



産直コミュニケーション 東料産直レター

2019. 9月号 vol.110



新潟「新ごぼう」 柔らかく風味豊かな旬のごぼう

灰汁が少なく、使い勝手の良い短根タイプ

今が旬の新ごぼう、新潟県村上市で栽培されたごぼうです。
掘りたてのごぼうは柔らかく、灰汁が少ないのが特徴で、生産地では皮をむき千切りにしたごぼうを水にさらし、サラダでも食べているほどです。
長さは30～40cmの短根種で、使い勝手がいいのも特徴です。

- ①新潟県の北端村上市に広がる畑
- ②サンプル試食会に来場してくれた生産者さん
- ③収穫したての瑞々しい新ごぼう
- ④豊かな香りが楽しめる新ごぼうはサラダがお勧め!

商品名	内容	価格 (税込)
新ごぼう	1kg	¥1,440
		送料: ¥990～

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。



昔から長崎の人々に親しまれてきた食品

長崎 胡麻とうふ

余計なものを入れない伝統製法で、地元長崎に愛され
続けてきた逸品

おうぼくしゅう

日本三禅宗といわれる、臨済・曹洞・黄檗のひとつ、「黄檗宗」は1654年、隠元禅師によって長崎にもたらされました。この「隠元禅師」と共に長崎の興福寺へ渡来してきたのが中国風の精進料理「普茶料理」です。その普茶料理のひとつに「胡麻とうふ」がありました。

現在、三代目となる生産者が「長崎独特の香ばしさと食感」にこだわり、他にはない独自の「自家焙煎製法」のペーストを使用して丁寧に作り続けています。

使用する「本葛」は、山野に自生する葛根を掘り起こし、清冽な水だけで何度もさらす、昔ながらの手作業で作られます。化学薬品は一切使用しない天然精製ものです。

「長崎胡麻とうふ発祥の地」としての伝統的な本場の味を踏襲しつつも、現代人の嗜好に合った胡麻とうふをお届け致します。



<自家焙煎の胡麻にこだわった胡麻豆腐>



長崎の伝統的な胡麻とうふは、「茶色」くて「甘い」という特徴があります。これは「胡麻の焙煎」による仕上がりの茶色と、鎖国時代にもかかわらず砂糖が豊富に入手できた長崎の歴史からきています。大昔は「甘み」が最高のご馳走でしたが、現代では甘過ぎず上品な甘さを持つ九州産の「キビ砂糖」と、胡麻の滋味を上手く引き出してくれる「長崎県五島産の手作り天日塩」を特定し、甘味と塩味の絶妙を目指しています。

①胡麻とうふ、②焙煎胡麻とうふ

洗い胡麻を焙煎し、色はつかずに香が出る程度の自家焙煎で浅煎りした「胡麻とうふ」、さらに長く深煎りして長崎特有の褐色に仕上げ、ほんのり甘味のあるのが「焙煎胡麻とうふ」です。既製品の胡麻ペーストを使うところが増え、香りを活かしながらも焦げないように焙煎する職人技は残すところ県内で2軒の生産者のみとなってしまいました。

③黒胡麻とうふ、

風味豊かな厳選黒胡麻を使った、浅煎りの自家焙煎黒胡麻で仕上げました。

④むき胡麻とうふ

むき胡麻を軽く炒りました。香ばしいというよりはあっさりとした上品な仕上がりで、ワサビだけで楽しめるような胡麻豆腐です。

⑤ごとうふ(豆乳)

もともとは佐賀あたりの郷土料理で、豆乳(水でのばさない)に葛を加えて仕上げます。

※ちなみに葛ではなく「にがり」を加えると一般的な豆腐になります。

<ほんのり甘いデザート感覚の胡麻豆腐>

②焙煎胡麻とうふ

⑥黒胡麻豆乳とうふ、⑦抹茶豆乳とうふ

⑧ピーナッツとうふ

「豆乳」は水でのばさず濃厚な風味、「ピーナッツ」はコクと香りでそれぞれにファンを持つ和風ブディングです。上品な甘さもさることながら、しっとりとした風味はなによりも食後感のさわやかさを大切にしています。

※牛乳や卵は一切使用していませんので安心して召し上がり頂けます。



商品名	内容	価格(税込)
胡麻とうふ(8種)	各 250g / 1 個	¥288
①胡麻とうふ、②焙煎胡麻とうふ、③黒胡麻とうふ、④むき胡麻とうふ、⑤ごとうふ、⑥黒胡麻豆乳とうふ、⑦抹茶豆乳とうふ、⑧ピーナッツとうふ(混載可)		送料: ¥1,620~

●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。

長野 天然ならではの味と香り 天然きのこ

選りすぐりの天然希少種をお届けします！

北信州の山々では天然きのこが真っ盛り。
東料産直のきのこは、ご注文をいただいてから採り手が山に入ります。

天然ものですので、時季や天候などの条件によって品種がいろいろと移り変わります。

焼き物、抜群のお出し、天ぷらや蒸し物など様々なきのこの特性をお楽しみいただくことができます。

ご希望をお伺いし、その時に採れるお料理に最適なのきのこを採り手が厳選して詰め合わせます。



出荷と取扱時期 8月～11月
注文時最低ロット お問い合わせください。
配達日 5～6日後

※価格などお問合せください。

長野 山里の暮らしに寄り添ってきた在来野菜の美味しさ 鈴ヶ沢なす

美味しいからこそ引き継がれてきた伝統野菜

日照不足により生育が遅れ気味だった鈴ヶ沢なすも、こここの暑さで、出だしの遅れを取り戻すかのように、ぐんぐんと大きくなってきています。

鈴ヶ沢なすは、標高500m程の所にしか成らず、大きなものはおよそ30cm、350～450gもある日持ちに優れた大型なすです。標高の高い地域で作られるなすは、実がしまっていて美味しく、その種は南アルプスの谷間にある小さな集落で暮らすお母さんたちの手で大切に受け継がれてきました。

現在では、集落の方以外にも地元の社会福祉施設の皆さんや小学生たちの力も加わり、地域全体で大切に育て、出荷され続けています。

アクがほとんど無く、加熱すると甘みとともにトロリとしてモチモチした食感が味わえます。

おすすめの調理法は焼きなす、田楽、漬物、フライなどです。



出荷と取扱時期 8月中旬～10月15日頃まで
保存方法 冷蔵所で1週間

商品名	内容	価格(税込)
鈴ヶ沢なす	10本(1本350～450g)	¥2,160 送料: 1,100～

●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。

秋田 クロモ

1日わずか30分の素潜り漁でしか
取れない男鹿の代表的な海藻

地元、男鹿ではもずくを「クロモ」と呼びます。「クロモ」は、一般的なものとは比較にならないほどの「太さ、ねばり、歯応え」があります。カルシウム、リン、鉄分をはじめペーカロテンなどの栄養価も豊富です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存
注文時最低ロット 10袋
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(税込)
クロモ	150g/1袋	¥490 送料: 2kg ¥1,080



宮城 三陸産 アカモク(冷凍)

三杯酢やイワシのつみれに
どうぞ!

免疫力を強化するヌメリ成分「フコイダン」がモズクの2倍、脂肪燃焼効果が海草の中で最も豊富なアカモク。
三杯酢でさっぱり、イワシのつみれに入れたり、雑炊などもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
三陸産アカモク(冷凍)	1kg	¥1,080 送料: ¥1,296~



栃木 天然鮎

関東随一の清流「那珂川」に設置
した「梁(やな)」で獲る天然鮎。

7月の中旬以降から10月末までの限られた期間でおこなわれる梁漁で獲った那珂川の天然鮎、鮎が持つ清らかな香気と上品な味わいをお楽しみください。時期により相場が変わりますので、お問い合わせください。



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: ¥1,512~



愛媛 真珠の貝柱

海と共存しながらいただく、
貴い恵み

宇和島・蔦刈湾に育まれた希少な真珠の貝柱愛媛西南部、日本一狭い運河「細木運河」のある蔦刈地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦刈湾が広がります。ふるさとの魅力を知り尽くした若き生産者たちから直送される海の幸を是非お試しください。

※真珠は付きません

出荷と取扱時期 12月下旬~1月下旬(冷蔵)、1月下旬~(冷凍)
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
真珠の貝柱(アコヤ貝)	150g/袋 x5袋	¥4,050 送料: ¥1,404~



島根 チョウザメ

清らかな地下水で
養殖されたチョウザメ

地下水を使用して育てられたチョウザメは、くさみもなく食べやすいのが特徴。生食も可能で、燻製やカルパッチョ、昆布メなどに。骨は軟骨のため、唐揚げなどもおすすめです。皮から骨まで全て食せます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100尾(500kg)
配達日 4~5日後

商品名	内容	価格(税込)
チョウザメ(脂抜き)	1尾(約2kg)	1kgあたり¥2,880 送料: ¥2,014~



宮城 ふかひれ・軟骨スライス

使いやすい小さめサイズの
ふかひれ。軟骨は梅水晶にぴったり

ヨシキリサメの腹ビレ又は尾ビレを下処理し、水煮にした100枚入りパック(冷凍)です。「軟骨スライス」はサメのカマ部分の軟骨。どちらも冷凍ですので、流水解凍のうえお使いください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
注文時最低ロット ①100枚 ②1kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①極小味なし	100枚	¥10,150
②軟骨スライス	500g x 2P	¥3,630



三重 伊勢まだい生ハム(冷燻)

伊勢二見産の「岩戸の塩」使用し、
原材料オール三重の逸品

燻製加工した鯛を劣化させないように「リキッドフリーズシステム凍眠」(-35~45度まで下げた低温アルコールに真空パックした食材を漬込む急速冷凍)による加工をしてお届けいたします。皮目部分のみバーナー等で軽く炙っていただくことにより美味しくお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢まだい生ハム(冷燻)	200g	¥3,024 送料: ¥972~



●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。

鹿児島 緑竹

夏から秋が旬の筍

一般的な筍とは異なり、夏に旬を迎えます。上品な甘味とサクサクとした歯ごたえが特徴。クセもありませんので、どのようなお料理にもお使いいただけます。



出荷と取扱時期 8月～9月末
注文時最低ロット 2kg
配達日 3日後

※1本あたり約150g/20cm

商品名	内容	価格(税込)
緑竹	2kg	¥2,880 送料: ¥1,280～

栃木 野澤家のキュウリ

娘が受け継ぐ、母の味

肥育牛、米、野菜の循環型農業を営む宇都宮の農家が、自家製完熟堆肥や腐葉土、竹炭などを用いて育てるキュウリです。40年間母が試行錯誤し築いた味は地元で愛され続け、母亡き後は母のキュウリを愛した地元の人々と娘がその想いを受け継ぎ、栽培から出荷までを行っています。



出荷と取扱時期 3～7月、9～11月

商品名	内容	価格(税込)
野澤家のキュウリ	5kg (50本)	¥2,880 送料: ¥1,296～

長野 ナツハゼ

ブルーベリー近縁種のナツハゼ ポリフェノール豊富な山の恵み

あまり出回ることの無い素朴な山の恵みです。強い酸味と色の濃い果実は栄養もたっぷりです。



出荷と取扱時期 9月中旬～10月
注文時最低ロット ①500g②1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①ナツハゼ	500g	¥2,880
②ナツハゼ	1kg	¥5,480 送料: ¥750～

長野 鈴ヶ沢うり・南蛮

三遠南信最奥の集落「鈴ヶ沢」に残された伝統野菜

鈴ヶ沢うり 18～20cm、500gと太目で断面が三角形。果皮果肉ともに柔らかく、瑞々しくて日持ちします。
鈴ヶ沢南蛮 鈴ヶ沢和合地区で作り続けられてきた在来種の唐辛子。青南蛮は非常に辛く、加熱によって旨味が加わります。



①鈴ヶ沢うり(収穫:7月下旬～9月10日頃まで)
保存方法:冷暗所で1週間
②鈴ヶ沢南蛮(収穫:8月上旬～9月中旬)
保存方法:冷暗所で1週間(冷凍なら半年～1年)

配達日:2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①鈴ヶ沢うり	10本 (400～600g/1本)	¥1,500
②鈴ヶ沢南蛮	1kg (5g/1ヶ)	¥2,880 送料: ¥1,100～

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。



出荷と取扱時期 ①9月②通年③8月中旬～9月
注文時最低ロット 10袋
保存方法など 冷蔵
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①ミズのこぶ(生)	900g	¥3,024
②ミズのこぶ(塩蔵)	1kg	¥3,600
③ミズのこぶ(水煮)	200g	¥360 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 8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)
もぎたて無農薬すだち(露地物)	1kg	¥2,320 送料: ¥1,080～

長野 ぼたんこしょう ぼたんこしょう味噌

信州伝統野菜のひとつ。 名前の由来は牡丹の花。

標高1000m以上の涼涼な気候地域で栽培され、実はベル型をした在来とうから品種です。果肉は肉厚で柔らかく強い辛味があります。味噌との相性は抜群で、ピーマンよりも高い抗酸化作用を持ち、辛味成分のカプサイシン、ビタミンA、ビタミンCの他豊富なミネラルやフェノールを含みます。収穫期は8月～10月上旬です。

おすすめ調理 辛味噌、やたら、ドレッシング、醤油煮、肉炒め
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(税込)
①ぼたんこしょう	2kg (約40個)	¥2,308
②ぼたんこしょう味噌	100g袋	¥400 送料: ①¥972②¥360～

島根 多伎いちじく

多伎地区は、全国でも数少ない 「蓬萊柿(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。



出荷と取扱時期 8～9月末
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 4パック
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(税込)
多伎いちじく	300g(4～5玉)×4パック	¥2,310 送料: ¥1,080～

●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

新潟 村上牛・和牛ベーコン

希少な和牛のベーコン

村上牛を育てているsantaふぁーむは、過去枝肉共励会にて日本一を受賞したことのある農場です。発酵した米飼料を3割使用しているので甘みが違います。

出荷と取扱時期 通常 ※みがき加工は別途承ります。

商品名	内容	価格(税込)
①ブロック(チルド)	1kg 当たり	¥12,960
②ポーション(冷凍)	150g	¥4,320
③ポーション(冷凍)	130g	¥3,740
④ポーション(冷凍)	80g	¥2,300
⑤和牛ベーコン(1ブロック200~300g)	100g あたり	¥580
		送料: 1,026~



山形 羽黒緬羊

自然豊かな食の都「庄内」で健やかに育ちました

羽黒緬羊は、肉質の向上やストレス軽減効果のGABAが含まれる「だだちゃ豆」の鞘を食べて育ちます。生後12か月から24か月の「フォゲット」と呼ばれる羊肉は香りや旨味がありながら、クセはなく後味もさっぱりしています。緬羊の出産回数は年に1回。その生活サイクルに合わせて、大切に育てています。毎週水曜屠畜、木曜以降発送となります。

出荷と取扱時期 5月~12月

商品名	内容	価格(税込)
羽黒緬羊 肩ロース	1kg あたり	¥7,630
		送料: ¥972~



加工品

三重 さしみこんにゃく3種、香肌麺

驚くほど滑らかな口当たりと舌ざわり

<さしみこんにゃく>

こんにゃく作りの鍵は水。生産地の三重県飯高町は四方を山に囲まれ、清流櫛田川が流れる美しい渓谷を有します。独自の風味が楽しめる地元産のアオサ入り、生姜入りの他に、プレーンは醤油や酢味噌はもちろん、黒蜜ときな粉でスイーツとしても楽しめます。

<香肌麺(かはだめん)>

三重県松阪市の峡谷「香肌峡」の豊富できれいな源流水を使用した、こんにゃく独特の臭みが少なく、食感・弾力のあるキレのいい麺です。



出荷と取扱時期 ①2月~10月②通年

①(アオサ、ショウガ、プレーン)※混合可

商品名	内容	価格(税込)
①さしみこんにゃく3種	200g×10 個	¥1,872
②こんにゃく麺「香肌麺」	160g×10 個	¥2,100
		送料: ¥1,150~

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~



栃木 無漂白かんぴょう

栃木県の伝統ある特産品

肉厚でやわらかく、甘みがあるのが特徴です。江戸時代から続くかんぴょう農家が手塩にかけて育てる無漂白のかんぴょうです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫
注文時最低ロット 1kg

商品名	内容	価格(税込)
無漂白かんぴょう	500g	¥4,370
		送料: ¥660~



●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 出雲の漬物フレークと酒粕パウダー

発酵漬物”の旨味をお手軽に

素材は良質な島根県さんの野菜と塩のみ。じっくりと時間をかけて漬け、奥深い味わいに変化した発酵漬物を独自の製法で風味そのままにフレークにしました。塩の代わりに料理にひとさじ加えれば、旨味も風味もぐっと広がります。スプーン1さじで広がる味わい、使い方は無限大です。

- ①出雲伝統野菜の「津田かぶ菜」フレーク
- ②大根菜漬けの塩分が下味に「大根菜漬け」フレーク
- ③紫蘇と梅の風味が爽やか「しそ梅」フレーク
- ④出雲の造り酒屋に上質な酒粕をパウダーに「酒粕パウダー」

出荷と取扱時期 通年 混載可(4バックから)

商品名	内容	価格(税込)
①津田かぶ菜漬	20g	¥302
②大根菜漬	20g	¥302
③しそ梅干	20g	¥432
④出雲の酒粕パウダー	20g	¥432
		送料: ¥702~



秋田 まごころ豆板醤

全国で初めての “純国産”豆板醤

唐辛子と塩などの調味料以外は、すべて地元産の大豆、米、そら豆でつくられているこだわりの逸品。薄皮むきや麴づくり、仕込みまでの一連の作業は、加工グループに参加しているそらまめ栽培農家のお母さんたちの手仕事です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①10個②36個③1kg
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①まごころ豆板醤	120g×10個	¥4,640
②まごころ豆板醤	120g 36個/c	¥14,700
③まごころ豆板醤	業務用 1kg	¥3,666



新潟 ひしお漬けの素

お肉にもお魚にも! 旨味を引き出す昔ながらの漬けダレ

自社製の醤油もろみを使用した漬けダレです。丸大豆と自家焙煎小麦、種麴にはたくさんの旨味を作りだすソーヤ菌を使用し、木桶でじっくり3年以上熟成させたもろみで作りました。醤油もろみの力で肉を分解し、驚くほどのうま味と柔らかさを引き出します。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ひしお漬けの素	1kg×3	¥6,480
		送料: ¥1,090~



熊本 熊本アイス&シャーベット

地元熊本産食材を活かした、季節のアイス各種

朝しぼりたての牛乳を2時間以内にアイスにしてお届けします。使用する素材は、地元熊本産或いは国産にこだわり、豊富なアイデアによって様々な季節のアイスが生まれます。爽やかな旬の果物の果肉入り「桃シャーベット」「巨峰シャーベット」「梨シャーベット」、「りんごシャーベット」がお勧めです。



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	価格(税込)
①桃シャーベット	各 2ℓ ¥3,336
②巨峰シャーベット	
③梨シャーベット	
④りんごシャーベット	
⑤黒蜜アイスクリーム	各 2ℓ ¥3,336
⑥ほうじ茶アイスクリーム	
⑦濃抹茶アイスクリーム	
⑧バニラアイスクリーム (卵使用、不使用選べます)	
送料: ¥1,404 ~	

8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**9月12日(木)**です

8月のサンプル試食会で
は、秋田、宮城、新潟、長野、
三重、長崎、鹿児島、熊本
の8県より、12食材をご紹
介しました。

- ◆秋田：クロモ
- ◆皮むきミズ
- ◆宮城：三陸産アカモク
- ◆新潟：いきなまる（枝豆）
新ごぼう
- ◆長野：ワッサー、鈴ヶ沢うり
- ◆三重：さしみこんにやく3種
香肌麺（かはだめん）
- ◆長崎：胡麻とつぶ8種
- ◆鹿児島：緑竹
- ◆熊本：桃シャーベット



▲信州の伝統野菜は冷やしてそのまま



▲「香肌麺」の試食は、さっぱりとサラダ風に



▲夏にぴったり「三陸産のアカモク」



▲1日30分のみ漁が許される秋田産「クロモ」



▲皮をむいてあるので使いやすい「皮むきミズ」



▲今年も始まりました「鈴ヶ沢うり」



▲こんにやく加工品を試食する
料理人の皆さん



▲久々の登場となった三重産「刺身こんにやく各種」



▲新紹介の三重産「香肌麺（かはだめん）」



▲三重から届いたこんにやく加工品各種



▲毎年大好評の「いきなまる」



▲長崎から届いた8種の胡麻豆腐を
試食する料理人の皆さん



▲今年もご紹介鹿児島「緑竹（りよくちく）」



▲アクがほとんどない「緑竹」はお刺身で



▲信州ならではの果物「ワッサー」



▲「ワッサー」はネクタリンと白桃の掛け合わせ品種

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