

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2018年10月15日発行 **11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/



(株)かるなあの余語専務取締役(右)、当社眞田(左)

「大豆まるごとミートシリーズ」の売れ筋No.1だったブロックタイプが、2016年2月に、製造協力いただいていた工場の都合による販売休止時から、それに代わる新たな商品への挑戦は始まっています。

製造メーカーのアジテック様の協力で、バラ肉タイプは、2017年2月に販売開始(2017年4月号でも紹介)となり、いまでも好評をいただいておりますが、ブロックタイプについては、国産大豆100%

ブロックタイプへのニーズが消えない中で。

The Vegefoods Company
KaRuNa

「大豆まるごとミート」ブロックタイプ復活を！の声に応えて開発しました。 「チャンクタイプ」登場。

原料へのこだわりゆえ、なかなか上手くいきませんでした。

結着力が弱くても、
国産大豆100%といく。

さて、市販されている大豆たんぱくは、大豆油製造の原料として輸入された大豆を使っています。その製法は、大豆を化学溶剤(ソルマルヘキサン)を使い油を抽出したあとの脱脂加工大豆に、小麦グルテンやエンドウ豆等を配合して製造するもの。結着力が強く、鶏の唐揚げなどに最適な大サイズの成形も可能な原材料です。

ただ、当社の「大豆まるごとミートシリーズ」は、会長・佐野の「国産大豆100%仕様の大豆たんぱく(ミート)を提案する！」との想いに応え、(株)かるなあの余語専務とともに開発した商品ゆえ、大きなサイズの製造は、非常に困難な課題でした。

試行錯誤の末、
チャンクタイプとして復活。

結着力の弱さは、一定以上の大きさに成形するとポロポロと崩

これが、
大豆まるごとミート
「チャンクタイプ」

大豆ミートの献立が、
またひとつ広がります！



酢豚など、中華炒め系に
ぴったりサイズ！

2個をまとめれば、以前の
ブロックタイプ同様、唐揚げサイズに！

朗報!! これなら、大豆ミートで、酢豚が作れる。

肌寒さが感じられる冬隣。これからの季節、公私ともに慌ただしい時期となりますね。さて、今回は、『大豆まるごとミート』を採り上げました。一昨年の製造工場の変更で、国産大豆100%の仕様で、一定以上のサイズでの商品化が難しいというリスクを抱えた状況でしたが、なんとかブロックタイプへのニーズに応えられる商品の開発に努めておりました。今回は、ようやく製品化できた「チャンク(塊)タイプ」のご紹介です。これなら、大豆ミートで、酢豚が作れる!...ぜひ、お試しくださいませ。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

中面に続く。

It's new! **新商品**

チャンクタイプ

まずは、酢豚で、味わってみてください!!

今回ご紹介する新商品の「チャンク」は、しっかりとお肉感を体感できるよう成形した大豆ミートです。チャンク(chunk)とは、パンやお肉、石炭などの大きいかたまり、ぶつ切り、厚切りの意味。またひとつ、お料理の可能性が広がります!

酢豚用の下準備

- ①はじめに大豆ミート1袋90gを湯戻しして、水気を絞る。(弱火で5~10分煮て、ザルに空け水洗い、水気をよく絞る)
- ②ポウに、醤油 50cc、おろし生姜を合わせ、①を漬ける。
- ③②に片栗粉をまぶし、180度の油でカラリと揚げる。あとは、ご家庭ごとの酢豚の作り方どおりで大丈夫!!唐揚げにした大豆ミートを、お肉同様に加えれば完成です。

247180 (かるなあ) 大豆まるごとミート チャンク 450円

■内容量:90g ■入数:20
■賞味期間:360日
※定番扱いです。

国産大豆 100% 畑のお肉

毎年大好評!!

コーボン<赤ぶどう>

期間: 在庫無くなり次第終了

例年のご利用実績に応じて
発売を1ヶ月早め、増量生産します!!

数量限定

~赤ぶどう 100%の深紅色ポリフェノールいっぱいのコーボン~

契約農家で育てたぶどうを使った、今だけ限定の美しい深紅色のコーボン。目で楽しんで、身体も喜ぶ天然酵母(菌)飲料を毎日のおともに...

【原材料】赤ぶどう、砂糖(てん菜)、天然酵母
【酵母菌数】11回分(原液20ml)に天然酵母約10億菌体前後
※菌体数は通常のコーボンと同じです。

340313 <第一酵母> 525ml 3,600円

別紙チラシも
ご覧下さい

※ケース取り寄せ商品となります。

おしらせ

- 再開商品 (冬季限定)**
●実施時期...即日
〈日東醸造〉チゲ鍋つゆ/寄せ鍋つゆ/旨塩鍋つゆ
ベジブロス麴鍋つゆ 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
とり塩鍋スープ 各600g
〈創健社〉ビッグアーモンドチョコ400g/ミルクチョココレート70g
- 取扱い中止商品**
●実施時期...即日
〈黒怒〉京あられしろたま/京あられ本溜
〈黒怒〉大豆チップスしょうゆ/えび醤油
●実施時期...在庫なくなり次第
〈まある〉サンブロックUVローション 30ml
薬用マスティマストSP 30g
薬用マスティマストくちゅぺSP 300ml
〈海邦商事〉黒糖ココア 190g
- 取扱い変更商品 (定番→ケース取り寄せ)**
●実施時期...即日
〈マルサンアイ〉かぼちゃスープ_180g(ケース20入)
にんじんスープ_180g(ケース20入)
- 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
〈キング製菓〉うの花クッキー
- 価格変更商品**
●実施時期...2018年11月3日納品分より
〈黒怒〉練製品各種
- パッケージ変更商品**
●実施時期...2018年10月下旬から順次変更
〈フルーツバスケット〉
オラッche カレールウ お子様 115g×2
オラッche カレールウ 中辛 115g×2
オラッche デミグラスソース 115g×2
オラッche クリームシチュー 115g×2
※パッケージ表示を一部変更します。詳細はお問い合わせください。
●実施時期...2018年10月より順次
〈桜井食品〉パン粉 ※パッケージサイズが変更となります。
旧:250×180×40mm ➡ 新:265×180×40mm
- 夏季冷蔵品発送対応について**
品質管理のため、夏季冷蔵保存商品をクール便(冷蔵)にて発送してまいりましたが、即日、常温出荷にて手配させていただきます。(マーガリンは通年冷蔵です。)

【折込情報】
◆創健社ニュース ◆生活医学ジャーナル
◆まるしま通信 ◆健康フーズニュース&新商品案内

【メーカー直送品】
〈かるなあ〉冷凍惣菜
混載価格の定価3万円以上で、送料無料とさせていただきます。(3万円未満の場合は、送料1,000円)

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

ミンチタイプ

麻婆豆腐! 肉みそ! ハンバーグ!
何でもOK



247020 〈かるなあ〉
○大豆まるごとミート(ミンチ)
100g 450円
■賞味期間:360日 ■入数:20
※定番扱いです。

スライスタイプ

ホイコーロー
中華の回鍋肉やカレーの具にも!



247022 〈かるなあ〉
○大豆まるごとミート(スライス)
90g 450円
■賞味期間:360日 ■入数:20
※定番扱いです。

手羽先タイプ

甘辛に味付けして、カラッと揚げて!



247021 〈かるなあ〉
●大豆まるごとミート(手羽先)
90g 450円
■賞味期間:360日 ■入数:20
※バラ取り寄せとなります。

小エビタイプ

旨みを付けて、から揚げが最高!



247023 〈かるなあ〉
●大豆まるごとミート(小エビ)
90g 450円
■賞味期間:360日 ■入数:20
※バラ取り寄せとなります。

黒怒扱いの大豆まるごとミート 全6種 ラインナップ!

チャンクについては、左ページの新商品紹介欄をご覧ください。

国産大豆
限定

圧搾に
よる脱脂

食品添加物
は排除



サプリメントに頼らない
バランスのいい食生活を支える食材。

国産大豆100%なので、遺伝子組み換え大豆ではありません。また小麦グルテンなどのつなぎも使わないのでグルテンフリー食材です。また、大豆自体が持つ豊富な栄養素、イソフラボン、レシチン、サポニン、タンパク質により、サプリメントに頼らないバランスのいい食生活を支えます。

それぞれのレシピは [大豆ミート専門サイト](http://daizumito.com) [Q検索](#)
<http://daizumito.com>

バラ肉タイプ

八宝菜、生姜焼きなどなど



247103 〈かるなあ〉
○大豆まるごとミート(バラ肉)
90g 450円
■賞味期間:360日 ■入数:20
※定番扱いです。



今回から

ブロックタイプ復活を!の声に応えて開発しました。

大豆まるごとミート 「チャンクタイプ」登場。

あらためて、大豆まるごとミートシリーズのルーツを紐解くと…

もう、10年以上も前ですが、「菜食（台湾素食ともいいます）」という、ベジタリアンのニーズに応えた商品の開発、販売を生業（なりわい）とされてる（株）かるなあさんを知る機会がありました。

現会長の佐野は、そのとき「この素晴らしい食材は、菜食者だけのニーズに限らず自然食を志向する私たちのお客さまたちにも受け入れられる商品になるのでは?」そう考え、その販売準備に着手します。

こない、現在の「大豆まるごとミートシリーズ」となりました。添加物や原材料基準の違いはあっても、（株）かるなあさんの基本姿勢は「医食同源…自己治癒力のある人間が、正しい食事で、健康を維持する。」という背景もあり、双方の想いが1つとなったのが、このオリジナル商品シリーズなのです。

(株)かるなあさんのこと。

The Vegfoods Company
KaRuNa

ベジタリアン向け食材を専門に、開発製造／販売されている名古屋の会社です。社名の「かるなあ」は「思いやり、やさしさ」を意味する古代インド語。人に、動物に、自然にやさしくありたいと願ってのネーミングです。

こんなに
シンプル!!

大豆まるごとミートの
製造工程

原料搬入・搾油分離



丸大豆を圧搾し大豆片と大豆油に分離します(機械圧力だけで絞り、薬品による抽出はしません)。

加熱・加圧・成形

大豆片(実際には粉状)を、成形機にいれ加熱・加圧し、絞り出します。種類別に、絞り口金があり、その穴サイズや形状、カッターの回転速度でそれぞれの大豆ミートになります。食感なども、この工程で決まるため、そのノウハウは企業秘密になっています。



乾燥・殺菌



トンネル形の乾燥装置で、15～20分ほど乾燥・殺菌されます。

自然冷却



ベルトコンベアーで移送されながら、さらに乾燥、自然冷却され、完成です。

梱包



※表示価格はすべて「税抜価格」です。