



産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 10月号 vol.48



「羽ごと丁寧」に育てた秀逸の肉質
愛知「うずら肉」



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。一般的なうずら肉より大きく、最大で約300gのものもあります。

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 2日後
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

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。

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



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。



オススメ商品

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



人気商品

愛媛 鯛ペースト&ぶりペースト

愛媛県宇和海で養殖・水揚げされた新鮮な鯛とぶりのペースト

新鮮な魚を3枚におろし、荒骨6:身4の割合ですり身加工したペーストです。焼いてから加工するのでくさみも少なく食べやすく仕上げています。高温高压処理するため栄養も損ないません。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5kg
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①鯛ペースト	5kg	¥6,300
②ぶりペースト	5kg	¥5,950



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



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



オススメ商品

高知 土佐の清水さば

土佐清水から発送後、
概ね24時間後に到着!

生き締め(延髄切断)、血抜き、神経抜きの
処理を施したさば。徹底した管理により安全
な高知ブランド「清水さば」を是非お造りで!

※月曜着をご希望の場合、
金曜17時迄にご注文ください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2尾～
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税別)
①活き締め「土佐の清水さば」(約600g/尾)	1尾	¥1,800
送料(クール便)		¥2,180(5尾まで)

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
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

高知 土佐沖どれ金目鯛

釣ったその日に水揚げの鮮度
抜群「沖どれ金目鯛」

高知県東部の室戸沖は全国有数の金目
鯛の好漁場。切り立つような地形を持つ室戸の海が漁場であるた
め、深海に生息する金目鯛が港近くの漁場で釣れます。そのため、
釣ったその日に水揚げが出来き鮮度抜群です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1尾
配達日



商品名	内容	価格(税込)
①土佐沖どれ金目鯛	1.3kg 前後 /1 尾	¥2,400～¥2,800
※相場により価格が変動します。(要問合せ) 送料別		

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

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 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
造りでお試しくささい。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 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います。お問い合わせください。



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 ①②通年
注文時最低ロット ①1尾②30g
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
②キャビア	30g/1個	¥9,985

※1尾の重量により価格が変動します

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



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

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

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大粒ぎんなん(剥き)	3L/300g	¥2,300
②大粒ぎんなん(剥き)	2L/300g	¥1,900
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥2,180
④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 北信州の天然きのこ

北信州の山中で地元の採り手が 直接採取、出荷する天然きのこ

注文を頂いてから採り手が山に入り採取して来ます。



※画像はイメージです

時期ごとのお勧めきのこ、希少きのこを直送します。

出荷と取扱時期 ①~③9月下旬~10月下旬
④⑦⑩10月中旬~11月上旬
⑤10月上旬~11月中旬⑥6月~10月下旬
⑧⑨10月上旬~11月上旬⑩10月下旬~12月上旬
⑪10月上旬~10月下旬
注文時最低ロット 1kg(混載可) 送料 ¥1,360/1kg(クール)
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ハナイグチ	100g	¥420 ~ ¥700
②オオツガタケ	100g	時価
③カノシタ(ピエ・ド・ムトン)	100g	¥420 ~ ¥700
④シモコシ	100g	¥560 ~ ¥700
⑤クリタケ	100g	¥280 ~ ¥560
⑥ナラタケ/ナラタケモドキ	100g	¥280 ~ ¥560
⑦ムキタケ	100g	¥420 ~ ¥560
⑧ムラサキシメジ	100g	¥420 ~ ¥700
⑨チャナメツムタケ	100g	¥560 ~ ¥700
⑩ヒラタケ	100g	¥420 ~ ¥700
⑪シモフリシメジ	100g	時価
⑫クロカワ	100g	時価
⑬ナメコ	100g	¥420 ~ ¥560
⑭詰合せセット	500g(2~3種)	¥4,980
⑮詰合せセット	1kg(3~5種)	¥9,100
⑯特選詰合せセット※	500g(2~3種)	¥5,960
⑰特選詰合せセット※	1kg(3~5種)	¥11,100

※天ぷら、鍋物などお料理方法をお知らせ頂ければ、その時期の最適な種類のものを採り手が厳選発送致します。複数種の同梱発送も可能です。

愛媛 木生り完熟 島ライム

橋もない、信号機もない離島「岩城島」で 栽培された島ライム

輸入ものとは違ったジューシーで香り強いライムです。農薬などは一切使用しておりませんので、皮までお使いいただけます。ライムは10、11月が青く、12月~2月は黄色の完熟ライムになります。

注文時最低ロット 1kg~
配達日 5日後
出荷と取扱時期 9月~4月
保存方法など 1つずつラップで包めば冷蔵で3ヶ月



商品名	内容	価格(送料・税込)
①島ライム(1kg/約10~13個)	1kg	¥3,000

北海道 ゆり根

メロンより甘い!高糖度ゆり根

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 B品	2kg	¥4,480
②ゆり根 B品	5kg	¥8,610



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甚五右エ門芋(土付き)	3kg	¥7,100



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、生のも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 冷暗所で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



福井 越のルビー

福井・三里浜育ち、木生り完熟収穫の高糖度トマト

「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、秋のものは熟す期間が長いので、さらに高糖度となります。

出荷と取扱時期 6月上旬〜8月上旬、9月中旬〜11月中旬
注文時最低ロット 5kg
配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①越のルビー	200g×10	¥4,500
②越のルビー(業務用)	1kg×3	¥5,900



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、生き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
保存方法など 冷蔵で10日、冷凍1ヵ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①黒きくらげ	1kg	¥3,940
②白きくらげ	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

人気商品

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

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



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

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



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



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。美味しさはそのままで、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



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 注文時最低ロット 1kg
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ロース 上級	1kg	¥9,100
②ロース 中級	1kg	¥7,730
③バラ 上級	1kg	¥7,730
④バラ 中級	1kg	¥6,410
⑤内モモ 上級	1kg	¥7,730
⑥内モモ 中級	1kg	¥6,410

※スライス加工料500円/kg

人気
商品



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肩ロース (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肩ロース	1kg	¥5,320
④スモークハム	1P (300～400g)×3P	¥4,620



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



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



北海道 三笠の鶏醬

世界初・天然アミノ酸が豊富な“うま味発酵調味料”

塩分を減らしても、十分な旨味を引き出す、健康を考えた調味料です。鶏のハツやレバーなど新鮮な内臓を主原料にし、約半年間じっくりと発酵・熟成を重ねて作られます。鶏肉との相性はもちろん、お野菜との相性も抜群です。焼、蒸、煮、出汁、漬けまで幅広くお使いいただけます。(無添加・非加熱加工)

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 6ヶ月
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①鶏醬	120ml瓶 24本	¥12,200
②鶏醬	200ml瓶 20本	¥15,420
③鶏醬	300ml瓶 12本	¥12,600
④鶏醬 業務用	1.8ℓ 6本	¥29,140



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



オススメ商品

秋田 しょっつる

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しょっつる(130g)	12本	¥9,000
②しょっつる(500ml)	3本	¥5,560



オススメ商品

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



わかみず



ねあわせ

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

「マスカットシャーベット」は、果肉がたっぷり入った贅沢シャーベットです。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	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マスカットシャーベット	2ℓ	⑥黒糖アイス 2ℓ
⑦ブルーベリーミルク	2ℓ	⑧杏仁ライチ 2ℓ

のり塩アイス



マスカットシャーベット



人気商品

9月のサンプル・
試食会
報告レポート

に本
い
佐で
月熊
し
土漁
秋地
ら
「り
「産
秋



▲調理：酒井 桂一氏

次回のサンプル試食会は**10月10日(木)**です

9月のサンプル試食会は秋田、長野、愛知、高知、愛媛、熊本の5県から届いた食材、計11品目をご紹介します。今回は、秋田県より「ミズのこぶ」、高知県より「土佐沖どれ金目鯛」、愛媛県より「鯛ペースト、ぶりペースト」などをご紹介します。当日は夏の終わりと秋の訪れを感じる、心地よい天候に恵まれました。今月も多くのお客様にご参加いただき、実りあるサンプル試食会となりました。



- ◆秋 田：ミズのこぶ
- ◆長 野：北信州の天然きのこ
- ◆愛 知：うずら肉
- ◆愛 媛：鯛ペースト、ぶりペースト
- ◆高 知：土佐沖どれ金目鯛
- ◆熊 本：秋月、やまえ栗アイス、マスカットシャーベット、やまえ栗（生栗&渋皮煮）



▲目にも鮮やかな熊本産「やまえ栗」の栗ごはん

で発注・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