



産直コミュニケーション 東料産直レター

2020.10月号 vol.121



柿どころ多気町発祥の『前川次郎柿』で作る 三重「前川次郎柿」 ジェラート、ペースト

柿農家を作る化学添加物無添加の ジェラートとペースト

柿のタルタルソース、湯葉の柿あんかけ、柿の和え物などいろいろとお試ください。

前川次郎柿とは：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、昭和32年に「前川次郎（まえがわじろう）」と命名し、その後全国で栽培されるようになりました。いわば多気町発祥の前川次郎柿は、肉質がやや硬く、糖度が高いのが特徴。摘果を多くし、実を大きくする努力や品質を均一に保つための工夫を手間暇惜しまず行っています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷凍(賞味期限1年)
注文時最低ロット ①2本②③2kg

商品名	内容	価格(税込)
①次郎柿ジェラート	2L / 1本	¥6,480
②次郎柿ペースト	1kg	¥2,016
③次郎柿ペースト	250g×4	¥2,016

送料:¥1,020~(クール便使用)

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。

信州天然きのこ特集

① ブナハリタケ

(9月上旬～10月上旬)

まるで鶏肉のような食感、すき焼きにするとしっかり味を吸って主役になるキノコです。



② ウラベニホテイシメジ

(9月上旬～10月上旬)

インパクトのあるフォルム。付け焼き、ホイル焼きなどでどうぞ。



③ ショウゲンジ

(9月中旬～10月上旬)

歯触り、旨味と一級品。薄いしょうゆ味で鳥すきを作ると箸が止まりません。



④ ハタケシメジ

(9月下旬～10月上旬)

鍋物、汁物、煮物には抜群の歯触りでいい仕事をします。洋風、中華にも。



⑤ ハナイグチ

(9月下旬～10月中旬)

ツルんとした抜群の舌触り。鍋物、汁物、和え物の大人気キノコ。



⑥ サクラシメジ

(9月下旬～10月中旬)

ワインレッドが美しい「森の貴婦人」。苦みがあるので炊き込みご飯がおススメ。



⑦ クリタケ

(10月上旬～11月中旬)

株キノコの代表格。煮物、鍋物、佃煮などオールラウンダー。



⑧ ムキタケ

(10月中旬～11月上旬)

ゼラチン質の肉質は抜群の旨さ。汁物、鍋物ほか焼き物。



⑨ ナメコ

(10月中旬～11月上旬)

小粒は汁ですが肉厚超大型は網焼きでどうぞ、塩を振ってすだちやカボスを搾ったらたまりません



⑩ ヒラタケ

(10月下旬～12月上旬)

使い勝手も良さはピカイチ。ボリュームもあるので鍋には最適。



商品名

出荷時期

商品名

出荷時期

1 マツタケ	9月中旬～10月中旬	22 シモフリシメジ	10月中旬～11月上旬
2 ハナイグチ	9月下旬～10月下旬	23 クロカワ	10月上旬～10月下旬
3 サクラシメジ	9月中旬～10月上旬	24 アカヤマドリ	8月中旬～9月下旬
4 ウラベニホテイシメジ	9月上旬～10月上旬	25 ヤマドリタケ／ヤマドリタケモドキ	8月中旬～9月下旬
5 ショウゲンジ	9月中旬～10月上旬	26 ホウキタケ	9月中旬～10月上旬
6 ニセアブラシメジ (クリフウセンタケ)	9月中旬～10月上旬	27 ウスマラサキホウキタケ／ホウキタケ	8月下旬～9月下旬
7 アミタケ	9月中旬～10月上旬	28 タマゴダケ	8月上旬～9月下旬
8 チチタケ	8月中旬～9月上旬	29 アイシメジ	9月下旬～10月上旬
9 コウタケ	9月下旬～10月上旬	30 ナメコ	10月中旬～11月上旬
10 ハタケシメジ	9月下旬～10月上旬	31 マイタケ	8月下旬～10月上旬
11 シャカシメジ	9月上旬～9月中旬	32 ササクレヒトヨダケ	8月下旬～9月中旬
12 オオツガタケ	9月下旬～10月下旬	33 クロラップタケ	9月中旬～10月上旬
13 カノシタ (ヒエ・ド・ムトン)	9月下旬～10月下旬	34 アンズタケ	9月上旬～9月中旬
14 カワムラフウセンタケ	10月上旬～10月中旬	35 アミガサタケ／トガリアミガサタケ	4月中旬～5月上旬
15 シモコシ	10月中旬～11月上旬	36 ハツタケ	8月下旬～10月上旬
16 クリタケ	10月上旬～11月中旬	37 アカモミタケ	9月中旬～9月下旬
17 ナラタケ／ナラタケモドキ	6月～10月下旬	38 アイタケ	8月下旬～9月中旬
18 ムキタケ	10月中旬～11月上旬	39 ウスヒラタケ	8月中旬～9月上旬
19 ムラサキシメジ	10月上旬～11月上旬	40 コガネヤマドリ	8月上旬～8月下旬
20 チャナメツムタケ	10月上旬～11月上旬	41 ブナハリタケ	9月上旬～10月上旬
21 ヒラタケ	10月下旬～12月上旬	42 アシグロダケ／アシグロダケ (乾燥)	9月上旬～10月上旬

出荷と取扱時期 左記参照
 配達日 4～5日後

●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 浜田港の鮮魚

山陰の海の恵みをお届けします

浜田漁港は島根県内唯一の特定第3種漁港です。古くから底魚資源を対象とした沖合底曳網漁業と、浮魚を対象とした中型まき網漁業が基幹産業です。その他、一本釣、定置網漁業があり、陸揚げされる魚種は多岐にわたっています。浜田港で水揚げされた、山陰沖の日本海の豊かな恵みをご紹介します。

この先特にお勧めなのが、脂がのった「大穴子」、お刺身でも味わっていただきたい「身欠きのマフグ」、下処理も承ります「アンコウ」です。

その他の魚種の一部も記載いたしますが、記載に無い魚種やサイズ、処理方法等、ご不明な点がございましたらお問い合わせください。



商品名	内容	価格(税込)
①マフグ身欠き処理(生食可)	0.2～0.5	価格は時価となりますので お問い合わせください。
②マトウダイ(生食可)	0.5～1.5	
③大穴子(鮮度次第生食可)	0.5～1.5up	
④ユメカサゴ大(生食可)	0.1～0.2	
⑤ノドグロ(生食可)	0.3～	
⑥ノドグロ(生食可)	0.4～	
⑦ウチワエビ(♂物)	0.1up	
⑧ミスガレイ(生食可)	0.4～	
⑨アンコウ(鮮度次第生食可)	1.0～8.0up	
⑩マダイ(生食可)	0.5～5.0up	
⑪ヒラメ(生食可)	1.0～5.0up	
⑫アマダイ大(鮮度次第生食可)	0.6～1.0	

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。

【しいたけバーニャカウダ】
しいたけをしょっつると味噌、にんにくで仕上げた和風バーニャカウダです。



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



しいたけバーニャカウダ

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しいたけバーニャカウダ	200g/5個	¥3,520
		送料：¥702～

●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。

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～



宮崎 **西米良サーモン&奥日向サーモン**

川魚特有のクセがなく、上品な味わい

西米良サーモンはドナルドソトラウトとエンゾイワナを掛け合わせて生まれました。九州山脈の寒暖差の大きな山中で3～4年かけて育てられます。鮮やかな色合いに程よい甘味と脂のり、あっさりとした食感が特徴。西米良サーモンよりも少々小ぶりの「奥日向サーモン」もございます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵4日
注文時最低ロット 1本
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①西米良サーモン	1本(2～3kg)	¥8,900～12,480
②奥日向サーモン	1本(1～2kg)	¥3,890～6,000



愛媛 **真珠の貝柱**

海と共存しながらいただく、貴重な恵み

宇和島・蔭淵湾に生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」のある蔭淵地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔭淵湾が広がります。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×5袋	¥4,050

送料：¥1,404～



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×2P	¥3,630



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、「にいがたフード・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 **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お料理にぜひどうぞ!

出荷と取扱時期 通年(冷凍)
保存方法など 要冷凍-18℃で保存180日

商品名	内容	価格(税込)
ノドグロすり身	1kg×5	¥7,740

送料：別途



徳島 **生きている海苔**

特殊冷凍技術により、風味豊かな「生」の海苔をお届けします。

「生きている海苔」は一級水系の吉野川の河口域で生産されている黒海苔のみを使用。生の海苔は冷蔵しても3日と持たず、普通の冷凍では細胞が壊れてしまうため、「生」のものはほとんど流通していませんでした。今まで味わえなかった、海苔の本当の「食感・旨み・香り」をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(税込)
①生きている海苔	50g×5パック	¥4,320
②生きている海苔	50g×10パック	¥8,640

送料：¥1,000～



長崎 **さらしおば**

夏にぴったり、ポン酢でさっぱりと!

鯨の尾の部分の部分を薄くスライスし、湯引きしました。鯨の風味も生かしつつ、フワッとした食感も楽しめます。流水解凍後、そのまま酢味噌等でお召し上がりいただいたり、または野菜などと合せてドレッシングなどをかけてサラダ風のようにもお召し上がりいただけます。

商品名	内容	価格(税込)
さらしおば(さらし鯨)	100g×10p	¥4,610

送料：¥1,803～



●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 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につかぶようです。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～

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～

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

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長けた品種で、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にっこり梨(超特大)4個入	5kg	¥7,200
②にっこり梨(特大I)5個入	5kg	¥6,480
③にっこり梨(特大II)6個入	5kg	¥5,760
④にっこり梨(8L)7個入	5kg	¥5,040
		送料：¥900～

長崎 味美(みよし)



果皮が薄く、多果汁で種の少ない新柑橘!

現在は、2004年からの本格的な育成開始から間もない為、長崎県佐世保市鹿町町の三好園のみで育成されている希少柑橘です。

出荷と取扱時期 9月～1月

注文時最低ロット 2kg

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①SSサイズ	2kg 約27個	¥3,060
②Sサイズ	2kg 約22個	¥3,060
③Mサイズ	2kg 約17個	¥3,060
④Lサイズ	2kg 約13個	¥3,060
		送料：¥1,194～

三重 新姫



悠久の地熊野に生まれた、新たな姫様

タチバナと温州ミカンが自然交配した交雑種といわれ、偶然発見された新しい柑橘です。

すだちやシークワサーのように酸味が強く、爽やかな香りが特徴。果実は直径3cm前後で、重さは25～30gと小さくて可愛い柑橘です。

出荷と取扱時期 ①10月～11月②通年

商品名	内容	価格(税込)
①生果	1kg	¥1,152
②果汁	100ml×1本	¥706
		送料：¥1,080～

鹿児島 虹色大豆



風味や色の違う数種類の大豆が一つの袋に!

生産者は、国産大豆にこだわり、有機で栽培されています。

蒸した大豆をサラダ、スープにしても深い味わいがありお楽しみいただけます。

15℃以下の冷暗所で保存してください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
虹色大豆	200g×10袋	¥8,640
		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。

加工品

長野 半生巨峰

無添加で仕上げた “半生”タイプの巨峰

日本で最も古いとされる巨峰の老木「お母さんの樹」を有する老舗果樹園から届く半生タイプの巨峰です。種無しぶどうを使用しています。シーズンとはひと味違う食感をぜひ一度お試しください。

出荷と取扱時期 通年
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①枝付き	500g	¥5,830
②枝なし	500g	¥6,060
送料: ¥1,190 ~		



長野 巨峰のワインビネガー

信州の巨峰農家から届く 希少な巨峰ワインビネガー

国産原料かつ無添加の、非常に珍しいワインビネガーです。深い紫の中に、ほのかな甘みを残した柔らかい味わいが特徴。お酢+ポリフェノールのW効果が期待できます。ぜひ健康的な食生活にご活用ください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 開栓後冷蔵
配達日 3~5日後

商品名	内容	価格(税込)
①巨峰のワインビネガー 200ml	6本	¥7,278
②巨峰のワインビネガー 200ml	12本	¥14,557
送料: ¥972 ~		



新潟 化粧笹・敷き笹・笹パウダー他

彩る、包む、魅せる「笹」

笹葉は村上市を中心に6月初旬から7月下旬にかけて新葉を収穫し通年を通して加工しております。お料理の彩りに多彩な笹加工品はいかがでしょうか。※オリジナルのロゴなどレーザーカット加工も承ります。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①笹パウダーN	1kg	¥6,910
②笹パウダーS	1kg	¥6,910
③乾燥防止笹抗菌+クマL	100枚	¥1,300
④敷き笹 松竹梅	50枚	¥1,730
⑤化粧笹 鶴	50枚	¥1,440
送料: ¥972 ~		

熊本 豆酪(とうべい)

なんと!熟成期間6ヶ月の 豆腐の味噌漬

熊本県で800年伝承される歴史のある郷土料理「豆腐の味噌漬」。熊本県内で約30社程が豆腐の味噌漬を作っていますが、その8割が熟成期間1ヶ月未満、長くても2ヶ月迄です。しかし、「豆酪」は自家製の堅豆腐を秘伝の味噌もろみに6ヶ月間長期熟成させることにより、更に独特のコクととろけるような食感に仕上がっているのが特徴です。



出荷と取扱時期 通年 保存方法・賞味期限 冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵で2ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
豆酪	100g×3個	¥1,800
送料: ¥630 ~		

秋田 しそ巻大根・しそ巻あんず・ばっちゃん しその実漬

秋田県鹿角市の地で古くから家庭で楽しまれてきた漬物

十和田八幡平国立公園に位置する鹿角地域は昼夜の大きな温度差により、農作物は美味しく育ちます。素材の旨みを生かし美味しく漬け込んだ漬物をつくっております。創業当初より全ての漬物には「しそ」を使っており、それぞれの漬物の旨さを上手く引き立ててくれています。「しそ」には、防腐・殺菌作用から様々な効能が御座います。しその葉・しその実を使用した商品で美味しく健康的なお漬物を真心こめてご提供しております。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①しそ巻大根	1kg	¥2,200
②しそ巻あんず	1kg	¥3,130
③しその実漬	200g×5個	¥3,340
※送料: ¥890 ~		

●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。

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~		

三重 えび塩

三重県ならではの、伊勢海老燻製塩!

伊勢海老をまるごと粉にし、燻煙をかけた塩と合わせた燻製塩です。

おにぎりにお使いいただきますと、伊勢海老の濃厚な味噌の風味がお楽しみいただけます。伊勢海老の味が様々な料理に旨味をプラスされますので、燻製の香ばしさとともに、様々な料理に手軽に伊勢海老の風味をお使いいただけます。ぜひお試しください。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
①えび塩(伊勢海老燻製塩)	50g 瓶	¥403
②えび塩(伊勢海老燻製塩)	1kg 真空パック	¥3,024
※送料: ¥854~		

長崎 長崎の手づくりかんぼこ

大正13年の創業以来、製法にこだわり続ける手づくりかんぼこ(かまぼこ)

長崎で水揚げされる上質のエソ・グチ・ハモ・イワシ・アジを原料にし、全て石臼搥りにこだわり製造しています。無澱粉、無加水のちくわ、独自の坐り製法で弾力のある食感が特徴のいわしのからあげ等 お試しください。



商品名	内容	価格(税込)
①特製ちくわ	1本	¥750
②板付かまぼこ(梅)	1本	¥380
③いわしつみれ	1袋(10ヶ入)	¥360
④いわしのからあげ	1枚	¥130
⑤昆布巻	1本	¥670
送料: ¥1,100~		

三重 目覚めのセミノールジュース

甘さ控えた爽やかな酸味の万能果汁

三重県南部地域で多く栽培されているセミノールを通常よりも早く収穫し搾ったストレート果汁100%(無添加・無加糖)の「目覚めのセミノール」は酸味が強く、「酸っぱい」ことがこの商品の最大の特長です。そのまま飲んでいただいてもよく、お酢の代わりに料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
①目覚めのセミノールジュース(250ml 瓶)	6本 / 1ケース	¥2,592
②目覚めのセミノールジュース(1kg スパウト)	10個 / 1ケース	¥14,400
送料: ①¥1,123 ~ ②¥1,360~		

神奈川 ゴールデンマスタード

「一品」を「逸品」に変えるマスタード

プチプチとはじける食感が楽しい「食べるマスタード」米酢、みりん、白醤油を使いどんな料理にも合う調味料としてのマスタードです。熟成肉師・ソムリエ・フレンチシェフ・和食料理人が豪華で、味わい深く、どんな料理にも合うマスタードをこころを込めて作りました。



プチプチとした食感



イカ墨の55g



ゴールデンとブラックの140g



400g 瓶

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①ゴールデンマスタード	ゴールド 140g	¥1,613
②ゴールデンマスタード	ブラック 140g	¥1,613
③ゴールデンマスタード	イカ墨 55g	¥1,843
④ゴールデンマスタード	ゴールド 400g	¥3,110
⑤ゴールデンマスタード	ブラック 400g	¥3,110
⑥ゴールデンマスタード	イカ墨 185g	¥3,600
送料: ¥670~		

「心を明るく」をコンセプトに日本酒を広めたい

製造元の金水晶は江戸時代には旅籠を営んでおり、当時は蠟燭屋という屋号を用いていました。

当時は電気がなかったので夜になると蠟燭の灯りが唯一の心の支えでした。

現代は電気があるので物理的な明るさがありますが、寂しくて心が暗くなったときには日本酒を飲んで心を明るくしよう、という思いを込め生まれた酒店「蠟燭屋」がお届けする福島の日本酒。

『Gold Crystal』

特定名称：純米大吟醸
精米歩合：45%
使用米：福乃香
アルコール度数：16%
内容量：720ml
価格（消費税抜）：
6000円（小売）
5400円（卸売、ロット等により応相談）
飲み方：冷酒、冷や
おすすめのペアリング：肉類、焼き物系



蠟燭屋が自信を持って提供する Crystal シリーズから Gold Crystal です。香りの華やかさは金の名前を冠するにふさわしく、力強い甘みだけでなく確かな酸味を感じさせます。酒としての完成形の一つであり、冷やしてそのまま飲むだけで幸福な気分になります。

『Candle 煌 (KIRAMEKI)』

特定名称：純米大吟醸
精米歩合：47%
使用米：夢の香
アルコール度数：16%
内容量：720ml
価格（消費税抜）：
5000円（小売）
4500円（卸売、ロット等により応相談）
飲み方：冷酒、冷や
おすすめのペアリング：天ぷら、刺身、煮物系



蠟燭屋が自信を持って提供する Candle シリーズから「煌」です。日本酒を飲み慣れていない方でも楽しめる、爽やかで飲みやすい軽口の一品。“キャンドルの炎がゆると灯るように、そばで暖かく寄り添ってくれる”さらっと飲めるやさしい日本酒です。

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 jimukyoku@ifys.jp URL www.ifys.co.jp