

# こくど 通信

正食・自然食から発酵食へ

2015年7月15日発行 **8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/



日東醸造

## 足助仕込三河「しろたまり」物語

よき水、地縁、人の縁に、育まれて...

「しろたまり」は、濃厚な旨みの白しろうゆ。日東醸造は創業以来、愛知県碧南市で白醬油造りを生業としてきた老舗の醬油蔵です。今回ご紹介する「しろたまり」は、小麦麴を、贅沢にも通常の倍を使い、塩水だけを加え、木桶で仕込む日東醸造さんのフラッグシップ商品。そして、先代会長の醸造人としての想いを継いだ、三河の食文化を代表する伝統調味料です。

たくさんの絆で紡がれる、しろたまり物語。どのこだわり食材にも、言い尽くせない歴史や物語があるものですが、この「しろたまり」も例外ではありません。日東醸造さんの拠点である愛知県碧南市で製造をはじめた頃、小麦原料を輸入小麦から北海道産、そして現在の地元愛知県産に切り替えていく過程、塩を、伊豆の海塩に切り替えたこと...それら一つ一つが、使う人の顔を想いながら、職人視点で創意工夫の繰り返し、その積み重ねといえると思います。

足助町大多賀... 水・土地・人との縁(えにし)。この商品の歴史、物語のなかでも、足助町大多賀(現・豊田市大多賀町)の閉校となった木造校舎での醸造スタートは、大きな転換期であり、商品の品質を飛躍的に高める契機ともなりました。「しろたまり」の醸造において、その品質を大きく左右するのは水です。「よい天然水はないか?」... 蝸川社長が必死で探すなか、たどり着いたのが愛知県三河、足助町の山あい集落である大多賀でした。天然醸造に適した気候、地元の人

たちと関わる機会を与えてくれた閉校校舎の利用... 水探しからはじまったしろたまり造りの旅は、足助町大多賀の水土地・人との縁を通じ、その故郷を得たのでした。

「年ごとに、大多賀が故郷になっていく感じになる」と日東醸造 蝸川社長。

暑中お見舞い申し上げます。さて、この7月4日に、恒例の日東醸造さん主催、足助仕込み蔵交流イベントに参加しました。今年も、醸造所(廃校舎利用)入口に大きな、てるてる坊主を掲げ、関係者一同心から祈念していたにも関わらず雨(本降り)のなかでの開催となりました。とはいえ、麦刈り体験、出店(良いもの市)、音楽イベント、絵画個展、仕込蔵見学、どれもが盛況で、地域行事としてすっかり定着した感あり! の手応えでした。今回は、それに因み、日東醸造さんの、しろたまりの価値を、グッと掘り下げご紹介いたします。ぜひ、一読ください。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

古来の「麦醬」の復興を願って... 愛知県産小麦、伊豆大島の伝統海塩「海の精」、奥三河足助大多賀の天然水を原料に木桶で仕込み天然醸造で仕上げています。

300ml

中面でも、訪問取材の内容を詳しくご紹介しています。

It's new!

## 新商品



027301

丸綜  
天然本まぐろ魚醬  
(三年熟成)

小売価格	800円
容量	100ml
賞味期間	12ヶ月
取扱区分	定番(単品出荷)
人数	24

原材料:まぐろ、食塩、麦糶、米こうじ  
(原材料の一部に、小麦、大豆を含む)

## きれいな旨みを求めたら、 本鮪になりました。

魚食文化の日本には、いしる、しよつるなど多様な魚醬がありますが、この「天然本まぐろ魚醬」は、鳥取県境港で水揚げされた高鮮度本マグロを使い、海塩や麹と合わせ**三年間熟成**させた、他に類をみない**きれいな旨み**が特徴の魚醬です。京都の高級料亭が、鰹節でなくまぐろ節を珍重するように、まぐろの持つ品良く、クセのない濃厚な旨みは、いつものお料理の味を確実にランクアップできる1本となります。

Recipe/

主な特徴 **無添加...お料理好きな方におすすめできる「濃厚な旨み」**です。

鮪という魚種、麹菌の効果で、魚醬特有のニオイがほとんどありません。旨味成分のアミノ酸が他の魚醬の2~3倍!!  
\*分析データより  
食卓用でも、調理用でも、存分に実力を発揮できる、きれいな旨み。\*スプレーボトルに入れて使うと、上手に無駄なく使えます。  
和・洋・中華・エスニック...、どれも相性がよく、味わいもグレードアップ。

### まぐろ魚醬の炊き込みご飯

まぐろ魚醬だけで、炊き込みごはんの素になります。化学調味料に頼らない、すっきりとした上質の旨みを味わえます。



材料(3~4人分)

米..... 2合  
天然本まぐろ魚醬... 大さじ2  
<お好みの具材>  
人参 1/2本、ごぼう 1/3本、  
油揚げ 1/2枚、鶏肉など

作り方

お米を研ぎ、天然本まぐろ魚醬を入れる。  
水加減はいつも通りで。  
お好みの具材を加え、全体を軽く混ぜ、あとは炊きだけです。

ご注意

この商品は、メーカーの意向で、インターネット上での掲載および販売はお断りしていますので、ご理解・ご了承願います。

次回、こくど通信9月号に、乞うご期待!!

メーカーの丸綜(まるそう)および天然本まぐろ魚醬(三年熟成)の取材報告予定です。

## おしらせ

### 1 容量変更商品 実施時期:2015年10/1(木)納品分より

〈かるなあ〉大豆まるごとミート(ミンチ) 130g ➡ 100g

### 2 終売商品 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(ブロック/ファイル) 各90g

### 3 価格変更商品 実施時期:2015年10/1(木)納品分より

〈かるなあ〉大豆まるごとミート(ミンチ) 420円 ➡ 450円  
(スライス/手羽先/小エビ) 各400円 ➡ 450円

### 4 商品名変更商品 実施時期:在庫なくなり次第

〈カクトウ醸造〉尾張本たまり(特選) 300ml/0.9L/1.8L  
(旧)特選 ➡ 特醸

\*6月号で「特選」のシール貼付をしないご案内をしましたが、名称を変更し、「特醸」のシールを貼付致します。

### 5 取り扱い変更商品 在庫なくなり次第

〈創健社〉プラスマーガリン 225g×2 定番単品出荷 ➡ 単品取寄せ  
〈創健社〉くろすパーモント 120ml×10本 定番出荷 ➡ ケース単位取寄せ(40本)  
〈マルシマ〉大豆そぼろの味噌太郎 120g/ ごぼう混ぜごはんの素 80g  
各定番単品出荷 ➡ 単品取寄せ

〈三育フーズ〉グルテンミート 200g/リンケッツ(小)190g/グルテンバーガー(小)215g  
定番単品出荷 ➡ 単品取寄せ(2~3週間お時間を頂きます)

〈健康フーズ〉寒天 2本入/きな粉(ミニパック)10g×10/玄米ラーメン 1食(100g)/  
白湯ラーメン 1食(103g)/健命茶 10g×30包/新三年番茶 160g  
味道楽ごまぜんべい(白/黒)各110g/ちよつちゆね(ひとくち黒糖/ピーナッツ)各75g

定番単品出荷 ➡ 単品取寄せ(2~3週間お時間を頂きます)

〈久保養蜂園〉はにーじゃむ/はにーままれーど/はにー&れもん/  
はにーぶるーべりー 各270g 定番単品出荷 ➡ 取り扱い終了

〈信長きこ園〉天日干し黄金タモギ茸 20g/純国産乾燥きくらげ 20g  
定番単品出荷 ➡ 取り扱い終了

当社の夏季休業:2015年8月13日(木)~2015年8月16日(日) ※出荷納入体制は、別紙にてご確認をお願い致します。

表示価格はすべて「税抜価格」です。

