



最新韓国情報

甘いおうち時間の過ごし方

韓国も日本と同じくおうち時間を過ごす人が多くなっています。長いおうち時間をより楽しく過ごすために（実は暇つぶし）韓国人が時間と体力をかけてチャレンジしていることがあります。インスタグラムなどのSNS上で話題になって、あのBTSのメンバーも作ったという「ダルゴナコーヒー」を紹介します。

ダルゴナとは？

日本で言うと「昭和のマカロン」ともいえる「カルメラ焼き」かな？ 違いと言えば、ダルゴナはカルメラ焼きのように膨らんでいく形ではなく、ペタンコになっています。小学生の頃、学校帰りに100ウォン（10円程度）さえあれば食べられた思い出の駄菓子でもあります。

しかし、実は「ダルゴナコーヒー」にはダルゴナは入りません！ 「ダルゴナコーヒー」がテレビで初めて紹介された時、出演していた俳優が「ダルゴナの味がする！」と言ったことをきっかけに、ダルゴナコーヒーと呼ばれることになったのです。「ダルゴナコーヒー」の味、想像できましたか？



ダルゴナ▲

ダルゴナコーヒーの作り方

■材料

インスタントコーヒー、砂糖、お湯（各1:1:1の分量）、牛乳

■作り方

- ①牛乳以外の材料をボウルなどに入れる
- ②メレンゲ状態になるまで混ぜる
（目安約400回、1時間かかることも）
※電動ハンドミキサーがあればなんと10秒で出来上がり！
- ③メレンゲ状態になったら牛乳の上に載せる
- ④写真を撮って美味しく飲む（氷をいれてもOK）

おうちで作ってみました▲
ミキサーなしで30分かかりましたXD

〇〇回以上混ぜるスイーツが大ブーム？

「ダルゴナコーヒー」に続き、最近では1000回以上混ぜて作るスフレオムレット、500回以上混ぜて作るメープルシロップジャムなどが流行っているそうです。

手首が少し痛くなるかも知れませんが、甘い時間を一緒に過ごしてみませんか？



作成者 北九州市韓国国際交流員 姜 志守 (カン ジス)

春は小倉城の桜と河内藤園、夏は若松のアジサイと関門花火大会、
秋は河内貯水池ともみじ谷の紅葉、冬はイルミネーションを楽しみながら北九州で生活中◎