

## NEWS



### 대구중앙 골드클럽 오픈 기념 갤러리투어 & 투자세미나

☛ KEB하나은행 대구중앙 골드클럽이 새롭게 문을 열었다. KEB하나은행은 지난 3월 23일 대구중앙 골드클럽 오픈을 기념하기 위해 VIP손님을 모시고 갤러리투어와 투자세미나를 진행했다.

갤러리투어는 대구 시내에 위치한 리안 갤러리, 대구 미술관 두 곳을 둘러보는 프로그램으로 진행했다. 숙명여자대학교 미술대학 겸임교수와 국립현대미술관 작품가격 심의위원 등을 맡고 있는 김윤섭 한국 미술경영연구소 소장이 진행을 맡았다.

'한국의 후기 단색화'란 주제로 전시 중인 리안갤러리는 미술평론가 윤진섭의 기획으로 김근태, 김이수, 김춘수, 김택상, 남춘모, 법과, 이배, 이진우, 장승택, 전영희, 천광엽 등 11명 작가의 작품이 전시됐다. 손님들은 여러 작가의 작품을 통해서 세계가 주목하는 한국 후기 단색화의 진면목을 이해할 수 있는 기회를 가졌다. 이후 대구지역을 기반으로 왕성한 활



동을 펼치고 있는 남춘모 작가의 작품을 집중 조명하는 자리가 마련됐다. 대구미술관에서는 남 작가의 회화에서부터 설치미술까지 주요 작품들을 한자리에서 살펴볼 수 있는 전시가 진행 중이다. 이후 손님들은 대구그랜드호텔로 이동해 투자 전문가로부터 2018년 포트폴리오 전략과 관련된 강의를 들었다. 투자 전문가는 "투자는 무엇보다 스스로

원칙을 세우는 것이 중요하다"고 강조하며 올해 시장 동향과 추천 포트폴리오를 제안했다. 세미나가 끝난 후 손님들은 준비된 오찬을 즐기며 흥겨운 시간을 보냈다.

2시간 여 동안 진행된 세미나는 손님들의 열띤 호응 속에서 진행됐다. 이번 행사는 자칫 딱딱할 수 있는 자산관리 세미나와 갤러리투어의 컬래버레이션을 통해 손님들의 이성과 감성을 모두 만족시키는 시간으로 평가받았다.

KEB하나은행 관계자는 "이번 대구중앙 골드클럽 오픈을 계기로 대구를 포함한 영남 일대 손님들을 위한 자산관리와 라이프케어 서비스를 진행할 계획"이라며 "앞으로도 수준 높은 작품을 함께 감상할 수 있는 갤러리투어를 비롯해 문화, 교양, 정보, 스포츠, 여행 등 손님들이 직접 참여할 수 있는 다양한 행사를 기획할 것"을 약속했다.

NEWS



### 손님의 2, 3세대 손자녀 마케팅 현악기 컨설팅 서비스 시행

KEB하나은행은 국내 최초로 현악기 컨설팅 자문위원단을 구성해 손님이 보유한 악기에 대한 체계적인 컨설팅을 제공하는 특별한 서비스를 시작했다. 컨설팅 자문위원단은 음대교수, 메이저 시립교향악단 악장, 수석급 연주자, 악기 전문 딜러, 악기 복원 전문가, 제작 전문가 등 바이올린, 비올라, 첼로 각 분야별 최고 수준의 전문가로 구성됐다. 국내 최초로 시행되는 이 서비스에는 몇 가지 이점이 있다. 먼저 이 서비스를 통해 제한된 정보로 상거래가 이뤄지는 현악기 시장에서 효율적인 거래가 가능해졌다. 또한 바이올린, 비올라, 첼로 등 현악기 공자가 보유하고 있거나 구매 예정인 악기에 대해 악기 음질이나 악기 상태, 제조과정 등 다양한 정보를 습득할 수 있다. 이를 통해 내 악기에 대한 보다 객관적이고 정확한 정보 파악이 가능해졌고, 향후 악기 구매나 투자에 대한 계획을 수립할 수 있다. 손님이 악기 컨설팅을 의뢰하면 분야별 전문가, 딜러, 복원 전문가 등 3인이 한 팀이 되어 손님의 악기

를 평가한 후 손님에게 평가서를 작성해 전달한다. 손님이 원할 경우 세계 최대 고악기 전문 악기상으로부터 악기보증서를 발급받을 수도 있다.

지난 3월 12일 CLUB1 PB센터에서는 처음으로 현악기 컨설팅 서비스가 진행됐다. 손님이 보유한 1800년대 독일 바이올린에 대한 감정이 이루어졌다. 먼저



악기 전문 딜러가 악기를 세심하게 살펴보고 악기의 역사와 레이블에 대해 자세히 설명했다. 이후 연주자인 음대 교수가 악기를 직접 연주하면서 소리의 특성과 질을 평가했다. 마지막으로 악기 복원 전문가가 악기 상태를 점검하며 보관 및 관리방법 등에 대해 조언했다.

이번 행사에 참여한 손님은 "악기에 대한 객관적이고 정확한 정보를 들을 수 있는 유일한 기회였다"며 "보유한 악기에 대한 궁금증을 해소한 것은 물론 향후 악기 구매 계획까지 세울 수 있어 매우 유익했다"고 만족감을 드러냈다.

현악기 컨설팅 서비스는 앞으로 보다 다양한 서비스 라인업을 추가로 구성해 상시로 진행될 예정이다. 현악기 컨설팅 서비스는 KEB하나은행 PB 거래 손님에 한하며 서비스를 희망하는 손님은 거래영업점 PB를 통해 상담 후 신청할 수 있다. KEB하나은행은 2, 3세대를 위한 다양한 라이프케어 서비스를 계획 중이다.

### VIP 손님 초청 쿠킹 클래스

#### 플로리다 자몽의 봄맛

자몽의 세계 최대 생산지인 미국 플로리다. 이 지역은 햇살이 뜨겁고 바다로 둘러싸여 있어 기후와 환경이 고온다습하다. 플로리다의 아열대성 기후는 과즙이 풍부하고 당도가 높은 자몽을 생산하는 데 적당하다. 플로리다 자몽 시즌은 보통 11월부터 이듬해 5월까지이며 가장 높은 당도의 피크 시즌은 1월부터 4월까지이다.

KEB하나은행은 지난 2월 9일과 23일 이틀에 걸쳐 VIP 손님 20여 명을 범포타운 골드클럽으로 초청해 '플로리다 자몽의 봄맛'이란 주제로 쿠킹 클래스를 진행했다. 이번 쿠킹 클래스는 이보은생활요리연구소 대표이자 쿠킹 스튜디오 쿠파아를 운영 중인 이보은 요리연구가가 진행했다.

쿠킹 클래스 시작에 앞서 손님들은 자몽티를 마시며 자몽의 매력에 빠져보는 시간을 가졌다. 본격적인 쿠킹 클래스는 자몽 다듬는 법을 배우는 것으로 시작했다. 이후 간식으로 좋은 자몽 정과, 겨우내 잃었던 입맛을 돌아주는 자몽 세발나물 냉채, 아침식사로 좋은 자몽 프리타타 요리 수업이 진행됐다.

이보은 대표는 "활동력이 적을 때는 필수 비타민이 함유된 자몽을 섭취하는 것이 좋다"며 "자몽은 비타민C, 비타민A와 같은 필수 비타민과 미네랄, 식이섬유와 같은 필수 영양소들을 제공하는데 도움을 준다"고 설명했다. 또한 "다른 과일에 비해 칼로리가 낮아 다이어트 계획에도 이상적인 재료"라고 덧붙였다. 이 대표는 내 몸을 위한 작은 사치인 자몽과 함께 궁합이 좋은 음식들을 소개했다. 쿠킹 클래스는 이보은 대표가 직접 준비한 한 끼 식사를 즐기는 것으로 마감됐다.

쿠킹 클래스에 참여한 손님들은 "무심코 지나칠 수 있는 식재료가 훌륭한 보양식을 만들 수 있는 재료라는 걸 알게 되어 만족스러웠다"고 말했다.



### VIP 손님 초청 쿠킹 클래스

#### 작은 접시에서 만나는 스페인과 플로리다

눈 깜짝할 사이에 성큼 다가온 봄, 입맛에도 변화를 줄 타이밍이다. KEB하나은행은 이 시기에 맞춰 특별한 맛과 레시피를 원하는 VIP 손님들을 위해 쿠킹 클래스를 마련했다.

지난 3월 15일 KEB하나은행 압구정PB센터 VIP 라운지에서는 20여 명의 손님들을 위한 '하몽 체험 클래스'가 진행됐다. 플로리다 시트러스 협회와 함께하는 이번 쿠킹 클래스는 존콕 델리미트 메뉴 총괄 파트장인 조현진 셰프의 설명 아래 진행됐다. 스페인의 대표 음식인 하몽과 미국 플로리다산 자몽이 함께 어우러져 '작은 접시에서 만나는 스페인&플로리다'란 쿠킹 클래스 주제를 한껏 느낄 수 있는 시간이었다.

쿠킹 클래스는 하몽에 대해 알아보는 것으로 시작했다. 스페인의 대표적인 생행인 하몽은 돼지 뒷다리를 통째로 천일염에 염지한 후 15개월에서 36개월 이상 장기 숙성 건조해 풍미를 한껏 끌어올린 음식이다. 크게 세 가지 등급으로 구분되는데 백돼지로 만든 '하몽 세라노', 흑돼지로 만든 '하몽 이베리코', 도토리를 먹인 흑돼지로 만든 '하몽 이베리코 베오타'로 나뉜다. 손님들은 조현진 셰프의 설명을 들으며 위의 세 가지 하몽 외에

도 존콕 델리미트가 선보이는 다양한 발효 건조육을 맛봤다. 하몽에 어울리는 음료로는 자몽에이드가 마련됐다. 원래는 와인 안주로 자주 찾는 편이지만 가볍게 식사 메뉴로 즐길 때는 상큼함에 달콤함이 가미된 자몽에이드가 제격이라는 게 조현진 셰프의 의견이었다.

이후엔 하몽 슬라이스 체험이 이어졌다. 조현진 셰프의 시범이 이어진 가운데 손님이 직접 하몽 전용 칼로 슬라이스를 해보고 그 자리에서 직접 맛을 봤다. 방금 자른 하몽의 맛은 더 일품이었다는 게 손님의 시식 평가다. 마지막으로 집에서 하우스 파티를 할 수 있는 메뉴로 하몽 카나페와 플레이팅을 배워보는 시간이 진행됐다. 쉽게 구할 수 있는 재료인 크림치즈와 아보카도를 활용한 하몽 카나페가 완성되자 손님들은 '맛도 모양도 최고'라며 만족감을 드러냈다. 더불어 자몽에이드와 자몽절임을 맛보며 '함께 먹으니 더 맛있다'며 하몽과 자몽의 환상궁합에 환한 웃음을 지어 보였다.

KEB하나은행은 앞으로도 삶의 기쁨을 느낄 수 있는 다양한 이벤트를 제공하며 골드클럽만의 VIP 서비스를 진행해나갈 예정이다.