

第13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 ～ 納豆チヂミ 当選作 ～



國原優衣さん

家でニラを使ったチヂミは食べたことがありましたが、納豆チヂミは初挑戦でした。

外はパリパリで中はふっくらとしていて調味料は砂糖と塩と納豆のたれだけなのにとてもおいしくいただきました！納豆の甘味が出ていてやさしい味でした。

キムチと食べるとパンチが効いて2倍楽しめました！次に作る時には、納豆以外の食材も入れて挑戦してみたいです！！

第13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 ～ 納豆チヂミ 当選作 ～



入江睦さん

今回のお料理動画を通じて見た目も美しく、ほんのり甘さも感じられてお腹も満たされる『美味しい納豆チヂミ』をお家にある材料で手軽に作ることができました。

納豆のタレを味付けとして使うので、味を決める調味料を合わせるという手間が省かれ、混ぜすぎないというポイントが時短にもなり、お料理初心者の私にぴったりのレシピでした。

また納豆もチヂミも大好きなので、おやつとして食べてもおかずとして食べても良いのでお気に入りの一品です。

これから健康の為にもお家で作り続けたいと思います。レシピのご紹介、ありがとうございました。

第13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 ～ 納豆チヂミ 当選作 ～



山本晃一さん

公私に10回以上韓国を訪ねたことのある夫婦と、家族旅行の経験のある二児（中学生と小学生）の4人家族。みんな韓国料理は大好きで、新大久保への買い出しも好き。チヂミやナムル、クッパなども折々に食卓に並びます。

しかし、納豆入りのチヂミは初めて。なるほど～と思いながら作ってみました。これは相性がいいですね。海鮮と納豆、などもいいかと思いました。

参考にと、先生の同じレシピで納豆なしもつくってみて、食べ比べしました。軍配は納豆入りに上がりました。

第13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 ～ 納豆チヂミ 当選作 ～



遠藤成美さん

正直、納豆はあまり好きではありません。でもチヂミは好きなので作ってみました。

焼いていくときに本当に雨音が聞こえているようなので、梅雨の季節にもぴったりの料理だと思います。試食をしたらびっくり！

納豆の味が満載なのにカリっとした食感と野菜とあいまった香ばしさに、いくつでも食べてしまいそうです。冷蔵庫にエホバクがあったので一緒に焼きました。

最初はそのままの味で、次にポン酢とコチュジャンを混ぜたタレをつけていただきました。

第13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 ～納豆チヂミ 当選作～



林優利さん

材料はかなり少ないのに、美味しくさらにお腹いっぱいになる納豆チヂミでとても満足です！チヂミは韓国料理の中でも大好きでよく食べますが、納豆チヂミは初めて食べました。納豆ということで匂いが気になるのかと思いきやむしろ、程よい食感や香りがして夕食の一品だけではなく、小腹が空いた時に食べたい料理のひとつになりました♡

いつもはタレを付けて食べていますが今回はタレなしで食べてみました。

納豆があることでさっぱりとした味でタレを付けなくても野菜の味もしっかりしてとても良かったです！

混ぜて焼くだけ超簡単で美味しい！！また必ず作って食べます♡