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/

大人のおやつ授業

くつろぎのお菓子 黒豆こんふぃ

334126
黒豆こんふぃ　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。

＊「コンフィ」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。

おいしさは「職人からの言葉」です。

製造は、兵庫県の（有）丹波わらしべ屋さん。その材料に対する「目利き」と、絶妙な味加減を生み出す「伝統技」は、類似商品の追従を許さない逸品です。

完成まで、3日もかける丁寧な製法。

シンプルゆえに、洗浄、浸し、炊き、しぼり（乾燥）という各工程での職人技が、おいしさを左右します。

黒豆こんふぃの製造工程

①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。

②炊き（甘味づけ）
豆を炊く、洗うの工程を3度繰り返し、蜜を加え10時間ほど炊きます。

③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。

珈琲にも煎茶にも合う「黒豆こんふぃ」…

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「黒豆こんふぃ」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「黒豆こんふぃ」…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

☞中面で、黒豆こんふぃの黒豆生産者「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!

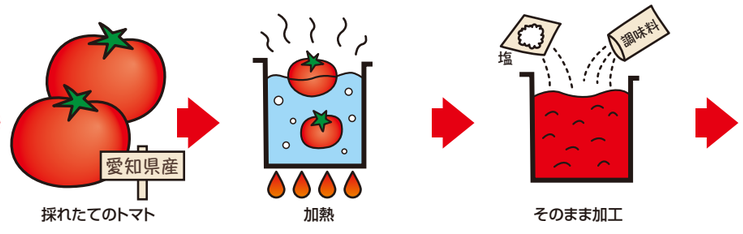
だから、トマトの味がする! だから、おいしい!

生トマト本来の酸味や旨味がそのまま!!

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!

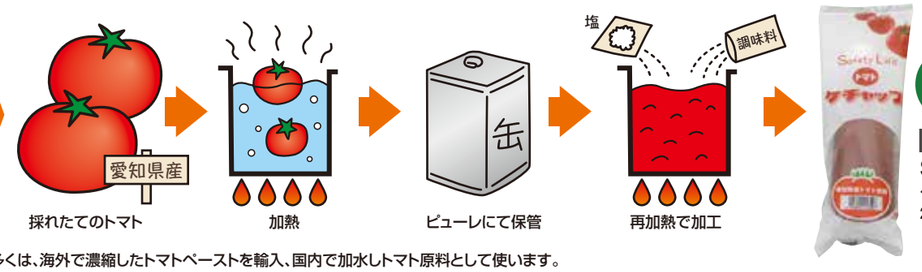
■共通原材料：トマト（愛知県産）、砂糖、りんご酢、食塩、たまねぎ（国内産）、香料

旬のもぎたてトマトケチャップ



140002
旬 限定品 トマトケチャップ
290g　314円
■賞味期限：2018 年 1 月 22 日

SLトマトケチャップ 通常の



通年販売品
140003
SL トマトケチャップ
290g
314円

※市販の多くは、海外で濃縮したトマトペーストを輸入、国内で加水しトマト原料として使います。

昨年も大好評!

丹波篠山産 黒大豆煮

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

発色剤（硫酸第一鉄等）不使用
貴重な黒大豆のため 数量限定!
11月初旬から出荷開始!

イメージ写真

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

1 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）

2 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。

3 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頂きます。

4 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。

黒豆こんふぃの黒豆生産者

「秋場農園」さん訪問記

つくるひと、たべるひと…
私たち、黒怒は、引き継がれる価値にエールを送りたい！

1. 未来の後継者(!?)のお孫さんと。
2. 自家採種の小豆(えりも)。　3. 秋場さんと黒豆。45年間、自然農法を守る黒豆畑にて。　4. 自家採種の黒豆(光黒)。
5. 後継者の知徳さん(息子さん)と農場でツーショット。

北見の大地で無肥料自然栽培

9月12日に北海道の北見にある秋場農園さんを訪ねました。弊社の「黒豆こんふぃ」の原料黒豆の生産者です。秋場農園さんは、北見の大地で無肥料自然栽培を始めて45年の生産者。三代目秋場和弥さんの語る「環境を守り、明日を担う子供たちに、安全でおいしい食物を提供するのは農家の責務」という言葉に、こんな崇高な想いの方に栽培いただいているのだと、私も感無量…大きな安心感をいただきました。

大正15年、祖父入植。

和弥さんのお祖父さんが北見に入植したのは大正15年。知り合いの屯田兵の地所の一部を開墾・小作からはじまり、苦労して6ヘクタールほどの水田稲作農家となります。それが、和弥さんが高校生の時に2度の冷害に見舞われ、北限の米づくりに絶望、一時、農業が途絶えます…ただ、このあと和弥さんのお父さんは、水田すべてを畑作に切り替え、自然農法をスタートさせることになります。

生涯の師との出会い。

1971年、和弥さんは中央大学に入学、在学中に知り合った房子さん(現和弥さんの奥様 左上写真)を通じ知った、千葉の自然農法農場で生涯の師に出会います。そこでの実習体験から「米農家に絶望し東京へ出てきた経緯を乗り越え、もう一度北見に戻ろう！」と決意、1976年に房子さんとともに北見に帰省、青年教育実習農場をスタートさせます。

延べ100人を超える実習生を受け入れ、多額の負債を抱えながらでしたが、現在、39町歩の畑があり、黒豆をはじめ大豆、小豆、にんじん、大根、じゃがいも、かぼちゃ、大正金時、青えんどう豆、白いんげん、トウモロコシ、小麦を栽培されています。

黒豆こんふぃの黒豆だ！

見学の最後に、45年間無肥料自然農法で自家採種されてきた黒豆の畑を見せていただきました。長年自家採種を続けてきた黒豆は、北見という地域に適した強い品種となっており、この8月の台風被害にも負けず年末には出荷できるとのことでした。

少し小粒ですが、しっかりとした豆の味わい。これなら「黒豆こんふぃ」の評判も、さらにアップ！と期待できました。

今回の訪問をご縁に、和弥さん栽培の「黒豆・小豆」を黒怒で扱います!!

今回の訪問で、和弥さんとの自然農法のたくましさを体感できました。これを機会に、黒怒でも何か取り扱えないものか?と相談の結果、黒豆と小豆の扱いを約束できました。ここに、黒怒のラインナップが、またひとつ加わります。まずは、黒豆と小豆です。大豆は、新しく収穫したものから扱うため、来年の販売を予定しております。どうぞよろしくお願いいたします。

左:黒怒 眞田　右:秋場農園 秋場和弥さん

自家採種

11月初旬発売予定

274101
秋場農園の無肥料
自然栽培「黒豆」　430円
■内容量:200g　■定番(単品出荷)
■賞味期間:1年　■原材料:国産黒豆

274102
秋場農園の無肥料
自然栽培「小豆」　510円
■内容量:200g　■定番(単品出荷)
■賞味期間:1年　■原材料:国産小豆

※表示価格はすべて「税抜価格」です。