

野菜エキス、鶏、豚のスープをベースに

辛みと酸味を少し効かせた

粉末キムチ調味料

サツと味付け！
一人鍋やスープ・炒め物・焼く・揚げる・
蒸す・漬物もできるキムチ味の粉末調味料です。

1袋(20g)で約300gの野菜、肉、
魚などのお料理にお使いいただけます。

普段使い！手軽にできる料理の味付けに。
簡単便利なふりかけるピリ辛調味料です。

あっさり！

Kimuchi 味 seasoning



簡単おひとりさまキムチ鍋

材料

本品 1袋(20g)
MIX野菜 50g
ミニとうふ 1個(50g)
豚バラ肉 50g
水 300ml

作り方

小鍋に水と本品を入れてかく混ぜ、中火にかけます。
豆腐、MIX野菜、豚肉バラ肉を入れ中火にかけ、ひと煮立ちしたら弱火にし具材に火が通るまで加熱してください。

※スープ濃さはお好みで調整してください。

MIX野菜を使えば

さらに簡単！



シンプル簡単（調理時間約2分）
ピリ辛玉子炒飯

材料

ごはん 300g（お茶碗約2杯）
たまご 1個（Mサイズ）
本品 1袋（20g）
サラダ油 大さじ2杯

作り方

ボールにたまごを割り入れ、溶きほぐします。
中火で熱したフライパンにサラダ油を入れ、たまごを炒めます。
ごはんを入れ手早く混ぜほぐし、本品を全体にふりかけ味がなじむまで炒めます。

※味の濃さはお好みで調整してください。



シンプル簡単（ポリ袋で60分〜12時間）
あっさりキムチ

材料

白菜 300g
本品 1袋（20g）

作り方

食べやすい大きさに刻んだ白菜と本品をポリ袋に入れよくふり混ぜます。
しっかりとポリ袋の空気を抜いて口を縛り冷蔵庫で漬け込みます。

※漬け込む野菜はよく水洗いしてください。
※漬け時間、味の濃さはお好みで調整してください。



□名称：粉末調味料 □原材料名※：食塩（国内製造）、砂糖、ガーリックパウダー、唐辛子、中華スープの素／調味料（アミノ酸等）、酸味料、微粒二酸化ケイ素、香辛料抽出物、カラメル色素 □内容量：20g
□賞味期限：12 カ月 □保存方法：直射日光を避けて湿気の少ない涼しい場所で保管してください。
□製造者：つけもと株式会社 奈良県北葛城郡河合町長楽 89

TEL 0745-57-2251 FAX 0745-57-1505