
韓国食材 100% 野菜のうまみを生かした本場の味
「高矢禮(ゴシレ)白菜キムチ」、9月4日発売開始

BOF international, Inc. (本社:東京都港区、CEO:裴 聖雄)は、2008年9月4日より、韓国伝統料理店「高矢禮(ゴシレ)」が監修した『高矢禮白菜キムチ』を全国のスーパー、デパートなどで展開いたします(製造・発売元:韓国農協インターナショナル株式会社)。

『高矢禮白菜キムチ』は、韓国伝統料理店「高矢禮(ゴシレ)」の味を味わっていただけるよう、高矢禮の料理顧問が直接工場に出向いて指導し、レシピも一から見直したこだわりのキムチで、韓国伝統の低温発酵製法で作られた本場の味です。ミネラルがたっぷりと含まれた深い味わいの中に、野菜のうまみを存分に感じていただけます。また、韓国の農協が栽培から製造までを行っており、徹底した衛生管理のもと韓国産の厳選された食材だけを使用しております。『高矢禮白菜キムチ』は、食にこだわりを持つ方々に、安心してお楽しみいただけるキムチです。

【高矢禮白菜キムチ 概要】

発 売 日	2008年9月4日
容 量	300g
価 格	600円
賞 味 期 限	51日
製 造 元	順天農協キムチ加工工場
お問合せ窓口	03-5351-5321

<特徴>

- ①こだわりの本場の味「高矢禮」の料理顧問イ・ジョンスン氏が直接工場に行き指導して作りました。「高矢禮」のキムチとしてふさわしい味を目指し、レシピを一から見直しております。ミネラルが豊富に含まれるメシマコブのエキスで深みを出しながら、玉ねぎを使って甘さを引き出しておりますので、マイルド且つ上品なあっさり味で食べやすく、素材そのもののうまみも十分に感じていただけるものに仕上げています。また、本格発酵食品でありながら酸っぱくならない独自の製法を開発。美味しさが長続きます。
- ② 韓国の農協が作った安心・安全なキムチ『高矢禮白菜キムチ』を生産する工場は、利沙川(イサチョン)の豊かな水に恵まれた曹溪山(チョグセサン)の麓、韓国の食のふるさとといわれる順天市にあります。工場は、食品の衛生管理の手法である HACCP の認証を受けており、徹底した衛生管理のもと製造されています。また、原料である白菜・唐辛子の栽培から商品の製造に至るまで、全て一貫生産しており、生産者の顔が見えるキムチです。



《伊勢丹新宿店にて販売会を開催》 発売前に『高矢禮白菜キムチ』が味わえる!

場所: 伊勢丹新宿店本館地下1階 シェフズセレクション/プロモーションコーナー

期間: 2008年8月29日(金)~31日(日)

時間: 午前10時~午後8時まで(1日300個限定、無くなり次第終了)

高矢禮(ゴシレ)について

2006年8月に東京・白金に開店して以来、大切な食べ物に対する、韓国の伝統から生まれた礼の心を意味する“高矢禮”のコンセプトのもと、韓国伝統の美である「調和」と「おもてなしの心」を現代に再現、提供しております。“高矢禮”の全メニューの監修は、韓国皇室宮廷料理の継承者であり、韓国ドラマ『宮廷女官チャングムの誓い』で料理監修を務めた姉をもつハン・ボクジン教授が行いました。アートディレクターとしては、有名女性ファッションブランド「KUHO」のプロデューサーであり、韓国映画『スキャンダル』（ペ・ヨンジュン主演）で美術監督を務めたチョン・グホが担当し、インテリア・食器だけでなく、店員の衣装であるハンボクのデザインまで手がけました。ペ・ヨンジュンは、“高矢禮”プロジェクトのコンセプト作りから積極的に参加し、かねてから心の中であたためていた韓国伝統の食文化への思いを実現しました。2008年9月には「高矢禮」でご提供しているコンセプトとメニューに基づき、あらたに“火”をテーマとした韓国居酒屋料理店「高矢禮 火」のオープンを予定しており、食事を通して更に奥深い韓国文化を体験いただける店舗を目指してまいります。

BOF international について

BOF international, Inc. (BOFi) は、韓国の KEYEAST および BOF がこれまで培ってきた実務経験とノウハウをもとに、ペ・ヨンジュン、ソ・ジソブなど所属アーティストのマネジメントをはじめ、スター発掘・イベント企画など日本におけるアジアコンテンツの更なる普及活動を一層活性化することを目的とし、設立いたしました。韓国伝統料理店「高矢禮(ゴシレ)」の運営会社「株式会社エイ・キッチン」の事業も吸収し、外食事業にも注力するなど、アジアの文化交流の推進を図っております。

BOFi は今後、一歩進んだ日・韓文化交流に貢献することができるエンターテインメント企業として社会に寄与していくことを目指してまいります。