



産直コミュニケーション 東料産直レター

2016. 9月号 vol.79



出雲、石見、隠岐。
多様な風土と
文化が育む
「島根の食材」

悠久のときが今も流れる島根

島根県は、出雲、石見、隠岐の3つの地方から成ります。
東西に長いので、気候風土はもちろん、人々の気質や文化までが実に多様です。
そんな島根各地の人々が丹精込めて育て、直送する「島根食材」をぜひどうぞ。

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。

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	¥1,040
②CAS 白いかラウンド	350〜400g	¥1,219
③CAS 白いかラウンド	400〜450g	¥1,410
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 岩がきフルジェル S	170〜235g×10個	¥3,750
		送料: ¥1,080〜

島根 あかもく

隠岐の豊かな自然が育んだ「あかもく」

わずか2ヵ月ほどで、体長20cmにもなる生命力の強い海藻です。成熟するとぬめりが出てきます。カリウム、カロチン、ビタミンCを多く含み、低カロリー・健康食材です。隠岐の綺麗な海で育ったあかもくをご賞味ください。



※冷凍でのお届けですが、解凍後小分けしていただいてもネバりは失われません。

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 4日

商品名	内容	価格(税込)
あかもく(冷凍)	1kg	¥2,592
		送料: ¥982〜

島根 天然川ガニ(モクスガニ)

夏の楽しみ、天然活川ガニ!

中国山地を水源に日本海にそそぐ高津川及び高津川水系は全国でも珍しくダムのない川で、一年を通してきれいな水が流れています。この川は全国有数の天然鮎と川ガニの産地として知られています。天然活川ガニが楽しめるのはほんの短い間です。(漁期は8月1日〜10月10日)



出荷と取扱時期 8月上旬〜9月
配達日 お問い合わせください。

商品名	内容	価格(税込)
①高津川産モクスガニ/メス	1kg 当たり	¥2,610
②高津川産モクスガニ/オス	1kg 当たり	¥1,360
		※容器代¥260〜 送料: ¥1,410〜

島根 高津川の天然鮎

山陰の清流高津川の天然鮎

高津川は一級河川の中でも珍しくダムがなく、貯水されることが無いため、常に新鮮で豊かな水量を湛え、度々増水することで川底を一掃し、清流が保たれています。全国でも屈指の水質を誇る清流では、良質のコケが発生し、薫り高い天然鮎が生まれます。活鮎は出荷直前にめるため鮮度抜群です。



※天然鮎は傷みやすいため、鮮度が命です。発送の翌日にお受取り可能な場合のみ発送させていただきます。

出荷と取扱時期 6月〜9月
保存方法など 冷蔵・冷凍

商品名	内容	価格(税込)
①高津川天然あゆ活	1kg 当たり	¥14,830
②高津川天然あゆ活 9月〜	1kg 当たり	¥12,960
③高津川天然あゆ活(冷凍)	1kg 当たり	¥10,510
④高津川天然あゆ活(冷凍 9月〜)	1kg 当たり	¥9,080
		送料: ¥1,190〜

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 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



商品名	内容	価格(税込)
多伎いちじく	300g(4〜5玉)×4パック	¥2,310
		送料: ¥1,080〜

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の妻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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①3年物	1kg	¥2,880
②5年物	1kg	¥3,600
		送料: ¥1,334〜



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
⑥黒大豆しょうゆ	1800ml 6本/1C	¥14,500



●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、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 天然きのこの特集

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。ポリウ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 (ヒエ・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 ヤマドリダケ / 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 ウスムラサキホウキタケ / 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 ササクレヒトダケ	8月下旬～9月中旬
33 クロラッパタケ	9月中旬～10月上旬
34 アンズダケ	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

●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。

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せます。

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(税込)
①チョウザメ	1尾(約2kg)	¥5,760 送料・¥2,014~
②キャビア	30g/1個	¥9,334 送料・¥966~
③キャビア	20g/1個	¥6,534 送料・¥966~
④キャビア	10g/1個	¥3,264 送料・¥966~



島根 岩もずく、絹もずく

素潜り漁でとれる、味わい異なる天然もずく2種!

岩もずくは、浅瀬のものではなく、素潜り漁で深いところのものを収穫するため、黒々とした色と太く育ったシャキシャキの食感が魅力です。絹もずくは、本もずくの若芽を収穫したもので、驚くほど細く滑らかな口当たりと喉越しです。

出荷と取扱時期 7月~2月
保存方法など ①②冷凍で約1年③冷蔵で約1年

商品名	内容	価格(税込)
①天然岩もずく	200g×10袋	¥4,032
②天然生絹もずく	150g×10袋	¥3,456
③天然塩絹もずく	1kg	¥1,880
		送料: ¥1,080~



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

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、クセやくさみ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。



秋田 角館の活どじょう

今が旬! 秋田の美味しい水で育った活どじょう

どじょうは栄養価が高く、昔から滋養強壮・疲労回復に効く魚として食されてきました。

そのどじょうを地下水と自然豊かな秋田の風土で育てています。



出荷と取扱時期 5月上旬~11月上旬

商品名	内容	価格(税込)
①角館の活どじょう S	1kg(約300~350匹)	¥6,200
②角館の活どじょう M	1kg(約140匹)	¥6,800
		送料: ¥900~

宮城 渡波ガザミ(ワタリガニ)

天然ワタリガニを 活かたまま発送します

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~



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~



●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。

宮崎 奥日向プレミアム

全国的にも希少な通年海水 養殖で、格別な脂のりのよさ

水温に大きな差が生まれるため、外洋では困難な通年養殖ですが、井戸のように海水をポンプアップしてそのまま陸に送り海水養殖をすることで、脂乗りの良さと、通年出荷が可能になりました。抜群の鮮度ですでお刺身でどうぞ!

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
奥日向プレミアム (トラウトサーモン)	1本/2kg 前後 1kgあたり	¥2,300

送料: ¥1,728~

長野 ぼたんこしょう

信州伝統野菜のひとつ。 名前の由来は牡丹の花。

実はパプリカのようなベル型で、肉厚な果肉はやわらかく辛辛。丸焼き、味噌漬、天ぷらなど幅広くお使いいただけます。地元の冠婚葬祭には欠かせない郷土料理にも使われます。辛味は種の量で調節できます。

出荷と取扱時期 8月~10月上旬
保存方法など 冷蔵で5日~7日
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)
ぼたんこしょう	40個(2kg)	¥2,308

送料: ¥972~

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~



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 2L	2kg	¥4,650

送料: ¥1,080~



長野 鈴が沢なす・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(税込)
①鈴ヶ沢なす	10本(350~450g/1本)	¥2,160
②鈴ヶ沢南蛮	1kg(5g/1ヶ)	¥2,880

送料: ¥1,100~

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(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~



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 ①4~8月
②8月中旬~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

商品名	内容	価格(税込)
①もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥4,320
②もぎたて無農薬すだち(露地物)	1kg	¥2,320

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。

青果

福島 麗夏トマト

熟してから収穫する 王様トマト”麗夏”

王様トマト「麗夏」は、低農薬栽培のトマト。

通常、出荷し、配送の段階で追熟させるケースが多いですが、麗夏トマトは完熟段階を予測し、朝5時～7時の間で収穫し出荷をします。

出荷と取扱時期 7月～9月上旬
注文時最低ロット 2kg
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①麗夏トマト	2kg (10～12個)	¥2,450
②麗夏トマト	4kg (18～20個)	¥4,900

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 ①②3kg③④1kg
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

肉

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～

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」を含んでいます。

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

栃木 国産平飼鶏種「あかり」と「こはる」

与える水が最も重要という考え

■あかり(ポリス・ブラウンの卵):赤の女王と呼ばれ、一般的な赤卵はこの鶏が産んでいます。食欲が旺盛で、ご飯の時間は足元から離れません。火を通す事で白身の甘みが引き立ちます。一番の特徴は白身。強いコンを持ちながら、しっかり味があります。まずは生を味わって下さい。
■こはる(純国産鶏さくらの卵):純国産とは、日本原種を国内で交配させた種をいいます。とても繊細な鶏で、一羽一羽丁寧に育てました。良い鶏でなければ良い卵は産めません。脚の長い綺麗な鶏から産まれた卵は、クセがなく臭いもないクリアな卵です。

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あかり30個	2kg前後	¥2,400
②あかり50個	3kg前後	¥4,000
③あかり150個	10kg前後	¥12,000

送料①②¥850③¥1,060

秋田 白神ラム (骨付モモ・骨付うで・骨付バラ)

世界自然遺産白神山地の麓で 育ったサフォーク種羊

食肉専用の黒毛種羊サフォークは藤里町が特産品として飼育している希少性の高い羊です。臭みも無く、いろいろな料理にお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
①白神ラム 骨付モモ	1kgあたり	¥4,032
②白神ラム 骨付うで	1kgあたり	¥3,312
③白神ラム 骨付バラ	1kgあたり	¥3,456

送料：¥1,080～
※スライス加工料は別途かかります。お問合せください。

加工品

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)
A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥10,125

送料：¥1,130～
※300gカットもございます

和歌山 「紀州南高梅」、梅調味酢「梅しずく」

ふくよかでまるやかな 大粒南高梅

大粒を厳選した南高梅を、紀州備長炭と麦飯石と一緒に漬け込むので、天然ミネラルたっぷりのふくよかでまるやかな梅干しに仕上がります。蒸し暑く食欲が弱まるこの季節、梅薫るやわらかなお酢「梅しずく」も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紀州南高梅 味梅(4L)	1kg	¥4,032
②紀州南高梅 味梅(5L)	1kg	¥4,608
③紀州南高梅 白干梅(3L)	1kg	¥4,032
④梅調味酢「梅しずく」	1000ml	¥1,440

送料：¥756～

●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。

加工品

山梨 ほうとう

山梨県の地粉を使ったほうとう 暑い時期に食べるほうとう

地粉ほうとうは地元農家さんと契約をして種まきから収穫まで協力して育てた山梨県産小麦粉を100%使用しています。小麦粉の風味ともちもちとした食感が特徴です。
ぶっかけほうとうは、暑い時期にも食べやすい様に、冷たいぶっかけタイプにしました。
ツルツルとしたのと越し、モチリとした食感が特徴の夏の新しいほうとうの食べ方の提案です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①ゆで冷凍地粉ほうとう	150g×50 個	¥5,760
②ゆで冷凍ぶっかけほうとう	250g×40 個	¥5,184
③半なまぶっかけほうとう	220g×10 個	¥2,880
		送料: ¥1,512~



長野 天日干し寒天&生天

天日干しで作られる 信州の伝統製法

無添加・無漂白で作られる各種寒天。今では珍しい生の寒天を屋外で干す天然製法を今に伝え続けています。早春はこの時期しか味わうことのできない干す前の「生天」のお届けも可能です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①生	ブロック 2本×4p	¥2,304
②天日干し(角)	10本	¥1,500
③天日干し(糸)	1kg	¥9,000
④粉末	1kg	¥6,000
		送料: ①¥1,020②③④¥700~



新潟 うす氷

全国和菓子の博覧会で 大賞受賞の創作和菓子

雪国の冬、水面に張る氷を模して作られた、口だけの良さが自慢のお菓子です。
砂糖、小豆、寒天でつくる懐かしくて素朴な味わいをお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①うす氷(小豆)	50 個	¥3,960
②うす氷(抹茶)	50 個	¥3,960
		送料: ¥550~



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	¥5,400
②枝なし	500g	¥5,620
		送料: ¥1,190~



島根 出西生姜うどん

香り高い出西生姜を練り込 んだつるつる麺

うどんには出西生姜を15%練り込んであります。さわやかな生姜とほのかな辛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 10食
保存方法など 常温で90日
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
①出西生姜うどん	100g×10 食	¥1,700
②出西生姜うどん	100g×20 食	¥3,100
		送料: ¥970~



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



三重 伊勢志摩波切節各種

伊勢神宮奉納にも使われる、 今も変わらぬ「古式本枯節」

一本釣りの鰹を備長炭の原料薪をもって燻しあげる古法を今日に受け継ぎます。
その歴史は、奈良時代まで遡り、朝廷に献上し珍重されたという記録から始まります。手仕事なので生産量に限りはありますが、削りたての香り、味の深み、新鮮さをお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①波切節 四季重寶 花かつお	160g	¥1,728
②波切節 混合削り 月節	240g	¥1,620
③波切節 輕輕削り 波頭	46g	¥540
④波切節 漁師厚削り 鬼鰹	240g	¥1,620
⑤波切節 だし押味	50g	¥648
⑥たべるかつお節2種	45g(薄味付・自然味)	¥540
		送料: ¥540~



熊本 熊本アイス

晩夏から初秋のおすすめは風味よい 「焼きとうもろこしアイス」と大粒果 肉入りの「巨峰アイス」

秋の気配も漂いつつ残暑の続く9月。夏の名残にぴったりなアイスや秋の果物で作ったアイスなどいかがでしょうか。

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 2ℓ
配達日 2~3日後

商品名		巨峰アイス
①焼きとうもろこしアイス 2ℓ	②巨峰アイス、シャーベット 2ℓ	全て¥3,336 送料: ¥1,404 ~
③梨アイス、シャーベット 2ℓ	④柚子シャーベット 2ℓ	
⑤マスカットシャーベット 2ℓ	⑥のり塩アイスクリーム 2ℓ	
※②と③はアイス、シャーベットの両方がございます。		



8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**9月8日(木)**です



▲参加料理人と産地の方との話も弾む



▲清流高津川の「うるか」

8月は6県より20食材が集まりました。会場内には島根県の夏・初秋の食材を特集した「島根ブース」を設け、この季節ならではの島根食材をご紹介します。
また、山梨からは郷土食のほうとう、長野からは天然さのこ、栃木からは平飼いの有精卵の生産者の皆さんが会場に駆けつけてくださり、活気ある会場となりました。



▲評価の高い隠岐島産「CAS 白イカ」



▲山梨の郷土料理「ほうとう」を冷やしてご紹介



▲一瞬の旬を迎える「ワッサー」



▲天日干して作る「寒天」全国でも極わずかです



▲毎年好評の「鈴ヶ沢伝統野菜3種」も好調スタート



▲天然さのこ「ウスムラサキホウキタケ」



▲8月から解禁の「モクスカニ」は美味しいカニ汁で



▲天日干して作る「寒天」全国でも極わずかです



▲神西湖の「大粒シジミ」は5~6年もの



▲好評だった「アカモク」は隠岐島からの直送



▲新紹介だった「奥日向プレミアム」

- ◆島根: CAS 白イカ、CAS 岩牡蠣、天然アカモク、天然モクスカニ、うるか、出西生姜、多伎いちじく、神西湖のしじみ
- ◆長野: 北信州天然さのこ、鈴ヶ沢伝統野菜3種（なす、うり、南蛮）、天日干し寒天

- ◆山梨: ぶっかけほうとう、地粉ほうとう
- ◆宮崎: 奥日向プレミアム
- ◆栃木: 平飼いの有精卵あかり&こはる、あかり初卵
- ◆熊本: 焼きとうもろこしアイス、巨峰アイスクリーム

産地 毎月、日本各地の生産者の想いをご紹介します 直想 島根「出西生姜」

その昔、須佐之男命が櫛名田比売を救ったという神話「八咫遠呂智」にも登場する出雲の地「斐伊川」。その流れに抱かれた斐伊川町出西地区。砂鉄の産地である中国山地から流れる綺麗な水と養分、加えて独特の地形が運び斐伊川からの朝霧が流れるこの地域で育つ美しくピリッと辛味の強い生姜が「出西生姜」です。「出雲風土記」も登場する伝統野菜、今でも地元小学校の子供達や先生方に愛され、子供たちが生産者のみなさんへ「出西生姜の歌」まで作るほど。高い香りと強い辛味が特徴なのでジンジャーエールやモスコミュールなどもおすすめです！



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