



자연산물회

자연산 가자미, 오징어, 해삼 등으로 만든 자연산 물회는 다른지역에서는 맛 볼 수 없는 독특한 맛으로 많은 외지 관광객들에게 알려져 있다.

명태지리국

고성군의 대표어종인 명태로 요리하였고 명태 특유의 시원한 맛은 한번 맛 본 사람들에게 다시찾게 하는 매력이 있다.



도치두루치기

도치두루치기는 겨울철 김장김치와 함께 요리되어 시원하고 깔끔한 뒷맛이 있어 애주가들 사이에 안주로도 많이 찾는 겨울철의 별미요리다.

토종(흑)돼지

우리지역의 특산품인 토종돼지 요리는 육질이 좋고 담백하여 일반 돼지고기 요리와는 차별화가 되어있다.



털게찜

동해안에서만 볼 수 있는 털게는 대진지역에 많이 나며 한해성이고 몸이 크며 맛이 좋아 겨울철 우리 지역을 찾는 관광객들에게 인기가 많다.

고성막국수

동치미 또는 육수가 다른지역의 막국수와는 차별화 되었고 그맛은 어떤지역에 내놓더라도 경쟁력 있는 고성군의 대표적 음식이다.



추어탕

타지역과는 다르게 매운 고추장으로 미꾸라지를 갈아서 끓인 추어탕은 매운 맛 속에서도 추어탕 고유의 향을 맛볼 수 있는 음식이다.

도루묵찌개

겨울철 도치두루치기와 함께 시원하고 깨끗한 뒷맛의 별식으로 많은 사람으로부터 사랑을 받고 있는 대표적 음식이다.



고성8미

고성군 알리기

고성신문이 앞장서겠습니다