

産直コミュニケーション

東料産直レター

2010.1月号 vol.03

迎春

第3回

試食・サンプル会  
益々の活気が!!

多くのご発注をいただきました

ご商談を賜りました

あけましておめでとうございます。

昨年12月8日(火)恒例のサンプル会を行いました。出品チラシが出来上がった後からも生産者からは是非サンプル会に出品して欲しいと急遽追加食材も含めて14品目が出品されました。生産者の熱い思いが伝わったのでしょつかその中の幾つかがその場でご発注を頂き、早速生産者に報告をしたところまだ値決めがされておらず急遽参加者の間で「せり」がおこり「このぐらいいらう」「いやそんなに安くしたらブランドにならない」等活発な意見交換がありました。また、今回は新たなご提案もありました。「この商品をギフト商品にしたいんだができるか」という事で早速生産者に問い合わせ。「できます。名入れ、デザインもできます」という事で早速商談が成立。「東料産直市場」からお買い上げのお店の中には既に新メニューを開発され評判作りに成功なさっているお店も御座います。今後とも多くの皆様御参加を頂き活発な「東料産直市場」に育てて頂きたいと思っております。



沢山の食材が出揃いました



真剣な吟味です



この食材はこんな風にと...



これはめずらしい食材だね



これはなかなかいいよ!!

このあか牛のお肉は  
いかがですか?



稀少食材の産直事業〈試行〉にご参加ください。

- ◆料理組合の活性化・話題づくり営業振興に繋げる◆
- ◆求められる食材を的確に案内、組合員の積極的参画と活用がポイント◆
- ◆自治体がバックアップしている全国各地の食材を案内できるよう努力◆

多くの組合員の皆様にこの産直事業をご活用いただき、育てていただきたいと願っております。

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

## 黒あわび

商品No. A-01

隠岐の島の素潜り猟師が取る天然黒あわびは身が引き締まり、味がよいとされています。古来より「御食国」として位置づけられた頃からの献上品です。



商品名 天然 黒あわび  
産地 島根県  
食材の種類 大きさ 100g~400gまで対応  
(形状、量も相談に応じます)  
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  
配達日と方法 注文受注日の1~2日後(クール便)

## 隠岐がに

商品No. A-02

隠岐ならではの漁法で水揚げされたかには、傷がなく松葉ガニとして市場で最高級品として取り扱われています。



商品名 隠岐がに(隠岐松葉がに)  
産地 島根県  
出荷と取扱時期 12月~2月  
保存方法など 冷蔵で3日(発送日含む)  
配達日と方法 注文受注日の1~2日後(クール便)

## 鮮馬刺し

商品No. A-03

低カロリーの高タンパクで高血圧を下げるというペプチド成分を含む馬刺しは健康食材として注目されています。馬肉の一貫した生肉生産ラインの工場から安心安全な状態でお届けします。



商品名 鮮馬刺し  
産地 熊本県(カナダ産・熊本肥育)  
食材の種類 シモフリミニ・赤身ミニ・タタキ  
出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 1,300トン  
保存方法など 冷蔵で18日、冷凍で90日  
注文時最低ロット 1kg  
配達日と方法 注文受注日の4日後

## 子持ち鮎煮

商品No. A-04

市場に出ない希少な子持ち鮎を香酢と山椒でふっくら、あっさり炊いた鮎煮です。



商品名 子持ち子鮎煮  
産地 京都府  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵で10日  
注文時最低ロット 800g/1箱  
配達日と方法 注文受注日の3~5日後(普通便)

## 媛っこ

商品No. A-05

愛媛県養鶏試験場が開発された地鶏で、市場にはなく地産地消でしか食されていない鳥。適度な歯ごたえと脂ののりが好評です。



商品名 媛っこ地鶏  
産地 愛媛県  
出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 7,000羽  
注文時最低ロット 1羽(約1.8~2.2kg)  
配達日と方法 注文受注日の3日後

## いのしし肉

商品No. A-06

中国地方に生息する天然のいのししです。下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し臭みのない上質な状態でお届けします。丹波のしし肉と同等の品質。



商品名 いのしし肉  
産地 島根県  
食材の種類 ロース、バラ、モモ  
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  
配達日と方法 注文受注日の2日後

## マンゴー梨

商品No. A-07

中国梨と21世紀梨と新雪のかけあわせで生まれた新品種梨です。縦長のマンゴーの形。香りと果汁も多くジューシーです。



商品名 マンゴー梨  
産地 熊本県  
食材の種類 3kg、5kg  
出荷と取扱時期 9月～1月  
年間出荷量 2トン  
注文時最低ロット 3kg  
配達日と方法 注文日の2～3日後

## サラダ玉葱

商品No. A-08

極早生品種の玉ねぎで苦味が少なく、水にさらさず生で食べられる甘い玉ねぎです。今の時期には手に入らない、2ヶ月前の先取り商品です。



商品名 冬どり、サラダ玉葱  
産地 熊本県  
出荷と取扱時期 12月中旬～2月  
年間出荷量 2～3トン  
保存方法など 常温  
注文時最低ロット 10kg  
配達日と方法 注文日の3～7日後(普通便)

## 不知火(デコボン)

商品No. A-09

温暖な気候、有機質堆肥、減農薬、特別栽培で育てられた熊本発祥のデコボン。糖度が高く、甘さと酸味が絶妙なバランスの味の柑橘です。

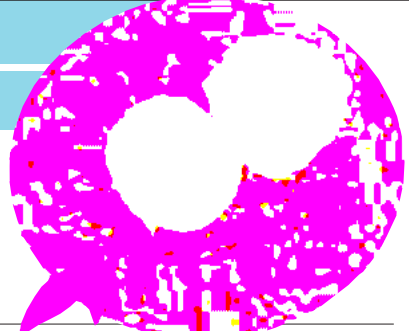


商品名 不知火(デコボン)  
産地 熊本県  
食材の種類 3kg、5kg  
出荷と取扱時期 12月～4月  
注文時最低ロット 1ケース  
配達日と方法 注文日の3～7日後(普通便)

## つくね芋

商品No. A-10

山芋の一種で粘りが強く、風味がよい上、アク汁が少ない山芋です。



商品名 つくね芋(山の芋)  
産地 愛媛県  
食材の種類 特秀品、秀品  
出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵庫で1年  
注文時最低ロット 10kg入/箱  
配達日と方法 注文日の3日後(普通便)

## スイートスプリング

商品No. B-11

はっさくと温州みかんをかけあわせたもので、栽培が難しく貴重な柑橘です。見た目の青さから想像できないさっぱりとした甘さです。魚介類などの有機質堆肥を使用。



商品名 スイートスプリング  
産地 熊本県宇城市  
食材の種類 5kg  
出荷と取扱時期 2月いっぱい  
年間出荷量 約20トン  
保存方法など 新聞紙にくるみ、涼しいところにおいて2週間  
注文時最低ロット 1ケース  
配達日と方法 注文日の3日後(普通便)

## フルーツかぶ

商品No. B-12

梨のように水分があり、しゃきしゃきとした歯ごたえで生でもたべられる。化学肥料は使わず独自の肥料と水にこだわったフルーティなかぶです。



商品名 フルーツかぶ  
産地 熊本県南関町  
食材の種類 かぶ  
出荷と取扱時期 11月中旬～2月下旬  
年間出荷量 1,500ケース  
注文時最低ロット 1ケース20玉  
配達日と方法 注文日の6日後(普通便)

利用者の声

## 江戸割烹 米村

私どもで産直をするメリットは、あわびなど新鮮で良質な食材を市場よりは早く手に入れることができること。これによって他店との差別化ができます。またきくらげや天草緑竹など稀少で話題性のある食材を使えとお客様におすすめしやすく、評判づくりができて非常によいですね。先日のサンプル会に出ていたスイートスプリングや梨などいいものがありますので、今後利用していきたいです。

## 櫻茶ヤ

今まで水前寺菜、かぶ、マンゴー梨などを取りましたが、いずれもよかったですよ。特に水前寺菜は珍しく、見た目も美しく、体にもいいものだったので、お客様が興味をもたれ、喜んで召し上がっていただきました。市場にでまわっていないいいものを紹介していただけるのは、素晴らしいことです。これから色々な稀少なもの、話題性のあるものを使っていきたいですね。

## 天草養殖あわび

商品No. **B-13**

豊饒の海、天草のコンブ・わかめで養殖されたあわびです。常に清潔に清掃された水槽で大切に育てられています。柔らかいけれど歯ごたえのある食感です。



|          |                  |
|----------|------------------|
| 商品名      | 天草養殖あわび          |
| 産地       | 熊本県天草市           |
| 食材の種類    | アワビ75g~85g       |
| 出荷と取扱時期  | 通年               |
| 年間出荷量    | 4万~5万個           |
| 保存方法など   | 生きているうちに冷凍かボイルする |
| 注文時最低ロット | 1kg(10~12個)      |
| 配達日と方法   | 注文受注日の3日後(クール便)  |

## 活車海老(養殖)

商品No. **B-14**

車えび養殖の発祥地である上天草から、新鮮で活きたままのえびをお届けします。天草の車えびは市場でもトップブランドです。



|          |                |
|----------|----------------|
| 商品名      | 天草産活き車エビ(養殖)   |
| 産地       | 熊本県上天草市        |
| 食材の種類    | 活き車エビ(養殖)      |
| 出荷と取扱時期  | 11月~5月頃        |
| 年間出荷量    | 年間1トン          |
| 保存方法など   | 常温で2、3日        |
| 注文時最低ロット | 500g/箱         |
| 配達日と方法   | 注文受注日の2日後(航空便) |

## 梅肉ポーク

商品No. **B-15**

抗生物質を一切使わず、梅肉エキスと特定ワクチンを使用して安心安全無薬にこだわったブランド豚。豚独特の臭みがなく、脂身に甘みが多い。肉質が柔らかく、肉縮みやアクが少ない。



|          |                   |
|----------|-------------------|
| 商品名      | 梅肉ポーク             |
| 産地       | 熊本県上天草市           |
| 食材の種類    | ロース・ヒレ・肩ロース・バラ・モモ |
| 出荷と取扱時期  | 通年                |
| 年間出荷量    | 約1,300頭           |
| 保存方法など   | 冷蔵で1週間            |
| 注文時最低ロット | 1本、1枚~            |
| 配達日と方法   | 注文受注日の3日後(クール便)   |

## 山江ワサビ

商品No. **B-16**

日本三代急流球磨川の支流『万江川』最上流の美しい湧き水のわさび田で栽培しています。辛味や香りが非常に強く、根も葉もすべて使えるのが特徴です。



|          |                            |
|----------|----------------------------|
| 商品名      | わさび                        |
| 産地       | 熊本県球磨郡山江村                  |
| 食材の種類    | わさびL・M・S                   |
| 出荷と取扱時期  | 通年(葉わさび:3~4月、根わさび:冬期)      |
| 年間出荷量    | 200kg                      |
| 保存方法など   | 冷蔵で1ヶ月(水に浸し保存、ぬらした新聞紙にくるむ) |
| 注文時最低ロット | 2kg                        |
| 配達日と方法   | 注文受注日の3日後(クール便)            |

## ウバトサカ

商品No. **B-17**

市場に出るトサカと種類が違い、大きくて質のよい品質。天草五和町二江の沖合いにある灯台のみでしかとれない希少な逸品。



市場に出るトサカと種類が違い、大きくて質のよい品質。天草五和町二江の沖合いにある灯台のみでしかとれない希少な逸品。

|          |                        |
|----------|------------------------|
| 商品名      | ウバトサカ                  |
| 産地       | 熊本県天草市                 |
| 食材の種類    | ウバトサカ(乾燥)100g・500g・1kg |
| 出荷と取扱時期  | 通年                     |
| 年間出荷量    | 3トン(不定量)               |
| 注文時最低ロット | 100g~                  |
| 配達日と方法   | 注文日の3日後(普通便)           |

## 天草緑竹

商品No. **B-18**

上品な甘みと歯ごたえが特徴。アク抜きせずに生で食べられる。珍しい秋の竹の子。10月からレトルトパックで販売。



|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 商品名      | 天草緑竹のレトルトパック            |
| 産地       | 熊本県天草市                  |
| 食材の種類    | 夏筍のレトルトパック(秀L・秀M・優(混合)) |
| 出荷と取扱時期  | 通年                      |
| 年間出荷量    | 4トン                     |
| 保存方法など   | 冷蔵保存(20℃以下)で製造日より1年間    |
| 注文時最低ロット | 1パック(200g)              |
| 配達日と方法   | 注文日の翌々日着・夏場クール便         |

## 阿蘇のあか牛



商品No. **C-19**

健康志向の方や女性に人気。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肉。トレサビリティで安心安全。



|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 商品名      | あそのあか牛                        |
| 産地       | 熊本県南阿蘇村                       |
| 食材の種類    | サーロイン・リブロース・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                 |

## 天草大王



我が国最大級の復活した地鶏。背丈90センチ、体重7キログラム。

商品No. **C-20**

赤身の美しさ、弾力のある歯ごたえ。コクのある味はどれもをとっても一級品。



|          |  |
|----------|--|
| 商品名      | くまもとの地鶏「天草大王」  |
| 産地       | 熊本県合志町   |
| 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 |

## やまえ栗(渋皮煮)



商品No. **C-21**

皇室の献上品としてのブランドを確立した利平栗。稀少価値の高い利平をこだわり栽培し、老舗メーカーでも高い評価を得ている。

|          |                     |
|----------|---------------------|
| 商品名      | やまえ栗の渋皮煮            |
| 産地       | 熊本県山江村              |
| 食材の種類    | 渋皮煮(ノーマル) 渋皮煮(大粒利平) |
| 出荷と取扱時期  | 9月~4月               |
| 年間出荷量    | 3トン                 |
| 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   | 注文日の翌々日着・クール便       |

## 水前寺菜



商品No. **C-22**

細川藩趣園の茶席で用いられていた伝統食材。

生活習慣病予防に抗ガン効果、老化防止や美肌づくりに効果がある。ポリフェノールは、ほうれん草やキャベツの約50倍。天ぷら、サラダに最適。「渋みのないハウレンソウ」「香りとヌメリのあるコマツナ」の特徴を併せ持った緑黄色野菜。

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 商品名      | 水前寺菜「御船川」            |
| 産地       | 熊本県御船町               |
| 食材の種類    | 水前寺菜                 |
| 出荷と取扱時期  | 通年(露地・ハウス)           |
| 年間出荷量    | 20トン                 |
| 保存方法など   | 冷蔵保存で約1週間            |
| 注文時最低ロット | 1箱(20袋入り)3kg<1袋150g> |
| おすすめ調理法  | 天ぷら、煮浸し、おすまし、和え物、炒め物 |
| 配達日と方法   | 注文受注日の翌々日着・夏場クール便    |

## 天草きくらげ



商品No. **C-23**

授産施設の人たちが心をこめて丁寧に作り上げた珍しい国産キクラゲ。

天草の授産施設で栽培されているキクラゲは身も厚く、手のひらほどの大きさのものもある。



|          |                 |
|----------|-----------------|
| 商品名      | 天草きくらげ          |
| 産地       | 熊本県天草市          |
| 食材の種類    | 乾燥きくらげ・水洗乾燥きくらげ |
| 出荷と取扱時期  | 通年              |
| 年間出荷量    | 2,000kg         |
| 保存方法など   | 冷暗所で1年間         |
| 注文時最低ロット | 100g            |
| 配達日と方法   | 注文日の翌々日着・夏場クール便 |

## 無農薬れんこん



商品No. **C-24**

土壤にこだわった環境で、農薬を一切使用せずに作ったレンコンです。甘みともちもちとした食感が特徴です。

|          |                    |
|----------|--------------------|
| 商品名      | れんこん               |
| 産地       | 熊本県                |
| 食材の種類    | 5kg、10kg、20kg、30kg |
| 出荷と取扱時期  | 8月中旬~3月            |
| 注文時最低ロット | 各1ケース              |
| 配達日と方法   | 注文日の3~7日後(普通便)     |

## 日本政策金融公庫融資

### セーフティネット 貸付

景気後退により経営環境が悪化する中で、資金繰りに困難をきたしている組合員の経営安定化を支援する融資制度です。  
雇用を維持し、かつ最近の売上高等が前期に比べて3%以上減少している場合は**基準利率から0.4%低い2%前後の利率**で融資が受けられます。(22年3月まで)

### 振興事業貸付

昨年4月から、運転資金融資に特別利率が適用され組合員に有利な貸付制度に改善されました。**利率は運転資金が2%前後で設備資金が1.2%前後です。**  
※この不況で当金融公庫利用者が増加しています。詳細は組合事務局にお尋ねください。

## 職場における新型インフルエンザ対策

### 【業務に支障を来さないリスク管理の徹底】

- ★職場のキーパーソンが感染した場合に備え、業務の代行者をあらかじめ決めておき代行者にはその意識をもたせ日頃から対応させておくことや、業務引継ぎ書などを整備しておくことが重要です。
- ★インフルエンザ様の症状が出た従業員に対しては、出勤させず医療機関の受診を指示し、解熱後も2日間は出勤させないようにしましょう。
- ★速乾性アルコール消毒薬を設置し、来店者にも使用してもらえるようにしましょう。

相談センター／TEL0570-03-1203

## 東京消防庁からの通知「飲食店の防火安全対策」の徹底

昨年11月22日杉並区高円寺の飲食店での火災では、死者4名、負傷者12名を出す大惨事となりました。お客様の安全のために防火安全対策の徹底を!!

- ①厨房等の火気器具とその周りのチェック
- ②避難経路のチェック
- ③消防設備のチェック
- ④日常からの消防訓練が重要です。

## 厚生労働省からの通知「業務用厨房施設による一酸化炭素中毒災害防止」

最近、外食チェーン店などで業務用厨房施設における一酸化炭素中毒の労働災害が複数件報告されています。次の点に留意し事故の未然防止を!!

- ①ガス燃焼機器使用中の換気の徹底
- ②ガスの燃焼、換気状況についての定期点検
- ③一酸化炭素警報装置の設置(CO警報センサー)
- ④責任者を指名し、定期点検・日常のガス燃焼機器確認・マニュアル整備等の職務を行わせる。

東京都料理生活衛生同業組合事務局／TEL03-3541-1958

## 料理業の営業振興指針(厚生労働省)一抜粋一

### ★経営方針の明確化と独自性の発揮

自店の経営上の特質を十分把握したうえで、どのような客層を対象にどのような商品を重点的に提供するかという経営方針を明確にする。

### ★サービスの見直しと向上

丁寧なおもてなしを心がけるとともに、自店の付加価値を高める。

- ①アンチエイジング・ヘルシーメニューの提供、カロリー表示、食材の原産地表示等、食を通じた健康づくりなど、健康・安全志向への対応。
- ②インターネット等による注文・予約、宅配サービス、持ち帰り販売等消費者の多様なニーズに対応した営業と新たな需要の開拓。
- ③高級・高品質な商品の設定や、希少食材の使用及び地域に特化した商品の開発

### ★施設及び設備の改善

各店舗の特性を踏まえた雰囲気醸成、高齢者等に配慮したバリアフリー対策の実施、CO2の削減に向けた省エネルギー対応設備の導入など、合理的で効率的な経営のために必要な施設・設備の改善に努める。