

『黒怒のお知らせ』2020年12月号

●仕入担当者様、企画担当者様にもご回覧ください

【仕様変更商品】

★実施時期・・・在庫なくなり次第

<創健社> 有精卵マヨネーズ 300g 原料卵黄の産地追加

*産地表示 九州久住高原の～ → 国産の有精卵に変更

*一括表示 卵黄(大分県久住高原又は新潟県下越地方)に変更

【新商品】

★取り扱い・・・2021年1月～

<オルター> 701141 ○フォー 50g×4 393円 賞味期限 常温2年

<オルター> 701140 ○ライスペーパー 200g(40枚) 388円 賞味期限 常温2年

*ベトナム産 USDR オーガニック認証商品・ハラル認証商品

*各詳細は営業担当までお問い合わせください。

【おせちについて】

	受注〆切り	お届け
ムソー	12/8(火)中	<メーカー直送のみ> 12/24(木)～12/26(土)納品 (単品混載定価税別 44,000円以上は送料無料、未滿は税別 800円)
創健社	12/8(火)中	<メーカー直送のみ> 12/19(土)～12/28(月)納品 (単品混載30個以上は送料無料、未滿は税別 1,100円)

※健康フーズの取り扱いはございません。

※受注〆切りを過ぎますと対応できない可能性がございますので、ご了承下さいますようお願い致します。

※各社消費者直送商品のお届け日はカタログ等をご参照下さい。

※単品送料計算に消費者直送品は除きます。

★裏面の黒怒おすすめ商品もご覧ください。

*データ提供可能ですので、営業までお申しつけください。

《黒怒の冬季休業期間》

2020年12月29日(火)～2021年1月3日(日)

12/28(月)、1/4(月)は営業しますが、出荷は出来ませんのでご注意ください。

(休業前の最終出荷は12月25日(金)です。注文締切は12月24日(木)14時迄)

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

ｱﾄﾞﾚｽ: sanada@kokudo.ne.jp

黒怒 おすすめ商品

国怒のこだわり調味料がここに結集。



これ1つで味が決まる!



あわせ味噌だれ 260g 税抜**660円**

■原材料:砂糖(粗糖)、豆味噌(大豆、食塩)、みりん、たまりしょうゆ(大豆、食塩)、小麦醸造調味料(小麦、食塩、焼酎)、混合削り節(むろあじ、さば、めじか)、胡麻油
■賞味期限:240日

削り節本来の風味が前面に押し出され、豆みその力強い味、三河みりんの上品な甘味、さらに、愛知の2大醤油である「本たまり」と「しろたまり」の調和が生み出す、愛知の食文化を結晶させたようなあわせ味噌調味料です。

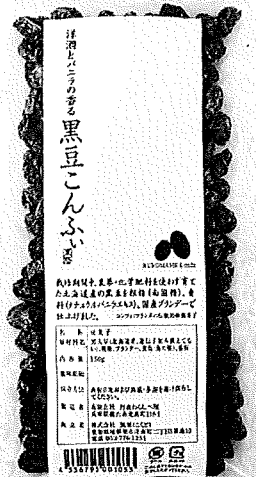


ワンランク上の道産黒豆の甘納豆です。

黒豆こんふい 150g 税抜**750円**

■原材料:黒大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、粗糖、ブランデー、食塩(海の精)、香料
■賞味期限:300日

豆を炊きあげ、蜜(粗糖・塩・ブランデー)で炊き、天然バニラで風味付けした、シンプルなお菓子。兵庫、丹波わらしべ屋さんが、その素材えらびと製法に一切の妥協なく仕上げました。



深みある味と香りの「こいくち」タイプ。



桶仕込濃口醤油・純 1.8L 桶仕込濃口醤油・純 900ml

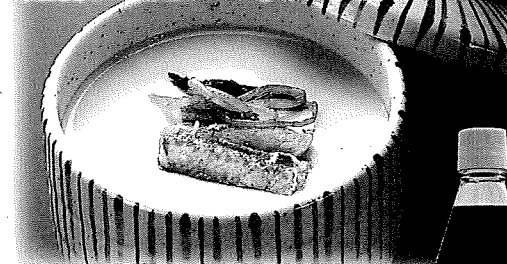
1.8L 税抜**1,480円** 900ml 税抜**850円**

■原材料:大豆、小麦、食塩 ■賞味期限:720日

国内産丸大豆100%(遺伝子組み換えでない)、国内産小麦100%の麴を、杉の木桶で24ヶ月の間、発酵、熟成させた諸味を搾っただけの濃口生醤油です。



使うと手放せません。定番にしたい一本。



八方だし 1L 八方だし 360ml

1L 税抜**1,040円** 360ml 税抜**460円**

■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 ■賞味期限:540日

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%



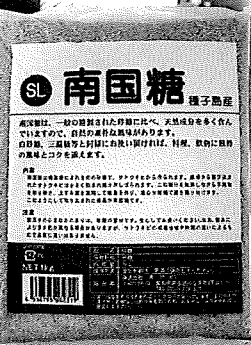
煮ものに使うと、コク深く仕上がりに。



SL 南国糖 1kg 税抜**480円**

■原材料:サトウキビ

収穫後のサトウキビを刻んで搾った糖汁を煮詰め、その不純物を除いた上澄みを結晶させた砂糖です。ミネラル分が豊富、ふつうの砂糖同様に使えます。



金沢市内の小さな、酢造蔵から。



老舗蔵純米酢

500ml 税抜**620円**

■原材料:国産米(石川県産) ■賞味期限:360日

ゆっくり醱酵する希少な天然醸造(静置醱酵)で造る米酢。酒(麴・もろみ)を仕込み、米酢にするため手間ひまがかかりますが、まろやか味が特徴です。

