

시간을 담은 가게,
30년의 
미야기



30 시간을 담은 가게, 노의 × 미야기





오랫동안 자리를 지키며 고향의 맛이 되고
여행길에는 추억의 맛이 되어준 30년 가게들.

한결같이 지켜 온 그 맛에는
변함없이 지켜낸 마음이 담겨 있습니다.

자연에서 얻은 좋은 재료를 사용해 정성껏 요리하고
그 음식을 먹는 이들이 건강하길 바라는 마음입니다.

그래서일까요.
익숙하고도 친숙한 음식을 입에 넣는 순간에도
따뜻하게 마음이 데워지고 위로가 찾아옵니다.

그러한 마음들이 세월을 따라 이어져 온
사천시의 30년 가게들이 있어
우리의 발걸음은 또 사천시를 향합니다.

아, 이 맛에 사천 사람들이 살았나 봅니다.

Contents

1

읍 · 면지역

대성식당	08
덕합반점	10
두랑횟집	12
비룡반점	14
예지분식	16
원조사천냉면	18
재건냉면	20
청야횟집	22
비둘기집	24
한일횟집	26



동지역

30	보광식당
32	털보원조해물전골
34	제일전복회집
36	명동갈비
38	산호식당
40	충무김밥
42	평화아구찜
44	한양족발
46	황금마차
48	원조서울깍두기
50	미래특수통닭
52	삼천포원조 삼학물회
54	길림성
56	해미관

관광안내

58	사천 9경 및 추천명소
----	--------------

Chapter

01

시간을 담은 가게
30년의 이야기



음·면지역

대성식당	08
덕합반점	10
두량횟집	12
비룡반점	14
예지분식	16
원조사천냉면	18
재건냉면	20
청아횟집	22
비둘기집	24
한일횟집	26

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
30

집밥이 그리울 때, 정이 고플 때 푸짐한 백반 정식

01. 대성식당

! 대표음식 된장찌개 정식, 김치찌개 정식, 백반 정식



갓 지은 밥과 매일 아침 정성껏 만든 반찬이 식탁을 가득 채운다. 구수한 된장찌개 정식과 칼칼한 김치찌개 정식, 30년을 지켜온 손맛과 인심이 언제나 한 그릇에 담겨 나온다.

대 표 김대영

주 소 사천시 사천읍 평화1길 23-2

전 화 055-852-6564

이용시간 11:00 ~ 21:30(브레이크 타임 15:00 ~ 17:00)

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **된장찌개 정식** 주문과 동시에 손수 끓여내는 구수한 된장찌개에 깔끔한 반찬이 함께 나오는 한 상
- **김치찌개 정식** 잘 익은 김치를 넉넉히 넣어 폭 끓여낸 칼칼한 김치찌개 국물이 속을 시원하게 풀어주는 한 상

30년 맛집 이야기

정성 가득한 따뜻한 한 끼 식사

매일 아침 정성껏 만드는 정갈한 반찬들이 밥상을 가득 채우고, 집에 온 듯한 정겨운 기분이 스민다. 된장의 구수한 맛이 입안을 가득 채우고, 한소끔 끓여 나온 김치찌개 국물로 얼큰하게 속을 달랜다.

넉넉한 인심의 어머니와 함께 주인 부부의 따뜻한 품성이 찌개의 맛을 한층 올려준다. 만족스러운 한 끼를 원한다면, 바로 이곳을 추천한다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
기념일

화교가 대를 이어 운영하는 사천식 중화요리 전문점

02. 덕합반점

! 대표음식 덕합짜장, 사천탕수육



화교 출신인 1대 왕덕귀 대표가 1953년 창업한 이후부터 2대 왕동근 대표가 가업을 이으며 매일 새벽시장에서 고른 신선한 재료로 변함없는 맛을 지켜오고 있다.

대 표 왕동근

주 소 사천시 사천읍 읍내1길 81

전 화 055-852-2165

이용시간 11:30 ~ 20:30(브레이크 타임 15:00 ~ 17:00, 라스트 오더 19:55)

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **덕합짜장** 오랜 노하우로 자체 개발한 덕합반점의 대표 메뉴. 직접 볶아낸 춘장에 신선한 채소와 돼지고기를 아낌없이 넣어 깊고 구수한 단맛이 살아있다.
- **사천탕수육** 식감이 부드러운 국내산 돼지고기 사태살에, 사천식 소스를 더한 덕합반점 시그니처 메뉴. 칼칼한 풍미가 새콤달콤한 소스와 어우러져 기름지지 않고 계속 손이 가는 중독적인 매운맛을 선사한다.

30년 맛집 이야기

전통을 지켜나가는 사천식 중화요리 전문점

전쟁 직후인 1953년, 화교 출신 아버지 왕덕규 대표가 처음 개업한 이후부터 “한 번 방문한 고객에게 반드시 맛으로 보답한다”는 철학으로 오늘날까지 전통을 지켜가는 사천식 중화요리 전문점이다.

1966년부터는 아들인 왕동근 대표가 2대째 운영해 오고 있으며 대를 이어 찾는 오랜 고객들이 많다. 덕합반점은 매일 아침 새벽 시장에서 고른 좋은 재료와 오랜 전통으로, 변치 않는 맛을 지켜 낸 노력을 지금도 계속된다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
오

두량저수지 인근에서 잡은 자연산 민물고기 매운탕을 맛보는 곳

03. 두량횟집

① 대표음식 참메탕, 참게탕



불필요한 첨가물 대신, 전통 방식 그대로 재료 본연의 깊은 맛을 살려 제대로 된 민물 요리를 맛볼 수 있다.

대 표 이승자

주 소 사천시 사천읍 두량공원길 92

전 화 055-852-3701

이용시간 11:00 ~ 21:00

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **참메탕** 잡내 없이 담백하면서도 진한 감칠맛이 살아 있어, 해장용·보양식으로 찾는 손님들에게 특히 사랑받는 메뉴
- **참게탕** 얼큰하면서도 깊이 있는 맛이 특징으로, 계절이 바뀌어도 일부러 찾아오게 만드는 시그니처 메뉴

30년 맛집 이야기

구수한 고향의 맛이 가득한 곳

두량횟집의 참게, 메기, 붕어, 장어 등 민물고기는 모두 인근 두량저수지에서 잡은 자연산이다. 그 어떤 첨가물 없이 전통 방식 그대로 우려낸 육수에 메기, 붕어, 장어, 참게의 깊은 맛을 담아 진하면서도 담백한 국물 맛을 자랑한다. 대표메뉴인 참메탕은 잡내 없이 깔끔하고 진한 감칠맛 덕분에 해장과 보양식으로도 사랑받고, 참게탕은 고소하고 쫄깃한 참게 살과 얼큰한 국물이 어우러져 계절이 바뀌어도 일부러 찾아오게 만드는 시그니처 메뉴다.

직접 담근 된장으로 끓여 깊고 구수한 맛이 살아 있어, 고향 맛을 그리워하는 이들이 일부러 찾아오는 곳이다. 두량횟집은 2002년, 2010년 경남향토 음식축제에 ‘참게탕’과 ‘붕어탕’을 출품해 사천의 맛을 선보이기도 했다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
의

쫄깃한 면발과 달콤한 짜장 소스가 완성하는 한 그릇

04. 비룡반점

① 대표음식 간짜장, 짬뽕, 볶음밥, 탕수육



1991년부터 골목 안에서 묵묵히 자리를 지켜온 중화요리 전문점으로 쫄깃한 면발과 달콤한 소스가 어우러진 정통 중식 맛집.

대 표 정차영

주 소 사천시 사천읍 시장1길 5-21

전 화 055-852-0813

이용시간 10:30 ~ 20:30

휴 무 연중무휴(확인 필요)

대표메뉴



- **간짜장** 풀깃한 면의 식감이 뛰어나며 씹을수록 고소하고 달콤한 짜장 소스가 매력적이다.
- **볶음밥** 고슬고슬하게 볶아낸 밥에 짜장소스를 곁들여 먹는 중식 기본 메뉴
- **탕수육** 얇은 튀김옷으로 바삭하게 튀겨 식감이 좋다. 소스도 따로 나와 찍어 먹으면 제맛

30년 맛집 이야기

풀깃한 면발과 감칠맛 만점인 전통 중식 맛집

1991년 문을 열었지만 정차영 대표의 50여 년 내공만큼
맛은 보증 되어 있다. 골목길을 따라 들어가면 보물을 발견하듯
비룡반점에서 추억의 맛을 찾아낸다.

탕수육을 집는 쇠 젓가락에 닿는 소리가 바스락거린다.
양파의 단맛, 돼지고기의 감칠맛이 어우러져 풍미가 좋다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
국수

국수 하나로 줄 서게 만드는 시장 노포

05. 예지분식

① 대표음식 국수, 칼국수, 비빔국수, 콩국수(계절메뉴)



사천읍시장 골목에서 30년 넘게 한자리를 지키며 물·비빔·칼국수 한 그릇으로 줄 세우는 맛집이다.

대 표 최옥자

주 소 사천시 사천읍 시장1길 16

전 화 055-854-1054

이용시간 10:30 ~ 20:00

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **물국수** 명태, 멸치와 홍합 등이 우러난 맑고 깊은 육수에 쫄깃한 면발을 더한, 담백하면서도 시원한 한 그릇
- **비빔국수** 매콤달콤한 양념장과 탱탱한 면발이 어우러져 자꾸 손이 가는 시장표 비빔국수
- **칼국수** 구수한 국물과 넉넉한 양의 손맛 가득 칼국수로 든든하게 채우는 한 끼

30년 맛집 이야기

국수 하나로 줄 서게 만드는 집

사천읍시장 골목 안, 줄 서 있는 사람들을 따라가면 만나게 되는 집, 예지분식. ‘국수 하나로 줄 서게 만드는 집’이라는 말이 과장이 아닐 만큼 시장 상인과 인근 주민은 물론, 일부러 찾는 손님들까지 발길이 끊이지 않는 맛집이다. 명태, 멸치, 홍합 등이 우러난 맑고도 깊은 육수의 물국수, 매콤달콤한 양념과 탱탱한 면발과 채소가 어우러진 비빔국수, 구수한 국물의 칼국수까지 ‘가격에 한 번, 맛과 양에 두 번’ 놀라게 된다. 물국수는 시원한 육수와 따뜻한 육수 중 취향대로 골라 부어 먹는 재미를 더한다.

“인생에는 실패가 없다. 한 길을 묵묵히 가는 것이 중요하다”는 최옥자 대표의 철학으로 30년 넘게 국수만 지켜 온 진심이 한 그릇마다 담겨 있다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
약

소머리 육수와 육전 고명으로 '사천 냉면'을 상징하는 노포

06. 원조사천냉면

① 대표음식 물냉면, 비빔냉면



소머리로 우려낸 담백한 육수와 탱탱한 면, 육전 고명으로 사랑받는 곳으로, 여름 철은 물론 사계절 내내 든든한 한 끼와 해장을 책임지는, '사천 냉면 하면 바로 떠오르는 집'이다.

대 표 강경란

주 소 사천시 사천읍 사천대로 1852

전 화 055-852-6200

이용시간 11:00 ~ 20:00

휴 무 둘째, 넷째 주 화요일 휴무

대표메뉴



- **물냉면** 소머리로 우려낸 깔끔하고 진한 육수에 탱탱한 면발, 육전 고명이 더해져 시원하게 넘어가는 사천 대표 냉면
- **비빔냉면** 새콤달콤·칼칼한 양념장과 쫄깃한 면, 육전 고명이 어우러져 입맛을 확 살려주는 매력적인 한 그릇

30년 맛집 이야기

사천 냉면 하면 떠오르는 집

사천읍 사천대로변을 지켜온 원조사천냉면은 이름처럼
'사천 냉면 하면 떠오르는 집'으로 통한다.

소머리 육수의 담백한 맛과 육전 고명이라는 개성 있는 조합으로
세월이 지나도 단골들의 지지를 얻고 있으며, 여름철은 물론 사계절
내내 든든한 한 끼·해장을 책임지는 로컬 냉면 노포다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
약

1948년부터 시작된 경상도식 냉면의 원조

07. 재건냉면

❶ 대표음식 메밀 비빔냉면, 메밀 물냉면, 한우 수육, 육전, 한우 곰탕



1948년 해방 후 일본에서 귀국한 창업주가 문을 연 뒤 3대에 걸쳐 이어지고 있는 전통 냉면 전문음식점으로 고구마 전분과 단메밀, 찐메밀을 볶아 검은 속껍질과 함께 자가제면한 풀깃한 면과 돼지고기 육전이 사천식 냉면의 맛을 더한다.

대 표 성상훈

주 소 사천시 사천읍 무산3길 2-11

전 화 055-852-2132

이용시간 11:00 ~ 19:30(라스트오더 19:20)

휴 무 둘째, 넷째 주 월요일 휴무

대표메뉴



- **메밀 비빔냉면** 탄력 있는 메밀면 위에 매콤달콤한 고추장 양념을 더한 비빔냉면
- **메밀 물냉면** 한우고기와 잡뼈를 푹 고아낸 진한 육수에 메밀면을 담아낸 냉면
- **육전** 얇게 썬 돼지고기를 달걀물에 부쳐낸 정갈한 육전은, 냉면과 함께 곁들여 먹는 별미
- **한우수육** 질 좋은 한우를 잡내 없이 부드럽게 삶아낸 대표 보양 메뉴

30년 맛집 이야기

탄력있는 면발과 풍성한 경상도식 냉면

1948년 해방 후 일본에서 귀국한 창업주가 문을 열며 시작된 재건냉면. 당시 일본의 한국인 냉면집에서 전수받은 조리법으로 경상도식 냉면을 만들었다. 돼지고기 육전에 수육, 오이, 배, 계란이 풍성하게 올라가고 깍두기를 곁들여 먹는 것도 특색이다. 한우고기와 잡뼈를 진하게 고아서 우려낸 맑은 육수와 메밀에 전분 비율을 높인 탄력 있는 면발, 후추를 뿌려내는 스타일은 재건냉면만의 전통이다.

냉면이 나오는 즉시 면을 풀고 육수를 먼저 맛본 다음, 메밀면에 식초를 한 바퀴 돌리고 겨자를 조금 뿌려 먹어야 졸깃한 맛을 제대로 즐긴다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
의

사천 앞바다 제철 회를 맛보고 싶을 때 떠올리는 곳

08. 청아횟집

① 대표음식 생선회



그날 공수한 제철 생선으로만 한 상을 차려내는 동네 노포 횟집으로, 괜한 기교 없이 신선한 활어와 담백한 손맛으로 '믿고 먹는 집'이라는 평을 들어온 곳이다.

대 표 김윤란

주 소 사천시 사천읍 정의1길 21

전 화 055-852-9481

이용시간 08:00 ~ 21:00

휴 무 첫째, 셋째 주 일요일

대표메뉴



- **생선회** 사천 앞바다에서 공수한 제철 생선을 사용해 신선한 식감과 고소한 풍미를 제대로 느낄 수 있는 기본 메뉴

30년 맛집 미야기

믿고 먹는 동네 횟집

사천읍 정의1길, 바다가 시원하게 내려다보이는 위치에 자리한 청아횟집은 화려한 관광식당 느낌보다는 ‘믿고 먹는 동네 횟집’에 가까운 곳이다.

그날그날 들여오는 싱싱한 활어를 사용해 꾸미지 않은 회 한 상을 내어오며, 단골들 사이에선 ‘괜한 기교 없이 제철 생선으로 승부하는 집’으로 알려져 오랜 시간 사랑받고 있다. 이곳에서는 직접 잡아 올린 회를 판매하고, 바로 옆 청아수산에는 싱싱한 활어를 포장해 갈 수도 있다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
약

지역의 전통과 정성이 깃든 건강한 한 끼

09. 비둘기집

① 대표음식 토종닭 한방백숙, 토종닭 윗닭



50년 전통의 변하지 않는 맛으로 사랑받는 곤양면 대표 맛집으로서 넉넉한 토종닭 한 마리가 만드는 건강하고 진한 국물은 몸과 마음에 온기를 전해준다.

대 표 한옥희

주 소 사천시 곤양면 곤양로 181

전 화 055-853-0150

이용시간 11:00 ~ 18:30(브레이크 타임 14:00 ~ 16:00)

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **토종닭 한방백숙** 직접 기른 토종닭에 한방 재료를 더한 전통 백숙 요리, 맑고 깊은 국물과 부드러운 고기로 몸보신에 탁월
- **토종닭 웃닭** 웃나무 진액으로 끓여낸 건강한 보양식단체 식사나 여름철 건강식으로 인기

30년 맛집 이야기

진한 국물으로 사랑받는 비둘기집

사천시 곤양면, 한적한 도로변에 위치한 비둘기집.
1965년부터 한결같이 토종닭으로 한방백숙, 웃닭, 닭볶음탕 등
전통 보양식을 정성껏 선보이며 오랜 세월 동안 지역 주민과
방문객들에게 꾸준한 사랑을 받아온 곳이다.

몸이 허하거나 기운을 북돋우고 싶을 때 비둘기집에서
영양 가득한 토종닭 한방 백숙, 토종닭 웃닭을 권한다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
의

부모님의 대를 이어 아들이 맛을 내는 50여 년 전통 횟집

10. 한일횟집

① 대표음식 모둠회, 산낙지



2대째 내려오는 손맛이 일품인 횟집으로 싱싱한 산낙지와 전어회, 모둠회가 유명하다.

대 표 최순용

주 소 사천시 서포면 거북길 465

전 화 055-854-7676

이용시간 11:30 ~ 21:00

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **모듬회** 사천 앞바다에서 갓 잡은 다양한 자연산 어종을 한 접시에 담아 신선함과 풍미를 동시에 즐길 수 있는 한 상
- **산낙지** 통통한 살아 있는 낙지를 바로 손질해 풀깃한 식감과 바다 향을 그대로 느낄 수 있는 별미

30년 맛집 이야기

싱싱함이 가득한 자연산 회와 해산물

사천시 비토섬의 별학도를 마주한 곳에 자리한 한일횟집은 2대째 이어 오는 전통 있는 횟집이다. 청정해역 사천 앞바다에서 건져 올린 싱싱한 자연산 회와 각종 해산물을 단골들의 입맛을 단번에 사로잡는다.

두툼한 회를 비롯해 산낙지와 낙지볶음, 전어회 등 계절에 따라 올라오는 제철 해산물, 여기에 밑반찬으로 나오는 돌게장까지 곁들여지면, 그 어떤 미슐랭 레스토랑에도 뒤지지 않는 깊은 풍미를 느낄 수 있다. 뜨끈한 국물이 그리울 때는 정성스럽게 끓여내는 푸짐한 매운탕을 함께 즐겨보길 권한다. 포장도 가능해 인근 펜션이나 캠핑장을 찾는 여행객들이 즐겨 찾는 곳이다.

Chapter

02

시간을 담은 가게
30년의 이야기



보광식당	30
털보원조해물전골	32
제일전복횟집	34
명동갈비	36
산호식당	38
충무김밥	40
평화아구찜	42
한양족발	44
황금마차	46
원조서울깍두기	48
미래특수통닭	50
삼천포원조 삼학불회	52
길림성	54
해미관	56

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
오리

삼천포 용궁수산시장 인근에 자리한 전골요리 전문점

01. 보광식당

! 대표음식 곱창전골



30년 넘게 한 자리를 지켜온 곱창전골 전문 '보광 전골'. 세제·밀가루 없이 손질한 국내산 곱창과 재사용 없는 정갈한 밑반찬, 깊고 담백한 육수가 자랑이다.

대 표 구찬홍

주 소 사천시 수남길 70(동동)

전 화 055-833-3191

이용시간 10:00 ~ 21:00(라스트오더 20:20)

휴 무 매주 일요일

대표메뉴



- **소전골** 진한 소고기 육수에 얇게 썬 소고기와 각종 채소를 듬뿍 넣어 끓여내 담백하면서도 깊은 국물 맛이 살아 있다.
- **곱창전골** 부드럽게 손질한 국내산 곱창과 얼큰한 양념, 신선한 채소가 어우러져 겨울철 속을 뜨끈하게 달래주는 대표 메뉴
- **낙곱전골** 탱글한 낙지와 고소한 곱창을 한 냄비에 담아 매콤하고 진한 풍미를 즐길 수 있는 인기 전골

30년 맛집 미야기

담백하면서 깊은 맛이 살아있는 곳

삼천포 동동 복개천 옆, 식당 골목 한가운데를 30년 넘게 지켜온 전골 전문점, '보광식당'. 원래 일식·복어 요리사였던 구찬홍 사장이 '남들이 안 하는 것을 택해 시작한 곱창전골집이다. 밑반찬은 미역무침, 달래무침, 배추나물, 양념게장 등 하나하나 손이 많이 간 정성스러운 구성이다. "우리 식구가 먹지 못할 음식은 내놓지 않는다"는 철학으로, 국내산 곱창만 사용하고 세제와 밀가루는 쓰지 않는다. 남은 반찬 재사용을 가장 먼저 없앤 식당이라는 자부심도 이곳만의 신뢰를 더한다. 곱창전골은 기름지지 않고 담백하면서 깊은 감칠맛이 살아 있어 숟가락이 쉬지 않는다.

어느 정도 즐긴 뒤, 라면 사리를 넣고, 마지막엔 볶음밥으로 마무리하면 보광 전골의 진짜 매력이 완성된다. 갑작스레 찾아온 초겨울, 보글보글 전골 한 냄비 앞에서 몸도 마음도 따뜻해지는 곳이다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
오리

국내산 산낙지볶음과 푸짐한 해물전골로 오랫동안 사랑받아온 맛집

02. 털보원조해물전골

! 대표음식 해물전골, 낙지볶음



삼천포 동동포구에서 30년 넘게 자리를 지켜온 국내산 산낙지볶음과 해물전골 전문 노포. 푸짐한 해산물과 깊고 시원한 국물 맛으로 단골들의 발길을 붙잡는 진짜 원조 맛집.

대 표 고순탄

주 소 사천시 수남3길 31(동동)

전 화 055-832-5395

이용시간 확인 필요(1시간 전 예약 가능)

휴 무 연중무휴(전화문의)

대표메뉴



- **낙지볶음** 국내산 산낙지를 아낌없이 넣어 풀깃한 식감과 매콤한 양념이 어우러진 메뉴
- **해물전골** 신선한 해산물을 푸짐하게 담아 얼큰하면서도 깊은 국물 맛을 즐길 수 있는 대표 전골

30년 맛집 이야기

‘원조’라는 이름을 증명하는 맛집

삼천포 동동포구 골목, 오래된 간판들 사이, 화려하진 않지만 문만 열고 들어서면 먼저 풍기는 건 보글보글 끓는 전골 냄새와 단골들의 익숙한 인사다. 이 집의 자랑은 군더더기 없는 해물과 국내산 산낙지다. 넉넉하게 들어간 조개, 오징어, 새우 등 해산물 위로 빨갛게 우러난 국물이 끓기 시작하면, 순가락이 절로 바빠진다.

1시간 전 예약 전화를 걸어두고 천천히 걸어와 앉으면, 늘 그 자리에 같은 맛을 준비해두는 집. 화려한 인테리어 대신, 오래 지켜온 성실함과 정직한 한 냄비로 ‘원조’라는 이름을 증명하는 맛집이다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
ORE

새조개 샤브샤브 맛집

03. 제일전복횟집

❶ 대표음식 새조개 샤브, 통마리 생선회, 전복물회, 방어회



사천 바다에서 건져 올린 제철 해산물로 계절마다 다른 풍미를 선보이는 곳.
사철 내내 다채로운 남해의 바다를 한 상에 담아내는 사천 대표 맛집이다.

대 표 곽동건

주 소 사천시 어시장길 7(서동)

전 화 055-832-2040

이용시간 08:30 ~ 21:00(ラ스트오더 20:00)

휴 무 첫째, 셋째 주 월요일 휴무(공휴일 제외)

대표메뉴



- **새조개 샤브** 직접 손질한 싱싱한 새조개를 육수에 살짝 데쳐 달큰하고 쫄깃한 맛을 즐기는 계절 별미
- **통마리 생선회** 제철 생선을 통째로 떠 신선한 식감과 고소한 풍미를 그대로 담아낸 대표 모듬회

30년 맛집 이야기

사철 내내 바다의 맛을 즐길 수 있는 맛집

사천 바다에서 건져 올린 제철 해산물로, 계절마다 달라지는 메뉴가 특징이다. 봄부터 가을까지는 통통한 하모 샤브샤브를, 가을에는 왕새우구이와 전어구이를 즐길 수 있으며 겨울철에는 도다리쑥국, 물메기탕, 대구탕을 비롯해 이듬해 봄까지 이어지는 새조개 샤브샤브가 별미다.

새조개는 오래 익히면 질기므로 15초 안팎으로 살짝만 데쳐야 질기지 않고 아들아들한 식감을 즐길 수 있다. 직접 손질한 싱싱한 새조개를 끓는 육수에 살짝만 데쳐 한입 베어 물면, 달큰하고 쫄깃한 맛이 입안 가득 퍼진다. 여기에 통째로 올려내는 통마리 생선회, 살아 있는 전복으로 만드는 전복물회, 제철 방어회까지 더해지니 사철 내내 바다의 맛이 풍성하다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
약속

숯불 향 가득한 생갈비·양념갈비로 사천 선구동을 지켜온 뚝심 있는 갈빗집

04. 명동갈비

❶ 대표음식 생갈비, 양념갈비, 쪽갈비



생갈비·양념갈비·쪽갈비 한 가지 길만 파온 정통 숯불갈비 전문점으로, 두툼한 갈비와 은은한 숯향, 변함없는 손맛 덕분에 '사천 오면 한 번은 들르는 집'이라 불리는 노포다.

대 표 박옥진

주 소 사천시 수남길 22(선구동)

전 화 055-833-5331

이용시간 16:30 ~ 21:00

휴 무 둘째 주, 넷째 주 일요일

대표메뉴



- **생갈비** 두툼한 국내산 갈비를 바로 구워 육즙 가득, 고기 본연의 풍미를 그대로 즐길 수 있는 대표 메뉴
- **양념갈비** 오랜 시간 숙성한 특제 양념이 은은하게 배어 달콤짭짤한 맛과 부드러운 식감이 조화를 이룬다.

30년 맛집 이야기

사천에 오면 한 번은 들르는 집

사천 선구동 수남길을 지켜온 명동갈비는 화려한 간판보다 숯불 위에서 피어오르는 갈비 향으로 먼저 기억되는 집이다. 문을 열고 들어서면 오래된 단골들이 “늘 먹던 결로”를 외칠 만큼, 생갈비·양념갈비·쪽갈비 하나로 승부해온 똑심 있는 갈빗집이다.

두툼한 갈비에 정성스레 손질한 살코기, 간이 세지 않으면서도 깊이 스며든 양념, 적당히 그을린 숯불 향까지 더해져 첫 점부터 마지막 한 점까지 물리지 않는 맛을 선사한다. 가족 외식, 회식, 여행길 한 끼로 찾아도 늘 변함없는 맛과 푸짐한 인심으로 ‘사천에 오면 한 번은 들르는 집’이라는 명성을 지켜온 30년 노포다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
元祖

밥 한끼 먹으러 갔다가 잔칫상 받고 나온다는 소리 듣는 해물정식

05. 산호식당

① 대표음식 산호해물 정식, 생선구이 정식



생선회·해산물·생선구이·찌개까지 한 상 가득 차려내 시장과 항구의 신선함을 그대로 담아낸, 삼천포항 여행 코스에 빠질 수 없는 든든한 집밥 식당이다.

대 표 남춘매

주 소 사천시 중앙로 14(선구동)

전 화 055-833-3820

이용시간 11:30 ~ 20:00(브레이크 타임 14:00 ~ 17:00, 라스트 오더 19:45)

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **산호해물 정식** 생선회, 해산물, 조림과 구이, 찬들이 푸짐하게 차려지는 해물 한상 차림으로, 삼천포항 풍미를 한 번에 즐길 수 있는 대표 정식
- **생선구이 정식** 잘 손질한 제철 생선을 노릇하게 구워내 밥 한 공기가 모자랄 만큼 담백하고 고소한 정식

30년 맛집 이야기

시장과 항구의 신선함을 그대로 담은 곳

삼천포 용궁수산시장 인근에 자리한 산호식당은 “밥 한 끼 먹으러 갔다가 잔칫상 대접받는다”는 말이 어울리는 해물 정식 전문점이다.

푸짐한 해산물 반찬과 생선구이, 찌개까지 정성껏 차려 내는 상차림으로 가족 단위 손님과 단체 손님들에게 수십 년간 사랑받아 왔다. 시장과 항구의 신선함을 그대로 담은 한 상 덕분에 삼천포항 여행 코스에 빠지지 않는 ‘든든한 집밥 맛집’으로 자리잡았다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
OK

삼천포항 낚시꾼들이 24시간 들러가는 충무김밥의 달인

06. 충무김밥

! 대표음식 충무김밥, 떡국, 비빔국수



24시간 불이 꺼지지 않는 충무김밥은 삼천포항 앞 단골 손님과 낚시꾼들의 ‘진짜 참새방앗간’. 생활의 달인이 빚어낸 한입 크기 충무김밥에 뜨끈한 우동·떡국까지 더하면, 어느 시간대에 찾아도 든든한 한 끼가 완성.

대 표	김민지
주 소	사천시 중앙로 7(선구동)
전 화	055-833-7104
이용시간	24시간 영업
휴 무	정기휴무(매주 월요일)

대표메뉴



- **충무김밥** 잘 지은 밥과 김, 오징어·어묵볶음, 무김치가 어우러진 항구 대표 시그니처 메뉴
- **떡국** 진한 국물과 쫄깃한 떡으로 속을 편안하게 채워주는 따뜻한 한 그릇
- **비빔국수** 매콤달콤한 양념과 쫄깃한 면발이 조화를 이루는 가벼운 한 끼 메뉴

30년 맛집 이야기

30년 세월을 24시간 벼텨온 '진짜 참새방앗간'

삼천포항 앞바다를 마주한 작은 가게 충무김밥은, 밤낮 없이 불이 꺼지지 않는 24시간 항구 맛집이자 30년 세월을 벼텨온 '진짜 참새방앗간'이다. 새벽 첫 배를 타기 전, 바다에서 하룻밤을 지새운 낚시꾼들이 한 번쯤은 들르는 그 집. 손에 비린내가 채 가시기도 전에 "충무 하나, 우동 하나!"를 외치면, 말이 끝나기도 전에 김밥 한 판과 뜨끈한 국물이 상 위에 오른다. 이 집의 충무김밥은 군더더기 없다. 한입 크기의 밥과 김, 그리고 곁들여 나오는 오징어·어묵볶음이 심풀 하지만 묵직하다. 여기에 알싸한 국물이 일품인 우동은 빼놓을 수 없는 단짝 메뉴다. 깊게 우러난 국물 한 숟갈에 얼어 있던 몸이 서서히 풀리고, 젓가락이 면발을 한 번, 두 번 당기다 보면 어느새 그릇 바닥이 보인다.

낚시를 마치고 돌아오는 길, 야근을 끝내고 지친 새벽, 드라이브 도중 갑자기 허기가 밀려올 때, 24시간 환하게 불 켜진 출입문은 늘 손님을 반긴다. 소형견에 한해 케이스 동반 시 매장 식사 가능한 점도 소소하지만 반가운 배려다. 로컬의 신뢰, 그리고 새벽에도, 한겨울에도 따끈한 국물과 든든한 한 끼를 보장해주는 변함없는 성실함. 그래서 오늘도 삼천포항 낚시꾼들과 여행객들은, 자연스럽게 이 집으로 발걸음을 돌린다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
약 30년 전에 개업한 가게로, 30년 동안 같은 맛을 유지해온 전통 맛집입니다.

현지인이 먼저 찾는, 깔끔한 매운맛의 삼천포 로컬 맛집

07. 평화아구찜

! 대표음식 아구찜, 아구탕



팔포2길 골목을 지켜온 평화아구찜은 자극적인 단맛 대신 시원하고 담백한 매운맛으로 승부하는 집. 든든한 양과 정직한 맛으로, 부담 없이 들러도 늘 만족스러운 '동네 아구찜 맛집'으로 자리 잡았다.

대 표 김승현

주 소 사천시 팔포2길 10(선구동)

전 화 055-832-0764

이용시간 10:00 ~ 21:00

휴 무 둘째 주 화요일

대표메뉴



- **아귀찜** 푸짐한 아귀 살과 콩나물, 야채가 매콤한 양념에 어우러진 정통
삼천포식 아귀찜
- **아구탕** 시원한 국물과 담백한 살을 함께 즐길 수 있는 깔끔한 탕 메뉴로,
해장과 한 끼 식사 모두에 어울린다.

30년 맛집 이야기

깔끔하고 시원한 국물의 로컬 아귀찜 맛집

현지인들이 먼저 찾는 로컬 아귀찜 집이 바로 평화아구찜이다.
자극적인 단맛보다 깔끔한 매운맛과 시원한 국물에 집중한 양념으로
꾸준한 단골을 모아온 곳.

부담 없이 들러 아귀찜과 아구탕을 즐길 수 있는 ‘동네 맛집’ 같은
분위기지만, 한 번 먹어본 손님들이 다시 찾는 실력으로 삼천포
아구 라인업에서 빠지지 않는 존재감을 보여준다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
의

늦은 밤까지 삼천포 항구를 밝히는 족발, 충무김밥 노포

08. 한양족발

! 대표음식 족발, 충무김밥, 냉채족발



팔포항 인근에서 30년 넘게 사랑받아온 한양족발은 야들야들한 족발과 끄덕한 인심으로 유명한 집이다. 족발·냉채족발·충무김밥까지 한 번에 즐길 수 있어, 야경 구경 후 들르기 좋은 항구 대표 맛집이다.

대 표 손순분

주 소 사천시 팔포1길 17-9(선구동)

전 화 055-832-1921

이용시간 12:00 ~ 01:00

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **족발** 야들야들한 살코기와 쫀득한 껍질의 조화가 좋은 대표 메뉴로, 잡내 없이 구수하고 깊은 맛을 자랑하는 족발
- **냉채족발** 새콤달콤한 소스와 채소를 곁들인 시원한 족발 요리로, 기름기를 잡아 산뜻하게 즐길 수 있다.
- **충무김밥** 한 입 크기 김밥과 반찬이 곁들여져 술안주·간식으로 곁들이기 좋은 메뉴

30년 맛집 이야기

깊은 풍미와 푸짐한 양, 믿고 가는 맛집

팔포항 인근에서 늦은 밤까지 환하게 불을 밝히는 한양족발은 삼천포 주민과 낚시객들에게 오랫동안 사랑받아온 족발 전문 노포다. 천천히 삶아낸 족발의 깊은 풍미와 푸짐한 양, 여기에 충무김밥과 냉채족발까지 더해져 “늦은 시간 출출하면 일단 한양으로 가자”는 말이 나오는 집.

지역화폐 사용 가능 점포로도 알려져 있으며, 삼천포 항구 야경을 즐긴 뒤 편하게 들러 하루를 마무리하기 좋은 곳으로 자리매김하고 있다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
의자

삼천포 팔포항에서 40년 가까이 아귀 하나로 승부해온 아귀찜·아귀수육 맛집

09. 황금마차

! 대표음식 아귀찜, 해물찜



팔포항 골목, '삼천포 아귀찜 하면 황금마차'라 불릴 만큼 먼저 떠오르는 아귀찜 성지. 신선한 생아귀와 최소한의 양념으로 깊고 깔끔한 매운맛을 내, 기다려서라도 찾게 만드는 집이다.

대 표 김언성

주 소 사천시 팔포1길 11(선구동)

전 화 055-833-4433

이용시간 11:30 ~ 21:00

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **아구찜** 살이 통통한 생아귀에 직접 만든 양념을 더해 매콤하지만 깔끔하게 떨어지는 국물이 중독적인 메뉴
- **아구수육** 촉촉하게 삶아낸 아구 살과 내장을 양념 없이 그대로 즐기는 담백·고소한 별미

30년 맛집 미야기

40년 가까이 아구 하나로 승부하는 맛집

팔포항 골목, 오래된 간판과 함께 삼천포 아구찜 하면 가장 먼저 떠오르는 집이 황금마차다. 40년 가까이 한자리를 지키며 아구 한 가지로 승부해온 이곳은, 사천 앞바다에서 공수한 신선한 아구와 최소한의 양념만으로 깊은 맛을 내는 집으로 유명하다.

화려한 비주얼보다 텁글한 살과 담백한 내장, 묵직하지만 느끼하지 않은 양념이 입소문을 타면서 “삼천포 왔으면 기다려서라도 한 번은 먹고 간다”는 말이 생겼다. 세월이 쌓인 내공과 한결같은 맛으로, 지금도 지역민과 관광객 모두의 ‘아구찜 성지’로 사랑받고 있다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
元祖

진하게 우려낸 국물 요리와 고기를 함께 즐길 수 있는 맛집

10. 원조서울깍두기

❶ 대표음식 꼬리탕, 설렁탕, 수육, 냉면, 곰탕



진하게 우려낸 사골 국물과 부드러운 수육이 조화를 이루는 설렁탕 맛집으로 좋은 재료만을 고집해온 정직한 손맛이 사랑받고 있다.

대 표 배명희

주 소 사천시 동금2길 10(동금동)

전 화 055-832-3824

이용시간 09:00 ~ 22:00

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **꼬리탕** 꼬리토막의 살코기와 풀깃풀깃한 소꼬리의 식감과 푹 고아닌 진한 국물이 조화를 이루는 보양식
- **설렁탕** 진하게 우려낸 사골국물에 부드러운 고기가 듬뿍 담긴 따뜻한 한 그릇. 속이 든든하게 풀리는 깊고 담백한 맛이 일품
- **수육** 잡내 없이 부드럽게 삶아 낸 두툼하고 촉촉한 고기를 간장소스에 푹 찍어 먹는 것은 환상 궁합

30년 맛집 이야기

좋은 식재료로 정직하고 깊은 맛을 내는 맛집

원조서울깍두기는 설렁탕과 꼬리탕, 곱탕은 물론 부위별로 부드럽게 삶은 푸짐한 수육으로 유명한 맛집이다. 도가니가 붙은 살코기 한 점을 간장소스에 담가 먹으면 부족함이 없다. 진한 육향이 느껴지는 뾰얀 국물에 질 좋은 수육이 듬뿍 들어가 있는 설렁탕과 매장에서 직접 담그는 김치는 찰떡궁합. 이른 아침부터 정성껏 고아 만든 귀한 국물이지만 더 달라는 손님에게 아낌없이 채워준다.

배명희 대표는 오랜 세월 한자리를 지킬 수 있었던 비결은 “좋은 식재료”를 고집한 덕분이라 말한다. 아침마다 직접 눈으로 보고, 냄새를 맡고, 만져보며, 정성을 들여 늘 엄선된 재료를 고르기에 식탁에 오르는 모든 음식엔 본연의 맛이 살아 있다. 정직하고도 깊은 맛, 바로 원조서울깍두기가 오랫동안 사랑 받아온 이유다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
의

신선한 재료와 손맛 덕분에 한 번 맛보면 단골이 되는 집

11. 미래특수통닭

① 대표음식 후라이드, 양념치킨, 통구이, 찜닭, 묵은지닭도리탕, 옥닭, 백숙



1987년부터 신선한 국내산 생닭을 무숙성·무염지로 조리해 닭고기 본연의 맛을 살린 치킨 맛집으로 현재 2대 딸들이 어머니의 철학을 이어받아 맛을 지켜가고 있다.

대 표 김순녀

주 소 팔포3길 3, 1층(서금동)

전 화 055-833-8687

이용시간 10:00 ~ 23:00

휴 무 매주 수요일

대표메뉴



- **후라이드** 바삭한 튀김옷과 촉촉한 속살의 조화. 높은 온도에서 튀겨내 바삭하고 깔끔한 맛의 인기 메뉴
 - **양념치킨** 직접 만든 양념소스를 입힌 양념치킨은 달콤하면서도 은근한 매콤함이 어우러져 감칠맛이 퍼지는 맛
 - **찐닭** 신선한 닭고기와 직접 기운 채소를 매콤달콤한 양념에 졸여낸 포짐한 한 접시

30년 맞집 미하기

잡내가 나지 않는 신선한 생닭만 사용하는 맛집

1987년 김순녀 대표는 신선한 재료로 칙킹을 만들겠다는 신념으로 미래특수통닭을 창업했다. 이후 지금까지 '무숙성', '무염지'의 원칙을 지켜 온 이곳은 매일 아침, 염지를 하지 않아도 잡내가 나지 않는 신선한 생닭을 사용하는 덕분에 닭고기 본연의 풀깃하고 부드러운 식감과 풍부한 육즙을 살릴 수 있다.

이 곳의 또 다른 비법은 직접 재배한 채소와 방부제·화학조미료를 첨가하지 않는 양념으로 간질맛을 더한 정성이다. 현재는 2대인 딸 문정임, 문정희 씨가 어머니의 손맛과 철학을 그대로 이어받아 가업을 함께 운영 중이다. 김순녀 대표는 오늘도 “닭 한 마리에도 정성을 담아야 한다”는 초심으로 정성껏 손님을 맞이하고 있다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
의자

삼천포 앞바다의 신선함을 담아낸, 3대째 이어온 원조 물회 맛집

12. 삼천포원조 삼학물회

❶ 대표음식 전복모둠물회, 생선물회, 전복만물회, 전복죽, 멍게비빔밥, 회덮밥, 전복미역국, 전복구이, 도다리쑥국(봄), 물메기탕(겨울), 생대구탕(겨울)



당일 경매로 들여온 제철 해산물과 손맛 가득한 물회·전복죽으로 3대째 기본을
지켜가는 팔포 대표 횟집이다.

대 표 박숙희

주 소 사천시 목섬길9(서금동)

전 화 055-833-2257

이용시간 월-금 09:30 ~ 20:00, 토-일 10:00 ~ 20:00
(브레이크타임 15:00 ~ 17:00, 라스트오더 14:20, 19:20)

휴 무 매주 목요일

대표메뉴



- **물회** 삼천포 앞바다에서 당일 공수한 신선한 해산물에 직접 만든 새콤달콤한 초장을 더해 입안에 바다의 풍미가 퍼지는 대표 별미
- **전복죽** 부드럽게 간 전복과 찹쌀을 정성껏 끓여낸 깊고 진한 죽. 속을 편안하게 달래주는 웰빙 메뉴

30년 맛집 미야기

정성과 신뢰로 단골 손님들이 인정한 지역의 맛집

1대 김년오 대표의 남편 故 박정수 대표가 팔포 지역 해녀배(작업선)를 운영하다 싱싱한 해산물을 공급받을 수 있는 횟집을 열었다. 직접 만드는 초장소스는 개업 당시부터 현재까지도 큰 인기다. 이곳의 별미는 단연 물회와 전복죽. 물회와 전복죽은 함께 먹을 때 궁합이 좋아 늘 함께 주문하는 손님이 많다. 겨울이면 생대구탕, 물메기탕처럼 경매장에서 당일 들여온 재료로 만든 제철 메뉴도 별미다.

현재 손자가 3대째 가업을 잇고 있으며 기본에 충실하자는 철학을 지키기 위해 매일 새벽시장에 나가 싱싱한 재료로 새 반찬, 메인 메뉴를 만든다. ‘100명의 손님이 한 번씩만 방문하는 음식점이기 보다 한 명의 손님께서 100번 이상 방문하는 오랜 세월 사랑받는 음식점이 되고 싶다’는 바람처럼 한결같은 정성과 신뢰로 단골 손님이 세대를 이어 찾는 진정한 지역의 맛집이다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
기념

2대째 손맛을 이어가는 중식당

13. 길림성

- ❶ 대표음식 황궁쟁반짜장, 황궁쟁반짬뽕, 황궁쟁반볶음우동, 황궁쟁반볶음밥, 사천짜장, 팔진초면, 어향가지새우, 어향동고, 금사오룡해삼, 팔보오룡, 몽골리안비프, 멘보샤



2대째 운영 중인 정통 중식당으로 황궁쟁반짜장과 다양한 쟁반 요리가 인기인 전문 중식당.

대 표 강푸름

주 소 사천시 삼상로 120(향촌동)

전 화 055-832-8284

이용시간 11:00 ~ 02:00(라스트 오더 새벽 01:00)

휴 무 매주 수요일

대표메뉴



- **황궁쟁반짜장** 신선한 해산물과 야채를 넉넉하게 넣고 불향을 살려 볶아내 여럿이 함께 즐기기 좋은 메뉴
- **탕수육** 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 고기를 새콤달콤한 소스에 듬뿍 담아낸 전통 탕수육

30년 맛집 이야기

신선한 해산물로 다양한 중식 메뉴를 자랑

아버지와 아들이 2대째 운영하는 정통 중식당,

길림성은 깊은 손맛을 자랑한다. 대표메뉴인 황궁쟁반짜장은 신선한 해산물로 요리하여 탱글한 식감이 살아 있다.

인기 메뉴인 황궁쟁반짜장과 황궁쟁반짬뽕, 볶음우동 등 다양한 중식 메뉴가 준비돼 있어 중화요리를 제대로 즐길 수 있다.

시간을 담은 가게, 30년의 이야기
832-4345

40년 손맛 그대로, 박서진도 반한 간짜장과 옛날 탕수육의 맛집

14. 해미관

! 대표음식 간짜장, 짬뽕비빔밥, 탕수육



1984년부터 사천 벌리동에서 한자리를 지켜 온 가족 운영 중화요리 전문점 간짜장과 케첩 소스 탕수육이 대표 메뉴로, 남녀노소 모두에게 사랑받는 맛. 트로트 가수 박서진이 즐겨 찾은 곳으로, 40년 손맛 그대로 이어가고 있다.

대 표 이창선

주 소 사천시 벌리1길 97(벌리동)

전 화 055-832-4345

이용시간 11:00 ~ 19:30

휴 무 연중무휴

대표메뉴



- **간짜장** 찰기가 있는 면발 위에 불맛을 입혀 볶아낸 각종 야채와 짜장소스를 곁들인 정통 간짜장
- **짬뽕비빔밥** 해물과 야채 볶은 것을 밥 위에 가득 얹은 해미관만의 별미 메뉴
- **콩국수** 100% 국산콩으로 맛을 내는 여름 별미로 6월~9월까지 맛볼 수 있다.
- **탕수육** 바삭하고 쫀득한 식감에 새콤달콤한 케첩 소스의 맛이 일품인 옛날 탕수육

30년 맛집 미야기

40여 년간 변하지 않는 손맛

1984년부터 한 자리를 지켜 온 해미관은 아버지인 1대 이창선 대표와 아들 이준성 2대 대표가 함께 운영하는 중화요리 전문점이다. 졸깃한 면발을 자랑하는 간짜장과 새콤달콤한 케첩 소스의 정겨운 맛으로 남녀노소 모두에게 사랑받는 탕수육을 먹고 사천 출신 트로트 가수 박서진이 가왕이 됐다고 한다.

40여 년간 변하지 않는 맛과 정성, 그 오랜 시간 지켜온 주방장의 손맛이 오늘날 해미관을 더욱 특별하게 만든다.

사천 9경



1경 삼천포대교와 사천바다케이블카

‘한국의 아름다운 길 100선’과 ‘한국야간관광 100선’에 선정된 삼천포대교와 산-바다-섬을 잇는 국내 최초의 케이블카

📍 사천대로 18



2경 실안낙조

전국 9대 일몰지의 하나로써 해안에서 보는 바다와 섬을 건너 님해 서산에 지는 저녁노을이 일품인 사천 실안낙조

📍 실안동 1254



3경 남일대 코끼리바위

코끼리가 바다에 코를 박고 물을 마시는 듯한 모습의 코끼리 바위

📍 모례2길 11-19 일원



4경 선진리성 벚꽃

봄의 숨소리를 자연 곁에서 생생하게 들을 수 있는 사천의 대표적인 벚꽃 명소

📍 용현면 선진리 770 일원



5경 와룡산 철쭉

다양한 기암괴석과 함께 5월이면 진분홍의 철쭉이 온산을 뒤덮어 신선이 산다는 와룡산

📍 사남면, 용현면, 벌용동 일대



6경 봉령산 다솔사

1500년 유구한 역사 간직한, 오랜 역사만큼이나 울창한 숲과 빼어난 경치가 자랑

📍 곤명면 다솔사길 417



7경 사천읍성 명월

백성을 사랑하는 왕의 마음이 남아있는 사천읍성!

📍 사천읍 수양공원길 51



8경 비토섬 갯벌

별주부전의 전설이 서린 곳 비토섬 꼬불꼬불 리아스식 해안과 푸른 바다

📍 서포면 비토리 일원



9경 용두공원과 청룡사 겹벚꽃

청룡사에 봄이면 화사하게 피어 나들이객들의 발길을 끄는 곳. 청룡사의 겹벚꽃

📍 용두공원: 용강동 355 일원
청룡사: 와룡길 373



무지갯빛 해안도로

종포~미룡마을까지 6.2km 구간의 무지갯빛 방호벽이 자연이 선물해 준 아름다운 해안도로이다.

📍 용현면 신촌리 일원



사천항공우주과학관

Aero History, Aero Factory, Aero Culture, Aero Playground, 기획전시실 등 5가지 테마로 무한한 꿈과 상상력을 만드는 문화·체험 공간이다.

📍 사남면 공단1로 108



항공우주박물관

세계항공 발달사, 항공기 모형, 우주전시물 등이 있는 항공우주관이다. 야외전시장은 전투기, 훈련기, 수송기 등이 전시되어 있다.

📍 사남면 공단1로 78



사천케이블카 자연휴양림

자연휴양림은 각종 숙박시설, 야영데크, 숲속 산책로, 숲 놀이터 등의 체험시설이 있다.

📍 실안길 242-45



아라마루 아쿠아리움

인어로 불리는 매너티와 공룡의 후예 슈빌, 초대형 하마, 400여 종의 희귀 동물들을 만날 수 있다.

📍 사천대로 18



대방진 굴항

조선시대 인공항구로, 이순신 장군이 거북선을 숨기고 민물을 차웠다고 전해지고 있으며, 굴항 언덕 위 이순신 장군 동상이 있다.

📍 대방동 251



삼천포 용궁수산시장

50여 년의 역사가 쌓인 삼천포 대표 어시장으로 각종 수산물을 직접 접할 수 있다.

📍 어시장길 64



노산공원&박재삼문학관

삼천포 앞바다가 보이는 팔각 전망대, 물고기상과 삼천포아가씨 상이 있으며, 박재삼 문학관이 자리잡고 있다.

📍 서금동 110-16



와인갤러리

기차터널을 개조해 만든 와인 갤러리. 사천의 특산물인 침다래 (키위)로 만든 와인을 보관, 판매하고 있다.

📍 곤명면 경서대로 3552

