

CATALOG

# Grandnoodle

自然で練って日向ぼっこをした麺

서향반글썩



서창한공수

自然の素材で練り込み、太陽の光で醸し出したグランドヌードル。

グランドヌードルは、1987年、創業者のキム・ヒョンギョ代表により韓国忠清南道唐津に設立された麺工場を、娘と婿が受け継ぎ、2020年8月にグランドヌードルとしてリブランディングされた40年の歴史を持つ麺製造会社のブランドです。

韓国慶尚南道の居昌(コチャン)郡で、太陽の光と風、自然から得た食材などの自然の力に、40年の経験を持つキム・ヒョンギョ職人のノウハウを加えて、麺を製造しています。最高等級の小麦粉にニラ、お米、ビート、黒米などを主材料とする五色麺や、旬の食材を使って自然の味を込めた月刊グランドヌードルなど、農家との協力や斬新な企画で良い麺をご提供する家族経営の企業です。



## キム・ヒョンギョ

麺職人

- 元(株)農心勤務
- 40年の経験を持つ麺職人
- すりおろした食材を込めた麺を開発

## キム・サンヒ

代表

- 人事専門家として中央人事委員会デザインハウスなどで勤務
- 父親の製麺技術を基にコチャン地域を基盤としたグランドヌードルを立ち上げて運営

## チャン・セヨン

工場長

- グッドデー、ニューシスなどで写真記者として活動
- グランドヌードルの製麺担当
- グランドヌードルの写真映像コンテンツディレクター

## 企業現況及び主要製品

業力	2020.08.01. (法人転換)	従業員数	5名	売上高	440百万ウォン (2024年基準)
----	-----------------------	------	----	-----	-----------------------

特許及び受賞歴	<ul style="list-style-type: none"> <li>6次産業認証企業、HACCP認証、慶尚南道輸出専門企業</li> <li>コウライシャラノキ入りカルグクス(きしめん)の製造方法(出願10-20230126786)</li> <li>バジル入りカルグクス(きしめん)の製造方法(出願10-2023-0126787)</li> </ul>
製造方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>最高等級の小麦粉、天日塩、旬の食材を使った製麺</li> <li>手作り方式で製造し、太陽の光で乾燥</li> </ul>
主要顧客	<ul style="list-style-type: none"> <li>一般消費者(B2C)</li> <li>韓国料理店(B2B)</li> <li>お礼品</li> </ul>
核心競争力	<ul style="list-style-type: none"> <li>すりおろした旬の食材をそのまま入れて(実際の穀物は10%以上、果物は35%以上)、自然の味がそのまま活かされた麺</li> <li>旬の食材の特性を活かす秘訣で練り、食材の栄養をそのまま盛り込んだ麺</li> <li>太陽の光と自然の風で低温熟成乾燥させた麺</li> </ul>
メディア	<ul style="list-style-type: none"> <li>世界的なYouTubeフードチャンネル「イーター(eater)」に紹介され、116万ビュー記録</li> <li>EBS韓国紀行</li> <li>MBC全知的参見視点</li> </ul>

01  
五色麵



韓国の伝統的な五色から  
インスパイアを受け、黒  
米、米、カボチャ、ニ  
ラ、ビートで作った乾麵5  
種セット

02  
月刊グランドヌードル



その季節の旬の食材で作  
られるため、毎月異なる  
種類の麵が発売される

03  
食材



グランドヌードルの旨味を最  
大限引き出す食材

麵の旨味を引き立てる主役は調味料やスープではなく、  
「麵」そのものであるべきという信念のもと、麵だけで美味しい



「バジル麵」



「コウライシャロノキ樹液カルグクス」



「ビーガン認証書」



麵職人

キム・ヒョンギョ

서창안 1/27

「20代後半から30代末まで、トウモロコシでんぷんやラーメン会社で営業担当だったキム・ヒョンギョ氏。40歳で会社を辞め、忠清南道の唐津で機械1台と10人ほどのスタッフで麺工場を始めた。

それが1987年のことだった。

当時は、大企業が麺事業を行うことが制限されていたが、数年後、その規制も解除され、麺事業も困難になった。

結局、唐津の工場を閉鎖し、60歳に迫った2006年、故郷である慶尚南道コチャンに戻り、再び1台の機械で麺工場を立ち上げた。

「やってみなければ分からない。自分の手で自らやってこそ分かる」という考えで、あらゆる実験と失敗を繰り返した。

東亜日報2017.05.24より

キム・ヒョンギョ氏の麺哲学を一言で表現すると「色合いの美しい麺に四季の特性をそのまま込めること」。彼の言葉通り「郷愁を誘う麺」として、旬の食材の特性を最大限に生かして入れることが秘訣だ。

幸せいっぱいの家 2013.12月号より



## グランドヌードルは異なり

1. 旬の食材を丸ごとすりおろし、自然の味が生きています。  
- 穀物は10%以上、果物は35%以上入れています。
2. 旬の食材別の特性を生かす秘訣で練り、食材の栄養を麺にそのまま閉じ込めます。
3. 最高等級の小麦粉と、マイクロプラスチックや塩分を取り除いた天日塩を使用します。  
- 他の食品添加物は一切使いません。
4. 太陽の光で乾燥させ、食材本来の色と香りがそのまま生きています。



## グランドヌードルは生地から異なります。

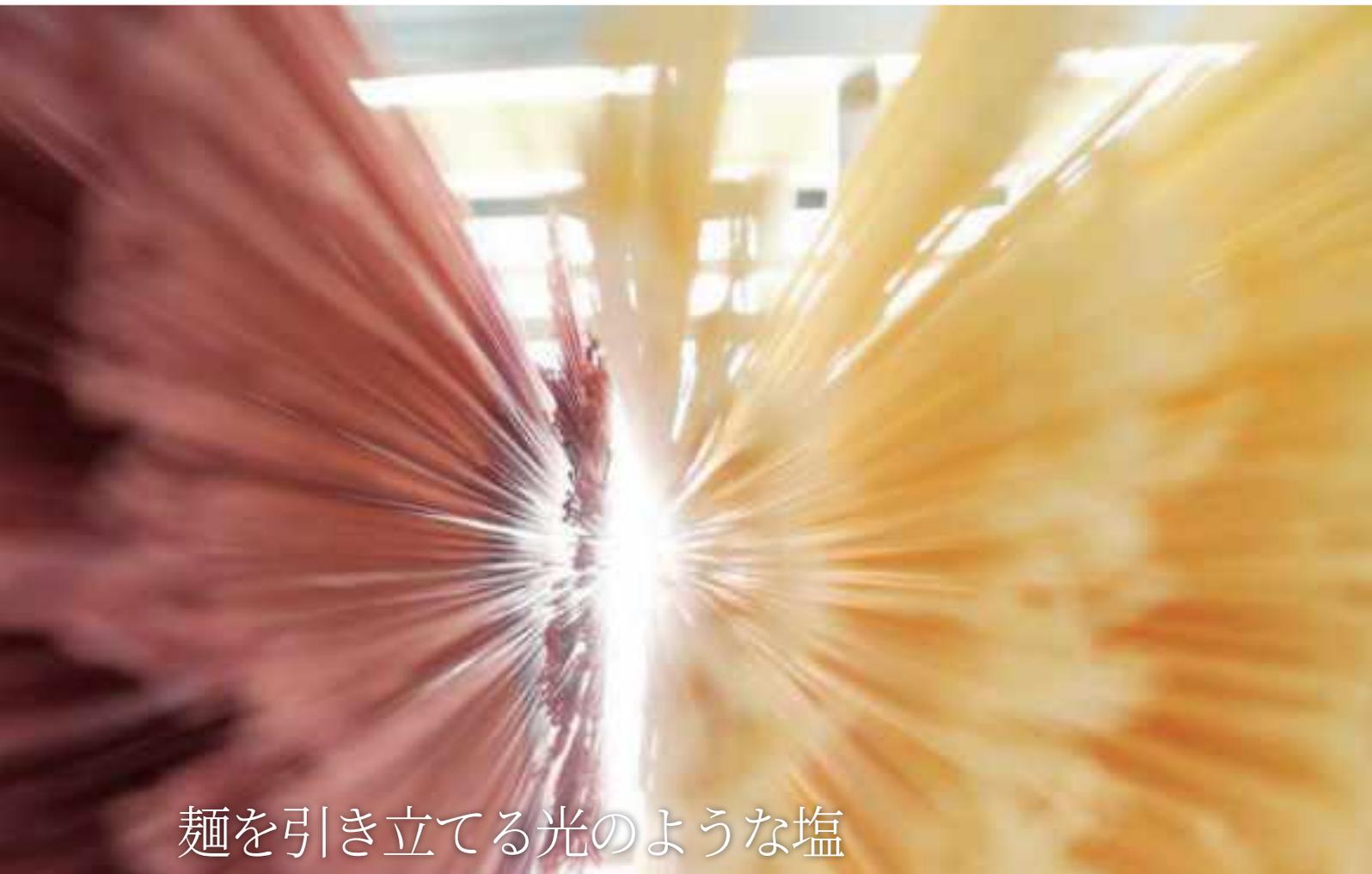
食材の物性を活かし、その特性に応じて練り、旬の食材の栄養を最大限に閉じ込めます。

- 穀物はすりおろして小麦粉と混合
- 果物は塩を入れた水に皮ごと煮てジャムのようにし、小麦粉と混合
- 大根はごま油を少し加えて炒めた後、潰して小麦粉と混合
- ジャガイモとサツマイモはよく茹でて潰し、小麦粉と混合

### コチャンリンゴ麵の作り方

- リンゴを皮まできれいに洗い、塩を配合します。
- リンゴに塩を入れジャムのように煮て小麦粉と混ぜます。
- 麵にコシを出すために何度も巻き直しながら製麵します。
- 太陽が光が透過する乾燥室に広げて太陽乾燥します。





麵を引き立てる光のような塩

## The Light that Brings Noodles to Life

グラントヌードルの弾力の秘密は、塩です。  
他の添加物は一切使用せず、  
適切な塩の配合と職人のノウハウのみで麵にコシを与えています。

全羅南道新安の天日塩からマイクロプラスチックを取り除いた  
グラントヌードルのしっかりした歯ごたえの秘密は、きれいな塩です。



## 太陽の光で弾力アップ

## Sunlight for Extra Elasticity

グラントヌードルは、特別に設計された乾燥室で  
太陽乾燥を行っています。

かつては麺を日当たりの良い庭に広げて干していました。  
麺を太陽の光に当てて干すと、麺が吸収した塩と水分が心地よく乾燥し、  
麺の弾力が増加しました。

今では庭で麺を干すという親しみのある光景は見られませんが、  
グラントヌードルならではのHACCP認証乾燥室で 昔の技術を守りつつ、低温熟成方式で  
安全で衛生的に乾燥しています。



서창관 1수

グランドヌードルは、  
「麺の旨味」が生きており、麺だけでも  
十分に美味しいです。

これからは、スープの味ではなく、麺そのものの旨味でお楽しみください。

グランドヌードルを初めて召し上がる方であれば、ごま油をたっぷりかけ、  
天日塩や家庭醤油で味付けし、  
麺の本来の旨味を感じながらお召し上がることをお勧めします。  
ごま油と天日塩だけでも十分に美味しいです。

グランドヌードルの旨味を十分に感じたあとは、ジャンチクッス(宴そうめん)、ビビン  
クッス(骨董麺)、コンクッス(豆そうめん)だけでなく、  
日本の蕎麦やイタリアのパスタの調理法を応用して  
多彩でクリエイティブにグランドヌードルをお楽しみください。





서창간공수



## えごま油ビビクッスのレシピ

### | 材料 |

- ビート麺 100g(1人分)
- ごまの葉5枚、全粒えごま大さじ1 (他の野菜に代用可能)
- えごま油大さじ3~4(お好みにより調整)
- 朝鮮醤油、家庭醤油

1. えごま油、醤油をよく混ぜる。ごまの葉は細く切って水に浸しておく。
2. 沸騰したお湯にビート麺を入れ、再沸騰したら冷水を加えて(3回程度繰り返す)4~5分茹でる。
3. 冷水に数回すすぎ、でんぷんや塩分を取り除き、水気をしっかりと切る。
4. 1のえごま油と醤油ソースとゆでた麺をよく混ぜ、器に盛り、全粒えごまを振り、切っておいたごまの葉をのせて完成。



서창한글수

## 代表商品 - 五色麺

すりおろした食材をそのまま使い、味と香りが生きています。

古くからめでたい日には、温かい心で温麺をもてなし共に祝いました。  
健康に長生きし、良い縁が長く続くことを願う気持ちを長い麺に込めたのです。

グランドヌードルは、その麺を韓国の伝統五色で染めました。  
五色は、陰陽五行という宇宙の調和した秩序を色彩で表したものです。

鮮やかな色が悪い気を払い福を招き入れるとされ、昔は子どもの一歳の誕生日や  
結婚式の花嫁が色鮮やかな伝統衣装(チョゴリ)を身にまとして祝いました。

グランドヌードルは、カボチャ、ニラ、米、ビート、  
黒米から得た五色を使っており、その色合い自体が豊かな栄養を表し、  
大切な人と共に過ごしたい幸せな生活への願いが込められています。



済州涯月のビートを使ったビート麺



慶尚南道コチャンのガチヨニラを使ったニラ麺



慶尚南道コチャンのお米を使った米麺



全羅南道珍島の黒米を入れた黒米麺



慶尚北道永州のカボチャを使ったカボチャ麺



2月,  
濟州の  
ハンラボング麵



3月,  
慶尚南道コチャンの  
タンポポ麵



5月,  
慶尚南道コチャンの  
アスパラガス麵



6月,  
慶尚南道コチャンの  
ジャガイモ麵



7月,  
濟州ボロムワットの  
そば麵

旬のおいしい食材を特性に応じて加工し、限定版として作ります。



8月,  
慶尚南道の  
ウリ小麦麵



9月,  
慶尚南道コチャンの  
ブドウ麵



10月,  
慶尚南道コチャンの  
唐辛子麵



11月,  
慶尚南道コチャンの  
椎茸麵



12月,  
慶尚南道コチャンの  
リンゴ麵



## グランドヌードルと相性抜群の 〈コチャンえごま油〉

コチャンえごま油は  
コチャン地域で育った全粒えごまを 100%使用して丁寧に搾ったものです。

コチャンで40年間運営した製油所のノウハウを活かし、低温ロースト方法で  
清潔で香ばしく搾っています。

コチャン地域は日較差が大きく、日照量が豊富なため、えごまがより健康に育ちます。  
全粒えごまを低温でローストしてそのまま搾ることで、栄養素の破壊を最小限に抑えることができ、体に  
有害なベンゾピレンも検出されません。

ベンゾピレンは、ごまの燃焼過程で発生する環境ホルモンで、人体に有害です。  
40年間の豊富なノウハウでベンゾピレンの発生を完全に抑え、月に1回品質検査を行い、  
えごま油の品質を管理しています。

## グランドヌードルをさらに引き立てる 〈コチャンつゆ〉

料理研究家のキム・ジョンウン梨花女子大学教授のレシピに基づき、最高級の昆布としっかりと燻製された質の良い鰹節など、良い材料でのみ作りました。

つゆは、昆布と鰹節のコクを最大限に引き出した調味料で、料理の旨味と風味の深さを引き立てます。

コチャンつゆは、グランドヌードルと一緒に召し上がりください。麺をつゆにつけるときは(ざるそばなど)、1:4(5)で、スープを添えた冷麺の場合は、1:7(8)の割合をお勧めします。ただし、お好みに合わせて少しずつ薄めながら味付けしてください。

また、コチャンえごま油とも本当によく合います。コチャンえごま油をたっぷりかけ、つゆで味付けし、海苔やごまをふんだんにトッピングすれば、麺の新たな世界をご堪能いただけるでしょう。



<女性朝鮮> 2020. 08

자연의 맛과 킬리를 담은 오방색국수  
 김현규 대표는 탄산음료를 따로 먹을 필요 없이 국수 자체에 맛과 영양을 담은 국수를 만들겠다는 목표로 제철 식재료를 이용한 국수 만들기에 몰입했다.  
 “건강하면서 맛있는 국수를 만들기 위해선 분말을 이용하지 않고 자연에서 얻은 식재료의 품질에 따라 반죽해야 식재료의 맛과 향이 살아 있습니다. 식재료는 모두 계절이 뚜렷해요. 그래서 저마다의 품질에 맞는 가공이 꼭 필요합니다. 각각의 재료에 따라 반죽하는 방식이 다른데 부추는 그대로 갈아서, 단호박은 찌서 으깨고, 비트는 죽 삶아 갈고 사과와 찹쌀떡 소금에 졸여 반죽합니다. 좋은 쌀을 깨끗이 세척해 불순물을 제거한 천일립, 최고 등급의 밀가루가 든든하게 밑그림을 그리고 있습니다. 이러한 과정을 통해 제철 식재료의 영양을 최대한 담아내고, 밀가루의 함량을 낮추어야만 건강하고 맛있는 국수를 만들 수 있지요.”



<AgraFood> 2023.12 \* 韓國農水産食品流通公社發行誌



In [Photo] How to use

### A 30-year Artisan's Noodle, Grand Noodle

知名麵店名師之作 "Grand Noodle"

우리는 늘 "We cannot eat the same things twice, so we have to eat something new every time." (We cannot eat the same things twice, so we have to eat something new every time.) 라는 말을 듣고, Grand Noodle의 탄생이 되었다. 우리는 전통적인 면을 만들지 않고, 현대적인 맛과 건강을 추구하는 면을 만들고 싶었다. 그래서, Grand Noodle은 30년 경력의 명사 김현규 대표가 30년간의 경험을 바탕으로, "Grand Noodle"을 만들었다. "Grand Noodle"은 30년 경력의 명사 김현규 대표가 30년간의 경험을 바탕으로, "Grand Noodle"을 만들었다. "Grand Noodle"은 30년 경력의 명사 김현규 대표가 30년간의 경험을 바탕으로, "Grand Noodle"을 만들었다.

<EBS韓国紀行>ヌードルロード1部 2023. 12



海外有名フードチャンネル<イーター(Eater)>





## 大層な素麺

ADD. Geochang-gun, Gyeongsangnam-do, Korea

TEL. +82-70-4402-8737 E-mail. grandnoodle@naver.com

