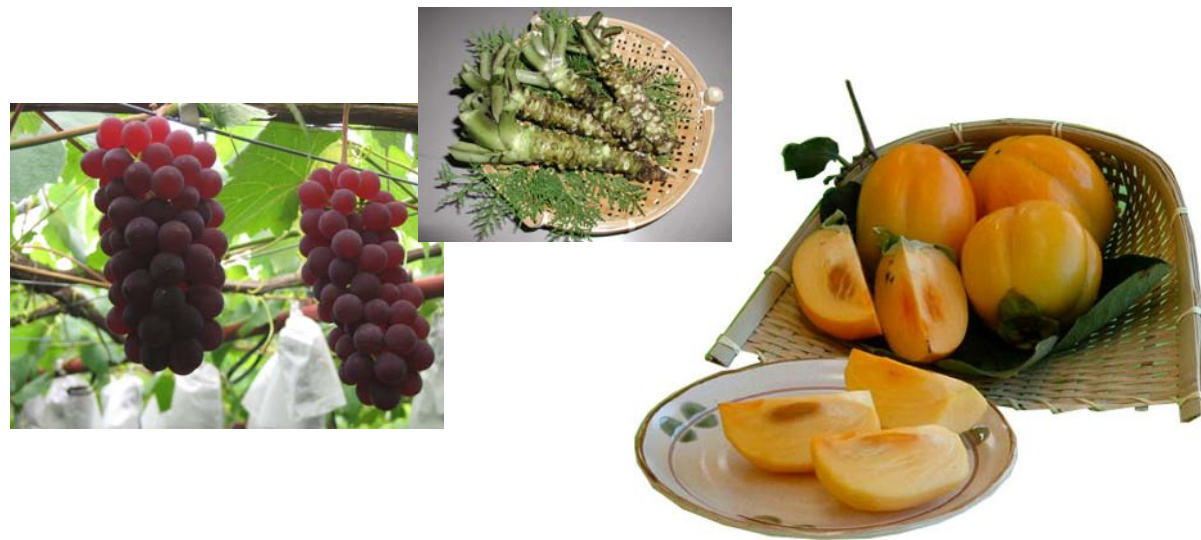


**【마스다의 음식】**

일본해(한국명:동해)와 청류 다카쓰가와 강으로부터 많은 혜택을 받고 있습니다. 다카쓰가와 강의 천연은어는 청류의 수초를 먹고 자라 향이 깊으며, 탱이 없는 강을 거슬러 올라가기 때문에 살은 탱탱합니다.



다카쓰가와 강 상류에는 국내에서도 귀중한 본와사비(고추냉이)잎이 푸르게 우거져 있으며 중류에는 벼이삭이 드넓게 펼쳐져 있습니다. 또한, 달고 싱싱한 메론과 딸기, 산뜻한 맛의 토마토에도 물이 충분히 공급되어 맛있게 자랍니다. 하구는 일본에서도 손꼽히는 대합 산지이며 바다에 가까운 모래밭에는 당도 높은 포도가 주렁주렁 열려 있습니다.



또한 마스다시는 독특한 향을 지닌 유자의 대산지이기도하며, 영양이 풍부한 토지에서 키운 소는 특히 붉은 살 부분이 맛있으며 안전, 안심할 수 있습니다.



1604 년에 창업한 주조소 「미기타(右田)본점」은 일본에서도 최고(最古)양조장의 하나입니다.