

## 第49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 ～ビビンカルグクス 当選作～



森川亜津子さん

レシピの合わせ調味料の作り方を見て食べたい！！と思いました。（ごま油、ネギ、調味料+加熱）香ばしい香りが頭に浮かびました。

麺はうーめんの乾麺を使用して、自宅で育てているえごまの葉も添えました。

野菜をたくさん入れて豪快に混ぜてひと口、またひと口。あっという間に完食しました。

今年の夏も暑そうですが、食欲のない時でもパクパク食べられて元気になれそうです。

同じ料理でもいろいろな作り方がありと改めて知ることができました。

これからも韓国料理をたくさん作って楽しみたいと思います。

## 第49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 ～ビビンカルグクス 当選作～



### 三品節さん

韓国マートでの調味料集めからワクワクし、粗挽き唐辛子粉の真っ赤な色にテンションが上がりました。カルグクスの太い麺も食べ応えがあります。甘みも砂糖だけでなく梅エキスやみりんを入れたので、奥深い味の重なりを楽しめました。主人が「辛いけど美味しい！」と感想をいうくらい美味しかったです。おすすめのトマトがけも絶品で、このソースはそうめんや夏野菜のあえ物にも大活躍しそうです。

このコンテストのおかげで、我が家では家庭でいろいろな韓国料理を手作りする機会が本当に増えました。最終回なのは寂しいですが、今後もレシピを見直して韓食を作ります。

今まで素敵なレシピを届けてくださった先生方とスタッフの皆様から心から感謝します。

## 第49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 ～ビビンカルグクス 当選作～



### 鈴木百音さん

ビビンカルグクスを作ってみました。  
ニンニクの香りと唐辛子の辛味などが、ただでさえ食べることが大好きな私の食欲をさらにかき立ててくれました。

梅エキスのさっぱりとした味わいも加わり、いくらでもお腹に入りそうな一品でした。美味しかったです。

また、「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテストが今回で最終回とのこと、寂しいですが、この企画のおかげで、お店で食べるだけではなく、自分で韓国料理を作って食べてみるという楽しさも知ることができました。

今までありがとうございました。

## 第49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 ～ビビンカルグクス 当選作～



### 大江千晴さん

カルグクスは、韓国料理の中でも大好きな料理の一つです。家で作るのは難しいだろうと思っていたのですが、ヤンニョムを作っておけば、トッピングは色々アレンジできるので楽しかったです。今回は、鶏肉と半熟卵をのせてみました。見た目が華やかで、辛味が緩和されてマイルドになり、栄養もしっかり摂れそうな気がします。

また、この韓国料理コンテストは今回が最後になるとのことで、とても寂しい気持ちです。

今までのコンテストを通じてたくさんのレシピを学び、我が家の食卓には、いつの間にか韓国料理が、たびたび登場するようになりました。家に居ながら韓国の市場にいるような旅気分を味わせて頂き、深く感謝いたします。

本当にありがとうございました。

## 第49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 ～ビビンカルグクス 当選作～



### 塩崎美穂さん

안녕하세요 ♪ピピングクスと言うことで、生麺を買いに行ったところ、あいにく売っておらずなるべくコシのありそうな麺を選びました。

先日韓国に行った時に買ってきた、しばらくたてのごま油を使って炒めた長ネギと合わせておいたタレをフライパンに入れたときの「ジューッ！」って言う音と立ち上がる匂いで、家族が集まって来ました。

トッピングの肉は、鶏肉の代わりにモクサルを焼いてのせました。タレが美味しくて野菜もしっかり食べられて、肉やうどんにもよくからんで本当に美味しくいただきました。多めにタレを作ったので、いろいろな料理に使っていきたいと思います。

この企画が最終回とのこと。寂しいですが、数々の韓国料理にチャレンジできて、本当に感謝しております。ありがとうございました。