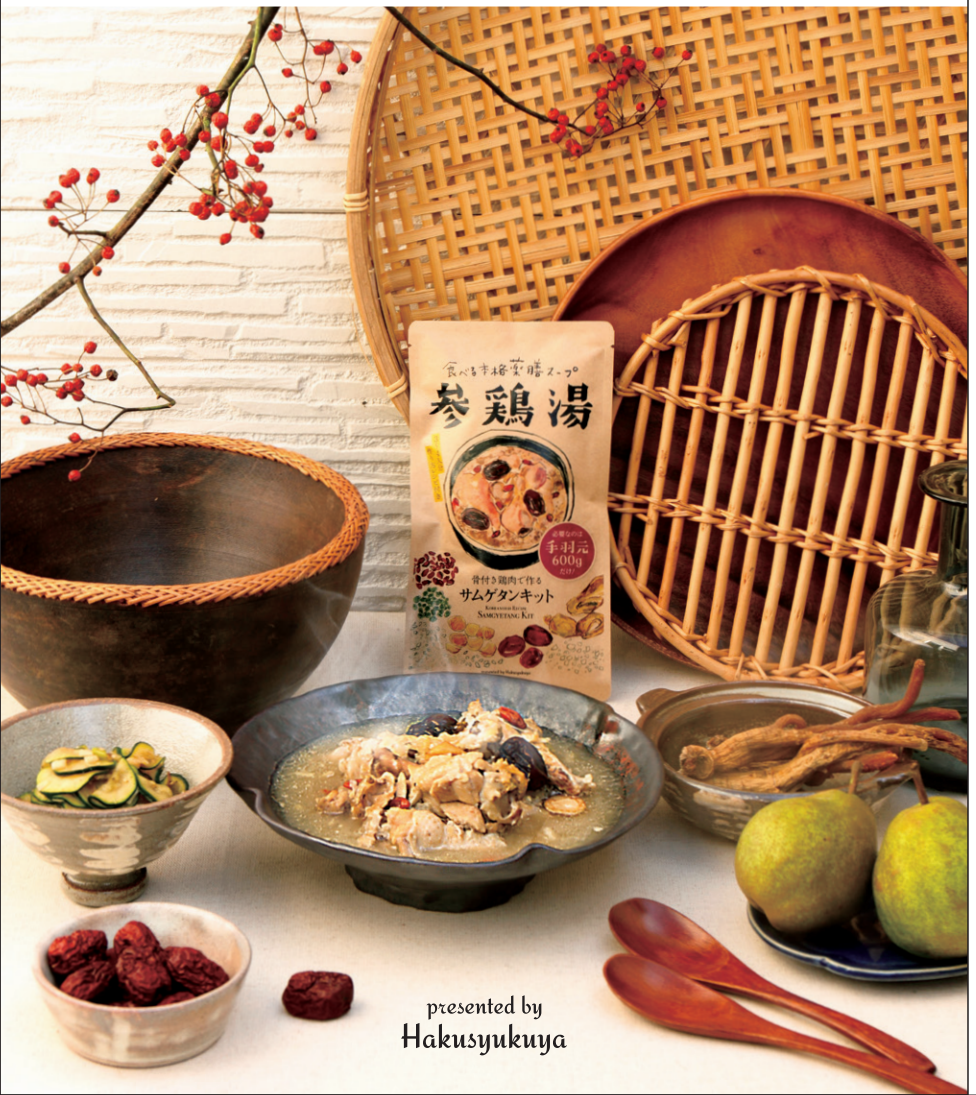
台所からコトコトきこえる幸せの音。

Samgyetang Style Book

vol.01



新商品

薬膳おやつ

なつめアーモンド

砂糖不使用
無添加
鉄分 2.37mg
カリウム 922mg
（100gあたり）

なつめの種を抜き、アーモンドを入れて分厚くスライスしました。
鉄分、カリウム、ビタミンB類など美容や健康に欠かせない栄養素がたっぷり入っています。素材の甘みを感じるやさしい味で、お子様や、妊婦さんにも安心してお召し上がりいただけます。

●なつめアーモンド 25g入り000円

博淑屋
Hakusyukuya

毎月抽選で
3名様に
当たる！

**博淑屋なつめアーモンド
新発売記念キャンペーン**

応募条件：インスタグラム博淑屋公式アカウント **@hakusyukuya** をフォローのうえ、**＃サムゲタンキット＃博淑屋** この２つのハッシュタグを添えてサムゲタンキットを使ったお料理の様子をアップしてください。毎月３名様へ博淑屋なつめアーモンド１袋をプレゼントいたします。（当選者には、「博淑屋」アカウントより該当アカウントへDMさせていただきます。）
※キャンペーンは予告なく終了することがございます。詳しくはサイトをご覧ください。

参鶏湯キットを大切な方へ

GIFTセットのご紹介

博淑屋の魅力を詰め込んだ、サムゲタンギフトセットです。
ラッピング・のしは、ご希望に応じて無料サービス致しております。
元気をあげたい方への贈り物にぜひどうぞ！

●サムゲタンギフトセット5,600円（送料無料）
〔参鶏湯キット×3、チョンラムドの塩×2、スプーン×4、箸×4〕

＼ご自宅用としても人気です！／

【ご注文方法・お問い合わせ先】

博淑屋
Hakusyukuya

http://samgyetang.style

サイトではお得なセット商品も取り扱っています。
アレンジレシピやコラムもお楽しみいただけます。

●オンラインショップ　サムゲタン スタイル　検索

※amazon、Rakuten 他でも取り扱い中です。

TEL 090-7868-7906　受付時間 平日10:00〜16:00

FAX 052-684-4027　年中無休 24時間

Samgyetang Style Book　vol.01　2021年2月1日発行　〒456-0074 愛知県名古屋市熱田区比々野町8番地

参鶏湯をコトコト煮込む間に
読んでみてください

博淑屋の参鶏湯に出会ってくれたみなさまへ

博淑屋 代表
井口 佐矢香

数ある商品の中から参鶏湯キットを手に取ってくださり、ありがとうございます。

皆様はどのようなきっかけでこの参鶏湯キットと出会ってくださったのでしょうか。滋養をつけたい、元気づけたい誰かのため、韓国料理が好き…などでしょうか。

最近では、「友人からの紹介で知りました」というありがたいお声も少しずついただくようになり、背筋が伸びる思いで日々活動させていただいております。

この参鶏湯キットは手に取ってくださった皆様のお気持ちに寄り添える商品で在りたいと考えています。その理由を、今からこの冊子でお話していきますので、ぜひご一読いただければ幸いです。

センマイナムルは
我が家の定番

荏胡麻の
キムチは
オモニの味付け

私がこの参鶏湯キットをつくろうと思ったきっかけは二つあります。

韓国出身の両親のもとで育った私は、子どもの頃から風邪をひいた時などに、母が家でつくってくれる参鶏湯が大好きでした。その母の味をたくさんの方に知って欲しいと思ったことが一つ。

二つ目は、肺がんを患って亡くなった父が、晩年私がつくった参鶏湯を食べて命を繋いでくれたことにあります。お医者様からは余命3か月と言われていたのにも関わらず、7年と11か月も永らえてくれました。父とゆっくり向き合うことができたこの数年間は、私にとってかけがえのない時間になったと同時に、完治することのない病気に向き合わねばならない状況は、とても辛くもありました。

この経験からいつか参鶏湯キットを世の中に出す時には、ただ美味しい、健康になる、というだけでなく、同じように困っている人の一助になればと考えたのが大きな理由です。

ちなみに屋号である「博淑屋」は、参鶏湯キットを開発するきっかけをくれた両親の名前から一文字ずつとって名づけました。

韓国の伝統的な参鶏湯は、丸鶏を一匹そのまま使って調理しますが、この参鶏湯キットは手羽元などパーツのお肉を使って調理することをおすすめしています。丸鶏をご家庭で煮込むのは大変ですし、パーツのお肉を使う方が煮込み時間が短くて済み、中までしっかりと火が通るので、結果、美味しい参鶏湯に仕上がります。これは私の母が家族のためにつくってくれていたレシピでもあります。

このキットは煮込む工程が必要なので、誰かの手が加わらないと食べることができません。手間はかかりますが、つくり手の愛情が加わり、いっそう滋養を増してくれるのではないかと思っています。

具材がひたひたにかぶるくらいの水加減をキープしながら、できれば1時間以上じっくり煮込むのが美味しくつくるコツです。澄んだスープが徐々に白濁し、薬膳と鶏のなんともいえない美味しい香りが立てば食べごろです。

どうかご自身のため、そして大切な方のため、お気持ちを添えてコトコト煮込んであげてください。

韓国・食材の旅

旅する薬膳

［韓国／錦山群・報恩群・全羅道］

美食の宝庫！

食材を探して韓国へ。

憧れの風景がここに！

参鶏湯をつくる夢の答えを求めて韓国へ

参鶏湯キットをつくる前のことです。私には韓国の素晴らしい食文化である「参鶏湯」を、日本の家庭でも手軽に調理できる新しい形に商品化して、たくさんの人にお届けしたいという夢がありました。けれど、いっぽうで不安や悩みも抱えていました。

というのも、私は在日のため日本で生まれ育ち、日本のことしか知りません。そんな私が、ただ「つくりたい」というだけで、先人たちが創ってきた伝統的な食文化の一つである参鶏湯に手を出してもいいのだろうか？許されることなのだろうか？でも、だからといって自分を疑うことは商品を買ってくれるお客様に対して失礼になってしまう…。自問自答を繰り返すうち、独りよがりかもしれませんが、この

少しキャプション健三が遠い所から帰って来て駒込の奥に世帯を持ったのは東京を出てから何年目になるだろう。彼は故郷の土を踏む珍らしさのうちに一種の淋し味さえ感じた。彼の身体には新らしく後に見捨てた遠い国の臭がまだ付着

不安と、それでもやってみたいという想いに対して何か核となる裏付けがあれば、と考えるようになりました。

そこで、まずは「参鶏湯の知識、使われている素材について誰より知っている人になることを目指そう！」と決意。そのために必要なのは、ネットや本の情報ではなく、自分の足を使い、目で見た生きた知識だと思いました。現地の土や風の匂い、生産者さんの想い、それらを商品に込めることができれば、きっと温かく命が宿ったものとなるに違いない。そう考えた私は、すぐに韓国に住む親せきに連絡を取り、韓国各地へ薬膳探しの旅に出ることにしました。幸運なことに、韓国に住む遠い親戚が高麗人参畑を所有していることを母から聞き、その関係で私が思い描く参鶏湯づくりのための旅に協力してもらえることになったのです！

旅の始まりは高麗人参の街・錦山郡

参鶏湯の要になる薬膳食材といえば、やはり高麗人参！

旅の最初の目的地は、韓国屈指の高麗人参の産地である「錦山（くむさん）郡」です。

高麗人参ミュージアム」や「高麗人参ヒーローが活躍する3Dアニメ映画館」があるほど、街は高麗人参一色。通りを歩くだけで期待が高まります！

さっそく訪ねた高麗人参畑では、錦山名物「高麗人参まるごとフライ」（これがまた、ホクホクでとても美味しいのです）をすすめられ、パクパクかじりながら見学させていただくことに。

ここでは、良質な高麗人参を育てるには6年もの月日をかけて毎日管理しなくてはならないこと、一度栽培した畑は翌年には連作ができないことなど、私がこれまで知らなかった貴重な知識をたくさん教えていただきました。

栽培する高麗人参のランクはSSからCまで幅広くあり、食用に向かないCランクの場合は、シャンプーの原料などに使用するそう。ちなみに当店の参鶏湯キットの高麗人参は、この中の最も良質なSSランクを選んでいます。

ところで、この地域では毎年秋になると収穫を祝う「錦山人参フェスティバル」が開催され、世界中から人参好きの人々が集まってきます。初めて訪問した2016年の人参フェスティバルで、すっかりこのお祭りの虜になってしまった私は、それ以来毎年必ず参加するようになりました。

高麗人参の街「錦山（くむさん）」で、
レアな人参を 見る・食べる！

よりみちガイド

フライの屋台や、薬膳のお店、街中の匂いも旅の思い出に

❶ヨウルモックカフェ

コーヒーの美味しいインスタ映えするカフェ。居心地の良いインテリアとテラス席からは「紫芝山」の絶景が望めます。

❹高麗人参フライの屋台

高麗人参を根元まで丸揚げした錦山だけの特別な高麗人参の天ぷらは甘い紅参シロップをつけて食べる。5本で6000ウォンほど。フライドポテトのような食感で、苦みはほとんど無く、ほくほくしたフライドポテトのような食感でとてもおいしい。

❷おかゆの店「済原オジュク通り」

高麗人参オジュク。オジュクは錦山を代表する珍味で、錦江上流の澄んだ水で育った淡水魚と高麗人参を入れてじっくり煮込み、そこにすいとん、麺類などを入れてこってりした風味を楽しむ。これで一日お腹が満たされる。

❸元祖参鶏湯

ここのサムゲタンの特徴は、もち米と鶏肉を別々に煮込み、最後に合わせて仕上げます。人参たっぷりのサムゲタンも癖がなく、人気のメニューです。

❺薬膳卸売り市場

高麗人参しか売っていない市場。全国の高麗人参の70%が取引されている世界的規模の高麗人参市場。価格は日本で購入する1/10ほど。

毎年9月末から開催される人参祭りは、世界中からたくさんの人が集まります。お祭り期間中に見かける人参人形は、人が棒で操りながら練り歩いています。

❻錦山高麗人参館

1500年の歴史と伝統を誇る錦山人参の全てを一目で見ることができる高麗人参専門展示館。高麗人参のルーツを辿れるジオラマ、高麗人参料理展示、高麗人参ヒーローが活躍する3Dアニメ劇場などがあります。

標高の高い地域で採れる甘くて美味しいなつめ

次に訪れたのは、なつめの産地「報恩（ボウン）郡」です。韓国でも標高の高い地域で、ここで栽培されているなつめは、寒暖差によって甘くて美味しい実になるのが特長です。

今回訪ねた農家さんの家は、山あいの一番見晴らしがよい場所にあり、自慢のお庭やリビングに飾られた家族写真、日本へ留学している娘さんのことなどを嬉しそうに話してくださったのが印象に残りました。

味の決め手となる最高の天日塩

薬膳の旅、最後の食材は「塩」です。味つけの大切なポイントとなる塩は、全羅道（チョルラド）地方の天日塩に決めていました。ここの塩は20％ものミネラル成分が含まれ、舌の上に乗せるとほのかに甘く、旨みもたっぷり。これだけで味が決まるとても美味しい塩なのです。

この時は港街、木浦（モッポ）からタクシーで押海（アプヘ）島に渡り、塩田を訪問しました。乗車したタクシーの運転手さんは、「何もない場所だから帰りの交通手段がないでしょう」と言って一緒に塩田訪問に付き合ってくださり、とても親切な方でした。それにアポなしで訪れたにもかかわらず、塩田農家さんもとても温かく迎えてくださいました。

季節が少し遅く、塩田から塩を採取する様子を見ることはできませんでしたが、透明度の高い美しい海水を確認できましたし、また、現地の方々の温かい人柄に触れ、心癒されるひとときとなりました。

旅のご縁を大切に理想の参鶏湯づくりへ

韓国に住む親戚のつながりでご縁をいただいた、素敵な農家さんたちとの出会いは、私のとても大切な財産になりました。そして、参鶏湯キットをつくる、という夢を力強く後押ししてくれたように思います。

これを機に農家のみなさんとのお付き合いは続き、特に高麗人参はまだ市場に出回る前のどこよりも良質なものを確保し続けられるようになりました。他の薬膳についても、今でも定期的にみなさんと意見交換や規格のすり合わせなどを行い、理想の参鶏湯づくりのために、とても親身になってご協力くださっています。

ふるさと日進市のもち米で韓国と日本の架け橋に

参鶏湯キットに入るもち米は、博淑屋のふる里である日進市で収穫される「こはるもち」を採用しています。

従来のもち米より30％も粒が大きく、煮込んだ時も食べ応えがあり風味も素晴らしい逸品です。

何より、私の実家の目の前にある田んぼで栽培されているので、生まれ育った土地を少しでも応援できたらという想いがあります。そして、日本の食材も使うことで、韓国と日本の架け橋になればという気持ちも込めています。

参鶏湯とわたし

ご愛用者さまの声をお届けします

我が家の エンドレス参鶏湯鍋

参鶏湯をあますところなく 味わいつくすのがTaako流。

我が家では参鶏湯キットを鍋料理風にアレンジしていただいきます。基本の手羽元600gに鶏モモ肉1枚を追加して、大量のニンニクスライスとネギ、そしてこだわりの塩をプラス。スープが無くなるとお湯やお塩を足しながら、一度に4回は「おい参鶏湯」を楽しんでいます。さらに翌朝には鶏肉の実をほぐし、卵とごはんを足しておじやにすることも。参鶏湯鍋をいただいた後は、心も体もすっきりして、元気が湧いてくるんです。だから、博淑屋さんの参鶏湯キットは我が家では常備食というより常備薬のような存在。大好きすぎて友人にもよくプレゼントしています。

SNSで紹介したら大反響！

薬味で味変すると、際限なく美味しく食べられちゃいます！

手土産にするとすごく喜ばれます！
素材がシンプルなのがお気に入りです

Taakoさん
Instagram : Taako.1218

お料理上手なTaakoさんの、とっても美味しそうな手料理がたくさん紹介されているインスタグラムも要チェックです！

シメゲタンしてく?!

人気の参鶏湯ラーメン

お店の人気メニューに！

マスターの佐久間さんとオーナーの荒井さん

お酒と音楽に酔いしれた後の くせになる一杯。

「イーハトーブ」は東京の都立大学駅すぐそばにある、誰もが気軽に音楽を楽しめるバーです。楽器を演奏したり、生演奏をバックに歌ったり、音楽を聴きながらお酒を味わったりと、自分だけの癒しのひとときを楽しみに、仕事帰りに立ち寄ってくださる方も多いです。そんなお客さんたちに好評なのが、マスター考案の「参鶏湯ラーメン」。参鶏湯キットに塩ラーメン、ニンニクや生姜、薬味葱を追加してアレンジしたラーメンは「シメにぴったり！」と毎回必ず注文する常連さんも少なくありません。お酒と音楽に酔いしれた後、体にしみじみと染み渡る参鶏湯ラーメン、ぜひ一度味わいに来てみてください！

Entertainment Live Bar IHATOVO（イーハトーブ）
http://www.ihatovo.info/　東京都目黒区中根1-1-8 ローヤルビル1F

アットホームな雰囲気の中、美味しいお酒や料理を楽しみながら、音楽を奏でる喜びを体感できるエンターテイメントバー。楽器や本格的な機材が揃い、プロアマ問わず誰でも演奏や歌が楽しめます。

参鶏湯キットで本格薬膳レシピ

ちょっとしたアレンジでさらに薬膳効果をアップ！
いろいろな楽しみ方ができるのが、参鶏湯キットの特長です

\ ご用意ください /

レモン参鶏湯

材料 三人分
約2時間

- 参鶏湯キット1袋
- 鶏手羽元500g
- ジャガイモ小サイズ4個
- 玉ねぎ中サイズ1個
- レモン スライス2枚
- ニンニク2片
- クレソン 適宜 彩りで使用
- 粗挽き胡椒 適宜
- チョンラムドの塩 適宜
- 水…1〜2ℓほど

❶洗ったジャガイモ・大きめにくし切りしたタマネギ・手羽元・ニンニク・参鶏湯キットの漢方を鍋に入れ、材料がかぶるくらいの水（1〜1.5ℓほど）を加え、途中灰汁を取りながら30分ほど中火で煮込む。※ジャガイモは皮ごと使用する。

❷参鶏湯キットに入っている「もち米・緑豆の袋」を加え30分中火で煮込む。※材料に水がかぶっている状態を保つように、都度水を足しながら煮込むと良い。

❸レモンを加え、一煮立ちさせる。塩で味を整えたら器に盛り、クレソンを添え、粗挽き胡椒をふりかける。

緑豆おこわ&
薬膳スペアリブ煮込み

材料 三人分
約2時間

参鶏湯キット1袋で2品作ろう！

緑豆おこわ

- 白米2合
- サムゲタンキット「もち米と緑豆」「チョンラムドの塩」

❶お米2合を水で研ぎ、ざるにあげて15分置く。
❷「もち米と緑豆」・「チョンラムドの塩」・①を炊飯器へ入れ通常通り炊く。炊きあがったら、しゃもじでさっくりと混ぜる。

薬膳スペアリブ煮込

- サムゲタンキット「薬膳の袋」
- 豚スペアリブ6本
- 長ネギの青い部分1本
- しょうが1かけ
- にんにく2かけ
- みりん大2
- 酒大2
- 酢大1
- しょうゆ大2
- 水1.5ℓ

❶豚スペアリブ、・長ネギ・ショウガを鍋に入れ、かぶるくらいの水を加えて1時間中火で下茹でし、そのまま一晩置く。
❷下茹でした豚スペアリブ・ニンニク・調味料類・分量の水を鍋に入れ、アクを取りながら1時間煮込む。
❸骨から肉がほろっと取れるくらい柔らかくなればできあがり。