

『黒怒のお知らせ』 2023年6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・・・即日

<太陽油脂> ○定番在庫商品全て（別紙のリストをご覧ください。）

★実施時期・・・2023年7月1日納品分より

<黒怒> ○愛情ラーメンしょうゆ 10食	1 2 5 0 円	→	1 3 5 0 円
○愛情ラーメンしお 10食	1 2 5 0 円	→	1 3 5 0 円
○愛情ラーメンみそ 10食	1 2 5 0 円	→	1 3 5 0 円

★実施時期・・・2023年9月1日納品分より

<正金> ○桶仕込濃口 純 1.8L	1 6 0 0 円	→	1 7 0 0 円
○桶仕込濃口 純 900ml	9 2 0 円	→	9 8 0 円
○初搾淡口 生 900ml	8 3 0 円	→	8 8 0 円
○ゆず生ぼん酢 360ml	5 7 0 円	→	6 2 0 円
○すだち生ぼん酢 360ml	5 7 0 円	→	6 2 0 円
○八方だし 1000ml	1 1 3 0 円	→	1 2 2 0 円
○八方だし 360ml	5 0 0 円	→	5 4 0 円

【新商品】

★出荷開始・・・2023年6月1日～

<太田油脂> ○北海道産なたね油 600g	9 0 0 円	1 2 入	常温 360 日
○北海道産なたね油赤水 600g	9 5 0 円	1 2 入	常温 360 日

★裏面（北海道産なたね油紹介）もご覧ください。

※運送会社（1個口）の変更（ヤマト→佐川）について

ご周知の通り、世界情勢に伴い運送コストが上がっており、本来ならば発送ロットや送料の改定を行わなければいけない状況ですが、運送会社の見直しにより、なんとか現状維持しております。何卒よろしくお願ひ申し上げます。

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

北海道産なたね油 北海道産なたね油赤水



- サラッと揚がる油ギシの良さ
- 香ばしい風味
- 美しいキツネ色の揚がり

北海道産の菜種を「直火焙煎」してから
圧搾、「コクと風味を引き立てた油です。」
(特許取得)



北海道産の菜種を昔ながらの圧搾製法で
搾った「一番搾り」の油です。

- 炒め物・揚げ物・ドレッシングに
- 淡い色合いでまろやかな風味
- お菓子づくりにも



赤水とは

焙煎したなたねの色と風味を残す製法で作られた油は、香り高く独特の色をしていることから、江戸時代から「赤水」という名前が親しまれてきました。

商 品 名	北海道産なたね油		北海道産なたね油赤水	
原 材 料 名	食用なたね油 (国内製造)		食用なたね油 (国内製造)	
内 容 量	600g		600g	
希 望 小 売 価 格	900円 (税込972円)		950円 (税込1,026円)	
J A N / I T F	4962311230018 / 14962311230015		4962311230025 / 14962311230022	
商 品 形 態	ペットボトル	商 品 サ イ ズ	66.7×66.7×210.7mm	
ケ ー ス 入 数	12本	商 品 重 量	640g	
賞 味 期 限	1年	ケ ー ス サ イ ズ	280×212×242mm	
保 存 方 法	直射日光を避け、常温の暗所に保存すること。	ケ ー ス 重 量	約8.0kg	