

# こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年3月15日発行

## 4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/

The Vegefoods Company  
**KaRuNa**

ベジタリアン限定ではモツタイナイと思います！

# 国産丸大豆の「お肉」です。

「大豆まるごとミート」は、発売から既に10年以上も経つ、黒怒のロングセラー。もともと菜食者向けであった食材を、メーカーとしてブラッシュアップしたものです。その特徴は、「国産大豆限定」「圧搾による脱脂」「食品添加物は100%排除」という、安心&おいしさ追求の商品スペックにあります。

今回は、新たにラインナップに加わった2商品の紹介も含め、「大豆まるごとミート」の価値を再認識できる特集としました。

今回初登場



もつ肉タイプ (90g)

バラ肉タイプ (90g)

株式会社かるな…  
きほんの「き」。

ベジタリアン向けの、菜食食材を専門に開発製造/販売されている名古屋の会社です。社名の「かるな」は「思いやり、やさしさ」を意味する古代インド語。人に、動物に、自然にやさしくありたいと願ってのネーミングです。

身体だけでなく、心にもやさしい菜食を通じて、ライフスタイルを提案されています。

大豆まるごとミート…  
自慢の品質。

国産大豆100%なので、遺伝子組み換え大豆ではありません。また小麦グルテンなどのつなぎも使わないのでグルテンフリー食材となっています。また、大豆自体が持つ豊富な栄養素、インフラボン、レシチン、サポニン、タンパク質により、サプリメントに頼らないバランスのいい食生活を応援できます。

レシピンが広がる…  
新ラインナップ。

原材料は、国産大豆(バラ肉は青森県産、もつ肉は滋賀県産)100%の無添加品。湯戻し時間は、わずか5分です。

裏面、調理例や商品特性を紹介しています。



▲(株)アジテック・ファインフーズの熊谷常務(左)と東谷課長(右)、弊社眞田(中央左)、(株)かるな余語専務(中央右)。大豆まるごとミート製造工場の(株)アジテック・ファインフーズ前にて。

## 大豆の存在価値が、 いっそう高まるいまこそ。

春光うらかな季節を迎え、皆様ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。生活面でも、新たな展開がはじまる季節ゆえ、皆様の販売現場でも、新商品の紹介、健康習慣の提案など、あれこれお考えのことと思います。

さて、今回のこくど通信は、「大豆まるごとミート」でおなじみの、かるなさんをピックアップしました。

昨年、国連食糧農業機関(FAO)は、2016年を「国際マメ年」に定め、豆類を日々の食生活にとりこむことを奨励しましたが、特に、豆腐、納豆、みそ、しょうゆなど、日本食文化には欠かせない大豆については、その存在価値をいっそう高める機会となりました。

この「大豆まるごとミート」は、大豆を使った料理のバリエーションを広げることで、さらなる大豆摂取の機会を提供できる、生活提案型の商品です。ぜひ、この春からの主力展開商品として位置づけいただければと思います。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

▼切り取って店頭ポップとしてご利用ください▼

大豆まるごとミートは

# ヘルシー、べんり、おいしい!

ヘルシー

大豆の栄養価…野菜不足を解消!!

**タンパク質**

コレステロールフリーのヘルシーなタンパク源。

**食物せんい**

野菜嫌いの方にうれしい、第6番目の栄養素。

**ビタミンB群**

糖質の代謝をサポート…生活習慣病対策に!

**ミネラル**

カルシウム/カリウム/鉄分が豊富です。

**大豆イソフラボン/サポニン/レシチン**

大豆特有の栄養素が、豊富に含まれています。



べんり

基本の下準備…最長で10分ほど。



**湯戻しする**

お鍋にたっぷりの水を入れ、適量の「大豆まるごとミート」を入れ弱火で約5~10分間茹で戻しをします。



**水で洗う**

ザルにあげ、水洗いをして水気をよく搾る。大豆の香りが気になる場合は、水洗いと搾りを2~3回繰り返す。



**調理する**

お料理に使う。大豆まるごとミートは、湯戻しすると約3倍になります。

お料理のたびに湯戻しは大変!

**保存のコツ**

湯戻し後、フリーザーバック等に入れて冷凍保存できます。必要な分だけ取り出して常温解凍かめるま湯につければ、戻ります。

おいしい

味付けや素揚げで、よりお肉食感!

だし汁や、生姜汁、醤油などで下味を付けたり、素揚げ、油炒め等することで、さらにいっそうお肉に近い味わいや食感になっていきます。



お弁当のおかずにも!

## おしらせ

**1 休止商品**

●実施時期…即日  
〈まある〉デンタルリンスジェル「マスティマスト」45g  
※リニューアルの為(医薬部外品登録中)。再開時期は、6月頃の予定。

〈SL〉旬トマトケチャップ 290g

※昨夏に収穫したトマトをピュアにせず、そのままケチャップにした商品(数量限定)は今季終了です。次回発売までは、通年販売商品(SLトマトケチャップ 290g 314円)をご利用ください。

**2 容量変更商品**

●実施時期…在庫なくなり次第順次(白:2017年8月頃、黒:2018年6月頃)  
〈鹿北製油〉国産 釜いりごま(白/黒) 各40g → 各30g  
※価格の変更はございません。

**3 パッケージ変更商品**

●実施時期…在庫なくなり次第順次  
〈ビーパン〉おいしいだし10g×10 ※中の台紙デザインの変更。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

黒怒扱いの大豆まるごとミート…全6種ラインナップです

2タイプが新登場!!

それぞれのレシピは [大豆ミート専門サイト](http://daizumito.com)  <http://daizumito.com>

ミンチタイプ

麻婆豆腐! 肉みそ! ハンバーグ!  
何でも OK



247020 (かるなあ)  
大豆まるごとミート(ミンチ)  
100g 450円  
賞味期間:360日 ■入数:20

手羽先タイプ

甘辛に味付けして、カラッと揚げて!



247021 (かるなあ)  
大豆まるごとミート(手羽先)  
90g 450円  
賞味期間:360日 ■入数:20

スライスタイプ

ホイコーロー  
中華の回鍋肉やカレーの具にも!



247022 (かるなあ)  
大豆まるごとミート(スライス)  
90g 450円  
賞味期間:360日 ■入数:20

小エビタイプ

旨みを付けて、から揚げが最高!



247023 (かるなあ)  
大豆まるごとミート(小エビ)  
90g 450円  
賞味期間:360日 ■入数:20

バラ肉タイプ

初登場です!  
八宝菜、生姜焼きなどなど



247103 (かるなあ)  
大豆まるごとミート(バラ肉)  
90g 450円  
賞味期間:360日 ■入数:20

もつ肉タイプ

初登場です!  
もつの味噌煮込みで、お試しあれ。



247106 (かるなあ)  
大豆まるごとミート(もつ肉)  
90g 450円  
賞味期間:360日 ■入数:20

かるなあさんの余語専務が語る、黒怒との出会い。  
もう、一昔前、そうですね、10年以上前ですが、私の事業は、菜食、台湾素食ともいいますが、そのベジタリアンの方のニーズに応えた商品の販売が主流でした。一般的には、ヘルシーな印象のある商品でしたので、これは菜食ニーズだけに限らず自然食志向の方たちにも提案できるのではないかと考えていたときにお会いしたのが佐野会長(当時社長)でした。

当時は、輸入大豆製品による脱脂大豆を原料に使っており、到底、自然食の基準を満たせない内容だったので、会長のアドバイスで、国産の圧搾絞りの大豆に切り替え、あれこれ工夫しながら、あんしんおいしい・無添加の大豆まるごとミートが生まれ、現在に至っています。個人的な想いですが、私は、医食同源の考え方を信じています。

「自己治癒力のある人間が正しい食事で、健康を維持する。」若い頃に大きな病気を患い、回復した経験があるので、それがいまも、かるなあ事業の基本姿勢となっています。良質の大豆で仕上げた無添加ミートを、ぜひ、心身を支える食としてご活用ください。  
(かるなあ…余語)

ベジタリアン限定ではモツタイナイと思います!  
国産丸大豆の「お肉」です。



こんなにシンプル!!

大豆まるごとミートの製造工程

原料搬入・搾油分離



丸大豆を圧搾し大豆片と大豆油に分離します(機械圧力だけで絞り、薬品による抽出はしません)。

加熱・加圧・成形



大豆片(実際には粉状)を、成形機にいれ加熱・加圧し、絞り出します。種類別に、絞り口金があり、その穴サイズや形状、カッターの回転速度でそれぞれ大豆ミートになります。食感なども、この工程で決まるため、そのノウハウは企業秘密になっています。

乾燥・殺菌



トンネル形の乾燥装置で、15~20分ほど乾燥・殺菌されます。

自然冷却



ベルトコンベアーで移送されながら、さらに乾燥、自然冷却され、完成です。

梱包



※表示価格はすべて「税抜価格」です。