

目覚めよ!キムチ!

華キムチ

食べたい時が
ちょうど**うまい**時

WAKE UP KIMCHI

美味しさを
眠らせました

本場韓国では、長い冬に備え美味しい野菜を使用し、一冬の間 壺の中で眠らすことで旨みを最大限に引き出しつつ、冬の栄養を補う。という伝統文化があります。

In Korea, people use delicious winter vegetables to prepare for long winter. There is a traditional culture that brings out the best taste by letting it sleep in a kimchi jar during the winter while supplementing the winter nutrition.

FROZEN



FROM SHIGA



WAKE UP KIMCCHI



お召し上がり方

食べたい時に解凍! 簡単に美味しく!

そのまま



炒め物



炒飯



お鍋



冷麺



華キムチ

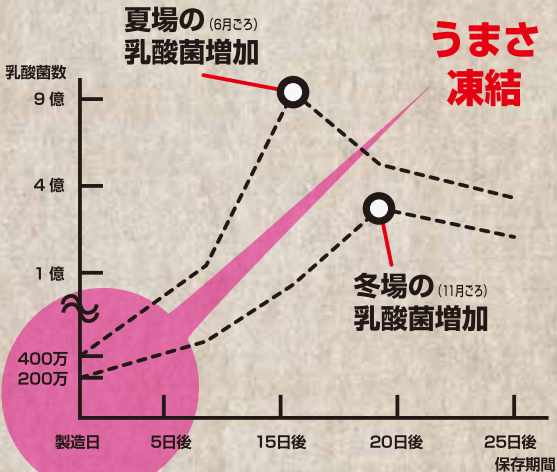
発酵のまち「滋賀県高島市」にて、自家製ヤンニョム（キムチの素）で漬け込んだ旨みたっぷりキムチ。

食べたいとき、使いたいときがちょうど旨いとき

をコンセプトに、真空包装後、即日冷凍することによって冷凍食品でありながら、漬け込んだ日の新鮮な食感を維持しております。また、発酵食品の魅力でもあるキムチに含まれる乳酸菌を冷凍保存により眠らせました。

眠らせた乳酸菌は、解凍後 温度変化により目を覚まし、活性化することにより時間と共に変化する熟成の味をお楽しみいただけます。


季節の乳酸菌増加



※乳酸菌数のグラフは、あくまでも目安でございます。

人と環境に優しいモノづくり

- ・ 自社栽培のニラを使用
- ・ 製造時に発生する野菜の端材や食品残渣（ざんさ）を、自社畑の再利用肥料として使用しております。
- ・ 製造時には、滋賀県にある近江八景の1つにも選ばれたことのある「比良山系」の伏流水を使用
- ・ 食品添加物は極力抑えております



発酵のまち「滋賀県高島市」製造

- ・ 自家製ヤンニョム（味噌）で漬けた旨みたっぷりキムチです。
- ・ 国産白菜使用 / 国内製造
- ・ 不使用（保存料 / 増粘剤 / 酸味料 / 着色料 / 酸化防止剤）

華キムチ 由来

国産白菜を、複数の唐辛子にアミエビ、魚醤、鰹出汁、にんにく、りんごなど、、様々な食材をブレンドしたオリジナルの自家製ヤンニョムで漬けこみました。これを弊社では、「華キムチ」と呼んでおります。

