

# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2011.2月号 vol.16



「帯広産・ゆり根」

メロンよりも甘い！糖度が22度を超える

## 北海道 帯広産・ゆり根

アク抜きが必要がなく、  
生でも食べられます

収穫するまでに3年を要し、大変な手間ひまをかけて栽培されるゆり根。10月に収穫したゆり根を独自の方法で2ヶ月程熟成させて出荷します。そのため、糖度が22度と高い数値になります。加熱すると、さらに栗のようなホクホクとした食感と、驚くような甘味がお楽しみいただけます。ゆり根はビタミン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ています。

出荷と取扱時期 11月～8月  
保存方法など 冷蔵で約1ヶ月  
配達日 4日後(午前中注文)

商品名	内容	価格(税別)
①ゆり根(LL・13玉)	2kg	¥3,900
		送料(クール便) ¥980

### 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。

### 北海道 広尾沖産・本ししゃも

#### 北海道の広大な自然で育った本ししゃも

本ししゃもは鶴川が有名ですが、実は鶴川産として販売されている9割が広尾沖で獲れたものです。冷凍のまま霜を取る程度で“炙り”、または“天ぷら”がオススメです。外はカリッと中はふっくら。輸入もののカラフトシシャモ（カペリン）とは全く違います。



出荷と取扱時期 11月～2月  
配達日 4日後

商品名	内容	価格(税別)
①ししゃも	オス3L30尾	¥2,750
②ししゃも	メス3L30尾	¥2,750
送料(クール便)		¥980

### 和歌山 アシアカエビ

#### 伊勢海老に匹敵するほどの甘みとやわらかさが特徴

標準和名は「クマエビ」と言いますが、関西では脚や触角が紅白のしま模様であることからアシアカエビと呼ばれています。伊勢海老のような甘み、身のやわらかさが特徴。刺身、ポイル、揚げ物など、どんなエビ料理にもおすすめです。



出荷と取扱時期 11月中旬～3月  
注文時最低ロット 4kg

商品名	内容	価格(税別)
①アカシアエビ	1kg当たり	¥4,375
送料		¥2,000

### 島根 宍道湖産 大和しじみ

#### なんといっても大きさが特徴！最大で500円玉ほどにもなる宍道湖産「大和しじみ」

「大和しじみ」は、その大きさと美味しさに誰もが驚きます。アミノ酸やビタミンB12、ミネラルなどが豊富なことから肝臓の守護神といわれるしじみ。美味しく食べるには、真水ではなく薄めの塩水(約1/3海水)での砂抜きがおすすめです。



出荷と取扱時期 周年  
年間出荷量 110t  
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税別)
①宍道湖産 大和しじみ 3L(厚みは16ミリ以上)	5kg	¥11,300
送料		¥1,300

### 島根 天然黒あわび

#### 隠岐の島の素潜り漁師が獲る天然黒あわび

隠岐の天然黒あわびは身が引き締まり、旨みも抜群。身はコリコリとしていて分厚く、お造りに最適のあわびです。また、火を通すと身が柔らかくなり、お造りとはまた違った美味しさも味わえます。



出荷と取扱時期 12月～4月  
保存方法など 冷蔵で3日(発送日含む)  
注文時最低ロット 1kg/箱  
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(税別)
①200g・300g	1kg当たり	¥10,300
※形状(大小)、量は要相談		送料(クール便) ¥1,500

### 高知 土佐の清水さば

#### 土佐清水から発送後、概ね24時間後に到着！

オススメ商品

生き締め(延髄切断)、血抜き、神経抜きの処理を施したサバ。確実な管理で安全な高知ブランド「清水さば」を是非お造りで！

※月曜着をご希望の場合、金曜17時迄にご注文下さい。



出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 6万尾  
注文時最低ロット 2尾～  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①活き締め「土佐の清水さば」(約600g/尾)	1尾	¥1,800
送料(クール便)		¥2,180(5尾まで)

### 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 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

### 和歌山 うるめいわし

#### やわらかさと程よい塩加減が最高のうるめいわしです

人気商品

世界遺産で知られる「熊野古道」。その入口、御坊の海で育まれたうるめいわしを厳選直送します。ミネラルたっぷりの天然天日塩で素材を生かす塩加減にこだわり、地元御坊のきれいな海水を使って干物に仕上げます。



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

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①うるめいわし	1kg	¥5,400

### 島根 隠岐松葉がに

#### 東料産直市場ご利用の店舗様へ最高ランク「タグ付き」松葉がにをご用意！

700g以上1kg超のタグ付きの「活松葉がに」をご用意しました。鍋用等に小さめ、またはポイルもご用意出来ます。お問い合わせください。



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

商品名	内容	価格(税別)
①ブランドタグ付き(1匹～)	700g～1kg超	¥8,750～15,000
②ブランドタグ無し	200g～600g	¥880～8,150
送料(クール便)		¥950～1,800

※サイズ・価格・②の最低ロットの詳細は事務局にお問い合わせください。

●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

## 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、養殖されているチョウザメは臭みもなく、食べやすいのが特徴。また、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。チョウザメは皮から骨まですべて食べることができます。

出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 100尾(500kg)  
配達日 4~5日



商品名	内容	価格(税別)
①チョウザメ(筋抜き)	1尾(約2kg)	¥5,200
送料(クール便)		¥1,050

## 島根 みずほキャビア

### 島根で育った、世界三大珍味のひとつキャビア

中国山脈の清らかな流れに育まれてゆったりと成長したチョウザメから取り出されるのは、えも言われぬ高貴な香りのキャビア。塩分は3%と控えめにしており、少量の岩塩を加えることで濃厚でクリーミーな風味が一層引立ちます。



出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 500個  
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税別)
①キャビア	30g/1個	¥8,750
送料(クール便)冷凍		¥850

## 愛媛 木生り完熟 島レモン&島ライム

### 橋もない、信号機もない離島「岩城島」で栽培された島レモン&ライム

越冬し奥深い甘みのあるレモンと、輸入ものとは違ったジューシーで香り強いライムです。共に農薬などは一切使用しておりませんので、皮までお使いいただけます。レモンは11、12月が青く、1月~4月は黄色。ライムは10、11月が青く、12月~2月は黄色の完熟ライムになります。

出荷と取扱時期 11月~4月 注文時最低ロット 5kg~  
年間出荷量 200kg 配達日 5日後  
保存方法など 1つずつラップで包めば冷蔵で3ヶ月



商品名	内容	価格(税別)
①島レモン(1kg/約6個) 可品グレード	1kg	¥875
②島ライム(1kg/約10個)	1kg	¥1,250
送料		¥970(クール便 + ¥210)

## 熊本 不知火 塩トマト

### 海の恵みが育んだ「塩トマト」

江戸時代から塩田として使用された土地、不知火地区。海を干拓した土地で育ったミネラルたっぷりのトマトです。海の栄養をしっかりと蓄えた果実は引き締まり、濃厚なうま味がつまっています。

出荷と取扱時期 12月初旬~4月  
配達日 4~7日後



商品名	内容	価格(税別)
①塩トマト(約28個)	2kg	¥4,000
送料		¥1,200

## 鹿児島 種子島安納蜜喜

### 天然のスイーツとも呼ばれるほど濃厚な甘味。なかには糖度が40度を超すものも

「種子島安納蜜喜」は、西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種。中身は鮮やかな黄金色をしています。低温で40~50分ほどじっくり焼くと、まるでクリームのようなねっとりとした食感になり、甘みもぐんと上がります。

出荷と取扱時期 11月初旬 ~3月末 保存方法など 15度の冷暗所に保存(1ヶ月)  
年間出荷量 200t 配達日 7日後



商品名	内容	価格(税別)
①安納蜜喜 安納ベニ A品	5kg	¥3,200
※希望サイズ賜ります(S・M・L混載)		送料 ¥1,950

## 熊本 菊芋

### “天然のインスリン”とも呼ばれ血糖値を下げる働きがあります

「イヌリン」という天然のオリゴ糖成分が豊富に含まれています。血糖値を下げる働きがあり、糖尿病予防にも効果的。アクが強いのでアク抜きをしてお使いください。生でサラダ、味噌漬、煮物、揚物など万能食材です。

商品名	内容	価格(税別)
①菊芋	5kg	¥2,700
送料		¥950(クール便) ¥1,160



## 熊本 先っぽごぼう

### ごぼう農家の方が一番好んで食べているごぼう

アク抜きの必要がなく、生でそのまま食べることができる「先っぽごぼう」は、サラダに最適です。ポキポキとした食感も良く、ポッキーのように楽しむことができる新感覚のごぼうです。



出荷と取扱時期 12月~5月  
保存方法など 冷蔵庫で1週間  
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税別)
①先っぽごぼう	1kg	¥1,800
②先っぽごぼう	5kg	¥5,000
送料		¥1,160

## 熊本 自然薯

### 「なみいた」を使用してつくる、まっすぐな自然薯

「なみいた」という細長い板の上に種芋をのせて育てることで、まっすぐな自然薯になります。山から切り出したものを畑に植えているので、通常の自然薯と比べてアクが少なく、すりおろしてもほとんど変色しません。

出荷と取扱時期 11月中旬~3月  
年間出荷量 400kg  
保存方法など 水で濡らした新聞紙に包んで冷蔵庫  
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税別)
①自然薯	1kg当たり	¥2,800
②2kg以上~	1kg当たり	¥2,625
※1本1kg前後		送料(クール便) ¥1,880

青果

### 熊本 万次郎南瓜

まるでラグビーボールのような形の中にはたっぷりの甘味

天草の地で、10年程前から試作している、新種のかぼちゃです。肉質はやわらかで、しっとりとした舌触り。その糖度は22～24度にもなります。また、3ヵ月～5ヵ月まで持ちます。



出荷と取扱時期 12月～4月  
年間出荷量 25t  
保存方法など 冬至頃より3～5ヶ月  
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税別)
①万次郎南瓜 (3～6玉)	10kg	¥3,500
		送料 ¥1,000

### 熊本 新玉葱

甘みたっぷりの新玉ねぎ。若葉まで食べられます

無農薬、無化学肥料で栽培しています。水にさらさず、生食がOK。うま味も甘味も十分です。2～3月頃は玉葱だけでなく、若葉までおいしくいただけます。



出荷と取扱時期 1月中旬～3月上旬  
年間出荷量 5～7t  
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税別)
①葉付玉葱 (500g×10袋)	5kg	¥6,250
		送料 ¥1,000

### 島根 出雲おろち大根

名前の由来は出雲神話の「ヤマタノオロチ」。出雲原産の辛味大根です

宍道湖畔周辺に自生する浜ダイコンを品種改良して栽培。ヒゲ根の多い形状は「ヤマタノオロチ」を彷彿させ、「オロシ(チ)」で食べると強烈な刺激があることから命名されました。水分が非常に少なく、おろしてもサラサラして辛味があり、ワサビ替わりにも使えます。魚・肉ともに好相性。辛味はすりおろしてから30分程度持ちます。



出荷と取扱時期 11月中旬～2月  
年間出荷量 10,000本  
配達日 5日後

商品名	内容	価格(税別)
①出雲おろち大根	3kg	¥2,700
②出雲おろち大根	5kg	¥4,000
		送料 ¥950

### 島根 奥出雲 舞茸

豊かな香りに、シャキシャキの歯ごたえ。町内の厳選の広葉樹のみ使用の舞茸

自然豊かな奥出雲町内の広葉樹のみ厳選して栽培した舞茸です。シャキシャキとした食感と特有の豊かな香りが特徴です。澄んだ空気や山々から湧き出る清浄な水、標高の高さによる気圧の加減などの自然特性を活かし、じっくりと無農薬栽培で育てています。



出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 100t

商品名	内容	価格(税別)
①舞茸	5kg	¥7,500
		送料 ¥830

### 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。



出荷と取扱時期 通年  
配達日 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 不知火

発祥は熊本の不知火。甘味と酸味のバランスがほどよい柑橘です

清美とポンカンとの交配品種として誕生した不知火は熊本県・不知火地方にて栽培され始めたことからその名がつけました。有機質堆肥や減農薬で特別栽培した柑橘です。糖度が高く、甘さと酸味が絶妙なバランスが特徴です。



出荷と取扱時期 12月～4月  
保存方法など 直射日光を避け涼しい場所で保存  
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税別)
①不知火	3kg	¥5,000
②不知火	5kg	¥7,300
		送料 ¥900

### 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

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。

オススメ商品



出荷と取扱時期 2月いっぱい  
保存方法など 新聞紙に包んで涼しい場所で約2週間  
配達日 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

### 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すが、11月～3月までは黄色から鮮やかなオレンジ色へと変化します。



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 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)

●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。

青果

## 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

エリンギとバ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60t  
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 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

## 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。ひび割れが得意ですが、商品の腐敗や傷みではありませんので安心してお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 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)

## 熊本 フダン草

近畿圏では「毎日草」とも呼ばれる、大きな葉が特徴のフダン草

毎日途切れることなく栽培、生産が可能といわれており、そこから「不断の作物」が転じて、この呼び名がついたとされています。ほうれん草よりも鉄分などの栄養素が多く含まれています。地元熊本では白和えにします。



出荷と取扱時期 10月~6月  
注文時最低ロット 3kg  
配達日 7日後

商品名	内容	価格(税別)
①フダン草(約30枚)	3kg	¥2,000
		送料 ¥900

## 島根 しまね和牛・かつべ

人肌で溶けるほど融点の低い脂肪は、もたれにくく毎日でも食べられる

神話のふるさと出雲の地で「しっかり食べて、しっかり寝た牛」は、良質の脂肪、肉のやわらかさ、風味が際立ちます。「登録証」(牛の戸籍)が「かつべ産」の証。精選された「しまね和牛」は、まさに希少な名産品です。



出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 160頭  
注文時最低ロット ヒレは2kg、ロース、モモは3kg  
保存方法など 冷蔵でと畜より45日  
配達日 6~7日後

商品名	内容	価格(税別)
①ロースブロック A3	1kg当たり	¥9,180
②ロースブロック A4	1kg当たり	¥10,530
③ヒレブロック A3	1kg当たり	¥9,180
④ヒレブロック A4	1kg当たり	¥10,530
⑤モモブロック A3	1kg当たり	¥5,375
⑥モモブロック A4	1kg当たり	¥6,075
		送料(クール便) ¥1,400

## 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 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①カット肉バラ	1kg当たり	¥1,710
②カット肉モモ	1kg当たり	¥1,250
③カット肉ウデ	1kg当たり	¥1,100
④カット肉ヒレ	1kg当たり	¥2,700
⑤カット肉ロース	1kg当たり	¥2,500
⑥カット肉カタロース	1kg当たり	¥2,250
⑦カット肉セット	1kg当たり	¥1,250
送料(クール便) ¥1,070(スライスの場合は1kg当たり¥200up)		
※重量により価格が変動します		

## ドライエイジングビーフ

味が濃くなって、脂は軽くなる「熟成牛肉」

特徴はなんといっても高い香りと味のよさ。熟成期間は6~8週間!まさに希少な逸品。急な火入れはたんばく質が固くなるので、ゆっくり焼くのがおすすめです。



オススメ商品

出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 1t  
保存方法など フレッシュ4日、チルド10日  
注文時最低ロット 2kg~  
配達日 2~4日後

商品名	内容	価格(税別)
①ドライエイジングビーフ	2kg	¥29,000
送料(クール便) 5kg迄 ¥1,580、10kg迄 ¥1,890		

## 和歌山 くじら肉

今では希少価値の高い鯨肉

クセが少なく人気のあるミンク鯨の「赤身」と、脂身がうまい「鯨皮」。霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨「尾の身」、そして旨味が詰まった「さえずり(舌)」。どれも旨味、食感が絶品です。



出荷と取扱時期 通年  
保存方法など ①冷凍で1ヶ月、②③④は冷凍で6ヶ月  
配達日 4日後

商品名	内容	価格(税別)
①イワシ鯨「尾の身」	2kg	¥32,500
②鯨さえずり	2kg	¥20,000
③ミンク鯨「赤身」	3kg	¥13,140
④ミンク鯨「鯨皮」	3kg	¥13,140
送料(クール便) ¥950(1梱包)		

## 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、ぶりぶりとした食感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1ヶ月  
配達日 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)		

肉

肉

### 秋田 秋田由利牛

#### 知る人ぞ知る! 秋田の新ブランド牛

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  
冷蔵保存 フレッシュ  
保存方法など ユスライス5日  
チルド5日  
冷凍10ヶ月  
注文時最低ロット 1kg  
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①サーロイン	1kg	¥11,250
②リブロース	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		送料 ¥750~



### 山口 長州黒かしわ

#### 天然記念物「黒柏鶏」の血を受け継ぎ誕生した、「長州黒かしわ」

緑黒色輝く、伝説の鶏「黒柏鶏」。その黒柏鶏をもとに肉地鶏として改良し、誕生した地鶏です。よく運動をして育ちましたので脂肪含有量は少なめです。適度な歯ごたえと噛めば噛むほど味わえる素晴らしい肉質です。

出荷と取扱時期 通年(冷凍)、フレッシュは不定期  
年間出荷量 5,000羽  
注文時最低ロット 1ケース  
①中抜/2羽分  
②大バラシ/4羽分  
配達日 2~4日後

商品名	内容	価格/1kg(税別)
①中抜	1羽(約2kg)	¥1,900
②1羽セット(大バラシ)	(約1.7kg)	¥2,500
※重量により価格が変動します		送料(クール便) ¥1,350



### 愛媛 媛っこ

#### 市場にはない、地産地消でしか食されていない地鶏

日本最大級の肉用種とされ、愛媛県養鶏試験場が開発した地鶏で、適度な歯ごたえと脂のりが好評です。4種類の品種のいいところをして生まれた媛っこは肉付きがよく、ジューシーな旨みがあふれます。自然豊かな愛媛の地で、愛情込められて育てられています。



出荷と取扱時期 通年(冷凍)、フレッシュは不定期  
年間出荷量 7,000羽  
注文時最低ロット 1羽(約1.8~2.2kg)  
配達日 2~4日後

商品名	内容	価格/1kg(税別)
①1羽分(ガラ付き)	約1.8~2.2kg	1kg当たり ¥2,300
②1羽分(中抜き)頭、足カット	約1.8~2.2kg	1kg当たり ¥1,900
※重量により価格が変動します		送料(クール便) ¥1,350

### 北海道 エゾ鹿肉

#### 豚肉や牛肉に比べ、カロリーは約3分の1、脂肪分は約15分の1!

鉄分が多く含まれており、その含有量は牡蠣とほぼ同様なうえ、タンパク質の割合は2倍にもなります。アミノ酸やミネラルのバランスも良く、美容と健康には最高の食材です。脂のりが一番良い、秋~冬にかけて獲ったものを通年お届けしております。



出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 1t  
注文時最低ロット ヒレは500g~、コースは2kg~  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①エゾ鹿肉 ヒレ	100g	¥790
②エゾ鹿肉 コース	100g	¥730
		送料 ¥1,370

### 島根 いのしし肉

#### 処理を確実にしている、安全・安心の天然いのしし肉

中国地方に生息する大自然で育った天然のいのしし肉です。下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し、くさみのない上質な状態でお届けします。



出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 300頭  
保存方法など 冷凍で3ヶ月  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①いのしし肉コース	1kg当たり	~¥8,600
②いのしし肉バラ	1kg当たり	~¥8,600
③いのしし肉内もも	1kg当たり	~¥6,920
④腹抜き・半身・ブロック	1kg当たり	応談
		送料 ¥1,160

### 富山 氷見牛昆布メ

#### ほとんど県外に出荷されない幻の「氷見牛」を昆布メにしました

江戸時代、富山は北海道で採れた昆布を運ぶ際の中間地点であったため、昆布は古くから富山の食生活に浸透してきました。昆布の消費量日本一の富山県ならではの逸品です。



出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍で約1ヶ月  
注文時最低ロット 1,500g(100g約15切れ)  
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税別)
①氷見牛昆布メ	300g	¥3,600
		送料 ¥700

加工品

### 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 100t  
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 2日後

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

### 長崎 対馬の藻塩・水塩

#### 対馬海岸からくみ上げた海水を使用。自然の味そのままの藻塩です

日本における塩作りの原点になった水塩 藻塩  
製塩法で作られる「藻塩」。海藻(ひじき)と一緒に釜でじっくり炊き込み、さらに焼き上げました。「水塩」は、藻塩を作る際の結晶化する直前の塩水を抽出したものです。



出荷と取扱時期 通年  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①藻塩	50g×5袋	¥2,840
②大袋	500g	¥2,840
③藻水塩	300ml×3本	¥3,800
④大ボトル	1.8ℓ	¥3,400
		送料 ¥1,170

●この産直レターを毎号ファイルしておくで、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

**福岡 あまおう酢・ゆず酢**

香りも味も素材感が生きて  
いる酢

「福岡名産のあまおう」と「実生のゆず」を搾ったお酢です。酢づくり300年の歴史を持つカメ仕込み製法で熟成させました。果実は地元産にこだわったものを使用。たいへん飲みやすいお酢です。食前酒、デザート、酢の物、ソースや下味などがおすすめです。



出荷と取扱時期 通年  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)	
①ゆず酢	200ml×3本	¥3,400	
②あまおう酢	200ml×3本	¥3,750	
		送料	¥1,170

**鹿児島 喜界島産・黒糖**

江戸時代より「砂糖は喜界島」と言われ、献上されていた逸品

珊瑚礁が隆起してできた喜界島の土壌には、海のミネラルが豊富に含まれています。手づくり製法による、深みのある味・香りが特徴。口の中でさっと溶けます。無農薬で栽培されたサトウキビを使用しています。



出荷と取扱時期 通年  
(完売次第)  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)	
①黒糖	50g×5袋	¥3,125	
②大袋	500g	¥3,125	
③粉黒糖	50g×5袋	¥3,125	
④大袋	500g	¥3,125	
		送料	¥630

**和歌山 本竹皮包み羊羹**

創業当時(明治)の技法により、すべて完全手作りの  
こだわり羊羹

厳選された小豆、寒天、砂糖のみを使用し、一晩かけて固めた羊羹をひとつひとつ丁寧に包丁で切り、7日間もの時間をかけて表面全てを乾かします。完成した羊羹を包む竹皮も手作りしていますので1日200本の限定生産となっています。



出荷と取扱時期 通年  
食材の種類 7種  
(本練、柚子、抹茶、桜、金柑、炭、塩)  
年間出荷量 30,000本  
保存方法など 3週間  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)	
①本竹皮包み羊羹	230g/1本	¥4,250	
②本竹皮包み羊羹	230g/1本	¥24,000	
※30本以上~(混載・送料無料)	30本/ケース	送料	¥450

**島根 多伎の干しいちじく**

“干し”なのに柔らかい、  
多伎のいちじくは  
おすすめの逸品

小ぶりで高糖度の品種「蓬菜柿」で作った高級干しいちじく。ポリフェノールを多く含む健康食品です。  
※生は8月~10月



出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 6.7t  
注文時最低ロット 10袋  
配達日 3日

商品名	内容	価格(税別)	
①干しいちじく	100g/1袋(6~8粒) 10袋	¥6,250	
		送料	¥800

**島根 ひかわの恵みトマトジュース&ケチャップ**

どっちの料理ショーでも  
取り上げられた極上の逸品

島根県斐川町産の完熟ミニトマトを100%使ったトマトジュースとケチャップ。トマトの加工品は数多くありますが、ミニトマト100%のものは全国でも珍しく、ミニトマトならではの濃厚な甘味とほどよい酸味を味わえます。



出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 ①2000本  
②10,000本  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)	
①トマトジュース	500g/本 12本入/ケース	¥9,600	
②トマトケチャップ	400g/本 24本入/ケース	¥22,800	
		送料	¥600~

**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 2日後

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

**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)



出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 6ヶ月  
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税別)	
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(クール便)	¥1,000

利用者の  
**一宝 声**

ここにしかないものを

「きれいな色ですねえ!」  
安納芋蜜喜をお出しすると、ひときれのお芋でお客様との会話が弾みます。「一度蒸しているんですか?」と聞かれる程しっかりとした果肉の美味しさは評判も上々で、おかわりして頂くこともあるほどです。ゆり根も使っておりますが、甘み十分でこちらもたいへんご好評いただいております。接待でご来店頂くお客様に、お仕事の話と共に「食事もたいへん楽しめた」とおっしゃって頂けますと、本当に嬉しいものです。  
これからも「東産直でしか買えないもの」を楽しみにしております。

1月のサンプル・  
試食会  
報告レポート

2011年、本年最初のサンプル・試食会には、北海道、新潟、和歌山、福岡、島根、熊本、鹿児島産の産地から食材が届きました。年明けでお忙しいなか、多くの皆様にご来場いただき、たいへん活気あるサンプル試食会となりました。



1月サンプル会  
食材一覧

- ◆北海道：広尾沖産・本ししゃも／帯広産・ゆり根
- ◆新潟：妻有ポーク
- ◆和歌山：本竹皮包み羊羹／アジアカエビ／真鯛／コロダイ
- ◆福岡：あまおう酢／柚子酢
- ◆愛媛：レモン／ライム
- ◆島根：天然黒あわび／大和しじみ<生>
- ◆熊本：塩トマト
- ◆長崎：対馬の藻塩・水塩
- ◆鹿児島：喜界島産・黒糖

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