

## 第4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 ～韓国風すいとん、おこわ、豆腐キムチ 当選作～



### 佐川雅子さん 🍴豆腐キムチ🍴

先生が動画で使っていたチヂミ粉と同じ物が冷蔵庫にあったので、豆腐キムチを作ってみました。豆腐キムチは作るのも食べるのも初めてでしたが、動画を見ながらなので、とてもわかりやすかったです。全部冷蔵庫にあった材料で作れたので、買物に行くことなく簡単に出来ました。飾り付けの葉は、冷凍ホウレンソウです！家族にも好評でした。

コロナ禍で色々なイベントがなくなりましたが、オンライン教室は自宅から自分の都合のいい時間に視聴できるので、これからも美味しく簡単に作れるメニューを楽しみにしています♪

## 第4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 ～ 韓国風すいとん、おこわ、豆腐キムチ 当選作 ～



三品節さん

🔗 韓国風すいとん、おこわ ✂

韓国風おこわがこんなに簡単に家で作れるとは思いませんでした。韓国のお餅やおこわの中で今回の黒糖を使ったおこわが大好きでお店で買って食べていました。

体に良いナッツや栗やドライフルーツをたっぷり入れて、棗は今回飾り切りにしておこわの上にのせました。ちょうど秋夕（韓国の名節）の時だったので職場の同僚に韓国の薬食ですよと配って喜ばれました。

韓国風すいとんは、手軽で美味しくすいとんがもちもちしているのに柔らかく胃にも優しく食欲のない人にもピッタリです。

ホミン先生の動画を見て手軽に初めてでも美味しい韓国料理を作ることができました。



## 第4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 ～ 韓国風すいとん、おこわ、豆腐キムチ 当選作 ～



田淵環さん

🔍 韓国風すいとん、おこわ、  
豆腐キムチ ✂️

「韓国の甘いおこわってどんな味だろう」と興味を惹かれて作ってみました。具には旬の栗とくるみとなつめを入れました。

甘じょっぱいもち米にシナモンの香りがほんのりとして美味しかったです。

家族も「体に良さそうな味やね」とおいしく平らげていました。

すいとん、豆腐キムチもつくってみて、どれもおいしかったです。

## 第4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 ～ 韓国風すいとん、おこわ、豆腐キムチ 当選作 ～



伊藤綾さん  
豆腐キムチ

お家で豆腐キムチを作ったのは初めてです。チジミ粉はなかったので薄力粉をつけて作って見ましたが、焦げ目がついて無事に完成できました。

先生のおすすめのとおり油を多めに使って調理したらおいしそうな焦げ目がついたと思います。

キムチは冷蔵庫に常備していて、その他の材料も簡単に手に入れることができるものだったので手軽に作ることができました。

ありがとうございます。



## 第4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 ～ 韓国風すいとん、おこわ、豆腐キムチ 当選作 ～



山辺松子さん

🔗 韓国風すいとん、豆腐キムチ ✍️

お豆腐を焼いた豆腐キムチに感動です。湯通しした豆腐キムチは食べたことがありますがお豆腐を焼くひと手間で、さらに美味しくなるなんて～！！

韓国風すいとんのスジェビも美味しかったです。早く火が通るようにとジャガイモをレシピよりも細めにしたら崩れてしまいました。やっぱり、そこは太め！が大事ですね。

先生の親切な動画のお陰で楽しく調理できました。優しい韓国ご飯、ごちそうさまでした！