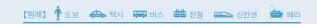
무쓰만을 일주하는 세 가지 방법

리스트업 한 28개의 콘텐츠를 픽업, 무쓰만을 일주할 수 있는 3개의 모델 코스를 준비했습니다.



무쓰만 일주 포리지 코스







무쓰만 음식의 매력을 일망타진. 아오모리시를 기점으로 쓰가루 반도를 북상, 시모키타 반도로 건너가 고퀄리티의 무쓰만 음식을 음미하며 당신 취향의 요리를 장만하기 하는 포리지(식재료 조달)여행.







무쓰만 일주 액티브 코스





무쓰만의 매력을 즐길 수 있는 정석 코스. 시모키타 반도&쓰가루 반도의 미식과 절경 을 헌팅. 아오모리시를 기점으로













무쓰만 일주 다이제스트 코스





아오모리시에서 출발해 반시계방향으로 무쓰만 일주. 시모키타 반도와 쓰가루 반도의 미식과 절경을 헌팅 하면서, 무쓰만의 매력을 욕심쟁이 코스. 무쓰만의 해산물을 중심으로 각지의 미식도 만끽할 수 있는 3박 4일의 여행

06 📤 08 🏥 10 📤 12 📤 노헤지마치의 호텔











3 best ways to go around MUTSU BAY



무쓰만에서 꼭 해야할 28가지 체험

그 고장만의 특별한 식재료와 먹는 방법의 지혜 등을 중심으로 무쓰만의 식문화를 체험할 수 있는 콘텐츠가 한데 모였습니다. 궁금한 콘텐츠를 자유롭게 조합해 당신만의 이야기를 만들어 보세요! 다음 페이지에서는 추천 모델 코스도 소개합니다. 참고해 주시면 기쁠거예요!

하늘색 배경 콘텐츠는 식재료나 식문화의 지혜를 조달할 수 있는 '포리지' 콘텐츠입니다.

'식료 조달'이나 '식재료 헌팅'을 뜻하는 '포리지(forage)'.

식재료 뿐만 아니라 그 고장 음식에 관한 지혜나 습관 등의 식문화까지 조달 (포리지)할 수 있다면 여행지를 더 가깝게 느낄 수 있을 거예요.



(아침의) 니보시 라멘

니보시(말린 멸치)라멘으로 '아사라(아침 라멘)' 체험. 라멘 왕국 아오모리현에서 아침으로 라멘 먹기는 기본 중 기본.



A-FACTORY

식품부터 잡화까지 아오모리의 '매력'을 하데 모은 기념품 숍에서 무씨만 음식의 매력을 포괄적으로 망라.

○ 아오모리시 야나가와 1-4-2 017-752-1890



네부타의 집 와랏세

아오모리 시민의 네부타에 대한 뜨거운 열정을 체감. 네부타의 역사와 매력을 일년 내내 즐길 수 있습니다.

○ 아오모리시 야스카타 1-1-1 **(** 017-752-1311



시오야교테

무쓰만의 다양한 제철 해산물에 대한 해설과 함께, 생선의 신경을 절단하는 귀신같은 솜씨를

○ 아오모리시 혼초 5-10-7 **O17-734-8221**



특산 유채꽃씨로 정성 들여 짠 유채씨유.

'노헤지 잎이 달린 어린 순무'에 뿌리기만

[요코하마마치]

다나부 거리 탐방

여행 플라자 선샤인

해도 아주 맛있답니 다.

☐ 요코하마마치 마메다127

전속 가이드가 안내하는 무쓰 시내 거리 탐방 콘텐츠. 항구도시에서만 가능한 재밌는 음식 &주객 문화 체험!

090-9742-6476 (시모키타를 알아가는 모임)



환상적인 신전을 경배하며 무탈한 여행에

감사드려 볼까요. 신전 내의 천정에 그려진

[요코하마마치]

호쿠사이야 (또는 오하타 어항 어시장)

생선회, 딜 (허브) 풍미의 마리네, 생햄풍 연어 등 맛있게 가공된 시모키타 명물 '해협 연어'

【 호쿠사이야 】

하치만 신사

용신 그림도 꼭 감상하세요.

☐ 요코하마마치 가야타이라1

0175-78-2094

□무쓰시 오오하타마치 우와노152-2 ●0175-31-1868 【 오하타 어항 어시장 】

□무쓰시 오오하타마치 미나토무라195-2 ◆ 0175-34-4291



와키노사와 유통 센터

지오·가스트로노미 체험

'파자파 (PAS A PAS)' 를 비롯한 시내의

레스토랑에서 시모키타 반도의 식재료를

사용한 지오 가스트로 노미를 음미.

③ 파자파 0175**-**34**-**9707

무쓰만 페리의 발착 터미널 매점에서 와키노사와 특산 '야키보시 (구운후 건조시킨 건어)'를 겐

※페리 승선 시 예약이 필요합니다.

□ 무쓰시 와키노사와 혼손 227 (와키노사와 항)



[무쓰시]

[소토가하마마치]

가제노마치 교류 플라자 톱 마스트

운이 좋다면 시설 내 매점에 냄비 대신 사용할 수 있 는 거대 가리비 껍데기가 진열될 때도! ※페리 승선 시 예약이 필요합니다.

◯ 소토가하마마치 가니타 츄시 미야모토160 (가니타항)

O174**-**22**-**3181



아오모리 교사이 센터 (놋케동 해산물 덮밥)

놋케동(해산물 덮밥)하면 여기!'먹는 무쓰만 박물관' 이라고 할 수 있는 아오모리 교사이 센터에서 당신만의 무쓰만을 담은 덮밥을!

○ 아오모리시 후루카와 1-11-16 **(** 017**-**763**-**0085



선셋 비치 아사무시

SUP 체험. 풍부한 해산물을 길러내는 무쓰만의 환경을 체감할 수 있습니다. SUP 으로 무쓰만의 '해면'을 체험!

○ 아오모리시 아사무시 사카모토 51-55 (017-718-8577 (4-Ride)



조리 기구와 식기가 모두 갖추어진 아오모리



키친 스튜디오 e-TO

시내의 키친 스튜디오, 포리지 여행으로 조달한 식재료를 조리합니다.

○ 아오모리시 신마치 2초메 2-11 도오일보 신마치 빌딩 New's 2F 017-764-0220



본고장 레스토랑 호타테 이치방

가리비 양식 발상지로 유명한 히라나이마치. 호타테 히로바 (가리비 광장) 와 인접한 본고장 레스토랑에서 가리비 삼매경에 빠져보세요.

○ 히라나이마치 즈치야 가기카케56 017-764-0251



닷피자키 곶

일본의 명곡 「쓰가루 가이쿄 후유게시키」 의 가사를 리얼하게 체험할 수 있는 둘도 없는 기회입니다. 강풍도 명물이랍니다!



가이단(계단) 국도

...왜냐면 계단이니까. 일본에서 유일! 자동차가 통과 할 수 없는 국도 '339호선 (계단 국도)'에서 멋진 한 컷!



쓰가루 해협의 요리

쓰가루해협의 제철 해산물을 음미. 마을 내에는 참치 ·성게·넙치·오징어·와코오이 다시마(어린 다시마) 등의 요리를 즐길 수 있는 식당과 초밥집이 있습니다. 아래 연락처를 참고하세요.

③ 0174-31-8025 (닷피자키곶 관광안내소)



아라마노사토 자료관

실제로 축제에서 사용하는 오카와다이라 지역의 북, 네부타, 아라마를 견학, ※견학 시에는 사전연락이 필요합니다.

○ 이마베쓰마치 오오카와다이 구마자와67 **(** 090-4311-4314



호타테 히로바(가리비 광장)

무쓰만을 둘러싼 푸르름 가득한 산에서 흘러들어온 영양가 풍부한 물에서 자란 단맛이 느껴지는 가리비는 단연 일품!

○ 히라나이마치 즈치야 가기카케56 **(** 017**-**752**-**3220



복원 기타마에형 변재선 '미치노쿠마루'

노헤지마치 내의 기타마에부네 (에도 시대 ~메이지 시대의 일본 해군 운송선)의 옛 자취를 탐방하는 작은 탐험 미치노쿠마루⇒조야토⇒ 노헤지 하치만구 신사⇒구 노무라 일가 저택 별채⇒노헤지 조립 역사 민속 자료관

○ 노헤지마치 노헤지471(조야토 공원내) 〇 0175-64-2111(노헤지마치 지역전략과)



유우키 아오모리 농업협동조합 노헤지 출장소

야마세(오호츠크 고기압 영향으로 유입되는 냉랭한 기류)에 의한 시원한 여름철 기온으로 한여름에 제철을 맞는 '노헤지 잎이 달린 어린 순무'를 겟! 그 자리에서 통째로 한 입!

○ 노헤지마치 노헤지1-5 **③** 0175-64-5178 (아구리하우스)



가와라게쓰메이 다죽

기타마에부네 (에도 시대~메이지 시대의 일본 해군 운송선)로부터 전해진 가미가타(교토및 오사카를 중심으로하 지역)의 다죽 (찬물로 끓인 죽) 문화가 이곳 노헤지에서 독자적으로 발전! '가와라게쓰메이 다죽' 의 심오한 맛을 음미!

노헤지마치 가미코나카노39-7(마츠우라식당) 0175-64-3004



레스토랑 에키

브랜드 소 '이마베쓰 소'. 오쿠쓰가루 이마베쓰역과 인접한 '반도 플라자 아스크루' 에서는 스테이크로 맛볼 수 있습니다.

이마베쓰마치 오오카와다이 기요카와 87-16 (도로휴게소 이마베쓰 반도 플라자 아스크루) 0174-31-5200



반도 플라자 아스크루

오쿠쓰가루 이마베쓰역과 인접한 '반도 플라자 아스크루'에서는 샤부샤부가 맛있는

○ 이마베쓰마치 오오카와다이 기요카와 87-16

0174-31-5200



마르셰 요모기타

요모기타무라 특산 토마토로 직접 만든 케첩을 사용한 오므라이스를 음미! 드라이 토마토도 유명해 요.

○ 요모기타무라 고사와 하마다141-7 0174-31-3040



후레아이 센터 요모기 온천

항균 효과·릴렉스 효과가 있는 아오모리 노송나무를 벽 전체에 붙인 사우나에서 숲 향기에 잠겨 몸을 재 정비!

○ 요모기타무라 고사와 하마다136-4 0174-27-2170