



産直コミュニケーション 東料産直レター

2017. 10月号 vol.91



山海の恵みと、世界遺産と神楽の地 島根「島根県石見地方の食材」

豊富な魚種と、山里の恵みをお届けします！

石見銀山、石州和紙などの世界遺産や、石見神楽など古くから文化の栄えた石見地方。現在でもその歴史風土に育まれた多様な食文化が息づいています。日本国内に13箇所ある特定大三種漁港に指定される「浜田港」では、延縄、定置網、巻網に加え、秋からは底引き網漁が解禁となり一層魚種が豊富になります。また、未だ天然スッポンのとれる山々や清流を活かしたチョウザメの養殖とキャビアの出荷、寒暖の差を活かした無農薬のお茶作りなどの山の恵みも豊富です。日本三大瓦のひとつ「石州瓦」の技を活かした食器造りも注目です。

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。

●産直レー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。
●この産直レー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。

島根食材特集 (石見エリア)

山陰も徐々に秋へと季節が移り変わりを感じさせ、旬の食材も多彩なラインナップとなって参りました。
今回はその一部をご紹介します。

島根 チョウザメ

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 通年
年間出荷量 100尾(500kg)
配達日 4～5日後

商品名	内容	価格(税込)
チョウザメ(臍抜き)	1尾(約2kg)	1kgあたり¥2,880 送料: ¥2,014～



島根 天然スッポン

希少価値の高い天然スッポン を、温泉で育てています。

島根県で育った天然スッポンを地元提携漁師の方々から直接仕入れます。仕入れた天然スッポンは、交通量の少ない、人里離れた山あいの温泉街で弱アルカリ性温泉の中で、源泉かけ流しのお風呂に入らせながら、ストレスをたえずに皮膚の殺菌処理と泥を吐かしをして臭みを抜いています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①天然スッポン 活スッポン	1kg/匹 1kgあたり	¥5,500
②天然スッポン 下処理済スッポン	600g 1匹	¥6,900
		送料: ¥1,404～



島根 みずほキャビア

島根で育った、世界三大珍味の ひとつキャビア

中国山脈の清らかな流れに育まれてゆったりと成長したチョウザメから取り出された、えも言われぬ高貴な香りのキャビア。塩分は3%と控えめにしており、少量の岩塩を加えることで濃厚でクリーミーな風味が一層引立ちます。

出荷と取扱時期 11月初旬～3月中旬
年間出荷量 500個
保存方法など 未開封(冷凍)で1年、解凍後は冷蔵で5日以内
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①キャビア 瓶入り	30g	¥11,610
②キャビア プラケース入り	20g	¥7,965
③キャビア プラケース入り	10g	¥4,050
		送料: ¥996～



島根 まめ茶、つわ乃紅茶

味と香りが人気の「まめ茶」、驚くほど 柔らかな飲み口の「つわ乃紅茶」

まめ茶の原料である「カワラケツメイ」は、干して焙煎する段階で、特有の甘く上品な香りが広がります。その香りは風にのると2km先まで届くほどです。季節などによって焙煎時間と温度を微妙に変える必要があるため熟練を要します。また、つわ乃紅茶はヤブキタ種で作るため、ひとくち口に含むと驚くほどの柔らかな口当たりです。水出しでもホットでも美味しくいただけます!



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①まめ茶	リーフ 1kg	¥2,304
②まめ茶	リーフ 180g	¥555
③まめ茶	ティーバッグ 5g 24入	¥555
④まめ茶	テトラバッグ 1.5g 10入	¥420
⑤つわ乃紅茶	ティーバッグ 5g 24入	¥555
⑥つわ乃紅茶	テトラバッグ 1.5g 10入	¥420
⑦つわ乃紅茶	ティーバッグ 100個入	¥2,115
		送料: ¥730～

島根 西条柿のラム酒漬け

干し柿のねっとり感と ラム酒の風味が絶妙の逸品

「西条柿」は渋柿ですが、干し柿にすると糖度が高いのが特徴です。この柿を、薪ストーブをたいた部屋で手間暇かけてじっくり干し、ラム酒に漬けこみました。ラム酒の豊潤な香りと柿本来の甘みをぜひご賞味ください。



出荷と取扱時期 新物12月～

商品名	内容	価格(税込)
西条柿のラム酒漬け	30g up 個包装	¥330
		送料: ¥972～

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月中旬～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 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



島根 浜田港の鮮魚

山陰の海の恵みをお届けします

浜田漁港は島根県内唯一の特定第3種漁港です。

古くから底魚資源を対象とした沖合底曳網漁業と、浮魚を対象とした中型まき網漁業が基幹産業です。その他、一本釣、定置網漁業があり、陸揚げされる魚種は多岐にわたっています。浜田港で水揚げされた、山陰沖の日本海の豊かな恵みをご紹介します。

この先特にお勧めなのが、脂がのった「大穴子」、お刺身でも味わっていただきたい「身欠きのマフグ」、下処理も承ります「アンコウ」です。

その他の魚種の一部も記載いたしますが、記載に無い魚種やサイズ、処理方法等、ご不明な点がございましたらお問い合わせください。



商品名	内容	価格(税込)
①マフグ身欠き処理(生食可)	0.2 ~ 0.5	1 kgあたり ¥2200 ~ 3700
②マトウダイ(生食可)	0.5 ~ 1.5	1 kgあたり ¥1050 ~ 1800
③大穴子(鮮度次第生食可)	0.5 ~ 1.5up	1 kgあたり ¥2000 ~ 3000
④ユメカサゴ 大(生食可)	0.1 ~ 0.2	1 kgあたり ¥1500 ~ 2200
⑤ノドグロ(生食可)	0.3 ~	1 kgあたり ¥3000 ~
⑥ノドグロ(生食可)	0.4 ~	1 kgあたり ¥5000 ~
⑦ウチワエビ(バ物)	0.1up	1 kgあたり ¥2500 ~ 3000
⑧ミスガレイ(生食可)	0.4 ~	1 kgあたり ¥2200 ~
⑨アンコウ(鮮度次第生食可)	1.0 ~ 8.0up	1 kgあたり ¥1500 ~
⑩マダイ(生食可)	0.5 ~ 5.0up	1 kgあたり ¥1300 ~ 2500
⑪ヒラメ(生食可)	1.0 ~ 5.0up	1 kgあたり ¥1500 ~ 3000
⑫アマダイ 大(鮮度次第生食可)	0.6 ~ 1.0	1 kgあたり ¥4000 ~ 5500
送料: ¥864~		

宮城 ふかひれ

“鯨の都 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。▲極小味なし
冷凍なので、流水解凍のうえお使いください。

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 ①100枚
配達日 2~3日後



▲ふかひれ(大)

商品名	内容	価格(送料・税込)
極小味なし	100枚	¥9,870

※大きいサイズもございます。お問合せ下さい。

和歌山 さらし鯨

徹底した衛生管理のもとで作られる、昔ながらの鯨の「さらし」

尾びれをうすくスライスして茹で上げ、冷水にさらして製造されています。辛子酢味噌や梅肉などをつけ、ぷりぷりとした食感をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で180日間
配達日 4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
さらし鯨	200g×20個	¥14,850

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~

茨城 涸沼しじみ

関東唯一の汽水湖「涸沼」。昔ながらの「手掻き」でしじみ漁を行っています

「1日4時間」という限られた時間での水揚げ量は、100kgまでと決めており、ゆったりと育った涸沼のしじみは、実入りが良く、一般のしじみよりも大きくなるものもあります。砂抜きはしておりませんので、4時間ほど砂抜きをしてからお使いください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~7日後



商品名	内容	価格(税込)
①涸沼土用しじみ 沼	1kg	¥1,440
②涸沼土用しじみ 川	1kg	¥1,300
送料: ¥1,000~		

●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 伊勢まいだ生ハム(冷燻)

伊勢二見産の「岩戸の塩」使用し、
原材料オール三重の逸品

燻製加工した鯛を劣化させないように「リキッドフリーズシステム凍眠」(−35℃45度まで下げた低温アルコールに真空パックした食材を漬込む急速冷凍)による加工をしてお届けいたします。皮目部分のみバーナー等で軽く炙っていただくにより美味しくお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢まいだ生ハム(冷燻)	200g	¥3,024 送料: ¥972~



三重 釜炊ひじき

芽より「茎」が柔らかくて
美味なのをご存知でしょうか

一般的に海藻類は若い芽が美味しいことが多いのですが、ひじきは逆。収穫したひじきは天日干し、塩のミネラル分が白粉をふくまで1~2年熟成。その後昔ながらの鉄釜でふくらみ美味しいひじきが炊きあがります。鉄釜を使うので鉄分もたっぷりです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
釜炊ひじき	230g×4p	¥1,670 送料: ¥864~



青果

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 冷暗所で1ヶ月
注文時最低ロット 3kg
配達日 2日後

オススメ
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
甚五右エ門芋(土付き)	3kg	¥5,950



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

オススメ
商品

商品名	内容	価格(税込)
漆野いんげん	1kg	¥5,760 送料: ¥1,000~



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見えそうです。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~



栃木 にっこり梨

超大玉で春まで楽しめる
「梨のアンカー選手」!

大玉でみずみずしく、甘さと食感のバランスに優れた品種で、春先まで楽しめるのが特徴です。生ハム巻き、青魚の煮つけ、すりおろして手羽元煮など、生食はもちろん様々な料理にご活用ください。

出荷と取扱時期 10月~2月

商品名	内容	価格(税込)
①超特大	5kg 箱	¥7,200
②8L	5kg 箱	¥5,040 送料: ¥800~



長野 フルーツほおずき

甘いもので糖度 13 ~ 14 度
になる高糖度ほおずき

長野県白馬村は標高 700m、害虫被害がほぼ無いため農業は一切使用していません。初秋からの寒暖差や近くを流れる川の朝霧効果で酸味と甘さのバランスのとれたフルーツほおずきが育ちます。高糖度であることやトロピカルな香りも特徴です。

出荷と取扱時期 9月上旬~11月上旬

商品名	内容	価格(税込)
フルーツほおずき	100g (約 12 粒)	¥720 送料: ¥540~



鹿児島 虹色大豆

風味や色の違う数種類の大豆
が一つの袋に!

生産者は、国産大豆にこだわり、有機で栽培されています。蒸した大豆をサラダ、スープにしても深い味わいがありお楽しみいただけます。15℃以下の冷暗所で保存してください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
虹色大豆	200g×10 袋	¥8,640 送料: ¥972~



●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。

熊本 山江栗(生栗、渋皮煮)

秋香る熊本県山江村から直送!

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

オススメ
商品

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

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

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～

人気
商品

長野 北信州の天然きのこ

北信州の山中で地元の採り手が直接採取、出荷する天然きのこ

注文を頂いてから採り手が山に入り採取して来ます。



※画像はイメージです

時期ごとのお勧めきのこ、希少きのこを直送します。

出荷と取扱時期 ①～③9月下旬～10月下旬
④⑦⑩⑬10月中旬～11月上旬
⑤10月上旬～11月中旬⑥6月～10月下旬
⑧⑨10月上旬～11月上旬⑩10月下旬～12月上旬
⑫10月上旬～10月下旬
注文時最低ロット 1kg(混載可) 送料 ¥1,360/1kg(クール)
配達日 3～4日後

商品名	内容
①ハナイグチ	100g
②オオツガタケ	100g
③カノシタ(ピエ・ド・ムトン)	100g
④シモコシ	100g
⑤クリタケ	100g
⑥ナラタケ/ナラタケモドキ	100g
⑦ムキタケ	100g
⑧ムラサキシメジ	100g
⑨チャナメツムタケ	100g
⑩ヒラタケ	100g
⑪シモフリシメジ	100g
⑫クロカワ	100g
⑬ナメコ	100g
⑭詰合せセット	500g(2～3種)
⑮詰合せセット	1kg(3～5種)
⑯特選詰合せセット※	500g(2～3種)
⑰特選詰合せセット※	1kg(3～5種)

※時価の物を中心に

※天ぷら、鍋物などお料理方法をお知らせ頂ければ、その時期の最適な種類のものを採り手が厳選発送致します。複数種の同梱発送も可能です。

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芽パス(7月～8月)	2kg	¥2,560

送料: ¥540～

人気
商品

●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

愛媛 木生り完熟 島ライム

橋もない、信号機もない離島
「岩城島」で栽培された島ライム

輸入ものとは違ったジューシーで香り強いライムです。農薬などは一切使用しておりませんので、皮までお使いいただけます。ライムは10、11月が青く、12月～2月は黄色の完熟ライムになります。

注文時最低ロット 1kg～ 出荷と取扱時期 9月～4月
配達日 5日後 保存方法など 1つずつラップで包めば冷蔵で3ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①岩城島ライム(1個80～120g)	1kg	¥1,728
②岩城島ライム(1個80～120g)	3kg	¥5,184
③岩城島ライム(約50個)	5kg	¥8,640
		送料：¥1,188～



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～



肉

秋田 比内地鶏

適度な歯ごたえ、鶏肉本来の
持つコク、風味と香味もあり、
噛みしめるほどに味が出る。

鶏の旨味を存分に有する比内地鶏は、秋田を代表するきりたんぽ鍋はもちろんのこと、シンプルに塩のみで焼いても充分美味しく召し上がれます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①比内地鶏(正肉)	1kg 当たり	¥4,032
②比内地鶏(ストレートスープ)	200ml	¥4,032
③比内地鶏(濃縮スープ)	1kg 当たり	¥4,032
		送料：①¥1,296～②③864～



愛知 うずら肉&細挽きミンチ

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。細挽きミンチは、骨の食感を少し残した3度挽きで仕上げています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①冷蔵6日②③冷凍364日
配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)②2日後③着日の7日前までに注文

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 中抜き(湯剥き)	180g～220g×8羽	¥3,890
③若鳥 中抜き(手剥き)	180g～230g×8羽	¥7,236
④若鳥 丸(手剥き・内臓使用可)	240g～300g×8羽	¥6,696
⑤親鳥 細挽きミンチ	500g×4p	¥4,896
		送料：¥1,280～



長野 信州くりん豚(芋豚)

純植物性飼料にすることで
臭みのない自然な美味しさ!

芋や麦など純植物性飼料を使用。豚が体内でデンプン質を良質な脂へ作り変える特性を利用し、臭みが無く、旨味・甘味のある自然な味わいの肉質に仕上げました。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵1週間
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(税込)
①肩ロース	1kg	¥2,261/1kg
②ロース	1kg	¥2,808/1kg
③ばら	1kg	¥2,131/1kg
④もも	2kg	¥3,024/2kg
		送料：¥840～



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



加工品

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～



長野 巨峰のワインビネガー

信州の巨峰農家から届く
希少な巨峰ワインビネガー

国産原料かつ無添加の、非常に珍しいワインビネガーです。深い紫の中に、ほのかな甘みを残した柔らかい味わいが特徴。お酢+ポリフェノールのW効果が期待できます。ぜひ健康的な食生活にご活用ください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 開栓後冷蔵
配達日 3～5日後

商品名	内容	価格(税込)
①巨峰のワインビネガー 200ml	6本	¥7,278
②巨峰のワインビネガー 200ml	12本	¥14,557
		送料：¥972～



●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 柿酢

ピクルス、いなり寿司などに 手作り柿酢はいかがですか？

醸造酢の果実酢に分類され、柿そのものの糖度を酢に変化させて作った酢です。ミネラル・ビタミンを多く含み柿酢の健康パワーとして健康・美容への効果が期待できます。地域の伝統食材として、地域の「渋柿の会」の会員とともに1年をかけてゆっくり製造していきます。味は円やかで飲んでも美味しい酢です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
柿酢	200ml (1パック)	¥870 送料: ¥756~



長野 蕎麦蜂蜜

蕎麦特有のルチンも含み、強い抗酸化作用を持った高栄養価蜂蜜

そばの白い花から集められた特別なハチミツです。鉄分、ポリフェノール、ミネラルが豊富で、コクのある味が特徴。黒糖にも似た濃厚な味わい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)
蕎麦蜂蜜	250g 瓶	¥1,620 送料: ¥756~



長野 からだにやさしい「なつめエキス」

地元栽培のなつめを抽出した濃縮エキス

信州蓼科山麓の標高700mで栽培する「なつめ」。この国産の希少ななつめを濃縮しました。アイスクリームやチーズなどの乳製品との相性も良く、そのままはもちろん食養生ソースとして様々な調理にお試しください。

出荷と取扱時期 9月~

商品名	内容	価格(税込)
①なつめエキス	260g	¥3,600
②なつめエキス	120g	¥2,500
③なつめみつ	65g×3	¥3,600 送料: ¥658~



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、すべて国内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)



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

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)

長崎 長崎の手づくりかんぼこ

大正13年の創業以来、製法にこだわり続ける手づくりかんぼこ(かまぼこ)

長崎で水揚げされる上質のエソ・グチ・ハモ・イワシ・アジを原料にし、全て石臼摺りにこだわり製造しています。無澱粉、無加水のちくわ、独自の坐り製法で弾力のある食感が特徴のいわしのからあげ等 お試しください。

商品名	内容	価格(税込)
①特製ちくわ	1本	¥750
②板付かまぼこ(梅)	1本	¥380
③いわしつみれ	1袋(10ヶ入)	¥360
④いわしのからあげ	1枚	¥130
⑤昆布巻	1本	¥670 送料: ¥1,100~



秋田 まごころ豆板醤

全国で初めての“純国産”豆板醤

唐辛子と塩などの調味料以外は、すべて地元産の大豆、米、そら豆でつくられているこだわりの逸品。薄皮むきや麴づくり、仕込みまでの一連の作業は、加工グループに参加しているそらまめ栽培農家のお母さんたちの手仕事です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①10個②36個③1kg
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①まごころ豆板醤	120g×10個	¥4,640
②まごころ豆板醤	120g 36個/c	¥14,700
③まごころ豆板醤	業務用 1kg	¥3,450



長崎 香麴からすみバター

長崎のからすみをを使った贅沢な逸品

材料は全て長崎県産のものを使用し、伝統的なからすみの製法に加え「麴」を用いた独自の特許製法で丁寧につくったからすみに発酵バターを合わせました。ワインや洋酒にも良く合います。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①香麴からすみバター(桐箱入り)	100g	¥3,000
②香麴からすみバター(瓶入り)	70g	¥2,020
③香麴からすみバター(瓶入り)	50g	¥1,600 送料: ¥1,370~



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
②巨峰アイス	2ℓ
③梨アイス	2ℓ
④のり塩アイス	2ℓ
⑤塩大福アイス	2ℓ
⑥カボスシャーベット	2ℓ
⑦巨峰シャーベット	2ℓ
⑧のり塩アイス	2ℓ
⑨塩大福アイス	2ℓ
⑩カボスシャーベット	2ℓ
各	¥3,336
送料	¥1,404~



9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特別編「三重フェア」10月12日(木)です



▲賑わう試食会場



▲5kgのスッポンは人というとおよそ80歳!

9月のサンプル試食会では山形、栃木、新潟、長野、島根、長崎、鹿児島、熊本、の7県より28食材をご紹介します。

会場には秋の島根食材が並ぶ「島根ブース」を特設。鮮魚からお茶、キャビア、加工品など9食材をご紹介します。その他、長崎からは昔から親しまれてきた「かんぼこ」各種の紹介者さん、新潟から里芋の生産者さんにもご参加いただきました。自慢の食材をご披露いただきました。



▲会場に届いた「天然スッポン」試食はスープで



▲今月は島根特集ブースが登場



▲「チョウザメ」のお造り



▲山の賑わいそのままに「天然キノコ」16種をご紹介します



▲10月から本格出荷の「甚五右門芋」



▲脂のりの良い「ユメカサゴ」は握りで



▲「かんぼこ」をご試食いただきました



▲珍しい国産なつめ（エキスと果実）



▲試食を通して食材の持ち味を確かめます



▲チョウザメの軟骨は唐揚げもお勧めです

【島根特設ブース】

大穴子、ユメカサゴ、ウチワエビ、天然スッポン、キャビア、チョウザメ、まめ茶（カワラケツメイ茶）、つわ乃紅茶、西条柿のラム酒漬け

【その他の地域】

- ◆山 形：甚五右門芋
- ◆栃 木：野沢家のきゅうり、梨（豊水）
- ◆新 潟：大和早生（里芋）
- ◆長 野：半生巨峰、柿酢、蕎麦はちみつ、なつめエキス、なつめみつ、なつめの実、天然キノコ16種、巨峰のワインビネガー
- ◆長 崎：全粒粉うどん、黒胡麻饅頭、十六穀饅頭
- ◆鹿児島：辺塚だいたい
- ◆熊 本：山江栗のアイスクリーム、梨アイスクリーム



▲人気の「大穴子」は白焼きで

10月12日(木)開催!

10月12日(木)のサンプル試食会は、三重県フェアとなります。三重県の秋の味覚をご紹介します。ぜひご参加ください。

『三重フェア』開催! サンプル試食会特別編

10月の試食会は、特別編といたしまして3回目となる三重県食材の特集をお届けします。三重ならではの海の幸、山の恵みをご紹介します!

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