こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017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/

新たに、日東醸造の「足助仕込三河しろたまり」をブレンド。
三代目「合わせ味噌だれ」お披露目口上

今回のリニューアルは三代目です。初代は、瓶詰めでスタートし、二代目は、製造委託先とパッケージを変えての再登場。今回は、三河の日東醸造さんに製造を委託、足助仕込三河しろたまりを加え、さらなるおいしさを追求しました。

初代社長の佐野（現会長）と、二代目社長の眞田。
合わせ味噌だれの原材料が勢揃い!

四半世紀以上前に産声を上げた伝説の調味料です。

この「合わせ味噌だれ」は、25年以上も前に登場した調味料で、当社の佐野（現会長）の「品質・味の良い調味料を合わせれば、誰もが驚くようなおいしい味噌だれになる」ことを、世の中に示したい！」の想いが叶った商品です。

当時の佐野は「合わせ味噌だれを売るよりも、使っている調味料それぞれの凄さ（おいしさ、品質のよさ）が世に広がればそれだけでいい。」と商売っ気まったくなしの意気込み!?でした。

（佐野が生粋の三河っ子で、豆味噌だれが大好物で、佐野自身が使いたくて製造してしまった!?との説も有ります。）

蒼々たる調味料が、原材料欄に名を連ねます。

佐野の想いを語るのに多くの言葉は不要です。原材料をご覧いただければ、その意気込みは、充分に感じていただけるものと思います。

中面につづく

次代に伝えたい愛知の味「合わせ味噌だれ」再び。

立秋とは名ばかりの猛暑。ひとえに皆さま方のご健勝を祈る日々です。

さて、今回の特集は、私どもの総力を結集した調味料といっても過言でない「合わせ味噌だれ」のご案内です。

発売から15年ほどで惜しまれながら休売。その後、岐阜の一力家さんに製造委託し再開。それが、やむを得ぬ事情で継続困難となり、新たな委託製造先を探すなか、このたび日東醸造さんのご協力で再開が決まり、お披露目という次第です。形を変え、諸事情を乗り越え、それでも供給できる幸せに、スタッフ一同、大いに感謝しております。ぜひ、秋以降の商品ラインナップに加えていただければと願っております。多くの心待ちにされていたファンの皆さまにも、ようやく顔向けできると安堵しております。

黒怒　代表取締役　眞田 也守志

原材料

●黒怒「南国糖」
●カクトウ醸造「豆みそ」
●あいのう「SL 削りぶし」

今回のリニューアルで加わる調味料です。

●カクトウ醸造「たまり醤油（極醸）」
●九鬼産業「太白純正胡麻油」
●日東醸造「足助仕込 三河しろたまり」

※みりんは、角谷文治郎商店の三州三河みりんを使用しています。

080002
合わせ味噌だれ
260g　630円
■定番（単品出荷）　■入数：12
■賞味期間：240 日

It's new! 新商品

真空乾燥が可能にしたパリパリの食感が新しい!

ピタヤドライチップス

＊ピタヤ=ドラゴンフルーツの別名

フレッシュなレッドドラゴンフルーツの風味も色あいもそのままに、種ごとドライフルーツにしました。「葉酸」「食物繊維」「ポリフェノール」など、美と健康に欠かせない栄養素がたっぷり! 保存料、着色料、砂糖も一切使わない100%レッドドラゴンフルーツです。

707115 ＜アゲル＞
ピタヤドライチップス　500円
■内容量：50g ■入数：40 ■賞味期限：1 年
原材料：ドラゴンフルーツ（ベトナム産）

具材のおいしさを引き立たせる

とり塩鍋スープ

ていねいに抽出した国産鶏のガラスープに、沖縄の海水塩「青い海」で味つけ、玄米黒酢を隠し味に仕上げた、ストレートタイプの鍋専用スープです。

＼ここが、こだわり／
●角谷文治郎商店さんの「三州三河みりん」を使用。
●日東醸造さんの「白だし」を使用。

220424 ＜マルサンアイ＞
とり塩鍋スープ　300円
■内容量：600g　■入数：6　■賞味期限：540 日
原材料：チキンエキス、食塩、白だし（小麦発酵調味料、かつお節、みりん、食塩、砂糖、昆布、しいたけ）、砂糖、米黒酢、かつお節エキス、昆布エキス

おしらせ

1 再開商品（冬季限定）

●実施時期・・・9月中旬～
〈日東醸造〉チゲ鍋つゆ / 寄せ鍋つゆ / 旨塩麹鍋つゆ
酒粕入 旨塩麹鍋つゆの素 / ベジブロス麹鍋つゆの素 各600g
〈マルサンアイ〉キムチ鍋スープ / みそちゃんこ鍋スープ
寄せ鍋スープ / 豆乳鍋スープ 各600g
※「しょうが鍋スープ」は終売になりました。新たに「とり塩鍋スープ」が新発売!
詳細は右上案内または、折込チラシ「季節の味わい秋冬編」をご覧ください。
〈井筒屋〉さぬき手延べうどん（半生）190g
〈桜井食品〉即席味噌煮込みうどん105g
●実施時期・・・10月中旬～
〈創健社〉ビッグアーモンドチョコ400g/ミルクチョコレート70g

2 休止商品（夏季限定）

●実施時期・・・8月中旬より在庫なくなり次第
〈アルプス〉信州フルーツゼリー 80g×5
〈花田〉りんごちゃん&ぐれーぷる 90ml×5
〈オカウエ〉手延べそうめん 50g×6 / 手延べ冷麦 250g
〈東海麺〉奥長良しまだ そうめん / ひやむぎ 各260g
〈りんねしゃ〉菊花せんこう10巻×3
〈太田油脂〉ぷるっとゼリー（ぶどう/みかん/もも）各16g×10
〈東和〉フルーツみつ豆 / 杏仁豆腐 各500g
〈フルーツバスケット〉吉野葛わらび餅（きな粉付）140g×2
〈オキノ〉有機リキッドコーヒー（無糖/有糖）各1L
〈桜井食品〉そうめん 220g / 冷麦 250g / 冷しらーめん 123g
〈日東〉そうめんつゆ 400ml

3 取り扱い変更商品

●実施時期・・・即日
〈マルサンアイ〉立山連峰の「清水」2L（ケース入数：6）
定番単品 ➡ メーカー直送（10ケース以上）
●実施時期・・・即日
〈創健社〉メイシーちゃんのおきにいり 黒糖のウエハース 15個
定番単品 ➡ 取り寄せ(5袋単位)
〈太田油脂〉MS 全粒粉クッキー 五穀入り2枚×9袋（ケース入数：12）
定番単品 ➡ ケース単位取り寄せ
●実施時期・・・在庫なくなり次第
〈海の精〉豆味噌 / 玄米味噌 / 麦味噌 各1kg

4 価格変更商品

〈コメット〉ぬか床一年生 500g×3
300ｇ×4セット 3900円 ➡ 500ｇ×３セット 3600円
※リニューアルの際、販売価格の変更でございません、とご案内しておりましたが、変更致します。

5 賞味期限表示方法の変更

●実施時期・・・2017年7月製造分より
〈鹿北製油〉全品　「年月」表示 ➡ 「年月日」表示

6 当社へのお振込み先追加

●実施時期・・・即日
今まで「愛知銀行 三郷支店」のみでしたが「ゆうちょ銀行」へのお振込みも可能になりました。
ゆうちょ銀行 ニ〇八店　普通預金　No.0567228
※御請求書の右上に明記がございます。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

家庭菜園にもぴったり

浜名農園 秋まき2017

伝統野菜を育てよう

2017年8月中旬～10月末

浜名農園の想いの丈が込められた
国産在来固定種、種子消毒無しの秋まき種。

○**リードタイム**：1週間（土日祝祭日除く）
○**発送ロット**：100ケ以上送料無し。
（100ヶ未満の場合は送料¥750）

※商品のご案内等は、別紙チラシをご覧下さい

第一酵母 11+1 添付セール!

期間：9月2日（土）～9月30日（土）納品分まで

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
	1800ml	4	10,800 円
コーボン（みかん）	525ml	12	3,600 円
	1800ml	4	10,800 円
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	16	2,300 円

※「コーボン 発酵料理用」は、1 ケースに 16 個入りのため、15+1 にての添付となります。
※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。
※添付期間中は発注の際に、“添付分”とご記入ください。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

これ1つで

旬素材が、食卓を彩るひと皿になる。

里芋の味噌だれ添え

里芋は、蒸すだけ。皮をむいて、味噌だれを添えます。お好みで、切りごまや粉山椒を振ってどうぞ。

鯖の味噌煮

熱湯にサッとくぐらせたさば切り身を、水で適宜薄めた味噌だれと生姜スライスで10分ほど煮たら完成。

こんにゃくの田楽

ボイルした蒟蒻、軽く炙った厚揚げに、味噌だれを塗って。

極上味噌鍋

鍋つゆ（4～5人分）は、味噌だれ1袋（260g）に 水50cc を合わせるだけ。具材は、白菜、豚バラ肉、こんにゃく、水菜、焼き豆腐、牡蠣など、お好みで。

新たに、日東醸造の「足助仕込三河しろたまり」をブレンド。

三代目「合わせ味噌だれ」お披露目口上

人に歴史あり、商品にも歴史あり…ということで、初代から、三代目に到る歴史を紐解いてみました。

1992年 初代登場！

会長佐野の思惑である「合わせ味噌だれを売るよりも、使っている調味料それぞれの凄さ（おいしさ、品質のよさ）が世に広がればそれでいいのだ。」ということで開発・発売されますが、意に反し!?合わせ味噌だれの熱烈ファンを獲得し続け、黒怒の人気商品となっていきました。

ところが発売から約15年経ったところで、生産体制上の理由からやむなく休売。ちなみに初代の容器は瓶（左写真）でした。

2014年 二代目登場！

二代目は、岐阜・白川町で、地元産の野菜やお肉を使い郷土料理を提供している一力家さんに製造を担っていただきました。

一力家さんの理念は「よい素材と良質の調味料が少量あって、手間を惜しまなければ、おいしい料理ができる。」というもの。

これが黒怒と似ていたことも後押しとなり、2014年秋、製造委託します。この機会に、パウチ型の容器に変えたのは、瓶では最後まで使い切ることが難しいというユーザーの声に応えてのこと。

2017年 三代目登場！

2017年の春のこと、一力家さんで、合わせ味噌だれの製造を担い、味わいや品質の責任者であった奥様がご病気に…ゆえに、今後製造が難しいと連絡を受け、またもややむなく出荷が止まりました。

急な販売休止は、多くのファンからも「いつ再販するのか？なんとかならないか？」等の問い合わせが殺到。他に製造してくれるメーカーさんを探し続けるなか、日頃懇意にしている日東醸造さんが、この間の事情を察し製造を快諾。

2017年夏の三代目登場となりました。

世代交代は、進化でなければならない。

日東醸造さんには、元々、従来の原材料と製法を忠実に再現いただくつもりでしたが「せっかく日東醸造さんにお願いするのだから！」と、足助仕込三河しろたまりを加えた試作も依頼することにしました。しばらくして出来上がった試作サンプルを舐めてみると、その場にいた関係者全員が「ウマイ！」の言葉と笑顔で反応、この時点で「三代目は、これでいく！」と全員一致。

世代交代は、進化でなければならない…さらなるロングセラーを約束する味わいとして、見事に復活を遂げたのでした。

日東醸造さんの足助仕込蔵（旧大多賀小学校）と、その内部（右）。

三代目「合わせ味噌だれ」開発エピソード

自己主張をしない。
諸先輩調味料を引き立てることに注力して。

日東醸造（株）　伊東 盛明

眞田社長から「合わせ味噌だれ」リニューアルのお話を頂いたとき、正直、すでに完成している「地元愛知の味」を、これ以上、どうブラッシュアップすれば良いのか?と、頭がまっ白（すでに髪は白いのですが…）になりました。

今回、三河しろたまりを原材料に加えていくなかで、諸先輩調味料の個性やバランスを邪魔しないことに細心の注意を払いました。「自己主張をしないで、それぞれの調味料の存在を引き立てる」ことを念頭に置き、その割合を模索しました。

結果、削り節本来の風味を前面に押し出し、豆みその力強い味、三河みりんの上品な甘み等と、よい調和のなかで期待に応える味わいに仕上げることができたと思っています。自信を持っておすすめできると自負しております。

愛知の食文化を代表する二大醤油を使い仕込んだ「合わせ味噌だれ」…永く、ご贔屓いただきますよう宜しくお願い申し上げます。

「足助仕込三河しろたまり」のことです。

商品名：合わせ味噌だれ
■名称 みそ加工品■原材料名 砂糖（粗糖）、豆味噌（大豆、食塩）、みりん、たまりしょうゆ（大豆、食塩）、小麦醸造調味料（小麦、食塩、焼酎）、混合削り節（むろあじ、さば、めじか）、胡麻油■内容量 260g■賞味期限 枠外右下側に記載■保存方法 直射日光・高温多湿を避けて保存■販売者 株式会社 黒怒（こくど） 愛知県尾張旭市庄南町二丁目5番地10 TEL052-776-1251

080002
合わせ味噌だれ
260g　**630円**
■定番（単品出荷）　■入数：12
■賞味期間：240 日