

# こくど 通信

正食・自然食から発酵食へ

2016年11月15日発行 **12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/



馬鉢工場長。手を入られるくらいの温度で水分をゆっくりと自然蒸発させます。



能登製塩

## 非直火式・低温製塩方式の海水塩 奥能登海水塩

黒怒が推奨する、海水を低温で時間をかけ結晶させる塩です。食材の持ち味を十分に引きだす力は、他に類を見ません。



食へのこだわりが高まるなかで、あんしん素材や添加物を使わない加工品だけでなく、調味料への関心も高まりつつある昨今です。なかでも醤油や味噌の仕込みに使われる塩には、私たち黒怒の品揃えでも、関心の高い分野があります。今回採り上げる能登製塩さんの海塩は、そのひとつまみを舌先にのせると、やわらかな鹹味(かんみ)とともに、奥からじみ出るような深い旨味と甘みが広がる、他に類を見ない塩であり、往々にして角ばりトゲのある印象を与えがちな塩には珍しく、丸く真珠のような印象が特徴です。今回は、その価値と魅力を徹底追求しました。

能登製塩さんの事業テーマは

「身体と環境に優しい食品づくりと食卓へのお届け」

ファストフードに代表される工業製品のように大量生産される食品ではなく、あんしん・安全で身体にやさしい、無添加の食品を食卓へ届けたいという理念を守った事業活動が特徴です。



(有) 能登製塩

本社: 石川県金沢市寺町 珠洲工場: 珠洲市片岩町

※中面で、奥能登海水塩の独特の製法を中心に、詳しく商品説明しています。

It's new!

新商品

北海道  
北見産

黒豆こんふいの黒豆を育てる秋場農園さんから

## 無肥料・自然栽培「黒豆」&「小豆」

黒怒は「自家採取豆」のラインナップ充実を目指します。

北海道北見の大地が育む黒豆と小豆の豆素材です。

秋場農園さんは、北見の大地で無肥料自然栽培を始めて45年の生産者。「環境を守り、明日を担う子供たちに、安全でおいしい食物を提供するのは農家の責務」を身上とします。現在、39町歩の畑があり、黒豆をはじめ大豆、小豆、にんじん、大根、じゃがいも、かぼちゃ、大正金時、青えんどう豆、白いんげん、トウモロコシ、小麦を栽培されています。

\*まずは黒豆と小豆のみの扱いですが、大豆は、来年、新しく収穫したのから扱う予定です。



黒豆こんふいの黒豆！  
品種は「光黒」。  
およそ半世紀北海道北見の地で自然栽培される、農業も肥料も一切使わない黒豆です。大地のエネルギーを感じる、黒く艶やかな照りが特徴。煮豆や炒豆などの素材味を活かす調理どうぞ。



274101  
秋場農園の無肥料  
自然栽培「黒豆」 430円  
内容量:200g 定価(単品出荷)  
賞味期間:1年 原材料:国産黒豆

小豆も自家採取、  
品種は「えりも」です。  
農業も肥料も使わない自然栽培です。畑で天日乾燥約1ヶ月させてから脱穀すること、小豆が本来持つ豊かな風味を高めています。お赤飯 あんこ、ぜんざい、煮ものなどにどうぞ。



274102  
秋場農園の無肥料  
自然栽培「小豆」 510円  
内容量:200g 定価(単品出荷)  
賞味期間:1年 原材料:国産小豆



## おしらせ

### 1 取り扱い変更商品

●実施時期:在庫なくなり次第 ※( )内は、ケース入数。

〈日東醸造〉三河精進白だし 400ml 単品定番在庫 ➡ ケース単位取寄せ (12)

〈カトウ醸造〉尾張本たまり(特醸) 300ml 単品定番在庫 ➡ ケース単位取寄せ (12)

〈ムソー〉無双本葛100% 140g 単品定番在庫 ➡ 単品取寄せ

〈ムソー〉無双番茶(徳用) 450g 単品定番在庫 ➡ 単品取寄せ

〈ガルビーナ〉ブルースパークリングウォーター 355ml

単品定番在庫 ➡ 3ケース単位メーカー直送 (24)

### 2 パッケージ変更商品

●実施時期:在庫なくなり次第順次

〈太陽油脂〉パックスビー ボディークリーム 50g 箱入り ➡ シュリンク包装

### 3 当社の冬季休業

2016年12月30日(金)～1月4日(水)

※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。

