

# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2010.9月号 vol.11



頑張る  
生産者



## 「やんばる島豚」

琉球在来種アグーとの掛け合わせにより生まれた



### 沖縄 やんばる島豚

脂身の旨さが特徴なのに、  
コレステロールは4分の1以下!

沖縄に数百頭しかいないとされる「アグー」は独特の甘みと脂身の旨さが特徴。しかし、小柄で発育も遅いことから、食用には不向きとされていました。そんな「アグー」に外来種を掛け合わせて生まれたのが「やんばる島豚」。通常の豚と比べ、旨味成分は2倍以上、コレステロールは4分の1以下のヘルシーな豚肉です。  
飼料に加えている与那国島のサンゴ化石は、炭酸カルシウムやミネラルが豊富に含まれているうえ、カビ毒素を除去するとされています。また、病気予防効果のあるEM菌(有用微生物)を活用するなど、飼育環境にもこだわって育てられています。

商品名 やんばる島豚  
産地 沖縄県  
出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 2ブロックより

商品名	内容	価格(税別)
①ロース(ブロック)	1kg	¥6,000
②肩ロース(ブロック)	1kg	¥5,800
③バラ(三枚肉)(ブロック)	1kg	¥5,500
④ヒレ(ブロック)	1kg	¥7,200
⑤ウデ肉(ブロック)	1kg	¥3,200
⑥モモ(ブロック)	1kg	¥3,200
送料(クール便)		¥2,000~3,500

### 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き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

9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	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

### A 北海道鮮魚箱(北海道東しゃこたん)・・・¥8,200

#### ■鮮魚ボックス想定魚種

産地	魚種名	時期	備考
東しゃこたん	ホッケ	～12月	この時期から定置網漁が始まります。
	ヤナギノマイ	～9月	
	イナダ	～9月	
	サケ	9月中旬	
	ソイ	10月～	
	タラ	10～3月	
	カジカ	11～3月	
	カナガシラ	11～1月	
	その他	9月	



※写真はイメージです

※今回想定した魚種は赤字

### B 九州鮮魚箱(九州近海物)・・・¥11,500

#### ■鮮魚ボックス想定魚種

産地	魚種名	時期	備考	
九州	青鯛、オゴ鯛、姫鯛 等	～9月	刺用 切り身で納品 他カジカ類あり	
	チビキ、尾長 等	～9月		
	イサキ	～10月		
	バショウカジキ 等	～10月		
	カツオ	通年		1kg台
	ハタ類	通年		
	カサゴ類	通年		オコゼ含む
	クロムツ	通年		
	イトヨリ	10～6月		
	カワハギ	10～3月		
その他	9月	何が入るかお楽しみに。		



※写真はイメージです

※今回想定した魚種は赤字

### C ホッコクアカエビ(北海道東しゃこたん)

・・・2kg/¥6,500





●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。

## 和歌山 紀州 梅まいだい

こだわりは何といっても  
“限りなく天然に近い  
美味しさ”

梅酢エキスと黒潮洗う南紀のきれいな海で育った紀州梅まいだいは、さっぱりとした脂・歯ごたえ、上質な旨味・オレイン酸等、栄養が豊富です。



商品名 紀州 梅まいだい  
産地 和歌山県  
出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 200トン  
注文時最低ロット 5尾  
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①紀州 梅まいだい	約1.5~2kg/1尾	¥1,700
		送料(クール便) ¥1,880

## 高知 四万十川 天然あゆ

網を使わず、1匹ずつ釣り  
あげた、天然あゆ

山から湧き出たミネラル分を豊富に含む四万十川。鮎の味はエサに左右され、この四万十川の、砂など混じりけのない苔を食べて育った鮎からは、上品な旨みと香りが堪能できます。※天然物につき、天候および捕獲状況により、すぐに出荷できない場合があります。



商品名 四万十川 天然あゆ  
産地 高知県  
出荷と取扱時期 6/1~10/15  
保存方法など 冷凍で半年  
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①四万十川 天然 釣り鮎	1kg (8~10匹)	¥10,000
	送料(冷凍便)	¥1,000

## 島根 隠岐の白バイ

島根の漁師の間でアワビより  
旨いとされる高級食材

下処理(貝から外し、ヌメリを塩もみ)した後、真空パックで冷凍保存をしますと、3~4ヶ月間は味が変わらず保存ができます。活かしたままのお届けなのでお刺身がおすすめです。

オススメ商品



商品名 隠岐の白バイ  
産地 島根県  
出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 約400トン  
保存方法など 冷蔵5日間  
注文時最低ロット 1ケース(6kg)  
配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①白バイ(小)	約100g(60粒)	¥7500~¥10000
		送料(クール便) ¥900

## 富山 入善深層水あわび

日本初!深層水で  
養殖された活あわび

ミネラルたっぷりの海洋深層水で育てられた深層水あわびです。新鮮で甘みが強く、やわらかな食感が特徴。砂などもかんでいないため、内臓まで安心して食べることができます。刺身やバター焼き、酒蒸しなどにしてお召し上がりください。

オススメ商品



商品名 入善深層水あわび  
産地 富山県  
出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 30,000個  
保存方法など 3日  
注文時最低ロット 10枚  
配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①入善深層水あわび (M)	40~50g(約70mm)	¥500
②入善深層水あわび (L)	50~60g(約75mm)	¥750
	送料(クール便)	¥900

## 新潟 佐渡産活サザエ

地元漁師が水揚げ後即発送!  
鮮度が違います

鮮度抜群の天然物ですので、つぼ焼きは勿論、お刺身もオススメです。

(10kgを超えるご注文の場合は1週間前までにご連絡ください)



商品名 佐渡産活サザエ  
産地 新潟県佐渡島  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵庫で早めに  
注文時最低ロット 2kg  
配達日と方法 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税別)/1kg
①活サザエ 大	120~150g	¥2,300
②活サザエ 中	100~120g	¥1,750
③活サザエ 小	80~100g	¥1,600
		送料 ¥1,260

## 新潟 佐渡産天然黒アワビ

ワカメ、コンブ、テングサ、  
エゴグサ、アラメを食べて  
育った天然アワビ

佐渡の荒波育ちのミネラル豊富な海藻を十分に食べて育った天然活アワビ。産地は佐渡島相川です。(5kgを超えるご注文の場合は1週間前までにご連絡ください)



商品名 佐渡産天然黒アワビ(活)  
産地 新潟県佐渡島(相川)  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵庫で早めに  
注文時最低ロット 2kg  
配達日と方法 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税別)/1kg
①天然黒アワビ 大	300~450g	¥12,500
②天然黒アワビ 中	110~300g	¥12,500
③天然黒アワビ 小	90~110g	¥12,500
		送料 ¥1,260

## 熊本 冷凍 生あさり

実入りの良い、旬のあさりを  
生きのまま瞬間冷凍

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希少なものです。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

●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。

魚

## 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、しっかりとした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

## 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

青果

## 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

## 静岡 親子三代 厳選ひもの豆あじ

### 北王子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

## 新潟 夏秋どりアスパラ

### 軟らかく、甘みたっぷり新鮮アスパラ

堆肥などの有機物を多く使用し、ふかふかで栄養豊富な健康な畑で栽培されています。軟らかく、スジっぽさが少ないのが特徴。採れたてで新鮮なアスパラガスをお届けします。



商品名	グリーンアスパラ
産地	新潟県
出荷と取扱時期	6月~9月下旬
保存方法など	空牛乳PIに立てて冷蔵庫野菜室
注文時最低ロット	1.5kg
配達日と方法	2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①グリーンアスパラ2L	1.5kg(約30本)	約50g/本 ¥4,200
②グリーンアスパラL大	1.5kg(約45本)	約35g/本 ¥4,200
③グリーンアスパラL	1.5kg(約60~90本)	約20g/本 ¥4,200
④グリーンアスパラM	1.5kg(約105~150本)	約12g/本 ¥4,200

## 新潟 越後神山 夢幻茸

### 身が引き締まった歯ごたえじゅうぶんのジャンボエリンギ

繊維密度が高く、トレハロースを多く含んでいますので甘みもたっぷりです。国産杉100%で栽培していますので品質、味、歯ごたえ、どれも一級品。肉やチーズとも相性が良く、また、寿司ネタとしてご利用いただけます。※1パック1本入り(1本およそ100g)



商品名	越後神山 夢幻茸
産地	新潟県
出荷と取扱時期	通年
年間出荷量	90,000kg
保存方法など	要冷蔵7日間
注文時最低ロット	10パック
配達日と方法	2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①越後神山 夢幻茸	10パック	¥4,200

## 富山 アルギットにら

### ミネラルやビタミン類が豊富に含まれる、甘みたっぷりニラ

アルギン酸、多糖類、ミネラルなどを豊富に含んだ「天然海藻アルギット」を肥料に加えたこだわりの土づくりを経て、栽培されたニラは肉厚で、甘みがあるのが特徴です。



商品名	アルギットにら
産地	富山県
出荷と取扱時期	6月~10月
保存方法など	要冷蔵
注文時最低ロット	50束/1箱
配達日と方法	2日後

商品名	内容	価格(税別)
規格AM	1束/100g	50束/箱 ¥6,300
送料(クール便)		¥1,880

## 長野 グラビス

### 減農薬で育った、美味しい安全・安心のとうもろこし

標高700~800mで寒暖差のある環境、有機質堆肥中心のこだわりの土からつくられたとうもろこしは、旨味と甘みが抜群です。白色、黄色が混在しているバイカラー種の「グラビス」は甘さ、食感、ボリューム、3拍子そろったとうもろこしです。※9月中旬まで



商品名	グラビス
産地	長野県
注文時最低ロット	20本

商品名	内容	価格(税別)
①グラビス	バイカラー 黄、白	¥170
送料(クール便)		¥1,500



●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 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

## 新潟 ミニ大根

かぶらの血を引く、甘みたっぷり大根

苗場山など2000m級の山々に囲まれた山里で育ったミニ大根です。清らかな水、澄んだ空気、爽やかな風など農作物にとっても適した土地で丹精込めて作られました。甘味が強いのでサラダに最適です。また、浅漬けやおでん、きんぴらなどでもお楽しみいただけます。



商品名 ミニ大根  
産地 新潟県  
出荷と取扱時期 7月1日～11月15日  
年間出荷量 230,000本  
注文時最低ロット 1ケース  
配達日と方法 1週間

商品名	内容	価格(税別)
①ミニ大根	15本(400～700g)	¥3,000
		送料 ¥1,500

## 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させ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 2トン  
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 やまえ栗(生栗)

皇室の献上品としてのブランドを確立した利平栗

全国的に年々栽培量が減少し、稀少価値が高まっている「利平栗」。昭和時代は皇室の献上品として扱われていました。山江村では産地証明を取得すると共に、生産者を特定し、厳選された栗のみをお届けします。



商品名 やまえ栗(生栗)  
産地 熊本県  
出荷と取扱時期 9月～10月  
年間出荷量 3トン  
保存方法など 冷蔵で約1週間  
注文時最低ロット 10kg  
配達日と方法 3～4日後

商品名	内容	価格(税別)
①生栗	1kg	¥1,700
②生栗利平	1kg	¥1,800
③生栗利平(渋皮付き、ヘタ付き、冷凍)	1kg	¥2,400
	送料(クール便)	¥1,260

## 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」「香りや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  
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

## 熊本 生きくらげ



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 2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
生きくらげ	1kg	¥5,000

## 熊本 生ウインナー

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。しっかりとした味わいは、お酒との相性ピッタリです。



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	7～8本/1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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 熊本 黒豚肉

### 天草の地でのびのび育った、脂身あっさりの黒豚

飼料のほかに四季折々の野菜や果物を与えているため、クセやくさみがなく、あっさりとした脂身が特徴の黒豚です。牧場内を元気いっぱい走り回り、ほとんどストレスを感じることなく育ちました。



商品名 黒豚肉  
産地 熊本県  
出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 150頭  
注文時最低ロット 2kg  
配達日と方法 2、3日後

商品名	内容	価格(税別)
①ロース	1kg	¥3,750
②肩ロース	1kg	¥3,200
③バラ	1kg	¥3,200
④モモ	1kg	¥2,200
送料(クール便)		¥1,300 ~ ¥1,400

## 熊本 阿蘇のあか牛

### 健康志向の方や女性に人気です

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			

## 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
送料		¥1,010
※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。		

## 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)	送料
①エゾ鹿肉 ヒレ	100g	¥790	¥1,370
②エゾ鹿肉 ロース	100g	¥730	

肉

## 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  
冷凍200日  
3kg  
注文時最低ロット 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、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  
1kg  
注文時最低ロット 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

加工品

## 鹿児島 純黒糖

### 日本古来のサトウキビ「タイケイ種」を100%使用した純黒糖

「タイケイ種」とは日本に古くからある品種で、今ではたいへん貴重なサトウキビ。太い茎や、水分の多さ、豊かな香りが特徴です。タイケイ種100%の純黒糖は東京市場にまだ出回っていない逸品です。

商品名 純黒糖  
産地 鹿児島県奄美大島  
注文時最低ロット 10袋  
配達日と方法 4日後



商品名	内容	価格(税別)
①純黒糖(古式黄金糖)	200g	¥480
②純黒糖(古式純黒糖)	200g	¥400
送料		¥1,160

## 新潟 ヤギさんのバター・アイスクリーム

### 普通牛乳の約20倍ものタウリンが含まれる生ヤギ乳100%使用

ヤギ乳は牛乳よりも人乳に近い成分のため、消化不良などの牛乳アレルギーを起こしにくく、オリゴ糖が非常に多く含まれています。バターは生ヤギ乳1000ccから20gほどしかできず、全国でも稀少なバターです。アイスクリームは独自の製法・配合により、山羊臭がほとんどない、濃厚で舌触りのまろやかなジェラートとなっています。



商品名 ヤギさんのバター・アイスクリーム  
産地 新潟県  
出荷と取扱時期 6月下旬~12月(アイスは通年)  
年間出荷量 90kg(アイスは3,500kg)  
保存方法など 冷蔵庫で6ヶ月  
配達日と方法 毎週火曜日まで受注を木曜日発送

商品名	内容	価格(送料・税別)
①ヤギさんのバター	70g 瓶入り×4個	¥8,340
②ヤギさんのアイスクリーム	ミルク味 プレーン 3ℓ	¥7,240
③ヤギさんのアイスクリーム	バニラ 3ℓ	¥7,240



## 高知 ゆず果汁

### 有数のゆず産地、北川村のこだわりゆず果汁

北川村のゆずは、一般的な接ぎ木からではなく種から育てており、香りが高くより酸味が高いのが特徴です。風味を最大限活かすため、加熱殺菌していません。無塩で瓶詰めしていますので、調理にお酒に幅広くお使いいただけます。



商品名	ゆず果汁
産地	高知県
出荷と取扱時期	通年
保存方法など	冷蔵庫で6ヶ月
注文時最低ロット	100ml=10本、300ml=5本、720ml=2本

商品名	内容	価格(送料・税別)
①ゆず果汁	100ml	¥ 525
②ゆず果汁	300ml	¥1,200
③ゆず果汁	720ml	¥2,100

## 新潟 大峰かおり(枝豆)

### 香り、味ともに抜群の幻の枝豆からつくられました

新発田市の加治川地域で古くから栽培されている枝豆です。香りが非常によいため、「大峰かおり」と名づけられました。加工しても香りが失われないのが特徴。枝豆の風味をそのまま残し、剥き豆とペースト状に加工しました。



商品名	大峰かおり
産地	新潟県
出荷と取扱時期	10月初旬から 無くなり次第
注文時最低ロット	5袋
配達日と方法	2日後

商品名	内容	価格(税別)
①大峰かおり(ペースト)	1kg×5袋	¥16,000
②大峰かおり(剥き豆)	500g×5袋	¥ 6,900
		送料(クール) ¥893

## 三重 地味噌の煮みそ

### 東紀州の新鮮な魚、季節の山野草、地元の味噌から作られた煮みそ

煮みそは昔から東紀州の家庭で食べられていた保存食のひとつ。材料はすべて地元産を使用しており、特に健康を考えてイタドリやハマダイコンを入れているのが特徴です。白い御飯はもちろんのこと、熱湯を注ぐと出汁のよく出た味噌汁となり、また大根やきゅうりにのせれば酒の肴にも合います。

商品名	地味噌の煮味噌
産地	三重県
食材の種類	スタンダード、 虎の尾入り(辛口)
出荷と取扱時期	通年
保存方法など	冷凍で6ヶ月、解凍後は 3週間で使い切ってください
注文時最低ロット	1kg
配達日と方法	3日後



商品名	内容	価格(税別)
①スタンダード	1kg	¥3,800
②虎の尾入り(辛口)	1kg	¥4,400
送料(クール便)	2kgまで	¥950
	2kg~5kgまで	¥1,160

## 富山 清流そうめん

### 利賀村の清らかな水で作られた手延素麺

利賀の清水と澄んだ空気、そうめんづくりの条件を備えた寒冷の風土の中で作られたそうめんです。最良の粉を練り、手打ち、手延べを繰り返してつくられる、「清流そうめん」は、利賀びとの心とたたくな伝統の味が息づいています。



商品名	清流素麺
産地	富山県
出荷と取扱時期	通年
年間出荷量	150,000袋
注文時最低ロット	1ケース
配達日と方法	2~4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①清流素麺	180g×10袋	¥6,400

## 三重 徐福サイロ

### 不老不死の霊薬とされる天台烏薬(てんだいうやく)と熊野さんまを使った逸品

秦の始皇帝の命を受け、不老不死の妙薬を求め旅立った徐福が探し出したといわれる「天台烏薬」。サイロとはサンマのことを言い、昆布で巻いたサンマを天台烏薬の葉のお茶でじっくり煮込んだサンマのごぼう巻きです。二千年昔のロマンと熊野が誇るサンマが作り出した味わいをお楽しみください。

商品名	徐福サイロ
産地	三重県
出荷と取扱時期	通年
年間出荷量	5,000個
保存方法など	常温、開封後は 冷蔵庫で3ヶ月
注文時最低ロット	5個
配達日と方法	3日後



商品名	内容	価格(税別)
①徐福サイロ	2本入り	¥1,000
②徐福サイロ	1本入り	¥580
送料(クール便)	2kgまで	¥950
	2kg~5kgまで	¥1,160

## 富山 氷見牛昆布メ

### 昆布の香りと肉の甘味が溶けあう逸品

大変稀少な氷見牛を昆布メにした本品は、肉のきめ細かさや優しい甘みが特徴です。江戸時代、富山は北海道で採れた昆布を運ぶ際の中間地点でした。そのため、昆布は古くから富山の食生活に浸透してきました。昆布の消費量日本一の富山県ならではの食材です。



商品名	氷見牛昆布メ
産地	富山県
出荷と取扱時期	通年
保存方法など	冷凍で約1ヶ月
注文時最低ロット	1,500g(100g 約15切れ)
配達日と方法	2~3日後

商品名	内容	価格(税別)
①牛肉・昆布	300g	¥3,600
送料		¥700

## 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

## 利用者の声

### 大多福

今回、初めて東産直を利用させて頂きましたが、取り寄せた商品の鮮度の良さと事務局のきめ細やかな対応に驚かされました。

届いた「緑竹」はとてもやわらかく、上品な甘さで、お客様にもご好評をいただきました。サンプル試食会にはなかなか出席できませんが、機会があれば是非出席してみたいと思っています。「旬のモノ」を信用できる場所から安心してお客様に届けられる。とても嬉しい限りです。これからもお世話になります。

8月のサンプル・  
試食会  
報告レポート

8月は、草津亭料理長の山岸隆政氏に、新潟、富山、長野、和歌山、高知、熊本、鹿児島、沖縄から届いた産地直送の品々を調理していただきました。多くの皆様にご来場いただき、たいへん活気あるサンプル試食会となりました。



8月サンプル会  
食材一覧

- ◆新 潟：越後神山 夢幻茸 / 夏秋どりアスパラ / ヤギさんのバター、ヤギさんのアイスクリーム / 大峰かおり
- ◆富 山：アルギットにら / 呉羽梨
- ◆長 野：とうもろこし (グラビス、サニーショコラ、ピュアホワイト、もちもろこし)
- ◆和歌山：紀州梅まだい
- ◆高 知：夏の清水サバ / 四万十川天然あゆ / ゆず果汁
- ◆熊 本：緑竹
- ◆鹿児島：純黒糖
- ◆沖 縄：やんばる島豚

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