**[맛집] 니들이 게맛을 알아? 군침도는 탱글한 속살 '간장게장 맛집'**

2018.10.21  10:43:57

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1240954&fbclid=IwAR1bsqBaiz6Cs80O7NYSJ9vSSLBcMbze0lqP_tWOssSbZJwGBjNVQuGF2nI#cb>

청명한 하늘과 시원한 바람이 부는 가을은 1년 중 먹거리가 가장 풍성한 시기다. 꽃게, 전어, 새우, 굴 등 다양한 가을 해산물을 만날 수 있다. 그 중 꽃게는 여름 동안 통통해져 초가을에 왕성한 활동을 하는 수꽃게가, 암꽃게는 산란기 후 다시 알이 차오른 이후인 10월 중순 이후가 맛이 좋다. 찜, 탕, 튀김, 게장 등 가을 꽃게를 즐기는 방법도 다양하다.

특히 간장게장은 특유의 짭조름하고 달짝지근한 맛으로 밥 도둑이라고 불릴 만큼 남녀노소에게 사랑받는 음식이다. ‘간장게장’은 신선한 게를 날로 간장에 절여 만드는 젓갈류의 음식이다. 깨끗이 손질한 게를 한약재나 각종 채소, 과일을 더해 달인 간장에 넣어 비린 맛을 잡고, 숙성 과정을 반복해 완성한다. 오랜 시간 정성 들여 만들어진 간장게장은 게딱지를 분리한 후 게딱지 안쪽 내장을 살살 긁어 모은 뒤 따끈한 흰밥에 비벼 먹는 방법이 인기다. 몸통과 다리 부위는 손으로 잡고 쏙쏙 살을 발라 먹는 재미가 있다.

서울 간장게장 맛집으로는 진미식당, 한춘상일미간장게장, 서산꽃게, 큰기와집, 아현동간장게장, 프로간장게장, 꽃지, 마산옥, 화해당, 원조마산할매아구찜, 게방식당 등이 유명하다.

전국 간장게장 맛집으로는 부산 이하정간장게장, 깃발집, 강화도 충남서산집, 편가네된장, 부평 학운정, 당진 제일꽃게장, 게눈감추듯, 장수꽃게장, 서산 삼기꽃게장, 서산꽃게장, 진천 청산가든, 태안 화해당, 강복순의 안면꽃게, 일송꽃게장백반, 바다꽃게장, 통나무집사람들, 딴뚝통나무집식당, 공주 시골풍경꽃게장, 김포 소쇄원간장게장, 평택 호성식당, 익산 조선옥, 전주 백제간장게장, 고창 우정회관, 부안 칠산꽃게장, 화성 백년꽃게장, 광주 동곡식당, 돌담게장백반, 정자골, 분당 안집, 민수라간장게장, 여수 황소식당, 명동게장, 두꺼비게장, 청정게장촌, 부천 봉순게장, 거제 싱싱게장, 대전 여수게장백반, 창원 해도지랜드, 경주 정수가성, 송도 충남서산집, 군산 유성꽃게장 등이 유명하다.

군침도는 탱글한 속살! 가을 제철에 꼭 가봐야 할 가을 꽃게 전국 간장게장 맛집을 만나보자.

◇ 꽃게 본연의 맛을 살린 간장게장, 충남 당진 ‘제일 꽃게장’

커다란 대야에 담긴 싱싱한 꽃게가 반기는 ’제일 꽃게장’은 당진에서 소문난 간장게장 전문점이다. 대표 메뉴는 게장과 된장찌개, 구운 김 등 정겨운 집 밥 느낌 반찬으로 구성된 ‘게장백반’이다. 알이 실하게 차 있는 꽃게는 짠맛이 적어 아이들도 먹기 좋다. 주문과 동시에 조리되는 ‘꽃게탕’은 20분 정도 소요되며, 개운한 국물 맛과 담백한 꽃게 살을 맛볼 수 있다. 포장 및 택배는 1kg부터 5kg까지 준비되며 오픈 시간 이전인 오전 9시 30분부터 가능하며 1kg 당 게 3-4마리가 포함된다. 백반과 꽃게탕에 공기밥은 별도로 준비되니 참고할 것.

▲위치: 충남 당진시 백암로 246 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:30 ▲가격: 게장백반 2만3000원, 꽃게탕(소) 4만1000원 ▲후기(식신 아이퐁사랑해): 게장을 좋아하는데 티비에 나오는 거 보고 먹으러 갔다 왔는데 진짜 맛있어요!!! 최고예요. 밥 두 그릇 뚝딱! 짜지도 않고 게장이 실하게 살이 들어있어서 정말 맛있었습니다. 최고bb

◇ 2차 숙성, 인고의 과정을 거친 간장게장, 전북 고창 ‘우정회관’

‘우정회관’은 한적한 동네에 자리 잡은 간장 게장 전문점이다. 군산, 서천 등에서 살 오른 제철 꽃게를 공수해 1년 치의 양을 급랭해 사용한다. 이 집의 간장게장은 감초, 당귀 등 한약재를 넣고 우린 물에 간장을 넣고 달인 후 게를 넣고 하루 숙성하고, 숙성된 간장을 한 번 더 끓인 후 재숙성하는 2차 숙성 과정을 거친다. 숙성된 꽃게 살 특유의 달큼한 맛과 진득한 간장양념의 조화로움을 느낄 수 있다. 손질된 자연산 석화와 콩나물, 김치, 김 가루를 얹은 솥 밥이 함께 제공되는 ‘자연산 석화’도 인기 메뉴다.

▲ 위치: 전북 고창군 심원면 심원로 196 ▲영업시간: 매일 10:00 – 19:30, 첫째, 셋째 주 화요일 휴무 ▲가격: 꽃게장(특) 2만5000원, 자연산 석화 1만2000원 ▲후기(식신 대운이): 자연산 굴을 맛볼 수 있는 곳. 간장 게장 맛은 일품. 1시간 운전하고 온 보람이 있네요.

◇ 씨간장의 깊은 감칠맛, 충남 태안 ‘화해당’

꽃게 요리 전문점, ‘화해당’은 소문난 간장게장 맛집으로 면세점에 최초로 간장 게장을 납품한 곳이다. 안흥항에서 잡는 봄 꽃게를 급랭 보관해 사시사철 알이 가득 찬 꽃게를 즐길 수 있다. 간장은 다시마, 게딱지 등을 넣고 끓여 맛을 낸 씨간장을 만들어 사용한다. 씨간장에 일반 간장을 혼합, 서산 육쪽마늘과 양파를 넣고 숙성해 깔끔하면서도 깊은 맛이 일품이다. 자극적이지 않아 살점만 발라내어 먹어도 꽃게 살 본연의 맛을 느끼기 좋다. 따끈한 돌솥밥과 간장게장이 함께 제공되는 ‘간장게장과 돌솥밥’이 인기다.

▲위치: 충남 태안군 근흥면 근흥로 901-8 ▲영업시간: 매일 10:00 – 20:30, 화요일 휴무 ▲가격: 간장게장과 돌솥밥 3만2000원 ▲후기(식신 jnanakarma): 게장 자체는 너무 실하고 양념이 잘 어울러져 나무랄 게 없어요. 밥도 알알이 살아있고! 근처에 볼일이 있으면 꼭 가보세요.

◇ 서해안 꽃게 요리 터줏대감, 충남 서산 ‘삼기 꽃게장’

2대에 걸쳐 40년 동안 운영 중인 꽃게 전문점 ‘삼기 꽃게장’. 준비되는 모든 메뉴는 국내산 식재료 만을 엄선해 사용한다. 대표 메뉴는 ‘간장게장’으로 묵은지에 굴을 넣어 끓여낸 김칫국, 어리굴젓, 장조림, 각종 나물류가 함께 제공되어 푸짐한 한상을 즐길 수 있다. 간장 게장은 먹기 좋게 잘라 접시에 담겨 나온다. 이 집의 게장은 탱글한 살점을 그대로 느낄 수 있으며 계절에 따라 염도를 다르게 담그는 것이 특징이다. 후식으로 제공되는 달콤한 식혜는 매장에서 직접 만든다. 간장 게장과 어리굴젓은 포장 가능하며, 양념게장은 포장으로만 즐길 수 있다.  
 ▲위치: 충남 서산시 고운로 162 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, 첫째, 셋째 주 일요일 휴무 ▲가격: 간장게장(1인) 2만3000원, 꽃게탕(2인) 4만6000원 ▲후기(식신 한가한가해): 부모님부터 오랜 시간 단골인 곳입니다. 언제 가도 같은 맛이 나요. 짠맛이 강하지 않고 적당한 간이라 더 좋아요. 포장했을 때 놀라지 마세요! 간장이 없어요 ㅎㅎ

◇ 큼지막한 게장과 인생 꽃게탕, 경기 평택 ‘호성식당’

‘호성식당’은 평택항 인근에 위치한 꽃게 전문점이다. 동네 주민은 물론 서해대교를 이용하는 관광객들이 즐겨 찾는 곳이다. 대표 메뉴는 평택항에서 잡아 올린 게장을 사용해 담근 간장 게장과 갖가지 반찬이 함께 제공되는 ‘게장정식’이다. 이 집의 게장은 쏟아져 나올 듯한 통통한 살점을 자랑한다. 고춧가루 베이스의 얼큰한 국물 맛을 자랑하는 ‘꽃게탕’도 인기다. 텁텁하지 않고 해산물 특유의 감칠맛을 살려낸 점이 특징. 꽃게탕 주문 시 게장 1인분이 무료로 제공되며 공깃밥은 별도다. 봄, 가을에는 ‘꽃게찜’을 겨울에는 ‘굴탕’을 계절 메뉴로 즐길 수 있다.

▲위치: 경기 평택시 포승읍 연암길 87 ▲영업시간: 10:30 – 21:00 ▲가격: 꽃게탕(소) 7만5000원, 게장정식 3만7000원 ▲후기(식신 꼬잇): 시원하고 텁텁하지 않은 국물이 일품이었고요, 간장게장은 짜지 않고 비린내 없어 깔끔한 맛이에요~ 게 자체가 달달해서 너무 너무 맛있었어요.

◇ 입안 가득 느껴지는 바다 내음, 서울 삼성동 ‘꽃지’

‘꽃지’는 정갈한 게장 한정식을 즐길 수 있는 곳으로 서산에서 직배송한 싱싱한 게를 이용해 다양한 게 요리를 선보인다. 최근 미쉐린 가이드에 2년 연속 선정되었으며 주변 직장인들 뿐 아니라 멀리서 찾아온 손님들로 영업시간 이전에 준비된 수량이 소진되기도 한다. 대표 메뉴는 즉석에서 지은 돌솥밥과 간장게장을 포함하여 나물 반찬, 김, 두부조림, 잡채 등이 함께 준비되는 ‘간장게장 특정식’. 주황빛 알이 가득한 간장게장을 베어 물면 입안 가득 통통한 살을 느낄 수 있다. 양념게장과 간장게장은 500g, 1kg 단위로 포장 및 택배로 이용할 수 있으며 양념게장은 통째로 제공되는 간장게장과 달리 먹기 좋은 크기로 잘라 양념을 고루 묻혀서 제공된다. 웨이팅이 있을 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 봉은사로 610▲영업시간: 매일 11:30 - 21:30 ▲가격: 간장게장 특 정식 3만8000원, 간장게장 특정식 3만8000원, 간장게장 정식 2만9000원 ▲후기(식신 사우디왕자): 이 집은 특이하게 어리굴젓과 굴 액젓을 숙성시켜 만든 액젓을 사용하여 만든 꽃게장이 짜지 않아서 먹기에 아주 좋습니다. 추천하기 좋음.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201810/1240954_335992_224.jpg |