

『黒怒のお知らせ』 2022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・・・2023年1月～

<オルター>	○フォー 50g×4	393円	→	438円
再開	○ライスペーパー 200g (45枚)	388円	→	433円
<ジョイアグリス>	○マルター番しぼり菜種油かす 1kg	440円	→	530円
	○ ” 5kg	1600円	→	1900円
	○なめくじ逃げ～！逃げ～！ 500g	570円	→	680円
	○むし・虫逃げ～！逃げ～！ 650g	750円	→	900円
<九鬼>	○太白胡麻油 (ホリ) 1650g	2723円	→	2985円

【取扱終了商品】

★実施時期・・・即日

<くりや> ○玄米がゆ 250g *玄米ごはん2種(低温熟成、はだか麦)は継続

★実施時期・・・メーカー在庫なくなり次第終了

<FB> ○もろこし畑 (うらごし) 180g メーカー都合により終売

【仕様変更商品】

★実施時期・・・即日

<ビーバン> ○おいしいだし 300g 10袋×4箱 → 40袋入り

★実施時期・・・2022年11月以降順次変更

<スカイワード> 一部を除く全ての商品→「化学調味料」という文言を削除・変更

【おせちについて】

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

※健康フーズの取り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。

※单品送料計算に消費者直送品は除きます。

★裏面 (在来種こんにゃく紹介) もご覧ください。

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

在来種 100% 使用

生芋こんにゃく



こんにゃくを作り続けて
40年の伊藤さん



「生芋こんにゃく 糸/板」は岐阜県恵那市明智町で作られています。先代からこんにゃく芋の栽培をされており、現在2代目の伊藤孝文さん(写真左)が約40年間、芋の栽培から加工までを一貫して行っています。

自分で育てた芋を使わんと、安全で安心な製品はできません！
いい芋であれば、いいもの(製品)ができる！
味噌おでんで食べるのが、一番うまいな～！
味染みがいいで、包丁で切らず
手でちぎるんだわー

伊藤 孝文さん

「生芋こんにゃく」の
美味しいお召し上がり方

アク抜きなどの下処理が不要な為、「刺身こんにゃく」で。サッと水で洗って、甘味噌や酢味噌、わさび醤油等でお召上がり下さい。手練り製法ならではの表面の凸凹に、味が染み入るので「煮物」もオススメです。



開封後、残ったこんにゃくの
保管方法は？

こんにゃくが入っている(煮沸済の水と1%未満の水酸化カルシウム溶液)を開封時に捨てずに一緒に冷蔵保管し、数日以内でお召上がり下さい。真水を使うと、細菌繁殖の恐れがあります。

この「在来種生芋こんにゃく」を扱い始めた頃、生産者

でありメーカー代表でもある伊藤さんと話をするなか、じつは原料芋が稀少な「在来種」だということを知ることになりました。あわてて包材にも、その価値を伝えるべく「在来種100%使用」の言葉を載せたのですが、伊藤さんご本人は「昔からこの芋(在来種)でつくるのが旨いのでただ使っただけだが…」と、飄々とされていました。当時の私(いまも)は「これぞホンモノ!!」と感動したことを覚えています。ぜひ、ご体感ください。

(株)黒怒代表 眞田 也守志



上:在来種 生芋こんにゃく(糸)
下:在来種 生芋こんにゃく(板)

各280g



在来種
こんにゃく芋

生芋こんにゃくの3つの魅力

こんにゃく芋が「在来種」である

「在来種」のこんにゃく芋は、栽培しにくく全国で4%弱しか生産されない稀少品種です。
※在来種…各地方で長年栽培され、その地域の気候や風土に適した昔からある野菜の種。

「刺身こんにゃく」で食べる事ができる

「在来種」の特長(グルコマンナンが強く固まりやすい)により、凝固剤の使用が1%未満です。アクが少ないです。
※アク抜きをする為に湯がく必要があります。サッと水洗いし、甘味噌、酢みそなどをかけてお召し上がり頂けます。

一貫製造へのこだわり

こんにゃく芋の栽培から加工に至るまで、すべて伊藤孝文さんが行っています。
※自身が手間ひまかけて作ったこんにゃく芋の生産者だからこそ、最適な方法で加工、自信を持って出荷しています。

こんにゃく芋の一生

春に植えて、秋に掘り上げ、1人前になるまでに、3年かかります。



生子(きご)
こんにゃく芋の種。

一年生
生子を春に植え、秋に掘り上げる。

二年生
大人のゲンコツ位に成長。

三年生
粘り成分が一番強い為、加工用には「三年生」と「四年生」の芋を使用。

四年生