

飲食店向け韓国直輸入手造り白菜キムチとして30余年の実績

「サンキ ポギキムチ」

2024年3月1日から 一般小売店での販売を開始



株式会社三輝(神奈川県川崎市、代表取締役社長 新川幸也)は、長年日本の飲食店でご愛顧頂く韓国伝統製法白菜漬キムチを装いも新たに「サンキ ポギキムチ」として2024年3月1日から全国発売いたします。

皆様もご存じの通りコロナによる渡航制限が解除され海外旅行で行きたい国ランキングでは韓国が常に上位。それに伴い韓国の歴史・食文化などを現地でリアルに体験する方が益々増えています。

そんな中、韓国に行つて絶対に食べるものはやはり「白菜キムチ」。食堂で食べる本場の白菜キムチはいつも私たちが日本で食べているキムチとどこか違っている!と感じる方が多いようです。

この度「本場で食べる韓国伝統キムチを日本でも食したい」というお客様に、弊社が30年以上韓国から輸入し日本の飲食店様に使用頂く白菜漬キムチ「ポギキムチ」を市販用パッケージで発売いたします。

今回「サンキ ポギキムチ」を簡単にカットして食べて頂くため、弊社HPにてキッチンバサミを使用したキムチのカット方法を動画で提案いたします。※商品パッケージ裏面QRコードから弊社HPにアクセスできます。

■ 商品特徴

特徴① “キムチづくりに最良の韓国白菜を厳選しました”

主原料白菜は契約栽培のものを使用し、圃場から製造まで一貫して管理しています。

特徴② “韓国伝統製法により白菜の葉一枚一枚に手作業で薬念(ヤンニョム)を塗りこみます”

韓国野菜や魚醤(カタクチイワシ)などをブレンドした薬味を丁寧に挟み込んで漬けています。

特徴③ “白菜のシャキシャキ食感と野菜の旨味を強く感じるキムチです”

白菜の食感や旨味を活かすため極力白菜にダメージを与えないように丁寧に製造しています。

特徴④ “韓国直輸入アルミパウチ容器(スタンドパック)では初となる窓つき容器を採用いたしました”
お客様が透明の窓から美味しいキムチを確認することができます。

■ 商品概要

商品名	サンキ ポギキムチ 500g
内容量	500g
荷姿	甲/10袋入×2ボール
原産国名	韓国
賞味期限	製造日+50日
保存方法	冷蔵0~10℃
参考小売価格(税別)	888円
発売日	2024年3月1日
発売エリア	全国
JAN	4950539120969

【商品写真】

個包装 500g



外装 (10×2)/甲



キムチがみえる窓

■ ポギキムチについて

白菜を1/2カット又は1/4カットし、根元の芯部分から葉を切り落とさず洗浄・塩漬け・脱水します。

唐辛子粉、大根、にんにく、しょうが、魚醤(カタクチイワシの塩辛)などの原料でつくった薬念(ヤンニョム)と呼ばれるキムチの薬味を塩漬け白菜の葉に塗り重ねていきます。

日本で一般的に食べられる白菜キムチは、カットした塩漬け白菜に薬念や調味液を混合しているため、ポギキムチと比較して白菜が柔らかく水分や旨味などが抜け出やすいため、キムチの味と食感などに大きな違いを感じます。

■ 株式会社三輝について

1986年(昭和61年)韓国白菜キムチ「ペチュキムチ」の輸入販売を開始。'88年のソウルオリンピックの影響などもあり日本市場に本場韓国キムチを着実に広めた。「ペチュキムチ」は日本市場で初めて韓国産キムチを認知させた元祖韓国輸入キムチと言えるロングセラー商品。現在は大手外食・中食向け業務用商品が主力。なお、韓国キムチ製造提携先のモア社(韓国 慶尚北道永川市)は、世界に通用する食品安全規格HACCP並びにFSSC22000認証取得工場である。

■ 本件に関する問い合わせ

〒210-0836 神奈川県川崎市川崎区大島上町18-3 株式会社三輝 貿易部広報担当 中村圭吾
Mail: nakamura@sanki-jn.co.jp / TEL044-355-2123 ※受付時間:平日(月)~(金) 9時~18時

以上