

## キムチハウス商品案内

(有)アドナイ食品 TEL:078 - 811 - 3366 FAX:078 - 811 - 3340  
<http://www.adonai-kimchi.co.jp> [info@adonai-kimchi.co.jp](mailto:info@adonai-kimchi.co.jp)



白菜キムチ

1,500g - 750円  
2,200g - 350円



白菜キムチ  
(マイルド)

3,500g - 750円  
4,200g - 350円



白菜キムチ  
(株まま)

5,1kg - 1,600円  
6,500g - 850円



大根カクテキ

7,500g - 750円  
8,200g - 350円



干大根キムチ

9,500g - 750円  
10,200g - 350円

一番愛され続けているのは、これ！ただ辛だけのキムチではありません。自慢の特製だれに加え、アミエビや魚醤の旨みと、白菜そのものの甘みがきわだって、つついとお箸がすすむ、なんともおいしいキムチです。

本物志向で辛さの控えめを好まれる方にお勧め！ふつうの白菜キムチ用たれに使用する唐辛子を控えめに漬け込みました。キムチをあまり食べない方にも、非常に親しまれ、生協さんで大人気！

本格的な漬け方にこだわり、自慢のたれでじっくり漬け込みました。株のままお届けしますので、必要な分だけ、少しずつ、好きな大きさに揃えて切って、きれいに盛付けてお召上がり下さい。

特に女性に大人気！シャキシャキとした歯ざわりが何ともさわやかで、食をそそります。外側からは、アミエビたっぷりのこくあるたれが、内側からは、みずみずしい大根のおいしさが、口の中に広がります。

韓国の家庭でよく食べるキムチのひとつですが、日本では、まだまだ希少。寒天大根をしょうゆベースの特製ピリ辛だれに漬け込んだもの。かめばかむほどに、寒天の大根の甘みがじんわりと、味わえます。



胡瓜カクテキ

11,500g - 800円  
12,200g - 400円

一番辛くなくさっぱりした角切キムチです。ごはんがなくとも、パクパク食べられてしまいます。胡瓜は、発酵が早いので、酸味が苦手であっさり味をお好みの方は、できるだけ早くお召上がり下さい。



16, イカキムチ

100g - 450円

とろけるようなこのおいしさ。よくねかしたイカの塩辛をたれに漬け込みました。ご飯にも、酒の肴にも、チヂミの具にも、よくマッチします。



17, 味付チャンジャ

100g - 450円

チャンジャここにあり！たらの内臓をていねいに清掃し、塩辛にした後、たれに漬け込んでいます。コリコリした食感と風味豊かな胡麻油がチャンジャをいっそう引き立てます。これを求めて遠方からはるばる買いに来られる方も多数。



18, 胡麻の葉漬

100g - 450円

日本では、馴染みの薄いものですが、韓国では、体によいとされ、昔から食べ親しまれています。独特の風味を持ち、香り豊かです。キムチ漬けにすることで、より食べやすいものになり、一枚一枚味わえ、くせになってしまうお味です。茎から一枚一枚ががし、ご飯に巻いてどうぞ。



19, 味付スルメ

100g - 450円

子供から大人まで大人気の商品。スルメを水あめ入りのややピリ辛だれで、和えたものに、人気集中。胡麻油が、より食をそそり、お皿があっという間に空っぽに。発酵する原料をいれていないので、酸っぱくありません。野外でも、お勧め度No1。



20, ニンニクの芽  
キムチ

100g - 450円

キムチでお料理のバリエーションを、と思っておられる方にお勧めです。いちばん簡単でおいしいのはあつあつパスタにからめるだけ！韓国料理とイタリアンハッピーな結婚です。鶏肉とも相性いいですよ。もちろんそのままでもどうぞ。



21, ピリ辛ジャコ

100g - 450円

いりことしし唐を炒め、ピリ辛味付けしました。カルシウムたっぷり、いつもおかずの一品として常備！



22, ビビンバセット  
(2人前)

160g - 450円

もやし、ほうれん草、ぜんまい、大根のそれぞれのナムル(和え物)をセットでお届け、絶妙な美味しさの秘密は？いつも質問攻めに、これで貴方も、ご家庭で本物のビビンバが食べられます。お召し上がり際には、ご飯の上に盛付け、コチュジャンを入れ、お好みで胡麻油のひとつりを！



白キムチ

24,500g - 800円  
25,200g - 400円

宮廷料理の代表格の白いキムチ。白菜の葉っぱ一枚一枚に色彩豊かな野菜をはさみこんで、漬け込みました。さっぱりしていて、食べやすい味です。糸唐辛子を少し入れてありますが、辛くない上品なお味です。スープは、そのまま飲んでも、好評！



冬季限定  
ケジャン(蟹)

26,1kg - 3,500円  
27,500g - 2,000円

旬の生の渡蟹を食べやすい大きさにカットし、特製だれにつけこんだもの。そのまま食べて、とろ～んと中からの甘味が、感動を呼ぶかも。網で焼いても絶品の味です。日数が経ってきたら、チゲ鍋にして、煮込んでも格別なお味。誰もがべた褒める最高の一品。

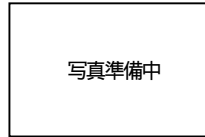


13, 胡瓜ソベギ

写真準備中

500g - 850円

半割にして塩漬けた胡瓜の間に唐辛子でお化粧した細切大根を挟み込みました。あっさり味ですが、切って盛付けると、華やかな彩りが食卓を飾ります。



白菜・大根  
ミックスキムチ

14,500g - 750円

15,200g - 350円

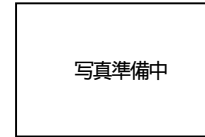
白菜も、大根も両方一度に食べたい方へのおすすめ。なかよく漬かっているので、一緒に盛付けて下さいね。



29, 冬季限定  
牡蠣入  
白菜キムチ

500g - 850円

この時期しかお届けできないもう一品。牡蠣の塩辛を入れて、ねかした贅沢白菜キムチ。牡蠣の具からエキスがじわ~と広がる。

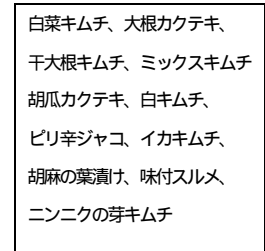


水キムチ

30,500g - 800円

31,200g - 400円

白キムチ同様、スープまでおいしくいただけるキムチです。大根と白菜を仲良く一緒に漬け込みました。外の気温が暑い夏でも、お部屋が暖かい冬でも、お召し上がり下さい。涼しげなスープの中にスプーンを入れて、汁と具と一緒にすくってどうぞ。



白菜キムチ、大根カクテキ、干大根キムチ、ミックスキムチ、胡瓜カクテキ、白キムチ、ピリ辛ジャコ、イカキムチ、胡麻の葉漬け、味付スルメ、ニンニクの芽キムチ

47, キムチ  
とくとく  
セット  
(11種類)  
(送料込)  
5,000円

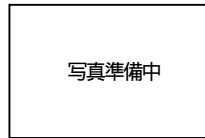
<詰め合わせセット>化粧箱入



51, キムチ  
4種セット

(送料込)  
5,000円

白菜、大根、胡瓜、干大根キムチ各600g  
化粧箱入



23, イカ入りキムチ  
納豆

200g - 500円

今話題のキムチ納豆。納豆菌とキムチの乳酸菌が身体に良いテレビでも紹介され、大好評。老廃物をきれいにしてくれる働きもあるとか。味も、good。納豆のきらいな方でも、くせがなく、非常に食べやすい。オクラのようなとろみがあって、臭いは控えめ。お試し価値大。醤油ベースのつゆにもよくマッチする。今回、もっと食べやすく、贅沢に召し上がっていただく為、ひきわり納豆、白菜キムチにイカキムチを入れ、グレードアップ。

## キムチハウス商品案内

(有)アドナイ食品 TEL:078 - 811 - 3366 FAX:078 - 811 - 3340

<http://www.adonai-kimchi.co.jp> [info@adonai-kimchi.co.jp](mailto:info@adonai-kimchi.co.jp)



32, 自家製  
ヤンニョム  
ジャン

200g - 500円

オールラウンドに使えるたれ。ピリ辛味、和え物に、お鍋に、炒め物に、サラダにも合います。自家製なので、ファンになること間違いなし。



33, コチュジャン

500g - 700円

もち米と唐辛子で造られているので、辛さの中にも、まるやかな甘味があり、韓国料理の基本調味料として、幅広く使われています。中国の豆板醤のような辛さはありません。



34, コチュジャン  
チューブ

60g×3本 - 650円

市販のわさびやからしのようなチューブに入って、とても使いやすいタイプです。食卓に並べて、いつでもまろみある辛さをプラスすると、お料理がググッと引き立つかも！



35, サムジャン

500g - 500円

焼肉やさんで大人気のチシャみそのこと、辛味をおさえたとマイルド味です。チシャやサニーレタスの上にお肉をのせて、お好みでんにくやご飯ものせて、その上にみそをのせて巻いて食べると、野菜もたくさん食べられてとってもヘルシー。



唐辛子

36, 中粗  
37, 粉  
150g - 350円

ちょこっと、お料理に大重宝。一味のように辛くなく、できあがった料理にふりかけるのではなく、炒め物、煮物、たれなど、混ぜ込んで使います。



38, 柚子茶

490g 800円

39, 3本セット  
2,300円

柚子を砂糖漬けにしたもの。コップに柚子をスプーンで2~3杯入れ、お湯を注ぐと、柚子茶のできあがり風味豊かで、ビタミンたっぷり。韓国で、こよなく愛されているお茶です。



40, 岩海苔 (大)  
(全形7枚)

450円

特上の焼き岩海苔にゴマの油と塩がふいてあるものです。市販されている韓国海苔の中で当社が一番おすすめてできる商品です。そのままでもGOOD！ごはんの上にキムチをおいて、それをのりで巻くと、よりおいしくいただけます。



41, 岩海苔 (小)  
(6ツ切×2)

150円

お弁当サイズの岩海苔です。切る手間がはぶけ、かつ、手伸ばしの手間が省けます。これも、人気商品の一つ。



42, ソウル春雨

500g - 650円

日本や中国の春雨とは違い、麺が太くコシがあります。チャブチェという韓国料理(肉と野菜との炒めもの)によく使われます。おなべにも、サラダにも合います。



43, チヂミの粉

500g - 450円

韓国お好み焼の素。ニラ、人参、キムチ、イカ、何でも好きなものを入れて薄く焼いて食べます。大人から子供までみんなに好まれています。



44,  
とうもろこし茶

500g - 400円

麦茶と同じようにやかんへ入れて沸かして飲みます。コーンの香ばしさと利尿作用が高いことで、昔から親しまれ飲みつけられています。



45, トック

500g - 500円

うるち米でできた韓国のおもちです。すぐ火が通るけれども、とろけてしまわないので、おなべに入れたり、お肉や野菜と炒めてお召し上がり下さい。



46, 参鶏湯  
(2人前)

800g - 1,100円

雑鳥の中にもち米、なつめ、高麗人参、栗などが入っているスープ。レトルト包装で、15分から20分だけで、本格的スープのできあがり。



28, ソウル冷麺  
(特製スープ付)

1人前 400円

そば粉の入ったコシある韓国冷麺。麺はやや細く、さっぱり味です。半生タイプで特製ストレートつゆ付。お手軽にご家族で作れます。仕上げにキムチをそえてお召し上がり下さい。