

『黒怒のお知らせ』2023年11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・・・2024年1月5日納品分より

<FB> ○もろこし畑 ホール 125g 218円 → 230円

<FB> ○もろこし畑 クリーム 190g 184円 → 200円

【取り扱い終了商品】

★実施時期・・・2023年12月以降在庫なくなり次第終売

<九鬼> ○ガーデンセサミ 500g

【仕様変更商品】

★実施時期・・・在庫なくなり次第順次変更

<スカイード> ○和風だし食塩無添加 4g×8 → 3.5g×8

<桜井> ○有機ココア（無糖）120g パッケージの一部表示変更（有機認証）

★実施時期・・・2023年12月以降在庫なくなり次第変更

<黒怒> ○黒豆こんふい 一括表示の表記を一部変更（製造者名）

【新商品】

★販売開始・・・2023年11月6日より出荷

<山から> ○鬼ぐるみ むきみ 65g 入数40 賞味期限180日 700円

*新潟県阿賀町に自生する在来種の鬼ぐるみを手むきました。（非加熱）

★裏面（鬼ぐるみ紹介）もご覧ください。

【おせちについて】

	受注〆切り	お届け
ムソー	12/7(木)17時	<メーカー直送のみ> 12/24(日)～12/26(火)納品 (単品混載定価税別 44,000円以上は送料無料、未滿は税別 800円)
創健社	12/7(木)17時	<メーカー直送のみ> 12/18(月)～12/25(月)納品 (単品混載30個以上は送料無料、未滿は税別 1,100円)

※健康フーズの取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。

※単品送料計算に消費者直送品は除きます。

《黒怒の冬季休業期間》

2023年12月29日（金）～2024年1月4日（木）

12/28（木）、1/5（金）は営業しますが、出荷は出来ませんのでご注意ください。

*休業前の最終出荷は12月27日（水）です。（注文締切：12月26日（火）14時）

*年始初回出荷は1月9日（火）です。（注文締切：1月5日（金）14時迄）

株式会社 黒怒 担当：眞田
アドレス：sanada@kokudo.ne.jp

tel：052-776-1251 fax:052-776-1241

黒怒の
新商品のご案内

クルミの語源は、クルクルまわる丸い
実がその由来とも言われます。オニの
ほうは、実の核面の凸凹した感じからと
も、硬く割りにくいからとも。



麒麟山と
阿賀野川



とにかく稀少な

縄文時代より
食べられていた
「鬼ぐるみ」

洋くるみと比べ、小ぶり、殻は硬く実も少ないのですが深いコクとたつぷりの油分で食通をうならせる存在が新潟・阿賀町の鬼ぐるみの存在です。町内を流れる阿賀野川の川縁や地元家々には昔から鬼ぐるみの樹が多く、身近な存在ではあったのですが、食べるまでの手間暇が嫌われ以前はほどでした。いま、そんな鬼ぐるみがいま町おこし食材として注目を浴びつつあります。

新潟県東蒲原郡阿賀町・奥阿賀くるみ研究会

殻むき鬼ぐるみ。

殻むき鬼ぐるみ。手間暇かけた作業は地元住民と地元障害福祉施設で働く皆さんが担い手です。この協働が町おこし、農福連携を支えます。

私たち黒怒も鬼ぐるみファンづくりに全力で努めます。

(株)黒怒 代表取締役 眞田也守志

秋に樹上で完熟した実が自然に落ちるのを待ち、それを地元高齢者の皆さんが拾い集めることから始めるのが殻むき鬼ぐるみづくりです。拾われた青い実はまず屋外で周りが黒くなるまで1〜2週間かけ完熟させます。そのあと外皮をむき殻をよく洗って天日乾燥、さらに陰干しします。仕上げは、これが難関の硬い殻を剥く作業ですがこれを担うのが、障害福祉施設で働く皆さんです。

殻むきの
生鬼ぐるみの
作業工程とは？

とにかく
手間暇のかかる

樹上で完熟した実が自然に落ちる。
(9月〜10月)

地元のお爺ちゃん・おばあちゃんが
拾い集める。

屋外で完熟させる。(1〜2週間)

外皮をむき、殻を洗い天日乾燥、
さらに陰干し。

殻剥き作業。(障害福祉施設の皆さん)

製品／出荷

鬼ぐるみむきみ
700円(税込756円)

□原材料名:オニグルミ(新潟県阿賀町産、非加熱、栽培期間中農薬・化学肥料不使用)

□内容量:65g □賞味期限:180日

そのまま生で食べられます。

ローストしても、
サラダなど調理用にも。



まろやかなコク、
苦みは控えめ
です。



日本古来
天然野生種