

# 喜びと驚きをきっと体感できる

冷蔵庫にある野菜で  
簡単にキムチが作れる!

## 「キムチューブ」

今日からアナタも  
キムチューバー

2021年6月1日 全国のチューバーも歓喜の予感

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、誰でも簡単に楽しくキムチが作れる! 要冷蔵・本格キムチの素「キムチューブ」を2021年6月1日から全国発売します。

以前からキムチを購入頂いたお客様より、自分でキムチを作ってみたいというニーズがありました。しかし、キムチ作りは野菜の塩漬けや薬味の下準備、またキムチ漬け用唐辛子粉・魚醤等、普段台所に無い食材を購入する必要もあり簡単ではありません。そんな中、韓国で熟成発酵キムチのほかに作りたてのキムチをサラダ感覚で常食する習慣があることを知りました。韓国同様、生野菜を食す文化がある日本でも、作りたてで美味しいキムチを手軽に食べることができれば必ず喜んで頂けると思えました。

そこで、韓国キムチに使用するヤンニョム(薬味)をベースに、コチュジャンやトマトピューレ等を加え試行錯誤を重ねた結果、生野菜に混ぜるだけでキムチができる本格キムチの素「キムチューブ」が誕生しました。もちろん納豆や豆腐にトッピング等、様々な料理に辛味調味料としてお使い頂けます。

現在、コロナ禍において自宅での食事の機会が増え、手作り料理をはじめの方も多くいるようです。また一方で、食品ロスの軽減が注目される中、購入した野菜を使い切れず頭を悩ますという声も聞きます。「キムチューブ」は、「楽しく簡単に」サラダ感覚のキムチが作れて、廃棄野菜も軽減できる商品です。

なお、即食キムチの作り方は、生食可能な野菜を「①よく洗い、②切って、③キムチューブとよく混ぜる」たったこれだけ。まさに、旬のキムチを簡単に愉しむことができる夢のアイテムです。

※商品裏面QRコードを読み取ると専用レシピ動画サイトにアクセスできます。

### ■商品特徴

- 特徴①:「キムチューブ」とカットした生野菜を混ぜるだけでサラダ感覚のキムチが作れます。
- 特徴②:本場韓国キムチヤンニョムをベースにした、ペースト状の旨辛「生(なま)辛みそ」です。
- 特徴③:チューブ容器で使い勝手もよく、豆腐・納豆・パンにトッピング、焼肉・焼鳥のつけダレとして!また、マヨネーズ・ごま油・お酢等にあわせ簡単に激旨オリジナルソースが作れます。

### ■商品概要

商品名	キムチューブ 80g	<b>レシピ動画「ねぎキムチ」を作る</b>  YouTubeレシピ動画 サムネイル 60秒 即席キムチ ①洗った万能ねぎを手のひらサイズにカット ②キムチューブを手のひらサイズに絞って ③ねぎとキムチューブをよ〜く混ぜたら Finish!! もう出来上がり すぐ食べられます
商品画像	 ※商品裏面にレシピ動画QRコード記載 	
品名	唐辛子調味料	
内容量	80g	
荷姿	ケース/12本入×8ボール	
原産国名	韓国	
賞味期限	製造日+180日	
保存方法	要冷蔵(0~10℃)	
参考小売価格(税別)	258円	
発売日	2021年6月1日	
発売エリア	全国	
J A N	4950539-250109	

### ■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