

第15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 ～ ラーメンカンジョン 当選作 ～



永松寛子さん

カンジョンは旧正月前にお母さんが作ったものだ、というエッセイを最近読みました。そんな懐かしい香りのするカンジョンをラーメンを使って作るには、さすがにヨンジョン先生。

さっそく、カンジョンの幅を一定にする枠まで準備して作りました！

食べると感動の味が待っていました。本当に「おこし」でした！

第15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 ～ ラーメンカンジョン 当選作 ～



鈴木俊平さん

材料が少ないと作れそうな気がしがちなので挑戦しました。チャパゲティの麺しかなかったなので、もったいなく感じ、日本の即席麺を購入して作りました。水あめの代わりに蜂蜜、ナッツの代わりにシリアルを使用しました。

作ってみた感想は、簡単そのものでした。ただ、トレイに敷き詰めたあとが大変でした。容器の壁が高く、なかなか取り出せなかったです。

金先生が作った味がどんなものかわかりませんが、なかなか美味しく、夕食後にもかかわらずたくさん食べてしまいました。

手料理は失敗しがちになりますが、ラーメンカンジョンはまた作りたく思いました。次は、水あめを購入して、ナッツ系で仕上げようと思います。

第15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 ～ ラーメンカンジョン 当選作 ～



山田薫さん

アンニョンハセヨ！

レシピを見てラーメンでカンジョンが作れることに驚き、早速作ってみました。そして予想外の美味しさにまた驚きました。ソンセンニム（先生）すごい！すごい！

ラーメンを食べてる感はなく、これは本当に簡単でいいです。新しい乾麺の使い方ですね、

私は常備しているラーメンサリを使い、一部にドライオレンジやナツメ、クコの実をのせたら風味もよく、とても美味しかったので皆さんにもお勧めです

第15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 ～ ラーメンカンジョン 当選作 ～



富原智子さん

ラーメンのお菓子は大好きなので、どんな風に完成するのかとても楽しみだなと思いながら……作りました。

ナッツは何でも大丈夫とおっしゃったので、色々なナッツが入ってるものを選びました。

完成して食べてみると美味しくて食べ過ぎちゃいました。

ナッツはミックスにして正解でした！！！！ラーメンとナッツの歯ごたえがよくて口の中でサクサクとして本当に美味しかったです。

簡単に作れるので次はレーズンをいれて作ってみたいです。

第15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 ～ラーメンカンジョン 当選作～



木原久美さん

毎回、家にある身近なもので作れる韓国料理。

「ラーメンカンジョン」の材料も普段からよく食べているナッツやドライフルーツ、そして常備食のインスタント麺だったのでいつでもスタンバイOK！

今回は1人暮らしをしている息子が夏休みで帰省、そのタイミングでいつもとは違ったものを食べさせてあげたくて作ってみました。

お菓子感覚を強くしたかったので、ドライフルーツとくるみを多めにして、息子には何も言わずに出してみました。

「フルーツグラノーラ？え？！もしかしてこれってラーメン？」と牛乳を飲みながらポリポリと食べていました。素焼きをして香ばしくなったラーメンと、ナッツやドライフルーツを水あめでまとめただけで、こんなに手軽に美味しいお菓子が出来るとは驚きました。

今は友達ともなかなか会えませんが、落ち着いて友達とおうちでお茶をすることができるようになった時は、是非作って友達をビックリさせたいです。



第15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 ～ラーメンカンジョン 当選作～



堺友世さん

たったこれだけの材料で、こんなにおいしいものができるとは。

さっそくりPEATしました。日本のラーメンと韓国のラーメン（辛ラーメン）で作ってみると、食感が違いました。

日本のラーメンは、麺が細く、時間をかけなくてもすぐにきつね色になります。辛ラーメンは麺が太く、固かったのですが、炒めているうちにかりかりになり、香ばしかったです。

昼下がりのティータイム、とても心豊かに過ごせました。

第15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 ～ラーメンカンジョン 当選作～



渡辺れいなさん

動画を見て娘も一緒に作ると楽しめるのでは？とおうち時間に親子で作ってみました。娘はラーメンを砕く作業が楽しかった様で二人でゲラゲラ笑いながらヒートアップしてしまい、ちょっと砕きすぎちゃった(笑)

砕いた麺を炒めるのも油を使わず飛びハネも無かったので5歳の娘でも安全に作業出来ました。

びっくりするぐらい簡単であっという間に完成！先生のおっしゃる通り、麺をしっかり茶色になるまで炒めると香ばしくなってとても美味しかったです♡(美味し過ぎて止まりませんでした)

金妍貞先生の動画がお話も楽しく可愛らしくてほっこり笑顔になれたし子供と楽しい時間も過ごせてとっても嬉しかったです。チョンマルカムサムニダ。