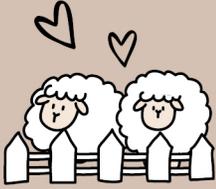
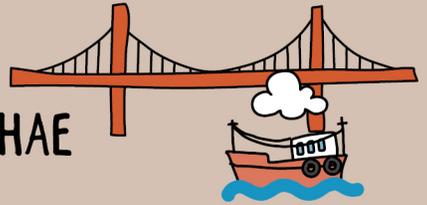




NAMHAE



보물섬 남해군

수산물

네이션스리그



보물섬에서의

결전



청정바다 보물섬의 주요 관광명소를 배경으로 펼쳐지는

남해군 최고의 수산물을 차지하기 위한

배구 결전의 무대를 같이 즐겨보세요~





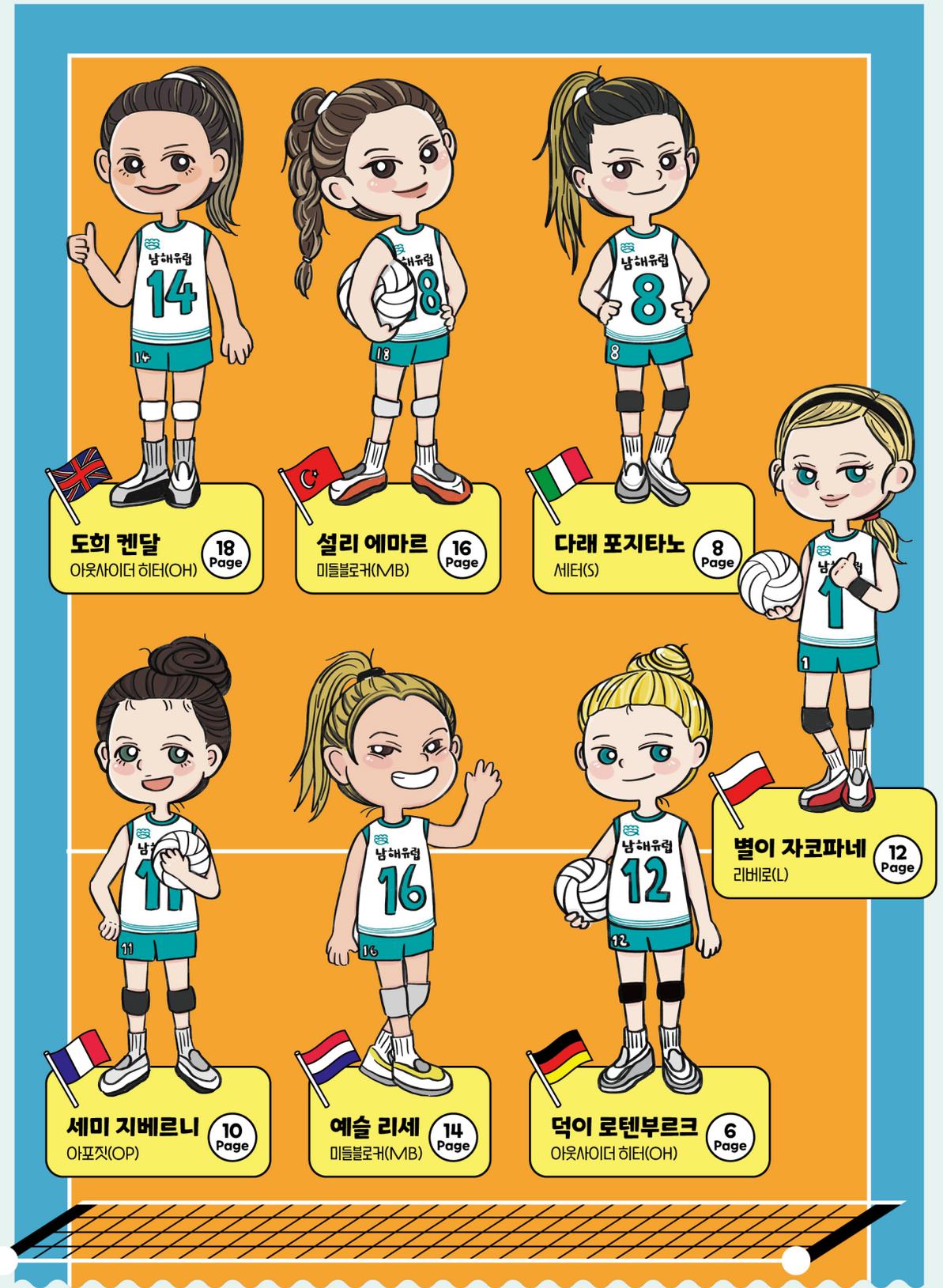
## 팀1 남해유럽팀

한국 속 유럽, 남해 관광콘텐츠와 유럽씨푸드를 앞세운 외인부대 남해유럽팀과 남해군 전통을 고수하고 남다른 수산물의 매력을 내세운 남해다름팀의 보물섬 남해군 수산물 네이션스리그가 남해군의 청정바다를 배경으로 펼쳐집니다.



YEAH!

vs  
팀2 남해다름팀



보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



## 덕이 로텐부르크

### PROFILE

국적: 독일  
 포지션: 아웃사이드 히터(OH)  
 생년월일: 1998-10-03  
 키: 188cm  
 좋아하는 배구선수:  
 독일 국가대표  
 한나 오르트만(Hanna Orthmann)

상대팀을 압도하는 강력한 스파이크로 팀의 공격을 주도한다. 독일의 강인한 정신과 뛰어난 기술력을 가졌으며, 독일마을 광부스토리 처럼 불굴의 정신으로 팀을 이끈다. 전신주를 지하로 매설하고 아름다운 바다전경을 살리는 등 치밀한 도시계획을 통해 난개발을 억제하고 철저하게 조성된 독일마을처럼 정교하고 치밀한 완성도 높은 공격을 펼친다. 독일마을처럼 플레이가 화려하기보다는 단정하고 깔끔하여 안정감을 준다. 그러나 10월의 맥주 축제처럼 한번 분위기를 타면 폭발적으로 타오른다.



### 추천 여행지 한국속 유럽 남해

## 여권 없이 떠나는 독일 여행 독일마을



독일 교포들이 실제 독일에서 거주하던 마을을 재현하는 것을 목표로 '한국 속 작은 독일'을 만들어냈다. 지난 2003년 완공 이후 독일마을의 하얀 벽과 오렌지빛 지붕은 남해를 상징하는 풍경이 되었다. 바다가 보이는 풍경에 잘 가꾸어진 정원과 독일식 식당, 독일 맥주집, 독일식 공장 등이 **독일 로텐부르크의 거리를 떠올리게 한다.** 매년 10월경 독일마을 광장에서 열리는 독일마을 맥주축제는 전국에서도 손꼽히는 축제이다.

## GERMANY



### 대표 수산물

## 전 세계인의 입맛을 사로잡는 새우



남해에는 보리새우, 흰다리새우, 대하 등 다양한 종류의 새우가 서식한다. 보리새우는 여름에 주로 많이 잡히는데 키토산, 칼슘 등이 풍부하여 다양한 식재료로 활용된다. 갈화 흰다리새우는 갈화어촌계 100여 어가가 모여 21ha의 축제식 새우양식장에서 남해의 청정 바닷물을 이용한 자연수를 보충해 친환경 방식으로 키워낸 남해군 대표 특산물이다. 갈화 흰다리새우는 길이 13~15cm 정도에 맛도 맛있지만 통통하면서도 탱글탱글한 육질이 일품이다.



### 덕이가 추천하는 최고의 남해 수산식품 "원피시(One-Fish)"

독일은 비교적 무겁고 진한 맛의 요리를 즐기는 편이다. 갈치조림의 깊고 진한 맛이 독일인의 입맛에 잘 맞는다.



## One Fish 깊고 진한 매콤함! 갈치조림

토막 낸 갈치를 매콤하게 조린 요리이다. 농어목 갈치과의 바닷물고기인 갈치는 생김새가 은백색의 빛깔이 긴 칼과 같다 하여 갈치로 불리기도 했다. 칼칼한 맛의 무와 감자를 함께 곁들여 먹을 수 있는 요리이다.

\*맛집 추천 : 남면 다랭이지구

### MUST HAVE 남해다름 기념품



### '남해다름' 수산물기념품세트



구성물품: 어간장, 건홍합, 다시떡, 멸치분말, 건멸치 등 5종  
 판매가격: 35,000원  
 사업체 주소: 경남 남해군 삼동면 동부대로 1254 1층  
 사업체 연락처: 0507-1477-8895  
 대행판매업체: 남해8일장(삼동면 소재)

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전

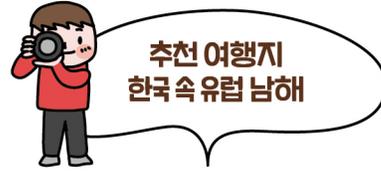


## 다래 포지타노

### PROFILE

국적: 이탈리아  
 포지션: 세터(S)  
 생년월일: 1998-07-18  
 키: 180cm  
 좋아하는 배구선수:  
 이탈리아 국가대표  
 알렉시아 오로(Alessia Orro)

정확한 세트업과 빠른 판단력으로 팀의 공격을 조율하는 능력이 뛰어나다. 이탈리아 특유의 스타일리시하고 감각적인 플레이를 한다. 전통적인 배구 기술과 현대적인 전략을 조화롭게 구사한다. 이는 전통과 현대가 어우러진 다랭이마을의 모습과 닮아있다. 가파른 경사에서도 벼농사를 지어내는 다랭이마을 사람들의 끈기와 인내처럼 포기하지 않고 끝까지 최선을 다한다. 그녀가 이어준 토스로 화려하게 완성되는 공격은 경사진 눈에 석축을 쌓아 완성된 그림 같은 다랭이마을의 풍경을 생각나게 한다.



추천 여행지  
한국속유럽 남해

CNN이 선정한 한국에서 꼭 가봐야 할 곳 3위

## 다랭이마을



푸른 바다를 접한 산비탈을 일군 좁고 긴 계단 형태의 다랭이논이 있는 마을로 섬 특유의 정취를 느끼게 하고, 민간신앙으로 숭배되는 남해 가천 암수 바위까지 만날 수 있다. 경사진 비탈에 들어선 아기자기한 집들과 에메랄드빛 바다는 마치 이탈리아 남부 아말피 해안에 있는 포지타노를 연상케 한다. 경사진 길을 따라 마을로 내려가면 아담한 건물 사이로 꼬불꼬불한 좁은 골목길이 이어지는 것 또한 유사하다.

## ITALY



대표 수산물

은빛 찬란한 남해의 명품

## 갈치



은빛 자태를 뽐내는 갈치는 가을 식탁을 풍성하게 하는 대표 수산물이다. 여름철 산란을 마치고, 월동에 대비해 늦가을까지 왕성한 먹이 활동을 하여 10월 전후로 기름이 올라 맛이 가장 좋다. 남해산 갈치는 조업장과 가까워 맛과 신선도를 자랑한다. 소금구이와 조림으로도 맛이 뛰어나지만, 특히 갈치회는 남해를 대표하는 먹거리로 꼽힌다.

다래가 추천하는 최고의 남해 수산식품 "원피시(One-Fish)"

## One Fish 해초와 회의 신선한 맛! 해초회덮밥

해산물과 갖은 야채를 올린 밥에 초고추장을 넣어 비벼 먹는 덮밥류의 음식으로 다양한 제철 재료를 사용하고 해초의 맛을 극대화한 유자를 활용한 소스와 신선한 활어회가 어우러진 해초회덮밥은 남해군에서만 맛볼 수 있는 시그니처 메뉴가 될 예정이다.

\*맛집 추천: 설천면 노랑지구

이탈리아는 신선한 재료와 단순하면서도 맛있는 요리를 선호한다. 해초회덮밥은 신선한 해초와 회를 사용하여 이탈리아인들이 좋아할 만한 요리이다.



## MUST HAVE 남해다들 기념품



'남해군수협' 은빛파도 생멸치 200g\*4팩



판매가격: 22,000원

사업체 주소: 남해군 미조면 미조로 235

사업체 연락처: 055-867-7309

홈페이지: nhshshop.co.kr

기타판매처: 수협몰, 남해몰, 경남몰, 대형마트

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



## 세미 지베르니

### PROFILE

국적: 프랑스  
 포지션: 어포짓(OP)  
 생년월일: 1997-11-13  
 키: 189cm  
 좋아하는 배구선수:  
 프랑스 국가대표  
 루실 지켈(Lucille Gicquel)

전체적인 밸런스가 좋은 선수로 스파이크 타점이 높고, 파워풀한 공격이 돋보인다. 프랑스의 문화처럼 세련된 기술과 우아한 경기 스타일로 잘 알려져 있다. 다양한 플레이 기술은 부드럽고 조화로운 움직임을 보여준다. 이는 섬이정원의 다양한 식물과 정원들이 어우러진 모습을 연상시킨다. 계절마다 느낌이 다른 섬이정원처럼 그녀의 플레이는 항상 새롭고 흥미롭다. 카메라 프레임이 향하는 어떤 곳이든 인생샷으로 만들어 버리는 섬이정원처럼 그녀의 개성 넘치는 플레이 하나 하나가 모두 인생샷이다.



추천 여행지  
한국속 유럽 남해

여기서 인생샷을 만나다

## 섬이정원



사계절 다르게 각기 피어나는 꽃과 층마다 다르게 펼쳐지는 경관, 푸르른 남해 바다가 보이는 이색적인 풍경은 나만 알고 싶을 정도로 매력적인 곳이다. 정원에 들어서는 순간 프랑스 북서부 지베르니에 있는 모네의 생가와 정원이 떠오른다. 프랑스의 작은 시골 풍경이 펼쳐지며, 카메라 프레임이 향하는 어떤 곳이든 인생 샷으로 만들어준다.

## FRANCE



대표 수산물



스태이너 증진과  
영양 만점

## 전복

청정해역에서 생산되는 패류의 왕으로 스태미나 증강에 좋다. 찬물을 좋아하는 한류성이며 우리가 먹는 전복은 대부분 참전복이다. 특히, 남해는 전복이 자랄 수 있는 수온과 먹이인 해조류가 풍부하여 우수한 품질의 전복을 맛볼 수 있다.



세미가 추천하는 최고의 남해 수산식품 "원피시(One-Fish)"



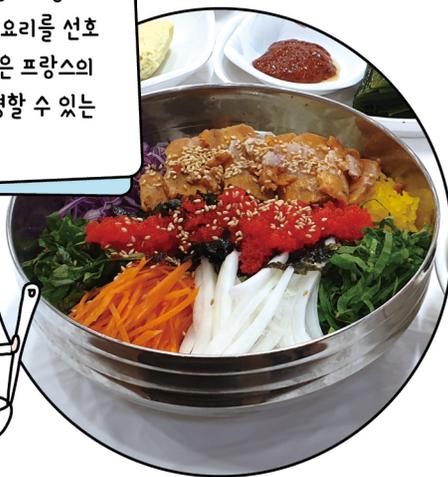
고급스럽고 섬세한 맛!

## 성게알비빔밥

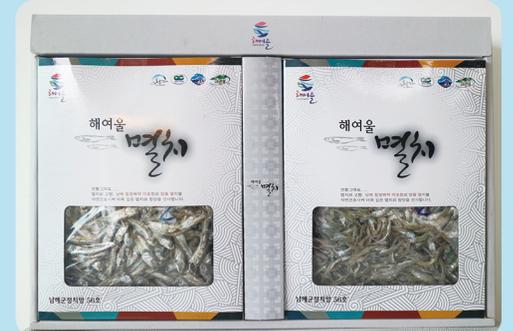
성게비빔밥은 남해의 청정해역에서 해녀들이 직접 잡은 자연산 성게의 특유한 향과 감칠맛을 그대로 살려 만든다. 성게비빔밥에서 느낄 수 있는, 성게 특유의 고소하면서 씹살하며 향긋한 향은 식욕을 자극한다.

\* 맛집 추천 : 미조면 미조로 236번길 32-1 등대불(055-867-5992)

프랑스는 해산물을 많이 사용하고 고급스럽고 섬세한 요리를 선호한다. 성게알비빔밥은 프랑스의 미식 문화를 잘 반영할 수 있는 요리이다.



## MUST HAVE 남해다들 기념품



## '화전수산' 해여울 멸치세트 300g



구성물품: 새멸, 자멸, 소멸  
 판매가격: 15,000원~  
 사업체 주소: 남해군 미조면 동부대로 538번길 482  
 사업체 연락처: 055-867-1021 / 010-5208-6273  
 기타판매처: 미조 직매장, 경남몰

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



## 별이 자코파네

### PROFILE

국적: 폴란드  
 포지션: 리베로(L)  
 생년월일: 1998-11-25  
 키: 167cm  
 좋아하는 배구선수:  
 폴란드 국가대표  
 마리아 스텐젤(Maria Stenzel)

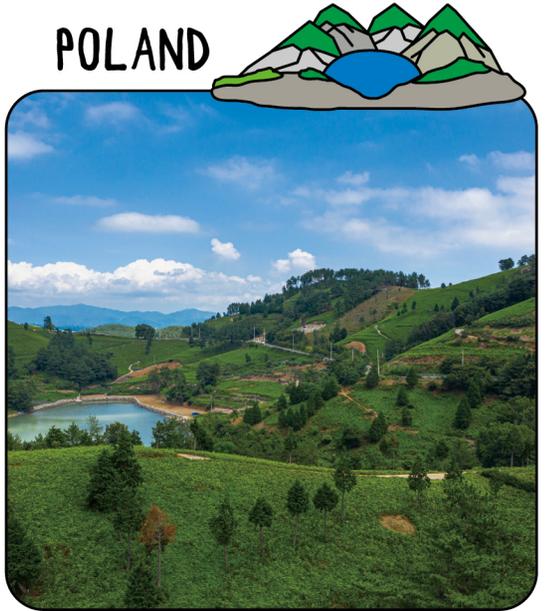
리베로서 민첩한 움직임과 빠른 반응 속도로 상대의 공격을 잘 받아내며 수비에서 섬세하고 안정적인 플레이를 보여준다. 폴란드의 역사를 반영하듯, 강인함과 끈기로 항상 팀의 후방을 든든히 지킨다. 창선 고사리밭길의 복잡한 고사리들이 바람에 흔들리듯, 그녀의 민첩한 움직임과 잘 어울린다. 그녀의 아름다운 플레이를 보고 있으면 창선고사리밭길을 걷을 때처럼 힐링이 된다. 팀을 구하는 국보급 세이브를 펼칠 때면 창선고사리밭길의 구릉지대가 만들어낸 압도적인 풍경처럼 감탄에 감탄을 엮게 된다.



추천 여행지  
한국 속 유럽 남해

## 이국적인 정취의 압도적인 풍경! 창선고사리밭길(별해로)

우리나라 고사리 최대 산지인 가인리 일대의 구릉지대가 만들어낸 초록으로 물든 이국적인 정취의 압도적인 풍경이 펼쳐진다. 감탄에 감탄을 엮어도 모자란 국보급 경관에 걸음 걸이가 느껴지는 길이다. 유럽 트레킹 명소인 폴란드 자코파네의 구바우카산에서 내려오는 길에 만날 수 있는 완만한 경사의 푸른 초원을 떠올리게 한다. 고사리밭은 폴란드 곳곳에서 흔히 볼 수 있는 아로니아야발 갈기도 하다.



별이가 추천하는 최고의 남해 수산식품 "원피시(One-Fish)"

폴란드는 다양한 수프 요리가 발달한 나라로 따뜻하고 든든한 국 요리를 좋아한다. 물메기국이 폴란드인의 취향에 잘 맞을 것이다.



One Fish

## 후루룩 넘기는 맛이 일품 물메기국

물메기탕은 시원한 맛 때문에 해장국으로 유명하며, 살이 흐물 흐물하지만, 추운 날씨에 건조시켜서 찜을 하기도 하고, 주로 싱싱한 생선을 국을 끓일 때는 맑은 지리로 요리하는데 부드러운 메기의 살을 시원한 국물과 함께 후루룩 넘기는 맛이 일품이다.

\*맛집 추천: 남해읍전통시장 및 남해군청밀 먹자골목



대표 수산물

추운 겨울 따뜻한 국물이 최고예요

## 홍합

포장마차에서 즐겨 먹는 뽀얀 국물에 담백한 맛까지 섞여 있는 시원한 홍합탕은 서민들의 속을 풀어주는 대표적인 술안주이다. 수심 5~10m 이내의 바위에 족사를 이용하여 부착 서식한다. 최근에는 수하식 양식을 통해 대량생산을 하고 있다.



## MUST HAVE 남해다들 기념품



'선인수산' 자숙 새꼬막살 500g



판매가격: 7,520원  
 사업체 주소: 남해군 남해읍 남해대로 2326-9  
 사업체 연락처: 010-8810-0206  
 홈페이지: smartstore.naver.com/suninsusan

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



## PROFILE

국적 : 네덜란드  
 포지션 : 미들블로커(MB)  
 생년월일 : 2001-02-04  
 키 : 193cm  
 좋아하는 배구선수 :  
 네덜란드 국가대표  
 인디 바이엔스(Indy Baijens)

블로킹에서 탁월한 능력을 보이며, 네트에서의 존재감이 크다. 네덜란드의 개방적이고 진취적인 성향을 반영하며, 다재다능하고 유연한 전략을 구사한다. 원예예술촌의 다채로운 예술작품처럼, 경기에서도 창의적이고 독창적인 플레이를 선보인다. 원예예술촌이 개별 정원들이 모여 하나의 하모니를 이루듯이 넓은 포용성을 가지고 팀원들과의 호흡이 뛰어나며, 협력하여 최고의 결과를 만들어 내는 능력이 탁월하다.



## 예술 리세



예술이 추천하는 최고의 남해 수산물품 “원피시(One-Fish)”

네덜란드는 절인 생선과 해산물을 즐겨 먹는다. 신선한 멸치를 무쳐 만든 멸치회무침이 네덜란드 사람들의 입맛에 잘 맞을 것이다.

입안을 가득 채울 신선함!  
**멸치회무침**

싱싱한 멸치를 매콤하게 무친 회 요리로, 남해군의 토속 음식이다. 양념이 된 요리이기 때문에 멸치회 무침이라고도 한다. 멸치회는 쫄깃하고 담백한 멸치와 채소의 아삭한 식감이 매콤 새콤하게 어우러진다.

\*맛집 추천 : 미조남향 일원



추천 여행지  
 한국속 유럽 남해

정원하면 생각나는 그곳  
**원예예술촌**



원예예술촌은 20여 명의 원예인들이 모여 이룬 마을로, 아름답고 개성적인 21개소의 주택과 정원이 세계 국가별 이미지와 테마를 살려 조성되어, 집집마다 개성 넘치는 원예작품들을 구경할 수 있다. 다양한 정원을 감상하며 느리게 산책하는 시간을 가지다 보면, 정원하면 생각나는 그곳. **퀵컨호프** 꽃축제가 개최되는 네덜란드 리세의 풍경이 머릿속에 떠다니며 마음속에 포근한 꽃을 피워낸다.

## NETHERLANDS



대표 수산물

다이어트에 좋은  
 저칼로리 수산물

## 멍게



특유의 맛과 향이 매력적인 멍게는 평범하지 않은 생김새로 이름이 다양하다. 표준어는 '우렁챙이'이지만 경상도 사투리인 '멍게'로 많이 불리면서 복수 표준어로 지정되었다. 우리는 주로 양식산 멍게를 접하는데 껍질이 얇고 돌기가 낮게 돌출되어 있는 것이 특징이다. 반면, 자연산 멍게는 껍질이 두껍고 돌기가 높게 솟아올라 있다. 멍게는 회로 초고추장에 찍어 먹거나 갖은 야채를 넣어 비빔밥으로 먹으면 그 맛이 일품이다.

MUST HAVE  
 남해다름 기념품



‘인진수산’  
 건홍합 1kg

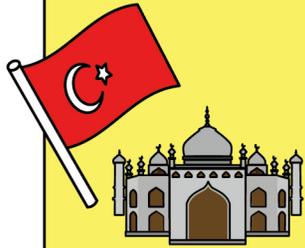


판매가격 : 32,000원  
 사업체 주소 : 남해군 삼동면 양화금로 108-4  
 사업체 연락처 : 010-3552-0348  
 홈페이지 : smartstore.naver.com/nhhh  
 기타판매처 : 남해물

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



## 설리 에마르

### PROFILE

국적 : 튀르키예  
 포지션 : 미들 블로커(MB)  
 생년월일 : 1999-07-07  
 키 : 198cm  
 좋아하는 배구선수 :  
 튀르키예 국가대표  
 제흐라 귀네슈(Zehra Güneş)

뛰어난 블로킹 능력으로 상대팀의 공격을 차단하는 데 중요한 역할을 하고, 뛰어난 신체 조건으로 네트 플레이에서 우위를 점한다. 튀르키예 사람들의 뜨거운 열정과 활기를 가지고 매 경기마다 열정적으로 임한다. 설리스카이워크처럼 높이 뻗은 긴 팔로 상대방의 스파이크를 가로막는 장벽을 만들어 낸다. 설리스카이워크의 높이와 탁 트인 경관처럼 쾌활하고 도전적인 이미지를 가진 선수이다.

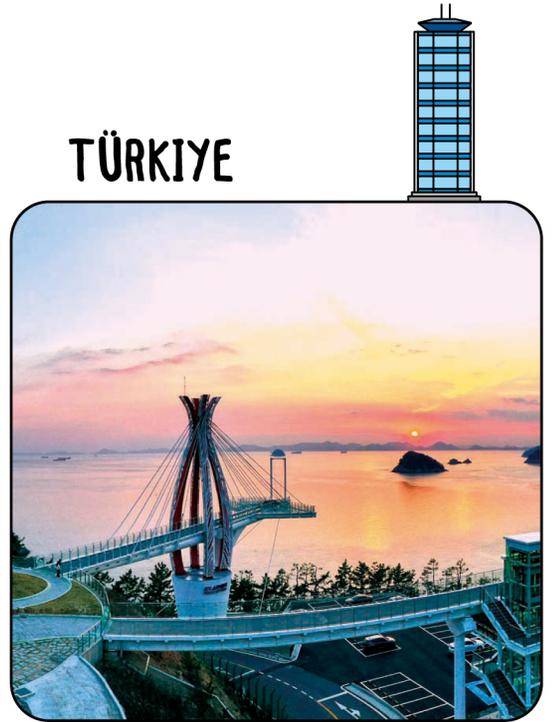


추천 여행지  
한국속유럽 남해

## 완벽한 계획아래 보장된 즐거움! 설리스카이워크



설리해수욕장 뒤편 언덕에 위치한 설리스카이워크는 전망대 자체의 형태와 큰 규모로 상주 쪽에서도 볼 수 있다. 숨 막힐 듯한 전망과 스릴 넘치는 스카이워크 모험으로 유명한 튀르키예 이스탄불 중심부에 있는 에마르 스카이뷰와 닮아있다.



# TÜRKIYE



설리가 추천하는 최고의 남해 수산식품 “원피시(One-Fish)”



## 시원한 해산물의 맛! 물회

잘게 썬 해산물을 갖은 채소와 함께 양념하여 찬물을 부어 먹는 회 요리로, 여름철 대표적인 향토음식이다. 신선한 해산물과 다양한 야채가 어우러진 새콤한 물회를 먹을때 사리와 밥은 선택이 아닌 필수. 건강한 시원함이 느껴진다.

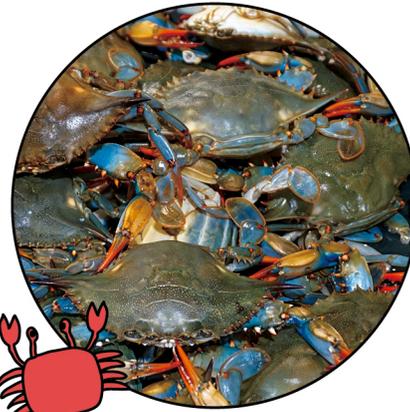
\*맛집 추천 : 서면 서상일원

튀르키예는 시원하고 상큼한 요리를 즐기며, 다양한 해산물 요리가 발달해 있다. 물회는 튀르키예 사람들의 식문화와 잘 어울릴 것이다.



대표 수산물

## 꽃보다 게! 꽃게



꽃게는 가시처럼 뾰족하게 튀어나온 등딱지 부분이 마치 육지에서 바다로 뻗은 ‘갯’을 닮았다 하여 본래 ‘갯게’로 불리기도 했다. 제철 꽃게는 부드러우면서 쫄깃하고 달큰한 살맛이 일품이며, 양념없이 그대로 찜을 해서 담백하게 먹거나 된장과 고춧가루, 파, 무 등을 넣고 끓인 시원한 꽃게탕은 가을 별미이다.

## MUST HAVE 남해다름 기념품



### ‘채선행’ 어간장 스페셜 플러스 380ml

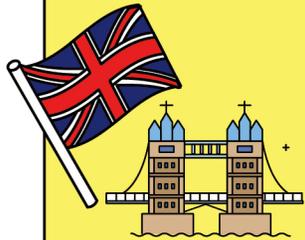


판매가격 : 20,000원  
 사업체 주소 : 남해군 미조면 남해대로 115  
 사업체 연락처 : 055-867-6601 / 010-9949-1484  
 홈페이지 : www.어간장.kr  
 기타판매처 : 경남몰, 남해몰

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



## 도희 켄달

### PROFILE

국적: 영국  
 포지션: 아웃사이드 히터(OH)  
 생년월일: 1998-06-16  
 키: 186cm  
 좋아하는 배구선수:  
 캐나다 국가대표  
 힐러리 존슨(Hilary Johnson)

다양한 포지션에서 뛸 수 있는 다재다능한 선수로, 다양한 공격 패턴을 활용한다. 영국인 특유의 전통스러운 우아함과 팀의 전술에 맞게 현실적으로 대응하는 실용성을 함께 가지고 있다. 토피아랜드의 나무 조각처럼 잘 다듬지고 생기가 넘치는 선수이다. 구불구불 좁은 길을 힘들게 오르면 순간 잘 가꿔진 토피아랜드 정원을 보며 마음속에 지나간 풍경화 하나가 파노라마처럼 펼쳐지는 것처럼 힘든 경기 중에도 스파이크 한방으로 분위기를 반전시킨다.



추천 여행지  
한국속 유럽 남해

전국 최초의 토피아리정원

## 토피아랜드



‘토피아리’는 식물을 다듬어 보기 좋은 모양으로 만들어 놓은 작품을 의미한다. 전국 최초 토피아리 정원인 남해의 토피아랜드는 네덜란드의 영향을 받은 영국 왕조가 만든 컴브리아주, 켄달 레벤스 홀과 닮아있다. 팡팡나무, 주목나무, 동백나무 등을 활용하여 수많은 토피아리가 저마다의 개성을 뽐내고 있다. 공룡 가족, 대칭 정원, 고려청자 등 다채로운 토피아리 작품을 만나볼 수 있어 눈이 즐거운 곳이다. 녹색 식물과 편백나무숲으로 일상에 지친 마음이 힐링 된다.

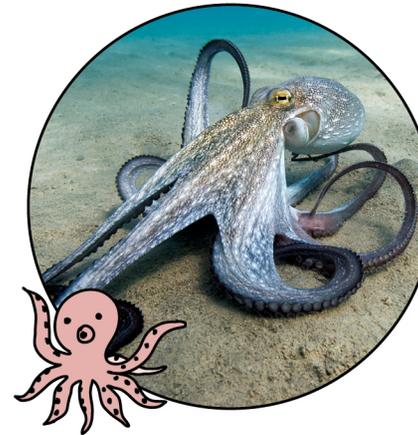
## UNITED KINGDOM



대표 수산물

바다의 은둔자

## 문어



다리가 8개 있는 연체동물의 일종이다. 바다 밑에 서식하며 조개류와 갑각류 등을 먹고 산다. 위급 시에는 검은 먹물을 뱉고 도망가는 것으로 유명하다. 수명은 3~5년이다. 문어는 어느 계절에 먹어도 좋지만, 무더위에 기력이 떨어지는 여름에 먹으면 더욱 효과적이다.



도희가 추천하는 최고의 남해 수산식품 “원피시(One-Fish)”



아삭아삭 씹는 맛이 일품!

## 멸치쌈밥

남해 나들이 길에서 만날 수 있는 대표적인 먹거리가 멸치쌈밥이다. 빼대 있는 멸치가 뼈째 아삭아삭 씹히는 맛이 일품인 멸치쌈밥은 장시간 여행으로 지친 여행객들의 입맛을 확실하게 살려준다.

\*맛집 추천 : 삼동면 지족지구

영국은 비교적 단순하고 담백한 요리를 선호한다. 멸치쌈밥은 신선한 채소와 멸치가 조화롭게 어우러져 영국인의 입맛에 잘 맞을 것이다.



## MUST HAVE 남해다름 기념품



‘바래온’ 남해고사리어묵/남해툰어묵



판매가격 : 각 2,900원  
 사업체 주소 : 남해군 남해읍 스포츠로 173-9  
 사업체 연락처 : 055-864-4664  
 홈페이지 : martstore.naver.com/barae\_on  
 기타판매처 : 남해몰, 직매장

## 팀2 남해다름팀

배구와 바다의 수산물은 하나의 공통된 특징을 가지고 있다. 그것은 바로 파도를 타고 나르는 것이다.

승리를 향한 열정, 한계를 깨닫고 좌절하는 모습, 환호하는 관중들... 감정의 파도가 출렁인다.

배구의 리시브로 수산물을 어획하고, 토스로 수산물을 가공하여 스파이크로

수산물을 판매하는 3단계로 연결되어 이어지는 것 또한 비슷하다.



보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



## 김보리

### PROFILE

국적: 대한민국  
포지션: 아웃사이드 히터(OH)  
생년월일: 1997-07-18  
키: 180cm  
좋아하는 배구선수:  
대한민국 국가대표  
강소휘

강력한 스파이크와 높은 타점으로 팀의 득점원으로 활약한다. 금산보리암의 고요한 분위기와 같이, 코트 위에서 매우 침착하고 차분한 모습을 보인다. 남해 금산의 험난한 지형과 보리암의 신성함을 닮아, 경기에서 지칠 줄 모르는 강인한 정신력을 자랑한다. 금산보리암의 신성한 분위기와 강인함을 코트 위에서 그대로 발휘하며, 팀의 중심에서 활약하고 있다.



추천 여행지  
남해 전통의 관광 명소

어디서도 볼 수 없는 장엄한 일출

## 금산보리암



온갖 전설을 담은 기암괴석이 금강산을 빼어 닮았다 하여 소금강 혹은 남해 금강이라 불린다. 고려말 태조 이성계가 이곳 금산에서 백일기도를 한 뒤 조선을 건국하게 된다. 또한 신라시대 원효대사가 세웠다는 보리암은 금산의 기암절벽 영봉에 자리 잡고 있는 우리나라 3대 관음 기도처 중 하나이다. 보리암의 관음보살에게 기도를 하면 한 가지 소원은 꼭 들어준다는 전설이 있다. 대한민국 최고의 일출 명소이지만, 금산 일출은 3년 동안 덕을 쌓아야 볼 수 있다 하니 날씨 컨디션도 잘 살펴야 한다.



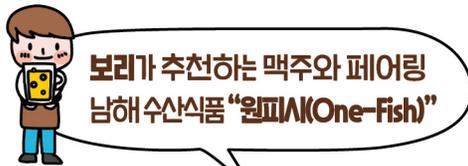
대표 수산물

귀한 손님에게만  
내어 놓는 귀한 고기

## 서대



가자미랑 비슷하게 생긴 서대는 코다리과 같이 꼬득꼬득 말리거나 구이, 조림으로 먹으면 그 맛이 뛰어나다. 서대는 몸길이 20~30cm 정도로, 납작한 신발 깔창처럼 괴상하게 생겼지만 광어 친척답게 꽤나 맛이 좋은 생선이다. 피카소와 호로비츠가 즐겨 먹었다고 하며 도버 해협에서 나는 것을 주로 먹었다고 한다. 이 어종은 Dover sole이라는 것으로 프랑스 요리, 영국 요리 등에서 최고급으로 취급하는 비싼 식재료다.



보리가 추천하는 맥주와 페어링  
남해수산물 "원피시(One-Fish)"

## One Fish 진한 가을의 맛! 전어회

싱싱한 전어의 담백하고 고소한 맛을 그대로 살렸다. 남해 앞바다에서 잡힌 전어는 살이 통통하고 지방이 많아, 씹을수록 고소한 풍미가 맥주와 잘 어울린다. 얇게 저민 전어회에 쌈장과 참기름을 살짝 곁들여 쌈으로 즐기면 바다의 신선함이 입안 가득 퍼진다.

금산보리암을 방문한 후,  
고소한 가을의 전어로 만든  
신선한 전어회는 맥주와 함께  
하는 최고의 안주이다.



## MUST HAVE 남해다름 기념품



## '늘푸른영어조합법인' 버터로 굽는 국산 전복

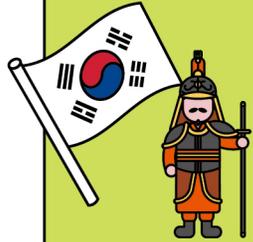


판매가격: 1개 16,700원, 2개 32,390원  
사업체 주소: 남해군 남면 남서대로 1301  
사업체 연락처: 055-863-1633  
기타판매처: 홈플러스, 이마트, 대상bestco, 쿠팡,  
cj프레시웨이, 신세계푸드, 우체국쇼핑

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전

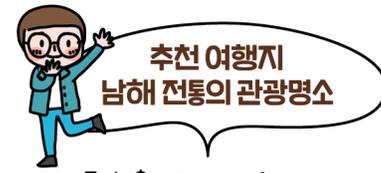


이바다

## PROFILE

국적: 대한민국  
포지션: 아포짓(OP)  
생년월일: 1993-03-26  
키: 187cm  
좋아하는 배구선수:  
대한민국 국가대표  
박정아

강력한 공격력과 뛰어난 점프력으로 유명하며, 팀의 중요한 득점원이다. 상대방의 수비를 뚫고 나가는 강력한 스파이크는 이순신 장군의 무용담처럼 상대 팀에 두려움을 준다. 이순신바다공원의 장엄함과 이순신 장군의 용맹함을 담아, 팀의 중심에서 용기와 결단력으로 활약하며 동료들과 팬들에게 큰 신뢰를 받는다.



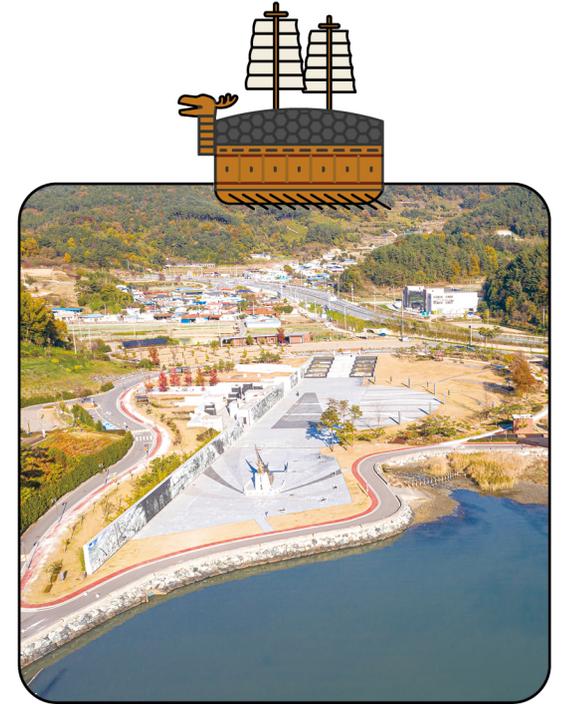
추천 여행지  
남해 전통의 관광 명소

나의 죽음을 적에게 알리지 마라!

## 이순신바다공원



이순신 장군의 마지막 절구가 맴도는 곳, 이순신바다공원은 노랑해전에서 순국한 이순신 장군과 수군들을 기리기 위해 건립되었다. 사적 232호로 지정된 남해 관음포 이충무공 유적 외에도 이순신 영상관, 호국광장, 관음포 광장 등이 있어 역사에 관심이 많은 사람이라면 한 번쯤 둘러야 할 성지이자 역사의 현장이다. 여유를 느낄 수 있는 큰 광장과 분수대 등을 갖추고 있어 아이들을 데리고 가볍게 산책하기에도 좋다. 이순신영상관에서 임진왜란에 관한 다양한 전시와 노랑해전에 관한 입체영상을 관람할 수 있고 리더십 체험관에서는 활쏘기와 투호 등 전통민속놀이도 즐길 수 있다.



대표 수산물

바다의 우유  
굴을 먹자!

## 굴



선사시대 조개더미에서 발견될 만큼, 아주 오래전부터 식용되어온 굴! 우리나라는 굴을 양식하기에 최적의 기후와 환경을 가졌다. 굴이 완전히 성장하기까지 6~7개월 정도 걸리는데 이는 프랑스, 미국 등의 나라가 2년 정도 걸리는 것에 비하면 매우 빠른 편이고, 가격 또한 4배 이상 저렴하게 유통된다. 굴은 염도가 낮은 해안에서 자라며 6-7월경에 산란한다. 남해에서는 강진만 해역에서 대단위로 양식이 많이 한다.



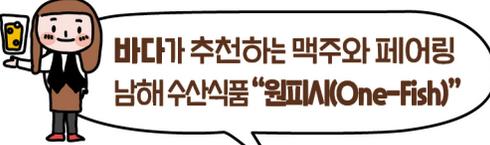
MUST HAVE  
남해다들 기념품



‘우도식품’  
천연조미료 세트



구성물품: 마늘분말, 새우분말, 다시마분말, 멸치분말, 표고분말 5종  
판매가격: 30,000원  
사업체 주소: 남해군 고현면 남해대로 3487-100  
사업체 연락처: 055-862-2022 / 010-3887-4512  
홈페이지: www.udofood.co.kr



바다가 추천하는 맥주와 페어링  
남해수산물 “원피시(One-Fish)”

이순신바다공원을 탐방한 뒤,  
고소한 굴전과 맥주는  
훌륭한 조합이다.



입안 가득 바다 향기!

## 굴전

바다의 진한 향과 부드러운 식감을 동시에 느낄 수 있다. 남해산 굴은 크고 육즙이 풍부해, 전으로 부쳤을 때 고소한 맛이 일품이다. 얇게 부친 전 속에 굴의 탱글탱글한 식감이 살아있어 맥주와 함께 즐기기에 좋다. 맥주의 청량함과 굴전의 고소함이 잘 어우러져, 남해에서 꼭 맛보아야 할 안주로 꼽힌다.

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



은비니

## PROFILE

국적: 대한민국  
포지션: 미들블로커(MB)  
생년월일: 2001-11-11  
키: 185cm  
좋아하는 배구선수:  
대한민국 국가대표  
이다현

뛰어난 블로킹 능력으로 상대팀의 공격을 효과적으로 차단하고, 속공에서 강점을 보이며, 빠른 타이밍으로 공격을 시도한다. 상주은모래비치의 아름다운 해변처럼 밝고 활기찬 성격과 반짝이는 모래알처럼 빛나는 눈빛으로 팀 분위기를 항상 좋게 만든다. 여름철 상주은모래비치에 MT를 온 학생들처럼 경기 자체를 즐길 줄 알고, 경기 중에 짹짹 춤을 선보이며 즐거움을 주기도 한다.



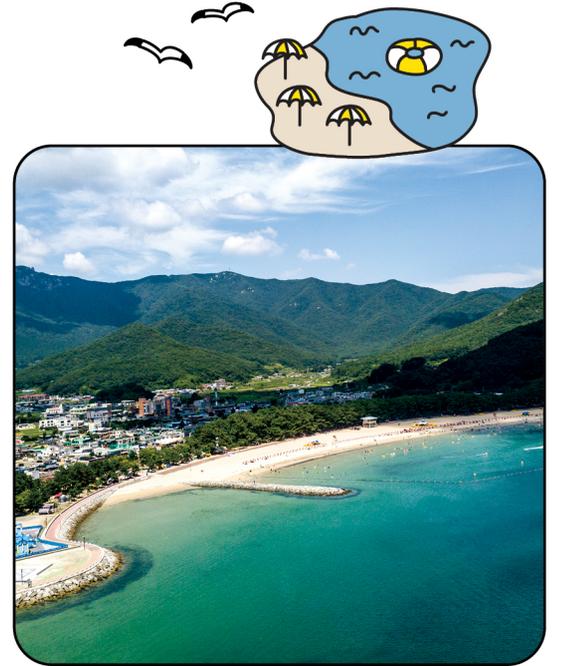
추천 여행지  
남해 전통의 관광 명소

고운 은빛 모래에 추억을 담그다

## 상주은모래비치



눈앞에 펼쳐진 작은 섬들은 바다를 호수 모양으로 감싸고 있으며 파도가 잔잔하고 수온도 따뜻하여 아이를 동반한 가족 단위의 피서지로 일품이다. 은가루처럼 밝게 반짝이는 백사장은 비단과 같은 부드러운 감촉을 느끼게 하고, 바닷물은 모래알을 헤아릴 수 있을 만큼 깨끗하다. 비단결 같은 모래는 맨발로 걸을 때 발가락 사이로 흘러 간지럼을 태운다. 해변 뒤쪽에는 울창한 소나무 숲이 있어 운치를 더한다. 숲 뒤로 야영장이 있고, 맛집과 다양한 매력의 카페들 역시 줄지어 자리하고 있어 가족뿐 아니라 친구 연인들에게도 인기 만점인 해변이다.



비니가 추천하는 맥주와 페어링  
남해수산물 "원피시(One-Fish)"

## One Fish 탕탕한 식감과 깊은 풍미! 돌문어콩피

남해산 문어는 탕탕한 식감과 깊은 풍미가 특징으로, 남해의 신선한 돌문어를 올리브유로 저온에서 천천히 익혀 만드는 프랑스 전통 조리법인 콩피 방식으로 만들어 재료 본연의 맛을 최대한 살리고 부드러운 식감을 끌어낸다. 음식의 감칠맛과 맥주의 진한 쓴맛이 대조를 이루며, 서로를 보완하는 훌륭한 페어링을 제공한다. 시원한 맥주 한잔과 함께라면 남해의 바다를 그대로 느낄 수 있는 최상의 안주이다.

\*맛집 추천: 미조면 미조로 9 2층 카더가든(0507-1467-1168)

해변에서 휴식을 마친 후 깊은 풍미의 돌문어콩피와 시원한 맥주가 잘 어울린다.



대표 수산물



## 못생겨도 맛은 좋아 물메기(꼼치)

과거에는 못생겨서 잡아도 바다에 버렸으나, 지금은 맛이 담백하고 깔끔하여 요리로 인기가 많다. 1년 안에 빠르게 성장하는 어류라 살이 단단하지 않고 연하여 매운탕이나 맑은탕으로 먹으면 후루룩하고 먹을 수 있을 정도이다. 그래서 숙취를 해결하는 해장용 음식으로 많이 먹으며, 어르신들이 특히 좋아하는 생선이며, 국물은 해장 음식이다 그렇듯 달고 시원하다. 추운 날씨에 말려서 찜을 하기도 한다.

## MUST HAVE 남해다림 기념품



'앵강마켓' 죽방렴 중명세트 360g



판매가격: 46,000원  
사업체 주소: 남해군 남면 남서대로 493  
사업체 연락처: 055-863-0772  
홈페이지: smartstore.naver.com/ainriver  
기타판매처: 직매장, 현대백화점, 현대카드몰

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



유배인

## PROFILE

국적: 대한민국  
포지션: 세터(S)  
생년월일: 1998-10-15  
키: 171cm  
좋아하는 배구선수:  
대한민국 국가대표  
김다인

정확한 세트업과 빠른 판단력으로 팀의 공격을 조율하고 수비에서도 기여도가 높다. 마치 유배문학관을 관람하는 것 같이 배구에 대한 이해도가 높고, 경기에서 매우 지적이고 사려 깊은 모습을 보인다. 유배의 고난을 이겨낸 문학가들의 정신을 닮아, 힘든 상황에서도 끈기 있게 버티며 끝까지 최선을 다한다. 김만중의 구운몽을 읽는 것처럼 경기중 독창적이고 창의적인 플레이를 자주 선보이며, 예상치 못한 순간에 상대를 놀라게 한다.



## 조선 시대 유배지였던 남해의 역사와 문화 유배문학관



국내 최초 및 최대 규모의 유배 문학관으로, 유배와 유배 문학에 관한 종합적인 정보습득을 위한 공간이다. 조선 시대 유배지였던 남해의 문화와 역사로 가득 차 있다. 주제별 전시관을 통해 유배 문학에 대한 체계적인 이해와 다양한 체험전시, 학습프로그램을 통해 관람객이 흥미를 느낄 수 있도록 구성되어 있다.



## 쫄깃한 맛이 일품 새꼬막

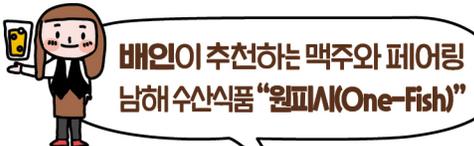


연한 진흙질의 바닥에서 생활하며, 여름에 산란하며 주 산란기는 7-8월이다. 알은 물속에서 수정한 다음 발생하여 2~3주간 부유생활(浮游生活)을 마치고 직접 바닥의 모래 위에 침강하여 착저한 후 성장하면서 저질 중에 잠입하여 서식한다. 새꼬막은 비 부착성 조개류이다. 크기는 4-5cm에 둥근 부채꼴 모양이다. 보통 조개와 달리 피가 붉은색을 띠고 있다. 생식하지는 못하지만 삶아서 양념해 먹으면 쫄깃한 맛이 일품이다.

### MUST HAVE 남해대림 기념품

**'남해건어물점빵'**  
남해 수제 다시떡 30g×10팩

판매가격: 9,900원  
사업체 주소: 남해군 삼동면 동부대로 1293  
사업체 연락처: 010-8832-0557  
홈페이지: smartstore.naver.com/namhae\_store  
기타판매처: 직매장



유배문학관을 견학하고, 왕새우구이를 안주로 맥주를 마시며 밤새 유배문학을 논하는 낭만을 느껴본다.

## One Fish 탕글탕글, 고소한 맛! 왕새우구이

남해 청정 바다에서 직접 갓 잡아 올린 왕새우는 신선도가 높아 연하면서도 탕글한 육질과 함께 담백한 맛을 느낄 수 있다. 천일염 위에서 익어가는 새우의 고소한 향이 솔솔, 신선한 왕새우의 탕글 탕글한 식감을 느낄 수 있다. 고현 갈화지역에서 집중적으로 생산된다.  
\*맛집 추천: 고현면 갈화지구



보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



## 지주방

### PROFILE

국적: 대한민국  
 포지션: 아웃사이드 히터(OH)  
 생년월일: 2001-01-01  
 키: 180cm  
 좋아하는 배구선수:  
 대한민국 국가대표  
 정지윤

아웃사이드 히터와 미들블로커 포지션을 모두 소화할 수 있는 다재다능한 선수이다. 오랜 시간 동안 변함없이 바다를 지켜온 죽방렴 처럼, 한결같이 꾸준한 경기력을 보여주고 있다. 빠르고 정확한 반응으로 상대의 공격을 받아내며, 마치 물고기를 잡아내는 죽방렴처럼 빈틈없는 디그 능력을 자랑한다. 지족 죽방렴의 정교함과 지혜로움을 갖추고, 팀의 수비와 공격을 책임지며 전략적이고 꾸준한 플레이로 활약하고 있다.



추천 여행지 남해 전통의 관광 명소

원시 어업 형태

## 지족 죽방렴



다채로운 섬들에 다양각색의 지붕을 얹고 생을 이어가는 사람들과 유유히 지나는 고기잡이배 뒤편으로 눈시울이 시큰해지는 석양과 해를 거듭할수록 더 신비롭기만 한 죽방렴의 자태까지, 태초의 어업과 어업으로 생을 영위했을 삶의 흔적이 느껴지는 죽방렴의 대나무 어살을 바라보고 있노라면 거친 물살을 활용해나갔던 선조의 지혜로움과 더불어 결국 우리네 삶의 본질도 그토록 소박하고 작은 것이 아니었을까 하는 감상에 절로 빠져든다.



주방이 추천하는 맥주와 페어링 남해수산물 "원피시(One-Fish)"

## One Fish 바삭하고 짭조름한 맛! 멸치 튀김

신선한 멸치를 바삭하게 튀겨내어 바다의 풍미를 그대로 살렸다. 고소한 멸치의 맛과 튀김의 바삭함이 어우러져 맥주 안주로 제격이다. 남해산 멸치의 짭조름한 맛이 튀김으로 조리되면서 더욱 깊고 진한 감칠맛을 느낄 수 있다. 간단한 양념장이나 레몬즙을 곁들이면 더욱 풍미가 살아나며, 맥주와 함께 즐기면 환상적인 궁합을 자랑한다.

지족죽방렴에서 전통 어업 방식을 구경한 후, 바삭한 멸치 튀김을 즐기며 시원한 맥주 한 잔을 곁들이기 좋다.



대표 수산물



## 반전 매력에 반하다 개불

개불이라는 이름은 생긴 모양이 개의 불알처럼 생겼다가 하여 붙여졌으며, 중국에서는 하이장(海腸)이라고 부른다. 몸을 늘였다 줄였다 하기 때문에 크기를 분간하기 어려우나, 보통 몸길이 10~15cm, 굵기는 2~4cm 정도이다. 만조 때는 바닷물에 잠겼다가 건조 때는 드러나는 조건대의 모래 흙탕 또는 모래와 자갈이 섞인 연안의 사니질 속에 U자 모양의 깊은 구멍을 파고 산다. 11월부터 이듬해 2월까지 이르는 겨울철이 제철로서, 여름철에 바다 밑바닥 1m 아래에 틀어 박혀 있다가 수온이 차가워지는 한겨울에 위로 올라오면 본격적인 개불잡이가 시작된다.

## MUST HAVE 남해다름 기념품



## '남해어간장' 한식어간장 375ml



판매가격: 37,500원  
 사업체 주소: 남해군 미조면 미송로 486번길 20-7  
 사업체 연락처: 010-4729-8518  
 홈페이지: aganjang.com  
 기타판매처: 남해물, 경남물

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



## PROFILE

국적: 대한민국  
포지션: 리베로(L)  
생년월일: 1995-02-28  
키: 164cm  
좋아하는 배구선수:  
대한민국 국가대표  
한다혜

슈퍼세이브로 위기의 팀을 구하는 그야말로 숨겨진 공로자다. 미조항의 아름답고 포근한 항구 분위기를 닮아, 친절하고 온화한 성격을 가지고 있다. 미조항의 항구처럼 언제나 팀의 든든한 지원군이 되어주며, 맡은 역할에 대한 책임감이 강하다. 상대방의 빠른 속공을 몸을 날려 받아내는 모습은 흡사 미조항 포구에서 멸치털이를 할 때 햇빛을 받은 멸치가 비늘을 반짝이며 튀어 오르는 모습처럼 한편의 그림이다.

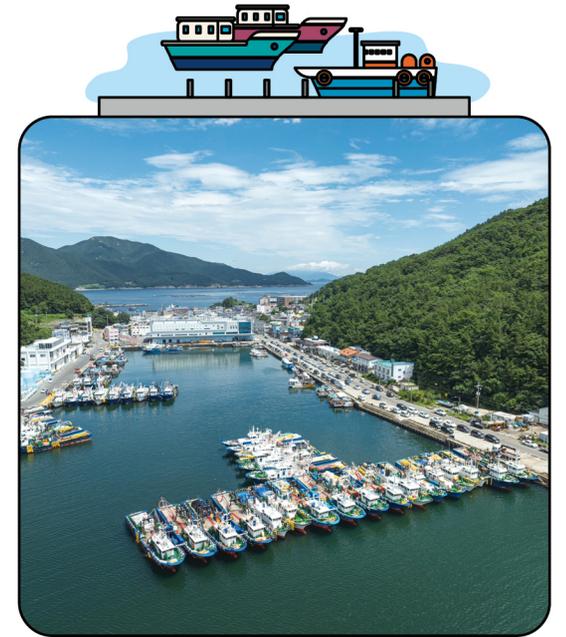


남쪽 끝 풍요의 항구

## 미조항



남해군의 남쪽 끝 미조항은 풍요로운 항구이다. 미륵이 두루 살피 도왔다 해서 미조(彌助)라는 아름다운 이름을 얻게 된 이곳은 봄이면 특히 멸치로 펄떡인다. 활어위판장에서 시작되는 미조항의 아침은 밤새 잡아 올린 감성돔, 도다리, 볼락 등 수십여 가지 수산물로 활기가 넘친다. 남해군의 가장 큰 항구인 이곳 미조항은 남항과 북항이라는 두 개의 포구와 더불어 연중 수습 척의 고깃배를 바라볼 수 있어 여행객의 마음을 늘 동요시키는 곳이다.



설명이 필요없는 남해의 진짜 특산물

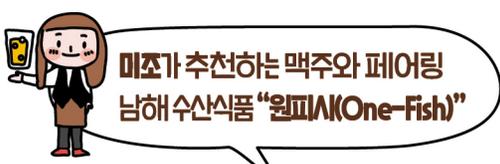
## 멸치

청정해역에서 잡아 올린 칼슘의 왕 멸치. 갯바람과 태양열에 자연건조 시킨 멸치는 설명이 필요 없는 남해의 특산물. 은빛 나는 때깔, 잔 가루가 나지 않는 품질이 우수하다. 남해 멸치는 전국 최고의 상품을 자랑한다. 특히, 지족해협의 빠른 물살 속에서 자란 죽방렴 멸치는 비싸지만 구하기가 어려울 정도로 인기가 높다.

### MUST HAVE 남해다림 기념품

### '남해군수산업협동조합' 고로케, 땡그랑, 멸치바 세트

구성물품: 고로케 1봉지, 땡그랑 1봉지, 멸치바 5개  
판매가격: 25,000원  
사업체 주소: 남해군 미조면 미조로 235  
사업체 연락처: 055-867-7309  
홈페이지: nhshshop.co.kr



미조항의 아름다운 항구에서 풍미 가득한 전복 버터구이를 맥주와 함께 즐기면 미조항의 풍미를 더할 수 있다.

## One Fish 풍미 가득한 바다의 맛! 전복 버터구이

남해산 전복은 살이 통통하고 부드러워, 버터에 구웠을 때 고소한 맛이 극대화된다. 버터의 풍미가 전복의 바다 내음을 부드럽게 감싸주어 맥주와 함께 먹으면 입안 가득 진한 맛이 퍼진다. 간단한 허브와 레몬즙을 더해주면 전복의 신선함이 한층 살아나며, 고소함과 상큼함이 어우러져 맥주 안주로 완벽하다.



보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

# 보물섬에서의 결전



남해교

## PROFILE

국적: 대한민국  
포지션: 미들블로커(MB)  
생년월일: 2001-08-23  
키: 190cm  
좋아하는 배구선수:  
대한민국 국가대표  
정호영

우수한 신체조건을 바탕으로 네트에서의 존재감이 크며, 상대방의 공격을 철벽 블로킹으로 막아낸다. 마치 남해대교가 노랑해협을 가르는 것처럼 견고하고 안정적이다. 남해대교의 강철 같은 구조를 닮아, 경기에서 매우 강인하고 결단력 있는 모습을 보인다. 튼튼하고 견고한 다리처럼, 언제나 믿음직스러운 모습을 보여주어 팀원들에게 큰 신뢰를 받는다.



추천 여행지  
남해 전통의 관광명소

보물섬 남해로 향하는 크나 큰 빨간 대문

## 남해대교



1968년 현대건설이 총괄하여 착공을 시작해 5년 1개월의 공사기간을 거쳐 선보인 남해대교 이대교의 개통으로 드디어 남해군은 배가 아닌 육로로 통행이 가능해졌다. 해마다 봄이면 설렘으로 터지는 벚꽃 터널 풍경을 이루는 설천면 노랑-문항 일대를 이어주는 아름다운 다리로 사랑받고 있으며 7년 임진왜란을 종식 시킨 승리의 전쟁-노랑해협을 기리는 거북선과 이순신 총령사가 손에 잡힐 듯한 역사적 다리로도 기억되고 있다.



대표 수산물

가을 전어 대가리에  
깨가 서말

## 전어

몸이 날씬하고 뽀족한 전어, 화살을 닮았다고 전어(箭魚)라는 이름을 얻었다. 또 맛이 너무 좋아 돈을 아끼지 않고 산다고 해서 전어(錢魚)이기도 하다. 가을이 되면 몸이 통통해지고 기름기가 끼어서 맛도 냄새도 일품이다. 전어는 보통 뼈째로 썰어서 회로 먹거나 소금구이로 먹기도 하지만 소금에 절여 전갈로도 담가 먹는 등 다양한 방법으로 맛볼 수 있다.



MUST HAVE  
남해대교 기념품



남해의 대표 기념품 '멸치액젓'

사업체 연락처 : 동은식품(055-867-3064), 수정식품(055-867-0075), 미송식품(010-9255-7723), 금해식품(055-867-0390), 인광식품(055-867-7114), 빛나라식품(0507-1411-1909), 영지식품(010-3736-1711), 대지포차멸치액젓(055-867-4472), 물건어부림영어조합법인(055-867-0455)

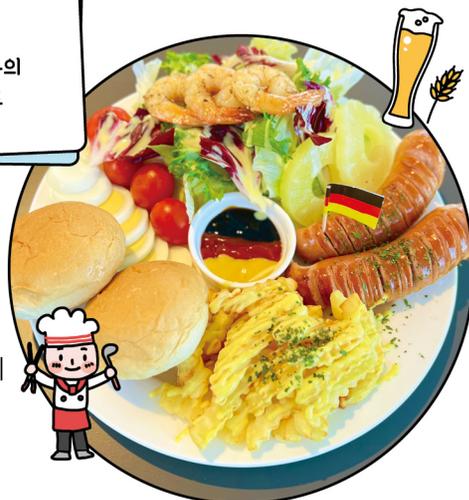
혜교가 추천하는 맥주와 페어링  
남해수산물 "원피시(One-Fish)"

## One Fish 담백하고 환상적인 맛! 독일식 브런치

정통 독일식 브런치 메뉴. 새우, 감자구운것, 소세지, 모닝빵, 삶은계란, 샐러드, 소스, 딸기잼 등 푸짐한 구성이 역시 독일음식이다. 물건 앞바다의 아름다운 풍경을 바라보며 소시지와 새우를 비롯한 야채, 과일류 등이 어우러진 브런치를 시원한 생맥주와 함께 먹으면 환상의 커플이다.

\*맛집 추천 : 삼동면 독일로 7 남해다카페(010-9669-6416)

브런치와  
시원한 맥주의  
환상의 커플





## 남해군 수산물 공동브랜드 남해다름



남해군은 보물섬 청정바다에서 생산되는 품질 좋은 수산물의 품격과 신뢰 향상을 위하여 2022년 남해군 방문의 해를 맞아 남해군 수산물 공동브랜드를 개발하였다.

남해군 수산물의 긍정 요소와 가치를 담기 위해 선호도 조사와 전문가 자문 및 내부 검증 절차 등을 거쳐 「남해다름」을 남해군 수산물 공동브랜드로 확정하였다.



브랜드 네임인 「남해다름」을 남다른 남해군 수산물이라는 뜻으로 청정바다에서 생산되는 남해군 수산물의 남다른 품질과 신선함을 강조하였고, 브랜드디자인은 남해군 바다에 담긴 정직한 수산물을 반듯한 이미지로 표현하여, 입이 즐겁고, 깔끔함을 시각화하였다.

보물섬 남해군

수산물 네이션스리그

보물섬에서의  
결전

발행일 2024년 9월  
발행처 남해군 수산자원과  
기획·글 수산물유통가공팀장 양창우  
연락처 055) 860-8987