

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月でした。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と、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、在庫なくなり次第終了となりますのでご了承ください。



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)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)

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



今号にレシビとお試し用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・ディギタータ100%セネガル産)

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)

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、鰹節エキス
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、鰹節エキス

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)

表示価格はすべて税抜価格です。

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。

