

第29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 ～ キンパプ 当選作～



菊地麻里さん

以前料理教室で作ったキンパプが美味しかったけど、作る機会とやる気がなく1年も経ってしまいました。ホームページにキンパプのレシピが出ていたのを見て、やる気スイッチが入り、復習をする目的で作ってみました。

韓国料理は、見た目も華やかで、色合いを必ず出すことから、写真を撮ると、すごく映えます。今回は、彼氏の誕生日に作りました。彼氏が嫌いな人参は使えなかったため、カニカマで代用しました。お祝いの料理、お弁当にもピッタリです。

巻きすがなかったこと、ご飯がやわらかくなりすぎたこともあり、見た目は失敗してしまいました。アボガトを入れたため、ポロポロとこぼれ落ちやすかったことも原因です。この失敗も次に生かせるよう再度リベンジしたいと思います。

第29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 ～キンパブ 当選作～



富田麻衣さん

キンパブは定期的にする韓国料理の一つです。できるだけご飯を薄く広げて具沢山になるようにしています。

具材の種類を増やすと少々手間はかかりますが、口に入れた時の満足感が高まるので毎回欲張ってしまいます。

今回は基本的な具材に加えフルコギとチーズも入れたキンパブです。

具材とのバランスを考えてご飯の塩加減を調節することで自分好みのキンパブが完成しました！韓食文化ボックス動画の分厚く切った卵が入ったキンパブも美味しそうでしたので簡単に作りたいときは卵いっぱいにしてみようと思いました。

第29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 ～ キンパプ 当選作～



石田綾子さん

仕事が休みで時間があった日に、「今日の夕飯はキンパプを作るから！」と家族に宣言し、気合いを入れて作ってみました。

一通りの準備が終わり、あとは巻くだけ！となった時にだいぶ疲れ果てていたのですが、家族の顔を思い浮かべながらラストスパート、上手に巻くコツの動画を見ながら力強く巻きました。

個人的に、ご飯の層が薄く、具材がぎっしりのキンパプが好きなので、ご飯をできる限り薄く伸ばすことと、色の配置を考えて種類豊富な具材をきれいに並べることにこだわりました。

準備時間に比べると、食べるのは一瞬でしたが、家族みんなで大好きな韓国料理を食べながら、食卓に花が咲いた時間はとても幸せなものでした。

第29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 ～キンパプ 当選作～



荻野結さん

キンパプは名前だけ知っていて作ったことがなく、今回初めてキンパプを作りました。作り方としては、簡単そうに見えて実は細かいところが難しく想像以上に苦戦してしまいました。

特に私は、最後の仕上げの巻くところでどのくらいの強さで巻けばいいのか、どのようにすれば具材があまりこぼれずに巻けるのかなど細かいところが分からず苦戦しました。

ですが、結果、見た目も味も完璧にできたのでよかったです。

第29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 ～ キンパブ 当選作～



村田麻実子さん

韓国料理作りにハマっているわたしは、韓国ママ達みたいに、子どもの遠足のお弁当にキンパブを作ってみました！

朝から具材を用意して、巻くのはなかなか大変で、時間ギリギリに完成しました😊(時短出来る方法があれば知りたいです🙏♀)

野菜もお肉もたっぷり入ったキンパブは、栄養バランスもバッチリ👏で、子どもも喜んで食べてくれました♪話題の韓国料理ということで、お友達の間でも話題になったみたいです。😊

見た目良く作るには、まだまだ勉強が必要なようです。これからもたくさんキンパブを作って練習します。