



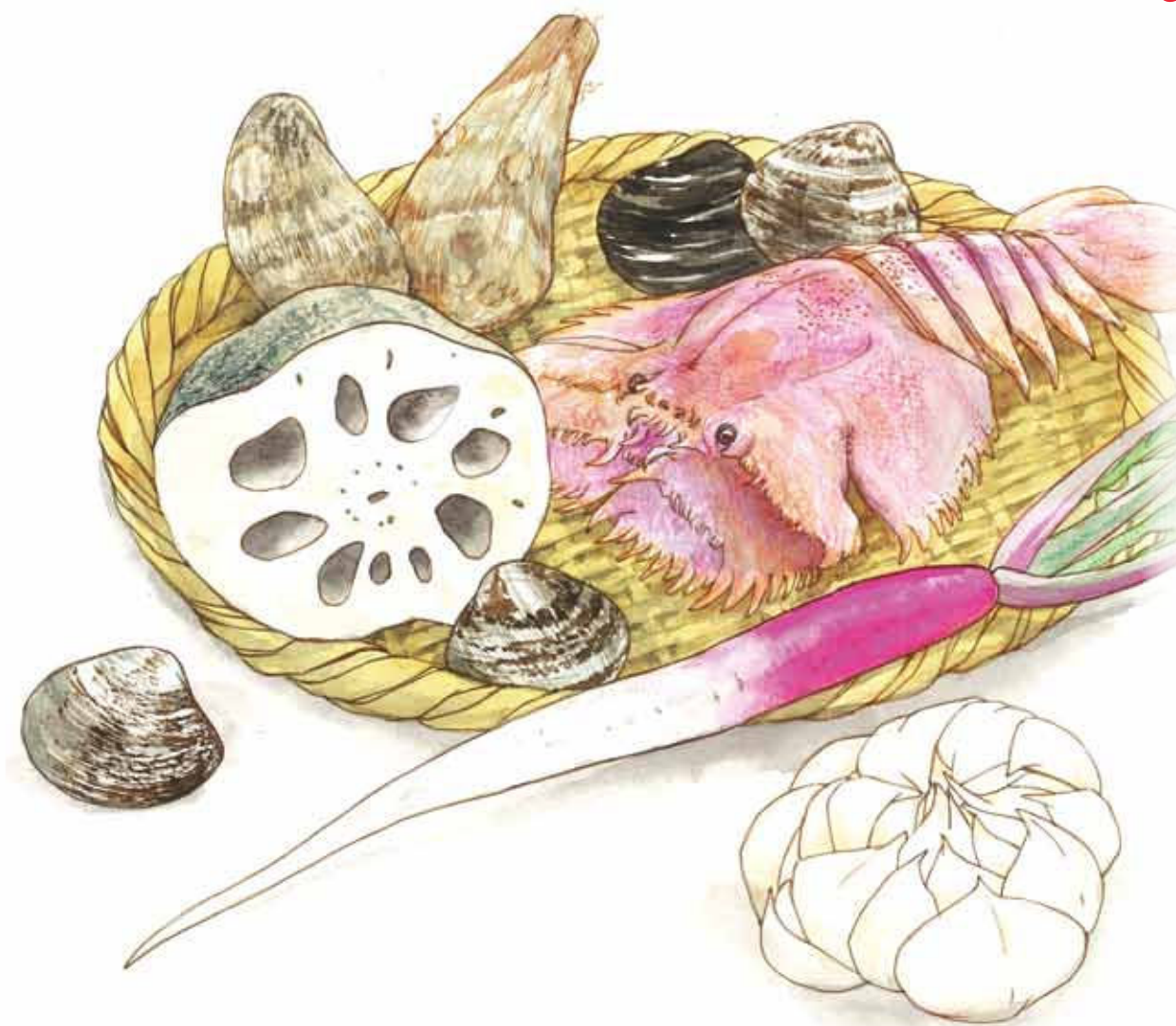
産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 1月号 vol.39

迎春

新年のご挨拶を申し上げます

おかげさまで「東料産直」も四度目の春を迎えることが出来ました。これまで三十八都道府県の生産者との取引が生まれ、約四百の食材を皆様にご紹介し、お使い頂くことが出来ました。これもひとえに皆様のご支援の賜物と感謝いたしております。本年も日本各地の希少で独自性のある食材をご紹介できます様に努力してまいります。何卒、ご支援の程よろしくお願い申し上げます。



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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

魚


山形 庄内おぼこサワラ昆布メ

脂がのって今が旬。庄内浜のブランドサワラ

山形県庄内浜のサワラは、晩秋に脂がのり水揚げが盛んになります。13隻だけのはえ縄と一本釣りで漁業で漁獲し、船上活メ・神経抜きする漁のサワラだけを「庄内おぼこサワラ」として認定しブランド化しています。神経抜きをすることにより、1週間は刺身可能な状態となります。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 5パック
 保存方法など 冷凍で6ヶ月
 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①サワラ炙り昆布メ	100g×5p	¥6,200



山形 甘海老加工品3種

甘海老の旨み、甘みが味わえる逸品

日本海庄内の海でとれた日戻り漁の新鮮な甘海老を、一匹ずつ手剥きをし、加工しました。甘味料などは使用していないため、甘海老本来の甘みが味わえます。今回は、「甘海老とろ甘」「甘海老純米粕漬」「甘海老柚子味噌麹漬」の3種類をご紹介します。

出荷と取扱時期 通年 保存方法など 冷凍で6ヶ月
 注文時最低ロット 5パック 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①甘海老とろ甘	100g×5p	¥6,200
②甘海老純米粕漬	100g×5p	¥6,200
③甘海老柚子味噌麹漬	100g×5p	¥6,200
④①②③各種(混載可)	100g×10p	¥11,540
⑤甘海老とろ甘	500g入り	¥5,660
⑥甘海老とろ甘	900g(100g小分けパック付き)	¥10,500




栃木 オリーブヤシオマス

オリーブオイルでさっぱりとした味わい

ヤシオマスとは、栃木県水産試験場で品種改良されたニジマスで、身の色が県花のヤシオツツジに似ていることから命名されました。オリーブオイルを与えることで養殖臭を抑え、さっぱりとした中にも本来の旨味を引き出しています。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 1尾
 保存方法など 冷蔵4日、冷凍6ヶ月
 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①オリーブヤシオマス	1尾(約2.5kg)	¥2,910 / 1kg当たり




島根 小鯛の煮干し

日本海産小鯛を使用した贅沢な煮干

生産量が少なく、あまり市場に出回ることのない商品。鯛ならではの上品であっさりとした出汁が楽しめるほか、出汁のあとの身もお使いいただけます。お吸い物や炊き込みご飯などの和食はもちろん、ピヤベースなど海鮮系スープにもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年(お問い合わせください)
 注文時最低ロット 3kg
 保存方法など 冷凍1年
 配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①小鯛の煮干し	3kg	¥5,470



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)が盛漁期となります。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鱈を原料とし、白老町虎杖浜地区で加工した証明

オススメ商品

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



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ントラウトとエ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

人気商品

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



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

アマゴのイクラ
 奥日向のイクラ

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



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

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)	¥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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

島根 黒田セリ

江戸時代からの歴史がある
郷土野菜「黒田セリ」

肥沃な土壌で栽培され、シャキシャキとした歯ざわりと香りが特徴。冬の寒さの中、膝まで水につかり手作業で収穫するという過酷な作業のため、黒田区の生産者数は4人までに激減。そのため県外市場にはほとんど出荷されない希少なセリです。



出荷と取扱時期 12~1月 注文時最低ロット 30把
保存方法など バケツに水を入れ 配達日 2~3日後
根付きで立てて
冷蔵保存(1週間程)

商品名	内容	価格(送料・税込)
①黒田セリ	120g×30把	¥7,670

長野 ホド芋

南信州に自生する「山の恵み」

ホド芋(アピオス)は、マメ科の植物。天然のサプリメントと言われるほど、バランス良くさまざまな栄養素が詰まっています。食感は栗やさつま芋のようなホクホク感が味わえます。そのまま素揚げやスライスしてホド芋チップスも美味です。S・M・Lの各種ございます。



出荷と取扱時期 11月上旬~2月
保存方法など 冷蔵所で2~3週間
注文時最低ロット 1kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ホド芋(アピオス)	1kg	¥2,900

熊本 熊本柑橘2種

毎年人気の熊本産柑橘

清美とボンカンから生まれた「不知火」と、はっさくと温州みかんから生まれた「スイートスプリング」をご紹介します。不知火は味が濃く、高糖度。スイートスプリングは爽やかな酸味と甘み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



不知火

出荷と取扱時期 ①12~2月②12~4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

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不知火	3kg(8~12個)	¥6,500
③不知火	5kg(14~18個)	¥9,160

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

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、煮物や揚物などもおすすめです。



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

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 5~6日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①塩トマト	2kg(約28個)	¥6,520

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 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

●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。

青果

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糖度となります。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

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べる珍しい山菜。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。



出荷と取扱時期 通年 配達日 2~3日後
注文時最低ロット 1kg



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

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

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、旨味や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

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

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 冷蔵所で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

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

●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 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

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
 保存方法など 15℃の冷蔵所で1ヶ月
 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種子島安納蜜喜	5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	10kg	¥8,500

栃木 栃木しゃも

ほどよい歯ごたえ、コクのあるうま味



栃木しゃもは、フランス料理の食材としても知られている「ブレノール」と、「しゃも」から生まれました。脂肪分が少なく歯ごたえがあり、風味とコクがあります。



出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵5日、冷凍1年(共に真空パック)
 注文時最低ロット 1羽
 配達日 3～4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①栃木しゃも肉	1羽(約1kg)	¥4,870 / 1kgあたり

栃木 真珠卵

米を与えることで生まれる白い黄身



自家栽培の米を飼料に与えることで、白い黄身になります。黄身が黄色の卵よりもオレイン酸が多く、うま味、コクがあります。国産飼料100%のため、安全安心。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 2週間(産卵日含む)
 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真珠卵	6個×5パック	¥4,520

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正肉セット	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

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。

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、④1kg
 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

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

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

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
 注文時最低ロット 1kg
 保存方法など 冷凍
 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



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

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リブロース	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

オススメ商品

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



宮城 漢方豚

アクが少なく、冷しゃぶにピッタリ!

漢方肉牛同様、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

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



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



加工品


茨城 べっぴん餅

野菜の栄養素たっぷり。ひとくちサイズの贅沢なお餅

乾燥させた野菜を粉末状にし、もち米に混ぜ込んで作られています。野菜はかぼちゃ、大根、さつまいもを使用。食物繊維、ビタミン、ミネラルなどの栄養素がたっぷり含まれています。お雑煮、焼きの他、揚げ物にしますと野菜の天ぷらのような味わいをお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷凍で2ヶ月(0℃以下)
 注文時最低ロット 40個(18g/個)
 配達日 4~5日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①べっぴん餅	40個	¥4,240
②べっぴん餅	80個	¥7,740



山形 最上八彩アイス2種


山形県最上地方の伝承野菜を使用したアイスクリーム

今回は「くるみ豆アイス」「えごまアイス」の2種類をご紹介します。「くるみ豆」とは最上伝承野菜のひとつ。くるみ豆の香りと濃厚な味わいが楽しめます。えごまアイスは、えごまの香ばしい風味と深い味わいが特徴。白と黒の実、両方を使っています。

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①くるみ豆味	2ℓ	¥4,850
②えごま味	2ℓ	¥4,850

左：えごま 右：くるみ豆




栃木 栃木三鷹入り 唐辛子花椒味噌

2つの辛みが楽しめる新しい辛味噌

塩味と甘味のバランスで旨みを引き出す味噌の処方を守り、まごころ込めて作っています。唐辛子花椒味噌は、栃木の伝統野菜である唐辛子「栃木三鷹」と花椒でつくった、2種類の辛みが楽しめる辛味噌です。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 常温180日(直射日光避ける)
 注文時最低ロット 5個
 配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①唐辛子花椒味噌	100g×5個	¥3,300




栃木 あゆっ醬

鮎のうま味がつまった贅沢な魚醬

北の四万十川とよばれる那珂川水域で生産された、天然鮎により近い鮎から生まれた魚醬油です。上品な鮎のうま味と香ばしさがあり、独特の臭みはほとんどありません。酵母の力で発酵させており、塩分は10%と通常の醤油に比べ控えめです。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 常温で1年
 注文時最低ロット 5本
 配達日 3~7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①あゆっ醬	70g×5本	¥3,400
②あゆっ醬	120g×5本	¥4,800



岐阜 カヤの実オイル

今は希少な油。
岐阜県産カヤの実一番しぼり

縄文時代から食されていたというカヤの実には、中性脂肪を抑制したりコレステロールを下げる働きのある「シアドン酸」という成分が含まれています。天ぷら油に数滴入れると胸焼けを抑え、香ばしさが増すとともに、油の酸化を抑える効果があるとされています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温
配達日 2~3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①カヤの実オイル	70g×2本	¥4,660
②カヤの実オイル	1ℓ	¥24,700

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



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①500ml	12本	¥7,990
②ℓ	4本	¥10,130
③18ℓ	1本	¥20,630

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。
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

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(⑦は秋冬) 注文時最低ロット 2ℓ
保存方法など 冷凍 配達日 2~3日後



商品名	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	
⑦ワインマーブルアイス 2ℓ	

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

つきち田村

大切なのは「後味の良さ」

【熊本産】 長にんじん、阿蘇の自然薯、やまえ栗の渋皮煮、のり塩アイスクリーム

サンプル試食会にはいつも出来るだけ足を運びます。紹介される日本各地の地域食材を吟味して感じるのには素材本来の持つ力強さや個性です。

例えば、熊本長にんじん。インパクトのある長さを伝えるには、ピーラーできしめん風にしてみたり、結んで使ったりと、個性を活かします。また、お餅のように弾力のある阿蘇の自然薯は、まさにお餅代わりに器によそい白みそ仕立てに。熊本の大粒をそのまま頂いているような遅れさがこの自然薯の魅力です。美味しさはもちろんですが、持って生まれた野菜の個性を最大限に活かして、どうしたらお客様により楽しく食事をしていただけるかをいつも考えています。

のり塩アイスクリームはとても興味深い一品。天草産の天然塩と海苔でアイスを作るなんてとてもユニークだと感じました。うちでは小豆を添えてひと工夫してお出します。やまえ栗の渋皮煮も本当に丁寧に作られています。私たちにも実際に渋皮煮を調理した経験があるからこそ分かる、丹誠込めた手作りの美味しさです。

東料産直で紹介する食材は、どれも後味が良いと感じます。後味が良い食材は、また食べてみたいと感じさせる魅力を持っています。



▲茨城産「べっぴん餅」の生産者よりご説明をいただきました。

2012年最後のサンプル試食会は、青森、山形、栃木、茨城、群馬、長野、岐阜、島根、熊本から届いた食材21品目をご紹介します。

今回は魚、肉、青果、加工品と充実の品揃え。大鰐温泉もやし、国分長ニンジン、塩トマト、熊本産長ニンジン、黒田セリなど、これから旬を迎える冬野菜も登場し、注目を集めました。また、山形県、茨城県、栃木県など各地から生産業者の皆様がご参加くださり、食材の紹介やPRなどをしてくださいました。

師走のお忙しい時期ではありませんが、多くの皆様にご参加いただきましてありがとうございます。2013年のサンプル試食会もどうぞよろしくご願ひ申し上げます。



▲山形産「甘海老とろ甘」を当日は生産者自ら押し寿司に。来場者にたいへん好評でした。



▲参加者で賑わう会場



▲地元熊本では白和えにする「フダン草」大きな葉はうちわ位あります。



▲ジューシーでほどよい歯ごたえの「栃木しゃも」

- ◆青森：大鰐温泉もやし
- ◆山形：庄内おぼこサワラ炙り昆布メ／甘海老とろ甘／甘海老純米粕漬／甘海老柚子味噌麹漬／最上八彩アイス（えごま、くるみ豆）
- ◆栃木：真珠卵／栃木しゃも／オリーブヤシオマス／あゆっ醬／唐辛子花椒味噌
- ◆茨城：べっぴん餅
- ◆群馬：国分長ニンジン
- ◆長野：ホド芋
- ◆岐阜：カヤの実オイル
- ◆島根：黒田セリ／小鯛の煮干し
- ◆熊本：清正セロリ／熊本長ニンジン／フダン草／塩トマト／スイートスプリング

▼食材展示ブース



島根「黒田セリ」は胡麻和えに▼

