

お気軽 ハンゲル 講座 レッスン

韓国人スタッフ、「チャンス」監修によるお気軽ハンゲル講座。簡単に使えるハンゲルが満載！ぜひ覚えて、韓国気分を満喫してください♪



Vol.1 日常会話にハンゲルを！バイリンガル気分を楽しもう！
記念すべき第1回は、日常で使えるハンゲルです。
お家での会話にぜひ今日からお試しあれ！

굉장해! (ケンザンヘ) 「すごい」 感嘆
例文
A:なんと!4月から給料上がりそうだよ!
B:ケンザンヘ! (すごい!)

왜? (ウエ) 「何で？」 疑問
例文
A:おこづかい、追加してもらえない?
B:ウエ? (何で?)

싫어 (シロ) 「えー」 不満
例文
A:今日は、見たいTV番組があるから、韓流ドラマは諦めてね
B:シロ (えー)

좋아요! (ゾアヨ) 「いいよ」 許可
例文
A:今日の夕食は、から揚げ作ってくれる?
B:ゾアヨ! (いいよ!)

그래 맞아! (グレマジャ) 「そうだよね」 同意
例文
A:最近、全然体動かしてないから、買物くらい歩いて行ったら?
B:グレマジャ (そうだよね)

정말!? (ジョンマル) 「本当に？」 感嘆・疑問
例文
A:昨日、裏の公園にタヌキが出たらしいよ
B:ジョンマル? (本当に?)

여기요! (ヨギヨ) 「ねえねえ」 呼びかけ
例文
A:ヨギヨ (ねえねえ)、ちょっとお願いがあるんだけど
B:どうした?

知って
おトクな!

主婦トリビア

家事に役立つプチ情報、幸せを呼ぶ風水や、
ダイエットクイズなど今日も頑張る主婦の皆さんを
応援する、お役立ちトリビア、お届けします!

おばあちゃんの知恵袋

飲み残しのビールが掃除に活躍

ビールは美味しくいただくのが一番!でも、もしも気が抜けた飲み残しのビールが出てしまったら、捨てる前に掃除に使ってみてはいかがでしょうか。ガスコンロの油ハネや調理家電の手あかなど、ビールに含まれるアルコールとビタミンEが油汚れを落としやすくしてくれます。ビールのニオイが気になる場合でも、しばらくすれば消えるので問題ありません。

美月沙耶のハッピー☆インテリア風水

めざせ金運UP!今日から始めるワザ

キッチン、家の中でもお金に対する影響力が強い場所。食べ終えた食器をそのまま置いておいたりすると、お金の流れが悪くなってしまうから気をつけて。もう一つ注意したいのが冷蔵庫。便利だからといって、料理のレシピなどをマグネットで貼り付けておくのは金運ダウンのもと!全部はがしてスッキリさせましょう。

うまからのバイブル!1度読んだら抜け出せない

農
心



のんしんしんニュース

NEWS!

東京で今ホットな韓国料理店を取材!

KOREA in TOKYO

夏 SUMMER
2010
まさかの0円
創刊号

日常会話にハンゲルを!
バイリンガル気分を楽しもう

お気軽ハンゲル講座 レッスン

主婦トリビア

- おばあちゃんの知恵袋
- 美月沙耶のハッピー☆
インテリア風水

うまから
第二弾!



農心掲示板

新発売!! 辛ラーメンキムチ

今すぐアクセス!
情報盛りだくさん
農心サイト



ケータイ <http://www.nongshim.co.jp/m/>
PC <http://www.nongshim.co.jp>

NONGSHIM

辛ラーメン キムチ

辛ラーメン初の日本限定シリーズ商品 **新発売**

「辛ラーメンは好きだけど、もう少し食べやすければ…」と思っていた皆様、お待たせいたしました!!この夏、あの辛ラーメンから、7月5日、日本人の味覚にピッタリの商品が発売されました。その名も、「辛ラーメンキムチ」!もうお試しくださいか?

おなじみの「辛ラーメン」のうま辛味に、韓国食文化を代表する「キムチ」の味わいを加えた本商品。辛みと酸味を抑えたさっぱりとした味わいは、本格的でありながら、日本人の夏の食欲を刺激すること間違いなしです!



価格170円(税込)

具材は、こだわり熟成キムチを、歯ごたえが楽しめるように敢えて大きめにカット。独自の凍結乾燥製法を使用することにより、白菜キムチそのものの本格的な歯ごたえが楽しめるこだわりの逸品です。ぜひ、蒸し暑い日本の夏を、「辛ラーメンキムチ」で乗り切ってみてください。

辛ラーメン キムチはココがすごい!



麺がすごい!

辛いスープとの相性を考えて作られた太麺は、柔らかさとコシのバランスが絶妙。厳選した小麦粉を使用。



スープがすごい!

「辛ラーメン」の旨みそのままに、日本人向けに、辛みと酸味を抑え、キムチのさっぱりとした味わいが楽しめます。



具材がすごい!

キムチ、ねぎ。キムチは、農心独自の冷凍乾燥(FD-フローズンドライ)製法により、しゃきしゃきした白菜キムチそのものの歯ごたえと味わいを実現。

日韓の芸能人も認める 本場の味!

兄夫食堂

兄夫食堂 赤坂本店

赤坂通りを一本入ると、雑居ビルの中に左手に見えてくる兄夫食堂の看板。雑然とした雰囲気の中、奥まった1階の入り口をくぐると、ズラッと壁一面に並んだ著名人のサインに迎えられる。保管してあるものもふくめて、なんと250枚強。その、圧倒的なサインの数が証明しているのは、当店の意志でもある、「日本に迎合しない、本場韓国の本物の味」だ。オリジナルでブレンドした、味の決め手となる秘伝の韓国調味料「タテギ」と本場韓国から直送されている「3種のとうがらし」を、スープと掛け合わせて、こだわりの本場の味を創り上げている。さらに、スープの濃さを変えることで、無限の味のバリエーションが生み出される。数あるメニューの中でも、1番のおすすめが、3時間じっくり煮込んだ豚肉を、秘伝の薬草に1日漬けたポッサム。蒸籠で丁寧に蒸しあげると、余分な脂が落ち、さっぱりと上質な脂のみが残る。それを甘いキムチと一緒に白菜に巻いていただくと、舌の上でホロホロと崩れ落ちる豚肉に驚かされることは間違いなし。とろけるポッサム、ぜひ試してみてください。



1 舌の上でとろける新体験の豚肉。(キムチと4種の薬味つき) 3150円。2 おなじみ辛ラーメンが定食に!根強いファンが、よく食べにくるという。790円。3 フロアによって、雰囲気が全く違うので用途によって使い分けられるところが嬉しい。写真は4F。1F・2Fとは違い落ち着いた雰囲気。商談や接待などに使われる。4 著名人のサインの多さに圧倒!見ているだけでも楽しい。5 ぜひ、妥協しない、本場韓国の味を食べにきて欲しい!と語る全部長
DATA
住所:東京都港区赤坂2-13-17シントミ第2ビル
電話:03-5575-3883
時間:00:00~00:00 24時間営業(年中無休)
URL:http://www.hyungbooboo.com/

東京で今 **ホット** な韓国料理店を取材!

KOREA in TOKYO

成田から2時間半で行けるお隣の国「韓国」。本場に負けなくらい、日本の韓国ショップも盛り上がっています!このコーナーでは、特に東京で人気の韓国の料理店や雑貨店などを紹介していきます。

高級感ある落ち着いた空間で、リーズナブルに楽しめる!

高麗

韓国料理・焼肉 高麗

コリアンタウン大久保の中でも、ディープなアジアストリート職安通りに面する高麗。大衆的な飲食店があふれる新大久保の中で異彩を放つ落ち着いた店内の入り口を抜けると、数多くの調度品の数々がずらりと並ぶ。「接待ができる店」を掲げているだけあって、高級感あふれる店内だが、メニューを見ると、そのラインナップは驚くほどにリーズナブル。この嬉しいギャップが知る人ぞ知る穴場店として、多くの常連客を魅了してきた。もちろん、提供メニューに一切の妥協はない。同グループの食材店を通して手に入れる韓国野菜は、エゴマの葉や、韓国白菜、高麗人参など、日本では手に入らないものばかりで、毎日韓国から新鮮なまま直送される。特筆すべきは、店自慢の国産佐賀牛上ロース!細かく入った純白霜降り模様は、軽く炙るととろけ出ださんばかり。口に入れるとやわらかで、上質な脂と肉の旨みが、とろけるように口いっぱい広がる。塩を少しふり、肉そのものの味だけで楽しむのもいいかもしれない。*毎月29日はニクの日!店内のお肉が全品半額になる大人気イベント!高麗こだわりの佐賀牛を、ぜひ試してみてください!



1 霜降り美しい、自慢の上ロース。半額になる29日は大人気!1800円2このボリュームで、この値段!コラーゲンたっぷり嬉しい豚足冷菜は、ビールのおつまみにピッタリ。800円3 ヤムヨムと呼ばれる辛めのにんにく甲羅が柔らかくなるほど1日たっぷり漬けた渡りガニのケジャン。独特の風味が、韓国で食べて、ハマった女性に人気だそう。4 ゆったりと、落ち着いた店内。接待にも使える3Fの個室は、予約がオススメ。5「いいものを安く提供をモットーにしているので、ぜひ気軽に訪れてほしい」と李マネージャー
DATA
住所:東京都 新宿区 大久保 1-12-1
電話:03-3204-2929
時間:11:00~15:00,15:00~24:00 (LO23:30)
URL:http://www.ehiraoba.jp/company/korai/first.html