

東料産直レター

2024
秋・冬号
Vol.135

お陰様で
15周年



福島

いいたて雪つ娘かぼちゃ

最大の魅力は「甘味」と「きめ細やかさ」
今年には特に甘味抜群です！

いつもなら夏の収穫から1ヶ月以上の熟成期間を経てデンプンが糖化し始め、冬至を過ぎた頃から甘味がのってきますが、今年には収穫が早かった分、より熟成が進み甘味抜群のものをお届け出来ます。

繊維質が少ないためきめ細やかで口の中でスーッと溶けるような食感で、裏漉ししても破棄率が少ないのも魅力。生産者・渡邊とみ子さんのモットーは丁寧に関心を込めて「までいな心で」。「までい」は飯館の方言で「手間隙を惜しまず」「丁寧に」「心をこめて」「時間をかけて」「じっくり」という意味です。



取扱時期 10月中旬～12月
配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税込)
①生果	1個(約1.2kg)	1kgあたり¥855
②カットかぼちゃ	1袋(250g入/10～11切)	¥389
③ペースト	1パック(1kg)	¥1,710

送料(税込):①¥935～②③ ¥1,375～

福島

会津みしらず柿

会津地方の秋の代表果樹
毎年皇室へ献上される「献上柿」

もともと渋柿ですが、アルコールで2週間かけて脱渋して出荷をします。

種が無く、さっぱりとした上品な甘みが魅力です。昭和3年、会津藩ゆかりの故・松平勢津子様が秩父宮様とご結婚されたのを祝い、天皇家・各宮家に柿を献上したのが始まりです。現在は福島県知事が献上する形で、毎年、天皇家・各宮家に献上されています。固さを保ちたい場合は冷蔵保存、追熟したい場合は常温にて保管してください。



▲2.5kg入り

取扱時期 11月下旬～12月上旬 ※気候により前後いたします。
配達日 出荷期間中に順次発送
※指定日がある場合は1週間前をお願いします。

商品名	規格	価格(税込)
①秀品(2L以上)	1箱(2.5kg/9～11個入)	¥3,110
②B品(L以上)	1箱(4kg/15～22個程度)	¥1,710

送料(税込):¥1,100～



▲4kg入り

北海道

ゆり根「白銀」



高糖度ゆり根(他の産地と食べ比べてください!)

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糖度となります。

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。

取扱時期 11月中旬～3月末

最低ロット 2kg

配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
ゆり根「白銀」	2kg	¥4,821
※2kg(2Lサイズ:13個入)		送料(税込):¥1,386～

北東北

石臼挽き蕎麦粉



新そばの季節到来!国産の石臼挽き蕎麦粉をぜひ!

北東北(秋田、青森、岩手)3県の契約農場から届く原料は全て有機認証原料か、契約栽培原料で良質な蕎麦を石挽きで仕上げた国産蕎麦粉です。

取扱時期 通年(新そばは10月下旬～11月初旬より出荷)

最低ロット 1kg

配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税込)
石臼挽き蕎麦粉	1kg	¥1,244
		送料(税込):¥891～

山形

焼畑あつみかぶ



▲採れたてのあつみかぶ

400年間の営みがもたらす在来作物の恵みを守る

山形県鶴岡市の熱海(あつみ)地域で400年前から栽培され、江戸幕府に特産品として献上された由緒ある蕪です。栽培は50年以上育ったすぎの伐採地に火を放つ昔ながらの焼畑農法。山の斜面を利用する為大変な作業を伴いますが杉の腐葉土による豊富なミネラルを肥料に美味しい蕪が育ちます。

この蕪は、伝統の焼畑農法を後世に継ぎ山の文化を守るために地元熱海町森林組合が栽培しており、売り上げは未来の森づくりに使われます。



▲焼畑後の斜面一面に蕪が育つ

取扱時期 ①②11月初旬～12月③1月下旬から

保存方法 到着後は冷蔵保存

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①焼畑あつみかぶ(葉付き)	1kg	¥544
②焼畑あつみかぶ(葉無し)	1kg	¥280
③焼畑あつみかぶ(漬け物)	400g	¥1,244

送料(税込):¥847～



▲毎年好評色鮮やかな甘酢漬は1月下旬から出荷予定

山形

甚五右エ門芋

室町時代から代々受け継がれてきた伝承野菜

「甚五右エ門芋(じんごえもんいも)」は、一般的な里芋品種「土垂れ」よりもずっと収量の少ない手のかかる品種ですが、土と時間が自然に育むままに、品種改良することもなく、おじいとおばあと佐藤家の先祖が代々守り抜いてきた一子相伝の里芋です。

驚くほどの粘りやお餅のような食感は、他の里芋とは別格の新感覚です。一度食べれば、他に変え難い美味しさと楽しさです。是非一度お試しください。



取扱時期 10月～翌1月

保存方法 土付きで段ボールのまま常温(10度以上)
※冷蔵庫には入れないでください。

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
甚五右エ門芋(土付き)	1kg	¥1,555

送料(税込): ¥880～



▲選別をしてお届けします



▲蒸し、焼き、揚げ、全ての調理方法でお楽しみいただけます

山形

つや姫

良質な有機肥料を使った土づくり、自然由来の
活力剤で元気なお米

白度が高く、粒揃えも良く艶の輝きが美しい山形を代表するお米です。

味の特徴は甘味や旨味はもちろん、粘りと弾力が強さ。口当たりのバランスも優れており、炊き上がりの艶も美しいお米です。化学肥料、化学合成農薬には依存せず良質な有機肥料と自然由来の活性剤で育てる特別栽培米です。

取扱時期 通年

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
つや姫	10kg	¥7,120

送料(税込): ¥880～



山形

雪若丸

「つや姫」の弟をイメージさせるのにふさわしい
ブランド米

稲姿は男性的で、しっかりした粒感に際立つ白さと艶のある外観が雪のように美しいことからこの名がつけました。見事な「炊き映え」は「白いごはん」の極致とも言えるほどです。県内産品種との比較では、粘りと硬さのバランスがこれまでにない新食感となっており、あっさりとした上品な味わいはどんな料理も引き立てます。

取扱時期 通年

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
雪若丸	10kg	¥6,687

送料(税込): ¥880～



茨城

宮本三兄弟のれんこん



秋から冬にかけて、澱粉質がますます増えて 甘味とホクホク感がUP！さらに美味しく！

れんこんには大きく分けて3つの時期があります。夏は「早生」、「中手」、秋冬の「晩生」。特に秋から冬にかけてはホクホク感が増しますので、夏とは違う秋冬ならではの食味になっていきます。ご注文に合わせて収穫するため、いつでも新鮮なものをお届けします。

取扱時期 7月～翌年3月末

保存方法 空気に触れぬようラップで包み冷蔵保存

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①早生(7月)	2kg	¥4,354
②中手(8月)	2kg	¥3,732
③晩生(9月～翌年3月末)	2kg	¥3,110

送料込

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。

取扱時期 11月～7月

最低ロット 2kg

配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,355

送料(税込): ¥700～

栃木

ミニ椎茸



1つあたり3～4cmのミニサイズの椎茸を 障がい者支援施設の皆さんから直送します！

宇都宮市にある社会福祉法人房香会「しのいの郷農園」では、季節ごとの野菜を生産・販売しています。なかでも菌床椎茸の品質は高く、料理店の方々からも喜ばれています。

椎茸栽培に関わる利用者の中には15年以上のベテランもあり、椎茸の成長具合を誰よりも瞬時に判断するほど。実習時に椎茸栽培の現場を見てこの作業に憧れを持つ見学者も多く、椎茸栽培がしたくて入所してくる方もいます。小さなサイズの椎茸は市場でも入手が不安定という背景から、料理店の使いやすいサイズで出荷するミニ椎茸はご好評頂いています。

また、売上は利用者の皆さんの賃金向上にも繋がります。

【農福店(のうふくてん)とは】

農業+福祉+料理店が連携し、障がい者支援施設の生産物がより多くの料理店で活用されることで、障がい者の自立支援や理解促進、施設利用者の賃金向上につながる食のネットワーク促進事業です。



取扱時期 通年 ※7月～8月は暑さの為出荷なし

配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
ミニ椎茸(1個3-4cm)	1個(約15g)	¥35

送料(税込): ¥750～

神奈川県

三浦半島のかぶ

お嫁さんが嫁ぐことを決めたほど美味しいかぶ

「こんな美味しいかぶが食べられるなら、この人の元に嫁ごう」とお嫁さんを決心させたほどの美味しいかぶ。種類は緻密な果肉で甘みがありみずみずしい食感の「白子カブ」と、強い甘味と緻密で柔らかな果肉が生食に最適な「あやめ雪かぶ」の2種類。あやめ雪かぶは白小カブに比べ身がしっかりとっていて加熱調理しても形崩れしにくいです。

取扱時期 11月初旬～翌2月初旬
 保存方法 実と葉を切り離し、冷蔵保存
 配達日 発送日は水木金。発送日午前中収穫→関東なら翌日午前中着

商品名	規格	価格(税込)
①白小カブ	1束(約600g/3~4球程度)	¥279
②あやめ雪かぶ	1束(約700g/3~4球程度)	¥279

送料(税込): ¥990~



長野

なつはぜ

アントシアニン含量はブルーベリーの6倍!
 ポリフェノール含量は3倍!

ナツハゼは全国各地の山に古来から自生している日本固有の希少な和製ベリーです。夏に葉っぱが「はぜの木」の葉のように紅く紅葉することから、「夏はぜ」と命名されました。秋には果実が黒色に熟すので「山の黒真珠」とも言われます。強い酸味と色濃い果実は抗酸化性の高い天然の機能食です。

取扱時期【生】9月半ば～10月半ばまで／【冷凍】通年(在庫無くなり次第終了)
 配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①生	1kgあたり	¥6,842
②冷凍	1kgあたり	¥6,531

送料(税込): ¥1,100~



長野

天然きのこ

秋本番。希少な天然キノコで滋味深い秋の献立はいかがでしょう。

お使いになる用途(調理)や御予算をお伺いし、最適なキノコを厳選して詰め合わせをお作りします。

● クリタケ

株キノコの代表格。煮物、鍋物、佃煮などオールラウンダーのキノコです。シャキシャキとした歯触りで良い出汁が出ます。



● ムキタケ

ゼラチン質の肉質は抜群の美味しさです。汁物、鍋物のほか、焼き物も美味しいです。



● ナメコ

肉厚で超大型は網焼きがオススメ!塩を振って酢橘やカボスを搾れば堪らない美味しさです。大きなナメコを使ったナメコ蕎麦もインパクト十分!小粒は汁もの等でどうぞ。



● ヒラタケ

寒い時期のキノコなので「寒茸」とも呼ばれます。使い勝手の良さはピカイチ!ボリュームもあるので鍋に最適です。



※ご注文をいただいてから納品まで中4~5日ほど頂戴いたします(採取当日に発送いたします)
 問い合わせ: aiai@ifys.co.jp(担当: 小原愛)

三重

横輪いも



つきたてのお餅のような粘りと甘味が特徴

昭和初期、九州から種芋が渡り、伊勢の山間の里「横輪町」で栽培されてきました。すりおろすと、ねっとりとした粘りに加え、優しく上品な甘味をお楽しみいただけます。

取扱時期 11月～2月末

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
横輪いも	2kg/5～6個	¥4,665

送料(税込): ¥1,235～

島根

西条柿



濃厚な甘み、上品な舌触りが身上。 山陰の山の恵み西条柿

西条柿は中国地方特有の品種で、全国的にみても非常に珍しい柿です。

渋抜きされた西条柿は、柿の中でもとびきりの甘さで、その肉質は上品で緻密です。12月からは「干し柿」の出荷もございます。

取扱時期 10月中旬～11月下旬

保存方法 冷蔵で1週間

配達日 到着希望日から逆算して5日前に発送

商品名	規格	価格(税込)
①L(1個/140g～169g)	5kg(34個)	¥2,333
②2L(1個/170g～199g)	5kg(28個)	¥3,110
③3L(1個/200g～)	5kg(24個)	¥3,888

送料(税込): ¥660～

徳島

無農薬完熟すだち



秋から冬だけ楽しめる、まるやかな「完熟すだち」

阿波踊りの頃から出まわる露地物すだちは、10月下旬を過ぎると次第に色づき始め、11月頃から黄金色の完熟すだちに変わります。夏の爽やかなすだちから、カドがとれてまるやかになる完熟は実は地元の方達に人気。

1年でこの季節だけの味わいを是非お試しください。無農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。

取扱時期 11月～12月末

保存方法 乾燥を避け、冷蔵

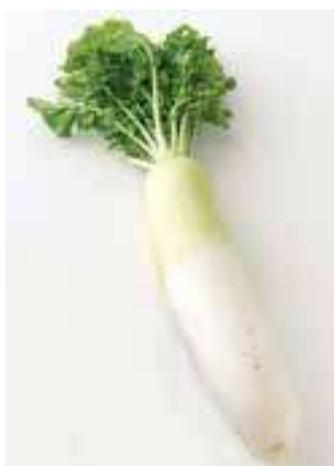
配達日 2～4日

商品名	規格	価格(税込)
無農薬完熟すだち	1箱(1kg)	¥2,643

送料(税込): 3kgまで¥1,380～、5kgまで¥1,450～

熊本

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。

取扱時期 12月10日頃～2月末

配達日 3～4日後

商品名	規格	価格(税込)
①湯島大根(標準サイズ)	1本(約2.5kg)	¥729
②湯島大根(大きめサイズ)	1本(約3kg前後)	¥874

送料(税込): ¥1,476(1箱分)～ 【1箱に5～8本(大きめで5～6本)入ります】

北海道

鵒川の活ホッキ

しゃぶしゃぶが絶品です！
ポン酢とワサビでお楽しみください

北海道には一級河川が13箇所あり、その中の1つに鵒川があります。流域の8割以上が森林の為、ミネラルが豊富で遠浅の海岸はホッキの生育に最良です。

旨味の濃いホッキで甘みも強く糖度は12～13度とフルーツ並！

地元の方おすすめの楽しみ方は、ホッキ貝のしゃぶしゃぶです。

ホッキを剥き、身を半分に捌き2枚にする。昆布を1枚入れて出汁を取ります。磯の香りを堪能するならサッとぐぐらせ、甘みを堪能するなら多めにしゃぶしゃぶ！あとはポン酢とワサビでお楽しみください。

(砂抜きをした状態で出荷します)



取扱時期 5～6月以外(禁漁期間の為)
配達日 3～4日 ※日曜日休み、時化など海の状況により
発送遅れの可能性あり

商品名	規格	価格(税込)
鵒川の活ホッキ	1kg(4玉前後)	1kgあたり ¥1,100～1,300前後 ※昨年価格
		※価格は浜値により多少前後します
		送料(税込): ¥1,573～
		資材代(税込): ¥484



宮城

ふかひれ

お好みのサイズが選べるいただける使いやすさ！

丁寧に処理したヨシキリザメのヒレを加熱処理し、常温で保存出来るよう仕上げました。開封後、そのままご利用いただけます。賞味期限は製造から180日常温です。日本は世界でも有数のフカヒレ生産国と言われていますが、その中でも気仙沼産のものは加工技術に優れているため高級品として扱われています。

- ①②20枚入、30枚入(幅3.5～4cm×長さ8～9cm)
①50枚入(幅2.5cm×長さ5～6cm) ②50枚入(幅2.5cm×長さ7.5～8cm)

商品名	規格	価格(税込)
①フカヒレ水煮(尾タイプ)	15枚入、20枚入、30枚入、50枚入	¥10,944
②フカヒレ水煮(背タイプ)	15枚入、20枚入、30枚入、50枚入	¥9,504

送料(税込): ¥968～



水煮トレー(尾タイプ)15枚入

宮城

東松島・東名の牡蠣

11月から今シーズンスタートです！

東名の海は、複数の一級河川が流れ込むため、ミネラル分が豊富で塩分濃度が低いのが特徴です。その豊富な栄養により1年で大きく育ち、加熱した際の身縮みが少ない下記に仕上がります。しっかりとした濃厚さを持ちながら、スッキリときれいな後味です。

取扱時期 11月～3月

商品名	規格	価格(税込)
①東松島・東名の牡蠣(殻付き)	1個	¥218
②東松島・東名の牡蠣(剥き身)	500g	¥2,332

送料(税込): 60サイズ¥1,573～、80サイズ¥1,815～



静岡

たたみいわし



用宗港で水揚げされる新鮮な生しらすを 伝統の手作業で成型した風味絶品「たたみいわし」

江戸時代発祥と伝わる伝統食材のたたみいわし。鯛の稚魚「しらす」から作る素材だけの旨味が特徴です。たたみいわしはしらす加工品の中では、唯一ボイルしていない商品です。しらす本来の旨味・風味が凝縮されています。軽く炙るかオーブンなどで加熱、油で素揚げなど加熱をしてお召し上がりください。

取扱時期 通年 保存方法 ①②炙り:常温180日
配達日 3~4日 ③④未加熱品:冷凍180日

商品名	規格	価格(税込)
①炙りたたみいわし小判	1袋(3枚入)	¥467
②炙り海苔たたみいわし小判	1袋(6枚入)	¥467
③たたみいわし小判(未加熱品)	1袋(3枚入)	¥622
④たたみいわし荒口大判(未加熱品)	1袋(5枚入)	¥2,022

送料(税込):¥1,210~

静岡

生しらす、生桜えび



水温も下がりだす11月からの「生しらす」は状態も 良くおすすめ!10月29日からは桜えび漁もスタート!

1級河川安倍川のミネラルを多く含む漁場は、水揚げされる用宗港から近く、3隻1組(2隻が網引き、1隻が運搬船)で漁を行います。網を上げる都度運搬船が漁港にしらすを運び、船毎に入札が行われますので、鮮度抜群のしらすや桜えびが水揚げされます。

取扱時期 4月~1月
保存方法 ①②冷凍180日、③冷凍180日、冷蔵4日
配達日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
①生しらす(冷凍)	100g	¥653
②生桜えび(冷凍)	100g	¥933
③釜揚げしらす直火丸釜仕上げ	1kg	¥3,888

送料(税込):¥1,210~ ※冷凍は+¥200

和歌山

うるめ一夜干



やわらかさと程よい塩加減が 最高のうるめいわしです

世界遺産で知られる「熊野古道」その入口、御坊の海で育まれたうるめいわしを厳選直送。ミネラル豊富な天然天日塩で素材を生かす塩加減にこだわり、地元御坊の海水を使って干物に仕上げられています。

取扱時期 通年
最低ロット 1kg
保存方法 冷凍で1ヶ月
配達日 2~3日後

商品名	規格	価格(税込)
うるめ一夜干	1kg	¥5,754

送料(税込):¥1,210~

島根

あなご開き



化学調味料を一切使用せず、魚と塩のみでこの旨味! 今シーズン新物入荷です!

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、塩水に漬けて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。

取扱時期 通年(8月は禁漁の為、在庫薄です)
保存方法 冷凍

商品名	規格	価格(税込)
あなご開き	1切れあたり20~40gが1kg	¥5,598

送料(税込):¥1,760~

島根

十六島のり

うっぶるい

「出雲風土記」にも登場する、季節、産地、生産者が限定される希少食材

「シマゴ」と呼ばれる女性たちが、絨毯のように岩場に貼付いているのりを指先で巻き取るようにして収穫します。その歴史は古く、奈良・平安時代から貢納品として朝廷に納められる高級品でした。

取扱時期 通年
保存方法 冷凍
配達日 2日

商品名	規格	価格(税込)
①十六島のりAクラス	100g	¥10,886
②十六島のりCクラス	100g	¥7,776

送料(税込): ¥1,375~



長崎

鯨各種

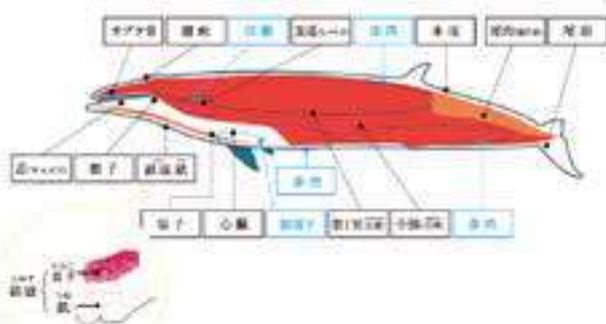
鯨食文化が盛んな長崎から
最高に美味しいくじらを直送します!

新年やお盆の帰省など、長崎のハレの行事に欠かせない鯨料理。

長崎は鯨肉の一人当たりの年間消費量日本一です。優れた加工技術を持つ生産者から良質の鯨をさまざまな部位ごとに直送いたします。

「鯨を捕る人、加工する人、食べる人」どれが欠けても鯨食文化を守っていくのは難しいです。皮や赤肉をはじめ、尾の付け根あたりの尾羽やした部分のさえずり。頭から尾まで部位ごとに多彩な味わいや食感を楽しめる鯨。高タンパク、低カロリーで疲労回復に良いとされるバレニンも豊富に含まれています。

【鯨の部位】



提供：農林水産省

取扱時期 通年
配達日 4~5日

商品名	規格	価格(税込)
①すえひろスライス	100g	¥3,032
②すえひろブロック	100g	¥3,032
③すえひろブロック	300g	¥8,211
④さえずりスライス	100g	¥1,974
⑤さえずりブロック	100g	¥1,974
⑥さえずりブロック	300g	¥5,334
⑦赤肉背肉1級	230g~280g	¥1,757
⑧赤肉特選	約170g	¥3,048
⑨尾の身	約100g	¥5,287
⑩湯かけ鯨	約100g	¥1,585
⑪鯨スジボン	約100g	¥574
⑫本皮ブロック	約100g	¥1,057
⑬本皮スライス	約70g	¥1,321
⑭オバ	約100g	¥1,057
⑮シロミ刺しブロック	約120g	¥824

送料(税込): ¥1,386~



▲さえずりスライス



シロミ刺し

赤肉特選

鯨スジボン

オバ



尾の身

すえひろスライス

本皮スライス

湯かけ鯨

宮崎

西米良サーモン



鮮やかな色合いに 程よい甘味の脂のりと上品な旨味

「西米良サーモン」はニジマスの中でも体の大きなドナルドソントラウトと日本育ちの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、活けメした日に発送、中1日で東京着なので鮮度抜群です。

※ラウンドからフィーレまで対応可能です（価格は異なりますのでお問合せ下さい）。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
西米良サーモン(ラウンド)	1kgあたり	¥3,888

送料(税込):冷蔵1箱¥2,200~

北海道

エゾ鹿肉



北海道の森の恵み × 確かな日利き 今年も入荷が始まりました!

ジビエと呼ばれる野生肉と家畜肉の大きな違いは個体差が大きいこと。季節によって体重が変化し、雌雄や年齢によって、また生息地によっても肉の味はさまざまです。また、狩猟方法やその後の処理によっても味はまったく変わってしまいます。そこで重要なのが日利き。長年、数をこなして養ってきた十勝・新得町の三代続く精肉店店主の目で見分けたエゾ鹿肉だけを選び抜いてお届けします。

■恵まれた環境と長年の経験を最大限に活かして

新得町は帯広から約42km西にあり、日高山脈、大雪山系を背景に、十勝川の源流が流れる自然に囲まれたところです。元々ハンターが多い地域で、エゾシカの生息数も多く、新鮮な状態で素材が手に入る環境に恵まれています。

ハンターから届いたエゾシカは極めて衛生的な処理施設の中で食肉へと加工します。多くの肉を取り扱った経験で、色と匂いから肉質をチェック。手で触ることで肉の温度が上がらないよう、少ない手数と包丁さばきで素早く各部位に分けていきます。

■扱うのは主に9月下旬~12月上旬に獲れた肉のみ

冬に向けて脂がのって肉の締まりが良く、店主が上質と見極めて仕上げた秋から冬に獲れたエゾ鹿肉だけを冷凍保存して提供しています。また、9月下旬~12月上旬の秋から初冬の季節だけは加工したてのチルドでお届けしています。冷凍とはまた違うおいしさを楽しめると人気です。



■エゾ鹿 ロース

エゾ鹿肉の魅力をより感じてもらえるのがロース肉かもしれません。自慢のロースはフレッシュな赤身と脂身のバランスが絶妙。匂と言われる秋口の脂ののったおいしさを贅沢に楽しめます。ステーキや焼き肉、しゃぶしゃぶ、カツとどんな料理にもおすすめです。

●1本/約1.5~3kg程度



取扱時期 通年(夏場品薄の場合あり)※10月中旬頃から今季入荷開始
最低ロット 1本
配達日 3日

商品名	規格	価格(税込)
エゾ鹿肉ロース	1本/約1.5~3kg	¥7,270/1kgあたり

送料(税込):¥1,650~

秋田

しよつづる

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。

取扱時期 通年
保存方法 常温保存で2年間
配達日 2日後

商品名	規格	価格(税込)
しよつづる(500mℓ)	1本	¥2,177

送料(税込):¥1,034~



新潟

さつまいもペースト三種

それぞれのさつまいもの特徴が生きたペーストです

さつまいも 100% のペーストは全部で3種類。全て加糖はせず、十分に熟成した芋の甘さです。(真空パック冷凍でお届けします)

- 紅はるか：強い甘味と微かな酸味が特徴です。
- シルクスweet：滑らかで上品なクセのない味です。
- ふくむらさき：甘味が強く、食味に優れた紫いも品種です。

取扱時期 通年 配達日 2~3日
保存方法 冷凍

商品名	規格	価格(税込)
さつまいもペースト(3種とも同価格)	1kg	¥3,645

※混載可能です。

送料(税込):¥1,028~



長野

生芋こんにゃく「いもうま」

信州の気候風土を生かし、3年かけて栽培した良質のこんにゃく芋を使用

味しみがよく、独特の歯触りが持ち味の旨味あるこんにゃくを直送します。

地場産こんにゃく芋を主に使用し、伝統的な“ばた練り製法”を踏襲した独自製法を用いるなど、原料と製法にこだわったこんにゃく製造を続けています。

取扱時期 通年
保存方法 冷暗所で2ヶ月(冷凍不可)
最低口 1ケース(16p)
配達日 3~4日後

商品名	規格	価格(税込)
生芋こんにゃく	1p(250g×2枚入)×15p	¥4,976

送料(税込):¥1,331~



長野

小布施栗のペースト

日本を代表する栗どころ小布施の栗 100% ペースト

鮮度の良い小布施栗を蒸し上げ、丁寧に実を取り出し、裏ごして"栗"と"砂糖"のみで仕上げました。蒸したての栗の美味しさを閉じ込めたペーストです。

栗本来の風味を活かすため加糖 20%で仕上げています。

取扱時期 通年
保存方法 冷凍 製造日より180日
配達日 3~4日 ※12月~翌3月木曜定休

商品名	規格	価格(税込)
小布施栗のペースト	1kg	¥5,909

送料:¥1,870~



新潟

ボトリンググティー 雪国緑茶
ボトリンググティー 雪国紅茶

日本最北の茶畑がある新潟県村上市で復刻した
明治期の「緑茶」と「紅茶」

明治時代、日本有数の茶産地として名を馳せ海外にも輸出された村上茶と村上紅茶。厳寒の雪国で育った力強さとほのかな甘みを低温抽出して瓶に詰めたボトリンググティーはビタミンCなどの酸化防止剤を一切使用せず、煎茶特有の天然の旨みと作りたての美味しさをお楽しみいただけます。また、長い年月を経て復刻した紅茶の風味は爽やかな香りと濃厚でまろやかな旨味で多くの評価をいただいています。

保存方法 要冷蔵

- ①賞味期限瓶詰めより6ヶ月開封後は要冷で2週間
- ②賞味期限瓶詰めより8ヶ月開封後は要冷で2週間

商品名	規格	価格(税込)
①ボトリンググティー雪国緑茶	720ml	¥7,668
②ボトリンググティー雪国紅茶	720ml	¥7,668

送料(税込): ¥924~ ※クール便使用



長野

ワイナリーのジュース(りんご/桃/葡萄)
林檎のスパークリングジュース

信州のワイナリーが送る、地元産
の果物を使ったジュース各種

地元産の果実を新鮮な状態で加工するため、フレッシュな味わいが特徴。品種ごとの違いを楽しめるラインナップを取り揃えました。スパークリングジュースは、地元長野県産りんご100%の混濁タイプの炭酸入りりんごジュースです。無加糖、無香料、無酸味料で、自然な甘みと香りが特徴のワンランク上の炭酸飲料です。



保存方法 常温(高温直射日光は避ける) / 賞味期限製造から12ヶ月
最低ロット 最低ロット 1ケース(12本)

商品名	規格	価格(税込)	商品名	規格	価格(税込)
①信州産 ふじりんごジュース	500ml	1本あたり¥874	⑤信州産 秋映りんごジュース	500ml	1本あたり¥874
②信州産 王林りんごジュース	500ml	1本あたり¥874	⑥信州産 桃ジュース	500ml	1本あたり¥947
③信州産 シナノスイートりんごジュース	500ml	1本あたり¥874	⑦信州産 葡萄ジュース ※限定品	500ml	1本あたり¥1,530
④信州産 シナノゴールドりんごジュース	500ml	1本あたり¥874	⑧林檎のスパークリングジュース	300ml	1本あたり¥612

送料(税込): ¥880~

無添加で砂糖不使用。“みかん”その
ままの甘さと美味しさが楽しめます

皮や袋の苦味・アクが入らないオリジナルの搾り器を作り、日本一の和歌山県産の温州みかんをやさしく押し搾ったジュースです。搾ってすぐに冷却するので、栄養価も損ないません。無添加で砂糖を使用しない、お子様かお年寄りの方まで、安心して飲んでいただける100%ストレートみかんジュースです。



取扱時期 常温(高温直射日光は避ける)
最低ロット 2ケース(60本) ※2ケースから送料無料

商品名	規格	価格(税込)
みかんしぼりジュース	180ml×60本	¥15,583

送料込

和歌山

みかんしぼりジュース

ひと房ずつ手摘みして、丁寧に搾った
巨峰のサイダー

ぶどうの産地、福岡県直轄産の巨峰100%で作ったサイダーです。濃厚で豊潤な巨峰をふんだんに使い、果汁7%を最大限使用。香りや風味を生かすために微炭酸で仕上げました。



取扱時期 常温(高温直射日光は避ける)
消費期限製造から12ヶ月

最低ロット 1ケース(24本)

配達 日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
やさしい巨峰サイダー	250ml	1本あたり¥287

送料(税込): ¥924~

福岡

やさしい巨峰サイダー

三重

前川次郎柿ペースト

柿農家を作る化学添加物不使用のペースト

多気町の次郎柿生産者が自園の次郎柿の中に特別早く熟する枝を発見、その方の氏が前川だったことから昭和32年に「前川次郎(まえがわじろう)」と命名し、その後各地で栽培されるようになりました。糖度の高い次郎柿をそのままペーストにしました。ソースや和物、スイーツまで幅広くお使いいただけます。

取扱時期 10月～
保存方法 冷凍で1年
配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
前川次郎柿ペースト	1kg	¥3,110

送料(税込): ¥1,320～



兵庫

朝倉山椒

農薬不使用で栽培された朝倉山椒を厳選してお届けします

山椒の収穫時期はわずかに1～2週間ほど。手摘みで収穫され、丁寧な処理をされた果実を厳選します。朝倉山椒は、山椒の中でもリモネンという柑橘系の香りがする成分を多く含むため、とても爽やかでフルーティーな香りを楽しむことができます。また山椒の中でも最もやわらかく、痺れの抜けが早い品種です。ぶどう山椒ややま山椒とは違う風味が楽しめます。

- ③朝倉山椒を贅沢に使ったオリーブオイルです。お料理にひとふりするだけで爽やかな痺れと柑橘系の香りが味わえます。
- ④山椒シロップは炭酸水で割ってもよし、アイスクリームやかき氷、ヨーグルトにかけても美味しいシロップです。乳製品との相性がとても良いのでホットミルクもお勧めです。

取扱時期 通年
配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税込)
①冷凍朝倉山椒 軸取済	1kg	¥16,038
②冷凍朝倉山椒 軸取済	500g	¥8,019
③冷凍朝倉山椒 軸取済	50g	¥903
④乾燥朝倉山椒	5g	¥787
⑤乾燥朝倉山椒	10g	¥1,458
⑥乾燥朝倉山椒	100g	¥12,101
⑦朝倉山椒オイル	100g	¥1,912
⑧大人味のシロップ朝倉山椒	260g	¥1,316
⑨大人味のシロップ朝倉山椒	業務用500ml	¥2,430

送料(税込): ¥1,386～



▲朝倉山椒オイル



▲大人のシロップ朝倉山椒

熊本

やまえ栗の渋皮煮

昭和天皇御献上の品にも選ばれた
極上和栗で作る「渋皮煮」

熊本県最南端に位置する山江村は、美しい水と空気に恵まれた日本有数の栗の産地です。山江村産「やまえ栗」を100%使用し、余計なものは一切使用せず栗とグラニュー糖のみで仕上げました。一粒ずつ手作業で皮を剥き、何度も灰汁取りを繰り返しながら炊き上げた艶々で贅沢な美味しさをお楽しみください。

取扱時期 10月～
保存方法 常温(未開封で3ヶ月)
配達日 4～5日

商品名	規格	価格(税込)
①やまえ栗の渋皮煮(2L)	500g(約20個前後)	¥3,421
②やまえ栗の渋皮煮(S)	500g(約30～35個)	¥3,421

送料(税込): ¥1,320～



長野 特集 季節のジェラート各種

地域の野菜や特産物を活かした自家製ジェラート
季節ごとに旬の野菜・果物を使ったこだわりの逸品です!



花豆アイス

HANA-MAME



丁寧にじっくりと炊いた花豆の煮汁と、砕いた花豆をミルクベースのジェラートに練りこみ、食感にもこだわりました。花豆をトッピングして仕上げた、お豆の優しい甘味が人気です。

かぼちゃ

PUMPKIN



かぼちゃを皮ごとペーストにして仕上げたジェラート。かぼちゃの優しい甘味と旨味をまるごとぎゅっと詰め込んだイチ押しフレーバーです。

えんめい茶

BREND-TEA "ENMEI-CHA"



ノンカフェインのブレンド茶「えんめい茶」。地元で長く愛されてきた信濃町の銘茶を使用しホッとする味に仕上げました。ミルクベースに、「えんめい茶」の香ばしさが香る人気のフレーバーです。(地元で薬草茶の研究、製造をする黒姫和漢薬研究所のえんめい茶使用)

にんじん

CARROT



信濃町産の雪中にんじんを使用。雪の中で寝かせたにんじんは甘味たっぷりです。りんごを合わせて食べやすく仕上げました。クセになる味の野菜フレーバーです。

なつはぜタルト

NATSUHAZE-TART



P6でご紹介している『佐藤夏はぜ農園』さんで収穫された栄養価の高い日本固有の希少な和製ベリー『なつはぜ』をたっぷり使用。クッキーを混ぜ込み、タルト風に仕上げています。

甘酒

AMAZAKE



甘酒の風味を活かしつつ、なめらかでクリーミーな食感が楽しめるフレーバーです。甘酒の優しい甘さと、ジェラートの冷たさが絶妙にマッチしてお勧めです。アルコール成分は飛んでいるのでどなたでもお楽しみいただけます。

保存方法 -18℃以下
配達日 5日程度

商品名	規格	価格(税込)
パルク(全商品)	2ℓ	¥8,820

送料(税込): ¥1,336~ ※クール便使用/5本以上で送料無料

「産地直想」という思いで

『東料産直』はお陰様で15周年を迎えることができました。

これもひとえに日本各地の生産者の皆様とその地域食材を素晴らしいお料理に仕上げてくださいる料理店の皆様のご支援、ご愛顧の賜物と心より御礼申し上げます。

2009年11月に第1回のサンプル試食会をスタートし、今日に至るまで119回の通常版、30回近い特別編（地域特集）を開催してまいりました。

その間、東日本大震災や熊本地震、新型コロナウイルス、九州北部や西日本豪雨、山形や秋田の豪雨、能登半島地震と豪雨など様々な未曾有の出来事が起きました。本当に様々なことがあった15年間です。その中でいまだに忘れられない出来事をひとつお話しします。

東日本大震災が起きる前日に注文をお願いしていた北茨城の生産者さんがいました。震災が起きてライフラインが寸断され、ご自身も避難されている中、3日後に会社に1本の電話をかけて来てくれました。「公衆電話が見つからなくて、探してやっと見つけてかけました。ご連絡が遅くなりすみません」この電話に涙が出るほど安堵したと同時に感謝したことは今でも忘れません。その電話を受け、注文をくださった料理店さんへ生産者さんの無事と納期の連絡をしたところ、「無事でよかった！いつになっても構いません。待っています。」という有難いお返事を頂きました。この時生産者さん料理店さん双方から感じた誠実さと感謝の気持ちは、今でも大切な原動力のひとつになっています。

これからも、魅力あふれる地域食材をご紹介しますだけでなく「往復書簡」のような、生産者の皆さんや料理店の方々それぞれの思いまで伝えられる“産地直想事業”を目指してまいります。

今後とも『東料産直』をどうぞ宜しくお願い申し上げます。

『東料産直』

株式会社アイフィス 小原愛

『秋のサンプル試食会』 開催のお知らせ

日時 2024年11月8日(金)

14:00~16:00

(開催時間中出入り自由です)

会場 **アースキッチン築地**

東京都中央区築地6丁目22-3

アースウィンド築地IIビル6階

※波除通り沿い「波除神社」そば

秋のサンプル試食会紹介食材

- ・甚五右エ門芋、最上まいたけ各種（山形）
- ・いいたて雪っ娘かぼちゃ、会津みしらず柿（福島）
- ・ミニ椎茸（栃木）
- ・さつまいもペースト（新潟）
- ・ワイナリーのスパークリングジュース等、季節のジェラート（長野）
- ・生しらす、生桜えび、たたみいわし（静岡）
- ・前川次郎柿ペースト（三重）
- ・朝倉山椒各種（兵庫）
- ・やさしい巨峰サイダー（福岡）
- ・鯨各種（長崎）
- ・やまえ栗の渋皮煮（熊本）



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
mail jimukyoku@ifys.jp URL www.ifys.co.jp