第10回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト＆感想文コンテスト
～ タッカンジョン（鶏肉の甘辛唐揚げ）当選作 ～

鈴木百音さん

　ニンニクが効いた鶏肉は香ばしくサクサク、トッポッキの外はサクッとして中は柔らかい。それらがコチュジャンベースのソースと絡まり、とても美味しかった。
　トッポッキはわずかな油で焼くように揚げることで油はねせず、安全に調理できた。
　ハート形にくりぬいた人参、レタス、アーモンドスライス、白ごまを盛りつけをし、オリジナリティーを出した。
　ちなみに、くり抜いて余った部分のにんじんは、わかめスープに入れて食べた。わかめスープとタッカンジョンの相性はとても良いと思った。

第10回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト＆感想文コンテスト
～ タッカンジョン（鶏肉の甘辛唐揚げ）当選作 ～

児玉麻衣子さん

　あまりにも一生懸命に作業してたので、途中工程の写真を撮り忘れてしまいました。申し訳ないです。
　トッポギがなかったのでサトウの切り餅を代用してみました。
　お餅を油で揚げたことなかったので不安でしたが、とても簡単に揚がりましたよ。二度揚げする事で本当に市販の唐揚げのサクサクした食感になるのですね。目から鱗でした。
　高校生の娘も今まで家で食べた唐揚げの中で一番美味しいと誉めてくれました。ナッツ類もなかったので白ごまにしてます。糸唐辛子をトッピングしてみました。

第10回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト＆感想文コンテスト
～ タッカンジョン（鶏肉の甘辛唐揚げ）当選作 ～

島田奈緒さん

　韓国料理初心者ですが、美味しく作ることができました！
　日本でも調達しやすい材料で作れるレシピなのでレシピを見てすぐに作りました。
　30分ほどで完成して初心者でも簡単に作れるところが魅力的です。甘辛いソースがチキンととても合っていてお箸が止まりませんでした（笑）
　天ぷら粉を使用することで鶏肉がサクッと揚がり、サクサク感も味わえるところが気に入りました。トッポギを入れるところが韓国らしくて良いと思いました。
　トッピングのピーナッツの食感がアクセントになり全体のバランスが良いお料理でした。
　家族にも好評でこれからもたくさん作ろうと思います♪

第10回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト＆感想文コンテスト
～ タッカンジョン（鶏肉の甘辛唐揚げ）当選作 ～

能多綾子さん

から揚げの手間が意外に億劫な私でしたが、動画を見てみると作り方がわかりやすく材料も手軽！「作りたい！」気持ちでいっぱいになりすぐにスーパーへ足りないものを買いに走りました。トッポギを揚げるときの飛び跳ねに「わぁ！」と言いながらもなかなか楽しかったです。

一口サイズでおつまみにもなるし、こどものおやつにもなるので優秀！

食べ歩き用（の、つもりで）に紙コップにも入れて子どもに渡すと、「おいしい！」と大好評。私は飾りに赤唐辛子と青唐辛子も散らしてマッコリと一緒に・・・

甘辛のなかにナッツのアクセントが最高。

日頃のおつまみにも、ちょっとしたパーティにもいいメニューで我が家の定番メニューの一つになりそうです。

第10回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト＆感想文コンテスト
～タッカンジョン（鶏肉の甘辛唐揚げ）当選作 ～

岡秀俊さん

　最後に韓国に行ってから一年以上が過ぎ、外食も控える自粛生活の中で休日に妻と一緒に料理を楽しみながら食事をする機会が増えました。
　韓国料理が食べたい時はレトルト食材を購入する事もあったのですが、最近は動画などを見ながら美味しかったあの味を自分達で再現するのが楽しみの一つになりました。

今回美味しそうなタッカンジョンの動画を参考にさせて頂き、男の手にはピチピチのビニール手袋をして今回のチキンの味付けをしました。
ナムルを作ったりする時も手袋をして揉み込むとこんなに味が違うのだと驚かされました。
トッポキを油で揚げる時に揚げすぎて失敗したので、再チャレンジしてなんとか出来上がりました。カリっとして中はふんわりとして肉の風味のするいつもとは別の美味しさのトッポキに出会えました。
韓国でチキンを頼むと小さな大根の酢漬けのようなものがついてきて箸休めになるので、簡単酢でそれも作り今年のお花見弁当の予行練習が出来ました。今度はたくさん作って親戚にも食べてもらおうと思っています。盛り付けと写真は妻にお願いしましたが、自分の中では大満足の一品です。
分かりやすい動画や作りやすいレシピ　ありがとうございました。