



産直コミュニケーション 東料産直レター

2015. 10月号 vol.69



活メした車えびを急速冷凍！
熊本「活メ冷凍車えび」

おせち、鯔、天ぷら、 塩焼きなどに

朝水揚げしてきた車えびを、氷水で活メし、真空パック後急速冷凍をかけました。車えびの飼料には薬品類は一切使用せずに養殖（池の清掃の際にも使用いたしていません）可能な限り自然体の養殖体制を心がけておりますので安心してお召し上がりいただけます。

※夏～冬は天草産、冬～春は沖縄（うるま市）産となります。



商品名	内容	価格(税込)
①活メ冷凍車えび300g	(約20g×15尾)	¥2,700
②活メ冷凍車えび400g	(約20g×20尾)	¥3,375
③活メ冷凍車えび500g	(約20～25g×20～25尾)	¥4,050

※25gは在庫確認が必要となります

送料：¥1,965～

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。

北信州 キノコのご紹介



クリタケ

森で見つけた時、他のキノコとは比較にならない美しさを持ち、株たちの美しさと栗色のこんもりした姿が印象深いキノコです。カサは直径 3~8cm ほどで赤褐色～淡い黄褐色。幼菌の時は半球形で、成長するに従ってカサが開きます。表面はしっとりして多少のヌメリ気があり、軸はしっかりとしています。

シャキシャキとした歯ごたえがあり、汁物、煮物、揚げ物など料理では万能ですが炊き込みご飯や佃煮がおすすめです。特に雪を被ったクリタケは”とらまき”と呼ばれ、格段の旨さです。

ナメコ

ブナなどの広葉樹の倒木、切株、枯れた木の幹などに束生または群生します。

栽培物もあるのでお馴染みのきのこですが、天然物は大きさが 3～10cm 程で、茎の太さと傘の厚みが全く違います。

代名詞でもあるヌメリが強く、赤褐色から黄褐色の美しい姿です。汁物、和え物などの他、手の甲ほどある大ナメコは網焼きがオススメ。塩で食すと口いっぱいに滋味深いキノコの味が広がります。



ムキタケ

別名のどやき、ゼラチン質で汁物には最高です。半円形あるいは腎臓形のカサは、直径が 15cm ほどになり、薄い黄褐色。微毛が生えたカサの表面の下にゼラチン層があることで皮が剥きやすいことが名の由来です。(調理の際、必ずしも皮を剥く必要はありません) 汁物、煮物、炒め物などに。セリとムキタケを大量に土鍋で煮る鍋は寒い季節にはたまりません。

ヒラタケ

最も寒さに強いキノコのひとつです。通年ありますが、特に雪を被ったヒラタケは黒味を帯びて旨く、身も分厚くどんな料理にも合います。カサは明るい褐色で、幼菌時は饅頭型、成長するにつれ開きます。大きさは大きなもので 20cm ほど。肉は白色で味が良かったため西欧では牡蠣の味に例えられ『オイスターマッシュルーム』の名で食されます。また、フランスでは『ブルロット』と呼ばれる高級きのこです。汁物、煮物、炒め物、パスタなどにどうぞ。



シモフリシメジ

朽ち葉の下に隠れていることが多く「コノハガクレ」という別名があります。シモフリはすっかり希少なキノコとなり、近年収穫量がかなり減りました。見つけるのがなかなか大変ですが、旨味があり、火を通すとぷりっとした食感が楽しめます。松茸より美味しいという人もあり、人気の高いきのこです。優しい味のお吸い物やおろし掛け、網焼きでスダチをキュッが最高です。

出荷に関してはお問い合わせください。

●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

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 ①20袋 ②10袋
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①エゴ	200g×20袋	¥7,350
②エゴ	400g×10袋	¥7,350
		送料: ¥1,260～



栃木 ホンモロコ

山間地の湧水を引いた水田で 育ちの里山ホンモロコ

泥抜きして冷凍で出荷しますので、くさはり気になりません。天ぷら、甘露煮などお勧め。小分けパックも対応致しますのでお声掛けくださいませ。

出荷と取扱時期 活魚:11月～2月、冷凍:通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
ホンモロコ	1kg	¥4,000
		送料: ¥991～



島根 神馬藻(じんばそう)

「神の馬が食べる藻」という由来の海藻

神馬藻はホンダワラ科ホンダワラ属で、若い芽の部分をとり乾燥保存します。汁の実、和えもの、かき揚げなどお勧めです。隠岐では「神馬漬け」という郷土料理でよく食べられます。

出荷と取扱時期 4～6月
保存方法など 高温多湿避けて1年間

商品名	内容	価格(税込)
①乾燥 神馬藻	20g	¥230
②乾燥 神馬藻	50g×30個	¥16,416
		送料: ¥864～



島根 CAS白いか&CAS岩がき

獲れたての隠岐の恵みを CAS 凍結でお届け!

白イカは、釣り上げられて数時間の朝の獲れたてを、岩がきは放精抱卵前の成長期旨み成分が最も多くなる3～5月に水揚げされたものを、いずれもひとつずつ丁寧にCAS加工場で凍結します。細胞・組織を壊さないCAS冷凍を解凍すると、イカは透明感が蘇り、岩がきは張りのある身と芳醇な甘味が蘇ります。

商品名	内容	価格(税込)
①CAS 白いかラウンド	300～350g	¥1,031
②CAS 白いかラウンド	350～400g	¥1,219
③CAS 白いかラウンド	400～450g	¥1,408
④CAS 白いかラウンド	450～500g	¥1,574
⑤CAS 白いか開き	90～110g	¥800
⑥CAS 白いか開き	110～130g	¥960
⑦CAS 岩がきフルシェルス	170～235g×10個	¥3,578
		送料: ¥1,080



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(税込)
天日干しちりめん	1kg	¥6,912
		送料: ¥1,216～



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!

※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(税込)
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) ¥2,432(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)	¥8,900～12,480
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(税込)
ゆり根 A品	2kg	¥4,650
		送料: ¥1,080～



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。

秋田 皮むきミズ&ミズコブ

奥山に分け入り採取する 貴重な天然山菜

夏～秋、ミズの枝につく小豆色のむかごが「ミズのこぶ」です。クセがなくねばりとシャキシャキした独特の食感が特長です。さっと湯がいてお浸しや和もの、味噌と合わせたトロトロのタタキも美味です。

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(税込)
①皮むきミズ	200g×10袋	¥3,857
②ミズのこぶ(生)	900g	¥3,024
③ミズのこぶ(塩蔵)	1kg	¥3,600

送料：①¥1,296～、②③¥1,080～



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(税込)
①早生(7月)	2kg	¥3,660
②中手(8月)	2kg	¥2,810
③晩生(9月～翌年3月)	2kg	¥2,040
④芽バス(7月～8月)	2kg	¥2,560



送料：¥540～

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(税込)
①ナツハゼ	500g	¥2,880
②ナツハゼ	1kg	¥5,480

送料：¥750～



長野 杜仲葉、杜仲葉麺

健康に良いとされる杜仲の葉を ぜひお料理に

健康茶で知られる杜仲茶の原料杜仲の葉。長野県諏訪の地で30年余杜仲葉を栽培してきた生産者から直送する生葉、生葉を練り込んだ麺、そして使いやすいパウダーの3種類をご用意しました。葉は天ぷらに、麺は食べやすくクセのない味わいです。パウダーは焙煎したものを抹茶状にしています。

出荷と取扱時期 5月～10月 保存方法 通気性の良い涼しい場所
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①杜仲の葉	15g(17枚)×5p	¥3,240
②杜仲の葉パウダー	100g 当たり	¥4,320
③杜仲葉麺(乾麺)	220g×15	¥4,320

送料：¥540～



送料：¥540～

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 3kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
越のルビー	3kg	¥6,480

送料：¥1,080～



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ので、生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)
日野菜	2kg(20～24本)	¥3,100



送料：¥3,100

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 1kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
出西しょうが	200g×5束	¥2,880

送料：¥1,680～



島根 いずも八山椒

神話の国出雲から届く、 季節ごとの山椒の味わい

出雲地方と山椒の関わりは、古くは「出雲風土記」に「かわはじかみ」として登場します。実、季節ごとの山椒をお届けします。

出荷と取扱時期 お問い合わせください
配達日 5日後

商品名	内容	価格(税込)
①夷山椒(冷凍・真空p)	400g	¥4,320
②いずも八山椒粉末タイプ	5g×2p	¥740
③奥出雲のはじかみ(卓上ミルタイプ)	15g	¥1,234
④山椒番茶	50g	¥940

送料：①¥1,195～、②③¥756～、④¥980～



●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。

徳島 もぎたて無農薬すだち(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(税込)
もぎたて無農薬すだち(露地物)	1kg	¥2,200 送料: ¥1,080~



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(税込)
①SSサイズ	2kg 約27個	¥3,060
②Sサイズ	2kg 約22個	¥3,060
③Mサイズ	2kg 約17個	¥3,060
④Lサイズ	2kg 約13個	¥3,060
		送料: ¥1,194~



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



熊本 生きくらげ

鉄分、カルシウム、ビタミンD、繊維質を豊富に含んだ高機能食材

現在、生きくらげはそのほとんどが輸入品。国産は全体の5%程度とまだまだ希少です。その中でもさらに厳選した、大きさも身質もしっかりとしたものを直送します!(さっと湯がいて冷凍保存も可能です)

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で10日、冷凍1ヵ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税込)
生きくらげ	1kg	¥2,100 送料: ¥1,404~



▲大きなものは手のひらくらい

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)
甚五右エ門芋(土付き)	3kg	¥5,950



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



愛知 うずら肉

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。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①冷蔵6日②冷凍364日
配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)②2日後

商品名	内容	価格(税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g~140g×12羽	¥5,400
②若鳥 腸抜き	180g~220g×8羽	¥3,890
		送料: ¥1,160~



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
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



●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

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(税込)
①きじ丸解体	1kg	¥5,270/kg
②荒解体 1羽	1kg	¥5,900/kg
③モモ・ムネ	1kg	¥9,620/kg
送料: ¥1,103 ~		

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(税込)
①A シモフリミニ	100gカット×10パック	¥17,740
②A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,100
③線切り	50g×15パック	¥5,470
送料: ¥1,130 ~		

※300gカットもございます

加工品

長野 とうふジェラート6種

(ブレン、桑の葉、胡麻、枝豆、人参、トマト)

信州産大豆で作った絹ごし豆腐を栄養そのままジェラートにしました。絹ごし豆腐のなめらかな口当たりと風味が生きる美味しさです。

小麦粉、卵・乳製品を一切使わず、体に優しいジェラートです。

※トマトジェラートのみ夏季限定です。また、2ℓ業務用はご注文日から3日後のお届けとなります。



出荷と取扱時期 通年(トマトは夏季)

保存方法 冷蔵で1週間

配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①とうふジェラート(6種)	小カップ30個	¥10,800
②とうふジェラート(6種)	2ℓ本	¥5,040
送料: ¥1,118 ~ (※1~3本まで送料同額)		

長野 えだまめ豆腐、昔にがりもめん

枝豆の風味を生かし、枝豆のペーストと粗挽きにしたものを入れることにより、食感もお楽しみいただけるお豆腐です。

昔にがりもめんは、信州産大豆 ナカセンナリ を使用し、豆腐本来の甘みと味をお楽しみいただけるよう、炊きから凝固までていねいに仕上げました。

出荷と取扱時期 通年

保存方法 要冷蔵4日

配達日 3~4日



商品名	内容	価格(税込)
①えだまめ豆腐	300g×24個	¥4,838
②昔にがりもめん	300g×24個	¥5,184
送料: ¥972 ~		

長野 信級玄米珈琲

湧水育ち、天日干しの信級産玄米を炭焼

きの窯の余熱で焙煎し、コーヒータストに仕上げました。長野市信州新町の自然豊かな山村集落「信級(のぶしな)」にて、お米から作っています。急須用の浅煎り、ドリッパ用の深煎りの2種があり、どちらもノンカフェインです。



出荷と取扱時期 通年

保存方法 製造日より常温で1年半

配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税込)
①ドリッパの深煎り	100g	¥870
②急須の浅煎り	120g	¥870
送料: ¥500 ~		

長野 信州漬物5種

①信州味噌漬山ごぼう入り

大根・胡瓜・茄子・山ごぼうの4種の野菜が入っており、それぞれの野菜の特徴を生かした製品です。隠し味に酒粕を使用し、まろやかな味わいです。



②山葵麦こうじもろみ

長野市信州新町周辺地域の広大な畑で収穫したわさびの茎を使用し、時間をかけて仕込んだもろみと和えました。生野菜にのせたり、和え物にしたり冷奴にのせても美味しくお召上がりいただけます。



③野沢菜七味味噌

細かく刻んだ野沢菜を七味唐辛子と信州味噌で和えました。七味の辛みと信州味噌が調和してご飯にもとてもあう商品です。



④黒豆金山寺風麦こうじ

国産黒豆を麦こうじと和え、甘口に仕上げました。胡瓜の食感と大き目の黒豆が楽しめます。



⑤ちくま漬

大根・野沢菜・胡瓜・茄子・人参・生姜を使った福神漬け風の醤油漬けで滋味深い味わいがあります。



出荷と取扱時期 通年

保存方法 開封後冷蔵庫で7ヶ月

配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税込)
①信州味噌漬山ごぼう入り	200g×25個	¥12,600
②山葵麦こうじもろみ	160g×24個	¥6,739
③野沢菜七味味噌	150g×24個	¥7,258
④黒豆金山寺風麦こうじ	200g×30個	¥9,072
⑤ちくま漬	250g×30個	¥10,368
送料: ¥1,280 ~		

●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。種無しぶ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。

出荷と取扱時期 通年
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(税込)
①枝付き	500g	¥5,830
②枝なし	500g	¥6,060
		送料: ¥1,190 ~



島根 「さ姫」シリーズ

生産者が独自開発した 深紅の食用薔薇「さ姫」

出雲風土記の国引きの神話にある「佐比売(さひめ)山」(現・三瓶山)にその名を由来する薔薇「さ姫」。甘く芳香な香りと深紅の色が特徴のこの薔薇を無農薬、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る付加価値の高い逸品です。着色料・香料は一切不使用です。

出荷と取扱時期 通年 配達日 2〜3日
保存方法など 常温300日

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さ姫生食用生花	50g×2	¥4,160
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 えごま各種

えごま生産者の作る、 えごま加工品各種

えごまの実を搾油した後の「脱脂えごま」を使い、脱脂えごまパウダー(粉碎)、脱脂えごま乳化液(乳化)、脱脂えごまペースト(摩砕)を作りました。青魚に多く含まれる「α-リノレン酸」、抗酸化作用、抗アレルギー作用があるとされる「ルテオリン」や「ロスマリン酸」、その他「ミネラル」、「食物繊維」の豊富な食材です。

出荷と取扱時期 通年
配達日 3〜4日

商品名	内容	価格(税込)
①実	30g×10袋	¥1,690
②オイル	70g×3本	¥3,220
③脱脂えごまパウダー	お問合せください。	
④脱脂えごま乳化液		
⑤脱脂えごまペースト		



島根 クロモジ各種

気持ち安らぐ、 品よく爽やかな風味

島根では、クロモジを「神に捧げる木」として古来より正月飾りに使ったり、貴重な健康茶として飲み継がれてきました。お茶はノンカフェイン。その他、粉末は地元松江の和菓子店で羊羹に使われるなど、お料理にお使いいただけますと上品なクロモジの香りがお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年
配達日 3〜4日

商品名	内容	価格(税込)
①お茶(業務用煮出し2ℓ)	10g×50ヶ	¥5,760
②お茶(ティーボット300ml)	2g×100ヶ	¥5,760
③粉末	60g×5袋	¥5,760
④薬枝業務用粉碎	80g×5袋	¥5,760
		送料: ¥750 ~



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(税込)
荒塩・雪塩・藻塩(荒)・藻塩(雪)	500g	¥2,312
		送料: ¥650 ~



長崎 五島手延べうどん

地元で愛され続ける 「日本三大うどん」

国産小麦と地元長崎産椿油を使用し、昔ながらの手延べで手間隙かけて作り出した。冷たいざるうどんはもちろん、上五島では昔から「地獄炊き」という茹でたてをそのままアゴ出汁や生卵につけて食す郷土食があります。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で1年
配達日 3〜5日

商品名	内容	価格(税込)
五島手延べうどん	200g×10束	¥3,430
		送料: ¥927 ~



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かされています。

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

阿蘇の秋の風物詩 「焼きとうきび」

紅葉の阿蘇の秋の風物詩「焼きとうきび」をそのままアイスにしました。香ばしい焼きとうきびにお醤油の風味香るアイスは、とうきびの果肉入りです。その他、熊本の栗どころ山江村産の栗アイスもおススメです。

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(税込)
①山江栗アイス	2ℓ	各¥3,336
②マスカットシャーベット	2ℓ	
③焼きとうきびアイス	2ℓ	
④のり塩アイス	2ℓ	
⑤キウイシャーベット	2ℓ	
⑥塩大福アイス	2ℓ	
⑦黒糖アイス	2ℓ	送料: ¥1,404 ~
⑧カボスシャーベット	2ℓ	

焼きとうきびアイス 山江栗アイス



9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 **10月8日(木)**です



初秋にぴったりの山のキノコや木の実をはじめ、天然いのしし肉など秋の山の恵みを中心に、瀬戸内の柑橘などもご紹介。秋田、長野、福井、島根、徳島、愛媛、長崎、熊本の8県より13食材が集まりました。

会場には、北信州から天然きのこの採り子さんも来場。希少な天然きのこを案内してくださいました。



- ◆秋 田：ミズのこぶ（秋田）
- ◆長 野：天然きのこ各種、ナツハゼ
- ◆福 井：越のルビー
- ◆島 根：いのしし肉、奥出雲えごま、クロモジ
- ◆徳 島：もぎたてすだち（露地物）
- ◆愛 媛：岩城島産ライム
- ◆長 崎：五島手延うどん
- ◆熊 本：活メ冷凍車えび、焼きもちこしアイス



11月の
オススメ
食材

**メロンより甘い！
高等度百合根
北海道「ゆり根」**

収穫した百合根を独自の方法で2ヶ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した食感と、驚くような甘味が味わえます。

11月からは今年の初物の出荷が本格スタートです！



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

E-mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp