

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2015年12月15日発行 **1月号**

株式会社 黒怒
〒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/

樹商事は、半導体部品の輸入商社!
今回ご紹介する(有)樹商事は半導体部品の輸入商社として創業されました。ご提案する食材、今回折込チラシ参照は、創業者丸岡茂樹さんの長男、譲志(じょうし)さんと次男、亜駿(あすま)さんと兄弟で運営する(有)樹商事の「COCO THAI」事業部が開発・輸入販売する商品です。

譲志さんとタイとの出会い&気づき。
「COCO THAI」事業部設立に至る経

アルツハイマーであった祖母の回復を支えたオーガニックエクストラバージンココナッツオイル

譲志さん、丸岡兄弟がおすすしめします!
写真右、長男、丸岡譲志(じょうし)さん、次男、丸岡亜駿(あすま)さん。



ロイヤルプロジェクト職員と譲志さん。

プロジェクト。その善良な取り組みや多くの人たちとの出会いは、譲志さんのなかに、仕事を通じ何らかの社会貢献がしたいとの想いを日に日に高めていったといえます。そんな想いを胸に、何かを探し求めていたときに出会ったのが「ココナッツオイルの開発・販売」でした。(裏面に続く)

プロジェクト
ロイヤルプロジェクト
ドイカムは王室による農村支援プロジェクト。たとえはケシ栽培に収入を依存する山岳少数民族に「コヒー」栽培を指導、そこで生まれた「ドイカム」は品質に優れ希少価値の高い豆として世界中の愛好家のニーズに応えています。売上げは生産者や技術開発に公正に還元され社会貢献となつていきます。

中面も、樹商事「COCO THAI オーガニックエクストラバージンココナッツオイル」の特集です。

オーガニックエクストラバージンココナッツオイル



私たち、丸岡兄弟がおすすしめします!
写真右、長男、丸岡譲志(じょうし)さん、次男、丸岡亜駿(あすま)さん。

2016年、取引先様とともに「夢」を追います。

さて、今回特集は、京都・八幡市の(有)樹商事さん開発の商品を取り上げました。特筆すべきは、同社のフラッグシップ「COCO THAI オーガニックエクストラバージンココナッツオイル」です。これは同種一般のココナッツオイルと一線を画す価値あるオイルということで、私ども黒怒も惚れ込んだ商品であります。

原料は有機ココナッツのみ。収穫後24時間以内に低温・圧搾抽出することで、くせがないのが大きな特徴となっています。和洋中をえらばない食シーンのみならず、スキンケアなど多彩な生活場面でも提案可能な、ポスト・オリーブオイルといっても過言でないオイルとの想いです。

「多くのユーザーの皆さまの幸せ実現のために販売したい」…このように語る丸岡ご兄弟の想いを黒怒も全面的にバックアップしていく所存。ぜひ導入をご検討いただきたくお願い申し上げます。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志



樹商事
有機エクストラバージン
ココナッツオイル
416g(450ml) **3,000円**

お知らせ

1 価格変更商品

〈かなあ〉揚げてください「大豆麺」(乾麺)25g×4 **420円**⇒**450円**
*実施時期…2015年12月16日(水)納品分より

〈黒怒〉白川茶 初緑 100g **460円**⇒**520円**

〈黒怒〉白川茶 ほうじ茶 5g×20包(T.B.) **420円**⇒**490円**

〈ガルバニーナ〉センチュリーピオコーラ 355ml **372円**⇒**400円**
*実施時期…2016年1月4日(月)納品分より

〈アルファー〉各種健康牛(メーカー直送品)

※容量、価格、牛種変更。 *実施時期…2015年11月21日(土)納品分より

2 取り扱い終了商品

〈みんなの食品〉みんなでごはん「やさしいカレー」170g
*実施時期…在庫なくなり次第

3 賞味期間変更商品

〈桜井食品〉有機オリーブ油(イタリア産)430g
18ヶ月⇒**22ヶ月**

4 仕様商品

〈飛騨牛乳〉フレッシュクリーム 180ml
乳脂肪 **45%以上**⇒**47%以上** *実施時期…即日

表示価格はすべて 税抜価格、です。

It's new!

新商品



炊きだして飯にがはうとー、
焼きたちはや、おひだしにも。

かつお節以上といわれる「コク」と旨味。
そのまま食べてもうまい、
いわし削り節。



今回ご紹介する、カネジョウさんの、いわし削り節は、いわし特有の生臭さをなくし、ふんわりとした食感、後味のよさにこだわったワンランク上の削り節です。

原料は全て国産の厳選もの

脂質が少ない上質ないわしのみを厳選。目で一匹ずつ確かめながら、脂分が少ないもののみを選別しています。

手間ひまと技が育む製法

原料の頭と内臓は除去、蒸してから天日で干しています。見た目がきれいに、ふんわりとした削り上がりは、卓越した「カンナ刃」の調整技術、いわし原料個々の性質をみながら刃の出し方を変えるなど熟練職人の技に支えられています。

使い易いチャック付き袋

その風味を逃さないよう、袋はしっかりと密封でき、保存がしやすくなっています。

205901 <カネジョウ>

いわし削り 60g **400円**

賞味期間	ケース入数	取扱期間	原材料
360日	30	定番(単品出荷)	いわしの煮干し(国内産)



フェアトレード商品
食品添加物 無添加
グルテンフリー

古来より神からの恵みと
考えられていた果実。



●「バオバブ」ってなあに?

星の王子さまの物語に出てくる「バオバブ」という木をご存じでしょうか? この木の果が、スーパーフルーツ「バオバブ」です。アフリカの大地のパワーが宿るバオバブは栄養満点! ビタミンC、ビタミンB群、カルシウム、鉄分、天然の食物せんいも豊富なのです。*天然フルーツパウダーです。小さなお子さま、妊娠中、授乳中の方もどうぞ。

ビタミンCはレモンの2.5倍

カルシウムは牛乳の約3倍

食物せんいはごぼうの7倍以上

鉄はほうれん草の約3倍

●味は? 摂り方は?

レモンやグレープフルーツのような、爽やかな酸味が感じられるパウダーです。水、炭酸、果汁割り、スムージーやヨーグルト、シリアルに混ぜたり、ドレッシングやスープなどのお料理にもどうぞ。



混ぜる

704911 <プレマ>

バオバブフルーツパウダー

100g **1,800円**

賞味期間	ケース入数	取扱期間	原材料
18ヶ月	10	定番(単品出荷)	バオバブ(アダンソニア・ディギタータ 100% セネガル産)

