

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特集いたしました。

当時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の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ふあーむは、過去枝肉共励会にて日本一を受賞したことのある農場です。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(小切込みで柔らかい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~

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んでください。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~

新潟産いくらの醤油漬け 鮭の酒びたし、冷どんびこ、



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(木目トレー)	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~



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。村上市へ糸魚川市と栗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、「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~

ズワイガニ、 岩船産柳カレイ開き干し

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どうぞ。



【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めたい時には少しだけ付けでお試しください。



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~

村上まんまステイック こめんぼう

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。



商品名	内容	価格(税込)
①村上まんまステイック(2種)	20袋(棒状、バラ)	¥7,488
②新潟ゆき特別栽培米岩船コシヒカリ	5kg	¥3,200

※送料:¥850~

新之助、シルクスイート、白菜



「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】北限の茶苑、新潟県村上市。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」は力強い滋味香りでありますが、キレと引き継がれた「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)



ボトリングティー二種 村上茶

岩船麩・徳用つぶしかつと麩・車麩



出荷と取扱時期 通年

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～

江戸時代後期頃、新潟県村上市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。



鮭の酒びたし、鮭の生ハム(熟成、燻製)

ポン菓子、黒米(古代米・朝紫)、岩船産コシヒカリ



出荷と取扱時期 ①②通年
③10月～

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～

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。



ふたなつ醤油、ワイン樽仕込み味噌

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	5kg	¥7,200

※送料:①¥1,200～②¥970～



【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产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の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の食材をご紹介いたしました。



▲集まつた農畜水产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



▲雪の下人参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



▲高級感あふれるボトリングティー



▲評判も上々だった、どんびこ&いくらのしょうゆ漬け



▲村上の地酒「大洋酒造」を試飲



▲岩船鮭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】株式会社アイフイズ(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