

# 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?」…蜷川社長が必死で探すなか、たどり着いたのが愛知県奥三河、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 蜷川社長。

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

〈丸線〉  
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)
入数	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、海塩や麴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/

### 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

①お米を研ぎ、天然本まぐろ魚醬を入れる。  
②水加減はいつも通りで。  
③お好みの具材を加え、全体を軽く混ぜ、あとは炊きただけです。

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!!

メーカーの丸線(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。

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/フィレ) 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〉くろすパーメント 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

味道菜ごまぜんべい(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。

# カルゲン 日頃の感謝キャンペーン

2015年8月24日(月)納品分～9月30日(水)納品分まで

日頃の感謝の気持ちを込めましてキャンペーンを実施します。この機会に是非、ご利用ください。



ジュース感覚で飲める天然カルシウム飲料「カルゲンエース」は日本人に不足しがちなカルシウムを補い、いつまでも若々しい体を保つ家族みんなの健康ドリンクです。吸収率100%のイオン化カルシウムなので、発育盛りのお子さんやお年寄りの方にも。

**305701** ケース単位出荷  
**カルゲンエース**  
小売価格 100円  
容量 200ml  
入数 24



ダイエットしながらカルシウムを補給できるのはダイエットカルゲンだけ! ダイエットカルゲンは大分県廻栖野のおいしい天然水にカルシウムイオン水・食物繊維・オリゴ糖・ビタミンCを加え、カロリーを大幅にカットした健康飲料です。

**305703** ケース単位出荷  
**ダイエットカルゲン**  
小売価格 120円  
容量 200ml  
入数 24

添付条件 20C/S + 2C/S 添付(2種類混載可) 添付2c/sは、ご希望の商品をご指定下さい。  
※「カルゲンエース 200ml」は、当社定番在庫品です。1ケース単位より納品可能。  
※「ダイエットカルゲン」はケース単位取寄せです。

# 海の精 漬物キャンペーン

2015年7月2日(木)納品分～7月31日(金)納品分まで



**190542 <海の精> 福神漬 150g 430円**  
国内の契約農家で、農業や化学肥料を使わないで栽培した七種の野菜(大根、なす、きゅうり、しょうが、しそ、しいたけ、ごま)を、伝統海塩「海の精」で下漬けし、「海の精 生しほり醤油」、純米みりん、「海の精 野生梅酢」でつくった調味液に漬けました。

卸売価格より **10%OFF!**

※表示価格はすべて「税抜価格」です。



閉校となった小学校校舎の利用法を考えていた足助町の協力で、醸造所となった旧足助町立大多賀小学校(現日東醸造足助仕込蔵)建物。



▲旧足助町立大多賀小学校の面影を残す仕込蔵



▲木桶に仕込んですぐの「しろたまり」

## 「しろたまり」ベースの食生活に合わせたラインナップ!



商品コード	商品名(容量)	定価(税抜)	入数
① 021008	足助仕込三河しろたまり 300ml	¥490	
② 071002	三河白だし 400ml	¥890	
③ 081004	卵焼きのもと 150ml	¥400	
④ 081011	そうめんつゆ 400ml[夏限定]	¥550	12
⑤ 081012	そばつゆ 400ml	¥550	
⑥ 081016	卵かけご飯のたれ 150ml	¥400	
⑦ 081017	しろだれ 150ml	¥400	
⑧ 081018	唐揚げのもと 150ml	¥400	



峠から眺めた、蛭川社長一目標れの大多賀の自然景観。

探し求めて、ようやく出会えた水が、足助・大多賀の天然水でした。当初は、この天然水を碧南まで運ぶ予定だったのを、大多賀の自然景観に、蛭川社長が一目ぼれ。さらには、標高720mという夏でも涼かな気候が、天然醸造に適していることも判り、この地が「しろたまり」造りの新たな故郷として定められ、醸造がはじまりました。

### 原料を極める① 足助・大多賀の天然水

「しろたまり」は、白醤油の延長線にあり、その味わいを極めた調味料とご理解いただくのがいいかと思えます。白醤油と、その製法はほぼ同じ、大きな違いは、原料に大豆を一切使わず、小麦を白醤油仕込みの2倍量ほど使い仕込みます。三河の伝統食文化を支える味わいでありながら、和食全般を多様に彩る調味料として全国区でも注目されています。ぜひ、販売強化をご検討いただきたい商品となっております。

# 日東醸造 よき水、地縁、人の縁に、育まれて... 足助仕込三河「しろたまり」物語

### 原料を極める② 愛知県産小麦100%

主原料となる小麦は、愛知県産小麦100%です。できるだけ地産の原材料を!との考えから平成13年以降、小麦は北海道産から愛知県産に切り替えています。以下、麴造り・仕込みを担当される、加藤正光さんに直接お聞きしました。

「愛知県産小麦は、大規模農業の北海道産に比べ、小麦の品質にばらつきがありますが、そんななかで、味わいや色合いなどで均一の品質を守るには熟練の技が必要です。私は、親の代より日東醸造で働いております。蔵や木桶それぞれの性質を熟知しながら、品質の安定に努めています。」



▲加藤正光さん



三河しろたまりは琥珀色をしています。



原料の愛知県産小麦(左)と自然海塩「海の精」(右)

### 原料を極める③ 伊豆の海水塩「海の精」

塩は「海の精」を使います。この塩は、美しい自然に囲まれた離島・伊豆大島で、黒潮が運ぶ清浄な海水から造られる伝統海塩。海水を濃縮したミネラル豊富なこの塩も、「しろたまり」の味わいを大きく支えています。

## 足助仕込蔵 交流イベント

### 雨のなかでも盛況でした!!

毎夏はじめ頃、日東醸造・足助仕込蔵にて「足助仕込蔵交流イベント(今年は7月4日でした)」を開催しています。これは、地元の方々への感謝の気持ちをかたちにした取り組み。日東醸造さんのほか、黒怒などが主体となり、関連メーカー・小売店の販売ブースが並び、盛大に行われます。



▲蛭川社長(右)と眞田(左)の野外社長対談(!?)



▼黒怒チームの即売ブース。毎年お祭り気分です。



▲小麦の刈り取り体験



▲8升分のお米をつきました。



▲仕込み蔵前の旧校庭でのLIVE!!



▲晴天を祈念して、ビッグサイズのてるてる坊主。

▲絶品!名物のマスの白たまり漬焼です。