

ソウルへ行ったら是非食べてほしい！！

# おすすめ ソウル ～グルメ編～

今回、我々ハンドメイドで、ソウルへ社員旅行へ行ってきました。

今、外交的な問題があり、日本人観光客が減っていますが

今年は「日韓国交正常化 50 周年」の年です。

我々韓国専門ランドオペレーターとして、「今の韓国」を知る必要があると思い、

あえてソウルへ社員旅行を計画し行ってきました。

どれもとてもおいしかったのでソウルへご旅行の際には食べてみて下さい。



## ★韓国料理の特徴

色々日本の食事と違うところがありますが

注文するとメインディッシュの他にキムチや

ナムル等おかずがテーブルいっぱいになります。

しかもこのおかず、ほとんどのお店でお代わり自由です。

このおかずだけでもおなかいっぱいになってしまいそうです。

日本だと焼肉屋で注文しても注文したものしか出てきません。

キムチを頼むと 400 円の別料金を請求されます。

これは韓国人にとっては考えられないことらしいですよ！！



## 朝食におすすめ！

### ソルロンタン (설렁탕)

一人予算 約¥1,200

牛の頭、足、膝、膝裏の肉、胸肉、内臓などをじっくり時間をかけて煮込んだスープ。素材の旨味が十分に染み出た乳白色のスープは、コクがありながらも意外にあっさりしています。



韓国旅行の朝食の定番！！



別料金で雑穀麦飯も食べられます。

### 干し鰹のスープ (북어국)

一人予算 約¥850

二日酔いに効くというあっさり味のスープは栄養価も高く、朝食には最適です。



このお店にはこのメニューしかありません。



ソウルへ行ったら是非食べてください。オススメです！！

## 昼食・夕食におすすめ！

### 水原カルビ (수원갈비)

一人予算 約¥4,000

水原カルビは、王様が水原を訪れた際に御前として出され、この地に自然と牛市場が発達したといわれています。このカルビの特徴は、骨付き肉1つの大きさが普通の2～3倍ほどあることです。食べるのが大変です。ここのカルビはヤンニョム（味付け）！醤油を使わず塩ベースの味付けが、この水原カルビの人気の秘密でもあるんです！



世界遺産・水原華城のある町水原の名物料理でもあります。



とにかくボリュームがすごいです！！1人前約400g前後です。

## 夕食におすすめ！

### カムジャタン (감자탕)

一人予算 約¥2,000

骨付きの豚の背肉を、じゃがいも、エゴマの葉などと一緒にピリ辛スープで煮た鍋です。



カムジャとはジャガイモのことです。



シメはラーメンとご飯です。

### オリ焼肉 (오리구이)

一人予算 約¥3,000

オリとはアヒルのこと。アヒルの焼肉です。ビタミンC、B1、B2が鶏肉の3倍以上といわれるアヒル肉は、高栄養かつ低カロリーな美容健康食の一つです。



焼肉の他にしゃぶしゃぶや鍋なども有ります。



臭みもなく脂っこくなくさっぱりしてとても食べやすいです。

韓国・台湾・東南アジア専門ランドオペレーター



OTOA 正会員 NO.335

## ハンドメイドツアー

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/>

東京都知事登録旅行業第 3-3609 号