
M I C R O T R E N D

03

BEYOND FOOD

음식,
그 이상의 것을 이야기하다 >

음식, 그 이상의 것을 이야기하다

BEYOND FOOD

과학기술의 발전은 음식의 맛과 그 인식 방법까지 새롭게 제공하고 있다. 단순히 음식을 먹는 행위 그 이상을 넘어, 인간의 다양한 감각을 활용한 식도락 경험을 제공하고, 건강, 웰빙, 환경 및 미래 세대들을 위한 지속 가능한 음식 문화에 대해 새로운 방안을 모색한다.

이에 따라 본 보고서는 음식을 섭취하는 소비자들에게 후각, 시각 등과 연계된 공감각적 경험을 통해 음식 그 이상의 역할을 하는 '멀티 센서리 푸드', 그리고 환경과 미래를 디자인하는 '스마트 푸드'라는 두 가지 관점에서 푸드 디자인의 사례를 살펴보고자 한다.

1. MULTISENSORY FOOD 음식, 감각을 디자인하다

2. SMART FOOD 음식, 미래를 디자인하다

CONTENTS

PAGE

02 INTRODUCTION

머리말

04 MULTISENSORY FOOD

음식, 감각을 디자인하다

05 시각적인 자극을 통한 즐거운 경험
TASTE VISUAL STIMULATION

06 새로운 형태의 푸드로 오감 자극
TASTE FLAVORS & VAPORS

07 인터랙티브 용기로 변화하는 공간 연출
TASTE THE SEASONS

08 감정을 담은 음료를 통한 정서적인 요리 탐구
TASTE THE EMOTION

09 DESIGNER & COMPANY INFO

10 SMART FOOD

음식, 미래를 디자인하다

11 간단하고 편리해진 미래의 요리 시스템
NUTRITION ECOSYSTEM FOR THE FUTURE

12 환경 변화에 대처하기 위한 대체 식품
ALTERNATIVE FOOD FOR THE FUTURE

13 음식과 수명을 함께 하는 친환경 패키지
BIODEGRADABLE PACKAGE

14 맛과 질감을 더한 친환경 식용 패키지
FLAVOROUS EDIBLE PACKAGE

15 DESIGNER&COMPANY INFO

16 SUMMARY

요약&정리

MULTISENSORY FOOD

음식, 감각을 디자인하다

복잡하고 분주한 도시 생활 속에서 음식과 맛보는 행위를 통해 새로운 경험과 즐거움을 찾고, 감각을 다시 일깨우는 것이 중요한 이슈로 떠오르고 있다.

Multisensory Food에서는 기술과 결합한 제품, 공간 등의 변화를 통해 공감각적인 경험을 제안하는 사례들을 살펴보고자 한다. 인간의 감각, 감정과 연결하여 오감을 자극하고 새로운 경험을 맛볼 수(Taste) 있게 하는, '먹는 것' 그 이상의 역할을 하는 음식에 대해 살펴보자.

시각적인 자극을 통한 즐거운 경험

TASTE VISUAL STIMULATION

TITLE	Glow in the Dark Cornetto	WORK	Experimental Snack
COMPANY	Bompas & Parr	IMAGE SOURCE	bompasandparr.com
PLACE	Vue Cinema, LEICESTER Square, London	VIDEO SOURCE	youtube.com/watch?v=Q-vNt95Owb8



런던에 베이스를 둔 크리에이티브 듀오 Bompas & Parr는 실험적인 스낵을 선보였다. 어두운 극장에서 영화 상영에 방해가 주지 않으면서도 자신의 스낵을 잘 볼 수 있도록 하기 위한 아이디어에서 착안하여 빛을 발하는 아이스크림을 소개했다. 노란 형광 빛을 방출하는 이 아이스크림을 먹으면 혀에도 형광물질이 남아서 입 속에서 빛을 발하게 한다.

어두운 영화관에서 더욱 빛을 발하는 이 아이스크림은 'End of The World'라는 영화시사회에 온 사람들에게 무료로 나눠주는 이벤트로 처음 선보이며 사람들을 놀라게 했다. 빛을 발하게 하기 위해서 리보플라빈(Riboflavin)이나 Vitamin B2를 주입하였다. 리보플라빈은 쓴 맛을 가지고 있지만 설탕, 지방, 그리고 민트 초코렛칩으로 만든 아이스크림 덕분에 쓴 맛은 나지 않는다고 한다. 이를 통해 사람들을 즐겁고 새로운 경험을 하게 된다.

Bompas & Parr는 아이스크림 뿐만 아니라, 반딧불이, 해파리가 빛을 발하는 것과 같은 성분인 루시페린을 이용한 발광 디저트 소스도 개발했으며, 오가닉하고 내추럴한 성분과 향상된 기술을 이용하여 푸드에 심미성과 향기들을 가미한 새로운 아이템을 개발해 나가고 있다.

새로운 형태의 푸드로 오감 자극

TASTE FLAVORS & VAPORS

TITLE The Edible Mist Machines

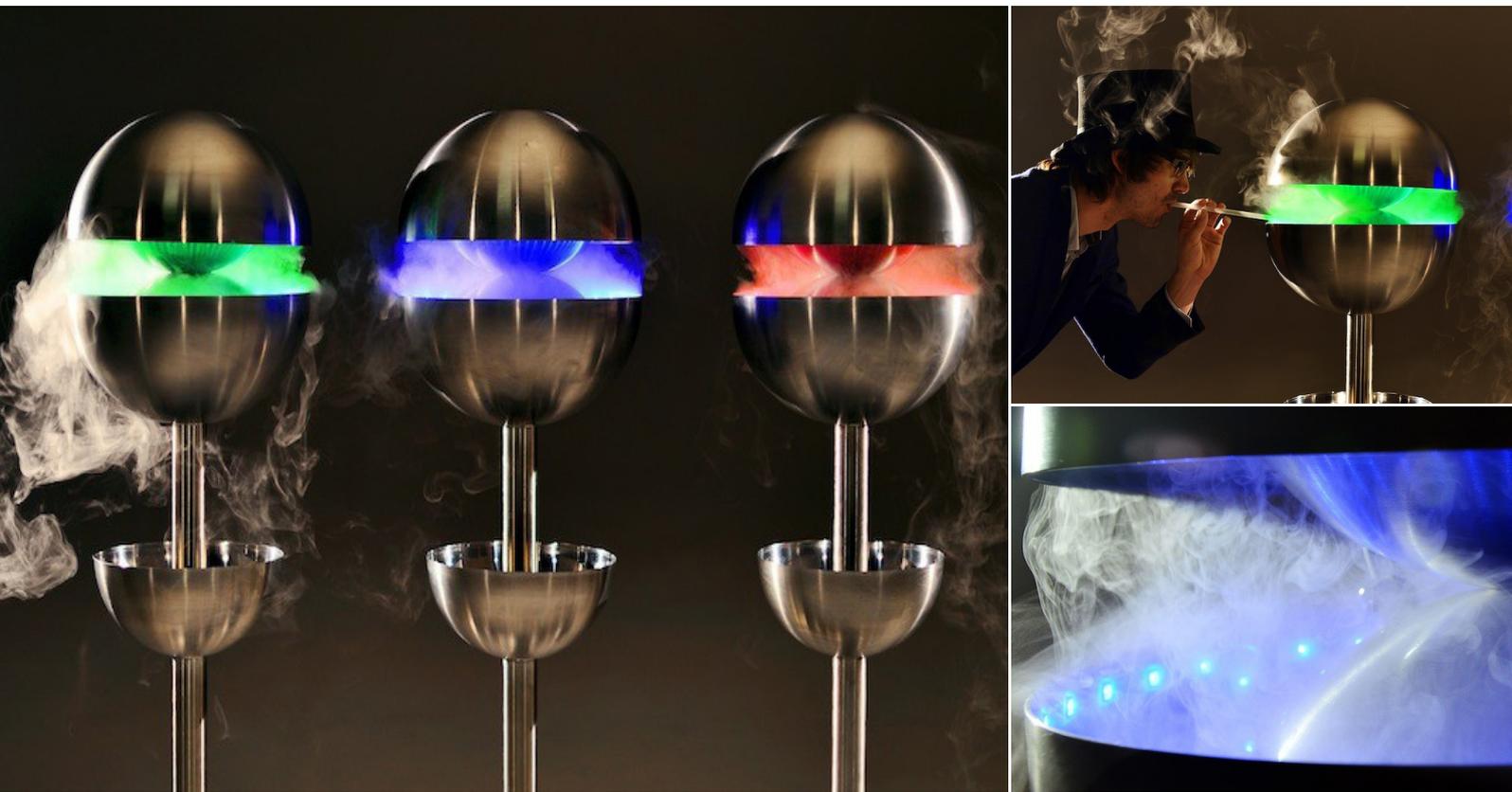
COMPANY Lick Me I'm Delicious

PLACE United Kingdom

WORK Experimental Mechanical Inventions

IMAGE SOURCE lickmeimdelicious.com

VIDEO SOURCE lickmeimdelicious.com/contraptions/mist



영국에 기반을 둔 기업 'Lick Me I'm Delicious'는 마치 마술을 부리는 듯한 푸드 창조물을 만들어내는 Food Inventors기업이다. The Edible Mist Machines은 초음파 증기요법(Ultrasonic Vapourisation)을 사용하여, 애플파이, 초콜렛 비스킷, 바질, 바나나 밀크 셰이크, 랍스터, 베이컨 등 200가지가 넘는 다양한 향을 만들어내며, 개인의 취향에 맞게 맞춤형 향을 만들 수도 있다.

식용 연기 제조기로 불리는 이 기계는 초음파를 이용해 미립자의 연기를 분사하고, 빨대를 이용해 연기를 흡입하면 된다. 연기는 입 안에 맴돌면서 원하는 맛을 느끼게 해주며, 칼로리가 없어서 아무리 먹어도 살이 찌지 않는다. 한 기계 당 한가지의 향을 내며, 다양한 맛의 콤비를 경험할 수도 있다. 이들은 공중부양 칵테일 제조기(Levitating Cocktail Machine), 젤리 폭포(Jellybean Waterfall)와 같은 음식과 관련된 발명품들을 계속 개발하고 있다.

인터랙티브한 용기로 변화하는 공간 연출

TASTE THE SEASONS

TITLE Hibiki Glass (Harmony Glass)
COMPANY Suntory Holdings Limited
PLACE Japan

WORK Harmony Bar Experience
IMAGE SOURCE kettle.co.jp/judge/hibikiglass_01.html
VIDEO SOURCE youtube.com/watch?v=wa25rerdpn4



일본 산토리는 히비키 라인의 인터랙티브한 위스키 글래스를 선보였다. 히비키는 조화(Harmony)를 의미하여, 잔을 통해 위스키의 고유함과 장인 정신의 조화, 전통과 혁신의 조화를 추구하고자 했다.

혁신적인 센서 기술과 전통적인 일본 디자인이 어우러진 글래스 잔은 터치 센서, 마이크, 가속도계가 부착되어 있으며 표면에는 아름다운 문양이 그려져 있다. 술잔을 만지기, 흔들기, 마시기, 기울이기, 불기 등에 따라 바 주위 배경이 봄, 여름, 가을, 겨울 4계절 특징에 맞춰진다. 봄 상태에서 술잔 모서리 부분을 터치하면 수목화 벚꽃이 그려진다. 옆면을 불면 벚꽃 잎이 흩날리면서 봄을 형상화한다. 스피커와 프로젝션, 컵이 상호작용하면서 사용자 기분이나 술잔을 잡는 방법에 따라 공간 분위기를 연출하는 것이다. 오감을 자극하는 새로운 경험을 제공할 뿐만 아니라 자국의 문화를 반영하는 스토리텔링을 표현하므로써, 술의 맛보다 사용자의 행위에 중점을 두어 브랜드 경험을 온 몸으로 느낄 수 있다. 또한 이를 활용한 히비키 광고는 2014년 부산국제 광고제 디지털 디자인 부문에서 그랑프리를 수상하기도 했다.

감정을 담은 음료를 통한 정서적인 요리 탐구

TASTE THE EMOTION

TITLE	L.O.V.E Potions	WORK	Emotional Drinking
DESIGNER	Emilie Baltz x Grain Design	IMAGE SOURCE	emiliebaltz.com
PLACE	New York City	VIDEO SOURCE	emiliebaltz.com/2012/11/l-o-v-e-foodbook/



푸드 디자이너이자 아티스트인 Emilie Baltz는 먹는 행위와 오감 사이의 새로운 연결성에 대한 연구를 지속적으로 진행하고 있으며, 2013년 정서적인 요리를 탐구하는 아트북 L.O.V.E. FOODBOOK을 출간하였다. 전 세계 15명의 셰프와 칵테일 전문가에게 사랑의 정의를 구현하는 레시피를 의뢰하여 집대성하였다. 그녀는 사랑이라는 것이 하나의 감정으로 이루어져 있는 것이 아니라는 것을 전제로 하여 개개인의 다양한 이야기들을 담고자 했다.

이와 함께 제품 디자인을 하는 사회적 기업 Grain Design과의 협업을 통해 사랑과 관련된 감정을 표현하는 한정판 보드카 L.O.V.E Potions을 만들었다. 개개인의 상상력과 스토리텔링을 담아서 출시한 이 보드카는 음료를 넘어 사랑이라는 단어를 맛있고, 만질 수 있는 것으로 구현해냈다. 사랑이라는 성분이 조합된 새로운 보드카는 취하는 것 이상의 감정을 담은 새로운 음료로 선보인다. 각각의 보드카 명칭은 Angry Dependence, Hateful Wonder, Sad Pleasure, Humble Serenity, Contented Want 등이다.

MULTISENSORY FOOD DESIGNER & COMPANY INFO

BOMPSSS & PARR

www.bompasandparr.com

Food + Art + Architecture
+ Experience Design

런던에 기반을 두고 있는 푸드 아트 그룹. 젤리, 맛, 향 등을 활용한 건축 설치물, 푸드 디자인 등 맛을 경험하게 하는 다양한 작품들을 선보이고 있음.



The Flavour Conductor, 2014



Neon Jelly Chamber, 2011

LICK ME I'M DELICIOUS

www.lickmeimdelicious.com

Food Creations + Portable Mechanical
Inventions

영국 출신의 푸드 크리에이터 Charlie Harry Francis가 선보인 혁신적인 기업, 질소 아이스크림, 미스트 푸드 등 창의적인 푸드와 푸드를 만드는 이동 가능한 기계를 지속적으로 개발하고 있음.



Nitro Ice Cream Parlour, 2011



Nitro Ice Cream Parlour, Buggy, 2011

SUNTORY HOLDINGS LIMITED

www.suntory.co.jp

Beverage + Technical Campaign

일본의 주류 및 음료 회사. 식음료를 제조하면서 3D 프린터기를 활용한 얼음, 인터랙티브한 술잔 등 디지털과 융합한 마케팅, 캠페인을 선보이고 있음.



3D on the Rocs, 2014



Hibiki Glass, 2014

EMILIE BALTZ

emiliebaltz.com

Food Design + Art + Performance

뉴욕과 파리를 기반으로 활동 중인 푸드 디자이너이자 아티스트. 요리 성분의 조합을 시각적으로 표현하거나, 푸드와 인간의 오감을 연결하여 새로운 경험을 만들어내는 작업들을 진행하고 있음.



Lickestra, 2014



L.O.V.E Foodbook, 2012

SMART FOOD

음식, 미래를 디자인하다

건강한 삶과 안전하고 질 좋은 먹거리에 대한 관심이 증가함과 동시에, 전 세계적으로 식 재료 조달에 대한 우려의 목소리가 높아지고 있다. 세계의 곡창 지대인 미국, 남미, 우크라이나 등지에는 가뭄, 홍수, 흑한이 몰아치면서 이미 식 재료 공급에 대한 적신호가 켜졌으며, 플라스틱, 비닐 등 환경을 위협하는 각종 포장재에 대한 대체 방안의 개발이 시급해지고 있는 실정이다.

이러한 배경을 바탕으로 Smart Food에서는 미래의 변화에 대처해 음식과 같은 속도로 자연분해 되는 음식 포장재, 영양분이 풍부한 대체 음식의 개발과 새로운 형태의 요리 시스템에 대해 살펴보고자 한다. 과학적이면서도 윤리적이고 친환경적인 디자인에 초점을 맞추어 미래를 디자인하는 스마트한 푸드 사례에 대해 알아보자.



간단하고 편리해진 미래의 요리 시스템

NUTRITION ECOSYSTEM FOR THE FUTURE

TITLE	Just Add Water
DESIGNER	Koz Susani Design
WORK	Flavor Pills & Smart Appliances
IMAGE SOURCE	designboom.com, kozsusanidesign.com



일반적으로 물만 부으면 완성되는 식품들은 통조림 등의 인스턴트, 레토르트 식품을 의미했다. 그러나 시카고 디자인 스튜디오 Koz Susani Design는 이러한 원리와 분자 요리에서 영감을 얻어 혁신적인 5가지 장치를 개발했다. 물만 부으면 푸드 캡슐이 식재료로 변하도록 하는 이 장치는 간단하고 편리한 요리 프로세스를 제공하는 뉴트리션 에코 시스템이다.

디자인의 핵심은 다양한 향과 맛, 그리고 균형 잡힌 영양분이 적절히 조화를 이룬 Flavor Pills이다. 유명한 셰프들의 창의적인 레시피로 만들어진 이 캡슐들은 성질에 따라 큐브, 볼, 실린더 등의 형태로 만들어진다. 형태별로 적합한 조리 도구들이 함께 디자인되었으며, 터치 스크린에 영양분과 필요한 섭취량 등이 표시된다. 이 기구는 모바일 앱, 피트니스 추적기 등과 연결시켜 식단 관리까지 도울 수 있다. 또한 슬로우 푸드와 로커 보어 정신을 모토로 하여, 지역에서 재배한 원료로 캡슐을 제조한다. 스프를 만들 수 있는 채소 큐브, 에너지 주스를 만들 수 있는 단백질 젤 캡슐, 아로마 티를 만들 수 있는 티 캡슐 등이 그 예이다. 이 제품은 2014년 이스탄불 디자인 비엔날레에 처음 소개되었다. "미래는 더 이상 예전같이 없을 것이다"라는 주제 아래, 환경에 대한 우려 및 가속화되는 음식 부족 문제 등 미래에 대처하기 위한 다양한 디자인들을 선보였다.

환경 변화에 대처하기 위한 대체 식품

ALTERNATIVE FOOD FOR THE FUTURE

TITLE The Original Cricket Bars
COMPANY CHAPUL
WORK Insect-based Foods
IMAGE SOURCE chapul.com

TITLE Cricket Flour Protein Bars
COMPANY exo
WORK Insect-based Foods
IMAGE SOURCE exoprotein.com

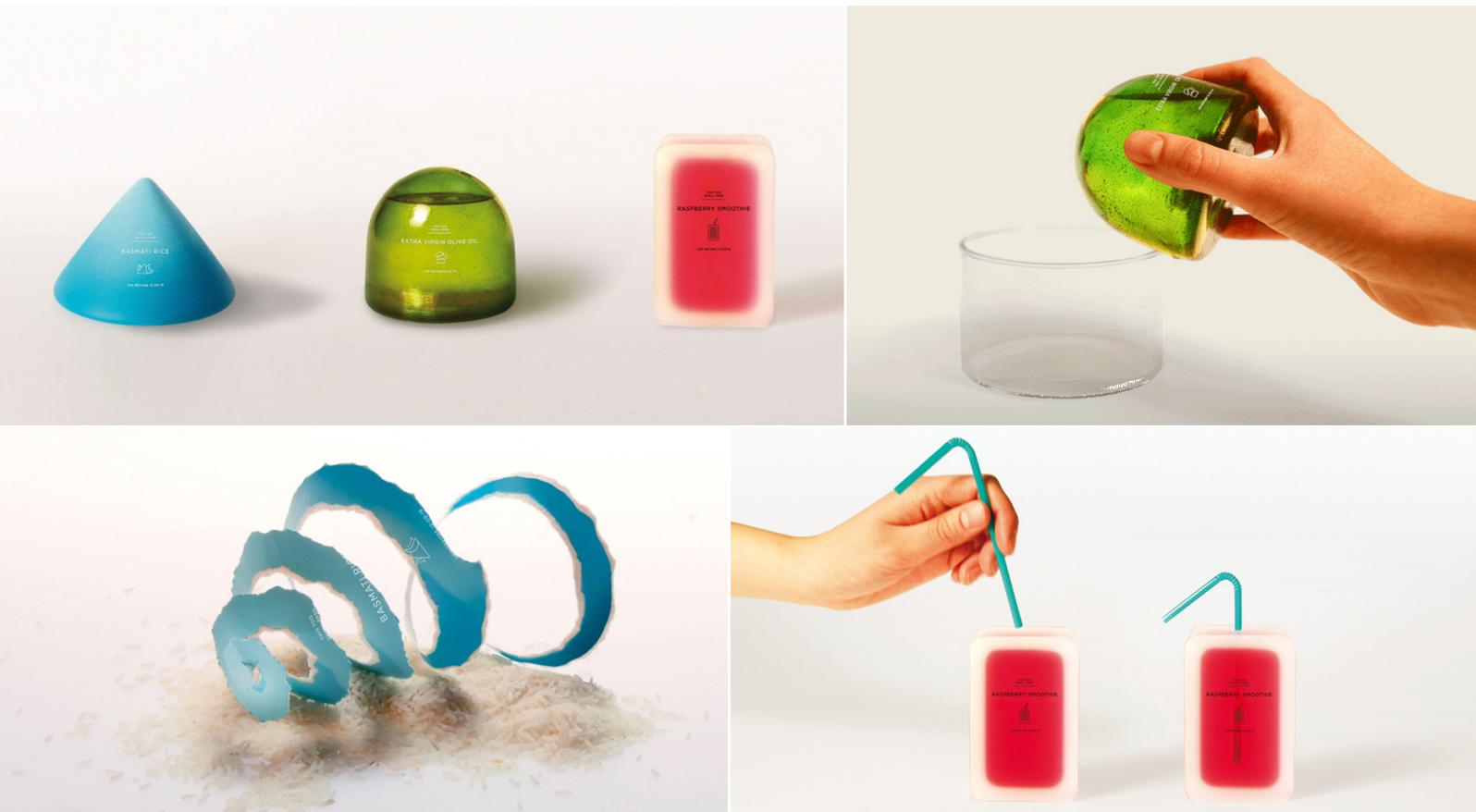


국제 연합 식량 농업 기구(FAO, Food and Agriculture Organization)는 2013년, 곤충이 환경과 건강에 좋은 단백질 대체 식품으로서 충분한 가능성을 지니고 있다고 전하며, 총 2,000여종에 가까운 식용 가능 곤충 리스트를 발표해 화제를 모았다. 인류는 수백만 년간 벌레를 섭취해왔고, 벌레의 단백질이 식생활의 기본적인 부분을 차지한다. 일생 동안 건강하게 살았던 고대인의 지혜를 소개하는 책 'The Paleo Manifesto'의 저자 John Durant는 "벌레는 전 세계 수렵 채집인들이 찾는 식재료이자, 좋은 단백질 섭취원이며 완전한 식품이다"라고 말한다.

Chapul, Exo 업체들은 이러한 식충벌레에 대한 연구를 지속하면서, 귀뚜라미를 건조하여 분말로 만든 후, 여러 가지 견과류와 과일을 섞은 에너지바를 개발했다. 이 식품은 소고기의 3배에 달할 정도로 영양소가 풍부하며, 수자원을 적게 사용한다는 점에서 친환경 식품으로 주목받고 있다. 특히 Chapul의 에너지 바는 건강과 친환경을 주제로 미국에서 개최된 '2014년 내추럴 프러덕트 엑스포'에서 크게 각광을 받았다. 다크 초콜릿, 커피, 사탕수수를 넣은 아즈텍 바, 땅콩 버터와 초콜릿을 혼합한 차코 바, 그리고 코코넛, 생강, 라임을 섞은 타이 바를 선보였다. 이처럼 곤충은 건강에 유용하면서도 지속가능성이 보장된 슈퍼 푸드로써 미래의 주요 영양소로 인식되고 있다.

음식과 수명을 함께 하는 친환경 패키지 BIODEGRADABLE PACKAGE

TITLE	This Too Shall Pass
COMPANY	Tomorrow Machine
WORK	Naturally Decomposed Food Package
IMAGE SOURCE	tomorrowmachine.se



패키지의 디자인과 더불어 환경을 생각하는 기능적인 역할의 중요성이 점차 강조됨에 따라, 플라스틱 포장 용기를 대체할 친환경 용기 개발 역시 증가하고 있다. 스웨덴의 디자인 스튜디오 Tomorrow Machine(투모로우 머신)은 '안에 든 음식만큼이나 수명이 짧다'라고 자사의 패키지를 소개한다.

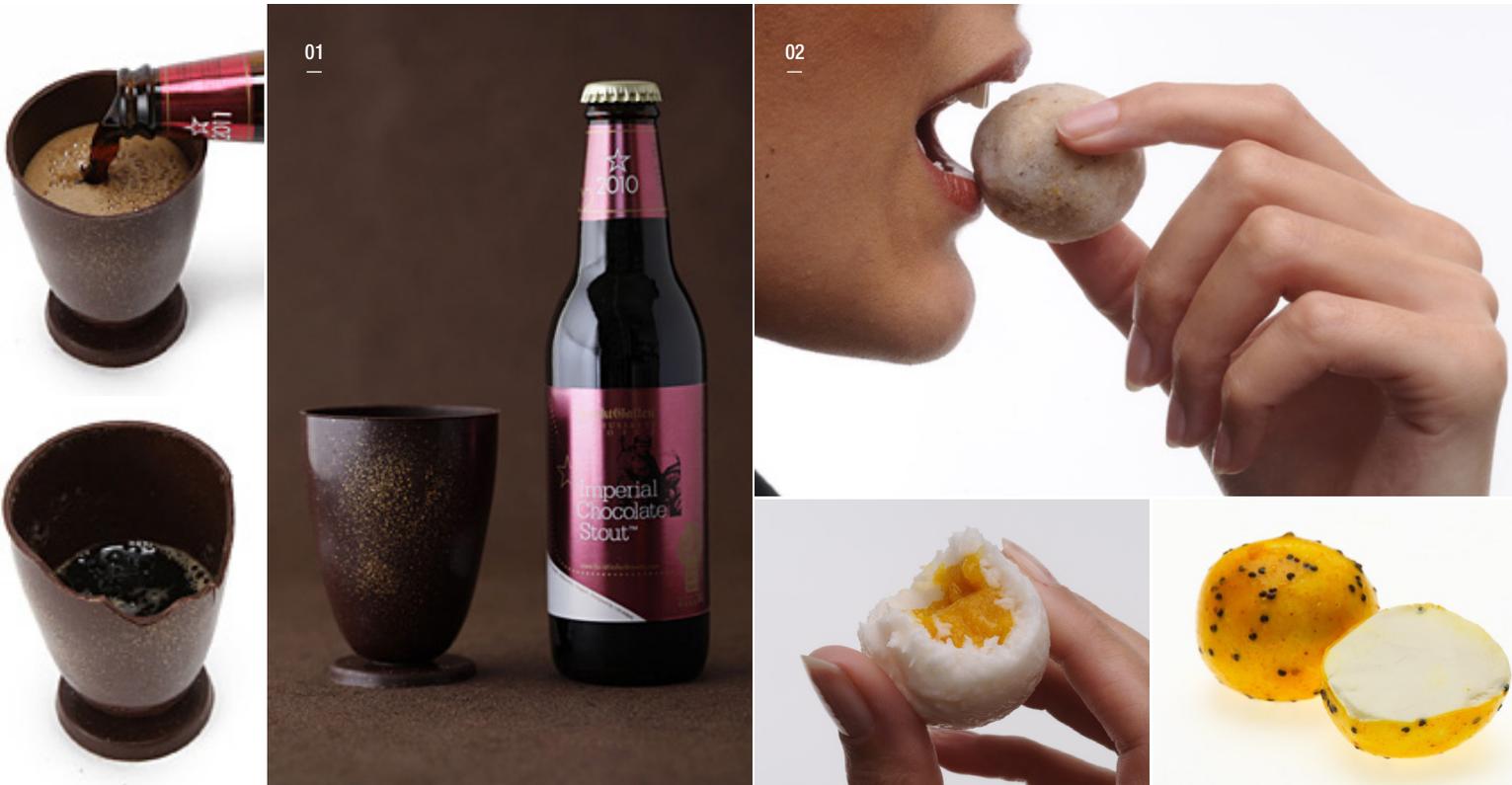
아티스틱한 상상력과 기술을 결합하여 생물 분해성 물질을 사용한 패키지를 디자인하였다. 설탕을 이용하여 계란처럼 깨트려서 사용할 수 있는 올리브 병은 물과 접촉하면 녹아서 사라진다. 밀랍으로 만들어 과일껍질처럼 벗길 수 있는 쌀 포장지는 건조한 내용물 포장을 위해 디자인되었다. 우뭇가사리같은 해초 성분으로 만들어진 젤 타입의 스무디 패키지는 개봉함과 동시에 수분을 함유한 내용물처럼 말라서 사라진다. 새로운 기술과 스마트한 소재로 디자인뿐만 아니라 기능성을 향상시킴으로써 더 나은 미래를 위한 혁신적인 푸드 패키지의 확산이 기대된다.

맛과 질감을 더한 친환경 식용 패키지

FLAVOROUS EDIBLE PACKAGE

TITLE Edible Chocolate Glass
COMPANY Sankt Gallen Brewery Co.
WORK Edible Food Package
IMAGE SOURCE sanktgallenbrewery.com/valentine/chocoglass/

TITLE Wikipearl
COMPANY WikiFoods, Inc.
WORK Edible Food Package
IMAGE SOURCE wikipearl.com



푸드 패키지가 신 개발 분야로 부각되면서, 폐기물을 줄이고 과일 껍질 같이 먹을 수 있는 식용 패키지에 관심이 집중되고 있다. 일본의 맥주업체 상크트 가렌(Sankt Gallen)에서는 발렌타인 데이를 맞아, 자사의 유명 맥주 'Imperial Chocolate Stout'를 위한 특별한 컵을 제작했다. 초콜릿으로 만들어진 이 용기는 맥주의 쓴 맛을 완화해 주고, 짙은 맥주의 색깔을 더욱 풍부하게 해주며, 5회까지 맥주를 담았을 때에도 녹지 않는다.

Wikipearl 역시 천연 재료를 사용하여 먹을 수 있는 식용 포장재를 이용한 음식들을 판매하고 있다. 사탕 수수의 당분을 짜고 남은 찌꺼기로 만들었으며, 아이스크림, 치즈, 과일, 냉동 요구르트 등의 포장에 사용 가능하다. 한입 크기의 핑거푸드 형태로 손쉽게 즐길 수 있도록 개발되었으며, 파리 등지에서 팝업 형태로 바를 오픈 하기도 했다. 이처럼 향과 맛을 더한 식용패키지가 푸드의 새로운 형태로 등장하며, 그 영역을 확대시키고 있다.

SMART FOOD DESIGNER & COMPANY INFO

Koz Susani Design

www.kozsusanidesign.com

Product + Interior + Interactive Design

밀라노를 베이스로 활동중인 디자이너 Defne Koz와 Marco Susani이 만든 스튜디오. 크래프트적인 요소와 하이테크를 결합한 인터랙티브 디자인에 주력하고 있음.



Solid Air, 2014



Aurora Collection, 2013

CHAPUL

www.chapul.com

Insect-based Foods

오가닉 푸드를 생산하는 것을 목적으로 2012년 런칭. 곤충을 원료로 사용한 에너지 바를 생산하고 있으며, 모든 수익의 10%를 지역의 수자원 보호를 위해 투자하고 있음.



Cricket Bars, 2012

exo

www.exoprotein.com

Insect-based Foods

졸업을 앞둔 2명의 학생 Greg & Gabi가 시작한 스타트업 기업. 2014년 Kickstarter를 통해 자금을 마련하여 시리얼 바를 제작.



Cricket Bars, 2013

Tomorrow Machine

www.tomorrowmachine.se

Food Concept + Package

스톡홀름과 파리를 기반으로 활동하는 스웨덴의 디자인 스튜디오. 새로운 기술과 재료를 활용한 패키지, 제품, 푸드 컨셉에 특화된 제품들을 개발하고 있음.



Sustainable expanding bowl, 2013



Microgarden Kit, 2014

Sankt Gallen Brewery Co.

www.sanktgallenbrewery.com

Beer Brewery

일본의 전통적인 맥주 양조장으로 초콜릿, 애플 시나몬, 오렌지 향 등 다양한 향이 나는 수제 맥주를 제조.



Chocolate Beer Series, 2014

WikiFoods, Inc.

www.wikipearl.com

Food + Edible Package

하버드 교수인 David Edwards가 2012년 런칭. 플라스틱 용기를 줄이기 위해, 친환경적인 푸드, 음료 패키지 개발에 주력하고 있음.



Wiki Bar, 2013

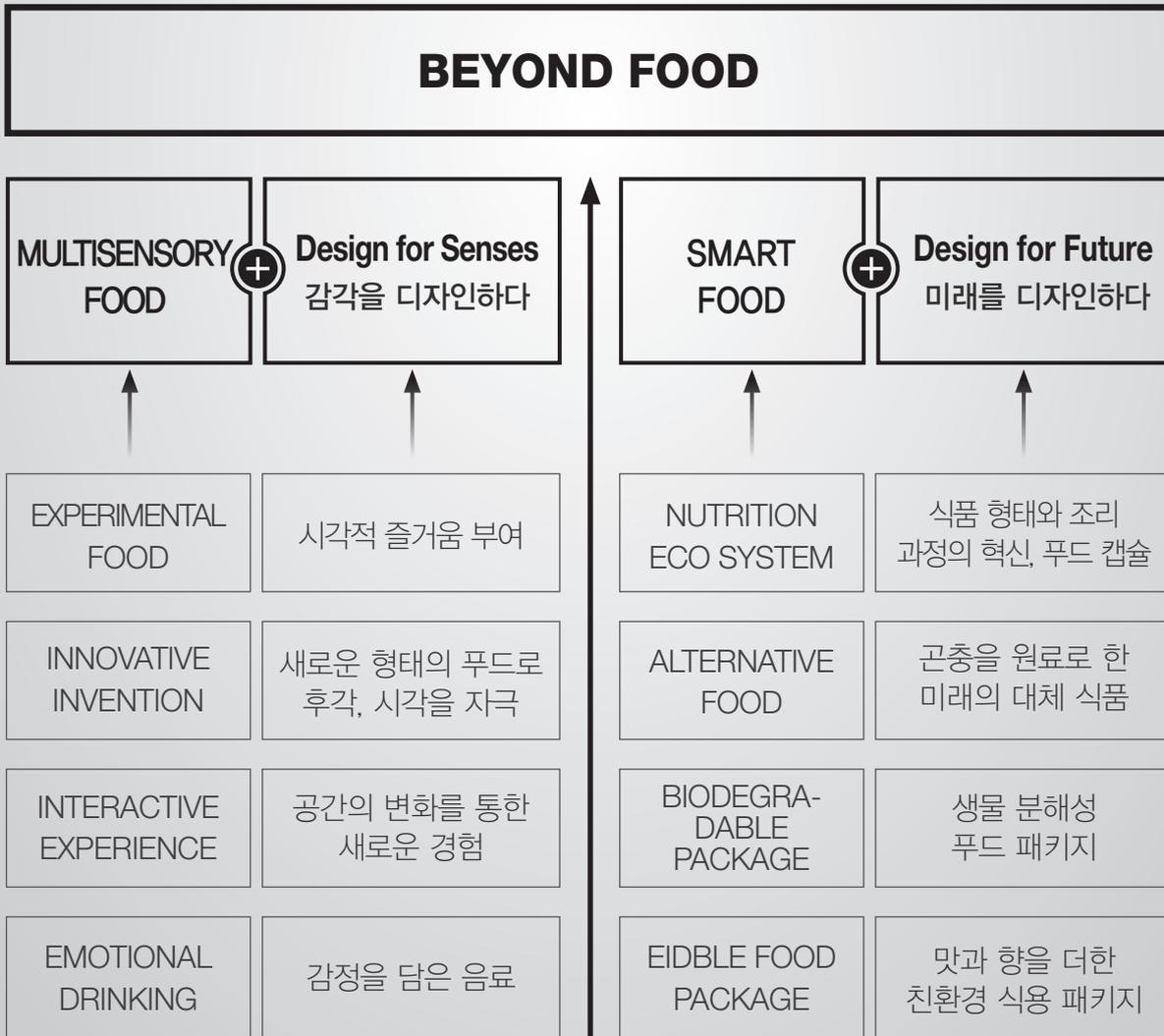


Frozen Yogurt Pearls, 2014

SUMMARY

지금까지 감각과 미래를 디자인한 새로운 음식의 역할에 대해 살펴보았다. 음식은 과학기술과 접목하여 새로운 형태로, 감각적이고 즐거운 경험을 제공하여 일상생활에 새로움을 제안하고 있다. 또한, 변화하는 미래의 환경에 대비하여 플라스틱과 같은 용기를 대체하는 식용 패키지와 생물 분해성 등의 지속가능한 포장에 대한 대안들이 주목받고 있으며, 영양분의 섭취를 위한 혁신적인 원재료의 변화 및 요리 시스템의 변화도 미래 인류의 생존과 지속가능한 발전을 위한 음식의 또 다른 역할이라고 볼 수 있다.

이와 같은 사례들을 통해서 신기술을 적용하는 크리에이터들 뿐만 아니라, 기존에 식, 음료를 생산하는 업체들도 기술을 결합한 음식과 관련 제품들을 개발하여 마케팅, 프로모션의 수단으로 활용하는 움직임이 보이는 것을 알 수 있다. 식 생활과 관련있는 식품, 행위, 공간, 패키지 등과 기술과의 융합은 기존 산업의 영역을 넓히고, 인간 생활의 행복 지수를 높여줄 것이다. 미래의 생활과 조화를 이루는 미래의 식(食) 산업을 예측해 본다.



융합형 디자인 전략정보 개발 프레임

본 보고서는 '2차년도 융합형 디자인 전략예측 · 동향정보 활용기반 조성사업'의 일환으로 작성되었으며, 다음과 같은 정보 프레임을 적용하여 개발되고 있습니다. 크게 다음과 같이 메가 트렌드/글로벌 이슈 트렌드/마이크로 트렌드/디자인 트렌드/융합 솔루션/미래비전 픽처라는 6가지 카테고리로 분류되어 있으며, 이 중 메가/글로벌 이슈/마이크로/디자인 트렌드의 4가지 카테고리의 정보들은 동시에 수집, 분석되어 다수의 보고서로 구성되어 업로드되고 있습니다.

디자인 트렌드 보고서는 건강생활 / 일과 여가생활 / 가정생활이라는 3가지 인간생활을 중심으로 다양한 산업들의 신제품 & 서비스 사례들을 분석한 것으로, 디자인 트렌드 콘텐츠가 개발되면, '융합 솔루션' 단계에서 보고서 내용을 좀 더 심도 있게 분석하여 디자인 융합 코드를 도출하게 됩니다. 그리고 최종적으로 5가지의 카테고리에서 개발된 모든 보고서 내용은 '미래 비전 픽처' 단계에서 다시 한 번 종합 · 분석되고, 분석된 내용을 기반으로 미래의 인간생활상과 디자인의 비전 키워드를 도출합니다.

01. 메가 트렌드

MACRO TREND

거시환경(경제/기술/사회&인구/환경) 중심의 트렌드 분석

02. 글로벌 이슈 트렌드

GLOBAL ISSUES TREND

글로벌 소비자 및 마켓 동향 분석

이머징 마켓(Emerging Market)

글로벌 전시

03. 마이크로 트렌드

MICRO TREND

인간감각을 중심으로 한 미시환경(아트/프로모션/문화아이콘 등) 사례분석

시각

미각

청각

후각

04. 디자인 트렌드

DESIGN TREND

인간생활을 중심으로 한 신제품 & 서비스 사례 분석 & 미래유망 산업 분석

05. 융합 솔루션

CONVERGENCE SOLUTION

디자인 트렌드 종합분석을 통한 디자인 융합코드 도출

건강생활

일과 여가생활

가정생활

의식/주
전자/운송

NEW
INDUSTRY

06. 미래 비전픽처

FUTURE VISION PICTURE

최종 콘텐츠 분석을 통한 미래 인간생활상과 디자인 제시

2014

융합형 디자인 전략예측 동향정보 활용기반 조성사업

- 기획** 산업통상자원부 | 한국디자인진흥원
주관기관 한국디자인진흥원 www.kidp.or.kr | www.designdb.com
총괄책임 김태완 디자인전략연구실장
실무책임 이경순 전략연구팀장 | 이수강 대리
연구책임 Global Future Group
손정민 대표 | 손효민 대표 | 이나진 책임연구원 | 신세라 책임연구원 | 이다연 선임연구원
문의 한국디자인진흥원 디자인전략연구실 ☎ 031-780-2035 ✉ trend@kidp.or.kr

이 보고서는 산업통상자원부에서 시행한
'2014 융합형 디자인 전략예측 동향정보 활용기반 조성사업'의 일환으로
한국디자인진흥원에서 진행한 디자인트렌드 연구보고서입니다.

본 보고서의 내용은 연구진의 주관적인 의견이 개입되어 있으며
활용의 책임은 이용자들에게 있습니다.

본 보고서에 쓰인 이미지는 연구, 분석 목적으로 쓰여 졌으며
출처는 각 보고서 해당페이지에 출처 표기하였습니다.

이 보고서의 내용을 대외적으로 이용하실 때에는
반드시 산업통상자원부 및 한국디자인 진흥원에서 시행한
'융합형 디자인 전략예측 동향정보 활용기반 조성사업'의 연구결과임을 밝혀야 합니다.

그 밖에 저작권관련 별도 협의가 필요하신 사항은
한국디자인진흥원으로 연락 주시기 바랍니다



산업통상자원부
MINISTRY OF TRADE, INDUSTRY & ENERGY
MOTIE



한국디자인진흥원
KOREA INSTITUTE OF DESIGN PROMOTION