

産直コミュニケーション

東料産直レター

2010.8月号 vol.10

頑張る
生産者



毎日、牛舎の牛たちの様子を見に行きます。

昆布の香りと肉の甘味が溶けあう逸品
「氷見牛の昆布メ」

富山 氷見牛の昆布メ

大変稀少な氷見牛を昆布メにした本品は肉のきめ細かさと優しい甘みが特徴です。

氷見牛は、氷見市内13件の農家で約900頭を肥育しています。肉牛肥育を37年間続けていてA4～A5率が80%と最高の肥育技術を持つ生産者が自信を持ってご紹介する逸品です。江戸時代、富山は北海道で採れた昆布を北前船で運ぶ際の中継地でした。そのため、昆布は昔から富山の食生活に深く浸透してきました。昆布の消費量日本一の富山県ならではの食材です。



商品名	氷見牛昆布メ
産地	富山県
出荷と取扱時期	通年
保存方法など	冷凍で約1ヶ月
注文時最低ロット	1,500g(100g約15切れ)
配達日と方法	注文受注日の2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税別)
①牛肉・昆布	300g	¥3,600
		送料 ¥700

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す。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。

多くの皆様にご活用いただけますようお願い申し上げます。

●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。

東料海鮮箱

東料海鮮箱

8月

納品スケジュール

火曜日AM納品
↑
金曜18:00迄に発注

金曜日AM納品
↑
月曜18:00迄に発注

休 = 休市

日	月	火	水	木	金	土
休	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

※17日は休市のため、出荷がございません。

A 北海道鮮魚箱(北海道東しゃこたん) ¥8,200

■鮮魚ボックス想定魚種

産地	魚種名	時期	販売時期
東しゃこたん	そうはち	～8月	7～8月
	大羽(はつめ)	～10月	
	ほっけ	～12月	
	その他かれい類	～8月	
	さけ	9～10月	夏場以降
	たら	10～3月	
	かじか	11～3月	
	かながしら	11～1月	

※今回想定した魚類は赤字



※写真はイメージです

B 九州鮮魚箱(九州近海物) ¥11,500

■鮮魚ボックス想定魚種

産地	魚種名	時期	販売時期
九州	赤むつ(のどぐろ)	～11月	7～8月
	いさき	～10月	
	かんぱち	～12月	
	黒鯛(ちぬ)	～7月	
	青鯛	～11月	
	はた類	通年	夏場以降
	かさご類	通年	
	糸より	10月～6月	
	かわはぎ	10月～3月	
	黒むつ	10月～6月	

※今回想定した魚類は赤字



※写真はイメージです

C ホッコクアカエビ(北海道東しゃこたん)

. 2kg/¥6,500



島根 隠岐の白バイ

島根の漁師の間でアワビより旨いとされる高級食材

白バイ（エッチュウバイ）の身はツヤのある肌色をしており、コリコリとした食感が楽しめます。噛めば噛むほど口の中に広がる旨味の特徴です。活きたままのお届けなのでお刺身もおすすです。



商品名 隠岐の白バイ
産地 島根県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 約400トン
保存方法など 冷蔵5日間
注文時最低ロット 1ケース(6kg)
配達日と方法 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①白バイ(大)	約200g(30粒)	¥11000～¥15000
②白バイ(小)	約100g(60粒)	¥7500～¥10000
③白バイ(豆)	約50g前後(100粒)	¥11000～¥15000
		送料(クール便) ¥900

富山 入善深層水あわび

日本初!深層水で養殖された活あわび

ミネラルたっぷりの海洋深層水で育てられた深層水あわびです。新鮮で甘みが強く、やわらかな食感が特徴。砂などもかんでいないため、内臓まで安心して食べることがができます。刺身やバター焼き、酒蒸しなどにしてお召し上がりください。



商品名 入善深層水あわび
産地 富山県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 30,000個
保存方法など 3日
注文時最低ロット 10枚
配達日と方法 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①入善深層水あわび (M)	40～50g(約70mm)	¥500
②入善深層水あわび (L)	50～60g(約75mm)	¥750
		送料(クール便) ¥900

新潟 佐渡産活サザエ

地元漁師が水揚げ後即発送! 鮮度が違います

鮮度抜群の天然物ですので、つぼ焼きは勿論、お刺身もおススメです。(10kgを超えるご注文の場合は1週間前までにご連絡ください)



商品名 佐渡産活サザエ
産地 新潟県佐渡島
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で早めに
注文時最低ロット 2kg
配達日と方法 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税別)/1kg
①活サザエ 大	120～150g	¥2,300
②活サザエ 中	100～120g	¥1,750
③活サザエ 小	80～100g	¥1,600
		送料 ¥1,260

新潟 佐渡産天然黒アワビ

ワカメ、コンブ、テングサ、エゴグサ、アラメを食べて育った天然アワビ

佐渡の荒波育ちのミネラル豊富な海藻を充分に食べて育った天然活アワビ。産地は佐渡島相川です。(5kgを超えるご注文の場合は1週間前までにご連絡ください)



商品名 佐渡産天然黒アワビ(活)
産地 新潟県佐渡島(相川)
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で早めに
注文時最低ロット 2kg
配達日と方法 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税別)/1kg
①天然黒アワビ 大	300～450g	¥12,500
②天然黒アワビ 中	110～300g	¥12,500
③天然黒アワビ 小	90～110g	¥12,500
		送料 ¥1,260

熊本 冷凍生あさり

実入りの良い、旬のあさりを生きたまま瞬間冷凍

九州山脈に源に発する河川の滋養を湛え、注ぎ込む有明海の広大で肥沃な干潟で育ったあさりです。砂抜きも自然海水で行っているため、紫外線滅菌で安心。成分や品質も損ないません。



商品名 冷凍生あさり
産地 熊本県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 5～7t
保存方法など 1年
注文時最低ロット 10kg
配達日と方法 3～7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①生あさり	500g	¥1,040
②生あさり	1kg	¥2,080
		※最低ロット/500g×20袋、1kg×10袋

熊本 国産ハマグリ

日本で唯一の国産本はまぐり

国産の本蛤は、現在熊本県でしかとれないたいへん希少なものです。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 国産はまぐり
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国産はまぐり	10kg(約400粒)	¥28,000

長崎 ちゃんばら貝

五島列島「玉の浦」を中心にした独特の特産品「チャンバラ貝」(五島天然物)

活着ている時に、まるでチャンバラをするように剣を伸ばすことから「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くいただけます。お酒との相性もバツグンです。



商品名 活きとっと「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 1トン
配達日と方法 翌々日の2時以降

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

熊本 活きあわび(養殖)

豊穡の海、天草の昆布やワカメで養殖されたアワビ

天草のきれいな海水を過ごし、丹誠込めて育てました。やわらかいながらも、しっかりと歯ごたえが楽しめます。



商品名 活きあわび(養殖)
産地 熊本県
食材の種類 あわび
出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5枚
配達日と方法 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①あわび	80～85g	¥650
送料(クール便)		約30枚まで ¥1,560
		50枚まで ¥1,760
		75枚まで ¥1,910

●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

新潟 妙高ゆきエビ

安心・安全な国産養殖エビ

富山の海洋深層水と妙高の雪解け水を使用し、抗生物質や薬品を一切使わないことで天然の海に近い環境で育成されました。身の締まったぶりぶりの食感と溢れる旨味をご堪能ください。

商品名 妙高ゆきエビ
産地 新潟県
食材の種類 大・中・小
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で6ヶ月
注文時最低ロット 15パック/ケース
配達日と方法 2~7日後

商品名	内容	価格(税別)
①10尾入(大)/1パック	14g~20g	¥1,100
②15尾入(中)/1パック	10g~13g	¥1,100
③200g入(小)/1パック	9g以下	¥880
		送料 ¥760



熊本 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く、身はぎっしり!年間を通じてご提供が可能です。



商品名 国産はまぐり
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

青果

徳島 漁師わかめ

鳴門海峡の激しい潮が育んだ最高級わかめ

アルギン酸をはじめとするミネラルが豊富で、ツルツル、しこしことした食感と香りが特徴です。

「新鮮・良質・丁寧」をモットーに地元漁師が採取し、加工しました。

商品名 湯通し塩蔵ワカメ(生若布)
産地 徳島県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 50t
保存方法など 要冷蔵、90日
配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①湯通し塩蔵ワカメ	5kg	¥5,400
②湯通し塩蔵ワカメ	10kg	¥10,000



熊本 ウバトサカ

大きくて良質な厳選トサカ

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

和歌山 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天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

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①うるめいわし	1kg	¥5,400



静岡 親子三代 厳選ひもの豆あじ

北王子魯山人も愛した魚の旨味

今では少なくなったひもの造り専門の職人たちが、新鮮な地魚を一枚一枚丁寧に開き、下ごしらえをしました。美しい仕上がりと深い旨味に職人技が光ります!

商品名 親子三代 厳選ひもの豆あじ
産地 静岡県
食材の種類 豆あじ
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 2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①豆あじ(10枚入)	10セット	¥9,400



福岡 たいらぎ貝柱粕漬

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す。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



熊本 緑竹

夏が旬の筍。アク抜きせず生でも食べられます

旬が長いため、緑竹と同時に旬を迎える様々な旬の素材と組み合わせる事で料理の新たな可能性を広げます。アイデア次第で幅広くご活用下さい。

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 2トン
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/送料込(税別)
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



新潟 ミニ大根

かぶらの血を引く、甘みたっぷり大根

苗場山など2000m級の山々に囲まれた山里で育ったミニ大根です。清らかな水、澄んだ空気、爽やかな風など農作物にとっても適した土地で丹精込めて作られました。甘味が強いのでサラダに最適です。また、浅漬けやおでん、きんぴらなどでもお楽しみいただけます。



商品名	ミニ大根
産地	新潟県
出荷と取扱時期	7月1日～11月15日
年間出荷量	230,000本
注文時最低ロット	1ケース
配達日と方法	1週間

商品名	内容	価格(税別)
①ミニ大根	15本(400～700g)	¥3,000
		送料 ¥1,500

北海道 ハスカップ

アイヌの人々から「不老不死の実」や「幻の実」と呼ばれた果実

ハスカップは、北海道のみ自生する落葉低木の植物。アントシアニンはブルーベリーの約3倍。ビタミンA、B、C、E、鉄分、カルシウム、カリウムなどが非常に多く含まれており、抗酸化作用が強く、老化防止に効果的といわれています。



商品名	ハスカップ
産地	北海道
食材の種類	冷凍ハスカップ
出荷と取扱時期	7月収穫後～売り切れ次第
年間出荷量	200kg
保存方法など	冷凍で1年
注文時最低ロット	1kg
配達日と方法	3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①冷凍ハスカップ(ホール)	1kg	¥4,500

山形 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させ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	やまぶしたけ
産地	山形県
食材の種類	12個、20個
出荷と取扱時期	通年
配達日と方法	1～2日後

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

山形 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	とび色舞茸
産地	山形県
出荷と取扱時期	通年
年間出荷量	2トン
保存方法など	冷蔵でお早めに
配達日と方法	1～2日後

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

三重 はたけしめじ

明日香飛矢鍾乳洞で栽培された菌床付きはたけしめじ

鍾乳洞で栽培されているので、一定の温度と湿度が自然を上手に利用して保たれています。清らかな伏流水で育まれた本品は、火を通してシャキシャキした食感が損なわれる事なく、縮みもありません。また、体の免疫力を高めるβグルカンが豊富です。1本が10～15cmほどもあり、料理の主役にもお使いいただけます。



商品名	はたけしめじ
産地	三重県
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はたけしめじ	約1kg(菌床ブロック付)	¥2,925

熊本 水前寺菜

細川藩趣園の茶席で用いられていた伝統食材

生活習慣病予防に抗ガン効果、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	水前寺菜
産地	熊本県
出荷と取扱時期	通年
年間出荷量	20トン
配達日と方法	2～3日後

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

熊本 山江ワサビ

香り・辛みともに上級品です

日本三大急流球磨川の支流「万江川」最上流の美しい湧き水のわさび田で栽培。辛みや香りが非常に強く、根も葉も全て使えるのが特徴です。Lは約3年もの、MはLサイズの株分かれたもの、SはLのこどもで約1年ものです。やはり年数が長いほど、味・香りが共に良品です。



商品名	わさび	保存方法など	冷蔵で1ヶ月(水に浸し保存、ぬらした新聞紙にくるむ)
産地	熊本県		
食材の種類	わさびL・M・S		
出荷と取扱時期	通年	注文時最低ロット	2kg
(葉わさび:3～4月、根わさび:冬期)		配達日と方法	3日後
年間出荷量	200kg		

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ワサビ L	150g以上	¥13,000
②ワサビ M	100～149g	¥9,400
③ワサビ S	50～99g	¥6,900

熊本 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	生きくらげ
産地	熊本県
出荷と取扱時期	5月～10月
年間出荷量	1,000kg
保存方法など	冷蔵で3～4日
配達日と方法	2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
生きくらげ	1kg	¥5,000

●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。

熊本 黒豚肉

天草の地でのびのび育った、脂身あっさりの黒豚

飼料のほかに四季折々の野菜や果物を与えているため、クセやくさみがなく、あっさりとした脂身が特徴の黒豚です。牧場内を元気いっぱい走り回り、ほとんどストレスを感じることなく育ちました。



商品名 黒豚肉
産地 熊本県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 150頭
保存方法など 冷凍保存で3日間
注文時最低ロット 1部位500gから
配達日と方法 ステーキ・焼肉・スキャキしゃぶしゃぶ
2、3日後

商品名	内容	価格(税別)
①ロース	1kg	¥3,750
②肩ロース	1kg	¥3,200
③バラ	1kg	¥3,200
④モモ	1kg	¥2,200
送料(クール便)		¥1,300 ~ ¥1,400

熊本 阿蘇のあか牛

健康志向の方や女性に人気です

柔らかい肉質が特徴。赤身が多く、脂身が少ないヘルシーな牛肉です。全頭トレビリティで安心安全の品質です。



商品名 あその赤牛
産地 熊本県
食材の種類 サーロイン・リブローズ・特撰バラ・ラムイチ
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1頭毎に仕入れのため部位・数量によっては、品切れの時もあり
保存方法など 冷凍保存で3日間
注文時最低ロット 1部位500gから
配達日と方法 ステーキ・焼肉・スキャキしゃぶしゃぶ
注文日の翌々日着・クール便

商品名	内容	価格(税別)	送料(クール)
①サーロイン	100g	¥1,290	2kg迄 ¥1,210
②リブローズ	100g	¥1,150	5kg迄 ¥1,580
③特選バラ	100g	¥890	10kg迄 ¥1,890
④ラムイチ	100g	¥760	15kg迄 ¥2,400
※最低ロット/1部位500gより			

熊本 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
配達日と方法 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



商品名	内容	価格(税別)/1kg
①中抜き丸	約2.8kg/1羽	¥2,125
②大バラシ	約2.8kg/1羽	¥2,375
③正肉セット	約1.4kg/1羽分	¥3,375
※最低ロット/2羽よりお願い致します。 ※1羽の重量により価格が変動します。		

北海道 エゾ鹿肉

豚肉や牛肉に比べ、カロリーは約3分の1、脂肪分は約15分の1!

鉄分が多く含まれており、その含有量は牡蠣とほぼ同様なうえ、タンパク質の割合はその2倍にもなります。アミノ酸やミネラルのバランスも良く、美容と健康には最高の食材です。



商品名 エゾ鹿肉
産地 北海道
食材の種類 ヒレ、ロース
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1トン
注文時最低ロット 500g~
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)	送料
①エゾ鹿肉 ヒレ	100g	¥790	¥1,370
②エゾ鹿肉 ロース	100g	¥730	

肉

秋田 笑子豚(エコポー)

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
配達日と方法 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		

秋田 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、プリスケ、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
配達日と方法 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秋田由利牛プリスケ	1kg	¥4,240/kg
④秋田由利牛三角バラ	1kg	¥8,700/kg

熊本 海鮮馬刺し

今、注目の健康食材。コレステロールが気になる方にも

食用の馬を使った馬刺しは熊本だけ。低カロリー、高たんぱくでヘルシーな馬刺し。牛肉の3倍ものグリコーゲンが含まれており、コレステロールが気になる方にも安心です。一貫した生肉生産ラインでつくられていますので、鮮度の高さも抜群です。



商品名 海鮮馬刺し
産地 熊本県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1300t
保存方法など 冷蔵18日、冷凍90日
注文時最低ロット 1ケース
配達日と方法 注文受注日の4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①Aシモフリミニ	100gカット×10パック	¥18,000
②シモフリミニ	100gカット×10パック	¥14,500
③A赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,000
④C赤身ミニ	100gカット×10パック	¥6,200
⑤タタキ	150gカット×10パック	¥7,200
※300gカットもございます。		

熊本 生ウインナー

薄皮の中にギュッと詰まった肉そのものの旨味!

噛むと肉汁がお口いっぱいに広がります。ポイルですと、うま味が逃げてしまう可能性もあるので、2分ほど焼き目をつけ、その後同じく2分ほど中火で蒸し焼き、最後に30秒ほどの転がし焼きがおすすめです。



商品名 生ウインナー
産地 熊本県
出荷と取扱時期 通年
出荷から生は4日、冷凍は1ヶ月
保存方法など 1kg
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①生ウインナー	1kg/5パック	7~8本/1パック ¥3,000
送料(クール便)		5kgまで¥950 5kg~20kgまで¥1,200

●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。

熊本 ごぼうポロニア

その季節ごと「旬の素材」のソーセージ

熊本県菊池は、ごぼうやニラの生産が盛んな土地です。地元の旬の特産品を自家製ソーセージに活かし、その季節ごと「旬の素材」のソーセージを作っています。ニラも、ごぼうも同じソーセージ生産者の畑で無農薬栽培したものです。熱を加えず、そのままでもごぼうの香りや食感が生きていて美味です。
※賞味期限：冷凍で3ヶ月です。



オススメ商品

商品名 ぐぼうポロニア
産地 熊本県
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で3ヶ月
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(税別)
①ごぼうポロニア	1kg	¥3,000
送料(クール便)	5kgまで	¥950
	5kg~20kgまで	¥1,200

三重 地味噌の煮みそ

東紀州の新鮮な魚、季節の山野草、地元の味噌から作られた煮みそ

煮みそは昔から東紀州の家庭で食べられていた保存食のひとつ。材料はすべて地元産を使用しており、特に健康を考えるとイタドリやハマダイコンを入れているのが特徴です。白い御飯はもちろんのこと、熱湯を注ぐと汁のよく出た味噌汁となり、また大根やきゅうりにのせれば酒の肴にも合います。

商品名 地味噌の煮味噌
産地 三重県
食材の種類 スタンダード、虎の尾入り(辛口)
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で6ヶ月、解凍後は3週間で使い切ってください
注文時最低ロット 1kg
配達日と方法 3日後



商品名	内容	価格(税別)
①スタンダード	1kg	¥3,800
②虎の尾入り(辛口)	1kg	¥4,400
送料(クール便)	2kgまで	¥950
	2kg~5kgまで	¥1,160

熊本 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、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
配達日と方法 2~4日後



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①幻の南関そうめん	50g/10束	¥4,100
②幻の南関そうめん	50g/20束	¥7,100

※長いので半分に折ってから茹でてください。

富山 清流そうめん

利賀村の清らかな水で作られた手延素麺

利賀の清水と澄んだ空気、そうめんづくりの条件を備えた寒冷の風土の中で作られたそうめんです。最良の粉を練り、手打ち、「清流そうめん」は、利賀びとの心とたかたかな伝統の味が息づいています。



商品名 清流素麺
産地 富山県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 150,000袋
注文時最低ロット 1ケース
配達日と方法 2~4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①清流素麺	180g×10袋	¥6,400

三重 徐福サイロ

不老不死の靈薬とされる天台烏薬(てんだいうやく)と熊野さんまを使った逸品

秦の始皇帝の命を受け、不老不死の妙薬を求め旅立った徐福が探し出したといわれる「天台烏薬」。サイロとはサンマのことを言い、昆布で巻いたサンマを天台烏薬の葉のお茶でじっくり煮込んだサンマのごぶ巻きです。二千年昔のロマンと熊野が誇るサンマが作り出した味わいをお楽しみください。

商品名 徐福サイロ
産地 三重県
出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 5,000個
保存方法など 常温、開封後は冷蔵庫で3ヶ月
注文時最低ロット 5個
配達日と方法 3日後



商品名	内容	価格(税別)
①徐福サイロ	2本入り	¥1,000
②徐福サイロ	1本入り	¥580
送料(クール便)	2kgまで	¥950
	2kg~5kgまで	¥1,160

和歌山 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
配達日と方法 2~3日後



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①南高梅(いきな)	800g(3L)	¥3,200
②南高梅(あっさり)	800g(3L)	¥3,200
③南高梅(みつ5%)	800g(3L)	¥3,200

和歌山 100%ピュアジュース

健康志向の方に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。もぎたての美味しさをそこわれないよう、果実を半分に切り、上からお椀でやさしく押しつけて搾っています。

商品名 ジュース
産地 和歌山県
食材の種類 はっさくしぼり、みかんしぼり、きよみしぼり
出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 180ml/本(60本以上送料無料)
配達日と方法 2日後



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	送料	¥525
	送料 60本以上	無料

利用者の声

浅草田甫 草津亭

栗が苦手な私。渋皮煮を恐る恐る試食したらあまりの旨さにびっくり。前菜やデザートにも使えるし、早速、オリジナルラベルを作成しギフトとして販売をさせて頂くことになりました。また、赤牛のサーロインもサシが多すぎず、味噌漬けにして、これまたギフトに使うことになりました。毎回興味のある食材が多々あるのでこれからも楽しみにしております。

肉

加工品

7月のサンプル・
試食会
報告レポート

7月は、東京會館総調理長の鈴木直登氏（研究会師範・甲州屋庖清会所属）に、北海道、新潟、富山、三重、島根、熊本から届いた産地直送の品々を調理していただきました。素材本来の持つ特徴や機能、調理のヒントなどをお話いただきました。



組合事務局からの
お知らせ

行政刷新会議の事業仕分け反対署名活動のご協力ありがとうございました。

先に各支部組合にお願い致しました行政刷新会議による「(財) 全国生活衛生営業指導センター」の事業廃止に反対する署名活動は、皆様のご協力により 886 名の反対署名を集めることができました。支部組合長の方々及び事務局の皆さんのご尽力に感謝いたします。

東京の 886 名を含め全国料理業組合連合会としては 3,732 名の反対署名が集まり、7 月の初めに (財) 全国生活衛生営業指導センターに届けました。今後、この署名は他の生衛組合分と一緒に全国センターから厚生労働省に届けられ、来年度予算の概算要求に向けた生衛 16 団体の総意として活かされていくことになります。

無料「経営診断」のお知らせ
【東京都生活衛生営業指導センター事業】

東京都生活衛生営業指導センターでは、昨年度から中小企業診断士による無料経営診断を実施しています。今年も、別紙のとおり案内が届きました。

中小企業診断士による本格的な経営診断を実施し費用は無料です。従業員が 4 人以上のお店が対象となります。希望するお店は別紙により指導センターに直接お申し込みください。

「アンチエイジングのための日本料理四季のお献立」の発刊

全国料理業生活衛生同業組合連合会から『アンチエイジングのための日本料理四季のお献立』が発刊されました。四季折々の旬の食材を使った健康食としての日本料理を、アンチエイジングの視点でまとめ、食材と含まれる成分・栄養価を分析・紹介し、ご家庭でも活用できる内容の本になっています。

実は四季を愛でる日本ならではの食生活こそが健康と長寿の源なのです。季節ごとの変化に富む日本料理には生活習慣病の予防に役立つさまざまな成分が含まれています。日本人は旬の食材によって健康を維持するのに必要な栄養素を摂り入れてきたのです。(本文より)

お客様へお配りするなど、ご購入を希望される場合は組合事務局までご連絡ください。

東京都料理生活衛生同業組合事務局 / TEL03-3541-1958



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。

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【東料産直事務局】株式会社アイフィス

〒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