産直コミュニケーション

東料産直レター

2012. 11月号 vol.37

健康長寿の国〝福井〟の、海・山・里の幸

「福井３食材」

◀油揚げは、地元では表面を香ばしく焼きあげ、大根おろしと醤油でカリッと

▲ 地元で愛される越前えび

▲ 鮮やかな紅赤になったところを収穫する越のルビー

「福井３食材」

福井県では「油揚げ」といえば、一般的に「厚揚げ」のことを指します。福井は浄土真宗の信仰があつい仏教王国。秋の「報恩講」の昼食には必ず油揚げ料理が添えられます。現在ではご馳走から毎日の食材となり、地元では変わらず親しまれています。福井は油揚げ消費全国1位。大本山永平寺の麓の自然環境豊かな土地で、昔ながらの強火、中火、弱火の３工程をかけて製造しています。

「越前えび」（通称トゲザコエビ）は、噛むほどに強い甘味とぷりぷりの食感が楽しめます。漁獲量が甘えびの 1/10 程度と低く、足も早いため漁師町でしか味わえない幻の味とされてきました。

「越のルビー」は、日本海に面する三里浜の砂地で作られるミディトマト。大玉に比べ、糖度が高く食味が非常に良いです。春と秋に収穫され、秋ものは熟す期間が長いため、さらに高糖度となります。

出荷と取扱時期　①②通年
③④6月上旬～8月上旬、
9月中旬～11月中旬

保存方法など　①③④冷蔵②冷凍

配達日　3～4日後

商品名	内容	価格（送料・税込）
①油揚げ（永平寺厚揚げ）	10枚	¥3,100
②船内凍結越前えび	500g（約30尾）×5	¥7,950
③越のルビー	200g×10	¥4,500
④越のルビー（業務用）	1kg×3	¥5,900

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。

宮崎 西米良サーモン&奥日向サーモン

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。九州山脈の寒暖差の大きな山中で3～4年かけて育てられます。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。西米良サーモンよりも少々小ぶりの「奥日向サーモン」もございます。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵4日
注文時最低ロット　1本
配達日　2～3日後

人気商品

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
②奥日向サーモン	1本（1～2kg）	¥3,780～5,880

北海道 生干し氷下魚（こまい）

最適な環境でつくられた、極上の“生干し氷下魚”

「氷下魚（こまい）」は鱈科の白身魚。地域によっては「寒海（かんかい）」とも呼ばれています。鱈よりも脂がのっており、一夜干しにすると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ました。

出荷と取扱時期　11月～5月
保存方法など　冷凍6ヶ月
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生干し氷下魚（Mサイズ）	1kg	¥3,100

青森 鮫節

全国的にも珍しい鮫節

鰹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

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

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

オススメ商品

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

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鱈を原料とし、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 エゴ

男鹿半島でとれる秋田の伝統食材

モチモチとしたトコ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

オススメ商品

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

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

オススメ商品

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

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

人気商品

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、バイ篭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

オススメ商品

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 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

人気商品

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 いわまの栗

生産高は全国トップの実力。様々なおいしさが楽しめます。

茨城県は栽培面積・生産量ともに全国トップを誇りますが、その中でも笠間市岩間地方を中心に生産が盛んです。 1ヶ月低温倉庫で熟成された栗は、糖度が約3倍にもなります。

出荷と取扱時期　9月下旬～11月
保存方法など　冷蔵庫で早めに
注文時最低ロット　3kg
配達日　2～3日後

商品名	内容	価格（送料・税込）
①いわまの栗　2L	3kg（約120個）	¥5,100

茨城 常陸大黒豆

国内で初めての黒一色の花豆品種。大きさも日本一

茨城県オリジナル品種の「常陸大黒豆」です。光沢のある美しい黒色は、アントシアニン色素によるもので、黒大豆の約3倍もの含有量です。「常陸大黒」はデンプン質系の上品な味わいで、煮豆や和菓子はもちろん、洋菓子にも合います。

出荷と取扱時期　通年
注文時最低ロット　1kg
配達日　2日後

人気商品

商品名	内容	価格（送料・税込）
①常陸大黒豆	1kg	¥4,000

群馬 国分長ニンジン

コクのある甘みと香りの長ニンジン。お節料理にいかがでしょうか

高崎市・国府地区で開発された「国分長ニンジン」は、大きいものは1mにも成長します。かつては国内流通の約7～8割を占めていたとされる、群馬の伝統野菜。コクのある甘みと香りが特徴で、煮崩れもしにくく、煮物や揚物などもおすすめです。

出荷と取扱時期　11月中旬～3月下旬
注文時最低ロット　5kg
配達日　2日後

オススメ商品

商品名	内容	価格（送料・税込）
①国分長ニンジン	5kg（約10本）	¥3,300

千葉 冷凍ゆで落花生

中手豊

大まさり

すぐに使えて、保存に便利

大粒の「大まさり」と、味わいのある「中手豊」の2種類をご紹介いたします。 茹でたものを冷凍しておりますので、使い勝手の良い一品です。自然解凍でもお使いいただけます。

出荷と取扱時期　通年
年間出荷量　-20℃以下で1年
保存方法など　10袋
配達日　2～3日後

商品名	内容	価格（送料・税込）
①中手豊	380g×10袋	¥11,700
②大まさり	380g×10袋	¥12,900

鹿児島 種子島安納蜜喜

天然のスイーツとも呼ばれるほど濃厚な甘味

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。果肉は鮮やかな黄金色をしています。低温で40～50分ほどじっくり焼くと糖度が40度を超すものもあり、まるでクリームのような柔らかい食感になります。

出荷と取扱時期　11月～3月
保存方法など　15℃の冷暗所で1ヶ月
注文時最低ロット　5kg
配達日　4～5日後

人気商品

商品名	内容	価格（送料・税込）
①種子島安納蜜喜	5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	10kg	¥8,500

●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。

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

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆり根 L	約 18 玉	¥5,880

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

オススメ商品

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

人気商品

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

山形 甚五右ヱ門芋

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　冷暗所で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甚五右ヱ門芋(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

茨城 宮本三兄弟のれんこん

良質で柔らかい高品質れんこんをお届けします

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」。11月～3月の奥手は、旨味や粘りが増していきます。水圧を使い、丁寧に手作業で収穫しているため、キズのない、色白の美しいれんこんをお届けします。

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

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①れんこん	2kg	¥2,300

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。油は手間隙かけた手しぼりです。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷暗所で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。
籾殻付のまま低温貯蔵し、出荷時その都度、籾摺り・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

オススメ商品

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

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あります。

▲大きなものは手のひらくらい

出荷と取扱時期　5月中旬～11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

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。

人気商品

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

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。アミノ酸やミネラルのバランスも良く美容と健康に最適な食材です。脂のりのよい、秋～冬にかけて獲ったものを通年お届けします。

出荷と取扱時期　通年
注文時最低ロット　①500g②ロース2kg
配達日　2日後

商品名	内容	価格（送料・税込）
①ヒレ	500g	¥5,520
②ロース	2kg	¥17,340

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行い、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

オススメ商品

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

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

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

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	1 kg	¥8,550
②内モモ	1 kg	¥4,350
③外モモ	1 kg	¥5,400
④肩バラ	1 kg	¥4,100
⑤挽肉	1 kg	¥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

●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。

肉

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

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

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　5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

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

加工品

茨城 凍みこんにゃく

こんにゃく粉発祥の地、奥久慈に残る希少な伝統食材

凍みこんにゃくは、この土地で江戸時代から作られている乾燥こんにゃく。寒くて雪の降らない気候でのみ製造が可能なため、全国でも作られているのはこの地域のみ。
12月末〜2月末の約1ヵ月間、手間ひまかけてつくられます。長期保存もきく優れた食材です。

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　①4袋　②1袋
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／ 1 袋）	¥4,160
②凍みこんにゃく	1袋（40 枚入）	¥4,300

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

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

オススメ商品

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

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」を原料に北海道棹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

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

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。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

わかみず

ねあわせ

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

熊本 熊本アイス&シャーベット

のり塩アイス

梅塩アイス

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
保存方法など　冷凍
注文時最低ロット　2ℓ
配達日　2～3日後

人気商品

商品名				価格（送料・税込）
①のり塩アイス	2ℓ	②梅塩アイス	2ℓ	
③しょうがアイス	2ℓ	④塩大福アイス	2ℓ	各¥4,400
⑤やまえ栗アイス	2ℓ	⑥梅酒シャーベット	2ℓ	

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　通年
保存方法など　常温（20℃以下）
注文時最低ロット　1kg
配達日　2～3日後

人気商品

商品名	内容	価格（送料・税込）
①渋皮煮	1kg（真空パック）	¥5,200
②渋皮煮（大粒利平）	1kg（真空パック）	¥5,860

《食材先取り情報》

大鰐温泉もやし（青森）12月～3月

冬の期間だけ栽培されている津軽の伝統野菜。温泉熱による土室栽培で、地熱と温泉に含まれる栄養分でシャキシャキのもやしに育ちます。根まで含めると約40cmにもなります。

塩トマト（熊本）12月～5月

海を干拓した土地で育ったミネラルたっぷりの塩トマト。海の栄養をしっかり蓄えた果実は引き締まり、濃厚なうま味が詰まっています。

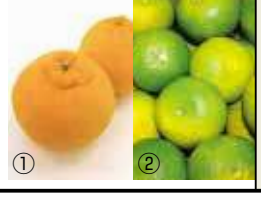
しおキャベツ（熊本）12月～3月

平均糖度が12度と、甘みの強いキャベツ。重さは一般のキャベツの2倍近くあります。一度食べると忘れられない美味しさです。

熊本の柑橘3種（熊本）

①12～4月、②12月～2月、③9月～3月

毎年ご好評いただいております、熊本の柑橘①不知火、②スィートスプリング、③国産レモンの3種類。どれも多果汁で、甘味と酸味のバランスがとれた柑橘です。


①

②

利用者の声 銀座こびき

素材の個性と出会う場所 ～月例サンプル試食会～

【茨城産】 宮本三兄弟のれんこん
【熊本産】 生きくらげ

サンプル試食会に行って食材を選ぶ際に意識しているのは、素材の持つ個性（例えば形や、色、香り、食感など）です。その食材の一番のアピールポイントは何だろうかと考えながら毎回試食をします。

例えば、「宮本三兄弟のれんこん」は、試食をした際に火が通った時の香りとホクホク感が何より印象的でした。

この特徴を活かしてうちではかなり厚目にカットして天麩羅やフライにしています。お客様の目を引くほど厚目にカットしたれんこんは、火の通りが良く、とうもろこしのような甘い香りがします。れんこんは繊維が凄いイメージがありますが、むしろホクホク感の方が際立ち、すっかり当店の人気メニューになりました。他のれんこんでは、この献立は浮かばなかったと思います。

「熊本産生きくらげ」は、とにかく1枚の大きさにビックリしました。今では様々なところで生きくらげが生産されていますが、東料産直の生きくらげは本当に大きい。

会場で居合わせた、つきぢ田村さんと素材の持ち味について話をしながら試食をしていたのですが、田村さん曰く「形もご馳走」というひと言が印象に残り、この大きさと食感を活かすような献立を考えながら試食をしました。そうして生まれたのが、大きな生きくらげでホタテを包んだ献立です。その素材の特徴を活かして、名前も「大輪生きくらげ」としました。こちらもたいへん好評で、お客様との会話のきっかけにもなり、いい食材と巡り会うことが出来たと思っています。

情報が豊富で、お客様の食への感度も高い昨今。他の食材との違いや、アピールしやすいか、しにくいか等を考えながら毎回のサンプル試食会に参加しています。新たな食材との出会いは毎回本当に楽しみです。

10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11月8日(木)です

10月のサンプル試食会は、「神楽坂一邑」の寺本好晴氏に山形、栃木、茨城、千葉、福井、宮崎から届いた食材を調理していただきました。今回は、宮崎より「西米良サーモン」「奥日向サーモン」の生産者の方と、福井県の関係者の方々がご参加くださり、食材の紹介やPRなどをしていただきました。

昨年たいへんご好評いただきました山形伝統野菜「甚五右ヱ門芋」や、お節料理におすすめの茨城「常陸大黒」、福井伝統食材「油揚げ（永平寺厚揚げ）」などが参加者の関心を集めました。福井の油揚げは、11cm角で厚さ約4cmとボリュームがあり、幅広くお使いいただける食材です。

お忙しいところご参加いただきました皆様、ありがとうございました。

◀調理をご担当いただいた「神楽坂一邑」の寺本好晴氏

▲ 西米良サーモンの生産者より商品説明をしていただきました

◀色鮮やかな宮崎産「西米良サーモン」

▲ 参加者で賑わう会場▼

▲ 福井産「油揚げ（永平寺厚揚げ）」の“いか汐辛炒め”

◆山　形：甚五右ヱ門芋／
　　食用ほおずき「イエロー・フェアリー」
◆栃　木：那須の大粒ぎんなん
◆栃　木：いわまの栗／常陸大黒／凍みこんにゃく
◆千　葉：冷凍茹で落花生（大まさり、中手豊）
◆福　井：船内凍結越前えび／越のルビー／
　　油揚げ（永平寺厚揚げ）
◆宮　崎：西米良サーモン／奥日向サーモン

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