

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2016年6月15日発行 **6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/

▶多田社長の父、故・多田政博



多田社長の父、故・多田政博
手軽に補給
してもらう

強い酵母は、
コーボンを使用。
私たち黒怒のフラッグシップ商品である第一酵母(株)のコーボンをリリース。その原型は、第一酵母の現代表取締役社長である多田龍生氏の父、故・多田政一博士が、昭和25年に開発した天然酵母飲料です。これは博士が、日本の伝統発酵食(味噌、ぬか漬けなど)の食効に着目、現代人に不足がちな「天然酵母」を手軽に補給してもらう

黒怒の願いは、コーボンや梅肉エキスなど、多くの方の健康が維持できる食品の開発・普及にあります。そのなかで梅肉エキスの普及のためにはクリアすべき課題がありました。

強い酵母 + 梅肉エキス
という発想。

目的で、伊豆天城山中の天然酵母を採取、研究開発した商品です。コーボンは強い酵母菌の効果がユーザーに実感され、多くの方に60年以上支持される商品として普及してまいります。

●長く利用してこそ価値のある健康食品ゆえ、適正価格に努めたい。
●誰もが毎日摂ることができる、おいしさ(食べやすさ)を実現したい。
…ここで、一つのアイデアが生まれます。
それは、強い酵母 + 梅肉エキスという発想でした。
(裏面に続く)



パッケージデザイン
リニューアル!

340303
徳用 梅肉酵母エキス
400g 10,800円
賞味期限: 18ヶ月

「強い酵母 + 梅肉エキス」という健康提案。

特集・黒怒の精神をかたちにしたオリジナル「徳用 梅肉酵母エキス」



第一酵母(株)の代表取締役社長 多田龍生氏。

黒怒オリジナルの徳用梅肉酵母エキス販売強化します。

樹々の緑も深まる頃、一年のうちでも健康には特に配慮したい季節に因み、今回は、黒怒オリジナル商品である「梅肉酵母エキス」を採り上げさせていただきました。いま、世間では「腸活」がブームですが、黒怒が永年取り扱う「梅肉酵母エキス」は、腸内善玉菌を増やし腸内菌層を適正な状態に保つ「酵母(コーボン)」と、昔ながらの家庭での常備薬として親しまれてきた「梅肉エキス」をコラボさせた食品であります。

酵母という菌と、殺菌効果の高い梅肉エキスと…この一見相反する成分が、なぜ協働して健康維持に役立つのか。今回の紙面は、その理由を充分にご理解いただき、販売促進の一助となればと願って編んだ内容であります。掲載写真の通りパッケージデザインもこれを機に一新。さらに多くの方々の健康維持を願う、黒怒の意気込みであります。ぜひ、お取り扱い、販促強化をお願いいたします。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

この度の熊本地震により被災された皆様へ被災された皆様に対し、心よりお見舞い申し上げます。またお亡くなりになった方々のご冥福を心よりお祈り申し上げます。被害を受けられました方々の一日も早い復旧を願います。
(株)黒怒 スタッフ一同

今月の注目商品!

低脂質、低カロリー、高タンパクの「大豆まるごとミート」から生まれたスナック!!

ポテチよりも、<黒怒>大豆チップスを。

ノンフライ!!



334124
大豆チップス(しょうゆ) 20g
200円(賞)300日

334123
大豆チップス(えび醤油) 20g
220円(賞)300日

おなじみの、大豆まるごとミート(スライス)をベースにしたノンフライチップスです。味わいは、くせのない、しょうゆ味と、香ばしいエビの香りが自慢のえび醤油味の2種類。お子さんのおやつ、お茶うけ、ビールの友としてそのまま食べられるヘルシーなスナックです。

原材料の大豆まるごとミートのこと

大豆をまるごと100%使い、大豆の油分を搾油、過熱加圧・高温乾燥させたものです。お肉と比べカロリーは1/2~1/4、コレステロールフリー、低脂質なのに、お肉とかわらない高たんぱく質の食材です。大豆が原材料なので、食物せんい、大豆イソフラボン、ビタミンBや鉄分も豊富に含まれています。

非常用の備蓄食としても

大豆の栄養をほぼそのまま含んだお菓子です。震災等、ライフラインがストップした場合でもそのまま食べられるのでバランスのいい栄養源として重宝します。賞味期間(300日)も長いので非常食にもおすすめです。

夏のスカイ・フード 添付キャンペーン

2016年6月21日(火)納品分~7月8日(金)納品分まで

日頃の感謝の気持ちを込めまして「夏の特別キャンペーン」を実施します。この機会に是非、ご利用ください。

商品コード	商品名(容量)	定価(税抜)	入数	添付条件
① 222307	クリーミーコーンポタージュ(15.5g×3)	350円	24	
② 162302	手ほぐし紅鮭(75g)	530円	12	
③ 092327	四季彩々 和風だし(6g×8)	400円	24	
④ 092328	四季彩々 和風だし(6g×32)	1,350円	24	
⑤ 092329	四季彩々 和風だし食塩無添加(4g×8)	420円	24	
⑥ 092331	四季彩々 欧風だし(5g×8)	400円	24	11+1
⑦ 092332	四季彩々 欧風だし(5g×32)	1,350円	24	
⑧ 092306	四季彩々 中華だし(6g×8)	420円	24	
⑨ 092326	野菜の旨味だし(3.5g×8)	360円	24	
⑩ 092333	四季彩々 あごだし(4g×8)	420円	24	
⑪ 222302	海藻七草スープ 3食入(14.4g)	330円	24	

※添付の専用注文書でのご注文に限り、添付条件にて販売させていただきます。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

おしらせ

1 取扱い変更商品

●実施時期…在庫なくなり次第、取り寄せ
※()内の数量単位でのお取り寄せになります。
〈創健社〉メイシーちゃん 野菜のせんべい 55g×4(6)
メイシーちゃん みかんのゼリー 23g×8(6)
メイシーちゃん ぶどうのゼリー 23g×8(6)
メイシーちゃん とうづつ園のビスケット 70g(5)

2 原料産地変更及び価格変更商品(定番在庫品)

●実施時期…麦味噌 5月頃より/玄米味噌 7月頃
〈海の子〉玄米味噌 1kg 1,360円
↓
国産有機・玄米味噌 1kg 1,450円

〈海の子〉麦味噌 1kg 1,280円
↓
国産有機・麦味噌 1kg 1,360円

※現行の「玄米味噌」と「麦味噌」は、国産有機の発売と同時に終売となります。



★冷蔵流通

特集・黒怒の精神をかたちにしたオリジナル「徳用 梅肉酵母エキス」

「強い酵母+梅肉エキス」という健康提案。

梅肉 + 酵母 Bainiku Koubo 酵母エキス

甘酸っぱくて
食べやすい

黒怒の社名由来は「人を害する食品(これを「黒」と表現)に対し、怒り続ける」です。梅肉エキスは、昔から家庭の常備薬として手作りされてきた伝統食品であり、殺菌効果をはじめ様々な健康効果が期待されるもの。黒怒としては、創業まもなくから取り扱いが始まり支持されてきた商品でしたが、高価なこと、またあまりのすっぱさでお子さんなどが食べづらいことが悩みの種でもありました。そこを、発展的に解決できる商品がこの「梅肉酵母エキス」です。

青梅と天然酵母の力で、
毎日の健康を応援!!天然酵母が、
1gあたり約3,000万菌体前後を
含んでいます。



340303
徳用 梅肉酵母エキス
400g 10,800円
■入数:30 ■賞味期限:18ヶ月

天然酵母(りんご、梅、砂糖(てん菜))、
梅肉エキス、梅肉

「強い酵母+梅肉エキス」 健康への想いが生んだ新発想。

梅肉エキスに、コーボンを合わせた「梅肉酵母エキス」という商品をつくったらどうか?これならばコーボンの甘みが梅肉の酸味を緩和し爽やかなおいしさを実現できる!しかも多めの容量規格にすればグラムあたりの単価も下げられそうだ!そして、第一酵母の故・多田政一博士も、梅肉エキスの効果を推奨されていた!...通常であれば、酵母菌と梅肉エキスを合わせれば、梅肉エキスの殺菌効果のため、酵母菌効果が弱まるどころを、第一酵母が育んだ酵母菌の強い生命力が課題を解決!!黒怒が扱う定評ある梅肉エキスとの組み合わせで、他に類を見ない究極の健康食品「梅肉酵母エキス」として誕生したのでした。

「強い酵母」は、 伊豆天城山の天然酵母菌。

新鮮な果物に、夜露とともに降りる天然の酵母菌を付着させ、第一酵母の独自の技術で、一年以上かけ育みます。増殖、強化、安定、熟成させることで生まれる、人に有用な強い酵母菌です。梅肉エキスという強い殺菌環境下でも生き抜くこの酵母菌が、初めて梅肉酵母エキスは製品化できるといえます。



▲夜露とともに降り、果物に付着した酵母菌は、他に追従できない独自の発酵技術で、強い酵母菌に育ちます。日本酒の杜氏の技を彷彿とさせる技です。

梅肉エキスは、 国産(紀州産)梅100%

原料の梅肉エキスは、紀州和歌山の大自然の恵みに育まれ実った青梅のみを使います。青梅1kgからわずか20g~30gしかつくれるエキスは、同量の梅干しと比べ約30倍もの有効成分を含み、同時に塩分は一切含まないエキス成分。クエン酸を主とした有機酸を多く含むため、その殺菌効果が悪玉菌の増殖を防ぎ、腸内環境の改善が期待できます。

おいしいからこせ、 毎日続けられる健康法です。

身体が活性する朝、適量(5g)が目安を召し上がってください。コーボンと合わせることで、梅肉エキスの強い酸味が苦手な方、ちいさなお子さんや高齢の方でもおいしくいただけます。酸味と甘み、芳香も爽やか...おいしいからこそ、毎日続けられる健康法です。

*5g/1日で、3ヶ月弱 80日
ご利用いただけます。

1日分が約135円です。 経済性も重視しました。

市販の多くの梅肉エキスで、大容量のものも多くありません。黒怒は「よいものを継続して食べ続ける」ことが、健康作りの秘訣と考えます。無理なく続けられる価格を追求し、400gの瓶入り規格をご提案しています。

原料の梅肉エキスは、
青梅の約30倍の
有用成分を含有!



▲第一酵母(株)本工場より望む富士山。富士山の前浜、駿河湾上空に浮遊する天然酵母菌が伊豆山中に流れ、梅肉酵母エキスの原料酵母となります。



▲品質基準をクリアした梅肉酵母エキスは、ひとつひとつ手作業で充填されます。



梅肉酵母エキスは、市販のサプリメントなどに比べて、非常に安価です。

■注意喚起 梅肉酵母エキスのご利用について
希に体質に合わない場合があります。薬品ではないため、効能や効果を保証するものではありません。医療機関を受診されている方は、摂取する際に医師・薬剤師へ相談することをおすすめします。