



福島

こだわりの本格キムチを
手軽に食卓で！
本場韓国の味
「まぜるだけキムチの素」

フアーチエ

フアーチエ(福島県郡山市堤、徐孝子社長、024・951・9034)は平成3年11月に開業し、手作りキムチ専門店として多様なキムチ類と韓国食材を取揃え、卸売および小売販売を行っている。

5年前に工場を新築して徹底した衛生管理と増産体制を整え、キムチの製造過程において全く妥協はしない。各種材料には名産地の良品を厳選し、保存料・着色料は一切使用していない。中でも一番のこだわりは、味の決め手となる唐辛子だ。韓国の名産地である英陽産の最高級ピツカルチャン唐辛子を使用している。

また、自家製キムチと並ぶ売れ筋商品で、手軽に本格キムチの味が楽しめる「まぜるだけキムチの



フアーチエの「顔」!自家製白菜キムチ



大人気の「まぜるだけキムチの素」シリーズ

シリーズは、個人はもとより飲食店や食品製造業の業務用として幅広い層の顧客から愛用されている。生野菜を切って「素」と混ぜ、一晩寝かせるだけで本格キムチが完成する手軽さと、本場の味わい的人气で、その高いリピート率は、他社類似品の追随を許さない独自性の何よりの証明である。

最近では二代目である専務も新しい「素」シリーズの開発に力を入れ、全国各地のお客様に安心して食べていただけるような手軽でおいしい商品の拡充を図っている。商品の詳細や注文方法についてはホームページにて

(<http://www.kimchi-no-moto.jp>)

素」シリーズ(粉末状)もお勧めしたい。徐社長の長年にわたるキムチ漬の研究・経験を活かし、韓国家庭の味を再現した自慢の逸品である。キムチの素から始まり、現在ではカクテキの素・オイキムチの素・白キムチの素ほか全8種類のまぜるだけ「素」