

2018  
特別版  
春

新潟県村上市特集

# 東料産直レター



鮭・酒・人情のまち  
『新潟県村上市』を食す





# 新潟県村上市フェアを開催！

2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集めました。

当日は大雪の降る村上市から20を超える食材が届き、10名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。豊かな山海の恵み、そして鮭の加工技術や醤油、味噌、酒の醸造文化の息づく村上の食を多くの料理店の方々へご紹介するサンプル試食会となりました。



## 村上牛



村上牛を育てているsantaふぁーむは、過去枝肉共励会にて日本一を受賞したことがある農場です。発酵した米飼料を3割使用しているので甘みが違います。

出荷と取扱時期 通年 ※みがき加工は別途承ります。

商品名	内容	価格(税込)
①村上牛ロースステーキ	1kgあたり	¥12,825
②内モモ(ブロック:1ブロック約10kg)	1kgあたり	¥7,200
③内モモ(霜降り部位3~4kg)	1kgあたり	¥17,280
④内モモ(小モモ:赤で染め2~3kg)	1kgあたり	¥14,400
⑤内モモ(少し固め2~3kg)	1kgあたり	¥11,520

※送料: ¥972~

## ズワイガニ、岩船産柳カレイ開き干し



【ズワイガニ】水深200mより深い海底で底引き網漁などで漁獲され、冬場は身入りの良さが特徴。村上市~糸魚川市と粟島浦村の港で水揚げされたズワイガニのうち、厳しい基準をクリアしたものは「越後本ズワイ」と名付けられ、平成29年にブランド化されました。  
【柳カレイ開き干し】柳カレイの中骨を丁寧に取り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 ①②③10月~3月④通年

商品名	内容	価格(税込)
①ズワイガニ	700g	¥13,900
②ズワイガニ	800g	¥15,255
③ズワイガニ	1kg	¥17,550
④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~

## 雪の下にんじん



雪の下でじっくりと甘くなるにんじんは、雪深いところに暮らす生活の知恵が生んだ美味しい郷土食材。生でかじればその差は歴然。生食はもちろん、天ぷらや煮物など幅広くお楽しみください。250g~100gの中でご希望のサイズをお手配します。

出荷と取扱時期 12月~3月

商品名	内容	価格(税込)
雪の下にんじん	10kg	¥4,667

※送料: ¥1,287~

## 日本海の塩2種、天然にがり



【日本海の塩 白いダイヤ】まろやかな味わいが特徴です。やや粗めの結晶を指先で磨り潰した瞬間本当の旨味が味わえます。煮、焼、付け塩と様々な味の決手にとろろ。  
【日本海の塩 越後金色】深みのある味わいが特徴です。素材を塩の旨味だけで楽しみたい時には少しだけ付けてお試しください。  
【天然にがり】雪解けの山水が日本海に注ぐ独自の地形がミネラル豊かな磯を育みます。その海水100%から生まれる天然にがりです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①白いダイヤ	300g	¥1,440
②白いダイヤ	100g	¥870
③越後金色	100g	¥720
④天然にがり	300cc	¥580
⑤天然にがり	1,000ml	¥1,730

※送料: ¥756~

## 新潟産いくらの醤油漬け 鮭の酒びたし、冷どんびこ



「どんびこ」は鮭の心臓で、地元の港で水揚げされた鮭を使い加工しています。生冷なので解凍して調理してください。地元では甘辛く煮て楽しめます。いくらの醤油漬けも同じく地元の港で水揚げされた鮭を使い加工する貴重ないくらです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①鮭の酒びたし(スライス)	1kg(1kgあたり)	¥11,232
②鮭の酒びたし(半身)	1枚(1kgあたり)	¥10,080
③鮭の酒びたし(木目トレ)	60g	¥1,008
④冷どんびこ(鮭の心臓)	300g/1パック	¥1,080
⑤新潟産いくら醤油漬け	500g/1パック(1kgあたり)	¥11,520

※送料: ①②③¥700~④⑤¥1,400~

岩船産コシヒカリ(うるち米)を100%使用した村上地域の伝統食。従来の「もち」とは異なる弾力ある食感!火の通りが早く、煮溶けにくいので、簡単な調理でおかずからスイーツまで、幅広くご使用頂けます。



## 村上まんまスティック こめんぼう

商品名	内容	価格(税込)
①村上まんまスティックこめんぼう2種	20袋(棒状、バラ)	¥7,488
②新潟うりや特別栽培米岩船産コシヒカリ	5kg	¥3,200

※送料: ¥850~

白菜  
新之助、シルクスイート、



「新之助」は粒が大きく、コクや甘味の強い品種です。冷めても美味しくいただけます。シルクスイート(さつまいも)は10月に収穫後一定温度で熟成したものです。白菜は中身の黄色い柔らかい品種で、鍋はもちろんサラダでも美味しくいただける甘さが特徴です。

商品名	内容	価格(税込)
①桃川産 新之助	5kg	¥3,930
②シルクスイート	5kg	¥3,600
③白菜	1kgあたり	¥576

※送料:①¥540~②③¥864~

【ボトリングティー-PREMIUM村上茶】北限の茶処、新潟県村上。雪の中で育った茶葉のまろやかさを引き出した特別茶葉を使用しました。  
【ボトリングティー-雪国煎茶】雪の中で育った「村上茶」は力強い滋味香りがあがり、キリッと引き締まった「うま味」が特徴です。  
【ボトリングティー-雪国紅茶】雪国新潟で育み、造られた「村上産紅茶」。海外の紅茶とは違う柔らかな風味と滋味でストレートで楽しめます。

※要冷蔵(開封後は要冷で2週間程)



商品名	内容	価格(税込)
①ボトリングティー-PREMIUM村上茶	720ml	¥16,420
②ボトリングティー-雪国煎茶	720ml	¥6,050
③ボトリングティー-雪国紅茶	720ml	¥6,050

※送料:¥620~(クール代:¥220~)

村上茶  
ボトリングティー三種

車麩  
岩船麩 徳用つぶしかつと麩・



出荷と取扱時期 通年

江戸時代後期頃、新潟県村上岩船地区に北前船が立ち寄ったことで加工技術が伝わり、製造が始まったと言われています。おまんじゅうの様な独特の形をした岩船麩は、つるりとした中にコシがあり、淡泊な味は料理の主役ではありませんが昔から庶民に親しまれてきた味です。

商品名	内容	価格(税込)
①岩船麩	10個入り	¥432
②特用つぶしかつと麩	120g	¥432
③車麩	9枚入り	¥432

※送料:¥756~

古くから村上地方に伝わる酒びたしに加え、鮭の風味を生かした「熟成」と香り高い「燻製」の生ハム2種。酒びたしは日本酒に浸してお召し上がりください。



出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 5点以上

商品名	内容	価格(税込)
①鮭の生ハム(熟成)	50g	¥600
②鮭の生ハム(燻製)	50g	¥700
③鮭の酒びたし	70g	¥1,000

※送料:¥972~

鮭の酒びたし、  
酒の生ハム(熟成、燻製)

岩船産コシヒカリ、  
ポン菓子、黒米(古代米・朝紫)



出荷と取扱時期 ①②通年  
③10月~

海沿いから山の傾斜地まで、その年の特に品質の良いお米だけを販売し、注文を受けてから精米します。精米ラインには色彩選別や異物除去を行う凡事を徹底生産しています。ポン菓子は、岩船産コシヒカリの玄米を使って製造。味付けはしていませんので、お料理からスイーツまで幅広くお使いいただけます。

商品名	内容	価格(税込)
①岩船産コシヒカリ 精米	10kg	¥4,670
②黒米(古代米・朝紫)	150g×5袋	¥1,845
③玄米ポン菓子	50g×10p	¥1,440

※送料:¥756~

ふたなつ醤油は、丸大豆と自家焙煎小麦、種麹にはたぐ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年熟成させた色、香り、旨味の三拍子揃った醤油です。また、ワイン樽仕込み味噌は、実際にワインを寝かせていた木樽を使用し味噌を漬けてみました。大豆は新潟産で味のある「あやこがね」、米麹には麹菌の発育という観点から酒米の五百万石を使用しています。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
①ふたなつ醤油	1000ml×10本/ケース	¥7,200
②ワイン樽仕込みみそ	5kg	¥7,200

※送料:①¥1,200~②¥970~

ふたなつ醤油、  
ワイン樽仕込み味噌



【特別純米】地元産の酒米「五百万石」を主原料に、とことん「新潟」にこだわり、酒米の良さを引き出す純米酒。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。

【特別本醸造】「大洋盛」の代表的商品です。優しい香りとスッキリした味わいで、お料理を選びません。

【純米吟醸】蔵人栽培米を含む地元産「たかね錦」を100%使用し、半分近くまで精米、新潟吟醸酵母によりじっくり丁寧に醸した純米吟醸酒。程よいフルーティな香りと、とても柔らかな口当たり、自然な米の旨み、さらりと消える後味が絶妙な調和を醸し出します。

大洋盛  
(特別純米、特別本醸造、純米吟醸)



# 「村上フェア」開催！



2月8日（木）東京の料理店の皆様に新潟県村上市の産品に特化した試食会「村上フェア」を開催いたしました。昨年に引き続き3度目となる今回は、10名の生産者の皆さんが大雪の中を会場に駆けつけてくださいました。新たな食材も加わり、全部で23の食材をご紹介します。



▲集まった農畜水産品を吟味する料理店の皆さん



▲試食を通して話に花が咲く



▲新潟出身の料理店の方もご参加くださいました



▲雪の下人蔘は甘みを生かして人参ジュースに



▲ワイン樽で仕込んだワイン味噌も話題に



▲村上牛のこだわりや想いを添えての試食



▲鮭の酒びたしをはじめ、村上といえば鮭の町



▲高級感あふれるポトリングティー



▲評判も上々だった、どんびこ&いくらしょうゆ漬け



▲村上の地酒「大洋酒造」を試飲



▲岩船麩とキュウリの和え物



▲たくさんの方で賑わう会場



▲好評だった村上牛のタタキ



▲食材の特徴を聞きながらの試食



▲鮭の心臓「どんびこ」の甘辛煮

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](mailto:sancyoku@ifys.co.jp) URL [www.ifys.co.jp](http://www.ifys.co.jp)