

<業務用商品>



キムチ・漬物・珍味類



～食卓が笑顔になるキムチ～

株式会社 第一物産

【営業部】〒110-0015 東京都台東区東上野2-15-2

TEL:03-3836-0284 FAX:03-3836-4211

【受注センター】

MAIL:order@d1b.jp

TEL:03-5856-4950 FAX:03-5856-4951



http://www.d1b.jp

第一物産 検索



白菜キムチ

白菜キムチ 株
白菜キムチ カットDR / 白菜キムチ カットKH
白菜キムチ 株P / 【冷凍】白菜キムチ カットKH

定番商品

25種類以上の商品を取り揃えています。



◀真空パック



▶金リング留め

*商品の包装形態は商品によって異なります。

おいしさの秘密

創業からのおいしさ 3つのこだわり

その1 手づくり・製法

ひとつ、ひとつ、素材、葉念(ヤンニョム)を確かめながら素材の状況、季節など、「素材を生かす」度いい“加減”を見極めながら、キムチ職人が丁寧に漬けています。キムチを美味しく発酵させるために徹底した温度管理、呼吸させることを大切にしています。気候によって発酵にかかる時間が変化することから、季節によって、漬け方も工夫します。

その2 国内製造

国内に2か所の自社製造工場を持ち、各工場ではお客様に安心していただけるように、日々品質と衛生管理を重視して商品を生産しています。

その3 素材選び

厳選した素材、原料のみを使用しています。白菜など原料となる野菜は、国内の契約農家で栽培したものを使用。「仕入れたものを、常に職人の目で厳しくチェックし、厳選して使う」これを愚直に続けていくことが、お客様の「美味しい」につながると考えています。



▲白菜キムチの塩振り



カクテギ
韓国定番キムチの代表。職人がこだわり追求した自慢の逸品。



オイノバギ
きゅうりの間に具材を挟んで漬けたキムチ。おつまみに!



オイキムチ (辛口)
フルーティな秘伝のヤンニョム(葉念)に漬け込んだ逸品。おつまみに!



ごぼうキムチ
女性に特に人気の高い逸品。めずらしい根菜類を使ったキムチ!



切干大根キムチ
コリコリとした食感と旨みが絶妙!老若男女に人気のロングセラー商品!



カレーニンニクキムチ
カレー味のにんにくを秘伝のヤンニョムで味付け。カレーの付け合せにも!



セロリキムチ
セロリ本来の香りも残しつつ、あっさりとして、サラダ感覚で女性に大人気!



らっきょうキムチ
らっきょうの旨みと甘辛さ、そしてコリコリとした歯ごたえが特徴の新感覚キムチ。



粒ぞろいオリーブ (オリーブキムチ)
ジューシーな肉料理やお酒のお供に、グリーンオリーブを使用した新感覚キムチ!!



小ねぎキムチ
小ねぎの風味を生かしたピリ辛のキムチ。ラーメンのトッピングにも!



えごまの葉醤油漬
刻んでタレごと薬味として使ったり、冷奴や唐揚げ、焼き魚にかけても絶品!



えごまの葉味噌漬
本場韓国の味噌漬けにし、刻んでおにぎりの具材に最適!



青唐辛子醤油漬
醤油ベースの汁に漬け込んだ逸品。刻んでラーメンのトッピングや調味料に。



青唐辛子味噌漬
青唐辛子と味噌が絶妙なハーモニー!鍋料理やチゲ、刻んで炒め物に!



干し鰯キムチ
コチュジャンの辛味と甘味がいかし、特製たれに漬けたコクと旨みたっぷりな逸品!



チャンジャ
厳選した良質のマダラの胃袋を使用!コリコリとした独特の食感と辛さが絶妙。



いかキムチ
イカの深いコクと旨味が魅力!ピリ辛風味が食欲をそそり、おつまみやご飯のお供に。



つぶ貝キムチ (冷凍)
コリコリ食感とヤンニョムが良く絡み合い絶妙!おつまみやご飯のお供に。



のり漬 (冷凍)
唐辛子のピリっとした辛さとごま油の香りが絶妙で、ご飯のお供やスープに。



さきいかキムチ
さきいかの旨味が効いた逸品。おつまみやご飯のお供に。

季節限定商品

旬の食材を使用した季節限定商品も取り揃えています。



果実みいたなトマトベリー



かぶキムチ



ケジャン (カニキムチ)



カキキムチ

PB商品も承っております。
お気軽にご相談ください!

2019年1月1日現在