


商品情報

2022/12/21

つけもと株式会社

	商品名	水キムチの素
	内容量	70g (35g x 2パック)
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502122078
	原材料名	食塩(国内製造)、砂糖、米粉、ニンニク、生姜、粉末醸造酢、乳糖、コラーゲンペプチド(魚由来)(ゼラチンを含む)、唐辛子、酵母エキス/調味料(アミノ酸)、酸味料

商品の特長

- 夏はひんやり、冬はさっぱり！刻んだ生野菜を浸せば、いろいろなメニューが楽しめます。
- 焼肉や揚げ物がより美味しくなる!? 脂っこさをリセットし、お口がフレッシュになります。
- 白菜・大根・きゅうりetc. いろいろな野菜の本来の旨味を楽しめる水に浮かべるお漬物！

使い方・作り方・レシピ

☆ 作り方やアレンジメニューを次ページ以降でご紹介しております。

栄養成分表示※	エネルギー	78kcal	アレルゲン情報 乳・ゼラチン
	たんぱく質	2g	
	脂質	0g	保存方法 直射日光、高温多湿を避け、常温保存して下さい。 (開封後は早めにご使用ください。)
	炭水化物	18g	留意事項等 ● 本品は商品の性質上、変色したり、固まることがありますが、品質上問題はありません。
	食塩相当量	15.4g	

※本品小袋1袋35g 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
	180	140	15	80		182	140	155	879		326	440	200	5,750
	包装形態	袋入(個装袋2袋入)				入数	10袋入				入数	60袋(6ホﾞル入)		
	JAN	4904502122078				ITF	24904502122072				ITF	14904502122075		

■ ■ ■ PariPari! PoriPori! Club! ■ ■ ■



焼き肉・揚げ物料理のあとに・・・
冷んやり！水キムチ

水に浮かべるお漬物！半生野菜についついお箸がすすみます！夏でも冬でもお食事の締めくくりに！

材料（3～4人分）

- お好みの野菜……………250～300g
（白菜・大根・きゅうり・にんじん・りんご・ニラなど…）
水キムチの素……………1袋（35g）
水、又はお湯……………400ml ※お湯（約50～60℃くらい）



内容量 35g×2袋 ￥200（税込）

作り方

- ① お好みの野菜を食べやすい大きさに刻みます。
 - ② ボールに水、又はお湯、水キムチの素を入れてよくかき混ぜます。
 - ③ ②に刻んだ野菜を入れてラップをし、冷蔵庫で約12～24時間程度漬け込みます。
- * ポリ袋でもOK！

つもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932

■ ■ ■ PariPari! PoriPori! Club! ■ ■ ■



緑白野菜&海藻のトロミ仕立て！ひんやりうすあじ、口当たりさっぱりな味付けです！

材料（2～3人分）

オクラ	100g	
山芋	100g	
芽かぶ	50g	
水キムチの素	1袋（35g）	
水、又はお湯	400ml	※お湯（約50～60℃くらい）



内容量 35g×2袋 ￥200（税込）

3種シャキシャキ・トロミ仕立て オクラと山芋の水キムチ

作り方

- ① オクラはきれいに水洗いし、沸騰したお湯に食塩を入れてサッと下ゆでします。
- ② ボールに水、又はお湯、水キムチの素を入れてよく溶かします。
- ③ ②に食べやすい大きさに刻んだ山芋、オクラ、芽かぶを入れて、ラップをし、冷蔵庫で約12時間程度漬け込みます。

つもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932

■ ■ ■ PariPari! PoriPori! Club! ■ ■ ■



小鉢で一品！お手軽な価格も魅力的なもやしがたっぷり食べられる！スープもあっさり冷製ごま風味仕立て

材料（3～4人分）

もやし	200g
にんじん	適宜
すりごま	少々
ごま油	少々
水キムチの素	1袋（35g）
水、又はお湯	400ml ※お湯（約50～60℃くらい）



内容量 35g×2袋 ￥200（税込）

冷製もやしの水キムチ

冷製もやしの水キムチ

作り方

- ① もやしは、沸騰したお湯に食塩を入れてサッと下ゆでします。
- ② ボールに水、又はお湯、水キムチの素、ごま油を入れてよくかき混ぜます。
- ③ ②にもやし、にんじんを入れて、ラップをし、冷蔵庫で約12～24時間程度漬け込みます。
- ④ 小鉢にもりつけて、すりごまをふりかけます。

つくもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932