

粉類

人気のホットクをご自宅で作れる
ホットクミックス。
本格チヂミを家庭で焼くにはチヂミ
の粉。健康派におすすめのミスカル。

オットウギ・オ뚜기
チヂミの粉
오뚜기 부침가루

外はカリッ、中は
モチリしたチヂ
ミが作れます。



商品コード	容量	価格
7210-0010	500g	262円
7210-0030	1kg	470円

オットウギ・오뚜기
天ぷら粉
오뚜기 튀김가루

小麦粉、さつまいも
でん粉、米粉、にん
にくの入った韓国的
の天ぷら粉。



商品コード	容量	価格
7230-0010	1kg	486円

どんぐり粉
도토리묵 가루

韓国の伝統的な食べ物
「トトリムク」を作ると
きに使います。



商品コード	容量	価格
7230-0090	400g	1,166円

チョンボ粉
청포묵 가루

清蒲（チョンボ）ムクの
原料になる緑豆粉です。



商品コード	容量	価格
7230-0240	400g	1,242円

HIROBAのレシピ

キムチチヂミ



材料

- ・チヂミ粉・・・200g
- ・水・・・300ml
- ・キムチ・・・適量
- ・豚小間切れ・・・50g
- ・玉ねぎ・・・1/4個
- ・ごま油・・・適量

1. ボウルにチヂミ粉と水を入れ、混ぜ合わせる。
2. 1にざく切りにしたキムチと豚の細切れ、細切りにした玉ねぎを加え、混ぜ合わせる。
3. 時間があれば2のタネを冷蔵庫で30分ほど休ませる。
4. 熱したフライパンにごま油を適量ひき、中火で両面を2分くらいずつ焼く。中まで火が通ったら最後にごま油をまわしかけ、強火にして両面カリッとさせるまで焼く。（焦げないように気をつける）
5. 食べやすい大きさに切り分け、お皿に盛りつけて完成。キムチで味が付いているが、お好みでタレをつけてもよい。

清淨園・청정원
チヂミの粉
청정원 부침가루

キムチ、ニラ、海鮮などの材料と
合わせて美味しい手作りのチヂミ
をお楽しみください。



商品コード	容量	価格
7210-0060	350g	262円
7210-0050	1kg	583円

※写真は調理イメージです。

星印のいりごま
볶은깨

厳選した胡麻を精選・水洗い
し、ほどよく煎り上げました。



商品コード	容量	価格
3110-0100	500g	572円
3110-0120	1kg	920円

チョヤ・초야
えごまの粉
들깨가루

ワカメのスープや和え
物などの料理に入れる
と香ばしい味が出ます。



商品コード	容量	価格
7230-0080	500g	842円
7230-0030	1kg	1,555円

チョヤ・초야
ヨッキルム
엿기름

韓国伝統飲料シッケを
作る時の材料。



商品コード	容量	価格
7230-0140	400g	445円

直火焙煎
すりえごま

직화구이 들깨가루

使い易い少量タイプです。
必須脂肪酸α-リノレン酸含有



商品コード	容量	価格
7230-0530	70g	214円

SOLPYO・솔표
カラシ粉
겨자



商品コード	容量	価格
7230-0230	200g	496円

シナモンパウダー
계피가루

お菓子作りに、香りづけ
などにとっても便利なシナ
モンパウダー。



商品コード	容量	価格
7230-0050	200g	442円

白雪・백설

餅米ホットクミックス

참쌀호떡믹스

生地の中にジャムミックスを入れて焼くだけでアツアツ美味しい～ホットクが作れます！



※写真は調理イメージです。

商品コード	容量	価格
7230-0160	270g	389円
7230-0170	400g	573円

冷凍ジョンノホットク 냉동 종로호떡

・電子レンジ調理時 (1枚基準-1分30秒)

包装ビニールに少し穴を開けた後、電子レンジ用の器にのせて調理します (500W 基準)。

・フライパン調理基準 (5-6分)

冷凍製品を袋から取り出し、フライパンにのせ、中/弱火で両面をこんがり焼き、出来上がり。

※冷凍

商品コード	容量	価格
2250-0600	220g	390円
2250-0750	330g	576円



新大久保名物

冷凍新大久保名物ソウルホットク

냉동 신오쿠보명물 서울호떡

作り方は超簡単

凍ったままのホットクを袋から取り出し、電子レンジ用のお皿に移します。ラップをかけずに2分位 (700W) 加熱してお召し上がりください。

※冷凍

商品コード	容量	価格
2250-0480	60g×3枚	454円



※写真は調理イメージです。

班家名品・빈가명품

米粉

멥쌀가루

お餅やお菓子、パン作りなど、様々な料理に使えます。



商品コード	容量	価格
7230-0220	1kg	669円

班家名品・빈가명품

餅米粉

참쌀가루

お餅、チヂミなどに入れるともちもちした食感に仕上がります。



商品コード	容量	価格
7230-0020	1kg	734円

チョヤ・초야

もち米粉

복합참쌀가루

手作りのお餅やお菓子作りなどにお使いください。



商品コード	容量	価格
7230-0120	1kg	1,280円

チョヤ・초야

cong-gus-su用

炒豆粉

콩국수용 콩가루

夏の麺料理「cong-gus-su」のスープ材料です。



商品コード	容量	価格
7230-0210	850g	1,036円

チョヤ・초야

炒豆粉 (きなこ)

볶은 콩가루

韓国産大豆を100%使用。温めた韓国餅にかけて食べてもおいしい。



商品コード	容量	価格
7230-0200	400g	583円

チョヤ・초야

チョヤミスカル

(雑穀粉)

미숫가루

水にといて飲むと朝食や夜食などに便利。



商品コード	容量	価格
7230-0100	1kg	853円

セール
新商品
特集

キムチ
辛辛・お酢
豚足

コチュジャン
デンジャン
唐辛子

調味料
たれ

豚頭
豚足
海産物

蔘鶏湯
レトルト
缶詰

ムク
冷凍食品

韓国焼酎
マッコリ
酒類

ドリンク
紅茶・お茶
健康食品

お菓子

韓国ラーメン
冷凍
麺類

トッポキ
トック

粉類
ごま
えごま

韓国のり
わかめ

農産物
野菜加工品
乾物

穀類
韓国伝統餅

雑貨類
食器類