



韩国人と繋がるオンライン韓国語講座

冬期講習 2020 Contents

05

自宅でできる韓国料理レシピで
韓国語も学ぼう♪

©Monzap by 日韓なんでも同好会

メンバー以外に流出厳禁!



Contents 目次



Recipe. 1

ヨチンちゃん特製
本場ピリ辛
キムチチゲ

P.3



Recipe. 2

ヨチンちゃん特製
具材たっぷり
クセになる!味噌チゲ

P.6



Recipe. 3

ヨチンちゃん特製
ピリ辛!
本場のキムチ炒飯

P.9

本資料の目的

「様々な角度から韓国語を勉強しよう♪」

ネイティブが作るリアルな韓国料理レシピを韓国語+日本語で解説♪

韓国語も勉強できるし、美味しい韓国料理も作れる♪新感覚の資料をぜひお役に立ててください!

本レシピご活用上の注意

本資料のレシピはあくまで「ネイティブ韓国人の一個人の手順や感覚をまとめたもの」です。

「この料理=この作り方」というような基準ではありませんので、ご理解の上、

レシピは参考としてお役立てください。

Recipe. 1

ヨチンちゃん特製

本場ピリ辛 キムチチゲ

여친짱 특제
본고장 매콤한 김치찌개!!



재료 ~材料~

シクチェリョ

식재료 (食材)

- キムチ
· 김치 キムチ
- 도우부
· 두부 豆腐
- 스팸
· 스팸 스팸 / 햄
- 참치
· 참치 ツナ

チョミリョ

조미료 (調味料)

- 칸ジャン
· 간장 醤油
- 참기름
· 참기름 芝麻油
- 설탕
· 설탕 砂糖
- 물
· 물 水
- 고춧가루
· 고춧가루 唐辛子粉



만드는 방법 ~作り方~

キムチルル ジョクタンヒ チャルンダ
(1) 김치를 적당히 자른다
(キムチを適当に切る)

チャムギルメ キムチルル ポンヌンダ
(2) 참기름에 김치를 볶는다
(ごま油を入れてキムチを炒める)

ムルル ノッコ クリンダ
(3) 물을 넣고 끓인다
(水を入れて沸かす)

ソルタン パンスプン
カンジャン トウ스プン ノンヌンダ
**(4) 설탕 반스푼,
간장 두스푼 넣는다**
(砂糖をスプーンの半分、醤油をスプーン2杯)



チャムチ ヘム (スペム)

(5) 참치, 햄(스팸),

ドゥブルル ノッコ ックリンダ

두부를 넣고 끓인다

(ツナ、ハム、豆腐を入れて茹でる)

コチュッカルルル

ノンヌンダ

(6) 고춧가루를 넣는다

(唐辛子粉を入れる)

カヌル ポゴ シンゴウミョン カンジャンイナ ソゲムル ノンヌンダ

※ 간을 보고 싱거우면 간장이나 소금을 넣는다

(味見して薄かったら醤油か塩を入れる)

シクマミョン ソルトンウル ノンヌンダ

※ 시큼하면 설탕을 넣는다

(酸っぱければ砂糖を入れる)

팔팔 팔 팔

ックリンダ

(7) 팔팔 끓인다

(グツグツ(と煮えるまで)煮込む)



Recipe. 2

ヨチンちゃん特製

具材たっぷり クセになる！ 味噌チゲ

여친짱 특제
속재료 가득한 된장 찌개!!



재료 ~材料~

シクチェリヨ

식재료 (食材)

ドゥブ

·**두부** 豆腐

غامじゃ

·**감자** じゃがいも

ペンイボソツ

·**팽이버섯** えのき茸

エホバク

·**애호박**ズッキーニ

ミョルチ

·**멸치** 煮干し(ダシ)

チヨミリヨ

조미료 (調味料)

ドエンジャン

·**된장** 味噌



만드는 방법 ~作り方~

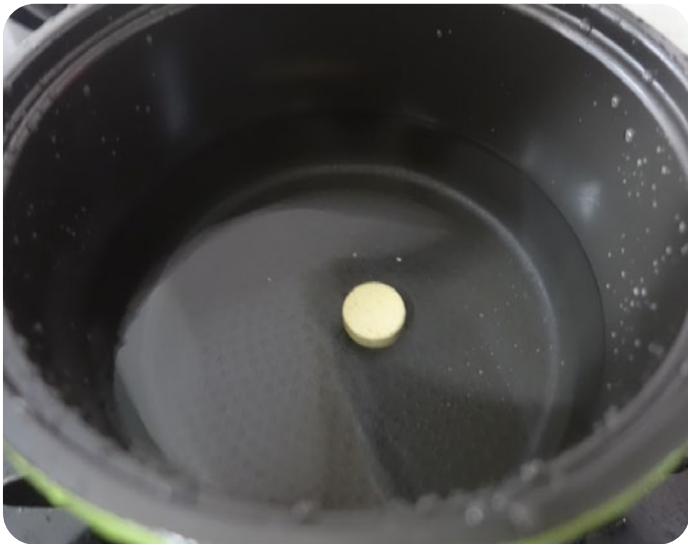
(1) ^{네ムピエ} 냄비에 ^물 물을 넣고 ^{끓이면서},
^{미요르치드} 멸치도 ^{노꼬} 넣고 ^{국물} 국물 ^{다시} 다시를 ^{우려낸다} 우려낸다

(鍋に水を入れて沸かしながら、煮干しも入れてスープのアクを取り除く)

(2) ^{ドエンジャンウル} 된장을 ^{2큰} 2큰 ^{숟가락} 숟가락 ^{넣고} 넣고 ^{풀어준다} 풀어준다

(味噌を大さじ2杯入れて溶かす)

^{카ヌ르} ※ ^{간을} 간을 ^{보며} 보며 ^{부족하면} 부족하면 ^더 더 ^{넣어준다} 넣어준다
(味加減見て、薄ければもっと加える)



ガムジャ

エホバク

ペンイボソスル

ノオジュンダ

(3) 감자, 애호박, 팽이버섯을 넣어준다

(ジャガイモ、ズッキーニ、えのきを入れる)

チャル アンインヌン ゴツト ノオジュミョン ドエンダ

※ 잘 안익는 것부터 넣어주면 된다

(煮えにくいものから順番に入れます)

ジャガイモ→ズッキーニ→キノコの順番で入れれば OK です!

ドゥブルル

ノッコ

パルパル

オブネソ シップン

(4) 두부를 넣고 팔팔 5~10분

ツクリミョン

ツクチエヨ

끓이면 끝이에요!

(豆腐を入れてグツグツと 5~10分煮たら終わりです!)



Recipe. 3

ヨチンちゃん特製

ピリ辛! 本場の キムチ炒飯

여친짱 특제
본고장! 맵고 맛있는 김치 볶음밥!!



재료 ~材料~

シクチェリヨ

식재료 (食材)

- ・햄**햄** ハム
- ・김치**김치** キムチ
- ・밥**밥** ご飯

チョミリヨ

조미료 (調味料)

- ・고추장**고추장** 唐辛子味噌
- ・후추**후추** コシヨウ
- ・설탕**설탕** 砂糖
- ・기름 or 참기름**기름 or 참기름**
油 ごま油

만드는 방법 ~作り方~

- (1) キムチルル チャルゲ ッソロソ
김치를 잘게 썰어서,
チャムギルムグア ハムッケ ヤンプルロ ポッカジュンダ
참기름과 함께 약불로 볶아준다
(キムチを細かく切って、ごま油と一緒に弱火で炒める)

チャムギルム アニラド キルミラミョン オケ
※ 참기름 아니라도 기름이라면 ㅇㅋ
(ごま油じゃなくても油ならOK)

- (2) キムチガ スミ チュグミョン
김치가 숨이 죽으면,
パブル ノッコ ハムッケ ポッカジュンダ
밥을 넣고 함께 볶아준다
(キムチに火が通って生気が無くなったら、ご飯を入れて一緒に炒める)



코チュジャン 프추 솔탄울 노ッコ 폰ヌندا

(3) 고추장, 후추, 설탕을 넣고 볶는다

(코チュジャン、コショウ、砂糖を入れて炒める)

케란フライダ 햄트케 모그미온 마싯타

(4) 계란후라이와 함께 먹으면 맛있다

(目玉焼きと一緒に食べたら美味しい)

저리오가 이쓰미온

※ 재료가 있으면... (材料があるなら...)

가무자 험그아 햄트케 포카도 마싯타

① 감자, 햄과 함께 볶아도 맛있다

(じゃがいも、ハムと一緒に炒めても美味しい)

킴치 포크르 텃 햄트케 폰ヌندا

② 김치 볶을 때 함께 볶는다

(キムチ炒める時一緒に炒める)

■ 著作権・使用許諾許可書・免責事項について

講座資料制作：フジモン

解説音声出演：フジモン / ヘユン

コンテンツ / 講座運営元：日韓なんでも同好会

- ・当コンテンツは著作権法で保護されている著作物です。
- ・当コンテンツ自体をそのまま、もしくは、掲載されている写真やその他著作物を無断で使用、第三者に公開流用することを固くお断りいたします。この規定に違反した場合、法的手段による解決を行う場合があります。
- ・当方は事前許可を得ずに誤りの訂正、情報の最新化、見解の変更等を行う権利を有します。
- ・お客様が当コンテンツをもとに活動された上での損害に関しては一切関与しません。それらのいかなるリスクに対して責任を負いかねます。
- ・当コンテンツの作成には万全を期しておりますが、万一誤り、不正確な情報等がありましても、運営事務局及び業務提携者は一切の責任を負わないことをご了承願います。(万一誤りや不正確な情報があった場合は、お問い合わせは承り、修正・是正対応も含めて検討、実行致しますので、ご連絡よろしく願います。)
- ・その他、詳細はポータルサイトの利用規約をご確認ください。

