

産直コミュニケーション
東料産直レター

2010.4月号 vol.06

頑張る
生産者



今月の
ご紹介

栄養たっぷりな生産者の笑顔と今話題の
機能野菜「ヤーコン」をご紹介します。

皆様に毎月情報をお届けしている様々な食材は、生産者がこだわりにつとめた希少なもののや、子どものように愛しみ育てたものを紹介しています。今回は、今話題の機能野菜「ヤーコン」を紹介いたします。



ヤーコン

今、話題のおいしい機能野菜

オリゴ糖、ポリフェノール、食物繊維などを豊富に含み、動脈硬化、高血圧、便秘などに効果があるとされています。見た目はさつまいもに似ていますが、歯ざわりはサクサクしてレンコンのような食感です。揚げ物、炒め物、サラダでもおいしく食べられます。ヤーコンは、ひび割れができやすい野菜です。商品の腐敗や傷みではありませんのでご安心してお召し上がりください。

商品名 ヤーコン
産地 熊本県
出荷と取扱時期 4月
年間出荷量 1t
保存方法など 冷蔵庫で2週間(新聞紙でくるむ)
土付きだと1ヶ月
注文時最低ロット 10kg
配達日と方法 注文日の2~3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
ヤーコン	1kg	¥540

※最低ロット / 10kg

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思います。

天然天日干し青のり

商品No. **A-01**

ここでしか取れない希少青のり
藍色に輝く天草の海水と一町田川の清流(淡水)が合流する最適な場所で取れる天然物100%青のり、磯の香りと色合いが特徴。

干潮時に収穫し、手作業で天日干しされるため、自然に左右される希少な逸品です。

商品名 天然天日干し青のり
産地 熊本県
食材の種類 20g
出荷と取扱時期 2月～5月
年間出荷量 少量
保存方法など 冷蔵庫で約1年
注文時最低ロット 10袋
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青のり	20g/袋	¥500

※最低ロット/10袋

天然冷凍 やまめ

商品No. **A-02**

ヤマメ解禁!
春の味覚 清流の女王
漁師田副雄一氏が日本一清流の川辺川より釣り上げた天然やまめです。釣り上げたなかでも特に厳選し、本物のヤマメだけをお届けします。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 冷蔵庫で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

はるか

商品No. **A-03**

皮も身もすべて食べられる柑橘

はるかは日向夏の香りとスイートスプリングの甘みを受け継いだ新種の柑橘です。食味は酸味を感じることなくまろやかな甘さをお楽しみいただけます。無化学肥料・無農薬栽培しています。

商品名 はるか(日向夏×スイートスプリング)
産地 熊本県
食材の種類 5kg、10kg
出荷と取扱時期 1月～5月
年間出荷量 20～25t
注文時最低ロット 1～5ケース
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はるか	5kg	¥3,400
②はるか	10kg	¥5,000

電子にんじん

商品No. **A-04**

生産者がこだわりにこだわった逸品

農薬も化学肥料も一切使わず、米ぬかや油粕などを醗酵させた肥料のみでつくったにんじんです。また電子技術栽培よりマイナスイオン環境の中で栽培しているので、にんじん本来の味が楽しめます。

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

アイコトマト

商品No. **A-05**

実がしっかり固く、甘みが抜群!

果肉が厚く、甘みが強く、丸玉ミニトマトよりも約2倍多い抗酸化物質リコピンを含み、食味と機能的に優れた新品種『アイコ』。うまみ成分のグルタミン酸含量が高く、生食以外にも煮る、焼くといった加熱調理などにも幅広く対応できます。

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

ジュースニンジン

商品No. **A-06**

とにかく甘くて美味しい

有機栽培にこだわった土づくり。化学肥料を使わず、馬の堆肥(自家製)使用。生で食べても美味しいが、実がしっかりしているため、煮崩れせず煮ものにも合うにんじん。

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

ヒオウギ貝

商品No. A-07

艶やかな美しさとコクのある味が特徴です。緋扇(ヒオウギ)貝は、その名前のとおり扇形で、昔、公卿や殿上人が用いた最も優美な扇(檜扇)に似ている色彩豊富な美しい貝です。天草灘に面した自然豊かな天草からお届けします。呼吸するために、保冷状態で送ると貝が開きますが、海水(塩水)に戻すと閉じる。4~5日は生きています。



商品名 緋扇貝 注文時最低ロット 40枚
産地 熊本県 配達日と方法 3~4日後
出荷と取扱時期 3月~4月

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①緋扇貝	1枚	¥220

※最低ロット/40枚

不知火・塩トマト

商品No. B-08

不知火地区では、江戸時代から塩田として使用された土地、海を干拓した土地で海の塩、ミネラルの栄養の恵を受けた、塩トマト。身が引き締まり、ジューシーで糖度が高いのが特徴。



商品名 塩トマト
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

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

秋田由利牛

商品No. B-09

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

笑子豚(エコプー)

商品No. B-10

笑子豚は食品のリサイクル肥料「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。甘み成分が多く、低カロリーなのが特徴です。赤身と白身のバランスの良さを実現しました。



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

いちご

商品No. B-11

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ない。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×2P/ケース	¥2,200

※最低ロット/2ケースより

新玉ねぎ

商品No. B-12

無農薬、無化学肥料で硝酸態Nの吸収は殆ど無く、生かじりが出来、水にさらさなくても甘くて美味しい。



商品名 新玉ねぎ
産地 熊本県
食材の種類 葉付玉葱、切玉
出荷と取扱時期 1月~4月
年間出荷量 5~7t
注文時最低ロット 5kg
配達日と方法 3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①葉付き	500g×10袋	¥7,160
②切玉	5kg	¥3,460

●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。

有機無農薬里芋

商品No. B-13

農薬不使用、有機栽培。長雨・日照り・雑草・病害虫に負けないでそだちました。やわらかく食感がなめらかで、口のなかですっと溶けていくような里芋です。赤土で里芋の栽培に適した土壌で育ちました。



商品名 有機無農薬里芋
産地 熊本県
出荷と取扱時期 11月～4月
注文時最低ロット 3kg/1ケース
配達日と方法 3～7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①有機無農薬里芋	3kg	¥3,000
②有機無農薬里芋	5kg	¥4,000

冷凍 生あさり

商品No. B-14

九州山脈に源を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。実入りの良い旬の生きたまを瞬間冷凍。砂抜きも自然海水でやり、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

先どりごぼう

商品No. B-15

生でそのまま食べる事ができます。サラダに最適。皮むき、アク抜き、そぎ切りの手間無く料理。ごぼう農家さんが一番好んで食べているごぼう。ポッキーのような感覚で食感も楽しめます。



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

焼きのり(あかつき種)

商品No. B-16

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

有機無農薬新生姜

商品No. B-17

有機圃場で、農薬不使用・有機栽培をした生姜です。やわらかくて辛味のなかにもまろやかさがある有機生姜です。



商品名 有機無農薬新生姜
産地 熊本県
出荷と取扱時期 11月～4月
注文時最低ロット 5kg/1ケース
配達日と方法 3～7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①有機無農薬生姜	5kg	¥6,800

100%ピュアジュース

商品No. B-18

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	価格
送料 60本以上	無料
送料	¥525

ゆばどうふ

商品No. B-19

表面に湯葉のはったキメ細かいトロトロのお豆腐です。口に含むと濃厚な大豆の味でとろける舌触り。まるでヨーグルト。昭和天皇にも献上された湯葉豆腐。

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		

バター

商品No. B-20

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		

ミルクジャム

商品No. B-21

搾りたての生乳を22時間かけてじっくり煮込んで少量のグラニュー糖を入れて作った。口の中でとろける本物の味が堪能できます。



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		

ゴードチーズ

商品No. B-22

生乳から出来るのはわずか1割。毎日、反転し、表面を拭いて5~6ヶ月間熟成します。チーズ独特の味と香りです。



商品名 ゴードチーズ
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ゴードチーズ	400g/個	¥4,200

万次郎南瓜

商品No. B-23

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

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①万次郎南瓜	10kg(3~6玉)	¥4,200

宗田節削り・混合削り

商品No. B-24

ウ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希少な鰹節です。



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

国産レモンリスボン

商品No. **C-25**

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

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①レモン	【A品】1kg(6～9個)	¥720
②レモン	【B品】1kg(6～9個)	¥680
③レモン	【C品】1kg(6～9個)	¥600

※最低ロット/20葉より

雪の華

商品No. **C-26**

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 10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

清正セロリ

商品No. **C-27**

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けました。



商品名 清正セロリ
産地 熊本県
出荷と取扱時期 3月～4月
年間出荷量 2,400本
注文時最低ロット 10kg
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清正セロリ	1kg	¥480

※最低ロット/10kgより

清正フダン草

商品No. **C-27**

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

伊勢海老

商品No. **C-29**

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)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①伊勢海老	1尾	¥7,600/kg

※最低ロット/1尾(重量・時季により変動価格)

海鮮馬刺し

商品No. **C-30**

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行われています。



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カットもございます。

長州ハーブ地鶏

商品No. **C-31**

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

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①中抜	中抜	¥3,400/kg
②1羽セット	1羽セット	¥3,800/kg

※最低ロット/1ケース、1羽の重量により価格が変動します。

くつえび

商品No. **C-32**

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)

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)

あおりいか

商品No. **C-33**

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)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①あおりいか	1尾	¥5,600/kg

※最低ロット/1尾(重量・時期により変動価格)

子持ち鮎煮

商品No. **C-34**

市場に出ない稀少な子持ち鮎を香酢と山椒でふっくら、あっさりとは炊いた鮎煮です。



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

媛っこ

商品No. **C-35**

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

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①1羽分	約1.8~2.2kg 【ガラ付き】	¥2,800/kg
②1羽分中抜	約1.8~2.2kg 【頭、足カット】	¥2,400/kg

※1羽の重量により価格が変動します。

つくね芋

商品No. **C-36**

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

乞うご期待ください

いよいよ5月から待望の「鮮魚」の産地直送を株式会社ANAロジスティックサービスと提携して試行事業としてスタートします。詳しくは次回の産直レターでご紹介いたします。

組合事務局からのお知らせ

平成21年度 第5回「東京都料理生活衛生同業組合」理事会の報告

去る3月25日当組合の理事会が開催されました。22年度の事業計画案と収支予算案を主に、次のような審議が行われました。

(1) 事業計画案並びに収支予算案

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」の継続実施 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。

(2) 希少食材の産直事業

経費の面から補助金事業を前提として、22年度は対象食材の生産地を拡大しより魅力ある希少食材を定期的に紹介できるようにしていくこととしました。また、ANAロジスティックがトライアルする鮮魚の産直へも参画するなど、当組合の産直システムを有効に活用し組合員のメリットと組合の活性化推進することとしました。

(3) 第100回「全国料理業東京大会」・平成24年度開催

第100回の記念大会として、これから先の業界展望に役立つ内容にして行くこととし、実行委員会の発足等、詳細は6月の総会で検討することとしました。

総会は6月3日(水)開催の予定です。

全国料理業長崎大会のお知らせ

今年の全国大会は、**6月13日(日)～15日(火)の3日間**、NHK大河ドラマ「龍馬伝」の坂本龍馬ゆかりの地でもあります長崎市で開催されます。詳細は別途ご案内します。

大勢の組合員、ご家族の皆様のご参加を!

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麴を100%仕様。もろ味の中に麴が多いほど、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、米麴、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