

물김치

水キムチの素

有機りんご酢、有機米酢 使用

「切って」「混ぜて」「漬ける」だけ！



今日から、わが家は「発酵」レストラン。
「切って」、「混ぜて」、「漬ける」だけ。野菜が主役の、爽快・水キムチ。

「水キムチ」とは、乳酸発酵による爽やかな酸味のある、辛味が控えめな韓国の伝統的な漬物です。内側からのキレイをサポートする「水キムチ」を、手軽に美味しく、安心して味わっていただきたい。その思いから、酵母エキスなどのエキス類は使用せず、手軽に作れるようにアレンジした漬物用調味液を作りました。お好みの野菜を「切って」、水キムチの素と水で「混ぜて」、「漬けるだけ」。米粉を煮て作る「発酵の下地」を用意する必要もなく、野菜に塩を合わせて置いておく手間も時間もありません。美味しい「水キムチ」を毎日の食卓へ。

3つのおすすめポイント

「健康維持のために発酵食品を摂りたいけれど、毎日は大変…」
「水キムチは作るのに手間がかかる…」
本品と水、お好みの野菜があれば、今日から本格的な水キムチが楽しめます。

天然の力で
おいしく育つ
野菜の乳酸発酵を、優しく見守る

砂糖 (てんさい (北海道)、有機りんご酢 (有機りんご果汁、食塩)、有機純米酢 (国産)、食塩 (海水、にがり)、こんぶだし (国産)、生姜汁 (国産)、澱粉 (とうもろこし)、ガーリックペースト (にんにく (国産)、香辛料 (とうがらし (国産)、一部にりんごを含む)

からだに優しい
こだわり安心素材

砂糖 (てんさい (北海道)、有機りんご酢 (有機りんご果汁、食塩)、有機純米酢 (国産)、食塩 (海水、にがり)、こんぶだし (国産)、生姜汁 (国産)、澱粉 (とうもろこし)、ガーリックペースト (にんにく (国産)、香辛料 (とうがらし (国産)、一部にりんごを含む)

時間がない日も
手作り発酵
手間いらず

米粉や米のとぎ汁の煮出し不要
野菜に塩をまぶすのも不要

「切って」「混ぜて」「漬ける」だけ
約1日後から食べごろになります

野菜の表面に付いている植物性乳酸菌のチカラを引き出す発酵環境を手軽に整えます。フルーティな有機りんご酢と純米酢、てんさい糖の甘みが、野菜の美味しさを優しく引き出します。

酵母エキスなどのエキスは使用せず、北海道産てんさい糖、有機りんご酢と有機純米酢の優しい酸味、生姜とにんにくの豊かな風味、そして、こんぶからとった旨みで味を調えました。

他の調味料を用意したり、米粉を煮て作る「発酵の下地」を用意する必要もなく作る手間がかりません。お好みの切った野菜に水キムチの素と水を加え混ぜて、漬けるだけで味が決まります。

アレンジいろいろ楽しめる

水キムチの素を鶏肉にもみこんで、唐揚げの下味に使用したり、漬けた野菜と茹で卵でマヨネーズと和えてタルタルソースにしたり、野菜を漬けた後のつけ汁は、そのまま飲む他、冷麺のつゆとしても活用頂けます。

簡単レシピはこちら>>



そのまま



唐揚げの下味に



タルタルソースに



冷麺のスープに