こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年 12月15日発行　2018年 1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/

ショウキン

お待たせしました！一年半ぶりに再開です

「桶仕込濃口 純」出荷の朗報。

三代目 藤井正信氏（右）と、四代目 藤井泰人氏（代表取締役）。

杉桶仕込み「純」が再開。一番ワクワクしているのは、私自身かも知れない。

今年もあと僅か、慌ただしく日々が過ぎていきます。
さて、本年最終の、こくど通信は、来たる年への期待を込め、朗報で締めくくります。ご覧いただければ一目瞭然、正金醤油さんの「杉桶仕込濃口醤油・純」再開の朗報です。思えば一年半前。藤井社長より「うちの『純』の出来が思わしくないです。手を尽くしましたが、これを『純』として出荷する訳にはいきません。」…相談を受けたときの驚き、残念さは、いまも忘れられませんが、当時、私も混乱してしまい、関係先への連絡が遅れるなどのご迷惑をおかけしたこと、あらためてお詫び致します。今回は、ファンの皆さまとともに、この歓びを分かち合うべく、あらためて『純』の魅力を語らせていただきました。ぜひご一読いただきたく、お願い申し上げます。

黒怒　代表取締役　眞田 也守志

藤井社長からのメッセージ

皆さまには「桶仕込濃口 純」の製造休止でご迷惑をお掛けしておりました。
平成27年秋から仕込んだ醤油が、やさしい香り、上質感ある仕上がりとなり、ようやく自信を持ってお届けできると自負しております。
是非、お試しいただきたく、お願い申し上げます。

正金醤油（株）代表取締役　藤井 泰人

出荷を止めた判断に、正金醤油の醤油づくりの姿勢が垣間みえた。

当時「純」の出荷を取りやめた経緯を藤井社長に尋ねると次のような説明が返ってきました。「二年半ほど前に仕込んだ小麦が、焙煎機の不具合で充分に焙煎できていないことが発覚しました。濃口醤油として出荷できる基準まで色が付かないのです。あとに仕込んだ醤油は設備改修したので従来どおりの製品になりますが、あと約1年半は熟成が必要です。2018年の正月を目途に出荷再開を考えています。」…

私たち黒怒が、このときに感じた想いは複雑でした。着実に増えつつあった「純」ファンの方たちが、このまま1年半も待っていてくださるのだろうか？とはいえ、妥協をしない、モノ作りに真摯なメーカーさんを損得抜きに理解し応援するのが黒怒の姿勢ではないのか？…結果、休止理由、再開目処などの情報を、丁寧にまとめ、全国のファンの皆さんに、ご理解を求め、お待ちいただくようお願いをさせて貰ったのでした。

＊「純」以外の淡口「生」や「八方だし」等、他の正金醤油製品は出荷できたため、それらの積極利用も、この間、皆さまにお願いしてきました。

中面につづく

It's new!　新商品

香川・丸島醤油の有機醤油で炊いた…

料亭の味がする にしん昆布巻

数量限定製造、しかも稀少な、すべて国産厳選素材の昆布巻…満を持しての登場です。

北海道・狩野水産さんの身欠きにしんを、北海道産の昆布、栃木産の干瓢で巻き、香川・丸島醤油さんの国産有機醤油、鹿児島県産の甘蔗の水飴、粗糖でじっくりと炊いた逸品です。

210809 <黒怒>
国産にしん昆布巻
２本入【限定】　700円
■入数：50　■賞味期間：180日

原材料：昆布（北海道）、麦芽水飴（甘藷 / 鹿児島）、にしん（身欠きにしん / 北海道）、粗糖（鹿児島）、有機醤油（香川）、干瓢（ユウガオの実 / 栃木）

2018年は、昆布巻に加え「にしん甘露煮」も登場予定です。

足かけ三年かけた、渾身の作「にしん昆布巻」

◆ 2015年6月
「ネットワーク草の根」の清水さんの紹介で、北海道の数の子生産者、狩野社長（狩野水産）を訪ねたとき、「数の子（国産無漂白）は、自然食業界で引く手あまたなのですが、「にしん」の方が売れずに困っています」との相談を受け、清水さんからも「それなら昆布巻はどうか？」のヒントをもらい、黒怒として加工メーカーを探すことに…。

◆ 2016年7月
昆布巻の製品化で最大の難関は、巻きの作業。そのため、昆布巻き専門業者がそれを担うのですが、大手は小ロットの発注を扱わず、中小メーカーは現状受注で手いっぱいというのが実情でした。そんななか、小豆島の日香食品さんとのご縁を得ますが、今期（昨年）製造は難しいと待つことに…

◆ 今年 2017年の秋
年明け早々に、狩野水産さんから身欠きにしんサンプル各種（ソフト、八分乾、本乾）を日香食品さんに納入、試行錯誤を繰り返し、ようやく完成!!今回のお披露目、ご案内となりました。足かけ三年…満を持しての登場となりました!!

子持ちにしん（数の子）

原材料となる身欠きにしん（乾物）づくり。

原材料となる身欠きにしん（乾物）づくり。

左から、日香食品長田社長、当社眞田、日香食品木下さん。

おしらせ

1 リニューアル商品（価格・容器・容量・パッケージ変更）
●実施時期・・・（白）2018年1月頃　（黒）2018年3月頃
〈鹿北製油〉国産 ねりごま（白/黒）
内容量　80g ➡ 60g
容　器　ガラス瓶 ➡ パウチスタンドパック
価　格　1,000円 ➡ 800円
ＪＡＮ　（白）4981816129085 ➡ 4981816129061
（黒）4981816127081 ➡ 4981816127067
ガラス瓶（80g）は、在庫なくなり次第終売になります。

2 再開商品（原料高騰、運送費等の値上がりの為、価格変更）
●実施時期・・・即日
〈鹿北製油〉国産 洗いごま(白/黒) 各50g　500円 ➡ 600円

3 価格変更商品（原料高騰、運送費等の値上がりの為）
●実施時期・・・2018年1月より
〈鹿北製油〉国産 菜の花畑なたね油 1,650g　1,800円 ➡ 2,000円
〈鹿北製油〉オーストラリア産 なたね油（NON-GMO）1,650g
1,350円 ➡ 1,400円
〈かめびし〉にがり入うすくち醤油/にがり入こいくち醤油 各1.8ℓ
1,595円 ➡ 1,740円　※0.9Lの価格変更はありません。

4 ラベル表示内容変更商品
●実施時期・・・2018年1月より
〈フルーツバスケット〉もろこし畑（うらごし）
※食品表示法対応の為、栄養成分表示等を追記。詳細はお問い合わせください。

5 取扱い変更商品
●実施時期・・・在庫なくなり次第
〈創 健 社〉ベジタブルカレー・キーマタイプ（レトルト）170g
ベジタブルソース・ボロネーゼタイプ（レトルト）140g
定番在庫 ➡ 単品取寄せ
〈江別製粉〉おやつイン 500g
定番在庫 ➡ ケース単位取寄せ(ケース入数：20)
〈華　舞〉食べるコラーゲン スティックタイプ（豚皮由来/魚由来）各1.5g×30包
定番在庫 ➡ 取扱い終了

6 価格改定商品
●実施時期・・・2018年２月より
桜井食品の一部商品が価格改定します。
詳細は、別紙「桜井食品価格表」の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。

ショウキン

お待たせしました！一年半ぶりに再開です

「桶仕込濃口 純」出荷の朗報。

国内屈指の醤油産地が香川県の小豆島。17の醤油蔵が軒を連ねる地域に正金醤油の蔵も佇んでいます。狭い地域に複数の蔵が点在、その桶の数は120本。日本屈指の保有数とのこと。その正金醤油を代表するのが木桶で天然醸造させる「純」なのです。

そもそも「桶仕込濃口 純」とは、なにものか？

「純」は、正金醤油の濃口醤油のなかで最上質のフラッグシップ商品として、四半世紀以上もの永きにわたり、多くのホンモノ志向の方々に愛用されてきたお醤油です。

「二土用三年」、つまり夏の手前に仕込み、夏を二度越えて三年目の夏に、完成となる24ヶ月熟成の商品です。その存在は、気品に満ちた「発酵醸造の賜」と呼びたい逸品。今回の再開を機会に、まだお試しでない方にも、ぜひ体感いただきたいと思います。

刻が育む、風土が育む「二土用三年」の熟成モノ。

醤油を仕込んだ後、はじめの夏越しで、醤油の発酵は、ほぼ完了です。ふつうに利用できるレベルの醤油となります。そして、さらに一年の熟成…二度目の夏を越す頃になると、色あいが濃厚となり、味に深みが生まれ、いわゆる塩かどのとれた、まろみある醤油となります。

正金醤油では、その経験知から、濃口醤油を表す最良の醸造状態を「二土用三年」という表現をしてきました。これは、三度目の夏を越してしまうと色が黒っぽくなり風味も落ちるという考えのもと、この24ヶ月の熟成期間を伝える言葉でした。

＊注：醸造期間による優劣は、メーカーそれぞれの考え方があります。

平成20年に、名称の変更をしました。

「純」の製法は何も変えていませんが、平成20年に、現在の商品名「桶仕込濃口 純」となります。名称変更の理由は、先述の「二土用三年の醗酵、熟成」という表現が、三年(36ヶ月)熟成と誤解を受ける懸念があったこと(公正競争規約改訂の関係)、もう1つは、いまも、多くの木桶熟成の蔵が残る、国内有数の醤油産地、小豆島の特徴を明確に伝えたいとの思いからでした。

黒怒の想い

「納得のいかないモノは、出荷できない。」…この姿勢に、私たち黒怒は、胸を打たれました。今回の出荷再開は、心の底からありがたいと感じた、まさに朗報でした。

二土用三年(24ヶ月)の発酵熟成を経たもろみから搾った醤油です。あらゆる和食に使える許容の大きさ、切れのいい旨みが身上。素材味を、高いコストパフォーマンスで引き立てます。塩分16.3%

020601
桶仕込濃口醤油・純
1.8L 1,300円
■入数:6 ■賞味期間:2年

020602
桶仕込濃口醤油・純
0.9L 750円
■入数:12 ■賞味期間:2年

原材料:大豆、小麦、食塩

素材を活かす、慈愛に満ちたやさしい味わい

黒怒おすすめの、正金醤油の商品ラインナップ

正金醤油のお醤油たちを、たった1つの言葉で伝えることは、とても難しいことです。…ただ、どうしても!といわれれば、それは「やさしさ」という四文字かも知れません。それこそが「正金さんの醤油じゃないと!」という熱烈なファンの心をつかんでいる理由なのだと、そう感じます。

020603
初搾淡口醤油・生
0.9L 680円
■入数:12 ■賞味期間:18ヶ月
原材料:大豆、小麦、食塩

うすくち醤油として和食全般に

杉桶で、1年間発酵熟成させたもろみから搾りました。一般のうすくちよりは味も色も濃いめ。控えめにお使い下さい。塩分17.0%

安芸市北岡農園のゆずを使用！

高知県安芸市の北岡農園のゆず果汁を使い仕上げました。果汁は、柚とすだちのみです。通年で使える香り自慢。塩分9%

080601
ゆず生ぽん酢
360ml 450円
■入数:12 ■賞味期間:6ヶ月
原材料:しょうゆ(大豆、小麦を含む)、りんご酢、ゆず果汁、すだち果汁、砂糖、鰹節、煮干し、昆布、食塩

これがあれば、あとは不要!?

かつお荒節、煮干し、昆布を煮出し、天然醸造醤油とブレンド。麺つゆ、煮物、天つゆ、寄せ鍋、湯豆腐、おでんなどに。塩分6.0%

070601
八方だし 1L 900円
■入数:6 ■賞味期間:18ヶ月

070602
八方だし 360ml 400円
■入数:12 ■賞味期間:18ヶ月

原材料:しょうゆ(本醸造)(大豆・小麦を含む)、砂糖、かつおぶし、煮干し、昆布、食塩

徳島県産のすだち果汁を使用！

すだち果汁を多く配合し、すっきりとした味に仕上げました。果汁は、すだちとゆずのみです。ゆず生ぽん酢同様に通年で使えます。塩分9%

080604
すだち生ぽん酢
360ml 450円
■入数:12 ■賞味期間:6ヶ月
原材料:しょうゆ(大豆、小麦を含む)、りんご酢、すだち果汁、砂糖、ゆず果汁、鰹節、煮干し、昆布、食塩