



**特集**

**辛いだけでなく甘味・旨味のある唐辛子を  
 使っているのが「キムチのきもち」です**

(中原専務)

コーライ食品さんに、改めて「キムチのきもち」開発当時の思いを聞くと、そこには並々ならぬこだわりと愛情がうかがえました。

キムチは、ソウルオリンピック(1988年)のころから一般化してスーパーなどでも販売されるようになりました。それまでは「朝鮮漬」と呼ばれ珍味扱いだったんです。当社は1989年に創業し、鶴橋のコリアンタウンで対面販売という形でスタート。パルコープさんとは、まだ小さいキムチ屋さんの頃に店舗でのお取扱いからお付き合いが始まり、やがて共同購入でも「大阪鶴橋こく旨キムチ」をはじめ数種類のキムチを販売させていただくようになりました。

**「キムチのきもち」はパルコープさんと1年かけて  
 本気で取り組んだ特別なキムチ**

「キムチのきもち」の一番のこだわりは“唐辛子”。キムチのおいしさは唐辛子で決まると言っても過言ではありません。生野区界隈の一部のお店にしか下ろさない、コリアンタウンにあるこだわりの強い唐辛子屋さんのものを使用しています。辛いだけでなく甘味・旨味のある唐辛子ですので、他社には絶対に真似のできないキムチに仕上がります。

また、キムチというのは、造り手が変わると味が変わってしまうとても繊細なもの。レシピなんてあってないようなものなんです。ですから「キムチのきもち」はいつでもおいしい!と書いていただけよう、自家製のタレ「ヤンニョンジャン」を造るのは私一人と決めています。おかげさまで、キムチに強いこだわりを持った方や、キムチが苦手という方にも「これはおいしい」と嬉しいお声をいただきます。これからもコーライ食品の味と、必ず人の手をかけることに信念を持って日々精進して参ります!



取締役専務  
 中原 将汎さん



永田 千恵さん

2013年2月当時、生野区コリアンタウンを配送エリアに持つ鶴見支所職員の皆さんと一緒にプロジェクトチームを立ち上げ開発。味の再現に苦戦したりと紆余曲折ありましたが、お互い絶対に『めっちゃ美味しい!』と言ってもらえるキムチを造りたい一心で妥協せずに挑みました。

**白菜・塩・オキアミなども厳選したものを**

漬け込みなどの製造方法のこだわりは、時季により変わる白菜の塩ふりからタレ塗りまで手作業でしか感じ取れない変化を見極めていること。塩は、オーストラリアの天日塩を使用し、塩辛い並塩に比べてカドの取れたまるやかな口当たりものを使用。旨味のオキアミは、一般的に使われる“塩辛”にあわせて“乾燥オキアミ”も入れて旨味に奥深さも出しました。

開封後はできるだけ早く食べてほしいのですが、賞味期限に近づくと酸味がでてくるキムチのおいしさも楽しむことができます。酸味は乳酸菌が増している証拠ですのでご安心を。酸味が苦手な方は、炒め物やキムチ鍋などの具材としてご利用くださいね。

**キムチのきもちになって考えました**

キムチは切るとカット面から白菜の水分と旨味が流れ出て、だんだん味が薄まったり醗酵が早まったりしちゃうから、本当は食べる時に食べる分だけ切る方が最後までおいしく食べられるんだ。だからあえて“かぶのまま”なんだよ。まさに「キムチのきもち」を考えた商品だね!



食べる時は  
 トレーの上で  
 キッチンばさみ  
 でカットが  
 おススメ★



表裏ムラなく、  
 かつ鮮度・旨味が  
 逃げ出してしまわ  
 ないよう手早く。  
 まさに職人技!

塩漬けた白菜の葉一枚一枚に自家製ヤンニョンジャンを塗り込む



生産者・取引先様との  
 交流会にて

**自家製タレ「ヤンニョンジャン」**

唐辛子 (4種類)      生姜 & にんにく      辛いだけじゃないヒミツ!

かつお出汁      プラス

乾燥オキアミ & オキアミの塩辛      タレ職人・中原専務のひと手間

**キムチのきもち 増量**

冷蔵 350g

企画回:5月3回

注文番号 291

本体 280円(税込302円)

※詳しくは今週配布の商品案内24ページをご覧ください