



産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 9月号 vol.47



地元で愛される山の恵みのシーズン到来！
秋田「ミズのこぶ」



▲ サツとゆがくと、こぶが白くなります

▲ 山の中のミズのこぶ

秋田「ミズのこぶ」

奥山に分け入り収穫する貴重な食材

ミズはウワバミ草の地方名で、ウワバミ（大蛇）の住みそうな所に生えるという意味からきています。晩夏の頃からミズの枝の根元部分に小豆色の肉芽（むかご）が付きます。これが「ミズのこぶ」です。クセが少なくねばりとコリコリとした独特の食感が特徴で、1本のミズから5個ほどしか採れません。

出荷と取扱時期 ①9月②通年
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ミズのこぶ (生)	900g	¥4,000
②ミズのこぶ (塩蔵)	1kg	¥4,100

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で、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

魚

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(くつたらこ)を水源とする水を使用して漬けています。

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



宮城 もうかの星

地元ではアワビより高価とされる 人気の地域食材を、ぜひお刺身で!

気仙沼には昔から、サメを食す文化があります。もうかの星とは、モウカザメの心臓のこと。気仙沼船籍の船から水揚げされる新鮮な心臓を-60℃冷凍で真空保存。高タンパク低カロリーで、クセやくさみはほとんどありません。

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 4パック
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①もうかの星刺身	90g×4p	¥4,280
②もうかの星ユッケ	80g×4p	¥4,900

※丸もごさいます。お問合せ下さい。

宮城 ふかひれ(大)

“鮫の都 気仙沼”のこだわりの 「ふかひれ」をご紹介

ふかひれはとても繊細なため、本品は機械を使わずに、経験豊富なふかひれ職人の手で丁寧に加工しています。また、独自の製造方法でふかひれの命であるコラーゲンを最大限に留めているため、形が崩れにくいのも特徴です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温180日
注文時最低ロット ①②1kg ③900g
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①吉切真空尾びれ	1kg (10~50枚)	¥47,250
②魚翅水煮(丸特)	1kg	¥32,130
③ふかひれ尾タイプ水煮トレー	900g(15枚)	¥9,450

宮城 ふかひれ(小)

使いやすい小さめサイズの フカヒレパック

ヨシキリサメの腹ビレまたは尾ビレを下処理し、水煮した100枚入りパックです。冷凍なので、流水解凍のうえお使いください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
注文時最低ロット ①100枚
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①極小味なし	100枚	¥9,870

宮城 大型岩魚

刺身にお勧めの大型岩魚

宮城県黒川郡大和町吉田地区の山奥に位置し、一級河川の源流を使用した養魚場でのびのびと育った刺身用の大型岩魚は1kg以上、約40cm。適度な脂ノリと甘味のある肉厚の身を持つ刺身用岩魚です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1尾
配達日 5日後



上：大型岩魚
下：通常サイズの岩魚

商品名	内容	価格(送料・税込)
①大型岩魚	1尾 (1kg~)	¥4,940/kg 当たり

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 冷凍保存
注文時最低ロット 10袋
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ギバサ	200g×10袋	¥4,800

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	¥8,540
②エゴ	400g×10袋	¥8,540

滋賀 天の川の鮎&氷魚

ホタルが舞う清らかな清流 「天の川」の鮎

水産物の宝庫琵琶湖に流れ込む「天の川」はホタル舞う近江の水の宝。そこで獲れる鮎と氷魚をご紹介します。氷魚は鮎の幼魚で琵琶湖の特産品。琵琶湖漁師の間で受け継がれる伝統漁法で獲っています。

最低ロット ①②1kg
出荷と取扱時期 ①4月~8月中旬②3月~生産
保存方法など 冷凍で1年
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①天の川の鮎 8~10cm	(約80匹)	¥2,900/1kg
②天の川の鮎 4~6cm	(約150匹)	¥2,900/1kg
③氷魚	1kg	¥2,900/1kg

●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

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



オススメ商品

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

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

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下さい。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
注文時最低ロット 30枚
配達日 1～2日後



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

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
注文時最低ロット 1尾
配達日 2日後



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

※1尾の重量により価格が変動します

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

高地ではアナゴの稚魚のことを「のれそれ」といいます。ドロマ(鰯の幼魚)と一緒に網にかけられ、ドロマの上を「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
保存方法など -18℃以下での保存
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)	¥6,730
②のれそれ	30パック(100g/1パック)	¥19,750

和歌山 くじら肉

古式捕鯨発祥の地、太地町から届く高品質くじら肉

霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨の「尾の身」、旨味の詰まった「さえずり(舌)」、ミンク鯨の「赤身」、「鯨皮」など、今では希少になった鯨肉。新鮮なうちに冷凍することで美味しさそのまま。ぜひお試しください。

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

島根 浜田の干物

ノドグロ

浜田沖のノドグロは、脂質も20%を超え、開干しにすることにより旨味成分が凝縮され、風味豊かな一夜干しに仕上がります。

ササガレイ

寒風にさらしながら天日干しにすることで旨味を熟成させます。焼きたての味と香りは極上の逸品です。

水ガレイ

カレイ類のなかでも旨味成分のイノシン酸が豊富で、寒風にさらしながら天日干しにすることで旨味を熟成させます。焼きたての味と香りは極上の逸品です。

剣先イカ

イカ釣り船で釣りあげられた浜田の剣先イカは、身にとっても甘みがあります。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 30尾
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①干物(ノドグロ)	100～130g	60尾 ¥29,100 30尾 ¥16,500
②干物(ササガレイ)	70～100g	60尾 ¥19,500 30尾 ¥12,100
③干物(水ガレイ)	100～120g	60尾 ¥14,300 30尾 ¥9,100
④剣先イカ(若干し)	10～12cm	60尾 ¥12,800 60尾 ¥8,500

※大きなサイズもござります。お問い合わせください。

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、加熱後のもっ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

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トラウトとエン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

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

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

山形 行者菜

「行者にんにく」と「ニラ」の
交配で生まれた特産品

ビタミンの宝庫の「ニラ」、滋養強壯の基や血液中の脂質を減らし生活習慣病予防につながるといわれる硫化アリルを多く含む「行者にんにく」の優れた特性を併せ持つ美味しい機能食材。1週間~10日程の冷蔵保存が可能なのも魅力です。



出荷と取扱時期 5月中旬~9月下旬
注文時最低ロット 20束~
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①行者菜	100g×20束	¥2,500

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)×3	¥3,010

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「中生」、冬の「晩生」。11月~3月の晩生は、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 7月~3月
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中生(8月)	2kg	¥3,100
②晩生(9月~翌年3月)	2kg	¥2,300
③芽バス(7月~8月)	2kg	¥3,000

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。

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。丸焼き、味噌漬け、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。辛味は種の量で調節できます。



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

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 鈴ヶ沢なす・うり・南蛮

三遠南信最奥の集落「鈴ヶ沢」に残された伝統野菜3種

鈴ヶ沢なす

25cmほどにもなる日持ち性に優れた大型なす。強い甘味ともちもちした食感が特徴です。アクがほとんどありません。



鈴ヶ沢うり

18~20cm、500g と太目で断面が三角形。果皮果肉ともに柔らかく、瑞々しくて日持ちします。



鈴ヶ沢南蛮

鈴ヶ沢和合地区で作り続けられてきた在来種の唐辛子。青南蛮は非常に辛く、加熱によって旨味が増えます。



- ①鈴ヶ沢なす(収穫:8月上旬~10月)
保存方法:冷蔵所で1週間
- ②鈴ヶ沢うり(収穫:7月下旬~9月10日頃まで)
保存方法:冷蔵所で1週間
- ③鈴ヶ沢南蛮(収穫:8月上旬~9月中旬)
保存方法:冷蔵所で1週間(冷凍なら半年~1年) 配達日:2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①鈴ヶ沢なす	10本 (350~450g/1本)	¥3,200
②鈴ヶ沢うり	10本 (400~600g/1本)	¥2,500
③鈴ヶ沢南蛮	1kg (5g/1ヶ)	¥3,650

滋賀 日野菜

日野町を発祥とするカブラの一種。伝統野菜、秋・日野菜の出荷スタートです

室町時代、天皇に献上されて以来、地元で大切に守られてきました。漬け物にした際の鮮やかな色から「さくら漬」の名で親しまれていました。地元では漬け物にされることが多いため、生のはほとんど市場に出回らない希少品です。



出荷と取扱時期 9月~1月、4月~6月
保存方法など 冷蔵所で4~5日(発送日含む)
注文時最低ロット 2kg
配達日 発送日(月・水・金)の1~2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①日野菜	2kg(20~24本)	¥3,000

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 8~9月下旬
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

熊本 生きくらげ(黒・白)

鉄分・カルシウム・ビタミンD・繊維質を豊富に含んだ高機能食材

現在、くらげはそのほとんどが輸入品。国産はまだまだ少なく、全体の5%程度です。その中でも大きさが充分で、身質もしっかりとしたものはさらに限られます。特に、白色は作り手も少なくほとんど市場に出回ることがありません。



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵で10日、冷凍1カ月 配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①黒くらげ	1kg	¥3,940
②白くらげ	1kg	¥4,390

※黒・白同梱可能です。

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、お待たせいただい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
保存方法など ①②要冷蔵
注文時最低ロット ①②3kg
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

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。皮が薄く多果汁です。



出荷と取扱時期 8月~12月下旬 ※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 2L	1kg	¥3,800

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 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



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

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

小ぶりて繊維質が少なく、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

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

島根 出西生姜うどん

香り高い出西生姜を練り込んだつるつる麺

うどんには出西生姜を15%練り込んであります。さわやかな生姜とほのかな辛味をお楽しみください。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10食
保存方法など 常温で90日
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①出西生姜うどん	100g×10食	¥2,300
②出西生姜うどん	100g×20食	¥3,710

肉

熊本 国産レモン

昨年大好評だった国産レモンが今年も登場!

皮が薄く、多果汁、そして豊かな甘味です。減農薬栽培に徹しており、残留農薬の心配もありません。美味しさはそのまですが、皮の色は9～11月に緑色、11月～3月までは黄色、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
配達日 3～7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①レモン	3kg/ケース (20～25個)	¥4,700
②レモン	5kg/ケース (40～50個)	¥5,300
③レモン	10kg/ケース	¥8,800

北海道 熟成エゾシカ肉

低カロリー、低脂肪のエゾ鹿肉

北海道日高のエゾシカを衛生的に処理し、さらに3週間の低温熟成を経て、旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる「EPA」「DHA」を含有しています。



出荷と取扱時期 通年(10・11・12月旬)
保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年
注文時最低ロット ①②③1本、④1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1本(約1.5kg)	¥8,520 / 1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,500 / 1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,580 / 1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,140

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

秋田 比内地鶏

肉の味に優れ、脂肪は少なめ。秋田を代表する食材

余分な脂肪がなく、適度な歯ごたえと風味を持ち、噛みしめるほどにコクと香り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 冷凍で300日
注文時最低ロット ①1羽②～④1kg⑤5p
配達日 4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜き	1羽/約1.9kg	¥3,740/kg 当たり
②正肉(もも・むね肉)	1kg	¥5,280
③ささみ	1kg	¥4,720
④首肉	1kg	¥3,320/1kg
⑤からスープ	1L×5p	¥2,900

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。質のよい赤身肉の旨みが強く、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リブローズ	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 はさま牛

炭の力で最高級の肉質に

「はさま牛」とは、宮城県登米市迫(はさま)町の豊かな自然の中で丹精込めて育てられた黒毛和種で、全国のブランド牛の子牛を配出している牛です。中でも4等級以上のものを指します。秋田杉から作られた粉炭を飼料に与えているため、クセのないほんのり甘味のあるあっさりとした味わいになります。



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg
保存方法など スライス1週間 配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン(A4)	1kgあたり	¥11,450
②ヒレ(A4)	1kgあたり	¥11,870
③内モモ(A4)	1kgあたり	¥4,800
④肩ローズ(A4)	1kgあたり	¥9,070

※スライス加工料 350円/kg

宮城 宮城乳酸豚

サラッとした脂身はしつこくなく、上品な甘さ

「宮城乳酸豚」は飼料に、アーモンド、ピーナッツ、カカオ、餅、芋などを乳酸発酵させたものをブレンドし、飼育しています。肉質は柔らかく、しっかりとした旨みが味わえます。また、脂身はあっさりしているため、脂身が苦手な方にもおすすめです。



出荷と取扱時期 通年 年間出荷量 300頭
注文時最低ロット 1kg
保存方法など ①②③冷蔵で5日間④冷凍で3ヶ月
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①バラ	1kg(500g×2p)	¥4,760
②ロース	1kg	¥4,760
③肩ローズ	1kg	¥5,320
④スモークハム	1P(300～400g)×3P	¥4,620

●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。

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



宮城 発酵生サラミ2種

宮城県産の希少種「伊達の純粋赤豚」で作った発酵生サラミ

風味豊で柔らかく多汁性に優れた伊達の純粋赤豚を原料とし、伊豆沼で採取した伊豆沼めぐみ乳酸菌を使用しています。旨味が強く、さわやかな酸味が特徴です。一味唐辛子を使い、辛口に仕上げました。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵①②180日③90日
注文時最低ロット ①2本②1本③10p
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①発酵生サラミブロック	1本(約310g)×2	¥3,520
②発酵生サラミブロック(辛口)	1本(約610g)×1	¥3,470
③発酵生サラミスライス	37g(12枚入り)×10p	¥4,800



長野 信州くりん豚(芋豚)

純植物性飼料にすることで臭みのない自然な美味しさ!

芋や麦など純植物性飼料を使用。豚が体内でデンプン質を良質な脂へ作り変える特性を利用し、臭みが無く、旨味・甘味のある自然な味わいの肉質に仕上げました。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵1週間
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①肩ロース	1kg	¥3,100/1kg
②ロース	1kg	¥3,570/1kg
③ばら	1kg	¥2,920/1kg
④もも	2kg	¥3,780/2kg



愛知 うずら肉

大きさ、味わい共に十分の国産うずら肉

高タンパク、低カロリー、低脂肪で美味しいうずら肉。エサに大葉とハーブを加えることで臭みやクセを取り去っています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①冷蔵6日②③冷凍364日
配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)②2日後③着日の7日前までに注文

商品名	内容	価格(送料・税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g~140g×12羽	¥6,000
②若鳥 腸抜き	180g~220g×8羽	¥4,370
③親鳥 細切りミンチ	500g×4p	¥3,000



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。

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



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



広島 広島菜漬物2種

日本三大漬菜「広島菜」の漬物各種

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巻いた「わかみず」は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 ①②通年
保存方法など ①②90日
注文時最低ロット ①②5袋
配達日 ①②10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

※混合も可能です。



熊本 熊本アイス

地元熊本産食材を活かしたアイスクリームです

「やまえ栗アイス」は、中に練り込んだやまえ栗がアクセントの秋らしいアイスクリーム。天草天然塩を使用した「のり塩アイス」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 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	2ℓ	各¥4,400
②梅塩アイス	2ℓ	
③しょうがアイス	2ℓ	
④塩大福アイス	2ℓ	
⑤やまえ栗アイス	2ℓ	
⑥黒糖アイス	2ℓ	
⑦ブルーベリーミルク	2ℓ	



人気商品

肉

加工品

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12日(木)です



▲調理：岩田 良輝氏

8月のサンプル試食会は秋田、長野、徳島、島根、熊本の5県から届いた食材、計15品をご紹介します。

今回は、長野県より「鈴ヶ沢伝統野菜3種」、島根県より「出西生姜・出西生姜うどん」、熊本県より「国産生きくらげ」などをご紹介します。

当日は湿度、気温ともに高く厳しい暑さでしたが、今月も多くの皆様にご参加いただき、活気あるサンプル試食会となりました。



▶希少食材「ホップの毬花」の天ぷら



▶国産生きくらげ



▶生きくらげ、うり、生姜のなます



▶信州の伝統野菜「小布施丸なす」



▶展示サンプル



▶生きくらげのオープン焼き（海老移薯）



▶鈴ヶ沢なす、うり、南蛮



▶試食の様子



▲出雲の伝統野菜「葉付き出西生姜」

- ◆秋 田：ホップの毬花
- ◆長 野：鈴ヶ沢伝統野菜3種／^{おぶせ}小布施丸なす／くりん豚／ワッサー／おおももの／ぼたんこしょう
- ◆徳 島：天日干しちりめん／もぎたて減農薬すだち
- ◆島 根：多伎いちじく／葉付き出^{しゅっさい}西生姜／出西生姜うどん
- ◆熊 本：国産生きくらげ

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