

韓国絶品グルメ30選

グルメ名	地域	写真
<p>水原王カルビ 大きなカルビをおろしにんにく、砂糖、塩、梨などのヤンニョムで漬けて、炭火で焼いていただく。</p>	京畿道	
<p>プデチゲ ハム、ソーセージ、キムチ、野菜、ラーメンなどとニンニク、唐辛子などのヤンニョムを入れて煮る鍋料理。</p>		
<p>コッケ（ワタリガニ）料理 西海（ソハ・黄海）でとれる新鮮なワタリガニを使った料理。醤油漬けや鍋にしている。</p>	仁川広域市	
<p>ジャジャン麺 ジャガイモやタマネギ、豚肉などと中国味噌（チュンジャン）を入れて炒めたソースを麺と混ぜて食べる、韓国式中華料理。</p>		
<p>春川タッカルビ&マックス コチュジャンベースのソースに漬け込んだ鶏肉とキャベツ、サツマイモなどの野菜と餅と一緒に鉄板で炒めた料理。マックスは、そば粉100%の麺とピリ辛ソースを混ぜて食べる麺料理で、春川タッカルビのシメにいただく。</p>		
<p>横城韓牛 古くから韓牛の産地として知られ、気候により肉質がいい。炭火で焼いて食べるのが一般的。</p>	江原特別自治道	
<p>ソイ（松茸）料理 韓国で最も有名な産地でとれた松茸は香りも味も良く、鍋や松茸プルコギなど様々な料理が味わえる。</p>		
<p>サムギョプサル 豚バラ肉を厚めに切り、生で塩焼きなどで、サンチュやえごまで巻いて食べる。清州式は醤油のタレに絡めて焼くのが特徴。</p>	忠清北道	

韓国絶品グルメ30選

グルメ名	地域	写真
<p>カルグクス 細切りした小麦麺に、西海岸でとれた新鮮なあさりやハマグリなどの海産物を入れた濃厚スープでいただく。</p>	忠清南道	
<p>蓮の葉ごはん (ヨンニプパフ) 百済文化を象徴する蓮の葉で、もち米とナツメ、栗などの穀物を包んで蒸したこの地域の代表料理である。</p>		
<p>サムゲタン 錦山の高麗人参が入り、連山などの鶏を丸ごと使うなど、他の地域のサムゲタンと差別化されて発展</p>	大田広域市	
<p>ソルロンタン 牛のサゴル(四骨)、ヤンジ(胸肉)、ドガニ(膝皿の骨)などを長時間煮込んだスープで、カクテキ、キムチといただく。</p>		
<p>全州ビビンバ ビビンバは全州発祥といわれる。白いご飯の上に様々な種類のナムル、炒めた牛肉またはユッケ(生肉)、卵をのせて、コチュジャンをいれてよく混ぜていただく。</p>	全羅北道	
<p>全州マッコリ やかんでいただくマッコリ。一つを注文すると、目の前にマッコリと数々のおつまみが並べられる。また、マッコリを追加すれば、さらにテーブルには新しいおつまみが並べられる。</p>		
<p>高敞風川チャンオ (うなぎ) 禅雲山の河口の海水と淡水が混ざり合う地域風川でとれたウナギを風川ウナギという。このウナギはさっぱりして香ばしい。</p>		
<p>カムジャタン 肉が貴重だった時代に、豚骨を使ってスープを取る際にジャガイモをたくさん入れたことからカムジャ (じゃがいも) タンと呼ばれるように。えごまの粉を入れたピリッとしたスープが特徴。</p>		

韓国絶品グルメ30選

グルメ名	地域	写真
<p>チョンボク（アワビ）料理 全国生産量の70%を占める。清浄海で生育する海藻類だけを食べて成長するので、品質に優れ、肉質が柔らかく、味と栄養とも格別である。</p>	全羅南道	
<p>羅州コムタン 高級部位の牛肉を水からじっくり煮込んだ、澄んだスープが特徴で、仕上げに牛肉をたっぷりのせる。キムチやカクテキと一緒にいただく。</p>		
<p>ナッチ（テナガダコ）料理 新鮮なナクチ刺しは、ゴマ油やニンニクをみじん切り、塩につけて食べる。ナクチ炒めは野菜、春雨、エビなどを入れて炒めたスパイシーな味。様々な調理法でいただける。</p>		
<p>松汀トッカルビ 細かく切った牛肉と豚肉を混ぜ合わせてニンニク、ショウガ、ごま油などの調味料を絡めて炭火で焼く。</p>	光州広域市	
<p>ユッケビビンバ 鮮度のいい牛の赤身をたたいて、ごま油やおろしにんにくなどの調味料であえていただく。韓牛の産地として栄州が有名。</p>	慶尚北道	
<p>安東チムタク 良質で新鮮な鶏肉とじゃがいも、ほうれんそう、にんじん、玉ねぎなどの野菜とタンジョン(春雨)を唐辛子と一緒に醤油と砂糖ベースのたれで煮込む。</p>		
<p>アグチム アンゴウに、キモ、コチュジャン、唐辛子、ネギ、ニンニク、もやし、セリなどを入れて蒸した料理で、生の唐辛子のピリ辛でさっぱりといただく。</p>	慶尚南道	
<p>マツチャン ここノマツチャンは、豚の場合は大腸の部分で、丁寧な下処理済マツチャンを練炭や炭で良く焼いて、特製味噌だれにつけて、ニンニクとワケギと一緒にいただく。</p>	大邱広域市	

韓国絶品グルメ30選

グルメ名	地域	写真
<p>チムカルビ 大きな鍋に牛カルビを入れ唐辛子とニンニクのみじん切りなどの真っ赤なヤンニョムが特徴的で、ピリ辛に味付けした料理。注文時に辛さの調節が可能なお店も。</p>	大邱広域市	
<p>テジクッパ 豚骨や豚肉の各部などでとったスープに豚肉が入っていて、アミの塩辛やニラなどで味付けし、ご飯を入れて食べる。</p>		
<p>テゲ（ズワイガニ） 機張はズワイガニの水揚げが多く、ズワイガニの直売所や市場でいただく新鮮なズワイガニ料理が堪能できる。</p>	釜山広域市	
<p>ナッチポクン（テナガダコ炒め） 新鮮なテナガダコを鍋ごと煮ながら食べるのが特徴。鍋にニンニクなどの薬味と魚介でとったダシ汁で煮込む、ピリ辛な料理。</p>		
<p>フツテジ（黒豚） 済州の黒豚は天候に等によるストレスを受けにくいので肉質が柔らかいなど優れていると評される。生のまま厚く切り出した塊肉を焼き、特製タレにつけていただく。</p>	済州特別自治道	
<p>チョンボク（あわび）トルソッパプ 牛骨スープで炊いた石釜ご飯の上にたっぷりアワビをのせて炊く。ごはんと薬味ダレなどを混ぜていただく。最後に、石釜の底に残ったお焦げにお湯を注いでいただくのが格別。</p>		



キャンペーンロゴ