

	商品名	キムチ漬の素
	内容量	100g
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502122054
	原材料名	砂糖(国内製造)、唐辛子、食塩、ぶどう糖、にんにく、パプリカ、デキストリン、玉葱、粉末醸造酢、アキアミエビ、ホタテエキスパウダー、昆布、生姜/調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)

商品の特長

- 本品1袋で白菜 1 / 4 株(約500g) を漬けることができます。
- 下漬・塩漬不要で、生野菜から最短約60分でキムチ漬が完成。(ポリ袋に入れ、冷蔵庫で)
※漬け込み時間を長くすると、旨味が増し、まろやかな辛みに仕上がります。
- 麻婆豆腐・キムチ鍋・豚キムチなど、調味料としてもお使いいただけます。

使い方・作り方・レシピ

キムチ漬の素 簡単レシピ集 (次ページ以降をご参照ください。)

栄養成分表示※	エネルギー	312kcal	アレルギー情報 えび
	たんぱく質	12g	
	脂質	3g	保存方法 直射日光、高温多湿を避けて下さい。 (開封後は早めにご使用ください。)
	炭水化物	60g	留意事項等 ● 本品で使用しているアキアミエビは、カニ・イカの混ざる漁法で採取しています。
	食塩相当量	22.3g	

※本品1袋100g当たり

包装及び梱包仕様 (長さ単位: mm 重さ単位: g)																
単品	縦	横	厚み	重量	ポ ー ル	縦(高さ)	横	奥行	重量	ケ ー ス	縦(短辺)	横(長辺)	高さ(深さ)	重量		
	190	130	12	109		192	130	140	1,154		290	685	200	4,700		
	包装形態		チャック袋入			入数	10袋入				入数	60袋(6ポ-ル入)				
	JAN		4904502122054			ITF	020 4904502 122052				ITF	010 4904502 122053				

キムチ漬の素

簡単レシピ集

この位置で小さくお切り下さい。
開封後は湿らないようにチャックを合わせ、端から軽く押さえて閉めてください。

開閉自由
チャック



マーボー豆腐、キムチ鍋、
豚キムチにも

生野菜を刻んで
漬けるだけ！

内容量100g

つけもと株式会社

調合ヤンニョム

キムチ漬の素



Mama no Handmade Cooking 01

白菜のキムチ漬け

材 料

刻んだ白菜……………500g (白菜約 1/4 カット)

キムチ漬の素……………1 袋 (100g)

ポリ袋……………1 枚



作り方

- ① 白菜はきれいに水洗いし、食べやすい大きさに刻む。
- ② ポリ袋に、刻んだ白菜とキムチ漬の素を入れてよくふり混ぜる。
- ③ ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り、冷蔵庫で約 24～48 時間漬ける。

※白菜の量、漬け時間はお好みにより加減してください。

Mama no Handmade Cooking 02

薬味ねぎキムチ

材 料

青ネギ……………100g

キムチ漬の素……………大さじ 2 杯

ごま油……………小さじ 1 杯



作り方

- ① 青ネギはきれいに水洗いして束ねて刻み、ボールに入れて 10 分ほど置いておく。
- ② ①にキムチ漬の素加えてよく混ぜ合わせ、ネギがしんなりしたらごま油を加えてかるく混ぜる。

※保存期間：冷蔵庫で 2～3 日

※ごはんのせて、ラーメンやチャーハンなどいろいろ使えます。

材 料

だし汁……………700ml (カップ3杯半)
キムチ漬の素……1袋 (100g)

白菜……………200g
えのき茸……………1袋
ネギ……………1/2本
焼き豆腐……………1丁
豚バラ薄切り肉……400g
ごま油……………小さじ1杯



■調理の際は、ふきこぼれや火傷の注意してください。

作り方

- ① 各野菜はきれいに水洗いし、食べやすい大きさに切る。
- ② 土鍋にだし汁*を入れ中火にかけ、キムチの素を加えてよくかき混ぜる。
- ③ 煮立ったら、豚バラ肉、焼き豆腐、白菜、えのき茸を加えて5分程度煮る。
- ④ 最後にネギを加えてふたをし、煮立ったらふたをとりごま油を加える。

※だし汁の作り方: <<水700ml、鶏ガラスープの素【小さじ1杯】>>、<<和風だしなら水 700ml、本だし【小さじ1杯】>>

材 料

きゅうり……………1本 (約 100g)
ポイルたこ (生食用) ……100g
キムチ漬の素……………大さじ1杯



作り方

- ① きゅうりはきれいに水洗いし、ピーラーで皮を縦に数か所むき食べやすい大きさに切る。
- ② ポイルたこは、食べやすい大きさに切り分け、軽く塩もみ洗いする。
- ③ ポリ袋に、きゅうり、たこ、キムチ漬の素を加えて、よくふり混ぜてポリ袋の上からかるくもむ。
- ④ ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り、冷蔵庫で 60 分程度漬け込む。

材 料

小海老 (生むき) ……200g
片栗粉 ……大さじ 2 杯
料理酒 ……大さじ 4 杯
しょう油 ……大さじ 1 杯
砂糖 ……大さじ 2 杯
水 ……大さじ 2 杯
キムチ漬の素 ……大さじ 2 杯
サラダ油 ……大さじ 1 杯
ごま油 ……適宜



作り方

- ① 小海老は水で洗い、ボールに入れ料理酒大さじ 2 杯をふりかけ片栗粉をまぶす。
- ② 小鍋にお湯を沸かし沸騰させ①をさっとボイルしてザルにあげる。
- ③ フライパンにサラダ油を中火で熱し、②を入れ、料理酒大さじ 2 杯、しょう油、水、砂糖、キムチの素を加えてよくからめます。トロミがでてきたら火を止め、ごま油をふりかける。

材 料

お好みのサラダ油 ……100ml (カップ 1/2 杯)
ごま油 ……大さじ 1 杯
キムチ漬の素 ……大さじ 3 杯※
※キムチの素は 2 回に分けて調理します。



作り方

- ① フライパンにサラダ油を中火熱し、乾いた菜箸をいれたら泡立つ程度で火をとめる。
- ② キムチの素大さじ 2 杯を加えて全体に混ざるようによくかき混ぜる。
- ③ キムチの素大さじ 1 杯、ごま油を加えてよくかき混ぜ冷めるまで置いておく。

※写真はよく冷やしたきゅうりにかけたもの。