こくど通信

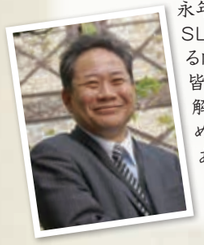
正食・自然食から発酵食へ

2018年11月15日発行 12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/

次代にも、「黒怒という灯」をともし続けるために。

日毎に寒気の加わる時節。皆様におかれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
さて、私ども黒怒は、この10月より新しい事業年度を迎えました。創業46年目の新たなスタートです。今期は、小売業から卸売業に転じて以降、ぶれずにすすめてきた「商品開発とその普及」という私ども原点を忘れず、次代にも、「黒怒という灯」をともし続けようと、役職員一同、誓いを新たにしました。
よって、新年度１回目のこくど通信は、黒怒が永年ご提案し続けるオリジナルSL商品をあらためてご紹介する内容とさせていただきました。皆様方には、商品へのご理解、変わらぬご愛顧を、あらためてお願い申し上げる次第であります。



黒怒　代表取締役
眞田 也守志

＼＼SL商品第1号！／／

Safety Life Brand
黒怒

黒怒の存在そのものといえるシリーズ!!

よき暮らしの提案です。黒怒SL商品は、

SL商品シリーズ誕生までの経緯を会長の佐野に聞き、まとめてみました。

相談ごとは、低温殺菌牛乳の販売？

黒怒が卸売業に転じて間もなく、当時のお取引先であった産直ステージ（現在は、あいのう流通センター）の杉山様から「愛知牧場で低温殺菌牛乳を製造したいので、黒怒さんにも、その販売を手伝っていただけないか？」との相談がありました。
具体的には、当初、低温殺菌牛乳は、産直ステージ様と高蔵寺ニュータウン生協様（現在は、残念ながら解散）の２つの組織での販売を予定していたが、それだけでは製造ロット分を消化することができないという問題があり、販路の拡大に協力してほしいという相談だったようです。

「玄米正食」の黒怒が牛乳を!?

当時の黒怒では、扱う商品を選定する際の大きな基準は日本の伝統食がルーツの「玄米正食」という考え方にありました。そのため、現会長の佐野は、はじめ、牛乳を扱うということの話には積極的ではなかったようです。しかし、杉山様からの、当時市販されていた多くの牛乳は、賞味期限が１か月以上もある「ＬＬ（ロングライフ）牛乳」が主流という現実をなんとか変えていきたい！という強い想いを聞くなかで、佐野のなかの「そんな牛乳は、食品本来の姿では無い!!」との疑問が広がっていきます。

ＬＬ（ロングライフ）でなくＳＬ（ショートライフ）

そこで佐野は決断します。「低温殺菌牛乳こそ牛乳本来のあるべき姿であり、安心・安全な食の普及に取り組むことは黒怒の理念にも合致する。」ということで低温殺菌牛乳の販路拡大を約束したのでした。
ちなみに「ＳＬ商品」のネーミング由来は、「ＬＬ（ロングライフ）」に対抗し販路拡大を決めた際、牛乳の名称を「ＳＬ（ショートライフ）低温殺菌牛乳」とした経緯があり、このＳＬの２文字を「ＳＬ（セーフティーライフ）」とし、黒怒・産直ステージ・高蔵寺ニュータウン生協が共同開発商品する商品のブランド名となるのでした。

〈補足〉
当時は、低温殺菌牛乳がほとんどありませんでした。かなり先駆的な取り組みだったようです。

裏面では、ＳＬ商品をピックアップ紹介しています。

スカイ・フード 冬の添付キャンペーン

2018年11月20（火）納品分～12月7日（金）納品分まで

日頃の感謝の気持ちを込めまして「冬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	11+1
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	

商品コード	商品名（容量）	定価（税抜）	入数	添付条件
⑦ 092332	四季彩々 欧風だし（5g×32）	1,350円	24	11+1
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。

おしらせ

1 取り扱い変更商品（定番→ケース取り寄せ）

●実施時期・・・在庫なくなり次第
〈太田油脂〉こめ粉ロールクッキー
〈桜井食品〉野菜らーめん・みそらーめん

2 取り扱い変更商品（定番→ピース取り寄せ）

●実施時期・・・在庫なくなり次第
〈創健社〉メイシーきらきら星のおせんべい　5個単位
メイシーたまごのボーロ　5個単位
メイシーいちごとぶどうのラムネ　6個単位
メイシーアップルとグレープのグミ　5個単位

3 休止商品

●実施時期・・・即日
〈オキノ〉　クスコ 100gビン　再開予定：2019年1月中旬

4 取り扱い終了商品

●実施時期・・・2019年2月末で終了
〈愛知牧場〉SL低温殺菌牛乳 1L
工場設備の老朽化のため製造終了します。

【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
◆黒怒の年末年始納入体制　◆黒怒ギフト注文書

【配布チラシ】
◆お歳暮　ゴーバル/創健社/チョーコー/ムソー
◆おせち　創健社/ムソー
＊健康フーズおせちの取り扱いはありません

鹿北製油 ごま製品出荷停止について

報道等でご存じの方も多いかと思いますが、2018年10月30日、鹿北製油の国産ごま製品において、3～4年ほど前から一部外国産ごまを国産ごまと偽り製造・販売していた事実が明るみになりました。
過去に、こくど通信（2016年5月号）でも、鹿北製油の特集を組みましたが、当時から偽装が行われていた事実を知り、黒怒としても、残念でなりません。
この事実を鑑み、当社では鹿北製油の定番商品（下記の対象商品）は10月30日以後、出荷停止としました。
なお、鹿北製油の、ごま製品以外につきましては、現在、鋭意調査をすすめています。多くの皆さまにご迷惑をおかけしたこと、深くお詫び申し上げます。

株式会社黒怒 代表取締役　眞田也守志

対象商品

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
国産ねりごま黒	80g
国産ねりごま白	80g

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

Safety Life Brand
黒怒

黒怒の存在そのものといえるシリーズ!!
黒怒SL商品は、よき暮らしの提案です。

＼SL牛乳に続いて販売された商品／

尾張三河の食文化を支える【SL削り節 500g・SLだしパック 8g×25】

SLシリーズのなかで、SL牛乳のあとに開発・販売されたのが削り節でした。これは、市販に多いかつお節主体のだしパックではなく、東海地区ならではの、サバ・むろあじ・いわし削り節のブレンドです。その大きな特徴は、濃厚な旨みのだしがひけること。東海地区では定番の豆味噌の味わいにも負けない濃厚な旨みのロングセラーです。

同じ原料仕様でつくった無漂白だしパックも、人気モノ。

また、べんりさを追求した「SL削り節」と同仕様のだしパックも、多くのユーザーに支持される商品。朝のおみそ汁、味噌煮込みうどん、おでん、炊き込みごはんなど、天然だしを毎日の食生活に活かせる、一度使えば欠かせなくなる必需品ともいえる存在。ぜひ、ご利用ください。

名古屋駅の立ち食いきしめんも同じタイプの削り節を使っているそうです。

製造メーカー (株)小貝さんのMessage

原料の削り節は九州産と静岡産のむろあじ節、さば節、あじ節を使用しています。削り節をそのまま削ると粉になり商品にはならないので、温度を150℃～200℃のタンクでカラ焼き、さらに蒸し焼き、熱乾燥をしてから加工します。この処理で風味もアップします。

だしパックの「だしとり」

鍋に水からパック入れ沸騰したら弱火で3分ほど煮出しパックを除くだけです。
中身の削り節魚粉は、ふりかけなどに使えます。
※味噌汁、うどんなどパック1袋で2杯分が目安です。

残念なお知らせ

【SL低温殺菌牛乳】は、2019年2月末で製造中止です。

黒怒の理念である「人間本来の暮らしの具現化」のため展開されるSL商品ですが、その第一号である「SL低温殺菌牛乳」について残念なお知らせをしなくてはなりません。
先だって、製造者の愛知牧場様から「工場設備の老朽化と販売量の減少に伴い、低温殺菌牛乳の製造を中止する。」との報告があり、2019年2月末最後に、およそ40年間の歴史の幕を閉じることになりました。
いま、低温殺菌牛乳という商品は世に多く出回っています。40年前の日本では、それは考えられない話でした。「SL低温殺菌牛乳」は、そのおいしさや安心の価値を世に広めていく先駆的な存在だったと思います。
SL低温殺菌牛乳を永らくご愛顧いただき、誠にありがとうございました。
*3月以降の牛乳の取り扱いに関しては、改めてご連絡いたします。

＼産地は岐阜県恵那市明智町／

他にないレベル【SLこんにゃく板・糸 各280g】

先代から続く、生産者であり製造者の伊藤さんから届く、在来種芋の手練りこんにゃくです。市販こんにゃくの原料は、ほとんどが芋粉。味や品質にこだわるメーカーさんは、伝統製法の生芋原料を使いますが、伊藤さんの蒟蒻は、そのさらに上をいく「在来種の生芋」原料です。

●在来種の芋だけ。
国産こんにゃく芋の4%弱の稀少品種です。
●あく抜き不要。
こんにゃくの臭みは、凝固剤＝灰汁（あく）。在来種は少量の凝固剤（1%以下）で凝固するので灰汁抜き不要です。

＼石臼練り・無リンすり身仕上げ!／

素材の旨み・石臼練りの歯応え【SL練り製品】シリーズ

静岡の取引先様のご紹介で、無添加のすり身を製造してもらい販売スタートしたシリーズです。十数年前にそのすり身が製造できなくなったため、現在はいちうろこ様の商品を扱っています。

「いちうろこ」の特徴。

すり身はもちろん、副原料にも、合成保存料、化学調味料、その他食品添加物を使いません。
- すり身に使うのは原糖（鹿児島産さとうきび）二番絞りのみ。
- アレルギー対象である小麦澱粉でなく馬鈴薯澱粉を使用。
- 卵アレルギーを避けるため板蒲鉾以外には不使用。
- 原塩。海水を天日のみで処理したもの。
- 鰹節以外は、だしに使用しない。
- 揚げ油はオーストラリア産の菜種油（遺伝子組み換えでない。）

「いちうろこ」のこと。

所在地は、静岡市清水区由比今宿で、文政元年（1818年）頃よりかまぼこ製造を主とした海産物商として続く老舗です。駿河湾に揚がる地魚などを使い、食品添加物に頼らない手作り練り製品の製造メーカーです。

＼トマトの味がする、ケチャップ!／

料理好きなら【SLケチャップ 290g】

SLブランドとして最後に登場した商品。産直ステージ様（当時）と、ソースのコーミ様の協力で開発された無添加ケチャップです。濃厚な味わい、雑味のなさ、トマトそのものの旨みは、一度使うとやめられないと評判です。

＼愛知県豊田市産フクユタカ大豆100%／

納豆好きに愛される【SL納豆 85g】

産直ステージ様からのご紹介でスタートした納豆です。現在は、あいのう様の生産者大豆（愛知県豊田市産フクユタカ）を使った大粒タイプです。昨今は、人気は小粒傾向ですが、納豆好きの好む大粒にこだわっています。添付たれは付いていません。

＼ミネラル豊富な、国産のお砂糖／

料理にコクをプラスできる【SL南国糖 1kg】

名古屋のアルファフードスタッフ様からのご提案で、白砂糖に対するアンチテーゼとして、種子島産の租製糖を「南国糖」として販売開始しました。南国糖は、黒怒の扱う他商品の原材料にも多く使われています。