

産直コミュニケーション

東料産直レター

2010.12月号 vol.14

頑張る
生産者



「隠岐松葉がに」

隠岐でしか行われていない「かご網漁」で水揚げされる



島根 隠岐松葉がに

美しくて、旨い、活・松葉がに。
各市場では最高級品として
扱われています。

「隠岐松葉がに」は隠岐の漁師のみが行う独特の漁法「かご網漁」で捕獲します。「かご網漁」とは、餌を入れたかごを海に沈め、かごに入ってきた蟹を水揚げする漁法です。一般的な「松葉がに」の漁法である底引き漁法とは違い、蟹を傷ませず活かしたまま水揚げすることができます。水揚げの際にストレスがかかりませんので、その身の味わいも底引き漁法のものとは大きく異なります。

出荷と取扱時期 12月1日～2月20日前後
保存方法など 冷凍で5日(発送日含む)
配達日と方法 1～2日

商品名	内容	価格(税別)
①隠岐松葉がに	400g～1kg 超/1匹	¥4,000～¥22,000
		送料(クール便) ¥950～¥1,800

※サイズ・価格の詳細は事務局にお問合せ下さい。
※700g以上はブランド タグ付

希少食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

地域には地元でしか食されていない珍しい食材、生産者がこだわり、心をこめて作った高品質の食材があります。産直事業はこのような食材を紹介し、ご利用いただくことにより組合加盟店の活性化を図るものです。今までご利用以外の食材をお店のメニューに取り入れていただき、他店との差別化、集客に結び付けていただければ幸いです。

多くの皆様がこの産直事業をご活用いただきますようお願い申し上げます。

●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

長崎 冷凍きびなご

瞬間冷凍だから鮮度抜群

長崎県の五島列島で水揚げされたきびなごです。水揚げ直後、瞬間冷凍をして出荷いたしますので、高い鮮度のままお届けします。



出荷と取扱時期 8月～5月
年間出荷量 800kg
保存方法など 冷凍で3ヶ月
配達日と方法 3～7日後

商品名	内容	価格(税別)
①きびなご	4kg	¥9,500
		送料(冷凍便) ¥1,610

富山 入善深層水あわび

日本初! 富山湾の深層水で養殖された活あわび

ミネラルたっぷりの海洋深層水で育てられた深層水あわびです。新鮮で甘みが強く、やわらかな食感が特徴です。1つ約7cmと小ぶりです。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 30,000個
保存方法など 3日
注文時最低ロット 10個
配達日と方法 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①入善深層水あわび(M)	40～50g(約70mm)	¥500
②入善深層水あわび(L)	50～60g(約75mm)	¥750
		送料(クール便) ¥900

青果

熊本 スイートスプリング

ジューシーな果汁、さっぱりとした酸味が特徴

オススメ商品

はっさくと温州みかんを掛け合わせた、栽培が難しい貴重な柑橘。見た目の青さからは想像できない爽やかな甘味です。出はじめは緑色で、だんだん黄色に変化していきます。



出荷と取扱時期 2月いっぱい
配達日と方法 3～7日後

商品名	内容	価格(税別)
①スイートスプリング	5kg	¥4,000
		送料 ¥900

秋田 白神あわび茸

世界遺産白神山地にこだわった、ココでしか作られないあわび茸

エリンギとパイリング茸のかけあわせでできたきのこ。肉厚で海あわびのようなコリコリとした食感が特徴です。白神山地系秋田杉作りオガと広葉樹を使用するなど、原材料からこだわりました。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 約60トン
保存方法など 冷蔵1週間
注文時最低ロット 6パック
配達日と方法 クール便で1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①白神あわび茸	1パック/4個	¥950
		送料(クール便) ¥550

山形 やまぶしたけ

アルツハイマーの予防薬としても注目されています

山形県鮭川村の山中から採取した天然やまぶしたけを無農薬栽培。ここでしか手に入らない逸品です。最近ではアルツハイマーの予防薬としても注目されています。



アンチエイジング

出荷と取扱時期 通年
配達日と方法 1～2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①やまぶしたけ	12個入	¥3,000
②やまぶしたけ	20個入	¥3,800

熊本 国産レモン

昨年大好評だった「国産レモン」が今年も登場!

産地、熊本県三角町は雨が少なく温暖な地中海性気候。皮が薄く、多果汁、そして豊かな甘味です。減農薬栽培に徹しており、残留農薬の心配もありません。美味しさはそのままで、皮の色は9～11月に緑色、11月～3月までは黄色、鮮やかなオレンジ色へと変化しますが味は変わりません。



人気商品

出荷と取扱時期 9月～3月
注文時最低ロット 1ケース
配達日と方法 3～7日

商品名	内容	価格(税別)
①レモン	3kg/ケース(20～25個)	¥3,200
②レモン	5kg/ケース(40～50個)	¥4,000
③レモン	10kg/ケース	¥6,880
		送料 ¥900(クール便は¥1,110)

熊本 ヤーコン

生食も可能な話題の機能野菜

オリゴ糖、ポリフェノール、食物繊維などを豊富に含み、動脈硬化、高血圧などに効果があるとされています。ひび割れができやすいですが、商品の腐敗や傷みではありませんので安心して召し上がりください。土付き希望の方は、注文時にお知らせ下さい。冷蔵の場合は新聞紙に包んで。



アンチエイジング

出荷と取扱時期 11月～4月
保存方法など 冷蔵庫で2週間、土付きは1ヶ月
配達日と方法 3～4日後

商品名	内容	価格(税別)
①ヤーコン	5kg	¥2,600
②ヤーコン	10kg	¥4,400
		送料 ¥950(5kg迄)、¥1050(10kg迄)

新潟 妻有ポーク

平成19年度日本農業賞大賞を受賞した新潟のブランド豚肉

「妻有」とは、鈴木牧之の「北越雪譜」にあるように、新潟県の昔からの呼び方です。健康な豚を育てるため環境を整え、手間をかけ、抗生物質に頼らない飼育を行っています。肉質はやわらかく、また脂の溶け出す温度が低いので脂の甘みが口に広がります。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 23,000頭
注文時最低ロット 3kg～
配達日と方法 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①カット肉バラ	1kg当たり	¥1,925
②カット肉モモ	1kg当たり	¥1,400
③カット肉ウデ	1kg当たり	¥1,140
④カット肉ヒレ	1kg当たり	¥3,100
⑤カット肉ロース	1kg当たり	¥2,800
⑥カット肉カタロース	1kg当たり	¥2,450
⑦カット肉セット	1kg当たり	¥1,400
※スライスの場合は1kg当たり¥200up		
		送料(クール便) ¥1,070

●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。

熊本 阿蘇のあか牛

健康志向の方や女性に人気です

柔らかい肉質が特徴。赤身が多く、脂身が少ないヘルシーな牛肉です。全頭トレビリティで安心安全の品質です。

食材の種類 サーロイン・リブローズ・特撰バラ・ラムイチ
 出荷と取扱時期 通年
 年間出荷量 1頭毎に仕入れのため部位・数量によっては、品切れの時もあり
 保存方法など 冷凍保存で3日間
 注文時最低ロット 1部位500gから
 おすすめ調理法 ステーキ・焼肉・スキヤキ・しゃぶしゃぶ
 配達日と方法 注文日の翌々日着・クール便

商品名	内容	価格(税別)	送料(クール便)
①サーロイン	100g	¥1,290	2kg迄 ¥1,210
②リブローズ	100g	¥1,150	5kg迄 ¥1,580
③特選バラ	100g	¥890	10kg迄 ¥1,890
④ラムイチ	100g	¥760	15kg迄 ¥2,400

※最低ロット/1部位500gより



和歌山 さらし鯨

徹底した衛生管理のもと作られる、昔ながらの鯨の「さらし」

地元太地町の昔ながらの製法で作られた「さらし鯨」。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。辛子酢みそや梅肉などを付けて、ぷりぷりとした食感を楽しんでください。



出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷凍1ヶ月
 配達日と方法 4日後

商品名	内容	価格(税別)
①さらし鯨	200g 20個	¥14,000

送料(クール便) ¥950(1梱包)

秋田 秋田由利牛

知る人ぞ知る! 秋田の新たなるブランド牛

鳥海高原の良質な水・牧草で育ち、肥育技法にもこだわった黒毛和種「秋田由利牛」。きめ細かくサシが入った肉質の良さなどから、銘柄牛の中でも新たなブランド牛として県内はもとより首都圏からも注目されています。

出荷と取扱時期 通年
 年間出荷量 360頭
 保存方法など 冷蔵保存 フレッシュスライス5日
 チルド5日
 冷凍10ヶ月
 注文時最低ロット 1kg
 配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)	送料
①サーロイン	1kg	¥11,250	¥750~
②リブローズ	1kg	¥8,200	
③内モモ	1kg	¥5,700	
④バラ	1kg	¥2,900	

※加工の場合はプラス¥375/kg



熊本 天草大王

赤身の美しさ、弾力のある歯ごたえ、コクのある味はどれをとっても一級品。

食材の種類 中抜き丸・大バラシ・正肉セット
 出荷と取扱時期 通年
 年間出荷量 全養鶏農家17件で150,000羽
 保存方法など 賞味期限は要冷蔵5℃で7日間
 注文時最低ロット 1ケース/2羽より
 配達日と方法 月火曜の注文は水曜発送・水木曜の注文は金曜発送・金曜(正午迄)の注文は翌月曜発送(約翌々日着)・クール便



商品名	内容	価格(税別)/1kg
①中抜き丸	約2.8kg/1羽	¥2,125
②大バラシ	約2.8kg/1羽	¥2,375
③正肉セット	約1.4kg/1羽分	¥3,375

送料(クール便) ¥1,010
 ※最低ロット/2羽よりお願い致します。 ※1羽の重量により価格が変動します。

秋田 希少国産たまご「もみじ」

全国的にも珍しい!純国産鶏から生まれたこだわり卵

純国産鶏種「もみじ」の卵。飼料にこだわり、よもぎや海藻、炭(木酢)をはじめ、にんにく、唐辛子、ワインの絞り粕、ぶどうの種子油、乳酸菌、納豆菌などの天然の飼料を親鳥に与えた上質な卵です。

出荷と取扱時期 通年
 年間出荷量 100トン
 保存方法など 10℃以下で保存 2週間
 注文時最低ロット 5kg
 (Lサイズで75個前後)
 配達日と方法 2日後



商品名	内容	価格(税別)	送料(クール便)
①もみじ(特)	1kg 15個	¥525	
※10kg以上の場合	1kg 15個	¥480	¥630

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

紀伊水道と黒潮が混ざる海域の阿南・小松島沖合は、プランクトンが非常に多く、豊かな漁場。早朝の漁で採れたカタクチイワシの稚魚をすぐに浜で茹でて、その日に天日干しします。ほとんど機械干しとなった今では貴重な「天日干し」は風味も栄養も段違いです。



出荷と取扱時期 4月~12月
 年間出荷量 1,000kg
 配達日と方法 2~3日後

商品名	内容	価格(税別)	送料
①天日干しちりめん	1kg	¥5,400	
②天日干しちりめん	500g	¥2,800	¥650

北海道 三笠の鶏醬

世界初・天然アミノ酸が豊富な「うま味発酵調味料」

塩分を減らしても、十分な旨味を引き出す、健康を考えた調味料です。鶏のハツやレバーなど新鮮な内臓を主原料にし、約半年間じっくりと発酵・熟成を重ねて作られます。鶏肉との相性はもちろん、お野菜との相性も抜群です。焼、蒸、煮、出汁、漬けまで幅広くお使いいただけます。(無添加・非加熱加工)



商品名	内容	価格(税別)	送料(クール便)
①鶏醬	120ml瓶 24本	¥10,000	
②鶏醬	200ml瓶 20本	¥12,800	
③鶏醬	300ml瓶 12本	¥11,000	
④鶏醬 業務用	1.8ℓ 6本	¥25,200	

送料 ¥1,000

秋田 しょっつる

こだわりの製法と長期熟成によって醸し出された極上の旨味

「秋田しょっつる」はハタハタと天日塩、ただそれのみで発酵させ3年にも及ぶ熟成期間を経て造ります。ハタハタのみで作ったこのしょっつるは臭みも無く、深みのあるコクと味を持ちつつ、香りが穏やかで、さまざまな料理に使うことができます。



出荷と取扱時期 通年
 年間出荷量 制限無
 保存方法など 常温保存で2年間
 注文時最低ロット 12本入り 1ケース/500mlは3本
 配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)	送料
①しょっつる	130g/本	¥620	
②しょっつる	500ml/本	¥1,500	¥840

肉

加工品

熊本 焼きのり佃煮

全国でここだけ。焼き海苔を使ったこだわりの佃煮

有明海で育った海苔を焼き海苔にして佃煮にしました。従来の海苔の佃煮に使用するものは、生海苔など、いわゆる焼き海苔には使われないような“訳あり”海苔でしたが、焼き海苔を使用することで、海苔の本来の味、風味を味わうことができます。

出荷と取扱時期 年間
保存方法など 6ヶ月
注文時最低ロット 応相談
配達日と方法 3~7日後



商品名	内容	価格(税別)
①焼きのり佃煮	500g 20個	¥20,000
②焼きのり佃煮	1kg 10個	¥16,250
③焼きのり佃煮	3kg 6個	¥26,250
送料 ¥950(クール便 ¥1,160)		

熊本 やまえ栗(渋皮煮)

皇室の献上品としてのブランドを確立した利平栗

全国的に年々栽培量が減少し、稀少価値が高まっている「利平栗」。昭和時代は皇室の献上品として扱われていました。栗の鬼皮を手作業でひとつひとつ丁寧にむいて、グラニュー糖のみで味付けをした甘みあっさりのお菓子です。

オススメ商品



出荷と取扱時期 9月~4月
保存方法など 常温で3ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日と方法 3~4日後

商品名	内容	価格(税別)
①渋皮煮(ノーマル)	1kg	¥3,300
②渋皮煮(大粒利平)	1kg	¥3,600
送料 ¥960		

組合事務局からのお知らせ



飲酒運転をさせないTOKYO キャンペーンの実施

年末は、忘年会等で飲酒の機会が増え、飲酒運転に起因する交通事故の多発が懸念されます。東京都ではこの時期を捉え、飲酒運転根絶に向け『酒運転をさせないTOKYOキャンペーン』を展開し飲酒運転をさせない社会環境の醸成を図っています。『飲酒運転をさせない宣言の店』をモットーに来店者への対応等、ご協力よりしくお願いします。

キャンペーン期間

12月10日(金)

16日(木)の
一週間

平成22年は「調理師業務従事者届」の該当年です。

調理業務に従事している調理師さんは、調理師法に基づき、2年ごとにその年の12月31日現在における従事場所等を就業地の都道府県知事に届けて出ることが義務付けられています。

別紙、『東京都内で調理業務に従事している調理師免許をお持ちの皆様へ』をお読みになって、届け出にご協力ください。

東京都料理生活衛生同業組合事務局 / TEL03-3541-1958



まつよい
本格焼酎「待宵」
高橋酒造株式会社

熊本限定

全麹仕込みという全く新しい製法を採用。焼酎を造る上で最も重要とされる麹を100%仕様。もろ味の中に麹が多いほど、香味成分が増す焼酎の特性を活かし、芳醇な香り、まろやかな風味、深いコクを実現。料理の味をひきたてる、まさにプレミアムな米焼酎です。アルコール度数28、米麹、球磨川水系の地下水を使用しています。お問い合わせは「東料産直事務局」まで。

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【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
mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp