



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2012. 2月号 vol.28



香りとコクのある甘みのニンジン。  
シャキシャキ食感が好評の  
群馬「<sup>(きりづみ)</sup>国分長ニンジン」  
霧積<sup>(きりづみ)</sup>しめじ

## 群馬 国分長ニンジン、霧積しめじ

今では希少な伝統野菜と、群馬山奥に自生する天然きのこから生まれました。

高崎市・国府地区で開発された「国分長ニンジン」。大きいものは1mにも成長します。昭和30年代前半頃には国内で流通したニンジンの約8割を占めていたといわれています。コクのある甘さと香りが特徴で、煮崩れもしにくいので煮物や揚物などがおすすめです。

霧積しめじは、霧積温泉の山奥から採取した天然きのこを人工栽培して生まれました。自然本来の味にこだわり、大量生産せずひとつつ丹精込めて栽培されています歯ごたえのある食感が良く、クセもないので幅広くお使いいただけます。

出荷と取扱時期 ①11月中旬～3月中旬 ②2月10日～  
保存方法など ①②冷蔵  
注文時最低ロット ①5kg ②5袋  
配達日 ①②2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①国分長ニンジン	5kg(約10本)	¥3,300
②霧積しめじ	300g×5袋	¥4,500

## 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 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。



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 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 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 氷下魚(こまい)(生・生干し)

関東圏では珍しい“生の氷下魚”をご紹介します

氷下魚は鱈科の白身魚で、根室・歯舞から新鮮な生の氷下魚をお届けします。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。



出荷と取扱時期 ①②③11月~2月 ④11月~5月  
保存方法など ①②③冷蔵で5日間 ④冷凍で6ヶ月  
注文時最低ロット ①②③2kg ④1kg  
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生(大)	2kg	¥2,760
②生(中)	2kg	¥2,610
③生(小)	2kg	¥2,500
④生干し	1kg/1箱	¥2,780

## 北海道 氷下魚子(こまいつこ)(生・醤油漬)

漁師町でしか味わえなかった貴重な食材

海産物の宝庫として知られている根室・歯舞でとれた氷下魚子です。生の氷下魚子と歯舞昆布醤油漬の2種類をご紹介します。



出荷と取扱時期 1月~2月  
保存方法など 解凍後3日以内  
注文時最低ロット ①1kg ②2kg  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①醤油漬(冷凍)	200g×5個	¥4,600
②生(冷凍)	500g×4P	¥4,210

## 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  
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  
配達日 4~5日後

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

※重量により価格が変動します

## 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  
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

## 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ゾイ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  
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

●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。

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

茨城 常陸大黒豆

国内で初めての黒一色の花豆品種。大きさも日本一

茨城県オリジナル品種の「常陸大黒豆」です。光沢のある美しい黒色は、アントシアニン色素によるもので、黒大豆の約3倍もの含有量です。「常陸大黒」はデンプン質系の上品な味わいで、煮豆や和菓子はもちろん、洋菓子にも合います。



出荷と取扱時期 通年  
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常陸大黒豆	1kg	¥4,000

千葉 九十九里産 フルーツマト&ドライマト

甘みと旨みが凝縮されたフルーツマト

少々小ぶりですが、その名の通り、フルーツのように甘みがたっぷり。ほどよい酸味もあり皮もやわらか。このフルーツマトからつくったドライマトは、旨みが凝縮され濃厚な味わいです。

出荷と取扱時期 ①12月~7月下旬 ②通年  
保存方法など 冷蔵で4~5日  
注文時最低ロット ①2kg ②500g  
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①フルーツマト	2kg(約70~80個)	¥4,850
②ドライマト	500g	¥7,650

島根 冷凍花わさび

収穫後の急速冷凍で 爽やかな風味と辛みを保持

標高1000mで栽培されている葉わさび。収穫後、軽い熱処理と真空包装・急速冷凍を行い、美しい緑色とわさび特有の香り、辛みは生本来のまま。解凍は流水で3分ほど。小分けパックで便利です。



出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍  
注文時最低ロット 20袋  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①花わさび(真空パック)	50g×20袋	¥5,710

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

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

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

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  
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

●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。

## 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  
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

## 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  
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

## 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  
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



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  
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



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。全国でも珍しい緑起物の正月野菜。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「インスリン」は、消化によって「キクイモオリゴ糖(イヌオリゴ糖)」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  
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

## 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  
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

●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 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～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 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です約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度を超えるものもあり、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  
 保存方法など 冷蔵所で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

秋田 笑子豚(エコポー)

リサイクル飼料で育った笑子豚。甘みはなんと23倍!

食品ロスなどを使用したリサイクル飼料「エコフィード」で飼育し、愛情をたっぷり注ぎ健康な豚に育てられています。一般の豚肉に比べ甘み成分は23倍、低カロリーで肉質はやわらかいです。赤身と脂身のバランスが良く、アクが少ないので、しゃぶしゃぶ・煮物におすすめです。



出荷と取扱時期 通年  
 保存方法など 冷蔵  
 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・税込)
①ロース	1kgあたり	¥3,780
②バラ	1kgあたり	¥3,600

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  
 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きます。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問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  
 保存方法など 冷凍保存。解凍後25日  
 注文時最低ロット 500g  
 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	500g	¥6,500

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。

## 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  
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めです。



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

## 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  
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  
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  
保存方法など 冷蔵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  
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

## 茨城 さしみゆば&生ゆば棒

茨城県産大豆「タチナガハ」からつくられた高級生ゆば

かの水戸黄門が山葵で食して感嘆し、接待に用いたと云われる伝統の生ゆば。生ゆば棒は生ゆばを巻き、棒状にし冷凍しました。煮物・鍋物・巻物と色々な料理にご利用いただけます。



出荷と取扱時期 通年  
保存方法など ①4日間、②③60日間  
注文時最低ロット 5本  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①さしみゆば	90g×5本	¥4,170
②生ゆば棒(冷凍)	1枚巻×5本	¥3,120
③生ゆば棒(冷凍)	3枚巻×5本	¥5,920

## 茨城 豆乳

濃厚な味わいにイソフラボンが豊富!

茨城県産大豆「タチナガハ」からつくられた、濃厚な味わいの豆乳です。イソフラボンやたんぱく質などの栄養素も豊富。そのままはもちろん、煮物やお豆腐づくりにどうぞ。



出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 7日間  
注文時最低ロット 5本  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①豆乳	1ℓ×5本	¥3,330

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

## 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 10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	10袋(350g/1袋)	¥23,000



## 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
③1.8ℓ	1本	¥20,630

## 栃木 久我の里 手づくりこんにゃく

江戸時代からの製法を守る生芋こんにゃく

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手づくりこんにゃく	1kg X2袋	¥3,200
②手づくりこんにゃく	1kg X3袋	¥4,100

## 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。混合はございます。



出荷と取扱時期 9月中旬~5月  
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

### 利用者の声

## 海燕亭

- ❖山形産 赤根ほうれん草❖
- ❖青森産 大鰐温泉もやし❖

店では「赤根草」という名でよく料理に使うほうれん草。しかし最近では全然「赤根」じゃないものばかりです。東料産直のサンプル試食会でこの「赤根ほうれん草」と出会った時には、赤くて太い根がついた姿に、思わず「ほー!」と嬉しくなりました。

試食してみると、味もしっかりしていて頼もしかった。直ぐに注文して店で使い始めました。

出会えて嬉しかった食材ですね。

また、「大鰐温泉もやし」も店の先付けとして使っています。

これは特徴を活かして、長い皿に長いまま盛りつけて、お客様にお出ししています。

目の前に運ばれてきた瞬間お客様から「わー!」という驚きの声があがり、場の雰囲気も一気に和みます。

シャキシャキの歯ざわり、しっかりした風味も好評で、お帰りの際にも温泉もやしの話をしてお帰りになるお客様も少なくありません。

「珍しいものが食べられるのは喜び」とお帰りになるお客様のお声は、私どもにとっても喜びです。

2012年のスタートとなった1月のサンプル試食会は、北海道、秋田県、茨城県、群馬県、千葉県、島根県、高知県、熊本県から直送された食材をご紹介します。

今回は茨城県から「常陸大黒豆」の関係者の方、高知県から「清水さば」の関係者の方、島根県から「冷凍花わさび」の生産者・関係者の方にご参加いただき、商品の説明やPRをしてくださいました。

今月は群馬の伝統野菜である「国分長ニンジン」や、千葉県九十九里産の「フルーツトマト」、ドライトマト、島根県産「冷凍花わさび」などに注目が集まりました。「国分長ニンジン」や「フルーツトマト」はコクのあるしつかりとした味わいが好評で、「花わさび」は香りと辛みが非常に良いとご意見をいただきました。どの食材も、特に味付けをせずとも食材そのものに旨み、甘みがあり、皆様の関心の高さが伝わる試食会でした。

▼参加者の皆様



▲北海道産「氷下魚子(こまいっこ)」



▲コクのある味わいが好評だった「国分長にんじん」

▼冷凍小分けパックで便利な「花わさび」



▲24時間で到着、新鮮な「土佐の清水さば」はお造りに



▼フルーツトマトから作られた「ドライトマト」

▼秋田県産「笑子豚(エコプー)」はしゃぶしゃぶで。



- ◆北海道：氷下魚子（生・醤油漬け）
- ◆秋 田：笑子豚
- ◆茨 城：豆乳／さしみゆば／生ゆば棒
- ◆群 馬：国分長ニンジン／霧積しめじ
- ◆千 葉：九十九里フルーツトマト／ドライトマト
- ◆島 根：冷凍花わさび
- ◆高 知：土佐の清水さば
- ◆熊 本：しお芽キャベツ

▼生でも食べられる「しお芽キャベツ」



### 家電製品と野菜の意外な関係 《群馬県：国分長にんじん》



かつては最盛期の種苗が全国シェアの7~8割を占めたこともあった「国分長にんじん」ですが、現在【残さなければならぬ存在】にまで減少してしまいました。その原因は何だったのでしょうか？

意外なことに、主な原因は「冷蔵庫」でした。

昭和30年代前半、まだ各家庭に冷蔵庫が普及する前は、多くの家庭が野菜などを地中に埋めて保存していましたが、40年代に入ると急速に冷蔵庫が一般化します。大きなものでは70cm程になる長にんじんは、長過ぎて冷蔵庫に入らなかったのです。そのため、たちまち敬遠され代わりに短いにんじんが開発・普及していったという訳です。

当たり前にあった野菜が急速に減少した背景には、高度成長期の新たな電化製品の登場が関係していたという、ちょっと意外な話です。

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

〒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