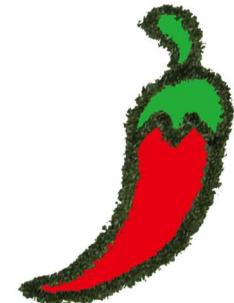


今日の  
**おすすめ!**



**キムチ**



キムチは韓国**の漬物**で、寒さが厳しい冬を乗り切るための**保存食**として誕生しました。

キムチが作られるようになった当初は野菜を塩で漬けただけの辛くないものだったそうで、辛いキムチが作られるように

なったのは**18世紀**ごろからと言われています。



はくさい

**白菜だけじゃない！！いろいろなキムチ！**



ペチュギムチ ( 배추김치 )



オイギムチ ( 오이김치 )



カクトウギ ( 깍두기 )



ムルギムチ ( 물김치、水キムチ )

はくさいで作られたキムチ。  
一番有名なもので、キムチとい  
うと、この「ペチュギムチ」のこ  
とをいいます。

きゅうりのキムチ。  
オイノバキ、オイキムチともい  
うそうです。

大根のキムチ。  
カクテキともいいます。  
大根をさいの目に切って作ります。

唐辛子とニンニクを使わない、  
汁気の多い白いキムチ。汁ごと  
食べます。冷麺の汁にもつかう  
そうです。