



발 개  
田浦의

까리한 커피향



전포카페거리 story book

CONTENTS

- 전포카페거리가 걸어온 길 ..... 3
- 전포카페거리 지도 ..... 10
- 이야기가 있는 멋진 카페 ..... 12
- 멋과 맛이 있는 카페 · 식당 ..... 24
- 주변 명소 ..... 34
- 전포카페거리 찾아오는 길 ..... 38
- 전포카페거리 전체 지도 ..... 39

가 봤니?



그 카페, 포근하고 편안해!



전포카페거리가 걸어온 길



## 공구 골목의 놀라운 변신

제 이름은 '전포카페거리'예요. 부산진구 전포동 '놀이마루'와 전포성당, NC백화점 서면점 뒤편에 등성등성 자리잡고 있죠. 아직 널리 알려지진 않았지만, 젊은이들 사이에선 '핫 플레이스'로 소문이 나 있죠.

시작은 미약했으나 날이 갈수록 창대해지니 저 자신도 놀라운걸요. 2009년쯤, 뭘 좀 해 볼려고 하는 도시 젊은이들이 하나 둘씩 달려들어 '꿈'을 지피기 시작했죠. 이네들은 서면 뒷골목의 공구골목에 있던 허름한 빈 점포를 빌려 소자본으로 작고 예쁜 카페와 밥집들을 잇따라 열었죠. 그게 알음알음 소문이 나면서 손님이 모이고 모였고, 급기야 '카페거리'란 이름을 얻게 되었지요. 지금 이곳에는 카페, 디저트점, 밥집, 각종 가게 등 150여 개가 들어서 도심속 이색 카페지대를 연출하죠. 골목마다 은은한 커피향이 흐르고, 발길 닿는 곳, 눈길 머무는 곳마다 볼거리, 먹을거리, 즐길거리가 즐비해요. 예쁜 간판들과 개성있는 실내 인테리어들은 보는 것만으로도 즐거움을 주고요. 대부분 상업공간이지만 그 속에 문화와 인문학을 접목하려는 움직임도 새록새록 움



2010년 전후  
카페거리가 조성되기 직전의 거리 모습



1980~90년대  
전포동 공구골목 모습 (현 전포카페거리 일대)



## 뉴욕타임스가 주목한 창의적 디자인

“한때 곱지러운 산업지대였던 전포카페거리가 최근 창의적 허브로 변모했다(The Jeonpo Cafe District, a once-gritty industrial area, has recently been transformed into a creative hub).”

2017년 1월, 미국의 일간지 '뉴욕타임스'는 부산의 '전포카페거리'를 2017년 꼭 가봐야 할 세계명소 중 한 곳으로 선정했어요. 깜짝 놀랄만한 일이었죠. 국내 언론도 아닌 해외 언론, 그것도 세계적 권위로 평가받는 '뉴욕타임스'가 서면의 후미진 뒷골목을 '창조적 공간'으로 주목한 것이죠. 젊은이들이 창의적 발상과 도전으로 유니크한 개성 공간을 창출해 놀라운 도시재생 효과를 연출한 점을 높이 평가한 결과지요.

이곳에 가게를 차린 젊은이들은 기성세대와 다른 사업 패턴을 갖고 있어요. 우선 신나게 일하고 즐겁게 놀아요. 휴일은 대개 쉬고, 일·월요일 주 이틀 휴무하는 곳도 많아요. 카페들이 저마다 개성과 차별성을 가지고 영업한다는 것도 특징이죠. 이곳의 승부처는 사실 아이템과 디자인이죠. 카페거리를 돌아다니다 보면, 구석구석 창의적 사고와 신선한 아이디어를 보게 되죠. 여기 들어와 가게를 연 사람들은 압니다. 구태의연한 사고로는 살아남지 못한다는 것을. 이러구러, 우범지대로 통하던 도심 뒷골목이 산뜻한 디자인의 카페 거리가 되었지요. 민간의 자생적 변화가 지역상권을 활성화하고 도시재생 효과를 거두고 있으니 이것도 토픽감이죠.



# 대한민국 경제발전의 중심

전포카페거리의 시계를 거꾸로 돌려보면, 숨가빔던 부산의 산업화 시대를 만나게 됩니다. 전포동은 한자어로 밭 전(田), 물가 포(浦), 즉 ‘밭이 많은 갯가’라는 뜻을 품고 있어요. 그래서 별칭이 ‘밭개’였죠. 전포동 일부 주민들은 요즘도 ‘밭개마을’이란 정겨운 지명을 쓰고 있어요. 어원을 따라가보면 바닷물이 찰랑찰랑 드나드는 동천 하구와 황령산에서 지줄대며 흐르는 전포천의 줄기를 만나죠. 1960년대 동천과 전포천이 복개되기 전까지 부산포가 지금의 더샵센트럴스타 아파트 앞(옛 제일제당 자리)까지 밀고 들어왔다고 하죠. 동천과 전포천에는 배들이 들어왔고, 이 물을 공업용수로 삼아 많은 공장이 들어섰지요. 서면의 전포동 일대는 급속하게 산업지대로 변해갔습니다. 고무공장과 신발공장, 의류공장, 설탕공장 등이 들어섰어요. 1950~60년대 전포동 일대는 부산 최대의 산업지대였지요. 삼성그룹의 모태인 제일 제당, 한일합섬을 낳은 경남모직, 넥센타이어를 있게 한 흥아타이어가 동천의 젖줄을 물고 성장했습니다. 전포카페거리와 인접한 현 NC백화점 일대는 한국 섬유산업의 역사를 만든 경남 모직이 자리했던 곳이죠. 여기서 1960~70년대 선풍적인 인기를 끌었던 고급 원단의 혼방 양장·양복지인 ‘K양고라텍스’가 생산됐어요. 서면의 패션 리더들은 보들보들한 감촉의 K양고라텍스를 입고 한껏 멋을 부렸지요. 경남모직은 1986년 전포동 공장을 마산으로 옮겼지만, 계속 사세를 불러 한일합섬 등 15개의 계열사를 거느리는 ‘섬유 제국’인 한일그룹으로 성장합니다. 섬유산업 등 경공업이 한국경제를 움직이던 무렵, 한일그룹(경남모직)에 다니는 미혼 남녀는 최고의 신랑 신부감으로 통했다지요.



1951년 서면 일대 항공사진



1960년대 서면 경남모직 공장



현 부산전자전기부품도매상가



현 전포카페거리

# 카페와 공구골목의 아름다운 공존

도시화 된 서면은 공장들을 밀어냈어요. 옛 경남모직이 자리를 비운 곳에는 밀리 오레를 거쳐 현재 NC백화점 서면점이 들어섰고, 대우버스(구 대우자동차) 전포동 공장부지에는 아파트가 세워졌지요. 서면교차로에서 NC백화점에 이르는 부전동 전포동 일대에 밀집해 있던 기계부속과 철물, 공구상가들은 1990년 후반 사상구 과법동 부산산업용품유통단지로 대부분 이전합니다. 전포카페거리에는 지금도 공구상가로 불리는 부산전자전기도매상가가 남아 있어요. 1980년초 부산 중구 국제시장에서 옮겨온 가게들이 대부분인데, 아직도 130여 곳이 영업을 하고 있죠. 이들은 전자전기 자재나 부품을 도매로 팔거나, 고장난 제품을 수리도 합니다. 이곳 장인들의 기술력과 영업 노하우는 자타 공인 하는 최고 수준입니다. 환경 변화로 공구상이 떠난 곳에 하나둘씩 카페들이 들어서 새로운 풍경을 연출한 게 카페거리죠.





전포카페거리 일대의 휴일 아트플리마켓

## 자유/휴식/위로/소통의 공간

전포카페거리는 독불장군이 아닙니다. 카페거리 중심에는 '놀이마루'(옛 중앙중학교)와 전포성당, 그리고 인근에는 서면특화거리와 동천은행나무길이 있어요. 놀이마루는 부산문화재단의 지원을 받아 부산시교육청이 운영하는 청소년 복합 교육문화 체험 공간이죠. 그러니까 전포카페거리는 이처럼 서면이라는 부산 최대의 도심과 인접해 다양한 시설과 상가, 도로를 끼고 유기적으로 조성된 공간이에요.

1800년대 후반 오스트리아 빈에서 활동한 시인 페테르 알텐베르크는 빈의 카페를 예찬하며 이런 시를 남겼지요.

'걱정이 있거나 일이 잘 안 풀릴 때는 카페로! 이유는 알 수 없지만 애인이 약속을 어겼다면 카페로! 신발이 닳고 닳은 자, 카페로! 월급은 400크라운인데 지출이 500크라운이라면 카페로! 현실에선 보잘것없는 일개 노동자이지만 영예로운 장인을 꿈꾼다면 카페로!...'

이런 카페, 신나지 않나요? 요컨대 전포카페거리도 이런 자유와 휴식, 위로, 영감을 얻을 수 있는 신나는 소통 공간이 되길 소망합니다.

전포카페거리는 산업화 유산 위에 개척된 창조지대입니다. 부산진구는 이곳을 세계적 카페지대로 만들기 위한 활성화 시책을 추진 중이죠. 서면 근대산업 유산 추억길 코스에도 전포카페거리가 포함돼 있어요. 전포카페거리가 상업 관광지로서 품격과 창의적인 콘텐츠를 갖춘 명품 카페지대로 발돋움하길 기대해 봅니다.



# 이야기가 있는 멋진 카페

| ☕ 카페 · 커피숍      | 🍰 디저트            | 🍴 밥집 · 레스토랑 | 📷 이색 카페        |
|-----------------|------------------|-------------|----------------|
| 1 카페 선사인 (양지다방) | 4 듀랩 (DEUX LAB)  | 7 모루식당      | 10 개라모르겠다 (애견) |
| 2 빈티지 38        | 5 아틀리에 마카롱       | 8 제이제이그린 타이 | 11 꽃피움 (편집샵)   |
| 3 에프엠(FM) 커피하우스 | 6 풀풀 (FULL FULL) | 9 도쿄가다      | 12 별한스푼 (소품점)  |

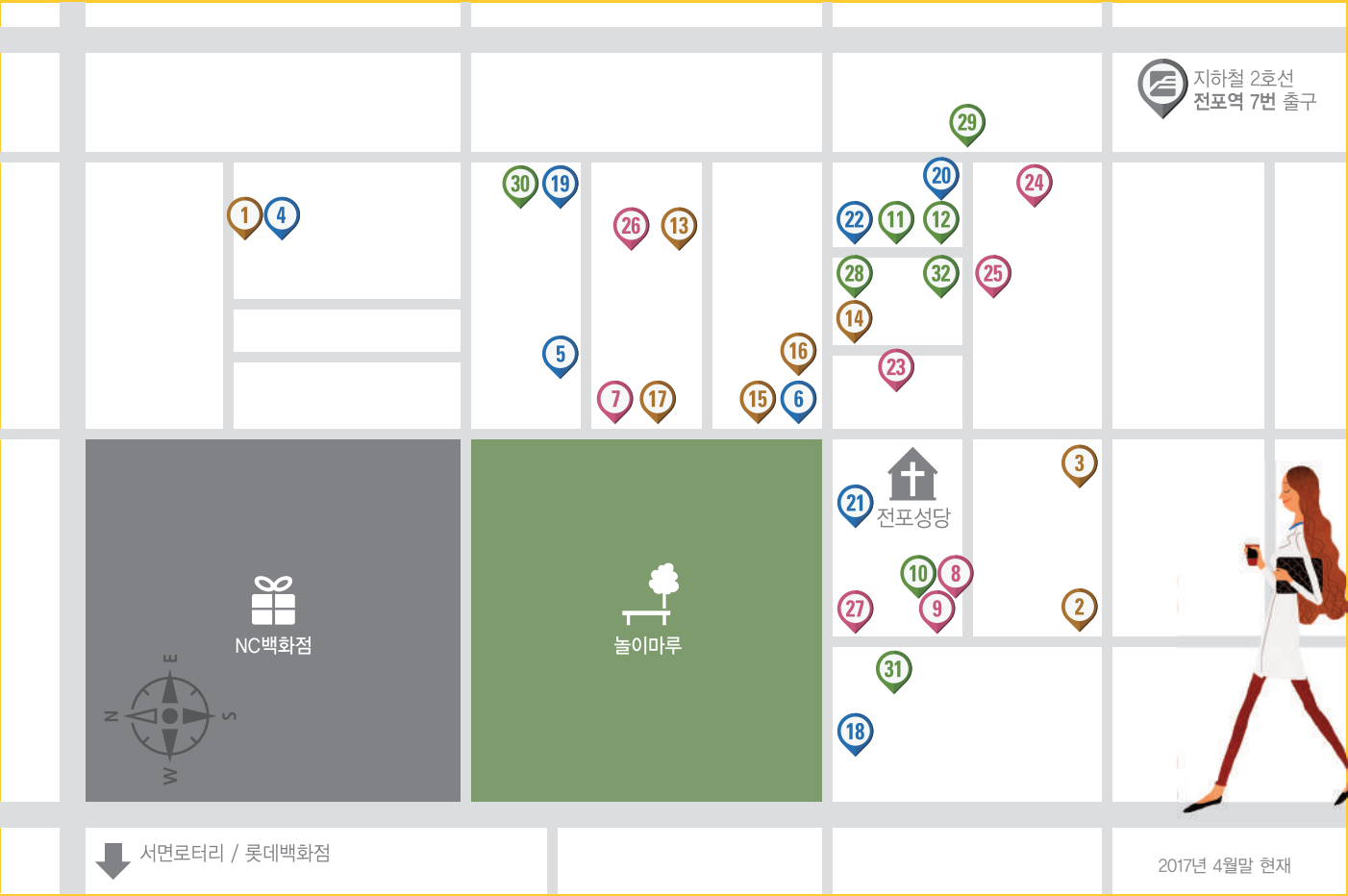


## 멋과 맛이 있는 카페 · 식당

| ☕ 카페 · 커피숍  | 🍰 디저트               | 🍴 밥집 · 레스토랑  | 📷 이색 카페         |
|-------------|---------------------|--------------|-----------------|
| 13 카페 3002  | 18 빵공장 리오           | 23 1984 나폴리  | 28 오브젝트         |
| 14 차우 티 하우스 | 19 꿈빠농              | 24 팔팔        | 29 파인드샵 (편집샵)   |
| 15 유달리      | 20 그가 만든 크레페 (위메이크) | 25 부엔디아      | 30 블루마운틴 (선인장)  |
| 16 서울치킨     | 21 슝 65°C           | 26 아로        | 31 애니메 클럽       |
| 17 러브 썸     | 22 사각식빵             | 27 요작 (이자카야) | 32 카페 안에 사주와 타로 |

※ 어떻게 선정했나?  
 본 책자에 소개된 카페나 디저트 집, 식당 등은 「부산대 예술대학원의 연구용역팀」·「전포카페거리 상인회」·「언론 기사나 인터넷에 소개된 글」 등을 바탕으로 선정되었습니다.

# 전포카페거리 지도



2017년 4월말 현재



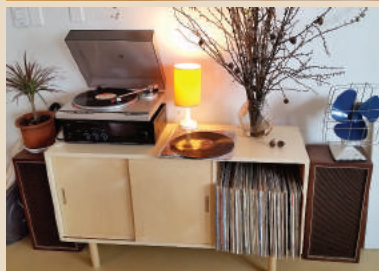
## 카페 선샤인 (양지다방)

### LP판 들으며 감성 충만 낭만의 공간

디지털 시대에 듣는 LP판은 묘한 향수를 자극한다. 아날로그의 힘이다. NC백화점 서면점 뒤 후미진 공구골목에는 ‘아는 사람만 찾아가는’ 아주 이색적인 아날로그식 다방이 있다. ‘선샤인(Sunshine)’이라 쓰고 ‘양지다방’이라 읽는 카페다. 상철상가(尙鐵商街)라 적힌 낡은 공구건물의 2층이다.

허름한 계단을 올라 카페에 들어서면 ‘그야말로 옛날식 분위기’에 놀란다. 따뜻하면서도 말쑥한 느낌. 출입구 옆에는 턴테이블과 LP판이 놓여 있다. 여기서 ‘찌이직~’ 소리를 섞은 음악이 흐른다. 실내 소품도 옛날식이다. 한 장 한 장씩 찢는 일력(日曆)과 시골 사무실에서나 사용할 법한 석유 스토브, 촌스러운 의자와 커튼... 커피라도 한잔 시켜 LP판을 들노라면 편하다. 행복하다는 느낌이 든다.

카페 입장 규칙이 있다. 3인까지만 동반 가능하고 실내에서는 작은 소리로만 대화해야 한다. 전화도 없다. 토, 일은 쉬고, 별도 휴무일은 인스타그램 메시지로 올린다. 주인은 갓 40대에 접어드는 김남준·이유라 부부. 서울 출신으로 음식점을 하다 1년간 훌쩍 여행을 떠난 뒤 돌아와 ‘잃어버린 시간’을 찾기 위해 아날로그식 카페를 차렸단다. 전체 20평이 될까말까한 공간 중앙에는 꽤 넓직한 테이블이 놓여 있다. 주인용 이라고 한다. 김남준 대표는 “손님도 중요하지만 우리 생활도 중요하다. 아날로그 공간인만큼 서로 방해하지 않고 배려 속에서 즐기는 카페가 되었으면 한다”고 말한다.



☞ NC백화점 서면점 뒤편 공구골목 안 ☞ 부산진구 서전로 46번길 10-7 2층 ☎ 13:00~19:00 / 휴일 : 인스타그램 공지  
☞ 아이스 아메리카노 5,000원 / 레몬파운드 한 조각 2,500원

## 빈티지 38

### 캠핑카 타고 창고 들어간 듯한 추억여행

입구에 하얀색 캠핑카(카라반) 한 대가 놓여 있다. 짝짝한 게 이쁘다. 소품이 아니다. 손님이 들어가 차를 마실 수도 있다. 그리고 보니 손님을 유인하는 효과가 있다. 매장으로 들어서면 2~3개 층을 트 시원한 공간이 시야를 채운다. 실내 인테리어가 무슨 예술작품 같다. 공장 창고를 리모델링한 느낌. 바깥이 흰하 보이는 통유리창은 여심을 자극하고, 벽과 천장의 장식과 소품은 디자인 감각을 엿보게 한다. 기계 톱니 바퀴처럼 만든 벽면 소품은 실제로 돌아간다. 형태가 한반도 비슷해 우리나라가 역동적으로 돌아가는 모습이다.

카페 내부는 2, 3층 부분 복층으로 꾸몄다. 2층은 신발을 벗고 올라가 앉아서 편하게 쉴 수 있도록 했고, 3층은 조용하게 대화할 수 있는 공간을 연출했다.

‘빈티지 38’은 2017년초 문을 열었다. ‘38’은 매장 주소에서 따왔다고 한다. 커피·디저트 전문집이지만 메뉴는 창의적이고 다양하다. 주방장(Head-Chef)은 박호연 씨. 그는 인터컨티넨탈호텔, 신라호텔 등에서 일했고, 각종 대회에서 수상한 이력도 갖고 있다. 주문대 앞쪽에는 주방장의 경력이 공개돼 있다.

메뉴는 커피와 차 등 음료와 샐러드, 수프, 샌드위치 & 파니니, 후라이드 요리, 그리고 베리케리, 생맥주 등이 있다. 에플레어, 타르트 등 디저트도 다양하다. 카페 측은 향후 그림 전시 및 판매, 기획 공연을 열어 ‘문화가 있는 카페’로 발전시킨다는 계획도 밝혔다.

☞ 동남하이츠 옆, 웅진주차장 맞은편 ☞ 부산진구 전포대로 199번길 38 1층 ☎ 24시간 운영 ☞ 카페라떼 4,500원 / 플레인 큐브 2,000원

## 에프엠(FM) 커피하우스

### 마니아들이 찾는 부산 커피여행 1번지

부산은 커피의 항구다. 바다 건너온 원두가 처음 내리는 곳이기 때문이다. 과육으로 둘러싸인 커피는 과일의 일종으로 건조 과정을 거치더라도 신선한 상태를 유지해야 제맛을 낸다. 질 좋고 저렴한 커피를 내리는 카페 중에서도 'FM'을 자처하고 그런 평가를 받는 곳이 FM커피하우스이다.

이 집은 전포카페거리의 1세대 카페다. 지난 2010년 공구상들과 주차장 밖에 없던 시절, 스페셜티 커피점 하나가 '용감하게' 들어섰다. 그후 주변의 많은 가게들이 생겼다 사라졌다를 반복했지만, FM커피하우스는 여전히 굳건하다. 커피 마니아들 사이에서 '부산 커피여행'을 말할 때는 이 집이 빠지지 않는다.

향긋한 커피향이 카페에 가득하다. 카페의 1층, 한곳에서는 커피콩을 볶고 그 옆쪽에선 커피를 내린다. 그 공간이 1층 대부분을 차지한다. 2층에는 제법 넓은 공간이 마련되어 있다.

이 가게의 인기 메뉴는 투모로우 커피. 콜드브루에 크림을 얹을 때 커피를 타고 내려가는 게 흡사 영화 '투모로우'에서 빙하가 온 도시를 뒤덮는 것과 비슷하다고 하여 투모로우 커피라고 지었다고 한다. 재미있는 발상이다. 맛이 달콤 씹새래하다. 커피가 먼저 휩쓸고 간 입안을 크림의 단 맛이 뒷맛을 채운다. 디저트 메뉴는 시즌에 따라 달라진다. 커피 원두도 판다. 가게 측은 "곧 로스팅 공장 확장 이전 및 매장 브랜드 리뉴얼이 있을 예정이다"고 밝혔다.



☎ 부산진구 전포대로 199번길 26 🕒 월~금 09:00~22:00, 토·일 10:00~22:00 / 연중무휴 💳 브루잉 4,000원 / 투모로우 모카 · 투모로우 바나나 5,500원

☎ 051-803-0926

## 듀랩 (DEUX LAB)



### 부산 최초 수제 카라멜 전문점

전포카페거리에서도 외곽자인 전기전자부품도매상가 끝부분, 붉은 벽돌이 등성등성 비어 있는 허름한 건물의 1층. 여기에 'DEUX LAB'(듀랩)이란 상호를 붙인 예쁜 가게가 있다. 부산지역 최초의 수제 카라멜 전문점이다.

사람들의 발길이 잘 닿지 않는 곳임에도 듀랩은 존재감이 있다. 주인 김민정 씨는 일본에서 제과제빵을 배워온 뒤, 맛있는 수제 카라멜 전문점을 열었다. 남들처럼 카페의 좋은 목, 멋진 인테리어에 투자하기 보다 카라멜 제품 자체에 투자한 것. 외진 곳에 자리해 있음에도 손님이 많이 찾아오는 것은 바로 맛의 힘이다.

대표 메뉴인 솔티드 카라멜 등 모든 카라멜은 방부제 같은 첨가물이 일체 없다. 오래 두고 먹기는 불편함이 따르지만 대신 건강을 지켜준다.

매장은 좁지만 바 형태의 긴 의자가 있다. 커피를 한잔 시켜 카라멜 맛을 본다. 씹을 수록 고소하고 부드러운 단맛이 입안에서 은은히 퍼진다. 쫄떡하지만 별로 이빨에 끼지도 않는다. 수제 카라멜은 각종 행사시 답례품으로도 인기다. 카라멜 베이스의 수제 마카롱도 이곳의 별미.

김 대표는 "일본 유학 시절, 카라멜 하나를 먹기 위해 멀리서 오는 손님들을 보며 디저트의 힘을 실감했다. 문제는 결국 맛일 것이다"고 했다. 그는 "손님들과의 소통도 중요하다고 본다"면서 "앞으로 '베이킹 클래스'도 열어 지역 디저트 문화의 새로운 지평을 열어보고 싶다"고 했다.



🚶 부산전기전자도매상가 내 (2층 양자대방)

🏠 부산진구 서전로 46번길 10-7

🕒 13:00~21:00 / 휴일 : 수, 목요일

💳 카라멜 1박스(20개) 16,000원

☎ 051-808-2377



## 아틀리에 마카롱

### 알록달록한 색깔 속 오묘하고 부드러운 맛

마카롱(macaron)은 프랑스어로, 아몬드나 코코넛, 밀가루, 머랭(거품 낸 달걀 흰자위), 설탕 따위를 넣어 만든 고급 과자다. 알록달록한 색깔 속 오묘한 맛을 내는 마카롱은 최근 중요한 디저트의 하나로 부상했다.

아틀리에 마카롱은 2012년 7월 개업했다. '아틀리에'는 '작업실'이란 뜻. 부산에서 수제 마카롱을 부흥시킨다는 뜻이 내포돼 있었다. 당시만 해도 마카롱 가게는 호텔이나 백화점을 제외하면 시내에서 구경하기가 힘들었다.

대표 이선아 씨는 동국대 호텔경영학과를 나와 디저트에 관심을 갖고 호주로 날아가 요리 전문학교에서 수학했다. 호주에서 그는 페이스트리 셰프가 되어 마카롱의 매력에 흠뻑 빠졌고, 귀국해 마침내 마카롱 가게를 열었다.

그는 "마카롱은 재료는 단순한 편이지만 겉은 바삭하게 하고 속은 부드럽게 해야 해 생각보다 만들기가 까다롭다. 잘못 만들면 셀(껍질 바깥부분)이 매끈하지 않고, 너무 오래 말리면 피에(pied·주름진 가장자리)가 나오지 않는다"면서 수제엔 전문기술이 필요하다고 했다.

대표 메뉴는 팝콘버터, 크림치즈, 콘후레이크 맛 마카롱. 팝콘버터는 영화관에서 먹는 달달한 팝콘 맛과 비슷하다. 색깔이 예쁜 머랭 사이에 두툼하게 필러가 채워진 마카롱은 조금 베어 물어도 입 안에 풍미가 가득하다. 커피와 궁합이 잘 맞아 같이 먹으면 맛이 배가된다. 이 대표는 "오래도록 고객에게 사랑 받기 위해 지속적으로 새로운 메뉴를 개발할 생각이다"고 밝혔다.



🚶 놀이마루 뒤 지논 옆 🏠 부산진구 서전로 38번길 41 🕒 12:30~22:00 / 휴일 : 월요일 📞 마카롱 : 1개 2,500원, 1박스(6개) 14,000원 ☎ 051-818-2308

## 풀풀 (FULL FULL)

샐러드 전문점

### 샐러드로 건강과 다이어트 풀풀 해결

전포카페거리에는 재미있는 커피숍과 카페, 술집이 많지만, 아주 특이한 음식점들도 많이 들어서 있다. 손님들이 입맛과 취향에 따라 뭐든지 골라 먹을 수 있고, 그만한 대접을 받을 수 있다는 건 행복한 일이다.

놀이마루 후문쪽에 자리한 '풀풀(FULL FULL)'은 보기 드문 샐러드 전문점이다. 야채가 듬뿍 들어간 샐러드가 밥이 될까? 그런 걱정은 기우다. 큰 보울(bowl)에 가득 담긴 샐러드는 다이어트를 하며 영양을 챙길 수 있는 퓨전 건강식이다.

샐러드 메뉴는 풀풀 주현민 대표가 손수 개발했다. 주 대표는 "직장인이나 젊은이들이 손쉽게 먹을 수 있는 건강식이 없을까 고민하다, 나름의 오랜 식단 테스트를 통해 '부산판 샐러드'를 내놓았다"고 말했다. 풀풀은 '풀이 많다'는 의미와, '야채로 배를 채운다'는 중의적 뜻을 갖는다.

샐러드 종류는 기본 풀풀에서 치킨, 쉬림프, 리코타치즈 등 6가지다. 샐러드를 시키면 빵 한조각과 옥수수 수프, 발사믹 소스가 제공된다. 가본 사람은 일단 비주얼에 반한다. 한국식으로 만든 '코리안 보울' 샐러드의 경우, 적근대, 케일, 로메인, 적양파, 방울토마토, 브로콜리, 와일드라이스, 귀리, 병아리콩, 양송이버섯, 느타리버섯, 두부 등 10~12가지가 들어간다. 재료의 절묘한 조합, 여기에 샐러드의 생명이 있다.

샐러드와 별도로 판매되는 샌드위치도 과일을 얹는 식으로 맛깔나게 만들었다. 주 대표는 "앞으로 더 창의적인 식단을 개발해 카페거리의 대표적 음식 콘텐츠가 되게끔 노력하겠다"고 말했다.



🚶 놀이마루 뒤 전포성당 앞 🏠 부산진구 전포대로 209번길 22 🕒 11:30~22:00 / 휴일 : 월요일 📞 풀풀 샐러드 9,500원 ☎ 070-4228-6902

## 모루식당

### 일본 어느 골목에 있을법한 소박한 카레집

줄서는 집. 줄을 서도 늦으면 준비한 음식이 동나는 집. 일본식 카레 전문집 모루 식당은 네티즌들이 먼저 알고 찾아가는 집이다. '모루'는 일본어 'もろ'(그릇에 가득 담다)에서 따온 말이다.

사진만 보면 일본의 어느 작은 골목의 카레 식당을 만난 느낌이다. 식당을 이렇게 소박하게 꾸며도 되는 건가 싶다. 전체적으로 하얀색 톤이 여심을 자극한다. 문을 열고 들어서면 누구나 놀란다. 너무 작고 캄캄해서 놀라고, 카레 맛이 좋아서 또 놀란다. 식사를 모두 끝낼 때까지 '예쁘다'는 느낌이 가시지 않는다.

1층에는 창가 자리와 제법 넓직한 테이블 자리가 하나 있다. 2층은 천장이 낮은 다락방이다. 신발을 벗고 올라가야 한다. 2층의 다락방 창가 자리는 창밖 풍경을 보는 운치가 있다. 손님은 많이 앉아야 10명 남짓.

모루식당은 장은혜 대표가 2015년 5월 공구골목의 한 상가를 빌려 문을 열었다. 소품들이 아련한 추억을 불러온다. 벽시계, 거울, 한 장씩 뜯어내는 달력, 찻잔, 화분... 모퉁이에 세워진 청소도구조차 소품처럼 보인다. 소품들은 장 대표가 일본을 여행하며 현지 플리마켓 등에서 수시로 사 모은 것들이다.

메인 메뉴는 새우카레다. 생크림과 마늘향이 듬뿍 들어간 시금치카레도 있다. 새우-시금치를 반반씩 담은 반반카레도 있다. 접시 가운데에 종이배 모양의 밥을 놓고 서로 다른 카레를 담은 모습이 예쁘다.

"조금밖에 만들지 못하지만 정성껏 만듭니다." 장 대표의 음식 철학은 입소문을 타고 인터넷 공간을 달구고 있다. 장 대표는 "유명 맛집보다는 따뜻한 동네 밥집, 일본 여행을 하고 간 듯 오래 기억되는 밥집으로 남고 싶다"고 했다.



🚶 놀이마루 뒷길 중간쯤 🏠 부산진구 서전로 38번길 37 🕒 12:00~20:00 / 휴일 : 일, 월요일  
🍴 반반카레 9,000원 / 오늘 특선카레 8,000원 ☎ 010-2326-7108

## 제이제이그린 타이

### 부산서 맛보는 태국 문화, 태국 향취

"태국 음식은 사랑입니다." 처음 가본 사람은 깜짝 속을 수도 있다. 태국인이 운영하는 음식점으로 착각한다는 말이다. 입구의 외관부터 음식, 실내 인테리어까지 완전 태국식으로 꾸며놓았다. 식당에 들어서면 태국의 어느 도시에 여행 온 기분이다. 그린타이 주인은 정성원 씨. 요식업 경력 17년, 셰프 경력 10년째라니 이 분야의 베테랑이다. 부산에 태국 음식점이 몇 개 없다는 것을 파악한 정 대표는 태국 아이템으로 승부해 보기로 했다. 미국에 14년간 머물면서 자주 먹던 태국 음식의 알짜한 뒷맛이 그를 유혹한 면도 있다.

몇 년전부터 태국 타깃 여행이 시작됐고, 방콕 현지 재래시장과 거리의 포장마차, 플리마켓 등을 돌며 태국 물품을 집중적으로 사 모았다. 가게에 전시된 태국의 전국왕 사진이라든가, 태국 돈, 우표, 차량 번호판, 각종 포스터와 기념품 등은 대부분 정 대표가 수집한 것들이다. 레시피 개발과 태국식 인테리어 등은 정 대표가 모두 개인적 공부와 체험을 통해 터득했다고 한다.

"부산은 외국 음식점이 다양하지 못합니다. 세상은 글로벌하게 변하는데 먹는 것은 그렇지 못하죠. 태국 문화를 맛본다는 차원에서 계속 창의적 아이템을 연구할 생각입니다." 개업한지 1년도 안됐지만, 정 대표는 자신감이 넘쳤다.

대표 메뉴는 매운 스프가 곁들여지는 뽕양공과 태국의 볶음 쌀국수인 팻타이다. 볶음요리류와 커리류도 있다. 쌀과 카레, 채소 등은 태국에서 수입해 쓴다.

정 대표는 "앞으로 식당에서 '태국인의 밤'을 여는 등 민간교류를 활성화하는 방안도 찾겠다"고 전했다.



🚶 개라모르겠다(2층), 도쿄가다(1층) 옆 🏠 부산진구 전포대로 209번길 39-9 🕒 12:00~22:00 🍴 뽕양공 7,500원 / 팻타이(기본) 7,500원  
☎ 051-804-3308



# 도쿄가다

## 도쿄 현지보다 더 맛있는 규동 별미

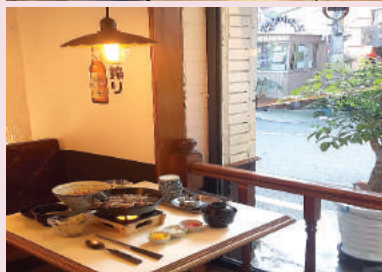
불연 듯 훅쩍 일본으로 떠나고 싶은 사람이라면 이 집을 찾으면 된다. 멀리서 들려오는 제목은 알 수 없지만 귀에 익숙한 일본음악이 발길을 멈추게 한다.

‘도쿄가다’는 전포카페거리의 특성에 맞춰 2016년 10월 개업한 일본 가정식 집이다. 젊은층의 기호에 맞게 현지식의 분위기를 한껏 살렸고, 가격도 큰 부담이 되지 않는 선에서 받고 있다. 이병석 대표는 “일본을 자주 오가면서 부산에서 일본을 느끼게 하자는 콘셉트로 가게를 열었다”고 했다.

인테리어 디자인을 전공한 이 대표는 가게의 인테리어 및 간판 로고를 직접 디자인 했다. 가게에서 이 대표를 마주친다면 한눈에 그를 알아본다. 간판 속의 신사 캐릭터가 바로 그의 얼굴이다.

수없이 일본을 오가며 현지의 분위기를 살리기 위해 인테리어 소품 하나 하나, 작은 그릇 하나 하나까지 신경을 썼다고 한다. 모두 그가 수집·제작한 것이다. 한마디로 이 가게의 음악, 조명, 음식, 그릇, 소품까지 모두 그의 연출이다.

가게의 대표 메뉴는 명란마요 규동이다. 일본인들이 선호하는 명란이란 음식을 한국인 입맛에 맞도록 짭짤하고 달짝지근하게 소스를 가미해 내놓고 있다. 무엇보다 규동은 일본 현지보다 더 맛있다는 점을 강조한다. 이밖에 사케동, 아나고텐동, 스키야키 정식, 믹스초밥이 인기가 있다. 모든 레시피는 이 대표가 오래전부터 운영해온 일식집의 노하우로 일본 유학파 셰프들과 개발했기에 현지의 맛이 듬뿍 묻어난다. 이 곳에서 밥을 먹다보면 어느 듯 나도 모르게 도쿄 어느 오래된 가정집에 와 있는 기분이 든다.



🚶 동남하이츠빌라 옆, 쌍용플래티넘타워 골목 🏠 부산진구 전포대로 209번길 39-9 🕒 11:30~21:00

🍽 명란마요규동 7,500원 / 스키야키정식 12,000원 / 아나고텐동 11,000원 ☎ 051-817-3108

# 개라모르겠다

애견카페

## 애완견이 손님 불러 함께 놀아주는 곳

이름부터 재미있다. ‘개라 모르겠다’면 개가 싫어할 법도 하지만 그렇지 않은 것 같다. 이곳은 개 놀이터이자 호텔이면서 개의 미용까지 해주는 애견센터이다. 개들이 뛰어 놀기 좋게 미끄럼틀도 있고, 잠자기 좋은 애견용 소파나 침대도 있다. 애완견을 싫어하는 사람도 이곳에선 좋아하지 않을 수 없다.

김현정 대표는 자신이 키우는 강아지들과 매 순간 순간 함께 하고 싶어 가게를 열었다고 했다. 지극한 강아지 사랑과 관심의 산물인 셈이다.

입주한 개는 모두 6마리. 개들도 나름 성격과 프로필이 있다. 지샤(여, 2016년 3월 출생)는 겁이 많고, 무릎위에 올라가는 걸 좋아한다. 다른 강아지에 대한 호기심이 많다. 지코(남, 2014. 5)는 사람을 엄청 좋아한다. 애교가 많아 만져주면 좋아한다. 하지만 덩치가 비슷한 강아지를 엄청 경계한다. 지방(여, 2016. 11)은 사람과 강아지를 좋아하지만, 방구를 많이 편다. 피곤할 때 안아주면 그대로 잠든다. 지젤(여, 2016. 12)은 천진난만하지만 앞발 만지는 걸 싫어한다. 지지(여, 2016. 12)는 성질이 있고 행동이 민첩하다. 김 대표는 “이런 프로필을 알고 입장하면 자신의 취향에 맞춰 재미 있게 놀 수 있다”고 조언했다.

강아지와 노는 데는 몇가지 수칙이 있다. 입장 전 손 세정, 과도한 스킨십 자제, 안을 땀 몸 전체로 안아주기, 간식은 주지 말 것 등이다. 이를 어기면 강제퇴장당할 수 있다. 반려견을 데려올 수는 있으나 대형견은 안 된다.

애견카페는 반려견이 늘어나는 현실에서 강아지의 사회성을 키우면서 강아지를 더욱 사랑하고 이해하는 이색 공간이다.



🚶 일식집 도쿄가다 2층 🏠 부산진구 전포대로 209번길 39-9 2층 🕒 12:00~22:00 🎫 입장료 : 8,000원 (1인 용료 포함)

☎ 051-804-1435

### 내 손으로 '특별한 선물'을 만든다

뭐든지 내 손으로 직접 하면 애착이 가고 보람도 커진다. DIY(Do It Yourself)의 매력이다. '꽃피움'은 전포카페거리의 수제 케이크 및 캔들 체험공방이자 기프트샵이다. 만들어진 제품을 사가는 것이 아니라, 필요한 것을 원하는대로 만들어 가져간다. 대표 김민채(33) 씨는 부산 출신으로 서울에서 슈거케이크 강사를 하다 '재미'와 '사업성'이 있다는 것을 알고 가게를 차렸다. 그는 "가게를 연지 1년쯤 됐는데, 단골도 생기고 관광객들도 많이 찾고 있다"며 "최근에는 웨딩케이크나 프리포즈 케이크를 직접 만들어가는 사람도 늘고 있다"고 소개했다. 꽃피움은 자체 클래스, 즉 체험공방을 운영 중이다. 클래스는 캔들, 슈거케이크, 나만의 향수만들기 등 3개가 돌아간다. 사전에 인스타그램이나 카카오톡, 전화를 통해 예약을 해야 한다. 수업은 1대 1도 가능하고, 친구나 연인이 같이 와서 들어도 된다. 1~2시간 강습을 통해 만들 수 있는 소이(soy)캔들이나 향수는 '특별한 선물'로 인기이다. 슈거케이크의 경우 먹는 것도 있지만 오래 간직할 수 있는 관상용도 만든다. 요즘 젊은이들은 '앙금 플라워 떡 케이크'도 좋아하는 편이라고 한다. 김 대표는 "전포카페거리의 분위기가 좋아 꼭 이곳에서 수제 가게를 열고 싶었다"면서 "카페거리에 수제문화를 만드는 씨앗이 되었으면 한다"고 말했다.



🚶 은화수식당, 연운당 맞은 편 🏠 부산진구 서전로 46번길 62-4 🕒 12:00~20:00 🍰 케이크 · 소이캔들 만들기 / 답례품 주문 제작  
☎️ 수업 예약 : 010- 3355- 2521

### 동화 속 요술공주가 꾸민듯한 소품점

시집에서나 등장할 법한 감성적인 문구, '별한스푼' 소품점도 이 정도면 미니 백화점이다. 수입인형과 액세서리, 컨츄리 인형, 학용품, 가정 소품까지 실로 없는 게 없다. 이 중 상당수는 핸드메이드 제품으로 따고 정성이 들어간 것이다. '별한스푼'은 전포카페거리의 명물 소품샵 겸 공방 이름이다. 키덜트(kid+adult) 문화를 반영하듯 젊은층은 물론 중장년층과 관광객들도 즐겨 찾는다. 간판 디자인이나 입구의 인테리어가 예사롭지 않다. 2층 샅으로 오르는 좁은 계단은 조심하라는 뜻에서 '검손의 문'이라 칭했는데, 그 자체로 작은 포토존 역할을 한다. 매장에 들어서면 눈이 확확 돌아간다. 진열장에 빼곡이 오밀조밀 들어찬 각종 인형과 소품들은 어떻게 모았나 심을 정도로 종류가 많다. 동화속 요술공주가 사는 집 같다. 걱정을 대신해 준다는 '걱정인형'부터 이웃집 토토로, 지브리 아이들 같은 낯익은 인형도 보인다. 이들 대부분은 가게 주인이 수시로 일본을 오가며 사모는 것이라 한다. 몇몇 핸드 메이드 액세서리에는 '촬영금지' 표시가 돼 있다. 무분별한 디자인 도용을 방지하기 위해서란다. 가게를 오픈 한 것은 2015년. 알게 모르게 입소문이 나면서 단골도 생겼다. 매장에는 별도의 공방이 있다. 가게 주인이 펠트나 자수공예를 하며 손수 공예품을 만드는 공간이다. 그는 이 공방에서 수강생을 가르치거나 학교나 문화센터 등으로 외부 강의를 나가기도 한다. 가게 측은 "이 가게에 오는 손님들이 모두 행복해 졌으면 좋겠다. 딱딱한 삶 속에 자그마한 미소를 선물해 주고 싶다"고 말했다.



🚶 V.T.코스메틱 옆 🏠 부산진구 서전로 46번길 62-4 2층 🕒 12:00~22:00  
🎨 핸드메이드 작품, 수입 인형, 액세서리, 펠트, 자수 📷 인스타그램 spoonful\_star



## 카페 3002 핸드드립 커피 속에 담긴 소망 포스트잇

“우리 카페 자랑요? 단연 핸드 드립 커피죠. 맛과 향이 다를 걸요.” ‘카페 3002’ 대표 이현석 씨는 그 자신 지독한 커피 마니아다. 로스팅과 바리스타 경력만 9년이다. 로스팅은 직화(直火)를 고집한다. 불이 직접 닿으면 당도가 높은 진한 커피가 나온다. 이 대표는 화력과 회전 속도의 절묘한 조합을 찾아 저마다 맛과 향이 특이한 고품질의 과테말라, 엘살바도르, 에피오피아 커피를 내놓는다. ‘카페 3002’는 원래 전 주인이 캘리그라피(손글씨)를 통해 손님과 소통하는 카페로 알려졌던 곳이다. ‘3002(삼천이)’는 전 주인 강아지의 이름이란다. 함께 일하다 카페를 물려 받았다는 이 대표는 ‘포스트잇 소망 적기’라는 색다른 카페 문화를 만들고 있다. 카페에서 주제를 제시하면 말풍선 식으로 손님이 소망을 적는다. 카페 벽면에는 소망 포스트잇이 도배되다시피 붙어 있다.



☺ 부산진구 서천로 38번길 43-13 ☎ 13:00~22:00 / 휴일 : 화요일  
☎ 수제 커피, 계절별 케이크 ☎ 051-803-4002

## 차우 티 하우스 친구같은 차, 다이어트에도 좋은 차

카페하면 바로 커피가 떠오르지만, 요즘은 다양한 차(茶)를 파는 카페도 늘어났다. 얼그레이(영국 홍차), 아쌈(인도 재래종 차), 루이보스(남아프리카 원주민이 마시는 차) 같은 차는 일반 시민들에게 낯설지 않은 차들이다. 이런 종류의 차를 마실 수 있는 가게중 하나가 차우 티 하우스다. 차우 티 하우스는 ‘독특한 버블티’ 전문점이다. 가게 이름 차우(茶友, CHAWOO)는 ‘차를 친구처럼 가까이 하자’라는 뜻으로 카페거리에 잘 어울리는 이름이다. 주재료는 타피오카 펄과 잎차, 멸균우유다. 타피오카 펄은 열대식물 뿌리인 카사아 전분으로 만든 것으로 비타민C가 풍부해 다이어트에 효과적이라 한다. 가게 주인은 “차우 티 하우스는 방부제나 유화제, 인공색소가 들어가지 않아 어린이들에게도 인기가 많고, 남녀노소 모두가 좋아하는 음료”라고 말했다. 가게가 모던하면서도 깨끗하다는 인상도 준다.



☺ 부산진구 전포대로 209번길 15 ☎ 10:00~23:00 / 연중무휴 ☎ 051-936-0181  
☎ 돼지바 셰이크 4,500원 / 얼그레이 밀크티 2,900원 / 스쿠류바 셰이크 3,700원

## 유달리



### 보틀에 맛과 사랑, 정성을 담다

개성시대다. 기억이 되던가 사랑을 받으려면 뭔가 새롭고 달라야 한다. 종이컵이나 머그컵이 아닌 보틀(병)에 음료를 담아 준다면, 그리고 다 마신 뒤엔 그것을 기념으로 가져가게 한다면! 이런 발상으로 젊은 손님을 끄는 디저트 카페가 ‘유달리(U-DALLY)’이다. 대표 박용수 씨는 “뭔가 차별화된 가치를 창출한다는 생각으로 2016년 초 개업했다”고 말한다. 대표 메뉴는 생과일쥬스, 와플, 베이글 등. 보틀은 계절별로 달라진다. 보틀을 얻기 위해 일부러 카페를 찾는 손님도 많다.

☺ 부산진구 전포대로 209번길 22 ☎ 11:30~21:00  
☎ 생과일 쥬스, 딸기라떼 ☎ 051-804-2470

## 서울키친



### 할머니 집에 온듯 친근한 가정집 카페

카페가 화려하리란 것은 선입견이다. 기존 건물을 있는 그대로 활용하여 자연스러움을 살리는 것도 카페의 전략이 될 수 있다. ‘서울키친’은 서울 내기들이 부산에 내려와 동지를 만든 곳이다. 가정집을 빌려 꾸렸는데, 맨얼굴의 자연스러움이 친근함과 정겨움이 되어 다가온다. 3층 옥상은 외할머니 집 옥상에 평상을 깔아놓은 분위기다. 대표 메뉴는 오리지널 치즈 스콘(구운빵)과 연어 라이스다. 재료는 유기농을 쓰고 디저트 종류도 직접 만든다. 카운트 앞에는 주인이 일본에서 가져온 생활용품들이 전시돼 있으며 팔기도 한다. 테이블 꽃아둔 꽃은 매일 바뀌는 생화다.

☺ 부산진구 전포대로 209번길 20 2층 ☎ 12:00~22:00 / 휴일 : 월요일  
☎ 갈비살라이스 11,000원 / 치킨라이스 9,000원 ☎ 051-818-6585

## 러브 썸



### 여심 저격하는 분홍빛 예쁜 카페

분홍색은 여심을 설레게 한다. 분홍색은 온화함과 소녀다움, 로맨틱, 행복 등을 상징한다. '러브 썸'은 분홍 콘셉트로 기획되어 운영 중인 이색 카페다. 출입구부터 주요 실내 인테리어까지 온통 분홍색이다. 종 이컵도 분홍색으로 별도 제작했다.

2017년초 문을 연 신생 카페지만, 예상대로 여자 손님이 많이 찾는다. 주말에는 아예 자리가 없을 정도란다. SNS에 입소문이 퍼지면서 일부러 사진을 찍겠다고 찾아오는 사람도 적지 않다. 메뉴에도 기존 라떼에 핑크색 크림을 얹은 핑크라떼와 바닐라와 아이스크림이 곁들여지는 썸 라떼가 있다.

☺ 부산진구 서전로 38번길 37 ☎ 12:30~22:30 / 연중무휴

☎ 러브썸 라떼 5,300원 ☎ 010-4871-0922

## 빵공장 리오



### 자꾸자꾸 먹고 싶은 갓 구운 빵의 유혹

빵이 가장 맛있을 때는 갓 구웠을 때다. 갓 구운 빵은 고소하면서도 향긋해 식감을 자극한다. 진짜 맛있는 빵은 식재료도 중요하지만 장인의 손맛이 스며들어야 한다.

'빵공장 리오'에 가면 '갓 구운 빵'을 실컷 구경할 수 있다. 여기서 만드는 '자꾸자꾸'라는 브랜드의 빵은 한번 먹어본 사람은 자꾸 먹고 싶어진다. 바삭한 아몬드 크림이 들어가는데 그 맛이 일품이다.

2017년 4월 문을 연 빵공장 리오는 본점이 양산 물금에 있다. 아버지의 오랜 노하우를 고스란히 전수받아 아들이 전포카페거리에서 2호점을 연 것이다. 빵공장 리오는 '맛과 질은 고품격, 가격은 착하게'를 원칙으로 빵의 신세계를 열어가고 있다.

☺ 부산진구 전포대로 209번길 45 ☎ 10:00~20:00 / 휴일 : 월요일

☎ 딸기 오를렛빵(4개들이) 5,000원 ☎ 051-802-5144

## 꼼빠농

### 마차바퀴처럼 든든한 빵의 동반자

전포카페거리에서 한 5~6년 된 가게는 터주대감 대접을 받는다. 카페 거리 역사가 짧거니와 그만큼 변화가 많다는 말이기도 하다.

꼼빠농은 2012년 9월 개업해 줄곧 '베이커리 카페'로서 명성을 유지하고 있다. 카페 방명록엔 5년의 흔적이 생생하다. 꼼빠농은 프랑스로 '동반자'란 뜻이고, 영화 '해피해피 브레드'에서는 '빵을 나눠 먹는 사이'로 해석된다. 인테리어도 프랑스풍이다. 가게 창문에 달아놓은 마차바퀴가 눈길을 끈다. 핸드드립 커피와 빵, 쿠키 등을 판다. 친 형제가 운영하며 커피와 빵만은 어디에 내놔도 손색없는 맛이라고 자랑한다.



☺ 부산진구 서전로 46번길 34 ☎ 10:30~22:00 / 휴일 : 일요일

☎ 핸드드립 커피 3,500원 ☎ 051-803-3266

## 그가 만든 크레페

(위메이크)



### 둥글게 만 아삭아삭 향기로운 과일맛

크레페(crepe)는 프랑스 요리 중 얇게 구운 팬케이크를 일컫는다. 프랑스어의 '크레프'(둥글게 말다)가 이탈리아로 건너가 크레페가 되었는데 유럽 전역에서 인기가 있다.

'그가' 창원에서 크레페를 들고 2017년 3월 부산으로 왔다. 창원에서 4년 정도 운영 경험을 쌓은 30대 초반의 두 청년이 전포카페거리에서 새로운 사업을 펼치기 시작한 것. 가게는 가정집을 개조했는데, 하얀색 톤을 사용해 전체적으로 산뜻하고 모던한 이미지를 준다.

메인 메뉴는 당연히 크레페. 한 입 베어물면 바삭한 식감과 과일의 향긋한 맛이 입안에 오래 머문다. 시즌 과일을 사용한 계절 메뉴는 계속 개발 중이다.

☺ 부산진구 서전로 46번길 62-4 ☎ 12:00~22:00 / 휴일 : 월요일 ☎ 070-8882-5892

☎ 딸기 바나나 크레페 3,500원 / 안녕시리즈(계절스무디) 6,000원 / 바닐라몽 4,000원





### 수프가 한끼 식사가 되는 순간

수프(soup)가 가장 맛있는 온도는 몇 도일까. ‘썹 65°C’는 가게 이름 속에 그 답을 드러내고 있다. 수프 맛이 딱 좋을 만큼 따뜻미지근할 때 수프의 온도는 65°C라고 한다. 오랜 경험칙이 얻어낸 온도다. 2016년 11월 개업한 ‘썹 65°C’는 오로지 수프의 맛으로 승부하는 가게다. 가게 주인은 “수프가 식전에 먹는 에피타이즈가 아니라, 한끼 식사가 될 수 있게끔 세트 메뉴(수프+빵+샐러드+잼)를 내놓고 있다”고 소개했다. 주방에서 만들지 않고 집에서 전문 셰프가 신선한 재료를 사용해 ‘핸드메이드’로 가져온다는 것도 특징이다.

☛ 부산진구 전포대로 209번길 33 ☎ 11:30~21:00 / 휴일 : 일요일  
☛ 엘로우(단호박) 수프 세트 9,000원 ☎ 051-804-1492



### 세상의 모든 빵을 사각에 가두다

사각은 맛 있다? 그렇지도 모른다. 큐브 모양의 아기자기한 네모난 식빵들이 구미를 당긴다. 가게의 슬로건이 재미 있다. ‘세상의 모든 빵을 사각에 가두다’. 사각이 보기 좋고 먹기 좋기에 이름 지었다는 사각 식빵. 가게 안은 고소하고 달달한 냄새로 가득하다. 빵의 맛은 12가지지만 형태는 사각 하나다. 가게 측은 “이곳의 빵은 유기농 통밀 천연 발효종 식빵”이라면서 좋은 재료로 정직하고 맛깔난 빵을 빚는 게 우리 가게의 꿈이라고 말했다. 엄마와 아들, 딸이 함께 참여해 빵집을 운영하는 것도 이채롭다.

☛ 부산진구 전포대로 209번길 9 1층 ☎ 10:00~22:00 / 연중무휴  
☛ 우유식빵 2,500원 / 과일식빵 3,000원 ☎ 070-7399-0102

### 화끈하게 굽는 나폴리 화덕피자

전포카페거리에서 만나는 ‘나폴리 맛’은 확실히 별미다. 화덕 피자집으로 유명한 이 가게는 맛과 서비스로 유명세를 타고 있다. 가게 측은 셰프와 알바생 등 10여명의 직원들에게 매일 서비스 교육을 한다고 전했다. 주택을 개조한 레스토랑이지만, 아기자기한 인테리어로 인해 이국적 분위기도 풍긴다. 카페명 ‘1984’는 주인의 출생연도이자 가게 전화번호다. 서면 전포점이 본점이며 최근 금정구 남산점과 양산점이 새로 생겼다. 대표 메뉴는 화덕 피자과 파스타다. 나폴리 화덕에 480°C 이상의 고온에서 1분 이내로 구워내는 나폴리 피자는 촉촉하고 쫄깃한 맛이 특징이다.



☛ 부산진구 전포대로 209번길 17-6 ☎ 12:00~21:30 / 연중무휴  
☛ 엑스트라 마르게리따(피자) 16,000원 / 포르마지오 14,000원 ☎ 051-816-1984



### ‘팔팔 끓는’ 순수 곱창 전골로 속풀이

뭐든지 ‘팔팔’ 끓어야 맛이 난다. 미지근하면 맛도 미지근하다. ‘팔팔’은 곱창전골집이다. 주인이 순수 전골 레시피를 개발했다는데 맛이 ‘팔팔 끓는다’. 보통 곱창전골 육수를 낼 때 대창과 곱창을 섞는데 여기서 깔끔한 국물을 내기 위해 순수 곱창만을 사용한다고. 2016년 12월 개업했으나 입소문을 타고 많이 알려졌다. 전포카페거리 속에서도 다소 한적한 장소를 택한 것은 밥은 편하게, 자유롭게 먹어야 한다는 생각에서다. 번호표 받고 기다리는 손님에겐 따로 연락을 드릴 만큼 서비스도 남다르다. 가게 안에는 와인병과 파리 에펠탑이 전시돼 있어 와인바인가 하는 느낌도 준다. 젊은층을 겨냥하다 보니 다소 세련미를 입혔을 뿐, 메인 메뉴는 어디까지나 곱창전골이다.

☛ 부산진구 전포대로 199번길 12 ☎ 11:00~24:00 ☛ 곱창, 순대전골  
☎ 070-7524-8121



### 좋은 사람과 '좋은 날' 만드는 스페인 음식점

평일 점심특선으로 스페인식을 먹는다면 전포카페거리에서 이런 로망이 가능하다. 모든 빠에야(프라이팬 요리)는 6,000원에, 하몽 샐러드는 8,000원에 먹을 수 있다. '부엔디아'는 스페인으로 '좋은 날'이다. 스페인 음식점은 부산에서 몇 개 안 된다.

대표 메뉴는 빠에야, 감바스, 하몽샐러드 등이다. 모두 스페인 음식이지만 한국인에게 거부감이 별로 없다. 오히려 이국의 맛과 정취를 즐길만하다. 주인은 30대 초반의 여성으로, 미국과 유럽 리츠칼튼 호텔에서 8년간 셰프일을 하면서 음식을 배웠다고 한다. 메인 셰프가 스페인 사람이었던 게 결정적 인연이었고, 그후 스페인 레스토랑에 근무하면서 그곳 전통 요리법을 배웠다. 드레싱, 소스, 육수, 크로켓 등 모든 재료는 직접 만들어 내놓는다.

🏠 부산진구 서전로 46번길 64 🕒 12:00~22:30  
🍷 빠에야, 감바스, 하몽샐러드 📞 010-5493-5766

### 혼밥 · 혼술족을 위한 나만의 깔끔한 화로

혼밥 · 혼술은 이제 우리 시대의 트렌드다. '아로(我爐)'는 혼밥 · 혼술족들이 당당하게 들어가 제값 내고 고기를 굽고 밥을 먹을 수 있는 식당이다. '아로'는 뜻이 다의적이다. 우리말로 '아로새기다. 마음속에 또렷이 기억하여 두다'라는 뜻이 있고, 스페인어로는 '춤을 멈추고 한 잔 합시다!'라는 뜻을 갖는다. 그보다는 본래의 뜻인 '나 아(我)' '화로 로(爐)'에 주목하면 나만의 화로 즉, 나를 위한 불판(화덕)에 고기를 굽는다는 뜻이 된다. 혼술 · 혼밥 족에게 딱 맞는 콘셉트의 고깃집이다. 대표 메뉴는 돼지고기 특수부위, 즉 가브리살과 향정살, 토시살, 뽕살 소금구이다. 아로 주인은 "한국의 독상문화를 살려 누구든 혼자 편하게 드실수 있는 정이 넘치는 가게를 만들고 싶다"고 말했다.



🏠 부산진구 서전로 38번길 43-13 104호 🕒 11:30~02:00  
🍷 가브리살 · 향정살 · 돼지토시살 · 돼지뽕살(100g) : 10,000원 📞 010-9329-0823



### 좋은 재료로 요리를 짓는 일본식 선술집

이름이 근사하다. 요작(料作): 요리를 짓다. 주인 겸 셰프 이민호 씨는 광주 출신으로 대학 호텔조리과에 들어가 3년을 다니다 자퇴, 스스로 요리의 길을 걷고 있다. 서울로 올라가 일하던 중 일본에서 공부한 훌륭한 요리 스승을 만났다. 이때 요리에 눈뜨고 창의력을 발휘할 수 있는 계기가 되었다고 한다.

집안이 요리 가족이다. 어머니는 광주에서 한정식집을, 누나는 스테이크집을 열고 있는데, 이름이 모두 '요작'이다. 전포동 요작은 이자카야, 즉 일본식 선술집이다. 대표 메뉴는 사시미와 꼬지. 적게 남기더라도 좋은 재료를 쓰고 좋은 평가를 받았다는 게 '요작'의 철학이다.

🏠 부산진구 전포대로 209번길 39 🍷 사시미, 꼬지, 나베 📞 010-2299-8281  
🕒 평일 17:00 ~02:00 / 주말 17:00~03:00 / 연중무휴



### 생각있는 물건을 편하게 쇼핑하는 곳

영어로 오브젝트(Object)라 쓰고 우리말로 '사물(思物)'이라 옮기면 '생각이 있는 물건'이 된다. 2014년 12월 문을 연 '오브젝트'는 일상용품이나 액세서리, 소품 등을 팔지만, 단순한 편집샵은 아니다. 진열대에 있는 물건들은 작가들이 만든 핸드메이드 작품이거나 재활용품, 재생품이 대부분이다. 물물교환 코너도 있다. 집에 있는 것을 가져가서 필요한 물건을 바꾸오는 코너다. 오브젝트는 서울에 본점을 포함해 2곳, 부산에 1곳 있다.

박창영 매니저는 "우리는 '현명한 소비의 선택'을 모토로 '필요 없는' 물건을 '필요 있게' 바꾸고, 낡은 것의 가치를 되살리는 공간을 지향한다"고 말했다.

🏠 부산진구 전포대로 209번길 11 🕒 11:00~22:00  
🍷 수제품, 에코백, 학용품 등 📞 070-8813-6614



## 파인드샵 가수 쌤디가 다녀간 만물 편집샵

입구에 귀여운 기린과 얼룩말 인형이 나와 손님을 맞는다. 귀엽고 깜찍하다. 파인드샵의 정체성을 설명하는 듯하다. 숫제 없는 게 없다. 유행하는 옷가지와 모자, 예코백, 선글라스, 핸드폰 케이스, 예쁜 화병 그리고 선인장과 다육이들까지...

전시장 한쪽엔 '바다보석'이란 액세서리 브랜드도 보인다. 인간이 바다에 버린 유리조각 등을 수거해 공예품을 만든 것이라한다. 취지가 좋다. '바다로부터 보석을 줌다'라는 브랜드 슬로건도 멋지다.

얼마전엔 부산 출신의 연예인 '쌤디'가 다녀갔다. 매 주말 오전마다 오는 단골이 생겼고, 외국인 관광객들도 수시로 찾아들고 있다고 한다. 서면의 훈녀, 멋녀들을 불러모으는 파인드샵은 카페거리를 색다르게 편집하고 있다.



🏠 부산진구 전포대로 205 1층 🕒 12:00~22:00  
📞 의류, 예코백, 모자, 다육이 ☎ 010-4566-8070

## 블루마운틴



### 까칠한 가시와 사철 푸른 잎에 빠진 사람

선인장(仙人掌)은 표면에 가시가 2~5개씩 돌아 있는 열대산 식물이다. 여름철에 피는 적황색의 꽃은 아주 매혹적이다. 선인장 잎은 왜 가시 모양일까. 동물들이 어린 잎을 먹지 못하게 함으로써 줄기 손상에 따른 물의 손실을 막아 주려하기 때문이다.

블루마운틴은 이같은 특성을 지닌 선인장만 취급하는 전문숍이다. 가게 주인은 원예를 공부하다 선인장에 푹 빠지게 되었고, 전문 가게를 열게 되었다고 한다. 실내 인테리어하는 분들이 많이 사러 오지만, 최근엔 꽃다발 대신 선인장을 찾는 사람도 늘고 있다고, 주문 제작도 가능하다고 한다.

🏠 부산진구 서전로 46번길 32 🕒 12:00~20:00 / 휴무: 월요일  
📞 화분 선인장: 2만~3만원 선 ☎ 010-6238-0740

## 애니메 클럽



### 애니메이션 오타쿠들이 모이는 소통 교류 공간

개성시대다. 카페거리는 다양한 개성과 특성이 공존, 시너지 효과를 얻을 때 지속가능성이 생긴다. 애니메 클럽은 10~20대 젊은 고객을 겨냥, 장난감이나 완구, 애니메이션, 기념품 등을 전문적으로 취급하는 가게다. 매장에 들어서면 귀여운 굿즈와 피규어, 나노블럭, 캡슐토이, 퍼즐 등 유행 상품이 즐비하다.

추천 상품은 아날로그 놀이의 정석이라할 수 있는 직소 퍼즐. 커플 고객이 퍼즐을 맞추며 데이트를 즐기기도 좋다. 주요 제품들은 일본에서 직 수입하고 경우에 따라 라이선스 계약을 통해 직접 제조하여 팔기도 한다. 가게측은 “부산 애니메이션 오타쿠들을 위한 성지가 되는 것이 꿈”이라고 밝혔다.

🏠 부산진구 전포대로 209번길 39-4 지하 1층 🕒 12:00~21:00  
📞 직소퍼즐 ☎ 070-4065-4859

## 카페 안에 사주와 타로

### 청춘의 내일 운세 풀어보며 커피 한잔

카페는 진화한다. 카페의 기능이 커피나 디저트, 음식을 파는 데서 나아가 사주와 타로점까지 봐주는 곳이 생겼다. 타로는 점치기나 게임에 활용되는 그림 카드를 말한다. '카페 안에 사주와 타로'는 가게 이름 그대로 커피나 음료를 마시면서 사주를 보는 곳이다. 보통 철학관과는 분위기가 판이하다. 물론 커피만 마셔도 된다. 가게 측에 따르면 사주나 타로는 나이든 사람보다 젊은이들에게 더 인기가. 연말이나 새해에는 손님이 더 많고, 종종 외국인들도 찾아온다. 비오는 수요일엔 커피값이 30% 할인된다.



🏠 부산진구 서전로 46번길 62-8 🕒 12:00~24:00 / 연중무휴  
📞 사주 : 15,000원부터 / 타로 : 5,000원부터 ☎ 051-818-6430

## 놀이의 고수를 꿈꾸는 청소년 문화체험 공간

### 놀이마루

옛 중앙중학교 이전 부지에 부산시교육청이 꾸민 청소년 복합 교육·문화 체험 공간이다. 전포카페거리의 들머리이자 중심부에 위치한다. 부지는 1만4,273㎡(4,325평)이고, 건물은 4층 짜리 본관동과 수위실이 있다. 2016년 9월 이전에는 부산과학기술협의회가 운영해온 '궁리마루'가 있었다. '마루'는 '최고'라는 뜻의 순우리말이다.

부산시 교육청은 '움' '쉽' '틈'을 키워드로 한 다양한 교육·문화 융합 및 체험 프로그램을 운영 중이다. 놀이마루 안에는 부산의 중·고교생들과 미술 및 예술 영재교육 강사들이 재능 기부를 통해 만든 입체조형물 7점과 벽화 1000점이 꾸며져 이색 볼거리를 제공한다.



## 도심 상업지대에서 번져나는 사랑의 향기

### 전포성당

전포카페거리 중심에 자리한 천주교 부산교구 소속 성당이다. 1972년 11월 서면성당에서 분리된 전포성당의 설립이 인가되고, 초대 이돈우(레오) 주임 신부에 이어 송기인(베드로) 주임 신부가 부임해 대지 1,320㎡ 위에 성전을 세웠다. 그후 1989년에 대대적인 보수공사를 통해 현 성전의 모습을 갖추었다.

성당 내에는 평신도사도직협의회를 중심으로 연도회, 야고보회, 안드레아회, 프란치스코회, 성모회, 젊음의 샘 등 많은 단체들이 있다. 미사는 일요일 오전 6시 30분, 11시, 오후 7시 30분 세 차례 있고, 평일에도 오전 오후로 나눠 열린다. 전포성당은 서면 로터리에서 500m 내에 위치한 상업지대인 관계로 주변의 상가 신자들이 많다.



## 사랑과 우정을 약속하는 젊음의 거리

### 서면특화거리

서면 주디스태화 주변 젊은이들이 많이 모이는 거리를 일컫는다. 젊음의 거리, 음식거리, 학원거리로 나누어 광장 3곳에 사랑, 우정, 약속이라는 테마를 설정해 각각의 조형물을 설치했다. 조형물 주변은 각종 공연 등 문화예술 활동 공간으로 활용되고 있다.

1990년대까지 이곳에는 부산의 대표적인 극장들이 들어서 '영화'를 누렸다. 중앙로 변의 동보극장(1957~93), 태화극장(1962~82), 대한극장(1970~99) 등은 주말이면 관객들로 북새통을 이뤘다. 70년대 극장이 많았을 때는 단관, 소극장 해서 40여 곳에 달했으나 지금은 5곳 정도가 남아 있다.



## 서면의 걷고 싶은 길, 가을엔 노란 은행나무 축제

### 동천은행나무길

서면의 전포천 복개도로를 따라 난 동천로 대중교통전용지구를 일컫는 길이다. 길이는 NC백화점 서면점에서 동천을 만나는 더 샵 센트럴스타까지 약 740m이다. 이 거리는 늦가을이면 자연스럽게 은행나무 축제가 펼쳐진다. 자연이 도시에 안겨준 선물이다. 보도가 넓어 걷기도 좋고 놀기도 좋다. 주말이면 아트 플리마켓이 열려 청년 창업자들의 수공예품과 예술 작품을 구경할 기회도 생긴다.

도로변 일부 가게들은 건물을 부분 개조해 과거와 미래가 공존하는 독특한 분위기를 연출, 손님을 불러 모으고 있다. 동천과 가까운 동천로 끝에는 물고기 기가 힘차게 뛰노는 모양의 '동천 약어(躍魚)' 조형물이 설치돼 있다.

# 전포카페거리 찾아오는 길

## 도시철도

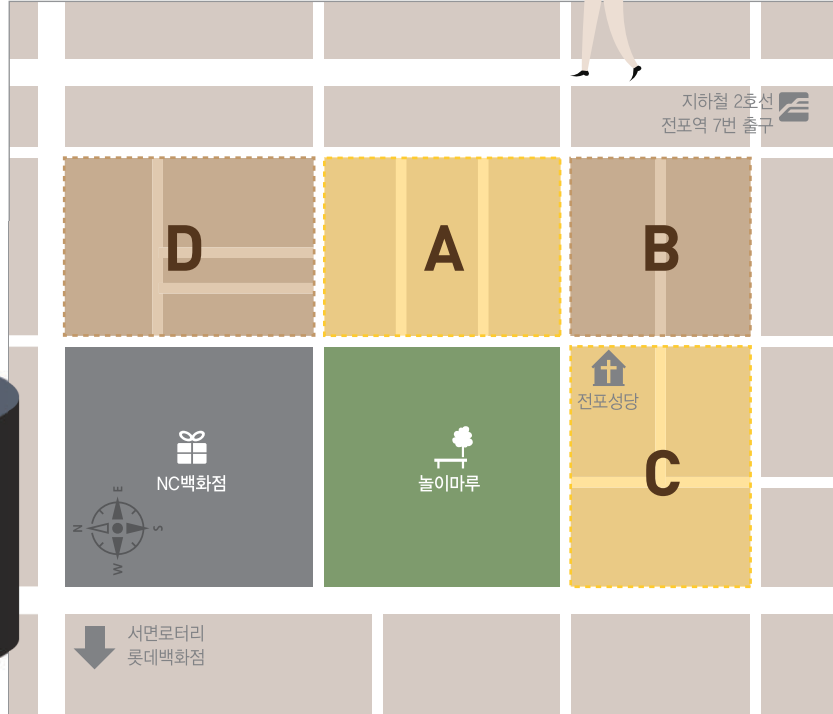
- ① 도시철도 1호선 : 서면역 2, 4, 6, 8번 출구 → 지하도 → 주디스 태화 신관 → 부전도서관, 놀이마루(도보 약 10분)
- ② 도시철도 2호선 : 전포역 7번 출구 → CJ헬로비전 → 전포성당

## 시내버스

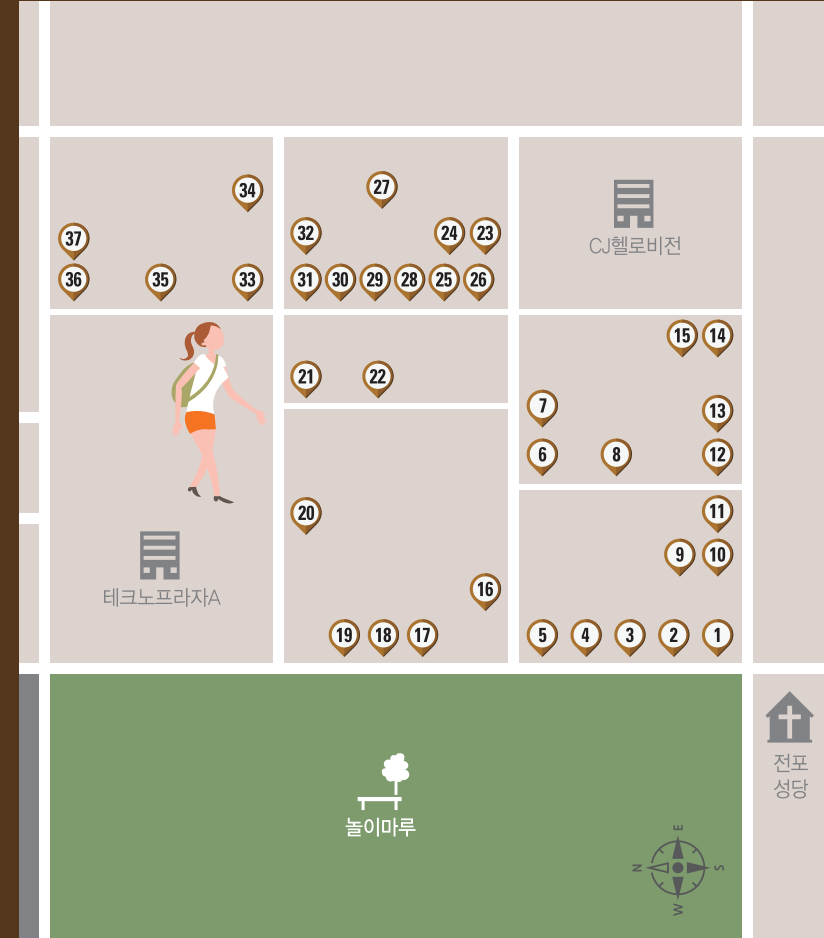
- ① 부전도서관 (05-278) : 일반 20, 133, 138-1, 169-1 / 급행 1002
- ② 부전도서관 (05-281) : 일반 5-1, 10, 29, 43, 582, 57, 80, 99, 111
- ③ NC백화점 (05-253) : 일반 24,160 / 마을 남구10, 부산진구12

## 자가용

- ① 전포카페거리 일대 사설 주차장 이용



## 전포카페거리 지도 | A구역



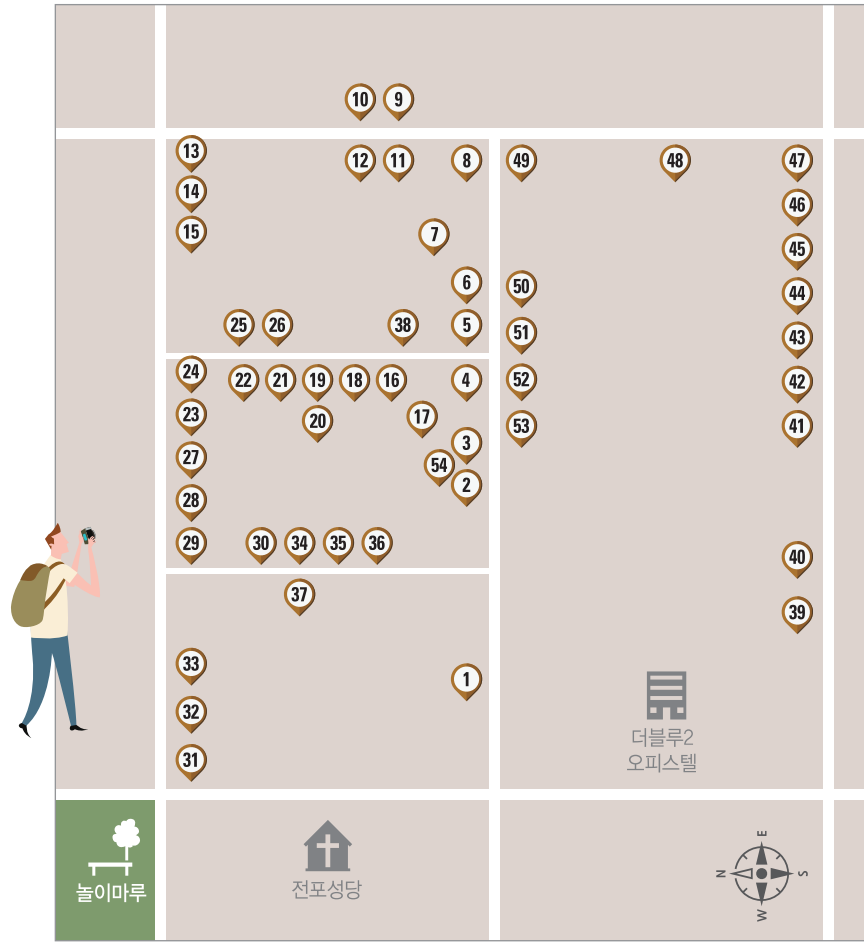
- 1 도교빙수
- 2 풀풀
- 3 유(U:)달리
- 4 흑백 사진관
- 5 리얼펍 (주점)
- 6 지미지니팍
- 7 카페 5탁구
- 8 꼬꼬아찌 숯불치킨
- 9 서울키친 (2F)
- 10 달리 (1F)
- 11 카페 더 레드
- 12 제이드 (옷)
- 13 달라 100%초콜릿
- 14 와락
- 15 에스파스 (2F, 카페)
- 16 아플리에 마카롱
- 17 코지 컨테이너 (카페)
- 18 러브 썸 (카페)
- 19 모루식당
- 20 오롯분식당
- 21 파이 왕
- 22 시계토끼의 유혹
- 23 카페 3002
- 24 헤아릴 (2F, 일식)
- 25 디라이트 (장난감)
- 26 야매식당
- 27 미르미르 (옷)
- 28 매나니 (빵)
- 29 아로(돼지고기)
- 30 카페 TMOR
- 31 애플빈
- 32 CPOT (레스토랑)
- 33 꿈빠농 (카페)
- 34 켄마
- 35 블루 마운틴 (선인장)
- 36 디어리스트 (슈가그래프트)
- 37 언더 더 C (수제꽃)





전포카페거리 지도 | B구역

- |                     |               |
|---------------------|---------------|
| 1 카페 더 맨션           | 28 베이커스       |
| 2 손오공식당             | 29 차우 티 하우스   |
| 3 도쿄그집              | 30 말린다를 (3F)  |
| 4 결집                | 31 커피 스미스     |
| 5 코스메틱              | 32 이찌방 치즈케이크  |
| 6 별한스폰              | 33 카페 메인      |
| 7 그가 만든 크레페         | 34 사란스 가든 (꽃) |
| 8 낭만식당              | 35 널          |
| 9 #파인드              | 36 오공복이       |
| 10 꽃이 피다 (꽃)        | 37 1984 나폴리   |
| 11 빛나다 (네일)         | 38 꽃피움        |
| 12 르비쥬 (헤어)         | 39 시부야        |
| 13 세븐 일레븐           | 40 더 카츠       |
| 14 달달 (3F, 디저트)     | 41 발로 (빵)     |
| 15 리틀 프랑            | 42 틈새리면       |
| 16 더 두루             | 43 현, 맨스 스테이크 |
| 17 카페안에 사주와 타로 (2F) | 44 베이글 카페     |
| 18 은화수 식당           | 45 디노 브런치     |
| 19 연운당              | 46 화색         |
| 20 걸 크러쉬 (2F)       | 47 전자담배       |
| 21 샤리 (2F)          | 48 팔팔 (식당)    |
| 22 어퍼컷 식당           | 49 일등교자       |
| 23 카페 로드209         | 50 스시공장       |
| 24 오브젝트 (편집샵)       | 51 카츠와라 (돈가스) |
| 25 뚜아루즈             | 52 부엔디아       |
| 26 사각식빵             | 53 맛있는 한끼     |
| 27 모자지간 (주점)        | 54 미트테리언      |



2017년 4월말 현재

전포카페거리 지도 | C구역

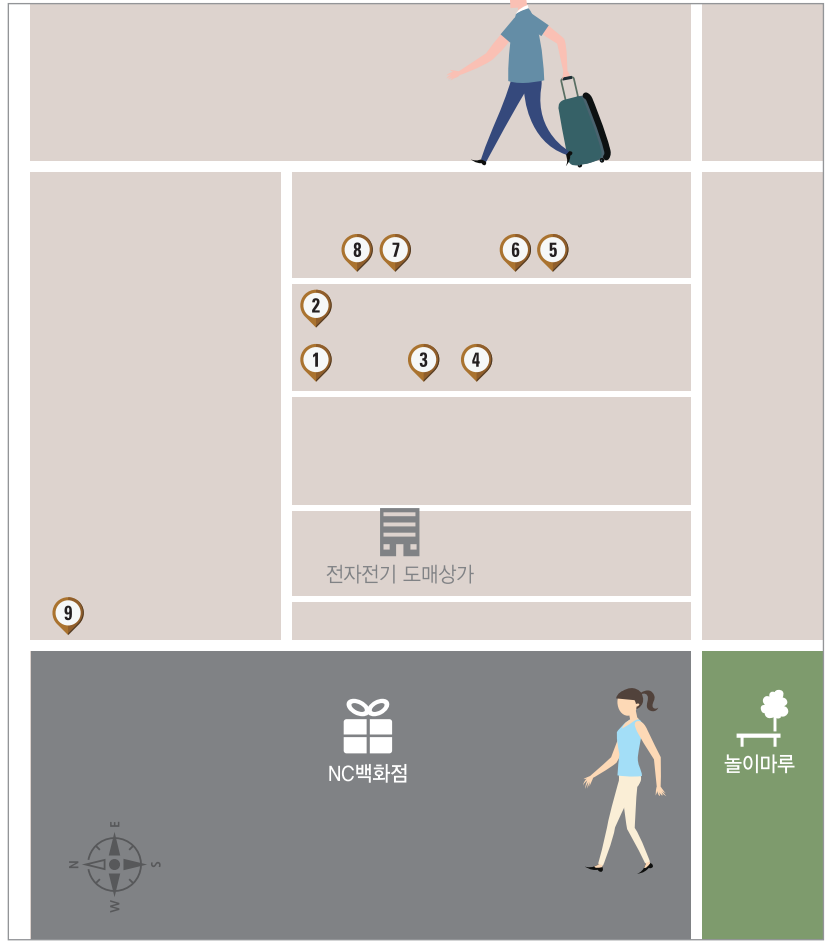
- |                         |                |
|-------------------------|----------------|
| 1 요작                    | 25 알파 문구점      |
| 2 고유커피로스터즈 (2F)         | 26 용원 (중국집)    |
| 3 향을 담다 (3F, 핸드메이드)     | 27 이상한 나라의 앨리스 |
| 4 빵공장 리오                | 28 조방낙지        |
| 5 디저트39                 | 29 신나라 레코드     |
| 6 애니메 클럽                | 30 본죽 (2F)     |
| 7 봉구비어                  | 31 숲 65℃       |
| 8 MK브라운                 | 32 로망          |
| 9 스프라우트 커피              |                |
| 10 맨 프롬 커피              |                |
| 11 크룩맥주                 |                |
| 12 도쿄가다                 |                |
| 13 개라모르젯다 (2F)          |                |
| 14 다냥아 실내남시 (지하)        |                |
| 15 JJ그린 타이              |                |
| 16 마마돈                  |                |
| 17 골든코너 (2F)            |                |
| 18 다카라 함바그              |                |
| 19 로코스바또스               |                |
| 20 (1F) 노썸 / 안식당 / 유럽골목 |                |
| (2F) 도쿄맨션               |                |
| (3F) 디어스쥬스              |                |
| (4F) 이빠                 |                |
| 21 성우부동산                |                |
| 22 바를정 식당               |                |
| 23 FM커피하우스              |                |
| 24 빈티지 38               |                |



2017년 4월말 현재

전포카페거리 지도 | D구역

- 1 카페 선샤인
- 2 듀랩 (베이킹)
- 3 엄마가 하는 식당
- 4 용심쟁이 키친
- 5 COWL 107
- 6 호맥 (빵)
- 7 카페 비 835
- 8 제임스 본드 (2F, 옷)
- 9 빅 나이프 (레스토랑)



2017년 4월말 현재

