



産直コミュニケーション 東料産直レター

2012. 12月号 vol.38



▲しゃぶしゃぶにもできるほど上質な肉質

徹底した下処理で、クセのない上質な肉に
島根「天然いのしし肉」

島根「天然いのしし肉」(冷凍)

島根県津和野の大自然で育った、天然のいのしし肉です。いのしし肉は、豚肉や牛肉に比べ、高たんぱく・低カロリー・低脂肪でとてもヘルシー。一頭一頭吟味し、下処理を徹底して行っていますので安全安心。そのため、クセやくさみがほとんどない上質なのしし肉をお届けいたします。これからの季節に牡丹鍋などいかがでしょうか。天然の野趣あふれるいのしし肉を是非ご賞味ください。

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 1kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース 上級	1kg	¥9,100
②ロース 中級	1kg	¥7,730
③バラ 上級	1kg	¥7,730
④バラ 中級	1kg	¥6,410
⑤内モモ 上級	1kg	¥7,730
⑥内モモ 中級	1kg	¥6,410

※スライス加工料500円/kg

地域食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

日本各地には、地元でしか食されていない珍しい食材や生産者が心をこめて作るこだわりの高品質食材がたくさんあります。

このような希少性の高い食材を料亭料理店の皆様に広くご紹介し、ご利用頂くことにより、お店の評判づくりや話題づくりにお役立て頂き、集客の一助となれば幸いです。

●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。

熊本 天然活はまぐり

純国産の天然はまぐりを活でお届け!

国内流通の約9割が外国産といわれるなか、純国産の天然はまぐりを活でご紹介いたします。年々減少する国産物のなかでも熊本産は丸みがあり、実はふっくらとして大きく、濃厚な旨味が特徴です。※天然物なので定期出荷日がございます。

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 5kg
配達日 出荷日の4日前に発注。(定期出荷日あり)

商品名	内容	価格(送料・税込)
①本はまぐり	5kg(4月~11月)	¥11,000
②本はまぐり	5kg(12月~3月)	¥13,500



宮崎 アマゴ、奥日向サーモンの卵

黄金色に輝くアマゴの卵

アマゴ(サツキマス)の卵は、市場に出回ることが少ない希少な魚卵。鮭のイクラに比べやや小さめで、上品な黄金色をしています。奥日向サーモンの卵は色鮮やかなオレンジ色が特徴。宮崎県西部、九州山地を水源とする一ツ瀬川の上流にある秘境・西米良村からお届けいたします。

出荷と取扱時期 季節限定
保存方法など 要冷凍
注文時最低ロット 2瓶
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①アマゴのイクラ	80g×2瓶	¥5,700
②奥日向のイクラ	80g×2瓶	¥5,500



アマゴのイクラ



奥日向のイクラ

福井 越前えび

地元ではたいへん人気。ぷりぷりの食感と濃厚な甘みの「越前えび」

「越前えび」(通称トゲザコエビ)は、噛むほどに強い甘味とぷりぷりの食感が楽しめます。漁獲量が甘えびの1/10程度と低く、足も早いため漁師町でしか味わえない幻の味とされてきました。こちらは冷凍にてお届けいたします。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵60日
注文時最低ロット 1.5kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①船内凍結越前えび	(約30尾/500g)×3個	¥5,150



宮崎 西米良サーモン&奥日向サーモン

川魚特有のクセがなく、上品な味わい

西米良サーモンはドナルドソトラウトとエンゾイワナを掛け合わせて生まれました。九州山脈の寒暖差の大きな山中で3~4年かけて育てられます。鮮やかな色合いに程よい甘味と脂のり、あっさりとした食感が特徴。西米良サーモンよりも少々小ぶりの「奥日向サーモン」もございます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵4日
注文時最低ロット 1本
配達日 2~3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
②奥日向サーモン	1本(1~2kg)	¥3,780~5,880

長崎 凍結サン昆ふぐ虎

旬の時期に身欠き加工をし、急速冷凍しました。

お造りでもお使いいただける身欠きふぐです。-30℃の液浸凍結により、組織は生の状態が維持されます。流水解凍や常温解凍ですと身が縮んでしまいますので、2~3℃の冷水でゆっくり解凍してください。 ※現在予約受付中

出荷と取扱時期 12月~9月(予約受付は12月中旬まで)
保存方法など 冷凍で1~2ヶ月
注文時最低ロット 1パック
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①M	1P(約550g)	¥11,200
②L	1P(約650g)	¥11,800
③2L	1P(約750g)	¥12,500



北海道 虎杖浜たらこ

極薄皮に包まれた、稀にみるキメ細やかさの絶品たらこ

虎杖浜たらこは冬季間(12~2月)が盛産期となります。獲れたての生卵を漬け込むため、味は絶品。天然塩と、全国で有数の透明度を誇る倶多楽湖(くつたらこ)を水源とする水を使用して漬けています。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
保存方法など 1年半(-18℃以下)
配達日 2日後

虎杖浜沖で漁獲された助宗鱧を原料とし、白老町虎杖浜地区で加工した証明



商品名	内容	価格(送料・税込)
①虎杖浜たらこ	500g	¥4,740
②虎杖浜たらこ	1kg	¥7,540



秋田 とろとろわかめ、ギバサ

とろとろの粘りが特徴の海藻

とろとろわかめは、新鮮なわかめを塩で徹底的に揉んで加工する、手間隙かけた製法で作られます。ギバサは、粘り成分がメカブの3~5倍にもなります。熱湯をかけるとより粘りが出で、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①②10袋
保存方法など ①冷蔵で夏6日、冬7日 ②冷凍保存
配達日 ①②2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①とろとろわかめ	250g×10袋	¥5,000
②ギバサ	200g×10袋	¥4,800



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 ①18ヶ月、②12ヶ月
注文時最低ロット ①10袋、②5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)	¥5,000
②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
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

オススメ商品

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



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

人気商品

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



秋田 塩蔵におさく

歯切れのよいシャキシャキ感が特徴の秋田の山菜

「におさく」は山菜のひとつで、地元では塩蔵で保存をします。夏は熊の大好物となりますが、人が食べるにはアクが強過ぎて生では食べられません。塩漬けや水煮にして初めて食せる珍しい山菜。地元ではフキより美味しいと親しまれている山の恵みです。和え物、油炒め、汁の実、煮付けなどでどうぞ。

注文時最低ロット 1kg
配達日 2~3日後

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①におさく(塩蔵)	1kg	¥4,000
②におさく(塩蔵)	2kg	¥6,760



山形 金谷ごぼう

アクが少なく、肌が白くなめらかな金谷ごぼう

山形県の伝承野菜のひとつ。根の先まで太く、すが入りにくく軟らかいです。また、アクが少ないため、アク抜きせずにお使いいただくことも可能です。美味しさの理由は、産地の上市市金谷地区が良質な砂質土が豊富な土地であることと、愛情を込め手間隙掛けた栽培方法です。

出荷と取扱時期 11~12月
保存方法など 冷蔵庫で2週間
注文時最低ロット 3kg
配達日 2~3日後

オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①金谷ごぼう	3kg	¥5,000
②金谷ごぼう	5kg	¥7,800



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3日
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~3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



福井 谷田部ねぎ

福井伝統野菜のひとつ

産地は福井県小浜市谷田部地区で生産されている長ねぎ。根元を曲げる伝統的な栽培方法で作られており、甘みが強く、柔らかい食感でとろみがあります。食の世界遺産と称される「味の箱舟」にも認定された長ねぎです。

出荷と取扱時期 11月上旬~2月
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2kg
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①谷田部ねぎ	200g×10袋	¥4,200



福井 獅子柚子

直径約20cmの大柚子

福井県小浜市にて約200年前から生産されている、文旦系のゆず。直径20~25cmと大きく、表面がデコボコしていることから鬼柚子とも呼ばれます。形揃えをして出荷しますので、柚子釜にもおすすめです。もちろん薬味としても。

出荷と取扱時期 11月~12月上旬
保存方法など 常温
注文時最低ロット 5個
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①獅子柚子	5個	¥3,600



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
保存方法など 15℃の冷暗所で1ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日 4~5日後

人気商品

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



魚

青果

●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 冷蔵庫で3日
注文時最低ロット 1.5kg
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①大鰐温泉もやし	300g×5束	¥3,000

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 清正セロリ

加藤清正が朝鮮から持ち込んだとされる、別名「清正人参」

旬は12~4月下旬まで。最大で70cm程に育ちます。大きくなってもスジが少なく、柔らかで甘味があります。また、クセが少なく食べやすいのも特徴。安全・安心の減農薬・有機栽培です。



出荷と取扱時期 12月~4月下旬
注文時最低ロット 3kg
配達日 4~5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①清正セロリ	3kg(約30本)	¥5,220

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、箸で切つてつまむことができるほどです。



出荷と取扱時期 11月~7月
保存方法など 濡らした新聞紙に包んで冷蔵庫
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阿蘇の自然薯	1本/約1kg	¥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~5月
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2kg
配達日 5~6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 熊本柑橘2種

毎年人気の熊本産柑橘

熊本産の「レモン」と、はっさくと温州みかんを掛け合わせて生まれた「スイートスプリング」をご紹介します。レモンは皮が薄く多果汁。11月~3月は皮の色が黄~オレンジへと変化します。スイートスプリングは、爽やかな酸味と甘味が特徴でバランスの優れた品種です。



スイートスプリング

出荷と取扱時期 ①12~2月②9~3月
保存方法など 新聞紙に包んで涼しい場所で2週間
注文時最低ロット ①5kg②3kg
配達日 3~7日後



レモン

商品名	内容	価格(送料・税込)
①スイートスプリング	5kg	¥5,240
②国産レモン	3kg(20~25個)	¥4,700

北海道 ゆり根

今年も百合根が登場です!

収穫したゆり根を独自の方法で2ヵ月熟成させて出荷するため高精度となります。加熱するとホクホクとした食感と、驚くような甘みが味わえます。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ます。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆり根L	約18玉	¥5,880

秋田 ピーナッツプラウト

新感覚・新食感、ピーナッツの新芽

ピーナッツの原産地アンデス地方で、健康食材として古くから食されているピーナッツの新芽。健康食材とされる雑穀と比べると、カルシウムが6倍、食物繊維は4倍など豊富な栄養分を含んでいます。豊富に含まれるアスパラギン酸(アミノ酸の一種)が味わい深いコクを醸し出します。温泉水の熱を利用し水耕栽培で育てています。



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 1kg
配達日 2~3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ピーナッツプラウト	1kg	¥2,940



●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。

群馬 国分長ニンジン

コクのある甘みと香りの長ニンジン。お節料理にいかがでしょうか

高崎市・国府地区で開発された「国分長ニンジン」は、大きいものは1mにも成長します。かつては国内流通の約7〜8割を占めていたとされる、群馬の伝統野菜。コクのある甘みと香りが特徴で、煮崩れもしにくく、煮物や揚物などおすすです。



出荷と取扱時期 11月中旬〜3月下旬
注文時最低ロット 5kg
配達日 2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

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〜6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那須大粒ぎんなん	3L(剥き) 300g	¥2,300
②那須大粒ぎんなん	2L(剥き) 300g	¥1,900
③那須大粒ぎんなん	3L 1kg	¥2,180
④那須大粒ぎんなん	2L 1kg	¥1,700

茨城 宮本三兄弟のれんこん

良質で柔らかい高品質れんこんをお届けします

れんこんには大きく分けて3つの時期があります。夏の「早生」、秋の「中手」、冬の「奥手」。11月〜3月の奥手は、旨味と粘りが増していきます。水圧を使い、丁寧に手作業で収穫しているため、キズのない、色白の美しいれんこんをお届けします。



出荷と取扱時期 9月〜3月
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2kg
配達日 2〜3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①れんこん	2kg	¥2,300

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 冷凍ゆで落花生

すぐに使えて、保存に便利

大粒の「大まさり」と、味わいのある「中手豊」の2種類をご紹介します。茹でたものを冷凍しておりますので、使い勝手の良い一品です。自然解凍でもお使いいただけます。



中手豊



大まさり

出荷と取扱時期 通年
保存方法など -20℃以下で1年
注文時最低ロット 10袋
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①中手豊	380g×10袋	¥11,700
②大まさり	380g×10袋	¥12,900

島根 奥出雲えごま

奥出雲から有機無農薬のえごまをお届け

えごまには、青魚に多く含まれるα-リノレン酸が豊富に含まれており、畑の青魚といわれています。青魚との相性も良いです。油は手間隙かけた手しぼりです。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で①6ヶ月②③1年
配達日 2〜3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①油	70g×5本	¥6,100
②実(黒・白)	30g×20袋	¥4,200
③エゴマペースト	1kg	¥4,760

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〜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 天草大王

復活を遂げた“日本最大級の地鶏”は美しさも旨さも最大級

明治初期から大正時代に博多の水炊き用地鶏として珍重され、昭和初期に絶滅してしまった天草大王。しかし現在、我が国最大級の地鶏として新たに復活を遂げました。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 要冷蔵5℃以下で7日間
注文時最低ロット ①②2羽、③④2kg、⑤5kg
配達日 2〜3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜丸	約2.8〜4kg/1羽	¥3,390/kgあたり
②正肉セツト	約1.4kg/1羽	¥4,650/kgあたり
③手羽元	50g/1本	¥3,200/kgあたり
④モモ	250g/1枚	¥5,440/kgあたり
⑤ガラ	5kg	¥2,710

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。

埼玉 鳳肉(ダチョウ)

低カロリーながらも高栄養価。健康食材として注目の“鳳肉”

鳳肉は牛肉に近い赤身の肉ですが、脂肪分が少なくあっさりとした味わいが特徴。無農薬のアルファルファや桑の葉などを食べて育った肉質は柔らかく、クセがありません。火を通しすぎないのがポイント。タタキがおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
保存方法など 冷凍で2年
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①モモ	500g	¥4,500
②フィレ	500g	¥5,200
③ドラム	500g	¥4,100
④レバー	500g	¥4,500



岩手 短角牛

低脂肪、滋味溢れる味わいの“短角牛”

短角牛は旧南部藩で飼われていた南部牛に由来する牛です。現在、飼育頭数は大幅に減少し、日本の肉用牛総頭数の1%にも満たず、たいへん希少。質のよい赤身肉は旨みが強く、深い味わいです。

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 配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン	1kg	¥8,550
②内モモ	1kg	¥4,350
③外モモ	1kg	¥5,400
④肩バラ	1kg	¥4,100
⑤挽肉	1kg	¥4,100
⑥リブローズ	1本(約4~6kg)	¥6,940/1kgあたり
⑦ヒレ	1本(約3~4kg)	¥8,550/1kgあたり
⑧ランイチ	1本(約8~10kg)	¥4,350/1kgあたり



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肩ローズ	1kg	¥10,020
②リブローズ	1kg	¥11,840
③モモ	1kg	¥8,060
④スジ肉	1kg	¥2,880



宮城 漢方豚

アクが少なく、冷しゃぶにピッタリ!

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肩ローズ	1kg	¥3,750
④バラ	1kg	¥3,680
⑤モモ	2kg	¥3,970



北海道 熟成エゾシカ肉

低カロリー、低脂肪のエゾ鹿肉

北海道日高のエゾシカを衛生的に処理し、さらに3週間の低温熟成を経て、旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる「EPA」「DHA」を含有しています。



熟成エゾシカ肉のタタキ

出荷と取扱時期 通年(10・11・12月旬)
保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年
注文時最低ロット ①②③1本、④⑤⑥⑦⑧1kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1本(約1.5kg)	¥8,520/1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,500/1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,580/1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,140
⑤マエ足(肩)	500g×2	¥4,000
⑥スネ肉	1kg	¥3,200
⑦心臓	500g×2	¥3,620
⑧肝臓	1kg	¥3,620

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

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 5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

熊本 豆富の味噌漬け

3か月の熟成期間を経て完成する、東洋のチーズ

水分量を抑えた堅豆腐にもろみ味噌の甘さがじんわりとしみこんだ、豆富の味噌漬け。約800年前に平家の落人が食べていたと伝えられる熊本の伝統食です。まろやかな味わいでコクが深く、その食感はまるでナチュラルチーズのようです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で3ヶ月
配達日 3~5日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①豆富の味噌漬け(業務用)	440g入り	¥3,300

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

熊本 ワインマールアイス

口に広がるほのかな
赤白ワインの風味

甘口の赤ワインアイスと辛口の白ワインアイスを合わせたマールアイスです。年末年始、お祝いの宴などの増えるこの時期に紅白のワインアイスクリームはいかがでしょう。

※アルコール分は1%以下です。

出荷と取扱時期 秋、冬
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ワインマールアイス	2ℓ	¥4,400



熊本 熊本アイス&シャーベット

地元産農産物をふんだんに
使用した、独創的な
アイス&シャーベットです。

天草天然塩を使用した「のり塩アイス」、梅の酸味と塩加減が絶妙の「梅塩アイス」は、多くのお店から度々ご購入いただいている人気商品。その他多数の種類がございますのでお問い合わせください。

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 2ℓ
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①のり塩アイス	2ℓ	各¥4,400
②梅塩アイス	2ℓ	
③しょうがアイス	2ℓ	
④塩大福アイス	2ℓ	
⑤やまえ栗アイス	2ℓ	
⑥梅酒シャーベット	2ℓ	



茨城 凍みこんにゃく

こんにゃく粉発祥の地、
奥久慈に残る希少な伝統食材

凍みこんにゃくは、この土地で江戸時代から作られている乾燥こんにゃく。寒くて雪の降らない気候でのみ製造が可能のため、全国でも作られているのはこの地域のみ。12月末～2月末の約1ヵ月間、手間ひまかけてつくられます。長期保存もきく優れた食材です。

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 ①4袋 ②1袋
配達日 2日後

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



広島 広島菜漬物3種

日本三大漬菜「広島菜」の
漬物各種

甘辛しょうゆ味のごぼうと人参を広島菜で巻いた「ねあわせ」、わらびとかんぴょうを巻いた「わかみず」は一口サイズにカットすると、美しい切り口をお楽しみいただけます。「安藝菜」は程良い歯切れと、大きな葉、わさびに似たピリッとした香味が味わえます。

出荷と取扱時期 ①②通年③11～1月
保存方法など ①②90日③要冷蔵で11日。開封後は早めに。
注文時最低ロット ①②5袋③5kg
配達日 ①②10日後③2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ねあわせ	5本入り×5袋	¥7,700
②わかみず	5本入り×5袋	¥7,700
③広島菜漬	1kg×5袋	¥4,400



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。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温(20℃以下)
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渋皮煮	1kg(真空パック)	¥5,200
②渋皮煮(大粒利平)	1kg(真空パック)	¥5,860



利用者の声

東レ 軽井沢山の家

地方食材を見直してみる

【島根産】 チョウザメ&キャビア、ウチワエビ、ひおうぎ貝
【秋田産】 ミズ、ギバサ
【和歌山産】 鯨肉

東料産直のポイント、毎月継続してどんどん新しいものを見つけられることですね。

お客様は、どなたも様々なお店でいろいろなものを召し上がっている方が多いです。そんな中、まだまだ実際に使ったことがない地域食材を産地直送で手配し、すぐに調理出来るのは本当に便利です。大量に出回らないような地域食材でも、宅急便を使って少量を抜群の鮮度で産地直送してもらえる時代ですからね。

お客様にも、出すもの出すもの喜ばれご好評を得ています。

地元長野は、野菜が充実している土地ですが、海産物となるとやはり取り寄せてくることになります。そんな中、産直レターやサンプル試食会で出会った各地の珍しい海産物はいろいろと使っています。青森のブドウエビ、和歌山の鯨肉、島根のウチワエビ、ひおうぎ貝はお造りやかわり揚げなどでお出ししています。

また、チョウザメを探していた際、東料産直に島根産のチョウザメとキャビアがあり、さっそく取り寄せました。脂のりの良さと鮮度の良さが気に入り、お造りを梅肉ソースでお出ししています。

秋田のギバサは、枝から外した状態できちんと下処理されており、すぐに使える状態でひじょうに便利です。ミズは色といい、味といい文句無しです。

日本各地からどんな食材が届くか引き続き期待しています。



▲調理をご担当いただいた「四季遊膳えど」の渡邊義成氏

- ◆北海道：熟成エゾシカ肉
- ◆秋田：塩蔵におさく
- ◆山形：金谷ごぼう
- ◆栃木：味恋とまと
- ◆長野：カヤの実
- ◆福井：谷田部ねぎ／獅子柚子
- ◆島根：いのしし肉
- ◆宮崎：アマゴ卵／奥日向サーモンの卵
- ◆広島：広島菜「安藝菜」
- ◆熊本：天然活はまぐり／ワインマーブルアイス
- ◆鹿児島：種子島安納蜜喜

次回は今年最後のサンプル試食会。冬が旬のおすすりめ食材をご紹介予定です。で、どうぞご期待ください。

11月のサンプル試食会は、「四季遊膳えど」の渡邊義成氏に北海道、秋田、山形、栃木、長野、福井、島根、広島、熊本、宮崎、鹿児島から届いた食材を調理していただきました。当日は「熟成エゾシカ肉」の生産者業者の方がご参加くださり、食材の紹介やPRなどをしてくださいました。

今回は、エゾシカ肉や島根産いのしし肉などのジビエや、秋田の山菜「におさく」、毎年好評の「種子島安納蜜喜」などが注目を集めました。エゾシカ肉はタタキ、いのしし肉はしゃぶしゃぶでお試しいただきましたが、クセなどがほとんどなく食べやすいと評判も上々でした。シャキシャキ食感の「におさく」は、今回のサンプル会で初めて見聞きされた方がほとんどで、多くの方が興味を持たれていました。



▲熟成エゾシカ肉のタタキ 獅子柚子金



▲島根「いのしし肉」、福井「谷田部ねぎ」はしゃぶしゃぶで

組合事務局からの
お知らせ

■ 料理組合のホームページを改定しました

組合の組織、事業、催事情報など「東京都料理生活衛生同業組合」がどのような根拠に基づき設立され、どのようなことをしている組合が分かる内容に改定しました。一度ページを開けて目を通していただければと思います。

なお、新たに全国料理業組合連合会のホームページ（料理店案内）に店舗情報の掲載を希望するお店は、別紙の申込用紙にご記入の上、組合事務局までお送り下さい（FAX可）。

■ 経費節減対策（LED照明への切り替え）

組合ではお店の固定経費削減対策として、LED照明への切り替えを推奨しています。今年の9月電気料金が上がり、多くのお店が光熱費の削減に頭を悩ませていることと思います。この対策として既存の照明をLED照明へ切り替えてみてはいかがでしょうか!! 白熱電球であれば80%電気料金が削減できます。組合と取引している大塚商会では初期費用負担を軽減するリース契約も実施しています。

同封の資料をご覧ください、検討してみたいと云うお店は事務局までご連絡下さい。

■ 調理師業務従事者の届け出

平成24年度は、「調理師業務従事者届」の該当年度です。調理業務に従事する調理師は、調理師法で2年に1度届け出義務があります。同封した説明資料をお読みになって必要事項を記載し指定の届け出先へ平成25年1月15日までに郵送していただきますようお願いいたします。

■ 2020年オリンピック東京招致バッチ

「2020年オリンピックを東京へ」の招致署名活動にご協力いただきまして有難うございました。ご家族、従業員及び関係者の方々にもご協力いただき約300名の署名が集まりました。署名用紙は組合でまとめ、指定期日に東京都へ届けさせていただきます。

今回「オリンピック招致バッチ」を3個ずつ同梱してありますのでご活用ください。なお、お配りした個数以上のご希望がある方は事務局までご連絡下さい。

■ 新規賛助会員の紹介

次の2社が、新たに東京都料理生活衛生同業組合の賛助会に入会致しました。

- | | |
|----------|---|
| (株)大塚商会 | 【事業内容】 LED照明、顧客管理、コピー機、パソコン、事務用品等の販売・設置 |
| | 【担当者】 北嶋卓也 【☎】 03-5425-8351 |
| (株)タカショー | 【事業内容】 竹垣、みす垣、木調アルミ建材、和風ライト等景観建材の販売・設置 |
| | 【担当者】 笹川泰輝 【☎】 03-3238-0545 |

東京都料理生活衛生同業組合事務局 ☎3541-1958 Fax3541-1959

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

東京都料理生活衛生同業組合

【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

E-mail sancyoku@ifys.co.jp

URL www.ifys.co.jp