北信州の山から届く春の便り



産直コミュニケーション

東料産直レター

2019. 3月号 vol. 104







一般的な市場にはなかなか流通できない天然のセリとクレソンが、北信州の山々で採れはじめました。ご注文をいただいてから山に入り、採取、直送いたします。採れた翌日到着の鮮度と天然ならではの力強い風味をぜひお試しください!

出荷と取扱時期 2~5月 注文時最低ロット 100g 保存方法など 冷蔵 配 達 日 2~3日後

商品名①天然クレソン②天然セリ

内容 100g 100g 価格(税込) ¥450 ¥450 送料:¥1,195~

4月下旬~5月頃には、花付きクレソンの出荷も可能です。

地域食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

日本各地には、地元でしか食されていない珍しい食材や生産者が心をこめて作るこだわりの高品質食材がたくさんあります。

このような希少性の高い食材を料亭料理店の皆様に広くご紹介し、ご利用頂くことにより、お店の評判づくりや話題づくりにお役立て頂き、集客の一助となれば幸いです。

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。

●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

桜の花が咲き誇るこれからの季節に『春の桜特集』 島根『さくらめん』、熊本『さくらアイスクリーム』





「さくらめん」日本桜名所百選に選ばれている島根県雲南市 木沢町でつくられています。うどん麺に桜の花と葉をそれぞれ練り込みました。桜花は八重桜、桜葉は大島桜の葉を使用 しています。香料は不使用、桜そのものの香りをお楽しみい ただけます。「さくらアイスクリーム」は、春にぴったりのアイス。トッピングに桜の塩漬けをお付けいたします。桜の塩漬けは、一度塩抜きをしたものを乾燥させ、フワフワの状態に仕上げます。アイスと桜の塩漬けを一緒にお楽しみください。 出荷と取扱時期 3月下旬~4月下旬

商品名内容価格(税込)①さくら花めん(棒状乾麺)200g×10 袋¥5,184②さくら花めん(丸状乾麺)1 袋 (70g×2 入)×15 袋¥6,825③さくら葉めん(丸状乾麺)1 袋 (70g×2 入)×15 袋¥6,825④さくらアイスクリーム(乾燥桜花付き)2 ¥3,336

送料: ①2③¥670~、④¥1,706~

三重をあっぱっぱ貝

色とりどりの美しい貝

ヒオウギ貝を「あっぱっぱ貝」と呼ぶのは、 海から揚げるとすぐにホワッと口を開けるところからの地方名です。 殻の美しさは全て天然色、貝柱はお造りでも、ご飯、揚げ物、炒め物など様々にお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 ①11~4月②③11~5月 注文時最低ロット ③2セットより

商品名	内容	価格(税込)
①活あっぱっぱ貝(ヒオウギ貝)	10 個	¥1,584
②あっぱっぱ貝 片貝冷凍	3 個入 ×3p	¥1,555
③あっぱっぱ貝(むき身真空パック・貝殻セット)	(10 個・10 枚) セット	¥1,944
送料:80 サイズ¥1,240~、100 サイズ¥1,550~		

島根 マフグの白子(冷凍)

滑らかさを生かしたお料理に!

トラフグに比べると柔らかなマフグの 白子。その滑らかさを生かし、裏ごし して白子豆富やグラタンはいかがでしょうか。また、茶碗蒸し、 ホイル焼き、天ぷらもおすすめです。

出荷と取扱時期 2~3月

 商品名
 内容
 価格(税込)

 マフグの白子(冷凍)
 1 パック(約 500g)
 ¥4,000

送料: ①午前中着指定(ヤマト運輸)¥1,950~ ②午後着(ゆうパック)¥1,650~

三重をみえサツキマス冷燻、伊勢まだい生ハム

伊勢志摩サミットでも選ばれた確かな美味しさ

一番の特徴は原材料『オール三重』。みえサツキマスは、上品な味、光り輝く上身が特徴です。また、燻製加工は下処理時に、伊勢二見産の『岩戸の塩』を使用。燻煙材にはナラをはじめ、『ピート材』を使用することで独特の薫香をまといます。まだいの生ハムは皮目を少し炙っていただくとより美味しくいただけます。伊勢志摩サミットの食事会では、『五月鱒燻製の笹寿司』として提供されました。



▲みえサツキマス



出荷と取扱時期 通年

 商品名
 内容
 価格 (税込)

 ①みえサツキマス冷燻
 1 枚 (150~200g)
 ¥3,560

 ②みきサツキマス冷煙
 1 枚 (200~250g)
 ¥4,070

②みえサツキマス冷燻 1枚 (200~250g) ¥4,070 ③伊勢まだい生ハム 200g ¥3,024

送料:①②¥864~③¥972~

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。

▶この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

樹上完熟柑橘3種 三重

1年を通じて様々な柑橘をご提案!

しっかりした甘みに加え、心 地よい酸味が絶妙な「セミノ 一ル」、果肉のしっかりした 昔ながらの「甘夏」、甘く濃 厚な味わいの「カラマンダリ ン」をご紹介。樹上完熟で出 荷するので、瑞々しく深い味 わいの柑橘をお届けいたし ます。



価格(税込)

¥3,600

¥6,912

¥4.320

¥8,640

¥2.160

¥4.032

送料:¥648 (10Kg まで)

▲カラマンダリン



▲セミノール 出荷と取扱時期 3月下旬~GW明け

商品名	内容
①樹上完熟セミノール	5kg(約 35 玉)
②樹上完熟セミノール	10kg(約 70 玉)
③樹上完熟カラマンダリン	5kg(約 50 玉)
④樹上完熟カラマンダリン	10kg(約 100 玉)
⑤樹上完熟甘夏	5kg(約 15 玉)
⑥樹上完熟甘夏	10kg(約 30 玉)

純情ハート&情熱ハート 長崎

長崎の海沿いで育つハート型 の高糖度トマト

品種は、とがったハート型と強い甘み、水 🎏 に沈むほどギュッと詰まった果肉が特徴の「ファーストトマト」。糖 度別に注文が可能で、糖度7度以上の「純情ハート」、9度以上の 「情熱ハート」をご用意。印象的な姿と濃厚な味わいに加え、栄養 価の高さも特徴の美味トマトです。

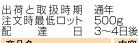
出荷と取扱時期 2月初旬~4月中旬

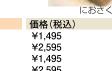
商品名	内容	価格(税込)
①純情ハート	1kg	¥1,510
②情熱ハート	1kg	¥2,060
		送料:¥822~

塩蔵みずこぶ&におさく 秋田

食感が特徴。秋田の山菜

今回はみずこぶ、におさく、フキの3食材をご紹介いたしま す。「みずこぶ」は湿地に群生する多年草「みず」にできる 小豆色の肉芽です。粘りのある食感が特徴。「におさく」は、 歯切れのよいシャキシャキ感が特徴。アクがとても強いた め、水煮や塩蔵にしてはじめて食すことができます。





みずこぶ

内容 商品名 ①みずこぶ (塩蔵) ②みずこぶ (塩蔵) 500g 1kg ③におさく(塩蔵) 500g ④におさく(塩蔵) 1kg ¥2.595 送料: ¥865~

栃木 与一うど&うどの芽

香りよく、アクが少ない軟化うど

室内で栽培するため、色白で山菜独特の えぐみが少ないうどとなります。サラダな どもおすすめです。



②2月~4月 注文時最低ロット ①2kg②20芽 達 \Box 3~4日

商品名	内容	価格(税込)
①うど	2kg	¥1,540
②うどの芽	20 芽	¥2,880
		送料:¥1,100~

野澤家のキュウリ 栃木

娘が受け継ぐ、母の味

肥育牛、米、野菜の循環型農業を営む宇

都宮の農家が、自家製完熟堆肥や腐葉土、竹炭などを用いて育 てるキュウリです。40年間母が試行錯誤し築いた味は地元で愛 され続け、母亡き後は母のキュウリを愛した地元の人々と娘が その想いを受け継ぎ、栽培から出荷までを行っています。

出荷と取扱時期 3~7月、9~11月

価格 (税込) 商品名 内容 野澤家のキュウリ 5kg (50 本) ¥2,880 送料:¥1,296~

熊本 豆酪(とうべい)

なんと!熟成期間6ヶ月の 豆腐の味噌漬け

能本県で800年伝承される歴史のある郷土料理「豆腐の味噌 漬け」。熊本県内で約30社程が豆腐の味噌漬けを作っていま すが、その8割が熟成期間1ヶ月未満、長くても2ヶ月迄です。 しかし、「豆酩」は自家製の堅豆腐を秘伝の味噌もろみに6ヶ月 間長期熟成させることにより、更に独特のコクととろけるような 食感に仕上っているのが特徴です。

出荷と取扱時期 通年 保存方法・賞味期限 冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵で2ヶ月

商品名 豆酪

内容 100g×3 個 価格(税込) ¥1.800 送料:¥630~

_ 五島手延べうどん 長崎

地元で愛され続ける 「日本三大うどん」

国産小麦と地元長崎産椿油を使用し、昔 ながらの手延べで手間隙かけて作りまし

た。冷たいざるうどんはもちろん、上五島では昔から「地獄炊 き」という茹でたてをそのままアゴ出汁や生卵につけて食す 郷土食があります。

出荷と取扱時期 涌在 保存方法など 常温で1年 3~5⊟ 配 達 Н

商品名 内容 価格(税込) 五島手延べうどん 200g×10束 ¥3.430 送料:¥972~



●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。

▶この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

<mark>長野</mark> 巨峰のワインビネガー

信州の巨峰農家から届く 希少な巨峰ワインビネガー

国産原料かつ無添加の、非常に珍しいワイン ビネガーです。

深い紫の中に、ほのかな甘みを残した柔らか い味わいが特徴。お酢+ポリフェノールのW 効果が期待できます。ぜひ健康的な食生活 にご活用ください。

出荷と取扱時期 通年 保 存 方 法 開栓後冷蔵 日 3~5日後

商品名 ①巨峰のワインビネガー 200ml ②巨峰のワインビネガー 200ml 価格(税込) ¥7.278 ¥14,557 送料:¥972~

えごま油・えごまの実

自然環境豊かな奥伊勢育ちの健 康えごま

健康機能性が注目されている不飽和脂 肪酸αリノレイン酸を豊富に含むえごま。 原料のえごまは、栽培期間中化学合成農 薬や、化学肥料を一切使用せずに栽培し ていますので、安心してお召し上がりいた だけます。



出荷と取扱時期 ①②通年

商品名 ①えごま油 ②えごま実 95g /瓶×6本 50g/袋×12

価格 (税込) ¥15.600 ¥5,184 ※送料:¥872~

国産原料きなご各種 島根

特選青豆粉・国産の青大豆・ 黒大豆・きびを使用した 希少な豆粉

きな粉は、大豆を煎って粉にしたもの。 国産大豆を皮ごと乾熱で炒って製粉し、着色料や添加物は一切不 使用の無添加でつくっています。

内容

6本

12 本

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①特選青豆粉	1kg	¥1,304
②Hi キナコ E	1kg	¥1,466
③黒大豆きなこ	1kg	¥1,890
④きびだんごの粉	1kg	¥1,335
		送料:¥864~

秋田 いぶり菊芋のぬか漬け

「いぶりがっこ」の製法でいぶり、 ぬか漬けにした逸品

秋田の「いぶりがっこ」にちなみ、菊芋をい ぶってぬか漬けにしました。

こだわりはいぶり小屋で3日間かけてじっくりといぶります。 懐かしく優しい味わいの漬物に仕上げました。

出荷と取扱時期 6月~

③いぶり菊芋ぬか清け 丸 300g

価格(税込) 内容 ¥4.320 ¥6.910 ¥8 640

①いぶり菊芋ぬか清け スライスパック 50g 50g×10 ②いぶり菊芋ぬか漬け スライスパック 100g 100g×10 300g×10 送料:¥883~

三重えび塩

三重県ならではの、伊勢海老 燻製塩!

伊勢海老をまるごと粉にし、燻煙をかけた塩と 合わせた燻製塩です。

おにぎりにお使いいただきますと、伊勢海老の濃厚な味噌の風味がお楽しみ いただけます。伊勢海老の味が様々なお料理に旨味をプラスされますので、 燻製の香ばしさとともに、様々な料理に手軽に伊勢海老の風味をお使いいた だけます。ぜひお試しくださいませ。

出荷と取扱時期 通年

立口々

间加力		PA.
	(伊勢海老燻製塩) (伊勢海老燻製塩)	50 1k

内容 0g 瓶 g 真空パック

価格 (税込) ¥403 ¥3,024 ※送料:¥854~

_{態本} 季節のアイスクリーム

搾りたての新鮮な牛乳と厳選素材 で作るアイス、シャーベット各種

朝しぼりたての新鮮な牛乳を2時間 以内にアイスにしてお届けします。 使用する素材は、地元熊本産を中心 とした国産厳選素材にこだわり、豊 富なアイディアによって様々な季節 のアイスが生まれます。



出荷と取扱時期 通年 保存方法など 冷凍 注文時最低ロット 20 達 日 2~3日後

商品名

①デコポンアイスクリーム 20

③金柑アイスクリーム 20 ⑤かぼちゃアイス 21 ⑦メロンシャーベット 2ℓ

②いちごアイスクリーム 20 ④焙じ茶アイスクリーム 20

⑥柚子シャーベット 2ℓ ⑧いちごシャーベット 20 価格(税込)

各¥3,336

送料:¥1,706~

次回のサンプル試食会は

2019年3月14日(木)

に開催します!

ご発注・ご相談、 お問い合わせは