

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2019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/



とてもユニークな
スパイス屋さん
なのです!

フェアトレードの一つ先を行く
スパイス屋さんがエヌ・ハーベスト。

もしばらくで、あちらこちらから花だよりが聞かれる頃ですね。皆様方に於かれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。さて、今回は、春の食卓に利用いただけたら、エヌ・ハーベストさんのこだわりのスパイス企画のご案内です。

東京の西荻久保に加工所兼店舗を持つエヌ・ハーベストさんですが、定期的にスパイス教室を開催するなど、良質のスパイスから広がる豊かな食生活の啓発を続けていらっしゃいますが、その一途な想いを私たち黒怒もしっかりと受け止め、多くの方にご利用いただけるよう努めています。ぜひ本紙をご一読いただき、エヌ・ハーベストさんの展開する世界の理解の一助となればと願っております。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志



エヌ・ハーベスト特集

エヌ・ハーベストさん(本社…北海道・函館市)は、オーガニック・フェアトレードのスパイス、紅茶、ドライフルーツの輸入販売が生業の会社です。

今回は、黒怒との出会い、会社設立の経緯、代表である鈴木さんの想いなど、

エヌ・ハーベストさんのすべてを多彩な角度からご紹介します。

鈴木さんとの出会いは、2012年のある日、私、眞田が大阪出張の際に立ち寄った玄米菜食レストランのオーナーから「面白いスパイスメーカーがあるから紹介するよ。」と教えていただいたのがきっかけでした。その日、そのお店でいただいた「辛くないのにちゃんとした風味のあるカレー」は、エヌ・ハーベストさんのスパイスを使って作られたものでした。その、あまりのおいしさに心奪われ、お店で売られていたオリジナルのカレースパイスをその場で購入したのをいまもよく覚えています。後日、鈴木さんとは東京でお会いし、黒怒での扱いがはじまることになりました。

代表鈴木さんと
黒怒の出会い。



鈴木さんって、
どこの国の方?

鈴木さんに初めてお目にかかったときの印象は鮮烈で「この方、どこの国の方なのだろう?」でした(笑)。

帽子をかぶり民族衣装を身にまとった姿があまりにも自然で違和感のないことが冒頭の疑問の理由ですが、併せ、とても穏やかな方だなというのが第一印象でした。

鈴木さんは、学生時代にバックパッカーとして世界を巡るなか、インド料理に魅了され、桃源郷と形容されるパキスタンの村フンザに運命的な出会いを感じることになります。フンザの人々から歓待され、そのやさしさと純朴さに触れた体験は、その後も鈴木さんの心の奥深くに刻まれます。それが、後々のフンザの産物を日本で販売するエヌ・ハーベスト立ち上げの理由となるのですが、帰国後は大好きなインド料理のシェフの仕事に就いたりしながら、2009年1月、フンザのドライフルーツやナッツの他、他の国のオーガニックスパイスを総合的に取り扱う「エヌ・ハーベスト」を設立することになります。



中面へ続く。

It's new!

新商品

特定原材料 27品目不使用

使いません。油も。

昔ながらの「ぼんせん機」で焼いています。

おやつだけでなく、お料理材料にも。

熱と圧力だけでポンッと焼いた、香ばしく、素朴な国産玄米100%の「ぼんせん」です。スープに割り入れリゾット風にするなど、お料理材料でも楽しめます。

326958 〈太田油脂〉
■玄米ぼんせん 220円

■内容量:30g ■入数:12

■賞味期間:180日

■原材料:国内産玄米

*ケース単位メーカー直送商品
(混載10ケース以上送料無料)

低カロリー仕様のノンフライ
食塩は使わない、無塩タイプ
原材料は国内産玄米100%

うちで気軽に炭酸泉入浴が楽しめますよ。

「重曹」と「クエン酸」を独自製法で錠剤化。

お風呂に入れるだけで重炭酸イオンを発生させる無色・無臭の入浴剤です。重炭酸イオンが高濃度でお湯に留まるので24時間効果が持続!!

518494 〈ゼンケン〉
■ナチュラルバス 2,500円

■内容量:37.5g×10 ■入数:24入

*ケース単位メーカー直送

518495 〈ゼンケン〉
■ナチュラルバス 4,900円

■内容量:37.5g×25 ■入数:12入

*ケース単位メーカー直送

チョコー醤油 麦こうじ仕込み

第二回締切り:2019年3月19日(火) お届け:2019年5月上旬

春・秋恒例の「麦こうじ 仕込み」の
ご予約を承ります。(完全予約制)

10kg樽入 **5,600円**
5kg樽入 **3,100円**

第一酵母 11+1 添付セール!

期間:3月2日(土)納品分~3月29日(金)出荷分まで

製品名	容量	ケース入数	定価(税抜)
コーボンマーベル	525ml	12	4,800円
コーボン(うめ)	525ml	12	3,600円
コーボン(みかん)	525ml	12	3,600円
コーボン(ぶどう)	1800ml	4	10,800円
梅肉酵母エキス	115g	12	3,700円
コーボンローヤル	115g	12	6,800円
コーボン発酵料理用	550g	6	2,300円

※コーボン徳用サイズ(1800ml)は、3ケース混載(ケース単位)可。添付商品は、ご希望の味をご指定下さい。※それぞれ、ケース単位でのご注文をお願いします。※料理用は、1ケース6個入のため、3ケース単位で「17+1添付」となります。

ゴールデンウィークについて

弊社休業日:2019年4月27日(土)~5月6日(月)

*期間中の受注業務及び出荷が出来ませんのでご注意ください。

連休前最終出荷日:4月25日(木) 注文締切:4月24日(水)14時迄

連休明出荷開始日:5月7日(火) 注文締切:4月26日(金)14時迄

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

お知らせ

1 取り扱い変更商品

●実施時期…即日

〈アルプス〉有機ナイアガラ 160g

ケース定番⇒ケース取り寄せ

2 リニューアル商品

●実施時期…在庫なくなり次第

*価格変更はありません。

〈かなあ〉大豆まるごとミートシリーズ

パッケージ及び容量変更

・大豆まるごとミートミンチ 100g

・大豆まるごとミートバラ肉 90g⇒80g

・大豆まるごとミートチャック 90g⇒80g

・大豆まるごとミートスライス 90g⇒80g

3 価格・取り扱い変更商品

●実施時期…在庫なくなり次第

〈道長〉つぶ塩がりんとう 233円⇒281円 入数52

地粉かれんとう 233円⇒281円 入数46

※定番⇒メーカー直送商品に変更

4 価格変更商品

●実施時期…2019年4月1日~

〈創健社〉薄力粉 500g 340円⇒350円

●実施時期…2019年4月1日~

〈飛騨牛乳〉全商品値上 *詳細は営業にお問い合わせください。

5 取り扱い終了商品

●実施時期…2019年4月26日納品分で終了

〈わっぱん〉全商品の取り扱いを終了します。

*詳細については営業までお問い合わせください。

●実施時期…即日

〈黒怒〉白川茶あさぎり 100g

●実施時期…在庫なくなり次第終了

〈鹿北〉有機白ごま油 160g

有機黒ごま油 160g

【折込情報】

- ◆創健社ニュース
- ◆生活医学ジャーナル
- ◆まるしま通信
- ◆健康フーズニュース&新製品情報

【配布チラシ】

〈ゼンケン〉ナチュラルバス(入浴剤)

*ケース単位メーカー直送

〈エヌ・ハーベスト〉

オーガニック&フェアトレードシリーズ

とてもユニークな
スパイス屋さん
なのです！

特集

エヌ・ハーベスト



エヌ・ハーベスト代表

鈴木 裕さんからの、
ちょっと長めのメッセージです。



はじめまして。
エヌ・ハーベストの鈴木裕です。

当社は、今年の1月で創業10周年を迎えたまだまだ若い会社です。今回は、ごく通信で当社を紹介いただけるということで、皆さまの日頃のご利用も含め、感謝申し上げます。私は学生の頃、アジアを中心にバックパッカーで何度か旅をするなか、いろんな国の食文化を体感することになるのですが、次第にスパイスを使った食事に魅了されていきました。風土に育まれたバリエーション豊かな食べものを、私の味覚が（そして身体が）とても心地よく受け入れたのでした。

フンザ。風の谷のナウシカのモデルになった場所？

ある日、インドを旅しているときにパキスタンのフンザのことを知り、す。桃源郷のような場所だと聞きました。そして、何かに呼び寄せられるように、すべての予定を変更しフンザに向かうことにしました。フンザは、パキスタンの首都イスラマバードからバスに乗りカラコルムハイウェイで、丸一日の場所にあります。ちなみに、フンザは風の谷のナウシカのモデルとなったといわれる場所ですが、8,000m級の山々が連なる景色も、その大自然のなかで生き

いつかフンザの人たちに
恩返ししたい。

帰国後の私は、レストラン経営を目指し料理人として修業を始めます。食べものに携わるようになるとうゆうわけか、食の嗜好が野菜中心、しかもオーガニックを求めるように変化していきました。そして、私が作り提供するものも身体によいものがないかと思うようになっていきました。

そして、レストランを辞め再びパキスタンやインド各地へ旅立ちました。そこで、学生の頃には見えていなかった人々の営み、食べものの素晴らしさに触れ、感じ、味わうことができました。もつと学びたいとの想い、お世話になったフンザの皆さんに恩返ししたいとの想いから、帰国後にエヌ・ハーベストを設立しま

る人々の営みも、私の想像を遥かに超えるものでした。

貨幣なし、自給自足、
物々交換との名残り。

フンザは、1970年代まで貨幣がなく、自給自足、物々交換の社会でした。私が行った2001年頃もその暮らしの名残がまだ見受けられ、村全体がひとつの家族のような印象でした。

滞在時のある日、フンザで知り合った友人とウルタルという山をトレッキングして下山した後に高山病にかかったことがありました。酷い呼吸困難と悪寒が止まらない状態となり、数日入院してしまふことになるのですが、たくさんのバザールで知り合った村人がお見舞いに来てくれました。退院後、皆さんにお礼に伺うと、逆にいろいろなものをいただきました。この体験を通じ、フンザは、私にとって特別な場所となりました。



すこしずつファンが
広がっていく欲び。

いまは全国各地から「出張スパイス講座」のオファーをいただけるようになりました。

今後、フンザ他の産地で学んだスパイスやドライフルーツの食文化をより多くの方に知っていただくため、オーガニックスパイスや自社製品の普及に尽力したいと考えています。

生産者が大切に育てたオーガニックスパイスやドライフルーツが、より使いやすく、身近なものになるよう努力していきます。

*今回は、別冊チラシが折り込まれています。ぜひご注文いただけるようお願い致します。



有機フェアトレード紅茶シリーズ
◆有機アッサム紅茶



有機農法実践が困難で
入手がむずかしい紅茶

インド・アッサム地方バナスパティ茶園から。低標高のため病害虫が多いなか希少な有機栽培茶です。芳醇な香り適度な苦み…ミルクでもストレートでも。

有機ハーブティー
◆有機ハーブティー ムーン



心をおだやかにする
スパイス&ハーブのお茶

有機オレンジピール・カモミール・アジュウィン・シナモン・リンデンフラワー・ミントのオリジナル・ブレンド。就寝前やリラックスタイムの一杯に。

ナチュラルフンザシリーズ
◆ナチュラルフンザ チェリー



フンザを渡る風と
陽光が育む自然な甘みです

フンザ地方で農薬も肥料も使わずに育てられたチェリーを、天日と自然の風だけで干して仕上げたドライチェリーです。オイルも薬品も一切使っていません。

有機ドライフルーツ&ナッツ
◆有機ローアーモンド



ローストをしていない
フレッシュタイプです

加熱していないので栄養を壊さず取り入れることができます。お料理のトッピング用にも人気の素材です。お好みのローストでいただくと格別の味わいに！

有機スパイスミックス
◆魔法のスパイス



あらゆる料理に
活躍する万能のスパイスです

原材料は有機コショウ・ニンニク・オレガノ・セージ・パプリカ・ローズマリー・タイムです。炒め料理、揚げもの、スープ、ドレッシング、ソース等に。

エヌ・ハーベストの
オーガニック&フェアトレード
シリーズ