

ひろめ

히로메 시장을 즐기자

MAP B3-B

히로메 시장 안은 '오조카 히로바(お城下城場)'와 '료마도오리(龍馬通り)' 등 일곱 블록으로 이루어져 있으며, 생선가게와 정육점, 잡화·옷가게, 음식점 등 개성있는 가게가 모여 있습니다. 시장 곳곳에 테이블과 의자가 놓여 있어, 각자 자신이 먹고 싶은 것을 마음에 드는 가게에서 사와서 먹는 스타일입니다.
식사 후에 식기를 모아 두면 종업원이 모두 치워 줍니다.
먹고 마시고 쇼핑하고, 자신이 하고 싶은대로 즐길 수 있습니다.
현지 사람도 많이 모이는 히로메 시장에는 타 지역, 해외에서 온 관광객도 많으며, 아침부터 밤까지 계속 활기에 차 있습니다. 옆에 앉은 사람과 거리낌없이 이야기하는 커뮤니케이션의 장소로서도 인기가 많습니다.





위치

고치역에서 노면 전차로 10분.
'오하시도오리(大橋通)' 하차



【영업시간】
평일 ·토요일·국경일 8:00~23:00
일요일 7:00~23:00
(각 점포의 영업 시간과 휴일은 다릅니다.)

풍족한 식문화

풍요로운 자연과 전통이 만들어 낸
도사(土佐. 고치의 옛 이름)의 식문화는 고치의 자랑입니다.



가다랑어

고치현은 전국 제일의 가다랑어 소비량을 자랑합니다. 먹는 방법은 여러 가지가 있지만, 그 중에서도 가다랑어의 표면을 구워, 파와 양하 등의 양념을 듬뿍 얹어 먹는 다다키는 고치의 대표적 요리 중 하나입니다.
가게나 지역에 따라 양념이나 특제 소스가 다르므로 다양한 맛을 즐길 수 있습니다. 또한 최근에는 구운 가다랑어가 따뜻할 때 소금을 뿌려서 먹는 '시오 다다키'도 대인기입니다.



모자빵

고치에서 만들어진 모자 모양을 한 빵. 모자의 윗 부분은 폭신폭신, 챙 부분은 바삭바삭 달콤한 카스테라. 고치에서는 대부분의 빵집에서 이 모자빵을 팔고 있습니다.



이모켄피(고구마스틱)

고구마를 기름에 튀겨서 설탕을 듬뿍 바른 과자. 표면은 바삭하고 달콤하며 질리지 않는 맛입니다.



이나카즈시 (시골 초밥)

제철 재료를 사용한 건강 초밥. 죽순, 토란줄기, 양하, 표고버섯, 곤약 등 지역이나 계절에 따라 다양한 맛을 즐길 수 있습니다.



과일

감귤류 중에서도 분탄, 고나쓰, 폰칸 등의 과일이 유명. 산뜻한 노란색이며, 입안에 넣으면 싱싱한 단맛이 퍼집니다.





아이스크링

고치 명물 아이스크링은 아이스크림과 샤베트의 중간 같은 느낌으로 뒷맛이 산뜻, 옛맛으로 사랑받고 있습니다. 가쓰라하마를 비롯한 관광지 등의 인기상품으로 주로 판매되고 있습니다.