

てしおキムチ工房

素材の持ち味を活かし手塩にか
けたオリジナルキムチ

活動背景・目的

地元食材にこだわり、日本人の味覚に合うオリジナルキムチづくり

平成8年に「町民農園友の会」が主体となって農園指導をしていました。その時に韓国大根の種をもらい、育て収穫しキムチを作りましたが、思い描いた味にならなかったことがきっかけで、平成10年に本場韓国でキムチづくりを教わり、天塩の地、人に合った味にする研究を重ね、平成14年7月13日に「てしおキムチ工房」をオープンしました。

活動内容

- ・手塩にかけたキムチの製造・販売
- ・新商品開発

【種類】

白菜、キュウリ、長いも、大根、セロリ、タコの6種類(他に季節限定キムチや、べこちち FACTRY とコラボしたチーズキムチなど)

【特徴】

出来る限り地元の食材を使う。素材ごとに味付けのバランスを変え、人工添加物や保存料を一切使用していない。タコは、地元で水揚げされてミズダコを自分で茹で上げ、自慢の薬味につけ込む。

この薬味が完成するまでに一週間程度の熟成が必要。薬味と具材のバランスやつけ込む時間や日数も材料によって変えています。防腐剤を使用していないため日持ちは短い、体に優しいキムチに仕上がっています。

ぜひ一度食べてみて下さい。

【販売】

- ・てしおキムチ工房

営業時間 10:30～17:00

定休日 日曜日～火曜日(1月、2月はお休み)

- ・道の駅てしお内「天塩の國」

- ・インターネット「てしおグルメ便」 <http://teshio-g.com/>

【新商品開発】

- ・地元でとれる食材を使った商品を開発しています。

活動分類

■食・産業・観光

代表者:和田 洋子

連絡先:

〒098-3314 天塩郡天塩町字更岸4453

TEL/FAX:01632-2-3377

活動地区:天塩町



▲てしおキムチ工房



▲キムチ製作の様子



▲商品の手づくりキムチ

今後の展望・課題など

○展望

- ・新たな食材を使ったキムチの研究を行っていく。

○課題

- ・野菜を作る人が少ないため、材料の確保が難しい。