

# 『黒怒のお知らせ』2025年4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・・・2025年5月1日納品分～

<ナチュラル>	○衣服ガード 引き出し用 (18包入)	900円	→	1000円
	○衣服ガード タンス用 (4包入)	800円	→	900円

## 【終売商品】★実施時期・・・在庫なくなり次第

<東海製麺>	○奥長良しまだうどん	220g
	○奥長良しまだきしめん	220g
	*メーカー廃業のため	

## 【新商品】★発売開始・・・2025年4月1日～

<あうん>	○国産100%さとのしじみエキス	80g	10入	11,000円	常温2年
	○	”	40g	20入	6,600円 常温2年
<マルシマ>	○有機大豆の発酵テンペ	100g	50入	585円	常温1年
<日東醸造>	○三河めんつゆ (3倍濃縮)	300ml	12入	1,150円	常温180日
	*そばつゆ、そうめんつゆの代替品です。				

※ 裏面 (徳用梅肉エキス再開) 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。

## <ゴールデンウィークについて>

弊社休業期日：2025年5月3日(土)～5月6日(火)まで

\*期間中の受注業務及び出荷が出来ませんのでご注意ください。

4/25～5/7までの間は商品輸送の増加、交通集中等で配達業務、翌日着等が難しい状況になることが予想される為、通常のリードタイムより、早めのご注文をお願いします。

<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

# お待たせしました！ 徳用は5月12日(月) 出荷開始です。

「徳用梅肉エキス」は限定品のため  
在庫なくなり次第終了です。

梅しごの季節に、  
健康を支える  
「黒怒しごと」を。



和歌山県南部産  
南高梅  
100%

有効成分「梅ムメフラール」が  
従来製法の約3倍も！

## 天然クエン酸を多く含む食品です！

梅肉エキスは、青梅1kgから僅か30gしか作れない貴重な食品で、その大きな特徴は、強い殺菌力を持つ天然クエン酸を多く含む食品であることです。

## ピロリ菌の99.999%を殺菌する！

国内の有名梅肉エキスメーカーのデータですが、ピロリ菌の99.999%を殺菌する実験結果が報告されています。

## 梅肉エキスは、なんとpH 1.4！

食中毒の原因となる0-157は、pH2.5にも耐え増殖するといわれますが、梅肉エキスのpHは、なんと1.4！

1回に大量製造するため、  
お値打ちです!!

\*某社商品との比較例  
3,650円(税別)/90g=1kg  
換算で40,555円(税別)  
2022年3月 当社リサーチ



\* 蒸練とは…「蒸練機」という圧力と温度制御ができる密閉釜で、直火ではなく高温の蒸気を利用して、攪拌しながら焦がすことなく長時間かけて蒸らす工程です。この最終工程で、水飴のような粘度の高い梅肉エキスが生まれます。



▲蒸練された梅肉エキス

〈黒怒〉  
徳用梅肉エキス1kg 1kg  
24,000円(税込25,920円)

〈黒怒〉  
梅肉エキス500g 500g  
14,500円(税込15,660円)

和歌山県産南高梅だけを使用し、丸2日かけて煮詰めた100%梅エキスです。(賞)2年間。

殺菌力の強い梅肉エキスが、  
天然酵母菌が豊富な  
コーボンと1つに！

梅肉酵母エキス  
徳用400g・115g

梅肉エキスの  
すっぱさが苦手な方へ…

梅肉エキスの価値を理解しながら  
もその強烈なすっぱさゆえ習慣に  
しにくいという声に応えた、人気の  
「黒怒オリジナル商品」です。



梅肉酵母エキスの原材料は、すべて国産です。  
全原材料は、天然酵母(りんご、梅、砂糖(てん菜))、梅肉エキス、梅肉です。

コーボン入り！  
他では真似できない  
黒怒オリジナル。



〈黒怒〉  
徳用梅肉酵母エキス400g  
400g

11,700円(税込12,636円)

天然酵母(りんご・梅・砂糖)、梅肉エキス、梅肉。(賞)540日。

\*115g規格については、瓶の形状等が変更となる場合があります。  
\*梅肉酵母エキスは通年商品です。



〈黒怒〉  
梅肉酵母エキス115g  
115g

4,000円(税込4,320円)