

『黒怒のお知らせ』2021年6月号

●仕入担当者様、企画担当者様にもご回覧ください

【価格変更商品】

実施時期・・・即日

<太田油脂> 111342○菜種白絞油 N 1650g 6本入 1600円 → 1690円

*世界的な原料不足により価格が高騰しているため

<加持> ■うなぎ蒲焼き(たれ付)約130g 2457円 → 2200円

■うなぎ白焼き(たれ付)約130g 2281円 → 2020円

【仕様変更商品】

★実施時期・・・在庫なくなり次第順次変更

<太陽油脂> ○洗濯用石けんソフト 本体/詰替/大容量

*原料が一部変更となり、従来品より石けんカスが抑制されます。

※詳細は営業までお問い合わせください。

★実施時期・・・2021年7月中旬出荷分より

<桜井食品> ○桜うどん ケースの印刷色が若草色に変更

*価格等の変更はございません。

【取扱い変更商品】

★実施時期・・・在庫なくなり次第

<マルシマ> ○ベジ辛醬 80g 定番 → バラ取り寄せ

【表示変更商品】

★在庫なくなり次第順次変更

<正金> 各商品の製造者住所の表記が変更します。

旧：香川県小豆郡小豆島町馬木甲230 → 馬木甲815

*価格等に変更はございません。

【新商品】

<黒怒> 020140○三年熟成本たまり 1.8L 2000円 6本入 常温720日

020141○三年熟成本たまり 0.9L 1200円 12本入 常温720日

*2021年6月21日出荷開始予定

★裏面(三年熟成本たまり新発売)もご覧ください。

*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 担当：真田 tel:052-776-1251 fax:052-776-1241

アドレス：sanada@kokudo.ne.jp

黒怒
新商品のご案内

本 たまり

国産大豆使用
木桶三年熟成



こくど

高さ二メートルの杉大桶で
じっくり三年間仕込む
豆味噌を搾った本たまり。



塩かどのとれた、
信じがたいほどの「まろみ」は、
驚きの品質です。

いままでご愛顧いただきました、カクトウ醸造のたまりは、残念ながら製造中止となり取り扱いができなくなりました。今後は、カクトウ醸造さんと同じ知多半島・武豊町の味噌たまり蔵、中定商店さん製造の「本たまり・こくど」を、当社フラッグシップのたまり醤油とします。特徴は、中定商店さんの十水仕込の定番たまりに、濃厚な五分たまりをブレンドした、黒怒以外では買えないオリジナルであること。初めて出会ったときは、三年の長熟の証ともいえる濃厚な褐色(黒に近い)に驚き、いざ舐めてみるとホントかな?と思うほどに旨味が強く、しかも塩かどなしのまろみを感じ…一目惚れしてしまいました。ぜひとも、多くの皆様にご利用いただきたく、よろしくお願い致します。

(株)黒怒 代表取締役 眞田也守志

ラインナップは、
900ml規格と1.8ℓ規格の2種です。

名称 たまりしょうゆ(本醸造)
原材料名 大豆、食塩
保存方法 直射日光を避けできるだけ涼しい所で保存

※開栓後は冷蔵保存いただき賞味期限にかかわらず早めにご使用ください。