

서울의 도심 속 양조장 탐방기

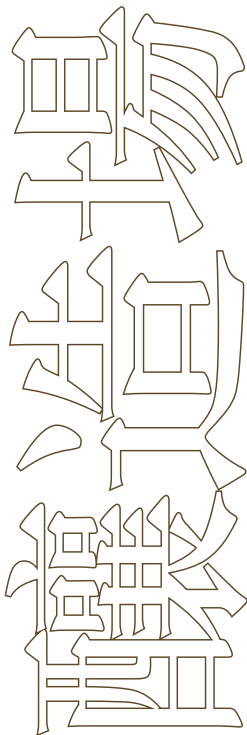
공간 뒷동산

금승훈 EBS 네트워크기술부 사원

지난 2~3년간 비약적으로 늘어난 전통주 시장의 영향으로 전통주 양조장만큼이나 많아진 것이 바로 다양한 전통주를 파는 한식 주점입니다. 과거의 한식 주점이 저렴한 페트병 막걸리 혹은 사이다를 섞은 주전자 막걸리를 가져다 놓고 안주의 퀄리티보다는 저렴한 가격을 경쟁력으로 영업을 해왔다면 전통주 붐이 일어난 이후의 한식 주점은 트렌디한 인테리어와 업장의 개성이 돋보이는 안주, 그 안주에 어울리는 다양한 종류의 전통주를 구비하는 것으로 운영 방식이 변화하고 있습니다. 이제 더 이상 한식 주점은 부어라 마셔라 하는 구식의 술 문화를 즐길 수 있는 곳이 아닌 다양한 미식 경험을 누릴 수 있는 공간으로 새롭게 탈바꿈하고 있다는 생각이 드는데요. 이러한 식당들은 대학가 근처 혹은 관광객이 많이 오는 인사동이나 종로 근처에 위치해 있었다면, 이제는 연남동, 성수동, 가로수길, 한남동 등 서울의 핫 플레이스의 골목 곳곳에 생겨나고 있다는 점도 새로운 변화인 것 같습니다.

이렇듯 전통주를 파는 한식 주점 중에서 매장에서 직접 술을 만들어 파는 곳들도 있는데요. 국순당에서 운영하는 백세주마을과 배상면주가에서 운영하는 느린마을양조장이 대표적인 자가양조를 하는 한식 주점입니다. 그리고 최근 엔 요리 연구가 백종원이 직접 기획과 제조에 참가한 막걸리인 백걸리를 만드는 양조장인 '백술도가'가 사당에 오픈해 음식과 함께 매장에서 만든 술을 먹을 수 있는 공간으로 운영하고 있기도 합니다. 그러나 이런 술도가 겸 한식 주점을 겸하고 있는 곳의 공통점은 모두 기본적으로 자본이 뒷받침되는 양조장에서 직접 운영하는 한식 주점이라는 것인데요. 그만큼 술 양조를 하면서 좋은 음식도 만들고 거기에 손님을 응대하는 일까지 함께하는 것은 큰 기업형 양조장에서나 가능하다는 걸 의미하기도 하는데요. 하지만 이런 대규모의 자본의 뒷받침 없이 술도가형 한식 주점의 운영을 해내는 곳이 있습니다. 바로 삼성동에 위치한 '공간 뒷동산'입니다.

공간 뒷동산의 송대영 대표는 원래 디자인 스튜디오를 운영하던 공간 디자이너로, 한국전통주연구소에서 술을 배운 뒤 2020년 12월 24일에 식당을 오픈했습니다. 송대영 대표는 공간 디자이너인 경험을 살려 업장의 기획부터 설계와





공간 뒷동산의 송대영 대표

디자인 그리고 공간 운영과 술 양조까지 공간 뒷동산의 모든 과정을 직접 도맡았는데요. 구옥의 분위기를 품은 우드톤의 내부는 아늑하면서 세련되었고, 조명과 기물들도 공간의 분위기와 어울리도록 비치해 이 공간의 분위기를 더하고 있습니다. 거기에 업장에서 사용하는 식기와 술잔은 모두 기성품이 아니라 직접 빚은 도기를 사용하는 것도 다른 한식 주점과의 차이라고 할 수 있을 것 같은데요. 그러면서 이 공간을 가득 채우는 음악은 송대영 대표가 직접 고른 LP 앨범에서 선곡된 음악으로, 곡선 형태로 둥글둥글하게 설계된 공간을 휘감는 느낌을 불러일으킵니다.

이곳에서 직접 빚는 술은 쌀, 물, 누룩만으로 빚는 ‘뒷동산 탁주’와 뒷동산 탁주를 여과해서 만든 ‘뒷동산 청주’. 그리고 계절마다 제철 과일을 넣어 만드는 계절주까지 세 종류의 술을 만들고 있고, 그 외에도 탁주 베이스에 다양한 베이스 음료와 주류를 섞어 만드는 탁주 칵테일. 비정기적으로 다양한 제조법으로 만들어 내놓는 오늘의 술까지 다양한 술을 만들고 있습니다. 또한 직접 빚은 장과 식초를 이용한 안주들은 최근 미식 업계의 트렌디함을 반영한 안주가 아닌 공간 뒷동산만의 개성을 보여주는 안주들로 준비하고 있습니다. 이번 호에선 다양한 안주를 내놓는 음식점인 동시에 직접 술을 빚는 양조장인 공간 뒷동산의 송대영 대표를 만나보았습니다.

공간 뒷동산을 운영하기 전 대표님은 공간 디자인을 비롯한 여러 디자인 작업을 하셨던 것으로 알고 있는데요. 디자이너로 활동하시다가 술에 관심이 생기게 된 계기가 궁금합니다.

제가 십여 년 동안 디자인 작업을 했는데, 작업을 할 때 집에서 혼자 컴퓨터로 작업하는 경우가 많았습니다. 그렇다 보니까 집에서 즐길 수 있는 취미가 없을까 하던 와중에 마침 온라인으로 전통주를 구매할 수 있는 정책이 생겼더라고요. 그래서 온라인으로 술을 주문해 한 번 마셔볼까 해서 사 먹다 보니 그 수가 점점 늘어나고 그러다 보니 만드는 것도 궁금하다고 해서 집에서도 조금씩 빚어보다가 교육 기관도 가보게 된 거죠.

단순히 술을 취미로 만드는 것이 아니라 술을 만들고 가게까지 차릴 결심을 하시게 된 이유는 무엇인가요?

양조 일을 직업으로 해야겠다고 결정할 때는 제 인생에서도 큰 결정이니까 저도 많은 고민을 했죠. 기존에 디자인 작업할 때는 대부분 집에서 일하기도 했고, 클라이언트에게 일을 의뢰받아서 원하는 대로 일을 해주고 하는 이런 것들이 조금 힘들어 지더라고요. 그래서 정적인 일 말고 몸으로 뭔가를 해서 결과를 얻는 일에 대한 필요성을 많이 느꼈어요. 그런 삶의 방식을 고민하던 순간에 마침 전통주에 관심이 생겼기 때문에 ‘한번 해봐야겠다’라고 생각을 했어요. 거기서부터 고민을 한 게 여기까지 온 것 같아요.

한식 주점과 양조장을 함께 운영하는 건 큰 자본과 다수의 노동력이 뒷받침되는 곳에서나 가능할 것 같은데요. 큰 자본의 배경 없이 한식 주점과 양조장을 같이 운영할 수 있는 배경은 무엇이었는지?

원래는 양조장이랑 한식 주점을 같이 할 생각은 없었어요. 처음에 생각한 건 제가 만든 술을 시음 정도 할 수 있는 공간을 만들어 보자고 생각했는데 공부하다 보니까 좀 더 욕심이 생긴 거죠. 음식까지 하게 된 건, 한국에서 음주를 한다는 게 음식을 떼놓고는 생각할 수 없잖아요? 고문헌을 공부해도 술과 안주를 항상 같이 적어 놓기도 하고, 그런 고민을 해봤을 때 ‘음식과 술을 같이 하면 좋지 않을까’라는 생각도 있었구요. 느린마을양조장같이 자본과 시스템이 잘 되어 있는 그런 곳과 비교하면 저희는 그냥 저의 노동력을 갈아서 (웃음) 운영하고 있습니다.

공간 뒷동산에선 업장에서 자가 양조하는 술과 함께 다양한 라인업의 전통주 또한 함께 구비하고 있습니다. 업장의 운영을 직접 양조하는 술만 판매하는 것으로 전략을 짤 수도 있었을 텐데 다른 양조장에서 만드는 술도 함께 파시는 이유는 무엇인가요?

손님들에게 저희 술만 내었을 때 분명히 안 좋아하는 분들도 있을 거란 말이죠. 그래서 다양한 술을 두루두루 즐길 수 있도록 하면서 손님이 원하는 걸 채우고 매출도 어느 정도 발생해 가게 운영에도 도움이 되게 하려는 부분이 있죠. 그리고 쌀로 만든 다양한 술들이 있잖아요? 그런 술 중에 비교적 저희가 빚는 술과 비슷한 방식으로 빚어지는 술에 한해서 소개도 하고 싶었고, 그래서 하나 둘씩 들여놓게 됐습니다.

매장에서 판매하는 타 양조장의 술은 어떤 기준으로 선택해서 판매하시는 지 궁금합니다.

저희가 만드는 탁주와 동일하게 쌀과 물, 누룩을 이용해 빚는 순곡주들이 대부분이구요. 첨가물은 아예 안 들어가고 생주여야 되는 기준이 있습니다. 증류주의 경우는 조금 다른데, 증류를 했을 때 원재료의 성질이 많이 바뀌니까 그런 것을 경험해 보시라고 고구마소주나 보리소주 등도 구비하고 있습니다.

업장의 이름인 공간 뒷동산은 어떤 의미로 붙인 이름인가요?

이 공간을 얻었을 때 뒷골목에 있고 이 뒤로 낙산공원 올라가는 길이 있어요. 그걸 동산이라고 했을 때 뒷동산은 어떨까라고 해서 붙여진 이름이죠. 위치를 선정한 이후에 장소적인 특징을 반영한 이름이었던 것 같아요.

공간 뒷동산이 위치한 삼선동은 바로 근처에 대학로와 성신여대가 있는 변화가이지만 사실 두 변화가 사이에 끼어 있는 다소 매대한 장소처럼 느껴지기도 합니다. 가게의 장소를 이곳으로 선택하신 이유는 무엇인가요?

초반에 말씀드린 대로 이렇게까지 본격적으로 업장을 할지는 몰랐어요. 제가 성북동에 거주하는데 집 근처에서 괜찮은 공간이 없을까 하고 찾아봤구요. 제가 쉽게 갈 수 있는 곳을 찾아보니까 여기가 가장 괜찮더라고요. 위치도 역이랑 바로 붙어 있어서 나중에 장사를 더 벌였을 때 도움이 될 것 같고, 그리고 제가 원래 한성대학교에 다녔었거든요. 이래저래 이 동네에 인연이 있었던 거죠.

현재 매장에서 빚는 술은 뒷동산 탁주와 뒷동산 청주, 그리고 계절주 세 종류의 술입니다. 먼저 뒷동산 탁주는 어떤 술인지 소개해주신다면?

저희 탁주는 전에는 단양주로 빚었지만 저희가 추구하는 맛의 방향이나 주질 안정을 위해 현재는 이양주로 빚고 있는데요. 뒷동산 탁주는 부담 없이 마시기에 좋겠다는 생각이 들어서 레시피를 변경하게 됐어요. 음용성



뒷동산 탁주

1. 단양주 : 술 빚기 과정에서 덧술을 추가하지 않고 발효 과정을 한 번만 거친 술

이 좋고 음식과 먹기에도 큰 부담이 없도록 만든 게 뒷동산 탁주입니다. 밀술과 덧술 모두 고두밥을 이용하고 있구요.

뒷동산 탁주를 만들 때 사용하는 쌀과 누룩은 무엇을 사용하고 계신지요?

현재는 블렌딩한 누룩을 사용하고 있는데, 직접 빚는 술 이니까 자가누룩을 써야만 뭔가가 될 것 같아서 앞으로는 자가누룩으로 할 계획입니다. 쌀은 햅쌀이라는 기준만 가지고 빚고 있습니다.

청주의 경우 탁주보다 공정이 추가로 더 필요하다는 점만 외에도 탁주보다 더 많은 세금을 내야 한다는 점 때문에 어쩔 수 없이 판매가가 높게 책정될 수밖에 없는데요. 실제로 가게에선 350ml에 24,000원의 가격으로 판매하고 있고, 가게에 구비해 놓은 다른 약주들과 달리 잔술로도 판매하지 않고 있습니다. 그런데도 청주를 내놓으시는 이유는 무엇인가요?

청주를 잔으로 못 파는건 충분한 양을 생산하기 어려운 이유 때문인데요. 올해서부터 청주 생산량을 늘리고 있어서 앞으로는 잔술로 판매할 계획이 있습니다. 청주 같은 경우는 가게에 오시는 손님들이 청주는 없냐고 하면서 찾으시는 분들도 있었구요. 또 청주의 영역은 탁주와는 다른 영역이라고 생각하거든요. 그래서 도전하고 싶은 마음도 있었구요. 역시 이것도 노동력을 갈아서 (웃음) 하게 됐습니다.

뒷동산 탁주와 뒷동산 청주를 만들 때 참고한 술의 레시피가 있는지?

저는 고문헌에서 빚는 값 비싼 재료가 들어가는 술을 빚고 싶지는 않았고 좀 더 쉽게 빚을 수 있는 술에 더 관심이 가더라고요. 그래서 백하주²라는 술이 주막 같은 곳에서 쉽게 접할 수 있는 술이라고 들어서 그 술의 레시피를 가져왔고, 또 법주³의 레시피도 이용해서 같은 걸 저희 식으로 풀어냈습니다. 청주도 탁주를 그대로 여과한 것이구요.



겨울 계절주로 만든 유자주

계절주의 경우엔 딸기, 유자, 귤, 백향과, 매실, 밤, 무화과 등의 제철 과일을 넣은 과실주를 주로 생산하고 있습니다. 계절주에 사용되는 부재료는 어떤 기준으로 고르시는 편인지?

직접 술과 음식을 만들면서 한국이라는 지역에서 나오는 재료에 대해 좀 더 관심을 많이 가지게 된 것 같아요. 예를 들어, 감 같은 경우엔 한국에 주로 자생하는 열매니까 한번 사용해보면 어떨까 하고 아이디어를 냈던 재료가이기도 하구요. 다른 술들도 될 수 있으면 계절성에 맞으면서 한국에서 자생하는 여러 열매와 꽃, 혹은 재료들을 최대한 활용해보고 싶은 생각은 있습니다.

계절주에 사용되는 재료 중 눈에 띄는 건 다래, 고로쇠, 국화잎과 구절초, 목련꽃 등 한국적이라고 할 수 있을 만한 재료들인데요. 다른 양조장에선 쉽게 술로 만들지 않는 재료를 사용한 점에서 특히 흥미롭습니다. 이 재료들은 공간 뒷동산처럼 특정 재료가 공급될 때 특별주로 만들 수 있는 곳에서만 만들 수 있는 술이라는 점에서 공간 뒷동산의 장점이 그대로 묻어 있는 술이라고 생각되는데요. 이런 독특한 재료를 이용해 술을 빚으시는 이유가 있는지?

2. 백하주(白霞酒) : 흰 백(白)에 노을 하(霞)를 써서 술의 빛깔이 흰 아지랑이가 피어오른 색이라는 의미를 가진 술. 별도의 주모(밀술)를 빚은 뒤, 그 주모로 밀술을 빚고 한 번 덧술하여 만드는 이양주
3. 법주(法酒) : 고려시대 때부터 빚은 술로 나라의 의식 때 주로 빚은 술이라 법주라고 불리었다. 떡으로 밀술을, 고두밥으로 덧술을 하는 이양주

저는 모든 것들이 자연스러웠으면 좋겠어요. 이런 재료들도 일 년 내내 만들려면 인위적인 가공이 들어가야 되잖아요? 그런 것보단 지금에 좀 더 집중해서 지금 이 시기에 이 열매가 좋은데 하면 그걸로 빚어보고, 말씀해주신 대로 저희가 작은 업장이라서 가능한 것이죠.

지금까지 출시된 부재료를 넣은 계절주 중에 손님들의 반응이 가장 좋았던 술은 어떤 술인지?

가장 반응이 좋았던 술은 복숭아 술이었던 것 같아요. 재료를 굉장히 많이 넣기도 했구요. 유자주도 최근에 굉장히 많이 찾아주셨구요. 팔 술같이 호불호가 갈리는 술도 있었습니다.

특별주로 만드는 술 중에 또 하나 눈에 띄는 술들은 두 종류 이상의 술을 블렌딩 해서 만드는 일종의 칵테일들입니다. 딸기청주와 굴청주를 섞어서 만든 귀뽕이술이라던지, 탁주 원주를 이용해 하이볼처럼 만든 하얀볼 등의 칵테일을 내놓으셨습니. 이 전통주 칵테일의 레시피는 어떤 과정으로 정하고 있는지?

저도 전통주 소믈리에 과정을 끝까지 밟았어요. 그 과정에서 전통주 칵테일을 맛보기도 했구요. 칵테일도 살짝 공부를 했어요. 그래서 저 혼자 ‘여러 술을 칵테일처럼 섞어 보면 좋지 않을까’라고 생각한 거죠. 마침 그때 맛은 굉장히 좋지만 농도 같은 게 맞지 않아서 손님에게 내놓기에 적합하지 않은 술들이 있었어요. 그걸 이용해서 뭔가를 해볼까 하는 아이디어도 있었구요. 최근에도 여름을 앞두고 다시 한번 만들어 볼까 생각도 하고 있는데 손님 응대를 하면서 칵테일을 동시에 만드는 게 좀 힘든 부분은 있습니다.



한식 주점을 운영할 때 가장 먼저 고민하게 될 것은 메뉴 구성일 것 같습니다. 공간 뒷동산의 음식 메뉴에서 눈에 띄는 특징은 요새 유행하는 음식들이 아니라 이 공간에서만 맛볼 수 있는 개성 있는 안주들을 내놓는다는 점이었습니다. 메뉴 구성은 어떤 과정을 거쳐서 하고 계신가요?

어떤 음식이 내가 가장 잘하는 음식이고 가장 잘할 수 있을까를 생각했을 때 우선 제가 어렸을 때 먹었던 음식들이 저희 어머니가 해준 장을 이용해서 먹었던 강원도 음식이었던 것 같아요. ‘그런 요리를 내놓으면 좋지 않을까’라고 생각해서 강원도 음식이 베이스가 많구요. 술 공부하면서도 고조리서 같은 것에 보면 음식과 술이 함께 나와요. 그래서 음식을 항상 보게 되더라고요. 그중에서 우리 술과 함께 응용할 수 있는 요리가 없을까 하고 연구를 했죠.

공간 뒷동산의 소개글을 보고 놀란 또 하나는 음식에 들어가는 장과 식초를 모두 만든다는 점이었는데요. 장과 식초를 직접 만든 것으로 사용하시는 이유는?

제가 어렸을 때부터 어머니가 집에서 장을 담궜구요. 그 장맛은 확실히 기성품과 다르더라고요. 그래서 음식을 하는데 그 맛이 아니면 안 될 것 같아서 계속 사용하고 있습니다. 다만 직접 담근 장들은 향이 좀 강해서 손님들에게 제공하는 용으로 장을 새로 담구기도 해요.



공간 뒷동산의 안주 메뉴들. 평양냉면 스타일로 만든 꿩김치와 계절 식재료인 봄나물을 이용해 만든 나물비빔면

대표님의 인스타그램을 보면 대표님의 어머니가 강원도 영월 분이라는 언급이 나옵니다. 그래서 주방에서 음식 조리를 도와주시는 어머니의 영향이 아주 전반에도 물어날 것 같은데요. 메뉴를 구성할 때 강원도 쪽의 식재료나 음식 레시피를 활용하시는 편인지?

그게 더 자연스러운 것 같아요. 예를 들어 어머니 친구분들은 아직 강원도에 거주하시는 분들이 있어서 강원도의 식재료를 보내주시는 경우도 있어요. 그래서 저는 다른 지역의 음식을 끌고 와서 저희 음식으로 파는 것보다 제가 잘 아는 강원도의 음식을 활용하는 게 더 자연스러울 것 같아서 그런 식으로 많이 구상을 하고 있죠.

공간 뒷동산의 가이드를 보고 또 하나 놀란 것은 매장에서 직접 만드는 술은 물론이고, 음식에 쓰는 장과 식초. 거기에 식기와 잔까지 모두 구매가 가능하다는 점입니다. 어떻게 해서 이런 식재료와 술, 기물들을 소비자가 구매할 수 있도록 하셨는지?

저는 다 공유했으면 좋겠어요. 비법이라는 게 따로 있지도 않아요. 맛있는 거 공유하고 좋은 거 공유하면 좋겠다고 생각해서 하는 것이구요. 실제로 많이 사가시지도 않더라고요. (웃음) 앞으로는 좀 더 편하게 사가실 수 있도록 진열도 새로 해볼 생각입니다.

매장에서 사용하는 식기와 술잔은 유승협 도예가와 의 협업으로 만든 기물입니다. 수제로 만든 기물을 사용하면 단가도 높고 재제작이 어려운 단점이 있을 텐데 그러한 단점보다 어떤 더 큰 장점이 있어서 이런 기물을 사용하시는 건가요?

사실 이런 잔을 만들어서 하는 게 사실 말이 안 되는 거예요. 술잔도 하나에 10만 원이 넘거든요. 그런데 손님들이 그런 걸 보면서 즐거워들 하시면 된 거죠. 저희 공간은 손님들이 오셔서 즐거웠으면 좋겠

다는 생각을 하니까 좀 무리더라도 하게 되는 것 같아요. 그리고 도기를 쓰는 게 나무와 잘 어울리기도 하고 저희 공간에서 자연스러운 것 같아요.



매장에서 사용하는 식기와 술병

제가 이 공간에서 매력을 느낀 또 하나는 바로 음악입니다. 사장님의 인스타그램을 보면 매장에 설치해 놓은 음향 기기를 따로 소개하는 글도 올리셨는데, 그 글을 보면 대표님이 단순히 음악을 좋아하는 것을 넘어서 전문적인 지식도 겸비하고 있는 것 같습니다. 평소 음악에도 조예가 깊으신지?

사실 제가 사운드 디자인을 전공했어요. 한성대학교를 중퇴하고 뭐 할까 하다가 음악 공부를 했구요. 그래서 음악을 떼놓고는 뭔가를 못 하겠더라고요. 이 공간을 구성할 때도 음악이 자연스럽게 녹아 있으면 좋을 것 같다고 생각했구요.

이 공간에서 주로 트는 음악들은 어떤 부류의 음악들 인가요?

저희는 동아시아의 음악을 많이 틀어요. 아까 말씀드린 대로 동아시아권에서 빚은 쌀 술을 큐레이팅하고 싶었던 것처럼 이 공간에 왔을 때 한국을 비롯해서 일본, 중국 등의 지역의 재밌는 음악이 많이 있고 그걸 소개해주고 싶어서 그런 음악을 들려드리고 있어요.

단순히 좋은 음악을 트는 것을 넘어서 이 공간에선 오 늘은 '노래동산'이라는 이름으로 디제잉 공연이나 라이브 공연 등도 기획하고 있습니다. 이런 라이브 공연은 어떻게 기획하게 되신건가요?

처음에는 공연할 생각은 없었는데, '우주만물'이라는 레코드점을 운영하는 박다함 씨가 오셔서 디제잉 파티를

해보는 게 어떻냐 라고 하셔서 오늘의 노래동산을 기획하게 됐구요. 그걸 계기로 해서 공간에 어울리는 음악들. 소규모 오케스트라로 재즈 공연 같은 걸 했던 것 같아요. 사실 이곳을 어떤 공간이라고 정의하기 좀 어려운 부분이 있는데 업장을 운영하면서 이런 걸 하면 재밌겠다고 하는 게 있으면 하게 되는 것 같아요.

제가 공간 뒷동산을 보고 감탄한 건 공간 인테리어였습니다. 마치 구옥의 루바벽을 연상하게 하는 목재 인테리어가 아늑한 느낌을 주고, 뒷동산의 능선을 표현한 곡선도 이 공간의 그루브함을 강조하는 듯합니다. 공간 인테리어에 대한 아이디어는 업장의 이름을 지으면서 함께 생각하시게 된 것인가요?

그런 것도 있구요. 제가 공간 디자인 관련 일을 했을 때 가장 손에 빨리 닿는 재료가 나무이기도 했어요. 변형이 쉬운 재료기도 하구요. 예를 들어 지금처럼 곡선을 표현하는 데 돌로 하려고 하면 공정이 힘들잖아요. 그리고 나무가 좀 더 자연스러운 재료잖아요. 다 쓰면 자연스럽게 썩는 재료이기도 하구요. 그런 의미에서 저희가 추구하는 것과 좀 더 알맞은 재료였구요. 이 능선 같은 것도 처음엔 이렇게 할 생각이 없었어요. 그런데 천장 위로 후드가



음향 기기들

가 지나가거든요. 이 후드가 툭 튀어나온 게 보기가 안 좋아서 어떻게 재밌게 해볼 수 없을까 하다가 곡선 모양으로 천장을 만들었는데 만들고 나서 보니 약간 능선 같은 느낌이 있네? 싶더라고요.

이 공간을 처음부터 기획하고 설계하고 운영하시면서 가지고 계신 대표님의 철학은 무엇인가요?

자연스러움이 아닐까 싶어요. 그리고 될 수 있으면 재밌는 것. 두 가지를 보고 운영하는 것 같아요. 🎧



공간 뒷동산 가게 내부