



産直コミュニケーション 東料産直レター

2012. 9月号 vol.35



神話の地・出雲の伝統野菜
島根「出西生姜」

頑張る
生産者

島根「出西生姜」

小ぶりで繊維質が少なく、鮮烈な風味の小生姜

古事記にも登場する出雲の地「斐伊川」に抱かれた郷斐伊川町出西地区。砂鉄の産地である中国山地から流れる綺麗な水と養分、加えて斐伊川に立つ朝霧が流れてくるこの地域でしか生まれない色白で風味豊かな美しい生姜です。夏から晩秋にかけて収穫される出雲の伝統野菜で、生姜農家の8代目が丹誠込めて育てています。

「出雲風土記」によると、「出西村がまだ海に面していた頃、九州から流れ着いた御神木を八幡宮として祭ったところ、その周りに生姜が繁った」という由来があります。



出荷と取扱時期 8月中旬～10月
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出西生姜	200g×15 束	¥7,800

地域食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

日本各地には、地元でしか食されていない珍しい食材や生産者が心をこめて作るこだわりの高品質食材がたくさんあります。

このような希少性の高い食材を料亭料理店の皆様に広くご紹介し、ご利用頂くことにより、お店の評判づくりや話題づくりにお役立て頂き、集客の一助となれば幸いです。

長崎 近海スモーク

九州近海の海産物を秘伝の調味料に漬込み冷温燻製

長崎対馬産のチップでじっくり「冷温燻製」

しました。宮崎産西米良サーモン、長崎産天然鯛、長崎産ハマチ、長崎産サバの4種のスモークがごございます。スライス加工での出荷も承りますのでお問い合わせください。

出荷と取扱時期 通年 保存方法など 冷凍1年
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サバスモークフィレ	約 500g×2p	¥4,410/1kg 当たり
②ハマチスモークフィレ	約 1kg×1p	¥7,480/1 kg 当たり
③天然鯛スモークフィレ	約 500g×2p	¥9,310/1 kg 当たり
④奥日向サーモンスモークフィレ	約 500g×2p	¥13,090/1 kg 当たり

※近海スモークスライスパックもごございます。



北海道 虎杖浜たらこ

極薄皮に包まれた、稀にみるキメ細やかさの絶品たらこ

虎杖浜たらこは冬季間(12〜2月)が盛漁期となります。獲れたての生卵を漬け込むため、味は絶品。天然塩と、全国で有数の透明度を誇る倶多楽湖(くつらこ)を水源とする水を使用して漬け込んでいます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
保存方法など 1年半(-18℃以下)
配達日 2日後

虎杖浜沖で漁獲された助宗鰯を原料とし、白老町虎杖浜地区で加工した証明



商品名	内容	価格(送料・税込)
①虎杖浜たらこ	500g	¥4,740
②虎杖浜たらこ	1kg	¥7,540



秋田 田沢湖紅鱒

鮮やかな色とプリプリの食感。押し寿司などにおすすめです

「田沢湖紅鱒」は内陸部の清冽な沢水で養殖されています。飼料にネッカリッチ(木酢液付着の炭)を配合することで、海の魚介由来の脂肪を低減させています。そのため、海水面養殖されているサーモントラウトに比べ、脂肪は控えめ。抗生剤などは一切使用せず、衛生管理を徹底しています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で90日
配達日 1〜2日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ラウンド(エラ・内臓未処理)	1尾(1.5〜3.5kg)	¥2,940/kg
②三枚おろし	片身(700〜1,200g)	¥4,340/kg
③ボンレス(鱗なし)	片身(550〜1,100g)	¥4,620/kg
④ボンレス・スキンレス	片身(550〜1,000g)	¥4,900/kg



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 冷蔵庫で夏6日、冬7日
注文時最低ロット ①20袋 ②10袋
配達日 2〜3日後

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



オススメ商品

秋田 とろとろわかめ、ギバサ

とろとろの粘りが特徴の海藻

とろとろわかめは、新鮮なわかめを塩で徹底的に揉んで加工する、手間隙かけた製法で作られます。ギバサは、粘り成分がメカブの3〜5倍にもなります。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
注文時最低ロット ①②10袋
保存方法など ①冷蔵で夏6日、冬7日 ②冷凍保存
配達日 ①②2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①とろとろわかめ	250g×10袋	¥5,000
②ギバサ	200g×10袋	¥4,800



オススメ商品

島根 ひおうぎ貝

ぷりぷりの食感に、色鮮やかな貝殻が美しい隠岐のひおうぎ貝

オレンジ・黄・紫などの鮮やかな貝殻はすべて天然色。ぷりぷりとした食感がよく、口に含めば甘みが広がります。是非お造りでお試しください。冷凍便でのお届けとなります。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍生 ※生は到着翌日までにお召し上がりください。
注文時最低ロット 30枚
配達日 1〜2日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ひおうぎ貝(1年物)	30枚	¥5,100
②ひおうぎ貝(2年物)	30枚	¥7,200



人気商品

島根 隠岐の活白バイ

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
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



オススメ商品

島根 あごの子

味噌漬け、粕漬け、煮付けなどさまざまな一品に!

あごの子はぶちぶちとした食感に加え、加熱後のもちりとした食感が特徴。地元では出汁醤油で煮付けなどにして食されています。海水ごと冷凍にした状態でお届けいたします。

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 3パック
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①あごの子	300g×3パック	¥7,200



オススメ商品

●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。

高知 骨切りうつぼスライス

特殊機械で骨切りカット。
骨のうま味まで食せます

小骨が多く処理に手間のかかるウツボを、
特殊機械を使用し5mm間隔で骨切りカットしました。しゃぶしゃぶ
や天ぷらなどにおすすめ。保存に便利な冷凍真空パックでのお届
けとなります。



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 500g
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①骨切りうつぼスライス	500g	¥2,800

高知 紋甲イカちちこ

紋甲イカ1杯に1つしか
取れない貴重な「ちちこ」

「ちちこ」とは卵巣のこと。イカの加工段階
でしか取ることができず、市場にもあまり出回ることのない希少
な食材。食感がかまぼこのようです。煮、揚、炒めものなど、幅広く
お使いいただけます。



出荷と取扱時期 通年(アフリカ産、国内加工)
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2kg
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①紋甲イカちちこ	2kg	¥3,100

徳島 生きている海苔

特殊冷凍技術により、風味豊かな
「生」の海苔をお届けします。

「生きている海苔」は一級水系の吉野川の河口域で
生産されている黒海苔のみを使用。生の海苔は冷蔵
しても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。今まで味わえなかった、海苔の本当の「食感・
旨み・香り」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1年
配達日 3～4日

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

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」で仕上げることで風味
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



茨城 宮本三兄弟のれんこん

夏と冬の良いとこ取り。
「秋のれんこん」

れんこんには大きく分けて3つの時期が
あります。夏の「早生」、秋の「中手」、冬の
「奥手」。9月～10月の中手は、夏の瑞々し
さとこれから迎える冬ものの粘りや味わいの良いとこ取り。生産
者も実はおすすめの秋の蓮根です。



出荷と取扱時期 9月～3月
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①れんこん	2kg	¥2,300



長野 鈴ヶ沢なす

三遠南信最奥の集落「鈴ヶ沢」
に残された伝統野菜のひとつ

5戸10名にも満たない人々が暮らす
鈴ヶ沢地区で、地元のお年寄りから受け継がれてきました。鈴ヶ
沢なすは350～450gの大型なすで、強い甘味とモチモチした
食感が特徴。水分が多く、アクも少ないです。煮物、焼物、漬物な
ど幅広くお楽しみいただけます。



出荷と取扱時期 8月上旬～10月中旬
保存方法など 冷暗所で1週間
注文時最低ロット 10本
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①鈴ヶ沢なす	350g～450g×10本	¥3,200



長野 小布施丸なす

信州伝統野菜のひとつ。
しっかりとした肉質で
煮崩れしません。

明治時代から栽培されてきた伝統ある
品種。肉質がしまり煮崩れしにくいので、油料理や蒸し料理に適し
ています。地元では夏のおやきの具材に欠かせない食材です。



出荷と取扱時期 7月中旬～10月中旬
保存方法など 冷蔵庫で1週間
注文時最低ロット 5kg(約14個)
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①小布施丸なす	300g～350g×約14個	¥3,300

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月上旬
保存方法など 冷蔵で5日～7日
注文時最低ロット 2kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ぼたんこしょう	40個(2kg)	¥3,200

魚

青果

島根 多伎いちじく

多伎地区は、全国でも数少ない「蓬萊柿(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。多岐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

長野 赤ルバーブ

鮮やかな赤色に爽やかな酸味

ルバーブとはシベリア地方が原産の多年草。和名は「ショクヨウダイオウ」といいます。繊維質やビタミン、カルシウムなどが豊富に含まれています。生のままスライスしてサラダに加えるほか、ジャムやソースなどにもお使いください。

出荷と取扱時期 5月下旬～10月下旬
保存方法など 冷蔵で1週間
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赤ルバーブ	300g×5袋	¥3,500
②赤ルバーブ	500g×3袋	¥3,500
③赤ルバーブ	1kg×1袋	¥2,800

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～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

青森 ヒマラヤヒラタケ

香りよく、食べごたえのある「ヒマラヤヒラタケ」

ヒラタケの一種で、グレーがかった白色をしています。肉厚で傘が大きく、歯ごたえが良いです。また、香りも良く、どんなお料理にも幅広くお使いいただけます。油炒めにしますと、香り・味が際立ちます。

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 5パック
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒマラヤヒラタケ	300g×5パック	¥3,600

秋田 ピーナッツプラウト

新感覚・新食感、ピーナッツの新芽

ピーナッツの原産地アンデス地方で、健康食材として古くから食されているピーナッツの新芽。健康食材とされる雑穀と比べると、カルシウムが6倍、食物繊維は4倍など豊富な栄養分を含んでいます。豊富に含まれるアスパラギン酸(アミノ酸の一種)が味わい深いコクを醸し出します。温泉水の熱を利用し水耕栽培で育てています。

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 1kg
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ピーナッツプラウト	1kg	¥2,940

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、果実は柔らかく。漬物にするとハリのあるパリっとした歯触りが楽しめます。

出荷と取扱時期 ①5月中旬～10月
②7月中旬～9月中旬
注文時最低ロット ①2kg ②3袋
保存方法など ①2日 ②冷蔵3日
配達日 2日後



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)	280g(約12個入)×3	¥3,010

茨城 ミニ野菜

硝酸濃度を抑えて栽培。安全安心のミニ野菜

定期的な細菌検査や、硝酸濃度、抗酸化力などの測定を行い、それらの分析データをもとに栽培されています。硝酸濃度が低いとえぐみなどが少なくなり、抗酸化力も高まるとされています。科学的データ分析で安心を証明した高品質ミニ野菜です。

出荷と取扱時期 通年(4月中旬～6月初旬が豊富) 注文時最低ロット 10袋
配達日 2～3日
保存方法など 冷蔵



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ミニ人参	5個×10袋	¥2,900
②ミニ大根	5個×10袋	¥2,900
③ミニカブ	5個×10袋	¥2,900
④ミニラディッシュ	5個×10袋	¥2,900
⑤季節のサラダミックス	10袋	¥4,300

茨城 青パパイア

注目の健康野菜、酵素と栄養素が豊富な青パパイア。

南国のフルーツとして知られるパパイアですが、熟す前の青いパパイアは野菜として食されます。シャキシャキとした食感が特徴。青パパイアには多くの酵素や栄養素が含まれ、中でも「パパイン酵素」は、さまざまな種類のたんぱく質を分解する働きがあるとされています。

出荷と取扱時期 通年(最盛期10月～12月)
保存方法など 常温1ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①青パパイア	5kg	¥7,800

茨城 冷凍ほおずき

まるで天然シャーベット。
甘酸っぱさが口いっぱいに
広がります

南米ペルーが原産の食用ほおずき。
オレンジ色のつやつやとした大粒の実を口に含むと、甘味と酸味の中
に、かすかなほろ苦さが感じられます。デザートから料理まで
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 冷凍
注文時最低ロット 1kg(約100粒)
配達日 2〜3日

オススメ
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍ほおずき(殻付き・無し)	1kg(約100粒)	¥9,180



島根 冷凍花わさび

収穫後の急速冷凍で 爽やかな
風味と辛みを保持

標高1000mで栽培されている葉わさび。
収穫後、軽い熱処理と真空包装・急速冷凍
を行い、美しい緑色とわさび特有の香り、
辛みは生本来のまま。解凍は流水で3分
ほど。小分けパックで便利です。

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 20袋
配達日 3日後

オススメ
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①花わさび(真空パック)	50g×20袋	¥5,710



熊本 生きくらげ

授産施設のみなさんが
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です。

出荷と取扱時期 5月中旬〜10月
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 1kg
配達日 2〜3日

人気
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生きくらげ	1kg	¥4,400



▲大きなものは
手のひらくらい

茨城 いばらき地養豚

こだわりの混合飼料を与えて
育った、ヘルシーポーク

木酢液の消臭効果を生かした混合飼料
「グローリッチ」と地養素(木酢精製液、ゼオライト、海藻、ヨモギ)を与
て育てられました。弾力のある肉質に、甘みとコクがあります。
豚肉特有の臭みが少なく、アクが出にくいのも特徴です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 3000頭
保存方法など 冷蔵5℃以下
注文時最低ロット 1kg
配達日 7日後

人気
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロースブロック	1kg	¥4,100
②バラブロック	1kg	¥3,480
③ヒレブロック	1kg	¥4,180
※スライス+105円、シャブシャブ+210円		



茨城 つくばしゃも

筑波の壮大な自然で育てた
新ブランド地鶏

飼料や飼育期間に徹底的にこだわり、弾力
のある歯ごたえと、深い旨味が特徴です。

出荷と取扱時期 通年(フレッシュ冷蔵品は処理日による)
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
注文時最低ロット 2kg単位
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、砂肝	2kg	¥3,000



岩手 短角牛

低脂肪、滋味溢れる味わいの
“短角牛”

短角牛は旧南部藩で飼われていた
南部牛に由来する牛です。現在、飼育頭数は大幅に減少し、日本の
肉用牛総頭数の1%にも満たず、たいへん希少。質のよい赤身肉
は旨みが強く、深い味わいです。

出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵 配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン	1kg	¥8,550
②内モモ	1kg	¥4,350
③外モモ	1kg	¥5,400
④肩バラ	1kg	¥4,100
⑤挽肉	1kg	¥4,100
⑥リブロース	1本(約4〜6kg)	¥6,940/1kgあたり
⑦ヒレ	1本(約3〜4kg)	¥8,550/1kgあたり
⑧ランイチ	1本(約8〜10kg)	¥4,350/1kgあたり



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
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

オススメ
商品

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



宮城 漢方豚

アクが少なく、冷しゃぶにピッタリ!

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

オススメ
商品

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



熊本 阿蘇高原やまとんポーク

阿蘇の伏流水・空気で育った SPF豚肉

臭みがなく、深いコクと甘味のあるあっさりした脂肪が特徴です。サシの入った赤身はやわらかく、ジューシー。衛生管理を徹底しており、豚舎に入る際は殺菌した専用の服に着替え、資材なども全て消毒。豚舎全体の消毒も定期的に行っています。
※SPF豚とは、豚の健康や成長に悪影響を与える特定の病気が存在しない豚のことです。



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵保存 配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1kg	¥4,730
②肩ロース	1kg	¥4,590
③バラ	1kg	¥4,310
④ヒレ	1kg	¥5,010

埼玉 鳳肉(ダチョウ)

低カロリーながらも高栄養価。 健康食材として注目の「鳳肉」

鳳肉は牛肉に近い赤身の肉ですが、脂肪分が少なくあっさりとした味わいが特徴。無農薬のアルファルファや桑の葉などを食べて育った肉質は柔らかく、クセがありません。火を通しすぎないのがポイント。タキがおすすめです。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
保存方法など 冷凍で2年
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①モモ	500g	¥4,500
②フィレ	500g	¥5,200
③ドラム	500g	¥4,100
④レバー	500g	¥4,500

熊本 天草大王

復活を遂げた「日本最大級の 地鶏」は美しさも旨さも最大級

明治初期から大正時代に博多の水炊き用地鶏として珍重され、昭和初期に絶滅してしまった天草大王。しかし現在、我が国最大級の地鶏として新たに復活を遂げました。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 要冷蔵5℃以下で7日間
注文時最低ロット ①②2羽、③④2kg、⑤5kg
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜丸	約 2.8 ～ 4kg/1 羽	¥3,390 / kgあたり
②正肉セット	約 1.4kg/1 羽	¥4,650 / kgあたり
③手羽元	50g/1 本	¥3,200 / kgあたり
④モモ	250g/1 枚	¥5,440 / kgあたり
⑤ガラ	5kg	¥2,710

和歌山 さらし鯨

徹底した衛生管理のもとで 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、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

秋田 くちこ、このわた

秋田より高級珍味を お届けします

くちこはナマコの卵巣、このわたはナマコの腸を塩辛にしたものです。どちらも生産量が限られている貴重な海の幸。このわたは、ウニやカラスミと並び、日本三大珍味に数えられます。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で180日、
解凍後14日間
注文時最低ロット 3個
配達日 7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①くちこ	80g×3 個	¥10,500
②このわた	80g×3 個	¥9,240

熊本 熊本アイス&シャーベット

地元産農産物をふんだんに 使用した、独創的な アイス&シャーベットです。

天草天然塩を使用した「のり塩アイス」、梅の酸味と塩加減が絶妙の「梅塩アイス」は、多くのお店から度々ご購入いただいている人気商品。その他多数の種類がございますのでお問い合わせください。



出荷と取扱時期 通年(③⑥のみ5月～10月) 注文時最低ロット 2ℓ
保存方法など 冷凍 配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①のり塩アイス	②梅塩アイス	各¥4,400
③はるかアイス	④しょうがアイス	
⑤弓削瓢箪シャーベット	⑥はるかシャーベット	
⑦完熟トマトシャーベット	⑧梅酒シャーベット	

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 さしみゆば&生ゆば棒&豆乳

茨城県産大豆「タチナガハ」で つくられた高級生ゆば&豆乳

かの水戸黄門が山葵で食して感嘆し、接待に用いたと云われる伝統の生ゆば。生ゆば棒は生ゆばを巻き、冷凍しました。豆乳は飲料としてはもちろん、煮物や豆腐づくりにもお試しください。



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 5本
保存方法など ①4日間 配達日 2日後
②③60日間
④7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①さしみゆば	90g×5 本	¥4,200
②生ゆば棒(冷凍)	1 枚巻×5 本	¥3,120
③生ゆば棒(冷凍)	3 枚巻×5 本	¥5,920
④豆乳	1ℓ×5 本	¥3,330

秋田 稲庭絹女うどん

地元稲庭町でも最高品質に
選ばれた極みの逸品

仕込みから完成まで4日間を要し、職人が
生地を熟成具合を肌で感じながら全工程手作業でつくられています。
茹で上がりの美しい透明感と、心地よいつるつる感を、この夏是非お
試しください。



オススメ
商品

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 6束
配達日 2〜3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①稲庭絹女うどん	500g×6束	¥6,300

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。



オススメ
商品

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵所で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

群馬 粒こんにゃく

プリプリ食感に色どり鮮やか
“粒こんにゃく”

こんにゃくに野菜ペーストを練り込むことで
生まれた「粒こんにゃく」。直径7mmほどですので、料理に混ぜやすく、
プリッとした食感が楽しめます。サラダやスープ、デザートなどまで幅
広くご活用ください。色は5色ございます。
(白:ブレン、黄:かぼちゃ、赤:にんじん、緑:ほうれん草、黒:竹炭)



人気
商品

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵所で90日
注文時最低ロット 10パック
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①粒こんにゃく(各5色)	200g×10パック	¥3,200

※色の組み合わせ自由

島根 高津川天然鮎うるか

塩でじっくり3年以上ねかせた“鮎うるか”

高津川は一級河川としては唯一上流にダムが
なく、水質日本一に選ばれた清流。そんな高津
川で獲れる香り高い鮎のはらわたを使用した
「鮎うるか」。苦味・渋味・旨味の三拍子がそろった、濃厚な味わいで
す。身うるかは、身が入る分カドが取れてまろやかになります。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵所に6ヶ月
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生地うるか	30g×2	¥3,200
②生地うるか	75g	¥3,200
③生地うるか バラ	300g	¥7,600
④砂なし身うるか	30g×2	¥3,200
⑤砂なし身うるか	75g	¥2,800
⑥砂なし身うるか バラ	300g	¥6,300

《食材先取り情報》

甚五右衛門芋(山形)10月〜11月末

室町時代から一子相伝により守られて
きた山形伝統野菜の里芋。通常の里芋
に比べ、粘り気は1.5倍〜2倍にもなり、
茹であげるとまるでお餅のような食感
です。



赤根ほうれんそう(山形)10月〜2月

山形の伝統野菜のひとつ。葉はやわら
かく、強い甘み特徴。全て手作業で大
切に収穫されますので、赤い根まで食
すことができ、根本部分が最も甘くな
ります。寒くなるほど葉は厚く、糖度も増
します。



那須大粒ぎんなん(栃木)10月〜翌3月まで

栃木県那須地域で生産されている大粒
のぎんなん。選別機により通常のLサイ
ズ以上の大粒のみを選別しています。
大きさ、甘みともに抜群の“大粒ぎんなん”
です。



やまえ栗、笠間の栗(熊本、茨城)9月〜

熊本県からは、「やまえ栗」をお届け。全
国的に年々栽培量が減少し、希少価値
が高まっている「利平栗」もございます。
茨城県からは「笠間の栗」をご紹介。時
期によりお届け品種が異なりますので
お問い合わせください。



利用者の声

BAR yu-nagi

旬の素材をカクテルに

❖ 島根産 出西生姜、茨城産 ブルーベリー ❖

毎年楽しみにしている島根出雲産「出西生姜」。今年も出荷スタートの知らせと共にさっそく注文をしました。うちでは旬の素材をカクテルにします。出西生姜はモスコミュールに。人気のあるこのカクテルは他の生姜でも通年お出ししていますが、この時期はやはり出西生姜ですね。

すりおろしてジュースにするよりも、細かく砕いてチップ状にした方が強い風味が活きます。あとは、ウォッカ、フレッシュライム果汁、銀座産のハチミツと共に強目にシェイカーで振ります。この衝撃で生姜の風味がグッと引き立ちます。

甘さも控えめ、キリッと辛口のモスコミュールが出来上がりです。風味が高く、辛味にパンチの効いたこのカクテル、意外にも女性に人気です。

「唇がしびれるくらいの生姜ですよ。」

こんなひと言をお客様にお伝えしますと、生姜好きのお客様は刺激を求めてらっしゃるので、一口飲めば「わあ!すごい生姜!」と喜んでくださいます。健康志向のお客様にも人気ですね。

茨城産のブルーベリーも好評で、ヨーグルトリキュールとクラッシュアイスを入れてミキサーにかけます。銀座のビジネスマンの皆さんは目が疲れてらっしゃるようで、こちらは男性に人気です。1杯にたっぷりのブルーベリーを使う本当に贅沢なカクテルです。

素材の良さを活かすことに秀でた和食の料理人が、毎回試食調理をしてくれるサンプル試食会は、洋食、バー側から見てもとても参考になります。あれだけ一流の料理人が集まる試食会は、私にとっても貴重な機会、空間と感じています。

8月のサンプル・試食会 報告レポート

次回のサンプル試食会は9月13日(木)です



◀調理をご担当いただいた
「大國魂神社」前田正一氏

8月のサンプル試食会は、「大國魂神社」の前田正一氏に青森、秋田、茨城、長野、島根、徳島、長崎から届いた食材を調理していただきました。
今回は、秋田より「くちこ、このわた」、茨城より「いばらき地養豚」、長崎より「近海・スモーク」の生産業者の方々がご参加くださり、商品の紹介やPRなどをしてくださいました。長野からは、7月より引き続き信州伝統野菜をご紹介。ぼたんこしょう、鈴ヶ沢うり、鈴ヶ沢なす、小布施丸なすなどの夏野菜が新たに登場し、皆様の注目を集めました。また、今回は茨城県ブースを設置。新れんこんや、いばらき地養豚など、茨城のこだわり食材が勢ぞろいしました。
お盆前のお忙しい時期でしたが、大勢の皆様にご参加いただき活気溢れるサンプル会となりました。



◀つくばしもの
「ムネ肉ハムの旨ジュレ」



▲ 出品食材一覧



生産業者の方より
ご説明いただきました▶



◀小布施丸なすの「味噌田楽」

- ◆青 森：サンマルツアーノ
- ◆秋 田：くちこ／このわた
- ◆茨 城：いばらき地養豚／つくばしも／新れんこん／手作りこんにやくセット
- ◆長 野：鈴ヶ沢うり／鈴ヶ沢なす／鈴ヶ沢南蛮／ぼたんこしょう／小布施丸なす／ワッサー／とうもろこし
- ◆島 根：葉付き出西生姜／多伎のいちじく
- ◆徳 島：もぎたて酢橘
- ◆長 崎：近海スモーク

▶真剣に試食する参加者の皆さん



大粒で多果汁、今が旬の最高品質「もぎたて酢橘」

～もぎたて酢橘（徳島県阿南市）

酢橘はレモンよりもビタミンC、クエン酸を多く含み疲労回復に効果があります。酢橘に含まれるカリウムには、体内の塩分を排出させる効果があるといわれ、塩分の多い調味料と一緒に使うと効果抜群です。露地ものは8月下旬～10月末までで、それ以降11月半ばからは、よりまろやかな味わいの黄色く熟した完熟酢橘をご提供できます。全てご注文をいただいてからもぎますので、鮮度抜群です！

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

東京都料理生活衛生同業組合

【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

E-mail sancyoku@ifys.co.jp

URL www.ifys.co.jp