

한국식 갈비 삼매경,
본고장의 맛을 만끽

Foods

한글이 새겨진 노렌(상호) 등이
새겨진 상점 입구에 걸어놓은
천)으로 알 수 있는 '서울 식당'.
기정적인 분위기의 이곳에서는
한국식 갈비와 본고장 한국요리를
맛볼 수 있습니다. 그 중에서도
이 고장의 유명한 쇠고기를
재료로 한 아카니쿠가 일품이며,
소탈한 성격의 마스터와 한국인
부인과의 만남도 즐거울 것입니다.
한국에서 주문한 막걸리도 마실
수 있습니다.



막걸리와 비슷한 일본의 술
'도부로쿠' 즐기기

'도부로쿠'는 막걸리와 비슷한
일본 술. 쌀, 누룩, 효모 등으로
만들고 여과과정을 거치지 않기
때문에 쌀알이 남아 있습니다.
'즈와모노(兵)'는 히라이즈미
산 쌀을 재료로 하여 담근
도부로쿠. 맛은 산뜻하고 있고
진한 맛입니다. 수량이 한정되어
있는 상품으로, 차게 하면 한층
더 맛있게 드실 수 있습니다.

720ml/ 1,700엔
500ml/ 1,200엔
300ml/ 850엔



서리가 내린 듯이 마블링이
고루 분포되어 있는 한
장의 쇠고기(약 200그램)를
한국식으로 구워 먹는 명물
'벤키이 와라지 야끼'. 고기의
맛을 제대로 느껴볼 수 있는
메뉴입니다.
벤키이 와라지 야끼/ 2,200엔

고기의 예술품이라는 평판을
받고 있는 브랜드 마에사와규
쇠고기 류를 맛 볼 수 있는
세트메뉴. 연한 육질로 녹는
듯한 부드러운 맛과 단맛이
일품입니다. 부침개나 김치,
나물 등 한국의 맛도 즐길 수
있습니다.
마에사와규 박스/ 1,800엔

서울 식당'
영업시간/
(낮) 오전 11시~오후 2시
(밤) 오후 5시~오전 12시
휴일/ 부정기적 휴일
TEL: 0191-46-5199
신용카드/ 사용불가

주손지 절 문 앞에 위치한
이 고장 농가직영의 식당
'노 카 차 야'. 도부로쿠
'즈와모노'는 물론 농가에서
직 송된 신선한 재료로
만드는 쌀가루 우동, 밤이나
떡요리 등 향토의 맛을 즐길 수
있습니다.

식당 내에는 술이나 조미료,
과자 등 식품을 중심으로
한 토산 품이 많습니다.
이 고장 고유의 먹거리와
세계 유산 히라이즈미와
관련된 상품을 구입할 수
있습니다.

'노카차야'
영업시간/
오전 10시~오후 4시
정기휴일/
수요일(11월~3월)
TEL: 0191-46-5524
신용카드/ 사용불가

히라이즈미 산책

일본·히라이즈미
워킹맵



진화하는 전통 기술,
생활 속에 히데히라누리 칠기

Souvenirs

일본의 전통이 살아 숨 쉬는
생활 도구, 난부 철기

오슈 후지와라 씨가 구축한
황금문화에 기원을 가지고
오랜 세월 동안 갈고 닦여 전해
내려온 '히데히라누리' 철기.
구름모양에 마름모꼴 금박을
조합시킨 '유소쿠 히시 몬요'
문양이 특징입니다. 검정, 주홍,
황금색을 기조로 한 색채가
자아내는 기품, '히데히라완'
그릇으로 대표되는 전통적인
철기를 비롯해 머리핀 디자이나
나전 스트랩 등 현대 생활
스타일에 맞춘 모던 공예품도
있습니다.



일본의 전통공예 히데히라누리
칠기와 나루코 고케시 목각인형을
결합시킨 '다마코하고' 작고
귀여운 액세서리 케이스입니다.
방에 장식해도 멋스러운 이것은
일본문화가 응축되어 선물용으로
좋습니다.

히라이즈미의 거리를 형상
화한 'Roof Town'. 뚜껑이
있는 집 모양 케이스인데
구성품을 자유롭게 조합하
여 자기류의 집이나 거리를
만들 수 있습니다. 굿 디자
인 상 수상.

'오퇴야'
영업시간/
오전 9시~오후 6시
정기휴일/ 수요일
TEL: 0191-46-2306
신용카드/ 사용 가능
VISA/MASTER/AMEX/
discover/JCB

대표적인 쇠주전자를 비롯
해 주방용품이나 인테리어
등 다양하게 만들어지고 있
는 난부 철기. 같은 쇠주전
자라도 모양이나 형태, 색에
따라 멋이 다르기 때문에 마
음에 드는 것을 고르는 재미
도 느낄 수 있습니다.

특징적인 검정뿐만 아니라
화려한 색의 철기도 호평.
현대 생활에도 맞는, 새로운
감각을 도입한 상품도 만들
어지고 있습니다.

'벤키이마초'
영업시간/
오전 8시~오후 5시 30분
휴일/ 부정기적 휴일
TEL: 0191-46-3025
신용카드/ 사용 가능
VISA/MASTER/AMEX/
discover/JCB

안내 ※안쪽 면 지도 내에서 외화환전이 가능한 국제ATM이 설치되어 있는 곳은 히라이즈미 우체국[D-3] 한 곳뿐입니다.

참배료 · 입장료

	어른	고등학생	중학생	초등학생	30명 이상	100명 이상
주손지 절	800엔	500엔	300엔	200엔	10% 할인	20% 할인
TEL: 0191-46-2211 (대표)						
모초지 절	500엔	300엔	100엔	10% 할인	20% 할인	
TEL: 0191-46-2331						
다카다치 기케이도 당	200엔	50엔	10% 할인	20% 할인		
TEL: 0191-46-3300						
닷코쿠노 이와야 비사문당	300엔	200엔	100엔	10% 할인		
(벳도 닷코쿠 사이코지 절) TEL: 0191-46-4931						
히라이즈미 문화유산센터	무료					
TEL: 0191-46-4012						
야나기노고쇼 자료관	무료					
TEL: 0191-34-1001						
히라이즈미 문화사관	310엔	150엔	100엔	10% 할인	20% 할인	
TEL: 0191-46-2011						
견학시간/ 오전 9시~오후 5시 (오후 4시 30분까지 입장 가능) 휴관일/ 연말연시 (12월 29일~1월 3일)						

렌터 사이클 & 벨로 택시

렌터 사이클	스왈로 투어 [역 구내] TEL: 0191-46-5086	2시간 500엔/ 1시간 연장할 때마다 200엔 추가 1일 1,000엔/ 대수 100대 ※우천·동절기에는 상황에 따른다
렌터 사이클	골드렌터 히라이즈미 TEL: 0191-46-4031	일반 자전거 2시간 500엔/ 1일 1,000엔 전동 자전거 2시간 600엔/ 1일 1,300엔 ※1시간 연장할 때마다 200엔 추가
렌터 사이클 & 벨로 택시	주식회사 지팡구 TEL: 0191-48-3588	벨로 택시 (정원 2명) 각 코스: 1,000엔부터 ※코스 내용 등에 관해서는 문의 바랍니다. 렌터 사이클 1일 1,000엔/ 2시간 500엔 영업기간/ 4월~10월 운행·대여 시간/ 오전 10시~오후 4시

정기관광버스 (버스카드 사용불가)

순회버스 '룬룬'	히라이즈미 역 앞 ... 모초지 절...유큐노우... 히라이즈미 문화유산센터 ... 주손지 절...다카다치 기케이도 당...무료코인 유적지...야나기노고쇼 ...히라이즈미 역 앞	어른 140엔 어린이 70엔 1일 자유이용권 400엔	봄~가을 평일 30분, 토·일·공휴일 15분 간격 (5월 3일 운휴시간 있음) 가을~겨울 30분 간격 12월 30분~1월 3일 운휴
문화체육관 이와테코코즈 이치노세키 영업소 사단법인 히라이즈미 관광협회	TEL: 0191-23-4250 TEL: 0191-46-2110		

히라이즈미 관광상공과

TEL: 0191-46-2111(대표) · 0191-46-5572(직통)

FAX: 0191-46-3080 URL: <http://www.town.hiraizumi.iwate.jp/>

사단법인 히라이즈미 관광협회

TEL: 0191-46-2110 FAX: 0191-46-2117

URL: <http://hiraizumi.or.jp/>

문화



식사 & 토산품점



마에사와규 쇠고기

절풀이 고장의 유명한 쇠고기를 맛볼 수 있다
4 이세키야 6 서울 식당
5 고량 7 하라이즈미 관광 레스터 센터



떡요리

종류도 다양한 향토의 식문화
14 노카차야 15 유메노카제
7 하라이즈미 관광 레스터 센터



핫토

옛 그대로의 '어머니의 맛'
16 식당 하나미즈키 18 사쿠라
17 규케이도코로 민카 19 사쿠라가와



히데히라누리 칠기

화려함과 기품을 자아내는 칠기
20 오치야 7 하라이즈미 관광 레스터 센터



난부 철기

일본의 전통이 살아 숨 쉬는 생활 도구
21 벤케이마츠 7 하라이즈미 관광 레스터 센터

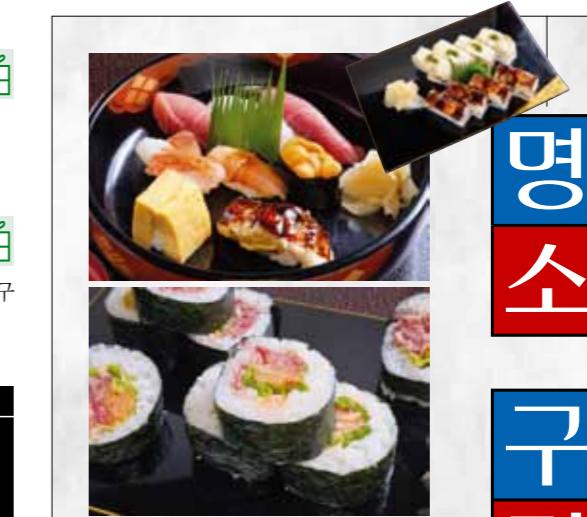
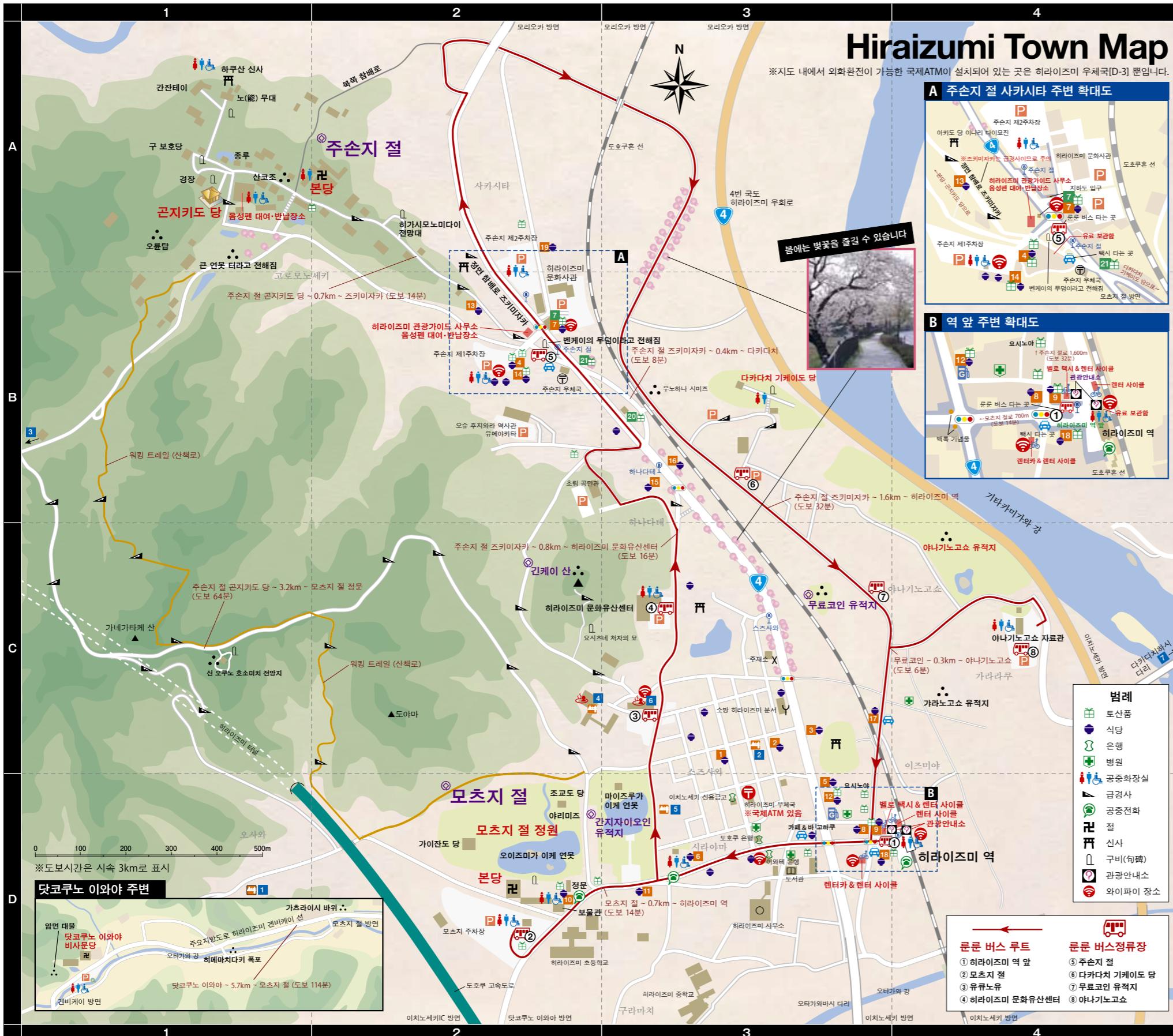
초밥



신선한 재료를 엄선해서 만드는 초밥
1 고마츠 즈시 3 료에이 스시
2 메부키 즈시

메밀국수

풍부한 풍미와 깊은 맛
8 이즈미 소바야 10 쇼후안 12 바쇼칸
9 에키마에 바쇼칸 11 다키마츠안 13 요시이에



명소

구경하기

육질 일본 제일의 영예를 수차례나 차지한 마에사와규 쇠고기. 입안에서 살살 녹는 듯한 부드럽게 씹히는 맛과 단맛이 매력입니다. 스테이크나 샌드위치는 물론이거나와 햄버거 스테이크 등도 일품입니다.



밀가루를 반죽하여 속성시켜 한입 크기로 떼어내어 야채와 함께 넣고 끓인 '핫토'. 이 고장 가정에서 만들어왔던 밀가루 요리입니다. 매끈 매끈 풀깃풀깃한 핫토의 씹히는 맛과 식재료의 감칠맛을 느껴보시기 바랍니다.

하라이즈미에서는 20 그릇 전후 (한 그릇의 양은 한입에 들어갈 정도)의 메밀국수를 여러 종류의 양념이나 반찬과 함께 먹는 '모리다시시카' 와코바'를 드실 수 있습니다. 풍부한 풍미의 메밀국수를 마음껏 맛볼 수 있는 것이 매력. 밀가루는 주로 이 고장 산을 사용하고 있습니다.



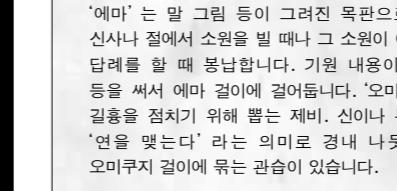
옛날부터 이 지방에서 대접용으로 먹던 떡. 연중 행사나 관혼상제 등이 있을 때 손님에게 대접해왔던 향토의 맛입니다. 전 해지는 떡 요리 만도 무려 300 종류 이상. 다양한 떡요리를 맛보시기 바랍니다.

유기 재배한 커피와 일본 서양 과자를 즐길 수 있는 노포 과자점 '요시노야'. 과자 만드는 장인과 음악이라는 두 개의 매력을 가진 주인이 만드는, 유유의 달콤한 맛이 느껴지는 농후한 커스터드 크림이 듬뿍 들어간 슈크림이 추천할 만합니다.



하라이즈미의 주역으로 가져가고 싶어지는 일본·서양과자입니다. 전통과자에서 세계유산을 기념해 만든 신작까지 다양합니다. 보고 있는 것만으로도 즐거워지는 이 고장 스위츠, 거리를 구경하면서 맛보시기 바랍니다.

'에마'는 말 그림 등이 그려진 목판으로, 주로 신사나 절에서 소원을 빌 때나 그 소원이 이루어진 달례를 할 때 봉납합니다. 기원 내용이나 이름 등을 써서 에마 걸이에 걸어둡니다. '오미쿠지'는 길흉을 점치기 위해 뽑는 제비. 신이나 부처님과 '연을 맞는다'라는 의미로 경내 나뭇가지나 오미쿠지 걸이에 묶는 관습이 있습니다.



기원하는 바를 에마에 써보자!



참배 전에는 데미즈사에서 손을 씻고 입을 헹굽니다. 옛날부터 물은 더러움을 씻어낸다고 하여 여기서 몸을 정화하는 것입니다. 먼저 긴 손잡이가 달린 국자를 사용하여 원손을 씻고 다음으로 오른손을 씻습니다. 그리고 원손에 물을 받아 입을 헹굽고 원손을 씻습니다. 그 후에 국자를 세워 손잡이를 씻어냅니다.

절에서는 향로에서 피어 오르는 연기를 물에 달게 하는 사람들의 모습을 볼 수 있습니다. 향로의 연기를 물에 달게 하여 물을 정화한다는 의미가 있는데 연기를 머리에 달게 하면 현명해진다, 연기를 아픈 곳에 달게 하면 좋아진다는 설이 있습니다. 손바닥으로 연기를 모아 연기가 물에 달도록 해봅시다.