



産直コミュニケーション 東料産直レター

2016. 10月号 vol.80



秋香る熊本県山江村から直送！

熊本「山江栗（生栗、渋皮煮）」

熊本県随一の栗の名産地 「山江村」

九州熊本県最南端に位置する山江村は、球磨盆地のほぼ中央に位置し、栗、ゆず、米などの農作物に恵まれたところです。秋本番となり、生栗の出荷と毎年人気の渋皮煮の生産が今年も始まりました。



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

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。

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〜



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メ、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〜



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

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

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Donaldson Trout and Anguilla Wana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〜



魚

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〜

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」。水圧を使いつつ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芽パス(7月〜8月)	2kg	¥2,560

送料: ¥540〜

人気
商品



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〜

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(税込)
漆野いんげん	1kg	¥5,760

送料: ¥1,000〜

オススメ
商品



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 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、葉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実山椒(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)

人気商品

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月は完熟のもの
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	¥2,320 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 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~



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



兵庫 菌床キクラゲ

一年を通して真空生冷凍でお届けする大振りキクラゲ

菌床づくり、丁寧な間引き作業、出荷前の菌糸の洗浄と全て手作業で心を込めて行います。食感をお楽しみください。(乾燥もございます)

出荷と取扱時期 通年
配達日 3日

商品名	内容	価格(税込)
①生冷凍	1kg	¥2,880
②生	1kg	¥2,800
③乾燥	1kg	¥12,150
④乾燥	100g	¥1,440 送料: ¥1,080~



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



オススメ商品

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」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 うすら肉

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。

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



人気商品

青果

肉

●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

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(ボリス・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から立ちます。一番の特徴は白身。強いコシを持ちながら、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、クセが無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

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 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥10,125
②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

茨城 凍みこんにゃく

日本一のこんにゃく産地として栄えた奥久慈に残る幻の伝統食材

昔からの凍みこんにゃくの作り手が最後の一人になってしまった時、その価値が消えてしまてはいけなと今の生産者さんが凍みこんにゃく作りを引き継ぎました。奥久慈の冬は昼夜の寒暖の差が大きく、厳しい寒さでありながら雪深くはないという独特の気候風土。12月~2月の間、芋の皮剥き~乾燥、凍結まですべて手作業で行われます。全行程に1ヶ月も要するたいへん手間のかかる逸品です。



オススメ商品

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(税込)
①凍みこんにゃく	9枚入り×4袋	¥3,780
②凍みこんにゃく	40枚入り	¥3,929
		送料: ¥514 ~

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

味しみ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。

オススメ商品

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で2ヶ月(冷凍不可)
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)
生芋こんにゃく	1p(250g×2枚入)×15p	¥4,320
		送料: ¥1,080 ~

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



人気商品

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

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 ~

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



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①カヤの実オイル	70g×2本	¥4,660
②カヤの実オイル	1ℓ	¥24,700

●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。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
		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「ロスマリニン酸」、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を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(ティーポット300ml)	2g×100ヶ	¥5,760
③粉末	60g×5袋	¥5,760
④葉枝業務用粉碎	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 ~



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	¥2,980
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥4,250



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 ~



熊本 熊本アイス

熊本の栗どころ山江村産の 栗を使用した「栗アイス」

秋本番の熊本より旬の楽しみ栗の風味豊かなアイスが今年も出来上がりました。梨や巨峰のアイスとともに、熊本の秋の味覚を是非お試しくださいませ。

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	価格(税込)
①山江栗アイス 2ℓ	各¥3,336
②巨峰アイス 2ℓ	
③梨アイス 2ℓ	
④塩大福アイス 2ℓ	
⑤黒糖アイス 2ℓ	送料: ¥1,404 ~
⑥カボスシャーベット 2ℓ	





▲最北端の茶所でもある村上市



▲どんな料理ができそうかアイデアが行き交います

9月は特別編として新潟県村上市の食材を特集した『村上フェア』を開催しました。当日は村上市から20を超える食材が届き、10人余の生産者の皆さんが会場に駆けつけてくださいました。豊かな水と、昔から受け継いできた醸造文化、旬の地場食材に恵まれた村上市の食材を、多くの料理人の方々へご紹介するサンプル試食会となりました。



▲村上木彫堆朱の数々



▲産地の様子に熱心に耳をかたむける料理店の皆さん



▲好評だったひしお漬けの素を使った料理



▲産地の想いと料理店の想いに話が弾みます



▲食材の特徴を熱心に吟味する料理店の皆さん



▲実際に手に取ることで盛り付けのイメージが膨らみます



▲鮮度抜群の秋サワラ



▲鮭の酒びたしの試食。村上市出身の料理人さんも来場

- ◆鮭のさけびたし ◆村上牛 ◆原料の産地にこだわった味噌 ◆麦入甘味噌 ◆新潟甘味噌 ◆辛口味噌 ◆超熟味噌 ◆ゴク旨味噌 ◆ひしお漬けの素 ◆ふたなつ醤油 ◆てんや醤油 金撰 ◆おいしい醤油 ◆放し飼いの鶏卵(素王卵、渚おうはん) ◆玉藻塩 ◆日本海の塩(白いダイヤ、越後金色) ◆パッションフルーツ(ピュレ、ジェラート) ◆里芋 ◆枝豆 ◆一本釣り神経締め秋サワラ ◆村上茶 ◆特別栽培米岩船産コシヒカリ精米 ◆杵つきもち「[こめんぼう]」 ◆こめんぼう2種 ◆どぶろく「雲上」 ◆特別純米酒「大洋盛」、純米吟醸「越の魂」 ◆純米冷醸酒「メ張鶴 純」、「メ張鶴」 ◆村上木彫堆朱

産地直想 毎月、日本各地の生産者の想いをご紹介します 新潟「こめんぼう」

新潟県村上市の旧山北町一帯には、昔から食べられていた郷土食「にたてもち」という食材があります。これはもともと山仕事をする人々の携帯食でした。それを現代風にアレンジし、使いやすくしました。地元村上岩船産コシヒカリ100%を二度炊きにしてから搗き、お米の粒を残さずなめらかに仕上げているのが特徴です。

短い時間で軟らかくなるのに煮くずれにくいので、おしるこ、鍋もの、スープなどにもオススメです。太さは応相談で調節可能、紅白での出荷も可能なので、お祝いの席にもどうぞ。



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