

広告商品売り出し期間

6/21^土・22^日



韓国伝統技法+
日本の伝統の味+α
私流キムチ

本当のキムチ特有の旨味は、韓国特有の塩辛にあります。
日本のスーパーで売られている殆どは、
この塩辛が使われていないのでキムチの味に深みがない。
しかしただ同じものを入れても
日本人にあうデリケートな味にはなりません。
私たちは素材にこだわり白菜は国内産(契約農家)、
唐辛子は特に韓国慶尚北道英陽(ヨンヤン)産・安東(アンドン)産・
全羅道湖南産で生産農家と契約栽培した最高級品を使っています。
本場のキムチをご家庭でお楽しみください。

韓国屋 工場長 金 久吉

〈徳州・韓国屋〉
キムチ

韓国屋の
カフトギ

200g

本体価格 **299**円

(税込価格323円)

〈徳州・韓国屋〉
キムチ

熟成中辛キムチ

210g

本体価格 **299**円

(税込価格323円)



バイヤーが
自信をもって
お薦めする
こだわりの商品



〈徳州・韓国屋〉
キムチ

韓国屋の
チャンジャ80g

本体価格 **399**円

(税込価格431円)