

産直コミュニケーション 東料産直レター

2011.11月号 vol.25



室町時代から二子相伝により
守られてきた伝統野菜

「**甚五右エ門芋**」

山形 甚五右エ門芋 (じんごえもんいも)

山形県大谷地の独特の粘土質と歴史、そして芋農家の親子代々が「家宝」として育んだ幻のお芋です。山形の伝統野菜にも認定されており、その歴史は400年以上続きます。通常の里芋に比べ、皮が薄く、細長い形をしています。また、粘り気が通常の里芋の1.5倍～2倍にもなり、茹であげるとまるでお餅のような食感が味わえます。

機械を使って皮をむくことが困難なため、皮むき芋はすべて手作業でむいています。

出荷と取扱時期 10月～11月末
年間出荷量 5000kg
保存方法など 土付きは冷蔵庫で1ヶ月、皮むきは4日(冷凍1年)
注文時最低ロット 3kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①甚五右エ門芋(土付き)	3kg	¥6,000
②甚五右エ門芋(土付き)	5kg	¥9,200
③甚五右エ門芋(土付き)	10kg	¥17,500
④甚五右エ門芋(皮むき)	10kg	¥21,000

希少食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

地域には地元でしか食されていない珍しい食材、生産者がこだわり、心をこめて作った高品質の食材があります。産直事業はこのような食材を紹介し、ご利用いただくことにより組合加盟店の活性化を図るものです。今までご利用以外の食材をお店のメニューに取り入れていただき、他店との差別化、集客に結び付けていただければ幸いです。

多くの皆様にこの産直事業をご活用いただきますようお願い申し上げます。

北海道 生干し氷下魚(こまい)

最適な環境でつくられた、 極上の“生干し氷下魚”

「氷下魚(こまい)」は鱈科の白身魚。地域によっては「寒海(かんかい)」とも呼ばれています。鱈よりも脂がのっており、一夜干しにするととても美味しいです。良質の氷下魚を天日で干し、最高の味と香りに仕上げました。

出荷と取扱時期 11月～5月
年間出荷量 10t
保存方法など 冷凍で6ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①生干し氷下魚	1kg/1箱	¥2,780

徳島 生きている海苔

特殊冷凍技術により、 「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(送料・税込)
①生きている海苔	50g×5パック	¥5,100
②生きている海苔	50g×10パック	¥9,300
③生きている海苔	50g×30パック	¥26,100

島根 みずほキャビア

島根で育った、世界三大珍味の ひとつキャビア

中国山脈の清らかな流れに育まれてゆったりと成長したチョウザメから取り出された、えも言われぬ高貴な香りのキャビア。塩分は3%と控えめにしており、少量の岩塩を加えることで濃厚でクリーミーな風味が一層引き立ちます。

出荷と取扱時期 11月初旬～3月中旬
年間出荷量 500個
保存方法など 未開封(冷凍)で1年、解凍後は冷蔵で5日以内
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①キャビア	30g/1個	¥9,985

島根 隠岐の白バイ・赤バイ

隠岐の漁師の間ではあわび よりも旨いとされる高級食材

隠岐の白バイは、バイ簗漁で水揚げをするため高品質。身はツヤのある肌色で、コリコリとした食感が特徴。活きたままのお届けなので刺身がおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 約400t
保存方法など 冷蔵で5日(発送日含む)
注文時最低ロット 1ケース/6kg
配達日 最短で出荷日の翌日14:00～16:00



商品名	内容	価格(送料・税込)
①白バイ(大)	約200g/粒 6kg	¥20,100
②白バイ(小)	約100g/粒 6kg	¥13,600
③白バイ(豆)	約50g/粒 6kg	¥20,100
④赤バイ(本バイ)	約200g/粒 6kg	¥21,400

新潟 冷凍ながも

佐渡産の天然海藻。ネバネバ、 シャキシャキ食感の“ながも”

「ながも」は北海道から鹿児島まで広く分布している「アカモク」という海藻。日本各地で呼び名が変わります。本品は、食べやすい大きさにカットし、ボイル、冷凍をしています。解凍方法は自然解凍が流水で。ながも独特の風味と食感が味わえます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍保存で24ヶ月
注文時最低ロット 2.5kg
配達日 1～2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍ながも	500g×5袋	¥4,830

北海道 半乾本ししゃも

本ししゃもの本場、 北海道広尾からお届けします

本ししゃもを半乾燥させることにより、素材のうま味を引き出します。天ぷら、炙り、唐揚げがオススメです。オスのししゃももございますので、ご希望の方はお問い合わせください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 30尾
配達日 4日後



オススメ
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①半乾本ししゃも(子持ち)	30尾	¥5,250

茨城 涸沼しじみ

関東唯一の汽水湖「涸沼」。 昔ながらの「手掻き」で しじみ漁を行っています

「1日4時間」という限られた時間での水揚げ量は、100kgまでと決めており、ゆったりと育った涸沼のしじみは、実入りが良く、一般のしじみよりも大きくなるものもあります。砂抜きはしておりますので、4時間ほど砂抜きをしてからお使いください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
配達日 2～7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①涸沼土用しじみ 沼	2kg	¥3,800～¥4,400
②涸沼土用しじみ 川	2kg	¥3,200～¥3,800

高知 のれそれ

今では希少となった 「のれそれ」をお届けします

高地ではアナゴの稚魚のことを「のれそれ」といいます。ドロメ(鰻の幼魚)と一緒に網にかかり、ドロメの上を「乗ったりそれたり」することから、こう呼ばれます。真空パックしたのち-25℃前後のブライン液で凍結しています。

出荷と取扱時期 お問い合わせください
年間出荷量 1t
保存方法など -18℃以下での保存。2013年4月まで
注文時最低ロット 100g×10パック
配達日 3～4日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①のれそれ	10パック(100g/1パック)	¥6,450
②のれそれ	30パック(100g/1パック)	¥17,650

人気
商品

熊本 粒のり

海苔原藻をそのまま乾燥。
旨みや栄養を閉じ込めた
新しい形の海苔です

従来の「板海苔」のようにノリ葉体が重ならないので、異物の混入がなく、生菌数も少ないです。また、添加物は一切使用しておらず、160℃以上の「加熱高温蒸気」にて焼いています。カリカリ、サクサクとした食感です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 1.5g入りは18ヶ月、他は12ヶ月
注文時最低ロット 1.5g入りは10袋、他は5袋
配達日 1週間



商品名	内容	価格(送料・税込)
①粒のり	10袋(1.5g×14p/1袋)	¥4,800
②粒のり	5袋(60g/1袋)	¥4,280
③粒のり	5袋(100g/1袋)	¥7,300



徳島 天日干しちりめん

今では本当に珍しい
「天日干しちりめん」

早朝の漁で獲れたカタクチイワシの稚魚をすぐに浜で茹で、加工しています。今ではそのほとんどが機械干しとなっている中、「天日干し」で仕上げることににより風味も栄養も格別です。

出荷と取扱時期 4～12月
年間出荷量 1,000kg
保存方法など 冷蔵で1週間以内
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①天日干しちりめん	500g	¥4,500
②天日干しちりめん	1kg	¥7,860



島根 チョウザメ

清らかな地下水で
養殖されたチョウザメ

地下水を使用して育てられたチョウザメは、くさみもなく食べやすいのが特徴。生食も可能で、燻製やカルパチョ、昆布メなどに。骨は軟骨のため、唐揚げなどもおすすめです。皮から骨まで全て食せます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100尾(500kg)
配達日 4～5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①チョウザメ(脇抜き)	1尾(約2kg)	¥6,720

※重量により価格が変動します



宮崎 西米良サーモン

九州山脈の清らかな水で育った
品質抜群の「西米良サーモン」

九州山地の背後に位置する宮崎県西米良村。清らかな水と寒暖差の大きな山地の中で3～4年かけて育ちます。ドナルドソントラウトとエゾイワナの掛け合わせで生まれた「西米良サーモン」は程よい甘味と脂のり、鮮やかな色合いが特徴です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 10t
保存方法など 冷蔵で4日
注文時最低ロット 1本(2～3kg)
配達日 2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)	¥8,680～¥12,180



北海道 ビーツ

鮮やかな赤色に
独特の甘味があります

砂糖原料用のビートと同類のビーツ。赤色をしたカブのような形をしており、ショ糖が多く含まれているため、独特の甘味があります。産地直送の新鮮で高品質なビーツをお届けします。

出荷と取扱時期 8月～1月
年間出荷量 500個
保存方法など 冷蔵で1ヶ月
注文時最低ロット 3kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ビーツ	3kg(6～12個)	¥4,000
②ビーツ	5kg(10～20個)	¥5,800



北海道 ゆり根

メロンよりも甘い!
糖度が22度を超えるものも

収穫したゆり根を独自の方法で2ヶ月程熟成させて出荷するため、高糖度となります。加熱すると、栗のようなホクホクとした食感と、驚くような甘味が味わえます。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ています。

出荷と取扱時期 11月～8月
保存方法など 冷蔵で約1ヶ月
注文時最低ロット 2kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆり根	2kg(LL・13玉)	¥5,600



青森 ヒマラヤヒラタケ

香りよく、食べごたえのある
“ヒマラヤヒラタケ”

ヒラタケの一種で、グレーがかかった白色をしています。肉厚で傘が大きく、歯ごたえが良いです。また、香りも良く、どんなお料理にも幅広くお使いいただけます。油炒めにしても、香り・味が際立ちます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 200kg
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 5パック
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒマラヤヒラタケ	300g×5パック	¥3,600



山形 紅花若菜

山形の伝統が育んだ
新食材

山形県の西村地区ではベニバナが盛んに栽培されてきました。乾燥させた花は紅花(こうか)と呼ばれ、血行促進作用があり、生薬として利用されています。その紅花の若葉を、地元では古くからお浸しや天ぷらにして食されてきました。

出荷と取扱時期 9月中旬～11月下旬、5月中旬～7月上旬
年間出荷量 1000kg
保存方法など 3～5日
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①紅花若菜	1kg	¥3,850



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
年間出荷量 19t
保存方法など 濡らした新聞紙に包み、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。発注は前日までに。

商品名	内容	価格(送料・税込)
①日野菜	2kg(20～24本)	¥3,000



熊本 グリーンマロー&ホワイトマロー

カボチャとズッキーニの交配種。生で食べられるカボチャです

南アメリカ原産で、ビタミン・ミネラルなどが豊富です。見た目は普通のカボチャのようですが、シャキシャキとした食感は、まるでズッキーニ。酢の物やサラダの他、油との相性もいいため、炒め物、天ぷらなどにどうぞ。

出荷と取扱時期 10月～12月
注文時最低ロット 10個
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①グリーンマロー・ホワイトマロー	400～500g×10個	¥5,780



鹿児島 種子島安納蜜喜

天然のスイーツとも呼ばれるほど濃厚な甘味

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。果肉は鮮やかな黄金色をしています。低温で40～50分ほどじっくり焼くと糖度が40度を超えるものもあり、まるでクリームのような柔らかい食感になります。

出荷と取扱時期 11月～3月
年間出荷量 200t
保存方法など 冷暗所で1ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①種子島安納蜜喜	A品5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	A品10kg	¥8,500



青森 初雪たけ

雪のように真っ白なナメコ

青森県が20年かけて開発したオリジナルのキノコ。香りや歯ざわりの良さが特徴です。また、鉄分も多く含まれています。煮崩れしにくいので、どのようなお料理にも幅広くお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2パック
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①初雪たけ	500g×2パック	¥2,800



山形 やまぶし茸

アルツハイマーの予防薬としても注目されています

山形県鮭川村の山中から採取した天然やまぶし茸を無農薬栽培。ここでしか手に入らない逸品です。最近ではアルツハイマーの予防薬としても注目されています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で4～5日
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまぶし茸	12個入	¥2,800
②やまぶし茸	20個入	¥3,500



熊本 熊本産レモン

毎年大好評の熊本産レモン 今年も出荷スタートです。

熊本県三角町で栽培されているレモンは減農薬栽培に徹しており、防カビ剤や除草剤などの残留農薬の心配がありません。また、皮が薄く多果汁です。皮の色は9～11月は緑、11月～3月は黄色から鮮やかなオレンジへと変化します。

出荷と取扱時期 9月～3月
注文時最低ロット 1ケース
保存方法など 冷蔵で2週間
配達日 3～7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①熊本産レモン	3kg(20～25個)	¥4,700
②熊本産レモン	5kg(40～50個)	¥5,300



鹿児島 青パパイヤ

南国徳之島産「高機能食材」は女性や健康志向の方にピッタリです

抗酸化能、免疫力向上や疲労回復に効果があるといわれます。また、パパイヤの特徴「パパイ酵素」には、脂肪燃焼効果や、消化を助ける働きがあります。このパパイ酵素、熟したものより青い未完熟のものに多く含まれます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で可能。
注文時最低ロット 5kg
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①青パパイヤ	5kg	¥5,200



徳島 もぎたて減農薬すだち

名産地・阿南市から今年の「露地物すだち」をもぎたてでお届け!

ハウス栽培とは味・香りが違います。減農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。

出荷と取扱時期 8月10日～12月末 ※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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もぎたて減農薬すだち 3L	1kg	¥3,500
②もぎたて減農薬すだち 無選別	1kg	¥2,680



島根 いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の天然いのしし肉

大自然の中で育った天然のいのしし肉です。いのしし肉は、高たんぱく・低カロリー・低脂肪です。天然の野趣あふれるいのしし肉を是非ご賞味ください。いのししは下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し、くさみのない上質な状態でお届けいたします。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 300頭
保存方法など 冷凍3ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①コース	1kg	¥10,190
②バラ	1kg	¥10,190
③内モモ	1kg	¥8,500
④腹抜き・半身・ブロック		応相談



茨城 いばらき地養豚

こだわりの混合飼料を与えて育った、ヘルシーポーク

木酢液の消臭効果を生かした混合飼料「グローリッチ」と地養素(木酢精製液、ゼオライト、海藻、ヨモギ)を与えて育てられました。弾力のある肉質に、甘みとコクがあります。豚肉特有の臭みが少なく、アクが出にくいのも特徴です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 3000頭
保存方法など 冷蔵5℃以下
注文時最低ロット 1kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①コースブロック	1kg	¥3,900
②バラブロック	1kg	¥3,480
③ヒレブロック	1kg	¥4,180
※スライス+105円、シャブシャブ+210円		



宮城 漢方和牛

脂肪融点は23.9℃。カラダにやさしい牛肉です。

脂の質と量のバランスが非常に良い肉です。肉独特のくさみが少なく、しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ません。14種類の自家配合「漢方飼料」で育った、安心・安全のトレーサビリティ。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500頭
注文時最低ロット 1kg
保存方法など チルド5日、冷凍6ヶ月
配達日 4~5日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①肩ロース	1kg	¥10,020
②リブロース	1kg	¥11,840
③モモ	1kg	¥8,060
④スジ肉	1kg	¥2,880

※出荷時に産地より安全証明をお付けいたします。



宮城 漢方豚

冷しゃぶにピッタリ! 美味しいです

漢方豚と同様、自家配合の14種類の漢方飼料を与えて育てています。くさみやクセがなく、あっさりとした味わいです。しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ず、冷めても脂が固くならないので冷しゃぶがおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で1週間
注文時最低ロット 1kg(モモは2kg)
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒレ	1kg	¥4,340
②ロース	1kg	¥3,940
③肩ロース	1kg	¥3,750
④バラ	1kg	¥3,680
⑤モモ	2kg	¥3,970



茨城 つくばしゃも

茨城の新ブランド地鶏

健康を第一に、のびのびと育て、指定の無農薬飼料のため、コクと旨味があります。

出荷と取扱時期 通年(フレッシュ冷蔵品は処理日による)
年間出荷量 6万羽(牡は90日以上、雌は110日以上で出荷)
注文時最低ロット 2kg単位
保存方法など フレッシュは下処理から9日、凍結品は2年間
配達日 フレッシュは処理日の翌日、凍結品は3営業日以内

商品名	内容	価格(送料・税込)
①モモ肉	2kg	¥6,700
②ムネ肉	2kg	¥4,100
③手羽先	2kg	¥3,200
④手羽元	2kg	¥3,300
⑤ササミ	2kg	¥5,500
⑥レバー	2kg	¥3,000
⑦砂肝	2kg	¥3,000



和歌山 くじら肉

今では希少価値の高い鯨肉

ミンク鯨の「赤身」と、脂身がうまい「鯨皮」。霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨「尾の身」、旨味が詰まった「さえずり(舌)」。どれも旨味、食感が絶品です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①は冷凍で1ヶ月、
②③④は冷凍で6ヶ月
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①イワシ鯨「尾の身」	2kg	¥34,450
②鯨さえずり	2kg	¥20,450
③ミンク鯨「赤身」	3kg	¥14,290
④ミンク鯨「鯨皮」	3kg	¥15,550



和歌山 さらし鯨

徹底した衛生管理のもと作られる、昔ながらの鯨の「さらし」

尾びれをうすくスライスして茹で上げ、冷水にさらして製造されています。辛子酢味噌や梅肉などをつけ、ぶりぶりとした食感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180日間
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①さらし鯨	200g×20個	¥14,850



熊本 生ウィンナー

薄皮の中にギュッと詰まった、肉そのものの旨味!

噛むと肉汁が口いっぱい広がります。ポイルですと、うま味が逃げてしまう可能性もあるので、2分ほど焼き目をつけ、その後2分ほど中火で蒸し焼き、最後に30秒ほどの転かし焼きがおすすめです。お酒との相性抜群です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 生は出荷から4日、冷凍は1ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生ウィンナー(7~8本入/1パック)	1kg(5パック)	¥4,280



熊本 阿蘇のあか牛

全頭トレサビリティで安全・安心のヘルシーな牛肉です。

赤身と良質な脂肪のバランスが特徴。脂肪含有量は12%以下のものが大半なので健康志向の方々に人気です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存で3日間
注文時最低ロット 1部位500gから
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン	500g	¥8,390
②リブロース	500g	¥7,650
③特選バラ	500g	¥5,890
④ラムイチ(赤身)	500g	¥5,200

熊本 天草大王

復活を遂げた“日本最大級の地鶏”は美しさも旨さも最大級

明治初期から大正時代に博多の水炊き用地鶏として珍重され、昭和初期に絶滅してしまった天草大王。しかし現在、我が国最大級の地鶏として新たに復活を遂げました。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 要冷蔵5℃以下で7日間
注文時最低ロット ①②2羽、③④2kg、⑤5kg
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜丸	約 2.8 ～ 4kg/1 羽	¥3,390/kgあたり
②正肉セット	約 1.4kg/1 羽	¥4,650/kgあたり
③手羽元	50g/1 本	¥3,200/kgあたり
④モモ	250g/1 枚	¥5,440/kgあたり
⑤ガラ	5kg	¥2,710

北海道 エゾ鹿肉

豚肉や牛肉に比べ、カロリーは約3分の1、脂肪分は約15分の1!

鉄分が多く含まれており、その含有量は牡蠣とほぼ同様。アミノ酸やミネラルのバランスも良く美容と健康に最適な食材です。脂のりのよい、秋～冬にかけて獲ったものを通年お届けします。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 1t
注文時最低ロット ヒレは500g～、ロースは2kg～
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒレ	500g	¥5,520
②ロース	2kg	¥17,340

秋田 稀少国産たまご「もみじ」

全国的にも珍しい! 純国産鶏から生まれたこだわり卵

純国産鶏種「もみじ」の卵。飼料にこだわり、よもぎや海藻、炭(木酢)をはじめ、にんにく、唐辛子、ワインの絞り粕、ぶどうの種子油、乳酸菌、納豆菌などの天然の飼料を親鳥に与えた上質な卵です。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100t
保存方法など 10℃以下で保存2週間
注文時最低ロット 5kg(Lサイズで75個前後)
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①もみじ	5kg (75 個)	¥3,390
②もみじ	10 kg (150 個)	¥5,670

山形 乾燥えのきたけ&まいたけ

旨味が凝縮された乾燥きのこ

乾燥えのきたけとまいたけは、ともに干すことでより香りと旨が増します。20分程の戻し時間でお使いいただけます。炊き込みご飯やお吸い物などにどうぞ。えのきたけは、そのままふりかけなどとしてもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温1年
注文時最低ロット 10パック
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①乾燥えのきたけ	20g×10パック	¥4,200
②乾しまいたけ	12g×10パック	¥4,200

新潟 旨塩棒

試行錯誤から生まれた竹炭塩。専用おろし器をお使いください。

竹筒に海塩を入れ、15時間付きっきりで釜の温度を一定に保ち焼き上げます。専用のおろし器で擦ると、細かいパウダー状になり、少量でも旨みが味わえます。サラダ、冷奴、焼き鳥、枝豆、お漬物などお好みの量で。黒い粒は竹炭ですので、安心して召し上がりください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①旨塩棒おろし器付き	50g×3 個	¥3,260
②旨塩棒おろし器付き(椀型)	業務用 100g	¥2,740

鳥取 EM-X紅麹みそ

自然農法産米みそを紅麹で仕上げ、EM-Xを配合しました

米で麹を作り、蒸した丸大豆と自然塩のみで仕込み、その後約1年間、じっくりと熟成させることで「米みそ」は作られます。長年の努力が実った、まさに手塩にかけた逸品です。

※EMとは有用微生物群(Effective Microorganisms)の略で、人間にとってよい働きをする乳酸菌や酵母、光合成細菌など自然界に存在する微生物を複合培養したもの。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500kg
保存方法など 常温で6ヶ月
注文時最低ロット 3kg
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①紅麹みそ	1kg×3 袋	¥3,900

愛媛 天然醸造丸大豆醤油

素材の持ち味を引き立たせる、天然醸造のお醤油です

添加物は一切加えず、じっくりと醗酵・熟成させた諸味から作られました。原料の大豆、小麦は地元産、塩は香川県産と厳選した素材を使用しています。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 15～20kl
保存方法など 開封前2年、開封後冷蔵庫
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①天然醸造丸大豆醤油	300ml×5 本	¥3,700
②天然醸造丸大豆醤油	720ml×3 本	¥3,700
③天然醸造丸大豆醤油	1800ml×1 本	¥2,820

徳島 ゆこう果汁

搾りたてのゆこう果汁をお届けします

「ゆこう」は徳島県でしか栽培されていない柑橘です。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、まるで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 通年
年間出荷量 20t
保存方法など 冷蔵庫で1年半
注文時最低ロット 2本
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆこう果汁 100%	1.8ℓ瓶×2本	¥10,800

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 ①9月中旬～5月、②10月上旬～5月
年間出荷量 1t
保存方法など 常温(28℃以下)
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまえ栗渋皮煮	3kg(約35～40粒/1kg)	¥13,560
②やまえ栗渋皮煮(利平栗)	3kg(約30粒/1kg)	¥14,820

秋田 八峰白神塩もろみ

原材料すべてを秋田産にこだわった無添加・天然調味料

漬物などはもちろん、肉や魚を漬け込めば、身が引き締まり旨味がグッと増します。水分が抜けることなく発酵しますので、普通の塩漬とは違った食感が味わえます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で6ヶ月
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①500ml	12本	¥7,990
②2ℓ	4本	¥10,130
③18ℓ	1本	¥20,630

茨城 手作りこんにやくセット

お店でオリジナル刺身こんにやくをどうぞ!

水戸藩保内郷(現在の奥久慈地方)で粉こんにやく製法が考案され、その優れた生産能力と品質が全国に広まりました。お店でオリジナルこんにやくを作ることができます。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①手作りこんにやくセット	4セット	¥3,950

茨城 凍みこんにやく

現在、国内で「凍みこんにやく」を作るのはここ奥久慈だけ。

寒い時期の12月～2月迄の3ヵ月でしか製造されません。芋の皮剥き～加工、乾燥、凍結まで全て手作業で行い、全行程に1ヶ月も擁する手間隙のかかった逸品。煮しめ、天ぷらなどの和食はもちろん、アイディア次第で様々なお料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
注文時最低ロット 9枚入りは4袋以上～
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①凍みこんにやく	4袋(9枚入)	¥4,160
②凍みこんにやく	1袋(40枚入)	¥4,300

熊本 県産栗の甘露煮ペースト

熊本産の利平栗、栗の渋皮煮を贅沢にもペースト状にしました。

大粒で、甘みのある利平栗。管理が難しく、数量が少ない幻の栗とされています。渋皮煮の原料は渋皮付きの栗とグラニュー糖のみ、添加物は一切使用していません。渋皮と実の間には旨味成分やポリフェノールなどの栄養が詰まっています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 2年
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～5日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①利平栗(甘露煮)ペースト	1kg	¥5,200
②栗渋皮煮(甘露煮)ペースト	1kg	¥4,340

愛媛 けずり蒲鉾

蒲鉾を乾燥させてつくった全国でも珍しい「けずり蒲鉾」

蒲鉾を板状に成型し、専用の乾燥室で乾燥をさせて薄く削りました。蒲鉾は乾燥させることで旨味が熟成されます。お吸いもの、うどん、お蕎麦などにどうぞ。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10袋
配達日 3～4日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①けずり蒲鉾	30g×10袋	¥2,900
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥4,130

利用者の声

銀座こびき

◆熊本産 レモン◆

昨年のサンプル試食会で出会って以来たいへん気に入って使っております。他のレモンと比べて、甘味があり、とにかくレモンそのものの味の素晴らしさに惹かれています。

さらに、出始めから後半にかけて皮の色が変化して行く特徴も、お客様の目にとまり、会話が弾みます。出始めはライムのような緑色、中頃は黄色、後半は鮮やかなオレンジ色になります。緑色の頃はさらさらの中にも爽やかな酸味が感じられ、後半熟していけばいくほど甘味が増してきます。

このように10月半ばから春先まで、季節を追うごとに楽しめるレモンは、味はもちろんのこと、お客様とのコミュニケーションのきっかけにもなり、お料理に飲み物に大活躍の食材です。

10月のサンプル・
試食会
報告レポート

毎月第2木曜日は『サンプル試食会』の日



▲「いばらき地養豚」の旨味がたっぷり染みた「ヒマラヤヒラタケ」の包み焼



▲好評だった「いのしし肉」と「甚五右エ門芋」の鍋仕立て



▲「ホワイトマロー」の肉詰め煮



▲調理をご担当いただいた「浅草ビューホテル」飯塚 料理長



▲「日野菜」の三五八漬け

- ◆北海道：生干し氷下魚／ビーツ
- ◆青 森：ヒマラヤヒラタケ
- ◆山 形：甚五右エ門芋／紅花若菜
- ◆新 潟：冷凍ながも
- ◆茨 城：いばらき地養豚
- ◆和歌山：ホワイトサポテ
- ◆滋 賀：日野菜
- ◆島 根：いのしし肉
- ◆熊 本：熊本産レモン／グリーンマロー、ホワイトマロー／やまえ栗利平栗（生・渋皮煮）／やまえ栗・銀寄栗（渋皮煮）



▲今回も大勢の皆様がご参加くださいました



▲「冷凍ながも」についてご説明をいただきました



まつよい
本格焼酎「待宵」
高橋酒造株式会社

熊本限定

全麹仕込みという全く新しい製法を採用。焼酎を造る上で最も重要とされる麹を 100%仕様。もろ味の中に麹が多いほど、香味成分が増す焼酎の特性を活かし、芳醇な香り、まろやかな風味、深いコクを実現。料理の味をひきたてる、まさにプレミアムな米焼酎です。アルコール度数28、米麹、球磨川水系の地下水を使用しています。お問い合わせは「東料産直事務局」まで。

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【東 料 産 直】株式会社アイフイス

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13

E-mail sancyoku@ifys.co.jp

TEL 03-5395-1201

URL www.ifys.co.jp

FAX 03-5395-1206