

오사카 에서 삼시오끼

여행의 절반은 음식이다.
본능에 충실하게 오사카 구석구석을 탐방했다.

에디터 트레이비 취재협조 일본정부관광국(JNTO)

향긋한 꽃내음에 인스타 감성까지
자극하는 오사카 나카자키초 플라워 카페

오사카와 사랑에 빠지는 5가지 맛

미식의 도시 오사카를 방문했다면
반드시 먹어 봐야 할 본고장의
맛을 모았다. 생각만 해도
배가 꼬르륵, 군침이 와르르,
한 입 맛보는 순간 오사카와 사랑에 '퐁당'



겨울에 더 맛있어요 타코야끼

겨울철 단골 음식 타코야끼의 본고장, 바로 오사카다. 한국식 타코야끼에 익숙하다면, 본고장의 타코야끼를 먹는 순간 다소 당황할 수도 있다. 흐물흐물한 식감에 마치 덜 익은 건 아닌지 의심하게 되기 때문. 그러나 커다랗게 싹둑 썰어 넣은 문어는 탱글, 반죽은 입에 넣자마자 사르르. 어느새 본고장의 식감에 매료된다. 오랜 기다림 끝에 입에 넣더라도 서두르지 말자. 김이 풀풀 나는 뜨거운 타코야끼에 입천장을 땀 수 있으니.

일본 양식의 대표주자 오므라이스

계란을 팬에 부친 후 볶음밥을 넣어 도톰하게 감싼 음식. 남녀노소 모두가 사랑하는 오므라이스다. 1922년 오사카 훗쿄쿠세이에서 처음 만들어진 이후 전역으로 퍼져 나갔다고. 아이와 함께 온 부모, 함께 다정하게 식사를 즐기는 연인, 홀로 든든한 한 끼를 즐기는 사람. 식당에 들어서니 오므라이스의 다양한 팬들이 맞이한다. 부드럽게 밥을 감싸고 있는 달걀을 조심스레 갈라낸다. 계란 위에 뿌려진 소스가 갈라진 틈 사이로 촉촉이 스며들며 입맛을 돋운다. 정갈한 차림에 한 입 베어무니 대접받는 기분이 든다.



맥주 안주로 으뜸 쿠시카츠

쿠시카츠는 꼬치에 다양한 재료를 꽂아 튀겨 내는 오사카의 명물이다. 튀김옷을 입은 꼬치가 고운 빵가루를 입으면 입 속으로 출격할 준비 완료. 테이블마다 놓여 있는 커다란 스테인리스 통을 열어 보니 간장, 우스터소스를 섞어 만든 양념장이 가득하다. 따로 덜지 않고 함께 찍어 먹는 만큼 위생상 소스는 한 번만 찍는 것이 예의. 소고기, 돼지고기, 닭고기, 치즈 등 다양한 재료를 겉모양만 봐서는 섣불리 판단할 수 없는 것도 재미. 생맥주 한 잔에 꼬치 하나를 곁들이니 이보다 좋은 안주가 없다.

철판에서 지글지글 오코노미야끼

맛보기 전에 귀가 먼저 매료된다. 일본식 빈대떡으로 친숙한 오코노미야끼다. 오코노미야끼는 지방에 따라 다른 방식으로 굽는데, 오사카에서는 잘게 썬 양배추와 해산물, 고기 등의 재료를 기호에 따라 밀가루 반죽에 잘 섞어 구워낸다. 눈앞에서 철판에 반죽을 얹어 바로 구워내니 기다리는 동안 시각적으로나 후각적으로나 호강할 수밖에. 뜨거운 철판 위에서 오래도록 구워지는 덕에 마지막 한 조각까지 따뜻하게 맛볼 수 있다. 달큰하게 뿌려진 소스가 입맛을 돋운다.



면치기는 기본이지 우동

김이 모락모락 피어나는 뜨끈한 국물에 우동 한 젓가락. 든든한 겨울 한 끼의 완성이다. 후루룩 쉬지 않고 부드러운 면발을 흡입한다. 메뉴판을 펼쳐보자마자 고민에 빠져든다. 깊게 우려낸 국물에 해산물, 고기, 튀김 등 다양한 재료가 가미되니 선택이 망설여지기도. 긴 고민을 끝내고 메뉴판을 덮었다. 스키야끼 우동 하나요. 일본 간장으로 맛을 내 특유의 달달하고 짭짤한 맛이 느껴지는 육수와 부드럽게 익은 소고기가 풍미를 한층 더한다. 어느새 한 그릇을 다 비우고, 아쉬움에 입맛을 다셨다. 사리를 추가할 수 없는 나약한 위장이 통탄스러울 뿐.



인스타 감성이 가득, 오사카 카페거리

여행지를 찍으며 바삐 돌아다니는 여행은 이제 그만. 감성적인 카페에서 책 한 권을 읽거나 친구와 수다를 떨며 여유를 즐기는 여행이 대세로 떠오르고 있다. 오사카의 인스타그램머블한 카페거리를 다녀왔다.

1

한적한 스냅사진 명소 나카자키초 카페거리

북적북적한 도심에서 벗어나 한적하게 골목 투어를 하기 좋은 곳. 나카자키초는 골목마다 아기자기한 감성이 가득하다. 조용하면서도 깔끔한 분위기에 홀로 삼각대를 세워 놓고 셀프 스냅을 찍는 사람, 함께 셀카봉을 들고 추억을 남기는 커플들도 종종 만날 수 있다.



앤티크한 감성 가득 카야카페

빨간 지붕에 자전거 한 대, 옆에 놓인 의자 두 개. 카야카페의 트레이드 마크다. 화사한 화이트톤의 외부와는 달리 내부는 어둑어둑 은은한 조명에 곳곳에 비치된 골동품까지 옛스러운 멋을 더한다. 대표 메뉴인 두부 티라미수와 라떼를 맛본다. 부드럽게 입에서 녹아내리는 달콤함에 한껏 여유를 부리고 싶어진다.

4 Chome-2-13, Nakazakinishi, Kita Ward, Osaka 11:00~19:00 커피류 400엔부터, 두부 티라미수 500엔부터

2

액자 속 리버뷰 기타하마 카페거리

기타하마 카페거리는 토사보리강을 따라 카페가 줄 지어 들어선 곳이다. 인생 사진을 건지려면 테라스 명당을 잡는 것이 필수. 정면에는 유럽풍 건물인 오사카 중앙공회당이 있고, 그 옆에는 초록초록한 나가노시마 공원이 위치해있다. 기타하마의 테라스에서 잔잔한 강물을 바라보며 그림 같은 풍경을 만끽해보자.



브런치는 여유롭게 앤아일랜드

도톤보리에서 기타하마까지, 20여 분을 걸었다. 강변을 따라 거슬러 올라가 오사카 중앙공회당과 가장 가까운 카페 앤아일랜드에 자리를 잡았다. 내부는 하얀 쿠션의 소파가 아늑함을 더하고, 나무로 만든 외부 테라스는 나룻배에 떠 있는 듯한 느낌을 준다. 색감이 돋보이는 중앙공회당을 담은 상큼한 에이드를 시켰다. 탄산이 달달하니 입 안에서 톡톡 쏘아댄다.

2 Chome-1-23, Kitahama, Chuo Ward, Osaka 11:00~22:00 런치메뉴 핫도그 740엔부터, 샌드위치 970엔부터

빵덕후들의 성지 고칸 베이커리

리버뷰를 감상하며 여유를 즐기다 고풍스러운 외관을 자랑하는 고칸으로 들어갔다. 메이지 시대에 지어진 유럽풍의 건물을 리모델링했다고, 오픈 키친으로 빵이 만들어지는 과정을 투명하게 보여 준다. 2층에 마련된 카페 좌석으로 올라가 클래식한 음악을 즐기며 음료와 케이크를 맛볼 수 있다. 달달한 케이크와 카스테라가 유명. 빵덕후라면 꼭 들려 당 충전을 해보자.

2 Chome-1-1, Imabashi, Chuo Ward, Osaka 09:30~20:00(주말에는 19:00까지) 조각 케이크 400~500엔



블라썸 Picco Latte

디저트도 먹었겠다 발길을 돌리는 와중에 화려한 꽃 인테리어로 눈을 사로잡는 카페를 발견. 눈요기만 하려고 했더니 음료 한 잔도 꽃과 함께 내어주는 세심함이 깃들었다. 피코라떼 카페 내부에서는 예쁜 꽃과 소품도 직접 판매하고 있다. 음료를 마시다 꽃의 아름다움에 마음을 빼앗겨 드라이플라워 한 다발을 사 본다. 분홍분홍한 매력에 서터를 누르기 바쁜 곳.

4 Chome-1-8, Nakazakinishi, Kita Ward, Osaka 11:30~19:00(월요일 휴무) 커피류 550엔부터, 에이드 650엔부터



북적이는 젊음의 거리, 도톤보리

오사카 여행객의 필수코스, 도톤보리다. 도톤보리의 상징인 글리코맨을 따라 두 손을 번쩍 들고 인증사진을 남겨 본다. 휘황찬란한 광고판 아래 분주하게 이동하는 인파 속을 걷다 보면 젊음의 활기에 몸을 맡기게 된다. 도톤보리 일대를 한눈에 바라볼 수 있는 낭만적인 리버크루즈에 탑승하는 것도 좋다. 강을 안주 삼아 술 한잔 기울이는, 개성있는 젊음이 가득한 곳.

랜드마크는 기본 오사카성

언덕 위에 8층 높이로 우뚝 솟아 있는 오사카성은 오사카의 랜드마크다. 맨 꼭대기인 8층에는 오사카 공원과 주변의 경치를 감상할 수 있는 전망대가 있다. 주변에는 푸른 잔디가 넓게 펼쳐져 있고, 계절별로 갖가지 꽃과 나무로 둘러싸여 봄에는 벚꽃이 피고, 가을에는 단풍이 든다. 공원에 위치한 운동장에서는 아이들이 공을 차며 뛰놀고, 부지런히 아침, 저녁으로 조깅을 하는 현지인들도 만날 수 있다. 밤에는 야경 또한 환히 비추니, 오사카성은 낮과 밤 두 가지 얼굴이 모두 아름답다. V

1 색색의 광고판 조명이 도톤보리강을 일렁이며 운치를 더한다 2 도톤보리는 늘 젊음의 열기로 가득하다



AIRLINE

인천에서 오사카 간사이공항까지는 약 1시간 40분. 국적항공사들이 매일 다양한 시간대에 한국과 오사카를 연결하고 있어 항공 시간대 선택도 자유롭다. 주변 도시인 교토, 고베, 나라 등을 전철로 1시간 안에 이동할 수 있는 교통의 중심지이기도 하다.

WEATHER

우리나라 남부 지방인 부산, 제주와 위도가 비슷해 연중 온화한 기후를 띤다. 겨울에는 영상 6도, 여름에는 30도를 보이며, 6월에서 7월 말까지 장마철이다. 우리나라처럼 사계절이 뚜렷하다.

HOTEL

뉴오타니 오사카 일본 호텔 브랜드인 뉴오타니의 오사카 지점이다. 오사카성 근처에 위치한 5성급 호텔로, 침대에 누운 은은한 불빛의 오사카성 전망을 바라볼 수 있다는 것이 가장 큰 장점. 실내의 수영장과 레스토랑 등 부대시설도 훌륭하며, 친절한 응대로 투숙객들의 만족도도 높은 편.





입 안 가득 신선함을 머금은 홋카이도

홋카이도는 태평양, 오�호츠크해에 둘러싸여 신선한 해산물이 풍부하고, 깨끗한 초원에서 자라는 다양한 동·식물과 신선한 유제품이 가득하다.

천혜의 자연환경으로 질 좋은 재료가 가득하니
홋카이도에서는 미식으로 일정을 다 채워도 충분하다.

에디터 트레이비 취재협조 일본정부관광국(JNTO)

화물을 나르던 오타루 운하는 남만이 있는
오타루의 랜드마크로 자리 잡았다

오감을 자극하는 홋카이도 음식 Best 5

홋카이도에는 산해진미가 가득하다.
신선한 해산물에 육즙 가득 고기까지,
뜨끈한 라멘과 수프카레로 마무리하면
내내 배가 든든, 정성껏 담았으니,
오롯이 즐기지만 하면 된다.



해산물이 빠질소나
카이센동

바다에 둘러싸인 홋카이도에는 신선한 해산물로 만든 요리가 다양하다. 카이센동은 밥 위에 해산물을 올린 덮밥이다. 새우에 성게알까지 여러 해산물과 채소를 보기 좋게 알록달록 담아내 사진으로 찍기에도 안성맞춤. 입에 넣는 순간 재료의 식감이 생생하게 느껴진다. 푸짐한 덮밥에 해산물을 그대로 담아 냈으니, 카이센동 한 그릇에 홋카이도를 둘러싸고 있는 바다가 그대로 담겨 있다. 오타루에서는 만화 <미스터 초밥왕>의 배경이 된 초밥골목도 만나 볼 수 있다.

고소한 원조의 맛
미소라멘

닭고기, 돼지 뼈 등을 우려낸 깊은 육수에 된장을 풀어 진하게 끓여냈다. 다소 기름진 국물에 숙주와 돼지고기를 잔뜩 넣어 파로 마무리한다. 삿포로 미소라멘은 일본 3대 라멘 중 하나로, 된장으로 맛을 내 구수하면서도 살짝 매콤한 맛으로 느끼함을 잡았다. 떠나는 날까지도 미소라멘을 맛보지 못했다고 좌절하지 말 것. 신치토세 공항 국내선에는 홋카이도의 라멘 전문점 10여 곳이 모인 '라멘도조'가 있으니. 시내와도 가격 차이가 거의 없어 부담도 적다. 한국으로 돌아오기 전 마지막을 뜨끈한 라멘으로 마무리하는 건 어떨지.



홋카이도가 원조
징기스칸

징기스칸 요리는 이름 덕에 몽골에서 왔다고 종종 오해를 받지만, 실은 홋카이도가 원조. 가운데가 불록 쏘은 원형 철판에 고기를 올려 각종 채소와 함께 구워 먹는 요리다. 양고기, 소고기, 돼지고기 등 다양한 고기를 입맛대로 올려 지글지글, 고기가 익어 가는 소리에 나도 모르게 군침을 꿀꺽 삼키며 냄새로 먼저 고기를 맛본다. 고기에 어찌 맥주가 빠질소나, 고기가 익을 동안 시원한 생맥주를 먼저 한 잔 시켜 목을 축여 본다. 새어 나오는 육즙에 고기가 달고, 맥주가 향기롭다.



새하얀 쌀밥을 콕
수프카레

수프카레는 삿포로의 명물이다. 닭다리, 해산물을 메인으로 채소를 큼직하게 썰어 넣어 카레 육수와 함께 끓였다. 모든 재료가 큼지막하게 넉넉히 들어 있어 보자마자 푸짐한 인상에 마음이 넉넉해진다. 일반적인 카레보다는 국물이 다소 묽은 것이 특징. 김이 모락모락 나는 공깃밥을 크게 한 숟갈 떠서 국물을 적신다. 겉쪽하지 않은 덕에 입에 넣는 순간 깔끔하게 마무리된다. 식당에 따라 맵기 조절도 가능하니, 매운 음식을 좋아한다면 최고 매운 단계에 도전해 보는 것도 좋다.



정갈한 일본식 통닭
나루토

<원나잇 푸드트립>에 소개돼 우리나라에서 유명해진 통닭집 나루토. 치킨 반마리를 통째로 튀겨 나오는 영계정식은 그리 두껍지 않은 튀김옷에 닭 본연의 맛을 그대로 즐길 수 있다. 주문하자마자 바로 튀기니 따끈따끈. 자극적인 치킨의 맛에 길들여졌다면 담백하게 오타루에서 치킨 본연의 맛을 즐겨 보는 것도 좋다. 밥과 국, 샐러드를 한 상차림으로 만나 볼 수 있으니 이것이야말로 '치밥'



입도 마음도 달달하게 채우는 ‘Sweets’

식사의 마무리는 후식이라 했던가. 달콤한 후식으로 채워야 근사한 한 끼가 마무리된다는 말씀. 아무리 배부르다 한들 후식 배는 남아 있는 것이 신비한 신체구조니, 배부를 걱정은 말고 달콤한 디저트를 맛보러 떠나 보자.

구름맛 아이스크림

니세코 밀크공방

니세코 밀크공방에서는 니세코의 후지산이라 불리는 요테이산의 파노라마가 펼쳐진다. 아이스크림, 요거트 등 다카하시 목장에서 매일 아침 짙 신선한 우유로 만든 유제품들이 가득. 재료가 좋으면 아무것도 넣지 않아도 맛있는 법. 소프트 아이스크림뿐만 아니라 진한 맛이 녹아 있는 요거트도 인기 상품. 밀크 공방 앞에 위치한 젓소 동상 입에 아이스크림을 가져다대고 인증샷을 찍었다. 젓소가 남남 아이스크림을 먹는 듯한 귀여운 모습에 탄성이 흘러나왔다. 이내 자리를 옮겨 요테이산을 바라보며 초록초록한 배경과 함께 사진을 찍는다. 아이스크림이 한 방울씩 녹아든다. 이젠 먹어야 할 때다.

📍 888-1 Soga, Niseko, Abuta District, Hokkaido
🕒 09:30~17:30 🚗 소프트 아이스크림 320엔부터

로컬 연인들의 데이트 장소

카페 화이트

관광객들로 북적이는 오타루 시내를 벗어나 조용하게 여유를 즐기고 싶어 찾아간 카페 화이트. 예전 약국이었던 건물을 개조해 외부는 근대풍을 자랑하고, 내부는 이름에 걸맞게 화이트톤의 인테리어가 맞이한다. 게스트하우스를 같이 운영해 아기자기하고, 하룻밤 묵고 싶은 포근함을 제공한다. 머무는 내내 조용히 데이트를 즐기러 온 현지인들만이 카페를 방문했다. 특히 2층 구석 자리는 극세사 러그에 책장으로 분리돼 있어 아늑함을 전세낼 수 있다. 사랑을 속삭이기에 딱 좋은 여유로운 곳.

📍 1 Chome-7-7 Wakamatsu, Otaru, Hokkaido
🕒 11:00~20:00(월·목요일 휴무)
🚗 파스타, 오므라이스 등 런치류 1,200엔부터, 커피류 550엔부터



달콤함은 폭신폭신

르타오

한국까지 진출한 일본의 유명 디저트 숍인 르타오의 본점은 바로 오타루에 위치해 있다. 입 안에 넣자마자 사르르 녹아 버리는 보드라운 식감의 치즈케익은 구름의 맛 같기도, 솜사탕의 맛 같기도. 2층 좌석에 앉아 달콤한 치즈케익과 함께 따뜻한 아메리카노 한 잔을 마시며 오타루 풍경을 바라본다. 달콤한 맛에 달콤한 사람이 떠오른다. 눈의 고장 홋카이도에서, 눈의 계절에 맛보는 새하얀 눈의 맛. 사카이마치 거리에만 4개의 르타오 매장이 있으니, 오타루에 왔다면 꼭 방문해 볼 것.

📍 7-16 Sakaimachi, Otaru, Hokkaido 🕒 09:00~18:00
🚗 아이스크림 390엔부터, 케이크 세트 990엔부터



든든한 하루의 시작

카페 요시미

아침 일찍 브런치를 즐길 수 있는 곳. 카페 요시미다. 딸기가 올려진 핫케이크를 주문했다. 부드러운 크림 위에 새빨간 딸기 시럽이 흘러내린 모습이 군침을 돌게 한다. 핫카이도산 우유를 사용한 생크림과 아이스크림을 사용해 진하고 부드러운 맛이 특징. 이름은 카페지만 오므라이스 등 다양한 식사메뉴도 제공하니, 든든하게 하루를 시작해 보자. 홋카이도에서 유명한 스낵인 카리카리 마다아루를 개발한 요시미가 직접 운영하는 가게로, 들른 김에 지인을 위해 기념품으로 과자를 하나 구매해도 좋다.

📍 4 Chome-1, Sapporo, Chuo Ward Kita 4 Jonishi, Hokkaido
🕒 08:30~22:30 🚗 팬케이크 980엔부터



반짝이는 아름다운 오타루 운하와 오르골당

오타루 사카이마치 거리에 위치한 오르골당은 1912년에 지어진 건물로, 외관부터 앤티크한 느낌을 준다. 고양이, 관람차 모양 등 독특한 모양의 오르골에서부터 기본 오르골까지 선반을 빼곡이 메운 형형색색 오르골에 동심으로 돌아가 마냥 감탄하게 된다. 반짝이는 오르골 속에서 더 반짝이는 순간을 추억으로 남기고, 푸른빛이 일렁이는 오타루 운하를 산책해 보자.



아이누의 역사를 한눈에

우포포이

내년 4월에 오픈하는 홋카이도의 신상 여행지, 우포포이다. 민족공생 상징공간이라는 이름을 가진 우포포이는 아이누의 역사와 문화를 느낄 수 있는 복합역사문화공간이다. 국립 아이누 민속박물관에서 아이누 문화와 역사에 대해 영상과 전시로 체험하고, 주변 국립민족 공생공원에서는 아이누족의 전통 가옥과 생활 도구들을 접할 수도 있다. 체험교류홀에서는 유네스코 무형문화유산으로 등록된 아이누의 전통 춤이나 악기 연주도 감상할 수 있다. ❶

1 일렁이는 물결 속에 하늘을 담은 오타루 운하 2 관광객들 너머로 앤티크한 오타루 오르골당의 모습이 보인다 3 다양한 종류의 반짝이는 오르골에 어느새 지갑을 열게 될 수도 4 오타루 오르골당에서는 직접 오르골을 만들어 볼 수 있다

AIRLINE

삿포로는 홋카이도 여행의 관문이다. 인천에서 삿포로 치토세공항까지는 약 2시간 30분. 대한항공과 아시아나항공은 매일, 진에어는 주 3회(화·목·토요일), 제주항공은 주 4회(월·수·금·일요일) 인천과 삿포로를 연결한다.

WEATHER

홋카이도는 일본의 최북단에 위치해 여름철에는 선선한 기후를 유지하고, 겨울철에는 춥고 눈이 많이 내린다. 우리나라보다 평균 기온이 낮은 편이니 홋카이도를 여행할 때는 조금 더 두터운 옷차림을 챙겨 출발할 것.

HOTEL

힐튼 니세코 빌리지

니세코 빌리지 스키 리조트 내에 위치한 5성급 호텔인 힐튼 니세코 빌리지는 아름다운 마운틴뷰를 자랑한다. 객실에서 커튼을 걷으면 요테이산 정상을 바라볼 수 있어 가을에는 단풍, 겨울에는 새하얗게 눈이 내린 모습을 볼 수 있다.



Japan. Endless Discovery. LIVE하다

취재협조 일본정부관광국(JNTO)