

Very easy cooking!! Let's TRY!

KOREA グルメ便

Korea Gourmet Delivery

野菜を切って混ぜるだけ
簡単・便利・おいしく手作り
ギャバ入りキムチの素 (粉末タイプ)



ギャバキムチの素

検索

「おいしいキムチは食べたいけれど作る手間は省きたい」「人気のキムチをお店のメニューに加えたいけど仕込みに時間をかけるのは無理」

そんな方には是非オススメしたいのが「GABA『粉末キムチの素』

全く新しい「粉末キムチの素」は白菜はもちろん大根きゅうり・かぶ・ニラ・人参・茄子・水菜など好きな野菜を程良いサイズに切り、適量混ぜるだけ。塩漬けも何もありません。あっという間に必要な分だけ本格キムチができあがります。キムチだけでなくキムチ鍋やチャーハン、唐揚げの下味として、麺類や冷奴の薬味として。アイデア次第でも便利な調味料としてご利用頂けます。



魚料理・肉料理・炒め物・焼肉のたれ・中華・和食・洋食料理にも是非ご利用下さい。

キムチの作り方

①野菜を切る



●白菜・キュウリ・大根・人参・玉ねぎ等をお好みの野菜1kgを適当な大きさに切ります。

②混ぜ合わせる

塩漬けの必要はありません



●野菜とキムチの素1袋をボールに入れてまんべんなく混ぜ合わせます。

③冷蔵庫に入れる



●ラップをかぶせて冷蔵庫で一晩寝かせます。

④出来上がり



●美味しいキムチの出来上がりです。お皿に盛り付けて食卓へ。

品名	キムチの素		
容量	100g		
保存方法	直射日光を避け常温で保存して下さい。 開封後はジッパーをしっかりと閉じ直射日光を避けるべく乾燥した場所に保管して下さい。		
原材料名	塩、砂糖、唐辛子、胡麻、ニンニク、しょうがパウダー、乳糖、かつおぶし粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)		
容量目安	白菜キムチ850gあたり1袋		

栄養成分表示 (100g 当り)

エネルギー	339kcal	炭水化物	53.2g
たんぱく質	13.6g	ナトリウム	7.97g
脂質	8.0g		

使用上の注意 着色料・保存料・防腐剤などは一切使用しておりませんので、開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

唐辛子の色により多少色が変わることがありますが、味・品質に変わりはありません。

中身が固まっている場合にはほぐしてお使い下さい。乾燥剤が入っておりますので取り除いてお使い下さい

DAIKYO 健康飲料・美容飲料の総合商社
DAIKYO YAKUHIN

株式会社 大共薬品

〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-1-7

お問い合わせ 0120-566-077