



やっぱり外せない、これからの季節にぴったり“韓国鍋”

お店のロケーションは
鍋料理マップ参照

ダブルコギ (牛肉のスープ)



ガーリックが効いた醤油ベースのスープで、牛肉、豆腐、野菜、麺などを煮立てた鍋料理。ブルコギのスープ版といったところで、牛肉を美味しくいただくスタミナ鍋。見た目とは違い、マイルドで辛さはほとんどない。思わずご飯を口にかき込みたくなるやみつき



2013年に内装をリニューアルし、モダンに生まれ変わった。韓国と日本料理の両方が楽しめるレストラン。

鍋には牛肉がたっぷり入った満足度の高い一品。辛いのが好きな人はスパイスを追加することも可能。

料理・情報提供：Poppo Korean & Japanese Restaurant

韓国料理のいろは

どんな特徴があるの？ まずは目が離せない韓国料理の基本を知ろう。

参考資料 ソウル市公式観光情報サイト www.visitseoul.net/jp

🇰🇷 韓国の日常食はバランスに優れた栄養食

伝統的に穀物を主食とし、肉類、魚介類、野菜類で作ったおかずを副食とする韓国の食事スタイルは、日常生活にエネルギーを与えてくれるバランス食です。



🇰🇷 旬の食材を大事にする韓国料理



四季がある韓国では、季節によって食材はとてもバラエティ豊か。旬の食材を楽しむのは日本と同じです。

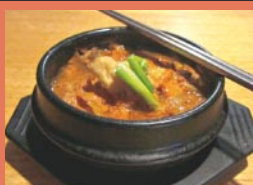
🇰🇷 調味料やスパイスで多彩な味



韓国料理には、醤油、砂糖、ネギ、ニンニク、ごま、ごま油、コショウ、唐辛子粉など調味料がよく使われます。甘辛い香ばしさが食欲を刺激します。

🇰🇷 真心と手間を惜しまない韓国料理

キムチやナムルなどの副菜はどれも手間のかかった料理。下処理をして細かく刻んだ後に味付けをするため、消化にも良いという思いやりが隠されています。



🇰🇷 混ぜて味の変化を楽しむ

ご飯を具と混ぜて食べるビビンバに代表されるように、混ぜて食べる文化も特徴の一つです。鍋料理もご飯や薬味を混ぜて楽しめます。

