

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年2月15日発行 **3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/

25th Anniversary

誰もが手軽に味わえるオーガニック珈琲

「ドリップ・オン・バッグ」は、創業25周年目の、私のメッセージです。

沖野 浩



▲沖野社長(左)と弊社眞田。愛知県長久手市の(株)オキノ本社前にて。

珈琲専門家がたどり着いたのはオーガニック豆。沖野社長は、コーヒー業界に永年勤務され、営業、バイヤー、加工、さらには、中南米で栽培や産地視察などの経験を通じて培った人脈、技術、知識を持ち30代の後半で、(株)オキノを創業されます。その後、フェアトレードのオーガニック豆だけを専門に焙煎加工する選択をして現在に至りますが、そのオーガニック豆だけを扱うきっかけは、黒怒の佐野さんとの縁だったと語られます。

豆の選定、焙煎、挽き方にも、妥協なしの仕事姿勢。良質の豆を選ぶ目、さらには選り抜きの豆を、最大限に活かす焙煎の技術。この手間暇を惜しまない姿勢と高い専門技術は、数多くのOEM(相手先ブランド名委託製造)顧客との協働から、業界関係者の間で、高い信頼を得て現在に至っています。例えば、味わいの追求から、通常の2〜3倍の手間と時間をかける二度焙煎は、生豆を一度熟し、ある程度の水分を飛ばすことで、酸味を抑え、二度目はじっくりと仕上げ焙煎をすることで、酸味や雑味を抑えた味わいに仕上げます。

極めた技と経験を、手軽に楽しめるスタイルに。今回ご案内する「有機ドリップオンバッグコーヒー」は、一杯のおいしいコーヒーを、いつでもどこでも手軽に楽しんでいただくという時代の「珈琲のレゾナント(存在理由)」への、ひとつの答えだというのが、私の感想です。品質、規格、価格など、多角的検証され、自信いっぱい世に問う、「有機ドリップオンバッグコーヒー」。多くの方にお試しいただきたいと願っております。

*裏面に続く

316013
有機ドリップオンバッグ
コーヒー
(スペシャルブレンド)
64g(8g×8袋) **800円**



沖野さんの想いが詰まった珈琲は、注目です。

浅春の候、皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。さて、今回、黒怒では定番の(株)オキノさんが、自社ブランドで、ドリップ・オンの珈琲を発売されるとの話を聞きつけ、早速、その魅力について情報収集、ご報告であります。

少子・高齢化がすすむ日本社会で、多くの方々に楽しんでいただける、おいしい珈琲って何だろう?…大げさではなく、(株)オキノさんのドリップ・オン・バッグは、いまという時代の「珈琲のレゾナント(存在理由)」への、ひとつの答えだというのが、私の感想です。

品質、規格、価格など、多角的検証され、自信いっぱい世に問う、「有機ドリップオンバッグコーヒー」。多くの方にお試しいただきたいと願っております。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

第一酵母

11+1 添付セール!

原材料は全て国産

3月2日(木)納品分~3月31日(金)納品分 ※添付期間中は発注の際に、「添付分」とご記入ください。



製品名	容量	ケース入数	定価(税抜)
コーボンマーベル	525ml	12	4,800円
コーボン(うめ)	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
コーボン(みかん)	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円

製品名	容量	ケース入数	定価(税抜)
コーボン(ぶどう)	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
梅肉酵母エキス	115g	12	3,700円
コーボンローヤル	115g	12	6,800円

※コーボン徳用サイズ(1800ml)は、3ケース混載(ケース単位)可。添付商品は、ご希望の味をご指定下さい。※それぞれ、ケース単位でのご注文をお願いします。

カルゲン

日頃の感謝キャンペーン

3月22日(水)納品分~4月30日(日)納品分

日頃の感謝の気持ちを込めてキャンペーンを実施します!!



添付条件 20C/S + 2C/S添付(2種類混載可)
添付2C/Sは、ご希望の商品をご指定下さい。

吸収率100%のイオン化カルシウムなので、発育盛りのお子さんやお年寄りの方にも。

天然水にカルシウムイオン水・食物繊維・オリゴ糖・ビタミンCを加え、カロリー大幅カットしました。

305701 (ケース単位出荷)

カルゲンエース

容量	ケース入数	定価(税抜)
200ml	24	100円

※当社定番在庫品です。1ケース単位より納品可能。

305703 (ケース単位出荷)

ダイエットカルゲン

容量	ケース入数	定価(税抜)
200ml	24	120円

※ケース単位取寄せです。

1 価格変更商品

- 実施時期...2017年4月3日(月)納品分より
〈日東醸造〉足助仕込三河しろたまり300ml **490円** ➡ **560円**
〈JOYアグリズ〉むし・虫 逃げ〜! 逃げ〜! 650g **680円** ➡ **750円**
- 実施時期...今季分より
〈オカウエ〉手延べそうめん 50g×6 **345円** ➡ **381円**
〈オカウエ〉手延べ冷麦 250g **345円** ➡ **363円**
- 実施時期...2017年3月1日納品分より
〈創健社〉ポテトチップス(バター醤油) 60g **150円** ➡ **160円**
※2月号で休止のご案内をしましたが、原料確保の目途がつき「うす塩味」「野菜コンソメ味」同様価格改定します。
〈MOA商事〉糸寒天 30g **500円** ➡ **540円**

2 価格及び容量変更商品

- 実施時期...在庫なくなり次第順次
〈JOYアグリズ〉なめくじ 逃げ〜! 逃げ〜! **650g 680円** ➡ **500g 570円**

3 一時休止商品(即日)

- 実施時期...2017年10月頃
〈からだおもしろ屋〉はちみつ(ひまわり) 100g

4 取り扱い変更商品 ()内の数字はケース入数

- 実施時期...在庫なくなり次第順次
〈無双本舗〉有機・しょうが入り梅番茶 8g×20
定番単品出荷 ➡ **ケース単位メーカー直送(12)**
※「国産・しょうが入り梅番茶 8g×20」は、引き続き定番単品出荷。
- 〈九鬼産業〉フェアトレード 一番搾りごま油 95g
6本単品販売 ➡ **ケース単位取り寄せ(12)**
フェアトレード いらごま(白) 65g
10袋単品販売 ➡ **ケース単位取り寄せ(40)**
- 〈太田油脂〉MSカリカリスティック(さつまいも味/ポテト味) 各60g
定番単品出荷 ➡ **ケース単位取り寄せ(12)**

- 昨年末、夏季限定にて定番在庫品でご案内しておりました下記商品は、今季より、メーカー直送とさせていただきます。発送ロット再開時期等は、お問い合わせ下さい。
- 〈MOA商事〉寒天ゼリー(コーヒー味) 85g
- 〈フルーツバスケット〉かき氷シロップ(ぶどう/ブルーベリー/みかん/みぞれ/レモン/有機いちご/緑茶) 各180ml
- 〈上州屋〉純手炒りむぎ茶(330g/7.5g×15)

5 メーカー終売商品

- 実施時期...在庫なくなり次第順次(3月下旬予定)
〈マルサンアイ〉えだまめスープ(フリーズドライ) 10g/アセロラ 200ml

6 仕様変更商品

- 実施時期...2月下旬出荷分より
〈フルーツバスケット〉オラッチェ・デミグラスソース 230g
※原材料「ビーフエキス」に使用している「牛骨」を岩手県産短角牛に限定していましたが安定供給が難しくなった為、国産牛(短角牛限定ではない)の牛骨を追加。

7 休止商品(冬季限定)

- 実施時期...在庫なくなり次第、終了
- 〈日東醸造〉チゲ鍋つゆ 600g/ 寄せ鍋つゆ 600g/ 旨塩麴鍋つゆ 600g
酒粕入 旨塩麴鍋つゆの素 600g/ ベジブロス麴鍋つゆの素 600g
- 〈マルサンアイ〉キムチ鍋スープ 600g/ しょうが鍋スープ 600g
みそちゃんこ鍋スープ 600g/ 寄せ鍋スープ 600g
豆乳鍋スープ 600g
- 〈井筒屋〉さめき手延べうどん(半生) 190g
- 〈桜井食品〉即席味噌煮込みうどん 105g
- 〈創健社〉ビッグアーモンドチョコ 400g/ ミルクチョコレート 70g
- 〈黒怒〉丹波篠山産 黒大豆煮 100g

8 再開商品(夏季限定)

- 実施時期...3月上旬より
- 〈アルプス〉信州フルーツゼリー 80g×5
- 〈花田〉りんごちゃん&ぐれーぶる90ml×5
- 〈オカウエ〉手延べそうめん50g×6/手延べ冷麦250g
- 〈東海麵〉奥長良はまだ そうめん260g/ひやむぎ260g
- 〈りんねしゃ〉菊花せんこう10巻×3
- 〈太田油脂〉ぶるとゼリー(ぶどう/みかん/もも) 各16g×10
- 〈東和〉フルーツみつ豆500g/杏仁豆腐500g
- 実施時期...4月上旬より
- 〈フルーツバスケット〉吉野葛わらび餅(きな粉付) 120g×3
- 〈オキノ〉有機キッドコーヒー(無糖/有糖) 各1L
- 〈桜井食品〉そうめん220g/冷麦250g/冷しらめめん123g
- 〈日東〉そうめんつゆ400ml

おしらせ

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

誰もが手軽に味わえるオーガニック珈琲

「ドリップ・オン・バッグ」は、創業25周年目の私のメッセージです。

沖野社長メッセージ

今回、「いへん」通信に掲載いただき、私どもの新しい商品をお披露目させていただくご縁に、心より感謝申し上げます。



た。思えば、創業時も、軌道に乗るまでは相当に苦しかった。

このたびは、OEMのスタイルで他社ブランドの製品を製造し、そのなかで培われた信頼、得たご恩を、この25年を期に自社ブランド、オキノブランドとして提案したい。

オーガニック、フェアトレード、焙煎技術、人とのご縁…私が関わり信じてきた世界を、かたちにして多くの方たちの幸せの一助としたい…そんな気持ちを込めた珈琲です。

沖野 孝

3月3日は、(株)オキノさんの創業日!!

25年目の創業日に発売される ドリップ・オン・バッグ

●ドリップ・オン・バッグです

ドリップ・バッグは、紅茶バッグみたいなもの。お湯に珈琲が浸るような(図1)抽出法です。ドリップ・オン・バッグ(図2)は、お湯が蒸らした珈琲粉を通過する抽出方法です。珈琲の香りとおいしさのいちばんいいところを抽出できます。



●オーガニックです

認証機関の承認を得た、農薬、化学肥料を一切使わない珈琲豆です。

●フェアトレードです。

発展途上国で生産された作物や製品を適正価格で継続的に取引することで、生産者の生活向上を支える貿易(トレード)です。

●規格は、8g×8包(8杯分)

一般的にも珈琲豆は、以前の200gが主流なのとは違い、100gや50gの少量規格が主流となっています。鮮度、小家族の世帯の方でも手軽に、おいしい珈琲を楽しむための企画です。



316013 ※個包装の表面にラベルはありません。
有機ドリップオンバッグ珈琲 (スペシャルブレンド) 800円
■内容量: 64g (8g×8袋) ■ケース入数: 24
■賞味期限: 製造日より12ヶ月
<ブレンド配合比率>
ペルー 60%、エクアドル30%、グアテマラ10%

沖野社長直伝!

「ドリップ・オン・バッグ」上手な淹れ方

珈琲は、豆の持つ1%ほどの香りや味わいを、焙煎、粉碎、上手な抽出でいただくもの…というのが私の考えです。よって、ティーバッグのように、お湯に浸すのではなく、豆の持つ最良の味と香りを瞬時にお湯に移し取るという感覚で、淹れてもらうのがいいかと思います。



1 温めたコーヒーカップにドリップ・オン・バッグをセットする。



2 お湯を100ccほど注ぎ、5秒以上蒸らす。その後60cc程をゆっくり注ぐ。



3 カップの9分目まで注ぎ(湯量は130~140cc)、バッグに少しお湯が残る程度でカップから外す。何度かに分けてお湯を注げば、濃くなり、はやく注げば、軽い味わいになります。

Point!
泡が白くなるのはNG!
抽出温度が下がっている証拠。
黄色い泡なら適正です。

有機栽培珈琲
スペシャルブレンド

ORGANIC ORIGINAL BLEND
COFFEE

Wローストにより爽やかな酸味。さっぱりとした飲み口で、後味もすっきり。クセがないので、どなたにも楽しんでいただけます。



※表示価格はすべて「税抜価格」です。