



産直コミュニケーション 東料産直レター

2019.10月号 vol.111



八郎瀉を臨む瀉上市で創業七十年以上の
老舗佃煮店からのおすすめ
秋田「こがね生姜」

秋田県含め国産生姜のみを使用した生姜の佃煮

生姜は独特のシャキシャキ感がありますが、輪切りにスライスしてしっとりした食感に仕上げました。甘さを控え、生姜本来の味と香りを生かしています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①こがね生姜	60g パック	¥413
②こがね生姜	200g 業務用真空パック	¥1,162
		送料: ¥500~

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。



秋田 秋田の田舎漬 (漬物各種)

雪深い秋田の田舎で生まれた おふくろの味

漬物に使う野菜や山菜は全て地元 秋田のものを使用し、野菜は地元農家と契約栽培をしています。

- ①あさ舞・・・胡瓜やかた瓜、茄子、大根など9種類の野菜をスライスして蜂蜜とお酢で漬け、さっぱりとした味わいに仕上げました。
- ②酢ちよろぎ・・・秋田で栽培したちよろぎを使用しています。
- ③粕漬・・・胡瓜、かた瓜、人参を秋田銘酒の酒粕で3回漬けかえし、じっくり熟成させました。
- ④粕漬スライス・・・胡瓜、かた瓜、人参を秋田銘酒の酒粕で3回漬けかえし、5ヶ月じっくり漬け手軽に召しあがれるようにスライスしました。
- ⑤味噌漬・・・胡瓜と大根を自家製味噌で3回漬けかえします。
- ⑥味噌漬スライス・・・自家製味噌で漬けた胡瓜と大根、人参を手軽に召しあがれるようにスライスしました。
- ⑦味噌みょうが・・・味わい深い風味のあるみょうがをまるごと自家製味噌で3回漬けかえし、深みのある味わいに仕上げました。
- ⑧山ごぼう・・・国産の山ごぼうのみを使用し、自家製味噌に漬けて味をしみこませました。
- ⑨みずの玉っこ・・・みずの実のねばりのある独特の食感を生かし、優しくあっさりとした味わいに仕上げました。
- ⑩ふきの味噌漬・・・秋田名産のふきを味噌で漬けました。秋田を代表するふきの香りが生きています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①あさ舞	小袋 120g	¥262
②酢ちよろぎ	小袋 80g	¥427
③粕漬	小袋 140g	¥344
④かす漬スライス	小袋 140g	¥344
⑤味噌漬	小袋 140g	¥330
⑥味噌漬スライス	小袋 140g	¥330
⑦味噌みょうが	小袋 120g	¥399
⑧山ごぼう	小袋 80g	¥399
⑨みずの玉っこ	小袋 60g	¥399
⑩ふきの味噌漬	小袋 100g	¥330

送料：¥756～

●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 地元しいたけ農家の栽培した規格外サイズを活用したおすすめ商品

秋田県産の菌床しいたけを、しょっつるとオリーブオイルで仕上げております。それぞれ違った食感と風味で、様々な料理にアレンジが可能です。

【しいたけオイル漬け】

しいたけをしょっつると醤油麹、バルサミコ酢を使って仕上げました。

【しいたけタブナード】

しいたけをしょっつると塩麹、白ワインで仕上げた和風タブナードです。

【しいたけパーニャカウダ】

しいたけをしょっつると味噌、にんにくで仕上げた和風パーニャカウダです。



しいたけタブナード



しいたけタブナード



三種業務用パック



しいたけパーニャカウダ

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①しいたけオイル漬け	200g/5個	¥3,520
②しいたけタブナード	200g/5個	¥3,520
③しいたけパーニャカウダ	200g/5個	¥3,520
送料：¥702～		

鹿児島 和なまず皮無冷凍フィレ・皮付冷凍フィレ・蒲焼き

鹿児島の豊富な地下水で育てた「和なまず」

鰻養殖で培ったノウハウを生かし、独自の配合の餌の開発により、やわらかく美味しい味を追求しています。(冷凍皮無フィレは生食でお召し上がりいただけます。臭みは一切ありません。) また、産卵・稚魚育成施設の充実により「和なまず」の完全養殖を実現しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①和なまずの蒲焼き	1枚 85g～90g	¥481
②和なまずのきざみ	1パック約 50g	¥275
③和なまずの皮無冷凍フィレ	真空パック 1kg 当たり	¥5,225
④和なまずの皮付冷凍フィレ	真空パック 1kg 当たり	¥4,125
送料：①②¥1,933～ ③④¥1,620～		

鹿児島 志布志湾のめぐみ 冷凍生しらす

鹿児島県志布志湾内で漁獲された生しらすを急速冷凍加工しました

朝どれ一番の網に入った「しらす」を漁港水揚げと同時に超低温急速冷凍することにより、「しらす」本来の旨味と食感をそのままお届けします。ぜひご賞味ください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①志布志湾のめぐみ 冷凍生しらす	100g/1袋	¥660
②志布志湾のめぐみ 冷凍生しらす	100g/10袋×1	¥13,200
送料：別途		

●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。

静岡 こうせつ
ふじ紅雪

国内初!食用白黴で発酵熟成した生ハム感覚のニジマス

これまでの魚肉発酵食品にはなかった生魚肉の食感を残したまま発酵熟成させる技術を静岡県水産技術研究所と共同開発しました。カマンベールチーズ製造で利用されている食用白カビを利用し、静岡県のブランドニジマス「紅富士（あかふじ）」を発酵熟成しました。薄くスライスしてお楽しみください。

出荷と取扱時期 4月～1月

商品名	内容	価格(税込)
ふじ紅雪	1切(70~80g) 100g当たり	¥1,513 送料: ¥1,170~



三重 三重ブランド認定品
芽ひじき・長ひじき

他に類を見ないほどの「実詰まりのよさ」と「肉厚」が特徴

伊勢志摩産の良質な原料だけを厳選し、江戸時代から変わらぬ伝統製法で加工しました。美味しさの源は紀伊山脈の山々からの恵みを受け成長したひじきはそのものに風味があり、サラダや酢の物にお勧めです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①芽ひじき	100g×10袋	¥12,240
②芽ひじき	500g×2袋	¥11,800
③芽ひじき	30g×10袋	¥4,760
④長ひじき	100g×10袋	¥12,960 送料: ¥864~



島根 **あなごの開き干し**

化学調味料を一切使用せず、魚と塩のみでこの旨味!

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。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
穴子開き干し	1切れあたり 20~40g が 1kg	¥5,180 送料: ¥1,080~



新潟 **岩船産柳カレイ開き干し**

香ばしさと旨味がクセになる逸品

柳カレイの中骨を丁寧に取り除いてから塩干しにしました。食べやすく、酒の肴などに最高の逸品です。柳カレイは村上市が県内漁獲量の多くを占め、「こいがたフード・ブランド」の品目にも選ばれているイチオシ食材です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
岩船産柳カレイ(開き干し)	500g(15~20枚)×5パック	¥13,300 送料: ¥1,493~



島根 **みずほキャビア**

島根で育った、世界三大珍味のひとつキャビア

中国山脈の清らかな流れに育まれてゆったりと成長したチョウザメから取り出された、えも言われぬ高貴な香りのキャビア。塩分は3%と控えめにしており、少量の岩塩を加えることで濃厚でクリーミーな風味が一層引立ちます。

出荷と取扱時期 11月初旬~3月中旬
年間出荷量 500個
保存方法など 未開封(冷凍)で1年、解凍後は冷蔵で5日以内
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①キャビア 瓶入り	30g	¥11,610
②キャビア プラケース入り	20g	¥7,965
③キャビア プラケース入り	10g	¥4,050 送料: ¥996~



秋田 **角館の活どじょう**

今が旬! 秋田の美味しい水で育った活どじょう

どじょうは栄養価が高く、昔から滋養強壮・疲労回復に効く魚として食されてきました。そのどじょうを地下水と自然豊かな秋田の風土で育てています。

出荷と取扱時期 5月上旬~11月上旬

商品名	内容	価格(税込)
①角館の活どじょう S	1kg(約300~350匹)	¥6,200
②角館の活どじょう M	1kg(約140匹)	¥6,800 送料: ¥900~



島根 **宍道湖産大和しじみ**

宍道湖の漁師から直送!

日本有数のしじみの産地宍道湖。その宍道湖漁協所属の漁師から直送します。宍道湖のしじみの特徴はその厚み。貝に厚みがあり、中身がぷっくりと詰まっていますので是非中身までお楽しみください。サイズはM、L、2Lがございます。冷蔵タイプ、冷凍タイプの2種類から選べ、1000gからご購入いただけます。

出荷と取扱時期 冷凍通年、活しじみ(4~7月)

商品名	内容	価格(税込)
宍道湖産大和しじみ	Lサイズ 1kg袋	¥1,450 送料: ¥1,165~



●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。

山形 甚五右エ門芋

室町時代から一子相伝により
守られてきた伝承野菜

山形県大谷地の独特の粘土質と歴史、
そして芋農家が代々「家宝」として育んだ幻のお芋。通常の里芋に
比べ、皮が薄く、細長い形をしており、粘り気は1.5倍～2倍にも
なります。茹であげるとまるでお餅のような食感が味わえます。

出荷と取扱時期 9月25日～1月10日頃まで
保存方法など 冷蔵所で1ヶ月
注文時最低ロット 3kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
甚五右エ門芋(土付き)	3kg	¥4,730 送料: ¥830～



長野 鈴ヶ沢なす・南蛮

三遠南信最奥の集落「鈴ヶ沢」に
残された伝統野菜3種

鈴ヶ沢なす

25cmほどにもなる保存性に
優れた大型なす。強い甘味と
もちもちした食感が特徴です。
アクがほとんどありません。



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鈴ヶ沢なす(収穫:8月上旬～10月)
保存方法:冷蔵所で1週間
- ②鈴ヶ沢南蛮(収穫:8月上旬～9月中旬)
保存方法:冷蔵所で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鈴ヶ沢なす	10本(350～450g/1本)	¥2,160
②鈴ヶ沢南蛮	1kg(5g/1ヶ)	¥2,880 送料: ¥1,100～

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: ¥1,188～

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 ①10月上旬②通年③9月～10月上旬
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～



長野 北信州の天然きのこ

北信州の山中で地元の採り手が
直接採取、出荷する天然きのこ

注文を頂いてから採り手が山に入り採取し
て来ます。

時期ごとのお勧めきのこ、希少きのこを直送します。 ※画像はイメージです

出荷と取扱時期 ①～③9月下旬～10月下旬
④⑦⑩⑬10月中旬～11月上旬
⑤10月上旬～11月中旬⑥6月～10月下旬
⑧⑨10月上旬～11月上旬⑩10月下旬～12月上旬
⑫10月上旬～10月下旬
注文時最低ロット 1kg(混載可) 送料 ¥1,360/1kg(クール)
配達日 4～5日後

商品名	内容
①ハナイグチ	100g
②オオツガタケ	100g
③カノシタ(ピエ・ド・ムトン)	100g
④シモコシ	100g
⑤クリタケ	100g
⑥ナラタケ/ナラタケモドキ	100g
⑦ムキタケ	100g
⑧ムラサキシメジ	100g
⑨チャナメツムタケ	100g
⑩ヒラタケ	100g
⑪シモフリシメジ	100g
⑫クロカワ	100g
⑬ナメコ	100g
⑭詰合せセット	500g(2～3種)
⑮詰合せセット	1kg(3～5種)
⑯特選詰合せセット※	500g(2～3種)
⑰特選詰合せセット※	1kg(3～5種)
※時価の物を中心に	

※天ぷら、鍋物などお料理方法をお知らせ頂ければ、その時期の最適な種類のものを採り手が厳選発送致します。複数種の同梱発送も可能です。

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～



●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。

青果

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～



新潟 岩沢いも

「地元在来の芋を残したい」の
想いから

一般的な里芋に比べ、1つ30g前後と小ぶりながらも強い芋の風味を持っています。昔から種芋をつないできた在来の里芋で、アクも強いのですが、食べた風味は実に素朴で畑の景色が目浮かぶようです。肌寒くなるこの季節に昔ながらの個性を持った岩沢いもで煮物や鍋などいかがでしょうか。



商品名	内容	価格(税込)
岩沢いも	1kg	¥1,440
		送料: ¥1,280～

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



長野 フルーツほおずき

甘いもので糖度13～14度
になる高糖度ほおずき

長野県白馬村は標高700m、害虫被害がほぼ無いため農薬は一切使用していません。

初秋からの寒暖差や近くを流れる川の朝霧効果で酸味と甘さのバランスのとれたフルーツほおずきが育ちます。高糖度であることやトロピカルな香りも特徴です。

出荷と取扱時期 9月上旬～11月上旬

商品名	内容	価格(税込)
フルーツほおずき	100g(約12粒)	¥720
		送料: ¥680～



肉

栃木 国産平飼いの鶏種
「あかり」「こはる」「ひより」・丸鶏

人気の個性豊かな3種の卵をどうぞ!

- ①あかり(赤玉、有精卵):濃厚なので出汁巻き、茶碗蒸し、プリンなど全卵使いに向いています。卵かけご飯でほんの少しのお醤油がオススメです。
- ②こはる(ピンク卵、無精卵):白身にほんのり甘みを感じ、弾力があります。ゆで卵や煮卵など白身を固める調理に向いています。
- ③ひより(赤玉、有精卵):甘みがあり、目玉焼きがオススメ。甘みと塩見のバランスが良いのでどんなお料理にも向いています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①平飼いの有精卵「あかり」	約2kg(30個)	¥2,400
②丸鶏	1羽当たり(口ツ:3羽～)	¥940
		※送料:①¥850～②¥2,200～

島根 天然いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の天然いのしし肉

浜田市周辺の山里を駆け回り、豊かな山林の自然の恵みで育った猪です。

地元の猟師さんたちと協力し、屠殺から解体まで無駄のないように丁寧に精肉にしました。ただの食材としての肉ではなく、猪を山の命として頂くということを感じていただけたら幸いです。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①いのしし肉スライス(カタロース・ロース・ガラ)	1kg 当たり	¥7,425
②いのしし肉スライス(カタ・もも)	1kg 当たり	¥6,075
③いのしし肉ブロック(カタロース・ロース・ガラ)	1kg 当たり	¥6,750
④いのしし肉ブロック(カタ・もも)	1kg 当たり	¥5,400
⑤いのしし肉(半身)	1kg 当たり	¥5,400～
		※送料: 別途

●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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

加工品

長野 アップルシロップ

りんご5個分を100mlに凝縮した極上シロップ！
 原材料はりんごのみ！

南信州で獲れたふじりんごを使用。南信州のりんごは昼は暖かく夜は寒いので、他の地域より早く花を咲かせ早く実がつけます。そのためりんごが木から栄養をもらう時間が長くなります。また、昼が暖かいので葉摘のタイミングを出荷ギリギリまで待つことができます。そのため味の詰まったりんごが出来上がります。AppleSyrupは南信州で獲れたりんごだからこそできた商品。りんごの甘みを濃縮し、添加物は一切使用せずりんごそのもののお味を楽しんでいただけます。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①Apple Syrup (アップルシロップ)	100ml	¥1,444
②Apple Syrup (アップルシロップ)	500ml	¥6,463
③Apple Syrup (アップルシロップ)	1000ml	¥12,375
		送料：¥756～

秋田 ごまもち(黒ごま、白ごま)

手づくりこだわりの、ひとつひとつ心を込めて仕上げた逸品

秋田県特別栽培農産物に認証された玄米のモチ粉を使用しています。口の中いっぱいにごまの香りが広がる風味豊かな「ごま餅」で、ごま好きがうなる美味しさです。甘さ控えめなので「また食べたくなる味」とお声を頂いております。



出荷と取扱時期 9月～6月

商品名	内容	価格(税込)
①ごまもち	1箱(6個入り)	¥1,444
②ごまもち	1箱(3個入り)	¥866
③ごまもち	1箱(60個入り)	¥10,740
		送料：¥864～

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 大粒平(真空パック)	1kg	¥6,290
		送料：¥1,080～

福岡 相撲味噌

創業明治3年。水郷「柳川」とともに歩み続ける安全で飾らない美味しさを追求する歴史。

北原白秋のふるさと、福岡・柳川とともに歩んで140年余。伝統の味と技術から生まれた味噌。

にんにくと唐辛子をたっぷり入れた旨辛みそたれ。辛さの後に旨みが広がります。焼き肉や炒め物の調味料として、また胡瓜にかけたり焼鳥のたれなどにもオススメです。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①相撲味噌	360g	¥547
②相撲味噌	1kg	¥1,410
		送料：¥1,080～

島根 葛姫シリーズ各種

古来から食品や生薬として利用されてきた日本の伝統的な植物「葛」

葛にはイソフラボン、ポリフェノール、サポニン、フェラリンが豊富に含まれており、この成分を生かして誕生したのが「葛〈Kudzu hime〉」シリーズの飲料です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①「葛姫」葛ほうじ茶リーフ	80g×10袋	¥10,580
②「葛姫」葛ほうじ茶リーフ	50g×10袋	¥6,000
③「葛姫」葛ほうじ茶ティーパック	20g(2g×10包)×10袋	¥8,000
④「葛姫」葛粉待末茶	50g×5袋	¥5,940
①「葛姫」葛姫の滴(サイダー)	180ml×10本	¥2,520
		送料：無料 ※ロット以下は送料別途

熊本 熊本アイス&シャーベット

秋の訪れをアイスでどうぞ!

秋の食材が出回り始めました。今月は、梨、りんご、栗などがオススメです。梨とりんごはアイスクリームとシャーベットどちらもございます。りんごはゴロリ大きな果肉入りです。栗は、熊本の栗どころ山江村産の栗を使用しております。



出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷凍
 注文時最低ロット 2ℓ
 配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①梨アイスクリーム	2ℓ	②梨シャーベット 2ℓ
③りんごアイスクリーム	2ℓ	④りんごシャーベット 2ℓ
⑤栗アイスクリーム	2ℓ	⑥ほうじ茶アイスクリーム 2ℓ
		各 ¥3336
		送料：¥1,706～

次回のサンプル試食会は **10月10日(木) 三重フェア**開催です

- ◆秋田：こがね生姜(生姜の佃煮)
しいたけオイル漬け
しいたけタフナード!
しいたけパーニャカ
ウタ
漬物各種
ミス(こぶ)
ごまもち(黒ごま・白ごま)
- ◆山形：甚五右門芋(里芋)
新潟：大和早生(里芋)・雪音(枝豆)
- ◆栃木：あかり(鶏卵)・丸鶏
- ◆長野：鈴ヶ沢なす・鈴ヶ沢南蛮
アップルシロップ
- ◆静岡：岡ふじ紅雪
- ◆徳島：もぎたて減農薬すだち(露地物)
- ◆鹿児島：和なまず生しらす
- ◆熊本：梨アイスクリーム
んごアイスクリーム

9月のサンプル試食会では、秋田、山形、新潟、栃木、長野、静岡、徳島、鹿児島、熊本の9県より、21食材をご紹介します。



▲毎年お店からご鼎買いただく大粒露地物すだち



▲信州伝統野菜の鈴ヶ沢なすと南蛮



▲「鈴ヶ沢なす」は、加熱するとモチリ、トロリ



▲上品な甘みと辛味の「こがね生姜」



▲鹿児島県コーナーで和なまずしらすをご紹介



▲「和なまず」を試食する料理店の皆さん



▲秋田から届いた椎茸のオイル漬けなど



▲椎茸加工品の試食をされる料理長さん



▲9月25日からの出荷開始に先駆けて早めの告知「甚五右門芋」



▲参加料理店のご主人同士でも情報交換



▲人気の卵3種に加え、今回は丸鶏のご紹介も



▲料理人さんと生産者さんの意見交換も



▲秋田の漬物研究会から届いた漬物10種



▲秋田産の漬物を手取る料理店のご主人



▲アップルシロップの意見や感想を料理店の方々から聞く生産者さん



▲評判も上々だった静岡産「ふじ紅雪」



▲秋田からは胡麻をふんだんに使ったごまもち



▲胡麻たっぷりのごまもちを試食する料理店の皆さん



▲この時期ならではのミスのこぶ



▲新潟からはゴボウと里芋をご紹介

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【東料産直】株式会社アイフイス(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