

『黒怒のお知らせ』2023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

【終売商品】在庫なくなり次第

<桜井> ○有機レーズン 100g メーカー取り扱い中止のため

【再開商品】即日

<バ イシド> ○ホワイトマルベリー 80g

【再開及び価格変更商品】 ★実施時期・・・2023年5月10日～出荷再開と同時に価格変更

<FB> ○オラッチェ クリームシチュー115g×2 538円 → 648円
<FB> ○オラッチェ デミグラスソース 115g×2 608円 → 713円
<FB> ○オラッチェ カレールウ(中辛)115g×2 603円 → 713円
<FB> ○オラッチェ カレールウ(お子様)115g×2 593円 → 713円

【価格変更商品】

★実施時期・・・即日

<加持> ■四万十優化作なぎギフト【送料込】 7950円 → 8350円

★実施時期・・・2023年6月1日納品分より

<創健社> ○さば味付 320円 → 420円
○さば水煮 310円 → 410円

※在庫なくなり次第定番在庫からバラ取り寄せに変更

●さば味噌煮 300円 → 400円
●さばカレー煮 320円 → 420円

<あいのう> ○かつおたっぷりのだしつゆ 900ml 1084円 → 1121円

★実施時期・・・2023年7月1日納品分より

<味のー> ○味の母 720ml 850円 → 925円
○味の母 1.8L 1820円 → 2000円
<創健社> ○有精卵マヨネーズ 300g 510円 → 570円
○べに花オレインマヨネーズ 300g 490円 → 570円

【取扱い変更商品】

★実施時期・・・在庫なくなり次第

<ス イド> ○鶏ほぐし煮 85g 15入 → ▲ケース取り寄せに変更

【新商品】 ★出荷開始・・・2023年5月8日出荷開始

<桜井> ○冷しらめん ゆず塩味 142g 230円 20入 賞味期限常温180日
*冷しらめん しょうゆ味の包材も合わせてリニューアルします。

★裏面(「てりのたれ」紹介)もご覧ください。

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

アドレス: sanada@kokudo.ne.jp

黒怒の
てりおし!!



れんこんきんぴらには

具材約200gに対して

大さじ1¹/₃

まぐろ漬けには

具材約200gに対して大さじ1



鶏の照り焼きには

具材約600gに対して大さじ1¹/₂



炊き込みご飯には

お米3合に対して50ml*



※だし汁600mlも必要

味付け上手に 今日からなれる1本。

もともとは「業務用の無添加干物のタレ」として開発された商品です。
それがとても美味しく、また干物だけでなく「あれにも、これにも!」使えることがわかり、
小売り用の「てりのたれ」として製品化致しました。

照り焼き、焼き魚、漬け丼、煮物、きんぴら、炊き込みご飯などにもお使い頂け、
少しお砂糖を足せば「すき焼のタレ」としてもご活用頂けます。

(株)黒怒 代表取締役 眞田也守志

ことごと煮込んで
作ったこだわりの味

国産原料で食品添加物を一切使用せず、シンプルに作り上げました。醤油は国産丸大豆と天日塩のみで木桶仕込みした「三年熟成本たまり」を使用。本みりん・料理酒は契約農家の特別栽培米を使用し、醸造アルコール不使用のオリジナル本醸造品です。砂糖は鹿児島県産のさとうきび原糖、純米酢は昔ながらの静置発酵製法で、国産米を使用しています。

木桶三年熟成 本たまり使用
てりのたれ

- 名称: 醤油加工品
- 原材料名: 本たまり醤油(国内製造 大豆を含む)
本みりん・清酒・砂糖・純米酢

- 内容量: 240g
- 保存方法: 常温保存(開栓後要冷蔵)

- 販売者
株式会社 黒怒
愛知県尾張旭市庄南町2-5-10

- 製造者
有限会社 愛農ネット本部
三重県伊賀市別府694-1

●栄養成分表示
100g当たり 推定値

熱量	129kcal
たんぱく質	7.8g
脂質	0.0g
炭水化物	20.2g
食塩相当量	9.4g

