

東料産直レター

2025
夏号
Vol.136

人気の伝統野菜
「小布施丸なす」が始まります



特集食材

「小布施丸なす」(長野県)

特集

長野（社会福祉法人くりのみ園） 小布施丸なす



「小布施丸なす」をめぐる最初の想い

私たちくりのみ園は「小布施丸なす研究会」という会に参加しています。

初めの頃はみんなでナスを持って東京まで行き、築地市場で販売会をやったりしました。その頃は地域を上げて伝統野菜である「小布施丸なす」を復活させ、いろんなところへ販売ルートを作ろうという活動が盛り上がっていました。当時から非常に美味しいナスだと評価も上々で、伝統野菜で地域おこしをするはしりみたいなことをやってきたんです。ところが、その活動は最終的に定着しませんでした。結局、新規就農で入ってくるような人たちも何人かいましたが皆2年と続かず辞めていきました。うまくできないことや、収益にならないとうことで、皆んな脱落してしまい、あとは残ってる我々のような者が何とかやっていこうという話になりました。今では我々と二、三人の人たちが僅かに栽培を続けている程度です。

伝統野菜との付き合い方、広げ方



今考えますと、町の名前がついた「小布施丸なす」という素晴らしい伝統野菜があって、小布施の町づくりの一環としてこれを市場流通にのせ、メジャーなものに持っていこうという大胆な発想で動いたのが伝統野菜にはあまり合っていなかったように思います。

やはり、こういうものはもっと地味なもので、町をあげてメジャーなものにしていくのではなく、もっと細々と丁寧に繋いでいくものだと感じます。

昔の人は、規模は大きくはありませんが、とても上手にナスを育てました。そんなに大量に出荷したりはせず、自分達が食べる分や知り合いに分ける程度を作るという発想しかありませんでした。無茶をせず供給できる体制をきちんと作って、循環していければそれが一番いいことなのだと思います。さりとて、ここ数年は少しずつ東京の料理店の皆様にも喜んでいただいていることは大変に有り難く、これからも頑張っコツコツ育てていって、都会の皆さんにも喜んでもらえるような「小布施丸なす」を少しずつ広めていきたいとも考えています。

（お話：社会福祉法人くりのみ園 島津隆雄理事長）

農+福+店 ～食のパートナーシップ～ （のうふくてん）

『東料産直』では、障がい者が生産する産品利用の促進と、全国各地に点在する優れた生産者としての社会福祉施設のネットワークづくりを構築しています。障がい者支援施設の皆さんが生産する優れた産品を料理店で活用して頂くために「農業」「福祉」「料理店」の3つが連携する『農福店～食のパートナーシップ～』に是非ご参加ください。

農業・福祉・飲食店をつなぐ
食のネットワーク



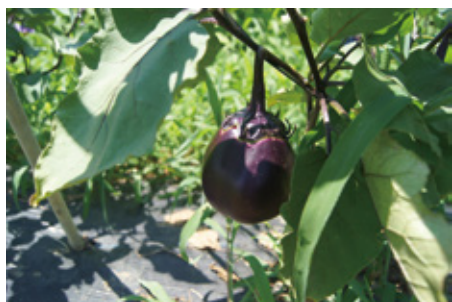
▲ロゴマークができました！

巾着型の丸い形が特徴の 地元で親しまれてきた「信州の伝統野菜」

果肉が硬く、中身がしっかり詰まっており煮崩れしにくいいため、さまざまな料理によく合います。また油との相性も良く加熱すると濃厚な味わいと、歯応えを残しつつもトロっとした食感を楽しむことができます。

そのため、小布施では信州の代表的な郷土食である『おやき』の具として“小布施丸なす”の餡は昔から重宝されてきました。

生産者の社会福祉法人くりのみ園は小布施丸なす研究会に参加しており、農薬や化学肥料を一切使用しない有機栽培を重視しています。昔ながらの栽培方法と代々受け継がれてきたタネを次世代に繋げられるように「小布施丸なす」の魅力を全国に広げ、継承させていきたいと考えています。



～いのちはめぐる～ 福祉農園で、自立と暮らしを支える 小布施丸なす生産者 「社会福祉施設くりのみ園」のご紹介



『平飼い養鶏と自然循環農法で地域農業に貢献』を掲げ、小布施の大自然の恵みあふれる福祉農園からほんものの「食」の提供を通じて地域の健康づくりと農業振興に貢献している社会福祉施設です。施設支援は命を育てる営み。自然農法もまた、命の手入れの営みです。

農薬や化学肥料を一切使用しない有機栽培を重視しています。昔ながらの栽培方法と代々受け継がれてきたタネを次世代に繋げられるように「小布施丸なす」の魅力を広げ、継承させていきたいと考えています。

取扱時期 7月下旬～10月上旬予定
配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
小布施丸なす	1箱(9個入)	¥2,022

送料(税込): 1箱あたり¥865～

茨城

宮本三兄弟のれんこん

お待たせしました！
今シーズンも7月より出荷スタートです！

毎年多くの料理店様ご好評いただいております「宮本三兄弟のれんこん」が今年もいよいよ始まります。れんこんには大きく分けて3つの時期があります。夏の「早生」、秋の「中手」、冬の「晩生」。水圧を使いながら丁寧に手作業で掘り出します。夏の早生の特徴は何といってもその瑞々しさ！発注量に合わせて収穫出来るため、いつでも新鮮なものをお届けします。保存は外気に触れぬようラップで包んで冷蔵庫へ。



取扱時期 7月～3月

配 達 日 受注から2～3日(火・土曜は受注と出荷休みのため翌日扱い)

商品名	規格	価格(税込)
①早生(7月)	2kg	¥2,880
②中手(8月)	2kg	¥2,133
③芽バス(8月)	2kg	¥2,560
④晩生(9月～翌年3月)	2kg	¥1,728

送料(税込): ¥880～



▲色白で瑞々しい夏の新れんこん



▲早朝から始まるれんこんの収穫

長野

ヤマドリタケモドキ

夏から秋にかけて人気のキノコ

【ヤマドリタケモドキ(山鳥茸擬)】

別名：ハチス、アワコ、セップモドキ、など

ヨーロッパでは高級キノコとして知られるポルチーニ、セップにあたるヤマドリタケモドキは夏きのこの代表格。ボリュームのある独特のフォルムのこのキノコが生える姿はまるで童話の世界です。

豊かな香りと歯切れが良さでソテーやフリット、スープや煮込みなど幅広くご利用いただけます。

出荷に関してはお問い合わせください。



長野

タマゴタケ

生食できる唯一のキノコ

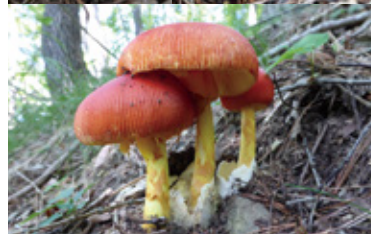
【タマゴタケ(卵茸)】

別名：アカダシ、ベニタケなど

夏～初秋の比較的暑い時期に生えるキノコです。

仏ではオロンジュ、伊ではオーボリの名で親しまれ、“皇帝のキノコ”とも称されるほどの人気。和名タマゴタケの通り、卵から出てきたような姿が特徴的で、見た目は赤く派手で毒々しいがたいへん美味しい。生食できる唯一のキノコともいえ、新鮮なものはスライスして生でお楽しみいただけます。また、良い出汁も出るので汁物、煮物も美味しくいただけます。

出荷に関してはお問い合わせください。



秋田

皮むきミズ

初夏～夏にしか味わえない、
シャキシャキ感と粘り気を併せ持つ山菜

ミズは、きれいな沢沿いや湿った場所に生える多年草の山菜。茎は水分が多くて柔らかく、クセやアク也没有ありません。おひたしや和え物などにどうぞ。皮むき、水煮でのお届けです。

取扱時期 6月～9月

保存方法 冷蔵

配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
皮むきミズ	200g	¥432

送料(税込): ¥1,335～

新潟

枝豆3種

季節ごとに楽しむ枝豆3種
脱気パックで風味を保ってお届け！

- いきなまる → ほんのりした香りと、濃厚な甘味と旨味。
- とびきり → 真夏にぴったりのサッパリとした味で飽きない品種。しっかりとした香りも楽しめます。
- 雪音 → 風味豊かで香りと甘みが強く、大莢(おおさや)でボリュームがあります。

商品名	規格	価格(税込)
①いきなまる(7月10日～)	1kg	¥1,866
②とびきり(8月20日～)	1kg	¥1,866
③雪音(9月1日～10月)	1kg	¥1,866

送料(税込): ¥990～

長野

はっちょう
八町きゅうり信州伝統野菜のひとつ。須坂市八町でつくられる
みずみずしく甘みのあるきゅうり

やや短めでずんぐりとした形をしており、皮が薄く種は少なめです。肉厚で甘みがあり、表面の白い粉が特徴。生食をはじめ、浅漬けや味噌漬けなどがおすすめです。

取扱時期 7月～9月上旬

最低ロット 3kg

保存方法 冷蔵

配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
八町きゅうり	20本(3kg)	¥2,880

送料(税込): ¥1,100～

長野

フルーツほおずき
(NPO法人八ヶ岳福祉農園)障害者自立のための就労と高齢者の生きがいを
支援する社会福祉農園から届くフルーツほおずき

八ヶ岳と蓼科山を望む標高 1000mの山麓。豊かな自然と冷涼な気候の中で育まれる「フルーツほおずき」は甘酸っぱさ、ほんのりした苦み、フルーティな奥深い味わい。八ヶ岳地方で長年ほおずき栽培に取り組む福祉農園がオレンジチェリーという品種を時間を掛けて引き継ぎ続け改良されたオリジナル品種を栽培しています。冷凍しても固くなくシャーベット状なのでそのまま食べられます。

取扱時期 ①生:9月中旬～10月下旬 ②冷凍:通年

保存方法 ①生:紙袋に入れて冷蔵で約1ヶ月 ②冷凍:冷凍で1年半

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①フルーツほおずき(生)	1kg(約100個)	¥6,220
②フルーツほおずき(冷凍)	1kg	¥3,240

送料(税込): ①¥1,130～ ②¥1,996～

栃木

国産かんぴょう

現在の流通は9割が海外産
今では大変希少国産かんぴょう

かんぴょうは真夏の暑い時期が収穫期です。夕顔1玉の重さは約10kgあるので足腰に負担がかかり、生産者は年々減少しています。

1日の日照時間を考慮してかんぴょうを効率よくしっかり乾かすために、深夜3時頃からかんぴょうを剥き始めます。ちなみに、夕顔1玉からは約30mの干瓢がとれます。これは干瓢巻きだと約100本分に相当する量です。

かんぴょうを卵でとじてお汁やお味噌汁にするのが地元流の楽しみ方。柔らかいかんぴょうの甘みとふんわり卵のお醤油ベースのお汁が愛されています。



▲生産者の青柳夫妻

取扱時期 通年(7月下旬から新物の収穫がスタート)

保存方法 冷蔵で1年余、冷凍なら更に長持ちします

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①国産かんぴょう(硫黄燻蒸あり)	500g	¥4,665
②無漂白かんぴょう(硫黄燻蒸なし)	500g	¥4,665

送料(税込): ¥785～



▲収穫したばかりの夕顔



▲収穫した夕顔を天日で干す



▲夕顔の花



▲花から実になり始める



▲この実が1玉約10kgにまで成長する

島根

多伎いちじく

多伎地区は、全国でも数少ない
「蓬莱柿(ほうらいし)」の産地です

出雲の西に位置し、自然豊かな多伎町。

特産のいちじくは、小ぶりで糖度が高いのが特徴。多伎の潮風で育ったことにより、さらに多くのミネラルや食物繊維を含んでいます。上品な甘みと爽やかな風味が味わえます。前半はハウスもの、後半は露地ものになります。

取扱時期 7月下旬～9月末頃

保存方法 冷蔵

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
多伎いちじく	300g(4～5玉)×4パック	お問合せください



秋田

ミズのこぶ



奥山に分け入り採取する貴重な天然山菜

夏～秋、ミズの枝につく小豆色のむかごが「ミズのこぶ」です。クセがなくねばりとシャキシャキした独特の食感が特長です。さっと湯がいてお浸しや和もの、味噌と合わせたトロトロのタタキも美味です。

取扱時期 ①9月②9月

最低ロット 10袋

保存方法 冷蔵

配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
①ミズのこぶ(生)	100g/袋	¥388
②ミズのこぶ(水煮)	200g/袋	¥448

送料(税込): ¥1,480～

秋田

塩蔵におさく



食感もよく大変美味しい、ツキノワグマも大好物な山菜

山地の草地や沢沿い、谷間の斜面に群生するセリ科シシウド属の大型多年草。秋田県では、「ニョウサク」「サク」「ニオ」などと呼ばれ、塩蔵して冬に食べる越冬山菜の代表です。

「エゾ」は北海道、「ニュー」はアイヌ語で、茎に甘味があり食用・薬用になることに由来していると言われ、「蝦夷ニュー」を書きます。

5月中旬～6月初旬シラネアオイが咲く頃、株の真ん中に出た若い茎をナイフで切り採取します。クマも大好物なので、クマ避け鈴、爆竹などクマ被害防止対策は必須です。

かなりアクが強いので生食には不向きですが、一晩食塩水に浸しておくと、しなやかになって皮が剥けやすくなります。

地元秋田では、一般に皮をむいて、一旦塩蔵してから、冬に戻して調理をします。塩漬けて戻したものはクセがなくシャキシャキとした食感のとても美味しい山菜です。煮込んでも煮崩れせず、煮物、炒め物、味噌汁、鍋物などで食します。

【塩蔵におさくの塩の抜き方】

鍋や容器に水を張り、におさくを12時間程度浸す事で塩が抜ける。その間2～3回水を入れ替えてください。

取扱時期 通年

保存方法 高温多湿を避け冷暗所

※12時間程度浸す事で塩が抜けます。

その間2～3回水を入れ替えてください。

配達日 2～3日(火曜出荷休み)

商品名	規格	価格(税込)
塩蔵におさく	100g	¥324

送料(税込): ¥1,480～



▲煮物は絶品です!

▲山中のにおさく

三重

まこもたけ



シャキシャキとした歯ざわりが魅力

「まこも」は万葉集に登場する古来からの食物であり、稲作が渡来する以前より日本に自生していました。また、まこもの葉は新道では欠かすことのできないもので神様に捧げるものの下にし敷紙のような使われ方もしていたそうです。古くから日本人に親しまれ、多くの栄養価と機能性成分を含んだ「まこもたけ」をお試しください。

取扱時期 9月中旬～10月下旬

商品名	規格	価格(税込)
まこもたけ	5kg	¥7,776

送料(税込): ¥953～

宮城

ふかひれ

お好みのサイズが選べる使いやすい！

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。日本で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~



水煮トレイ(尾タイプ)15枚入

宮城

アカモク

環境と健康の両方に寄与する、
“植えてよし、食べてよし”のスーパー海藻

アカモク(ぎばさ)は、機能性食品として注目が集まっている海藻。ポリフェノールや食物繊維、ミネラル、免疫力を強化する「フコイダン」が多く、脂肪燃焼効果が海藻の中で最も豊富です。また、アカモクの藻場は、赤潮の原因となる窒素やリンなどの栄養分を吸収し海をきれいにする水質浄化作用があります。

取扱時期 通年 賞味期限 解凍後(未開封時)は10℃以下で保管し、
保存方法 冷凍 5日以内にお召し上がりください

配達日 2~3日(日祝出荷休み)

商品名	規格	価格(税込)
①アカモク(冷凍)	500g/p	¥933
②アカモク(冷凍)	100g/p	¥218

送料(税込): ¥1,045~



兵庫

亀の手

日本海の荒波で育った、磯の香りいっぱいの
「亀の手」

岩場の隙間などに生息するフジツボの仲間で、ミネラルたっぷりの栄養豊富な海の幸です。岩場の隙間などに生息しており、良質なものがあつ場所を探して、長年の経験から漁をします。荒波を避けながら命懸けで採る貴重な食材です。スペインやポルトガルでは「ペルセバス」と言われる高級食材です。

身入りの良い5月~6月に採取して急速冷凍したものをお届けします。

取扱時期 通年 賞味期限 出荷日より2週間(冷凍すれば更に保ちます)
保存方法 冷蔵 配達日 2~3日(日祝出荷休み)

商品名	規格	価格(税込)
①亀の手(冷凍)中大サイズ	500g/p	¥2,722
②亀の手(冷凍)大~特大サイズ	500g/p	¥4,028

送料(税込): ¥1,283~



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。鰯の稚魚「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~



三重

三重県伊勢志摩産
ぶっかつけたたきめかぶ

伊勢志摩の良質な海が育みました

三重県鳥羽市沖、伊勢湾口に浮かぶ小さな離島菅島(すがしま)。
ここ菅島周辺の海域は、太平洋からの黒潮と古くからお伊勢さんの清流として知られる五十鈴川からの山の栄養分が交じり合う奇跡ともいべき絶好の漁場・藻場が広がります。
そこで旬の時期に収穫された海藻は、旨味も風味も格別です。

取扱時期 通年

保存方法 要冷凍(-18℃以下)・365日

商品名	規格	価格(税込)
三重県伊勢志摩産ぶっかつけたたきめかぶ	500g/10パック	¥7,920

※送料(税込):¥1,269~

兵庫

海そうめん



夏を感じさせる希少な海藻、天然「海そうめん」

山陰浜坂港でとれた天然の「海そうめん」です。夏のわずかな期間しか穫れない希少な海藻です。収穫量もかなり少なく、穫れない年もあるなど地元でも入手困難な食材です。生の場合は解凍後に水洗いし、水気を切ってシャキシャキの食感。湯通しをするときれいな緑色になりつるつとした食感になります。
(注意)水につけたままにすると、水分を吸い、もち状になり、食感が悪くなります。食べる直前に酢やつゆにつけてすぐに召し上がるか、そうめんのように別皿に酢やつゆを入れ、つけてお召し上がりください。

取扱時期 6月~ ※在庫限り

保存方法 -18℃以下冷凍で約1ヶ月/解凍後は冷蔵で1日

配 達 日 3~4日(火曜出荷休み)

商品名	規格	価格(税込)
海そうめん(冷凍)	100g	¥762

※送料(税込):¥1,283~

兵庫

そこそうめん



夏の時期にわずか数回ほどしか穫れない希少な海藻

海底の岩場に着いているため、獲るのが難しく、ごくわずかしか収穫されません。地元でも滅多に出回らないため、あまり知られてない海藻です。食物繊維たっぷり、つるつるの食感は太くて少し柔らかいもずくのようなイメージです。さっと湯通しして、冷水につけると緑色に変わります。水分を吸いやすい性質がありますので、食べる時にそうめんの様につゆにつけてお召上がり下さい。三杯酢で酢の物にしても美味しくお召上がりいただけます。

取扱時期 6月~ ※在庫限り 配 達 日 3~4日(火曜出荷休み)

保存方法 -18℃以下冷凍で3ヶ月

商品名	規格	価格(税込)
そこそうめん(冷凍)	100g	¥575

※送料(税込):¥1,283~

兵庫

天然岩もずく(塩蔵)



夏の時期にわずか数回ほどしか穫れない希少な海藻

『岩もずく』は岩に着生し、本もずくに比べるとときめが荒く、シャキシャキの歯ごたえがお楽しみいただけます。また、栄養も大変豊富で、糖質・たんぱく質・ミネラルを主成分とし、活性アミノ酸カルシウムを含む健康食品です。
また、天然ものは海岸近くで育つため、山や森からのミネラル分が流れ込み、養殖のものに比べミネラルが多く栄養価や風味が高いのも特徴です。

取扱時期 6月~ ※在庫限り 配 達 日 3~4日(火曜出荷休み)

保存方法 -18℃以下冷凍で1ヶ月/解凍後は冷蔵で5日

商品名	規格	価格(税込)
天然岩もずく(塩蔵)	650g	¥3,110

※送料(税込):¥1,283~

福岡

川茸
(スイゼンジノリ)福岡県朝倉市の清流「黄金川」にのみ自生する
希少食材『川茸(スイゼンジノリ)』

川茸は江戸時代より福岡秋月藩の幕府への献上品として
重宝されてきました。

見た目が美しい翡翠色で独特の食感があり、初夏には蛍
が舞うほど清らかな黄金川に生息しています。環境保全
は数少ない地元生産者が担っており、地域を代表する伝
統食材を絶やさぬよう努力を重ねながら出荷しています。

取扱時期 通年 賞味期限 出荷日より2週間(冷凍すれば更に保ちます)
保存方法 冷凍 配達日 2～3日(日祝出荷休み)

商品名	規格	価格(税込)
川茸(スイゼンジノリ)生	100g	¥1,492

送料(税込): ¥1,525～



▲お造りのお供、酢の物、冷製茶碗蒸しなどに!

長崎

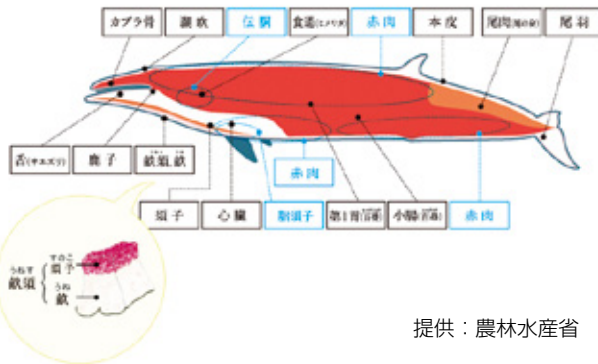
鯨
各種鯨食文化が盛んな長崎から
最高に美味しいくじらを直送します!

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



富山

氷見牛ローストビーフ
昆布締め

氷見牛のもも肉をローストして昆布締めすることで、引き立つ旨味！

愛情を注ぎ育てあげた、安全で安心、厳しい品質規格をクリアした肉質の氷見牛をローストビーフにして昆布締めで仕上げました。かつて北前船の中継地であり、昆布消費量日本一の富山県ならではの逸品です。昆布を取り外してそのままお召し上がりください。

取扱時期 通年
最低ロット 200g×5
保存方法 冷凍30日
配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税込)
氷見牛ローストビーフ昆布締め	1パック200g(約25枚前後)	¥4,044

送料(税込):1,150～

三重

伊賀牛（いがうし）

うまい牛肉の産地は、
美味しい米の産地でもあります

飼料には伊賀米の稲わらに米ぬか、酒粕などを独自にブレンド。加熱処理された酒粕を使うことで、脂肪への吸収率が高まり、上質のサシが生まれます。昔ながらの発酵技術を取り入れ、国産比率の高い飼料を独自の手法で脂の融点を下げる事に尽力しています。血統に関わらず、手間を惜しまず愛情込めて肥育することでクオリティーの高い牛肉に育てています。

伊賀で生まれ育つ、黒牛

伊賀地方で2軒しかない生産牧場で飼育する黒牛から生まれた「伊賀生まれ、伊賀育ち」の仔牛を生産、育成。通常、肉牛を育てるエサは8種類程度ですが、18種～22種類のエサを自社配合し使用。その栄養バランスの良さから、ミネラルがたっぷり含まれ味が良く、ほどよいやわらかさと風味がある上質な赤身に仕上がります。

取扱時期 通年
配達日 3～4日(火曜出荷休み)

商品名	価格(税込)
①伊賀牛イチボ【成形済】	¥18,662/kg～
②伊賀牛ランプ【成形済】	¥13,686/kg～
③伊賀牛サーロインブロック【成形済】	¥27,994/kg～
④伊賀牛赤身(内ももブロック)【成形済】	¥12,442/kg～
⑤伊賀牛すね肉ブロック【成形済】	¥3,110/kg～

※真空代は¥55～¥110/個

送料(税込):¥1,320～¥1,760(サイズによる)

新潟

白いダイヤ

新潟県の最北部、山形県との県境にある小さな
塩工房から届く極上の塩

塩を作る工房の目の前は、季節折々の夕陽を望む日本海。雪解け水が流れ出て海産物の豊かな磯浜です。その自然豊かな日本海の海水100%の手作り塩です。日本海磯浜の海水を汲み上げて作る真心こもった手作り塩は、まろやかな味わいと旨味。煮、焼、つけ塩と様々な味の決め手にどうぞ。

取扱時期 通年
配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税込)
白いダイヤ	240g	¥1,008

送料(税込):¥990～

島根

森田醤油各種

“誰もが安心して口にすることができる”
 そんなごく当たり前を、まじめに、丁寧に。

大豆を蒸し、小麦を炒って麴をつくり、木桶に仕込む。そして、できた醤油を瓶に詰めるまで自社の蔵で一貫製造しています。手間のかかる方法を続けるのは、自信を持って良いと思える原料を選び、製造における全ての工程にしっかりと目を配るため。

組み直した木桶で仕込んだ熟成醤油

百年先も。



島根県産大豆・小麦、奥出雲の湧き水、天日塩を原料に、組み直した木桶で2年熟成させたこいくち醤油。仕込み水を少なめにしているため、うまみと香りが強く、長期熟成による深みも特徴です。脂ののった刺身や豆腐へのかけ醤油のほか、炒め物など様々な料理に合います。

商品名	規格	価格(税込)
①百年先も。(360ml)	1本	¥896
②百年先も。(1800ml)	1本	¥3,732

国産丸大豆・国産小麦使用

国産丸大豆醤油こいくち



国産大豆、国産小麦、天日塩を原料に熟成したこいくち醤油です。一般的なこいくち醤油に比べて原料を多く仕込んでいるので旨味が多く、甘み、香りが感じられる醤油です。(食塩 16.5%)

商品名	規格	価格(税込)
①国産丸大豆醤油こいくち(360ml)	1本	¥547
②国産丸大豆醤油こいくち(1800ml)	1本	¥1,944

国産丸大豆・国産小麦使用

国産丸大豆醤油うすくち



国産丸大豆、国産小麦・天日塩を原料に熟成させたうすくち醤油です。控えめにお使いいただくと独特の風味が生まれます。(食塩 18%)

商品名	規格	価格(税込)
①国産丸大豆醤油うすくち(360ml)	1本	¥547
②国産丸大豆醤油うすくち(1800ml)	1本	¥1,991

国産丸大豆さいしこみ醤油

国産丸大豆生醤油



国産丸大豆、国産小麦・天日塩を原料に熟成させたうすくち醤油です。控えめにお使いいただくと独特の風味が生まれます。(食塩 18%)

商品名	規格	価格(税込)
①国産丸大豆生醤油(200ml)	1本	¥686
②国産丸大豆生醤油(1800ml)	1本	¥2,862

国産丸大豆さいしこみ醤油

三年熟成生醤油



国産丸大豆、国産小麦・天日塩を原料に熟成させたうすくち醤油です。控えめにお使いいただくと独特の風味が生まれます。(食塩 18%)

商品名	規格	価格(税込)
①三年熟成生醤油(200ml)	1本	¥543
②三年熟成生醤油(1800ml)	1本	¥3,826

国産丸大豆さいしこみ醤油

三年熟成醤油



島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に杉木桶で三年熟成させたすっきりとした味わいの醤油。脂ののった魚や淡泊な魚のお刺身にぴったり。(食塩 14%)

商品名	規格	価格(税込)
①三年熟成醤油(150ml)	1本	¥543
②三年熟成醤油(1800ml)	1本	¥3,732

取扱時期 通年

送料(税込) ■関東・常温 ¥990/関東・クール便 ¥1,430

■業務用1c/s: 関東・常温 ¥1,320/関東・クール便 ¥1,980

※入数が同じ温度帯(常温/冷蔵)の商品を1ケース内で混載可能。

兵庫

朝倉山椒オイル



▲バニラアイスに
ぴったりです!

朝倉山椒を贅沢に使った“ひと振りの魔法”

イタリア産ピュアオリーブオイルをベースに、1本(100g)に73g、割合にして40%の朝倉山椒を使って生まれた贅沢なオイルです。これは現在一般販売されている商品では見当たらない比率で、希少な逸品。優しいしびれと爽やかな朝倉山椒の味を本格的にいつでも手軽に味わえる商品です。

取扱時期 通年
保存方法 直射日光を避け冷暗所
賞味期限 製造日より1年
配達日 3~4日(土日祝出荷休み)

商品名	規格	価格(税込)
朝倉山椒オイル	100g	¥1,912

送料(税込): ¥1,386~

兵庫

朝倉山椒シロップ



「味を深く濃厚にし、芳醇に感じる」山椒の効果

朝倉山椒が他品種より多く含有するリモネンやペパーミントのようなフルーティーな香り。そこにゆず果汁や桑の葉を加えることで、甘みの中にふわっと広がる山椒の香気、そしてほのかな苦み。かき氷シロップがお勧めですが、牛乳やヨーグルトなど乳製品との相性も抜群です。

取扱時期 通年
保存方法 常温(開封後は冷暗所)
賞味期限 製造日より1年
配達日 3~4日(土日祝出荷休み)

商品名	規格	価格(税込)
朝倉山椒シロップ	260g	¥1,316
朝倉山椒シロップ	業務用500ml	¥2,430

送料(税込): ¥1,386~

長崎

胡麻とうふ



丁寧に釜で炒りした胡麻を使った自慢の胡麻とうふ

使う胡麻は全て生産者が自家焙煎。商品によって浅煎り、深煎りを使い分けています。胡麻の香りとコクを楽しむ胡麻とうふ、香ばしい香りの黒胡麻とうふ、落花生の香り広がるピーナッツとうふ。長崎定番のほろ苦甘い昔ながらの焙煎胡麻とうふなどバリエーションも豊富です。

取扱時期 通年
保存方法 要冷蔵(10度以下で保存)
賞味期限 60日
配達日 4~5日(水曜、日曜出荷休み)

商品名	規格	価格(税込)
①業務用胡麻とうふ	250g	¥348
②業務用ごとうふ	250g	¥348
③業務用甘い胡麻とうふ	250g	¥348
④業務用黒胡麻とうふ	250g	¥348
⑤業務用ピーナッツとうふ	250g	¥348

※混載可 送料(税込): ¥957~

長崎

黒胡麻そうめん
(社会福祉法人南高愛隣会)

すり胡麻だけでなく、煎り胡麻を丁寧に練り込みました。食感と豊かな風味を感じられる一品です。

福祉事業所や職員は、支援や援助を必要とする人たちの夢や願いを実現するために在るという一念で、愛隣会が経営する「コロニーエンタープライズ」は長崎県雲仙市にある福祉事業所(就労継続支援A型)。障がいのある約40名の仲間と職員で麺商品を製造しています。

取扱時期 通年
配達日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
①黒胡麻そうめん	1袋(50g×4束)	¥460
②十六穀そうめん	1袋(50g×4束)	¥456

※混載可 送料(税込) ¥1,210~

福島

奥会津金山天然炭酸の水

サミットや国際会議でも認められる国産天然炭酸水

奥会津金山町に自然と湧き出る天然炭酸水。まろやかな軟水に天然の炭酸が含まれる日本で唯一の天然炭酸の水です。きめ細やかな泡と柔らかな微炭酸は和食にも相性抜群です。製造者さんも来場した今回の試食会でも皆様に大変好評でした。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①奥会津金山天然炭酸の水330ml(赤)	24本/ケース	¥7,166
②奥会津金山天然炭酸の水500ml(赤)	12本/ケース	¥4,852
③奥会津金山天然炭酸の水500ml(金)英字ラベル	12本/ケース	¥4,852
④奥会津金山天然水500ml(青)	12本/ケース	¥4,852
⑤奥会津金山天然炭酸の水720ml(赤)	12本/ケース	¥7,091
⑥奥会津金山天然炭酸の水720ml(金)英字ラベル	12本/ケース	¥7,091

送料(税込): ¥605~



福島

会津磐梯
NMSWサイダー

希少な天然炭酸を配合したご当地サイダー

日頃よりご好評頂いております「奥会津金山 天然炭酸の水」を配合して製造しているサイダーです。それにちなみ、Natural Mineral Sparkling Water の頭文字を取って「NMSW」を商品名にしました。甘さが控えめですっきりとした爽やかなラムネのような飲み口となっております。

取扱時期 通年

配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
NMSWサイダー(340ml)	1ケース(24本入)	¥4,852

送料(税込): ¥666~



新潟

ボトリングティー
雪国緑茶

「北限の茶処」と言われる新潟・村上で復刻した明治期の「緑茶」

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。

厳寒の雪国で育った力強さとはのかな甘みを低温抽出して瓶に詰めたボトリン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封じ込めました。

保存方法 要冷蔵

賞味期限 瓶詰めより6ヶ月/開封後は要冷蔵で2週間

配達日 3~4日 ※在庫切れの場合約1ヶ月ほどお待ちいただけます。

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

送料(税込): ¥924~ ※クール便使用



新潟

ボトリングティー
雪国紅茶

明治期の輸出用に造られていた村上産紅茶が2004年に約100年振りに復活。

緑茶用品種で造る雪国紅茶は、村上の気候と相まって、花と柑橘を合わせたような香りと、砂糖を入れなくても自然な甘さが特徴。夏摘み秋摘みの茶葉を紅茶用に加工します。長い年月を経て復刻したその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集めています。

保存方法 要冷蔵

賞味期限 瓶詰めより8ヶ月/開封後は要冷蔵で2週間

配達日 3~4日 ※在庫切れの場合約1ヶ月ほどお待ちいただけます。

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

送料(税込): ¥924~ ※クール便使用





信州のワイナリーが送る、地元産の林檎で作ったノンアルコールドリンク

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。キリッと冷やしてノンアルコールのお客様にもお勧めです！

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 1ケース(20本)

商品名	規格	価格(税込)
林檎のスパークリングジュース	300ml	1本あたり ¥652 送料(税込) ¥880～

長野

林檎の
スパークリングジュース



プレミアムスパークリングローズ

ローズシロップ

原料の薔薇は、人工的な着色料や香料を加えず生産者が独自に開発した食用薔薇「さ姫」

ポリフェノール豊富な薔薇「さ姫」をふんだんに使用した無着色無香料の贅沢な「ローズサイダー」と「ローズシロップ」です。サイダーは、微炭酸、微糖で、すっきりとした味わい。シロップは、芳醇な甘い香りと濃い赤色が特徴で、じっくり薔薇からエキスを煮出し、香り・色ともに濃厚に仕上げました。

保存方法 常温(高温直射日光は避ける)
最低ロット ①1ケース(35本)、②1ケース(24本)

商品名	規格	価格(税込)
①プレミアムスパークリングローズ	200ml	1本あたり ¥505
②ローズシロップ	120ml	1本あたり ¥1,213

※ケース単位の場合送料無料、ケース割れの場合は送料別途¥1,100(常温便)がかかります。

島根

プレミアムスパークリングローズ & シロップ



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て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、お子様からお年寄りの方まで、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

「全国料理業生活衛生同業組合連合会」 広報動画を 公式 YouTube で配信中！

全料連では物価高騰や賃上げに対応しながらも、サービス・品質の更なる向上に努める料理業界を一般の方々へ向けて丁寧に関わりやすく伝える広報動画を制作しました。ぜひ一度ご覧ください。

【飲食店が値上げ！？ その原因を調査せよ！】



第1話／光熱費編



第2話／食材費編



第3話／人件費編



『夏のサンプル試食会』 開催のお知らせ

日時 2025年7月23日(水)

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

夏のサンプル試食会紹介食材

- ・皮むきミズ（秋田）
- ・奥会津天然炭酸の水（福島）
- ・三兄弟のれんこん（茨城）
- ・枝豆いきなまる（新潟）
- ・小布施丸茄子、冷凍ほおずき、夏きのこ、八町きゅうり（長野）
- ・希少国産爪楊枝、国産黒文字楊枝（大阪）
- ・海そうめん、そこそうめん、岩もずく（兵庫）
- ・木桶仕込み熟成醤油、国産丸大豆醤油（生、濃口、薄口）、黒大豆醤油（島根）
- ・胡麻豆腐各種、黒胡麻そうめん（長崎）



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