

전주한식문화마케팅개발 컨설팅 사업 워크숍

전주음식 50선 스토리

2011. 11. 18 전주대학교 차경희

Contents

전통 있는 전주의 향토음식을 조사하여 재현하였고,
스토리를 부여하여 전주음식에 대한 이해를 돕고자 하였다.

전주음식의 형성배경

전주음식 50선 선정 방법

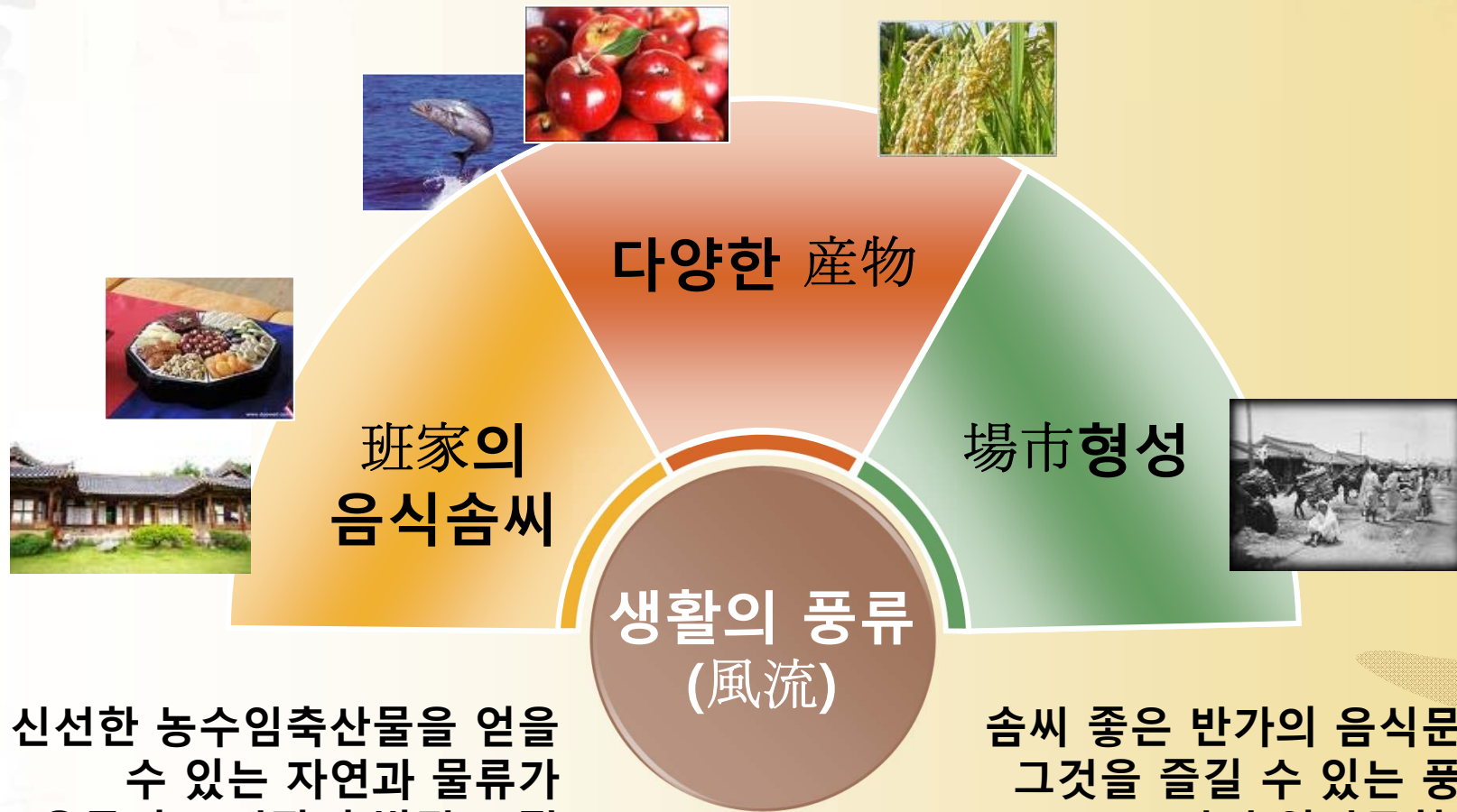
전주음식 50선 이야기

기대효과

전주음식의 자연적 환경과 산물(産物)



전주음식문화 형성의 배경

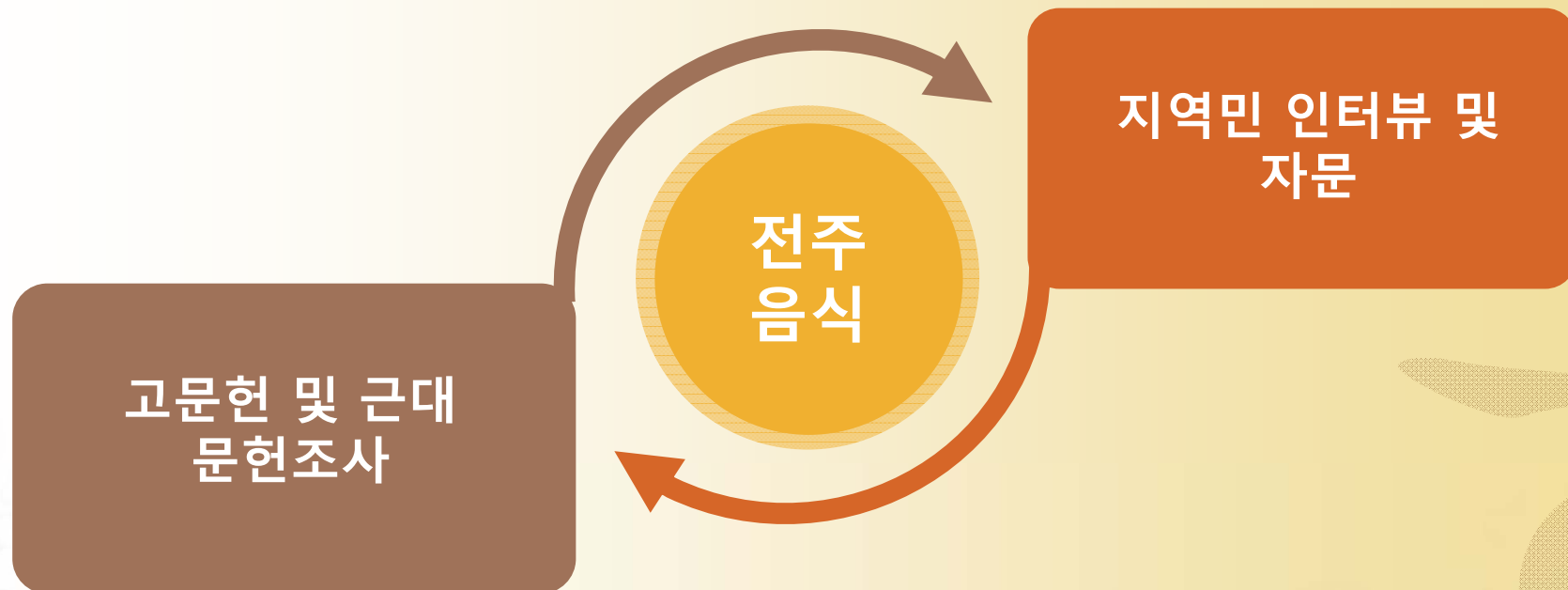


신선한 농수임축산물을 얻을 수 있는 자연과 물류가 유통되는 시장의 발달로 질 좋은 식재료의 공급이 원활

솜씨 좋은 반가의 음식문화와 그것을 즐길 수 있는 풍류를 가진 양반문화 형성

전주음식 50선 선정 방법

향토 산물(産物)과 지역민들이 즐긴 전통음식 중
주식류 (主食類), 부식류(副食類), 장(醬) 등의 양념류,
병과 및 음청류, 주류 등을 선정하여 음식을 재현하고
스토리를 발굴, 개발함



전주음식에 대한 기록

❖ 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』

- 전주부(全州府) : 석류 · 종이 · 생강 · 울금초 · 벌꿀 · 웅어 · 옷 · 사기그릇 · 대 · 감 · 퉁어 · 게

❖ 『도문대작 (屠門大爵)』

- 백산자(白散子) : 속명은 박산(薄散)인데, 전주(全州) 지방에서만 만든다.
- 승도(僧桃) : 전주(全州) 부근은 모두 승도가 난다. 크고 달다.
- 생강[薑] : 전주에서 나는 것이 좋고 담양과 창평의 것이 다음이다.
- 엿[飴] : 개성(開城)의 것이 상품이고 전주(全州) 것이 그 다음이다. 근래에는 서울 송침교(松針橋) 부근에서도 잘 만든다

❖ 『택리지(擇里志)』

- 호남전도는 토지가 비옥하고 서남안 연해지방에는 어염(魚鹽). 메벼. 실과 숨. 모시와 닻. 대나무. 굴. 유자. 감의 이익이 있다”

❖ 『전주부사(全州府史)』

- ‘전주에서 콩나물을 즐겨 먹는 까닭은 이 고장 풍토병의 예방에 특효가 있기 때문이다.

❖ 『전주야사』

- 기린봉과 소간재(구이면 효간리)산을 꼽는데 특히 소간재 쪽이 길은 응달 속에서 생산되어서 사각사각한 연한 맛이 훌륭하다

❖ 이병기의 시조, ‘기린봉 열무’ 찬사

전주음식 50선

분류		음식명
정식(定食)		전주한정식, 전주백반
주식류 (主食類)		전주비빔밥, 전주콩나물국밥, 전주돌솥밥, 흑임자죽, 대합죽, 피문어죽, 팔칼국수
부식류 (副食類)	탕, 찌개류	시래기국, 닭미역국, 콩나물국, 호박잎된장국, 순두부찌개, 조기찌개, 홍어탕, 추어탕, 오모가리탕, 민물새우탕, 신선로
	식물성찬물	토란탕, 머위깻국탕, 토란대나물, 애호박나물, 고구마순나물, 황포묵무침, 미나리무침, 콩나물잡채, 양애산적, 김장아찌, 김부각
	동물성찬물	홍어회무침, 홍어찜, 모래무지찜, 쇠갈비찜, 붕어찜, 갑오징어전, 육회, 젓갈참게장(방게), 꽃게간장게장, 굴비장아찌
	김치류	배추김치, 고들빼기+파김치, 열무김치, 고구마줄기 김치
장류(醬類)		고추장, 전주집장, 청국장
병과 및 음청류		감단자, 전주경단, 재증병, 호박고지찰떡, 백산자, 강정, 건고추식혜
주류(酒類)		전주모주, 전주막걸리, 이강주

전주한정식



- ❖ 탕, 전골, 찜, 편육, 적, 나물, 장아찌, 젓갈 등의 다양한 조리법이 어우러진 한상차림
- ❖ 계절감을 살린 식재료 사용
- ❖ 삼합, 갈비찜, 구절판, 전유어, 탕평채, 조기구이, 삼색나물, 게장, 깻잎장아찌, 죽순채

전주백반



- ❖ 전주 반가의 상차림이 기본을 이룸
- ❖ 맛깔난 밑반찬과 아름다운 고명 사용
- ❖ 삭힘과 기다림의 미학, 발효음식이 주를 이루는 상차림
- ❖ 식품의 배합, 조리법, 음식의 냉온의 균형있는 조화

전주비빔밥



- ❖ 전주음식의 으뜸이자 세계인이 좋아하는 대표한식
- ❖ 유래 : 조선시대 관찰사나 판관이 즐긴 비빔밥
- ❖ 큰 잔치나 접빈객에 이용
- ❖ 30여가지가 넘는 재료가 들어가 색, 맛, 재미가 결합된 영양식
- ❖ 단체표장등록(2010.3)
 - 전주비빔밥에 대한 독점 사용권 인정
 - 비비미 등 4개의 비빔밥 관련 브랜드 국내외에 등록
 - → 시장진출의 기반



비빔밥의 기록

❖ 최초의 비빔밥 기록, 「동국세시기」골동지반(骨董之飯)

江南人好作盤遊飯

鮓脯膾炙 無不埋在飯下

比則飯之骨董

而自古已有比食品也

❖ 한글 비빔밥 기록

비빔밥이란 것은 여러 가지 재료와 함께 섞어 먹는 음식이다. 주로 여름철에 많이 먹는데, 이때는 더운 날씨에 시원하게 먹기 위해 밥과 함께 여러 가지 채소와 고기 등을 넣어 먹는다. 특히, 여름철에는 더운 날씨에 시원하게 먹기 위해 밥과 함께 여러 가지 채소와 고기 등을 넣어 먹는다. 특히, 여름철에는 더운 날씨에 시원하게 먹기 위해 밥과 함께 여러 가지 채소와 고기 등을 넣어 먹는다.

시인 권익



전주콩나물국밥



- ❖ 전주는 기후, 수질이 콩나물 재배의 적지로 전국 최고의 품질 자랑
- ❖ 약콩 鼠目太 사용
- ❖ 잔뿌리 없는 외뿌리 재배법과 계절에 따른 물주기의 노하우 보유
- ❖ 끓이지 않는 국밥
- ❖ 팔팔 끓인 진한 국물의 국밥

전주돌솥밥



❖ 『규합총서』 『조선무쌍신식요리제법』, 『증보산림경제』

▪ “밥과 죽은 돌솥이 으뜸이요, 오지탕관이 그 다음이다”

❖ 곱돌솥의 장점 : 잘 깨지지 않으며 불에 강하며, 고슬고슬하고 맛있는 밥을 지을 수 있음

❖ 궁중에서는 새옹이라는 조그만 곱돌솥에 수라를 지음

흑임자죽



- ❖ 영양분이 많고 먹기가 부드러워 환자나 노약자 건강식
- ❖ 검은깨는 신장을 보하는 성분을 가진 좋은 식품
- ❖ 『본초강목』
 - “검은깨를 오래 먹으면 몸이 가뿐해지고 오장의 기능이 원활해지며 머리가 좋아진다”

대합죽



- ❖ 부안지역에서 나는 신선한 조개류 이용
- ❖ 대합을 다져서 물을 붓고 끓이다가 불린 쌀을 넣어 쌀알이 퍼지도록 뭉근하게 오래 쑨 죽으로 부드럽고 고소함

피문어죽



- ❖ 피문어는 비늘이 없는 물고기로 유일하게 제사상에 오르는 수산물
- ❖ 『자산어보』
 - "맛이 달며 전복과 비슷하여 회로도 좋고 말려 먹어도 좋으며 종기에 효능이 있다."
- ❖ 『규합총서』
 - "맛이 깨끗하고 담백하며 토하고 설사하는 데 도움이 된다."
- ❖ 피문어를 하루 전 날 물에 담아 충분히 무르게 하고, 우려나온 붉은 물을 가지고 푹 끓여 부드러움

팔칼국수



- ❖ 무더위의 시작을 알리는 초복 별식
- ❖ 붉은 팔을 무르게 삶아 껍질은 버리고 앙금만을 모은 물에 도톰한 칼국수 면을 넣어 끓임
- ❖ 팔의 붉은색은 악귀를 쫓아내고 나쁜 액을 막아 준다는 풍습

토란대나물



- ❖ 전주에서는 손질한 토란대를 20~30cm 길이로 자르고 여름 벌에 바스락거릴 정도로 말려 향아리에 저장해둠
- ❖ 겨울이 되면 토란대를 쌀뜨물에 충분히 불려 삶아 아린 맛을 제거한 뒤 먹기 좋은 크기로 잘라 들깨즙에 볶아냄

애호박나물



- ❖ 신흥리 애호박은 전주팔미
- ❖ 전주식 애호박나물은 애호박을 큼직하게 썰어 새우젓으로 간을 하여 찌고 참기름이나 깨소금으로 맛을 더함
- ❖ 애호박을 찌고, 들깨가루, 고춧가루, 파, 마늘, 참기름 등으로 양념함

고구마순나물



- ❖ 고구마 순이 너무 많이 퍼지지 않도록 쳐준 순으로 나물을 무쳐 먹음
- ❖ 살짝 데쳐 양념을 해 먹거나 들기름에 볶거나 잘 말려 두었다가 겨울에 콩치, 고등어 등을 조릴 때 밑에 깔아 함께 조리면 별미

황포묵무침



- ❖ 황포묵-녹두앙금을 치자로 물을 들여 쏜 묵으로 노란 빛을 땀
- ❖ 황포묵은 전주팔미 중의 하나로 전주비빔밥 표준안에 따라 비빔밥에 들어가는 필수 재료

미나리무침



- ❖ 전주 미나리- 효자동, 삼천동 일대 재배
- ❖ 살짝 데친 미나리에 고추장을 넣어 조물조물 무친 뒤 참기름과 통깨로 맛을 더하는 전주식 미나리 무침
- ❖ 미나리의 삼덕(三德)-진흙 속에서도 새파랗게 자라는 점, 벌이 들지 않는 응달에서 자라는 점, 가뭄에도 푸르름을 잃지 않는 강인함

콩나물잡채



- ❖ 콩나물-전주십미
- ❖ 고운 고춧가루를 넣어 색을 내고, 식초와 설탕으로 새콤달콤하게 무쳐낸 뒤 다시마를 가늘어 썰어 넣어 맛을 더함
- ❖ 전주 식당은 물론 가정에서도 명절에 콩나물잡채를 꼭 만들만큼 전주 향토 별미로 꼽힘

양애산적



- ❖ 전주에서는 추석 때나 집안의 큰일을 치룰 때 양애로 산적을 부침
- ❖ 색이 아름다운 양애장아찌도 전주의 별미
- ❖ 양애의 뿌리줄기와 종자는 한방약재로도 쓰임

홍어회무침



- ❖ 홍어는 상처가 없고 콧등이 발그스름하고 몸 전체가 붉을 빛을 띠어야 좋음
- ❖ 전라도지역에서는 홍어를 생 것으로 먹거나 말리거나 또는 삭혀 먹는 방법이 일반적
- ❖ 홍어의 몸에 있는 요소가 발효되면서 미생물에 의해 바뀌는 암모니아가 특 소는 맛과 냄새를 냄

홍어찜



- ❖ 홍어 삭히기는 물기가 닿지 않게 하고 일정한 온도를 유지하며 공기 접촉을 최소화함
- ❖ 전주에서는 숙성시킨 홍어를 다시 찌서 미나리와 함께 양념장을 끼얹어 먹는 것을 별미로 즐김

모래무지찜



- ❖ 모래무지-모래가 깔린 바닥에 사는 잉어과의 민물고기로 전주팔미 중 하나
- ❖ 모래무지찜은 오모가리에 갇은 민물고기와 시래기, 들깨, 산초가루를 비롯한 갇은 양념으로 맛을 내어 보글보글 끓여낸 탕

쇠갈비찜



- ❖ 설과 추석과 같은 명절상이나 생일 등의 잔칫상에 빠지지 않고 오르는 갈비찜
- ❖ 갈비에 붙은 두툼한 살에 잔칼집을 넣어가며 기름기를 모두 발라낸 뒤 당근과 밤, 은행 등을 넣고 고기가 부드러워지도록 은근하게 조리냄

붕어찜



- ❖ 구수한 시래기와 어우러진 칼칼하고 토속적인 맛
- ❖ 전주 인근의 맑은 호수나 하천, 농수로 등에 널리 분포하는 붕어를 이용한 찜
- ❖ 늦봄에서 초여름에 냇가나 강에서 가장 흔히 잡히는 것이 붕어, 부어 또는 즉어라고도 함

갑오징어전



- ❖ 갑오징어는 변산 반도 부근에서 5~6월에 많이 잡힘
- ❖ 싱싱하고 살이 도톰한 갑오징어로 사방으로 고소한 기름 냄새 풍기며 노릇하게 지진 갑오징어전
- ❖ 부드러우면서도 쫄깃한 맛이 일품

육회



- ❖ 전주비빔밥 맛의 핵심
- ❖ 전주식 육회는 간장으로만 간을 하는 것이 아니라 고추장으로 색과 맛을 내는 특징
- ❖ 채 썰어 놓은 고기에 먼저 배즙을 넣어 부드럽게 한 다음 고추장, 통깨, 참기름, 설탕 등으로 양념을 하여 마늘편이나 채 썬 배를 함께 곁들여 냄

시래기국



- ❖ 시래기는 무청을 말린 것으로 겨울철 비타민 섭취가 부족했던 우리 조상들에게 효과적인 영양공급원
- ❖ 비타민과 미네랄이 풍부한 웰빙 식품

닭미역국



- ❖ 우리나라에서는 아이를 출산한 산모에게 제일 먼저 흰밥과 미역국을 끓여주는 풍속이 있음
- ❖ 닭미역국은 쇠고기 대신 부드럽고 체내에서 만들어지지 않는 필수지방산이 풍부한 닭고기를 넣고 끓인 국

콩나물국



- ❖ 콩나물은 오래 삶아도 질감이 좋음
- ❖ 전주에서는 콩나물을 이용한 음식이 발달함
- ❖ 흔하게 취급 받는 콩나물이 전주의 좋은 수질로 인해 명물로 꼽힘

호박잎된장국



- ❖ 집된장을 쌀뜨물에 풀어 끓인 서민적인 국
- ❖ 호박잎된장국이 제일 맛있는 시기는 서리가 내릴 즈음으로 여린 호박잎과 여물지 못한 작은 애호박으로 끓여내어야 제 맛이 남

순두부찌개



- ❖ 두부를 만드는 과정에서 콩의 단백질이 몽글몽글하게 응고되었을 때 압착하지 않고 그대로 먹는 것이 순두부
- ❖ 순두부를 만들 때 함께 생기는 맑은 물을 같이 이용해 조리하면 간도 알맞게 되고 순두부 고유의 맛을 더 잘 느낄 수 있음

조기찌개



- ❖ 조기는 예부터 잔칫상이나 제사상에 빠지지 않고 오르는 생선 중의 하나
- ❖ 담백한 맛이 좋은 조기를 봄볕에 꾸들꾸들하게 살짝 말린 뒤 고사리와 함께 양념을 하여 조기찌개를 끓여 먹음

홍어탕



- ❖ 옛날부터 전주 지역에서는 집안의 대소사나 경조사에 반드시 홍어를 준비하는 풍습이 있음
- ❖ 홍어의 집결지인 영산포가 있는 나주와 가까운 전주는 홍어음식을 즐겼음
- ❖ 주로 회나 탕으로 즐겨먹었음

추어탕



- ❖ 폭 고은 뼈째 갈아 맛을 낸 남도 가을 보양식
- ❖ 전라도에서는 미꾸라지만 진하게 고아서 손으로 갈아 뼈까지 으깨어 다시 솥에 넣고 얼갈이배추를 넣고 끓임
- ❖ 된장과 들깨즙을 넣어 걸쭉하게 끓이다가 먹을 때는 통고추나 풋고추를 다져넣고 초피가루를 뿌려서 매운 맛을 낸

오모가리탕



- ❖ '오모가리'는 뚝배기의 전라도 사투리
- ❖ 오모가리에 갇은 민물고기와 시래기, 들깨, 산초가루를 비롯한 갇은 양념으로 맛을 내어 끓인 것이 오모가리탕
- ❖ 맑은 강이나 개천에서 천렵하여 잡은 민물고기 이용

민물새우탕



- ❖ 가을철에 맛보는 새우탕은 칼칼하고 시원한 국물 맛과 송덩송덩 썰어 넣어 무르게 익은 가을 무, 갓 지은 하얀 쌀밥이 어우러진 최고의 별미
- ❖ 민물새우는 수질이 좋은 개울이나 저수지에서 서식하는데 통발을 이용하여 잡았음

토란탕



- ❖ 한가위 절식
- ❖ 『동국이상국집』
 - 시골에서 토란국을 끓였다는 기록
- ❖ 토란은 9~10월 추석 무렵에 많이 나오며 알싸한 아린 맛이 있으면서 부드럽고 씹는 맛이 좋음
- ❖ 전주에서는 토란탕을 들깨즙에 끓임

머위깨국탕



- ❖ 전라도 지방에서는 머위를 들깨즙으로 탕을 끓여 먹음
- ❖ 머위깨국탕은 머위의 쓴맛과 들깨 향이 잘 어울림

신선로



- ❖ 한국 음식의 진수인 궁중음식에서도 가장 대표적인 음식인 신선로
- ❖ 신선로는 원래 화통이 붙은 냄비 이름이고, 정식이름이 '열구자탕'이었으나 신선로가 음식 이름으로 바뀌게 됨
- ❖ '열구자탕'은 맛이 좋아 입을 즐겁게 한다는 뜻으로 소고기, 간, 처넵, 돼지고기, 꿩, 닭, 전복, 해삼, 송어 등 약 25종류의 고급재료가 들어감

배추김치



- ❖ 우리나라는 각 지역의 기후나 지리조건 등 자연환경이 달라 김치 담그는 방법과 재료도 매우 다채로움
- ❖ 전라도 김치는 멸치젓과 갈치젓을 사용하여 맵고 짭짤하며 진한 감칠맛으로 유명함

고들빼기김치, 파김치



- ❖ 전라도를 대표하는 고들빼기 김치는 고들빼기의 씹쌀한 맛과 독특한 향을 즐길 수 있으며, 인삼을 씹을 때의 맛과 같아 인삼김치라고도 함
- ❖ 음력 설 이후에 별미로 먹는데 오래 묵혀야 깊은 맛이 남
- ❖ 파김치-매운 맛이 많이 나는 파김치는 중간 굵기의 쪽파로 담금

열무김치



- ❖ 한 여름 미처 다 자라지 않은 어린 무를 뽑아다가 갖은 양념하여 담금 김치
- ❖ 풋배추와 열무를 섞어 만들기도 하고, 고추와 함께 담기도 하는데, 풋풋한 향과 여름의 시원한 맛을 내는 서민적인 대표 여름김치

고구마순김치



- ❖ 여름에만 먹을 수 있는 고구마줄기를 가을까지 오래 먹고픈 마음에서 만들어진 별미 김치
- ❖ 아삭아삭 씹히는 맛과 담백하고 상큼한 맛이 나며 저장성이 강해 추석 무렵까지 먹음

고추장



- ❖ 간장, 된장과 함께 발효 식품으로 세계에서 유일한 매운 맛을 내는 복합 조미료
- ❖ 고추장은 된장과 마찬가지로 토장국이나 고추장찌개의 맛을 내고, 생채나 숙채, 조림, 구이 등의 조미료로 쓰임

전주집장, 청국장



- ❖ 전주집장-전라도 중부 이남에서 즐겨 먹던 별미장
- ❖ 담가서 바로 먹는 숙성장 담으로 채소를 많이 넣고 담가 '채장', 삭은 집장이 검고 정색이어서 '검정장'이라고도 함
- ❖ 청국장-푹 삶은 콩을 더운 방에 띄워서 만든 된장류
- ❖ 전시에 단기 숙성으로 단시일내에 제조하여 먹을 수 있국장, 또는 청나라에서 배워온 것이라고 하여 청국장이라고도 함.

꽃게간장게장



- ❖ 게장은 손질한 꽃게에 달여 식힌 양념간장을 부어 담근 우리나라 고유의 젓갈 음식. '게젓'
- ❖ 우리나라에서 게장을 먹기 시작한 것은 최소한 1600년대 이전
- ❖ 황해에 서식하는 꽃게와 남해안의 돌게를 이용한 게장이 보편화 됨

참게장(방게)



- ❖ 가을에 버 추수철에 논에 있는 게를 잡아서 산채로 참게젓을 담금
- ❖ 잡은 게는 오지항아리에 담고 물을 부어서 해감을 시킨 후 진간장을 부어 넣고, 며칠 후에 그 장을 따라 달이고 홍고추 말린 것, 마늘 등을 함께 넣어 참게장에 다시 부음

굴비장아찌



- ❖ 잘 말린 굴비를 손질한 뒤 장아찌용 고추장에 도로 3~4개월 동안 박아 두었다가 먹는 것을 굴비장아찌, 고추장구비라고도 불림
- ❖ 전라도 지방의 굴비장아찌를 임금님께 진상했다고도 함

김장아찌



- ❖ 김을 간장에 담가 먹는 장아찌로 추운 겨울에 나는 김으로 만들어 이른 봄에 먹음
- ❖ 남도지방에서 즐겨 먹던 음식으로 질기고 두꺼운 김을 먹기 좋은 크기로 잘라 김 사이사이마다 밤채와 통깨를 고명으로 넣어 주고, 한 번 먹을 양만큼을 실로 묶어 향아리에 차곡차곡 담음

젓갈



- ❖ 서해안의 염전에서는 소금 생산이 매우 활발하여 젓갈문화가 발달하였음
- ❖ 바다에서 나는 생선으로 담근 젓갈-새우젓, 황석어젓, 멸치젓, 갈치젓, 잡젓, 밴댕이젓, 조개젓, 어리굴젓, 바지락젓, 꿀두기젓 등

부각



- ❖ 부각은 우리나라에서 드문 조리법에 속하는 튀김
- ❖ 부각의 재료로는 가죽나무순, 깻잎, 들깨송이, 동백잎, 국화잎, 우엉잎, 풋고추, 감자, 김등이 쓰임
- ❖ 부각을 만들려면 가을철 별이 좋을 때 한 가지씩 풀을 발라서 정성 들여 말렸다가 기름에 튀겨서 주안상이나 귀한 손님상에 올림

감단자



- ❖ 감이 많이 나는 전라도와 경상도에서 삶아서 거른 감으로 만드는 떡
- ❖ 전라도 감단자는 감을 삶아서 거른 뒤 찹쌀가루를 넣고 끓여서 식힌 후 모양을 만들어 볶은 팔고물을 묻혀 만듦

전주경단



- ❖ 전주경단은 밤채, 대추채, 꽃감채 등을 입힌 것이 특징
- ❖ 폐백이나 이바지에 빠지지 않던 떡

재증병



- ❖ 멍쌀가루를 찌서 절구에 넣고 한 번 치대다가 그 반죽을 꺼내 소를 넣고 송편 모양으로 빚은 후 한 번 더 찌준 떡
- ❖ 정월대보름 차례에 많이 쓰이는 떡

호박고지찰떡



❖ 늦가을부터 겨울 사이에
늦은 호박을 호박고지로
만들어 찹쌀가루에 섞어
찌낸 시루떡

백산자



- ❖ 『도문대작』
 - 전주의 명산물 기록
- ❖ 백산자를 전주에서 잘 만드는 것은 옛이 좋기 때문
- ❖ 『세종실록』
 - '백산엿은 오직 전주에서만 만드는 것'
- ❖ 홍산자, 백산자, 홍백산자

옛강정



❖ 『조선요리제법』, 『이조
궁정요리통고』기록

❖ 『도문대작』

- “개성 옛이 상품이고 전주
옛이 그 다음이다.”

건고추식혜



- ❖ 식혜는 주재료가 찹쌀밥, 엿기름, 설탕이지만 전주식 식혜는 여기에 건고추를 넣는 특징이 있음
- ❖ 식혜에서 나는 고추의 알싸한 맛이 있어 가을이나 겨울철에 약처럼 마시곤 했음

전주모주



- ❖ 막걸리에 8가지 한약재를 넣고 끓인 해장술
- ❖ 막걸리에 생강, 대추, 감초, 인삼, 찹, 계피 등 8가지 한약재를 넣고 끓인 모주는 따끈하게 먹어야 함

전주막걸리



- ❖ 전주의 막걸리는 타지역과 차별화된 생막걸리
- ❖ 방부제를 비롯한 여타 첨가제를 일체 사용하지 않고 오직 효모를 통해 발효시켜 막걸리의 깊은 맛을 느낄 수 있음
- ❖ 막걸리 타운으로 전주만의 독특한 막걸리 문화 형성

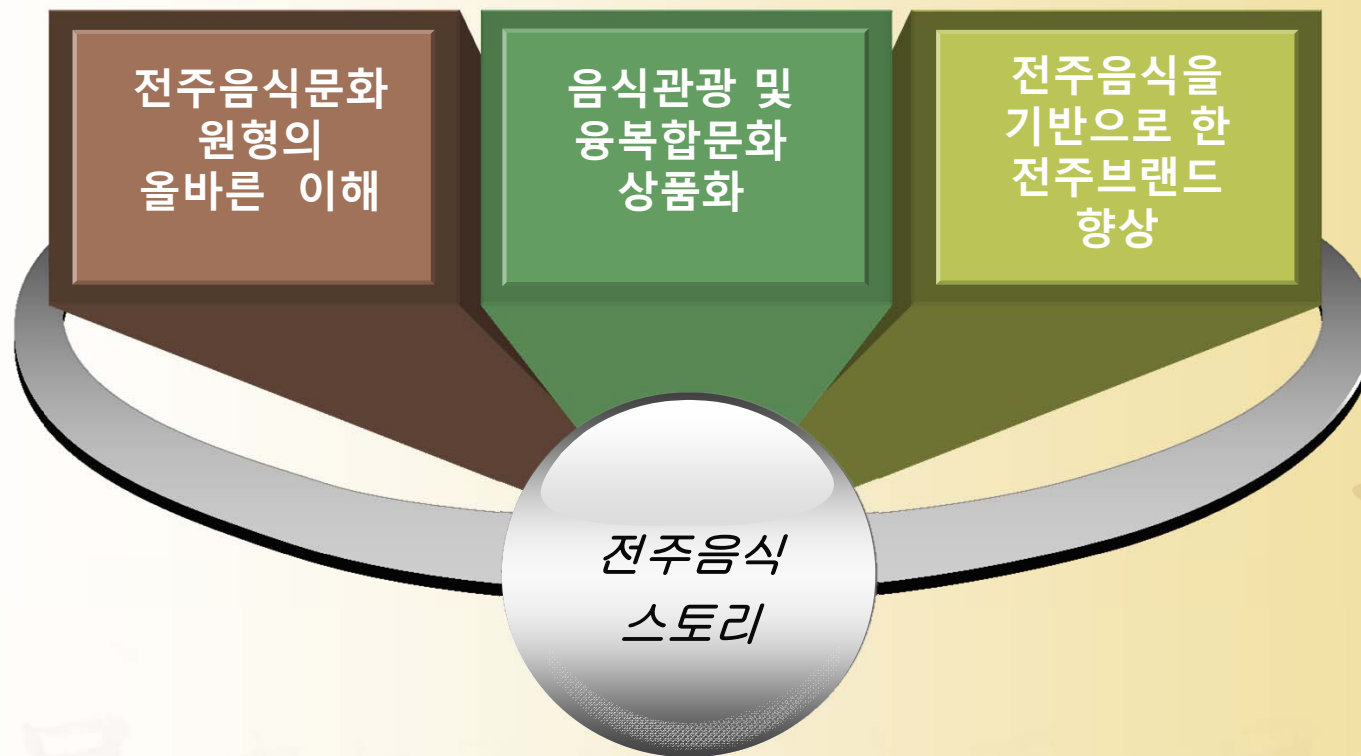
이강주



- ❖ 이강주는 조선조 중엽에 담그던 약용 소주로 전주 지역의 대표 민속주
- ❖ 소주에 이서의 배와 봉동 생강을 혼합하여 만든 고급 약소주

기대효과

전주음식 문화 마케팅 사업으로 개발된 내용은 on-off line의 다양한 형태로 제공되어 전주음식의 역사와 원형을 올바른 이해를 돕고 나아가 전주음식의 가치 극대화로 향후 지역발전에 활용되기를 바란다.



Thank You !

전 주 음식 5 0 선 스토리