



공식 맛집 블로거 53인이 추천하는

대한민국 맛집 여행



전북교육문화회관



EM167942

다음커뮤니케이션 영음

내부[수]

2011년 05월 03일 초판 1쇄 발행

2011년 11월 01일 초판 3쇄 발행

•

공동 기획 (주)다음커뮤니케이션 (주)백도씨

역은이 (주)다음커뮤니케이션

•

발행인 이규상

편집장 임현숙

•

진행 김하나 박도은 조아라 고정희 송세정

책임편집 조창원

편집팀 이경수 조현주 허자연 조창원 허지혜(객원)

디자인팀 최승희 문성미 우선영 김수혜(객원)

마케팅팀 이경태 원미숙 박차은

•

펴낸곳 (주)백도씨

주소 135-892 서울시 강남구 신사동 579-6 태암빌딩 3층

전화 02 3443 0311(편집) 02 3012 0117(마케팅)

팩스 02 3012 3010

이메일 book@100doci.com(편집) valva@100doci.com(유통·사업 제휴)

블로그 <http://blog.naver.com/100doci>

•

ISBN 978-89-94030-58-6 13980

© (주)백도씨, 2011, Printed in Korea

나무 [수]는 (주)백도씨의 출판 브랜드입니다.

"이 책은 저작권법에 따라 보호받는 저작물이므로 무단 전재와 무단 복제를 금지하며,

이 책 내용의 전부 또는 일부를 이용하려면 반드시 저작권자와 (주)백도씨의 서면 동의를 받아야 합니다."

• 파본이나 잘못된 책은 구입하신 곳에서 바꿔 드립니다.

프롤로그

* 6 *

일러두기

* 9 *

이 책에 참여하신 Daum 공식 맛집 블로거를 소개합니다!

* 12 *

Daum 공식 맛집 블로거들의 맛집 발굴 노하우

* 20 *

서울	*	22
인천 · 경기	*	134
강원	*	174
대전 · 충청	*	200
광주 · 전라	*	238
대구 · 경북	*	286
부산 · 경남	*	344
제주	*	424

지역별 맛집 찾기

* 454 *

가족회관



Says

실버스톤 blog.daum.net/moontour/917

전주음식 명인 1호, 전주비빔밥 지정업소 1-1호. 한식 세계화의 주역인 전주비빔밥의 진수를 맛볼 수 있는 곳. 맛집의 전통이 느껴지는 분위기를 풍기며 가격 대비 만족도가 높다.

친절한 서비스와 청결은 기본이다. 예전과는 달리 메뉴를 한 가지로 통일시켜 '정식'과 '육회비빔밥'은 사전예약이 필요하다. 이곳 비빔밥은 밥을 지을 때 물 대신 소뼈를 푹 고아 만든 사골국물을 사용한다. 맛도 맛있지만 그릇에 담긴 밥의 모양이 우리나라 가을의 아름다움을 담은 듯한 가을빛 비빔밥이다. 맛집답게 나오는 반찬들도 하나같이 훌륭하다.

- ☎ 062-284-0982
- 🕒 11:30~21:30
- 📅 전주비빔밥 10,000원
- 📍 전북 전주시 완산구 중앙동 3가 80
- 🌐 www.gajok-bibimbap.com

강변홍탁



Says

노루귀 blog.daum.net/euijj31/11295860

인근 식당과는 확연히 구별되는 주인표 초장, 국내산 홍어의 깊은 맛과 숙성된 맛, 거기에다 산뜻하고 정갈한 인심까지 얹어 주는 곳.

영산포라는 홍어 거리에 위치한 이곳은 아주머니가 장사를 하고 아들과 아버지는 홍어를 손질하는데 홍어에 대한 자부심이 대단히 강하고 특히 초장에서는 장인 정신이 느껴진다. 홍어무침이 먼저 나오고 둘이 먹다가 하나가 죽어도 모를 홍어 간이 기름장과 함께 나온다. 홍어삼합은 아주 잘 숙성된 맛이 입에도 들어가기 전에 느껴진다. 그 오묘하고 알싸한 맛에 입이 즐겁다. 서비스로 나오는 홍어튀김도 별스러운 맛이다. 식사로 나온 홍어 애국은 한술가락씩 입에 넣다 보니 그 맛에 살짝 빠진다. 작년에 왔다가 남은 감기마저 도망가는 느낌이 드는 구수하면서 진한 맛이다.

- ☎ 061-334-5402
- 🕒 11:00~21:00
- 📅 홍어삼합 (소) 40,000원 (중) 60,000원 (대) 80,000원
- 📍 전남 나주시 영산동 252-13번지

그때그집



Says

짱돌이찌니 blog.daum.net/sun-pkj-noon/17943736

전주 남부시장에서 명성을 이어가는 콩나물국밥집. 방송 출연도 여러 번 했고 시장 내에서도 오랫동안 장사해 온 곳이다. 특히 이 집은 5,000원짜리 콩나물국밥을 매달 15일 3,000원에 제공한다.

이 집 콩나물국밥은 진한 멸치국수를 우려내 시원한 맛을 살린 것이 포인트다. 김치 맛이 강하면 국밥 맛이 좀 텁텁해지는데 깔끔하게 푹 떨어지는 맛이 일품이다.

김씨네 국수



Says

임현철 blog.daum.net/limhyunc/11299596

강렬한 야채의 유혹, 여수시 학동의 국수 맛집. 이 집 국수는 국물 맛이 명품이다. 멸치, 다시마, 홍합, 조개, 굴, 새우 등의 해물과 양파, 대파 등의 야채를 넣어 끓이는 것이 비결이다. 국수 면발과 함께 들어간 어묵, 썩갠 무채, 김, 초장 등도 보기 좋다. 눈으로 먹는 맛도 쏠쏠하다.

국물 맛이 시원하고 칼칼한 '해물칼국수'가 인기 메뉴이고 '동치미국수'도 맛이 좋다.



☎ 063-231-6387 / 1588-8062

🕒 24시간

📅 콩나물국밥 5,000원, 물오징어 (1마리) 3,000원

📍 전북 전주시 완산구 전동3가 2-2

☎ 061-691-7858

🕒 14:00~04:00

📅 해물칼국수 · 동치미국수 각 5,000원

📍 전남 여수시 학동

동강 소문난 갈비탕



Says

대륙엠 blog.daum.net/choinm/16483535

고흥 반도 초입의 동강이라는 동네에 위치한 40년 전통의 갈비탕집. 전혀 갈비탕이 유명할 것 같지 않은 동네에 자리를 잡고 있는 이 집은 처음에는 장날에만 팔던 갈비탕이 명성을 얻게 되어 오늘날과 같은 식당으로까지 발전했다고 한다.

갈비는 뉴질랜드산을 사용한다. 갈비탕을 끓이는 기술이 남다른데, 약간의 양념과 계란을 풀어 넣은 점이나 당면이 들어 있지 않은 점이 여타 갈비탕과 차별화된다. 또한 갈비탕과 함께 나오는 반찬들은 대여섯 가지지만 갓김치, 도라지 등의 맛이 이 집의 내공을 짐작하고도 남을 정도로 맛이 뛰어나다. 매우 깔끔해서 위생 면에서도 만족스럽다.



061-833-2052



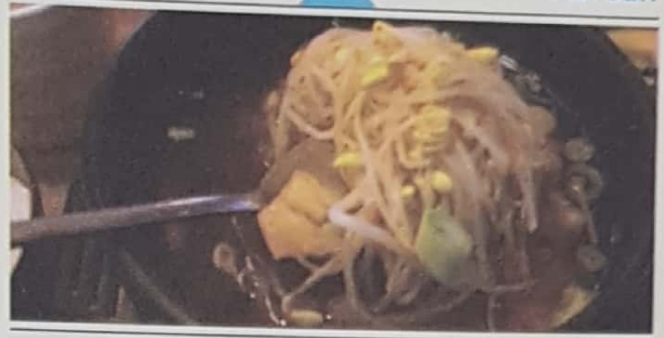
08:00~21:00



갈비탕 7,000원 (특) 10,000원, 갈비찜 45,000원



전남 고흥군 동강면 유둔리 198-1

www.소문난갈비탕.aui.kr

동문원

Says

바람흔적 blog.daum.net/damotoli/7280989

전주를 대표하는 세 가지 음식 중 하나인 콩나물국밥을 먹기 위해 찾은 맛집.

알맞은 통통한 콩나물에 시원하고 담백한 국물 맛이 그만이다. 콩나물국밥 건더기에 김을 한 장 얹어 쌈을 싸서 새우젓에 찍고 모주 한 잔을 들이켜면 그 맛이 기가 막힌다. 콩나물이 모자라면 언제나 리필해 주니 안주로도 제격이다.

부담 없이 이용할 수 있는 가격과 무난한 서비스를 제공한다.



063-284-3339



06:00~22:00



콩나물국밥 4,000원, 모주 한 잔 1,500원



전북 전주시 완산구 경원동 2가 37-2

www.dongmoonwon.com

동적골 가마솥곰탕



Says

짱돌이찌니 blog.daum.net/sun-pkj-noon/17943562

저녁부터 직접 우린 곰탕국물도 끝내 주지만 곁들여 나오는 반찬도 하나하나 정갈하고 맛난 곳. 한 번 가면 모두 단골이 된다는 집이다.

조미료나 인공 첨가물을 사용하지 않는다. 상차림은 어찌나 깔끔하고 반찬이 맛깔스러운지! 수육은 육질이 탄탄하고 고기 맛이 굉장히 부드럽다. 가마솥에서 진하게 우려낸 뽕안 곰탕은 기름기 없이 깔끔한 맛이 일품이며 고기도 퍼석거리지 않고 야들야들하다. 뜨끈한 곰탕 한 그릇 먹고 싶을 때 생각나는 집이다.

☎ 063-222-1137

🕒 10:00~21:30

📅 곰탕 7,000원, 도가니탕 10,000원
수육 (소) 15,000원 (대) 25,000원

📍 전북 전주시 완산구 원당동 78-2

돼지궁뎅이 소풍가네!



Says

하치일 blog.daum.net/hachiil/8307915

광주 두암동 돈을 싹쓸이한다는 후문이 있을 정도로 '대박'난 집.

이 집의 솥은 높은 점수를 줄 만하다. 갈탄이나 연탄, 기타 저급한 연료를 사용하지 않고 솥을 사용해 고기 맛이 매우 좋다. 깨끗하게 관리된 구리 석쇠와 그 아래 최고급 숯불이 눈길을 끈다.

잘 손질이 되어 나오는 갈매기살은 크기가 상당히 크다. 숯불에 구워서 이 집만의 특제 소스에 찍어 먹는데 마늘과 고추가 들어간 양념이 아주 맛있다. 갈매기살 맛은 소고기와 비슷하다. 삼겹살에서 느끼던 짹짹 흐르는 기름기가 없고 안심처럼 퍼석하지도 않으며 쫄깃한 맛이 중급 정도의 소고기를 먹는 느낌이다.

☎ 062-413-9292

🕒 17:30~24:00 (일요일 휴무)

📅 오돌뼈 7,000원

📍 광주시 북구 두암 1동 893-11

371

Korean

두암식당



Says

바람흔적 blog.daum.net/damotoli/7280902

짚을 사용해 돼지고기에 자연 고유의 짚불 냄새가 스며들도록 만들어 또 다른 맛을 내는 집.

이 집의 대표 메뉴인 '짚불삼합'의 1합은 짚불로 구운 돼지고기이고, 2합은 무안 갯벌에서 잡은 게로 담근 칠게장이며, 3합은 무안의 특산물 양파로 담근 양파 김치다. 먹는 방법은 홍어삼합을 먹는 방법과 비슷한데 짚불에 구운 돼지고기와 칠게장, 무안 양파김치를 얹어 상추 쌈에 싸 먹으면 된다. 다른 어떤 곳에서도 맛볼 수 없는 새로운 맛을 즐길 수 있다. 인근에는 화산 백련지와 항공우주전시관, 석영정, 몽평요, 백로왜가리번식지 등이 위치해 볼거리도 풍성하다.

☎ 061-452-3775, 011-617-3775

🕒 10:30~21:00

📋 짚불삼합 9,000원

📍 전남 무안군 몽탄면 사창리 697-2

372

Korean

마령옷닭



Says

짱돌이찌니 blog.daum.net/sun-pkj-noon/17943709

명품 닭을 다양한 코스 요리로 맛볼 수 있는 닭 요리 전문점. 바로 이런 것을 명품 닭이라고 하는구나! 무릎을 딱 치게 만든 맛집이다. 이곳 사장님은 무항생제 친환경 닭으로 직접 농장을 운영하면서 업계 최초로 가축업에서 친환경 인증을 받았다고 한다. 닭육회, 닭내장전골, 산양산삼백숙 등 일반 시중 닭에 길들여진 입맛을 한번에 사로잡을 그야말로 명품 닭 요리의 다양한 맛!

☎ 063-223-9958

🕒 10:00~22:00

📋 스페셜 일반백숙 (4인분) 60,000원

산양산삼닭한마리 코스 (4인분) 100,000원

📍 전북 전주시 완산구 평화 3가 241-8

베테랑 분식

Says

꼬양 blog.daum.net/yeonsili/12341109

전주 한옥마을에서 맛본 최고의 칼국수! 김가루와 고춧가루, 계란을 풀어 넣어 스테인리스 그릇 가득 담겨 나온 칼국수는 그 자체로 너무 먹음직스럽다. 국물은 깔끔하고 구수하다. 이곳 칼국수는 캐주얼하면서 맛이 깊다고 해야 할 것 같다. 한정식이 부담스럽고 좀 가볍게 식사하고 싶다면 이곳을 찾는 것도 좋다. 맛은 이곳을 찾는 많은 사람들이 보장한다.

Says

누구게 blog.daum.net/jwso76/115

정겨운 느낌의 4,000원짜리 분식집. 이곳의 인기 메뉴는 칼국수와 만두다. 만두는 피가 얇아서 속이 비칠 정도로 만두소도 실하게 들어 있다. 칼국수는 국물이 상당히 걸쭉하고 들깨가루가 들어가서 약간은 순댓국 같은 느낌이다. 계란이 풀어져 있어서 국물이 부드럽다. 학창 시절을 생각나게 하는 분식집이다.

Says

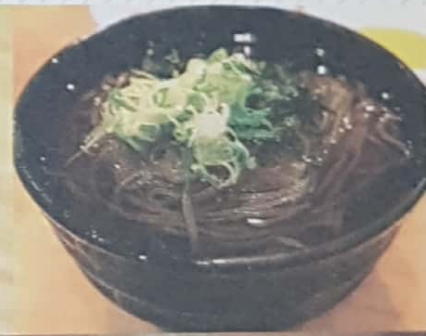
짱돌이찌니 blog.daum.net/sun-pkj-noon/17943366

전주에서 손꼽히는 맛집 중 하나인 이곳은 성심여고 앞에서 27년이 넘게 칼국수를 팔았다. 그 한결같은 맛, '베테랑칼국수'는 계란 푼 국물에 들깨가루, 고춧가루, 김가루가 들어갔다. 약간은 톱툰하면서 걸쭉하고 고소한 맛이 이 집 맛의 비결이다. 뜨끈한 칼국수를 먹고 후식으로 팔빙수까지 먹으면 완전 찰떡궁합이다. 4,000원으로 든든히 한 끼 해결하기에 이만한 곳도 없을 것이다.





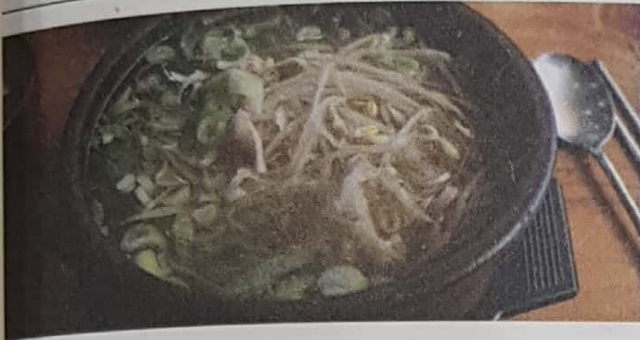
☎ 063-285-9898
🕒 09:30~21:00
📖 칼국수 · 쫄면 · 만두 · 콩국수 · 소바
 팔빙수 각 4,000원
🏠 전북 전주시 완산구 교동 85-1



401

Korean

왕이콩나물국밥



Says

BECK blog.daum.net/black4/592

전주의 대표적인 음식 중 하나인 콩나물국밥집으로 환상적인 맛과 저렴한 가격을 갖추고 있다. 같은 음식도 왜 맛집에서 먹어야 하는지 알게 해 주는 집이다.

'콩나물국밥'을 주문하면 새우젓과 오징어젓, 깍두기와 김치가 나오는데 다 정갈하니 맛난다. 국밥은 싱싱한 국내산 콩나물에 시원한 육수 등 맛이 출중하다. 여기에다 간단히 모주를 곁들이면 좋는데 모주는 막걸리 같지 않고 걸쭉한 식혜 같으면서도 독특한 맛을 낸다.

☎ 063-287-6979

🕒 24시간

📄 콩나물국밥 5,000원

🏠 전북 전주시 완산구 경원동2가 12-1

402

Korean

광주·전라



원조감자탕

Says

해피송 blog.daum.net/sso702/18296642

이 집 감자탕은 푸짐한 뼈다귀에 살이 두툼하니 붙어 있으며, 사골국물은 진한 것이 돼지 특유의 냄새가 나지 않는다. 함께 어우러진 부드러운 우거지와 밥 말아 먹는 칼칼한 국물 맛은 피로를 싹 가시게 한다. 함께 나오는 반찬도 사각사각 적당히 익은 오이 장아찌, 새콤달콤 해초류 무침, 젓갈이 많이 들어간 전라도식 김치 등 모두 맛이 좋다.

☎ 063-537-1002

🕒 24시간

📄 뼈해장국 6,000원, 감자탕 13,000원

🏠 전북 정읍시 연지동 343-25

전라도 음식이야기



Says

바람흔적 blog.daum.net/damotoli/7280981

전주에 가면 맛봐야 할 음식으로 전주비빔밥, 콩나물국밥, 한정식을 꼽는다. '전라도 음식이야기'는 그야말로 상다리 휘어지는 전주 한정식의 매력을 한껏 보여 준다. 혹시 가짓수만 많지 특별한 맛이 있을 리 없다고 생각한다면 오산이다.

서해에서 잡아올린 풍성한 해산물과 호남평야에서 생산된 곡식과 갖은 나물에 입도 눈도 호강하게 된다.

보쌈, 바지락 무침, 홍어회, 떡갈비 등 10여 가지 요리와 20여 가지 밑반찬으로 떡 벌어지게 차린 상 앞에서 전주의 술 이강주 한잔을 기울이다 보면 맛에 취하고 흥에 취할 것이다.

☎ 063-244-4477

🕒 10:00~20:00

👥 4인 기준 60,000원

📍 전북 전주시 덕진구 우아동 2가 899-1



정순순대

Says

카스카라 blog.daum.net/kasskara/7720230

시장에서의 40년 세월이 담겨 있는 순대국밥. 잔잔하게 느껴지는 진국의 맛.

예전 방식 그대로 제조하는 피순대와 진한 국물의 조화가 완벽한 곳으로 시장 상인들을 비롯해 많은 단골을 확보하고 있다. 선지와 각종 재료를 넣은 '피순대'는 역함보다 고소함이 좋고 '순대국밥' 역시 재료의 처리가 완벽해 역한 냄새가 없이 진국이다. 진한 국물과 피순대의 조화가 완벽한 곳이다.

☎ 063-854-0922

🕒 05:00~21:00

👥 순대국밥 5,000원

📍 전북 익산시 창인동1가 103-2

이연 잔치국수

Snack

Says 누구게 blog.daum.net/jwso76/117

가볍게 먹을 수 있는 멸치 육수의 '잔치국수'. 가격까지 저렴하다. 여름에는 '얼음국수', 겨울에는 '닭국수'도 한다. '잔치국수'는 생파가 들어간 양념장을 넣어 먹으면 색다른 풍미를 준다. 새콤하게 익은 김치도 국수랑 먹기에 제격이다.

Says 짱돌이찌니 blog.daum.net/sun-pkj-noon/17943064

'비빔국수'를 시키면 육수가 팔려 나오기 때문에 비빔국수도 맛보고 육수에 국수를 넣어 잔치국수도 맛볼 수 있다. '잔치국수'는 멸치로만 육수를 내서 그런지 잡맛이 없으며 느끼하지 않고 깔끔하다. 이 집처럼 5,000원으로 둘이서 배부르게 한 끼 해결할 만한 곳. 요즘 흔치 않다.

☎ 063-247-4700

🕒 11:00~21:00

📋 잔치국수 2,900원

📍 전북 전주시 덕진구 인후동2가 1529-19



조점레 남문 피순대



Says

실버스톤 blog.daum.net/moontour/913

40년을 한결같은 마음과 정성으로 이어온 순대국밥의 전국구 지존.

잡 부위가 전혀 없이 정성 들여 다듬은 암뽕, 내장과 피순대, 그리고 시원한 국물의 조화가 예술인 곳이다. 서민적인 시장통 맛집 분위기이며 가격 대비 만족도가 높다. 서비스 또한 친절하며 청결은 기본이다.

이 집의 재료들은 모두 국내산이며 쌀은 부안 계화도 간척지 쌀을 사용한다. 이 집 '순대국밥'의 특징 중 하나는 다대기를 사용하지 않고 고춧가루를 사용한다는 것. 그래서 맑고 개운한 맛이 일품이다. 숨이 죽은 부추무침과 순대 내장을 함께 먹으면 정말 맛있다.

한옥마을과 경기전, 전동성당 등과 가까이 있어 전주 여행을 계획한다면 꼭 일정에 넣길 권한다.

☎ 063-232-5006

🕒 24시간

📅 국밥 5,000원, 피순대 (소) 8,000원 (대) 12,000원

📍 전북 전주시 완산구 전동3가 2-198번지

진상역 한우촌 식당



Says

맛돌이 blog.daum.net/choch1004/445

세상에는 참 별난 곳이 많다. 이 곳 역시 그런 곳 중 하나다. 전남 광양 진상역이다. 여행객들이 한번쯤은 들려볼 만한 운치가 있는 간이역이다. 분명 '진상역'이라는 역 간판이 붙어 있는데 그 아래 출입문에는 '한우촌 식당'이라 쓰여 있다. 폐쇄 위기에 처했던 이곳이 몇 해 전 이색 음식점으로 탈바꿈한 것이다. 장터국밥을 판매하는데 그 맛이 보통이 아니다. 쇠고기도 듬뿍 들어 있고 내용물이 아주 푸짐하다. 창 밖 철길을 보며 식사를 즐길 수 있는 색다른 곳.

☎ 061-772-1778

📅 장터국밥 6,000원

📍 전남 광양시 진상면 섬거리 306 진상 기차역 내

412

Korean

진일 기사식당



Says

해피송 blog.daum.net/sso702/18296645

기사식당이라고 하면 양과 가격이 착한 것으로 알려져 이제 기사뿐 아니라 많은 사람들이 기사식당을 찾고 있다. 이 집은 수많은 차들이 주차해 있는 모습에서 맛이 얼마나 좋은지 알 수 있다. 메뉴만 많고 어설픈 요리를 해 주기보다 단 한가지 메뉴로 맛을 이어오고 있어 더욱 마음을 끈다. 얼큰한 '돼지고기 김치찌개'를 프라이팬에 담아 나오는 것이 인상적이다. 깔끔한 밑반찬은 가짓수도 다양하다.

413

Korean

천년누리봄



Says

바람흔적 blog.daum.net/damotoli/7280998

코스로 나오는 막걸리집. 15,000원으로 첫 상을 받으며 한 주전자를 추가 주문할 때마다 나오는 코스별 안주가 일품이다. 깔끔하고 정갈한 안주들이 푸짐하고 노란 주전자에 담긴 막걸리를 백자로 만든 막걸리 잔에 마시니 그 맛이 한층 배가되는 것 같다.



☎ 061-754-5320
🕒 07:00~21:00
📅 김치찌개 7,000원
📍 전남 순천시 승주읍 신성리 963

☎ 063-288-8813
🕒 10:00~24:00 (일요일 휴무)
📅 막걸리 첫상 (안주 포함) 15,000원
막걸리 추가 시 12,000원
📍 전북 전주시 완산구 경원동 2가 53-1

한라네 소머리국밥



Says

실버스톤 blog.daum.net/moontour/935

한우의 고장 전남 장흥의 명물 토요시장에서 발견한 최고의 소머리국밥 맛집.

이 집은 6,000원이라는 저렴한 가격에 푸짐히 나오는 한우 소머릿고기에서 넉넉한 남도의 인심을 느낄 수 있는 시골장의 숨은 맛집이다.

이 집의 메뉴는 '소머리국밥', '선지국밥', '곰창전골' 단 세 가지로 단출하다. 반찬으로 나오는 시금쌈살 한갓김치는 남도의 맛을 깊이 느끼게 해 준다.

☎ 061-862-7870
⌚ 07:00~20:00
🍲 소머리국밥 6,000원
📍 전남 장흥군 장흥읍 예양리 149



함씨네 밥상이야기

Says

바람흔적 blog.daum.net/damotoli/7281030

순 우리 콩 아니면 안 된다는 고집불통 신지식인 '함씨네 밥상'. 수입이 아닌 우리 콩으로 뷔페식 식단을 마련해 비교적 저렴한 가격으로 마음껏 먹을 수 있게 한 웰빙 맛집이다. 큰 도로 옆에 널찍하게 자리 잡은 식당은 깔끔하고 소담스러운 분위기다. 외지에서뿐만 아니라 외국에서도 찾아온다고 한다.

이 집에서 받아보는 한 상은 콩으로 만든 음식과 채소들로 이뤄진 건강 웰빙 식단. 거의 두부 요리며 생선이 한 마리 보인다. 담백하고 개운한 밥상이다.

장사를 하면 이윤을 남겨야 하는데, 그에 앞서 좋은 음식을 만들어 손님에게 대접해야 된다는 마음을 온전히 담고 있다.

☎ 063-212-2112
⌚ 11:30~20:30, 휴식 14:30~17:30
🍲 뷔페 15,000원
📍 전북 전주시 덕진구 반월동 849-42

행운집



Says

카스카라 blog.daum.net/kasskara/7720296

안도현 시인이 전국에서 가장 맛있다고 한 국수집. 개인적인 입맛이었지만 임실군 강진의 작은 장터에서 끓여 내는 할머니의 '국수'와 '팔칼국수'는 오래전에 먹었던 맛을 기억하게 해 준다.

임실의 태양열 자연 건조 국수인 백양국수를 사용하기에 국수의 맛이 더욱 좋다. 뒷밭이나 주변에서 채취해 바로 내주는 푸성귀는 '국수'와 '팔칼국수'의 맛을 한층 더 높여 준다. 작은 시골장터에서 저렴하고 맛있는 할머니 손맛을 볼 수 있는 집으로 정이 넘쳐 국수는 리필도 가능하다.

멸치를 이용한 육수의 맛이 깔끔하며 농사를 짓거나 시골장터에서 구입한 팥을 사용하는 '팔칼국수'는 아무것도 넣지 않고 먹어도 고소하다.

☎ 010-4364-1094

🕒 10:00~18:00

📅 국수 3,000원, 팔칼국수 3,500원

📍 전북 임실군 강진면 갈담리 515-4 강진시장 내

현대옥



Says

짱돌이찌니 blog.daum.net/sun-pkj-noon/17943252

해장으로든, 주머니 가벼울 때 든든한 한 끼 식사로도 그만인 콩나물국밥. 콩나물국밥으로 유명한 전주에서 깔끔한 맛을 내는 맛집이다. 아담한 가게에 주방은 오픈형이고 바 형태로 되어 있어 혼자 가서 먹어도 부담이 없다. 메뉴는 콩나물국밥 하나뿐이고 가볍게 오징어 정도 시켜서 넣어 먹을 수도 있다. 국물의 시원함과 콩나물의 아삭함. 밥알 하나하나가 으깨지지 않고 모양을 갖추고 있으며 콩나물 또한 너무 삶지 않아 탱탱함을 유지하고 있다.

반찬은 간단하게 김치와 낙지 젓갈을 준다. 밥은 더 달라고 하면 공짜로 리필해 준다.

☎ 063-272-0030

🕒 24시간

📅 콩나물국밥 5,000원, 오징어 한 마리 2,000원

📍 전북 전주시 완산구 서신동 803-5 (남주골 사거리 골목)