

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017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/

It's new! **新商品**

「離乳期のお子さんに!」

素材のままの色合い&風味。



326957 <太田油脂>
MS むらさきいものおせんべい
25g 200円
入数:12 賞味期限:120日
原材料:かんしょでん粉(国内産)、ワキシ
コンスターチ、紫いもペースト、ビートエキ
ス、食塩
対象年齢:生後8ヶ月~

ソフトな食感、ほどよい口
溶け、むらさき芋の色合
い、風味、おいしさが伝
わる素材味重視…乳児の
ファーストおやつにぴた
りの、おせんべい。香料も、
着色料も、化学調味料も
使っていません。

「ハロウィンにも、どうぞ!」

かぼちゃ型の、おせんべい。



327096 <太田油脂>
大袋 ぱりぱりパンプキン
20枚 800円
入数:6 賞味期限:120日
原材料:うるち米(国内産)、植物油(米油、
パーム油)、かぼちゃパウダー、和風シーズ
ングパウダー(食塩、砂糖、しいたけエキス粉
末、昆布エキス粉末、かつおエキス粉末)、ば
いしょでん粉

国産うるち米が主役の、や
さしい味わいのおせんべ
い。パリパリの歯触り、ほ
のかに感じる、パンプキン
風味…小袋包装なのでハ
ロウィンおやつにもおす
めです。香料も、着色料
も、化学調味料も使って
いません。

太田油脂 秋の新商品は他に「毎日オメガ3 ベジグラノーラ 6個入」が10/20頃発売になります。詳細は、次号にてご案内致します。



大正十二年創業 日本酒造りからはじめる 静置醗酵法の伝統酢

当主自らが、酢の原料となる酒の仕込みの季節は寝る間を惜しんで麹に寄り添い、夏の暑いさなかには朝夕お酢の様子を伺う命と共に生きるしなやかさ、芯のとおちた強かさが、蔵の隅々にまで満ち溢れる。加賀百万石の城下町、金沢の静置醗酵純米酢…

加賀「金沢」の酢造蔵。

いま、醸造酢メーカーの多くが、仕入れた原料酒から仕込むなか、日本酒造りから自社でおこなう酢造蔵は稀少で、そのような蔵は全国でも数えるほどしかありません。今回ご紹介する、合名会社今川酢造さんは、加賀・前田藩のお膝元、伝統と文化を重んじる気風が色濃く残る金沢で、当主自らが杜氏としてお米を吟味し、酒の仕込みから始める酢づくりを代々引継ぐという、知る人ぞ知る酢造蔵です。



三代目社長 今川英雄さん(右)と、黒怒、眞田。

寒の季節、酒造りからはじめる。

今川酢造さんの酢造りは、日本酒造りからはじまります。杜氏など外部の手は借りません。その工程も、大正十二年の創業時からほとんど変わらないといえます。米を蒸し、麹をあわせ、もろみから仕込む三段仕込みの酒造り。冬のいちばん寒い時期の夜を徹しての仕込み作業は、決して楽な仕事ではありません。酵母の働きが活性化すると、桶縁を越え酒が噴き出すこともし



「よいお酢を知りませんか?」
尋ねつづけ、巡り会えたお酢。
秋色深みゆく季節です。皆さま方、お変わりありませんでしょうか?
さて、今回はお酢のご案内です。我が国では古来より日本酒由来、つまりお米原料の酢が主流です。日常欠かせない調味料ゆえに「これぞ!」と思える酢に巡り会いたい、知り合うごとに「よいお酢を知りませんか?」と尋ねるのがいつしか習慣となっていました。そんななか出会えたのが、北陸金沢の「今川酢造」さんの純米酢でした。蔵を訪ねて印象深かったのが、当主今川さんご夫婦の笑顔。原料や製法はもろろん大切な要素ですが、お人柄もものづくりには大きく影響するのではなからうか?そんな想いが過ぎた今回の取材記。じっくりお読みください。

708606 <今川酢造>
老舗蔵純米酢
500ml 545円
入数:20 賞味期限:2ヶ月
原材料:国産米(石川県産)

おいしい酢となるための酒造り。

ばしば、一度仕込みが始まれば、昔は寝ずの番だったそうです。
酢造り用の酒は、「すっきり」とか「キレ」とか飲むお酒とは異なる複雑な味。米の50%ほどを削る大吟醸とは違い、食べるお米に近い精米度合いで仕込むため、たんばく質などの旨みが多く、高アルコール度などの特徴があるそうです。



QuantoBasta クアントバスタプロデュース

こくど通信10月号で案内した 無添加箸(漆)

定番商品になりました!
2本セット規格が、予想を超える反響で、定番(在庫あり)の商品として取り扱うことになりました。贈答用、家庭使いに、お手頃価格の良品です!

贈り物に最適なボックス入りの2膳セットです。
708313 <クアントバスタ>
無添加箸(漆) 23cm
【2膳セット】 3,400円



愛着ある「五角形」形状

持ちやすく、置いても転がりなく、ユニークな愛着あるデザインです。

驚くほどの「軽量仕様」
檜の優れている点は、その軽さ。とても使いやすいと評判です。

「無添加」と表示する意味

木材原料の箸といえども、一般には、漂白剤や防カビ剤、防腐剤などが使われることも珍しくありません。本品では、それらは一切使わないことで、無添加と表示しています。

滑りにくく、扱いやすい

拭き漆(5回の重ね塗り)の箸は、樹脂製の箸と違い、箸先がすべりにくいのが特徴。

おしらせ

1 容量、他変更商品

●実施時期…在庫なくなり次第
<鹿北製油>国産 釜いりごま(白)
内容量:40g → 30g ※価格変更はありません。
包材:透明袋 → 白いパッケージ
※その他、パッケージ記載文言の一部に変更があります。

●実施時期…2017年12月初旬より順次

<太田油脂>ナチュロン ネオ洗濯用液状石けん
内容量:1500ml → 1000ml
価格:950円 → 750円
ケース入数:8本 → 10本
※その他、液漏れしにくいキャップに変更し、残量が見えるビュラインが付きま

2 価格変更商品

●実施時期…2017年1月4日(木)納品分
<太田油脂>ナチュロン キッチン スポンジ
ピンク/ブルー(各1ヶ) 300円 → 320円
ナチュラル(1ヶ) 150円 → 160円

3 取扱い変更商品

●実施時期…即日
<かるなあ>大豆まるごとミート(もつ肉)90g 定番単品出荷 → パラ取寄せ

4 夏季冷蔵品発送対応について

4月24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、即日、常温出荷にて手配させていただきます。

表示価格はすべて「税抜価格」です。

