

『黒怒のお知らせ』2020年4月号

★仕入担当者様、企画担当者様にもご回覧ください

【取り扱い変更商品】

★実施時期・・・2020年4月中旬以降順次

<桜井>○田舎麦 700g → 600gに変更(価格、JAN変更ありません)

★実施時期・・・在庫なくなり次第

<創健社>○植物素材のバターチキン風カレー 定番→バラ取り寄せ

【価格変更商品】

★実施時期・・・2020年6月1日～

<創健社> △丹沢サイダー250ml(30入) 97円 → 110円

【仕様変更商品】

★実施時期・・・2020年5月～順次変更

<黒怒> 梅肉酵母エキス115g キャップの色が「赤」→「黒」に変更

※価格及び内容に変更はありません。

【再開商品】

★実施時期・・・2020年5月12日(火)出荷開始予定

<黒怒> 徳用梅肉エキス1kg、500g(現在休止中)

*詳細は裏面をご覧ください。

【キャンペーン】

★実施時期・・・即日～4/30(木)納品分まで

<カルゲン> *1回のご注文が合計10ケース以上の場合1ケース添付

【新商品】

★販売開始・・・2020年4月13日～

<菱和園> 塩麦茶(TB)8g×20 ケース16入 380円 (季節商品:4月～8月)

【夏季冷蔵便発送の再開について】

★実施時期・・・2020年4月13日(月)～

*送料は1ケ口につき、1000円(税別)です。

*各詳細は営業担当までお問い合わせください。

株式会社 黒怒 tel:052-776-1251 fax:052-776-1241

担当:真田 アドレス: sanada@kokudo.ne.jp

<ゴールデンウィークについて>

弊社休業期日:2020年5月2日(土)～5月6日(水)まで

*期間中の受注業務及び出荷が出来ませんのでご注意ください。

4/25～5/9までの間は商品輸送の増加、交通集中等で配達業務、翌日着等が難しい状況になることが予想される為、通常のリードタイムより、早めのご注文をお願いします。

この夏、ブレイクの予感。 「徳用梅肉エキス」 再開です。

梅しごとの季節に、
健康を支える「黒怒しごと」を。

しばらく休止状態でご迷惑をおかけしていた
「徳用梅肉エキス」を再開します。需要期前のいま、*急ぎご検討ください。
*「徳用梅肉エキス」は限定品のため在庫なくなり次第終了です。



和歌山県南部産
南高梅
100%

有効成分「梅ムメフラール」が
従来製法の約3倍も!

天然クエン酸を多く含む食品です!

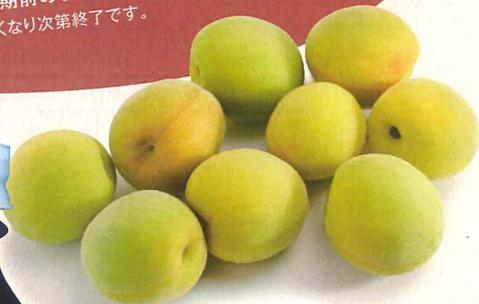
梅肉エキスは、青梅1kgから僅か30gしか作れない貴重な食品で、その大きな特徴は、強い殺菌力を持つ天然クエン酸を多く含む食品であることです。

ピロリ菌の99.999%を殺菌する!

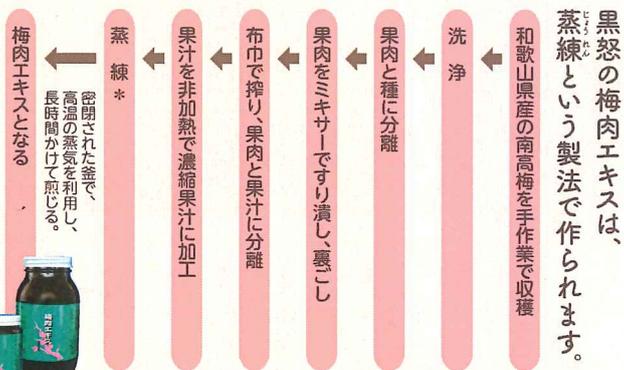
国内の有名梅肉エキスメーカーのデータですが、ピロリ菌の99.999%を殺菌する実験結果が報告されています。

梅肉エキスは、なんとpH 1.4!

食中毒の原因となる0-157は、pH2.5にも耐え増殖するといわれますが、梅肉エキスのpHは、なんと1.4!



1回に
大量製造するため、
他社に比べてお値打ちです!!
*某社商品との比較例
3,650円(税別)/90g=1kg
換算で40,555円(税別)



*蒸練とは…「蒸練機」という圧力と温度制御ができる密閉釜で、直火ではなく高温の蒸気を利用して、攪拌しながら焦がすことなく長時間かけて煎じる工程です。この最終工程で、水飴のような粘度の高い梅肉エキスが生まれます。



▲蒸練された梅肉エキス

〈黒怒〉
徳用梅肉エキス1kg 1kg

20,800円(税抜)

和歌山県産南高梅だけを使用し、丸2日かけて蒸詰めた100%梅肉エキスです。(賞)2年間。

〈黒怒〉
梅肉エキス500g 500g

12,600円(税抜)

殺菌力の強い梅肉エキスが、
天然酵母菌が豊富なコーボンと1つに!

クーポン入り!
他では真似できない黒怒オリジナル。

梅肉酵母エキス 徳用400g・115g

梅肉エキスの
すっぱさが苦手な方へ…

この季節、健康習慣としておすすめしたい梅肉エキスですが、その強烈な酸味ゆえに諦めてしまう方が多いのも事実です。その問題を、活きた酵母菌をプラスするというメリット付きで解決したのが、この「徳用梅肉酵母エキス」です。



〈黒怒〉
徳用梅肉酵母エキス400g
400g

10,800円(税抜)

天然酵母(りんご・梅・砂糖)、梅肉エキス、梅肉。(賞)540日。

※115g規格については、瓶の形状等が変更となる場合があります。
※梅肉酵母エキスは通年商品です。



〈黒怒〉
梅肉酵母エキス115g
115g

3,700円(税抜)