



ハンドメイドツアー

手作り旅行、企画づくりからお手伝いします！！

韓国・台湾・中国・香港・マカオ・フィリピン・タイ・ベトナム・カンボジア・ラオス・マレーシア・シンガポール・ミャンマー

株式会社 HMC ・ ハンドメイドツアー
TEL.03-3831-4295/FAX. 03-5812-7085

〒110-0016 東京都台東区台東 4-30-8
宮地ビル本館7F
営業時間 月～金 9:30～18:30 (土日祝休業)
ホームページ <http://www.handmadetour.jp/>

秋冬うまいもの対決！ **韓国** VS **台湾** 忘・新年会にもいかが？

●身もプリプリ！旬のアンコウ鍋「アグタン」

アンコウは冬が旬。身もプリプリ！豆もやし、ゴマの葉、春菊、ネギ、青唐辛子などの野菜が入ったピリ辛鍋です。海鮮系ではふぐ(ポッチリ)や、鱧(テグタン・辛い鍋)も旬ですよ！



●これぞ本場ならではの味！カムジャタン



カムジャタンは、豚の背骨肉とじゃがいもを煮込んだ鍋。最近では日本のお店でも見られるようになりましたが、なかなかいい味を出している店はありません。これぞ本場の味です！

鍋

●中国東北部出身の「酸菜白肉鍋」

「酸菜」は、もともと中国東北部発祥の白菜の漬物。「白肉」とは湯通した豚肉のことを差します。長い冬を過ごす中国東北部の人たちにとって定番料理です。



●麻辣鍋と酸菜鍋が両方楽しめる「鴛鴦鍋」



麻辣鍋は、名前からもわかる通り、四川がルーツの辛い鍋。そこで、おすすめなのが鴛鴦鍋(おしどり鍋)です。真ん中で仕切られ、辛くない酸菜スープなども味わえます。

●カニも美味しい！韓国ならズワイとワタリガニ

11～2月なら、ズワイガニがおすすめ！韓国ならタラバよりも、ズワイです。中でもおすすめなのは、釜山郊外の機張市場。その場で選んだ蟹を、スチームで蒸してくれます。



ワタリガニは、カンジャンケジャン(醤油漬け)や、コッケタン(鍋)もおすすめ。旬は雄雌で異なり、オスが9～10月、メスは5～6月ですが、冷凍で保存され、年中、食べられます。

高

●台湾料理の高級店「青葉」と佛跳スープ

福建料理の延長だった台湾料理を、中華料理の一分野として「台湾料理」に確立させたと言われるのが、「青葉」です。



台湾料理のコースの他、別メニューでちょっと珍しいのが、佛跳スープ(佛跳牆)。高級乾物を長時間煮込んだスープで、福建の高級メニューです。お坊さんが飲みたいあまり、跳んでやってくると、この名がつけられました。

●焼肉なら豚！サムギョプサルとモクサル

すっかり有名になった豚焼肉のサムギョプサル(三段バラ肉)身の少ないモクサル(豚の首肉)もおすすめです。

野菜と一緒に食べるので、とてもヘルシー！



豚

●中華的豚の角煮「東坡肉(トンポーロ)」



東坡肉とは、浙江省の杭州発祥の豚の角煮。上海料理(江浙料理)の名店「極品軒」でも、一番人気メニュー。白い中華パン(肉まんの皮)が付いてきて、一緒に食べます。