



産直コミュニケーション 東料産直レター

2012. 7月号 vol.33



濃紺でつやのある大粒果実
茨城「ブルーベリー」

茨城「ブルーベリー」

酸味、甘味、大きさなど…
ご要望に合わせてご用意いたします。

茨城県かすみがうら市の穏やかな気候で育ったブルーベリーです。
有機肥料を使い、自然に近い状態で育てることのできる果実をつくっています。また、独自の試行錯誤により130種類余のブルーベリーを栽培。
品種によって収穫時期が異なるため、酸味の強いもの、甘味の強いもの、粒の大きいもの、加工に適しているものなど、皆様のご要望に合わせた商品をお届けいたします。

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

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。

鹿児島 水イカ

種子島産、最高級アオリイカ

イカの王様ともいわれるアオリイカ。種子島産のアオリイカは一般的なものに比べ、大きめでややピンク色をしています。肉厚で甘み、旨みがたっぷり。お造りがおすすめですが、煮ても焼いてもおいしくいただけます。



出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 1杯
 保存方法など 1年(-40℃以下)
 配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①水イカ(冷凍)	1杯(1~5kg)	¥5,200 ~ ¥19,900

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
 保存方法など 冷蔵で1週間以内
 配達日 2~3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

鳥根 あごミンチ

夏が旬の「あご」をミンチにしました

「あご」とはトビウオのこと。2回引きしてミンチにしています。調味料などは一切入っておらず、アイデア次第でどんなお料理にもお使いいただけます。冷凍ブロックでのお届けとなります。



出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 2パック
 保存方法など 冷凍
 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税別)
①あごミンチ	1kg×2パック	¥6,500

鳥根 あごの子

男鹿半島でとれる秋田の伝統食材

モチモチとしたトロコ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 冷凍
 注文時最低ロット 3パック
 配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①あごの子	300g×3パック	¥7,200

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

一尾ずつ手釣りして丁寧に釣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
 配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①紀州手釣いさぎ	2kg(約10尾)	¥5,990
②紀州手釣いさぎ	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(くつたらこ)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鱧を原料とし、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 とろとろわかめ

夏にピッタリ。他のわかめとは違う独特の食感

とろとろわかめは、新鮮なわかめを塩で徹底的に揉んで加工する手間隙かけた製法で作られます。三陸産のわかめに比べ小ぶりで柔らかい男鹿産わかめだからこそ、独特の粘りある食感が楽しめます。



出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 10袋
 保存方法など 冷蔵庫で夏6日、冬7日
 配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(税別)
①とろとろわかめ	250g×10袋	¥5,000

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コ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

●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。

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 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・スキンスレス	片身(550~1,000g)	¥4,900/kg

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。是非お造りでお試しく下さい。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

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、バイ籠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



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。食感がかまぼこのようです。煮、揚、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

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ウツボを、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

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
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

徳島 生きている海苔

特殊冷凍技術により、風味豊かな「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

秋田 皮むきミズ

初夏～夏にしか味わえない、シャキシャキ感と粘り気を併せ持つ山菜

ミズは、きれいな沢沿いや湿った場所に生える多年草の山菜。茎は水分が多くて柔らかく、クセやアクもありません。シャキシャキとした食感の中にも粘り気があります。おひたしや和え物などにどうぞ。皮むき、水煮でのお届けです。

出荷と取扱時期 5月末～7月末
 注文時最低ロット 10袋
 保存方法など 冷蔵
 配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①皮むきミズ	250g×10袋	¥5,000



徳島 もぎたて減農薬すだち

名産地・阿南市から今年の「露地物すだち」をもぎたてでお届け!

ハウス栽培とは味・香りが違います。減農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。

オススメ商品



出荷と取扱時期 8月～12月末 ※11月～12月は完熟もの
 注文時最低ロット 1kg
 保存方法など ポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間
 配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もぎたて減農薬すだち 3L	1kg	¥3,500
②もぎたて減農薬すだち 無選別	1kg	¥2,680

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、果実は柔らかく。漬物にするとハリのあるパリとした歯触りが楽しめます。

出荷と取扱時期 ①5月中旬～10月
 ②7月中旬～9月中旬
 注文時最低ロット ①2kg ②3袋
 保存方法など ①2日 ②冷蔵3日
 配達日 2日後

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①薄皮丸なす(生)	2kg(約100個)	¥3,540
②薄皮丸なす(一夜漬け)	280g(約12個入)×3	¥3,010



秋田 ピーナッツプラウト

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

人気商品



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ピーナッツプラウト	1kg	¥2,940

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。デザートからお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

オススメ商品

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



茨城 青パイヤ

注目の健康野菜、酵素と栄養素が豊富な青パイヤ。

南国のフルーツとして知られるパパイアですが、熟す前の青いパイヤは野菜として食されます。シャキシャキとした食感が特徴。青パイヤ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青パイヤ	5kg	¥7,800



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
 保存方法など 冷蔵 配達日 2～3日

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



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 ①2kg ②500g
 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



●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 生きくらげ

授産施設のみなさん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があります。



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



▲大きなものは手のひらくらい

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生きくらげ	1kg	¥4,400

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 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 緑竹

夏が旬の筍

一般的な筍とは異なり、夏に旬を迎えます。上品な甘味とサクサクとした歯ごたえが特徴。クセもありませんので、どのようなお料理にもお使いいただけます。揚げ物、握りなどアイデア次第で。



出荷と取扱時期 6月中旬～9月
 保存方法など 冷蔵
 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・税込)
①天草緑竹 L(140～200mm)	1kg	¥4,300
②天草緑竹 M(80～139mm)	1kg	¥4,100

埼玉 鳳肉(ダチョウ)

低カロリーながらも高栄養価。健康食材として注目の“鳳肉”

鳳肉は牛肉に近い赤身の肉ですが、脂肪分が少なくあっさりとした味わいが特徴。無農薬のアルファルファや桑の葉などを食べて育った肉質は柔らかく、クセがありません。火を通しすぎないのがポイント。タタキがおすすめです。



出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 500g
 保存方法など 冷凍で2年
 配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①モモ	500g	¥4,500
②フィレ	500g	¥5,200
③ドラム	500g	¥4,100
④レバー	500g	¥4,500

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高く、深い味わいです。



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 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肩ローズ	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肩ローズブロック(4等級)	2kg	¥17,160
②肩ローズスライス(4等級)	2kg	¥18,560
③肩ローズブロック(5等級)	2kg	¥19,120
④肩ローズスライス(5等級)	2kg	¥20,520

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。

宮城 漢方豚

アクが少なく、冷しゃぶにピッタリ!

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



和歌山 さらし鯨

徹底した衛生管理のもとで作られる、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



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



高知 高津川天然鮎うるか

塩でじっくり3年以上ねかせた“鮎うるか”

高津川は一級河川としては唯一上流にダムがなく、水質日本一に選ばれた清流。そんな高津川で獲れる香り高い鮎のはらわたを使用した「鮎うるか」。苦味・渋味・旨味の三拍子がそろった、濃厚な味わいです。身うるかは、身が入る分力が取れてまろやかになります。

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 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生地うるか	35g×2	¥3,200
②生地うるか	75g	¥3,200
③生地うるか バラ	300g	¥7,600
④砂なし身うるか	35g×2	¥3,200
⑤砂なし身うるか	75g	¥2,800
⑥砂なし身うるか バラ	300g	¥6,300



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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①幻の南関そうめん	50g×10束	¥4,400
②幻の南関そうめん	50g×20束	¥7,900
③幻の南関そうめん	50g×30束	¥11,400



新潟 旨塩棒

夏野菜にサッとひと擦り。さっぱりサラダなどにいかがでしょうか。

竹筒に海塩を入れ、釜の温度を一定に保ちながら15時間付きっきりで焼き上げていきます。専用のおろし器で擦ると、細かいパウダー状になり、少量でも旨みが味わえます。黒い粒は竹炭ですので安心してお召上がりください。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 常温
 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①おろし器付き	50g×3個	¥3,260
②おろし器付き(業務用)	100g	¥2,740



茨城 手作りこんにやくセット

お店でオリジナル刺身こんにやくをどうぞ!

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(送料・税込)
①手作りこんにやくセット	4セット	¥3,950



肉

加工品

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。はるかのやさしい甘さが口いっぱい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

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

秋田 一口ゆば包み豆富

ゆば、豆富、豆乳を贅沢に使いました

やわらかい寄せ豆富をゆばで包み、豆乳に浸した贅沢な豆富。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富です。



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)
①一口ゆば包み豆富	10個入り×2パック	¥2,900

利用者の声

よし邑

❖ 高知産 紋甲イカちちこ 骨切りうつぼスライス ❖

サンプル試食会で出会った食材を月メニューに

毎月様々な食材を試食できるサンプル試食会。いい食材に出会えると、さっそく店に取り入れて月メニューとしてお客様にお出ししています。そのひとつが「紋甲イカのちちこ」です。

なかなかイカのちちこだけを取り扱うところは少ないのですが、珍しい食材にも関わらず安定供給でき、質も良かった。これは月のメニューにしようと思うしました。

店では炊いたり、蒸して裏ごしなどいろいろ試してみましたが、やはり一番良いのは折角のこの姿形をそのまま活かす調理法ですね。お客様との会話の中で「イカの卵巣です」とお伝えすると皆さんたいへん関心を持たれます。食べれば蒲鉾の様な味わいも好評です。

もうひとつは「骨切りうつぼスライス」。

うつぼは以前も使ったことがありましたが、今回の方が使いやすく良質でした。きちんと骨切りされている身は臭みも無く、いい味でした。煮ごり、霜降り、炊いたり調理しました。お客様もうつぼと聞いて「えっ！ うつぼって美味しいんですね」と喜んでいただきました。

美味しくて珍しい食材に出会える機会として、今後も毎月のサンプル試食会に期待しています。

6月のサンプル・
試食会
報告レポート



▲調理をご担当いただいた「躍金樓」の郡司隆広氏



▲あごの子の含煮と黄味酢

次回のサンプル試食会は7月12日(木)です

6月のサンプル試食会は「躍金樓」の郡司隆広氏に秋田、茨城、埼玉、和歌山、島根、熊本、鹿児島から直送された食材を調理していただきました。

今回は、鳳肉(ダチョウ)の関係者の方々がご参加くださり、商品の説明やPRをしてくださいました。脂肪分が少なく赤身の多い鳳肉は、クセやくさみもなく、関心を持たれた方々が複数いらっしゃいました。また、鹿児島・種子島産「水イカ」や、茨城産「ブルーベリー」、熊本産「生きくらげ」など、夏に旬を迎える食材が注目を集めました。

今回も大勢の皆様にお越しいただき、活気あふれるサンプル試食会となりました。



▲鳳肉のタタキ



▲あごミンチの「挿入団子」



▲水イカの刺身。つまには生きくらげを使用

- ◆秋 田：皮むきミズ／エゴ／とろとろわかめ
- ◆茨 城：ブルーベリー
- ◆埼 玉：鳳肉 (ダチョウ)
- ◆和歌山：串本町産
ポンカンシャーベット
- ◆島 根：あごの子／あごミンチ／高津川天然鮎うるか
- ◆熊 本：生きくらげ
- ◆鹿児島：水イカ

鳳肉の商品説明をしていただきました▶



▶大勢の参加者でにぎわった会場

会場ではスタッフが商品説明や皆様のご意見をヒアリングいたします▶



魅力がたっぷり詰まった“紫紺の一粒”ブルーベリー(茨城県)

「ブルーベリー」の生産量が、長野に次いで全国第2位の茨城。夏の間新鮮な大粒ブルーベリーが毎日収穫されますが、その種類は何と130種類余。早生タイプのハイブッシュ系、遅目のラビットアイ系など時期ごとに少しずつ収穫品種が移り変わります。東料産直ではお店から使い方やご希望のテイストをお伺いし、条件に最適な品種を時期をみながらその都度お届け致します。

雨が降ると、糖度が1度下がるので雨天の時は、翌日の晴れを待って収穫します。その方が良質の美味しいブルーベリーをお届けすることが出来ます。産地直送ならではの粒で瑞々しい果実を是非一度お試しください。

完熟ブルーベリーはたいへん足の早い果実です。追熟はしませんので1~2日で食べ切れなかった時は、冷凍保存して下さい。

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

東京都料理生活衛生同業組合

【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