

純日本品質

東海漬物

2025 年 1 月

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

「こくうま」シリーズに辛くないキムチが新登場！  
辛さを抑えた味わいだから小さなお子様からご年配の方まで  
家族みんなで安心して美味しく食べられる  
「辛なくて食べやすいこくうま」

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：永井 英朗）は、2025 年 3 月よりキムチの新商品として「辛なくて食べやすいこくうま」を新発売します。

【商品概要】

【商品名】 辛なくて食べやすいこくうま  
【内容量】 300g  
【賞味期間】 25 日  
【JAN コード】 4902175464297  
【標準小売価格】 398 円（本体価格）  
【発売エリア】 近畿・東海・北陸



【商品特徴】

- 国産白菜を 100%使用し、辛さ・甘さを抑えながらも、旨みがたっぷり感じられる美味しく食べやすい味わいのこくうまキムチです。
- 辛さはほとんど無く、風味と旨みが強い 2 種類の唐辛子を使用しております。
- 「北海道産ほたて出汁」を使用しているため、上品な旨みを感じられます。
- 「下漬・本漬・キムチ漬」の 3 段仕込み「こくうま製法」を行うことで、白菜の中まで旨みがしっかり浸透しています。
- 賞味期間まで美味しさを長持ちさせるために、不活性ガス充填方式を採用しています。

以上