

2020年度活動テーマ：梅うめえ博士になろう！

年間おすすめ商品

「信州望月高原の産直白菜キムチ」のご紹介



製造元の(有)カナモト食品のこだわりが詰まったパルシステムオリジナル商品です！ここではこだわりの一部をご紹介します。

●化学調味料不使用！味付けは本場韓国の薬味「ヤンニョム」

市販のキムチはアミノ酸など化学調味料を使用しているものが多いですが、(有)カナモト食品の自社製「ヤンニョム」で本場の味を出しています。

●肉厚・甘い・柔らか！キムチに合う白菜

望月高原の昼夜の寒暖差を活かした甘みのある白菜を使用しています。

●大人から子どもまで食べられる辛すぎない唐辛子

辛さで味をごまかさずに深いうまみを感じられます。



←川崎南エリアブログでは、もう少し詳しくご紹介しています。ぜひご覧ください♪

エリアメンバー考案レシピ

産直キムチのよだれ豚

【材料】(2人前)

- ・豚しゃぶしゃぶ用肉 200g
- ・信州望月高原の産直白菜キムチ 100g
- ・パクチーか豆苗 適量

A

- ・醤油 小さじ2
- ・酢 小さじ2
- ・砂糖 小さじ2
- ・おろしにんにく 2g
- ・ラー油 2g

【作り方】

- ①キムチを粗刻みにする
- ②ボウルに①とAを入れてよく混ぜる
- ③沸騰しない程度のお湯で豚肉をサッと茹で、水にとる。水気をペーパーなどで拭き、皿に盛る
- ④②のたれをかけ、ざく切りにしたパクチーか豆苗をトッピングする

*キムチだれは、茹で鶏や豆腐にかけたり、納豆に混ぜても美味しいです！

