

NAJU
*Web
Contents*

2022년 01월 29일 21시 35분

목차

목차	2
羅州コムタン通り	3
羅州コムタン通り	3
羅州コムタンが有名な理由	3

羅州コムタン通り

山浦ガングエイ通り

九津浦ウナギ通り

羅州コムタン通り



南道の肉類文化で最もポピュラーなのが“羅州コムタン”です。かまどで牛骨、牛肉、などを長時間煮込んで作ったスープに、ふっくら艶のある美味しいごはんを入れて味わう羅州コムタンは、誰もが認める養点のグルメです。

羅州コムタンが有名な理由



羅州コムタンは、牛骨のみを使う他域のスープとは異なり、牛骨にトモバラとすね肉を加えてスープを煮むため、さっぱりとした味わいに仕上がっています。また、大根、ネギ、ニンニクで肉の臭みを消し、ビタミンや無機質も豊富に含まれています。冷めたご飯に何度も熱いスープをかけて食べた後、カシラやトモバラがたっぷり入ったスープに錦卵とネギを盛り付けて、ボリューム満点のさっぱりした味に仕上げます。

コムタンに、美味しく漬かったキムチとカクトウギを添えて食べると、どんなご馳走にも引けを取らない見事な味の誕生です。好みに合わせて、カクトウギの汁で味付けしてもよし、酎と一に酒の肴として食べてもよし、の万能スープです。





現在、羅州踏査1番地である錦城館周りに羅州コムタン通りがあります。ハヤンチプ、ノアンコムタン、南平ハルメコムタン、第一コムタンなど続あるお店がたくさんんでいます。

COPYRIGHT © NAJU-SI. ALL RIGHTS RESERVED.

NAJU

Web Contents

