



産直コミュニケーション

東料産直レター

2014. 3月号 vol.53



萩の宝石 山口「金太郎」

山口「金太郎」

美しい朱色の肌、濃厚な甘味の萩の地魚

鮮やかな朱色が美しい萩地方で昔から親しまれてきた「金太郎（ヒメジ）」。15cm 程度の小魚ながら、甘味のあるほっこりした身は、地元出身者がこぞって取り寄せる萩ならではの味わいです。

▲酒蒸しを自家製ほん酢で。ふっくらした身をお楽しみいただけます
(写真提供：銀座こびき様)

出荷と取扱時期 8月～5月(6月～7月は禁漁期)
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後(お届けはPM2:00から4:00です)

商品名	内容	価格(送料・税込)
①金太郎(ヒメジ)	1kg(約15尾前後)	¥3,300/kg

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で、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

魚

青森 ぶどう海老

“幻の海老”と称される「ぶどう海老」

鮮やかな紫色をしているため、「ぶどう海老」の名で呼ばれています。ほたん海老より甘く濃厚な味わいです。鮮度が落ちやすいので、活きたまま船内で冷凍します。使う分だけ水につけ、急速解凍してください。自然解凍は変色の原因となるのでお避けください。

出荷と取扱時期 通年 ※なくなり次第終了
 保存方法など 冷凍
 注文時最低ロット 1パック
 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ぶどう海老	1パック 20尾(約800g~900g)	¥12,000
②ぶどう海老	1パック 18尾(約800g~900g)	¥12,740



岩手 乾燥カットわかめ

大船渡地区の外洋養殖で育った肉厚で一番刈りの一等品

一番刈り一等品の塩蔵わかめを水戻しし、長時間かけて乾燥させたカットわかめです。湯(水)戻しすると約12倍のボリュームになり、かつ原料品質の良さがそのまま再現されるという優れた商品です。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 200g
 保存方法等 常温で6ヶ月
 配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①乾燥カットわかめ	200g	¥3,590



宮城 もうかの星

市場にほとんど出回らない気仙沼産の希少食材!

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

※丸もございます。お問合せ下さい。



宮城 東名(とうな)の一年牡蠣

味、身入り共に秀逸! 実は益々美味しい時期です

産卵準備の為に栄養を体に蓄えさらに大きく育つ1月前後~3月頃の真牡蠣は、殻一杯に詰まった身が更に濃厚な味わいに。種から作る牡蠣漁師だから直送する牡蠣は誕生日も分かります。

出荷と取扱時期 10月~3月
 注文時最低ロット 20個
 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①東名の一年牡蠣(殻付き)	20個	¥5,100
②東名の一年牡蠣(むき身)	500g	¥3,000
③東名の一年牡蠣(むき身)	500g×2p	¥4,900



宮城 大曲浜海苔3種

皇室献上の浜より直送、厳選一番摘み海苔

大曲浜の海苔養殖の特徴は一般的な二期作ではなく三期作。摘み取る回数が多い為、海苔が柔らかく口溶けが良いのが特徴です。年末年始に採れる、柔らかい一番摘みのみを焼き海苔に仕上げ、漁・乾燥・出荷まで漁師自身が手掛けます。

出荷と取扱時期 ①1月中旬~6月頃、②③通年
 保存方法など ①②12ヶ月、③6ヶ月(開封後は冷蔵保存)
 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(青のり+一番摘み海苔)	半切り10枚×10袋	¥5,120
③ばら干し海苔(乾燥岩のり)	15g×10袋	¥5,120

▲バラ干し海苔



秋田 ギバサ

とろとろの粘りが特徴の海藻です

ホンダワラ科に属す海藻。粘りの成分がメカブの3~5倍で抗がん作用や免疫力強化作用があるとされています。熱湯をかけることでより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷凍保存
 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ギバサ	200g×10袋	¥4,800



滋賀 琵琶湖産氷魚

春にしか味わえない「琵琶湖の宝石」

春光にキラキラと輝く透明なその姿は琵琶湖の宝石といわれます。氷魚は、自然に寄り添いながら伝統漁法を営み続ける漁師達が大切に付き合う琵琶湖からの恵みです。春だけの琵琶湖の味わい、天ぷらがお勧めです!

最低ロット ①1kg
 出荷と取扱時期 ①12月~3月
 保存方法など 冷凍で1年
 配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①氷魚	1kg	¥4,300/1kg



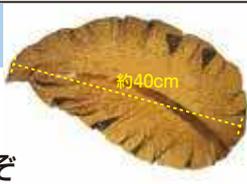
和歌山 紀州ひろめ

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な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 チョウザメ&キャビア

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 ①②通年
注文時最低ロット ①1尾②30g
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
②キャビア	30g/1個	¥9,900
②キャビア	20g/1個	¥7,200
②キャビア	10g/1個	¥4,100

山口 夜泣き貝&アカニシ貝

瀬戸内から届く美味貝2種

アカニシ貝はサザエより苦味が少ない分甘味が強く、お刺身がお勧めです!夜泣き貝は甘味がありコリコリした食感が楽しめます。地元では、ポイルかお刺身で食べます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後



夜泣き貝



アカニシ貝

商品名	内容	価格(送料・税込)
①夜泣き貝	1kg~(20個前後)	¥3,800/kg
②アカニシ貝	1kg~(6個前後)	¥2,600/1kg

愛媛 媛ふく(とらふぐ)

愛媛県認定漁業士が 育てた「幻の高級魚」

宇和海の豊かな自然の恵みと生餌及びニンニクを配合した餌で健康に育て酒粕を与える事により、味に深みを増しています。(愛媛「愛あるブランド」認定品)

出荷と取扱時期 12月~3月
保存方法など 冷蔵・出荷日含み5日
注文時最低ロット 1尾
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①活メラウンド	1尾(約1~1.5kg)	¥4,100/kg
②身欠き	1尾(約1~1.5kg)	¥6,060/kg

愛媛 ひめ柑育ちマハタ

愛媛県認定漁業士が 育てた「幻の高級魚」

透明感のある白身のマハタ。加熱するとゼラチン質と脂肪が口の中でとろけ、心地よい歯ごたえがあります。コラーゲンたっぷりです女性にもおすすめ。各種加工に対応できます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1尾
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ラウンド	1尾(約2.5kg)	¥5,040/kg
②フィーレ	1尾分	¥10,300/kg
③アラ	1kg	¥3,200/kg

愛媛 真珠の貝柱

海と共存しながらいただく、 貴い恵み

宇和島・蔭淵湾に育まれた希少な真珠の貝柱愛媛西南部、日本一狭い運河「細木運河」のある蔭こも淵ぶち地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔭淵湾が広がり、山では温暖な気候を利用して段々畑でみかんが作られます。ふるさとの魅力を知り尽くした若き生産者たちから直送される海の幸を是非お試しください。

出荷と取扱時期 12月下旬~1月下旬(冷蔵)、1月下旬~(冷凍)
配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①真珠の貝柱(アコヤ貝)	150g/袋×5袋	¥5,000

高知 土佐沖どれ金目鯛

釣ったその日に水揚げの鮮度 抜群「沖どれ金目鯛」

高知県東部の室戸沖は全国有数の金目鯛の好漁場。切り立つような地形を持つ室戸の海が漁場であるため、深海に生息する金目鯛が港近くの漁場で釣れます。そのため、釣ったその日に水揚げが出来、鮮度抜群です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1尾
配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(税込)
①土佐沖どれ金目鯛	1.3kg 前後 / 1尾	¥2,400~¥2,800

※相場により価格が変動します。(要問合せ) 送料別

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 ①18ヶ月、②12ヶ月
注文時最低ロット ①10袋、②5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)	¥5,000
②粒のり	5袋(100g/1袋)	¥7,300

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 A 品	2kg	¥5,600
②ゆり根 B 品	2kg	¥4,480

●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

北海道 美深町豆3種

最近、北海道でも殆ど作られていない希少品種豆3種

とら豆は、虎のしさを思わせるまだらの斑紋が美しい「豆の王様」と呼ばれる高級品種。皮が柔らかく、なめらかな食感です。紅しぼりは、白い地に紅色のまだら模様が鮮やかな豆で煮豆にすると独特の美味しさがあります。パンダ豆(別名:シャチ豆)黒と白の美しい色のコントラストが特徴的で、とら豆に似た大きさで、味もひけをとらない美味しさです。

出荷と取扱時期 ①②③通年 配達日 ①一週間②③ 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①パンダ豆	1kg	¥2,550
②紅しぼり	1kg	¥2,300
③とら豆	1kg	¥2,470



秋田 塩蔵みずこぶ&におさく

食感が特徴。秋田の山菜

今回はみずこぶ、におさく、フキの3食材をご紹介します。「みずこぶ」は湿地に群生する多年草「みず」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、歯切れのよいシヤキシヤキ感が特徴。アクがとても強いため、水煮や塩蔵にしてはじめて食することができます。

出荷と取扱時期 通年(1~6月)

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みずこぶ(塩蔵)	500g	¥2,200
②みずこぶ(塩蔵)	1kg	¥3,300
③におさく(塩蔵)	500g	¥2,200
④におさく(塩蔵)	1kg	¥3,300



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

山形 紅大豆

山形県川西町特産の赤い大豆

昔から川西町で作られてきた「赤豆」と山形の県花「紅花」にちなんで「紅大豆」と名付けられた大豆です。煮豆はもちろん、春の桜ごはんなどにいかがでしょうか。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 2kg

配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①紅大豆	2kg	¥2,400



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つの収穫時期があります。夏の「早生」、中生、冬の「晩生」。11月~3月の晩生は、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 7月~3月31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早生(7月)	2kg	¥3,900
②中生(8月)	2kg	¥3,100
③晩生(9月~翌年3月)	2kg	¥2,300
④芽バス(7月~8月)	2kg	¥3,000

栃木 与一うど&うどの芽

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 ①12月下旬~5月上旬

②3月~4月

注文時最低ロット ①2kg②10芽

配達日 3~4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①うど	2kg	¥2,000
②うどの芽	10芽	¥2,000



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	¥1,900
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥2,180
④大粒ぎんなん	2L/1kg	¥1,700



群馬 国分長にんじん

糖度10度以上! 群馬の伝統野菜

高崎市・国分地区で開発された「国分長にんじん」は、大きいものは1mにも成長します。かつては国内流通の約7~8割を占めていたとされる、群馬の伝統野菜。コクのある甘みと香りが特徴で、煮崩れもしにくく、煮物や揚げ物などもおすすめです。

※ペーストもごさいます。お問い合わせください。

出荷と取扱時期 11月中旬~3月下旬

注文時最低ロット 5kg

配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①国分長ニンジン	5kg(約10本)	¥3,300



青果

●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。

群馬 雪割茸

全長25cm!富士山麓で菌が発見された希少種きのこ

茎の部分のシャキシャキとした歯触り、噛む程に広がる香りとコクを持った味わい深いきのこです。

ブラウンエノキに似ていますが、味も食感も異なります。天ぷら、しゃぶしゃぶ、炒め物、わさび醤油とも相性好しです。

出荷と取扱時期 通年
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①雪割茸	1kg	¥2,700

福井 勝山水菜

福井の春を代表する伝統野菜の出荷がスタート!

一般的な水菜と違い、菜種に近いため太い茎が特徴です。雪中越冬ならではの独特な甘味とほのかな苦味が「とう」の部分に詰まっており、春一番の味を楽しむことができます。集落ごとに自家採種が継承されている希少な伝統野菜です。(本格出荷は3月の1ヶ月間です)

出荷と取扱時期 3月
配達日 1~2日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①勝山水菜	400g×5束	¥5,250

熊本 不知火

熊本が日本一の栽培面積と生産量を誇る不知火

清美とポンカンの交配品種として誕生した「不知火」。熊本県不知火地方にて栽培され始めたことからその名がつけました。有機質肥料のため、果実は味が濃く、糖度が高いです。酸味と甘みの絶妙なバランスをお楽しみください。

出荷と取扱時期 12月~4月
保存方法など 直射日光を避け涼しい場所で保管
注文時最低ロット 1ケース
配達日 3~7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①不知火	3kg(8~12個)	¥6,500
②不知火	5kg(14~18個)	¥9,160

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」!

一般的な白いセロリと異なり、緑色が増すほど甘くなる清正セロリ。ほんのり甘く、肉厚なのが特徴です!ベーコンと葉でかき揚げもお勧めです。

出荷と取扱時期 ①②12~4月末
③3月末~4月末
注文時最低ロット ①②③1kg
配達日 3~4日



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①清正セロリ(バラ)	1kg ※200g余/本	¥2,020/1kg
②清正セロリ(バラ)	1kg ※200g余/本	¥3,900/3kg
③清正セロリ(株)	1kg ※1.3kg前後/株	¥2,020/1kg

熊本 しおキャベツ

巻き・旨み・甘み、すべて一級品!

しおキャベツという名ですが、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しおキャベツ	6玉	¥3,100

鹿児島 種子島安納蜜喜

黄金色の果肉と濃厚な甘味の天然スイーツ

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。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。2L~3Sまで6サイズございます。

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	¥8,800

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

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

青果

肉

●この産直レターを毎号ファイルしておく、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 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
 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

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

新潟 真鴨(冷凍)



ミネラル豊富な地下水と良質の飼料で育くむ真鴨

地下水が汲み出る池、広い庭とゆったりしたハウスを自由に行き来する真鴨は、運動量も豊富でゆったりのびのび育ちます。ヒナから丁寧に育てられ、仕上げの2ヶ月は籾付きの青米を与え脂のりと肉付きを上げています。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 1羽
 保存方法など 冷凍
 配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①真鴨	1羽	¥8,500
②真鴨	2羽	¥16,200

愛知 うずら肉&細挽きミンチ



大きさ、味わい共に十分の国産うずら肉

高タンパク、低カロリー、低脂肪で美味しいうずら肉。エサに大葉とハーブを加えることで臭みやクセを取り去っています。細挽きミンチは、骨の食感を少し残した3度挽きで仕上げています。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など ①冷蔵6日②③冷凍364日
 配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金) ②2日後③着日の7日前までに注文

商品名	内容	価格(送料・税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g~140g×12羽	¥6,000
②若鳥 腸抜き	180g~220g×8羽	¥4,370
③親鳥 細挽きミンチ	500g×4p	¥3,000

高知 土佐本川献上箱きじ



四国の霊峰石鎚山系「手箱山(てばこやま)」の麓で育つ土佐藩縁の献上きじ

きじ肉は低カロリーで高タンパク。また、身体のエネルギー代謝に必要なミネラル(特にリン・カリウム)を多く含む健康食材です。中国の古文によると、中国の王侯貴族は長寿の肉、薬用としてのきじを珍重し、常食していたそうです。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 1kg
 配達日 4~5日後

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①きじ丸解体	1kg	¥6,230/kg
②荒解体1羽	1kg	¥6,850/kg
③モモ・ムネ	1kg	¥10,450/kg

熊本 鮮馬刺し



低カロリー、高たんぱくでヘルシーな健康食材

食用の馬を使用した馬刺しは熊本だけ。馬専用の工場にて製造され、更に世界基準SQFIにより品質・安全性に優れた鮮馬刺しです。生産・加工の一貫した生肉生産ラインの工場で作られていますので、安全・安心の品質です。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵で18日、冷凍で90日
 配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①A シモフリミニ	100gカット×10パック	¥19,500
②A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥9,500
③B 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,200

※300gカットもごさいます

加工品

北海道 森の雫



雪解けの季節にのみ採集する、早春の風物詩

古くはアイヌの人々にも愛飲されてきた滋養に富んだ白樺樹液。雪の解けかかった北海道の早春、白樺の幹に孔を開けると無色透明な樹液が溢れ出てきます。ほのかに甘く、さらっとした、さわやかな飲み心地の天然白樺樹液100% 飲料です。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 1箱
 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①森の雫	30本入り×1箱	¥13,970

秋田 川カジカ 骨酒用



香り良く、まるやかな甘味の珍味「カジカ」を骨酒で

ふぐのヒレ酒に匹敵するともいわれるカジカの骨酒。軽く炙って熱燗を注いでご賞味ください。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 5p
 配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①骨酒用 川カジカ	10g(3~6匹)×5p	¥5,500

群馬 梅胡麻

紅梅の天然色と上品な風味の梅衣をまとった梅胡麻ふりかけ

ごはん、おにぎり、麺類、和えものなど様々なところで名脇役。新春やお祝いの席のお伴にいかがでしょうか。ケータリングやお弁当にもお勧めです。梅の自然な風味とほどよい塩味が食欲をそそります。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1セット
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①梅胡麻	1セット：容器入り120g×1,袋入り170g×4	¥3,150

群馬 粒こんにゃく

プリプリ食感に色どり鮮やか「粒こんにゃく」

こんにゃくに野菜ペーストを練り込むことで生まれた「粒こんにゃく」。直径7mmほどですので、料理に混ぜやすく、プリッとした食感が楽しめます。サラダやスープ、デザートなどまで幅広くご活用ください。色は5色ございます。(白:ブレン、黄:かぼちゃ、赤:にんじん、緑:ほうれん草、黒:竹炭)



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で90日
注文時最低ロット 10パック
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①粒こんにゃく(各5色)	200g×10パック	¥3,200
※色の組み合わせ自由		

長野 桜うどん&よもぎうどん

春薫る季節のうどんを、信州から直送します

今ではラタスで有名な信州川上村。かつては蕎麦の一大産地でした。昔から培われたこの土地の製麺技術を活かして作るうどんとお蕎麦のご紹介。てました。草の香りと味が、懐かしい田舎の味を思い起こさせます。



出荷と取扱時期 3月~4月
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①桜うどん(スープ付き)	2食×5袋	¥1,960
②桜うどん(スープ無し)	2kg	¥1,960
③よもぎうどん(スープ付き)	2食×5袋	¥1,960
④よもぎうどん(スープ無し)	2kg	¥1,960
⑤川上そば 極	2食×5袋	¥2,980

兵庫 スーパー発芽大豆

蒸し大豆を上回る栄養価の決め手は、「発芽大豆のチカラ」!

生産者独自の蒸し製法(特許出願済)で発芽させることで、水煮大豆と比べてGABA5.8倍、葉酸2.2倍。豆腐と比べてタンパク質2.9倍とより栄養価の高い製品に仕上がりました。北海道産特別栽培大豆100%使用です。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10袋
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①スーパー発芽大豆	100g×10袋(1ケース)	¥2,480
②スーパー発芽大豆	100g×30袋(3ケース)	¥5,880

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

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

春におすすめのアイス

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。



▲桜の花の乾燥が別途付きます

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 2~3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

熊本 熊本アイス

地元熊本産食材を活かしたアイスクリーム各種

天草天然塩を使用した「のり塩アイス」、「豆入り塩大福アイス」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	各¥4,400
②マスカトシャーベット	2ℓ	
③かぼすシャーベット	2ℓ	
④塩大福アイス	2ℓ	
⑤黒糖アイス	2ℓ	
⑥ワインマーブルアイス	2ℓ	
⑦杏仁ライチ	2ℓ	
⑧梅塩アイス	2ℓ	

商品名	内容	価格(送料・税込)
①パリパリみかん(ドライみかん)	小袋(35g×3)	¥2,900
②パリパリみかん(ドライみかん)	大袋(200g)	¥4,200



▲宮城・東松島より牡蠣漁師さん自らPRしてくださいました

今回のサンプル試食会は、北海道・宮城県・福井県・群馬県・長野県・和歌山県・高知県・熊本県の1道7県から届いた食材、計16品目をご紹介します。今回は宮城県より「東名の一年牡蠣」、長野県より「桜うどん」「よもぎうどん」、県より「氷魚」などをご紹介します。

宮城県「東名の一年牡蠣」、長野県「桜うどん」・「よもぎうどん」の生産者様にご参加いただき、調理とご説明をしていただきました。



▲土佐・本川献上御箱さじ



▲桜うどん・よもぎうどん



▲春を告げる福井の伝統野菜・勝山水菜



▲美深町豆3種(とら豆・パンダ豆・紅しほり)



▲桜アイス&塩大福アイス



▲展示サンプル

- ◆北海道：美深町豆3種／森の雫（白樺樹液）
- ◆宮城：東名の一年牡蠣
- ◆群馬：洞窟育ちのキノコ3種
- ◆茨城：宮本三兄弟のれんこん
- ◆長野：信州本生うどん（桜うどん・よもぎうどん）
- ◆高知：土佐・本川献上御箱さじ
- ◆福井：勝山水菜
- ◆熊本：清正セロリ／桜アイス／塩大福アイス



▲谷川茸・雪割り茸・椎茸(洞窟栽培)