

産直コミュニケーション

東料産直レター

2011.1月号 vol.15

迎春

頑張る
生産者



「種子島安納蜜喜」

天然のスイーツとも呼ばれるほど濃厚な甘味



鹿児島 アンノウミツキ 種子島安納蜜喜

じっくり加熱するのがポイント。
なかには糖度が40度を超えるものも!

「種子島安納蜜喜」とは、西之表市安納地区に由来する、種子島原産の品種です。中身は鮮やかな黄金色をしています。低温で40~50分ほどじっくり焼くと、まるでクリームのようなねっとりとした食感になり、甘みもぐんと上がります。天然のスイーツと呼ばれるほど高濃度ですが、その甘さはさっぱりとした上品なものです。

出荷と取扱時期 11月初旬~3月末
年間出荷量 200t
保存方法など 15度の冷暗所に保存(1ヶ月)
配達日 7日後

商品名	内容	価格(税別)
①安納蜜喜 安納ベニ A品	5kg	¥3,200
		送料 ¥1,950

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。

島根 隠岐松葉がに

東料産直市場ご利用の店舗様へ最高ランク“タグ付き”松葉がにをご用意!

700g以上1kg 超のタグ付きの「活松葉がに」をご用意しました。鍋用等に小さめ、またはポイルもご用意出来ます。お問い合わせくださいませ。

出荷と取扱時期 12月1日～2月20日前後

保存方法など 冷蔵で5日(発送日含む)

配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①ブランドタグ付き(1匹～)	700g～1kg超	¥8,750～15,000
②ブランドタグ無し	200g～600g	¥880～8,150
送料(クール便)		¥950～1,800

※サイズ・価格・②の最低ロットの詳細は事務局にお問い合わせください。



高知 土佐の清水さば

土佐清水から発送後、概ね24時間後に到着!

生き締め(延髄切断)、血抜き、神経抜きの処理を施したサバ。確実な管理で安全な高知ブランド「清水さば」を是非お造りで!

※月曜着をご希望の場合、金曜17時迄にご注文下さい。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 6万尾

商品名	内容	価格(税別)
①活き締め「土佐の清水さば」(600g/尾以上)	1尾	¥2,000
②2尾以上～	1尾当たり	¥1,900
送料(クール便)		¥2,180(5尾まで)

長崎 冷凍きびなご

瞬間冷凍だから鮮度抜群

長崎県の五島列島で水揚げされたきびなごです。水揚げ直後、瞬間冷凍をして出荷いたしますので、高い鮮度のままお届けします。



出荷と取扱時期 8月～5月
年間出荷量 800kg
保存方法など 冷凍で3ヶ月
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税別)
①きびなご	4kg	¥9,500
送料(冷凍便)		¥1,610

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。



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 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

富山 入善深層水あわび

日本初! 富山湾の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です。1つ約7cmと小ぶりです。



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個
配達日 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

島根 宍道湖産 大和しじみ

自然が育んだ健康食材として注目を浴びる、宍道湖産「大和しじみ」

「大和しじみ」は、その大きさと美味しさに誰もが驚きます。アミノ酸やビタミンB12、ミネラルなどが豊富なことから肝臓の守護神といわれるしじみ。美味しく食べるには、真水ではなく薄めの塩水(約1/3海水)での砂抜きがおすすめです。



出荷と取扱時期 周年
年間出荷量 110t
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税別)
①宍道湖産 大和しじみ M	5kg	¥6,250
②宍道湖産 大和しじみ L	5kg	¥9,375
③宍道湖産 大和しじみ 3L	5kg	¥12,500
送料		¥1,300

島根 チョウザメ

清らかな地下水で養殖されたチョウザメ

地下水を使用し、養殖されているチョウザメは臭みもなく、食べやすいのが特徴。また、生食も可能で、燻製やカルパッチョ、昆布メなどに。骨は軟骨のため、唐揚げなどもおすすめです。チョウザメは皮から骨まですべて食べることができます。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100尾(500kg)
配達日 4～5日

商品名	内容	価格(税別)
①チョウザメ(筋抜き)	1尾(約2kg)	¥5,200
送料(クール便)		¥1,050

島根 みずほキャビア

島根で育った、世界三大珍味のひとつキャビア

中国山脈の清らかな流れに育まれてゆったりと成長したチョウザメから取り出されるのは、えも言われぬ高貴な香りのキャビア。塩分は3%と控えめにしており、少量の岩塩を加えることで濃厚でクリーミーな風味が一層引立ちます。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500個
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税別)
①キャビア	30g/1個	¥8,750
送料(クール便)冷凍		¥850

●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 自然薯

「なみいた」を使用してつくる、まっすぐな自然薯

「なみいた」という細長い板の上に種芋をのせて育てることで、まっすぐな自然薯になります。山から切り出したものを畑に植え直しているの、通常の自然薯と比べてアク少なく、すりおろしてもほとんど変色しません。

出荷と取扱時期 11月中旬～3月
年間出荷量 400kg
保存方法など 水で濡らした新聞紙に包んで冷蔵庫
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①自然薯	1kg	¥2,800
②2kg以上～	1kg当たり	¥2,625
		送料(クール便) ¥1,880



熊本 長にんじん

熊本の伝統・特産野菜「ひご野菜」のひとつ。正月を代表する長にんじん

「ひご野菜」とは熊本で「古くから栽培されている・風土に合っている・食文化に関わる」などの特徴をもった15品目の野菜。長にんじんは、太さ1.5～2.5cmで長いものは1mを超え、まるでゴボウのようです。正月には長生きや丸く収まる事を願って食べる縁起物とされています。

出荷と取扱時期 11月下旬～2月
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(税別)
①長にんじん(約9本)	3kg	¥3,750
		送料 ¥1,500



熊本 清正セロリ

加藤清正が朝鮮から持ち込んだとされる、別名「清正人參」

旬は12～4月下旬までで、最大で70cm程に育ちます。大きくなってスジが少なく、柔らかで甘味があります。また、クセが少なく食べやすいのも特徴。安全・安心の減農薬・有機栽培です。



出荷と取扱時期 12月～4月下旬
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(税別)
①清正セロリ(約30本)	3kg	¥3,000
		送料 ¥1,500

熊本 フダン草

近畿圏では「毎日草」とも呼ばれる、クセのない味が特徴のフダン草

毎日途切れることなく栽培、生産が可能といわれており、そこから「不断の作物」が転じて、この呼び名がついたとされています。ほうれん草よりも鉄分などの栄養素が多く含まれています。クセがあまりないので白和えなどがおすすめです。



出荷と取扱時期 10月～6月
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(税別)
①フダン草(約30枚)	3kg	¥2,000
		送料 ¥900

熊本 菊芋

“天然のインスリン”とも呼ばれ、血糖値を下げる働きがあります

「イヌリン」という天然のオリゴ糖成分が豊富に含まれています。血糖値を下げる働きがあり、糖尿病予防にも効果的。アクが強いのでアク抜きをしてお使いください。生でサラダ、味噌漬、煮物、揚物など万能食材です。



出荷と取扱時期 11月～3月中旬
年間出荷量 1t
保存方法など 冷暗所で1～2週間
配達日 4～5日後

商品名	内容	価格(税別)
①菊芋	5kg	¥2,700
		送料 ¥950(クール便) ¥1,160



熊本 先っぽごぼう

ごぼう農家の方が一番好んで食べているごぼう

アク抜きの必要がなく、生でそのまま食べることができる「先どりごぼう」は、サラダに最適です。ポキポキとした食感も良く、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。



出荷と取扱時期 12月～5月
保存方法など 冷蔵庫で1週間
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税別)
①先っぽごぼう	1kg	¥1,800
②先っぽごぼう	5kg	¥5,000
		送料 ¥1,160

熊本 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、濃厚なうま味がつまっています。



出荷と取扱時期 12月～5月
配達日 4～7日後

商品名	内容	価格(税別)
①塩トマト(約28個)	2kg	¥4,000
		送料 ¥1,200

熊本 万次郎南瓜

まるでラグビーボールのような形の中にはたっぷりの甘味

天草の地で、10年程前から試作している、新種のかぼちゃです。肉質はやわらかで、しっとりとした舌触り。その糖度は22～24度にもなります。また、3カ月～5カ月まで持ちます。



出荷と取扱時期 12月～4月
年間出荷量 25t
保存方法など 冬至頃より3～5ヶ月
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税別)
①万次郎南瓜(3～6玉)	10kg	¥3,500
		送料 ¥1,000

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

熊本 新玉葱

甘みたっぷりの新玉ねぎ。若葉まで食べられます

無農薬、無化学肥料で栽培しています。水にさらさず、生食がOK。うま味も甘味も十分です。2~3月頃は玉葱だけでなく、若葉までおいしくいただけます。

出荷と取扱時期 1月中旬~3月上旬
年間出荷量 5~7t
配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(税別)
①葉付玉葱 (500g×10袋)	5kg	¥6,250
		送料 ¥1,000

島根 出雲おろち大根

名前の由来は出雲神話の「ヤマタノオロチ」。出雲原産の辛味大根です

宍道湖畔周辺に自生する浜ダイコンを品種改良して栽培。ヒゲ根の多い形状は「ヤマタノオロチ」を彷彿させ、「オロシ(チ)」で食べると強烈な刺激があることから命名されました。水分が非常に少なく、おろしてもサラサラして辛味があり、ワサビ替わりにも使えます。魚・肉ともに好相性。辛味はすりおろしてから30分程度持ちます。

出荷と取扱時期 11月中旬~2月
年間出荷量 10,000本
配達日 5日後



商品名	内容	価格(税別)
①出雲おろち大根	3kg	¥2,700
②出雲おろち大根	5kg	¥4,000
		送料 ¥950

島根 奥出雲 舞茸

豊かな香りに、シャキシャキの歯ごたえ。町内の厳選の広葉樹のみ使用の舞茸

自然豊かな奥出雲町内の広葉樹のみ厳選して栽培した舞茸です。シャキシャキとした食感と特有の豊かな香りが特徴です。澄んだ空気や山々から湧き出る清浄な水、標高の高さによる気圧の加減などの自然特性を活かし、じっくりと無農薬栽培で育てています。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100t



商品名	内容	価格(税別)
①舞茸	5kg	¥7,500
		送料 ¥830

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。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。



アンチエイジング

出荷と取扱時期 通年
配達日 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

熊本 不知火(デコボン)

発祥は熊本の不知火。甘味と酸味のバランスがほどよい柑橘です

清美とポンカンの交配品種として誕生したデコボン(不知火)は熊本県・不知火地方にて栽培され始めたことからその名がつけました。有機質堆肥や減農薬で特別栽培した柑橘です。糖度が高く、甘さと酸味が絶妙なバランスが特徴です。

出荷と取扱時期 12月~4月
保存方法など 直射日光を避け涼しい場所で保存
配達日 3~7日後



商品名	内容	価格(税別)
①デコボン	3kg	¥5,000
②デコボン	5kg	¥7,300
		送料 ¥900

熊本 スイートスプリング

ジューシーな果汁、さっぱりとした酸味が特徴

はっさくと温州みかんを掛け合わせた、栽培が難しい貴重な柑橘。見た目の青さからは想像できない爽やかな甘味です。出はじめは緑色で、だんだん黄色に変化していきます。

オススメ商品



出荷と取扱時期 2月いっぱい
保存方法など 新聞紙に包んで涼しい場所で約2週間
配達日 3~7日後

商品名	内容	価格(税別)
①スイートスプリング	5kg	¥4,000
		送料 ¥900

熊本 国産レモン

昨年大好評だった「国産レモン」が今年も登場!

産地、熊本県三角町は雨が少なく温暖な地中海性気候。皮が薄く、多果汁、そして豊かな甘味です。減農薬栽培に徹しており、残留農薬の心配もありません。美味しさはそのままですが、11月~3月までは黄色から鮮やかなオレンジ色へと変化します。



人気商品

出荷と取扱時期 9月~3月
注文時最低ロット 1ケース
配達日 3~7日

商品名	内容	価格(税別)
①レモン	3kg/ケース(20~25個)	¥3,200
②レモン	5kg/ケース(40~50個)	¥4,000
③レモン	10kg/ケース	¥6,880
		送料 ¥900(クール便は¥1,110)

島根 出雲國仁多米

旨さのカギは、出荷直前の精米。新鮮なお米をお届けします

良質な地元和牛の完熟堆肥を使った堆肥施用米です。粉のまま低温貯蔵し、出荷直前に精米をします。風味がよく、甘みのある仁多米は冷めてもおいしくいただけます。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 800kg
保存方法など 常温で5ヶ月
配達日 4~5日後

商品名	内容	価格(税別)
①出雲國仁多米	5kg	¥3,300
②出雲國仁多米	5kg×2	¥6,400
		送料 ¥400~500

秋田 ミズコブ(塩蔵)

秋田でも珍しい
粘りのある山菜

山地の湿った斜面に群生する柔らかい多年草で、蟒蛇(大蛇)が出そうな場所に生えることから、「蟒蛇草」と呼ばれるようになったと言われています。「ミズコブ」は味、香りはあまりありませんが、ヌメリがあって瑞々しく、歯ごたえが良いです。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 80kg
保存方法など 冷蔵保存
賞味期限1年
程度
注文時最低ロット 5kg
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①ミズコブ	1kg	¥1,875
		送料 ¥1,160

秋田 白神あわび茸

世界遺産白神山地にこだわった、ココでしか作られないあわび茸

エリンギとバイリンギ茸のかけあわせでできたきのこ。肉厚で海あわびのようなコリコリとした食感が特徴です。白神山地系秋田杉作りオガと広葉樹を使用するなど、原材料からこだわり抜きました。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 約60t
保存方法など 冷蔵1週間
注文時最低ロット 6パック
配達日 クール便で1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①白神あわび茸	1パック/4個	¥950
		送料(クール便) ¥550

熊本 ヤーコン

生食も可能な話題の機能野菜

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、高血圧などに効果があるとされています。ひび割れができやすいですが、商品の腐敗や傷みではありませんので安心してお召し上がりください。土付き希望の方は、注文時にお知らせ下さい。冷蔵の場合は新聞紙に包んで。



アンチエイジング

出荷と取扱時期 11月~4月
保存方法など 冷蔵庫で2週間、土付きは1ヶ月
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税別)
①ヤーコン	5kg	¥2,600
②ヤーコン	10kg	¥4,400
		送料 ¥950(5kg迄)、¥1050(10kg迄)

島根 津田かぶ(漬物)

出雲・松江を代表する秋~冬にかけての特産品

津田かぶは勾玉のように湾曲しており、表皮は紅紫色で身の中は白く、切り口の赤と白の鮮やかさは津田かぶ独特のもので、漬物は津田かぶの色と風味を生かした手造りです。



出荷と取扱時期 1月末 注文時最低ロット 10個
年間出荷量 15万本 配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①津田かぶ浅漬	250g 10個	¥3,400
②津田かぶぬか漬	250g 10個	¥3,680
③津田かぶ甘酢漬	130g 10個	¥3,680
		送料(クール便) ¥800

ドライエイジングビーフ

味が濃くなって、
脂は軽くなる「熟成牛肉」

特徴はなんといっても高い香りと味のよさ。熟成期間は6~8週間!まさに稀少な逸品。急な火入れはたんぱく質が固くなるので、ゆっくり焼くのがおすすめです。



オススメ商品

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1t
保存方法など フレッシュ4日、チルド10日
注文時最低ロット 2kg~
配達日 2~4日後

商品名	内容	価格(税別)
①ドライエイジングビーフ	2kg	¥29,000
		送料(クール便) 5kg迄 ¥1,580、10kg迄 ¥1,890

島根 しまね和牛・かつべ

人肌で溶けるほど融点の低い脂肪は、
もたれにくく毎日でも食べられる

神話のふるさと出雲の地で「しっかり食べて、しっかり寝た牛」は、良質の脂肪、肉のやわらかさ、風味が際立ちます。「登録証」(牛の戸籍)が「かつべ産」の証。精選された「しまね和牛」は、まさに稀少な名産品です。



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット ヒレは2kg、
年間出荷量 160頭 ロース、モモは3kg
保存方法など 冷蔵でと畜より45日 配達日 6~7日後

商品名	内容	価格(税別)
①ロースブロック A3	1kg当たり	¥9,180
②ロースブロック A4	1kg当たり	¥10,530
③ヒレブロック A3	1kg当たり	¥9,180
④ヒレブロック A4	1kg当たり	¥10,530
⑤モモブロック A3	1kg当たり	¥5,375
⑥モモブロック A4	1kg当たり	¥6,075
		送料(クール便) ¥1,400

新潟 妻有ポーク

平成19年度日本農業賞大賞を受賞した新潟のブランド豚肉

「妻有」とは、鈴木牧之の「北越雪譜」にあるように、新潟県の昔からの呼び方です。健康な豚を育てるため環境を整え、手間をかけ、抗生物質に頼らない飼育を行っています。肉質はやわらかく、また脂の溶け出す温度が低いので脂の甘みが口に広がります。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 23,000頭
注文時最低ロット 3kg~
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①カット肉バラ	1kg当たり	¥1,925
②カット肉モモ	1kg当たり	¥1,400
③カット肉ウデ	1kg当たり	¥1,140
④カット肉ヒレ	1kg当たり	¥3,100
⑤カット肉ロース	1kg当たり	¥2,800
⑥カット肉カタロース	1kg当たり	¥2,450
⑦カット肉セット	1kg当たり	¥1,400
		送料(クール便) ¥1,070

※スライスの場合は1kg当たり¥200up

秋田 秋田由利牛

知る人ぞ知る!
秋田の新ブランド牛

鳥海高原の良質な水・牧草で育ち、肥育技法にもこだわった黒毛和種「秋田由利牛」。きめ細かくサシが入った肉質の良さなどから、銘柄牛の中でも新たなブランド牛として県内はもとより首都圏からも注目されています。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 360頭
保存方法など 冷蔵保存 フレッシュユースライス5日
チルド5日
冷凍10ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①サーロイン	1kg	¥11,250
②リブロース	1kg	¥8,200
③内モモ	1kg	¥5,700
④バラ	1kg	¥2,900
		送料 ¥750~

※加工の場合はプラス¥375/kg

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

肉

和歌山 くじら肉

今では希少価値の高い鯨肉

クセが少なく人気のあるミンク鯨の「赤身」と、脂身がうまい「鯨皮」。霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨「尾の身」、そして旨味が詰まった「さえずり(舌)」。どれも旨味、食感が絶品です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①冷凍で1ヶ月、
②③④は冷凍で6ヶ月
配達日 4日後

商品名	内容	価格(税別)
①イワシ鯨「尾の身」	2kg	¥32,500
②鯨さえずり	2kg	¥20,000
③ミンク鯨「赤身」	3kg	¥13,140
④ミンク鯨「鯨皮」	3kg	¥13,140

送料(クール便) ¥950(1梱包)

和歌山 さらし鯨

徹底した衛生管理のもと作られる、昔ながらの鯨の「さらし」

地元太地町の昔ながらの製法で作られた「さらし鯨」。尾びれをうすくスライスして茹で上げ、冷水にさらして製造されています。辛子酢みそや梅肉などを付けて、ぶりぶりとした食感を 즐기ってください。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍1ヶ月
配達日 4日後

商品名	内容	価格(税別)
①さらし鯨	200g 20個	¥14,000

送料(クール便) ¥950(1梱包)

山口 長州黒かしわ

天然記念物「黒柏鶏」の血を受け継ぎ誕生した、「長州黒かしわ」

緑黒色輝く、伝説の鶏「黒柏鶏」。その黒柏鶏をもとに肉地鶏として改良し、誕生した地鶏です。よく運動をして育ちましたので脂肪含有量は少なめです。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。



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 5,000羽
注文時最低ロット 1ケース
(①中抜/2羽分、
②大バラシ/4羽分)
配達日 2~4日後

商品名	内容	価格(税別)
①中抜	1羽(約2kg)	¥1,900
②1羽セット(大バラシ)	(約1.7kg)	¥2,500

※重量により価格が変動します

送料(クール便) ¥1,320

愛媛 媛っこ

市場にはない、地産地消でしか食されていない地鶏

日本最大級の肉用種とされ、愛媛県養鶏試験場が開発した地鶏で、適度な歯ごたえと脂ののりが好評です。4種もの品種のいいとこどりを生み出した媛っこは肉付きがよく、ジューシーな旨みがあふれます。自然豊かな愛媛の地で、愛情込められて育てられています。



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 7,000羽
注文時最低ロット 1羽
配達日 2~4日後

商品名	内容	価格(税別)
①1羽分	約1.8~2.2kg ガラ付	¥2,300
②1羽分(中抜き)	約1.8~2.2kg 頭、足カット	¥1,900

※重量により価格が変動します

送料(クール便) ¥1,300

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。脂のりが一番良い、秋~冬にかけて獲ったものを通年お届けしております。



オススメ商品

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1t
注文時最低ロット ヒレは500g~、
ロースは2kg~
配達日 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

島根 いのしし肉

処理を確実にしている、安全・安心の天然いのしし肉

中国地方に生息する大自然で育った天然のいのしし肉です。下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し、くさみのない上質な状態でお届けします。



オススメ商品

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 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①いのしし肉ロース	1kg当たり	~¥8,600
②いのしし肉バラ	1kg当たり	~¥8,600
③いのしし肉内もも	1kg当たり	~¥6,920
④腹抜き・半身・ブロック	1kg当たり	応談

送料 ¥1,160

富山 氷見牛昆布メ

ほとんど県外に出荷されない幻の「氷見牛」を昆布メにしました

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あったため、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逸品です。



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 2~3日後

商品名	内容	価格(税別)
①牛肉・昆布	300g	¥3,600

送料 ¥700

秋田 希少国産たまご「もみじ」

全国的にも珍しい!純国産鶏から生まれたこだわり卵

純国産鶏種「もみじ」の卵。飼料にこだわり、よもぎや海藻、炭(木酢)をはじめ、にんにく、唐辛子、ワインの絞り粕、ぶどうの種子油、乳酸菌、納豆菌などの天然の飼料を親鳥に与えた上質な卵です。



人気商品

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100t
保存方法など 10℃以下で保存 2週間
注文時最低ロット 5kg
(Lサイズで75個前後)
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①もみじ(特)	1kg 15個	¥525
※10kg以上の場合	1kg 15個	¥480

送料(クール便) ¥630

●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。

加工品

和歌山 本竹皮包み羊羹

創業当時(明治)の技法により、すべて完全手作りのこだわり羊羹

厳選された小豆、寒天、砂糖のみを使用し、一晩かけて固めた羊羹をひとつひとつ丁寧に包丁で切り、7日間もの時間をかけて表面全てを乾かします。完成した羊羹を包む竹皮も手作りしていますので1日200本の限定生産となっています。



出荷と取扱時期 通年
 食材の種類 7種
 (本練、柚子、抹茶、桜、金柑、炭、塩)
 年間出荷量 30,000本
 保存方法など 3週間
 配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①本竹皮包み羊羹 230g/1本	5本	¥4,250
②本竹皮包み羊羹 230g/1本	30本/ケース	¥24,000
※30本以上~(混載・送料無料) 送料 ¥450		

島根 ひまわり油「ひまわり一番搾り」

ビタミンEはオリーブ油の約5倍!希少価値の高い国内産「ひまわり油」

斐川町で栽培するひまわりは、オレイン酸含有の高い「春りん蔵」という品種です。その種子から搾油された「ひまわり一番搾り」は、溶媒抽出せず圧搾法のみで丁寧に搾った油です。脱臭・脱色していませんので、安心してお使いいただけます。



出荷と取扱時期 通年
 配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①食用ひまわり油 270g/本	20本/1ケース	¥17,500
送料 ¥630		

島根 多枝の干しいちじく

“干し”なのに柔らかい、多枝のいちじくはおすすめの逸品

小ぶりが高糖度の品種「蓬菜柿」で作った高級干しいちじく。ポリフェノールを多く含む健康食品です。
 ※生は8月~10月



出荷と取扱時期 通年
 年間出荷量 6.7t
 注文時最低ロット 10袋
 配達日 3日

商品名	内容	価格(税別)
①干しいちじく 100g/1袋(6~8粒)	10袋	¥6,250
送料 ¥800		

島根 ひかわの恵みトマトジュース&ケチャップ

どっちの料理ショーでも取り上げられた極上の逸品

島根県斐川町産の完熟ミニトマトを100%使ったトマトジュースとケチャップ。トマトの加工品は数多くありますが、ミニトマト100%のものは全国でも珍しく、ミニトマトならではの濃厚な甘味とほどよい酸味を味わえます。



出荷と取扱時期 通年
 年間出荷量 ①2000本
 ②10,000本
 配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①トマトジュース 500g/本	12本入/ケース	¥9,600
②トマトケチャップ 400g/本	24本入/ケース	¥22,800
送料 ¥600~		

香川 雪の華

アイデ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。



出荷と取扱時期 通年
 年間出荷量 25,000個
 保存方法など 冷蔵で1週間
 配達日 月(出荷)→水(届け)、木(出荷)→土(届け)

商品名	内容	価格(税別)
①雪の華	10丁	¥6,000
送料 ¥1,000		

秋田 しょつつる

こだわりの製法と長期熟成によって醸し出された極上の旨味

「秋田しょつつる」はハタハタと天日塩、ただそれのみで発酵させ3年にも及ぶ熟成期間を経て造ります。ハタハタのみで作ったこのしょつつるは臭みも無く、深みのあるコクと味を持ちつつ、香りが穏やかで、さまざまな料理に使うことができます。



出荷と取扱時期 通年
 年間出荷量 制限無
 保存方法など 常温保存で2年間
 注文時最低ロット 12本入り 1ケース/500mlは3本
 配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①しょつつる	130g/本	¥620
②しょつつる	500ml/本	¥1,500
送料 ¥840		

北海道 三笠の鶏醬

世界初・天然アミノ酸が豊富な“うま味発酵調味料”

塩分を減らしても、十分な旨味を引き出す、健康を考えた調味料です。鶏のハツやレバーなど新鮮な内臓を主原料にし、約半年間じっくりと発酵・熟成を重ねて作られます。鶏肉との相性はもちろん、お野菜との相性も抜群です。焼、蒸、煮、出汁、漬けまで幅広くお使いいただけます。(無添加・非加熱加工)



出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 6ヶ月
 配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税別)
①鶏醬	120ml瓶 24本	¥10,000
②鶏醬	200ml瓶 20本	¥12,800
③鶏醬	300ml瓶 12本	¥11,000
④鶏醬 業務用	1.8ℓ 6本	¥25,200
送料(クール便) ¥1,000		

牡丹

ひと足して、旨さ増す万能調味料

献立で聖護院蕪を煮ることがあったのですが、サンプル試食会でタイミング良く「鶏醬」に出会い、さっそく試してみました。日本料理のベースである鰹と昆布との相性も良く、少し足すと旨さ倍増でした。温かいうどんつゆ等、あまり色を付けたくない時の薄口代わりに使うのもお勧めだと思います。塩分を減らしても、「鶏醬」で十分旨味を発揮しますので、お客様の健康にも良いですね。寄せ鍋、炒め物、蒸し物など、調理法や素材を問わず幅広く使える可能性豊かな万能調味料ですね。

利用者の声

12月のサンプル・
試食会
報告レポート

12月は、赤坂 榮林様に、和歌山、三重、高知、島根、熊本、鹿児島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。



12月サンプル会
食材一覧

- ◆和歌山：本竹皮包み羊羹
- ◆高知：土佐の清水さば
- ◆島根：隠岐松葉がに
- ◆熊本：長にんじん／フダン草／清正セロリ／自然薯／不知火（デコポン）
スイートスプリング／ヤーコン／菊芋／水田ごぼう
- ◆鹿児島：種子島安納蜜喜
- ◆ドライエイジングビーフ

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