



産直コミュニケーション 東料産直レター

2018. 11月号 vol.100

おかげさまで100号目

おかげさまで「東料産直レター」は、本号をもちまして100号目となりました。10年目を迎え、今後もさらに皆様に喜んでいただける産地直送事業となるよう、一層努めてまいりたいと存じます。今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。



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。

島原市食材特集

有明海にひらく、湧き水あふれる
火山と歴史の田園都市「島原市」より
7つの食材をご紹介します。

島原 島原のシリカたっぷり天然水 島原の天然シリカ水素水

雲仙普賢岳の火山活動により出来た岩盤層を長い年月をかけてゆっくりとろ過され、希少ミネラルであるシリカ75mg/Lをはじめとしたミネラル成分がバランスよく溶け込んだまろやかで体に優しい天然水です。ミネラルや水中の酸素等の変質減少を防ぐ、微細孔フィルターによる非加熱除菌処理を採用、専用ディスペンサーと独自のエコパック、アルミパックにより採水から飲み切るまで空気に触れず、汲み立て新鮮な状態で飲んで頂くことができます。

保存方法 直射日光を避け、箱の中で保管 賞味期限:製造から6か月



商品名	内容	価格(税込)
①島原のシリカたっぷり天然水	6.2ℓ×3p (1箱)	¥4,320
②島原の天然シリカ水素水	6ℓ×3p (1箱)	¥8,640
		送料: ¥1,360~

島原 口笑たまご

ヒナの時より特殊な飼料を与えながら育てて体重の発達している鶏だけを選別し別に飼育することで内臓の発達した鶏になり、消化・吸収率が高く、おとなしい鶏になります。この卵の特徴は一般の卵に比べ、低カロリーでDHA・アスタキサンチン・ビタミンEまた、抗酸化作用のあると言われているポリフェノールを多く含む卵です。特にポリフェノール含有量も(250mg/100g中)ブルーベリーに匹敵する量で、女性の方の美容またお子様からお年寄りの方の健康にもお役立て頂ける卵です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
口笑たまご	4個入り×24p	¥9,120
		送料: ¥1,000~

島原 めかぶとろろ

有明海で採れたワカメのメカブを新鮮な状態でとろろにしました。とろろにすると、湯切りをしかりしておりますので、余計な水分が含まれておらず、メカブ本来のうまみが存分に楽しめます。保存は、冷凍保存で賞味期限3か月となります。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
めかぶとろろ(冷凍)	120gカップ×20個	¥2,880
		送料: ¥1,455~

島原 島原伝統手延べ黒ごま麺、他3種

●黒ごま麺: 島原伝統手法の手延べ製法で作る麺は、こしが強く弾力ある麺です。黒ごま粒上を練り込むことにより風味食感共に他には無い品に仕上がってます。暑いときは冷やしやサラダ、寒い時は熱麺などにも使えます。
●島原伝統手法の手延べ製法で作る麺は、こしが強く弾力ある麺です。暑いときは冷やしやサラダ、寒い時は熱麺や鍋物の具材として、野菜や肉類等と炒めても年中美味しくいただけます。
●島原伝統手法の手延べ製法でラーメンを作りました。無添加天然素材で仕上げてます。麺は味があり弾力とモチモチ食感が他の麺とは全然違います。スープの味は、鰹、豚骨、豚骨辛味噌の3種です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①黒ごま麺	50g×5束袋(30入り/箱)	¥9,000
②手延べうどん	50g×5束袋(30入り/箱)	¥6,480
		送料: ¥1,080~

島原 パプリカ(赤・黄)

すべて島原半島産の高品質野菜。特別栽培 or 有機栽培の取扱で、全商品に放射線、硝酸塩検査実施。注文後に収穫して、新鮮なまま発送します。野菜ソムリエが選んだ野菜のみをお届けしています。赤、黄混合でのお届けも可能です。



出荷と取扱時期 8月~11月

商品名	内容	価格(税込)
①パプリカ 赤	10個	¥2,880
②パプリカ 黄	10個	¥2,880
		送料: ¥1,400~

島原 有機JAS認証島原茶 『オーガニック茶パウダー』4種

有機JAS認証を受けた、各種お茶をパウダーにしました。安心安全にお使いいただける商品です。種類は、「蒸製玉緑茶」、「ほうじ茶」、「和紅茶」、「桑茶」の4種類。各種混合でのお届けも可能です。スイーツ、シロップ、ドレッシング、飲料など様々にお使いいただけます。風味も良く、また、微粉末ですので溶けやすく便利です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①有機JAS認証島原茶	オーガニック種製玉緑茶パウダー	200g
②有機JAS認証島原茶	オーガニックほうじ茶パウダー	200g
③有機JAS認証島原茶	オーガニック和紅茶パウダー	200g
④有機JAS認証島原茶	オーガニック桑茶パウダー	200g
		¥2,880
		¥1,870
		¥2,160
		¥3,600
		送料: ¥770~

島原 活きアワビ、蒸しアワビ

エゾアワビとクロアワビの交配種の養殖アワビで、安定供給が可能です。エサには配合飼料は与えず、コンブとワカメのみで飼育するため、優れた食味で好評です。「活きアワビ」の他に、活きアワビを風味よく柔らかく蒸しあげた「蒸しアワビ」もございます。蒸しアワビは、冷凍保存で賞味期限3か月となります。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①活きアワビ	75~80mm 1個	¥650
②活きアワビ	80mm~ 1個	¥860
③蒸しアワビ	2個入り×10p	¥28,800
		送料: ¥1,455~

●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。

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

<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。

<大和芋>

千葉県産大和芋にこだわり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。原料の産地は千葉県佐倉市が中心です。

「三日とろろについて」という風習について

地域によって正月3日(1月3日)にとろろご飯やとろろ汁を食べる「三日とろろ」という習慣がございます。(地域としては東北・北関東の一部、兵庫県明石市周辺等)
正月料理やお酒で疲れた胃腸を休めたり、「三日とろろ」を食べると1年間風邪を引かない等の言い伝えによります。
関西では近年、年末年始の大手量販店で長芋やつくね芋などを中心に販促活動がされております。



▲つくね芋



▲大和芋



▲つくね芋



▲大和芋

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
①冷凍すりおろし山芋(やまと芋)	500g×10p	¥11,500

茨城 常陸大黒

深い黒色と光沢の美しさの常陸大黒。 花豆で唯一、黒一色の品種

平成14年に県が育成したベニバナインゲン(花豆)の新品種。涼しい場所を好むため、栽培地域は県北部の限られた山間地域で栽培されており、一般への生豆の販売も行っていないため、貴重な特産品となっています。この黒色は、アントシアニン色素によるもので、黒大豆の約3倍も含まれています。上品な味わいがあり、お料理はもちろん、和菓子、洋菓子にもよく合います。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①常陸大黒(生)	1kg(約500粒)	¥3,300
②常陸大黒(甘煮)冷凍	100g(約20粒) / 1袋	¥620
③常陸大黒(塩煮)冷凍	100g(約20粒) / 1袋	¥620
		送料:¥1,123～

●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。

島根 大穴子

鍋物にして雑炊まで楽しめる、
脂のりの良さ!

島根県西部の浜田港で水揚げされるこの穴子は、日本海山陰沖の1kgアップの大きさが特徴。晩秋から初春にかけて身質のよい脂ののったものが多く揚がり、それをすき焼き風の鍋物などにして、よく出汁のきいたスープで雑炊にしてしめるのが地元流の楽しみ方です。もちろん、天ぷらなどにもオススメです。

出荷と取扱時期 9月～翌3月末

※価格は相場により変動いたします。お問い合わせください。

商品名	内容	価格(送料・税込)
大穴子	1kg 当たり	¥2,000～2,600



宮城 東名(とうな)の一年牡蠣

味、身入り共に秀逸!
実は益々美味しい時期です

産卵準備の為に栄養を体に蓄えさらに大きく育つ1月前後～3月頃の真牡蠣は、殻一杯に詰まった身が更に濃厚な味わいに。種から作る牡蠣漁師だから直送する牡蠣は誕生日も分かります。

出荷と取扱時期 10月～3月
注文時最低ロット 20個
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税込)
①東名の一年牡蠣(殻付き)	20個	¥4,086
②東名の一年牡蠣(むき身)	500g	¥1,944
③東名の一年牡蠣(むき身)	500g × 2p	¥3,888
		送料: ¥1,134～

三重 あっぱっぱ貝

色とりどりの美しい貝

ヒオウギ貝を「あっぱっぱ貝」と呼ぶのは、海から揚げるとすぐにホワッと口を開けるところからの地方名です。殻の美しさは全て天然色、貝柱はお造りでも、ご飯、揚げ物、炒め物など様々な楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 ①11～4月、②③11～5月

商品名	内容	価格(税込)
①活あっぱっぱ貝(ヒオウギ貝)	10個	¥1,296
②あっぱっぱ貝 片貝冷凍	3個入 × 3p	¥1,555
③あっぱっぱ貝(むき身真空パック・貝殻セット)	10個・10枚セット × 2p	¥3,888
		※送料: 80サイズ¥1,240～、100サイズ¥1,550～



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鰯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 ノドグロすり身

鮮魚各種のすり身を
浜田港よりお届け!

ノドグロのすり身をはじめ、アゴ(トビウオ)、アジ、カナガシラを中心とした雑魚まで、地元で水揚げされる鮮魚のすり身です。スープや揚げ物などいろいろな料理にぜひどうぞ!

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ノドグロすり身	1kg	¥1,800～
		※送料: 別途



長崎 湯かけくじら

鯨の旨味が後をひく美味しさ

鯨のうね須、皮などを塩蔵熟成し、柔らかいところだけを1枚1枚厳選した自信作。湯引き済みなので自然解凍後、手間なくお召し上がりいただけます。軽やかな食感で、フワッと柔らかさとシャリシャリとした歯触りをお楽しみいただけます。ポン酢や酢味噌でお試しください。江戸時代、日本の貿易の窓口として極めて繁栄していた長崎。当時、九州西岸の産地より長崎には一番高価な汐敵須が送られてきました。今に受け継がれる長崎の伝統の食をご賞味ください。保存方法と賞味期限は、冷凍(－18℃以下)で180日です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
湯かけくじら	100g×10袋	¥9,350
		※送料 ¥1,650～



宮崎 西米良サーモン 奥日向サーモン

四季を通して楽しめる味わいの変化と、
刺身で楽しめる 鮮度が特徴

西米良サーモンは、サケ科のニジマスの中でも体の大きなドナルドソトラウトに、食欲旺盛で日本育ちのエンジワナとかけあわせ生産者オリジナルの魚です。奥日向サーモンは、ニジマス。宮崎県の西部に位置し、お隣はもう熊本。本県の西米良村は夏は暑く冬は寒いので、魚の脂のりも冬は脂がしっかりととり、夏はさっぱりとしていて四季折々に合った味わいをお楽しみいただけます。国産ならではの鮮度を是非お試しください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年間
注文時最低ロット 1本
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①西米良サーモン	1本(2～3kg)	1kgあたり ¥3,600
②西米良サーモン(フィレ皮付)	1本(2～3kg)	1kgあたり ¥7,200
③奥日向サーモン(スモーク)	1本(2～3kg)	1kgあたり ¥7,300
④奥日向サーモン(炙り)	1本(2～3kg)	1kgあたり ¥5,760
⑤奥日向プレミアム(トラウトサーモン)	1本(2kg前後)	1kgあたり ¥2,300
		送料: ¥2,000～



長崎 鯨スジポン

鯨を手軽に
和えものやトッピングとして

鯨の筋を柔らかく煮込みました。ぶるんとした食感でコラーゲンたっぷり、しかも低カロリーです。長崎の飲食店では「お通し」にもよく使われます。ポン酢などでお召し上がりください。また、様々なお料理にトッピングもオススメです。今に受け継がれる長崎の伝統の食をご賞味ください。保存方法と賞味期限は、冷凍(－18℃以下)で365日です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
鯨スジポン	100g×10袋	¥5,000
		※送料 ¥1,650～



●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 那須大粒ぎんなん

栃木県那須より、大粒のぎんなんを選別してお届けいたします

那須の地味豊かな平野部で生産されています。選別機により通常のLサイズ以上の大粒のみを選別しています。粒の大きさと甘み抜群の“大粒ぎんなん”です。

出荷と取扱時期 10月～6月
保存方法など 冷蔵で30日
注文時最低ロット ①②は300g、③④は1kg
配達日 4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①大粒ぎんなん(剥き)	3L/300g	¥2,370
②大粒ぎんなん(剥き)	2L/300g	¥1,950
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥2,240
④大粒ぎんなん	2L/1kg	¥1,750

佐賀 菱の実

今では大変希少となった日本の在来野菜「菱の実」

佐賀県神埼市では、昔から地元で採取されてきた「ヒシ」を「和菱」といい、実の部分は子どもたちのおやつとして、実の外皮は乾燥させてお茶として親しまれてきました。

採取方法にも特徴があり、ハンギーと呼ばれる木の大きなタライに乗って採取する風景がいつしか神埼市の秋の風物詩となっています。

出荷と取扱時期 お問い合わせください。



商品名	内容	価格(税込)
菱の実	1kg	¥2,160 送料：¥1,555～

鹿児島 種子島安納蜜喜

黄金色の果肉と濃厚な甘味の天然スイーツ

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。低温で40～50分ほどじっくり焼くと糖度が40度を超えるものもあり、まるでクリームのような柔らかい食感になります。2L～3Sまで6サイズございます。

出荷と取扱時期 11月下旬～3月
保存方法など 15℃の冷暗所で1ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日 4～5日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①種子島安納蜜喜	5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	10kg	¥8,800

栃木 にっこり梨

超大玉で春まで楽しめる「梨のアンカー選手」!

大玉でみずみずしく、甘さと食感のバランスに優れた品種で、春先まで楽しめるのが特徴です。生ハム巻き、青魚の煮つけ、すりおろして手羽元煮など、生食はもちろん様々な料理にご活用ください。

出荷と取扱時期 10月～2月



商品名	内容	価格(税込)
①超特大	5kg 箱	¥7,200
②8L	5kg 箱	¥5,040 送料：¥800～

北海道 ゆり根

メロンより甘い!高糖度ゆり根

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。

出荷と取扱時期 通年
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)
ゆり根 A 品	2kg	¥4,650 送料：¥1,080～

徳島 もぎたて減農薬すだち(露地物)

名産地・阿南市から今年の「露地物すだち」をもぎたてでお届け!

減農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。皮が薄く多果汁です。

出荷と取扱時期 ①4～8月
②8月中旬～12月下旬
※11月～12月は完熟もの
注文時最低ロット 1kg
保存方法など ポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(税込)
①もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥3,866
②もぎたて無農薬すだち(露地物)	1kg	¥2,320 送料：¥1,080～

山形 漆野いんげん

山形最上地方で受け継がれてきた伝承野菜

煮豆にすると、さやが透けて鮮やかな豆があらわれるユニークな豆。さやごとお召し上がりください。乾燥なので日保ち致します。お使いいただく分だけ水戻ししてお使い下さい。今では作り手が減少し、たいへん希少な食材となりました。

出荷と取扱時期 10月～
注文時最低ロット 1kg
配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(税込)
漆野いんげん	1kg	¥5,760 送料：¥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「あんぼ柿」の出荷もございます。

出荷と取扱時期 ①②③10月中旬～11月下旬④12月10日～3月下旬
保存方法など 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	内容	価格(税込)
①3L (1個/200g～)	5kg (24個)	¥3,700
②2L (1個/170g～199g)	5kg (28個)	¥2,920
③L (1個/140g～169g)	5kg (34個)	¥2,300
④あんぼ柿 (40～44g/1個)	20個	¥5,200 送料：¥540～

●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。

肉

北海道 熟成エゾシカ肉

低カロリー、低脂肪のエゾ鹿肉

北海道日高のエゾシカを衛生的に処理し、さらに3週間の低温熟成を経て、旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる「EPA」「DHA」を含有しています。

出荷と取扱時期 通年(10・11・12月旬)

保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年

注文時最低ロット ①②③1本④1kg

配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1本(約1.5kg)	¥8,760 / 1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,770 / 1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,740 / 1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,320

※その他部位についてはお問い合わせ下さい



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



オススメ商品



秋田 マヨビーンズ、ミソマヨ、ソイスプレッド

100%植物性原料でつくったトランス脂肪酸・コレステロール・乳化剤・増粘剤・保存料が全てゼロ

「マヨビーンズ、ミソマヨ」

卵を一切使わず、秋田産大豆の豆乳と自社独自製法で開発した白神こだま酵母の発酵液を使って作り上げたマヨネーズタイプです。

乳化剤・増粘剤・保存料も使用していません。

「ソイスプレッド」

独自に開発した豆乳発酵技術によって滑らかな触感を実現し、大豆のコクとココナッツオイルの風味は絶妙なバランスによって従来の植物性マーガリンを超えた新しいタイプのスプレッドとなります。秋田県産大豆を使用し、乳化剤・増粘剤・保存料も使用していません。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①豆乳マヨ(マヨビーンズ)	200g×6本 / 1箱	¥4,200
②味噌マヨ(マヨビーンズ味噌入り)	200g×6本 / 1箱	¥4,200
③ソイスプレッド	180g瓶×6本 / 1箱	¥6,300

送料:¥1,000～

秋田 いぶりがっこ

燻しに使う山桜選りから始まるこだわり

大根を燻すのに乾燥チップを使うところが増えましたが、大館のお母さんの店ではあえて山桜の生皮を使います。そうすることで煙がよく立ちしっかり燻され美味しいいぶりがっこに仕上がります。

原材料はいぶりがっこ大根、塩、小糠、ザラメ、砂糖、ウコン、唐辛子のみ。(科学添加物不使用です)

出荷と取扱時期 10月末～3月

商品名	内容	価格(税込)
いぶりがっこ	1本	¥467

送料: ¥1,196～



長崎 香麴からすみバター 香麴からすみふりかけ

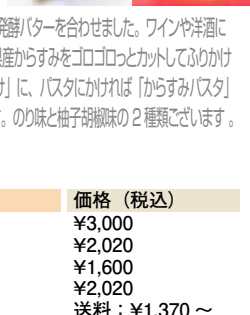
長崎のからすみを使った贅沢な逸品

「からすみバター」の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「麴」を用いた独自の特許製法で丁寧に作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。また、「からすみふりかけ」は、特許製法で仕上げた長崎県産からすみをゴロゴロとカットしてふりかけに仕上げました。ご飯にかければ「ふりかけ」に、お茶をかければ「お茶漬け」に、パスタにかければ「からすみパスタ」に、厚揚げにかけて胡麻油をたらせば「おつまみ」にもなる万能ふりかけです。のり味と柚子胡椒味の2種類ございます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①香麴からすみバター(桐箱入り)	100g	¥3,000
②香麴からすみバター(瓶入り)	70g	¥2,020
③香麴からすみバター(瓶入り)	50g	¥1,600
④香麴からすみふりかけ	30g	¥2,020

送料: ¥1,370～



三重 前川次郎柿の飲むお酢

昔ながらの木樽仕込みの、まろやか柿酢

甘柿の最高級品として評価される三重県多気町発祥前川次郎柿を使用し、昔ながらの木樽で仕込み、伝統的な「静置発酵法」でお酢にしました。この製法は時間をかけてゆっくりと発酵させるため、酸味のカードが取れてまろやかに仕上がっています。前川次郎柿の風味を楽しんでいただけるよう、果肉をたっぷり加えてあります。

出荷と取扱時期 10月～11月

商品名	内容	価格(税込)
前川次郎柿の飲むお酢	200ml 3本 / 箱	¥4,018

送料: ¥566～



三重 つぶあん・もなかの皮

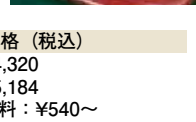
職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなか

厳選した小豆の中でも皮の柔らかい新者のみを使い、水は伊勢神宮の北西を流れる清流「宮川」の伏流水を使用して大正13年の創業から受け継ぐ製法で丁寧に炊き上げた粒餡と、近江の羽二重もち米を使って職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなかです。もなかのサイズは直径6cm程と使いやすいひと口サイズです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①つぶあん	300g×12入り	¥4,320
②もなかの皮	24枚×12入り	¥5,184

送料: ¥540～



加工品

●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。

茨城 凍みこんにやく

日本一のこんにや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や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いたとはいけないと今の生産者さんが凍みこんにや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。



オススメ商品

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凍みこんにやく	9枚入り×4袋	¥3,780
②凍みこんにやく	40枚入り	¥3,929
		送料: ¥514～

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

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。

オススメ商品



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水330(赤)	24本/ケース	¥5,760
②奥会津金山天然炭酸水500(赤)	12本/ケース	¥4,490
③奥会津金山天然炭酸水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水720(赤)	12本/ケース	¥6,560
⑥奥会津金山天然炭酸水720(金)	12本/ケース	¥6,560
		送料: ¥594～

長崎 五島手延べうどん

地元で愛され続ける「日本三大うどん」

国産小麦と地元長崎産椿油を使用し、昔ながらの手延べで手間隙かけて作りました。冷たいざるうどんはもちろん、上五島では昔から「地獄炊き」という茹でたてをそのままアゴ出汁や生卵につけて食す郷土食があります。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で1年
配達日 3～5日

商品名	内容	価格(税込)
五島手延べうどん	200g×10束	¥3,430
		送料: ¥927～

熊本 やまえ栗渋皮煮

ひとつひとつ丁寧に作られる「やまえ栗渋皮煮」

大粒で甘み抜群、高品質のやまえ栗を渋皮煮にしました。栗の鬼皮を手作業で丁寧にむき、グラニュー糖のみで味付けしています。上品な甘みで栗の風味が活きています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温(20℃以下)
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①渋皮煮(真空パック)	1kg(2L/約40粒)他S、L3、L有	¥5,570
②渋皮煮 大粒利平(真空パック)	1kg	¥6,290
		送料: ¥1,080～

徳島 木なり完熟ゆこう果汁

搾りたてのゆこう果汁を冷凍パックでお届けします

「ゆこう」は徳島県で栽培される柑橘です。別名「酢みかん」とも呼ばれ、酸味がやわらかく、ポン酢やドレッシングに加えると、まろやかな風味が楽しめます。ゆこうには食欲増進、疲労回復等の成分が含まれています。



出荷と取扱時期 ①②11月中旬～12月末
注文時最低ロット ①2本②1本
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①100%ゆこう果汁	500ml×2瓶	¥2,400
②100%ゆこう果汁	1000ml×1瓶	¥2,310
		※生果もございます。お問い合わせください。
		送料: ¥1,080～

熊本 熊本アイス

柿、栗、林檎、柚子、南瓜など旬の素材いろいろ

秋も深まり、美味しくなる旬の食材のアイスやシャーベットをご用意。豊かな風味や大きな果肉入りなど様々なタイプのアイス各種で季節の味をお楽しみください。オススメは、「太秋柿」の干し柿のラム酒漬けが果肉で入った「柿アイスクリーム」、林檎の果肉が美味しい「林檎アイスクリーム」です。



柿アイスクリーム

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	内容	価格(税込)
①柿アイス	2L	各¥3,336
②山梨アイス	2L	
③山梨アイス	2L	
④柚子カボスアイス	2L	
⑤南瓜アイス	2L	
⑥焼き芋アイス	2L	送料: ¥1,706～
⑦ほうじ茶アイス	2L	
⑧柚子シャーベット	2L	

10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 **11月8日(木)**です



▲つくね芋の試食



▲料理人の皆さんが並ぶ「島原市ブース」

10月のサンプル試食会では、特設ブースとして長崎県島原市ブースを設け、旬の島原食材7種をご紹介します。
また秋田、山形、福島、栃木、茨城、京都、佐賀、熊本より、12食材をご紹介します。



▲桑茶、紅茶、ほうじ茶がパウダーになりました



▲島原の活あわび、蒸しあわび



▲温玉でご試食いただきました「口笑たまご」



▲珍しい「和菱」は佐賀県から



▲冷凍つくね芋は、評判上々でした



▲山形最上地方の伝承野菜「甚五右エ門芋」



▲黒々大粒の茨城産「常陸大黒」



▲毎年好評の「那須の大粒ぎんなん」



▲島原市産「黒ごま麺」



▲島原市の食材がずらりと並ぶ「島原市特設ブース」



▲苦手な料理人さんがこれなら食べられると言った「島原のパプリカ」



▲好評の「奥会津金山天然炭酸の水」

島原市特設ブース

・島原手延べ麺4種、島原のシリカ水2種、パプリカ(赤・黄)、口笑たまご、有機JAS認証島原茶4種、めかぶとろろ、アワビ2種(活・蒸し)

- ◆秋 田：マヨビーンズ2種、ソイスプレッド
- ◆山 形：甚五右エ門芋
- ◆福 島：奥会津金山天然炭酸の水
- ◆栃 木：那須大粒ぎんなん
- ◆茨 城：常陸大黒
- ◆京都・兵庫 他：冷凍すりおろし山芋(つくね芋・大和芋)
- ◆佐 賀：菱の実
- ◆熊 本：りんごアイスクリーム、柿アイスクリーム



▲秋田からは「マヨビーンズ」と「ソイスプレッド」をご紹介します



▲シリカ水、水素水のご紹介です

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