

# 東料産直レター

2025  
秋冬号  
Vol.137

東京の、  
地産地消。

特集食材

東京ゴールドキウイ（東京都）



たわわに実った「東京ゴールドキウイ」。  
今年も順調に育ち、11月の出荷を待っている。

## 特集

東京

# 東京ゴールドキウイ



## 東京生まれの品種「東京ゴールドキウイ」 多摩地域で丹精込めて育てられる 黄金色の甘い雫

雫のような形状とゴールド色の果肉が特徴。味は爽やかな甘さとほんのりとした酸味が人気で毎日でも食べたくなる味わいのキウイフルーツです。

開花前の蕾の段階から数を制限（摘蕾：てきらい）するため、大きく甘く仕上がります。また、有機肥料を積極的に使い、格別な風味に仕上がっています。

果物の甘さを引き出すためには、きめ細やかな作業が欠かせません。なかでも果物の魅力を最大限に引き出す為の「土づくり」、「日当たり」、「収穫」は生産者が最も大切にしている「こだわり」です。

日々、果樹と向き合い、地域に愛される果樹園のこだわりが詰まった果実をぜひご賞味ください。



## 東京で作られている果物という、 なにを思い浮かべるでしょうか？



「東京産の美味しい果物を作りたい！」その思いから果樹栽培に取り組んでいる東京都立川市の高橋果樹園。果樹園の歴史はブルーベリーから始まり、そこからイチジクや桃、ブドウと多くの品目の果物を揃え、四季折々に様々な旬の味覚を育てています。

11月に入るとたわわに実る『東京ゴールドキウイ』は、東京都で誕生したキウイフルーツの新品種。果肉が緑色のヘイワード種に比べて、糖度が高く、酸味が低いのが特徴です。

東京ゴールドのような黄色系品種は花数が多いため、確実な摘蕾には大変手間がかかります。また、長年の技術が詰まった剪定で実の数を調整することで、より甘い仕上がりになります。果樹園の追熟専用施設により追熟した果実をお届けします。

取扱時期 10月10日～1月末  
配達日 最短5日～

商品名	規格	価格(税別)
東京ゴールドキウイ	3kg(20～25玉)	¥2,016

送料(税別): 1箱あたり¥880～

## 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 12月～3月末

最低ロット 2kg

配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税別)
ゆり根「白銀」	2kg	¥4,608
※2kg(2Lサイズ:13個入)		送料(税別):¥1,180～



## 秋田

## 生とんぶり

## 畑のキャビアと呼ばれる大館の特産品

比内地域の沢村や日詰集落の畑で古くから栽培されているホウキ草の実で、刈り取った後、乾燥・ゆでる、水洗い、皮むきなどの作業を経て製品となります。長いもや和え物との相性が良く、プチプチとした歯触りも楽しめます。

取扱時期 10月～3月

商品名	規格	価格(税別)
生とんぶり	1袋(50g)	¥216
		送料(税別):¥764～



## 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 11月中旬～12月

配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税別)
①カットかぼちゃ	1袋(250g入/10～11切)	¥317
②ペースト	1kg	¥1,296

送料(税別):全てクール便 【2kg】¥968、【5kg】¥1,271、【10kg】¥1,687



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(税別)
①早生(7月)	2kg	¥4,032
②中手(8月)	2kg	¥3,456
③晩生(9月～翌年3月末)	2kg	¥2,880

送料込

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(税別)
ミニ椎茸(1個3-4cm)	1個(約15g)	¥58

送料(税別): ¥750～



東京

## マイヤーレモン



## 東京生まれの上質な柑橘

マイヤーレモンは、レモンとオレンジの自然交雑種。酸味がまろやかで豊かな香実香が特徴の柑橘です。一般的なレモンに比べて酸味が少なく、果汁が豊富で皮も薄いため、料理からスイーツまで幅広く活用できるのが魅力です。一般的なレモンよりも丸みがあり、熟すと果皮がグリーンからオレンジ色に色づきます。

取扱時期 9月～3月

保存方法 3kg

最低ロット 冷蔵8度程度(冷やし過ぎない)

配達日 1～2日

商品名	規格	価格(税別)
マイヤーレモン	1kgあたり	¥1,440

送料(税別): ¥1,100～

## 長野 フィンガーライム各種

### お料理に彩りと爽やかさを加える“森のキャビア”

フィンガーライムはオーストラリア沿岸地域の乾燥した熱対雨林に生息する柑橘類です。粒状の果肉と色彩豊かな多品種が特徴です。国内生産はごく僅かな高級希少食材です。

20品種以上の中から、季節ごとに少しずつ品種が移り変わります。100g単位の受注となりますが、個数での発注や品種Mixでの手配も可能です。

取扱時期 ※8月～12月上旬の出荷期間の中でその時最適な品種を手配

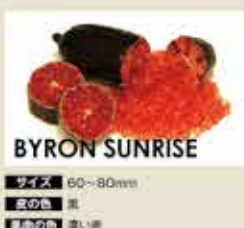
保存方法 一般的な冷蔵庫で10日程、2℃程の冷蔵庫ですと15日程(ジップロックなど密閉すると保ち易い)

配達日 1～2日



商品名	規格	価格(税別)
フィンガーライム	100g/7～10個	¥1,440

送料(税別): ¥960～



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。

長野

天然きのこ

## ● 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!ボリウ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)

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(税別)
①生	1kgあたり	¥6,842
②冷凍	1kgあたり	¥6,531

送料(税別): ¥1,000〜

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」の出荷もごさいます。

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(税別)
①2L(1個/170g〜199g)	5kg(28個)	¥4,032
②3L(1個/200g〜)	5kg(24個)	¥5,040

送料(税別): ¥600〜

三重

## アレッタ



## ブロッコリーとケールを掛け合わせて、日本で品種登録された新しい野菜

ブロッコリーやケールに比べ栄養価が非常に高い野菜です。ケール特有の苦味は少なく、茎には濃厚な甘みがあります。つぼみ、茎、葉っぱのすべてを食べることができ、無駄がありません。和え物、炒め物、天ぷら等さまざまな料理に使えます。三重県津市の障がい者支援施設(一社)団法人一志パラサポート協会の皆さんがゆっくり丁寧に無農薬で栽培しています。

取扱時期 1月～3月

配達日 1～2日(土日祝出荷休み)

保存方法 冷蔵約7日

商品名	規格	価格(税別)
アレッタ	1kg	¥1,440

送料(税別): ¥1,320～



徳島

## 無農薬完熟すだち

## 秋から冬だけ楽しめる、まろやかな「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、カドがとれてまろ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(税別)
無農薬完熟すだち	1箱(1kg)	¥2,664

送料(税別): 3kgまで¥1,380～、5kgまで¥1,450～



宮城

## ふかひれ

## お好みのサイズが選べる使いやすさ！

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(税別)
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(税別): ¥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月中旬～3月

商品名	規格	価格(税別)
①東松島・東名の牡蠣(殻付き)	1個	¥144
②東松島・東名の牡蠣(剥き身)	500g	¥2,448

送料(税別): 60サイズ¥1,760、80サイズ¥1,980



福井

ふぐの真子酒粕漬け  
『福珠』  
ふくしゅ

▲今まで五作荘でしか味わえなかった「福珠」

若狭湾で水揚げされたとらふぐの卵巣を  
長期熟成して作る酒粕漬け

昭和31年、今井五作が日本で初めて天然とらふぐの蓄養に成功し誕生した「若狭ふぐ」。その志を受け継ぐ料理旅館「五作荘」で作られる自慢の逸品が「福珠」です。塩漬け2年、酒粕に1年、3年かけて完成する上品で唯一無二の味わいです。酒粕には地元福井の銘酒「梵」の酒粕を使用しています。



▲3年かけて熟成された「真子の粕漬け」



▲地元の純米大吟醸「梵」の酒粕を使用

取扱時期 通年  
保存方法 常温6ヶ月(開封後は冷蔵保管を推奨)  
配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税別)
『福珠』(業務用)	100g	¥10,800

送料(税別): ¥908~

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!

一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(税別)
①生しらす(冷凍)	100g	¥605
②生桜えび(冷凍)	100g	¥864
③釜揚げしらす直火丸釜仕上げ	1kg	¥3,744

送料(税別): ¥1,100~ ※冷凍は+¥200

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(税別)
あなご開き	1切れあたり20~40gが1kg	¥6,480

送料(税別): ¥1,100~

## 島根

## 十六島のり

うつつるい

「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。

※新もの(12月下旬～2月頃)の価格は別途お問合せください。

取扱時期 通年

保存方法 冷凍

配達日 2日

商品名	規格	価格(税別)
①十六島のりAクラス	100g	¥10,080
②十六島のりCクラス	100g	¥7,200

送料(税別): ¥1,375～



## 兵庫

## 松葉がに「バラ身」

(ボイル済み・脚肉、爪肉、肩肉などのバラ身)

「松葉がに」水揚げ日本一の漁港からお届けします！

兵庫県浜坂漁港で水揚げされた「松葉がに」の贅沢なかに身です。ベテラン職人が絶妙な塩加減で釜茹でした蟹を丁寧に身を出し、パック詰めし、3Dフリーザー凍結しています。解凍時にドリップが出にくく、旨味を逃しませんので、美味しくお召し上がりいただけます。

※タグ付け松葉がに(姿)のご用意もございます。

取扱時期 通年

保存方法 要冷凍(-18℃以下で保存/出荷より90日)

配達日 3～4日(火出荷休み)

商品名	規格	価格(税別)
松葉がに「バラ身」	1パック(150g)	¥5,616

送料(税別): ¥1,166～



## 兵庫

## 松葉がに「かにみそ」

「松葉がに」100%の贅沢かにみそ

生の松葉がにを割って味噌を取り出し、集めた味噌を煮詰めて味付けした昔ながらの郷土の「かにみそ」です。味付けはお味噌のみ。瓶1本の中におよそ3～4杯分の松葉がにの「かにみそ」を使用した大変希少な一品です。コクがあり、濃厚な味わいが口の中に広がる「極上かにみそ」は、保存料不使用です。

取扱時期 通年

保存方法 要冷凍(-18℃以下で保存/出荷より90日)

配達日 3～4日(火出荷休み)

商品名	規格	価格(税別)
松葉がに「かにみそ」	1本(120g)	¥10,080

送料(税別): ¥1,166～



## 兵庫

## 松葉がに「オイル」

「松葉がに」100%使用の「かにオイル」

蟹風味に調味したオイルではなく、松葉がにから抽出した松葉がに 100%ホンモノの香ばしい香りのカニオイルです。お料理の仕上げに少量かけてお使いください。添加物等を使用していない為、開封後は早めにお使い下さい。冷蔵庫または冷凍庫で保存していただくのが酸化しにくく、お勧めです。

取扱時期 通年

保存方法 要冷凍(-18℃以下で保存/出荷より180日)

配達日 3～4日(火出荷休み)

商品名	規格	価格(税別)
松葉がに「かにオイル」	1本(22g)	¥10,080

送料(税別): ¥1,166～



養殖岩海苔種「幻紫菜」  
げんしさい



全国でも数軒しか生産されていない  
「幻」の養殖岩海苔の、焼きばら海苔です

「養殖岩海苔種 幻紫菜」は、近年の温暖化による高水温化でも育つことができる品種。生産者が10年以上の研究を積み重ねた末に地元・笠岡の海での養殖に成功しました。洗浄・乾燥・焼き上げのみで旨味と香りを凝縮！そのままのサクサクとした食感、汁物に入れると香り高くとろける口どけが楽しめます。

取扱時期 通年

保存方法 直射日光や高温を避け、なるべく涼しい場所に保管

配 達 日 3~4日(日祝出荷休み)

商品名	規格	価格(税別)
①幻紫菜(15g入)	1袋(15g)	¥1,148
②幻紫菜(業務用50g入)	1袋(50g)	¥3,826

送料(税別):¥836~



### ▲さえずりスライス

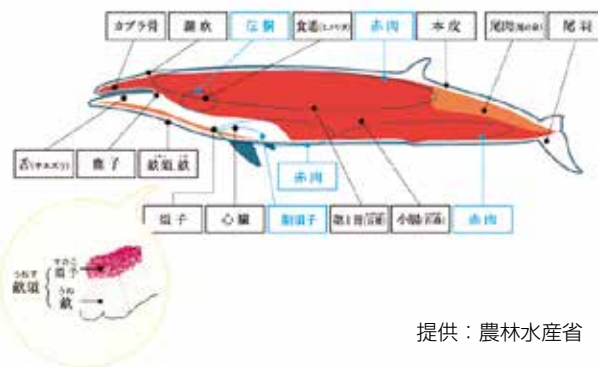
鯨食文化が盛んな長崎から  
最高に美味しいくじらを直送します！

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



鯨スジポン

オバ



尾の身

すえひろスライス

本皮スライス

湯かけ鯨

取扱時期 通年

配達日 4~5日

商品名	規格	価格(税別)
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	¥1,828
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	¥1,628
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	¥532
⑫本皮ブロック	約100g	¥979
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	¥763

送料(税別):¥1,386~

秋田

## 純国産鶏卵「もみじ」

黄身はコクが深く、卵白は弾力があり、加熱してもふっくら柔らか。

もみじ鶏は日本で独自に育種された純国産鶏で、国産卵の約 5～6%と希少な鶏種です。卵は赤褐色で艶があり、濃厚な黄身と滑らかな口当たりが特徴。飼料には、よもぎや海藻、にんにく、ぶどう種子など天然素材を配合し、生臭さのない白身と弾力ある黄身を実現。雛から丁寧に育て、殻の検品や鮮度管理まで徹底することで、コクと甘みが際立つ高品質な卵を生み出しています。受注してから出荷準備に入るため、一般的な流通に比べて鮮度抜群の卵を直送します。



▲生産者の瀧田さん

取扱時期 通年

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税別)
鶏卵「もみじ」	10kg(150個)	¥5,213

送料(税別):¥990～



▲精密機械と手作業の合わせ技で丁寧な検品

長崎

## 雲仙牧場鹿

雲仙の自然が育む高品質な国産ジビエ  
日本で唯一の鹿生産牧場より直送します！

雲仙鹿牧場の鹿肉は、有機・無農薬の自社牧草で育ち、獣医管理のもと安心・安全に生産された上質な国産ジビエです。雲仙の自然で放牧され、やわらかく上品な肉質が特長。高たんぱく・低脂肪・低カロリーで、鉄分やビタミンも豊富。臭みがなく、しっとりとした食感が魅力のヘルシーな赤身肉です。



▲生ハム

取扱時期 通年

最低ロット よりどり5パックから

保存方法 冷凍180日

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税別)
①パラスライス	1パック(100g)	¥504
②ウデスライス	1パック(100g)	¥504
③ミンチ	1パック(100g)	¥432
④肩ロースブロック	100gあたり	¥576
⑤ランプブロック	100gあたり	¥576
⑥生ハム	1パック(100g)	¥504





## 富山の昆布締め文化が引きたてる氷見牛の旨味！

愛情を注ぎ育てあげ、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。赤身と脂の旨さを活かしつつ、昆布の旨みをまとったその味わいは、まさに鮮度と技術の成せる美味しさ！かつて北前船の中継地で栄え、今も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  
保存方法 冷凍で30日(解凍後はすぐにお召し上がりください)  
配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税別)
氷見牛ローストビーフ昆布め	1パック200g(約25枚前後)	¥4,608

送料(税別): ¥990～

富山

氷見牛ローストビーフ  
昆布め

## 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(税別)
①奥会津金山天然炭酸の水330mℓ(赤)	24本/ケース	¥6,836
②奥会津金山天然炭酸の水500mℓ(赤)	12本/ケース	¥4,633
③奥会津金山天然炭酸の水500mℓ(金)英字ラベル	12本/ケース	¥4,633
④奥会津金山天然水500mℓ(青)	12本/ケース	¥4,633
⑤奥会津金山天然炭酸の水720mℓ(赤)	12本/ケース	¥6,772
⑥奥会津金山天然炭酸の水720mℓ(金)英字ラベル	12本/ケース	¥6,772

送料(税別): ¥605～



福島

奥会津金山天然炭酸の水

## 福島のブランドいちご「ゆうやけベリー」が1本に7～8個入った贅沢なノンアルスパークリング

「ゆうやけベリー」の果汁を1本に7～8粒分使用した贅沢なノンアルコールのスパークリングドリンクです。奥会津金山の天然炭酸水にスパイスやミント、オレンジピールを加え、華やかな香りとまろやかな甘みに仕上げました。チーズや肉・魚料理とも好相性です。

取扱時期 通年  
配達日 2～3日(土日祝出荷休み)

商品名	規格	価格(税別)
ゆうやけベリー-Sparkling(1本300ml)	1c/s(12本入)	¥14,602

送料(税別) ¥605～



福島

ゆうやけベリー  
Sparkling

## 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(税別)
林檎のスパークリングジュース	300ml	1本あたり ¥605

送料(税別) ¥880～



長野

林檎の  
スパークリングジュース

長野

sesameoil  
Premium Black市場流通 0.1% 以下の希少な国産胡麻で作る  
贅沢なごま油！

信州駒ヶ根の豊かな自然の中、100aを超える広大な畑で黒ごま栽培に取り組む農家が丹精込めて育てた希少で良質な黒ごまを、国内最高峰の技術で丁寧についた贅沢なごま油です。さらりとした口当たりで、かける・つける・加えるなど幅広く使え、わずかな数滴で香ばしさと素材の旨みを引き立てます。

取扱時期 通年 配 達 日 3～4日

保存方法 常温 製造から2年・開封後6ヶ月

商品名	規格	価格(税別)
①sesameoil Premium Black	50g瓶	¥2,448
②sesameoil Premium Black	150g瓶	¥6,912
③sesameoil Premium Black	100gパウチ/袋	¥2,160

送料:①②1瓶あたり¥825(税別)※2本以上無料、③1袋あたり¥220(税別)※5袋以上無料



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(税別)
小布施栗のペースト	1kg	¥5,472

送料(税別):¥1,870～



石川

最中種 各種

季節やイベント、献立に合わせて選べる  
多様な最中種

職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げた最中種は、もち米 100%です。用途によって色づけ、風味づけも可能です。また、最中皮の表面に文字や絵柄を表現することが可能なので、お店の名入れなどオリジナルの最中皮も承ります。小ロットは100個(50組)から承りますので、お問合せください。

業務用は受注生産になります。(受注から10～2週間程度)※繁忙期はお待たせする場合もございます。



三重

前川次郎柿ペースト

## 柿農家が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(税別)
前川次郎柿ペースト	1kg	¥2,880

送料(税別):¥1,210～



島根

プレミアムスパークリングローズ &amp; シロップ



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(税別)
①プレミアムスパークリングローズ	200ml	1本あたり ¥468
②ローズシロップ	120ml	1本あたり ¥1,123

※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。

福岡

やさしい巨峰サイダー



## 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(税別)
やさしい巨峰サイダー	250ml	1本あたり¥383

送料(税別): ¥924～

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(税別)
①やまえ栗の渋皮煮(2L)	500g(約20個前後)	¥3,456
②やまえ栗の渋皮煮(S)	500g(約30～35個)	¥3,456

送料(税別): ¥1,320～

熊本

熊本和栗アイスクリーム  
熊本みかんシャーベット

熊本和栗アイスクリーム

熊本みかんシャーベット

## 農家さんもアイス屋さんも オール熊本育ちのアイスとシャーベット

盆地特有の寒暖差が育む、コク深く甘みの強い菊池産の和栗を贅沢に使用し、芳醇な風味と滑らかな口けに仕上げた栗アイスクリームと、天草の陽光をたっぷり浴び、11月にのみ収穫される「おらが山みかん」(糖度13～15度)の濃厚な甘みをそのまま閉じ込めた果実の香り華やぐ上質なみかんシャーベットです。

取扱時期 11月

保存方法 冷蔵約7日

配達日 1～2日(土日祝出荷休み)

商品名	規格	価格(税別)
①熊本和栗アイスクリーム	1本(2ℓ)	¥3,643
②熊本みかんシャーベット	1本(2ℓ)	¥3,643

送料(税別): ¥2,508～

# 農 福 店

～食のパートナーシップ～

東京都料理生活衛生同業組合では、

農業＋福祉＋料理店の連携による社会的意義を持った

食のネットワーク「のうふくてん農福店」を始めています。

農業・福祉・飲食店をつなぐ  
食のネットワーク



NOU FUKU TEN

社会福祉施設が営む農園で就労する障がい者が、育成・生産した農作物や一次加工品等をご紹介し、実際にお店で活用していただくことで障がい者の自立支援や賃金向上の一助となるネットワークです。

社会福祉施設では、利用者（障がい者）の生産する作物の売り先確保や、利用者の自立支援・賃金向上が大きな課題となっています。そこで、料理店で採用可能な高い水準の産品を生産している社会福祉施設の食材を組合加盟店に紹介し、お店での活用機会を創出します。是非一度ご参加ください！

【加入に関するお問合せ】 東京都料理生活衛生同業組合 TEL：03-6661-6342

## 『秋のサンプル試食会』 開催のお知らせ

日 時 2025年11月18日（火）

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

- ・生とんぶり（秋田）
- ・いいたて雪っ娘かぼちゃ（福島）
- ・ミニ椎茸（栃木）
- ・東京ゴールドキウイ、マイヤーレモン、プチぶよ（東京）
- ・フィンガーライム各種、国産ごま油（長野）
- ・氷見寒ブリ鰯醬、蜆烏賊醬油（富山）
- ・最中種各種（石川）
- ・ふぐ真子粕漬け（福井）
- ・スパークリング緑茶&和紅茶（静岡）
- ・やまえ栗渋皮煮（熊本）
- ・熊本栗アイスクリーム、天草みかんシャーベット（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