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

「辛くなくて食べやすいこくうま」

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

2025 年 9 月 全国発売！

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 9 月より「辛くなくて食べやすいこくうま」の発売エリアを拡大いたします。本商品は、2025 年 3 月より近畿・東海・北陸エリアにて先行販売しておりましたが、ご好評につき全国発売いたします。

〔商品概要〕

【商品名】　辛く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】　438 円（本体価格）

〔商品特徴〕

- 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て食べやすい味わいのキムチです。
- 辛さはほとんど無く、風味が強い 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、上品な旨みが感じられます。
- 国産白菜 100%使用のキムチです。
- 「下漬・本漬・キムチ漬」の手間暇かけた三段熟成「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