

전갱이 프라이의 성지

마쓰우라
전갱이 프라이
가이드북

聖地
アジフライ
の

長崎
松浦



meets!
まつら

MATSUURA
NAGASAKI
2024 MAR.31



“전갱이”란 ?

일본 식탁에 자주 등장하는 대중적인 생선 전갱이는 ‘고등어’와 마찬가지로 일본인의 식생활에서 절대 빼놓을 수 없는 가장 친숙한 존재이다.
전갱이 프라이의 맛은 이 ‘전갱이’의 품질에 달려있다고 해도 과언이 아니다!

전갱이는 규슈에서 홋카이도로 이어지는 연안 지역에서 무리를 지으며 수심 2m가 채 되지 않는 항구부터 150m의 심해까지 일본 전국에 널리 서식하는 물고기다. 장소에 따라 산란기가 바뀌기 때문에 거의 일년 내내 일본 어딘가에서는 제철을 맞이하는 셈이다. 단, 대량으로 잡히면서 가장 기름기가 오르는 시기를 제철로 본다면 3월 하순~8월까지가 그에 해당한다.

그런데 잠깐, 전갱이는 한자로 ‘鰹’라 쓰는데, 여기서 ‘参(삼)’은 음력 3월(양력 5월)을 의미한다. 즉, 이 시기가 전갱이의 제철이라 이러한 이름이 붙었다고 하는 설이 있다.

이 외에도 에도 시대의 성리학자 아라이 하쿠세키는 ‘이름이 그렇듯 아지(맛)가 좋으니까 아지(전갱이)’라는 말을 하기도 했다. 조몬 시대부터 일본인들의 사랑을 받아 온 전갱이라서 “鰹”라고 쓸 만큼 그 맛에 ‘치고 말았다(参)! 항복(降参)한다!’라는 뜻일까.

어느 쪽이 맞든 전갱이가 맛있다는 사실은 변하지 않지만, 전갱이의 저력은 작은 몸체에 담긴 강력한 영양소에 있다. 성인병 예방에 효과가 있는 다른 등푸른생선(전갱이, 정어리, 고등어 등)과 비교해도 전갱이의 단백질 함량은 20% 이상으로 생선 중에서는 정상급을 자랑한다.



전갱이
생물학적 분류 | 조기강/농어목/전갱이과
영문명 | Japanese jack mackerel
주요 영양소 | 비타민B, 비타민D, 칼슘, DHA, EPA, 단백질, 칼륨, 타우린

“전갱이 프라이 정식”이란 ?

밥, 국, 절임류, 반찬이 한 상에 한꺼번에 올려져 나오는 ‘정식’은 일본의 대표적인 식사 스타일이다. 영양분을 고루 갖춘 균형 잡힌 식단으로 건강한 생활은 물론, 오감을 모두 만족시키는 미적 센스에 더해 설거짓거리까지 줄여주는 일본의 훌륭한 식문화 중 하나라고 할 수 있다.

◎타르타르 소스

이게 없으면
시작할 수 없지!

소스파나 간장파도 있긴 하지만, 전갱이 프라이의 기본은 타르타르 소스다. 양파나 오이 피클, 삶은 달걀 등을 잘게 썰어 마요네즈와 적절하게 조합한 진한 소스의 맛.

◎전갱이 프라이

중심에 진을 친 “본성”.

주변에 양배추와 파슬리를 거느린 정식의 “주인공”. 레몬 하나를 통째로 쪄 파내 건강하게 맛보자. 전갱이를 내놓는 방식은 반으로 갈라 펼치거나 필레 형식 등 가게에 따라 각각 다르다.



◎반찬

정식에 빠져서는 안 될
“명조연”

절임이나 조림과 같은 “반찬”은 정식에서 없어서는 안 될 명조연이다. 초록, 빨강, 노랑 등 다채로운 색조로 완성된 반찬은 영양소를 균형 있게 섭취할 수 있게 도와주는 신성한 녀석들이기도 하다.

정식



※사진은 예시입니다

◎밥

‘정식’을 단단히 지탱해주는 밥.

2000년 전 고대부터 일본인들은 ‘쌀’을 중심으로 한 식문화를 구축해 왔다. 정식에서 주로 선택되는 반찬은 밥과 어울려야 하는 것이 기본 전제.

◎국

일본인의 마음 그 자체, 된장국!

식사 중 갈증을 해소하거나 소화흡수율을 높여주는 만능꾼. 가장 대중적인 ‘된장국’은 일본인의 마음 그 자체이자, 일본이 자랑하는 건강식의 대표주자다.

[전갱이 프라이 정식]

돈가스나 함박처럼 한 입 씹자마자 바로 감칠맛이 폭발하는 호쾌함이 아닌, ‘조금씩 전해져오는 입 안의 행복’ ‘오늘의 메뉴는 전갱이 프라이, 라는 말을 듣기만 해도 가슴이 두근두근’... 전갱이 프라이에는 그런 저력이 있다.

정식

이게
전갱이 프라이
정식이이지!

“전갱이 프라이의 성지”란 ?

2019년 4월 27일. 이날 도모다 요시아스 시장은 “마쓰우라 전갱이 프라이 현장”을 내걸고 마쓰우라시가 ‘전갱이 프라이의 성지’임을 정식으로 선언했다!

‘일본 최고의 전갱이 어획량’을 자랑하는 마쓰우라시가 높은 어획량과 함께 소리 높여 강조하는 것은 바로 전갱이 자체의 빼어난 맛이다. ‘전갱이 프라이의 개념이 바뀌었다’... 도쿄의 저명한 음식 전문가나 신랄한 기사를 쓰는 기자들, 미디어 관련자들의 탄성을 자아내게 한 마쓰우라 전갱이 프라이에 확고한 자신감을 가진 도모다 시장은 이렇게 말한다. ‘마쓰우라는 전갱이 어획량만 일본 최고가 아니에요. 일본 어디에서나 만날 수 있는 전갱이지만, 그 대부분은 동해 쪽, 특히 마쓰우라 앞바다에 위치한 쓰시마 해류역(쓰시마~동중국해)에 많이 서식하고 있는데,

그 자원량만 무려 약 42만 톤에 이릅니다! 태평양 쪽에 서식하는 약 4만 톤과 비교하면 10배 이상이나 차이가 나죠. 이 어장과 가장 가까이 있는 곳이 바로 “마쓰우라 어시장”입니다. 전문가들도 ‘마쓰우라 앞바다는 일본에서 전갱이가 가장 살기 좋은 바다’라고 말할 정도로 맛이 없을 수가 없어요. 게다가 일년 내내 일정하게 매월 1,000톤 이상을 어획하는 곳은 일본 전국을 통틀어도 이곳 마쓰우라 뿐입니다! 즉, 언제 방문하든 갓 잡은 신선한 전갱이를 맛볼 수 있다는 말이죠’. 성지를 자처하는 데는 그럴 만한 이유가 있는 것이다.



경매가 시작된 모두가 진지한 표정으로 모여든다. 어획된 생선을 앞에 둔 50~60명의 매수자들이 어시장 특유의 경매 방식으로 가격을 결정한다.



전갱이는 봄~여름철에 감칠맛이 절정에 이르지만, 어장과 가장 가까운 마쓰우라에서는 ‘일년 내내 신선한 전갱이가 튀겨진다’는 사실을 숫자가 증명하고 있다.



회로도 먹을 수 있을 정도의 신선한 전갱이를 프라이로 맛보자. 큰 바다의 축복을 받아 두툼하게 살이 오른 전갱이는 바삭하면서도 폭신했던 맛을 선사한다! 육즙도 풍부.



마쓰우라 전갱이 프라이 현장

하나, 저희들은 마쓰우라 전갱이 프라이를 각별히 사랑하고 있습니다

하나, 저희들은 마쓰우라시에서 어획한 전갱이

또는 마쓰우라시 주변 해역에서 어획한 전갱이를 사용합니다

하나, 저희들은 냉동하지 않거나 1회 냉동으로 제공합니다

하나, 저희들은 대접하는 마음으로 마쓰우라 전갱이 프라이를 제공합니다

하나, 저희들은 되도록 갓 튀겨 따끈따끈하게 제공합니다

하나, 저희들은 마쓰우라 전갱이 프라이의 맛을 깊이 탐구합니다

하나, 저희들은 마쓰우라 전갱이 프라이의 맛을 널리 전파합니다

하나, 저희들은 마쓰우라 전갱이 프라이의 진흥을 통해 세계 평화를 기원합니다

도모다 요시아스 마쓰우라 시장

‘옛날 마쓰우라의 아이들은 간식 대신 전갱이 프라이를 먹었다’고 오래된 가게의 주인이 말할 정도로 전갱이 프라이는 줄곧 마쓰우라의 일상에 자리하고 있었다. 바로 이것이 마쓰우라가 전갱이 프라이의 성지를 자처하는 이유이기도 하다. 깃발에 그려진 로고와 전갱이 프라이 T셔츠도 이곳의 상징!

01 선술집·식당

활어조 교야

▽주간/야간



정성스러운 손질부터 그릇의 선택, 보기 좋게 담은 음식, 접객 마인드까지 세심한 배려에 감동. 전쟁이 프라이 정식(1,000엔).

후쿠시마초 시오하마멘 2238-9
☎0955-47-2031
영업시간/
11:00~마지막 주문 14:00,
17:00~마지막 주문 20:00※
휴무일/월요일, 그 외 부정기

02 식당·레스토랑

해산물 레스토랑 카멜리아

▽주간



리조트 호텔 내 레스토랑에서 선보이는 '수제 전쟁이 프라이 정식(1,380엔)'은 주문을 받은 뒤에 만들기 시작한다. 무침가 빵가루를 입힌 튀김옷은 바삭, 속살은 촉촉하면서도 폭신!

후쿠시마초 기나이세멘 625-1
(멜리조트 브레인지나사키내)
☎0955-41-3288
영업시간/11:00~14:00
휴무일/부정기

03 선술집·식당

식당 가이도

▽주간/야간



정치망으로 잡은 신선한 전쟁이를 두툽한 전쟁이 프라이로. 이 메뉴를 노리는 팬들은 가게가 문을 열자마자 바쁘게 물러든다. 미니 해산물 덮밥 오토코메시가 포함된 전쟁이 프라이 정식(1,700엔).

다카시마초 고자키멘 91-7
☎0955-48-2950
영업시간/
11:00~마지막 주문 13:30,
17:00~마지막 주문 21:30※
휴무일/수요일, 일요일 야간

07 미치노에키

다카라지마

▽주간



미치노에키에서 자체적으로 개발한 오리지널 전쟁이 프라이 버거(400엔, 더블은 500엔). 주말과 공휴일에만 판매. 10:00~17:00)는 "다카시마 히젠 대교"의 아름다운 풍경과 함께 즐기면 더욱 만족스럽다!

다카시마초 고자키멘 1636
☎0955-48-3535
영업시간/8:30~18:00
휴무일/없음

08 숙소

료칸 다카시마 센터

▽주간



자주 복 요리를 맛보기 위해 수많은 낚시꾼들이 모여드는 섬 숙소. 도미 초칠일이 포함된 전쟁이 프라이 한상차림(2,200엔/완전예약제, 세금 포함)은 화려함을 자랑한다! 주간에만 판매.

다카시마초 나카도리멘 1894-2
☎0955-41-5011
영업시간/11:00~14:00
휴무일/부정기

09 선술집·식당

해산물 마루코

▽야간



현관에서 10걸음만 걸으면 펼쳐지는 바다! 현재도 한여름 어부로 활동하는 젊은 가게 주인은 '전쟁이 프라이는 반드시 6개씩!' 내놓을 만큼 통이 큰 사람! 그럼에도 가격은 세금 포함 단 1,200엔!

다카시마초 아오우라멘 741-19
☎0955-25-9113
영업시간/
17:00~마지막 주문 21:00(예약 필요)
휴무일/부정기

04 선술집·식당

해상 대중식당 산겐야

▽주간/야간



바다 위에서 맛보는 신선한 전쟁이 프라이는 각별. "노 프로즌"을 목표로 하는 전쟁이 프라이 정식(935엔)은 아침 일찍부터 현지 정치망으로 잡은 전쟁이를 사용한 한정 메뉴!

다카시마초 아오우라멘
☎0955-48-3251
영업시간/
11:00~17:00(예약 시 마지막 주문 20:00)
휴무일/목요일

05 숙소

로테이 요시노야

▽주간



눈 앞에 펼쳐진 고기잡이 항구! 자주복과 다랑어로 유명한 오래된 여관. 추천 메뉴는 회와 갖가지 반찬, 인기만점의 수제 연두부, 오하기 찹쌀떡이 세트로 제공되는 전쟁이 프라이 한상차림(2,300엔).

다카시마초 아오우라멘 649
☎0955-48-2030
영업시간/11:00~14:00
휴무일/부정기

06 숙소

미야자키 료칸

▽주간/야간 (예약 필요)



금슬 좋은 부부가 꾸러가는 미야자키 료칸은 예산에 따른 상담도 가능한 손님맞이 섬 숙소. 낮에는 객실에서 전쟁이 프라이 정식(1,100엔)을 맛볼 수 있다. 북어 테이크아웃도 OK!

다카시마초 아오우라멘 643-3
☎0955-48-2709
영업시간/
주간은 예약시간, 야간은 투숙객만
휴무일/부정기

10 식당·레스토랑

우오이치 쇼쿠도

▽주간



"마쓰우라 어시장" 사내들의 배를 채워온 지 40여 년. 가게 주인인 사카모토 씨의 철칙은 '절대 냉동하지 않을 것' '배불리 먹여 돌려보낼 것'! 전쟁이 프라이 정식(850엔).

쓰키노카와초 시모멘 695
☎0956-72-3794
영업시간/5:00~13:00
(전쟁이 프라이와회는 재료 소진 시 마감)
휴무일/토요일, 시장 휴일

11 식당·레스토랑

다료레스토랑 도키

▽주간



반쪽은 회, 반쪽은 전쟁이 프라이로 구성된 "일석이조 메뉴! 4~8월, 100g 이상의 고급 전쟁이=마쓰우라 브랜드 "도키아지"를 매일 직접 손질해 제공. 고급 전쟁이 정식(1,500엔, 세금 포함).

쓰키노카와초 시모멘 695
☎0956-59-6544
영업시간/10:30~마지막 주문 13:30
(전쟁이 프라이와회는 재료 소진 시 마감)
휴무일/시장 휴일

12 선어·가공식품 판매소

도키이치바

▽주간



"마쓰우라 어시장"에서 잡힌 신선한 생선과 가공품을 저렴한 가격으로 만나볼 수 있는 판매소. 가게에서는 갓 튀긴 전쟁이 프라이를 테이크아웃할 수도 있다. 냉동 전쟁이 프라이(840엔~)는 선물용으로 안성맞춤.

쓰키노카와초 시모멘 695
☎0956-72-2495
영업시간/9:00~15:30,
주말 및 공휴일 영업 시 ~14:00※
휴무일/토요일, 시장 휴일

※요일 및 야간 영업시간 변동 있음

드라이브 코스 의 전쟁이 프라이

드라이브 중간에 들르기 좋은 전쟁이 프라이 맛집!

13 식당·레스토랑

써니 사이드 키친
SUNNY SIDE KITCHEN
▽주간/야간



마쓰우라의 특산품 전쟁이 프라이를 자체적으로 개발한 오리지널 레시피로 맛볼 수 있는 가게. 진한 “수제 매운 된장”과 상큼한 “레몬 소스”가 끌어낸 전쟁이 프라이의 혁신적인 맛!

이마후쿠초 기타멘 2009-320
☎050-8892-8532
영업시간/
11:30~14:30(마지막 주문 14:00),
17:30~00:00
휴무일/월요일, 일요일 야간

14 식당·레스토랑

우미노사토 식당
▽주간



마쓰우라항에서 어획한 전쟁이는 물론 쌀, 채소, 절임 반찬 등 모든 재료가 올 마쓰우라산! 전쟁이 프라이 정식(800엔)을 주문하면 밥과 된장국은 자유롭게 리필 가능!

이마후쿠초 기타멘 2009-323
☎0956-74-0780
영업시간/11:00~14:00
휴무일/12월 29일~1월 5일

15 속소

마쓰카와야 료칸
▽주간/야간



1925년에 창업하여 옛날부터 지금까지 변함없이 가정적인 환대를 제공하는 오래된 여관. 낚시잡이 전쟁이만을 고집한 전쟁이 프라이 정식(1,500엔/전날까지 예약 필요)에는 화+반찬도 포함!

이마후쿠초 우라멘 533
☎0956-74-0009
영업시간/
12:00~14:00, 18:00~20:00
휴무일/일, 월요일

19 식당·레스토랑

레스토랑 쇼야 마쓰우라점
▽주간/야간



지역에 뿌리를 두고 섬세한 고객 응대로 호평을 받고 있는 창업 52년의 노포 체인점. 이곳의 간판 메뉴는 “마쓰우라산 전쟁이 프라이”! 마쓰우라 전쟁이 프라이 정식(1,188엔).

쓰키노카와초 시모멘 우시노하나 877
☎050-8883-5798
영업시간/
10:45~마지막 주문 21:00※
휴무일/없음

시내 의 전쟁이 프라이

마쓰우라의 중심가!

21 선술집·식당

활어조 요리 미유키
▽야간



주 문을 받은 뒤에 튀겨내는 전쟁이 프라이는 30여 년 전부터 부동의 인기 메뉴. “냉동은 하지 않고 “그날그날 바다의 상태에 따라 요리”하는 가게 주인. 전쟁이 프라이(단품 880엔~ 세금 포함)는 양쪽 살과 뼈를 분리하는 산마이 오로시 방식.

시사초 우라멘 1038-5
☎0956-72-4258
영업시간/
17:00~마지막 주문 21:30
휴무일/일요일, 공휴일인 월요일

22 선술집·식당

선술집 오바짱케
▽주간/야간



여유롭게 시간을 두고 마시고 싶은 사람, 든든하게 배를 채우고 싶은 사람 모두를 만족시키는 활대가 인기의 비결. 카운터석은 언제나 단골손님으로 가득. 단품 전쟁이 프라이(600엔)는 부주 간장맛으로 즐기자!

시사초 우라멘 1292-1
☎0956-72-1333
영업시간/
11:30~13:00, 17:00~마지막 주문 21:00
휴무일/목요일, 둘째주 일요일

16 편의점

데일리 야마자키 마쓰우라
코지점
▽주간/야간



“마쓰우라 어시장”에서 도보로 5분. 공장에서 직송된 놀랍도록 신선한 품질! 갓 튀겨낸 전쟁이 프라이가 1개에 98엔(반쪽/필레)! 마쓰우라시에서 유일하게 전쟁이 프라이를 맛볼 수 있는 편의점. 밤 22시까지!

쓰키노카와초 시모멘 877
☎0956-72-0635
제공시간/6:00~22:00
휴무일/없음

17 식당·레스토랑

아지요시 기라쿠 (목·일요일 야간에는
예약 필요)
▽주간/야간



일년 내내 맛볼 수 있는 “낚시잡이 전쟁이”. 신선한 화 등을 곁들인 푸짐한 메뉴 모두를 1,420엔 특가로! 낚시잡이 전쟁이가 소진되어도 ‘성지 마쓰우라 전쟁이 프라이 정식(880엔)’으로 백업.

이마후쿠초 히가시멘 1-11
☎0956-74-0361
영업시간/
평일 11:00~마지막 주문 14:30
주말 및 공휴일 11:00~마지막 주문 15:30※
휴무일/월, 화요일

18 선술집·식당

지자케야 이와사
▽야간



같은 유치원 출신의 동급생 이와사 씨와 야마모토 씨가 함께 경영하는 지역 술집. 27년간 양식을 전문으로 해온 야마모토 씨가 튀긴 전쟁이 프라이(1개 400엔)는 직접 만든 수제 타르타르 소스와 함께 먹으면 더욱 좋다.

쓰키노카와초 시모멘 102
☎090-9603-8407
영업시간/
18:00~21:00경
휴무일/월, 월요일

20 식당

전문 활어조 조
▽주간/야간



창업 60여 년의 오래된 요릿집. 어시장의 조합원으로 가게 주인이 선별해 매일한 생선은 언제나 탁월한 신선도를 자랑한다! ‘전쟁이 프라이 정식(1,650엔)’은 오리지널 타르타르 소스로 드셔보세요.

미쿠리야초 사토멘 896-8
☎0956-75-0537
제공시간/
11:30~14:00, 17:30~21:00(예약 필요)
휴무일/화요일(예약은 가능)

23 선술집·식당

일식당 사카에
▽주간/야간



선 선도를 고집한 큼직한 전쟁이는 젓가락으로 들어 올리기도 힘든 사이즈! 전쟁이 프라이 정식은 1,200엔, 야간에는 1,300엔(17:00~).

시사초 우라멘 1175
☎0956-75-8531
영업시간/
11:30~14:00, 17:00~마지막 주문 21:00
휴무일/화요일

24 선술집·식당

아지사이
▽주간/야간



마쓰우라에서 잡은 신선한 전쟁이를 정성스럽게 튀겨 프라이로! 겉은 바삭, 속살은 두툼하고 부드러운 손님들에게 인기만점. 화는 당일의 입고 상황에 따라 변동.

시사초 우라멘 1311-1
☎0956-72-2955
영업시간/
11:30~마지막 주문 13:30,
18:00~마지막 주문 21:00
휴무일/부정기

25 식당·레스토랑

레스토랑 **마쓰하나**

▽주간/야간



마쓰우라시 유일의 시티 호텔에서만 맛볼 수 있는 전갱이 프라이 한상차림(2,000엔)은 전갱이 프라이에 다카시마산 참다랑어 회와 채소 튀김을 곁들인 화려로운 메뉴! 전갱이 프라이 정식은 1,000엔.

시사초 우라멘 1782-1
☎0956-72-5000
영업시간/11:30~ 마지막 주문 14:00,
17:00~마지막 주문 21:30
휴무일/없음

26 선술집·식당

철판 선술집 **돈보**

▽주간/야간



타르타르 소스와 미니 샐러드, 감자 튀김, 음료 포함. 치즈를 넣은 전갱이 프라이 핫샌드위치 세트(600엔)가 이곳의 자랑! 전갱이 프라이 정식은 600엔.

시사초 우라멘 1170-1
☎0956-72-3030
영업시간/11:30~13:30, 17:30~22:30
(야간에는 단품)
휴무일/일요일

27 카페

Matsuo Nouen+Coffee

▽주간



인기 메뉴는 버거 스타일의 전갱이 프라이 샌드위치(600엔)! 든든하게 배를 채워주는 호호빵은 오로라 스타일의 오리치널 소스에도 절묘한 조화를 이룬다. 2F에서는 간단한 식사도 OK.

시사초 우라멘 1252
☎0956-72-0267
영업시간/
11:00~18:00※
휴무일/수요일

31 선술집·식당

선술집 **미야비**

▽주간/야간



여주인의 상냥한 환대가 더욱 기본을 북돋아 주는 선술집. 싱싱한 전갱이를 즉석에서 바로 손질해 튀긴 전갱이 프라이는 폭신하면서도 부드러운 식감으로 유명! 전갱이 프라이 정식(1,100엔)은 수제 타르타르 소스와 함께 드셔보세요.

시사초 우라멘 1528
☎0956-72-3844
영업시간/
11:00~22:00
휴무일/일요일

32 선술집·식당

밥과 술 **구누기**

▽야간



바삭하면서도 폭신한 전갱이 프라이(750엔)! 격조 높은 모 유명 호텔(도쿄)의 일식 요리점에서 23년간 재주를 갈고 닦은 튀김 장인 사노 세프는 “튀김”의 온도 관리에서도 뛰어난 솜씨를 발휘한다.

시사초 우라멘 1511-11
☎0956-72-4795
영업시간/
18:00~마지막 주문 22:00
휴무일/일요일

33 선술집·식당

반샤쿠야

▽야간



커플룩을 맞춰 입은 후쿠모토 씨 부부가 전갱이를 손질하는 가게. 카운터석은 혼자서도 여유롭게 힐링을 만끽할 수 있는 공간으로 구성되어 있다. 폭신한 전갱이 프라이 정식(780엔)이 이곳의 명물 요리.

시사초 우라멘 1236-8
☎0956-72-3335
영업시간/
18:00~마지막 주문 23:00
휴무일/월요일, 첫째주 셋째주 일요일

28 선술집·식당

요리집 **이치고이치에**

▽야간



크거나 중간 사이즈의 전갱이를 한 번 숙식시켜 기름기가 한껏 오르게 한 뒤, 두툽한 조각으로 제공한다. 생빵가루와 건빵가루를 섞은 튀김옷을 입혀 바삭하면서도 촉촉한 식감. 전갱이 프라이(700엔)는 수제 타르타르 소스와 함께!

시사초 우라멘 1337-2
☎0956-72-3005
영업시간/
18:00~22:30(마지막 주문 22:00)
휴무일/일요일, 둘째주 월요일

29 선술집·식당

선술집 **기앗**

▽야간



손질은 주문을 받은 뒤에 시작! 180~250g 사이즈만 고집하고 전갱이 프라이를 위해 특별히 주문한 빵가루를 사용하는 등 한 입만으로 그 정성이 전해져 온다. 전갱이 프라이는 750엔.

시사초 샤토멘 325-1
☎0956-72-5260
영업시간/
17:30~마지막 주문 22:00
휴무일/일, 공휴일

30 선술집·식당

할어조 일식 **하나**

▽주간/야간



특대 사이즈의 전갱이는 먹기 직전에 손질해 더욱 부드러운 식감을 선사한다! 런치 메뉴는 주문을 받은 후에 만들기 시작하는 전갱이 프라이 정식 1,500엔(세금 포함). 이 외에 제철을 맞은 자주복도 맛볼 수 있는 인기 맛집.

시사초 우라멘 1515
☎0956-72-5587
영업시간/
11:00~14:00(마지막 주문 13:30),
17:00~마지막 주문 21:00
휴무일/월요일 *매장 방문 시 전화 연락 필요

34 식당·레스토랑

PASTA and PIZZA GIFT

▽주간/야간



본격 파스타와 돌가마 피자를 제공하는 인기 맛집. 녹아내리는 2종의 치즈로 완성한 이탈리아 전갱이 프라이 샌드위치(600엔)는 생전 처음 경험 하는 맛! 개인실도 준비되어 있으며 아이 동반 고객도 대환영!

시사초 우라멘 1620-1
☎0956-72-5558
영업시간/
11:00~마지막 주문 14:30,
17:30~마지막 주문 21:00
휴무일/수요일 야간, 목요일

35 선술집·식당

일식 장어 **나고미**

▽주간/야간



장어 요리를 전문으로 하는 고급 일식집의 전갱이 프라이는 장인의 빛나는 기술로 빛낸 더없이 화려로운 모습. 전갱이 회(반마리)+전갱이 프라이(반마리)로 구성된 전갱이 프라이 한상차림은 1,800엔!

시사초 우라멘 1313
☎0956-72-0263
영업시간/
11:30~14:00, 17:30~21:30
휴무일/일요일

선물용으로도 딱!
마쓰우라 전갱이 프라이♪

마쓰우라 시내에는 ‘구입도, 포장도 OK!’인 마쓰우라 전갱이 프라이 가게가 많습니다! 집에서 마쓰우라 전갱이 프라이를 즐기고 싶은 사람, 마쓰우라에서의 맛 좋은 추억을 선물 하고 싶은 사람에게 추천합니다. 마쓰우라 전갱이 프라이를 구입할 수 있는 매장은 여기에서 확인하세요!



※요일 및 야간 영업시간 변동 있음

전갱이 프라이의 성지 × 세계의 맛

최근 외국인 여행객들을 매료시키고 있는 튀김이나 돈가스 등 기름에 튀긴 일본 요리!
‘튀김 문화의 싸움판에서는 절대로 질 수 없다!’며 전갱이 프라이도 일본 식문화의 양도
대열에 합류하기 위해 다양한 레시피를 선보이기 시작했다!



변형 레시피
1



전갱이 프라이 파스타

샐러드피자



변형 레시피
2



변형 레시피
3



전갱이 프라이 김밥



전갱이 프라이 샌드위치

배 위에서 잠자마자! 바로 손질해 즐기는! 전갱이 프라이!

마쓰우라 전갱이 프라이 *체험기



민박 체험, 어업 체험, 자연 놀이 등을 즐기며 현지 주민들을 만나는 “진짜” 체험형 관광을 기획 및 운영하는 단체. ‘전갱이 프라이의 성지 마쓰우라’를 더욱 깊이 만끽할 수 있는 <잠자마자 바로 손질해서 튀기자! 전갱이 프라이 투어>를 진행(예약)하고 있다!



영어



일본어

문의처
일반사단법인
마쓰우라토 교류공사
미쿠리야초 다시로엔 601
☎0956-41-7171

전갱이 프라이를 이탈리아 요리로 ♪

○전갱이 프라이 파스타 ○샐러드피자

4종류 버섯의 향과 앤초비 소스가 절묘한 조화를 이루는 파스타에 전갱이 프라이 한 조각을 대담하게 토평한 메뉴! 샐러드피자에는 전갱이 프라이 두 조각을 작게 잘라 올렸다. 돌가마에서 구워낸 쫄깃쫄깃한 피자 도우와 리코타 치즈&파마산 치즈, 그리고 전갱이 프라이가 완벽한 궁합을 자랑한다.

맛보고 싶다면! PASTA and PIZZA GIFT (P12)

전갱이 프라이, 주먹밥으로 변신하다.

○전갱이 프라이 “밥버거”

‘원래 나라로 돌아가서도 전갱이 프라이를 즐겨주길 바라며’ 일본의 소울푸드인 ‘주먹밥’ × 전갱이 프라이에 도전. 한 손으로도 부담없이 먹을 수 있는 참신한 모양새가 눈길을 사로잡는다. 톳과 어울리는 소스는 매쉬포테이토와도 멋진 궁합을 선보이며 보기에도 좋고 맛도 일품. 바다마을 마쓰우라를 생각나게 한다.

맛보고 싶다면! 레스토랑 ‘마쓰하나’ (P11) ※예약 필요

양 손에 무기를 쥔 전갱이 프라이, 일본과 서양의 융합!

○전갱이 프라이 김밥 ○샌드위치

바다 내음을 간직한 김밥. 간장을 바른 아보카도, 일본을 대표하는 향신료 와사비, 고운 색의 홍심무(겨울철)가 일본 특유의 정취 속에 녹아들고 전갱이 프라이와 소스의 향이 절묘한 조화를 선보인다! 삶은 달걀을 듬뿍 넣은 타르타르 소스와 코울슬로 샐러드 사이에 전갱이 프라이를 끼워넣은 샌드위치는 두툼한 삼중 구조!

맛보고 싶다면! 료테이 요시노야 (P07) ※예약 필요



마쓰우라 전갱이 프라이

맛집 투어 지도

35선

마쓰우라에서는 아침에도, 낮에도, 밤에도

‘전갱이 프라이!’.

마쓰우라까지의 거리를 뛰어넘을 만큼 가치 있는

35개의 엄선한 가게가 바로 여기에!



시내 구역



나가사키현 마쓰우라시로!

후쿠오카에서 차로 90분이면
전갱이 프라이의 성지에 도착!

(다카시마섬 90분, 후쿠시마섬 70분)

*전철 및 버스: 155분~

주의!

소개된 가게의 휴일일이 변동될 가능성이 있습니다. 방문 전 전화로 [가게의 휴일을 확인]하시기 바랍니다.

문의처

일반사단법인 마쓰우라 관광물산협회

☎0956-76-8822

(나가사키현 다국어 콜센터 등록 시설)

어시장 구역



마쓰우라 어시장(이치야마)

전갱이 어획량은 일본 최고. 어획부터
출하까지 모든 과정을 실내에서
실시하여 야생 조류로 인한 오염과
바깥 공기를 차단. 일본 최초로 시도된
고도 위생화 폐쇄형 시설!

미치노에키
마쓰우라 우미노
후루사토관



드라이브 구역

