



産直コミュニケーション 東料産直レター

2014. 12月号 vol.60



山のうなぎと呼ばれるほど栄養豊富！
秋田「山の芋」

心も体も“ぬくだまる” 郷土料理「山の芋鍋」

産地では、すりおろして団子にした山の芋を主役に、鶏肉、セリ、きのこや山菜など季節の野菜を煮込む素朴な味わいの「山の芋鍋」が定番です。抜群の粘りを持つ山の芋は、小麦粉などを使わず芋のみでも煮崩れせず、フワフワ、モチモチの団子になります。深くやさしい味わいで、心も体もぬくだまる（温まる）秋田県仙北市の郷土料理です。

出荷と取扱時期 11月中旬～12月末
注文時最低ロット 5kg
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(税込)
①山の芋	5kg(1個あたり400～600g)	¥8,640 送料:¥864～

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。

秋田 仙北市フェア

秋田 西明寺栗(生)

昼夜の寒暖の差が美味しさの秘密、日本屈指の大粒栗

その歴史は江戸時代から。秋田佐竹藩主が京都と岐阜から取り寄せた栗を300年の歳月をかけ、日本屈指の大粒栗に育てました。昭和20年代には角館の商人から全国に出荷されました。

出荷と取扱時期 10月～1月初旬 注文時最低ロット 1kg
保存方法など 要冷蔵 配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①西明寺栗(生) 3L	1kg(約22～28個)	¥3,168
②西明寺栗(生) 2L	1kg(約30～34個)	¥2,160
		送料: ¥1,188～



秋田 ネバリゴシ(小麦粉)

秋田仙北市産の希少な国産小麦粉

地元では、パン、麺類、菓子など幅広く活躍する「ネバリゴシ」を製粉した小麦粉(中力粉)です。

出荷と取扱時期 通年 保存方法など 常温180日
注文時最低ロット 10kg 配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①ネバリゴシ	2kg×5袋	¥3,456
②ネバリゴシ	25kg×1袋	¥7,154
		送料: ¥864～



秋田 鮎の一夜干し物語

特製の白だしに漬込み天日干し、上品な味に仕上げました

炙るようにきつね色に焼き上げますと、サクサクと骨ごとお召し上がりいただけます。日本酒はもちろんワインにもどうぞ。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍3ヶ月
注文時最低ロット 10p
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①鮎の一夜干し物語	2枚入×10p	¥11,520
②鮎の一夜干し物語	3枚入×10p	¥17,280
		送料: ¥1,188～



秋田 乾燥椎茸 どんこ

しっかりとした厚みが特徴

見た目、歯ごたえ共に秀逸です。ご希望のサイズの型揃えもできる限りご対応いたします。傘の開いた薄目の(バレ)軸なしもございます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温1年
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(税込)
①どんこ	80g×10p	¥8,640
②バレ	35g×10p	¥7,200
		送料: ¥864～



秋田 稲庭うどん

国産小麦100%の味わい

「稲庭うどん」の特徴として、うどんのコシの強さはもとより、他の麺にない茹で上がりの透明感、その滑らかな舌触りがあります。国産小麦を100%使用の、たいへん希少価値の高いうどんです。

出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 180g×5p
保存方法など 常温 配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①稲庭うどん	180×5袋	¥2,160
		送料: ¥864～



秋田 川カジカ 骨酒用

香り良く、まろやかな甘味の珍味「カジカ」を骨酒で

ふぐのヒレ酒に匹敵するともいわれるカジカの骨酒。軽く炙って熱燗を注いでご賞味ください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10g(3～6匹)×5p
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①川カジカ 骨酒用	10g(3～6匹)×5p	¥5,040
		送料: ¥864～



秋田 スモークサーモン(紅鱈)

紅鱈の旨味が感じられるフレッシュな食感

刺身用に育成した大型の紅鱈(トラウト)でつくったスモークサーモン(冷燻)です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍1年
注文時最低ロット 10p
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①スモークサーモン	100g×10p	¥6,912
		送料: ¥1,188～



●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

魚

宮城 もうかの星

市場にほとんど出回らない 気仙沼産の希少食材！

気仙沼には昔から、サメを食す文化があります。もうかの星とは、モウカザメの心臓のこと。気仙沼船籍の船から水揚げされる新鮮な心臓を-60℃冷凍で真空保存。高タンパク低カロリーで、クセやくさはほとんどありません。

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 4パック
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もうかの星刺身	90g×4p	¥4,400
②もうかの星ユッケ	80g×4p	¥5,040

※丸もございます。お問合せ下さい。



宮城 ふかひれ・軟骨スライス

使いやすい小さめサイズの ふかひれ。軟骨は梅水晶にぴったり

ヨシキリサメの腹ビレ又は尾ビレを下処理し、水煮にした100枚入りパック(冷凍)です。「軟骨スライス」はサメのカマ部分の軟骨。どちらも冷凍ですので、流水解凍のうえお使いください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
注文時最低ロット ①100枚 ②1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①極小味なし	100枚	¥10,150
②軟骨スライス	500g×2P	¥3,630



宮城 渡波アカガイ

7人の赤貝漁師が自らの目と 手で一粒一粒丁寧に選別

種苗放流ではなく、自然繁殖のみによる天然赤貝。殻長5cm以下は自主放流し、7cm以上の赤貝のみを水揚げします。

出荷と取扱時期 9～6月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①大玉	1kg(約7個)	¥4,455
②特玉	1kg(約6個)	¥6,075
③特大玉	1kg(約5個)	¥6,075

送料:¥1,188～



宮城 渡波ガザミ(ワタリガニ)

天然ワタリガニを 活かしたまま発送します

石巻・渡波地区から直送します。

出荷と取扱時期 ①9～11月 ②2～6月 ③12～1月
注文時最低ロット 10匹(300～400g/1匹)
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①渡波ガザミ	10匹(300～400g/1匹)	¥6,750
②渡波ガザミ	10匹(300～400g/1匹)	¥16,200
③渡波ガザミ	10匹(300～400g/1匹)	¥6,750

送料:¥1,188～



和歌山 くじら肉

古式捕鯨発祥の地、太地町から 届く高品質くじら肉

霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨の「尾の身」、旨味の詰まった「さえずり(舌)」、ミンク鯨の「赤身」、「鯨皮」など、今では希少になった鯨肉。新鮮なうちに冷凍することで美味しさそのまま。ぜひお試しください。

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 5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①くじら肉「尾の身」	2kg	¥38,300
②鯨さえずり	2kg	¥23,900
③くじら肉「赤身」	3kg	¥15,900
④くじら肉「鯨皮」	3kg	¥15,900



島根 チョウザメ&キャビア

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、燻製やカルパッチョ、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べます。

出荷と取扱時期 ①②通年
注文時最低ロット ①1尾②10g
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①チョウザメ	1尾(約2kg)	¥6,900
②キャビア	30g/1個	¥10,250
②キャビア	20g/1個	¥7,450
②キャビア	10g/1個	¥4,180



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



青果

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

北海道 美深町豆各種

最近、北海道でも殆ど作られていない希少品種豆各種

とら豆は、虎のしさを思わせるまだらの斑紋が美しい「豆の王様」と呼ばれる高級品種。皮が柔らかく、なめらかな食感です。紅しぼりは、白い地に紅色のまだら模様が鮮やかな豆で煮豆にするると独特の美味しさがあります。パンダ豆(別名: シャチ豆)黒と白の美しい色のコントラストが特徴的で、とら豆に似た大きさで、味もひけをとらない美味しさです。

出荷と取扱時期 ①②③通年 配達日 ①一週間②③ 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①パンダ豆	1kg	¥2,620
②紅しぼり	1kg	¥2,350
③とら豆	1kg	¥2,540



紅しぼり
パンダ豆
とら豆

秋田 手もみ天日干しぜんまい

収穫・茹で・干し・手もみまで 全て昔ながらの手作業

秋田県仙北市で採れた山菜の王様・手もみ天日干しの「乾燥ぜんまい(干しぜんまい)」です。雪深い秋田の雪解け水で育ったぜんまいは、アクが少なく、しっかりした食感と風味がある、極上のぜんまいです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①300g
配達日 ②3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①手もみ天日干しぜんまい	300g	¥7,340
②手もみ天日干しぜんまい	1kg	¥22,400



青森 大鰐温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用して栽培される“温泉もやし”

大鰐温泉もやしは、主に冬の期間だけ栽培されている津軽の伝統野菜。温泉熱による土室栽培で、地熱と温泉に含まれる栄養分でシャキシャキのもやしに育ちます。根も含めると、約40cmにもなります。

出荷と取扱時期 11月～3月
保存方法など 冷蔵庫で3日
注文時最低ロット 1.5kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①大鰐温泉もやし	300g×5束	¥3,396



オススメ
商品

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



オススメ
商品

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芽パス(7月～8月)	2kg	¥3,100



人気
商品

栃木 味恋とまと

パリッとした食感、高い糖度、柔らかな酸味を併せ持つ秀逸トマト

“濃い味に恋して欲しい”という願いが込められたこだわりのトマト。手間隙かけて育て上げた果実は柔らかい酸味の後に、口の中に広がる甘味が特徴です。糖度は8～12度(一般的なトマトは4～6度)にもなります。

出荷と取扱時期 11月～7月
保存方法など 常温で冬14日、春7日、初夏3日
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味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,650



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



栃木 カンタン黒まめ

丹波種黒豆の前処理不要と 早煮が可能

この他にも黒豆を焙煎した黒まめ茶は湯呑みに10粒でカフェイン茶のでき上がりです。(豆も食せます)また、黒皮入の「黒まめきな粉」は少量の砂糖でも素材の甘味十分です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 300g×5袋
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①カンタン黒まめ	300g×5袋	¥7,269
②カンタン黒まめ	300g×10袋	¥14,538
③黒まめ茶	100g×10袋	¥5,040
④黒まめきな粉	100g×10袋	¥5,040



送料: ¥810～

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

長野 ホド芋

南信州に自生する「山の恵み」

ホド芋(アピオス)は、マメ科の植物。天然のサプリメントと言われるほど、バランス良くさまざまな栄養素が詰まっています。食感は栗やさつま芋のようなホクホク感が味わえます。そのまま素揚げやスライスしてホド芋チップスも美味です。

S・M・Lの各種ございます。

出荷と取扱時期 11月上旬～2月
保存方法など 冷蔵所で2～3週間
注文時最低ロット 1kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ホド芋(アピオス)	1kg	¥3,190



長野 南信州のえごま&こきび

昔ながらの「素朴で懐かしい山の恵み」を南信州山間集落より直送!

種子を炒ってすり潰したえごま味噌は絶品。同じ産地のホド芋との相性も抜群です。山間の畑で栽培されているこきび。白米1合に大さじ3のこきびを混ぜるとほのかに甘く炊きあがります。もち米とこきびを半々で作る「こきび餅」は、餅より軽くなかに重くたまりません。

出荷と取扱時期 11月～12月末
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①エゴマの実	500g	¥2,980
②エゴマの実	1kg	¥5,290
③こきび(もちきび)	600g	¥2,520
④こきび(もちきび)	1kg	¥3,745



徳島 無農薬完熟すだち

晩秋～年末に地元のにのみ出回る希少な「完熟すだち」

薄皮・多果汁で、よりまろやかな味わいの完熟すだち。ご注文を受けてからもぎたてをお届けします。

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日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もぎたて無農薬すだち	1kg	¥3,100



島根 おろち大根

名前の由来は古事記に登場する「ヤマタノオロチ」

穴道湖畔を中心に自生する浜ダイコンを品種改良した出雲原産の辛味大根。ヒゲ根の多い形状は「ヤマタノオロチ」を彷彿させ、「オロシ(チ)」て食べると強烈な刺激があることから「出雲おろち大根」と命名されました。水分が非常に少なく、おろしてもサラサラしていて辛味があり、ワサビ替わりにも使えます。魚・肉ともに好相性です。

出荷と取扱時期 11月中旬～3月下旬

商品名	内容	価格(送料・税込)
①おろち大根	3kg(約9本)	¥2,630



鹿児島 種子島安納蜜喜

黄金色の果肉と濃厚な甘味の天然スイーツ

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。低温で40～50分ほどじっくり焼くと糖度が40度を超すものもあり、まるでクリームのような柔らかい食感になります。2L～3Sまで6サイズございます。

出荷と取扱時期 11月～3月
保存方法など 15℃の冷蔵所で1ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日 4～5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①種子島安納蜜喜	5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	10kg	¥8,800



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!

2004年からの本格的な育成開始からが始まった長崎市佐世保市鹿町町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 熊本柑橘2種

毎年の人気の熊本産柑橘

清美とボンカンから生まれた「不知火」と、はっさくと温州みかんから生まれた「スイートスプリング」をご紹介します。不知火は味が濃く、高糖度。スイートスプリングは爽やかな酸味と甘みが特徴でバランスの優れた品種です。

出荷と取扱時期 ①12～2月②12～3月(ハウス)3～5月(露地)
保存方法など 新聞紙に包んで冷蔵所で約2週間
注文時最低ロット ①5kg②3kg
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税込)
①スイートスプリング	5kg(20個前後)	¥2,880
②不知火(デコボン)	3kg(8～12個)	¥4,464



スイートスプリング



不知火

熊本 幻の湯島大根

小さな島で栽培される、大きな大根

熊本県上天草市の離島、湯島。寒風の強い気候と、肥沃で柔らかい土によって1本2kg超の大きさに育ちます。

水分が多く、甘味が高く、型くずれしないのが特徴。現在は栽培農家が減少し、希少なものとなりました。地元の物産館でもすぐに売り切れるほどの人気野菜です。

出荷と取扱時期 12月10日～2月10日
注文時最低ロット 3本(約2.5～3kg超/1本)
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①幻の湯島大根	3本	¥1,157
②幻の湯島大根	5本	¥1,929



送料: ¥1,026～

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

肉

熊本 長にんじん

熊本「ひで野菜」15品のひとつ。
まるで赤いごぼうのような
“長にんじん”

長にんじんは、太さ1.5cm～2.5cmで長いものは1mを超え、結んで使えるほど長いです。全国でも珍しい縁起物の正月野菜。鮮やかな色合いと香りも特徴です。

出荷と取扱時期 11月下旬～2月
保存方法など 10℃以下で保存
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①長にんじん	3kg(約15本)	¥5,900



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)

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コース	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



愛知 うすら肉&細挽きミンチ

大きさ、味わい共に十分の
国産うすら肉

高タンパク、低カロリー、低脂肪で美味しいうすら肉。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3ヶ月 配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①コース 上級	1kg	¥9,300
②バラ 上級	1kg	¥7,950
③内モモ 上級	1kg	¥7,950

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

※300gカットもございます



加工品

秋田 しょっつる

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年にも及ぶ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しょっつる(130g)	12本	¥9,330
②しょっつる(500ml)	3本	¥5,715



長野 生芋こんにゃく(いもうま)

気候風土を生かし、3年かけて
栽培した良質のこんにゃく芋を
使用しています

味わいがよく独特の歯触りが持ち味の旨味あるこんにゃくを直送します。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1ケース(15p)
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①生芋こんにゃく	1p(250g×2枚入)×15p	¥4,320 送料: ¥1,080～



●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

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。種無しびどうを使用しています。シーズンとはひと味違う食感をぜひ一度お試しください。



オススメ商品

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

島根 出雲神話

合成添加物無添加、澱粉つなぎ不使用、伝統製法で作る蒲鉾

出雲大社お蔭元の老舗かまぼこ店でご注文をいただいでからお作りします。

※2015年正月用のご予約は2014年12月20日(土)まで、出荷は2014年12月20日(土)〜27日(土)となります。白、紅(紅麴)、紅白、寿(白)、寿(紅麴)全5種類、それぞれ130gと180gの2サイズございます。

出荷と取扱時期 2015年正月用予約受付は2014年12月20日まで
保存方法など 要冷蔵
注文時最低ロット 5本
配達日 2015年正月用出荷は2014年12月20日〜27日
※通常は受注生産で2〜3日後のお届け

商品名	内容	価格(送料・税込)
①出雲神話(無澱粉蒲鉾)白、紅、紅白、寿白、寿紅の5種	130g×5本	¥3,240
②出雲神話(無澱粉蒲鉾)白、紅、紅白、寿白、寿紅の5種	180g×5本	¥5,220

送料:¥920〜 ※50本以上は送料無料(各種混合も可能です)



島根 「さ姫」サイダー

生産者が独自開発した 深紅の食用薔薇「さ姫」

甘い香りと深紅の色が特徴のこの薔薇を有機農法で栽培し、食用素材として加工、出荷まで一貫して行なう生産者から直送されます。着色料・香料は一切不使用です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温300日
配達日 2〜3日

オススメ商品

商品名	内容	価格(税込)
①さ姫サイダー	200ml×35本 1ケース	¥13,450
②ローズシロップ	120ml×12本 1ケース	¥12,200
③ローズパウダー	100g	¥10,980
④乾燥花弁	100g	¥9,720
⑤フレグランスウォーター	250ml	¥5,500

※フレグランスウォーターは透明です
送料:¥1,080〜

島根 つぶつぶ発芽玄米

奥出雲産仁多米100%を使った、独特の食感の玄米餅

玄米のつぶつぶ感を残した無添加のお餅です。地元奥出雲の餅作りの名人が手間隙掛けて手作りしました。焼くのはもちろん、汁物に入ると粒の食感と玄米の甘味の絶妙な具材になります。



オススメ商品

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 5〜9月:3週間 10〜4月:1ヶ月
配達日 在庫あり→2日 在庫なし→7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①つぶつぶ発芽玄米餅	500g (11〜16個) ×2p	¥2,880

広島 広島菜漬物3種

日本三大漬菜「広島菜」の漬物各種

甘辛しょうゆ味のごぼうと人参を広島菜で巻いた「ねあわせ」、わらびとかんぴょうを巻いた「わかみず」は一口サイズにカットすると、美しい切り口をお楽しみいただけます。「安藝菜」は程良い歯切れと、大きな葉、わさびに似たピリッとした香味が味わえます。



出荷と取扱時期 ①②通年③11月〜1月
保存方法など ①②常温90日③冷蔵11日
注文時最低ロット ①②5本入×5p③1kg×5p
配達日 3〜4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ねあわせ	5本入 ×5p	¥8,400
②わかみず	5本入 ×5p	¥8,400
③プレミアム安藝菜	1kg×5p	¥5,040

送料:①②¥756〜③¥1,080〜

徳島 木なり完熟ゆこう果汁

搾りたてのゆこう果汁を冷凍パックでお届けします

「ゆこう」は徳島県で栽培される柑橘です。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、まろや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 ①②11月中旬〜12月末
注文時最低ロット ①2本②1本
配達日 2〜3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①100%ゆこう果汁	500ml × 2本	¥3,530
②100%ゆこう果汁	1000ml × 1本	¥3,390

※生果もございます。お問い合わせください。

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

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

ワインマーブルは甘口の赤ワインアイスと辛口の白ワインアイスを合わせたマーブルアイスです。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。



人気商品

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のり塩アイス	2ℓ	各¥4,740
②梅塩アイス	2ℓ	
③マスカットシャーベット	2ℓ	
④塩大福アイス	2ℓ	
⑤かぼすシャーベット	2ℓ	
⑥黒糖アイス	2ℓ	
⑦ワインマーブルアイス	2ℓ	

11月の
サンプル試食会
報告レポート

次回のサンプル試食会は**12月4日(木)**です

11月のサンプル試食会は、秋田・宮城・福島・山形・栃木・長野・島根・広島・長崎の9県から届いた食材、計20品目をご紹介します。

今月は『秋田仙北市フェア』として市の職員の方、産地の方も来場され、秋田県仙北市より届いた8食材を共にご紹介いたしました。

また、宮城県より県庁と赤貝漁師の皆さんをはじめ、福島県より会津みしらず柿、栃木県より「黒まめ」、長野県より「半生巨峰」、「生芋こんにゃく」、広島県より「広島菜漬」、それぞれの生産者の皆さんが来場され、自慢の食材をご紹介しますことができました。

◆仙北市：乾燥椎茸／山の芋／西明寺栗／
稲庭うどん／ネバリゴシ／
骨酒用川カジカ／
鮎の一夜干し物語／
スモークサーモン

◆秋 田：切り餅各種

◆宮 城：渡波アカガイ／
渡波ガザミ（ワタリガニ）

◆山 形：甚五右門芋

◆福 島：会津みしらず柿

◆栃 木：カンタン黒まめ

◆長 野：生芋こんにゃく／半生巨峰／ホト芋

◆島 根：出雲神話（蒲鉾）

◆広 島：広島菜漬

◆長 崎：味美



▲参加料理人の皆さんにPRする渡波の漁師さん



▲お正月用出荷受付中です

▲お好きな方が多かった広島菜漬

秋田 仙北市 フェア



▲甘くて美味と好評の西明寺栗



▲仙北市ブースには産地の方も参加



▲川カジカの骨酒もご紹介



▲仙北産小麦粉と稲庭うどん



▲ズラリと並んだ仙北の食材



▲食べ応え抜群のどんこ



▲仙北の山の芋は粘りひときわ



▲試食は仙北の郷土料理

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