

産直コミュニケーション 東料産直レター

2012.1月号 vol.27

迎春

新年のご挨拶を申し上げます

おかげさまで昨年十月で「月例サンプル試食会」も丸二年を迎えることができました。回を重ねるごとに「ご参加くださる料理店様も増え、一同心より感謝しております。食材を選ぶ際の皆様の真剣な眼差しと「美味しい！」の評価をいただけることは、本当にありがたい、産地をはじめ私どもの大きな原動力になっております。

今年も日本各地より丹精込められた地域の逸品を皆さまにご紹介できますよう努めてまいります。どうぞ宜しくお願い申し上げます。



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、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 がごめ昆布

北海道南部でしか獲れない昆布。
非常に強い粘りが特徴です

「がごめ」という名前は、昆布の表面のデコボコがカゴの目に似ていることからつけられました。成長すると長さ2m、幅20~50cmほどになります。昆布の中でも粘りが強く、粘り成分のフコイダンが豊富に含まれています。



オススメ商品

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1年間
注文時最低ロット 10袋
配達日 5~7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①がごめ昆布	10袋(100g/1袋)	¥9,900

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月~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 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

北海道 生干し氷下魚・氷下魚子

極上の“生干し氷下魚”
“氷下魚子”をご紹介します

氷下魚は鱈科の白身魚で、地域によっては「寒海(かんかい)」とも呼ばれています。「生干し氷下魚」は天日で干した氷下魚を最高の味と香りに仕上げました。「氷下魚子」は、歯舞昆布醤油のみで味付けをしています。



出荷と取扱時期 ①11月~5月 ②1月~2月
年間出荷量 ①10t ②200kg
保存方法など ①冷凍で6ヶ月 ②解凍後3日以内
注文時最低ロット ①1kg ②5kg
配達日 ①②2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
②氷下魚子	5kg	¥4,600

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 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

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

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

人気商品

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

●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。

島根 隠岐の活白バイ

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、バイ箆漁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

人気商品

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



青森 大鰐温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用して栽培される“温泉もやし”

大鰐温泉もやしは、主に冬の期間だけ栽培されている津軽の伝統野菜。温泉熱による土室栽培で、地熱と温泉に含まれる栄養分でシャキシャキのもやしに育ちます。根も含めると、約40cmにもなります。

出荷と取扱時期 12月~3月
保存方法など 冷暗所で3日
注文時最低ロット 5束
配達日 1~4日後

おすすめ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①大鰐温泉もやし	300g×5束	¥2,700



山形 赤根ほうれん草

山形の伝統野菜のひとつ。葉から根まで甘いほうれん草

葉はやわらかく、たいへん甘みがあります。根まで食べることができ、根本部分が最も甘いです。寒ければ寒いほど葉肉は厚く、糖度も増します。手掘りで1本1本丁寧に収穫しています。

出荷と取扱時期 10月~2月
年間出荷量 2000kg
保存方法など 冷蔵庫で7日
注文時最低ロット 2kg
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①赤根ほうれん草	2kg	¥3,320

栃木 味恋とまと

パリッとした食感に、フルーツ感覚で食べられるほどの甘み

味恋とまとは完熟状態で収穫されます。その糖度は8~12度と高糖度。旨みと甘みが凝縮され、パプリカのようなパリッとした食感が楽しめます。冬から春にかけて、さらに糖度が上がります。

出荷と取扱時期 12月~7月
保存方法など 常温で冬14日、春7日、初夏4日
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味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,520

長野 はなびら茸

うまみ成分やβグルカンが豊富! 独特の食感が特徴です

シャキシャキとした食感がよく、きのこ独特のクセがないため、どんなお料理でも活用できます。また、体にも良いとされているβグルカンが豊富に含まれており、舞茸と比べるとその含有量は約2倍にもなります。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1t
保存方法など 袋に入れて冷蔵庫
注文時最低ロット 20袋/1箱
配達日 2~3日後

おすすめ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①はなびら茸	20袋(80g/1袋)	¥5,500



熊本 しおキャベツ

巻き・旨み・甘み、すべて一級品!

しおキャベツという名ですが、平均糖度は12度とたいへん甘みがあります。巻きもしっかりしており、重さは一般のキャベツの2倍近くにもなります。一度食べると、忘れられない旨みと美味しさです。

出荷と取扱時期 12月~3月
年間出荷量 8500ケース
保存方法など 一週間
注文時最低ロット 6玉
配達日 3~4日後

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①しおキャベツ	6玉	¥3,100



熊本 長にんじん

熊本「ひご野菜」15品のひとつ。まるで赤いごぼうのような“長にんじん”

長にんじんは、太さ1.5cm~2.5cmで長いものは1mを超え、結んで使えるほど長いです。全国でも珍しい縁起物の正月野菜。鮮やかな色合いと香りも特徴です。

出荷と取扱時期 11月下旬~2月
保存方法など 10℃以下で保存
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①長にんじん	3kg(約15本)	¥5,900



熊本 きくちの菊芋

“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

菊芋に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(イヌロオリゴ糖)」になることから、昨今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 11月~3月中旬
年間出荷量 1t
保存方法など 冷暗所で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きくちの菊芋	5kg	¥3,960



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

砂糖原料用のビートと同類のビーツ。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)	¥4,800
②ビーツ	5kg(10~20個)	¥5,800

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

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(剥き)	3L/300g	¥2,300
②大粒ぎんなん(剥き)	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

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ことが多いため、生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

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月~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 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め、濃厚なうま味がつまっています。



出荷と取扱時期 12月~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



●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～2月
保存方法など 新聞紙に包んで涼しい場所約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月～4月
保存方法など 直射日光を避け涼しい場所で保管
注文時最低ロット 1ケース
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



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



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に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



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。



宮城 漢方豚

冷しゃぶにピッタリ! 美味しいです

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



青果

肉

●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

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～



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



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



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 上級	1kg	¥9,560
②バラ・肩ロース 上級	1kg	¥8,860
③モモ 上級	1kg	¥8,160
④腹抜き・半身・ブロック		応相談



加工品

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

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 ハスカップ塩漬け

「不老不死の実」「幻の実」と
呼ばれた果実

ハスカップは北海道のみに自生する果実です。
酸味が強く、アントシアニンはブルーベリー
よりも多く含み、ビタミン類、鉄分、カルシウム、
カリウムなどの栄養素も豊富です。赤飯の色
づけやドレッシングなど、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 1年間
注文時最低ロット 25袋
配達日 5～7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ハスカップ塩漬け	25袋(350g/1袋)	¥55,800



宮城 凍みつぱなし

凍ったままの“凍み豆腐”。
低カロリー・高たんぱくの
ヘルシー食材

一般的な凍み豆腐と異なり、凍らせたままの
状態の「凍みつぱなし豆腐」です。食感に弾力
があるので、肉の代わりとしてもお使いいただけ
ます。油通しをし
ないと弾力が出ませんので、下味をつけた後に一度油で揚げて
お使いください。

出荷と取扱時期 9月～5月
保存方法など 冷凍3ヶ月
注文時最低ロット 50個
配達日 4～7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①凍みつぱなし	50個	¥15,000



栃木 久我の里 手づくりこんにやく

江戸時代からの製法を守る
生芋こんにやく

ネギや生姜などと和えて、刺し身で食べる
のがおすすめです。また、煮物にしても
おいしくお召し上がりいただけます。
地域特産品認証のEマーク取得。

出荷と取扱時期 12月～3月
保存方法など 冷蔵で2週間
注文時最低ロット 2kg
配達日 5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①手づくりこんにやく	1kg x 2袋	¥3,200
②手づくりこんにやく	1kg x 3袋	¥4,100



●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

島根 津田かぶ漬物

出雲・松江を代表する、秋冬の特産品

津田かぶは勾玉のように湾曲しており、表皮は紅紫色、中は白色です。切り口の赤と白の鮮やかさは津田かぶ独特のもので、津田かぶの風味と色合いを活かした手づくりの漬物です。

出荷と取扱時期 ①②④は1月末、③は3月末。
年間出荷量 15万本
保存方法など 冷蔵で2週間
注文時最低ロット 5袋
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①津田かぶ浅漬	250g×5袋	¥2,900
②津田かぶぬか漬	250g×5袋	¥2,900
③津田かぶ甘酢漬	130g×5袋	¥2,900
④津田かぶ千枚漬	110g×5袋	¥2,900

※4種の組み合わせ自由

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(送料・税込)
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

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年にも及ぶ熟成期間を経てつくられます。臭みもなく、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



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、肉や魚を漬け込めば、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



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

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。 ※今シーズンの利平栗は終了いたしました。次は2012年秋に入荷予定です。

出荷と取扱時期 9月中旬~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



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

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、クニンは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

利用者の声

割烹 中嶋

◆島根産 いのしし肉◆

銀座で毎月開かれているサンプル試食会に今秋から参加しております。

食材は、活字や写真だけではわからないことが多いのですが、本物の食材に触れて、食することができるこの試食会はありがたい場だと感じました。

各地から届く食材の数々を試食していると、参加するたびに驚きと発見がありますね。

ちょうどこの秋、いのしし肉を探していたのですが気に入ったものがなかなか見つからず、偶然にも東料産直さんのサンプル試食会で「島根産いのしし肉」に出会いました。獣臭さが無く、食べやすい味わいで、肉質もしっかりしており、本当に気に入ったいのしし肉を選ぶことができました。

さっそく今年の冬のメインコースとなる「しし鍋」を前面に打ち出したコースに使っております。

お客様にもたいへん喜んでいただいております。

今後も各地の魅力的な食材と出会える場として「サンプル試食会」を楽しみにしております。

12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

次回は1月12日です

2011年の締めくりとなった12月のサンプル試食会は生憎の雨模様でしたが、多くの皆様方にご来場いただきました。

12月は北海道、青森県、宮城県、山形県、栃木県、長野県、島根県、熊本県から直送された食材をご紹介します。今回も栃木県から「久我の里 手づくりこんにゃく」の関係者の方と、「味恋とまと」の生産者の方をご参加くださり、商品の説明やPRをしてくださいました。

今回は、栃木「味恋とまと」、山形伝統野菜「赤根ほうれん草」、青森「大鰐温泉もやし」などに注目が集まりました。「赤根ほうれん草」は、さっとゆがいたものをご試食いただきましたが、参加者の皆様より「何か味付けをしているの?」と尋ねられるほど甘味が強く、美味しいと大好評でした。

「大鰐温泉もやし」は、全長約40cmというその見た目から関心を持たれた方が多数いらっしゃいました。

▼「味恋とまと」についてご説明いただきました



▲出雲の伝統食材津田かぶの漬物 4種類



◀甘みが好評だった「赤根ほうれん草」



▶水で戻した「がごめ昆布」



▶スタッフより各食材のご説明をいたしました

- ◆北海道：がごめ昆布／ハスカップ塩漬け
- ◆青森：大鰐温泉もやし
- ◆宮城：凍みつばなし
- ◆山形：赤根ほうれん草
- ◆栃木：久我の里 手づくりこんにゃく／味恋とまと
- ◆長野：はなびら茸
- ◆島根：仁多丸もち／津田かぶの漬物／みずほキャビア
- ◆熊本：しおキャベツ／阿蘇の自然薯／スイートスプリング／長にんじん



▼真剣に試食されています▲

▶「旨みと甘みが凝縮されている「味恋とまと」



▼熊本から届いた冬野菜の数々



▲全長約40cmの「大鰐温泉もやし」



▶皮は青いですが果汁は甘い「スイートスプリング」



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