



가나가와현립역사박물관소장

좋은 쌀과 생선으로 유명한 니가타에서 초밥을 드십시오.

초밥은 덴푸라, 스키야키와 함께 일본의 대표적인 요리입니다.

그 중에서도 니가타현에는 일본 최고의 맛을 자랑하는 코시히카리 쌀과 신선한 어패류가 풍부합니다.

니가타에 오시면 꼭 초밥을 드셔 보시기 바랍니다.

에도의 서민들이 즐겨 찾던 포장마차에서 음식을 서서 먹던 것에서 유래
저칼로리 저지방의 건강에 좋은 일식으로 전세계에 널리 퍼진 초밥. 본래는
민물고기를 소금과 쌀밥으로 발효시킨 저장 식품이었습니다. 에도 시대에 들어와
포장마차에서 선 채로 먹는 방식의 간편한 패스트푸드로 에도에서 많은 인기를
얻게 되었으며, 지금도 일본인이 매우 좋아하는 음식으로 정착되어 있습니다.
니가타현은 그러한 초밥에서 빼놓을 수 없는 ‘좋은 쌀’과 ‘좋은 생선’이
풍부한 지역으로, 일본을 대표하는 ‘초밥 지역’이라고 말할 수 있습니다.



개량에 대한 열의와 환경이 길러내는 맛있는 쌀

니가타는 그 품질도 포함해 일본 제일의 쌀 생산지입니다. 니가타에서 맛 좋은 쌀이 재배되는 이유는 겨울의 눈이 가져다주는 풍부한 산 속의 물과 벼가 영글기 시작할 무렵부터 수확할 때까지의 낮과 밤의 일교차가 맛 좋은 쌀 농사의 조건에 적합한 점, 그리고 전국에서도 일찍이부터 품종 개량에 노력해 온 ‘쌀농사의 장인 정신’에 있습니다. 그러한 장인 정신으로 재배된 쌀이야말로 일본을 대표하는 브랜드 니가타산 ‘코시히카리’의 원점이라 할 수 있습니다.



거친 바다가 길러내는 최고의 어패류, 특히 흰살 생선은 최상품.



니가타현은 수량이 풍부한 강들이 많으며, 그러한 많은 강으로부터 산의 양분이 포함된 물이 바다로 흘러 들어가 양질의 플랑크톤이 생성되고 해초와 패류가 자랍니다. 그러한 먹이를 먹고 자라는 니가타 앞바다의 질 좋은 생선은 그 감칠맛이 탁월합니다. 특히, 니가타현은 ‘흰살 생선의 나라’라고 불리워질 정도로 생선의 종류도 다양하며 1년중 언제라도 맛있는 흰살 생선을 맛볼 수 있는 것이 특징 중 하나입니다.

니가타현은 일본 열도의 거의 중앙에 위치하며 긴 해안선이 있는 어업의 현이기도 합니다. 니가타 앞바다는 난류와 한류가 교차하는 최적의 어장으로 사계절마다 각각의 다양한 어패류가 생산됩니다.



초밥점의 기초지식

초밥점은 어떠한 곳입니까?

테이블에 올려지는 초밥점의 독특한 물건들의 사용 방법 등, 알아두면 좋은 기초지식을 소개해 드립니다.

초밥점을 찾는 방법

초밥점을 찾으려면 가게 앞에 걸려 있는

간판이나 노렌(가게 출입구에 드리워진 빨) 또는 니가타의 초밥점들이 공통으로 사용하는 스티커를 보고 찾는 것이 좋습니다. 표기 방법은 다양하지만, 초밥점의 노렌에는 ‘すし(스시)’, ‘寿司(스시)’, ‘鮓(스시)’ 등의 문자가 쓰여져 있으므로 찾아보시기 바랍니다.



좌석 종류

유리 케이스 안에 들어 있는 다양한 종류의 초밥 소재와 요리사가 초밥을 만드는 모습을 가까이에서 볼 수 있는 카운터 석 외에, 차분하게 식사할 수 있는 코아가리(신발을 벗고 앉는 작은 상자리)와 자시키(넓은 방)가 있으며 가게 직원이 인원수와 희망에 따라 안내해 드립니다. 예약하실 때 희망하시는 좌석을 말씀해 주시면 좋습니다.

초밥의 종류



니기리 (일반적인 초밥)

한 입에 들어갈 정도의 크기로 가볍게 쥐어 만든 초밥 위에 와사비를 바른 초밥 소재를 올린 것. 일반적으로 니기리 1개를 ‘잇칸’으로 챙깁니다.



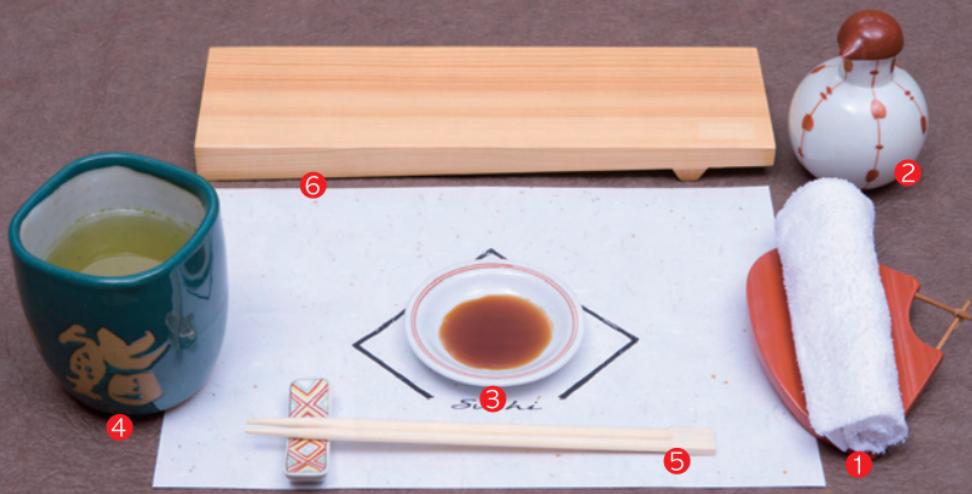
군간마키 (군함말이)

성게나 연어 알 등의 모양이 무너지기 쉬운 초밥 소재로 만드는 방식으로, 쥐어 만든 초밥을 김으로 두르고 와사비를 바른 후에 초밥 소재를 올립니다.



노리마키 (김밥)

김에 초밥을 펴서 깔고 그 위에 내용물을 얹고 말은 원통형의 초밥. 호소마키 (가는말이), 나카마키(중간말이), 후토마키(두꺼운말이), 카파마키(오이말이), 텏카마키(참지볶은살말이) 등과 같이 그 크기와 재료에 따라 이름이 다릅니다.



① 오시보리(물수건)

손을 닦는 물수건. 따뜻한 것과 차가운 것이 있습니다.
초밥을 손으로 먹을 경우에도 사용합니다.

② 쇼유사시(간장병)

초밥과 초밥 소재의 맛을 조화시켜 소재가 지닌 맛을 더욱 끌어내는 조미료 ‘쇼유(간장)’ 용기. 적당한 양을 간장 종지에 따르고 부족하면 다시 따라 사용합니다.

③ 쇼유자라(간장 종지)

간장을 담는 접시. 10cm 정도의 크기로 손으로 들지 않고 사용합니다. 초밥 소재에 따라서는 간장을 전혀 찍지 않고 먹는 것, 소스나 소금을 찍어 먹는 것도 있습니다.

④ 아가리(차)

향이 적어 초밥 소재의 맛에 영향을 주지 않는 분말 차에 뜨거운 물을 부은 것. 진하고 따뜻한 차는 혀에 남아 있는 생선 기름을 제거해 주는 효과가 있습니다.

⑤ 하시(젓가락)

음식 먹는데 쓰는 도구. 1회용 나무젓가락도 많이 사용되고 있습니다.
초밥은 젓가락을 사용하지 않고 손으로 드셔도 괜찮습니다.

⑥ 츠케다이

초밥을 담는 목제 용기. 가게에 따라서는 접시나 엽란의 일사귀를 사용하는 곳도 있습니다.

주문하기

물수건으로 손을 닦으면, 드디어 주문할 때입니다.

좋아하지 않는 초밥 소재나 와사비를 뺀 초밥을 원하실 때는 미리 말씀해 주십시오.

여러 종류를 하나씩 드셔본 다음, 맛있는 것을 추가로 주문하는 것도 즐겁습니다.

메뉴를 보고 주문하기

메뉴와 가게 앞의 광고판과 그림 안내판에는 가격과 내용이 알기 쉬운 세트 메뉴가 게재되어 있는 곳이 많습니다. 마쓰(특)·다케(상)·우메(중), 토쿠죠(특상)·죠(상)·나미(중) 등의 등급별로 가격과 내용이 다릅니다.



좋아하는 소재의 초밥 주문하기

자신의 페이스로 천천히 맛을 음미하고 싶어하시는 분들에게 좋습니다. 벽에 붙여진 가격을 보거나 가게 직원에게 물어보거나 하면서 주문할 수 있습니다. 세트 메뉴 중 맛있었던 소재를 추가로 주문하는 것도 좋을 것입니다.

오늘의 추천 메뉴를 주문하기

그 날 가장 맛있는 초밥 소재를 어느 한 가지에 치우치지 않고 다양하게 맛보고 싶으신 분은 요리사에게 맡기는 것이 가장 좋습니다. 좋아하지 않는 소재와 예산을 말씀해 주시면 안심하고 즐겁게 드실 수 있습니다.

주문시에 도움이 되는 회화

「○○ 오 잇칸 구다사이.」

○○를 1개 주세요.

잇칸은 초밥 1개를 의미합니다. 아무 말도 하지 않으면 2개씩 나오는 가게도 있으므로 주의하십시오. ※메뉴와 벽에 쓰여 있는 요금은 1개의 가격.

「와사비오 누이떼 구다사이.」

와사비를 빼고 주세요.

코를 자극하는 와사비의 독특한 매운 맛이 싫으신 분은 주문 시에 이렇게 말씀해 두시면 와사비를 넣지 않고 만들어 드립니다.

먹기

초밥이 나오면 '이타다키마스(잘 먹겠습니다)'라고 하는 것이 일본의 예절입니다.
초밥은 만든 즉시 드시는 것이 가장 맛있습니다. 나오면 바로 드시기 바랍니다.
다 드신 후에는 '고치소사마(잘 먹었습니다)'라고 말하시면 됩니다.

젓가락으로 먹기

초밥을 옆으로 눕혀 소재와 초밥이 분리되지 않도록 부드럽게 집습니다. 초밥 소재 끝 부분에 약간의 간장을 묻혀 그대로 입에 넣습니다.



1 아래쪽 젓가락은 고정시키고 가운데 손가락으로 위쪽 젓가락을 움직여서 집고 놓습니다.



2 초밥을 옆으로 눕혀 가볍게 집어 올립니다.



3 소재 쪽에 간장을 약간 묻혀 먹습니다.

손으로 먹기

초밥은 손으로 먹어도
괜찮은 요리입니다.
젓가락을 잘 사용하지
못하시는 분은 손으로
드시는 것이 좋습니다.



1 젓가락과 마찬가지로 초밥을 옆으로 눕히고 소재 쪽에 간장을 약간 묻혀 먹습니다.



2 굳건마키는 소재가 넘쳐 떨어지지 않도록 소재 아래 부분에 간장을 약간 묻혀 먹습니다.

계산

다 드신 후에는 차를 마셔 입을 개운하게 하고, 가게 직원에게 계산을 부탁합니다.
좌석까지 전표를 가져다 드리므로 계산대로 가져가 지불하시면 됩니다.

「オカイケオ オネガイシマス.」
(계산 부탁합니다.)



초밥 소재 일람

니가타에서는 사계절마다 각각의 다양한 소재를 즐기실 수 있습니다.

아카미(붉은살), 시로미(흰살), 등푸른생선 등의 개성 풍부한 소재를 아낌없이 맛보시기 바랍니다.

■ 니가타를 대표하는 제철 초밥 소재



여름

メジ鮪
새끼다랑어
MEJIMAGURO

혹다랑어 새끼, 생선 살의 감칠맛이 뛰어남



가을

柳鰈
갈가자미
YANAGIGAREI

하룻밤 말린 구이, 회 또는 초밥으로도 맛있음



겨울

喉黒
눈볼대
NODOGURO

니가타를 대표하는 고급 생선. 적당히 기름진 맛이 일품



■ 사계절의 초밥 소재



봄

目張
볼락
MEBARU

회도 좋고 생선구이로도 맛있음



봄

鯖
도미
TAI

사도 앞바다의 타이는 흰살 생선의 대표



여름

鱈
보리멸
KISU

담백한 맛이 특징



여름

鱸
농어
SUZUKI

니가타가 자신하는 대표적인 생선



여름

六子
붕장어
ANAGO

부드러운 살에 달콤한 소스를 묻혀 먹음



여름

鮪
참치뱃살
CHUTORO

기름이 적당히 오른 다랑어 뱃살은 인기가 많음



가을

楚蟹
바다참개
ZUWAIGANI

겨울의 미각으로 인기가 높음



가을

鰯
정어리
IWASHI

제철의 정어리는 기름진 맛이 일품



겨울

水蛸
찬물 문어
MIZUDAKO

부드러운 살과 독특한 감칠맛이 특징

이 페이지의 사진을 손으로 가리켜 주문해 주십시오.
※사진은 어디까지나 일례입니다. 점포에 따라 양념 등을 다를 수 있습니다.



寒鯛
겨울방어
KANBURI

니가타의 겨울에는 역시 사도 앞바다의 겨울방어



南蛮海老
분홍새우
NANBANEBI

단 맛이 나며 입에서 녹아드는 듯한 맛



槍烏賊
화살오징어
YARIKA

가을부터 겨울에 걸쳐 제철인 화살오징어



鮑
전복
AWABI

섬세한 단 맛이 독특하고 맛있음



鰺
전갱이
AJI

니가타 균해의 전갱이는 감칠맛나는 성분이 가득



鷦烏賊
살오징어
SURUMEIKA

독특한 감칠맛과 단 맛을 맛볼 수 있음



雲丹
성게
UNI

입에서 녹아드는 듯한 깊은 단 맛이 특징



鯖
고등어
SABA

사도 앞바다의 고등어는 일품



イクラ
생연어알
IKURA

무리카미시 미호모토가와의 연어알이 초밥 소재



秋醬蝦
젓새우
AKAHIGE

남방젓새우의 일종. 초밥 소재로도 맛있음



蜋
물레고등
BAIGAI

독특한 식감을 맛볼 수 있는 권폐류



鱈
광어
HIRAME

탄력 있는 식감을 즐길 수 있는 흰살 생선



자신 있게 권해 드립니다. 니가타 최고의 초밥 ‘기와미’

‘기와미’란 초밥에 정통한 니가타의 요리사들이 만들어 낸 염선된 특상의 니기리 초밥입니다. 니가타 지역의 제철 특산 생선에 성게, 다랑어, 연어알을 더해 니가타에서만 맛볼 수 있는 지역 특산 생선의 진정한 맛을 만끽하실 수 있습니다. ‘기와미’에 사용되는 소재는 계절과 바다의 상태에 따라 달라집니다. 언제 들러도 그 날 가장 맛있는 소재를 맛볼 수 있는 것이 바로 ‘기와미’입니다.



난반에비 쇼유
(상표등록번호 제5313482호)

‘기와미’ 가맹점에서만 맛볼 수 있는 난반에비(북쪽분홍새우)의 풍미가 살아있는 고유 상표의어장(생선을 발효시켜 만든 장)입니다. 난반에비(북쪽분홍새우)의 니기리 초밥과 맛이 잘 어울립니다. 꼭 한 번 드셔보시기 바랍니다.

