

# こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2019年5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/



あいのう流通センター 江崎社長(右)と。



かるな 糸巻専務(右から2人目)と。

「こくど通信」は  
今回を以って  
しばらく休刊  
します

今回特集は、過去の紙面を振り返り、  
その足跡を追う内容で編みました。ぜひ、お読みください。

**青** 葉繁れる好季節を迎えま  
した。皆様方におかれま  
してはますますご清祥のことと  
お慶び申し上げます。  
さて、いま、昔ながらの自然食専  
門店は、一部を除き、軒並み売上  
げ減の傾向が続いています。扱  
う自然食品の潜在的なニーズは  
あるものの、購入先は、ネット販  
売や自然食小売スーパーチェー

ン、ターミナル型店舗へ移行し  
ているのが現状です。  
当社も、現在31期の只中ですが、  
この3月には冷蔵品配送から  
撤退し、6月には自社配送から  
商品の直発送へと切替え、流通  
ルートの改善を図ります。  
このような当社施策のなかで、  
残念なご報告となりますが、「こく  
ど通信」はこの6月号を以ってし  
ばらく休刊することとしました。  
創刊は2015年6月。以前は  
社内で行っていた編集していた  
「月刊黒怒だより」に代わり  
毎月発行する社外報として  
ほぼ4年間、多くの皆さま  
に親しまれてきた紙面ゆ  
え、苦渋の判断ではあり  
ましたが、関係各位には、  
当社施策の一環という  
ことでご理解をいただ  
ければと思います。  
創刊時より「皆さま  
が直接産地を訪れた  
ような体験を紙面  
で！」の編集方針で  
取り組み、目的どお  
りに私どもの主要  
取引先メーカー・産  
地を臨場感ある内

# ほぼ4年間、愛読、 ありがとうございました。

1 産地を訪ねた  
気持ちになれる  
社外報  
「こくど通信」  
創刊号  
2015年6月号



梅肉酵母エキスは、  
黒怒のフラッグ  
シップ商品です。

第一酵母(株)  
梅肉酵母エキス(黒怒PB)  
コーボンマーベル

1 いまを生きる私たちに、  
もっと、もっと。酵母を!!

黒怒 代表取締役 眞田 也守志  
ですが、このようなきこころ、私  
たち黒怒の本来の在り方、つま  
りは「理想からぶれない、自然食  
品の開発を軸とする企画卸会社」  
として時代のニーズに添えていく  
所存です。長い間ご愛読いただ  
けたこと、心より感謝申し上げ  
ます。

## 奥能登海水塩を楽しめる、 ワカメふりかけ。

このピュアな磯の香は、調理素材にも重宝!

鳴門海峡の荒波に揉まれ育った肉厚わかめ、国産ごま、てんさい糖、看板商品の奥能登の海水塩のみで仕上げた上質のわかめふりかけです。素材がいいので化学調味料、着色料など食品添加物は使っていません。ふりかけ、おむすびなど、ごはんの友はもちろんですが、お湯を注ぐだけでできるわかめスープもおすすです! 大根や蕪をうすくスライス、このわかめふりかけと和えるだけの浅漬も絶品。調理素材としてもおすすめしたい商品です。



200904 〈能登製塩〉  
〇わかめふりかけ 750円

■内容量:50g  
■賞味期間:1年  
■原材料:わかめ(徳島)・海塩(石川)・てんさい糖(北海道)・白ごま(京都)

## 国産じゃがいもと 有機大豆の、豆乳スープ。

自然食レストランでいただくような味わい。

じゃがいも、有機大豆の豆乳で仕上げた、まろやかな口あたり、素材のよさを実感できる完全調理済みのスープです。じゃがいものうま味、特有の舌触りを活かしながらまろやかな味わいに仕上げました。甘みには、甜菜糖を使い、とにかく素材味を感じていただくために、化学調味料だけでなく酵母エキスさえも使わない仕様は、自然食レストランでいただくスープの印象。温めるだけです、これからの季節は、冷していただくのもおすすめ!!



220425 〈マルサン〉  
〇じゃがいもスープ 160円

■内容量:180g  
■賞味期間:300日  
■原材料:豆乳・じゃがいもペースト・スープベース・砂糖・食塩・重曹

## 夏の スカイ・フード 添付キャンペーン

2019年6月20日(木)納品分~7月10日(水)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(50g)            | 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 |      |

※注文時に11+1と明記してください。

## お知らせ

### 1 取り扱い変更商品

●実施時期・・・在庫なくなり次第順次変更

〈桜井〉お米を使った「天ぷら粉」 定番 ➡ ケース取り寄せ  
お米を使った「お好み焼き粉」 定番 ➡ ケース取り寄せ  
お米のホットケーキミックス 定番 ➡ ケース取り寄せ  
〈太田油脂〉焙煎なたね油 赤水 600g 定番 ➡ ケース取り寄せ

### 2 価格変更商品

●実施時期・・・2019年9月1日出荷分より

〈正金〉桶仕込濃口醤油・純 1.8L 1,300円 ➡ 1,480円  
桶仕込濃口醤油・純 0.9L 750円 ➡ 850円  
初搾り淡口醤油・生 0.9L 680円 ➡ 770円  
ゆず生ぼん酢 360ml 450円 ➡ 520円  
すだち生ぼん酢 360ml 450円 ➡ 520円  
八方だし 1L 900円 ➡ 1,040円  
八方だし 360ml 400円 ➡ 460円

### 【折込情報】

◆創健社ニュース ◆生活医学ジャーナル  
◆まるしま通信 ◆健康フーズニュース&新製品情報

### 【配布チラシ】

〈ゼンケン〉ピュアドライ

※表示価格はすべて「税抜価格」です。



7  
2018年  
1月号

「こくど通信」は  
今回を以って  
しばらく休刊  
します

# ほぼ4年間、ご愛読、ありがとうございました。

「こくど通信」でクローズアップ紹介された商品を、全49冊のなかから、ピックアップし振り返ります。  
\*紙面都合で一部の紹介に留まらざるを得ないこと、お詫びします。「こくど通信」編集部

2  
2015年  
10月号

2 淡路島の由良は、自分たちのモノサシでおいしさ発信。

「淡路は水産物はもちろんですが、食糧自給率110%を誇る地域です!!」そう語る、武田社長のお話は、夢と希望に満ちていました。



ワカメは天ぷらが旨い!とはじめて知った取材でした。  
武田食品冷凍(株)  
天然湯通し塩蔵わかめ(茎付き)

3 会長の佐野が、その品質と姿勢に惚れ込んだ「オキノ」

沖野社長は、珈琲業界では知らない人がいないほどの重鎮。この筋金入り珈琲人!!の取材は、終わらないかな?と思うほどの長丁場でした。



いわれなければインスタント珈琲と気づきません。  
(株)オキノ  
有機コーヒー「クスコ」

7 素材を活かす。慈愛に満ちた、やさしい味わい。

おなじみ国内屈指の醤油産地、香川県小豆島。正金醤油の蔵から生まれる醤油の味を、どう伝えるか?とても難しい課題でしたが「やさしい」の4文字に落ち着きました。



和食の味付けなら、これ1本あればあとは、もう何も要らない。  
正金醤油(株)  
八方だし(1L&360ml)

8 平成13年、はじめて世に問うた、醸造家の想い。

取材は、毎年、梅雨の時期に開催される「足助仕込蔵での交流会」に参加しながら。水を求め、塩を替え、小麦を替え、仕込み用の杉樽を探し...おいしさは、努力の結晶なのです。



満き水を求め、大多賀町(豊田市足助町)の蔵が醸造蔵。  
日東醸造(株)  
足助仕込三河しろたまり

3  
2016年  
3月号



オーガニック珈琲と紅茶メーカー「オキノ」  
ORGANIC COFFEE  
Community and Wellbeing

4 珈琲にも、煎茶にも合う...大人のやつ授業。

使うのは、北海道産の農薬も化学肥料も使わず栽培した黒豆・粗糖・国産ブランド・天然のバニラエキスを食塩(海の精)のみ。食べればわかる大人のやつです。



製品になるまで3日も掛かる職人技が活きる。  
(有)丹波わらしべ屋  
黒豆こんふい(黒怒PB)

5 次代に伝えたい、愛知の味...合わせ味噌だれ。

蒼々たる調味料たちが原材料欄に名を連ねる商品。新たに足助仕込三河しろたまりを使うにあたり、担当した日東醸造、伊東氏の正直な想いを聞くことができました。



初代が発売されたのは1992年。ロングセラーです。  
日東醸造(株)  
合わせ味噌だれ(黒怒PB)

9 「和玉(在来種)」は、国内栽培こんにやく芋の1%ほど!?

腕のいい職人さんや実直な生産者さんが、商売上手ではないというのは世の常かも?どの角度から何を聞いても、そんな印象の生産者であり加工者の伊藤氏でした(笑)



なぜ栽培しづらい在来種を?と問うと、味と歯応えが違うからと即答。  
生産/加工 伊藤 孝文さん  
在来種 生芋こんにやく(糸・板)

4  
2016年  
11月号



黒豆こんふい

6  
2017年  
11月号

6 よいお酢を探しつづけ、ようやく巡り会えた...

酢造蔵を訪ねたときの印象は、当主の今川さんと奥様の穏やかな笑顔でした。人柄がものづくりに影響するのは本当の話だと実感できた取材でした。



小京都・加賀金沢の小さな老舗蔵がつくる純米酢。  
今川酢造  
老舗蔵純米酢

## 黒怒のご紹介

■会社理念のこと  
「食」と「性」及び自然を基点とし、自己の幸せ、人間全体の幸せを達成する為に、現象の世界を変革し、自己の確立と人間本来の暮らしを具現化する。

■不思議な社名?

黒怒は、1973年、無添加食品を販売する自然食品店としてはじまりました。当時は、公害問題・食品添加物が社会問題としてマスコミ等でも取り上げられていた時代です。社名は、創業者の佐野が「人の行動も含め悪い事象を『黒』と定義し、社会の『黒』に『怒り』続けていく精神を持ち続けよう」と命名しました。事業は、さらなる理念追求をすすめるうえで、小売販売から卸業へと事業変更、法人化しましたが、社名は創業時の精神を受け継いで今日に至ります。

■社長メッセージ

私は1995年3月に黒怒入社、2012年11月の株主総会に於いて代表取締役社長に就任しました。会社理念の「人間本来の暮らしを具現化する」の具現化のためには、発酵食を中心とした本物の食文化を守ることが、重要課題と考え、その生産と消費の良好な関係づくりのため、日々邁進するのが私の存在意義との認識でいます。



黒怒 代表取締役 眞田 也守志