

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2016年9月15日発行 **10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/

初めての販売は2012年10月だった。
おなじみ、ヤマロク醤油さん「新桶初搾り」が初めて販売されたのは2012年10月でした。黒怒はその現場を一目みようと翌年9月、小豆島で戦後初めて作られる杉桶の作業現場を取材(黒怒だより2013年12月号で紹介)、毎年10月には「新桶初搾り」の出荷情報を皆さまにお伝えし、多くのファンの方々、この「新桶初搾り」を味わえる喜びを分かち合っていました。今回は、残念なお知らせになりますが、今年10月に出荷されるものが最後の「新桶初搾り」となります。やむを得ない事情あつてのことですが、最後の「新桶初搾り」ゆえ、注文増による欠品も予測されます。お早めのご予約をお願い致します。

2013年に製作された新桶で仕込んだものです。
今回、最終出荷されるものは、2013年9月、黒怒が取材したときに製作した新桶に仕込まれた濃口醤油です。元々、ヤマロク醤油さんの主力醤油は、再仕込み醤油の「鶴醬(つるびしお)」と黒豆醤油の「菊醬(きくびしお)」の2種で、「新桶初搾り」は、再仕込み醤油の「鶴醬」に使われる濃口醤油を特別に販売するという企画の商品でした。ここ最近「鶴醬」のニーズが高まったことで、製造が追いつかなくなり、やむを得ず「新桶初搾り」の出荷は最後とするとの判断に至ったのが製造終了の経緯です。



今回発売する「新桶初搾り」は2014年2月に仕込まれ、約2年6ヶ月熟成された濃口醤油です。限定醸造のため、在庫無くなり次第終了となりますのでご了承ください。

☞中面で、「新桶初搾り」の商品紹介をしています。ぜひ、お読みください。



最後の「新桶初搾り」を出荷します。

この季節、ヤマロク醤油さんの風物詩ともいえる醤油の最終出荷です。



▲ヤマロク醤油 五代目 山本康夫さん(写真右)と弊社眞田。

和食のベースとなる調味料の醍醐味を、この特集で感じていただければ。

秋の旬味、秋刀魚がおいしい季節です。皆様方におかれましては、それぞれの味覚の秋を満喫されていることと拝察いたします。

さて、今回、こくど通信 10月号は、味覚の秋にちなみ、醤油の名産地小豆島から2カ所の醤油醸造蔵をご案内します。

1つは、ヤマロク醤油さん(今年10月に販売されるのが最後となる「新桶初搾り」のお知らせも)。もう1つは、正金醤油さん(「杉桶仕込濃口醤油・純」の欠品のお知らせも)です。いずれも、いまや日本の醤油を代表する醸造蔵ですが、そもそも、醤油の製造工程はシンプルなもの。大豆と小麦を原料処理、種麹と混ぜて麹を作り、その麹に塩水を混ぜて、もろみを作り、それを発酵・熟成させ搾る…これだけのことですが、工程1つ1つに不備があつては成り立たない技の結晶が醤油です。和食のベースとなる調味料の醍醐味を、この特集で感じていただければと願っております。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

It's new! 新商品

国産小麦100% さぬき手延べうどん



香川県東かがわ市 井筒屋

日本の小麦ならではのふくよかな風味が麺に生きています。

100%国内産の小麦粉を使い、塩は伯方の塩を使用。麺生地のかかしと延ばしを繰り返し、2日間かけて手延べ製法で仕上げました。国産小麦ならではの自然の甘みと香り、弾力のあるコシが美味です。手延べで長く伸ばしたそのままの、1メートル以上の長さの麺です(茹で時間:約10分)。手延べ麺づくりは、1000年以上かけて日本で完成された技術です。かつて、瀬戸内沿岸では、その土地で採れた小麦と塩を使ってうどんを作っていました。そして銘品「さぬきうどん」が生まれてきました。

日本で消費される小麦のうち、国内で栽培されたものは10%にも満たないのですが、日本の小麦には、ふくよかな香りとソフトなうまみを感じられます。日本の伝統食品には、日本の原材料がピッタリ合います。

285801 <井筒屋> 冬季限定 さぬき手延べうどん(半生) 190g 360円

賞味期間	ケース入数	取扱期間	原材料
90日	12×2	冬季限定定番(単品出荷)	小麦粉(北海道産)、食塩、食用植物油(ゴマ油)

おしらせ

1 取り扱い変更商品

- 実施時期:在庫消化後、ケース単位取り寄せ。
<桜井食品>有機育ち有機らーめん(味噌味) 116g
有機育ち有機らーめん(醤油味) 109g ➡ **当社在庫完売**
- <丸亀産業>かける濃厚ごまのたれ 225g
- <太田油脂>MSこめ粉ロールクッキー(かぼちゃ味) 10ヶ
MS/バリバリやさいチップス 6g×4
大袋 Ca & 鉄入りおこめリング(甘口しょうゆ味) 80g×20袋

2 訂正とお詫び

<チョーコー醤油>麦こうじ仕込みそ【完全予約制】
「こくど通信 9月号」に折り込みましたチラシに誤りがありました。訂正し、お詫び致します。
正:お届け予定月(H28年11月上旬)
誤:お届け予定月(H28年10月上旬)

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

今月の注目商品!

- フェアトレード商品
- 食品添加物 無添加
- グルテンフリー



今号にレシピとお試し用(10g)が付いています。

●「バオバブ」ってなあに?

星の王子さまの物語に出てくる「バオバブ」という木をご存じでしょうか?この木の実は、スーパーフルーツ「バオバブ」です。アフリカの大地のパワーが宿るバオバブは栄養満点!ビタミンC、ビタミンB群、カルシウム、鉄分、天然の食物せんいも豊富なのです。

*天然フルーツパウダーです。小さなお子さま、妊娠中、授乳中の方もどうぞ。

- ビタミンCはレモンの2.5倍
- カルシウムは牛乳の約3倍
- 食物せんいはごぼうの7倍以上
- 鉄はほうれん草の約3倍

●味は? 摂り方は?

レモンやグレープフルーツのような、爽やかな酸味が感じられるパウダーです。水、炭酸、果汁割り、スムージーやヨーグルト、シリアルに混ぜたり、ドレッシングやスープなどのお料理にもどうぞ。



混ぜる
第一酵母「コーボン」や「コーボンマーベル」に入れると美味!!
by眞田

704911 <プレマ> バオバブフルーツパウダー 100g 1,800円

賞味期間	ケース入数	取扱期間	原材料
18ヶ月	10	定番(単品出荷)	バオバブ(アダンソニア・ティグタータ100% セネガル産)

3 リニューアル商品

- 実施時期:在庫消化後
<マルシマ>
岩のり 155g 480円
原材料:本醸造醤油(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦を含む)、麦芽水飴、粗糖、のり、みりん、鯉節エキス
岩のり入りのり佃煮 150g 570円
原材料:醤油(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦を含む)、粗糖、麦芽水飴、のり(岩のり50%・あまのり25%・ひとえくさ25%)、みりん、鯉節エキス

4 賞味期間変更商品

●実施時期:平成28年9月以降製造分より
<創健社>国内産野菜200g 190円
国内産原材料を100%使用した野菜ジュース(ペットボトル)
賞味期間:9ヶ月 ➡ 14ヶ月(1年2ヶ月)



ヤマロク醤油株式会社

現地で確認しお持ちください

最終出荷の「新桶初搾り」は、過去最高の仕上がりにです。

黒怒とヤマロク醤油さんの出会い
は、2012年、東京で開催された五
味商店さんの商品展示会会場でし
た。五味商店の寺谷社長から「おもし
ろい醤油屋さんだよ」と紹介いただ
き、その場で新しく作った木桶で仕
込む「新桶初搾り」醤油の取り扱いを
約束。すべてはここからはじまった
のでした。

最終出荷は「だご」の出来映え。

この夏、8月26日にお客さまとヤマ
ロク醤油さんにお会いしました。

その際に、代表の山本さんから「ちよ
うと良い日に来てくれましたね」と
と声をかけられました。理由は、今年
の「新桶初搾り」の成分分析結果がそ
の日の朝に届いていたからでした。
結果は、窒素分(醤油の旨味の基準
値)が「1.92」という驚くべき数値
(1.5で濃口の特級レベル)で、これは
「再仕込み醤油」や「たまり醤油」にも
匹敵するもの。
「新桶初搾り」の販売は過去4回です
が、今回のものは過去最高の出来と
の報告だったのです。

木桶職人復活プロジェクト

「子や孫の代に木桶の醤油を残す」ために造られた
新桶で醸造した醤油
ヤマロク醤油さんが取り組む、木桶による醤油造りを次の世代に
残すための「木桶職人復活プロジェクト」。現在使われている醸
造用の木桶は、戦前に作られたものがほとんど。今から50～
100年後にはほぼ全ての木桶が使えなくなってしまいます。更
に現在、醸造用の木桶を製造できる桶屋さんは、大阪の堺市に
ある「藤井製桶所」1社のみ。これに危機感を抱いたヤマロク醬
油の代表山本さんが、唯一の桶屋「藤井製桶所」の指導のもと、
戦後初めての新しい木桶を完成させました。(2010年4月)



(写真)
ヤマロク醤油さんが立ち
上げた「木桶職人復活プ
ロジェクト」新桶の組み立
て風景。この桶はこの先
100年使えるとのこと。



▲130種類以上のヤマロク酵母がついている木桶。

数量限定

2016年
10月初旬
出荷開始予定!



029909
新桶 初搾り(145ml)
450円
■入数:48 ■賞味期間:2年

029908
新桶 初搾り(500ml)
1,000円
■入数:24 ■賞味期間:2年
原材料:国産丸大豆(富山県産
エンレイ大豆)、国産小麦(北海
道産ハルユタカ小麦)、天日塩

商品アイテム

ヤマロク醤油さんが製造する醤油はこの2種だけ。
三十二石の大杉樽で仕込む鶴醬と菊醬。この2種
は、今後も継続して取り扱います。

鶴醬

二年熟成醤油を樽に戻し、
二年かけての再仕込み。

通常の二倍の歳月を経て二度仕
込み、その際に、塩の代わりに生
醤油を用います。長期熟成が育む
その仕上がりは、塩角のとれたま
ろやかさ、深いコクと旨み、香りは
他の追従を許さないほどです。



029902
鶴醬(つるびしお) 450円
■内容量:145ml ■定番(単品出荷)
■入数:48(12×4) ■賞味期間:2年
原材料:国産丸大豆(北陸産エンレイ
大豆)、国産小麦(北海道産小麦)、天
日塩

菊醬

旨みある丹波黒豆と、
うどん県香川の小麦仕込み。

黒豆を使い、豆自体の強い旨み成
分を、醤油づくりに活かしました。
上質の旨み、切れのいいあっさり
とした端麗な仕上がりにです。お料
理を彩りよく仕上げてくれます。



029904
菊醬(きくびしお) 450円
■内容量:145ml ■定番(単品出荷)
■入数:48(12×4) ■賞味期間:2年
原材料:国産丹波黒大豆、国産小麦(香
川県産讃岐の夢 2000)、天日塩

伝統が響き合う蔵

正金醤油株式会社

正金醤油は、400年以上の歴史を誇
る醤油産地で、創業96年の名蔵。小
豆島に現存する蔵の中でもっとも古い
もろみ蔵(国指定登録有形文化財)を
持ちます。正金醤油の大きな特徴は、
小豆島にある20軒ほどの蔵の中でも、
味や香りが柔らかさ。ヤマロクさんと並
んで黒怒推奨のメーカーさんです。



いちばん人気の、万能だし醤油。
経路節 煮干 昆布、天然醤油を合わせた
和食すべてに使える一本。

070601
八方だし(1ℓ) 900円
070602
八方だし(360ml) 400円



020603
初搾り淡口醤油・生
(0.9ℓ) 680円



080604
すだち生ぼん酢
(360ml) 450円



080601
ゆず生ぼん酢
(360ml) 450円

正金醤油「杉桶仕込濃口醤油・純」の 長期休止について

今年の6月末に、正金醤油の藤井社長から「純」の出来が思わしく
なく手を尽くしたが、どうしても「純」の品質として出す訳にはいかな
いので、出荷は断念したい」との連絡が入りました。醸造期間から逆算
すると約1年半の長期休止となるため、皆さまには、事前に事情を説
明させていただきましたが、この場をお借りして改めて、お詫び申し上
げます。

8月25日、藤井社長より今回の経緯を伺いました。以下、趣旨です。
「約2年半前に仕込んだ醤油の原料小麦が、焙煎機の不具合で充
分に焙煎できず、濃口醤油の基準まで色が付きませんでした。翌年に
仕込んだ醤油は設備改修し従来品質ですが、あと1年半の熟成が
必要なため2018年1月の出荷まで、誠に申し訳ないですが欠品とな
ります。誠に申し訳ありません」

今回の件で、正金醤油様の職人としての正直な生真面目さを改めて
感じました。皆様にはご迷惑をお掛けしますが、「純」の再開をお待ち
いただきますようお願い申し上げます。

※淡口「生」や「八方だし」等の他の製品は問題なく出荷しております。
黒怒 代表 眞田

ゼンケン

暖房機早割り特価キャンペーン

期間:2016年9月22日(木)～10月31日(月)納品分

暖房機シーズンを控えまして「早割り特価キャンペーン」をご案
内いたします。この機会になお一層のご拡販をお願い致します。
是非、ご検討ください。

キャンペーン期間中に限り、
特別条件にてご提供いたします。

※当キャンペーンは、期間中に限り、何でもご注文いただけます。

キャンペーンの内容、価格、商品の詳細は
別紙チラシとご案内をご覧ください



イメージ

コーボン<赤ぶどう>

期間:2016年10月5日(水)納品～在庫無くなり次第終了

皆様からのご好評にお応えし、
発売を1ヶ月早め、生産量を増量!!

数量
限定

～赤ぶどう 100%の深紅色ポリフェノールいっぱいコーボン～

契約農家で育てたぶどうを使った、今だけ限定の美しい
深紅色のコーボン。目で楽しんで、身体も喜ぶ天然酵母
(菌)飲料を毎日のおともに…。

【原 材 料】赤ぶどう、砂糖(てん菜)、天然酵母
【酵母菌数】1回分(原液20ml)に天然酵母約10億菌体前後
※菌体数は通常のコーボンと同じです。

340313 <第一酵母>
コーボン(赤ぶどう)
525ml 3,600円



※表示価格はすべて「税抜価格」です。