

産直コミュニケーション 東料産直レター

2010.10月号 vol.12

頑張る
生産者

昨年大好評だった「国産レモン」が今年も登場！
「熊本 国産レモン」

熊本 国産レモン

「出荷が始まったら教えて!」、
「来年も使いたい」など
様々なお店でご好評頂いたレモン

産地、熊本県三角町は雨が少なく温暖な地中海性気候。このレモンの特徴は、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、防カビ剤や除草剤などの残留農薬の心配がありません。美味しさはそのままですが、皮の色は9～11月に緑色、11～3月までは黄色、鮮やかなオレンジ色へと変化します。

出荷と取扱時期 9月～3月
注文時最低ロット 1ケース
配達日と方法 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/¥1,110)

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。

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

白バイの身はツヤのある肌色をしており、コリコリとした食感が楽しめます。噛めば噛むほど口の中に広がる旨味が特徴です。活きたままのお届けなのでお刺身もおおすすめです。

オススメ商品

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 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(大)	約200g(30粒)	¥11000～¥15000
②白バイ(小)	約100g(60粒)	¥7500～¥10000
③白バイ(豆)	約50g前後(100粒)	¥11000～¥15000
送料(クール便)		¥900

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”

梅酢エキスを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。



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

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

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。



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

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。

人気商品



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

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

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

徳島 阿波もぎたてすだち

名産地・阿南市から今年の「露地物すだち」をもぎたてでお届け!

ハウス物とは味・香りが違います。10月末迄の期間限定品です。減農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。

出荷と取扱時期 10月いっぱい
注文時最低ロット 3kg
配達日と方法 2～3日



商品名	内容	価格(税別)
①阿波もぎたてすだち 3L	1kg	¥1,250
②阿波もぎたてすだち 2L	1kg	¥1,500
送料		¥650

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。



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 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。

オススメ商品

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



沖縄 やんばる島豚

稀少な琉球在来種「アグー」の血を引く旨豚肉

沖縄でも数百頭しかいないとされる「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」。一般的な豚と比べ、旨味成分は2倍以上なのにコレステロールは4分の1!



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1本より(約4kg)
配達日と方法 一週間

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

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。全頭トレーサビリティで安心安全の品質です。

食材の種類 サーロイン・リブロース・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



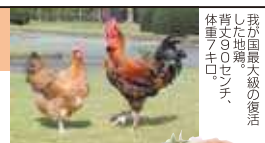
商品名	内容	価格(税別)	送料(クール便)
①サーロイン	100g	¥1,290	2kg迄 ¥1,210
②リブロース	100g	¥1,150	5kg迄 ¥1,580
③特選バラ	100g	¥890	10kg迄 ¥1,890
④ラムイチ	100g	¥760	15kg迄 ¥2,400

※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。

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(クール便)		¥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。

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。



オススメ商品

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		

鹿児島 純黒糖

東京市場にはまだ出回らない「タイケイ種」100%の純黒糖

「タイケイ種」とは日本に古くからある稀少種。本品は生産から製造まですべて手作り。瑞々しく、香り高い純黒糖を、お店のメニュー作りに是非一度お試しください。

オススメ商品



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

珍しい「ヤギ乳」のバターとアイスクリーム

気になる「ヤギ臭」もほとんどナシ!牛乳よりも人間の乳に近い成分で、消化不良やアレルギーを起こしにくいのも特徴。特にバターは全国的にも稀少品です。

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3,500ℓ)
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
送料 ¥840		

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。

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

青果

肉

加工品

高知 実生ゆず

中岡慎太郎ゆかりの北川村産ゆず果汁

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。

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
送料		¥910



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。

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



組合事務局からのお知らせ

クレジットカード手数料の見直しについて

この度、トヨタファイナンスと契約していますクレジットカード取扱手数料の見直しを行い、お店のクレジット取扱高(Visa・Master系)に応じ料率が決められるより効果的な契約内容に変更しました。カード利用が増えてきている状況の中、固定経費を削減するためお店の契約内容を見直してみてもは如何ですか!!!

【新規組合契約手数料率】

- 端末有償の場合・・・2.9%～3.5%
- 端末無償の場合・・・3.0%～3.9%
- ※詳細は、同封の資料をご参照ください。

日本政策金融公庫融資制度の改善について

振興事業貸付制度が大幅に改善され、店舗の買取資金も低率な特別利率の適用対象となりました。次の例のように、組合加入者の店舗等に関する設備資金はかなり有利な条件で融資が受けられます。

【5年返済の場合の例】

- 特別利率Dの適用となり、利率は1%です。さらに、融資日から2年間は0.5%引き下げられ、0.5%になります。(22年9月現在の利率)
- ※詳細は、同封の資料をご参照ください。

組合加入希望者をご紹介下さい!!!

現在組合では、会員を増やし組織力の強化と組合の活性化を図るため、新たに加入を希望されるお店を募っています。日本料理に限定しておりません、フレンチ、イタリアンのお店でも結構です。ご紹介頂ければ事務局から説明に致します。お心当たりがありましたら事務局までご一報ください。

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