

皆様に愛されて **20年**

「こくうま」 唯一無二のこだわり

こくうま製法

「下漬・本漬・キムチ漬」
手間暇かけた三段熟成。
白菜の中まで浸み込む旨みと
歯切れの良い食感を生み出します。



調味料の厳選

こくうま発売当初から
代々受け継がれる調味料。
コクと旨みのこだわりタレが
美味しいキムチの根幹です。

ユーザーの皆様にも認められた
こくうまの中心的価値を絶対的な品質へ

※漬物機能研究所調べ 2024年キムチに関する調査 (MA, n=1622)
Q. こくうまヘビーユーザーの購入理由 上位3位の項目

おいしさ

ちょうど良い
辛さ



白い
ごはん
に
合う

※写真はイメージです。

新しい「こくうま®」は… 強化されたコクと旨みで さらに白いごはんを美味しくします!

ポイント

1

魚介エキスの配合量を見直し…

「かつお魚醤・イカごろ」の配合量UP!

こくうまキムチ発売当初から
コクと旨みを追求

かつお魚醤

鰹の頭・内臓を原料とした
生臭みの少ない魚醤

イカごろ

いかの内臓を発酵
させて作った調味料

美味しさへのこだわり

バランスの良い
コク味

後味の持続的な
濃厚感

キムチとしての
本格感

こくうまの根幹を洗練 コクと旨みを強化

ポイント

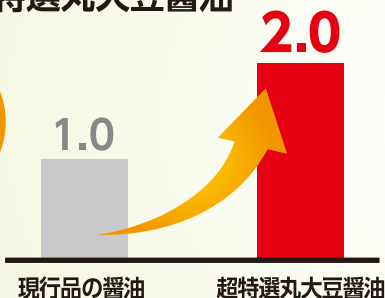
2

こだわりの醤油を厳選…

「超特選丸大豆醤油」を配合!

様々な醤油の中から厳選!まろやかで濃厚な旨みを持つ
“超特選丸大豆醤油”

全窒素量
約2倍

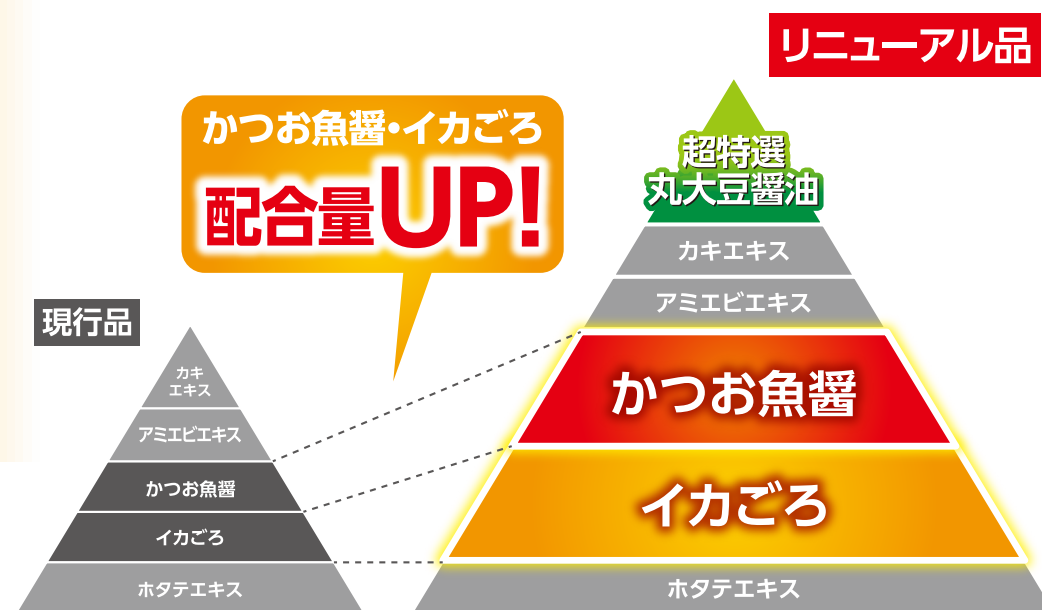


現行品の醤油より
旨みの指標である
全窒素量が約2倍!

キムチの味が
深みある味わいに

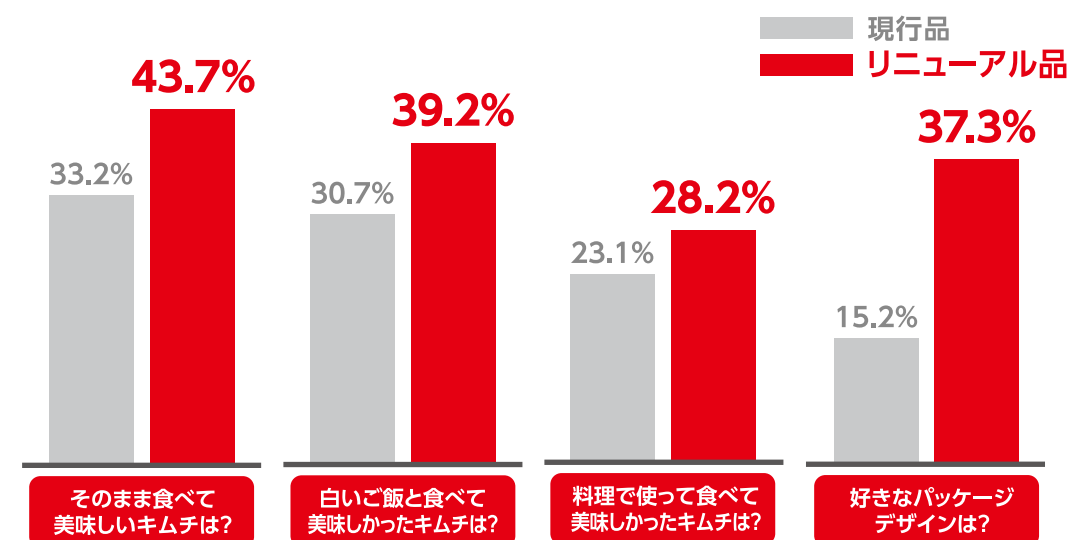
さらに白いごはんを美味しく

調味料の組み合わせイメージ



こくうまキムチロイヤルユーザーも高評価!

■こくうまキムチロイヤルユーザーでの調査



■リニューアル品を美味しいと答えた人の声(一部抜粋)

【50代女性】

リニューアル品の方がキムチの辛さの中に甘みと旨みを感じられて
現行品の製品より、美味しく感じられました。

【60代男性】

リニューアル品は白米の味を損なうことなくキムチのコクあり。
現行品は辛く白米が辛いキムチ味になる。

【40代女性】

旨みが濃厚でしっかりとコクがあるので
白ご飯の甘味が引き立って美味しく感じました。

※東海漬物(株) 漬物機能研究所調べ こくうまキムチホームユーステスト
(2025年2月22日～3月1日 n=316)

※写真はイメージです。

パッケージを刷新!

視認性をUP!させました

国産白菜「100%使用」の
視認性UP
国産の安心感を更に訴求!

ブランドロゴ「こくうま」の
視認性UP
文字の立体感+帯サイズの改善!



「かつお魚醬・イカごろ」の
表現をブラッシュアップ!

プチこくうまも
視認性UP!



※写真はイメージです。