

덕진권역
 역사와 문학이 담긴
 생태문화 명소

한국 전통문화의 중심

전주여행지도



아중호수권역
 해질 무렵
 야간경관이 아름다운 곳



서부권역(신도심)
 젊음의 낭만이 시작되는
 거리 명소



한옥마을권역
 처마 밑으로 전해오는
 전통의 향기



전주부성(원도심)권역
 조선시대, 근대 전주옛길,
 객사길(객리단길)을
 찾는 곳



feel Korea in Jeonju
 가장 한국적인 도시
 전주!



1년 안에 꼭 가봐야 할
 아시아 여행 명소 3위
 - '몬리 플래닛' 선정 (2016)

맛있는 전주

전주비빔밥 / 정성으로 지어내는 대한민국 대표음식

비빔밥 한 그릇에는 필요한 각종 영양소가 골고루 들어있어 완벽한 균형을 갖춘 음식으로 알려져 있으며, 그 속에 담긴 정성과 맛의 철학은 타의 추종을 불허한다.



맛있는 TIP

사골국물로 밥을 지어 만든 비빔밥은 숟가락으로, 그렇지 않은 비빔밥은 젓가락으로 비벼야 더욱 맛있게 먹을 수 있다. 사골국물로 지은 밥이 아닌 일반적인 밥은 숟가락으로 비비면 으깨지기 때문에 젓가락을 이용해보자!

전주한정식 / 상차림에 놀라고, 맛에 또 놀라고~

서해에서 건져 올린 신선하고 풍성한 해산물과 기름진 평야지대에서 생산된 곡식, 산간지대에서 채취한 각종 산나물은 예로부터 전주음식의 풍부한 재료가 되어 왔다. 무려 30여 가지의 반찬과 풍성한 인심까지 더해진 식도락을 즐겨보자!



전주콩나물국밥 / 얼큰하고 담백한 그맛!

전주콩나물국밥의 특별한 품격이 다른 콩나물이다! 지역의 토질과 수질이 완벽하게 조화를 이루어 만들어진 콩나물은 줄기가 통통하고 끈게 뻗었으며 적당한 진부리가 있어 다른 지역과 차별화되어 더욱 맛이 좋다!



맛있는 TIP

펼쳐놓은 콩나물국밥을 모주잔과 겹쳐 먹으면 담백함을 배로 느낄 수 있으며, 남부시장, 중앙시장 등 재래 시장 및 경원동, 중화산동 등에 밀집되어 있으니 꼭 한번 맛보시길~

오모가리탕 / 바글바글 끓어오르는 민물독배기

오모가리는 '독배기'의 전주 사투리다. 오모가리에 메기나 쏘가리, 피라미, 빠가 등을 넣고 끓여낸 음식으로 우·배추 시래기를 바닥에 깔고 들깨물과 들깨가루를 넣고 끓여내는데 걸쭉하고, 진하고, 매콤하고, 개운한 뒷맛이 일품이다!



전주가정식백반 / 한정식에 버금가는 푸짐한 한상차림!

어머니가 정성스럽게 차려주신 그 맛! 정갈한 품격으로 사랑받고 있는 푸짐한 한상 차림이다! 고향의 맛이 그리울 때는 전주가정식백반을 찾아보자!



전주돌솥밥 / 15가지 재료를 한 번에~

곰돌솥에 찹쌀, 보리, 밤, 콩, 은행, 잣, 인삼 등 15가지 이상의 재료를 넣고 죽에서 밥을 지어 개인의 취향에 따라 다진 파, 깨 등 비법이 숨겨진 간장을 넣고 비벼서 먹는 것으로 건강과 맛을 다 잡은 건강식이다.



맛있는 TIP

좀 싱겁게 비빔 후 겉절이, 미나리 무침, 오이무침을 얹어 먹으면 고소하고 담백한 돌솥밥과 적절한 조화를 이룬다. 돌솥에 보리차를 부어먹는 누룽지도 별미다!

전주막걸리 / 삶과 문화를 마시는 전주의 술

막걸리 한 주전자를 시키면 푸짐한 안주 한상이 차려진다! 다 먹고 난 뒤 한 주전자를 더 시키면 또다른 이차안주가 펼쳐지고, 삼차안주는 또 다르니 즐거움이 두배가 되는 술문화를 즐겨보자!



맛있는 TIP

1. 대중교통을 이용! 음주운전은 안돼요~
2. 적당히 배가 고플 때 간다!
3. 권역별마다 다른 막걸리타운을 돌아본다!
4. 탁주와 맑은 술이 있어 골라먹는 재미가 있다!

막걸리는? 웰빙형 식품이며 단백질 함유량이 다른 술에 비해 많고 피부미용에도 좋다!

전주가맥 / 길거리 카페, 전주의 이색 명소!

'가맥'은 '가게맥주'를 뜻하며, 전주가 탄생시킨 길거리카페! 새로운 술문화이다! 조그마한 가게에서 값싼 맥주를 마시면서 시작된 가맥! 감오징어, 황태, 축태, 계란말이 등의 안주에 고추를 잘게 썰어 넣은 간장소스 맛이 압권이다!



맛있는 TIP

전주 곳곳에 숨어있는 가맥은 각자의 매력이 있는 안주들이 가득하다! 그걸 찾아보는 재미를 꼭 느껴보자!