純日本品質
東海漬物

2025 年 6 月

＜ニュースリリース＞

東海漬物株式会社

ロングセラーこくうまシリーズ 3 品

皆様に愛されて 20 年 待望のリニューアル！
コクと旨みを磨き、更に美味しいキムチへ進化！

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 8 月よりロングセラーのこくうまシリーズ 3 品をリニューアル発売いたします。これからも末長くご愛顧いただけるキムチを目指し、コクと旨みを磨き、更に白いご飯に合う"こくうま"に進化させました。

〔商品概要〕

【商品名】 こくうま熟うま辛キムチ
【内容量】 300g
【賞味期間】 25 日
【JAN コード】 4902175435297
【標準小売価格】 438 円（本体価格）

【商品名】 こくうま熟うま辛キムチ
【内容量】 200g
【賞味期間】 25 日
【JAN コード】 4902175120018
【標準小売価格】 328 円（本体価格）

【商品名】 プチこくうまキムチ
【内容量】 90g
【賞味期間】 30 日
【JAN コード】 4902175470991
【標準小売価格】 198 円（本体価格）

〔コクと旨みを強化しながらも、辛さのバランスはちょうど良く、更にご飯に合う味わいへ！〕

- かつお魚醤とイカごろの使用量アップ！
  “こくうま”の美味しさの根幹である「コクと旨み」にこだわり、さらに満足できる味わいに仕上げました。

- こだわりの醤油「超特選丸大豆醤油」を新たに使用！
  “こくうま”の価値である「白いご飯に合う」を追求し、数々の醤油の中から厳選しました。

〔こくうまの飽くなきこだわり〕

- 国産白菜 100%使用、安心のおいしさ。

- 「下漬・本漬・キムチ漬」の三段熟成”こくうま製法”ならではの味わい。
  手間暇かけた製法だから、白菜の歯切れ良い食感と、白菜の中までしっかり浸透した旨みを実現。

- 厳選調味料が生み出す万能な美味しさ。
  しっかり厳選して美味しさを追求したからこそ、白いご飯との相性にとどまらず、豚キムチやチャーハン、キムチ鍋など、あらゆる料理にしても活躍。

- おいしさ長持ちのひみつは不活性ガス充填
  最後のひと口まで美味しく味わっていただくために、賞味期間中の品質保持にもこだわります。

以上