

## 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

### 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。

清浄園・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

**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  
などでの料理に入れる  
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

## 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。

**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

**チョンボ粉**  
청포묵가루

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

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

**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

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

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 x 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