わたしのこだわり 商品カルテ

2026年10月更新　東都生活協同組合　商品部

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。
産直の東都生協

商品名	東都信州望月高原の白菜キムチ		
規格	200g		
本体価格	335　円	税込価格	361　円
製造者名	カナモト食品	製造地	長野県
熱量	100g当たり 53kcal	食塩相当量	100g当たり 2.3g
アレルギー表示	えび	企画サイクル	隔週
保存方法	冷蔵	賞味期間	15日

商品説明の動画が見られます。

原材料名	白菜、漬け原材料〔昆布だし、唐辛子、大根、にら、砂糖、にんにく、食塩、りんご、麦芽水飴、あみ塩辛、玉葱、いわし塩辛、もち米粉、生姜、ごま〕、（原材料の一部にえび、ごま、りんごを含む）

ブランドの約束	■ ①国産原料優先使用　■ ②食材の味を生かす　■ ③商品情報の提供　■ ④つくり手とのコミュニケーション　■ ⑤組合員評価　■ ⑥継続的な改善　□ ~~⑦伝統的な製法~~

こだわりポイント	①信州望月高原の標高1000m付近にあるカナモト食品のグループ会社の畑で栽培・収穫した白菜を使用。キムチにするためだけに作られている白菜です。 ②味付けには化学調味料を使用せず、熟成したイワシの塩辛などを使って旨味を作り出しています。 ③辛さが控え目の唐辛子を使用することで、お子様からご年配の方まで幅広い世代の方にお楽しみいただけるように仕上げています。

商品特徴	長野県望月高原で栽培した白菜使用。昆布だし、りんご、玉ねぎ、あみといわしの塩辛で旨みを出しました。賞味期限が近づくにつれて、乳酸発酵が進む本格的なキムチです。	おすすめの食べ方	生食が基本ですが、いろいろな料理にもお使いいただけます。 また酸味が苦手な方は、豚キムチなど火を通す料理に混ぜていただくと酸味が和らぎます。
東都生協との関わり	長年NB(ナショナルブランド)品で企画していましたが、わたしのこだわり商品として利用しやすいように改良しています。	開発エピソード	長野県にあるスーパーで商品化を目指したのが最初になります。 日本人に合った、辛すぎず・酸っぱすぎず、それでいて旨味があり添加物を使用しないキムチを試行錯誤して開発しました。作り方などは韓国のまま、味を日本人向けにするのにかなり苦労しました。
商品モニターのおすすめコメント	●化学調味料を使用していないため、しつこい旨味や変な甘ったるさなく、さっぱりといただけます。 ●辛すぎず酸っぱすぎないので、和え物や炒めものでも活躍しそう！ ●材料がとにかく安心です。癖がなく食べやすい味付けなので炒めたり他の野菜等と合わせたりしていろいろ使いやすいです。	商品モニター試食評価	■おいしい評価　90% ・非常においしい　28% ・おいしい　53% ・どちらかといえばおいしい　9% ・どちらかといえばおいしくない　5% ・おいしくない　4% ・全くおいしくない　0%

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。