『黒怒のお知らせ』2021年9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・・・2021年9月製造分より自然切替

<黒怒> 340375○梅肉酵母エキス 115 g

・化粧箱内の巻紙(緩衝材)の廃止 原料価格の高騰による製造コスト削減のため

*価格・内容に変更はございません。

<太田油脂> 111326○毎日えごまオイル 3g×30袋

・包材材質の変更及び一括表示の一部表記変更

*外袋をプラスチックから紙パッケージに変更

*価格・JAN コードに変更はありません。

<創健社> 150917○有精卵マヨネーズ 300 g

・原料卵産地表記変更 →「鶏卵(国産)」

★実施時期・・・2021年11月15日~順次変更

< スカイフード > 092333○四季彩々あごだし 4g×8

・包材リニューアル及び一括表示の原材料表記変更

【価格変更商品】

★実施時期・・・2021年10月1日納品分より

<あいのう> ○ainoMAMA マヨネーズ 300 g 3 7 9円 → 4 2 0円 * 原料価格高騰のため

【新商品】

★発売時期・・・即日

</pr>
<クアントパスタ>○ **濃厚万能ソース 200ml ケース 15 入 830 円 常温 2 年**※トリイソースとのコラボ商品です。

★発売時期・・・2021年9月末~

<桜井食品>○ 玄米ぱんこ 100g ケース 15 入 320 円 常温 180 日

○ 味噌煮込うどん 94 g ケース 20 入 160 円 常温 180 日 (秋冬商品)

★裏面(新商品 濃厚万能ソース紹介)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:眞田 tel: 052-776-1251 fax:052-776-1241

アト・レス: sanada@kokudo.ne.jp

あんしん野菜&果実が 詰まっています。

今月、黒怒が注目する商品は、「適量生産」にこだわる企画会社クアントバスタさん& 浜松の名門ソースメーカー・トリイソースさんのコラボで生まれた、「濃厚万能ソース」です。 農薬不使用の野菜、農薬を極力減らした果実(特別栽培)に限定し、丸ごとじつくり煮込み、 あとは、味と風味付けに、粗糖、自家製醸造酢、食塩、香辛料のみを使った トリイソースさんの伝統製法にならっています。

素材の味を活かし、献立の幅を広げる格別な1本!! ぜひお試しください。

(株)黒怒 代表取締役 眞田也守志

こだわりの

どこの誰がつくったのか? すべての生産者がわかります。



★さんさんファーム 長野県下伊那郡

黒豚の肥育も行っています。そこで生まれた 堆肥を使い安全でおいしいりんご栽培に努 めています。



★宮ファーム 静岡県磐田市

健康な野菜は、健康な土から!がモットー。土 壌微生物の活性を考えた農法でがんばって います。



★たなかゆうのう 長野県小諸市

私たちの農業の特徴は、「引き算」です。切っ ても涙が出ない玉ねぎ、爽やかな匂いのニン ニク!!



★さんぶ野菜ネットワーク 千葉県山武市

九十九里浜のほぼ中央で61名の生産者が力 を合わせ、安心&おいしいニンジン作りをして います。



★ゆうきのもり 高知県高岡郡四万十町

清流四万十川の産地です。朝夕の寒暖差が ある恵まれた土地で有機資材を使い栽培し ています。

recipe

濃厚万能ソースでつくるホットサンド

●材料(1人分)

食パン 2枚 ロースハム……1枚 スライスチーズ……1枚 卵------1個 キャベツ ………適量 濃厚万能ソース……適量

他、玉ねぎ・きゅうり・トマ トなどお好きな食材

●作り方

- 卵はスクランブルエッグにする。
- 2 キャベツは粗めの千切りにする。
- 4 ③の1枚にハム、①、②、チーズの順 でのせる。
- ⑤ 仕上げにソースを塗った面を内側に して食パンをのせ焼く。



他にもこんな使い方でお楽しみいただけます。



台湾風 牡蠣オムレツ

ニンニクオイルでソテーした 牡蠣とほうれん草、水溶き片 栗粉でオムレツを作って、 仕上げに濃厚万能ソース をかけるだけ。



ミネストローネ

キャベツ、にんじん、玉ね ぎ、ベーコンをカット、深底 フライパンでソテーして、 水、ローリエ、コンソメ、濃厚 万能ソースを加え煮る。



△ひと手間で、簡単にオリジナルソースに。

ソースといえば、お料理にドバドバ!?のイメージですが、 本品は「ソースベース」としても重宝です。

★温野菜のドレッシング

オリーブオイル、レモン果汁を足してシャカシャカ混ぜるだけ。

★刺激的なスイートチリソース風

ー味唐辛子(チリペッパー)を足すだけでスパイシー!! 生春 巻き・餃子のたれ、さつまあげ(トートマンプラー)にどうぞ。

★チキン南蛮の味付けベース 本品+酢&醤油をプラスするだけ。

★ポテサラの隠し味

マヨネーズに、本品を少々加えて







QuantoBasta

(物) トリイソース つ産

200ml Made in JAPAN

国産野菜と果実をじっくり煮込んだ 濃厚万能ソース

- 称: 濃厚ソース
- ●原材料名:野菜・果実「り んご(長野県産)、トマト、 たまねぎ、にんじん、にんに く、セロリー、粗糖、醸造酢、 食塩、香辛料
- ●内容量:200ml
- ●保存方法:直射日光を避 け、常温で保存願います。
- クアントバスタ株式会社 町田市鶴間4-8-1-405
- ●製造者 鳥居食品株式会社 浜松市中区相生町21-48

●栄養成分表示

エネルギー	98kcal
たんぱく質	0.5g
脂 質	0.2g
炭水化物	24.5g
食塩相当量	4.7g

この表示値は目安です。 本品に含まれる アレルゲン りんご ただし本製品の同一ラインでは、小麦、大豆を 使用した製品を製造し

開封後は冷蔵庫に保管いただきなるべく早めにお使い ください。よく振ってからご使用ください。