

産直コミュニケーション 東料産直レター

2011.3月号 vol.17

頑張る
生産者



「**チヨウザメ・みずほキャビア**」

島根県邑南町の清らかな地下水で養殖された

島根 チョウザメ・みずほキャビア

チョウザメは皮から骨まですべて食べることができます。

地下水を使用し、養殖されているチョウザメは臭みもなく、食べやすいのが特徴。養殖されている品種は「ベステル」という種類で、大チョウザメ「ペルーガ」、小チョウザメ「ステルレット」の交配種です。キャビアもこの「ベステル」から採っています。チョウザメは生食も可能ですが、燻製やカルパッチョ、昆布メなどに適しています。骨は軟骨のため、唐揚げなどもおすすめです。また、キャビアは塩分は3%と控えめにしており、少量の岩塩を加えることで濃厚でクリーミーな風味が一層引立ちます。低温殺菌などもしておりますので、キャビア本来の味をお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 チョウザメ100尾(500kg)
みずほキャビア500個
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(税別)
①チョウザメ(胸抜き)	1尾(約2kg)	¥5,200
②キャビア	30g/1個	¥8,750
チョウザメ	送料(クール便)	¥1,050
キャビア	送料(クール便) 冷凍	¥850

希少食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

地域には地元でしか食されていない珍しい食材、生産者がこだわり、心をこめて作った高品質の食材があります。産直事業はこのような食材を紹介し、ご利用いただくことにより組合加盟店の活性化を図るものです。今までご利用以外の食材をお店のメニューに取り入れていただき、他店との差別化、集客に結び付けていただければ幸いです。

多くの皆様にごこの産直事業をご活用いただきますようお願い申し上げます。

和歌山 アシアカエビ

伊勢海老に匹敵するほどの甘みとやわらかさが特徴

標準和名は「クマエビ」と言いますが、関西では脚や触角が紅白のしま模様であることからアシアカエビと呼ばれています。伊勢海老のような甘み、身のやわらかさが特徴。刺身、ポイル、揚げ物など、どんなエビ料理にもおすすめです。



出荷と取扱時期 11月中旬～3月
注文時最低ロット 4kg

商品名	内容	価格(税別)
①アシアカエビ	1kg当たり	¥4,375
		送料 ¥2,000

島根 宍道湖産 大和しじみ

なんといっても大きさが特徴！
最大で500円玉ほどにもなる宍道湖産「大和しじみ」

「大和しじみ」は、その大きさと美味しさに誰もが驚きます。アミノ酸やビタミンB12、ミネラルなどが豊富なことから肝臓の守護神といわれるしじみ。美味しく食べるには、真水ではなく薄めの塩水(約1/3海水)での砂抜きがおすすめです。



出荷と取扱時期 周年
年間出荷量 110t
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税別)
①宍道湖産 大和しじみ 3L(厚みは16ミリ以上)	5kg	¥11,300
		送料 ¥1,300

島根 天然黒あわび

隠岐の島の素潜り漁師が獲る天然黒あわび

隠岐の天然黒あわびは身が引き締まり、旨みも抜群。身はコリコリとしていて分厚く、お造りに最適のあわびです。また、火を通すと身が柔らかくなり、お造りとはまた違った美味しさも味わえます。



出荷と取扱時期 12月～4月
保存方法など 冷蔵で3日(発送日含む)
注文時最低ロット 1kg/箱
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①200g・300g	1kg当たり	¥10,300
※形状(大小)、量は要相談		送料(クール便) ¥1,500

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サバ。確実な管理で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時迄にご注文下さい。

オススメ商品



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 2尾～
年間出荷量 6万尾 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)

愛媛 木生り完熟 島レモン

橋もない、信号機もない離島「岩城島」で栽培された島レモン

越冬し奥深い甘みのあるレモンです。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。11、12月が青く、1月～4月は黄色となります。



出荷と取扱時期 11月～4月
年間出荷量 200kg
保存方法など 1つずつラップで包めば冷蔵で3ヶ月
注文時最低ロット 5kg～
配達日 5日後

商品名	内容	価格(税別)
①島レモン(1kg/約6個) 可品グレード	1kg	¥875
		送料 ¥970(クール便) +¥210

熊本 不知火 塩トマト

海の恵みが育んだ「塩トマト」

江戸時代から塩田として使用された土地、不知火地区。海を干拓した土地で育ったミネラルたっぷりのトマトです。海の栄養をしっかりと蓄えた果実は引き締まり、濃厚なうま味がつまっています。

オススメ商品



出荷と取扱時期 12月初旬～4月
配達日 4～7日後

商品名	内容	価格(税別)
①塩トマト(約28個)	2kg	¥4,000
		送料 ¥1,200

鹿児島 種子島安納蜜喜

天然のスイーツとも呼ばれるほど濃厚な甘味。なかには糖度が40度を超すものも

「種子島安納蜜喜」は、西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種。中身は鮮やかな黄金色をしています。低温で40～50分ほどじっくり焼くと、まるでクリームのようなねっとりとした食感になり、甘みもぐんと上がります。



出荷と取扱時期 11月初旬～3月末 保存方法など 15度の冷蔵所に保存(1ヶ月)
年間出荷量 200t 配達日 7日後

商品名	内容	価格(税別)
①安納蜜喜 安納ベニ A品	5kg	¥3,200
※希望サイズ賜ります(S・M・L・混載)		送料 ¥1,950

人気商品

山形 やまぶしたけ

アルツハイマーの予防薬としても注目されています

山形県鮭川村の山中から採取した天然やまぶしたけを無農薬栽培。ここぞしか手に入らない逸品です。最近ではアルツハイマーの予防薬としても注目されています。



アンチエイジング

出荷と取扱時期 通年
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①やまぶしたけ	12個入	¥3,000
②やまぶしたけ	20個入	¥3,800

秋田 白神あわび茸

世界遺産白神山地にこだ
わった、ココでしか作られ
ないあわび茸

エリンギとバイリング茸のかけあわ
せでできたきのこ。肉厚で海あわ
びのようなコリコリとし
た食感が特徴です。白
神山地系秋田杉作りオ
ガと広葉樹を使用する
など、原材料からこだわ
り抜きました。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 約60t
保存方法など 冷蔵1週間
注文時最低ロット 6パック
配達日 クール便で1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①白神あわび茸	1パック/4個	¥950
送料(クール便)		¥550

北海道 帯広産・ゆり根

メロンよりも甘い!
糖度が22度を
超えるものも

オススメ
商品



収穫したゆり根を独自の
方法で2ヶ月程熟成させて出荷。そのため、糖度が22度と高い
数値になります。加熱すると、栗のようなホクホクとした食感と、
驚くような甘味がお楽しみいただけます。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ています。

出荷と取扱時期 11月~8月
保存方法など 冷蔵で約1ヶ月
配達日 4日後(午前中注文)

商品名	内容	価格(税別)
①ゆり根(LL・13玉)	2kg	¥3,900
送料(クール便)		¥980

島根 しまね和牛・かつべ

人肌で溶けるほど融点の低い脂肪は、
もたれにくく毎日でも食べられる

神話のふるさと出雲の地で「しっかり食べて、
しっかり寝た牛」は、良質の脂肪、肉のやわら
かさ、風味が際立ちます。「登録証」(牛の戸籍)が「かつべ産」の証。精選
された「しまね和牛」は、まさに希少な名産品です。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 160頭
保存方法など 冷蔵でと畜より45日
注文時最低ロット ヒレは2kg、
ロース、モモは3kg
配達日 6~7日後

商品名	内容	価格(税別)
①ロースブロック A3	1kg当たり	¥9,180
②ロースブロック A4	1kg当たり	¥10,530
③ヒレブロック A3	1kg当たり	¥9,180
④ヒレブロック A4	1kg当たり	¥10,530
⑤モモブロック A3	1kg当たり	¥5,375
⑥モモブロック A4	1kg当たり	¥6,075
送料(クール便)		¥1,400

新潟 妻有ポーク

平成19年度日本農業賞大賞を
受賞した新潟のブランド豚肉

「妻有」とは、鈴木牧之の「北越雪譜」にあ
るように、新潟県の昔からの呼び方です。健
康な豚を育てるため環境を整え、手間をかけ、
抗生物質に頼らない飼育を行っています。肉
質はやわらかく、また脂の溶け出す温度が低
いので脂の甘みが口に広がります。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 23,000頭
注文時最低ロット 3kg~
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①カット肉バラ	1kg当たり	¥1,710
②カット肉モモ	1kg当たり	¥1,250
③カット肉ウデ	1kg当たり	¥1,100
④カット肉ヒレ	1kg当たり	¥2,700
⑤カット肉ロース	1kg当たり	¥2,500
⑥カット肉カタロース	1kg当たり	¥2,250
⑦カット肉セット	1kg当たり	¥1,250
送料(クール便)		¥1,070(スライスの場合は1kg当たり¥200up)
※重量により価格が変動します		

北海道 エゾ鹿肉

豚肉や牛肉に比べ、
カロリーは約3分の1、
脂肪分は約15分の1!

オススメ
商品

鉄分が多く含まれており、その含有量は
牡蠣とほぼ同様なうえ、タンパク質
の割合は2倍にもなります。アミノ酸
やミネラルのバランスも良く、美容
と健康には最高の食材です。脂のり
の一番良い、秋~冬にかけて獲った
ものを通年お届けしております。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1t
注文時最低ロット ヒレは500g~、
ロースは2kg~
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①エゾ鹿肉 ヒレ	100g	¥790
②エゾ鹿肉 ロース	100g	¥730
送料		¥1,370

秋田 希少国産たまご「もみじ」

全国的にも珍しい!純国産
鶏から生まれたこだわり卵

純国産鶏種「もみじ」の
卵。飼料にこだわり、よも
ぎや海藻、炭(木酢)をは
じめ、にんにく、唐辛子、
ワインの絞り粕、ぶどう
の種子油、乳酸菌、納豆
菌などの天然の飼料を
親鳥に与えた上質な卵
です。



人気
商品

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100t
保存方法など 10℃以下で保存 2週間
注文時最低ロット 5kg
(Lサイズで75個前後)
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①もみじ(特)	1kg 15個	¥525
※10kg以上の場合	1kg 15個	¥480
送料(クール便)		¥630

富山 氷見牛昆布メ

ほとんど県外に出荷さ
れない幻の「氷見牛」
を昆布メにしました

江戸時代、富山は北海道で採
れた昆布を運ぶ際の中間地点
であったため、昆布は古くか
ら富山の食生活に浸透してき
ました。昆布の消費量日本一
の富山県ならではの逸品です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で約1ヶ月
注文時最低ロット 1,500g(100g
約15切れ)
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税別)
①氷見牛昆布メ	300g	¥3,600
送料		¥700

和歌山 本竹皮包み羊羹

創業当時(明治)の技法に
より、すべて完全手作りの
こだわり羊羹

厳選された小豆、寒天、砂糖のみ
を使用し、一晩かけて固めた羊羹
をひとつひとつ丁寧に包丁で切り、
7日間もの時間をかけて表面全て
を乾かします。完成した羊羹を包
む竹皮も手作りしていますので1日
200本の限定生産となっています。



出荷と取扱時期 通年
食材の種類 7種
(本練、柚子、抹茶、
桜、金柑、炭、塩)
年間出荷量 30,000本
保存方法など 3週間
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①本竹皮包み羊羹	230g/1本	5本 ¥4,250
②本竹皮包み羊羹	230g/1本	30本/ケース ¥24,000
※30本以上~(混載・送料無料)		送料 ¥450

秋田 しょつつる

オススメ
商品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

「秋田しょつつる」はハタハタと天日塩、ただそれのみで発酵させ3年にも及ぶ熟成期間を経て造ります。ハタハタのみで作ったこのしょつつるは臭みも無く、深みのあるコクと味を持ちつつ、香りが穏やかで、さまざまな料理に使うことができます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 制限無
保存方法など 常温保存で2年間
注文時最低ロット 12本入り 1ケース/500mlは3本
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①しょつつる	130g/本	¥620
②しょつつる	500ml/本	¥1,500
		送料 ¥840



北海道 三笠の鶏醤

オススメ
商品世界初・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(税別)
①鶏醤	120ml 瓶 24本	¥10,000
②鶏醤	200ml 瓶 20本	¥12,800
③鶏醤	300ml 瓶 12本	¥11,000
④鶏醤 業務用	1.8ℓ 6本	¥25,200
		送料(クール便) ¥1,000

組合事務局からの
お知らせ飲酒運転をさせない TOKYO
キャンペーンの実施

3月には、花見や歓送迎会等で飲酒の機会が増え、飲酒運転に起因する交通事故の多発が懸念されます。東京都ではこの時期を捉え警視庁と連携し、飲酒運転根絶に向け『酒運転をさせないTOKYO キャンペーン』を展開します。飲酒運転をさせない社会環境の醸成と飲酒運転根絶気運の定着に向けて、『飲酒運転をさせない宣言の店』をモットーに来店者への対応等で協力よろしくをお願いします。
※広報用ステッカーを同封します。ご活用ください!!!!

キャンペーン期間

3月17日(木)
3月23日(水)の
一週間

米トレーサビリティ法の全面实施

米トレーサビリティ法とは・・・

問題が発生した場合などに、流通ルートをややかに特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保存することと、産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けるものです。

取引記録の作成・保存(平成22年10月1日より実施済)

問題が発生した場合の流通ルートの速やかな特定と回収を図るため、取引記録の作成・保存が義務付けられています。

産地情報の伝達(平成23年7月1日より実施)

お店で、米飯類を提供する場合に産地情報の伝達が義務付けられます。

※詳細は、同封のチラシをご覧ください。

東京都料理生活衛生同業組合事務局/TEL03-3541-1958



まつよい
本格焼酎「待宵」
高橋酒造株式会社

熊本限定

全麹仕込みという全く新しい製法を採用。焼酎を造る上で最も重要とされる麹を100%仕様。もろ味の中に麹が多いほど、香味成分が増す焼酎の特性を活かし、芳醇な香り、まろやかな風味、深いコクを実現。料理の味をひきたてる、まさにプレミアムな米焼酎です。アルコール度数28、米麹、球磨川水系の地下水を使用しています。お問い合わせは「東料産直事務局」まで。

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【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
mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp