

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2016年10月15日発行 **11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/



334126
黒豆こんふい 600円
内容量: 150g 賞味期間: 240日
原材料: 黒大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、粗糖、ブランデー、食塩(海の精)、香料

厳選された北海道産の無農薬、無化学肥料栽培黒豆100%を、粗糖(南国糖)で炊き、国産ブランデー、天然バニラエキスで香りづけした、素材厳選の甘納豆。ほんの少しお塩(海の精)を加えることで、自然な甘みを引き立てています。珈琲、煎茶、紅茶...何にでもあう、くつろぎの時間にぴったりのお菓子です。
*「コンフェイ」とは砂糖などに漬けて食材の風味と保存性を高めるフランスの調理法。

大人のおやつ授業

くつろぎのお菓子

黒豆こんふい



珈琲にも煎茶にも合う「黒豆こんふい」...

木々の梢も色づき、日ごとに秋も深まって参りました。皆さま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、今回の特集は、この季節こそ、旬!!と、私、眞田が密かに感じております、黒怒プライベートブランド菓子「黒豆こんふい」を採り上げさせてもらいました。この商品は、和菓子、洋菓子のカテゴリーを超え「おいしい」を追求することで生まれた逸品。一昨年にパッケージもリニューアルし、最近では「もしかしてブームか?」などと思ってしまうほど、黒怒のなかでも人気の商品に成長しております。今回は、この9月、私が、北海道の黒豆栽培地を訪ね、そのご縁で取り扱いが決まった、大豆・小豆のお話も含め、ご案内いたします。珈琲にも煎茶にも合う「黒豆こんふい」...さらなる、お取り扱いをお願いいたします。
黒怒 代表取締役 眞田 也守志



黒豆こんふいの製造工程

洗浄(目利き)
豆の性質を見抜く作業でもあります。後工程の様々な配慮に活かされます。

炊き(甘味づけ)
豆を炊く、洗うの工程を3度繰り返す、蜜を加え10時間ほど炊きます。

乾燥(香りづけ)
バニラ&ブランデーで香りづけし、3~4時間ほど、豆を乾燥させます。



☎️中面で、黒豆こんふいの黒豆生産者「秋場農園」さん訪問記です。

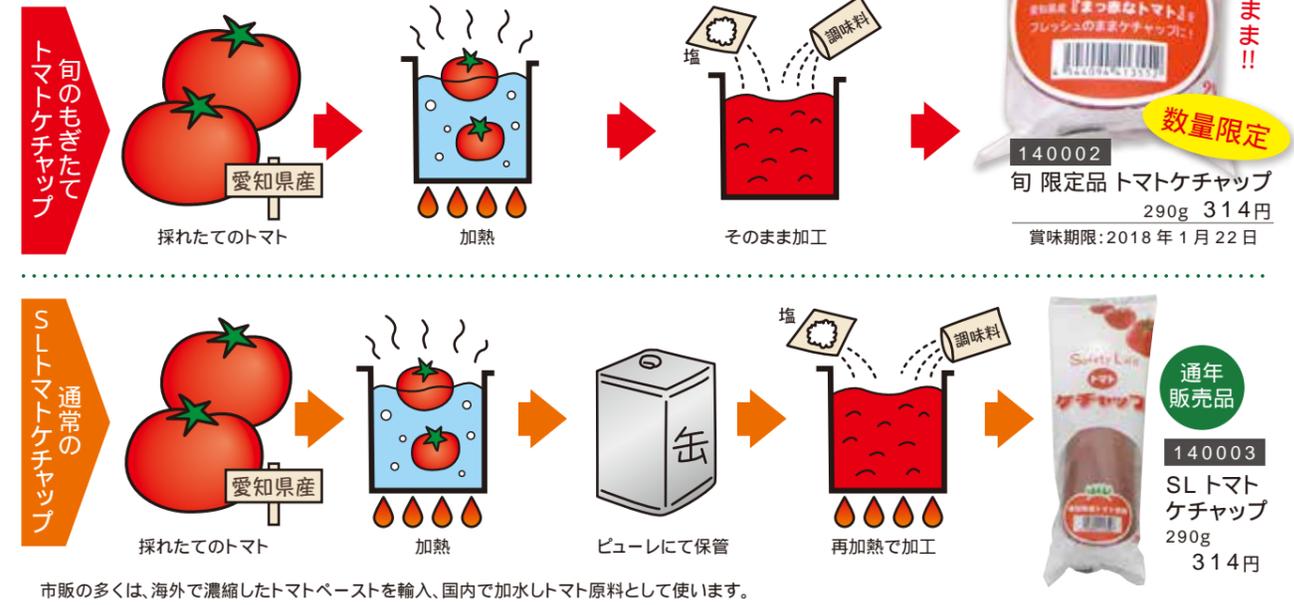
今月の注目商品!

今夏のトマトを、「収穫日」に一気にケチャップに加工!

だから、トマトの味がする! だから、おいしい!

旬のもぎたてトマトケチャップと通常(年間販売)ケチャップの製造方法の違いは加熱時間の回数が少ないこと!

共通原材料: トマト(愛知県産)、砂糖、りんご酢、食塩、たまねぎ(国内産)、香料



生トマト本来の酸味や旨味がそのまま!!

数量限定

通年販売品

丹波篠山産黒大豆煮

昨年大好評!



214102
丹波篠山産黒大豆煮 570円
内容量: 100g 季節限定(単品出荷)
入数: 24 賞味期間: 240日
原材料: 黒大豆(丹波篠山産)、砂糖、食塩



やさしい味と上品なやわらかさ。
大粒の丹波篠山産黒大豆を100%使った煮豆です。貴重な素材を生かすために、じっくりと炊き上げ、ふっくらと艶良く仕上げました。コクのある優しい甘味には、鹿児島県種子島産のさとうきびから作られた粗糖「南国糖」を、甘味を引き締めるためには、伊豆大島産の塩「海の精」を使っています。お食事のお供に、お茶うけに、酒の肴に、また、ケーキ等のトッピングとしてもお勧めします。

おしらせ

- 賞味期間変更商品**
●実施時期: 平成28年10月下旬出荷分より順次
<無双本舗>有機・しょうが入り梅番茶 8g×20
国産・しょうが入り梅番茶 8g×20
賞味期間: 各1年 → 18ヶ月(1年6ヶ月)
- 仕様変更商品**
●実施時期: 平成28年10月中旬出荷分より順次
<モノドン>練りからし 40g(チューブタイプ)
変更点:
○原材料に澱粉(甘藷澱粉)を加える事に伴い、配合率の変更。
○カナダ産OCIA認証からし使用
→カナダ産有機JAS認証からし使用
○その他パッケージの表示の一部を変更。
※価格の変更はございません。
- 夏季冷蔵品対応について**
4月25日(月)発送分より品質管理の為、夏季冷蔵保存商品をクール便(冷蔵)にて発送してまいりましたが、10月24日(月)出荷分より、常温出荷にて手配させていただきます。
- ケース入数変更商品**
<海邦商事>黒糖ココア 190g 20袋入 → 25袋入

表示価格はすべて 税抜価格です。

