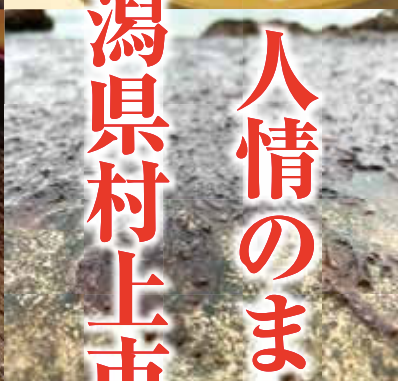


新潟県村上市特集

2020 2月
特別版
村上

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。当日は村上市から33にのぼる食材が届き、初参加の方も含め9名の事業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、昔ながらの製法を受け継ぐ醤油や味噌、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御紹介する機会となりました。



天然岩のり



岩のりは、12月から節分の頃に岩から摘み採り、刻んで天日で干します。昔ながらの天然の岩海苔摘みですが今では高齢化が進み、採る人がごく僅かとなった大変貴重な品です。生のりはお吸い物、乾のりはおにぎりや磯辺焼きにすると美味です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
岩のり(生)※冷凍	100g	¥3,600
乾のり	1枚(40~50cm)	¥3,600

※送料: ¥1,287~

里山の雑木林の中で栽培する林間わさびは根茎を採取するのではなく花芽、茎、葉を採取することが特徴です。漬物や佃煮、天ぷらなど様々な料理にお使いただけます。



林間わさび (葉わさび・茎わさび)

出荷と取扱時期 5月~6月、5月~11月

商品名	内容	価格(税込)
林間わさび	1Kg	¥2,880

※送料: ¥1,200~

雪の下人参、岩沢いも



雪の下人参: 雪の下でじっくりと甘くなる人参は、雪深い土地に暮らす生活の知恵が生んだ郷土食材です。
岩沢いも: 昔から種芋をつないできている在来種の里芋です。在来種ならではの素朴な風味や滋味深い味わいをお楽しみください。

出荷と取扱時期 12月~3月

商品名	内容	価格(税込)
①雪の下にんじん	10kg	¥4,667
②岩沢いも	1kg	¥1,440

※送料: ①¥1,287~②¥1,280~

水田環境鑑定土産米は、山間から海拔0mの圃場の中で特に品質の良い米だけを厳選し、米は生鮮食品と考え受注後に精米してお届けします。子持ちタカナは、漬物から炒め物、スープに至るまで幅広くお楽しみいただけます。



水田環境鑑定土産米 岩船産「コシヒカリ」・子持ちタカナ他

出荷と取扱時期 ①②③通年、④12月~2月、⑤12月~3月

商品名	内容	価格(税込)
①岩船産コシヒカリ 精米	10kg	¥5,760
②切り餅パック	500g×5パック	¥5,760
③玄米ポン菓子	50g×10p	¥1,440
④アスパラ菜	200g×10束	¥2,880
⑤子持ちタカナ(四川児菜)	300g×5袋	¥2,160

※送料: ①②③¥990~④⑤¥880

いのちの壺、ドライ柿



①いのちの壺: 国内うち品種の中で最大級の大粒で、程よい粘りと甘味があります。しっかりと炊き上がりつつふ感があり、水加減を変える事であらゆる調理法に適応する素直さがあります。
②ドライ柿: 噛むほどに広がる強い甘さです。保存もきき、鮮やかな色合いと、しっとりした食感は料理の彩りからデザートまで幅広く対応する懐の広さがあります。

取扱時期 ①②11月~

商品名	内容	価格(税込)
①いのちの壺	5Kg×2	¥5,000
②いのちの壺	5Kg×4	¥9,700
③ドライ柿(真空パック)	50g×6	¥2,880

※送料: ①¥1,111~②¥1,474~③¥737~

新潟県が二十年の歳月をかけて開発した新潟米の新品種です。大粒で白さがキレイ。甘さが強く噛むほどに口の中に旨みが広がります。弾力のある粒一つ一つが団子にならず柔らかいので、味をつけたお料理にも合います。サツマイモのピューレは令和元年産の紅はるか100%!加糖はせず、十分に熟成した芋の甘さです。



岩船産「新之助」精米 さつまいもピューレ(紅はるか)

出荷と取扱時期 1月~8月

商品名	内容	価格(税込)
①サツマイモピューレ(真空冷凍)	1kg	¥3,600
②岩船産「新之助」精米	2kg	¥1,780
	5kg	¥4,380

※送料: ①¥1,324~②¥864~

村上まんな スティックこめんぼう 他



①こめんぼう岩船産コシヒカリを100%使用した村上地域の伝統食。火の通りが早く、煮溶けにくいので幅広くお使い頂けます。
②笹だんご岩船産こがねもち使用し、丁寧に練り上げた手作りの味です。
③飯ずし：糍は自家製コシヒカリを使用、冬の時期の伝統的な発酵食品です。
④山菜漬：季節の野菜と山菜を漬け込み、塩抜きした物を調味料で二度漬した田舎の絶品です。

出荷と取扱時期 通年 ※②④はリードタイム5〜12日かかります

商品名	内容	価格(税込)
①村上まんなスティックこめんぼう2種	20袋(棒状、バラ)	¥7,490
②山菜漬	100g×20袋	¥8,640
③笹だんご	1個×20袋	¥3,740
④飯ずし	100g×20袋	¥10,080

※送料：¥850〜

ふたなつ醤油は、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込みました。大豆は新潟産で甘味のある『あやこがね』、米糍には麹菌の発育という観点から酒米の五百萬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ワイン樽仕込み味噌	5kg	¥7,200

※送料：¥1,040〜

ふたなつ醤油・ワイン樽 仕込み味噌「ふたたび」

白いダイヤ、越後金色



【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め手にどうぞ。

【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みたい時には少しだけ付けてお試しください。

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	80g	¥720

※送料：¥770〜

①辛口味噌：米糍の割合が最も少ない辛口仕立ての味噌。色も薄く、出汁の風味を邪魔しません。

②超熟味噌：辛口味噌を長期間熟成させた昔ながらの越後味噌。コクがあり、豚汁やつみれ汁、味噌煮込みなどによく合います。

③ゴク旨味噌：米糍にさらに『大豆麹』も使った味噌。大豆麹によって生み出される『旨味』と、米糍によって作られる『甘味』が持ち味です。

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	¥3,020
③ゴク旨味噌	5Kg	¥3,160

※送料：¥1,040〜

味噌3種



荒沢漬け



14種類の山菜と野菜の旨味を詰め込んだ集落の味。昔から教えられてきた保存食で、春の野菜を塩蔵保存し、涼しくなった秋口から醤油漬けに加工した荒沢集落の名物を是非一度お楽しみください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
荒沢漬け	200g	¥720

※送料：¥1,200〜

4月から5月のゴールデンウィークの頃、標高200〜300mの山から採取。茹でてから、むしろに広げ、揉みながら天日で干しあげます。煮物、くるみみね、油との相性が良いので炒め物に。今では希少な昔ながらの天日干しの味わいを是非お試しください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
天日干しぜんまい	100g	¥4,300

※送料：¥1,287〜

天日干しぜんまい

化粧笹・敷き笹 笹パウダー他



笹葉は村上市を中心に6月初旬から7月下旬にかけて新葉を収穫し通年を通して加工しております。お料理の彩りに多彩な笹加工品はいかがでしょうか。
※オリジナルのロゴなどレーザーカット加工も承ります。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①笹パウダー-N	1kg	¥6,910
②笹パウダー-S	1kg	¥6,910
③乾燥防止笹抗菌+クマL	100枚	¥1,300
④敷き笹 松竹梅	50枚	¥1,730
⑤化粧笹 鶴	50枚	¥1,440

※送料：¥972〜

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。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容
①どぶろく雲上	720ml
②どぶろく雲上	300ml
③どぶろく雲上桜上	720ml
④どぶろく雲上桜上	300ml

どぶろく雲上・ どぶろく雲山桜上

「村上市フェア」開催！

2月13日（木）快晴の中、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「村上市フェア」を開催いたしました。今年で5年目を迎えた村上とのご縁も益々充実し、9名の生産者さんが会場に駆けつけてくださいました。初参加の生産者さんや新商品も加わり充実した試食会となりました。



▲今回もたくさんの料理店の皆さんが来場



▲今年5年目となる村上市フェア



▲新たなお客様にこだわりを伝える



▲食材を吟味する参加料理人の方々



▲好評だったこめんぼう入りそら豆のぜんざい



▲持ち味の異なる味噌の食べ比べ



▲村上の季節の野菜を試食



▲国産笹を使った、化粧笹各種



▲美味しい食材には、美味しい地酒



▲炊きたての「新之助」の試食



▲冬から春の村上食材をご紹介



▲どぶろくと日本酒の作り手さん



▲林間わさびの生産者さん



▲醤油と味噌の生産者さん



▲こめんぼう、飯ずしなどの生産者さん



▲米、子持ちタカナなどの生産者さん



▲里芋や人参の生産者さん



▲荒沢漬の生産者さん



▲米、ドライ柿の生産者さん

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

E-mail sancyoku@ifys.co.jp

TEL 03-5395-1201

URL www.ifys.co.jp

FAX 03-5395-1206