

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年1月15日発行

2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/



黒怒 代表取締役 眞田 也守志

2017年社長年頭挨拶
本年も「人間本来の暮らしの具現化」に向け邁進する所存です。
 今年は、私、眞田が、現会長の佐野から社長職を継承して5年目という、節目の年でもあります。これまで通り、黒怒の理念である「人間本来の暮らしの具現化」を当社使命の根本とし、伝統的な発酵食品をはじめ、日本の伝統文化を担う、後世に伝えるべく「本物の食」を、皆様にご提案させていただき所存、何卒よろしくお願ひ申し上げます。
 皆様におかれましても、実り大きい一年であることを心よりお祈り申し上げます。

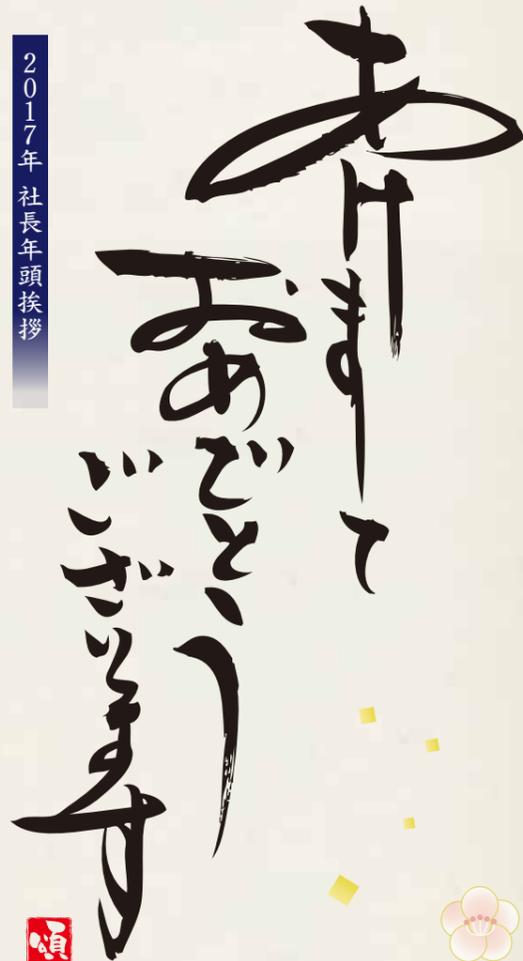
日本のポテンシャルを感じた年。
 もちろん、私たちの元気を呼び起こす出来事もたくさんありました。8月のリオ五輪では日本選手活躍により史上最多のメダル41個を獲得、日本中を大いに沸かせました。
 11月には「山・鉾・屋台行事」がユネスコ無形文化遺産となり、日本の伝統文化がまた一つ世界に発信

酵母への注目、伝統食文化の復権。

個人的に印象深かったのは、大隅博士が「酵母」を用いて「オートファジー」の全容を解明した功績で、ノーベル生理学・医学賞を受賞されたことです。発酵食品の中心的存在である「酵母」に世界が注目することは、日本の食文化の奥深さを世界に知らしめる契機になればと期待しています。

株式会社 黒怒 代表取締役
眞田 也守志

今回の、こくど通信では、「温故知新…それは、創り、守る、価値。」特集を編みました。ぜひ、お読みいただき、さらなるご理解・共感、ご利用の契機となればと願っております。



黒怒ブランド(PB) 44年の足跡

佐野から、眞田へ…黒怒理念が引き継がれていく。その営みは、商品開発や改変の歴史が、言葉以上に伝えています。

1973年
愛知県豊田市で自然食品店「黒怒」創業

パッケージ変更しました



徳用梅肉酵母エキス

万能薬の
梅肉エキスと
コーボンのコロボ

1975年
自然食卸業に、業態転換



ファーストPB商品!!



徳用梅肉エキス

紀州和歌山県産の梅100%
伝統的健康食品。

パッケージ変更しました



合わせみそだれ

和しぼり
販売終了



旨みだけを残した1升瓶規格の胡麻油。

基礎調味料の実力を問いかけた商品



2000年
足助町にて
実験農場開始

冒険的な試み…無添加の即席麺。



愛情ラーメン
みそ/しょうゆ/しお

種子島産
サトウキビだけ。
ミネラルの宝庫です。



南国糖

美濃白川産の無農薬茶葉



白川茶・あさざり

白川茶
ほうじ茶

白川茶
初緑

古都の伝統と黒怒の想いが、ひとつになった。



京あられ
しろたまり

京あられ
本溜



2012年
佐野が代表取締役会長に
就任、同時に、眞田が
代表取締役社長に就任

2003年
愛知県尾張旭市
(現本社)に移転



杉桶仕込醤油

たまりの老舗に濃口醤油づくりを提案!

2017

おしらせ

1 パッケージ変更商品

- 実施時期：在庫なくなり次第順次(2017年1月初旬頃)
 <鹿北製油>なたねサラダ畑(オーストラリア産) 820g
 ※一部ラベル表示変更。(栄養成分表示を追記等)
 <黒怒>愛情ラーメン(しょうゆ/しお/みそ) 各10食
 ※一部ラベル表示変更。(栄養成分表示を追記等)
 <九鬼産業>二度焙煎すりごま(白/黒) 各85g
 ※デザインをリニューアル。
 (価格・仕様の変更はありません)

2 終売商品

- 実施時期：在庫なくなり次第順次(2017年1月下旬製造分まで)
 <九鬼産業>韓国料理に合うごま油 150g
 ※製造メーカー都合により。

3 欠品見込み商品

- 実施時期：在庫なくなり次第
 <黒怒>秋場農園の無肥料自然栽培[黒豆] 200g(北海道産)
 天候(台風等)により大凶作となり、選別終了した結果収穫量が激減してしまいました。今後欠品の見込みです。新発売したばかりですが、ご迷惑をお掛け致します。
 ●実施時期：2017年2月頃(休止時期が前後する場合有り)
 <創健社>ポテトチップス(バター醤油) 60g ※原料(じゃがいも)不足のため。

4 価格変更商品

- 実施時期：2017年3月1日納品分より
 <創健社>ポテトチップス(うす塩味/野菜コンソメ味)各60g 各150円 ➡各160円

5 仕様(原材料産地)変更商品

- 実施時期：在庫なくなり次第順次
 <スカイフード>四季彩々吹風だし(5g×8袋/5g×30袋) キャロット粉末の人産産地：中国等 ➡日本

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

2015年10月登場



254401 浅野さんの蜂蜜 瑞浪 花ごよみ 180g 1,500円

254402 浅野さんの蜂蜜 瑞浪 花ごよみ 300g 2,200円

色や香りから季節を感じられる百花蜜です。

お客さまから岐阜の瑞浪で養蜂を営む生産者を紹介され、現地を訪問。そこで、生産者の浅野さんより「売り切れないので、黒怒さんに卸せないか」と相談を受け、取り扱いとなりました。季節ごとに採蜜する花が異なる百花蜜であることから「花ごよみ」とネーミング、季節ごとの花の種類がわかるリーフを付けて提案しています。



2014年9月復活



080001 合わせ味噌だれ 260g 600円

会長佐野が証明したかった、比類ない味わい。

会長佐野の「黒怒が扱う調味料を合わせれば、比類ないおいしさになる」の想いを具体化した「旧・合わせみそだれ」が製造ロットの問題で休止だったのを、岩月顧問(当時)紹介の、白川町の一家さんの協力で復活、瓶から使いやすいスタンドパック充填で使い勝手も改善できました。おなじみの伝統調味料の総力を結集した、合わせ味噌です。

*「カクトウ」の豆みそと本溜り、黒怒の南国糖、SLの削り節、九鬼の太白胡麻油、角谷文治郎商店の三河みりんを原材料に使用。

創業者・佐野の意思を継ぎ、さらに躍進する黒怒ブランド

温故知新...それは、創り、守る、価値。

黒怒のプライベートブランドは、「いま」を提案し続けます。

黒怒は、今年で創業44年を迎えます。それはプライベートブランドを世に問い続けた歴史であり「未来へ躍進するための英知」でもあります。創業者・佐野(現会長)から社長を引き継ぎ、就任5年目の真田が関わったPBを、今回はいつもとは違う角度でご紹介していきます。

2013年7月新デザイン



163705 在来種 生芋こんにやく(板) 280g 280円

163706 在来種 生芋こんにやく(糸) 280g 320円

その価値を、新たなデザインで伝える試み。

芋粉は使わず国内産在来種の生芋100%、手練り製法を守ります。こんにやく芋の栽培から製品加工まで一貫生産(岐阜県恵那市)。味しみ、風味の違いは明らか!! 板こんにやくは、お刺身もOK。

2011年11月登場



冬季 数量限定

214102 丹波篠山産 黒大豆煮 100g 570円

メーカーさん自身が驚いた、上品な味わい!

当社の岩月顧問(当時)から「丹波篠山にユニークなメーカーがある」と紹介されたのが縁で取引がはじまった、わらしべ屋さんの商品。丹波産黒豆を南国糖と海の精で煮たら美味しくなる!との発想で開発。結果、わらしべ屋さんも驚くほど上品な仕上がりに。

2016年10月登場



274101 秋場農園の無肥料 自然栽培「黒豆」 200g 430円

274102 秋場農園の無肥料 自然栽培「小豆」 200g 510円

黒豆こんふい用の黒豆探しが、ご縁でした。

サン・スマイルの松浦社長から紹介いただいた北海道の秋場農園さん。豆は小粒ですが味がよく、おかげさまで新しい黒豆こんふいの受注も好調。昨年9月に産地を訪ね、秋場さんの人柄と自然農法に対する考えに感銘を受け、その場で「黒豆と小豆を黒怒ブランドで販売します!」と宣言、現在に至ります(笑) *2016年の収穫量激減で、一旦休止となりました。

2016年5月新デザイン



340366 徳用 梅肉酵母エキス 400g 10,800円

店頭で映えるデザインに一新、評判も上々!

会長佐野が「黒怒の徳用梅肉エキスとコーボンを合わせたら、無理なく続けられる梅肉エキスになる!」と30年以上も前に第一酵母さんとコラボで開発した知る人ぞ知る商品。ポテンシャルはあるのに店頭で目立たないのが難点と、こくど通信の制作を依頼するトレスクリエイトさんにデザインを依頼しデザインを一新。評判も上々です!

2014年10月登場



334126 黒豆こんふい 150g 600円

パッケージ一新、お茶にも珈琲にもぴったり。

既存商品「黒豆グラッセ」を、南国糖と海の精、国産ブランデーとナチュラルバニラエキスでリニューアルできないか?と考えていた時、MOAさんから自然農法黒豆の大量在庫の情報を得て、それでは!と開発されました。はじめ「黒豆しほり」の名称で、後に現名称にリニューアル。MOAさんの黒豆が終了後は、秋場農園さんの黒豆を使用。 *旧名「黒豆しほり」は、2013年1月登場。

2014年2月登場



334124 大豆チップス(しょうゆ) 20g 200円

334123 大豆チップス(えび醤油) 20g 220円

おいし過ぎて備蓄できない?という備蓄菓子。

「備蓄用に、そのまま食べられ栄養価の高いお菓子が欲しい」というユーザーさまの声に応え、岩月顧問(当時)の協力のもと開発されました。特徴は、大豆まるごとミート(スライスタイプ)を、焼かずに、揚げずに、ただタレに浸けて乾燥させるという、その製法です。特殊パッケージで長期保存も可能、いざというときのストックにもどうぞ!!