



産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 11月号 vol.49



▲①芋は、炒める、煮る、蒸すの他に天ぷらや素揚げがおすすめ。

▲②夏になると、畑はホド芋の花の香りに包まれる。

長野「ホド芋」
古くも新しい「ふるさとの味」
南信州の人と自然が生んだ

長野「ホド芋」

南信州の里山から届く元気が出る芋

ジャガイモとさつまいもに似た甘味、栗のようなホクホク食感。小さいながら驚くほどの栄養分があり山間地では「元気が出る芋」とも言われてきました。

一度は食べたい昔ながらの山里の恵みです。夏場に咲く花はほのかな甘味で、天ぷらがお勧めです。

出荷と取扱時期 ①11月上旬～2月②7月～8月20日頃

保存方法など 冷暗所で2～3週間

配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ホド芋 (アピオス)	1kg	¥2,900
②ホド芋の花	300g	¥2,700
②ホド芋の花	500g	¥3,850

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。

●自然豊かで温泉の湧く歴史のまち 仙北市からお届けする地域食材

秋田 仙北市フェア

秋田 金糸瓜

地元では味噌漬けや揚げ物にも使われる

無農薬で栽培しました。シャキシャキした歯ごたえが特徴で、瓜自体にはほとんどクセがなく、何にでも使える万能食材です。地元では、揚げ物、味噌漬けなどにも使われます。

出荷と取扱時期 9月～11月
注文時最低ロット 10kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
金糸瓜	10kg(6個/1ケース)	¥620/1kg 当たり



秋田 虹の豚

環境・エサ・水にこだわり旨味たっぷりの肉質

肉質はきめ細かく柔らかく、脂身に甘味があり、かつコレステロール値が低いです。豚特有の臭みが少なく、調理してもアグが出てこないです。煮した調理が冷めても、硬くなりません。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①～⑥1kg⑦2kg 配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①肩バラ	1kg	¥3,360
②モモ	1kg	¥3,360
③ロース	1kg	¥4,760
④肩ロース	1kg	¥4,200
⑤バラ	1kg	¥3,640
⑥ヒレ	1kg	¥5,600
⑦すじ肉	2kg	¥3,080



秋田 えいきの米 もち米

秋田県のもち米 代表銘柄

秋田県のもち米代表銘柄である「たつこもち」の25年産新米です。等級検査済みで、すべて粒ぞろいの高品質で安心、安全なもち米です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①えいきの米 もち米	2kg	¥1,980
②えいきの米 もち米	10kg	¥6,200
③えいきの米 もち米	30kg	¥16,200



秋田 雪化粧

白皮が美しく
煮崩れしにくい南瓜

果実は3kg前後。ホクホク感と甘味が強く、食味がとても優れています。貯蔵性が良く、3ヶ月経っても美味しく食べられるので、収穫時期の秋から年末年始までお使いいただけます。

出荷と取扱時期 9月～2月
注文時最低ロット 10kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
雪化粧	10kg(4～5個)	¥294/1kg 当たり



秋田 手もみ天日干しぜんまい

収穫・茹で・干し・手もみまで
全て昔ながらの手作業

秋田県仙北市で採れた山菜の王様・手もみ天日干しの「乾燥ぜんまい(干しぜんまい)」です。雪深い秋田の雪解け水で育ったぜんまいは、アグが少なく、しっかりした食感と風味がある、極上のぜんまいです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①300g
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①手もみ天日干しぜんまい	300g	¥7,140
②手もみ天日干しぜんまい	1kg	¥21,840



秋田 稲庭うどん

国産小麦100%の味わい

「稻庭うどん」の特徴として、うどんのコシの強さはもとより、他の麺にない茹で上がりの透明感、その滑らかな舌触りがあります。国産小麦を100%使用の、たいへん希少価値の高いうどんです。

出荷と取扱時期 通年
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稻庭うどん	1kg	¥2,700



秋田 にんにく醤油漬け

雪中で冬眠させ甘味を出した
ニンニク

冬の間、雪中で冬眠させ甘味を出し、無農薬で栽培された無臭にんにくを、しょうゆなどでじっくりと漬け込んだ、風味豊かなにんにく漬けです。タレは調味料としても使用できます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①2瓶②③1瓶
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①にんにく醤油漬け	275 mL × 2瓶	¥3,400
②にんにく醤油漬け	430 mL × 1瓶	¥2,940
③にんにく醤油漬け	4L × 1瓶	¥22,900



●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 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。

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

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



虎杖浜沖で漁獲された助宗鮭を原料とし、
白老町虎杖浜地区で加工した証明



宮城 もうかの星

市場にほとんど出回らない
気仙沼産の希少食材!

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



宮城 ふかひれ

“鮫の都 気仙沼”のこだわりの
「ふかひれ」をご紹介

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



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

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



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



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、ふ
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(送料・税込)
①さらし鯨	200g×20個	¥14,850



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(税込)
①生き締め「土佐の清水さば」(約600g/尾)	1尾	¥1,870



●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

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 3~4日後

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		



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日後



商品名	内容	価格(税込・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



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・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、燻製やカルバッチョ、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(税込・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(税込・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

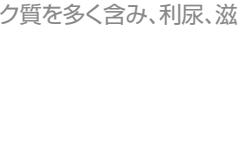


北海道 ゆり根

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



商品名	内容	価格(税込・税込)
①ゆり根B品	2kg	¥4,480
②ゆり根B品	5kg	¥8,610

青森 大鰐温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用して栽培される“温泉もやし”

大鰐温泉もやしは、主に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。根も含めると、約40cmにもなります。

出荷と取扱時期 11月~3月
保存方法など 冷蔵庫で3日
注文時最低ロット 1.5kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込・税込)
①大鰐温泉もやし	300g×5束	¥3,000



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



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



●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。

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つの収穫時期
があります。夏の「早生」、「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早生 (7月)	2kg	¥3,900
①中生 (8月)	2kg	¥3,100
②晩生 (9月～翌年3月)	2kg	¥2,300
③芽ババ (7月～8月)	2kg	¥3,000

群馬 国分長にんじん



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

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

栃木 味恋とまと



パリッとした食感、高い糖度、柔らかな酸味を併せ持つ秀逸トマト

“濃い味に恋して欲しい”という願いが込められたこだわりトマト。

手間隙かけて育て上げた果実は柔らかい酸味の後に、口の中に広がる甘味が特徴です。

糖度は8～12度(一般的なトマトは4～6度)にもなります。

出荷と取扱時期 11月～7月

保存方法など 常温で冬14日、春7日、初夏3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味恋とまと	2kg (約30個)	¥4,520



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

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。「常陸大黒豆」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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①常陸大黒豆	1kg	¥4,000

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

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、きくらげはそのほとんどが輸入品。

国産はまだ少なく、全体の5%程度です。その中でも大きさ充分で、身質もしっかりとっ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、

冷凍で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 もぎたて無農薬すだち



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日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①もぎたて無農薬すだち	1kg	¥3,520

●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。

島根 西条柿

名人が育てる最高品質の西条柿

西条柿は島根県特産の希少品種。独特の形をしたふくよかな柿は、「合わせ柿」と呼ばれる渋抜きをした柿として出荷。昔から地元に愛される秋冬の味覚です。



出荷と取扱時期 10月～11月

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合わせ柿 (生果) 3L サイズ	200g～	24個¥4,100
②合わせ柿 (生果) 2L サイズ	170g～199g	28個¥3,400
③合わせ柿 (生果) L サイズ	140g～169g	34個¥2,700

鹿児島 種子島安納蜜喜

黄金色の果肉と濃厚な甘味の天然スイーツ

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。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。2L～3Sまで6サイズございます。



人気商品



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

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	¥8,800

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ランチ	1本(約8～10kg)	¥4,350／1kgあたり

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

長崎 味美(みよし)

果皮が薄く、多果汁で種が少ないので特徴!

現在は、2004年からの本格的な育成開始から間もない為、長崎市佐世保市鹿町町の三好園のみで育成されている希少柑橘です。



出荷と取扱時期 2kg

注文時最低ロット 9月～1月

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①SS サイズ	2kg 約27個	¥4,150
②S サイズ	2kg 約22個	¥4,150
③M サイズ	2kg 約17個	¥4,150
④L サイズ	2kg 約13個	¥4,150

鹿児島 種子島安納蜜喜

黄金色の果肉と濃厚な甘味の天然スイーツ



西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。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。2L～3Sまで6サイズございます。

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

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	¥8,800

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

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ランチ	1本(約8～10kg)	¥4,350／1kgあたり

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、ピーナツ、カ力オ、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

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スマーカハム	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

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。細挽きミンチは、骨の食感を少し残した3度挽きで仕上げています。

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	細挽きミンチ 500g×4p	¥3,000

●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。

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 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



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

オススメ商品



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

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



▲340mlタイプ

商品名	内容	価格(送料・税込)
①180ml	20本	¥8,630
②340ml	12本	¥9,270
③2l	4本	¥13,730
④18l	1本	¥29,300

広島 広島菜漬物2種

日本三大漬菜「広島菜」ひと口サイズの漬物各種

甘辛しようゆ味のごぼうと人参を広島菜で卷いた「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されています。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 ①②10p
配達日 ①②3~4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ねあわせ	16個入り×10p	¥5,200
②わかみず	16個入り×10p	¥5,200

長野 鞍靼そばアイス

鞍靼そばをたっぷり使った贅沢アイス

長野県中東部にある長和町の特産品「鞍靼そば」をふんだんに使った風味豊かなアイスクリーム。丹誠込めた手作りを直送します!

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 2l
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①鞍靼そばアイス	2l	¥4,400



広島 広島菜漬物

今シーズンの新物のスタート!

日本三大漬菜「広島菜」の漬物「安藝菜」は程良い歯切れと、大きな葉、わさびに似たピリッとした香味が味わえます。



出荷と取扱時期 ①11~1月

保存方法など ①要冷蔵で11日。開封後は早めに。
注文時最低ロット ①5kg
配達日 ①3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①広島菜漬	1kg×5袋	¥4,400

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、マスカットの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。



人気商品

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

肉

加工品

10月のサンプル・
試食会
報告レポート



▲調理：木村 肇氏

◆仙北市：雪化粧／手もみ天日干しそんまい
無臭にんにく醤油漬け／虹の豚
えいきの米 もち米／金糸瓜
稻庭うどん

◆栃木：那須大粒ぎんなん
◆山形：甚五右エ門芋
◆長野：韃靼そばアイス
◆長崎：味美（みよし）
◆島根：西条柿、いのしし肉

今月も多くの方にご参加いただき、秋田県より「那須大粒ぎんなん」などをご紹介しました。当日は空気が澄み切り、過ごしやすい秋晴れでした。

今月も多くの方にご参加いただき、実りあるサンプル試食会となりました。

10月のサンプル試食会は「秋田・栃木・山形・長野・島根・長崎の6県から届いた食材、計13品目をご紹介しました。

今回は、「秋田仙北市フェア」として秋田県より7食材をご紹介いただきました。市職員の方と生産者が来場され、食材の説明をしてくださいました。

その他、山形県より「甚五右エ門芋」、島根県より「西条柿」、栃木県より「那須大粒ぎんなん」などをご紹介しました。



▲サンプル会の様子

▼島根産天然いのしし肉と
山形産甚五右エ門芋の
「峰岡鍋」



▲島根産・西条柿

秋田 仙北市 フェア



▲秋田・仙北市フェアのブース



▲雪化粧は目にも鮮やかな葛豆腐に



▲金糸瓜



▲虹の豚



▲にんにく醤油漬け



▲雪化粧ともち米の「仙北おこわ」



▲国産小麦 100%の稻庭うどん



▲手もみ天日干しそんまいの信田巻き

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

〒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

【東料産直事務局】株式会社アイフィス