



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2018. 9月号 vol.99



▲伝統野菜と鈴ヶ沢に魅了されて移住した飯野さん（左）



▲鈴ヶ沢に嫁いでから毎年なすの種を継いできた千里さん



▲50年余前に嫁いで以来毎年なすの種を絶やさず育ててきた久子さん



▲鈴ヶ沢に寄り添い続ける市瀬さん。集落の皆さんの抛り所のような人

小さな集落で、地域再生に大きな役割を果たす伝統野菜  
**長野「鈴ヶ沢なす」**

## 10年余り前までは名前がなかった「なす」

長野県下伊那郡阿南町。愛知の東三河地方、静岡の遠州地方、長野は南信州の県境にあるこの地域は「三信遠（さんしんえん）」と呼ばれ、天竜川や南アルプスなどの自然と共に多くの奇祭も残る地域です。その阿南町全域の約半分の面積を占める和合地区。その中に「鈴ヶ沢集落」があります。人口は4戸7名の小さな集落です。この鈴ヶ沢で古くから種を継いできた茄子が、「鈴ヶ沢なす」です。名前がついたのはここ10年余り前のこと。余りに身近で固有名詞を持たないほど暮らしの一部となっていたなすでした。特徴は、500mlのペットボトルほどの大きさの大型なすで、加熱をすともっちりトロトロで甘みがあります。焼きなす、田楽、フライは特にオススメです。また、アクも殆どないため、「やたら」のような料理にも向いています。鈴ヶ沢集落で伝統野菜を継承されてきた生涯現役の人々の豊かな知恵や経験、支え合いの中で生まれる濃密な繋がりは、地域の再生に大きな役割を果たしています。



出荷と取扱時期 8月上旬～10月

商品名	内容	価格(税込)
鈴ヶ沢なす(1本あたり350～450g)	10本	¥2,160
		送料: ¥1,100～

## 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に頂き、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。

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、活め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~

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~



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

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~



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

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~



三重 三重ブランド認定品 芽ひじき・長ひじき

他に類を見ないほどの「実詰まりのよさ」と「肉厚」が特徴

伊勢志摩産の良質な原料だけを厳選し、江戸時代から変わらぬ伝統製法で加工しました。美味しさの源は紀伊山脈の山々からの恵みを受け成長したひじきはそのものに風味があり、サラダや酢の物にお勧めです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①芽ひじき	100g×10袋	¥12,240
②芽ひじき	500g×2袋	¥11,800
③芽ひじき	30g×10袋	¥4,760
④長ひじき	100g×10袋	¥12,960

送料：¥864~



●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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

長野 **ぼたんこしょう**  
ぼたんこしょう味噌

信州伝統野菜のひとつ。  
名前の由来は牡丹の花。

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。

おすすめ調理 辛子味噌、やたら、ドレッシング、醤油煮、肉炒め  
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(税込)
①ぼたんこしょう	2kg(約40個)	¥2,308
②ぼたんこしょう味噌	100g袋	¥400
送料:①¥972～②¥360～		

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

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

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 8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)
もぎたて無農薬すだち(露地物)	1kg	¥2,320
送料: ¥1,080～		

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薬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: ¥680～		

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

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～		

秋田 **ミズのこぶ**

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 ①9月②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ミズのこぶ(生)	900g	¥3,024
②ミズのこぶ(塩蔵)	1kg	¥3,600
送料: ¥1,080～		

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～		

●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。

加工品

## 佐賀 十穀味噌

すべて国産原料を使用。じっくり発酵させて作っています

原料の雑穀は10種類(黒米、赤米、緑米、大麦、はと麦、大豆、緑豆、あわ、粳米、ひえ)すべて国産のものに絞り込み、長崎五島の海塩で仕込みました。出来上がった味噌に雑穀を混合するのではなく、それぞれの雑穀で麹を作り、発酵・熟成させて作っていますので、深いコクと豊かな香りに優れています。通常のお味噌同様に、味噌汁、味噌煮、味噌炒めに。特に豚肉や油脂との相性は最高です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
十穀味噌	500g	¥730 送料: ¥1,080 ~



## 三重 いせまるclassic冠茶 いせまるpremium玉露

伊勢育ちのとおきのかぶせ茶「いせまる」

かぶせ茶は、玉露と煎茶の中間にあたる栽培方法をとり茶樹に覆いをするにより、玉露の甘味旨味と煎茶の風味も出るという贅沢なお茶。玉<ぎょく>露は、摘み取りの18日前から直射日光を遮り、お茶の旨味成分アミノを増やします。かぶせ茶よりも長く覆いをすることで玉露特有のとろりとした独特の飲み口に仕上がります。これからの季節お飲めの水出し茶は水を入れて1~2時間でOKです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①いせまる classic 冠茶	100g×5	¥4,320
②いせまる premium 玉露	80g×5	¥6,480 送料: ¥515 ~



## 三重 つぶあん・もなかの皮

職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなか

厳選した小豆の中でも皮の柔らかい新者のみを使い、水は伊勢神宮の北西を流れる清流「宮川」の伏流水を使用して大正13年の創業から受け継ぐ製法で丁寧に炊き上げた粒餡と、近江の羽二重もち米を使って職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなかです。もなかのサイズは直径6cm程と使いやすいひと口サイズです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①つぶあん	300g×12入り	¥4,320
②もなかの皮	24枚×12入り	¥5,184 送料: ¥540 ~



## 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梨アイスクリーム 2ℓ	各¥3,336 送料: ¥1,404 ~
②キウイアイスクリーム 2ℓ	
③栗アイスクリーム 2ℓ	
④かぼちゃアイスクリーム 2ℓ	
⑤ぶどうシャーベット 2ℓ	
⑥マスカットシャーベット 2ℓ	



## 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13日(木)に「三重フェア」を開催します!



▲あく抜きが必要がほとんどない「緑竹」はお剥身で



▲夏~秋が旬の筍「緑竹」

8月のサンプル試食会では、長崎県のフェアをメインとして、通常の試食会はブースとして開催いたしました。長野、島根、鹿児島県の3県より、6食材をご紹介します。



▲人気の枝豆は3種類。この日は「いきなまる」



▲9月の枝豆は風味豊かな「雪音」です



▲かなりパンチの効いた辛さの「ぼたんこしょう」



▲ぼたんこしょうの生産者さんが開発した「辛味噌」



▲暑い夏でも食のすずむ「天然岩もすく」

- ◆長野: ぼたんこしょう・ぼたんこしょう味噌 天然きのこ・フルーツ
- ◆島根: 岩もすく
- ◆鹿児島: 緑竹



▲シャキシャキの歯触りが毎年人気の「天然岩もすく」



▲甘くて、辛い「ぼたんこしょう味噌」

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