



あきさんちのらららきむち

一度食べたらずミツキになる！
本場韓国の味をベースにアレンジした
安心の絶品キムチです

添加物を極力使わないようこだわったキムチは、全2種類。
韓国人の祖母直伝レシピをアレンジした「切干し大根きむち」
は福岡市産の切干し大根にスルメを加えたもの。「甘辛と旨
みが癖になる!」「ひと口食べれば止まらない!」と評判の人
気商品です。白菜のおいしい時期にのみ販売される「白菜き
むち」は、辛さも効きつつ、りんごの自然な甘みが特徴です。



ここがオススメ!

- 余計な添加物は使わないこだわり派
- 市内産野菜・本場韓国産調味料使用
- 絶品!切干し大根×スルメの相性◎

らららきむちに感謝の気持ちを込めて 福岡市南区 山本 明子さん

学生の頃は、韓国人の祖母の家に行き「いつかは自分でも作
りたいな」と、レシピをメモしていたそう。2009年、食農情
報誌「アグリふくおか」にレシピを掲載されたことがきっかけ
で、本格的にキムチ作りをスタート。味つけは、祖母の味をベ
ースにアレンジしています。一番難しいのは、白菜の塩加減。
気温・湿度・時間帯によって毎回違い苦労するそうです。「辞
めようとした時期もありましたが、おいしいキムチを作り続け
てほしいと周りの人が応援してくれました。今があるのは、皆
さんのおかげです」と、山本さんは語ってくれました。

あきさんちのらららきむち

■ 商品情報

- ・白菜きむち 170g 250円(税込)
- ・切干し大根きむち 100g 250円(税込)

■ お問い合わせ先

博多じょうもんさん花畑市場
福岡市南区柏原1-1-42
<http://www.ja-fukuoka.or.jp/shop/455/>
TEL: 092-565-2900

■ 主な販売先

- ・博多じょうもんさん花畑市場

