



産直コミュニケーション 東料産直レター

2013. 12月号 vol.50



おかげさまで「東料産直レター」は50号を迎えることができました。
これまでに40都道府県の生産者との取引が生まれ、約500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。これからも日本各地の希少で独自性のある食材をご紹介します様に努力してまいります所存です。何卒、ご支援の程よろしくお願い申し上げます。

おかげさまで50号

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。

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

徳島 無農薬完熟すだち

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。皮が薄く多果汁です。

出荷と取扱時期 8月～12月下旬 ※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日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①もぎたて無農薬すだち	1kg	¥3,520

熊本 生きくらげ(黒・白)

鉄分・カルシウム・ビタミンD・繊維質を豊富に含んだ高機能食材

現在、生きくらげはそのほとんどが輸入品。国産はまだまだ少なく、全体の5%程度です。その中でも大きさ充分で、身質もしっかりとしたものはさらに限られます。特に、白色は作り手も少なくほとんど市場に出回ることがありません。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵で10日、冷凍で1カ月
 注文時最低ロット 1kg
 配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①黒きくらげ	1kg	¥3,940
②白きくらげ	1kg	¥4,390

※黒・白同梱可能です。

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

長崎 味美(みよし)

果皮が薄く、多果汁で種が少ないのが特徴!

現在は、2004年からの本格的な育成開始から間もない為、長崎市佐世保市鹿町町の三好園のみで育成されている希少柑橘です。

出荷と取扱時期 2kg
 注文時最低ロット 9月～1月
 配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①SSサイズ	2kg 約27個	¥4,150
②Sサイズ	2kg 約22個	¥4,150
③Mサイズ	2kg 約17個	¥4,150
④Lサイズ	2kg 約13個	¥4,150

宮崎 西米良の柚子

宮崎県の山深き神楽の里「西米良村」から届く極上の味わい

古くから栽培され、西米良を代表する農作物です。西米良の気候の特徴である昼夜の寒暖差の影響により、柚子の風味や香りを高くしていると言われてます。

出荷と取扱時期 11月～12月末
 注文時最低ロット ①②③④
 配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①2L	(30個) 5kg	¥4,400
②L	(40個) 5kg	¥4,400
③M	(50個) 5kg	¥4,400
④S	(60個) 5kg	¥4,400

鹿児島 種子島安納蜜喜

黄金色の果肉と濃厚な甘味の天然スイーツ

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。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。2L～3Sまで6サイズございます。

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	¥8,800

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

秋田 手もみ天日干しぜんまい

収穫・茹で・干し・手もみまで
全て昔ながらの手作業

秋田県仙北市で採れた山菜の王様・手もみ天日干しの「乾燥ぜんまい(干しぜんまい)」です。雪深い秋田の雪解け水で育ったぜんまいは、アクが少なく、しっかりした食感と風味がある、極上のぜんまいです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①300g
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①手もみ天日干しぜんまい	300g	¥7,140
②手もみ天日干しぜんまい	1kg	¥21,840

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 11月~6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 国分長にんじん

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

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つの収穫時期があります。夏の「早生」、「中生」、冬の「晩生」。11月~3月の晩生は、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 7月~3月
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早生(7月)	2kg	¥3,900
②中生(8月)	2kg	¥3,100
③晩生(9月~翌年3月)	2kg	¥2,300
④芽パス(7月~8月)	2kg	¥3,000

栃木 紅はるか

土作りから栽培技術まで
こだわりのさつまいも

栃木県壬生町「おもちゃのまち地区」という一風変わった地名で育まれる有機JAS栽培のさつまいもです。

出荷と取扱時期 10月~12月
注文時最低ロット 5kg
配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①紅はるか	5kg	¥4,130

栃木 味恋とまと

パリッとした食感、高い糖度、柔らかな酸味を併せ持つ秀逸トマト

“濃い味に恋して欲しい”という願いが込められたこだわりトマト。手間隙かけて育て上げた果実は柔らかい酸味の後に、口の中に広がる甘味が特徴です。糖度は8~12度(一般的なトマトは4~6度)にもなります。

出荷と取扱時期 11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

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

長野 南信州のえごま&こきび

昔ながらの「素朴で懐かしい山の恵み」を南信州山間集落より直送!

種子を炒ってすり潰したえごま味噌は絶品。同じ産地のホド芋との相性も抜群です。山間の畑で栽培されているこきび。白米1合に大さじ3のこきびを混ぜるとほのかに甘く炊きあがります。もち米とこきびを半々で作る「こきび餅」は、餅より軽くおなかに重くたまりません。

出荷と取扱時期 11月~12月末
配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①エゴマの実	500g	¥2,900
②エゴマの実	1kg	¥5,140
③こきび(もちぎび)	600g	¥2,500
④こきび(もちぎび)	1kg	¥3,640

高知 土佐沖どれ金目鯛

釣ったその日に水揚げの鮮度
抜群「沖どれ金目鯛」

高知県東部の室戸沖は全国有数の金目鯛の好漁場。切り立つような地形を持つ室戸の海が漁場であるため、深海に生息する金目鯛が港近くの漁場で釣れます。そのため、釣ったその日に水揚げが出来き鮮度抜群です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1尾
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①土佐沖どれ金目鯛	1.3kg 前後 / 1尾	¥2,400~¥2,800

※相場により価格が変動します。(要問合せ) 送料別



高知 のれそれ&生ちりめん

-30度のブライン凍結保存で
鮮度はまさに獲れたて!

のれそれも、どろめ(高知では生しらすのこと)も、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速凍結することで、いつでもお楽しみ頂けます。100gずつの小分けパックになっています。

出荷と取扱時期 通年(冷凍)
保存方法など -18℃以下での保存
注文時最低ロット 100g×10パック
配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①のれそれ	100g × 10p	¥6,730
②生ちりめん	100g × 10p	¥4,350



高知 土佐の日戻り鰹

間近に迫る黒潮が連れてくる
日戻り漁の獲れたて鰹!

有数の漁獲高を誇る土佐の漁師達がプロの腕で一尾一尾丁寧に釣り上げ、その日のうちに出荷。潮にもまれた至極の逸品を直送します。

出荷と取扱時期 ①通年
注文時最低ロット ①1尾
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①土佐の日戻り鰹	1尾 (3kg~5kg)	¥5,000~8,400

(※送料別)



島根 チョウザメ&キャビア

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 ①②通年
注文時最低ロット ①1尾②30g
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①チョウザメ	1尾 (約2kg)	¥6,720
②キャビア	30g / 1個	¥9,900
②キャビア	20g / 1個	¥7,200
②キャビア	10g / 1個	¥4,100



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



宮崎 西米良&奥日向サーモン&イクラ

川魚特有のクセがなく、
上品な味わい

西米良サーモンは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 ①②通年③在庫限定
保存方法など 冷蔵4日
注文時最低ロット ①②1本③3個
配達日 3~4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
③奥日向サーモンのイクラ(極小粒)	30g×3個	¥4,100



北海道 ゆり根

メロンより甘い!高糖度ゆり根

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 A品	2kg	¥5,600
②ゆり根 B品	2kg	¥4,480



秋田 雪化粧

白皮が美しく
煮崩れしにくい南瓜

果実は3kg前後。ホクホク感と甘味が強く、食味がとても優れています。貯蔵性が良く、3ヶ月経っても美味しく食べられるので、収穫時期の秋から年末年始までお使いいただけます。

出荷と取扱時期 9月~2月
注文時最低ロット 10kg
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
雪化粧	10kg(4~5個)	¥294/1kg 当たり



●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。

魚

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鰯を原料とし、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



宮城 もうかの星

市場にほとんど出回らない 気仙沼産の希少食材!

気仙沼には昔から、サメを食す文化があります。もうかの星とは、モウカザメの心臓のこと。気仙沼船籍の船から水揚げされる新鮮な心臓を-60℃冷凍で真空保存。高タンパク低カロリーで、クセやくさみはほとんどありません。

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 4パック
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もうかの星刺身	90g×4p	¥4,280
②もうかの星ユッケ	80g×4p	¥4,900

※丸もごさいます。お問合せ下さい。



宮城 ふかひれ

“鮫の都 気仙沼”のこだわりの 「ふかひれ」をご紹介します

ヨシキリサメの腹ビレまたは尾ビレを下処理し、水煮した100枚入りパックです。冷凍なので、流水解凍のうえお使いください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
注文時最低ロット ①100枚
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①極小味なし	100枚	¥9,870

※大きいサイズもごさいます。お問合せ下さい。



秋田 ギバサ

とろとろの粘りが 特徴の海藻です

ホンダワラ科に属す海藻。粘りの成分がメカブの3~5倍で抗がん作用や免疫力強化作用があるとされています。熱湯をかけることでより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍保存
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ギバサ	200g×10袋	¥4,800

秋田 エゴ

男鹿半島でとれる 秋田の伝統食材

モチモチとしたトロテンのような食感です。エゴ草という海藻を海水で洗い、天日で乾かすという作業を繰り返して作られます。手間ひまのかかった、海藻100%の天然食品です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で夏6日、冬7日
注文時最低ロット ①20袋 ②10袋
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①エゴ	200g×20袋	¥8,540
②エゴ	400g×10袋	¥8,540

和歌山 さらし鯨

徹底した衛生管理のもとで 作られる、昔ながらの鯨の 「さらし」

尾びれをうすくスライスして茹で上げ、冷水にさらして製造されています。辛子酢味噌や梅肉などをつけ、ぶりぶりとした食感をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で180日間
配達日 4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①さらし鯨	200g×20個	¥14,850

和歌山 くじら肉

古式捕鯨発祥の地、太地町から 届く高品質くじら肉

霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨の「尾の身」、旨味の詰まった「さえずり(舌)」、ミンク鯨の「赤身」、鯨皮など、今では希少になった鯨肉。新鮮なうちに冷凍することで美味しさそのまま。ぜひお試しください。

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くじら肉「尾の身」	2kg	¥34,450
②鯨さえずり	2kg	¥20,450
③くじら肉「赤身」	3kg	¥14,290
④くじら肉「鯨皮」	3kg	¥15,550

高知 土佐の清水さば

土佐清水から発送後、 概ね24時間後に到着!

生き締め(延髄切断)、血抜き、神経抜き処理を施したさば。徹底した管理により安全な高知ブランド「清水さば」を是非お造り!

※月曜着をご希望の場合、
金曜17時迄にご注文ください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2尾~
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税込)
①生き締め「土佐の清水さば」(約600g/尾)	1尾	¥1,870

送料(クール便) ¥2,180(10尾まで)

●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

秋田 しょつづる

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しょつづる(130g)	12本	¥9,000
②しょつづる(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 冷蔵所で6ヶ月
 配達日 2~3日後



▲340mlタイプ

商品名	内容	価格(送料・税込)
①180ml	20本	¥8,630
②340ml	12本	¥9,270
③2l	4本	¥13,730
④18l	1本	¥29,300

福井 雪がわら

北陸の雪景色を想わせる、福井の銘菓

香ばしく焼き上げた釧路昆布を乾燥、カット、砂糖がけ、焼き上げから乾燥まで、手塩にかけて作られる昔ながらの福井の銘菓です。



出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵所で6ヶ月
 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①雪がわら	60g × 10個	¥3,250

徳島 木なり完熟ゆこう&果汁

搾りたてのゆこう果汁を冷凍パックでお届けします

「ゆこう」は徳島県で栽培される柑橘です。別名「酢みかん」とも呼ばれ、酸味がやわらかく、ポン酢やドレッシングに加えると、まるやかな風味が楽しめます。ゆこうには食欲増進、疲労回復等の成分が含まれています。

出荷と取扱時期 ①②11月中旬~12月末
 注文時最低ロット ①2本②1本
 配達日 2~3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
②100%ゆこう果汁	500ml × 2瓶	¥3,400
③100%ゆこう果汁	1000ml × 1瓶	¥3,300

※生果もございます。お問い合わせください。

広島 広島菜漬物4種

日本三大漬菜「広島菜」ひと口サイズの漬物各種

蕨と干瓢を広島菜で巻いた「わかみず」、胡瓜をくり抜き広島菜と白菜を詰めた「太刀瓜」など、どれもひとつひとつ丁寧な手作業で作ります。



わかみず



太刀瓜

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 90日
 配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ねあわせ	16個入り × 10p	¥5,200
②わかみず	16個入り × 10p	¥5,200
③太刀瓜レモン風味	10p	¥6,100
④太刀瓜シソ風味	10p	¥6,100

広島 広島菜漬物

今シーズンの新ものスタート!

日本三大漬菜「広島菜」の漬物「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 ①11~1月
 保存方法など ①要冷蔵で11日。開封後は早めに。
 注文時最低ロット ①5kg
 配達日 ①3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①広島菜漬	1kg × 5袋	¥4,400

長野 韃靼そばアイス

韃靼そばをたっぷり使った贅沢アイス

長野県中東部にある長和町の特産品「韃靼そば」をふんだんに使った風味豊かなアイスクリーム。丹誠込めた手作りを直送します!



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 2l
 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①韃靼そばアイス	2l	¥4,400

熊本 熊本アイス

地元熊本産食材を活かしたアイスクリームです

「かぼすシャーベット」は、熊本県産の「かぼす」をふんだんに使った風味豊かなシャーベットです。天草天然塩を使用した「のり塩アイス」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 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	各¥4,400
②梅塩アイス	2l	
③マスカットシャーベット	2l	
④塩大福アイス	2l	
⑤かぼすシャーベット	2l	
⑥黒糖アイス	2l	
⑦ブルーベリーミルク	2l	
⑧杏仁ライチ	2l	

●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

秋田 虹の豚

環境・エサ・水にこだわり
旨味たっぷりの肉質

肉質はきめ細かく柔らかく、脂身に甘味があり、かつコレステロール値が低いです。豚特有の臭みが少なく、調理してもアクが出にくいです。熱した調理が冷めても、硬くなりません。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①～⑥1kg⑦2kg 配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①肩バラ	1kg	¥3,360
②モモ	1kg	¥3,360
③ロース	1kg	¥4,760
④肩ロース	1kg	¥4,200
⑤バラ	1kg	¥3,640
⑥ヒレ	1kg	¥5,600
⑦すじ肉	2kg	¥3,080



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 宮城乳酸豚

サラッとした脂身はしつこくなく、
上品な甘さ

「宮城乳酸豚」は飼料に、アーモンド、ピーナッツ、カカオ、餅、芋などを乳酸発酵させたものをブレンドし、飼育しています。肉質は柔らかく、しっかりとした旨みが味わえます。また、脂身はあっさりしているため、脂身が苦手な方にもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
保存方法など ①②③冷蔵で5日間④冷凍で3ヶ月
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①バラ	1kg (500g×2p)	¥4,760
②ロース	1kg	¥4,760
③肩ロース	1kg	¥5,320
④スモークハム	1P (300～400g)×3P	¥4,620



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



愛知 うずら肉&細挽きミンチ

大きさ、味わい共に十分の
国産うずら肉

高タンパク、低カロリー、低脂肪で美味しいうずら肉。エサに大葉とハーブを加えることで臭みやクセを取り去っています。細挽きミンチは、骨の食感を少し残した3度挽きで仕上げています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①冷蔵6日②③冷凍364日
配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)
②2日後③着日の7日前までに注文

商品名	内容	価格(送料・税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g～140g×12羽	¥6,000
②若鳥 腸抜き	180g～220g×8羽	¥4,370
③親鳥 細挽きミンチ	500g×4p	¥3,000



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



秋田 稲庭うどん

国産小麦100%の味わい

「稲庭うどん」の特徴として、うどんのコシの強さはもとより、他の麺にない茹で上がりでの透明感、その滑らかな舌触りがあります。国産小麦を100%使用の、たいへん希少価値の高いうどんです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①稲庭うどん	1kg	¥2,700



秋田 えいきの米 もち米

秋田県のもち米 代表銘柄

秋田県のもち米代表銘柄である「たつこもち」の25年産新米です。等級検査済みで、すべて粒ぞろいの高品質で安心、安全なもち米です。

出荷と取扱時期 通年
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えいきの米 もち米	2kg	¥1,980
②えいきの米 もち米	10kg	¥6,200
③えいきの米 もち米	30kg	¥16,200



加工品



▲調理：八彩懐石 長峰
小玉 雄作 料理長

- ◆青 森：大鰐温泉もやし
- ◆栃 木：紅はるか
- ◆福 井：雪がわら
- ◆長 野：ホド芋／えごま／こきび
- ◆島 根：チョウザメ／キャビア
- ◆広 島：広島菜漬／太刀瓜2種／ねあわせわかみず
- ◆高 知：土佐の清水サバ／日戻り鯉／のれそれ／生ちりめん
- ◆徳 島：ゆこう果汁／無農薬完熟すだち
- ◆宮 崎：西米良サーモン&西米良村の柚子 奥日向サーモンのイクラ
- ◆鹿児島：種子島安納蜜喜
- ◆熊 本：かぼすシャーベット



▲産地の様子を直接お伝えします



▼展示サンプル 品

景 大鰐温泉もやしの黄身寿司



▲大鰐温泉もやしの巻き寿司

～おかげさまで50号&50回～

毎月発行の「東料産直レター」と、月例開催の「サンプル試食会」がこの12月で共に50回を迎えます。これもひとえに料理店の皆さまと全国各地の生産者の皆さんのお陰とスタッフ一同心より感謝しております。50回号の節目に、日頃ご利用頂いている料理店の皆さまにお寄せいただいた声を一部ではございますがご紹介いたします。(順不同)

天ぷら 一宝

どこにでも当たり前にあるような食材の中でも飛切り美味しいものとの出会いを求めていつも参加しています。例えば芋、蓮根、酢橘など、どれも天ぷらに良く使う食材ですが、東料産直で出会ったこれらの食材はどれも質が高くお客様の評判も上々なので毎シーズン継続的に使っています。

いつでも産地や食材について詳細な情報を知ることができるのも良い点ですね。東料産直をキーステーションにして各地の生産者と、それを料理する料理人との間にコミュニケーションが生まれ、お互いに緊張感と良い関係が芽生えるのもいい相乗効果だと感じています。

つきち田村

昔は「珍味屋」が今よりたくさんありました。あまり出回らない珍しいものを取り揃えており、情報もたくさん持っていました。今はインターネットで誰もが簡単に情報を入手することが可能で、食材も試しに取り寄せようと思えば出来るようになりました。

こうして便利になった分、人の手の香りのしないものが増えたように思います。そんな中、東料産直のサンプル試食会は実際にものが見られる、味わえる、生産者や産地の話が直接聞ける、毎月定期的で開催される、という本当に画期的なものだと思います。

これからも各地で発見してきた美味しい食材と生き活きたエピソードに出会えることを期待しています。

銀座こびき

毎月紹介される食材の中には、まだ知らない地域や食材が数多くあります。東料産直は、食材そのものの特徴だけでなく、ひとつひとつに込められた生産者の想いや、産地の環境やストーリーをいつもセットで伝えてくれるのでお客様にも食材の魅力を伝えやすいです。

東料産直を通じて出会えた東松島の情熱の固まりのような牡蠣漁師や、何とも美味しい蓮根を作る3兄弟など、この先も長く付き合いたくなる食材や生産者との出会いは本当に嬉しいものです。今後もさらなる新しい出会いを楽しみにしています。

日本橋いづもや

毎月必ず新たな食材との出会いがあるということは、私たち料理店にとってとても有り難いことです。今まで知らなかった全国の地域食材が集まるだけでなく、そのどれもがレベルの高い食材であることも信頼のおけるところです。

東料産直の皆さんが直接産地であって来た食材や生産者のエピソードが聞けるのも良いですね。食材の紹介にとどまらず、日々の料理店の受発注までしてくれるので、料理店の希望するロットや取り寄せ方法などのニーズを産地に伝えてもらったり、逆に産地の旬の情報をつぶさに教えてもらえたりと、生の声をやり取り出来る良さも大きな魅力です。