



産直コミュニケーション 東料産直レター

2012. 6月号 vol.32



南国徳島から届く、太陽の恵み、海の恵み
徳島「天日干しちりめん・もぎたてすだち」

徳島「天日干しちりめん・もぎたてすだち」

「ちりめん+すだち」カルシウムとカリウムの吸収が
高まる徳島伝統の食習慣

吉野川と那賀川のミネラルをたっぷり含んだ淡水と鳴門海峡の潮流、さらに紀伊水道の黒潮が合流するたいへん恵まれた海域「伊島近海」。朝、獲れた稚稚魚をその日のうちに手作業で天日干しします。風味、姿ともに格別な獲れたて「天日干しちりめん」をお届けします。

すだちは、レモンよりビタミン C を多く含む新陳代謝の活性化や疲労回復に効果があると言われてます。また、すだちに含まれるカリウムには体内の塩分の排出を助ける効果があるとも言われます。出荷は3月～8月ハウス、8月～10月露地、11月～12月は露地完熟。いずれも皮が薄く多果汁です。

出荷と取扱時期 ①②4～12月
③ハウス:3月～8月、露地:8月～10月
注文時最低ロット 下記参照
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①天日干しちりめん	500g	¥4,500
②天日干しちりめん	1kg	¥7,860
③もぎたてすだち	1kg	¥3,500

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。

●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。

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

一尾ずつ手釣りので丁寧に釣り上げてられています。そのため魚を傷つけない。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(税別)
①紀州手釣りいさぎ	2kg(約10尾)	¥5,990
②紀州手釣りいさぎ	2kg(約8尾)	¥8,790



北海道 虎杖浜たらこ

極薄皮に包まれた、稀にみるキメ細やかさの絶品たらこ

虎杖浜たらこは冬季間(12～2月)が盛漁期となります。獲れたての生卵を漬け込むため、味は絶品。天然塩と、全国で有数の透明度を誇る倶多楽湖(くつらこ)を水源とする水を使用して漬けています。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
保存方法など 1年半(-18℃以下)
配達日 2日後

虎杖浜沖で漁獲された助宗鱈を原料とし、白老町虎杖浜地区で加工した証明



商品名	内容	価格(税別)
①虎杖浜たらこ	500g	¥4,740
②虎杖浜たらこ	1kg	¥7,540



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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ギバサ	200g×10袋	¥4,800



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	¥8,600
②エゴ	400g×10袋	¥8,540



オススメ商品

徳島 生きている海苔

特殊冷凍技術により、「生」の海苔をお届けします。

「生きている海苔」は一級水系の吉野川の河口域で生産されている黒海苔のみを使用。生の海苔は冷蔵しても3日と持たず、普通の冷凍では細胞が壊れてしまうため、「生」のものはほとんど流通していませんでした。今まで味わえなかった、海苔の本当の「食感・旨み・香り」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1年
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生きている海苔	50g×5パック	¥5,100
②生きている海苔	50g×10パック	¥9,300
③生きている海苔	50g×30パック	¥26,100



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。身はぎゅっと詰まり、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 生は6月から約1ヶ月、冷凍は通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 4～5日後

商品名	内容	価格(税別)
①養殖鮎	1kg(約10尾)	¥5,400



熊本 粒のり

海苔原藻をそのまま乾燥。旨みや栄養を閉じ込めた新しい形の海苔です

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 1.5g入りは18ヶ月、他は12ヶ月
注文時最低ロット 1.5g入りは10袋、他は5袋
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①粒のり	10袋(1.5g×14p/1袋)	¥4,800
②粒のり	5袋(60g/1袋)	¥4,280
③粒のり	5袋(100g/1袋)	¥7,300



秋田 田沢湖紅鱒

鮮やかな色とプリプリの食感。押し寿司などにおすすめです

「田沢湖紅鱒」は内陸部で清冽な沢水で養殖されています。飼料にネッカリッチ(木酢液付着の炭)を配合することで、海の魚介由来の脂肪を低減させています。そのため、海水面養殖されているサーモントラウトに比べ、脂肪は控えめ。抗生剤などは一切使用せず、衛生管理を徹底しています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で90日
配達日 1～2日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ラウンド(エラ・内臓未処理)	1尾(1.5～3.5kg)	¥2,940/kg
②三枚おろし	片身(700～1,200g)	¥4,340/kg
③ボンレス(鱗なし)	片身(550～1,100g)	¥4,620/kg
④ボンレス・スキンス	片身(550～1,000g)	¥4,900/kg



島根 カジメ

石見の海より届く
栄養分が豊富なカジメ。

古くは「かちめ」や「あらめ」とも呼ばれる、コンブ科の海藻です。茎の長さは1~2mで、大きな羽状の葉を持ち、アルギン酸やフコイダンなどの栄養素が豊富。湯通しすると、鮮やかな若草色に変わり、粘りも出てきます。汁もの、和えものによく合います。

出荷と取扱時期 2~7月
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①カジメ(冷凍)	2kg(約25枚)	¥3,800

島根 隠岐の干しなまこ

島根県隠岐郡海士町近海で
獲れた貴重な黒なまこ

その歴史は古く、平安時代には朝廷への献上品とされていました。現在でも毎秋に行われる地元隠岐神社の収穫祭で奉納される貴重な逸品です。

※水で戻したものの冷凍出荷も可能ですので、お問合せください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温、冷凍で5年間
注文時最低ロット 100g
配達日 1週間



商品名	内容	価格(送料・税込)
①干しなまこ M・L	(5~6個) / 100g	¥6,350
②干しなまこ 2L・3L	(3~4個) / 100g	¥6,350

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
配達日 4~5日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①チョウザメ(脂抜き)	1尾(約2kg)	¥6,720

※1尾の重量により価格が変動します

島根 隠岐の活白バイ

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、バイ簗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 通年
保存方法など 冷蔵で5日(発送日含む)
注文時最低ロット 1ケース/6kg
配達日 最短で出荷日の翌日14:00~16:00



商品名	内容	価格(送料・税込)
①白バイ(大) 約200g/粒	6kg	¥20,100
②白バイ(小) 約100g/粒	6kg	¥13,600
③白バイ(豆) 約50g/粒	6kg	¥20,100
④赤バイ(本バイ) 約200g/粒	6kg	¥21,400



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



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ひおうぎ貝(1年物)	30枚	¥5,100
②ひおうぎ貝(2年物)	30枚	¥7,200

高知 骨切りうつぼスライス

特殊機械で骨切りカット。
骨のうま味まで食せます

小骨が多く処理に手間のかかるうつぼを、特殊機械を使用し5mm間隔で骨切りカットしました。しゃぶしゃぶや天ぷらなどにおすすめ。保存に便利な冷凍真空パック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 500g
配達日 2~3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①骨切りうつぼスライス	500g	¥2,800

高知 紋甲イカちちこ

紋甲イカ1杯に1つしか
取れない貴重な「ちちこ」

「ちちこ」とは卵巣のこと。イカの加工段階でしか取ることができず、市場にもあまり出回ることのない希少な食材。食感のかまぼこのよう。煮、揚げ、炒めものなど、幅広くお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年(アフリカ産、国内加工)
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①紋甲イカちちこ	2kg	¥3,100

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。ドンラ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
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(送料・税込)
①西米良サーモン	1本(2~3kg)	¥8,680~¥12,180

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。漬物にするとハリのあるパリッとした歯触りが楽しめます。



出荷と取扱時期 5月中旬～10月
注文時最低ロット 2kg
保存方法など 2日間
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)	¥3,540

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

茨城県霞ヶ浦近くの平地で、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



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ブルーベリー	1kg	¥3,800
②ブルーベリー	2kg	¥6,600

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
注文時最低ロット 2kg
配達日 4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆり根	2kg(LL・13玉)	¥5,600

青森 ヒマラヤヒラタケ

香りよく、食べごたえのある “ヒマラヤヒラタケ”

ヒラタケの一種で、グレーがかった白色をしています。肉厚で傘が大きく、歯ごたえが良いです。また、香りも良く、どんなお料理にも幅広くお使いいただけます。油炒めにしますと、香り・味が際立ちます。



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 5パック
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒマラヤヒラタケ	300g×5パック	¥3,600

秋田 ピーナッツスプラウト

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ピーナッツスプラウト	1kg	¥2,940

栃木 味恋とまと

パリッとした食感に、フルーツ 感覚で食べられるほどの甘み

味恋とまとは完熟状態で収穫されます。その糖度は8～12度と高糖度。旨みと甘みが凝縮され、パリッとした食感が楽しめます。冬から春にかけて、さらに糖度が上がります。



出荷と取扱時期 12月～7月
保存方法など 常温で冬14日、春7日、初夏4日
注文時最低ロット 2kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,520

茨城 ミニ野菜

硝酸濃度を抑えて栽培。 安全安心のミニ野菜

定期的な細菌検査や、硝酸濃度、抗酸化力などの測定を行い、それらの分析データをもとに栽培されています。硝酸濃度が低いとえぐみなどが少なくなり、抗酸化力も高まるとされています。科学的データ分析で安心を証明した高品質ミニ野菜です。



出荷と取扱時期 通年(4月中旬～6月初旬が豊富) 注文時最低ロット 10袋
配達日 2～3日
保存方法など 冷蔵

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ミニ人参	5個×10袋	¥2,900
②ミニ大根	5個×10袋	¥2,900
③ミニカブ	5個×10袋	¥2,900
④ミニラディッシュ	5個×10袋	¥2,900
⑤季節のサラダミックス	10袋	¥4,300

茨城 青パパイア

注目の健康野菜、酵素と栄養素 が豊富な青パパイア。

南国のフルーツとして知られるパパイアですが、熟す前の青いパパイアは野菜として食べられます。シャキシャキとした食感が特徴。青パパイアには多くの酵素や栄養素が含まれ、中でも「パパイア酵素」は、さまざまな種類のたんぱく質を分解する働きがあるとされています。



出荷と取扱時期 通年(最盛期10月～12月)
保存方法など 常温1ヶ月
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青パパイア	5kg	¥7,800

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、かすかなほろ苦さを感じられます。デザートから料理まで
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



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)	¥9,180



千葉 九十九里産フルーツマト&ドライマト

甘みと旨みが凝縮された
フルーツマト

少々小ぶりですが、その名の通り、フルーツ
のように甘みがたっぷり。ほどよい酸味もあり
皮もやわらか。このフルーツマトからつ
くったドライマトは、旨みが凝縮され濃厚
な味わいです。

出荷と取扱時期 ①12月〜7月下旬 ②通年
保存方法など 冷蔵で4〜5日
注文時最低ロット ① 2kg ② 500g
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①フルーツマト	2kg(約70〜80個)	¥5,100
②ドライマト	500g	¥7,860



島根 冷凍花わさび

収穫後の急速冷凍で 爽やかな
風味と辛みを保持

標高1000mで栽培されている葉わさび。
収穫後、軽い熱処理と真空包装・急速冷凍
を行い、美しい緑色とわさび特有の香り、
辛みは生本来のまま。解凍は流水で3分
ほど。小分けパックで便利です。

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 20袋
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①花わさび(真空パック)	50g×20袋	¥5,710



熊本 生きくらげ

授産施設の人たちが
心を込めて丁寧に取りました

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とあります。

出荷と取扱時期 5月中旬〜10月
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生きくらげ	1kg	¥4,400



熊本 阿蘇の自然薯

すりおろすと驚くほどの
粘り。まるでお餅のよう
な弾力です。

山から切り出した自然薯を畑に植え直しているため、一般の自然
薯と比べてアクが少なく、すりおろしてもほとんど変色しませ
ん。すりおろした自然薯は、非常に粘り気が強く、箸で切って
つまむことができます。

出荷と取扱時期 11月〜7月
保存方法など 水で濡らした新聞紙に包んで冷蔵庫
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①自然薯(1本/約1kg)	1kgあたり	¥3,910



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 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	¥4,000



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	¥8,550
②内モモ	1kg	¥4,350
③外モモ	1kg	¥5,400
④肩バラ	1kg	¥4,100
⑤挽肉	1kg	¥4,100
⑥リブローズ	1本(約4〜6kg)	¥6,940 / 1kgあたり
⑦ヒレ	1本(約3〜4kg)	¥8,550 / 1kgあたり
⑧ランイチ	1本(約8〜10kg)	¥4,350 / 1kgあたり



宮城 漢方和牛

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 通年
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(送料・税込)
①肩ロース	1kg	¥10,020
②リブローズ	1kg	¥11,840
③モモ	1kg	¥8,060
④スジ肉	1kg	¥2,880



※出荷時に産地より安全証明をお付けいたします。



茨城 常陸牛

口当たりがよく、とろけるような舌触りの“常陸牛”

「常陸牛」は県の指定生産者によって飼育される黒毛和牛のブランド。1頭1頭手塩にかけ、約30ヶ月余り育て上げた黒毛和牛の中から、歩留等級B以上、肉質等級4以上に格付された上質なものが「常陸牛」として出荷されます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
保存方法など 冷蔵保存
配達日 2～3日 ※5等級をご指定の場合、約1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①肩ロースブロック(4等級)	2kg	¥17,160
②肩ローススライス(4等級)	2kg	¥18,560
③肩ロースブロック(5等級)	2kg	¥19,120
④肩ローススライス(5等級)	2kg	¥20,520



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に人気です。

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(送料・税込)
①サーロイン	500g	¥8,390
②リブロース	500g	¥7,650
③特選バラ	500g	¥5,890
④ラムイチ(赤身)	500g	¥5,200



宮城 漢方豚

冷しゃぶにピッタリ! 美味しいです

漢方と牛同様、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。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ないので冷しゃぶがおすすめです。

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 1kg(モモは2kg)
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒレ	1kg	¥4,340
②ロース	1kg	¥3,940
③肩ロース	1kg	¥3,750
④バラ	1kg	¥3,680
⑤モモ	2kg	¥3,970



熊本 阿蘇高原やまとんポーク

阿蘇の伏流水・空気で育ったSPF豚肉

臭みがなく、深いコクと甘味のあるあっさりした脂肪が特徴です。サシの入った赤身はやわらかく、ジューシー。衛生管理を徹底しており、豚舎に入る際は殺菌した専用の服に着替え、資材なども全て消毒。豚舎全体の消毒も定期的に行っています。

※SPF豚とは、豚の健康や成長に悪影響を与える特定の病気が存在しない豚のことです。

出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵保存 配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1kg	¥4,730
②肩ロース	1kg	¥4,590
③バラ	1kg	¥4,310
④ヒレ	1kg	¥5,010



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中抜丸	約2.8～4kg/1羽	¥3,390/kgあたり
②正肉セット	約1.4kg/1羽	¥4,650/kgあたり
③手羽元	50g/1本	¥3,200/kgあたり
④モモ	250g/1枚	¥5,440/kgあたり
⑤ガラ	5kg	¥2,710



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」

尾びれを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(送料・税込)
①さらし鯨	200g×20個	¥14,850



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の卵

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
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(送料・税込)
①もみじ	5kg(75個)	¥3,390
②もみじ	10kg(150個)	¥5,670



秋田 稲庭絹女うどん

地元稲庭町でも最高品質に選ばれた極みの逸品

仕込みから完成まで4日間を要し、職人が生地を熟成具合を肌で感じながら全工程手作業でつくられています。茹で上がりの美しい透明感と、心地よいつるつる感を、この夏是非お試しください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 2年
注文時最低ロット 6束
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①稲庭絹女うどん	500g×6束	¥6,300



熊本 はるかアイス&シャーベット

甘み抜群の熊本産はるかをデザートに

酸味が少なく、まろやかな甘味のはるかをアイスクリーム、シャーベットにしました。はるかやさしい甘さが口いっぱいに広がるアイスクリームと、口あたりさっぱりシャーベット。初夏のデザートにいかがでしょうか。

出荷と取扱時期 5～10月
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 2～3日



原料のはるか▶

商品名	内容	価格(送料・税込)
①はるかアイスクリーム	2ℓ	¥4,400
②はるかシャーベット	2ℓ	¥4,400

熊本 弓削瓢柑(ゆげひょうかん)シャーベット

全国的にも生産農家が少ない柑橘「弓削瓢柑(ゆげひょうかん)」を爽やかシャーベットにしました

見た目が瓢箪のように似ている柑橘類ということで、一般的に「瓢柑」と呼ばれています。生産農家が少ないため、果実そのものは市場にもなかなか出回らない、希少な柑橘。爽やかな味わいのシャーベットです。

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 2ℓ
配達日 7日



原料の弓削瓢柑▶

商品名	内容	価格(送料・税込)
①弓削瓢柑シャーベット	2ℓ	¥4,400

熊本 天草の塩 のり塩&梅塩アイスクリーム

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
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①のり塩アイス	2ℓ	¥4,400
②梅塩アイス	2ℓ	¥4,400

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
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①500ml	12本	¥7,990
②2ℓ	4本	¥10,130
③18ℓ	1本	¥20,630

熊本 豆腐の味噌漬

3カ月の熟成期間を経て完成する、東洋のチーズ

水分量を抑えた堅豆腐にもろみ味噌の甘さがじんわりとしみこんだ、豆腐の味噌漬。約800年前に平家の落人が食べていたと伝えられる熊本の伝統食です。まろやかな味わいでコクが深く、その食感はまるでナチュラルチーズのようです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で3ヶ月
配達日 3～5日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①豆腐の味噌漬(業務用)	440g入り	¥3,300

秋田 一口ゆば包み豆腐

ゆば、豆腐、豆乳を贅沢に使いました

やわらかい寄せ豆腐をゆばで包み、豆乳に浸した贅沢な豆腐。豆本来の甘みとまろやかな食感がお楽しみいただけます。安心・安全の国産有機自家栽培大豆を使用。大豆農家の手づくり豆腐です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 10℃以下で冷蔵保存。製造日含め5日間
注文時最低ロット 2パック
配達日 製造日は毎週月・水・金のみ



商品名	内容	価格(送料・税込)
①一口ゆば包み豆腐	10個入り×2パック	¥2,900

利用者の声

JXグループ 六本木クラブ

◆徳島産 天日干しちりめん◆

この美味しさはまさにモノの良さだと思います。モノが良くないと出ない味ですね。水質や潮の流れ、エサ(プランクトン)がよほど良いのでしょう。形が揃い綺麗ですし、とてもコクがあります。乾燥した時の臭みもなく、本当にパーフェクト!

いいちりめんは、調理しても形が崩れませんし、頭が取れない。

1本1本しっかりと美味しくあがります。山椒炊きの白を作りましたが、酒も何も変えてないのに、こんなに仕上がりが旨くなるんですから、つくづくモノがいいのだと実感しているところです。このちりめんなら、何をしても美味しいと思いますね。お客様にも喜んでいただいているし、これからうちでちりめんを使う時は、もうこの天日干しちりめんです!

銀座 こびき

◆北海道産 虎杖浜たらこ◆

舌先でたらこの粒が、一粒一粒たっているのが分かるんです。

今まで自分が出会ってきたたらこの歴然とした違いに驚きました。うちでは、そのまま、もしくはサッと炙り、ご飯とセットでお客様の締め一品としてお出ししています。

“たかが、たらこ”と言われるかもしれない…という心配をよそに、お客様には好評で、私どもが感じた素材の美味しさが、お客様にも充分伝わっている事が何より嬉しいですね。決して安くはないたらかですが、お客様の評判と素材の良さを考えれば、その価値があると思っています。

アツアツご飯に冷たいたらこの組み合わせは、香りがより浮き立ち、口の中でご飯の甘味とたらこの旨味が広がります。扱っていて、手を加える面白さはまた違う喜びがありますね。



▲ 和歌山県産「紀州手釣りいさぎ」のお造り



▲ 薄皮丸なすたらこクリーム射込み



▲ 岩手県産「短角牛」のたたき



▲ 食材を見る目は真剣そのもの



- ◆北海道：虎杖浜たらこ
- ◆岩 手：短角牛
- ◆山 形：薄皮丸なす
- ◆茨 城：ミニ人参
- ◆和歌山：紀州手釣りいさぎ
- ◆徳 島：天日干しちりめん
- ◆島 根：チョウザメ
- ◆熊 本：はるかアイスクリーム／
はるかシャーベット



美味しいものは、美しい～天日干しちりめん(徳島県)

毎朝、当日の天候や波の状況を確認したうえで、出漁するか否かを熟練漁師や網元達が判断します。獲ってきたばかりの生の仔稚魚は、帰港してすぐに塩水で茹で、その日の午後すぐに天日干し。日当たりと風通しの良い所に、目の細かな網を水平に開き、その上に茹であがった仔稚魚を手際よく広げてゆくと、辺り一面に美しい白色が広がります。

効率化や大量生産を理由に機械乾燥が主流になるなか、今も昔ながらに手作業で行われる天日干し。干し時間は当日の天気や風の具合等で判断します。南国徳島ならではの気候風土に寄り添いながら生まれる極上の美味さは、まさに自然の恵みそのものです。