

朝廷秘伝キムチで アレンジ! 夏のスタミナレシピ



みなさんも
作ってみて
くださいね

スタッフ こばやし

キムチ納豆

材料(2人前)
キムチ…80g
納豆…2パック
オクラ…2本
長ネギ…5cm
かつお節…少量
刻み海苔…少量
白ごま…少量

作り方
1. キムチは粗く刻んでおく
2. オクラはさっと茹で5mm幅に、
長ねぎは小口切りにしておく
3. 材料をすべて混ぜ合わせる
4. ごはん、とうふ、そばにのせて、
チャーハンにしてもおすすめです



キムチゴーヤチャンプルー

材料(2人前)
キムチ…100g
ゴーヤ…1/2本
豚バラ肉…60g
木綿豆腐…1/2丁
卵…1個
めんつゆ…大さじ1
塩コショウ…少々

作り方
1. ゴーヤは種とわたを取り除き、
薄くスライスする
2. 豚バラ肉は5cm幅に切っておく
3. 木綿豆腐は水気をキッチンペーパーで
取り除き、手でひと口大にちぎっておく
4. フライパンに油を熱し、豚肉とゴーヤを
火が通るまで炒め、とうふとキムチを加
えてさらに炒める
5. めんつゆと塩コショウで味を調え、最
後に溶き卵を加えて炒める



サラダチキンのキムチ和え

材料(2人前)
キムチ…100g
サラダチキン…1袋
きゅうり…1/2本
白ごま…少量

作り方
1. キムチは2cm幅に切っておく
2. サラダチキンは食べやすくほぐし、
胡瓜は千切りにする。
3. 材料をすべて和える



さらに
美味しくなりました!



※白菜は株のまま入っております。

白菜の葉一枚一枚の間に
具材をはさみ込み、低温熟成させた
本格派キムチです。
食欲をそそる辛さと具材の
旨味のバランスは格別です。

↓電話予約↓
0120-058-509

今すぐネットで
予約はこちら!



朝廷秘伝キムチ/作りたてカレンダー		
予約締切日		店頭販売・出荷日
6月8日(月)	→	6月19日(金)
6月15日(月)	→	6月26日(金)
6月22日(月)	→	7月3日(金)
6月29日(月)	→	7月10日(金)
7月6日(月)	→	7月17日(金)
7月13日(月)	→	7月24日(金)
7月20日(月)	→	7月31日(金)
7月27日(月)	→	8月7日(金)
最終8月17日(月)	→	8月28日(金)

~キムチのご予約便について~

- キムチは完全予約制とさせていただきます。●店頭販売・出荷日を確認の上、予約締切日までにご注文ください。
- 製造数には限りがあります。ご希望の発送日に添えない場合、次回製造に代えさせていただきます。
- 工場の稼働状況によって、店頭販売・出荷日が前後する場合がございます。予めご了承ください。

朝廷秘伝キムチ [298533]
3,888円 1kg
(本体価格3,600円)

※白菜は株のまま入っております。

冷蔵 賞味期限20日

今年も夏限定の
朝廷秘伝キムチが始まります!
「美味しくなれよ!」と
心を込めて製造いたします!



キムチ職人
川崎 憲秀

白菜以外にも、大根・人参・にら・松
の実等の具材を挟み込み、旨味たっぷ
りのキムチです。冬の蔵キムチとは、
違った夏の朝廷秘伝キムチをぜひ、ご
賞味ください。



※画像はイメージです。

「夏限定」(六月上旬~八月中旬)
朝廷秘伝キムチ



朝廷秘伝キムチは、
暑い夏にピッタリの
本格的な辛口キムチです。