가 함께 증가하는 양분된 형태의 시장이 형성되고 있다. 흥미로운 사실은 고가의 스페셜티 커피 시장과 저가로 인식되어 왔던 인스턴트커피 시장에도 연관성이 생기고 있다는 것인데, 네슬레, 인텔리젠텐시아, 스위프트 컵 커피 등 글로벌 브랜드에서 스페셜티 커피를 사용해서 만든 스페셜티 인스턴트 원두커피를 소비자들에게 선보였으며 국내에서도 유사한 제품들이 등장하고 있다.

한국 사람들에게 커피는 단순한 마실 거리를 넘어 만남의 매개체이자 각성과 휴식이라는 역설적인 역할을 담당하며 밀접한 관계를 형성해 왔다. 커피가 앞으로

도 더 많은 사람들에게 사랑받는 음료로 자리잡고, 독자적인 우리만의 문화를 형성하며 올바른 방향으로 발전하기를 기원한다.

## 참고문헌

1. Bosire C, Stampfer MJ, Subar AF, Wilson KM, Park YY, Sinha R. Coffee consumption and the risk of overall and fatal prostate cancer in the NIH-AARP diet and health study. *Cancer Cause Control* 24: 1527-34 (2013)
2. Chau YP, Au PCM, Li GHY, Sing CW, Cheng VKF, Tan KCB, Kung AWC, Cheung CL. Serum metabolome of coffee consumption and its association with bone mineral density: the Hong Kong osteoporosis study. *Clin Endocrinol Metab*. 5: e619-e627 (2020)
3. Choi E, Choi KH, Park SM, Shin DS, Joh HK, Cho EY. The Benefit of bone health by drinking coffee among Korean postmenopausal women: a cross-sectional analysis of the fourth & fifth Korea national health and nutrition examination surveys. *PLoS One* 11: e0147762 (2016)
4. Crippa A, Discacciati A, Larsson SC, Wolk A, Orsini N. Coffee consumption and mortality from all causes, cardiovascular disease, and cancer: a dose-response meta-analysis. *Am. J. Epidemiol*. 180: 763-775 (2014)
5. Ding M, Satija A, Bhupathiraju SN, Hu Y, Sun Q, Han J, Lopez-Garcia E, Willett W, Dam RMV, Hu FB. Association of coffee consumption with total and cause-specific mortality in three large prospective cohorts. *Circulation* 132: 2305-2315 (2015)
6. Gurwara S, Dai A, Ajami N, El-Serag HB, Graham DY, Jiao L. Caffeine consumption and the colonic mucosa-associated gut microbiota. *Am. J. Gastroenterol*. 114: S119-S120 (2019)
7. Jahng SY, Kim HW, Lee SH, Jeong JY, Son HR. Association between coffee consumption and bone mineral density in Korean men aged 50 years and older: a cross sectional analysis of Korea national health and nutrition examination survey 2011. *Korean Pract*. 10: 15-22 (2020)
8. Lee SH, Cho WK, CHO NH, Shin C. The association between coffee consumption and all-cause mortality according to sleep-related disorders. *Korean J. Community Nutr*. 20: 301-309 (2015)
9. Nicolopoulos K, ulugeta A, Zhou A, Hypponen E. Association between habitual coffee consumption and multiple disease outcomes: A Mendelian randomization phenome-wide association study in UK Biobank. *Clin. Nutr*. 39: 3467-3476 (2020)
10. Papakonstantinou E, Kechribari L, Sotirakoglou K, Tarantilis P, Gourdomichali T, Michas G, Kravvariti V, Voumvourakis K, Zampelas A. Acute effects of coffee consumption on self-reported gastrointestinal symptoms, blood pressure and stress indices in healthy individuals. *Nutr. J*. 15: 26 (2016)
11. Sanikini H, Dik VK, Siersema PD, Bhoos-Pathy N, Uiterwaal CSPM, Peeters PHM, González CA, Zamora-Ros R, Overvad K, Tjønneland A, Roswall N, Boutron-Ruault MC, Fagherazzi G, Racine A, Kühn T,

- Katzke V, Boeing H, Trichopoulou A, Trichopoulos D, Lagiou P, Palli D, Grioni S, Vineis P, Tumino R, Panico S, Weiderpass E, Skeie G, Braaten T, Huerta JM, Sánchez-Cantalejo E, Barricarte A, Emily Sonestedt, Wallstrom P, Nilsson LM, Johansson I, Bradbury KE, Khaw KT, Wareham N, Huybrechts I, Freisling H, Cross AJ, Riboli E, Bueno-de-Mesquita HB. Total, caffeinated and decaffeinated coffee and tea intake and gastric cancer risk: results from the EPIC cohort study. *Int. J. Cancer* 36: E720-730 (2014)
12. Schmit SL, Rennert HS, Rennert G, Gruber SB. Coffee consumption and the risk of colorectal cancer. *Cancer Epidemiol. Biomarkers Prev.* 25: 634-639 (2016)
  13. Seo HS, Hirano M, Shibato J, Rakwal R, Hwang IK, Masuo Y. Effects of coffee bean aroma on the rat brain stressed by sleep deprivation: a selected transcript- and 2D gel-based proteome analysis. *J. Agric. Food Chem.* 56: 4665-4673 (2008)
  14. Tian C, Wang W, Hong Z, Zhang X. Coffee consumption and risk of colorectal cancer: a dose-response analysis of observational studies. *Cancer Causes Control* 24: 1265-1268 (2013)
  15. Tverdal A, Selmer R, Cohen JM, Thelle DS. Coffee consumption and mortality from cardiovascular diseases and total mortality: Does the brewing method matter? *Eur. J. Prev. Cardiol.* 27: 1986-1993 (2020)
  16. Vecchia C. Coffee and its effect on digestion. A report from the Institute for Scientific Information on Coffee (ISIC) (2020)
  17. Vossen HVD, Bertrand B, Charrier A. Next generation variety development for sustainable 6. production of arabica coffee (*Coffea arabica* L.): a review. *Euphytica* 204: 243-256 (2015)
  18. Waldman CE, Koh WP, Jin A, Yeoh KG, Zhu F, Wang R, Yuan JM, Butler LM. Coffee intake and gastric cancer risk: the Singapore Chinese health study. *Cancer Epidemiol.* 23: 638-647 (2014)
  19. Wang Y, Yu X, Wu Y, Zhang D. Coffee and tea consumption and risk of lung cancer: A dose-response analysis of observational studies. *Lung Cancer* 78: 169-170 (2012)
  20. Wilson KM, Balter K, Moller E, Adami HO, Andren O, Andersson SO, Gronberg H, Mucci LA. Coffee and risk of prostate cancer incidence and mortality in the cancer of the prostate in Sweden study. *Cancer Cause Control* 24: 1575-1581 (2013)
  21. Xie F, Wang D, Huang Z, Guo Y. Coffee consumption and risk of gastric cancer: a large updated meta-analysis of prospective studies. *Nutrients* 6: 3734-3746 (2014)
  22. Zhong S, Chen W, Yu X, Chen Z, Hu Q, Zhao J. Coffee consumption and risk of prostate cancer: an up-to-date meta-analysis. *Eur. J. Clin. Nutr.* 68: 330-337 (2014)
  23. International coffee organization. Coffee break series no.1 (2020)
  24. Zelber-Sagi S, Salomone F, Webb M, Lotan R, Yeshua H, Halpern Z, Santo E, Oren R, Shibolet O. Coffee consumption and nonalcoholic fatty liver onset: a prospective study in the general population. *Transl. Res.* 165: 428-436 (2015)
  25. Setiawan VW, Wilkens LR, Lu SC, Hernandez BY, Le Marchand L, Henderson BE. Association of Coffee Intake with Reduced Incidence of Liver Cancer and Death from Chronic Liver Disease in the US Multiethnic Cohort. *Gastroenterology* 148: 118-125 (2015)
  26. 공정거래위원회. 브랜드별 가맹점 수 (2019)
  27. 관세청. 수출입 무역통계 (2020)
  28. 행정안전부. 지방행정 인허가 데이터 (2018)
  29. 대한간암학회-국립암센터. 2018 간세포암종 진료 가이드라인 (2018)
  30. 신기욱. 커피 마스터클래스. 클 (2019)
  31. 최치훈, 원경수, 김지훈, 김세현, 아이비라인 출판팀. Coffee study plus. 아이비라인 (2019)
  32. Hoffmann J. Coffee atlas. 아이비라인 (2016)
  33. Jacob HE. Coffee the epic of a commodity. *우물이있는집* (2002)
  34. Parliament TH. An overview of coffee roasting. *American chemical society.* 20: 188-201 (2000)
  35. 식품저널. 식품유통연감 (2020)
  36. 현대경제연구원. 커피산업의 5가지 트렌드 변화와 전망. 848호 (2019)
  37. KANTAR. Dongsuh total coffee report (2020)
  38. 김민주. 커피경제학. 지훈 (2008)
  39. 한국커피전문가협회. 바리스타가 알고 싶은 커피학. 교문사 (2011)
  40. 유대준. 커피인사이드. LION (2018)
  41. International Coffee Organization (2020)
  42. 한국농수산식품유통공사. 2019 가공식품 세분시장 현황 커피류 시장 (2019)