

4. 지역별 로컬콘텐츠와 음식 자원분석 - 서울 및 경기권



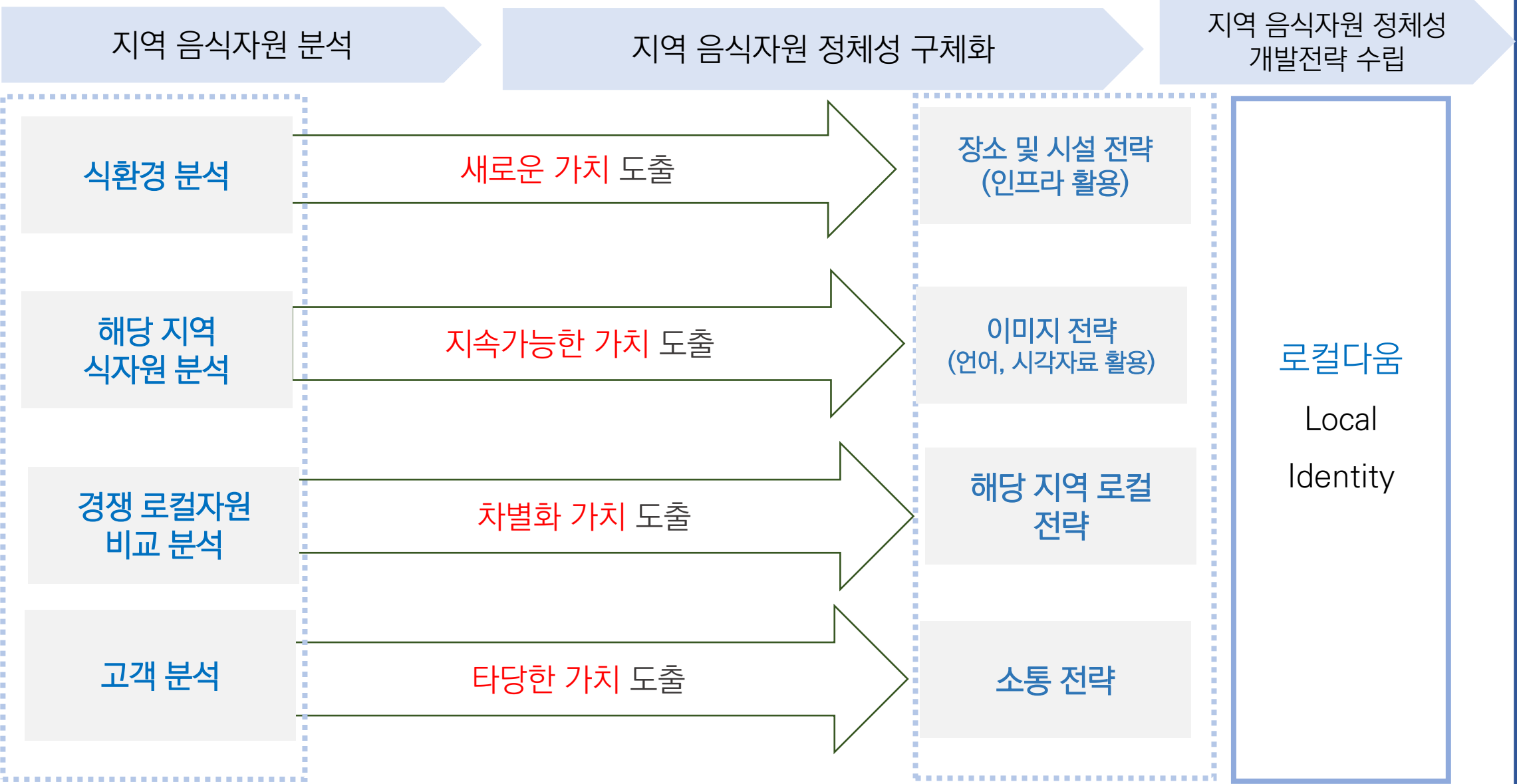
1. 유형별 지역자원
2. 지역 음식자원 정체성 개발 전략
3. 지속가능한 로컬정체성 (Local Identity) 4속성
4. 지역 음식자원 분석 및 활용
5. 지역별 음식 자원분석 - 서울 및 경기도

1. 유형별 지역 자원

주제	자원형태	지역자원의 예	
자연생태	유형	산림자원, 하천자원, 공원, 식물원, 동물원, 생태공원, 계절별 매력장소 등	
산업경제		놀이시설	테마파크, 복합문화공간,
		상업시설	대형쇼핑몰, 서점, 백화점 등
		전시시설	전시장, 박람회장 등
		공연시설	영화관, 공연장, 소극장 등
역사전통	유, 무형	전통놀이, 전통음식, 전통의복, 전통 건축, 전통음악, 전통 문학, 세시풍속, 역사적 인물, 기타 전통문화, 종가 들	
문화예술	무형	공연	클래식, 국악, 뮤지컬, 콘서트, 무용, 연극 등
		영화	대중영화, 예술영화
		전시	미술, 사진, 회화, 조형, 만화, 미디어 아트
		도서.문자	도서. 문자
		벽화	벽화, 그래피티, 낙서
생활문화	무형	먹거리, 놀거리, 즐길거리, 쉴거리, 잘거리	

지역브랜딩을 위한 지역자원 유형화에 관한 연구, (김수은, 2019) 재구성

2. 지역 음식자원 정체성 개발 전략: 로컬다움



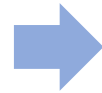
2. 지역 음식자원 정체성 개발 과정

(1) 지역음식자원 분석

- **지역자원의 이해와 찾기는 최종적으로 지역자원의 정체성 추출 및 가치확립**
- 지역만의 개성, 자기다움, 정체성을 찾는 것이 로컬브랜딩의 방향성, 전략 결정에 중요
- 한국의 정체성이 담긴 식재료, 식자원 생산 환경, 식재료 생산을 전문적으로 하는 직업(예-해녀, 심마니), 한국의 특징적 맛을 내는 소스(장, 기름 등), 특수한 자연환경으로 인한 로컬푸드 등



제주해녀문화 – (unesco.or.kr) 이해
물질하는사람: 잠녀



제주해산물 이해(물 속 잠수부터
해산물 채취까지의 이야기를 비롯해
해산물 압수 구별법, 조리 과정 등)

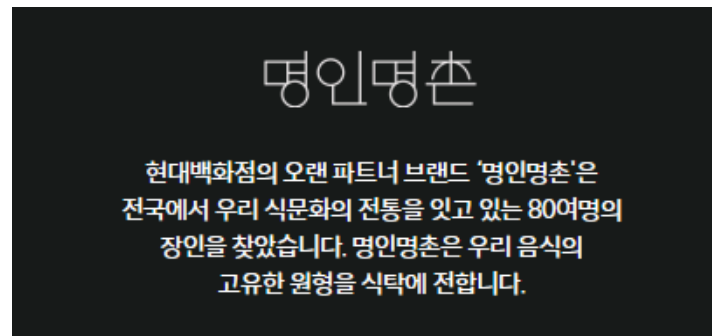


공연 (스토리텔링) + 해녀의 밥상(제주향토음식)

2. 지역 음식자원 정체성 개발 과정

(1) 지역음식자원 분석

- ❖ 현대백화점 명인명촌 : 전국의 식품관련 장인 선정(기름, 식초, 소금장류, 젓갈, 장아찌, 음료, 차류, 신선 농산, 간편식, 전통주 등), 공동 패키지 사용



[#맛을빚는시인들] 이성우 백일주

백제의 고도 공주에서 빚[#맛을빚는시인들] 명주
100일 발효로 완성한 약주를 증류하여
10년 숙성한 이성우 장인의 수작

계룡 백일주[#맛을빚는시인들] 한국
명주를 상징해[#맛을빚는시인들] 청
호[#맛을빚는시인들] 백일주가
그대로 그 이름이 되었습니다.
50년 넘게 술[#맛을빚는시인들] 빚어
온 지독남 장인의 솜씨를 이어 받은
이[#맛을빚는시인들] 이성우 장인은
점안의 전통[#맛을빚는시인들] 그대
로 이어가며
전[#맛을빚는시인들] 찾아온 문중 사
람들에게 술[#맛을빚는시인들] 내놓
[#맛을빚는시인들] 마음으로
정성[#맛을빚는시인들] 다해 술[#맛
을빚는시인들] 빚고 있습니다.



[#명인명촌PICK]
삼삼데이 필수템! 산달래 매실쌈장 &
매실된장

명인명촌과 함께 삼삼데이 먹는 삼삼데
이(3월 3일)를
더 맛있게 즐겨보세요 ☺
삼겹살 구이와 환상 궁합을 이루는 쌈
장과 된장을
특별한 재료에 장인의 비법을 더해 완
성했습니다.

✓알짜한 한곳, 김영수 산달래 매실쌈
장
김영수 장인의 40년 노하우로 기본 납
고 매실을 이용해
직접 담근 고추장과 된장을 섞고, 자연
에서 채취한
향긋한 산달래를 더한 수제 쌈장입니
다.
납고매실의 달큰함과 산달래의 향긋
하고 알싸한 향의 조화로

기름 · 식초



[명인명촌] 해바라기 현미식초, 2종 (200ml/420ml)

15,000원



[명인명촌] 한성준 사과식초, 2종 (200ml/420ml)

10,000원



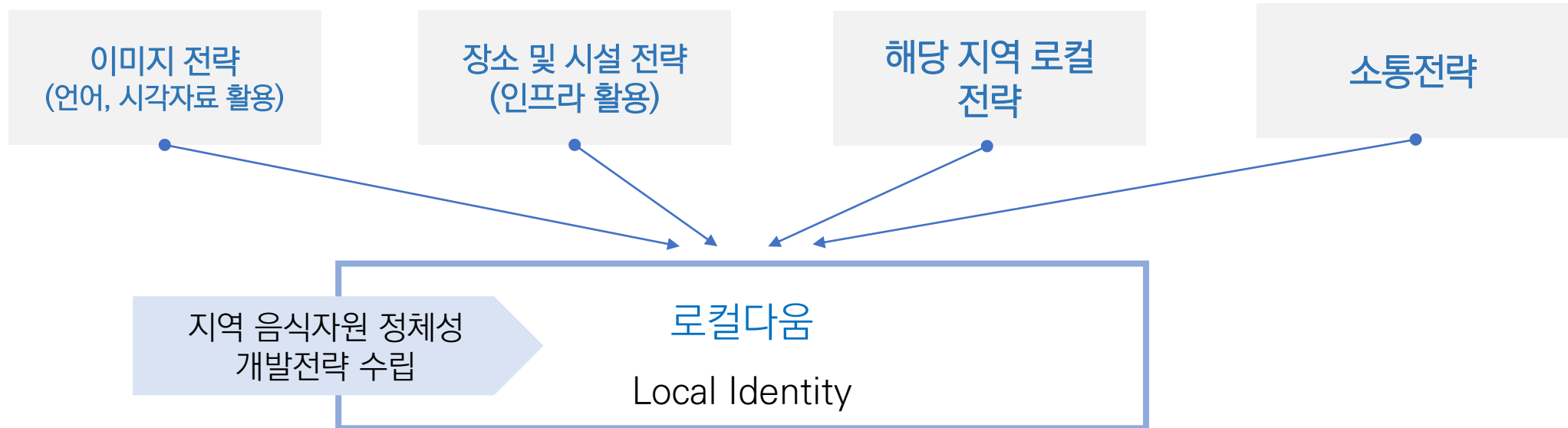
[명인명촌] 김영수 매실맛술 420ml

16,000원

2. 지역 음식자원 정체성 개발 과정

(2) 지역 음식자원 정체성 구체화

- 자원 분석을 통해 새로운 가치, 지속가능한 가치, 차별화된 가치, 타당한 가치 도출을 통해 지역만의 로컬 다움 (Local Identity) 수립



3. 지속가능한 로컬정체성 (Local Identity)의 4속성

1

장소성

그 지역을 지역답게 만들어 온 지속가능한 속성 (ex) 을지로 노포 역사, 전주한옥마을

2

문화와 라이프 스타일 창조

로컬만의 문화와 생활양식을 창조해 지역민과 소통

3

로컬브랜드의 사업화

지역경제 활성화

4

공동체성

지역공동체를 위해, 공동체에 의해, 공동체의 것으로
유지되어야 함

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

1) 지역음식 개념

- 한식진흥원 “지역음식 기록화 사업-강원 편- 조사 용역’ 입찰 공고문
- 지역의 주요 산물을 활용하여, 지역의 조리법을 바탕으로 지역사람들이 오랫동안 만들고 먹어 온 음식 (50년 이상)
- 내용적 범위
개요, 전승내용, 전통지식과 전통기술, 사회문화적 가치, 중요성, 생산과 소비양상, 생애사와 음식 무형유산과의 관계, 기타(지역 내 활용, 보호 내용, 지역 식재료와 음식의 상관관계 등)

1 지역음식 기록화 사업 - 강원 편-

□ 사업범위

○ (지역음식 인정 범위)

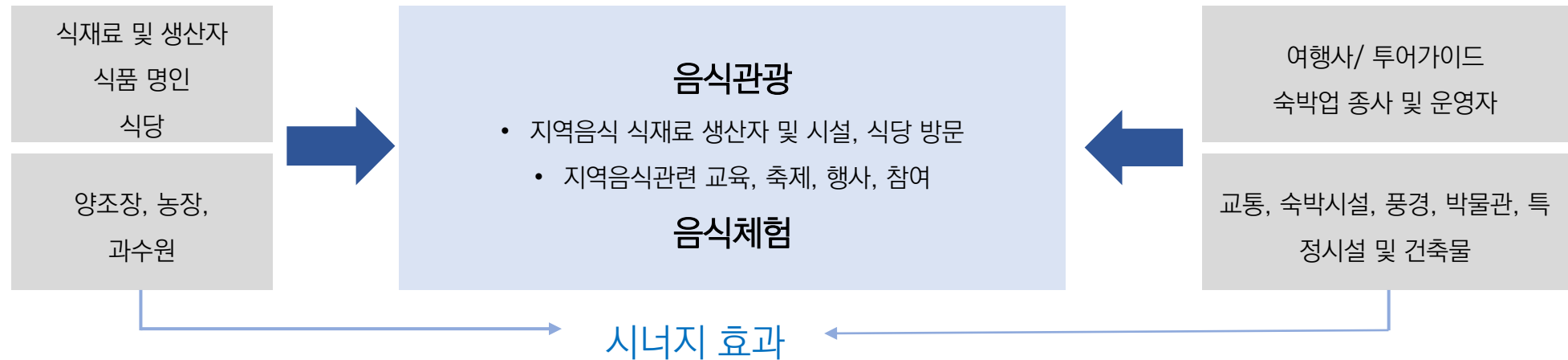
- ① 연령이 70세 이상으로 50년 이상 한 지역에 거주한 사람이 만들고 먹어온 음식
- ② 지역주민의 상당수가 지역음식으로 인식하는 음식
- ③ 지역의 주요 산물을 활용하여, 지역의 조리법을 바탕으로 지역사람들이 만들고 먹는 음식
- ④ 전문가 또는 문헌상 지역음식으로 검증 된 음식
- ⑤ 지자체와 지역 문화원, 기타 지역의 문화기관 및 단체, 향토사학자 등이 추천하는 음식
- ⑥ 지역에서 전승되고 있었던 음식이나 개발이나 환경파괴 등 다양한 이유로 식재료가 변한 음식, 또는 식재료 확보가 어려워져 전승이 단절 될 수 있는 음식
- ⑦ 지역문화에 대해 잘 알고 있는 통장, 반장, 마을이장 또는 부녀회장 등이 추천하는 음식

* 위의 요건에 1가지 이상 부합하는 음식

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

2) 지역음식을 활용한 관광 및 체험 효과

- 푸드큐레이팅 관광 및 체험상품을 기획할 때 활용될 수 있는 음식자원
 - 1차 산업의 생산물, 생산지, 2차 식품가공 및 제조, 3차 산업인 음식점
 - 농부나 식품명인과 같은 인적자원부터 농업기술센터나 한식재단 등 관련 기관까지 매우 다양
- 지역기반의 음식자원이 다양할수록 경쟁력 있고 차별화된 음식 관광 및 체험 상품을 기획할 수 있고, 관광객을 유인할 수 있는 매력적인 상품을 만들기 용이
- 음식과 관련된 농업, 향토음식산업, 외식업에 관광산업의 접목은 기존 자원에 부가가치를 더하고, 상생관계가 형성되어 시너지를 창출



지역 인지도 높아지면, 지역 방문객 수 많아지고
지역 특산물 구매 및 체험 기회 높아지는 효과

4. 지역 음식자원 분석 및 활용



발간사

한식이 조화와 균형을 갖춘 음식으로 널리 알려지면서 각 지역별 특색 있는 한식과 한식문화가 주목 받고 있습니다. 또, 문화관광자원으로써 한식의 가치가 재조명되고 있으며 이로 인해 음식관광이 화두가 되고 있는 요즘입니다. 이러한 흐름에 맞추어 한식재단은 음식관광 활성화 사업의 일환으로 '맛있는 한식여행'을 발간하게 되었습니다.

이 책에서는 농림축산식품부·한식재단에서 개발한 음식관광투어코스와 더불어 서울, 부산, 전주, 평창, 제주의 지역별 특산물과 이를 활용한 향토음식, 가볼 만한 지역 명소와 한식당, 즐길 거리도 함께 안내하고 있습니다.

한식에 애정과 후원을 아끼지 않는 국민 여러분이 한식과 음식관광을 즐기시는데 '맛있는 한식여행'이 도움이 되기를 바랍니다. 그리고 이 책이 지역 외식산업 육성과 국내 음식관광 활성화에 조금이나마 기여하기 바랍니다.

앞으로도 한식재단의 한식진흥을 위한 다양한 사업들에 꾸준한 관심을 가져주시기를 부탁드립니다.

한식재단

CONTENTS

01

메밀과 평창

PYEONGCHANG

12



02

약초, 나물, 산채와 전주

JEONJU

32



03

흑돈과 제주

JEJU

52



04

서울 음식투어

SEOUL

72



05

부산 음식투어

BUSAN

92



06

찾아보기

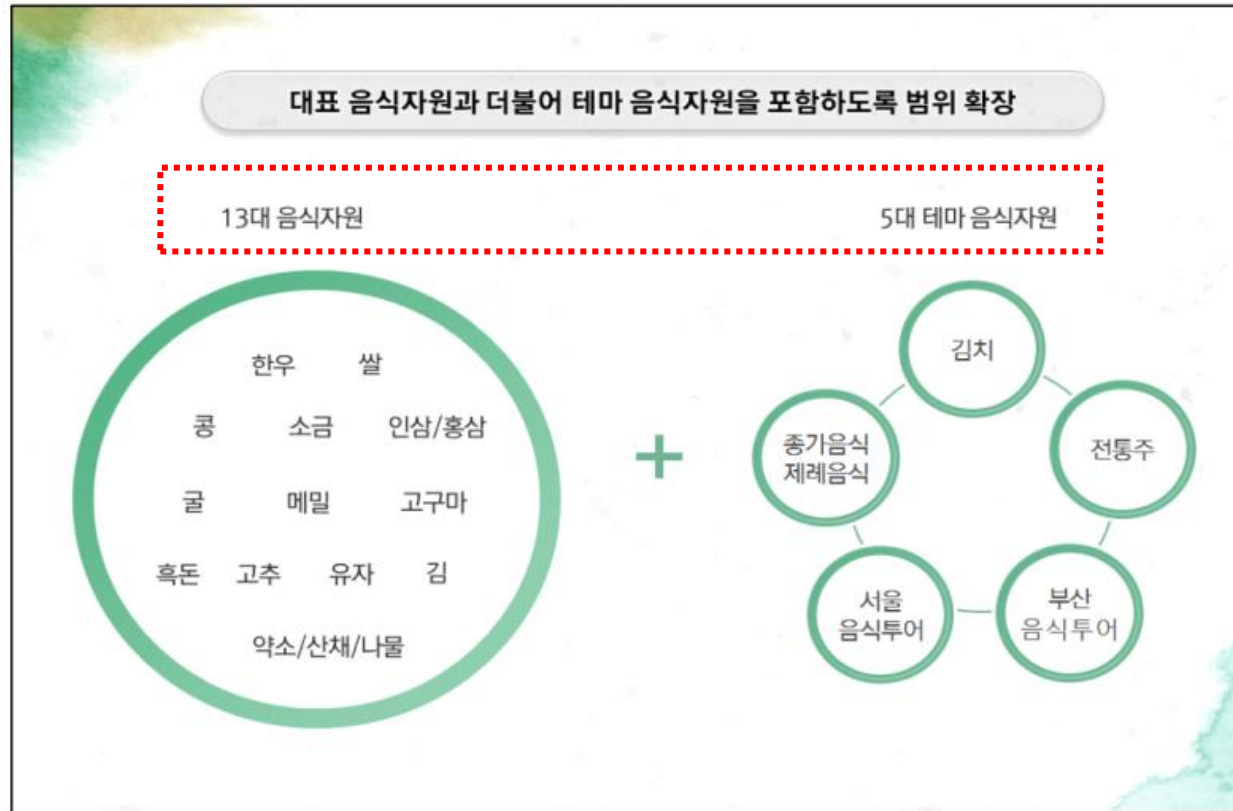
INDEX

112

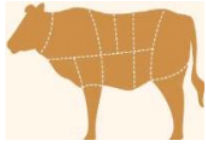
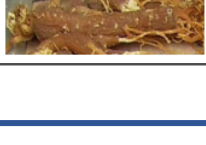


4. 지역 음식자원 분석 및 활용

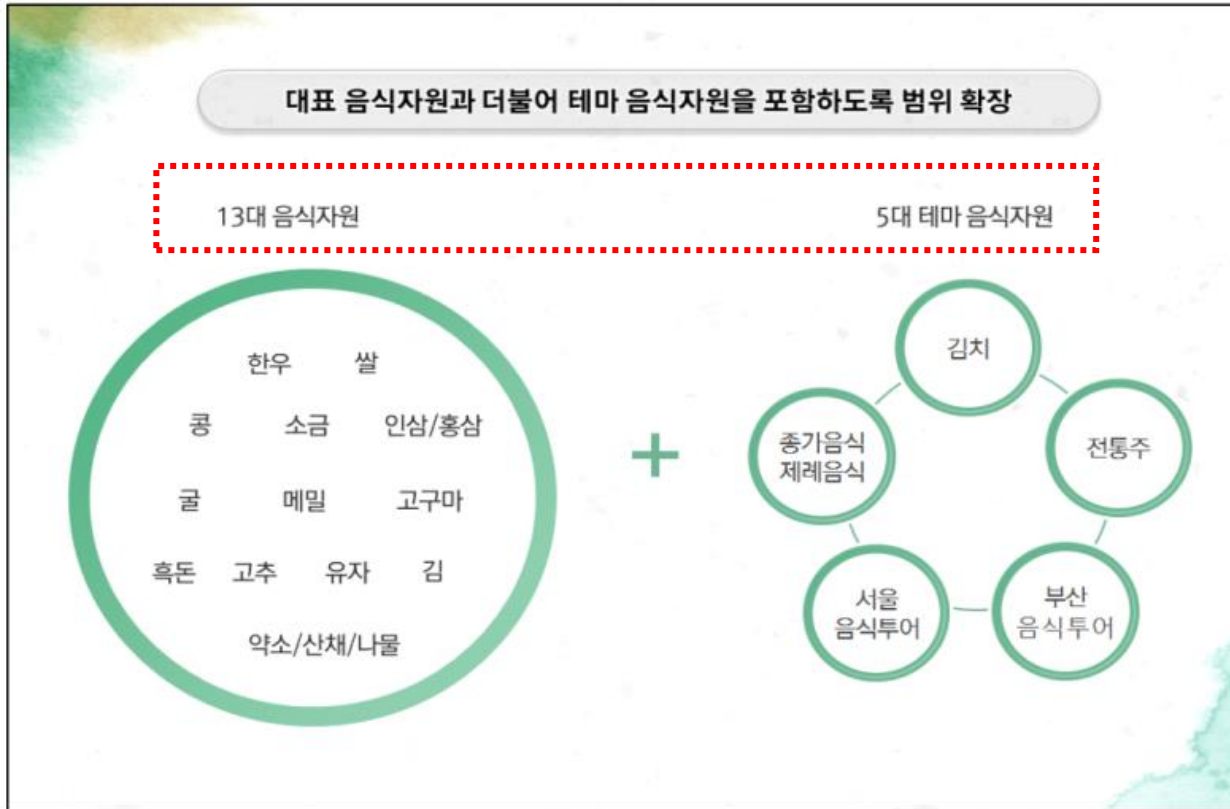
1) 한국의 식자원 : **생산물 (식재료)**



<출처: 2015 음식관광 투어상품 조사 및 분석용역보고서>

구분	주요지역	특징	
한우	예산 광시 서울 마장동		크게 살코기와 부산물로 구분되는데, 살코기는 식품의약품안전처 행정규칙 '식육의 부위별 등급별 및 종류별 구분방법'에 의거하여 도축 시 분할 정형기준에 따라 10개의 대분할 부위 및 39가지 소분할 부위로 구분됨
굴	통영, 거제		수산물 중 가장 완전식품에 가까워 바다의 우유라 불리우며, 심장질환과 간장에 특수한 효능이 있는 비타민A, 아연, 타우린 등이 다량 함유되어 있음
메밀	평창		메밀은 여름, 가을 메밀로 수확. 비타민 B1, B2, 니코틴산 등을 함유하여 고혈압으로 인한 뇌출혈 등의 혈관손상을 예방하는 루틴의 함량이 높음
소금	태안, 신안		식염이라고도 하며 염분이 결핍되면 단기적으로 소화액 분비가 부족하여 식욕감퇴가 일어나고 장기적인 경우 전신무력, 피로나 정신불안 등이 일어남. 소금 필요량은 보통 성인 하루 기준 12~13g임
콩	파주		쌀에 부족한 식물성 단백질과 지방의 중요한 공급원으로 간장, 된장 등 전통 식품의 원료임. 두부, 콩나물 등 필수 식품의 원천임
인삼/홍삼	금산, 진안, 부여		인삼을 가공한 식재료써 홍삼의 효능으로는 숙취제거, 노화방지, 혈액순환, 면역기능 등이 있음

4. 지역 음식자원 분석 및 활용



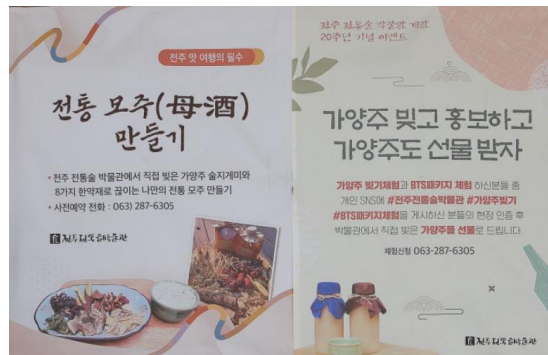
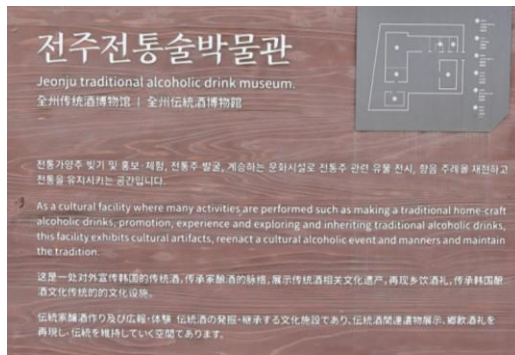
<출처: 2015 음식관광 투어상품 조사 및 분석용역보고서>

구분	주요지역	특징	
흑돈	제주		일반돼지고기 보다 불포화지방산이 많이 함유되어 있으며, 콜레스테롤을 막아주며 인, 카륨, 미네랄이 풍부함
유자	고흥, 남해		과육은 부드러운 식감과 강한 신맛을 가지고 있음. 비타민 C가 풍부해 감기 예방과 피부 건강에 효능을 지니고 있음. 피로회복에 좋음
고구마	해남		섬유질, 무기질이 풍부한 건강식품임. 식감에 따라 호박고구마, 밤고구마, 자색고구마를 이용함
고추	순창, 청양		매운맛을 내는 대표 음식자원으로 종류에 따라 매운 정도가 다름. 캡사이신에는 발암억제 및 항암효과와 체지방을 연소시키고 발열을 촉진하여 다이어트 효과도 있음
약초/나물/산채	전주, 지리산		나물을 이용하여 데치거나 찌거나 삶거나 또는 날것으로 무친 음식을 나물음식이라고 하며 산나물, 들나물, 채소, 바다나물이 모두 쓰일 수 있음
쌀	여주, 이천		전 세계 34%가 주식으로 사용함. 동북아시아 쌀은 둥근 모양의 찰기를 가진 자포니카, 동남아시아 쌀은 가늘고 긴 인디카, 중간적 특성을 가진 자바니카가 있음
김	홍성 광천		잡티가 적어야하고 빛깔이 검고 광택이 나며 김의 표면에 여백이 없고 고르며 구울 때 청록색의 빛깔이 나는 것이 좋으며 겨울철에 채취한 김은 한결 맛이 있음

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

① 전통주

- 포는 술과 향을 뺀 제사 에 올리는 음식 일체를 의미
술·포·향 중 에서도 가장 핵심이 되는 것은 술 이라고 할 수 있음



<찾아가는 양조장>은 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사에서 지역의 우수 양조장을 선정하여 제조에서 관광, 체험까지 경험할 수 있도록 지원하는 사업
[출처] 가족, 친구와 함께 떠나는 우리술 낭만 여행 찾아가는 양조장 50 | 작성자 더솔닷컴

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

2) 한국의 식자원 : 제조, 가공 및 조리법

② 김치

- 채소류를 소금에 절이거나 장·초·향신료 등과 섞어두어 새로운 맛과 향이 생기도록 한 것으로 ‘채소를 소금물에 절인다’고 하여 침채(沈菜)라고도 함
- 우리나라 전통의 김치는 간장, 소금 등으로 간을 하여 만드는 것이 일반적이었으나 16세기경에 일본을 거쳐 우리나라에 들어온 고추를 김치에 넣기 시작함. (보편적으로 사용되기 시작한 18세기 이후)
- 문헌상으로는 고려시대의 이규보(1168~1241)가 쓴 시에 ‘무를 장에 담그거나, 소금에 절인다’는 내용으로 김장이 언급되었고, 지금처럼 김치를 초겨울에 김장한 기록은 19세기 문헌에서 본격적으로 등장
- 김장문화는 2013년 ‘유네스코 인류무형문화유산 대표 목록’으로 등재



https://blog.naver.com/mcst_pr/222530949849

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

2) 한국의 식자원 : 제조, 가공 및 조리법

③ 종가음식

- 종가음식은 ‘로컬 푸드’의 원조이자 ‘슬로우 푸드’의 대명사

지역에서 나는 신선한 농산물을 사용하는 것은 종가음식의 기본이며, 오랜 기간 정성으로 담그는 장은 모방할 수 없는 종가음식의 대들보

- 경상북도 성주 지역에서 종가 음식을 전승하는 대표적인 종가로는 벽진면 수촌리의 성산 여씨(星山呂氏), 월항면 대산리 한개 마을의 성산 이씨(星山李氏), 수륜면 수륜리의 의성 김씨(義城金氏), 벽진면 운정리의 성주 도씨(星州都氏), 선남면 도흥리 함평 노씨(咸平魯氏), 수륜면 수성리 청주 정씨(淸州鄭氏), 대가면 도남리 성주 배씨(星州裴氏).[출처] 한국학중앙연구원 - 향토문화전자대전

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

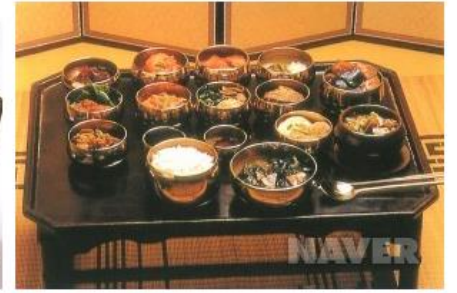
2) 한국의 식자원 : 식문화로서의 한식, 식사법, 식사도구, 사상 등

- 유교사상 영향 : 일상식과 구분하여 의례중시, 통과례식·시절식의 풍습.
상차림이나 식사예절이 엄격.
- 주식과 부식의 구분이 명확. 균형잡힌 식사
- 공간 전개형의 상차림이 원칙 (준비된 음식을 한 상에 모두 차려놓고 먹음)
- 찜, 전골, 구이, 조림, 볶음, 편육, 숙채, 생채, 젓갈 등 다양한 조리법이 발달
- 저장발효음식(김치, 젓갈, 장아찌, 장) 이 발달
- 음양오행의 사상 (오색재료, 오색고명)
- 약식동원(藥食同源)을 바탕으로 한 조리법이 발달
- 갓은 양념 (간장, 된장, 고추장, 파, 마늘, 깨, 참기름 사용)



3첩 반상

밥, 국, 김치 외에 세 가지 찬을 유기 반상기에 차린 밥상이다.



7첩 반상

밥, 국, 김치, 찌개 외에 일곱 가지 찬을 차린 밥상이다.

<출처> 한국의 일상식 상차림 (naver.com)

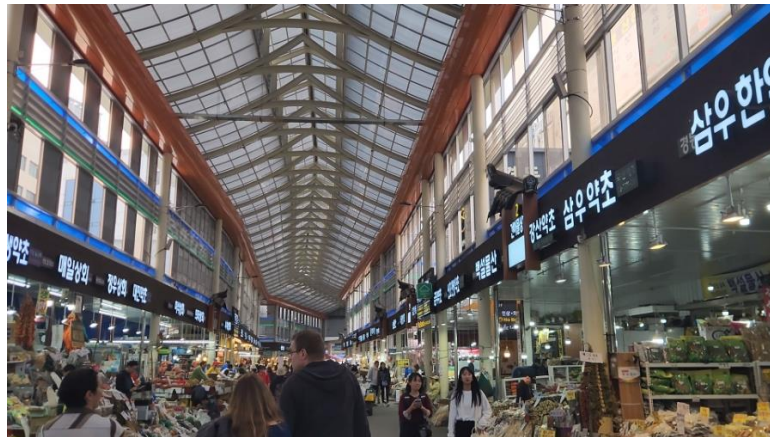


<출처> 전통혼례 초례상차림- 혼례 - 한국의집 (chf.or.kr)

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

2) 한국의 식자원 : 판매 장소, 제조 장소

- 전통시장: 지역의 역사, 문화, 특산품 등을 판매하고 유통하며 지역의 역사와 함께 자리잡아온 시장
현대에 와서는 유·무형 문화와 시장의 연계·특화를 통하여 지역경제 활성화 및 서민 경제 안정화를 확보하기 위해
문화관광형 시장으로 발전



경동시장 - 나무위키 (namu.wiki) 서울 경동시장 - 약령시장

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

2) 한국의 식자원 : 판매 장소, 제조 장소

- 어묵공장(제조공정 오픈), 국수공장 등

삼진어묵
SINCE 1953



삼진어묵 공식쇼핑몰 (samjinfood.com)



Samjin Factory



[스팟클립]국내에서 가장 오래된 어묵 브랜드 삼진어묵 (brunch.co.kr)



4. 지역 음식자원 분석 및 활용

2) 한국의 식자원 : **한식문화 관련 기관**

❖ 한식문화공간 이음: 교육, 체험, 홍보, 전시 등 복합문화공간



한식문화공간 이음은
한식관련 전시·체험·홍보·교육을
종합적으로 수행하는 공간입니다.



식품명인체험관

전통의 맛과 가치를 이어가는 대한민국식품명인의
지혜가 담긴 전통식품을 느낄 수 있는 다양한 프로그램을
제공합니다. 한과, 막걸리, 고추장, 김치 등 명인의 재료와
비법을 활용한 <전통식품 체험>, 집에서 비대면으로
즐기는 <온라인 명인체험>이 기업, 학교, 단체, 외국인
클래스로 진행됩니다.

문의 : 02-6927-3005

한식배움터

계절의 기운을 담은 제철식재료와 전통발효 식품을 활용한
한식을 직접 배우고 만들고, 먹어볼 수 있는 공간입니다.
최대 24명까지 한식 체험을 할 수 있으며, 외국인도 쉽게
배울 수 있도록 영어·중국어·일본어 클래스도 운영되고
있습니다.

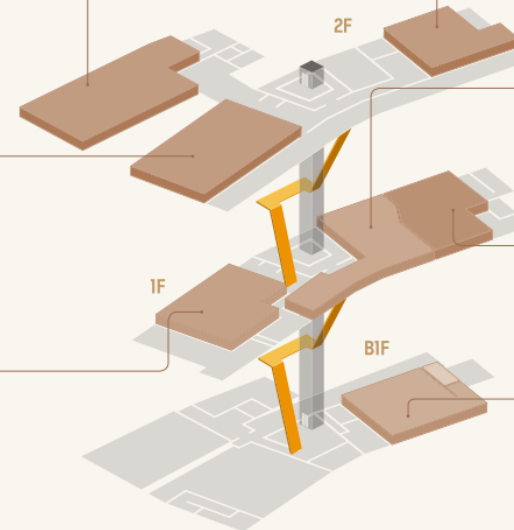
문의 : 02-6320-8492
예약 : resv.hansik.or.kr

식품명인체험홍보관 - 이음카페

대한민국식품명인의 차, 한과, 음청류, 떡 등을 이용하여
명인의 손맛을 새롭게 재해석한 메뉴를 선보입니다.
함께 조성된 전시·판매관에서는 명인 제품 소개 및
한·영·중 일어로 시음·시식 프로그램을 운영하며
구매도 가능합니다.

문의 : 02-765-3006

층별 공간 안내



이음스튜디오

시간과 장소에 구애받지 않아도 한식을 체험할 수 있도록
전문 인력과 최첨단 영상 장비를 갖추고 여러분들이 생활
가장 가까이에서 한식에 대해 경험할 수 있도록 다양하고
즐거움 콘텐츠를 제작하고 있습니다.

한식갤러리

한국의 한식과 한식문화에 대한 문화적 가치를
전시하고 홍보하는 공간입니다. 기획전시, 대관전시
등을 통해 다양한 문화콘텐츠를 제공합니다.

문의 : 02-6320-8488(대)



전통주갤러리

한국 전통주의 맛과 멋, 문화적 가치를 알리는 전통주
소통공간입니다. 다양한 우리 술 관람, 전통주 소믈리에와
함께하는 시음·체험, 전통주 구입이 가능합니다.

문의 : 02-555-2283

이음홀&한식도서관

한식 관련 각종 문화 행사 및 공연이 진행되며,
전통주 발간도서·유관기관자료·외국도서·아동
도서·일반도서 등 약 2,500여 권의 음식 관련 도서가
비치되어 누구나 자유롭게 이용 가능합니다.

문의 : 02-6320-8491



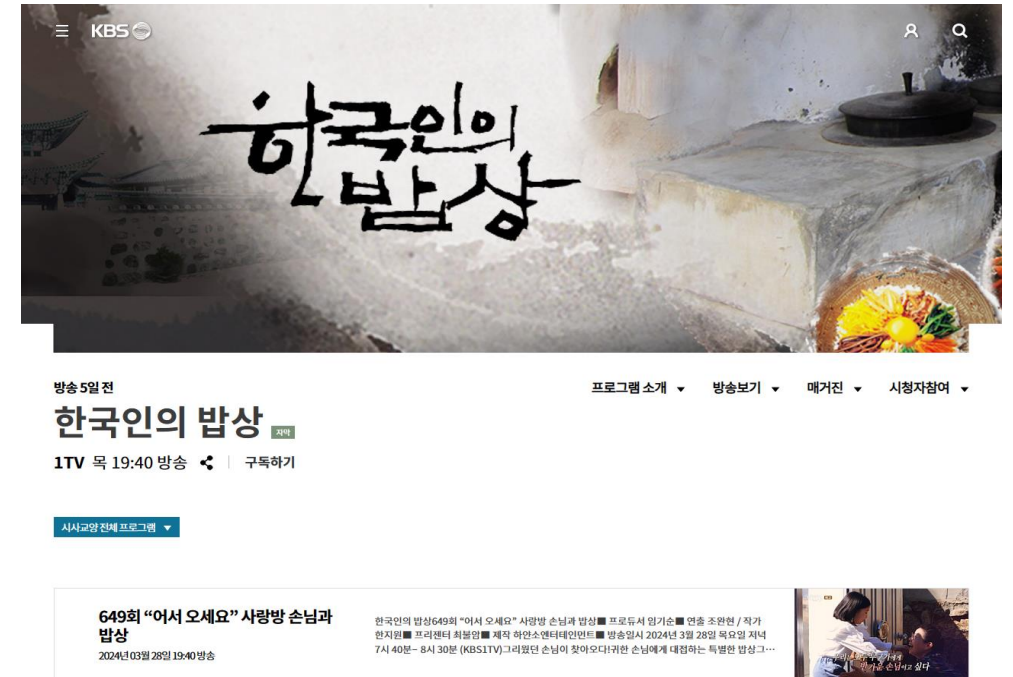
한식문화공간 이음 (hansik.or.kr)

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

2) 한국의 식자원 : **한식콘텐츠 활용 (축제 , 전시, 영상, 등)**



보성군청 (boseong.go.kr)



그 지역에 가면 그 음식이 있다! 왜 그럴까? **지리적 환경에 사람들의 숨결과 지혜가 어우러져 역사가 되고 문화로 응축된 것이 바로 그 지역의 대표음식!** 대표음식들의 숨겨진 이야기와 역사, 그리고 음식문화 등을 아름다운 영상과 깊이 있는 취재를 통해 만들어진 '푸드멘터리'

한국의 밥상 | 디지털 KBS

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

2) 한국의 식자원 : **한식콘텐츠 활용 (축제 , 전시, 영상, 등)**

❖ “한국의 나물” 주제로 한 “ 입안 가득 향기로운 나물이야기 展 (2011. 4)



Section 1

사계절 나물

- 사계절 향취를 즐기는 나물 요리 전시
- 새순, 잎, 줄기, 뿌리, 갈무리 나물을 이용한 다양한 요리(생채, 숙채)와 식재료 전시

Section 2

약이 되는 나물

- 동의보감 등 식의서(食醫書)에서 찾은 몸에 좋은 약이 되는 나물

Section 3

산채의 소박한 밥상

- 산나물로 차려 낸 소박한 건강식 밥상

Section 4

Special Story Table

- 테이블에 스토리를 담아 한국 식문화 알리기

Section 5

함께 즐기는 나물

- 전시 관람자와 함께 나누고 즐기는 시연 시식



채(採)애(艾) 도(圖) <윤두서>

4. 지역 음식자원 분석 및 활용

2) 한국의 식자원 : **한식콘텐츠 활용 (축제, 전시, 영상, 등)**

❖ 사계절 나물요리 - 봄의 교향악 / 여름의 소나타 / 가을의 칸타타 / 겨울의 아리아



4. 지역 음식자원 분석 및 활용

2) 한국의 식자원 : **한식콘텐츠 활용 (축제, 전시, 영상, 등)**



산채나물



약선으로 만나는 나물



나물 쌈을 이용한 나들이 테이블



비빔밥으로 즐기는 파티 테이블

5. 지역별 음식 자원분석 - 서울

- ❖ 우리나라 지자체에서는 지역특산식품을 통해 지역문화 발전, 지역경제 활성화, 지역홍보 및 지역 이미지 제고 등을 긍정적인 방향으로 이끌기 위하여 노력하고 있음

1) 서울의 음식자원

특징	종류	
500년 이상 조선시대의 도읍지 - 서울음식에는 조선시대 음식의 특징이 아직도 남아 있음 - 전국 각지에서 생산된 음식재료들이 모여들어 이를 이용해 다양하고 화려한 음식을 만들었음 - 왕족과 양반이 많이 살던 지역이어서 양념을 곱게 다져서 격식이 까다롭고 맵시 중요시 - 서울은 반가와 중인(中人)요리가 그 전통을 이어가면서 향토음식으로 정착 - 음식은 크기가 작고 모양을 예쁘게 하여 멋을 내고, 양은 적고 가짓수를 많이 하는 특징	장국밥, 설령탕, 탕평채, 너비아니구이, 닭찜, 갈비찜, 도미찜, 신선로, 구절판, 두툽떡, 화전, 약식, 다식, 식혜, 오이선, 통배추 김치, 나박김치, 장김치 등	 신선로 구절판 그림 2-1 서울음식

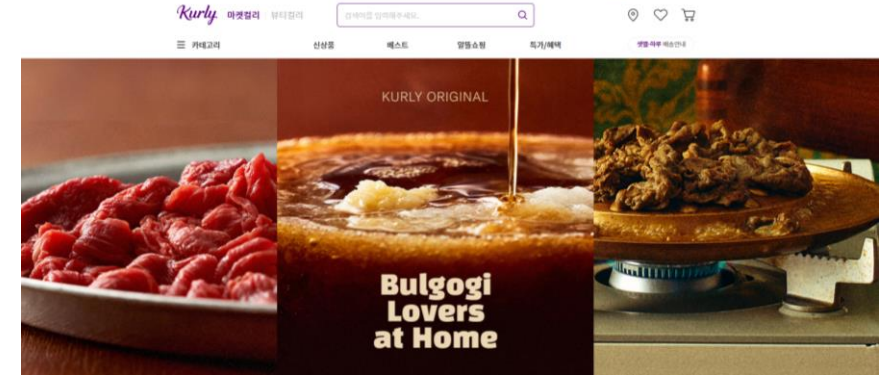
5. 지역별 음식 자원분석 - 서울

❖ 서울음식자원 상품화 사례 (마켓컬리 서울식 불고기 지도) : 식자원(메뉴) + 스토리+ 식당 + 밀키트 판매



컬리가 만든 새로운 미식 가이드
서울식 불고기 레스토랑 지도

와인과 서울식 불고기가 얼마나 잘 어울리는지 아시나요? 어복쟁반 대신 평양냉면과 서울식 불고기를 즐긴 적은요? 컬리가 만든 가이드 '서울식 불고기 레스토랑 지도'를 펼쳐 보세요. 컬리가 직접 먹어보고 경험하며 큐레이션한 30곳의 레스토랑과 불고기에 관한 다채로운 이야기가 담겨 있어요.

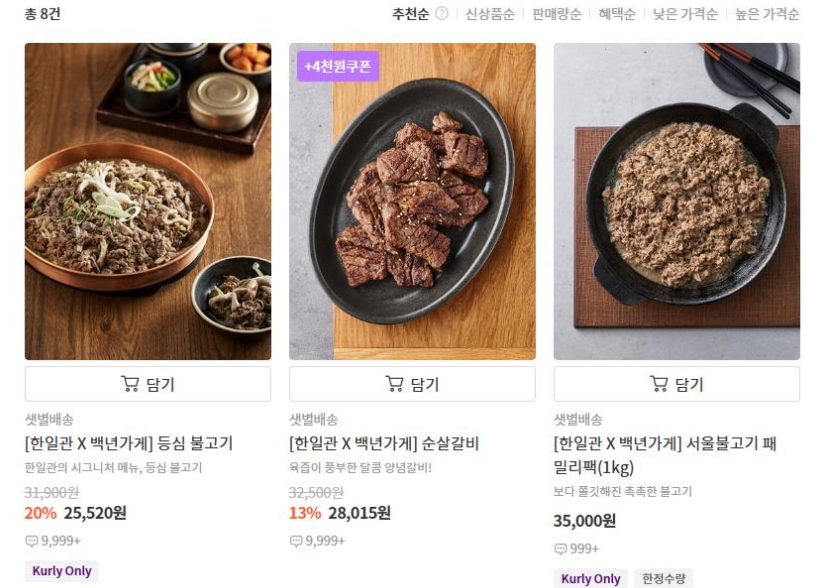


5. 지역별 음식 자원분석 - 서울

❖ 서울 음식자원 상품화 사례 (마켓컬리 서울식 불고기 지도) : 식자원(메뉴) + 스토리+ 식당 + 밀키트 판매



'한일관'에 대한 검색결과



1939 '화선옥' 개업

일제 강점기, 故 신우경 여사가 종로 삼정목(현 종로 3가)에 일본식 상호 '화선옥'으로 개업. 당시 소 내장구이, 국밥, 추어탕을 판매.

1945 '한일관' 상호 변경

광복 후 종로 1가로 이전하며 일제 강점기에는 금지되었던 '한일관*'으로 개명. 석쇠 불고기 판매 시작. 궁중 너비아니 양념을 본뵈다 하여 '궁 불고기'라는 별칭으로 불림. *한국의 으뜸 식당을 의미.

1957 종로 본점 신축 개업

손님이 증가하면서 종로 1가 영업장에 3층 건물을 신축. 이 시절부터 육수 불고기와 석쇠 불고기를 동시에 판매.



신축 개업한 종로 본점 앞에서 창업주 故 신우경 여사의 모습. (1957년 촬영, 한일관 제공)



한일관 신축 개업 광고. "근대식 건물, 연회석, 주차장 완비" (동아일보 1957년 10월 6일)

<출처> 컬리 - 마켓컬리, 뷰티컬리 (kurly.com)

5. 지역별 음식 자원분석 - 서울

❖ 서울음식자원 활용 사례: 서울 외식이야기 (서울역사박물관 전시)



서울생활사박물관 기획전시 '서울 외식 이야기-오늘 뭐 먹지?'

서울생활사박물관은 서울을 삶의 터전으로 일구고 살아온 사람들의 일상을 이야기하는 박물관입니다. 그동안 주생활, 의생활의 변화에 관해 조사, 연구한 기획전시가 지속적으로 개최되었습니다.

2023년에는 해방 이후부터 현대까지 외식생활이 어떻게 변하였는지를 보여주는 기획전시를 마련했습니다. 오랜 세월 이어져 온 음식점의 이야기 속에는 외식생활 문화가 담겨 있습니다.

해방과 한국전쟁을 거치면서 ‘밖에서 식사를 한다’는 것은 살아가기 위해 끼니를 해결하는 일이었습니다. 그러나 시대의 변화에 따라 외식은 좋은 사람들과의 만남, 가족과 나누는 따뜻한 시간, 그리고 나만의 취향을 즐기는 공간이 되었습니다.

“오늘 뭐 먹지?”라는 한마디에 담긴 기대와 흥분을 만족시켜 온 음식점들의 이야기가 펼쳐집니다. 서울의 명물 설렁탕집부터 영원한 인기 외식 장소 중국집, 가족 외식의 상징이 된 갈비구이집 등을 살펴보면 서울의 외식 변천사에 공감할 수 있는 기회가 될 것입니다.

기획전시 | 서울생활사박물관 (seoul.go.kr)

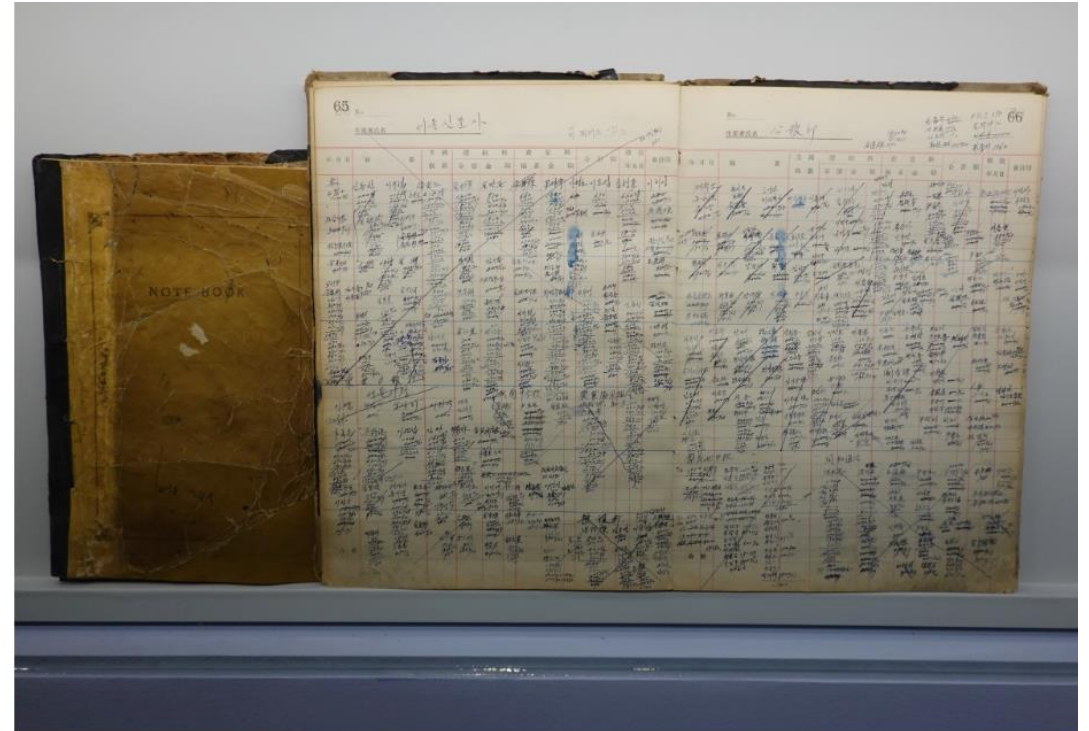
5. 지역별 음식 자원분석 - 서울

❖ 서울음식자원 활용 사례: 서울 외식이야기 (서울역사박물관 전시)



해방 이후부터 1960년대 중반까지의 서울은 한강 이북(강북) 중심의 도시였다. 서울사람들 대부분은 화이트칼라로 불리는 사무직 노동자와 블루칼라로 불리는 생산직 노동자였으며, 봉급에 의존해 가족을 위해 생계를 꾸려가는 샐러리맨이었다.

외식의 역사 | 서울 외식 이야기 (in 서울생활사박물관) (tistory.com)



대포집 명월옥의 외상장부 (1950~60년대)

1970년대까지 서울 사람들의 주된 외식 유형은 끼니형 음식점이었다. 농촌에서 서울로 이주한 사람들은 서울에서 살아남기 위해 장시간 노동과 근검 절약의 생활을 이어갔고, 이들의 허전한 뱃속을 든든하게 채워주던 음식이 바로 국밥이었다.

5. 지역별 음식 자원분석 - 서울

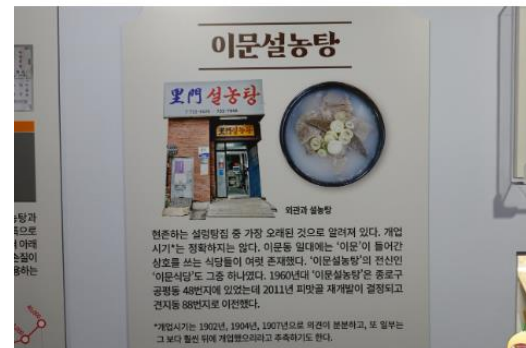
❖ 서울음식자원 - 식당 : 이문설농탕 (1904년 개업, 最古 노포, 백년가게)



소개 | 이문설농탕 (modoo.at)



이문설농탕



메뉴판 2022. 7.

식사류	안주류
설농탕 12,000	수육 40,000
(특)설농탕 15,000	도가니안주 40,000
도가니탕 15,000	소머리안주 40,000
(특)도가니탕 18,000	해물 40,000
머리탕 13,000	마나(안하) 15,000
(특)머리탕 16,000	

메뉴는 식사류와 안주류로 구분된다. 식사메뉴는 설농탕과

5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

2) 경기도 음식자원

❖ 자연환경

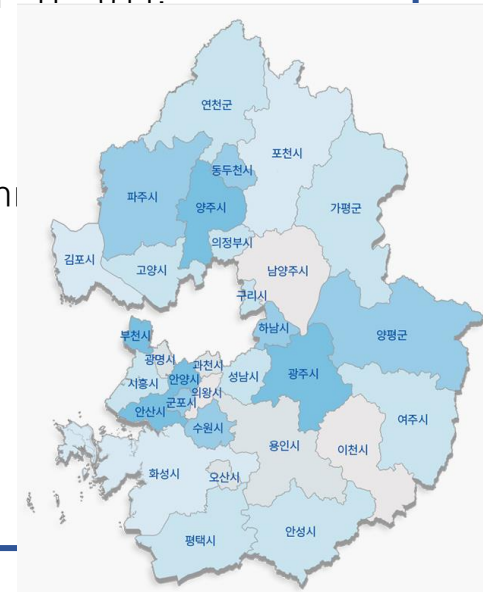
- 위치 : 동북아시아에 길게 뻗은 **한반도의 서부중앙지역**으로 동경 126°와 127°, 북위 36°와 38° 사이에 위치
- 면적 : 전 국토의 약 10%인 10,185km²이며 북쪽으로는 86km의 휴전선에 서쪽으로는 332km의 해안선에 접해있으며, **동쪽으로는 강원도, 남쪽으로는 충청도와 인접해 있고 그 중앙에는 서울이 위치.**
- 지형 : 동쪽에서 서쪽으로 흐르는 **한강에 의해 남,북지역으로 나뉘어져서 한수이북은 산간지역, 한수 이남지역은 평야지대**

경기도의 땅모양은 광주산맥과 차령산맥이 동쪽에서 뻗어와 차츰 낮아지는 모습

서쪽은 김포, 경기, 평택평야가 넓게 펼쳐져 있음. 그래서 예부터 동쪽땅이 높고 서쪽땅이 낮은땅(경동지형).

- 기후: 여름과 겨울의 기온차이가 심한 대륙성 기후로서 연평균 기온은 11~13C° 로서 북동부 산악지대가 낮고 남서쪽 해안지역이 약간 높음.
여름은 겨울보다 지역차가 적으며 내륙지방이 경기만 일대보다 높아 가장 더운 곳은 평택으로 8월 평균기온이 26.5C°.
- 연평균 강수량: 1,100mm내외로 비의 양이 많음.

북동부 내륙지방인 북한강 유역과 임진강 상류는 강수량이 1,300~1,400mm나 되지만 해안지방 강수량이 900mm



5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

❖ 상징물

나무 · 새 · 꽃



도의 나무: 은행나무

은행나무의 웅대한 모습은 큰 번영을 뜻하며 양질의 목질과 과실을 맺고 신록과 단풍은 관상수로 손꼽힙니다.



도의 새: 비둘기

인류의 영원한 평화를 상징하며 도민 평화를 통한 조국 평화통일의 염원을 담고 있습니다.



도의 꽃: 개나리

대량으로 도내에서 자생하며 번식이 용이하여 큰 번영을 뜻하고 친근, 명랑, 고귀한 빛을 나타냅니다.

5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

❖ 경기도- 광주 8경

 **광주시**

광주여행 축제·문화예술 광주의 문화유산 숙박·음식·쇼핑 여행안내

☰ 🔍

광주여행
푸르른 폭빛이 배어있는 광주

광주 8경

- 1. 남한산성
- 2. 분원도요지 & 팔당물안개공원
- 3. 경안천습지생태공원
- 4. 영자봉 & 천진암
- 5. 무감산
- 6. 태화산
- 7. 경기도자박물관
- 8. 중대물빛공원

+ 등산로

+ 체험여행

+ 문화공간

한양삼십리누리길

남한산성 소개

광주여행 > 광주 8경 > 1. 남한산성

남한산성 소개 남한산성의 4계



백제의 숨결을 간직한 민족자존의 터 **남한산성**

종목 국가사적 제57호 소재지 경기도 광주시 남한산성면 산성리 일원 비교 세계유산등재 바로가기

기본정보 교통안내 주변정보 여행후기

5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

❖ 경기도의 산

- 산의 가치와 중요성을 새롭게 인식하고 '2002년 세계 산의 해'를 기념하기 위해
- 산림청에서 선정·공표한 100대 명산에 도내 산 중에서 생태적 가치가 크고 역사·문화·경관 등이 우수한
- 명성산, 백운산, 화악산, 감악산, 소요산, 운악산, 명지산, 축령산, 관악산, 천마산, 유명산, 용문산이 포함.



5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

❖ 경기도의 식자원

친환경채소류

숙박·음식·쇼핑 > 특산물 > 친환경채소류

특징

우리시 대표 지역특화품목이며, 친환경인증 농산물 중 가장 큰 비중을 차지하며, 생산품목으로는 새싹채소, 베이비채소, 과채류, 모듬채소류 등 다양한 종류의 채소를 생산하고 있습니다.
광주시는 특화품목 육성을 위한 2중 자동수확하우스설치, 언질필름 피복 등 각종 영농사업으로 시설채소현대화사업을 지속적으로 추진하여 왔으며, 시설채소 재배농가 또한 미생물 제제, 천적활용해충방제, 친환경농자재 사용 등 고품질 친환경 채소 생산에 노력하고 있습니다.



친환경 채소류 재배지역

- 퇴촌면(정지리, 도수리, 관음리 등)
- 초월읍(서하리, 무갑리 등)
- 남종면(삼성리, 금사리 등)

광주시 토마토의 특징

광주시 토마토는 청정지역 팔당호 주변에서 재배되어 육질이 단단하고, 당도가 높아 품질이 우수하며, 천적활용해충방제, 수정벌 이용 등 친환경농업 실천으로 생산되는 우리시 대표적 특화작물로 그간 각종 영농사업을 통하여 토마토를 육성시켜왔고 지역문화축제인 퇴촌토마토축제를 통하여 전국적인 특산물로 발전하였습니다.

자연채 한우600

푸르른 자연과 고급육 생산을 위한 10년 정성의 결정판 쇠족 먹여 키운던 정성으로 최고의 명품 한우를 생산합니다.
'한우600'은 경기도 광주 한우를 대표하는 고유브랜드로 개방화시대에 대응하고자 1997년 상표 등록하였으며 10여 년 전 한우의 평균 출하체중이 520kg에 불과할 때 600kg 이상 최고급 한우를 생산한다는 의지와 정성이 담겨있다.
2007년 광주시 공동 브랜드인 자연채와 통합하고자 브랜드 리뉴얼 과정을 거쳐 '자연채한우600'으로 재탄생하고 명품 한우 생산에 더욱 매진하고 있다.



5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

■ 광주산성소주

- 경기도 무형문화재 13호 지정
- 물+ 쌀+ 재래종 통밀로 만든 누룩, 재래식 엇기름

산성소주

숙박·음식·쇼핑 > 특산물 > 산성소주



■ 광주 산성소주 제조 기능



경기도 무형문화재 제13호, 남한산성소주

■ 궁중음식을 본떠 만든 독특한 음식들

1994년 12월 24일 경기도 무형문화재 제13호로 지정되었으며, 광주 산성소주라고도 한다. 기능보유자는 강석필이다. 광주는 예부터 작은 서울이라 불릴 만큼 경치가 뛰어나고 부자들이 많이 살았으며, 다른 지역에서는 찾아볼 수 없는 여러 가지 궁중음식을 본떠 만든 독특한 음식들이 많았다.

그 중에서도 가장 잘 알려진 산성막걸리와 산성소주는 이 고장의 특산물이다. 특히 산성소주는 처음에는 여유있는 가정에서 건강주로 만들어 먹던 것이었다. 그런데 널리 알려지면서 제사 때 조상에게 바치는 제사술로 사용되었으며 귀한 손님 대접이나 선물로 쓰이면서 그 맛과 향취가 각지로 소문이 나게 되었다.

■ 남한산성 깨끗한 물과 재래종 누룩과 엇기름

최초로 빚은 시기는 남한산성을 축조한 조선 선조(宣祖:1568 - 1608) 때로 추정되며, 그 후 임금님께도 진상되었던 것으로 알려진다. 양조재료로는 남한산성에서 흘러내려오는 물과 이 곳에서 생산되는 쌀, 재래종 통밀로 만든 누룩, 재래식 엇기름 등이 있다.

술을 빚을 때 재래식 엇을 사용하는 것은 다른 토속주에서는 찾아볼 수 없는데, 특별한 맛을 낼 뿐만 아니라 술의 저장성을 높일 수 있으며 술을 마신 후 숙취가 없고 술의 향취를 좋게 한다.

성분은 100g당 알코올 성분 40g, 당분 3-5g, 열량 230-250㎉ 정도이고, 여러 가지 유기질과 각종 향미 성분이 다양하게 함유되어 있어 적당히 마시면 식욕이 증진되고 혈액순환이 촉진되며 피로회복에도 효과가 있다.

5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

❖ 경기도 음식 특징

특징	종류
- 경기도는 한반도의 중심부에 위치한 지역으로 서해안 지방은 해산물, 산간지방은 산나물이 풍부하고, 경기·김포·평택평야 등은 토질이 비옥하여 질 좋은 밭작물과 벼농사도 활발하여 여러 가지 농산물을 고루 생산하는 지역 - 농산물: 쌀, 보리, 콩, 땅콩, 옥수수, 산나물, 들나물, 재배채소 - 과일: 배, 복숭아, 포도 등이 많이 생산. - 특목작물: 화초, 약초, 담배, 인삼, 왕골 - 수산물 ; 조기, 갈치, 가자미, 꽃게, 병어, 새우, 홍합, 바지락 등 강원도, 충청도, 황해도와 접해 있어서 그 지방 음식들과 공통점이 많고 음식 이름도 비슷한 것이 많음 - 개성을 제외하고는 경기도 음식은 대체적으로 소박하고 수수하며 양이 많은 편으로, 간은 중간 정도이고 양념을 많이 쓰지 않는다. - 고려시대의 중심도시였던 개성의 음식은 서울음식, 전주음식과 더불어 우리나라에서 가장 화려하고 다양하여 그 호화로움과 사치스러움은 궁중요리에 비길 만하다. 음식을 만들 때 여러 가지 재료를 사용하고 정성을 많이 들인다	- 농촌에서는 호박, 강냉이, 밀가루, 팥 등을 섞어서 범벅이나 풀떼기, 수제비 등을 구수하게 잘 만듦 - 주식은 오곡밥과 찰밥을 즐기고 맑은 장국국수보다는 제물에 끓인 칼국수나 메밀칼싹두기와 같은 국물이 걸쭉하고 구수한 음식이 많음. - 조랭이떡국, 홍해삼, 무찜, 주악, 편수, 비늘김치, 보쌈김치, 닭젓국 찌개 등

5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

❖ 경기도 음식자원 - 대표음식

- 장국밥: 그릇에 흰쌀밥을 골삭하게 담고 그 위에 닭고기와 늦버섯, 실달걀을 놓은 다음 팔팔 끓인 장국물을 밥에 부어낸 음식
평안도사람들이 소금을 넣고 끓인 닭고기 온반을 즐겼다면 경기도 사람들은 간장을 두고 끓인 장국밥을 즐김



장국밥 (naver.com)

- 죽: 잣과 쌀을 함께 갈아서 쑨 잣죽과 삶은 팥에 쌀을 넣고 쑨 팥죽이 유명
- 떡: 대추개피떡, 경단, 개떡, 우메기 등이 특색

개성경단은 찹쌀가루에 멥쌀가루를 섞어 익반죽한 다음 밤알만큼씩 동그랗게 빚어 끓는 물에 삶아서 팥, 밤, 솔꽃, 잣가루 같은 것을 묻힌 것

- 편수: 얇게 민 밀가루 판때기 위에 고기와 채소로 만든 소를 넣고 네 귀를 모아 맞붙인 다음 익혀낸 만두. (물에 삶아 건진다고 해서 편수라고 함)
닭고깃 국물에 끓이다가 꺼내어 식힌 후 찬국물을 담아 먹기도 하고 국물없이 초간장에 찍어 먹기도 하였다.

『규합총서』에 의하면 송도(개성)편수가 유명하였는데 주로 정월 명절날에 만들어 먹었다고 함 (1800년대 중반에 쓰인 《동국세시기》에 변씨만두의 기록이 있음)

- 조랭이떡국은 개성사람들이 정초명절에 꼭 만들어 먹는 누에고치모양의 설음식. 개성사람들은 선달그믐날이면 온 식구가 모여 밤새껏 조랭이떡국대를 나무떡칼로 동그랗게 베어서 함지에 담아두었다가 정초에 떡국을 만들어 먹었다.



대추개피떡 (naver.com); 대추소, 녹두고물



개떡 (naver.com) : 보릿가루



우메기 (naver.com)



개성편수 (naver.com)



조랭이떡국 (naver.com)

5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

2) 경기도 음식자원 - 지역별 대표음식

지역	대표음식
광명	누룽지백숙
광주	소머리 국밥
고양	미꾸라지 톨레기, 웅어회
동두천	떡갈비
성남	인삼닭죽
수원	왕갈비
양평	옥천냉면
양주	연푸국
여주	여주쌀밥, 천서리 막국수
연천	매운탕
의정부	부대찌개
이천	이천 쌀밥정식
평택	수도사 사찰음식



웅어회



경기 양주 연푸국
다시마와 북어를 넣고 끓인 국물에 좁쌀가루 거른 국물을 넣어 끓이는 국



고기리 / 천서리 막국수

5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

❖ 지역 음식 관련 콘텐츠 - 수원 음식이야기

- **객주**: 다른 사람의 물건을 위탁받아 팔거나, 사고파는 사람들 사이에 흥정붙여 거간 하고 보부상들을 총괄감독하여 팔 물건 보관하는 창고, 숙박까지 겸하는 장소, 또는 중간상인



김주영 <객주>



수원약과(김수영 우리음식 문화연구원)

김주영의 장편소설 <객주>는 1800년대 조선 후기 상업의 중심이었던 객주와 보부상들의 삶과 희노애락을 다룬 이야기로 전국의 내로라하는 음식을 선보이고 있는데 경기도의 경우 용문사의 취나물과 두릅, 양주의 튀각, 광주의 솟대국, 용인의 오이지, 여주의 쏘가리탕, 회암사의 간장, 송도의 식혜와 보쌈김치 등을 소개하고 있고 특히나 **수원은 용주사 약과를** 꼽고 있다. 용주사는 선왕인 사도세자와 정조를 추모하고 능을 수호하는 원찰로서 용주사에서 만드는 용건릉에 제향하는 제수 중 하나인 약과가 맛있기로 유명했기 때문이다.

수원 약과

개성 약과는 개성의 지명을 딴 것으로 평양냉면처럼 아예 고유명사화돼 있는 네모난 모양의 결이 있는 약과를 말한다. 참기름을 먹인 밀가루를 여러 번 겹쳐 반죽해 튀겨내기 때문에 패스트리처럼 결이 여러 개 형성돼 있는 개성약과는 주로 잔치나 제사에 사용되기 때문에, 위로 높이 고여야 해서 쌓기 편하게 네모 반듯하게 만든다. 그래서 '모약과'라 부른다.

개성약과만큼이나 수원 약과도 여러 곳에서 언급되고 있다. 1925년에 발간된 최영년의 <해동족지>는 전국적으로 유명한 음식 명물을 기록하고 있는 책이다. 이곳에 "수원군 용주사에서 용릉에 제향 하는 약과를 아주 잘 만드는데 그 품격이 최고"라고 적고 있고, 1979년부터 1983년까지 5년 동안 서울신문에 연재된 김주영의 대하소설 <객주>에서도 용주사의 약과를 수원을 대표하는 음식 세 가지 중 하나로 꼽았다.

5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

[Dining Story] 제대로 플렉스한 수원의 음식 이야기

장나영 칼럼니스트 riverjang1@naver.com | 등록 2024.03.20 08:45:34



수원 소갈비

화성을 성책하고 난 뒤 수원을 자립적인 도시로 만들기 위해 정조는 여러 행정 전략을 펼치게 된다. 둔전이 그 중 하나인데 농민들이 안정적으로 농사를 지을 수 있게 종자와 소를 나눠 줬고, 수확기에 절반만 갚도록 하며 소는 잘 키워 3년에 1마리씩 갚도록 했다. 화성의 성곽을 세울 때 사용했던 거중기와 녹로를 끌었던 소들이 있었기 때문에 가능한 정책이었다.

이렇게 점차 늘어난 소는 자연스럽게 수원에 우시장을 형성하게 했고 주변 도시로 도살장이 성행하게 됐다. 수원이 전국적으로 이름난 소갈비 고장이 된 것은 이 때문이라 할 수 있다. 재료인 소갈비가 충분히 공급될 수 있었기 때문이다. 일제 강점기부터 해방 이후까지 전국 3대 우시장 중 한강 아래는 수원 우시장이었고 수원보다 컸던 우시장 2곳은 함경북도 명주와 길주였다.

1905년 경부선이 개통되면서 수원의 우시장은 그 규모가 더 커졌다.



과자를 만들어 팔던 미전옥은 2년 후에 소갈비를 푸짐하게 넣어주는 화춘옥으로 이름을 바꾸게 됐고, 해장국, 갈비탕, 설렁탕을 주 메뉴로 팔다가, 소갈비를 양념에 재웠다가 숯불에 구워주면서 한 단계 더 발전해 수원 양념갈비로 이름나게 된다. 화춘옥 방식의 수원 갈비는 주변으로 갈비타운을 형성하면서 그 명성을 더욱 높이게 된다. 이렇게 수원 갈비는 수원 음식의 대명사로 자리 잡게 되는데 귀한 소고기도 넘치게 소비할 수 있었던 도시가 수원이었던 것이다.

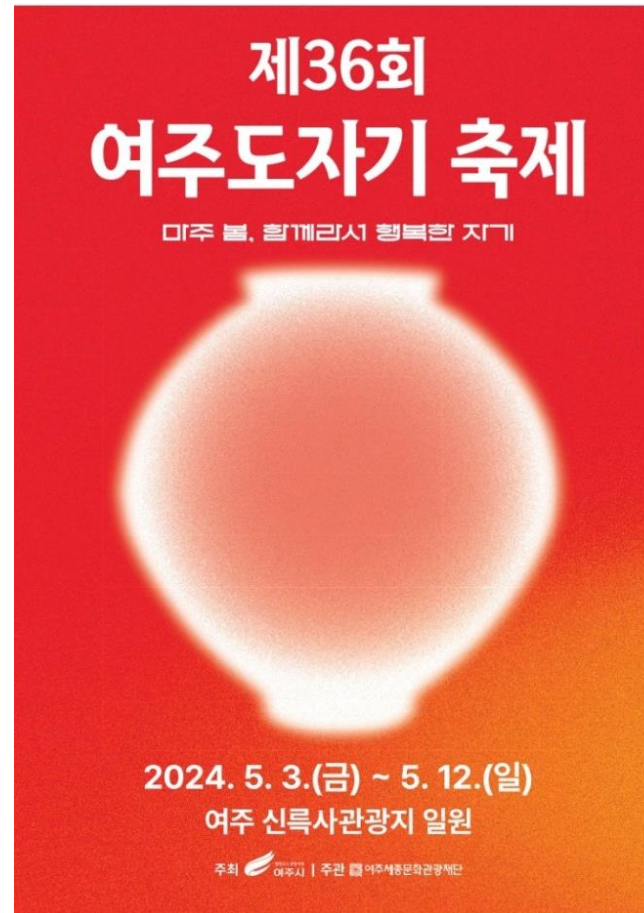


5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

❖ 지역 음식관련 축제



양평 딸기송어축제



여주 도자기 축제



파주장단콩축제

5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

❖ 지역 음식관련 축제 - 파주 장단콩축제



〈유래〉

옛날부터 콩의 주산지로 알려진 장단군은 본래 고구려의 장천현으로 통일신라 때 장단으로 고쳐불렸으며 1972년 12월 군내면, 장단면, 진동면, 전서면 등이 파주시에 속하게 되었다.

장단지역에서 생산되는 콩은 古來로부터 그 명성이 높았다. **1913년 우리나라 최초의 콩 장려 품종으로 결정된 품종인 "장단백목"도 바로 이 지역 토종 콩으로 장단지역 콩을 수집, 순계, 분리하여 선발되었다.** 1969년 우리나라 최초로 작물시험장에서 인공교배를 통하여 육성보급된 장려품종인 광고(光敎)도 "장단백목"과 일본으로부터 도입종인 "육우3호"와의 교배 육성종이다.



축제소개 : HOME > 축제/전시/공연 > 축제/행사 > 장단콩축제 > 축제소개 > 축제소개 (paju.go.kr)

5. 지역별 음식 자원분석 - 경기도

❖ 지역 음식관련 축제



■ 축제 안내

- 기간 : 2023년 6월 16일(금) ~ 6월 18일(일) / 3일간
* 개막식 : 2023년 6월 16일(금) 16:00
- 장소 : 광주시 퇴촌면 공설운동장(퇴촌면 광동리 666-8번지)
- 주제 : 토마토, 마음껏, 토게더
- 주최 : 광주시 퇴촌면
- 주관 : 퇴촌 토마토축제 위원회

■ 주요행사

- 공식행사 : 개막식
- 전시행사 : 토마토 품종별 전시관, 토마토 터널
- 공연행사 : 개막 축하공연(KBS2 라디오 "주현미의 러브레터" 녹화방송), 토마토 열린 콘서트(김연자, 설하윤, 최우성, 싸이버거, 드림걸스 등), 강병식 줄타기 공연, 광지원 농악단 공연
- 체험행사 : 토마토풀장, 토마토 화분 만들기, 황금토마토를 찾아라, 수확체험, 토마토 레크레이션
- 부대행사 : 토마토 에이드 만들기, 토마토 할인 판매장

서울 및 경기도 지역 중

본인이 알고 있거나 경험해본

해당지역의 특별한 지역음식자원에 대해 이야기 나누어 보세요.

- 각 지방 음식의 특징 및 분류 (아름다운 우리 향토음식, 2008. 3. 15., 정재홍)
- 개성, 서울, 경기도의 지방음식 (조선향토대백과, 2008., 평화문제연구소)
- 경기도청 홈페이지 경기명산 e-book (gg.go.kr)
- 국가문화유산포털 | 유네스코 등재유산 소개 (heritage.go.kr)
- 김영수 외, 지역을 살리는 로컬 브랜딩, 클라우드 나인, 2018
- 서울식 불고기 레스토랑 지도 - 마켓컬리 (kurly.com)
- 농림축산 식품부, 향토음식자원을 활용한 음식관광 활성화를 위한 조사연구, 2014
- 한국미식관광협회 - Korean Culinary Tourism Association (kocota.org) 2015 음식관광 투어상품 조사 및 분석용역보고서
- 한식진흥원 “지역음식 기록화 사업-강원 편- 조사 용역' 입찰 공고문, 2024
- 한식재단, 맛있는 한식여행, 2016
- 한식포털 | The Taste of Korea HANSIK
- 한국인의 밥상 | 디지털 KBS