



産直コミュニケーション 東料産直レター

2012. 8月号 vol.34



②梅塩アイス



①のり塩アイス



2ℓパック



④しょうがアイス

熊本 地元産食材にこだわった アイスcream &シャーベット

熊本「アイスクリーム&シャーベット」

他にはないアイスを…。

そんな思いから生まれた数々の商品

地元産農産物をふんだんに使用してつくられる、独創的なアイスクリーム&シャーベットをご紹介します。

天草天然塩を使用した「天草の塩 のり塩アイス」、梅の酸味と塩加減が絶妙の「梅塩アイス」は、多くのお店から度々ご購入いただいている人気商品。「梅酒シャーベット」は口に含めば、梅酒の風味が広がります。さっぱりとした口あたりで夏におすすめ。(アルコール分0.1%以下です)「しょうがアイス」は、熊本県八代産しょうがを使用。しょうがの風味を残し、辛味とミルクを合わせることで、まろやかな味わいに仕上がっています。

その他、はるかアイス&シャーベット、弓削瓢柑(ゆげひょうかん)シャーベット、完熟トマトシャーベットなどもございますのでお問い合わせください。

出荷と取扱時期 通年
(はるかアイス&シャーベットのみ5月～10月)
注文時最低ロット 2ℓ
保存方法など 冷凍
配達日 2～3日後

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
③はるかアイス	2ℓ	¥4,400
④しょうがアイス	2ℓ	¥4,400
⑤弓削瓢柑シャーベット	2ℓ	¥4,400
⑥はるかシャーベット	2ℓ	¥4,400
⑦完熟トマトシャーベット	2ℓ	¥4,400
⑧梅酒シャーベット	2ℓ	¥4,400

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。

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鰯を原料とし、白老町虎杖浜地区で加工した証明



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

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」は内陸部の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

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。



オススメ商品

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

秋田 とろとろわかめ、ギバサ

とろとろの粘りが特徴の海藻

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。ギバサは、粘り成分がメカブの3~5倍にもなります。熱湯をかけるとより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。



オススメ商品

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①②10袋
保存方法など ①冷蔵で夏6日、冬7日
②冷凍保存
配達日 ①②2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①とろとろわかめ	250g×10袋	¥5,000
②ギバサ	200g×10袋	¥4,800

島根 あごミンチ

夏の旬の「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(送料・税込)
①あごミンチ	1kg×2パック	¥6,500

島根 あごの子

味噌漬け、粕漬け、煮付けなどさまざまな一品に!

あごの子はぷちぷちとした食感に加え、加熱後のもちりとした食感が特徴。地元では出汁醤油で煮付けなどにして食されています。海水ごと冷凍にした状態でお届けいたします。



オススメ商品

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

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 冷凍生
※生は到着日翌日までにお召し上がりください。
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

人気商品

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。



オススメ
商品

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

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。



人気
商品

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

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。



人気
商品

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

和歌山 梅果実「ミスなでしこ」(冷凍)

なでしこジャパンにも贈られた、
三栖のみでとれる希少な梅

「ミスなでしこ」は、南高梅とパープルクィーンの類似種を掛け合わせて誕生。発祥地の「三栖(みす)」と、果実の色合いから「ミスなでしこ」と命名されました。梅酒やシロップなどにすると、美しいピンク色になります。



出荷と取扱時期 7月中旬～9月
保存方法など 6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・税込)
①ミスなでしこ冷凍梅	500g×2袋	¥3,850

長野 赤ルバーブ

鮮やかな赤色に爽やかな酸味

ルバーブとはシベリア地方が原産の多年草。和名は「ショクヨウダイオウ」といいます。繊維質やビタミン、カルシウムなどが豊富に含まれています。生のままスライスしてサラダに加えるほか、ジャムやソースなどにもお使いください。



出荷と取扱時期 5月下旬～10月下旬
保存方法など 冷蔵で1週間
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赤ルバーブ	300g×5袋	¥3,500
②赤ルバーブ	500g×3袋	¥3,500
③赤ルバーブ	1kg×1袋	¥2,800

長野 八町(はっちょう)きゅうり

信州伝統野菜のひとつ。
須坂市八町でつくられる、みずみずしく甘みのあるきゅうり

やや短めですんぐりとした形をしており、皮が薄く種は少なめです。肉厚で甘みがあり、表面の白い粉が特徴。生食をはじめ、浅漬けや味噌漬けなどがおすすめです。



出荷と取扱時期 7月～9月上旬
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 3kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①八町きゅうり	20本(3kg)	¥3,650

長野 ぼたんこしょう

信州伝統野菜のひとつ。
名前の由来は牡丹の花。

標高1000m以上の冷涼な気候地域で栽培され、実はパプリカのようなベル型で、肉厚な果肉はやわらかく中辛です。丸焼き、味噌漬、天ぷらなど幅広くお使いいただけます。地元の冠婚葬祭には欠かせない郷土料理にも使われます。



出荷と取扱時期 8月～10月上旬
保存方法など 冷蔵で5日～7日
注文時最低ロット 2kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ぼたんこしょう	40個(2kg)	¥3,200

長野 鈴ヶ沢うり

信州伝統野菜のひとつ。
皮は薄く、苦味も少ないため
漬物におすすめ

かつて1500人いた村民が230人までに減少した「鈴ヶ沢」では、昔から食してきた名もなき地元のうりを「鈴ヶ沢うり」と命名。80代の2人の生産者から村の人々が作り方を教わり、伝統を守っています。昔から、種をお腹に巻いて発芽させるユニークな風習があります。

出荷と取扱時期 7月～9月上旬
注文時最低ロット 10本
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鈴ヶ沢うり	1本(400～500g)×10本	¥2,500

島根 葉付き 出西生姜

斐川町の出西地区でしか
育たない、色白の美しい生姜

小ぶりで繊維質が少なく、ピリッとした切れのある辛みで香気に富んだ逸品です。「出雲風土記」によると、「出西村がまだ海に面していたころ、九州から流れ付いた御神体を八幡宮として祭ったところ、そのまわりに生姜が繁った」という由来があります。

出荷と取扱時期 8月中旬～10月
注文時最低ロット 3kg
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①出西しょうが	200g×15束	¥7,800

青森 サンマルツァーノ

加熱調理に最適なトマトです

日本ではあまり見かけない楕円形、プラムシェイプの果実です。果肉はとても甘く、水分や種は少なく、皮が剥きやすいため調理に最適なイタリアントマト。焼きトマトや天ぷらにどうぞ。

出荷と取扱時期 7月中旬～9月中旬
保存方法など 常温
注文時最低ロット 1kg
配達日 1～2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①サンマルツァーノ	1kg	¥2,300

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

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ッ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



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)	280g(約12個入)×3	¥3,010

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

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 青パパイヤ

注目の健康野菜、酵素と栄養素が豊富な青パパイヤ。

南国のフルーツとして知られるパパイヤですが、熟す前の青いパ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。青パパイヤには多くの酵素や栄養素が含まれ、中でも「パパイン酵素」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青パパイヤ	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

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



オススメ商品

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



オススメ商品

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。

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



人気商品

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



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ものがあります。

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生きくらげ	1kg	¥4,400



人気商品

▲大きなものは手のひらくらい

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、箸で切ってしまうことができます。

出荷と取扱時期 通年
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



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リブロース	1kg	¥11,840
③モモ	1kg	¥8,060
④スジ肉	1kg	¥2,880

宮城 漢方豚

アクが少なく、冷しゃぶにピッタリ!

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。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

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

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

群馬 粒こんにゃく

プリプリ食感に色どり鮮やか「粒こんにゃく」

こんにゃくに野菜ペーストを練り込むことで生まれた「粒こんにゃく」。直径7mmほどですので、料理に混ぜやすく、プリッとした食感が楽しめます。サラダやスープ、デザートなどまで幅広くご利用ください。色は5色ございます。



(白:プレーン、黄:かぼちゃ、赤:にんじん、緑:ほうれん草、黒:竹炭)

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で90日
注文時最低ロット 10パック
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①粒こんにゃく(各5色)	200g×10パック	¥3,200

※色の組み合わせ自由

茨城 さしみゆば&生ゆば棒&豆乳

茨城県産大豆「タチナガハ」でつくられた高級生ゆば&豆乳

かの水戸黄門が山葵で食して感嘆し、接待に用いたと云われる伝統の生ゆば。生ゆば棒は生ゆばを巻き、冷凍しました。豆乳は飲料としてはもちろん、煮物や豆腐づくりにもお試しください。



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 5本
保存方法など ①4日間 配達日 2日後
②③60日間
④7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①さしみゆば	90g×5本	¥4,200
②生ゆば棒(冷凍)	1枚巻×5本	¥3,120
③生ゆば棒(冷凍)	3枚巻×5本	¥5,920
④豆乳	1ℓ×5本	¥3,330

鹿児島 純黒糖(古式黄金糖)

東京市場にはなかなか出回らない「タイケイ種」100%の純黒糖

「タイケイ種」とは日本に古くからある希少種。本品は生産から製造まですべて手づくりです。瑞々しく、香り高い純黒糖で、夏は水菓子づくりや黒蜜としていかがでしょうか。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で3カ月
注文時最低ロット 10袋
配達日 4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①純黒糖(古式黄金糖)	200g×10袋	¥6,500

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・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

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

島根 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、身が入る分カド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 冷暗所にて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	30g×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	30g×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

利用者の声

人形町 北浜総本店

サンプル試食会で出会った食材を月メニューに

◆ 秋田産 稲庭絹女うどん ◆

「口当たりが滑らかで、コシもあり良い稲庭だな」これが最初にこの稲庭絹女うどんを試した印象でした。

うちでは、鮎の肝と和えて雲丹を添えた「鮎うどん」や梅肉のつゆを作って「梅うどん」でお出ししています。先付けや最後のメに喜んで頂き、お客様にも好評です。

毎月開かれるサンプル試食会は、いつも様々な地域食材を実際に試食できるのが良いですね。

実際に食べて納得してから購入をすることができます。来場している料理人の皆さんからも食材の話を伺えるので大変勉強になります。

今後は、山葵や胡麻、塩などの調味料も珍しいものがあれば試してみたいですね。

これからも楽しみにしています。

7月のサンプル・ 試食会 報告レポート



▲ 信州伝統野菜「八町きゅうり」



▼ 色合いが美しい
「ミスなでしこ」のシロップ

▲ 色どり鮮やかな「粒こんにゃく」

- ◆ 宮 城：漢方和牛／漢方豚
- ◆ 群 馬：粒こんにゃく
- ◆ 長 野：赤ルバーブ／八町きゅうり
- ◆ 和歌山：ミスなでしこ（冷凍梅）
- ◆ 熊 本：緑竹／しょうがアイス／完熟トマトシャーベット／梅酒シャーベット



▲ 展示食材一覧



▲ 会場の様子

7月のサンプル試食会は宮城、群馬、長野、和歌山、熊本から直送された食材をご紹介いたしました。今回は信州伝統野菜の八町きゅうりや、熊本産アイス、シャーベットなど、夏らしい食材に注目が集まりました。また、群馬産の粒こんにゃくは、色鮮やかで見た目にもおもしろいと、こちらも参加者の関心を集めました。今回も多くの皆様にご参加いただき、活気あるサンプル試食会となりました。

組合事務局からのお知らせ

第100回 全国料理業東京大会が盛大に開催

6月23日(土)・24日(日)の2日間、全国から約300名の料理業関係者が集い「第100回全国料理業東京大会」が盛大に開催されました。

23日の前夜祭は、「新喜楽」「金田中」「濱田家」3店の料亭で日本料理と花街の踊りを堪能し、その後、屋形船でスカイツリーの夜景を楽しみました。

24日の大会は日本橋の二つの会場を使って開催し、式典・表彰式が「YUITO」、祝賀会が「コレド室町」で執り行われました。

祝賀会は会員店15店のお料理とこの日に向けて試作を重ね準備した「江戸ピザ」、四花街20名の芸者衆の踊りでおもてなしをし、江戸時代さながらの富くじ興業が一段と盛り上がりを創出して、100回を数える節目の大会に相応しい盛大な大会となりました。

大会関係者の皆様大変お疲れさまでした。



【式典・表彰式】



【祝賀会】

「伝えたい本物の日本料理」発刊のお知らせ

この度、全国料理業生活衛生同業組合連合会では、昔から日本各地で伝承され守り続けられてきた、これからも後世に残したい日本料理を一冊の本にまとめ「伝えたい本物の日本料理」として発刊いたしました。

和食がユネスコの世界無形文化遺産に登録申請されている中で、あらためて全国の伝統料理を皆様に知っていただき、世界中から日本を訪れる人々にも日本料理の素晴らしさを紹介できるよう英語と中国語が併記された本になっています。

ご一読いただき、お役に立てていただければ幸いです。

なお、増配布をご希望の場合は、別途承りますので事務局までご連絡下さい。

東京都料理生活衛生同業組合 事務局 TEL.03-3541-1958

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