



産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 3月号 vol.41



▲皇室御献上浜の海苔漁師の皆さん。



- ①一番摘みとは、網から一番はじめに摘み取られ、その年の一回しか採れない希少な海苔。
- ②青のりが採れる時期しか作れない、期間限定の貴重な海苔。一番摘み海苔と青のりを合わせ、香り高いのが特徴。
- ③「養殖が難しい”岩のり”の養殖を成功させ生まれた「バラ干し」。磯の風味が凝縮。



宮城 2年ぶりに養殖再開！東松島・皇室御献上の浜 「初摘み新のり三種」

宮城「初摘み新のり三種」

東松島大曲浜でつくられる海苔は、毎年行われる厳選された海苔品評会において、優勝・準優勝をこれまで数多く受賞し、皇室御献上品に選ばれています。このため「皇室御献上の浜」と呼ばれています。一般的に海苔の養殖は二期作で行われますが、大曲浜では「手をかけてでも、良いものを作る」という理念から三期作を採用。そのため非常に「柔らかく口だけの良い海苔」に。また、漁師が毎年違う場所で養殖を受け持つ「輪番制」を採用しているため、養殖の腕が磨かれます。漁師同士、互いに競争し、工夫をすることが評価の高い海苔の生産に結び付いてきました。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など ①②12ヶ月③6ヶ月
 開封後は冷蔵保存
 注文時最低ロット 10袋
 配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①初摘み新のり焼き海苔	全形10枚×10帖	¥7,690
②青まぜ焼き海苔	半切り10枚×10袋	¥5,120
③バラ干し海苔	15g×10袋	¥5,120

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。

●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。

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 出荷日を含め冷蔵で5日
配達日 2日後

オススメ商品

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



高知 のれそれ

今では希少となった「のれそれ」をお届けします

高地ではアナゴの稚魚のことを「のれそれ」といいます。ドロメ(鰻の幼魚)と一緒に網にかかり、ドロメの上を「乗ったりそれたり」することから、こう呼ばれます。真空パックしたのち-25℃前後のブライン液で凍結しています。

出荷と取扱時期 お問い合わせください
年間出荷量 1t
保存方法など -18℃以下での保存。2013年4月まで
注文時最低ロット 100g×10/パック
配達日 3～4日

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①のれそれ	10パック(100g/1パック)	¥6,730
②のれそれ	30パック(100g/1パック)	¥19,750



北海道 虎杖浜たらこ

極薄皮に包まれた、稀にみるキメ細やかさの絶品たらこ

虎杖浜たらこは冬季間(12～2月)が盛漁期となります。獲れたての生卵を漬け込むため、味は絶品。天然塩と、全国で有数の透明度を誇る倶多楽湖(くつたらこ)を水源とする水を使用して漬けています。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
保存方法など 1年半(-18℃以下)
配達日 2日後

虎杖浜沖で漁獲された助宗鱧を原料とし、白老町虎杖浜地区で加工した証明

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①虎杖浜たらこ	500g	¥4,740
②虎杖浜たらこ	1kg	¥7,540



オススメ商品

山形 甘海老加工品3種

甘海老の旨み、甘みが味わえる逸品

日本海庄内の海でとれた日戻り漁の新鮮な甘海老を、一匹ずつ手剥きをし、加工しました。甘味料などは使用していないため、甘海老本来の甘みが味わえます。今回は、「甘海老とろ甘」「甘海老純米粘漬」「甘海老柚子味噌麹漬」の3種類をご紹介します。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5/パック
保存方法など 冷凍で6ヶ月
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①甘海老とろ甘	100g×5p	¥6,200
②甘海老純米粘漬	100g×5p	¥6,200
③甘海老柚子味噌麹漬	100g×5p	¥6,200
④①②③各種(混載可)	100g×10p	¥11,540
⑤甘海老とろ甘	500g入り	¥5,660
⑥甘海老とろ甘	900g(100g小分けパック付き)	¥10,500



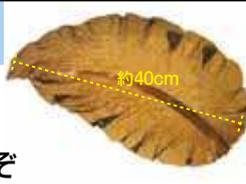
和歌山 紀州ひろめ

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 冷蔵で5日
注文時最低ロット 2kg
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



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日後

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



島根 小鯛の煮干し

日本海産小鯛を使用した贅沢な煮干

生産量が少なく、あまり市場に出回ることのない商品。鯛ならではの上品であっさりとした出汁が楽しめるほか、出汁のあとの身もお使いいただけます。お吸い物や炊き込みご飯などの和食はもちろん、ピヤベースなど海鮮系スープにもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年(お問い合わせください)
注文時最低ロット 3kg
保存方法など 冷凍1年
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①小鯛の煮干し	3kg	¥5,470



宮崎 西米良サーモン&奥日向サーモン

川魚特有のクセがなく、上品な味わい

西米良サーモンはドナルドソントラウトとエンゾイワナを掛け合わせて生まれました。九州山脈の寒暖差の大きな山中で3～4年かけて育てられます。鮮やかな色合いに程よい甘味と脂のり、あっさりとした食感が特徴。西米良サーモンよりも少々小ぶりの「奥日向サーモン」もございます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵4日
注文時最低ロット 1本
配達日 2～3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
②奥日向サーモン	1本(1～2kg)	¥3,780～5,880



人気商品

●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。

福岡 二丈赤米

古代米とモチ米から生まれた 新品種

赤米の赤褐色にはポリフェノールやビタミン、ミネラルといった栄養素が豊富に含まれています。農薬などもほとんど使用せず、安心してお召し上がりいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温
注文時最低ロット ①5袋②2袋
配達日 3~4日後



◀白米：3 二丈赤米：1
で炊いた赤飯

商品名	内容	価格(送料・税込)
①二丈赤米	300g×5袋	¥3,500
②二丈赤米	1kg×2袋	¥4,100

秋田 塩蔵山菜3種

食感が特徴。秋田の山菜

今回はミズコブ、におさく、フキの3食材をご紹介します。「ミズコブ」は湿地に群生する多年草「ミス」にできる小豆色の肉芽です。粘りのある食感が特徴。「におさく」は、歯切れのよいシャキシャキ感が特徴。アクがととも強いいため、水煮や塩蔵にしてはじめて食すことができます。

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



ミズコブ

におさく

商品名	内容	価格(送料・税込)
①におさく(塩蔵)	1kg	¥3,500
②ミズコブ(塩蔵)	1kg	¥4,100
③フキ(塩蔵)	1kg	¥2,400

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 4~5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

栃木 味恋とまと

3月~4月は一年で最も高糖度!

味恋とまとは完熟状態で収穫します。その糖度は8~12度と高糖度。旨みと甘みが凝縮され、パリッとした食感が味わえます。冬から春に向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3日
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~3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

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 注文時最低ロット 10袋
~6月初旬が豊富) 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

青森 大鰐温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用 して栽培される“温泉もやし”

大鰐温泉もやしは、主に冬の期間だけ栽培されている津軽の伝統野菜。温泉熱による土室栽培で、地熱と温泉に含まれる栄養分でシャキシャキのもやしに育ちます。根も含めると、約40cmにもなります。

出荷と取扱時期 12月~3月
保存方法など 冷蔵庫で3日
注文時最低ロット 1.5kg
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①大鰐温泉もやし	300g×5束	¥3,000

北海道 ゆり根

今年も百合根が登場です!

収穫したゆり根を独自の方法で2ヵ月熟成させて出荷するため高糖度となります。加熱するとホクホクとした食感と、驚くような甘みが味わえます。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ます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆり根 L	約18玉	¥5,880

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

●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。

茨城 宮本三兄弟のれんこん

良質で柔らかい
高品質れんこんをお届けします

れんこんには大きく分けて3つの時期があります。夏の「早生」、秋の「中手」、冬の「奥手」。11月～3月の奥手は、旨味や粘りが増していきます。水圧を使い、丁寧に手作業で収穫しているため、キズのない、色白の美しいれんこんをお届けします。



出荷と取扱時期 9月～3月
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2kg
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①れんこん	2kg	¥2,300

鳥根 奥出雲えごま

奥出雲から有機無農薬の
えごまをお届け

えごまには、青魚に多く含まれるα-リノレン酸が豊富に含まれており、畑の青魚といわれています。青魚との相性も良いです。油は手間隙かけた手しぼりです。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵所で①6ヶ月②③1年
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①油	70g×5本	¥6,100
②実(黒・白)	30g×20袋	¥4,200
③エゴマペースト	1kg	¥4,760

熊本 しょきゃべつ

巻き・旨み・甘み、すべて一級品!

しょきゃべつという名ですが、平均糖度は12度とたいへん甘みがあります。巻きもしっかりしており、重さは一般のキャベツの2倍近くにもなります。一度食べると、忘れられない旨みと美味しさです。



出荷と取扱時期 12月～3月
保存方法など 一週間
注文時最低ロット 6玉
配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①しょきゃべつ	6玉	¥3,100

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、箸で切ってつまむ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 濡らした新聞紙に包んで冷蔵庫
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・税込)
①阿蘇の自然薯	1本/約1kg	¥3,910

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

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。果肉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糖度が40度を超すものもあり、まるでクリームのような柔らかい食感になります。



出荷と取扱時期 11月～3月
保存方法など 15℃の冷蔵所で1ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日 4～5日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①種子島安納蜜喜	5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	10kg	¥8,500

福岡 伊都國地鶏

豊かな味わいと弾力に富んだ
肉質

伊都國を潤す地下水を飲み、独自のブレンド飼料でじっくり育った「伊都國地鶏」。大きさは一般の鶏の1.5倍以上あります。ほどよい歯ごたえとジューシーな肉質をお試しください。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で2～3日
注文時最低ロット ①1羽②1セット(モモ700g・ムネ300g)
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜丸(約5kg)	1kgあたり	¥3,360
②モモ・ムネセット(約1kg)	1kgあたり	¥4,760

福岡 うきだけ 浮嶽くじら

低カロリー、高品質の「浮嶽
くじら(いのしし肉)」

「浮嶽くじら」という名称は、イノシシのことを「山くじら」と呼ぶことから名づけられました。高い処理加工技術により、くさみのない高品質のいのしし肉となります。また、ビタミンB群も豊富に含まれており女性におすすめです。



出荷と取扱時期 11月～5月
保存方法など 冷凍
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・税込)
①極上スライス肉	1kg	¥7,270

徳島 阿波牛

匠の技で丹精込めて飼育され
た、極上の阿波牛

那賀川の澄んだ空気と水、自然に恵まれ広々とした牧場で飼育された黒毛和牛。「無添加」「無薬」そして牧場秘策の研究を重ねた飼育管理で肥育されます。肉質は柔らかく、独特の風味を持つ極上の阿波牛です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵7日、冷凍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・税込)
①サーロイン	1kgあたり	¥13,000
②リブロース	1kgあたり	¥12,360
③ヒレ	1kgあたり	¥14,460
④切り落とし	1kgあたり	¥4,800

青果

肉

●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。

宮城 伊達の純粋赤豚

風味豊かで柔らかな肉質。
宮城にて誕生した赤豚

宮城県「しもふりレッド」を純粋交配させ誕生した「伊達の純粋赤豚」。毛色が赤いため「赤豚」と名付けられました。脂肪の融点が高いため舌触りが良く、またオレイン酸やグルタミン酸などのうま味成分も多く含んでいます。

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①しゃぶしゃぶスライスセット	ロース 2kg 肩ロース 1kg バラ 2kg	¥21,470



長野 信州黄金シャモ

歯ごたえ・旨み・風味がそろった
信州地鶏

信州黄金シャモは、父鶏はシャモ、母鶏は名古屋種から誕生。脂肪も控えてヘルシーなため、後味もさっぱり。アミノ酸などの旨み成分の含有量も高いです。
※ご希望の部位を少量から組み合わせ可能な小分けパックもご用意しています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵5日、冷凍1年
注文時最低ロット 1kg
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①丸中抜き	1kg あたり	¥4,070
②もも・むね肉セット	1kg あたり	¥5,610
③もも肉	1kg あたり	¥6,310
④むね肉	1kg あたり	¥5,050



北海道 熟成エゾシカ肉

低カロリー、低脂肪のエゾ鹿肉

北海道日高のエゾシカを衛生的に処理し、さらに3週間の低温熟成を経て、旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる「EPA」「DHA」を含有しています。

出荷と取扱時期 通年(10・11・12月旬)
保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年
注文時最低ロット ①②③1本、④1kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1本(約1.5kg)	¥8,520 / 1kg あたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,500 / 1kg あたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,580 / 1kg あたり
④外モモ	1kg	¥6,140

※その他部位についてはお問い合わせ下さい



長野 信濃地鶏

北信濃の高原で育てられた高原地鶏

信濃地鶏は北信五岳を望む自然豊かな高原で育ちます。農場のある森林から湧き出る天然水で育った信濃地鶏は、ほのかな甘みと旨みの調和が絶妙です。鶏舎は常に清潔に、そして徹底した健康管理も行っています。

※ご希望の部位を少量から組み合わせ可能な小分けパックもご用意しています。

オススメ
商品



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵5日、冷凍1年
注文時最低ロット 1kg(⑨のみ5kg)
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①丸中抜き	1kg あたり	¥3,510
②もも・むね肉セット	1kg あたり	¥4,630
③もも肉	1kg あたり	¥5,190
④むね肉	1kg あたり	¥4,140
⑤手羽元	1kg あたり	¥2,950
⑥背ぎも	1kg あたり	¥2,950
⑦ぼんじり	1kg あたり	¥4,350
⑧カクマク	1kg あたり	¥4,350
⑨ガラ	5kg	¥3,650

※小分けパックも賜ります。(400円/kg増し)

埼玉 鳳肉(ダチョウ)

低カロリーながらも高栄養価。
健康食材として注目の「鳳肉」

鳳肉は牛肉に近い赤身の肉ですが、脂肪分が少なくあっさりとした味わいが特徴。無農薬のアルファルファや桑の葉などを食べて育った肉質は柔らかく、クセがありません。火を通しすぎないのがポイント。タタキがおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
保存方法など 冷凍で2年
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①モモ	500g	¥4,500
②フィレ	500g	¥5,200
③ドラム	500g	¥4,100
④レバー	500g	¥4,500



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リブローズ	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



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	¥9,580
②リブローズ	1kg	¥11,290
③モモ	1kg	¥7,750
④スジ肉	1kg	¥3,000

オススメ
商品



●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

宮城 漢方豚

アクが少なく、冷しゃぶにピッタリ!

漢方と牛同様、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。

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



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ン鯨「尾の身」、旨味が詰まった「さえすり(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 5日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①イワン鯨「尾の身」	2kg	¥34,450
②鯨さえすり	2kg	¥20,450
③ミンク鯨「赤身」	3kg	¥14,290
④ミンク鯨「鯨皮」	3kg	¥15,550

加工品

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 春
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 さくらアイス&ももシャーベット

春におすすめのアイス、シャーベット

淡いピンクに桜風味が香る、春にぴったりの「さくらアイス」。トッピングに桜の塩漬けをお付けいたします。桜の塩漬けがアイスの甘味と桜の風味をさらに引き立たせます。「ももシャーベット」は桃の風味がよく、口当たりさっぱりなシャーベットです。



出荷と取扱時期 春
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 7日後

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
②ももシャーベット	2ℓ	¥4,400

熊本 鈴柑

フルーツ金柑使用。一口サイズのくり抜きアイス。

「鈴柑」は、酸味と甘味のバランスがよいフルーツ金柑を丁寧にくり抜き、中に金柑アイスを詰めたり抜きアイス。中のアイスだけでも、そのまま果実ごと食べることができます。金柑アイスとフルーツ金柑の酸味がほど良く、春におすすめです。

出荷と取扱時期 春
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①鈴柑	2ℓ(28個)	¥4,800



熊本 熊本アイス&シャーベット

地元産農産物をふんだんに使用した、独創的なアイス&シャーベットです。

天草天然塩を使用した「のり塩アイス」、梅の酸味と塩加減が絶妙の「梅塩アイス」は、多くのお店から度々ご購入いただいている人気商品。その他多数の種類がございますのでお問い合わせください。



出荷と取扱時期 通年(⑦は秋冬)
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①のり塩アイス 2ℓ	②梅塩アイス 2ℓ	各¥4,400
③しょうがアイス 2ℓ	④塩大福アイス 2ℓ	
⑤やまえ栗アイス 2ℓ	⑥梅酒シャーベット 2ℓ	
⑦ワインマーブルアイス 2ℓ		

兵庫 淡路島手延べ麺

大正2年から受け継がれる伝統製法の手延べ麺

地元漁師から直接仕入れる鳴門海峡の芽かぶを練り込んだ「芽かぶそうめん」。贅沢にも葛を入れ、艶とコシを強化した「葛そうめん」。いずれも全国的に珍しくなった「小引き」、「門干し」等の手作業で作られています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温。賞味期限550日
注文時最低ロット 3kg
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①芽かぶそうめん	50g×10/6袋入り	¥6,200
②手延べ葛そうめん	50g×10/6袋入り	¥5,740



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。

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

●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

茨城 豆乳(茨城産タチナガハ100%)

濃厚で栄養たっぷり。
豆乳豆富がおすすめです

茨城県産大豆「タチナガハ」からつくられた、濃厚な味わいの豆乳です。インフラボンやたんぱく質など栄養素も豊富。濃厚な豆乳からつくる豆乳豆富もおすすめです。



濃コクの豆乳豆富に。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 7日間
注文時最低ロット 5本
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①豆乳	1ℓ×5本	¥3,330

和歌山 有田みかんジュース&みかんポン酢

完熟有田みかんをたっぷり使った2品

みかん本来の味を活かすため皮は除き、果肉のみを裏ごしするように絞った「みかんジュース」。100%有田みかん果汁をベースに柑橘果汁をたっぷり32%使用したフルーティーでまろやかな味わいのみかんポン酢「みかポン」です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で①3ヶ月②6ヶ月
注文時最低ロット ①6パック②下記参照
配達日 ①2~3日後②約1週間後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①みかんジュース(業務用)	2ℓ×6パック	¥8,610
②みかポン	700ml×9本(ピン)	¥9,200
③みかポン(業務用)	2ℓ×3パック	¥7,350

宮城 塗味噌

地元の素材が創る万能味噌

地元醸造会社の「仙台味噌」、「本醸造特級醤油」、「甘酒」を原料に北海道棹前煮昆布と唐辛子を加えて丹精込めてつくったお味噌です。野菜やお肉に塗ってお召し上がりください。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で90日、開封後は冷蔵庫
注文時最低ロット 10パック
配達日 7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①塗味噌	200g×10p	¥5,250

岐阜 カヤの実オイル

今は希少な油。
岐阜県産カヤの実一番しぼり

縄文時代から食されていたというカヤの実には、中性脂肪を抑制したりコレステロールを下げる働きのある「シアドロン酸」という成分が含まれています。天ぷら油に数滴入れると胸焼けを抑え、香ばしさが増すとともに、油の酸化を抑える効果があるとされています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①カヤの実オイル	70g×2本	¥4,660
②カヤの実オイル	1ℓ	¥24,700

広島 広島菜漬物2種

日本三大漬菜「広島菜」の漬物各種

甘辛しょうゆ味のごぼうと人参を広島菜で巻いた「ねあわせ」、わらびとかんぴょうを巻いた「わかみず」は一口サイズにカットすると、美しい切り口をお楽しみいただけます。



出荷と取扱時期 ①②通年
保存方法など ①②90日
注文時最低ロット ①②5袋
配達日 ①②10日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ねあわせ	5本入り×5袋	¥7,700
②わかみず	5本入り×5袋	¥7,700

利用者の声

ぎんざ有季銚

香りの良さを楽しみにする

【宮城東松島産】 御献上浜の海苔「バラ干し海苔」

使ってみてまず感じたのは、その香りの良さ。今まで使っていたものにも増してより高い香りが気に入りました。

うちでは、メの鯛茶漬けや、お茶漬けと一緒にお客様にお出ししています。

ほぐした後、金ざるにのせ、炭火で炙るとサッと鮮やかな碧色に変わり、その場で良い香りが立ちます。ご飯の上に炙ったバラ干し海苔をのせて、お茶をはれば、お客様にも一層香りを楽しんでいただけます。

香り、色、口溶けの良さ。いずれをとってもたいへん良い海苔と実感しています。

利用者の声

日本橋いつもや

見た目の良さと口どけが魅力

【宮城東松島産】 御献上浜の海苔「潮匠一番摘み板海苔」

サンプル試食会で試食をした際、見た目の良さと食感の良さが気に入りました。実際にいろいろな食材を巻いて料理してみましたが、しっかりと巻きやすく、口に入れるとスツとほどけてくれます。

常連のお客様の中には、鰻巻きや白焼きで鰻を楽しまれた後のメにおにぎりを頼まれる方がいらっしゃいます。このおにぎりにも使ってみました。お客様の評判は上々で、喜んでいただきました。

たまたまですが、うちの店の料理長はまさに松島出身。東松島の海苔にも昔から親しみを持っています。海苔養殖が2年ぶりに再開したという知らせを聞いて「もう始まったのか!」とその再起に驚くと共に嬉しい知らせが聞けたと喜んでおります。

熊本 やまえ栗渋皮煮

ひとつひとつ丁寧に作られる「やまえ栗渋皮煮」

大粒で甘み抜群、高品質のやまえ栗を渋皮煮にしました。栗の鬼皮を手作業で丁寧にむき、グラニュー糖のみで味付けしています。上品な甘みで栗の風味が活きています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温(20℃以下)
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・税込)
①渋皮煮	1kg(真空パック)	¥5,200
②渋皮煮(大粒利平)	1kg(真空パック)	¥5,860

2月のサンプル試食会は、「ホテル サルトルト品川シーサイド」和食調理長の生田勝敏氏に秋田、宮城、栃木、福岡、和歌山、熊本から届いた食材を調理していただきました。

今回は、宮城県東松島から震災後2年の時を経て養殖を再開した「初摘み新のり焼き海苔」や、秋田の山菜各種、福岡県糸島市の地鶏やいのしし肉などご紹介いたしました。

また、宮城から「初摘み新のり焼き海苔」の生産者の方、秋田からは県庁の方と地元の方おしグループの皆様、福岡から糸島市役所の方など、多くの生産関係者の方がご参加ください、食材の説明やPRをしてくださいました。秋田の山菜「におさく」「ミズコブ」は、その名を聞き慣れない方も多く、参加者の関心を集めました。多くの皆様にご参加いただき、活気溢れるサンプル試食会となりました。



◀調理をご担当いただいた「ホテルサルトルト品川シーサイド」和食調理長の生田勝敏氏



▼秋田の山菜「ミズコブ（塩蔵）」を使った一品



▲秋田産山菜の生産関係者の皆様

▼宮城「初摘み新のり焼き海苔」の生産者より説明をいただきました



▲展示食材一覧



▲福岡産「浮嶽くじら（いのしし肉）」はしゃぶしゃぶに

- ◆秋田：塩蔵ミズコブ／塩蔵におさく／塩蔵フキ ◆宮城：初摘み新のり焼き海苔／青まぜ焼き海苔／バラ干し海苔
- ◆栃木：味恋とまと ◆福岡：浮嶽くじら（いのしし肉）／伊都國地鶏／ピリ辛万能味噌／はるかコンフィチュール／二丈赤米 ◆和歌山：葉付き三宝柑 ◆熊本：しおキャベツ／さくらアイス／くり抜き金柑アイス／桃シャーベット

東料産直は、宮城の食材、生産者を応援しています。



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