

産直コミュニケーション  
東料産直レター

2010.7月号 vol.09

詩人・北原白秋の愛した  
「幻のそうめん」



頑張る  
生産者

熊本 幻の南関そうめん

油を使わず葛を使うことで、のどごし、コシの強さが抜群！  
美味しさを追求したら、葛を使用した「幻のそうめん」  
(昔ながらの製法)にたどりつきました。

南関町は四方を 200 ~ 300 メートルの山に囲まれた盆地。  
冬は乾燥した北風が吹き、夏は蒸し暑い日が多いところ。

土壌が麦の生産に適しているといわれ、特に良質の強力粉が  
出来ることから、江戸時代にそうめん作りがはじまりました。

また、詩人北原白秋は、母の里である南関町で生を受け、幼  
い頃に過ごすことの多かったこの地を数多く詩に詠んでいます。  
南関そうめんも好んだとされ、こんな詩も残しています。

『掛けなめて 玉名乙女が こきのばす  
翁そうめんは 長き白糸』



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

希少食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

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。今までご利用以外の食材をお店のメニューに取り入れていただき、他店との差別化、集客に結び付けていただければ幸いです。

多くの皆様がこの産直事業をご活用いただけますようお願い申し上げます。

●この産直レターを毎月ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 東料海鮮箱

東料海鮮箱  
7月  
納品スケジュール

火曜日AM納品  
↑  
金曜18:00迄に発注

金曜日AM納品  
↑  
月曜18:00迄に発注

休 = 休市

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
休	5	6	休	8	9	10
休	12	13	休	15	16	17
休	19	20	21	22	23	24
休	26	27	休	29	30	31

### A 北海道鮮魚箱(北海道東しゃこたん)..... ¥5,000

#### 鮮魚ボックス想定魚種

産地	魚種名	時期	販売時期
東しゃこたん	そうはち	~ 8月	7~ 8月
	大羽(はつめ)	~ 10月	
	ほっけ	~ 12月	
	その他かれい類	~ 8月	
	さけ	9~10月	夏場以降
	たら	10~ 3月	
	かじか	11~ 3月	
	かながしら	11~ 1月	

※赤字は今回の想定魚類です。



※写真はイメージです

### B 九州鮮魚箱(九州近海物)..... ¥8,000

#### 鮮魚ボックス想定魚種

産地	魚種名	時期	販売時期
九州	赤むつ(のどぐろ)	~ 11月	7~ 8月
	いさき	~ 10月	
	かんぱち	~ 12月	
	黒鯛(ちぬ)	~ 7月	
	青鯛	~ 11月	
	はた類	通年	夏場以降
	かさご類	通年	
	糸より	10月~ 6月	
	かわはぎ	10月~ 3月	
黒むつ	10月~ 6月		

※赤字は今回の想定魚類です。



※写真はイメージです

### C ホッコクアカエビ(北海道東しゃこたん)

浜で特大と呼ばれているサイズです。..... 2kg/¥6,000



※天候不順等による不漁報告は、納品日前日の AM までにお知らせします。

●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

魚

## 新潟 妙高ゆきエビ

### 安心・安全な国産養殖エビ

富山の海洋深層水と妙高の雪解け水を使用し、抗生物質や薬品を一切使わないことで天然の海に近い環境で育成されました。身の締まったぷりぷりの食感と溢れる旨味をご堪能ください。

商品名 妙高ゆきエビ  
産地 新潟県  
食材の種類 大中小  
出荷と取扱時期 通年

保存方法など 冷凍で6ヶ月  
注文時最低ロット 15パック/ケース  
配達日と方法 2〜7日後



商品名	内容	価格(税別)
①10尾入(大)/1パック	14g~20g	¥1,100
②15尾入(中)/1パック	10g~13g	¥1,100
③200g入(小)/1パック	9g以下	¥880
	送料	¥760

## 島根 ひおうぎ貝(檜扇貝)

### 発色・実入りとにもご満足頂ける逸品です

天然4色(赤・黄・橙・紫)を持つ2枚貝です。隠岐の島の自然環境+生産技術で成長率、発色、実入りともに他産に比べ一段と良質なひおうぎ貝です。

商品名 ひおうぎ貝(檜扇貝)  
産地 島根県  
出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 5~6トン  
保存方法など 冷蔵で2、3日(冷凍便は約3ヶ月)  
注文時最低ロット 30枚  
配達日と方法 最短で翌日14:00~16:00



商品名	内容	価格(税別)
①ひおうぎ貝(1年物)	1枚	¥140
②ひおうぎ貝(2年物)	1枚	¥200
	送料(クール便)	¥900

## 熊本 養殖冷凍鮎

### 名水100選に選ばれた水で育った鮎

阿蘇の伏流水で育てたので臭みもなく、安全な鮎です。あっさりして美味しく、身はぎっしり!年間を通じてご提供が可能です。



商品名 養殖冷凍鮎  
産地 熊本県  
出荷と取扱時期 通年  
配達日と方法 3〜7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①養殖冷凍鮎	10kg(約130尾)	¥18,000

## 熊本 天然冷凍 やまめ

### 川漁師の釣り上げる「溪流の女王」

川漁師、田副雄一氏が清流日本一の川、田代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 川田川産天然冷凍 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

## 長崎 ちゃんばら貝

### 五島列島「玉の浦」を中心にした独特の特産品「チャンバラ貝」(五島天然物)

活着ている時に、まるでチャンバラをするように剣を伸ばすことから「チャンバラ貝」と呼ばれています。酸素と地元の海水が入った特殊な袋の中で活きたまま届くので、鮮度が違います!中の海水でそのまま「塩茹で」にするだけで、貝の甘味が引き立ち美味しくいただけます。お酒との相性もバツグンです。



商品名 活きたとと「ちゃんばら貝」  
産地 長崎県  
出荷と取扱時期 5月~8月  
年間出荷量 1トン  
配達日と方法 翌々日の2時以降

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ちゃんばら貝(マガキ貝)	3kg	¥9,000

## 熊本 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	

## 熊本 国産ハマグリ

### 日本で唯一の国産本はまぐり

国産の本蛤は、現在熊本県でしかとれないたいへん稀少なものです。輸入ものに比べて多少小振りですが、艶やかで、しっかりした色づきの貝殻の中には、うま味たっぷりのふっくらした身がギュッと詰まっています。



商品名 国産はまぐり  
産地 熊本県  
出荷と取扱時期 通年  
配達日と方法 3~7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①国産はまぐり	10kg(約400粒)	¥28,000

## 熊本 活きあわび(養殖)

### 豊穡の海、天草の昆布やワカメで養殖されたアワビ

天草のきれいな海水を活かし、丹誠込めて育てました。やわらかいながらも、しっかりと歯ごたえが楽しめます。



商品名 活きあわび(養殖)  
産地 熊本県  
食材の種類 あわび  
出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 5枚  
配達日と方法 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①あわび	80~85g	¥650
	送料(クール便)	
	約30枚まで	¥1,560
	50枚まで	¥1,760
	75枚まで	¥1,910

●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 徳島 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



## 熊本 ウバトサカ

### 大きくて良質な厳選トサカ

天草市五和町二江の沖合にある灯台付近でのみ採れる稀少な逸品です。

一般的なトサカとは違う種類で、大きさと質が間違いに良いものです。

商品名 ウバトサカ(チリメントサカ)  
産地 熊本県  
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)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ウバトサカ	100g	¥3,900



## 和歌山 うるめいわし

### やわらかさと程よい塩加減が最高のうるめいわしです

世界遺産で知られる「熊野古道」。その入口、御坊の海で育まれたうるめいわしを厳選直送します。ミネラルたっぷりの天然天日塩で素材を生かす塩加減にこだわり、地元御坊のきれいな海水を使って干物に仕上げます。

商品名 うるめいわし  
産地 和歌山県  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍で1ヶ月  
注文時最低ロット 1kg  
配達日と方法 2~3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①うるめいわし	1kg	¥5,400



## 京都 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



## 静岡 親子三代 厳選ひものセットA・B・C・D

### 干物造り専門の職人技による「極みの逸品」

素材の鮮度が優れているからこそこの生干し仕上げが、魚の旨味をいっそう引き立てる極上ひものセットです。

商品名 親子三代 厳選ひものセットA・B・C・D  
産地 静岡県  
食材の種類 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 2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ギフトセットA	約9枚 鮎、かます、えぼ鯛、あじ	¥7,100
②ギフトセットB	約10枚 金目鯛、鮎、かます、えぼ鯛、いか、あじ	¥10,800
他にギフトセットC/¥13,300、D/15,800がございます。(贈答用包装、竹籠付き)		



## 静岡 親子三代 厳選ひもの豆あじ

### 北大路魯山人も愛した魚の旨味

今では少なくなったひもの造り専門の職人たちが、新鮮な地魚を一枚一枚丁寧に開き、下ごしらえをしました。美しい仕上がりと深い旨味に職人技が光ります!

商品名 親子三代 厳選ひもの豆あじ  
産地 静岡県  
食材の種類 豆あじ  
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 2日後

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



## 福岡 たいらぎ貝柱粕漬

### 珍重な「たいらぎ貝」の最も美味で滋養のある貝柱使用

上品な味付けの本品は、衛生第一のモデル工場です。ひとつひとつ丁寧に作り上げました。防腐剤は一切使用していません。

商品名 貝柱の粕漬け  
産地 福岡県  
出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 400t  
注文時最低ロット 1kg  
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①たいらぎ貝柱の粕漬け	1kg	¥6,700



## 高知 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節。新鮮な宗田鰹を、備長炭の原材料にもなる檜の木で、高温で薫製乾燥させて作っている節です。市場では手に入らない稀少な節節です。

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



●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 山形 やまぶしたけ

アルツハイマーの予防薬としても注目されています

山形県鮭川村の山中から採取した天然やまぶしたけを無農薬栽培。ここでしか手に入らない逸品です。他のやまぶしたけに比べ、苦味がないのが特徴。脳神経細胞を活性化するヘリセノンが含まれ、最近ではアルツハイマーの予防薬としても注目されています。



商品名	やまぶしたけ
産地	山形県
食材の種類	12個、20個
出荷と取扱時期	通年
配達日と方法	1~2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①やまぶしたけ	12個入	¥3,000
②やまぶしたけ	20個入	¥3,800

## 山形 とび色舞茸

極めて色落ちの少ない天然のとび色舞茸

山形県最上地方の深山で自生した天然のとび色が美しい舞茸です。舞茸からの菌種で栽培した100%天然種。風味と歯触りはもちろん、舞茸の難点とされる色落ちも極めて少ないのが特徴です。



商品名	とび色舞茸
産地	山形県
出荷と取扱時期	通年
年間出荷量	2t
保存方法など	冷蔵でお早めに
配達日と方法	1~2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①とび色舞茸	1株(約500g)×3	¥4,000
②とび色舞茸	1株(約500g)×5	¥5,800

## 熊本 緑竹

夏が旬の筍。アク抜きせずに生でも食べられます

旬が長いので、緑竹と同時に旬を迎える様々な旬の素材と組み合わせる事で料理の新たな可能性を広げます。アイデア次第で幅広くご活用下さい。



商品名	天草緑竹
産地	熊本県
食材の種類	L・M・LM混合
出荷と取扱時期	6月中旬~9月末
年間出荷量	2トン
保存方法など	冷蔵で7日位
注文時最低ロット	1kg
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)
①天草緑竹	秀L(140~200mm)	¥4,200
②天草緑竹	秀M(80~139mm)	¥4,000
③天草緑竹	LM混合(4~7本)	¥3,800

オススメ商品

## 三重 はたけしめじ

明日香飛矢鍾乳洞で栽培された菌床付きはたけしめじ

鍾乳洞で栽培されているので、一定の温度と湿度が自然を上手に利用して保たれています。清らかな伏流水で育まれた本品は、火を通してもシャキシャキした食感が損なわれる事なく、縮みもありません。また、体の免疫力を高めるβグルカンが豊富です。1本が10~15cmほどもあり、料理の主役にもお使い頂けます。



商品名	はたけしめじ
産地	三重県
出荷と取扱時期	通年
配達日と方法	3~7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①はたけしめじ	約1kg(菌床ブロック付)	¥2,925

## 熊本 完熟マンゴー

口に入れたとたんに広がる「甘い南国の香り」

ミネラルとビタミン類を多く含むマンゴー。特にビタミンAを含む割合は他の果物と比べてバツグンの含有量を誇ります。繊維っぽさがなく、滑らかな口当たりとバツグンの糖度が特徴の高級マンゴーです。



商品名	完熟マンゴー
産地	熊本県
食材の種類	3L・2L・L
年間出荷量	8トン
配達日と方法	3~7日後
注文時最低ロット	3個~

商品名	内容	価格(税別)
①完熟マンゴー	3L	¥2,200
②完熟マンゴー	2L	¥1,800
③完熟マンゴー	L	¥1,500
送料		¥960

## 熊本 河内晩柑

苦味のない「和風グレープフルーツ」

河内晩柑は大正の初期、河内町で分旦の一種として誕生しました。ビタミンCが豊富でありながら、カロリー・糖質・脂肪分が低いのが最大の特徴。ジューシーオレンジとも呼ばれ、多汁でザッパリスッキリ。薄皮を剥いても房ひとつひとつが本当にしっかりとっています。この時期の人気柑橘です。



商品名	河内晩柑(ジューシーオレンジ)
産地	熊本県
食材の種類	5kg、10kg
出荷と取扱時期	6~7月
保存方法など	常温で1週間、ラップで包み冷蔵庫で1ヶ月
配達日と方法	4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①河内晩柑	5kg入り 2L(約12玉)	¥3,800
②河内晩柑	10kg入り 2L(約24玉)	¥5,700

## 熊本 水前寺菜

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。

アンチエイジング



商品名	水前寺菜
産地	熊本県
出荷と取扱時期	通年
年間出荷量	20トン
配達日と方法	2~3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①水前寺菜	1箱(20袋入)3kg	¥5,200

利用者の声

## ぎんざ有季銚

野菜は刺身。

サンプル試食会は、私だけでなく勉強を兼ねた若手も連れて行きます。試食する食材は、どれも「素材本来」の素直で素朴な味わいです。これは、今、お客様が料理に求めている要素でもあります。市場に出回るものの中には時間の経過とともに、アクが回って美味しくなくなるものもあります。細胞が壊れないうちに鮮度の良いものを1日でも早く調理する。手に入れることができる。これこそが「産地直送」の魅力です。野菜も魚も「刺身で美味いかどうか」と思います。また、作物を通して作っている人の体温や、愛を感じ、それをそのままお客様へ伝える事が料理人としての役目であり、また、感謝と魅力を感じるポイントです。

青果

●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 熊本 山江ワサビ

香り・辛みともに上級品です

日本三大急流球磨川の支流「万江川」最上流の美しい湧き水のわさび田で栽培。辛みや香りが非常に強く、根も葉も全て使えるのが特徴です。Lは約3年もの、MはLサイズの株に分かれたもの、SはLのこどもで約1年ものです。やはり年数が長いほど、味・香りが共に良品です。

商品名 わさび 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)  
産地 熊本県  
食材の種類 わさびL・M・S  
出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg～  
年間出荷量 200kg (葉わさび:3~4月、根わさび:冬期) 配達日と方法 3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ワサビ L	150g以上 (5~7本)	¥13,000
②ワサビ M	100~149g(約10本)	¥9,400
③ワサビ S	50~99g(約15本)	¥7,500



## 熊本 生きくらげ

人気商品

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「国産生きくらげ」

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。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にお役に立てくださいませ。

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  
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

## 秋田 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  
冷蔵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



## 秋田 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、ブリスケ、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秋田由利牛ブリスケ	1kg	¥4,240/kg
④秋田由利牛三角バラ	1kg	¥8,700/kg



## 島根 いのしし肉

中国地方に生息する天然イノシシ

確かな下処理を行い、1頭1頭を吟味し、臭みのない上質な状態でお届け致します。

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 2日後

商品名	価格(税別)
①いのしし肉ロース	~¥8,600/kg
②いのしし肉バラ	~¥8,600/kg
③いのしし肉モモ	~¥6,920/kg
④腹抜き・半身・ブロック	応談

送料(冷凍便) ¥1,160~



## 北海道 エゾ鹿肉

豚肉や牛肉に比べ、カロリーは約3分の1、脂肪分は約15分の1!

鉄分が多く含まれており、その含有量は牡蠣とほぼ同様なうえ、タンパク質の割合はその2倍にもなります。アミノ酸やミネラルのバランスも良く、美容と健康には最高の食材です。

商品名 エゾ鹿肉  
産地 北海道  
食材の種類 ヒレ、ロース  
出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 1トン  
注文時最低ロット 500g~  
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①エゾ鹿肉 ヒレ	100g	¥790
②エゾ鹿肉 ロース	100g	¥730

※送料 ¥1,370



## 熊本 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。

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

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。



## 熊本 生ウインナー

オススメ商品

薄皮の中にギュッと詰まった肉 そのものの旨味!

噛むと肉汁がお口いっぱいに広がります。ポイルですと、うま味が逃げてしまう可能性もあるので、2分ほど焼き目をつけ、その後同じく2分ほど中火で蒸し焼き、最後に30秒ほどの転がし焼きがおすすめです。

商品名 生ウインナー  
産地 熊本県  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 出荷から生は4日、冷凍は1ヶ月  
注文時最低ロット 1kg  
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①生ウインナー	1kg/5パック	¥3,000

送料(クール便) 5kgまで¥950 5kg~20kgまで¥1,200



青果

肉

●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 熊本 ヒレハム

1頭の豚からたった1kgしかとれないヒレを使った最高級のハム

純粋に赤身だけを使ったヘルシーなハムです。しっかりとした味わいとやわらかな食感で上品な逸品に仕上げました。



商品名 ヒレハム  
産地 熊本県  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 出荷から14日、冷凍は6ヶ月  
注文時最低ロット 1kg  
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①ヒレハム	1kg	¥5,500
	送料(クール便)	
	5kgまで	¥950
	5kg~20kgまで	¥1,200

## 熊本 ごぼうポロニア

その季節ごと「旬の素材」のソーセージ

熊本県菊池は、ごぼうやニラの生産が盛んな土地です。地元の旬の特産品を自家製ソーセージに活かし、その季節ごと「旬の素材」のソーセージを作っています。ニラも、ごぼうも同じソーセージ生産者の畑で無農薬栽培したものです。熱を加えず、そのままでもごぼうの香りや食感が活かされていて美味です。



オススメ商品

商品名 ごぼうポロニア  
産地 熊本県  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍で3ヶ月  
注文時最低ロット 1kg  
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①ごぼうポロニア	1kg	¥3,000
	送料(クール便)	
	5kgまで	¥950
	5kg~20kgまで	¥1,200

## 熊本 ちまき薫製・スモークタン

地元以外に殆ど出回らない逸品

ちまき薫製：ゼラチンを多く含んだ豚のスネ肉を使って、甘味のあるやわらかい逸品に仕上げました。他のものとは比較にならないほど豊富に含まれた乳酸菌は、この商品のうま味の源です。スモークポークタン：タン好きを唸らせる、絶妙な塩加減。シャキッとした歯触りです。



商品名 ちまき薫製・スモークタン  
産地 熊本県  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 出荷から14日、冷凍は6ヶ月  
注文時最低ロット 1kg  
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①ちまき薫製	1kg	¥4,200
②スモークタン	1kg	¥5,500
	送料(クール便)	
	5kgまで	¥950
	5kg~20kgまで	¥1,200

## 熊本 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倍ものグリコー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カットもごございます。

## 和歌山 南高梅

おにぎり、お茶漬けに最高! 美味梅です!

紀州みなべの南高梅。この度業務用をご用意致しました。



商品名 南高梅(業務用)  
産地 和歌山県  
食材の種類 いきな、あっさり、みつ5%  
出荷と取扱時期 通年  
配達日と方法 2~3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①南高梅(いきな)	800g(3L)	¥3,200
②南高梅(あっさり)	800g(3L)	¥3,200
③南高梅(みつ5%)	800g(3L)	¥3,200

## 和歌山 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、果実を半分に切り、上からお椀でやさしく押し



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	¥525
	送料 60本以上	無料

## 香川 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 10丁  
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	

## 香川 ミルクジャム

今話題のミルクジャム。搾り立ての生乳を22時間じっくり煮込みました

搾り立ての生乳を22時間かけてじっくり煮込み、少量のグラニュー糖を入れて作った逸品。お口の中でウツリするほどトロけます。



商品名 ミルクジャム  
産地 香川県  
出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 5個  
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ジャム	140ml/個	¥1,100
	※最低ロット/5個より	

肉

加工品

## 6月のサンプル・ 試食会 報告レポート

このほど「日本料理研究会」のご協力のもと、研究会に所属しておられる調理師の方にサンプル試食会の試食料理のご提案をいただけることとなりました。

第1回目は、**築地本願寺 日本料理「紫水」の黒坂俊和氏（研究会技術理事・生祥会所属）**が、北海道、熊本、三重、新潟から届いた産地直送の品々を、目にも鮮やかなお献立に仕上げてくださいました。

### 6月サンプル会お献立

**エゾ鹿肉**：冷しゃぶ、  
煎餅／**天草大王**：けんちん仕立て、  
梅フリッター揚げ／**アワビ**：福良煮、  
酒炒り／**妙高ゆきエビ**：岩石揚げ、  
揚げ煮／**生きくらげ**：水蛸卸しポン酢和え、  
がんも／**ウバトサカ**：トサカサラダ、  
寄せウバトサカ／**緑竹**：生ハム巻き、  
いなり寿司／**はたけしめじ**：裏白はたけしめじ／**水前寺菜**：吸いとり掛け、  
煮浸し／**ハム・ソーセージ**・燻製：香味セロリ、  
香味胡瓜のピンチョス／**完熟マンゴー**：レモンゼリー、サーモン和え



7月のサンプル試食会7/13(火)は、東京會館総料理長の鈴木直登氏(研究会師範・甲州屋庖清会所属)です。

## 組合事務局からのお知らせ

### 『東京都料理生活衛生同業組合』の定時総会が開かれました

去る6月3日当組合の第44回定時総会が銀座の中央会館で開催されました。21年度の事業報告並びに決算が異議なく承認された後、22年度の事業計画(案)と予算(案)が審議され、次の内容が決定されました。事業計画は組織強化と組合事業の活性化並びに財政の安定化を図るため組合員確保対策を最重点課題として①機関紙「東料産直レター」による随時の情報提供 ②「ぐるめ宅急便事業」などIT事業の推進 ③「希少食材産直事業」の継続拡大実施による魅力ある食材の定期的紹介 ④24年度開催の第100回「全国料理業東京大会」に向けての対応 ⑤CO2の削減や受動喫煙防止など社会的要請への対応などに取り組んでいくこととしました。また、予算は会費収入等の減から経費をできる限り圧縮し、厳しい緊縮予算を組むこととしました。

### 『飲酒運転させないTOKYOキャンペーン 【7/23(金)～7/29(木)】』のお知らせ

夏本番を迎え、暑気払いやレジャーなどで飲酒の機会が増え、飲酒運転に起因する交通事故の多発が懸念されています。この時期をとらえ東京都と警視庁は「飲酒運転をさせない TOKYO キャンペーン」を展開します。料理組合はこのキャンペーンに協力し飲酒運転をさせない社会環境の醸成に努めます。

### 食中毒防止のために

とりわさ、レバ刺し、ユッケ等の生肉料理や加熱不足の焼肉などを原因食とするカンピロバクターや腸管出血性大腸菌(O157)による食中毒が、都内で発生しています。扱いに十分注意をしてください⇒「あなたのお店の食中毒危険度チェック」

東京都料理生活衛生同業組合事務局 / TEL03-3541-1958



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。

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