

美味しい食べ方



◆ ¥2000

材料の一例 (2~3人前)

- ・カムジャタンセット
.....1袋
- ・トッポキ, ジャガイモ、豆腐、ほうれん草、など
- ・麺類、ご飯
(お好みの食材、魚介類も合います)

① 解凍したカムジャタンとトッポキ (別売りであります) ジャガイモを鍋に入れ火にかけます。

② 沸騰したら中火にしてジャガイモが柔らかくなるまで煮込んでお召し上がり下さい。

③ 残りのスープにたっぷりのほうれん草を入れます。

④ ほうれん草がしんなりしてきたら麺やご飯を入れてお召し上がり下さい。

カムジャタンとは?

- ・韓国ではジャガイモの事をカムジャとも言いますが、豚の背骨もカムジャと言います。
- ・カムジャタンとは?
豚の背骨を煮込んだ料理です。



- ・いまの辛さが普通ですが、もっと辛くも出来ます。
- ・お子様用の甘口もあります。

カムジャタン

名称: **カムジャタン**
 原材料名: 豚の背骨、醤油、唐辛子、砂糖、水アメ、味噌、にんにく、生姜、胡椒、りんご、ねぎ、大根、昆布、高麗人参茶、ごま油、
 内容量: 1kg 保存方法: 冷凍
 賞味期限: 冷凍6ヶ月
 製造者: **韓国家庭料理キムチママ**

福岡市西区今津 4801-39
 (株)キムチ巧房 TEL: (092) 806-1412

✉ yukihana@kimuchi-mama.com

携帯 090 2053 7879