



産直コミュニケーション 東料産直レター

2014. 6月号 vol.55



九州各地をリレーしてお届けする希少食材
九州「ミニマンゴー」

九州各地の生産者の協力で、リレー出荷!

ミニサイズは、大玉を作る中で木が自然に落とすものです。たまご大ほどのかわいいサイズながら味は大玉と変わりなく、なおかつ種は非常に薄いので半割にしてスプーンなどですくっていただくとロスも少なく食べやすいです。産地は長崎、宮崎、熊本。(発送時に産地のお知らせ致します)

出荷と取扱時期 5月～7月(お問合わせください)
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～5日(お問合わせください)

商品名
①ミニマンゴー

内容
1kg (約12～15個)

価格(送料・税込)
¥4,590～¥4,870

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	¥3,690

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	¥10,150
②軟骨スライス	500g×2P	¥3,630

宮城 ホヤ

3年ぶりに水揚げ「宮城産の復活ホヤ」!

再起のホヤが、いよいよ今年出荷

再開しました。南三陸の海の生命力が育んだ宮城を代表する海産物をぜひお楽しみください。

出荷と取扱時期 4月中旬~8月末
注文時最低ロット ①1kg②2kg
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ホヤ(むき身)	1kg	¥4,700
②ホヤ	200g	¥3,200

宮城 大曲浜の海苔

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 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	¥8,800
②エゴ	400g×10袋	¥8,800

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



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ギバサ	200g×10袋	¥9,940

滋賀 琵琶湖産天然小鮎

琵琶湖漁師の間で受け継がれる伝統漁法で獲る天然鮎!

4~6月初旬までは琵琶湖から、6月中旬からは琵琶湖に流れ込む「天の川」というホテル舞う清流からお届けする天然鮎です。(生の稚鮎は6月中旬から出荷。それ以前はプロトン凍結での冷凍になります)

出荷と取扱時期 ①②4月~8/20(冷凍)、6月中旬~8/20(生)
③6月中旬~8/20(生・冷凍共)
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①琵琶湖天然小鮎	4~6cm(約150匹)	¥3,150/1kg
②琵琶湖天然小鮎	6~8cm(約140匹)	¥3,150/1kg
③琵琶湖天然小鮎	8~10cm(約80匹)	¥3,150/1kg※6月中旬~

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(送料・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

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せます。

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
②キャビア	20g/1個	¥7,450
②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オクニスミノコトの妻ス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

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

徳島 天日干しちりめん

今では本当に珍しい 「天日干しちりめん」

早朝の漁で獲れたカタクチイワシの稚魚をすぐに浜で茹で、加工しています。今ではそのほとんどが機械干しとなっている中、「天日干し」で仕上げることで風味も栄養も格別です。

出荷と取扱時期 4～12月
保存方法など 冷蔵で1週間以内
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①天日干しちりめん	1kg	¥8,100

オススメ
商品



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



高知 マンボウ

高知より届く珍味は、 急速凍結で鮮度良好

マンボウの身は唐揚げや煮込み、湯引きで和え物などに。地元では腸と身と一緒に味噌煮込みにします。身のカット出荷、腸の出荷も承ります。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 1kg
配達日 2～3日後

※500gずつの小分けもいたします。

商品名	内容	価格(送料・税込)
①マンボウ身(冷凍)	1kg(ブロック)	¥2,570
②マンボウ身(冷凍)	3kg(ブロック)	¥5,350



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



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



宮城 スティックオ

爽やかな香りが食欲をそそる新野菜

イタリア野菜のフェネルを日本人の口に合う様に改良した、「スティックオ」。セロリよりも食べやすく、葉よりも茎の部分を主に食します。加熱すると、茎先もさらに柔らかくなり、根に近い部分は他の食材に無い、爽やかな香りが食欲をそそります。

出荷と取扱時期 ①②通年
注文時最低ロット 10p
保存方法等 ①②冷蔵
配達日 4〜5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①スティックオ	150g×10p	¥3,230
②スティックオ (葉あり)	150g×10p	¥3,230



オススメ商品

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



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。

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

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



人気商品

山形 薄皮丸なす

全国でも珍しい、一口大の丸なす

山形県置賜地方に残る11品目の伝統野菜のひとつ。収穫時期になると、現在も地域内で圧倒的な人気を誇ります。皮は薄く、果実は柔らかく。漬物にするとハリのあるパリっとした歯触りが楽しめます。

出荷と取扱時期 ①6月〜10月
②7月中旬〜9月中旬
注文時最低ロット ①2kg ②3袋
保存方法など ①2日 ②冷蔵3日
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①薄皮丸なす(生)	2kg(約100個)	¥3,640
②薄皮丸なす(一夜漬け)	280g(約12個入)×3	¥3,100



人気商品

山形 行者菜

「行者にんにく」と「ニラ」の交配で生まれた特産品

ビタミンの宝庫の「ニラ」、滋養強壯の基や血液中の脂質を減らし生活習慣病予防につながるというられる硫化アリルを多く含む「行者にんにく」の優れた特性を併せ持つ美味しい機能食材。1週間〜10日程の冷蔵保存が可能なのも魅力です。

出荷と取扱時期 5月中旬〜9月末
注文時最低ロット 20束〜
保存方法等 冷蔵
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①行者菜	100g×20束	¥2,580



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



茨城 ブルーベリー

酸味、甘味の具合など、ご要望に合わせてご用意いたします

茨城県霞ケ浦近くの平地で、温暖な気候に恵まれた環境で栽培されています。有機肥料で自然に育て、力のある果実をつくっています。独自の試行錯誤により、130種類余のブルーベリーを栽培しています。

出荷と取扱時期 6月中旬～8月下旬
年間出荷量 10t
注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵2～3日
配達日 2日

オススメ
商品



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ブルーベリー	1kg	¥3,960
②ブルーベリー	2kg	¥6,840

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、かすかなほろ苦さが感じられます。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

オススメ
商品

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



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。ご注文をいただいてから山に採りに入ります。なかなか出回ることのない希少な山菜を揃えました。



商品名	内容	価格(税込)
①天然ワカ	100g	¥500
②くずの花	100g	¥580
③ユキノシタ	100g	¥860
④ハンゴンソウ	100g	¥500
⑤山葡萄の芽	100g	¥650
⑥ヤマブキ	200g	¥500
⑦アキギリ	100g	¥580
⑧ユキザサ	100g	¥650
⑨ウワバミソウ	100g	¥220～360
⑩ヤマウド	100g	¥260～360
⑪ギョウジャニンニク	100g	¥430
⑫ネマガリタケ	500g	¥1,000～2,160
⑬ナルコユリ	100g	¥430
⑭ニリンソウの花	100g	¥2,300
⑮ヒトリシズカ	100g	¥3,600
⑯藤の花	100g	¥2,160

オススメ
商品

※最低ロット 500g (混載可)
送料: ¥1,410/1kg (クール)

岐阜 沢あざみ

地元でも人気の
岐阜の伝統野菜

いびかわ
沢あざみは、揖斐川町の春日地区で食卓に欠かせないおかずとして親しまれている山菜です。ごぼうに似た香りがし、シャキシャキとした食感が魅力です。

出荷と取扱時期 5月～6月
注文時最低ロット 2束
保存方法等 冷蔵
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①沢あざみ	500g×2束	¥2,170



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



徳島 もぎたて減農薬すだち(ハウス)

名産地・阿南市から
もぎたてでお届け!

減農薬なので皮まで安心して
お使いいただけます。
ご注文をいただいてから収穫します!



出荷と取扱時期 4～7月 ※8月から露地物の出荷開始
注文時最低ロット 1kg
保存方法等 ポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥5,130

熊本 無農薬河内晩柑

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。無農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。

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



肉

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

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



高知 土佐本川献上手箱きじ

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



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SQF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カットもごさいます



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



加工品

宮城 ミント&キウィジェラート

天然素材で丁寧に作ったジェラート2種

ミントは、天然のミントの葉を練り込んだ自然で上品な仕上がり。キウィフルーツは、なめらかな舌触りと風味が活きています。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 1本

配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ミントジェラート	2ℓ	¥5,000
②ミントジェラート	4ℓ	¥7,300
③キウィジェラート	2ℓ	¥5,000
④キウィジェラート	4ℓ	¥7,300



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



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



山形 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



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、笹の風味が広がる笹香うどん。浅間山麓、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⑤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



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	¥6,340
②手延べ葛そうめん	50g×10/6袋入り	¥5,900



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。原料選りから製麹、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



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스에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	価格(送料・税込)
①白コーヒーアイス 2ℓ ②のり塩アイス 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	各¥4,740





▲山菜の香りまで確かめられるのもサンプル試食会ならではの

今回のサンプル試食会は、宮城県・秋田県・山形県・茨城県・長野県・岐阜県・徳島県・高知県・熊本県の9県から届いた食材、計17品目をご紹介します。今回は茨城県より「冷凍ほおずき」、岐阜県より「沢あざみ」、高知県より「のれそれ」、「マンボウ」、徳島県より「もぎたてすだち」、「天日干しちりめん」などをご紹介しました。

また、宮城県より「初摘み新のり」、「ミントジェラート」・「キウイジェラート」長野県より「ネマガリタケ」の生産者様にご参加いただき、こだわりのPRしていただきました。



▲「スティッキオ」は生食で試食。天ぷらもお勧めです



▲秋田の伝統食材「エゴ」は男鹿の皆さんの手作り



▲地元ではちりめんすだちを搾ります。美味で栄養価も高まります



▲クセは無く身は淡白。独特の食感が楽しめる「マンボウ」



▲南三陸で3年ぶりに水揚げが始まった見事な「ホヤ」



▲ご注文をいただいてから山で採取する「ネマガリタケ」

- ◆宮 城：ホヤ／スティッキオ／初摘み新のり
ミントジェラート・キウイジェラート
- ◆秋 田：稲庭絹女うどん／エゴ／ギバサ
- ◆山 形：行者菜
- ◆茨 城：冷凍ほおずき
- ◆長 野：ネマガリタケ・季節の希少山菜
- ◆岐 阜：沢あざみ
- ◆高 知：のれそれ／マンボウ
- ◆徳 島：もぎたてすだち／天日干しちりめん
- ◆熊 本：ミニマンゴー



▲たくさんの料理店の皆さんと生産者の皆さんとで賑わいました