



韓国の山や畑、海の食材が大集合

プレミアムたま群山 菜小町キムチ

HACCP認証 / GAP認証 / 100%韓国産食材



心を込めて選別した材料とママの心に浸した

たま菜小町キムチ

熟成になってもアサクハン食感を味わえるています。



たま菜小町キムチ、おいしさの秘訣

01

普通のキムチとは違う

たま菜小町で作った特別なキムチ



たま菜小町キムチは糖度が
7~10BRIXと高く、
口当たりが柔らかくシャキ
ツとした食感が楽しめる「たま
菜小町」で作られています。

たま菜小町キムチ、おいしさの秘訣

02

発酵してもシャキッとした味



- ✓ シャキシャキで甘みあり
- ✓ 100%韓国産食材



- ✓ 熟成すると水っぽくなり、食感が落ちる

たま菜小町キムチ VS 一般のキムチ

たま菜小町キムチ、おいしさの秘訣

03

衛生的な生産 (食品安全性認証)



たま菜小町は、韓国政府機関のGAP(農産物優秀管理制度) 認証を取得した環境のもとで管理され、生産・収穫されています。

たま菜小町キムチは危険要員を事前に分析し、除去した安全なHACCP生産施設で生産されています。

たま菜小町キムチの製造過程



たま菜小町キムチにぴったりな料理の組み合わせ



ラーメン、うどんなど麺料理の上にトッピングしてお楽しみください



お好み焼きに入れたり、野菜や卵と一緒に炒めてもおいしく召し上がれます



鍋やスープに入れると味が引き締まり、二日酔いにもおすすめです



ピリ辛で、別途に味付けをしなくてもおいしく召し上がれます

たま菜小町キムチで健康的な食習慣を実現する方法

“韓国が新型コロナウイルス感染症による死亡者が少ない理由は、キムチ”

- フランス・モンペリエ大学肺医学科のジャン・ブスケ名誉教授研究チーム -

抗酸化剤が多く免疫機能をサポート

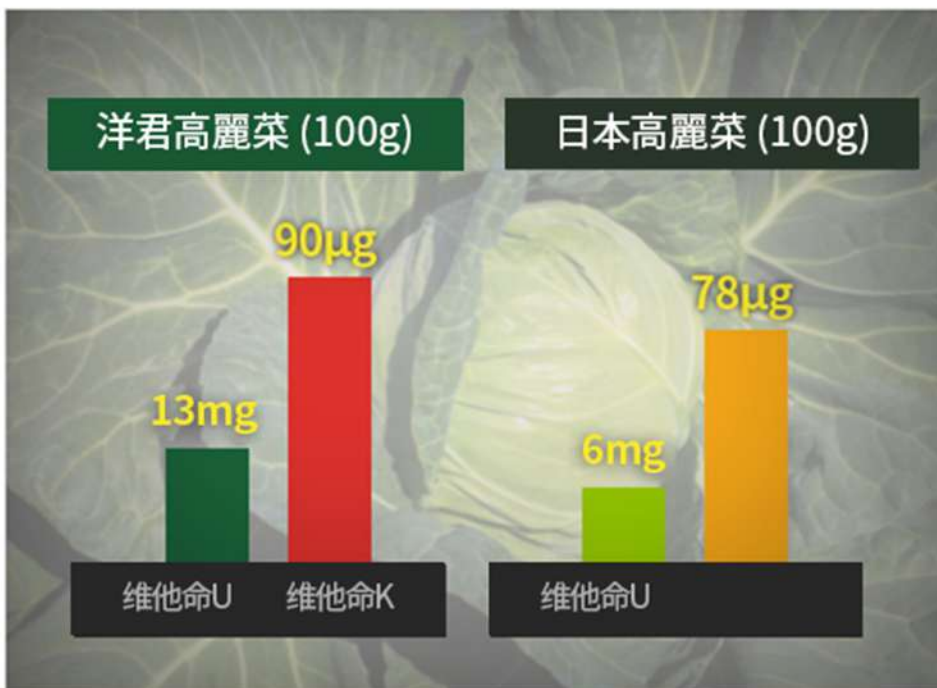


ACE2(アンジオテンシン変換酵素2)

が減少する
という分析

胃がもたれている時は、ビタミンU が豊富なたま菜小町キムチ

たま菜小町のビタミンU、K含量 検査報告書



調査機関：日本食品分析センター (2021.01)

たま菜小町に含まれている
ビタミンUは、
胃腸を守って胃酸を抑制し、
消化機能をサポートします

たま菜小町キムチと一緒に健康で
おいしい食事を楽しみましょう