



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2015. 11月号 vol.70



純国産鶏種から産まれる、国産国消、たまご  
**秋田「もみじたまご」**

## 日本の気候風土に適した 国内産鶏種「もみじ」

今、「日本国内に出回っている卵」を産んでいる鶏のほとんど(およそ94%)は卵を量産できる外国産種の鶏です。輸入した鶏を親として、子どもにあたる鶏を養鶏業者へ出荷し、この鶏たちが産んだ卵が消費者の元へ届くというのが一般的です。それに対し純国産鶏は(およそ6%)ごく僅かです。純国産鶏種は外国産鶏種に比べ産卵率は下がりますが、卵黄、卵白ともに質の高い卵が産まれます。

午前中に産卵した卵を箱詰めし、最短で翌日午後到着という鮮度も魅力です。



| 商品名     | 内容         | 価格(税込)    |
|---------|------------|-----------|
| ①もみじたまご | 5kg(75個)   | ¥2,776    |
| ②もみじたまご | 10kg(150個) | ¥5,196    |
|         |            | 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。

- 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もち、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。



### 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。肉は白色で味が良い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。

### キクラゲ

コリコリとした食感で、良い出汁も出る美味しいキノコ。中華の素材として、特に有名なキクラゲですが、用途も広く、汁物、煮物、スープ、和え物など、どれも独特の食感と風味が生まれます。



### エノキタケ

天然のエノキタケは、店で売られている栽培のものとは、全く印象が違います。天然ものは、ほどよいヌメリ、素晴らしい食感、更にとっても良い出汁が出る上品な味わいのキノコです。ぜひ一度お試しくださいきのこのひとつです。



### 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。

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

## 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、くさみは気になりません。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<br>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、若い芽の部分を取り乾燥保存します。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されます。

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

オススメ商品

| 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<br>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目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<br>送料: ¥1,080 |



## 島根 島根の大穴子

### 1匹 600g アップの大型マアナゴ

島根県沖に生息するアナゴは、海の環境やエサにより、大型のことが多いことが特徴です。脂のりもよく、肉厚なので地元では鍋物などにして食します。

※価格は相場により変動いたします。お問い合わせください。  
※出荷は海の状態によります。

出荷と取扱時期 9月~翌3月末

| 商品名 | 内容      | 価格(税込)                 |
|-----|---------|------------------------|
| アナゴ | 1kg 当たり | ¥1,800~<br>送料: ¥2,268~ |



## 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

| 商品名      | 内容  | 価格(税込)                |
|----------|-----|-----------------------|
| 天日干しちりめん | 1kg | ¥6,912<br>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

オススメ商品

| 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<br>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  |



## 宮崎 MIYAZAKIキャビア

### 深く眠らせる熟成キャビア

キャビアは熟成することにより、独特の薫る味わいが生まれます。ベストなタイミングで熟成を止め、より濃厚でクリーミーな仕上がりに。多くの輸入キャビアは低温殺菌、高塩分処理が行なわれていますが、本品はとり出したばかりのフレッシュなキャビアを岩塩のみで極薄く味付け。キャビア本来の味をぜひお試しください。

出荷と取扱時期 通年

| 商品名                | 内容    | 価格(税込)                |
|--------------------|-------|-----------------------|
| ①宮崎キャビア 1983 プレミアム | 20g 瓶 | ¥11,340               |
| ②宮崎キャビア 1983 プレミアム | 12g 瓶 | ¥7,560                |
| ③宮崎キャビア 1983       | 20g 瓶 | ¥9,450                |
| ④宮崎キャビア 1983       | 12g 瓶 | ¥6,140                |
| ⑤宮崎キャビア 1983       | 6g 瓶  | ¥3,300<br>送料: ¥1,260~ |



●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

鹿児島 トカラ大ムツフィーレ

トカラ列島の大ムツを高鮮度で急速凍結

歩留まりのよい黒ムツの大型サイズ（フィーレ1枚で約1.5～2.5kg）です。現地凍結しているため、高鮮度でお届けします。

出荷と取扱時期 10月～3月  
保存方法など 冷凍1年  
配達日 2～3日



| 商品名        | 内容      | 価格(税込)               |
|------------|---------|----------------------|
| トカラ大ムツフィーレ | 1kg 当たり | ¥6,415<br>送料 ¥1,420～ |

鹿児島 トカラメダイフィーレ

トカラ列島のメダイを高鮮度で急速凍結

最後の秘境といわれる鹿児島県トカラ列島で、漁師から直接魚を仕入れ現地加工、急速凍結しています。フィーレは1枚で約1.5～1.9kg、塩麹漬はひと切れ約30gです。

出荷と取扱時期 通年  
配達日 2～3日



| 商品名         | 内容      | 価格(税込)                |
|-------------|---------|-----------------------|
| ①トカラメダイフィーレ | 1kg 当たり | ¥3,500                |
| ②塩麹漬        | 30g×50切 | ¥8,300<br>送料: ¥2,484～ |



青果

熊本 活メ冷凍車えび

お節、寿司、天ぷら、焼物から生食まで

朝水揚げされた車海老を氷水で活め、真空パック後に急速冷凍をかけました。飼料には薬品類は一切使用せずできる限り自然体の養殖を心がけています。  
※夏～冬は熊本天草産、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～ |

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<br>送料: ¥1,080～ |



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(税込)                |
|--------|-----|-----------------------|
| 漆野いんげん | 1kg | ¥5,760<br>送料: ¥1,000～ |

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<br>送料: ¥540～ |



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    |

長野 天然セリ、天然クレソン

山から採取し直送の天然山菜

一般的な市場にはなかなか流通できない天然のセリとクレソンが、北信州の山々から採れはじめました。ご注文をいただいたから山に入り、採取、直送します。採れた翌日到着の鮮度と天然ならではの力強い風味をぜひお試しください!



注文時最低ロット 500g～



| 商品名   | 内容   | 価格(税込) | 送料別 |
|-------|------|--------|-----|
| ①セリ   | 100g | ¥360   |     |
| ②クレソン | 100g | ¥400   |     |

●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) |
|-----------|-----|-----------|
| ホド芋(アピオス) | 1kg | ¥3,190    |

## 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    |

## 島根 西条柿

### 濃厚な甘み、上品な舌触りが身上。山陰の山の恵み西条柿

西条柿は中国地方特有の品種で、全国的にみても非常に珍しい柿です。渋抜きされた西条柿は、柿の中でもとびきりの甘さで、その肉質は上品で緻密です。12月からは「あんぽ柿」の出荷もございます。

出荷と取扱時期 ①②③10月下旬～11月下旬④12月10日～3月下旬  
保存方法など 冷蔵で1週間  
配達日 到着希望日から逆算して5日前に発送

| 商品名               | 内容       | 価格(税込)    |
|-------------------|----------|-----------|
| ①3L(1個/200g～)     | 5kg(24個) | ¥3,700    |
| ②2L(1個/170g～199g) | 5kg(28個) | ¥2,920    |
| ③L(1個/140g～169g)  | 5kg(34個) | ¥2,300    |
| ④あんぽ柿(40～44g/1個)  | 20個      | ¥5,200    |
|                   |          | 送料: ¥540～ |



## 島根 むかご

### 土作りからこだわる高品質のむかごです

皮が薄く味わいも良好、全て手作業で丁寧に収穫、選別、出荷を行ないます。土作りからこだわる高品質のむかごです



出荷と取扱時期 11月  
保存方法など 冷蔵  
配達日 7日

| 商品名 | 内容  | 価格(税込)        |
|-----|-----|---------------|
| むかご | 1kg | ¥2,160        |
|     |     | ¥972(常温便2kg迄) |

## 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瓶  | ¥3,530                |
| ②100%ゆこう果汁 | 1000ml×1瓶 | ¥3,390                |
|            |           | ※生果もございます。お問い合わせください。 |



## 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、多果汁で種の少ない新柑橘!

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(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～ |



## 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    |



●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。

青果

## 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!(さつ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



▲大きなものは  
手のひらくらい

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

人気商品

## 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」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



肉

## 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コース 上級 | 1kg | ¥9,100    |
| ②コース 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



人気商品

## 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  |

※300gカットもございます



加工品

## 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~



わかみず ねあわせ

## 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 とうふジェラート6種

(プレーン、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) | 2ℓ1本    | ¥5,040  |

送料: ¥1,118~(※1~3本まで送料同額)

●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 生芋こんにやく(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やく芋を使用しています

味しみがよく独特の歯触りが持ち味の旨味あるこんにやくを直送します。



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生芋こんにやく | 1p(250g×2枚入)×15p | ¥4,320<br>送料: ¥1,080 ~ |

## 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 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<br>送料: ¥1,190 ~ |

## 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<br>送料: ¥650 ~ |



## 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をお楽しみいただけます。



| 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<br>送料: ¥750 ~ |

## 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  
保存方法など 常温300日  
配達日 2~3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<br>送料: ¥1,080 ~ |

※フレグランスウォーターは透明です

## 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ました。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<br>送料: ¥970 ~ |

## 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

晩秋の山江栗アイスと、冬の楽しみ焼き芋アイス

冬の楽しみ焼き芋をアイスに仕上げました。その他、大粒果肉入りシャーベットをはじめ、天草の天然塩と海苔の組み合わせが絶妙なり塩、和食にピッタリの塩大福も人気です。



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焼き芋アイス        | 2ℓ | 2ℓ     |
| ②山江栗アイス        | 2ℓ | 2ℓ     |
| ③マスカルポーネシャーベット | 2ℓ | 2ℓ     |
| ④キウイシャーベット     | 2ℓ | 2ℓ     |
| ⑤のり塩アイス        | 2ℓ | 2ℓ     |
| ⑥塩大福アイス        | 2ℓ | 2ℓ     |
| ⑦黒糖アイス         | 2ℓ | 2ℓ     |
| ⑧バニラアイス        | 2ℓ | 2ℓ     |

各¥3,336

送料: ¥1,404 ~

10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**11月12日(木)**です



▲毎年人気の甚五右エ門芋

10月のサンプル試食会では、山形、滋賀から伝統野菜をはじめ大量流通が難しい魅力溢れる各地の食材をご紹介します。秋田、山形、栃木、長野、滋賀、高知、長崎、鹿児島、宮崎、熊本の10県より11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。秋本番の様々なきのを案内してくださいました。また、はるばるトカラ列島からも大ムツとメダイの生産者の方々が来場してください、活気あるサンプル試食会となりました。



▲もみじ卵は温玉で



▲多果汁で爽やかな味「味美」



▲今月の天然きのこ各種



▲大粒が評判の那須のぎんなん



▲味わい好評だった清水さば

- ◆秋 田：もみじたまご
- ◆山 形：甚五右エ門芋
- ◆栃 木：那須の大粒ぎんなん
- ◆長 野：天然きのこ各種
- ◆滋 賀：日野菜
- ◆高 知：土佐の清水さば
- ◆長 崎：味美（生果、果汁）
- ◆鹿児島：トカラの大ムツ、メダイ塩麹漬け
- ◆宮 崎：MIYAZAKI キャビア
- ◆熊 本：山江栗アイス、焼き芋アイス



▲土佐の清水さばは生、炙さば、たたきで



▲色鮮やかな日野菜

12月の  
オススメ  
食材

## 本格熟成の“ジャパンキャビア” 宮崎「MIYAZAKI キャビア」

12月は宴席も多い季節。華やかなお料理の中に国産キャビアはいかがでしょうか。伝統的なキャビア作りから学んだ熟成方法でお届けする本格熟成キャビアをぜひお試しください。岩塩のみのごく薄い味つけで仕上げましたので、キャビア本来の味をお楽しみいただけます。



ご注文・ご相談、  
お問い合わせは

【東料産直】株式会社アイフイス(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](mailto:sancyoku@ifys.co.jp) URL [www.ifys.co.jp](http://www.ifys.co.jp)