

第32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 ～ムセンチェ 当選作～



甲斐加奈枝さん

あっという間に出来上がって、要点さえ押さえれば、こんな簡単に韓国料理の

一品が出来ることに感動しました。

家族も美味しく食べてくれ、とても嬉しかったです。長期保存が出来るのも

嬉しいですね。大根が安いときにたくさん作って常備菜にしたいと思います。

第32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 ～ムセンチェ 当選作～



長谷川尚美さん

作ってから食べてみて、「あ、美味しい！」と声をあげました。ぴりりと効いた辛みの中にも甘味とすっぱみ、そしてニンニクが効いていて、何にでも合いそうと思いました。

動画の方のレシピに書いてあった通り、酢を入れると美味しいですね！

日本の大根をつかったなますは甘酸っぱいのですが、それとは違って、この辛さはやみつきになりそうです。おつまみに良いかなと思ったのですがご飯にもとてもあいますね。

ゴマ油を入れるとまた美味しかったです。常備菜にいいですね、また作りたいと思います。

第32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 ～ムセンチェ 当選作～



山田由貴子さん

以前にもインスタで、韓国文化院「職員のおかず」を見て作ったことがありました。

同じムセンチェでも、少しずつレシピが違うということにも興味を感じて作ってみました。

今回は梅シロップが入り、砂糖の量も多くて、甘いムセンチェでしたが、今回は少し甘さ抑えめで大人の味のムセンチェになりました。

とても美味しくできました。

キム・ヨンジョン先生おすすめのビビンパもぜひ作ってみたいと思います。

第32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 ～ムセンチェ 当選作～



室井明子さん

おいしそうな大根を仕入れたので、
気になっていたムセンチェ作りに挑戦。

キム・ヨンジョン先生のレシピの大ファンなのですが、今回は大根だしなあ…なんてあまり期待はしていませんでしたが（ごめんなさい）家にある材料でこんなにおいしいものが作れるなんて！と感動する味でした。

おいしすぎました。お昼ご飯に作ったムセンチェと韓国海苔フレーク少々と目玉焼きをご飯の上に乗せて、ごま油を少したらして食べたのですが、毎日食べたい位おいしかったです。

これから沢山作ろうと思います。
いつも素敵なレシピをありがとうございます。

第32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 ～ムセンチェ 当選作～



佐々木あやさん

動画の説明がとても楽しくて分かりやすく、簡単に作ることができました。

私はカクテキが好きなのですが、自分で作った時に苦くなってしまったことがあり、今回も大丈夫かな？と心配しながら作りましたが、自分で作ったとは思えないくらいおいしく出来上がりました。自分で食べて「なにこれ、おいしい！」と言ってしまったほどです。

家族にも好評で、動画を見たあと、5回作りました。今では我が家の常備菜となりました。これからも引き続き作っていこうと思います。買った時に使いきれぬか心配だったミョルチエキスも順調に消費できていてうれしいです。レシピを教えていただき、ありがとうございました。