

『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！

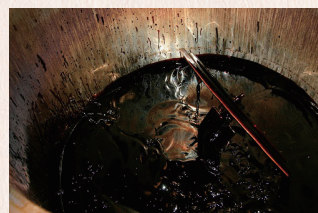
食中毒の原因となる0-157は、pH2.5にも耐え増殖するといわれますが、梅肉エキスのpHは、なんと1.4！

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、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)



食べた瞬間、思わず

うわっ!

この商品との出会いは、スプーンの先半分くらいを試食させて貰った際に、思わず「うわっ!」…想像をはるかに超える旨味に、つい叫んでしまって以来です。オルニチンたっぷりの国産蜆100%無添加エキス。ぜひ、ご利用ください。

(株)黒怒 代表取締役 眞田 也守志



我が子の闘病体験から自然食品店をオープンさせた店主がプロデューサーする

さとしのしじみエキス

蜆の潮汁を煮詰めただけの「しじみエキス」。

梅果汁を煮詰めた「梅肉エキス」と並び、日本人の知恵が育んだ自然食です。

お召し上がりの目安

1回分はティースプーン1/3~1/2くらいをお好みでどうぞ。



1
さとしのしじみエキス 40g
6,000円(税込6,480円)
原材料名:国産大和しじみ抽出エキス100%
賞2年 **冷蔵**

2
さとしのしじみエキス 80g
11,000円(税込11,880円)
原材料名:国産大和しじみ抽出エキス100%
賞2年 **冷蔵**

オルニチン含有量が通常の4倍以上!!

シジミは砂抜き後すぐ冷凍することで有効成分のオルニチン含有量が4倍以上にもなるとの研究結果(青森産業技術センター)を踏まえ冷凍保管後に加工しています。

加熱と冷凍を繰り返し有効成分アップ!

煮詰めたシジミエキスは一旦冷凍で保管されます。翌日ふたたび煮詰める方法で有効成分はさらにアップ、なおかつ旨味成分もアップさせています。

十三湖を中心に国産のシジミを使用!!

国内のシジミ水揚げ量の25%前後を占める十三湖や三重県産のシジミを使用しています(安定供給のため調達状況により国内他産地のシジミを使用する場合があります)。

家族みんなで健康習慣♪



自然食「さとしのしじみエキス」誕生の母子物語。

民間療法薬の「しじみエキス」に賭けた想い。

本品(尙あうんの「さとしのしじみエキス」)開発には、メーカー前代表・鎌田麗子さんと、製造責任者である現代代表・鎌田哲(さとし)さんの体験が深く関わっています。

哲さんは未熟児で肝炎を患った状態で、この世に生を享けました。当時の担当医からは、「いまの医学では有効な薬はない」と匙を投げられます。

麗子さんは、なんとしても我が子を手助けしたいとの一心から、自宅にあった民間療法薬「しじみエキス」を摂らせた



良質のヤマトシジミの漁場は青森の十三湖。
*青森市から十三湖までは高速道路を使って約1時間半の行程。

鎌田 哲さん



資源保護にも気遣ったヤマトシジミ漁

鋤簾は網状でサイズのちいさなヤマトシジミはこぼれ落ちる仕掛けに。漁船にも選別機があり、ここでも湖に戻せるようになっています。

*漁獲量制限…船1隻につき1日150kgまでしか漁獲できないルールで資源保護されています。

ところ、哲さんは命をつなぎ止めます。麗子さんは、この体験をきっかけに「しじみエキス」の価値を多くの方へ伝えよう！と決心、「自然食品店あうん」を起こしました。

当初は三重、いまは青森のちいさな工房で。

スタート時は、三重に工房を設け、地元漁師さんらの協力のもと、哲さんが三日三晩火を止めず煮詰める製法で製造していました。長良川河口堰がつくられた頃から原料のヤマトシジミが激減、原料調達に悩む麗子さんでしたが、偶然にも旅先の青森で見かけた「大和蛸エキス」の看板が運命を好転させます。

看板を頼りに会社を訪ねると、ご縁とは不思議なもの：その会社の社長さんは新商品開発のため、麗子さん執筆のしじみエキスに関する文献を読まれた方でした。三重での状況を伝えると「じゃあ、うちで作りませんか？」と即答。これが、現在の青森の工房に移るきっかけとなるのです。



- 1 蛸は鋤簾(じょれん)という道具で、ふるいながら採取。
- 2 水揚げ後、漁港の計量所で計測。
- 3 水洗いしながら手作業で丁寧に選別。

しじみエキス製造工程

5. 煮詰め

冷凍された潮汁は、仕上げ用ヘラ付き蒸気釜で焦がさず、栄養成分すべてを煮出せるよう、色や匂いをチェックしながら何日も煮詰め真っ黒なしじみエキスの完成。



4. 濾過



業務用のきめ細かい特別な布で濾過、冷凍保管します。この作業を1日5回、同じ作業を1週間続け、下処理しすべてが終了。



1. 煮出し



冷凍のシジミを大きな蒸気釜に入れ、シジミの半分の水で約30分煮出す。

2. 天地返し



シジミに熱が均等にかかるよう、上下を返して(天地返し)より多くのエキスを抽出できるようにする。

3. 再度煮出し



この段階では、真っ白な潮汁の状態。

沸騰後、煮こぼれないよう蒸気の圧力を調整しながら、約30分煮出す。



2 **冷蔵**
さとしのしじみエキス 80g
11,000円(税込11,880円)
原材料名:国産大和しじみ抽出エキス100% ㉟2年

1 **冷蔵**
さとしのしじみエキス 40g
6,000円(税込6,480円)
原材料名:国産大和しじみ抽出エキス100% ㉟2年