

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年4月15日発行 **5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/

昔の人の知恵… 梅肉エキスは、万能薬！
梅肉エキスとは、梅をすり下ろし、鍋でコトコト、真っ黒になるまで煮詰めて仕上げる手間ひま掛けた自然食です。昔は、青梅が実る季節になると、食中毒予防や、免疫力を高める医薬効果が期待され、多くのご家庭で手づくりされていた、初夏の風物詩のような食材(民間薬)でした。時代の流れか、次第に、梅肉エキスの家庭での手づくりは遠のき、自然食を扱うメーカーさんが製造したものが市販され、それらを利用する方が増えていきます。ただ、そこには、1つの壁があります。

「**たった、90gで3000円以上は、高い！**」
価格の壁！佐野は、疑問を持ち、大いに悩みます。「うーん、これはいいものだが、続けてもらうには

ちょっとした家計的な負担が大きいんじゃないだろうか？我が々が、目指す、よい食材を、発掘し、多くの人たちに広めていくという使命にも反するのではないだろうか？覚悟を決めた佐野は、すぐに取引先メーカーに「どうすれば安く出来るのか？こんなに価値のある民間薬を、世に広めたいが何か策はないのか？」と問い合わせます。
*裏面に続きます。

347611
徳用 梅肉エキス
500g 12,400円
■入数:12 ■賞味期間:2年

347612
徳用 梅肉エキス
1kg 20,300円
■入数:6 ■賞味期間:2年
原材料:梅(和歌山県産)



黒怒オリジナル「徳用梅肉エキス」



▲弊社社長の眞田(左)と会長の佐野(右)。

梅の季節がはじまるいま、ニーズも高まりそう。

花の季節を終え、若葉の緑が目にしめる頃です。今回は、元気に新生活をスタート!!の願いを込め、梅肉エキスを持集しました。これは、創業者・佐野の「想い」が詰まった黒怒オリジナル商品。昔から日々の健康を支える自然食とされる梅肉エキスの「いいものだけけど価格が高い」という欠点を補い、多くの人に利用いただくことと開発され、いまに至るロングセラーです。その大きな特徴は、大量生産と大容量規格にあります。これが、お値打ち価格を実現できた大きな理由(詳細は本文参照)です。また、今回は、昨年パッケージを一新し、じわじわと出荷数を伸ばす梅肉酵母エキスも、注目株!酸っぱすぎない食べやすさ、酵母菌のメリットをポイントに、梅の実る季節こそその販売強化をご検討いただければ幸いです。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

It's new!

新商品

@maruta 太田油脂株式会社

「オメガ3脂肪酸」を、いつでも、どこでも、おいしく。



話題の栄養成分「オメガ3脂肪酸」が豊富な、えごまオイル入りキャンディです。国産てんさい糖、国産(静岡産)べにふうき緑茶、抹茶を原材料に使い、香料や着色料は一切使っていません。

327091
毎日えごまキャンディ 250円
■内容量:60g ■ケース入数:12 ■賞味期間:8ヶ月
原材料:砂糖(てんさい糖)、水あめ、加糖練乳、練乳パウダー、食用えごま油、抹茶、緑茶(べにふうき)

太田油脂さんから、
気になる2つの新顔!!



小袋(50g)で、
鉄分0.25mg!
カルシウム分13mg!

現代の食生活で、子どもたちに足りないカルシウムと鉄を、たっぷりと配合した、軽いスナック。北海道産のスイートコーンを使った、マルタさんのコーンスープ用粉末を原材料に使っています。

327092
Ca&鉄入りきらきらコーンのおほしさま (大袋) 920円
■内容量:5g×20 ■ケース入数:6 ■賞味期間:8ヶ月

原材料:コーングリッツ(アメリカ)、植物油(米油、パーム油)、コーンスープ粉末(コーンパウダー、でん粉、デキストリン、食塩、野菜エキス、酵母エキス)、砂糖(てんさい糖)、かぼちゃパウダー、にんじんパウダー / 炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄

1 休止商品

- 実施時期…在庫なくなり次第
〈黒怒〉合わせ味噌だれ 260g
※製造元都合により、しばらく休止致します。
- 〈鹿北製油〉国産 洗いごま(白/黒)各50g
※天候不良による原料不足のためしばらく休止。(再開未定)
- 〈太田油脂〉オメガ3バー(国産えごま入り)1本(20g)
オメガ9バー(アーモンド入り)1本(18g)
※メーカー都合により休止。
- 〈樹商事〉有機EX-Vココナッツオイル416g(450ml)
※再開時期:2017夏

2 取り扱い変更商品

- 実施時期…在庫なくなり次第順次
〈モノドン〉練りからし/生おろしわさび 各40g
定番単品出荷 ➡ 単品取り寄せ
- 実施時期…即日
〈ほうろく屋〉ほうろく菜種油(伝承) 138g/460g
ほうろく菜種油(荒搾り) 460g
ほうろく菜種油(生搾り) 138g
定番単品出荷 ➡ 単品取り寄せ
- 実施時期…在庫なくなり次第順次 ※()内はケース入数。
〈熊野鼓動〉熊野番茶 50g
定番単品出荷 ➡ ケース取り寄せ(28)
- 実施時期…在庫なくなり次第順次 ※()内はケース入数。
〈無双本舗〉国産しょうが入り梅番茶 8g×20
定番単品出荷 ➡ ケース取り寄せ(12)
れんこんのど飴 70g(50)

3 終売商品

- 実施時期…在庫なくなり次第
〈江別製粉〉みのりの丘(強力粉)5kg ※メーカー都合により終売。
〈太田油脂〉どこでもレスキュー氷砂糖 60g(ケース単位)

4 パッケージ変更商品

- 実施時期…在庫なくなり次第順次
〈桜井食品〉国内産ロングパスタ300g
ホットケーキミックス(無糖)400g
パン粉(岩手県産小麦使用)200g
※食品表示法に関する箇所の表示変更等。
- 実施時期…7月中旬以降順次
〈太田油脂〉メイシー かぼちゃのスティックボーロ40g
※原材料の「かぼちゃ」の表記を「かぼちゃペースト」に変更。
※食品表示法に関する箇所の表示変更。(製造所・栄養成分)
- 実施時期…4月製造分より
〈鹿北製油〉全商品 ※賞味期限表示を「年月日」→「年月」

5 冷蔵品発送の対応について

4月24日(月)発送分より、品質管理の為、別紙の冷蔵品を冷蔵便にて発送させていただきます。詳細は、別紙にてご確認ください。

6 当社のゴールデンウィーク

2017年5月3日(水)～5月7日(日) ※出荷納入体制は別紙にてご確認ください。

7 イベントのご案内

- 日東醸造(株)様主催 『足助仕込蔵見学と小麦収穫体験イベント』
- 日時:2017年6月24日(土) 雨天決行
- 場所:愛知県豊田市大多賀町(「足助仕込み三河しろたまり」の仕込蔵)

おしらせ

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

「とにかくいいものだから、長く続けてもらえる、適正価格に！」 佐野

佐野の問い合わせに対するメーカーの答えは「一度に大量に生産すれば安くできますが…」というとてもシンプルな、あたりまえのものです。

ただ、覚悟を決めたとはいえず、そこには迷いもありました。果たして、大量に製造して、それだけの在庫を販売できるのだろうか？といった不安です。迷った末に佐野はメーカーさんに返答します。「それなら1年に1回、まとめて1トン単位でお願いしたい。黒怒として、何が何でも売り尽くすつもりなので、一度に大量に生産していただきたい。」そんな、やりとりの末に、当時の画期的ともいえる大容量の梅肉エキスが誕生したのでした。

40年前の発売時から、500g & 1kg 規格！

発売当初、原料レベルでの大量生産だけでなく、販売する容量（規格）も大きくして、この商品を生世に問いました。ずっと永く

続けることで、健康作りを支えられる商品なのだから、半年や一年分を、まとめて提案してもいいのではないかと。そうすればさらに安くできる」ということで、500gと1kgの徳用サイズを用意し、市販価格を破壊するほどの優位な価格設定に漕ぎ着けます。当時の販売価格は1kg入りが15200円、500gが8600円と、グラム換算で、他社製品の半値以下というものでした。

その想いが通じたのか、当初は不安だった販売数も着実に伸び、安定的に支持される商品ポジションを不動のものにしたのでした。

現在は、原料梅の高騰など、諸要因から、当初の価格よりは高くなってしまいましたが、それでも、永く続けてもらうための価格設定という基本は変わっていません。市販品と比べ、とてもお買い得であることは間違いのない事実なのです。

和歌山県産の南高梅100%。

徳用梅肉エキスの特長は、価格の優位性だけ？と思われそうですが、その品質においても、胸を張って優位性を語ることが出来ます。それは、原料である「青梅」の品質です。ずっと和歌山県産の南高梅100%を守って使用している点です。梅は、その選果良いものだけを厳選して選定から始まります。どの加工品でも同じですが、すべてに勝るこのこだわりは、素材のよさに尽きます。輸入原料も多く出回るなかで、国産（しかも産地限定）の価値は、自慢の仕様なのです。

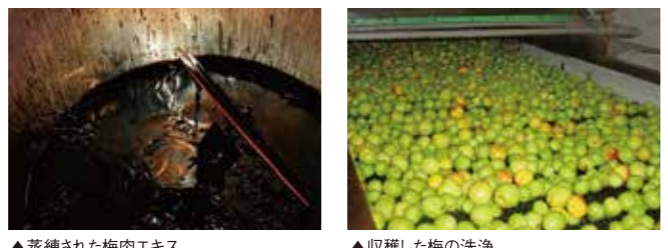
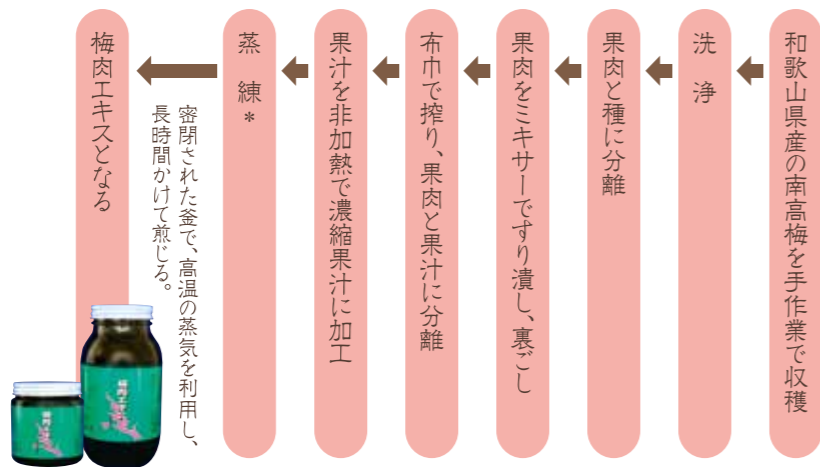
それは煮詰めない梅肉エキス。

手作業で選定、収穫した青梅は、きれいに洗浄されると、次に、その梅の果肉と種を分離する工程に進みます。これは、果

肉と種に分け裏ごし、ミキサーですり潰して果肉から果汁を布ふきんで搾り、濃縮していきますが、ポイントは、濃縮時に加熱処理をしないこと！加熱しないことで、梅の持つ風味や成分を損なうことなく高品質で安定した梅肉エキスがつけられるのです。

その点では家庭でつくる梅肉エキスと比べ、梅の持つ有効成分の損失が少ないことも大きなメリットだと言えます。

梅肉エキスは、こうして生まれます！



▲蒸練された梅肉エキス ▲収穫した梅の洗浄

*「蒸練」：「蒸練機」という圧力と温度制御ができる密閉釜で、直火ではなく高温の蒸気を利用して、攪拌しながら焦がすことなく長時間かけて煎じる工程です。この最終工程で、水飴のような粘度の高い梅肉エキスが生まれます。

※黒怒の梅肉エキスは特許製法です。以前話題になった「梅ムメラル」という梅肉エキスのみに含まれる有効成分が従来製法の約3倍含まれるという検査結果が出ています。

<梅肉エキスの食べ方>
1日2～3g(大豆の豆粒程度)が適量です。

- そのまま舐める…蜂蜜やコーボンと混ぜて。できれば食後すぐに召し上がってください。
- 水かお湯で溶いて…エキス1に対して蜂蜜8～10の割合で混ぜ、水かお湯に溶いてお飲みください。
- 梅肉エキス醤油で…エキス10gを醤油(1合)で溶いて、お料理にどうぞ。

注目の梅ムメラルの含有量が従来製法の約3倍です。青梅1kgからわずか20gしか出来ない貴重なエキスです。



347611 徳用 梅肉エキス 500g 12,400円 ■入数:12 ■賞味期間:2年 原材料:梅(和歌山県産)

347612 徳用 梅肉エキス 1kg 20,300円 ■入数:6 ■賞味期間:2年



再びブームの予感 梅肉エキスの酸っぱさが苦手な方にも！

「梅肉酵母エキス」の出荷数が、伸びています。日本人の古くからの知恵から生まれた梅肉エキスにペースト状の酵母菌をブレンドしさらにパワーアップしたのが徳用梅肉酵母エキスです。

340366 徳用 梅肉酵母エキス 400g 10,800円 ■入数:30 ■賞味期限:18ヶ月 原材料:天然酵母(りんご、梅、砂糖(てん菜))、梅肉エキス、梅肉

梅は自然の産物… 多少の品質の差異があります。

梅は自然の産物。年により、その成分に差異があります。黒怒の徳用梅肉エキスは、過去2年分の低温保存された濃縮果汁をブレンドすることで、品質の安定した梅肉エキスをお届けできるよう努めています。多少、粘度の違いが生まれることもありますが、これはペクチンの含有量の違いによるもので、問題はありません。

