

商品情報

2022/12/21

つけもと株式会社

	商品名	辛口キムチの素
	内容量	70g (35g×2袋)
	賞味期限	製造月より 12か月
	JANコード	4904502122108
	原材料名	砂糖(国内製造)、唐辛子、食塩、デキストリン、にんにく、粉末みそ(大豆を含む)、貝エキス、魚介エキス、粉末醸造酢、花椒、生姜/調味料(アミノ酸等)、微粒二酸化ケイ素、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)

商品の特長

- 3種の辛さ(天鷹唐辛子、花椒、生姜)と魚貝の旨味(イワシ・白身魚などの魚介エキスとホタテを効かした貝エキス)をバランスよく調合しました。
- 花椒(ホウジャコ)のしびれる辛さが今までのキムチ漬にはない、癖になる魅力!!
- 麻婆豆腐・キムチ鍋・豚キムチ・エビチリなど、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

麻婆豆腐・五目キムチのレシピ ⇒ 次ページ以降をご覧ください。

栄養成分表示※	エネルギー	110kcal	アレルギー情報 大豆(粉末みそを含む。)
	たんぱく質	4.0g	
	脂質	0.8g	保存方法 28℃以下の涼しい場所で保存してください。 (開封後は早めにご使用ください。)
	炭水化物	21.6g	留意事項等 ● 本品は商品の特性上、変色したり、固まることがあります。品質上問題はありませぬ。 (固結した場合は、ほぐしてご使用ください。)
	食塩相当量	7.18g	

※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	20	80		180	140	155	843		330	440	200	5,550	
	包装形態		袋入(個装袋2袋入)			入数	10袋入				入数	60袋(6本 [®] -ル入)			
	JAN		4904502122108			ITF	24904502122102				ITF	14904502122105			

■辛口キムチの素で作るマーボ豆腐

材料 (3~4人分)

豆腐 (木綿・絹お好みで)・・・1丁 (今回は330g)

辛口キムチの素・・・1袋 (35g)

めんつゆ・・・150ml (カップ 3/4杯)

つけもと大豆たんぱく・・・大さじ3杯 (そのまま使用)

みそ (赤みそ)・・・大さじ1杯

砂糖・・・大さじ1杯

中華調味料 (ペースト)・・・大さじ1杯

水・・・500ml (カップ2杯半)

片栗粉・・・適宜 ※今回は大さじ4杯を適度な水で溶く

ごま油・・・適宜

サラダ油・・・適宜



※豆腐にしっかり熱を加えてください。

作り方

- ・フライパンにサラダ油を中火で熱し、みじん切りした長ネギを炒める。
- ・大豆たんぱくを加えかるく炒め、水と辛口キムチの素を加えよくかき混ぜる。
- ・ひと煮立ちしたら、めんつゆ、みそ、中華調味料、砂糖を加えかき混ぜながら再びひと煮立ちする。
- ・豆腐を加え中まで火が通ったら、水溶き片栗粉を加えとろみを付ける。
- ・最後にごま油を適量かけまわし出来上がり。

※中華調味料は粉末でもOK! (鶏がらスープの素や中華味など) 大さじ1~2杯程度加えスープを作る分量で調整してください。(お使いの商品裏面参照)

※大豆たんぱくやとろみ加減、そのほか味についてはお好みで調整してください。



Kimuchi lunch

Tsukemoto co., Ltd. since 1932

五目キムチ

辛口キムチの素でごはん

材料（キムチ約4〜5人分）

・白菜 200g・大根 100g・ニンジン 適宜（色合いに）
にら 適宜（色合いに）・ベビーホタテ（ボイルしたもの）
4個くらい・いか（ボイルしたもの）8カットくらい・小
えび（ボイルしたもの）8尾くらい・きくらげ（乾物を水
で戻したものさっと湯通し） 2〜3枚・うずら卵（水煮
缶詰でOK）4個・いりごま 適宜・辛口キムチの素 70g

※ごま油（お好みで）

※海鮮類は冷凍のミックしたものがああります。

作り方

- 1、白菜は食べやすい大きさに刻む。大根は青首の部分を
小さ目のサイコロ状に切る。ニンジンは千切に刻む。
- 2、ポリ袋に白菜、大根、ニンジン、辛口キムチの素を入
れ、裏面通り1日漬け込む。
- 3、にらは4cm程度に切り、ホタテ、いか、えび、きくら
げ、うずら卵を昨日漬けたキムチに加えかるく混ぜ合
わせ、さらに1〜2日漬け込む。盛り付け時にいりご
まを散らす。

※ ごま油は、キムチを小皿に少量取ってお好みで数滴垂
らしてください。



Kimuchi lunch