李朝園株式会社

http://richouen.co.jp

Product introduction

商品紹介

2023年4月発行

キムチ

白菜キムチ【ポギ】

国産白菜をひと株丸ごと漬けたキムチ。

レギュラー　コクダシ　辛口

内　　容：1kg
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

白菜キムチ【キザミ】

国産白菜を一口サイズにきざんで漬けたキムチ。
カットする手間なくそのままご提供できます。

レギュラー　コクダシ　辛口　大辛　無添加

内　　容：1kg
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

いろいろなお味をご用意しています

＜レギュラー＞

北海道産の昆布やカツオの出汁をベースに、
フルーツやエビで濃厚な旨みを出した甘口仕上げです。
ポギは白桃、キザミはりんごを使用しています。

賞味期限：10日

＜コクダシ＞

和風出汁を増量し、白桃を隠し味に加えました。
まろやかで深みのある味わいです。

賞味期限：11日

＜辛口＞

甘さを控えめに、いわしの魚醤を加えた
韓国オリジナルに近いキムチです。

賞味期限：9日

＜大辛＞

辛口の唐辛子をブレンド。
甘みや旨みの中に感じるガツンとした辛さはクセになること
間違いなしです。

賞味期限：11日

＜無添加＞

化学調味料無添加。
厳選素材を使ったヤンニョムで漬けた高級版です。
魚醤を使用し、旨みとコクが増したものもございます。

賞味期限：12日

キムチ

大根キムチ【カクテキ】

角切りした国産大根を使用。
ニンニク・ショウガ控えめの専用キムチダレに漬けています。

内　　容：1kg
賞味期限：10日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

割り干し大根キムチ

割り干し大根を砂糖、醤油、ゴマ油、酢、唐辛子などで和えた
辛さ控えめのキムチ。歯ごたえが良く、箸休めにもぴったりです。

内　　容：500g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

きゅうりキムチ【乱切り】

ひと口大に乱切りした国産きゅうりを、
マイルドな辛みの特製キムチダレで漬けました。
きゅうりの瑞々しさと小気味よい食感が特徴です。

内　　容：1kg
賞味期限：7日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

きゅうりキムチ【１本漬け】

きゅうりの中に具がたっぷり。
大根の甘辛漬けを挟んだあっさりとした味わいのキムチです。

内　　容：1kg
賞味期限：7日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

キムチ

ニラキムチ

国産ニラに特製キムチダレを絡めた一品は独特の香りと食感が特徴。
テールスープなどの白濁系スープと相性がよく、薬味感覚でも楽しめます。

内　　容：500g
賞味期限：10日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

セロリキムチ

セロリを特製キムチダレでサッと和えた爽やかな味わい。
みずみずしくてシャキシャキとした食感。サラダ感覚でいただけます。

内　　容：500g
賞味期限：8日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

スライス蓮根キムチ

スライスした蓮根のシャキシャキとした食感とゴマ油の風味が
クセになる一品です。

内　　容：500g
賞味期限：11日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

キャベツキムチ

キャベツを一口サイズにきざんで辛口のヤンニョンで漬けたキムチ。
シャキシャキとした食感と辛さがクセになります。

内　　容：300g
賞味期限：10日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

ネギキムチ

国産のネギに特製キムチダレをまぶした商品です。
ネギ本来の甘み、ピリッとくる辛味をお楽しみください。

内　　容：500g
賞味期限：8日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

山芋キムチ

ひと口大に切った国産山芋を特製キムチダレで漬けたあっさりキムチ。
サクサク感が絶妙で辛みもマイルド。ご飯によく合います。

内　　容：500g
賞味期限：5日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

枝豆キムチ

軽く茹でた枝豆を特製キムチダレで和えました。
ビールのおつまみにぴったりです。

内　　容：500g
賞味期限：8日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

野沢菜キムチ

国産野沢菜のシャッキリした歯触りが心地良く、
クセになる辛さと後ひく旨さがやみつきになります。

内　　容：250g
賞味期限：14日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

キムチ

タコキムチ

タコの塩辛をキムチダレで和えた海鮮キムチ。プリプリとした食感と
口いっぱいに広がるタコの甘みが特徴。ごはんとの相性も抜群です。

内　　容：500g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

チャンジャ／辛口チャンジャ

新鮮な真ダラの内臓を塩漬けした後、辛めのヤンニョンで和えたもの。
クニクニとした食感で、噛むごとに旨みが口に広がります。

内　　容：500g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

もずくキムチ

つるっとのどごし爽快。ゴマ油の風味とピリッとした辛さが特徴です。
冷麺や冷奴などのトッピングにもおすすめです。

内　　容：100g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

はちみつ梅キムチ

和歌山県産の南高梅で作ったはちみつ梅を特製キムチダレで
和えました。独特の甘じょっぱさがクセになるおいしさです。

内　　容：500g
賞味期限：14日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

イカキムチ

イカの塩辛をキムチダレで和えた海鮮キムチ。クセになる弾力と
濃厚な味わいが特徴です。お酒のつまみにピッタリの一品です。

内　　容：500g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

甘辛スルメ

さきイカを唐辛子や水あめ、ゴマ油などで和え
たキムチテイストのおつまみ。
辛さ控えめでニンニク不使用。噛めば噛むほど旨みが溢れます。

内　　容：500g
賞味期限：30日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

ピリ辛ジャコ

身の肥えた国産ちりめんじゃこを、青唐辛子を利かせた甘辛味で
じっくり炊いた佃煮風。ビールとも相性抜群。ご飯もよく進みます。

内　　容：500g
賞味期限：30日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

ナムル

もやしナムル

国産の大豆もやしを塩、ゴマ油、
醤油、和風だしで味付けたナムル。
シャキシャキとした食感がクセに
なるおいしさです。

内　　容：500g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍(-18℃以下)

ほうれん草ナムル

ほうれん草を昆布やカツオ節の
和風だしを利かせた醤油風味の
タレで和えたナムル。

内　　容：500g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍(-18℃以下)

小松菜ナムル

小松菜を昆布やカツオ節の
和風だしを利かせた醤油風味
のタレで和えたナムル。

内　　容：500g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍(-18℃以下)

菜の花ナムル

菜の花を昆布やカツオ節の
和風だしを利かせた醤油風味
のタレで和えたナムル。

内　　容：500g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍(-18℃以下)

ぜんまいナムル

ゼンマイの水煮を塩、醤油、
ゴマ油、砂糖、ニンニク
などで味付け。
くきゅっとした独特の食感が
印象的な一品。

内　　容：500g
賞味期限：31日
保存方法：要冷凍(10℃以下)

きくらげナムル

きくらげのコリコリした食感が
楽しいナムルです。
塩、醤油、ゴマ油、砂糖、
ニンニクなどで味付けました。

内　　容：500g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍(-18℃以下)

ナムル

大根ナマス

千切りした大根を酢・砂糖・みりんなどを合わせた甘酢で和えました。
彩りにニンジンも入れています。

内　　容：1kg
賞味期限：7日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

ごぼうナムル

ささがきしたゴボウをコチュジャンベースの
やや甘めのたれで和えたナムルです。

内　　容：500g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

ナムルとご一緒に

石焼ビビンパのたれ（焼肉のたれ）

醤油と砂糖をベースに、ゴマ油などを加えた
甘酸っぱく、まろやかな味わい。焼肉やチャプチェ、
炒め物にも使えます。

内　　容：1kg
賞味期限：365日
保存方法：冷暗所に保存

ビビンパ用ミンチ

焼肉のタレをベースにして、醤油、にんにく等
様々な調味料で味付けをしたミンチです。

内　　容：500g
賞味期限：90日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

甘酢大根

薄くスライスした大根を甘酢に漬けこんだ商品です。
お肉との相性がよく、包み野菜といっしょに食べるのがおすすめです。

内　　容：1kg
賞味期限：8日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

冷麺大根

冷麺に合う特製ヤンニョンに漬けた大根です。
使用しやすい短冊型にカットされています。

内　　容：1kg
賞味期限：13日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

大根ピクルス

角切りにした大根を甘酢に漬け込みました。
さっぱりとした爽やかな味わいで、
韓国チキンに欠かせない付け合わせです。

内　　容：1kg
賞味期限：10日
保存方法：要冷蔵(10℃以下)

麺 類

李朝園
自家製冷麺【細】【太】

小麦粉と加工でんぷん、塩、酒精のみで作った
押し出し式の自社製麺。
つるんとのど越しよく、もちもちとした食感です。

内　　容：120g 40入、160g 30入
賞味期限：180日
保存方法：直射日光を避け常温

冷麺スープ 7～8倍希釈

あっさりとしたクセのない味で、
のどごし抜群のスッキリスープです。
食欲の低下する夏でもごくごくいけます。

〈ボトル〉
内　　容：1ℓ
賞味期限：365日
保存方法：冷暗所に保存

〈ポーション〉
内　　容：30g（2連×80）
賞味期限：365日
保存方法：冷暗所に保存

冷麺スープ ストレート

牛の旨味を感じられる、じっくりコトコト炊いた
焼肉店の味。上品でコクのある旨みスープは
すっきりとした味わいです。

内　　容：300g
賞味期限：300日
保存方法：常温

梅冷麺【細】【太】

和歌山産の梅ペーストを練り込んだ
薄紅色の自家製麺。
梅干し、大葉、みょうがのトッピングが
おすすめです。

内　　容：120g 40入
賞味期限：180日
保存方法：直射日光を避け常温

梅冷麺スープ 8倍希釈

かつおだしにオイスターソースの旨味と
梅の酸味を加えたあっさり飲みやすい
醤油ベーススープです。

〈ポーション〉
内　　容：40g（2連×100）
賞味期限：300日
保存方法：冷暗所に保存

麺 類

中華麺

懐かしいカンスイの香りが魅力。
合わせるスープやソースが
太麺によく絡みます。
チャジャン麺やチャンポンに。

内　　容：160g
賞味期限：180日
保存方法：直射日光を避け常温

チャジャンソース

チュンジャンという韓国の熟成
大豆味噌に玉ねぎや豚肉でコクと
甘みを加えた、肉味噌のソース。
中華麺の他、トッポギやご飯にかけても
美味しくお召し上がりいただけます。

内　　容：280g
賞味期限：180日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

どんぐり冷麺【細】

韓国ではトトリと言われ
親しまれています。
冷麺にするだけではなく、
甘辛タレに絡め
ビビン麺にしても抜群です。

内　　容：160g 30入
賞味期限：180日
保存方法：直射日光を避け常温

惣菜

冷凍チヂミ【ニラ】

国産のニラをたっぷりと使用した
本格ニラチヂミです。
フライパンや電子レンジでの調理、
網焼きでご提供いただけます。

内　　容：140g×5枚
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

冷凍チヂミ【海鮮】

厳選した海鮮を使用したチヂミです。
80gはイカゲソ、140gにはイカゲソと
ムキエビを使用し、海鮮の旨みが
口の中にふわっと広がります。

内　　容：80g×5枚、140g×5枚
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

チヂミたれ

醤油をベースに、みりん、酢、
にんにく等を合わせた
チヂミ専用たれです。
隠し味のカクテルレモンで
さっぱりとした味わいに
仕上がっています。

〈ボトル〉
内　　容：1.8ℓ
賞味期限：240日
保存方法：冷暗所に保存

〈ポーション〉
内　　容：20g
賞味期限：240日
保存方法：冷暗所に保存

冷凍ホットック５個入り

もっちりとしたもち米粉生地の中に、
ブラウンシュガーとシナモンを利かせた
ナッツ餡を入れた、
韓国風ホットケーキです。

内　　容：80g×5個
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

チーズボール

カリッともちもち。
濃厚なチーズをほんのり甘い生地で
包んだ一口スナック。
カリッと揚げるだけで
ご提供いただけます。

内　　容：900g（30g×30個）
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

いろいろなお味をご用意しています

- あぐー豚ボール
- ウインナーマヨボール
- あんバターボール
- コグマボール
  （生地に紫芋パウダーを混ぜ込んだ、スイートポテト味。）
- 生チョコボール
  （生地にココアを混ぜ込み、チョコがとろける フォンダンショコラ風。）
- カレーボール

惣菜

タッカルビ

コチュジャンをベースにゴマ油、醤油、砂糖等を加えた
ピリ辛ダレを揉み込んだ焼き肉用鶏モモ肉。

内　　容：200g
賞味期限：180日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

タッカルビソース

甘い中にもピリッと辛味があるソースです。
ガラムマサラとショウガを利かせた
ほんのりカレー風味。タッカルビの他にも
様々な料理にかけることで、オリジナルの
商品として提供することも可能です。

内　　容：300g
賞味期限：180日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

ミックスチーズ

モッツァレラチーズをベースにしたコクのある
ミックスチーズ。とろけたチーズはよく伸び、
タッカルビとの相性が非常に良いです。

内　　容：1kg
賞味期限：120日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

チュクミ

ぷりぷりのイイダコを特製の辛口ヤンニョムで味付けました。
豚バラ肉や野菜と一緒に炒めると、辛さが少し和らぎます。
エゴマの葉に包んでいただくのもおすすめです。

内　　容：130g
賞味期限：180日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

ピビンパ用ミンチ

焼肉のタレをベースにして、醤油、にんにく等
様々な調味料で味付けをしたミンチです。

内　　容：500g
賞味期限：90日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

バッター液漬けチキン

バッター液がついているので粉をつけて揚げるだけで
フライドチキンが完成。
ヤンニョムチキンソースやカンジャンチキンソースと絡めるだけで、
韓国チキンを提供できます。

内　　容：2.4kg
賞味期限：180日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

ヤンニョンチキンのたれ

揚げたチキンにあえると独特の甘辛い韓国風チキンが
できあがります。ディップソースとしてもご使用頂けます。

内　　容：1ℓ
賞味期限：365日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

カンジャンチキンのたれ

揚げたチキンにあえると醤油ベースの甘じょっぱい
チキンができあがります。醤油とはちみつのハーモニー
がなんとも言えない美味しさを引き出します。

内　　容：1ℓ
賞味期限：365日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

プルコギ

牛バラ肉スライスを梨汁で下漬けして柔らかくしてから、醤油ベースの
焼肉だれに漬けて24時間熟成。優しい甘さでお子様も楽しめます。

内　　容：500g
賞味期限：90日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

蒸し豚

外国産豚バラ肉を香味野菜と共に約1時間煮た蒸し豚は、
わずかな韓国味噌が隠し味。
あっさり塩味で辛くないのでお子様もいただけます。

内　　容：1kg
賞味期限：180日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

餃子

あぐー豚のキムチ餃子

沖縄県産あぐー豚の挽肉に
自家製キムチをたっぷり混ぜ
込んだ特製餃子。
ほんのり辛く、タレなしで
おいしくいただけます。

内　　容：23g×24個
賞味期限：180日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

特餃子

豚肉と鶏肉を絶妙なバランスで
配合した餡は、シンプルで
万人受けする味わい。
どんなタレにも相性抜群です。

内　　容：20g×24個
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

チーズタッカルビ餃子

まるでチーズタッカルビを
食べているような
新感覚の餃子。
揚げ餃子にしても食感が
楽しめ、おすすめです。

内　　容：23g×20個
賞味期限：180日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

他にもいろいろなお味をご用意しています

【生姜餃子】
土生姜を加え、生姜のパンチを利かせています。にんにく不使用で臭いが気になる方にもおすすめです。

【ニンニク餃子】
ニンニクを特餃子の3倍入れています。粒状のニンニクを加えた「ニンニクゴロゴロ餃子」。

【あぐー豚餃子】
沖縄県産あぐー豚を100％使用。あぐー豚の旨みを感じられる餃子です。

【牛すじ餃子】
牛すじの食感と旨みを感じていただけます。

【青唐辛子餃子】
青唐辛子をニラと同量でたっぷり混ぜ込んだ韓国テイストの餃子。ジューシーな餡とピリ辛の青唐辛子のバランスが絶妙です。

スープ

スンドゥブスープ

アサリダシの魚介スープを
コチュジャンやニンニク、
醤油などで味付けた
豆腐鍋用のスープです。

内　　容：280g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

カルビスープ

牛肉から取った
旨みたっぷりのだしに
ヤンニョンジャンを加えた、
牛カルビ入りのスープです。

内　　容：450g+カルビ肉75g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

テールスープ

国産牛テールを水から
約9時間煮込んだ白濁スープ。
昆布などのだしや塩など
味付けは一切していないので、
お好みの味を足してください。

内　　容：900g+テール肉90g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

ユッケジャンスープ

牛スネ肉でとった
濃厚な牛骨スープに、
細かく裂いたやわらかな
牛スネ肉、ズイキ、ゼンマイを
加えたピリ辛スープです。

内　　容：450g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

熟成キムチチゲ

１カ月間熟成させて旨みと
深みを増した自社製
白菜キムチが主役の鍋スープ。
発酵感のあるほのかな酸味が
食欲をそそります。

内　　容：500g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

シレギスープ（和牛すじ肉入り）

牛骨スープをベースに、
テンジャンと日本の味噌、
コチュジャン等を合わせた
スープです。歯ごたえのある
白菜の葉を使用しています。

内　　容：500g
賞味期限：365日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

韓国食材

李朝園の生マッコリ

韓国・釜山の醸造所から直輸入している生マッコリ。
シュワシュワとわずかな発泡感があって、あっさりした甘みがあります。

内　　容：750ml
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

トック

うるち米粉100％の韓国餅。
歯切れがよく、
煮込んでも溶けないのが特徴。
薄くスライスされているので
スープのトッピングにぴったりです。

内　　容：500g
賞味期限：240日
保存方法：冷暗所に保存

トッポギ

うるち米粉100％の韓国餅。
歯切れがよく、
煮込んでも溶けないのが特徴。
鍋物に入れるほか、
炒め物にも重宝します。

内　　容：500g
賞味期限：240日
保存方法：冷暗所に保存

チヂミ粉

小麦粉・砂糖・食塩などを合わせた
チヂミ用ミックス粉。水と卵、好みの
肉や野菜を加えるだけで、
カリもっちりとしたチヂミが焼けます。

内　　容：500g
賞味期限：365日
保存方法：直射日光を避け常温

粉末唐辛子

きめが細かい
調味用の粉末唐辛子。
料理のアクセントにぴったりです。

内　　容：1kg
賞味期限：365日
保存方法：直射日光を避け常温

中粗唐辛子
〈国内自社加工〉

自社製粉のキムチ用唐辛子。
厳選した唐辛子のブレンドで、
香り高く品の良い甘みが特徴です。
赤く色鮮やかなキムチに
仕上がります。

内　　容：1kg
賞味期限：365日
保存方法：直射日光を避け常温

辛口中粗唐辛子

辛味の強い唐辛子。
辛くしたいキムチや料理に
使用していただけます。

内　　容：1kg
賞味期限：365日
保存方法：直射日光を避け常温

韓国食材

自社農園
「マニマニファーム」の
高床式砂栽培法で育てた
自慢の野菜

マニマニサンチュ

李朝園が自社栽培している
自慢のサンチュ。
新鮮なサンチュは味が濃く、
包み野菜やチョレギサラダにも最適です。

内　　容：50枚
保存方法：要冷蔵

青唐辛子

本場韓国産と国産の青唐辛子。
辛味が強いためスープや料理の
アクセントに最適です。

内　　容：100g
保存方法：要冷蔵

えごまの葉

香り豊かな国産のえごまの葉。
包み野菜などの組み合わせに
おすすめです。
カムジャタンなどに
加えていただきますと、
より一層美味しくいただけます。

内　　容：10枚
保存方法：要冷蔵

むきにんにく（中国産）

皮をむいた状態のニンニクを
真空パックで保存しています。
すりにんにく、スライス等、
手軽に幅広い用途で使用できます。

内　　容：1kg
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

水煮ぜんまい（中国産）

東北ぜんまいの一級品。
５～８cmにカットされた
使いやすいタイプです。

内　　容：2kg
賞味期限：365日
保存方法：直射日光を避け常温

香ばしい韓国海苔

パリッと香ばしい食感と味わい。
塩とごま油の風味が
ご飯のおともに最適です。

内　　容：11切8枚入×8パック
賞味期限：270日
保存方法：直射日光を避け常温

コーン茶（韓国産）

トウモロコシの実を焙煎して
香りと甘みを引き出した
韓国定番のお茶。
水から煮出すだけで、
作り置きＯＫ。ホットでもアイスでも
楽しめます。

内　　容：1kg
賞味期限：160日
保存方法：直射日光を避け常温

調味料

コチュジャン

粉唐辛子、白味噌、水あめを
じっくり練り合わせながら
炊き込んだオリジナル調味料。

内　　容：1kg
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

〈ポーション〉
ビビンバや辛みの調節に、
1人前ごとに提供できる
ポーションタイプです。

内　　容：10g
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

サムジャン

合わせ味噌、コチュジャン、
ゴマ油などを練り合わせた調味味噌。
野菜スティックやサムギョプサルに
使うのがおすすめです。

内　　容：1kg
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

ヤンニョンジャン

粉唐辛子に醤油、ゴマ油などを
ブレンドして練り上げた万能辛味だれ。
鍋物や炒め物などの味付けに使えます。

内　　容：1kg
賞味期限：60日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

キムチヤンニョン

李朝園キムチの命ともいえるヤンニョン。
厳選された素材のみを使用し
甘めの味わいに仕上がっています。

内　　容：1kg
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

タテギ

李朝園オリジナルの味付け味噌。
お湯に溶かすだけでコクのある
プデチゲのスープが出来上がります。

内　　容：1kg
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

コッチョリのたれ

酢をベースに、醤油、砂糖、
唐辛子等で味付けしたタレです。
様々な野菜に合い、和えることで
酸味の効いた味わいのキムチが
作れます。

内　　容：1ℓ
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

トッポギソース

コチュジャンをベースに、
唐辛子の辛みや牛だしの旨み、
水あめの甘みを加えた
トッポギ用ソース。
野菜炒めなどにも使えます。

内　　容：1ℓ
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

チョジャン

コチュジャンをベースに
醸造酢などを加えた甘酸っぱい
韓国風の酢（チョ）味噌。
白身魚の造りや蒸し豚などと
好相性です。

内　　容：1ℓ
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

〈ポーション〉

内　　容：40g
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

チョレギソース

酢、醤油、ゴマ油、唐辛子などを
合わせた韓国風ドレッシング。
辛さは控えめ、豚しゃぶなどにも
使えます。

内　　容：1ℓ
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

塩チョレギソース

塩・オリーブ油・レモン果汁などを
合わせたオリジナルドレッシング。
柑橘香漂う爽やかな味わいです。

内　　容：1ℓ
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

ユッケたれ

ベースのヤンニョンジャンに
醤油、砂糖、ニンニク等を
加えたタレです。
ユッケを作るのはもちろん、
サラダにも好相性です。

内　　容：1ℓ
賞味期限：90日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

調味料

冷麺スープ 7～8倍希釈

あっさりとしたクセのない味で、
のどごし抜群のスッキリスープです。
食欲の低下する夏でもごくごくいけます。

〈ボトル〉

内　　容：1ℓ
賞味期限：365日
保存方法：冷暗所に保存

〈ポーション〉
麺1パックにつきスープ1パックの
使い切りタイプです。

内　　容：30g（2連×80）
賞味期限：365日
保存方法：冷暗所に保存

冷麺スープ ストレート

牛の旨味を感じられる、じっくり
コトコト炊いた焼肉店の味。
上品でコクのある旨みスープは
すっきりとした味わいです。

内　　容：300g
賞味期限：300日
保存方法：常温

梅冷麺スープ 8倍希釈

〈ポーション〉
かつおだしにオイスターソースの旨味と
梅の酸味を加えたあっさり飲みやすい
醤油ベーススープです。

内　　容：40g（2連×100）
賞味期限：300日
保存方法：冷暗所に保存

チヂミたれ

醤油をベースに水飴、酢、ゴマ油等を
合わせたチヂミ用のタレです。
餃子のタレとしてもお使いいただけます。

内　　容：1.8ℓ
賞味期限：240日
保存方法：冷暗所に保存

〈ポーション〉

内　　容：20g
賞味期限：240日
保存方法：冷暗所に保存

キムチポン酢

ピリ辛の旨みを加えたゆずの香り高い
ぽん酢です。鍋物、冷奴、焼肉、餃子等
いろいろな料理にお使いいただけます。

内　　容：1ℓ
賞味期限：365日
保存方法：冷暗所に保存

ヤンニョンチキンのたれ

揚げたチキンにあえると独特の甘辛い
韓国風チキンができあがります。
ディップソースとしても
ご使用いただけます。

内　　容：1ℓ
賞味期限：365日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

カンジャンチキンのたれ

揚げたチキンにあえると醤油ベースの
甘じょっぱいチキンができあがります。
醤油とはちみつのハーモニーが
なんとも言えない美味しさを
引き出します。

内　　容：1ℓ
賞味期限：365日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

焼肉のたれ

醤油と砂糖をベースに、ゴマ油などを加えた
甘酸っぱく、まろやかなつけだれ。
焼肉のほか、チャプチェや炒め物にも
使えます。

内　　容：1kg
賞味期限：365日
保存方法：冷暗所に保存

カルビたれ

業務用の焼肉用もみだれ。
醤油、砂糖、みりん、酒がベースの甘
くまろかやかな味わい。
カルビやモモ肉などの赤身に
よく合います。

内　　容：1ℓ
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

みそたれ

ホルモン用のもみだれ。
合わせ味噌に醤油やみりんなどを
加えた、ほんのり甘くピリ辛い味わい。
ミノやホルモンなど脂の多い部位に
おすすめです。

内　　容：1ℓ
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

つけたれ

醤油をベースに、砂糖、りんご等を
加えた焼肉のつけたれです。
コクの中に甘みがあり
お肉との相性は最高です。

内　　容：1ℓ
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

小売商品

白菜キムチ〈キムチペチュ〉

長野や茨城の契約農家直送の白菜で作る看板商品。
昆布やカツオのだしをベースに、長野県産リンゴでほのかな甘みを、
干しエビで濃厚な旨みを出した甘口キムチです。

内　　容：270g、630g
賞味期限：13日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

無添加 白菜キムチ

契約農家直送の白菜を、
セリや長野県産リンゴ、
青森県産ニンニクなどの
厳選素材を使った
特製キムチダレで漬けた高級版。
化学調味料無添加です。

内　　容：200g
賞味期限：21日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

スルメキムチ

さきイカを唐辛子や水あめ、
ゴマ油などで和えた
キムチテイストのおつまみ。
辛さ控えめでニンニク不使用。
噛めば噛むほど旨みが溢れます。

内　　容：90g
賞味期限：30日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

無添加 山芋キムチ

ひと口大に切った国産山芋を
特製キムチダレで
漬けたあっさりキムチ。
サクサク感が絶妙で
辛みもマイルド。
ご飯によく合います。

内　　容：100g
賞味期限：10日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

チャンジャ／壺入りチャンジャ

新鮮な真ダラの内臓を塩漬けした後、
辛めのヤンニョンジャンで和えたもの。
クニクニとした食感で、
噛むごとに旨みが口に広がります。

内　　容：50g、壺入り75g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

小売商品

キムチ白菜

長野や茨城の契約農家直送の
白菜で作る看板商品。
昆布やカツオのだしをベースに、
長野県産リンゴでほのかな甘みを、
干しエビで濃厚な旨みを出した
甘口キムチです。

内　　容：110g
賞味期限：13日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

キムチ辛口

辛口の唐辛子をブレンド。
甘みや旨みの中に感じる
ガツンとした辛さは
クセになること間違いなしです。

内　　容：110g
賞味期限：11日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

ミックスキムチ

ひと口大にカットした
白菜・大根・きゅうりを混ぜ合わせ、
一緒に漬け込んだミックスタイプ。
軽く振ったゴマの香りが
アクセントです。

内　　容：110g
賞味期限：11日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

無添加白菜キムチ（ほたるいか魚醤）

化学調味料無添加。
厳選素材を使ったヤンニョムで
漬けた高級版です。
国産のほたるいか魚醤を使用し、
濃厚なコクと旨みを
感じていただけます。

内　　容：120g
賞味期限：12日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

スルメ入り割干し大根キムチ

国産割干し大根の
コリコリとした食感と
スルメの旨みが相性抜群。
辛さ控えめで、噛むほどに
旨みが口いっぱいに広がります。

内　　容：120g
賞味期限：14日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

壺入り辛口チャンジャ

新鮮な真だらの内臓を塩漬けした後、
通常より辛くコクのある
ヤンニョンジャンで和えたもの。
クニクニとした食感で、噛むごとに
旨みが口に広がります。

内　　容：75g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

壺入り海鮮キムチ

タコの塩辛に昆布と数の子を加え、
キムチダレで和えた海鮮キムチ。
プリプリとした食感と口いっぱいに
広がるタコの甘みが特徴。

内　　容：75g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

壺入りイカキムチ

イカの塩辛をキムチだれで和えた
海鮮キムチ。クセになる弾力と
濃厚な味わい。お酒のつまみに
ピッタリです。

内　　容：75g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

壺入りホタテ貝ヒモキムチ

ホタテの貝ひもの塩辛を
キムチだれで和えたキムチ。
弾力のある食感で辛さは控えめ。
濃厚な旨みと優しい甘みが広がります。

内　　容：75g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

壺入り明太子キムチ

ぷちぷちの明太子と
切干大根の食感が絶妙。
クセになる辛さで
ご飯のお供に最適です。

内　　容：75g
賞味期限：15日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

小売商品

甘口コチュジャン

粉唐辛子、白味噌、水あめを
じっくり練り合わせながら
炊き込んだオリジナル調味料。
化学調味料無添加です。

内　　容：壷入り100g、350g
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

辛口コチュジャン

辛口の粉唐辛子、白味噌、水あめを
じっくり練り合わせながら
炊き込んだオリジナル調味料。
化学調味料無添加です。

内　　容：350g
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

サムジャン

合わせ味噌、コチュジャン、
ゴマ油などを練り合わせた調味味噌。
野菜スティックやサムギョプサルに
使うのがおすすめです。

内　　容：壷入り100g、350g
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

豆味噌サムジャン

大豆の粒感を残したサムジャン。
シャープな塩味が
お肉と相性抜群です。

内　　容：150g
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

ヤンニョンジャン

粉唐辛子に醤油、ゴマ油などを
ブレンドして練り上げた万能辛味だれ。
鍋物や炒め物などの味付けに使えます。

内　　容：壷入り100g、300g
賞味期限：60日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

トッポギソース

コチュジャンをベースに、
唐辛子の辛みや牛だしの旨み、
水あめの甘みを加えた
トッポギ用ソース。
野菜炒めなどにも使えます。

内　　容：300ml
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

チョジャン

コチュジャンをベースに、
醸造酢やレモン果汁などを加えた
韓国風の酢（チョ）味噌。
白身魚の造りや蒸し豚などと
好相性です。

内　　容：300ml
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

チョレギたれ

酢、醤油、ゴマ油、唐辛子などを
合わせた韓国風ドレッシング。
辛さは控えめ、豚しゃぶなどにも
使えます。

内　　容：300ml
賞味期限：180日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

ヤンニョムチキンソース

揚げたチキンにあえると独特の甘辛い
韓国風チキンができあがります。
ディップソースとしても
ご使用いただけます。

内　　容：300ml
賞味期限：365日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

焼肉つけたれ

醤油をベースに、砂糖、りんご等を
加えた焼肉のつけたれです。
コクの中に甘みがあり
お肉との相性は最高です。

内　　容：300ml
賞味期限：60日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

小売商品

キムチぽん酢

ピリ辛の旨みを加えた
ゆずの香り高いぽん酢です。
鍋物、冷奴、焼肉、餃子等
いろいろな料理に
お使いいただけます。

内　　容：410ml
賞味期限：365日
保存方法：冷暗所に保存

韓国万能だれ

醤油と砂糖をベースに、
ゴマ油などを加えた
甘酸っぱく、まろやかなつけだれ。
焼肉のほか、チャプチェや
炒め物にも使えます。

内　　容：350g
賞味期限：180日
保存方法：冷暗所に保存

キムチ鍋スープ

ストレートタイプ

自慢の自家製キムチダレに
昆布とカツオ節の和風だしや
干しエビの旨みを合わせた鍋スープ。
辛さ控えめでマイルドな味わいです。

内　　容：600g
賞味期限：540日
保存方法：直射日光を避け常温

赤いスンドゥブ

ストレートタイプ

アサリやホタテの魚介エキスを
コチュジャンやニンニク、醤油などで
味付けた豆腐鍋用の激辛スープ。
おぼろ豆腐と卵を入れて
お召し上がりください。

内　　容：400g
賞味期限：540日
保存方法：直射日光を避け常温

カルビスープ

ストレートタイプ

牛肉やホタテなどの旨みたっぷりの
だしにヤンニョンジャンを加えた、
ピリ辛スープ。
玉ネギと卵を加えると
よりおいしくいただけます。

内　　容：400g
賞味期限：540日
保存方法：直射日光を避け常温

冷麺（2食入り）

小麦粉と加工でんぷん、塩、酒精の
みで作った押し出し式の自社製麺。
つるんとのど越しよく、
もちもちとした食感。
醤油味ベースのスープ付き。

内　　容：300g
賞味期限：180日
保存方法：直射日光を避け常温

梅冷麺（2食入り）

和歌山産の梅エキスを練り込んだ
薄紅色の自家製麺。
カツオだしにオイスターソースの
旨みと梅の酸味を加えた
あっさり醤油スープ付き。

内　　容：320g
賞味期限：180日
保存方法：直射日光を避け常温

ピビン麺（2食入り）

小麦粉と加工でんぷん、塩、酒精の
みで作った押し出し式の自社製麺。
もちもちでクセになる弾力。
コチュジャンベースの
甘酸っぱいたれ付き。

内　　容：320g
賞味期限：90日
保存方法：要冷蔵（10℃以下）

韓国チャンポン（2食入り）

辛くて美味しい
韓式中華定番の麺料理。
辛旨いスープに中華麺がよく絡みます。
海鮮出汁が利いたスープと
自家製ラー油付き。

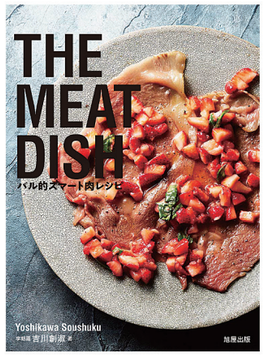
内　　容：430g
賞味期限：180日
保存方法：直射日光を避け常温

書籍紹介

THE MEAT DISH バル的スマート肉レシピ

お肉を美味しく食べよう！弊社の30周年を記念して発行。
バルで人気の牛肉のカルパッチョや豚肉のリエット、トリッパの煮込みなど
数多くの“肉”料理を気軽に作れるレシピを厳選しました。
幅広いバリエーションのMEAT DISHは
肉の旨みをしっかり感じられるものばかり！
食事にもお酒のツマミにもばっちりです。

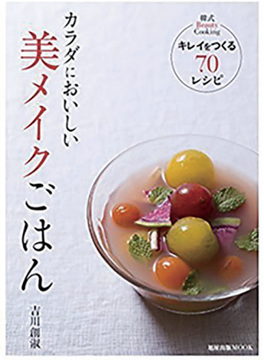
発 行 所：株式会社旭屋出版
著　　者：吉川創淑
定　　価：1,500円（税別）



カラダにおいしい　美メイクごはん

「日々のごはんをキレイの源に！」をコンセプトに
腸を整える、体を温める、美肌をつくるレシピが満載です。
たっぷりの野菜に、素材の持ち味をいかしたシンプルな調理。
滋味豊かで素直な味わいは、カラダにやさしく、こころも潤い、
キレイへとつながっていきます。

発 行 所：株式会社旭屋出版
著　　者：吉川創淑
定　　価：1,500円（税別）



酵素レシピ・発酵レシピでキレイに元気に！
韓国スタイル★COOK BOOK

弊社代表・吉川創淑著。酵素エキスを活かした料理、
ドリンク、デザートの数々や、発酵食品であるキムチや味噌を
アレンジした新感覚メニュー、さらに野菜、木の実、雑穀を使った
韓国料理まで幅広くご紹介。「辛い」「赤い」だけじゃない、
体に優しい韓国料理の魅力がふんだんに詰まっています。

発 行 所：株式会社旭屋出版
著　　者：吉川創淑
定　　価：1,500円（税別）

魅力の済州島料理と韓国健康ごはん

弊社主催の料理教室で講師を務めていただいた金 志純先生監修・指導。
たっぷりスローフードを楽しめる内容となっておりますので、
ぜひ毎日のメニューに取り入れて頂ければ幸いです。
バリエーション豊富な韓国料理で健康ライフを始めましょう！

発　行　所：株式会社旭屋出版
著　　者：吉川創淑
監修・指導：金志純
定　　価：1,500円（税別）

李朝園株式会社

〒547-0001
大阪府大阪市平野区加美北4-1-4
TEL:06-6791-2222 FAX:06-6791-2223
http://richouen.co.jp