

毎月29日は、「お肉の日」

お肉に合う
キムチだよ!
全員集合!



ガツンと！すりおろしにんにく

お肉と相性のよいにんにくをふんだんに使用しています。加熱することでにんにくの甘みがより一層引き立ちます。（当社の一般的なキムチの約4倍：当社比）

旨みギュギュっと！国産白菜

当社で製造している一般的なキムチに比べ、約2倍の重石を使用しています。又約2倍の時間を掛け丁寧に圧搾した白菜を使用していますので水っぽくなりにくいです。

甘さスツキリと！リンゴペースト

贅沢にリンゴペーストを使用することで、すっきりとした自然な甘みが広がります。また、ヤンニョム（キムチダレ）に水を一滴も使っていない為濃厚な旨みの特徴です。