

『黒怒のお知らせ』2024年10月号

●仕入担当者様、企画担当者様にもご回覧ください

【規格変更商品】

★実施時期・・・即日

<桜井> ○オーガニックココア 120g 750円 → 100g 650円

★実施時期・・・2024年11月1日納品分より

<オキノ> レギュラーコーヒー全般が価格変更します。

■スペシャル 粉・豆 200g 1220円 → 1300円

■ロイヤル 粉・豆 200g 1400円 → 1480円

■アメリカン 粉・豆 200g 1160円 → 1260円

○有機ドリッポン8g×8 1100円 → 1124円

★実施時期・・・2024年12月頃予定

<マルシマ> ○しっとりふりかけ 梅ひじき 40g

*原材料名、JANコードが変更します。価格・内容量に変更ありません。

【デザイン変更商品】

★実施時期・・・2024年11月頃から順次変更

<あいのう> ○かつおたっぷりだしつゆ 900ml ⇒ パッケージデザインの変更

*価格、仕様、容量等に変更ありません。

【新商品】

★販売開始・・・2024年10月1日～

<桜井> ○VEGAN カレーラーメン 98g ケース20入 250円 常温180日

○VEGAN 白湯ラーメン 118g ケース20入 250円 常温180日

○まるごと有機ランチチップス 160g ケース12入 370円 常温180日

<ギデオ> ○岩手県産カットわかめ 20g ケース60入 640円 常温360日

★販売開始・・・2024年10月21日～

<黒怒> ごち缶シリーズ

○大豆ミートでつくった「なごやどて煮」 180g 780円 常温1080日

○噛むほどじんわり旨い「親鶏の和ひーじょ」 90g 780円 常温1080日

【夏季冷蔵出荷商品について】

★実施時期・・・2024年10月7日（月）出荷分より

冷蔵出荷 → 常温出荷に変更（コーボンみそ、カクトウ豆みそ、レギュラーコーヒー等）

*マーガリンは通年冷蔵出荷です。

※ 裏面（黒怒のごち缶シリーズ紹介）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。

<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

黒怒の
新商品のご案内

愛知

日本のまんなか発。 コレゾ、ごちそう缶詰!

ごちそう **gochiCan**

ごち缶シリーズとは

天然の食品素材を原料とした調味料や、その加工品の企画・開発を手がける「黒怒」がプロデュースする**愛知の食卓**シリーズ。ワンランク上の地域グルメ提案です。

大豆ミートの 「どて煮」だがや♪

「どて煮」は、愛知を代表する食文化でもある豆みそ(赤だしに代表される大豆100%の味噌)ベースのモツ煮込みです。本品は、モツの代わりに大豆ミートを使ったヘルシーでクセのない仕様の新感覚どて煮です。味醂や溜まり、濃厚な旨味の「むろ節」など調味料やダシ原料もALL愛知!! 他にはない商品です。



完全調理
温めるだけ!



001

大豆ミートでつくった
なごやどて煮

180g **780円**(税込842円)

アレルギー 小麦 大豆 ごま さば

原材料名: 合わせ味噌だれ(愛知県製造)(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、米焼酎)、混合削りぶし(むろあじ、さば、めじか)、胡麻油)、こんにやく、大豆、生姜(一部に、小麦、ごま、さば、大豆含む) 賞3年

こだわりの原材料は
愛知&東海のメーカーから!

- ★合わせ味噌だれ: 日東醸造
- ★在来種100%板こんにやく: 伊藤孝文
- ★大豆まるごとミートスライス: かるなあ
- ★生姜: あいのう



油が自慢!
アレンジ自在!

どえりゃあ旨みだわ♪ 「親鶏のアヒージョ」

愛知は養鶏の盛んなエリアです。昔から親鶏を上手く調理した料理文化も多彩です。本品は、親鶏特有のうまみやコク、歯ごたえを活かした和風アヒージョ♪ 大きな特徴は、国内の生産者指定菜種をレトロな圧搾機で搾り濾過しただけの菜種油を限定使用していること。パスタやクロスティーニなどアレンジも自在です。



002

噛むほどにじんわり旨い
親鶏の和ひーじょ 90g **780円**(税込842円)

原材料名: 鶏肉(愛知県)、食用なたね油、にんじん、にんにく、塩、唐辛子(一部に鶏肉含む) 賞3年

こだわりの原材料は
愛知のメーカーから!

- ★ほうろく菜種油: ほうろく屋
- ★親鶏: あいのう
- ★にんじん・にんにく・唐辛子: あいのう