

# こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2016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/

「足助仕込蔵」誕生の物語  
いま以上のものをつくりたい

初代「しろたまり」のこと。  
日東醸造は、愛知・碧南市で、三河伝統の調味料「白醤油」を作り続けてきた老舗醸造元です。先代の究極の白醤油をつくりたいとの熱意から、国産小麦100%の麹を通常の倍量使用し、食塩と浄水器を通した清浄な水で仕込む「しろたまり」を完成。平成5年のことでした。



## 足助仕込「三河しろたまり」

冒険する、工夫を重ねる...それが伝統を守ること。



満面の笑みを浮かべる、日東醸造の蛭川社長。足助仕込蔵交流イベント(6月25日)では、いろいろなお話を伺うことができました。



大きな木桶づくり、人と人のつながり...  
日本醸造文化です。

堪え難い暑さが続いています。私は、強い日差しを避け、木陰から木陰に移動しながら、目的地を回る日々。皆さまがたには、くれぐれも熱中症対策をお願いしたいところです。

さて、今回のこくど通信は、日東醸造さんの「足助仕込三河しろたまり」にスポットを当てました。黒怒とは浅からぬご縁の日東醸造さんですが、つい先日、6月25日にも、おなじみ、廃校を利用した足助の仕込蔵で開催された収穫祭イベントに参加してきました。これは、毎年、小麦収穫期に合わせて開催される、商品情報の発信と地域交流が目的のイベントで、黒怒もずっと出店協力しています。

収穫祭イベントの様子、また、この秋に碧南市で開催される「第7回全国醤油サミット」の情報、仕込み用の木製の大桶の話なども交え「足助仕込三河しろたまり」が醸す食文化や人のつながりをお伝えできればと思います。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

峠から眺めた、蛭川社長一目ぼれの大多賀の自然景観。

化学調味料も保存料も一切使わない。木桶を使い天然醸造(四季の気候に任せられた醸造)法

古来麦醬の復興...  
終わりのなき夢。

い...蛭川現社長の夢は、良質の水を探すことから始まりました。結果、たどり着いたのが愛知県・奥三河の足助町山あいの集落、大多賀でした。愛知県産小麦、伊豆大島の海塩、海の精、足助町の湧水を木桶で仕込む足助仕込三河しろたまり誕生の物語です。

を守る。さらなる夢は、その原料小麦までも自社で有機栽培できないだろうか?この国では職人が途絶えた木桶づくりも何らかのかたちで継承できないだろうか?古来麦醬復興の夢に終わりはありません。

\*「三河しろたまり」は通常の白醤油の倍の小麦麹(自社比)を仕込みにするしろうゆで「しろしろうゆのたまり」という意味で名づけた日東醸造の登録商標です。「三河しろたまり」は大豆を使用していないため法律上、小売を「しろうゆ」とは表記できませんが、麦醸造調味料と表記してはいますが製法は白醤油と全く同じです。

## It's new! 新商品

### 有限会社 あうん さとしのしじみエキス

黒怒から車で約5分ほどのところにある自然食品店あうんさんのイチオシ商品に、自社開発の「さとしのしじみエキス」があります。これは、商品名どおり、あうんの鎌田社長の次男である哲(さとし)さんがご自身で製造しているエキスです。「自分の命を救われて(哲さんは未熟児だったそうです)、生まれた時から食べ続けてきたものだから、自分の手で本物のしじみエキスを守り続けるのは当然のこと。」と哲さん談。黒怒としても、おすすめの商品です。 眞田

● **青森の工場で作られる 国産しじみ100%エキスです。**

青森は国内のしじみ水揚げ量の44%を占める十三湖や小川原湖があり、また製造委託している工場は、日本一のしじみ問屋なので、全国の良質な原料が安定的に手に入るのが最大のメリットです。十三湖産のしじみが中心ですが、自然の産物ゆえ、状況により国内他産地のしじみも使います。

● **ぜひ、ご利用ください!!**

しじみの潮汁を煮詰めただけ。梅の果汁だけを煮詰めた梅肉エキスと並ぶ、日本人の知恵が生み出した究極の健康食品です。



【おすすめの摂り方】  
原料の国産しじみ1kgから約10gしか作れない貴重なエキスです。医薬品ではありませんので使用量の規定はないですが、1回に小さじ半分、親指の爪くらいの量を召し上がってください。しじみの潮汁を煮詰めただけの100%のエキス(コハク酸たっぷりの旨味の塊)なので、お味噌汁にほんの少し入れるだけで美味しいしじみ汁になります。

347402  
さとしのしじみエキス 80g 10,000円  
定価(単品出荷) 人数:10  
賞味期間:1年

開封後要冷蔵

次回、こくど通信の特集で詳しく紹介予定です。どうぞ期待!

## カルゲン 日頃の感謝キャンペーン

2016年8月17日(水)納品分~  
9月30日(金)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。

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。

305701 ケース単位出荷  
**カルゲンエース**

小売価格	100円
容量	200ml
人数	24

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
人数	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。

### 1 賞味期間変更商品

実施時期...在庫なくなり次第、自然切替。  
**黒怒 在来種 生芋こんにやく(板/糸) 各280g 4ヶ月 → 6ヶ月**

### 2 容量変更商品

実施時期...在庫なくなり次第、自然切替。  
**ハヤシ食品 わかめご飯の素 100g → 75g**  
※価格、仕様などは変更ありません。

### 3 休止商品

実施時期...即日。  
**りんねしゃ 雑穀クラッカー 10枚**  
※メーカー都合によりしばらくの間、休止致します。(再開時期未定)  
実施時期...即日。  
**正金醤油 桶仕込濃口醤油・純 1.8L / 0.9L**  
※メーカー都合により、しばらくの間。(再開時期:2018年1月予定)

### 4 パッケージ及びラベル変更

実施時期...在庫なくなり次第、自然切替。  
**AFC 国産 彩十八雑穀 25g×7**  
※パッケージをシール貼付から印刷袋に変更。  
※価格、JANコード、仕様などは変更ありません。  
実施時期...即日。  
**コメント むか床一年生 4セット入**  
※写真のように、巻紙が付きます。



### 5 今季終売商品

実施時期...在庫なくなり次第。  
**オキノ リキッドコーヒー (有糖/無糖)各1L**

### 6 当社の夏季休業

**2016年8月13日(土) ~ 2016年8月15日(月)**  
※出荷納入体制は、別紙にてご確認をお願い致します。

おしらせ

表示価格はすべて「税抜価格」です。

