

『黒怒のお知らせ』2021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

【価格変更商品】★実施時期・・・2022年1月1日～

<江別> ○国内産薄力粉 1kg 540円 → 557円

<バイクシート> ○ピスタチオ 110g 530円 → 600円

【再開商品】★実施時期・・・2021年12月中旬～

<オルター> 701140○ライスペーパー 200g 388円 60入

701141○フォー 50g×4 393円 48入

【期間限定商品】★発売時期・・・12月27日(月)出荷分まで

<クアントパスタ> 708347○国産生薬の屠蘇散 3g 500円

*国産原料(ショウキョウ、チンピ、クロモジ、サンショウ、ステビア)100%の屠蘇散です。

【取扱い変更商品】★実施時期・・・在庫なくなり次第

<かるなあ> ○ベジ麻婆豆腐の素 →バラ取り寄せ商品

○ベジスパイスカレー →バラ取り寄せ商品

【おせちについて】

	受注〆切り	お届け
ムソー	12/7(火)17時	<メーカー直送のみ> 12/24(金)～12/26(日)納品 (単品混載定価税別 44,000円以上は送料無料、未満は税別 800円)
創健社	12/7(火)17時	<メーカー直送のみ> 12/18(土)～12/26(日)納品 (単品混載30個以上は送料無料、未満は税別 1,100円)

※健康フーズの取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(国産生薬の屠蘇散ご紹介)もご覧ください。

《黒怒の冬季休業期間》

2021年12月29日(水)～2022年1月3日(月)

12/28(火)、1/4(火)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27日(月)です。(注文締切:12月24日(金)14時)

*年始初回出荷は1月5日(水)です。(注文締切:1月4日(火)14時迄)

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

アドレス: sanada@kokudo.ne.jp



QuantoBasta

日本伝統の「お屠蘇」で無病長寿を願いましょう。 国産生薬だけで作った屠蘇散。



国産生薬の屠蘇散 540円(税抜500円)

- 原料: ショウガ(ショウキョウ)、ミカンの皮(チンピ)、クロモジ、サンショウ、ステビア すべて国産
- 容量: 3g/包
- 生産国: 日本
- 販売者: クアントバスタ株式会社
- 製造者: 株式会社山岡園製茶
- 栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	354kcal
たんぱく質	6.3g
脂質	2.5g
炭水化物	76.6g
食塩相当量	0.03g

老舗生薬会社が処方した、
すべて国産の「お屠蘇」

「屠蘇散」とは、薬用植物を調合した漢方薬。「お屠蘇」とも呼ばれ、1年のはじめに飲むことで、邪気をはらい寿命を延ばすといわれてきました。その由来は、「蘇」という悪鬼を屠るという説や、邪を屠り生気を「蘇生」させるという説なども。

いただき方は、年少者から年長者へ、順番に盃を進めるのがしきたり。まず年長者が年少者に注ぎ、飲んだ人が次の人に注ぎます。お雑煮やおせちをいただく前に飲むのが正しく、来客時にもお屠蘇で挨拶を交わす習わしがあります。

本品は、昭和8年創業の老舗生薬メーカーが調合したオリジナル処方。ショウガ、ミカンの皮、クロモジ、サンショウ、ステビア葉(人工甘味料ではない、天然の野草)、5種の生薬をすべて国産で揃えた希少な品です。日本酒やみりんに浸していただく従来の楽しみ方だけでなく、クラフトコーラやチャイ、薬膳カレーなど、スパイスとしても活用できます。

お酒、本みりんに浸すだけ。家庭で手軽に作れます。

●作り方

- ①日本酒2合(360ml)に、本品1包を6～8時間ほど浸す
 - ②お好みで本みりんを加えてできあがり
- *日本酒の代わりに、アルコールを飛ばした本みりんに浸して召し上がっていただくこともできます。
*料理用みりんは塩分を含むものもあるため、本みりんを使いましょう。



薬膳カレーなど、料理にも使えるんですよ



クラフトコーラのスパイスに

