

産直コミュニケーション

東料産直レター

2011.10月号 vol.24



海苔の新発明。漁師だけしか
味わうことができなかった
「生きてる海苔」

徳島 生きてる海苔

特殊冷凍技術により、「生」の海苔をお届けします

「生きてる海苔」は一級水系の吉野川河口域で生産される黒海苔のみを使用。吉野川の栄養豊富な淡水と、鳴門海峡からの潮流がバランスよく混ざり合う場所で育ちます。真冬の海で育つ海苔は、生のままでは3日と持たず、普通の冷凍では細胞が壊れてしまうため、「生」のものはほとんど流通していませんでした。それが特殊冷凍の技術により、長期保存が可能となりました。今まで味わうことができなかった、海苔の本当の“食感・旨み・香り”を是非お楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
配達日 3日～4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生きてる海苔	50g×5 パック	¥5,100
②生きてる海苔	50g×10 パック	¥9,300
③生きてる海苔	50g×30 パック	¥26,100

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。

北海道 半乾本ししゃも

本ししゃもの本場、北海道広尾からお届けします

本ししゃもを半乾燥させることにより、素材のうま味を引き出します。天ぷら、炙り、唐揚げがオススメです。オスのししゃももございますので、ご希望の方はお問い合わせください。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 30尾
注文時最低ロット 30尾
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①半乾本ししゃも(子持ち)	30尾	¥5,250

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、バイ籠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

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

高地ではアナゴの稚魚のことを「のれそれ」といいます。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。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 お問い合わせください
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
②のれそれ	30パック(100g/1パック)	¥17,650

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すので、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。活魚を氷づ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・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

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
保存方法など 冷蔵で1週間以内
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
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 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(臍抜き)	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

長野 ぼたんこしょう

信州伝統野菜のひとつ。名前の由来は牡丹の花。

標高1000m以上の冷涼な気候地域で栽培され、実はパプリカのようなベル型で、肉厚な果肉はやわらかく中辛です。丸焼き、味噌漬、天ぷらなど幅広くお使いいただけます。地元の冠婚葬祭には欠かせない郷土料理にも使われます。

出荷と取扱時期 8月~10月
年間出荷量 100kg
注文時最低ロット 2kg
保存方法 冷蔵で5日~7日
配達日 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

熊本 熊本産レモン

毎年大好評の熊本産レモン今年も出荷スタートです。

熊本県三角町で栽培されているレモンは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。また、皮が薄く多果汁です。皮の色は9~11月は緑、11月~3月は黄色から鮮やかなオレンジへと変化します。

出荷と取扱時期 9月~3月
注文時最低ロット 1ケース
保存方法など 冷蔵で2週間
配達日 3~7日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①熊本産レモン	3kg(20~25個)	¥4,700
②熊本産レモン	5kg(40~50個)	¥5,300

鹿児島 ヤマ・シークニン果実

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。すだちなどの青柑橘類と同じようにお使いいただけます。酒やミネラルウォーター、焼き魚、鍋物のポン酢代わり、酢の物、ドレッシングなど、幅広くお使いください。

出荷と取扱時期 9月~10月
年間出荷量 10t
注文時最低ロット 5kg
保存方法など 冷蔵で2週間、または冷凍保存
配達日 4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヤマ・シークニン果実	5kg(約250個)	¥8,580

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。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で4~5日
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

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。香りや歯ざわりの良さが特徴です。また、鉄分も多く含まれています。煮煎れしにくいので、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

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 5月下旬～11月上旬
(7月下旬～9月中旬は露地物)
年間出荷量 3t
保存方法など 2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

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 ①9月中旬～10月中旬、②10月上旬～中旬
年間出荷量 500kg
保存方法など 要冷蔵
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまえ栗(生栗)	3kg(約30～40粒/1kg)	¥6,250
②やまえ栗(生栗利平)	3kg(約30粒/1kg)	¥6,670

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があります。



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
(ポイル冷凍保存)
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

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

熊本 熊本産なす 7種

豊富なナスをご紹介します

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(ますみ)茄子」。サラダなどがおすすめです。「細長ナス」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」「白ナス」加熱しても色が落ちにくいです。「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。



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

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細長ナス	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(ますみ)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白ナス	1kg(6～14本)	¥2,520

鹿児島 青パイア

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に効果があるといわれます。また、パイアの特徴「パピニン酵素」には、脂肪燃焼効果や、消化を助ける働きがあります。このパピニン酵素、熟したものより青い未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青パイア	5kg	¥5,200

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。独特のおいやくセがなく、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

●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。

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

漢方和牛同様、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サザミ	2kg	¥5,500
⑥レバー	2kg	¥3,000
⑦砂肝	2kg	¥3,000



熊本 生ウィンナー

薄皮の中にギュッと詰まった、肉そのものの旨味!

噛むと肉汁が口いっぱいに広がります。ポイルですと、うま味が逃げてしまう可能性もあるので、2分ほど焼き目をつけ、その後2分ほど中火で蒸し焼き、最後に30秒ほどの転かし焼きがおすすめです。お酒との相性抜群です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 生は出荷から4日、冷凍は1ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生ウィンナー(7~8本入/1パック)	1kg(5パック)	¥4,280



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、ぱりぱ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 阿蘇のあか牛

全頭トレーサビリティで安全・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リブロース	500g	¥7,650
③特選バラ	500g	¥5,890
④ラムイチ(赤身)	500g	¥5,200



肉

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

山形 乾燥えのきたけ&まいたけ

旨味が凝縮された乾燥きのこ

乾燥えのきたけとまいたけは、ともに干すことでより香りと旨味が増します。20分程の戻し時間でお使いいただけます。炊き込みご飯やお吸い物などにどうぞ。えのきたけは、そのままふりかけなどとして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 常温1年
注文時最低ロット 10パック
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①乾燥えのきたけ	20g×10パック	¥4,200
②乾まいたけ	12g×10パック	¥4,200

加工品

新潟 旨塩棒

試行錯誤から生まれた竹炭塩。専用おろし器をお使いください。

竹筒に海塩を入れ、15時間付きっきりで釜の温度を一定に保ち焼き上げます。専用のおろし器で擦ると、細かいパウダー状になり、少量でも旨みが味わえます。サラダ、冷奴、焼き鳥、枝豆、お漬物などお好みの量で。黒い粒は竹炭ですので、安心して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 常温
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①旨塩棒おろし器付き	50g×3個	¥3,260
②旨塩棒おろし器付き(椀型)	業務用100g	¥2,740

鳥取 EM-X紅麹みそ

自然農法産米みそを紅麹で仕上げ、EM-Xを配合しました

米で麹を作り、蒸した丸大豆と自然塩のみで仕込み、その後約1年間、じっくりと熟成させることで「米みそ」は作られます。長年の努力が実った、まさに手塩にかけた逸品です。



※EMとは有用微生物群(Effective Microorganisms)の略で、人間にとってよい働きをする乳酸菌や酵母、光合成細菌など自然界に存在する微生物を複合培養したものです。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500kg
保存方法など 常温で6ヶ月
注文時最低ロット 3kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①紅麹みそ	1kg×3袋	¥3,900

愛媛 天然醸造丸大豆醤油

素材の持ち味を引き立たせる、天然醸造のお醤油です

添加物は一切加えず、じっくりと醗酵・熟成させた諸味から作られました。原料の大豆、小麦は地元産、塩は香川県産と厳選した素材を使用しています。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 15~20kg
保存方法など 開封前2年、開封後冷蔵庫
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①天然醸造丸大豆醤油	300ml×5本	¥3,700
②天然醸造丸大豆醤油	720ml×3本	¥3,700
③天然醸造丸大豆醤油	1800ml×1本	¥2,820

徳島 ゆこう果汁

搾りたてのゆこう果汁をお届けします

「ゆこう」は徳島県でしか栽培されていない柑橘です。別名「酢みかん」とも呼ばれ、酸味がやわらかく、ポン酢やドレッシングに加えると、まろやかな風味が楽しめます。ゆこうには食欲増進、疲労回復等の成分が含まれています。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 20t
保存方法など 冷蔵庫で1年半
注文時最低ロット 2本
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆこう果汁100%	1.8ℓ瓶×2本	¥10,800

熊本 やまえ栗渋皮煮

ひとつひとつ丁寧に作られる「やまえ栗渋皮煮」

大粒で甘み抜群、高品質のやまえ栗を渋皮煮にしました。栗の鬼皮を手作業で丁寧にむき、グラニュー糖のみで味付けしています。上品な甘みで栗の風味が活きています。



出荷と取扱時期 ①9月中旬~5月、②10月上旬~5月
年間出荷量 1t
保存方法など 常温(28℃以下)
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまえ栗渋皮煮	3kg(約35~40粒/1kg)	¥13,560
②やまえ栗渋皮煮(利平栗)	3kg(約30粒/1kg)	¥14,820

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本	¥20,630

●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。

加工品

山梨 鮎醤油

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「煮鮎」。豊かな海で育った、良質な「鮎」を、昔ながらの製法でつくります。この煮鮎からつくる「鮎醤油」は磯の香りと鮎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鮎醤油	150ml/1本	¥2,100



茨城 手作りこんにやくセット

お店でオリジナル刺身こんにやくをどうぞ!

水戸藩保内郷(現在の奥久慈地方)で粉こんにやく製法が考案され、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や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手作りこんにやくセット	4セット	¥3,950



茨城 凍みこんにやく

現在、国内で「凍みこんにやく」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凍みこんにやく	4袋(9枚入)	¥4,160
②凍みこんにやく	1袋(40枚入)	¥4,300

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



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

ハタハタと天日塩のみで発酵させ、3年にも及ぶ熟成期間を経てつくられます。臭みもなく、深みのあるコクと味です。さまざまなお料理にお使いいただけます。

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①しょつつる(130g)	12本	¥9,000
②しょつつる(500ml)	3本	¥5,560



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



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



9月のサンプル・試食会 報告レポート

毎月第2木曜日は『サンプル試食会』の日

9月のサンプル試食会は、「季の庭」の大田和料理長に、北海道、宮城県、山形県、新潟県、愛媛県、鳥取県、島根県、徳島県、熊本県、鹿児島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「生きている海苔」、「EM-X紅麹みそ」、「天然醸造丸大豆醤油」、「ヤマ・シークニン果実」、「アロニア」の生産者・紹介者の方々もご参加くださいました。生産者から直接食材の説明を聞いたり、お話をすることもできました。

今月は生海苔「生きている海苔」と、活きで届き、お造りがオススメの「隠岐の白バイ」に特に注目が集まりました。



▲調理をご担当いただいた「季の庭」大田和料理長



◀「隠岐の白バイ」のお造り



◀3種のきのこ飯おむすび

▶奥生のやまえ栗、手前渋皮煮



▶こちらは紅麹みその生産者の方



◀大勢の参加者でにぎわう会場



▲「漢方と牛」の冷しゃぶサラダ巻

- ◆北海道：半乾本ししゃも
- ◆青森：毛豆「風丸」
- ◆宮城：漢方と牛
- ◆山形：やまぶしたけ／乾燥えのきたけ／乾しまいたけ
- ◆新潟：旨塩棒
- ◆愛媛：天然醸造丸大豆醤油
- ◆鳥取：EM-X 紅麹みそ
- ◆島根：多伎いちじく／アロニア／隠岐の白バイ
- ◆徳島：生きている海苔／ゆこう果汁
- ◆熊本：やまえ栗(生・渋皮煮)
- ◆鹿児島：ヤマ・シークニン果実



◀産地の方からご説明をいただきました



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】株式会社アイフィス

〒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