

## 大阪よどがわ市民生協 商品活動委員会

12月 4日 (水) コーライ食品学習会

& 試食交流会を開催しました!!

パル・よど開発商品『キムチのきもち』の  
コーライ食品さん・堺共同漬物さんを招いて、  
学習会を開催しました。



### 『大阪鶴橋の味とコーライ食品』

◎主な取り扱い商品：

キムチのきもち・大阪鶴橋こく旨キムチ・大阪鶴橋キムチ盛り合  
わせ3種・だいこんきゅうりキムチ・ながいもキムチ

1986年 大阪市東住吉区にて開業。

1991年 大阪市生野区のコリアタウンへ出店

～大阪鶴橋コリアタウンから～

1988年ソウルオリンピックの後、「キムチ」が認知されスーパ  
ーでも販売されるようになりました。しかし当初は日本の浅漬けや  
さんが作る、浅漬けをピリ辛にしたさっぱり味のキムチ1種類だけ  
でした。本格的な「キムチ」を手軽に近所のスーパーで買いたいと  
いう声からコリアタウンに移転し再始動しました。

生野区育ちの方々の口コミから徐々に「鶴橋キムチ」の認知が生  
野区から大阪府内、他府県へと広がり今では日本各地のスーパーで  
「鶴橋キムチ」を冠にした商品が多く扱われるようになりました。

### 『コーライ食品だけのこだわり薬念醬(ヤンニョンジャン)』

- **唐辛子**には美味しさを：むしろ辛さは求めていないのが鶴橋の  
キムチで半生、やや乾燥、乾燥の地元の唐辛子をブレンドして  
使用するので、他では作れない「鶴橋の味」になっています。
- **乾燥オキアミ**：一般的にキムチの旨味はオキアミの塩辛を使用。  
乾燥オキアミは素材の旨味を生かすことでまた食べたくなる味  
が作れると考えられています。
- においだけが**にんにく**の役割ではない：自社で生にんにくをす  
り潰して使用すると、香りがやさしめ、味が尖らずまろやかに  
なります。

### 『野菜の探求』野菜にはキムチに合う品種があります

キムチに合う品種を農家さんから教えてもらい、野菜について学  
んで決めた品種を作付け。「淡路の玉ねぎ畑の土壌で育つ白菜」「海  
風が強く風通しの良い明石の山間部で育った野菜」「大阪の和泉に  
残る豊かな自然に囲まれたみかん畑の傍らで育つ野菜」をコーライ  
食品のキムチとして漬けています。

### 『製造方法にもたくさんのこだわりがあります』

「毎日工場で作っているヤンニョンジャン」「手作業で漬けあ  
げる」「自家製ヤンニョンジャンを手塗りする白菜キムチ」「昔な  
がらの樽での熟成」などなど、製造方法にもたくさんのこだわりと手  
間をかけ、手間をかけた分だけ美味しくなるキムチを作っています。

## 『バル・よど開発商品 キムチのきもちの誕生秘話』

「組合員さんにチラシのキムチを進めても商店街のキムチの方が美味しいと逆に激押されてしまう」

「キムチ屋さん」がいっぱいあるこの街で来週届くキムチをわざわざ注文する組合員さんはいる？「一週間先でも食べたいわ〜」とってもらえるキムチを作れたら・・・

### 2013年2月にスタート

「一番好きなキムチやさんは？」のアンケートを実施、アンケートを元に人気 NO.1 のキムチを試食。本格ながらも野菜の鮮度があり、ちょうど良い甘みもあり、この味を目指してバル・よどでしか買えない特別なキムチづくりを開始。

### 試食・試作・基本を見直す

何度も試作を重ねるも、商店街のキムチと賞味期限を設けた製品とは同じように作れずの日々。お漬物の基本である「塩」から考え直す事に。その結果口当たりまろやかに感じた「オーストラリア産の天日塩」が、キムチタレもキムチの旨味成分であるオキアミを乾燥物と塩漬けされたもの2種類を使用する事により更に旨味に深さを出す事ができました。

### 拘りとお手軽さの両立

味が決まったところで、最後まで美味しく食べて頂ける形として、白菜をかぶ付きの状態に。しかしかぶつきは「切るのが面倒、汚れる」ので嫌われがち、しかし食べやすさにこだわると少し味が落ちる。→容器は大きめのトレーに入れることで、トレーの中で、キッチンバサミで、カットしていただく事でお手軽さも叶える事に。

### 2014年2月に完成

品名はおぼえやすく意味のあるネーミングを  
→最後まで美味しく食べてほしい「キムチのきもち」に  
パッケージはこんな絵のキムチと覚えてもらいたく  
→白菜のキャラクターを考えて採用



## 『コーライ食品さんのキムチについて学んだ後は…』

### お楽しみのキムチの試食・キムチスープ



### ・白米で試食会&交流会』

コーライ食品について、キムチのきもちの誕生秘話をお聞きして、この後はキムチスープを参加者皆さんと調理して試食会開催！又その時にはコーライ食品永田さんと堺共同漬物の林野さんにも一緒に試食会に参加してもらい、又たくさんのお話を聞けました。

### 参加者さんの感想)

- ・試食できたことも良かったです、コーライ食品さんのキムチのきもちのこだわりが知れたので、食べる時の気持ちが変わったもの良かったです。



### ♪本格キムチスープ（1人分）の作り方♪

☆基本材料：キムチ 200g／豆腐 1丁（150～200g）  
プラス材料：チーズ／ツナ／刻みネギ／ごま油／海苔 など

### ☆作り方

- ①器に豆腐をいれます。 ②器に約 100 ccの水を入れます
- ③キムチを約 200g 入れます。
- ④ふわっとラップをかけレンジで約4分温めます(目安 700W)

※今回の調理は 10 人分を作った為、レンジではなく鍋で温めました。  
又材料はカタログから注文できる「キムチのきもち」「生しぼり絹豆腐」「青ネギ」「とろ〜りミックスチーズ」「精米」を使用しました。