

Takeout Tottori

테이크아웃 돗토리

Curry



먹고 싶은 돗토리, 가지고 싶은 돗토리



Takeout Tottori

테이크아웃 돗토리

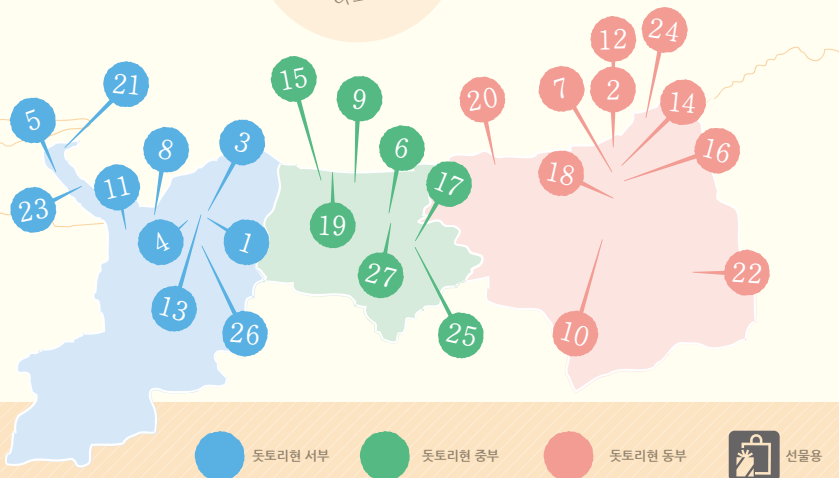
일본여행을 계획한 사람은 누구나 한 번쯤 인터넷 포털 사이트에서 '일본에 가면 꼭 먹어야 할 것' 또는 '일본에 가면 꼭 사야 할 것' 리스트를 검색해 본 경험이 있을 것이다. 하지만, 도쿄나 오사카 등 쇼핑에 최적화된 지역이 아닌 일본의 작은 도시로 떠나는 여행이라면 쇼핑 스타일도 달라져야 할 터.

지역별 큰 다채로운 특색을 경험할 수 있는 것은 일본여행의 묘미이므로, 전국 어디에서나 맛보고 살 수 있는 아이템 대신 각 지방에 특화된 상품을 찾아보는 것을 추천한다. 적어도 돗토리현을 여행할 때에는 다음 추천 리스트를 체크해 보자.



글·사진
국제교류원 배지영

돗토리현 생황 8년째. 나 혼자 양기에는 가까운 맛집&쇼핑 리스트!



- 돗토리현 서부
- 돗토리현 중부
- 돗토리현 동부
- 선물용



1

산토리 천연수 (오쿠다이센)

Suntory 天然水 (奥大山)



550ml 108엔 (편의점 기준)

● 돗토리현 내 편의점 및 슈퍼마켓 등에서 구입가능

생수 한 병도 간간하게 고르는 센스있는 여행객에게 추천하는 깨끗하고 맛있는 물! 맥주 회사로 유명한 산토리가 전국에서 물이 깨끗하고 맛있는 곳을 리서치한 결과, 돗토리현 오쿠다이센이 선정되었다. (오쿠다이센 외 아소산, 남알프스 선정)
오쿠다이센은 돗토리현을 대표하는 청정자연 지역으로, 자연정화력이 뛰어난 너도밤나무 원생림이 서일본 최대급 규모를 이룬다. 산토리 천연수 오쿠다이센은 경도가 20으로 매우 낮아 입에 닿는 느낌이 부드럽고 물맛이 좋다.

2

낙타 빵자국 러스크

パンドラの箱 ラクダの足あと

고소한 프랑스 빵에 버터와 설탕을 발라 구워낸 달콤 바삭한 러스크. 잘 구워진 러스크의 색이 돗토리 사구의 황금 모래를 연상시킨다. 진한 커피나 와인에 곁들여서 먹으면 더욱 맛있다.

● 돗토리 사구 모래 미술관 앞 산도파루 돗토리 (サンドパルとっとり)

- 09:00~18:00 (연중무휴)
- 0857-20-2231
- 鳥取市福部町湯山 2083-17



5개입 540엔 10개입 1080엔

- 버스로 이동
- 택시로 이동

리플릿에 게재된 정보는 2015년 기준입니다. 정기휴일 및 영업시간, 메뉴가격은 현지 사정에 따라 변경될 가능성이 있습니다.

시호바나 우유는 더욱 맛있게 마시는 6배 바나나 우유와 카페오레를 전자렌지에 살짝 데워 거품을 내어 마시면 달콤함과 부드러움이 업그레이드!






3

시호바나 우유

白バラ牛乳



진하고 고소한 맛이 나면서도 텁텁하거나 우유 특유의 비린 맛이 나지 않고, 잔류감이 전혀 느껴지지 않는다. 청정자연 다이센 산의 물과 목초를 먹고 자란 젖소라 우유의 신선함은 말할 것도 없고, 깔끔하고 담백한 맛을 자랑한다.

- 다이센 목장 우유마을 (大山まきばみるくの里)
-  10:00~17:00 (매일 2-4번째 화요일 휴무, 겨울 적설기간 휴업)
-  0859-52-3698
-  西伯郡伯耆町小林 2-11
- 돗토리현 내 편의점 및 슈퍼마켓 등에서도 구입가능

4 다이센 G맥주 바이첸

大山Gビール ヴァイツェン

물이 깨끗하고 맛있으면 그 물로 빚은 술도 맛이 좋은 법이다. 다이센 G(地)맥주는 너도밤나무 숲에 의해 자연정화된 물과 엄선된 원료로 만든 향토 맥주로, 2011년 영국에서 열린 '월드 비어 어워드 2011'에서 세계 베스트상을 수상했다. 다이센의 바이첸 맥주는 은은한 바나나향이 감돌고 목넘김이 아주 부드러운 것이 특징이다. 진한 커피향이 느껴지는 스타우트 흑맥주도 한잔 곁들여보자.

- 비어호프 간바리우스 (ピアホフ ガンバリウス)
-  [평일] 11:00~14:30, 17:30~22:00  0859-39-8033
- [토·일·공휴일] 11:00~22:00  西伯郡伯耆町丸山 1740-30
- (월요일 휴무, 공휴일일 경우 익일휴무)

- 과자의 성 고토부키조, 하나카이로, 이온몰 요나고 역점, 이온몰 히에즈점, JR돗토리 역 내 사미네 등에서도 구입가능

병우유 180ml 180엔
(다이센 목장 우유마을 기준)
팩우유 200ml 85엔~95엔
(일반 마트 기준)

※리플릿에 게재된 Q&A고득 스캔하면 '다이센 G 맥주를 마실 수 있는 곳·살 수 있는 곳' 링크로 이동

300ml 클래식스 450엔(소비세 별도)



330ml 병 500엔
(비어호프 간바리우스 기준)






6

갯독 단팔 커피

久楽 石臼コーヒー

커피콩을 멧돌로 갈아 사이폰식으로 내린 후, 설탕이나 크림 대신 단팥을 넣어 마신다. 살짝 쓴 커피와 달달한 단팥이 의외로 아주 조화롭다. 커피를 다 마신 후에는 찻간 아래에 가라앉은 단팥을 떠먹어 보자. 커피향이 그윽하게 배인 단팥이 특별함을 더한다.



- 구라 (久楽) 아카가와라 5호관
-  09:00~17:30 (연중무휴)
-  0858-23-1130
-  倉吉市新町 1

아이스 카페라떼 460엔
카푸치노 470엔
롤케이크 280엔

- 라 바르 (LA BAR)
- 요나고 기타로 공항 2층
-  08:00~20:30 (연중무휴)
-  0859-45-3803
-  境港市佐斐神町 1634

가정용 에스프레소 머신을 가지고 있다면 에스프레소용 커피원두만 다이센의 우유로 집에서 라 바르!



5

라 바르 커피

LA BAR

요나고 기타로 공항 2층에 위치한 카페 라 바르. 공항 안에 있다는 이유로 탑승하기까지 시간 때우기용 카페라 생각한다면 큰 오산이다. 라 바르는 돗토리현과 시마네현에서는 아주 유명한 산인(山陰) 지방의 독자적인 커피 브랜드이다. 고소한 아몬드 풍미가 나는 라 바르의 아이스 카페라떼는 웬만한 유명 프랜차이즈 카페보다 훨씬 진하고 맛있다. 달콤하면서도 쌉사래한 맛이 일품인 카푸치노와 다이센 목장의 신선한 우유로 만든 롤케이크도 인기메뉴.



갯독 단팔 커피(石臼コーヒー) 500엔



7

카페 소스 모퉁

Café Source モツガル

일본어로 '오사레(お洒落)'는 '세련되고 멋지다'는 뜻으로, 카페 소스는 돗토리현의 오사레 카페의 원조라 할 수 있다. 카페 소스에서 가장 인기있는 메뉴인 모퉁은 떡을 의미하는 일본어 '모치'와 '와플'의 합성어로 쫄쫄쫄득한 식감이 특징이다.

소금 캐러멜 모퉁은 따끈따끈한 와플에 소금 캐러멜 소스가 더해져 단 맛과 짠 맛이 절묘하게 조화를 이룬다. 아이스크림과 바나나, 고소한 아몬드와 바삭한 페이스트리가 토폰되어 보는 눈까지 즐겁다.



소금 캐러멜 모퉁 700엔
(커피 세트 980엔)

●카페소스(Café Source) 돗토리점

🕒 12:00~24:00 (연중무휴)

☎ 0857-21-3457

📍 鳥取市弥生町 227

●카페소스(Café Source) 구라요시점

🕒 11:30~24:00 (연중무휴)

☎ 0858-24-6565

📍 倉吉市上井町 2-1-2

8

KAnoZA 말차 풍뎅

KAnoZA 抹茶フォンデュ

케이크를 연상시키는 원형 타르트 속에 고운 색감을 자아내는 말차 가루가 덮혀 있고, 살짝 뿌려진 금가루가 반짝반짝 도도한 자태를 뽐낸다.

말가루 반죽을 얇게 펴서 구운 타르트 위에 부드러운 '크림 브릴레', 또 그 위에 마스카르포네 치즈와 생크림을 넣어 만든 말차 크림이 얹혀 있다. 달달한 브릴레는 말차의 쓴 맛을 적절히 잡아주고, 입 안에 넣는 순간 부드럽게 녹아든다. 차게 해서 먹으면 더욱 맛있다.



1840엔

●카노자(KAnoZA) 사미네 돗토리점

🕒 08:00~20:00 (부정기 휴무)

☎ 0857-29-7100

📍 鳥取市東品治町 111-1

●과자의 성 고토부키조 (お菓子の寿城)

🕒 09:00~18:00 (연중무휴)

☎ 0859-39-4111

📍 米子市淀江町佐陀 1605-1

9

사라이 커피 코난 드립세트

澤井コーヒー コナンドリップセット

돗토리는 교통과 전국 커피 소비량 1, 2위를 다룰 정도로 커피 사랑이 남다르다.

일본의 최대 인터넷 쇼핑몰 라쿠텐에서 잇달아 커피 랭킹 1위를 차지하고 있는 돗토리현의 커피 브랜드 '사라이'와 '명탐정 코난'의 캐릭터를 컬래버레이션한 드립커피 패키지. '명탐정 코난'의 작가가 이곳 돗토리현 출신이라는 것은 알만한 사람들은 다 아는 사실!



1팩(5개입)
432엔

아메리카노를 즐겨 마신다면 사라이의 커피 맛은 다소 진하게 느껴질 수도.

●코난 탐정사 (コナン探偵社)

아오야마 고소 후루사토관

(青山剛昌ふるさと館) 내 숭

🕒 09:30~17:30 (연중무휴)

☎ 0858-37-5500

📍 東伯郡北栄町由良宿 1414

●요나고 기타로 공항 1층 편의점 등에서도 구입가능

10

오에노사토 팬케이크

大江ノ郷自然牧場 ココガーデン
パンケーキ

원래 이곳은 달걀을 판매하는 양계장이었다. 천혜의 자연환경 속에서 닭을 방목하여 키우고, 천연재료만을 엄선하여 모이를 먹이는 등 자연친화적 농법으로 생산한 달걀은 가히 최상의 품질을 자랑한다. 전국에서 달걀을 직접 사러 오는 손님들을 배려하고자 앉을 자리를 마련한 것이 코코가든 카페의 시작이다.

갓 구워낸 폭신폭신향 부드러운 팬케이크에 메이플 시럽을 뿌려 수제 아이스크림과 곁들여 먹으면 달달한 행복감이 입 안에 사르르 녹아든다.



아이스크림 팬케이크 780엔 (블렌드 커피 세트 1100엔)



●오에노사토 자연목장 코코가든

(大江ノ郷自然牧場 ココガーデン)

🕒 10:00~18:00 (연중무휴)

☎ 0120-505-606

📍 八頭郡八頭町橋本 877

※돗토리시 천연 택시 이용

(JR돗토리 역 내 국제관광객 서포스트센터에서 당일 신청, 3시간 한정 1인당 1000엔)





11 가가 젤라트

GAGA ジェラート

일반적인 아이스크림보다
유지방분이 낮고 공기 함유량도
적기 때문에 혀 끝에서 느껴지는
감촉은 젤라토가 훨씬 부드럽고 칼로리도 낮다. 가가의
젤라토는 깨끗하고 맛있기로 유명한 다이센 산의 물과 우유,
요거트만을 고집하여 신선함과 달콤함이 특별하다.
특히, 2년에 한 번 수확한다는 시칠리아산 고급 피스타치오
아몬드가 100% 들어간 젤라토는 깊고 진한 풍미와
고소한 맛이 일품이다. 이처럼 맛있는 피스타치오 젤라토는
이탈리아에서도 맛보지 못했다.



싱글 젤라토 380엔

피스타치오 젤라토
580엔

🕒 11:00~19:00
[토]11:00~22:00
(부정기 휴무)
☎ 0859-21-7676
🏠 米子市四日市町 80

12 두부 지쿠와 어묵

とうふちくわ

대롱처럼 속이 동그랗게 뚫린 지쿠와
어묵은 원래 생선을 갈아 만들지만,
돗토리현에서는 두부를 으개어 생선 살과
섞어 만든 두부 지쿠와 어묵이 유명하다.
그대로 먹어도 맛있지만 불에 살짝 구워
먹으면 더 맛있다. 탱탱하고 쫄깃한 식감이
일품인 지쿠와 어묵은 와사비를 풀어 넣은
간장에 찍어 사케 한 잔과 곁들여 먹는
것을 추천한다.

149엔 (일반 마트 기준)



두부 지쿠와 어묵구이(焼きちくわ)



240엔 (사구회관 내 오자키야)

●돗토리 사구 앞 사구회관 (砂丘会館) 내 오자키야 (おざきや)
🕒 09:00~17:00 (연중무휴)
☎ 070-5422-7548
🏠 鳥取市福部町湯山 2164

돗토리 사구회관에서는
지쿠와 어묵을 구워서 판다.

●돗토리현 내 물산점 및 슈퍼마켓, 이온몰 등에서 구입가능

13

다이센 목장 아이스크림

大山まきばみるくの里 ソフトクリーム

다이센 목장에서 직접 짠 신선한 우유로 만든 소프트
아이스크림. 우유맛이 굉장히 깊고 진하며, 쫄쫄하고
크리미한 질감이라 마치 차가운 치즈를 떠먹는 느낌이다.
현지에서는 이 소프트 아이스크림을 먹으려고 다이센
산을 찾는 사람도 많으며, 하루에 5000개가 팔린 적도
있을 정도로 인기가.



소프트 아이스크림 350엔

●다이센 목장 우유마을 (大山まきばみるくの里)

🕒 10:00~17:00
(매월 2-4번째 화요일 휴무, 겨울 적설기간 휴업)

☎ 0859-52-3698
🏠 西伯郡伯耆町小林 2-11



색감이 너무
고라 연공에
바르고 싶어지는(?)
핑크 간장!

14

핑크 카레

ピンクカレー



인스턴트 핑크 카레 1000엔
핑크 간장 100ml 1800엔



딸기우유를 밥 위에 끼얹은 것 같은 충격적인
비주얼을 뽐내는 이것의 정체는 카레. 보는 이로
하여금 식욕을 감퇴(?)시키는 핑크 카레는 새로
떠오르는 돗토리현의 명물이다.
인공색소는 일절 사용하지 않고 사탕무(빨간
순무)를 넣어 고온 핑크빛 색감을 뽐내었다.
눈을 감고 먹으면 일반 카레의 맛과 크게 다르지
않지만, 시각적 효과의 탓일까 단내가 느껴진다.
핑크 덕후라면 한 번쯤은 먹어봐야 할 핑크 카레!

●인스턴트 핑크 카레, 핑크 간장은
산도파루(모래 미술관 앞 매점), 다이마루 백화점 등에서도 구입가능

●오에노키안 (大榎庵)
🕒 11:00~21:00 (부정기 휴무)
☎ 0857-30-4891
🏠 鳥取市大榎町 3-3



8개입 500엔
16개입 1000엔

15

후르시키 만주

ふろしきまんじゅう

보존료 및 착색료, 향료를 일절 사용하지 않아 유통기한이 3일로 짧은 편이지만, 안심하고 먹을 수 있는 화과자이다. 와산분이라는 일본의 고급 재래 설탕과 흑설탕이 후로시키 만주 맛의 비결. 곱게 갈린 팔랑금이 아주 부드러우며 단맛도 과하지 않고 적절하다. 따뜻하게 데워 우유와 함께 먹으면 더욱 쫄득하고 맛있다.

●야마모토 오타후쿠도 (山本おたふく堂)

🕒 06:30~17:00 (연중무휴)

☎ 0858-53-2345

📍 東伯郡琴浦町八橋 348

●이온몰(AEON) 히에즈점 (동관 1층 식품매장 앞)

🕒 09:00~21:00

☎ 0859-27-5005

📍 西伯郡日吉津村日吉津 1160-1

●JR 돛토리·요나고 역 내 물산점, 요나고 기타로 공항 2층 숍, 다이마루 백화점 등에서도 구입가능

16

토끼 만주

うさぎまんじゅう

만주는 밀가루나 쌀가루 반죽에 앙금을 넣어서 굽거나 찐 과자를 말한다.

토끼 만주는 돛토리현에 전해져 내려오는 유명한 흰 토끼 전설을 모티브로 만든 만주이다. 반죽은 다이센의 버터를 사용하여 고소함을 더했고, 속은 달콤한 노른자 팔소로 채워져 있다. 돛토리현을 대표하는 화과자로 부드럽고 촉촉한 식감이 특징이다.



5개입~30개입
(8개입 1080엔 등)

●JR 돛토리 역 내 샤미네 오미야게 라쿠이치(おみやげ楽市)

🕒 08:00~20:00 (연중무휴)

☎ 0857-26-6917

📍 鳥取市東品治町 111-1

●돛토리현 내 물산점 및 이온몰, 사구회관, 요나고 기타로 공항 2층 숍 등에서도 구입가능

17

미사사 미스트

三朝みすど

미사사(三朝) 온천은 '여기서 세 번 아침을 맞이하면 병이 낫는다'고 해서 붙여진 이름인데 말 그대로 효험이 뛰어난 탕치(湯治) 온천이다. 미사사 온천의 원천수를 100% 담은 미사사 미스트는 방부제와 알코올 무첨가에 무향료·무착색이라, 건조하고 민감한 피부도 자극없이 쓸 수 있다. 분사력이 뛰어나 마치 안개처럼 미세하게 뿜어져 나오는 수분 알갱이들이 피부에 보습을 채워준다.



80g 1080엔
200g 2160엔

흔들지 말고
바른 사용법 것!

●JR 돛토리 역 내 샤미네 오미야게 라쿠이치(おみやげ楽市)

🕒 08:00~20:00 (연중무휴)

☎ 0857-26-6917

📍 鳥取市東品治町 111-1

●미사사 온천 각 료칸 내 숍, 돛토리현 내 물산점 및 이온몰 등에서도 구입가능

18

우시노토야키 생활 도자기

牛ノ戸焼

흑색과 녹색이
조화를 이루는 패턴은
우시노토야키 공방의
대표작이다.



흑과 녹색의 유약 배합
(黒と緑の染分け)
앞접시(직경 10cm) 1620엔
컵 소서 세트 3250엔

최근 일본에서는 자연 친화적이고 건강한 생활양식을 추구하는 젊은 세대들 사이에서 소박하면서 경감한 멋이 있는 핸드메이드 생활 도자기가 인기를 끌고 있다.

우시노토야키는 에도시대(1603-1867)부터 7대째 이어져 내려오는 전통있는 공방이다. 점토를 따로 사서 그릇을 빚는 여느 공방과는 달리, 자연 그대로의 흙에서 점토를 파내는 일부터 수작업으로 그릇을 빚고 굽는다.

돛토리 여행담을 살포시 요리하여 그릇에 담아내고, 가까운 이들과 소통하는 시간을 가져보자. 느긋하고 소소한 돛토리의 감성이 식탁에 잔잔하게 흐를 것이다.

●돛토리 사구 앞 사구회관(砂丘会館)

🕒 08:30~17:00 (연중무휴)

☎ 0857-22-6835

📍 鳥取市福部町湯山 2164

●마치파루 돛토리(まちぱる鳥取)

🕒 09:00~19:00 (연말연시 휴무)

☎ 0857-36-3767

📍 鳥取市末広温泉町 160



알고 마시면 더욱 맛있는 사케!

사케는 정미도와 쌀 함유량에 따라 등급이 결정된다. 정미도란 사케의 원료인 쌀을 깎아내는 정도를 말하는데, 쌀을 많이 깎아낼수록 술맛이 부드럽다. 원료에 알코올을 첨가하지 않고 순쌀로 빚은 술을 준마이(純米)라 이르며, 이름에 준마이가 붙고 정미도가 높을수록 사케의 등급이 높아진다.



일반적으로 사케는 데워먹는 걸로 알려져 있지만, 사케마다 맛있는 온도가 다르므로 사케 고유의 향을 음미하기 위해서는 각각 최적의 온도에 맞춰 마시는 것을 추천한다. 사케의 맛은 산도가 높고 드라이한 가라구치(辛口)와 당도가 높고 부드러운 아마구치(甘口)로 나뉜다. 각 브랜드별로 등급과 맛에 따라 다양한 종류가 있으니 취향에 맞는 술을 고를 것!



덧토리현 사케(日本酒) 브랜드

사케는 쌀을 누룩으로 발효시킨 후 맑게 걸러낸 술로, 일본에서는 흔히 '니혼슈(日本酒)'라 불린다. 청초하면서도 은은하고 깊은 향을 내는 사케는 찬 음식과 더운 음식을 가리지 않고 모든 요리와 궁합이 잘 맞으며, 일본에서도 각 지방은 물론 술도가마다 미묘한 향과 깊이의 차이를 보인다. 덧토리현의 사케는 쌀이 발효·숙성되며 내는 노란 빛이 강하게 돌고, 전반적으로 농후한 맛이 나는 것이 특징이다.

● 덧토리현 내 각 지방 술도가 및 물산장, 이온물 등에서 구입가능



19 다카이사며 (鷹勇)
고투라(琴浦) 지방

식초나 소금이 들어간 요리와 궁합이 좋다. 차갑게 해서 식초와 된장으로 버무린 오징어 무침과 함께 하거나, 따뜻하게 데워 도미구이에 한잔 곁들여 보자.



22 벤티엔무스메 (辨天娘)
와카사(若桜) 지방

따뜻하게 데워 소금에 절인 고등어구이에 한잔 마셔보자. 뜨겁게 데우면 드라이한 맛이 강하게 나며, 산뜻함이 느껴진다.



25 하쿠호 (白狼)
미사사(三朝) 지방

하쿠로 고슈겐슈(白狼古酒原酒) 1998은 영국에서 개최되는 '국제 와인 콘테스트(IWC)' 사케 부문에서 2년 연속 금메달을 수상할 정도로 명성이 높다. 두부나 닭고기, 훈제 고등어에 곁들이면 더욱 깊은 맛이 난다.



20 히오키자쿠라 (日置桜)
아오야(靑谷) 지방

선선한 바람이 부는 가을밤에 특히 생각나는 사케. 감칠맛이 나며 뒷맛이 깔끔하다. 따뜻하게 데워 닭고기 요리에 곁들여 마시면 좋다.



23 이나타히메 (稲田姫)
요나고(米子) 지방

토닉 워터를 섞어 마셔도 좋고, 카망베르 치즈와도 잘 어울린다. 20~30대 여성들에게 특히 인기가 많다.



26 아요 (八郷)
다이센(大山) 지방

이른 봄 초원에 부는 바람처럼 상쾌한 느낌의 사케. 다이센산의 생헴이나 샬러드와 함께 마시면 더욱 맛있다.



21 지인무스비 (千代むすび)
사카미나토(境港) 지방

부드러운 산미가 특징이며, 차게 해서 마시면 청량감이 배가된다. 사카미나토산의 참치회와 잘 어울리며, 살짝 데워 게 요리에 곁들여도 좋다.



24 즈이센 (瑞泉)
이와미(岩美) 지방

온천욕 후 시원하게 마시기 좋다. 두부 요리와 특히 잘 어울리며, 대두의 단맛과 쌀의 단맛이 조화를 이루어 입안에 부드럽게 퍼진다.




27 시쿤 (此君)
구라요시(倉吉) 지방

상쾌한 향과 투명감이 넘치는 사케. 토마토나 가지 조림, 오이 무침 등 여름 채소와 함께 마셔보자. 시원한 청량감이 입안을 휘감는다.

Takeout Tottori

테이크아웃 돗토리

 鳥取県

일본 돗토리현 관광교류국 관광전략과

TEL +81-857-26-7221

MAIL kankou@pref.tottori.jp

URL <http://www.tottori-tour.jp/ko/>

스마트폰으로 QR코드를 스캔하여
돗토리현의 맛집 정보 다운로드!

