

2018
特別版
春

島根県浜田市特集

東料産直レター

石見神楽の音が響く浜田で

豊かな海の幸、山の恵みに出会う



浜田市特集

東西に長い海岸線が続く島根県の西部に位置し、中でも豊富な漁獲高を誇る浜田市。山陰有数の漁港として知られており、日本の特定第三種漁港(全国で13カ所)にも選ばれています。山陰沖西部には水深200m未満の大陸棚が広がり、栄養分豊富なプランクトンが成育する豊かな漁場です。



天然いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の天然いのしし肉

浜田市周辺の山里を駆け回り、豊かな山林の自然の恵みで育った猪です。地元の猟師さんたちと協力し、屠殺から解体まで無駄のないように丁寧に精肉にしました。ただの食材としての肉ではなく、猪を山の命として頂くということを感じていただけたら幸いです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①いのしし肉スライス(カタロス・ローズ・ガラ)	1kg当たり	¥7,425
②いのしし肉スライス(カタ・もも)	1kg当たり	¥6,075
③いのしし肉ブロック(カタロス・ローズ・ガラ)	1kg当たり	¥6,750
④いのしし肉ブロック(カタ・もも)	1kg当たり	¥5,400
⑤いのしし肉(半身)	1kg当たり	¥5,400～

※送料:別途



▲肩ローススライス

ふぐ(身欠き)・白子

①マフグ(身欠き処理)

産地では刺身、チリ鍋のほか唐揚げや塩焼き、煮こごり、白子の味噌汁や塩焼きなどで食されています。ドレス(皮を引き、頭と内臓を取り除いた状態)でのお届けになります。

【目方】0.5～2.0kg

【価格】¥1,300～2,000/kg(税込) 送料¥1,650～

②マフグ白子

【大きさ】1腹300～500g、大きくても600gといったところです。

【価格】¥4,400～5,500/kg(税込) 送料¥1,650～

【硬さ】柔らかい

*小さく柔らかいので串打ちして炭火であぶるなどの調理などには向きません。地元ではお豆腐の代わりに味噌汁に入れるなど日常的に食します。その他裏ごして茶碗蒸し、湯豆腐の代わりなどで楽しめます。

③トラフグ白子

【大きさ】1腹800～2kgと大きさも十分です。

【価格】¥19,800～21,800/kg(税込) 送料¥1,650～

【硬さ】硬く、しっかりしている

*串打ちして炭火で炙ったり、てんぷら、片腹をオイル焼き、裏ごして茶碗蒸し、湯豆腐の代わりなど様々に楽しめます。



浜田港の鮮魚

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。

※価格は相場により変動しますので、お問い合わせください。

商品名	内容	価格(税込)
①ノドグロ	0.12～0.15 1kgあたり	¥2,700～
②ノドグロ	0.25～0.35 1kgあたり	¥4,500～
③ウチワエビ(活)	0.1～0.18 1kgあたり	¥4,600～5,200
④ウチワエビ(冷凍)	0.1～0.18 1kgあたり	¥3,000～
⑤アンコウ	2.0～15.0 1kgあたり	¥1,800～

※送料:¥1,650～



ノドグロすり身



鮮魚各種のすり身を浜田港よりお届け!
ノドグロのすり身をはじめ、アゴ(トビウオ)、アジ、カナガシラを中心とした雑魚まで、地元で水揚げされる鮮魚のすり身です。スープや揚げ物などいろいろなお料理にぜひどうぞ!

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ノドグロすり身	1kg	¥1,800~

※送料:別途

稀少食材「国産冬虫夏草」
冬虫夏草茶は、薬膳、食用性のコンセプトにのっとったオリジナルレシピの冬虫夏草入りのお茶です。この配合レシピは給水目的と合わせて脱水症状対策や、体調メンテナンスに有効であり、特別なものではなく、日常生活に取り入れやすい形で提供することで、自然と健康的な身体づくりに役立ちます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①冬虫夏草乾燥原体	5g	¥2,667
②陽気な狩人チャッチャツ茶	2g×30包	¥1,600

※送料:別途



冬虫夏草(乾燥原体、お茶)

神楽ポン酢



有機にんにくを使用し、パンチの効いたポン酢です。
肉魚あらゆる食材に合わせることができます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
神楽ポン酢	1本	¥687

※送料:¥913~

砂糖なしでも十分な甘みのさんびらに、弥栄加工グループの会員が生産したヤーコンと、それを使用した粕漬けです。
ヤーコン芋にはフラクトオリゴ糖が含まれており整腸作用があることが知られています。芋自体に甘みがあるため、粕漬けは砂糖を控えめに仕上げています。(10度以下で保存、開封前5ヶ月)

出荷と取扱時期

①~④通年⑤11月~3月

商品名	内容	価格(税込)
①ヤーコン粕漬	90g	¥403
②ヤーコン粕漬	110g	¥504
③ヤーコン粕漬	130g	¥605
④ヤーコン粕漬	150g	¥691
⑤ヤーコン生	1kg	¥720

※送料:¥972~



ヤーコン(生、粕漬け)

冷凍西条柿



半解凍でそのままデザートに!
甘みののった西条柿を旬の時期に冷凍しました。
半解凍で召し上がっていただければ、そのままシャーベットのようデザートをお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 10月中旬~11月20日迄に予約注文
12月から発送開始

商品名	内容	価格(税込)
①冷凍西条柿(L)	1個	¥175
②冷凍西条柿(2L)	1個	¥200

※送料:¥1,120~

美味しさの理由は『低硝酸野菜』!
『硝酸態窒素』は、えぐ味や苦味を増加させ、野菜の食味に大きな影響を及ぼします。
この『硝酸態窒素』の含有量を抑える栽培方法で育てた『低硝酸野菜』は野菜本来の美味しさを子供たちに伝えたいという想いから生まれました。



商品名	内容	価格(税込)
①ほうれん草	30束入	¥8,640
②小松菜	30束入	¥8,640

※送料:¥1,000~

有機栽培ほうれん草

石見の土と出雲の釉薬との出会いが生んだ 石州瓦のオリジナル食器



日本三大瓦の「石州瓦」。江戸時代、石州和紙などと並び北前船に乗って諸国に渡った石見地方の特産品です。石州瓦の窯元が歴史に裏打ちされた技術はそのままに、新たな発想でオリジナルの食器を生みだしました。直火用耐熱瓦、保温保冷に優れた各種デザインがあります。全て職人の手作りなので名入れも可能です。
用途やデザインなどお気軽にお問い合わせください。

石州本来待瓦

「浜田フェア」開催！

2月8日（木）東京の料理店の皆様に島根県浜田市の産品に特化した試食会「浜田フェア」を開催いたしました。2012年以来2度目となる今回は、新たな食材も加わり、全部で13の農畜水産品、伝統工芸品をご紹介いたしました。



▲会場には地元から届いた大漁旗が飾られました



▲試食を通して食材の持ち味をお伝えします



▲出汁のよく出るノドグロのすり身は吸い物で



▲ヤーコン農家さん自ら作る粕漬け



▲農畜水産品に加え、伝統工芸の器もご紹介



▲大穴子の試食は白焼きで



▲石見神楽をモチーフにしたユニークな盃も



▲えぐ味や苦味の無いほうれん草は甘いと評判も上々



▲展示や試食を通して食材を吟味する飲食店の方々



▲いつも大好評の浜田の天然塩と藻塩



▲浜田港の冬～早春のオススメ鮮魚



▲マフグの試食は天ぷらで



▲冷凍西条柿は真空個包装で使いやすい



▲非常に稀少な「国産冬虫夏草」



▲石州瓦の特性を生かした器も並ぶ

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