

2023 年 5 月 30 日

株式会社 西友

梅雨や夏の“バテ”に、選べるキムチを！
PB「みなさまのお墨付き」のキムチが5種類にパワーアップ！
激辛な「ハバネロ」、 “だし”を楽しむ「旨とろ昆布」は新登場

～ 西友（商品開発担当）オススメの夏のキムチ料理とは？ ～

キムチと一緒に“ポチャ”気分を楽しめる「みなさまのお墨付き」の韓国料理シリーズもご紹介！

株式会社西友（以下、西友）のプライベートブランド（PB）「みなさまのお墨付き」では、キムチのラインアップを全5種類へ拡充します。PBのキムチ展開数としては珍しい5種類もの商品をそろえているのは、お客様に“自分好みのキムチ”を見つけていただきたいという、西友のホットな思いからです。



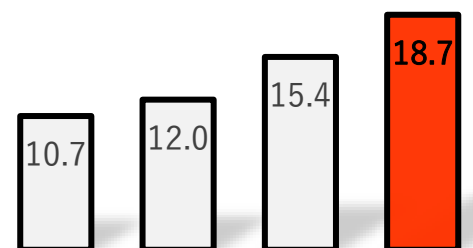
2023 年 5 月 31 日からは、「**激辛ハバネロキムチ**」と「**旨とろ昆布キムチ**」が新発売。ありそうでなかった、特定の味わい（激辛や旨味）に特化したキムチです。さらに、本場の味わいをお楽しみいただける「**韓国直輸入白菜キムチ**」も同日から発売します。実は、キムチは日本で最も生産量が多い漬物である※1ほど、日本の食卓に根付いた定番品。「みなさまのお墨付き」の5種類のキムチは、日本人の舌に合った辛さとコクのバランスのよい定番のキムチから、本場韓国直輸入のキムチ、異なる味わいが楽しめるキムチと、愛される定番品だからこそ幅広いニーズに応えるラインアップを目指しました。

※1 一般社団法人 食品需給研究センター「令和4年度食品産業動態調査」より

このこだわりキムチの商品開発担当によるオススメ食べ合わせアレンジやレシピを紹介します。キムチと一緒に食べて、流行りの“ポチャ（韓国の飲み屋屋台・居酒屋）”気分を楽しめる「みなさまのお墨付き」韓国料理もピックアップ。

白菜、大根、ニンニク、ショウガ等に代表される多彩な野菜や香味野菜※2が含まれており、一度に色んな野菜が味わえるキムチですが、旨さと辛さの絶妙なコンビネーションで、つつい箸が進むこと間違いなし。ジメジメした梅雨や蒸し暑い夏の時期にもぜひお試しいただきたい商品です。暑さをウマ辛メニューで乗り越えていきましょう。

※2 キムチの種類により使用されている原材料は異なります。



塩漬類 酢漬類 浅漬類 **キムチ**

令和4年1月～12月の品目別生産量※1
(野菜・果実漬物より一部抜粋)

単位：万トン

バラエティー豊か！ 5種類のキムチの詳細

激辛ハバネロキムチ

5/31 NEW

辛い物好きな方に満足いただける「辛いキムチ」をテーマに、激辛の味わいを「辛さ」と「痺れ」で作りました。「にんにく・生姜」の後に「唐辛子・一味・ハバネロ」の辛味が重なり、さらに「花椒（ホアジャン）」で痺れ感も加わり、複雑な辛口を楽しめます。後味にはベースに魚介の旨味も際立たせ、辛いだけでなく旨味・コクもしっかりと味わえるキムチです。

（税抜：328 円／税込：354.24 円、内容量：250g、支持率：88.9%）

**消費者テストでのコメント**

- ・ 痺れるような辛さで、食べていくうちに、どんどんクセになり、もっと食べすすめてみたくなる。
- ・ 非常にシャキシャキで歯応えよく、あと引く辛さと旨味があり、ご飯が進みそう。

旨とろ昆布キムチ

5/31 NEW

「キムチ×和風」をテーマに、旨味（だし）に特化したキムチです。通常のキムチにはない、かつお節、そうだ節、昆布の合わせだしと醤油で、オリジナリティある風味豊かな味わいに仕上げています。とろっとした漬け込みだれに、1mm にカットした日高昆布のコリコリ感と、白菜と大根のシャキシャキ感が食感豊かな、濃厚なキムチです。

（税抜：328 円／税込：354.24 円、内容量：250g、支持率：90.2%）

**消費者テストでのコメント**

- ・ キムチに和風の出汁の味わいや香りが感じられる。
- ・ 甘辛くトロツとしていて美味しかった。昆布が入っていて歯応えが良かった。

韓国直輸入白菜キムチ

5/31 NEW

韓国白菜は、「水分値」が低く、弾力ある食感が特徴の品種です。韓国白菜を低温管理で製造～輸入することで、白菜の旨味を増しました。えび塩辛、ホタテエキス、香味野菜をふんだんに使用したヤンニョムで味付けした、辛さと旨味が合わさった濃厚タイプのキムチです。

（税抜：358 円／税込：386.64 円、内容量：300g、支持率：84.5%）

消費者テストでのコメント

- ・ 白菜の厚みがしっかりあって、漬かり具合もちょうど良く、唐辛子の辛さや味付けが濃厚。お買い得な商品だと思う。
- ・ 辛さだけではなく調味料の味付けが本格的で美味しい。味に深みがある。

**辛みしっかりキムチ**

国産野菜（白菜・大根・にら）に、かつお魚醬と塩辛の旨味を加え、しっかりと辛味をきかせた国産白菜 100% 使用のベーシックな味わいのキムチ。

（税抜：238 円／税込：257.04 円、内容量：320g、支持率：97.2%）



あっさりキムチ

パクパク食べられるキムチをコンセプトにした、辛さをおさえた国産白菜 100% 使用の浅漬け風キムチ。

(税抜：285 円／税込：307.80 円、内容量：550g、支持率：86.1%)



商品開発担当オススメ！

キムチと一緒に食べたい「みなさまのお墨付き」と夏レシピ

全 18 種類（2023 年 5 月末時点）のレトルトカレーシリーズを筆頭に、エスニックな「みなさまのお墨付き」商品を数多く生み出してきた西友商品開発部。定番品からさらに一步踏み込んだ豊富なレパートリーに力を入れる商品開発部の熱意により、今回の 5 種類のキムチのラインアップも実現しました。

そんな商品開発担当より、キムチと「みなさまのお墨付き」とのアレンジアイデアやよりおいしく召し上がっていただけるレシピをご紹介します。

■ 3つの新作キムチごとのオススメアレンジ

● 激辛ハバネロキムチ

辛口を活かし、味わいのアクセントとしたり、さらに辛さを追加したい時にぴったりです。

例 チャーハン、冷奴、キムチ鍋の追いキムチ 等

マッチする「みなさまのお墨付き」の一例



国産大豆 絹ごし 350g



3 種の魚介のスンドゥブ 辛口

● 旨とろ昆布

韓国では、キムチは調味料としても使われるように、出汁としての使用もオススメです。

例 和風パスタ、納豆あわせ、お茶漬け 等



和風パスタ山椒風味



北海道 小粒納豆

● 韓国直輸入白菜キムチ

一般的な韓国キムチと比較して、甘辛く濃厚な味付けに仕立てているので、マイルドな食材に合わせると特長的な旨味が味わえます。

例 アボカド和え、ラーメンの付け合わせ、チャーハン具材 等



アボカド ダイスカット



醤油ラーメン 5 食入

■ おすすめレシピ：たこときゅうりのキムチ和え

切って混ぜるだけのスピードおかず。ピリ辛で食感もよくお酒にもごはんにもよく合います。



材料（2 人分）

- ゆでたこ 80g
- きゅうり 1 本
- 塩 小さじ 1/4
- みなさまのお墨付き
辛味しっかりキムチ 70g

作り方（調理時間：約 10 分）

1. きゅうりは皮を縞にむいて麺棒などで軽くたたき、1 口大に切って塩をまぶし 5 分ほど置き、ペーパーで水気を取る。
たこは水洗いしてペーパーで水気を取り 1 口大に切る。キムチは粗みじん切りにする。
2. ボウルにきゅうり、たこ、キムチを入れて和える。5 分ほど置き、味をなじませる。
3. 器に盛りつける。

商品開発担当のコメント

レシピでは「辛みしっかりキムチ」を使っていますが、どのキムチでも OK です。辛さ、出汁感、キムチと具材の食感……気分に合わせてお好みのキムチでお楽しみください。

ご参考コラム

「みなさまのお墨付き」でそろそろ韓国グルメで おうち“ポチャ”を！
～キムチチゲ、ソルロンタン、スンドゥブ、タッカンマリ、チャプチェも簡単に～

「みなさまのお墨付き」の韓国料理ラインアップは、現在 18 品！（2023 年 5 月末時点）

5 月 22 日には、温めてごはんにのせるだけで“世界のごはん”が楽しめる「On the ごはんシリーズ」から、「On the ごはん ソルロンタン」、「On the ごはん キムチチゲ」が登場し、ますます選ぶ楽しさをお届けしています。

近年の韓国グルメブームでは、韓国ドラマにも登場する“ポチャ”（韓国で飲み屋屋台や居酒屋を意味）が人気となっています。「みなさまのお墨付き」は手軽に時短で作れる料理を多数揃えているため、屋台メニューのようにたくさんの韓国料理も簡単に用意でき、おうちでも“ポチャ”気分を味わえます。

■ On the ごはん ソルロンタン

5/22 発売



牛肉や大根、ねぎなどの具材に野菜と牛の旨みがしみた牛骨スープ。

税込：270.00 円
支持率：94.4%

■ On the ごはん キムチチゲ

5/22 発売



豚肉や白菜などの具材に魚介の風味と酸味が効いた旨辛スープ。

税込：270.00 円
支持率：90.6%

■ 3 種の魚介のスンドゥブ マイルド



あさり、かつお節、ほたての旨味広がるスープ。豆腐と卵ですぐできます。

税込：236.52 円
支持率 96.3%

■ 3 種の魚介のスンドゥブ 辛口



あさり、ほたて、鰯（はも）の旨辛スープ。豆腐と卵ですぐできます。

税込：236.52 円
支持率 90.6%

■ フライパンで約 5 分でできる チャプチェ



加熱時間約 5 分。具入りソースと春雨に具材（豚肉とニラなど）を入れて炒めるだけ。ごま油が香る甘辛い醤油味です。

税込：213.84 円
支持率 91.7%

■ タッカルビの素

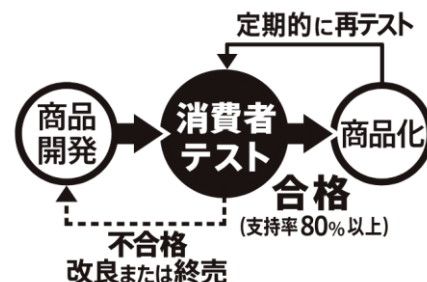


韓国製コチュジャンがきいたピリッと辛い味わい。チーズを入れてチーズタッカルビにも。

税込：138.24 円
支持率 90.3%

■みなさまのお墨付き

「みなさまのお墨付き」は、第三者機関が実施する厳正な消費者テストで80%以上の支持率を獲得したものを商品化するというユニークな仕組みを取り入れたブランドです。2012年12月の発売以来、有名メーカー品と同等以上品質にも関わらず、価格は有名メーカー品よりも10%以上低価格な「良いのに安い」を目指し、お客様のニーズに応える商品開発を行ってまいりました。「消費者が認めた」もののみを商品化する、日本ではどの流通も取り入れていない、西友独自のコンセプトです。



2019年10月には、より厳選された製品のみを商品化するためにブランドのルールを見直し、これまでの消費者テストでは支持率70%以上で合格という基準を80%に引き上げました。また、発売後も数年おきに再テストを実施し、商品の魅力に変化がないか、定期健康診断を実施しています。この際に80%未満の支持率であれば、再度商品開発からやりなおす、もしくは終売にします。2023年4月30日時点で約1200アイテムを取り扱っています。

- ・「みなさまのお墨付き」HP：<https://www.seiyu.co.jp/pb/mo/>
- ・「みなさまのお墨付き」Instagram：<https://www.instagram.com/osumitsuki/>
- ・「みなさまのお墨付き」Twitter：https://twitter.com/seiyu_pb

■西友について

1963年に設立された西友は、「西友」「サニー」「LIVIN」の300以上の店舗と「楽天西友ネットスーパー」を通じて、北海道から九州まで全国のお客さまに食料品、日用品、住居用品、衣料品を提供しています。

「西友が身近にある幸せ」の実現を使命とし、EDLP（エブリデー・ロー・プライス＝毎日低価格）を維持し、お客さまの多様なご要望やニーズにお応えできる価値ある商品を揃え、徹底した業務の効率化とテクノロジーによって、お得な価格で提供します。さらに、店舗とネットを融合するOMOサービスにおいて業界をリードする存在になることをめざし、お客さまが毎日の生活において“カカクやすく、クラシおいしく（美味しい・便利）。”を感じていただける存在となるよう、革新と挑戦をし続けています。

公式 HP：<http://www.seiyu.co.jp/>

公式 Twitter：https://twitter.com/Seiyu_Japan

西友 Facebook：<https://www.facebook.com/seiyucorporate>