

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年9月15日発行 **10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/

食べものを、いただくために、毎日使う道具だから...

クアントバスタ
QuantoBasta
プロデュース

無添加箸漆

「漆」は英語で「シッパー」と訳されます。世界から、ジャパンと呼ばれるほどに、日本を象徴する素材が「漆」です。えもいわれぬ光沢、優れた防水性・防汚性を持った、漆器の塗装剤として、古代より愛用されてきた天然原料であり、伝統技術です。今回ご案内する、「無添加箸漆」は、天然漆100%の拭き漆塗りが特徴です。テレピン油など一切の合成化学物質を使わず、繰り返し塗ることで、丁寧に仕上げます。現代においては、カシュー塗料を塗ったものを、漆塗り製品と称して、安価に販売され、それが市場で

驚くほどの「軽量仕様」

檜の優れている点は、その軽さです。とても使いやすいと評判!

愛着ある「五角形」形状

持ちやすく、置いても転がりにくく、ユニークな愛着あるデザインです。

「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。

安心最優先の手づくり無添加箸

「無添加箸漆」は、化学薬品や合成化学塗料は一切使いません。原料は、檜(ひのき)と「漆」のみ。檜は、岐阜(飛騨高山)、長野(木曾地方)の間伐材のみを使った、環境にも優しい素材です。



左から、檜(きこり)の山下木材・岩佐さん、箸木地製造の木下商店・木下さんと後継者である甥の木下健吾さん、漆器づくりの、龍門堂・手塚さん、販売者の QuantoBasta・中田さん、黒怒・眞田。

信州は塩尻市から、明治四十年創業、漆器工房の「無添加の漆塗り箸」

残暑去り難く...穏やかな好季節を願う日々。皆さま方におかれましては、お変わりありませんでしょうか? さて、食卓にはさまざまな秋の味覚が並ぶ頃。今回は、食材ではなく、無添加の漆塗り箸を、特集しました。「食材はオーガニックなのに、いただくお箸はプラスチック?」...そんな風潮に、どこか違和感を感じていたなか、ご縁あって、この夏、信州は塩尻市の明治40年創業の漆器工房を訪ねました。漆塗り(拭き漆)の箸の製造工程を拝見し「これぞ!」と思い、取り扱いを決めました。日々お使いいただくなかで、その価値を実感いただけるものと信じてのご案内です。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

It's new! 新商品

創健社の有機トマト缶

原材料はイタリア・プリア州・ルチエラの指定農場の有機栽培トマト(完熟のドウチェット種)です。収穫後、24時間以内に工場に運び加工します。



ホール

単品出荷

971898 <創健社>
有機ホールトマト缶
400g(固形量240g) 180円
入数:24 賞味期限:810日
原材料:有機トマト(イタリア)、有機トマトジュース(イタリア)



ダイスカット

単品出荷

971899 <創健社>
有機ダイストマト缶
400g(固形量240g) 180円
入数:24 賞味期限:810日
原材料:有機トマト(イタリア)、有機トマトジュース(イタリア)

創健社の有精卵シーザーサラダドレッシング

有精卵マヨネーズのファンにも評判の、おいしさ!

九州・大分の久住高原産、平飼鶏の卵を使用しました。ナチュラルチーズこそその芳醇な味わい!油は圧搾法の菜種油(種子は遺伝子組換えでない)使用。調味料(アミノ酸)、香料、着色料は不使用。

971964 <創健社>
有精卵シーザーサラダドレッシング
180ml 370円
入数:12 賞味期限:180日

原材料:なたね油(オーストラリア)、りんご酢(りんご(チリ他)、さとうきび(ブラジル、タイ他))、砂糖[てん菜(北海道)]、ナチュラルチーズ(ニュージーランド)、食塩(オーストラリア)、卵黄(卵を含む(大分))、香辛料(からし粉(カナダ)、黒こしょう(マレーシア))、酵母エキス(国内産)、にんにく(国内産)/増粘剤(キサンタン(アメリカ))



毎年大好評!!

コーボン<赤ぶどう>

期間:2017年10月3日(火)納品~在庫無くなり次第終了

皆様からのご好評にお応えし、発売を1ヶ月早め、生産量を増量!!

数量限定

~赤ぶどう100%の深紅色ポリフェノールたっぷりのコーボン~

契約農家で育てたぶどうを使った、今だけ限定の美しい深紅色のコーボン。目で楽しんで、身体も喜ぶ天然酵母(菌)飲料を毎日のおともに...

【原材料】赤ぶどう、砂糖(てん菜)、天然酵母(酵母菌数)1回分(原液20ml)に天然酵母約10億菌体前後(菌体数は通常のコーボンと同じです。)

別紙チラシもご覧下さい

340313 <第一酵母>コーボン(赤ぶどう) 525ml **3,600円**

お知らせ

1 取り扱い変更商品

●実施時期...即日
<ブレマ>バオバブフルーツパウダー 100g(ケース入数:10)
定番単品 ➡ メーカー直送(3ケース以上送料無料)
<あうん>さとしのしじみエキス 80g
※納入価が変更になります。
定番単品 ➡ 単品取り寄せ
<太田油脂>大袋 Ca&鉄入キラキラコーンのおほしさま
5g×20(ケース入数:6) 定番単品 ➡ ケース単位取り寄せ

2 価格変更商品

●実施時期...2017年10月2日(月)納品分より
<第一酵母>アップルビオ 525ml 3,600円 ➡ 4,200円

3 仕様変更商品

●実施時期...在庫無くなり次第順次切り替え
<あいのう>たまごやさんのマヨネーズ 300g
※キャップ:通常→ヒンジキャップ(細口)
※その他、パッケージ表示の一部を変更致します。

4 メーカー直送ロット変更

●実施時期...2017年10月2日(月)納品分より
<オキノ>レギュラーコーヒー(全種)
混載24袋以上 ➡ 混載35袋以上、送料無料(未滿500円)
※常温流通時。
<太田油脂>家庭用商品全般(お菓子類は含まず)
1ケース以上送料無料 ➡ 5ケース以上送料無料(ケース単位)
※5ケース未滿の発送は、1ケースあたり200円(税抜)の送料。

運送業者の「配送料金の改定」に伴い、各メーカー直送の送料・発送ロットが変更になります。最終確認が出来次第、随時ご案内させていただきます。

表示価格はすべて「税抜価格」です。

