

産直コミュニケーション 東料産直レター

2010.11月号 vol.13

頑張る
生産者

「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”



北海道 三笠の鶏醬

醤油でもない、魚醤とも違う、
鶏のエキスがしっかり効いた“鶏醬”です

「鶏醬」は魚醤をヒントに作られた天然調味料。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、砂肝など新鮮な内臓を主原料にし、約半年間かけてじっくりと発酵・熟成を重ねて作られます。鶏肉との相性はもちろんのこと、お野菜との相性も抜群です。焼物、蒸物、煮物、出汁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
配達日と方法 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

東料
価格

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。

多くの皆様にこの産直事業をご活用いただけますようお願い申し上げます。

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
配達日と方法 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

秋田 エゴ

男鹿半島で採れる秋田の伝統食材

モチモチしたトロロテンのような食感の「エゴ」。原料となる海藻(エゴ草)を海水で洗い天日で乾かすという下処理を繰り返して作ります。海藻100%の天然食品なのでダイエット食品としても注目されています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存
夏6日間 冬7日間
注文時最低ロット ①20袋 ②10袋
配達日と方法 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①エゴ	200g/1袋	¥320
②エゴ	400g/1袋	¥630
		送料 2kg ¥1,050/5kg ¥1,260

秋田 クロモ

1日わずか30分の素潜り漁でしか取れない男鹿の代表的な海藻

地元、男鹿ではもずくを「クロモ」と呼びます。「クロモ」は、一般的なもずくとは比較にならないほどの「太さ、ねばり、歯応え」があります。カルシウム、リン、鉄分をはじめベータカロチンなどの栄養価も豊富です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存
注文時最低ロット 10袋
配達日と方法 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①クロモ	200g/1袋	¥480
		送料 2kg ¥1,050/5kg ¥1,260

秋田 とろとろわかめ

男鹿半島からできる。トロトロワカメ

男鹿半島でとれた天然ワカメを、塩もみと湯通しによる秘伝の技法を用い、表面に粘りを出しました。その粘り気からは想像もつかないシャキシャキとした芯の歯ごたえは、まさに驚きの食感です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存
注文時最低ロット 10袋
配達日と方法 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①トロトロワカメ	250g/1袋	¥340
		送料 2kg ¥1,050/5kg ¥1,260

秋田 ギバサ

癖になる美味しさ。ミネラル豊富な秋田ならではの希少食材

ホンダワラ科に属し、男鹿半島の波の荒い磯に自生するため、ハタハタが卵を産み付ける海藻です。熱湯をかける事でより粘りが出て、磯独特の香りと風味を楽しめます。粘りの成分がメカブの3～5倍。抗ガン作用や免疫力強化作用もあります。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存
夏6日間 冬7日間
注文時最低ロット 10袋
配達日と方法 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①ギバサ	200g/1袋	¥340
		送料 2kg ¥1,050/5kg ¥1,260

徳島 天日干しちりめん

今では本当に珍しい「天日干し」ちりめん

紀伊水道と黒潮が混ざる海域の阿南・小松島沖合は、プランクトンが非常に多く、豊かな漁場。早期の漁で採れたカタクチワシの稚魚をすぐに浜で茹でて、その日に天日干しします。ほとんど機械干しとなった今では貴重な「天日干し」は風味も栄養も段違いです。



出荷と取扱時期 4月～12月
年間出荷量 1,000kg
配達日と方法 2～3日後

商品名	内容	価格(税別)
①天日干しちりめん	1kg	¥5,400
②天日干しちりめん	500g	¥2,800
		送料 ¥650

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 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)	¥11,000～
②白バイ(小)	約100g(60粒)	¥7,500～
③白バイ(豆)	約50g前後(100粒)	¥11,000～
		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 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。



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

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!



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

北海道 原木しいたけ

ホルモン剤など一切
使用しない、正真正
銘の原木しいたけ

薬剤など全く使用していない、安全・安心の生しいたけです。ミズナラ原木で育ったしいたけは、食感も良く風味豊かでうま味が違います。また、高タンパク質でビタミンDや食物繊維を豊富に含んでいます。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で1週間
配達日と方法 2〜3日後

商品名	内容	価格(税別)
①M(丸みがあるもの)	2kg(約100〜120個)	¥5,000
②LS(傘が開いているもの)	2kg(約100〜120個)	¥3,800
	送料(クール便) 3kgまで¥960、5kgまで¥1,160	

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。



アンチエイジング

注文時最低ロット 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

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

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、酒蒸しなどにして召し上がりください。



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

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グ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60トン
保存方法など 冷蔵1週間
注文時最低ロット 6パック
配達日と方法 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

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。



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 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、皮の色は9～11月に緑色、1月～3月までは黄色、鮮やかなオレンジ色へと変化しますが味は変わりません。

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(クール便は¥1,110)



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(ウツ)蛇(バミ)(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」はヌメリがあって瑞々しく、歯ごたえの良い山菜ミズの肉芽です。



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
配達日と方法 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

熊本 ヤーコン

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。サクサクとしてレンコンのような食感です。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。生食も可能です。



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
配達日と方法 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)

秋田 八幡平ポーク

バラツキのない統一性のある良質な肉質が特徴

雄大な十和田・八幡平国立公園に囲まれた自然の中で、システム化した飼育方法で育まれた「ハイポー豚」。保湿性が高く、柔らかで、さめ細やかな日本人の食味にあった肉質が特徴。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 3万頭
保存方法など 冷蔵保存
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 5kg
配達日と方法 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①八幡平ポーク ロース	1kg	¥1,750/kg
②八幡平ポーク 肩ロース	1kg	¥1,720/kg
③八幡平ポーク バラ	1kg	¥1,400/kg
④八幡平ポーク モモ	1kg	¥850/kg
⑤八幡平ポーク ウデ	1kg	¥880/kg
⑥八幡平ポーク ヒレ	1kg	¥2,000/kg

送料 ¥750～



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
配達日と方法 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、ぷりぷりとした食感をお楽しみください。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍1ヶ月
配達日と方法 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)

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。肉質は柔らかく、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～
配達日と方法 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

※スライスの場合は1kg当たり¥200up

送料(クール便) ¥1,070

秋田 秋田由利牛

知る人ぞ知る! 秋田の新たなブランド牛

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。



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(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

送料 ¥750～

東料産直の 鶏肉

これからの時期、
鍋物や出汁に
いかがでしょうか

今回は東料産直でご発注いただける
鶏肉を3種類ご紹介いたします。品質
はもちろんのこと、飼育環境に配慮し、
育てられている地鶏です。品種によっ
て肉質や脂のりなどに特徴があります
ので、是非一度お試しください。



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

日本最大級の肉用種とされ、
雄では最大約7kg、雌だと
約6kgまで成長します。身
くすれしづらく、スープも
絶品。鍋にピッタリです。

我が国最大級の復活
した地鶏
体重90センチ、
背丈70センチ



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。



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中抜き/2羽分、
②大バラシ/4羽分)
配 達 日 と 方 法 2~4日後

商品名	内容	価格(税別)
①中抜き	1羽(約2kg)	¥1,900
②1羽セット(大バラシ)	(約1.7kg)	¥2,500
		送料(クール便) ¥1,320

※重量により価格が変動します

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
のりが好評です。4 種もの品
種のいいところりをして生まれ
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 と 方 法 2~4日後

商品名	内容	価格(税別)
①1羽分	約1.8~2.2kg	¥2,300
②1羽分(中抜き)	約1.8~2.2kg	¥1,900
		送料(クール便) ¥1,300

※重量により価格が変動します

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。全頭トレス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 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



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



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。



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)
①エゾ鹿肉 ヒレ	100g	¥790
②エゾ鹿肉 ロース	100g	¥730

送料 ¥1,370

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 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



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。

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 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(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

送料 ¥750~



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。

出 荷 と 取 扱 時 期 通年
年 間 出 荷 量 100トン
保 存 方 法 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 と 方 法 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



秋田 豆板醤

全国で初めての「純国産」豆板醤

唐辛子と塩などの調味料以外は、すべて地元産の大豆、米、そら豆でつくられているこだわりの逸品。薄皮むきや麴づくり、仕込みまでの一連の作業は、加工グループに参加しているそらまめ栽培農家のお母さんたちの手仕事です。



出 荷 と 取 扱 時 期 通年
年 間 出 荷 量 800kg
保 存 方 法 常温保存1年間
注 文 時 最 低 ロ ッ ト 1c/s 36個
配 達 日 と 方 法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①豆板醤	120g	¥330
②豆板醤	1kg	¥2,050
③豆板醤(辛口)	120g	¥330

送料 ¥500

秋田 モロヘイヤ麺

生産者が原材料すべてにこだわった麺

「モロヘイヤ麺」は、農薬を一切使わずに自家栽培で育てたモロヘイヤを練り込んだもの。シンブルに塩と、厳選された小麦粉だけで仕上げた「モロヘイヤ麺」。健康を考えたオーガニック食品です。



出 荷 と 取 扱 時 期 通年
年 間 出 荷 量 約10万食
保 存 方 法 10℃以下で保存 2週間
注 文 時 最 低 ロ ッ ト 50袋
配 達 日 と 方 法 2~3日後

商品名	内容	価格(税別)
①モロヘイヤめん	乾めん 200g/袋	¥325
②モロヘイヤめん	生めん 300g/袋	¥325

送料 ①¥525 ②¥630

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年にも及び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
配達日と方法 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



熊本 焼のり佃煮

全国でここだけ。焼き海苔を 使ったこだわりの佃煮

有明海で育った海苔を焼き海苔にして佃煮にしました。従来の海苔の佃煮に使用するものは、生海苔など、いわゆる焼き海苔には使わないような「訳あり」海苔でしたが、焼き海苔を使用することで、海苔の本来の味、風味を味わうことができます。

出荷と取扱時期 年間
保存方法など 6ヶ月
注文時最低ロット 応相談
配達日と方法 3〜7日後

商品名	内容	価格(税別)
①焼きのり佃煮	500g 20個	¥20,000
②焼きのり佃煮	1kg 10個	¥16,250
③焼きのり佃煮	3kg 6個	¥26,250
送料		¥950(クール便 ¥1,160)



新潟 ヤギさんのアイスクリーム

珍しい「ヤギ乳」のアイスクリーム

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。濃厚で舌触りがまろやかなジェラートです。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 3,500ℓ
保存方法など 冷凍保存
配達日と方法 毎週火曜日まで受注分を木曜日発送

商品名	内容	価格(税別)
①ヤギさんのアイスクリーム	ミルク味 プレーン 3ℓ	¥7,240
②ヤギさんのアイスクリーム	バニラ 3ℓ	¥7,240
送料(クール便)		¥840



熊本 やまえ栗(渋皮煮)

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。栗の鬼皮を手作業でひとつひとつ丁寧にむいて、グラニュー糖のみで味付けをした甘みあっさりのお菓子です。

出荷と取扱時期 9月〜4月
保存方法など 常温で3ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日と方法 3〜4日後

商品名	内容	価格(税別)
①渋皮煮(ノーマル)	1kg	¥3,300
②渋皮煮(大粒利平)	1kg	¥3,600
送料		¥960



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(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



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



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あり、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週間ま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



利用者の声

日本橋 いづもや

秋田に実際行ってみて、生産者の皆さんの物作りに対する考え方、真剣な姿勢に感銘を受けました。

はたはた100%のしょつつるやクロモやギバサなどの海藻類、白神あわび茸に国産鶏種のたまごなど、既にお店で使っておりますが、お客様から大変ご好評を頂戴しております。そして、何よりその食材を使う板前が初めて触るものばかりですので、それを見て調理をし、食すことによって、彼らが勉強になるどころかそれらの食材を使った新たなメニューを考えだす良い機会にもなりました。

いつも使っている食材は当然生かしながら、そこに新しい風を吹き込むことで今までとは違ったものが生まれます。今後も各産地の食材に注目していきたいと思います。

10月 サンプル試食会 報告レポート

10月は、北海道、新潟、和歌山、徳島、熊本、長崎から届いた産地直送の品々をご紹介いたしました。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。



10月サンプル会 食材一覧

- ◆北海道：三笠の鶏醬／原木しいたけ
- ◆新潟：妻有ポーク
- ◆和歌山：くじら肉（イワシ鯨「尾の身」、さらし鯨、ミンク鯨「赤身」「鯨皮」、鯨さえずり）
- ◆徳島：天日干しちりめん、もぎたて減農薬厳選すだち
- ◆熊本：焼きのり佃煮、天草大王スープ
- ◆長崎：冷凍きびなご



組合事務局からの お知らせ

政府は先月の19日に発表した10月の月例経済報告で『景気は、このところ足踏み状態となっている。また、失業率が高水準にあるなど厳しい状況にある』とし、景気の基調判断を20カ月ぶりに下方修正しました。またまた先行きが不透明な状況となり、日本経済の本格的回復は何時になるのでしょうか。

この度、組合ではお店の営業振興の一助に資することを目的に、(株)ぐるなびと提携しお店の料理をギフト券としてインターネットで販売できるようにしました。ギフト市場は大きく、新たな集客アイテムとして今後利用拡大が期待できます。

また、当プランは料理組合特別プランで初期費用・固定費が無料となっており、ぐるなびに加盟していないお店も参加できます。ご検討ください。

プラン名称、参加するお店の対応は次のとおりです。詳細は、別添資料をご覧ください。

ぐるなびギフト券銘店プラン～料亭・料理店～

- | | |
|---------------|--|
| 1. 参 加 検 討 | ギフト券の金額や内容検討（還暦祝、結婚祝 等） |
| 2. 申 し 込 み | ①ぐるなび申し込み ②プラン内容決定、サイト掲載写真準備
③商品ページ作成 ④サイト掲載 |
| 3. 運 営 | ギフト券の注文・発送とお店への報告、売り上げの入金・精算等はぐるなびがおこないます。お店はギフト券をお持ちの方を受け入れていただくだけです。 |
| 4. ぐるなびとの契約内容 | ①手数料……………売上額の10%
②固定費、ページ作成費、ギフト券代……………無料（特別プラン） |

※その他諸経費は添付資料をご参照ください。

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