

# 『黒怒のお知らせ』2024年9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10月1日納品分より

<フルーツバスケット>	○オラッチェ クリームシチュー 115g×2	648円	→	685円
	○オラッチェ デミグラスソース 115g×2	713円	→	740円
	○オラッチェ カレールウ中辛 115g×2	713円	→	740円
	○オラッチェ カレールウお子様 115g×2	713円	→	740円
<桜井食品>	○重曹 300g	360円	→	385円
<九鬼産業>	○太白胡麻油 (缶) 1600g	2420円	→	2620円
	○太白胡麻油 340g	700円	→	760円
	○ヤマシチ胡麻油 340g	720円	→	780円
	○一番搾り胡麻油 340g	720円	→	780円
	○生でかけて味わうごま油 150g	360円	→	390円
	○和食に合うごま油 150g	340円	→	370円
	○胡麻辣油 45g	370円	→	400円

★実施時期・・・2024年11月1日納品分より

<かるなあ>	○大豆まるごとミート ミンチタイプ 100g	450円	→	486円
	○大豆まるごとミート バラ肉タイプ 80g	450円	→	486円

※ 裏面 (冬のおすすめ商品) もご覧ください。

※ 見積書が必要な場合は担当までご連絡ください。

<お問い合わせ>

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

アドレス：[sanada@kokudo.ne.jp](mailto:sanada@kokudo.ne.jp)

# 黒怒 冬のおすすりめ商品

岐阜県産  
在来種生芋100%!!



**001**  
在来種  
生芋こんにゃく(糸)  
280g  
**350円(税込378円)**

**002**  
在来種  
生芋こんにゃく(板)  
280g  
**320円(税込345円)**

手練り製法のシコシコした歯触り、味染みのよいこんにゃくです。生産・加工とも、こんにゃく栽培歴30年の伊藤孝文氏による一貫生産。究極の産直品!

■原材料:こんにゃく(岐阜県恵那市明智町産)、水酸化カルシウム ㊿180日

黒怒のこだわり調味料が  
ここに結集。



**003**  
合わせ味噌だれ 260g **700円(税込756円)**

■原材料:砂糖(粗糖)、豆味噌(大豆、食塩)、みりん、たまりしょうゆ(大豆、食塩)、小麦醸造調味料(小麦、食塩、焼酎)、混合削り節(むろあじ、さば、めじか)、胡麻油 ㊿240日

削り節本来の風味が前面に押し出され、豆みその力強い味、三河みりんの上品な甘味、さらに、愛知の2大醤油である「本たまり」と「しろたまり」の調和が生み出す、愛知の食文化を結晶させたような合わせ調味料です。

高さ二メートルの杉大桶でじっくり三年間  
仕込む豆味噌を搾った本たまり。



**150ml**  
**004**  
三年熟成  
本たまり  
(本醸造)  
150ml **480円(税込518円)**

**900ml**  
**005**  
三年熟成  
本たまり(本醸造)  
900ml **1,400円(税込1,512円)**

**1.8L**  
**006**  
三年熟成  
本たまり(本醸造)  
1.8L **2,350円(税込2,538円)**

■原材料:大豆、食塩 ㊿720日 ※開栓後は冷蔵保存いただき賞味期限にかかわらず早めにご使用ください。

味付け上手に  
今日からなれる1本。



**007**  
てりたれ 240g  
**600円(税込648円)**

■原材料: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 ㊿360日

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。

季節の食材を活かす  
新しい鍋つゆ。



**008**  
実生柚子としろたまりの鍋つゆ 155g  
**770円(税込831円)**

■原材料:米みそ(大豆を含む、国内製造)、小麦醸造調味料、みりん、柚子、食塩、柚子果汁、鰹節、昆布 ㊿6ヶ月

実生の柚子(種から育てた100%柚子遺伝子の柚子!)の香り、そして米みそ・しろたまりの絶妙なブレンド比。日本の香りと伝統調味料、さらには鰹と昆布の天然の旨味が、季節の食材を活かしながら、新たな味わいを提案します。