



とことんこだわり 発酵キムチ

●400g ⇒ ¥500
●お得サイズ
(550g) ⇒ ¥600

●保存方法●
要冷蔵(14日前後)
パーシャルで20日前後

ワイスの手作りキムチの3つのこだわり!

😊 おいしさの源

発酵させて出荷しています。発酵したキムチは乳酸菌などによって作られたビタミン類が多く、酸味と辛味が調和した栄養豊富な食品

😊 安心の素材

新鮮国産野菜を使用。(白菜・大根・にら他)
* 青森産にんにく・高知産土しょうが

😊 こだわりのヤンニョム(キムチたれ)

韓国産唐辛子使用。
○アミ・イカ・エビ・ゴマ...18種類
○コラーゲン・セラチン・鉄分を含む

製造・小売 鉄板焼 ワイス

●宮崎店●

〒880-0002 宮崎中央通り2-12 タイムビル1F
TEL (0985) 25-0550 *PM6:00以降でお願いします。
ご注文はFAXでお願いします (24時間受付)
FAX (0985) 25-2713
090-2399-0027 (横山)

●大阪店●

大阪市大正区泉尾1-22-23 サントピア大正Ⅷ 1F
TEL・FAX (06) 6555-0115



コラーゲンは肌のハリと弾力の源!
セラチンはコレステロールを含まない
たんぱく質で動脈硬化の防止になります。

●おいしいアレンジ●

そのままで..
★キムチ鍋
★焼きそば、焼うどん
★炒め物に加えても!
刻んで..
★ラーメン・チャーハンに!
★お味噌汁・やっこにも!



ワイスのこだわりメニュー



韓国味カエリチリメン
45g ¥200



韓国味さきイカ
40g ¥200



みそだれ
120g ¥200



コチュジャン
120g ¥250



万能だれ
180cc ¥200



発酵キムチ●400g ¥500
お得サイズ●550g ¥600



100円
お得!
3点セット ¥500
(じゃこ・イカ・みそだれ)



もっと
お得な
セット!
お得意サイズ
3点セット(じゃこ・イカ・みそだれ)
発酵キムチ(お得サイズ)のセット ¥1,000

今晚のおかずどうしよっかな?

そんなお客様におすすめです。
ワイスの商品には安心の国産素材を使用しています。
晩ご飯のおかずにもお酒のあてにもピッタリ!
酸味と辛みの調和が絶妙な
ワイスのキムチは鍋物・炒め物・和え物など何にでも合います。
みそだれは生野菜と相性バツグン!です。

ワイスファンおすすめレシピ

お客様から頂いたおすすめのレシピです。その名も... ★きもちーずパン★

【用意するもの】①食パン ②キムチを刻んでマヨネーズをあえたもの ③ピザ用チーズ(とろけるチーズでもOK)

【作り方】簡単です!①に②をのせ③をのせ、トースターでやくだけ、焦げ目がついたら出来上がり!

★★ 簡単!・おいしいメニューをどんどんご紹介いたしますので楽しみに★★

ご注文方法

●FAXでお願いします。(24時間受付)
FAX(0985)25-2713
TEL(0985)25-0550
*PM6:00以降でお願いします。

キムチを扱う飲食店の方へ

まずは無料サンプルをご賞味下さい。
全国各地の皆様にご好評いただいている本格キムチ。サンプルを希望の方は、お気軽にお問い合わせ下さい。