

「チャンジャ」って知っていますか？ (2013.7.8)

猛暑が続いていますが、体調の方を崩されていませんか？全国的にも、熱中症で病院に搬送される方も多いようですし、患者様におきましては注意して下さいね！さて今日は、韓国旅行をされた方より「チャンジャ」を頂きましたので「チャンジャ」について書きたいと思います。皆様、「チャンジャ」って知っていますか？ちなみに僕は食べるのが初めてです。まず見た感じですが、唐辛子色ですので辛過ぎるのでは、と不安を感じていました。一口頂きました所、食感はコリコリした感じでとても奥深い濃厚な味で、噛めば噛むほど深いコクがでます。うまい！と思いきや・・・やはり後から辛みが



口の中に・・・口が燃えます・・・し、し、しかし、この辛みがたまらないですよ・・・ヒイ～ハア～(^^)ビールが進みます♪飲み過ぎ注意報発令です(^.^)y-.,。oO けっこう飲んでしまった・・・少し反省しつつ・・・また飲んでしまった・・・最高です・・・。とても美味しかったので、「チャンジャ」とは、どんな食べ物なのか調べてみました。鱈(タラ)の胃袋をキムチ風の葉味であえて醸成させた物だそうです。一般的に内臓は捨てる物だと思っていましたが、胃袋をここまでの味に仕上げ、まさにいい仕事して下さるよ！食べた事のない方は、是非一度食べてみて下さい！※ビール、お酒が好きで辛い物好きな人には、最高の一品になりますよ(^^)v ※ただ辛い物苦手な人には、お勧めできないかもですね・・・ヒイ～ハア～(^^)