

# 『黒怒のお知らせ』2022年5月号

●仕入担当者様、企画担当者様にもご回覧ください

## 【欠品商品】 即日

<桜井> ○しょうゆラーメン コロナの影響で包材不足のため

\*再開時期未定

## 【仕様変更商品】

★実施時期・・・2022年6月～

<オキノ> スペシャルブレンド (ペルー60%、マンデリン 20%、グアテマラ 20%)

ロイヤルブレンド (マンデリン 40%、ペルー35%、グアテマラ 25%)

\*エクアドル豆の在庫終了に伴い、ブレンド内容を変更します。

\*価格については別紙をご覧ください。

## 【価格変更商品】

★実施時期・・・2022年即日

<マルシマ> ○しっとりふりかけ梅ひじき 320円 → 350円

○しっとりふりかけしそひじき 320円 → 350円

<東海麺> ○しまだうどん 240円 → 258円

○しまだきしめん 240円 → 258円

○しまだそうめん(夏季) 240円 → 258円

★実施時期・・・2022年6月1日納品分より

<黒怒> ○南国糖 1kg 480円 → 495円

<太田油脂> ○えごまオイル 180g 1000円 → 1100円

<オキノ> ○有機ソニア アールグレイ 880円 → 991円

○ 〃 ダージリン 830円 → 946円

★実施時期・・・2022年7月1日納品分より

<味のー> ○味の母 720ml 12入 810円 → 850円

○味の母 1.8L 6入 1730円 → 1820円

## 【新商品】

★販売開始・・・2022年5月16日～

<スィート> ○鶏ほぐし煮 85g 15入 530円 常温270日

## 【直送品価格変更】

★販売期間・・・2022年6月10日～8月末まで

<加持> ■四万十川優化イオンうなぎ2尾セット 7500円 → 7950円

## 【夏季冷蔵商品発送の再開について】

★実施時期・・・即日

※送料は1個口につき 1000円(税別)です。

★裏面(産地直送 地鰹の旬凍タタキ)もご覧ください。

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](mailto:sanada@kokudo.ne.jp)

# どく礼もん



高知

中土佐町  
久礼  
土佐沖



たっぷりの  
にんにくと季節の薬味で  
お召し上がりください。

※にんにくや薬味は  
ついていませんので  
ご注意ください。

水揚げしたばかりの日戻り鰹を、その日すぐタタキにして  
旬のまま瞬間冷凍した「旬凍タタキ」。  
市場から徒歩1分の立地と、生から目利きする職人技、  
独自の冷凍技術で、釣りたての美味しさをお届けします。

# 地鰹の旬凍タタキ

食べれば真価がわかる！

産地直送

土佐  
沖産



1  
一本釣り地鰹の  
薫焼きタタキ(旬凍)  
3~4人前 約400g  
送料込み  
5,500円(税込5,940円) (賞) 発送日から  
冷凍庫で7日間



2  
一本釣り地鰹の  
薫焼きタタキ(旬凍)  
7~8人前 約800g  
送料込み  
7,500円(税込8,100円) (賞) 発送日から  
冷凍庫で7日間

「鰹の町」久礼から。  
土佐沖の絶品たたき。

セット内容 地鰹の薫焼きタタキ(旬凍)、天然塩  
※季節や魚体により筋数が変わる場合あり(重量変更なし)

朝市で水揚げした生鰹をすぐに加工(さばき・焼き・スラリー冷却)、衛生・温度管理された梱包室で真空パックし、-30℃で急速冷凍(ブライン凍結)、急速冷凍後、-60℃の冷凍ストッカーで日別に保管 ※解凍後はすぐに召し上がりください ※商品は冷凍便でお届けします



カツオを愛する  
「どく礼もん」のこだわり

◀どく礼もん 清岡代表



伝統漁法「一本釣り」

鰹の大群に釣り竿一本で挑む「一本釣り」。体力や技術を要しますが、魚体が擦れず、すぐ保冷庫に移せることから、鮮度と身質の良さを維持できる漁法です。



職人技の「薫焼き」

稲藁は、中土佐町産を中心とした国産のみ。農家が手間をかけた逸品を、職人が鰹の身質をみながら焼き上げていきます。炙ることで脂に香ばしさが生まれ、濃厚な薫りをまといます。

先端技術「スラリーアイス」

塩分濃度1%の海水から作るシャベット状の氷「スラリーアイス」は、大学と町の研究で生まれた最先端の技術。凍結寸前の温度で冷蔵し、釣りたてのおいしさを保ちます。



「高鮮度」をキープ!

仕入れた鰹はスラリーアイスで鮮度保持して運び、すぐにさばいてタタキに。焼き上げた直後も一気に冷却し、余計な火が通るのを防ぎます。