



産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 4月号 vol.42



首都圏ではほとんど出回ることのない高級食材
宮城「もうかの星」

▲ 地元気仙沼では刺身に酢みそ。他にはごま油と塩でいただくことも。

宮城「もうかの星」

地元ではアワビより高価とされる人気の地域食材を、ぜひお刺身で!

気仙沼には昔から、サメを食す文化があります。「もうかの星」とは、モウカザメの心臓のこと。(地元では心臓のことを「星」と呼びます)震災後漁を再開し、気仙沼船籍の船から水揚げされる新鮮な心臓を-60度冷凍で真空保存。かつては、その足のはやさから、地元でしか食べられなかった食材ですが、冷凍技術の向上により地元と変わらない美味しさでお届け可能になりました。高タンパク低カロリーで、くさみやクセがほとんどないさっぱりとした味わいです。

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 4パック
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もうかの星刺身	90g×4p	¥4,280
②もうかの星ユッケ	80g×4p	¥4,900

※丸もごさいます。お問合せ下さい。

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。

宮城 初摘み新のり3種

2年ぶりに養殖再開! 東松島・皇室御献上の浜の海苔

皇室御献上海苔を数多く出す、東松島・大曲浜。一般的な海苔養殖は二期作ですが、ここでは三期作を採用。手間を惜しまずこだわりの海苔作りが受け継がれています。風味、歯触り、口どけの良さが自慢です!

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



▲バラ干し海苔

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帖	¥5,120
③バラ干し海苔	15g×10袋	¥5,120

宮城 金華さば

宮城石巻の金華さば

養分の多い親潮と、暖かくエネルギー溢れる黒潮が渦を巻く金華山沖で獲れる「金華サバ」。この希有な環境が育むサバはコク、旨味がしっかりしており、脂のりも良いのが特徴です。「フレッシュキープライン凍結」を施しているため、解凍後、刺身でご利用いただけます。

出荷と取扱時期 通年(冷凍)
保存方法など -18℃で180日
注文時最低ロット 3袋
配達日 2〜3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①金華さば刺身用フィレ	5枚×6袋	¥11,800
②金華さば刺身用フィレ	5枚×3袋	¥6,300

宮城 冷凍ボイルわかめ

地元・石巻産にこだわった一品

生わかめをボイルし、急速冷凍の「フレッシュキープライン冷凍」をすることにより、細胞の状態が良好に保たれます。解凍後も食材の味、色、食感を損ないません。茎の歯触りと柔らかな葉の部分を切り分けず、そのまま活かしたカットわかめです。

出荷と取扱時期 通年(冷凍)
保存方法など -18℃で180日
注文時最低ロット 25袋
配達日 2〜3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍ボイルわかめ	100g×25袋	¥5,250
②まるごと浅漬けわかめ	100g×25袋	¥5,400

愛媛 ゆす 遊子のぶり

徹底管理のもとで生まれる 養殖ぶり

遊子(ゆす)地区は愛媛県南部の中心地・宇和島市にあります。遊子は潮の流れ、水温、地形(リアス式)など養殖に適した条件に恵まれています。その環境の中、稚魚から出荷まで、エサの管理から締め方(活締め)まで徹底した管理を行い、美味しいブリの育成に努めています。

出荷と取扱時期 10月下旬〜4月中旬
保存方法など 生鮮4日
注文時最低ロット 2本(約10kg)
配達日 4日後



商品名	内容	価格(税込・送料別)
①生鮮ぶり	2本/約10kg	¥1,400 / 1kgあたり

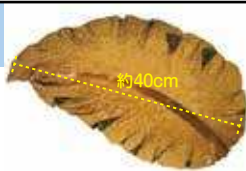


和歌山 紀州ひろめ

紀州の春の味覚「ひろめ」 しゃぶしゃぶ、巻き寿司にどうぞ!

全国でも限られた海域でしか獲ることの出来ない海藻です。大きな団扇状ですので、巻いたり包んだりも出来ます。シャキシャキの歯触りととろみ特徴で、加熱すると鮮やかな緑色が目にも美しく食欲をそそります。

出荷と取扱時期 4月〜1月(冷凍真空パック)
保存方法など 使用する際、真水洗いして下さい
注文時最低ロット 2kg※500g(約5〜6枚)×4P
配達日 2日後



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①紀州ひろめ	2kg(500g×4P)	¥5,150

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



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

虎杖浜沖で漁獲された助宗鱈を原料とし、白老町虎杖浜地区で加工した証明



島根 隠岐の岩がき

美味しさ・品質ともに「秀逸の岩がき」 今年も本格出荷スタートです!

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 3月〜6月上旬(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



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

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。是非お造りでお試しください。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

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。ドロマ(鰯の幼魚)と一緒に網にかかり、ドロマの上を「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



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トラウトとエ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

人気商品

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



宮城 トマトベリー

イチゴのような形のミニトマト。甘みと肉厚な食感が楽しめます。

通常のトマトは糖度が約6度に対し、9～10度以上とスイカ並みに甘く、またトマト特有の苦味や臭がありません。甘味と酸味のバランスがよく、料理だけでなくデザートなどにもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 20袋
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①トマトベリー	200g×20袋	¥7,720

栃木 ねぎにら

栃木でしか栽培されないねぎとにらの掛け合わせ野菜

糖度が高く、通常のにらの2.7倍にもなる「ねぎにら」。有機栽培、低温管理により、さらに高糖度のにらねぎとなります。お浸しや炒め物など、幅広くお試しください。

出荷と取扱時期 2月下旬～6月
注文時最低ロット 5kg/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ねぎにら	5kg	¥7,360



栃木 有機栽培うど

香りよく、アクが少ない軟化うど

室内で栽培するため、色白で山菜独特のえぐみが少ないうどとなります。サラダなどもおすすめです。

出荷と取扱時期 12月下旬～5月上旬
保存方法など 冷蔵で3日
注文時最低ロット 2kg
配達日 1～2日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①うど	2kg	¥2,000



茨城 いばらキッス

甘くてジューシー。ブランドいちご「いばらキッス」

「いばらキッス」は、茨城県オリジナルの品種。糖度が高く、酸味とのバランスも大変良いです。また、適度な硬さを持ち、ジューシーな食感をお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 12月～5月
注文時最低ロット 4/パック
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①いばらキッス(4月)	300g×4p	¥2,800
②いばらキッス(5月)	300g×4p	¥2,500
③いばらキッス	20玉×4p	¥3,860

※①②ハートフルファーム土の香、③拓実の会



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。(混合可)

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

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①一本立ち極太アスパラ	10本	¥2,990
②一本立ち極太アスパラ	20本	¥5,180



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

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



◀白米：3 二丈赤米：1で炊いた赤飯

北海道 ゆり根

メロンより甘い!高糖度ゆり根

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 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「ミズ」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。アクがととても強いので、水煮や塩蔵にしてはじめて食すことができます。



ミズコブ



におさく

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

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

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

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

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	2 kg(約30 個)	¥4,520

島根 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。青魚との相性もいいです。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 冷暗所で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 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 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「清正人参」

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、柔らかくて甘みがあります。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



熊本 阿蘇の自然薯

まるでお餅!
驚く粘りをお試し下さい

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ます。

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



宮城 伊達の黄金鹿

丁寧な処理で、クセやくさみはほとんどなし

地元ベテラン猟師が狩猟、処理・解体、出荷までの確に丁寧に行うので、安全で上質な肉質をお楽しみ頂けます。驚くほどくさみがないため、しゃぶしゃぶでも食せる鹿肉です。

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①背ロース	1kgあたり	¥6,600
②内モモ	1kgあたり	¥5,200
③外モモ	1kgあたり	¥4,500
④芯玉	1kgあたり	¥3,800
⑤前肩	1kgあたり	¥3,500



宮城 漢方和牛

赤身の美味しさを突き詰めた牛肉!
脂肪融点は23.9度で胃もたれなし

のびのびと放牧され、14種の自家配合“漢方飼料”で育った漢方牛。その肉質は驚く程さっぱりとしながらも、赤身本来の旨味はしっかり味わえます。しゃぶしゃぶにするとアクが殆ど出ません。ステーキはもちろんタタキもお勧めです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
保存方法など 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リブロース	1kg	¥11,290
③モモ	1kg	¥7,750
④スジ肉	1kg	¥3,000



オススメ商品

宮城 漢方豚

アクが少なく、冷しゃぶにピッタリ!

漢方豚牛同様、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



オススメ商品

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)

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中抜き丸(約5kg)	1kgあたり	¥3,360
②モモ・ムネセット(約1kg)	1kgあたり	¥4,760



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



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



オススメ商品

和歌山 くじら肉

古式捕鯨発祥の地、太地町から届く高品質くじら肉

霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨の「尾の身」、旨味の詰まった「さえずり(舌)」、ミンク鯨の「赤身」、「鯨皮」など、今では希少になった鯨肉。新鮮なうちに冷凍することで美味しさそのまま。ぜひお試しください。

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イワシ鯨「尾の身」	2kg	¥34,450
②鯨さえずり	2kg	¥20,450
③ミンク鯨「赤身」	3kg	¥14,290
④ミンク鯨「鯨皮」	3kg	¥15,550



栃木 無漂白かんぴょう

栃木県の伝統ある特産品

肉厚でやわらかく、甘みがあるのが特徴です。江戸時代から続くかんぴょう農家が手塩にかけて育てる無漂白のかんぴょうです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 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無漂白かんぴょう	1kg	¥7,850



栃木 宮ねぎ味噌

江戸時代から栽培されている栃木の伝統野菜を使用したねぎ味噌

「宮ねぎ」はすんぐりした形からだるまねぎとも呼ばれています。この地でしか「宮ねぎ」にならず、同じ種を他の土地で栽培しても一般的なねぎとなってしまいます。加熱すると甘味が増し、香りも引き立つ「宮ねぎ」をたっぷり使用したねぎ味噌を是非お試しください。

出荷と取扱時期 11月下旬～7月 注文時最低ロット 20個
保存方法 常温で半年 配達日 1～2日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①宮ねぎ味噌	100g×20個	¥7,500



福岡 ピリ辛万能味噌

用途はさまざま、万能味噌

無添加の麦味噌をベースに、にんにくやラー油、醤油などで味を調え仕上げました。そのままお肉やお豆腐と合わせたり、炒め物や和え物などの調味料など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 開封後、冷蔵で90日
注文時最低ロット 10瓶
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ピリ辛万能味噌	110g×10瓶	¥6,300



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」を原料に北海道産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



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



岐阜 カヤの実オイル

今では殆ど作られなくなった希少油
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

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

オススメ
商品



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 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くり抜きアイス。中のアイスだけでも、そのまま果実ごと食べることもできます。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 冷凍
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 7日後



オススメ
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①鈴柑	2ℓ (28 個)	¥4,800

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

オススメ
商品



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

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

人気
商品

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 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
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 2～3日後



人気
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①のり塩アイス	2ℓ	各¥4,400
②梅塩アイス	2ℓ	
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弓削瓢箪シャーベット	2ℓ	

利用者の声

大江戸

末長く付き合える食材との出会い

【北海道帯広産】 ゆり根
【高知産】 のれそれ

当店でも定番で使っている「ゆり根」と「のれそれ」。
出会いはどちらも毎月開催されているサンプル試食会です。

ゆり根を試食した時のことは今でも覚えています。試食の方法は確かホイルで蒸し焼きにしたものだったと思いますが、食べた瞬間「何だこれ?!甘い!」というのが第一印象でした。

送料をかけて取り寄せますと、確かに安いものではありません。ただ、ゆり根そのものにパワーがあり、世の中にたくさんのゆり根が出回る中、これだけ際立って甘く美味しいのは、生産者がよほど努力されているのだろうと感じました。

ゆり根はよく使う定番食材。大葉ゆり根、ゼリー寄せ、蒸し物なら散らしたり、中身に使ったりと活躍します。甘さとホクホク感が決め手のこのゆり根なら、名脇役として花を添えるだけではなく、シンプルにゆり根が主役のメニューを考えてみたい。そう思わせてくれる様なゆり根です。

のれそれは、本当に使い勝手が良く重宝しています。

冷凍で小分けのバックになっているので、良い状態のものをその都度お客様へお出しすることが可能です。現在使っているのれそれと出会う前は、良質のものが安定的に手に入る事が難しくあまりいい印象がなかったのですが、今では当店の単品メニューとしてお客様にも親しまれています。お席に着いたお客様から「のれそれちょうだい!」というご注文をよく頂き、皆様からの評判も上々です。

3月のサンプル試食会は、宮城、栃木、茨城、和歌山、愛媛から届いた食材15品をご紹介します。

今回は、宮城県より「東松島・東名の一年牡蠣」「もうかの星」「金華さば」など海の幸、栃木県より「ねぎにら」「うどん」など山の幸が届き、参加者の関心を集めました。また、宮城から県庁の方と「東松島・東名の一年牡蠣」の生産者の方、栃木からは県庁の方と「無漂白かんぴょう」の生産者の方など、多くの生産関係者の方がご参加くださり、食材の説明やPRをしてくださいました。

注目を集めた食材のひとつ、「もうかの星」とはサメの心臓のことで、刺身にてご試食いただきましたが、クセがなく美味しいとご好評いただきました。また、初めて食された方も多く、注目を集めました。

お忙しいところ今回も多くの皆様にご参加いただき、活気あるサンプル試食会となりました。



▲「無漂白かんぴょう」の刺身（調理：生産者）

▼ 宮城「金華さば」と愛媛「遊子のぶり」



▲ 各地の食材を組み合わせる即興献立も生まれる程好奇心旺盛な料理店の皆様。



▼ 栃木「無漂白かんぴょう」の生産者よりご説明いただきました



▲ 毎回並ぶ出品食材の現物展示



▲ 栃木の特産「ねぎにら」

◆宮城：東松島・東名の一年牡蠣／トマトベリー／青まぜ焼き海苔／もうかの星／金華さば／冷凍ボイルわかめ／伊達の黄金鹿 ◆栃木：ねぎにら／うどん／宮ねぎ味噌／ミネラル農法「甘いにんじん」／無漂白かんぴょう ◆茨城：いばらキッス／とちおとめ ◆和歌山：紀州ひろめ ◆愛媛：遊子のぶり

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