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。手を入れ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。食材の持ち味を存分に引きだす力は、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も使われる「塩」は、私たち黒怒の品揃えでも、関心の高い分野であります。

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、奥からに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。

「湯煎式」という独自製法の塩。

秋も一段と深まり、陽だまりの恋しい季節。皆さま方に於かれましてはますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、今回は、本通信も12月号ということで、名称からすれば、2016年の最終発行号となります。年末年始の予定も少しずつ視野に入ってくる頃で、何を掲載しようかと迷うなか、調味料のなかでも、基本の基本といえる「塩」を採り上げました。

今回スポットを当てたのは、石川県の能登製塩さん。ここは日本でも珍しい「湯煎式」という独自の海塩製法を守るメーカーです。年末年始は、素材を活かす和食が食卓を賑わす時季。ぜひ、他にはない良質の塩の扱いをお願いいたします。そろそろ風邪を引きやすい季節です。皆さま、どうぞ、ご自愛くださいませ。

黒怒　代表取締役　眞田 也守志

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

黒豆こんふぃ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、新しく収穫したものから扱う予定です。

小豆も自家採取、品種は「えりも」です。

農薬も肥料も使わない自然栽培です。畑で天日乾燥（約1ケ月）させてから脱穀することで、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　■定番（単品出荷）
■賞味期間：1年　■原材料：国産小豆

黒豆こんふぃの黒豆！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、農薬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でどうぞ。

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

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）

〈カクトウ醸造〉**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**

〈ガルバニーナ〉**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〉**パックスベビー 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。

能登製塩

放置しておくと、水に戻ってしまうほどに繊細でたおやかな塩

湯煎という製法で、ゆっくりと海水を塩に変えていく。

奥能登の清浄な海水だけを使い、独自の製塩法「非直火式・低温製塩方式（特許取得）」で生まれる奥能登海水塩。低温での湯煎を繰り返し結晶させる塩は、えもいわれぬまろみが特徴です。四季それぞれの海の色を閉じ込めるように、季節ごとに微妙に色目を変え…放置しておくと吸湿して水に戻ってしまうほどに繊細でたおやかな塩です。

工場のある珠洲市は「能登の製塩産業」を担う塩づくりの町。

能登半島は、日本海側最大の半島です。南から流れ込む暖流、北からの寒流がこの半島の先端近隣でぶつかり合う影響で、豊穣な海となり、通年絶えることなく海産物の恵みをもたらします。

なかでも半島のほぼ先端、珠洲市は、その澄み切った海水に恵まれ、昔から製塩業が盛んな町でした。一時、衰退した時期もありましたが近年は盛り返し、揚げ浜式、流下式、平釜式と、多彩な製法での製塩事業が見られます。

工程表示用語にはない「湯煎式」の工程を持つ、唯一の塩。

食用塩は、ほとんどの場合、食用塩公正取引協議会が定めた16の規約の製造工程を表示する用語によって、その製法が示されますが、能登製塩さんの塩の製法は16の用語には属さない「湯煎式」という独自の工程を持ちます。左記がその工程です。

15tの海水から生まれる塩は、わずか360kg…稀少です。

海水のほとんどは水分、同時に不純物のかたまりです。不純物とは「人体には有害」な成分のこと。フィルターをかけない製法なので、貝の成分である炭酸カルシウムや酸化鉄などの含有物を、湯煎による濃縮・分離を繰り返し、何度も槽を移しながら除いていきます。最終の湯煎槽では、水面は白く濁り一面に塩の花が吹く状態になりますが、これが塩化ナトリウムの結晶です。

＊水槽の底には、硫酸カルシウムや炭酸カルシウムが沈殿し堆積する。この沈殿物は、能登製塩以外ではみられない現象。理由は、塩化ナトリウムと硫酸カルシウムや炭酸カルシウムが結晶化する温度が似通っており、直火式釜で炊きあげる製法では、この微妙な温度差を生み出すのが困難ゆえ。

素材の味を内側から引き出す。シンプル調理でお試しあれ。

能登製塩さんの塩は、いつもより塩加減を控えめにしてお使いください。それは塩味をつけるというよりも「素材の味を内側から引き出す」という、塩の使い方を教えてくれる素材といってもいいかと思います。

塩焼の魚、干もの、お漬け物、お吸い物…この塩の存在が試されるシンプル調理で、ぜひその価値を体感いただければと思います。

湯煎式

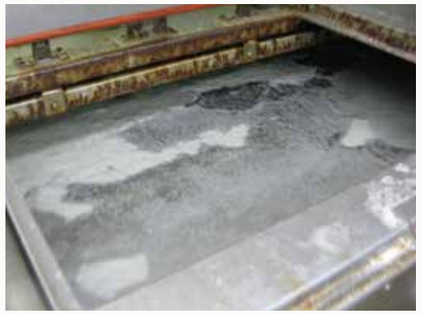
1 原料海水の汲上げ
（海藻や異物はフィルターで除去）

工場裏手の海底までが透けて見える海から直接、工場内にある貯水タンクへ汲み上げ。海が穏やかな日を狙い、15tのタンクに海水を蓄える。

2 湯煎で海水を濃縮
（他に類を見ない「湯煎」の工程）

海からくみ上げられた海水（塩分3.5%）を、ステンレス製の四角い大きな釜に流し込み、湯煎しながら、大体6%の濃度（第一の工程）になるまで濃縮。この湯煎の工程を繰り返し、約1週間（季節によってはそれ以上の時間をかけ）穏やかに結晶化させる。

＊他の製塩所とは違い、激しい湯気やむせかえるような熱とは無縁。ステンレス槽は２重で、海水の入った層は、湯船に手桶を浮かべたような状態。お風呂よりは温かいものの、手を入れられるくらいの温度で水分を自然蒸発させる。



奥能登のきれいな海水のみが原材料。直火を当てずに低温で四昼夜かけて結晶が生まれます。ほのかな甘みや、まろやかな旨みが素材の持ち味を際立たせます。

708201
奥能登 海水塩 430円
■内容量：100g ■定番（単品出荷）
■原材料：海水（石川県）

冬の スカイ・フード 特別キャンペーン

2016年11月22日（火）納品分～ 12月9日（金）納品分まで

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

商品コード	商品名（容量）	定価（税抜）	入数	添付条件
① 222307	クリーミーコーンポタージュ(15.5g×3)	350円	24	
② 162302	手ほぐし紅鮭(75g)	530円	12	
③ 092327	四季彩々 和風だし(6g×8)	400円	24	
④ 092328	四季彩々 和風だし(6g×32)	1,350円	24	
⑤ 092329	四季彩々 和風だし食塩無添加(4g×8)	420円	24	
⑥ 092331	四季彩々 欧風だし(5g×8)	400円	24	11+1
⑦ 092332	四季彩々 欧風だし(5g×32)	1,350円	24	
⑧ 092306	四季彩々 中華だし(6g×8)	420円	24	
⑨ 092326	野菜の旨味だし(3.5g×8)	360円	24	
⑩ 092333	四季彩々 あごだし(4g×8)	420円	24	
⑪ 222302	海藻七草スープ 3食入(14.4g)	330円	24	

※添付の専用注文書でのご注文に限り、添付条件にて販売させて頂きます。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。