

## 吉岡美和さん ☆韓国のりまき

去年、韓国へ研修に行かせてもらい、 韓国のおもてなし文化にふれて印象が変 わりました。

帰りの飛行機でいただいたのがキンパでした。研修を締めくくる料理となり、 今回、この応募を知り、あの研修を思い 出しました。

キンパを初めて作りました。普段食べない食材もありましたが、おいしく食べられることを知り、楽しんで作れました。



#### 中村麻美さん 〜韓国のりまき 🌽

ゴボウの香りと、千切りにした野菜の食感がとてもよく、おいしくいただきました。

千切りにするのが少し大変でしたが、 その分、心のこもった丁寧な味のキ ムパに仕上がったと思います。

チヂミも作りました。上から卵を かけて焼くといつもとは違うチヂミ になり、子供たちにも大好評でした。

キムパもチヂミも韓国料理の代表 的な品ですが、ホミン先生のレシピ は一手間プラスされていて、食べや すいのに新鮮に感じました。



# 山田薫さん ☆韓国のりまき

こんにちは。韓国好きのアジュンマです。旅行 歴は十数年前から30回ほど。

魅力はやはり食と歴史、ショッピング。食べ物 が好きでないと繰り返し旅行は出来ません。

最初に食べたキンパは衝撃に美味しく安く感動でした。お料理が好きなので日本でキンパ屋さんになりたいと思ったほどです。韓国へ行くとキンパを作るアジュンマをずーっと見てます!

素晴らしいファーストフードとも言うべきだと 思います。最近見てる韓ドラくごはんへ行こう> の中で「海苔が破れないよう海苔を半分斜めに重 ねる}と主人公のク・デヨンが言ってたので真似 してみました。ちょっとご飯の量が多かったかな。 パジョンも大好きです。今日はキンパ、パジョン そしてマッコリです!

先生のお料理配信楽しみにしています。



## 

韓国料理が大好きです。色々作りますが 中でもキンパは家族に大好評です。

実はホミン先生の料理教室に通わせていただいているので、このキンパはホミン先生直伝といっても過言ではありません。

パプリカが苦手な家族がいるので少しアレンジしていますが、色とりどりのお野菜やお肉がバランスよく入っていて美味しいです。



# 日高千恵さん **◇韓国のりまき △**

韓国のりまきは中に入れる具材が細<mark>かかっ</mark>た為、巻く時に悪戦苦闘しましたが、何本か作っていくうちにコツが掴めました。

紫キャベツの代わりに紫玉ねぎで代用しましたが酢漬けにすることでくせがなくなり美味しく出来ました。こちらののりまきはお野菜のシャキシャキ感と甘辛味のお肉とのコラボがとてもよかったです。この様なのりまきは初めていただきましたがとても美味しく、定番の具材でなくてもいろいろな具材でアレンジできることを学びました。

海鮮葱チヂミですが、ホミン先生のレシピ通りに作ったら本当にふわっカリッ!としてお店でいただくチヂミさながらの味になり感動致しました。追い卵という初めての料理方法が目から鱗でした。



## 清水博美さん 〜海鮮葱チヂミ*●*

食べたいものは自分で作っちゃおう!大 好きなチヂミ作りにチャレンジします。

ズッキーニがないのでジャガイモで代用 します。野菜を黙々ときざみ、油でじゅー じゅー焼き上げます。手作りのタレにつけ て、いただきます。マシッソヨ〜。

これからも、手軽に韓国料理が楽しめる レシピをお願いしますね。



# 畠山聡子さん

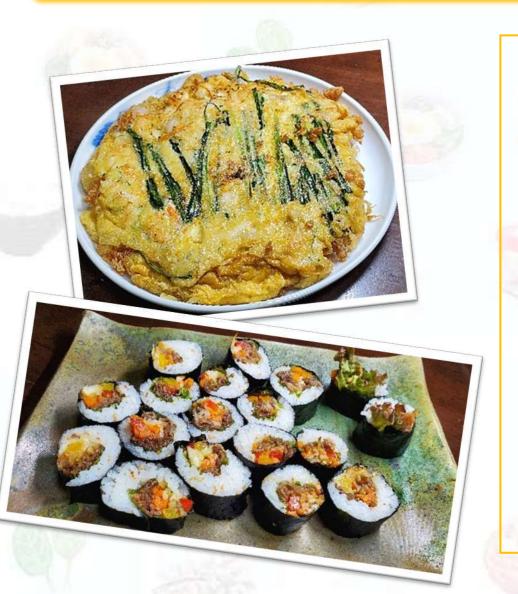
#### る海鮮葱チヂミ

韓国行きたさが募り、色鮮やかな韓国のりまき と海鮮チヂミ、両方挑戦してしまいました!

海鮮チヂミは今までも作った事はありましたが、 卵を回しかけたのは今回が初めて!この一手間が 本格的になるなぁ!と納得しました!韓国気分で いただきました!また残った野菜と牛肉を使って チャプチェも作りました!

下準備に時間がかかったものの、残りも使い回して色鮮やかで豪華な夕食になりました!

春からのSTAY HOME期間で退屈している暇はなく、見渡せば家の中で楽しむ事もたくさんありますね!素敵な企画をありがとうございました!



# 

「世宗学堂のワンコイン料理教室に何度か行ったみたいだけど、たまには家でも作ってみたら」。確かにこれまで何度か参加したものの、いつもその場で食べて帰るだけ。家では一度も作ったためしがない。

痛いところを突いてきた妻の一言に一念 発起。初めての韓国料理に挑戦した。

食材の買い出しと下準備はお願いしたが、後は韓国文化院のYouTubeを見ながら悪戦 苦闘すること1時間半。どうにかこうにか 出来上がった。味もまんざらでもなかった ようで、初挑戦ならこんなものだろう。

食べ終わり「それにしても今日は疲れたな~」ともらすと、「私は毎日やっているんですけど」と妻からの鋭い一言。またしても痛いところを突かれてしまった。



# 三品瑠璃子さん 〜海鮮葱チヂミル

日韓交流おまつりを見ていて韓国のりまきとチヂミの作り方が動画で紹介されていると知りました。ホミンさんのお料理動画を見て私でも作れそうだと思い、今回初めて韓国料理を作りました。韓国に行くと必ずキムパを食べるのですが、今回はプルコギと野菜がいろいろ入っていてとてもおいしくできました。

初めの1本目は具を入れすぎてうまく巻けずに太巻きになって失敗しましたが、2本目からは上手に巻けました。

海鮮葱チヂミは片栗粉を足したのでサクサクして軽めですが、片面の溶き卵が卵焼きのようでしっとりしてとてもおいしくできました。家族からも褒められたのでまた違う韓国料理にチャレンジしたいと思います。



#### 尾田和美さん

#### る海鮮葱チヂミ

出来上がりを先ず最初に自分で食べてみて「おいしい!」が感想でした。

ふっくらしていて、外はカリカリという かサクサクで、今まで作っていたのとは全 然違っていました。味自体はシンプルで具 材の味を感じる事が出来ました。

又、手軽に調達できる材料で作れる所が よかったです。

一週間に2度作りました。