



# 本場で、韓国料理。

日本でも大人気の韓国料理ですが、本場で食べたことはありますか？  
調理法や地産の食材など、現地でないとなじみない食文化がたくさん。韓国料理が好きなら、本物を知り、韓国へ。



ピリ辛で  
満腹。

京畿道  
プデチゲ

ソーセージやハムを入れたキムチ鍋



しつかり味の  
お肉を炭火で。

光州広域市  
松汀トッカルビ

柔らかな食感の韓国式ハンバーグ



野菜と混ぜて  
楽しむ。

全羅北道  
全州ビビンバ

特徴は牛骨スープで炊いたご飯



やかんで頼む  
と料理が!?

全羅北道  
全州マッコリ

やかんのマッコリ注文で料理も提供



これが本場の  
甘辛ダレ。

江原道  
春川タッカルビ

コチュジャンベースの名物グルメ



噛むほどに  
旨み広がる。

全羅南道  
ナッチ料理

歯ごたえが特徴のタコ「ナッチ」



醤油ベースの  
優しい辛さ。

慶尚北道  
安東チムタク

鶏一羽を野菜や春雨と煮込む料理



脂身が少なく  
柔らか。

済州島  
フッテジ

済州島といえば黒豚「フッテジ」



香り高く  
ごはんもっちり。

忠清南道  
ヨンニパパ

蓮の葉に包んで蒸した雑穀のおこわ



弾力のある食感  
と香ばしさ。

大邱広域市  
マッチャン

高タンパク・低脂質の豚ホルモン



2023年-2024年は韓国訪問の年

韓国の文化・芸術・自然景観などをテーマに選定されたK-カルチャー観光イベント100選でK-カルチャーの100個の多彩な魅力を楽しんでみて!



釜山のカニ、今が旬!カニを食べに釜山に行こう  
キャンペーン実施中!

開催期間 2023.10.1~2024.3.31  
店舗限定セットメニューや無料シャトルバスを運行。  
本場のテゲ(カニ)を味わおう。



高級食材を使った宮廷料理から新感覚な現代料理まで、特色のある韓国グルメ30種類を地域別にご紹介しています。日本の旅行業界のプロが選んだ、味だけでなく目にも美味しい韓国料理をぜひご覧ください。



## 江原 2024 冬季ユースオリンピック

01.19-02.01

WINTER YOUTH OLYMPIC GAMES  
GANGWON 2024

GROW TOGETHER, SHINE FOREVER



GROW  
TOGETHER  
SHINE  
FOREVER



📍 **カンナン(江陵)スピードスケート競技場**  
地域 カンナン(江陵) 高度 35m  
種目 スピードスケート(SSK)



📍 **カンナン(江陵)アイスアリーナ**  
地域 カンナン(江陵) 高度 23m  
種目 フィギュアスケート(FSK),  
ショートトラックスピードスケート(STK)



📍 **カンナン(江陵)カーリングセンター**  
地域 カンナン(江陵) 高度 51m  
種目 カーリング(CUR)



📍 **カンナン(江陵)ホッケーセンター**  
地域 カンナン(江陵) 高度 26m  
種目 アイスホッケー(IHO)



📍 **アルペンシア・スライディングセンター**  
地域 ピョンチャン(平昌) 高度 930m  
種目 ボブスレー(BOB), スケルトン(SKN),  
リュージュ(LUG)



📍 **アルペンシア・バイアスロンセンター**  
地域 ピョンチャン(平昌) 高度 749m  
種目 バイアスロン(BTH), クロスカントリー(CCS),  
ノルディック複合(NCB)



📍 **アルペンシア・スキージャンプセンター**  
地域 ピョンチャン(平昌) 高度 850m  
種目 スキージャンプ(SJP), ノルディック複合(NCB)



📍 **チョンソン(旌善)ハイジャンリゾート**  
地域 チョンソン(旌善) 高度 1,376m  
種目 アルペンスキー(ALP),  
モーグル(フリースタイルスキー)



📍 **ウェリヒルパークリゾート**  
地域 フェンソン(横城) 高度 896m  
種目 フリースタイルスキー(FSK), スノーボード(SBD)

