産直コミュニケーション

東料産直レター

2019. 4月号 vol.105

味と糖度にこだわったミニトマト

群馬「SWEET10」

徹底した品質管理と愛情で じっくりじっくり育てました。

フィルム農法により生み出される高糖度トマト
1粒1粒糖度計による出荷検査をしています。
生産者の思いがつまったトマトを是非ご賞味ください。

出荷と取扱時期　12月～5月

商品名	内容	価格（税込）
①SWEET10（ミニトマト）	1kg	¥3,240
②SWEET10 プレミアム（ミニトマト）	1kg	¥4.320

送料：¥1,080 ～

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。

島根食材特集（春編）

暖かな日が増え、桜の花も咲き誇る春。そんな活き活きとした春の食材を島根県は出雲地方より特集いたします。出雲大社に代表される神々とご縁の国からお届けする逸品を是非お試しくださいませ。

島根 宍道湖産大和しじみ

宍道湖の漁師から直送!

日本有数のしじみの産地宍道湖。その宍道湖漁協所属の漁師から直送します。
宍道湖のしじみの特徴はその厚み。貝に厚みがあり、中身がぷっくりと詰まっていますので是非中身までお楽しみください。サイズはM、L、2Lがございます。冷蔵タイプ、冷凍タイプの2種類から選べ、1000gからご購入いただけます。

出荷と取扱時期　冷凍通年、活しじみ（4～7月）

商品名	内容	価格（税込）
宍道湖産大和しじみ	L サイズ 1kg 袋	¥1,450 送料：¥1,165～

島根 森田醤油

奥出雲より、こだわりの希少醤油各種

伝統の醸造技術で二夏を通し熟成。原料選びから製麹、もろみ管理、火入れまで一貫して自らの工場で行う森田醤油。杉木桶で熟成させた再仕込み生醤油や、希少な黒大豆醤油など各種こだわり醤油が揃います。　※他サイズもございます。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（送料・税込）
①むらげの醤	1800ml 6 本（1C ／ S）	¥9,669
②国産丸大豆醤油こいくち	1800ml 6 本（1C ／ S）	¥7,258
③国産丸大豆生しょうゆ	1800ml 6 本（1C ／ S）	¥8,849
④三年熟成醤油	1800ml 6 本（1C ／ S）	¥14,515
⑤黒大豆しょうゆ	1800ml 6 本（1C ／ S）	¥15,552

※6月より20kg以上の商品（1800ml、18L）については別途送料が必要です。

島根 雲太

奥出雲椎茸自社開発品種『雲太 -1 号』

『雲太 -1 号』は平成 30 年 1 月にキノコ類では島根県で初めて種苗法登録されました。通常の椎茸に比べ大きく（かさの直径が 8cm ～ 10cm）肉厚で、歯ごたえが良く格別の風味があり、大変旨味が強いのが特徴です。　※①②は厚みの違いになります。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①「雲太」銀	1kg（約 15～20 玉）	¥2,880
②「雲太」黒	1kg（約 15～20 玉）	¥2,300
③「雲太」小玉	1kg（約 130～150 玉）	¥2,160 送料：¥1,407～

島根 奥出雲チーズ4種

伝統あるヨーロッパの製法を守りながら、奥出雲の風土に根ざした手造りチーズ

①プロボローネ・ピッコロ：熟をかけると糸のように伸びるハードチーズ。じっくり熟製してあり、なじみ易い風味です。ワインや日本酒とよく合います。
②モッツァレラ：奥出雲で飼育された牛の生乳で作ったモッツァレラチーズ。食塩を加えていないので、ミルクそのままの風味が味わえます。お好みで食塩をかけたり、生野菜と合わせてドレッシングをかけてもおいしく召し上がれます。
③イズモ・ラ・ルージュ：セミハードタイプのミニゴーダチーズ。熟をかけると柔らかくなりますので、グラタンやピザなどのお料理にもご利用いただけます。
④黒胡椒ゴーダチーズ：奥出雲の風土で育まれた良質牛乳で作りましたミニゴーダチーズに、風味豊かな粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げたチーズです。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①プロボローネ・ピッコロ	100g	¥524
②モッツァレラ	100g	¥464
③イズモ・ラ・ルージュ	180g	¥954
④黒胡椒ゴーダチーズ	180g	¥1,008 送料：¥864～

島根 アロエベラ

健康&美肌のスーパーフード

アロエ畑から直送の新鮮なアロエは、苦味やクセ、味はほとんどなく、トロリとしたネバリが特徴です。新鮮な生アロエを、生食はもちろん、シロップ漬けなど幅広くお楽しみください。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①アロエベラ 1kg（約 1 枚）	1kg 当たり	¥1,728
②アロエベラ 5kg 以上	1kg 当たり	¥1,152 送料：¥1,250～

島根 あなごの開き干し

化学調味料を一切使用せず、魚と塩のみでこの旨味!

山陰沖で水揚げされた穴子は鮮度良く特有の臭みが少ないのが特徴。また秋から冬にかけて獲れる山陰沖のマアナゴは脂ののりが良く、塩水に漬け干したマアナゴは旨みが凝縮しています。焼くと身がふっくら!希少性高い“あなごの干物”はそのまま焼いて食べても良いですが、わさび醤油につけて食べてよし、また天ぷらにしても絶品です。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
穴子開き干し	1kg	¥5,180 送料：¥1,080～

※20～40g にカットしたものが 1kg 分となります。

島根 板わかめ

昔ながらの手作り製法で、1枚1枚丁寧に無添加で仕上げました

出雲大社の裏山を越えたところにある鷺浦地区、古くは北前船の寄港地として賑わったこの地区でワカメ養殖を再開し、幻の一品と言われた「板わかめ」の加工が再び始まりました。　そのままはもちろん、軽く炙ったり、低温でさっと素揚げもオススメです。

出荷と取扱時期　養殖（3月上旬～4月初旬）、天然（3月中旬～5月中旬）

商品名	内容	価格（税込）
①板わかめ（養殖）半	5枚（30cm×30cm）	¥1,150
②板わかめ（養殖）大	10枚（30cm×60cm）	¥4,320
③板わかめ（天然）半	5枚（30cm×30cm）	¥1,440
④板わかめ（天然）大	10枚（30cm×60cm）	¥5,184 送料：¥1,080 ～

島根 葛姫シリーズ各種

古来から食品や生薬として利用されてきた日本の伝統的な植物「葛」

葛にはイソフラボン、ポリフェノール、サポニン、フェラリンが豊富に含まれており、この成分を生かして誕生したのが「葛〈Kudzu hime」シリーズの飲料です。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①「葛姫」葛ほうじ茶リーフ	80g×10 袋	¥10,580
②「葛姫」葛ほうじ茶リーフ	50g×10 袋	¥6,000
③「葛姫」葛ほうじ茶ティーパック	20g（2g×10 包）×10 袋	¥8,000
④「葛姫」葛粉待末茶	50g×5 袋	¥5,940
①「葛姫」葛姫の滴（サイダー）	180ml×10 本	¥2,520 送料：無料　※ロット以下は送料別途

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●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。

北信州天然山菜特集

毎年人気の希少天然山菜各種。料理やご要望に応じて、採り手がお勧め山菜を選定。山菜は時期に合わせて随時出荷をかけています。写真や文言に無い山菜も出荷できます。
出荷も少量 1パックから出荷可能。複数種類の詰め合わせ出荷も受け賜わります。
詳しくはお問い合わせください。

【山菜一覧】
天然芹、天然ヤマブキ、天然クレソン(花や種も有り)、芽カンゾウ、ニワトコ、マタタビの新芽、天然行者ニンニク、タカノツメ、ヤマブキショウマ、トリアシショウマ、ソバナ、ハナイカダ、タチシオデ、天然ワサビ、天然ワラビ、ウコギ、ツリガネニンジン、アケビの芽、ゴマナ、ハリエンジュの花、くずの花、藤の花、モミジガサ(シドケ)、ミヤマイラクサ(アイコ)、カギワラビ、オオイタドリ、コシアブラ、カンゾウ、アザミ、天然ヤマブキ、ヨモギ、ユキノシタ、コゴミ、カタクリ、リョウブ、タラノ芽、ニリンソウ、シャク、ノビル、山椒、ハンゴンソウ、天然三ッ葉、ハリギリ、本シオデ、ウルイ、山葡萄の芽、ドクダミ、アキギリ、ユキザサ、イワガラミ、ネマガリダケ、ウワバミソウ(ミズ)など。

※すべて天然物でございます故、詳しくはお問い合わせください。

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●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。

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

わかめと同種の海藻で、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の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(税込)
紀州ひろめ	2kg	¥4,320

送料：¥980～

三重 三重ブランド認定品 芽ひじき・長ひじき

他に類を見ないほどの「実詰まりのよさ」と「肉厚」が特徴

伊勢志摩産の良質な原料だけを厳選し、江戸時代から変わらぬ伝統製法で加工しました。美味しさの源は紀伊山脈の山々からの恵みを受け成長したひじきはそのものに風味があり、サラダや酢の物にお勧めです。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①芽ひじき	100g×10袋	¥12,240
②芽ひじき	500g×2袋	¥11,800
③芽ひじき	30g×10袋	¥4,760
④長ひじき	100g×10袋	¥12,960

送料：¥864～

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①西米良サーモン	1本（2～3kg）	¥8,900～12,480
②奥日向サーモン	1本（1～2kg）	¥3,890～6,000

長崎 ひょっつる

新鮮なわかめの葉100%を原料に造り上げた島原半島の特産品

"ひょっ!"と思い立ったら、いつでも"つるっ"と食べられるというのがその名の由来です。つるっとした喉ごしと、100gで6kcalとたいへん低カロリーです。春らしく山芋の梅だれ添えなどいかがでしょうか。

出荷と取扱時期　通年
配達日　6日

商品名	内容	価格（税込）
①ひょっつる	100g×30p	¥4,630
②ひょっつる	200g×20p	¥6,100
③ひょっつる	500g×10p	¥7,130

送料：¥1,100～

島根 CAS白いか

獲れたての隠岐の恵みをCAS凍結でお届け!

甘味が強くモチモチした食感で鮨ネタやお刺身として地元でも人気の隠岐諸島・海士町近海で獲れる白いか(剣先いか)。朝獲れたてを1本ずつ丁寧にCAS加工場で瞬間凍結します。釣り上げられてから短時間で凍結した白いかは、解凍すると透明感が蘇り、吸盤がくっつくほどの鮮度をお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期　通年
配達日　2～3日

※他にもサイズがございますのでお問合せ下さい。

商品名	内容	価格（税込）
①CAS白いか（丸）	350g～400g	¥1,219
②CAS白いか（丸）	450g～500g	¥1,574

送料：¥1,080～

島根 隠岐の岩牡蠣

岩がき養殖発祥の地、隠岐島

有人島4島のうちのひとつ西ノ島は、日本における岩がき養殖発祥の地です。国内で最初に岩がきの養殖に成功したパイオニアは、この西ノ島にいる現役漁師。その漁師自ら丹誠込めて育てる美味しい岩牡蠣の出荷がいよいよ今年も始まります。3月、4月は濃厚な旨味と身入りの良さで特におすすめです!

出荷と取扱時期　3月～6月
保存方法など　冷蔵庫で保存(出荷日を含め5日)
配達日　2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①SS(150g～200g)	1個	¥270
②S(200g～250g)	1個	¥338
③M(250g～300g)	1個	¥405
④L(300g～350g)	1個	¥473

送料(クール便)：¥1,965～

栃木 ホンモロコ

山間地の湧水を引いた水田で育ちの里山ホンモロコ

泥抜きして冷凍で出荷しますので、くさみは気になりません。天ぷら、甘露煮などお勧め。小分けパックも対応致しますのでお声掛けくださいませ。

出荷と取扱時期　活魚:11月～2月、冷凍:通年
保存方法など　冷凍
注文時最低ロット　1kg
配達日　2～3日

商品名	内容	価格（税込）
①ホンモロコ	1kg	¥4,000
②ホンモロコ（子持ち）	1kg	¥5,333

送料：¥991～

高知 のれそれ

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれは、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、
獲れたてを急速冷凍することで、いつでもお楽しみいただけます。100gずつの小分けパックで使いやすくなっています。

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(税込)
のれそれ	100g × 10p	¥6,750

送料：¥1,188～

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●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。

栃木 味恋とまと

手塩にかけて完熟出荷

パリッとした食感、口に広がる甘味とやわらかな酸味の秀逸トマト。
産地である那須塩原市は、北関東でも日射量の多い土地。寒いながらも日射量に恵まれ、じっくりと時間をかけて甘味と酸味を合わせ持つトマトが育ちます。

出荷と取扱時期　11月～7月
注文時最低ロット　2kg
配　達　日　2～3日後

商品名	内容	価格（税込）
味恋とまと	2kg（約30個）	¥4,032 送料：¥618～

長野 天然セリ、天然クレソン

山から採取し直送の天然山菜

一般的な市場にはなかなか流通できない天然のセリとクレソンが、北信州の山々から採れはじめました。ご注文をいただいてから山に入り、採取、直送します。採れた翌日到着の鮮度と天然ならではの力強い風味をぜひお試しください!

注文時最低ロット　500g～

商品名	内容	価格（税込）
①セリ	100g	¥450
②クレソン	100g	¥450 送料：¥1,195～

新潟 川流れ（のらぼう菜）

ミネラルやカロテンを豊富に含む春の健康野菜

西洋アブラナの系統で、伸びた花芽を摘んでも、すぐに脇芽が伸びてくるほど強い生育力があります。茎も葉も柔らかくて甘みがあり、ほのかに爽やかな苦みも楽しめるのが特徴です。

出荷と取扱時期　4月5日～30日
配　達　日　2～3日

商品名	内容	価格（税込）
川流れ（のらぼう菜）	200g×10p	¥2,160 送料：¥840～

栃木 野澤家のキュウリ

娘が受け継ぐ、母の味

肥育牛、米、野菜の循環型農業を営む宇都宮の農家が、自家製完熟堆肥や腐葉土、竹炭などを用いて育てるキュウリです。40年間母が試行錯誤し築いた味は地元で愛され続け、母亡き後は母のキュウリを愛した地元の人々と娘がその想いを受け継ぎ、栽培から出荷までを行っています。

出荷と取扱時期　3～7月、9～11月

商品名	内容	価格（税込）
野澤家のキュウリ	5kg（50本）	¥2,880 送料：¥1,296～

三重 樹上完熟セミノール

しっかりした甘みと、心地よい酸味

木上でぎりぎりまで置くことで皮がむきやすい状態に育てます。
果汁がたっぷりで、独特の濃厚で甘くジューシーな味わいが特長のセミノールは、ほとんどが決められたところに届けられてしまうほど人気のみかんです。

出荷と取扱時期　3月下旬～GW明け

商品名	内容	価格（税込）送料別
①樹上完熟セミノール	5kg（約35玉）	¥3,600
②樹上完熟セミノール	10kg（約70玉）	¥6,912

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（税込）
大鰐温泉もやし	300g×5束	¥2,160 送料：¥1,236～

京都／兵庫他 冷凍すりおろしつくね芋・冷凍すりおろし大和芋

産地・原料・製法全てにこだわった、使い勝手の良い商品

<つくね芋>
産地から厳選したつくね芋を使用して皮むきからすりおろしまで一貫した生産体制にて製造。特徴である粘りや風味を損なわないようスピード加工した商品です。添加物は一切使用せず山芋本来の味にこだわって商品作りを行っております。

出荷と取扱時期　11月～翌春

商品名	内容	価格（送料・税込）
①冷凍すりおろし山芋（つくね芋）	500g×10p	¥15,800
②冷凍すりおろし山芋（つくね芋）	50g×20p	¥4,000
③冷凍すりおろし山芋（やまと芋）	500g×10p	¥11,500

秋田 いちごフローズン（章姫・紅ほっぺ）

日照の少ない秋田の気候の中でゆっくりと時間をかけて甘さが熟成されていきます

低温下での完熟いちごを栽培しております。その一部を急速冷凍して夏場にいちごスムージーや、そのままシャーベット感覚でお召し上がりいただけます。
日持ちの悪い完熟のいちごを冷凍することで、いつでも便利にお使いいただける商品です。

商品名	内容	価格（税込）
①いちごフローズン（冷凍）紅ほっぺ	1kg	¥3,168
②いちごフローズン（冷凍）章姫	1kg	¥3,168 送料：¥1,080～

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●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

京都 冷凍万願寺唐辛子・冷凍伏見唐辛子・冷凍九条ねぎ

冷凍万願寺唐辛子

冷凍伏見唐辛子

冷凍九条ネギ

自然解凍でも生同様の歯ごたえがあり色味も鮮やかな逸品

今まで冷凍ではなかった本当の京野菜をフレッシュ製法で冷凍にしています。
食感・食味・色味全て冷凍とは思えないクオリティがあり、季節を問わず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　2.5kg

商品名	内容	価格(送料・税込)
冷凍万願寺唐辛子	500g／袋×5袋	¥9,000
②冷凍伏見唐辛子	500g／袋×5袋	¥6,840
②冷凍九条ねぎカット	500g／袋×5袋	¥9,000

熊本 さくら生ハム

肉の旨味がしっかり味わえる生ハムです

珍しい桜肉の生ハムです。スライス加工済みで小分け冷凍パックなので、お使いになる分だけ解凍してお使いいただけます。使い勝手の良さと希少性や話題性を活かした新しいメニューにいかがでしょうか。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格(税込)
さくら生ハム（冷凍）	50g×10パック	¥5,760 送料：¥1,130～

肉

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(税込)
①A赤身ミニ（冷凍）	100g×10パック	¥10,125
②ロースミニ（冷凍）	100g×10パック	¥10,125 送料：¥1,130～

三重 松阪豚、魔法の塩ポン酢

生産者が「最上」を追い求めて飼育している豚

松阪生まれの良質な豚を厳選し、出生からじっくり200～220日間育てられた、LWD三元交配豚です。臭みが無く、松阪牛を思わせるその上質でやわらかい肉質は、とてもキメ細かく、モモやロースなどの赤身にもサシが入ります。また、しばしばつきたてのお餅に例えられる脂は、人間の体温で溶けるほど良質で、臭みがないことが大きな特徴です。豊かで深い味わいの松阪豚を味わうのにぴったりな魔法の塩ポン酢と共にお楽しみください。

出荷と取扱時期　通年
最低ロット　松阪豚5kg～、塩ポン酢5本～

商品名	内容	価格（税込）
①精肉ヒレ1本（650g～800g）	1本	¥2,700
②リブロース1本	1kgあたり	¥4,725
③バラ	1kgあたり	¥2,835
④ロース	1kgあたり	¥3,915
⑤肩ロース	1kgあたり	¥4,725
⑥魔法の塩ポン酢（500ml）	1本	¥1,170 ※送料¥1,123～

加工品

秋田 浄餡

酵素に着目した新製法により小豆の糖度を大幅に引き上げることに成功

従来の餡子に比べ砂糖の使用量を半分以下に。また煮汁を捨てる必要がなくなり、ポリフェノールたっぷりで女性に喜ばれる餡子が出来ました。最高級の美味しい餡子の世界をお届けします。

出荷と取扱時期　4月初旬

商品名	内容	価格(税込)
浄餡	1kg	¥5,040 送料：¥540～

長野 巨峰のワインビネガー

信州の巨峰農家から届く希少な巨峰ワインビネガー

国産原料かつ無添加の、非常に珍しいワインビネガーです。
深い紫の中に、ほのかな甘みを残した柔らかい味わいが特徴。お酢＋ポリフェノールのW効果が期待できます。ぜひ健康的な食生活にご活用ください。

出荷と取扱時期　通年
保存方法　開栓後冷蔵
配達日　3～5日後

商品名	内容	価格（税込）
①巨峰のワインビネガー 200ml	6本	¥7,278
②巨峰のワインビネガー 200ml	12本	¥14,557 送料：¥972～

長野 よもぎうどん

春薫る季節のうどんを、信州から直送します

今ではレタスで有名な信州川上村。かつては蕎麦の一大産地でした。昔から培われたこの土地の製麺技術を活かして作るうどんとおそばのご紹介。
草の香りと味が、懐かしい田舎の味を思い起こさせます。

出荷と取扱時期　3月～4月
配達日　3～4日

商品名	内容	価格(税込)
①よもぎうどん（スープ付き）	2食×5袋	¥1,476
②よもぎうどん（スープ無し）	2kg	¥1,476
③川上そば　極	2食×5袋	¥2,520
④桜そば（スープ付き）	2食×5袋	¥1,476 送料：864～

長崎 平戸魚味噌

塩を一切使わず、さらに完全無添加

大豆のかわりに魚を原料に作った、とても珍しい「魚味噌」です。大豆味噌に比べ、カルシウムや天然のミネラルが豊富に含まれています。小麦や大豆を使っていないので、大豆アレルギーの方でも安心して食べることができます。
魚味噌は、全部で5種類。「ミックス（エソ、飛魚、イワシ）」の他にも「イカ」、「コハダ」、「アジ」、「鯛」がございます。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格(税込)
魚味噌「ミックス」	300g ※最低ロット3個 送料（混載可）	¥1,000 ¥1,300～

群馬 こんにゃく各種

「うまい、おいしい、おもしろい」をモットーに、温故知新のこんにゃく作り。

古き伝統を守り職人の技と工夫で、美味しさはもちろん新しい発想でお客様に驚きと感動をお届けするこんにゃく作りに挑戦しています。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①湯葉こんにゃく	150g ／ 1p×10	¥2,160
②生玉豆腐こんにゃく（白・緑）	1kg ／ 1p	¥878
③玉豆腐こんにゃく（白・緑）	180g ／ 1p×10	¥2,160
④豆腐こんにゃく	200g ／ 1p×10	¥2,295
⑤さしみこんにゃく（白・緑）	180g ／ 1p×10	¥2,160
⑥そうめんこんにゃく	110g ／ 1p×10	¥1,350
⑦こんにゃく麺	130g ／ 1p×10	¥1,755
⑧生芋こんにゃく	400g ／ 1p×10	¥2,700
⑨琥珀餅	230g ／ 1p×10	¥3,375

※業務用の大袋もありますので、お問合せください。　送料：¥756～

三重 天然香料

日本ならではの食用天然香料

我が国日本は国土面積に占める森林面積の割合が約7割の森林大国です。森林の恵みである木々から抽出した天然香料は、まさに日本ならではの産物です。大台町産クロモジ、ヒノキ、ユズから抽出したオイル100%の天然香料です。料理やお飲み物、お菓子に、樹木や柚子の香りづけができます。

出荷と取扱時期　通年
保　存　方　法　冷暗所・製造日より2年6ヶ月

商品名	内容	価格（税込）
①天然香料（クロモジ）	5ml	¥6,690
②天然香料（ヒノキ）	5ml	¥2,376

送料：¥730～

長崎 香麹（こうぎく）からすみバター

長崎のからすみを使った贅沢な逸品

材料は全て長崎県産のものを使用し、伝統的なからすみの製法に加え「麹」を用いた独自の特許製法で丁寧につくったからすみに発酵バターを合わせました。ワインや洋酒にも良く合います。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①香麹からすみバター（桐箱入り）	100g	¥3,000
②香麹からすみバター（瓶入り）	70g	¥2,020
③香麹からすみバター（瓶入り）	50g	¥1,600

送料：¥1,370～

長崎 平戸魚醤油

平戸の職人が天然素材のみで作る長期熟成魚醤油

大豆を一切使わず、あご（飛魚）を原料に、十年もの間じっくりと熟成させた、大変貴重なプレミアム魚醤油です。完成までの10年間、樽の底に沈んでいる「もろみ」を“かき板”でかき上げる「もろみ返し」を絶えず繰り返し、熟成された美味しさに仕上げました。新鮮な空気をお腹いっぱい吸った「もろみ」の独特の”旨み“が料理の味を引き立てます。他にも、十年熟成平戸魚醤油、イカ醤油、鯛醤油、九州甘口もございます。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
平戸魚醤油（九州甘口）	150ml	¥1,500

※最低ロット 6 本～　送料（混載可）　¥1,080～

熊本 熊本アイス&シャーベット

地元熊本産食材を活かした季節のアイス各種

朝しぼりたての牛乳を2時間以内にアイスにしてお届けします。
使用する素材は、地元熊本産、或いは国産にこだわり、豊富なアイティアによって様々な季節のアイスが生まれます。
この時期のオススメは、新緑を思わせる「桑の葉」や「濃抹茶」アイス。栄養の宝庫である桑の葉をたっぷり使った一品です。

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 2～3日後

商品名				価格（税込）
①桑の葉アイスクリーム	2ℓ	②きな粉黒蜜アイスクリーム	2ℓ	各¥3,336
③カモミールシャーベット	2ℓ	④熊笹シャーベット	2ℓ	
⑤ほうじ茶アイスクリーム	2ℓ	⑥イチゴアイスクリーム	2ℓ	
⑦濃抹茶アイスクリーム	2ℓ	⑧メロンシャーベット	2ℓ	

送料：¥1,404～

福島 奥会津金山 天然炭酸の水

硬度、45。軟水にして微炭酸という、新体験

オススメ商品

奥会津金山町に自然と湧き出る天然炭酸を含有したスパークリングミネラルウォーターです。天然ならではのきめ細かな泡と軟らかなお水が調和したどんなお料理にも合う微炭酸水です。

330ml

500ml

720ml

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①奥会津金山天然炭酸の水330（赤）	24本／ケース	¥5,760
②奥会津金山天然炭酸の水500（赤）	12本／ケース	¥4,490
③奥会津金山天然炭酸の水500（金）	12本／ケース	¥4,490
④奥会津金山天然水500（青）	12本／ケース	¥4,490
⑤奥会津金山天然炭酸の水720（赤）	12本／ケース	¥6,560
⑥奥会津金山天然炭酸の水720（金）	12本／ケース	¥6,560

送料：¥443～

３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４月11日(木)です

３月のサンプル試食会では、島根県食材の特集ブースを設け、その他　秋田、群馬、京都、兵庫、熊本の６県より、15食材をご紹介しました。

【島根県食材特集】
- 宍道湖産大和シジミ
- 奥出雲菌床生椎茸「雲太」
- チーズ４種
- アロエベラ
- 穴子開き干し
- 板わかめ
- 葛姫シリーズ各種
- さくら花めん、さくら葉めん
- 森田醤油各種

【その他紹介食材】
- ◆秋　田：いちごフローズン（紅ほっぺ、章姫）
  浄餡
- ◆群　馬：SWEET10（ミニトマト）
- ◆京都兵庫他：冷凍すりおろし山芋（つくね芋）
- ◆京　都：冷凍万願寺唐辛子、冷凍伏見唐辛子、冷凍九条ねぎカット
- ◆熊　本：さくらアイスクリーム

▲塩加減が絶妙と評判の穴子干物

▲肉厚の雲太は大小をご紹介

▲宍道湖産の大和しじみは潮汁に

▲葛の葉や花を使った飲料のご紹介

▲アロエベラは試食の隣に現物も展示

▲出雲地方の郷土食材「板わかめ」

▲冷凍だから保つ甘い「完熟いちご」

▲奥出雲から届いたこだわりチーズ4種

▲桜の香り優しく漂う桜めん

▲来場者へのお持ち帰り用サンプルもご用意

▲甘みが評判上々のミニトマト

▲生と変わらない美味しさの冷凍万願寺唐辛子

▲秋田から、お砂糖控えめ餡子

▲上質で使い勝手の良い冷凍つくね芋

▲ズラリと並んだ奥出雲産醤油５種の味くらべ

▲参加料理人の方々から意見を聞く生産者さん

▲実際に試食をして意見交換も

▲生産者から直に説明を聞きながら試食

▲真剣に食材を吟味する料理人さん

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