

WEB CONTENTS



2024년 03월 21일 01시 34분



여수시

목차

목차	2
麗水韓定食	3
新鮮な海産物を主材料にして作ったいろいろな料理	3
麗水の特徴をそのまま生かした海をそのまま持ってきたお膳	3
味に驚き料理の種類の数に驚き手頃な値段に驚き	3



新鮮な海産物を主材料にして作ったいろいろな料理

清らかな南海岸の新鮮な海産物を主な原料にした40種余りの様々な料理！
味の美しさに驚き、新鮮なことに驚き多様な海産物に驚きます。
お膳に清らかな海域の麗水沖合の新鮮さと豊かさが盛られて麗水の真心が感じられます。

麗水の特徴をそのまま生かした海をそのまま持ってきたお膳

麗水を訪れたら決して逃してはならないのは、まさに麗水のアイデンティティを感じることができる韓定食だ。お膳に料理がぎっしりと並べられた韓定食は私たちが知っている陸海空軍が準備した韓定食と言うよりは、麗水の特徴を活かした海をそのまま持ってきたようなメニューだからだ。

清浄地域の南海岸の新鮮な海産物を主原料にして、40種類余りの多様な料理が主流をなす。その上に麗水韓定食に初めて接する観光客の大部分は料理の種類の数に驚き、食べてその味に驚き、手頃な値段に驚くほど、人情あふれる麗水の代表料理だ。

韓定食は、韓国の先祖たちが食べてきた伝統料理を現代にマッチさせ変形させたもので、軽く味わえる前菜、穀物中心の主食とおかず及びデザートで構成されている。各地域別に生産される材料によって料理の材料や調理法、香辛料や調味料の使用が異なり、多様な調理法と加工法で味が引き継がれ伝統として継承、発達してきた。



味に驚き料理の種類の数に驚き手頃な値段に驚き

韓定食の献立は主にご飯と汁物、キムチ、鍋物(チゲ)、そして小皿に入った醤油、チョジャン(酢入りコチュジャンのたれ)などを除いたおかずを基本に、生菜、熟菜、焼き物類、煮つけ類、チヂミ類、果物、乾いたおかず、塩辛類、刺身、ゆで肉などを多様な方法で調理し、栄養と味、色彩、温度など全てが調和を成し、主食を補助するだけでなく季節や地域、嗜好によって多様な形で伝えられている。

こうした伝統的な韓定食の献立で地域的なアイデンティティをそのまま表現していることでは麗水式海産物韓定食が最高だ。一つのお膳に並べられた海産物の韓定食は、見る楽しさを超えて味も一品

だ。三、四回にわたって40種類余りの海産物が材料となる料理がお祝いの席のお膳のように出てくる。

アワビ粥、からし菜キムチ、水海苔、レタスのサラダから始まり、冷たい料理から先にもてなす。身が厚くてで甘みのあるスズキのさしみをはじめ、タイラギの貝柱、ナマコ、ホヤ、カキ、サザエ、マナガツオ、タコ、サーモンサラダ、フグの皮などが所狭しと並ぶ。サザエやタコも欠かせない。メニューに驚き、味に驚くのは時間の問題だ。

暖かい料理が、次のお膳にいっぱいだ。貝の焼きもの、しいたけのカンボンチー、海産物とシイタケの炒めもの、トクカルビ、ナッチホロン、タムチ、魚のカツレツ、焼きアワビ、てんぷら、魚、汁物、韓定食の店によってはいつも味わうことができないナッチホロンでもてなしたり、竹筒飯でもてなしたりもする。

RESERVED.

YEOSU CITY
Web Contents

