



# 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<sup>ア</sup>」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。工場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

<p><b>北海道 虎杖浜たらこ</b></p> <p>極薄皮に包まれた、稀にみるキメ細やかさの絶品たらこ</p> <p>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俱多楽湖(くたらこ)を水源とする水を使用して漬け込んでいます。</p> <p>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</p> <table border="1" data-bbox="134 534 770 617"> <thead> <tr> <th>商品名</th> <th>内容</th> <th>価格(送料・税込)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①虎杖浜たらこ</td> <td>500g</td> <td>¥4,740</td> </tr> <tr> <td>②虎杖浜たらこ</td> <td>1kg</td> <td>¥7,540</td> </tr> </tbody> </table>	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	 <p><b>宮城 もうかの星</b></p> <p>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!</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>商品名 内容 価格(送料・税込)</p> <table border="1"> <tr> <td>①もうかの星刺身</td> <td>90g×4p</td> <td>¥4,280</td> </tr> <tr> <td>②もうかの星ユッケ</td> <td>80g×4p</td> <td>¥4,900</td> </tr> </table> <p>※丸もござります。お問合せ下さい。</p> <p><b>オススメ商品</b></p>	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
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														
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														
<p><b>宮城 ふかひれ(大)</b></p> <p>“鮫の都 気仙沼”のこだわりの「ふかひれ」をご紹介</p> <p>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。</p> <p>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</p> <table border="1" data-bbox="134 1021 770 1123"> <thead> <tr> <th>商品名</th> <th>内容</th> <th>価格(送料・税込)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①吉切真空尾びれ</td> <td>1kg (10~50枚)</td> <td>¥47,250</td> </tr> <tr> <td>②魚翅水煮(丸特)</td> <td>1kg</td> <td>¥32,130</td> </tr> <tr> <td>③ふかひれ尾タイプ水煮トレー</td> <td>900g(15枚)</td> <td>¥9,450</td> </tr> </tbody> </table>	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	 <p><b>宮城 ふかひれ(小)</b></p> <p>使いやすい小さめサイズのフカヒレパック</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>商品名 内容 価格(送料・税込)</p> <table border="1"> <tr> <td>①極小味なし</td> <td>100枚</td> <td>¥9,870</td> </tr> </table> <p><b>人気商品</b></p>	①極小味なし	100枚	¥9,870
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														
①極小味なし	100枚	¥9,870														
<p><b>愛媛 鮎ペースト&amp;ぶりペースト</b></p> <p>愛媛県宇和海で養殖・水揚げされた新鮮な鮎とぶりのペースト</p> <p>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。高温高圧処理するため栄養も損ないません。</p> <p>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</p> <table border="1" data-bbox="134 1538 770 1628"> <thead> <tr> <th>商品名</th> <th>内容</th> <th>価格(送料・税込)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①鮎ペースト</td> <td>5kg</td> <td>¥6,300</td> </tr> <tr> <td>②ぶりペースト</td> <td>5kg</td> <td>¥5,950</td> </tr> </tbody> </table>	商品名	内容	価格(送料・税込)	①鮎ペースト	5kg	¥6,300	②ぶりペースト	5kg	¥5,950	 <p><b>秋田 ギバサ</b></p> <p>とろとろの粘りが特徴の海藻です</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>商品名 内容 価格(送料・税込)</p> <table border="1"> <tr> <td>①ギバサ</td> <td>200g×10袋</td> <td>¥4,800</td> </tr> </table>	①ギバサ	200g×10袋	¥4,800			
商品名	内容	価格(送料・税込)														
①鮎ペースト	5kg	¥6,300														
②ぶりペースト	5kg	¥5,950														
①ギバサ	200g×10袋	¥4,800														
<p><b>秋田 エゴ</b></p> <p>男鹿半島でとれる秋田の伝統食材</p> <p>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。</p> <p>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</p> <table border="1" data-bbox="134 2043 770 2126"> <thead> <tr> <th>商品名</th> <th>内容</th> <th>価格(送料・税込)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①エゴ</td> <td>200g×20袋</td> <td>¥8,540</td> </tr> <tr> <td>②エゴ</td> <td>400g×10袋</td> <td>¥8,540</td> </tr> </tbody> </table>	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	 <p><b>徳島 天日干しちりめん</b></p> <p>今では本当に珍しい「天日干しちりめん」</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>商品名 内容 価格(送料・税込)</p> <table border="1"> <tr> <td>①天日干しちりめん</td> <td>500g</td> <td>¥4,500</td> </tr> <tr> <td>②天日干しちりめん</td> <td>1kg</td> <td>¥7,860</td> </tr> </table> <p><b>オススメ商品</b></p>	①天日干しちりめん	500g	¥4,500	②天日干しちりめん	1kg	¥7,860
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														
①天日干しちりめん	500g	¥4,500														
②天日干しちりめん	1kg	¥7,860														

●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 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



## 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活き締め「土佐沖どれ金目鯛」(約600g/尾) 1尾 ¥1,800  
※送料(クール便) ¥2,180(5尾まで)

## 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いそのまま。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(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  
注文時最低ロット 30枚  
配達日 1～2日後



商品名 内容 価格(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

## 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)と一緒に網にかかり、ドロメの上を「乗つたりそれたり」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(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 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、ぶりぶ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(税込)  
①さらし鯨 200g×20個 ¥14,850

## 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(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) 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。

●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

青果

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、燻製やカルパッチャ、昆布〆などに。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ルルドゾ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

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

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

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

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



※画像はイメージです

注文を頂いてから採り手が山に入り採取して来ます。

時期ごとのお勧めのこ、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  
④⑦⑪⑬10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  
⑫10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オオソガタケ	100g	時価
③カノシタ(ビエ・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します。複数種の同梱発送も可能です。

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ヶ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

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す。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

熊本 生きくらげ(黒・白)

鉄分・カルシウム・ビタミンD・纖維質を豊富に含んだ高機能食材



現在、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ヶ月  
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。

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

山形 甚五右卫門芋

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的な粘土質と歴史、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

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

人気商品

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 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 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。美味しい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

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

人気商品

## 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

小ぶりで纖維質が少なく、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  
①出西しょうが 200g×15 束



オススメ商品

価格(送料・税込)  
¥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  
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  
注文時最低ロット 1kg  
配達日 2～3日後

商品名 内容  
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  
保存方法など 冷蔵  
注文時最低ロット 1kg  
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 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  
保存方法など スライスは1週間  
注文時最低ロット 1kg  
配達日 3～4日後

商品名 内容  
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、力力オ、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、しつこ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  
保存方法など ①②③冷蔵で5日間④冷凍で3ヶ月  
注文時最低ロット 1kg  
年間出荷量 300頭  
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スマーカハム	1P (300～400g)×3P	¥4,620



●この産直レターを毎号ファイルしておくと、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

北海道 **三笠の鶏醤**

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鶏醤	120ml瓶 24本	¥12,200
②鶏醤	200ml瓶 20本	¥15,420
③鶏醤	300ml瓶 12本	¥12,600
④鶏醤 業務用	1.8l 6本	¥29,140

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

広島 **広島菜漬物2種**

日本三大漬菜「広島菜」の漬物各種

甘辛じ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。

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

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



茨城 **手作りこんにゃくセット**

お店でオリジナル  
刺身こんにゃくをどうぞ!



水戸藩保内郷(現在の奥久慈地方)で粉こんにゃく製法が考案され、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ゃ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手作りこんにゃくセット	4セット	¥3,950



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
		各¥4,400

9月のサンプル・  
試食会  
報告レポート



▲調理：酒井 桂一氏



▲目にも鮮やかな熊本産「やまえ栗」の栗ごはん

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品目をご紹介しました。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」などをご紹介しました。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。今月も多くの皆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。

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