



冬こそ
食べたい

巻頭特集

地元で愛される
商品に迫る!

名前に込められた思い

北日本フードがキムチの製造を始めたのは今から約20年前。現在では国産キムチも多く出回っていますが、同社が作る「スーパー極上キムチ」は、北海道内で圧倒的なシェアを誇っています。「酸っぱくて辛い」キムチが主流だった時代に、日本人の好みに合うよう酸味を抑え、辛さの中にもしゅっかりとした旨味を出すことに成功しました。いわば国産キムチのパイオニア的存在です。

商品名に「スーパー」「極上」と、ダイナミックな表現を使っているのも、その品質に自信があるからこそ。事実、その販売量・売り上げは共に北海道でトップクラスなのです。

おいしさの三本柱

同社の「おいしさ」には、3つの欠かせない要素があります。

まず北海道産および国産野菜を原料に使うこと。主原料となる白菜は、恵庭市や伊達市など道内各地の契約農家から季節や収穫時期に合わせて仕入れていきます。6月上旬〜11月下旬は、北海道産をメインに使用し、それ以外の季節は道外の契約産地から仕入れた白菜を使っているそうです。天候や病害虫などで左右される野菜作りですが、堆肥の投入など土作りの段階からしっかりと生育コントロールを行い、安心できる野菜を育てています。

製造段階では、独自の二度漬け製法を採用。これは一昼夜塩漬け

原材料へのこだわり
北海道産の野菜



▲契約農家の皆さん 左から三上さん、塚田さん、中村さん、遠藤さん

野菜を自らの目で確かめる

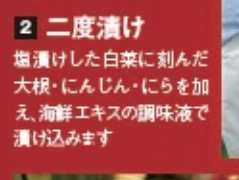
同社では旬を重視し、土壌や野菜に合わせた産地から国産野菜を見極めていきます。白菜の産地が季節によって変わるのもそのためです。



味へのこだわり
独自の二度漬け製法



1 漬け込み
外葉と芯を取り除き、食べやすい大きさに刻んで洗浄・殺菌後に塩漬け



2 二度漬け
塩漬けした白菜に刻んだ大根・にんじん・にらを加え、海鮮エキスの調味液で漬け込みます



3 タレと混ぜ合わせ
同社の独自製法によるキムチのタレと混ぜ合わせ、容器に詰めてお店へGO!

安心・安全へのこだわり
徹底した品質管理



出荷前に金属検査装置とX線検査装置で中身を確認(上)。同社の品質管理室(円内)では品質チェックを毎日行っています



海鮮エキスの旨味がきいた、おいしいキムチ。パッケージに書かれた「北海道で一番売れているキムチです」の言葉通り、人気ナンバーワンの商品です。なお11月末まで通常より20g増量中です!

スーパー 極上 キムチ

おいしさの秘密

取材協力/北日本フード

鍋物の恋しい季節となりました。そのまま食べてもおいしいキムチですが、アツアツの鍋料理にするとさらにおいしさ倍増!そこで今回は、北海道で圧倒的な人気を誇る「スーパー極上キムチ」を製造している札幌の企業・北日本フードに、おいしいキムチの話聞いてきました。

数字が語る“スーパー極上キムチ”

工場働く人の数	1年間で使う白菜の量
140人	約 260 万個 ^(※1)
来年度(2020年)で 20周年	北海道で愛されて、 売り上げ No.1 ^(※2)

※1 白菜一玉2.5kgで換算/同工場で製造している他の漬物も含む ※2 日経POSデータより

本 格 キムチ鍋レシピ

子どもも大人も大満足のキムチ鍋を作ってみませんか?
北日本フードの方に、簡単でおいしい鍋のレシピを教してもらいました。



鍋の素いらずで カンタン!キムチ鍋

- 材料(4人分)
- スーパー極上キムチ 1パック
 - にんにく・しょうが 各1片
 - 豚バラ薄切り肉 350g
 - 白菜・豆腐・しいたけ・ニラなど お好みの野菜 適量
- 【スープ】
- 顆粒だし 小さじ2
 - しょうゆ 少々
 - 酒 200ml ※お好みで万能ねぎ、コチュジャンなど適量
 - 水 600ml

詳しいレシピは
ふりっばーWEBで
公開中!



表紙のレシピも
紹介しています!

お問い合わせはお近くのスーパーで。
また、ホームページでは
通信販売も行っています

北日本フード株式会社
〒011-613-8141
TEL 011-613-8141
北日本フード

こちらもおススメ! “スーパー極上キムチ”シリーズ

スーパー極上キムチ うまみ
白菜の葉一枚一枚に特製ヤンニョムを塗り込んだ「うまみ」引き立つキムチです

スーパー極上キムチ 赤
独自ブレンドの唐辛子で辛さを増量しています。焼肉やキムチを使った料理にも合います

スーパー極上キムチ 麻辣
しびれる辛さと爽やかな香りが特徴の花椒(ホワジャオ)と唐辛子の辛さが融合した刺激的なおいしさです

スーパー極上キムチ カクデキ
国産大根と昆布を使用。シャキシャキした食感がクセになります