

審査員からのコメント

No.		コメント
1	 <p data-bbox="268 524 480 568">食べてびっくりソトアヤム (鶏肉のスープ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● うーあーざわーどチームは PR 動画でとても元気いっぱいでした。彼らの熱意はこの料理を人々に作ってみたいと思わせるに違いないです。 ● スープにもなり、主食にもなり、栄養がたっぷり、冬に食べたいです。 ● レシピは非常に分かりやすく、見た目も綺麗ですね。比較的揃いやすい食材という点で高評価です。
2	 <p data-bbox="296 815 448 848">チキンキチリ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● とても分かりやすいレシピと動画でした。この料理について今回初めて聞きました。どのような味がするのかとても興味があります。 ● カレーの香が漂い、チキンと卵の親子に野菜も、菜園に見えます。 ● 揚げる・煮込む(カレー)など調理形態が複数あり、日常的な料理としても活躍する一品だと思います。
3	 <p data-bbox="292 1057 456 1090">ジャークチキン</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● とても作りやすそうです。レシピも素晴らしい！PR 動画にもう少し熱意があると良かったと思いました。 ● チキンの誘惑がストレートに伝えてきます。大人も子供も好きそうな味でしょう。 ● 材料リストの量では香辛料がきつく、分量にしても十分美味しい味になります。仕込みさえすれば調理時間がほぼ要らず、アジア料理とは異なるのではまると定期的に作りたくなる一品です。
4	 <p data-bbox="316 1393 432 1426">ニラチヂミ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 最初、レシピが難しいように思いましたが、動画で簡単に作る方法についての説明がありました。私はちぢみを食べたことがあり、あなたのレシピは良いように思います。 ● 鉄板でチヂミを食べたくなります。宍道湖のシジミを入れたら、どうでしょう。 ● 韓国の伝統的な料理で日本人にも親しみやすい味。自分の好みの具材で出来、誰でも出来る点では 5 作品の中ではトップ。
5	 <p data-bbox="284 1729 464 1762">チキンピリヤニ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● この料理はとてもおいしそうですが、これまでこの料理について聞いたことがありませんでした。どうやって調理をし、どんな味がするのかとても興味があります。 ● バングラデシュの味はやはりチキンとライスの融合ですね。 ● インディカ米はジャポニカ米にしても食べ応えのあるメニューで美味しいです。調理時間が結構かかるので「いつでも」の点では難しいかもしれません。