こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2016年1月15日発行　2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/

2016年 社長年頭挨拶

明けましておめでとうございます。

本年もよろしくお願い申し上げます。

早いもので、私が社長に就任して4度目の新年を迎えることができました。思えば、経営の右も左もわからないままに、ただ弊社会長佐野の掲げる黒怒の理念達成のために無我夢中の3年でしたが、いま、新たな年を迎えられるのは、日頃お世話になっている皆様のおかげとの想いであります。感謝しております。

黒怒　代表取締役　眞田 也守志

制度を運用する人間にモラルがなければ…

2015年は、ラグビーワールドカップでの躍進をはじめ、2人のノーベル物理学賞受賞、そしてフィギュアスケートの羽生結弦さんの驚異的な世界最高得点など、心躍ることの連続でした。多くの方が勇気を貰ったのではないでしょうか。

一方で、マクドナルドの異物混入問題を皮きりに様々な食品のトラブルが話題となった1年でもありました。また、大手企業による杭打ちデータ偽装という、地震大国の日本では考えられない不祥事もありました。そして私たち、自然食品の業界においても、有機肥料成分偽装という有機JAS認証システムを揺るがす問題が発生したのも記憶の新しいところです。どんなに立派な制度を作っても、それを運用する人間にモラルがなければ意味がないことを教えられた不祥事でした。

経済的・精神的に成熟した独自のシステムが必要に。

日本は成長の時代を終えたといわれます。人口減少が続き高齢化が加速度的に進むなか、今後は経済的にも精神的にも「成熟する」ことが求められます。もう大企業が大量生産し、消費しきれないものを廃棄する時代ではありません。

今後は、本物の生産者が、生産可能な量だけを生みだし、その価値に、共感・支持する愛用者が買い支えるという、独自の経済システムが必要になるでしょう。これは我が国が今後TPPに参加することで、海外からの安い輸入生産物が入ってきた時に、日本の伝統文化を守るという点でも大きな意味を持つはずです。

「本物の食文化」を担う「安全安心」な商品を!!

2016年も弊社は「人間本来の暮らしの具現化」の理念の下、発酵食を中心とした「本物の食文化」を担う「安全安心」商品を皆様に提案させていただく所存です。最後になりましたが、皆様にとって良き一年になりますよう心よりお祈り申し上げます。

株式会社 黒怒　代表取締役
眞田 也守志

＜黒怒プライベートブランド商品＞

It's new! 新商品

同封のリーフレットをご覧下さい

有機しょうが入り
梅番茶

有機梅肉と有機醤油など、有機原料のみで作り上げたプレミアムな梅番茶。

国産しょうが入り
梅番茶

昔ながらの梅肉とお醤油を丁寧に練り合わせました。国産しょうが、番茶入り。

＜無双本舗＞
有機・しょうが入り梅番茶
341401 8g×20 **1,600円**

賞味期間	1年	原材料	有機梅肉、有機醤油、有機番茶、有機番茶粉末、有機生姜粉末(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
ケース入数	12		
取扱期間	定番(単品出荷)		

＜無双本舗＞
国産・しょうが入り梅番茶
341402 8g×20 **1,400円**

賞味期間	1年	原材料	梅肉、醤油、有機番茶、有機番茶粉末、生姜粉末(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
ケース入数	12		
取扱期間	定番(単品出荷)		

昔ながらのなつかしい優しさを
れんこんのど飴

しょうが入り

れんこんは昔から様々な場面で重宝されてきました。
その中でも特にのどにやさしいと言われる
れんこんを、気軽にお召し上がりいただける様、
昔なつかしい飴にしました。
しょうが入りでじんわりぽかぽか。
季節を問わずおすすめできる商品です。

＜無双本舗＞
しょうが入り れんこんのど飴
331401 70g **450円**

賞味期間	1年	原材料	麦芽水飴、蓮根粉末、本くず粉、生姜粉末、食塩、さつまいも澱粉
ケース入数	50(10×5)		
取扱期間	定番(単品出荷)		

おしらせ

1 JANコード、商品名、規格変更商品

下記変更内容以外に、今春の食品表示法の施行により「栄養機能食品」としてパッケージのリニューアルがあります。

〈太田油脂〉
旧:えごま油(しそ油)　180g×6本×4B/ケース　JANコード 4962311040167
新:えごまオイル　180g×24本/ケース　JANコード 4962311150057

〈太田油脂〉
旧:毎日えごまオイル　(4g×30)×12袋/ケース　JANコード 4962311110143
新:毎日えごまオイル®　(3g×30)×12袋/ケース　JANコード 4962311150064

〈太田油脂〉
旧:毎日えごまオイル丸筒　(4g×14)×15本/ケース　JANコード 4962311130110
新:毎日えごまオイル®丸筒　(3g×14)×15本/ケース　JANコード 4962311150071

＊実施時期･･･2016年2月頃より、切り替え

2 価格変更商品

〈太田油脂〉えごまオイル(旧名:えごま油) 180g　950円 ➡ 1,000円
※原材料、内容量の変更はございません。
＊実施時期･･･2016年2月頃よりリニューアル品が入荷次第

〈鹿北製油〉国産 洗いごま(白/黒)50g　400円 ➡ 500円
国産 ねりごま(白/黒)80g　800円 ➡ 900円
有機 黒ごま油 160g　800円 ➡ 900円
有機 白ごま油 160g　600円 ➡ 800円
＊実施時期･･･2016年2/1(月)納品分より

〈黒怒〉南国糖 1kg　460円 ➡ 480円
＊実施時期･･･2016年3/1(火)納品分より

3 パッケージ(原材料名)表示 変更商品

〈ビーバン〉おいしいだし 海のペプチド 300g/10g×10袋
デキストリン(デンプン分解物) ➡ デンプン(キャッサバ由来)
※キャッサバ=タロイモのでんぷん(タピオカ) ※その他詳細は、お問い合わせください。
＊実施時期･･･在庫なくなり次第、順次

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

おいしい野菜料理を、もっと楽しんでいただける。

原材料は、植物性素材のみ。う～ん、気になる新顔!!

さて、2016年の年初届けとなるこくど通信は、今年、私たちがイチ押ししている「三河精進白だし」を取り上げました。

これは、植物性素材だけで旨味あるだしはひけないか？それを使った素材を活かす調味料はつくれないか？の答えとして生まれた植物性素材100％の白だしです。

煮もの、麺つゆ、お吸いもの、だし巻きなど定番和食はもちろんですが、その魅力は、良質の野菜を使うお料理で、その繊細な持ち味を損なわず引き立てる実力にあります。

もともと、菜食スタイルを嗜好する方を対象に開発された経緯がありますが、結果、もっと広い範囲のニーズにも応えられる調味料になれる！との判断から、一般向けの販売となりました。今回は、その魅力を紙面の許すかぎりご紹介します。

足助仕込 三河しろたまりの日東醸造謹製です。

「三河精進白だし」は、日東醸造の足助仕込三河しろたまり、北海道産の真昆布、九州産乾し椎茸（武久）、国産天日干し切干大根（王隠堂農園）、三州三河みりん（角谷文治郎商店）、食塩（海の精）のみ、植物原材料100％の白だしです。砂糖、酵母エキス、野菜エキス、また鰹節など動物性原料は使っていません。

▲閉校となった木造校舎を再利用した、足助仕込三河しろたまりの仕込蔵。

こまめに丁寧に灰汁取り作業を行います。

その職人気質に惚れてしまいます。

木桶で醸される三河白たまり。

天日干しにした切り干し大根

良質の規格外!?干し椎茸。

三河精進白だし おすすめレシピ

おすすめレシピ1 高野豆腐のひとくち炒め

◇材料
高野豆腐、三河精進白だし、生姜、片栗粉、油

◇作り方
1. 三河精進白だしとすりおろし生姜を加えた水で、高野豆腐をもどす。
2. 軽く搾り、片栗粉をまぶす。
3. フライパンに油を敷き、②を焼き三河精進白だしをまわしかけ水分をとばしてできあがり。

おすすめレシピ2 菜の花とササミの和えもの

◇材料
菜の花、ササミ、三河精進白だし、食塩、太白胡麻油

◇作り方
1. 菜の花は塩茹で、ササミも湯通しする。
2. ①をそれぞれ、そぎ切りにする。
3. 希釈した三河精進白だしに②を浸し、食べる前に太白胡麻油少量と和える。

職人の技・知恵・想いの結晶。

ものづくりに携わる職人さんのクラフトマンシップに満ちた商品は、多くの理解者に支えられ商品となり、価格に見合う価値を認められ、はじめて流通が可能となります。この「三河精進白だし」は、乾し椎茸と真昆布を、じっくり浸水してから煮だしてとっただし。木桶で仕込んだ、足助仕込三河しろたまり。焼酎ともち米で、昔ながらに仕込んだ三河みりん。海水から作った海の精。それぞれの素材が、顔の明らかな生産者や職人さんを辿ることができる物語をもっていることも大きな特徴です。

自分たちのモノサシで原料をえらぶ。

農産物は天候や日照で出来が左右されるもの。サイズや色、形は一つずつ異なるのが当然です。物流時に欠けや割れも生じるものもあります。味や安全性とは関係のないところで選別され「規格外」という扱いを受けるというわけです。

「三河精進白だし」は、乾し椎茸と切干大根については、産地との話し合いで規格外のみを原料にすると決めました。これは生産者にも消費者にもメリットを生む考え方であり、良質の調味料を多くの方に利用いただく施策でもあります。

何度も試作が繰り返され、辿り着いた味わい。

昆布や切干大根の量を変え、乾し椎茸の種類や配合量を変えて…。砂糖は使いたくないと切干大根の甘みを加えてみたものの逆に臭みが増した…。しろたまりに負けじと乾し椎茸を増やしたら昆布の香りや味わいが隠れてしまった…。

数え切れないほどの試作の結果「これならいける！」となったのが「三河精進白だし」です。

濃縮された状態でも、希釈した後も、確実にだし素材の旨味が伝わり、香りが漂う、希有な白だしです。

野菜をおいしくいただくために生まれました。

和の料理人は「だしは昆布7割、かつお3割」と云います。昆布だしは、上品で控えめな味わい。力強さに慣れた味覚には頼りなさがあるのかもしれません。ただ、控えめなうま味は、野菜と相性がよく、その持ち味を引き出し活かしてくれるのです。

とくに自然に委ねて育てられた野菜は、滋味深く個性豊かな風味を備えています。その持ち味を引き出してくれるのが「三河精進白だし」。野菜の美味しさを最大限に引き出してくれる調味料なのです。

野菜好きの方にはぜひとも。

おいしいの追求から砂糖、酵母エキスなしです。

071003 <日東醸造>
三河精進白だし 400ml 1,080円

賞味期間	ケース入数	取扱期間	原材料
6ヶ月	12	定番（単品出荷）	小麦醸造調味料、食塩、本みりん、椎茸、切干大根、昆布、醸造酢、焼酎

※本特集の内容は、プレマ株式会社（三河精進白だしの共同開発会社）HPより一部引用させていただきました。
※表示価格はすべて「税抜価格」です。