

各務原キムチ

かかみがはら

キムぴ〜

マップ

キムチにほんいちのまちけんきゅうかい
キムチ日本一の都市研究会

キムチ日本一の都市研究会

〒504-8555 岐阜県各務原市那加桜町1-69
各務原市観光交流課内

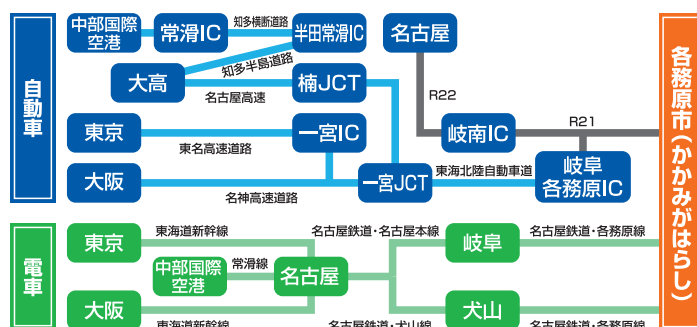
TEL : 058-383-9925 FAX : 058-389-0765

<http://www.kakamigahara-kimuchi.com/>

2020.12.1



各務原市へのアクセス



各務原キムチ 認定料理取扱店

(2020.12.1現在)

1 オアシスパーク屋台村(水野産業)



キムチフランク キムチたこ焼き

キムチとしょうゆ味のたこ焼きが見事にマッチ!
河川環境楽園を訪れた際にはぜひお立ち寄りを。

DATA

〒501-6021
各務原市川島笠田町(河川環境楽園内)
☎0586-89-3633
営 9:30~17:00
休 平日休業

駐車場有

5 カワシマキッチン



各務原キムチ焼鳥丼

各務原キムチとジューシーな焼鳥の相性がとても良く、温卵を混ぜ合わせても◎

DATA

〒501-6021
各務原市川島笠田町(河川環境楽園内)
☎0586-89-3006
営 7:00~23:00
休 無休

駐車場有

2 オアシスパーク屋台村(豊田商店)



キムチホルモン焼きうどん

ホルモンのうま味とキムチの辛さがうどんに染み込んで、ベストマッチング!

DATA

〒501-6021
各務原市川島笠田町(河川環境楽園内)
☎0586-89-2231
営 9:30~17:00
休 平日休業

駐車場有

6 パラパウント



キムチオムライス

各務原キムチたっぷりのチャーハンをおムライスに仕上げました。ピリ辛のあんかけをとろ〜りかけて熱々をお召し上がり下さい。

DATA

〒504-0945
各務原市那加日新町6-55
☎058-389-3738
営 7:00~17:00
休 水・木・曜日

駐車場30台

3 Pocket Cafe



各務原ブタキムチクレープ

食欲を誘うブタ肉甘辛煮の香りに、韓国のりのアクセント。他では味わえないオリジナル商品です。

DATA

〒501-6021
各務原市川島笠田町(河川環境楽園内)
☎0586-89-6766
営 10:00~18:00
(土日祝19:00)
休 環境楽園休園日

駐車場有

7 幸せのたこ焼き たこばやし



キムチたこ焼き

山芋たっぷり! だしのきいたとろとろたこ焼きにピリッと辛いキムチがマッチ。

DATA

〒504-0945
各務原市那加日新町6-55
☎058-389-3738
営 10:00~17:00
休 水・木・曜日

駐車場30台

4 AROWANA GARDEN(アロワナガーデン)



特製各務原キムチ入り カレーのおうどん

国産小麦の手打ちうどんと特製カレーを使ったカレーのおうどんに各務原キムチをトッピングしました。

DATA

〒501-6021
各務原市川島笠田町(河川環境楽園内)
☎0586-89-5200
営 9:30~20:00
休 環境楽園休園日

駐車場有

8 焼肉 大翔



ブデチゲ

ラーメン、ハム、ソーセージなどが入った変わり鍋です。各務原キムチもたっぷり入りますよ。店内で自家製キムチの販売もしています。

DATA

〒504-0958
各務原市那加新加納町2307-1
☎058-371-3523
営 17:30~24:00
(土日祝17:00~24:00)
休 木曜日

駐車場20台

※新型コロナウイルス感染症の発生状況により、営業時間が変更となっている場合がございます。店舗にご確認の上、ご来店下さい。

各務原キムチ 認定料理取扱店

(2020.12.1現在)

9 あげぱん屋 儀十郎



あげぱんキムチ

アツアツをおいしく召し上がって頂くため、ご注文頂いてから揚げます。揚げたてをフーフーしながらご賞味ください。(冷めてもおいしいですよ。)

DATA

〒504-0968 各務原市那加西野町206-1

☎090-6614-3668

営 13:30~17:00 (猛暑は臨時休業)

休 火・水曜日 駐車場3台

13 空宙博(そらはく)カフェ



極うま! かかみかはらのキムチチャーハン

ピリッと辛さが癖になる。ラーメンとの相性ばっちり!

DATA

〒504-0924 各務原市下切町5-1 (岐阜かかみがはら航空宇宙博物館内)

☎058-201-7382

営 10:00~17:00 (土日祝18:00)

休 第1火曜日 駐車場有

10 パン工房 ひこいち堂



各務原キムチサンド

キムチにマヨネーズとレタスを添えて、甘口のパンではさみました。キムチの辛さとパンの甘さのハーモニーをお楽しみください。

DATA

〒504-0831 各務原市蘇原瑞穂町2-69-1

☎058-389-7812

営 10:00~19:00

休 水曜日・第4火曜日 駐車場6台

14 中国料理 誠龍



各務原キムチチャーハン

各務原キムチを使用したチャーハンの上に、豚キムチをトッピングしました。各務原キムチの魅力を存分に味わえるチャーハンです。

DATA

〒504-0904 各務原市蘇原三柿野町2-8

☎058-371-2535

営 11:30~14:00

17:00~23:30

休 無休 駐車場20台

11 展望レストラン ぶるうすかい



大根ともやしのキムチ

少し甘めでほんのり酸味があり、お子様から大人まで楽しめるキムチです。

DATA

〒504-0912 各務原市那加桜町2-186 産業文化センター8階

☎058-389-2224

営 平日 11:00~15:00

ラストオーダーの時間を記載

土日祝 11:00~13:30

17:30~20:00

休 無休 駐車場有

15 中嶋屋本店



各務原キムチ

熟成されたキムチです。材料にこだわり辛さの中に味わいが広がる、幅広い世代に支持されているキムチです。

DATA

〒504-0816 各務原市蘇原東島町4-6-1

☎058-389-7380

営 17:00~24:00

休 月曜日 共同120台

12 Non's burger is heavenly



各務原ブタキムチバーガー

本格派のオリジナルハンズから大きくはみ出す豚肉と、シャキシャキ各務原キムチの黄金タッグ! ハンバーガーの常識を超えたボリュームとインパクトは、ノンズバーガーでしか味わえない!

DATA

〒504-0912 各務原市那加桜町2-329-1 桜ビル101

☎058-201-7900

営 11:30~14:00

18:00~21:00

休 月・火曜日 駐車場有

16 RESORT DINING MAHALO (リゾートダイニング マハロ)



各務原キムチバーガー

ハンズの甘味とパティの甘辛とキムチの辛味が見事にマッチ!!

各務原キムチサイミン

ハワイのエビだしラーメンにピリ辛各務原キムチが相性抜群!!

DATA

〒509-0146 各務原市鷺沼三ツ池町1-151

☎058-371-3002

営 11:30~15:00

18:00~24:00

休 火曜日 駐車場17台

※新型コロナウイルス感染症の発生状況により、営業時間が変更となっている場合がございます。店舗にご確認の上、ご来店下さい。

各務原キムチ 認定料理取扱店

(2020.12.1現在)

17 焼肉の店 味美



石焼きビビンバ

自家製「各務原キムチ」を使用した美味しいビビンバです。

DATA

〒509-0145
各務原市鷺沼朝日町2-287

☎058-384-0775

営 17:00~22:00

休 木曜日

駐車場13台

19 くうかい



各務原キムチの ピリ辛和風パスタ

しょう油ベースに生姜、にんにく、フルーツなどくうかいオリジナルの和風ソースと各務原キムチが相性良くマッチした絶品です。

DATA

〒509-0135
各務原市鷺沼羽場町4-225

☎058-370-1966

営 8:30~14:30

17:30~22:00

休 火曜日

駐車場有

18 うどん 萬歩軒



元祖豚キムチカレーうどん

当店自慢のかつおだしに、とん骨と鶏ガラで取ったスープを加え、数十種類のスパイスをブレンドしたカレールーに「地元特産」各務原キムチと豚肉を加え出来上がった「豚キムチカレーうどん」。この逸品をぜひ、ご賞味ください。

DATA

〒509-0144
各務原市鷺沼大伊木町6-16-1

☎058-385-3758

営 11:00~15:00

17:30~21:00

休 木曜日

駐車場20台

移動販売 K AND K



鶏皮チップス

各務原キムチ味

カリッと揚げた鶏皮にキムチのピリ辛がやみつきのなる。

DATA

☎080-6924-5424

キッチンカーにて

大好評営業中!

詳しくは

インスタをチェック! →



※新型コロナウイルス感染症の発生状況により、営業時間が変更となっている場合がございます。店舗にご確認の上、ご来店下さい。

各務原キムチ販売店

(2020.12.1現在)

1 岐阜おみやげ川島店(河川環境楽園内)

〒501-6021
各務原市川島笠田町河川環境楽園内
☎0586-89-7015

営 9:30~18:00(土日祝21:00)
休 河川環境楽園休園日
駐車場有

8 マックスバリュ各務原那加店

〒504-0906
各務原市那加桐野外二ヶ所
大字入会地8-46
☎058-389-3050

営 7:00~22:00
休 無休
駐車場140台

2 イオン各務原店

〒504-0943
各務原市那加萱場町3-8
☎058-375-3500

営 (1F)8:00~23:00
(2F-3F)9:00~23:00
休 無休
駐車場5000台

9 仕出し専門店あづみ(有安積)

〒504-0905
各務原市蘇原六軒町4-19-1
☎058-383-5815

営 11:00~19:00
休 無休
駐車場有

3 コープぎふ 尾崎店

〒504-0004
各務原市尾崎西町5-30
☎058-383-2655

営 9:30(土日9:00)~20:00
休 不定休
駐車場30台

10 愛と奉仕の店 スーパーサカイ

〒504-0856
各務原市蘇原島崎町2-22
☎058-389-3823

営 7:00~20:00
休 月曜日
駐車場30台

4 (株)浅野屋

〒504-0966
各務原市那加本町24
☎058-382-0146

営 9:00~19:00
休 日曜日
駐車場15台

11 ユニー(株) アピタ各務原店

〒509-0141
各務原市鷺沼各務原町8-7
☎058-384-3911

営 9:00~21:00(一部専門店除外)
休 2月・8月の棚卸日
駐車場1600台

5 ピアゴ各務原店

〒504-0912
各務原市那加桜町1-72-1
☎058-383-6511

営 (1F)9:00~20:00
(2F)9:30~20:30
休 年中無休(年2回臨時休あり)
駐車場117台

12 ヤマワ本店

〒509-0141
各務原市鷺沼各務原町5-290
☎058-385-1561

営 9:30~20:00
休 1/1~3 月1回水曜日
駐車場100台

6 マックスバリュ各務原店

〒504-0832
各務原市蘇原花園町1-35
☎058-380-4112

営 24時間
休 無休
駐車場有

13 伊木山ガーデン

〒509-0142
各務原市鷺沼丸子町3-15
☎058-322-8784

営 9:00~18:30
休 無休
駐車場250台

7 スーパー三心蘇原店

〒504-0832
各務原市蘇原花園町3-16
☎058-380-0800

営 9:30~21:00
休 1月1日
駐車場200台

14 平和堂うめ店

〒509-0132
各務原市鷺沼西町1-426-1
☎058-370-1111

営 10:00(日曜9:00)~21:00
休 1月1日
駐車場300台

※新型コロナウイルス感染症の発生状況により、営業時間が変更となっている場合がございます。店舗にご確認の上、ご来店下さい。

各務原キムチのご紹介

各務原キムチ認定商品

明和商事



- ・本格風各務原キムチ
- ・和風あっさり各務原キムチ
- ・各務原キムチ カクテキ

〇お問い合わせ

「キッチンパートナー ヤマワ」 TEL 058-385-1561

〇お取り寄せはこちらから

ヤマワ Yahoo!ショッピング(休止中)

※お電話でも受付けます

カネミツ



- ・カネミツ各務原キムチ
320g、200g



〇お問い合わせ

「カネミツ」 TEL 0120-802-899

※お取り寄せはお電話にて受付けます

ヤマサン



ほんのり甘く、濃厚な旨味が特徴。
和風キムチとして食べ易く、
お鍋、焼肉、チャーハン等
ご飯のおともにピッタリ。

〇お問い合わせ

「ヤマサン」 TEL 0586-77-6005



【各務原キムチカレー】

あとをひく辛さが特徴の「各務原キムチ本格風」とスパイスの風味を活かしたオリジナルカレー。キムチがカレーの旨みを引き出し、やみつきになる辛さが大好評です。

お問い合わせ/ヤマワ
TEL 058-385-1561



【各務原キムチそば】

麺に各務原キムチを練りこみ、辛さを控えたまろやかな美味しさです。

夏は冷たいざるそばに。冬は温かいかけそばやキムチ鍋に、各務原キムチをトッピングしてどうぞ!

お問い合わせ/有安積
TEL 058-383-5815



【各務原キムチの素】

ニンニク、りんご、生姜をたっぷり使い、各務原キムチの特徴である人参と松ノ実の入ったオリジナル商品です。

ご家庭でお手軽に各務原キムチをお楽しみ下さい!

お問い合わせ/カネミツ
TEL 0120-802-899



【各務原キムチジェラート】

酪農家が搾りたての牛乳で作ったジェラートに、粉末の各務原キムチを混ぜ込んで作りました。後からキムチの風味が口の中に広がる、新感覚のキムチスイーツです。

お問い合わせ/さるちゃん牧場
TEL 090-1478-4608

これが
ご当地流

各務原キムチ鍋を作ろう



材 料(4人前)

豚バラ肉(薄切り)250g、絹ごし豆腐1/2丁、各務原キムチ(白菜)500g、ニラ1/2束、長ネギ1本、だしの素 小さじ2杯、ごま油 適量、コチュジャン大さじ1~2杯、にんにく(すりおろし)大さじ1杯



ごぼうやジャガイモ、春雨などを
入れても美味しいよ。
スープに味噌を入れると辛さが和
らいで、食べやすくなるよ。
アレンジしてみてね。

つくり方

- ①豆腐、各務原キムチ(白菜)、ニラ、長ネギを食べやすい大きさに切る。
- ②土鍋に水をカップ6杯とダシの素を入れ、火にかける。
- ③フライパンにごま油を入れ、豚バラ肉を炒める。
- ④豚バラ肉に火が通ったら、食べやすい大きさに切った各務原キムチ(白菜)を加え、更に炒める。
- ⑤コチュジャン、ニンニクを煮汁で溶いて土鍋に入れる。
- ⑥⑤に④をいれたところに豆腐を加え、ニラと長ネギを入れて、サッと煮たら美味しい各務原キムチ鍋のできあがり!

キムチ鍋には、発酵がすすんだ酸
っぱめのキムチの方があいますよ。
最初にキムチをごま油でよく炒め
るのが美味しいキムチ鍋をつくる
ポイントですよ。



東海3県いとしのキャラにも選ばれた

キャラクター キムぴ〜

赤唐辛子の男の子で、「各務原キムチ」PRのため
2005年11月に誕生しました。

「キムチを食べてハッピーに」との想いが込められ
ています。

普段はキムチマップや認定商品パッケージに
登場する癒しキャラですが、グルメイベントに
登場すると、顔出しでしゃべったりも…!?



各務原キムチイメージソング

キムチの気持ち

作詞・作曲 小島勇司



かかみがはら かかみがはら かかみがはらキムチ
かかみがはら かかみがはら かかみがはらキムチ
通りすがりのみなさんも ちょっと聞いてくださいな
各務野育ちのお野菜たっぷり そんなキムチができました
(僕キムぴ〜!)

かかみがはら かかみがはら かかみがはらキムチ
かかみがはら かかみがはら かかみがはらキムチ
にんじん 松の実 白菜 大根 エリンギ エゴマの葉
ヤーコン 竹の子 菊芋 赤味噌 にんにく さくらえび
かかみがはらキムチ
通りすがりのあの人も 毎日食べてるキムチです
みんな友達 たっぴり清かって 今日も夕焼けキムチ色
(アンニョン ハセヨ〜)

かかみがはら かかみがはら かかみがはらキムチ
かかみがはら かかみがはら かかみがはらキムチ
にんじん 松の実 白菜 大根 エリンギ エゴマの葉
ヤーコン 竹の子 菊芋 赤味噌 にんにく さくらえび
かかみがはらキムチ

~各務原キムチは栄養・おいしさに優れています~

各務原キムチはマグネシウム、亜鉛などの無機質やビタミンA、E、食物繊維などの栄養素が多く含まれています。その理由として各務原キムチには人参や松の実が入っているためです。

人参には視覚機能を正常に保つ作用のあるビタミンAや、腸内細菌を増殖させ、便秘に予防効果のある食物繊維が多く含まれています。松の実には落花生やくるみに比べるとマグネシウム、亜鉛などの無機質やビタミンEなどの栄養素が多く含まれます。マグネシウムは歯や骨の構成成分であり、亜鉛は味覚を正常に保つ作用があります。また、ビタミンEには抗酸化作用があり老化防止をする効果があります。



中部大学 応用生物学部
食品栄養学科教授
小川 宣子

各務原キムチを漬けてみよう!

材 料



白菜5〜6球(10kg)、塩(岩塩)300g

ヤンニョム

いかの塩辛1袋(410g)、昆布30cm×3枚、煮干し(いり子)ふたつかみ、大根1/2本、にんじん1本、にんにく1個、しょうが100g、りんご1個、桃の缶詰1缶(4号缶/415g)、干しエビふたつかみ、荒引赤唐辛子300g、砂糖100〜130g、粉末だしの素20g、あみの塩辛400g、ニラ1把、松の実適宜

1 塩漬け

白菜の分量に対し、塩は3%が基本。1日半から2昼夜かけて、しっかり漬けましょう。

美味しいキムチができるかどうかは、この塩漬けがうまくできるかどうかにかかっていますよ!

つくり方

- ①白菜は外側の汚れた葉をはずし、根元から半分くらいまで包丁で切り込みをいれる。
切り目に手を入れ、半分に裂く。
更に根元から半分くらいまで包丁で切り込みをいれ、手を差し込んで半分に裂く。
- ②4等分にした白菜の外側から順番に根元の白い部分に塩をふってすり込む。(1枚の葉に対して塩は一つまみくらいが目安)
- ③塩をふったものから順に、漬けもの樽に根元と葉先を互い違いにして並べる。
- ④落としぶたをして、白菜の重さの倍以上の重石をのせて、1日半〜2昼夜塩漬けにする

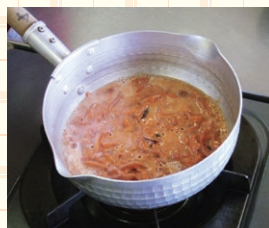


2 ヤンニョム(キムチペースト)づくり

材料の下準備ができたら、あとは混ぜるだけ。

つくり方

- ①小鍋にいかの塩辛を入れて火にかけ、箸で混ぜる。全体に白っぽくなったら火を止め、冷ましておく。
- ②昆布と煮干し(大きければ頭と腹ワタを取り除く)でカップ2くらいのだしをとっておく。だしをとった後の昆布と煮干しはとりおく。
- ③大根とにんじんは皮つきのまま、2〜3mm厚さの薄切りにし、さらに細いせん切りにする。昆布は3〜4cm長さに切り、端からせん切りにする。



- ④にんにくは皮をむき、しょうがは皮ごと、りんごも皮ごと(芯は取る)乱切りにする。桃の缶詰はシロップをとりおき、果実を乱切りにする。



- ⑤フードプロセッサーににんにく、しょうが、りんごを入れ、回しやすいように桃の缶詰のシロップを少し加えて、ペースト状にする。
- ⑥⑤を一度大きめのボウルにあげ、次に桃の缶詰と煮干しをフードプロセッサーに入れて、ペースト状にする。



- ⑦⑥を⑤を入れたボウルにあげ、次に干しエビと①のいかの塩辛をフードプロセッサーに入れて、



ペースト状にする。これも同じボウルにあげる。

- ⑧別の大きめのボウルに荒引唐辛子を入れて、煮立てた②のだしを玉じゃくし2杯分くらい入れる。



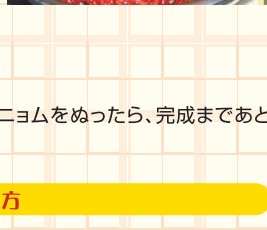
- ⑨⑧に⑦を全て加え、へらで全体を混ぜる。砂糖も加えて混ぜ、堅いようならだしを足してぼつとりとした堅さに調える。(耳たぶくらいの堅さ)

- ⑩大根とにんじん、昆布が入った③のボウルに、⑨と粉末だしの素、あみの塩辛を加えて、しっかり混ぜる。



- ⑪2〜3cm長さに切ったにらと松の実を加え、残っている桃の缶詰のシロップも加える。

- ⑫全体をしっかり混ぜ合わせてできあがり!



3 本漬け

いよいよ最後の仕上げ。白菜にヤンニョムをぬったら、完成まであとわずか!

つくり方

- ①白菜の塩漬けはしっかり絞って水気を切る(塩出しはしなくてよい。)
- ②白菜の外側から葉を広げて、根元を中心に1枚1枚ヤンニョムをぬりつける。
- ③保存容器に並べ入れる。なるべく白菜と白菜の間にすき間が無いように詰めるのがコツ。



各務原キムチ^{ストーリー}物語

市民がキムチを漬ける都市(まち)日本一!?

各務原市では1999年から毎年キムチ漬け講習会を数多く開催しています。秋になり美味しい白菜が収穫できるころになると、講習会の参加者たちが各家庭でオリジナルのキムチを漬けます。おそらく…日本の都市の中で、家庭でキムチが最も漬けられているまちは「各務原」であ～る!



なぜキムチで都市(まち)おこし?

『このキムチを各務原の特産にしよう!』その取り組みは韓国春川(チュンチョン)市との姉妹都市交流がきっかけです。2004年に姉妹都市提携の1周年記念事業として春川市が舞台となった「冬のソナタ」イベントを開催しました。イベント会場でヨン様グッズと肩を並べるほど爆発的に売れたのが、「手作りキムチ」でした。



市民の間などで、「美味しい野菜を各務原キムチにして売り出していこう!」と機運が高まり、翌年「各務原キムチによる都市おこし」プロジェクトがスタートしました。

各務原キムチの誕生

こうして、2005年1月に「キムチ日本一の都市研究会」を立ち上げました。研究会では、商品開発や流通、栄養学など様々な面からキムチの可能性を研究し、同年11月に「各務原キムチ」が誕生しました。

春川市との交流が縁となったことから、「にんじん」と「松の実」を入れることを条件としました。「にんじん」は各務原市の特産で、「松の実」は春川市の特産であること、キムチによくあう食材であること、日本ではほとんど見られないことなどがその理由です。



第3回 B-1グランプリ ブロンズグランプリ獲得

全国のご当地グルメが集結するB-1グランプリ。2008年に開催された「第3回B-1グランプリ」に各務原キムチ鍋で参戦し、見事ブロンズグランプリを獲得!!



その後も参戦を重ね、2011年からは「各務原キムチ鍋奉行所」に団体名を改め、鍋奉行が目を見せながら作る旨みたっぷりのキムチ鍋で参戦しました。

誕生のストーリーがNHKドラマに

各務原キムチの誕生ストーリーが、貫地谷しほり・ユナク出演の「恋するキムチ」としてドラマ化されました。ドラマは2011年5月にNHK総合にて全国放送され、日本全国に各務原キムチの名を広めました。



キムチの都市を全国へ発信!

開発から10年以上を迎え、その普及宣伝をより一層拡充するために、全国行脚の活動に取り組んでいます。全国各地のイベント出展等による各務原キムチのPR活動を通じて、地域の活性化を目指しています。

2015年 第6回全国ご当地鍋フェスタ「鍋-1」グランプリ
グランプリ獲得



2016年 よこすかカレーフェスティバル2016
全国ご当地カレーグランプリ
「カレーマスター賞」受賞



2018年 ニッポン全国鍋グランプリ2018
「ヨシケイ賞」受賞



各務原キムチ
マッヅ

