



産直コミュニケーション 東料産直レター

2020.12月号 vol.123



栃木「自然薯」

「山菜の王者」と呼ばれる自然薯



味、風味が良く、 粘りが強いのが特徴!

スーパーで販売されている山芋は、外来種のヤマトイモやナガイモなどです。

日本原種の自然薯(ジネンジョ)は、市場では滅多に見られない希少な山芋と言われてきましたが、本自然薯は確立された栽培技術により、供給が可能なものとなっています。

特に粘りの強さは、おろしたすり鉢を逆さにしても落ちてこないほどです。

『三日とろろについて』

地域によっては、正月の三日(1月3日)にとろろ飯やとろろ汁を食べる風習があります。(東北や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」を食べると一年間風邪を引かない等の言い伝えによるものと言われています。

出荷と取扱時期 11月下旬～翌年3月
注文時最低ロット 1本～
配達日 受注後約1週間

商品名	内容	価格(税込)
自然薯	1kg	¥2,880

送料: ①長いまま1箱(約140cmで数本入ります)¥1,600～
②箱の長さにカット(1本を3分割 長さ約45cm)¥1,000～
※1本あたりの平均の長さは、約1m程です。

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。

山形 焼畑あつみかぶ

焼畑がもたらす在来作物の恵みと継承

およそ400年続いてきた「焼畑農法」

鶴岡市の温海(あつみ)地域で400年前から栽培され、江戸幕府に特産品として献上された記録も残る、由緒あるかぶです。栽培は、50年以上育った杉の伐採地に火を放つ、昔ながらの焼畑農法。山の斜面を利用するため大変な作業を伴いますが、杉の腐葉土による豊富な天然ミネラルを肥料に、おいしいかぶが育ちます。今回のかぶは、焼畑農法を後世に伝え、山の文化を守るために温海町森林組合が栽培しました。地域の若者たちが炎天下のもと、70代のベテランから指導を仰いで山を焼き、今日まで世話をしてきました。この売り上げは未来の森づくりに使われます。



出荷と取扱時期 10月～12月

商品名	内容	価格(税込)
①焼畑あつみかぶ(全葉付き)バラ	3kg	¥1,440
②焼畑あつみかぶ(葉無し)バラ	3kg	¥1,440
③焼畑あつみかぶ(葉無し)袋入	1kg(約10～15個)×3	¥1,620
		送料: ¥1,040～

●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。

今月のおすすめ

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と、梅水晶などの和え物ぴったりの軟骨スライス

ヨシキリザメの腹ビレまた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、流水解凍の上お使いください。
フカヒレは、元々はマグロ延縄漁業の際に釣れたサメからとられたのが始まりと言われています。
日本は世界でも有数のフカヒレ生産国と言われていますが、その中でも気仙沼産のものに関しては加工技術に優れているため高級品として扱われています。



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(税込)
①極小味なし	100枚	¥9,907
②軟骨スライス	500g×2P	¥2,765
		送料：1,100～

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

島根県浜田市周辺の里山を駆け回り、豊かな山林の恵みで育ったいのししです。
地元の猟師さんが獲ったいのししを、衛生管理された施設で解体し、丁寧に精肉しました。ただの食材としての肉ではなく、いのししを山の命としていただくということを感じていただければ幸いです。



猪肉価格(円/kg)(税込) ※送料別途

	部位	冬季標準	夏肉
ブロック	①ヒレ、肩ロース、ロース、バラ	¥7,900	¥4,750
	②ネック、ランプ	¥7,100	
	③モモ、肩	¥6,300	
	④スネ、カレー等煮込用	¥4,750	
	⑤片身(条件により変動)	¥5,500～¥7,100	
スライス	⑥肩ロース、ロース、バラ	¥8,700	¥5,500
	⑦ネック、ランプ	¥7,900	
	⑧モモ、肩	¥7,100	

- 納品日の最低 5 日前までにご注文ください。
- スライス肉は冷凍のみ、ブロック肉、片身(骨付き・骨抜き)は冷凍、生でのご提供が可能です。
- 発送は冷凍、または冷蔵となります。
- 木・土の受注と出荷は休みとなります。

●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。

島根 国産キャビア2種、チョウザメ燻製スライス

添加物を使用せず少量の食塩のみで仕上げた国産フレッシュキャビア

①ベステル： 養殖場内に加工場を設置している為、新鮮なキャビアをすぐに加工し冷凍保存しています。キャビア本来の味を堪能して頂くため、添加物を使用せず少量の食塩のみで仕上げているのでクリーミーな食感と優しい風味が口の中で広がります。また、低温殺菌は行っていない為フレッシュなキャビアとなっています。

②アムール： ベステルよりも粒が大きく、後味がさっぱりしています。キャビア本来の味を堪能して頂くため、添加物を使用せず少量の食塩のみで仕上げ、低温殺菌は行っていない為フレッシュなキャビアとなっています。

③チョウザメ燻製スライス： 独特の旨みを持つチョウザメをナラの本で10時間以上燻し、食塩と砂糖のみで味付けしチョウザメの旨みをいかしたシンプルなおスモークに仕上げました。



◀ベステル

アムール▶



◀チョウザメ
燻製スライス

出荷と取扱時期 通年
保存方法 ①②冷凍・賞味期限1年、消費期限：解凍後3日
③冷凍・賞味期限1年、消費期限：解凍後その日のうち
注文時最低ロット 1個
配達日 4日後

商品名	内容	価格(税込)
①ベステルキャビア	10g/1個	¥4,180
	20g/1個	¥8,210
	30g/1個	¥11,950
②アムールキャビア	10g/1個	¥7,570
	30g/1個	¥19,440
③チョウザメ燻製スライス	60g/1袋	¥1,510
		送料：¥1,254～(クール)

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 10月～翌年3月
※価格は相場により変動します。詳しくはお問い合わせ下さい。

商品名	内容	価格(税込)
大穴子	1kgあたり	¥1,900～2,190 送料別途



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×5袋	¥4,320 送料：¥1,430～



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：¥990～



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～



●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 あすっこ

ブロッコリーとビタミン菜を 交配して誕生した島根県のオ リジナル野菜

葉、茎、花まで全て食べることができ、甘
味が強くクセの無いのが特徴です。和洋中様々なお料理にお使
いいただけます。特に油との相性がよく、炒め物や天ぷらなどは
お勧めです。「明日を目指す野菜」というのが名前の由来です。

出荷と取扱時期 12月～4月上旬
保存方法など 冷蔵

商品名	内容	価格(税込)
あすっこ	130g×10袋	¥2,020 送料：¥1,100～



熊本 みはや

果皮が赤く美麗で、 高品質の早生のみかん

与那国の化石サンゴや魚粉などの有機肥
料を施用し、糖度 13 度以上の果実作りに成功しました。みはや
は国の研究所で長い年月をかけ様々な品種を交配してできた品
種です。外観が鮮やかな紅色で独特な香りを持ち、酸味も少な
い食味の優れた早生の柑橘です。機能性成分β-クリプトキサン
チンを多く含んでいます。

出荷と取扱時期 12月～3月

商品名	内容	価格(税込)
①みはや A 品	10kg (70～80 玉)	¥7,920
②みはや B 品	10kg (70～80 玉)	¥4,320 送料：¥1,100～



北海道 ゆり根

高糖度ゆり根 (他の産地と食べ比べてください!)

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	2kg	¥4,650
※2kg(2L サイズ：13 個入、3L サイズ：9～11 個入)		送料：¥1,260～



熊本 幻の湯島大根

小さな島で栽培される、大きな大根

熊本県上天草市の離島、湯島。寒風の強い気候と、
肥沃で柔らかい土によって1本2kg超の大きさに
育ちます。
水分が多く、甘味が高く、型くずれしないのが特
徴。現在は栽培農家が減少し、希少なものとなり
ました。地元の物産館でもすぐに売り切れるほど
の人気野菜です。

出荷と取扱時期 12月10日～3月
注文時最低ロット 5本(約2.5～3kg超/1本)
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
幻の湯島大根	5本	¥2,020 送料：¥1,476～



栃木 自然薯

粘り強さが魅力の、旬の味わい

栃木県大田原市で農園を営む家族から丁
寧に出荷。ご注文を頂いてから掘り、鮮
度の良い自然薯を直送します。長いまま、
カットして等、お届けの長さはお指定いた
だけます。

出荷と取扱時期 12月～3月

商品名	内容	価格(税込)
自然薯	1本/約1kg	¥2,880 送料：¥1,500～



徳島 無農薬完熟すだち

晩秋～年末に地元のにのみ 出回る希少な「完熟すだち」

薄皮・多果汁で、よりまろやかな味わいの
完熟すだち。ご注文を受けてから
もぎたてをお届けします。

出荷と取扱時期 8月～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日後

商品名	内容	価格(税込)
もぎたて無農薬すだち	1kg	¥2,200 送料：¥1,200～



栃木 味恋とまと

手塩にかけて完熟出荷

バリッとした食感、口に広がる甘味とや
わらかな酸味の秀逸トマト。
産地である那須塩原市は、北関東でも日
射量の多い土地。寒いながらも日射量に
恵まれ、じっくりと時間をかけて甘味と酸
味を合わせ持つトマトが育ちます。

出荷と取扱時期 11月～7月
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)
味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,032 送料：¥700～



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見えようで
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～



●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 すんき

赤かぶを使い乳酸発酵させた無塩の漬物

古くから木曽地方、御嶽山麓の村々で受け継がれてきた「すんき」は「米を貸しても塩貸すな」と言われるほど塩の入手が困難だったこの地方だからこそ、先人の知恵が生んだ保存食です。そのまま食すと乳酸や酢酸による酸味を強く感じ、味として物足りなさを感じる方が多くおられますが、すんきの乳酸菌は鰹節や味噌、醤油と合わせると美味しさが高まります。(ちなみに、京都の「すぐき」は塩漬してからモロで乳酸発酵させるのに対し、「すんき」は塩を全く使わず乳酸発酵させるところに大きな違いがあります)

出荷と取扱時期 12月～

商品名	内容	価格(税込)
①すんき 長漬け	200g	¥504
②すんき きざみ漬け	200g	¥504
		送料: ¥907～



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パック(100g) ×5	¥8,136
②純正からすみ(柚子胡椒)	1パック(100g) ×5	¥8,136
③からすみパウダー(胡麻風味)	1パック(100g) ×5	¥10,152
		送料: ¥1,000～



「いろんな人の力を借りて」 ～長野県下伊那郡阿南町の『鈴ヶ沢南蛮』～

南信州の小さな小さな集落『鈴ヶ沢』。ここに通うようになって6回目の冬を迎え、先日1年間お世話になった畑の片付けと今シーズン最後の南蛮収穫を皆さんと行ってきました。

鈴ヶ沢の伝統野菜(なす、うり、南蛮)の生産者は、鈴ヶ沢や近隣集落の皆さんに加え、知的障害を持った皆さんも力になってくださっています。

知的障害者の皆さんが毎月毎月畑で伝統野菜のお世話をしてくれるお陰で、私たちはお料理屋さんへ立派な茄子や瓜をお届けすることができています。

まさに、彼らは日ごろお世話になっている生産者さんというわけです。

元気の良い彼らとの農作業やお昼ご飯は実に楽しいひと時。定植からコツコツと手をかけ、やがておとずれる収穫までを共にまっすぐな心で喜び合います。

東京の料亭、料理店で毎年活躍する鈴ヶ沢の伝統野菜は、嫁入り以来半世紀以上の間毎年種を守り続けてきた2人のお婆さんと、農作業を担ってくれる知的障害者の皆さんの存在を抜きには語れません。

今から伊那谷の小さな集落も畑も冬支度に入ります。

(『東料産直』担当 小原愛)

南蛮は『魔除け』の力があるとされ、これがあればキツネに化かされないと言われてきた



集落の皆さんと知的障害者の皆さんが協働します



今年収穫された南蛮の出来をお婆さんにもご覧いただく



カマキリが低い位置に卵を産んだら、その冬は雪が少ないという

●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 リンゴジュース

創業九十年の果樹専業農家から
届く、季節のブレンドジュース

「ふじ、紅玉、4-23、グラニースミス、ジョナゴールド」、「つがるとさんさ」など、季節ごとに収穫された品種をブレンドしたリンゴジュースです。果物王国やまがたの中でも特に豪雪で知られる最上地方の激しい寒暖差は果実を甘く、味わい深くしてくれます。九十年という長い歴史をもつ果樹園に育つたくさんの実りの、楽しく賑やかな美味しさをお楽しみください。

出荷と取扱時期 ①通年②1月～

商品名	内容	価格(税込)
①季節のブレンド(りんご)	1ℓ	¥1,327
②フジ	1ℓ	¥1,225
		送料別途



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
※生果もごさい。お問い合わせください。		送料：¥1,280～



島根 出雲神話

出雲大社のお膝元で営む老舗蒲鉾屋さんが作る、化学調味料無添加かまぼこ

山陰、九州で水揚げされた新鮮な魚(鯛、鰯、飛魚、カマス、グチなどの季節の魚)と国産のタラを使用し、つなぎの為の澱粉を全く使用せず、味付けには天然のもの(砂糖、食塩、魚醤、かつおだし、昆布だし)のみを使用した昔ながらの伝統製法を受け継ぐ蒲鉾。白と赤(紅麴)がごさいます。

出荷と取扱時期 ①②通年 ※ご注文いただいてから作ります
保存方法など 製造日を含め冷蔵10日
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(税込)
①白	130g×5本	¥3,240
②赤(紅麴)	130g×5本	¥3,240
		送料：¥920(20本から送料無料)



長崎 五島手延べうどん

コシの強さととどごしの良さが特徴の手延べうどん

厳選した小麦粉と五島列島の椿油・五島近海の塩を原料とし、熟成に拘った細いながらもコシの強い麺です。つるんとした滑らかな食感が特徴です。新春に「梅うどん」や「わかめうどん」は如何でしょうか。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①五島手延べ梅うどん	240g	¥331
②五島手延べわかめうどん	240g	¥331
③五島手延べ七橋(国産小麦)	200g	¥418
④五島手延べふしめん	200g	¥252
		送料：¥1,210～



福島 奥会津金山 天然炭酸の水

平均硬度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。



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の水330(赤)	24本/ケース	¥5,760
②奥会津金山天然炭酸の水500(赤)	12本/ケース	¥4,490
③奥会津金山天然炭酸の水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の水720(赤)	12本/ケース	¥6,560
⑥奥会津金山天然炭酸の水720(金)	12本/ケース	¥6,560
		送料：¥605～

島根 「さ姫」シリーズ

生産者が独自開発した
深紅の食用薔薇「さ姫」

甘い香りと深紅の色が特徴のこの薔薇を有機農法で栽培し、食用素材として加工、出荷まで一貫して行なう生産者から直送されます。着色料・香料は一切不使用です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温300日
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①さ姫サイダー	200ml×35本	¥13,450
②ローズシロップ	120ml×2本	¥12,200
③フレグランスウォーター(蒸留水)	250ml	¥5,500
④ローズピネガー	150ml×12本	¥14,580
⑤乾燥花弁	100g	¥9,720
⑥ローゼイソルト(塩)	100g×12本	¥9,720
		送料：¥1,100～



熊本 熊本アイス

季節の味わい「りんごアイス」と、
冬の楽しみ「焼き芋アイス」

冬の楽しみ焼き芋をアイスに仕上げました。その他、きな粉黒蜜アイス、旬の柚子シャーベット、香ばしい風味のほうじ茶アイスも人気です。



焼き芋アイス

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焼き芋アイス 2ℓ	各¥3,336
②柚子シャーベット 2ℓ	
③かぼちゃアイス 2ℓ	
④ほうじ茶アイス 2ℓ	
⑤柿アイス 2ℓ	
⑥きな粉黒蜜アイス 2ℓ	
⑦塩大福アイス 2ℓ	送料：¥1,782～
⑧きな粉黒蜜アイス 2ℓ	

東京都料理生活衛生同業組合実施事業のお知らせ

東京都料理生活衛生同業組合では、今年度事業の一環として「動画とオンラインシンポジウムによる組合員活性化研修」を実施します。

本事業では、生産者様の想いや実際の現場の様子などを取材させていただき、東京都料理組合加盟店の料理人、従業員の皆様に向けて発信することで、日頃直接触れることの少ない生産現場を知ることや、新たな食材に出会う機会の創出を目指します。また、栃木県料理業生活衛生同業組合加盟店の『茶寮やすの』様にて郷土料理や室礼の取材、働き方をテーマにしたお話等も頂戴しました。

加えて、「社会的意義のある流通の構築」を目指すべく、社会福祉施設の皆様が取り組む農業や加工品開発にも触れながら実際の取り組みをご紹介します。飲食店に施設の産品をご利用いただくための機会創出も合わせて目指すものです。先日、栃木県において本事業に係る取材を行いましたのでご紹介いたします。なお、取材の様子はDVDにして後日組合店の皆様へお届けいたします。

青柳農園

(かんぴょう、石橋ごぼうなど)



明星漁業生産組合

(養殖鮎)



社会福祉法人

房香会『しのいの郷農園』

(菌床椎茸、紅茶など)



社会福祉法人

飛山の里福祉会『ハート飛山』

(ねぎ、菌床椎茸など)



茶寮やすの

(郷土料理、地場食材、
室礼について、
働き方についてなど)



KAJU SUZUKI

(自然薯、にっこり梨など)



社会福祉法人

『パステル』

(桑葉加工品、桑の実、落花生など)



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