



産直コミュニケーション 東料産直レター

2016. 11月号 vol.81



1匹1kgアップの大型真穴子
島根「大穴子」

鍋物にして雑炊まで楽しめる、脂のりの良さ！

島根県西部の浜田港で水揚げされるこの穴子は、日本海山陰沖の1kgアップの大きさが特徴。晩秋から初春にかけて身質のよい脂ののったものが多く揚がり、それをすき焼き風の鍋物などにして、よく出汁のきいたスープで雑炊にしてしめるのが地元流の楽しみ方です。

もちろん、天ぷらなどにもオススメです。

出荷と取扱時期 9月～翌3月末

※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。

| 商品名 | 内容 | 価格(送料・税込) |
|-----|---------|--------------|
| 大穴子 | 1kg 当たり | ¥2,000～2,600 |

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。

島根食材特集 (秋編)

晩秋に入り、紅葉の便りが聞こえはじめるころ、島根各地の食材も秋の賑わいを見せはじめます。

山の恵みはあたたかなイノシシ鍋や西条柿が美味しく、海では水揚げ魚種が豊富になり、ウチワエビや大穴子、マトウダイ等々ところ狭しと並びます。そんな食彩豊かなこの時期ならではの島根食材を特集します。

島根 島根の鮮魚 ウチワエビ・マトウダイ

ウチワエビ:水深50~150mの海底に生息します。浜田漁港で水揚げされるものは、肉厚で甘味が強いのが特徴です。ぜひお造りでどうぞ。

マトウダイ:島根県沖水深100m前後の海底に生息しているため、主は底引き網漁ですが、定置網、釣り、刺網でも漁獲されます。関東には刺身で味わえる鮮度の良いものがなかなか入荷しませんが、島根県浜田漁港から厳選したマトウダイをお届けします。



| 商品名 | 内容 | 価格 (税込・送料別) |
|--------|---------|-----------------|
| ①ウチワエビ | 1kg あたり | ¥3,500 ~ ¥4,500 |
| ②マトウダイ | 1kg あたり | ¥1,200 ~ ¥1,800 |

※その他の魚種例: アマダイ、ノドグロ、アオハタ、ミズガレイ、ヒラメ、マダイなど。
※表示価格は目安です。価格は相場により変動します。

島根 いのしし肉(冷凍)

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
保存方法など 冷凍
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ローズ上級 | 1kgあたり | ¥8,100 |
| ②バラ上級 | 1kgあたり | ¥6,750 |

※スライス加工料500円/kg
送料: ¥1,195~

島根 あごだし

受け継がれる伝統の味を、ひとつひとつ手作業で

ここは古くからあごだしを使う食文化があります。中骨、血合い、内蔵、頭部、脂分、アクを丁寧に手作業で取り除くため風味と持ちが格別です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で365日

| 商品名 | 内容 | 価格 (税込) |
|------|------|---------|
| あごだし | 500g | ¥4,750 |

送料: ¥1,080~

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

| 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フレグランスウォーター | 250ml | ¥5,500 |
| ④食用花弁 | 50g×2 | ¥4,160 |
| ⑤梅とバラのミックスジャム | 150g×12 個 1 ケース | ¥14,580 |
| ⑥ローズビネガー | 150ml×12 本 1 ケース | ¥14,580 |
| ⑦ローズソルト | 150g×12 本 1 ケース | ¥9,720 |

※フレグランスウォーターは透明です
送料: ¥1,080~

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~

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

| 商品名 | 内容 | 価格 (税込) |
|------------|-----------------|---------|
| ①むらげの醤 | 1800ml 6 本 / 1C | ¥7,250 |
| ②黒大豆しょうゆ | 1800ml 6 本 / 1C | ¥14,500 |
| ③国産丸大豆しょうゆ | 1800ml 6 本 / 1C | ¥6,050 |
| ④国産丸大豆しょうゆ | 200ml 1 本 | ¥432 |
| ⑤有機しょうゆ | 1800ml 6 本 / 1C | ¥12,280 |
| ⑥有機しょうゆ | 250ml 1 本 | ¥655 |

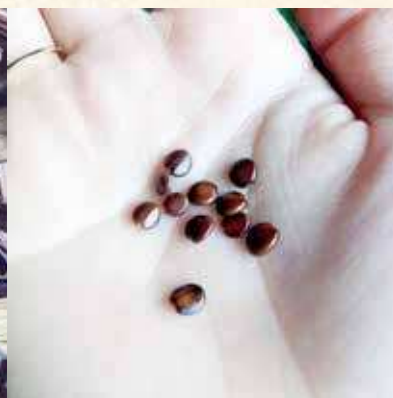
送料: 無料 (1ケースの場合)



日本各地を巡る中、港町から山間の小さな集落まで様々な人々の暮らしや思い出話に出会う。南アルプスの山々に囲まれた谷間に小さな集落が点在する伊那谷に伝統野菜の出荷で大変お世話になっている市瀬さんという方がいらっしゃる。私にとって先生のような存在である。市瀬さんの思い出話に「ケンポナシ」なるものがある。「ケンポナシ」とは木の実(本当は枝部で正確には果柄という部分)で、かつての子供達の山のおやつであった。60年以上前、市瀬さんの少年時代は食べ物が乏しく、子供達は山中を駆け回り季節季節の獲物を持ち寄り自慢し合うのが常であった。その中でも「ケンポナシ」の人気はナンバーワンだったそうである。口に入れ、食べるというよりはかじるとか噛むという食し方で、噛み終わった後はペッと吐き出す。見た目は不思議な、奇妙な格好をしているのだが、噛むと甘く芳香な梨の風味がするじつに個性的な食べ物で、晩秋から初冬にかけての懐かしい舌の記憶、味の記憶であると市瀬さんは振り返る。晩秋、霜が二度三度降りた後に熟して落下した木の枝(果柄)を拾い集めるのだが、ケンポナシの樹は山の沢沿いにあってひと抱えもあり、20～30mもある大木。樹齢が70～80年にならないと実をつけないというから、じつは大変に貴重なものであったわけである。

市瀬さんは自宅の庭に思い出のケンポナシを植えた。その樹は今、やっと8歳である。
(『東料産直』担当 小原愛)

市瀬さんと『ケンポナシ』 ～長野県下伊那郡～



北信州天然きのこ

山装うこの季節。紅葉の美しさとともに天然きのこのも賑わいを見せます。香りや歯ざわりはもちろん、その姿まで美しく格別な天然の恵みを是非どうぞ。ご注文の際に、お探しのきのこや予定している料理などのお話しをお伺いしながらきのこをご紹介します。



●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。

魚

三重 あっぱっぱ貝

色とりどりの美しい貝

ヒオウギ貝を「あっぱっぱ貝」と呼ぶのは、海から揚げるとすぐにホワッと口を開けるとところからの地方名です。殻の美しさは全て天然色、貝柱はお造りでも、ご飯、揚げ物、炒め物など様々な楽しみいただけます。



出荷と取扱時期 ①11～4月、②③11～5月

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|-------------------------|----------------|--------|
| ①活あっぱっぱ貝(ヒオウギ貝) | 10個 | ¥1,296 |
| ②あっぱっぱ貝 片貝冷凍 | 3個入 x3p | ¥1,555 |
| ③あっぱっぱ貝(むき身真空パック・貝殻セット) | 10個・10枚セット x2p | ¥3,888 |

※送料: 80サイズ¥1,240～、100サイズ¥1,550～

宮城 ふかひれ

“鮫の都 気仙沼”のこだわりの「ふかひれ」をご紹介します

ヨシキリサメの腹ビレまたは尾ビレを下処理し、水煮した100枚入りパックです。冷凍なので、流水解凍のうえお使いください。



▲極小



▲大

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 100枚
配達日 2～3日後

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|-------|------|--------|
| 極小味なし | 100枚 | ¥9,286 |

送料: ¥864～

※大きいサイズもございます。お問合せ下さい。

和歌山 うるめいわし

やわらかさと程よい塩加減が最高のうるめいわしです

世界遺産で知られる「熊野古道」その入口、御坊の海で育まれたうるめいわしを厳選直送。ミネラル豊富な天然天日塩で素材を生かす塩加減にこだわり、地元御坊の海水を使って干物に仕上げられています。



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

| 商品名 | 内容 | 価格/送料込(税別) |
|--------|-----|------------|
| うるめいわし | 1kg | ¥4,860 |

※送料: ¥900～

新潟 岩沢いも

「地元在来の芋を残したい」の想いから

一般的な里芋に比べ、1つ30g前後と小ぶりながらも強い芋の風味を持っています。昔から種芋をつないできた在来の里芋で、アクも強いのですが、食べた風味は実に素朴で畑の景色が目に浮かぶようです。肌寒くなるこの季節に昔ながらの個性を持った岩沢いもで煮物や鍋などいかがでしょうか。



| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|------|-----|--------|
| 岩沢いも | 1kg | ¥1,440 |

送料: ¥1,280～

三重 みえサツキマス冷燻、伊勢まだい生ハム

伊勢志摩サミットでも選ばれた確かな美味しさ

一番の特徴は原材料『オール三重』。みえサツキマスは、上品な味、光り輝く上身為特徴です。また、燻製加工は下処理時に、伊勢二見産の『岩戸の塩』を使用。燻煙材にはナラをはじめ、『ピート材』を使用することで独特の薫香をまといます。まだいの生ハムは皮目を少し炙っていただくことにより美味しくいただけます。伊勢志摩サミットの食事会では、『五月鰯 燻製の笹寿司』として提供されました。



▲みえサツキマス



▲伊勢まだい生ハム

出荷と取扱時期 通年

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|------------|--------------|--------|
| ①みえサツキマス冷燻 | 1枚(150～200g) | ¥3,560 |
| ②みえサツキマス冷燻 | 1枚(200～250g) | ¥4,070 |
| ③伊勢まだい生ハム | 200g | ¥3,024 |

送料: ①②¥864～③¥972～

新潟 鮭の酒びたし

塩引き鮭とならぶ越後村上の名産品

冬季から初夏までの半年をかけて干し上げます。保存料・添加物を一切使用せず、秋鮭と塩のみを用い昔ながらの手作業で仕込んでいます。そのままだけはもちろん、酒またはみりんを少々振りかけ数分浸しますと一層美味しくいただけます。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温60日

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|-------------|---------------|---------|
| ①鮭の酒びたしスライス | 1kg / 1kg 当たり | ¥11,200 |
| ②鮭の酒びたし半身 | 1kg / 1kg 当たり | ¥10,000 |
| ③鮭の酒びたし | 60g | ¥1,000 |

※送料: ¥600～

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。

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～ |

人気
商品



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～ |



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 |
| | | 送料: ¥1,000～ |

オススメ
商品



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。食感は栗やさつまいも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 |

オススメ
商品



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 | ¥2,320 |
| | | 送料: ¥1,080～ |

人気
商品



三重 新姫

悠久の地熊野に生まれた、
新たな姫様

タチバナと温州ミカンが自然交配した交雑種といわれ、偶然発見された新しい柑橘です。すだちやシークワサーのように酸味が強く、爽やかな香りが特徴。果実は直径3cm前後で、重さは25～30gと小さくて可愛らしい柑橘です。

出荷と取扱時期 ①10月～11月②通年

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|-----|----------|-------------|
| ①生果 | 1kg | ¥1,152 |
| ②果汁 | 100ml×1本 | ¥706 |
| | | 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



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「あんぼ柿」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あんぼ柿(40～44g/1個) | 20個 | ¥5,200 |
| | | 送料: ¥540～ |



●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

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月下旬～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 |



三重 熊野地鶏

鶏本来の旨味を活かした上質メニューに!

三重県産の「ハム戸(やきど)」、「伊勢赤どり」、「名古屋コーチン」の三元交雑。コンセプトや独自性、将来性は県が認定する「三重ブランド」のひとつとなっています。軍系特有の肉質を活かし、さらに脂のりを良くする掛け合わせをおこなうことで、赤みが強く、弾力性に富んだ肉質と旨味成分を多く含む鶏肉本来のコクと風味をご堪能いただけます。

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|---------------|--------|--------|
| ①熊野地鶏/中抜きオス1羽 | 1kg当たり | ¥2,016 |
| ②熊野地鶏/中抜きメス1羽 | 1kg当たり | ¥2,016 |
| ③熊野地鶏/さばきオス1羽 | 1kg当たり | ¥3,168 |
| ④熊野地鶏/さばきメス1羽 | 1kg当たり | ¥3,168 |
| ⑤熊野地鶏/正肉セット | 1kg当たり | ¥4,320 |

さばき



送料: ¥850～

肉

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～



栃木 国産平飼い鶏種「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が引き立ちます。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、クセが無く臭み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(冷凍) | 100g×10パック | ¥10,125 |
| ②ロースミニ(冷凍) | 100g×10パック | ¥10,125 |

送料: ¥1,130～



熊本 さくら生ハム

肉の旨味がしつかり味わえる生ハムです

珍しい桜肉の生ハムです。スライス加工済みで小分け冷凍パックなので、お使いになる分だけ解凍してお使いいただけます。使い勝手の良さと希少性や話題性を活かした新しいメニューにいかがでしょうか。

出荷と取扱時期 通年

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|------------|-----------|--------|
| さくら生ハム(冷凍) | 50g×10パック | ¥5,760 |

送料: ¥1,130～



加工品

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(税込) |
|------------------|---------------------|--------|
| ①渋皮煮(真空パック) | 1kg(2L/約40粒)他S、L、L有 | ¥5,570 |
| ②渋皮煮 大粒利平(真空パック) | 1kg | ¥6,290 |

送料: ¥1,080～



長野 白味噌・十年熟成味噌ソース

原料にこだわり、水にこだわり、昔ながらの製法にこだわった味噌蔵がつくる天然醸造・無添加の本格味噌と熟成味噌ソース

米こうじ味噌は国産大豆、国産米を原料とし、米こうじの割合を多めに仕込んだ熟成1年の白味噌です。十年熟成味噌ソースは、十年の時を刻んだ秘伝の味噌とソースの競演により、深い味わいのソースがここに完成しました。ソースとしてだけでなく、味噌だれ・万能調味料としてもお使い頂けます。

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|------------|-----|---------|
| ①十年熟成味噌ソース | 24本 | ¥12,300 |
| ②米こうじ味噌 | 5kg | ¥4,680 |

送料: ¥650～



●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。

山梨 ゆば

国産大豆100%、強い風味と弾力のある食感の「ゆば」

山々に囲まれた山梨県南巨摩郡身延町の、豊かな自然に育まれた天然水と国産大豆 100%で作っている「ゆば」です。

- ・角ゆばは、汲み上げたゆばを何枚にも重ね、もちもちと弾力のあるゆばに仕上げました。

- ・初ゆばは、一番最初に汲み上げたゆばで、大豆の風味が豊かな柔らかいゆばです。

- ・平ゆばは、創作料理に適した半生ゆばです。

滋味深い味わいをお試しください。

出荷と取扱時期 通年

| 商品名 | 内容 | 価格(送料・税込) |
|------|-------------------|---------------------|
| ①平ゆば | 280~300g/枚 10枚×3p | ¥4,320 |
| ②初ゆば | 280~300g/枚 10枚×3p | ¥4,320 |
| ③角ゆば | 700g/個 2p | ¥5,760 ※送料:¥756~ |



新潟 こめん棒

山で仕事をする人の携帯食から生まれたお餅

村上地域の伝統食『にたてもち』を今様にした『こめんぼう』は、岩船産コシヒカリ(うるち米)を100%使用。火の通りが早く、煮溶けにくいのが特徴です。

出荷と取扱時期 通年

保存方法など ②③常温で1ヶ月(夏期は要冷蔵2週間)

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|--------|-------------|--------------------|
| ①こめんぼう | 棒 150g 20入 | ¥6,900 |
| ②こめんぼう | バラ 150g 20入 | ¥6,900 送料:¥850~ |



新潟 ひしお漬けの素

お肉にもお魚にも! 旨味を引き出す昔ながらの漬けダレ

自社製の醤油もろみを使用した漬けダレです。丸大豆と自家焙煎小麦、種麴にはたくさんの旨味を作りだすソーヤ菌を使用し、木桶でじっくり3年以上熟成させたもろみで作りました。醤油もろみの力で肉を分解し、驚くほどのうま味と柔らかさを引き出します。

出荷と取扱時期 通年

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|---------|-------|----------------------|
| ひしお漬けの素 | 1kg×3 | ¥6,480 送料:¥1,090~ |



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~ |

新潟 味噌・麦入甘味噌・甘味噌

味冬のお料理にお勧めな、素朴な風味と程よい甘さの甘味噌

原料の全部が地元村上産です。味は甘目に仕上げています。米麴の甘味と麦麴のまろやかな甘みを合わせました。新潟では数少ない自社で製造致しております。

出荷と取扱時期 通年

保存方法など 冷蔵180日

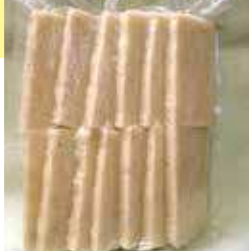
| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|----------------|---------|--------------------|
| ①原料の産地にこだわった味噌 | 500g 5入 | ¥3,600 |
| ②麦入り甘味噌 | 500g 5入 | ¥2,160 |
| ③新潟甘味噌 | 500g 5入 | ¥2,160 送料:¥756~ |



島根 つぶつぶ発芽玄米餅

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、汁物に入れると粒の食感と玄米の甘味の絶妙な具材になります。



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(税込) |
|-----------|-----------------|--------------------|
| つぶつぶ発芽玄米餅 | 500g(11~16個)×2p | ¥2,016 送料:¥864~ |

熊本 熊本アイス

栗、サツマイモ、かぼす、柚子など旬の食材いろいろ

秋も深まり、美味しくなる旬の食材をアイスやシャーベットをご用意。豊かな風味や大きな果肉入りなど様々なタイプのアイス各種で季節の味をお楽しみください。

山江栗アイス



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 20
配達日 2~3日後

| 商品名 | 価格(税込) |
|-----------------|---------|
| ①山江栗アイス 20 | 各¥3,336 |
| ②マスカットシャーベット 20 | |
| ③林檎アイス 20 | |
| ④のり塩アイス 20 | |
| ⑤塩大福アイス 20 | |
| ⑥かぼすシャーベット 20 | |
| ⑦サツマイモアイス 20 | |
| ⑧柚子シャーベット 20 | |
| 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10日(木)**です

10月は8県より19食材が集まりました。

会場内には島根県の秋の食材を特集した「島根ブース」を設け、季節ならではの旬の島根食材をご紹介します。

また、長野からは天然きのこ、三重からは地鶏、熊本からは馬肉の生産者の皆さんが会場で商品説明をおこないました。



▲マトウダイの昆布ダ



▲注目を集めた大穴子とマトウダイ



▲好評だった、さくら生ハム



▲福島いわきからもお客様が来場



▲風味の良い出西生姜うどん



▲三重の柑橘「新姫」



▲毎年人気のいのしし肉は鍋で

- ◆島根：活ウチワエビ、マトウダイ、大アナゴ、あごだし、出西生姜うどん、いのしし肉、さ姫シリーズ、森田醤油
- ◆山形：甚五右門芋
- ◆新潟：岩沢いも
- ◆山梨：身延ゆば3種（角ゆば・初ゆば・平ゆば）
- ◆長野：北信州天然きのこ、米こうじ味噌、十年熟成味噌ソース
- ◆三重：熊野地鶏、新姫
- ◆熊本：馬刺し、さくら生ハム、味美、山江栗アイス、林檎アイス



▲今、旬のウチワエビは刺身で



▲隠岐島から届いたあごだし

<事務所移転のお知らせ>

平成28年11月7日(月)より、下記住所に事務所を移転いたします。宜しくお願い申し上げます。

新住所 〒103-0001
東京都中央区日本橋小伝馬町 17-14
日本橋 S&S ビル 4F (B) 号室
電話番号 03-6661-6342
FAX 03-6661-6343

東京日本料理業組合
東京都料理生活衛生同業組合
全国料理業生活衛生同業組合連合会
東京日本料理業芽生会
一般社団法人日本料理文化振興協会

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