

# 第31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 ～キムチチヂミ 当選作～



田口俊太郎さん

チヂミは好きで普段からよく食べていますが、キムチが入ったチヂミは初めてだったので、わくわくしながら作りました。

キムチが沢山入っているためか少々焦げやすかったのですが、上手く焼くのに苦戦しましたが、我ながら上手に焼けたと思います。

家族にもキムチの酸味と辛味、タレの塩味のバランスが丁度よくておいしいと言われたので、また作りたいと思います。

## 第31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 ～キムチチヂミ 当選作～



今川優子さん

何度かチヂミは作っていますが、こんなにたくさんキムチを入れたのは初めてで新鮮な発見と勉強になりました。

カリカリもちもちの食感とキムチのシャキシャキ、シーフードの旨味そしてコチュジャンがいいアクセントになってとてもおいしかったです。

家族にも大好評で簡単にできて食べ応えがあるのでこれからも作り続けたいです。

フォトコンテストのおかげで料理を楽しもうとやる気になれて感謝しています。



# 第31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 ～キムチチヂミ 当選作～



山田仁美さん

今まで上手に作れなかったキムチチヂミでしたが「水の量が多かった」「サラダ油とコチュジャンを入れてなかった」からだとわかりました。

レシピ通り多めの油で焼いている時、本当に雨が降っている様な音を感じながら外はカリッ、中はジュワッ、キムチたっぷりこくのあるキムチチヂミを初めて美味しく出来ました。

自分で作った食器を使い庭先で採れた青唐辛子を添えてマッコリともとても合い家族もみんな「美味しい！」と褒めてくれました。

キムチチヂミ作りに自信が持てました。

## 第31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 ～キムチチヂミ 当選作～



### 二宮理恵さん

時々チヂミを作りますが、このレシピで作った方がとてもおいしくできました。少し焦げていますが家族もおいしいと評判でした。

しかもとっても簡単で、特別な食品を使わずできたのでよかったです。

具材は冷蔵庫にあった「にら・キムチ」のみで作りました。冷蔵庫の余り物で何にでも合うレシピだと思うので、いつでも作れそうです。

# 第31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 ～キムチチヂミ 当選作～



## 鎌田みわさん

キムヨンジョン先生のチヂミがとっても美味しく出来上がりました！  
普段作るチヂミはチヂミ粉が多かったため、もっちりしてしまいましたが、今回のチヂミは玉ねぎゴロゴロキムチの味はっきりついて、海鮮の旨みたっぷりで大満足なチヂミが出来上がりました。粉と具材の分量がちょうど良かったです。

ビールも良きですが、韓国料理はお酒と良く合いますね！常備の食材で作れたのもエコ腹派には、ありがたかったです。リピしたいと思います。