

별주부전의 고향

# 비토성 코스



하늘로 후루룩

# 면치기 코스



바다로 해산물

# 한가득 코스



## 맛보고

## 느끼고

# 어물고 싶은 별별도시



### 사천미식여행지도



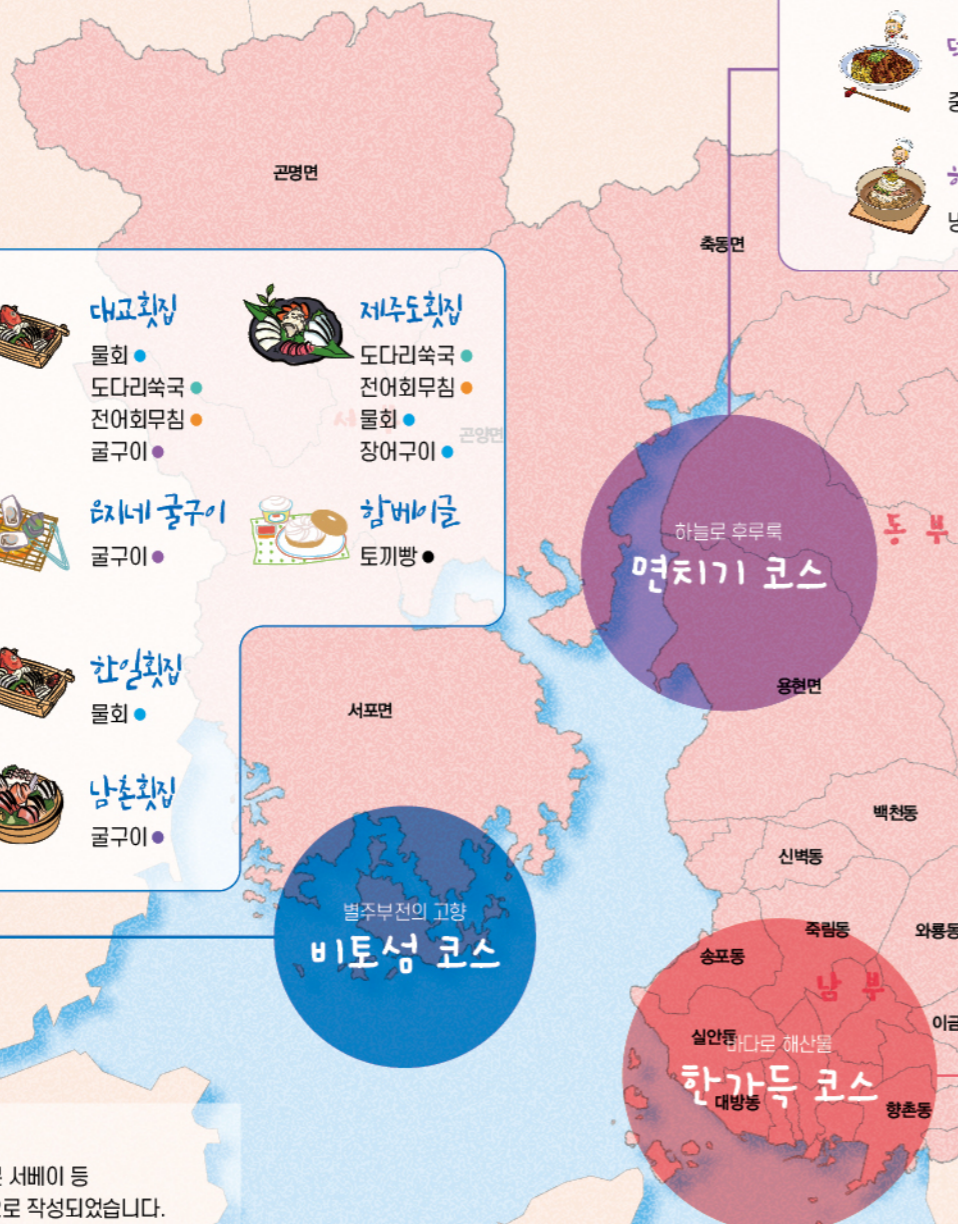
# 맛보고 느끼고 어물고 싶은 별별도시

사천미식여행지도

<b>카페비토리</b> 토끼방망이빵 ● 토끼공명어빵 ● 거북이슈 ●	<b>대교횡집</b> 물회 ● 도다리숙국 ● 전어회무침 ● 굴구이 ●	<b>제주도횡집</b> 도다리숙국 ● 전어회무침 ● 물회 ● 장어구이 ●
<b>별주부한정식</b> 용궁정식 ● 별주부정식 ●	<b>은네굴구이</b> 굴구이 ●	<b>합베이글</b> 토끼빵 ●
<b>별주부굴구이</b> 굴구이 ●	<b>한일횡집</b> 물회 ●	<b>남촌횡집</b> 굴구이 ●
<b>비토섬한아당</b> 물회 ●	<b>남촌횡집</b> 굴구이 ●	

사천시청 관광진흥과(055-831-2726)  
 ※ 본 지도는 한국관광데이터랩, 블루리본 서베이 등 다양한 외부기관 데이터 분석을 기반으로 작성되었습니다.

1법례  
 ● 4계절 ● 봄 ● 여름 ● 가을 ● 겨울



<b>재건냉면</b> 냉면 ●	<b>제일국수</b> 국수 ●	<b>신일냉면</b> 밀면 ●	<b>사천음시장 국수골목</b> 예지분식   장터국수 원조시장국수   대박분식 정의칼국수 등
<b>덕합반점</b> 중식당 ●	<b>원산면옥</b> 냉면 ●	<b>원조사천냉면</b> 냉면 ●	
<b>하주옥</b> 냉면 ●	<b>홍바짬뽕</b> 중식당 ●	<b>부지손짜장</b> 중식당 ●	

<b>삼천포앗집 정서방</b> 갯장어(하모)샤브샤브 ● 새조개 샤브샤브 ● 해물정식   전어회무침 ● 물회 ●	<b>실안노을빛 카페거리</b> 씨멘스, 송포 1357 등	<b>실안횡집 (장어거리)</b> 실안장어촌, 대영장어 등 ●
<b>일평수산</b> 해물탕 ●	<b>박서방식당</b> 해물정식 ●	<b>제일연복횡집</b> 갯장어(하모)샤브샤브 ● 새조개샤브샤브 ● 도다리숙국 ●
<b>개안횡집</b> 도다리숙국 ● 물회 ●	<b>귀빈식당</b> 해물탕 ●	<b>원조사양재해물탕</b> 해물탕 ●
<b>웅궁포차촌</b>	<b>삼학물회</b> 물회 ● 도다리숙국 ● 물메기탕 ●	<b>동여횡집</b> 전어회무침 ● 물회 ●
<b>삼천포원소물회</b> 물회 ● 도다리숙국 ● 물메기탕 ●	<b>실비특화거리</b> 비엔나 실비, 삼천포 실비식당, 그대왜나 등	

## 사천의 12가지 대표음식

<b>갯장어(하모)샤브샤브</b> (5~10월) 갯장어의 지느러미와 뼈를 곰탕처럼 푹 고아 육수를 만든 뒤 잘게 갈집을 낸 갯장어회 한 점을 10초가량 육수에 살짝 데쳐 먹으면 특유의 부드러움을 제대로 만끽!	<b>굴구이</b> (10~3월) 서포 바다에서 생산되는 자연산 굴은 밀물과 썰물에 따라 지속적으로 노출되어 육질이 탱탱하고 풍미가 진해 맛있게 먹을 수 있음!
<b>냉면</b> (4계절) 깊고 진한 육수와 굵으면서도 쫄깃한 면발에 육전을 더한 사천 냉면 한 그릇으로 여름 더위 시원하게 날려 보내기!	<b>도다리숙국</b> (2~4월) 기력 회복을 돕고 칼슘 흡수력을 높이는 도다리와 면역 기능을 높이고 피를 맑게 해주는 바닷바람 맞은 해석이 만나 봄 향기 가득!
<b>물메기탕</b> (12~2월) 개운하게 속풀이하고 싶을 때, 건강하게 겨울을 나고 싶을 때, 삼천포 앞바다에서 통발로 잡아 올린 물메기의 시원함과 개운함이 그대로 녹아 있는 물메기탕 한 그릇 꼭꼭!	<b>물회</b> (제철 어종에 따라 4계절) 싱싱한 횡집을 국수처럼 잘게 썰어 넣고, 사천 물회만의 특색인 잘게 썬 해삼과 싱싱한 채소에 초장 소스를 넣고 얼음을 부으면 입안에서부터 착 감기는 사천식 물회 완성!
<b>새조개샤브샤브</b> (1~4월) 살짝 데쳐 아삭함이 살아 있는 채소와 두툽한 새 부리 모양의 조개에서 통통하게 오른 조갯살을 발라 함께 데쳐 양념장에 찍어 먹으면 환상 그 자체!	<b>실비</b> (4계절) 메뉴를 정할 필요 없이 기본 안주로 온갖 싱싱한 해산물과 한 상 가득 푸짐한 바다 종합선물세트가 쏟아져 술술 넘어가는 맛!
<b>삼싸먹는 김치찌개</b> (4계절) 큼직한 두부와 두툽한 돼지고기를 넣어 텁텁하지 않고 깔끔한 김치찌개를 고기 기름이 충분히 나올 때까지 팔팔 끓여 쌈에 싸 먹으면 밥 두 공기 는 기본!	<b>장어구이</b> (7~8월 / 4계절) 실안동 어느 가게를 가더라도 간만 맞출 정도로 소금을 뿌려 담백하고 쫄깃쫄깃한 장어의 식감이 일품!
<b>전어회무침</b> (8~11월) 마치 화산을 연상시키는 붉은 빛의 무침은 보는 것만으로도 침샘을 자극하며, 시큼한 장맛과 아삭한 채소의 맛 그리고 고소한 전어회의 맛이 어우러져 새콤하면서도 시원!	<b>해물탕</b> (4계절) 바닷속의 생물 자원이 풍요롭기로 유명한 사천의 해물탕은 큼직한 돌문어와 바닷속 다양한 해산물이 냄비에 흘러넘칠 정도로 한가득!