

第35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
～キムチチム 当選作～



ナムギスさん

キムチとお肉さえあればほぼ放置で作れてとても簡単でした。

白ご飯はもちろん、赤ワインとも相性が良くて老若男女を問わず多くの人に楽しめる一品になるかと思います。

第35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 ～キムチチム 当選作～



大江千晴さん

このレシピは、キムチが味の決め手になると思い、知り合いの韓国人経営の食堂で酸味のあるキムチを購入しました。

生憎、カットしたキムチしかなかったのですが、材料を揃え、早速作ってみました。

材料を入れて煮込むだけの本当に簡単な料理……。簡単すぎてビックリするほどでした。でも、肉のアクをとる作業は重要なポイントですね。それに、キムチを2時間煮込んで大丈夫かと半信半疑でしたが、肉のトロトロ口感と相性がぴったりでとても美味しかったです。残った汁で、ジャガイモ、豆腐を入れてスープも作れ、無駄なく消費できる点も良いですね。

このコンテストを通して今まで知らなかったレシピと出会い、韓国が益々好きになりました。

第35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 ～キムチチム 当選作～



塩崎美穂さん

안녕하세요 「キムチチム」って聞いたことなく、どんな味なのかもわからず、動画を見ながら作りました。作り方はとても簡単でした。コトコト煮込む間はどんなのかな??美味しそうだなあと、とても待ち遠しかったです。食べてみると辛そうにみえたのですが、豚肉からの甘味もあってとってもまろやかでホロホロした豚肉とキムチの酸味がとても美味しかったです。

ひとりでは食べきれないと思ったので、子どもたちが集まるGWに作りました。娘も大絶賛でした。嬉しかったです。作る機会を作ってください、ありがとうございます。

第35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 ～キムチチム 当選作～



伊藤倫子さん

今回韓国カルチャーに詳しい友人が「お料理好きだから是非応募してみて」と勧められて、初めてこちらのホームページを知りました。ハンミ先生の動画はとても分かりやすく、こちらのキムチチムが「ホントに煮込むだけ」の超簡単レシピで感動！！

そして何より美味しすぎて家族一同悶絶しました。キムチは酸っぱい方がよいとのことで冷蔵庫にストックしていましたが、キムチ好きの家族が片っ端から食べてしまうのでなかなか酸っぱいところまで保存できませんでした(笑) 残った煮汁も大変美味しく、お豆腐とトッポギを入れて煮込んでこちらも大好評。

またすぐ作りたいメニューです。

第35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 ～キムチチム 当選作～



岡野渚さん

母の日に韓国料理が大好きな母にサプライズで作った。ポギキムチがなかなか売っておらず、スーパーを5軒回った。

キムチチムは、材料が少なく簡単で料理が苦手な私でも楽に作れた。彩りは、キムチのオレンジ色のスープに長ネギの緑色が綺麗で、盛り付けも見本通りになるよう工夫した。豚肉がホロっと柔らかく、くったりした白菜キムチに巻いて食べると絶品だった。

翌日、残ったスープとご飯、卵を入れて雑炊を作ると母も大変喜んで何度もおかわりしてくれて、少し親孝行をできた気分になった。韓国ではご飯と一緒に食べたり、お酒のツマミにと人気の家庭料理。私の料理のレパートリーも増えて良い機会になった。

他の韓国料理作りにも挑戦したい。