

よくある質問

簡単まぜるだけ「イカ・タコ キムチの素」は具材に混ぜ込むだけで手軽に美味しいキムチを作っていただく事ができます。作ったキムチは白米と一緒に、晩酌の肴としてお召し上がりください。（白キムチは塩ニンニク味になります）

Q1

イカ・タコ キムチの素にはどんな具材が使用できますか？

A

イカ類：ケンサキイカ、ヤリイカ、スルメイカ、アオリイカ、甲イカ等、新鮮な生イカや解凍したイカ、茹でたイカ等

タコ類：茹でたタコ類（マダコ、イイダコ、手長ダコ等）

※生タコも可 生のタコは体表面のヌメリをきれいに取り除き吸盤を丁寧に洗浄する必要があるため処理に手慣れた方以外は茹でたタコの使用をオススメします。

野菜類：白菜、キュウリ、大根、ニンジン、レンコン等

魚 類：生食可能な鮮度の良い白身魚にあいます。 鯛類、スズキ、ヒラメ、メバル、ハタ類、タチウオ、サーモン等

他にもアジ、マグロ、ハマチ、カンパチ、ヒラマサ等、一般的に刺身で食べられる魚類であれば具材として使用はできます。

Q2

イカ・タコ キムチの素の使用方法は？

A

① 食べやすい大きさにカットした具材を厚みのあるチャック付きフリーザーバッグに入れ、キムチの素を少量ずつ加えながら手揉みして具材にまんべんなくキムチの素が混ざる様にしてください。 ※具材の量が多くしっかりと混ぜ込みたい方はボウル等に具材を入れて手や器具を用いて混ぜ込んでください。

※薄手のストックバッグや野菜袋は手揉みしている時に破ける可能性があるため厚手の袋を用いてください。

② 混ぜた後、フリーザーバッグのチャックをしっかりと閉め冷蔵庫で 12 時間～ 24 時間程、熟成させてください。

Q3

作ったキムチの保管方法は？

A

作ったキムチは必ず冷暗所（冷蔵庫等）で保管してください。チャック付き袋の状態でも、タッパー等に移し替えても OK です。

どちらで保存してもキムチ特有の匂いが出る事もあるので気になる場合はチャック付き袋のままタッパーに入れる、チャック付き袋を二重にする等してください。

Q4**作ったキムチは何日で食べれば良いですか？****A**

可能な限り早くお召し上がりください。

イカ、タコの場合：新鮮な具材を使用して冷蔵庫に保管している状態であれば約 1 週間程度は大丈夫です。（解凍された物も同様です）

鮮魚の場合： 基本的には 3 日程度で完食ください。

※スーパー等でご購入された鮮魚をご使用になる場合はラベル等に記載されている賞味期限内に完食する事をオススメします。

野菜類：新鮮な白菜、キュウリ、大根、ニンジン等であれば 10～20日のうちにお召し上がりください。作ってから 10 日を過ぎると乳酸菌の影響で酸味が増してきますがお好みに応じて鍋やチャーハン、お肉類等と炒めて一緒に召し上がる事も可能です。

※使用する具材の鮮度、保存環境等により賞味期限は変化します。

※変な味がすると感じた場合は食すのを控えてください。

※白キムチには乳酸菌は入っていないので酸味は出ません。

Q5**辛いものが苦手なのですが、大丈夫でしょうか？****A**

辛さが苦手な方は使用される具材の量を少し多めにするか、キムチの素の量を減らす等して辛さの調整をしてください。また、キムチの素を混ぜる前に少量のハチミツや人口甘味料を具材に馴染ませると辛さをマイルドにする事ができます。