

## 第19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 ～ キムチチャーハン 当選作 ～



遠藤成美さん

キムチチャーハンは大好きなので時々作りますが、バターを隠し味に入れるとは知りませんでした！入れてみると風味が変わってとっても美味しかったです。

簡単に作れる定番の料理でもこんな風にマル秘ポイントを教えてもらって新しい味を発見できるのが嬉しいです。

目玉焼きはスプーンでつぶしたときにジュわっと黄身が流れてくるようにしてみました。キムチの味と絡めて楽しみました。

# 第19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 ～ キムチチャーハン 当選作 ～



加藤志織さん

韓国人の友人からもらった、オンマが作った唐辛子の粉。なかなか料理に生かすことが出来ずにいたところ、幸運にもこちらのレシピを見つけ、早速トライしてみることに。

自己流でキムチチャーハンを作ったことはありましたが、唐辛子の粉のほか、砂糖やバターも入れるのですね。知りませんでした。全先生のレシピに忠実に作りました。ちょっと辛めなのに、でもコクがある！美味しく作れてもう大満足です。

あまりの美味しさに家族全員あっという間に完食。楽しい家族のランチタイムとなりました。動画もとても分かりやすかったです。

全先生、カムサハムニダ！

## 第19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 ～ キムチチャーハン 当選作 ～



玉田真希さん

今までキムチチャーハンは味が濃くなる  
と思い醤油は入れず塩コショウで調整して、  
最後にキムチと卵を加えるという自己流の  
レシピで作っていました。

今回きちんとレシピと作り方の動画を見  
て調味料を揃えて作ったら、いつもと全然  
違うキムチチャーハンが出来上がり嬉し  
かったです。簡単そうな料理ほど調味料で  
味が変わるので奥が深いなと思いました。

隠し味のバターはコクが出て美味しな  
かったです！砂糖と醤油を入れても濃くなり  
すぎず、味に深みができました。

目玉焼きの他にチーズなどを合わせても  
おいしそうですし、このレシピをベースに  
色々アレンジしてみたいくなりました。

## 第19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 ～ キムチチャーハン 当選作 ～



### 上根ひなたさん

Instagramでこのコンテストの開催を知り初めて参加させていただきました。

材料が見やすくまとめてあり短い動画なので普段料理をしない私でも簡単に作ることができました。家にあったキムチが少なかったなので今回はレシピの半分の量で作りましたが、3人前でもぺろっと食べれそうなくらい美味しくて母親と父親からも「料理上手いね」と絶賛されました。

何度か韓国料理屋さんでキムチチャーハンを食べたことがありますが、隠し味のバターの風味がほんのり香ってすごく好みの味でした。必ずまた作ります！

## 第19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 ～キムチチャーハン 当選作～



林部圭汰さん

キムチチャーハンを作りました。  
辛いのが苦手なので、粉唐辛子を入れなかったけれど、おいしかった。  
小ネギがなく、長ネギの緑のところを使った。肉もキムチも細かく切らなかったけれど大丈夫！

新型コロナの感染者が増えたため、1日おきの登校になるので、お昼に作る。  
勉強の息抜きに、テコンドーと、B T S、K-POPダンスで楽しむ。