

スジェビ

韓国で愛され続ける、おふくろの味

海鮮スジェビ

貝の濃厚だし

韓国海苔
をのせて



カムジャスジェビ

あっさりとした、いりこ出汁

キムチ
をのせて



スジェビ



鍋で3分半煮込むだけで、モチモチ食感の煮込みスープが完成。海鮮とカムジャの2種類の味。

スジェビ(すじべ)は小麦粉の生地をちぎって煮干しや、貝類などでとっただし汁に入れて煮込んだ韓国のスープ料理です。

スジェビと一緒にいかがですか？

キンパ、チヂミ、マッコリ、キムチ、韓国のりなど相性バツグン！

