



産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 7月号 vol.45



人気のれんこん、
今シーズンも出荷始まりました！

茨城「宮本三兄弟のれんこん」

茨城「宮本三兄弟のれんこん」

先ずは、夏の「早生れんこん」の瑞々しさからスタート

三兄弟が丹誠込めて育てるれんこんは、キメ細やか、艶やか、そして色白です。れんこんには大きく分けて 3つの時期があります。瑞々しい夏の「早生」、粘りと甘味ののった冬の「奥手」、そしてその2つの良いとこ取りの秋の「中手」。収穫の際は、れんこんが傷つかぬよう、水圧を使いながら丁寧に手作業で掘り出します。発注量に合わせて収穫出来るため、いつでも新鮮なものをお届けします。保存は、外気に触れぬようラップで包んで冷蔵庫へ。

出荷と取扱時期 7月～3月
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早生 (7月)	2kg	¥3,900
①中手 (8月)	2kg	¥3,100
①奥手 (9月～翌年3月)	2kg	¥2,300
①芽バス (7月～8月)	2kg	¥3,000

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(くったらこ)を水源とする水を使用して漬け込んでいます。

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(大)

“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イ	900g(15枚)	¥9,450



宮城 ふかひれ(小)

使いやすい小さめサイズの フカヒレパック

ヨシキリサメの腹ビレまたは尾ビレを下処理し、水煮した100枚入りパックです。冷凍なので、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
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①極小味なし	100枚	¥9,870



宮城 フカの軟骨スライス

夏は涼しげな「梅水晶」が おすすめ

サメのカマ部分の軟骨を使いやすいスライス加工にしました。サメの町「気仙沼」から届く水晶のような軟骨スライス。涼しげな夏のメニューにぜひどうぞ。

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 2~3日後

オススメ
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①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



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

オススメ
商品

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	¥8,540
②エゴ	400g×10袋	¥8,540



オススメ
商品

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



滋賀 天の川の鮎&氷魚

ホタルが舞う清らかな清流 「天の川」の鮎

水産物の宝庫琵琶湖に流れ込む「天の川」はホタル舞う近江の水の宝。そこで獲れる鮎と氷魚をご紹介します。氷魚は鮎の幼魚で琵琶湖の特産品。琵琶湖漁師の間で受け継がれる伝統漁法で獲っています。

最低ロット ①②1kg
出荷と取扱時期 ①4月～8月中旬②3月～生産
保存方法など 冷凍で1年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①天の川の鮎 8～10cm	(約80匹)	¥2,900/1kg
②天の川の鮎 4～6cm	(約150匹)	¥2,900/1kg
③氷魚	1kg	¥2,900/1kg



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



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



高知 骨切り鰹(冷凍)

活メの鰹をスライサーで 骨切り加工後急速冷凍

昔から「梅雨の水を飲んでうまくなる」と言われる鰹。最初の旬は産卵期を迎える入梅時。脂が乗り始める美味しい時期です。もうひとつの旬は秋。産卵後の鰹の体力が回復し、さらに脂が乗って2度目の旬を迎えます。骨切り加工済み・冷凍で通年のご紹介です。

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 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①骨切り鰹(冷凍)	1kg	¥3,650



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

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



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



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、加熱後のもちもちとした食感が特徴。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

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆり根 B品	2kg	¥4,480
②ゆり根 B品	5kg	¥8,610

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

オススメ
商品

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



秋田 ホップの葉&ホップ茶

ポリフェノール、ギャバ等
様々な栄養素を含む機能食材

秋田県横手市は20年以上続くホップの産地です。ホップの1年は雪解け4月から始まり、8月の盛夏には収穫終了。あっという間に成長し、残りの半年以上は土の中で次のエネルギーを蓄えます。天麩羅がおすすめです。



出荷と取扱時期 ①8月中旬〜9月下旬②通年
注文時最低ロット ①2袋②10袋
保存方法など ①冷蔵②常温15ヶ月
配達日 5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ホップ葉	30枚×2袋	¥2,950
②よこて大雄ホップ茶	10g×10袋	¥13,790

人気
商品

宮城 トマトベリー

イチゴのような形のミニトマト。
甘みと肉厚な食感が楽しめます。

通常のトマトは糖度が約6度に対し、9〜10度以上とスイカ並みに甘く、またトマト特有の苦味や臭さがありません。甘味と酸味のバランスがよく、料理だけでなくデザートなどにもおすすめです。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 20袋
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①トマトベリー	200g×20袋	¥7,720

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の中の脂質を減らし生活習慣病予防につながるという硫黄アリルを多く含む「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。



出荷と取扱時期 5月中旬〜9月末
注文時最低ロット 20束〜
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っ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 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、かすかなほろ苦さが感じられます。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



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されます。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青パパイア	5kg	¥7,800



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



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。繊維質とビタミン、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



徳島 もぎたて減農薬すだち(ハウス)

名産地・阿南市から
もぎたてでお届け!

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 7月 ※8月から露地物の出荷開始
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 2L	1kg	¥3,800



熊本 生きくらげ(黒・白)

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。

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黒生きくらげ	1kg	¥3,650
②白生きくらげ	1kg	¥4,100

※黒・白同根可能です。



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 お問合せ下さい
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



宮城 はさま牛

スミの力で最高級の肉質に

「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、ピーナッツ、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、しっかりとした旨みが味わえます。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



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

漢方と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 冷凍
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



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



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、ほんのり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)

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



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



群馬 粒こんにゃく

ぷりぷり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:ブレン、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 冷蔵所で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) ※色の組み合わせ自由	200g×10パック	¥3,200

静岡 つんつん漬(醤油、白、甘酢)

新鮮な水と特産のわさびを使用した わさび漬け

静岡の安倍奥清流、伊豆天城清流に芽生える生わさびを特殊製法により醤油漬けにした製品です。新鮮なわさびの葉・茎・根すべてを使い、水は天城の深層水を使用しています。清冽な辛さと香りを誇る、静岡・伊豆産のわさびを使用したわさび漬け3種です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵180日
注文時最低ロット ①4kg②450g瓶×2
配達日 2〜3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①つんつん漬け3種(醤油・白・甘酢)	4kg	¥13,300
②つんつん漬け3種(醤油・白・甘酢)	450g瓶×2	¥4,000

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

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・飲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

広島 広島菜漬物2種

日本三大漬菜「広島菜」の 漬物各種

甘辛しょうゆ味のごぼうと人参を広島菜で巻いた「ねあわせ」、わらびとかんぴょうを巻いた「わかみず」は一口サイズにカットすると、美しい切り口をお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 ①②通年
保存方法など ①②90日
注文時最低ロット ①②5袋
配達日 ①②10日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ねあわせ	5本入り×5袋	¥7,700
②わかみず	5本入り×5袋	¥7,700

※混合も可能です。

熊本 夏のシャーベット

暑い夏に良く合う、東料産直の さっぱりシャーベット。

ほんのり甘くさっぱりとした味わいの「クマ笹」、この季節にピッタリの「梅酒」、希少柑橘の「弓削割悍」、爽やかな風味の「ライチ」。いずれも原材料からこだわったシャーベットです。

※梅酒シャーベットは、アルコール0.01%以下です。



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日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①笹シャーベット	2ℓ	各¥4,400
②梅酒シャーベット	2ℓ	
③弓削割悍シャーベット	2ℓ	
④ライチシャーベット	2ℓ	

熊本 夏の熊本アイスクリーム

初夏にぴったり、独創的なアイスクリームです

「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
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2ℓ
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梅塩アイス	2ℓ	
③しょうがアイス	2ℓ	
④塩大福アイス	2ℓ	
⑤やまへんアイス	2ℓ	
⑥桑の葉アイス	2ℓ	
⑦ブルーベリーミルク	2ℓ	
⑧杏仁ライチ	2ℓ	

6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7月11日(木)です

6月のサンプル試食会は秋田、山形、茨城、静岡、滋賀、島根、熊本から届いた食材11品をご紹介します。

今回は、山形県より「薄皮丸なす」、滋賀県より「天の川の鮎と氷魚」、静岡県より「つんつん漬け」などを紹介しました。「つんつん漬け」と「天の川の鮎と氷魚」の生産者様には、会場にお越しいただき、調理や食材のご説明をしていただきました。当日はあいにくの雨模様でしたが、今月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。



▲会場の様子

▼活〆急速冷凍の「骨切り加工済み鰻」は高知から



▶今回地域外へは初出荷となる希少食材「ホップ葉」



▶天の川の鮎



▲展示品



▶大粒の食用ほおずき

▶毎年人気の山形の伝統野菜「薄皮丸なす」



- ◆秋 田：ホップの葉&ホップ茶
- ◆山 形：薄皮丸なす
- ◆茨 城：大粒ブルーベリー／食用ほおずき
- ◆静 岡：つんつん漬け
- ◆滋 賀：天の川の鮎&氷魚
- ◆島 根：ひおうぎ貝
- ◆高 知：骨切り冷凍鰻



▲つんつん漬け
(わさびの醤油漬け・白・甘酢漬け)

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

TEL 03-5395-1201

URL www.ifys.co.jp

FAX 03-5395-1206