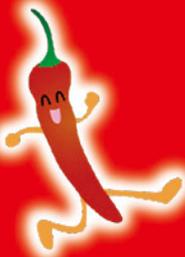


各務原キムチ

かかみがはら



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

キムビ〜



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、キムチによく合う食材であること、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!!



これをきっかけに、新たなご当地グルメとして一気に注目を集め、大手コンビニチェーンや食品メーカーなどから次々と商品開発タイアップのお声がかかるようになり、各務原キムチ関連商品やご当地限定メニューが数多く誕生しました。

誕生のストーリーがNHKドラマに

そしてついに、各務原キムチの誕生ストーリーが貫地谷しほり・ユナク主演による「恋するキムチ」としてドラマ化されるまでに…!

NHK岐阜開局70周年記念として製作されたこのドラマは、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!

誕生からはや15年以上が経ち、地元では「市の特産品」「わが町の味」としてすっかり定着した「各務原キムチ」。今では、市のふるさと納税の数ある返礼品の中でも人気の品となっています。

現在はその名をさらに広めるため、各地のグルメイベントへの参加やイベントでのキムチの即売など全国行脚の活動に積極的に取り組んでいます。こうした各務原キムチのPR活動を通じて、地域の活性化をめざしているのです!

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
食品栄養科学科 客員教授
小川 宣子

各務原キムチ イメージ 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〜」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愛されキャラですが、グルメイベントに登場すると、顔出してしゃべったりも…!? 見かけたら、ぜひ声をかけて下さいね!

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

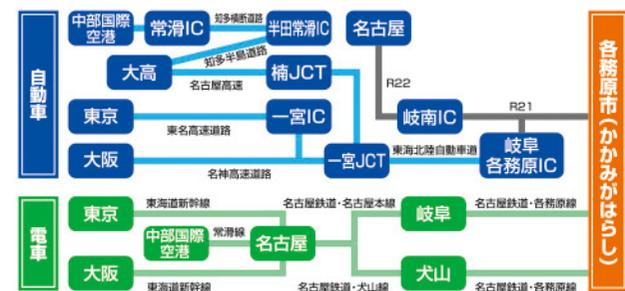
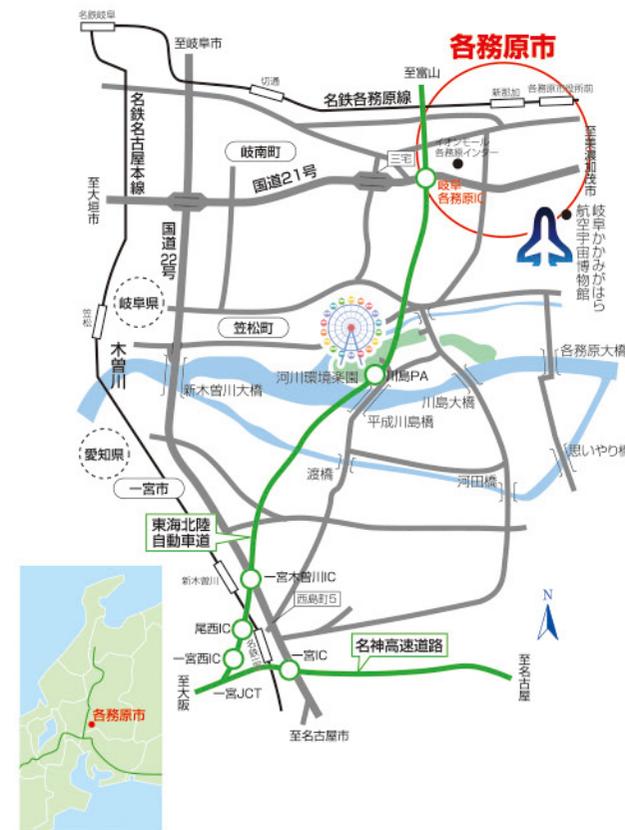
通りすがりのみなさんも ちょっと聞いてくださいな
各務野育ちのお野菜たっぷり そんなキムチができました
(僕キムぴ〜!)

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 たっぷり清かって 今日モタ焼けキムチ色
(アンニョン ハセヨ〜)

※繰り返し

各務原市へのアクセス



2024.7.3.000

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/>



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

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れば、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いり子を冷ましておく。



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、回り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った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長さに切ったなら松の実を加え、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

いよいよ最後の仕上げ。白菜にヤンニョムをぬったら、完成まであわずか!

つくり方

①白菜の塩漬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。



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て、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がオススメ。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!

さばのキムチ煮を作ろう



材 料(4人前)

さばの切り身4切れ、各務原キムチ150g、ニラ3~4本 煮汁(水1カップ、醤油大さじ2、酒大さじ1、みりん大さじ1) キムチの漬け汁大さじ1

キムチは漬け汁ごと加えて、旨味を生かすよ。酸味の出たキムチで作るとさらに美味しい!

つくり方

- ①さばは皮側に十文字の切り込みを入れる。
- ②各務原キムチは食べやすい大きさに切る。
- ③ニラは5センチ長さに切る。
- ④鍋に煮汁の材料を入れて強火にかける。煮立ったら中火にして、鯖の切り身を並べ入れる。
- ⑤キムチの漬け汁を鍋の上から回し入れる。続いてキムチを鍋の間に入れる。
- ⑥落し蓋をし、時々、煮汁を回しかけながら弱火で10分ほど煮る。
- ⑦仕上げにニラを散らして、ひと煮立ちさせたらできあがり。

煮る際は落し蓋をすると良いよ。

各務原キムチ認定商品



【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/衛安積
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

各務原キムチマップ



各務原キムチ



各務原キムチ販売店

(2024.7.1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 9:00~18:00(土日祝20:00)
休 河川環境楽園休園日
駐車場有

2 イオンスタイル各務原インター店

〒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

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

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

5 ピアゴ各務原店

〒504-0912
各務原市那加桜町1-72-1
☎0570-009201
(ナビダイヤル)

営 9:00~21:00(一部専門店除く)
休 年中無休
駐車場117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 7:00~23:00
休 無休
駐車場有

7 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 7:00~23:00
休 無休
駐車場140台

8 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

9 愛と奉仕の店 スーパーサイ

〒504-0856
各務原市蘇原島崎町2-22
☎058-389-3823

営 8:30~19:00
休 月曜日
駐車場30台

10 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
☎0570-009395
(ナビダイヤル)

営 9:00~21:00(一部専門店除く)
休 無休
駐車場1600台

11 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

12 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

13 平和堂うめま店

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

営 9:00~21:00(一部専門店除く)
休 1月1日
駐車場300台

各務原キムチのご紹介

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

○お問い合わせ
「キッチンパートナー ヤマワ」 TEL 058-385-1561

○お取り寄せはこちらから
ヤマワ Yahoo!ショッピング (休止中)
※お電話でも受け付けます

カネミツ



- ・カネミツ各務原キムチ
320g、200g
- ・カネミツ各務原キムチ 減塩

○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け付けます

ヤマサン



- ・各務原キムチ極うま
200g

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。

○お問い合わせ
「ヤマサン」 TEL 0586-77-6005

各務原キムチ認定料理取扱店

(2024.7.1現在)

1 オアシスパーク屋台村(水野産業)

共通食事利用券
利用可能店舗



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 10:00~16:00
休 平日休業 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か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 10:00~16:00
休 平日休業 駐車場有

3 かわしまファーマーズ



各務原キムチカレーライス

オリジナルのブレンドカレーに、各務原キムチをトッピング。さらに、香味野菜をふんだんに使用した飽きのこないカレーに仕上げ、お子様にも抵抗なく召し上がっていただけるようマイルドなカレーライスとなっております。

DATA

〒501-6021
各務原市川島笠田町(河川環境楽園内)
☎0586-89-8855
営 7:00~22:30
(L030分前)
休 無休 駐車場有

6 幸せのたこ焼き たこばやし

共通食事利用券
利用可能店舗



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(祝除く) 駐車場30台

7 焼肉 りんぎゅう

共通食事利用券
利用可能店舗



旬菜各務原キムチ

各務原を愛する焼肉りんぎゅうが、地元の食材にこだわり作ったオリジナルキムチ。サラダ感覚でお肉のお供にもぴったりです。

DATA

〒504-0945
各務原市那加日新町3-19
☎058-372-5855
営 16:00~22:30
(L030分前)
休 火曜日 駐車場有

8 焼肉 大翔

共通食事利用券
利用可能店舗



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

11 窯処 コジコジ Cosi-Cosi

共通食事利用券
利用可能店舗



各務原キムチの チーズクリームピザ

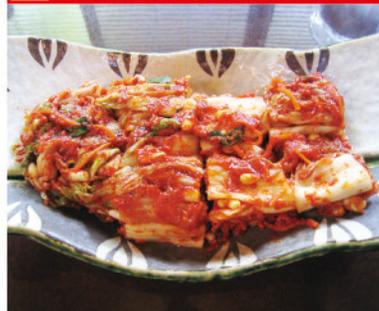
各務原キムチをトッピングしたチーズクリームピザを当店自慢の新窯で一気に焼き上げました。クリームとチーズ、各務原キムチの絶妙な組み合わせをお楽しみください。

DATA

〒504-0844
各務原市蘇原吉新町1-15
☎058-322-4907
営 平日17:30~23:00
土日祝11:30~14:00、17:30~23:00
休 火曜日、水曜日 駐車場有

12 中嶋屋本店

共通食事利用券
利用可能店舗



各務原キムチ

熟成されたキムチです。材料にこだわりの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4-61
☎058-389-7380
営 17:00~23:00
(土・日・祝)16:00~23:00
休 月曜日 共同120台

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

共通食事利用券
利用可能店舗



各務原キムチバーガー

パ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
各務原市鶴沼三ツ池町1-151
☎058-371-3002
営 11:30~14:30、17:30~23:00
休 月曜日ディナータイム、火曜日 駐車場15台

14 うどん 萬歩軒

共通食事利用券
利用可能店舗



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
各務原市鶴沼大伊木町6-16-1
☎058-385-3758
営 11:00~15:00
17:30~21:00
休 木曜日 駐車場20台

4 AROWANA GARDEN(アロワナガーデン)



各務原キムチの焼き鳥重
塩たれにじっくり漬け込み、香ばしく焼き上げた炭火焼き鳥に各務原キムチの組み合わせがとて人気のメニューです。

DATA
〒501-6021
各務原市川島笠田町(アクアトぎふ1F)
☎0586-89-5200
営 9:30~18:00(LO 30分前)
(土日祝 9:30~19:00(LO 30分前))
休 河川環境楽園休園日 駐車場有

9 やきにく 喜咲 共通食事利用券
利用可能店舗



各務原キムチ
丁寧な仕込みによる手間暇かけた自家製キムチ。辛さ控えめで、甘辛く仕上げました。

DATA
〒504-0837
各務原市那加斐田町16
☎058-227-4141
営 17:00~22:30
(LO30分前)
休 火曜日 駐車場10台

15 くらかい 共通食事利用券
利用可能店舗



ベーコンと各務原キムチのホワイトパスタ
キムチの辛味とホワイトソースのコクとまろやかさが絶妙にマッチング! デイナーではもちろん、ランチにも召し上がっていただけます。

DATA
〒509-0135
各務原市鶴沼羽場町4-225
☎058-370-1966
営 8:30~14:30、17:30~21:00
休 月曜日ディナータイム、火曜日 駐車場有

5 パラパウント 共通食事利用券
利用可能店舗



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〜りかけて熟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(祝除く) 駐車場30台

10 創作料理 すくな 共通食事利用券
利用可能店舗



各務原キムチと牛肉もやし
各務原キムチのピリ辛感と国産牛の甘みがちょうど良く、美味しく仕上がりました。

DATA
〒504-0911
各務原市那加門前町3-53 ニュー那加サブプラザ1D
☎058-338-2103
営 11:30~13:15LO
17:00~22:30LO
休 火曜日、第3日曜日 共同駐車場有

移動販売 K AND K



鶏皮チップス 各務原キムチ味
カリッと揚がった鶏皮にキムチのピリ辛がやみつきになる。

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! →



ふるさと納税で各務原キムチを応援しよう!



各務原キムチセット 冷
『各務原キムチ』がいろいろ入った詰合せセットです。是非、ご賞味ください。
各務原キムチ本格風×2
各務原キムチ和風あっさり×2
各務原キムチカクテキ×2
各務原キムチカレー中辛×4
各務原キムチの素
寄付金額 **19,000円以上**
提供：株式会社ヤマワ
TEL:058-385-1561

キムチ日本一の都市研究会では、各務原市へふるさと納税をしていただくと、寄附のお礼として

各務原キムチ認定料理店12店舗^{※1}で使える

共通食事利用券^{※2}をお届けしています。

上記各務原キムチ認定料理取扱店の共通食事利用券利用可能店舗このマークが目印

自己負担 実質**2,000円**で各務原キムチグルメをお楽しみいただけます!

地域活性に貢献しながら、お得に**共通食事利用券**をゲットして、税金も控除^{※3}。

お申し込みはこちらから

発行：キムチ日本一の都市研究会

※1 2024年7月1日現在 ※2 キムチ料理以外のメニューにもご利用頂けます。 ※3 所得税や住民税から控除されます。

