



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2010.6月号 vol.08



シーズン  
到来

夏が旬の筍「緑竹」が登場です！



## 01 天草緑竹

芳醇で、あく抜きせずに  
生でも食べられることから  
「筍の王様」ともいわれる逸品

緑竹は、お馴染みの春の筍とは異なり、6月中旬～9月末頃に収穫されます。旬が長いので緑竹と一緒に旬を迎える様々な素材と組み合わせることで、料理の新たな可能性を広げます。

上品な甘味とサクサクした歯ごたえが特徴で、煮物、焼き物、揚げ物からアイディア次第ではデザートまで幅広くご活用いただけると思います。特に、刺身や握りの美味さはたまりません。

商 品 名	天草緑竹
産 地	熊本県
食 材 の 種 類	L・M・LM混合
出荷と取扱時期	6月中旬～9月末
年 間 出 荷 量	2t
保 存 方 法 な ど	冷蔵で7日位
注文時最低ロット	1kg
配達日と方法	注文日の2日後

商品名	内容	価格/kg(送料込み)
①天草緑竹	秀L(140~200mm)	¥4,200
②天草緑竹	秀M(80~139mm)	¥4,000
③天草緑竹	LM混合(4~7本)	¥3,800

### 希少食材でお店の評判づくり、話題づくりを !!

地域には地元でしか食されていない珍しい食材、生産者がこだわり、心をこめて作った高品質の食材があります。産直事業はこのような食材を紹介し、ご利用いただくことにより組合加盟店の活性化を図るもので、今までご利用以外の食材をお店のメニューに取り入れていただき、他店との差別化、集客に結び付けていただければ幸いです。

多くの皆様にこの産直事業をご活用いただきますようお願い申し上げます。

●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 02 熊本産はまぐり

### 日本で唯一の 熊本産はまぐり

国産の本蛤は、現在熊本県でしかそれないたいへん稀少なものです。輸入ものに比べて多少小振りですが、艶やかで、しっかりした色づきの貝殻の中には、うま味たっぷりのふっくらした身がギュッと詰まっています。



商 品 名	熊本産はまぐり
産 地	熊本県
出荷と取扱時期	通年
注文時最低ロット	10kg
配達日と方法	3~7日後

## 04 養殖冷凍鮎

### 名水100選に 選ばれた水で 育った鮎

阿蘇の伏流水で育てたので臭みもなく、安全な鮎です。あっさりして美味しい、身はぎっしり!年を通じてご提供が可能です。



商 品 名	熊本県産養殖冷凍鮎
産 地	熊本県
出荷と取扱時期	通年
配達日と方法	3~7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①養殖冷凍鮎	10kg(約130尾)	¥18,000

## 06 ちゃんばら貝

### 五島列島「玉の浦」を中心とした 独特の特産品「チャンバラ貝」(五島天然物)

活きている時に、まるでチャンバラをするように剣を伸ばす事から「チャンバラ貝」と呼ばれています。酸素と地元の海水が入った特殊な袋の中で活きたまま届くので、鮮度が違います! 中の海水でそのまま「塩茹で」にするだけで、貝の甘味が引き立ち美味しいだけです。お酒との相性もバツグンです。

商 品 名	活きとつ「ちゃんばら貝」
産 地	長崎県
出荷と取扱時期	5月~8月
年 間 出 荷 量	1t

配達日と方法 翌々日の2時以降

#### ちゃんばら貝の 食べ方

## 03 ウバトサカ

### 大きくて良質な 厳選トサカ(乾燥)

天草市五和町二江の沖合にある灯台付近でのみ採れる稀少な逸品です。

一般的なトサカとは違う種類で、大きさと質が段違いに良いものです。



商 品 名	ウバトサカ(チリメントサカ)
産 地	熊本県
食 材 の 種 類	ウバトサカ(乾燥) 100g・500g・1kg
出荷と取扱時期	通年
年 間 出 荷 量	3トン(不定量)
注文時最低ロット	100g~
配達日と方法	注文日の3日後(普通便)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ウバトサカ	100g	¥3,900

## 05 天然冷凍 やまめ

### 川漁師の釣り上げる 「渓流の女王」解禁!

川漁師、田副雄一氏が清流日本一の川辺川より釣り上げた天然ヤマメです。その中でも、特に品質にこだわったものを厳選してお届けします。味も香りも一級品です。



商 品 名	川辺川産天然冷凍 山女
産 地	熊本県
食 材 の 種 類	エラハラ抜き(から揚げ・南蛮漬・甘露煮・塩焼用)
出荷と取扱時期	4月~10月
年 間 出 荷 量	2000匹、200kg
保存方法など	冷凍庫で180日
注文時最低ロット	1kg
配達日と方法	3日後(在庫により)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①天然冷凍 山女	から揚げ、南蛮漬・甘露煮用 1kg(約30尾)	¥6,000
	1尾(15~18cm、25~50g)	
②天然冷凍 山女	塩焼き用 1kg(約15尾)	¥7,200
	1尾(18~21cm、51~75g)	
③天然冷凍 山女	塩焼き用 1kg(約12尾)	¥8,200
	1尾(20~23cm、75~115g)	
④天然冷凍 山女	塩焼き用 1kg(約7尾)	¥9,200
	1尾(23~28cm、120~180g)	



#### オススメ 商品

足が出てい  
ますので…

1



それを引っ張って  
ください。

2



3



足が出ていない  
場合は、爪楊枝を  
刺して引っ張れば  
身が抜けます。

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ちゃんばら貝 (マガキ貝)	3kg	¥9,000



●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 13 やまぶしたけ

アルツハイマーの予防薬としても注目されています

山形県鮭川村の山中から採取した天然やまぶしたけを無農薬栽培。ここでしか手に入らない逸品です。他のやまぶしたけに比べ、苦味がないのが特徴。脳神経細胞を活性化するヘリセノンが含まれ、最近ではアルツハイマーの予防薬としても注目されています。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①やまぶしたけ	12個入	¥3,000
②やまぶしたけ	20個入	¥3,800

商品名	内容	価格/送料込(税別)
生きくらげ	1kg	¥5,000

## 15 とび色舞茸

極めて色落ちの少ない天然のとび色舞茸

山形県最上地方の深山で自生した天然のとび色が美しい舞茸です。舞茸からの菌種で栽培した100%天然種。風味と歯触りはもちろん、舞茸の難点とされる色落ちも極めて少ないのが特徴です。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①とび色舞茸	1株(約500g)×3	¥4,000
②とび色舞茸	1株(約500g)×5	¥5,800

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①しろ菜	1c/s 30束	¥9,600

## 17 サラダなす

生でも食べられるユニークな茄子

ミネラルたっぷりの水で育てた、果肉がしっかりした長なです。あく抜きの手間が要らず、サラダとしてもお使いいただけます。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①サラダなす	1kg	¥3,900

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①フキ	150g×20p=1c/s	¥4,000

## 14 生きくらげ

授産施設の人たちが心をこめて丁寧に作り上げた珍しい「国産生きくらげ」

天草の授産施設で栽培されている本品は、特別身が厚く、手のひらほどの大きさのものもあります。生産環境、品質ともにストーリー満載の本品で、オリジナルのメニュー作りや、お客様への話題作りにお役に立てくださいませ。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
生きくらげ	1kg	¥5,000

※冷凍すると長期保存できます。

## 16 しろ菜

ビタミンB群たっぷりの万能野菜

しろ菜は結球しない白菜の仲間。柔らかく、クセの無い味はおひたし、炒めものなど様々な料理に利用できる万能野菜です。京都・大原野産の本品は京都市長賞を受賞した逸品です。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
しろ菜	京都府 注文時最低ロット 30束 配達日と方法 5日後	

## 18 フキ

限りなく自然に近い天然フキ

山草自生にばかし肥を施し、生育を促進しました。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
フキ	熊本県 150g×20p 4~6月 2,000p 1c/s 2~3日後	¥4,000

●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 19 電子にんじん

農薬も化学肥料も一切不使用は、安心と旨さへのこだわり

米ぬかや油粕などを発酵させた肥料のみで育てているので、幅広いお客様に安心してお出しいただける人参です。また、電子技法栽培によりマイナスイオンの環境の中で栽培しているので、味と香りが違います。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①電子にんじん 秀 2L	20kg入	¥4,000
②電子にんじん 秀 L・M	20kg入	¥4,200
③電子にんじん 優 2L・L・M	20kg入	¥3,400

## 21 水前寺菜

アンチ  
エイジング

細川藩趣園の茶席で用いられていた伝統食材

生活習慣病予防に坑ガン効果、老化防止や美肌づくりに効果がある。ポリフェノールは、ほうれん草やキャベツの約50倍。天ぷら、サラダに最適。「渋みのないホウレンソウ」「香りとヌメリのあるコマツナ」の特徴を併せ持った緑黄色野菜。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①水前寺菜	1箱(20袋入)3kg	¥5,200

## 23 ミルクジャム

今話題のミルクジャム。搾り立ての生乳を22時間じっくり煮込みました

搾り立ての生乳を22時間かけてじっくり煮込み、少量のグラニュー糖を入れて作った逸品。お口の中でウットリするほど口けます。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ジャム	140ml/個	¥1,100

## 20 ジュースニンジン

ぜひ一度、生で食べていただきたい甘味たっぷりニンジン!

生食やジュースがオススメですが、実がしっかりしているため煮崩れせず、じつは煮ものにも合う使い勝手の良い優れもののニンジンです。

化学肥料を使わず、馬の堆肥（自家製）を使用し、土作りからこだわりました。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ジュースニンジン	20kg	¥5,800

## 22 100%ピュアジュース

健康志向の方にご好評いただいております

化学添加物を一切使用しないまっすぐなジュース。

もぎたての美しさをそこなわないよう、果実を半分に切り、上からお椀でやさしく押して搾っています。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①はっさく、みかん、きよみ	180ml	¥225
※最低ロット/30本		

商品名	内容	価格(税別)
①はっさく、みかん、きよみ	180ml	¥225
※最低ロット/30本		

商品名	内容	価格(税別)
①はっさく、みかん、きよみ	180ml	¥225
※最低ロット/30本		

商品名	内容	価格(税別)
①はっさく、みかん、きよみ	180ml	¥225
※最低ロット/30本		

## 24 ゆばどうふ

昭和天皇に献上された高級どうふ

表面に湯葉がはられたキメ細かいお豆腐。口に含むと濃厚な大豆の味が、まるでヨーグルトのようにとろける印象的な舌触りがお楽しみいただけます。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ゆばどうふ	270g/個	¥580
②ゆばどうふ	470g/個	¥740

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ゆばどうふ	270g/個	¥580
②ゆばどうふ	470g/個	¥740

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ジャム	140ml/個	¥1,100

※最低ロット/5個より

●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 25 モツアレラチーズ

つきたてのお餅のようなモツアレラ。作りたての風味と食感をぜひ!

市販のものでは体験できない「作りたて」が味わえる国内初の手作りキットです。アイディア次第で、お醤油などの和風の味付けも合います。お店のオリジナルメニューやお客様との話題作りとしてお試しください。

商品名 モツアレラチーズ

産地 香川県

食材の種類 作成キット一式

出荷と取扱時期 通年

保存方法など 冷凍180日、作成後冷蔵で5日間

配達日と方法 2日後



## 26 若竹煮・すり流し

京都大原野に行かなくては食べられなかった高級若竹

朝堀した高級若竹を即座に湯筍にした若竹煮です。天然昆布・上花鰹を使つただしてとり、炊き上げました。お粥とすり筍を入れた、まろやかなすり流しもあります。



商品名 筍すり流し  
産地 京都府  
出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 10袋  
配達日と方法 5日後

## 27 うるめいわし

やわらかさと程よい塩加減が最高のうるめいわしです



世界遺産で知られる「熊野古道」。その入口、御坊の海で育まれたうるめいわしを厳選直送します。ミネラルたっぷりの天然日塩で素材を生かす塩加減にこだわり、地元御坊のきれいな海水を使って干物に仕上げます。

商品名 うるめいわし  
産地 和歌山県  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍で1ヶ月  
注文時最低ロット 1kg  
配達日と方法 2~3日後

## 28 親子三代 厳選ひもの

北王子魯山人も愛した魚のうま味

今では数少なくなった干物造り専門の職人たちが、新鮮な旬の魚一枚一枚丁寧に開き、下ごしらえをします。素材の鮮度が優れているからこそこの生干し仕上げが、魚のうま味をいつそう引き立てます。



商品名 厳選ひもの  
産地 静岡県  
食材の種類 豆あげ、ギフトセットA・B・C・D  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵4日、冷凍3週間  
配達日と方法 注文受注日の2日後  
贈答用にセットも対応可能。

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①豆あげ	10枚入	10セット ¥9,400
②ギフトセットB(贈答用包装、竹籠付き) 金目鯛、鮎、かます、えぼ鯛、あじ等	合計約10枚	¥10,800
他にギフトセットD/¥15,800、C/¥13,300、A/¥7,100がございます。 内容に変更の場合があります。		

## 29 たいらぎ貝柱粕漬け

珍重な「たいらぎ貝」の最も美味で滋養のある貝柱使用

上品な味付けの本品は、衛生第一のモデル工場でひとつひとつ丁寧に作り上げました。防腐剤は一切使用していません。



商品名 貝柱の粕漬け  
産地 福岡県  
出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 400t  
注文時最低ロット 1kg  
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①たいらぎ貝柱の粕漬け	1kg	¥6,700

利用者の声

### 銀座こびき

お客様の「食べたい!」という気持ちを引き出したくて

前回のサンプル会で試食した「うるめいわし」が気に入り、早速使っています。たいていのお客様は、うるめいわしはカタイものだと思っていらっしゃいます。

しかしながら、今回出会ったものには生干し感があり、柔らかいのが気に入りました。そこで、うちでは炙る前に「こんなにやわらかいんですよ」と、お客様の目の前でちぎってお見せしています。すると、食材の良さをお客様にも伝えられ、たいへん好評をいただいております。

食材を実際に味わい、触れることができるサンプル会は、作り手の肌感覚に直接働きかけ、想像力が活きる場ですね。

●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 30 南高梅

おにぎり、お茶漬けに最高! 美味梅です!

紀州みなべの南高梅。  
この度業務用をご用意致しました。

商 品 名 南高梅(業務用)  
産 地 和歌山県  
食 材 の 種 類 いきな、あっさり、みつ5%  
出 荷 と 取 扱 時 期 通年  
配 送 日 と 方 法 2~3日後



## 32 天草大王

赤身の美しさ、  
弾力のある歯ごたえ、コクのある味は  
どれをとっても一級品。

商 品 名 くまもとの地鶏「天草大王」  
産 地 熊本県合志町  
食 材 の 種 類 中抜き丸・大バラシ・正肉セット  
出 荷 と 取 扱 時 期 通年  
年 間 出 荷 量 全養鶏農家17件で150,000羽  
保 存 方 法 など 賞味期限は要冷蔵5℃で7日間  
注文時最低ロット 1ケース / 2羽より  
配 送 日 と 方 法 月火曜の注文は水曜発送・水木曜の注文は金曜発送・金曜(正午迄)の注文は翌月曜発送(約翌々日着)・クール便



## 34 秋田由利牛

やわらかさと旨さがととのった逸品

鳥海高原で育った秋田由利牛は自然な霜降りのお肉です。豊かな緑、水、ストレスをかけない飼育方法と風通しの良い牛舎で丹念に育てられました。



商 品 名 秋田由利牛  
産 地 秋田県  
食 材 の 種 類 内モモ、バラ、ブリスケ、三角バラ  
出 荷 と 取 扱 時 期 通年  
年 間 出 荷 量 300頭  
保 存 方法 など フレッシュスライス5日、チルド10日、冷凍10ヶ月  
注文時最低ロット 1kg  
配 送 日 と 方 法 2~3日後(クール便)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①秋田由利牛内モモ	1kg	¥6,320/kg
②秋田由利牛バラ	1kg	¥5,420/kg
③秋田由利牛ブリスケ	1kg	¥4,240/kg
④秋田由利牛三角バラ	1kg	¥8,700/kg

## 31 幻の南関そうめん

油をいっさい使用しない  
極上そうめん

南関そうめんは品質の高さで知られており、江戸時代には幕府への献上品として用いられました。すべて職人の手作りで手間ひまかけて作られています。のどごし、歯ごたえが違います。完全手作りですので、数量限定です。

商 品 名 幻の南関そうめん  
産 地 熊本県  
食 材 の 種 類 50g入/10束、20束  
出 荷 と 取 扱 時 期 通年  
保 存 方 法 など 3年  
配 送 日 と 方 法 注文受注日の2~4日後



## 33 いのしし肉

中国地方に生息する天然イノシシ

確かな下処理を行い、1頭1頭を吟味し、臭みのない上質な状態でお届け致します。ヘルシーな食材です。

商 品 名 いのしし肉  
産 地 島根県  
食 材 の 種 類 ロース、バラ、モモ  
出 荷 と 取 扱 時 期 通年  
年 間 出 荷 量 300頭  
保 存 方 法 など 冷凍で3ヶ月  
配 送 日 と 方 法 注文受注日の2日後



商品名	価格(税別)
①いのしし肉ロース	～¥8,600/kg
②いのしし肉バラ	～¥8,600/kg
③いのしし肉モモ	～¥6,920/kg
④腹抜き・半身・ブロック	応談
送 送(冷凍便)	¥1,160～

## 35 笑子豚(エコブー)

カロリーは一般豚の2/3! 甘み成分はなんと23倍!

笑子豚は、食品のリサイクル飼料「エコフィード」で飼育し、愛情をたっぷり注ぎ健康な豚に育てています。環境と食を真面目に考え、安心安全な豚肉をお届けします。



商 品 名 笑子豚  
産 地 秋田県  
食 材 の 種 類 肩ロース、ロース、バラ、モモ  
出 荷 と 取 扱 時 期 通年  
年 間 出 荷 量 5万頭  
保 存 方 法 など フレッシュ4日、チルド10日  
注文時最低ロット 3kg  
配 送 日 と 方 法 2~3日後(クール便)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①肩ロース	1kg	¥2,240/kg
②ロース	1kg	¥2,640/kg
③バラ	1kg	¥2,440/kg
④モモ	1kg	¥1,740/kg
※最低ロット/3kg		



## 最近、厨房内のガス機器による事故が増えてています

### (社)全国生活衛生同業組合中央会作成マニュアル

#### ■みなさん、正しくガス機器をお使いですか？

ガス機器は火を使って調理をしたり、お湯をわかしたり、みなさまにとって身近で便利なものです。でも、使い方を間違えると爆発を起したり、排ガスによる一酸化炭素(CO)中毒を引き起こす可能性があります。正しい使い方をこころがけ、安全で快適な厨房環境を作りましょう。

#### ■事故を防ぐためのポイント

##### POINT 1 必ず換気(給気と排気)

ガス機器を使うときにはまず換気。十分な給気を確保しましょう。換気扇を動かし、空気が吸い込まれていることを確認しましょう。

##### POINT 2 火から離れない

使用中は火元を離れない、離れるときは火を消しましょう。

##### POINT 3 火を消したらガス栓も

正しい操作で火を消して、ガス栓も締めましょう。

##### POINT 4 日々のお手入れ

ガス機器はもちろん換気設備や厨房の給気口・排気口にも注意しましょう。

##### POINT 5 ガス・CO警報器の設置

警報器の設置をおすすめします。特に、ガスもれと不完全燃焼を両方検知する警報器をお勧めします。もしもの時もランプと音で危険をお知らせするので安心です。

## 防ごう～ノロウイルス食中毒～

ノロウイルスによる食中毒事例が増加しています。調理従事者の手洗いの励行とともに調理器具等からの汚染を防止しましょう!

調理器具、シンク等は適宜、洗浄・消毒をし、二枚貝の調理に使用した後は、二次感染防止のため確実な消毒が必要です。

### 消毒方法

#### ●金属製のもの

熱湯で消毒(85°Cで1分間以上)をしてください。

#### ●木製・プラスチック製のもの

##### ・加熱による消毒

熱湯で消毒(85°Cで1分間以上)をしてください。

##### ・次亜塩素酸ナトリウムによる消毒

①次亜塩素酸ナトリウム希釀液(0.02%)に浸けこむ、又は浸すように拭きます。

②10分後に水洗い又は水ぶきします。



まつよい  
本格焼酎「待宵」  
高橋酒造株式会社

熊本限定

全麹仕込みという全く新しい製法を採用。焼酎を造る上で最も重要とされる麹を100%仕様。もろ味の中に麹が多いほど、香味成分が増す焼酎の特性を活かし、芳醇な香り、まろやかな風味、深いコクを実現。料理の味をひきたてる、まさにプレミアムな米焼酎です。アルコール度数28%、米麹、球磨川水系の地下水を使用しています。お問い合わせは「東料産直事務局」まで。

東京都料理生活衛生同業組合事務局 / TEL 03-3541-1958

ご発注・ご相談、  
お問い合わせは

【東料産直事務局】株式会社アイフイ

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206  
mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp