

2018
特別版
冬

山形県鶴岡市、新潟県村上市特集

東料産直レター



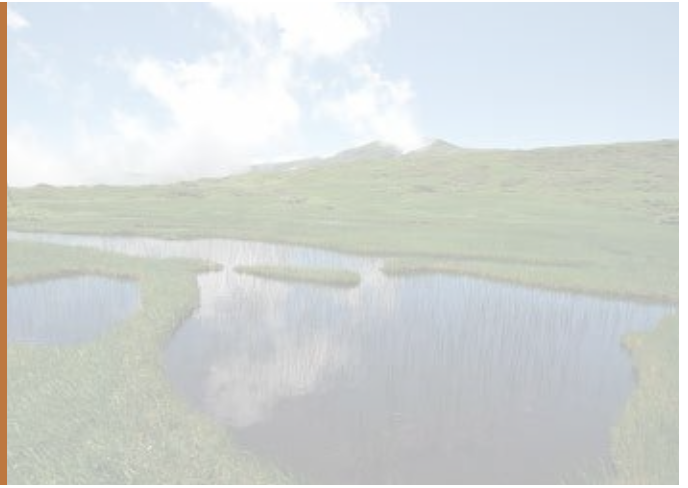
ユネスコ食文化創造都市
『山形県鶴岡市』フェア
『新潟県村上市』フェア
鮭、酒、人情のまち
合同開催！



山形県鶴岡市フェアを開催！

11月のサンプル試食会は、特別編として山形県鶴岡市の食材を特集いたしました。

鶴岡市は日本で唯一認定されている「ユネスコ食文化創造都市」です。生きた文化財「在来作物」、四季折々の「食材と郷土料理」、歴史ある「祭り」と「食行事」など、世界的にも評価の高い豊かな食文化を持つ鶴岡の食材をご紹介します。



和くるみ、栗 塩蔵わらび、天日干し芋茎



わらび、くるみは、鶴岡産の天然ものになります。芋の茎は、天日干し。栗は、農業散布が1回～2回で収穫後の農業処理をせず熟成させています。また、日本の山に自生する「天然和くるみ」は、縄文時代から食べられていたと言われ、ミネラルが豊富でオメガ3脂肪酸やαリノレン酸たっぷりの最強抗酸化食材として大注目の食材です。

出荷と取扱時期 通年(栗は、10月～)
保存方法 塩蔵わらびと芋の茎は1年、剥きくるみは3か月常温で湿気を避ける。剥き栗は冷凍保存。

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|-------------|------|--------|
| ①塩蔵わらび | 1束 | ¥360 |
| ②芋の茎(ずいき)乾燥 | 50g | ¥220 |
| ③和くるみ(剥き) | 250g | ¥2,880 |
| ④栗(生) | 1kg | ¥1,440 |
| ⑤栗(剥き)冷凍 | 1kg | ¥9,200 |

※送料: ¥700～

良質な有機肥料で土作りをはじめ、糖蜜(旨味)、海藻エキス(ミネラル補給)、椿油粕(虫よけ)をブレンドしたエキスを稲に散布することで稲の健康と食味の向上を目指しています。また、植え付けの本数を少なくし、のびのびと育つことで、一粒一粒が大きく仕上がります。すべて特別栽培米で、ご注文いただいてから精米したてを発送しております。他の米に比べアミノ酸が多く含まれる「つや姫」、ほぐれやすく汁物との相性の良い「はえぬき」、粒だちがしっかりと新食感の「雪若丸」がございます。



出荷と取扱時期 通年

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|-------|--------|--------|
| ①つや姫 | 1kgあたり | ¥600 |
| ②はえぬき | 1kgあたり | ¥540 |
| ③雪若丸 | 1kgあたり | ¥580 |
| ④つやポン | 250g | ¥580 |

※送料: ¥680～

つや姫、はえぬき、 雪若丸

庄内牛



庄内牛は、山形県庄内の豊かな自然のもとで、鶴岡市内3農家が育てています。乳牛(ホルスタイン)の雄で、一般的な肉牛よりも長い期間育てており、和牛と違い、脂身が少なく、赤身肉が美味しい牛肉です。ステーキはもちろん、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ローストビーフなど様々にお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|--------------------|--------|--------|
| 庄内牛 サーロイン(2～3.5kg) | 1kgあたり | ¥8,350 |

※送料: ¥972～

羽黒綿羊は、肉質の向上やストレス軽減効果のGABAが含まれる「だだちゃ豆」の鞘を食べて育ちます。生後12か月から24か月の「フォゲット」と呼ばれる羊肉は香りや旨味がありながら、クセはなく後味もさっぱりしています。綿羊の出産回数は年に1回。その生活サイクルに合わせて、大切に育てています。毎週水曜屠畜、木曜以降発送となります。



出荷と取扱時期 5月～12月

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|-----------|--------|--------|
| 羽黒綿羊 肩ロース | 1kgあたり | ¥7,630 |

※送料: ¥972～

羽黒綿羊

あつみかぶ



江戸時代から400年続く伝統農法「焼畑」。本来のやり方を後世に伝えるべく杉の伐採跡地を利用して作ります。農薬・肥料を一切使わず、すべて自然と人の手によって作る昔ながらの手間暇かけた貴重な【焼畑あつみかぶ】に仕上げます。生で食べると程よい辛みと柔らかい甘みがあり、なによりシャキシャキした歯触りが特徴です。

出荷と取扱時期 10月下旬から12月上旬
保存方法 商品到着後は冷蔵庫にて保管

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|------------------|-----|--------|
| ①焼畑あつみかぶ(生食用)葉付き | 1kg | ¥650 |
| ②焼畑あつみかぶ(生食用)葉無し | 1kg | ¥650 |

※送料: ¥1,040～

特製のたれでじっくりと煮込んだ山形産の玉こんにゃく。芋煮は内陸版、庄内版とご用意。地域によって、具材によって鍋の数ほどおいしさがあります。また、こんにゃくの板こんにゃくは天ぷらに、糸こんにゃくは焼きそばやバス外におすすめ。どれも山形県の食材にできるだけ使用し、うまさを追及した商品です。



| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|------------------------|-----|--------|
| ①羽黒産芋使用 味付け玉こんにゃく(8個入) | 12個 | ¥4,680 |
| ②羽黒産芋芋板こんにゃく | 15個 | ¥2,820 |
| ③羽黒産芋芋糸こんにゃく | 15個 | ¥2,820 |
| ④煮芋 内陸版醤油味 | 10個 | ¥4,760 |
| ⑤煮芋 内陸版味噌味 | 10個 | ¥4,760 |
| ⑥田舎のおでん | 8個 | ¥4,640 |

※送料: ¥900～

味付け玉こんにゃく、生芋板こんにゃく、生芋糸こんにゃく、芋煮(内陸版醤油味、庄内版味噌味)、田舎のおでん

新潟県村上市フェアを開催！

11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14の食材が届き、5名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に富んだ村上市ならではの鮭加工品、豊かな水の恵みである米や野菜や地酒など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。



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 通年

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|--------------|---------|--------|
| ①岩船産コシヒカリ 玄米 | 10kg | ¥4,300 |
| ②岩船産コシヒカリ 精米 | 10kg | ¥4,670 |
| ③黒米(古代米・朝紫) | 150g×5袋 | ¥1,845 |
| ④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。

大変大粒で、ほどよい粘りの良食味米です。つぶ感があり、お寿司や丼ぶり、洋食までよく合う、当農場のBEST業務銘柄米です。ご注文いただいた後、精米して発送いたします。



大粒ダイヤ

出荷と取扱時期 通年

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|-------|------|--------|
| 大粒ダイヤ | 10kg | ¥4,300 |

※送料: ¥1,091~

新之助 ブロッコリー・長ねぎ



出荷と取扱時期
①通年②③10月中旬~12月末

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|-------------|-----|--------|
| ①桃川産 新之助 精米 | 5kg | ¥3,930 |
| ②ブロッコリー | 4kg | ¥2,600 |
| ③長ねぎ | 5kg | ¥3,600 |

※送料: ①¥756~②③¥864~

新之助は、新潟県の新品種「新之助」。粒が大きく、コクと甘みが満ちています。冷めても美味しくいただけます。日本海からの「寒風」「適度な降雨」「高い湿気」により、抜群の甘さとやわらかさが自慢の白く美しいネギ、県内でもブロッコリー栽培の盛んな村上で採れる美味しいブロッコリーもお試ください。

一般的な里芋に比べ、1つ30g前後と小ぶりながらも強い芋の風味を持っています。昔から種芋をつないできた在来の里芋で、アクも強いのですが、食べた風味は実に素朴で畑の景色が目浮かぶようです。肌寒くなるこの季節に昔ながらの個性を持った岩沢いもで煮物や鍋などいかがでしょうか。



岩沢いも

出荷と取扱時期 12月~3月

| 商品名 | 内容 | 価格(税込) |
|------|-----|--------|
| 岩沢いも | 1kg | ¥1,440 |

※送料: ¥1,280~

秋鮭の焼漬け・ 甘塩仕立て塩引鮭(永徳)



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(木目トレイ) | 60g | ¥1,008 |
| ④塩引鮭4切パック | 約60g×4 | ¥1,210 |
| ⑤甘塩仕立て塩引鮭3切 | 60g×3 | ¥810 |

※送料: ①②③¥700~④¥1,400~⑤¥1,200~

<秋鮭の焼漬け>秋鮭を白焼きにし、醤油だれに漬けた村上市の伝統的な料理です。
<甘塩仕立て塩引鮭>新巻鮭とは異なり魚体に塩を擦り込みます。そして漬け込みした後水に浸けて均等な塩加減になるよう調整します。その後寒風干しを行い仕上がります。村上市特有の仕込み方法です。

【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。優しい香りとしっとりした味わいで、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、越後流)

「山形県鶴岡市・新潟県村上市のフェア」開催！

11月のサンプル試食会では、新潟県村上市・山形県鶴岡市のフェアを開催し、旬の2市の食材をご紹介します。

＜村上市＞

- ◆米 (大粒ダイヤ・新之助・コシヒカリ・黒米)、
玄米パン菓子
- ◆野菜 (ブロッコリー・長ねぎ・岩沢いも)
- ◆加工品 (鮭の酒びたし、塩引き鮭)
- ◆地酒

＜鶴岡市＞

- ◆米 (つや姫・はえぬぎ・雪若丸・つやポン)
- ◆山菜 (塩蔵わらび)
- ◆野菜 (ずいき、和くるみ、栗、あつみかぶ)
- ◆肉 (庄内牛・羽黒綿羊)
- ◆加工品 (玉こんにゃく・板こんにゃく・糸こんにゃく・芋煮・おでん)



▲鶴岡、村上から参加してくれた生産者の皆さん



▲塩蔵わらびと豚の田舎風炒め煮も大好評



▲試食調理は銀座こびきさん。塩引き鮭はリエットに！



▲生産者さんがお付合のある料理人さんに会う機会にも



▲色鮮やかな焼畑あつみかぶ



▲農家さんのこだわりを聞く料理人さん



▲農家さん自らの説明と共にお米を勧める



▲料理店の皆さんへ焼畑農法についてお話しします



▲美味しい調理法を料理人さんと生産者さんと情報交換



▲こんにゃくの試食をお勧めする生産者さん



▲生産者さん自ら切り分けて提供



▲生粟は炊飯器で湯がくと楽なんです



▲3種のお米を食べ比べ



▲料理人の皆さんと生産者さん



▲作物の時期や特徴などを情報交換



▲蕪の育ち方について話してくれる生産者さん



▲村上の地酒を村上の漆器で試飲



▲すりおろした焼畑あつみかぶ



▲米の特徴を説明する生産者さん



▲今年初物の村上在来種「岩沢芋」



▲賑わう会場

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