



新 有 し け

産直コミュニケーション 東料産直レター

2014. 1月号 vol.51



産卵準備の為に栄養を体に蓄えさらに大きく育つ1月前後～3月頃の真牡蠣。実は益々美味しくなる。種から作る牡蠣漁師だから直送する牡蠣は誕生日もわかる。



宮城
「東名の一年牡蠣、大曲浜の海苔」



摘み取る回数が少ない為、海苔が柔らかく口溶けが良いのが特徴。
年末年始に採れる柔らかい一番摘みのみを焼き海苔に仕上げ、漁・乾燥・出荷まで漁師自身が手掛ける。

東名の一年牡蠣

出荷と取扱時期 10月～3月
注文時最低ロット 20個
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①東名の一年牡蠣(殻付き)	20個	¥5,100
②東名の一年牡蠣(むき身)	500g	¥3,000
③東名の一年牡蠣(むき身)	500g × 2p	¥4,900

大曲浜の海苔3種

出荷と取扱時期 ①1月中旬～6月頃、②③通年
注文時最低ロット ①10枚②③10袋
配達日 2～3日後
保存方法 ①②12ヶ月、③6ヶ月(開封後は冷蔵保存)



商品名	内容	価格(送料・税込)
①初摘み新のり(焼き海苔)	全形10枚×10帖	¥7,690
②青まぜ焼き海苔(青のり+一番摘み海苔)	半切り10枚×10袋	¥5,120
③ばら干し海苔(乾燥岩のり)	15g×10袋	¥5,120

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。

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

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

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。▲極小

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

▲大

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

オススメ商品

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

青森 ぶどう海老

“幻の海老”と称される「ぶどう海老」

鮮やかな紫色をしているため、「ぶどう海老」の名で呼ばれています。ぼたん海老より甘く濃厚な味わいです。鮮度が落ちやすいので、活きたまま船内で冷凍します。使う分だけ水につけ、急速解凍してください。自然解凍は変色の原因となるのでお避けください。

出荷と取扱時期 通年 **※なくなり次第終了**
 保存方法など 冷凍
 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)
①ぶどう海老	1パック 20尾(約800g~900g)	¥12,000
②ぶどう海老	1パック 18尾(約800g~900g)	¥12,740

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、ぱりぱ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、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



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、パイ簞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めです。

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

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



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
③キャビア	20g/1個	¥7,200
④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 冷蔵
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 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 大鱈温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用して栽培される“温泉もやし”

大鱈温泉もやしは、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大鱈温泉もやし	300g×5束	¥3,000

山形 紅大豆

山形県川西町特産の赤い大豆

昔から川西町で作られてきた「赤豆」と山形の県花「紅花」にちなんで「紅大豆」と名付けられた大豆です。煮豆はもちろん、春の桜ごはんなどにいかがでしょうか。

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紅大豆	2kg	¥2,400

山形 赤根ほうれん草

山形の伝統野菜のひとつ。葉から根まで甘いほうれん草

葉はやわらかく、たいへん甘みがあります。

根まで食べることができ、根本部分が最も甘いです。寒ければ寒いほど葉肉は厚く、糖度も増します。手掘りで1本1本丁寧に収穫しています。

出荷と取扱時期 11月下旬～2月
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赤根ほうれん草	2kg	¥3,320

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、煮物や揚げ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

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 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 味恋とまと&ドライトマト

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のトマト。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



▲ドライトマト

商品名	内容	価格(送料・税込)
①味恋とまと	2kg (約30個)	¥4,520
②味恋とまとドライ	100g	¥2,980
③味恋とまとドライ	500g	¥12,500

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 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

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

青果

京都 えび芋(丸)

京都伝統野菜「えび芋」を本場京田辺市から直送

もともと京都・伏見で作られていたえび芋の生産が一時期途絶えた際、京田辺市にその産地を移し、復活しました。今では京田辺市産のえび芋は関西の料亭料理店で高い評価を得ています。関東に出回る機会は少ない京田辺市産です。

出荷と取扱時期 11月下旬～1月
注文時最低ロット 5kg
配達日 3～4日後



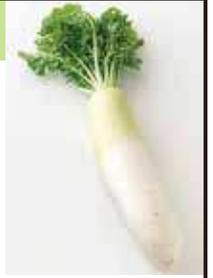
商品名	内容	価格(送料・税込)
①えび芋(丸)	5kg	¥8,160

熊本 幻の湯島大根

小さな島で栽培される、大きな大根

熊本県上天草市の離島、湯島。寒風の強い気候と、肥沃で柔らかい土によって1本2kg超の大きさに育ちます。水分が多く、甘味が高く、型くずれしないのが特徴。現在は栽培農家が減少し、希少なものとなりました。地元の物産館でもすぐに売り切れるほどの人気野菜です。

出荷と取扱時期 12月上旬～2月下旬
注文時最低ロット 5本
配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
① 幻の湯島大根	2～2.5kg×5本	¥2,500
② 幻の湯島大根	2.5～3kg超×5本	¥2,900

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

熊本 スイートスプリング

ジューシーな果汁、さっぱりとした酸味が特徴

はっさくと温州みかんを掛け合わせた、栽培が難しい貴重な柑橘。見た目の青さからは想像できない爽やかな甘味です。出はじめは緑色で、だんだん黄色に変化していきます。

出荷と取扱時期 12月～2月
保存方法など 新聞紙に包んで涼しい場所で約2週間



商品名	内容	価格(送料・税込)
①スイートスプリング	5kg	¥5,240

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

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	¥8,800

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

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

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

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



新潟 真鴨(冷凍)

ミネラル豊富な地下水と良質の飼料で育くむ真鴨

地下水が汲み出る池、広い庭とゆつたりしたハウスを自由に行き来する真鴨は、運動量も豊富でゆつたりのびのび育ちます。ヒナから丁寧に育てられ、仕上げの2ヶ月は粉付きの青米を与え脂のりと肉付きを上げています。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 1羽
 保存方法など 冷凍
 配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①真鴨	1羽	¥8,500
②真鴨	2羽	¥16,200



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



オススメ商品

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



人気商品

熊本 鮮馬刺し

低カロリー、高たんぱくでヘルシーな健康食材

食用の馬を使用した馬刺しは熊本だけ。馬専用の工場にて製造され、更に世界基準SQFにより品質・安全性に優れた鮮馬刺しです。生産・加工の一貫した生肉生産ラインの工場で作られていますので、安全・安心の品質です。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵で18日、冷凍で90日
 配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①A シモフリミニ	100gカット×10パック	¥19,500
②A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥9,500
③B 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,200

※300gカットもごさいます



加工品

秋田 しょつつる

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しょつつる(130g)	12本	¥9,000
②しょつつる(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 冷暗所で6ヶ月
 配達日 2~3日後

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
③18l	1本	¥29,300



▲340mlタイプ

●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 川カジカ 骨酒用

香り良く、まろやかな甘味の珍味「カジカ」を骨酒で

ふぐのヒシ酒に匹敵するともいわれるカジカの骨酒。軽く炙って熱燗を注いでご賞味ください。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5p
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①骨酒用 川カジカ	10g(3~6匹) x5p	¥5,500

群馬 梅胡麻

紅梅の天然色と上品な風味の梅衣をまとった梅胡麻ふりかけ

ごはん、おにぎり、麺類、和えものなど様々なところで名傍役。新春やお祝いの席のお伴にいかがでしょうか。ケータリングやお弁当にもお勧めです。梅の自然な風味とほどよい塩味が食欲をそそります。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1セット
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①梅胡麻	1セット：容器入り120g×1,袋入り170g×4	¥3,150

群馬 梅香うどん

来る春に、梅の風味豊かなうどんで紅白うどん

関東の小麦どころ上州産のうどんに、紀州の梅を練り込んだ「梅香うどん」。食べた時にふんわり香る梅の香がひと足早い春を呼びます。お祝いの席や、新春から梅の香漂う季節にいかがでしょうか。

※うどんは白と梅香うどんで紅白うどんでのお届けも可能です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10本
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①梅香うどん(半生)	130g×10本	¥2,200
②うどん(白)	130g×10本	¥2,100



栃木 久我の里 手づくりこんにゃく

江戸時代からの製法を守る生芋こんにゃく

ネギや生姜などと和えて、刺し身で食べるのがおすすめです。また、煮物にしてもおいしくお召上がりいただけます。地域特産品認証のEマーク取得。



出荷と取扱時期 12月~3月
保存方法など 冷蔵で2週間
注文時最低ロット 2kg
配達日 5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①手づくりこんにゃく	1kg×2袋	¥3,200
②手づくりこんにゃく	1kg×3袋	¥4,100

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×2
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×2	¥7,900

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

ワインマーブルは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ブルアイスです。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ワインマーブルアイス	2ℓ	
⑧杏仁ライチ	2ℓ	

利用者の声 割烹 日本橋とよだ

鶉に、ふと想う

【栃木産】 那須大粒ぎんなん
【愛知産】 うずら肉&細挽きミンチ

「鶉、ちょうだい。」昔はこう言えば、たいていの鶏屋さんで買えた鶉。現在では常備しているところが減り困っていました。そこに届いた「東料産直レター」の表紙が鶉だったのでこれはちょうど良いと、さっそく使ってみることにしました。うちでは挽肉を、団子で炊き合わせ、蒸かした粟で包み蒸し物、鶉味噌にして素揚げした生麩やナスと合わせるなどして使っています。

若いお客様の中には、初めて鶉を召し上がる方も少なくありません。

そんな時「口に骨が当たるのが鶉団子なんです」とひとことお話を添えると話題が広がります。

ぎんなんも大粒でとても良いものが届き、価格的にも品質的にも納得して使っています。聞けば機械を使わずに天日でじっくり丁寧に乾燥させていると言うので、やはり手間隙かけたものは違うなと感じますね。

うちはアラカルトが多く、お客様の召し上がりたいものを出すので、素材重視の飾らない料理を心がけています。そういう意味では、素材の出所がわかる安心感と産地のことを丁寧に知ることができるのが良いですね。これからも地域情報とともに届く各地の食材紹介を楽しみにしています。

12月のサンプル
試食会
報告レポート

次回のサンプル試食会は**1月16日(木)**です



▲ 宮城産「東名の一年牡蠣」、「ばら干し海苔」の産地の皆さまよりご説明いただきました。



▲ 加熱しても大きな宮城産「東名の一年牡蠣」



▲ 山形伝統野菜「赤根ほうれん草」



▲ 人気の「味恋とまと」で作った栃木産「ドライトマト」



▲ スタッフによる食材の説明



▲ 群馬産「梅うどん」、「梅胡麻」



▲ 展示食材

- ◆青 森：ばら干し海苔／東名の一年牡蠣
- ◆秋 田：川カジカの骨酒
- ◆山 形：赤根ほうれん草／紅大豆
- ◆新 潟：真鴨
- ◆栃 木：味恋とまと&ドライトマト／
冷凍いちご
- ◆群 馬：国分長にんじん／梅香うどん／
梅胡麻

- ◆京 都：えび芋
- ◆熊 本：幻の湯島大根／ワインマーブルアイス

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【東料産直】株式会社アイフィス(受付時間:平日9時~17時、土日祝休み)

〒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