

「生きてるキムチ」モンドセレクション2017、2年連続金賞！
～自然発酵手作り白菜キムチ～

有限会社天平フーズ(本社：滋賀県高島市、代表：池田 均)は、2017年5月29日マルタ共和国にて行われました「モンドセレクション 2017 授賞式」にて自然発酵をさせた手作り白菜キムチが金賞を受賞致しました事を報告いたします。本年度、2年連続(2016.2017)の金賞受賞となります。



弊社のキムチは、1つ1つ丁寧に手作りし、自然発酵を促した乳酸菌豊富なキムチです。時間の経過とともに発酵が進み味の変化をお楽しみいただける「生きてるキムチ」。現在、日本国内で普及しているキムチは、キムチ液に漬け込むだけの浅漬けタイプが主流ですが弊社のキムチは本場・韓国同様に自然発酵(乳酸発酵)を促す方法で製造しております。これにより酸味が増し味わい深くなり、さらに発酵食品の効能とも言われる美肌・デトックス・便秘解消といった効果も期待することができます。2003年発売開始より全国有名百貨店、大型スーパーの催事販売で365日お客様の生の声を聞きながら鍛えられた自慢の味です。

モンドセレクションという賞を頂き、皆様により安心安全な商品をお届けする1つの目安になればと思っております。今後も、高い品質を目指し、お客様の楽しく美味しい食卓、生活へのお手伝いができるよう、より一層努力してまいります。本年、全国推薦観光土産品連盟が主催する「第57回全国推薦観光土産品審査会」の推奨品としても認定頂きました。



甘口白菜キムチ 500g ※木箱梱包 ¥1,389(税抜)

HP本店 <http://tenpeishop.com/?pid=95358175>

楽天市場 <http://item.rakuten.co.jp/monsieurbarbe/monde-1/>

会社概要

会社名：株式会社天平

代表者：池田 均

設立：1982年7月

所在地：滋賀県高島市新旭町太田 775 番地

TEL：0740-25-5225 FAX:0740-25-5034

URL：<http://www.tenpei.com/index.html>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社天平

担当：池田 知奈美

Tel：0740-25-5225

E-Mail：net-info@tenpei.com