



産直コミュニケーション 東料産直レター

2017. 9月号 vol.90



長野「信州の伝統野菜4種」 (鈴ヶ沢なす、うり、南蛮と、ぼたんこしょう)

長い間、山里の暮らしに寄り添ってきた

在来種の野菜たち

■ 鈴ヶ沢なす (阿南町)

日持ちに優れ、アクがほとんど無く、加熱すると甘みとともにトロリとしてモチモチした食感が味わえます。標高 500m 程のところしか成らず、350 ~ 450g もある大型なすです。大きなものは長さ 30cm ほどにもなります。収穫期は、10 月霜が降りるまでの晩成種です。【10 本 ¥2,160 送料 ¥1,100 ~】

おすすめ調理：焼きなす、田楽、漬物、フライ

■ 鈴ヶ沢うり (阿南町)

断面が三角形でシャキシャキ瑞々しい。果実の 90% が水分で、まるで「天然の水筒」。皮部に苦味がなく、果肉は厚くて柔らかく瑞々しい。収穫期は 7 月下旬 ~ 9 月上旬です。【10 本 ¥1,500 送料 ¥1,100 ~】

おすすめ調理：生食、浅漬け、醤油漬け、煮食

■ 鈴ヶ沢南蛮 (阿南町)

極めて辛い南蛮です。夏は鮮やかな緑色、秋には赤く色づき、冬場には乾燥します。この種が生き残っていた最大の理由は「赤い唐辛子を魔除けとして飾る」山の風習が途切れることなく守られてきたからだというお話もあります。収穫期は 8 月上旬 ~ 9 月下旬です。【1kg 約 200 個 ¥2,880 送料 ¥1,100 ~】

おすすめ調理：油で炒めて味噌絡め、青南蛮の「辛味噌」は辛味に旨味が加わった逸品

■ ぼたんこしょう (中野市)

標高 1000m 以上の冷涼な気候地域で栽培され、実はベル型をした在来とうがらし品種です。果肉は肉厚で柔らかく強い辛味があります。味噌との相性は抜群で、ピーマンよりも高い抗酸化作用を持ち、辛味成分のカプサイシン、ビタミン A、ビタミン C の他豊富なミネラルやフェノールを含みます。収穫期は 8 月 ~ 10 月上旬です。【2kg 約 40 個 ¥2,308 送料 ¥972 ~】

おすすめ調理：辛味噌、やたら、ドレッシング、醤油煮、肉炒め

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 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 シュカシメジ	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 (ピエ・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 ヤマドリタケ / 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 タマゴタケ	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 ササクレヒトヨタケ	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 アンズタケ	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

出荷に関してはお問い合わせください。

福井 九頭竜川勝山あゆ

全国清流めぐり利き鮎会 平成27年・平成28年 2年連続準グランプリ受賞

香り高く、身は脂が乗り、内蔵も香ばしい。川の水がきれいなことはもちろん、豊富な水量に大きな岩が鮎のエサとなる新鮮な苔が育つこと、急流を泳ぐことで、身が引き締まった鮎が育ちます。急速凍結機を使用し、活メした鮎の鮮度をそのままにお届けします。

※9/25頃より、子持ち鮎の出荷が始まります。



出荷と取扱時期 通年(在庫が無くなりしだい終了)
配達日 2～4日
注文時最低ロット 5尾

商品名	内容	価格(税込)
<鮎>		
①九頭竜川勝山あゆ(急速冷凍)	18～20cm / 1尾	¥765
②九頭竜川勝山あゆ(急速冷凍)	20～22cm / 1尾	¥900
③九頭竜川勝山あゆ(急速冷凍)	22～24cm / 1尾	¥1,015
④九頭竜川勝山あゆ(急速冷凍)	24cm 以上 / 1尾	¥1,150
<子持ち鮎>		
⑤九頭竜川勝山子持ちあゆ(急速冷凍)	16～18cm / 1尾	¥900
⑥九頭竜川勝山子持ちあゆ(急速冷凍)	18～20cm / 1尾	¥1,015
⑦九頭竜川勝山子持ちあゆ(急速冷凍)	20～22cm / 1尾	¥1,150
⑧九頭竜川勝山子持ちあゆ(急速冷凍)	22～24cm / 1尾	¥1,270
⑨九頭竜川勝山子持ちあゆ(急速冷凍)	24cm 以上 / 1尾	¥1,400
送料: ¥864～		

新潟 いごねり

佐渡を代表する 郷土料理のひとつ

イゴ草は、日本海沿岸の岩場に絡み付くようにして生える海藻で、これを洗い、煮溶かし、漉してから冷やし固めたものが「いごねり」です。普段の食事はもちろん、冠婚葬祭などでも振る舞われる一品として親しまれています。また、秋田では「エゴ」と呼ばれるなど地域により少しずつ呼び方が変わります。



商品名	内容	価格(税込)
いごねり (1パック2本入り)	6p	¥3,370
送料: ¥1,620～		

島根 CAS白いか

獲れたての隠岐の恵みを CAS凍結でお届け!

甘味が強くモチモチした食感で鰯ネタやお刺身として地元でも人気の隠岐諸島・海士町近海で獲れる白いか(剣先いか)。朝獲れたてを1本ずつ丁寧にCAS加工場で瞬間凍結します。釣り上げられてから短時間で凍結した白いかは、解凍すると透明感が蘇り、吸盤がくっつくほどの鮮度をお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年
配達日 2～3日

※他にもサイズがございますのでお問合せ下さい。

商品名	内容	価格(税込)
①CAS 白いか (丸)	350g～400g	¥1,219
②CAS 白いか (丸)	450g～500g	¥1,574
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

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～10月10日
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	¥3,600～4,320
②高津川産モクスガニ/オス	1kg 当たり	¥2,160～2,880
送料: ¥1,190～		



●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 大滝日光サーモン

お刺し身、マリネ等の生食。
コンフィ等がおすすめ

関東の最寒地日光市土呂部のミネラル豊富な清流で、赤ワインポリフェノール、天然色素等を成分とするオリジナルの餌で育てた、オレイン酸量が普通のサーモンより2〜3倍のオーガニックサーモンです。クセがなくクリアな味わいが特徴です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①大滝日光サーモン (ホール)	1kg 当たり	¥2,448
②大滝日光サーモン (フィレ：真空)	1kg 当たり	¥5,240
		送料：¥824〜

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〜

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

オススメ
商品

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 のれそれ

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれは、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速冷凍することで、いつでもお楽しみいただけます。100gずつの小分けパックで使いやすくなっています。



出荷と取扱時期 通年(冷凍)
保存方法など -18℃以下での保存
注文時最低ロット 100g×10パック
配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(税込)
のれそれ	100g × 10p	¥6,750
		送料：¥1,026〜

青果

栃木 梨(豊水)

梨は大玉ほど糖度が高く、
果肉が柔らかで美味しい

豊水は、幸水よりも糖度が高く、かすかな酸味もあり上品な味わいです。また、青魚や鶏手羽元煮付け、ステーキなどはすりおろした梨に肉を漬けることで肉が柔らかくなります。また、なすの煮浸しで色止め効果も。生食はもちろん、調理にも是非お試しください。



出荷と取扱時期 9月上旬〜10月上旬
保存方法など 冷蔵庫野菜室で2週間
配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(税込)
①梨(豊水) 超特大	5kg	¥5,330
②梨(豊水) 特大	5kg	¥4,900
③梨(豊水) 6L	5kg	¥4,100
④梨(豊水) 5L	5kg	¥3,600
		送料：¥800〜

山形 完熟トマト3種 (華クインアール、カンパリ、ロソナポリタン)

最上地域から直送の
中玉&ミニトマト

太陽と微生物の力で土作りを行い、植物が健康に育つために必要なミネラルを過不足なく施行することで光合成力を高め、自己防衛力と品質の高いトマトの生産を目指しています。



出荷と取扱時期 8月上旬〜10月中旬

商品名	内容	価格(税込)
①華クインアール(中玉)	1kg(40個)	¥865
②カンパリ(中玉)	1kg(20個)	¥865
③ロソナポリタン(ミニ)	1kg(60個)	¥1,150
		送料：¥594〜

新潟 枝豆「雪音」

ほんのりとした香り、濃厚な
甘みと旨味

新潟県村上市岩沢地区で育つ枝豆は、早生種の「いきなまる(7月)」から始まり、「青栗(8月)」、「青風香(8/20〜)」、「雪音(9月)」の4種類。季節ごとに農家さんから直送されるお勧め品種の枝豆を是非お楽しみください。



商品名	内容	価格(税込)
雪音(9月)	2kg	¥2,880
		送料：¥990〜

山形 生ラズベリー

丹精込めた手積み
丁寧にお届け

日中30度、朝20度の気温差と有機質を豊富に含んだ黒ボク土が美味しくさせます。また、栽培期間中は化学合成肥料、農薬を使用しない栽培を行います。



出荷と取扱時期 7月下旬〜10月

商品名	内容	価格(税込)
生ラズベリー	84ヶ	¥3,168
		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。

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～

鹿児島 緑竹

夏から秋が旬の筍

一般的な筍とは異なり、夏に旬を迎えます。上品な甘味とサクサクとした歯ごたえが特徴。クセもありませんので、どのようなお料理にもお使いいただけます。



出荷と取扱時期 6月中旬～9月末

注文時最低ロット 2kg

配達日 3日後

※1本あたり約150g/20cm

オススメ商品

商品名	内容	価格(税込)
緑竹	2kg	¥2,880 送料: ¥1,280～

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。



人気商品

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～

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	¥3,866
②もぎたて無農薬すだち(露地物)	1kg	¥2,320
		送料: ¥1,080～

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。



人気商品

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～

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 5kg

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①越のルビー	200g×10	¥4,820
②越のルビー(業務用)	1kg×3	¥7,560

秋田 皮むきミズ&ミズコブ

初夏～夏にしか味わえない、
シャキシャキ感と粘り気を
併せ持つ山菜

ミズは、きれいな沢川や湿った場所に生える多年草の山菜。茎は水分が多くて柔らかく、クセやアクもありません。おひたしや和え物などにどうぞ。皮むき、水煮でのお届けです。



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～

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

オススメ商品

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～



●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

大阪 勝間南瓜

きめ細やかな大阪の伝統野菜

甘さは少なめで、水分が多い和南瓜です。現西成区玉出町(旧勝間村)で生まれた伝統品種です。甘味のある南瓜が主流になる中、近年生産者が減少傾向になってきました。

出荷と取扱時期 8月～11月
注文時最低ロット 4個
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
勝間南瓜	1個/1kg×4個	¥2,580



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



肉

千葉 房総オリヴィアポーク

ロどけが良く柔らかで しゃぶしゃぶにオススメ

千葉県産豚肉にこだわり、信頼厚い養豚農家から毎日枝肉の仕入れをしています。仕入れた枝肉は自社工場で細かく分割し、お客様のご要望に合わせて加工しています。配合飼料にオリーブの搾りかすを入れることで、ビタミンB1が通常の1.5程、脂肪酸のステアリン酸が通常のものより1.3倍程多い肉質に仕上がりました。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①セット	1kg 当たり	¥2,160
②ロース	1kg 当たり	¥2,160
③カタロース	1kg 当たり	¥2,088
④バラ	1kg 当たり	¥1,728
⑤ヒレ	1kg 当たり	¥2,592
※真空パック加工	60円/kg	送料: ¥1,300～



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SQFI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～

オススメ
商品



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ください。
■こはる(純国産鶏さくら卵)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」または「こはる」	2kg前後(30個)	¥2,400
②「あかり」または「こはる」	3kg前後(50個)	¥4,000
③「あかり」または「こはる」	10kg前後(150個)	¥12,000
		送料: ①②¥850③¥1,060



鹿児島 黒さつま鶏

鹿児島黒牛、かごしま黒豚に 続く鹿児島の黒:黒さつま鶏

日本三大地鶏の薩摩鶏と横斑プリマスロックの交配により誕生しました。雄は黒白斑の羽装、雌は漆黒の羽装となっており、黒さつま鶏の名前の由来となっています。ヒナの生産から自社で手掛け、自社及び指定農場で独自の基準(餌、飼育日数、飼養密度等)に基づき飼養された黒さつま鶏を自社加工センターで処理加工しています。プリプリの適度な歯ごたえがありながら、歯切れもよくジューシーな肉質が特徴です。焼き物、煮物にも適する肉質です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①黒さつま鶏一羽セット(6部位)	1kg 当たり	¥3,456
②黒さつま鶏正肉セット(3部位)	1kg 当たり	¥4,320
③黒さつま鶏中抜き(1羽)	1kg 当たり	¥2,300
		送料: ¥1,134～



加工品

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た美味しさです。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、2日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(トマトは夏期)
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)	120ml小カップ 30個	¥9,900
②とうふジェラート(6種)	221本	¥5,040
		送料: ¥1,118～(※1～3本まで送料同額)



長崎 全粒粉うどん、黒胡麻うどん、十六穀うどん

手延べの技術を活かしたコシの強い茹でのびにくいうどん

①全粒粉うどん: 原料の小麦粉から良質な国産にこだわり、石臼でじっくりと丁寧に挽き表皮、胚芽をすべて使用した全粒粉うどんです。
②黒胡麻うどん: すり胡麻だけでなく、煎り胡麻をめり込むことで、独特の食感と風味が味わえます。
③十六穀うどん: 小麦粉、十六穀穀、塩、油、すべて国産にこだわりました。のど越し、食感のよいうどんに仕上がりました。(もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、もち麦、発芽玄米、もち黒米、もちきび、もち赤米、ハト麦、青大豆、もちあわ、黒大豆黒豆100%、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこしを使用)

商品名	内容	価格(税込)
①全粒粉うどん(75g×3束)	3袋	¥1,233
②黒胡麻うどん(75g×3束)	3袋	¥1,206
③十六穀うどん(75g×3束)	3袋	¥1,050
		送料: ¥1,080～(混載可能)



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 高温多湿避け常温
配達日 3～7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。

長野 醤油豆

深みのある旨味と辛みが 絶妙の唐辛子味噌

手作りの米糍と黒豆糍を醤油で漬けたんだ北信濃の郷土食です。地元では各家庭ごとの醤油豆の味わいが異なります。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷蔵所で3ヶ月
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(税込)
山葵醤油豆	200g×20個	¥5,760 送料:¥872～

長野 唐辛子味噌

深みのある旨味と辛みが 絶妙の唐辛子味噌

無添加無着色の国産素材のみを使用して、安心・安全にこだわっています。

味噌と唐辛子は自社の味噌と自社農園で収穫したものを使用しています。
甘さと辛さが絶妙なバランスに仕上げております。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
唐辛子味噌	190g×5個	¥4,000 送料:¥700～

長野 熊野特産 たかな漬「めはり」

各家庭で親しまれてきた 東紀州の郷土食材

地元生産組合で丹精込めて育てる「赤大葉 たかな」という品種のたかなを使い、添加物や保存料などを使わずに塩のみで漬けています。ワサビのようなピリッとした辛さが特徴で、地元で、刻んだり、たかな漬けでご飯を包んだ「めはり寿司」にして古くから親しんできました。また、黄色唐辛子や羅帝、鷹の爪など熊野産の様々な種類の唐辛子もございます。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
①「めはり」握り用	(100g/7～8枚)×10袋	¥3,750
②「めはり」刻み用	(100g/7～8枚)×10袋	¥2,880
③激辛唐辛子乾燥粉末	(200g)×1袋	¥1,440
④激辛唐辛子乾燥粉末	(1kg)×1袋	¥5,760
⑤冷凍唐辛子真空P	(100g)×10袋	¥1,080 ※送料:¥950～

長野 ぶどうジュース

製法にこだわった無添加・ 無着色・無加糖のジュース

無添加無着色、無加糖にこだわってつくった100%ストレートジュースです。

手絞りで製造し、濾過を繰り返さないため瓶の底に沈殿するほど濃厚な仕上がりになっています。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
①ぶどうジュース ナイアガラ	1ℓ×5本	¥6,336
②ぶどうジュース コンコード	1ℓ×5本	¥5,760 送料:¥800～

福島 奥会津金山 天然炭酸の水

硬度、57。軟水にして微炭酸という、 新体験

奥会津金山町に自然と湧き出る天然炭酸を含有したスパークリングミネラルウォーターです。天然ならではのきめ細かな泡と軟らかなお水が調和したどんなお料理にも合う微炭酸水です。

オススメ
商品



330ml



500ml

720ml

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①奥会津金山天然炭酸の水330(赤)	24本/ケース	¥5,760
②奥会津金山天然炭酸の水500(赤)	12本/ケース	¥4,490
③奥会津金山天然炭酸の水500(金)	12本/ケース	¥4,490
④奥会津金山天然水500(青)	12本/ケース	¥4,490
⑤奥会津金山天然炭酸の水720(赤)	12本/ケース	¥6,560
⑥奥会津金山天然炭酸の水720(金)	12本/ケース	¥6,560 送料:¥443～

熊本 熊本アイス&シャーベット

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。



焼きとうもろこしアイス



梨アイス



巨峰アイス



マスカットシャーベット

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焼きとうもろこしアイスクリーム	⑦すももアイスクリーム
②巨峰アイス、シャーベット	⑧ほうじ茶アイス
③梨アイス、シャーベット	⑨濃抹茶アイス
④柚子シャーベット	⑩きんご黒蜜アイス
⑤マスカットシャーベット	⑪栗アイス
⑥のり塩アイスクリーム	⑫カボスシャーベット
※②と③はアイス、シャーベットの両方がございます。	
	各 2ℓ ①～⑪¥3,336 ⑫¥4,860 送料:¥1,404～

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14日(木)**です



▲試食会場の様子

8月のサンプル試食会では、山形、福島、新潟、栃木、長野、福井、島根、熊本の8県より、18食材をご紹介します。

会場には、山形からラズベリー・いおりの赤芳すぐりドレッシングの紹介者さん、福島から奥会津金山天然炭酸水の紹介者さん、新潟から青雫（枝豆）の生産者さん、福井から九頭竜川勝山あゆを管理、取扱っている漁協の組合長さんが来場し、生産者自らご来場いただいた皆様へ食材のご紹介をしていただきました。



▲多伎いちじく



▲出西生姜



▲会場が華やぐ生産者さんの笑顔



▲長野伝統野菜 ぼたんこしょう



▲勝山市漁協の組合長と鮎を調理してくださった料理人さん



▲九頭竜川勝山あゆ



▲栃木 奥日光サーモン



▲新潟村上産枝豆（青雫）



▲奥会津金山天然炭酸水

- ◆**山 形**：生ラズベリー・いおりの赤芳すぐりドレッシング
完熟トマト3種（華クインアール・カンパリ・ロッソナポリタン）
- ◆**福 島**：奥会津金山天然炭酸水
- ◆**新 潟**：青雫（枝豆）・いごねり
- ◆**栃 木**：大滝日光サーモン
- ◆**長 野**：鈴ヶ沢なす・鈴ヶ沢うり・鈴ヶ沢南蛮・ぼたんこしょう
- ◆**福 井**：九頭竜川勝山あゆ
- ◆**島 根**：葉付き出西生姜・多伎いちじく（蓬菜柿）
- ◆**熊 本**：季節のアイスクリーム（巨峰シャーベット・焼きとうもろこしアイス）



▲会話を弾む料理人さんと生産者さん



▲長野伝統野菜 鈴ヶ沢うり



▲長野伝統野菜 鈴ヶ沢なす

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