

# 旨い！甘い！辛い！箸が止まらない

## 「ねばねば昆布 白菜キムチ」新発売【久世福商店】

株式会社サンクゼール

2020-09-10

株式会社サンクゼールでは、2020年8月に全国の久世福商店店舗にて「ねばねば昆布 白菜キムチ」を発売いたしました。久世福商店で大人気の漬物、ねばねば昆布シリーズに白菜キムチが仲間入り！ありそうでなかった“旨甘辛、タイプのねばねば昆布です。

### 大人気シリーズ「ねばねば昆布」とは？

#### 新潟の漬物屋さんがつくっています

ねばねば昆布は新潟県が発祥だそうで、北海道の郷土料理である松前漬けに、野沢菜を混ぜたことから生まれたとされています。久世福商店で販売しているねばねば昆布は、新潟県妙高市の山あいにある漬物工場で製造されています。

#### クセになる食感とおいしさ

ねばねば昆布は、国産の野沢菜や旬の素材を丁寧に塩漬けし、昆布を加えて作られています。何と言っても、このねばねばを生み出す、強い粘りが特徴の北海道産の猫足昆布が欠かせません。



シリーズで1番人気の「ねばねば昆布 野沢菜」は、猫足昆布の粘りに加え、野沢菜の歯ごたえのあるシャキシャキ食感がクセになるおいしさ！ごはんや冷奴にのせると絶品です。

### 念願の「ねばねば昆布 白菜キムチ」ができました！

試行錯誤を重ねてやっと叶った「ねばねば昆布 白菜キムチ」の商品化。猫足昆布に、国産の白菜と特製ヤンニョム（漬けだれ）で作った白菜キムチをブレンドした、久世福商店にしか

い唯一無二のオリジナル商品です。今回は製造元の漬物工場に伺い、ねばねば昆布の開発を担当してくださっている、蓮田さんのご案内のもと、「ねばねば昆布 白菜キムチ」のおいしさを探ってきました！

## 下ごしらえで味の深みアップ！

---

一般的に流通するキムチは、塩漬けした白菜を使うことがほとんど。「ねばねば昆布 白菜キムチ」は、新鮮な白菜を塩で下漬けし、その後、さらに糖しぼりを行います。糖しぼりは、砂糖の糖分の浸透圧で白菜を脱水させること。このひと手間をかけることで、味わいにより深みが出て、全体がまるやかに仕上がります。



塩漬け、糖しぼり後の白菜

## 旨×甘×辛の絶妙なバランス

---

甘くて辛い！でも辛すぎない！絶妙なバランスの味わい。このヒミツは特製ヤンニョムにあります。「ここに1番こだわりました」と、蓮田さん。

このヤンニョム、なんとオリジナルレシピで1からつくっています。唐辛子やりんごペースト、オキアミなどをバランス良く調合し、焦げないように弱火で1時間、手作業で練り混ぜるのです。

実際にヤンニョムの味見をさせてもらおうと、唐辛子の辛味の中に奥深い旨味と甘味が広がり、「旨」「甘」「辛」がそれぞれちょうど良いバランス。これだけで商品化できちゃうのでは!?と思うほど。手間と時間がかかっているのも納得のおいしさです。



特製ヤンニョム

## ねばねば昆布 白菜キムチができるまでを一部ご紹介！

塩漬け、糖しぼりした後の白菜に特製ヤンニョムを加え、混ぜていきます。この作業がとにかく力仕事。均一に混ぜるように何十分もかけ、攪拌を行います。

全体的に混ぜてきたところで、いよいよ猫足昆布の投入！猫足昆布は、事前にじっくりと水で戻し、空気に触れさせて、しっかりと粘りが出た状態にしておきます。白菜、ヤンニョムと混ぜ合わせた後は、そのまま数日漬け込み、味がより染み込んだところでパック詰めをし、出荷されます。



しっかりと粘りが出た「猫足昆布」

数日漬け込んだ「ねばねば昆布 白菜キムチ」

実際に、できたてと数日漬け込んだものを食べ比べてみたところ、漬け込まれたものは、コクと旨味、ほどよい酸味がプラスされ、口の中に広がる奥深い味わいがとっても絶品でした。「手を抜くとおいしいものをつくれない、だからこそ丁寧に作っていきたい」という蓮田さんの言葉。白菜の下処理や特製ヤンニョム、漬け込みに至るまで、手間を惜しまない工程があるからこそ生まれる「おいしさ」がそこにあります。

## 熱々のごはんや冷奴に！アレンジもいろいろ

まずは、熱々のごはんにたっぷりのせてみてください。昆布のねばねばと甘辛いキムチでごはんがどんどん進みます。食べやすさ、使いやすさにもこだわり、あえて白菜を小さめにカットしているので、お豆腐に乗せた時も食べやすく、納豆に入れても混ぜやすいのもポイント！そのままおつまみにしてもOKです。

また、お肉と合わせたり、炒め物、スープなどに使ったり、ひと手間加えるとより一層おいしく食べられます。キムチ炒飯や餃子の具材、チゲスープなど、アレンジもいろいろ楽しめますよ。



実はもともと、ねばねば昆布ではなく、「白菜キムチ」として商品化を目指していた蓮田さん。久世福商店ならではのオリジナリティを考えて、ねばねば昆布と合わせることになりましたが、「ねばねばしているキムチなんて売れないのでは？」と最初は思っていたそうです。ですが、長年愛されている、ねばねば昆布シリーズなだけあって、「ねばねば昆布 白菜キムチ」は発売から1ヶ月足らずで売上数 6,000 個を突破しています！

## 食卓に笑顔を広げたい

製造元の漬物メーカーでは「食卓笑顔」という理念を掲げているそうです。「“おいしい、いつも買っています、と、お客様から言ってもらえることがうれしい” そう笑顔で語ってくださった蓮田さん。「商品を囲んで、食卓にいつも笑顔が広がるように」この想いのもと、こだわりの商品づくりはこれからも続きます。

## 商品情報

商品名：ねばねば昆布 白菜キムチ

販売価格：648 円(税込)

販売店舗：全国の久世福商店

※一部店舗および公式オンラインショップでは現在取り扱いがございません。

## 会社情報

会社名：株式会社サンクゼール

本社：長野県上水内郡飯綱町芋川 1260

代表者：代表取締役社長 久世 良太

創業：1979 年

設立：1982 年

事業内容：ジャム・ワイン、その他食品の製造販売、  
ワイナリー、レストラン、売店などの直営、  
及びフランチャイズ展開

ホームページ URL：<https://www.stcousair.co.jp/company>

公式オンラインショップ：<https://stcousair.jp/>

楽天市場店：<https://www.rakuten.co.jp/sc-rkt/>