

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、 メキシカンバニラの 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ニ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、ブランド、食塩(海の精)、香料



眞田が語る
国内で、メキシカンバニ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、希少な国産ブランド、天然のバニ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ニラに焦点をあて、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

私、眞田が、黒豆こんふいの原材料メキシカンバニ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ニ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「バニ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。しばらくして、サンスマイル様から、秋場さん(黒豆こんふいの黒豆生産者)を紹介いただき、黒怒オリ

ジナル「黒豆こんふい」の開発に着手することになるのですが、香り付けにはバニ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さんはバニ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、特別に個人でのバニ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ニ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

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。

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%

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

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。

添付期間中は発注の際に、「添付分」とご記入ください。

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
〈かるなあ〉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。

