

여 행 길

전주 · 군산

글 | 장혜원 광명동
사진 | 이지예

전북교육문화회관



EM0217596



여행길 전주·군산

초 판 1쇄 | 2017년 7월 18일

기획 | 이준영
제작 | (주)아이엠아이 김정식
제작지원 | 김상흠, 이기재

지은이 | 장혜원, 광명동
사진 | 이지예
사진협조 | 군산시, 문화재청

펴낸이 | 장혜원
펴낸곳 | 푸른봄
책임디자인 | 정혜미
등록 | 2012년 12월 17일 (제2012-000390호)020
주소 | 서울시 마포구 와우산로 47, 309
전화 | 070-7500-2627 팩스 | 02-334-1211
블로그 | <http://blog.youthmeans.com>
이메일 | info@youthmeans.com

ISBN 979-11-950063-9-7 13980

- 책값은 뒷표지에 있습니다.
- 파손되거나 잘못된 책은 구입하신 서점에서 교환해드립니다.

전주 느낌의 미학이 완성하는 여행의 품격

I. 역사의 선물, 보물이 되다 ... 17

한옥마을 들여다보기 ... 18

1. 전주부성의 마지막 성문 **풍남문(豊南門)** ... 24
2. 숲 속 궁궐에서 즐기는 역사의 시간여행 **경기전(慶基殿)** ... 26
3. 찬란한 아름다움에 담긴 순교의 역사 **전동성당** ... 38
4. 조선왕조 500년 역사의 탯줄을 품은 정자 **오목대** ... 46
5. 품위 있는 선비의 정취에 빠지다 **향교** ... 54
6. 절로 발걸음이 느려지는 여유의 향연 **한옥마을 걷기** ... 60
7. 맛있게 즐기는 **한옥마을** ... 70
 꼬치구이-문꼬집 · 한옥문꼬지 | 임실치즈구이 | 다우랑 수제만두 | 길거리야
 | 과배기 | 풍년제과 | 카페-꽃가마 · 전망 · 교동다원 · 외할머니솜씨 | 식당-
 베테랑분식 · 교동떡갈비 · 양반가
8. **한옥에서의 하룻밤** ... 86
 게스트하우스-현 · 소담원 · 이재

II. 황홀한 미각과 젊음의 활력이 넘치는 시장구경 ... 95

1. 맛깔나는 여행의 완성 **남부시장** ... 96
 콩나물국밥-현대옥 · 운암식당 | 조점레남문피순대 | 은혜휴게실 | 주말야시장
2. 적당히 벌고 아주 잘사는 청춘의 에너지 **청년몰** ... 104
 새새미 | 두린캔들 | 순자씨밥집

III. 한 번 들어오면 떠나기 싫은 마성의 거리 ... 113

1. 감각의 역사가 넘쳐흐르는 핫 플레이스 **객사** 그리고 **객리단길** ... 114
식당-시즌테이블 · 초장집 · 브라운테이블 · 피버제작소 · 슬로우워크스 · 휴
일식탁 | 카페-나무라디오 · go집 · 목련을 부탁해 · 유니버스
2. 봄꽃보다 화려한 예술의 향연 **영화의 거리** ... 134

IV. 꽃피는 예술마을 ... 137

1. 삶과 예술의 일상적 하모니 **서학동 예술마을** ... 138
2. 벚꽃엔딩이 영원히 울려 퍼지는 **꽃동산 완산칠봉** ... 146

V. 연꽃 향기에 취하고, 꽃눈 풍경에 반하고 ... 151

1. 자연호수가 빚어내는 그윽한 서정 **덕진공원** ... 152
2. 가까이, 더 가까이 동물을 보는 즐거움 **전주동물원** ... 158

VI. 전주에선 누구나 '음식 요정'이 된다 ... 163

비빔밥-가족회관 | 동락일식 | 진미집vs오원집 | 가맥-전일갑오 · 영동슈퍼 |
백일홍 찜빵만두

군산 남겨진 자리의 이야기를 듣다

I. 터의 기록에서 아픈 역사를 만나다 ... 183

1. 기록을 기억하는 여행의 순간 근대문화역사거리 ... 184

군산내항 | 군산근대역사박물관 | 옛 군산세관 | 미즈카페 | 장미갤러리 | 장미
공연장 | 근대미술관 | 근대건축관

2. 즐기면서 기억하는 여행의 순간 해망로 196 ... 206

II. 근대의 도시를 걷다 ... 215

원도심 들여다보기 ... 216

1. 비밀상의 일상 속으로 일본식 가옥 ... 220

신흥동 가옥(히로쓰 가옥) | 사가와 가옥

2. 미래를 그리는 역사의 현장 동국사 ... 226

3. 아련한 사랑의 순간 속으로 초원사진관 ... 230

4. 바닷바람이 불어오는 꽃동산 월명공원 ... 234

• 9월 시간여행축제

III. 감성이 선물하는 여행의 즐거움 ... 237

1. 추억의 흔적을 따라 걷다 경암동 철길마을 ... 238

2. 은빛물위에 비친 군산의 밤 은파호수공원 ... 242

3. 언제나 역전의 기회는 있다 군산상고 야구 ... 248

IV. 강과 바다의 신비로운 이야기 ... 257

1. 강물이 다하는 그곳에서 금강권 ... 258

채만식 문학관 | 금강하굿둑

• 11월 군산-서천 세계철새축제

2. 바닷바람이 들려주는 신비한 이야기 새만금권 ... 266

비응항 | 풍력발전단지

V. 여행의 시작과 끝, 먹거리 ... 271

1. 중화요리 ... 272

영화원 | 지린성 | 복성루 | 국제반점

2. 빵집 ... 278

이성당 | 영국빵집 | 중동호떡

3. 식당 ... 284

궁전꽃게장 | 한일옥 | 희락 | 한주옥 | 뽀빠이냉면

4. 주점 ... 290

거북이식탁 | 메카닉

5. 상점 ... 294

동백상회

6. 카페 ... 296

산타로사 | 청담찻집 | 찰리카페

7. 숙박 ... 300

나비잠 | 고우당 | 세빌스호텔

맛있게 즐기는 한옥마을

한옥마을에 들어서면 길가에 늘어선 긴 줄들이 눈에 들어온다. 꼬치구이, 만두, 치즈구이, 파배기 등 수많은 길거리 음식이 지루할 틈 없이 사람들의 눈과 입안을 즐겁게 한다. 비빔밥, 떡갈비, 칼국수 등의 전통음식뿐만 아니라 커피, 빙수, 빵 등 이국적인 음식도 한옥 서까래가 보이는 곳에서 맛보는 재미가 매력적인 곳이 바로 한옥마을이다.



문꼬집

통통한 문어를 먹기 좋게 썰어 꼬치에 듬뿍 꽂아 버터를 발라 구워낸다. 매콤하고 달콤한 소스를 취향에 따라 선택해서 먹는 방식이다. 문어만을 사용하여 만든 '문어로 강정'도 인기다.



한옥문꼬지

닭꼬치 구이와 문어꼬치 구이가 대표 메뉴다. 특히 문어꼬치는 문어의 쫄깃한 식감과 고소한 맛을 그대로 느낄 수 있어 인기다. 꼬치구이로 한옥마을에서 긴 줄을 자랑하는 대표 길거리 음식점이다.



임실치즈구이

치즈와 각종 유제품이 유명한 임실은 전주와 인접한 거리에 있다. 한옥마을에 들어서면 임실에서 만든 치즈와 각종 유제품을 판매하는 곳을 많이 볼 수 있다. 실제로 맛을 보면 백화점에서 판매하는 고급 제품들보다 더 진하고 고소한 맛을 느껴볼 수 있다. 길거리 음식으로는 '치즈구이'를 추천한다. 치즈를 꼬치에 끼워 즉석에서 바로 구워준다. 노릇하게 구운 치즈는 종이컵에 담아 주는데 종이컵 안에는 요거트가 들어있다. 따끈하게 구운 치즈를 상큼한 요거트에 찍어서 먹는 맛이 일품이다.



다우랑 수제만두

경기전 맞은편에 위치한 만둣가게로 '문꼬집'과 더불어 태조로의 긴 줄을 담당하는 집이다. 속의 내용물이 보일 정도로 얇은 피가 특징이다. 주문대 앞에 서면 수많은 만두 종류에 눈이 휘둥그레진다. 왕만두, 새우군만두, 부추군만두, 김치교자만두, 잡채튀김만두 등 다양한 만두가 판매되고 있는데, 새우 한 마리를 넣은 철판새우군만두가 제일 유명하다.



길거리야

바게트 버거로 유명한 곳이다. 바게트 속을 파내고 안에 야채와 고기 등으로 만든 내용물을 넣었다. 청양고추가 들어가 매콤한 맛이 포인트다. 담백하고 바삭한 빵 맛과 매콤한 내용물이 조화를 이뤄 인기다. 본점은 전주대 인근의 대학로에 있다.



과배기

모정과배기와 달인과배기 그리고 꼬아배기 세 군데가 유명한 곳이다. 3군데 모두 즉석에서 반죽해서 바로 튀겨내 판매한다. 느끼하지 않고 달콤한 맛에 바삭한 식감까지 더해져 계속해서 손이 가는 간식이다. 씹을수록 고소한 맛을 깊게 느낄 수 있어 계속해서 먹게 된다는 평이다.



전주를 대표하는 디저트 수제초코파이를 판매하는 곳이다. 풍년제과는 1940년대 초 전병과자점으로 시작했다. 이제는 전주 여행을 끝낸 여행자들의 손에 하나씩은 들려있는 주황색 봉투의 주인공이 됐다. 견과류가 들어가 식감이 좋고 고소한 맛이 나는 것이 특징이다. 너무 달다는 평도 있으니, 미리 먹어보고 입맛에 맞게 구입하는 것도 요령이다.







66



78

꽃가마

낮은 담 너머로 보이는 아담한 정원이 행인의 눈길을 끄는 곳이다. 전통 가옥의 느낌을 최대한 살려 개조한 한옥에 앤티크한 유럽풍 가구가 들어서 있다. 이질적이면서도 조화를 이루는 인테리어를 보는 재미가 상당하다. 카페 한쪽은 대청마루처럼 꾸며 놓아 한옥의 맛을 더했다. 망고가 들어간 눈꽃빙수가 인기 메뉴다.

주소: 전주시 완산구 교동 101-1

전화: 063-285-6375

찾아가는 길: 성심여고 후문에서 학인당 방향 인근에 위치



전망

한옥마을의 전망을 한 눈에 볼 수 있는 카페다. 한옥마을에서는 고층 건물을 찾기 힘들다. 이곳은 한옥마을 가장자리에 위치하여 5층 높이에서 한옥마을을 바라볼 수 있게 됐다. 4층과 5층 모두 이용할 수 있으나, 5층은 테라스가 있어 날씨 좋은 날 인기가 많다. 음료나 디저트가 뛰어난 맛을 보이는 것은 아니지만, 차를 마시며 전망을 즐기기 위한 카페로는 괜찮은 곳이다.

주소: 전주시 완산구 한지길 89

전화: 063-232-6106

찾아가는 길: 르윈호텔에서 이택구 사랑채 방향으로 내려오는 사거리에 위치



전통 한옥에서 우리의 차를 마실 수 있는 곳이다. 한옥마을에서도 중심부에 위치한 편이라 최근에 생긴 한옥 카페인가 싶지만, 한옥마을에서 20년간 한 자리를 지켜온 전통찻집이다. 오래된 한옥 두 채가 서로 마주 보고 있는 구조로 되어 있다. 직접 차를 볶고 만드는데, 몸 안의 묵은 기운을 씻어주는 황차가 유명하다. 주인이 친절하게 수제 황차를 우리는 법을 알려준다. 유기농 밀과자를 간단한 다과로 함께 제공해준다. 언제 가도 좋은 곳이지만, 노을이 질 무렵 가만히 앉아 넘어가는 해를 보고 있으면 여러 감상에 빠지게 되는 곳이다.

주소: 전주시 완산구 은행로 65-5

전화: 063-282-7133

찾아가는 길: 은행로와 태조로가 만나는 사거리에서 전북특산품공예관 방향에 위치



외할머니 솜씨

전주 한옥마을에서 가장 유명한 디저트 가게 중 하나이다. 흑임자 팥빙수가 대표 메뉴다. 이 메뉴 하나로 한옥마을 팥빙수 집으로 불리게 됐다. 많이 달지 않은 팥에 흑임자 가루를 뿌려서 나오는데, 달콤한 맛과 고소한 맛의 조화가 훌륭하다. 쫄깃한 떡도 두툼하게 올려 든든함에 식감까지 더했다. 어른과 아이 모두 좋아할 만한 맛이다. 큰 홍시 하나를 통째로 갈아서 만든 사베트 홍시 보송이도 인기다.

주소: 전주시 완산구 교동 113-4

전화: 063-232-5804

찾아가는 길: 은행로와 향교길이 만나는 사거리 인근에 위치



베테랑 분식

전주 사람들이 학창시절부터 찾았던 추억의 맛집이다. 관광객들에게도 인기가 많다. 계란을 얇게 풀어낸 국물에 들깨가루, 김가루, 고춧가루를 듬뿍 넣어 고소한 맛이 진하게 느껴진다. 칼국수 외에도 쫄면과 만두도 많이 찾는 메뉴다.

주소: 전주시 완산구.경기전길 135

전화: 063-285-9898

찾아가는 길: 성심여중 입구 맞은편



교동떡갈비

한옥마을에서 식사를 하기 위해 둘러보면 '떡갈비'를 주메뉴로 한 식당이 눈에 띈다. 전통음식인 떡갈비가 한옥마을과 잘 어울려 많은 사람이 찾고 있는 듯하다. 교동떡갈비도 한옥마을에서 오랫동안 사랑받고 있는 곳 중 하나다. 떡갈비를 만들 때 첨가 물을 최소화하여 전통의 맛을 잘 살렸다는 평이다. 담백하고 고소한 고기의 맛이 잘 드러나고, 갈비 특유의 기분 좋은 달콤함에 육즙도 풍부하다. 고기가 부드러워 아이부터 어른까지 누구든 먹기가 편해서, 가족단위의 손님도 많은 편이다. 떡갈비와 더불어 비빔밥도 많이 먹는다. 현대식 건물로 외관상 모던한 느낌을 주는데, 내부로 들어가면 한국의 전통적인 소품들로 인테리어가 완성돼있다. 클래식과 모던의 조화가 인상적이다. 2층도 있는데, 전망이 좋아서 이곳에서는 한옥마을의 풍경을 내려다보며 식사를 하기에 좋다.

주소: 전주시 완산구 은행로 52

전화: 063-288-2232

찾아가는 길: 은행로와 태조로가 만나는 사거리에서 은행나무가 있는 방향 좌측



양반가

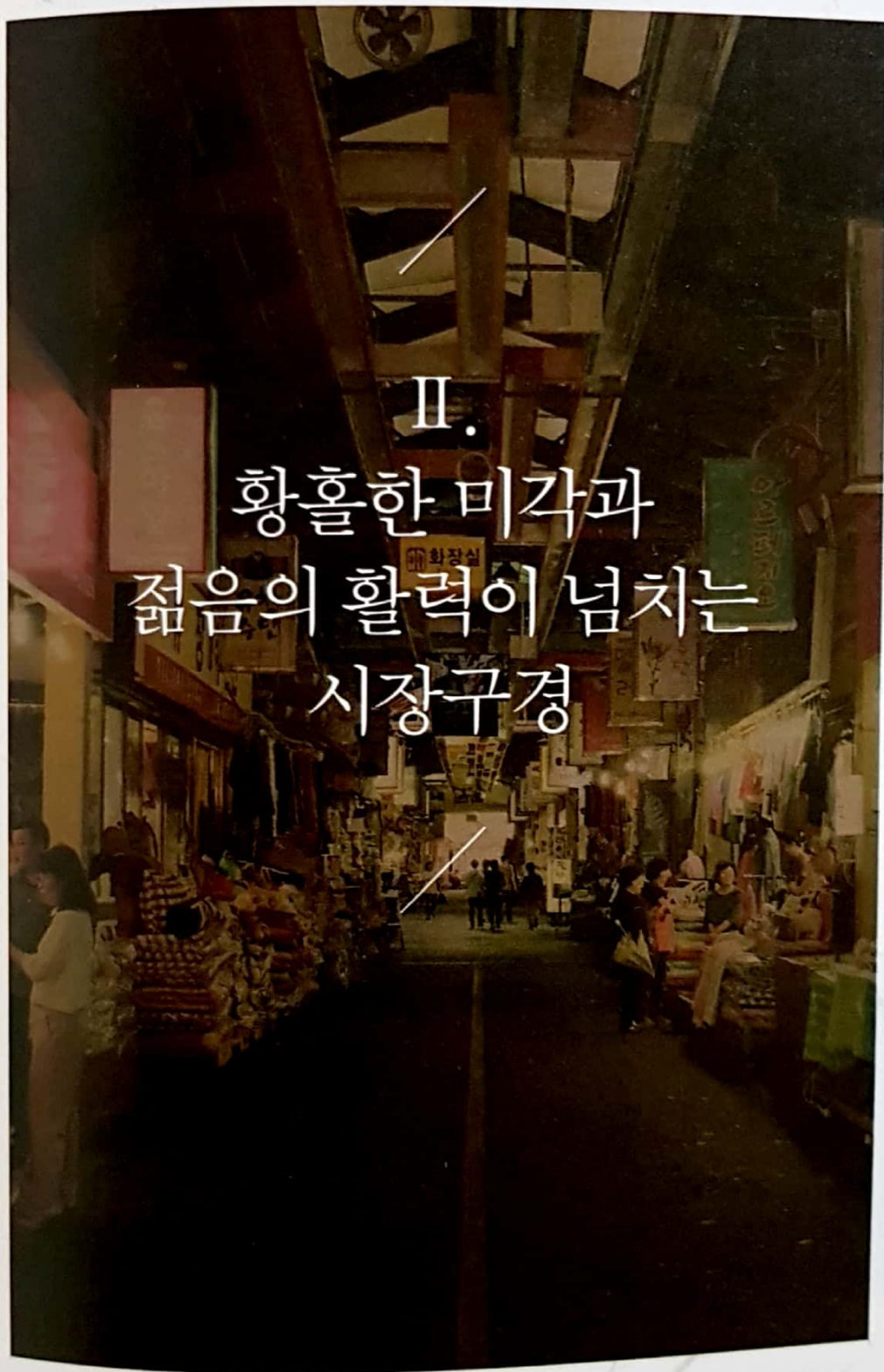
한옥마을에서 제대로 갖추어 즐길 수 있는 전주 한정식집이다. 예쁜 마당 옆에 대청 마루가 있는 한옥의 풍경이 다양한 한식 요리에 대한 입맛을 돋운다. 사랑채와 안채로 나뉜 공간에서 정원을 바라보며 편안하게 식사를 할 수 있는 곳이다. 전주의 현지인도 많이 찾는다. 신선로, 삼합, 계장, 새우탕 등 한 자리에서 먹어보기 힘든 한식부터 된장찌개, 계란찜, 전, 김부각, 황석어젓갈 등 다양한 요리가 한 상을 채운다. 비가 내리는 날은 떨어지는 빗소리가 한옥의 운치를 더하는 곳이기도 하다.

주소: 전주시 완산구 풍남동 3가 79-2

전화: 063-282-0054

찾아가는 길: 최명희 문학관 후문 맞은편 인근





II.
황홀한 미각과
젊음의 활력이 넘치는
시장구경

맛깔나는 여행의 완성

한옥마을에서 느긋한 걸음으로 10분이면 닿는 곳에 오랜 역사를 품은 재래시장이 있다. 조선 중기 전주성 남문 바깥에 섰던 남문장의 역사를 이어온 400여 년이 넘는 전통시장, 남부시장이다. 지금도 수백 개의 상점이 운영되며 전주 시민들의 삶 한 부분을 책임지고 있다. 새벽시장으로 오랜 맛집이 많아, 전주의 맛을 경험하고자 하는 여행자라면 반드시 가 볼 것을 추천한다.

◇ 콩나물 국밥

전주 콩나물국밥은 크게 토렴식과 직화식으로 나뉜다. 토렴식은 밥에 더운 국물을 여러 번 부었다가 따라내어 덥히는 방식이고, 직화식은 뚝배기에 모든 재료를 담아 펄펄 끓이는 방식이다. 토렴식은 뜨겁지 않고 적당한 온도의 국물로, 음식이 나오자마자 바로 먹어도 부담스럽지 않다. 시원하고 개운한 맛이 특징이다. 계란은 수란으로 제

공한다. 직화식은 펄펄 끓여 나오는 뚝배기의 뜨거운 국물을 후후 불어가며 먹는다. 걸쭉하고 구수한 맛이 특징이며 계란은 뚝배기 속에 넣어서 나온다.



전주에서 대표적인 콩나물국밥집은 현대옥과 삼백집이다. 현대옥은 토렴식과 직화식을 같이 하기는 하지만, 남부시장식으로 불리는 토렴식이 더 유명한 편이다. 반면 삼백집은 직화식을 대표하는 콩나물 국밥집이다. 하루에 삼백 그릇만 판매했다고 해서 삼백집이라고 한다지만, 식당 앞에 언제나 길게 서 있는 손님의 줄만 보더라도 그 판매의 기준을 넘은 지는 오래된 것 같다.

현대옥

남부시장을 대표하는 콩나물국밥 집으로 10명 정도가 나란히 앉으면 꼭 차는 식당이다. 손님 바로 앞에서 일명 오픈 키친의 형태로 조리가 되고 바로바



로 음식이 나온다. 밑반찬과 함께 개별 포장된 김이 나오고, 수란이 공기에 담겨 나온다. 시원한 맛을 더하고 싶다면 오징어를 추가해서 먹을 것을 권한다. 매운맛의 정도를 미리 선택해서 주문할 수 있는 것도 장점이다.

따뜻한 국물에 부드러운 밥알이 입안을 감싸고, 아삭한 콩나물과 탱글탱글한 오징어가 기분 좋은 식감에 시원한 맛을 더한다. 호불호가 없이, 많은 사람이 좋은 평가를 하는 식당 중 하나이다.

주소 전주시 완산구 풍남문2길 63

전화 063-282-7214

찾아가는길 조점레남문피순대 맞은편의 골목으로 들어가면 쉽게 찾을 수 있다

운영시간 6:00~14:00

운암식당

남부시장의 콩나물국밥이 현대
옥만 있는 건 아니다. 전주 현지인
들이 추천하는 맛집이며, 맛있는 콩
나물국밥 집으로 이구동성으로 말
이 나오는 곳이 바로 운암식당이다. <한국인의 밥상>이라는 TV 프
로그램에도 소개되었는데, 소박하



면서도 정갈한 분위기가 콩나물국밥이라는 메뉴와 잘 어울린다.

마늘을 넉넉하게 넣어 식당에 들어가면 마늘을 두들기고 있는 사장님의 모습을 쉽게 볼 수 있다. 입맛을 돋우는 마늘향도 나쁘지 않다. 참기름이 살짝 둘러진 수란이 나오고, 김도 취향에 맞게 넣어 먹을 수 있다. 이곳도 토렴식 국밥이다. 고소하면서도 시원한 맛이 깊고 진하게 느껴지는 콩나물국밥이다.

주소 전주시 완산구 풍남문2길 63
전화 063-286-1021
찾아가는길 남부시장 안 '현대옥' 인근에 위치

◇ 조점레남문피순대

남부시장에 들어서 조금 걷다 보면, 길게 늘어선 줄이 눈에 들어



온다. 전주 시민들의 맛집에서 이제는 여행객들의 필수 맛집으로 자리 잡은 조점레남문피순대를 맛보기 위해 기다리는 줄이다. 식당 내부가 상당한 크기인데도 언제나 긴 줄이 서 있는 걸 보면 그 인기가 대

단하다는 걸 실감한다. 돼지 특유의 잡내를 잘 잡아 고소하고 담백한 맛의 피순대를, 팔팔 끓인 육수에 부추와 함께 넣어 먹는 순대국밥이 대표 메뉴이다. 식사 때뿐만 아니라 늦은 밤 술안주로도 이른 아침의 해장으로든 언제나 인기가 많은 음식이다.



주소 전주시 완산구 전동3가 2-198

전화 063-232-5006

찾아가는길 남부시장 북문으로 들어가서 직진으로 조금만 걸어가면 좌측에 위치

◇ 은혜휴게실

남부시장 NO.1 휴게실! 쌍화탕과 식혜가 대표 메뉴다. 직접 만들어 판매하는 식혜는 tv 프로그램 수요미식회의 패널 중 한 사람이 극찬하기도 했다. 가격은 1,000원, 대추.



은행·땅콩·잣 등의 견과류를 듬뿍 넣어 고소한 맛이 일품인 쌍화탕은 2,000원이다. 식후 졸음을 쫓기 위한 커피도 괜찮다. 설탕과 프림을 선택할 수 있는 수제커피다. 가격은 1,000원. 은혜휴게실은 오랫동안 가격도 맛도 변함없이 언제나 그대로의 모습으로 남부시장의 사랑방과 같은 공간이다.

주소 전주시 완산구 풍남문2길 63
전화 063-288-5772
찾아가는길 남부시장 현대옥 뒤편에 위치

◇ 세계 각국의 맛을 볼 수 있는 야시장



주말, 한옥마을을 방문하는 사람들이라면 한 번쯤 가볼 만한 것이 '남부시장'의 야시장이다. 금요일과 토요일 저녁에만 열리는 이 야시장은 길거리 음식 형태로 세계 각국의 음식을 맛볼 수 있는 기회가 된다. 먹는 즐거움도 있지만 다양한 먹거리들을 구경하는 재미도 있어 많은

사람들이 찾고 있다.

그러나 최근에는 야시장에 너무나 많은 사람이 몰리면서, 좁은 길을 다니며 불편함을 호소하는 사람도 적지 않다. 전주 고유의 맛을 느끼고 싶거나 인파에 휩쓸리지 않고 여유 있는 여행을 즐기고 싶은 사람들에게는 굳이 권하고 싶지 않다.

운영시간 매주 금요일~토요일
 하절기 19:00~24:00
 동절기 18:00시~22:00



| 청년몰

적당히 벌고 아주 잘사는 청춘의 에너지



남부시장에서 한 층 위로 올라가면 전통시장과는 전혀 다른 느낌의 시장이 있다. 아이디어와 감각으로 무장한 청년 장사꾼들로 구성된 시장 '청년몰'이다.

2층으로 올라가는 계단에는 '적당히 벌고 아주 잘살자'라는 슬로건이 적혀있고, 톡톡 튀는 일러스트가 상점들의 광고판을 대신한다. 디자인숍·공방·서점·음식점·카페·주점 등이 개성 있는 감각으로 운영되고 있어 한 곳 한 곳 둘러보는 재미가 쏠쏠하다.

청년몰은 2030 여행자에게는 또래의 창업자들이 어떤 생각과 감각으로 상점을 운영하고 있는지를, 중년의 어른들에게는 요즘 청년들의 열정과 개성이 시장에서 어떻게 자리를 잡고 있는지를 느낄 수 있는 의미 있는 여행지이기도 하다.

주소 전주시 완산구 풍남문2길 53
전화 063-288-1344





◇ 전통 디자인 소품점, 새새미

프랑스에서 예술을 전공하고 온 젊은 주인장의 감각이 돋보이는 곳. 전통을 모티브로 한 제품을 현대적으로 재해석하여 다양하게 선보이고 있다.

“전주는 전통을 테마로 하는 도시니까, 전통적인 것을 젊은 시각으로 풀어내는 것이 있으면 좋겠다는 생각으로 시작했어요.”라는 20대 사장님이 상점의 모든 물건을 직접 만든다.

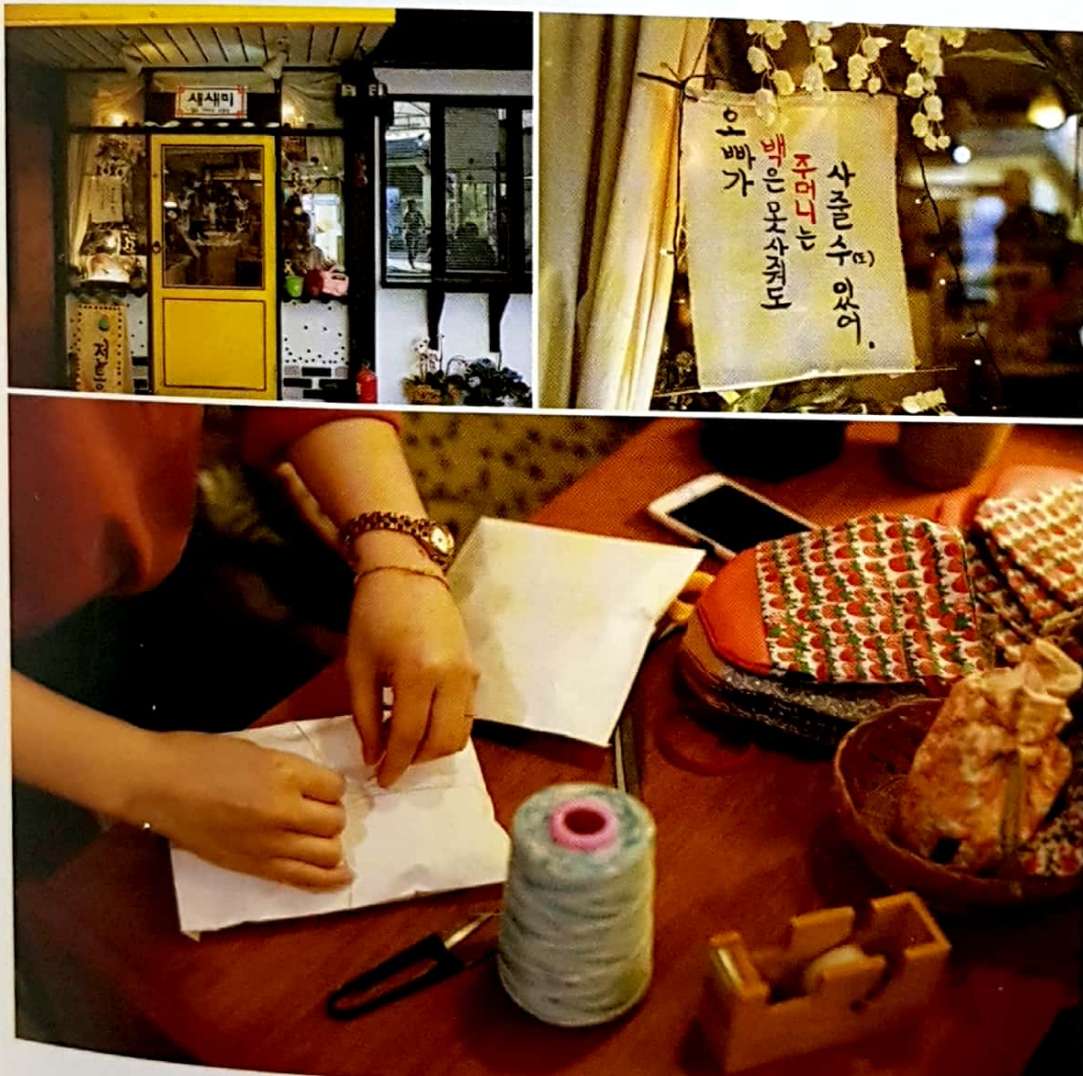
복주머니 형태로 된 파우치와 전주의 특성을 담아 직접 그린 그림엽서, 거울 등 아기자기한 소품류가 주요 제품이다. 짧은 글, 다양한 일러스트 등 디자인 요소들을 구경하는 재미도 쏠쏠하다. 단골도 많은 편이고, 프랑스나 중국, 일본 등지에서 온 외국 손님도 자주 오는 편이라고. 전주 여행의 기념 선물로 인기가 많은 곳이다.

◇ 핸드메이드 소이캔들 전문점, 두린캔들

주인장이 직접 만드는 핸드메이드 소이캔들 전문점.

그저 캔들을 좋아해서 시작하게 되었다는 젊은 사장님의 애정이 듬뿍 느껴지는 곳이다. 캔들의 성분이 중요하다는 것을 알고, 소이캔들만 고집하고 있다.

상점으로 들어서면 다양한 디자인의 캔들이 눈길을 사로잡는다.





직접 향을 하나하나 맡아보고 고를 수 있는 것도 특징이다. 찾아오는 손님은 20대부터 중년의 어른들까지 다양한 편. 소이캔들 뿐만 아니라 차량용이나 선물용으로 좋은 디퓨저도 인기가 많다. 꽃을 활용한 디퓨저는 인테리어 소품으로도 훌륭하다.

◇ 건강한 보리밥 뷔페, 순자씨밥집

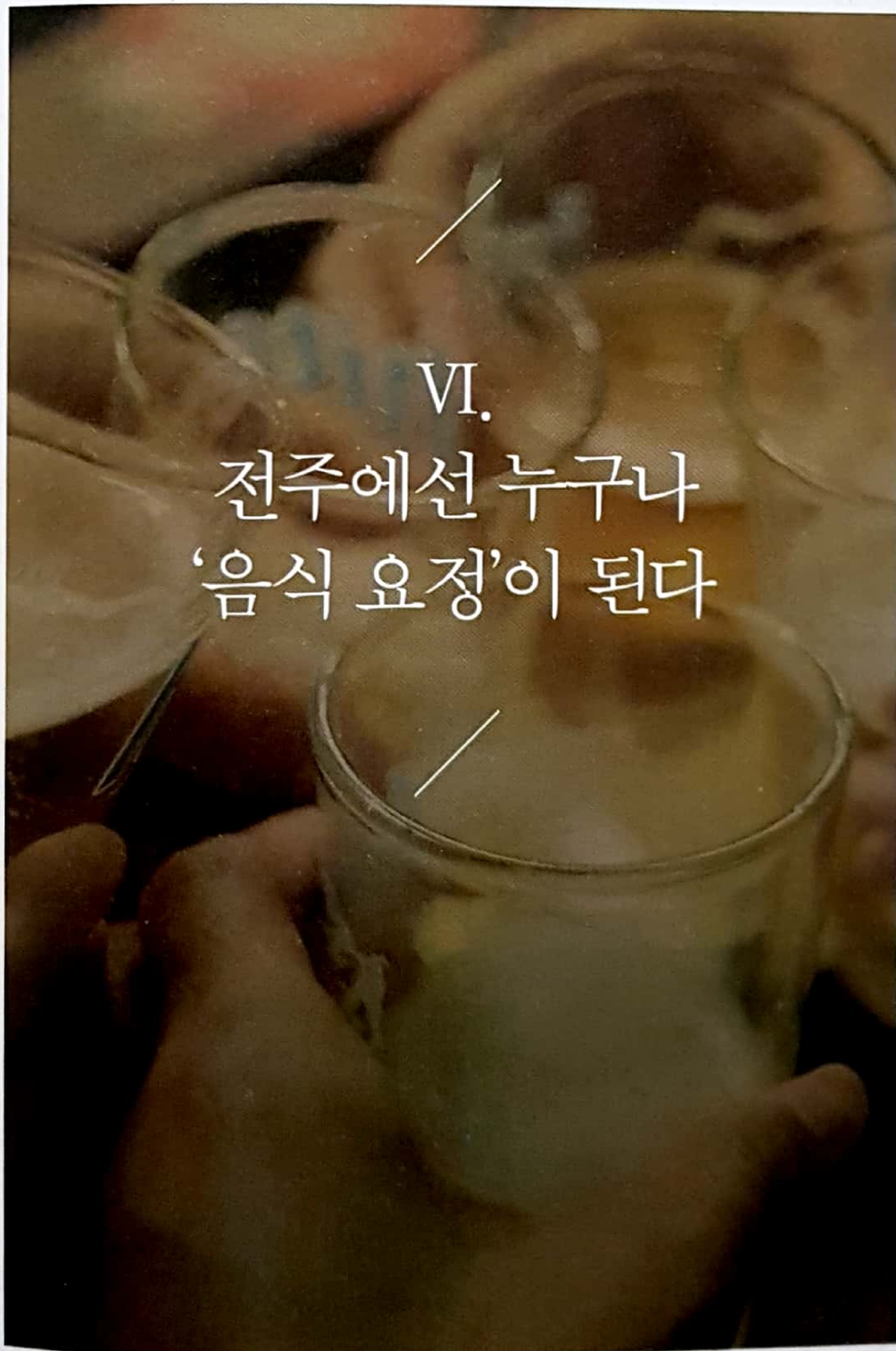


청년몰에 자리한 보리밥집으로 시골 할머니 집에서 먹는 비빔밥 느낌이 물씬 난다.

양푼에 먹을 수 있는 만큼의 보리밥을 넣고 11가지 종류의 나물을 취향에 맞게 넣어 강된장·고추장·참기름을 원하는 만큼 넣어 맛있게 비벼 먹으면 된다. 계란후라이와 동태찌개가 함께 나와 맛을 더하며, 시래깃국도 마음껏 담아 먹을

수 있다.

보리밥 뷔페 5천원. 국수와 라면도 판매하며 소주, 막걸리 등의 주류도 판매한다.



가족회관

전주시민들에게 오랫동안 사랑받은 비빔밥집으로 많은 추천을 받은 곳 중 하나이다. 비빔밥이 주메뉴인데, 함께 나오는 반찬의 가짓수가 상당하다. 양만 많은 것이 아니라, 정갈하게 나온 음식을 보면, 하나하나에 신경을 많이 썼다는 것을 느낄 수 있다. 사골육수로 밥을 짓고 노란 치자물로 색을 입힌 황포묵이 얹어져 나오는 전형적인 전주 비빔밥을 맛볼 수 있다. 육회비빔밥도 많이 찾는다.

주소: 전주시 완산구 전라감영5길 17

전화: 063-284-0982

운영시간: 10:30~20:30연중무휴

홈페이지: <http://www.jeonjubimbap.com>



동락일식

30년이 넘는 오래된 일식집으로 민어회와 오뎅탕이 유명하다.

두툼하게 나오는 숙성 민어회를 가장 많이 먹는다. 부드러운 식감에 감칠맛이 뛰어난 민어회다. 직접 담근 묵은김치에 민어회를 싸 먹으면 매콤하면서도 아삭한 맛이 더해져 계속해서 먹게 되는 맛이다. 민어회가 메인 메뉴인만큼 민어탕도 맛있다. 식사와 함께 민어탕을 찾는 손님도 많다. 사골로 우린 국물의 오뎅탕은 특히 겨울에 인기다. 깊이 있는 구수한 맛이 진하게 우러나오는데 어묵 외에도 다양한 재료가 들어가 푸짐한 한 그릇을 완성한다.

주소: 전주시 완산구 전라감영5길 15-7

전화: 063-284-7454

운영시간: 11:00~22:00



진미집 vs 오원집

전주에서 가장 유명한 연탄구이집이다. 두 곳 모두 빨간 양념에 돼지고기를 재워 연탄불에 구워낸 직화구이가 대표메뉴다. 특이한 것은 돼지고기 김밥쌈이다. 상추에 불맛과 양념 맛이 깊게 베인 고기를 넣고 김밥을 올린다. 마늘과 고추를 넣어 얼큰한 맛을 더하고 된장으로 고소한 맛까지 가미한 쌈의 맛이 일품이다. 평범한 음식의 조화인데, 한 번 먹기 시작하면 손을 놓기 어려울 정도로 중독성 있고 매력 있는 맛이다.

진미집

주소: 전주시 완산구 노송여울2길 100

전화: 063-254-0460

운영시간: 17:00~05:00 매월 첫째주, 셋째주 일요일 휴무

오원집

주소: 전주시 완산구 공북로 84

전화: 063-275-1123

운영시간: 17:00~05:00 매월 둘째주, 넷째주 일요일 휴무



가맥

‘가게 맥주’의 줄임말로 ‘가맥’은 이제 전주를 대표하는 술 문화로 자리를 잡았다. 병맥주와 함께 황태, 갑오징어 등의 마른안주를 특제소스에 찍어 먹는 것이 가맥의 기본 상차림이다. 연탄불에 구워 나오는 마른안주는 부드러움과 바삭함이 공존하고 고소한 맛이 맥주와 환상의 조합이라는 평이다.

2015년 여름부터는 매년 가맥 축제가 열렸는데, 1회부터 1만 명이 넘는 사람들이 찾는 등 매년 그 열기를 더해가고 있다..

전일갑오

황태구이가 대표 메뉴다. 바삭 말려 구워낸 황태는 바삭하면서도 부드럽다. 무쇠기게로 두드린 갑오징어도 유명하다. 특제소스에 듬뿍 찍어 맥주와 함께 먹다 보면 무한대로 쌓여가는 맥주병을 볼 수 있다.

주소: 전주시 완산구 현무2길 16

전화: 063-284-0793

운영시간: 15:00~01:30

영동슈퍼

치킨 안주가 유명한 가맥집이다. 튀김옷에 다진 고추를 넣어 느끼하지 않고 바삭한 맛이 일품이다. 서비스로 닭발튀김이 나오는데, 메인 안주만큼이나 인기가 좋다. 가맥집을 대표하는 안주인 황태구이도 있어 다양한 안주를 즐길 수 있는 곳이다.

주소: 전주시 완산구 현무1길 14

전화: 063-283-4997

운영시간: 15:00~24:30





백일홍 찐빵만두

전국 3대 찐빵집으로 불리는 곳. 두 번 정도 베어 물면 다 먹을 작은 크기의 찐빵이 유명하다. 이른 아침부터 빵을 만들어 판매하지만, 해가 길어지기 전에 동이 나는 편이다. 찐빵과 만두 모두 이상하리만큼 속이 터지지 않아 말끔하게 먹을 수 있다.

주소: 전주시 완산구 현무2길 67

전화: 063-286-3697

운영시간: 09:00~18:00(재료 소진 시 마감)



