



産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 5月号 vol.43



▲他にもいろいろな麺のご用意が可能です。

大正時代から受け継がれる伝統製法の手延べ麺 兵庫「淡路島手延べ麺」

兵庫「淡路島手延べ麺」

創業時から受け継がれてきた伝統手延べ製法により、職人が手間隙惜しまずつくっています。もちっとした歯ごたえ、つるりとしたのど越しの本物の手延べ麺です。

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」などの手作業で作られています。芽かぶそうめんは、原麺 100g でレタス 1 個分もの食物繊維を含んでいます。

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

※うどんもございます。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 ふかひれ

“鮫の都 気仙沼”のこだわりの「ふかひれ」をご紹介

ふかひれはとても繊細なため、本品は機械を使わずに、経験豊富なふかひれ職人の手で丁寧に加工しています。また、独自の製造方法でふかひれの命であるコラーゲンを最大限に留めているため、形が崩れにくいのも特徴です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温180日
注文時最低ロット ①②1kg ③900g
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①吉切真空尾びれ	1kg (10～50枚)	¥47,250
②魚翅水煮(丸特)	1kg	¥32,130
③ふかひれ尾タイプ水煮トレ	900g(15枚)	¥9,450



宮城 ふかひれ・軟骨スライス

使いやすい小さめサイズのふかひれ。軟骨は梅水晶にぴったり

ヨシキリサメの腹ビレ又は尾ビレを下処理し、水煮にした100枚入りパック(冷凍)です。「軟骨スライス」はサメのカマ部分の軟骨。どちらも冷凍ですので、流水解凍のうえお使いください。

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 ①100枚 ②1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①極小味なし	100枚	¥9,870
②軟骨スライス	500g×2P	¥3,600



宮城 手削りとろろ昆布<荒削り>

国産天然昆布を職人自らの手で削ったとろろ昆布

粘りを引き出す三陸産細目昆布と、食感を引き出す北海道産真昆布を使用しています。機械で削った一般的なとろろ昆布は薄く、醸造酢等で柔らかくしていますが、本品は手による荒削りで醸造酢等は一切不使用。昆布本来の食感、旨みを生かしています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 180日(開封後は冷蔵庫)
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とろろ昆布(荒削り)	500g	¥3,100



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。気仙沼船籍の船から水揚げされる新鮮な心臓を-60℃冷凍で真空保存。高タンパク低カロリーで、クセやくさみはほとんどありません。

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。



秋田 エゴ

男鹿半島でとれる秋田の伝統食材

モチモチとしたトロロテンのような食感です。エゴ草という海藻を海水で洗い、天日で乾かすという作業を繰り返して作られます。手間ひまのかかった、海藻100%の天然食品です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で夏6日、冬7日
注文時最低ロット ①20袋 ②10袋
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①エゴ	200g×20袋	¥8,540
②エゴ	400g×10袋	¥8,540



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せます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1尾
配達日 2日後

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

※1尾の重量により価格が変動します



和歌山 紀州手釣りいさぎ

漁師が丁寧に一尾ずつ手釣りしています

一尾ずつ手釣りで丁寧に釣り上げてられています。そのため魚を傷つけません。活かしたまま帰港し水揚げ直前に活け締めするため、抜群の鮮度でお届けいたします。

出荷と取扱時期 通年(旬は5月～6月)
注文時最低ロット 2kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①紀州手釣りいさぎ	2kg(約10尾)	¥5,990
②紀州手釣りいさぎ	2kg(約8尾)	¥8,790



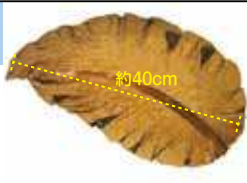
和歌山 紀州ひろめ

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

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



●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。

魚

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「金華さば」。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。「フレッシュキープブライン凍結」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「フレッシュキープブライン冷凍」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まるごと浅漬わかめ	100g×25袋	¥5,400



宮城 初摘み新のり2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、口だけの良さが自慢です!

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 12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



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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①虎杖浜たらこ	500g	¥5,740
②虎杖浜たらこ	1kg	¥7,540



オススメ商品

虎杖浜沖で漁獲された助宗鰯を原料とし、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” まさに今が旬!

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 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下さい。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

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



人気商品

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

長野 北信濃山菜各種

オススメ商品

選りすぐりの旬の山菜をお届け!

自然豊かな長野県北信濃から、その時期に合わせた旬の山菜をお届けいたします。山菜セットでは量の確保が難しい、希少な山菜が入ることもあります。詳細はお問い合わせください。



商品名	内容	価格(送料・税込)
①山菜セット	1kg	¥9,700
②アケビの芽	200g	¥3,610
③アザミ	400g	¥3,610
④山ウド	900g	¥3,890
⑤カタクリ	200g	¥4,170
⑥カンゾウ	400g	¥3,100
⑦コゴミ/クサソテツ	400g	¥3,100
⑧コシアブラ	150g	¥3,890
⑨サシボッコ/オオイタドリ	800g	¥3,610
⑩サワガラシ/ヤマガラシ	400g	¥4,170
⑪タラノメ	200g	¥3,330
⑫ツルアジサイ	200g	¥3,610
⑬ニフトコ	200g	¥3,100
⑭ネマガリタケ	500g	¥3,470
⑮フキノトウ	500g	¥3,120
⑯山フキ	800g	¥3,100
⑰ホオノキ/ホウノハ	400g	¥3,100

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。

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

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さがありません。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。



オススメ商品

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ねぎにら	5kg	¥7,360

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



◀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

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。



人気商品

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。アクがとて強いいため、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



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 ピーナッツスプラウト

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ピーナッツスプラウト	1kg	¥2,940

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

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

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

宮城 はさま牛

スミの力で最高級肉質に

「はさま牛」とは、宮城県登米市迫(はさま)町の豊かな自然の中で丹精込めて育てられた黒毛和種で、全国のブランド牛の子牛を配出している牛です。中でも4等級以上のものを指します。秋田杉から作られた粉スミを飼料に与えているため、ほんのり甘味のあるあっさりとした味わいになります。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
保存方法など スライスは1週間
配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン(A4)	1kgあたり	¥11,450
②ヒレ(A4)	1kgあたり	¥11,870
③内モモ(A4)	1kgあたり	¥4,800
④肩ロース(A4)	1kgあたり	¥9,070

※スライス加工料 350円/kg

宮城 宮城乳酸豚

サラッとした脂身はしつこくなく、 上品な甘さ

「宮城乳酸豚」は飼料に、アーモンド、ピーナッツ、カカオ、餅、芋などを乳酸発酵させたものをブレンドし、飼育しています。肉質は柔らかく、しっかりとした旨みが味わえます。また、脂身はあっさりしているため、脂身が苦手な方にもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 300頭
注文時最低ロット 1kg
保存方法など ①②③冷蔵で5日間④冷凍で3ヶ月
配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①バラ	1kg(500g×2p)	¥4,760
②ロース	1kg	¥4,760
③肩ロース	1kg	¥5,320
④スモークハム	1P(300~400g)×3P	¥4,620

宮城 伊達の黄金鹿

丁寧な処理で、クセやくさはほとんどなし

地元ベテラン猟師が狩猟、処理・解体、出荷までを的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。驚くほどくさがりがないため、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

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



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



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



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



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背ざも	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葉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



秋田 稲庭絹女うどん

地元稲庭町でも最高品質に選ばれた極みの逸品

仕込みから完成まで4日間を要し、職人が生地を熟成具合を肌で感じながら全工程手作業でつくられています。茹で上がりの美しい透明感と、心地よいつるつる感を、この夏是非お試しください。

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 6束
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



オススメ商品

熊本 初夏の熊本アイス3種

初夏にぴったりアイスクリーム

「桑の葉アイス」は、熊本県阿蘇で有機栽培されているものを使用。桑の葉はビタミン、ミネラル、GABAなどの栄養素が含まれています。「ブルーベリーミルク」は、たっぷりのブルーベリーを使用。「杏仁ライチ」は、コクのある杏仁豆腐アイスと、さっぱりライチシャーベットを合わせました。

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①桑の葉アイス	2ℓ	¥4,400
②ブルーベリーミルク	2ℓ	¥4,400
③杏仁ライチ	2ℓ	¥4,400



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



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 注文時最低ロット 2ℓ
保存方法など 冷凍 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弓削瓢柑シャーベット 2ℓ		



利用者の声

米村

納得できる食材と出会える楽しみな機会

【長野南信州産】 一本立ち極太アスパラ
【宮城産】 はさま牛

“極太アスパラ”は、最近人気の食材。この頃では市場などでもよく見かけるようになりました。何回か使ってみたことはありましたが、下の方が硬いものや筋っぽいものも多く、皮を剥いて使うことが多かった。これではアスパラのせっかくの鮮やかな緑色が無くなってしまいます。

ところが、先月のサンプル試食会で試食をしたこの南信州産の極太アスパラは違いました。下の方も柔らかく、皮も硬くないので丸ごと使えます。上の方はそのままの姿形で使い、下の方はミキサー等にかナソースや、真薯にして使っています。皮を剥かなくてもそのまま使えるからこそ、鮮やかな緑色を活かした仕上がりになります。

一見似たように見える素材でも、鮮度と質の良いものは美味しさはもちろんのこと、余分な下処理も不要なので使い勝手も良いということになりますね。

はさま牛は、昆布メにしてみました。軽く火を入れローストビーフのようにしてから昆布メにするのですが、冷めてからも美味しいお肉でした。脂の質が良いという事だと思います。

実際に食材を見て、生産地の情報に触れながら試食が出来るサンプル試食会を毎月楽しみにしています。季節ごとの野菜類、これからの時期なら鰻やアイナメなど。今後も旬の良質食材をどんどん紹介してまいります。

4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**5月9日(木)**です

4月のサンプル試食会は、宮城、長野、熊本から届いた食材13品をご紹介します。

今回は、宮城県より「はさま牛」「宮城乳酸豚」・「鮫の都」・「気仙沼市より」「ふかひれ」、長野県より、昨年も人気の「二本立ち極太アスパラ」、今が旬の「北信濃天然山菜」などを紹介いたしました。

また、宮城県からは「はさま牛」の生産関係者の方、長野県からは、「北信濃山菜」の生産関係者など、多くの皆様がご参加くださり、食材の説明やPRをしてくださいました。

新年度となり、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。



▲ 長野産「北信濃の山菜」展示一覧

▼ 長野産「一本立ち極太アスパラ」



▼ 宮城産「フカの軟骨」の酢の物



▲ 3県から13食材が集まりました

▼ 花を咲かせるまでに7年かかるカタクリ
今では希少な美しい山菜



▲ 宮城県気仙沼産「ふかひれ」各種



▲ 北信州から生産者の皆さんが来場。参加料理人の皆さんも希少で鮮度抜群の山菜に真剣に見入る



▲ 宮城登米産「はさま牛」はステーキとしゃぶしゃぶで試食



▲ 宮城のとろろ昆布。手作りならではの荒削りが好評でした。お土産の用意も

◆宮城：はさま牛／宮城乳酸豚／
手削りとろろ昆布【荒削り】／ふかひれ

◆長野：一本立ち極太アスパラ／北信濃天然山菜各種

◆熊本：桑の葉アイス／杏仁ライチ／
ブルーベリーミルク（マーブルアイス）



▲ 宮城産「はさま牛」の生産者よりご説明いただきました

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