東料産直レター

2024 春号 Vol.133

特集食材

「フカヒレ（宮城）」

「穴子一夜干し（島根）」

島根

さくら花めん、葉めん

香料不使用、天然桜のほのかな風味で春をお届け。春の献立やお花見メニューにお勧めです。

中国地方随一の桜並木を有する島根県雲南市木次（きすき）町。
「さくら名所百選（日本さくらの会選定）」の一つに選ばれる斐伊川堤防桜並木は、約2kmにわたっておよそ800本の桜が見事に咲き誇り、春の開花時期には県内外から多くの花見客が訪れる木次町の誇りです。
そんな雲南市木次町の森林組合の皆さんが自ら製造～販売までを行う春限定販売のうどん麺です。
麺にはいっさい香料を使わず、桜の花と葉をそれぞれ練りこみました。
花麺には八重桜、葉麺には大島桜の葉を使用した春らしいほのかな香りが魅力の逸品です。
天然の桜そのもので作る自然で上品な仕上がりをお楽しみいただけます。
コシの強いタイプの「桜花桜葉めんセット（丸状乾麺）」、ツルツルした喉越しの「つるつるさくら花（棒状乾麺）」の2種類がございます。

取扱時期 ①3月～、②通年
最低ロット 1ケース（①30袋、②20袋）
配 達 日 3～4日

商品名	規格	価格（税込）
①桜花桜葉めんセット（丸状）	1袋（桜花入り麺70g、桜葉入り麺70g）	¥746
②つるつるさくら花（棒状）	1袋（桜花入り麺200g、麺つゆ60g×2）	¥715

送料（税込）1ケース：¥1,276～

熊本

さくらアイスクリーム

熊本から春を運ぶ『さくらアイス』

▲乾燥桜花

原料の牛乳は生産者の地元菊池市で育った乳牛のものを使い、新鮮な朝搾り乳で作ったアイスクリームです。
上品な桜の風味のアイスと塩味の効いたふんわり乾燥桜花がセットになった春の人気商品（アイスにトッピング用の乾燥桜花をお付けします）！
桜花は塩漬けしたものを、一度塩抜きして乾燥させているのでフワフワサクサクの状態です。アイスと一緒に召し上がっていただくとほのかな塩味が甘味と桜の風味をさらに引き立てます。（乾燥桜花は2ℓにつき約30個付きます）

＜生産者さんからのメッセージ＞
アイスクリーム規格で少量製造は全国的に見てもとても珍しいですが、全て異なるレシピで製造するのが私たちの特徴です。
季節に合わせ甘味などを調整し年間を通してベストなおいしさで食べて頂けるよう工夫をしています。
規格外の果樹や二次加工品などでアイスクリームやシャーベットを気軽に製造できることは、農家さんなど生産者の方々の小さな夢を叶え、喜んでいただけるのでやり甲斐や魅力の一つとなっています。

取扱時期 2月～5月頃まで
最低ロット 2ℓ
配 達 日 3～4日

商品名	規格	価格（税込）
さくらアイスクリーム（乾燥桜花付）	2ℓ	¥3,577

送料（税込）：¥1,728～

令和6年能登半島地震により被災されました方々に、心よりお見舞い申し上げます。被災地の1日も早い復旧と復興を願いつつ、大きな被害を免れた生産者の皆さんの食材をご紹介します。
3月16日にはいよいよ北陸新幹線金沢～敦賀間が開業する北陸。北陸の美味しい食材や食文化に根ざした魅力溢れる逸品をぜひ！がんばろう北陸！

石川

最中種「さくら」

①焦がし　：もち米 100% のスタンダードな皮
②白　　：焦がさず、白く焼いた生地
③赤　　：もち米をピンク色に着色し焦がさず焼いた生地
④桜葉入り：桜葉の粉末を生地に混ぜ込みました。
　　ほんのりとした桜葉の風味と塩味が特徴

選べる４種のさくらの最中種です。

職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げた桜の最中種です。デザートやお料理、お弁当に春らしいアクセントにおすすめです。
直径 62mm、高さは、上下ともに 11mm。合わせて 22mm になります。

受注生産で、受注から出荷まで約10日～2週間程度となります。
取扱時期　1月～4月　　最低ロット　145組

商品名	規格	価格(税込)
① 焦がし	145組	¥6,960
② 白	145組	¥6,235
③ 赤	145組	¥6,235
④ 桜葉入り	145組	¥6,235

送料(税込)：¥748～

福井

黒龍吟醸豚

銘酒「黒龍」の酒粕が育てた至高の味わい 上品な肉質、芳醇な旨味を持つ最高級のポークです

黒龍酒造でつくる吟醸酒の酒粕を、新鮮な搾りたての生の状態で食べて育つのが黒龍吟醸豚です。搾りたての酒粕には発酵した醪が生きています。黒龍吟醸豚は、発酵醪によって肉質と旨味が向上し、しかも黒龍の吟醸酒ならではの旨味を全身にまとっています。特に新鮮な生の酒粕は、人間の腸活と同じように豚の腸内の善玉菌を増やし、腸内環境が整った健康な体をつくります。

取扱時期　通年
配　達　日　第2･第4金曜日が入荷日(※入荷日の1種間前までの注文はチルド出荷可能。あとは冷凍での出荷となります)

商品名	規格	価格(税込)
①ロース(4,5kg前後)	1kgあたり	¥6,220
②肩ロース(2.5kg前後)	1kgあたり	¥5,754
③バラ(4.5～6kg/5kg前後)	1kgあたり	¥4,665
④モモ　(8～9kg中心)	1kgあたり	¥2,799

富山

氷見牛ローストビーフ昆布〆

富山の昆布締め文化が引きたてる氷見牛の旨味！

愛情を注ぎ育てあげ、厳しい品質規格をクリアした肉質の氷見牛をローストビーフにして昆布締めで仕上げました。赤身と脂の旨さを活かしつつ、昆布の旨みをまとったその味わいは、まさに鮮度と技術の成せる美味しさ！
かつて北前船の中継地で栄え、今も昆布消費量日本一の富山県ならではの逸品です。昆布を取り外してそのままお召し上がりください。

取扱時期　通年
保存方法　冷凍で30日(解凍後はすぐにお召し上がりください)
配　達　日　3～4日

商品名	規格	価格(税込)
氷見牛ローストビーフ昆布〆	1パック200g(約25枚前後)	¥4,044

送料(税込)：¥1,265～

特集
おすすめ食材

宮城 ふかひれ

東料産直で和洋中お店のジャンルを問わず熱い支持を集め続ける、宮城県気仙沼のふかひれ。
今回はいつも出荷でお世話になっているふかひれ生産者の石渡商店代表、石渡久師さんへのインタビューをお届けします。

▲石渡久師さん

いつもありがとうございます。
株式会社石渡商店の代表をしております石渡久師と申します。フカヒレ専門店の3代目として宮城県気仙沼市に生まれ家業を継いでおります。
若いころは陸上競技に打ち込み短距離走をメインにしておりました。

Q.1 生産物（商品）の紹介をお願いします

弊社はサメの都気仙沼にてフカヒレの加工を半世紀以上にわたり行っております。様々なジャンルでご利用頂けるよう加工方法を工夫してお客様のニーズに合ったものをご提供しつつ、新しい商品の開発や提案をさせて頂いております。
伝統的な技法と新しい手法を組み合わせ常にお客様にとって最善の商品をご提供できればと考えております。

Q.2 今の仕事を選んだ理由や経緯を教えてください

フカヒレの仕事は仕入から加工、販売まで奥が深く、加工方法もとても難しい素材の一つになります。世界各国でもふかひれのプロフェッショナルは数少なくこの業界を極めてみたいという気持ちから学び始めたのがきっかけです。

Q.3 ご自身の産品を食べるのに、一番好きな食べ方はなんですか?

ふかひれ本来の味を楽しむ事や美味しそうと感じて頂ける商品開発をしていますがフカヒレの姿煮をご飯にかけて食べる食べ方が一番おいしいと思います。(めったに食べられませんが(笑))

Q.4 この仕事をしていて嬉しかった出来事、大切にしていることは何ですか?

この仕事で大切にしている事は、味のついていない業務用での販売商品の場合80%～90%の仕事を弊社が行い、シェフが調理する事で100%になるような商品作りを目指しております。素材にとって余計な物や手間を省き、料理という行為を行う事で素材が最大限の力を発揮できる状態をお届けする事が大切だと思っています。
使いやすかったとか石渡商店の商品は安定していて安心などのお声を頂けると料理人の流れに共に乗っている様な気分になりとても嬉しく感じます。

宮城 ふかひれ水煮

お好みのサイズがお選びいただける使いやすさ!

丁寧に処理したヨシキリザメのヒレを加熱処理し、常温で保存出来るよう仕上げました。開封後、そのままご利用いただけます。賞味期限は製造から180日常温です。日本は世界でも有数のフカヒレ生産国と言われていますが、その中でも気仙沼産のものは加工技術に優れているため高級品として扱われています。

①②20枚入、30枚入(幅3.5～4cm×長さ8～9cm)
①50枚入(幅2.5cm×長さ5～6cm)　②50枚入(幅2.5cm×長さ7.5～8cm)

商品名	規格	価格(税込)
①ふかひれ水煮(尾タイプ)	15枚入、20枚入、30枚入、50枚入	¥10,944
②ふかひれ水煮(背タイプ)	15枚入、20枚入、30枚入、50枚入	¥9,504

送料(税込):¥880～

▲水煮(尾タイプ)15 枚入り

長崎

「純情ハート」「情熱ハート」

驚くほどの甘さに
程よい酸味が
クセになる秀逸トマト！

炭鉱の島からフルーティトマトの島へ

長崎市から、船で約30分の離島『高島』。ここは、かつてトーマス・グラバーが炭鉱を開発し、明治14年には三菱の岩崎彌太郎が近代化。当時最先端の技術で国内炭鉱開発の礎となった高島炭鉱で栄えました。周囲わずか3kmの小さな島ですが、石炭採掘の最盛期は昭和30年～40年代頃で、昭和43年には高島の人口が18,019人を数えたという記録が残っています。平成元年からトマトの栽培がスタート。農園の取り組みが炭鉱に代わる島の産業になることを願いながら、農園一丸となって美味しいトマト作りに励んでいます。

3つのこだわり

甘さ　品種　栄養

『純情ハート』や『情熱ハート』は、肥料や水を最小限にとどめ、厳しい環境でトマト本来の甘さや栄養を引き出す栽培方法で育てています。高貴な甘味と程よい酸味が醸し出す『旨味』と栄養価は当代随一と言われています。酸味と甘味のバランスが良く、食べた後まで美味しさが残ります。また、ビタミン、アミノ酸、ポリフェノール等が一般のトマトと比較して2～3倍にもなります。ファーストという品種で、最近では生産者が減少しているので希少価値の高さもポイントです。

※ヘタの際まで真っ赤になったら食べ頃です。それまでは冷蔵庫に入れず常温で保存してください。真っ赤になったら冷蔵庫で保存して下さい。

取扱時期　2月下旬～4月
配　達　日　3～4日

商品名	規格	価格(税込)
①純情ハート(糖度7以上)	1kg箱	¥1,710
②わけあり純情ハート	3.5kg箱	¥4,350
③情熱ハート(糖度8～10)	1kg箱	¥2,480
④わけあり情熱ハート	3.5kg箱	¥6,530

送料(税込)：¥1,617～

福岡県朝倉市の清流黄金川にのみ自生する希少食材「川茸（スイゼンジノリ）」

川茸（スイゼンジノリ）は江戸時代より福岡秋月藩の幕府への献上品として重宝されてきました。
見た目が翡翠色で独特の食感があり、くせのない味わいは様々なお料理との相性も良く、使いやすいのも魅力です。現在は環境省のレッドリストにおいて絶滅危惧種に分類される程希少となりました。福岡県朝倉市を代表する伝統食材のひとつです。
ぜひご賞味ください。

豊かな食感と風味の「生」

川茸入りの刺身こんにゃく「黄金川」

「壽泉苔（じゅせんだい）」は水に戻すと 5mm 位に膨れる

江戸時代より幕府への献上品として重宝されてきた

「川茸（かわたけ）」学名：スイゼンジノリ

採れた川茸を手作業で丁寧に洗う

約 300 年前より高級珍味として称される天然の淡水海苔

川茸を独特の製法で乾燥させて作る「壽泉苔」の元

コテで型通りにし、乾燥させる

一枚一枚、丁寧に棚に置いて乾燥させる

川茸（スイゼンジノリ）の生産者の皆さん

寛永年間より続く川茸を朝倉市より直送

取扱時期 通年
保存方法 ①②冷蔵、③④常温　※④開封前
賞味期限 ①出荷日より2週間、②製造日より2ヶ月、③製造日より6ヶ月、④出荷日より1年
配 達 日 2～3日（日祝出荷休み）

商品名	規格	価格（税込）
①川茸（スイゼンジノリ）生	100g	¥1,492
②黄金川（川茸入りサシミコンニャク）	250g	¥746
③川茸つくだに	120g	¥3,732
④壽泉苔	5g	¥1,866

※④は特に希少性が高い商品なので、在庫につきましてはお問合せください。
送料（税込）：①②③¥1,525～

北海道

エゾ鹿肉

北海道の森の恵み × 確かな目利き

ジビエと呼ばれる野生肉と家畜肉の大きな違いは個体差が大きいこと。季節によって体重が変化し、雌雄や年齢によって、また生息地によっても肉の味はさまざまです。
また、狩猟方法やその後の処理によっても味はまったく変わってしまいます。そこで重要なのが目利き。長年、数をこなして養ってきた十勝・新得町の三代続く精肉店店主の目で見分けたエゾ鹿肉だけを選び抜いてお届けします。

恵まれた環境と長年の経験を最大限に活かして

新得町は帯広から約 42km 西にあり、日高山脈、大雪山系を背景に、十勝川の源流が流れる自然に囲まれたところです。元々ハンターが多い地域で、エゾシカの生息数も多く、新鮮な状態で素材が手に入る環境に恵まれています。
ハンターから届いたエゾシカは極めて衛生的な処理施設の中で食肉へと加工します。多くの肉を取り扱った経験で、色と匂いから肉質をチェック。手で触ることで肉の温度が上がらないよう、少ない手数と包丁さばきで素早く各部位に分けていきます。

扱うのは主に 9 月下旬～ 12 月上旬に獲れた肉のみ

冬に向けて脂がのって肉の締まりが良く、店主が上質と見極めて仕上げた秋から冬に獲れたエゾ鹿肉だけを冷凍保存して提供しています。また、9 月下旬～ 12 月上旬の秋から初冬の季節だけは加工したてのチルドでお届けしています。冷凍とはまた違うおいしさを楽しめると人気です。

■エゾ鹿 ロース

エゾ鹿肉の魅力をより感じてもらえるのがロース肉かもしれません。自慢のロースはフレッシュな赤身と脂身のバランスが絶妙。旬と言われる秋口の脂ののったおいしさを贅沢に楽しめます。ステーキや焼き肉、しゃぶしゃぶ、カツとどんな料理にもおすすめです。

●1本／約 1.5 ～ 3kg 程度

取扱時期　通年（夏場品薄の場合あり）
最低ロット　1本
配　達　日　3日

商品名	規格	価格（税込）
エゾ鹿肉ロース	1本／約1.5～3kg	¥7,270/1kgあたり

送料（税込）：¥1,650～

長野

天然セリ

天然は格別の風味！

一般的な市場にはなかなか流通しない天然のセリが、北信州の山々で採れはじめました。
ご注文をいただいてから山に入り、地元の採り子が、採取・直送いたします。採れた翌日到着の鮮度と、天然ならではの力強い風味をぜひ一度お試しください！

取扱時期　1月～5月
保存方法　冷蔵
最低ロット　100g

商品名	規格	価格（税込）
天然セリ	100g	¥486

送料（税込）：¥1,195～

栃木

無漂白かんぴょう

現在の流通は9割が海外産 今では大変希少な国産無漂白かんぴょう

かんぴょうは真夏の暑い時期が収穫期です。夕顔1玉の重さは約10kg程あるので足腰に負担がかかり、生産量は年々減っています。
1日の日照時間を考慮してかんぴょうを効率よくしっかり乾かすために、深夜3時頃からかんぴょうを剥き始めます。
ちなみに、夕顔1玉からは約30mの干瓢がとれます。これは干瓢巻きだと約100本分に相当する量です。

地元おすすめの食し方はお汁

かんぴょうを卵でとじてお汁やお味噌汁にするのが地元流の楽しみ方。
柔らかいかんぴょうの甘みとふんわり卵のお醤油ベースのお汁です。
今現在かんぴょうの流通のおよそ9割は中国をはじめとする海外産です。その中で自家栽培の夕顔で生産したかんぴょうを丹精込めて作っています。

▲生産者の青柳夫妻

取扱時期 通年
保存方法 冷蔵で1年余、冷凍なら更に長持ちします
配 達 日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
無漂白かんぴょう	500g	¥4,665

送料(税込):¥785～

茨城

宮本三兄弟のれんこん

でんぷん質が最も増える「冬れんこん」

冬になると、でんぷん質が増え、1年の中でも最もれんこんらしい甘みやホクホク感がお楽しみいただけます。
茨城県の霞ヶ浦流域は水が大変豊富で温暖な気候のため蓮根栽培にとても適しており、全国で半分のシェアを誇ります。
冬本番になると圃場の水面は氷が張り、生産者はその氷を割りながら作業用のウェットスーツを着て胸元まで水に浸かり作業をします。
厳しい寒さの中、かなりの重労働となりますが水の中では蓮根を折ったり傷つけたりしない様に、繊細な手仕事で収穫します。
たっぷりとでんぷん質を蓄えた素晴らしい美味しさをぜひ一度お試しください。

取扱時期 7月～3月
最低ロット 2kg～(2kgごとに増やせます)
保存方法 外気に触れぬようラップに包んで冷蔵
配 達 日 受注から2～3日(火･土は生産者定休のため受注と発送は翌日扱い)

商品名	規格	価格(税込)
冬れんこん	2kg	¥1,866

送料(税込):¥880～

特集
おすすめ食材

島根 穴子一夜干し

冬場の日本海は豊富な魚種と脂乗りの良さがピカイチ。特に山陰沖で獲れる冬から早春にかけての穴子は脂乗り、サイズ共に絶品です。「穴子一夜干し」は焼いても揚げても良し。東料産直でもリピート率の高い人気商品。新鮮な山陰沖のマアナゴを素晴らしい技術で一夜干しに仕上げる渡邊水産の岩田竜平さんにお話を伺いました。

渡邊水産は島根県出雲市にある水産加工会社です。作っている干物（塩干魚）は山陰沖で獲れる魚を中心に化学調味料は一切使用せず、塩のみで魚の旨みを引き出し、しっかり乾燥させて旨みを凝縮しています。焼き上がりは“ふっくらジューシー”です。

岩田竜平さん▶

Q.1 生産物（商品）の紹介をお願いします

美味しい干物を作るには技術も大切ですが、何より魚（原料）の良し悪しが9割以上を占めます。脂ののった鮮度良い原料を仕入れるために下関、浜田、大田、境港など各港に信頼している仲買人さんがいて、渡邊水産の品質を知っている彼らが選んだ魚を干物にしています。

魚の美味しいお腹部分を食べてほしいという先代の想いを継いで一尾一尾丁寧に手作業で「背開き」にします。開いた魚を「室戸深層水の御塩」で作った塩水に漬け、魚の旨みを引き出します。

Q.2 今の仕事を選んだ理由や経緯を教えてください

渡邊水産の干物を食べたとき、純粋に美味しく「これだったらやれる」と思ったからです。というのも私は渡邊水産の社長の長女と結婚した者です。分かりやすく言うとサザエさんの「マスオさん」です。結婚と同時に渡邊水産に就職しました。就職する前の干物屋のイメージは悪く「朝早い」「魚臭い」「寒い」「重い」といった感じでしたが、そんなとき食べた干物がとても美味しく背中を押してくれました。

Q.3 ご自身の産品を食べるのに、一番好きな食べ方はなんですか?

ふつうに焼いて食べることが一番好きです。
渡邊水産の干物は冷風乾燥でしっかり干して余分な水分を飛ばしているため、火の通りが早く、他社製品より2分くらい早くグリルから出すため「えっ生じゃないの」と言われますが、これくらいがベストでふっくらジューシーです。
最近は一般の方々に向けて干物を使ったレシピをいろいろなところで紹介しています。

Q.4 この仕事をしていて嬉しかった出来事、大切にしていることは何ですか?

何より渡邊水産の干物を食べて美味しい!干物のイメージが変わった!感動した!と言われることが嬉しいです。また干物屋のイメージ「古臭い」「かたい」「大変そう」を変えたときですね。
渡邊水産の平均年齢は約34歳と業界として若いです。もちろん実習生もいますが、地元の新卒の子や子育て中のお父さんお母さんが働いてくれています。社員が誇りを持って仕事している姿を見ると嬉しくて堪りません。
夢は「ニューヨークに干物Bar」「ローマ法王に渡邊水産の干物を食べてもらう」。水産業界は大変なことばっかりですが、夢に向かって頑張っています。

島根 穴子一夜干し

化学調味料を一切使用せず、魚と塩のみでこの旨味!
山陰沖で水揚げされた穴子は鮮度良く特有の臭みが少ないのが特徴。また秋から冬にかけて獲れる山陰沖のマアナゴは脂ののりが良く、塩水に漬け干したマアナゴは旨みが凝縮しています。焼くと身がふっくら!希少性高い“あなごの干物”はそのまま焼いて食べても良いですが、わさび醤油につけて食べてよし、また天ぷらにしても絶品です。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
あなご一夜干し	1kg(1切れあたり20～40g)	¥5,598

送料(税込):¥1,760～

全国料理業生活衛生同業組合連合会の PR ドラマ大好評配信中！
インスタグラムでお食事ご招待キャンペーンも実施

全料連の今年度事業として日本料理業の PR ドラマを製作しました。
「修行篇」と「ふれあい篇」の２本のショートドラマです。
料理店の課題解決、役割・価値をテーマに調理の現場やお客様と料理店との繋がりを描きました。全料連公式 YouTube チャンネル『外食時間』で好評配信中！
再生回数も４万回、７万回と大変多くの方々にご覧いただき、大きな反響を呼んでおります。
是非、ご視聴ください！

「そう、あの料理店で...」修行篇

昨今、飲食店では人手不足と言われており、特に日本料理業では若手料理人が不足傾向にあります。そんな中、朝から晩まで修行に励み、夢や希望、焦りや不安などを抱えながら前向きに進む若い料理人の姿を描くことで、日本料理業に携わることへのやり甲斐や楽しさを描いています。

「そう、あの料理店で...」ふれあい篇

料理店の役割は、美味しい料理を提供するだけにとどまりません。店とお客様、時にはお客様同士が知り合い、交わるふれあいの場にもなります。家族と行く思い出の店、同僚と通う馴染みの店、まっすぐ帰りたくない日に立ち寄る癒しの店、、、お客様の折々の気持ちや状況に合わせて訪れていただける料理店でありたいという想いを込めています。

全国料理業生活衛生同業組合連合会と
東京都料理生活衛生同業組合の

公式 YouTube チャンネル「外食時間」

公式 Instagram「外食時間」

是非、チャンネル登録やフォローをお願い致します！

『冬のサンプル試食会』開催のお知らせ

日時

2024年2月7日(水)
14:00～16:00
（開催時間中出入り自由です）

会場

アースキッチン築地

東京都中央区築地6丁目22–3 ウィンド築地IIビル 6階
※波除通り沿い「波除神社」そば

日本各地より冬の味覚や希少食材などを集めてご紹介いたします。
今回は栃木県、石川県、福井県、富山県、島根県、福岡県、熊本県より 15 食材をご紹介予定です。皆様お誘い合わせの上、是非お運び下さいますよう宜しくお願い申し上げます。

冬のサンプル試食会紹介食材

- 無漂白かんぴょう、国産タピオカパウダー（以上、栃木）
- 春の最中皮各種（石川）
- 黒龍吟醸豚（福井）
- 氷見牛ローストビーフ昆布締め（富山）
- つるつる桜めん、穴子一夜干し、ときあじ、ゆず干し、にしんフィレ（以上、島根）
- 川茸、壽泉苔、黄金川、川茸つくだに　（以上、福岡）
- さくらアイスクリーム（熊本）

※天候等の事情により変更になる場合がございます。

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（受付時間：平日9時～17時、土日祝休み）
〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206
mail jimukyoku@ifys.jp URL www.ifys.co.jp