

食べちゃえ！韓国料理

焼肉 & 鍋編



スンドゥブチゲ

韓国料理の特徴は種類が多い事です。牛豚鶏等、その他鍋料理や海鮮、B級グルメ等種類豊富です。辛い料理もありますが、辛さを調整できるものもありますので苦手な方でも安心です。



やっぱり焼肉！

●牛カルビも色々、米国産、韓牛、チャドルペギ等々

韓国旅行へ行ったら1度は焼肉入れたいですね！値段は高いですがぜひ韓牛（ハヌ）を。日本で言う和牛です。又、韓国の焼肉は日本のと違って、脂身が少なく固めです。韓国人が脂っこいのが苦手の様です。そこで日本と同じような肉を食べたいなら「チャドルペギ（牛あばら肉）」がおすすめ！ネギと醤油ベースの特製タレで食べるとおいしいです。

●サムギョプサル（豚三枚肉）モクサル（豚の首肉）

韓国で焼肉と言えば、牛より豚！一番おすすめの焼肉です。日本でもすっかり有名になったサムギョプサル(三段バラ肉)の他に、脂身の少ないモクサル(豚の首肉)もおすすめ。



●庶民の味 コプチャン（小腸のホルモン焼き）

日本では「丸腸」や「シロ」とも呼ばれる小腸のホルモン焼き。美容や健康にもいいと、最近では女性にも人気があります。中でもコプチャンは食べやすい部位で、安価で、かつ美味しいと人気があります。



鍋！

●カムジャタン（ジャガイモ鍋）

カムジャタンは、豚の背骨肉と一緒に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、背骨付近の精肉方法が異なるようで、なかなかいい味を出している店はありません。

これぞ本場でこそ味わえる庶民の味です！

●本場ならではのキムチチゲ

日本の食卓メニューにもなったキムチ鍋（チゲ）ですが、本場韓国の味は、一味もふた味も違います。



●タツカンマリ（鶏丸ごと鍋）

タツカンマリとは直訳で「鶏一羽」。日本の水炊きに近いですが、さすが鶏一羽丸ごと使った旨味は違います。豪快にハサミで捌き、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。追加でお餅や麺を入れて食べるのも楽しみ方の一つです(^^)



●夏の定番！参鶏湯（サムゲタン）

韓国で夏バテ予防のスタミナ料理。若鶏の内臓を抜き、もち米、高麗人参、ナツメなどの韓方素材を詰めて煮込んであり、滋養、栄養も満点。肉も箸でほぐれる柔らかさ。自分で塩で味付けしながら食べます。



韓国・台湾・東南アジア専門ランドオペレーター

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



ハンドメイドツアー

〒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9:30～18:00 (土日祝休業)
ホームページ <http://www.handmadetour.jp/>
メールアドレス tour@handmadetour.jp

株式会社 HMC 東京都知事登録旅行業第3-3609号・OTOA正会員