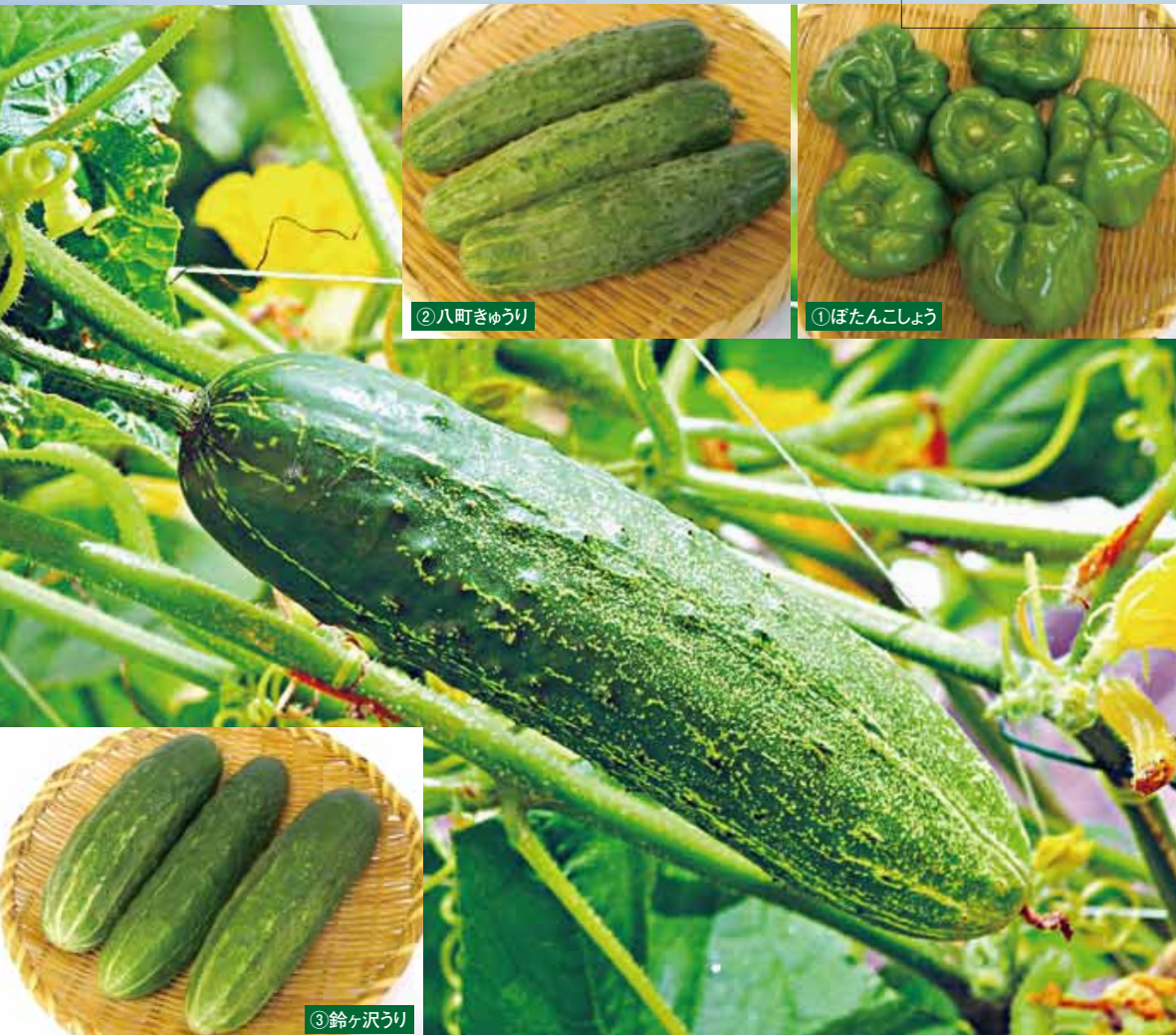


産直コミュニケーション 東料産直レター

2011.9月号 vol.23

雄大な山々に抱かれた「名水の郷」で
地域の食文化と共に育まれてきた
「信州伝統野菜」



②八町きゅうり

①ぼたんこしょう

③鈴ヶ沢うり

長野 信州伝統野菜

今が旬の夏野菜をご紹介します

「ぼたんこしょう」「鈴ヶ沢うり」「八町きゅうり」の3品。ぼたんこしょうは、パプリカのような形で、肉厚な果肉はやわらかく中辛。丸焼き・味噌漬け・天ぷらなど幅広くお使いいただけます。鈴ヶ沢うりは、やや太めで果実断面が三角形になる白イボ系品種のうり。皮は薄く苦みも少ないため、生食の他に浅漬け・粕漬けなどの漬物がお勧めです。八町きゅうりは、やや短めですんぐりとした形。肉厚で甘みがあり、表面の白い粉が特徴です。生食がお勧めです。

出荷と取扱時期 ①8月～10月 ②③7月～9月上旬
年間出荷量 ①100kg ②617ケース ③500kg
保存方法など 冷蔵保存
注文時最低ロット 下記参照
配達日 1日～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ぼたんこしょう	2kg(約40個)	¥2,940
②八町きゅうり	3kg(約20本)	¥3,650
③鈴ヶ沢うり	10本(400～600g/1本)	¥2,400

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きますようお願い申し上げます。

高知 のれそれ

今では希少となった「のれそれ」をお届けします

高知ではアナゴの稚魚のことを「のれそれ」と言います。漁獲の際、ドロメ(鰯の幼魚)と一緒に網にかかり、ドロメの上を「乗ったりそれたり」することから、こう呼ばれます。2月から5月までの間に漁獲したものを、真空パックしたのち-25℃前後のブライン液で凍結しています。

出荷と取扱時期 お問合わせください
年間出荷量 1t
保存方法など -18℃以下での保存。2013年4月まで
注文時最低ロット 100g×10パック
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①のれそれ	10パック(100g/1パック)	¥6,450



茨城 涸沼しじみ

関東唯一の汽水湖「涸沼」。昔ながらの「手掻き」でしじみ漁を行っています

「1日4時間」という限られた時間での水揚げ量は、100kgまでと決めており、ゆったりと育った涸沼のしじみは、実入りが良く、一般のしじみよりも大きくなるものもあります。砂抜きはしておりませんので、4時間ほど砂抜きをしてからお使いください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①涸沼土用しじみ	沼 2kg	¥3,800~¥4,400
②涸沼土用しじみ	川 2kg	¥3,200~¥3,800



秋田 エゴ

男鹿半島でとれる秋田の伝統食材

モチモチとしたトロロテンのような食感です。エゴ草という海藻を海水で洗い、天日で乾かすという作業を繰り返して作られます。

手間ひまのかかった、海藻100%の天然食品です。

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 200g入は20袋。400g入は10袋
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①エゴ	20袋(200g/1袋)	¥8,600
②エゴ	10袋(400g/1袋)	¥8,540



秋田 ギバサ

とろとろの粘りが特徴の海藻です

ホンダワラ科に属す海藻。粘りの成分がメカブの3~5倍で抗がん作用や免疫力強化作用があるとされています。

熱湯をかけることでより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

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 1~2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ギバサ	10袋(200g/1袋)	¥4,620



東京 活山女魚&活岩魚

鮮度抜群の養殖です

八王子の清流・醍醐川と山々から湧く岩清水で育ちました。活魚を氷つめの状態でお届けいたしますので、市場流通品とは鮮度が違います。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100t
注文時最低ロット 10尾~
配達日 月・水・金・土曜に配達(火・木・日曜は休み)

商品名	内容	価格(送料・税込)
①活山女魚	10尾	¥3,780
②活岩魚	10尾	¥3,780



熊本 粒のり

海苔原藻をそのまま乾燥。旨みや栄養を閉じ込めた新しい形の海苔です

従来の「板海苔」のようにノリ葉体が重ならないので、異物の混入がなく、生菌数も少ないです。また、添加物は一切使用しておらず、160℃以上の「加熱高温蒸気」にて焼いています。カリカリ、サクサクとした食感です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 1.5g入りは18ヶ月、他は12ヶ月
注文時最低ロット 1.5g入りは10袋、他は5袋
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①粒のり	10袋(1.5g×14p/1袋)	¥4,800
②粒のり	5袋(60g/1袋)	¥4,280
③粒のり	5袋(100g/1袋)	¥7,300



三重 三重ブランドひじき・糸わかめ

厳選ブランドひじき 食味と美しさが違います!

ひじきは長く太く、しっかりとした食感が特徴。糸わかめは、晩冬から初春にかけて刈り穫り、しっかりと乾燥、もみ洗いをし1本1本丁寧に「はり」を使って裂いて作られます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存。1年間
注文時最低ロット 1kg
配達日 2~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①芽ひじき	1kg	¥8,330
②長ひじき	1kg	¥9,870
③糸わかめ	1kg	¥8,890



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」

早朝の漁で獲れたカタクチイワシの稚魚をすぐに浜で茹で、加工しています。今ではそのほとんどが機械干しとなっている中、「天日干し」で仕上げることににより風味も栄養も格別です。

出荷と取扱時期 4~12月
年間出荷量 1,000kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税別)
①天日干しちりめん	500g	¥4,500
②天日干しちりめん	1kg	¥7,860



島根 隠岐の白バイ・赤バイ

隠岐の漁師の間ではあわびよりも旨いとされる高級食材

隠岐の白バイは、バイ簗漁で水揚げをするため高品質。身はツヤのある肌色で、コリコリとした食感が特徴。活きたままのお届けなので刺身がおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 約400t
保存方法など 冷蔵で5日(発送日含む)
注文時最低ロット 1ケース/6kg
配達日 最短で出荷日の翌日14:00~16:00



商品名	内容	価格(送料・税込)
①白バイ(大) 約200g/粒	6kg	¥20,100
②白バイ(小) 約100g/粒	6kg	¥13,600
③白バイ(豆) 約50g/粒	6kg	¥20,100
④赤バイ(本バイ) 約200g/粒	6kg	¥21,400



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

地下水を使用して育てられたチョウザメは、くさみもなく食べやすいのが特徴。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。皮から骨まで全て食せます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100尾(500kg)
配達日 4~5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①チョウザメ(腑抜き)	1尾(約2kg)	¥6,720

※重量により価格が変動します



宮崎 西米良サーモン

九州山脈の清らかな水で育った品質抜群の“西米良サーモン”

九州山地の背後に位置する宮崎県西米良村。清らかな水と寒暖差の大きな山地の中で3~4年かけて育ちます。ドナルドントラウトとエゾイワナの掛け合わせで生まれた「西米良サーモン」は程よい甘味と脂のり、鮮やかな色合いが特徴です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 10t
保存方法など 冷蔵で4日
注文時最低ロット 1本(2~3kg)
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①西米良サーモン	1本(2~3kg)	¥8,680~¥12,180



熊本 緑竹

夏が旬の筍

一般的な筍とは異なり、夏に旬を迎えます。上品な甘味とサクサクとした歯ごたえが特徴。クセもありませんので、どのようなお料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 6月中旬~9月末
注文時最低ロット 1kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①緑竹 M(80~139mm)	1kg	¥4,100
②緑竹 L(140~200mm)	1kg	¥4,300



青森 サンマルツアーノ

加熱調理に最適なトマトです

日本ではあまり見かけない楕円形、プラムシェイプの果実です。果肉はととても甘く、水分や種は少なく、皮が剥きやすいため調理に最適なイタリアントマト。焼きトマトや天ぷらにどうぞ。

出荷と取扱時期 7月中旬~9月中旬
年間出荷量 900kg
保存方法など 常温
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・税込)
①サンマルツアーノ	1kg(500g×2)	¥2,240



青森 初雪たけ

雪のように真っ白なナメコ

青森県が20年かけて開発したオリジナルのキノコ。香りや歯ごたりの良さが特徴です。また、鉄分も多く含まれています。煮崩れしにくいので、どのようなお料理にも幅広くお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2パック
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①初雪たけ	500g×2パック	¥2,800



島根 多伎いちじく

多伎地区は、全国でも数少ない「蓬莱柿(ほうらいし)」の産地です

出雲の西に位置し、自然豊かな多伎町。特産のいちじくは、小ぶりで糖度が高いのが特徴。多伎の潮風で育ったことにより、さらに多くのミネラルや食物繊維を含んでいます。上品な甘みと爽やかな風味が味わえます。

出荷と取扱時期 9月いっぱい
年間出荷量 30万パック
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 4/パック
配達日 2~3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①多伎いちじく	300g(4~5玉)×4パック	¥3,290

島根 葉付き 出西生姜

斐川町の出西地区でしか育たない、色白の美しい生姜

小ぶりで繊維質が少なく、ピリッとした切れのある辛みで香気に富んだ逸品です。「出雲風土記」によると、「出西村がまだ海に面していたころ、九州から流れ付いた御神体を八幡宮として祭ったところ、そのまわりに生姜が繁った」という由来があります。

出荷と取扱時期 8月中旬~10月
年間出荷量 500kg
注文時最低ロット 800g
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①出西生姜	800g	¥4,000
②出西生姜	200g×15束	¥8,000



魚

青果

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。

出荷と取扱時期 9月～10月
年間出荷量 3t
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 3～4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまえ栗(生栗)	10kg	¥19,400
②やまえ栗(生栗利平)	10kg	¥20,800
③やまえ栗(生栗利平)	10kg(渋皮・ヘタ付き、冷凍)	¥27,000



熊本 生きくらげ

授産施設の人たちが心を込めて丁寧に作りました

天草の授産施設で栽培されている「国産生きくらげ」です。こちらの授産施設で栽培された本品は、特別身が厚く、手のひらほどの大きさのものとあります。

出荷と取扱時期 5月下旬～10月
年間出荷量 1,000kg
保存方法など 冷蔵で3～4日
(ボイル冷凍保存)
注文時最低ロット 500g
配達日 2～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①生きくらげ	500g	¥3,130
②生きくらげ	1kg	¥4,310

山形 一番刈りおかひじき

おかひじき発祥の地、山形から「一番刈り」をお届けします

山形県の内陸では江戸時代から栽培されてきました。刈り取っても何度も生えますが、一番刈りのものが一番やわらかく、栄養も豊富。カルシウムなどのミネラルや、カロテン、ビタミンCを多く含む健康食材です。

出荷と取扱時期 4月下旬～10月中旬
年間出荷量 45,000kg
保存方法など 密封して野菜室で1週間(ペストは3日前後)
注文時最低ロット 1kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①おかひじき	1kg(100g袋×10ヶ)	¥3,090
②おかひじき	1kg(バラ箱詰め)	¥2,810



山形 薄皮丸なす

全国でも珍しい、一口大の丸なす

山形県置賜地方に残る11品目の伝統野菜のひとつ。収穫時期になると、現在も地域内で圧倒的な人気を誇ります。皮は薄く、果実は柔らか。漬物にするとかりのあるパリッとした歯触りが楽しめます。

出荷と取扱時期 ①5月下旬～11月上旬(7月下旬～9月中旬は露地物)
②一夜漬け:7月中旬～9月中旬
年間出荷量 ①3t ②100kg
保存方法など ①2日 ②冷蔵で3日
配達日 5日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①薄皮丸なす(生)	2kg(約100個)	¥3,540
②薄皮丸なす(一夜漬け)	280g(約12個入)×3	¥3,010



徳島 もぎたて減農薬すだち

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!

ハウス栽培とは味・香りが違います。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 8月10日～12月末 ※11月～12月は完熟もの
注文時最低ロット 1kg
保存方法など ポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もぎたて減農薬すだち 3L	1kg	¥3,500
②もぎたて減農薬すだち 無選別	1kg	¥2,680



鹿児島 青パパイヤ

南国徳之島産「高機能食材」は女性や健康志向の方にピッタリです

抗酸化能、免疫力向上や疲労回復効果があるといわれます。また、パパイヤの特徴「パパイン酵素」には、脂肪燃焼効果や、消化を助ける働きがあります。このパパイン酵素、熟したものより青い未完熟のものに多く含まれます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で可能。
注文時最低ロット 5kg
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①青パパイヤ	5kg	¥5,200



熊本 熊本産なす 7種

豊富なナスをご紹介します



- ①ごちそうナス
- ②細長なす
- ③ロッサビアンコ茄子
- ④万寿満(マズミ)茄子
- ⑤太刀みどり茄子
- ⑥ヒゴムラサキナス
- ⑦白なす

全品共通
出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 3～5日

●同梱可能です。ご相談ください。

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ごちそうナス	1kg(19～27本)	¥2,520
②細長なす	1kg(9～17本)	¥2,520
③ロッサビアンコ茄子	1kg(4～8本)	¥2,520
④万寿満(マズミ)茄子	1kg(6～14本)	¥2,520
⑤太刀みどり茄子	1kg(9～17本)	¥2,520
⑥ヒゴムラサキナス	1kg(3～10本)	¥2,520
⑦白なす	1kg(6～14本)	¥2,520

アクが少なく、生食も可能な「ごちそうナス」「ヒゴムラサキナス」「万寿満(マズミ)茄子」。サラダなどがおすすめです。「細長なす」は油との相性がよく、トロっとした食感が楽しめます。「太刀みどり茄子」「白なす」加熱しても色が落ちにくい。「ロッサビアンコ茄子」はイタリアの伝統野菜。アクが少なく、加熱すると甘みが増します。

山形 やまぶし茸

アルツハイマーの予防薬としても注目されています

山形県鮎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。



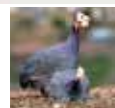
出荷と取扱時期 通年
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまぶしたけ	12個入	¥2,800
②やまぶしたけ	20個入	¥3,500

岩手 ほろほろ鳥

フランス料理では「食鳥の女王」と賞される、高級食材です。

鶏肉に比べたんぱく質やコラーゲンが豊富で、低脂肪・低カロリー。独特のにおいやクセがなく、締まった肉質と上品な味わいがあります。しゃぶしゃぶなど和食との相性も抜群です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 500頭
配達日 3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜	1羽/約1.7kg	¥3,460/1kg
②モモ	約2kg(10枚入/1パック)	¥12,560
③ムネ	約2kg(10枚入/1パック)	¥11,440
④中付き	1羽分	¥5,770

宮城 漢方和牛

脂肪融点は23.9℃。カラダにやさしい牛肉です。

脂の質と量のバランスが非常に良い肉です。肉独特のくさみが少なく、しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ません。14種類の自家配合「漢方飼料」で育った、安心・安全のトレーサビリティ。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500頭
注文時最低ロット 1kg
保存方法など チルド5日、冷凍6ヶ月
配達日 4～5日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①肩ロース	1kg	¥10,020
②リブロース	1kg	¥11,840
③モモ	1kg	¥8,060
④スジ肉	1kg	¥2,880

※出荷時に産地より安全証明をお付けいたします。

宮城 漢方豚

冷しゃぶにピッタリ! 美味しいです

漢方豚と同様、自家配合の14種類の漢方飼料を与えて育てています。くさみやクセがなく、あっさりとした味わいです。しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ず、冷めても脂が固くならないので冷しゃぶがおすすめです。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で1週間
注文時最低ロット 1kg(モモは2kg)
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒレ	1kg	¥4,340
②ロース	1kg	¥3,940
③肩ロース	1kg	¥3,750
④バラ	1kg	¥3,680
⑤モモ	2kg	¥3,970

宮城 漢方和牛バーベキューロール

人気・漢方和牛の加工品が登場です

漢方和牛のモモ肉の薄切りを巻き寿司状にした「バーベキューロール」です。冷凍のまま焼いてお召し上がりください。味付けはシンプルに塩コショウがおすすめです。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①バーベキューロール	1kg(約250g×4本)	¥5,760

※出荷時に産地より安全証明をお付けいたします。

茨城 つくばしゃも

茨城の新ブランド地鶏

健康を第一に、のびのびと育て、指定の無農薬飼料のため、コクと旨味があります。



出荷と取扱時期 通年(フレッシュ冷蔵品は処理日による)
年間出荷量 6万羽(牡は90日以上、雌は110日以上で出荷)
注文時最低ロット 2kg単位
保存方法など フレッシュは下処理から9日、凍結品は2年間
配達日 フレッシュは処理日の翌日、凍結品は3営業日以内

商品名	内容	価格(送料・税込)
①モモ肉	2kg	¥6,700
②ムネ肉	2kg	¥4,100
③手羽先	2kg	¥3,200
④手羽元	2kg	¥3,300
⑤ササミ	2kg	¥5,500
⑥レバー	2kg	¥3,000
⑦砂肝	2kg	¥3,000



和歌山 くじら肉

今では希少価値の高い鯨肉

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」、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は冷凍で1ヶ月、
②③④は冷凍で6ヶ月
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①イワシ鯨「尾の身」	2kg	¥34,450
②鯨さえずり	2kg	¥20,450
③ミンク鯨「赤身」	3kg	¥14,290
④ミンク鯨「鯨皮」	3kg	¥15,550

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」

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。辛子酢味噌や梅肉などをつけ、ぶりぶ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 冷凍で180日間
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①さらし鯨	200g×20個	¥14,850

熊本 天草梅肉ポーク

全国でも数少ない、完全無農薬の
エサにこだわって育てたブランド豚

抗生物質を一切使用せず、独自の技術で
作った梅肉エキスを与えています。

豚肉独特のくさみがなく、アクや肉縮みも少ないです。

独自の梅肉エキスで育てた世界特許取得豚です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で1週間
注文時最低ロット 1本、1枚(ヒレは2枚から)
配達日 発送日(水・金)より2日後

商品名	内容	価格/1kg(送料・税込)
①ロース	約4.5~5.5kg	¥4,860
②ヒレ	約500g	¥4,860
③肩ロース	約2~3kg	¥4,440
④バラ	約4.5~6kg	¥4,160
⑤モモ	約7~9kg	¥3,460



熊本 阿蘇のあか牛

全頭トレサビリティで安全・
安心のヘルシーな牛肉です。

赤身と良質な脂肪のバランスが特徴。
脂肪含有量は12%以下のものが大半
なので健康志向の方々に人気です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存で3日間
注文時最低ロット 1部位500gから
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン	500g	¥8,390
②リブローズ	500g	¥7,650
③特選バラ	500g	¥5,890
④ラムイチ(赤身)	500g	¥5,200



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、富山は北海道でとれた昆布
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(送料・税込)
①氷見牛昆布メ	300g×5パック	¥20,000



秋田 稀少国産たまご「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。

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(送料・税込)
①もみじ	5kg(75個)	¥3,390
②もみじ	10kg(150個)	¥5,670



熊本 幻の南関そうめん

油を一切使用しない
極上そうめん

江戸時代には幕府への献上品として
用いられていたほどの高品質。

すべて職人の手作りで手間ひまかけて育てられています。
完全手作りのため、数量限定です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 3年
配達日 2~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①幻の南関そうめん	50g×10束	¥4,400
②幻の南関そうめん	50g×20束	¥7,900
③幻の南関そうめん	50g×30束	¥11,400



愛媛 けずり蒲鉾

蒲鉾を乾燥させてつくった
全国でも珍しい「けずり蒲鉾」

蒲鉾を板状に成型し、専用の乾燥室で
乾燥をさせて薄く削りました。蒲鉾は
乾燥させることで旨味が熟成されます。
お吸いもの、うどん、お蕎麦などにどうぞ。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10袋
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①けずり蒲鉾	30g×10袋	¥2,900
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥4,130



熊本 県産栗の甘露煮ペースト

熊本産の利平栗、栗の渋皮煮を
贅沢にもペースト状にしました。

大粒で、甘みのある利平栗。管理が難しく、数量が
少ない幻の栗と言われています。渋皮煮の原料は
渋皮付きの栗とグラニュー糖のみ、添加物は一切
使用していません。渋皮と実の間には旨味成分や
ポリフェノールなどの栄養が詰まっています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 2年
注文時最低ロット 1kg
配達日 2~5日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①利平栗(甘露煮)ペースト	1kg	¥5,200
②栗渋皮煮(甘露煮)ペースト	1kg	¥4,340



熊本 冷凍白玉・白玉粉

無添加、国産米粉100%の極上白玉

冬の一番寒い時期に製造することを「寒ざらし」と
いい、うま味がぎゅっと凝縮されます。
阿蘇の地下水を使用し、急速冷凍で風味を閉じ込
めました。ヒノクニは添加物不使用のため、解凍後
は常温で6時間のうちにお召し上がりください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍保存
注文時最低ロット 1kg
配達日 2~5日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍白玉 雪	1kg	¥2,740
②冷凍白玉 ヒノクニ	1kg	¥2,980
③特上白玉粉 清泉印	1kg	¥3,540



山梨 鮑醤油

甲州の「伝統の味」から生まれた「新しい味」

山国に伝わる甲州伝統の味「煮鮑」。豊かな海で育った、良質な「鮑」を、昔ながらの製法でつくります。この煮鮑からつくる「鮑醤油」は磯の香りと鮑の旨味をたっぷり含んだ調味料醤油です。醤油をブレンドすることで、よりまろやかな風味となっています。

出荷と取扱時期 通年(本年は11月まで)
年間出荷量 800本
保存方法など 1年(開栓後は冷蔵庫)
注文時最低ロット 1本
配達日 2〜3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①鮑醤油	150ml/1本	¥2,100



茨城 手作りこんにゃくセット

お店でオリジナル刺身こんにゃくをどうぞ!

水戸藩保内郷(現在の奥久慈地方)で粉こんにゃく製法が考案され、その優れた生産能力と品質が全国に広まりました。お店でオリジナルこんにゃくを作ることができます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①手作りこんにゃくセット	4セット	¥3,950



茨城 凍みこんにゃく

現在、国内で「凍みこんにゃく」を作るのはここ奥久慈だけ。

寒い時期の12月〜2月迄の3ヵ月でしか製造されません。芋の皮剥き〜加工、乾燥、凍結まで全て手作業で行い、全行程に1ヶ月も擁す手間隙のかかった逸品。煮しめ、天ぷらなどの和食はもちろん、アイディア次第で様々なお料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
注文時最低ロット 9枚入りは4袋以上〜
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①凍みこんにゃく	4袋(9枚入)	¥4,160
②凍みこんにゃく	1袋(40枚入)	¥4,300

人気商品

秋田 八峰白神塩もろみ

原材料すべてを秋田産にこだわった無添加・天然調味料

漬物などはもちろん、肉や魚を漬け込めば、身が引き締まり旨味がグッと増します。水分が抜けることなく発酵しますので、普通の塩漬けとは違った食感が味わえます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で6ヶ月
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①500ml	12本	¥7,990
②2L	4本	¥10,130
③18L	1個	¥20,630

おすすめ商品



熊本 天草の塩 のり塩&梅塩アイスクリーム

他にはないアイスクリームを…。その思いから生まれました。

天草天然海塩で作った「のり塩」。梅の酸味と塩加減が絶妙の「梅塩」。いずれも地元産の農産物を積極的に使用した独創的なアイスクリームです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2L
配達日 2〜3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①のり塩アイス	2L	¥4,400
②梅塩アイス	2L	¥4,400



人気商品

鹿児島 ヤマ・シークニン冷凍果汁

奄美群島の徳之島に自生する樹齢100年以上の野生の島みかん

ヤマは野生、シーは酸っぱい、クニンは9年経たなければ実がつかないみかんという意味です。本製品は年に一度、この樹齢100年以上の木から収穫し製造されます。野生のみかん100%で完全無農薬。冷凍保存ですので風味がよいです。

出荷と取扱時期 通年(9月収穫)
年間出荷量 10t
注文時最低ロット 3本〜
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヤマ・シークニン冷凍果汁	500ml×3本	¥9,350



利用者の声

榮 林 軽井沢店

◆長野伝統野菜3種◆

8月のサンプル試食会で長野の伝統野菜と出会いました。どれも野菜本来の素朴な香りと味わいでその場ですぐに気に入りました。

「八町きゅうり」は、切っただけできゅうりのいい香りがしてきます。

味もしっかりしていて、使い勝手が良いので、和えたり漬込んだりと、幅広く前菜に使っています。

「ぼたんこしょう」は中の白い部分や種で辛味を調節できるので、中の種まで細かく刻んで使っています。緑竹や豚肉と合わせてチンジャオロースーなんかにも良いですね。

「鈴ヶ沢うり」は生食以外でもボイルしてアボカドやカボチャ等のソースでお出ししています。「地元長野の伝統野菜です」とお出しすると、週一でお見えになるような常連様はもちろん、地元長野のお客様でも知らない方もいらっしゃるの喜んでいただいております。

利用者の声

日本橋 いづもや

◆高知産 のれそれ◆

さっそく8月のメニューに「高知産のれそれ」をお出ししています。試食してビックリしました。美味しいんです。

ツルツとしていてシコシコしている食感は、冷凍とは思えないほど。

1パックずつ小分けになっていて、必要な分だけ解凍できるので使い勝手も良く、本当に重宝しています。

(流水で30秒あれば解凍できるんです!)

くせがないので、揚げ物、酢の物、もちろんそのままでも良いですよ。うちでは、生姜醤油やポン酢でお出ししています。

先日お客様が「美味しいから」とおかわりをなさったくらい。評判も上々です。

8月のサンプル・試食会 報告レポート



▲調理をご担当くださった、「銀座こびき」の金子氏

金子氏に調理いただいた食材▶

毎月第2木曜日は『サンプル試食会』の日

8月のサンプル試食会は、「銀座こびき」の金子氏に、青森県、新潟県、山梨県、長野県、愛媛県、島根県、徳島県、高知県、熊本県から直送された食材を調理していただきました。今回は長野県の伝統野菜3種（ぼたんこしょう、八町きゅうり、鈴ヶ沢うり）や、徳島県のすだちと天日干しちりめんなどに特に注目が集まりました。出品食材は22食材とたいへん多く、とても充実したサンプル試食会となりました。



▲「緑竹」のにぎり寿司



▲大勢の参加者で賑わっています

8月サンプル会 食材一覧

◆青森：初雪たけ／サンマルツァーノ ◆新潟：生サラミ3種（クリームサラミ、貴腐サラミ、ペッファーバイサー） ◆山梨：鮑醤油 ◆長野：ぼたんこしょう／鈴ヶ沢うり／八町きゅうり ◆愛媛：けずり蒲鉾 ◆島根：出西生姜／多伎いちじく ◆徳島：天日干しちりめん／もぎたて減農薬すだち ◆高知：のれそれ ◆熊本：天草緑竹／万寿満茄子／太刀みどり茄子／ロッサビアンコ茄子／栗の甘露煮ペースト／冷凍白玉

《東料産直レター掲載価格改定のお知らせ》

毎月発行しております『東料産直レター』ですが、先月号（2011.8月号 vol.22）より、掲載しております商品の価格表記を「送料・税別」→「送料・税込」に変更いたしました。何卒宜しくお願い申し上げます。

《ご注文商品のお取引について》

いつも「東料産直」をご利用いただきまして、ありがとうございます。大変ありがたいことに、お取引件数も増え、かねてよりご要望いただいております、商品代金のお支払い方法を2011年8月1日（月）より変更させていただいております。変更の詳細につきましては下記をご覧ください。

① ご注文いただいた商品の発送方法について

今までは「宅急便コレクト」にて発送させていただいておりましたが、8月1日（月）より、通常の「宅急便」にて産地から直送させていただきます。

② 商品代金のお支払い方法について

今まで「宅急便コレクト」により、商品受取時に代金のお支払いをしていただいておりますが、今後は通常の「宅急便」となり、商品の到着確認後、（株）アイフイスよりご請求書を発行させていただきます。



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】株式会社アイフイス

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206
E-mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp