

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2016年12月15日発行 **1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/

ベジブ羅斯は、ライフスタイルの1つです。

2017年、私たち黒怒は『ベジブ羅斯』に注目していきます!!

無理なく日々の生活に「ホールフード」を摂り入れる方法として、タカコナカムラ先生が提唱・実践するのが「ベジブ羅斯」です。「ベジブ羅斯」は、ベジタブル野菜(＋ブ羅斯だし)の略つまりは野菜だし、皮や種、ヘタなど、ふだん捨ててしまう端材をゆっくりと煮だし、エキスを抽出したもの

「ベジブ羅斯」は、ベジタブル野菜(＋ブ羅斯だし)の略つまりは野菜だし、皮や種、ヘタなど、ふだん捨ててしまう端材をゆっくりと煮だし、エキスを抽出したもの



タカコ ナカムラ先生: 野菜の力を賢くいただく方法の伝道師!

ベジブ羅斯…命の賛歌が聞こえるスープでした。

心せわしい年の暮れ、皆さま方に於かれましては益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、今回は、私自身も心待ちにしていたベジブ羅斯(野菜だし)の伝道師、タカコ ナカムラ先生の取材報告です。取材は、この11月15日、ご多忙な先生のスケジュールの合間?隙間?に潜り込むような格好で実現しました。「私にフィットしたのは、マクロビでなく、ホールフードだった」…そう語るナカムラ先生の想いそのままの体現されたような、元気で、楽しく、熱く、わかりやすく、フランクな取材。お昼には、先生お手製の食事までご馳走になり、ただもう、感動と感謝の波が交互に押し寄せるような時間なのでした。ベジブ羅斯。そしてホールフードのナカムラワールドを、今回は、皆さんと一緒に体感できればと思っております。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志



です。そのまま飲んだり、調理に採り入れながら、「ホールフード」を実践できる方法です。実際に「ご家庭で「ベジブ羅斯」を何度かつくると体感できますが、やはり、農業や化学肥料を使わない野菜で作るのがおすすめです!

ベジブ羅斯の作り方:
洗った野菜の切れ端(両手一杯分)
水(1,300ml)、料理酒(小さじ1)を
弱火で20~30分煮てザルで濾すだ
け。あく抜きはしません。

「注目!のファイトケミカル」。野菜の端材は、機能性成分「ファイトケミカル」を多く含みます。これは様々な微生物の浮遊する危険な外界から、野菜が自らを守る免疫成分でもあります。野菜が外界と接する皮やヘタ、種(種まきの時)には、「ファイトケミカル」が集中しています。ベジブ羅斯を摂取することで、健康維持に大いに役立つという考えが、多くの調理人、健康志向の方たちに注目されているのです。

中面「11月15日 タカコ ナカムラ先生取材報告」に続く。

It's new!

新商品

奇跡は、日常のなかにある。

今回の特集でもお話しした、手軽にベジブ羅斯ライフが実現できる顆粒タイプの野菜だしです。



化学調味料なし
たんぱく加水分解物も酵母エキスも不使用。
沖縄の海塩を使用
膾で炊いて結晶させたミネラル豊富な塩。

092801 タカコナカムラ OEC
野菜顆粒だし「ベジブ羅斯」 680円
内容量:80g
賞味期限:730日 入数:30
原材料:オリゴ糖、食塩(沖縄の塩)、野菜エキス(人参、玉葱、白菜、セロリ、マイタケ)

今回、折込のパンフに商品情報やレシピが載っています。

日東醸造×ベジブ羅斯



221006 日東醸造
ベジブ羅斯
麹鍋つゆの素 580円
内容量:600g(3~4人前)
賞味期限:12ヶ月 入数:15
原材料:野菜スープ(たまねぎ、かぼちゃ、にんじん)、しるとまり(小麦、食塩、焼酎)、米麹、食塩、みりん、野菜顆粒だし

冬季限定
9月~2月

タカコ先生は、大のしるとまりファンです。今回は、ベジブ羅斯と塩麹の、キレイな旨みがコラボした新商品の鍋つゆをプロデュース。「なんとか、この冬に間に合った!!」は、日東醸造 蛭川社長談。お肉、お魚、野菜...すべての素材の味を、引き立てる鍋つゆです。

表示価格はすべて 税抜価格です。

心温まる“黄色いコーボン”



コーボン かりん

コーボンに国産かりんを漬けました。

340325 第一酵母
コーボン(かりん)
525ml 3,600円

数量限定
1月初旬発売予定
340326 第一酵母
1800ml 10,800円

おしらせ

1 賞味期間の訂正とお詫び

先月号でご案内しました下記商品の賞味期間に誤りがありました。訂正し、お詫び致します。
〈黒 怒〉秋場農園の無肥料自然栽培[黒豆] 200g
秋場農園の無肥料自然栽培[小豆] 200g
誤:1年 → 正:3年

2 容量変更商品

●実施時期:即日
〈エモーション〉エモーションレイボス
3.5g×30包 → 4g×30包 ※60包入りは、発売当時より「4g」です。

3 リニューアル商品

●実施時期:在庫なくなり次第順次
〈黒 怒〉在来種 生芋こんにやく(板/糸) 280g ※栄養成分を追記。
〈鹿北製油〉国産 菜の花畑なたね油 1650g
※一部ラベル表記変更。仕様・価格等に変更ありません。
〈鹿北製油〉国産 ねりごま(黒) 80g
※一部ラベル表記変更。仕様は変更ありません。
※価格変更あり。(下記参照)
〈かもめ屋〉ライトツナフレーク(油漬) 80g(4缶単位出荷)
※一部デザイン変更。仕様・価格等に変更ありません。
〈かもめ屋〉ライトツナフレーク(水煮) 80g(4缶単位出荷)
※原材料:食塩使用 → 食塩不使用
離乳食・お料理の味付けにこだわりたい方・介護食などにもご利用頂きやすくなります。
※一部デザイン変更。価格等に変更ありません。

4 終売商品

●実施時期:在庫なくなり次第順次(2017年1月中頃)
〈海の精〉福神漬 150g ※基準に見合う仕様での調達が合わなくなった為。

5 取り扱い変更商品

●実施時期:在庫なくなり次第 ※()内は、ケース入数。
〈マルサンアイ〉立山連峰の清水 2L
単品定番在庫 → メーカー直送(詳細はお問い合わせ下さい)
〈桜井食品〉まるごと有機のランチチップス 160g
単品定番在庫 → ケース単位取寄せ(12)

6 価格変更商品

●実施時期:2017年1月1日納品分より
〈鹿北製油〉国産ねりごま(白/黒)各80g 900円 → 1,000円
●実施時期:2017年2月1日納品分より
〈青い海〉シママース 1kg ※納入価格の変更。(上代の変更はありません)

