

《韓国・ソウルのおすすめグルメ》

～庶民的料理から、本格的宮廷料理まで色々あります！！～

韓国の首都ソウルには、韓国の様々な美味しい物、お店が集まっています。中でも、特にソウルならではの、おすすめの料理をあえて選んでみました。キムチ、ビビンバ、焼肉カルビだけが、韓国料理ではありません！

鶏丸ごと1羽使った豪快な鍋、タッカンマリ



東大門市場の近くの裏路地にタッカンマリの有名店があり、いつも地元韓国人たちで賑わっています。ソウルおすすめのB級グルメの一つです。「タッカンマリ」とは直訳で「鶏1羽」。忙しいの商人たちが、「タッカンマリ！（鶏一羽）」と言って注文していたことから、料理名として定着したそうです。水炊きに近いです。鶏一羽丸ごと使ったダシの旨味が違います。酢コチュジャンや、特製の味噌をスープに溶かして食べます。追加で韓国独自のお餅（トッ）を入れてもよし、最後の仕上げに麺を入れて食べるのもお楽しみ。

40年続く専門店牛焼肉 チャドルベギ（牛あばら肉）



日本で牛と言えば「カルビ」なのですが、1回食べてみてもらいたいチャドルベギ。脂身が多いあばらの部位を薄切りした肉です。通常の焼肉店でもたまに見られますが、ソウルには40年以上続くチャドルベギ専門店があるのです。目下、ここのチャドルベギが、ダントツで一番！正直「きれい」とはいえない、コンクリート床の田舎の食堂みたいなお店ですが、たっぷりネギと酢醤油ベースの特製タレで食べると、さっぱりしておいしい。B級グルメ的な1品です。

渡り蟹（カンジャンケジャン）とアンコウを同時に堪能！



渡り蟹の醤油漬けが、カンジャンケジャンです。ソウルで有名なのが江南・新沙にある「プロカンジャンケジャン」。類似店が多いことでも有名で、同じ通りに「プロ・カンジャンケジャン」と「・」だけが入った看板を掲げる別のお店も。。(^_^;) 蟹の旨みと、醤油ダレが絶妙なバランスで合わさって、いいお味。蟹味噌の部分とご飯を甲羅の上でご飯に混ぜて食べると、また美味しい！お値段もなかなかですが、日本で食べたら、もっとするのでは…？

ソウルだからこそ食べられる 本格的な宮廷料理（韓定食）



一言で同じ「韓定食」と言っても、実はいろいろなんです。

何種類もの沢山のおかず類が小皿に盛られて出てくる田舎料理も「韓定食」ですし、かつて宮廷で出されていた宮廷料理を再現したのも「韓定食」、観光用にそれっぽく見せたのも実は「韓定食」になります。

なかでも、本格的な宮廷料理としての韓定食が食べられるのは、やはりソウルだけ。もし食べるなら、夕食のコースで、約8,000円以上のコースがお勧めです。

ソウルでグルメ 宮廷料理 九節板 韓国料理というと辛いイメージがありますが、宮廷料理では基本、赤唐辛子を使いません。「医食同源」の発想から、季節ごとに最上の食材を集めて王様の健康や体調を考え調理され、自然の彩りや素材の味を大切に淡い味付けが特徴的です。



韓国・台湾・東南アジア専門ランドオペレーター



ハンドメイドツアー

営業時間 月～金 9:30～18:30（土日祝休業）

株式会社 HMC 東京都知事登録旅行業 第3-3609号

OTOA正会員 No.335

TEL.03-3831-4295 FAX.03-5812-7085

ホームページ <http://www.handmadetour.jp/>