

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2018年8月15日発行 **9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/

あとをひく…この言葉が、よく似合う「黒豆こんふい」

人気の理由のひとつ、 メキシカンバナラの 魅力を語ります。

北海道産の良質な黒豆に粗糖のやさしい甘さ、噛みしめるほどに黒豆の風味、洋酒の香り広がる、黒豆こんふい…今回は、芳醇な香りをつくりだす原材料のバナラビーンズについて、輸入でご協力いただいているTさんにあれこれと話を伺いました。



334126
黒豆こんふい 600円

■内容量:150g ■賞味期間:240日

原材料:黒大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、粗糖、ブランデー、食塩(海の精)、香料



私、眞田が、黒豆こんふいの原材料メキシカンバナラの輸入をお願いしているTさんと出会ったのは、8年前でした。埼玉のサンスマイル様のイベントに参加したのが縁でした。Tさんは、ちょうどメキシカンバナラの試食販売をされており、そこで試食させていただいた「バナラビーンズ入り蜂蜜」の美味しさに感動！そのときは石焼釜のピザにかけて食べたのですが、かなりの衝撃的な出会いでした。



眞田が語る
国内で「メキシカンバナラ」を使ったお菓子は、黒豆こんふいだけ!?

シンプルな製法ゆえ、 素材が決め手の「黒豆こんふい」。

わずかずつ日の暮れるのがはやくなっています。とはいえ暑さの方は衰え知らず。残暑という言葉の是非はともかく…ですが、残暑お見舞い申し上げます。

さて、今回は、当社オリジナル商品である「黒豆こんふい」のご案内です。これは、食べればわかっていただけるのですが、説明だけでは、なかなかその価値が伝わらないという、もどかしさのある商品です。北海道産の黒豆を、粗糖・食塩で炊いて、希少な国産ブランデー、天然のバナラビーンズ由来のエキスで風味づけした和菓子?洋菓子?…商品名の「コンフィ」は、素材を砂糖などに漬け込み食材の風味と保存性を高めるフレンチの調理法。まとめれば、洋風の香りを添えた甘納豆という印象でしょうか?ただ、シンプルな原材料ゆえ、素材の品質が決め手となる商品ゆえ、今回は、原材料のうち、香り付けに使われるバナラに焦点をあて、その魅力に迫ります。

私の個人的な意見ですが、アイス珈琲、洋酒のつまみにも非常によく合うので、珈琲通、お酒好きにも、ぜひともおすすめしたいと思っています。 黒怒 代表取締役 眞田 也守志

シナル「黒豆こんふい」の開発に着手することになるのですが、香り付けにはバナラエキスが必要ということになり、それならばとTさんに連絡をとりました。ところがTさんはバナラエキスの輸入会社を辞められていて困惑したのですが、思い切ってTさんに相談。結果、特別に個人でのバナラ輸入代行を引き受けていただき調達の目処がつかしました。おそらくですが、香り自慢のメキシカンバナラを日本で使っている商品は「黒豆こんふい」だけだと思います。

*裏面に続く

It's new!

新商品



一番搾りごま油かす 100%の肥料 Garden Sesame ガーデンセサミ



家庭菜園に、ガーデンセサミに、
もっと自然素材を。

523306 <九鬼産業>
ガーデンセサミ
500円
■内容量:500g ■入数:20
原材料:ごま圧搾粕 100%

ガーデンセサミとは…

植物性の有機質ペレット肥料です。

ごま由来のペレット状有機肥料です。植物栄養の三要素である、チッソ、リン酸、カリ、そして、ミネラルやアミノ酸、有機質成分をバランスよく含むため、植物の生育や土壌環境の改善にとっても効果的な肥料です。

ガーデンセサミは…

胡麻油の九鬼産業が作っています。

伝統の圧搾法(薬剤不使用)や、ごまの皮むきにも化学薬品は使わないなど、安全・安心な胡麻油で定評ある九鬼産業さん。この胡麻油の確かな品質が「ごま油かす」が原料のガーデンセサミの品質を物語ります。

バランスのよい
配合比

チッソ7:リン酸2:カリ1
の良好バランス。
*骨粉や堆肥と合わせ利用
いただくとより効果的です。

第一酵母

11+1 添付セール!

9月2日(日)納品分~9月30日(日)納品分

添付期間中は発注の際に、
“添付分”とご記入ください。



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
	1800ml	4	10,800円
コーボン(みかん)	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円

製品名	容量	ケース入数	定価(税抜)
コーボン(ぶどう)	525ml	12	3,600円
	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。

おしらせ

1 取扱い変更商品(定番→バラ取り寄せ)

●実施時期…在庫なくなり次第
〈かなあ〉大豆まるごとミート手羽先 90g
大豆まるごとミート小エビ 90g

2 取扱い休止商品

●実施時期…在庫なくなり次第休止
〈ハヤシ〉音戸上乾ちりめん 60g、煮干しいりこ 120g
原料不足のため、再開時期未定。
〈東和〉フルーツみつ豆、杏仁豆腐 各500g
台風の影響で工場が操業停止したため(再開時期未定)
〈創健社〉丹沢サイダー
西日本豪雨により製缶工場が被災したため、10月以降再開予定。

3 取扱い終了商品

●実施時期…在庫なくなり次第終了
〈鬼無里〉きやらぶき 100g

4 包材変更商品

●実施時期…在庫なくなり次第順次変更
〈九鬼〉黒ごまラテ 150g モンドセレクション受賞マークが追加

5 リニューアル商品

●実施時期…9月以降在庫なくなり次第順次変更
〈九鬼〉純ねりごま SP 白 170g 450円 → 120g 350円
純ねりごま SP 黒 170g 450円 → 120g 350円
*包材デザイン及び JAN コードも変更となります。
詳細は営業までお問い合わせください。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。



あとをひく…この言葉が、よく似合う「黒豆こんふい」

人気の理由のひとつ、 メキシカンバニラの魅力を語ります。

Tさんが語る

■私とメキシカンバニラの出会い。

私と、メキシカンバニラとの関わりは、2010年のFOOD EXに出展していたメキシカンバニラブースでの、その香りとおいしき、さらにはメキシカンバニラの持つ歴史や物語との出会いから始まります。
そこで一念発起、はじめて本物のバニラと出会ったときの感動や、メキシコという豊かな自然環境や人情味ある生産者の物語を、ぜひとも日本にも広めたいという一心で、メキシコ大使館のご協力のもと、日本に直輸入ルートを開きました。

■黒怒真田さんの出会い。

真田さんとの出会いは、サンスマイル様で試食販売をおこなっていたときでした。
ところが2011年の東日本大震災以降、個人で事業を行うことへの限界を迎えることとなり、残念ながら払戻には至りませんでした。
現在は、黒怒様のバニラ輸入のお手伝いをさせて頂いております。

■バニラのルーツは、メキシコ。

アイスクリームやケーキなど、スイーツに欠かせないバニラという食材(香料)。その原産地は、じつはメキシコだということは、少しづつ認知はされてきていますが、まだまだ知らない方が多いようです。

知っている方でも、バニラといえば、マダガスカル産やタヒチ産がよく知られていますが、その起源が、カカオや唐辛子などと同じくメキシコだということもあまり知られていない事実です。

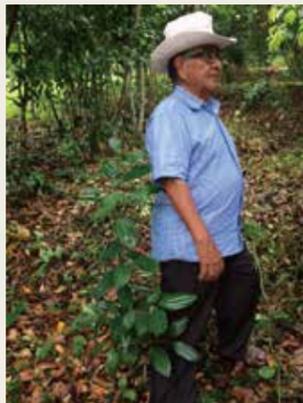
■メキシカンバニラの、ヒストリー。

さて、バニラのルーツはどこか？ですが、メキシコの東海岸、メキシコ湾に面したベラクルス州の内陸にある、トゥспанという地域という説が有力です。
トゥспанは、豊かな熱帯雨林に恵まれた地域で、昔からバニラの栽培地として有名でした。ところが、1950年代以降、石油産業が盛んになり、バニラ栽培は衰退してしまっています。

それが、1990年以降、自然保護や持続性あるフェアトレード農業への気運が高まり、バニラ産業復興の兆しが見え始めます。現在では、数百軒の小規模な生産者が生



生産者がバニラを育てるための森をメンテナンスしている様子。



産者協同体をつくり、環境に配慮した昔ながらの栽培方法で生産を続けています。
■メキシカンバニラの未来。
生産者たちは、完全循環型農業(完全無農薬・無化学肥料・無添加)を実現すべく原産国の大地で、ハンドメイドで、手塩にかけてメキシカンバニラの生産に勤しんでいます。彼らは、メキシカンバニラに誇りを持ち、その想いとともにバニラを世界中に輸出しています。
素材の味わいを引き立てて、感性にひびく繊細な香りを求める作り手のために、完全直輸入のメキシカンバニラを、ぜひお楽しみください。

メキシカンバニラの香りの良さは科学的に証明されています。

ベラクルス大学のリサーチによると『今までに世界中で報告されたバニラビーンズのバニリン(香りの主成分)含有量でメキシカンバニラは、非常に高い数値を示した』との報告がされています。
『バニリン含有量は、少なくとも3.1%』はあり、過去に報告されてきた各国のバニラのバニリン量が1.7~2.5%と比べ、それらをはるかに凌ぎ、さらにはバニリン以外の香り成分も豊富という事実も科学的に計測されました(2011年メキシカンバニラブランドーション調べ)。

▼熟成が完了した濃い茶色のバニラ。熟成には数ヶ月を要します。



◀ 緑色のバニラは、収穫直後で熟成前の状態。

秋場さんの黒豆を使った「黒豆こんふい」は終了となります。

哀しいお知らせです。今回ご紹介した「黒豆こんふい」の原料黒豆の生産者である秋場和弥氏(秋場農園)が、今年2月に逝去されました。謹んでご冥福をお祈りします。
さらに、秋場農園も今年3月で閉園となりました。
つきましては、現状黒豆の在庫が無くなりしだい、秋場さんの黒豆を使った「黒豆こんふい」は終了(年内終了予定)となります。切り替えの原料は同じ北海道の自然農法黒豆を予定しております。



左:黒怒 真田 右:秋場農園 秋場和弥さん



▲▶ ツタ状に育つ厚い葉をもつ植物がバニラ(蘭の仲間)。



▲バニラの花。