

第2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 ～納豆チゲ編当選作～



野崎光恵さん

コロナで韓国に行けなくなってから韓国料理不足で自宅で作ることが多くなりました。

今までチョングッチャンを食べたことがなく、動画を見て作ってみようと思いました。

初めてのチョングッチャンは、全然癖がなく美味しくて、スンドゥブやナクチポックムと同じように食卓に登場する候補になりました。

第2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 ～納豆チゲ編当選作～



池本容さん

納豆好きなので納豆チゲの文字に惹かれ動画を視聴しました。

全香美先生が素敵で、レシピの説明だけでなく、舞茸の入れ時や出汁の取り方など、普段の料理に生かせるヒントも教えてくださるので楽しく見ることができました。

最初に豚バラ肉を醤油やニンニクなどで炒めた時点で、いい香りが広がり成功の予感。納豆を入れる前の汁は薄味でしたが、納豆を入れると味が一気に整い、ふか〜いコクがあって本当に美味しい！！普段、キムチチゲが辛くて食べられない小学生の子どもたちも、連続でおかわりしていました。

ぜひ本場でチョングッチャンも食べてみたいです。

第2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 ～納豆チゲ編当選作～



佐川雅子さん

自分で作ってみよう！韓国料理の第2回納豆チゲ。納豆は好きですが、納豆チゲと聞いた時は、「え、納豆を鍋に？納豆を温かくするの??」と、料理の出来上がりが想像できなかったのですが、キムチのおかげか、お味噌のおかげか、出汁が良いのか、深味のある美味しいお味になりました。

納豆臭さも消えたので、納豆のにおいが苦手な人にも良さそうです。

マシッソヨ～。(おいしい)

第2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 ～納豆チゲ編当選作～



加藤由規子さん

いつもはインスタントの出しを使っているのですが、今回は先生の教え通り、コトコト煮出して作りました。材料を切って準備しておけば、次々に鍋に入れていくと、できあがるので、簡単でした。

辛いのは苦手で、唐辛子はいれなかったので、とてもやさしい味に仕上がりに、満足です。

第2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 ～納豆チゲ編当選作～

平手亜紀世さん

お味噌、粉唐辛子、キムチ、ニンニク、分葱は自家製です。

いつか納豆や豆腐も手作りして、挑みたいですね。

暑くて食欲が萎えていたのですが、この納豆チゲを夢中で食べているうちに、しっかりパワーチャージできました。

心をスカッと熱くする元気食を紹介してくださり、ありがとうございました！

