



産直コミュニケーション 東料産直レター

2012. 10月号 vol.36



宮崎 「西米良サーモン」 九州山脈の清冽な水で磨かれる極上の味

宮崎「西米良サーモン」

川魚特有のクセがなく、上品な味わい

西米良サーモンはドナルドソントラウトとエゾイワナを掛け合わせて生まれました。九州山地の背後に位置する山深い西米良村の清らかな水と、寒暖差の大きな山中で 3~4 年かけて育てられます。大量生産よりも安全で高品質を第一とし、卵からの一貫生産が行われています。鮮やかな色合いに程よい甘味と脂のり、あっさりとした食感が特徴。余分な脂がありませんので、お造りや寿司などにおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
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 1~2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

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。

●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。

魚

青森 鮫節

全国的にも珍しい鮫節

鯉に比べるとさっぱりとしてクセのない出汁がとれます。青森では、昔からサメ肉を出汁として活用してきた食文化があります。お吸い物、煮しめ、蕎麦など幅広く使われてきた素材です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 開封後は密封して冷蔵庫
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鮫節厚削り	1kg	¥5,800



青森 ぶどう海老

“幻の海老”と称される「ぶどう海老」

鮮やかな紫色をしているため、「ぶどう海老」の名で呼ばれています。ぼたん海老より甘く濃厚な味わいです。鮮度が落ちやすいので、活きたまま船内で冷凍します。使う分だけ水につけ、急速解凍してください。自然解凍は変色の原因となるのでお避けください。

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 1パック
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ぶどう海老	1パック(約20尾)	¥7,840



オススメ商品

長崎 凍結サン昆ふぐ虎

旬の時期に身欠き加工をし、急速冷凍しました。

お造りでもお使いいただける身欠きふぐです。−30℃の液浸凍結により、組織は生の状態が維持されます。流水解凍や常温解凍ですと身が縮んでしまいますので、2〜3℃の冷水でゆっくり解凍してください。 ※現在予約受付中

出荷と取扱時期 12月〜9月(予約受付は12月中旬まで)
保存方法など 冷凍で1〜2ヶ月
注文時最低ロット 1パック
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①M	1P(約550g)	¥11,200
②L	1P(約650g)	¥11,800
③2L	1P(約750g)	¥12,500



長崎 近海スモーク

九州近海の高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	¥7,480/1kg 当たり
③天然鯛スモークフィレ	約500g×2p	¥9,310/1kg 当たり
④奥日向サーモンスモークフィレ	約500g×2p	¥13,090/1kg 当たり

※近海スモークスライスパックもございます。



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(くったらこ)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。熱湯をかけるとより粘りが出て、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

●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。

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 ①18ヶ月、②12ヶ月
注文時最低ロット ①10袋、②5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)	¥5,000
②粒のり	5袋(100g/1袋)	¥7,300



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
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



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



北海道 ゆり根

今年も百合根が登場です!

収穫したゆり根を独自の方法で2ヵ月熟成させて出荷するため高糖度となります。加熱するとホクホクとした食感と、驚くような甘みが味わえます。ビタミンC、タンパク質を多く含み、利尿、滋養強壮などに良いとされます。

出荷と取扱時期 通年
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ゆり根 L	約 18 玉	¥5,880



島根 奥出雲椎茸

肉厚で香り豊かな奥出雲椎茸

神話の国・奥出雲から、肉厚で歯ごたえのある生椎茸をご紹介します。大きめ、小さめ、サイズもご指定いただける、肉厚でクキまで美味しいふくよかな上質椎茸です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 要冷蔵
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秀2L	1kg(約30玉)	¥3,000
②秀L	1kg(約50玉)	¥3,400
③秀M	1kg(約60玉)	¥3,300
④秀S	1kg(約100玉)	¥2,950



島根 奥出雲えごま

奥出雲から有機無農薬の
えごまをお届け

えごまには、青魚に多く含まれるα-リノレン酸が豊富に含まれており、畑の青魚といわれています。青魚との相性もいいです。油は手間隙に付けた手しぼりです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵所で①6ヶ月②③1年
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①油	70g×5 本	¥6,100
②実(黒・白)	30g×20 袋	¥4,200
③エゴマペースト	1kg	¥4,760



島根 仁多米

大使館にも選ばれる金賞米

粒は小粒ですが、旨味甘味は抜群です。初穀付のまま低温貯蔵し、出荷時その都度、初搾り・精米をしているため1年中新米と変わらない美味しさをお届けします。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温
注文時最低ロット 30kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①出雲國仁多米	5kg×6 袋	¥17,500
②出雲國仁多米	10kg×3 袋	¥17,500



魚

青果

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
注文時最低ロット 3kg
配達日 3日後

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①出西しょうが	200g×15束	¥7,800

山形 甚五右エ門芋

室町時代から一子相伝により守られてきた伝統野菜

山形県大谷地の独特の粘土質と歴史、そして芋農家が代々「家宝」として育んだ幻のお芋。通常の里芋に比べ、皮が薄く、細長い形をしており、粘り気は1.5倍～2倍にもなります。茹であげるとまるでお餅のような食感が味わえます。



出荷と取扱時期 10月～11月
保存方法など 冷蔵所で1ヶ月
注文時最低ロット 3kg
配達日 2日後

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①甚五右エ門芋(土付き)	3kg	¥7,100

栃木 那須大粒ぎんなん

栃木県那須より、大粒のぎんなんを選別してお届けいたします

那須の地味豊かな平野部で生産されています。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。粒の大きさと甘み抜群の「大粒ぎんなん」です。



出荷と取扱時期 10月～6月
保存方法など 冷蔵で30日
注文時最低ロット ①②は300g、③④は1kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①那須大粒ぎんなん	3L(剥き) 300g	¥2,300
②那須大粒ぎんなん	2L(剥き) 300g	¥1,900
③那須大粒ぎんなん	3L 1kg	¥2,180
④那須大粒ぎんなん	2L 1kg	¥1,700

熊本 グリーンマロー&ホワイトマロー

カボチャとズッキーニの交配種。生で食べられるカボチャです

南アメリカ原産で、ビタミン・ミネラルなどが豊富です。見た目は普通のカボチャのようですが、シャキシャキとした食感は、まるでズッキーニ。酢の物やサラダの他、油との相性もいいため、炒め物、天ぷらなどにどうぞ。



出荷と取扱時期 10月～12月
注文時最低ロット 10個
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①グリーンマロー・ホワイトマロー	400～500g×10個	¥5,780

熊本 やまえ栗(生栗)

毎年大好評のやまえ栗、今年の出荷スタートです

毎年大粒で良質な栗を産出している熊本県やまえ村。昨年は収穫が歴史的に少なく、お待たせいたしましたお客様もいらっしゃいましたが、今年は順調。美味しく立派なやまえ栗をぜひご賞味ください。大好評の渋皮煮もございます。



出荷と取扱時期 ①②9月中旬～10月中旬、③④通年
保存方法など ①②要冷蔵、③④常温(20℃以下)
注文時最低ロット ①②3kg、③④1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生栗	3kg(約90～105個)	¥6,670
②生栗(利平)	3kg(約75～90個)	¥6,700
③渋皮煮	1kg(真空パック)	¥5,200
④渋皮煮(大粒利平)	1kg(真空パック)	¥5,860

人気商品

茨城 宮本三兄弟のれんこん

夏と冬の良いところ取り。「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ろ取り。生産者も実はおすすめ秋の蓮根です。



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

人気商品

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

人気商品

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 ピーナッツスプラウト

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ピーナッツスプラウト	1kg	¥2,940

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



▲大きなものは手のひらくらい

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生きくらげ	1kg	¥4,400

北海道 新得地鶏

アイヌゆかりの地「新得」で 新たに誕生したブランド地鶏

ムネ肉はしっとり、モモ肉は赤身が強く、黄色い脂のり。グルタミン酸・イノシン酸の甘味成分含有量に富んでいます。すっきりと澄んだ後味が最高です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1羽
配達日 3~4日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①新得地鶏(中抜き)	1羽(約2.5kg)	¥3,400/kgあたり

島根 いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の 天然いのしし肉

大自然の中で育った天然のいのしし肉です。いのしし肉は、高たんぱく・低カロリー・低脂肪です。天然の野趣あふれるいのしし肉を是非ご賞味ください。いのししは下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し、くさみのない上質な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3ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1kg	¥10,190
②バラ	1kg	¥10,190
③内モモ	1kg	¥8,500
④腹抜き・半身・ブロック		応相談

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)を与えて育てられました。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



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		

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

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。



オススメ商品

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

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。



オススメ商品

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

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

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

宮城 塗味噌

地元の素材が創る万能味噌

地元醸造会社の「仙台味噌」、「本醸造特級醤油」、「甘酒」を原料に北海道産前煮昆布と唐辛子を加えて丹精込めてつくったお味噌です。野菜やお肉に塗っ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 常温で90日、開封後は冷蔵庫
注文時最低ロット 10パック
配達日 7日後

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①塗味噌	200g×10p	¥5,250

広島 広島菜の漬物

日本三大漬菜の「広島菜」を1本1本愛おしく手作りした漬物です。

甘辛しょうゆ味のごぼうと人参を広島菜で巻いた「ねあわせ」、わらびとかんぴょうを広島菜で巻いた「わかみず」をご紹介します。一口サイズにカットすると、美しい切り口をお楽しみいただけます。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 90日
(高温多湿を避ける)
注文時最低ロット 5袋
配達日 10日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ねあわせ	5本入り×5袋	¥7,700
②わかみず	5本入り×5袋	¥7,700

北海道 ホエイシャーベット

栄養豊富であっさり味のシャーベット

ホエイ(乳清)を使ったシャーベット。酪農王国北海道ならではの珍しい逸品です。すっきりとした味わいです。ホエイは高タンパク、低脂肪の健康素材です。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 10日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ホエイシャーベット	2ℓ入り	¥6,160

熊本 やまえ栗アイス、塩大福アイス

秋のデザートにおすすめ

栗アイスは、風味豊かなやまえ栗のペーストをたっぷり使用。塩大福アイスは、らくがん粉を煎って香ばしさを出し、塩アイスに混ぜ込んでいます。あずきを入れることで、塩大福の食味を出した独特のアイスです。てんさい糖を使用することで甘さに深みを出しています。



やまえ栗アイス



塩大福アイス

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日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまえ栗アイス	2ℓ	¥4,400
②塩大福アイス	2ℓ	¥4,400

長野 半生あんず

全国的にも有名な杏の名産地
長野県千曲市

生産者が自家農園で収穫した杏を自ら加工しています。半生タイプなのでお料理やデザートにどうぞ。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で6ヶ月
注文時最低ロット 10袋
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①半生あんず	50g×10袋	¥6,400

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

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

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	価格(送料・税込)
①のり塩アイス ②梅塩アイス 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	各¥4,400

《食材先取り情報》

国府長ニンジン(群馬)11月中旬〜3月中旬

高崎市・国府地区で開発された「国府長ニンジン」は、大きいものは1mにも成長します。コクのある甘さと香りが特徴で、煮崩れもしにくく、煮物や揚げ物などがおすすめです。群馬県の伝統野菜です。



種子島安納蜜喜(鹿児島)11月中旬〜3月

天然のスイーツとも呼ばれる濃厚な甘味の安納蜜喜。果肉は鮮やかな黄金色をしており、低温で40〜50分ほどじっくり焼くと糖度が40度を越すものもあります。



生干し氷下魚(北海道)11月〜5月

「氷下魚(こまい)」は鰯科の白身魚。鰯よりも脂がのっており、一夜干しにするとても美味しいです。良質の氷下魚を天日で干し、最高の味と香りに仕上げられています。



きくちの菊芋(熊本)

菊芋は天然のインスリンとも呼ばれ、血糖値を下げる働きがあり、昨今では健康食品として知られつつあります。煮、焼き、揚げ、スープ、味噌漬けなどにお試ください。



利用者の声

大國魂神社 結婚式場

力強く、個性溢れる地域食材たち

【長野産】 鈴が沢なす、小布施なす
【島根産】 出西生姜
【茨城産】 地養豚、手作りこんにやくセット

サンプル試食会で出会った食材に感じたことは、素材本来の持つ美味しさと、時季のものが持つ力強さでした。

長野産伝統野菜の「鈴が沢なす」と「小布施なす」は、素材そのものが力強く、加えてその土地のいわれや伝統的な調理方法を聞くと、食材との繋がりがさらに面白かった。ものの美味しさと共にこういったお話を添えることで、常連のお客様の「お！」に繋がるのではないのでしょうか。場の和みにも一役買おうと思います。

同じく伝統野菜の島根産「出西生姜」は、他の生姜と全然違いますね。姿は見るからに色白で美しく、美味しそうでした。

出始めの生姜はどの地域でも色が白くて繊維質が少ないですが、あれだけ成長して、色白で繊維質少なくさっぱりとした辛味なのは感動しました。

茨城産の「地養豚」は、しっかりとした味わいで、特徴などをお客様に紹介すると関心を寄せていただき、また安心して食べて頂けます。きちんと作られたものはどんな料理にしても美味しい。美味しさはお客様に伝わりますね。

同じく茨城産の「手作りこんにやくセット」は、こんにやく粉を使ってオリジナルのこんにやくを作ることが出来るというものです。

作り方もついて、15〜20分くらいとれますので、とても便利です。

生こんにやくは難しくて、粉状になっていて軽いため、海外で活躍する仲間へも紹介してみたところ、たいへん喜んでいました。

日本食材を使いたい海外の料理人にとっても魅力的な食材なのではないでしょうか。時間的にサンプル試食会に伺えない事も多いので、毎月届く「産直レター」も有り難いですね。

今後東料産直に期待することは、地域ならではの調味料やそれを使った伝統調理の紹介ですね。お土産品ではなく、地元で実用されてきた調味料に関心があります。これからも地域に潜んでいる魅力的な食材にアンテナを張り、料理人のアイディアのスイッチを押すような食材発掘を期待しています。



▲調理をご担当いただいた
「KKRホテル東京」小林裕人料理長

9月のサンプル試食会は、「KKRホテル東京」の小林裕人氏に北海道、青森、宮城、長野、島根、広島、熊本、長崎から届いた食材を調理していただきました。

今回は、長崎より「凍結サン昆ぶぐ虎」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。

その他、毎年好評の熊本県産やまえ栗（生・渋皮煮）や、肉厚で香り豊かな島根県奥出雲産の高級椎茸など、秋らしい食材をご紹介します。またデザートでは、やまえ栗のペーストをたっぷり使用した「やまえ栗アイス」と、塩アイスにあずき・落雁粉を混ぜた「塩大福アイス」などを紹介し、どれも好評いただきました。

今回も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。



▲ 百合根胡桃茶巾



▲ 凍結サン昆ぶぐ虎の「ふぐぶつ」



▲ 塗味噌と仁多米の焼きにぎり



▲ 奥出雲椎茸と新得地鶏詰めフライ



- ◆北海道：百合根／新得地鶏／ホエイシャーベット
- ◆青森：鮫節
- ◆宮城：塗味噌
- ◆長野：半生あんず
- ◆島根：仁多米／どぶろく (D-269)／奥出雲椎茸／奥出雲えごま
- ◆広島：広島菜の漬物
- ◆熊本：やまえ栗【生・渋皮煮】／やまえ栗アイス／塩大福アイス／粒のり
- ◆長崎：凍結サン昆ぶぐ虎

組合事務局からの
お知らせ

2020年オリンピック・パラリンピックを東京で！

スポーツの力が人々を励まし勇気づけ、次世代へ夢と希望を与え、そして日本経済の回復に繋がるオリンピック招致署名活動にご協力をお願いします。

別紙にお名前・住所をご記入の上、事務局までFAXにてご返信下さい。ご家族・従業員の方へもご案内いただき、ご協力いただければ幸いです。

返信期日 平成24年10月25日(木)

東京都料理生活衛生同業組合事務局 FAX3541-1959

防災カードのご案内

首都圏直下型地震が、4年以内に70%の確立で発生するとの報道があります。その備えの一つとして指導センターが作成した「防災カード」を同封しました。お店で活用したい組合員様は必要枚数を事務局までご連絡下さい。

東京都料理生活衛生同業組合事務局 ☎3541-1958

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