

전라북도

향토
음식

를 찾아서...





Contents

- 11 전주시 가족회관/앵이콩나물국밥/아중도토리묵촌/활어촌/옥정/효자할매집곰탕/
조코조코/일심회관/전주순두부/고궁/전주허브아일랜드
전라도음식이야기/해궁/한국관/남일관/깨순이묵은지감자탕
- 30 군산시 궁전꽃게장/경복궁/계곡가든/옛가마순두부보쌈/굴요리
저수지매운탕/황토가든/빙점
- 42 익산시 흙가든허브오리/매화강산/옥수한정식/취가한정식/김집
제갈낙지한마리수제비/버섯동네화로구이/라도홍탁삼합
- 54 정읍시 씨푸드웰마리서사/신정가든/삼일회관/고성복전문점
- 62 남원시 해조가든/석천회관/남원고을/닭되다리
- 70 김제시 화궁반점/신촌장어구이/참신토오리/섬진강
- 78 부안군 당산마루/계화회관/변산온천산장/전주바다횃집
- 86 고창군 우정회관/전주회관/풍천만가
- 93 진안군 에로스식당/소리실가든/운장산가든
- 99 완주군 장자고을/동구가든/산수장
- 105 임실군 임마누엘기사식당/남촌
- 110 무주군 구천동별미가든/섬마을/함지회관
- 117 장수군 영화가든/장수호텔가든/진수성찬
- 123 순창군 수영가든/강천보양탕/녹원



미래의 힘이 있는 역동의 도시 전주

후백제의 도읍지이자 조선왕조의 발상지로
가는곳마다 역사 유적!
답사여행으로 첫 손가락을 꼽는 볼거리 먹거리의 천국

JEONJU



Jeonju

더 큰 미래를 열어가는 천년전주

전주는 약 1,200년 전부터 전주라는 명칭으로 부르기 시작하여 900년후에는 후백제의 도읍지였으며, 조선왕조를 일으킨 전주 이씨의 관향으로 조선시대에는 전라도 전지역을 총괄하는 전라감영이 있던 행정 중심지로서 큰 역할을 담당해온 역사적인 도시다.



지리적으로는 전주는 전라북도 중앙에 위치하며 동으로는 진안, 무주, 장수, 서로는 익산, 군산, 김제, 부안, 남으로는 정읍, 임실, 남원, 북으로는 완주와 인접해 있으며, 전주천을 사이에 두고 기린봉과 마주보는 완산칠봉이 전주를 남쪽에서 병풍처럼 두르고 있다. 전주의 형성 발전과정에 전주천의 비중은 대단히 커 지하수를 제공하고, 기름진 평야를 만들어 풍부한 먹을거리를 제공하였다. 이렇게 천혜의 지리적 조건을 갖춘 전주는 질 좋은 농산물이 생산되었고, 역사적으로 보다 일찍 도시가 형성되어 전라도의 식재료들이 집산되는 큰 도시로 성장할 수 있었으며, 풍부한 물산으로 말미암아 훈훈한 인심과 더불어 부녀자들의 음식 솜씨가 좋고 조선조의 양반풍을 이어받아 음식이 사치스럽고 고유한 음식법을 지켜와 "멋과 맛의고향 전주" 라는 명성을 얻게 되었을 것으로 생각된다.



전주객사 전주시 완산구 중앙동3가 1-1

전주객사는 조선 성종 2년에 서익현을 개축했다는 기록으로 미루어 그 이전에 건립되었을 것으로 추측된다. 이곳은 국왕에 대한 예를 행하던 곳으로 매월 1일과 15일에 관찰사가 분향의 예를 올리고, 국가 경조시에는 관민이 합하여 의식을 거행했으며, 외객 접대시 주연장으로 사용되기도 했던 곳이다. (보물 제 583호)



전주 풍남문 전주시 완산구 전동 83-9

전주의 가장 대표적인 문화재인 풍남문은 전주 부성 4대문 가운데 하나로 남쪽에 위치해 있으며 남대문과 같은 형태적 특징을 보이고 있다. 1905년 동, 서, 북문은 철거되고 남문만 남아 오늘에 이르고 있으며 현재의 모습은 1978년에 복원하였다. (보물 제 308호)



경기전 전주시 완산구 풍남동 3가 102

조선왕조 태조 이성계의 어진(영정)을 봉정하기 위해 태종 10년에 창건되었으며, 전주이씨의 시조인 이한과 시조비 경주 김씨의 위패가 봉안된 조경묘와 예종대왕 태실비 및 전주사가 있으며 주변경관이 수려해 사극 촬영지로 활용되고 있다. (사적 제 339호)



전주는 천년의 역사가 말해주는 전주만의 독특한 특산물로 유명하다. 임금에게 진상했던 한지부터 부채, 술 등이 그것이다. 그 밖에도 전주 복숭아와 전주배가 계절 농특산품으로 명성을 떨치고 있으며, 배와 생강 그리고 쌀로 빚은 이강주, 술향이 은은한 송죽, 오곡주 등도 대표적인 특산품으로 꼽히고 있다.

전주 팔(십)미의 유래

味

전주8미는 언제 누가 선정하였던 것인가는 알 수가 없다. 고로(古老)들은 흔히 '관불여리(官不如吏), 음불여식(音不如食)' 을 말하기도 하였다. 지방수령은 아전만 못하고, 아전은 기생만 못하고, 기생은 음률만 못하고, 음률은 음식만 못하다는 것이다. '사불여설' 에는 전주의 음식을 으뜸으로 꼽았던 것을 볼 수 있다.

- | | |
|------------------|---|
| ① 기린봉 열무 | ⑥ 선왕골 파라시 |
| ② 신평리(新豊里) 호박 | ⑦ 대흥리(大興里) 서초(西草) |
| ③ 한내 무우 | ⑧ 오목대(誤木臺)
이 여덟가지에 이어 |
| ④ 상판(上關) 게(한내 게) | ⑨ 콩나물 — 사정리 |
| ⑤ 전주 남천(南川)모자 | ⑩ 미나리 — 서원님어:화산동(華山洞)을
더하여 10미라 하였다. |

전주비빔밥 이야기

味

비빔밥은 전주의 고유 음식이라기 보다 사실은 전국적인 것에 해당한다. 또한 서민음식에서 전래되었다고 하나 문헌에 남아있는 비빔밥은 고유의 것도 아니고 서민음식에서 전래한 것도 아니며 궁중음식에서 서민음식으로 전래하였다고 보는 것이 타당하다고 본다. 그러나 어느 것이나 학술적으로 증명된 것은 없다. 어른들 사이에 오가는 이야기를 요약하면 다음과 같다.

전래 과정에서 그 사회 제도와 관련지어 볼 때 전주에서 특히 잘 받아 들여진 이유로는 풍부한 식재료(전주10미), 부녀자의 음식 솜씨 등으로 인해 오늘날의 전주비빔밥이 탄생하였다고 한다.

궁중음식설

조선시대 임금이 잡수시던 밥을 일컫는 수라에는 흰수라, 팔수라, 오곡수라, 비빔 등 4가지가 있는데 비빔은 점심때나 종친이 입궐하였을 때 먹는 가벼운 식사였다고 유래한다.

- 농번기 음식설

농번기에는 하루에 여러번 음식을 섭취하는데 그 때마다구색을 갖춘 상차림을 준비하기 어려우며 또한 그릇을 충분히 가져가기도 어려웠으므로 그릇하나에 여러 가지 음식을 섞어먹게 되었다는 것에서 비빔밥의 유래를 찾을 수 있다.

예) 양푼비빔밥, 보리비빔밥

- 음복설

제사를 마치고 나면 제상에 놓은 제물을 빠짐없이 먹는 것을 말하는데 이는 신인공식(神人共食)을 의미하는 것이다. 그런데 山神, 의 경우에는 집으로 부터 먼 곳에서 제사를 지내므로 식기를 충분히 가지고 갈 수 없으므로 결국 재물을 골고루 먹으려면 그릇 하나에 여러 가지 제물을 받아 비벼서 먹게 되었다는 것이다.

여기에서 근거를 둔 비빔밥의 유래를 "음복설"이라 한다. 예) 헛제사 비빔밥



전주



1980년 전주비빔밥 전문업소로 문을 연 가족회관은 여러 음식을 병행하지 않고 전주비빔밥을 전문으로 한 전주비빔밥 전문업소의 시초(향토 전통음식 전주비빔밥 지정업소 1-1호)입니다. 전라북도 향토전통음식 심의위원으로 위촉될만큼 이미 오래전부터 비빔밥의 명인으로 통하고 있는 김년임 할머니가 '내 입에 맞지 않는 음식은 절대 손님상에 내어 놓지 않는다'며 개업시부터 오늘 이 순간까지도 주방 안에서 직접 조리하시며 고객을 모시는 이유있는 고집이 있는 곳입니다.

15년동안 대통령이 전주 방문시 오찬 행사를 주도한 것을 비롯하여 전주를 찾는 유명인사는 반드시 이곳을 방문할 만큼 전주비빔밥을 대표하는 명소입니다. 비빔밥의 전통보전과 개발, 비빔밥의 세계화에 인생자체를 투신하신 할머니의 장인정신을 몇년 전부터는 딸이 함께 하며 대를 이어가고 있습니다. 임금님 수라상에 올려지던 전통음식을 그대로 이으면서 세계 시장에 내 놓아도 단연 으뜸이 되는 비빔밥을 만들고 있는 이곳 가족회관에서는 비빔밥의 참 맛을 느낄수 있습니다.

BEST MENU

가격(원)

전통전주비빔밥	10,000
비빔밥정식	8,000
특미비빔밥정식	10,000
가족회관정식 4인기준	60,000

예약전화 / (063)284-2884

소재지 / 전주시 완산구 중앙동 3가 80

주차규모 / 100대

홈페이지 / www.gajok-bibimbap.com

왕이콩나물국밥



왕이콩나물국밥

전주



저희 왕이집은 가족들이 편안하게 식사할 수 있고, 연인이나 친구들이 행복하게 식사할 수 있는 곳입니다.

이곳에서 사용되는 모든 콩나물은 무공해이며, 만들어지는 음식에는 조미료를 거의 사용하지 않는 건강식입니다.

육당 최남선 선생님은 "조선상식문답"에서 전주의 맛으로 콩나물을 꼽았습니다. 황포묵, 모래무지, 파라시, 미나리등과 더불어 콩나물은 전주 십미중 하나로 꼽히기도 합니다. 전주의 맛이 잘 배어든 콩나물국밥 한그릇에 우리지방의 특징과 오묘한 지혜가 담겨있는 것입니다. 전주의 얼굴로 외래 손님들에게 이 고장의 맛의 한편을 소개할 수 있다는 자부심으로 맛의 고장인 전주의 참맛을 알리는데 일조했다는 평가를 얻어냈을 때 저는 감히 성공했다고 말할 수 있을 것입니다.

그것은 지금까지 왕이의 역사를 일굴 수 있도록 택시를 타고 먼 길을 달려와 국밥 한그릇에 피로를 풀곤 했던 수많은 고객들에 대한 책임감 이기도 합니다. 친절과 맛, 청결, 여기에 인정까지 가미시키려 노력해 왔던 왕이식구들은 앞으로 전주의 얼굴이 되기 위해 더 열심히 뛰고 연구하며 달리겠다는 점을 약속드립니다.

BEST MENU

가격(원)

왕이콩나물국밥

4,000

예약전화 / (063)287-6980

소재지 / 전주시 완산구 경원동 2가 12-1

주차규모 / 300대

홈페이지 / www.jeonjufood.or.kr

전주시청 국공립대학평생교육원

전주간호학원

왕이콩나물국밥

전북소방본부



전주



도토리 음식은 소화가 잘 되고 속편한 음식으로 누구나 부담없이 먹을 수 있고 숙취나 속병 등의 환자식에 좋다고 널리 알려져 있습니다.

저희 아중도토리묵촌은 30년 전통의 도토리 방앗간을 밀바탕으로 대를 이어 전통의 도토리묵의 맛을 지키며 향토음식의 대표주자로 자리매김을 해왔습니다.

저희 업체에서는 타 업체에서 값싼 도토리 재료를 구입해 쓰는 것과 달리 매년 가을, 산에서 직접 도토리를 채취하여 저온 저장창고에 보관, 사용하고 있으며 직접 개발한 첨단 도토리 방앗간을 운영하고 있어, 맛의 품질과 신선도에서 당연 으뜸이라 할 수 있습니다.

또한 새로운 맛을 추구하는 시대의 흐름에 맞춰, 도토리를 이용한 다양한 메뉴를 개발하였으며, 전국적으로 그 맛을 인정받아 각급 인사를 비롯한 전국 식도락가들에게 최고의 맛으로 손꼽혀 그 분들의 단골집이 되었습니다. 또한 여러 언론 매체에서 저희 업체가 소개되어 화제가 되기도 했습니다.

현대인의 건강식인 도토리 닭도가니탕은 이러한 순수 도토리가루로 만든 도토리떡에 닭을 넣고 여기에 여러 가지 야채와 한약재를 넣어 만든 보양음식으로 맛이 담백하고 구수하며 소화작용에 탁월한 효과가 있기 때문에 남녀노소 누구나 부담없이 드실 수 있는 웰빙 건강보양 음식입니다.

저희 도토리묵촌은 앞으로도 현대인의 건강과 보양을 위해서 꾸준한 메뉴개발에 힘쓸 것을 약속합니다.

BEST MENU

가격(원)

도토리닭 도가니탕(3인기준)	30,000
도토리닭 매운탕(3인기준)	30,000
도토리묵밥	8,000

예약전화 / (063)273-3003

소재지 / 전주시 완산구 서신동 958-1

주차규모 / 40대

홈페이지 / www.jeonjufood.or.kr

아중도토리묵촌



함소아한의원

전주터미

서신병원

활어촌



하모샤브샤브

전주



전주 서신동에 자리한 활어촌은 11년의 영업 경력으로 “늘 처음처럼”이란 사훈을 가지고 철저한 사명감으로 운영하므로서 일반횃집과의 차별화로 거듭나고 있는 업소이다.

바다가 가져다준 최고의 선물인 싱싱한 활어회의 쫄깃한 자연산의 맛과 일본인들이 더위를 이기는 최고의 보양식으로 꼽히는 “하모 샤브샤브” 점심메뉴로 알큰하면서도 영양만점인 생선탕을 올리는 맛집으로 유명합니다.

BEST MENU

가격(원)

하모샤브샤브	20,000
모듬회 4인기준	100,000
참치회	40,000
우럭탕	10,000

예약전화 / (063)273-8833

소재지 / 전주시 완산구 서신동 887-9외2필지
주차규모 / 50대





전주



신선한 생복을 고집하여 조리하므로 복어요리의 참 맛을 느낄 수 있는 업소이다. 사계절 웰빙식단 및 건강보양식단으로 현대인의 건강과 입맛을 지켜주는 업소이다. 옥정의 복지리탕은 깔끔하고 담백한 맛이 특징이다.

고단백음식인 복어는 남녀노소 모두에게 필요한 영양을 고루 갖추고 있으며 성인병 예방에도 꼭 필요한 음식이다.

한약재를 첨가한 육수의 깊은 맛은 저희 옥정에서만 맛보실 수 있습니다.

BEST MENU

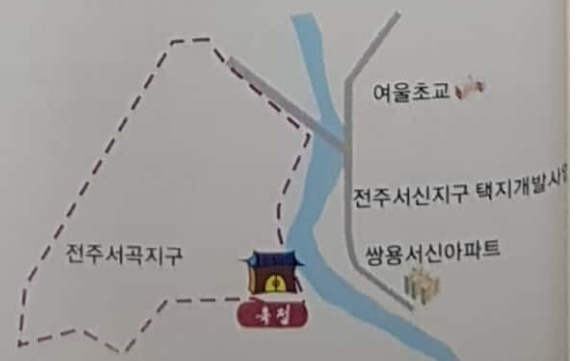
가격(원)

복지리탕	18,000
복찜(2인기준)	50,000
아구찜(2인기준)	30,000
복튀김(2인기준)	15,000

예약전화 / (063)254-0250

소재지 / 전주시 완산구 효자동 3가 1471-3

주차규모 / 40대



효자할매집곰탕



할매곰탕

전주



우리나라 전통음식으로 남녀노소할 것 없이 즐겨 온 건강 음식 곰탕.

20여년의 전통을 자랑하는 효자 할매집곰탕집은 깨끗하고 아늑한 분위기의 실내공간에 담백하고 진한 국물맛이 어우러져 전주음식의 소박함을 담아낸다. 곰탕은 소화흡수가 빨라 허약자의 체력회복에 좋고, 노약자나 수험생등 기력증진에 도움이 되는 음식이다.

BEST MENU

가격(원)

할매곰탕	6,000
갈비탕	6,000
꼬리곰탕	9,000

예약전화 / (063)223-2648

소재지 / 전주시 완산구 효자동 1가 358-26

주차규모 / 30대



전라북도청

효자할매집곰탕



완산구청

전주신기독병원



조코조코는 17년간을 아구찜만을 해온 아구전문요리점이다.

맛의 비결은 국내산 생아구와 최고의 재료로 만든 20여가지의 양념이라고 하며, 밑반찬을 전부 집에서 직접 만들어 손님에게 내놓는다.

아구찜은 신선한 생아귀와 무공해 콩나물, 천연해물조미료, 맛국물 등이 이용되어 다른 지역에서는 맛볼 수 없는 독특한 감칠맛과 담백한 맛을 가지고 있다.

아구탕은 생아구를 고아 내장을 끓여 내어 시원하고 단백한 맛을 더했다. 아구는 영양가 높은 스테미너식으로 미용효과와 특히 주독제거에 탁월한 것으로 알려져 있다.

BEST MENU

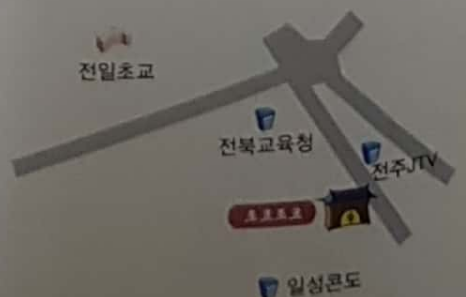
가격(원)

아구찜(2인기준)	10,000
아구탕(2인기준)	10,000
닭매운탕(4인기준)	20,000
낙지볶음(2인기준)	10,000

예약전화 / (063)251-2114

소재지 / 전주시 완산구 태평동 3-3외1필지

주차규모 / 10대



일심회관



마리뽕

전주



일심회관은 10여년간 아구요리로 유명한 집이다. 한겨울 찬바람에 말린 아구에 콩나물을 넣고 매운 고춧가루와 미더덕을 범벅해서 찐다. 삶아서 초고 추장에 찍어 먹는 아구수육과 해장국으로 먹는 아구탕도 별미다.

매콤하면서도 얼큰하고, 개운하면서도 담백한 아구찜은 미식가들의 입맛을 만족시키기에 충분하다.

BEST MENU

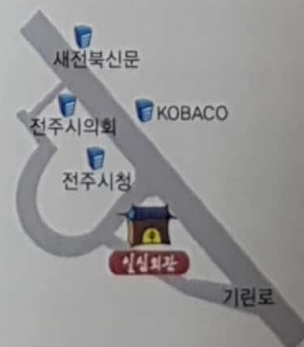
가격(원)

아구찜(4인기준)	50,000
아구탕	10,000
오리로스	8,000

예약전화 / (063)286-7148

소재지 / 전주시 완산구 서노송동 564-4

주차규모 / 20대





죽차 / 야채두부

전주순두부

전주



두부란 음식의 전래는 기원전 2세기경에 중국에서 만들어졌으며, 우리나라에는 고려말기 원(元)으로부터 전래되었습니다. 또한 저렴한 가격으로 오랫동안 서민들에게 사계절 즐길 수 있는 완전식품 중에 하나입니다. 그렇게 오랜 세월 서민들과 같이 하였으나 변천이나 발전은 일본에 뒤쳐져 있습니다. 외국에 나가서 두부를 접할 기회가 있었는데 저가로 판매되는 중국식 두부 아니면 고가로 판매되는 일본식 두부밖에 없는 것을 봤을 때, 음식점을 하는 사람으로서 정말 맛있는 두부를 만들고 싶었기에 창업을 하였습니다. 창업의 취지를 살리고자 항상 새로운 맛에 도전할 것이며, 맛의 고장 전주의 순두부집으로 타지역에서 오신 고객과 자주 찾아주시는 손님들께 언제나 친절히 대하고, 맛있는 두부와 맛깔스런 음식으로 천년 전주의 맛을 보여드리고자 노력하는 업소입니다.

BEST MENU

가격(원)

두부낙지전골(4인기준)	32,000
순두부	4,000
생두부	3,000
콩도너츠	1,000

예약전화 / (063)247-3838

소재지 / 전주시 덕진구 산정동 748-1

주차규모 / 50대



전주



전주전통비빔밥의 자존심을 면면히 지켜온 고궁은 한국외식문화를 선도하는 기업으로써 전주비빔밥의 정통성과 전통을 계승 발전 시키고, 고객의 가치를 최우선으로 삼으며 직원을 가장 소중히 하고 직원과 더불어 미래를 개척하고 성장하는 가족 공동체로써, 한국전통음식의 세계화를 위해 끊임없는 노력과 열정 그리고 오직 하나된 힘으로 한 걸음씩 힘차게 전진하고 있습니다. 고객에 대한 무한한 봉사라는 경영이념으로 합리적인 경영, 비빔밥의 세계화, BRAND 가치창조를 경영목표로 하고 있으며, 인재를 제일 소중히 여기는 외식문화를 선도하기 위해 앞장서 나가고 있습니다.

전주비빔밥으로 고궁이 세계와 어깨를 나란히 하는
그 날까지 고궁 가족 모두는 한 마음으로 나아갈 것
입니다.

BEST MENU

가격(원)

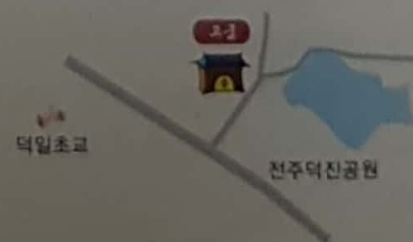
전주전통비빔밥	10,000
돌솥비빔밥	8,000
전통상차림	23,000
골동반정식	32,000
고궁전골	13,000

예약전화 / (063)251-3211

소재지 / 전주시 덕진구 덕진동 2가 168-9

주차규모 / 100대

홈페이지 / www.gogung.co.kr





전주



오감을 만족할 수 있는 호남의 명소 허브아일랜드입니다.

바쁜 삶의 생활 속에서 편안하고, 안락하며 마음과 머릿속의 복잡함을 다소나마 해결해 주는 아로마 전문샵에서 향기와 마음의 풍요로움을 느껴 보세요.

업소 안에 들어서면 천연아로마향을 느끼면서 후각을 만족시켜주고 기능성 음악(스리테라피)이 마음을 정화시켜주며 청각을 만족시켜주고, 허브샵과 허브정원에서 허브를 만지면서 촉각을 만족시키며 산림욕 등을 즐길 수 있으며, 입안에 향기를 넣어주는 허브음식을 먹으며 미각을 만족시키고, 도심속에서 자연을 바라보며 시각적으로 자연의 풍요로움을 보고 느낄 수 있어 오감을 만족시키며, 동시에 마음까지 정화시킬 수 있는 멋진 곳입니다.

BEST MENU

가격(원)

허브삼겹살	8,000
돼지왕갈비	8,000
갈비전골	7,000
만두전골(4인기준)	40,000

예약전화 / (063)272-8668

소재지 / 전주시 덕진구 진북동 1094-2

주차규모 / 30대



전라도음식이야기

닭장떡국 / 월빙구절판

전주



맛이 살아 숨 쉬는 고장 전주는 옛부터 다양한 음식문화와 맛과 가락이 물씬 풍기는 애향의 온 고을 기린봉 이중리에 위치한 「전라도 음식이야기」는 호남 동부 산악권에서 생산되는 특산물을 주재료로 100여 가지가 넘는 다양한 요리를 계절에 맞게 춘하추동 요리하여 손님상에 냔으로써 전국의 많은 미식가들이 즐겨찾는 전주음식명가로 자리하고 있습니다.

맛과 멋의 고장 전주의 전통 한정식전문점 「전라도 음식이야기」는 옛 맛을 그대로 살려서 현대인의 입맛에 맞게 구성했습니다. 조용하고 분위기가 있으면서 전통의 맛을 느끼고 싶다면 전라도음식이야기를 찾아주세요.

찾아주시는 손님 한 분 한 분에게 정성을 다해 모시겠습니다.

BEST MENU

가격(원)

한정식(4인기준)	80,000
한정식(4인기준)	120,000
한정식(4인기준)	150,000

예약전화 / (063)244-4477

소재지 / 전주시 덕진구 우아동 2가 899-1

주차규모 / 80대





맛 그리고 믿음

해궁

전주



송천동 농수산물시장 입구에 위치한 해궁은 일식집의 장점과 횃집의 장점을 접목시킨 업소이다.

송천동 횃집하면 농수산물시장이 인접하다보니 저렴하게 싱싱한 회를 먹는 곳으로 언젠가 부터 인식이 되어온 게 사실이다.

그러나 저희 해궁에서는 중요한 모임이나 손님접대가 잦은 현대인을 위해 고급스러운 인테리어로 영업장 전체가 룸으로 되어 있으며, 이익을 적게 남기더라도 이곳 송천동에 오셨을때 꼭 찾고 싶은 곳으로 만들기 위해 저렴한 가격으로 최고의 맛과 음식의 질을 높이기 위해 다른 업소에서 기피하는 손이 많이 가는 음식, 정성이 들어간 음식, 고급스러운 음식을 준비하고 있습니다.

BEST MENU

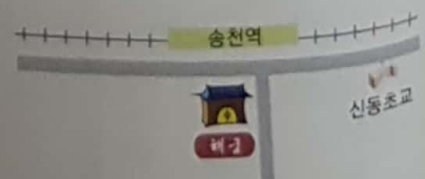
가격(원)

알탕	6,000
해궁정식	15,000
광어(1Kg)	70,000

예약전화 / (063)275-1400

소재지 / 전주시 덕진구 송천동 2가 492-1

주차규모 / 30대



한국관



늦그릇육회비빔밥

전주



저희 한국관 본점은 1971년 전주시 고사동에서 문을 열어 2대째 이 고장 전통음식을 만들고 있으며 옛 선조들이 즐겨드시던 전주 비빔밥의 맛을 전수하기 위하여 과거 20년 이상을 해온 것처럼 앞으로도 하루 하루를 맛과 위생만을 생각하며 열심히 노력하는 업소가 되겠습니다.

또한 저희 업소를 찾아주시는 손님은 내 가족처럼 편안하고 즐겁게 음식을 드실 수 있도록 최선을 다하는 업소가 되겠습니다.

BEST MENU

가격(원)

늦그릇육회비빔밥	10,000
돌그릇비빔밥	8,000
황포묵	10,000
파전	10,000

예약전화 / (063)272-9229

소재지 / 전주시 덕진구 금암동 712-3

주차규모 / 45대

홈페이지 / www.hankookkwan.com



해물탕

남일관

전주



남일관은 1975년에 시작해 올해로 33년간 음식은 “정성”이라는 생각으로 드시는 분이 맛있게 드시고 웃고 가실수 있게 모든 음식을 만들고 있습니다. 내 가족의 식사처럼 모든 재료를 국내산으로 사용하며 항상 청결함을 중시하며, 모든 직원들은 고객 감동을 위해 오늘도 노력하고 있습니다.

BEST MENU

가격(원)

해물탕(4인기준)

50,000

불낙전골

10,000

버섯전골

8,000

예약전화 / (063)252-3636

소재지 / 전주시 덕진구 진북동 417-35

주차규모 / 200대

홈페이지 / www.jeonjufood.co.kr



깨순이묵은지감자탕



묵은지 감자탕

전주



감자탕은 삼국시대부터 그 유래를 찾아볼 수 있듯이 가장 한국적인 전통음식입니다.

(주)깨순이프랜차이즈는 2001년에 깨순이김밥으로 체인 사업을 시작하여 전국적인 체인사업으로 외식업계의 선두주자로 자리매김하였습니다.

이번에 전주시 송천동에 제2브랜드인 깨순이 묵은지 감자탕 본점을 설립하였습니다.

우리나라 전통의 토속음식인 묵은김치와 감자탕을 이용하여 새롭고 맛있는 음식을 판매하게 된 깨순이 묵은지 감자탕입니다.

BEST MENU

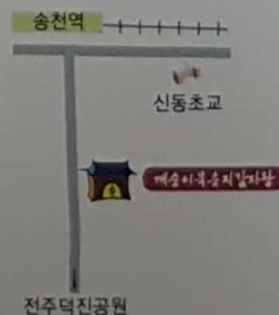
가격(원)

깨순이묵은지찜(4인기준)	16,000
깨순이등뼈찜(3인기준)	21,000
깨순이등갈비찜(3인기준)	27,000

예약전화 / (063)275-5100

소재지 / 전주시 덕진구 송천동2가 489-1

주차규모 / 20대



全北別味

맛과 멋, 전통이 살아 숨쉬는 전북의 맛



발행일 : 2007. 12. 27

발행 : 전라북도·한국음식업중앙회 전북지회

기획·편집 : 씨앤디기획

※ 이 책에 게재되어 있는 사진 및 기타 정보에 대한 무단 복제를 금합니다.