

『黒怒のお知らせ』2024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

- 【終売商品】 ★実施時期・・・2024年12月末頃（在庫なくなり次第）
＜海の精＞ ○海精にがり（袋入） 200ml
※代替え商品 2025年1月6日出荷開始
○海精にがり（ボトル）200ml 入数24 510円
- 【休止商品】 ★実施時期・・・2024年12月20日以降在庫なくなり次第休止
＜正金＞ ○すだち生ぽん酢 360ml 原料のすだち不作のため
- 【取扱い変更】 ★実施時期・・・在庫なくなり次第
＜マルシマ＞ ○しっとりふりかけ（梅ひじき） → バラ取り寄せ商品
＜チョコー＞ ○長崎麦みそ 750g → バラ取り寄せ商品
＜山から＞ ○鬼ぐるみ 65g → 20個単位取り寄せ
＜日東＞ ○卵焼きのもと 150ml → ケース（12本）取り寄せ
＜第一酵母＞ ○料理用コーボン 550g → バラ取り寄せ
- 【規格変更商品】 ★実施時期：2025年1月6日以降在庫なくなり次第
＜海邦商事＞ ○黒糖ココア 160g → 150gに変更（価格は同じです。）

- 【新商品】 出荷開始2024年12月2日～
＜あいち食研＞ ○食べる XO 醤（旨口） 100g 入数12 常温360日 900円
○食べる XO 醤（辛口） 100g 入数12 常温360日 900円
*詳細は裏面をご覧ください。

≪黒怒の冬季休業期間≫

2024年12月28日（土）～2025年1月5日（日）

12/27（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26日（木）です。（注文締切：12月25日（水）14時）

*年始初回出荷は1月6日（月）です。（注文締切：12月27日（金）14時迄）

※ 裏面（贅沢な食べる XO 醤のご紹介） 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。

【年賀状廃止について】

この度弊社では、昨今の社会情勢等を鑑み年賀状による年頭のご挨拶を控えさせていただきます。

誠に勝手ではございますが、今後の年賀状によるお心遣いはご無用にてお願い申し上げます。

＜お問い合わせ＞

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

愛知

愛知の伝統食文化を、 詰め込んだ「XO醬」。

黒怒のご案内
新商品のご案内



メイド・イン・アイチ

西尾の「ほうろく油」、三河湾のアミエビ、愛西市の蓮根、豊橋の濱納豆、碧南市の「しろたまり」…愛知の厳選食材&調味料をふんだんに使ったのが、「贅沢な食べるXO醬シリーズ」です。



炊きたてゴハンと これだけで口福。

ごはんでも、おかゆでも、これを少量のせてお試しください。その旨味、辛み、香り、甘みは、他の追従を許さないおいしさ。ベースの油は、国産菜種の機械搾り100%…おかわりが止まりません。



新
贅沢な食べるXO醬(コク旨)
100g **900**円(税込972円)

アレルギー 小麦(大豆) いか(えび)
原材料名:米油(国産)、菜種油、アミエビ、レンコン、白たまり、魚醤、フライドガーリック、きび糖、粉唐辛子、するめ、濱納豆、塩 賞1年



油そばや冷奴が… 名店の味になる。

辛いだけではありません。個々の食材や調味料の贅沢な旨味がお口のなかで、じんわり広がります。いつもの食卓を名店の味に変えるXO醬なのです。混ぜるのではなく添える感覚で頂くのがコツです。

新
贅沢な食べるXO醬(辛口)
100g **900**円(税込972円)

アレルギー いか(えび)
原材料名:菜種油(愛知県産)、魚醤、アミエビ、レンコン、きび糖、フライドガーリック、輪切り唐辛子、粉唐辛子、するめ、塩 賞1年



國松さんの【濱納豆】
(豊橋市:國松本店)
創業140年の歴史を誇る老舗の麴発酵食(味噌の原型)。



蛭川さんの【しろたまり】
(碧南市:日東醸造)
全国区でも有名な日東醸造の小麦100%の穀醬。



田島さんの【立田蓮根】
(愛西市:田島蓮園)
農業も化学肥料も使わない名産地愛西市の蓮根だけ。



榊原さんの【アミエビ】
(碧南市:カネミツ水産)
碧南漁港で揚がるアミエビを天日で干しただけ。



杉崎さんの【ほうろく油】
(西尾市:ほうろく屋)
国産産地限定菜種100%を機械圧搾・濾過しただけ。

「愛知の食」の
底力を結集!!