



産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 11月号 vol.49



南信州の人と自然が生んだ
古くも新しい「ふるさと」の味
長野「ホド芋」



▲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」

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(アビオス) | 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。

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。シャキシヤ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、調理してもアクが出にくい。熱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、アクが少なく、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

「稲庭うどん」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稲庭うどん | 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のにんにくを、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 | 275ml × 2瓶 | ¥3,400 |
| ② にんにく醤油漬け | 430ml × 1瓶 | ¥2,940 |
| ③ にんにく醤油漬け | 40 × 1瓶 | ¥22,900 |



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

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

オススメ
商品

| 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

“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



| 商品名 | 内容 | 価格(送料・税込) |
|--------|------|-----------|
| ①極小味なし | 100枚 | ¥9,870 |

※大きいサイズもごさいます。お問合せ下さい。



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 |



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(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「さえすり(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鯨さえすり | 2kg | ¥20,450 |
| ③ミンク鯨「赤身」 | 3kg | ¥14,290 |
| ④ミンク鯨「鯨皮」 | 3kg | ¥15,550 |



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！

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

送料(クール便) ¥2,180(10尾まで)



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(鰻の幼魚)と一緒に網にかかり、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 お問い合わせ下さい
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日後

| 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 |



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(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えます。

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 |



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

| 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 |



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(送料・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

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



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

人気商品

| 商品名 | 内容 | 価格(送料・税込) |
|---------------|-----|-----------|
| ①早生 (7月) | 2kg | ¥3,900 |
| ②中生 (8月) | 2kg | ¥3,100 |
| ③晩生 (9月～翌年3月) | 2kg | ¥2,300 |
| ④芽バス (7月～8月) | 2kg | ¥3,000 |



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

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、煮物や揚げ物などおすすです。

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 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 |



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のトマト。

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 |

人気商品



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、冷凍で1カ月
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 |



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 |

人気商品



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。昔から地元で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 |



長崎 味美(みよし)

果皮が薄く、多果汁で種が少ないのが特徴!

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℃の冷蔵所で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 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
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 |



愛知 うすら肉

大きさ、味わい共に十分の国産うすら肉

高タンパク、低カロリー、低脂肪で美味しいうすら肉。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 |



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コース 上級 | 1kg | ¥9,100 |
| ②コース 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

| 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 冷蔵所で6ヶ月
配達日 2〜3日後

| 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 |

▲340mlタイプ



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
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 |



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されていて、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 |

※混合も可能です。



わかみず



ねあわせ

広島 広島菜漬物

今シーズンの新もののスタート!

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 |



長野 韃靼そばアイス

韃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「韃靼そば」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韃靼そばアイス | 2ℓ | ¥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。

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



10月のサンプル・
試食会
報告レポート



▲調理：木村 肇氏

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。

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の
方が来場され、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
右工門芋」、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。当日は空
気が澄み切り、過ごしやす
い秋晴れでした。

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

◆栃木：那須大粒ぎんなん
◆山形：甚五右工門芋
◆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



▲サンプル会の様子

▼島根産天然いのしし肉と
山形産甚五右工門芋の
「峰岡鍋」



▲島根産・西条柿

秋田 仙北市 フェア



▲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



▲秋田・仙北市フェアのブース



▲雪化粧ともち米の「仙北おこわ」



▲国産小麦 100%の稲庭うどん



▲手もみ天日干しぜんまいの信田巻き

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

【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