

『黒怒のお知らせ』2022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

【販売終了商品】

★実施時期・・・在庫なくなり次第

<太陽> ○パックス重曹 600g

【価格変更商品】

★実施時期・・・9月1日納品分より

<アルプス>	△信州もも 160g	165円	→	182円
	△信州りんご 160g	160円	→	182円
	△有機あっぷる 160g	170円	→	187円
	△有機おれんじ 160g	170円	→	187円
	△有機ぐれいぶ（コンコト）160g	170円	→	187円
	○信州トマトジュース 1L	650円	→	715円

★実施時期・・・10月1日納品分より

<創健社> ○ビッグアーモンドチョコ 400g 1460円 → 1470円

★実施時期・・・10月4日の納品分より

<九鬼>	○太白胡麻油 1600g 缶	2200円	→	2420円
	○太白胡麻油 340g	620円	→	700円
	○こいくち胡麻油 340g	560円	→	630円
	○うすくち胡麻油 340g	580円	→	650円
	○和食に合うごま油 150g	300円	→	340円
	○生でかけて味わうごま油 150g	320円	→	360円
	○二度焙煎すりごま白 85g	290円	→	310円
	○二度焙煎すりごま黒 85g	290円	→	310円
	○深煎りごま白 65g	190円	→	210円
	○深煎りごま黒 65g	190円	→	210円
	○純ねりごま白 120g	350円	→	370円
	○純ねりごま黒 120g	350円	→	370円
	○黒ごまラテ 150g	380円	→	400円

★実施時期・・・11月1日納品分より

<創健社>	△丹沢サイダー 250nl	110円	→	120円
	○さば味付	300円	→	320円
	○さば水煮	290円	→	310円
	○いわし味付	325円	→	340円
	○いわし水煮	315円	→	330円
	○べに花マヨネーズ 300g	455円	→	490円
	○パンケーキミックス砂糖使用 400g	420円	→	440円
	○国産薄力粉 500g	375円	→	400円

【仕様変更商品】

★実施時期・・・10月1日以降順次変更

<華舞> ○食べるコラーゲン 120g → 小分け（60g×2袋）に変更

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

アドレス：sanada@kokudo.ne.jp

有機栽培
ダブルロースト

ロイヤル



どっしりしたボディと旨み

「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れても負けない深みを楽しめます。



〈オキノ〉

有機栽培レギュラーコーヒー
〈ロイヤルブレンド〉

1 豆 200g
1,300円(税込1,404円)

2 粉 200g
1,300円(税込1,404円)

■有機栽培コーヒー豆[マンデリン40%、ペルー35%、グアテマラ25%] ■賞味期限：製造より6ヶ月



おうちで 最上級の1杯を

代表の沖野氏は、栽培から加工、流通まで広範囲に経験豊富な、珈琲業界の第一人者です。豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬や、くん蒸処理の心配はなく、焙煎工場も有機JAS認定を受けているので安全・あんしん。独自のWロースト(二度焙煎)とアフターブレンドで、おいしさも追求しています。

アメリカン



ライトでやさしい味わい

ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。製造量NO.1商品です。



〈オキノ〉

有機栽培レギュラーコーヒー
〈アメリカンブレンド〉

3 豆 200g
1,160円(税込1,252円)

4 粉 200g
1,160円(税込1,252円)

■有機栽培コーヒー豆[ペルー(中煎り)70%、ペルー(深煎り)30%] ■賞味期限：製造より6ヶ月



スペシャル



シーンを問わない好バランス

飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。



〈オキノ〉

有機栽培レギュラーコーヒー
〈スペシャルブレンド〉

5 豆 200g
1,160円(税込1,252円)

6 粉 200g
1,160円(税込1,252円)

■有機栽培コーヒー豆[ペルー60%、マンデリン20%、グアテマラ20%] ■賞味期限：製造より6ヶ月



※お試し用100gサイズとお徳用500gサイズもあります。

あんしん素材でつくった ペーパーフィルター

ペーパーは安心の無漂白で、古紙混入のないバージンパルプ100%強度が出る針葉樹のパルプを用いています。接合部分には接着剤等を一切使用していません。

※コーノ及び円錐型ドリッパーには、適応していません。

1~2杯用



7 オキノコーヒーフィルター101
無漂白(1~2杯用)

40枚入 160円(税込176円)

■材質：紙(無漂白)

3~4杯用



8 オキノコーヒーフィルター102
無漂白(3~4杯用)

40枚入 180円(税込198円)

■材質：紙(無漂白)

5~7杯用



9 オキノコーヒーフィルター103
無漂白(5~7杯用)

40枚入 260円(税込286円)

■材質：紙(無漂白)

意外と
知らない？

フィルターは“立体的に折る”のがポイント

「横」と「底」を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。

1 底を手前に折る

2 裏返して横を手前に折る

3 底の両端をつまむ

4 底の形を立体的にして完成