

## 一子相伝の芋

特集食材

じんごえもんいも  
「甚五右衛門芋」

(山形県)



特集

山形

# 甚五右エ門芋



## 室町時代から代々受け継がれてきた 伝承野菜

「甚五右エ門芋（じんごえもんいも）」は、一般的な里芋品種「土垂れ」よりもずっと収量の少ない手のかかる品種ですが、土と時間が自然に育むままに、品種改良することもなく、おじいとおばあと佐藤家の先祖が代々守り抜いてきた一子相伝の里芋です。

驚くほどの粘りやお餅のような食感は、他の里芋とは別格の新感覚です。一度食べれば、他に変え難い美味しさと楽しさを是非一度お試しくださいませ。



▲蒸し、焼き、揚げ、全ての調理方法でお楽しみいただけます



▲選別をしてお届けします

取扱時期 10月~11月  
配達日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
甚五右エ門芋(土付き)	1kg	¥1,477

送料(税込): ¥968~

こちらも  
オススメ

山形

# 無農薬栗

## 自然落下した栗をサイズ別に発送

栗には殺虫剤などの農薬は使用しておりませんので(農薬化学肥料不使用)、虫の発生も少なからずあります。手選別にて丁寧に仕分けしておりますが、早い時期から虫が栗の中に潜んでいるものもありますので、暖かいところに置かずすぐに調理することをお勧めしております。

取扱時期 10月  
配達日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
①無農薬栗(3L)	1kg	¥1,531
②無農薬栗(2L)	1kg	¥2,395
③無農薬栗(L)	1kg	¥2,177
④無農薬栗(M~S)	1kg	¥1,306

送料(税込): ¥880~



# 山形 特集 新米「つや姫」「雪若丸」

**新米出荷スタート!** 新米の味と香りはやはり格別。今年も一年間手塩にかけてきたお米たちをお届けします!



## こだわり1 すべて特別栽培米です。

特別栽培米とは、化学合成農薬および化学肥料の窒素成分を慣行レベルの5割以上削減して生産したお米のことをいいます。お届けするお米はこの基準よりもさらに削減し、生産者が厳しい自主基準を設けて栽培しております。

## こだわり2 良質な有機質肥料で土作り。

化学肥料には依存せず、発酵鶏糞と焼酎粕を主体とした有機質肥料をメインに土壌作りを行っています。さらに殺菌能力の高い焼酎粕を混ぜることで虫がつきにくくなり、稲の生育に良い環境をつくり出しています。

## こだわり3 自然由来の活力剤で元気なお米に。

化学合成農薬などの殺菌剤・殺虫剤を使用しない代わりに、自然由来の独自の活力剤を5種類も散布し、虫がつきにくく、病気になりにくい、健康で丈夫なお米になるよう工夫しています。

## こだわり4 一粒一粒が大きく、しっかり。

苗と苗の間隔を十分にあげ、植え付け本数を少なくして風通しを良くし、根元まで太陽が十分に当たるような環境をつくっています。健やかにのびのび育つから、一粒一粒が大きくしっかりとしたお米になります。

## こだわり5 精米したてをお届けします。

こだわって育てたお米は、自家用ライスセンターで品種や収穫した日時、水分含有量や出来上がりの水分量まで徹底して管理しながら収穫した生粳を乾燥し、乾燥後は保冷庫へ。毎回精米したての新鮮なお米をお届けします。



### <つや姫>

いまや山形を代表するお米「つや姫」は、白度が高く、粒揃えも良く艶の輝きが素晴らしいお米です。「つや姫」は、約10年の歳月をかけて開発され、その祖先は明治時代に山形県で開発された「亀の尾」になり、郷土の歴史を感じるお米になります。味の特徴は、甘みや旨みはもちろん、粘りと弾力が強く、口当たりのバランスも優れており、炊き上がりの艶も美しいお米です。

### <雪若丸>

「雪若丸」は、「つや姫」の弟をイメージさせるのにふさわしいブランド米として生まれました。稲姿は男性的で、しっかりした粒感に、際立つ白さとつやのある外観が雪のように美しいことからこの名になりました。見事な「炊き映え」は、「白いごはん」の極致とも言えるほどです。県内産品種との比較では、粘りと硬さのバランスが、これまでにない新食感となっており、あっさり上品な味わいはどんな料理も引き立てます。

取扱時期 通年 ※新米10月9日出荷開始

商品名	規格	価格(税込)
①特別栽培米「つや姫」	1kg	¥669
②特別栽培米「つや姫」	10kg	¥6,687
③特別栽培米「雪若丸」	1kg	¥622
④特別栽培米「雪若丸」	10kg	¥6,220

送料(税込): ¥823~



新米お届けです  
今年もおいしい新米が  
お宮様(お客)様  
が笑顔で  
あふれているところ  
を  
思い浮かべて  
お楽しみ  
が義井上 馨

▲生産者さんからのメッセージ

# 栃木 特集 子持ち鮎

## 1匹1匹、手選別で卵たっぷり！

1匹ずつ手選別で卵をパンパンに蓄えた鮎のみを「子持ち」として出荷します。時期が来ると自動で一気に水揚げしたものを子持ち鮎として出荷するところも多い中、手間暇を惜しまず1匹ずつ目視と手選別で卵の入り具合を確かめます。水量、水質、環境に恵まれた地の利を生かし、生簀に放す鮎の量にゆとりを持たせてストレスを少なく育て上げた鮎は、味はもちろん、丈夫で健康な美しさ。過度な脂を与えず、香り、身質ともに天然鮎に匹敵する素晴らしい美味しさです。



▲祖父が一念発起で立ち上げた養殖場



▲餌と水質の良さで健康な鮎が育つ



▲こだわりと手間隙をかけた手選別



▲鮎の加工品の出荷や鮎料理の食堂も手掛ける



▲生産者の星さん親子

取扱時期 通年(冷凍)、10月中旬～11月下旬  
最低ロット 10匹～  
配達日 2～3日  
保存方法 冷凍で1ヶ月  
※生(チルド)の取扱いもございます  
のでご希望の方はお問い合わせ  
ください。

商品名	規格	価格(税込)
①子持ち鮎(冷凍)70g	1匹	¥389
②子持ち鮎(冷凍)80g	1匹	¥451
③子持ち鮎(冷凍)90g	1匹	¥490
④子持ち鮎(冷凍)100g	1匹	¥544

送料(税込): ¥1,150～

# こちらもおススメ さっと焼いて、旨みの詰まった一夜干し 鮎の一夜干し

ほど良い脂のりの鮎を、旨味たっぷりの一夜干しに仕上げました。自然な脂のりの鮎に必要な最低限の塩で丁寧に作った一夜干しをぜひ一度お試しくださいませ。

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①鮎一夜干し(チルド)50g	1枚	¥194
②鮎一夜干し(チルド)60g	1枚	¥241
③鮎一夜干し(チルド)70g	1枚	¥272

送料(税込): ¥1,150～



▲一枚ずつ丁寧に仕上げる鮎の一夜干し

三重

お炭付き鯛の炙り冷燻



### 県下一の水揚げ量を誇る水産資源

余分な熱を加えることなく、桜のチップで燻した香りで包み込み、表面は香ばしく、中はしっとりと仕上げました。鯛の旨味が感じ取れる逸品です。「お炭付き鯛」は稚魚期から一貫して炭を混ぜた餌を与えることで、すっきりとした脂のりと良質な身が特徴です。  
流水解凍または、冷蔵庫で解凍してください。

取扱時期 通年  
保存方法 冷凍(賞味期限3ヶ月)

商品名	規格	価格(税込)
①お炭付き鯛の炙り冷燻	10枚入約80g×10パック	¥6,843
②お炭付き鯛の炙り冷燻	フィレ不定貫約1.5kg	¥7,309

送料(税込):¥1,331~

三重

おかげ鯖の炙り冷燻



### 豊富な水産資源で地域再生を!

三重県南伊勢町の奈屋浦港は県下一の水揚げを誇り、全国有数の鯖漁獲量でも知られています。毎朝港に揚がる朝どれの鯖を目と鼻の先にある工房で製造しています。  
余分な熱を加えることなく、桜のチップで燻した香りで包み込み、表面は香ばしく、中はしっとりと仕上げました。

取扱時期 通年  
保存方法 冷凍(賞味期限3ヶ月)

商品名	規格	価格(税込)
①おかげ鯖の炙り冷燻	10枚入約50g×10パック	¥4,588
②おかげ鯖の炙り冷燻	フィレ不定貫約1.5kg	¥3,888

送料(税込):¥1,331~

三重

冷凍伊勢海老



### 伊勢海老を獲って100余年の日利き!

「お伊勢さんの下さりものを獲らせてもろうて100余年」伊勢海老の全国出荷の老舗生産者が産地証明できる伊勢海老を急速冷凍していつでも使えるようにいたしました。形を崩さない様真空パックをして生きていた時のような形でお届けします。

取扱時期 通年  
保存方法 冷蔵1年

商品名	規格	価格(税込)
①冷凍伊勢海老	200g 6尾	¥12,131
②冷凍伊勢海老	300g 6尾	¥18,196

送料(税込):¥1,265~

三重

伊勢海老オイル



### 伊勢海老そのままの濃厚な風味

伊勢海老の全国出荷を100余年続ける生産者が地元産の伊勢海老を使いオイルを作りました。薫り高い伊勢海老の香りが味を風味を高めます。

取扱時期 通年  
保存方法 常温1年

商品名	規格	価格(税込)
伊勢海老オイル	110ml×6	¥6,299

送料(税込):¥1,023~

## 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。

取扱時期 通年  
最低ロット 1kg  
保存方法 冷凍で1ヶ月  
配達日 2~3日後

商品名	規格	価格(税込)
うるめいわし	1kg	¥5,746

送料(税込):¥1,320~



## 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。

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	規格	価格(税込)
①CAS白いか(丸)	350g~400g	¥1,510
②CAS白いか(丸)	450g~500g	¥1,622

送料(税込):¥2,000~



## 山形

## 焼畑あつみかぶ

## 400年間の営みがもたらす在来作物の恵みを守る

山形県鶴岡市の熱海(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由緒ある蕪です。栽培は50年以上育ったすぎ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為大変な作業を伴いますが杉の腐葉土による豊富なミネラルを肥料に美味しい蕪が育ちます。

この蕪は、伝統の焼畑農法を後世に継ぎ山の文化を守るために地元熱海町森林組合が栽培しており、売り上げは未来の森づくりに使われます。



▲焼畑後の斜面一面に蕪が育つ

取扱時期 ①②11月初旬~12月③1月下旬から  
保存方法 到着後は冷蔵保存  
配達日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
①焼畑あつみかぶ(葉付き)	1kg	¥544
②焼畑あつみかぶ(葉無し)	1kg	¥280
③焼畑あつみかぶ(漬け物)	400g	¥1,244

送料(税込):¥847~



▲採れたてのあつみかぶ



▲毎年好評色鮮やかな甘酢漬けは1月下旬から出荷予定

三重

にいひめ  
新姫(生果・果汁)

## 目の覚めるような酸味と鮮やかな色の希少柑橘

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。

取扱時期 ①10月中旬~11月②③通年

商品名	規格	価格(税込)
①新姫 生果	1kg	¥1,244
②新姫 果汁	100ml	¥762
③新姫 果汁	(業務用)900ml	¥4,355

送料(税込): ¥715~

山形

うるしの  
漆野いんげん

## さやごと食べられる伝承野菜

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2回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。

甘煮にする際は、乾燥重量の2倍のお砂糖で。

取扱時期 10月~  
最低ロット 1kg  
配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
漆野いんげん	1kg	¥6,221

送料(税込): ¥1,000~

鳥根

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。

取扱時期 10月中旬~11月下旬  
保存方法 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	規格	価格(税込)
①L(1個/140g~169g)	5kg(34個)	¥2,333
②2L(1個/170g~199g)	5kg(28個)	¥3,110
③3L(1個/200g~)	5kg(24個)	¥3,888

送料(税込): ¥594~

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。

取扱時期 9月上旬~11月上旬

商品名	規格	価格(税込)
フルーツほおずき	100g(約12粒)	¥778

送料(税込): ¥748~

# 特集 秋の天然きのこ

秋本番。希少な天然キノコで滋味深い秋の献立はいかがでしょう。

お使いになる用途（調理）やご予算をお伺いし、最適なキノコを厳選して詰め合わせをお作りします。



## ● ショウゲンジ

菌触り、旨味ともに一級品です。薄いしょうゆ味で鳥すきを作ると箸が止まりません！



## ● ハタケシメジ

鍋物、汁物、煮物には抜群の菌触りでいい仕事をします。洋風、中華にも。



## ● ハナイグチ

ツルンとした抜群の舌触りです。鍋物、汁物、うどんや蕎麦などの麺類、和え物などに大人気キノコです。肉に菌ごたえがあり、濃い旨味が出ます。



## ● サクラシメジ

ワインレッドが美しい「森の貴婦人」。多少の苦みがあるので炊き込みご飯がおススメです。



## ● クリタケ

株キノコの代表格。煮物、鍋物、佃煮などオールラウンダーのキノコです。シャキシャキとした菌触りで良い出汁が出ます。



## ● ムキタケ

ゼラチン質の肉質は抜群の美味しさです。汁物、鍋物のほか、焼き物も美味です。



## ● ナメコ

肉厚で超大型は網焼きがオススメ！塩を振って酢橘やカボスを搾れば堪らない美味しさです。大きなナメコを使ったナメコ蕎麦もインパクト十分！小粒は汁もの等でどうぞ。



## ● ヒラタケ

寒い時期のキノコなので「寒茸」とも呼ばれます。使い勝手の良さはピカイチ！ボリュームもあるので鍋に最適です。



※ご注文をいただいてから納品まで中4～5日ほど頂戴いたします（採取当日に発送いたします）

問い合わせ：aiai@ifys.co.jp(担当：小原愛)

熊本

## 鮮馬刺し



## 低カロリー、高たんぱくでヘルシーな健康食材

食用の馬を使用した馬刺しは熊本だけ。  
馬専用の工場にて製造され、更に世界基準SQFにより品質・安全性に優れた鮮馬刺しです。生産・加工の一貫した生肉生産ラインの工場で作られていますので、安全・安心の品質です。

取扱時期 通年  
保存方法 冷蔵で18日、冷凍で90日  
配達日 3~4日後

商品名	規格	価格(税込)
①A赤身ミニ(冷凍)	100g×10パック	¥10,125
②ロースミニ(冷凍)	100g×10パック	¥10,125

送料(税込): ¥1,300~

北海道

## 熟成エゾシカ肉



## 低カロリー、低脂肪のエゾ鹿肉

北海道日高のエゾシカを衛生的に処理し、さらに3週間の低温熟成を経て、旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる「EPA」「DHA」を含有しています。

取扱時期 通年(10・11・12月旬)  
保存方法 冷蔵1週間、冷凍1年  
最低ロット 1本  
配達日 2~3日後

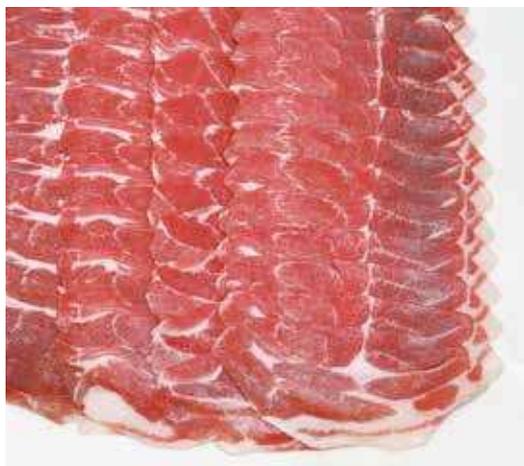
商品名	規格	価格(税込)
ロース	1本(約1.5kg)	¥7,920/1kgあたり

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

送料(税込): ¥1,280~

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。

取扱時期 通年

商品名	規格	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あたり	¥7,920
②いのしし肉スライス(カタ・もも)	1kgあたり	¥6,480
③いのしし肉ブロック(カタロース・ロース・ガラ)	1kgあたり	¥7,200
④いのしし肉ブロック(カタ・もも)	1kgあたり	¥5,760
⑤いのしし肉(半身)	1kgあたり	¥5,040

送料(別途)

愛媛

## 鬼北熟成きじ肉



## 飼育から処理・熟成・加工まで管理された、こだわりのきじ肉

愛媛県鬼北町の自然豊かな環境で、200日以上時間をかけ、8戸の生産農家が飼育をしています。きじ専用の処理施設で処理を行い、2日間の「熟成」と液体急速凍結法で「急速冷凍」を行うことで、コクと旨みがあり解凍時にドリップの少ない商品に仕上げています。

取扱時期 通年 保存方法 冷凍出荷日より60日

商品名	規格	価格(税込)
①きじ丸鳥	1kgあたり	¥4,455
②きじもも肉	1kgあたり	¥6,480
③きじムネ肉	1kgあたり	¥6,750
④きじササミ	1kgあたり	¥6,210
⑤きじガラ	1kgあたり	¥432

送料(税込): ¥1,188~

# 熊本 特集 栗の渋皮煮

## 皇室御献上品にも選ばれた 極上和栗で作る「渋皮煮」

今年も新栗を使った渋皮煮が出来上がりました。秋から春先までの人気商品「やまえ栗の渋皮煮」を是非お楽しみください。



▲山江村の風景

### ■産地について

熊本県の最南端に位置し、美しい水と空気に恵まれた山江村は、日本を代表する栗の産地です。盆地特有の昼夜の寒暖差と南向きの丘陵、赤土の肥沃な土壌など美味しい栗ができる好条件に恵まれ、甘くて大きい身がしっかりと詰まった栗が育ちます。



▲今年も新物がスタートしました

### ■自慢の逸品に、

#### 手間隙を惜しまない愛情を注ぐ

山江栗は、昭和天皇の御献上の品にも選ばれ、村の皆さんにとっての誇りでありかけがえのない宝となっています。

原材料は山江村産の「やまえ栗」を100%使用し、余計なものは一切添加せずに栗とグラニュー糖のみで仕上げます。一粒ずつ手作業で丁寧に剥いた栗を何度もアクを取りながら焚き上げた艶々で贅沢な美味しさをぜひお楽しみ下さい。

それぞれの規格ともに業務用真空パックのお届けとなります。

送料は、500g～9 kgまで同価格です。

取扱時期 10月～  
保存方法 常温保存(未開封で3ヶ月)  
配達日 4～5日

商品名	規格	価格(税込)
①やまえ栗の渋皮煮(2L)	500g(約20個前後)	¥2,799
②やまえ栗の渋皮煮(S)	500g(約30～35個)	¥2,799

送料(税込): ¥1,331～

三重

## 前川次郎柿ペースト



## 柿農家を作る化学添加物不使用のペースト

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、その方の氏が前川だったことから昭和32年に「前川次郎(まえがわじろう)」と命名し、その後各地で栽培されるようになりました。糖度の高い次郎柿をそのままペーストにしました。ソースや和物、スイーツまで幅広くお使いいただけます。

取扱時期 通年  
保存方法 冷凍で1年  
配達日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
次郎柿ペースト	1kg	¥2,177

送料(税込): ¥1,188~

新潟

## さつまいもペースト三種



## 加糖なしの自然な甘味!

さつまいも 100% のペーストは全部で3種類。全て加糖はせず、十分に熟成した芋の甘さです。(真空パック冷凍でお届けします)

- 紅はるか：強い甘味と微かな酸味が特徴です。
- シルクスweet：滑らかで上品なクセのない味です。
- パープルスweet：モチモチ感が強く、お芋を感じるには意外にナンバーワンです。色も薄い紫が綺麗です。

取扱時期 通年 配達日 2~3日  
保存方法 冷凍

商品名	規格	価格(税込)
さつまいもペースト(3種とも同価格)	1kg	¥2,799

※混載可能です。

送料(税込): ¥1,452~

石川

## 最中種



▲柚子

▲ハート

▲寿

▲ひょうたん

▲松竹梅

▲オリジナルプリント

## 季節の最中種で楽しみを

もち米 100% のスタンダード最中の皮を多種ご用意しております。季節やお祝いの席、お節句、干支などにぴったりのものをお手配いたします。オリジナルの絵柄をプリントすることもできますので、どうぞお問い合わせくださいませ。

福島

会津磐梯  
NMSWサイダー

## 希少な天然炭酸を配合したご当地サイダー

日頃よりご好評頂いております「奥会津金山 天然炭酸の水」を配合して製造しているサイダーです。

それにちなみ、Natural Mineral Sparkling Water の頭文字を取って「NMSW」を商品名にしました。甘さが控えめですっきりとした爽やかなラムネのような飲み口となっております。

取扱時期 通年  
配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
NMSWサイダー(340ml)	1ケース(24本入)	¥4,852

送料(税込): ¥666~

# 今シーズンもありがとうございました！ (鈴ヶ沢なす／長野県)

毎年様々なお店からご好評いただいております信州の伝統野菜『鈴ヶ沢なす』の今シーズンの出荷が先月無事に終了いたしました。

南信州の山間にある下伊那郡阿南町和合鈴ヶ沢地域は、現在、3世帯6名の小さな小さな集落です。その小さな集落で大切に育てられた『鈴ヶ沢なす』の生産者さんから今シーズンのお礼のコメントが届きましたのでご紹介します！

## ～「鈴ヶ沢なす」の生産者 玉川 翔さんより～

「今シーズンも大変お世話になりました。今年鈴ヶ沢なすを使っていただいたお店さんの料理の画像や料理人さんからの感想を拝見させて頂きました。

長野県北信地方はコロナで厳しい状況ですが、阿南町のある南信地方は、年末まではひとまず落ち着きそうです。

長野県と東京では飲食店の事情も大きく違うかと思えます。その中でも、長い目で見て、当地の鈴ヶ沢なすを扱って頂きありがとうございました。

私事で恐縮ですが、今年は生産体制が大きく変わり、生産現場もギリギリ回せたような状況でした…。

今だから言えますが、私の師匠が昨年で現場を離れ、1人でできる事に限界を感じ、気持ちが切れてしまいそうになる事もありました。しかし、多くの飲食店様が当地のナスを喜んで頂けているとの声が聞け、気持ちを切り替える事ができました。

長野東京間の物理的距離はありますが、取り引きを継続できたのは、困難な中でも料理店さんの熱量を感じ取る事ができたからです。

“人”こそが全てだと感じた今シーズンでした。冬場畑が終わってから、来シーズンの伝統野菜生産について、持続可能な形を真剣に見直したいと考えています。

“人”と“伝統野菜”に支えられた今シーズンでした。改めてまして、本当にありがとうございました！

来シーズンも宜しく願い申し上げます。



▲師匠(右)と玉川さん(左)



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