

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2019年1月15日発行

2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/

今年で
創業46年
2019 黒怒

2019年 年頭の挨拶

謹んで新春のお慶びを申し上げます

コンプライアンスの徹底を計ります。

昨年10月末に、私ども自然食品の業界を大きく揺るがす問題が明るみに出ました。当社が永年扱ってきた経緯のある「鹿北製油国産こま製品」の産地偽装です。3年前に、私、眞田が鹿北製油に取材に赴き、国産こまの状況を確認していたこともあり、この件は、とても残念な想いでいます。

問題の発覚後は仕入れ先や顧客さまより「他生産者の製品にも偽装があるのではないか?」という不安の声も上がっており、安全安心な食材の供給に真面目に取り組む多くのメーカー生産者の信頼までも失墜させることになるなど、その影響は深刻との認識です。今後、当社として、また業界全体として、二度と同様の問題が起きない対策を講じる必要があるかと思っています。

外部環境の変化に対応した事業展開を。

当社がはじめて手掛けたPB商品は「SL低温殺菌牛乳」でした。昨年、本紙12月号でもご案内しましたが、製造メー

新春



カーの工場老朽化などの理由で、残念ながら今年2月末で製造中止が決定しました。他にも永年ご愛顧いただいたいくつかの商品が、惜しまれながらも終売を迎えている現実があります。その一方で、TV等マスコミで取り上げられた商品(昨今では、えごま油がよい例)などは、需要急増で瞬時に市場から姿を消してしまうのが常で、メーカーも消費者も情報に振り回されている感が否めません。また、大手ネット通販のこれまでは異なる新たな流通システムは、旧来の流通システムに深刻な影響を与えています。当社も、「人間本来の暮らしの具現化」という理念からぶれることなく、外部環境の変化に対応した新たなビジネスモデルの構築が事業継続の命題となると痛感するところです。諸懸案を抱えての新年スタートではありますが、本年も皆さまの御健勝と御多幸を心から願い、年頭の挨拶とさせていただきます。

株式会社 黒怒

代表取締役 眞田 也守志

Pick Up!

注 目 アイテム

シンプルゆえ、素材力が決め手

「黒豆こんふい」

もう、すっかりおなじみ。お茶うけだけでなく、珈琲好き、洋酒党にもファンが広がる黒怒オリジナルです。北海道産の自然農法黒豆を、粗糖・食塩で炊いて、希少な国産ブランデー、天然バニラビーンズ由来のエキスを風味づけしたシンプルな和菓子?洋菓子?商品名の「こんふい」は、素材を砂糖などに漬け込み食材の風味と保存性を高めるフレンチのコンフィという調理法がその由来です。



▲バニラビーンズ…黒い棒状の「さや」に詰まっている小さな種を取り出し使います。

334140

黒豆こんふい 650円

■内容量:150g ■賞味期間:240日

原材料:黒大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、粗糖、ブランデー、食塩(海の精)、香料

*昨年9月号の本紙でもお伝えしましたが、秋葉農園(北海道)さんの黒豆を使った「黒豆こんふい」は終了となりました。切り替え後は、北海道の自然農法黒豆を使用しています。味わい品質に差異はありません。

洋菓子の香りを
まとった甘納豆!?



心温まる“黄色いコーボン”

コーボンかりん

コーボンに国産かりんを漬けました。

数量限定
ケース直送商品

※数量限定商品のため売り切れの場合はご容赦ください。

340325 〈第一酵母〉

コーボン(かりん) ケース12本

525ml 3,600円

340326 〈第一酵母〉

コーボン(かりん) ケース4本

1800ml 10,800円



※こちらの商品は525mlです。

1 価格変更商品

●実施時期…自社在庫なくなり次第

〈黒怒〉黒豆こんふい 150g 600円⇒650円

※原料黒豆の生産者変更のため 生産者は北海道産自然農法の渡部さん

●実施時期…2019年2月1日納品分〜

〈バイオシード〉全商品 500円⇒530円

2 規格変更商品

●実施時期…メーカー在庫なくなり次第

〈マルシマ〉有機純米酢 900ml

※商品サイズ・重量および外箱サイズが変更します。内容・価格に変更ありません。

3 取り扱い終了商品

●実施時期…2019年2月末で終了

〈愛知牧場〉カフェオーレ 1L ノンホモ牛乳 1L

※SL低温殺菌牛乳1L製造中止に伴い終了

●実施時期…自社在庫なくなり次第終了

〈タカコナカムラOEC〉ベジブロス 80g

●実施時期…即日

〈鹿北製油〉国産釜いりごま黒 40g 国産釜いりごま白 40g

国産洗いごま黒 50g 国産洗いごま白 50g

国産ねりごま黒 80g 国産ねりごま白 80g

4 一括表示変更商品

●実施時期…2019年2月頃から順次変更

〈桜井食品〉ベジタリアンのための豆カレー

お米のお好み焼き粉

片栗粉

※一括表示の表記が一部変更となります。内容・価格に変更はありません。

【折込情報】

◆創健社ニュース

◆まるしま通信

◆生活医学ジャーナル

◆健康フーズニュース&新製品情報

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

21世紀は、健康世紀…「バイオシード」の時代。

//////// 黒怒が、常時扱うバイオシード定番ラインナップ //////////

プルーンと比べ鉄分は約2倍。

鉄分はプルーンの約3倍!!

ビタミンやミネラルが豊富。

最高級品種で、希少種。干し柿に似た強い甘味が特徴。シヨ糖はゼロ。



デーツ(ピアロム種)

本来の甘み。酵素が生きたデーツ。完熟、樹上で完全天日干し状態となった実を収穫しただけ。ビタミンA・B1・B2が豊富で、亜鉛、カリウム、食物繊維やポリフェノールも含まます。

天然インシュリンが含まれるため砂糖代替品としてのニーズも。



グリーンレーズン

オーガニック栽培。天日干しでオイルコーティングもみません。レーズンに水を足せば約3時間で生に戻ります。フレッシュな食感をどうぞ。

白いちじく100gあたり
カルシウム317mg、
鉄分2.12mg、
カリウム997mg。



白いちじく

樹上完熟、天日干し後に収穫するため、本来の成分、甘み、酵素が生きています。エスタハバン周辺の契約農場のミネラル豊富な土壌、たっぷりの陽光で育れます。

天然インシュリンを含みます。

サフランと岩塩で味付け!!

コレステロールはゼロです。

豊富なビタミンAに注目!
牛乳の3倍!なんとバナナの約19倍の
ビタミンA含有量です。



ホワイトマルベリー

天日干し用品種なのでデーツ同様、樹上で完全天日干しされ、収穫後は、防腐剤や添加物は使用しません。イランでは風邪を引いた際に食べる習慣があります。

絶妙の味付けですー!!
サフランと岩塩をまぶし、
低温(50℃)焙煎してあります。



ピスタチオ

ロングタイプの「アーマドアガイ(Ahmad Aghai)種」という、イランのオアシス都市ラフサンジャン市周辺で化学肥料も農業も使わず契約栽培されたものです。

鉄分はプルーンの約5倍!
スタミナや免疫力のアップや
筋肉づくり、貧血にお悩みの方にも。



チックピー(ひよこ豆)

柔らかで生でも食べられる小粒のノホード(Nokhood)種です。塩少量をまぶし軽くローストしてあります。体内で作れない必須アミノ酸(9種)を含み、欧米では「畑の肉」と呼ばれます
※料理用には適していません。そのままお召し上がりください。

今回は、黒怒が推奨するドライフルーツ&ナッツのブランド「バイオシード」さんの特集しました。トレーサビリティ(追跡調査)可能な栽培歴、上級の安心仕様、そして比類ないおいしさは、他のドライフルーツ&ナッツの追従を許さないレベルと評され、多くの方に愛されるシリーズです。

株式会社 バイオシード(東京)
<設立> 2002年3月14日
<事業内容>
ドライフルーツの輸入販売
デーツ製品、健康食品の輸入販売
ダマスクローズ、バラ製品輸入販売

ーバイオシード代表メッセージー

「健康」を維持できる生活がだいじ。

自身の心や身体の状態、仕組みが理解できれば「健康」であり続けることは難しいことはありません。

日本は、世界でも稀な長寿国ですが、私の知る限り、最期まで健康でいる人の特徴は、強い免疫力があり、ストレスをためない人です。

生活習慣病や痛なども、元を質せば、免疫力低下、ストレス過多、正しくない食生活、ストレス過多の生活環境に由来しています。

伝統医学の基本は「食治療」にあり。

世界には、長い歴史と伝統を有する伝統医学があります。なかでも、漢方医学の起源となった中国医学、古代インドで体系化され、約五千年の歴史があるアーユルヴェーダ(インド伝統医学)、ギリシャ古代医学を基礎とするユナニ医学などは、その代表です。伝統医学の英知の多くは「食治療」であり、健全な食生活こそが美容と健康を支えるのだと説かれています。

私たちは、食を「自然の妙薬である」と考えており、それらを通じ、多くの方々の健康づくりのサポートができることに歓びを感じています。

21世紀は「健康世紀」です。その実現をサポートするのが、私たち「バイオシード」の使命と考えております。

代表取締役社長 ラザニ ホセイン氏

<ラザニ ホセイン氏プロフィール>

1977年 イラン国立ジュンディシャプール大学農学部卒業
1978年 文部省招聘留学生として来日
1981年 広島大学大学院修士課程卒業
1985年 東京大学大学院博士課程卒業



裏面でも、バイオシードの黒怒扱い商品の紹介をしています。併せてご覧ください。