



웹이미지 분석을 통한 모던 한식 메뉴 푸드스타일링 연구 - 미쉐린가이드 서울 2020 스타레스토랑을 중심으로 -

류 무 희*
호원대학교 호텔외식조리학과

A Study on Modern Korean Menu Food Styling through Web Image Analysis - Focusing on the Michelin Guide Seoul 2020 Star Restaurant -

Moohee Ryu*
Department of Hotel Food Service, Howon University

Abstract

This study was an attempt to systematically analyze the characteristics of modern Korean food styling using the menu image photos of the Michelin Guide Seoul 2020 restaurants. The first sampling was conducted on the 27th of March 2020 and the second on the 27th of October 2020. A collection of images on the web and 442 photographic cases obtained by a search through theoretical background literature and research papers were studied by a qualitative analysis method. First, the food styling contents were analyzed and based on that, the food styling characteristics of the menus of 11 restaurants in Korea including the contemporary restaurants were considered. The analysis revealed several aspects of Korean food styling. First, food styling appeared to have three major characteristics: color, shape, and container styling. Color styling was further subdivided into single color/similar color, color contrast, source type, and accent color type. The shape/formative styling was classified into figure type, shape type, accessory type, and garnish type, and container styling was categorized as container color type, container shape type, and container material type. Second, the modern Korean food color styling characteristics of Michelin restaurants were categorized in the order of monochromatic/similar type, sauce type, accent color type, and color contrast. In the formative styling category, it was categorized in the order of shape type, small piece type, garnish/garnish type, and figure type. In container styling, container material type and formative type accounted for the major portion of the category. The food styling characteristics of the modern Korean menu were systematized and image examples were presented visually. Please use it as food styling educational material or personal food styling skill.

Key Words : Modern korean food, food styling, michelin guide

1. 서 론

현대사회는 요리를 예술의 한 분야로 인식하고 있으며, 최근에는 요리를 최고의 종합예술로 간주하고 있다. 요리는 식사자의 영양적이고 위생적인 면 뿐만 아니라 시각적으로 아름다운 요리를 함께 공유하면서 소통하는 매개자로 인식되면서 비즈니스의 승패까지도 결정하게 한다(Ryu et al. 2017).

음식의 시각적인 표현인 푸드스타일링(foodstyling)이 활발히 논의되면서 레스토랑에서 요리가 갖는 이미지로 중시되고, 푸드스타일링은 홍보수단으로 활용되고 있다. 음식의 섭취는 단순히 맛과 향을 넘어서 시각적인 즐거움이 요구되는 문화생활의 부분으로 확대되고 있다(Kim et al. 2014).

최근 대중문화의 공유가 매스미디어를 통해 급속히 확산되면서, 음식문화에 대한 관심도 자연스럽게 올라갔다. SNS 상에서도 본인이 접하는 요리를 실시간으로 지인들과 나누게 되었고, 자연스럽게 사진을 통해 요리의 시각적인 면인 푸드스타일링의 중요성이 강조되었다. 때 맞추어 세계적인 인지도를 갖고 있는 프랑스의 레스토랑 평가 가이드인 미쉐린도 2017년부터 한국의 서울편을 발간하면서 파인 레스토랑의 외식 이용자들의 수가 증가하였다. 미쉐린 가이드 서울에 등재된 스타 레스토랑은 2017 에디션 24곳, 2018년 24곳, 2019년 26곳과 2020년에는 31곳으로 증가했다. 이 증가는 국내 미식 문화 수준의 발전을 의미한다. 서울은 바비큐, 한식을 포함해 태국, 프렌치와 이노베이티브 등의 다양한 유형

*Corresponding author: Moohee Ryu: Howon University, 64 Howondae 3gil Impi-myun, Gunsan 54058, Korea
Tel: +82-63-450-7381 Fax: +82-63-450-7389 E-mail: foodelite@howon.ac.kr

의 음식을 선보이며 미식가들의 선택지를 넓히고 있다. 이처럼 서울의 미식은 셰프와 레스토랑이 창의적인 방식으로 새로운 음식문화를 열고 있다(Michelin 2020).

미쉐린 가이드 서울편에서 별을 획득한 레스토랑 메뉴는 소비자들의 사진을 통해 푸드스타일링이 더욱 강조되고, 그 사진들은 대중들의 시각을 자극하는 역할을 하면서, 별 획득 레스토랑에 대한 관심은 더욱 높아지고 있다. 이 레스토랑들은 전 세계 미식가의 꼭 방문하고 싶은 선망의 대상이 되며 (Min et al. 2019), ‘실력 있는 셰프’, ‘고급스러운’, ‘전문적인’ 등의 긍정적인 이미지를 받게 된다(Macromill Embrain 2016).

국내 미쉐린 관련 레스토랑의 연구들은 미쉐린 가이드 서울 레스토랑 소비자의 인식도 연구(Song 2020), 네트노그래피를 통한 미쉐린 레스토랑 외국인 이용객의 온라인 리뷰 분석(Lee & Ko 2019), 미쉐린 이용자의 푸드스타일링 선호도와 만족도 연구(Ryu 2019), 미쉐린 레스토랑의 선택속성 연구(Do 2019), 미쉐린 레스토랑 주관성 연구(Kim 2018), 미쉐린 레스토랑 서비스 품질 연구(Min et al 2019), 미쉐린 레스토랑 구매의도 연구(Kim & Lee 2017), 미쉐린 레스토랑 선택속성연구(Do 2020)로 푸드스타일링 특성 연구는 없다고 할 수 있다.

이에 미쉐린 전문 평가원들이 선정한 별 획득 한식 타입 레스토랑 메뉴를 대상으로 웹 이미지에 나타난 모던한식의 푸드스타일링 특성을 분석해보고자 한다. 웹사이트의 이미지는 브랜드 커뮤니케이션의 중심축으로서 영향력이 높아 소비자와의 호의적 관계형성을 위한 도구로서 그 중요성이 부각되고 있다(Hong 2017). 미쉐린 레스토랑들은 현재 각광받는 모던한식을 대표하는 메뉴를 선보이고 있어 이들 레스토랑들의 웹 이미지 푸드스타일링 특성 분석은 모던한식의 푸드스타일링 현황과 레스토랑 홍보면에서도 우위를 점할 수 있고 메뉴개발에서도 중요한 자료가 될 것이다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 연구내용

본 연구는 ‘미쉐린 가이드 서울 2020’ 셀렉션의 레스토랑 중 모던한식을 표방하는 3스타 레스토랑 2개소, 2스타 3개소, 1스타 6개소의 총 11개소 레스토랑의 웹 이미지 422개를 활용하여 특성 분석을 실시하였다. 퀴진분류 타입에서 한식과 한식 컨템퍼러리 레스토랑을 모던한식 레스토랑으로 정의하였는데, 컨템퍼러리의 의미를 모던으로 동일시하였다. 푸드스타일링은 사례별로 내용 분석하여 크게 색채/조형/용기 스타일링의 3영역으로 분류 분석하였으며, 지역 웹사이트의 장소기반 빅데이터를 분석한 정보를 활용하였다. 메뉴의 이미지를 총 679개 수집하여 중복되는 이미지와 사용할 수 없다고 판단되는 이미지 257개를 제외하였다. 이미지 사진 정보는 <Table 2>와 같다.

2. 연구방법

모던한식 푸드스타일링 특성을 연구논문과 이론을 바탕으로 질적 연구(qualitative research, 정성적 연구)기법으로 사례 분석하여 그 특성을 도출하였다. 특성을 분류한 후 미쉐린가이드 서울 2020 별 획득 레스토랑 중 한식과 한식 컨템퍼러리 퀴진타입 11곳의 웹 페이지 기반으로 수집한 메뉴 사진 이미지를 빈도 분석과 질적 연구(qualitative research, 정성적 연구)기법으로 사례 분석하였다. 그 결과에 따라 최종 모던한식의 푸드스타일링 특성을 표로 만들어 체계화하였다. 질적 연구는 대상의 질적 측면에 주목한 연구이다. 전문가 또는 특정한 사람, 전형적인 사례에 대해 인터뷰와 관찰을 하는 등, 선행 연구가 적은 분야의 연구를 위해 탐색적인 조사를 하는 목적으로 사용되는 연구 방법(wikipedia 2020)이다. 양적 측면에 주목하는 연구와 대비되는 개념이다. 인터뷰, 관찰 결과, 문서, 그림, 역사 기록 등 질적 자료를 얻기 위해 사용하는 방법이다. 문서와 그림의 내용 분석(content analysis), 대화 분석, 각종 현장 작업 등 다양한 조사 방법을 가리킨다. 그러나 직관과 개인적인 느낌에 의해 이루어지기 때문에 신뢰성과 객관성이 부족하다는 비판을 받고 있으나, 인문학에서는 자주 사용되는 연구 방법이다. 사회에서는 다양한 관찰 행위도 포함된다(Park & Yoo 2012).

자료수집기간은 1차적으로는 2020년 3월 27일 오후 9시부터 12시까지 수집하였으나, 빅데이터 업데이트가 매일 이뤄지고 있어 2차적으로는 2020년 10월 27일 오후 9시부터 1시간 동안 100여 장을 추가 수집하였다.

연구 절차는 <Figure 1>과 같다.

III. 결과 및 고찰

1. 모던한식 푸드스타일링 특성

본 연구의 모던한식의 조작적정의는 현재 전통을 지키며 정갈하게 담아낸 한국 전통음식으로, 한국과 외국의 식재료와 조리법에 현대의 요리 기술력을 셰프의 창의력 안에서 조합하여 우리에게 친근하면서도 새로운 맛과 멋을 경험하게 해주는 한식이다. 모던한식의 푸드스타일링은 Park & Yoo (2012), Kim et al.(2014), Kim & Jang(2012), Lee & Jo (2019)로부터 속성을 색채, 조형원리, 용기중심의 세 영역으로 나누어 분석하였다.

먼저 색채스타일링에는 트렌디 컬러나 특정 컬러를 정하여 단색/유사색 스타일링, 색채 대비중심 스타일링, 강조색 스타일링으로 기법에 따라 분류한다. 단색/유사색형은 색상은 동일하게 또는 유사색으로, 채도나 명도 차이를 달리 하는 방법으로, 일반적으로 많이 사용하며, 통일성을 유지하면서 극적인 효과를 준다. 색채대비중심형은 색상, 명도, 채도의 대비에 따라, 색의 3속성에서 서로 반대되는 보색조화, 밝은색과 어두운색, 짙은 색과 옅은 색의 대비조화 등이 있다. 강조색형은 강렬한 원색이나, 메인컬러의 반대색으로 요리를

<Table 1> Characteristics of modern Korean food styling

Area	Detailed Area	Definition	Feature	Other
Color styling	Monochrome/ similar color type	- How to unify the whole with one color or similar color	- One color styling - Styling similar color to main tone	- Directing the visual color taste of ingredients in the ordinary - Most of them are traditional Korean food styles and are generally garnished
	Color contrast type	- Styling using the harmony of opposite colors in the three attributes of color	- Depending on the brightness, saturation, and color, the harmony of light and dark, dark and light, and complementary colors - Styling that is stimulating, vivid and strong, adds an accent color to the main color to add a point	- Directed in complementary colors to overcome the commonness of single color/similar type - Use of strong complementary garnish
	Source type	- Use of puree and sauce in various colors and concentrations	- Use of accent color sauce and puree - Mainly strong primary color, opposite color of main color - Glance focus effect of accent color	- The color of the puree or sauce allocates a dotted line area to the background of a simple container to make the dishes stand out as if drawing. - Purena sauce enhances the taste of dishes
	Highlight color type	- Emphasis with an intense primary color or the opposite color of the main color	- Focused attention with accent color	- In the monochromatic similar type, it gives a visual focus to the original dish by giving a unique color accent to stimulate the aesthetic
Formative styling	Figure type	- The shape of the design elements of points, lines, and surfaces	- Image emphasis given by shapes such as circles, triangles, squares, and rhombuse	- Feeling the image of figures by giving a formative element to the composition of the dish
	Design principle	- Use design principles such as balance, harmony, proportion, rhythm, and emphasis	- New American Buff Style	- The method used by young creative chefs in the U.S. to develop French Nouvelle cuisine, giving emphasis to the harmony of ingredients
	Shape type	- Three-dimensional design elements according to the shape when containing food	- Dome type, stack type, symmetric type, checkerboard type, etc. - New American mound style, stack style, elemental style, etc.	- New American style mounded island shape - Stack is a stack of various ingredients in consideration of color and texture, and is also called elevator style
	Accessory type	- Apply tableware in a creative way by selecting decorative elements such as tableware, cutlery, linen, glassware, and wooden cutting boards that fit the theme	- Styling according to the tableware arrangement is overlapping type, straight line type, support type, oblique line type, group type - Consideration with tableware and color harmony	- Put the sauce or appetizer in a small bowl separately on the main plate and direct it together on a plate - Use a napkin, spoon, fork, cutting board, etc. to express your personality with a different format
	Garnish type	- Use of garnish or garnish in three dimensions	- Considering the strength by making use of the shape personality	- To attract consumer interest by utilizing the shape characteristics of garnish or garnish
Container Styling	Container color type	- Expressed with a unique color courage	- Various use depending on the color of the container	- Produced in a variety of pastel tones or achromatic black, white, and gray monotones in traditional white circular dinnerware
	Container shape type	- Directed in a variety of unique shapes or patterns	- Use of characteristic containers, not traditional round containers	- Escape from the shape of a circular plate or bowl, giving individuality to the dish with a formative shape or pattern on the surface of the bowl
	Container material type	- Container made of material considering the cultural characteristics of food	- Create a unique container material	- Apart from traditional fine china and stoneware, use materials suitable for the characteristics of dishes such as metallic, crystal, glass, organic, and wooden

*Organized by researcher

<Table 2> Michelin Guide Seoul 2020 Star Awarded Restaurant Menu Image Samples

Michelin Guide Seoul 2020 Star-acquired Korean, Korean contemporary restaurant		Modern Korean Menu Image			
		Color	Shape	Dinnerwear	Sum
3Star	A	6	8	5	19
	B	16	11	9	36
2Star	C	13	12	16	41
	D	18	17	19	54
	E	18	9	11	38
1Star	F	2	3	1	6
	G	7	17	8	32
	H	53	33	40	126
	I	17	15	14	46
	J	4	5	1	10
	K	4	5	5	14
Sum		158	135	129	422

*Organized by researcher

돋보이게 하는 경우가 많으며, 한식의 고명, 서양요리의 가니시 등으로 색채강세를 주는 기법이다. 악센트 컬러로 시선이 집중되어, 자극적이며 선명하고 강한 인상을 주는 경우이다(Ryu 2019).

조형스타일링은 도형형, 디자인원리형, 담음새형, 소품형, 고명/가니시형 스타일링으로 나누었다. 도형형은 디자인요소인 점, 선, 면의 평면적인 이미지를 강조한 스타일링이다. 디자인원리형은 균형, 조화, 비례, 리듬, 강조 등의 디자인원리를 사용하여 연출하는 것을 말한다. 담음새형은 음식을 담아낼 때 형태에 따른 입체디자인 요소로 돔(마운드)형, 쌓기(스택)형, 요소(엘리멘탈)형 등이 있다. 소품중심형은 주제에 맞는 식기를 선택하여 창의적인 방법으로 식기를 응용하는데, 겹침형, 일직선형, 받침형 등이 있다.

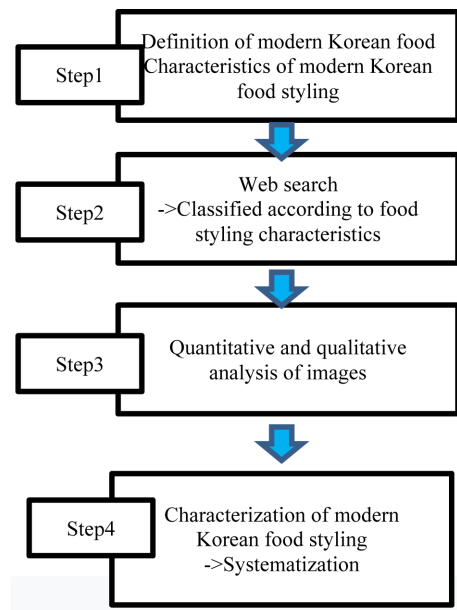
또한 커틀러리, 린넨, 글라스웨어 등을 용도에 맞게 연출하고 식기와 어울림, 색상조화 등도 고려하여 연출한다. 배경으로 사용되는 천이나 나무도마 등도 음식과 식기의 색상과 유사하고 연한 색상으로 연출할 수 있다(Kim & Jang 2012).

용기스타일링은 크게 용기 색채, 조형디자인, 재질로 나누어(Ryu 2019) 개성 있는 디너웨어의 스타일링도 함께 특징지었다.

모던한식 푸드스타일링 특성을 정리하면 <Table 1>과 같이 나타낼 수 있다.

2. 미쉐린 가이드 서울 2020 레스토랑 메뉴 푸드스타일링 특성

1) 미쉐린 가이드 서울 2020 스타레스토랑 퀴진타입 분류
 ‘미쉐린 가이드 서울 2020’ 셀렉션은 2019년에 비해 2개의 2스타 레스토랑, 7개의 1스타 레스토랑이 새롭게 추가되었다. 별3 레스토랑은 2019년과 같으며, 퀴진타입은 한식이



<Figure 1> Research procedure

다. 별 2 레스토랑은 퀴진타입이 이노베이티브로 혁신적인 미식을 창조한 3개소, 스시 레스토랑 1개소, 한식 2개소와 한식 컨템퍼러리 1개소로 총 7개소가 선정되었다. 별1 레스토랑은 1 스페니시, 7 이노베이티브, 2 프렌치, 5 한식, 3 프렌치 컨템퍼러리, 1 프렌치, 1 중식, 1 한식 컨템퍼러리, 1 유러피안 컨템퍼러리이다.

본 연구에서는 모던한식으로 퀴진타입을 한식과 한식 컨템퍼러리로 선정하여 3스타 2개소, 2스타 3개소, 1스타는 6개소로 총 11개소의 모던한식 레스토랑으로 분류하였다.

<Table 3> Michelin Guide Seoul 2020 3 Star A's food styling characteristics

Area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Detail area	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	
frequency	3	1	1	1	2	1	3	2	2	2	1	2	19
ratio %	15.8	5	10.5	5	10.5	5	15.9	10.5	10.5	10.5	5	10.5	100
Content analysis	- In color styling, it was directed around a monochromatic type, and in formative styling, the characteristics of accessor type - The expression of single colors and similar colors expresses a sense of unity and stability - In the formative styling, the stack styling, which is a stacking type among the Accessor, is characteristic - Expressing personality by utilizing the form of garnish in monotone, a characteristic of Korean food - The dome shape, which is a characteristic of Korean food, is expressed in a mind style in a new global style, and the center rises like a hill.												

*Organized by researcher

<Table 4> Michelin Guide Seoul 2020 3 Star B's food styling characteristics

Area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Detail area	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	
frequency	3	3	1	9	2	1	2	3	3	3	3	3	36
ratio %	8.3	8.3	2.7	25.0	5.6	2.7	5.6	8.3	8.3	8.3	8.3	8.3	100
Content analysis	- In color styling, it was created as an accent color type and stimulated the taste with the texture. - In the formative styling, the characteristics of small items and garnish/garnish are displayed. - The containers used for cooking are traditional colors of stoneware, celadon, white porcelain, and traditional bowl shape and fresh furnace, and organic earthenware materials are used to express the tradition of Korean cuisine. - The traditional dome type (mound style) is expressed, but stacked (stacked style), and the dish is emphasized and looks elegant by a three-dimensional expression of dishes that contrast with the flatness of the plate.												

*Organized by researcher

2) 미쉐린 가이드 서울 2020 모던한식 스타레스토랑 메뉴 푸드스타일링 이미지 빈도

미쉐린가이드 서울 2020 별 획득 레스토랑 메뉴의 이미지를 총 679개 수집하여 중복되는 이미지와 푸드스타일링에 사용할 수 없다고 판단되는 이미지를 제외하고, 특성 분류표에 적합한 총 422개의 이미지를 색채중심형, 조형중심형, 용기중심형 스타일로 명명하여 분류하였다. 자료수집은 10월 27일 업데이트된 웹자료를 사용하였으나 이미지가 1개소만 사진창의 분류 카테고리-전체, 음식, 메뉴판, 실내, 기타-중 유일하게 음식카테고리에 사진이 분류되지 않았다. 예외 1개소 레스토랑은 1스타 레스토랑으로 음식 이미지는 전체에서 음식사진을 추출하여 중복되는 음식 사진과 기타사진을 제외했음에도 많은 음식사진이 추출되어 분류 이미지로 사용하였다. 이미지 사진 정보는 <Table 2>와 같다. 중복된 이미지를 제외한 후 연구자의 재량으로 웹사이트 상으로 음식 사진에 올라온 것을 수집하였다. 미쉐린가이드 서울2020 3스타 A레스토랑(이하 모든 레스토랑명에서 미쉐린가이드 서울 2020 생략)의 음식사진 이미지는 총 24개이고 중복 5개를 제외시켜 19개, 3스타 B레스토랑은 47개 중 중복 제외 11개로 36개, 2스타 C레스토랑은 53개 중 중복 12개를 제외하고 41

개, 2스타 D레스토랑은 총 62개, 중복 8개 제외 54개, 2스타 E레스토랑은 총 54개 중 중복 제외 16개로 38개, 1스타 F레스토랑은 총 6개에서 제외없이 6개, 1스타 G레스토랑은 33개 중 중복 1개로 32개 사용, 1스타 H레스토랑은 음식사진이 분류되지않아 전체 사진 321개에서, 음식과 관련 없는 사진 93개, 중복사진 102개를 제외하고 126개, 1스타 I레스토랑은 총 72개 중 중복 26개 제외, 사용 수 46개, 1스타 J레스토랑은 11개 사진 이미지 중 중복 1개를 제외한 10개와 1스타 K레스토랑은 15개 중 중복 1개를 제외한 14개, 총 422개를 연구에 사용하였다. 미쉐린가이드 서울2020 스타레스토랑들의 이미지 빈도는 다음과 같다.

(1) 미쉐린 가이드 서울 2020 3스타 A 레스토랑

미쉐린 3스타 A레스토랑은 서울 강남구 도산대로에 위치하고 있다. 운영시간은 월토 17:30~23:00이며, 한식 파인다이닝 레스토랑이다. 예약, 배달, 포장, 주차 가능하다. 토요일 17:00가 최고 인기 지점이며 연령별 성별 인기도는 30대에서 1위이며 여성 69%, 남성31%로 7:3의 비율로 여성에게 인기가 높다(Kakao 2020). 3스타 A레스토랑의 푸드스타일링 빈도와 내용 분석은 단색유사형과 담음새형이 15.9%, 소스,

<Table 5> Michelin Guide Seoul 2020 2 Star C's food styling characteristics

Area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	Container material type	
frequency	3	6	1	3	1	3	4	1	3	3	5	8	41
ratio %	7.3	14.6	2.4	7.3	2.4	7.3	9.8	7.3	7.3	7.3	12.2	19.5	100
Content analysis	- Contrast was pursued in color styling and emphasized by expressing the change in contrast in the plainness. - In the formative styling, it was expressed in the form of Packed shape and design principles. In accessory type, the buff (harmonization-emphasis) style and elemental style pursued by the new global style are also used. - In the container style, stoneware and white porcelain of various crude shapes are used for the material, and grilled is served on a round striped plate with a black grille feel, and most dishes use a saucer. - The steak is expressed in the classic Western style face style, but it is close to the modified buff style.												

*Organized by researcher

<Table 6> Michelin Guide Seoul 2020 2 Star D's food styling characteristics

Area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Monochrome/similar	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	Container material type	
frequency	4	4	6	4	2	2	7	4	3	4	7	8	54
ratio %	7.4	7.4	11.1	7.4	5.6	1.9	13.0	7.4	5.6	7.4	13.0	14.8	100
Content analysis	- Pursuing the source type in color styling to complement the simplicity in island style - In the formative styling, food ingredients are expressed in various ways in the form of a Packed shape, especially the elemental style and buff style - What stands out in the container styling is the variety of materials, such as glass, silverware, crude earthenware, wooden cutting boards, and organic materials. , Expressed as a square finish bowl. - The elemental style that creates a distance between dishes in the Packed shape type is also outstanding. - In the sauce type, the cooking is out of the center and styling is also seen.												

*Organized by researcher

도형, 소품, 용기 색채, 용기 재질형이 10.5%로 고루 나타났으며 <Table 3>과 같다.

(2) 미쉐린 가이드 서울 2020 3스타 B 레스토랑

미쉐린 3스타 B레스토랑은 서울 중구 동호로에 위치하고 있다. 운영시간은 매일 12:00~22:00이며, 브레이크 타임은 매일 14:30~18:00이며, 한식 파인다이닝 레스토랑이다. 예약, 배달, 포장, 주차 가능하다. 전국에서 가장 훌륭한 제철 식재료를 수급하여 정통 조리법을 바탕으로 현대적으로 재해석한 한정식의 정수를 경험해 볼 수 있다. ‘돌잔치 상견례, 손님접대, 전망좋은, 점심식사, 정갈한 느낌’으로 태그 된다(Kakao 2020). 3스타 B레스토랑의 푸드스타일링 빈도와 내용 분석은 강조색형이 25.0%, 단색/유사, 색채대비, 소품, 고명/가니시, 용기색채, 용기조형, 용기재질형이 8.3%로 다양하게 나타났으며, <Table 4>와 같다.

(3) 미쉐린 가이드 서울 2020 2스타 C 레스토랑

미쉐린 2스타C레스토랑은 서울 강남구 압구정로에 위치하

고 있다. 운영시간은 월-토 12:00~22:30이며, 브레이크 타임은 15:00~18:00이다. 예약, 배달, 포장 가능하다. 금요일 18:00가 최고 인기 시간이며 연령별 성별 인기도는 20대에서 1위이며 여성 38%, 남성62%로 약 4:6의 비율로 남성에게 인기가 높다. 2스타 C 레스토랑의 인기 태그는 ‘비건푸드, 정갈한 느낌, 코스요리, 정식코스요리’이다(Kakao 2020). 2스타 C레스토랑의 푸드스타일링 빈도와 내용 분석은 용기재질이 19.5%, 색채대비형 14.6%, 용기조형 12.2%, 담음새형이 9.8% 순으로 나타났으며 <Table 5>와 같다.

(4) 미쉐린 가이드 서울 2020 2스타 D 레스토랑

미쉐린 2스타 D레스토랑은 서울 강남구 도산대로에 위치하고 있다. 영업시간은 화, 수, 목, 금, 일 12:00~22:30이다. 예약, 배달, 포장 가능하다. 금요일 12:00가 최고 인기 시간이며 연령별 성별 인기도는 20대에서 1위이며 여성 53%, 남성47%로 약 5:5의 비율로 여성에게 인기가 6% 높다. 인기 태그는 ‘상견례, 퓨전한정식’이다(Kakao 2020). 1스타 D레스토랑의 푸드스타일링 빈도와 내용 분석은 용기재질이 14.8%,

<Table 7> Michelin Guide Seoul 2020 2 Star E's food styling characteristics

Area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Detail area	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	
frequency	4	7	4	3	0	4	3	1	1	3	6	2	38
ratio %	10.5	18.4	10.5	7.9	0	10.5	7.9	2.6	2.6	7.9	15.8	5.3	100
Content analysis	<ul style="list-style-type: none"> - Expressing clarity and richness in color styling with contrasting colors - In the formative styling, the design principle is expressed in the buff style, pursuing a typical New American style, and focusing attention from packed shape to island style. - In container styling, a number of containers are arranged formatively to express a modern and sophisticated image. - The color of the container is a typical modern style, with black and white color containers. 												

*Organized by researcher

<Table 8> Michelin Guide Seoul 2020 1 Star F's food styling characteristics

Area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Detail area	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	
frequency	2	0	0	0	2	0	0	1	0	0	1	0	6
ratio %	33.4	0	0	0	33.4	0	0	16.7	0	0	16.7	0	100
Content analysis	<ul style="list-style-type: none"> - In color styling, it is expressed in a single color/similar form, and the dishes are simply rendered in achromatic color. - In the formative styling, it is presented in the form of a circle, square and sphere in the form of a figure, giving a static beauty with simplicity and simplicity. - In the accessory type, simply express yourself by laying an oily paper napkin on a wooden tray without containers or cooking on a plate with a rough stoneware grill. - The container has a circular shape or an octagonal shape that makes the simple dish stand out. 												

*Organized by researcher

담음새형과 용기조형이 13.0%, 소스형 11.1% 순으로 나타났으며 다음 <Table 6>과 같다.

(5) 미쉐린 가이드 서울 2020 2스타 E 레스토랑

미쉐린 2스타E레스토랑은 서울 강남구 선릉로에 위치하고 있다. 영업시간은 매일 12:00~22:30이며, 매일 브레이크 타임은 15:00~17:30이다. 예약, 배달, 포장 가능하다. 뉴코리안이라는 새로운 한식 장르의 선두주자격 레스토랑이다. 미쉐린 가이드 서울 2020에서 퀴진타입은 코리안 컨템프러리이다. 금요일 12:00가 최고 인기 시간이며 연령별 성별 인기도는 20대에서 1위이며 여성 54%, 남성46%로 약 5:5의 비율로 여성에게 인기가 8% 높다. 인기 태그는 ‘상견례, 코스요리, 퓨전한정식’이다(Kakao 2020). 2스타E레스토랑의 푸드스타일링 빈도와 내용 분석은 색채대비형이 18.4%, 용기조형이 15.8%, 소스형과 디자인원리형이 10.5% 순으로 나타났으며 <Table 7>과 같다.

(6) 미쉐린 가이드 서울 2020 1스타 F 레스토랑

미쉐린 1스타 F레스토랑은 서울 종로구 효자로에 위치하고 있다. 영업시간은 화~금 12:00~22:00이며, 매일 브레이크 타임은 15:00~17:30이다. 예약, 배달, 포장 가능하며, 퀴진타

입은 코리안이다. 금요일 17:00가 최고 인기 시간이며 연령별 성별 인기도는 40대에서 1위이며 여성 60%, 남성40%로 6:4의 비율로 여성에게 인기가 높다. 인기메뉴는 ‘게살깨즙냉채, 금중탕, 산적, 토마토술밥, 오디빙수’이다(Kakao 2020).

1스타 F레스토랑의 푸드스타일링 빈도는 극히 적게 소개되어 표준화하기에는 문제가 있다. 다만 빅데이터에 나온 소수의 빈도와 내용 분석은 단색/유사형과 도형형이 33.4%, 소품형과 용기조형이 16.7% 순으로 나타났으며, <Table 8>과 같다.

(7) 미쉐린 가이드 서울 2020 1스타 G 레스토랑

미쉐린 1스타 G레스토랑은 서울 영등포구 여의대로에 위치하고 있다. 영업시간은 월~금 11:30~21:30이며, 매일 브레이크 타임은 15:00~17:00이다. 예약, 배달, 포장 가능하며, 퀴진타입은 코리안이다. 금요일 11:00가 최고 인기 시간이며 연령별 성별 인기도는 30대에서 1위이며 여성 39%, 남성 61%로 약 4:6의 비율로 남성에게 인기가 높다. 인기메뉴는 ‘주꾸미연포탕반상, 한방오리탕반상, 제주은갈치구이반상, 재첩비빔밥반상’이다(Kakao 2020). 1스타G레스토랑의 푸드스타일링 빈도는 담음새형이 37.5%, 단색/유사형, 고명/가니시, 용기조형과 용기재질이 12.5% 순으로 나타났으며, <Table 9>와 같다.

<Table 9> Michelin Guide Seoul 2020 1 Star G's food styling characteristics

Area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	Container material type	
frequency	4	1	0	2	0	1	12	0	4	0	4	4	32
ratio %	12.5	3.1	0	6.3	0	3.1	37.5	0	12.5	0	12.5	12.5	100
Content analysis	<ul style="list-style-type: none"> - In color styling, the side dishes that are placed in a container as a Korean plate in a monochromatic form are composed of dishes of the same ingredients. - Because of the character of the class, it is concentrated on the main course, pursuing generosity in a mound type, and creating a taste with a Korean dish - In the formative styling, it is expressed as a packed type to create a mound type that separates ingredients. - The container is composed of large and small side dishes of the same material that represents the characteristics of the plate to express simplicity and neatness, and the container of the main liquor is described as a stoneware or earthenware pot, which is a Korean food container. 												

*Organized by researcher

<Table 10> Michelin Guide Seoul 2020 1 Star H's food styling characteristics

Area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	Container material type	
frequency	19	10	14	10	2	10	12	1	8	13	15	12	126
ratio %	15.1	7.9	11.1	7.9	1.6	7.9	9.5	0.8	6.3	10.3	11.9	9.5	100
Content analysis	<ul style="list-style-type: none"> - In the color tile, the monochromatic color type was the most common. This is one of the characteristics of Korean food, which is the simplicity of the ingredients, and brown color foods appear a lot. Expresses healthy food by harmonizing the color contrast of - In the formative styling, the richness of the mound style and the structural precision of the stack style are well expressed by expressing the dammeumsae type and design principle type. - In the container style type, various types of containers emphasizing container design and black and white containers, which are representative colors of modern style, are used. - The container material emphasizes various molding characteristics of white paper and blue paper from crude stoneware. 												

*Organized by researcher

(8) 미쉐린 가이드 서울 2020 1스타 H 레스토랑

미쉐린 1스타 H레스토랑은 서울 송파구 올림픽로 위치하고 있다. 영업시간은 매일 11:30~22:00이며, 매일 브레이크 타임은 14:30~18:00이며, 퀴진타입은 코리안이다. 인기 태그는 ‘가족모임, 돌잔치, 상견례, 점심식사, 코스요리’이다 (Kakao 2020). 1스타 G레스토랑의 푸드스타일링 빈도는 단색/유사형이 15.1%, 용기조형 11.9%, 소스형 11.1%, 용기색 채형이 10.3%, 담음새와 용기재질이 9.5% 순으로 나타났으며, <Table 10>과 같다.

(9) 미쉐린 가이드 서울 2020 1스타 I 레스토랑

미쉐린 1스타 I레스토랑은 서울 중구 소공로에 위치하고 있다. 영업시간은 매일 12:00~22:30이며, 매일 브레이크 타임은 15:00~18:30이다. 퀴진타입은 코리안 컨템퍼러리아며, 예약, 배달, 포장 가능하다(Kakao 2020).

1스타 I레스토랑의 푸드스타일링 빈도는 강조색형과 용기조형이 15.2%, 용기재질 13.0%, 단색/유사형 10.9%, 색채

대비와 담음새형이 8.7% 순으로 나타났으며, <Table 11>과 같다.

(10) 미쉐린 가이드 서울 2020 1스타 J 레스토랑

미쉐린 1스타 J레스토랑은 서울 용산구 두텁바위로에 자리하고 있다. 영업시간은 화~토 12:00~22:00이며, 화~토 브레이크 타임은 15:00~18:00이다. 퀴진타입은 한식이며, 전통 음식을 현대에 맞게 재해석한 새로운 스타일의 모던한식집으로 제철재료와 천연 양념 만을 사용한 건강음식이다. 천연 제철 재료와 천연 양념, 어육장을 사용하여 품을 많이 들인 음식으로 어머니의 넓은 품과 같은 마음으로 고객을 위해 정성스럽게 준비한다. 예약, 배달불가, 포장 가능하며, 인기 태그는 ‘점심식사, 정갈한 느낌, 퓨전한정식’이다. 시간별 인기도는 금요일 17시이며, 50대, 여성 27%, 남성 73%로 여성대 남성 비율이 약 3:7이다(Kakao 2020). 1스타 J레스토랑의 푸드스타일링 빈도는 강조색형과 용기조형이 15.2%, 용기재질 13.0%, 단색/유사형 10.9%, 색채대비와 담음새형이 8.7%

<Table 11> Michelin Guide Seoul 2020 1 Star I's food styling characteristics

Detail area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	Container material type	
frequency	1	8	1	7	0	3	8	1	2	1	7	6	46
ratio %	10.9	8.7	2.2	15.2	0	6.5	8.7	2.2	4.3	2.2	15.2	13.0	100
Content analysis	- Pursuing color contrast in color styling to stimulate taste and express freshness and luxury - In the formative styling, express the new American style mound, stack, buff style, and elemental scale suitable for the Korean contemporary style. - Expressing containers of various colors and shapes to express a variety of eating experiences, and in particular, the cylinder-style sculptural containers satisfy consumers.												

*Organized by researcher

<Table 12> Michelin Guide Seoul 2020 1 Star J's food styling characteristics

Detail area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	Container material type	
frequency	2	0	2	0	1	1	1	1	1	0	0	1	10
ratio %	20	0	20	0	10	10	10	10	10	0	0	10	100
Content analysis	- In color styling, a single color/similar type with similar brightness and saturation on a large area of a dish of similar color expresses the health of Korean food and its individuality with sauce. - In the formative styling, elegantly expressing the simplicity of cooking with the buff style of figures, design principles, stack style of Dammeumsae, and elemental style - In container styling, the material is crude and healthy, while at the same time pursuing completeness with individual styling that enhances separation, functional convenience and decoration.												

*Organized by researcher

순으로 나타났으며, <Table 12>와 같다.

(11) 미쉐린 가이드 서울 2020 1스타 K 레스토랑

미쉐린 1스타 K레스토랑은 서울 종로구 율곡로에 위치하고 있다. 영업시간은 월~토 12:00~23:00이며, 월~토 브레이크 타임은 15:00~18:00이다. 쿨린타임은 코리안이다. 예약, 배달, 포장 가능하며, 방문자 최고 인기 시간은 금요일 7시 이고, 연령별, 성별인기도는 20대와 여성 81%, 남성 19%로 여성과 남성의 비율은 약 80:20이다(Kakao 2020). 1스타 K 레스토랑의 푸드스타일링 빈도는 담음새와 용기재질형이 21.4%, 단색/유사형 14.3%, 단색/유사형 10.9%, 색채대비, 도형, 고명/가니시, 용기색채와 용기조형이 7.1% 순으로 나타났으며, <Table 13>과 같다.

3. 모던한식 메뉴의 푸드스타일링 특성 도출

미쉐린 가이드 서울 2020 메뉴에 나타난 모던한식 푸드스타일링 특성의 빈도수는 <Table 14>에 나타나있다. 빈도수 10% 이상을 살펴보면, 색채스타일링에서는 단색/유사형, 소스형, 강조색형, 색채대비형 순으로 나타났다. 이는 한식 메뉴의 특성 상 한 접시에 모듈형으로 연출되는 것을 고려할 때, 비슷한 색채의 식재료나 요리들이 연출되는 특징으로 소

비자나 연출자의 매력적인 호감도를 주기위해서는 색채대비나 강조색 연출로 식욕을 끌 수 있다. 자극적이며 선명하고 강한 인상을 주는 악센트 컬러는 메인 컬러에 더해 포인트를 주는 경우이며, 강렬한 원색이나 반대색으로 시선이 집중되어 식감을 자극한다(Ryu et al. 2017; Park 2007).

조형스타일링에서는 담음새형, 소품형, 고명/가니시형, 도형형의 순으로 나타났으며, 디자인 원리형은 나타나지 않았다. 이는 조형에서 한식의 둔덕(마운드)이나 쌓는(스택) 스타일의 모듈 형식이 전통적으로 표현된 것으로, 모든 한식이라고 하지만 조형스타일링은 전통형식에 아직도 비중을 두고 있는 것으로 사료된다. 담음새형에서 벗어나 소스나 드레싱의 표현을 증점적으로 시도하면 디자인 원리에서의 조화로운 변화를 주어 시각적 효과를 극대화할 수 있으리라 파악된다.

용기스타일링에서는 용기재질형과 조형형이 색채형보다 상대적으로 많은 레스토랑에서 표현되었다. 한국전통의 분청사기, 질그릇, 목기, 은기, 유기의 다양한 재질과 형태적인 조형미를 살린 동양적인 연꽃 문양이나 굽 달린 제기형태, 직 원기둥과 사각기둥의 전통적인 입체용기를 사용하여 변화 있게 연출된 것이 특징적이다.

<Table 13> Michelin Guide Seoul 2020 1 Star K's food styling characteristics

Area	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			Sum
	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	Container material type	
frequency	2	1	0	1	1	0	3	0	1	1	1	3	14
ratio %	14.3	7.1	0	7.1	7.1	0	21.4	0	7.1	7.1	7.1	21.4	100
Content analysis	-In color styling, a single color/similar form appears, and an expression that stimulates the texture with a strong color contrast is also used. -In the formative styling, the mound, stack, buff, and element styles that appear in modern style are used together as a dammeumsae type. -In the container material, organic, silver, powdered ware, and white porcelain are used in various ways.												

*Organized by researcher

<Table 14> Food Styling Characteristics of Modern Korean Menu from Michelin Guide Seoul 2020 Restauran

Michelin Guide Seoul 2020 Restaurant (11 areas) Food Styling Characteristics	Food Styling Characteristics												
	Color Styling				Formative Styling					Container Styling			
	Monochrome/similarity	Color contrast type	Source type	Highlight color type	Figure type	Design principle	Shape type	Accessory type	Garnish type	Container color type	Container molding	Container material type	
3Star	A	o					o	o	o	o		o	
	B			o									
2Star	C		o				o				o	o	
	D			o			o				o	o	
	E	o	o	o		o					o		
1Star	F	o				o		o			o		
	G	o						o	o		o	o	
	H	o		o				o		o	o	o	
	I	o			o						o	o	
	J	o		o									
	K	o						o				o	

*Organized by researcher

O: Frequency of 10% or more

4. 모던한식 푸드스타일링 특성 체계화

모던한식의 푸드스타일링은 색채, 조형과 용기의 세 영역으로 개념화하였다. 색채스타일링은 ‘단색/유사형’으로 이미지가 주조색 하나로 통일되거나, 유사한 색채로 연출한 개념으로 세부영역화 하였다. 또한 색채조화에서 명도나 채도가 대비적인 효과를 적용했을 때는 ‘색채대비형’으로 세부영역화하였다. 모던한식에서 푸레나 소스를 바탕에 깔고 연출할 경우 이를 ‘소스형’으로 명했으며, 이질적인 소량의 식재료 컬러로 정교함의 자극을 강조하는 개념은 악센트(Accent)로 주어진 사물에 비해 적은 양(5% 미만)을 통해 색채적인 강조로 표현되며, 정교한 자극을 강화하고 있으므로 ‘강조색형’으로 세부화하였다.

모던한식 메뉴의 형태를 묘사하는 개념은 조형 이미지 상징으로 개념화하였다. 평면 형태로 점 선 면의 도형을 연출한 경우는 ‘도형형’으로 표현하였으며, 메뉴연출의 이미지가

균형, 조화, 비례, 리듬으로 표현되는 버프스타일은 ‘디자인원리형’으로, 입체적으로 표현된 경우에는 뉴아메리칸 스타일의 마운드, 스택, 엘리멘탈 스타일을 포함할 경우, ‘담음새형’으로 명명하였다. 음식을 담아낼 때, 요리의 주제에 맞는 작은 식기를 선택하여 창의적으로 배치하거나, 커틀러리, 린넨, 나무도마 등으로 연출할 때, ‘소품형’으로 분류하였다. 고명을 특이한 모양으로 썰거나 가니시의 독특한 형태로 강조하여 조형적인 강세를 줄 때는 고명/가니시형으로 명명하였다. 요리가 돋보이려면 푸드스타일링에서 화가의 화선지 역할을 하는 것이 용기인데, 모던한식 연출에서는 전통적인 용기의 색채, 다양한 형태와 문양을 살리거나 재질 또한 은기, 유리, 도기, 토기, 목기, 강화유리 등으로 표현하여, ‘용기색채’, ‘용기조형’과 ‘용기재질’을 세부영역으로 두어 그 중요성을 명시하였다.









체계화하면 <Table 15>와 같이 나타났다. 색채스타일링에

서의 단색유사형의 이미지 사례로는 운두가 낮으며 중심이 보일 형태이고 가상 자리는 접시 형태에 정통적인 둔덕스타일로 연출되고 있다(Park & Yoo 2012). 사례의 콩국수는 국수의 흰색에 콩국도 흰색 단색으로 연출되며 오이채 고명은 껍질 쪽이 그린 색으로 살짝 보이나 거의 원컬러로, 밀짚은 밀 떡의 흰색에 고기볶음과 양념이 올라 있어 유사색으로 표현되고 있다. 색채대비형은 요리와 요리사이 보색 형태의 색상 대비의 식재료를 사용하여 자극적이며 선명하고 강한 인상을 표현하였다(Kim & Jang 2012). 생선구이의 경우 흰색이나 옅은 베이지색 모노톤의 구이 살에 명도가 높은 빨강색 토마토, 녹색 시금치와 검정 올리브가 강한 대비색으로

연출되었으며, 새싹 샐러드 또한 각종 그린 계열 어린 잎에 빨강 토마토와 두부 큐브가 대조 컬러로 표현되고 있다. 소스형은 국물요리가 많은 한식에서 나박김치, 면류, 국과 찌개 등을 색감을 갖는 국물을 자작하게 소스처럼 담고 건더기를 가운데 뭉쳐서 연출(Kim & Jang 2012)하였고, 디저트의 전통 배숙, 나박김치는 모던한식 표현의 소스형을 잘 나타내고 있다.

조형스타일에서 도형형은 요리가 도형 형태로 표현되며(Ryu 2019), 둥근 빈대떡이나 사각 생선전 등이 대표적인 스타일로 한식에서 많이 묘사된다. 모던한식에서는 무의 둥근 모양을 그대로 유지하여 얇게 원으로 썰어 차조기 앞으로 질







<Table 15> Modern Korean menu food styling system

Area	Detail area	Theoretical analysis	Image qualitative analysis
Color Styling	Monochrome/similarity	<ul style="list-style-type: none"> - One color, main color styling - The same color but different brightness and saturation 	<ul style="list-style-type: none"> - How to unify the whole with one color - Images are used proactively and dominate the overall atmosphere - Similar colors and a sense of unity with colors of the same category
	Color contrast type	<ul style="list-style-type: none"> - Harmony of opposite colors in the three attributes of color - Harmony of bright and dark, dark and light, complementary colors depending on brightness, saturation, and color - Irritating, clear and strong impression 	<ul style="list-style-type: none"> - Cooking and cooking are complementary colors - Harmony with taste stimulation with strong color texture - Contrast - Harmony of colors by contrast of colors with the same brightness and saturation
Source type	Case 1) 		
	Case 2) 		
Highlight color type	Case 3) 		
	Case 4) 		
Source type	Case 5) 	<ul style="list-style-type: none"> - Directed with purena sauce - In Korean food with many soup dishes, soup is expressed as a sauce 	<ul style="list-style-type: none"> - Directing steamed or stewed soup as a sauce - Expressed in the colors of various ingredients
	Case 6) 		
Highlight color type	Case 7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Add accent to main color - Use an intense primary color or the opposite color of the main color - Focusing on eyes with accent color 	<ul style="list-style-type: none"> - Emphasize stimulation by using heterogeneous ingredients - A sense of unity with a free feeling on the top of the dish
	Case 8) 		

<Table 15> Modern Korean menu food styling system (continued)

Area	Detail area	Theoretical analysis	Image qualitative analysis
	Figure type	<ul style="list-style-type: none"> - Directing the image to a flat surface - Design elements point, line, face shape 	<ul style="list-style-type: none"> - Depicted in the form of shapes of objects with different dishes - Cooking and cooking are connected by lines at a distance - The same ingredients used in cooking are listed decoratively - Painting as if drawing dishes
	Design principle	<ul style="list-style-type: none"> - Use of design principles such as balance, harmony, proportion, rhythm, and emphasis - In the New American style, France's Nouvelle cuisine is applied to emphasize harmony and create a buff style. 	<ul style="list-style-type: none"> - Food ingredients formally balanced and harmonized - In elemental style, proportional, rhythmic, and temporal are represented formatively
Formative Styling	Shape type	<ul style="list-style-type: none"> - Three-dimensional directing - Dome type (mound), stacking type (stack type), symmetrical type, checkerboard type as a design element according to the shape when containing food 	<ul style="list-style-type: none"> - Three-dimensional rendering of dishes on a flat plate - Expressed as a cube of geometric shape - The shape is repetitive and regularly arranged so that the materials are visible, expressing a sense of order and rhythm
	Accessory type	<ul style="list-style-type: none"> - Creating a creative application by selecting a small tableware that fits the topic - Styling according to tableware arrangement is overlapping type, radial type, cross-repeat type, stepped type, single type - The dish is served as finger food, divided into small dishes 	<ul style="list-style-type: none"> - Various produced by using decorative items such as cutlery, linen, and wood - Diversification of choices by dividing various colors and flavors into small chunks - Placed in small portions that can be eaten at a time, spaced one by one - Emphasis on the texture by giving a linear change to dishes with small dishes
	Garnish type	<ul style="list-style-type: none"> - Personalize the shape of the garnish - Use of small vegetables or fruits with excellent formativeness as garnish 	<ul style="list-style-type: none"> - Use of garnish or garnish to focus attention on main dishes - Use of uniquely shaped young leaves, small fruits, or sliced fruits

<Table 15> Modern Korean menu food styling system (continued)

Area	Detail area	Theoretical analysis	Image qualitative analysis
Container Styling	Container color type	<ul style="list-style-type: none"> - Choose colors so that dishes and dishes are harmoniously selected 	<ul style="list-style-type: none"> - Since courage acts as a painter's drawing paper for the cook, it is important to choose a courage color. - Directed in complementary or achromatic colors
	 Case 19)  Case 20)		
Container Styling	Container molding	<ul style="list-style-type: none"> - Select the shape or pattern of the container so that it harmonizes with the dish 	<ul style="list-style-type: none"> - The shape of the tableware is designed and customized according to the shape of the dish - Bowl type, lotus flower, cylinder type, etc.
	 Case 21)  Case 22)		
Container Styling	Container material type	<ul style="list-style-type: none"> - Use of containers of various materials based on function and convenience - The background linen is also used as tableware 	<ul style="list-style-type: none"> - Choose from a variety of materials such as silver, organic, glass, buncheong porcelain, celadon, jackja, etc. in harmony with dishes - Cooking and tableware have the same or different texture to create uniformity and contrast
	 Case 23)  Case 24)		

*Organized by researcher
Photo Data Source: Studio INO 2020

은 보라색 물을 들여 원형 그대로 연출하기도 하며, 다식판에 찍어낸 그대로의 다식 모양을 원형이나 사각형으로 나타내기도 한다. 디자인원리형은 서양의 버프(buff)스타일로 요리의 식재료들이 조형적으로 균형과 조화, 비례, 리듬감과 강조를 표현한 스타일로 프랑스의 누벨퀴진을 응용하여 조화를 더욱 강조한 뉴아메리칸 스타일(Lee & Ko 2019)의 연출이다. 한 접시에 여러가지 식재료와 조리법을 달리한 요리를 조화롭게 연출한 것으로 주음식과 부재료를 함께 담은 스타일로 모던한식에서는 생선조림을 부재료인 무나 호박 감자 등과 함께 배치하는 형태나 호박전 위에 베이포를 구워 올리고 부추 줄기를 올려 조형적 균형감을 표현한다. 또한 전통 김치전을 동그랗게 미니 햄버거의 패티처럼 구워 위에 다시마 잎을 올리고 청홍고추를 길게 썰어 올려 조형적 하모니를 나타낸다. 담음새형은 평면접시에 요리를 입체적으로 담아내는 형태로 반복적, 규칙적으로 리듬감 있게 연출되는 특징을 나타낸다(Kim et al. 2014). 소고기에 채소를 말아서 굽거나 튀겨 줄을 세워 표현하거나 표고버섯의 모양을 그대로 살려 육전을 지지 비스듬히 나열하고, 두릅을 데쳐 문어 다리의 불룩불룩한 형태를 그대로 살려 말아 반복적으로 연

출하거나 새우를 삶아 모양 그대로 나열하여 리듬감을 표현한다. 소품형은 한국의 특이한 모양의 식기나 커틀러리, 린넨, 목기 등의 장식소품들을 활용하여 나타내며(Ryu 2019), 신선로, 구절판, 굽 달린 제기 형태나 금은 세공 수저, 국자 등을 함께 장식 소품으로 활용한 경우이다. 도자기 재질의 사각 스푼은 모던스타일의 특징적 요소이며, 신선로를 도자기로 연출하여 호박죽과 팔죽을 담아낸 것도 소품을 잘 활용한 스타일링이다. 고명/가니시형은 독특한 모양의 어린채소나 모양과일, 특이한 모양의 고명 등을 사용하여 조형성이 강조되도록 연출(Lee & Ko 2019)하는데, 연근의 뚫린 원모양을 살려 드라이 쿠킹 하여 가니시로 사용하거나 파프리카, 오이의 밝은 색감을 길게 젓가락처럼 잘라 전통한식 고명 대신 연출하여, 모던한식의 젊은 세프들이 창의적 기법으로 많이 활용한다, 특히 베리류, 새싹, 생선알 등을 고명/가니시로 표현하기도 한다.

용기스타일은 요리연출에서 독창적인 연출을 구사하기 위하여 개성 있는 색채의 용기, 특이한 모양이나 문양을 그려 넣은 식기, 특이한 재질의 용기로 요리를 돋보이게 연출할 경우 용기색채형, 용기조형형과 용기재질형으로 세분류 하였

다(Ryu 2019). 일반적으로 모던한식에서 선호되는 용기의 색채는 흰색, 회색이나 검정색의 무채색이나, 특별히 개성 있는 요리를 위해 식욕을 자극하는 주황, 연두와 빨강, 노랑, 파랑의 원색으로 연출되기도 하며, 용기의 형태 또한 도예작가들의 상상력이 돋보이는 것으로 곡선의 레이스 조가비 형태나 분청사기의 굽 달린 형태를 활용했다. 재질 또한 전통 백자, 청자, 분청사기, 유기, 색유리 용기, 은기와 옹기 등 (Kim & Jang 2012)으로 나타나고 있으며, 한식 디저트를 퓨전으로 투명유리 그릇과 자연적인 느낌으로 돌 판을 받침으로 연출하여 여름에는 시원함을, 찌개류를 옹기 뚜껑배기에 담아 불 판 채로 표현하여 지글거리는 텍스처를 살려 겨울의 뜨거운 음식으로 계절감을 표현하였다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 2017년부터 시작된 미쉐린 가이드 서울의 2020년 별 획득 레스토랑 중 퀴진타입이 한식이나 한식 컨셉 레스토랑 11개소를 선택하여 모던한식 메뉴 푸드스타일링 특성을 체계화하였다. 자료수집기간은 1차적으로는 2020년 03월 27일 오후 9시에서 12시까지 수집하였으나, 웹 이미지의 업데이트가 자주 이뤄지고 있어 2차적으로는 2020년 10월 27일 오후 9시부터 1시간 동안 100여 장을 추가 수집하였다. 여기에서 이미지가 유사하거나 중복되는 것, 음식 사진과 관계없는 257개를 제외하였고 최종으로 선정된 422장의 이미지를 가지고 빈도분석과 질적 분석 방법을 적용하였다. 먼저 이론적으로 푸드스타일링 특성을 내용 분석 실시하고, 그 특성을 바탕으로 모던한식 메뉴의 푸드스타일링 특성을 고찰하였다.

연구 결과는 다음과 같다.

첫째, 문헌과 연구논문의 이론에 의해 푸드스타일링의 특성을 색채스타일링, 조형스타일링과 용기스타일링의 3 가지 영역으로 나타났다. 다시 색채스타일링은 단색유사형, 색채 대비형, 소스형과 강조색형으로 세부영역으로, 조형스타일링은 도형형, 디자인원리형, 담음새형, 소품형의 세부영역으로 나뉘었고, 용기스타일링은 용기색채형, 용기조형형과 용기재질형으로 세분류 하였다.

둘째, 11곳 미쉐린 가이드 서울 2020에서 수집한 이미지 수는 679개로 이중 중복되거나 요리연출에 적합하지 않은 이미지 257개를 제외시킨 422개의 푸드스타일링 특성을 요약하면 다음과 같다.

미쉐린 3스타 레스토랑 A의 푸드스타일링 분석결과는 단색/유사형, 담음새형, 소품형, 고명/가니시형과 용기 색채형이 10%이상의 빈도수를 보였다. 3스타 B레스토랑은 압도적으로 강조색형이 나타났으며, 이는 한식 메뉴의 색깔이 조림, 찜과 나물 등의 열을 가한 시간이 많아 색채가 톤 다운되어 액센트 색채로 강조한 스타일링 특성으로 보인다. 2스타 C, D와 F 레스토랑은 색채대비 강조색형과 용기에 집중한 결과

로 나타났다. 요리를 담은 용기는 화가의 화선지의 역할을 하므로 색채는 톤다운 된 흰색, 회색, 검은색을 주로 사용하였다. 1 스타의 G, H, I, J와 K 레스토랑은 색채스타일링에서 모두 단색/유사형으로 나타났으며, 담음새를 강조한 형으로 표현되었다. 또한 용기 재질에 집중하여 한국의 독특한 금속용기인 유기, 도기, 은기, 백자와 흑자를 주로 사용하였다. 이는 모던한식의 푸드스타일링에서 한식의 전통방식에 현대의 서양식 연출기법을 접목하여 푸드스타일링이 퓨전화되었음을 보여준다. 특히, 1스타 F는 한식 컨셉프러리로 퀴진타입이 평가되어 있는데 특이한 점은 색채, 조형과 용기스타일링이 골고루 나타나, 한쪽에 치우치지 않는 푸드스타일링 기법을 사용한 것으로 분석되었다.

정리하면, 미쉐린 가이드 서울 2020을 통해 본 모던한식 메뉴의 푸드스타일링 특성은 색채스타일링에서는 단색/유사형, 소스형, 강조색형 순으로 나타났으며, 조형스타일링에서는 담음새형이 주를 이루고, 용기스타일링에서는 용기재질형을 강조한 것으로 나타났다. 이로부터 최종적으로 적용 가능한 모던한식 메뉴 푸드스타일링의 색채, 조형과 용기스타일링의 특성을 체계화한 것이 본 연구의 의의이며, 이를 바탕으로, 모던한식 푸드스타일링의 시각적 특성을 표로 체계화하여 제시하였다.

본 연구는 사례로서 웹 이미지와 문헌, 연구논문의 이론을 바탕으로 이미지를 분석하였으므로 실제로 음식을 보고 분석한 것과 차이가 있을 수 있다. 그러나 푸드스타일링은 시각적인 분야이고 본 연구는 시각적인 부분의 연구를 하였으므로 사진사례 분석으로도 실제 음식의 분석에 근접한 결과를 도출할 수 있다. 본 연구의 한계점은 단일연구자의 주관성의 한계를 들 수 있다. 자료 수집에 있어서 웹 이미지를 수집하였고, 배제과정에서 오류를 벗어났다고 단언할 수 없으나 연구에 사용한 422장의 이미지는 대표성을 갖기에 양적으로 충분하다. 자료를 수집하고 분석하는 데 있어서 객관적인 입장을 유지하기 위해서는 다수의 전문가 참여를 통한 주관성에 대한 왜곡을 배제하려는 노력이 필요하다. 본 연구는 일인 연구로서 이러한 부분의 한계를 벗어날 수 없다. 이러한 한계에도 불구하고 본 연구는 지금까지 연구되어 지지 않은 모던한식 메뉴 푸드스타일링의 시각적 체계화를 위한 푸드스타일링 특성 연구로써 의미가 있다.

저자정보

류무희(호원대학교 문화관광대학 호텔외식조리학과, 부교수, 0000-0002-3329-4266)

감사의 글

본 연구는 호원대학교 교내학술연구비에 의해 수행되었습니다.

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

References

- Do HW. 2019. Important-Satisfaction Analysis of Selection Attribution of Michelin Guide Seoul Starred Restaurants: Focused on Michelin Guide Seoul Starred Restaurant Customer. *J. of the Table & Food Coord.*, 14(3):109-123
- Do HW. 2020. A Study on Importance and Satisfaction of Michelin Restaurant Selection Attributes -Starred Restaurants and Bib Gourmand Restaurants-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 35(1):55-64
- Hong YI. 2017. A Case Study on Construction of Brand Web site through Web site Evaluation Factor -Centered on the Result of Hyundai BNG Steel Web site-. *J. of Brand Des. Assoc. of Korea*, 15(2):43-54
- Kim CW. 2018. Subjectivity Study for Michelin Guide Restaurant Customers: Applying the Q Methodology. *The Korea Contents Soc.*, 18(5):635-646
- Kim JJ, Lee AJ. 2017. A Study on the Effect of Consumption Value with Planned Behavior Theory on Purchase Intention of the consumers of the Michelin-starred Restaurant in Seoul. *The Korean Foodserv. Assoc.*, 13(3):171-190
- Kim JY, Ryu MH, Jang HJ, Whang JH, Oh JB. 「*New table & food coordination*」. In: Yoo JD editor. 2014. Kyomunsa, Korea, pp 22-24
- Kim SI, Jang HJ. 「*Foodstyling*」. In: Yoo JG editor. 2012. Powerbook, Korea, pp 25-30
- Lee HJ, Ko JY. 2019. A netnography analysis on foreign customer's online review of Michelin restaurants in Seoul. *The Acad. of Korea Hosp. & Tour.*, 21(3):189-205
- Lee JP, Jo SY. 「*Food Plating+*」. In: Jin WS editor. 2019. Baeksan, Korea, pp 134-161
- Macromill Embrain. 2016. Gourmet and Michelin Guide survey, report November. MACROMILL EMBRAIN, p 25
- Min JS, Lee IO, Kim TH. 2019. The effect of Michelin Guide restaurant's service quality on perceived value, customer satisfaction, and behavioral intention: Focusing on moderating effect of chef's reputation and user's knowledge. *Culin. Sci. & Hosp. Res.*, 25(5):13-25
- Park EH. 2007. A study on the role and function of food stylists. Master's thesis, Sookmyung Woman's University, pp28-29
- Park SY, Yoo TS. 2012. The Deduction of Visual Attributes of Foodstyling from the View of Floral Design. *The Korean Soc. of Flor. Art & Des.*, 26(0):3-34
- Ryu MH. 2019. The Effect of Food Styling on 'Michelin Guide Seoul 2019' Restaurant on User Preference and Satisfaction. *Culin. Sci. & Hosp. Res.*, 25(12):174-185
- Ryu MH, Oh JB, Kim JY, Jang HJ, Whang JH. 「*Meet, taste world food culture*」. In: Yoo JG editor. 2017. Powerbook, Korea, pp 4-5
- Song HG. 2020. Korean Consumers' Perceptions on Michelin Guide Seoul through Big Data Analysis. *J. of Foodserv. Manag. Soc. of Korea*, 1023(5):165-188
- Kakao. <https://place.map.kakao.com/>, [accessed 2020.10.27]
- Michelin. https://guide.michelin.com/kr/ko/article/features/Seoul_gastronomic_culture_and%20the_MICHELIN_Guide, [accessed 2020.10.27]
- Studio INO. <http://studioino.co.kr/>, [accessed 2020.10.27]
- Wikipedia. <http://ko.wikipedia.org>, [accessed 2020.10.27]

Received December 2, 2020; revised December 15, 2020; revised December 18, 2020; accepted December 28, 2020