



2024. 11.



# 식품산업 트렌드 살펴보기

천연유래 보존료



한국식품산업클러스터진흥원

# PART 01 보존료 정의 및 분류

## 보존료 정의

**보존료**는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 미생물에 의한 품질 저하를 방지하여 식품의 보존기간을 연장시키는 식품첨가물을 말한다.<sup>1)</sup> 보존료는 가공 및 포장 과정에서 박테리아의 오염을 방지하여 유통기한을 연장하기 위해 음료, 베이커리, 스낵, 육류 및 해산물, 유제품 등에 사용된다.<sup>2)</sup> 식품 산업의 발전에 따른 소비자의 기호도와 요구에 따라 간편하고 다양한 가공식품 등의 제품들이 출시되면서 식품의 안전 및 품질에 대한 관심이 증가하여 새롭고 혁신적인 식품보존료가 계속적으로 요구되어지고 있다.<sup>3)</sup> 따라서 국내에서는 보존료의 안전성을 확보하기 위해 각각의 보존료에 대한 규격 및 사용기준을 설정하여 관리하고 있다.

## 보존료 분류

- 공전 등재 물질(28종)<sup>1)</sup> : 나타마이신, 소브산, 안식향산, 자몽종자추출물, ε-폴리리신, 프로피온산 등
- 공전 미등재 물질(11종) : 감귤류추출물, 로즈마리추출물, 복합황금추출물 등
- 주요기능 외 보존기능을 갖는 기타원료(8종) : 감초추출물, 변성호프추출물, 비타민C, 유카추출물 등

\* 공전 미등재 물질은 「식품첨가물 기준 및 규격」의 미등재 소재로, 일반적으로 보존기능을 가지고 있는 천연유래 원료임.

\*\* 기타원료는 「식품첨가물 기준 및 규격」의 등재 소재로 감미료, 영양강화제, 유화제 등 개별적인 주요 기능을 가지면서 동시에 보존 기능을 가지고 있는 원료임.



## 보존료 분류(47종)

공전 등재(28종)		공전 미등재(11종)		기타원료(8종)	
나타마이신	안식향산나트륨	감귤류추출물		감초추출물	
니신	안식향산칼륨	겨자추출물		리소짐	
데히드로초산나트륨	안식향산칼슘	고추수성추출물		변성호프추출물	
메타중아황산나트륨	자몽종자추출물	녹차추출물		비타민C	
메타중아황산칼륨	질산나트륨	로즈마리추출물		유카추출물	
무수아황산	질산칼륨	맹종죽추출물		이리단백	
빙초산	차아황산나트륨	무추출물		키토산	
산성아황산나트륨	초산칼슘	복합황금추출물		포도종자추출물	
소브산	파라옥시안식향산메틸	양배추추출물			
소브산칼륨	파라옥시안식향산에틸	올리브잎추출물			
소브산칼슘	ε-폴리리신	히노키티올			
아질산나트륨	프로피온산				
아황산나트륨	프로피온산나트륨				
안식향산	프로피온산칼슘				

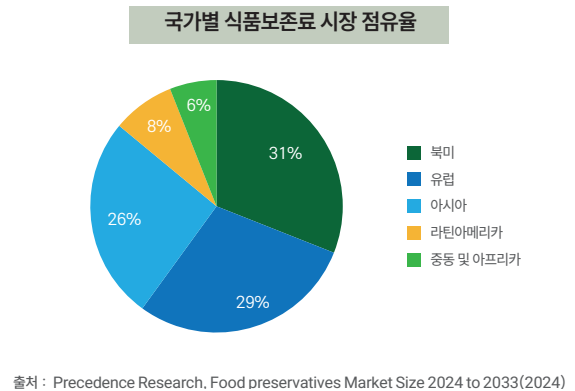
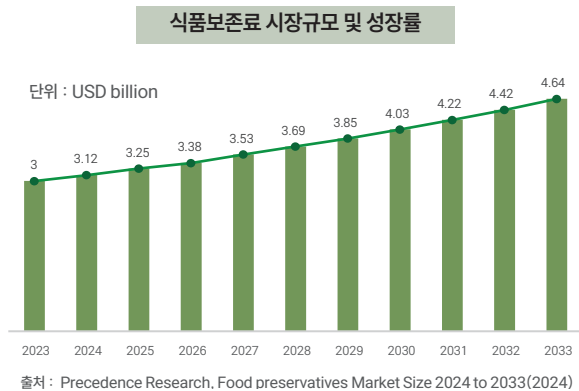


## PART 02 보존료 시장현황

### ☀ 식품보존료 시장규모 및 국가별 시장 점유율

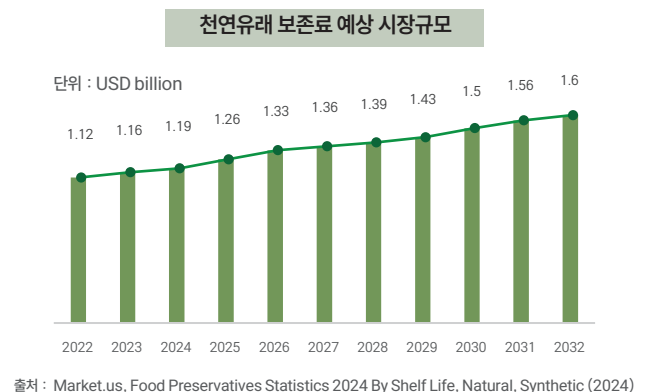
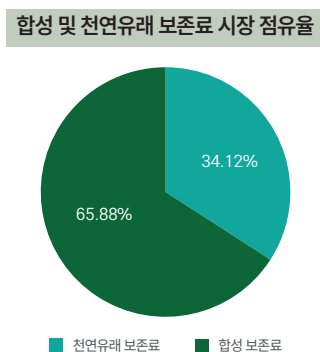
| 세계 식품보존료 시장규모는 2023년 기준 30억 달러 이상으로 보이며, 향후 10년간('23~33년) 연평균 성장률(CAGR) 4.50% 수준으로 성장하며 2033년 기준 약 46억 4천만 달러에 이를 것으로 전망된다.<sup>4)</sup>

| 국가별 식품보존료 시장 점유율을 살펴보면 북미는 2023년 기준 시장 점유율 약 31% 수준으로 가장 큰 점유율을 차지하고 있으며, 그 외 유럽, 아시아 순으로 확인되었다. 한편, 식품보존료 시장의 성장을 주도하는 주요 요인으로 가공식품 및 간편식품에 대한 소비자 수요 증가, 지속적인 기술개발, 식품 품질과 안전에 대한 소비자 인식 상승 등이 포함된다.<sup>4)</sup>



### ☀ 천연유래 보존료 시장현황

| 천연유래 보존료 시장현황을 살펴보면 2023년 기준 글로벌 식품보존료 시장에서 천연유래 보존료 시장은 약 34%를 차지했다. 합성보존료 시장이 식품보존료 시장을 주도하고 있으나, '천연유래 보존료 시장은 꾸준한 성장세를 보이고 있으며 향후 10년간('22~32년) 연평균 성장률(CAGR) 약 3.6% 성장하면서 2032년에는 약 16억 달러에 이를 것으로 예상된다. 건강 및 웰빙 트렌드와 클린라벨 제품 시장의 확대 등으로 천연유래 보존료에 대한 수요는 지속적으로 증가할 것으로 예상된다.<sup>5-6)</sup>



## PART 03 소재별 특징 및 제품 적용 사례

현재까지는 **소브산류, 안식향산류, 파라옥시안식향산류, 프로피온산류** 등의 합성보존료가 주로 사용되고 있으나, 천연 소재를 활용하고자 하는 시장 트렌드에 따라 다양한 식품에 **나타마이신, 자몽종자추출물, ε-폴리리신, 감귤류추출물, 로즈마리추출물, 유카추출물** 등의 천연유래 보존료가 적용되고 있는 추세이다. 천연유래 보존료 6종의 주요 특징 및 제품 적용 사례는 다음과 같다.

### | 공전 등재

#### 나타마이신(Natamycin)

정의 <sup>7)</sup>	천연곰팡이 성분으로, <i>Streptomyces</i> 발효에 의해 얻어지는 polyene macrolides의 일종					
특성 <sup>8)</sup>	1) 다양한 곰팡이 효모의 성장을 억제할 뿐만 아니라 독소의 생성을 억제하며, 독소 식중독을 효과적으로 예방 2) 대부분의 곰팡이와 효모가 자랄 수 있는 음식의 표면에 잔류하여 억제					
국가별 식품첨가물 지정현황 <sup>9)</sup>	한국	CODEX	EU	미국	일본	중국
	0	0	0	0	0	0
식품의약품안전처 사용기준 <sup>1)</sup>	나타마이신은 치즈류의 표면에 한하여 사용하여야 한다. 나타마이신의 사용량은 1mg/dm <sup>2</sup> 이하로, 표면으로부터 깊이 5mm이상에서는 검출되어서는 아니된다(0.020g/kg이하).					
제품 적용 사례						
	크라프트 슈레드 이탈리아 파이버 치즈 KRAFT FOODS GRORP INC	바시론 트러플 치즈 HAZELEGER KAAS BV	엠보그 에담 BGRGLANDMILCH EGEN	블루치즈 크림블 BelGiooso Cheese INC		

#### 자몽종자추출물(Grapefruit seed extract)

정의 <sup>1)</sup>	운향과 자몽( <i>Citrus paradisi</i> Macf.)의 종자를 물, 에탄올 또는 글리세린으로 추출하여 얻어지는 것으로 주성분은 지방산, 플라보노이드 등이 있음					
특성 <sup>10)</sup>	1) 성분 중 ascorbic acid, ascorbyl palmitate 및 토코페롤 등이 부패성 및 병원성미생물에 대한 살균효과 및 효소활성 저해 2) 은은한 향기를 가지고 있어 강한 방취력으로 악취, 부패취 제거에 유용					
국가별 식품첨가물 지정현황 <sup>9)</sup>	한국	CODEX	EU	미국	일본	중국
	0	x	x	0	0	x
식품의약품안전처 사용기준 <sup>1)</sup>	II. 2. 1)*의 규정에 따라 사용하여야 한다. * 식품 중에 첨가되는 식품첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.					
제품 적용 사례						
	부어먹는 돈까스 소스 (주)면사랑	스타벅스 라이스칩 미듬영농조합법인	아침햇살 웅진식품(주)	홍대감 한돈으로 만든 육포 (주)청미식품		





\* 출처: 각 기업 홈페이지, 국내 온라인 소매 유통채널

**ε-폴리리신(ε-Polylysine)**

정의 <sup>1)</sup>	방선균의 일종인 <i>Streptomyces albulus</i> 를 배양한 다음 배양여액을 이온교환수지에 흡착, 분리, 정제하여 얻어지는 물질					
특성 <sup>11)</sup>	1) 그람 양성균, 곰팡이, 효모 등 항균범위가 넓음 2) 식중독 원인균, 내열성균 등에 뛰어난 증식억제					
국가별 식품첨가물 지정현황 <sup>9)</sup>	한국	CODEX	EU	미국	일본	중국
	O	x	x	O	O	O
식품의약품안전처 사용기준 <sup>1)</sup>	II. 2. 1)*의 규정에 따라 사용하여야 한다. * 식품 중에 첨가되는 식품첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.					
제품 적용 사례						
	고메 브로콜리크림 수프 CJ제일제당(주)	스위트칠리 소스 CJ제일제당(주)	더 촉촉한 치즈케익 (주)삼립식품	아임요 복숭아 베이스 (주)휴림		

**| 공전 미등재**

**감귤류추출물(Citrus extract)**

정의 <sup>12)</sup>	감귤류 자원(citrus grapefruit, citrus bergamot, citrus sweet orange, citrus tangerine 등)이 추출 및 발효 공정을 거치면서 생성된 유기 화합물에 유기산들이 부가되어 생성					
특성 <sup>12-13)</sup>	1) 세균, 곰팡이의 생육 저해 및 항산화제 역할 2) 대표적인 성분으로는 bioflavonoids(Vit. P)와 ascorbic acid(Vit. C) 있음					
국가별 식품첨가물 지정현황	한국 <sup>1)</sup>	CODEX <sup>14)</sup>	EU <sup>15)</sup>	미국 <sup>16)</sup>	일본 <sup>17)</sup>	중국 <sup>18)</sup>
	x	x	x	x	x	x
제품 적용 사례						
	호주전통의 레밍턴 초코케이크 (주)푸드머스	미토리 데일리 곤약젤리 사과 (주)미토리푸드	비스 더블랙 (주)대일	매콤한 돼지불고기 양념 CJ제일제당(주)		





\* 출처: 각 기업 홈페이지, 국내 온라인 소매 유통채널

**로즈마리추출물(Rosmarinus officinalis (Rosemary) extract)**

정의 <sup>19)</sup>	로즈마리( <i>Rosmarinus officinalis</i> L.)는 로즈메리 혹은 미질향이라고도 하며 잎, 순, 꽃이 식용가능한 꿀풀과( <i>Labiatae</i> )의 상록 작은 관목					
특성 <sup>20)</sup>	1) 역한 냄새를 제거하는 소취제의 역할, 상큼한 향을 내는 부향제 역할 2) 살균작용, 항균작용, 항산화 기능 등이 있어 식품의 보존성을 높이는 것으로 알려져 있음					
국가별 식품첨가물 지정현황	한국 <sup>1)</sup>	CODEX <sup>14)</sup>	EU <sup>15)</sup>	미국 <sup>16)</sup>	일본 <sup>17)</sup>	중국 <sup>18)</sup>
	x	0	0	0	x	0
제품 적용 사례						
	리얼 마요네즈 Primal Kitchen		타케노코노사토 딸기 쇼콜라 메이지		꽃샘 로즈마리 파인애플 (주)꽃샘식품	
			클래식 스키탈리나 Bottoli S. P. A.			

**| 기타 원료**

**유카추출물(Yucca extract)**

정의 <sup>7)</sup>	용설란과 유카( <i>Yucca brevifolia</i> Engelm., <i>Yucca schidigera</i> )의 뿌리를 물로 추출하여 얻어지는 것					
특성 <sup>12)</sup>	1) 항균성을 가진 유카 사포닌을 다량 함유하며 효모·곰팡이에 대하여 강한 항균작용 2) 제품의 풍미에 영향을 주지 않음 3) 김치의 가스 발생 억제 효과					
국가별 식품첨가물 지정현황	한국 <sup>1)</sup>	CODEX <sup>14)</sup>	EU <sup>15)</sup>	미국 <sup>16)</sup>	일본 <sup>17)</sup>	중국 <sup>18)</sup>
	0	x	x	0	0	x
식품의약품안전처 사용기준 <sup>1)</sup>	II. 2. 1)*의 규정에 따라 사용하여야 한다. * 식품 중에 첨가되는 식품첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.					
제품 적용 사례						
	통밀도띠아 (주)풀무원		떡기파이 (주)크라운제과		식물성 유니짜장면 (주)풀무원	
			낙지젓갈 (주)씨엔에프			

\* 출처: 각 기업 홈페이지, 국내 온라인 소매 유통채널

PART 04 식품군별 제품 출시 사례

현재 국내에서 **소브산류, 안식향산류, 파라옥시안식향산류, 프로피온산류** 등의 **합성보존료**가 주로 사용되고 있으며, 보존료의 종류에 따라 어묵, 음료류, 소스류, 빵류 등의 다양한 식품에 적용되고 있다. 최근에는 천연 지향적인 소비 추세에 맞춰 기존에 사용하던 합성보존료를 천연유래 보존료로 대체하고 있으며, 이에 따라 식품첨가물 산업에서도 합성보존료를 대체할 효과적인 천연유래 보존료를 개발하기 위한 연구가 활발히 이루어지고 있다.<sup>21)</sup> 현재 **천연유래 보존료**로서 **자몽종자추출물, ε-폴리리신, 유카추출물** 등이 사용되고 있으며, 그 종류에 따라 다양한 제품군에 적용되고 있다. 천연유래 보존료를 활용한 식품군별 제품 출시 사례는 다음과 같다.

**과자**

제품명	감귤곶이	클래식스카치티나	타케노코노사토쇼콜라	크림블카카오	순쌀과자 미분
기업명	죠훈한제주	Bottoli S. P. A.	메이지	(주)크라운제과	(주)청우식품
천연유래 보존료	자몽종자추출물	로즈마리추출물	로즈마리추출물	유카추출물	녹차추출물
이미지					

**빵류**

제품명	통밀또띠아	더 촉촉한 치즈케익	아이스모찌롤케익	잘익은 옥수수이야기	호주전통의 레밍턴 초코케이크
기업명	풀무원	(주)삼립식품	(주)삼립식품	(주)삼립식품	(주)푸드머스
천연유래 보존료	유카추출물	ε-폴리리신	ε-폴리리신	ε-폴리리신	감귤류추출물
이미지					

**소스류**

제품명	치폴레 스파이시 소스	돈가스 소스	냉면장	리얼 마요네즈	파인애플 샐러드 소스
기업명	C.J제일제당(주)	백설	(주)음트리	Primal Kitchen	C.J제일제당(주)
천연유래 보존료	ε-폴리리신	ε-폴리리신	자몽종자추출물	로즈마리추출물	ε-폴리리신
이미지					

\* 출처: 각 기업 홈페이지, 국내 온라인 소매 유통채널

**식육가공품 및 포장육**

제품명	홍대감 한돈으로 만든 육포 명인의 조청으로 맛을 더한 한우육포 카레맛 닭가슴살 수제 소시지 파슬리맛 닭가슴살 수제 소시지 Oven Roasted Chicken Breast				
기업명	(주)청미식품	(주)초록마을	(주)파워닭	(주)파워닭	Applegate Natural
천연유래 보존료	자몽종자추출물	자몽종자추출물	자몽종자추출물	자몽종자추출물	로즈마리추출물
이미지					

**음료류**

제품명	아침햇살	맥콜	홍삼햇개	엔내추럴 뷰티 베리 스무디	스파클링 피치
기업명	웅진식품(주)	(주)일화	녹차원(주)	(주)메타보리크	오케이에프(주)
천연유래 보존료	자몽종자추출물, 녹차추출물	자몽종자추출물	자몽종자추출물	포도종자추출물	자몽종자추출물
이미지					

**절임류**

제품명	파인애플 무쌈	간편 고사리	울릉도 명이절임	고들빼기	야채피클
기업명	풀무원(주)	라움메이드 주식회사	울릉도 참선지기산채 영농조합법인	(주)도들샘F	(주)아워홈
천연유래 보존료	자몽종자추출물	자몽종자추출물	자몽종자추출물	자몽종자추출물	자몽종자추출물
이미지					

**기타**

제품명	다시마 맛간장	식물성 유니짜짬면	KIKI청포도퓨레	아이스클모히토	식자재양생선까스
기업명	(주)해오름바이오	풀무원(주)	ES식품원료	서주푸드(주)	(주)재호물산
천연유래 보존료	자몽종자추출물	유카추출물	자몽종자추출물	자몽종자추출물	자몽종자추출물, ε-폴리리신
이미지					

\* 출처: 각 기업 홈페이지, 국내 온라인 소매 유통채널

PART 05 천연소재를 활용한 보존료 개발 현황

국내 현황

**| 비수리 추출물** 충청남도 산림자원연구소에서는 2019년 야관문으로 불리는 비수리 추출물을 통해 천연유래 보존료를 개발하였다. 무독성과 안전성이 확보된 해당 소재는 화장품, 식품, 생활용품 등의 제품에 적용할 수 있으며, 이 외에도 다양한 제품으로의 활용 가능성이 높은 것으로 보고되었다.<sup>22)</sup>

**| (주)비에스티 ‘BGC-F’** 식품·화장품 기능성 원료 개발 업체인 (주)비에스티(BST Inc.)는 항진균 효능을 대폭 개선한 식품용 천연유래 보존제 ‘BGC-F’(성분명: 녹차추출물, 마늘 추출물, 효모 발효 추출물 등)를 개발하였다. 핵심 기술로써 발효 미생물 컨트롤을 통한 단계별 발효로 항균 효과를 향상시킨 것을 특징으로 하는 해당 소재는 곡물가공품(떡, 제빵 등), 소스 등의 다양한 식품군에 적용할 수 있는 것으로 보고되었다.<sup>23)</sup>

**| (주)다인소재 ‘허브추출물 및 복합허브추출물’** (주)다인소재는 국내 최초 천연보존료를 개발하였으며, 다양한 천연유래 소재를 개발하고 있다. 주력 제품인 허브추출물 시리즈와 복합허브추출물 시리즈는 유통기간을 연장시켜 주는 보존 효능이 매우 우수한 장점이 있으며, 기존 가공식품의 합성보존료를 대체하여 친환경적인 보존 소재를 풀무원, CJ 등 국내 식품업체에 제공하고 있다.<sup>24)</sup>



충청남도 산림자원연구소  
‘비수리 추출물’<sup>25)</sup>



(주)비에스티  
‘BGC-F’



(주)다인소재  
‘복합허브추출물’

국외 현황

**| 베트남 ‘넴추어’** 호주 로열 벨버른 연구팀은 베트남에서 즐겨먹는 넴추어(Nem Chua)에서 식중독을 일으키는 주요 박테리아를 살균하는 새로운 형태의 천연보존료 물질 플랜테시클린(Plantacyclin, B21AG)을 발견하였다고 보고하였다. 플랜테시클린은 박테리오신의 일종으로 해당 성분을 활용하면 음식의 보관 기간을 늘려 음식물 쓰레기 감소와 식중독 예방을 위한 방안이 될 것이라고 밝혔다.<sup>26)</sup>

**| 프랑스 ‘식물성 천연보존료’** 프랑스 Naturex사는 로즈마리와 시금치추출물을 활용해 식품 보존을 위한 보존료 ‘XtraBlend®RN’를 개발하였다. 이는 EDTA(에틸렌디아민테트라아세트산)와 같은 합성 첨가물을 대체할 수 있는 식물성 원료 유래 보존료로서 식품의 색상 및 신선도를 유지할 수 있도록 돕는다고 밝혔다.<sup>27)</sup>

네덜란드 ‘Verdad MP 100’ 네덜란드의 Corbion사는 식초와 천연향료를 활용해 개발한 ‘Verdad MP 100’을 개발했다고 보고하였다. 해당 소재는 완제품의 풍미에 영향을 미치지 않으면서도 프로피온산칼슘과 함께 곰팡이를 효과적으로 억제하는 능력을 가진 친환경 물질로써 향후 육류 등의 다양한 식품에 확장되어 적용할 예정이라고 밝혔다.<sup>28)</sup>



베트남  
‘넴추어’



프랑스  
‘XtraBlend®RN’



네덜란드  
‘Verdad MP 100’

### 참고문헌

- 01 식품의약품안전처. 식품첨가물의 기준 및 규격 (제2023-82호) (2023)
- 02 연구개발특구진흥재단. 식품보존료 시장(연구개발특구기술 글로벌 시장동향 보고서) (2018)
- 03 신재욱. 합성보존료의 이해. 식품과학과 산업 49: 30-37 (2016)
- 04 Precedence Research. Available from: <https://www.precedenceresearch.com/food-preservatives-market>. Published Feb, 2024. Accessed Sep 4, 2024.
- 05 Market.us. Available from: <https://media.market.us/food-preservatives-statistics/>. Published Feb 8, 2024. Accessed Sep 4, 2024.
- 06 Grand view research. Available from: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/natural-food-preservatives-market-report>. Published 2024. Accessed Sep 4, 2024
- 07 식품의약품안전처. 식품첨가물공전 해설서(제3판) (2018)
- 08 (주)에프에이뱅크. Available from: [http://www.fabank.net/main\\_kr/main.php?ctt=../contents\\_kr/m\\_2\\_1](http://www.fabank.net/main_kr/main.php?ctt=../contents_kr/m_2_1).
- 09 식품의약품안전처. 식품첨가물 지정현황 비교편람 (2018)
- 10 박한국, 김상범. 자몽 종자 추출물의 항균성. 한국식품영양학회 19: 526-531 (2006)
- 11 이형재. 보존료의 시장동향. 食品と開發 45: 60-64 (2010)
- 12 (주)에프에이뱅크. Available from: [http://www.fabank.net/main\\_kr/main.php?ctt=../contents\\_kr/m\\_2\\_1](http://www.fabank.net/main_kr/main.php?ctt=../contents_kr/m_2_1). Accessed Sep 4, 2024.
- 13 ES식품원료. Available from: [https://www.esfood.kr/goods/goods\\_view.php?goodsNo=186788633](https://www.esfood.kr/goods/goods_view.php?goodsNo=186788633). Accessed Sep 4, 2024.
- 14 CODEX. Available from: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>. Accessed Sep 4, 2024.
- 15 한국농수산식품유통공사, EU 식품첨가물 및 유해물질 규정번역본(2021)
- 16 미국 FDA. Available from: <https://www.fda.gov/>. Accessed Sep 4, 2024.
- 17 일본 소비자청. Available from: [https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/food\\_additives#h2\\_2](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives#h2_2). Accessed Sep 4, 2024.
- 18 한국농수산식품유통공사, 중국 식품첨가물/유해물질규정 번역본 (2020)
- 19 대한민국특허청. 로즈마리 조성물을 함유하는 천연보존료의 제조방법 (2017)
- 20 Yu MH, Chae IG, Jung YT, Jeong YS, Kim HI, Lee IS. Antioxidative and Antimicrobial Activities of Methanol Extract from Rosmarinus officinalis L. and Their Fractions. Journal of Life Science 21: 375-384 (2011)
- 21 DATA BRIDGE. Available from: <https://www.databridgemarketresearch.com/ko/reports/global-natural-food-preservatives-market?srsId=AfmBOoq00vzroXDUNRmPNxNLf3KQ1bPJsJ6J8gSe7B43yBpzRyodln89>. Accessed Sep 4, 2024.
- 22 코스모닝 뉴스. ‘비수리 추출물, 천연방부제로 재탄생’ (2019)
- 23 식품저널 foodnews. 비에스티, 항진균 효능 대폭 개선 식품용 천연보존제 · 항갈변제 출시 (2019)
- 24 충청비즈. ‘Global No. 1 소재 전문기업’ 우뚝! (2019)
- 25 국립생물자원관. Available from: <https://species.nibr.go.kr/index.do>. Accessed Sep 4, 2024.
- 26 농식품수출정보. 베트남 음식에서 천연방부제 성분 발견 (2021)
- 27 Naturex 홈페이지. Naturex사 식품 보존을 위한 식물성 천연첨가물 개발 (2017)
- 28 Corbion 홈페이지. Corbion사 빵·과자류 보존을 위한 솔루션 Verdad MP 100 개발 (2017)



54576

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로 100

**대표전화 063-720-0500**

