

産直コミュニケーション

東料産直レター

2011.12月号 vol.26



昨年、たいへん好評だった
冬野菜が出揃いました！
「熊本冬の旬野菜」

熊本

「長にんじん」「塩キャベツ」「菊芋」

●長にんじんは、熊本「ひご野菜」15品のひとつ。太さ1.5cm～2.5cmで、長いものは1mを超えます。その長さを活かし、結んで使うこともできます。全国でも珍しい縁起物の正月野菜。●塩キャベツは平均糖度が12度とたいへん甘みがあり、重さは一般のキャベツの2倍近くあります。一度食べると、忘れられない旨みと美味しさです。●菊芋は「天然のインスリン」とも呼ばれ、血糖値を下げる働きがあるとされます。豊富に含まれている「イヌリン」は、消化によってキクイモオリゴ糖になることから、健康食品として知られつつあります。煮、焼き、揚げ、スープ、味噌漬けなど万能選手。アク抜きをしてお使いください。

出荷と取扱時期 ①11月下旬～2月、②12月～3月、③11月～3月中旬
保存方法など ①10℃以下で保存②賞味期限1週間③冷暗所で2週間
注文時最低ロット 下記参照
配達日 ①7日、②3～4日、③2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①長にんじん	約15本/3kg	¥5,900
②塩キャベツ	6玉	¥3,100
③菊芋	5kg	¥3,960

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け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、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 生氷下魚(こまい)

関東圏では珍しい
“生の氷下魚”をご紹介します

根室・歯舞は、北はオホーツク海、南は太平洋に挟まれているため、海産物の宝庫として知られています。氷下魚・きんきをはじめとする魚類や、ふのり・昆布等の海藻類が豊富に水揚げされる地域から新鮮な生の氷下魚をお届けいたします。

出荷と取扱時期 11～2月 注文時最低ロット 2kg
年間出荷量 5t 配達日 2～3日後
保存方法など 冷蔵で5日間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生氷下魚(大)	2kg	¥2,760
②生氷下魚(大)	5kg	¥4,600
③生氷下魚(中)	2kg	¥2,610
④生氷下魚(中)	5kg	¥4,210
⑤生氷下魚(小)	2kg	¥2,500
⑥生氷下魚(小)	5kg	¥3,900



北海道 生干し氷下魚(こまい)

最適な環境でつくられた、
極上の“生干し氷下魚”

「氷下魚(こまい)」は鱈科の白身魚。地域によっては「寒海(かんかい)」とも呼ばれています。鱈よりも脂がのっており、一夜干しにするととても美味しいです。良質の氷下魚を天日で干し、最高の味と香りに仕上げました。

出荷と取扱時期 11月～5月
年間出荷量 10t
保存方法など 冷凍で6ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生干し氷下魚	1kg/1箱	¥2,780



北海道 半乾本ししゃも

本ししゃもの本場、
北海道広尾からお届けします

本ししゃもを半乾燥させることにより、素材のうま味を引き出します。天ぷら、炙り、唐揚げがオススメです。オスのししゃももございますので、ご希望の方はお問い合わせください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 30尾
配達日 4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①半乾本ししゃも(子持ち)	30尾	¥5,250



新潟 冷凍ながも

佐渡産の天然海藻。ネバナバ、
シャキシャキ食感の“ながも”

「ながも」は北海道から鹿児島まで広く分布している「アカモク」という海藻。日本各地で呼び名が変わります。本品は、食べやすい大きさにカットし、ポイル、冷凍をしています。解凍方法は自然解凍か流水で。ながも独特の風味と食感が味わえます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍保存で24ヶ月
注文時最低ロット 2.5kg
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍ながも	500g×5袋	¥4,830



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
年間出荷量 100尾(500kg)
配達日 4～5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①チョウザメ(腑抜き)	1尾(約2kg)	¥6,720

※重量により価格が変動します



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た、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 11月初旬～3月中旬
年間出荷量 500個
保存方法など 未開封(冷凍)で1年、解凍後は冷蔵で5日以内
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①キャビア	30g/1個	¥9,985



島根 隠岐の白バイ・赤バイ

隠岐の漁師の間ではあわび
よりも旨いとされる高級食材

隠岐の白バイは、バイ籠魚で水揚げをするため高品質。身はツヤのある肌色で、コリコリとした食感が特徴。活きたままのお届けなので刺身がおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 約400t
保存方法など 冷蔵で5日(発送日含む)
注文時最低ロット 1ケース/6kg
配達日 最短で出荷日の翌日14:00～16:00



商品名	内容	価格(送料・税込)
①白バイ(大) 約200g/粒	6kg	¥20,100
②白バイ(小) 約100g/粒	6kg	¥13,600
③白バイ(豆) 約50g/粒	6kg	¥20,100
④赤バイ(本バイ) 約200g/粒	6kg	¥21,400



徳島 生きている海苔

特殊冷凍技術により、
「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



●この産直レターを毎号ファイルしておく、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

魚

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



熊本 粒のり

海苔原藻をそのまま乾燥。
旨みや栄養を閉じ込めた
新しい形の海苔です

従来の「板海苔」のようにノリ葉体が重ならないので、異物の混入がなく、生菌数も少ないです。また、添加物は一切使用しておらず、160℃以上の「加熱高温蒸気」にて焼いています。カリカリ、サクサクとした食感です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 1.5g入りは18ヶ月、他は12ヶ月
注文時最低ロット 1.5g入りは10袋、他は5袋
配達日 1週間



商品名	内容	価格(送料・税込)
①粒のり	10袋(1.5g×14p/1袋)	¥4,800
②粒のり	5袋(60g/1袋)	¥4,280
③粒のり	5袋(100g/1袋)	¥7,300



宮崎 西米良サーモン

九州山脈の清らかな水で育った
品質抜群の“西米良サーモン”

九州山地の背後に位置する宮崎県西米良村。清らかな水と寒暖差の大きな山地の中で3～4年かけて育ちます。ドナルドントラウトとエジワナの掛け合わせで生まれた「西米良サーモン」は程よい甘味と脂のり、鮮やかな色合いが特徴です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 10t
保存方法など 冷蔵で4日
注文時最低ロット 1本(2～3kg)
配達日 2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



山形 平田赤ねぎ

江戸時代から
守り続けられてきた伝統野菜

キレのある辛みは、白ねぎよりも辛く、加熱するととても甘くなります。平田赤ねぎの赤色の部分は、ポリフェノールのアントシアニンによるもので、白ねぎの5倍ほど多く含んでいます。

出荷と取扱時期 11～12月
年間出荷量 25t
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 1箱
配達日 4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①赤ねぎ	5袋(1袋/2～4本)	¥2,500
②赤ねぎ業務用	15袋(1袋/2～4本)	¥5,120



栃木 那須大粒ぎんなん

栃木県那須より、大粒のぎんなん
を選別してお届けいたします

那須の地味豊かな平野部で生産されています。選別機により通常のLサイズ以上の大粒のみを選別しています。粒の大きさと甘み抜群の“大粒ぎんなん”です。

出荷と取扱時期 10月～3月
年間出荷量 2t
保存方法など 冷蔵で30日
注文時最低ロット ①②は300g、③④は1kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①大粒ぎんなん(剥ぎ)	3L/300g	¥2,300
②大粒ぎんなん(剥ぎ)	2L/300g	¥1,850
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥2,180
④大粒ぎんなん	2L/1kg	¥1,620



栃木 生ゆず&種無し生ゆず

四国の産地からも認められた
芳醇な香り

従表面は美しく、柑橘どころである四国の生産者からも認められるほど、香り高い生ゆずです。また、珍しい種無しの生ゆずもご紹介いたします。

出荷と取扱時期 11～12月
年間出荷量 2000kg
保存方法など 冷蔵庫で45日
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生ゆず(大)	1kg(8～9個)	¥1,600
②生ゆず(小)	1kg(12～14個)	¥1,300
③種無し生ゆず	1kg(20～24個)	¥1,450



北海道 ゆり根

メロンよりも甘い!
糖度が22度を超えるものも

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するため、高糖度となります。加熱すると、栗のようなホクホクとした食感と、驚くような甘味が味わえます。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
注文時最低ロット 2kg
配達日 4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆり根	2kg(LL・13玉)	¥5,600



北海道 ビーツ

鮮やかな赤色に
独特の甘味があります

砂糖原料用のビーツと同類のビーツ。赤色をしたカブのような形をしており、ショ糖が多く含まれているため、独特の甘味があります。産地直送の新鮮で高品質なビーツをお届けします。

出荷と取扱時期 8月～1月
年間出荷量 500個
保存方法など 冷蔵で1ヶ月
注文時最低ロット 3kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ビーツ	3kg(6～12個)	¥4,000
②ビーツ	5kg(10～20個)	¥5,800



青果

青森 ヒマラヤヒラタケ

香りよく、食べごたえのある
“ヒマラヤヒラタケ”

ヒラタケの一種で、グレーがかった白色をしています。肉厚で傘が大きく、歯ごたえが良いです。また、香りも良く、どんなお料理にも幅広くお使いいただけます。油炒めにしますと、香り・味が際立ちます。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 200kg
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 5パック
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒマラヤヒラタケ	300g×5パック	¥3,600

山形 やまぶし茸

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
保存方法など 冷蔵で4~5日
配達日 1~2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまぶしたけ	12個入	¥2,800
②やまぶしたけ	20個入	¥3,500

滋賀 日野菜

日野町を発祥とするカブラの
一種。伝統野菜、秋・日野菜の
出荷スタートです

室町時代、天皇に献上されて以来、地元で大切に守られてきました。漬け物にした際の鮮やかな色から「さくら漬」の名で親しまれていました。地元では漬け物にされるのが多いため、生のものはほとんど市場に出回らない希少品です。



出荷と取扱時期 9月~1月、4月~6月
年間出荷量 19t
保存方法など 濡らした新聞紙に包み、冷暗所で4~5日(発送日含む)
注文時最低ロット 2kg
配達日 発送日(月・水・金)の1~2日後。発注は前日までに。

商品名	内容	価格(送料・税込)
①日野菜	2kg(20~24本)	¥3,000

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10日~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 3L	1kg	¥3,500
②もぎたて減農薬すだち 無選別	1kg	¥2,680

熊本 グリーンマロー&ホワイトマロー

カボチャとズッキーニの交配種。
生で食べられるカボチャです

南アメリカ原産で、ビタミン・ミネラルなどが豊富です。見た目は普通のカボチャのようですが、シャキシャキとした食感、まるでズッキーニ。酢の物やサラダの他、油との相性もいいため、炒め物、天ぷらなどにどうぞ。



出荷と取扱時期 10月~12月
注文時最低ロット 10個
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①グリーンマロー・ホワイトマロー	400~500g×10個	¥5,780

熊本 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 12~4月
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①塩トマト	2kg(約28個)	¥6,100

熊本 阿蘇の自然薯

すりおろすと驚くほどの
粘り。まるでお餅のよう
な弾力です。

山から切り出した自然薯を畑に植え直しているため、一般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。すりおろした自然薯は、非常に粘り気が強く、箸で切ってしまうことができるほどです。



出荷と取扱時期 11~3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(送料・税込)
①自然薯(1本/約1kg)	1kgあたり	¥3,910

熊本 ヤーコン

生食も可能な話題の機能食材

食物繊維やポリフェノールを豊富に含んでおり、動脈硬化、高血圧、整腸作用などに効果があるとされています。約85%は水分で、水分を除いた大部分をフラクトオリゴ糖が占めており、デンプンはほとんどありません。天ぷらや酢の物によく合い、サクサクとした食感が楽しめます。



出荷と取扱時期 11~4月
年間出荷量 1t
保存方法など 新聞紙に包んで冷蔵庫で2週間
注文時最低ロット 5kg
配達日 4~5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヤーコン	5kg	¥3,610

●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 熊本産レモン

毎年大好評の熊本産レモン
今年も出荷スタートです。

熊本県三角町で栽培されているレモンは減農薬栽培に徹しており、防カビ剤や除草剤などの残留農薬の心配がありません。また、皮が薄く多果汁です。皮の色は9~11月は緑、11月~3月は黄色から鮮やかなオレンジへと変化します。

出荷と取扱時期 9月~3月
注文時最低ロット 1ケース
保存方法など 冷蔵で2週間
配達日 3~7日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①熊本産レモン	3kg(20~25個)	¥4,700
②熊本産レモン	5kg(40~50個)	¥5,300



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。

出荷と取扱時期 12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(送料・税込)
①スイートスプリング	5kg	¥5,240

熊本 不知火

熊本が日本一の栽培面積と
生産量を誇る不知火

清美とポンカンの交配品種として誕生した「不知火」。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。有機質肥料のため、果実は味が濃く、糖度が高いです。酸味と甘みの絶妙なバランスをお楽しみください。

出荷と取扱時期 12~4月
保存方法など注文時最低ロット 1ケース
直射日光を避け涼しい場所で保管
配達日 3~7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①不知火	3kg(8~12個)	¥6,500
②不知火	5kg(14~18個)	¥9,160



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

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。果肉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糖度が40度を越すものもあり、まるでクリームのような柔らかい食感になります。

出荷と取扱時期 11月~3月
年間出荷量 200t
保存方法など 冷暗所で1ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日 7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①種子島安納蜜喜	A品5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	A品10kg	¥8,500



山形 やまがた地鶏

溢れるコクと旨み。「手羽」は、
極上のダシが出ます

臭みが少なく、旨み、コク、歯ごたえがあり、良質な肉質です。140日間。じっくりと育てあげた「やまがた地鶏」をご賞味ください。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1万羽
保存方法など 冷蔵
配達日 1~2日後(月曜着はフレッシュ)

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もも・むね肉セット	1kg	¥4,500
②ささみ	2kg	¥4,500
③手羽	2kg	¥4,220
④砂肝	2kg	¥3,100
⑤レバー・ハツ	5kg	¥4,360
⑥鶏ガラ	5kg	¥2,610
⑦中抜き(丸鶏)	2.0kg~	¥5,340~



富山 氷見牛

ほとんど県内消費の希少牛
“氷見牛”をご紹介します!

牛の成長に合わせてオリジナルブレンドの飼料を与え、一頭一頭の健康状態にも注意を払っています。愛情を注いで育てあげた、安全で安心の牛肉です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 50頭
注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵で3日、冷凍で1ヶ月
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①もも・うで	しゃぶしゃぶ用 1kg	¥12,500
②サーロイン	1kg	¥17,400~¥25,800
③肩ロース	1kg	¥12,500~¥20,300
④ランプ	1kg	¥9,450~¥17,450



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。アミノ酸やミネラルのバランスも良く美容と健康に最適な食材です。脂のりのよい、秋~冬にかけて獲ったものを通年お届けします。

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~、ロースは2kg~
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒレ	500g	¥5,520
②ロース	2kg	¥17,340



宮城 漢方和牛

脂肪融点は23.9℃。カラダに
やさしい牛肉です。

脂の質と量のバランスが非常に良い肉です。肉独特のくさみが少なく、しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ません。14種類の自家配合“漢方飼料”で育った、安心・安全のトレーサビリティ。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500頭
注文時最低ロット 1kg
保存方法など チルド5日、冷凍6ヶ月
配達日 4~5日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①肩ロース	1kg	¥10,020
②リブロース	1kg	¥11,840
③モモ	1kg	¥8,060
④スジ肉	1kg	¥2,880

※出荷時に産地より安全証明をお付けいたします。



●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。

宮城 漢方豚

冷しゃぶにピッタリ! 美味しいです

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
年間出荷量 冷蔵で1週間
保存方法など 1kg(モモは2kg)
注文時最低ロット 2~3日
配達日

オススメ商品

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



茨城 いばらき地養豚

こだわりの混合飼料を与えて育った、ヘルシーポーク

木酢液の消臭効果を生かした混合飼料「グローリッチ」と地養素(木酢精製液、ゼオライト、海藻、ヨモギ)を与えて育てられました。弾力のある肉質に、甘みとコクがあります。

豚肉特有の臭みが少なく、アクが出にくいのも特徴です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 3000頭
保存方法など 冷蔵5℃以下
注文時最低ロット 1kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロースブロック	1kg	¥3,900
②バラブロック	1kg	¥3,480
③ヒレブロック	1kg	¥4,180

※スライス +105 円、シャブシャブ +210 円



和歌山 くじら肉

今では希少価値の高い鯨肉

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」、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は冷凍で1ヶ月、
②③④は冷凍で6ヶ月
配達日 4日後

商品名	内容	価格(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



島根 いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の天然いのしし肉

大自然の中で育った天然のいのしし肉です。いのしし肉は、高たんぱく・低カロリー・低脂肪です。天然の野趣あふれるいのしし肉を是非ご賞味ください。いのししは下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し、くさみのない上質な状態でお届けいたします。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 300頭
保存方法など 冷凍3ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1kg	¥10,190
②バラ	1kg	¥10,190
③内モモ	1kg	¥8,500
④腹抜き・半身・ブロック		応相談



秋田 稀少国産たまご「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

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もみじ	5kg(75個)	¥3,390
②もみじ	10kg(150個)	¥5,670



北海道 コードビーフ

肉の旨みが溢れる、希少な手づくりの逸品

赤身の旨みを十分に生かした、コードビーフ。肉は一番適した外モモを使っています。脂、すじ、血管の部分を手で丁寧に取り除き、食感を損ねないよう手間ひまかけて作られました。噛めば噛むほど、旨みがあふれ、ほのかに香辛料と肉の香りが口の中に広がります。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1200kg
保存方法など 冷凍保存。解凍後25日
注文時最低ロット 40パック
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①コードビーフ	40パック(100g/1パック)	¥37,000



鹿児島 ヤマ・シークニンシャーベット

爽やかな酸味が口に広がります

長寿の島・徳之島の大自然により育まれた「ヤマ・シークニン」は、伝統ある野生の島みかん。ヤマは野生、シーは酸っぱい、クニは9年経たなければ実がつかないという意味。シャーベットにはハチミツを加え、キレのある酸味の中にもまろやかさが感じられます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 5000個
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 80個
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヤマ・シークニンシャーベット	(90ml/1個)×80個	¥23,800



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	¥12,200
②鶏醬	200ml瓶 20本	¥15,420
③鶏醬	300ml瓶 12本	¥12,600
④鶏醬 業務用	1.8ℓ 6本	¥29,140



肉

加工品

●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

秋田 しょつつる

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

ハタハタと天日塩のみで発酵させ、3年にも及び熟成期間を経てつくられます。臭いもなく、深みのあるコクと味です。さまざまなお料理にお使いいただけます。

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



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①しょつつる(130g)	12本	¥9,000
②しょつつる(500ml)	3本	¥5,560

秋田 八峰白神塩もろみ

原材料すべてを秋田産にこだわった無添加・天然調味料

漬物などはもちろん、肉や魚を漬けば、身が引き締まり旨味がグッと増します。水分が抜けることなく発酵しますので、普通の塩漬けとは違った食感が味わえます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で6ヶ月
配達日 2~3日後

オススメ商品



商品名	内容	価格(送料・税込)
①500ml	12本	¥7,990
②2l	4本	¥10,130
③18l	1本	¥20,630

茨城 凍みこんにやく

現在、国内で「凍みこんにやく」を作るのはここ奥久慈だけ。

寒い時期の12月~2月迄の3ヶ月でしか製造されません。芋の皮剥き~加工、乾燥、凍結まで全て手作業で行い、全行程に1ヶ月も擁す手間隙のかかった逸品。煮しめ、天ぷらなどの和食はもちろん、アイデア次第で様々なお料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
注文時最低ロット 9枚入りは4袋以上~
配達日 2日後



人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①凍みこん	4袋(9枚入)	¥4,160
②凍みこん	1袋(40枚入)	¥4,300

茨城 手作りこんにやくセット

お店でオリジナル刺身こんにやくをどうぞ!

水戸藩保内郷(現在の奥久慈地方)で粉こんにやく製法が考案され、その優れた生産能力と品質が全国に広まりました。お店でオリジナルこんにやくを作ることができます。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①手作りこんにやくセット	4セット	¥3,950

徳島 ゆこう果汁

搾りたてのゆこう果汁をお届けします

「ゆこう」は徳島県でしか栽培されていない柑橘です。別名「酢みかん」とも呼ばれ、酸味がやわらかく、ポン酢やドレッシングに加えると、まろやかな風味が楽しめます。ゆこうには食欲増進、疲労回復等の成分が含まれています。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 20t
保存方法など 冷蔵庫で1年半
注文時最低ロット 2本
配達日 2~3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆこう果汁 100%	1.8l瓶 x2本	¥10,800

熊本 やまえ栗渋皮煮

ひとつひとつ丁寧に作られる「やまえ栗渋皮煮」

大粒で甘み抜群、高品質のやまえ栗を渋皮煮にしました。栗の鬼皮を手作業で丁寧にむき、グラニュー糖のみで味付けしています。上品な甘みで栗の風味が活きています。

出荷と取扱時期 ①9月中旬~5月、②10月上旬~5月
年間出荷量 1t
保存方法など 常温(28℃以下)
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまえ栗渋皮煮	3kg(約35~40粒/1kg)	¥13,560
②やまえ栗渋皮煮(利平栗)	3kg(約30粒/1kg)	¥14,820

利用者の声

天ぷら 一宝

◆もぎたて減農薬すだち◆

通常、市場より届く品物は早めの収穫のせいか、粒が小さいうえ皮は厚くて固く、果汁がたくさん出ないものが多かった気がします。そのため、アイフィスさんからこのすだちをご紹介いただくまでは前述のようなすだちが普通だと思っていました。

このすだちの最大の特徴は、とても果汁が豊富だと言う事です。そのうえ、果汁に通常の酸味に加えて完熟したほのかな甘みを感じられるのも特徴だと言えるでしょう。

今ではすっかり、このすだちの大ファンです。

店では薬味の一つとしてご提供しています。

あおり烏賊、帆立貝柱、この時期ですと鱈の白子等の天ぷらにこのすだちをギュッと絞って天然塩をひとつまみ振ってお勧めしています。もちろん、松茸との相性は抜群です。

お客様からも、その豊富な果汁とまろやかな酸味にご満足いただいています。

このほか、先日、利平栗渋皮煮を天ぷらにしてみました。

これはおススメです。

昨シーズンお客様からご好評いただいた種子島産・安納芋密喜。引き続き今シーズンもお客様にご提供させていただいています。先方の在庫が許す限り、シーズンギリギリまでお世話になりたいと思っています。(2011.10月下旬にお話を伺いました)

11月のサンプル・
試食会
報告レポート

毎月第2木曜日は『サンプル試食会』の日

11月のサンプル試食会は、北海道、山形県、栃木県、茨城県、富山県、鹿児島県、熊本県から直送された食材をご紹介します。

今回は栃木県庁から「那須大粒ぎんなん」「生ゆず」の紹介者の方がご参加くださり、商品の説明やPRをしてくださいました。また、今月は熊本のびびご野菜に認定されている「長にんじん」や、栃木県の「那須大粒ぎんなん」「生ゆず&種なし生ゆず」などに注目が集まりました。長にんじんは、

はじめでしたので少々小ぶりでのご紹介となりましたが、12月の旬の時期になりますと、1m近くまで大きくなるものがございます。

▲黄金色が美しい「種子島安納蜜喜」



▲真剣に食材を吟味されていました



▲関東圏では珍しい「生氷下魚」の昆布ダ



▶香りがよいと好評だった「生ゆず」と「種なし生ゆず」



◀「やまがた地鶏」と「笠間の栗（人丸）」の煮込み



▲毎回、大勢の皆様を足をお運びいただいております

- ◆北海道：生氷下魚／コーンドビーフ
- ◆山形：やまがた地鶏／平田赤ねぎ
- ◆栃木：那須大粒ぎんなん／
生ゆず&種なし生ゆず
- ◆茨城：笠間の栗「人丸」
- ◆富山：氷見牛
- ◆鹿児島：種子島安納蜜喜／
ヤマ・シークニンシャーベット
- ◆熊本：長にんじん



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】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