

100년 조선평텔의 미식 철학을 담은 명품 김치

조선평텔
김치

JOSUN HOTEL KIMCHI



ABOUT JOSUN HOTEL KIMCHI

일상에서 만나는 명품 김치

조선폰텔 김치는 고유한 전문성을 갖춘 호텔 셰프의 손길로 프리미엄 김치의 기준을 세우며 오랜 세월 동안 빛나는 명성을 이어왔습니다.

김치 맛을 좌우하는 염도와 당도를 조절하는 섬세한 손맛과 계절마다 다른 원물 고유의 미세한 맛의 차이를 놓치지 않는 탁월한 감각이 더해져 한 차원 높은 김치의 명작을 식탁에 올립니다.

Crafted by master chefs, Josun Hotel Kimchi has long stood unparalleled as the gold standard of premium kimchi.

With a delicate balance of saltiness and sweetness and a keen sensitivity to the subtle seasonal shifts in natural ingredients, it offers a flavorful masterpiece that elevates everyday dining to an exceptional experience.



BEHIND THE TASTE

재료 본연의 맛, 김치

조선흥텔 김치는 한식의 맛에 대한 깊은 고찰과 제철 식재료에 대한 연구를 바탕으로 재료 본연의 맛을 담아냅니다.

김치의 기본이 되는 싱싱한 배추는 물론, 뛰어난 맛과 향을 자랑하는 고춧가루, 바람과 햇빛을 고스란히 머금은 천일염, 그리고 청정지역에서 숙성된 젓갈 등 국내 지역 최고의 재료만 선별하여 조선흥텔 김치의 깊은 맛을 완성합니다.

Rooted in a deep understanding of Korean culinary tradition and thoughtful consideration of seasonal ingredients, Josun Hotel Kimchi embodies the true essence of natural flavors.

From crisp napa cabbage – the heart of kimchi – to aromatic, full-flavored chili powder, sun-dried sea salt enriched by wind and sunlight, and fermented seafood aged in pristine regions of Korea, only the finest local ingredients are chosen to create the deep flavor of Josun Hotel Kimchi.

프리미엄
조선호텔 김치

100년 전통 호텔 셰프의 정성 어린 손맛으로
완성한 프리미엄 조선호텔 김치로 특별한
미식 문화를 만나 보세요.



홍

Red

붉은빛이 알싸하게 감도는 매운맛으로
다양한 음식과 조화롭게 어울리는 김치입니다.

With its vibrant hue and bold kick of heat, red kimchi
pairs beautifully with a wide variety of dishes.

청

Green

푸릇한 제철 재료의 신선함을 살려
시원한 맛으로 입맛을 돋우는 김치입니다.

Made with fresh seasonal ingredients, green kimchi
offers a clean, crisp flavor that awakens the palate.

백

White

자극적인 양념을 적게 넣어 재료 본연의
담백한 맛으로 가볍게 즐길 수 있는 김치입니다.

Lightly seasoned white kimchi highlights the natural
flavor of its ingredients for a clean, and gentle finish.



배추김치

Red

Napa Cabbage Kimchi

저염의 중부식 스타일로 무채 등 야채를 풍성히
넣으면서도 세 가지 젓갈을 배합해 풍부한
감칠맛을 느낄 수 있습니다.

Chef's Tip!

7일 이내에는 갓 담은 신선한 맛을, 1~2주 양념과
함께 보관 시에는 최적의 맛으로 즐길 수 있습니다.



알타리김치

Red

Whole Radish Kimchi

알타리 무청, 알싸한 무와 특제 양념의 매콤한
맛이 조화롭게 어우러져 익을수록 시원한
풍미를 자랑합니다.

Chef's Tip!

슬라이스하여 양념에 푹 담가 보관하면
7일 후부터 잘 익은 알타리 김치를
드릴 수 있습니다.



겉절이

Red

Fresh Kimchi

달고 식감이 좋은 알배기 배추를 특제 양념으로
버무려 아삭한 식감과 채소 고유의 단맛을
즐길 수 있습니다.

Chef's Tip!

아삭한 식감을 위해 바로 드시는 것을 추천하며,
20일까지도 신선함을 유지할 수 있습니다.



갈치석박지

Red

Radish Kimchi with Cutlassfish

쫄깃하게 썰어낸 무, 정성스레 손질한
제주산 갈치와 홍고추의 조화로 시원하면서도
깊이 있는 감칠맛이 특징입니다.

Chef's Tip!

무가 가장 맛있는 시간, 보름 이내로 숙성하여
드시면 감칠맛을 극대화할 수 있습니다.



깍두기
Diced Radish Kimchi

한 입 크기로 자른 무와 젓갈, 야채 등 다양한 재료를 풍성하게 사용해 입맛 도는 새콤한 맛을 느낄 수 있습니다.

Chef's Tip! 봄·여름에는 3일, 가을·겨울에는 5일 정도 냉장 숙성 후 드시는 것을 추천합니다.



묵은지
Fermented Cabbage Kimchi

속이 짙은 겨울배추와 묵은지 전용 레시피로 6개월의 저온 숙성을 거쳐 오래 숙성되어도 깔끔한 맛이 일품입니다.

Chef's Tip! 장기간 숙성 후 드시면 묵은지 특유의 깊은 맛과 젓갈의 감칠맛이 배가 됩니다.



갯김치
Mustard Leaf Kimchi

잎이 넓고 연한 갯만을 골라내고 한 잎 한 잎에 고루 양념하여 오래 숙성될수록 특유의 알싸하고 매콤한 맛이 더욱 깊어집니다.

Chef's Tip! 숙성을 하면 할수록 갯 특유의 향과 풍미가 더욱 깊어지며, 7~10일 숙성 후 드시는 걸 추천합니다.



열무김치
Young Radish Kimchi

제철 적기에 수확한 연한 열무의 아삭한 식감과 갈아낸 홍고추의 시원한 맛으로 깔끔하고 산뜻하게 즐길 수 있습니다.

Chef's Tip! 3~5일 숙성 후 드시면, 열무의 식감을 가장 맛있게 즐길 수 있으며 여름철은 냉장 숙성하시는 것을 추천합니다.



열무물김치
Young Radish Water Kimchi

열무의 아삭함과 부드러운 단맛의 열갈이에 밀푼, 콩물을 사용해 고소하면서도 입안 가득 퍼지는 청량감을 느낄 수 있습니다.

Chef's Tip! 3~5일 숙성 후 드시면 열무의 식감을 가장 맛있게 즐길 수 있습니다. 물김치 특성상 보름 이내로 섭취하는 것을 추천합니다.



오이소박이
Cucumber Kimchi

오이를 통으로 소금에 가볍게 절여 짜지 않고, 물러지지 않도록 부추와 무로 속을 가득 채워 시원하면서도 상큼하게 즐길 수 있습니다.

Chef's Tip! 여름철 외에 3일 냉장 숙성 후 드시면, 오이의 아삭함과 양념의 시원함이 어우러져 맛있게 드실 수 있습니다.



파김치
Scallion Kimchi

가늘고 여린 쪽파를 굵기에 따라 잎과 끝부분의 양념을 달리하여 입에 착 감기는 깊은 맛을 전합니다.

Chef's Tip! 적당히 덜 익었을 때가 가장 맛있지만, 1~2일 정도 냉장 숙성 후 드셔도 깊은 맛을 즐길 수 있습니다.



백김치
White Kimchi

숙 재료 하나하나에 당근, 사과, 배 등이 조화롭게 어우러진 담백한 단맛으로 자극적이지 않게 즐길 수 있는 김치입니다.

Chef's Tip! 3~5일 숙성 후 드시면, 과일의 자연스러운 단맛과 시원한 맛이 더욱 살아납니다.



백열무물김치

White Young Summer Radish Kimchi

자극적이지 않은 양념과 고추씨의 칼칼함이 어우러진 시원한 국물 맛으로 여름철 가볍게 즐길 수 있습니다.

Chef's Tip! 3~5일 숙성 시 가장 깔끔하면서도 시원한 맛, 10일 이상 숙성 후 드셔도 무르지 않고 깊은 국물 맛을 느낄 수 있습니다.

White



나박김치

Water Kimchi

아삭한 무와 배추에 과일로 천연의 단맛을 살리고, 고운 고춧가루를 사용해 개운한 국물 맛이 잘 우러난 별미 맛 김치입니다.

Chef's Tip! 3일 냉장 숙성하여 드시면 더욱 산뜻한 국물 맛을 느낄 수 있으며, 물 김치 특성상 보름 이내로 드시는 것을 추천합니다.

White

JOSUN HOTEL KIMCHI FOR CHILDREN

어린이 조선히텔 김치

엄격한 기준으로 선별하여 원재료 본연의 순수한 맛을 살린 어린이 전용 프리미엄 김치를 만나보세요.



배추김치

Napa Cabbage Kimchi for Children

고운 고춧가루를 사용해 자극적이지 않고, 낮은 염도의 부드러운 맛으로 아이들도 안심하고 먹을 수 있습니다.



백김치

White Kimchi for Children

설탕을 첨가하지 않고 사과와 배, 오렌지의 건강한 단맛을 더해 맵지 않은 맛으로 우리 아이 첫 김치로 추천합니다.



백깍두기

White Diced Radish Kimchi for Children

한 입에 쏙 먹을 수 있는 크기의 새하얀 무, 새빨간 비트, 양배추 등 다양한 색감의 재료로 아이들의 시선을 사로잡는 김치입니다.

PREMIUM JOSUN HOTEL KIMCHI GIFT SET

프리미엄 조선히텔 김치
기프트 세트

조선히텔 김치만의 품격과 정성이 담긴 다채로운 구성의 프리미엄 기프트 세트로 고마운 분에게 소중한 마음을 전해보세요.

* 보냉백에 담아 배송해 드립니다.

트리니티 세트

2kg 2종
배추김치, 알타리김치

1kg 6종
갈치석박지, 파김치, 갓김치, 겉절이,
열무김치, 백열무물김치

* 동절기에 열무김치, 백열무물김치는
나박김치, 동치미로 대체됩니다.

스타 세트

1kg 5종
배추김치, 나박김치, 알타리김치,
갈치석박지, 오이소박이

타이니 세트

500g 4종
깍두기, 파김치, 갓김치, 겉절이



DELIVERED WITH CARE

정기 구독 서비스

프리미엄 조선호텔 김치 정기 구독으로
바쁜 일상 속 매달 신선한 김치를 받아보세요.
취향의 김치를 원하시는 주기에 맞춰 정성스레
담가 가장 신선한 상태로 전해 드립니다.



구독 서비스 자세히 보기

WHERE TO FIND US

주요 판매처

100년 전통 호텔의 미식 철학이 담긴
프리미엄 조선호텔 김치를 더욱 특별하게
만나보세요.

조선호텔앤리조트

조선 팰리스 서울 강남, 웨스틴 조선 서울,
그랜드 조선 제주, 그라비티 조선 서울 판교,
트리니티클럽, 자유 CC

신세계백화점

본점, 강남점, 센텀시티점 식품관

* 판매처 별 상품 라인은 상이할 수 있습니다.

공식 온라인 스토어

조선 테이스트 앤 스타일



공식 온라인 스토어 바로가기

조선 테이스트 앤 스타일
공식 온라인 스토어에서 일상에
온기를 전하는 조선호텔만의
가치 있는 경험을 만나보세요.