

産直コミュニケーション 東料産直レター

2010.5月号 vol.07



頑張る
生産者



シーズ
到来

「産直」スタート時から反響の大きかった産品のひとつ「生きくらげ」が今年もいよいよ登場です。草引きや虫取りは、授産施設の人たちがすべて手作業で行ったため、完全無農薬です。丹誠込めてつくられた稀少な国産生きくらげを是非お試しください。

授産施設の人たちが心をこめて丁寧に作り上げた「国産生きくらげ」が今年も登場です！

人気
商品

01 天草きくらげ

お刺身、天ぷら、サラダ等々にご活用ください

現在日本で使われているきくらげの殆どは中国産の乾燥物です。その為、国産きくらげは大変稀少なのですが、中でも「生」は市場にあまり出回らないほど珍しい物です。

天草の授産施設で栽培されている本品は、特別身が厚く、手のひらほどの大きさのものもあります。

湯通した後、酢みそやポン酢でお刺身として。また、お豆腐と合わせてサラダに。

天ぷらにして抹茶塩などで食べるのもオススメです。生産環境、品質ともにストーリー満載の本品で、オリジナルのメニュー作りや、お客様への

話題作りのお役に立てて戴ければと思います。



商品名	生きくらげ
産地	熊本県
出荷と取扱時期	5月～10月
年間出荷量	1,000kg
保存方法など	冷蔵で3～4日(ボイル後冷凍保存可)
配達日と方法	注文日の2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
生きくらげ	1kg	¥5,000

希少食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

それぞれの地域には地元でしか食されていない珍しい食材、生産者がこだわり、心をこめて作った高品質の食材があります。産直事業はこのような食材を紹介し、ご利用いただくことにより組合加盟店の活性化を図るものです。今までご利用している以外の食材をお店のメニューに取り入れていただき、非組合店との差別化、集客に結び付けていただければ幸いです。

多くの皆様にこの産直事業をご活用いただきますようお願い申し上げます。

東京都料理生活衛生同業組合 理事長 三田 芳裕

02 東料海鮮箱

航空便だから新鮮!

新登場

旬の鮮魚詰め合わせセット

「東料海鮮箱」が登場! 初回は「北海道」と「九州」!



※イメージです。

A 北海道鮮魚箱(北海道東積丹).....¥5,000

※ 想定される内容は、赤ガレイ、マガレイ、宗八ガレイ、大羽ガヤ、小女子、ニシン、ホッケ、ヤリイカ、活マゾイなど。その中から毎回数種類の魚種を厳選してご提供いたします。

B 九州鮮魚箱(九州近海物).....¥8,000

※ 想定される内容は、タイ、アジ、カサゴ、コチ、ホウボウ、ノドグロ、チヌ、メジナ、オナガ、タチウオ、キビナゴ、コウイカ、ハタ類、メバル、ヒラマサ、マトウダイ、サヨリ、イシダイ、イシガキダイなど。その中から毎回数種類の魚種を厳選してご提供いたします。

C ホッコクアカエビ(北海道東積丹).....2kg/¥6,000

<発注とお届けについて>

毎週火曜日に発注表を FAX にてお送り下さい。お届けは毎週金曜日の午前中になります。なお、天候不順により船や飛行機が出ない時は、前日までにお知らせいたします。(商品は、現地と東京の2カ所のでチェックが入りますので、確かな品質のものをご提供いたします)

03 隠岐のいわがき

行き届いた衛生管理、天然物に優る高い品質と美味しさ

隠岐の島の澄んだ海で3年もの歳月をかけて育てたイワガキはマガキと比べ物にならないサイズ・実入りが特徴。海のミルクともいわれ、栄養素亜鉛・タウリン)は他の海産物と比べ豊富です。衛生・安全性もトップクラスです。



商品名 隠岐のいわがき
産地 島根県
食材の種類 SS、S、M、L
出荷と取扱時期 3月~7月初旬
保存方法など 冷蔵5日間(発送日含む)
配達日と方法 注文受注日の1~2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①いわがき SS	150 ~ 199g	¥280
②いわがき S	200 ~ 249g	¥380
③いわがき M	250 ~ 299g	¥440
④いわがき L	300 ~ 349g	¥500

※最低ロット/10個(SSのみ15個)

04 くつえび

地元でもなかなか食べられない稀少品

とっても稀少な天然くつえびです。見た目は、かなり個性적입니다。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)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①くつえび	1尾	¥12,000

※最低ロット/1尾(重量・時季により変動価格)

05 冷凍 生あさり

実入りの良い、旬のあさりを生きたまま瞬間冷凍

九州山脈に源に発する河川の滋養を湛え、注ぎ込む有明海の広大で肥沃な干潟で育ったあさりです。砂抜きも自然海水で行っているため、紫外線滅菌で安心。成分や品質も損ないません。



商品名 冷凍生あさり
産地 熊本県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 5~7t
保存方法など 1年
注文時最低ロット 10kg
配達日と方法 3~7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①生あさり	500g	¥1,040
②生あさり	1kg	¥2,080

※最低ロット/500g×20袋、1kg×10袋

06 漁師わかめ

鳴門海峡の激しい潮が育んだ最高級わかめ

アルギン酸をはじめとするミネラルが豊富で、ツルツル、しこしことした食感と香りが特徴です。「新鮮・良質・丁寧」をモットーに地元漁師が採取し、加工しました。



商品名 湯通し塩蔵ワカメ(生若布)
産地 徳島県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 50t
保存方法など 要冷蔵、90日
配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①湯通し塩蔵ワカメ	5kg	¥5,400
②湯通し塩蔵ワカメ	10kg	¥10,000

07 焼きのり(あかつき種)

熊本だけで作っている海苔です

味の良さにこだわりあえてあかつき種(100%)のみで作りました。湾ゆえの波が静かで柔らかく、支柱作で干満時に海苔が日干しされアミノ酸が多いゆえに「旨い」わけです。この味で評価されている有明海で、さらに良い味を求めて作られているのが「あかつき」です。



商品名	焼きのり
産地	熊本県
出荷と取扱時期	通年
保存方法など	10ヶ月
注文時最低ロット	10袋
配達日と方法	4~7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①焼きのり	半切り50枚/袋	¥2,100

08 天然冷凍 やまめ

川漁師の釣り上げる「溪流の女王」解禁!

川漁師、田副雄一氏が清流日本一の川辺川より釣り上げた天然ヤマメです。その中でも、特に品質にこだわったものを厳選してお届けします。味も香りも一級品です。



商品名	川辺川産天然冷凍 山女
産地	熊本県
食材の種類	エラハラ抜き(から揚げ・南蛮漬・甘露煮・塩焼用)
出荷と取扱時期	4月~10月
年間出荷量	2000匹、200kg
保存方法など	冷凍庫で180日
注文時最低ロット	1kg
配達日と方法	3日後(在庫により)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①天然冷凍 山女	から揚げ、南蛮漬・甘露煮用 1kg(約30尾) 1尾(15~18cm、25~50g)	¥6,000
②天然冷凍 山女	塩焼き用 1kg(約15尾) 1尾(18~21cm、51~75g)	¥7,200
③天然冷凍 山女	塩焼き用 1kg(約12尾) 1尾(20~23cm、75~115g)	¥8,200
④天然冷凍 山女	塩焼き用 1kg(約7尾) 1尾(23~28cm、120~180g)	¥9,200

09 電子にんじん

農薬も化学肥料も一切不使用は、安心と旨さへのこだわり

米ぬかや油粕などを発酵させた肥料のみで育てているので、幅広いお客様に安心してお出しただけの人参です。また、電子技法栽培によりマイナスイオンの環境の中で栽培しているので、味と香りが違います。



商品名	電子にんじん
産地	熊本県
食材の種類	秀2L・L・M、優2L・L・M
出荷と取扱時期	春人参3月下旬~6月
年間出荷量	400t
注文時最低ロット	20kg
配達日と方法	注文受注日の2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①電子にんじん 秀	2L 20kg入	¥4,000
②電子にんじん 秀	L・M 20kg入	¥4,200
③電子にんじん 優	2L・L・M 20kg入	¥3,400

10 ジュースニンジン

ぜひ一度、生で食べていただきたい甘味たっぷりのニンジン!

生食やジュースがオススメです。実がしっかりしているため煮崩れせず、じつは煮ものにも合う使い勝手の良い優れもののニンジンです。

化学肥料を使わず、馬の堆肥(自家製)を使用し、土作りからこだわりました。



商品名	ジュースニンジン
産地	熊本県
出荷と取扱時期	1月~6月、11月~12月
注文時最低ロット	20kg
配達日と方法	注文受注日の3~4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ジュースニンジン	20kg	¥5,800

11 不知火・塩トマト

海の恵みが育んだ「塩トマト」

江戸時代から塩田として使用された土地、不知火地区。海を干拓した土地で育ったミネラルたっぷりのトマトです。海の栄養をしっかりと蓄えた果実は引き締まり、うま味がたっぷり詰まっています。



商品名	アイコトマト
産地	熊本県
出荷と取扱時期	12月~5月末
注文時最低ロット	2kg/ケース
配達日と方法	4~7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①塩トマト	2kg/ケース	¥5,000

12 アイコトマト

肉厚な果実で甘みも抜群!

通常の丸型ミニトマトよりも約2倍もの抗酸化物質リコピンを含んでいる「アイコ」。果肉が厚く、甘みが強いので生食がおすすめです。うまみ成分のグルタミン酸含有量が高いため、煮る・焼くといった加熱調理法などにも対応できます。



商品名	アイコトマト
産地	熊本県
出荷と取扱時期	1月~6月、11月~12月
注文時最低ロット	3kg
配達日と方法	注文受注日の3~4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①アイコトマト	3kg	¥3,900

●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。

13 先どりごぼう

ごぼう農家さんが一番好んで食べているごぼう

生でそのまま食べることができる「先どりごぼう」は、サラダに最適! アク抜きが必要がなく食感が良いので、ポッキーのように楽しむことができる新感覚のごぼうです。



商品名 先どりごぼう
産地 熊本県
出荷と取扱時期 12月~5月
年間出荷量 500kg
保存方法など 冷蔵庫で1週間
注文時最低ロット 500g
配達日と方法 3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ごぼう	500g	¥3,200
②ごぼう	1kg	¥4,900

14 つくね芋

瀬戸内の太陽と土壌が育んだ最高級品

粘りが強く、風味が良い上、アクが少ない山芋です。ビタミンB、C にタンパク質、繊維質、ミネラルを多く含みます。粘りは老化予防にもなるため、優れた健康食品です。



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 注文受注日の3日後(普通便)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①特秀品	10kg箱2L(約20個)	¥11,700
②秀品	10kg箱2L(約20個)	¥10,000

15 しろ菜

ビタミンB群たっぷりの万能野菜

しろ菜は結球しない白菜の仲間。柔らかく、クセの無い味はおひたし、炒めものなど様々な料理に利用できる万能野菜です。京都市長賞を受賞した逸品です。



商品名 しろ菜
産地 京都府
注文時最低ロット 30束
配達日と方法 5日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①しろ菜	1c/s 30束	¥9,600

16 清正フダン草

新感覚の食材

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

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①清正フダン草	1葉	¥150

※最低ロット/20葉より

17 いちご

生産者こだわりのエコいちご

エコファーマー取得で農薬をほとんど使わず、化学肥料も使っていません。有機堆肥肥料で育て、米酢、焼酎、牛乳を散布している。この3品には虫除けやカビ予防の効果がある。甘くてジューシーないちごです。



商品名 いちご
産地 熊本県
出荷と取扱時期 1月~6月
配達日と方法 3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①紅ほっぺ	400g×2/ケース	¥2,200

※最低ロット/2ケースより

18 100%ピュアジュース

健康志向の方にご好評いただいております

化学添加物を一切使用しないまっすぐなジュース。もぎたての美味しさをそこなわないよう、果実を半分切り、上からお椀でやさしく押して搾っています。



商品名 ジュース
産地 和歌山県
食材の種類 はっさくしぼり、みかんしぼり、きよみしぼり
出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 180ml/本(60本以上送料無料)
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①はっさく、みかん、きよみ	180ml	¥225

※最低ロット/30本

送料	価格
送料 60本以上	無料

19 モッツアレラチーズ

オススメ
商品



まるでお餅のような、
作りたてのモッツアレラチーズ!

柔らかいのにコシのある本格モッツアレラチーズがお楽しみいただけるセットです。市販のものでは体験できない「作りたて」ならではの風味と食感が味わえる極上の手作りキット（国内初）です。

アイディア次第で、お醤油等の和風の味付けも合います。

牧場から取り寄せる本品は、もちろんそのままでも十分にお楽しみいただける味わいです。お店のオリジナルメニューや、お客様との話題作りとして是非お試しください。

商品名 モッツアレラチーズ
産地 香川県
食材の種類 作成キット一式
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍180日、作成後冷蔵で5日間
配達日と方法 2日後



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①モッツアレラチーズ	200g×2	¥5,400

20 ゴーダチーズ

生産者が愛情を
たっぷり注ぎ、丁寧
に作ったチーズ

6カ月の間、毎日毎日
反転して表面を拭いて
完成するのが「ゴ
ーダチーズ」。このチ
ーズ独特の味と香りはワ
イン・お酒に最適です。



商品名 ゴーダチーズ
産地 香川県
出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 400g～
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ゴーダチーズ	400g/個	¥4,200

21 バター

この上ない口溶け
と風味は、極上の
素材から生まれまし
た

100Lの生乳から、わ
ずか200g入が25
箱しか出来ない希少
価値の高いバターで
す。口の中で広がる
味と香りはなんとも
たとえようのない一
品です。



商品名 バター
産地 香川県
食材の種類 無塩・有塩
出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2個
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①無塩・有塩	200g/個	¥2,380
※最低ロット/2個より		

22 雪の華

アイディアが
広がる逸品です

牛乳100%から作ら
れた、全国でも珍し
い牛乳豆腐です。
淡雪を想わせるやさ
しい食感と、新鮮な
牛乳の風味が特徴。
栄養もたっぷりです。



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 20個
配達日と方法 月(出荷)→水(届け)
木(出荷)→土(届け)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①雪の華	1丁	¥660
※最低ロット/10丁		

23 ゆばどうふ

昭和天皇に献上された
高級どうふ

表面に湯葉がはられたキメ細
かいお豆腐。口に含むと濃厚
な大豆の味が、まるでヨー
グルトのようにとろける印象
的な舌触りがお楽しみいただけ
ます。



商品名 ゆばどうふ
産地 熊本県
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 7日間
注文時最低ロット 5個
配達日と方法 3～7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ゆばどうふ	270g/個	¥580
②ゆばどうふ	470g/個	¥740
※最低ロット/5個		

●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。

24 親子三代 厳選ひもの

北王子魯山人も愛した魚のうま味

今では数少なくなつた干物造り専門の職人たちが、新鮮な旬の魚を一枚一枚丁寧に開き、下ごしらえをします。素材の鮮度が優れているからこそその生干し仕上げが、魚のうま味をいっそう引き立てます。



商品名 厳選ひもの
産地 静岡県
食材の種類 豆あじ、ギフトセットA・B・C・D
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵4日、冷凍3週間
配達日と方法 注文受注日の2日後
贈答用にセットも対応可能です。

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①豆あじ	10枚入	10セット ¥9,400
②ギフトセットB(贈答用包装、竹籠付き) 金目鯛、鮎、かます、えぼ鯛、あじ等	合計約10枚	¥10,800

他にギフトセットD/¥15,800、C/¥13,300、A/¥7,100がございます。
内容に変更の場合があります。

25 幻の南関そうめん

油をいっさい使用しない 極上そうめん

南関そうめんは品質の高さで知られており、江戸時代には幕府への献上品として用いられました。すべて職人の手作りで手間ひまかけて作られています。のどごし、歯ごたえが違います。完全手作りで、数量限定です。



商品名 幻の南関そうめん
産地 熊本県
食材の種類 50g入/10束、20束
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 3年
配達日と方法 注文受注日の2~4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①幻の南関そうめん	50g/10束	¥4,100
②幻の南関そうめん	50g/20束	¥7,100

26 子持ち鮎煮

味も香りも一級品

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)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①子持ち子鮎煮	800g/箱	¥8,500
②子鮎煮	800g/箱	¥6,300

27 宗田節削り・混合削り

土佐でしか手に入らない削り節!

マルソウ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樫の木で、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

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①宗田節削り	500g/袋	¥3,000
②混合削り(鰹・宗田)	500g/袋	¥3,200

● サンプル会の会場で誕生したアイデアレシピ ●

22. 雪の華 × 29. 馬刺でつくるおすすめレシピ

サンプル会に来場されていた、熊本の馬刺し生産者のアイデアで生まれたレシピです。会場で試食をしましたが、口の中で溶け合う味わいは絶妙な調和でした。意外な組み合わせが珍しく、お客様への話題作りにもってこいのメニューです。

<作り方>

ユッケ用に千切りにした馬刺しを、一口大に切った牛乳豆腐(雪の華)にのせ、醤油を少したらすだけです。醤油は甘口のものがオススメです。
(ご希望により、馬刺しに専用の甘口醤油をお付けしてお届けいたします)

オススメ
レシピ



●この産直レターを毎月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。

28 阿蘇のあか牛

健康志向の方や女性に人気です

人気商品

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牛肉です。全頭トレサビリティで安心安全の品質です。



商品名 あその赤牛
産地 熊本県
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

商品名	内容	価格(税別)	送料(クール)
①サーロイン	100g	¥1,290	2kg迄 ¥1,210
②リブローズ	100g	¥1,150	5kg迄 ¥1,580
③特選バラ	100g	¥890	10kg迄 ¥1,890
④ラムイチ	100g	¥760	15kg迄 ¥2,400

※最低ロット/1部位500gより

29 海鮮馬刺し

今、注目の健康食材。コレステロールが気になる方にも



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。牛肉の3倍ものグリコゲンが含まれており、コレステロールが気になる方にも安心です。一貫した生肉生産ラインでつくられていますので、鮮度の高さも抜群です。

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 1300t
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

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①Aシモフリミニ	100gカット×10パック	¥18,000
②シモフリミニ	100gカット×10パック	¥14,500
③A赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,000
④C赤身ミニ	100gカット×10パック	¥6,200
⑤タタキ	150gカット×10パック	¥7,200

※300gカットもごさいます。

30 秋田由利牛

やわらかさと旨さがととのった逸品

鳥海高原で育った秋田由利牛は自然な霜降りのお肉です。豊かな緑、水、ストレスをかけない飼育方法と風通しの良い牛舎で丹念に育てられました。



商品名 秋田由利牛
産地 秋田県
食材の種類 内モモ、バラ、プリスケ、三角バラ
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 300頭
保存方法など フレッシュスライス5日、チルド10日、冷凍10ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日と方法 2~3日後(クール便)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①秋田由利牛内モモ	1kg	¥6,320/kg
②秋田由利牛バラ	1kg	¥5,420/kg
③秋田由利牛プリスケ	1kg	¥4,240/kg
④秋田由利牛三角バラ	1kg	¥8,700/kg

31 笑子豚(エコポー)

カロリーは一般豚の2/3! 甘み成分はなんと23倍!

笑子豚は、食品のリサイクル飼料「エコフィード」で飼育し、愛情をたっぷり注ぎ健康な豚に育てています。環境と食を真面目に考え、安心安全な豚肉をお届けします。



商品名 笑子豚
産地 秋田県
食材の種類 肩ロース、ロース、バラ、モモ
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 5万頭
保存方法など フレッシュ4日、チルド10日、冷凍200日
注文時最低ロット 3kg
配達日と方法 2~3日後(クール便)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①肩ロース	1kg	¥2,240/kg
②ロース	1kg	¥2,640/kg
③バラ	1kg	¥2,440/kg
④モモ	1kg	¥1,740/kg

※最低ロット/3kg

32 天草大王

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。背丈90センチ、体重7キロ。



人気商品

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(翌々日着)・クール便

商品名	内容	価格(税別)/1kg
①中抜き丸	約2.8kg/1羽	¥2,125
②大バラシ	約2.8kg/1羽	¥2,375
③正肉セット	約1.4kg/1羽分	¥3,375

※最低ロット/2羽よりお願い致します。 ※1羽の重量により価格が変動します。
※送料(クール) ¥1,010

利用者の声

たいめいけん

「赤牛」は余分な脂が少ない赤身で、ほどよい噛みごたえがありますね。噛めば噛むほど甘みがでて、和牛そのものの味わいが楽しめます。たくさん食べても胃にもたれないのも良いですね。「ヘルシーでカラダにいいですよ」とお客様にもお勧めしています。健康志向の今の時代にピッタリの食材ですね。

受動喫煙防止対策について

(平成22年2月25日厚生労働省健康局長)

—抜粋—

1 健康増進法第25条の規定の制定の趣旨

法第25条の規定において「学校、体育館、病院、劇場、観覧場、集会場、展示場、百貨店、事務所、官公庁施設、飲食店その他の多数の者が利用する施設を管理する者は、これらを利用する者について、受動喫煙を防止するために必要な措置を講ずるように努めなければならない」とした。また、本条において受動喫煙とは「室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされること」と定義した。

2 今後の受動喫煙防止対策の基本的な方向性

今後の受動喫煙防止対策の基本的な方向性として、多数の者が利用する公共的な空間については、原則として全面禁煙であるべきものである。一方で、全面禁煙が極めて困難な場合等においては、当面、施設の態様や利用者のニーズに応じた適切な受動喫煙防止策を進めることとする。

3 受動喫煙防止措置の具体的方法

(1) 施設・区域における受動喫煙防止対策

全面禁煙は、受動喫煙対策として極めて有効であると考えられているため、受動喫煙防止対策の基本的な方向性として、多数の者が利用する公共的な空間については、原則として全面禁煙であるべきである。全面禁煙を行っている場所では、その旨を表示し周知を図るとともに、来客者等にも理解と協力を求める等の対応をとる必要がある。

(2) 全面禁煙が極めて困難である施設・区域における受動喫煙防止対策

全面禁煙が極めて困難である場合には、施設管理者に対して、当面の間、喫煙可能区域を設定する等の受動喫煙防止対策を求めることとし、将来的には全面禁煙を目指すことを認める。

全面禁煙が極めて困難である場合においても、喫煙場所から非喫煙場所にたばこの煙が流れないことはもちろんのこと、適切な受動喫煙防止措置を講ずるよう努める必要がある。喫煙可能区域を設定した場合においては、禁煙区域と喫煙可能区域を明確に表示し、周知を図り、理解と協力を求めるとともに、喫煙可能区域に未成年者や妊婦が立ち入ることが無いように、措置を講ずる必要がある。例えば、当該区域が喫煙可能区域であり、たばこの煙への曝露があり得ることを注意喚起するポスター等を掲示する等の措置が考えられる。



まつよい
本格焼酎「待宵」
高橋酒造株式会社

熊本限定

全麹仕込みという全く新しい製法を採用。焼酎を造る上で最も重要とされる麹を100%仕様。もろ味の中に麹が多いほど、香味成分が増す焼酎の特性を活かし、芳醇な香り、まろやかな風味、深いコクを実現。料理の味をひきたてる、まさにプレミアムな米焼酎です。アルコール度数28、米麹、球磨川水系の地下水を使用しています。お問い合わせは「東料産直事務局」まで。