
生産者と料亭料理店をむすぶ産直事業
『東料産直』のご案内

東料産直



はじめに

『東料産直』では大量生産や大量流通が難しい小規模生産の食材、各地域ならではの特徴や歴史的なストーリーなどの魅力を持った地場食材を集約し、東京都料理生活衛生同業組合の加盟店や、首都圏を中心とした料理店に紹介する産地直送事業を運営しております。

私どもは皆様の生産物を料理店にご紹介するための情報の受発信、情報紙の発行、商品の受発注、支払い業務、定期的な試食会開催などを通して生産者と飲食店の産直コミュニティを築いてゆきたいと考えております。

皆様が生産される伝統食材・希少食材、こだわり農・水・畜産物等を料理店にご紹介する本事業にご参加いただければ幸いです。

東料産直 株式会社アイフィス

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13

TEL03-5395-1201 fax03-5395-1206

お取引先店一例

東京都料理生活衛生同業組合とは

全国料理業生活衛生同業組合連合会の東京組織として昭和42年に設立。日本料理の普及活動等を目的とした、東京の料理店（料亭、レストラン、日本料理、天ぷら、うなぎ・ふぐ料理など）約300店舗が加盟しています。

<組合加盟店一例>

玄冶店 濱田家



大正元年創業。
江戸の面影を今も色濃く残す、東京日本橋人形町で創業100年を超える老舗料亭。

貴重な数寄屋造りで提供されるお料理、しつらえ、おもてなし、全てに於いて東京を代表する一流料亭。その伝統と格式は日本文化の奥深さを提供し続けている。

銀座こびき



昭和12年創業以来、歌舞伎座近くの銀座 木挽町の地で幅広い人々から愛され続ける和食店。

全国各地から取り寄せる選りすぐりの地酒とともに、季節ごとの地域食材が楽しめる。
あたたかな雰囲気と料理に定評がある銀座の人気老舗店。

その他お取引店舗

シェフ同士の口コミやご紹介などを通して、組合加盟店以外でも料理店（イタリアン、フレンチ、BAR、蕎麦、寿司、中華、日本料理など）の輪が広がっています。

<組合以外のお取引先店一例>

ナチュラルチャイニーズレストラン

Essence



ワインと薬膳中華が楽しめる、南青山の名店。
化学調味料を使用せず、採れたての旬の食材を中心に産地直送される地域食材も積極的に取り入れた薬膳中華料理を提案している。二十四節気をテーマにした旬を味わうコースメニューも人気。オーナーは農林水産省料理マスターズに選ばれるなど注目のシェフ。

総本家更科堀井



創業寛政元年（1789年）。更科そばの総本家として、暖簾を守り続けるそばの名店。

麻布十番という土地柄、客層は幅広く、老若男女のみならず外国人客からも評価の高い人気店。
変わらぬ伝統とともに、新しい試みも柔軟に取り入れる充実のメニューが楽しめる。

食材選定の基準について

東料産直では、料理店へ食材を紹介するにあたり、下記のようなキーワードをもとに食材を選定させていただいております。

キーワード

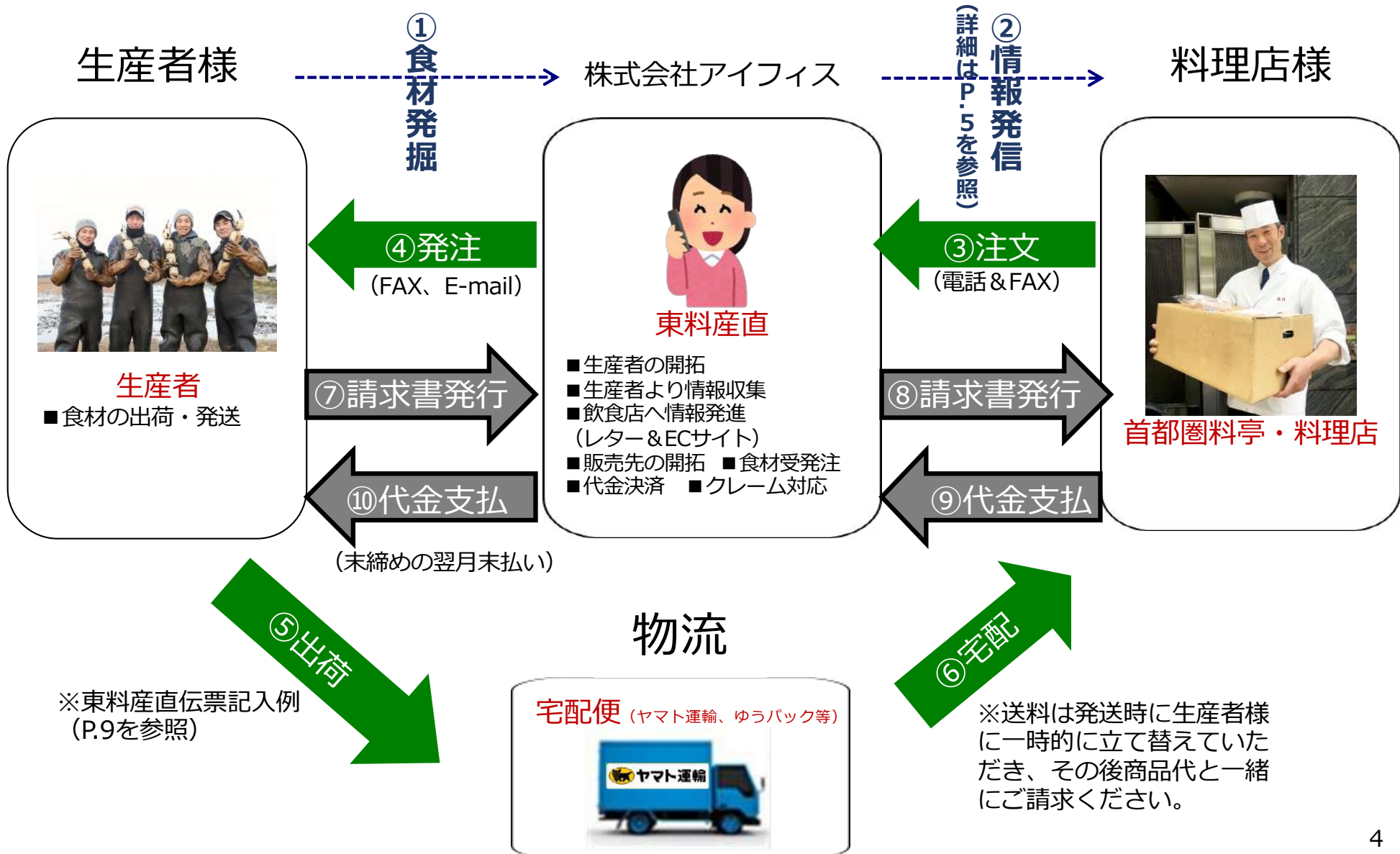
- 地元で古くから愛され、親しまれている食材。
- 特有の気候風土、文化が育んだ固有の食材。
- 地域ならではの歴史的な背景や物語を持った食材。
- 大量生産や大量流通が困難で、なかなか首都圏に出回らない食材。
- 作り手が減ってしまったが、良いものなので残したい食材。

など

東料産直システムについて



東料産直では、下記のような流れで食材の取引を行います。



情報発信の詳細について

① サンプル試食会に食材を出品

生産者様からご提供いただいた食材を使って、サンプル試食会を開催。料理店の方々に食材を実際に見て・触れて・試食していただき、食材をPR。その場でご購入の検討、発注等ができる実用的な試食会です。

※ サンプル試食会に出品いただいても、必ず売買が成立するとは限りませんので、予めご了承ください。



② 「東料産直レター」にて食材情報を首都圏の料理店に発信

弊社より発行いたします情報紙『東料産直レター』に食材を掲載し、首都圏料亭・料理店（約400店舗）に発送しております。また、弊社ホームページにて過去100号以上の『東料産直レター』バックナンバーがPDFでアップしています。

【東料産直レターバックナンバー】

https://www.ifys.co.jp/?page_id=1269



③ ECサイトでも食材を紹介

これまでサンプル試食会で紹介してきた日本各地の地域食材の中から厳選したものを、(株)アイフィスが運営する通販サイト『食景色』にて紹介。料理店はもとより一般の方々に向けても情報発信します。

【日本国内の希少食材が集まる産地直送通販サイト 『食景色』】

<https://www.syokutobunka.jp>



取引の手順①

食材情報
提出

①「東料産直取引申込書」、「出品データ表」をご記入の上、東料産直までお送りください。「出品データ表」には、食材についての詳細情報やストーリー、地元での食べ方、商品の卸価格・送料をご記入の上お送りください。

※発送は、原則「ヤマト運輸」「ゆうパック」「佐川急便」でのお手配をお願いしておりますが、それ以外になる場合は予めお知らせください。

<宛先>

東料産直（株式会社アイフィス）

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13

電話：03-5395-1201 FAX：03-5395-1206

E-mail：aiai@ifys.co.jp

東料産直
取引申込書

出品データ表

食材発送

②サンプル試食会の前日迄に、指定の日時・場所へ食材を発送してください。

※食材の量は東料産直から事前にご連絡いたします。

毎回の参加者目安は約20名程度です。また、場所と発送日は事前に東料産直からお知らせします。食材によっては下ごしらえが必要なものもございます。その場合は早めに発送いただく場合もございます。



取引の手順②

サンプル 試食会

③東京・築地で定期開催を行うサンプル試食会にて、料理店のオーナーや料理長など、決済権のある方に直接食材をPRできます。



東料産直 レター

④「東料産直レター」を首都圏料理店約300店舗に発送。

※サンプル試食会に参加できなかった飲食店にも、皆様の食材情報を発信します。
※『東料産直レター』の掲載が終了しても、商品の取引は継続いたします。



販売成立

⑤生産者様に弊社より発注書をFAXいたします。

※東料産直から生産者様に、販売個数、配送先を表記した発注書（P.8参照）をFAXいたします。
※試食会で紹介後、必ず販売が成立するとは限りません。

発注書



食材発送

⑥料理店に商品を直送してください。

※発送の際、必ず東料産直まで送り状番号をFAXして下さい。この確認をもって発送完了とさせていただきます。

（表記の仕方に関する詳細は、P.9をご参照ください。）



請求書 発行

⑦「株式会社アイフィス」宛に請求書をお送りください。

※卸価格（出品データ表に指定された卸価格）と送料と一緒に、納品日ベースで請求書発行してください。お支払いは、月末締めでご請求いただき、翌月末のお振込みとなります。

請求書



発送伝票について

●「発注書」に記載の料理店の宛先、納品日、配送方法（冷凍、冷蔵）などをご記入のうえ、発送してください。

※発送の際、記入済みの送り状番号を弊社までFAX（03-5395-1206）してください。この作業をもって、送り状番号の把握と発送完了の確認といたします。

※伝票記入例

宅急便センター受け取りサービスご利用時のお願い

郵便番号: 3884-6588-8300

お届け先のお届け先 (お受け取り) 希望日: 月 日

お届先 (お受け取り) 希望時間帯: わからない場合 / わかる場合

住所・Receiver's address: (郵便センター-郵便局-センター名) / (郵便センター-郵便局-都道府県市区町村)

氏名・Receiver's name: 様

郵便番号: 1120005

電話 TEL: 03 (5395) 1201

住所・Shipper's address: 東京都文京区水道

氏名・Shipper's name: 株式会社アイフィス 様

お届先 (お受け取り) 希望日: 年 月 日

お届先 (お受け取り) 希望時間帯: 指定無し / 午前中 / 14時 / 16時 / 18時 / 20時 / 19時 / 21時

冷凍 冷蔵

a 3 8 8 4 6 5 8 8 3 0 0 a

(お願い)
送料は発送時に生産者様に一時立て替えていただく形になります。ご請求の際に送料も含めてご請求ください。

●青線で囲まれた部分には、「株式会社アイフィス」の連絡先をご記入下さい。

(注意) 万が一荷物にトラブルが発生した際、遅延時の追跡やクレーム対応は全て弊社が窓口となります故、依頼主 (荷主) は必ず (株) アイフィスの連絡先をご記入ください。