産直コミュニケーション

東料産直レター

2012. 4月号 vol.30

日本初、岩がきひとつずつにトレーサビリティタグのついた 島根「隠岐の岩がき」

ひとつひとつに付く▶
トレーサビリティタグ。

島根 隠岐の岩がき

岩がき養殖発祥の地、隠岐の清澄な海で育まれた安全安心の逸品

東料産直では、ひとつひとつにトレーサビリティタグの付いたトップブランド岩がきのみを厳選して産地よりお届けします。

【3つの安心】

①サンプル検査で衛生基準クリアを確認後に出荷。　②第三者機関（島根隠岐保健所・隠岐支庁水産局）が衛生管理を定期的に監視。　③隠岐より未開封の状態でお届け。

そして、トレーサビリティシステムにより、生産情報が確認できます。隠岐の生産者が、隠岐の海で、隠岐産の種苗を使って丹精込めて育てあげました。

是非一度お試しください。

出荷と取扱時期　3月～6月上旬
保存方法など　冷蔵で5日間（発送日を含む）
注文時最低ロット　10個から（SSのみ15個から）

商品名	内容	価格（送料・税込）
①岩がきSS（150 ～ 199g／個）	15 個	¥4,200
②岩がきS （200 ～ 249g／個）	10 個	¥3,700
③岩がきM （250 ～ 299g／個）	10 個	¥4,400
④岩がきL （300 ～ 349g／個）	10 個	¥5,100

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。

山梨 甲斐サーモン

富士山麓の名水で育まれた甲斐サーモン

1kg以上の大きさに育ったニジマスを「甲斐サーモン」のブランドとして、出荷しています。安定した品質の飼料を与え、丹精込めて育てられました。天然水を利用して養殖しているため、臭みがほとんどなく、お造りにもおすすめです。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵で4℃以下
注文時最低ロット　1尾
配達日　2〜3日

商品名	内容	価格（送料・税込）
①甲斐サーモン	1尾（1kg以上）	¥3,770／kg

島根 カジメ

石見の海より届く栄養分が豊富なカジメ。

古くは「かちめ」や「あらめ」とも呼ばれる、コンブ科の海藻です。茎の長さは1〜2mで、大きな羽状の葉を持ち、アルギン酸やフコイダンなどの栄養素が豊富。湯通しすると、鮮やかな若草色に変わり、粘りも出てきます。汁もの、和えものによく合います。

出荷と取扱時期　2〜7月
保存方法など　冷凍
注文時最低ロット　2kg
配達日　2〜3日

アンチエイジング

商品名	内容	価格（送料・税込）
①カジメ（冷凍）	2kg（約25枚）	¥3,800

島根 隠岐の干しなまこ

島根県隠岐郡海士町近海で獲れた貴重な黒なまこ

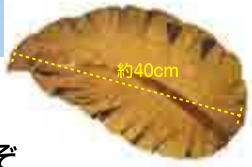
その歴史は古く、平安時代には朝廷への献上品とされていました。現在でも毎秋に行われる地元隠岐神社の収穫祭で奉納される貴重な逸品です。

※水で戻したものの冷凍出荷も可能ですので、お問合せください。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　常温、冷凍で5年間
注文時最低ロット　100g
配達日　1週間

商品名	内容	価格（送料・税込）
①干しなまこ M・L	（5〜6個）／100g	¥6,350
②干しなまこ 2L・3L	（3〜4個）／100g	¥6,350

和歌山 紀州ひろめ



とろみとシャキシャキの食感が特徴！巻き寿司やしゃぶしゃぶでどうぞ

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の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）、5月〜1月（冷凍）
保存方法など　出荷日含め冷蔵で5日
配達日　2日後

商品名	内容	価格（送料・税込）
①紀州ひろめ	2kg	¥5,150

北海道 がごめ昆布

北海道南部でしか獲れない昆布。非常に強い粘りが特徴です

「がごめ」という名前は、昆布の表面のデコボコがカゴの目に似ていることからつけられました。成長すると長さ2m、幅20〜50cmほどになります。昆布の中でも粘りが強く、粘り成分のフコイダンが豊富に含まれています。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　1年間
注文時最低ロット　10袋
配達日　5〜7日後

商品名	内容	価格（送料・税込）
①がごめ昆布	10袋（100g／1袋）	¥9,900

北海道 半乾本ししゃも

本ししゃもの本場、北海道広尾からお届けします

本ししゃもを半乾燥させることにより、素材のうま味を引き出します。天ぷら、炙り、唐揚げがオススメです。
オスのししゃももございますので、ご希望の方は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　30尾
配達日　4日後

商品名	内容	価格（送料・税込）
①半乾本ししゃも（子持ち）	30尾	¥5,250

北海道 生干し氷下魚（こまい）

最適な環境でつくられた、極上の“生干し氷下魚”

「氷下魚（こまい）」は鱈科の白身魚。地域によっては「寒海（かんかい）」とも呼ばれています。鱈よりも脂がのっており、一夜干しにするととても美味しいです。良質の氷下魚を天日で干し、最高の味と香りに仕上げました。

出荷と取扱時期　11月〜5月
年間出荷量　10t
保存方法など　冷凍で6ヶ月
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生干し氷下魚	1kg／1箱	¥3,100

島根 隠岐の活白バイ

隠岐の漁師の間ではあわびよりも旨いとされる高級食材

隠岐の白バイは、バイ篭漁で水揚げをするため高品質。身はツヤのある肌色で、コリコリとした食感が特徴。活きたままのお届けなので刺身がおすすめです。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵で5日（発送日含む）
注文時最低ロット　1ケース／6kg
配達日　最短で出荷日の翌日14:00〜16:00

人気商品

商品名	内容	価格（送料・税込）
①白バイ（大）約200g／粒	6kg	¥20,100
②白バイ（小）約100g／粒	6kg	¥13,600
③白バイ（豆）約50g／粒	6kg	¥20,100
④赤バイ（本バイ）約200g／粒	6kg	¥21,400

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　通年
配　達　日　4～5日後

商品名	内容	価格（送料・税込）
①チョウザメ（腑抜き）	1尾（約2kg）	¥6,720

※1尾の重量により価格が変動します

熊本 粒のり

海苔原藻をそのまま乾燥。旨みや栄養を閉じ込めた新しい形の海苔です

従来の「板海苔」のようにノリ葉体が重ならないので、異物の混入がなく、生菌数も少ないです。また、添加物は一切使用しておらず、160℃以上の「加熱高温蒸気」にて焼いています。カリカリ、サクサクとした食感です。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　1.5g入りは18ヶ月、他は12ヶ月
注文時最低ロット　1.5g入りは10袋、他は5袋
配　達　日　1週間

人気商品

商品名	内容	価格（送料・税込）
①粒のり	10袋（1.5g×14p／1袋）	¥4,800
②粒のり	5袋（60g／1袋）	¥4,280
③粒のり	5袋（100g／1袋）	¥7,300

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
注文時最低ロット　2kg
配　達　日　4日後

人気商品

商品名	内容	価格（送料・税込）
①ゆり根	2kg（LL・13玉）	¥5,600

茨城 じねんじょ

有機肥料100%、低農薬で安全・安心の笠間の自然薯。糖度が高く、味もまろやかです

自然薯は、かつて野山からでしか手に入れることができませんでしたが、この地域では自然薯栽培に適した風土を生かしてつくられています。自然薯の品質向上と栽培方法の確認のため、毎年「自然薯品評会」を実施し、農薬や化学肥料などのチェックを行っています。

出荷と取扱時期　通年（11月収穫）
保存方法など　冷蔵で2ヶ月
注文時最低ロット　1kg
配　達　日　2～3日

商品名	内容	価格（送料・税込）
①じねんじょ	1kgあたり	¥4,340

茨城 青パパイヤ

注目の健康野菜、酵素と栄養素が豊富な青パパイヤ。

南国のフルーツとして知られるパパイヤですが、熟す前の青いパパイヤは野菜として食されます。シャキシャキとした食感が特徴。青パパイヤには多くの酵素や栄養素が含まれ、中でも「パパイン酵素」は、さまざまな種類のたんぱく質を分解する働きがあるとされています。

出荷と取扱時期　通年（最盛期10月～12月）
保存方法など　常温1ヶ月
注文時最低ロット　5kg
配　達　日　2～3日

商品名	内容	価格（送料・税込）
①青パパイヤ	5kg	¥7,800

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」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

茨城 冷凍ほおずき

まるで天然シャーベット。甘酸っぱさが口いっぱいに広がります

南米ペルーが原産の食用ほおずき。
オレンジ色のつやつやとした大粒の実を口に含むと、甘味と酸味の中に、かすかなほろ苦さが感じられます。デザートからお料理まで幅広くお使いいただけます。

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　1kg
配　達　日　2～3日

人気商品

商品名	内容	価格（送料・税込）
①冷凍ほおずき（殻付き・無し）	1kg（約100粒）	¥9,180

群馬 霧積しめじ

群馬奥山に自生する天然きのこから生まれました

霧積温泉の山奥から採取した天然きのこを人口栽培してつくられました。自然本来の味にこだわり、大量生産せずにひとつひとつ丹精込めて栽培されています。シャキシャキと歯ごたえのある食感が良く、クセもないので幅広くお使いいただけます。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵
注文時最低ロット　5袋
配　達　日　2日後

商品名	内容	価格（送料・税込）
①霧積しめじ	300g×5袋	¥4,500

●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。

秋田 クレ美人

茎が長く、葉も大ぶりの新種のクレソン

2011年に生まれた、新品種のクレソン「クレ美人」。一般のクレソンよりも葉が大きく、茎が長いのが特徴で、食味は甘辛いです。ビタミンやミネラルなどを含み、栄養価も高め。料理の付け合わせだけでなく、鍋料理などにもどうぞ。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　要冷蔵5日間
注文時最低ロット　10パック
配達日　3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①クレ美人	90g×10パック	¥2,600

青森 ヒマラヤヒラタケ

香りよく、食べごたえのある“ヒマラヤヒラタケ”

ヒラタケの一種で、グレーがかった白色をしています。肉厚で傘が大きく、歯ごたえが良いです。また、香りも良く、どんなお料理にも幅広くお使いいただけます。油炒めにしますと、香り・味が際立ちます。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵
注文時最低ロット　5パック
配達日　2日後

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒマラヤヒラタケ	300g×5パック	¥3,600

山形 やまぶし茸

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。ここで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。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵で4～5日
配達日　1～2日後

アンチエイジング

商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまぶしたけ	12個入	¥2,800
②やまぶしたけ	20個入	¥3,500

栃木 味恋とまと

パリッとした食感に、フルーツ感覚で食べられるほどの甘み

味恋とまとは完熟状態で収穫されます。その糖度は8～12度と高糖度。旨みと甘みが凝縮され、パリっとした食感が楽しめます。冬から春にかけて、さらに糖度が上がります。

出荷と取扱時期　12月～7月
保存方法など　常温で冬14日、春7日、初夏4日
注文時最低ロット　2kg
配達日　4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

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	¥1,850
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥2,180
④大粒ぎんなん	2L/1kg	¥1,620

千葉 九十九里産フルーツトマト&ドライトマト

甘みと旨みが凝縮されたフルーツトマト

少々小ぶりですが、その名の通り、フルーツのように甘みがたっぷり。ほどよい酸味もあり皮もやわらか。このフルーツトマトからつくったドライトマトは、旨みが凝縮され濃厚な味わいです。

出荷と取扱時期　①12月～7月下旬 ②通年
保存方法など　冷蔵で4～5日
注文時最低ロット　① 2kg ② 500g
配達日　3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①フルーツトマト	2kg(約70～80個)	¥4,850
②ドライトマト	500g	¥7,650

長野 はなびら茸

うまみ成分やβグルカンが豊富! 独特の食感が特徴です

シャキシャキとした食感がよく、きのこ独特のクセがないため、どんなお料理でも活用できます。また、体にも良いとされているβグルカンが豊富に含まれており、舞茸と比べるとその含有量は約2倍にもなります。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　袋に入れて冷蔵庫
注文時最低ロット　20袋／1箱
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はなびら茸	20袋(80g／1袋)	¥5,500

島根 冷凍花わさび

収穫後の急速冷凍で 爽やかな風味と辛みを保持

標高1000mで栽培されている葉わさび。収穫後、軽い熱処理と真空包装・急速冷凍を行い、美しい緑色とわさび特有の香り、辛みは生本来のまま。解凍は流水で3分ほど。小分けパックで便利です。

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　20袋
配達日　3日後

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①花わさび(真空パック)	50g×20袋	¥5,710

熊本 清正セロリ

加藤清正が朝鮮から持ち込んだセロリ。食感が違います!

旬は12～4月下旬まで。
最大で70㎝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。

オススメ商品

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(送料・税込)
①清正セロリ	3kg(約30本)	¥5,220

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　4月～7月
注文時最低ロット　5kg
配達日　2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①河内晩柑	5kg	¥4,000

茨城 常陸牛

口当たりがよく、とろけるような舌触りの“常陸牛”

「常陸牛」は県の指定生産者によって飼育される黒毛和牛のブランド。1頭1頭手塩にかけ、約30ヶ月余り育て上げた黒毛和牛の中から、歩留等級B以上、肉質等級4以上に格付された上質なものだけが「常陸牛」として出荷されます。

出荷と取扱時期　通年
注文時最低ロット　2kg
保存方法など　冷蔵保存
配達日　2～3日　※5等級をご指定の場合、約1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①肩ロースブロック(4等級)	2kg	¥17,160
②肩ローススライス(4等級)	2kg	¥18,560
③肩ロースブロック(5等級)	2kg	¥19,120
④肩ローススライス(5等級)	2kg	¥20,520

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ランイチ	1本(約8～10kg)	¥4,350／1kgあたり

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。

人気商品

出荷と取扱時期　通年
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(送料・税込)
①ヒレ	500g	¥5,520
②ロース	2kg	¥17,340

熊本 阿蘇高原やまとんポーク

阿蘇の伏流水・空気で育ったSPF豚肉

臭みがなく、深いコクと甘味のあるあっさりした脂肪が特徴です。サシの入った赤身はやわらかく、ジューシー。衛生管理を徹底しており、豚舎に入る際は殺菌した専用の服に着替え、資材なども全て消毒。豚舎全体の消毒も定期的に行っています。

※SPF豚とは、豚の健康や成長に悪影響を与える特定の病気が存在しない豚のことです。

出荷と取扱時期　通年　　注文時最低ロット　1kg
保存方法など　冷蔵保存　　配達日　3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1kg	¥4,730
②肩ロース	1kg	¥4,590
③バラ	1kg	¥4,310
④ヒレ	1kg	¥5,010

宮城 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・安全のトレーサビリティ。

人気商品

出荷と取扱時期　通年
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(送料・税込)
①肩ロース	1kg	¥10,020
②リブロース	1kg	¥11,840
③モモ	1kg	¥8,060
④スジ肉	1kg	¥2,880

※出荷時に産地より安全証明をお付けいたします。

宮城 漢方豚

冷しゃぶにピッタリ! 美味しいです

漢方和牛同様、自家配合の14種類の漢方飼料を与えて育てています。くさみやクセがなく、あっさりとした味わいです。
しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ず、冷めても脂が固くならないので冷しゃぶがおすすめです。

オススメ商品

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵で1週間
注文時最低ロット　1kg(モモは2kg)
配達日　2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒレ	1kg	¥4,340
②ロース	1kg	¥3,940
③肩ロース	1kg	¥3,750
④バラ	1kg	¥3,680
⑤モモ	2kg	¥3,970

●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。

肉

加工品

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
保存方法など　冷凍3ヶ月
注文時最低ロット　1kg
配達日　2日後

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1kg	¥10,190
②バラ	1kg	¥10,190
③内モモ	1kg	¥8,500
④腹抜き・半身・ブロック		応相談

山形 やまがた地鶏

溢れるコクと旨み。「手羽」は、極上のダシが出ます

臭みが少なく、旨み、コク、歯ごたえがあり、良質な肉質です。140日間。じっくりと育てあげた「やまがた地鶏」をご賞味ください。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵
配達日　1～2日後(月曜着はフレッシュ)

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もも・むね肉セット	1kg	¥4,500
②ささみ	2kg	¥4,500
③手羽	2kg	¥4,220
④砂肝	2kg	¥3,100
⑤レバー・ハツ	5kg	¥4,360
⑥鶏ガラ	5kg	¥2,610
⑦中抜き(丸鶏)	2.0kg～	¥5,340～

富山 氷見牛

ほとんど県内消費の希少牛“氷見牛”をご紹介!

牛の成長に合わせてオリジナルブレンドの飼料を与え、一頭一頭の健康状態にも注意を払っています。愛情を注いで育てあげた、安全で安心の牛肉です。

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

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もも・うで　しゃぶしゃぶ用	1kg	¥12,500
②サーロイン	1kg	¥17,400～¥25,800
③肩ロース	1kg	¥12,500～¥20,300
④ランプ	1kg	¥9,450～¥17,450

北海道 コーンドビーフ

肉の旨みが溢れる、希少な手づくりの逸品

赤身の旨みを十分に生かした、コーンドビーフ。肉は一番適した外モモを使っています。脂、すじ、血管の部分を手で丁寧に取り除き、食感を損ねないよう手間ひまかけて作られました。噛めば噛むほど、旨みがあふれ、ほのかに香辛料と肉の香りが口の中に広がります。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷凍保存。解凍後25日
注文時最低ロット　500g
配達日　2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①コーンドビーフ	500g	¥6,500

秋田 稀少国産たまご「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。

出荷と取扱時期　通年
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

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もみじ	5kg(75個)	¥3,390
②もみじ	10kg(150個)	¥5,670

茨城 凍みこんにゃく

こんにゃく粉発祥の地、奥久慈に残る希少な伝統食材

凍みこんにゃくは、この土地で江戸時代から作られている乾燥こんにゃく。寒くて雪の降らない気候でのみ製造が可能なため、全国でも作られているのはこの地域のみ。12月末～2月末の約1ヵ月間、手間ひまかけてつくられます。長期保存もきく優れた食材です。

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　①4袋　②1袋
配達日　2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①凍みこんにゃく	4袋(9枚入／1袋)	¥4,160
②凍みこんにゃく	1袋(40枚入)	¥4,300

福島 丸ごと国産生七味、会津高原辛し味噌

会津産原料をふんだんに使用した無添加調味料

生七味は、ペースト状の新しいタイプの七味。山椒と柚子の香り豊かな無添加調味料。辛し味噌は、ニンニクの風味が効いた色鮮やかな会津みそです。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　常温で180日(開封後冷蔵保存)
注文時最低ロット　①10個　②20個
配達日　4～5日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生七味	80g×10個	¥11,600
②辛し味噌	130g×20個	¥10,200

和歌山 くしもとポンカンジュース

果汁たっぷり100%ストレートジュース

和歌山県串本町で育ったポンカンは濃厚な甘さと風味が特徴。農薬不使用、有機低農薬栽培の安全安心のポンカンからつくられた、あと味すっきりの100%生ジュースです。

出荷と取扱時期　2～7月
保存方法など　6ヶ月
注文時最低ロット　12本
配達日　2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ポンカンジュース	180g×12本	¥4,830
②ポンカンジュース	900g×12本	¥20,790

島根 さくらめん

神話と桜の里から春をお届け

日本桜名所百選に選ばれた雲南市木次(きすき)町でつくられた“さくらめん”。うどん麺に桜の花と葉をそれぞれ練り込みました。桜花は八重桜、桜葉は大島桜の葉を使用しています。香料は使用しておらず、桜そのものの香りをお楽しみいただけます

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　高温多湿、直射日光を避けた冷暗所
注文時最低ロット　10袋
配達日　2〜3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①つるつるさくら花(乾麺)業務用	240g×10袋	¥5,000
②つるつるさくら葉(乾麺)業務用	240g×10袋	¥5,000

熊本 豆富の味噌漬け

3ヵ月の熟成期間を経て完成する、東洋のチーズ

水分量を抑えた堅豆富にもろみ味噌の甘さがじんわりとしみこんだ、豆富の味噌漬け。約800年前に平家の落人が食べていたと伝えられる熊本の伝統食です。まろやかな味わいでコクが深く、その食感はまるでナチュラルチーズのようです。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵で3ヶ月
配達日　3〜5日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①豆富の味噌漬け(業務用)	440g入り	¥3,300

秋田 一口ゆば包み豆富

ゆば、豆富、豆乳を贅沢に使いました

やわらかい寄せ豆富をゆばで包み、豆乳に浸した贅沢な豆富。豆本来の甘みとまろやかな食感がお楽しみいただけます。
安心・安全の国産有機自家栽培大豆を使用。大豆農家の手づくり豆富です。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　10℃以下で冷蔵保存。製造日含め5日間
注文時最低ロット　2パック
配達日　製造日は毎週月・水・金のみ

商品名	内容	価格(送料・税込)
①一口ゆば包み豆富	10個入り×2パック	¥2,900

茨城 笠間の栗(ペースト)

栗の生産高は全国トップの実力。品種ごとに様々なおいしさが楽しめます

茨城県は、栽培面積・生産量ともに全国第1位を誇る栗の名産地。1ヶ月低温倉庫で熟成された栗は、糖度が約3倍にもなります。栗ペーストに使う栗は、甘さよりも風味を生かすため、低温熟成せずに収穫後スピーディーに加工しています。

出荷と取扱時期　通年(在庫次第)
保存方法など　冷凍で2年間
注文時最低ロット　1kg
配達日　7日以内

商品名	内容	価格(送料・税込)
①茨城栗ペースト	1kg	¥3,800

熊本 さくらアイスクリーム

ほのかな桜風味が春らしい

淡いピンク色に、ほんのりと桜風味が香る、春にぴったりのアイスクリーム。
トッピングに、桜の塩漬けをお付けします。この塩漬けは、一度塩抜きをしたものをフワフワの状態に加工しています。塩漬けの塩気が、アイスの甘味と桜の香りをさらに引き立たせます。

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　7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①さくらアイスクリーム	2ℓ	¥4,400

北海道 三笠の鶏醤

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(送料・税込)
①鶏醤	120mℓ瓶　24本	¥12,200
②鶏醤	200mℓ瓶　20本	¥15,420
③鶏醤	300mℓ瓶　12本	¥12,600
④鶏醤　業務用	1.8ℓ　6本	¥29,140

熊本 弓削瓢柑(ゆげひょうかん)シャーベット

全国的にも生産農家が少ない柑橘「弓削瓢柑(ゆげひょうかん)」を爽やかシャーベットにしました

見た目が瓢箪のように似ている柑橘類ということで、一般的に「瓢柑」と呼ばれています。生産農家が少ないため、果実そのものは市場にもなかなか出回らない、希少な柑橘。
爽やかな味わいのシャーベットです。

原料の弓削瓢柑▶

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　7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①弓削瓢柑シャーベット	2ℓ	¥4,400

利用者の声

草津亭

❖熊本　さくらアイスクリーム❖

ほのかな桜の香りとやさしい色合いが気に入りました。隅田川の桜はこれからが本番となりますが、お客様にはお料理でひと足はやく春を楽しんで頂いております。さくらアイスは特に女性のお客様に喜ばれると思いますね。

うちでは季節のフルーツを添えてお出ししています。

日本料理だけでなく、きっとフレンチなどにも合うのではないでしょうか。春の訪れを知らせてくれる代表的な存在の桜は、季節を楽しむお客様のお席に“花を咲かせてくれる”一品ですね。

3月のサンプル・試食会 報告レポート

次回のサンプル試食会は4月12日(木)です

3月のサンプル試食会は宮城、福島、山梨、和歌山、愛媛、島根、熊本から直送された食材をご紹介いたしました。

今回は山梨県から「甲斐サーモン」の関係者の方、山梨県庁の方がご参加くださり、食材のPRなどをしていただきました。富士山麓の天然水で養殖された甲斐サーモンは臭みがなく、大変おいしいと注目を集めました。また、今月は旬の柑橘類5種類が勢ぞろい。鮮やかな黄色やオレンジ色が、会場を彩りました。

年度末のお忙しい時期ではございましたが、多くの皆様に足をお運びいただき、充実したサンプル試食会となりました。

▼桜の時期にぴったりの「さくらめん」

◀新感覚。ペーストタイプの「生七味」

▲ 食材を見る目は真剣です

▲ 今月の試食品

▶3月が旬の柑橘5種

▼個々にトレーサビリティタグが付いた「隠岐の岩がき」

▼ 会場ではお酒のご紹介もしております

▼ 毎月、新規参加の方も増え、賑わってきました

◆宮　城：漢方和牛
◆福　島：丸ごと国産 生七味／会津高原辛しみそ 蛮
◆山　梨：甲斐サーモン
◆和歌山：葉付き三宝柑／紅八朔／くしもとポンカンジュース
◆島　根：カジメ／さくらめん／隠岐の岩がき
◆愛　媛：島とまと／はるか／デコポン／安政柑
◆熊　本：豆富の味噌漬け

岩がき養殖発祥の地「隠岐(おき)」

風光明媚な島根の離島「隠岐（おき）」は島根半島の北方約50kmにある諸島です。

主に西ノ島町（にしのしまちょう）、海士町（あまちょう）、知夫里村（ちぶりむら）、隠岐の島町（おきのしまちょう）の4つの島から成り、西ノ島町、海士町、知夫里村の3島を「島前（とうぜん）」、隠岐の島町を島後（とうご）と呼びます。

岩がきの養殖は全国に先駆けて島前の西ノ島町で始まりました。

現在では隠岐4島全てで岩がきの養殖が盛んです。種苗作りから出荷まで清らかな隠岐の海で育て上げた岩がき。滋養たっぷりの“海のミルク”です。

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