# 正食・自然食から発酵

2018年4月15日発行

〒488-0823 愛知県尾張旭市庄南町二丁目 5 番地 10 TEL.052-776-1251 FAX.052-776-1241 http://www.kokudo.ne.jp/

黒怒 春の風物詩

有効成分「梅ムメフラール」が従来製法の約3倍も!

1kg·500g 德

梅肉エキスは、古来、家庭の健康補助食として作られて きた食品です。また、正直にお話ししますが、高価で、強烈 な酸味があることもあり、誰でもが利用される商品ではあ りません。そんななか、当社の徳用梅肉エキスが、40年 以上も支持されつづける理由は、お客様の信頼に足る 品質にあると私たちは考えています。今回は、紙面の許 す限り、その内容をお伝えできればと思います。

黑怒 代表取締役 真田 也守志

ではなく、蒸練(じょうれ

の梅肉エキスは、その奥にほ 梅肉エキスは、とにかく酸っぱ その理由は、一般の多くのよう に製造過程で、直火加熱するの りと甘味があるのが特徴で がちですが、当社

を許さないモノ作 低価格だけが魅力ではなく、 醸し出すことだけでなく、梅 直火加熱でなく、蒸練すること エキスだけの有効成分「梅ムメ いや、成分内容でも他の追随 んだ商品となることです。 メリットは、ほのかな甘みを

従来製法の約3倍!「梅ムメフラール」が

あるのが特徴なのです。酸味のなかに甘みが

徳用 梅肉エキス 500g 12,600円

定番商品

347615

■賞味期間:2年 ■入数:12

原材料:梅(和歌山県産)

347616

2018年5月10日 発売開始

徳用 梅肉エキス 20,800円 1kg

■賞味期間:2年 ■入数:6

原材料:梅(和歌山産)

# こちらも注目!



340366 徳用 梅肉酵母エキス

酵母菌

400g

フルーツを使っています。

■入数:30 ■賞味期限:18ヶ月

原材料:天然酵母くりんご、梅、砂糖 (てん菜)〉、梅肉エキス、梅肉

「りんご酵母」を 加えました。 10.800円

うのでは?というのが懸案でし加えたら天然酵母菌が死んで 発想で商品開発がはじまりま 甘い「コーボン」を使えばどうか?でしたが、それならば蜂蜜代わり に、強い殺菌力のある梅肉エキスを が、天然酵母菌が豊富なコー 蜂蜜を混ぜるのはポピュラ 梅肉エキスを食べやすくするために ボン

梅肉エキスですが、お子さんの味覚は本能的にすっぱいもの

この「徳用梅肉酵母エキス」です。ぜひお試しください ません。その問題を解決したの この季節、ちいさなお子さんの健康習慣としても

おすすめ

# 酵母菌が増殖! ボンのメー

肉エキスと混ぜ合わせた方が約3 んと通常の状態のコー んで実際に試験をしてみると、一ボンのメーカーである第一酵 ボンの天然酵母だからこその -ボンより、

1 価格変更商品

●実施時期・・・2018年5月1日分より

〈地 主〉平飼い有精卵 10個入 415円 ➡ 420円

●実施時期・・・2018年5月1日から 〈黒 怒〉徳用梅肉エキス 500g 12,400円 ➡ 12,600円 徳用梅肉エキス 1kg 20,300円 ➡ 20,800円 ※原料価格高騰のため。

2 包材変更商品

●実施時期・・・在庫なくなりしだい順次変更

〈パパヤ〉 お好み焼きと焼そばのソース 300g ※価格・仕様の変更はありません。

3 取扱い変更商品(定番→バラ取り寄せ)

●実施時期・・・2018年5月1日から

〈創健社〉 シーザーサラダドレッシング 180ml メイシー かぼちゃのスティックボーロ 40g(5ヶ単位) ●実施時期・・・即日

〈創健社〉ふりかけ45 32g 〈マルシマ〉 尾道ラーメン 1食 4 発送ロット及び発送手数料の変更

●実施時期・・・2018年6月1日から

定価(税抜)合計35,000円以上~➡ 発送手数料無料

定価(税抜)合計35,000円未満~ → 1ケ口目800円(税抜)

➡ 2ケロ目以降400円(税抜)を追加します。

※北海道・沖縄につきましては定価合計60,000円以上発送手数料無料。 定価合計60,000円未満1ケ口につき1,600円(税抜)。

(5) 冷蔵品発送の対応について

4月23日(月)発送分より、品質管理の為、別紙の冷蔵品を冷蔵便にて発送 させて頂きます。今回より1ケロにつき1,000円(税抜)になります。 詳細は、別紙にてご確認ください。

(6) 取扱い終了商品

●実施時期・・・即日

〈アゲル〉ピタヤドライチップス 50g

7)休止商品

●実施時期・・・在庫なくなり次第休止

※2017年度生産分が終了。 〈アサノ〉浅野さんの蜂蜜 花ごよみ 150g/300g

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

# | 佐野会長のユニー

梅肉エキスは強力なアルカリ性食品。

梅肉エキス

微量で酸性に偏った食生活のバランスを整えてくれます。

ヒトの体は、弱アルカリ性が理想です。酸性に傾くほど、風邪をひきやす い、疲れやすいなど体調に悪影響を与えるといわれます。日々、心がけ たいのは、アルカリ性食品を主とした食生活ですが、忙しい現代人に とって、アルカリ性食品を充分に摂りながら、しかも栄養バランスに十分 に配慮するのは大変なことです。梅肉エキスは、そんなニーズにも応え るアルカリ性食品です。

お客様の声

以前使っていたものは酸っぱさ に加え少しえぐみがあり、健康 にいいからと思い、毎日少しず つ利用していました。でもこれ ならもっと幅広く使えますね。

お客様の声

黒怒の梅肉エキスは他 社よりも甘味がある。 こんなに美味しい梅肉 エキスは初めて!

植肉エキス

有機酸 (特にクエン酸)を 多く含む食品

司量の梅干の 約30倍の 有効成分を含有

季節商品 2018年5月10日 347616

徳用 梅肉エキス

1kg 20,800円

■入数:6 ■賞味期間:2年

原材料:梅(和歌山県産)

特徵 1

347615

500g

■入数:12

徳用 梅肉エキス

原材料:梅(和歌山県産)

こだわり原料

定番商品

12,600円

■賞味期間:2年

和歌山県南部産南高梅を 100%使用しています。

特徵2

オリジナル製法

コンピューター制御の 蒸練釜で48時間煮詰めて 仕上げます。

特徵3

お値打ち価格!

1回に大量生産するため他社に比べて お値打ちな価格設定になっています。

> <他社一例> 3,650円(税別)/90g=1kgに換算 すると40,555円になります!

# 召し上がり方

- ●1日2~3g(大豆粒ほど)が適量です。
- ●そのまま舐めるか、蜂蜜などと混ぜ、食後すぐに召し上がってください。
- ●エキス1に対し蜂蜜8~10の割合で混ぜ水かお湯に溶いてお飲み下さい。
- ●エキス10gを1合の醤油で溶くとコクのある梅肉エキス醤油になります。
- ●煮魚や焼魚、冷やっこ、そうめんダレにもなります。



梅は自然の産物… 多少の品質の差異があります。 梅は自然の産物。年により、その成分に差異があります。黒怒の徳用梅肉エキスは、過去2年分の低温保存 された濃縮果汁をブレンドすることで、品質の安定した梅肉エキスをお届けできるよう努めています。多少、 粘度の違いが生まれることもありますが、これはペクチンの含有量の違いによるもので、問題はありません。

黒怒 春の風物詩

有効成分「梅ムメフラール」が従来製法の約3倍も!

# 始内エキス<sup>徳用</sup> 7kg·500g

の原因となる〇 報告によれば、梅肉エキスには〇 つことになりますが、梅肉エキスの 音ながらの梅干 実験により明らかになったとされ にも耐え増殖するといわれますが 9・999%を殺菌できることが 抑制効果があり、またピロリ 1は、なんと14! ウ球菌など12種の菌に対 -を筆頭にサルモネラ菌、黄色 57にも効果があるとい からの季節、食中

黒怒の梅肉エキスは特許製法です

ル」という梅肉エキスのみに含まれる有効成分が従来製法の

含まれるとい

がすことなく長時間かけて煎じる工程です。この最終工程で

水飴のような粘度の高い梅肉エキスが生まれます。

考え方が次第に薄れてきているこ の大きな特徴は、天然クエン酸を多 間と時間がかかること、医食同源の く含む食品であることです。天然の のもので、青梅1 しか作れない貴重な食品で、そ -1.4の梅肉エキスー毒が心配な季節に 季節の梅仕事として、各家 殺菌力 kgから僅 が特徴。昔

絞った果汁をじっくりと煮詰めた、梅肉エキスは、青梅をすりおろし、 伝統的な健康食品で、梅肉エキスは日本の す

和歌山県産の南高梅を手作業で収穫

煮詰めない製法がオリジナルな梅肉エキス

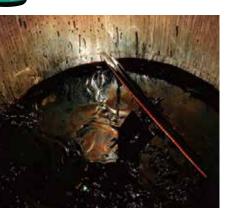
果肉と種に分離

果肉をミキサーですり潰し、裏ごし

長時間かけて煎じる。密閉された釜で、高月

∜「蒸練」…「蒸練機」という圧力と温度制御がで

梅肉エキスとなる



▲蒸練された梅肉エキス

▲収穫した梅の洗浄

布巾で搾り、果肉と果汁に分離

果汁を非加熱で濃縮果汁に加工

ある有名な梅肉エキスメ

高温の蒸気を利用-