

『黒怒のお知らせ』2022年10月号

●仕入担当者様、企画担当者様にもご回覧ください

【再開商品】

★実施時期・・・即日

<オキノ> ○クスコ詰替 75g

【価格変更商品】

★実施時期・・・即日

<かもめ屋> ○④ライトツナフレーク油漬 80g 220円 → 267円

○④ライトツナフレーク水煮 80g 220円 → 250円

*なお、2022年11月1日以降順次3缶シュリンクに切り替わります

企画等で4缶商品の確保が必要な場合は営業までご連絡ください。

★実施時期・・・2022年11月1日納品分より

<太陽油脂> 取り扱い全商品の価格が変更となります。(別紙リストをご覧ください)

<グローバル> 直送全商品の価格が変更となります。*詳細は営業担当にお問合せ下さい。

<創健社> ○有精卵マヨネーズ 300g 460円 → 510円

<山口製糖> ○ビート糖 600g 306円 → 336円

★実施時期・・・2022年12月1日納品分より

<マルシマ> ○有機純米酢 900ml 800円 → 890円

★実施時期・・・2023年1月1日納品分より

<ヤマロク> ○鶴醬 145ml 600円 → 750円

○菊醬 145ml 600円 → 750円

★実施時期・・・2023年2月1日納品分より

<飯尾醸造> ○純米富士酢 1.8L 1800円 → 2000円

○純米富士酢 0.9L 1100円 → 1200円

【取り扱い変更商品】

★実施時期・・・即日

<オキノ> ▲有機紅茶 アッサム バラ取り寄せ → ケース取り寄せ(15本)

▲有機紅茶 ウヴァ バラ取り寄せ → ケース取り寄せ(15本)

【新商品】

★実施時期・・・2022年10月1日～

<創健社> ○さば味噌煮 190g 300円 24入 常温1080日

○さばカレー煮 190g 320円 24入 常温1080日

【夏季冷蔵出荷商品について】

★実施時期・・・2022年10月3日(月)出荷分より

冷蔵出荷 → 常温出荷に変更(コーボンみそ、カクトウ豆みそ等)

★裏面(クアントバスタ「ベジィなソース」ご紹介)もご覧ください。

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

アドレス: sanada@kokudo.ne.jp

黒怒
リニューアル商品の
ご案内

トライソース × QuantoBasta

さんさんファームのリンゴと宮ファームグループの野菜を使用

大好評のコラボソース第二弾!!

あんしん野菜 & 果実が 詰まっています。

「ソースって野菜からできていたんだなあ」と、しみじみ思わせてくれる一品。手がけるのは、適量生産にこだわる企画会社「クアントバスタ」と、浜松の名門ソースメーカー「トライソース」さん。「ベジィなソース」の名のとおり、リンゴとトマトがたっぷり入った、果実感あふれるソースです。野菜と果物は、すべてトライソースさんの地元・静岡県とお隣の長野県産。地産地消なうえ、農薬不使用の野菜、可能な限り農薬を減らした果実(特別栽培)と、こだわりづくしです。動物性原料や化学調味料は不使用、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
原材料

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 Motto。土壤微生物の活性を考えた農法でがんばっています。

- ★宮ファームグループ** (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!!
- ★宮ファームグループ** (イトウファーム) 静岡県浜松市三方原大地の大自然の中で愛情たっぷりの野菜を育てています。元気いっぱい、ぬくもり野菜は地元でも人気。

recipe

ベジィな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
 ベジィなソース.....適量
 他、玉ねぎ・きゅうり・トマトなどお好きな食材
- 作り方**
 ①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。
 ③食パンの片面ずつにソースを塗る。
 ④③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、仕上げにベジィな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、ベジィなソースを加え煮る。

おうちソースのベースにひと手間、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**
 一味唐辛子(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(トートマンブラー)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。



色々なアレンジを
楽しんで



リンゴたっぷり ベジィなソース

- 名称**: 中濃ソース
●原材料名: 野菜・果実【長野県産りんご、トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく、セロリ、粗糖、醸造酢、食塩、香料】
●内容量: 200ml
●保存方法: 直射日光を避け、常温で保存願います。
●販売者: 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**
 (100mlあたり)

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ギー(りんご)ただし本製品の同一ラインでは、小麦、大豆、さばを使用した製品を製造しております。

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。