



産直コミュニケーション 東料産直レター

2011.6月号 vol.20



頑張る
生産者



14種類の自家配合『漢方飼料』で育った、
安全・安心のトレーサビリティ
くりこま漢方和牛

宮城 くりこま漢方和牛

脂肪融点は 23.9℃。カラダにやさしい牛肉です。

融点が低だけでなく、脂の質と量のバランスが非常に良いため、胃に脂が残りにくい。赤身と脂のバランスが良く、さっぱりとした味わいは幅広い年齢層の方に好まれます。焼いても肉独特のくさみが少なく、しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ません。生後約20ヶ月目から漢方飼料を与え、“漢方肉”への最高の仕上げを目指します。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500頭
注文時最低ロット 1kg
保存方法など チルド5日、
冷凍6ヶ月
配達日 4~5日

商品名	内容	価格(税別)
①肩ロース	1kg当たり	¥8,125
②リブロース	1kg当たり	¥9,750
③モモ	1kg当たり	¥6,375
④バラ	1kg当たり	¥5,000
⑤すじ肉	1kg当たり	¥2,000
送料(クール便)		¥1,050

※6kg以上のご注文はkg単価がお安くなります。

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

高知 室戸産 流れ子(とこぶし)

地元素潜り漁師が選りすぐった「流れ子」をお届けします

岩の表面を流れるように這うことから高知県では「流れ子」と呼ばれています。室戸の素潜り漁師は全部で15人。1日に3時間ほど海に潜り、1人あたり約30kgしか獲れない稀少品です。



出荷と取扱時期 4月～9月
年間出荷量 月間300kg前後
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①室戸産 ながれこ	1kg	¥4,375
		送料(クール便) ¥1,460

熊本 養殖鮎

名水100選に選ばれた水で育ちました

阿蘇の伏流水で生育にこだわった安全・安心の養殖鮎です。身はぎっしりと詰まり、臭みも少なく、あっさりとした食味です。夏期以外は冷凍にてご提供いたします。解凍した際、おなか落ちしません。



出荷と取扱時期 5月～8月末、冷凍は通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 3～5日後

商品名	内容	価格(税別)
①生鮎(約12～15尾)	1kg	¥3,750
②鮎(冷凍)	1kg	¥2,500
		送料(クール便) ¥1,200

宮崎 西米良サーモン

九州山脈の清らかな水で育った品質抜群の「西米良サーモン」

九州山地の背後に位置する宮崎県西米良村。清らかな水と寒暖差の大きな山地の中で3～4年かけて育ちます。ドナルドントラウトとエゾイワナの掛け合わせで生まれた「西米良サーモン」は程よい甘味と脂のり、鮮やかな色合いが特徴です。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 10t
保存方法など 冷蔵で4日
注文時最低ロット 1本(2～3kg)
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税別)
①西米良サーモン	1kg	¥3,125
		送料(航空便) ¥1,680

三重 三重ブランドひじき・糸わかめ

今年初のひじきが出荷スタートです!

ひじきは長く太く、もっちりとした食感が特徴。質が違います。糸わかめは、晩冬から初春にかけて刈り獲り、しっかりと乾燥、もみ洗いをし1本1本丁寧に「はり」を使って裂いて作られます。



初もの

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存。1年間
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～4日後

商品名	内容	価格(税別)
①芽ひじき	1kg	¥6,800
②長ひじき	1kg	¥8,200
③糸わかめ	1kg	¥7,300
		送料 ¥630

和歌山 紀州ひろめ

とろみとシャキシャキの食感が特徴! 地元では春を告げる海藻として人気です

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 出荷日を含め冷蔵で5日
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税別)
①紀州ひろめ	2kg	¥3,750
		送料(クール便) ¥950

岩手 三陸産すき昆布

水で戻せば生食も可能。風味良く、肉質もやわらかい岩手のすき昆布

すき昆布は細切り昆布を板状に乾燥させたもので、煮物にしても形が崩れず、軽く湯通ししているため水戻し5分ほどで生食もできます。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 24,000袋
注文時最低ロット 10袋
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税別)
①すき昆布宮古産(薄め)	半切2枚×10袋	¥4,200
②すき昆布普代産(厚め)	半切3枚×10袋	¥5,400
		送料(クール便) ¥577～

島根 隠岐の岩がき

安全で美味しい証「島根県産品認証制度」取得

紫外線照射海水を使用。安全安心を第一に生産衛生管理に配慮し、自信を持ってご紹介いたします。隠岐の島近海で3年かけて養殖されており、実入り率が総重量の15%を超えます。



出荷と取扱時期 3月～7月初旬
保存方法など 冷蔵で5日間(発送日含む)
注文時最低ロット 10個(SSのみ15個)
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①岩がき SS	150～199g	¥280
②岩がき S	200～249g	¥380
③岩がき M	250～299g	¥440
④岩がき L	300～349g	¥500
		送料(クール便) ¥950～1,800

熊本 天草天領岩がき

栄養豊富な海で4年もの時間をかけて育った「天草天領岩がき」

身入りが良く濃厚な天草天領岩がきです。毎月1回の法定検査をクリアし、出荷前に16時間以上の無菌海水処理を行って発送いたしますので、衛生面も安心です。



出荷と取扱時期 4月～8月上旬
保存方法など 冷蔵で5日間(発送日含む)
注文時最低ロット 10個
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税別)
①特大(500～900g)	1kg当たり	¥1,625
②大(400～500g)	1kg当たり	¥1,625
③中(300～400g)	1kg当たり	¥1,625
④小(200～300g)	1kg当たり	¥1,625
		送料(クール便) ¥950

●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。

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。ミネラル豊富な天然天日塩で素材を生かす塩加減にこだわり、地元御坊の海水を使って干物に仕上げられています。

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 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



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」で仕上げることににより風味も栄養も格別です。

出荷と取扱時期 4~12月
年間出荷量 1,000kg
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(税別)
①天日干しちりめん	1kg	¥5,400
②天日干しちりめん	500g	¥2,800
		送料 ¥650



島根 チョウザメ

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 通年
年間出荷量 100尾(500kg)
配達日 4~5日

商品名	内容	価格(税別)
①チョウザメ(腑抜き)	1尾(約2kg)	¥5,200
		送料(クール便) ¥1,050



島根 みずほキャビア

島根で育った、世界三大珍味のひとつキャビア

中国山脈の清らかな流れに育まれてゆったりと成長したチョウザメから取り出された、えも言われぬ高貴な香りのキャビア。塩分は3%と控えめにしており、少量の岩塩を加えることで濃厚でクリーミーな風味が一層引立ちます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500個
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税別)
①キャビア	30g/1個	¥8,750
		送料(クール便)冷凍 ¥850



高知 土佐の清水さば

土佐清水から発送後、概ね24時間後に到着!

生き締め(延髄切断)、血抜き、神経抜きの処理を施したさば。徹底した管理により安全な高知ブランド「清水さば」を是非お造りで!

※月曜着をご希望の場合、金曜17時迄にご注文ください。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 6万尾
注文時最低ロット 2尾~
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①活き締め「土佐の清水さば」(約600g/尾)	1尾	¥1,800
		送料(クール便) ¥2,180(5尾まで)



東京 八丈島産 ムロアジ削り節

八丈島産の新鮮なムロアジで作った削り節

八丈島で獲れた青むろ(クサヤモロ)と呼ばれるムロアジを、焼津の伝統ある鰹節職人の手により削り節にしました。ムロアジ特有の深いコクのある上品なダシがとれます。また、薪で焙煎していますので、香りが良いです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で1年
注文時最低ロット 5袋
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①ムロアジ薄削り	35g	¥500
②ムロアジ厚削り	50g	¥450
		送料 ¥1,060~



長崎 活きとっと 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(五島天然物)

まるでチャンバラをするように剣を伸ばすことから「ちゃんばら貝」と呼ばれています。特殊な袋の中で活きたままお届けします。中の海水でそのまま「塩ゆで」するだけで、貝の甘みが引き立ち、お酒との相性も抜群です。

出荷と取扱時期 5月~8月
年間出荷量 1t
注文時最低ロット 3kg
配達日 翌々日の2時以降発送

商品名	内容	価格(税別)
①ちゃんばら貝(マガキ貝)	3kg	¥7,875
		送料(クール便) ¥1,000



熊本 このしろ天日干し

天然塩に浸し、潮風を当てながら天日干しするため、旨みが違います!

このしろは出世魚コハダの成魚。このしろを丁寧にさばき、上品なうす味に仕上げました。さっと炙っておつまみに。フライや酢の物などにも最適です。

平成21年度熊本県産物振興協会の新商品部門の優秀賞受賞。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 4パック
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①このしろ天日干し	230g×6匹入り4パック	¥2,400
		送料(冷凍便) ¥1,160



鹿児島 種子島 ニガ竹

名前は「ニガ竹」。でも苦味はなくアクもほとんどありません

茹で上がりの香りはトウモロコシを思わせ、味は一般の筍と異なり独特のもの。種子島の旬は、春と秋の2シーズン。春ものはみずみずしいです。

出荷と取扱時期 4月～6月。10月～11月
年間出荷量 1t
注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵又は水に漬けおく(1週間)
配達日 1週間

商品名	内容	価格(税別)
①ニガ竹	1kg	¥2,000
※皮付きをご希望の場合はご指定下さい。		送料(クール便) ¥1,500



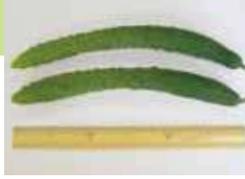
和歌山 四葉(スーヨー)きゅうり

市場にほとんど出回らない、希少なきゅうり。

歯切れが良く、味わい深いきゅうりです。水分が少ないので漬物に最適。産地直送だからこず味わかる、新鮮なきゅうりをご賞味ください。醤油漬、浅漬、粕漬など、様々な漬け物にお試しください。もちろんそのままでも!

出荷と取扱時期 4月中旬～7月初旬
保存方法など 冷蔵庫で約2週間
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①四葉きゅうり	4kg(約25本入)	¥2,000
		送料 ¥500




秋田 白神あわび茸

世界遺産白神山地にこだわった、あわび茸

エリンギとバイリング茸を掛け合わせて生まれたきのこ。肉厚で海のアワビのようなコリコリとした食感が特徴。白神山地系秋田杉作りのオガなどを使用するなど、原材料にこだわっています。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 約60t
保存方法など 冷蔵で1週間
注文時最低ロット 6パック
配達日 1～2日後(クール便)

商品名	内容	価格(税別)
①白神あわび茸	1パック/4個	¥950
		送料(クール便) ¥550



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同様の美味しさです。大きさは4～7cmほど。

※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。
※ご注文は日にちの余裕をもっていただくと安心です。

出荷と取扱時期 5月中旬～6月下旬
年間出荷量 8t
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税別)
①ミニマンゴー	1kg(13～14個)	¥3,215
※3L～Lサイズもごさいます。		送料 ¥960




山形 一番刈りおかひじき

おかひじき発祥の地、山形から「一番刈り」をお届けします

山形県の内陸では江戸時代から栽培されてきました。刈り取っても何度も生えますが、一番刈りのものが一番やわらかく、栄養も豊富。カルシウムなどのミネラルや、カロテン、ビタミンCを多く含む健康食材です。

出荷と取扱時期 4月下旬～10月中旬
年間出荷量 45,000kg
保存方法など 密封して野菜室で1週間(ベストは3日前後)
注文時最低ロット 1kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税別)
①おかひじき	100g袋×10ヶ	¥2,200
②おかひじき	1kg パラ箱詰め	¥2,000
		送料(クール便) ¥850



熊本 生きくらげ

授産施設の人たちが心を込めて丁寧に作りました

天草の授産施設で栽培されている「国産生きくらげ」です。こちらの授産施設で栽培された本品は、特別身が厚く、手のひらほどの大きさのものあります。

出荷と取扱時期 5月下旬～10月
年間出荷量 1,000kg
保存方法など 冷蔵で3～4日(ボイル冷凍保存)
注文時最低ロット 500g
配達日 2～4日後

人気商品

商品名	内容	価格(税別)
①生きくらげ	500g	¥1,800
②生きくらげ	1kg	¥3,200
		送料 ¥1,365




三重 大黒本しめじ

七福神の大黒様のお腹のようにふくよかな三重県産「大黒本しめじ」

その姿から七福神のひとり、大黒様のお腹に見立てられ、古くから珍重され「大黒本しめじ」と名付けられました。松茸と同様、人工栽培が非常に難しく、一般になかなか出回るこのないきのこです。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 130t
注文時最低ロット 1ケース(12パック)
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①業務用 5本/1パック	約100g	¥450
		送料(クール便) ¥850



北海道 ゆり根

メロンよりも甘い! 糖度が22度を超えるものも

収穫したゆり根を独自の方法で2ヶ月程熟成させて出荷するため、高糖度となります。加熱すると、栗のようなホクホクとした食感と、驚くような甘味が味わえます。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ています。

出荷と取扱時期 11月～8月
保存方法など 冷蔵で約1ヶ月
配達日 4日後(午前中注文)

人気商品

商品名	内容	価格(税別)
①ゆり根(LL・13玉)	2kg	¥4,400
		送料(クール便) ¥980



●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 フダン草

近畿圏では「毎日草」とも呼ばれる、大きな葉が特徴のフダン草

比較的季節に関係なく栽培できるので「不断草」と呼ばれています。熊本では白和えに入れる具材として使われており、ミネラルが豊富な栄養野菜。抗酸化成分であるβカロチンの含有量が多く、血液サラサラ効果もあります。

出荷と取扱時期 10月～6月
注文時最低ロット 3kg
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税別)
①フダン草	3kg(約30枚)	¥2,000
		送料 ¥1,480

山形 やまぶし茸

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だけを無農薬栽培。ここでしか手に入らない逸品です。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。

出荷と取扱時期 通年
配達日 1～2日後



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

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 3月～7月
年間出荷量 7t
保存方法など 常温1週間、ラップに包み冷蔵庫で1ヶ月
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(税別)
①河内晩柑 2L(約12玉)	5kg	¥2,600
②河内晩柑 2L(約24玉)	10kg	¥4,750
		送料(クール便) ¥900

熊本 天草梅肉ポーク

全国でも数少ない、完全無農薬の工サにこだわって育てたブランド豚

抗生物質を一切使用せず、独自の技術で作った梅肉エキスを与えています。豚肉独特のくさみがなく、アクや肉縮みも少ないです。独自の梅肉エキスで育てた世界特許取得豚です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で1週間
注文時最低ロット 1本、1枚(ヒレは2枚から)
配達日 発送日(水・金)より2日後



商品名	内容	価格/1kg(税別)
①ロース	約4.5～5.5kg	¥2,800
②ヒレ	約500g	¥2,800
③肩ロース	約2～3kg	¥2,400
④バラ	約4.5～6kg	¥2,200
⑤モモ	約7～9kg	¥1,600
		※送料(クール便) ¥1,500

熊本 阿蘇のあか牛

全頭トレサビリティで安全・安心のヘルシーな牛肉です。

赤身と良質な脂肪のバランスが特徴。脂肪含有量は12%以下のものが大半なので健康志向の方々へ人気です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存で3日間
注文時最低ロット 1部位500gから
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税別)
①サーロイン	100g	¥1,290
②リブロース	100g	¥1,150
③特選バラ	100g	¥890
④ラムイチ(赤身)	100g	¥760
	送料(クール便) 2kgまで ¥1,210 5kgまで ¥1,580 10kgまで ¥1,800 15kgまで ¥2,400	

高知 四万十牛

穏やかな四万十川流域でのびのび育った四万十牛

四万十川の天然水を与え、人や車の往来のない静かな牛舎でストレスなく育った四万十牛。肉質はきめ細かくやわらかで、甘みが強く脂身はさっぱりとしています。一貫した管理で安全と品質にこだわって飼育されています。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 飼育頭数80頭
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税別)
①三角バラ	1kg	¥2,500
②トウガラシ	1kg	¥3,450
③ランプ(ラムイチ/未整形)	1kg	¥4,600
④ランプ(ラムイチ/整形)	1kg	¥7,500
	送料(クール便) 2kg迄 ¥960、5kg迄 ¥1,176	

富山 氷見牛昆布メ

ほとんど県外に出荷されない幻の「氷見牛」を昆布メにしました

江戸時代、富山は北海道でとれた昆布を運ぶ際の中間地点であったため、昆布は古くから富山の食生活に浸透してきました。昆布の消費日本一の富山県ならではの逸品です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 冷凍で約1ヶ月
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 月曜午前までの注文で水曜着 水曜午前までの注文で土曜着



商品名	内容	価格(税別)
①氷見牛昆布メ	300g	¥3,600
		送料 ¥700

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
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 月曜午前までの注文で水曜着 水曜午前までの注文で土曜着



商品名	内容	価格(税別)
①中抜丸	約2.8～4kg / 1羽	¥2,125
②正肉セット	約1.4kg / 1羽	¥3,375
③ガラ	5kg	¥1,700
	※1羽の重量により価格が変動します	送料(クール便) ¥1,155

青果

肉

●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。

肉

和歌山 くじら肉

今では希少価値の高い鯨肉
ミンク鯨の「赤身」と、脂身がうまい「鯨皮」。霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨「尾の身」、旨味が詰まった「さえずり(舌)」。どれも旨味、食感が絶品です。




出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①は冷凍で1ヶ月、②③④は冷凍で6ヶ月
配達日 4日後

商品名	内容	価格(税別)
①イワシ鯨「尾の身」	2kg	¥32,500
②鯨さえずり	2kg	¥20,000
③ミンク鯨「赤身」	3kg	¥13,140
④ミンク鯨「鯨皮」	3kg	¥13,140

送料(クール便) ¥950(1梱包)

和歌山 さらし鯨

徹底した衛生管理のもと作られる、昔ながらの鯨の「さらし」



尾びれうすくスライスして茹で上げ、冷水にさらして製造されています。辛子酢味噌や梅肉などをつけ、ぷりぷりとした食感をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で180日間
配達日 4日後

商品名	内容	価格(税別)
①さらし鯨	200g 20個	¥14,000

送料(クール便) ¥950(1梱包)

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。アミノ酸やミネラルのバランスも良く美容と健康に最適な食材です。脂のりのよい、秋～冬にかけて獲ったものを通年お届けします。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1t
注文時最低ロット ヒレは500g～、ロースは2kg～
配達日 2日後

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

送料(クール便) ¥1,370

秋田 稀少国産たまご「もみじ」

全国的にも珍しい! 純国産鶏から生まれたこだわり卵



純国産鶏種「もみじ」の卵。飼料にこだわり、よもぎや海藻、炭(木酢)をはじめ、にんにく、唐辛子、ワインの絞り粕、ぶどうの種子油、乳酸菌、納豆菌などの天然の飼料を親鳥に与えた上質な卵です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100t
保存方法など 10℃以下で保存2週間
注文時最低ロット 5kg(Lサイズで75個前後)
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①もみじ(特)	1kg 15個	¥525
※10kg以上の場合	1kg 15個	¥480

送料(クール便) ¥630

人気商品

加工品

高知 四万十川うなぎの白焼き(天然・養殖)

清流四万十川で獲れる国産うなぎ



四万十川の天然うなぎは昔ながらの漁法で獲るため、漁獲量が少なくたいへん希少です。養殖うなぎは、地下水(四万十川支流の伏流水)で育つため、身はやわらかく、脂のりも良いです。

出荷と取扱時期 天然は5月末～10月、養殖は通年
年間出荷量 天然は10kg/月程度
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税別)
①うなぎ白焼き(天然)	1kg(約5～6尾)	¥28,750
②うなぎ白焼き(養殖)	1kg(約6尾)	¥17,500

送料(クール便) ¥1,300

高知 天然 朝獲れ鮎 極上うるか

朝獲れ天然あゆから作った、新鮮な「鮎うるか」



一般的な鮎漁は夜中に行いますが、本品の鮎うるかは朝獲りの鮎のみを使用しています。朝獲り鮎の内臓には餌などの不純物が残っていないため、新鮮で食べやすい鮎うるかとなります。

出荷と取扱時期 通年
配達日 一番いい状態で出荷できるよう、約1ヶ月の熟成を経てから出荷するため、お早めのご注文をお願いしております。

商品名	内容	価格(税別)
①四万十鮎うるか	80g入り1瓶	¥6,000

送料(クール便) ¥1,300

茨城 手作りこんにやくセット

こんにやく粉発祥の地「茨城・袋田」より珍しいこんにやく精粉をご紹介します



水戸藩保内郷(現在の奥久慈地方)で粉こんにやく製法が考案され、その優れた生産能力と品質が全国に広まりました。お店でオリジナルこんにやくを作ることができます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①手作りこんにやくセット	4セット	¥3,280

送料 ¥500

オススメ商品

茨城 凍みこんにやく

現在、国内で「凍みこんにやく」を作るのはここ奥久慈だけ。



寒い時期の12月～2月迄の3ヶ月でしか製造されません。芋の皮剥き～加工、乾燥、凍結まで全て手作業で行い、全行程に1ヶ月も擁す手間隙のかかった逸品。煮しめ、天ぷらなどの和食はもちろん、アイデア次第で様々なお料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
注文時最低ロット 9枚入りは4袋以上～
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①凍みこん	9枚入り	¥870
②凍みこん	40枚入り	¥3,625

送料 ¥500

人気商品

●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。

加工品

熊本 幻の南関そうめん

油を一切使用しない
極上そうめん

江戸時代には幕府への献上品として用いられていたほどの高品質。すべて職人の手作りで手間ひまかけて育てられています。完全手作りのため、数量限定です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 3年
配達日 2~4日後

オススメ
商品

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。

静岡 三ケ日みかんのピューレペースト<無加糖・無添加>

おいしさも栄養も三ケ日みかん
そのまま。皮ごと加工した香り
高いみかんピューレです。

「外果皮」「内果皮」「じょう」は栄養の宝庫と言われ、その中にある食物繊維や各種ポリフェノールなどの栄養素が豊富に含まれています。また、厳格な残留農薬検査をクリアしているため品質も安全です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍(解凍後、冷蔵で2ヶ月)
注文時最低ロット 17kg(1斗缶)・応相談
配達日 3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①三ケ日みかんペースト	1kg 当たり	¥1,115

秋田 八峰白神塩もろみ

原材料すべてを秋田産に
こだわった無添加・天然調味料

漬物などはもちろん、肉や魚を漬け込めば、身が引き締まり旨味がグッと増します。水分が抜けることなく発酵しますので、普通の塩漬けとは違った食感が味わえます。



オススメ
商品

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵所で6ヶ月
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税別)
①500ml	12本	¥6,250
②2L	4本	¥8,400
③18L	1個	¥17,800

送料 ¥600

高知 実生ゆず果汁

中岡慎太郎ゆかりの
北川村産ゆず果汁

北川村のゆずは一般的な接ぎ木からではなく、種から育てており、香り高くより酸味が強いのが特徴。風味を最大限に活かすため、加熱殺菌をしていません。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で6ヶ月
注文時最低ロット 100ml=10本 300ml=5本 720ml=2本

商品名	内容	価格(税別)
①ゆず果汁	1本 / 100ml	¥525
②ゆず果汁	1本 / 300ml	¥1,200
③ゆず果汁	1本 / 720ml	¥2,100

送料 ¥910

熊本 辛しんし(ハバネロ調味料)

添加物は一切不使用!
国産100%の辛み調味料です

熊本県産のハバネロに国産の玉ねぎ、米酢、唐辛子、にんにく、生姜、砂糖、塩など加えて作られた、万能調味料です。普段お使いの調味料にほんの少し加えていただくだけで辛みが増し、アクセントが出ます。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 60g入りは5個~
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税別)
①ハバネロ調味料	60g 入り	¥640
②ハバネロ調味料	500g 入り	¥5,000

送料 ¥945

熊本 熊本県産有機JAS認定烏龍茶

有機JAS認定の国産烏龍茶

熊本の人吉盆地にて有機栽培で農薬を使わず、栽培した茶葉を熟成させた烏龍茶です。苦味と甘味のバランスがとれたまろやかな味わいです。烏龍茶には脂肪燃焼・排出を促進する効果があります。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 80g入りは5個~
配達日 3~5日



商品名	内容	価格(税別)
①熊本県産有機栽培烏龍茶	80g 入り	¥750
②熊本県産有機栽培烏龍茶	1kg 入り	¥10,000

送料 ¥945

和歌山 ピュアジュース(はっさく、みかん、きよみ)

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。もぎたての美味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搾っています。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 30本
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①100%ピュアジュース(はっさく、みかん、きよみ)	180ml	¥225

送料 ¥525 (60本以上は無料)

利用者の声

ぎんざ 春日

- ◎「漢方和牛」は私の好きなタイプの牛肉ですね。赤身肉そのものが美味しく、しっかりとした旨味がありますので、焼くのももちろん、タタキや寿司にも良いと思います。また、もたれにくい、やさしい脂ですので幅広い年齢層に好んでいただける肉だと感じました。
- ◎「凍みこんにゃく」はクセがなく、味がしみ込みやすいので用途が広いですね。甘辛く炊いて、五目寿司などにも使えそうです。食感もいいですね。

5月のサンプル・
試食会
報告レポート



気に入った食材がありましたら、
その場でご発注いただけます

「ニガ竹」。
皮付きで焼くと風味を
損なわずに召し上がれます



日野菜は加工品になる
ことが多いので、生の
状態のものは珍しいです



参加者の皆様から
食材の感想を伺います



室戸産の流れ子
(とこぶし)。
やわらかいと
好評でした



「ミニマンゴー」は
その場で切って試食
していただきました



四葉きゅうり。
これは生ですが、生産者様から
届いた漬け物もおいしいとの声



食材を真剣に吟味する参加者

5月サンプル会
食材一覧

- ◆滋賀県：近江日野産 日野菜
- ◆和歌山：四葉きゅうり
- ◆高知：室戸産 流れ子
- ◆熊本：養殖鮎／生きくらげ／ミニマンゴー
- ◆鹿児島：種子島 ニガ竹



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
E-mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp