



産直コミュニケーション 東料産直レター

2018. 8月号 vol.98



新潟「枝豆二種」(いきなまる、夏風香、雪音)

なつふうか ゆきね

新潟村上市から直送される、盛夏、晩夏、初秋ごとの味わい

風味は採れたてそのまま
真空パックでお届けします！

イワシを発酵した液肥を使用することで枝豆の体力を上げ、糖度と香りの高い枝豆に仕上げました。

①いきなまる (7月～お盆くらいまで)
通常早生種は香りがあまりないのですが、「いきなまる」は早生なのに香りと甘みがしっかりしています。

②夏風香〈なつふうか〉 (8月20日頃～)
夏の暑い時にオススメの枝豆。暑い夏の盛りの頃なので、あえてしつこくないさっぱりとした風味の「夏風香」をどうぞ。

③雪音〈ゆきね〉 (9月)
秋の豆なので、香りも甘みもしっかりとした味わい深い「雪音」をぜひお楽しみください。

※300gや500gなど、小分けの真空パック対応いたします。



商品名	内容	価格(税込)
①いきなまる(7月～お盆くらいまで)	2kg	¥2,880
②夏風香(8月20日頃～)	2kg	¥2,880
③雪音(9月)	2kg	¥2,880
		送料:¥990～

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。

鹿児島 緑竹

夏から秋が旬の筍!

タケノコは春が旬の孟宗竹が一般的に広く知られていますが、「緑竹」は夏に旬を迎えます。孟宗竹節のような節は無く、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。サッと手早く湯通しするだけで、寿司ネタやお刺身もオススメです。



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

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



東京 東京マヨネーズ、燻製卵「極」

東京うこっけい卵を使用したマヨネーズと燻製卵

東京都畜産試験場で生まれ、東京都檜原村でストレス無く平飼い肥育された東京生まれ東京育ちの烏骨鶏を使用しています。

マヨネーズは烏骨鶏卵とオリーブオイル、ワインビネガーを使い無添加で仕上げています。

燻製卵は烏骨鶏卵を半熟燻製に茹で上げ、ミネラルたっぷりの自然塩で味付けし桜のチップで本格燻製しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①東京マヨネーズ	1本 (170g)	¥1,080
②烏骨鶏の燻製卵「極」	1個	¥360
		送料: ¥1,240～

●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 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なので、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

人気商品

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 ~



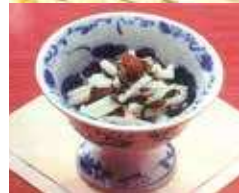
長崎 ひよつる

新鮮なわかめの葉100%を原料に造り上げた島原半島の特産品

“ひよっ!”と思いついたら、いつでも“つるっ”と食べられるというのがその名の由来です。つるつとした喉ごしと、100gで6kcalとたいへん低カロリーです。春らしく山芋の梅だれ添えなどいかがでしょうか。

出荷と取扱時期 通年
配達日 6日

商品名	内容	価格(税込)
①ひよつる	100g×30p	¥4,630
②ひよつる	200g×20p	¥6,100
③ひよつる	500g×10p	¥7,130
		送料: ¥1,100 ~



島根 天然川ガニ(モズガニ)

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高津川産モズガニ/メス	1kg 当たり	¥3,600～4,320
②高津川産モズガニ/オス	1kg 当たり	¥2,160～2,880
		送料: ¥1,190 ~



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が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 ~



オススメ商品

長崎 糸すす蛸

五島灘で育った天然のご馳走

糸すす蛸の揚がる、長崎県西海市大瀬戸町福島郷の漁場は五島灘と呼ばれる海域にあり、潮の流れが速く餌が豊富です。ここで獲れるマダコは身が引き締まり肉厚なのが特徴です。獲れたマダコは漁船のイクスで活かし、そのまま港に直行され、水揚げ後はすぐに塩もみをして浜茹でしたものを出荷します。

出荷と取扱時期 5月～8月上旬

商品名	内容	価格(税込)
糸すす蛸	5kg箱(希望の入数をご指定ください)	¥18,000
		※冷凍でのお届けも可能です
		送料: ¥2,289 ~



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。



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)
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
		送料: ¥864 ~

オススメ商品

新潟 岩船産柳カレイ開き干し

香ばしさと旨味がクセになる逸品

柳カレイの中骨を丁寧に取除いてから塩干しにしました。食べやすく、酒の肴などに最高の逸品です。柳カレイは村上市が県内漁獲量の多くを占め、「にいがたフード・ブランド」の品目にも選ばれているイチオシ食材です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
岩船産柳カレイ(開き干し)	500g(15～20枚) ×5 パック	¥13,300
		送料: ¥1,493 ~



福島 麗夏トマト&フラガール

熟してから収穫する王様トマト「麗夏」、濃密トマト「フラガール」

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します。濃縮ペーストは10kgの麗夏トマトを2kgにまで濃縮しました。「フラガール」は食べだしたらとまらない、甘さと酸味の絶妙なバランスのミニトマトです！



▲麗夏トマト



▲フラガール

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(税込)
①麗夏トマト	2kg (10～12個)	¥2,450 (送料込)
②麗夏トマト	4kg (18～20個)	¥4,900 (送料込)
③麗夏トマト濃縮ペースト	200g	¥600 (送料: ¥864～)

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

人気商品

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～

長野 八町(はっちょう)きゅうり

信州伝統野菜のひとつ。 須坂市八町でつくられる、みずみずしく甘みのあるきゅうり

やや短めですんぐりとした形をしており、皮が薄く種は少なめです。肉厚で甘みがあり、表面の白い粉が特徴。生食をはじめ、浅漬や味噌漬などがおすすめです。



出荷と取扱時期 7月～9月上旬
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 3kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
八町きゅうり	20本 (3kg)	¥2,880 送料: ¥1,100～

人気商品

長野 鈴ヶ沢なす・うり・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。



鈴ヶ沢うり

18～20cm、500gと太目で断面が三角形。果皮果肉ともに柔らかく、瑞々しくて日持ちします。



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加わります。



- 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鈴ヶ沢うり(収穫:7月下旬～9月10日頃まで)
保存方法:冷蔵所で1週間
- ③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鈴ヶ沢うり	10本 (400～600g/1本)	¥1,500
③鈴ヶ沢南蛮	1kg (5g/1ヶ)	¥2,880
		送料: ¥1,100～

オススメ商品

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。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～

●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～



島根 多伎いちじく

多伎地区は、全国でも数少ない「蓬菜柿(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～

長野 ワッサー

北信州生まれ、知る人ぞ知る新感覚の桃

桃とネクタリンの自然交配によって生まれた新しい品種の桃です。甘さと酸味のバランスが絶妙で、果実がしっかりとおり歯ごたえは固めです。果肉はカロテンや鉄分を多く含みます。(数日おくことで柔らかくなりますので、お好みの固さでお使いください)

出荷と取扱時期 お問い合わせください
保存方法など 冷蔵所
配達日 1～2日後

オススメ商品

商品名	内容	価格(税込)
ワッサー	3kg/箱(6～8個)	¥2,880 送料：¥1,250～



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いしくいただけます。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～

長野 ヤマドリタケモドキ、タマゴタケ

夏きのこがスタートしました!

【ヤマドリタケモドキ(山鳥茸擬)】
別名:ハチス、アワコ、セップモドキ、など
ヨーロッパでは高級キノコとして知られるポルチーニ、セップにあたるヤマドリタケモドキは夏きのこの代表格。ボリュームのあるフォルムのこのキノコが生える姿はまるで童話に世界。豊かな香りと歯切れが良さでソテーやフリット、スープや煮込みなど幅広く利用できる。



【タマゴタケ(卵茸)】
別名:アカダシ、ベニタケなど
夏～初秋の比較的暑い時期に生えるキノコ。仏ではオロンジュ、伊ではオーボリの名で親しまれ、「皇帝のキノコ」とも称されるほどの人気。和名タマゴタケの通り、卵から出てきたような姿が特徴的で、見た目は赤く派手で毒々しいがたいへん美味しい。生食できる唯一のキノコともいえ、新鮮なものはスライスして生で楽しみたい。



出荷に関してはお問い合わせください。

山形 生ラズベリー

丹精込めた手積みを手配に届け

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～

長野 小布施丸なす

信州伝統野菜のひとつ。しっかりとした肉質で煮崩れしません。

明治時代から栽培されてきた伝統ある品種。肉質がしまり煮崩れにくいので、油料理や蒸し料理に適しています。地元では夏のおやきの具材に欠かせない食材です。

出荷と取扱時期 7月中旬～10月中旬
保存方法など 冷蔵庫で1週間
注文時最低ロット 5kg(約14個)
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①小布施丸なす	300g～350g×約14個	¥3,300～

●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 信州ほん生笹香うどん

昔ながらの熟成方法で手間隙かけた逸品

乾麺とはひと味もふた味も違う新食感。爽やかな笹の風味が広がる笹香うどん。浅間山麓、千曲川上流に位置する佐久で昔ながらの製法(熟成法)で熟処理・乾燥処理を一切施していない「本なま麺」を是非お試しください。

出荷と取扱時期 6月～9月
注文時最低ロット ①5袋②2kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①本なま笹香うどん (真空包装・スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
②本なま笹香うどん (簡易包装・スープ無し)	2kg	¥1,476
		送料: ¥864～



長崎 島原手延べそうめん各種

南島原の地に、連綿と受け継がれてきた伝統と技

南島原の素麺作りの歴史は古く、現在もその生産量は全国第2位という実力を持ちます。この地で代々手延べ素麺作りに励む若き作り手が丹精込めて作り上げる手延べ素麺です。スタンダードな手延べ素麺「雲仙」をはじめ、彩り豊かな練り込み麺までお選びいただけます。どれも国家認定単一等級製麺技能士の技術で強いコシ、麺伸びと麺切れしにくい素晴らしい仕上がります。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うい、よもぎ)	200g×10p	¥3,540
②手延べ味彩麺(業務用)	500g×12p	¥7,000
③島原手延べそうめん「雲仙」	250g×10p	¥2,740
④島原手延べそうめん「雲仙」(業務用)	50g×60束	¥4,710
		送料: ¥1,100～



長野 天日干し寒天

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。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①天日干し(角)	10本	¥1,500
②天日干し(糸)	1kg	¥9,000
③粉末	1kg	¥6,000
		送料: ¥700～



長野 とうふジェラート6種

ブレン、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る美味しさです。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、2ℓ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)	2ℓ本	¥5,040
		送料: ¥1,118～ (※1～3本まで送料同額)



群馬 こんにゃく各種

「うまい、おいしい、おもしろい」をモットーに、温故知新のこんにゃく作り。

古き伝統を守り職人の技と工夫で、美味しさはもちろん新しい発想でお客様に驚きと感動をお届けするこんにゃく作りに挑戦しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①湯葉こんにゃく	150g / 1p×10	¥2,160
②生玉豆腐こんにゃく(白・緑)	1kg / 1p	¥878
③玉豆腐こんにゃく(白・緑)	180g / 1p×10	¥2,160
④豆腐こんにゃく	200g / 1p×10	¥2,295
⑤さしみこんにゃく(白・緑)	180g / 1p×10	¥2,160
⑥そうめんこんにゃく	110g / 1p×10	¥1,350
⑦こんにゃく麺	130g / 1p×10	¥1,755
⑧生芋こんにゃく	400g / 1p×10	¥2,700
⑨琥珀餅	230g / 1p×10	¥3,375
※業務用の大袋もありますので、お問合せください。		送料: ¥756～

島根 桑の実サイダー、桑の実ペースト

郷愁誘う、甘酸っぱく優しい甘み

今では手に入れることがなかなか難しい希少な「桑の実」。無農薬・無化学肥料で栽培した桑の実の鮮やかな赤色と、甘酸っぱい味わいをお楽しみください。ペーストは加糖しておりませんので、お食事にもデザートにもお使いいただけます。ひとつひとつの工程を丁寧に確かめて仕上げています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①桑の実サイダー	250ml×24本	¥4,536
②桑の実ペースト	1kg×2個(冷凍)	¥8,100
		送料: ¥648～

●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作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~



島根 まめ茶

古来より津和野の人々に愛飲されてきた「カワラケツメイ」のお茶

「カワラケツメイ」はマメ科の一年草で、生の時には殆ど香りはしませんが、干して焙煎する段階でまめ茶特有の甘く上品な香りが広がります。ノンカフェインなので子どもからご年配まで幅広くお楽しみいただけます。微粉末タイプはお料理やお菓子の材料にもお勧めです。

出荷と取扱時期 通年
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①リーフ	1kg	¥2,304
②ティーバッグ	5g×100個入り	¥1,872
③微粉末	1kg	¥3,600
		送料: ¥648~



長崎 胡麻とうふ

甘さと香ばしさが特徴の伝統的な「長崎」胡麻とうふ

自社で胡麻を焙煎してペーストを作り、それを喜界島の粗製糖と五島列島の天日塩を使用し丁寧に練り上げました。もちっとした食感と自家焙煎胡麻が香ばしさが特徴の本格派胡麻とうふです。長崎の胡麻とうふは砂糖を使用し、甘くて香ばしいのが特徴。これは、長崎が江戸時代天領だったので当時貴重だった砂糖が豊富に手に入りやすかった為です。



香ばしさとなめらかな食感



出荷と取扱時期 通年

デザートにも

商品名	内容	価格(税込)
①胡麻とうふ	各 250g / 1個	¥288
②黒胡麻とうふ		
③焙煎胡麻とうふ		
④ピーナッツ豆腐		
⑤ごどうふ		
⑥むぎ胡麻とうふ		
⑦黒胡麻豆乳とうふ		
⑧抹茶豆乳とうふ		
※混載可		送料: ¥1,620～

福島 奥会津金山 天然炭酸の水

平均硬度45。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

地元熊本産食材を活かした、夏のアイス各種

朝しぼりたての新鮮な牛乳を2時間以内にアイスにしてお届けします。使用する素材は、地元熊本産或いは国産にこだわり、豊富なアイディアによって様々な季節のアイスが生まれます。爽やかな「ぶどう(巨峰)シャーベット」や「ぶどう(巨峰)アイスクリーム」、「桃アイスクリーム」など季節感をたっぷりのアイスがお勧めです。



ほおずきアイスクリーム



ぶどうアイスクリーム



ほうじ茶アイスクリーム



焼きとうもろこしアイスクリーム

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	価格(税込)
①桃アイスクリーム	各 2ℓ ①～⑨ ¥3,336 ⑩ ¥4,860 送料: ¥1,706～
②ぶどうアイスクリーム	
③ぶどうシャーベット	
④ブルーベリーパナ	
⑤のり塩アイスクリーム	
⑥濃抹茶アイスクリーム	
⑦バニラアイスクリーム	
⑧ほうじ茶アイスクリーム	
⑨焼きとうもろこしアイスクリーム	
⑩ほおずきアイスクリーム	

7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**8月2日(木)**です



▲毎シーズン通してお使いいただける料理店さんと
れんこん農家さん



▲今月は1都6県より9名の生産者さんが来場してくれました

7月のサンプル試食会では、山形、福島、新潟、群馬、茨城、東京、長野、長崎、熊本の9県より、12食材をご紹介します。



▲南島原から届いた「うにそうめん」



▲信州から届いた「笹香うどん」



▲信州の伝統野菜「八町きゅうり」



▲山形真室川の伝統野菜「勘次郎きゅうり」



▲「天然キノコ」が始まりました
(左:チチタケ、右:ハナピラタケ)



▲会津若松からは「麗夏トマト」と「フラガール」



▲出荷がスタートした枝豆「いきなまる」の
サンプルをお渡し



▲採取地奥会津の話で会話が弾みます



▲7種類のそうめんをズラリとご紹介!



▲「奥会津金山天然炭酸の水」、今月は紅茶の
炭酸水割りをご提案



▲商品をお使いいただいた料理店さんから感想を
聞く、生産者さん



▲新たな提案のこんにゃくもご紹介

- ◆福 島：奥会津金山天然炭酸の水、麗夏トマト・フラガール
- ◆新 潟：枝豆（いきなまる）
- ◆群 馬：こだわりこんにゃく各種
- ◆茨 城：宮本三兄弟のれんこん
- ◆東 京：東京マヨネーズ
烏骨鶏の燻製卵
- ◆長 野：笹香うどん、八町きゅうり
- ◆長 崎：手延べそうめん各種
- ◆熊 本：桃アイスクリーム



▲今シーズンの新れんこんを
ご案内する生産者さん



▲夏らしいそうめんの試食



▲東京産烏骨鶏を使用した
「東京マヨネーズ」



▲東京食材「烏骨鶏の卵」と
「東京マヨネーズ」の生産者の皆さん

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