

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
にくのに入った韓
国式の天ぷら粉。



商品コード	容量	価格
7230-0010	1kg	486円

HIROBAのレシピ トトリムク



材料

- ・どんぐり粉・・・100g
 - ・水・・・900ml
 - ・塩・・・2/3ts
 - ・ごま油・・・1/2ts
1. 水とどんぐりムクの粉を混ぜ、鍋に移す。ヘラなどでかき混ぜながら強火で煮る。
 2. 約5分後、とろみがつくようになったら、塩とごま油を加えて火を最も弱めた状態で引き続きかき混ぜながら煮込む。
 3. 20分間かき混ぜながら煮込んだら、ムクの粘り気が一層増し、ヘラですくっても落ちづらくなる。火を止めてごま油を塗った容器にムクを注いで表面を整え、フタをしてから冷ます。
 4. 冷ましたムクを冷蔵庫の中に半日程度置いておき、切り分けて食べる。

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するまで焼く。(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。

SALE

商品コード	容量	価格
7210-0060	350g	262円
7210-0050	1kg	589円



チョヤ・초야
えごまの粉
들깨가루

ワカメのスープや和え
などどの料理に入れ
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

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

どんぐり粉
도토리묵가루

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

チョヤ・초야
ヨッキルム
엿기름

韓国伝統飲料シッケを
作るための材料。



商品コード	容量	価格
7230-0140	400g	445円

チョンポ粉
청포묵가루

清蒲(チョンポ)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

シナモンパウダー
계피가루

お菓子作りに、香りづけ
などにととても便利なシナ
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

찰쌀호떡믹스

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!



商品コード 7230-0170 容量 400g 価格 573円



白雪・백설

抹茶味 餅米ホットクミックス

녹차맛 찰쌀호떡믹스

人気のホットクミックスに抹茶味が登場。



商品コード 7230-0150 容量 400g 価格 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、フライパンに入れ、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 2250-0600 容量 220g 価格 390円
2250-0750 容量 330g 価格 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 2250-0480 容量 60g×3枚 価格 389円



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 7230-0220 容量 1kg 価格 669円

班家名品・빈가명품

餅米粉

찰쌀가루

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 7230-0020 容量 1kg 価格 734円

チョヤ・초야

もち米粉

찰쌀가루

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 7230-0120 容量 1kg 価格 1,280円

チョヤ・초야

コングッス用

炒豆粉

콩국수용 콩가루

夏の麺料理「コングッス」のスープ材料です。



商品コード 7230-0210 容量 850g 価格 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 7230-0200 容量 400g 価格 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 7230-0100 容量 1kg 価格 853円

セール
新商品
特集

キムチ
辛子・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

レトルト
夢鶏湯
団子

ムク
おでん
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