

2019 春  
特別版  
村上

新潟県村上市特集

# 東料産直レター



鮭・酒・人情のまち  
『新潟県村上市』を食す

# 新潟県村上市フェアを開催！

2月のサンプル試食会は、特別編として新潟県村上市の食材を特集いたしました。

当日は村上市から39にのぼる食材が届き、初参加の方々も含め11の事業者の皆さんが会場に駆けつけてくださいました。豊かな山海の恵み、そして鮭の加工技術や、醤油、味噌、酒の醸造文化の息づく村上の食を、多くの料理店の方々へご紹介するサンプル試食会となりました。



## 村上牛・和牛ベーコン



村上牛を育てているsantaふあーむは、過去枝肉共励会にて日本一を受賞したことがある農場です。発酵した米飼料を3割使用しているので甘みが違います。

出荷と取扱時期 通年 ※みがき加工は別途承ります。

商品名	内容	価格(税込)
①ブロック(チルド)	1kg当たり	¥12,960
②ポーシオン(冷凍)	150g	¥4,320
③ポーシオン(冷凍)	130g	¥3,740
④ポーシオン(冷凍)	80g	¥2,300
⑤和牛ベーコン(1ブロック200~300g)	100gあたり	¥580

※送料: ¥1,026~

## 笹川流れ地魚極み干し



景勝地「笹川流れ」で水揚げされた鮮度の高い地魚を手作業で加工し、潮風と天日で干し上げ、更に高圧釜で付加価値の高い骨まで食べられる干物です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①干しアジ	150g×20個	¥11,230
②干しコハダ	150g×20個	¥11,230
③干しカマス	150g×20個	¥11,230
④干しミシマオコゼ	150g×20個	¥11,230
⑤干し小鯛	150g×20個	¥11,230
⑥笹川流れ極み干し「大根のさっぱり漬け」	300g×5袋	¥11,230

※送料: ¥934~

## 塩引き鮭・鮭の酒びたし



<甘塩仕立て塩引き鮭>  
鮭に塩を擦り込み漬け込みをした後水に浸けて塩加減を調整し、寒風干しをおこなう村上特有の仕込み方法でつくっています。  
<鮭の酒びたし>  
冬季から初夏までの半年をかけて干し上げます。保存料・添加物を使用せず、昔ながらの手作業で仕込んでいます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①塩引き鮭4切パック	約60g×4切	¥1,210
②甘塩仕立て塩引き鮭3切	約60g×3切	¥810
③鮭の酒びたしスライス	1kg当たり	¥11,232
④鮭の酒びたし半身	1kg当たり	¥10,080
⑤鮭の酒びたし(木目トレー)	60g×10パック	¥10,080

※送料: ①¥1,400~②¥1,200~③④⑤¥700~

ふたなつ醤油は、丸大豆と自家焙煎小麦、種麹にはたくさんの旨味を作り出すソノヤ菌を使用し、木桶でじっくり1年半~2年熟成させた色、香り、旨味の三拍子揃った醤油です。また、ワイン樽仕込み味噌は、実際にワインを寝かせていた木樽を使用し味噌を漬け込みました。大豆は新潟産で甘味のある「あやこがね」、米麹には麹菌の発育という観点から酒米の五百萬石を使用しています。



## ふたなつ醤油・ワイン樽仕込み味噌「ふたたび」

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①ふたなつ醤油	1000ml×10本/ケース	¥7,200
②ワイン樽仕込みみそ	5kg	¥7,200

※送料: ①¥1,200~②¥970~

笹川流れの新鮮な地魚や白子を味付けし、潮風と天日で干し上げ、ナラとサクラのチップで燻製しました。



## 笹川流れ地魚秘伝スモーク

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①海鮭の白子	80g×20個	¥11,230
②海鮭	80g×20個	¥11,230
③ミシマオコゼ	80g×20個	¥11,230
④サバ	80g×20個	¥11,230
⑤コハダ	80g×20個	¥11,230

※送料: ¥934~

【日本海の塩 白いダイヤ】  
まろやかな味わいが特徴です。やや粗めの結晶を指先で磨り潰した瞬間本当の旨味が味わえます。煮、焼、付け塩と様々な味の決め手にどうぞ。

【日本海の塩 越後金色】  
深みのある味わいが特徴です。素材を塩の旨味だけで楽しみたい時には少しだけ付けてお試しください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①白いダイヤ	300g	¥1,440
②白いダイヤ	100g	¥870
③越後金色	100g	¥720

※送料: ¥756~

## 日本海の塩2種

化粧笹・敷き笹  
笹パウダー他



笹葉は村上市を中心に6月初旬から7月下旬にかけて新葉を収穫し通年を通して加工しております。お料理の彩りに多彩な笹加工品はいかがでしょうか。  
※オリジナルのロゴなどレーザーカット加工も承ります。

商品名	内容	価格(税込)
①笹パウダーN	1kg	¥6,910
②笹パウダーS	1kg	¥6,910
③乾燥防止笹抗菌+クマL	100枚	¥1,296
④敷き笹 松竹梅	50枚	¥1,728
⑤化粧笹 鶴	50枚	¥1,440
⑥笹塩	150g	¥750
⑦玉藻塩	150g	¥690

※送料: ¥934~

大粒大粒で、ほどよい粘りの良食味米です。つぶ感があり、お寿司や丼、洋食までよく合う、当農場のBEST業務銘柄米です。ご注文いただいた後、精米して発送いたします。



商品名	内容	価格(税込)
大粒ダイヤ	10kg	¥4,300

※送料: ¥1,091~

大粒ダイヤ

新之助・さつまいもピューレ  
(シルクスイート)



「新之助」は粒が大きく、コクや甘味の強い品種です。冷めても美味しくいただけます。さつまいもピューレは、滑らかで上品な甘さが特徴の村上市産「シルクスイート」のピューレです。

出荷と取扱時期 ①2月~6月 ②10月~

商品名	内容	価格(税込)
①シルクスイートピューレ	1kg	¥3,600
②桃川産 新之助	5kg	¥3,930

※送料: ①¥1,324~②¥864~

雪の下でじっくりと甘くなるにんじんは、雪深いところに暮らす生活の知恵が生んだ美味しい郷土食材。生でかじればその差は歴然。生食はもちろん、天ぷらや煮物など幅広くお楽しみください。250g~100gの中でご希望のサイズをお手配します。



出荷と取扱時期 12月~3月

商品名	内容	価格(税込)
雪の下にんじん	10kg	¥4,667

※送料: ¥1,287~

雪の下にんじん

村上まんま  
スティックこめんぼう他



岩船産コシヒカリ(うるち米)を100%使用した村上地域の伝統食。従来の「もち」とは異なる弾力ある食感!火の通りが早く、煮溶けにくいので、簡単な調理でおかずからスイーツまで、幅広くご使用頂けます。

出荷と取扱時期 通年 ※②④はリードタイム5~12日かかります

商品名	内容	価格(税込)
①村上まんまスティックこめんぼう2種	20袋(棒状、バラ)	¥7,490
②山菜漬	100g×20袋	¥8,640
③笹だんご	1個×20袋	¥3,740
④飯ずし	100g×20袋	¥10,080

※送料: ¥850~

海沿いから山の傾斜地まで、その年の特に品質の良いお米だけを販売し、注文を受けてから精米します。精米ラインには色彩選別や異物除去を徹底して生産しています。



出荷と取扱時期 ①②③④⑤通年、⑥12月~2月、⑦12月~3月

商品名	内容	価格(税込)
①黒米(古代米:朝紫)	150g×5袋	¥1,800
②岩船産コシヒカリ 玄米	10kg	¥4,300
③岩船産コシヒカリ 精米	10kg	¥4,670
④切り餅パック	500g×5パック	¥5,760
⑤玄米ポン菓子	50g×10p	¥1,440
⑥アスパラ菜	200g×10束	¥2,880
⑦子持ちタカナ(四川児菜)	300g×5袋	¥2,160

※送料: ¥864~

岩船産コシヒカリ  
黒米・子持ちタカナ他

大洋盛の酒粕



地元新潟県産米を100%使用した大洋盛の酒粕です。新酒粕の香りと旨味そのままに酒粕甘酒や粕汁・その他色々な料理にご活用できます。

出荷と取扱時期 11月~3月

商品名	内容	価格(税込)
大洋盛の酒粕	500g	¥580

※送料: ¥972~

【特別純米】地元産の酒米「五百万石」を主原料に、とことん「新潟」にこだわり、酒米の良さを引き出す純米酒。純米酒にありがちなクセを抑えつつも、その特長である酸味がお酒の味を引き締めます。

【特別本醸造】「大洋盛」の代表的商品です。優しい香りとスッキリした味わいで、お料理を選びません。

【純米吟醸】蔵人栽培米を含む地元産「たかね錦」を100%使用し、半分近くまで精米、新潟吟醸酵母によりじっくり丁寧に醸した純米吟醸酒。程よいフルーティな香りと、とても柔らかな口当たり、自然な米の旨み、さらりと消える後味が絶妙な調和を醸し出します。



大洋盛  
(特別純米、特別本醸造、純米吟醸、越後流)

# 「村上市フェア」開催！



2月14日（木）快晴の中、東京の料理店の皆様に新潟県村上市の産品に特化した試食会「村上市フェア」を開催いたしました。今年で4年目を迎えた村上食材とのご縁も益々充実し、11名の生産者さんが会場に駆けつけてくださいました。初参加の生産者さんや新商品なども充実の賑やかな試食会となりました。



▲ご好評頂いた地魚の極み干しや、スモークの数々



▲注目の、日本海の恵み天然塩2種



▲村上の郷土食材「鮭の酒びたし」



▲甘いのある「雪の下にんじん」



▲地元郷土食材「山菜漬」等を案内する生産者さん



▲濃厚な甘味「シルクスイート」ビューレと試食の胡麻豆腐



▲料理人の皆さんへ商品を伝える生産者さん



▲塩の特徴を聞きながらの試食



▲試食を通して気に入った食材は注文もできます



▲食材を使う料理店の皆さんと出荷する生産者さんの交流も



▲ユニークで関心を集めた「梅の加工品」



▲ワイン樽で仕込んだ味噌は「牛スジ煮込み」で試食



▲肉の味わいが定評のある「村上牛」



▲料理人さんが食材の特徴について感想を伝える

ご発注・ご相談、  
お問い合わせは

**【東料産直】株式会社アイフス** (受付時間: 平日9時～17時、土日祝休み)

〒12-0005 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](mailto:sancyoku@ifys.co.jp) URL [www.ifys.co.jp](http://www.ifys.co.jp)