



産直コミュニケーション 東料産直レター

2014. 9月号 vol.58



信州産シカ肉認証制度で認証された安全・安心なシカ肉
長野「信州ジビエ（鹿肉）」

長野県が適正な衛生管理基準で 認証したシカ肉

ハンターが罠猟で狩猟した鹿肉を、迅速に血抜き処理し、県認証の処理施設で適正に解体処理をされているため、臭みが無く、肉質が違います。

信州の豊かな森に育まれ、適切に処理されたシカ肉は、やわらかな食感でありながら弾力があり、淡泊な味わいが特徴の、とてもおいしいお肉です。認証マークと、QRコードによる個体情報の提供で、安全・安心なシカ肉をお召し上がりいただけます。

出荷と取扱時期 ①②③④通年
注文時最低ロット 部位により重量が変動します。お問い合わせください。
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1kg 当たり	¥6,770
②ヒレ	1kg 当たり	¥7,040
③シンタマ	1kg 当たり	¥5,690
④内モモ・外モモ	1kg 当たり	¥6,365

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。

信州きのこ特集

① ブナハリタケ

(9月上旬～10月上旬)

まるで鶏肉のような食感、すき焼きにするとしっかり味を吸って主役になるキノコです。



② ウラベニホテイシメジ

(9月上旬～10月上旬)

インパクトのあるフォルム。付け焼き、ホイル焼きなどでどうぞ。



③ ショウゲンジ

(9月中旬～10月上旬)

歯触り、旨味と一級品。薄いしょうゆ味で鳥すきを作ると箸が止まりません。



④ ハタケシメジ

(9月下旬～10月上旬)

鍋物、汁物、煮物には抜群の歯触りでいい仕事をします。洋風、中華にも。



⑤ ハナイグチ

(9月下旬～10月中旬)

ツルんとした抜群の舌触り。鍋物、汁物、和え物の大人気キノコ。



⑥ サクラシメジ

(9月下旬～10月中旬)

ワインレッドが美しい「森の貴婦人」。苦みがあるので炊き込みご飯がおススメ。



⑦ クリタケ

(10月上旬～11月中旬)

株キノコの代表格。煮物、鍋物、佃煮などオールラウンダー。



⑧ ムキタケ

(10月中旬～11月上旬)

ゼラチン質の肉質は抜群の旨さ。汁物、鍋物ほか焼き物。



⑨ ナメコ

(10月中旬～11月上旬)

小粒は汁ですが肉厚超大型は網焼きでどうぞ、塩を振ってすだちやカボスを搾ったらたまりません



⑩ ヒラタケ

(10月下旬～12月上旬)

使い勝手も良さはピカイチ。ボリュームもあるので鍋には最適。



商品名

出荷時期

1 マツタケ	9月中旬～10月中旬
2 ハナイグチ	9月下旬～10月下旬
3 サクラシメジ	9月中旬～10月上旬
4 ウラベニホテイシメジ	9月上旬～10月上旬
5 ショウゲンジ	9月中旬～10月上旬
6 ニセアブラシメジ (クリフウセンタケ)	9月中旬～10月上旬
7 アミタケ	9月中旬～10月上旬
8 チチタケ	8月中旬～9月上旬
9 コウタケ	9月下旬～10月上旬
10 ハタケシメジ	9月下旬～10月上旬
11 シャカシメジ	9月上旬～9月中旬
12 オオツガタケ	9月下旬～10月下旬
13 カノシタ (ビエ・ド・ムトン)	9月下旬～10月下旬
14 カワムラフウセンタケ	10月上旬～10月中旬
15 シモコシ	10月中旬～11月上旬
16 クリタケ	10月上旬～11月中旬
17 ナラタケ / ナラタケモドキ	6月～10月下旬
18 ムキタケ	10月中旬～11月上旬
19 ムラサキシメジ	10月上旬～11月上旬
20 チャナメツムタケ	10月上旬～11月上旬
21 ヒラタケ	10月下旬～12月上旬

商品名

出荷時期

22 シモフリシメジ	10月中旬～11月上旬
23 クロカワ	10月上旬～10月下旬
24 アカヤマドリ	8月中旬～9月下旬
25 ヤマドリタケ / ヤマドリタケモドキ	8月中旬～9月下旬
26 ホウキタケ	9月中旬～10月上旬
27 ウスハラサキホウキタケ / ホウキタケ	8月下旬～9月下旬
28 タマゴダケ	8月上旬～9月下旬
29 アイシメジ	9月下旬～10月上旬
30 ナメコ	10月中旬～11月上旬
31 マイタケ	8月下旬～10月上旬
32 ササクレヒヨダケ	8月下旬～9月中旬
33 クロラップタケ	9月中旬～10月上旬
34 アンズタケ	9月上旬～9月中旬
35 アミガサタケ / トガリアミガサタケ	4月中旬～5月上旬
36 ハツタケ	8月下旬～10月上旬
37 アカモミタケ	9月中旬～9月下旬
38 アイタケ	8月下旬～9月中旬
39 ウスヒラタケ	8月中旬～9月上旬
40 コガネヤマドリ	8月上旬～8月下旬
41 ブナハリタケ	9月上旬～10月上旬
42 アシグロダケ / アシグロダケ (乾燥)	9月上旬～10月上旬

出荷と取扱時期 左記参照
配達日 4～5日後

商品名

信州きのこセット

内容

- ①500g
- ②1kg

価格(送料・税込)

- ①¥5,200
- ②¥8,700

※内容はおまかせの詰合わせです。
詳しくはお問い合わせください。

秋田 エゴ

男鹿半島でとれる 秋田の伝統食材

モチモチとしたトロテンのような食感です。エゴ草という海藻を海水で洗い、天日で乾かすという作業を繰り返して作られます。手間ひまのかかった、海藻100%の天然食品です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で夏6日、冬7日
注文時最低ロット 400g
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①エゴ	200g×20袋	¥8,800
②エゴ	400g×10袋	¥8,800



秋田 ギバサ

とろとろの粘りが 特徴の海藻です

ホンダワラ科に属す海藻。粘りの成分がメカブの3~5倍で抗がん作用や免疫力強化作用があるとされています。熱湯をかけることでより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍保存
注文時最低ロット 10袋
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ギバサ	200g×10袋	¥4,940



島根 ひおうぎ貝

ぷりぷりの食感に、 色鮮やかな貝殻が美しい 隠岐のひおうぎ貝

オレンジ・黄・紫などの鮮やかな貝殻はすべて天然色。ぷりぷりとした食感がよく、口に含めば甘みが広がります。是非お造りでお試ください。冷凍便でのお届けとなります。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 10枚
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①2年物	10枚	¥3,100
②2年物	30枚	¥7,400



島根 神西湖のしじみ

知る人ぞ知る 大粒しじみの産地「神西湖」

日本海から近く、塩分濃度の高い汽水湖なのでミネラル分が高く、栄養分の豊富な湖「神西湖」。ここでは昔ながらの「じょれん」という道具を使い、漁師が手掻きで漁をします。出雲大社におまつりされているオオクニスミノコトの妻スセリヒメの出身地であることから「神西」の地は別名「神妻」とも呼ばれます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で90日
注文時最低ロット 1kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①3年物	1kg	¥4,220
②5年物	1kg	¥4,650



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」で仕上げるにより風味も栄養も格別です。

出荷と取扱時期 4~12月
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	1kg	¥8,100



高知 土佐沖どれ金目鯛

釣ったその日に水揚げの鮮度 抜群「沖どれ金目鯛」

高知県東部の室戸沖は全国有数の金目鯛の好漁場。切り立つような地形を持つ室戸の海が漁場であるため、深海に生息する金目鯛が港近くの漁場で釣れます。そのため、釣ったその日に水揚げが出来、鮮度抜群です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1尾
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①土佐沖どれ金目鯛	1.3kg 前後 / 1尾	¥2,400~¥2,800

※相場により価格が変動します。(要問合せ) 送料別



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・蔦洲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」のある蔦洲地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦洲湾が広がります。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(送料・税込)
①真珠の貝柱(アコヤ貝)	150g/袋×5袋	¥5,450



高知 のれそれ&生ちりめん

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれも、どろめ(高知では生しらすのこと)も、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速凍結することで、いつでもお楽しみ頂けます。100gずつの小分けパックになっています。

出荷と取扱時期 通年(冷凍)
保存方法など -18℃以下での保存
注文時最低ロット 100g×10パック
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①のれそれ	100g×10p	¥6,950
②生ちりめん	100g×10p	¥4,480



秋田 皮むきミズ&ミズコブ

シャキシャキ感と粘り気を併せ持つ山菜

ミズは、きれいな沢沿いや湿った場所に

生える多年草の山菜。茎は水分が多くて柔らかく、クセやアクもありません。おひたしや和え物などにどうぞ。皮むき、水煮でのお届けです。

出荷と取扱時期 ①5月末～9月②9月③通年

注文時最低ロット 10袋

保存方法など 冷蔵

配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①皮むきミズ	200g×10袋	¥5,150
②ミズのこぶ(生)	900g	¥4,100
③ミズのこぶ(塩蔵)	1kg	¥4,180



山形 薄皮丸なす

全国でも珍しい、一口大の丸なす

山形県置賜地方に残る11品目の伝統野菜のひとつ。収穫時期になると、現在も地域内で圧倒的な人気を誇ります。皮は薄く、果実は柔らかく。漬物にするとハリのあるパリっとした歯触りが楽しめます。

出荷と取扱時期 ①6月～10月
②7月中旬～9月中旬

注文時最低ロット ①2kg ②3袋

保存方法など ①2日 ②冷蔵3日

配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①薄皮丸なす(生)	2kg(約100個)	¥3,640
②薄皮丸なす(一夜漬け)	280g(約12個入)×3	¥3,100



茨城 宮本三兄弟のれんこん

良質で柔らかい高品質れんこんをお届けします

れんこんには大きく分けて3つの時期があります。夏の「早生」、秋の「中手」、冬の「晩生」。水圧を使いながら丁寧に手作業で掘り出します。発注量に合わせて収穫出来るため、いつでも新鮮なものをお届けします。保存は、外気に触れぬようラップで包んで冷蔵庫へ。

出荷と取扱時期 7月～3月

配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①早生(7月)	2kg	¥4,200
②中手(8月)	2kg	¥3,350
③晩生(9月～翌年3月)	2kg	¥2,580
④芽バス(7月～8月)	2kg	¥3,100



福井 越のルビー

福井・三里浜育ち、木生り完熟収穫の高糖度トマト

「越のルビー」は、日本海に面する三里浜の砂地で作られるミディトマト。大玉に比べ、糖度が高く食味が非常に良いです。春と秋に収穫され、秋のものは熟す期間が長いので、さらに高糖度となります。

出荷と取扱時期 6月上旬～8月上旬、9月中旬～11月中旬

注文時最低ロット 5kg

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①越のルビー	200g×10	¥4,820
②越のルビー(業務用)	1kg×3	¥7,560



茨城 冷凍ほおずき

まるで天然シャーベット。甘酸っぱさが口いっぱいに広がります

南米ペルーが原産の食用ほおずき。オレンジ色のつやつやとした大粒の実を口に含むと、甘味と酸味の中に、かすかなほろ苦さを感じられます。デザートからお料理まで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 1kg(約100粒)

配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍ほおずき(殻付き・無し)	1kg(約100粒)	¥9,450



長野 鈴ヶ沢なす・うり・南蛮

三遠南信最奥の集落「鈴ヶ沢」に残された伝統野菜3種

鈴ヶ沢なす

25cmほどにもなる保存性に優れた大型なす。強い甘味ともちもちした食感が特徴です。アクがほとんどありません。



鈴ヶ沢うり

18～20cm、500gと太目で断面が三角形。果皮果肉ともに柔らかく、瑞々しくて日持ちします。



鈴ヶ沢南蛮

鈴ヶ沢和合地区で作り続けられてきた在来種の唐辛子。青南蛮は非常に辛く、加熱によって旨味が増えます。



①鈴ヶ沢なす(収穫:8月上旬～10月)

保存方法:冷蔵所で1週間

②鈴ヶ沢うり(収穫:7月下旬～9月10日頃まで)

保存方法:冷蔵所で1週間

③鈴ヶ沢南蛮(収穫:8月上旬～9月中旬)

保存方法:冷蔵所で1週間(冷凍なら半年～1年)



配達日:2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①鈴ヶ沢なす	10本(350～450g/1本)	¥3,300
②鈴ヶ沢うり	10本(400～600g/1本)	¥2,600
③鈴ヶ沢南蛮	1kg(5g/1ヶ)	¥3,760

茨城 ミニ野菜

夏の献立に、鮮度抜群ミニ野菜をぜひ!

暑さで何かと食欲がおちやすい夏場。

さっぱりと食べやすい、新鮮なミニ野菜をどうぞ!

※各種組合せての発送も可能です。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 10袋

配達日 2～3日

保存方法など 冷蔵

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ミニ人参	5個×10袋	¥3,240
②ミニ大根	5個×10袋	¥3,240
③ミニカブ	5個×10袋	¥3,240
④ミニラディッシュ	5個×10袋	¥3,240
⑤季節のサラダミックス	10袋	¥4,680



島根 多伎いちじく

多伎地区は、全国でも数少ない「蓬莱柿(ほうらいし)」の産地です

出雲の西に位置し、自然豊かな多伎町。特産のいちじくは、小ぶりで糖度が高いのが特徴。多伎の潮風で育ったことにより、さらに多くのミネラルや食物繊維を含んでいます。上品な甘みと爽やかな風味が味わえます。

出荷と取扱時期 8～9月末
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 4パック
配達日 2～3日

オススメ
商品



商品名	内容	価格(送料・税込)
①多伎いちじく	300g(4～5玉)×4パック	¥3,390

島根 葉付き 出西生姜

斐川町の出西地区でしか育たない、色白の美しい生姜

小ぶりで繊維質が少なく、ピリッとした切れのある辛みで香気に富んだ逸品です。「出雲風土記」によると、「出西村がまだ海に面していたころ、九州から流れ付いた御神体を八幡宮として祭ったところ、そのまわりに生姜が繁った」という由来があります。

出荷と取扱時期 8月中旬～10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出西しょうが	200g×15束	¥8,160

徳島 もぎたて減農薬すだち(露地物)

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!

減農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。皮が薄く多果汁です。

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

※8月13日～露地物



人気
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もぎたて減農薬すだち(露地物) 1kg		¥3,100

長崎 味美(みよし)

果皮が薄く、多果汁で種が少ないのが特徴!

現在は、2004年からの本格的な育成開始から間もない為、長崎市佐世保市鹿町町の三好園のみで育成されている希少柑橘です。

出荷と取扱時期 2kg
注文時最低ロット 9月～1月
配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①SSサイズ	2kg 約27個	¥4,260
②Sサイズ	2kg 約22個	¥4,260
③Mサイズ	2kg 約17個	¥4,260
④Lサイズ	2kg 約13個	¥4,260

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(送料・税込)
①渋皮煮	1kg(真空パック)	¥5,570
②渋皮煮(大粒利平)	1kg(真空パック)	¥6,290

鹿児島 緑竹

夏が旬の筍

一般的な筍とは異なり、夏に旬を迎えます。上品な甘味とサクサクとした歯ごたえが特徴。クセもありませんので、どのようなお料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 6月中旬～9月末
注文時最低ロット 2kg
配達日 3日後



オススメ
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①緑竹 1本(約150g/20cm)	2kg	¥4,160
②緑竹 1本(約150g/20cm)	4kg	¥7,000

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。

出荷と取扱時期 通年(10・11・12月旬)
保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年
注文時最低ロット ①②③1本④1kg
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1本(約1.5kg)	¥8,760 / 1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,770 / 1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,740 / 1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,320

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

岩手 短角牛

低脂肪、滋味溢れる味わいの「短角牛」

短角牛は旧南部藩で飼われていた南部牛に由来する牛です。現在、飼育頭数は大幅に減少し、日本の肉用牛総頭数の1%にも満たず、たいへん希少。質のよい赤身肉は旨みが強く、深い味わいです。

出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵 配達日 1週間



商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン	1kg	¥8,800
②内モモ	1kg	¥4,480
③外モモ	1kg	¥5,500
④肩バラ	1kg	¥4,200
⑤挽肉	1kg	¥4,200
⑥リブローズ	1本(約4～6kg)	¥7,140 / 1kgあたり
⑦ヒレ	1本(約3～4kg)	¥8,800 / 1kgあたり
⑧ランイチ	1本(約8～10kg)	¥4,480 / 1kgあたり

宮城 宮城乳酸豚

サラッとした脂身はしつこくなく、上品な甘さ

「宮城乳酸豚」は飼料に、アーモンド、ピーナッツ、カカオ、餅、芋などを乳酸発酵させたものをブレンドし、飼育しています。肉質は柔らかく、しっかりとした旨みが味わえます。また、脂身はあっさりしているため、脂身が苦手な方にもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
保存方法など ①②③冷蔵で5日間④冷凍で3ヶ月
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①バラ	1kg (500g×2p)	¥4,900
②ロース	1kg	¥4,900
③肩ロース	1kg	¥5,470
④スモークハム	1P (300～400g)×3P	¥4,750



愛知 うずら肉&細挽きミンチ

大きさ、味わい共に十分の国産うずら肉

高タンパク、低カロリー、低脂肪で美味しいうずら肉。エサに大葉とハーブを加えることで臭みやクセを取り去っています。細挽きミンチは、骨の食感を少し残した3度挽きで仕上げています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①冷蔵6日②③冷凍364日
配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)
②2日後③着日の7日前までに注文

商品名	内容	価格(送料・税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g～140g×12羽	¥6,180
②若鳥 腸抜き	180g～220g×8羽	¥4,500
③親鳥 細挽きミンチ	500g×4p	¥3,930



高知 土佐本川献上手箱きじ

四国の霊峰石鎚山系「手箱山(てばこやま)」の麓で育つ土佐藩縁の献上きじ

きじ肉は低カロリーで高タンパク。また、身体のエネルギー代謝に必要なミネラル(特にリン・カリウム)を多く含む健康食材です。中国の古文によると、中国の王侯貴族は長寿の肉、薬用としてのきじを珍重し、常食していたそうです

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 4～5日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①きじ丸解体	1kg	¥6,370/kg
②荒解体 1羽	1kg	¥7,000/kg
③モモ・ムネ	1kg	¥10,720/kg

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SQFI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。

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①A シモフリミニ	100gカット×10パック	¥20,000
②A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥9,800
③B 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,450

※300gカットもごさいます



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行い、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 注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷凍 配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース 上級	1kg	¥9,100
②ロース 中級	1kg	¥7,730
③バラ 上級	1kg	¥7,730
④バラ 中級	1kg	¥6,410
⑤内モモ 上級	1kg	¥7,730
⑥内モモ 中級	1kg	¥6,410

※スライス加工料500円/kg



宮城 ミント&キウィジェラート

天然素材で丁寧に作ったジェラート2種

ミントは、天然のミントの葉を練り込んだ自然で上品な仕上がり。キウィフルーツは、なめらかな舌触りと風味が活きています。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1本
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ミントジェラート	2ℓ	¥5,000
②ミントジェラート	4ℓ	¥7,300
③キウィジェラート	2ℓ	¥5,000
④キウィジェラート	4ℓ	¥7,300



宮城 気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース

産卵を控え栄養をたっぷり蓄えた牡蠣だけを使用

気仙沼湾に面した唐桑地区は、牡蠣の餌となる植物プランクトンを豊富に含み、美味しく安全な牡蠣を育みます。この濃厚な牡蠣を「完熟牡蠣」と呼び、オイスターソースに仕上げました。その日水揚げした新鮮な牡蠣を、職人が一つ一つ剥き、すぐに凍結し、まるごとエキス化します。

出荷と取扱時期 4月～
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①オイスターソース	500g 袋×2	¥5,300
②オイスターソース	160g 瓶×6	¥5,300



秋田 豆乳マヨ

世界遺産白神山地で発見された「白神こだま酵母」と豆乳からできたマヨネーズ

卵を使わない植物性の豆乳マヨ。添加物不使用でコレステロールがゼロ。海外からのお客様にも最適です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5個
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①200g	×5個	¥2,200
②300g	×5個	¥2,600
③500g (業務用簡易パッケージ)	×5個	¥2,600



秋田 まごころ豆板醤

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。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット ①10個②36個③1kg

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①まごころ豆板醤	120g×10 個	¥4,640
②まごころ豆板醤	120g 36 個 /c	¥14,700
③まごころ豆板醤	業務用 1kg	¥3,450



山形 あみえび醤油

旬な時期のあみえび100%で作った魚醤発酵調味料!

保存料を一切使用せず、庄内浜産の新鮮なあみえびと塩のみで製造した無添加食材です。アミノ酸やグルタミン酸が非常に豊富な調味料です。

出荷と取扱時期 通年

配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①あみえび醤油	1ℓ×1 本	¥4,790
②あみえび醤油	500ml×1 本	¥2,920
③あみえび醤油	120ml×2 本	¥3,060
④あみえび醤油	35ml×5 本	¥2,920

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	¥2,920
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥4,250



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	¥4,250

長野 本なま麺 3 種

昔ながらの熟成方法で手間隙かけた逸品。乾麺のそうめんとはひと味もふた味も違う新食感の生そうめん、笹の風味が広がる笹香うどん。浅間山山麓、千曲川上流に位置する佐久で昔ながらの製法(熟成方)で熟処理・乾燥処理を一切施していない「本なま麺」を是非お試しください。

注文時最低ロット ①③⑤5袋②④2kg

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①かぼちゃほうとう (真空包装・出し味噌付き)	2食×5 袋	¥2,500
②かぼちゃほうとう (簡易包装・出し味噌無し)	2kg	¥2,200
③本打ちほうとう (真空包装・出し味噌付き)	2食×5 袋	¥2,500
④本打ちほうとう (簡易包装・出し味噌無し)	2kg	¥2,200
⑤本なま釜揚げうどん (簡易包装・スープなし)	2kg	¥2,200



島根 森田醤油

奥出雲より、こだわりの希少醤油各種

伝統の醸造技術で二夏を通し熟成。原料選びから製麹、もろみ管理、火入れまで一貫して自らの工場で行う森田醤油。杉木桶で熟成させた再仕込み生醤油や、希少な黒大豆醤油など各種こだわり醤油が揃います。

出荷と取扱時期 通年

配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①むらげの醬	1800ml 6 本 / 1C	¥7,250
②国産丸大豆醤油こいくち	1800ml 6 本 / 1C	¥5,880
③国産丸大豆しょうゆ (加熱)	1800ml 6 本 / 1C	¥6,050
④三年熟成醤油	1800ml 6 本 / 1C	¥14,500
⑤三年熟成生醤油	1800ml 6 本 / 1C	¥14,950

島根 浜守の塩

海を愛する若者達が 自ら汲み上げた海水を 薪で炊き上げた「愛情塩」

「海が持つ良さをたくさん込めた商品を作りたい」地元の海で生活する若者達が自分たちの想いを形にするため「浜守の塩」シリーズは製塩工程を機械化することなく、全て手作りで行なっています。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 500g

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①荒塩・雪塩・藻塩(荒)・藻塩(雪)	500g	¥2,960



熊本 熊本アイス

地元熊本産食材を活かした アイスクリーム各種

パッションフルーツシャーベットの、熊本産夏パッションフルーツを混ぜ込んだ、さっぱりして夏にぴったりのシャーベットです。

すももアイスは、「ハニーローザ」という5月～6月にかけての2週間のみ収穫できる貴重な果実をアイスにしました。アイスクリームとソースが絶妙にマッチした、甘酸っぱいアイスです。

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	内容	価格(送料・税込)
①すももアイス	2ℓ	各¥4,740
②のり塩アイス	2ℓ	
③栗アイス	2ℓ	
④塩大福アイス	2ℓ	
⑤かぼすシャーベット	2ℓ	
⑥パッションフルーツシャーベット	2ℓ	
⑦マスカットシャーベット	2ℓ	各¥4,740
⑧杏仁ライチ	2ℓ	

今回のサンプル試食会は、
秋田県・長野県・徳島県・
鹿児島県・島根県・熊本県
の6県から届いた食材、計
15品目をご紹介します。
今回は秋田県より「皮むき
ミズ」、長野県より「信州ジ
ビエ（鹿肉）」などをご紹介
しました。



▲皮むきミズ



▲出西生姜



▲多岐いちじく



▲緑竹

- ◆秋 田：皮むきミズ
◆長 野：鈴が沢うり・なす・南蛮／ワッサー／信州きのこ3種／信州ジビエ（鹿肉）／ホップの毬花
◆徳 島：露地物すだち ◆鹿児島：緑竹
◆熊 本：パッションフルーツアイス ◆島 根：多岐いちじく／出西生姜

9月の
オススメ
食材

ご注文をいただいてから畑で収穫、
もぎたてをお届けします！

徳島「もぎたてすだち」

阿波踊りが終わりますと、待ちに待った露地物すだちが本番を迎えます。東料産直では、生産者が厳選した皮が薄く多果汁な大粒すだちをお届けします。

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10月頃から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、地元の皆さんがそのまろやかな味わいを楽しみにするほどです。秋から年末までたっぷりお楽しみいただける徳島ならではの柑橘を是非1度お試しください。

（出荷時期）

もぎたてすだち（露地）：8月中旬～9月下旬

もぎたてすだち（露地・完熟）：9月下旬～12月下旬

もぎたてすだち（ハウス）：3月～8月初旬



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 sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp