

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年11月15日発行 **12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/

遺伝子組み換え大豆を、 大量に摂られている日本人!?

本格的な冬将軍の到来も近いかと、身も心も引締まる候、皆さま、いかがお過ごしでしょうか?この「こくど通信」も、号数でいえば12月号、師走号となりました。まさに「光陰矢の如し」です。さて、今回は、国産大豆の価値や可能性を、多くの皆さまに知っていただくこと、私ども、黒怒PBを筆頭に、国産大豆由来の商品の特集を編んでみました。このところ、遺伝子組み換え作物への反対運動も世界的な風潮となっているようですが、私たち黒怒は、遺伝子組み換え大豆を、大量に摂られている日本人!だからこそ、まずは、遺伝子組み換えでない国産大豆を使った食品を、意思を持ってご利用いただくことを推奨したいと考えます。ぜひ、ご利用いただきたくお願い申し上げます。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志



岡田屋製菓(株)社長 岡田伸広氏(右)、エスエスフード(株)岩月氏(中央)、黒怒:眞田。

たといえば、50年も前のこと、当時は、この地でおせんべいといえはえびせんべいのみ。それ以外に何かあるのですか?という時代でした。そんななかで、岡田社長は「小魚せんべい」の開発・販売にチャレンジします。地域の同業者や、多くの社員関係者も「そんな魚臭いの誰が食べるの?」「しかも、グルソー(化学調味料)抜き生地を使うって?」岡田さん、あなた大丈夫か?」等々、誰もが反対。当時の業界常識では考えられない試みだったの

良いと思えば、果敢に チャレンジの岡田伸広社長。

製造は、ちよっと「ミニトラック」な? 岡田屋製菓さん。

愛知県西尾市は「えびせんべい」で、全国有数の生産量を誇る街。今回ご紹介する、黒怒大豆チップスを製造いただいているのは、この地で昭和3年創業の、岡田屋製菓さん(以下岡田屋さん)です。

岡田屋さんは、第二十回全国菓子大博覧会の大臣賞表彰(昭和59年)や第二十一回全国菓子大博覧会での技術賞表彰(平成元年)など、輝かしい経歴を持つメーカーさんですが、じつは、それだけでは語りきれない側面?も併せ持つ、こだわりのおせんべい屋さんなのです。

岡田社長だからできた 「黒怒・大豆チップス」。

さて、今回採り上げる「黒怒・大豆チップス」ですが、これは、低脂肪、低カロリー、そして高タンパクの大豆(国産)100%のشناックです。原料は、中面でもご紹介する、おなじみ「大豆まる(グァーニート)スライス」がベース。味わいは、2種。クセのない「しょうゆ」で、香ばしい「エビ風味が自慢の「えび醤油」です。遺伝子組み換えの心配がない国産大豆の栄養を、ほぼそのまま摂れること、フライ調理ではなく乾燥仕上げでカロリーを抑えていること、由来の明確な国産調味料のみの味付けで、添加物は一切使わないことなど、「市販のポテチよりも、大豆チップスを」と含言葉に、年々、注文数の増えている注目スナックなのです。

中面につづく

愛知
西尾市
岡田屋製菓

揚げない、添加物なし、国産大豆のみ 黒怒・大豆チップスの時代!

It's new! **新 商 品**

アクティブな女性を意識したグラノーラ! お仕事や家事の合間に、ちょうどいい!

「毎日オメガ3グラノーラ」の姉妹品です。国産えごま&チアシード&4種の野菜を使った、ひと口サイズのお菓子です。食物繊維たっぷり、鉄分・ビタミンEも豊富です。
●食物繊維 2.6g、鉄 0.8mg、
ビタミンE 0.9mg (1袋あたり)



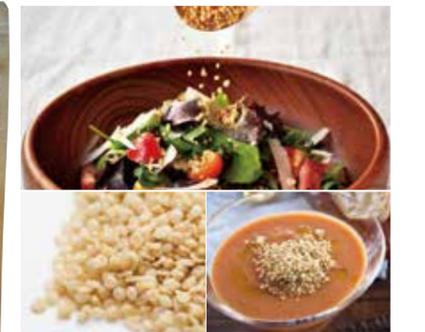
327095 <太田油脂>
毎日オメガ3ベジグラノーラ
6個 250円
■入数:12 ■賞味期間:6ヶ月

原材料:ローストオーツ麦フレーク(オーツ麦(オーストラリア)、大豆フレーク、玄米パフ、砂糖(てんさい糖)、えごま(国内産)、チアシード、小麦パフ(小麦粉、コーンスターチ、かんしょでん粉、ばれいしょでん粉、食塩)、トマトパウダー、アーモンド、ほうれん草、にんじん、玉ねぎ、デキストリン、植物油(なたね油、パーム油)/糊料(プルラン)



キヌアがそのまま食べられる 蒸して乾燥させたノンフライタイプ

スーパーフードとして定評あるキヌア粒ですが、茹でるなど加熱をしてからしか食べられないのが難点でした。このクリスピーキヌアは、そのまま食べられるオススメの食材です。サラダやスープなどに使えば、サクサク・ポリポリの楽しい食感をプラス!



262709 <桜井食品>
オーガニック
クリスピーキヌア70g 550円
■入数:20 ■賞味期間:1年

原材料:オーガニックキヌア100%

キヌアは、南米アンデス原産、直径1~2ミリの粒状の食材。お米や麦などに比べタンパク質が豊富で、必須アミノ酸をバランスよく含みます。食物繊維、カルシウム、ミネラルが豊富、小麦アレルギーの方にも安心のグルテンフリーのスーパーフードです。

スカイ・フード 冬の 添付キャンペーン

2017年11月21日(火)納品分~12月8日(金)納品分まで

日頃の感謝の気持ちを込めまして「冬の特別キャンペーン」を実施します。この機会に是非、ご利用ください。

商品コード	商品名(容量)	定価(税抜)	入数	添付条件
① 222307	クリーミーコーンポタージュ(15.5g×3)	350円	24	11+1
② 162302	手ほぐし紅鮭(75g)	530円	12	
③ 092327	四季彩々 和風だし(6g×8)	400円	24	
④ 092328	四季彩々 和風だし(6g×32)	1,350円	24	
⑤ 092329	四季彩々 和風だし食塩無添加(4g×8)	420円	24	
⑥ 092331	四季彩々 欧風だし(5g×8)	400円	24	

商品コード	商品名(容量)	定価(税抜)	入数	添付条件
⑦ 092332	四季彩々 欧風だし(5g×32)	1,350円	24	11+1
⑧ 092306	四季彩々 中華だし(6g×8)	420円	24	
⑨ 092326	野菜の旨味だし(3.5g×8)	360円	24	
⑩ 092333	四季彩々 あごだし(4g×8)	420円	24	
⑪ 222302	海藻七草スープ 3食入(14.4g)	330円	24	

※添付の専用注文書でのご注文に限り、添付条件にて販売させていただきます。

1 再開商品

●実施時期...2017年12月初旬予定
〈正金醤油〉桶仕込濃口醤油 純 1.8L/0.9L

2 賞味期間変更商品

●実施時期...即日
〈黒 怒〉大豆チップス(えび醤油/しょうゆ) 各20g
各300日 → 3年

3 リニューアル発売

医薬部外品の登録が完了し、有効成分である「分割ポリリン酸ナトリウム(特許成分)」の含有量を増やし、今まで以上に効果を実感して頂けると幸いです。(詳細は、別紙チラシをご覧ください)
〈まある〉薬用マスティマスト 30g 2,500円(エアレスポンタイプ)
〈まある〉薬用マスティマスト「くちゅべ」 300ml 2,500円

4 取り扱い変更商品

●実施時期...在庫なくなり次第
〈アイシン〉脱臭臭(ダッシュコート)くまもん ver.1個
定番単品 → ケース単位直送(ケース入数:54)

5 パッケージ改版商品

●実施時期...12月より順次
〈太田油脂〉MSかぼちゃせんべい 30g
〈太田油脂〉MSにんじんせんべい 30g
〈太田油脂〉MSのりわかめせんべい 27g
※その他、ケース単位取寄せの一部商品も順次パッケージ改版があります。詳細はお問合わせください。

6 訂正とお詫び

先月号の特集で、今川酢「老舗蔵純米酢 500ml」の賞味期間を誤って表示しておりました。誤:2ヶ月 正:12ヶ月 訂正し、お詫び申し上げます。

おしらせ

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

愛知
西尾市
岡田屋製菓

揚げない、添加物なし、国産大豆のみ

黒怒・大豆チップスの時代！

岡田社長は、**アレルギー体質だった。**

話は、大豆チップスから、少し逸れますが、岡田社長は、子供の頃、アレルギー体質で苦しんだ時期があったそうです。若い頃、「もし結婚して子供ができて、自身の体質が子供に引き継がれたくない、もし子供がアレルギー体質であっても、安心して食べさせられるおやつをつくりたい。」岡田社長のも、ものづくりの原点や、果敢に商品開発に対する取り組み姿勢は、このあたりにあるようでした。

上白糖なしでつくる、健康せんべい。

そこで、岡田社長の想いのなかに「上白糖を使わずにせんべいをつくる。」という具体的な目標が生まれます。この根拠は「上白糖を減らせば腸内環境の改善になる」との考えでした。砂糖不使用が課題となるなかで、具体的には「てんさい大根(甜菜糖の原料)の煮汁は、砂糖同様に甘みを添加できることや、各種の野菜を生地に加えることで、美味しさ(甘み)を引き出せることなどを、試行錯誤しながら、各種の商品作りに取り組みます。

化学調味料もなしの「無添加仕様」。

同時に、岡田社長は「食品添加物を使わずにつくる」という難題にも、アタックすることになります。前述したとおり、当時は、地元でえびせん以外を製造するメーカーなど皆無であった時代です。生地メーカーさんは、ベースの生地原料づくりの段階で、すでに化学調味料を混入させたものしかなかったため、原料調達さえも、苦労したとのことでした。旨みをアップさせるために味噌を隠し味に使うとか、無添加の生地は、どうしても湿度にも弱く、賞味期間も短く設定しなければいけません。当然、扱ってもらう小売りも限られてきます。



大豆チップスの製造工程

- 1 **目視検査**
原料の「大豆まるごとミート」を目視で検査、異物除去確認。
*左上の大豆まるごとミートの製造工程も併せて参照ください。
- 2 **味付**
自動味付機で均等に調味液を吹き付ける作業。
- 3 **乾燥**
温風乾燥機(70℃・20分)で、乾燥させる作業。
- 4 **手詰め**
量目、割れ、異物除去の確認作業。
- 5 **包装**
印字、シールの確認作業。
- 6 **金属探知機**
Fe・SUS 2.5の精度で通過させる。
- 7 **目視選別**
印字、シールの確認作業。

●**ポテチよりも、黒怒・大豆チップスを。**
今回、このページでも案内されている、「大豆まるごとミート」のスライスタイプをベースにしたノンフライのチップスです。味わいは、プレーンなしょうゆ味と、海老の香ばしい香りを活かした、えび醤油味の2種。ヘルシー!!胃もたれしない、国産大豆100%スナックです。

シンプル!油は使いません。大豆チップス原材料
大豆ミート(国産大豆)、淡口醤油(大豆、小麦、食塩)、みりん(米、米麹)、砂糖(国産甜菜糖)
*えび醤油味は、上記に、海老粉(駿河湾で漁獲の原料)が加わります。

●**災害時・非常時のための備蓄食にも!!**
大豆の栄養を、ほぼそのまま含んだお菓子です。ライフラインが止まっても、そのまま食べられる栄養源としても貴重です。賞味期間は3年です!



334123 <黒怒>
大豆チップス(えび醤油)
20g
■入数:100 ■賞味期間:3年



334124 <黒怒>
大豆チップス(しょうゆ)
20g
■入数:100 ■賞味期間:3年



大豆まるごとミートの製造工程



お湯で5分もどすだけ

大豆まるごとミート

大豆チップスは、「大豆まるごとミート(スライス)」をベースに作っています
原料は、大豆のみ。大豆イソフラボン、レシチン、サポニン、タンパク質など大豆が持つ栄養成分がそのまま摂れます。お肉に近い食感で、良質の植物性タンパク質、ミネラルと食物せんいを摂取できる、美容と健康を応援する食材です。

麻婆豆腐! 肉みそ! ハンバーグに!

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

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

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

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

八宝菜、生姜焼きなどに。

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
※単品取寄せ

そのまま使える大豆ミート

クイックSOY

出来たての大豆ミートを、そのまま新鮮パックしました。湯戻し・水きり不要!大豆臭なし!袋を開けたらすぐ使えるレトルトタイプです。プレーン味なので、和・洋・中、いろいろなお料理にお使いいただけます。

- 圧搾絞りで低脂質
- 高たんぱく
- グルテンフリー
- 原料は国産大豆のみ
- 100% VEGAN

こんな方にオススメです

- 大豆ミートを使いたいけど...
- 湯戻しが面倒、忙しいから時短調理したい
- 乾燥大豆ミートをうまく湯戻しできない
- 大豆ミートの大豆臭が気になる



247115 <かるなあ>
クイックSOY
(バラ肉タイプ) 480円
■内容量:150g ■入数:20
■賞味期間:365日



247116 <かるなあ>
クイックSOY
(フレークタイプ) 480円
■内容量:150g ■入数:20
■賞味期間:365日



247117 <かるなあ>
クイックSOY
(ミンチタイプ) 480円
■内容量:170g ■入数:20
■賞味期間:365日

搾油大豆(国産・遺伝子組み換えでない)(産地:青森県)

*表示価格は「税抜価格」です。