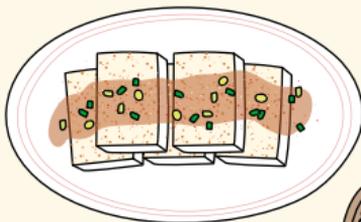
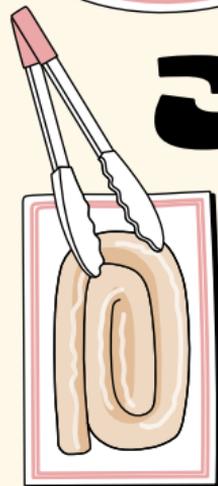


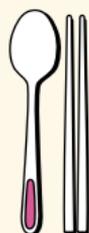
ご当地グルメ



キャンペーン

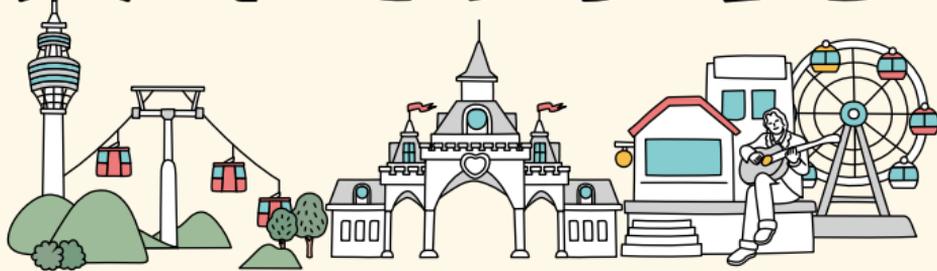


대구막창



テ グ

大邱マクチャン



ようこそ!



ここはマクチャンが美味しい大邱です。
この度はご当地グルメキャンペーンにご参加いただき、ありがとうございます。

これから大邱のマクチャンを楽しんでみましょう。ご当地グルメキャンペーンにご参加の皆さんは、ご飯とレンジャンチゲ付きの特別なプランで大邱のマクチャンを体験できます。

ご当地グルメキャンペーンの特別メニュー

日本人限定

キャンペーン
特価!



・マクチャン定食・

マクチャン300g

+ ご飯1杯 + レンジャンチゲ1人前

20,000円

キャンペーン期間：2025年5月～11月

ご当地グルメキャンペーンでは韓国旅行と韓国料理に詳しい専門家がおすすめする韓国のグルメ30選をより魅力的に楽しめるようご提案し、あわせて地域の特色もご紹介します。

楽しい旅の主役や脇役になったり、最近の旅行トレンドとして話題のテーマや目的にもなったりするグルメの旅を選んだ皆さん、ナイスチョイスです!



韓国でマクチャンが一番美味しい場所

韓国人、特に肉好きの人なら誰もマクチャンの魅力に頷くでしょう。マクチャンは豚の腸の一部で、香ばしく、もっちりした食感が絶品です!



マクチャンの魅力に頷いた韓国人はもちろん、マクチャンをあまり好きでない少数の人ですら、マクチャンといえど何が思い浮かぶかと聞かれたら大邱と答えるはず。まるで切っても切り離せないペアのように、大邱といえばマクチャン、マクチャンといえば大邱なのです。

大邱はなぜマクチャンで有名になったのでしょうか?



良い材料をすぐに仕入れられるという地理的利点が、その大きな理由の一つです。近くに屠殺場が多く、近くの精肉店にお肉を買いに行く人が多かったこともあり、新鮮なホルモンを手に入れて美味しく食べられたのです。もう一つの理由としては、そのもっちりした食感をさらに美味しく楽しめるように、大邱の人たちが旨味のあるソースを開発したからだという説もあります。激辛唐辛子、ネギ、ニンニク、タマネギなど、家ごとに様々な材料で特製のソースを作り、モチモチのマクチャンをさらに美味しくしたということです。それともう一つ、全国からよく働く人たちが集まって大きな工場を無数に稼働させ、国の基幹産業に貢献したところが、この大邱なのです。そういった人たちがしっかり食べてまた頑張ろうとしたとき、一番よく食べたのがマクチャンだったということもあります。そのようないきさつで大邱のマクチャンが美味しいという評判は全国に広まり、大邱にマクチャン屋通りまでできたのです。

大邱のアンジラン・
コプチャン屋通りについて
ご紹介します。

アンジラン・ コプチャン屋通りへの アクセス



大邱のマクチャンについては理解できましたよね？マクチャン屋通りができたところまではわかったと思います。そのマクチャン屋通りがまさにこのアンジラン・コプチャン屋通りなのです。

1970年代はアンジラン市場の近くに屠殺場がたくさんありました。新鮮なマクチャンやコプチャンが手に入りやすかったのです。ある飲食店が唐辛子のヤンニョムで味付けした豚のコプチャン料理を作って出し始めたところ、似たようなメニューを扱う飲食店が次々とできました。するとコプチャンより安くコプチャンと同じくらい美味しいマクチャンを食べたいという人が出てきました。値段を気にせず好きなだけ食べるには、コプチャンよりもマクチャンのほうがよかったです。お互いに助け合いながらも競い合うお店が約60軒もできたのですから、味はさらに良くなったのではないのでしょうか！一つのメニューに特化した飲食店の集まる通りとしては、これほど長くてきれいなところは他にないそうです。

主にマクチャンを扱っていますが、マクチャン自体がコプチャンの一部なので、マクチャンも含めて「包括的」にアンジラン・コプチャン屋通りと呼ばれています。ご参考にしてください！



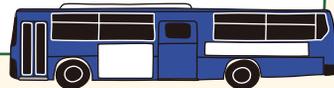
地下鉄

1号線アンジラン駅で下車 ▶
3番出口を出て約200m ▶ 右折 ▶
アンジラン・コプチャン屋通り



バス

アンジラン十字路で下車 ▶ CUアンジラン十字路店の前へ
(横断歩道を渡るか直進) ▶ 左へ20m移動 ▶ 右へ16m移動
▶ ウトゥム通信アンジラン駅支店の角で右折 ▶ アンジラン
・コプチャン屋通り



アンジラン・コプチャン屋通りは、アンジラン十字路からルンビニ幼稚園まで600mに及ぶ路地の両側にコプチャンのお店がびっしり並んでいます。アンジラン駅から歩いてきて市場側の十字路に行き着くと、そこが終わりだと思ってしまうかもしれませんが、そこからさらに進みましょう。道が広くなり、美味しいお店がまだたくさんあります。

逆にルンビニ幼稚園側から通りに入ると両側にお店があり、十字路まで行くとやはりそこが終わりだと思ってしまうかもしれません。その場合も、もう少し先に進んでみましょう。大邱の活気をそのまま伝えるアンジラン市場があります。

大邱マクチャンの 美味しい食べ方



大邱マクチャンを美味しく食べるポイントは、焼き方にあります。

ご当地グルメキャンペーンで紹介された定食を注文すると、生のマクチャンが簡単なおかずと一緒にテーブルに出されます。きれいに下処理された明るい色のマクチャンはとても新鮮です。マクチャンは大きさがマチマチですが、重さを量って運ばれてくるので、どのテーブルも全体的な量はまったく同じです。太いものはよりモチモチ感が強く、細いものは柔らかいので、2種類の味わいが楽しめることになります。



1 火にかけたプレートにマクチャンを全部のせます。太いものも細いものも全部一緒に焼きます。

2 片面がきつね色になったらひっくり返します。



よくわからない場合は店員さんに助けを求めましょう。たいていは親切に助けてくれるはずですよ。太いマクチャンは縦方向に、細いものは筒状に切ります。

4 このとき、ニンニクをのせて一緒に焼くと風味が増します。中火にします。タマネギを入れてもいいでしょう。お好みでお試しくささい。何度もひっくり返しながらかき、よく火が通るようにします。



5 これでお肉が焼けました。マク醬(チャン)という熟成味噌の一種や醤油、サムジャン、コチュジャンなど、お店によって様々な特製のソースが出てくると思います。ソースを適量つけてサンチュに包んだり、浅漬けキムチと一緒に食べたりします。

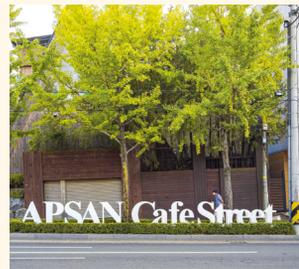
大邱マクチャンを食べて 大邱旅行も満喫!



アプ山カフェ通り

야산카페거리

アプ山カフェ通りはアンジラン・コブチャン屋通りからわずか200～300mです。大明南路と顕忠路にまたがる「T字型」のカフェ通りで、四季折々の魅力が楽しめます。春には真っ白な桜と見事なヒトツパタゴの花がまばゆいほど美しく、秋には黄色いイチョウの葉と紅葉が写真映えるので多くの人が写真を撮りに訪れます。冬には数千、数万個のミニ電球がキラキラと光の饗宴を繰り広げ、壮観です。何よりここから眺めるアプ山の



風景は絶景そのもの。カフェにゆったり座って窓越しにアプ山を眺めていると、人生はとても素晴らしいと思えるようになります。



アプ山ヘノミ展望台

야산해넘이전망대

アプ山ヘノミ展望台は、大邱広域市南区に位置しており、大邱市街を一望できる観光名所の一つです。夕暮れ時が特に美しいので名前もヘノミ(日の入り)

展望台です。

アプ山パルレット(洗濯場)公園の歴史と象徴性を込め、展望台のデザインは洗濯物を絞る様子をイメージできるようになっています。大邱全体を眺めるには絶好のスポットです。アプ山ケーブルカーとともに大邱を見渡せる最適なスポットとして人気があります。



ご当地グルメ キャンペーン



テ グ
大邱マクチャン