



COCON TOHOKU

東北産白菜使用

趙さんの コクうま伊達なキムチ

期間限定季節商品



後味スツキリ、コクのある
味わいに仕上がりました

古今東北の産地から

旬の時期の、産地を東北に限定した甘くて身の厚い白菜のみをキムチにしています。韓国ではキムチに梨を使いますが、宮城産にこだわりたい宮城蔵王のラフランスを使っています。このラフランスは棚を作り全ての実に日光が当たるように、農薬も少なくするために、一つ一つ袋をかぶせて育てています。そんなラフランスを使ったキムチはフルーティーな香りと甘みが楽しめます。また、使用するにんにくは、むきたてをすりおろしてすぐに冷凍します。そのため、後に臭みの残らないコクのあるキムチに仕上がりました。

有限会社 趙さんの味のみなさん

初めてスーパーで買ったキムチの味にショックを受けました。母や叔母のキムチしか食べたことのない私は、「こんなおもちのような味をキムチだと思われているの?」と。そう思ったとき、日本でも本格的なキムチを作って本物の味をわかってもらいたいと思うようになりました。日本で生まれ育った私は、仙台のキムチを作りたく、宮城蔵王のラフランスを入れ日本の人にも受け入れやすいフルーティーな味にし、添加物をなるべく使わない安心して食べてもらえるキムチを作り続けています。



〈こだわりの原料〉

主原料の白菜は東北産に限定しています。キムチの素(ヤンニョムジャン)に使われるにんにくは、すりおろしたものをすぐに冷凍。その冷凍おろしにんにくを使うことで、後味のすっきりした臭みのないキムチになります。また、中国産の唐辛子を使いますが、日本の唐辛子では出せない、辛さだけではない辛味のある唐辛子でキムチに深みも出ます。また、もう一つは、宮城にこだわって材料を探したところ、みやぎ蔵王のラフランスを見つけた。本来梨を使うことが多い韓国のキムチなので、宮城のラフランスを使いキムチを作りました。そんな趙さんのおばあちゃんから伝わるキムチ、本格的なキムチを手軽に味わってほしいと思います。

〈～製造のこだわり～〉

キムチの美味しさは70%が塩漬けで決まります。えぐみの少ない岩塩で塩漬けし、白菜の旨味を引き出します。そして塩漬けにした白菜は、4～5時間後、必ず、塩味を均一にするため上下混ぜ合わせる作業をします。このひと手間がとても大事なんです。そして、えびや昆布でだしを取り、旬の時期に宮城蔵王のラフランスを皮むき→プロセッサ→煮込む。そして冷凍させ、一年中使えるようにしています。また、国産のアミを塩だけで6か月以上熟成させたものを煮込み、旨味の素として使っています。火を通すことで生臭みが出ないようにしています。このような手間がキムチの美味しさを作っていると思っています。

〈復興にかける想い〉

母から受け継ぎキムチを作り続けてきて、借金もなくなり、新たにキムチの工場を建て替えたのが2011年1月。そのわずか2か月後、震災ですべてなくなりました。これからどうしようかと思っていた時、今までのお客様、取引先の皆様から、たくさんの励ましの言葉をもらいました。「あの味もう食べられないの?」「いつまでも待ってます」等。その言葉を聞いたとき、今までやってきたことは間違っていなかったんだという答えをもらった気がしました。まだまだ、長い道のりですが、沢山の方々の助けがあってここまでやってこれています。そのことに感謝し、これからもこだわったキムチづくりを続けていきます。

〈おすすめの食べ方〉

キムチを料理に使うときは、酸っぱくなつたキムチを使うのがおすすめです!!

- 豚キムチ ごま油で豚バラ肉とキムチを炒め(キムチを炒めるのがコツ)、ねぎを入れ炒め、最後に醤油で味を整えゴマをふって出来上がり。
- まぐろキムチ丼 まぐろのブツとキムチを合わせ、醤油、ごま油で味付け、そしてご飯にのせ、千切りの大葉をのせて出来上がり。



〈「趙さんの味」のこだわり〉

韓国には「葉念醬」(ヤンニョムジャン)という言葉があります。葉のように身体にいい食べ物を取ることで毎日が健康でいてほしいという願いを込めた言葉です。この言葉のように食べ物が身体を作ります。手間ひまをかけ、材料にこだわった食品を作り続けています。

〈東北産白菜使用 趙さんのコクうま伊達なキムチ〉

【分類】: デイリー

【製造者】: 有限会社 趙さんの味

【製造地】: 宮城県仙台市

【主な原材料】: 白菜(東北産)、人参(国産)、大根(国産)、にら(国産)、漬け原材料[玉ねぎ、合成酒、粉唐辛子、砂糖、にんにく、生姜、アミの塩辛、昆布、えび、ラフランス、岩塩、醸造酢、いしり] / 調味料(アミノ酸)、(一部にえび、ゼラチンを含む)

【内容量】: 200g 【保存方法】: 要冷蔵(10℃以下) 【賞味期限】: 14日間

【JANコード】: 4573381183366(店舗)、 4573381183427(宅配)

【ITFコード】: 14573381183363(店舗)、 14573381183424(宅配)