



The
Hand and Malt
Brewing Company

1. 회사소개 및 연혁



The Hand and Malt
Brewing Company



Handcrafting our way to perfection.

우리는 타협하지 않고 최상의 재료만을 사용하여
최고의 크래프트 맥주를 만드는데 전념합니다.
앞으로도 핸드앤몰트의 맥주가 당신의 입에 닿을 때마다 만족하고 신뢰할 수 있도록,
맛있는 맥주를 만들기 위해 언제나 최선을 다할 것입니다.

Quality & Consistency

더 핸드앤몰트는 국내 프리미엄 수제 맥주 브랜드로, 품질과 일관성을 추구합니다.
또한 더 맛있는 맥주를 위해 늘 새로운 것을 시도합니다.

국내 최초 김치 유산균 맥주개발
국내 최초 배럴 에이징 프로그램
국내 최초 미국 유명 브루어리와 콜라보레이션
국내 최초 한국에서 자란 홉을 사용한 Wet hop 맥주 출시 등,
지역사회와 함께 성장하고 있습니다.

We are the premier craft brand in Korea and The Hand and Malt is synonymous with quality and consistency. We have pushed the boundaries locally and introduced innovations like kimchee lactobacillus beer, first to barrel age, first wet hop beer with locally grown hops, and first to collaborate with a major US brewery. We are dedicated to making quality hand crafted beers in Korea using only the finest ingredients with a no compromise attitude. We will always strive for consistently delicious beers you can trust every time it touches your lips.



1. 회사소개 및 연혁

The Brewery, 양조장및프로세스

The Hand and Malt는 국내 최고의 수제 맥주를 만듭니다.

2014년 2월 설립한 국내 최고의 수제 맥주 양조장, 핸드앤몰트(The Hand and Malt)입니다.

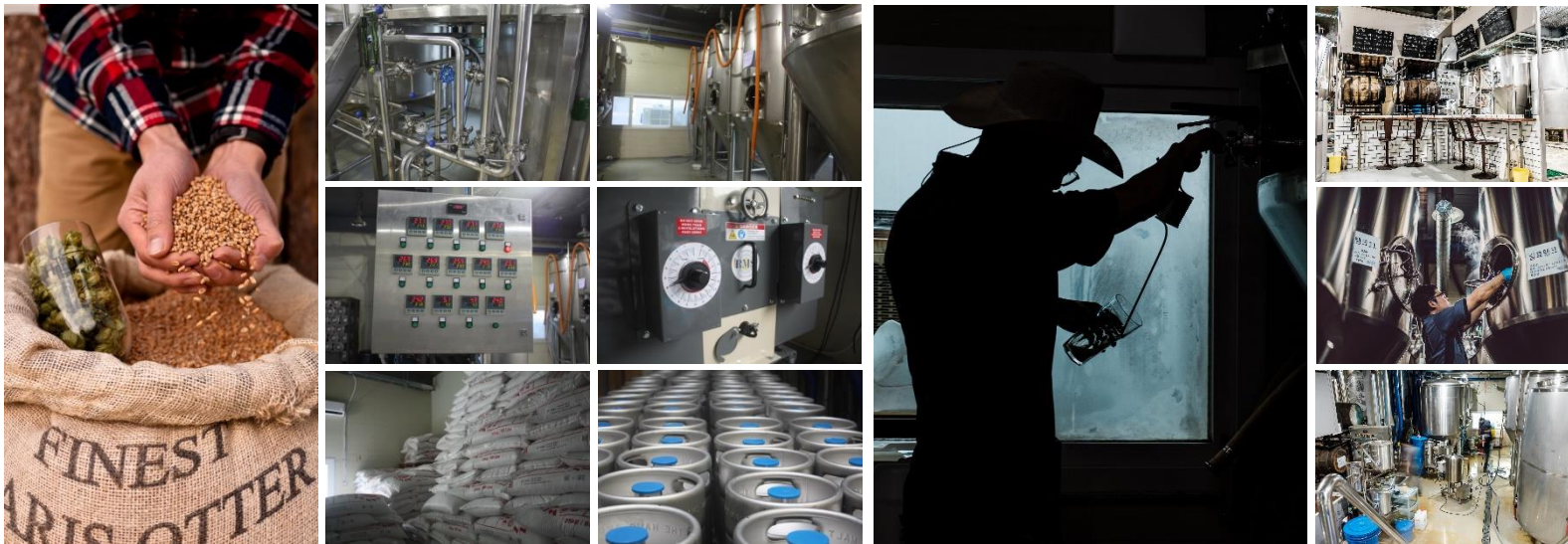
핸드앤몰트는 품질과 일관성(Quality & Consistency)이라는 철학을 중심으로 최고의 맥주를 선보이려 즐겁게 땀 흘리고 있습니다.

핸드앤몰트는 우리는 가장 좋은 품질의 수제 맥주를 만들기 위해 최상의 재료를 사용하며,

항상 최고의 품질을 유지할 수 있도록 열정적으로 노력하고 있습니다.

앞으로 국내 소비자들이 원하는 맛의 맥주 레시피를 개발하고, 도전적인 맛과 향의 레시피 개발로 국내 수제 맥주시장의 다양성을 추구하며 크래프트 시장의 한 축이 되어 앞으로 나아가는 핸드앤몰트가 될 것입니다.

핸드앤몰트의 맥주가 당신의 입에 닿을 때마다 만족하고 신뢰할 수 있도록, 맛있는 맥주를 만들기 위해 언제나 최선을 다할 것입니다.





1. 회사소개 및 연혁

2014 2014.02 회사설립
 2014.10 전쟁기념관 행사참여
 2014.11 맥파이 콜라보-A Bired in the hand

기사보도 The Wall Street Journal

2015 2015.04 Slow IPA 출시
 2015.04 Great Korea beer Festival 행사 참여
 2015.05 전쟁기념관 행사 참여
 2015.07 용산 미군부대 행사 참여
 2015.07 대구 치맥페스티벌 행사 참여
 2015.07 Flower Power Pilsner 출시
 2015.08 청평홀 첫 수확
 2015.08 리퍼트대사 공장 방문
 2015.09 청평에일 출시
 2015.09 Great Korea beer Festival 행사 참여
 2015.10 데블스도어 콜라보 - Belgian Double
 2015.10 International Beer Cup Silver 수상
 2015.10 Great Korea beer Festival 행사 참여
 2015.12 Beer master Club 2015 최고의 브루어리 수상
 2015.12 서울 핸드앤드몰트 탭룸 오픈 (신촌)

기사보도 영국BBC
 EDGE Media Clipping
 Money Week
 Allure Korea , Arena Korea
 마이리틀텔레비전방송(19, 20화)
 Girly Magazine
 시사매거진2580

2016 2016.02 자회사 핸드앤드애플 설립
 2016.04 캔맥주 출시
 2016.04 김치유산균으로 만든 케이바이스 출시
 2015.05 Craft Brewers Conference 한국대표 발표
 2016.05 Great Korea beer Festival 행사 참여
 2016.06 스톤 콜라보레이션
 2016.06 수정과 레드에일 출시
 2016.07 신촌 맥주축제 참여
 2016.07 미국독립기념일 행사 참여
 2016.07 Shake Shack Korea 캔맥주 납품
 2016.08 미국 Draft Magazine 보도
 2016.09 International Beer Cup - 3부문 수상
 2016.09 계절 IPA 출시
 2016.09 팝업스토어 오픈
 2016.09 Great Korea beer Festival 행사 참여
 2016.10 Polar Stuff, BURTON과 함께 Beer Camp 진행
 2016.10 Napa Dubbel 출시
 2016.12 커피 리브레 콜라보레이션 맥주 출시

기사보도 Series Spring/Summer 2016
 동아일보
 조선일보
 Instyle Magazine
 Liquor Journal
 MBC 뉴스투데이 보도
 미국 Draft Magazine
 Arena
 SBS 일요 특선 다큐 - K-Weisse 보도
 TVN 인생술집 방송(1화)



1. 회사소개 및 연혁

2017

- 2017.01 Beer master Club 2015 최고의 브루어리 수상
- 2017.02 대한민국 주류 대상 2017 SLOW IPA 대상 수상
- 2017.04 계절IPA 봄 슈퍼슬로우 IPA 출시
- 2017.04 Great Korea Beer Festival 참여
- 2017.05 서울 더핸드앤몰트 탭룸(경복궁) 오픈
- 2017.06 계절IPA 여름 IPA 출시
- 2017.07 미국대사관 독립기념일 행사 참여
- 2017.07 케이바이스X스티키몬스터랩(SML) 콜라보레이션
- 2017.07 Great Korea beer Festival 한정 자몽 슬로우IPA 출시
- 2017.07 청평 홉 수확
- 2017.08 핸드앤애플 Raspberry Cider 출시
- 2017.08 핸드앤애플 Hop Cider 출시
- 2017.08 Global Food Festival 참여
- 2017.08 World Beer Awards South Korea Winner – 슬로우 IPA
- 2017.09 계절IPA 가을 Harvest IPA 출시

기사보도

- Travie
- 아리랑TV
- ELLE
- JTBC 연합뉴스
- 대한금융신문
- 라움 매거진
- 마리끌레르
- Traveller



2. Product documentation – 연중 생산(Year Round) 맥주

Slow IPA

슬로우 아이피에이

ABV 4.6 | IBU 40



COLOR Orange(오렌지색)

SRM(Standard Reference Method) 7

ABV(Alcohol By Volume) 4.6%

IBU(International Bittering Units) 40

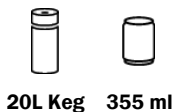
DESCRIPTION 편하게 마실수 있는 IPA

FLAVOURS 꽃, 감귤, Fresh함, 진한 바디감

저알콜 맥주로, 호프를 천천히 맥주에 스며들게 하여 완벽한 시트러스 아로마향과 깔끔한 끝 맛을 음미할 수 있도록 양조하였습니다. 황금빛 빛깔과 꽃, 감귤, 그리고 트로피컬한 맛과 향의 독특한 조화를 느낄 수 있습니다.

This award winning beer is a low alcohol Session India Pale Ale with a deep golden sunset hue and a pronounced hop profile that is a unique blend of floral, citrus and tropical flavors and aromas.

FOOD PARING



20L Keg 355 ml

NEW

365 IPA

365 IPA

ABV 6.5 | IBU 63



COLOR Dark Orange(짙은 오렌지색)

SRM(Standard Reference Method) 13

ABV(Alcohol By Volume) 6.5%

IBU(International Bittering Units) 63

DESCRIPTION 기분좋은 씹쓸함

FLAVOURS 시트러스, 트로피컬, 솔 향

핸드앤몰트가슬로우 IPA에 이어 선보이는 오리지널 West Coast IPA입니다. 캐스케이드와 치누크 홉이 지닌 시트러스, 트로피컬, 솔 향이 풍부하게 퍼지며, 기분좋은 씹쓸함이 주를 이루는 균형감 높은 IPA입니다.

This IPA is an original American West Coast style India Pale Ale. We've used a special combination of cascade and chinook hops, so you will get a blast of citrus and tropical aroma, with the piney hop flavors you are used to in an IPA.

FOOD PARING



20L Keg



2. Product documentation – 연중 생산(Year Round) 맥주

NEW

New London Ale

뉴 런던 에일

ABV 4.8 | IBU 22



COLOR **Orange**(오렌지색)

SRM(Standard Reference Method) 7

ABV(Alcohol By Volume) 4.8%

IBU(International Bittering Units) 22

DESCRIPTION 영국과 미국 맥주의 특징을 함께 담은 맥주

FLAVOURS 로스티드 몰트, 솔 향

뉴 런던에일은 영국식 에일과 미국식 페일 에일의 캐릭터를 함께 녹여낸 맥주입니다. 영국식 에일 특유의 고소한 몰트 캐릭터와 함께, 미국 치누크 & 캐스케이드 홉이 지닌 솔의 시원한 향과 깔끔한 피니시를 함께 느낄 수 있습니다. 하나의 정확한 스타일로 이름 지을 수 없는, 그렇기에 매력적인 맥주입니다.

it is a cool hybrid of a English bitter and Pale Ale. We've brewed a English Bitter style beer with American chinook and cascade hops so you can taste the rich bread character from the malt but also finishes with a piney hop flavor.

FOODPAIRING



20L Keg

Mocha Stout

모카 스타우트

ABV 5.0 | IBU 28



COLOR **Dark Brown**(짙은 밤색)

SRM(Standard Reference Method) 40

ABV(Alcohol By Volume) 5.0%

IBU(International Bittering Units) 28

DESCRIPTION 입안을 감싸는 부드러운 향

FLAVOURS 커피향, 초콜릿향, 우유같은 거품

풍부한 맥아와 커피, 초콜릿향, 크림미한 거품을 가진 흑맥주입니다.

Rich malt and coffee flavors are prevalent in the nose and taste of this stout. It has a milky feel and is surprisingly easy to drink.

FOOD PARING



20L Keg 355 ml

2. Product documentation – 연중 생산(Year Round) 맥주



The Hand and Malt
Brewing Company

Belgian WIT

벨지안 위트

ABV 5.0 | IBU 9



COLOR Light Yellow(연한 노랑색)

SRM(Standard Reference Method) 4

ABV(Alcohol By Volume) 5.0%

IBU(International Bittering Units) 9

DESCRIPTION 상큼하고 신선한 향

FLAVOURS 오렌지, 아로마향, 정향

솜털 같은 거품에, 자극적이지 않으면서도 상큼하며 효모의 향이 살짝 가미된 유럽식 클래식 맥주입니다.

상큼한 과일 맛이 나고 목 넘김이 부드러운 밀맥주로 남, 여 구분 없이 누구나 즐길 수 있는 것이 특징입니다.

This European classic is refreshingly tart (from the orange and coriander) with a nice fluffy head. A great all year around beer to pair with most foods or try by it self!

FOOD PARING



Waterfall Pale Ale

폭포 페일 에일

ABV 5.2 | IBU 28



COLOR Pale Orange(열은 오렌지색)

SRM(Standard Reference Method) 6

ABV(Alcohol By Volume) 5.2%

IBU(International Bittering Units) 28

DESCRIPTION 썩썩함, 상쾌함

FLAVOURS 술, 비스킷 향

폭포 페일 에일은 간편하게 마시기 좋은 맥주입니다. 중간에서 밝은 색상 사이의 색상을 띄며 드라이한 맛과 Piney Hop의 향을 느낄 수 있습니다.

The Waterfall pale ale is a very easy and drinkable pale ale which is so bright that it can almost pass as a lager. It has medium to light body with a piney hop forward nose with a slightly dry finish.

FOOD PARING



20L Keg

2. Product documentation – 연중 생산(Year Round) 맥주



The Hand and Malt
Brewing Company

Belgian Dubbel

벨지안 듀벨

ABV 7.2 | IBU 21



COLOR **Dark Orange**

SRM(Standard Reference Method) **17**

ABV(Alcohol By Volume) **7.0%**

IBU(International Bittering Units) **21**

DESCRIPTION **달달함, 구수함, 드라이한 맛**

FLAVOURS **건포도, 자두, 캐러멜향**

더 핸드앤몰트의 벨지안 듀벨은 한국 전통 엿과 벨지엄 트래피스트 액체 효모를 사용해, 매우 다양하고 깊은 맛을 자랑합니다. 첫 느낌은 달고 구수하며 끝맛은 드라이 합니다. 건포도, 자두 와 캐러멜 향과 맛을 느낄 수 있습니다.

The Hand and Malt Belgian style Dubbel is brewed with traditional Korean Yeot (candied sugar), creating a beer that is complex and rich that has a malty sweet up front flavor with a dry and warm finish. Look for flavors and aromas of dark fruits, caramel and spices.

FOOD PARING



20L Keg

K-Weisse

케이 바이스

ABV 4.0 | IBU 9



COLOR **Pale Yellow**

SRM(Standard Reference Method) **2**

ABV(Alcohol By Volume) **4.0%**

IBU(International Bittering Units) **9**

DESCRIPTION **새콤, 레몬향이 느껴지는 상큼함**

FLAVOURS **복숭아, 사과, 레몬향**

더 핸드앤몰트의 직접 김치에서 채취한 유산균으로 만든 베를리너 바이세 스타일의 Sour Ale로, 상아색을 띠며 복숭아, 사과, 레몬향이 나는 샴페인 느낌의 맥주입니다. 새콤함과 청량감, 낮은 도수로 인해 무더운 여름에 부담없이 마실 수 있는 한국식 Sour Ale 입니다.

The Hand and Malt's take on a traditional Berliner Weisse but made with lactobacillus from kimchee. Visually this beer has a light golden hue with a hint of peach aroma. The K-Weisse will be a tart and refreshing low alcohol drink to quench your thirst.

FOOD PARING



20L Keg

2. Product documentation – 한정 생산(Seasonal) 맥주



The Hand and Malt
Brewing Company

청평 HARVEST IPA

계절 IPA

Unique and Creative



COLOR **Light Yellow**(연한 노랑색)

SRM(Standard Reference Method) **15**

ABV(Alcohol By Volume) **7.4%**

IBU(International Bittering Units) **60**

DESCRIPTION **신선한 홉 향과 달콤한 맥아의 맛**

FLAVOURS **시트러스, 신선한 풀 향**

2017년 가을에 출시한 청평 Harvest IPA는 핸드앤몰트 홉 농장에서 직접 수확한 특별한 홉으로 양조한 가장 신선한 IPA입니다. 대부분의 맥주에서 쓰이는 홉은 말린 홉(Dry Hop)을 해외에서 수입하여 사용하는데 반해, 청평 HARVEST IPA는 생 홉(Wet Hop)을 사용하여 양조했습니다. 시트러스한 풍미와 함께 신선한 풀 향이 녹아 들어, 다른 IPA와는 다른 풍미를 선사합니다.

In the fall we use our special hops from our farm for the country's first harvest IPA. India Pale Ale brewed with fresh Korean grown hops. Aroma is of mandarin marmalade and fresh-cut grass. Flavors is like liquid hop candy. Sweet upfront with a bitter but smooth, medium bodied finish. Notes of pine resin, ripe melon and pomelo.



20L Keg



Omija Ale

콜라보레이션 오미자 에일

ABV 6.4 | IBU 29

COLOR **Orange** (오렌지색)

SRM(Standard Reference Method) **10**

ABV(Alcohol By Volume) **6.4%**

IBU(International Bittering Units) **29**

DESCRIPTION **달달함과 약간의 산미**

FLAVOURS **오미자, 꿀, 석류**

샌디에이고 발라스트 포인트에서 양조한 핸드앤몰트 X 발라스트 포인트의 콜라보 맥주. 한국의 오미자와 캘리포니아의 석류를 넣어 다양한 풍미를 느낄 수 있으며, 캘리포니아의 '오렌지 블라섬 꿀'을 첨가하여 밸런스를 잡았습니다.

This beer features the Korean Omija berry and California Pomegranate over a wheat ale base, letting the bright berry flavors and aromatics shine through. The Omija berry is known for its health benefits and flavor punch.



20L Keg

2. Product documentation – 연중 생산(Year Round) 맥주



The Hand and Malt
Brewing Company

마왕 Imperial Stout

배럴 에이징드 임페리얼 스타우트

Unique and Creative



COLOR **Black**(짙은 검정색)

SRM(Standard Reference Method) **15**

ABV(Alcohol By Volume) **9.5%**

IBU(International Bittering Units) **44**

DESCRIPTION **럼, 코코넛이 풍부한 임페리얼 스타우트**

FLAVOURS **코코넛, 다크 초콜릿, 바닐라향**

마왕은 배럴계의 '레이템'인 캐리비안 럼 배럴에서 1년 가까이 숙성한 '캐리비안 럼 배럴 에이징드 임페리얼 스타우트'입니다. 풍부한 코코넛 향과 함께, 다크 초콜릿과 건과일(건자두, 블랙 커런트) 아로마가 느껴지며, 버번 배럴과 차별화된 럼 배럴 특유의 달달한 바닐라향을 풍부하게 느끼실 수 있습니다.

Our caribbean rum barrel aged Imperial Stout has matured for almost a year in these hard to find barrels.

We put over 25 kilograms of roasted coconut, so you'll be able to get both the sweetness of coconut aroma and flavor.

It has dark black color and a thick rich brown head that mesh well together.



20L Keg

Napa Dubbel

배럴 에이징드 나파 듀벨

ABV 7.2 | IBU 21



COLOR **Brown**

SRM(Standard Reference Method) **32**

ABV(Alcohol By Volume) **7.2%**

IBU(International Bittering Units) **21**

DESCRIPTION **달달함, 다채로운 풍미, 오크향**

FLAVOURS **건포도, 캐러멜향, 레드와인**

Napa Valley 피노누아가 담겼던 오크통에서 숙성 시켜 만든 것으로 풍부한 거품과 오묘하고 복잡한 맛의 맥주입니다. 멀드와인, 파이프 담배 그리고 스톤 프루트의 향이 나며 말린 체리와 베리, 그리고 오크의 향을 곁들인 카라멜맛과 달콤한 곡물의 맛이 납니다. 입에 닿는 느낌은 매우 부드럽고 약간 시큼하며 따뜻한 마무리가 특징입니다.

This Belgian style dubbel was aged in oak barrels from award winning Pinot Noir makers. The flavor brings layers of caramel, toasted grain, dried cherries and berries and of course oak. The mouthfeel is smooth and velvety with a slightly tart and warming finish.



20L Keg



The
Hand and Apple
Hard Cider Company

3. Product documentation (제품소개)



The Hand & Apple

더 핸드앤애플은 국내 최초이자 최고의 크래프트 사과주(Craft Cider) 회사입니다.
국내 최초의 천연 애플 사이더를 출시했으며,
가장 신선한 풍미와 피니시를 제공하기 위해 남양주에 위치한 사이더 제조시설에서
최상의 사과만을 이용해 소규모 단위로 천연 사이더를 생산합니다.

The Hand and Apple handcrafts all its ciders in small batches using the best apples to deliver the freshest ciders from Namyangju, South Korea. Cider is the world's fastest growing alcoholic drinks category in volume terms, and The Hand and Apple is poised to help the growth of cider in Korea through its dedication to quality and consistency of every hand crafted batch. The Hand and Apple's foundational house cider is a proprietary recipe and other seasonal and varieties will be based on this house cider.



Apple Cider

애플 사이더

ABV 5.9

ABV(Alcohol By Volume) 5.9%

DESCRIPTION 사과와 맛과 향, 달콤하면서도 깔끔함

FLAVOURS 사과향, 달콤함, 상큼함, 깔끔한 맛

상큼한 맛의 사이더로,
천연의 글루텐 프리(Gluten Free) 사과만을 사용하여
상큼한 사과향과 첫 맛은 달콤하면서도
끝 맛은 깔끔합니다.

This semi-tart cider uses all natural, gluten free apples to bring out an apple aroma, with a slightly sweet up front taste and off dry finish.

FOOD PARING



20L Keg 355 ml

2. Product documentation (제품소개)



The Hand and Malt
Brewing Company

Raspberry Cider

라즈베리 사이더

ABV 6.0



ABV(Alcohol By Volume) 6.0%

DESCRIPTION 사과와 함께 라즈베리의 산미가 느껴짐

FLAVOURS 라즈베리향, 달콤함, 상큼한 맛

애플 사이더를 기본으로,
천연 라즈베리를 넣어 라즈베리의 향과 맛을 강조한 하드 사이더. 라즈베리가 지닌 특유의 산미와 함께 드라이한 끝 맛을 지녔습니다.

Based on the foundational Hard Apple Cider, this drink is visually stunning with its reddish/pink hues. We use all natural raspberries to give it a less tart but semi-sweet and medium dry finish.

FOOD PARING



20L Keg

Hop Cider

홉 사이더

ABV 5.9



ABV(Alcohol By Volume) 5.9%

DESCRIPTION 홉을 첨가한 애플 사이더로 깔끔함

FLAVOURS 풀향, 상큼함, 시원한 맛

애플 사이더를 기본으로,
홉을 첨가하여 홉의 향과 맛을 충분히 녹여낸 하드 사이더.
적당한 풀 향과 함께, 시원함과 청량함이 느껴지는 과실주입니다.

Based on the foundational Hard Apple Cider, this drink is visually pale green color. We use hops, so it has grassy and hoppy flavor with a dry finish.

FOOD PARING



20L Keg 355 ml

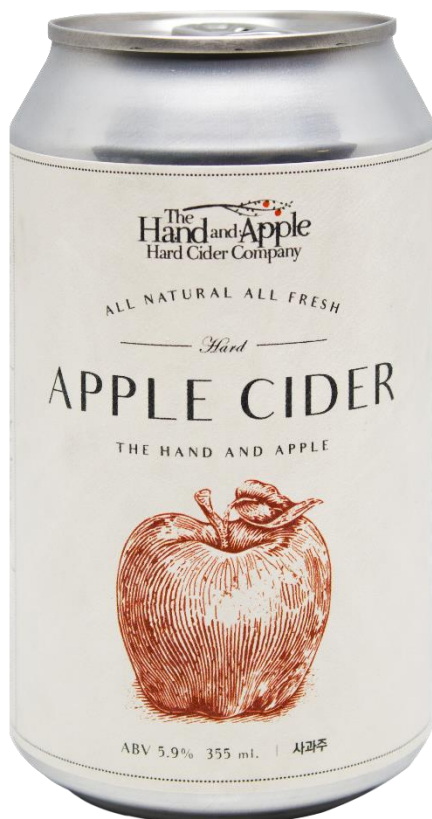


2. Product documentation (제품 이미지)

Apple Cider

애플 사이더

ABV 5.9



Hop Cider

홉 사이더

ABV 5.9



Exposes an article(기사 보도)



3. Exposes an article(기사 보도) : EDGE Media Clipping

Brewery launches with three new craft beers

By Paul Kerry

Adding to a growing range of local craft beers in Korea, the Hand and Malt Brewing Co. has entered the market with three new beers.

The three new brews are The Hand and Malt Extra Special Ale, Mocha Stout and Blanche De Hwado.

Korean-American Bryan Do set up the company in Namyangju, Gyeonggi Province, in April to meet the increasing demand for small-batch beers.

Do started brewing when he came to Korea after graduating in the 1990s, but says he had to give up because of a lack of resources at the time.

After spending a few years in Singapore, he returned to find a booming homebrew scene and a gap in the market.

"I saw the need for quality craft beers in Korea. There was demand but there wasn't enough supply," he said.

He owns Hopscotch pubs in Gangnam and Gwanghwamun, and said he was driven to set up the brewery after seeing the reactions of his customers.

"I saw that there was a lot of people coming into the pub that



From left: The Hand and Malt Brewing Co.'s Extra Special Ale, Mocha Stout and Blanche de Hwado The Hand and Malt Brewing Co.

really loved craft beer ... (but) Korea's craft beer scene needs to grow and a lot of the public don't know about it, even now," he said.

"I'd say about 50 percent of my customers have never had craft beer before, and we give them samples and they love it. So it's

not just bringing craft beer to Korea, I really want to take it to the masses."

The company name is based on

the combination of hard work in putting together and fine tuning the brewing systems and the use of high-quality ingredients.

"Especially, our goal is to make great traditional beers with select ingredients like European malt and liquid yeast," Do said.

The company describes the Extra Special Ale as an English Ale with a rich malty taste and subtle hops to the nose. The Mocha Stout has rich malt and coffee flavors and a frothy head, and the Blanche de Hwado is a Belgian Wit which is refreshingly tart with a nice fluffy head and citrus flavor, the brewery said in a press release.

The brewery's system was installed by renowned American brewer Phillip Kelm, who has set up dozens of breweries all over the world over the last 20 years.

The new craft beers are available at Do's Hopscotch gastropubs in Gangnam and Gwanghwamun, Maloney's Pub & Grill in Itaewon and will be on tap at eight other outlets in Seoul and nearby cities by next week. The company said it expects to add many more outlets in the near future.

(paulkerry@heraldcorp.com)



3. Exposes an article(기사 보도) : Money week

People | 도정한 핸드앤몰트 대표



밍밍한 한국 맥주를 '쩐~하게'
독일 원료 들여와 직접 제조... '제2 사무엘 아담스'가 꿈

김진욱 기자 · kjon@mt.co.kr

사진 · 임한별 기자 · hanbui@mt.co.kr

“한국맥주는 북한의 ‘대동강맥주’보다 맛이 없다!”
3년 전 국내 맥주업계는 영국 (이코노미스트)의 ‘맛 평가’에 고개를 숙였다. 그도 그럴 것이 흔히들 국산맥주는 ‘밍밍하다’는 인식이 많았던 터. 이후 맥주업체들은 묵직하고 쓴 맛이 특징인 ‘에일맥주’를 앞다퉈 출시하며 반전을 노렸다. 하지만 여전히 한국맥주는 싱겁다는 평가가 남아있는 게 사실.

지난해 4월 경기도 남양주에 ‘더핸드앤몰트 브루잉컴퍼니(이하 핸드앤몰트)’를 설립한 도정한 대표는 평가절하된 국산맥주에 자극받아 맥주제조업에 뛰어든 인물이다. 세계 각국의 맥주를 한국에서도 그 맛 그대로 즐길 수 있는 수제(크래프트) 맥주를 만들겠다는 게 창업 목적이다.

“다른 나라 맥주는 한국에만 오면 맛이 달라집니다. 장시간 운반되는 과정에서 조금씩 맛의 변형이 일어나기 때문이죠. 그래서 우리는 각 나라에서 쓰는 맥주원료와 동일한 것을 사용해 한국에서 직접 제조합니다. 독일에서 마시던 맥주 본연의 맛을 그대로 한국에서도 느낄 수 있도록 하기 위함이죠.”

독일맥주 원료는 독일서 공수

맛을 중시하는 도 대표의 수제맥주에 대한 철학은 지난해 4월 완공한 남양주의 맥주 양조장에도 잘 배어있다. 핸드앤몰트의 양조장은 지난 20여년간 전세계 양조장의 설비를 담당한 미국의 필립 켈름씨가 지휘했다. 그리고 도 대표를 비롯한 전 직원은 배관부터 스티밍 시스템, 전기 및 목공 설비 작업까지 직접 양조장 건립에 참여했다.

도 대표의 열의는 여기서 그치지 않는다. 그는 최고의 수제맥주를 만들기 위해 영국의 마리스 오토 맥아와 액체 효모를 직접 공수해 사용한다. 이 역시 맥주의 맛을 높이기 위한 전략. 지난해 9월 처음 수제맥주 제품이 생산된 이후 현재 핸드앤몰트는 벨기에, 독일, 영국, 미국 등 4개국 전

통맥주를 5종의 제품으로 판매한다. 매일 3만7000리터 정도의 수제맥주가 남양주 양조장을 통해 생산되는 셈이다.

“물론 처음 수제맥주가 나왔을 때 고객들의 반응은 썩 좋지 못했어요. ‘너무 쓰다’든가 ‘너무 진하다’는 평가가 많았죠. 하지만 특별히 홍보나 마케팅 활동을 하지 않았음에도 점차 우리 맥주를 찾는 마니아가 늘고 있습니다. 이곳의 맥주는 믿을 수 있다며 품질 칭찬을 많이 해주시더라고요.”

핸드앤몰트의 수제맥주는 서울 이태원과 강남역, 광화문, 양재 등 젊은 층이 몰리는 ‘핫플레이스’를 중심으로 전국 75개 펍이나 바, 레스토랑 등에서 판매 중이다. 특히 서울 논현동과 광화문 인근에서도 대표가 직접 게스트로 뽑 ‘합스카치’를 운영하며 핸드앤몰트 홍보의 전락지로 삼고 있다. 올 연말까지 매장 수를 더 확대해 전국 200군데로 늘리겠다는 게 도 대표의 계획.

“다른 나라 맥주는 한국에만 오면 맛이 달라집니다. 맛의 변형이 일어나기 때문이죠. 우리는 각 나라에서 쓰는 맥주원료와 동일한 것을 사용해 한국에서 직접 제조합니다.”

두터워지는 마니아층... ‘맥주 맛 좋다’

이처럼 자사 제품에 대한 자부심으로 톨품몽친 사업가인 도 대표지만 사실 그는 소위 ‘잘나가는’ 글로벌 IT기업의 임원 출신이다. 마이크로소프트(MS)의 한국 컨슈머사업본부 총괄이사가 그의 최종 직책. 10년간 몸담았던 회사지만 수제맥주사업에 대한 그의 열망을 꺾지 못했다. 게다가 재미교포 2세인 까닭에 한때 이리랑TV의 퀴즈프로그램 MC로 활약할 만큼 유명세도 맞던 그가.

“사람은 역시 자신이 좋아하는 일을 해야되나 봐요. 요즘엔 매일 수제맥주를 맛보는 일에 하루가 어떻게 가는지 모릅니다. 내년에는 현재 규모보다 두배로 큰 양조장을 추가로 건설해 대량 생산체제를 갖출 계획이예요. 거기에 수제 캔맥주사업에도 본격 진출할 생각입니다.”

미국의 대표적인 수제맥주브랜드이자 회사설립자 이름인 사무엘 아담스. 사업가로서의 목표를 묻는 기자의 질문에 도 대표는 “한국의 사무엘 아담스가 되고 싶다”고 말한다. 그의 꿈과 도전은 이제 막 시작이다. ○

3. Exposes an article(기사 보도) : Allure Korea, Arena Korea

Reporter



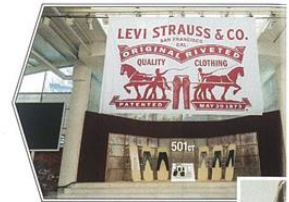
더 핸드 앤 몰트 브루잉 컴퍼니에서 운영하는 바와 펍스가에서.

맥주를 만드는 남자들

더 핸드 앤 몰트 브루잉 컴퍼니의 도장한 대표와 미국 출신의 맥주제조업자 브랜든이 처음 만난 건 4개월 전. 그만 두 남자 사이에 친밀감이 느껴진다. 그런 다 맥주 때문이다.

두 사람은 어떻게 처음 만났나?
 도장한 유명한 브루잉 사이트(www.probrewing.com)에 한국어 맥주를 만들고 싶은 사람을 구한다는 광고를 올렸다. 맥지 핫 브루잉과 미우이 브루잉 등 미국의 대형 브루어리에서 경험한 브랜든은 내가 찾던 사람이었다.
 오직 맥주를 만들기 위해 한국에 온 셈이다. 어려운 결정이었을 것 같다. 브랜든 낯선 나라에 대한 두려움도 있었지만 재미있는 도전이 될 거란 생각이 더 컸다. 다른 나라에서 직장을 갖고 싶어보고 싶음 마음도 있었다.
 같은 레시피로 맥주를 만들더라도 미국에서 만드는 것과는 차이가 있지 않나?
 브랜든 더 핸드 앤 몰트 브루잉 컴퍼니는 미국의 일부 브루어리만큼이나 좋은 재료를 사용한다. 문제는 재료를 공수하는 데 걸리는 시간이다. 미국에서는 다음 날이면 구할 수 있는 재료가 여기에서는 몇 주씩 걸리곤 하나. 그동안 내가 너무 편하게 일했던 가지, 도장한 수입이나 통관 등 재료를 갖고 오는 게 힘들지만 조 과정은 쉽고 재미있다. 어렵더라도 제대로 미국 맥주 맛을 내려면 그 나라의 재료를 사용해야 한다고 생각한다.
 한국에서 수제 맥주의 인기가 나날이 높아지고 있다. 미국 원장의 맥주 문화는 어떤가?
 브랜든 지금 한국은 15~20년 전 미국에서 맥주인 워싱턴 때부터 맥주 보는 것 같다. 예전에는 맥주가 술과 맥주라는 저렴한 술이었지만 지금은 와인처럼 종류가 셀 수 없이 많고, 사람들의 지지도 상당하다.
 맥주와 함께 즐기는 좋은 요리를 추천한다면?
 브랜든 스타우트 맥주 위에 바닐라 아이스크림을 올려 먹는 것이 가장 멋진 페어링이라고 생각한다. 햄이 풍부하고 약간 짭짤이 나는 스타우트는 소금에 살짝 찍은 한우와도 잘 어울린다. 삼겹살과 먹을 때는 뒷맛이 깨끗한 피스나 맥주를 한 모금 곁들이면 완벽하다.
 두 사람이 함께 있을 때 주로 어떤 것을 먹고 마시나?
 도장한 한국에 온 지 얼마 되지 않은 브랜든에게 한국 사람들이 가장 많이 먹는 음식이 뭘인지 알려주기 위해 백반집을 자주 찾는다. 음식과 맥주가 어찌 어울릴지 연구하는데. 해운 요리가 많으니 매콤한 맥주를 만들면 어떨까 생각 중이다.
 브랜든 당연히 우리 맥주를 가장 많이 마신다. 제일 맛있으니까 별다른 별거 없이 먹고 꼭 취하고 맛, 색을 감상하며 마시길 권한다. 예티! 이따부

오래된 것이 좋아
 가지는 물론은 세월이 지날수록 빛을 발하는 법이
 140년의 역사를 지닌 라비이스 501과 45년의 역사를
 이디스의 슈바스타가 이 사들을 증명한다.



Welcome Back, 501
 라비이스의 역사는 1873년부터 시작된다. 탄광부의 작업복이 바로 청바지의 출발이다. 그리고 1853년, 당시 수입 원단을 보관하던 창고 변호를 본뜬 것이 바로 데님의 아이론, 라비이스 501이다. 140년이 흘러도 지금까지 여전히 사랑받고 있는 501이란 스타와 단수 등 창치기 곳곳의 대명사를 바꾸며 올 3월 라비이스 501 CT를 새롭게 탄생시켰다. CT는 커스터마이징과 테이퍼링의 약자로 실제 전 세계 라비이스 매장에서 깊이 다듬어 오수 인양이 없었던, 중앙부터 좁아지는 테이퍼를 반영한 것이다. 오랜 전통을 대변하는 아이코닉한 아이টে에 신선한 변화를 준 501의 두 하의 새로운 역사 기대한다.



Hall of Fame, Superstar
 1970년대 농구투를 휩쓴 농구화로 시작한 슈바스타는 80년대 뉴욕 합참 보이들의 열광한 지지를 받으며 스타라트 피션은 물론, 한 시대를 대표하는 운동화로 떠올랐다. 특히 당시 합참의 영웅과도 같은 런치업시가 슈바스타를 즐겨 신으면서 그 끝이 올라갔다. 귀에 바니 90년대 합참 열기에 발맞추 슈바스타의 인기는 대만했음 정도. 그리고 지금, 이디스 특유의 상성과 두꺼운 끈 등 본래의 대명사를 그대로 고수 현존하는 운동화 중 가장 아이코닉한 실루엣이란 자랑이 있는 슈바스타. 40년째 호른 밑자취로 매력은 오스 19일까지 구수길 굽업 스타에서 확인 할 수 있다.
 예티! | 김민정

Monthly Issue

이 청년 맥주를 만드네

남양주 회도음에 맥주 양조장이 있다. '더 핸드 앤 몰트 브루잉 컴퍼니'다. 마이크로소프트 이사였던 도장한 대표가 설립했다. 브랜든 페너는 미국인 청년이 이곳에서 맥주를 만든다. EDITOR 이우성



재료를 사용한다. 우리가 만드는 맥주 중 '엑스트라 스페셜 에일'은 영국의 마리스 맥아(Maris Otter Malt)를 사용한다. 최고 품질도 중요하다. 요즘 미국에서는 사들을 사용해 만든 맥주가 인기 있다. 재료를 사용한다. 그리고 직접 홉을 사용한다. 도장한 대표가 농사짓는 길 종이 홉을 직접 재배하고 있다고?
 그렇다. 9월이 되면 그 홀로 맥주를 만든 더 핸드 앤 몰트의 맥주를 어디서 마시든 한탄과 광화문에 있는 게스트룸 '해 비꽃'에 이태원에 20곳 전국 70개 입점 가능하다. 캔으로도 자켓, 유통할 예정이 앞으로 만들고 싶은 맥주가 있나?
 '베일 에이지'를 시도하고 싶다. 와인이나, 이스카워트 오크통에 맥주를 발효, 숙성 하겠다.
 한국 맥주는 맛있다든 얘기 들어봤나? 들어봤다. 북한 대중국 맥주보다 더 맛있다고 들었다.
 그런데 정말 맛없나? 한국 맥주도 좋잖아?
 하이브리드에서 나온 '퀵스'를 좋아하고 있다.
 어디 있나. 솔직하게 칭찬하지 않나? 공장 위에 리얼티 빌에서 자른다. 나는 더 가까이 있는 것이 편한다고 한다.
 실마 지난 실 연후에도 회사에 있었나? 그렇다. 보리, 맥주 숙에서 시간을 보냈

어떻게 이 일을 시작하게 됐지?
 회사를 소수대 일하면서 나만의 레시피로 맥주를 만들고 싶다는 생각이 들었다. 그러던 중에 더 핸드 앤 몰트 브루잉 컴퍼니의 도장한 대표를 알게 되었다. 자신의 레시피로 맥주를 만드는 청년 사람들이 양조장에서 맥주를 만드는 것에 흥미를 갖고 있었다. 그런데 양조장 업무 중 가장 중요하고 오랜 시간이 걸리는 게 뭐지 아나?
 맥?
 회시다. 일의 80%가 청사다. 세계적인 양조장은 환경을 가장 중요하게 생각한다. 그러므로 기업이 성장하다 보니 제조 과정이 기계화되었다. 나는 처음 일할 때부터 수작업으로 맥주를 만들고 싶었다.
 그렇게 대한민국 남양주 회도음까지 왔나?
 회사에 소수대 일하면서 나만의 레시피로 맥주를 만들고 싶다는 생각이 들었다. 그러던 중에 더 핸드 앤 몰트 브루잉 컴퍼니의 도장한 대표를 알게 되었다. 자신의 레시피로 맥주를 만드는 청년 사람들이 양조장에서 맥주를 만드는 것에 흥미를 갖고 있었다. 그런데 양조장 업무 중 가장 중요하고 오랜 시간이 걸리는 게 뭐지 아나?
 맥?
 회시다. 일의 80%가 청사다. 세계적인 양조장은 환경을 가장 중요하게 생각한다. 그러므로 기업이 성장하다 보니 제조 과정이 기계화되었다. 나는 처음 일할 때부터 수작업으로 맥주를 만들고 싶었다.

페트론 클래스

수업을 듣고 나니 확실해졌다. 페트론이 울트라 프리미엄 테킬라의 끝판왕이다.



주류 수입 전문 기업 인디가 페트론의 홍보대사 일명 알라트레를 초대해 '프리미엄 테킬라 페트론 클래스'를 개최했다. 알라트레는 페트론을 일리는 브랜든 스테판마스 중류가 예 넣고 만들면 훨씬 많이 만들 수 있을 텐데, 페트론은 결과로만 존재하는 술이 아니다. 과정의 숙고함을 믿는다. 페트론 숯, 레프소드, 아네호와 리쿠어 제품 페트론 XO 카베와 페트론 시드론지를 마셨다. 그러면 술기운이, 알레하이 이런 생각이 들었다. 효율성이 떨어지는 모든 것들이, 자본주의 세계 안에서 얼마나 위대한가

왜냐 할기 때문이다. 페트론은 고품질의 블루 아가베를 수확하고, 잘라내고, 테킬라 만드는 상태로 가공하는 과정을 정말 알일이 손으로 한다. 굳이 뭐, 자정까지 할 필요가 있나 싶을 정도다. 심지어 보통도 기계로 사용해서 하기 하나 만든다. 그래서 똑같은 보물이 한 병도 없다. 그리고 페트론은 구리시 단지 중류가 중요하다. 커다란 스테인리스 중류가 예 넣고 만들면 훨씬 많이 만들 수 있을 텐데, 페트론은 결과로만 존재하는 술이 아니다. 과정의 숙고함을 믿는다. 페트론 숯, 레프소드, 아네호와 리쿠어 제품 페트론 XO 카베와 페트론 시드론지를 마셨다. 그러면 술기운이, 알레하이 이런 생각이 들었다. 효율성이 떨어지는 모든 것들이, 자본주의 세계 안에서 얼마나 위대한가



일명 알라트레는 "페트론은 프리미엄 테킬라 중에서도 전통 방식과 수작업을 통해 일격하게 생산되는 유일한 테킬라 브랜딩"이라고 말하며 여러 자료를 보여줬다. 그는 처음 일할 때부터 수작업으로 맥주를 만들고 싶었다. 그리고 더 좋은 미국의 유명한 양조장 못지않다. 그보다 더 좋은

www.indulgekorea.com

3. Exposes an article(기사 보도) : 마이리틀텔레비전, JTBC , 시사매거진2580



The Hand and Malt
Brewing Company



- 더 핸드 앤 몰트 브루잉 컴퍼니 "국내 첫 천연 애플 사이더 출시"



‘더 핸드 앤 몰트 브루잉 컴퍼니(The Hand and Malt Brewing Company)’가 자매사 ‘더 핸드 앤 애플(The Hand and Apple)’을 설립, 국내 최초의 천연 애플 사이더를 출시했다고 발표했다.

더 핸드 앤 애플은 가장 신선한 사이더를 제공하기 위해 남양주에 위치한 사이더 제조시설에서 최상의 사과만을 이용해 소규모 단위로 천연 사이더를 수제 생산한다고 설명했다.

더 핸드 앤 애플은 더 핸드 앤 몰트의 도정한 대표가 미국 미시건 소재 Gitche Gumeo Cideworks의 대표인 필립 켈름과 손잡고 설립한 사이더 전문 생산업체이다.

이번에 새로 출시되는 사이더는 드래프트 시스템을 통해 일부 레스토랑과 바에 우선 공급되며, 추후 크래프트 캔 형태로 전국 판매점에 유통될 예정이다.

더 핸드 앤 애플은 하드 애플 사이더와 라즈베리 애플 사이더 등 두 종류의 기본 사이더 제품을 출시한 후, 계절별 특징을 가미한 다양한 제품 또한 선보인다.



4. Awards : INTERNATIONAL BEER CUP 2015 BREWERY OF THE YEAR 2015



<THE Hand and Malt>

세션맥주인 Slow IPA가

2015 INTERNATIONAL BEER CUP에서

은상을 수상하였습니다.



THE Hand and Malt가

2015년 맥주 전문가 21인이 뽑은 최고의 국내 브루어

리, 비어 마스터 클럽 회원들이 가장 선호하는 국내 브

루어리로 선정되었습니다.



SILVER PRIZE

This is to certify that the beer shown below is honourably awarded as an excellent beer by the Judge Committee of the International Beer Cup 2015.

下記のビールは、

インターナショナル・ビアカップ2015の

審査において高く評価され、

是年に入賞いたしました。

ここに認定証書を授与し、その名譽を称えます。

Package/容器タイプ: Keg/Draft Beer

Beer Style/ビヤスタイル: Session Beer

Brand Name/ブランド名: The Hand and Malt Brewing Company

Beer Name/ビール名: The Hand and Malt Slow IPA

Brewer(s)/醸造責任者: Bryan Do

Brewery/醸造会社: The Hand and Malt Brewing Company

Exhibitor/出品会社: The Hand and Malt Brewing Company

September 22, 2015

Yoshitaka, President
Craft Beer Association
クラフトビア アソシエーション
会長 小田良典



keg 部門 / Section				12 . Session Beer スタイル	
賞/Award	出品者/Company	醸造署名/Brewery	ブランド名/Brand	ビール名/Beer Name	醸造責任者/Brewer
銀賞	The Hand and Malt Brewing Company	The Hand and Malt Brewing Company	The Hand and Malt Brewing Company	The Hand and Malt Slow Korea IPA	Korea
SILVER	The Hand and Malt Brewing Company	The Hand and Malt Brewing Company	The Hand and Malt Brewing Company	The Hand and Malt Slow IPA	Bryan Do



4. Awards : INTERNATIONAL BEER CUP 2016



The Hand and Malt
Brewing Company



<THE Hand and Malt>

International Beer Cup 2016

The Hand & Malt의 Slow IPA가 작년에

이어 은상을 수상했고,

K-Weisse와 Dubbel Noir가 각각 동상을

수상하여 3관왕을 차지했습니다.

THE HAND AND MALT INTERNATIONAL BEER CUP 2016 WINNING BEERS



Slow IPA



K-Weisse



Dubbel Noir

The Hand and Malt
Brewing Company

4. Awards : INTERNATIONAL BEER CUP 2017



The Hand and Malt
Brewing Company



<The Hand and Malt>
2017 International Beer Cup에서
Napa Dubbel이 금메달을,
Fresh Hop IPA인 Harvest IPA가 동메달
을 수상했습니다.





The Hand and Malt
Brewing Company

4. Awards : WORLD BEER AWARDS <WINNER>



<THE Hand and Malt>

World Beer Awards 2017

The Hand & Malt의 Slow IPA가
Session IPA 부문에서 South Korea

Winner로 선정되었습니다.





4. Awards : WORLD BEER AWARDS <WINNER>



<THE Hand and Malt>
비어포스트가 실시한 <Beer Survey Report 2017>에서
4개 중 3개 부문,
'가장 선호하는 브루어리',
'가장 맛있는 맥주를 만드는 브루어리',
'맥주 올림픽이 있다면 국가대표로 손색없는 브루어리' 에서
1위를 차지했습니다.





5. Delivery business(납품업소)

핸드앤몰트는 국내 유수의 파트너와 함께하고 있습니다



A dark, industrial photograph of a brewery interior. A worker in a light-colored uniform and cap is standing on a metal platform, reaching up towards a large piece of machinery. The background is filled with complex piping, tanks, and control panels. The lighting is dim, with some overhead lights visible. The overall tone is professional and technical.

The Hand and Malt Brewing Company

경기도 남양주시 화도읍 폭포로 361-1

The Hand and Malt Taproom

서울시 종로구 사직로12길 12-2 더핸드앤몰트 탭룸

Find us

Instagram @thehandandmalt

Facebook /thehandandmalt

Website <http://www.thehandandmalt.com>

The Hand and Malt
Brewing Company