

産直コミュニケーション 東料産直レター

2010.2月号 vol.04



食材サンプルを
ご希望の方には

無料
(送料別)

でお届け
いたします

これまでの産直レター(1号〜3号)は東料産直市場事務局(株)アイフィスのホームページでもご覧頂けます。(http://www.ifys.co.jp)

サンプルご希望の方は 東料産直市場事務局(株)アイフィス 03-563651201へお問い合わせ下さい。

今一度これらの食材を見直して頂き皆様のお店のメニューづくりの

一助としてご利用頂きお店の評判作りに役立てて頂ければ幸いです。

品としてプライベートブランドの発売を控えているものもあります。

が誕生し、お客様に喜ばれているとお聞きしています。また、ギフト商

材で高品質のもので、これらの食材の中から組合店舗の新メニュー

食材は事務局にて選別を致しており市場に出まわっていない希少食

これ以外にも全国から次々と出品以来が来ております。寄せられる

望に添えない場合もございますので事務局にお問い合わせ下さい。

は御座いますが無料(送料別)でお届けいたします。食材によっては希

材情報が集まりました。この食材の中からご希望のサンプルを数に限り

組合員の皆様のもつこの市場「東料産直市場」には三ヶ月でこれだけの

稀少食材の産直事業〈試行〉にご参加ください。

◆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この産直事業をご活用いただき、育てていただきたいと願っております。

●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ご使用いただけます。

万次郎南瓜

商品No. A-01

新品種のかぼちゃで味がよく舌ざわりがやわらか。糖度も22度～24度もあり最高のおいしさです。



商品名 万次郎南瓜
産地 熊本県
食材の種類 10kg(3~6玉)
出荷と取扱時期 12月~4月
年間出荷量 2トン
保存方法など 3~5ヶ月
注文時最低ロット 10kg
配達日と方法 注文受注日の3~4日後

菜ばな

商品No. A-02

無農薬・無化学肥料で生産。春になると花が咲きますが茎や葉をいただく商品。いろいろな料理に合う、おいしい食材です。



商品名 菜ばな
産地 熊本県
食材の種類 150g×20p/ケース
出荷と取扱時期 12月~3月
年間出荷量 500~700kg
注文時最低ロット 2ケース
配達日と方法 注文受注日の3~4日後

無農薬ノンケミカルイチゴ

商品No. A-03

無農薬・無化学肥料でノンケミカル栽培のいちご。土作りと自然の交配で手間隙かけて育てた逸品。



商品名 無農薬ノンケミカルイチゴ
産地 熊本県
食材の種類 200g(8~15玉)×4パック
出荷と取扱時期 1月~4月
年間出荷量 1トン
保存方法など 20℃で一週間
注文時最低ロット 4パック入×5ケース
配達日と方法 注文受注日の3~4日後

宗田節削り・混合削り

商品No. A-04

ウリノダガツオを原料とした土佐宗田鰹節。新鮮な宗田鰹を、備長炭の原材料にもなる鰹の木で、高温で薫製乾燥させて作っている鰹節です。市場では手に入らない稀少な鰹節です。



商品名 宗田節削り・混合削り
産地 高知県
食材の種類 宗田節削り・混合削り
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100~150トン
保存方法など 冷暗所で6ヶ月
注文時最低ロット 500g/1袋
配達日と方法 注文受注日の3~5日後

国産レモンリスボン

商品No. A-05

レモン職人がつくるこだわりの一品。減農薬で有機肥料にこだわった安心安全のレモン。香りが高く、一度食べたら病みつきになりそうな美味しさです。



商品名 国産レモンリスボン
産地 熊本県
食材の種類 A・B・C・格外
出荷と取扱時期 10月~7月
年間出荷量 5,000kg
注文時最低ロット 5kg(30~45個)
配達日と方法 注文受注日の3~5日後

雪の華

商品No. A-06

全国どこにもない牛乳でつくった豆腐。牛乳100%の牛乳と一ふ。と一ふの食感でありながら、心地よい牛乳の風味があります。



商品名 雪の華
産地 香川県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500~700kg
保存方法など 冷蔵で1週間
注文時最低ロット 30個
配達日と方法 月(出荷)→水(届け)、木(出荷)→土(届け)

晩白柚(ばんぺいゆ)

商品No. A-07

世界最大の柑橘類。自然農法で育てられた安全な晩白柚。さわやかな香りとすっきりとした甘さが特徴です。



商品名 晩白柚(ばんぺいゆ)
産地 熊本県
食材の種類 L玉(2個)・2L玉(2個)
出荷と取扱時期 12月~3月末
年間出荷量 10トン
注文時最低ロット 1ケース
配達日と方法 注文受注日の3~7日後

清正セロリ

商品No. A-08

加藤清正由来のセロリ。50年以上自家で取った種を減農薬・有機栽培で生産。セロリは清正が朝鮮出兵の際に熊本へ持ち込んだとされており、清正という名前がつきました。



商品名 清正セロリ
産地 熊本県
食材の種類 1葉、1本
出荷と取扱時期 1月~3月、3月~4月
年間出荷量 週に400葉、2,400本
注文時最低ロット 20葉、10kg
配達日と方法 注文受注日の3日後

●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ご使用いただけます。

清正かぶ

商品No. **A-09**

京都の聖護院カブに負けない高品質の商品。味がしみやすく、形くずれがしないのが特徴です。

商品名 かぶ
産地 熊本県
食材の種類 2個/kg
出荷と取扱時期 10月～3月
年間出荷量 4000個
注文時最低ロット 10kg
配達日と方法 注文受注日の3日後



清正フダン草

商品No. **A-10**

50年以上自家で取った種で、減農薬・有機栽培。白和えに適したクセがない食材として使われています。

商品名 フダン草
産地 熊本県
食材の種類 1葉
出荷と取扱時期 11月～6月
年間出荷量 週600葉
注文時最低ロット 20葉
配達日と方法 注文受注日の3日後



伊勢海老

商品No. **A-11**

稀少な国内産天然伊勢海老。獲れてすぐの天然伊勢海老をいけすで太らし、市場よりもいい品質に育てます。身がぷりぷりの一品です。

商品名 伊勢海老
産地 和歌山県
出荷と取扱時期 12月～4月
保存方法など 常温
賞味期限 着後1週間(目安)



海鮮馬刺し

商品No. **A-12**

食用の馬を使った馬刺しは熊本だけ。低カロリー高たんぱくでヘルシーな馬刺しは健康食材で注目されています。生産・加工の一貫した生肉生産ラインの工場で作られています。今回はギフトもご紹介。

商品名 海鮮馬刺し
産地 熊本県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1300トン
保存方法など 冷蔵18日、冷凍90日
注文時最低ロット 1ケース
配達日と方法 注文受注日の4日後



長州ハーブ地鶏

商品No. **A-13**

緑黒色輝く、伝説の鶏「黒柏鶏」その血を受け継ぐ地鶏の最高品種。天然記念物である黒柏鶏をもとに、肉用鶏として改良し誕生した鶏。適度な歯ごたえと噛めば噛むほど味わえる素晴らしい肉質です。

商品名 長州黒かしわ
産地 山口県
食材の種類 中抜、1羽セット
出荷と取扱時期 通年(冷凍)、フレッシュは不定期
年間出荷量 5000羽
注文時最低ロット 1ケース
配達日と方法 注文受注日の2～4日後



くつえび

商品No. **A-14**

とっても稀少な天然くつえびです。見た目は、かなり個性的ですが、その味は、伊勢海老よりも甘く濃厚で身が多くぷりぷりの食感が美味です。

商品名 くつえび
産地 和歌山県
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温
賞味期限 着後1週間(目安)



あおりいか

商品No. **A-15**

いかの王様「あおりいか」。厚くて甘みのある身は絶品。風光明媚な万葉遺跡がある壁ヶ崎海岸から直送します。

商品名 あおりいか
産地 和歌山県
出荷と取扱時期 12月～4月
保存方法など 冷蔵・冷凍
賞味期限 着後1週間(目安)



黒あわび

商品No. **B-16**

隠岐の島の素潜り猟師が取る天然黒あわびは身が引き締まり、味がよいとされています。古来より「御食国」として位置づけられた頃からの献上品です。

商品名 天然黒あわび
産地 島根県
食材の種類 大きさ 100g～400gまで対応(形状、量も相談に応じます)
出荷と取扱時期 12月～4月
保存方法など 冷蔵で3日(発送日含む)
注文時最低ロット 1kg/箱
配達日と方法 注文受注日の1～2日後(クール便)



●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ご使用いただけます。

隠岐がに

商品No. **B-17**

隠岐ならではの漁法で水揚げされたかには、傷がなく松葉ガニとして市場で最高級品として取り扱われています。



商品名 隠岐がに(隠岐松葉がに)
産地 島根県
出荷と取扱時期 12月～2月
保存方法など 冷蔵で3日(発送日含む)
配達日と方法 注文受注日の1～2日後(クール便)

子持ち鮎煮

商品No. **B-18**

市場に出ない稀少な子持ち鮎を香酢と山椒でふっくら、あっさり炊いた鮎煮です。



商品名 子持ち子鮎煮
産地 京都府
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で10日
注文時最低ロット 800g/1箱
配達日と方法 注文受注日の3～5日後(普通便)

媛っこ

商品No. **B-19**

愛媛県養鶏試験場が開発された地鶏で、市場にはなく地産地消でしか食されていない鳥。適度な歯ごたえと脂のりが好評です。



商品名 媛っこ地鶏
産地 愛媛県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 7,000羽
注文時最低ロット 1羽(約1.8～2.2kg)
配達日と方法 注文受注日の3日後

いのしし肉

商品No. **B-20**

中国地方に生息する天然のいのししです。下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し臭みのない上質な状態でお届けします。丹波のしし肉と同等の品質。



商品名 いのしし肉
産地 島根県
食材の種類 ロース、バラ、モモ
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 300頭
保存方法など 冷凍で3ヶ月
配達日と方法 注文受注日の2日後

サラダ玉葱

商品No. **B-21**

極早生品種の玉ねぎで苦味が少なく、水にさらさず生で食べられる甘い玉ねぎです。手間がかからず高品質の商品です。



商品名 冬どり、サラダ玉葱
産地 熊本県
出荷と取扱時期 12月中旬～2月
年間出荷量 2～3トン
保存方法など 常温
注文時最低ロット 10kg
配達日と方法 注文日の3～7日後(普通便)

不知火(デコボン)

商品No. **B-22**

温暖な気候、有機質堆肥、減農薬、特別栽培で育てられた熊本発祥のデコボン。糖度が高く、甘さと酸味が絶妙なバランスの味の柑橘です。



商品名 不知火(デコボン)
産地 熊本県
食材の種類 3kg、5kg
出荷と取扱時期 12月～4月
注文時最低ロット 1ケース
配達日と方法 注文日の3～7日後(普通便)

つくね芋

商品No. **B-23**

山芋の一種で粘りが強く、風味がよい上、アク汁が少ない山芋です。



商品名 つくね芋(山の芋)
産地 愛媛県
食材の種類 特秀品、秀品
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で1年
注文時最低ロット 10kg入/箱
配達日と方法 注文日の3日後(普通便)

無農薬れんこん

商品No. **B-24**

土壤にこだわった環境で、農薬を一切使用せず作ったレンコンです。甘みともちもちとした食感が特徴です。



商品名 れんこん
産地 熊本県
食材の種類 5kg、10kg、20kg、30kg
出荷と取扱時期 8月中旬～3月
注文時最低ロット 各1ケース
配達日と方法 注文日の3～7日後(普通便)

●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ご使用いただけます。

スイートスプリング

商品No. **C-25**



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 2月いっぱい
年間出荷量 約20トン
保存方法など 新聞紙にくるみ、涼しいところにおいて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)

フルーツかぶ

商品No. **C-26**



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ツなかぶです。

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
注文時最低ロット 1ケース20玉
配達日と方法 注文日の6日後(普通便)

天草養殖あわび

商品No. **C-27**



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. **C-28**



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1トン
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. **C-29**



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。

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. **C-30**



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

商品No. **C-31**



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 3トン(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)

利用者の
声

日本橋いづもや

築地市場で仕入れることが当たり前、そこで見る野菜、魚介類が主たるものと思っていただけに、この試食・サンプル会は目からウロコでした。実際に2～3品を取り寄せ店で使っていますが評判も上々です。サンプル会・試食会で経営者の皆様や実際に厨房に立つ者同士が食材の調理法、供仕方について話しをする中で新たな発見がいくつもありました。また、東京で流通していない食材が多いので、そういう点でも新たにお客様を新規開拓する一つの方法だと期待を寄せております。

●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ご使用いただけます。

 	<p>阿蘇のあか牛 商品No. C-32</p> <p>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。</p> <p>商 品 名 あそのあか牛 産 地 南阿蘇 食 材 の 種 類 サーロイン・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 等 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</p>	  <p>天草大王 商品No. C-33</p> <p>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。</p> <p>我が国最大級の復活した地鶏。 背丈90センチ、体重7キロ。</p> <p>商 品 名 くまもとの地鶏「天草大王」 産 地 熊本県 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 等 賞味期限は要冷蔵5℃で7日間 1ケース / 2羽より 注文時最低ロット 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</p>
 	<p>やまえ栗 (渋皮煮) 商品No. C-34</p> <p>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。</p> <p>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 等 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</p>	  <p>水前寺菜 商品No. C-35</p> <p>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。</p> <p>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 等 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</p>

東料産直市場からPBギフト商品が生まれました



組合事務局からの
お知らせ

日本政策金融公庫融資

セーフティネット貸付 景気後退により経営環境が悪化する中で、資金繰りに困難をきたしている組合員の経営安定化を支援する融資制度です。
雇用を維持し、かつ最近の売上高等が前期に比べて3%以上減少している場合は**基準利率から0.4%低い2%前後の利率**で融資が受けられます。(22年3月まで)

振興事業貸付 昨年4月から、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。**
※この不況で当金融公庫利用者が増加しています。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 / TEL 03-3541-1958

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 URL www.ifys.co.jp