

# 『黒怒のお知らせ』2025年8月号

●仕入担当者様、企画担当者様にもご回覧ください

【中止商品】 ★実施時期・・・在庫なくなり次第

<桜井食品> ○田舎麦 600g

【価格変更商品】 ★実施時期・・・2025年9月1日納品分

<日東醸造> ○しろたまり 300ml 700円 → 800円

○三河白だし 400ml 1150円 → 1300円

【価格・規格変更商品】 ★実施時期・・・2025年10月1日納品分～

<海邦商事> ○黒糖ココア 150g 700円 → 120g 740円

\*150g商品は在庫なくなり次第終了します。

【取扱い終了商品】 ★実施時期・・・在庫なくなり次第

<安全商品> ○アンジーナ石けんシャンプー (小) 50g

<ｽｶｲｰﾄﾞ> ○海藻七草スープ (3食入り) \*リニューアル予定 (時期未定)

【新商品】 ★発売開始・・・2025年8月1日～

<りんねしゃ> ○赤丸薄荷オイル 10ml 24入 3600円

<ｶｰﾏﾄﾞﾘﾝｸｽ> ○カーマコーラ 300ml 15入 常温 550円

○ジンジャーエーラ 300ml 15入 常温 550円

○レミ<sup>^</sup>レモネード 300ml 15入 常温 550円

○ラズベリーレモネード 300ml 15入 常温 550円

\*ニュージーランド有機認証・フェアトレード商品

## 添付セールのお知らせ

※ 2025年9月1日(月)～9月30日(火)納品分まで

対象商品	添付条件(1カ所への発送時に適応)
クーポン マーベル(525ml)	・各種ケース単位で11+1の添付となります。 ・徳用は、1ケース4本入りのため3ケース単位11+1で添付。(ケース単位の混載可) ※ ケース内混載は不可です。 (例「うめ6本+ぶどう6本」等は不可。)
クーポン うめ・ぶどう・みかん(525ml)	
クーポン徳用 うめ・ぶどう・みかん(1800ml)	
クーポン発酵料理用(550g)	・3ケース単位で17+1の添付となります。

※ 【ご注意】期間中は発注書に11+1の記載を宜しくお願いいたします。

※ 記載の無い場合、添付となりませんのでご注意ください。

※ 裏面(季節商品取り扱い一覧)もご覧ください。

※ 見積書等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

## 季節商品取り扱い一覧

商品コード	メーカー	商品名	定価	入数	黒怒 開始(予定)
221011	日東	○実生ゆずとしろたまりの鍋つゆ 155g【冬】	¥770	12	9月
220404	マルサンアイ.	○キムチ鍋スープ 600g【冬】	¥300	6	9月
220426	マルサンアイ.	○ごま豆乳鍋スープ 600g【冬】	¥300	6	9月
220424	マルサンアイ.	○とり塩鍋スープ 600g【冬】	¥300	6	9月
220403	マルサンアイ.	○マルサン寄せ鍋スープ_600g【冬】	¥300	6	9月
220416	マルサンアイ.	○みそちゃんこ鍋スープ_600g【冬】	¥300	6	9月
292882	桜井.	↑○味噌煮込うどん 94g【冬】	¥200	20	9月
330999	創健社.	↑○ビッグアーモンドチョコ 400g【冬】	¥2,180	20	9月下旬~10月上旬
331000	創健社.	↑○ミルクチョコレート 70g【冬】	¥460	40	9月下旬~10月上旬

※価格が変更になる可能性もありますので毎号ご確認下さい。

※チョコレートは気温によって再開が遅れる場合もあります。

商品コード	メーカー	商品名	定価	入数	黒怒 終了
327179	太田油脂.	○スマイルぷるっとゼリーぶどう【夏】	¥310	12	在庫無くなり次第
327180	太田油脂.	○スマイルぷるっとゼリーみかん【夏】	¥310	12	在庫無くなり次第
327181	太田油脂.	○スマイルぷるっとゼリーもも【夏】	¥310	12	在庫無くなり次第
285523	オカウエ.	↑○小豆島手延べ素麺 50g×6束【夏】	¥545	30	在庫無くなり次第
522015	りんねしゃ.	○菊花せんこう標準 30巻【夏】	¥1,136	20	在庫無くなり次第
282788	桜井.	↑○そうめん 220g【夏】	¥250	20	在庫無くなり次第
292878	桜井.	↑○冷しらめんしょうゆ味 123g【夏】	¥195	20	在庫無くなり次第
292861	桜井.	○冷しらめんゆず塩味 142g【夏】	¥230	20	今季終了

※季節商品の性格上予定より早く取り扱いを終了する場合がございます。



日東醸造

# 足助仕込「三河しろたまり」 誕生生物語



おいしく美しく仕上げる調味料。

**001** アレルギー 小麦  
足助仕込三河しろたまり  
300ml **700円**(税込756円)  
原材料:小麦、食塩、焼酎 ㊿180日

愛知産小麦と、伝統海塩「海の精」を原料に化学調味料・保存料を一切使わず、昔ながらの木桶を使っていねいに仕込んだ天然醸造。



(弊社「くしと通信」2018年6月号記事より抜粋)



◀木樽熟成で仕込むのも「しろたまり」の特徴の一つ。全国の造り酒屋に声をかけ中古杉桶を買い集めたものを使用。桶の維持管理も現在は自社で賄うように。



三河の湧水と自然が支える、「白い」たまり。

他に類をみない愛知・三河の伝統の味「しろたまり」は、愛知県産の小麦、伝統海塩「海の精」、焼酎という限られた原料だけで仕込まれる天然醸造調味料だ。この味を支えるのは、愛知県豊田市(旧足助町)大多賀の湧水にある。旧足助町周辺のいくつかの湧水水源を探るなか、ようやく出会えたこの湧水だった。

**002** アレルギー 小麦  
三河白だし 400ml  
**1,150円**(税込1,241円)

原材料:小麦、鰹節、食塩(海の精)、本味酢、砂糖(粗糖)、焼酎、椎茸、昆布 ㊿6ヶ月

天然だしにしろたまりと三河みりんを合わせました。



しろたまり配合



枕崎産一本釣鰹の節、道南産真昆布などを使用。

だし巻きたまごの味付けに



しろたまり配合

足助仕込三河しろたまり  
国産丸大豆醤油  
枕崎産一本釣り本かつおの本枯節  
三州三河みりん  
北海道産真昆布



つけつゆ、かけつゆ、天つゆなどに希釈してお使いください。

**003** アレルギー 小麦  
三河めんつゆ  
3倍濃縮 300ml  
**1,150円**(税込1,242円)

原材料名:しょうゆ(大豆・小麦を含む)(国内製造)、小麦醸造調味料、砂糖、かつお節削り、食塩、みりん、あじ節削り、昆布 ㊿180日

独自の味わい。熟成本返しと自社抽出だしを合わせ手間を惜みず仕上げました。



使用方法の目安  
●つけつゆ 本品1:水2  
●かけつゆ 本品1:水6  
●天つゆ 本品1:水7

**KARMA  
DRINKS™**

**GOOD KARMA  
TASTES GREAT**



優しい微炭酸スパークリング

カー  
マ  
コ  
ー  
ラ



ジン  
ジャ  
エ  
ー  
ラ



レ  
モ  
ネ  
ー  
ド



ラ  
ッ  
ザ  
ラ  
ズ  
ベ  
リ  
ー  
レ  
モ  
ネ  
ー  
ド



**可愛くナチュラル選択！ KARMA DRINKS**



info@kiaoraorganics.com

有機先進国ニュージーランド発カーマドリンクス