



## 오즈 여행을 빛내주는 특산품·기념품 가이드

오즈의 역사와 풍토가 길러낸 '진정한 가치'와 만나다.

에히메현 난요 지방에 위치하며,  
맑은 흐름을 자랑하는 히지카와(肱川) 강과 함께  
시간을 쌓아온 마을, 오즈.

풍요로운 자연과 역사는  
이곳만의 독특한 식문화와 장인의 기술을 키워왔습니다.

수백 년의 전통을 자랑하는 노포의 명과부터,  
지역의 축복을 활용한 새로운 크래프트 상품,  
그리고 장인의 혼이 깃든 공예품까지.  
오즈 전역에서 엄선한 특산품들을 소개해 드립니다.

### - 목차 -

1. 100년 넘게 사랑받아 온 오즈의 명과 「시구레」
2. 최고급 고사리 떡으로 감싼 극상의 화과자 「겻소모치」
3. 가을·겨울 한정, 어른들을 위한 사치스러운 맛 「릿카노 우타게」
4. 씹을수록 퍼지는 소박한 풍미 「토만쥬」
5. 오즈 유일의 양조장이 빚어내는 미주 「요로 주조」
6. 붉은 벽돌 창고에서 탄생하는 수제 맥주 「가류 브루어리」
7. 에히메의 풍요로움을 담은 「오즈 크래프트 콜라 조부루」
8. 맛의 본질을 추구하는 진정한 간장 「카지타 상점」
9. 전통의 조각 기술(쿠미코)이 살아 숨 쉬는 「후지타 창호점」

# 100년 넘게 사랑받아 온 오즈의 명과 「시구레」

---



오즈를 대표하는 명과 「시구레」는 에도 시대부터 이 지역에 전해 내려온 전통 화과자입니다. 부드럽게 삶은 팥에 쌀가루와 찹쌀가루를 섞어 찜기(세이로)에 찌낸 것으로, 양갱이나 우이로우와는 또 다른 특유의 쫄깃한 식감과 팥의 풍미가 특징입니다. 현재 오즈 시내에는 10곳의 업체에서 시구레를 제조하고 있으며, 가게마다 저마다의 맛과 식감을 자랑합니다. 오즈에 방문하신다면, 여러 곳의 맛을 비교하며 나만의 '최애' 시구레를 찾아보시는 건 어떨까요?

# 최고급 고사리 떡으로 감싼 극상의 화과자 「겻소모치」

---



1624년 창업해 400년의 역사를 이어온 노포입니다.  
대표 메뉴인 「겻소모치」는 고운 팔랑금을 천연  
고사리 떡으로 감싸 푸른 콩가루를 입힌 품격 있는  
화과자입니다. 장인의 수작업으로 완성된 극상의  
부드러움과 깊은 역사가 느껴지는 은은한 단맛이  
특징입니다. 또한, 에히메산 꿀과 머스캣을 통째로  
넣은 「과일 찹쌀떡」도 인기입니다. 살짝 해동해  
아삭한 식감으로 즐기는 것이 가장 맛있습니다.  
구매처: 무라타 분푸쿠 로포, 오즈 마치노에키  
아사모야

가을·겨울 한정, 어른들을 위한 사치스러운 맛  
「릿카노 우타게」

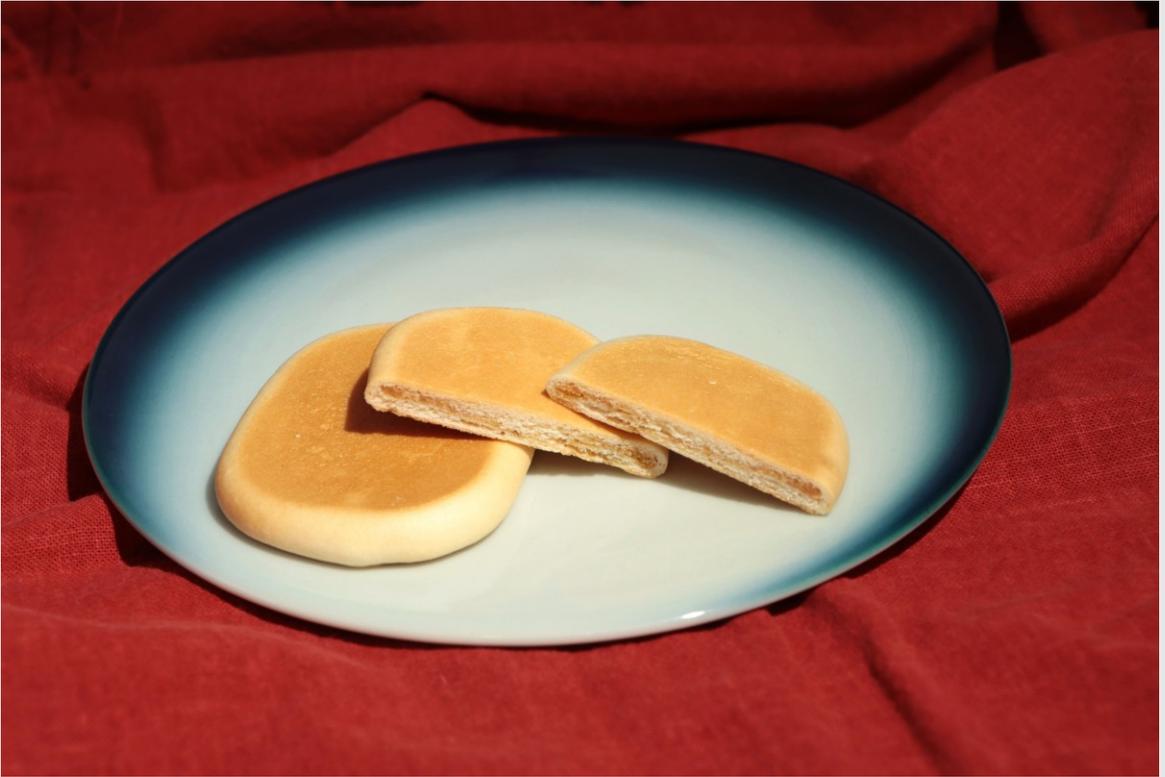
---



1869년에 창업한 '히라노야 제조본포'는 오즈의 명과 '시구레'를 중심으로 계절별 생과자 등을 선보이는 본격 화과자 전문점입니다. 이 유서 깊은 노포에서 10월부터 12월 중순까지만 만나볼 수 있는 기간 한정 화과자가 바로 쿄리카노우타게입니다. 비옥한 대지에서 자란 풍미 가득한 오즈산 밤을 100% 사용한 밤 앙금에 고급 림주로 향을 더하고, 그 안에 고운 팔앙금(코시안)을 감싸 안았습니다. 햇밤의 부드러운 식감과 림주의 풍성한 향기가 어우러진, 동양과 서양의 조화가 돋보이는 품격 있는 어른들의 디저트입니다. 구매는 '히라노야 제조본포'에서 하실 수 있습니다.

# 씹을수록 퍼지는 소박한 품미 「토만쥬」

---



에도 시대 초기부터 에히메현 난요 지방에서 사랑받아 온 향토 과자입니다. 제조원인 '수에히로 제과'는 무향료·무색소 원칙을 지키며 장인이 직접 한 장씩 구워내, 단단하면서도 바삭한 독특한 식감을 완성했습니다. 에히메산 유자 잼이 들어간 '유자맛'과 볶은 콩가루로 고소함을 더한 '흑당맛' 두 가지가 있으며, 토스터에 살짝 구워 드시면 품미가 더욱 살아납니다. 구매처: 고민가 이토 테이 토만야, 오즈 마치노에키 아사모야 등

# 오즈 유일의 양조장이 빚어내는 미주 「요로 주조」

---



1921년 창업한 오즈 유일의 주조장입니다. 수질이 뛰어난 히지카와 강의 복류수와 에히메현산 쌀을 사용해 지역과 하나 되어 술을 빚는 전통 있는 곳입니다. 단독으로 즐겨도 훌륭하지만, 일식은 물론 양식, 중식, 이탈리아 등 어떤 요리와도 잘 어우러져 식탁을 빛내주는 술을 지향합니다. 구매처: 요로 주조, 오즈 마치노에키 아사모야, 각 주류 판매점

# 붉은 벽돌 창고에서 탄생하는 수제 맥주 「가류 브루어리」

---



1906년에 건립된 정취 있는 붉은 벽돌 창고에서 수제 맥주를 만드는 곳입니다. 지역 특산물을 활용한 도전을 이어가며, IPA와 페일 에일 같은 정통 스타일은 물론 현지 농산물을 적극적으로 접목하고 있습니다. 에히메산 꿀과 키위 등 시트러스 계열은 물론, 오즈의 특산물인 실크(비단)를 활용한 독특한 맥주를 선보이며 지역의 맛을 알리는 데 앞장서고 있습니다. 구매처: 가류 브루어리, 오즈 마치노에키 아사모야, 각 주류 판매점

에히메의 풍요로움을 담은  
「오즈 크래프트 콜라 조부루」

---



현지 기업인 '센미 엑기스'가 에히메산 농산물 중  
규격 외 제품이나 흠집이 있는 재료를 활용해  
탄생시킨 수제 콜라입니다. 감귤의 상큼한 산미와  
생강의 알싸함, 그리고 표고버섯의 깊은 감칠맛이  
조화를 이루는 것이 특징입니다. 탄산수는 물론  
따뜻한 물이나 우유, 위스키, 진 등 취향에 맞게 섞어  
드시면 더욱 맛있습니다. 구매처: 오즈 마치노에키  
아사모야 등

# 맛의 본질을 추구하는 진정한 간장 「카지타 상점」

---



고 있습니다. 효율을 우선시하는 현대 방식에서 벗어나, 에히메현산 대두와 밀만을 사용하며 제조 과정에 일절 타협하지 않는 '자연에 가까운 진짜 간장'을 만듭니다. 이러한 고집을 통해 식문화의 본질과 진정한 가치를 전달하며, 건강한 사회를 실현하고자 노력하고 있습니다. 구매처: 카지타 상점, 오즈 마치노에키 아사모야, 각 식료품점

# 전통의 조각 기술(쿠미코)이 살아 숨 쉬는 「후지타 창호점」

---



오즈시에서 문과 창호 등을 제작하는 \*\*'후지타 창호점'\*\*은 접착제나 못을 사용하지 않고 나무를 맞물리는 일본의 전통 기술을 이어오고 있습니다. 이곳의 '쿠미코 세공 키링'\*\*과 \*\*'나무 조립 체험 코스터'는 정밀한 가공과 아름다운 나무 광택을 가까이서 직접 느껴보길 바라는 마음으로 제작되었습니다. 구매처: 아카렌가관(붉은 벽돌관), OZU+