



発行 東金商工会議所広報委員会
発行部数 21,640部
〒283-0068 東金市東岩崎1番地5
TEL0475-52-1101/FAX0475-52-1105
http://www.togane-cci.or.jp/
✉:info@togane-cci.or.jp



チャレンジ大賞 富子の手作りキムチ

日本人の味覚に合わせたキムチ開発

1月9日に当所で新年賀詞交歓会が開催され、当日、「新技術・新製品・新役務を開発、生産または提供している企業」、「多くの消費者から支持を受けている企業」を表彰する東金商工会議所チャレンジ大賞元氣経営部門として2社が受賞されました。今月はその1社「富子の手作りキムチ」の代表の清宮富子さんにお話を伺いました。

Q. 創業のきっかけを教えてください。

A. 私が勤めていた飲食店で、手作りキムチを販売したのがきっかけでした。そして、キムチを食べたスーパのバイヤーの方が「ぜひ当社で販売をしたい」とお願いされ、最初の取引がはじまり、2008年に創業しました。その後、口コミから、取引が広がり、本当に皆様に感謝しています。

Q. 消費者の口コミから販路が広がるのは、商品に魅力があるからだと思えます。ぜひ、清宮さんのキムチ製造で工夫していることを教えてください。

A. 日本でキムチを製造する際に苦労したのが、日本の白菜は韓国白菜と違って水分の量が多く、甘みも韓国の白菜とは違うため、韓国と同じ製法だと水っぽく、酸っぱくてキムチの辛さを出すことがで

きませんでした。日本の白菜に対応した製法を研究したことにより、独自のキムチを開発しました。

Q. なるほど、そんな工夫から清宮さんのキムチには他のキムチにはないおいしさを出すことができるんですね。ぜひ、次にその味へのこだわりを教えてください。

A. 私は「辛い」「すっぱい」だけのキムチではなく、日本人に合わせた味付けをしています。日本人の味覚に合わせるために甘さを出すのですが、砂糖は甘いだけの白糖ではなく、風味のある三温糖を使い、隠し味に甘みの多い青森県産のリンゴを使うことで絶妙な「甘辛さ」をだしています。塩分は控えめのキムチを目指していますが、その塩も妥協せずこだわりの塩、水もイオン水を使っています。辛さだけは、日本の唐辛子ではだせない辛さを出すために、韓国



新入社員セミナー(ぎっちりみっちり2日間コース)
“社会人の心構えとマナー”をしっかりと叩き込みます!!



中小企業にとって、いかに早く新人を育てるのが大変重要な課題です。新人の早期戦力化が可能になれば、企業にとって大きな経営力強化に繋がります。本研修では、早くビジネスに慣れ、社会人としての自覚を身につけられるよう、社会人としての心構えからビジネスマナー・エチケットなどの基礎的な知識を習得してもらいます。新人育成のために、企業の繁栄のために多くの受講をお待ちしています。

- | 主な講座内容予定 | 1日目 | 2日目 |
|------------------|----------------|-----|
| 1. オリエンテーション | 1. 一日目の振り返り | |
| 2. 自己分析(交流分析) | 2. 信頼を高める電話対応 | |
| 3. 企業人の意識と行動 | 3. ビジネス文書の基本 | |
| 4. 社会人としてのマナーの把握 | 4. 来客対応と訪問のマナー | |
| 5. 仕事の基本的な進め方 | 5. 今後の自己発展へ向けて | |
| 6. コミュニケーションの大切さ | 6. 講師のまとめ | |
| 7. 一日のまとめ | | |

- ◆日時: 4月18日(木)・19日(金) 10:00~16:00
- ◆会場: 東金商工会館 1階ホール
- ◆対象者: 新入社員を含めた入社5年未満のフレッシュマン(両日参加できる方)
- ◆締切: 4月12日(金)まで(または定員に達した日)
- ◆定員: 40名(先着受付順)
- ◆受講料: 会員5,000円 非会員10,000円(受講者1名につき)
※受講料にはテキスト代・昼食代を含みます。
- ◆申込: お電話又は後日、会員様へお送りします申込書をFAX後、東金商工会議所まで受講料を窓口または事前に下記指定口座へお振り込みください。
千葉銀行東金支店(普通)1077227 東金商工会議所 東金中小企業相談所
- ◆主催: 東金商工会議所 / 中小企業相談所
- ◆共催: 商業部会・工業部会・交通部会・サービス部会



Q. 最後に受賞の感想やこれからやっていきたいことを教えてください。

A. このたび栄えある賞をいただけたのも、多くの皆様、お客様、取引先の方のおかげです。ありがとうございます。私ができることは、こだわりの持ったおいしいキムチを皆様に届けられるように頑張るだけです。

会議所より
清宮さんありがとうございます。季節の野菜の品質に合わせて味を調整するため、機械には作り出せない味の「富子の手作りキムチ」を届けるために、清宮さんは早朝から仕込みをはじめ、商品を運ぶのは柏市や流山市まで配達し、その後、東金に戻り、パック詰め、翌日の仕込みの準備の重労働をたった一人で行っています。日本人に合わせた味つけ製法を確立し、コクとうま味が評判となり、県内各地



から取引照会がきています。美味しい商品が消費者の支持を受ければ、一人で経営している零細企業でも、大手スーパーと取引し売上を伸ばすことができる手本になる「富子の手作りキムチ」でした。

富子の手作りキムチ
代表 清宮富子
http://tomiko-kimuchi.com/

結婚相談

初婚 再婚 未入籍

つくもブライダル企画

☎ 0475(54)4188
☎ 090-4618-8090
📍 東金市田間1-12-20

暮らしの「不便」解消します!

網戸修理・取付 自然の風で節電対策に!

玄関の開け閉め 戸車交換 見違えます!

刃物とぎ 鎌・包丁・ハサミ 新品の切れ味に!

ガラス・カギ・ブラインド・ドアチェック……
家庭内の不便なこと何でもご相談ください!

=大島屋金物店=
0475(52)2187
東金市東金1008

沢村獣医科病院
Sawamura Veterinary Hospital

CT・腹腔鏡設備、鍼灸治療、毎日診察、Dog Cafe

〒283-0067 千葉県東金市東上宿6-37
TEL.0475(52)3935
FAX 0475(52)3918
URL http://www.jyu-i.com

タニノイアールスペース企画 第2弾! 展示中!

— 展示 —
日吉台・馬上みつ子さん
パッチワーク作品展

— 展示・販売 —
東金市・氏芸みはし 佐久間さん 名入れ湯呑
市原市・布花工房ミモザ 山田さん 布花作品
匝瑳市・遠山たんたん氏 ネームインボエム
東金市・三上さん ちりめんフラワー

ギフトセンター **0475(54)1407**
ニ / イ 木曜定休
10:00~18:00