

2016
特別版
秋

新潟県村上市特集

東料産直レター



新潟県村上市フェアを開催！

9月のサンプル試食会は、特別編として新潟県村上市の食材を特集いたしました。当日は村上市から20を超える食材が届き、10人余の生産者の皆さんが会場に駆けつけてくださいました。豊かな水と、昔から受け継いできた醸造文化、旬の地場食材に恵まれた村上市の食を、多くの料理人の方々へご紹介するサンプル試食会となりました。

村上市



santaふあーむは、以前枝肉共励会にて日本一を受賞したことのある農場です。飼料の中に岩船産コシヒカリを使用したものが多く含まれております。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①村上市 ロースステーキ	1kg	¥27,000
②村上市 内モモ	1kg	¥5,760
③村上市 外モモ	1kg	¥5,040
④村上市 バラ	1kg	¥3,600
⑤村上市 ウデ	1kg	¥5,760

※送料: ¥972~

原料の全部が地元村上産です。味は甘目に仕上げています。米麴の甘味と麦麴のまろやかな甘みを合わせました。新潟では数少ない自社で製造致しております。



出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷蔵180日

商品名	内容	価格(税込)
①原料の産地にこだわった味噌	500g 5入	¥3,600
②麦入り甘味噌	500g 5入	¥2,160
③新潟甘味噌	500g 5入	¥2,160

※送料: ¥756~

原料の産地にこだわった
味噌・麦入り甘味噌・甘味噌

辛口味噌・超熟味噌・ゴク旨味噌・ふたなつ醤油



味噌にはさまざまな生理機能があることが知られています。その中で「発がん作用」と密接な関係があるとされる「変異原物質の作用」を抑える「抗変異原性」が含まれていることが確認されています。この抗変異原性が高い、高機能性味噌用種こじを使用し、香りのよい味噌に仕上げています。また、丸大豆と自家焙煎小麦を、種麹にはたくさんの旨味を作り出すソーヤ菌を使用し、木桶でじっくり1年半~2年熟成させた「ふたなつ醤油」もどうぞ。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①辛口味噌	5kg	¥2,520
②超熟味噌	5kg	¥3,024
③ゴク旨味噌	5kg	¥3,168
④ふたなつ醤油	1ℓ 10入	¥7,200

※送料: ①②③¥970~④¥1,190~

自社製の醤油もろみを使用した漬けダレです。丸大豆と自家焙煎小麦、種麹にはたくさんの旨味を作り出すソーヤ菌を使用し、木桶でじっくり3年以上熟成させたもろみで作りました。醤油もろみの力で肉を分解し、驚くほどのうま味と柔らかさを引き出します。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ひしお漬けの素	1kg×3	¥6,480

※送料: ¥1,090~

ひしお漬けの素

てんや醤油 金撰



新潟村上市の地で創業300年。木桶にて2年間天然熟成した濃口醤油。塩分は約13.9%と控えめです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①金撰	1.8ℓ 6本	¥5,443
②金撰	1ℓ 6本	¥3,456
③金撰	500ml 6本	¥2,246

※送料: ¥972~

放し飼いによる飼育方法、遺伝子組み換えでない穀物飼料、きれいな地下水、米糠発酵飼料、蠣殻などを独自配合し、給餌。卵ありきではなく、「鶏の本来持つ力をいかに引き出すか」に着目した卵を生産しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①素玉卵	1ケース(160個)	¥10,045
②渚おうはん	1ケース(160個)	¥10,149
③おいしい醤油	500ml 24本入	¥29,030
④おいしい醤油	200ml 24本入	¥15,725

※送料: ①②¥1,296~③¥864~④¥594~

素玉卵・渚おうはん・おいしい醤油

笹川流れの塩「玉藻塩」



たくさんの海藻を使い、そのエキスを海水を薪で長時間かけて煮詰めて造ります。海水のアクを丁寧に取り除きながら炊き上げるので、エグみのないまろやかな味が特徴です。

出荷と取扱時期 冬～夏

商品名	内容	価格(税込)
玉藻塩	350g	¥1,188

※送料: ¥594～

海の幸・山の幸に恵まれた越後村上。雪どけの山水が日本海にそそぐ独自の地形がミネラル豊かな磯を育みその海水100%から生まれる『白いダイヤ』。昔ながらの平釜を使い独自の製法でゆっくりじっくり煮詰め完成した塩は宝石のような輝き。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①白いダイヤ	360g	¥1,152
②白いダイヤ	120g	¥576
③越後金色	100g	¥720

※送料: ¥702～

日本海の塩
白いダイヤ・越後金色

パッションフルーツ ジェラート・ピュレ



日本海沿岸特有の厳しい気象条件下ながら、独自の耐寒性を備え、無農薬・有機農法でハウス栽培。最大19度までの果肉糖度と独特の酸味に、ミネラル分の多さが特徴です。フレッシュな果肉のみを冷凍した「凍結果肉」もごさいます。

出荷と取扱時期 通年 保存方法 冷凍1年

商品名	内容	価格(税込)
①パッションフルーツピュレ	500g/袋	¥15,552
②パッションフルーツジェラート	2ℓ	¥11,232

※送料: ¥1,080～

化学肥料を全く使わず生産しています。里芋については、在来の苗から生産しているものもあり、10月に入ると地元村上の在来種『岩沢いも』も出荷がスタートいたします。

出荷と取扱時期
①9月1日～4月30日
②7月10日～9月23日

商品名	内容	価格(税込)
①里芋	1kg	¥1,440
②枝豆	1kg	¥1,440

※送料: ¥1,280～

里芋・枝豆

一本釣り神経締め 秋サワラ



近年、新潟沖で秋期に脂の乗った上質なサワラが多く回遊して来るようになりました。その秋サワラを狙い新潟寝屋漁港に所属する10隻ほどの電気釣り船がサワラを一本釣りにて水揚げ。釣り上げた瞬間に即神経締めを施し直送します。

出荷と取扱時期 9月～10月

商品名	内容	価格(税込)
一本釣り神経締め秋サワラ	2キロ台	¥2,880

※送料: ¥1,500～

冬季から初夏までの半年をかけて干し上げます。保存料・添加物を一切使用せず、秋鮭と塩のみを用い昔ながらの手作業で仕込んでいます。そのままはもちろん、酒またはみりんを少々振りかけ数分浸しますと一層美味しくいただけます。

出荷と取扱時期 通年 保存方法 常温60日

商品名	内容	価格(税込)
①鮭の酒びたしスライス	1kg/1kg当たり	¥11,200
②鮭の酒びたし半身	1kg/1kg当たり	¥10,000
③鮭の酒びたし	60g	¥1,000

※送料: ¥600～

鮭の酒びたし

村上茶・雪国紅茶



お茶の木は本来、寒さには弱い植物で雪の積もる新潟でお茶を育てる事は大変苦労します。厳しい環境に耐え、村上の気候風土に合った茶樹が現在の茶園になっています。平成16年には約100年ぶりの復活となる幻の村上産紅茶『雪国紅茶』の製造も開始しました。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 8ヶ月(開封後1ヶ月)

商品名	内容	価格(税込)
①雪国紅茶	50g	¥576
②煎茶 品種ブレンド	100g	¥1,728
③煎茶 和香	100g	¥3,456

※送料: ¥510～

名峰朝日連峰と飯豊連峰を源とする三面川や荒川の清らかな雪解け水と、新潟平野最北の肥沃な田園、そして昼と夜の温度差が大きい独特の気象条件などが合わさって、新潟県下でも評判のおいしい「岩船産コシヒカリ」と、もち米の最高級ブランドとして長年君臨する「こがねもち」という品種を育みます。

出荷と取扱時期 通年
賞味期限 ②③④製造日から120日(冷暗所に保存)

商品名	内容	価格(税込)
①特別栽培米 岩船産コシヒカリ	5kg×5袋	¥15,120
②杣つきもち 白餅	420g×40個	¥24,192
③杣つきもち 草餅	210g×40個	¥13,709
④杣つきもち 青豆餅	210g×40個	¥13,709

※送料: ¥600～

新潟県特別栽培米岩船産「農園シビカリ」・
特別栽培米岩船産「こがねもち」100%使用「杣つきもち」「いが美人」

特別栽培米岩船産コシヒカリ
こめんぼう



清流「荒川」が育む豊かな環境で、有機質肥料を使用し、徹底した土作りと栽培管理のもと特別に選別されたお米は、粒が大きく、噛んだ時の甘味・旨みが抜群です。(玄米も対応可)また、村上地域の伝統食「にたてもち」を今様にした『こめんぼう』は、岩船産コシヒカリ(うるち米)を100%使用。火の通りが早く、煮溶けにくいのが特徴です。

出荷と取扱時期 通年
保 存 方 法 ②③常温で1ヶ月(夏期は要冷蔵2週間)

商品名	内容	価格(税込)
①特別栽培米 岩船産コシヒカリ	5kg	¥3,700
②こめんぼう	棒 150g 20入	¥6,900
③こめんぼう	バラ 150g 20入	¥6,900

※送料:①¥650~②③¥850~

棚田で生産したこしひかりで、自家栽培のみの原材料だけを使い生産。甘みと酸味のバランスをとり飲みやすく仕上げています。



どぶろく雲上・
どぶろく雲山桜上

村上木彫堆朱(漆器)

新潟県無形文化財・国の伝統的工芸品の漆器です。朱の艶消しはキズがつきにくく使うほどに色艶が増していきます。



地元産の酒米「五百万石」をメインに、とことん“新潟”にこだわり、酒米の良さを引き出す純米造り。純米酒にありがちなクセを抑えつつも、その特長である酸味がお酒の味を引き締めます。「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2014」金賞。



特別純米 大洋盛

原料米は山田錦。精米歩合50%。アルコール度数16度台。兵庫県産酒米を丁寧に磨き上げ、山田錦の特長を十分に生かしたお酒。おだやかな香り、ふくらみのある味わい。



山田錦 張鶴 純米吟醸酒

商品名	価格(税込)
①村上木彫堆朱 箸	¥3,888
②村上木彫堆朱 おしぼり受 2本	¥21,773
③村上木彫堆朱 卓上膳	¥31,104
④村上木彫堆朱 茶托	¥43,546
⑤村上木彫堆朱 8寸皿	¥26,438

※送料:¥756~

『村上フェア』会場の様子



▲多くの料理店の方々に賑わいました



▲村上市の名物「鮭の酒びたし」



▲参加生産者の皆さん自ら産品をPR

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

mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp