

スンチャンとは？

「韓国コチュジャンの里」

スンチャン村でつくられる、名産地だけの味。



KOREA
SUNCHANG
韓国スンチャン村

- ◎世界長寿村
- ◎ミネラル豊富な水質
- ◎発酵に最適な湿度と温度

おいしい水と最適な気候。名品の味は風土の味だった！

スンチャン村は、韓国初の郡立公園カンチョン山はじめ豊かな山河に囲まれた、美しい村です。ミネラルが豊富な、地方特有の水質に恵まれ、世界に誇る長寿村でもあります。このスンチャン村で作られる「スンチャンコチュジャン」は、かつて朝鮮王朝への献上品として名を馳せ、今もその伝統が受け継がれています。さらに、年間の平均気温が13.2℃と涼しいうえに、72%という湿度は発酵の最適値とされ、雪に閉ざされる冬も、質の高いジャン(味噌)づくりに幸いです。韓国産の米を使用した伝統製法、そして独特の気候が、「コチュジャンの里」としての地位を不動のものとしているのです。スンチャン村の弊社工場では、昔ながらの製法を最新技術で管理し、由緒ある味を守り続けています。

合成保存料・着色料・化学調味料不使用の
“手づくり”製法を、最新システムで衛生管理。

スンチャン村の弊社工場では、昔ながらの製法を守って『スンチャンコチュジャン』が生産されています。風土に根ざした伝統製法に、高水準の衛生管理システムを取り入れることで、合成保存料や化学調味料を一切使わない自然なコチュジャンづくりを可能にしました。



高品質な
『スンチャンコチュジャン』



徹底した原料管理

米は韓国産米100%で、麴にはコチュジャン用の味噌麴を使用、どれも一等級の材料だけを厳選しています。

添加物に頼らない伝統製法

原材料の米、もち米、唐辛子、麴を、予め混ぜ合わせてから熟成させる伝統方式。
合成保存料・着色料、化学調味料は一切使いません。

最新技術で衛生管理

〈韓国コチュジャン業界初のHACCP指定工場〉
HACCP方式とは、危害防止のための重要管理点を特定して継続的にモニタリングし、異常に即応する仕組み。食品規格(Codex)委員会から発表・推奨され、国際的に認められている高水準の衛生管理システムです。

独自の研究開発による品質向上

〈液分離現象防止特許〉
コチュジャンを長期にわたって保管した際、液が分離する現象を防ぎます。

〈甘み増加の抑制技術〉
長期にわたって保管した際の糖化による甘み上昇を抑制します。