産直コミュニケーション

東料産直レター

2020.11月号 vol.122

まろやかな味わいが地元で人気の 徳島「無農薬 完熟すだち」

完熟の魅力は、そのまろやかな味わい!

すだちの1年は、晩春からお盆でハウスものが終わり、お盆過ぎから 9 月一杯は待ちに待った露地物すだちが本番を迎えます。10 月に入りますと黄緑色、11 月以降 12 月下旬までは鮮やかな黄色の「完熟すだち」に徐々に移り変わってゆきます。

すだちの一般的なイメージは濃緑色なため、大方のすだちが黄色味がかってくる 9 月以降は出荷されなくなってしまいますが、黄色く色づいてきたすだちは「完熟すだち」と呼ばれ、地元ではそのまろやかな味わいを楽しみにしているファンがいるほどです。

ご注文をいただいてから畑で収穫しますので、もぎたてをお届けします。

出荷と取扱時期　10月下旬～12月末(完熟出荷期間)

商品名	内容	価格(税込)
無農薬 完熟すだち	1kg	¥2,200 送料:¥1,280～

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。

宮城 東松島産「牡蠣」

牡蠣で笑顔を届けたい

宮城県東松島市東名(とうな)の一年牡蠣は、殻一杯に詰まった身がお楽しみいただける、味・身入りともに秀逸の仕上がりです。
今年は東名の海上での良の様子から出荷までをご紹介いたします。

①am5:00 宮城東松島の牡蠣漁師、木村幸喜さんが漁に出ます。

②内湾から、外洋に出るとスピードを上げて筏まで進みます。

③外洋では、そこここに牡蠣漁師の船が漁をしています。東松島の海には、3つの川が流れ込みミネラル分を運び入れ、良質な牡蠣が育つ環境が生まれます。

④牡蠣がどんどん引き上げられてカゴが一杯になっていきます。

⑤朝日が昇ってからも漁は続きます。この日は3～4時間ほどの漁を終え帰港。

⑥陸に戻ると選別や出荷準備。

⑦仕上がりも上々

こうして、東北の漁師さんから料理店の皆様の元へ牡蠣が届きます。
皆様今シーズンもよろしくお願い申し上げます。

商品名	内容	価格(税込)
①木村さんの東名のひと粒牡蠣(殻付き)	1個	¥173
②木村さんの東名のひと粒牡蠣(剥き身)	500g	¥2,160
		送料:¥1,150～

●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。

北海道 ゆり根

今シーズンも新ものの出荷が始まりました!

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。
10月に収穫をして、熟成をした後、11月から新もののゆり根が出荷となります。
他の産地と比べても段違いの美味しさ、甘みを是非一度、食べ比べてみてください。

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	2kg	¥4,650

※2kg（2L サイズ：13 個入、3L サイズ：9～11 個入）

送料：¥1,260 ～

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。

▲つくね芋

▲大和芋

「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

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

●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

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。

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～

宮崎 アマゴ、奥日向サーモンの卵

黄金色に輝くアマゴの卵

アマゴのイクラ

奥日向のイクラ

アマゴ(サツキマス)の卵は、市場に出回ることが少ない希少な魚卵。鮭のイクラに比べやや小さめで、上品な黄金色をしています。奥日向サーモンの卵は色鮮やかなオレンジ色が特徴。宮崎県西部、九州山地を水源とする一ツ瀬川の上流にある秘境・西米良村からお届けいたします。

出荷と取扱時期　季節限定
保存方法など　要冷凍
注文時最低ロット　2瓶
配達日　1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①アマゴのイクラ	80g×2瓶	¥8,865
②奥日向のイクラ	80g×2瓶	¥5,570

静岡 ふじ紅雪（こうせつ）

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～

和歌山 うるめいわし

やわらかさと程よい塩加減が最高のうるめいわしです

世界遺産で知られる「熊野古道」その入口、御坊の海で育まれたうるめいわしを厳選直送。ミネラル豊富な天然天日塩で素材を生かす塩加減にこだわり、地元御坊の海水を使って干物に仕上げられています。

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

商品名	内容	価格（税別）
うるめいわし	1kg	¥5,340 送料：¥1,320～

福岡 川茸(スイゼンジノリ)

福岡県朝倉市の清流黄金川にのみ自生する希少食材

川茸(スイセンジノリ)は江戸時代より福岡秋月藩の幕府への献上品として重宝されてきた天然の淡水海苔。見た目が翡翠色で独特の食感があり、くせのない味わいは様々なお料理との相性も良く、福岡県朝倉市を代表する食材のひとつです。
豊かな食感と風味の「生」、川茸入りの刺身こんにゃく、川茸を独特の方法で乾燥させた「壽泉苔(ジュセンダイ)」等がございます。

川茸(スイゼンジノリ)生

川茸よせ黄金川（さしみこんにゃく）

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①川茸（スイゼンジノリ）生	100g	¥1,296
②川茸　塩水入り	80g	¥1,296
③川茸よせ黄金川（さしみこんにゃく）		¥648
④川茸つくだに		¥3,240
⑤川茸のうま酢	500ml	¥648
⑥川茸みそ豆腐		¥1,080
⑦壽泉苔	5g	¥1,620

※⑦は特に希少性が高い商品なので、在庫につきましてはお問合せください。
送料：①②③④⑤⑥¥1,525～ ⑦¥1,300～

宮城 ミンククジラ赤肉

捕鯨と鯨食の町「石巻市 鮎川」より直送の鯨肉

刺身等お好みに調理してお召し上がり下さい。2-3mm 程にスライスしていただくと良いと思います。ローストビーフならぬ、ローストホエールも赤身のお肉を十分お楽しみいただけるメニューかと思います。捕鯨会社直送ならではの鮮度を是非一度お試しください。
※他部位もございます、お問い合わせください。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
ミンククジラ赤肉	1kg あたり	¥7,500 送料：¥1,540～

●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。

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超特大	5kg 箱	¥7,200
②8L	5kg 箱	¥5,040
		送料：¥800～

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「あんぽ柿」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あんぽ柿（40～44g/1個）	20個	¥5,200
		送料：¥540～

長野 ホド芋

南信州に自生する「山の恵み」

ホド芋（アピオス）は、マメ科の植物。天然のサプリメントと言われるほど、バランス良くさまざまな栄養素がつまっています。食感は栗やさつま芋のようなホクホク感が味わえます。そのまま素揚げやスライスしてホド芋チップスも美味です。
S・M・Lの各種ございます。

出荷と取扱時期　11月上旬～2月
保存方法など　冷暗所で2～3週間
注文時最低ロット　1kg
配達日　4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
ホド芋（アピオス）	1kg	¥3,190

青森 大鰐温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用して栽培される"温泉もやし"

大鰐温泉もやしは、主に冬の期間だけ栽培されている津軽の伝統野菜。温泉熱による土室栽培で、地熱と温泉に含まれる栄養分でシャキシャキのもやしに育ちます。根も含めると、約40cmにもなります。

出荷と取扱時期　11月～6月
保存方法など　冷蔵庫で3日
注文時最低ロット　1.5kg
配達日　2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
大鰐温泉もやし	300g×5束	¥2,160
		送料：¥1,236～

島根 ヤーコン（生、粕漬け）

砂糖なしでも十分な甘みのきんぴらに!

弥栄加工グループの会員が生産したヤーコンと、それを使用した粕漬けです。ヤーコン芋にはフラクトオリゴ糖が含有されており整腸作用があることが知られています。芋自体に甘みがあるため、粕漬けは砂糖を控えめに仕上げています。（10度以下で保存、開封前5ヶ月）

出荷と取扱時期　①～④通年⑤11月～3月

商品名	内容	価格（税込）
①ヤーコン粕漬	90g	¥403
②ヤーコン粕漬	110g	¥504
③ヤーコン粕漬	130g	¥605
④ヤーコン粕漬	150g	¥691
⑤ヤーコン生	1kg	¥720
		送料：¥1,190～

長野 南信州のえごま&こきび

昔ながらの「素朴で懐かしい山の恵み」を南信州山間集落より直送!

種子を炒ってすり潰したえごま味噌は絶品。同じ産地のホド芋との相性も抜群です。山間の畑で栽培されているこきび。白米1合に大さじ3のこきびを混ぜるとほのかに甘く炊きあがります。もち米とこきびを半々で作る「こきび餅」は、餅より軽くおなかに重くたまりません。

出荷と取扱時期　11月～12月末
配達日　3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①エゴマの実	500g	¥2,900
②エゴマの実	1kg	¥5,140
③こきび（もちきび）	600g	¥2,500
④こきび（もちきび）	1kg	¥3,640

滋賀 日野菜

日野町を発祥とするカブラの一種。伝統野菜、秋・日野菜の出荷スタートです

室町時代、天皇に献上されて以来、地元で大切に守られてきました。漬け物にした際の鮮やかな色から「さくら漬」の名で親しまれていました。地元では漬け物にされることが多いため、生のものはほとんど市場に出回らない希少品です。

出荷と取扱時期　9月～1月、4月～6月
保存方法など　冷暗所で4～5日(発送日含む)
注文時最低ロット　2kg
配達日　発送日(月・水・金)の1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
日野菜	2kg(20～24本)	¥3,100

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～

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～

三重 とまと出汁

材料は完熟トマトだけ！トマト100%の、旨み出汁

土つくりにこだわっているトマト農家さんが作る「完熟トマトの搾り汁」です。
旨みたっぷりの出汁は、そのままでも万能調味料としても活躍します。トマトに含まれるグルタミン酸と魚などに含まれるイノシン酸の道場効果で美味しさアップ!

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①とまと出汁	300g	¥432
②とまと出汁	500g	¥706
③とまと出汁	1kg	¥1,368 ※送料：¥600～

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」葛粉末茶	50g×5袋	¥5,940
⑤「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

長野 国産大豆100%豆腐各種

希少な国産大豆100%で作ったこだわりの豆腐と豆乳パン

<お豆腐各種>
国内数箇所の契約農家から仕入れた大豆をブレンドし、各豆ごとの特徴を生かすため豆腐により配合を変えて使用しております。また、揚げ物には熊本産の純菜種油を使用。豆の甘味と油の香ばしさをお楽しみください。

<豆乳パン2種>
農薬や肥料を使わない自家栽培の小麦（ゆめかおり）と酵素玄米、生産者自慢のよせ豆腐を使った、もちもちで自然の甘みがしっかりした『もちもち酵素玄米くるみパン』。
同じく、自家栽培の小麦（ゆめかおり）と生産者自慢の濃厚豆乳で作った『豆乳パン』は水分は豆乳のみで、自然の旨味と甘みが特徴です。どちらも、動物性食材を使わないヴィーガンパンです。

出荷と取扱時期　通年　※月･木は出荷なし　混載可
注文時最低ロット　⑦⑧10個～

商品名	内容	価格（税込）
①油揚げ	1枚	¥139
②厚揚げ	1袋	¥290
③よせ豆腐	250g／丁	¥300
④そば入りよせ豆腐	250g／丁	¥346
⑤たまねぎがんも	5個入／袋	¥345
⑥ゆり根がんも	3個入／袋	¥460
⑦豆乳パン	1個（冷凍）	¥156
⑧もちもち酵素玄米くるみパン	1個（冷凍）	¥135 送料：¥918～

長崎 極上抹茶、炒香、山霧

長崎のお茶処「東彼杵町（ヒガシソノギチョウ）」より直送の味わいをぜひ!

<極上抹茶> 新製法の釜炒り製法で生産した長崎ならではの高級抹茶です。独自の製法でつくったこの抹茶は口当たりがまろやかで苦味･渋みが少なくしっかりと甘みを感じていただけます。夏は冷たいアイスもオススメです。

<炒香> 中国より長崎に伝えられた釜炒りの製法に由来する釜炒り茶です。茶葉を高温の釜で炒りあげた香ばしい香と、さっぱりした味が特長です。食事との相性は良く、熱々でも冷たく淹れても召し上がっていただけます。夏は水出しがオススメです。

<山霧> 中国より長崎に伝えられた茶の製法に由来する九州地区の一部で生産されている玉緑茶という希少なお茶です。力強い新芽でつくられるこのお茶は濃厚な茶葉の味を楽しんでいただけます。

取　扱　時　期　通年
保存方法･賞味期限　①冷暗所にて保存12ヶ月（冷凍が望ましい）
②③冷暗所にて保存12ヶ月

商品名	内容	価格（税込）
①極上抹茶	1袋（30g）	¥1,152
②炒香（いりか）	1袋（100g）	¥864
③山霧（やまきり）	1袋（100g）	¥1,440

※送料：¥1,135～

長崎 からすみ加工品2種

使い勝手の良いからすみの加工品です!

からすみの食べ方を新しく提案した商品です。ペースト状とパウダー状のからすみは使い安さはもちろんのこと、和食、洋食、中華等あらゆるジャンルでの新メニュー提案開発に最適です。どちらも原材料に化学調味料などは使用せず、素材そのものをお楽しみいただける商品です。

出荷と取扱時期　通年
保存方法･賞味期限　冷凍180日
注文時最低ロット　5パック（合計500g）

商品名	内容	価格（税込）
①純正からすみ（ワイン）	1ﾊﾟｯｸ(100g) ×5	¥8,136
②純正からすみ（柚子胡椒）	1ﾊﾟｯｸ(100g) ×5	¥8,136
③からすみパウダー（胡麻風味）	1ﾊﾟｯｸ(100g) ×5	¥10,152

送料：¥972～

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～

愛媛 燻製塩

濃厚な燻製香をまとわせた燻製塩

大山桜のスモークチップを使用し濃厚な燻製を施しました。ひとふりでお料理に燻製の深く豊かな風味が加わります。

出荷と取扱時期　通年
注文時最低ロット　5袋～

商品名	内容	価格（税込）
燻製塩	1袋（40g）	¥480

送料別途

宮城 のりうどん（半乾麺）

海苔漁師と作り上げた「のりうどん」

東日本大震災以前に特産品開発で生まれ、これから売りだしていこうというタイミングで大震災が発生。2013年に海苔漁が再開し、大曲浜産の海苔の復活を待って出来上がった、海苔の風味豊かなうどんです。

出荷と取扱時期　通年
保存方法　通常で約30日、冷蔵で約90日

商品名	内容	価格（税込）
のりうどん（半乾麺）	140g/玉×10玉	¥2,160

送料：¥756～

秋田 いぶりがっこ

燻しに使う山桜選び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～

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。

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柿アイス	2ℓ	②林檎アイス	2ℓ	各¥3,336
③山江栗アイス	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	
⑦ほうじ茶アイス	2ℓ	⑧柚子シャーベット	2ℓ	

送料：¥1,782～

最中種【石川県】

菓子種職人がつくった こだわりの最中種

使用する原材料を厳選し、
風味・口当たり・口溶けにまで
こだわった製法でつくった最中種です。
お好みの形に製造も可能ですので
お問い合わせください。

来年の干支「牛」の最中も
ございます。

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