

オモニの手作りキムチと 「菅沼果樹園」の梨のものがたり

ソウルカルビ 🍷



偶然の出会いから生まれた 信頼のご縁

オモニの手作りキムチの味を支える重要な素材が、長野県松川町「菅沼果樹園」様の梨です。当店代表との偶然の出会いから、この素晴らしいご縁が生まれました。現地へ足を運び、農園で育まれた梨を口にした際、そのみずみずしさと豊かな甘みに深く感動いたしました。農園主様の作物に対する真摯な情熱と、当店の「**手作りの美味しさと安心をお届けしたい**」という信念が合致し、毎年仕入れ契約へと発展いたしました。



創業以来守り続ける、 オモニの手作りキムチ

ソウルカルビでは創業以来、素材選びを大切にし、オモニが一つひとつ心を込めて仕込む手作りの味を守り続けています。

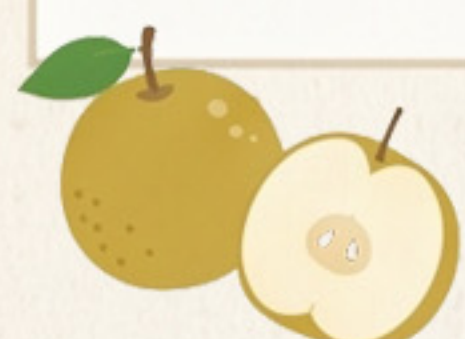
りんごやパイナップル、そして「菅沼果樹園」様の育んだ梨といった三種の果実を惜しみなく贅沢に使用。生姜やニラで凛とした辛味を効かせ、発酵を進めすぎない浅漬けで素材本来のやさしい甘みと息づかいを大切に仕込んだ、焼肉の旨みを最大限に引き立てる当店自慢の逸品です。



畑の思い、
ソウルカルビ
の味に

畑の恵みを大切に フードロス削減への貢献

自然の中で育つ果実には、天候や枝の擦れなどによる「傷あり梨」が生じますが、果肉の品質や本来の美味しさには変わりはありません。当店では生産者様が丹精込めた作物を無駄にしないため、名物キムチの仕込みにとどまらず、特製梨ジュースや梨シャーベット等の自家製商品へ幅広く活用し、店頭でも特別価格にて数量限定販売いたします。



お肉とともに、この特別な素材のストーリーもお楽しみください！

