



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 6月号 vol.44

天草の海辺で育った

手のひらサイズの大ぶり生きくらげ

熊本

「国産生きくらげ」



## 熊本「国産生きくらげ」

鉄分・カルシウム・ビタミンD・繊維質を豊富に含んだ高機能食材

現在、生きくらげはそのほとんどが輸入品。国産はまだまだ少なく、全体の 5% 程度です。その中でも大きさ充分で、身質もしっかりとしたものはさらに限られます。特に、白色は作り手も少なくほとんど市場に出回ることがありません。

天草産生きくらげの、大きさや美しさ、素晴らしい歯触りをぜひお試しください。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵で10日、冷凍1ヵ月  
注文時最低ロット 1kg  
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①黒きくらげ	1kg	¥3,650
②白きくらげ	1kg	¥4,100

## 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



## 宮城 もうかの星

### 地元ではアワビより高価とされる 人気の地域食材を、ぜひお刺身で!

気仙沼には昔から、サメを食す文化があります。もうかの星とは、モウカザメの心臓のこと。気仙沼船籍の船から水揚げされる新鮮な心臓を-60℃冷凍で真空保存。高タンパク低カロリーで、クセやくさみはほとんどありません。

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 4パック  
配達日 2~3日後

オススメ  
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もうかの星刺身	90g×4p	¥4,280
②もうかの星ユッケ	80g×4p	¥4,900

※丸もごさいます。お問合せ下さい。



## 宮城 ふかひれ

### “鮫の都 気仙沼”のこだわりの 「ふかひれ」をご紹介

ふかひれはとても繊細なため、本品は機械を使わずに、経験豊富なふかひれ職人の手で丁寧に加工しています。また、独自の製造方法でふかひれの命であるコラーゲンを最大限に留めているため、形が崩れにくいのも特徴です。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 常温180日  
注文時最低ロット ①②1kg ③900g  
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①吉切真空尾びれ	1kg (10~50枚)	¥47,250
②魚翅水煮(丸特)	1kg	¥32,130
③ふかひれ尾タイプ水煮トレー	900g(15枚)	¥9,450



## 宮城 ふかひれ・軟骨スライス

### 使いやすい小さめサイズの ふかひれ。軟骨は梅水晶にぴったり

ヨシキリサメの腹ビレ又は尾ビレを下処理し、水煮にした100枚入りパック(冷凍)です。「軟骨スライス」はサメのカマ部分の軟骨。どちらも冷凍ですので、流水解凍のうえお使いください。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍で1年  
注文時最低ロット ①100枚 ②1kg  
配達日 2~3日後

人気  
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①極小味なし	100枚	¥9,870
②軟骨スライス	500g×2P	¥3,600



## 宮城 手削りとろろ昆布<荒削り>

### 国産天然昆布を職人自らの手 で削ったとろろ昆布

粘りを引き出す三陸産細目昆布と、食感を引き出す北海道産真昆布を使用しています。機械で削った一般的なとろろ昆布は薄く、醸造酢等で柔らかくしていますが、本品は手による荒削りで醸造酢等は一切不使用。昆布本来の食感、旨みを生かしています。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 180日(開封後は冷蔵庫)  
注文時最低ロット 500g  
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①とろろ昆布(荒削り)	500g	¥3,100



## 宮城 初摘み新のり2種

### 2年ぶりに養殖再開! 東松島・皇室御献上の浜の海苔

皇室御献上海苔を数多く出す、東松島・大曲浜。一般的な海苔養殖は二期作ですが、ここでは三期作を採用。手間を惜しみますこだわりの海苔作りが受け継がれています。風味、歯触り、口どけの良さが自慢です!

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 12ヶ月。開封後は冷蔵保存  
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初摘み新のり焼き海苔	全形10枚×10帖	¥7,690
②青まぜ焼き海苔	半切り10枚×10袋	¥5,120



## 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	¥8,540
②エゴ	400g×10袋	¥8,540



オススメ  
商品

## 福井 越前コエビ

### 春から夏に水揚げされる 北陸特有のエビ

1尾約7~8g、全長6~8cmの小エビ。角を切ってかき揚げの具材にしたり、そのまま素揚げにも。殻ごとミキサーにかけて真薯の具材にも。北陸特有のエビのため「越前コエビ」と呼ばれています。

出荷と取扱時期 4~6月  
保存方法など 冷凍  
注文時最低ロット 3kg~  
配達日 翌日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①コエビ	3kg	¥6,320





## 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。



オススメ商品

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(送料・税込)
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

## 和歌山 紀州ひろめ

### 紀州の春の味覚「ひろめ」しゃぶしゃぶ、巻き寿司にどうぞ!

全国でも限られた海域でしか獲ることの出来ない海藻です。大きな団扇状ですので、巻いたり包んだりも出来ます。シャキシャキの歯触りととろみが特徴で、加熱すると鮮やかな緑色が目にも美しく食欲をそそります。



出荷と取扱時期 4月～1月(冷凍真空パック)  
保存方法など 使用する際、真水洗いして下さい  
注文時最低ロット 2kg※500g(約5～6枚)×4P  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①紀州ひろめ	2kg(500g×4P)	¥5,150

## 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日後

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 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べます。



出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 1尾  
配達日 2日後

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

※1尾の重量により価格が変動します

## 高知 のれそれ

### 今では希少となった「のれそれ」をお届けします

高地ではアナゴの稚魚のことを「のれそれ」といいます。ドロメ(鰻の幼魚)と一緒に網にかかり、ドロメの上を「乗ったりそれたり」することから、こう呼ばれます。真空パックしたのち-25℃前後のブライン液で凍結しています。



出荷と取扱時期 お問い合わせください  
年間出荷量 1t  
保存方法など -18℃以下での保存。2013年4月まで  
注文時最低ロット 100g×10/パック  
配達日 3～4日

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①のれそれ	10パック(100g/1パック)	¥6,730
②のれそれ	30パック(100g/1パック)	¥19,750

## 宮崎 西米良サーモン&奥日向サーモン

### 川魚特有のクセがなく、上品な味わい

西米良サーモンはドナルドソントラウトとエゾイワナを掛け合わせて生まれました。九州山脈の寒暖差の大きな山中で3～4年かけて育てられます。鮮やかな色合いに程よい甘味と脂のり、あっさりとした食感が特徴。西米良サーモンよりも少々小ぶりの「奥日向サーモン」もございます。



出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵4日  
注文時最低ロット 1本  
配達日 2～3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
②奥日向サーモン	1本(1～2kg)	¥3,780～5,880

## 北海道 ゆり根

### メロンより甘い!高糖度ゆり根

収穫したゆり根を独自の方法で2ヵ月熟成させて出荷するため高糖度となります。加熱するとホクホクとした食感と、驚くような甘みが味わえます。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ます。



出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 2kg  
配達日 2～3日後

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆり根L	約18玉	¥5,880

## 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	200g×10袋	¥5,000

## 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



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



## 山形 行者菜

### 「行者にんにく」と「ニラ」の 交配で生まれた特産品

ビタミンの宝庫の「ニラ」、滋養強壯の基や血液中の脂質を減らし生活習慣病予防につながるといわれる硫化アリルを多く含む「行者にんにく」の優れた特性を併せ持つ美味しい機能食材。1週間~10日程の冷蔵保存が可能なのも魅力です。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~9月末  
注文時最低ロット 20束~  
保存方法など 冷蔵  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①行者菜	100g×20束	¥2,500



## 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(一夜漬け)	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



## 栃木 味恋とまと

### 3月~4月は一年で最も高糖度!

味恋とまとは完熟状態で収穫します。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味わえます。冬から春に向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3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味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,520



## 長野 ネマガリタケ

### 直径約3cmの太さが特徴

標高700m以上の山地に群生する山菜。正式名称はチシマザサ。ネマガリタケと呼ばれる由来は、成長した茎の根元が弓なりに曲がっていることから。アク抜き不要で、味は淡泊でとても上品。香りや歯触りもとても良く、北国では最も人気が高い山菜のひとつ。

出荷と取扱時期 5月中旬~6月中旬  
注文時最低ロット 500g  
配達日 低温で2~3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ネマガリタケ	500g	¥3,470



## 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



## 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。

出荷と取扱時期 6月中旬~9月末  
注文時最低ロット 1kg  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①緑竹 M(80~139mm)	1kg	¥4,100
②緑竹 L(140~200mm)	1kg	¥4,300





## 茨城 青パパイヤ

注目の健康野菜、酵素と栄養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



## 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に負けず劣らず人気です。大きさは4~7cm程。

※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。

出荷と取扱時期 5月中旬~6月下旬  
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ミニマンゴー	1kg	¥4,660



## 夏野菜に合わせる万能味噌3種!

幻のねぎ「宮ねぎ」の香り高い「宮ねぎ味噌」、醤油の蔵元が発案した、「ピリ辛万能味噌」、味噌、醤油、甘酒を原料に昆布と唐辛子を加え、丹誠込めて作った「塗味噌」。

食欲増進に、夏野菜に味噌を合わせてみてはいかがでしょうか。



商品名	内容	価格(送料・税込)
①宮ねぎ味噌(栃木)	100g×20個	¥7,500
②ピリ辛万能味噌(福岡)	100g×10瓶	¥6,300
③塗味噌(宮城)	200g×10p	¥5,250

## 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



## 北海道 熟成エゾシカ肉

低カロリー、低脂肪のエゾ鹿肉

北海道日高のエゾシカを衛生的に処理し、さらに3週間の低温熟成を経て、旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる「EPA」「DHA」を含有しています。

出荷と取扱時期 通年(10・11・12月旬)  
保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年  
注文時最低ロット ①②③1本、④1kg  
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1本(約1.5kg)	¥8,520 / 1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,500 / 1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,580 / 1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,140

※その他部位についてはお問い合わせ下さい



## 宮城 伊達の黄金鹿

丁寧な処理で、クセやくさみはほとんどなし

地元ベテラン猟師が狩猟、処理・解体、出荷までを的確に丁寧に行うので、安全で上質な肉質をお楽しみ頂けます。驚くほどくさがみがないため、しゃぶしゃぶでも食せる鹿肉です。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍で1年  
注文時最低ロット 1kg  
配達日 1~2日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①背ロース	1kgあたり	¥6,600
②内モモ	1kgあたり	¥5,200
③外モモ	1kgあたり	¥4,500
④芯玉	1kgあたり	¥3,800
⑤前肩	1kgあたり	¥3,500



## 宮城 はさま牛

スミの力で最高級肉質に

「はさま牛」とは、宮城県登米市迫(はさま)町の豊かな自然の中で丹精込めて育てられた黒毛和種で、全国のブランド牛の子牛を配出している牛です。中でも4等級以上のものを指します。秋田杉から作られた粉スミを飼料に与えているため、ほんのり甘味のあるあっさりとした味わいになります。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 1kg  
保存方法など スライス1週間  
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン(A4)	1kgあたり	¥11,450
②ヒレ(A4)	1kgあたり	¥11,870
③内モモ(A4)	1kgあたり	¥4,800
④肩ロース(A4)	1kgあたり	¥9,070

※スライス加工料 350円/kg



## 宮城 宮城乳酸豚

サラッとした脂身はしつこくなく、上品な甘さ

「宮城乳酸豚」は飼料に、アーモンド、ピーナツ、カカオ、餅、芋などを乳酸発酵させたものをブレンドし、飼育しています。肉質は柔らかく、しっかりと旨みが味わえます。また、脂身はあっさりしているため、脂身が苦手な方にもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 300頭  
注文時最低ロット 1kg  
保存方法など ①②③冷蔵で5日間④冷凍で3ヶ月  
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①バラ	1kg(500g×2p)	¥4,760
②ロース	1kg	¥4,760
③肩ロース	1kg	¥5,320
④スモークハム	1P(300~400g)×3P	¥4,620



オススメ商品

## 宮城 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 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バーベキューロール	1kg(約250g×4本)	¥5,760

※出荷時に産地より安全証明をお付けいたします。

## 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

## 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

## 和歌山 くじら肉

### 古式捕鯨発祥の地、太地町から届く高品質くじら肉

霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨の「尾の身」、旨味の詰まった「さえずり(舌)」、ミンク鯨の「赤身」、「鯨皮」など、今では希少になった鯨肉。新鮮なうちに冷凍することで美味しさそのまま。ぜひお試しください。



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 5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①イワシ鯨「尾の身」	2kg	¥34,450
②鯨さえずり	2kg	¥20,450
③ミンク鯨「赤身」	3kg	¥14,290
④ミンク鯨「鯨皮」	3kg	¥15,550

## 長野 信濃地鶏

### 北信濃の高原で育てられた高原地鶏

信濃地鶏は北信五岳を望む自然豊かな高原で育ちます。農場のある森林から湧き出る天然水で育った信濃地鶏は、ほのかな甘みと旨みの調和が絶妙です。鶏舎は常に清潔に、そして徹底した健康管理も行っています。

※ご希望の部位を少量から組み合わせ可能な小分けパックもございます。

オススメ商品



出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵5日、冷凍1年  
注文時最低ロット 1kg(⑨のみ5kg)  
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①丸中抜き	1kgあたり	¥3,510
②もも・むね肉セット	1kgあたり	¥4,630
③もも肉	1kgあたり	¥5,190
④むね肉	1kgあたり	¥4,140
⑤手羽元	1kgあたり	¥2,950
⑥背ぎも	1kgあたり	¥2,950
⑦ぼんじり	1kgあたり	¥4,350
⑧カクマク	1kgあたり	¥4,350
⑨ガラ	5kg	¥3,650

※小分けパックも賜ります。(400円/kg増し)

## 福岡 伊都國地鶏

### 豊かな味わいと弾力に富んだ肉質

伊都國を潤す地下水を飲み、独自のブレンド飼料でじっくり育った「伊都國地鶏」。大きさは一般の鶏の1.5倍以上あります。ほどよい歯ごたえとジューシーな肉質をお試しください。



出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵で2～3日  
注文時最低ロット ①1羽②1セット(モモ700g・ムネ300g)  
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜き(約5kg)	1kgあたり	¥3,360
②モモ・ムネセット(約1kg)	1kgあたり	¥4,760

## 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

オススメ商品



## 兵庫 淡路島手延べ麺

### 大正2年から受け継がれる 伝統製法の手延べ麺

地元漁師から直接仕入れる鳴門海峡の芽かぶを練り込んだ「芽かぶそうめん」。贅沢にも葛を入れ、艶とコシを強化した「葛そうめん」。いずれも全国的に珍しくなった「小引き」、「門干し」等の手作業で作られています。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 常温。賞味期限550日  
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芽かぶそうめん	50g×10/6 袋入り	¥6,200
②手延べ葛そうめん	50g×10/6 袋入り	¥5,740



オススメ  
商品

## 兵庫 淡路島のしずく

### 淡路島産玉ねぎをまるごと 発酵させたたまねぎ酢

淡路島産玉葱・米麹・天然地下水のみを原料として使用し、昔ながらの静置発酵法で時間をかけて醸造・熟成させた玉葱醸造酢です。淡路島産玉葱を丸ごとじっくり発酵させているので本来の旨味や成分を十分に引き出した醸造酢です。ドレッシング・ソース・酢の物・用酢としてご賞味ください。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 直射日光を避けて2年  
注文時最低ロット 12本〜  
配達日 2〜3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①淡路島のしずく	180ml × 12本	¥6,200
②淡路島のしずく	180ml × 24本	¥11,300



## 熊本 初夏の熊本アイス&シャーベット

### 初夏にぴったり、独創的な アイス&シャーベットです

「桑の葉アイス」は、熊本県阿蘇で有機栽培されているものを使用。桑の葉はビタミン、ミネラル、GABAなどの栄養素が含まれています。「ブルーベリーミルク」は、たっぷりのブルーベリーを使用。「杏仁ライチ」は、コクのある杏仁豆腐アイスと、さっぱりライチシャーベットを合わせました。

天草天然塩を使用した「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。その他多数の種類が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  
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	各¥4,400
②桑の葉アイス	2ℓ	
③梅塩アイス	2ℓ	
④ブルーベリーミルク	2ℓ	
⑤杏仁ライチ	2ℓ	
⑥梅酒シャーベット	2ℓ	

人気  
商品

## 鹿児島 古式黄金糖(奄美大島)、純黒糖(徳之島産)

### 収穫から釜炊きまで、昔から変わらぬ手仕事と味わいの黒糖2種。夏の黒みつなどにお勧めです

今では希少な日本古来のサトウキビ「タイケイ種」100%で作る奄美大島産「古式黄金糖」は、昔のサトウキビが本来持っていた芳醇な味わい。

また、素朴でスッパリとした味わいの徳之島産「純黒糖」もサトウキビの刈り取りから釜炊きまで全て手作り。こだわりの黒糖は、どちらも鹿児島から直送します。



	純黒糖(古式黄金糖)	徳之島純黒糖
出荷と取扱時期	12月〜4月	12〜7月
保存方法など	冷暗所で3ヶ月	要冷蔵11ヶ月
注文時最低ロット	5袋	5袋
配達日	4〜5日	2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①古式黄金糖(奄美大島)	200g × 5袋	¥3,820
②古式黄金糖(奄美大島)	200g × 10袋	¥6,500
③純黒糖(徳之島産)	300g × 5袋	¥4,100
④純黒糖(徳之島産)	300g × 10袋	¥7,250

## 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



人気  
商品

## 茨城 手作りこんにゃくセット

### お店でオリジナル 刺身こんにゃくをどうぞ!

水戸藩保内郷(現在の奥久慈地方)で粉こんにゃくに製法が考案され、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 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手作りこんにゃくセット	4セット	¥3,950

5月のサンプル・  
試食会  
報告レポート

次回のサンプル試食会は**6月13日(木)**です

5月のサンプル試食会は、北海道、山形、福井、兵庫、和歌山、愛媛、熊本から届いた食材11品をご紹介します。

今回は、熊本県天草市より「生きくらげ」（黒と希少な国産の白）、北海道帯広市より「ゆり根」、和歌山県田辺市より「ひろめ」、旬の「手釣りイサギ」、福井県より「越前コエビ」などを紹介しました。

「淡路島手延べそうめん」は、生産者ご自身が茹でて、参加者の皆様に試食していただきました。

今回は通常のめんつゆと、淡路島で食される三杯酢で試食をしていただきました。（つけ汁の三杯酢には地元産の「たまねぎ酢」を使用）

今月も多くの皆様にご参加いただきました。

選り抜きの食材と料理に彩られ、活気あるサンプル試食会となりました。



▲ 調理をご担当いただいた「紀尾井町 吉祥」の清水繁光氏

▼ ゆり根の塩蒸し



▲ 展示サンプル  
（淡路島手延べ・たまねぎ酢）



▶ イサギとひろめの棒寿司



◀ 国産生きくらげ



▲ 会場の様子



▲ 玉子サイズの小さなミニマンゴー

- ◆北海道：ゆり根
- ◆山形：行者菜
- ◆福井：越前コエビ
- ◆和歌山：ひろめ／手釣りイサギ
- ◆兵庫：淡路島手延べ麺／たまねぎ酢
- ◆愛媛：カラマンダリン／南津海
- ◆熊本：生きくらげ／ミニマンゴー



▲ 和歌山田辺湾から直送された手釣りイサギ

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

E-mail [sancyoku@ifys.co.jp](mailto:sancyoku@ifys.co.jp)

TEL 03-5395-1201

URL [www.ifys.co.jp](http://www.ifys.co.jp)

FAX 03-5395-1206