



産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 2月号 vol.40



▲ さくら花麺 (手前)
さくら葉麺 (奥)



東料産直
春の味覚

熊本
島根
「さくらアイス」
「さくらめん」



▲ 乾燥の桜漬けをお付けします

島根「さくらめん」 熊本「さくらアイス」

ほのかな桜風味で春をお届け。春献立やお花見メニューにいかがでしょうか。

「さくらめん」は、日本桜名所百選に選ばれている島根県雲南市木沢町でつくられています。うどん麺に桜の花と葉、それぞれ練り込みました。桜花は八重桜、桜葉は大島桜の葉を使用しています。香料は不使用、桜そのものの香りをお楽しみいただけます。

「さくらアイスクリーム」は、春にぴったりのアイス。トッピングに桜の塩漬けをお付けいたします。桜の塩漬けは、一度塩抜きをしたものを乾燥させ、フワフワの状態に仕上げます。アイスと桜の塩漬けを一緒にお召し上がりいただくと、塩気がアイスの甘味と桜の風味をさらに引き立たせます。

出荷と取扱時期 春
保存方法など ①②冷暗所③冷凍
注文時最低ロット ①②10袋③2ℓ
配達日 ①②2~3日後③7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①つるつるさくら花(乾麺)業務用	240g×10袋	¥5,000
②つるつるさくら葉(乾麺)業務用	240g×10袋	¥5,000
③さくらアイスクリーム	2ℓ	¥4,400

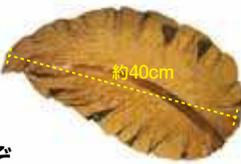
地域食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

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に立ち、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。

和歌山 紀州ひろめ



とろみとシャキシャキの食感が特徴!
巻き寿司やしゃぶしゃぶでどうぞ

わかめと同種海藻で、全国でも限られた海域でしか獲れません。大きなうちわのような形をし、最大で1mほどに成長。低カロリーで食物繊維が豊富なため女性や中高年の方におすすめ。

出荷と取扱時期 2月～4月(冷蔵)、5月～1月(冷凍)
保存方法など 冷蔵で5日
注文時最低ロット 2kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①紀州ひろめ	2kg	¥5,150

島根 ひおうぎ貝



ぷりぷりの食感に、色鮮やかな貝殻が美しい
隠岐のひおうぎ貝

オレンジ・黄・紫などの鮮やかな貝殻はすべて天然色。ぷりぷりとした食感がよく、口に含めば甘みが広がります。是非お造りでお試しください。冷凍便でのお届けとなります。

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 30枚
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ひおうぎ貝(1年物)	30枚	¥5,100
②ひおうぎ貝(2年物)	30枚	¥7,200

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」「甘海老純米粘漬」「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甘海老純米粘漬	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

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

虎杖浜たらこは冬期間(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

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ソ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

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

人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆり根 L	約18玉	¥5,880

●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

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

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

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

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

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。食感は栗やさつまいろ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 冷暗所で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 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「清正人參」

旬は12～4月下旬まで。最大で70cm程に育ちます。大きくなってもしじが少なく、柔らかくて甘みがあります。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

●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

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 熊本柑橘2種

毎年人気の熊本産柑橘

清美とポ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。

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



スイートスプリング



不知火

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

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 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

鳥根 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

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



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

徳島 阿波牛

匠の技で丹精込めて飼育された、極上の阿波牛

那賀川の澄んだ空気と水、自然に恵まれ広々とした牧場で飼育された黒毛和牛。「無添加」「無薬」そして牧場秘策の研究を重ねた飼育管理で肥育されます。肉質は柔らかく、独特の風味を持つ極上の阿波牛です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵7日、冷凍1ヶ月
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サーロイン	1kgあたり	¥13,000
②リブロース	1kgあたり	¥12,360
③ヒレ	1kgあたり	¥14,460
④切り落とし	1kgあたり	¥4,800

宮城 伊達の純粋赤豚

風味豊かで柔らかな肉質。宮城にて誕生した赤豚

宮城県「しもふりレッド」を純粋交配させ誕生した「伊達の純粋赤豚」。毛色が赤いため「赤豚」と名付けられました。脂肪の融点が低いため舌触りが良く、またオレイン酸やグルタミン酸などのうま味成分も多く含んでいます。

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



商品名	内容	価格(送料・税込)
①しゃぶしゃぶスライスセット	ロース2kg 肩ロース1kg バラ2kg	¥21,470

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。

長野 信州黄金シャモ

歯ごたえ・旨み・風味がそろった
信州地鶏

信州黄金シャモは、父鶏はシャモ、母鶏は名古屋種から誕生。脂肪も控えめでヘルシーなため、後味もさっぱり。アミノ酸などの旨み成分の含有量も高いです。

※ご希望の部位を少量から組み合わせ可能な小分けパックもご用意しています。

出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵5日、冷凍1年 配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①丸中抜き	1kg あたり	¥4,070
②もも・むね肉セット	1kg あたり	¥5,610
③もも肉	1kg あたり	¥6,310
④むね肉	1kg あたり	¥5,050



長野 信濃地鶏

北信濃の高原で育てられた高原地鶏

信濃地鶏は北信五岳を望む自然豊かな高原で育ちます。農場のある森林から湧き出る天然水で育った信濃地鶏は、ほのかな甘みと旨みの調和が絶妙です。鶏舎は常に清潔に、そして徹底した健康管理も行っています。

※ご希望の部位を少量から組み合わせ可能な小分けパックもご用意しています。

オススメ商品



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵5日、冷凍1年
注文時最低ロット 1kg(⑨のみ5kg)
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①丸中抜き	1kg あたり	¥3,510
②もも・むね肉セット	1kg あたり	¥4,630
③もも肉	1kg あたり	¥5,190
④むね肉	1kg あたり	¥4,140
⑤手羽元	1kg あたり	¥2,950
⑥背ぎも	1kg あたり	¥2,950
⑦ぼんじり	1kg あたり	¥4,350
⑧カクマク	1kg あたり	¥4,350
⑨ガラ	5kg	¥3,650

※小分けパックも賜ります。(400円/kg増し)

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 当たり



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

人気商品



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肩ロース	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

オススメ商品



宮城 漢方豚

アクが少なく、冷しゃぶにピッタリ!

漢方豚と同様、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

オススメ商品



●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。

肉

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

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

加工品

茨城 豆乳(茨城産タチナガハ100%)

濃厚で栄養たっぷり。豆乳豆富がおすすめです

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。インフラボンやたんぱく質など栄養素も豊富。濃厚な豆乳からつくる豆乳豆富もおすすすめです。



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

兵庫 淡路島手延べ麺

大正2年から受け継がれる伝統製法の手延べ麺

地元漁師から直接仕入れる鳴門海峡の芽かぶを練り込んだ「芽かぶそうめん」。贅沢にも葛を入れ、艶とコシを強化した「葛そうめん」。いずれも全国的に珍しくなった「小引き」、「門干し」等の手作業で作られています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温。賞味期限550日
注文時最低ロット 3kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①芽かぶそうめん	50g×10/6袋入り	¥6,200
②手延べ葛そうめん	50g×10/6袋入り	¥5,740

和歌山 有田みかんジュース&みかんポン酢

完熟有田みかんをたっぷり使った2品

みかん本来の味を活かすため皮は除き、果肉のみを裏ごしするように絞った「みかんジュース」。100%有田みかん果汁をベースに柑橘果汁をたっぷり32%使用したフルーティーでまるやかな味わいのみかんポン酢「みかポン」です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で①3ヶ月②6ヶ月
注文時最低ロット ①6パック②下記参照
配達日 ①2~3日後②約1週間後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①みかんジュース(業務用)	2ℓ×6パック	¥8,610
②みかポン	700ml×9本(ピン)	¥9,200
③みかポン(業務用)	2ℓ×3パック	¥7,350

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

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。



左:えごま 右:くるみ豆



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

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

茨城 ベっぴん餅

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ベっぴん餅	40個	¥4,240
②ベっぴん餅	80個	¥7,740

茨城 奥久慈大子ゆば

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

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

広島 広島菜漬物2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。

出荷と取扱時期 ①②通年
保存方法など ①②90日
注文時最低ロット ①②5袋
配達日 ①②10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

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	内容	価格(送料・税込)
①のり塩アイス 2ℓ	②梅塩アイス 2ℓ	各¥4,400
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

東京會館 八千代

風土に育まれた恵みとの出会い

【島根産】 さくらめん、チョウザメ
【秋田産】 エゴ

日本の桜は前線ですから、奄美などで1月から咲き出した桜が5月頃には北海道という具合です。ですから、桜にかかわる食材は短いようでいて、意外と長く使えます。そして、使いやすさもあります。

私たち日本人の桜の楽しみ方もまた、咲くのを待ちわびることから始まり、最後の姿を惜しむまで長く続きます。桜を散ると言わず、舞うというのにもその心持ちがよく現れているのではないのでしょうか。

東京會館でも桜の時期の宴席にこの島根産のさくらめんを使用しました。温・冷のつゆで頂くのはもちろん、そば寿司、魚に添えて蒸物、少し視線を変えて桜シロップでかき氷を作り、よく締まったさくらめんを添えるのも楽しいものです。

チョウザメは、骨も皮も(蝶骨以外は)全て食せるので、唐揚げ、寿司や刺身等で使いました。養殖で育てるのに3~4年かかるので手間暇がかかりますが、その手間故にくさみが無く、身質もたいへん良いものでした。チョウザメ自体病気になるづらい魚ですし、これからの健康食としても良いと思います。

春の柔らかな太陽に育てられた日本海のエゴグサ。獲った後更に天日で干しますから、海の中と外で太陽の恩恵を2度も受けたエゴグサからエゴは作られるわけです。男鹿の皆さんによって手間隙かけて丁寧に手作りされた昔ながらのエゴは色合いや香りもよく、食べた時のやさしさが違います。エゴを刺身のつまに使うと皿の上に豊かな海の世界を再現するのもお客様に喜んで頂ける一品です。

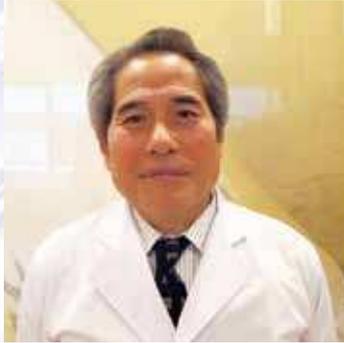
2013年最初のサンプル試食会は、「みずほ証券銀座クラブ」の料理長、小林清次氏に宮城、茨城、長野、和歌山、兵庫、徳島、熊本から届いた食材10品目を調理していただきました。

今回は、昔ながらの製法を守り製造されている「淡路島手延べそうめん」や、熊本県天草市手野地区で生まれた巨大渋柿「芹生柿」べっぴんさん(干し柿)、信州の地鶏2種などが注目を集めました。「淡路島手延べそうめん」は、生産者ご自身で茹でて参加者の皆様にご試食いただきました。

また、長野県、和歌山県、兵庫県、熊本県の各県より4名の生産者の皆様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。

年明けでお忙しい時期ではありませんでしたが、多くの皆様にご参加いただき、活気溢れるサンプル試食会となりました。

◀調理をご担当いただいた「みずほ証券銀座クラブ」料理長の小林清次氏



- ◆宮 城：伊達の純粋赤豚
- ◆茨 城：奥久慈大子ゆば / 豆乳 / 乾燥那珂パパイヤ
- ◆長 野：信州黄金シャモ / 信濃地鶏
- ◆和歌山：有田みかんジュース
- ◆兵 庫：淡路島手延べそうめん (芽かぶそうめん、国産原料 100%手延べそうめん)
- ◆徳 島：阿波牛
- ◆熊 本：芹生柿「べっぴんさん」



▲「淡路島手延べ麺」は生産者自ら茹でててを紹介



◀淡路島手延べ麺各種展示。PB商品化はいかがですか？



▲信濃地鶏の生産者よりご説明いただきました



▲茨城産「豆乳」使用の「豆乳豆腐」

▼好評だった「阿波牛(かぶり)」を使った一品



▶国産間伐材を使用した割り箸を提案。(オリジナル箸袋製作も可能です)



▲甘味抜群。日本最大級の干し柿「芹生のべっぴんさん」

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