



# GAON SOCIETY

가온소사이어티는 광주요 그룹 소속으로  
가온, 비체나를 운영하고 있는 외식사업부입니다.

가온소사이어티는 늘 더 나은것을 추구합니다.  
우리가 보여줘야 하는 한식이 무엇인지,  
왜 이것이 필요한지 늘 스스로 질문하고  
구성원들과 함께 우리의 목표를 이뤄나가고 있습니다.

Gaon Society is the restaurant business division of the Kwangjuyo Group and manages two MICHELIN-starred Korean fine dining restaurants, GAON and BICENA.

We seek to do what is right by resorting only to natural means in discovering the true wisdom behind *Hansik* (Korean cuisine). Finding our own identity in the profound depth of *Hansik* has been quite a journey for us. However, it has been a journey that we put our hearts into, discovering who we are in our careful steps forward; and we have only just begun. Join us, we cannot wait for you to be part of our ongoing journey.



## 70억 세계인의 미각을 길들일 한식 탄생

2016년 11월 7일, 우리 민족의 정체성을 대변하는 “식의주” 중 식문화가 역사상 처음으로 세계적인 가치로 인정받아 그 선행이 기록되는 날입니다.


1988년, 저는 선친의 도자 사업을 가업으로 이어 받아 우리 도자기에 담길 음식과 그 음식에 어울리는 전통 술을 개발하기 시작하여 28년이란 침묵의 세월을 거쳐 비로소 오늘에 이르렀습니다. 그릇과 음식과 술이라는 ‘삼위일체’의 진수를 선보이기 위해 세계 최고 수준의 식당 가운을 만들고, 국내 뿐 아니라 세계의 소비자들이 함께 즐길 수 있는 공간이 되기 위해 앞만 보고 묵묵히 달려왔습니다. 이는 그릇과 음식과 술이 조화를 이루는 가운을 통해 우리 식문화 본연의 가치와 한국인으로서의 정체성을 확립할 수 있다는 믿음 하나 때문이었습니다.

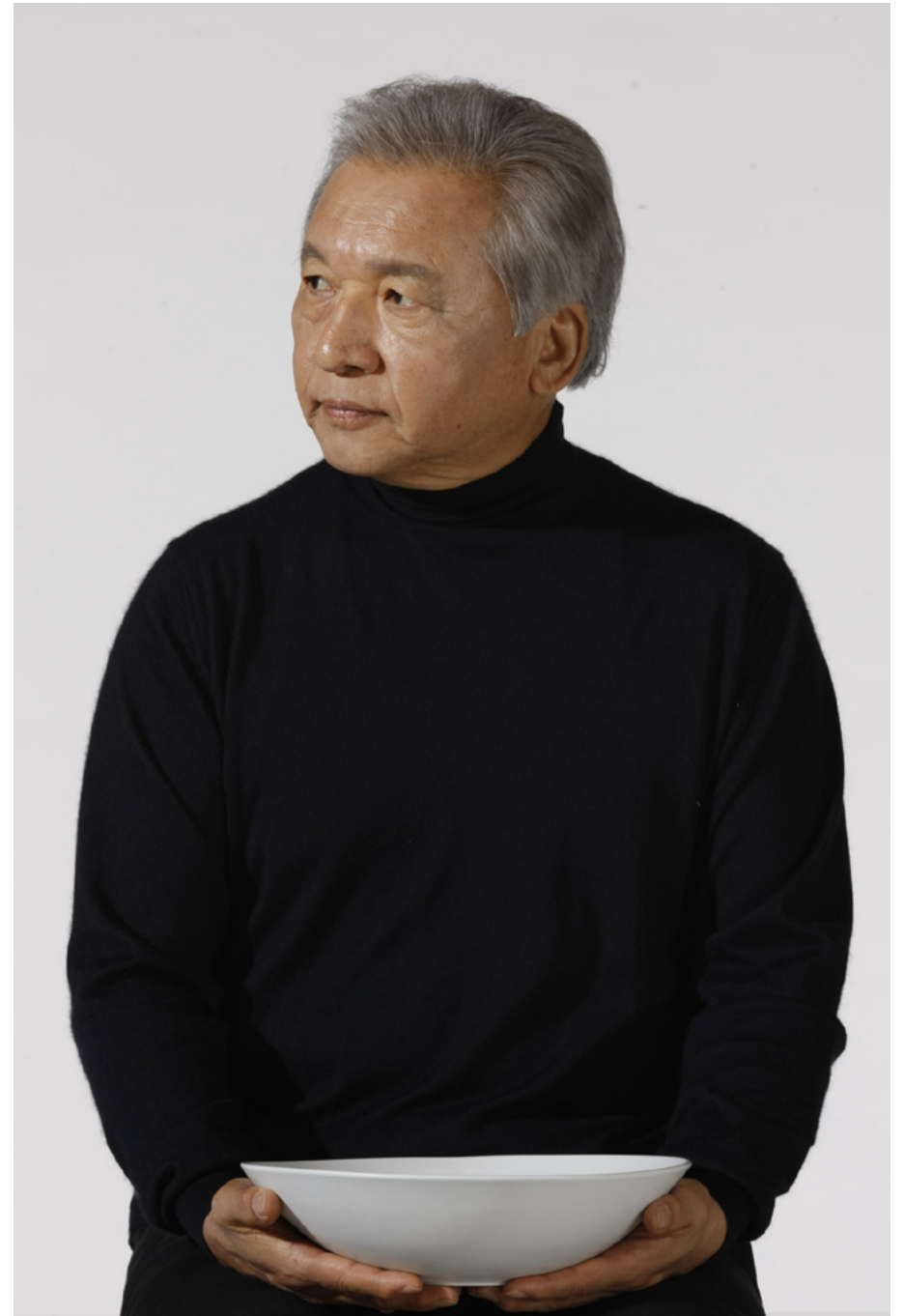
한 국가의 식문화는 음식의 수준과 요리법에 따른 식재료, 담은 그릇과 함께 마시는 술, 즐기는 공간과 이를 채우는 공예 및 예술품, 그에 어울리는 음악 및 종업원의 복식과 서비스, 예의범절 등이 총체적으로 융합된 문화의 정수입니다. 한국의 식문화는 이제 세계적인 문화로서 보편화될 준비를 마쳤습니다. 한식 세계화 패러다임의 대전환이 이루어진 것입니다.

지금부터가 시작입니다. ‘가운’과 ‘비채나’의 미쉐린 레드가이드 등재는 우리 문화가 세계 문화사에 당당히 이름을 올린 역사적인 사건이며 우리 후손들에게는 더 많은 기회와 가능성을 열어준 혁명적 사건입니다. ‘가운’과 ‘비채나’가 한국 식문화의 자긍심과 국민 사기를 높이는 자랑스러운 문화유산으로 후손 대대로 세계인이 즐기는 식문화로 이어져 갈 수 있도록 더욱 노력하고 정진하겠습니다.

부디 ‘가운’과 ‘비채나’가 한식 문화의 진정한 세계화를 선도하고 우리 고유의 가치를 알리는 길에 성원과 격려해주시기를 부탁드립니다.

감사합니다.

조태권 



광주요그룹 CEO 조태권 / Kwangjuyo Group CEO, Tae Kwon Cho

## The newly born *Hansik* (Korean Cuisine) that will awaken the taste of the world of 7 billion

November 7th, 2016, will be recorded as the first precedent day our culinary culture, which is a significant part of our national identity “food, clothing shelter”, being recognized as a worldwide value.

In 1988, I have taken over the family business and started to develop not only porcelains but also the food and liquor that will match nicely together with our porcelain, and after these 28 years of silence of effort, here I stand today.

To present the essence of the “trinity” of porcelain, food and liquor we created GAON a world-class fine dining restaurant to be a place where not only the domestic consumers but also the consumers of the world can enjoy altogether. This was carried forward with the strong belief in me that through the harmony of porcelain, food and liquor created in GAON, it will establish the true value of our food and culinary culture along with the identity as being Korean.

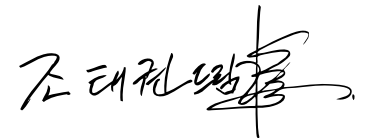
The stagnant food industry will convert to naturally compete and stimulate the capacity of ourselves, which in turn will lead to an overall increase in the quality of Korean cuisine, eventually maximizing the value of our gastronomic culture and the increase in our nation’s pride. The gastronomic culture of one’s nation is the essence of a culture with overall convergence and relationship in various elements, such as; the quality standards of food, the style of cooking according to various recipes, the service of beverages and where the food is served on, the space to enjoy the service where artistic artworks are displayed, even the music to listen with and the clothing and services the servers offer, etiquettes and manners, and so on. The Korean gastronomic culture is now ready to become a universal global culture. *Hansik* has reached to a new globalized paradigm shift. We are on the starting line again ‘GAON’ and ‘BICENA’ being listed on Michelin Red Guide has become an historic event in which our culture has placed its name squarely on the world cultural history and a revolutionary event that has opened up more opportunities and possibilities for our descendants.

We will continue to devote ourselves with persistent efforts, so that ‘GAON’ and ‘BICENA’ will continue to make proud of Korean food culture raising the spirits inside our nation as a prideful cultural heritage that leads to generation after generation enjoyable by the palates of the world.

I kindly ask for your continuous support and encouragement for ‘GAON’ and ‘BICENA’, in the way of leading true globalization of *Hansik*(Korean Cuisine) culture and informing our unique values.

Thank you very much.

Yours Sincerely,  
Tae Kwon Cho





## 7 milliards de gourmets au monde attirés par la redécouverte du Hansik

Le 7 novembre 2016, nous avons célébré la renaissance de la culture gastronomique coréenne. L'identité d'un peuple se forme par les 3 éléments fondamentaux : l'aliment, le costume et le gîte. Entre autres, la cuisine représente la culture d'un peuple, le Hansik, la cuisine coréenne, est entré sur la scène internationale. C'est un fait digne d'être enregistré comme un événement historique sans précédent.

Mon père était céramiste et j'ai pris la succession de sa compagnie. La fabrication des céramiques m'a entraîné à m'intéresser aux boissons et aux aliments qui accompagnent les couverts céramiques traditionnels. L'année 1988, j'ai commencé à rechercher comment retrouver la vraie saveur de la boisson distillée à la manière traditionnelle. Le temps de silence sans récompense a duré 28 ans. Je ne me suis pas arrêté jusqu'à ce que nous ayons atteint la récompense ultime, « la trinité ». Pour accomplir cette harmonie parfaite de cuisine, de boisson et de couvert, j'ai ouvert le restaurant, Gaon, ciblant les clientèles du monde entier qui apprécient la culture gastronomique sublime de la Corée. Il a été ma foi profonde de pouvoir contribuer et rétablir la vraie valeur de la culture et de l'identité de la Corée.

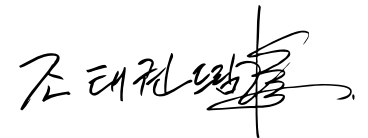
L'art culinaire est une synthèse de domaines divers comme l'ingrédient, la recette, la boisson accompagné, le couvert, l'espace, l'accueil et même la musique. Nous venons d'apprêter le Hansik pour devenir une norme universelle, c'est-à-dire un nouveau paradigme au monde gastronomique.

Maintenant, c'est un démarrage. L'enregistrement de Gaon et de Bicena au guide rouge Michelin est un événement historique, cela signifie que notre culture est marquée dans l'histoire culturelle du monde. Un nouveau chapitre d'opportunité est ouvert à nos descendants. Gaon et Bicena s'inscriront dans la continuité de cet établissement d'héritage digne de la fierté.

Vos affections et encouragements seront appréciés.

Avec tous mes remerciements.

Yours Sincerely,  
Tae Kwon Cho



---

## 목 차

---

12\_발자취

16\_가온소사이어티 인사말

18\_가온

한식의 중심, 가온  
한국 식문화의 정체성  
셰프의 철학  
가온의 요리

26\_비채나

한국의 의식주를 담은 공간, 한남 비채나  
비움, 채움 그리고 나눔  
셰프의 철학  
비채나의 요리

34\_광주요 & 화요

38\_오시는 길

---

---

## CONTENTS

---

12\_History

16\_GAON SOCIETY Message

18\_GAON

The center of Korean cuisine, GAON  
Korean Cuisine Characteristics  
Chef's philosophy  
GAON's dishes

26\_BICENA

Experiencing Korean lifestyle, HanNam BICENA  
Emptying out, filling in, then sharing  
Chef's philosophy  
BICENA's dishes

34\_KwangJuYo & HWAYO

38\_Contact

---

발자취



조심스레 싹트는  
'한식세계화의 꿈'

가운 베이징 오픈  
2005



지난 경험을 바탕으로 더욱  
정제되고 귀한 한식 준비

가운 재오픈  
2014



한국 최고층 건물인  
롯데타워 81층에서  
새로이 도약

비채나 시그니엘 오픈  
2017

가운 3 스타,  
비채나 1 스타 유지

미쉐린 7년 연속 선정  
2022

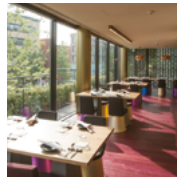
2003  
가운 오픈

가장 먼저 주목한  
'한식의 가능성'



2012  
비채나 한남 오픈

한식의 새로운 빛깔  
'비채나'



2016  
미쉐린 획득

명실상부 '한식의 중심'  
가운 3스타,  
비채나 1스타 획득



2019  
비채나 최초  
외부 국민만찬

청와대 내외와  
인도총리의 친교만찬



2019  
최고급 호텔&레스토랑 연합  
'블레&샤토'

한국 유일한 멤버로  
선정



## History



One Step Closer to 'The Dream of the Globalization of Korean Cuisine'.

**GAON BEIJING OPEN**  
**2005**



Based on the experiences of the past years GAON has prepared even finer Korean Cuisine.

**GAON RENEWAL**  
**2014**



Aspiration to the 'New Classic of Korean Cuisine' on the 81st Floor in the Lotte World Premium Tower which is the highest building in Korea.

**BICENA SIGNIEL OPEN**  
**2017**

GAON, Three Star  
BICENA, One Star

**MICHELIN STARS FOR 7 CONSECUTIVE YEARS**  
**2022**

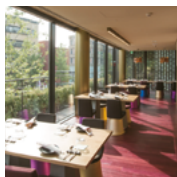
**2003**  
**GAON OPEN**

The First to Take Not of 'The Possibility of Korean Cuisine.



**2012**  
**BICENA HANNAM OPEN**

Korean Cuisine in a New Light.



**2016**  
**MICHELIN STARS AWARDED**

Truly 'the Center of Korean Cuisine'  
GAON, Three Star  
BICENA, One Star



**2019**  
**BICENA HOST OF A STATE DINNER**

State Dinner Held Outside of the Blue House for the First Time in History.



**2019**  
**GAON AS THE ONLY KOREAN MEMBER OF RELAIS & CHATEAUX**





**Creative Director 조희경 / Lucia Cho**

17년간의 외국 생활 후 2010년 한국에 돌아와 더 객관적인 눈, 깊어진 애정으로 우리 문화를 더 새롭게 만날 수 있었습니다. 한국 문화에 대한 사랑과 한식을 향한 책임감은 이제 숨쉬는 일과 같은 내 일상이 되었습니다. 한식의 미래를 더욱 밝히기 위해 내 열정을 끊임없이 더하고, 우리 구성원이 함께 성장할 수 있는 환경을 만드는 것이 소임입니다. 주어진 나의 운명에 늘 감사하며 포기하지 않고 겸손한 마음으로 꿈을 이뤄나갈 것입니다.

As the Creative Director of Gaon Society and the Producer for its talented people, Lucia Cho is thankful to be able to embrace her own culture while following her passion and dreams. Cho not only studies the past and the present, but also makes sure not to forget to imagine the destiny and the future for the Korean cuisine. Cho believes what it creates bears the responsibility to be the central force that moves the Korean culture forward. Korean or its cuisine cannot be defined or created in a simple manner, so she believes her strong relationships and careful communications with the chefs are truly essential in promoting and globalizing the Korean culture and cuisine in the world.



**대표 김병진 / CEO, Byoung Jin Kim**

오랫동안 꾸준히 한식이 세계의 문화로 자리잡도록, 세계속에서 한식의 올바른 인식이 정립 되도록 노력하겠습니다. 또한, 누구든 ‘한식은 무엇인가?’에 대한 물음에 한마디로 답을 내릴 수 없기에 옳고 그름을 판단하지 않고 언제나 책임감을 가지고 답을 찾아 고민하고 발전시키겠습니다. 가온소사이어티의 일원으로써, 한식을 사랑하는 한 사람으로써 항상 겸손하게 한식의 자부심과 책임감을 가지고 나아가겠습니다.

As a Chef and the President of Gaon Society, Byoung Jin Kim's effort and attempt has been and will be critical in earning the true recognition of Korean cuisine on the world stage. As there is no universal answer to a simple yet an important question “what is Korean cuisine?”, Kim will not be blinded by all the stereotypes that may restrain any advancement of his wonderful culture. Kim believes the key is to never forget to be grateful for the opportunities to grow and always to take the responsibility to move forward and promote what was left to the people of his generation.



가문



### 한식의 중심, 가온 / The center of Korean cuisine, GAON

하늘과 땅 사이 자연에 순응하며 숨어 있는 깊은 맛을 찾아내고,  
한식의 오랜 지혜에 비취 바탕을 지키며 귀함을 쌓아 올렸습니다.  
황홀하되 진하지 않고 담백하되 세련됨을 잃지 않고자 합니다.

한식의 중심에서 기쁘게 거닐되 지나치지 않을까 자주 조심하며 웃기를 여밉니다.  
가온이 찾은 한식의 귀한 풍경 속에서 귀하를 기다리겠습니다.

We seek to do what is right by resorting only to natural means in discovering the true wisdom behind *Hansik*. We sought for ways to naturally approach our ingredients, bringing out its true glorious form. Finding our own identity in the profound depth of *Hansik* has been quite a journey for us. However, it has been a journey that we put our hearts into, discovering who we are in our careful steps forward; and we have only just begun. Join us, we cannot wait for you to be part of our ongoing journey.



## 한국 식문화의 정체성 / Korean Cuisine Characteristics

2003년 서울 청담동에 '가온'을 열고 한식의 가능성을 본격적으로 연구해온 조태권 회장은 2007년 미국 캘리포니아 나파밸리로 날아가 미국의 와인업계 대표들과 음식 전문가 60여 명을 초청하여 일명 '나파밸리 코스', 한식 코스 요리의 정수를 선보입니다.

한식에 대한 찬탄이 곳곳에서 터져 나온 그날의 역사적인 만찬은 한국의 음식뿐만 아니라 식기와 술, 음악, 실내장식, 서비스가 총체적으로 조화를 이룬 한국 식문화의 결정체였습니다.

아무도 가지 않은 길을 묵묵히 갈고 닦아온 조태권 회장은 식기와 음식, 술이 만드는 한국 식문화의 정체성을 오롯이 담아낸 가온을 통해 고유의 전통을 혁신하고 전세계의 보편적 가치로 승화시키고자 변함없는 노력을 기울이고 있습니다.

Tae Kwon Cho opened Korean restaurant "GAON" in Cheongdam-dong, Seoul in 2003 and studied more deeply the possibility of Korean food. In 2007, He invited sixty food critics and wine company representatives to Napa Valley, California and presented the pinnacle of Korean course meals: the "Napa Valley Course."

This historic meal received much critical acclaim. It was not only about Korean food. Instead it was a joint effort which combined Korea's tableware, traditional drinks, interior design, and impeccable service to reinterpret the essence of Korean dining culture.

Always one to choose the path less travelled, President Cho will spare no effort in elevating the traditional and characteristic into universal values with the help of GAON's traditional take on Korean tableware, food, drink, and the identity of Korean cuisine.



## 가온 총괄 셰프 김병진 / Executive Chef, Byoung Jin Kim

한식의 숨은 노력들이 충분히 드러나도록 더욱 더 연구하겠습니다. 고객과 더불어 모든 사람들에게 한식의 식문화가 열린 마음으로 받아들일 수 있도록 노력하겠습니다. 이를 통해 파생되는 긍정적인 영향들이 한식과 모든 식문화에 연결된 많은 사람들의 삶에도 긍정적인 변화를 가져다 주도록 고민하겠습니다. 더 많은 사람들이 한식을 이해하고, 한식에 대해 이야기하는 날이 오기를 기대합니다.

Byoung Jin Kim has and will continue to put effort into revealing the full potential of Korean cuisine. Until the day Korean cuisine and its culture are invited into each and every heart that exists, Kim will never stop fulfilling his duty as a Chef. As a Chef, Kim will always seek for ways to become a driving force in the world that leads to inspiration for progress and positive changes.



## 가온의 요리 / GAON's dishes

조선에서는, 식(食)에 따라 신분을 알 수 있었다고 합니다.  
그 중, 최고의 식(食)은 왕의 수라상이었습니다.

가온은 수라상에 담긴 왕의 하루 섭취의 흐름을 한국 산천과  
바다에서 철따라 얻은 재료로 풀어냅니다.  
최고의 재료를 찾아내고 그 재료가 지닌 다양한 맛을 연구해  
한식이 지닌 깊은 향과 숨은 맛을 전합니다.  
가온에서 왕의 하루동안 섭취의 흐름을 코스 요리로 맛  
보실 수 있습니다.

GAON unfolds the nutritious flow of the King contained  
within the royal table with the ingredients it has seasonally  
collected from Korean waters and mountains.  
Discovering the best ingredients and studying their deep  
flavors is how we deliver the concealed taste and profound  
aroma of Korean cuisine.



전통한식 본연의 모습에 대한 셰프의 철학과 감성을 더해  
궁극의 요리예술로서 풀어낸 가온의 한식.

가온은 매일 바뀌는 계절과 에너지의 흐름을 되짚어가며  
한식의 성숙하고 자연스러운 맛을 오랜 시간의 노고가 스며든  
정성스러운 손길로 표현합니다.

GAON's cuisine has unfolded Korean food as the ultimate  
piece of culinary art by adding the chef's philosophy  
and sensibility to the original dignity of traditional Korean  
cuisine.



BICENA

비  
채  
나

## 한국의 의식주를 담은 공간, 한남 비체나

비체나는 다양한 영역의 작가들이 협업하며 뽑어내는 새로운 에너지로 한식을 위한 색다른 공간을 창조했습니다. 재료를 분별 있게 쓰고, 가공을 최소화해 재료 본래의 물성을 살렸으며, 홀로 아름다움을 뽑내기 보다는 조화를 우선하며 비체나를 한국적인 아름다움으로 채웠습니다. 자연스러운 아름다움, 다양한 흰 빛깔의 세계, 정직함과 당당함, 수다스럽지 않은 유머. 네 명의 개성 강한 크리에이티브들이 '한국의 의식주'라는 콘셉트 아래 비체나에 풀어놓은 한국의 미입니다. 각기 다른 분야, 각기 다른 색깔을 가진 이들의 작업이 묘하게 어우러지는것은, 이들이 기댄 한국의 의식주, 또 그안에서 세련되어온 한국공예의 전통 안에 이미 모던한 아름다움이 깃들어 있기 때문입니다.

## Experiencing Korean lifestyle, HanNam BICENA

Combining the energy of completely different personalities, BICENA has created a unique space for Korean cuisine. We carefully selected materials and handled them minimally, creating a space where nothing sticks out and everything works together. Our goal was to incorporate the experience of Korean cuisine with the experience of Korean spirit and aesthetics. Four very different characters (representing natural beauty, many shades of white, dignity and confidence, and quiet humor) have collaborated to create something very beautiful under the umbrella of Korean cuisine. Their peculiar yet seamless co-presence in the result was made possible only because their focal point – Korean cuisine and Korean traditional craft – could already encompass the contemporary beauty within it.



## 비움, 채움, 그리고 나눔

속이 비어 있어 그 어떤 것도 담을 수 있는 기물처럼, 비체나는 이미 완성한 것에 안주하기 보다는 더 완벽한 맛을 찾아 자유롭게 상상하고 도전합니다. 쉽게 생겨나고 쉽게 사라지는 트렌드 대신 오랜세월 이어져온 한식의 맛과 향을 지키고 오늘의 문화안에서 한식이보다 가치있게 자리할 수 있는 방법을 고민합니다. 최고의 재료를 찾아내고 그 재료가 낼 수 있는 최고의 맛을 연구하며, 비체나라는 그릇에 한식의 더 큰 가능성을 채워갑니다. 건강하고 정직한 맛을 나누며 한식과 함께하는 즐거운 기억의 일부로 편안하게 자리하겠습니다.

## Emptying out, filling in, then sharing

BICENA is like an empty bowl. Rather than constricting our creativity and imagination by being content with our past accomplishments, we will always search for something better. Rather than chasing after momentary trends, we will try to keep alive Korea's age-old unique flavors. Finding the best ingredients and the best combinations, we will continue to enrich ourselves by realizing the limitless potential of Korean cuisine.

일월 日月  
Light of Life

산천 山川  
Mother Nature

죽송 竹松  
Great Evergreen

구학 龜鶴  
Long Liberty

백록 白鹿  
Pure Innocence



예로부터 우리 조상들은, 불로장생을 상징하는 십장생을 귀하게 여겼습니다.

비채나는 여러분을 소중히 모시고자 코스 메뉴와 룸 이름을 불로장생을 상징하는 십장생에서 영감을 받아 지었습니다.

Korean ancestors have always valued the ‘Ten Symbols of Longevity’ which symbolize an eternal life.

BICENA has named each room and course after the ‘Ten Symbols of Longevity’ to show our intention to treat each and every one of our guest with sincere appreciation and devotion.

日月光常照臨 山川不變移 竹松凌雪霰。  
龜鶴稟期覆 白鹿形何潔 丹芝葉更奇  
長生深有意 臣亦荷恩私。

“해달은 늘 비취 주고 산천은 변함이 없네,  
송죽은 눈서리를 업수이 여기고  
거북과 학은 장수로 태어났네,  
흰 사슴은 그 모습 어찌 그리 깨끗하고,  
붉은 불로초는 잎이 더욱 기이하네,  
십장생의 뜻이 하도 깊으니, 신도 또한 국운을 입었네.”







전광식 셰프 / Executive Chef, Kwangsik Jun

음식은 자연과 사람, 사람과 사람을 연결하고 교감하게 하는 매개라고 생각합니다. 음식을 만들며 자연과 교감하고 음식을 맛보며 자연과 교감하고 만든 이와 먹는 이가 또 한 번 교감할 수 있도록 정성을 다해 음식을 만듭니다. 행복과 감동, 위안을 전하고 싶습니다. 누구나 간직하고 있을 따뜻한 맛의 기억을 찾아 거슬러 올라갑니다. 비채나를 찾는 고객들의 몸과 영혼에 모두 이로운 치유의 시간이 될 수 있도록 늘 정진하겠습니다.

Kwangsik Jun believes that food is a medium connecting nature and people as well as person to person and make them commune with each other. Jun prepares its food with care so that the chef can communicate with nature, the eater can communicate with nature, and the chef and the eater can communicate with each other.

## 비채나의 요리

한식의 오랜 길을 되짚어 새로운 추억을 선사합니다.

사람의 정성과 손길이 닿았을 때  
비로소 생명력을 띄는 한식의 감성을  
오롯이 담아 전하겠습니다.

비채나는 같은 것을 달리 보고  
다른 것을 같이 봅니다.  
각기 다른 매력의 식재료가 한 데서  
어우러지도록 각기 다른 한식에 대한  
열정을 하나로 모아 연구합니다.

한식의 정체성을 담은 요리를 이어가며  
한식의 소박함이 주는 고유의 맛을 지켜가는 것,  
비채나의 중요한 소임입니다.



## BICENA's dishes

BICENA is a wonder of Korean cuisine; our exemplary team creates memories and build upon Korean history. The nourishment we get is an essential part of everyday life therefore, we believe in cooking food honestly that delivers our best energy to you.

The BICENA team seeks to recreate the notion love and truth within Korean cuisine. It was conceived with the idea of accepting the differences in each person's food memories and sensibilities. BICENA believes in the importance of every single ingredient. It is not about changing or adapting, it is about carrying out the best dishes that are made passionately.

Korean cuisine cannot be defined singularly. It builds upon all stories and various Korean experiences. That tradition creates a humble practice of deeply reflective food experiences. BICENA promises to continue on the path of Korean cuisine that is both truthful and personal.

## KwangJuYo | What's Different

### 광주요 스토리 | The Story of KwangJuYo

한국 대표 명품 도자 광주요는 우리 옛 선조들의 유서 깊은 장인 정신과 예술미를 이어받아 '전통 도자의 현대적 재해석', 도자 문화의 생활화를 실현합니다. 맛있는 우리 음식과 그에 어울리는 그릇, 품격 있는 술로 연결되는 우수한 한국 문화의 맥을 이어갑니다.

KwangJuYo, the premium Korean ceramics brand, aims to accomplish the culture of using porcelain ware in our daily lives by adding a modern reinterpretation to the traditional ceramics that symbolize the artisanship and the beauty of art inherited from our ancestors. KwangJuYo carries on the legacy of the Korean traditions and culture through its collaborative development in traditional high-end Korean cuisine, traditional Korean ceramics, and traditional Korean spirits.



광주요에서 빚어낸 가온과 비채나 식기는 선에서 느껴지는 자연의 아름다움(美), 질감으로 전해지는 감성(感), 형태에서 보여지는 예(禮), 기법으로 표현되는 재주(技)를 통해 우리의 맛을 담아 감동을 전합니다.

KwangJuYo presents the true beauty of the Korean culture through the combination of the natural beauty radiating from the delicate silhouette of GAON and BICENA's tableware, the sensibility conveyed through their texture, the dignity made visible with their shape, and the genius expressed through techniques.



## HWAYO | What's Different 화요 스토리 | The Story of HWAYO

쌀이 빚어낸 최고의 가치 대한민국 대표 프리미엄 증류주, 화요  
우리 도자기에 어울리는 음식, 이에 어울리는 우리 술 화요. 세계 어느  
자리에 내놓아도 누구나 감탄할 화요는 자연에서 얻은 원료를 과학적  
공법으로 제조한 한국을 대표하는 고급 증류소주입니다.

Hwayo has been distilling Korean soju form pure rice since  
2004. Hwayo has not only mastered the finesse of soju making  
but has also raised the bar for high quality and fine designing  
within Korean soju industry. The introduction of Hwayo is  
considered revolutionary as it has vastly expanded the market  
potential of premium soju. Since its launch, Hwayo has been  
honored and praised by culinary experts around the world.



볼로 다스린 귀한 술, 화요 火堯

화요는 소주(燒酒)의 소(燒)자를 풀어쓴 이름입니다. 화(火)는 불을, 요(堯)는 높고 귀한 대상을 의미  
하며, 요(堯)자를 한 번 더 풀면 여러 개의 흙[土]이 나오는데, 이는 흙[土]에서 나는 쌀과 천연 암반  
수[水]로 발효한 술을 증류해[火] 최고급 전통 소주로 탄생한 '화요'의 모든 것을 압축하고 있습니다.  
특히 화요의 모기업인 광주요그룹이 물, 불, 흙을 다스리는 도자기 사업에서 출발한 것을 떠올리면  
한국 전통 증류식 소주에 화요보다 마땅한 이름은 없을 것입니다.

Hwayo, a noble liquor governed by fire.

The name Hwayo comes from the Chinese character of so(燒) from soju(燒酒). The letter  
character so(燒) is made up of hwa(火) and yo(堯), and hwa(火) means fire as yo(堯) means  
high and noble object. The Chinese character yo(堯) can be divided to several kinds of  
heulk[土], with the meaning of soil or earth. This letter character is condensed into the  
whole meaning of 'Hwayo', from the definition that goes like this; rice from heulk[土], and  
pure water[水] from underground mix together for fermentation and the fermented spirit  
is distilled with fire(火) to become the best luxurious traditional soju. Also, to realize that  
KwangJuYo Group, the parent company of Hwayo, has started its company with porcelain  
that governs water, fire and soil, there will be no other name best as Hwayo for the Korean  
traditional soju.







---

가운데(가온)에서  
비우고 채우고 나누며(비채나)  
지켜나가고 있습니다.

‘내’가 아닌  
‘우리’로서 함께 고민하고  
성장해 주셔서 감사합니다.

언제나 겸손하게 중심을 지켜나가는  
가온소사이어티가 되겠습니다.

---

---

We will stand our ground to preserve what is right,  
While not forgetting to stay pure, welcome others,  
and share ours.

We send you our biggest gratitude,  
For moving forward and growing with ‘US.’

GAON SOCIETY promises to always remain humble,  
As we take the lead.

---

## GAON SOCIETY

T +82.2.3440.8686 | F +82.2.3440.8659

서울시 송파구 중대로 109 대동빌딩 11층 | 11 Floor, 109, Jungdae-ro, Songpa-gu, Seoul, Korea

## KWANGJUYO | Seoul Office

T. +82.2.3442.2054 | F. +82.2.3442.2038

서울시 송파구 중대로 109 대동빌딩 11층 | 11 Floor, 109, Jungdae-ro, Songpa-gu, Seoul, Korea

## HWAYO | Seoul Office

T. +82.2.3442.2730 | F. +82.2.3442.2038

서울시 송파구 중대로 109 대동빌딩 11층 | 11 Floor, 109, Jungdae-ro, Songpa-gu, Seoul, Korea

