

## 第21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 ～ 安東チムタク 当選作 ～



### 室井明子さん

韓国で1度だけ食べた事のある安東チムタク。お家で作れるの？と動画を見て嬉しくなり挑戦しました。ビックリしたのはインスタントコーヒーを入れる事。

それと家にある材料で作れるところも良かったです。

心残りは何軒か回ったけれど売ってなくて購入出来なかった平たい春雨。今回はチャフチェ用に常備してある春雨で代用しました。

安東チムタク、すごくおいしい。お醤油やみりんが入るからか？日本の肉じゃがに近い感じですね。本当においしかったのでまたすぐ作ります。

## 第21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 ～ 安東チムタク 当選作 ～



### 奥村海琴さん

安東チムタクのレシピを見た母にどうしても食べてみたいと言われ、作ってみました。肉じゃがと似ていると思っていたチムタクですが、今回初めて作ってみて春雨や鷹の爪を入れたり、煮込む前に味をしみさせるなど肉じゃがとは違う部分が結構あることを発見して面白かったです。

味見をしたらピリ辛でとても美味しく、一人で全部食べてしまうところでした。

美味しさが写真では伝わらないのが悔しいです…

今度本場のチムタクを食べてからまた作ってみたいと思います。

## 第21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 ～ 安東チムタク 当選作 ～



### 小久保裕司さん

今回は下味の調味料が色々あり普段する料理よりハードルが高く感じました。

(写真を見ると)左利きでかなり切りにくそうに見えますが本人はいたって普通に切ってるつもりです。

下味がうまくでき味も抜群でした。自分でいうのもなんですが。

レパートリーの一つになりそうです。ご飯が進む一品でした。

こちらのコンテスト、家で調達できる材料でできるので毎月楽しみにしてます。

これからもレパートリーを増やしたいと思います。

## 第21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 ～ 安東チムタク 当選作 ～



### 廣江智恵子さん

安東チムタクという韓国料理を初めて知りました。

よって作ってみたのも初めてです。隠し味にインスタントコーヒーを入れることに驚きましたが、カレーなどにも入れることを考えると、確かに香ばしくコクが出そうだな、と思いました。

材料を調味料に10分染みこませるのも下味をつけるのにいいと思いました。その間に春雨を戻しておきました。

ただ、最後に味を調える際の胡椒の量にはびっくりしました。

出来上がった味は、安東風肉じゃがと言った感じでしょうか？日本なら、春雨の代わりに糸こんにゃくかな、と考えながら作りました。日本人にも馴染み深い味で、おいしくいただけました。

## 第21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 ～安東チムタク 当選作～



### 井村薫さん

数年前に安東へ行った際に食べました。  
その時には自分で作るなんて思いもしませんでした。今回の動画を見て食べたくなって作ってみました。

鶏肉やじゃがいもを調味料に付けておいた効果が出て味がしっかりしみていてたくさんかけた胡椒も効いてとっても美味しかったです。

お酒はもちろんご飯のおかずにもぴったりだと思います。

今回春雨は一般的なものを使用しましたが、平麺タイプだと味が絡んでよりいいと思うので平麺が手に入ったらぜひまた作りしたいと思います。