こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2018年7月15日発行　8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/

日東醸造

足助仕込「三河しろたまり」

平成13年に、はじめて世に問うた、醸造家の想い。

おもしろい醤油との出会い。

日東醸造・蜷川社長との出会いは、私(眞田)が当社へ入社する1年ほど前、無添加スープメーカーの営業として、佐野(現会長)に同行したときのことで、場所は横浜でした。「しろたまり」の存在は、そのときにはじめて知り、「おもしろい醤油があるもんや!」と驚いたことをいまも覚えています。

当初、原料小麦は外国産!?

当時、日東さんの「しろたまり」原料には、外国産小麦が使われていました。塩も、一般的な食塩でした。そしてそれは、碧南の本社で、一般の多くの醸造蔵と同様にFRP(繊維強化プラスチック)タンクで仕込まれていたのでした。

国産小麦&海の精という塩。

それが、私(眞田)が黒怒へ入社した頃、いまの「しろたまり」原料とほぼ変わらない仕様に切り替えられます。

小麦は、国産の小麦に限定、塩は、海の精限定に…。当時の試食時の記憶は「塩を変えるだけで、ここまでまろやかになるのか!」でした。

「水」を変えれば、さらに!

一歩ずつ、理想に近づきつつあった「しろたまり」ですが、さらなる進化を考える上で、「良質な水」の存在が不可欠なことが、関係者のなかで認識共有されていきます。よい水は何処にあるのか? そこでクローズアップされてきたのが、現在の仕込蔵のある大多賀の湧水でした。

弊社眞田と、日東醸造の蜷川社長。足助仕込蔵交流イベント(6月30日)にて。

6月30日、日東醸造さん「足助仕込蔵での交流会」報告。

例年になく、はやい梅雨明け、いきなりの猛暑です。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、今回は、この6月30日に開催された、日東醸造さんの「足助仕込蔵での交流会(当社は、毎年出店協力しています)」のイベント報告を兼ね、その足助仕込蔵で醸される日東さんのフラッグシップ商品「足助仕込三河しろたまり」の魅力に、深く迫る内容です。毎年恒例の交流会ではありますが、はやいもので今年は20回目という節目の年となりました。

大多賀(愛知県豊田市足助町)の仕込蔵稼働にあたり、地元住民の理解と協力を得るのは、そうそう簡単なことではなかったようですが、時間と誠意が醸した、人と人のつながりは、この交流会参加者の笑顔が証明している…私には、そう思われて仕方ありませんでした。詳細は、本紙をお読みください。併せ、商品のご注文も、お願いいたします。

黒怒　代表取締役　眞田 也守志

この秋からの、特選鍋つゆ

今回特集の日東醸造さん商品より、この秋から展開する「冬季限定シリーズ」です。

雑味のない、他に類をみないチゲ鍋つゆ。

221002〈日東醸造〉
チゲ鍋つゆ　580円
■内容量:600g(2~3人前)
■賞味期限:12ヶ月　■入数:12

愛知豊浜産魚醤「しこの露」が隠し味。

221001〈日東醸造〉
寄せ鍋つゆ　500円
■内容量:600g(2~3人前)
■賞味期限:12ヶ月　■入数:12

奥三河の蓬莱泉純米大吟醸酒「美」の酒粕入り。

221004〈日東醸造〉
旨塩麹鍋
つゆの素　500円
■内容量:600g(3~4人前)
■賞味期限:12ヶ月　■入数:15

タカコ・ナカムラプロデュース「旨塩麹」入り。

221005〈日東醸造〉
酒粕入 旨塩麹鍋
つゆの素　500円
■内容量:600g(3~4人前)
■賞味期限:12ヶ月　■入数:15

お肉、お魚、野菜…すべての素材の味を、引き立てます。

221006〈日東醸造〉
ベジブロス
麹鍋つゆの素　580円
■内容量:600g(3~4人前)
■賞味期限:12ヶ月　■入数:15

タカコ ナカムラ先生監修

ホールフード協会認定マーク

食と暮らしと環境を丸ごと考えるライフスタイルの普及を推進する「ホールフード協会」(代表:タカコ ナカムラ)により、「安全な素材で」「添加物を使用せず」「本来の作り方で作られた」と認定された商品であることを表すマーク。

おしらせ

1 価格変更商品
●実施時期・・・2018年9月1日出荷分より
〈桜井食品〉有機レーズン 100g　325円➡370円

2 休止商品(夏季限定)
●実施時期・・・8月中旬より在庫なくなり次第
〈アルプス〉信州フルーツゼリー 80g×5
〈花　田〉りんごちゃん&ぐれーぷる 90ml×5
〈オカウエ〉手延べそうめん 50g×6 / 手延べ冷麦 250g
〈東海麺〉奥長良しまだそうめん / ひやむぎ 各260g
〈りんねしゃ〉菊花せんこう10巻×3
〈太田油脂〉ぷるっとゼリー(ぶどう/みかん/もも)各16g×10
〈東　和〉フルーツみつ豆 / 杏仁豆腐 各500g
〈フルーツバスケット〉吉野葛わらび餅(きな粉付)140g×2
〈オキノ〉有機リキッドコーヒー(無糖/有糖)各1L
〈桜井食品〉そうめん 220g / 冷麦 250g / 冷しらーめん 123g
〈日　東〉そうめんつゆ 400ml

3 取扱い変更商品(定番→ケース取り寄せ)
●実施時期・・・在庫なくなり次第
〈桜井食品〉オーガニック クリスピーキヌア 70g

4 取扱い変更商品(定番→バラ取り寄せ)
●実施時期・・・在庫なくなり次第
〈マルシマ〉(袋)かつおだしの素 10g×10

5 取扱い中止商品
●実施時期・・・即日
〈からだおもい屋〉はちみつ(ロンガン)100g
はちみつ(ライチ)100g
はちみつ(ごま)100g
はちみつ(ひまわり)100g
はちみつ(百花密)100g

6 包材変更商品
●実施時期・・・2018年9月~
〈桜井食品〉オーガニックココア(無糖) 150g
〈太田油脂〉MSかぼちゃスープ 12g×4　MSコーンスープ 12g×4
＊価格、内容量等に変更はありません。
＊詳細は営業までお問い合わせください。

7 ケース入数変更商品
●実施時期・・・在庫なくなり次第変更
〈黒怒〉黒豆こんふぃ 150g　ケース入数50個➡65個

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

この６月30日（土）開催　今年で20回目!

足助仕込蔵 交流会報告

イベントの概要

三河しろたまりの本格生産の2年前、平成11年から毎年、仕込蔵で交流会を開催しています。当初、大多賀の地域の住民と日東醸造社員だけの交流会からスタート、現在は地域住民をはじめ、行政関係、流通関係者・消費者も招待し、仕込蔵作業の見学、桶引きの「三河しろたまり」試飲、三河しろたまりで調味した料理の提供など、総勢400名ほどが参加する一大イベントとなっています。

大多賀での小麦栽培

「三河しろたまり」について理解いただくには、原料小麦をきちんと勉強すべきと考え、平成14年から足助仕込蔵近くに畑を借り、社員による実験栽培を始めました。10月に麦を蒔き、その刈り入れを、交流会のメイン・イベント「麦刈体験」としています。

黒怒が扱う、定番商品ラインナップ

081004
卵焼きのもと
150ml　400円
■入数:12
■賞味期限:6ヶ月

081012
そばつゆ
400ml　550円
■入数:12
■賞味期限:6ヶ月

夏季限定

081011
そうめんつゆ
400ml　550円
■入数:12
■賞味期限:6ヶ月

071002
三河白だし
400ml　890円
■入数:12
■賞味期限:6ヶ月

021018
足助仕込三河しろたまり
300ml　560円
■入数:12
■賞味期限:6ヶ月

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

日東醸造

平成13年に、はじめて世に問うた、醸造家の想い。

足助仕込「三河しろたまり」誕生ヒストリー

大多賀の湧き水との出会い。

小麦を国産に、塩を海の精に変え、その品質を極めていくなかで、さらなる高みへ飛躍すべく「良質な水」探しがはじまります。そこで、当社の佐野も関わることになるのですが、足助町の助役に紹介された、いくつかの湧き水の水源のうちのひとつ、大多賀の湧き水に白羽の矢が当たったのでした。

蜷川社長が急遽計画変更！

ようやく出会えた理想の水「大多賀の湧き水」ですが、当初は、足助から碧南まで運び、碧南の蔵で仕込む予定でした。それが、視察の帰り道、峠から見おろす大多賀の風景に、蜷川社長がひと目惚れ、「どうしてもこの地で仕込みたい！」と急遽計画を変更します。

廃校校舎と標高720m

不思議なご縁はそれまでに留まりませんでした。ちょうど廃校になった小学校校舎が壊されずに残っていたこと、また、後で知ることになるのですが、標高720mという夏でも涼冷な大多賀の気候は、醸造蔵と「しろたまり」をゆっくりと醸すのに最適な環境を提供することになります。

思いは現実になり、現在の「足助仕込三河しろたまり」づくりがいつでも始められるところまでに至ります。

こんどは杉樽探しに奔走！

そしてさまざまなご縁を通じ、大多賀の恵まれた環境で仕込むのだから、「樽にもこだわりたい！…蜷川社長の夢は、またひとつ夢のゴールを一歩先にまですすめました。早速に、全国の造り酒屋から、中古の杉桶を探し、買い集めたのでした。これが現在の木樽熟成という「しろたまり」の特徴の一つとなっています。

私は毎年、桶から生引きした「しろたまり」の味見をします。毎年、その味わいが洗練されていくのを実感しています。「しろたまり」は、これからも終わりなき進化を遂げていく気がしてなりません。