

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ッタイナイと思います！ 国産丸大豆のお肉です。



(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)かなあ余語専務(中央右)、大豆まるごとミート製造工場(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、かなあ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

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、イソフラボン、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。

レシピが広がる...
新ラインナップ。

原材料は、国産大豆パラ肉は青森県産、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。

「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、メーカーの「かなあ」と当社、佐野とのコラボで、優良な自然食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」「压榨による脱脂」「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)

パラ肉タイプ (90g)

株式会社かなあ...
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「かなあ」は、思いやり、やさしさ、を意味する古代インド語に、動物に、自然にやさしくありたいと願うのネーミングです。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。

裏面、調理例や商品特性を紹介しています。

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1位の栄養素。

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。



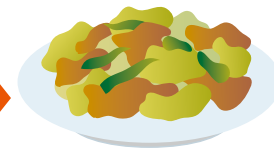
湯戻しする

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、フリーザーパ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ぬるま湯につければ、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、油炒め等をする事で、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月頃の予定です。

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 揚げごま(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
ピーパン 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。

