

# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2013.8月号 vol.46

南信最奥の集落で慈しみ守られてきた  
長野「南信州鈴ヶ沢の伝統野菜」



## 山里の暮らしに寄り添ってきた 在来野菜の美味しさ

鈴ヶ沢なすは、25cm ほどにもなる日持ち性に優れた大型なす。強い甘味ともちもちした食感が特徴です。鈴ヶ沢うりは、18~20cm、500gと太目で断面が三角形。果皮果肉ともに柔らかく、瑞々しくて日持ちもします。鈴ヶ沢南蛮は、鈴ヶ沢和合地区で作り続けられてきた在来種の唐辛子。青南蛮は非常に辛く、加熱によって旨味が変わります。



① 鈴ヶ沢なす



② 鈴ヶ沢うり

- ① 鈴ヶ沢なす (収穫: 8月上旬~10月)  
保存方法: 冷暗所で1週間
- ② 鈴ヶ沢うり (収穫: 7月下旬~9月下旬)  
保存方法: 冷暗所で1週間
- ③ 鈴ヶ沢南蛮 (収穫: 8月上旬~9月中旬)  
保存方法: 冷暗所で1週間 (冷凍なら半年~1年)

配達日: 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
① 鈴ヶ沢なす	10本(350~450g/1本)	¥3,200
② 鈴ヶ沢うり	10本(400~600g/1本)	¥2,500
③ 鈴ヶ沢南蛮	1kg (5g/1ヶ)	¥3,650

## 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と、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

魚

## 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(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



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」をご紹介します

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(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



商品名	内容	価格(送料・税込)
①軟骨スライス	500g×2P	¥3,600

## 宮城 大型岩魚

刺身にお勧めの大型岩魚

宮城県黒川郡大和町吉田地区の山奥に位置し、一級河川の源流を  
使用した養魚場でのびのびと育った刺身用の大型岩魚は1kg以上、約40cm。適度な脂ノリと甘味のある肉厚の身を持つ刺身用岩魚です。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 1尾  
配達日 5日後



上：大型岩魚  
下：通常サイズの岩魚

商品名	内容	価格(送料・税込)
①大型岩魚	1尾(1kg~)	¥9,940/kg 当たり

## 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

モチモチとしたトコ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

●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。

魚

## 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」で仕上げることで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

## 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。ドロマ(鰯の幼魚)と一緒に網にかかり、ドロマの上を「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、口に含まれ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せます。

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、加熱後のもっ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。

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

## 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。あつという間に成長し、残りの半年以上は土の中で次のエネルギーを蓄えます。天麩羅がお勧めです。

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



## 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。

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  
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



## 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

茨城県霞ケ浦近くの平地で、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 宮本三兄弟のれんこん

良質で柔らかい  
高品質れんこんをお届けします

れんこんには大きく分けて3つの時期があります。夏の「早生」、秋の「中手」、冬の「奥手」。11月～3月の奥手は、旨味や粘りが増していきます。水圧を使い、丁寧に手作業で収穫しているため、キズのない、色白の美しいれんこんをお届けします。

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中手(8月)	2kg	¥3,100
②奥手(9月～翌年3月)	2kg	¥2,300
③芽バス(7月～8月)	2kg	¥3,000



## 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。  
須崎市八町でつくられる、みずみずしく甘みのあるきゅうり

やや短めでず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。

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。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。辛味は種の量で調節できます。

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 小布施丸なす

信州伝統野菜のひとつ。  
しっかりとした肉質で  
煮崩れしません。

明治時代から栽培されてきた伝統ある品種。肉質がしまり煮崩れしにくいので、油料理や蒸し料理に適しています。地元では夏のおやきの具材に欠かせない食材です。

出荷と取扱時期 7月中旬～10月中旬  
保存方法など 冷蔵庫で1週間  
注文時最低ロット 5kg(約14個)  
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①小布施丸なす	300g～350g×約14個	¥3,300

### 岐阜 飛騨高山野菜

夏場でもシャキッと新鮮野菜を  
各種お届け!

小松菜、水菜、レタスなど、夏の暑さに影響されやすい葉もの野菜を中心に、鮮度抜群の有機栽培野菜は如何ですか?

出荷と取扱時期 ①～⑤7～9月  
⑥7月末～9月  
配達日 4日後

※送料別途¥630/1箱(①～⑤混載可)

商品名	内容	価格(送料別)
①小松菜	200g×5束	¥870
②水菜	200g×5束	¥870
③レタス	350g×2個	¥490
④ミニトマト	150g×4p	¥490
⑤キュウリ	200g×10本	¥1,350
⑥トマト	180g×20個	¥3,780



### 島根 多伎いちじく

多伎地区は、全国でも数少ない  
「蓬莱柿(ほうらいし)」の産地です

出雲の西に位置し、自然豊かな多伎町。特産のいちじくは、小ぶりで糖度が高いのが特徴。多伎の潮風で育ったことにより、さらに多くのミネラルや食物繊維を含んでいます。上品な甘みと爽やかな風味が味わえます。

出荷と取扱時期 8～9月末  
保存方法など 冷蔵  
注文時最低ロット 4パック  
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①多伎いちじく	300g(4～5玉)×4パック	¥3,290

### 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



### 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 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 注文時最低ロット 1kg  
保存方法など 冷蔵で10日、冷凍1カ月 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	¥3,940
②白きくらげ	1kg	¥4,390

※黒・白同梱可能です。



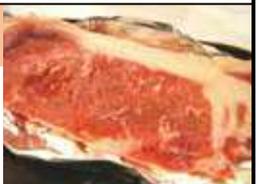
### 岩手 短角牛

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



●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。

肉

## 宮城 はさま牛

### 炭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炭を飼料に与えているため、クセのない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



## 宮城 発酵生サラミ2種

### 宮城県産の希少種「伊達の純粹赤豚」で作った発酵生サラミ

風味豊で柔らかく多汁性に優れた伊達の純粹赤豚を原料とし、伊豆沼で採取した伊豆沼めぐみ乳酸菌を使用しています。旨味が強く、さわやかな酸味が特徴です。一味唐辛子を使い、辛口に仕上げました。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵①②180日③90日  
注文時最低ロット ①2本②1本③10p  
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①発酵生サラミブロック	1本(約310g)×2	¥3,520
②発酵生サラミブロック(辛口)	1本(約610g)×1	¥3,470
③発酵生サラミスライス	37g(12枚入り)×10p	¥4,800



## 秋田 比内地鶏

### 肉の味に優れ、脂肪は少なめ。秋田を代表する食材

余分な脂肪がなく、適度な歯ごたえと風味を持ち、噛みしめるほどにコクと香りをお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍で300日  
注文時最低ロット ①1羽②~④1kg⑤5p  
配達日 4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜き	1羽/約1.9kg	¥3,740/kg 当たり
②正肉(もも・むね肉)	1kg	¥5,280
③ささみ	1kg	¥4,720
④首肉	1kg	¥3,320/1kg
⑤からスープ	1L×5p	¥2,900



## 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



## 愛知 うずら肉

### 大きさ、味わい共に十分の国産うずら肉

高タンパク、低カロリー、低脂肪で美味しいうずら肉。エサに大葉とハーブを加えることで臭みやクセを取り去っています。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など ①冷蔵6日②③冷凍364日  
配達日 ①出荷(月・木)到着(火金)②2日後③着日の7日前までに注文

商品名	内容	価格(送料・税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g~140g×12羽	¥6,000
②若鳥 腸抜き	180g~220g×8羽	¥4,370
③親鳥 細切りミンチ	500g×4p	¥3,000



●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。

加工品

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

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

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: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)	200g×10パック	¥3,200

※色の組み合わせ自由

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

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

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 夏の熊本シャーベット

暑い夏に良く合う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「弓削瓢箪」、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弓削瓢箪シャーベット	2ℓ	
④ライチシャーベット	2ℓ	

熊本 夏の熊本アイス

初夏にぴったり、独創的なアイスクリームです

「黒糖アイス」は、中に練り込んだ黒糖の粒がアクセントの夏向けアイスクリーム。天草天然塩を使用した「のり塩アイス」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やまへ栗アイス	2ℓ	
⑥黒糖アイス	2ℓ	
⑦ブルーベリーミルク	2ℓ	
⑧杏仁ライチ	2ℓ	

## 7月のサンプル 試食会 報告レポート



調理：農林中金ファシリティーズ  
目黒分室  
一色 憲治氏

- ◆秋 田：比内地鶏／ミズ
- ◆宮 城：もうかの星／大型岩魚／発酵生サラミ 2 種
- ◆茨 城：宮本三兄弟のれんこん&芽バス
- ◆群 馬：粒こんにゃく
- ◆長 野：八町きゅうり
- ◆愛 知：うずら肉

- ◆岐 阜：飛騨高山野菜
- ◆鳥 根：あごの子
- ◆熊 本：黒糖アイス&のり塩アイス

秋田、宮城、茨城、長野、愛知、岐阜、徳島、鳥根、熊本の9県から届いた食材、計13品をご紹介します。

今回は、鳥根県より「あごの子」、茨城県より「宮本三兄弟のれんこん」、宮城県より「もうかの星」などをご紹介しました。

また、愛知県より「うずら肉」宮城県より「発酵生サラミ」の生産者様が来場され、食材のご説明をしてくださいました。

当日は快晴に恵まれるとともに厳しい暑さでしたが、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。



▲サンプル会の様子

▼あごの子  
(味噌漬炙り、塩焼き)



▲大型岩魚  
(刺身、炙り、昆布ダ)

## 組合事務局からの お知らせ

### 平成 25 年度税制改正について (平成 25 年 4 月 1 日施行)

#### ①交際費課税の見直し

中小法人に係る交際費課税について、控除限度額を 800 万円（従前 600 万円）に引き上げると共に、控除限度額まで全額の損金算入が可能となりました。料理店の利用喚起に繋がることが期待されます。

#### ②商業・サービス業・農林水産業活性化税制の創設

景気浮揚に向けた設備投資振興策として、中小企業等が経営改善に関する指導・助言を受けて器具備品 (30 万円以上) 及び建物付属設備 (60 万円以上) を取得した場合に、取得価格の 7% の税額控除又は 30% の特別償却が受けられる税制が創設されました。店舗の改修・備品購入等を行ったお店は、税理士さんにご相談下さい。なお、この税制の活用は経営改善に関する指導・助言を受けたことの証明が必要です ※指導・助言機関 ⇒商工会議所、生活衛生同業組合、商店街振興組合連合会 等

#### 組合員の異動状況

新規開業に伴う組合入会者が増えています。フレンチ・イタリアンのお店が大部分を占めており、経営者は 30 代後半から 40 代の方が中心になっています。

平成 25 年 7 月 17 日現在の組合員数 **310 名**

### 東京都料理生活衛生同業組合の総会が開かれました

6 月 7 日 (金) 料理組合の第 47 回定時総会が「銀座ブロッサム」で開催されました。

今年度は役員改選の年にあたり、この度の総会・理事会で新役員は次の通り決定いたしました。理事は新任者のみご紹介いたします。

- 【 理 事 長 】 三田芳裕 (濱田家) 重任
- 【副理事長 4 名】 湧井恭行 (大江戸) 重任 野永喜一郎 (ゆかり) 重任  
萩原信男 (うを徳) 重任 藤谷政弘 (草津亭) 新任
- 【会計理事 1 名】 別府克己 (竹葉亭) 重任

- 【常務理事 7 名】 富田蓮右衛門 (伊勢定) 重任  
田村暉昭 (つきち田村) 重任  
波木井照夫 (波むら) 重任  
亀井敏幸 (あさくさ) 重任  
塩見彰英 (本店浜作) 重任  
岡副真吾 (岡半本店) 重任  
土肥一夫 (伊豆栄) 重任

#### 【理事 25 名 (新任者 4 名のみ紹介)】

矢向剛 (明石) 新任 渡辺和子 (牧) 新任

中島貞彦 (中嶋) 新任 猪飼信夫 (辨松) 新任

- 【監事 2 名】 石原康弘 (松楽) 重任 澁谷信一郎 (千月) 重任

この他、24 年度事業報告並びに収支決算報告、25 年度事業計画並びに収支予算案、組合費等につきましては原案どおり承認されました。なお、25 年度事業計画の中でクレジットカード手数料率の見直し及び LED 照明切り替え促進については、お店の経費削減に役立ていただくよう組合員全員にご案内していくことを決定致しました。

東京都料理生活衛生同業組合事務局 / TEL03-3541-1958

ご発注・ご相談、  
お問い合わせは

【東 料 産 直】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