

産直コミュニケーション 東料産直レター

2011.5月号 vol.19



▲八峰町から見た白神山地



▲白神山地を水源とする真瀬川を通り、海へ

米・塩など、原材料すべて地元・八峰産に
こだわった無添加・天然調味料

「八峰白神塩もろみ」

▼うちでは酒造とオリーブオイルを合わせてドレッシングに
してみました。「もろみドレッシング」という献立名は
お客様にもインパクトを与えます。
お野菜を楽しんで食べて頂く商品が生まれました。
(向島 櫻茶様)

▼シンプルだからこそ「万能」といえる逸品だと思います。
漬込んで、仕上げにも使えますね。
ささく鰯でも試してみました。初めて出会う調味料で、
調理の可能性が広がります。
(日本橋 じつや様)

▼面白いのでいろいろ試しています。白和えに少し入れたり、
味噌漬けに加えたりと、隠し味として万能ですね。
(八本木 クラフ様)

秋田 八峰白神塩もろみ

野菜・肉・魚料理はもちろんのこと、ドレッシングなどの
調味料にまで幅広くお使いいただけます

原材料の米や塩はもちろん、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のこと、肉や魚を漬け込めば身が引き
締まり、素材のうま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、普通の塩漬けとはひと味違った食感が味わえます。
食材のみならず、他の調味料とも相性がよいのでアイデア次第で使い方が広がります。

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

商品名	内容	価格(税別)
①500ml	12本	¥6,570
②2ℓ	4本	¥8,400
③18ℓ	1個	¥17,800
送料		¥600

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きますようお願い申し上げます。

宮崎 西米良サーモン

九州山脈の清らかな水で育った 品質抜群の「西米良サーモン」

九州山地の背後に位置する宮崎県西米良村。清らかな水と寒暖差の大きな山地の中で3～4年かけて育ちます。ドナルドントラウトとエンジワナの掛け合わせで生まれた「西米良サーモン」は程よい甘味と脂のり、鮮やかな色合いが特徴です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 10t
保存方法など 冷蔵で4日
注文時最低ロット 1本(2～3kg)
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税別)
①西米良サーモン	1kg	¥3,125
送料(航空便)		¥1,680



三重 三重ブランドひじき・糸わかめ

伊勢志摩地方で獲れた、 伊勢産ひじき・糸わかめ

ひじきは長く太く、もっちりとした食感が特徴。質が違います。糸わかめは、晩冬から初春にかけて刈り穫り、しっかりと乾燥、もみ洗いをし1本1本丁寧に「はり」を使って裂いて作られます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存。1年間
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～4日後



商品名	内容	価格(税別)
①芽ひじき	1kg	¥6,800
②長ひじき	1kg	¥8,200
③糸わかめ	1kg	¥7,300
送料		¥630

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

紫外線照射海水を使用。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しします。隠岐の島近海で3年かけて養殖されており、実入り率が総重量の15%を超えます。

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

熊本 天草天領岩がき

栄養豊富な海で4年もの時間を かけて育った「天草天領岩がき」

身入りが良く濃厚な天草天領岩がきです。毎月1回の法定検査をクリアし、出荷前に16時間以上の無菌海水処理を行って発送いたしますので、衛生面も安心です。

出荷と取扱時期 4月～8月上旬
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
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税別)
①特大 (500 ～ 900g)	1kg 当たり	¥1,625
②大 (400 ～ 500g)	1kg 当たり	¥1,625
③中 (300 ～ 400g)	1kg 当たり	¥1,625
④小 (200 ～ 300g)	1kg 当たり	¥1,625
送料(クール便)		¥950

和歌山 紀州ひろめ

とろみとシャキシャキの食感が 特徴! 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。大きなうちわのような形をし、最大で1mほどに成長。低カロリーで食物繊維が豊富なため女性や中高年の方におすすめ。



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

岩手 三陸産すき昆布

水で戻せば生食も可能。 風味良く、肉質もやわらかい 岩手のすき昆布

すき昆布は細切り昆布を板状に乾燥させたもので、煮物にしても形が崩れず、軽く湯通ししているため水戻し5分ほどで生食もできます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 24,000袋
注文時最低ロット 10袋
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税別)
①すき昆布宮古産(薄め)	半切 2枚 × 10袋	¥3,900
②すき昆布普代産(厚め)	半切 3枚 × 10袋	¥5,000
送料(クール便)		¥577～

東京 八丈島産 ムロアジ削り節

八丈島産の新鮮なムロアジで 作った削り節

八丈島で獲れた青むろ(クサヤモロ)と呼ばれるムロアジを、焼津の伝統ある鰹節職人の手により削り節にしました。ムロアジ特有の深いコクのある上品なダシがとれます。また、新で焙煎していますので、香りが良いです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で1年
注文時最低ロット 5袋
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税別)
①ムロアジ薄削り	35g	¥500
②ムロアジ厚削り	50g	¥450
送料		¥1,060～

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。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。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

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」

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」で仕上げることに風味も栄養も格別です。

出荷と取扱時期 4～12月
年間出荷量 1,000kg
配達日 2～3日後

オススメ
商品

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		



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、御坊の海で育まれたうるめいわしを厳選直送。ミネラル豊富な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

人気
商品

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①うるめいわし	1kg	¥5,400



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		



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 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べます。

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(脇抜き)	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		



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
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)		



山形 一番刈りおかひじき

おかひじき発祥の地、山形から 「一番刈り」をお届けします

山形県の内陸では江戸時代から栽培されてきました。刈り取っても何度も生えますが、一番刈りのものが一番やわらかく、栄養も豊富。カルシウムなどのミネラルや、カロテン、ビタミンCを多く含む健康食材です。

出荷と取扱時期 4月下旬～10月中旬
年間出荷量 45,000kg
保存方法など 密封して野菜室で1週間(ベストは3日前後)
注文時最低ロット 1kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税別)
①おかひじき	100g袋×10ヶ	¥2,200
②おかひじき	1kgバラ詰め	¥2,000
送料(クール便) ¥850		



三重 大黒本しめじ

七福神の大黒様のお腹のように
ふくよかな三重県産
“大黒本しめじ”

その姿から七福神のひとり、大黒様のお腹に見立てられ、古くから珍重され「大黒本しめじ」と名付けられました。松茸と同様、人工栽培が非常に難しく、一般になかなか出回るこのないさのこです。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 130t
注文時最低ロット 1ケース(12パック)
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①業務用 5本/1パック	約100g	¥450
		送料(クール便) ¥850



熊本 生きくらげ

授産施設の人たちが
心を込めて丁寧に作りました

天草の授産施設で栽培されている「国産生きくらげ」です。こちらの授産施設で栽培された本品は、特別身が厚く、手のひらほどの大きさのものとあります。

出荷と取扱時期 5月~10月
年間出荷量 1,000kg
保存方法など 冷蔵で3~4日
配達日 2~4日後



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①生きくらげ	1kg	¥5,000



熊本 完熟マンゴー

口に入れたとたんに広がる、
甘い南国の香り

ミネラルとビタミン類を多く含むマンゴー。特にビタミンAを含む割合は、他の果物と比べ抜群の含有量です。繊維っぽさがなく、滑らかな口当たりと高糖度が特徴です。

出荷と取扱時期 5月中旬~7月下旬
注文時最低ロット 3個~
配達日 3~7日後

商品名	内容	価格(税別)
①完熟マンゴー 3L	3個	¥6,750
②完熟マンゴー 2L	3個	¥5,625
③完熟マンゴー L	3個	¥4,500
		送料 ¥960



北海道 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するため、高糖度となります。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。熊本では白和えに入れる食材として使われており、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。

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 ¥1,480



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、抗ガン効果、老化防止や美肌づくりに効果があります。ポリフェノールは、ほうれん草やキャベツの約50倍。天ぷらやサラダに最適な緑黄色野菜です。

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



秋田 白神あわび茸

世界遺産白神山地に
こだわった、あわび茸

エリンギとバイリング茸を掛け合わせて生まれたきのこ。肉厚で海のあわびのようなコリコリとした食感が特徴。白神山地系秋田杉作りのオガなどを使用するなど、原材料にこだわっています。

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

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



熊本 河内晩柑

苦味のない
和風グレープフルーツ

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です。
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)



高知 四万十牛

穏やかな四万十川流域で
のびのび育った四万十牛

四万十川の天然水を与え、人や車の往来の
ない静かな牛舎でストレスなく育った四万
十牛。肉質はきめ細かくやわらかで、甘みが強く脂身はさっぱりとして
います。一貫した管理で安全と品質にこだわって飼育されています。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 飼育頭数80頭
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税別)
①三角バラ	1kg	¥2,500
②トウガラシ	1kg	¥3,450
③ランプ(ラムイチ/未修正)	1kg	¥4,600
④ランプ(ラムイチ/修正)	1kg	¥7,500

送料(クール便) 2kg 迄¥960、5kg 迄¥1176

熊本 阿蘇のあか牛

全頭トレサビリティで安全・
安心のヘルシーな牛肉です。

赤身と良質な脂肪のバランスが特徴。
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に人気です。

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

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」は良質な脂肪、
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/A4	1kg当たり	A3 ¥9,180 / A4 ¥10,530
②ヒレ ブロック A3/A4	1kg当たり	A3 ¥9,180 / A4 ¥10,530
③モモ ブロック A3/A4	1kg当たり	A3 ¥5,375 / A4 ¥6,075

送料(クール便) ¥1,400



宮城 くりこま漢方和牛

脂肪融点は23.9℃。カラダに
やさしい牛肉です。

脂の質と量のバランスが非常に良い肉です。
肉独特のくさみが少なく、しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ません。
14種類の自家配合「漢方飼料」で育った、安心・安全のトレサビリティ。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500頭
注文時最低ロット 1kg
保存方法など チルド5日、冷凍6ヶ月
配達日 4～5日

商品名	内容	価格(税別)
①肩ロース	1kg当たり	¥8,125
②リブロース	1kg当たり	¥9,750
③モモ	1kg当たり	¥6,375
④すじ肉	1kg当たり	¥2,000

送料(クール便) ¥1,050



熊本 天草大王

復活を遂げた“日本最大級の
地鶏”は美しさも旨さも最大級

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。

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 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、富山は北海道でとれた昆布
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



熊本 鮮馬刺し

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タタキ	150gカット×10パック	¥6,140

※300gカットもございます

送料(クール便) ¥1,300

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」

尾びれうすくスライスして茹で上げ、
冷水中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、ぱ
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)		



和歌山 くじら肉

今では希少価値の高い鯨肉

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」、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)
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タタキ	150gカット×10パック	¥6,140
※300gカットもございます		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。アミノ酸やミネラルのバランスも良く美容と健
康に最適な食材です。脂のりのよい、秋～冬にかけて獲ったもの
を通年お届けします。

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(クール便) ¥1,370		



高知 四万十川うなぎの白焼き(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、
脂のりも良いです。

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となります。

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		



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。お店でオリジナルこ
んにや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(税別)
①手作りこんにやくセット	4セット	¥3,280
送料 ¥500		



オススメ
商品

茨城 凍みこんにやく

現在、国内で
「凍みこんにやく」を作るのは
ここ奥久慈だけ。

寒い時期の12月～2月迄の3ヶ月でしか製造されません。芋の皮
剥き～加工、乾燥、凍結まで全て手作業で行い、全行程に1ヶ月も
擁す手間隙のかかった逸品。煮しめ、天ぷらなどの和食はもちろ
ん、アイディア次第で様々なお料理にもお使いいただけます。

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		



人気
商品

熊本 幻の南関そうめん

油を一切使用しない
極上そうめん

江戸時代には幕府への献上品として
用いられていたほどの高品質。
すべて職人の手作りで手間ひまかけて育てられています。完全
手作りのため、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。		



オススメ
商品

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」。ひじきと一緒に釜でじっくり炊き込み、焼き上げました。「水塩」は、藻塩を作る際、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



静岡 ミケ日みかんのピューレ・ペースト<無加糖・無添加>

おいしさも栄養もミケ日みかん
そのまま。皮ごと加工した香り
高いみかんピューレです。

「外果皮」「内果皮」「じょう」は栄養の宝庫と言われ、その中にある食物繊維や各種ポリフェノールなどの栄養素が豊富に含まれています。また、厳格な残留農薬検査をクリアしているため品質も安全です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍(解凍後、冷蔵で2ヶ月)
注文時最低ロット 17kg(1斗缶)・応相談
配達日 3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ミケ日みかんペースト	1kg 当たり	¥1,115



岩手 金婚漬

漬物の芸術品と呼ばれる、
見た目も美しい岩手伝統の
“金婚漬”

金婚漬は岩手・花巻に古くから伝わる漬物で、瓜の中に昆布で巻いた牛蒡・人参・シソの葉を詰め、うろみ醤油漬けしたものです。古くなればなるほど味が出るということから“金婚漬”と名付けられました。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で120日
注文時最低ロット 3パック～
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税別)
①金婚漬 業務用(スライス)	400g/1パック	¥1,250
②金婚漬 丸	180g/1パック	¥560
送料		¥577



熊本 辛しん司(ハバネロ調味料)

添加物は一切不使用!
国産100%の辛み調味料です

熊本県産のハバネロに国産の玉ねぎ、米酢、唐辛子、にんにく、生姜、砂糖、塩など加えて作られた、万能調味料です。普段お使いの調味料にほんの少し加えていただくだけで辛みが増し、アクセントが出ます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 60g入りは5個～
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税別)
①ハバネロ調味料	60g 入り	¥640
②ハバネロ調味料	500g 入り	¥5,000
送料		¥945



熊本 熊本県産有機JAS認定烏龍茶

有機JAS認定の国産烏龍茶

熊本の人吉盆地にて有機栽培で農業を使わず、栽培した茶葉を熟成させた烏龍茶です。苦味と甘味のバランスがとれたまろやかな味わいです。烏龍茶には脂肪燃焼・排出を促進する効果があります。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 80g入りは5個～
配達日 3～5日

商品名	内容	価格(税別)
①熊本県産有機栽培烏龍茶	80g 入り	¥750
②熊本県産有機栽培烏龍茶	1kg 入り	¥10,000
送料		¥945



三重 地味噌の煮みそ

東紀州の新鮮な魚、季節の
山野草、地元の味噌から
作られた煮みそ

煮みそは昔から東紀州の家庭で食べられていた保存食のひとつ。材料は全て地元産を使用し、特に健康を考えてイタドリやハマダイコンを加えています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で6ヶ月、解凍後は3週間で使い切ってください。
注文時最低ロット 1kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①スタンダード	1kg	¥3,800
②虎の尾入り(辛口)	1kg	¥4,400
送料(クール便)		2kgまで ¥950 2kg～5kgまで ¥1,160



和歌山 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
でやさしく押して搾っています。

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)



利用者の声

向島 櫻茶や

先月のサンプル試食会で出会った「ひろめ」や「漢方と牛」がお客様から大変ご好評をいただいております。

◎ひろめは、しゃぶしゃぶにしますと目の前でサツと鮮やかな緑色に変わり、お客様が喜ばれます。歯ごたえもシャキシャキです。

◎漢方と牛は、旨味が均等で偏りがなく、サッパリとした肉なので幅広い年齢層に召し上がっていただけると思います。

最初に脂がくるのではなく、旨味を味わえるので「肉本来の味」を感じていただけます。

◎「こんにゃく粉」は胡麻や柚子と合わせたり、カニのほぐし身を入れたり、いろいろイメージを膨らませながら工夫し、オリジナルこんにゃくをお客様に楽しんで頂いております。



【東日本大震災に関する情報】

東北地方料理組合の被災状況

宮城県、岩手県の組合店に甚大な被害が出ています。3月末、宮城県石巻からの情報によりますと、「一階は津波で水没し、冷蔵庫等の備品、器、車も全て流された。今、一階は泥が堆積している。ライフラインは全部止まっており、お店の再開は半年とか1年で考えるしかない。」と云う悲惨な状況報告が入っています。

当組合と致しましては、被災地のお店がこのような未曾有の被害から一日も早く立ち上がり、そして再開できますように、全国料理業組合連合会を通じて義援金をお届けしております。

被災された同業の皆様に対し心からの御見舞いを申し上げます。

東京の大震災の影響

東京でも震度5強と体験したことが無い大変な揺れでした。組合で調査した被害状況によりますと、器や照明器具が損壊したお店は数多くありましたが、設備・建物に大きな被害はなかったようです。

しかし、過度な自粛と風評被害でお店の売上は極端に落ち込み、3月31日現在の予約キャンセル状況が20件を超えるお店が50%以上(42件中23件)あり、その額が500万円を超えるお店が36%(42件中15件)に上っています。

また、3月の売上減少率が前年同月比で40%以上のお店が64%(42件中27件)にもなっています。

原発問題の一日も早い収束と過度な自粛の一掃を強く望むところです。

政府、関係機関への復興支援に関する要望

【全国料理業組合連合会を通じて以下の内容で要望しています。】

この度の大災害で被災地はもとより、全国の料理店において3月11日以降の予約キャンセルが相次ぎ、東京にあっても3月の売り上げが前年同月比40%台、4月の予約は前年同月比30%以下といった店が続出しています。この状況では早晚資金繰りが困難となり経営が成り立たず廃業・倒産に至る店が数多く出るようになります。

つきましては、早期の復興に向けて以下の対策の実現を図っていただきたい。

1. 中小零細営業者に対する保証要件を緩和した緊急融資制度の早期実施

バブル崩壊後、中小零細業者に対し30兆円の信用保証枠を設け市町村の売上減少証明に基づき信用保証協会が100%保証することによって、銀行から5千万円、5年返済の融資が行われた。今回も同様の対策を早期に実行していただきたい。

2. 日本政策金融公庫融資特別措置の充実

この度、災害融資に関する特別措置が講じられたが、未曾有の災害に対する措置として十分とは思えない。利子については国又は都道府県が利子補給を行い運転資金も対象とするなど、一段と充実した思い切った特別措置を講じていただきたい。また、既往債務者の返済猶予、融資審査における担保物件等の緩和については確実な実行をお願いします。提案があった保全金利制の導入も当分延期願いたい。

3. 原発問題の早期収束と計画停電の早期改善

国民を大きな不安に陥れ、外国人観光客の受け入れどころか在住していた外国人が帰国してしまう現状をつくったこの二つの問題の改善に全力を尽くしていただきたい。

鮮魚、野菜など生の食材を扱う業界にとって事業継続の可否に関わる問題です。

4. 復興に向けた明確な方針

自粛一辺倒な現状では、人の動きが無く経済は停滞するばかりです。行方不明者が1万人を超えているような状況で心情としては当然のことかと思いますが、なるべく早い時期に政府が合同慰霊祭を行い復興に向けての方針を打ち出すなど、自粛ムードを一掃する対策、きっかけを検討していただきたい。



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。