

産直コミュニケーション

東料産直レタ

2011.7月号 vol.21



山形 薄皮丸なす

全国でも珍しい、一口大の小さな丸なす。

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。皮が薄く、 果実はやわらか。漬け物にすると張りのあるパリッとした歯触り が楽しめます。おすすめは浅漬けですが、アクが少ないので様々 な料理に幅広くお使い頂けます。ハウス栽培でミツバチによる 自然交配をしているのも特徴です。

出荷と取扱時期

生:5月下旬~7月中旬、9月中旬~11月下旬、 8月は露地物(要相談) 一夜漬け:7月中旬~9月中旬

3t(生)、100kg(一夜漬け) 年 間 出 荷 量 保存方法など 2日(生)、3日(一夜漬け)

①薄皮丸なす(生)

②薄皮丸なす(一夜漬け)

2kg(約100個)

価格(税別) ¥4.540

280g (約12個入)×3 ¥2,400

送料(クール便) ¥735(生) ¥850(一夜漬け)

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。

東京都料理生活衛生同業組合 理事長 三田 芳裕

和歌山紀州手釣いさぎ

漁師が丁寧に一尾ずつ 手釣りしています

一尾ずつ手釣りで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

日 2~5日後

商品名	内容	価格(税別)	
①紀州手釣いさぎ	2kg(約10尾)	¥5,000	
②紀州手釣いさぎ	2kg(約8 尾)	¥7,800	
	_	送料(クール便)	¥950

海苔原藻をそのまま乾燥。 旨みや栄養を閉じ込めた

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

1週間 達





活鮎&活山女魚&活岩魚

鮮度抜群の天然養殖です。

八王子の清流・醍醐川と山々から湧く岩 清水で育ちました。活魚を氷づめの状態 でお届けいたしますので、市場流通品と は鮮度が違います。



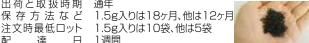
出荷と取扱時期 鮎は6月~8月、山女魚・岩魚は通年

年 間 出 荷 量 100t 注文時最低ロット 10尾~ 配 日 翌日 達

商品名	内容	価格(税別)
1活鮎	1尾	¥375
②活山女魚	1尾	¥340
③活岩魚	1 尾	¥340
		送料 都内無料

粒のり 熊本

新しい形の海苔です





200

隠岐の白バイ・赤バイ 島根

隠岐の漁師の間ではあわび よりも旨いとされる高級食材

隠岐の白バイは、バイ篭漁で水揚げをする

ため高品質。身はツヤのある肌色で、コリコ

リとした食感が特徴。活きたままのお届けなので刺身がおすすめです

出荷と取扱時期 年間出荷量保存方法など 注文時最低ロット

約400t 冷蔵で5日(発送日含む) 1ケース/6kg入り~ 1~2日後

商品名	内容
①白バイ(大)	約 200g (30 粒)
②白バイ(小)	約 100g(60 粒)
③白バイ(豆)	約 50g (100 粒)
④赤バイ(本バイ)	約 50g (100 粒)

価格(税別) ¥6,800 ¥8,200 ¥7,300 ¥7,300

送料(クール便) ¥900

エゴ 秋田

男鹿半島でとれる 秋田の伝統食材

モチモチとしたトコ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、冷蔵保存。夏6日間、冬7日間 注文時最低ロット 200g入は20袋。400g入は10袋

日 1~2日後 達

商品名	内容	価格(税別)
①エゴ	200g / 1 袋	¥320
②エゴ	400g / 1袋	¥630
	关料	2 kg ¥1 050 / 5 kg ¥1 260

ギバサ 秋田

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

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 冷蔵保存。夏6日間、冬7日間

注文時最低ロット 10袋 配 1~2日後 達 \Box

今年の初ものひじきが

出荷スタートです!

商品名 価格(税別) ①ギバサ 200g / 1 袋 ¥340

三重ブランドひじき・糸わかめ

送料 2kg ¥1,050 / 5kg ¥1,260

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 24,000袋 間 出 荷 量 10袋 注文時最低ロット

Ħ 2~3日後 達 内容 商品名 ①すき昆布宮古産(薄め)

②すき昆布普代産(厚め)

半切2枚×10袋 半切3枚×10袋

価格(税別) ¥4.200 ¥5.400 送料(クール便) ¥577~





注文時最低ロット

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 かけて刈り穫り、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。

出荷と取扱時期 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 1kg

日 2~4日後

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

●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、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 で食物繊維が豊富のため女性や中高年の方におすすめ。

出荷と取扱時期 5月~1月(冷凍) 出荷日含め冷蔵で5日 保存方法など

達 日 2日後

①紀州ひろめ

価格(税別) ¥3,750

送料(クール便) ¥950

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 涌年 保存方法など 冷凍で1ヶ月 注文時最低ロット 1kg 日 2~3日後

商品名

達

内容 ①うるめいわし 1kg 価格/送料込(税別)

¥5,400

室戸産 流れ子(とこぶし)

2kg

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 達 H 1~2日後

①室戸産 ながれこ

内容

価格(税別) ¥4,375 送料(クール便) ¥1,460

このしろ天日干し 熊本

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 日 3日後 達

①このしろ天日干し

230g×6匹入り4パック

価格(税別) ¥2 400

送料(冷凍便) ¥1,160

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 涌年

年 間 出 荷 量 100尾(500kg)

4~5⊟

商品名 ①チョウザメ(腑抜き) 内容 1尾(約2kg)

価格(税別) ¥5,200 送料(クール便) ¥1.050

みずほキャビア 島根

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 年 間 出 荷 量 500個 配 日 2~3日 達

商品名 ①キャビア

熊本

内容 30g/1個 価格(税別) ¥8,750

¥850 送料(クール便)冷凍

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 1kg 注文時最低ロット

 \Box 3~5日後

商品名 内容 ①生鮎(約 12 ~ 15 尾) 1kg ②鮎 (冷凍) 1kg

価格(税別)

送料(クール便) ¥1,200

¥3,750

¥2.500

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 保存方法など注文時最低ロット 冷蔵で5日間(発送日含む) 10個

達 \Box 2~3日後

価格(税別) 商品名 内容 ①特大(500 ~ 900g) 1kg 当たり ¥1,625 ②大 (400 ~ 500g) ③中 (300 ~ 400g) 1kg 当たり ¥1,625 1kg 当たり ¥1.625 ②小 (200 ~ 300g) 1kg 当たり ¥1.625 送料(クール便) ¥950



西米良サーモン 宮崎

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 ドゾ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 涌年 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) 達 \Box 2日後

商品名 内容 ①西米良サーモン 1kg



価格(税別) ¥3.125

送料(航空便) ¥1,680

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 1† 注文時最低ロット 3kg

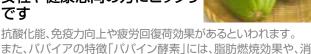
翌々日の2時以降発送 \Box

内容 ①ちゃんばら貝(マガキ貝) 3kg

価格(税別) ¥7,875 送料(クール便) ¥1,000

旣島 青パパイア

南国徳之島産「高機能食材」は 女性や健康志向の方にピッタリ です



出荷と取扱時期 通年

保存方法など 常温で可能。熟したらフルーツとして賞味可能。

化を助ける働きがあります。このパパイン酵素、熟したものより青

注文時最低ロット 5kg 配 達 \Box 1週間

商品名 ①青パパイア果実

内容 5kg 価格(税別) ¥4.100 送料 ¥1,050

北海道人 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 4日後(午前中注文) 配 達 Н

商品名 ①ゆり根(LL・13玉) 価格(税別) ¥4 400

送料(クール便) ¥980



入善ジャンボ西瓜

い未完熟のものに多く含まれます。

上品な甘味と堂々とした姿は すいかの王者

大きいものでは20kg以上にもなる ジャンボすいか。歯ごたえとみずみずしく

さっぱりとした甘さが特徴です。"さん俵"と呼ばれる、わらの編物 に包まれている姿には高級感があります。

出荷と取扱時期 間出荷量存方法など

7月下旬~8月中旬 20,000個

常温で2週間(カットして冷蔵庫又は桶で流水等で冷やす) 注文時最低ロット配達

2~38

商品名 ①L サイズ ②2L サイズ ③31 サイズ

内容

11kg ~ 13kg / 1 個 14kg ~ 16kg / 1 個 17kg ~ 19kg / 1 個

価格(税別) ¥4,960 ¥6.000 ¥7.200

送料 ¥1,200(1個)

期間限定

一番刈りおかひじき 山形

内容

2kg

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 年 間 出 荷 量 保存方法など

4月下旬~10月中旬

45,000kg 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 \Box 3~4日後

商品名 ①おかひじき

②おかひじき

内容

100g袋×10ヶ 1kg バラ箱詰め 価格(税別) ¥2,200 ¥2,000

送料(クール便) ¥850

山形をまぶし甘

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。

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 達 日 1~2日後 配



商品名 内容 ①やまぶしたけ 12個入 ②やまぶしたけ 20個入 ¥3.800

価格/送料込(税別) ¥3,000

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 年 間 出 荷 量 保存方法など

注文時最低ロット

達

商品名

①生きくらげ

②生きくらげ

5日下旬~10日 1,000kg 冷蔵で3~4日 (ボイル冷凍保存)

500g 2~4円後

内容 500g 1kg





価格(税別) ¥1.800 ¥3,200 ¥1,365

●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。

河内晚柑

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. Н 2~3H

商品名 内容 ①河内晚柑 2L(約12玉) 5kg ②河内晩柑 2L(約24玉) 10kg

送料(クール便) ¥900

¥2.600 ¥4.750

価格(税別)

ミニマンゴー

小さいながらも味が濃いマンゴ

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けると安心です

出荷と取扱時期 5月中旬~7月

年 間 出 荷 量 8t 注文時最低ロット 1kg

日 2~3日 達

漢方豚

商品名 内容 ①ミニマンゴー 1kg(13~14個) ※3L~Lサイズもございます。

漢方和牛に続き、漢方豚の登場!

漢方和牛同様、自家配合の14種類の漢 方飼料を与えて育てています。くさみや

クセがなく、あっさりとした味わいです。



価格(税別) ¥3.215 送料 ¥960

ほろほろ鳥

フランス料理では「食鳥の女王」 と賞される、高級食材です。

鶏肉に比べたんぱく質やコラーゲンが豊富で、 低脂肪・低カロリー。独特のにおいやクセがなく、 締まった肉質と上品な味わいがあります。 しゃぶしゃぶなど和食との相性も抜群です。

出荷と取扱時期保存方法など 通年 500頭 $\bar{\exists}$ 3⊟ 達

価格(税別) 商品名 ①中抜 1羽/約1.7kg 1kg当たり ¥2.590 (2)4,4, 1pk約2kg 10枚入 ¥11,420 ③むね 1pk約2kg 10枚入 ¥10.330 4)中付 1羽分 ¥4.820 送料(クール便) ¥798

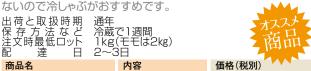




出荷と取扱時期 保存方法など 注文時最低ロット 配 達 日

2 ~3<u>=</u>

商品名 ①ヒレ ②ロース 1kg ¥3,130 ¥2,750 1kg ③肩ロース 1kg ¥2,570 ④バラ ¥2,500 1kg ⑤ + + 2kg ¥2.780 ※送料(クール便) ¥1,050



しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ず、冷めても脂が固くなら

漢方和牛バーベキューロール

人気・漢方和牛の加工品が 登場です

漢方和牛のモモ肉の薄切りを巻き寿司 状にした「バーベキューロール」です。 冷凍のまま焼いてお召し上がりください。

味付けはシンプルに塩コショウがおすすめです。

出荷と取扱時期 涌年 保存方法など 冷凍 注文時最低ロット 1kg 2~3日 配 達 日

①バーベキューロール

1kg(約250g×4本)

価格(税別) ¥4.325

送料(クール便) ¥1,050

漢方和牛 宮城

脂肪融点は23.9℃。カラダに やさしい牛肉です。

脂の質と量のバランスが非常に良い肉です。

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。 14種類の自家配合"漢方飼料"で育った、安心・安全のトレーサビリティ。

出荷と取扱時期年間出荷量 通年 500頭 注文時最低ロット保存方法など 1kg チルド5日、冷凍6ヶ月 $\stackrel{\smile}{\exists}$ · 4~5日



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

lt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 涌年 年 間 出 荷 量 1t 注文時最低ロット ヒレは500g~、ロースは2kg~ 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

四万十牛 訊

達

配

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 年 間 出 荷 量 年間出荷量注文時最低ロット 飼育頭数80頭 1kg



11		- S
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/未整正)	1kg	¥4,600
④ランプ(ラムイチ/整正)	1kg	¥7,500
	送料(クール便)	2kg 迄¥960、5kg 迄¥1176

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に人気です。

出荷と取扱時期 保存方法など 注文時最低ロット

通年 冷蔵保存で3日間 1部位500gから 2日後



¥760 2kg まで ¥1,210 5kg まで ¥1,580 送料(クール便) 15kgまで ¥2,400 10kgまで¥1,800

価格(税別)

¥1.290

¥1,150

¥890

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。

□□□○取扱時期 年間出荷量 保存方法など 注文時最低ロット 配 達 出荷と取扱時期

全養鶏農家17件で150,000羽 賞味期限は要冷蔵5℃で7日間 1ケース/2羽より 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 約 1.4kg / 1 羽 ②正肉セット ③ガラ ※1 羽の重量により価格が変動します

¥2,125 ¥3,375 ¥1,700

送料(クール便) ¥1,155



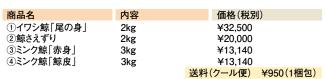
今では希少価値の高い鯨肉

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

①は冷凍で1ヶ月、 ②③④は冷凍で6ヶ月 保存方法など

配 達 日 4日後



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 価格(税別) ①さらし鯨 20個 ¥14,000 200g 送料(クール便) ¥950(1梱包)

稀少国産たまご「もみじ」 秋田

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 間出荷量 100t

10℃以下で保存2週間 存方法など 注文時最低ロット 5kg(Lサイズで75個前後)

日 2日後 配 達

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

鹿児島 徳之島 純黒糖

季節限定で製造される、 徳之島の純黒糖。一般市場には ほとんど出回りません!

サトウキビの刈り取りから釜炊きまで、昔ながらの職人の手で製 造されています。大部分が業務用として消費されてしまうため、市 場にはほとんど出回らない希少品。さっぱりとした味わいです。

出荷と取扱時期 年間出荷量保存方法など

商品名

①純黒糖

12月~7月上旬(在庫次第) 45t 要冷蔵。賞味期限11ヶ月

注文時最低ロット

10個 H 2日後

内容 300g/1袋



被

価格(税別) ¥625 送料 ¥1,050

<mark>^{鹿児島} ヤマ・シークニン冷凍果汁</mark>

奄美群島の徳之島に自生する 樹齢100年以上の野生の島みかん

ヤマは野生、シーは酸っぱい、クニンは9年経たな ければ実がつかないみかんという意味です。 本製品は年に一度、この樹齢100年以上の木から 収穫し製造されます。野生のみかん100%で完全 無農薬。冷凍保存ですので風味がよいです。

出荷と取扱時期 通年(9月収穫) 年間出荷量 10t 3本~ 2日後 注文時最低ロット 達 H

①ヤマ・シークニン 冷凍果汁

500ml/1 本

価格(税別) ¥2.800 送料 ¥1,050

天草の塩 のり塩&梅塩アイスクリーム 能本

他にはないアイスクリームを…。 その思いから生まれました。

天草天然海塩で作った「のり塩」。 梅の酸味と塩加減が絶妙の「梅塩」。 いずれも地元産の農産物を積極的に使用 した独創的なアイスクリームです。

出荷と取扱時期 通年 保存方法など 冷凍 20 注文時最低ロット 2~3H 淕

①のり塩アイス 2 リットル ②梅塩アイス 2 リットル







価格(税別) ¥3,200 送料(クール便) ¥1,400





●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。

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。

出荷と取扱時期 通年

保存方法など 冷暗所で6ヶ月

	д с о		
商品名	1	内容	価格(税別)
①500mℓ		12本	¥6,250
②2l		4本	¥8,400
318l		1 個	¥17,800
			送料 ¥600

<mark>茨城</mark> 手作りこんにゃくセット

こんにゃく粉発祥の地 「茨城・袋田」より珍しい こんにゃく精粉をご紹介

水戸藩保内郷(現在の奥久慈地方)で 粉こんにゃく製法が考案され、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 んにゃくを作ることができます。

出荷と取扱時期 涌年

保存方法など 乾燥した冷暗所で2年

 \Box 2日後

商品名 ①手作りこんにゃくセット 4 セット 価格(税別) ¥3,280 送料 ¥500

de ide

<mark>茨城 凍みこんにゃく</mark>

現在、国内で 「凍みこんにゃく」を作るのは ここ奥久慈だけ。

寒い時期の12月~2月迄の3ヵ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、アイディア次第で様々なお料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期保存方法など 注文時最低ロット

達

配

商品名

①凍みこん

②凍みこん

乾燥した冷暗所で2年 9枚入りは4袋以上~

2日後 内容

9 枚入り 40 枚入り



価格(税別) ¥870 ¥3,625 送料 ¥500

<mark>富山</mark> 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 めん作りの好条件を備えた風土 で作られました。最良の粉を練り、 手打ち、手延べを繰り返して作ら れる本品は利賀びとの心とかた くなな伝統の味が息づいています。

出荷と取扱時期 150,000袋 年 間 出 荷 量 注文時最低ロット 1ケース 2~4日後

達 \Box

商品名 ①清流素麺 180g/10袋

価格(税別) ¥6,250 送料 ¥680



幻の南関そうめん

日

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 達 \Box 2~4日後

内容 商品名 ①幻の南関そうめん

価格(税別) 50g/10束 ¥3,500 送料 ¥900

利用者の

❖今回、梅塩アイス、海苔塩アイスをサンプル会で試食してみて、 日本料理のデザートとしていけると、直感で感じました。 ただ甘いから美味しいのではなく、塩気によってより甘さが感じ られたのが良かったですね。

アイスクリームは、購入後に皆で試食をしましたところ好評価で したので、さっそくその日のうちにお客様に提供しました。 梅塩アイスは、非常に好評をいただいております。お年を召した 方から、若い方まで甘いのが苦手な方からも、美味しいと評判 は上々です。

アイスクリームを実際に使ってみて気が付いたことは、提供前 に形にとり、一度冷凍庫にてメ直して直前に器に盛りつけませ んと、溶けやすいこと。そこは気を付けてお出ししています。 また、今回アイスクリームの購入に際し、同じものを購入しよう としていた近所の料理店と協同購入をしてみました。商品代に 対して高いなと感じられた送料が安くなったので、お互いにメリ ットがありました。

今後もこのような「協同購入」を出来ればしたいと思っています。

◆・青パパイアは脂肪燃焼効果を持つとうかがい、これが興味を引 き購入しました。サラダ、かき揚げ、きんぴらにして試食をしてみ ました。

どれも好評でした。まだお客様には提供していませんが、今後は 天ぷらや炊き合わせでの提供を考えています。

実生ゆず果汁 高知

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

保存方法など 冷蔵庫で6ヶ月

100ml=10本 300ml=5本 720ml=2本 注文時最低ロット

/_/ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		, ,
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/ 300m <i>l</i>	¥1,200
③ゆず果汁	1 本/ 720mℓ	¥2,100
		送料 ¥910



6 月のサンプル・ 試食会 報告レポート

6月のサンプル・試食会は、岩手、 宮城、山形、東京、和歌山、熊本、 鹿児島から届いた産地直送の食材 をご紹介いたしました。

今回は再び、宮城県より「漢方豚」の生産者の方がご参加くださいました。東料産直で人気の漢方和牛「バーベキューロール」なる新商品のご紹介もあり、興味を持たれた方が多数いらっしゃいました。試食後、早速ご注文をいただく食材も多くあり、会場も賑わっておりました。

今回も多くの皆様にご来場いただき、たいへん活気 あるサンプル試食会となりました。



◆宮 城:漢方豚/漢方和牛バーベキューロール 6月サンプル会

◆山 形:薄皮丸なす

◆東 京:活鮎&活山女魚&活岩魚

◆和歌山:紀州手釣いさぎ

◆熊 本:河内晩柑/粒のり/天草の塩のり塩&梅塩アイスクリーム

◆鹿児島:青パパイア/徳之島 純黒糖/ヤマ・シークニン冷凍果汁







組合事務局からのお知らせ

O-157対策・生食用食肉の 取扱いについて

東京都が生食用食肉を取り扱う施設 の緊急監視を実施しました。その結 果、生食用食肉の衛生基準に適合し

ていない施設が多く、0-157 などの大腸菌による感染が危惧されています。

【飲食店の生食用食肉の衛生基準-平成10年9月厚生省局長通知】

- ① 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。
- ② 調理は、トリミングを行った後に行うこと。トリミングの方法は次に準じること
 - トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。
 - 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行うこと。
 - おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に 裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと。
 - ○一つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄 消毒すること。
- ③ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗 浄消毒を行うこと。
- ④ 器具の洗浄温度は、83℃以上の温湯により行うこと。
- ⑤ 手指は、洗浄消毒材を用いて洗浄すること。
- ⑥ 生食用食肉の温度が10℃を超えることのないよう調理すること。
- ⑦ 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わないこと。

※同封のリーフレットをご参照ください。

東京都料理生活衛生同業組合の総会が開かれました

6月9日第45回の定時総会が行われました。議案は①22年度事業報告と収支決算②23年度事業計画と収支予算③役員の改選等で何れの案件も満場一致で承認されました。この後の理事会で正副理事長及び常務理事の選出が行われ、次の方々に決定致しました。

【理事長】三田芳裕(濱田家)

【副理事長】萩原信男 (うを徳) 湧井恭行 (大江戸) 野永喜一郎 (ゆかり)

【常務理事】富田 蓮右衛門(伊勢定) 田村 暉昭(つきぢ田村) 波木井 照夫(波むら)塩見 彰英(本店浜作) 亀井 敏行(あさくさ)岡副 眞吾(岡半本店) 土肥 一夫(伊豆栄)藤谷 政弘(草津亭)

【監事】石原康弘(松楽) 澁谷信一郎(千月)

また、組合組織の強化に向けて会員確保対策を今年度の重点課題とし、役員全員で取り組むことに決定しました。

夏季の節電対策にご協力を!!!

【平成23年5月13日電力需給緊急対策本部決定文書-抜粋-】

大口需要家、小口需要家、家庭の部門ごとの需要抑制目標については、同じ目標を掲げて国民・産業界が一丸となり、平等に努力してこの夏を乗り切るとの考えの下、均一に▲15%とする。

※小口需要家用の「節電行動計画の標準フォーマット」を同封します。ご活用ください。

東京都料理生活衛生同業組合事務局/TELO3-3541-1958



本格焼酎 「**待宵**」 高橋酒造株式会社



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】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