

産直コミュニケーション

東料産直レター

2011.4月号 vol.18



頑張る
生産者

日本一のこんにゃく産地として栄えた、
茨城・奥久慈地方に残る幻の伝統食材
「凍みこんにゃく」

現在、国内で「凍みこんにゃく」を作るのは ここ奥久慈だけ

奥久慈の冬は昼夜の寒暖の差が大きく、厳しい寒さでありながら、雪深くはないという独特の気候風土。凍みこんにゃく作りのシーズンは12月～2月迄の3ヶ月間と短く、芋の皮剥き～加工、乾燥、凍結までは全て手作業で行います。全行程に1ヶ月も擁し、とても手間隙のかかった逸品です。煮しめ、天ぷらなどの和食はもちろん、アイデア次第で様々なお料理にもお使いいただけます。

※昨年12月～今年2月に作られたものを保管庫から出荷します。

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
注文時最低ロット 9枚入りは4袋以上～
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①凍みこん	9枚入り	¥870
②凍みこん	40枚入り	¥3,625
		送料 ¥500

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。

多くの皆様がこの産直事業をご活用いただけますようお願い申し上げます。

●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

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、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。

また、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。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。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100尾(500kg)
配達日 4~5日

商品名	内容	価格(税別)
①チョウザメ(臍抜き)	1尾(約2kg)	¥5,200
		送料(クール便) ¥1,050

島根 みずほキャビア

島根で育った、 世界三大珍味のひとつ キャビア

中国山脈の清らかな流れに育まれてゆったりと成長したチョウザメから取り出された、えも言われぬ高貴な香りのキャビア。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。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500個
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税別)
①キャビア	30g/1個	¥8,750
		送料(クール便)冷凍 ¥850

富山 入善深層水あわび

日本初! 富山湾の深層水で養殖 された深層水あわび

ミネラルたっぷりの海洋深層水で育てられた深層水あわびです。新鮮で甘味が強く、大きさは約7cmと小ぶりですが柔らかな食感が特徴です。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 30,000個
保存方法など 3日
注文時最低ロット 10個
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①入善深層水あわび(M)	40~50g(約70mm)	¥500
②入善深層水あわび(L)	50~60g(約75mm)	¥750
		送料(クール便) ¥900

島根 隠岐の岩がき

安全で美味しい証 「島根県産品認証制度」 取得の逸品

紫外線照射海水を使用し、安全安心を第一に生産衛生管理に配慮し自信を持ってご紹介する岩がきです。隠岐の島近海で3年かけて丹念に養殖をされており、実入り率が総重量の15%を超えている「隠岐ブランド」岩がきです。



出荷と取扱時期 3月~7月初旬
保存方法など 冷蔵で5日間(発送日含む)
注文時最低ロット 10個(SSのみ15個)
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①岩がき SS	150 ~ 199g	¥280
②岩がき S	200 ~ 249g	¥380
③岩がき M	250 ~ 299g	¥440
④岩がき L	300 ~ 349g	¥500
		送料(クール便) ¥950 ~ 1,800

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
年間出荷量 6万尾
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)

和歌山 紀州ひろめ

とろみとシャキシャキの 食感が特長! 地元では春を告げる 海藻として人気です

わかめと同種の海藻で、全国でも限られた海域でしか獲れません。大きなうちのような形をし、最大で1mほどに成長。カロリーが低く、食物繊維が豊富なので女性や中高年の方におすすめ。紫外線殺菌海水で洗浄しているため、衛生面でも安全・安心です。



出荷と取扱時期 2月~4月(冷蔵)
保存方法など 出荷日を含め冷蔵で5日
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①紀州ひろめ	2kg	¥3,750
		送料(クール便) ¥950

●この産直レターを毎月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 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」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 通年
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

熊本 ウバトサカ

大きくて良質な
厳選トサカ



天草市五和町二江の沖合にある灯台付近でのみ採れる稀少な逸品です。

一般的なトサカとは違う種類で、大きさと質が段違いに良いものです。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 3t(不定量)
注文時最低ロット 100g~
配達日 注文日の2~3日後(普通便)

商品名	内容	価格(税別)
①ウバトサカ	100g	¥2,700
		送料 ¥1,160

和歌山 うるめいわし

やわらかさと程よい
塩加減が最高の
うるめいわしです



世界遺産で知られる「熊野古道」その入口、御坊の海で生まれたうるめいわしを厳選直送します。ミネラルたっぷりの天然天日塩で素材を生かす塩加減にこだわり、地元御坊のきれいな海水を使って干物に仕上げられています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①うるめいわし	1kg	¥5,400

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



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

熊本 フダン草

近畿圏では「毎日草」
とも呼ばれる、大きな
葉が特徴のフダン草



比較的季節に関係なく栽培できるので「不断草」と呼ばれています。熊本では白和えの具材として使われるミネラルが豊富な栄養野菜。抗酸化成分であるβカロチンの含有量が多く、血液サラサラ効果もあります。クセが無いので煮物、おひたし、炒め物、汁の具など幅広く活躍できる野菜です。

出荷と取扱時期 10月~6月
注文時最低ロット 3kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①フダン草	3kg(約30枚)	¥2,000
		送料 ¥900

熊本 水前寺菜

細川藩趣園の茶席で
用いられていた
伝統食材



生活習慣病予防に抗ガン効果、老化防止や美肌づくりに効果がある。ポリフェノールは、ほうれん草やキャベツの約50倍。天ぷら、サラダに最適。「渋みのないホウレンソウ」「香りとヌメリのあるコマツナ」の特徴を併せ持った緑黄色野菜。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 20t
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①水前寺菜	1箱(20袋入) 3kg	¥5,200

●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。

熊本 清正セロリ

加藤清正が朝鮮から持ち込んだとされる、別名「清正人參」

旬は12～4月下旬まで。
最大で70cm程に育ちます。
大きくなってもスジが少なく、柔らかで甘味があります。
また、クセが少なく食べやすいのも特徴。
安全・安心の減農薬・有機栽培です。



出荷と取扱時期 12月～4月下旬
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(税別)
①清正セロリ	3kg(約30本)	¥3,000
		送料 ¥1,500

熊本 河内晩柑

苦味のない和風グレープフルーツ

河内晩柑は大正の初期、河内町で文旦の一種として誕生しました。
ビタミンC含有量が高く、カロリー、糖質、脂肪は低いのが特徴。
ジューシーオレンジとも呼ばれ、果汁が豊富でさっぱりとした甘みがあります。



出荷と取扱時期 3月～7月
年間出荷量 7t
保存方法など 常温1週間、ラップに包み冷蔵庫で1ヶ月
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税別)
①河内晩柑 2L(約12玉)	5kg	¥2,600
②河内晩柑 2L(約24玉)	10kg	¥4,750
		送料(クール便) ¥900

熊本 はるか

酸味が少なく、まろやかな甘味が味わえます

はるかは日向夏の香りと、スイートスプリングの甘みを受け継いだ新種の柑橘。
見た目はレモンようですが、酸味が少なく、まろやかで上品な甘さを味わえます。
実だけでなく、皮までお使いいただけます。



出荷と取扱時期 1月～5月
年間出荷量 20～25t
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①はるか	5kg	¥2,000
②はるか	10kg	¥3,500
		送料(クール便) ¥1,050(5kg)

熊本 阿蘇のあか牛

全国でも珍しい「あか牛」は赤身が多く、ヘルシーな牛肉。全頭トレサビリティで安全安心の品質です

和牛本来の香りと味わい、赤身肉の旨さと良質でほどよい脂肪のバランスが特徴。あか牛の現在の格付けはA3～A2等級がほとんどのため、脂肪含有量は12%以下のものが大半なので健康志向の方々へ人気です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存で3日間
注文時最低ロット 1部位500gから
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税別)
①サーロイン	100g	¥1,290
②リブロース	100g	¥1,150
③特選バラ	100g	¥890
④ラムイチ(赤身)	100g	¥760
送料(クール便)		2kgまで ¥1,210 5kgまで ¥1,580
		10kgまで ¥1,800 15kgまで ¥2,400

島根 島根和牛・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 と畜より冷蔵で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

山口 長州黒かしわ

天然記念物「黒柏鶏」の血を受け継ぎ誕生した、「長州黒かしわ」

緑黒色輝く、伝説の鶏「黒柏鶏」。その黒柏鶏をもとに肉地鶏として改良し、誕生した地鶏です。
よく運動をして育ちましたので脂肪含有量は少なめです。
適度な歯ごたえと噛めば噛むほど味わえる素晴らしい肉質です。



出荷と取扱時期 通年(冷凍)、フレッシュは不定期
年間出荷量 5,000羽
注文最低ロット 1ケース ①中抜/2羽分 ②大バラシ/4羽分
配達日 2～4日後

商品名	内容	価格/1kg(税別)
①中抜	1羽(約2kg)	¥1,900
②1羽セット(大バラシ)	(約1.7kg)	¥2,500
※重量により価格が変動します		送料(クール便) ¥1,350

●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。

熊本 天草大王

半世紀の時を超え
復活を遂げた
“日本最大級の地鶏”は、
美しさと言さも最大級



明治初期から大正時代に博多の水炊き用地鶏として珍重され、昭和初期に絶滅してしまった天草大王。しかし現在、我が国最大級の地鶏として新たに復活を遂げました。身くずれしづらく、スープも絶品。従来の地鶏と全く違う弾力は鍋にピッタリです。雄は最大約7kg、雌は約6kgまで成長します。焼きは、蒸さずにシンプルに焼くのがおすすめです。

出荷と取扱時期 通年

年間出荷量 全養鶏農家17件で150,000羽

保存方法など 賞味期限は要冷蔵5℃で7日間

注文時最低ロット 1ケース/2羽より

配達日 日月曜午前までの注文で水曜着
水曜午前までの注文で土曜着



商品名	内容	価格(税別)
①中抜丸	約2.8~4kg / 1羽	¥2,125
②正肉セット	約1.4kg / 1羽	¥3,375
③ガラ	5kg	¥1,700
※1羽の重量により価格が変動します		送料(クール便) ¥1,155

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継地点であったため、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 くじら肉

今では希少価値の
高い鯨肉

クセが少なく人気のある
ミンク鯨の「赤身」と、脂身が
うまい「鯨皮」。

霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨「尾の身」、そして旨味が詰まった「さえずり(舌)」。

どれも旨味、食感が絶品です。



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 4日後



商品名	内容	価格(税別)
①イワシ鯨「尾の身」	2kg	¥32,500
②鯨さえずり	2kg	¥20,000
③ミンク鯨「赤身」	3kg	¥13,140
④ミンク鯨「鯨皮」	3kg	¥13,140
		送料(クール便) ¥950(1梱包)

和歌山 さらし鯨

徹底した衛生管理の
もと作られる、
昔ながらの鯨の「さらし」

地元太地町の昔ながらの製法
で作られた「さらし鯨」。

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。

辛子酢みそや梅肉などを付けて、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1ヶ月

配達日 4日後

商品名	内容	価格(税別)
①さらし鯨	200g 20個	¥14,000
		送料(クール便) ¥950(1梱包)

熊本 鮮馬刺

低カロリー、
高たんぱくで
ヘルシーな健康食材

食用の馬を使用した馬刺しは熊本だけ。馬専用の工場にて製造され、更に世界基準SQFIにより品質・安全性に優れた鮮馬刺しです。生産・加工の一貫した生肉生産ラインの工場で作られていますので、安全・安心の品質です。

出荷と取扱時期 通年

年間出荷量 1,300t

保存方法など 冷蔵で18日、

冷凍で90日

配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(税別)
①A シモフリミニ	100gカット×10パック	¥17,000
②シモフリミニ	100gカット×10パック	¥13,700
③A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥6,920
④C 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥5,240
⑤夕タキ	150gカット×10パック	¥6,140
※300gカットもごさいます		送料(クール便) ¥1,300

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!

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。



オススメ商品

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(クール便) ¥1,370

●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。

加工品

高知 四万十川うなぎ白焼き(天然・養殖)

清流四万十川で 獲れる国産うなぎ

四万十川の天然うなぎは昔ながらの漁法で獲るため、漁獲量が少なくたいへん希少です。

養殖うなぎは、地下水(四万十川支流の伏流水)で育つため、身はやわらかく、脂のりもほど良いです。一貫した生産管理のもと、安心・安全のうなぎをお届けいたします。



出荷と取扱時期 天然は5月末～10月、養殖は通年
年間出荷量 天然は10kg/月程度
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税別)
①うなぎ白焼き(天然)	1kg(約5～6尾)	¥28,750
②うなぎ白焼き(養殖)	1kg(約6尾)	¥17,500
		送料(クール便) ¥1,300

高知 天然 朝獲れ鮎 極上うるか

朝獲れ天然あゆから 作った、新鮮な “鮎うるか”

一般的な鮎漁は夜中に行いますが、本品の鮎うるかは朝獲りの鮎のみを使用し、1ヶ月におよぶ熟成期間をえています。朝獲り鮎の内臓には餌などの不純物が残っていないため、新鮮で食べやすい鮎うるかが出来上がります。



出荷と取扱時期 通年
配達日 一番いい状態で出荷できるよう、約1ヶ月の熟成を経てから出荷するため、お早めのご注文をお願いしております。

商品名	内容	価格(税別)
①四万十鮎うるか	80g入り1瓶	¥6,000
		送料(クール便) ¥1,300

秋田 八峰白神塩もろみ

米・塩など、原材料すべて 秋田産にこだわった 無添加・天然調味料

原材料の米・塩はもちろん、酵母・乳酸菌も世界自然遺産「白神山地」由来と、八峰町産にとことんこだわりました。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。



オススメ商品

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

商品名	内容	価格(税別)
①500ml	12本	¥6,250
②2L	4本	¥8,400
③18L	1個	¥17,800
		送料 ¥600

茨城 手作りこんにやくセット

こんにやく粉発祥の地 「茨城・袋田」より珍しい こんにやく精粉をご紹介します

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。お店でオリジナルのこんにやくを作ることができます。刺身こんにやくがおおすすめです。



オススメ商品

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(税別)
①手作りこんにやくセット	4セット	¥3,280
		送料 ¥500

長崎 対馬の藻塩・水塩

対馬海岸からくみ上げた 海水を使用。 自然の味そのままの藻塩です

日本における塩作りの原点になった製塩法で作られる「藻塩」。海藻(ひじき)と一緒に釜でじっくり炊き込み、さらに焼き上げました。「水塩」は、藻塩を作る際の結晶化する直前の塩水を抽出したものです。



出荷と取扱時期 通年
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①藻塩	50g×5袋	¥2,840
②大袋	500g	¥2,840
③藻水塩	300ml×3本	¥3,800
④大ボトル	1.8L	¥3,400
		送料 ¥1,170

鹿児島 喜界島産・黒糖

江戸時代より 「砂糖は喜界島」と言われ、 献上されていた逸品

珊瑚礁が隆起してできた喜界島の土壌には、海のミネラルが豊富に含まれています。手づくり製法による、深みのある味・香りが特徴。口の中でさっと溶けます。無農薬で栽培されたサトウキビを使用しています。



出荷と取扱時期 通年(完売次第終了)
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①黒糖	50g×5袋	¥3,125
②黒糖大袋	500g	¥3,125
③粉黒糖	50g×5袋	¥3,125
④黒糖大袋	500g	¥3,125
		送料 ¥630

●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。

加工品

熊本 幻の南関そうめん

油をいっさい使用しない 極上そうめん

南関そうめんは品質の高さで知られており、江戸時代には幕府への献上品として用いられました。
すべて職人の手作りで手間ひまかけて作られています。
のどごし、歯ごたえが違います。
完全手作りですので、数量限定です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 3年
配達日 2~4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①幻の南関そうめん	50g/10束	¥4,100
②幻の南関そうめん	50g/20束	¥7,100

※長いので半分に折ってから茹でてください。

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」

紀伊水道と黒潮が混ざる海域の阿南・小松島沖合いは、プランクトンが非常に多く、豊かな漁場。
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て、その日に天日干しします。
ほとんど機械干しとなった今では貴重な「天日干し」は風味も栄養も段違いです。



オススメ商品

出荷と取扱時期 4~12月
年間出荷量 1,000kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税別)
①天日干しちりめん	1kg	¥5,400
②天日干しちりめん	500g	¥2,800

送料 ¥650

熊本 このしろ天日干し

天然塩に浸し、 潮風を当てながら 天日干しするため、 旨みが違います!

このしろは出世魚コハダの成魚。
天草の鮮度抜群のこのしろを丁寧にさばき、上品なうす味に仕上げました。
さっと炙っておつまみに。
また、フライや酢の物などにも最適です。
平成21年度熊本県産物振興協会の新商品部門の優秀賞受賞。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 4パック
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①このしろ天日干し	230g×6匹入り4パック	¥2,400

送料(冷凍便) ¥1,160

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(税別)
①鶏醬	120ml瓶 24本	¥10,000
②鶏醬	200ml瓶 20本	¥12,800
③鶏醬	300ml瓶 12本	¥11,000
④鶏醬 業務用	1.8ℓ 6本	¥25,200

送料(クール便) ¥1,000

福岡 あまおう酢・ゆず酢

香りも味も素材感が 生きている酢

「福岡名産のあまおう」と「実生のゆず」を搾ったお酢です。
酢づくり300年の歴史を持つカメ仕込み製法で熟成させました。
果実は地元産にこだわったものを使用。
たいへん飲みやすいお酢です。
食前酒、デザート、酢の物、ソースや下味などがおすすめです。



出荷と取扱時期 通年
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①ゆず酢	200ml×3本	¥3,400
②あまおう酢	200ml×3本	¥3,750

送料 ¥1,170

和歌山 100%ピュアジュース(はっさく、みかん、きよみ)

健康志向の方に ご好評いただいております

化学添加物を一切使用しないまっすぐなジュース。
もぎたての美味しさをそこなわないよう、果実を半分に切り、上からお椀でやさしく押し搾っています。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 30本
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①100%ピュアジュース(はっさく、みかん、きよみ)	180ml	¥225

送料 ¥525 (60本以上は無料)

3月のサンプル・試食会 報告レポート

3月のサンプル・試食会は、ぎんざ春日の吉井様に、秋田、宮城、茨城、和歌山、徳島、高知、長崎から届いた産地直送の品々を調理していただきました。

また、今回は宮城県より「くりこま漢方和牛」の生産者の方が2名参加してくださいました。

生産者の方の熱意ある声を受けて、「くりこま漢方和牛」に興味を持たれた方が多数いらっしゃいました。

お忙しい中にもかかわらず、多くの皆様にご来場いただき、たいへん活気あるサンプル・試食会となりました。



▲大勢の参加者で賑わう会場

◀「奥久慈凍みこんにやく」を使ったきんぴら

「紀州ひろめ」と「福井の早掘り筍」のお寿司▶



▲真剣に食材を吟味する参加者



▲「くりこま漢方和牛」のタタキ



▲吉井様に調理していただいたサンプル食材の数々

3月サンプル会 食材一覧

- ◆秋 田：八峰白神塩もろみ
- ◆宮 城：くりこま漢方和牛
- ◆和歌山：紀州ひろめ／葉付き三宝柑
- ◆茨 城：奥久慈凍みこんにやく／こんにやく粉
- ◆徳 島：阿南市・福井の早掘り筍／天日干しいかなご
- ◆高 知：四万十うなぎの白焼き／天然 朝獲れ鮎 極上うるか
- ◆長 崎：活きとっと「アラカブ」

東北地方太平洋沖地震の影響による配送状況について

3月11日に発生した東北地方太平洋沖大地震におきまして、被害にあわれた皆様にご心よりお見舞い申し上げますとともに、犠牲になられた方々のご遺族の皆様に対し、深くお悔やみを申し上げます。

震災に伴うさまざまな諸事情により、現在のところ商品の配送においても少なからず影響が出ております。

産直レターに掲載中の食材についても、日にち指定・時間指定ができないものがございます。

事務局といたしましても生産者の皆様とこまめに連絡を取り合い、状況確認を続けておりますが、配送の状況は、日々刻々と変わってまいります。

この点をご考慮いただき、通常より少々余裕をもってご注文いただけますようお願い申し上げます。

詳しくは、東料産直事務局(株)アイフィスまでお問い合わせくださいませ。



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