

2024 年冬季号

多言语情报支援员（韩国语担当）

徐 基淑

冷面（넌미ョン）

韩国经典的面是冷面和汤面。

据说在从前，收获荞麦的北方

以压出的冷面为主，收获小麦的

南方以刀切的汤面为主。现在，

无论在哪里这两种面都可以吃到。不仅是做法，吃法和味道也成鲜明对比。



这期介绍冷面。

冷面开始于朝鲜王朝时代（1392 年—1910 年），起源于现在的北朝鲜。韩国的冷面，据说是在 1950 年朝鲜战争发生后，由逃亡到南方的北方人传授的。

起初是在寒冷的冬天，在暖和的房间里吃的料理。



经常吃的人中，有【先酒后面】的习惯。就是在吃冷面之前，边喝酒边吃些蒸肉呀煎饼呀煎饺子等下酒菜。

冷面的种类

ムルネンミョン 发祥于平壤。ムル是【水】的意思。在控干水分的面条上放上调味肉、煮鸡蛋、辣菜、鸡蛋丝、梨等等放在碗中，最后加入肉汤和萝卜辣菜制成的透明清淡的凉汤就完成了。

ビビンネンミョン 发祥于咸兴。ビビン是【混合】的意思。

在面条上放上煮鸡蛋、

黄瓜丝，辣酱生鱼片，

拌好后食用。



晋州冷面 特点是在鱼汤中

加入有劲道的粗面条，放上鸡蛋丝、牛肉煎饼等等。

大家也试着尝尝吧。

事业推进系通知

<请利用文化交流广场信息角>

用多种语言为外国人提供学习日语和生活信息

【地址】练马区光丘 3-1-1

【电话】03-3975-1252

【开设时间】平日的上午 10 点~下午 1 点

星期六 日 假日的下午 1 点~4 点 年末年始文化广场休馆

【对应语言】英语：星期二 星期四 星期六

中文：星期三 星期五 星期六

韩国语：星期一

※其他语言请先与我们联系

<外语咨询窗口为您服务>

地域振兴课事业推进系可以用英语、中文、韩语、菲律宾语、日语为您提供咨询服务，并接受电话咨询。

【地址】地域振兴课（练马区役所本厅 9 楼） 练马区丰玉北 6-12-1

【电话】03-5984-4333

【开设时间】平日下午 1 点~5 点

【对应语言】英语：星期一~星期五 中文：星期一~星期五

韩语：星期五

菲律宾语：星期一

※ 其他语言请先与我们联系

<日本人与外国人定期举办交流会 详情请见下>

【区公式 HP】

<https://www.city.nerima.tokyo.jp/gaikokunohitomuke/bunka.html>

【QR】



练马区地域振兴课事业推进系

〒176-8501 练马区丰玉北 6-12-1

练马区役所本厅 9 楼

电话:03 (5984) 4333

e-mail:CHIIKI17@city.nerima.tokyo.jp

编辑：文化交流广场

（光丘 3-1-1）

多语言情报支援员

村木 直子（英语担当）

佐藤 雪惠（中国语担当）

徐 基淑（韩国语担当）