



産直コミュニケーション 東料産直レター

2014. 5月号 vol.54



長野 信州から届く 「本なま麺 3種」

長野「本なま麺 3種」

昔ながらの熟成方法で手間隙かけた逸品

乾麺のそうめんとはひと味もふた味も違う新食感の生そうめん
と、笹の風味が広がる笹香うどん。浅間山山麓、千曲川上流に
位置する佐久で昔ながらの製法（熟成方）で熟処理・乾燥処
理を一切施していない「本なま麺」を是非お試しください。

出荷と取扱時期 ①27月～8月③46月～9月③通年
注文時最低ロット ①③⑤5袋②④2kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①本なまそうめん	(真空包装・スープ付き) 2食×5 袋	¥2,020
②本なまそうめん	(簡易包装・スープ無し) 2kg	¥2,020
③本なま笹香うどん	(真空包装・スープ付き) 2食×5 袋	¥2,020
④本なま笹香うどん	(簡易包装・スープ無し) 2kg	¥2,020
⑤川上そば 極	(真空包装・スープ付き) 2食×5 袋	¥3,060

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。

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1.2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	¥3,690



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	¥4,400
②もうかの星ユッケ	80g×4p	¥5,040

※丸もごさいます。お問合せ下さい。



宮城 大曲浜海苔

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。摘み取る回数が少ない為、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、②通年
保存方法など ①②12ヶ月、
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×5帖	¥4,000
②青まぜ焼き海苔 (青のり+一番摘み海苔)	半切り10枚×10袋	¥5,000



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	¥4,940



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	¥5,300



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②10g
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)	¥6,900
②キャビア	30g/1個	¥10,250
③キャビア	20g/1個	¥7,450
④キャビア	10g/1個	¥4,180



島根 神西湖のしじみ

知る人ぞ知る大粒しじみの産地「神西湖」

日本海から近く、塩分濃度の高い汽水湖なのでミネラル分が高く、栄養分の豊富な湖「神西湖」。ここでは昔ながらの「じょれん」という道具を使い、漁師が手掻きで漁をします。出雲大社におまつりされているオクノミヤミコトの妻セリヒメの出身地であることから「神西」の地は別名「神妻」とも呼ばれます。

※画像 左:5年もの、右:3年もの

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で90日
注文時最低ロット 1kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①3年物	1kg	¥4,220
②5年物	1kg	¥4,650



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)
①2年物	10枚	¥3,100
②2年物	30枚	¥7,400



島根 隠岐の岩牡蠣

岩牡蠣養殖発祥の地 隠岐から届く極上岩牡蠣

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月初旬
配達日 1～2日後

オススメ
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①SS 150～199g	15個	¥4,320
②S 200～249g	10個	¥3,810
③M 250～299g	10個	¥4,530
④L 300～349g	10個	¥5,250



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します。

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夜泣き貝	1kg～(20個前後)	¥3,900/kg
②アカニシ貝	1kg～(6個前後)	¥2,670/kg



アカニシ貝

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・蔦瀨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」のある蔦も瀨ぶち地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦瀨湾が広がります。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	¥5,450



高知 のれそれ&生ちりめん

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれも、どろめ(高知では生しらすのこと)も、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速凍結することで、いつでもお楽しみ頂けます。100gずつの小分けパックになっています。

出荷と取扱時期 通年(冷凍)
保存方法など -18℃以下での保存
注文時最低ロット 100g×10パック
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①のれそれ	100g×10p	¥6,950
②生ちりめん	100g×10p	¥4,480



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

一尾ずつ手釣りして丁寧に釣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(税込)
①紀州手釣りいさぎ	2kg(約10尾)	¥6,160
②紀州手釣りいさぎ	2kg(約8尾)	¥9,000



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)	¥5,150
②粒のり	5袋(100g/1袋)	¥7,500



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	¥5,730
②ゆり根 B 品	2kg	¥4,580



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	¥2,620
②紅しぼり	1kg	¥2,350
③とら豆	1kg	¥2,540



紅しぼり

パンダ豆

とら豆

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	¥2,260
②みずこぶ(塩蔵)	1kg	¥3,380
③におさく(塩蔵)	500g	¥2,260
④におさく(塩蔵)	1kg	¥3,380



みずこぶ



におさく

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



人気商品



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ピーナッツプラウト	1kg	¥3,080

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、紅大豆ごはんなどいかがでしょうか。

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	¥2,470



長野 北信濃山菜各種

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(税込)
①天然クレソン	100g	¥400
②タカノツメ	100g	¥860
③ウコギ(天然)	100g	¥580
④ツリガネニンジン	100g	¥580
⑤くずの花	100g	¥580
⑥オオイタドリ(サンボク)	100g	¥360
⑦ニリンソウ	100g	¥650
⑧シャク	100g	¥580
⑨ハンゴンソウ	100g	¥500
⑩本シオデ(天然)	100g	¥580
⑪山葡萄の芽	100g	¥650
⑫ヤマブキ	200g	¥500
⑬アキギリ	100g	¥580
⑭ヤマウド	100g	¥260～360
⑮ネマガリタケ	500g	¥1,000～2,160
⑯モミジガサ	100g	¥430

オススメ商品

※最低ロット 500g(混載可)
送料: ¥1,410/1kg(クール)

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(剥ぎ)	3L/300g	¥2,370
②大粒ぎんなん(剥ぎ)	2L/300g	¥1,950
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥2,240
④大粒ぎんなん	2L/1kg	¥1,750



栃木 味恋とまと

パリッとした食感、高い糖度、柔らかな酸味を併せ持つ秀逸トマト

“濃い味に恋して欲しい!”という願いが込められたこだわりのトマト。

手間隙かけて育て上げた果実は柔らかい酸味の後に、口の中に広がる甘味が特徴です。

糖度は8～12度(一般的なトマトは4～6度)にもなります。

出荷と取扱時期 11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)	¥4,650



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	¥2,770



オススメ商品

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、かすかなほろ苦さを感じられます。デザートからお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 冷凍
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)	¥9,450



オススメ商品

島根 いずも八山椒

神話の国出雲から届く、季節ごとの山椒の味わい

出雲地方と山椒の関わりは、古くは「出雲風土記」に「かわはじかみ」として登場します。新芽、実、葉(生、乾燥)季節ごとの山椒をお届けします。

出荷と取扱時期 お問い合わせください
配達日 5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①実山椒(生果)	500g	¥4,800
②実山椒(冷凍・真空p)	400g	¥5,520
③山椒(新芽)	100g×2p	¥2,640
④いずも八山椒粉末タイプ	5g×2p	¥1,520
⑤奥出雲のはじかみ(卓上ミルタイプ)	15g	¥1,990
⑥山椒番茶	50g	¥1,920



愛媛 南津海(なつみ)

晩春から初夏にかけて食べられる唯一の柑橘

瀬戸内海に浮かぶ「興居島(ごごしま)」産の南津海。海の光をたくさん受けて、完熟するまで大事に育てます。形は温州みかんに似ていますが、風味、味は全く異なります。糖度は14前後、酸度は1%程度と糖酸のバランスが良く、コクのある味とともに、果汁が多いのが特徴です。

出荷と取扱時期 4月中旬〜5月
保存方法など 冷蔵所で約10日
注文時最低ロット 5kg
配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①南津海(なつみ)	5kg(約40個)	¥5,000



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	¥4,100



熊本 ミニマンゴー

小さいながらも味が濃いマンゴー

このような小さなマンゴーはミニマンゴーと呼ばれます。規格外のため市場にはほとんど出回りませんが、濃厚で甘味があるので普通サイズのアップルマンゴーに負けず劣らず人気です。大きさは4〜7cm程。

※食べごろの目安は皮に少しシワが寄ってきたくらいです。

出荷と取扱時期 5月中旬〜6月下旬
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ミニマンゴー	1kg	¥4,600



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)	¥8,760 / 1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,770 / 1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,740 / 1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,320

※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	¥8,800
②内モモ	1kg	¥4,480
③外モモ	1kg	¥5,500
④肩バラ	1kg	¥4,200
⑤挽肉	1kg	¥4,200
⑥リブローズ	1本(約4〜6kg)	¥7,140 / 1kgあたり
⑦ヒレ	1本(約3〜4kg)	¥8,800 / 1kgあたり
⑧ランイチ	1本(約8〜10kg)	¥4,480 / 1kgあたり



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)	¥4,900
②ロース	1kg	¥4,900
③肩ロース	1kg	¥5,470
④スモークハム	1P (300～400g)×3P	¥4,750



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	¥4,620
②フィレ	500g	¥5,320
③ドラム	500g	¥4,260
④レバー	500g	¥4,620



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とびのび育ちます。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	¥8,730
②真鴨	2羽	¥16,650



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	¥6,180
②若鳥 腸抜き	180g～220g×8羽	¥4,500
③親鳥 細挽きミンチ	500g×4p	¥3,230



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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①きじ丸解体	1kg	¥6,370/kg
②荒解体 1羽	1kg	¥7,000/kg
③モモ・ムネ	1kg	¥10,720/kg



オススメ商品

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	¥20,000
②A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥9,800
③B 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,450

※300gカットもございます



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中抜き	約2～3kg/1羽	¥3,300/kgあたり
②切り身(1羽)	約1.2～2kg/1羽	¥4,530/kgあたり
③モモ(冷凍)	1kg	¥5,680/kgあたり
④ムネ・ササミ(冷凍)	1kg	¥4,380/kgあたり
⑤手羽(冷凍)	1kg	¥3,240/kgあたり



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。雪の解けかけた北海道の早春、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	¥14,300



秋田 豆乳マヨ

世界遺産白神山地で発見された「白神こだま酵母」と豆乳からできたマヨネーズ

卵を使わない植物性の豆乳マヨ。添加物不使用でコレステロールがゼロ。海外からのお客様にも最適です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5個
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①200g	×5個	¥2,200
②300g	×5個	¥2,600
③500g (業務用簡易パッケージ)	×5個	¥2,600



秋田 あみえび醤油

旬な時期のあみえび100%で作った魚醤発酵調味料!

保存料を一切使用せず、庄内浜産の新鮮なあみえびと塩のみで製造した無添加食材です。アミノ酸やグルタミン酸が非常に豊富な調味料です。

出荷と取扱時期 通年
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①あみえび醤油	1ℓ×1本	¥4,790
②あみえび醤油	500ml×1本	¥2,920
③あみえび醤油	120ml×2本	¥3,060
④あみえび醤油	35ml×5本	¥2,920



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利用ください。色は5色ございます。(白:プレーン、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 冷蔵所で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) ※色の組み合わせ自由	200g×10パック	¥3,300



秋田 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。

「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。「卵の花麺」は、稲庭絹女うどんを細かく刻んでつくられました。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5個
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①稲庭絹女うどん	500g×6束	¥6,450
②卵の花麺	500g×4袋	¥4,000



オススメ商品

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	¥4,790
②カヤの実オイル	1ℓ	¥25,400



島根 森田醤油

奥出雲より、こだわりの希少醤油各種
伝統の醸造技術で二夏を通し熟成。原料選びから製麹、もろみ管理、火入れまで一貫して自らの工場で行う森田醤油。杉木桶で熟成させた再仕込み生醤油や、希少な黒大豆醤油など各種こだわり醤油が揃います。

出荷と取扱時期 通年
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①むらげの醬	1800ml 6本/1C	¥7,250
②国産丸大豆醤油いくち	1800ml 6本/1C	¥5,880
③国産丸大豆しょうゆ(加熱)	1800ml 6本/1C	¥6,050
④三年熟成醤油	1800ml 6本/1C	¥14,500
⑤三年熟成生醤油	1800ml 6本/1C	¥14,950
⑥黒大豆しょうゆ	1800ml 6本/1C	¥14,500



人気商品

島根 浜守の塩

海を愛する若者達が
自ら汲み上げた海水を
薪で炊き上げた「愛情塩」

「海が持つ良さをたくさん込めた商品を作りたい」地元の海で生活する若者達が自分たちの想いを形にするため「浜守の塩」シリーズは製塩工程を機械化することなく、全て手作りで行なっています。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5個
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①荒塩・雪塩・藻塩(荒)・藻塩(雪)	500g	¥2,960



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

コーヒーの凝縮液で抽出した真っ白な「白コーヒーアイス」。コーヒー豆を別添してお届けします。「しょうが醤油アイス」は醤油と生姜の風味のアイスを塩昆布が練り込まれています。

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白コーヒーアイス	2ℓ	②梅塩アイス 2ℓ
③しょうが醤油アイス	2ℓ	④塩大福アイス 2ℓ
⑤かぼすシャーベット	2ℓ	⑥黒糖アイス 2ℓ
⑦ワインマーブルアイス	2ℓ	⑧杏仁ライチ 2ℓ



人気商品



▲北信州安曇野産の天然山菜について産地と料理店の情報交換

今回のサンプル試食会は、秋田県・長野県・山形県・愛媛県・熊本県の6県から届いた食材、計13品目をご紹介します。今回は秋田県より「豆乳マヨ」、長野県より「笹香うどん」・「本なまそうめん」、熊本県より「天草大王」などをご紹介します。長野県「山菜各種」、「笹香うどん」・「本なまそうめん」愛媛県興居島「南津海」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。



▲葉の直径が5cmほどもあるボリュームたっぷりのクレソンは是非生食で



▲会場で好評だった「本なまそうめん」の新食感



▲笹香うどん・本なまそうめん



▲清流レタス(オオカワヂシャ)



▲甘味があり多果汁な南津海(なつみ)



▲各地から届いた旬の青果や地場食材を活かしたユニークな調味料など

- ◆秋 田：ピーナッツプラウト／豆乳マヨ
- ◆山 形：あみえび醤油
- ◆長 野：北信濃天然山菜各種／天然クレソン／清流レタス（オオカワヂシャ）
本なま笹香うどん／本なまそうめん／川上そば
- ◆愛 媛：南津海（なつみ）
- ◆熊 本：天草大王／河内晩柑／しょうが醤油アイス／白コーヒアイス