

産直コミュニケーション 東料産直レター

2009.12月号 vol.02



サンプル会は
毎月第2火曜日
開催!!



生産者の説明を聞きながら賞味



めずらしい食材がならんでいます



厳しいチェック
真剣な目です



もっとめずらしいものありますか?

第1回

「東料産直コミュニティ」の
試食・サンプル会を開催

去る11月11日(水)午後2時から銀座・紙ハルプ会館1階ラウンジ「パリエ」にて第一回「東料産直市場 試食・サンプル会」を催しました。雨の午後にもかかわらず予想以上の組合員の皆様に参加して下さいました。今回は組合員の「米林」様のご協力のもと約10品目の食材を、賞味・ご評価をして頂きました。「これは良いね」「これは値が高いね」「もっとこんなものは無いか」等々、やはりプロの料理人、仕入れ担当者の方々の評価は厳しいものも御座りましたが、中には貴重なアドバイスもあり、今後の「東料産直市場」のテーマが見えてきました。今後も日本各地の食材情報を発信し、毎月一回の「定例サンプル・試食会」を催して参りますので、多くの組合員の皆様のご参加をお願いし、遠慮の無いご意見・ご評価を頂いて「東京都料理生活衛生同業組合」の新たな、もう一つの市場を目指して参りたいと思っております。

稀少食材の産直事業〈試行〉の実施が始まりました。

- ◆料理組合の活性化・話題づくり営業振興に繋げる◆
- ◆求められる食材を的確に案内、組合員の積極的参画と活用がポイント◆
- ◆自治体がバックアップしている全国各地の食材を案内できるよう努力◆

多くの組合員の皆様にご活用いただき、育てていただきたいと思います。

●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利に使えます。



天草養殖あわび

商品No. A-1

豊饒の海、天草のコンブ・わかめで養殖されたあわびです。常に清潔に清掃された水槽で大切に育てられています。柔らかいけれど歯ごたえのある食感です。

商品名	天草養殖あわび
産地	熊本県天草市
食材の種類	アワビ75g~85g
出荷と取扱時期	通年
年間出荷量	4万~5万個
保存方法など	生きているうちに冷凍かポイルする
注文時最低ロット	1kg(10~12個)
配達日と方法	注文受注日の3日後(クール便)



活車海老(養殖)

商品No. A-2

車えび養殖の発祥地である上天草から、新鮮で活きたままのえびをお届けします。天草の車えびは市場でもトップブランドです。

商品名	天草産活き車エビ(養殖)
産地	熊本県上天草市
食材の種類	活き車エビ(養殖)
出荷と取扱時期	11月~5月頃
年間出荷量	年間1t
保存方法など	常温で2、3日
注文時最低ロット	500g/箱
配達日と方法	注文受注日の2日後(航空便)



梅肉ポーク

商品No. A-3

抗生物質を一切使わず、梅肉エキスと特定ワクチンを使用して安心安全無薬にこだわったブランド豚。豚独特の臭みがなく、脂身に甘みが多い。肉質が柔らかく、肉縮みやアクが少ない豚です。

商品名	梅肉ポーク
産地	熊本県上天草市
食材の種類	ロース・ヒレ・肩ロース・バラ・モモ
出荷と取扱時期	通年
年間出荷量	約1,300頭
保存方法など	冷蔵で1週間
注文時最低ロット	1本、1枚~
配達日と方法	注文受注日の3日後(クール便)



山江ワサビ

商品No. A-4

日本三代急流球磨川の支流『万江川』最上流の美しい湧き水のわさび田で栽培しています。辛味や香りが非常に強く、根も葉もすべて使えるのが特徴です。

商品名	わさび
産地	熊本県球磨郡山江村
食材の種類	わさびL・M・S
出荷と取扱時期	通年(葉わさび:3~4月、根わさび:冬期)
年間出荷量	200kg
保存方法など	冷蔵で1ヶ月 (水に浸し保存、ぬらした新聞紙にくるむ)
注文時最低ロット	2kg
配達日と方法	注文受注日の3日後(クール便)



ウバトサカ (又はチリメントサカ) 商品No. A-5

市場に出るトサカと種類が違い、大きくて質のよい品質。天草五和町二江の沖合いにある灯台のみでしかとれない稀少な逸品。

商 品 名 ウバトサカ
産 地 熊本県天草市
食 材 の 種 類 ウバトサカ(乾燥) 100g・500g・1kg
出荷と取扱時期 通年
年 間 出 荷 量 3t(不定量)
注文時最低ロット 100g~
配 達 日 と 方 法 注文日の3日後(普通便)



フルーツかぶ 商品No. A-6

梨のように水分があり、しゃきしゃきとした歯ごたえで生でもたべられる。化学肥料は使わず独自の肥料と水にこだわったフルーティなかぶです。

商 品 名 フルーツかぶ
産 地 熊本県南関町
食 材 の 種 類 かぶ
出荷と取扱時期 11月中旬~2月下旬
年 間 出 荷 量 1,500ケース(1ケース20玉)
注文時最低ロット 30玉
配 達 日 と 方 法 注文日の6日後(普通便)



サン太秋柿 商品No. A-7

熊本のブランド柿、『シンデレラ太秋』の生産者が作った、シンデレラよりちょっと甘みを抑えた太秋柿。サクサクとした歯ごたえと上品な甘さは食後のデザートにはお勧めです。

商 品 名 サン太秋柿
産 地 熊本市
食 材 の 種 類 約3kg(8~9個)
出荷と取扱時期 **12月4日迄**
年 間 出 荷 量 3万ケース以上
保存方法など 1週間~10日(常温)
注文時最低ロット 1ケース
配 達 日 と 方 法 注文日の3日後(普通便)



スイートスプリング 商品No. A-8

はっさくと温州みかんをかけあわせたもので、栽培が難しく貴重な柑橘です。見た目の青さから想像できないさっぱりとした甘さです。魚介類などの有機質堆肥を使用。

商 品 名 スイートスプリング
産 地 熊本県宇城市
食 材 の 種 類 5kg
出荷と取扱時期 12月いっぱい
年 間 出 荷 量 約20t
保存方法など 新聞紙にくるみ、涼しいところに置いて2週間。
注文時最低ロット 1ケース
配 達 日 と 方 法 注文日の3日後(普通便)

利用者の
声

中国料理 栄林



南阿蘇の赤牛と季節の野菜炒め

中国料理は何の食材でも活用できるんです。赤牛・きくらげ・大王等素材の良さとストーリーがあるので、色々なメニューを考えてお客様にお話ししながら紹介しています。国産きくらげは大きく、肉厚でびっくりされますし、赤牛はヘルシーで美味しいと評判です。大王の煮込みそば等は何度も食べに来てくださるお客様もいらっしゃいます。今後もなかなか手に入らない稀少食材でお客様に喜んでもらえる料理を提供していきたいと思っています。

割烹 ゆかり

うちは全国のいい食材を取り寄せてお客様に提供しているので産直の事業はいいと思います。特に稀少な水前寺のりなどは生では手に入らないからよかったですね。生きくらげも河岸にはあまりないのでお刺身でできるし、大王も博多の水炊きのだしの鶏だけあっていーだしがとれました。やはり、お客様には食材の質のよさ、歴史、生産地やストーリーなどお話をしながら提供するのが一番です。メニューにもそのような謳い文句をいれて紹介しているので大変喜ばれています。



阿蘇のあか牛 商品No. B-1

健康志向の方や女性に人気。

柔らかい肉質が特徴。
赤身が多く脂身が少ないヘルシーな肉。
トレサビリティで安心安全。

商品名 あそのあか牛
産地 熊本県南阿蘇村
食材の種類 サローイン・リブローズ・特撰バラ・ラムイチ
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1頭毎に仕入れのため部位・数量によっては、品切れの時もあり
保存方法など 冷凍保存で3日間
注文時最低ロット 1部位500gから
おすすめ調理法 ステーキ・焼肉・スキヤキ・しゃぶしゃぶ
配達日と方法 注文日の翌々日着・クール便



天草緑竹 商品No. B-2

上品な甘みと歯ごたえが特徴。

アク抜きせずに生で食べられる。
珍しい秋の竹の子。
10月からレトルトパックで販売。

商品名 天草緑竹のレトルトパック
産地 熊本県天草市
食材の種類 夏物のレトルトパック
<秀・秀M・優【混合】>
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 4トン
保存方法など 冷蔵保存【20℃以下】で製造日より1年間
注文時最低ロット 1パック【200g】
配達日と方法 注文日の翌々日着・夏場クール便



天草大王 商品No. B-3

赤身の美しさ、弾力のある歯ごたえ
コクのある味は
どれをとっても一級品。

我が国最大級の復活した地鶏。育文90センチ、体重7キログラム。

商品名 くまもとの地鶏「天草大王」
産地 熊本県合志町
食材の種類 中抜き丸・大バラシ・正肉セット
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 全養鶏農家17件で150,000羽
保存方法など 賞味期限は要冷蔵5℃で7日間
注文時最低ロット 1ケース / 2羽より
配達日と方法 月火曜の注文は水曜発送・水木曜の注文は金曜発送・金曜（正午迄）の注文は翌月曜発送（約翌々日着）・クール便



天草さくらげ 商品No. B-4

授産施設の人たちが心をこめて丁寧
に作り上げた珍しい国産キクラゲ。

天草の授産施設で栽培されているキクラゲは身も厚く、手のひらほどの大きさのものもある。

商品名 天草さくらげ
産地 熊本県天草市
食材の種類 乾燥さくらげ・水洗乾燥さくらげ
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 2,000kg
保存方法など 冷蔵所で1年間
注文時最低ロット 100g
配達日と方法 注文日の翌々日着・夏場クール便



やまえ栗(渋皮煮) 商品No. B-5

皇室の献上品としてのブランドを確立した利平栗。

稀少価値の高い利平をこだわり栽培し、老舗メーカーでも高い評価を得ている。

商品名 やまえ栗の渋皮煮
産地 熊本県山江村
食材の種類 渋皮煮(ノーマル) 渋皮煮(大粒利平)
出荷と取扱時期 9月~4月
年間出荷量 3トン
保存方法など 常温で3ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日と方法 注文日の翌々日着・クール便



シンデレラ太秋柿 商品No. B-6

宮崎マンゴーに匹敵する熊本の高級ブランド柿。

安心安全。品質、味、すべておすすめの一品。贈答品として政界、財界でも重宝がられている。

商品名 シンデレラ太秋柿
産地 熊本市
食材の種類 シンデレラ2k 6個入り、贈答品2玉
出荷と取扱時期 9月末~12月中旬
年間出荷量 3万ケース
保存方法など 賞味期限は常温15日 商標登録商品
注文時最低ロット 1ケース / 2kgより
配達日と方法 注文受注日の翌々日着・普通便



水前寺菜 商品No. B-7

細川藩趣園の茶席で用いられていた伝統食材。

生活習慣病予防に抗ガン効果、老化防止や美肌づくりに効果がある。ポリフェノールは、ほうれん草やキャベツの約50倍。天ぷら、サラダに最適。「渋みのないホウレンソウ」「香りとヌメリのあるコマツナ」の特徴を併せ持った緑黄色野菜。

商品名 水前寺菜「御船川」
産地 熊本県御船町
食材の種類 水前寺菜
出荷と取扱時期 通年(露地・ハウス)
年間出荷量 20トン
保存方法など 冷蔵保存で約1週間
注文時最低ロット 1箱(20袋入り)3kg<1袋150g>
おすすめ調理法 天ぷら、煮浸し、おすまし、和え物、炒め物
配達日と方法 注文受注日の翌々日着・夏場クール便

イセヒカリ(米) ~神様のお米のおすそ分け~ 商品No. B-8



伊勢神宮で発見された新種の米で、減農薬、減化学肥料で栽培。平安神宮、伊勢神宮の献上米、うるち米のような食感。

商品名 イセヒカリ(米)
産地 滋賀県蒲生郡
食材の種類 玄米・白米
出荷と取扱時期 10月(刈り取り)~売り切れるまで
年間出荷量 30kg×(30袋)
注文時最低ロット 30kg(玄米)、25kg(白米)
配達日と方法 注文受注日の3~5日後(普通便)

組合事務局からのお知らせ

職場における新型インフルエンザ対策【業務に支障を来さないリスク管理の徹底】

- ★職場のキーパーソンが感染した場合に備え、業務の代行者をあらかじめ決めておき代行者にはその意識をもたせ日頃から対応させておくことや、業務引継書などを整備しておく。
- ★インフルエンザの症状が出た従業員に対しては、出勤させず医療機関の受診を指示し、解熱後も2日間は出勤させない。
- ★速乾性アルコール消毒薬を設置し、来店者にも使用してもらえようとする。

相談センター/TEL0570-03-1203

「飲酒運転をさせないTOKYOキャンペーン」の実施

東京都では、飲酒運転をさせない社会環境の醸成と飲酒運転根絶気運の定着を目指しこの年末キャンペーンを展開します。当組合にも来店者に対する対応等の協力要請が来ています。同封のステッカーをご活用ください。

キャンペーン期間/12月11日(金)~12月17日(木)の7日間

日本政策金融公庫融資

本年4月から、振興事業貸付の運転資金融資に特別利率が適用され、組合員に有利な貸付制度に改善されました。利率は運転資金が2%前後で設備資金が1.2%前後です。この不況で当融資利用者も増加傾向にあります。詳細は組合事務局にお尋ねください。

東京都料理生活衛生同業組合事務局/TEL03-3541-1958

ご発注・ご相談、お問い合わせは

【東料産直事務局】株式会社アイフィス 〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13
TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206 mail sancyoku@ifys.co.jp