

東料産直レター

2023
秋・冬号
Vol.132

豊
年
満
作

特集

3年振りに
「サンプル試食会」開催

3年振りにサンプル試食会を再開しました！



7月19日、「夏のサンプル試食会」を開催いたしました。
2009年から毎月銀座で開催してきた試食会はコロナ禍で3年間余り中止をしておりましたが、ようやく再開することができました。会場は新たに築地に移りましたが、これまでと変わらず多くの飲食店の皆様にご来場いただきました。
各地から駆けつけた生産者の方々と共に再会を喜び合いながら、伝統野菜から新たな開発商品まで19種類の地域食材をご紹介します。

茨城 宮本三兄弟のれんこん

7月から今シーズンがスタートした人気食材

毎年、夏の試食会には生産者の宮本さんが来場して飲食店の皆さんへご挨拶。シーズンがスタートする7月に飲食店の皆様にお会い出来るのは「私たちにとって新年のご挨拶のような気持ち」と宮本さん。秋から冬のれんこんは澱粉が増え、益々美味しくなります。

取扱時期 7月～翌3月

保存方法 なるべく空気に触れぬようラップで捲くなどして冷蔵保存

配達日 受注から2～3日 ※火・土曜は受注と出荷休みのため翌日扱い

商品名	規格	価格(税込)
①秋れんこん(9月～11月)	2kg	¥1,866
②冬れんこん(12月～3月)	2kg	¥1,866

送料(税込):8kgまで¥880～



福島 奥会津金山天然炭酸の水

サミットや国際会議でも認められる国産天然炭酸水

奥会津金山町に自然と湧き出る天然炭酸水。まろやかな軟水に天然の炭酸が含まれる日本で唯一の天然炭酸の水です。きめ細やかな泡と柔らかな微炭酸は和食にも相性抜群です。製造者さんも来場した今回の試食会でも皆様に大変好評でした。

取扱時期 通年 配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①奥会津金山天然炭酸の水330ml(赤)	24本/ケース	¥7,166
②奥会津金山天然炭酸の水500ml(赤)	12本/ケース	¥4,852
③奥会津金山天然炭酸の水500ml(金)英字ラベル	12本/ケース	¥4,852
④奥会津金山天然水500ml(青)	12本/ケース	¥4,852
⑤奥会津金山天然炭酸の水720ml(赤)	12本/ケース	¥7,091
⑥奥会津金山天然炭酸の水720ml(金)英字ラベル	12本/ケース	¥7,091

送料(税込):¥605～



長野 小布施栗のペースト

日本を代表する栗どころ小布施の栗100%ペースト

鮮度の良い小布施栗を蒸し上げ、丁寧に実を取り出し、裏ごしして"栗"と"砂糖"のみで仕上げました。蒸したての栗の美味しさを閉じ込めたペーストです。栗本来の風味を活かすため加糖20%で仕上げています。

保存方法 冷凍 製造日より180日

配達日 3～4日 ※12月～翌3月木曜定休

商品名	規格	価格(税込)
小布施栗のペースト	1kg	¥5,909

送料(税込):¥1,870～



茨城 愛知

ゴールデンマスタード 十二味唐辛子

「一品」を「逸品」に変えるマスタードと、 辛い七味ではない「香りの七味」

試食会でご紹介すると毎回大変ご好評をいただく人気の調味料。

マスタードは全4種で、白醤油を使ったマイルドな「ゴールド」、たまり醤油を使った深いコクの「ブラック」、イカ墨を使い芳醇な旨味の「マーレ」、アフリカ北西部発祥の香辛料アリッサにこだわり抜いた9つのスパイスや和の調味料を加えた新感覚調味料「アリッサ」がごございます。「十二味唐辛子」は辛い七味ではなく香りの七味を目指して生まれました。塩むすびに混ぜると香りが立ちおすすです。

ゴールデンマスタードは、常温で1年間の長期保存が可能なため、廃棄ロスのリスクが殆どありません。（開封後も冷蔵庫であれば1年間の保存が可能です）

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①ゴールデンマスタード ゴールド	140g	¥1,866
②ゴールデンマスタード ゴールド	400g	¥4,300
③ゴールデンマスタード ブラック	140g	¥1,866
④ゴールデンマスタード ブラック	400g	¥4,300
⑤ゴールデンマスタード アリッサ	140g	¥1,866
⑥ゴールデンマスタード アリッサ	400g	¥4,300
⑦ゴールデンマスタード マーレ	140g	¥1,866
⑧十二味唐辛子	400g	¥6,795

送料(税込):¥874~



ゴールド

アリッサ



十二味唐辛子



静岡

たたみいわし

用宗港で水揚げされる新鮮な生しらすを 伝統の手作業で成型した風味絶品「たたみいわし」

江戸時代発祥と伝わる伝統食材のたたみいわし。鯛の稚魚「しらす」から作る素材だけの旨味が特徴です。たたみいわしはしらす加工品の中では、唯一ボイルしていない商品です。しらす本来の旨味・風味が凝縮されています。軽く炙るかオーブンなどで加熱、油で素揚げなど加熱をしてお召し上がりください。

取扱時期 通年 保存方法 ①②炙り:常温180日 ③④未加熱品:冷凍180日 配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
①炙りたたみいわし小判	1袋(3枚入)	¥467
②炙り海苔たたみいわし小判	1袋(6枚入)	¥467
③たたみいわし小判(未加熱品)	1袋(3枚入)	¥622
④たたみいわし荒口大判(未加熱品)	1袋(5枚入)	¥2,022

送料(税込):¥800~ ※冷凍は+¥200



長野

フルーツほおずき

障害者自立のための就労と高齢者の生きがいを 支援する社会福祉農園から届くフルーツほおずき

八ヶ岳と蓼科山を望む標高1000mの山麓。豊かな自然と冷涼な気候の中で育まれる「フルーツほおずき」は甘酸っぱさ、ほんのりした苦み、フルーティな奥深い味わい。八ヶ岳地方で長年ほおずき栽培に取組む福祉農園がオレンジチェリーという品種を時間を掛けて引き継ぎ続け改良されたオリジナル品種を栽培しています。冷凍しても固くなくシャーベット状なのでそのまま食べられます。

取扱時期 ①生:霜が降りるまで(10月20日頃) ②冷凍:通年 配達日 2~3日

保存方法 ①生:紙袋に入れて冷蔵で約1ヶ月 ②冷凍:冷凍で1年半

商品名	規格	価格(税込)
①フルーツほおずき(生)	1kg(約100個)	¥5,132
②フルーツほおずき(冷凍)	1kg	¥2,566

送料(税込):①¥1,028~ ②¥1016~



宮崎 西米良サーモン

鮮やかな色合いに 程よい甘味の脂のりと上品な旨味

「西米良サーモン」はニジマスの中でも体の大きなドナルドソントラウトと日本育ちのエ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、活けメした日に発送、中1日で東京着なので鮮度抜群です。

※ラウンドからフィーレまで対応可能です（価格は異なりますのでお問合せ下さい）。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
西米良サーモン(ラウンド)	1kgあたり	¥3,888

※1匹約2kg～3kg

送料(税込):冷蔵1箱¥2,200～



熊本 ひろのすけみそ

熊本地震の復興をきっかけに県内生産者の人々と老舗味噌店の出会いが生んだ無添加味噌

日本で唯一「味噌の神様」が祀られた味噌天神がある熊本。数ある味噌醸造所の中でも創業1751年と老舗の「山内本店」の無添加合わせ味噌と熊本の素材(肉や野菜)で無添加の調合味噌を作りました。熊本産の馬肉やあか牛肉、合志産の大葉などをふんだんに使った味噌ペーストです。

取扱時期 通年 保存方法 常温保存(開封後要冷蔵)製造より18ヶ月
配達日 3～4日 ※在庫がない場合は2週間前後

商品名	規格	価格(税込)
①ひろのすけみそ「馬肉」業務用	1kg	¥4,277
②ひろのすけみそ「あか牛」業務用	1kg	¥5,054
③ひろのすけみそ「大葉」業務用	1kg	¥3,810
④ハリッサペースト業務用	1kg	¥5,676

送料(税込):¥1,221～



第116回 サンプル試食会の様子



夏のサンプル試食会紹介食材

- 奥会津金山天然炭酸の水(福島県)
- 会津磐梯N・M・S・Wサイダー(福島県)
- 宮本三兄弟のれんこん(茨城県)
- 借金なしみそ(埼玉県)
- 枝豆「いきなまる」(新潟県)
- 八町きゅうり(長野県)
- 小布施栗のペースト(長野県)
- 小布施丸茄子(長野県)
- フルーツほおずき(長野県)
- たかきび(長野県)
- 冷凍ブルーベリー(長野県)
- たたみいわし(静岡県)
- ゴールデンマスタード4種(愛知県・茨城県)
- 十二味唐辛子(愛知県・茨城県)
- 季節のシャーベット「桃」(熊本県)
- ひろのすけみそ4種(熊本県)
- ハリッサペースト(熊本県)
- へべす(宮崎県)
- 西米良サーモン(宮崎県)

三重

まこもたけ



シャキシャキとした歯ざわりが魅力

「まこも」は万葉集に登場する古来からの食物であり、稲作が渡来する以前より日本に自生していました。また、まこもの葉は新道では欠かすことのできないもので神様に捧げるものの下にしく敷紙のような使われ方もしていたそうです。古くから日本人に親しまれ、多くの栄養価と機能性成分を含んだ「まこもたけ」をお試ください。カリウムを多く含み、食物繊維も豊富なヘルシー食材です。

取扱時期 9月下旬～10月末

商品名	規格	価格(税別)
まこもたけ	1kg(6本前後)	¥1,460

送料(税別): ¥960～

栃木

につこり梨



超大玉で翌年まで楽しめる「梨のアンカー選手」!

果実は600～1000gと大玉で、中には1kg以上になる大きなものもあります。果肉はやや雪白で、肉質は「豊水」なみに柔らかく、酸味が少なく甘い梨です。また、この品種は大きいものの方が糖度が高くなる傾向にあります。一晩経っても色変わりしないので扱いやすいのも特徴です。

取扱時期 10月末～翌2月

保存方法 乾燥防止をして冷蔵保存

配達日 2～3日 ※水木は定休日のため発送無し

商品名	規格	価格(税込)
①特大	5kg箱(5個入)	¥7,200
②9L	5kg箱(6個入)	¥6,191
③8L	5kg箱(7個入)	¥5,184

送料(税込): ¥1,100～

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「干し柿」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～

新潟

岩沢いも



「地元在来の芋を残したい」の思いから

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。

取扱時期 10月～翌5月

商品名	規格	価格(税込)
岩沢いも	1kg	¥1,440

送料(税込): ¥1,280～

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)や御予算をお伺いし、最適なキノコを厳選して詰め合わせをお作りします。

● 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歯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、焼き物も美味しい。



● 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。使い勝手の良さはジカイチ!ボリュウ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)

徳島

無農薬すだち

青から黄色へ、年末の完熟までお楽しみいただけます!

阿波踊りの頃から出回る露地物は、10月以降もまだまだお楽しみいただけます。

11月から年末には鮮やかに色づいた完熟すだちをお届け。夏の爽やかなすだちから次第にまろやかさを増してゆく完熟まで、季節の移ろいで変化する味わいを是非お試しください。無農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。

取扱時期 通年

保存方法 乾燥を避け、冷蔵

配達日 2~4日

商品名	規格	価格(税込)
無農薬すだち	1箱(1kg)	¥2,643

送料(税込): 3kgまで¥1,380~、5kgまで¥1,450~



北海道

ゆり根「白銀」

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。

取扱時期 通年

最低ロット 2kg

配達日 2~3日後

商品名	規格	価格(税込)
ゆり根「白銀」	2kg	¥4,245

※2kg(2Lサイズ: 13個入)

送料(税込): ¥1,260~



山形
新潟
三重

新米

「つや姫」「雪若丸」
「大粒ダイヤ」「玉龍米コシヒカリ」

今年も日本各地で新米出荷スタート! 精米したての新鮮なお米をお届けします!



良質な有機肥料を使った土づくり、自然由来の
活力剤で元気なお米

白度が高く、粒揃えも良く艶の輝きが美しい山形を代表するお米です。味の特徴は甘味と旨味はもちろん、粘りと弾力が強さ。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。化学肥料、化学合成農薬には依存せず良質な有機肥料と自然由来の活性剤で育てる特別栽培米です。

取扱時期 通年
配 達 日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
つや姫	10kg	¥6,998

送料(税込): ¥770~

山形

つや姫



「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

稲姿は男性的で、しっかりした粒感に際立つ白さと艶のある外觀が雪のように美しいことからこの名がつけました。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、あっさりとした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
配 達 日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
雪若丸	10kg	¥6,687

送料(税込):¥770~

山形

雪若丸



大変大粒で、ほどよい粘りの良食味米

ブナの原生林が蓄える冷たくてミネラル豊富な水に支えられた村上市旧朝日地区は、平地から標高三〇〇メートルに及ぶ最奥地までの急斜面に這うように棚田が作られています。また、昼から夜にかけては圧倒的な寒暖差が訪れるなど厳しい自然環境ですが、人の手が欠かせない中山間地域だからこそ一層美味しいお米が育ちます。

取扱時期 通年
配 達 日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
大粒ダイヤ	10kg	¥4,180

※令和5年度価格は未定(表示は参考価格です)

新潟

大粒ダイヤ



淀川源流のきれいな水と、昼夜の寒暖差が激しい
盆地気候が育む美味しいお米

伊賀地方は昔から良質なお米が育つことで知られています。玉龍米は伊賀米の中でも味、香り、粘りが全て揃った美味しいお米です。伊賀はかつて琵琶湖の底であったといわれており、中でも玉龍山生田(たまたきやむだ)地域は重粘土質の圃場で農作業をするには大変困難な土壌ではありますが、米作りには最適です。

取扱時期 通年
配達日 2～3日 ※ゆうパックなので土日祝日の発送は不可

商品名	規格	価格(税込)
玉龍米コシヒカリ	10kg	¥6,623

送料(税込):¥1.650~

三重

玉龍米コシヒカリ

北東北

石臼挽き蕎麦粉

新そばの季節到来! 国産の石臼挽き蕎麦粉をぜひ!

北東北(秋田、青森、岩手)3県の契約農場から届く原料は全て有機認証原料か、契約栽培原料で良質な蕎麦を石臼挽きで仕上げた国産蕎麦粉です。

取扱時期 通年(新そばは10月下旬~11月初旬より出荷)
最低ロット 1kg
配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
石臼挽き蕎麦粉	1kg	¥1,244

送料(税込): ¥980~



神奈川

三浦半島のかぶ

お嫁さんが嫁ぐことを決めたほど美味しいかぶ

「こんな美味しいかぶが食べられるなら、この人の元に嫁ごう」とお嫁さんを決心させたほどの美味しいかぶ。種類は緻密な果肉で甘みがありみずみずしい食感の「白子カブ」と、強い甘味と緻密で柔らかな果肉が生食に最適な「あやめ雪かぶ」の2種類。あやめ雪かぶは白小カブに比べ身がしっかりといて加熱調理しても形崩れしにくいです。

取扱時期 11月初旬~翌2月初旬
保存方法 実と葉を切り離し、冷蔵保存
配達日 発送日は水木金。発送日午前中収穫→関東なら翌日午前中着

商品名	規格	価格(税込)
①白小カブ	1束(約600g/3~4球程度)	¥279
②あやめ雪かぶ	1束(約700g/3~4球程度)	¥279

送料(税込): ¥990~



宮城

ふかひれ

お好みのサイズが選べる使いやすい!

丁寧に処理したヨシキリザメのヒレを加熱処理し、常温で保存出来るよう仕上げました。開封後、そのままご利用いただけます。賞味期限は製造から180日常温です。日本で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。

①②20枚入、30枚入(幅3.5~4cm×長さ8~9cm)
①50枚入(幅2.5cm×長さ5~6cm) ②50枚入(幅2.5cm×長さ7.5~8cm)

商品名	規格	価格(税込)
①フカヒレ水煮(尾タイプ)	15枚入、20枚入、30枚入、50枚入	¥10,944
②フカヒレ水煮(背タイプ)	15枚入、20枚入、30枚入、50枚入	¥9,504

送料(税込): ¥968~



水煮トレー(尾タイプ)15枚入

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	¥5,754

送料(税込): ¥1,452~



ベステルキャビア



口に入れるとほのかな甘みとクリーミーな食感

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ます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。

取扱時期 通年

最低ロット 1個

保存方法 冷凍賞味期限1年、消費期限:解凍後3日

配達日 4日後

商品名	規格	価格(税込)
①ベステルキャビア	10g/1個	¥7,620
②ベステルキャビア	20g/1個	¥13,063
③ベステルキャビア	25g/1個	¥16,329

送料(税込): ¥1,254~(クール)

アムールキャビア



粒だちが良く、プチプチとした食感

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。

口に入れるとほのかな甘みが広がり、アムール独特の風味とコクがお楽しみいただけます。

取扱時期 通年

最低ロット 1個

保存方法 冷凍賞味期限1年、消費期限:解凍後3日

配達日 4日後

商品名	規格	価格(税込)
①アムールキャビア	10g/1個	¥9,797
②アムールキャビア	20g/1個	¥16,128
③アムールキャビア	25g/1個	¥21,772

送料(税込): ¥1,254~

東松島・東名の牡蠣



▲牡蠣漁師の阿部晃也さん

新年を迎え、身入りと味わいの充実度は益々アップ!

産卵の為に栄養を身体に蓄え、さらに大きく育つ1月前後~3月頃の真牡蠣は殻一杯に詰まった身が更に濃厚な味わいになります。

東名の海は、複数の一級河川が流れ込むため、ミネラル分が豊富で塩分濃度が低いのが特徴です。その豊富な栄養により1年で大きく育ち、加熱した際の身縮みが少ない牡蠣に仕上がります。しっかりとした濃厚さがありながら、スッキリとした綺麗な後味です。

取扱時期 11月~3月

商品名	規格	価格(税込)
①東松島・東名の牡蠣(殻付き)	1個	¥155
②東松島・東名の牡蠣(剥き身)	500g	¥2,332

送料(税込): 60サイズ¥1,573~、80サイズ¥1,815~

生はもちろん、オススメは酒蒸しと天ぷらで!



▲毎年絶大な信頼を寄せる品質



▲牡蠣本来の風味をたっぷり楽しむことができます



▲身縮のないジューシーな天ぷらは是非美味しい海苔とともに!

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 今シーズンは10月10日あたりから
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)	¥9,331/1kg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): ¥1,485～



東京

東京烏骨鶏

希少な東京産「烏骨鶏」

東京都畜産試験場で生まれ、東京都檜原村でストレスなく平飼い肥育された東京生まれ東京育ちの烏骨鶏です。

取扱時期 ※大量生産ではないので確認しながらのお手配となります。
保存方法 冷凍
配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
東京烏骨鶏	1羽	¥5,599

送料(税込): ¥1,500～



三重

熊野地鶏

伊勢志摩サミットの食材にも選ばれた逸品

三重県産の軍鶏「八木戸(やきど)」、「伊勢赤どり」、「名古屋コーチン」の三元交雑。軍鶏特有の肉質を活かしさらに脂をのせるための掛け合わせ。コンセプトや独自性、将来性等の観点から県が認定する「三重ブランド」の1つとなっております。その肉質は、赤みが強く、弾力性に富んでいます。旨味成分を多く含む鶏肉本来のコクと風味があります。

取扱時期 通年 最低ロット 1羽～ 保存方法 冷蔵・5日間(冷凍・3ヶ月)

商品名	規格	価格(税込)
①熊野地鶏 中抜き オス 1羽	1kgあたり	¥2,488
②熊野地鶏 中抜き メス 1羽	1kgあたり	¥2,799
③熊野地鶏 さばき オス 1羽	1kgあたり	¥4,043
④熊野地鶏 さばき メス 1羽	1kgあたり	¥5,598
⑤熊野地鶏 正肉セット オス 1羽	1kgあたり	¥4,665
⑥熊野地鶏 正肉セット メス 1羽	1kgあたり	¥6,220

送料(税込): ¥866～



富山

氷見牛ローストビーフ
昆布締め

氷見牛のもも肉をローストして昆布締めすることで、引き立つ旨味！

愛情を注ぎ育てあげた、安全で安心、厳しい品質規格をクリアした肉質の氷見牛をローストビーフにして昆布締めで仕上げました。かつて北前船の中継地であり、昆布消費量日本一の富山県ならではの逸品です。昆布を取り外してそのまま召し上がりください。

取扱時期 通年
最低ロット 200g×5
保存方法 冷凍30日
配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税込)
氷見牛ローストビーフ昆布締め	1パック200g(約25枚前後)	¥4,044

送料(税込): ¥1,265～





昭和天皇御献上の品にも選ばれた 極上和栗で作る「渋皮煮」

熊本県最南端に位置する山江村は、美しい水と空気に恵まれた日本有数の栗の産地です。山江村産「やまえ栗」を100%使用し、余計なものは一切使用せず栗とグラニュー糖のみで仕上げました。一粒ずつ手作業で皮を剥き、何度も灰汁取りを繰り返しながら炊き上げた艶々で贅沢な美味しさをお楽しみください。

取扱時期 9月～ ※大粒利平は10月10頃から

保存方法 常温(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)	¥3,421
②やまえ栗の渋皮煮(S)	500g(約30～35個)	¥3,421

送料(税込): ¥1,650～

熊本

やまえ栗の渋皮煮



柿農家が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 11月～

保存方法 冷凍で1年

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
前川次郎柿ペースト	1kg	¥2,488

送料(税込): ¥1,188～

三重

前川次郎柿ペースト



化学調味料不使用で、使い勝手の良い 国産からすみのペースト！

良質な「からすみ」の産地で知られる長崎で作られるペースト状のからすみです。長崎の海産物加工製造者が、からすみの食べ方を新しく提案。原材料に化学調味料などは一切使用しておりませんので、素材そのものを安心してお楽しみいただけます。

取扱時期 通年 ※大量生産ではないので確認しながらのお手配となります。

保存方法 冷凍で180日

商品名	内容	価格(税込)
純正からすみペースト	100g	¥2,255

送料(税込): ¥1,650～

長崎

純正からすみペースト



全国で初めての“純国産”豆板醤

唐辛子と塩などの調味料以外は、すべて地元産の大豆、米、そら豆でつくられているこだわりの逸品。薄皮むきや麴づくり、仕込みまでの一連の作業は、加工グループに参加しているそらまめ栽培農家のお母さんたちの手仕事です。甘口と辛口がございます。注文時にご指定ください。

取扱時期 通年

最低ロット 1kg

配達日 3～4日後

商品名	規格	価格(税込)
まごころ豆板醤	業務用1kg	¥3,695

送料(税込): ¥908～

秋田

まごころ豆板醤

『秋のサンプル試食会』 開催のお知らせ

日本各地より秋の味覚をご紹介します。
今回は1道8県より12食材をご紹介します。
皆様、お問い合わせの上お運びくださいますよう
宜しくお願い申し上げます。

会場 アースキッチン築地

〒104-0045 東京都中央区築地6丁目2-3 ウィンド築地Ⅱビル6階
※波除通り沿い「波除神社」そば

日時 2023年10月17日(火)
14:00~16:00 (開催時間中出入り自由です)

<秋のサンプル試食会紹介食材>

- ・鵠川の活ホッキ (北海道)
- ・甚五右エ門芋 (山形県)
- ・白いダイヤ (新潟県)
- ・借金なし枝豆 (埼玉県)
- ・白小カブ (神奈川県)
- ・あやめ雪かぶ (神奈川県)
- ・菌床椎茸 (栃木県)
- ・にっこり梨 (栃木県)
- ・生しらす (静岡県)
- ・生桜えび (静岡県)
- ・純正からすみペースト (長崎県)
- ・やまえ栗の渋皮煮 (熊本県)

※天候等の事情により変更になる場合がございます。

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