

第40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
～古くなった海苔でしっとり海苔ジャバン 当選作～



谷垣内鮎乃さん

今までキムジャバンを家庭で作るという発想はなかったのですが、今回キム先生の料理動画を拝見し、とても美味しそうだったので作ってみることにしました。

海苔は先日韓国で購入してきた韓国のりを使用しました。おろしにんにくとネギは生のまま使うとのことだったので辛くないか心配しましたが、にんにくとネギが良いアクセントになっていて、香ばしい海苔との相性がとても良かったです。

家族みんなで美味しく食べました。まさにご飯泥棒（밥도둑）です。^^

第40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
～古くなった海苔でしっとり海苔ジャバン 当選作～



大村友美さん

先生の動画を楽しみながら作りました。家にある材料であつという間にととてもおいしく出来ました！

調味料を混ぜるとニンニクとごま油のいい香りが～。パリパリの海苔を砕く作業も楽しかったです♪

おつまみにいいわ～と旦那さんが作ったそばからつまんでました。

白いご飯にもぴったりで我が家の定番常備菜のひとつになりそうです

第40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 ～古くなった海苔でしっとり海苔ジャバン 当選作～



齋藤希代子さん

動画の挨拶紹介「パンモゴッソ? (ご飯食べた?)」はドラマなどでも本当によく耳にしますね。食を大切にする韓国らしい表現であり、相手を気遣う言葉が素敵だなと思いました。

お料理だけではなく、文化なども知ることが出来て楽しいです。

今回の海苔ジャバン、ちょうど出番を失った海苔があったので作ってみました。

市販の海苔の佃煮は甘過ぎて苦手なのですが、こちらは海苔とごま油の風味が良い塩梅でとても美味しかったです。

さっと手軽に作れるところも良いですね。今回は炊きたてのご飯と一緒に頂きましたが、卵焼きに入れても美味しそうなのでまた定期的に作りたいと思います。

第40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 ～古くなった海苔でしっとり海苔ジャバン 当選作～



中島瑠璃さん

평소에 김을 좋아해서 자주 사두는데, 지퍼팩에 보관해도 눅눅해지는 경우가 많아요. 하지만 이번에 김자반을 만들어 보면서 간단한 방법으로 다시 바삭하고 맛있게 즐길 수 있다는 걸 알게 되어 좋았습니다!

また、こういう小さな経験が子どもにとって「なるほど！こうすればいいんだ！」という学びにもなりました。

한국과 일본, 두 문화를 가진 아이에게 한국 요리를 함께 만들며 가르쳐 줄 수 있어 더욱 의미 있는 시간이었습니다.

今後も親子でいろいろな韓国料理に挑戦したいです！

素敵なレシピをありがとうございました！

第40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
～古くなった海苔でしっとり海苔ジャバン 当選作～



大林真奈さん

初めて参加します！

古くなった海苔、実はたくさんあって
佃煮にしても食べきれず困っていました。

早速つくってみたしっとり海苔ジャバン
いりごまと小ネギの風味がとても効い
ていてご飯が進みました。

これから色々な韓国料理に挑戦してい
きたいです。