

韓国産 唐辛子粉

キムチや韓国料理をはじめ、様々な料理の調味料として欠かせない唐辛子粉。
 弊社の唐辛子粉は、韓国国内の産地から選び抜いた、甘みと深い味わいのある、色鮮やかな韓国産唐辛子粉です。



▲アスタ数値(唐辛子の赤の色指数)が100以上(非常に高い)
 (一般唐辛子のアスタ数値は60~75.程度)

その1 最高ランクの韓国産「唐辛子」を使用!

原料である唐辛子は100%韓国・慶尙北道産。
 契約農家で、徹底された管理のもと、茎やへたを除去した状態で一つ一つ職人技で収穫された最高ランク品を使用。



▶契約農家で栽培中の唐辛子

その2 "鮮やかな色合い"と"風味豊かな味わい"が最大の魅力

工場では、選別した生の唐辛子をそのまま使用。唐辛子本来の風味・色を最大限引き出すため、唐辛子を3~4等分に切断し、70~90度の遠赤外線ですばやく低温乾燥を行っております。



◀乾燥工程の前処理
 このように裁断加工することによって、乾燥時間を短くし、色合いと風味を保つことができます。



▶原料として使用している乾燥前の唐辛子

その3 安心・安全!徹底された管理体制

原料入荷から製造・出荷までの全工程において、信頼性の高い国際基準の品質管理システムで運営されています。
 HACCP指定や韓国伝統食品の認定など、数多くの認定や受賞を受け、多くの信用と実績を得ております。



- 韓国産唐辛子粉 (パウダー) 250g, 500g
- 韓国産唐辛子粉 (中粗) 250g, 500g, 1kg

※アスタ (ASTA) 数値:
 アメリカのスパイス貿易協会 (American Spice Trade Association) で規定する唐辛子抽出液の赤の色指数。

冷麺

日本でもお馴染みの冷麺。
 韓国料理店や焼肉を食べた後に、あるいは夏の食欲のない時に、この冷たい冷麺を食べると、そのさっぱり感がお腹をすっきりと、気分まで爽快にしてくれます。今や老若男女に愛され、メの定番としても人気高い料理です。



■伝統的約束冷麺 160g

弊社オリジナルの冷麺は、コクと酸味のきいたスープが特徴です。
 スープは、玉ねぎやニンニクを使用。あっさりとした味わいの中でもクセになる味わいです。
 また、麺はコシのある太麺が特徴で、モチモチとした食感と、のどごしの良さも魅力です!

【使用例】
 キムチ・豚肉・ゆで卵などを添えて本格的な「冷麺」の出来上がり!
 麺は、ビビン麺のたれ(チョジャン)と和えてビビン麺にしてもおすすめ!!



■生冷麺 (チルド) 160g



■伝統的約束冷麺スープ 45g

その他オリジナル商品

お酒のお供に! チョレギサラダに最適!



韓国のり 8切8枚6P

シーズンの最初にしか採れない、初摘み海苔を、粗めに漉き遠赤燻胡椒麻油100%と、沖縄の塩(シママース)で作りました。ごま油や塩加減も丁度良く、風味豊かな味で、老若男女に愛される商品です。



【使用例】
 チョレギサラダに使ったり、ビビンバ等にも大活躍!!
 そのまま食べて、お酒のお供としてもおすすめ!!

お冷の代わりにコーン茶を! アイスでもホットでも



コーン茶(とうもろこし茶) 1kg

コーン茶(とうもろこし茶)は大粒のとうもろこしを焙煎したもので、芳ばしい味と香りが特徴。
 本場韓国では食事の際に飲む日本の麦茶のような感覚で飲まれている大衆的なお茶です。