



産直コミュニケーション 東料産直レター

2014. 10月号 vol.59



長野「北信州天然きのこ」

天然ならではの味と香り！

選りすぐりの天然希少種をお届けします！

北信州の山々では天然きのこが真っ盛り。東料産直のきのこは、ご注文をいただいてから採り手が山に入ります。

天然ものですので、時季や天候などの条件によって品種がいろいろと移り変わります。焼き物、抜群のお出し、天ぷらや蒸し物など様々なきのこの特製をお楽しみいただくことができます。

ご希望をお伺いし、その時に採れる最適なきのこを採り手が厳選して詰め合わせます。

出荷と取扱時期 8月～11月
注文時最低ロット お問い合わせください。
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格
※お料理の用途やご予算に応じて詰め合わせが可能ですので、詳細はお問い合わせください。		

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。

宮城 大型岩魚

刺身にお勧めの大型岩魚

宮城県黒川郡大和町吉田地区の山奥に位置し、一級河川の源流水

を使用した養魚場でのびのびと育った刺身用の大型岩魚は1kg以上、約40cm。適度な脂ノリと甘味のある肉厚の身を持つ刺身用岩魚です。

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 1尾
配達日 5日後



上：大型岩魚
下：通常サイズの岩魚

商品名	内容	価格(送料・税込)
①大型岩魚	1尾 (1kg～)	¥5,080/kg 当たり

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ミ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。

※画像 左：5年もの、右：3年もの

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



オススメ商品

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
保存方法など 冷蔵で1週間以内
配達日 2～3日後



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①天日干しちりめん	1kg	¥8,100

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

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



高知 土佐の清水さば

土佐清水から発送後、 概ね24時間後に到着!

生き締め(延髄切断)、血抜き、神経抜きの処理を施したさば。徹底した管理により安全な高知ブランド「清水さば」を是非お造りで!

※月曜着をご希望の場合、
金曜17時迄にご注文ください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2尾~
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①活き締め「土佐の清水さば」(約600g/尾)	1尾	¥1,920

送料(クール便) ¥2,180(5尾まで)



宮崎 西米良サーモン&奥日向サーモン

川魚特有のクセがなく、 上品な味わい

西米良サーモンはドナルドソントラウトと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年かけて育てられます。鮮やかな色合いに程よい甘味と脂のり、あっさりとした食感が特徴。西米良サーモンよりも少々小ぶりの「奥日向サーモン」もございます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵4日
注文時最低ロット 1本
配達日 2~3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)	¥8,900~12,000
②奥日向サーモン	1本(1~2kg)	¥3,890~6,000



北海道 ゆり根

メロンより甘い!高糖度ゆり根

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(送料・税込)
①ゆり根 A 品	2kg	¥5,730
②ゆり根 B 品	2kg	¥4,580



山形 甚五右エ門芋

室町時代から一子相伝により 守られてきた伝承野菜

山形県大谷地の独特の粘土質と歴史、そして芋農家が代々「家宝」として育んだ幻のお芋。通常の里芋に比べ、皮が薄く、細長い形をしており、粘り気は1.5倍~2倍にもなります。茹であげるとまるでお餅のような食感が味わえます。

出荷と取扱時期 10月~11月
保存方法など 冷蔵所で1ヶ月
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	¥7,670



山形 漆野いんげん

山形最上地方で 受け継がれてきた伝承野菜

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。

出荷と取扱時期 10月
注文時最低ロット 1kg
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①漆野いんげん	1kg	¥6,760



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。

漬物にするとハリのあるパリッとした歯触りが楽しめます。

出荷と取扱時期 ①6月~10月
注文時最低ロット ①2kg
保存方法など ①2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



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



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。
オレンジ色を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、かすかなほろ苦さが感じられます。デザートから料理まで
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 冷凍
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



茨城 ミニ野菜

鮮度抜群ミニ野菜をぜひ!

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
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 10袋
配達日 2〜3日

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



栃木 那須大粒ぎんなん

栃木県那須より、大粒のぎんなん
を選別してお届けいたします

那須の地味豊かな平野部で生産されて
います。選別機により通常のLサイズ以上の大粒のみを選別してい
ます。粒の大きさと甘み抜群の“大粒ぎんなん”です。

出荷と取扱時期 10月〜6月
保存方法など 冷蔵で30日
注文時最低ロット ①②は300g、③④は1kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①大粒ぎんなん(剥き)	3L/300g	¥2,370
②大粒ぎんなん(剥き)	2L/300g	¥1,950
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥2,240
④大粒ぎんなん	2L/1kg	¥1,750



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



長野 ナツハゼ

ブルーベリー近縁種のナツハゼ
ポリフェノール豊富な山の恵み

あまり出回ることの無い素朴な山の恵み
です。強い酸味と色の濃い果実は栄養もたっぷりです。

出荷と取扱時期 9月中旬〜10月
注文時最低ロット ①500g②1kg
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ナツハゼ	500g	¥3,630
②ナツハゼ	1kg	¥6,230



長野 半生巨峰

無添加で仕上げた
“半生”タイプの巨峰

日本で最も古いとされる巨峰の老木
「お母さんの樹」を有する老舗果樹園
から届く半生タイプの巨峰です。種無しぶどうを使用しています。レ
ーズンとはひと味違う食感をぜひ一度お試しください。

出荷と取扱時期 10月
注文時最低ロット ①1kg ②500g
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①枝付き	1kg	¥11,990
②枝なし	500g	¥6,230



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
保存方法など 冷蔵所で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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①日野菜	2kg(20〜24本)	¥3,100



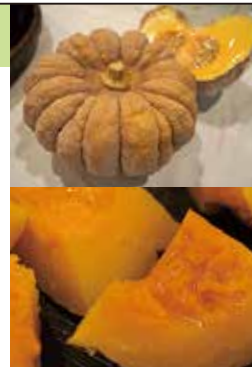
大阪 勝間南瓜

きめ細やかな大阪の伝統野菜

甘さは少なめで、水分が多い和南瓜です。
現西成区玉出町(旧勝間村)で生まれた
伝統品種です。甘味のある南瓜が主流に
なる中、近年生産者が減少傾向になって
きました。

出荷と取扱時期 8月〜11月
注文時最低ロット ①4個
配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①勝間南瓜	1個/1kg×4個	¥2,580



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

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 9月～1月
注文時最低ロット 2kg
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(生&渋皮煮)

毎年大好評のやまえ栗、今年の出荷スタートです

毎年大粒で良質な栗を産出している熊本県やまえ村。昨年は収穫が歴史的に少なく、お待たせいただいたお客様もいらっしゃいましたが、今年は順調。美味しく立派なやまえ栗をぜひご賞味ください。大好評の渋皮煮もございます。

出荷と取扱時期 ①②9月中旬～10月中旬③④通年
注文時最低ロット ①③3kg②④1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生栗	3kg (約90～105個)	¥6,670
②生栗(利平)	3kg (約75～90個)	¥6,860
③渋皮煮	1kg (真空パック)	¥5,570
④渋皮煮(大粒利平)	1kg (真空パック)	¥6,290



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、しっと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



島根 いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の天然のいのしし肉

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 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



高知 土佐本川献上箱きじ

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。

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	100gカット×10パック	¥18,870
②A 赤身ミ	100gカット×10パック	¥9,180
③線切り	50g×15パック	¥6,550

※300gカットもご用意



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

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 しょつつる

こだわりの製法と長期熟成によって醸し出された極上の旨味

ハタハタと天日塩のみで発酵させ、3年にも及び熟成期間を経てつくられます。臭みもなく、深みのあるコクと味です。さまざまなお料理にお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 12本入り1ケース
500mlは3本
保存方法など 常温保存で2年間
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①しょつつる (130g)	12本	¥9,330
②しょつつる (500ml)	3本	¥5,715



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



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



茨城 凍みこんにゃく

こんにゃく粉発祥の地、
奥久慈に残る希少な伝統食材

凍みこんにゃくは、この土地で江戸時代から作られている乾燥こんにゃく。寒くて雪の降らない気候でのみ製造が可能のため、全国でも作られているのはこの地域のみ。12月末～2月末の約1ヵ月間、手間ひまかけてつくられます。長期保存もきく優れた食材です。

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 ①4袋 ②1袋
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①凍みこんにゃく	4袋(9枚入/1袋)	¥4,280
②凍みこんにゃく	1袋(40枚入)	¥4,430



長野 みそ&こうじアイス

こだわりの味噌、醤油作りを
続ける醸造元が作るアイス

信州須坂にある明治2年創業の老舗醸造所の作った、味噌と糀のアイスです。
ふんわり口に広がる独特の風味をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①1本②10個
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①みそ・こうじアイス	2ℓ入り×1本	¥5,350
②みそ・こうじアイス	120ml×10個	¥4,320



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



長野 ほうとう2種&本なまうどん

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



岐阜 カヤの実オイル

今は希少な油。
岐阜県産カヤの実一番しぼり

縄文時代から食されていたというカヤの実には、中性脂肪を抑制したりコレステロールを下げる働きのある「シアドン酸」という成分が含まれています。天ぷら油に数滴入れると胸焼けを抑え、香ばしさが増すとともに、油の酸化を抑える効果があるとされています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①カヤの実オイル	70g×2本	¥4,790
②カヤの実オイル	1ℓ	¥25,400



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国産丸大豆生しょうゆ(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
アイスクリームです

「マスカットシャーベット」は、マスカットの果肉がたっぷり入った贅沢シャーベットです。天草天然塩を使用した「のり塩アイス」は、多くのお店から度々ご購入いただいている人気商品。その他多数の種類がございますので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 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栗アイス	2ℓ	
③かぼすシャーベット	2ℓ	
④のり塩アイス	2ℓ	
⑤パッションフルーツシャーベット	2ℓ	
⑥マスカットシャーベット	2ℓ	





▲ナツハゼ

今回のサンプル試食会は、山形県・長野県・茨城県・大阪府・熊本県の1府4県から届いた食材、計15品目をご紹介します。今回は、長野県より「ナツハゼ」、大阪府より「泉州水茄子」、茨城県より「宮本三兄弟のれんこん」、熊本県より「馬刺」などを紹介しました。

また、長野県より「北信

州天然きのこ」、「ほうとう」、

茨城県より「宮本三兄弟の

れんこん」熊本県より「馬刺」

の生産者様にご参加いた

だき、食材のPRをしてい

だきました。



▲宮本三兄弟のれんこん



▲馬刺



▲泉州水茄子

◆山 形：漆野いんげん

◆長 野：北信州天然きのこ／ナツハゼ／半生巨峰／ほうとう／みそアイス&こうじアイス

◆茨 城：宮本三兄弟のれんこん ◆大 阪：勝間南瓜／泉州水茄子

◆熊 本：マスカットシャーベット／やま栗（生&渋皮煮）／馬刺

10月の
オススメ
食材

山形県最上地方に受け継がれる伝承野菜

山形「甚五右エ門芋」

うるしの 「漆野いんげん」

山形県の内陸部にある最上地方。この地に代々受け継がれてきた伝承野菜のご紹介です。甚五右エ門芋は、室町時代から代々伝わる一子相伝の里芋です。その食感はお餅のようにトロリとした粘りと柔らかさで、えも言われぬ食べ心地です。

漆野いんげんは、サヤごと乾燥した豆を、煮る前に一昼夜水に浸して戻します。地元のお母さんがたはそれを甘煮に。砂糖と塩で1時間くらいゆっくりコトコトと中火で煮こみます。煮上がると、中の豆がきれいに透き通って見え、冷めるにしたがって味が落ち着きます。

どちらも、代々受け継がれてきた地場食材を今も大切に取り続ける生産者の方々に誠実に育てられています。



▲甚五右エ門芋



▲漆野いんげん

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