産直コミュニケーション

東料産直レター

2020.3月号 vol.115

食用白カビで発酵熟成した生ハム感覚のニジマス

静岡「ふじ紅雪（こうせつ）」

静岡県のブランドニジマス「紅富士（あかふじ）」

静岡県水産技術研究所と共同開発。生ハム感覚の発酵熟成魚肉

これまでの魚肉発酵食品にはなかった生魚肉の食感を残したまま発酵熟成させる技術を静岡県水産技術研究所と共同開発しました。カマンベールチーズ製造で利用されている食用白カビを利用し、静岡県のブランドニジマス「紅富士（あかふじ）」を発酵熟成しました。薄くスライスしてお楽しみください。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
ふじ紅雪	100g あたり（1 切約 70～80g）	¥1,513 送料：¥1,170～

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。

●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。

桜の花が咲き誇るこれからの季節に『春の桜特集』
島根『さくらめん』、熊本『さくらアイスクリーム』

島根『さくらめん』

熊本『さくらアイスクリーム』

「さくらめん」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を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楽しみください。

出荷と取扱時期　3月下旬～4月下旬

商品名	内容	価格（税込）
①さくら花めん（棒状乾麺）	200g×10袋	¥5,184
②さくら花めん（丸状乾麺）	1袋（70g×2入）×15袋	¥6,825
③さくら葉めん（丸状乾麺）	1袋（70g×2入）×15袋	¥6,825
④さくらアイスクリーム（乾燥桜花付き）2ℓ		¥3,336

送料：①②③¥670～、④¥1,706～

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～

秋田　とろとろわかめ、ギバサ

とろとろの粘りが特徴の海藻

①

②

とろとろわかめは、新鮮なわかめを塩で徹底的に揉んで加工する、手間隙かけた製法で作られます。ギバサは、粘り成分がメカブの3～5倍にもなります。熱湯をかけるとより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期　通年
注文時最低ロット　①②10袋
保存方法など　①冷蔵で夏6日、冬7日
②冷凍保存
配達日　①②2～3日後

商品名	内容	価格（税込）
①とろとろわかめ	250g×10袋	¥3,860
②ギバサ	200g×10袋	¥3,860
		送料：¥1,260～

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～

宮崎　アマゴ、奥日向サーモンの卵

黄金色に輝くアマゴの卵

アマゴのイクラ

奥日向のイクラ

アマゴ（サツキマス）の卵は、市場に出回ることが少ない希少な魚卵。鮭のイクラに比べやや小さめで、上品な黄金色をしています。奥日向サーモンの卵は色鮮やかなオレンジ色が特徴。宮崎県西部、九州山地を水源とする一ツ瀬川の上流にある秘境・西米良村からお届けいたします。

出荷と取扱時期　季節限定
保存方法など　要冷凍
注文時最低ロット　2瓶
配達日　1～2日後

商品名	内容	価格（送料・税込）
①アマゴのイクラ	80g×2瓶	¥8,865
②奥日向のイクラ	80g×2瓶	¥5,570

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～

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	2 kg（約30個）	¥4,032
		送料：¥618 ～

島根 あすっこ

ブロッコリーとビタミン菜を交配して誕生した島根県のオリジナル野菜

葉、茎、花まで全て食べることができ、甘味が強くクセの無いのが特徴です。和洋中様々なお料理にお使いいただけます。特に油との相性がよく、炒め物や天ぷらなどはお勧めです。「明日を目指す野菜」というのが名前の由来です。

出荷と取扱時期　12月～4月上旬
保存方法など　冷蔵

商品名	内容	価格（税込）
あすっこ	130g×10 袋	¥2,020
		送料：¥1,100～

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

栃木 与一うど&うどの芽

香りよく、アクが少ない軟化うど

室内で栽培するため、色白で山菜独特のえぐみが少ないうどとなります。サラダなどもおすすめです。

出荷と取扱時期　①12月下旬～5月上旬
②2月～4月
注文時最低ロット　①2kg②20芽
配　達　日　3～4日

商品名	内容	価格（税込）
①うど	2kg	¥1,540
②うどの芽	20 芽	¥2,880
		送料：¥1,100～

長崎 純情ハート&情熱ハート

長崎の海沿いで育つハート型の高糖度トマト

品種は、とがったハート型と強い甘み、水に沈むほどギュッと詰まった果肉が特徴の「ファーストトマト」。糖度別に注文が可能で、糖度7度以上の「純情ハート」、9度以上の「情熱ハート」をご用意。印象的な姿と濃厚な味わいに加え、栄養価の高さも特徴の美味トマトです。

出荷と取扱時期　2月初旬～4月中旬

商品名	内容	価格（税込）
①純情ハート	1kg	¥1,510
②情熱ハート	1kg	¥2,060
		送料：¥822～

熊本 不知火（デコポン）

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」。味が濃く、高糖度です。

出荷と取扱時期　12～3月（ハウス）
3～5月（露地）
保存方法など　新聞紙に包んで冷暗所で約2週間
注文時最低ロット　3kg
配　達　日　3～7日後

商品名	内容	価格（税込）
不知火（デコポン）	3kg（8 ～ 12 個）	¥4,464
		送料：¥756 ～

鹿児島 虹色大豆

風味や色の違う数種類の大豆が一つの袋に!

生産者は、国産大豆にこだわり、有機で栽培されています。
蒸した大豆をサラダ、スープにしても深い味わいがありお楽しみいただけます。
15℃以下の冷暗所で保存してください。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
虹色大豆	200g×10 袋	¥8,640
		送料：¥972～

茨城 凍みこんにゃく

日本一のこんにゃく産地として栄えた奥久慈に残る幻の伝統食材

昔からの凍みこんにゃくの作り手が最後の一人になってしまった時、その価値が消えてしまってはいけないと今の生産者さんが凍みこんにゃく作りを引き継ぎました。
奥久慈の冬は昼夜の寒暖の差が大きく、厳しい寒さでありながら雪深くはないという独特の気候風土。12月～2月の間、芋の皮剥き～乾燥、凍結まですべて手作業で行われます。全行程に1ヶ月も要するたいへん手間のかかる逸品です。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　乾燥した冷暗所で2年
配達日　2日後

商品名	内容	価格（税込）
①凍みこんにゃく	9枚入り×4袋	¥3,780
②凍みこんにゃく	40枚入り	¥3,929
		送料：¥514～

宮城 のりうどん（半乾麺）

海苔漁師と作り上げた「のりうどん」

東日本大震災以前に特産品開発で生まれ、これから売りだしていこうというタイミングで大震災が発生。2013年に海苔漁が再開し、大曲浜産の海苔の復活を待って出来上がった、海苔の風味豊かなうどんです。

出荷と取扱時期　通年
保存方法　通常で約30日、冷蔵で約90日

商品名	内容	価格（税込）
のりうどん（半乾麺）	140g/玉×10玉	¥2,160
		送料：¥756～

熊本 豆酪（とうべい）

なんと!熟成期間6ヶ月の豆腐の味噌漬け

熊本県で800年伝承される歴史のある郷土料理「豆腐の味噌漬け」。熊本県内で約30社程が豆腐の味噌漬けを作っていますが、その8割が熟成期間1ヶ月未満、長くても2ヶ月迄です。
しかし、「豆酪」は自家製の堅豆腐を秘伝の味噌もろみに6ヶ月間長期熟成させることにより、更に独特のコクととろけるような食感に仕上っているのが特徴です。

出荷と取扱時期　通年　保存方法・賞味期限　冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵で2ヶ月

商品名	内容	価格（税込）
豆酪	100g×3個	¥1,800
		送料：¥630～

和歌山 「紀州南高梅」、梅調味酢「梅しずく」

ふくよかでまろやかな大粒南高梅

大粒を厳選した南高梅を、紀州備長炭と麦飯石とを一緒に漬け込むので、天然ミネラルたっぷりのふくよかでまろやかな梅干しに仕上がります。蒸し暑く食欲が弱まるこの季節、梅薫るやわらかなお酢『梅しずく』もぜひお試しください。

出荷と取扱時期
通年

商品名	内容	価格（税込）
①紀州南高梅　味梅（4L）	1kg	¥4,032
②紀州南高梅　味梅（5L）	1kg	¥4,608
③紀州南高梅　白干梅（3L）	1kg	¥4,032
④梅調味酢「梅しずく」	1000ml	¥1,440
		送料：¥756～

三重 伊勢たまり、伊勢みそ、参宮醤油

創業200年愛された本たまりから生まれる2つの醤油

伊勢たまり:伊勢うどんのタレにも使われ、伊勢神宮にも奉納される伊勢たまり。
参宮醤油:伊勢志摩地方で古くから愛されてきた「濃口醤油」。
伊勢みそ:伊勢地方伝統の味「伊勢味噌」は、味噌だるに旨味の詰まった部分（とろ味噌）をじっくり寝かせた深いコクのある味噌です。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①伊勢たまり	1.8ℓペット	¥3,456
②参宮醤油	1.8ℓペット	¥1,152
③伊勢みそ	3kg	¥4,644
		送料：¥648～

佐賀 十穀味噌

すべて国産原料を使用。じっくり発酵させて作っています

原料の雑穀は10種類（黒米、赤米、緑米、大麦、はと麦、大豆、緑豆、あわ、粳米、ひえ）すべて国産のものに絞り込み、長崎五島の海塩で仕込みました。出来上がった味噌に雑穀を混合するのではなく、それぞれの雑穀で麹を作り、発酵・熟成させて作っていますので、深いコクと豊かな香りに優れています。通常のお味噌同様に、味噌汁、味噌煮、味噌炒めに。特に豚肉や油脂との相性は最高です。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
十穀味噌	500g	¥730
		送料：¥1,080～

長野 からだにやさしい「なつめエキス」

地元栽培のなつめを抽出した濃縮エキス

信州蓼科山麓の標高700mで栽培する「なつめ」。この国産の希少ななつめを濃縮しました。アイスクリームやチーズなどの乳製品との相性も良く、そのままはもちろん食養生ソースとして様々な調理にお試しください。

出荷と取扱時期　9月～

商品名	内容	価格（税込）
①なつめエキス	260g	¥3,600
②なつめエキス	120g	¥2,500
③なつめみつ	65g×3	¥3,600
		送料：¥658～

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