南三陸産小松菜・石巻産パプリカ使用

汁ごとたべる辛くない水キムチ



生きた植物性の乳酸菌がいっぱい！
辛くないキムチです。

〈古今東北の産地から〉

日本ではまだあまり知られていない水キムチは、野菜を米粉を使用した漬け汁に漬け込んで発酵させた「汁ごと食べるキムチ」です。
水キムチに漬け込む野菜は、古今東北商品でもある「南三陸星農場産の小松菜」と「石巻市のデ・リーフデ北上のパプリカ」を使用しています。
乳酸発酵した水キムチは生きた植物性乳酸菌がいっぱい！
製造からどんどん乳酸菌が生まれ、酸味が出るころには約1万個くらいまで乳酸菌が増えます。汁も残さずお召し上がりください。



有限会社趙さんの味のみなさん

キムチと言えば韓国です。本物のキムチを食べてもらいたいという思いから昔からの祖母の作り方を受け継ぎ、生産者さんの顔の見える材料で本格的なキムチを作っています。
キムチには辛くないものもあります。辛いのが苦手な方にも食べてもらいたくて辛くない水キムチを作りました。
毎日の食に取り入れてもらい身近に感じてもらえたら嬉しいです。

【古今東北商品のこだわり】







〈こだわりの原料〉
東北産の野菜を探していたところ、南三陸で土づくりにこだわっている星農場様の小松菜と、石巻市のデ・リーフデ北上様のパプリカを拝見しました。
小松菜は、もみ殻と三陸杉の発酵皮、牡蠣やほたての貝殻の石灰、メカブの茎などをブレンドした特別な堆肥で作った特別な土で育てており、辛さやくせも少なくシャキシャキでジューシーです。
また、パプリカは樹上で完熟してから収穫するため、甘みの強い濃い味です。抗酸化作用が強くビタミンたっぷりです。
この二つの原料を使用することで、白菜と大根が旬の時期ではなくても野菜の甘みを補い一年中美味しく食べられる水キムチになります。

〈こだわりの製法〉
水キムチに使われる出汁は米粉を使っています。本来出汁は米のとぎ汁やお粥を使ったりしますが、趙さんの味では米粉を水で溶き沸騰させて冷ました後、味付けをし、塩漬けした野菜を入れて発酵させます。
野菜も少なめの塩分で漬け出汁と合わせます。塩分が強い野菜だと発酵が遅く塩分濃度も高いためあえて薄味にしています。ぷくぷく泡が出てきたら食べ頃。乳酸菌がいっぱい出てきたら食べてもらいたい水キムチです。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞
新しい食品工場を建てたわずか一か月後に東日本大震災があり、津波で全て使えなくなりました。借金だけが残り「どうしようか」と工場の前で呆然と立っていたこと思い出します。何も作れなくなった時に、焼肉屋さんから「趙さんのキムチじゃないとダメなんだ」、スーパーのお客様から「あの味いつ食べられるの？」とのお言葉をいただきました。その時、今までやってきたことの答えをもらった気がします。
必要としてくれるお客様のため、もう一度頑張ろうと、新たに工場を建てました。縁あって古今東北2商品「ベジタっぷり焼き肉のたれ」と「趙さんのコクうま伊達なキムチ」を作ることになり、現在まで続けられています。
沢山の人に支えられ、ここまで来ました。これからも支えてくれた人達の思いも一緒に、東北の食材にこだわっていきたいと思います。

＜お店「趙さんの味」＞
趙さんの味は、祖母・金斗菜、母・趙春子そして私に受け継がれた味です。韓国の本格的な味を日本の食材で作り伝え続けたいと思っています。
昔ながらの手間がかかってもそれが大切と思いながら作る。また、「素材本来の味わいを大切にしたい」という思いで、おいしい味を作り続けています。

＜おすすめの食べ方＞



水キムチを料理にすることはありませんが、冷麺は牛骨や鶏ガラなどで作る出汁と水キムチの出汁を割ってスープにして食べます。
スープがなくても水キムチの出汁だけで食べる冷麺も美味しいです。また、素麺の出汁としても、白いご飯を入れてそのまま食べるのも水キムチ茶漬けみたいで美味しいです。暑い夏の食欲がない時、特におすすめです。

＜商品名＞古今東北　南三陸産小松菜・石巻市産パプリカ使用汁ごとたべる辛くない水キムチ
【分類】：日配
【製造者名】：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（国産）、大根（国産）、パプリカ（国産）、小松菜（国産）、漬け原材料（にんにく、生姜、砂糖、岩塩、米粉、米酢）
【内容量】：300g
【賞味期限】：14日
【保存方法】：冷蔵10℃以下。
【JANコード】：4573381186084
【ITFコード】：14573381186081