

食べちゃえ！韓国料理

焼肉&鍋編

韓国料理の特徴は、種類が多いことです。焼肉一つでも、牛、豚、鶏等、その他、鍋料理や海鮮、さらにB級グルメまでさらに辛い料理のイメージがありますが、辛いものや辛さを調節も可能なところが多いです。



スンドゥブチゲ



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 コブチャン（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。中でもコブ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。



●タッカンマリ（鶏丸ごと鍋）

タッ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



ハンドメイドツアー

株式会社 HMC 東京都知事登録旅行業第3-3609号・OTOA正会員

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9:30～18:00（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