



産直コミュニケーション 東料産直レター

2012. 5月号 vol.31



卯の花麺▶

うどん二本一本に真心込めて仕上げた逸品
秋田 手延べ
「稲庭絹女うどん」
きぬめ

秋田 手延べ稲庭絹女うどん

全て熟練の職人による手作業。
「透明感」「つるめき」が違います。

仕込みから完成まで 4 日間を要し、職人が生地・熟成具合を肌で感じながらつくられています。

「つるめき」とは地元の言葉で「つるつる感」のこと。麺がのびにくいので、最後までおいしくお召し上がりいただけます。

「卯の花麺」は、稲庭絹女うどんを細かく刻んでつくられました。まさに「卯木の花」のような稲庭うどん。

アイディア次第で様々なお料理にお役立ちできることと思います。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 2年
注文時最低ロット ① 6束 ② 4袋
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①稲庭絹女うどん	500g×6束	¥6,300
②卯の花麺	500g×4袋	¥3,900

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 田沢湖紅鱒

適度な脂のりと歯切れのいい
プリプリとした食感

「田沢湖紅鱒」は内陸部で清冽な沢水で養殖されています。飼料にネッカリッチ(木酢液付着の炭火)を配合することで、海の魚介由来の脂肪を低減させています。そのため、海面養殖されているサーモントラウトに比べ脂肪は控えめ。抗生剤などは一切使用しておらず、衛生管理を徹底しています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で90日
配達日 1~2日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ラウンド(エラ・内臓未処理)	1尾(1.5~3.5kg)	¥2,940/kg
②三枚おろし	片身(700~1,200g)	¥4,340/kg
③ボンレス(鱗なし)	片身(550~1,100g)	¥4,620/kg
④ボンレス・スキンレス	片身(550~1,000g)	¥4,900/kg



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

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



高知 紋甲イカちちこ

紋甲イカ1杯に1つしか
取れない貴重な「ちちこ」

「ちちこ」とは卵巣のこと。イカの加工段階でしか取ることができず、市場にもあまり出回ることのない希少な食材。食感はおまじこのよう。煮、揚げ、炒めものなど、幅広くお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年(アフリカ産、国内加工)
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①紋甲イカちちこ	2kg	¥3,100



高知 骨切りうつぼスライス

特殊機械で骨切りカット。
骨のうま味まで食せます

小骨が多く処理に手間のかかるうつぼを、特殊機械を使用し5mm間隔で骨切りカットしました。しゃぶしゃぶや天ぷらなどにおすすめ。保存に便利な冷凍真空パック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 500g
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①骨切りうつぼスライス	500g	¥2,800



島根 隠岐の岩がき

岩がき養殖発祥の地、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。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 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



オススメ
商品

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

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



アンチ
エイジング

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



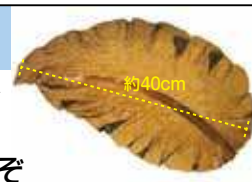
和歌山 紀州ひろめ

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



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ゾイ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
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(送料・税込)
①西米良サーモン	1本(2～3kg)	¥8,680～¥12,180



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
配達日 4～5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①チョウザメ(脂抜き)	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

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



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、パイ簗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



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



秋田 ピーナッツプラウト

新感覚・新食感、
ピーナッツの新芽

ピーナッツの原産地アンデス地方で、健康食材として古くから食されているピーナッツの新芽。健康食材とされる雑穀と比べると、カルシウムが6倍、食物繊維は4倍など豊富な栄養分を含んでいます。豊富に含まれるアスパラギン酸(アミノ酸の一種)が味わい深いコクを醸し出します。温泉水の熱を利用し水耕栽培で育てています。

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 1kg
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ピーナッツプラウト	1kg	¥2,940



長野 一本立ち極太アスパラ

極太の春どりアスパラ。
堂々たる姿に甘みもたっぷり

南信州の自然豊かな飯田市で育った極太のアスパラ。春のアスパラは甘みがあり、その太さから食べごたえも十分。加熱するとアスパラ独特の繊維質も気になりません。色はグリーン、ホワイトの2種類がございます。

出荷と取扱時期 4月上旬～5月下旬
注文時最低ロット 10本
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ホワイトアスパラ	10本	¥3,200
②グリーンアスパラ	10本	¥3,200



茨城 ミニ野菜

硝酸濃度を抑えて栽培。
安全安心のミニ野菜

定期的な細菌検査や、硝酸濃度、抗酸化力などの測定を行い、それらの分析データをもとに栽培されています。硝酸濃度が低いとえぐみなどが少なくなり、抗酸化力も高まるとされています。科学的データ分析で安心を証明した高品質ミニ野菜です。

出荷と取扱時期 通年(4月中旬～6月初旬が豊富) 注文時最低ロット 10袋
配達日 2～3日
保存方法など 冷蔵

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ミニ人参	5個×10袋	¥2,900
②ミニ大根	5個×10袋	¥2,900
③ミニカブ	5個×10袋	¥2,900
④ミニラディッシュ	5個×10袋	¥2,900
⑤季節のサラダミックス	10袋	¥4,300



熊本 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。

出荷と取扱時期 12月～5月
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2kg
配達日 7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①塩トマト	2kg(約28個)	¥6,100

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があります。

出荷と取扱時期 5月中旬～10月
保存方法など 冷蔵
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生きくらげ	1kg	¥4,400

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



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

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



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

茨城 青パパイア

注目の健康野菜、酵素と栄養素が豊富な青パパイア。

南国のフルーツとして知られるパパイアですが、熟す前の青いパパイア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。青パパイアには多くの酵素や栄養素が含まれ、中でも「パパイア酵素」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青パパイア	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



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 冷蔵
注文時最低ロット 1kg(約100粒)
配達日 2～3日



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の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

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



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

熊本 阿蘇の自然薯

すりおろすと驚くほどの 粘り。まるでお餅のよう な弾力です。

山から切り出した自然薯を畑に植え直しているため、一般の自然薯と比べてアクが少なく、すりおろしてもほとんど変色しません。すりおろした自然薯は、非常に粘り気が強く、箸で切ってしまうことができるほどです。



出荷と取扱時期 11月～7月
保存方法など 水で濡らした新聞紙に包んで冷蔵庫
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①自然薯(1本/約1kg)	1kgあたり	¥3,910

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(送料・税込)
①サーロイン	500g	¥8,390
②リブロース	500g	¥7,650
③特選バラ	500g	¥5,890
④ラムイチ(赤身)	500g	¥5,200

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

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 ①2kg ②500g
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

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

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
保存方法など 要冷蔵5℃以下で7日間
注文時最低ロット ①②2羽、③④2kg、⑤5kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜丸	約2.8～4kg/1羽	¥3,390/kgあたり
②正肉セット	約1.4kg/1羽	¥4,650/kgあたり
③手羽元	50g/1本	¥3,200/kgあたり
④モモ	250g/1枚	¥5,440/kgあたり
⑤ガラ	5kg	¥2,710

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。

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・空気ですぐれた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。

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

漢方豚と同様、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。

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

富山 氷見牛

ほとんど県内消費の希少牛“氷見牛”をご紹介します!

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



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、食感を損なわ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



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製造が可能のため、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

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。



オススメ商品

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)
①500ml	12本	¥7,990
②2ℓ	4本	¥10,130
③18ℓ	1本	¥20,630

熊本 豆腐の味噌漬け

3か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腐にもろみ味噌の甘さがじんわりとしみこんだ、豆腐の味噌漬け。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豆腐の味噌漬け(業務用)	440g入り	¥3,300

秋田 一口ゆば包み豆腐

ゆば、豆腐、豆乳を贅沢に使いました

やわらかい寄せ豆腐をゆばで包み、豆乳に浸した贅沢な豆腐。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腐です。



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)
①一口ゆば包み豆腐	10個入り×2パック	¥2,900

熊本 天草の塩 のり塩&梅塩アイスクリーム

他にはないアイスクリームを…。その思いから生まれました。

天草天然海塩で作った「のり塩」。梅の酸味と塩加減が絶妙の「梅塩」。いずれも地元産の農産物を積極的に使用した独創的なアイスクリームです。



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 2ℓ
配達日 2~3日

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①のり塩アイス	2ℓ	¥4,400
②梅塩アイス	2ℓ	¥4,400

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。



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

原料の弓削瓢柑▶



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

芝浦 牡丹

◇宮崎産 西米良サーモン◇

今までいろいろなサーモンを食べましたが、この西米良サーモンは本当に気に入っています。

川魚特有のクセが無く、余計な脂が無いので味わいがとても上品です。

お客様にもたいへんご好評頂いています。

前日午前中に発送したものが、翌日午前中には店に届くので鮮度は抜群。

やはり刺身が一番ですね。当然、寿司も美味しいですよ。

刺身や寿司以外の食べ方としては、酢橘のスライスをはさんで1、2時間メています。酢橘がほんのり香る爽やかな逸品に仕上がります。それをわさび醤油でお出ししています。

腹の部分だけうすく塩をして鰹のように軽く炙ると、また違った味わいを楽しむことができます。

鮮度を活かした刺身や寿司を中心に、丸ごと1本さまざまな味わいが楽しめる西米良サーモン。今では、定番で使う食材になっています。

4月のサンプル試食会は秋田、長野、高知、島根から直送された食材をご紹介します。

今回は秋田県から「田沢湖紅鱒」の生産者の方がご参加くださり、食材紹介やPRをしていただきました。また、今回特に注目を集めたのは、長野県産「一本立ち極太アスパラ」と秋田県産「ピーナツスプラウト」。両者とも、さつと湯がいたものをご試食いただき、素材そのもののうま味、甘味を味わっていただきました。太く立派なアスパラは甘みもしっかりしており、大勢の皆様に興味をお持ちいただきました。ピーナツスプラウトは、味、香り、食感が面白いなど、多くの関心を集めました。今回もたくさんの方にご来場いただき、充実したサンプル試食会となりました。

また、新年度を迎え、サンプル試食会も新規参加者の方が増えて参りました。参加のきっかけは、お店様同士のご紹介や産直レターなどさまざまですが、こうして東料産直の取組に関心をお持ちいただけることは私共にとって大変喜ばしいことです。

今後は是非、皆様お誘い合わせのうえ「サンプル試食会」にご参加くださいませ。皆様のご来場心よりお待ちしております。



▲ 今月のご紹介食材



▲ 臭みが少なく
あつさりとした味わいの
「田沢湖紅鱒」

▼ 色鮮やかな貝殻が特徴の「ひおうぎ貝」



▶ 紋甲イカのちちこ(卵巣)



- ◆ 秋 田：稲庭絹女うどん&卵の花麺／
ピーナツスプラウト／田沢湖紅鱒
- ◆ 長 野：一本立ち極太アスパラ
- ◆ 島 根：ひおうぎ貝／花わさび（生・冷凍）
- ◆ 高 知：紋甲イカちちこ／骨切りうつぼスライス



野草から、野菜へ「山形の伝統野菜おかひじき」

その姿が海藻のひじきに似ていることからついた名前「おかひじき」。もともと海岸の野草として全国に自生していました。

江戸時代前期に庄内浜に自生していた種が、最上川を上って船乗り場のあった現在の南陽市で陸揚げされたのが栽培の始まり。

全国に自生していながら、最初に野草から野菜として普及したのが山形と言われていいます。