



産直コミュニケーション 東料産直レター

2019. 5月号 vol.106



完熟梅と青梅をブレンドし、爽やかでこくのある味わい！
愛媛「梅サイダー・梅シロップ」

自社農園で栽培した南高梅を使用しています。

愛媛県松野町で自ら栽培した完熟梅と青梅とてんさい糖を使ってつくっています。
完熟梅の甘みと香りを活かし、青梅の酸味をアクセントにした梅シロップとその梅シロップをベースにしてつくったあと味のすっきりとしたサイダーです。
新元号「令和」の由来は梅の花にちなんだものです。是非、梅サイダー、梅シロップで新しい元号を祝ってみてはいかがでしょうか。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①梅シロップ	500ml×6本	¥9,600
②梅サイダー	200ml×24本(1ケース)	¥5,232
		送料：¥1,200～

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。

夏の麺特集

各地から選りすぐった麺類をご紹介します。
つるりとなめらかな喉越し、風味豊かな味わいをぜひお試しください。

長野 本なま麺 3 種

昔ながらの熟成方法で手間隙かけた逸品
乾麺のそうめんとはひと味もふた味も違う新食感の生そうめん、笹の風味が広がる笹香うどん。浅間山麓、千曲川上流に位置する佐久で昔ながらの製法(熟成方)で熟処理・乾燥処理を一切施していない「本なま麺」を是非お試しください。

出荷と取扱時期 ①②7月～8月③④6月～9月⑤通年
注文時最低ロット ①③⑤5袋②④2kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①本なまそうめん (真空包装・スープ付き)	2食×5 袋	¥1,476
②本なまそうめん (簡易包装・スープ無し)	2kg	¥1,476
③本なま笹香うどん (真空包装・スープ付き)	2食×5 袋	¥1,476
④本なま笹香うどん (簡易包装・スープ無し)	2kg	¥1,476
⑤川上そば 極	2食×5 袋	¥2,520



送料: ¥864～

長崎 島原手延べそうめん各種

南島原の地に、連綿と受け継がれてきた伝統と技

南島原の素麺作りの歴史は古く、現在もその生産量は全国第2位という実力をもちます。この地で代々手延べ素麺作りに励む若き作り手が丹精込めて作り上げる手延べ素麺です。スタンダードな手延べ素麺「雲仙」をはじめ、彩り豊かな練り込み麺までお選びいただけます。どれも国家認定単一等級製麺技能士の技術で強いコシ、麺伸びと麺切れしにくい素晴らしい仕上がります。これからの季節のお勧めの逸品、ぜひお試しください。



黒ごま、よもぎ、白ごま、梅、うに



風味も彩りも豊か



昔ながらの手延べの作業

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①②200g×10p
③250g×10p
配達日 6日

商品名	内容	価格(税込)
①手延べ味噌麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うに、よもぎ)	200g×10p	¥3,540
②手延べ味噌麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うに、よもぎ)	500g×12p	¥7,000
③ごま麺そうめん(黒ごま、白ごま)	200g×10p	¥3,540
④ごま麺そうめん(黒ごま、白ごま)	500g×12p	¥6,480
⑤島原手延べそうめん「雲仙」	250g×10p	¥2,740
⑥島原手延べそうめん「雲仙」	50g×60束	¥4,710

送料: ¥1,100～

兵庫 淡路島手延べ麺

大正2年から受け継がれる
伝統製法の手延べ麺

地元漁師から直接仕入れる鳴門海峡の芽かぶを練り込んだ「芽かぶそうめん」。贅沢にも葛を入れ、艶とコシを強化した「葛そうめん」。いずれも全国的に珍しかった「小引き」、「門干し」等の手作業で作られています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温。賞味期限550日
注文時最低ロット 3kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①芽かぶそうめん	50g×10/6 袋入り	¥5,476
②手延べ葛そうめん	50g×10/6 袋入り	¥5,040

送料: ¥864～



島根 出西生姜うどん

香り高い出西生姜を練り込んだつるつる麺

うどんには出西生姜を15%練り込んであります。さわやかな生姜とほのかな辛味をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10食
保存方法など 常温で90日
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
①出西生姜うどん	100g×10 食	¥1,700
②出西生姜うどん	100g×20 食	¥3,100

送料: ¥970～



長崎 全粒粉うどん、黒胡麻うどん、十六穀うどん

手延べの技術を活かしたコシの強い茹でのびしにくいうどん

①全粒粉うどん：原料の小麦粉から良質な国産にこだわり、石臼でじっくりと丁寧に挽き表皮、胚芽をすべて使用した全粒粉うどんです。
②黒胡麻うどん：すり胡麻だけでなく、煎り胡麻を練り込むことで、独特の食感と風味が味わえます。
③十六穀うどん：小麦粉、十六穀穀、塩、油、すべて国内産にこだわりました。のど越し、食感のよいうどんに仕上がりました。(もち玄米、はだか麦、胚芽小麦、もち麦、発芽玄米、もち黒米、もちきび、もち赤米、ハト麦、青大豆、もちあわ、黒大豆黒豆100%、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこしを使用)



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 高温多湿避け常温
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税込)
①全粒粉うどん(75g×3束)	3袋	¥1,233
②黒胡麻うどん(75g×3束)	3袋	¥1,206
③十六穀うどん(75g×3束)	3袋	¥1,050

送料: ¥1,080～(混載可能)

宮城 のりうどん(半乾麺)

海苔漁師と作り上げた「のりうどん」

東日本大震災以前に特産品開発で生まれ、これから売りだしていこうというタイミングで大震災が発生。2013年に海苔漁が再開し、大曲浜産の海苔の復活を待って出来上がった、海苔の風味豊かなうどんです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 通常で約30日、冷蔵で約90日

商品名	内容	価格(税込)
のりうどん(半乾麺)	140g/玉×10玉	¥2,160

送料: ¥864～



長野 よもぎうどん

季節のうどんを、
信州から直送します

今ではレタスで有名な信州川上村。かつては蕎麦の一大産地でした。昔から培われたこの土地の製麺技術を活かして作るうどんとおそばをご紹介します。草の香りと味が、懐かしい田舎の味を思い起こさせます。

出荷と取扱時期 3月～4月 配達日 3～4日

商品名	内容	価格(税込)
①よもぎうどん(スープ付き)	2食×5 袋	¥1,476
②よもぎうどん(スープ無し)	2kg	¥1,476

送料: 864～



●産直レー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。
●この産直レー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。

静岡 生しらす、釜揚げしらす、たたみいわし、ちりめん、たたみしらす

静岡県用宗(もちむね)のしらすは、他の地域と圧倒的に鮮度が違います!

静岡市用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを使用した商品は「生しらす」、「釜揚げしらす」、「ちりめん(上乾)」、「たたみいわし」等がございます。

港に水揚げされたしらすは5分以内で入札が終わり、港から3分の工場に搬入されます。

直火丸釜を使用している為、強火で短時間のうちに仕上げます。漁場が近く、短時間で加工されたしらすは、早い時は漁獲されてから30分後には釜揚げしらすになっています。また、鮮度抜群の生しらすは歯ごたえがあり、他では味わえない「しらす」です。



出荷と取扱時期 4月~1月

商品名	内容	価格(税込)
①生しらす(冷凍)	100g×5p	¥2,225
②釜揚げしらす(冷蔵)	1kg	¥4,455
③たたみいわし	小判5枚×3p	¥1,701
④たたみいわし	中判5枚×3p	¥3,240
⑤ちりめん	100g×5p	¥3,375
⑥焼きたたみしらす(醤油)	20g×5p	¥1,825
⑦焼きたたみしらす(浜名湖のり)	小判4枚×5p	¥1,825
送料: ¥864~ 冷蔵・冷凍は¥1,170~		

島根 穴道湖産大和しじみ

穴道湖の漁師から直送!

日本有数のしじみの産地穴道湖。その穴道湖漁協所属の漁師から直送します。

穴道湖のしじみの特徴はその厚み。貝に厚みがあり、中身がぷっくりと詰まっていますので是非中身までお楽しみください。サイズはM、L、2Lがございます。冷蔵タイプ、冷凍タイプの2種類から選べ、1kgからご購入いただけます。



出荷と取扱時期 冷凍通年、活しじみ(4~7月)

商品名	内容	価格(税込)
穴道湖産大和しじみ	Lサイズ 1kg 袋	¥1,450
送料: ¥1,165~		

三重 三重ブランド認定品 岩がき

天然採苗で甘味の強い3年物の岩牡蠣です

的矢湾に面した「畔蛸(あだこ)」。恵まれた地形と豊かな海で育った「岩がき」は、ぜひ生や焼きでお楽しみいただきたい美味しさです。18時間紫外線殺菌装置に入れ、出荷漁師ごとにタグの色分けを行うなど、徹底した管理に努めています。三重ブランド認定食材です。

出荷と取扱時期 4月~7月



商品名	内容	価格(税込)
①岩がき(M)	200~250g×5p	¥2,736
②岩がき(L)	250~300g×5p	¥3,384
③岩がき(2L)	300~400g×5p	¥4,104
④岩がき(3L)	400~500g×5p	¥5,328
送料: ¥1,300~		

島根 CAS白いか

獲れたての隠岐の恵みをCAS凍結でお届け!

甘味が強くモチモチした食感で鰯ネタやお刺身として地元でも人気の隠岐諸島・海士町近海で獲れる白いか(剣先いか)。朝獲れたてを1本ずつ丁寧にCAS加工場で瞬間凍結します。釣り上げられてから短時間で凍結した白いかは、解凍すると透明感が蘇り、吸盤がくっつくほどの鮮度をお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年
配達日 2~3日

※他にもサイズがございますのでお問合せ下さい。

商品名	内容	価格(税込)
①CAS白いか(丸)	350g~400g	¥1,219
②CAS白いか(丸)	450g~500g	¥1,574
送料: ¥1,512~		



三重 三重ブランド認定品 芽ひじき・長ひじき

他に類を見ないほどの「実詰まりのよさ」と「肉厚」が特徴

伊勢志摩産の良質な原料だけを厳選し、江戸時代から変わらぬ伝統製法で加工しました。美味しさの源は紀伊山脈の山々からの恵みを受け成長したひじきはそのものに風味があり、サラダや酢の物にお勧めです。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
①芽ひじき	100g×10袋	¥12,240
②芽ひじき	500g×2袋	¥11,800
③芽ひじき	30g×10袋	¥4,760
④長ひじき	100g×10袋	¥12,960
送料: ¥864~		

●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。

新潟 川流れ(のらぼう菜)

ミネラルやカロテンを豊富に含む春の健康野菜

西洋アブラナの系統で、伸びた花芽を摘んでも、すぐに脇芽が伸びてくるほど強い生育力があります。茎も葉も柔らかくて甘みがあり、ほのかに爽やかな苦みも楽しめるのが特徴です。

出荷と取扱時期 4月5日～30日
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
川流れ(のらぼう菜)	200g×10p	¥1,850 送料: ¥864～



新潟 アスパラガス

鮮度保持のための、小わけ包装も可能!

アスパラガスは、一度植えると10年以上も収穫を続け、多くの殺虫、殺菌材を使用することが多いのですが、本商品は生産者のこだわりから、種まきから4年で収穫を終えるようにして薬剤を使用しない栽培方法をとっています。
鮮度保持のため、小分けした脱気包装で発送致します。200gパック×5で1kgや500g×4で2kgなどご注文時にご要望をお知らせください。

出荷と取扱時期

商品名	内容	価格(税込)
アスパラガス	100g×10p	¥2,880 送料: ¥864～



群馬 SWEET10

味と糖度にこだわったミニトマト

徹底した品質管理と愛情でじっくりじっくり育てました。フィルム農法により生み出される高糖度トマト1粒1粒糖度計による出荷検査をしています。生産者の思いが詰まったトマトを是非ご賞味ください。

出荷と取扱時期 12月～5月

商品名	内容	価格(税込)
①SWEET10(ミニトマト)	1kg	¥3,240
②SWEET10 プレミアム(ミニトマト)	1kg	¥4,320
		送料: ¥1,080～



三重 樹上完熟柑橘3種

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「セミノール」、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」をご紹介します。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。

出荷と取扱時期 3月下旬～5月

商品名	内容	価格(税込)
①樹上完熟セミノール	5kg(約35玉)	¥3,600
②樹上完熟セミノール	10kg(約70玉)	¥6,912
③樹上完熟カラマンダリン	5kg(約50玉)	¥4,320
④樹上完熟カラマンダリン	10kg(約100玉)	¥8,640
⑤樹上完熟甘夏	5kg(約15玉)	¥2,160
⑥樹上完熟甘夏	10kg(約30玉)	¥4,032
		送料: ¥648～(10Kgまで)



▲カラマンダリン



▲セミノール

岐阜 沢あざみ

地元でも人気の岐阜の伝統野菜

いびがわ

沢あざみは、揖斐川町の春日地区で食卓に欠かせないおかずとして親しまれている山菜です。ごぼうに似た香りがし、シャキシャキとした食感が魅力です。

出荷と取扱時期 5月～6月
注文時最低ロット 2束
保存方法等 冷蔵
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
沢あざみ	500g×2束	¥2,170



秋田 いちごフローズン(章姫・紅ほっぺ)

日照の少ない秋田の気候の中でゆっくりと時間をかけて甘さが熟成されていきます

低温下での完熟いちごを栽培しております。その一部を急速冷凍して夏場にいちごスムージーや、そのままシャーベット感覚でお召し上がりいただけます。日持ちの悪い完熟のいちごを冷凍することで、いつでも便利にお使いいただける商品です。

商品名	内容	価格(税込)
①いちごフローズン(冷凍) 紅ほっぺ	1kg	¥3,168
②いちごフローズン(冷凍) 章姫	1kg	¥3,168
		送料: ¥1,080～



長野 北信州山菜各種

毎年人気の希少天然山菜

料理やご要望に応じて採り手がお勧め山菜を選定。採取当日発送、翌日着です。クレソン、シャク、カンゾウ、カタクリ、コシアブラ、タラノメ、ウルイ、ニワトコ、アザミ、ヤマウド、サシボッコ、サワガラシ、ツルアジサイ、コゴミ等

※種類、ロット、価格など、詳しくはお問合せください。



長野 ネマガリタケ

直径約3cmの太さが特徴

標高700m以上の山地に群生する山菜。正式名称はチシマザサ。ネマガリタケと呼ばれる由来は、成長した茎の根元が弓なりに曲がっていることから。アク抜き不要で、味は淡泊でとても上品。香りや歯触りもとても良く、北国では最も人気が高い山菜のひとつ。

出荷と取扱時期 5月中旬～6月中旬
配達日 低温で2～3日

商品名	内容	価格(税込・送料別)
ネマガリタケ	100g	¥360



●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。

宮城 漢方和牛

脂肪融点は23.9℃。カラダにやさしい牛肉です。

脂の質と量のバランスが非常に良い肉です。

肉独特のくさみが少なく、しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ません。14種類の自家配合“漢方飼料”で育った、安心・安全のトレーサビリティ。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
保存方法など チルド5日、冷凍6ヶ月
配達日 4～5日

商品名	内容	価格(税込)
①肩ロース	1kg	¥9,360
②リブロース	1kg	¥11,232
③モモ	1kg	¥7,344
④スジ肉	1kg	¥2,016
		送料: ¥1,350～

宮城 漢方三元豚

アクが少なく、冷しゃぶにピッタリ!

漢方和牛同様、自家配合の14種類の漢方飼料を与えて育てています。くさみやクセがなく、あっさりとした味わいです。

しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ず、冷めても脂が固くならないので冷しゃぶがおすすめです。



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg(モモは2kg)
保存方法など 冷蔵で1週間 配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①ヒレ	1kg	¥3,600
②ロース	1kg	¥3,380
③肩ロース	1kg	¥2,959
④バラ	1kg	¥2,880
⑤モモ	2kg	¥3,197
		送料: ¥1,350～

山形 羽黒緬羊

だだ茶豆の鞘を食べて美味しく元気な羊たち

羽黒緬羊は、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ヶ月から24ヶ月の「フォゲット」と呼ばれる羊肉は香りや旨みがありながら、クセはなく後味もさっぱりしています。緬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(GW明け)～12月

商品名	内容	価格(税込)
羽黒緬羊 肩ロース	1kg あたり	¥7,630
		送料: ¥920～

長野 国産大豆100%豆腐

希少な国産大豆100%で作ったこだわりの豆腐

国内数箇所の契約農家から仕入れた大豆をブレンドし、各豆ごとの特徴を生かすため豆腐により配合を変えて使用しております。また、揚げ物には熊本産の純菜種油を使用。豆の甘味と油の香ばしさをお楽しみください。



出荷と取扱時期 ①②③通年④11月～4月⑤12月後半～3月

商品名	内容	価格(税込)
①油揚げ	1枚	¥139
②厚揚げ	1個	¥290
③よせ豆腐	250g	¥300
④豆乳	500ml	¥430
⑤ゆり根がんも	3個入/袋	¥460
		送料: ¥918～

長崎 島原手延べよりかけ麺

国内産小麦粉100%使用
コシの強いモチモチ食感の
新感覚麺

島原地方の手延べ麺造りの歴史は、「島原の乱」後三百有余年にのぼると言われています。その伝統と技術を生かして、新たに生まれた「手延べよりかけ麺」。製造のために生産者自らが機械の改造及び新規の機器を製造しました。麺全体にコリを掛け、適度に引き延ばし、2日かけて徐々に乾燥させた麺は、茹でてでもコリが戻り難くタレ・ソース・スープ等が絡みやすく仕上がっています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①島原手延べよりかけ麺	150g×10袋	¥5,040
②島原手延べよりかけ麺(業務用バラ)	3kg	¥8,640
③島原手延べよりかけ麺(業務用切落としバラ)	3kg	¥4,320
		送料 ¥1,188～

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

熊本県で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、「豆酪」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が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	内容	価格(税込)
豆酪	100g×3個	¥1,800
		送料: ¥630～

肉

加工品

●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。

福岡 相撲味噌、おかず味噌5種

創業明治3年。水郷「柳川」とともに歩み続ける安全で飾らない美味しさを追求する歴史。

北原白秋のふるさと、福岡・柳川とともに歩んで140年余。伝統の味と技術から生まれた味噌各種。

【相撲味噌】にんにくと唐辛子をたっぷり入れた旨辛みそたれ。辛さの後に旨みが広がります。焼き肉や炒め物の調味料として、また胡瓜にかけたり焼鳥のたれなどにもオススメです。

【ゆず味噌】ゆずの風味が豊かなおかずみそ。ちりめんじゃこが入っています。

【金山寺味噌】はだか麦と大豆を主原料に生姜、昆布、水あめを加えたおかずみそです。

【ごま味噌】ごまをたっぷり練り込んだ甘辛おかずみそです。田楽にもオススメです。

【青唐辛子味噌】ピリッとした辛さの青唐辛子みそは、野菜スティックや鍋の薬味などにどうぞ。

【にんにく味噌】スライスしたにんにくが入ったおかずみそです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①相撲味噌	360g	¥547
②相撲味噌	1kg	¥1,410
③青唐辛子	160g	¥280
④ごま味噌	160g	¥280
⑤金山寺味噌	160g	¥280
⑥にんにく味噌	160g	¥280
⑦ゆず味噌	160g	¥280
⑧青唐辛子	1kg	¥1,037
⑨ごま味噌	1kg	¥1,037
⑩金山寺味噌	1kg	¥1,037
⑪にんにく味噌	1kg	¥1,037
⑫ゆず味噌	1kg	¥1,728

(混載可) 送料: ¥1,080～



相撲味噌



ゆず味噌



金山寺味噌



ごま味噌



青唐辛子味噌



にんにく味噌

三重 つぶあん・もなかの皮

職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなか

厳選した小豆の中でも皮の柔らかい新者のみを使い、水は伊勢神宮の北西を流れる清流「宮川」の伏流水を使用して大正13年の創業から受け継ぐ製法で丁寧に炊き上げた粒餡と、近江の羽二重もち米を使って職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなかです。もなかのサイズは直径6cm程と使いやすいひと口サイズです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①つぶあん	300g×12入り	¥4,838
②もなかの皮	24枚×12入り	¥5,184

送料: ¥540～



島根 まめ茶

古来より津和野の人々に愛飲されてきた「カワラケツメイ」のお茶

「カワラケツメイ」はマメ科の一年草で、生の時には殆ど香りはしませんが、干して焙煎する段階でまめ茶特有の甘く上品な香りが広がります。ノンカフェインなので子どもからご年配まで幅広くお楽しみいただけます。微粉末タイプはお料理やお菓子の材料にもお勧めです。

出荷と取扱時期 通年

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①リーフ	1kg	¥2,304
②ティーバッグ	5g×100個入り	¥1,872
③微粉末	1kg	¥3,600

送料: ¥730～



東京 東京マヨネーズ

東京うこっけい卵を使用したマヨネーズ

東京都畜産試験場で生まれ、東京都檜原村でストレス無く平飼いで肥育された東京生まれ東京育ちの烏骨鶏を使用しています。

マヨネーズは烏骨鶏卵とオリーブオイル、ワインビネガーを使い無添加で仕上げています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①東京マヨネーズ「オリーブオイル・ワインビネガー」	170g	¥1,080
②東京マヨネーズ「OUTDOOR」	135g	¥1,080

送料: ¥1,240～

●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。

長崎 胡麻とうふ

甘さと香ばしさが特徴の伝統的な「長崎」胡麻とうふ

自社で胡麻を焙煎してペーストを作り、それを喜界島の粗製糖と五島列島の天日塩を使用し丁寧に練り上げました。もちっとした食感と自家焙煎胡麻の香ばしさが特徴の本格派胡麻とうふです。長崎の胡麻とうふは砂糖を使用し、甘くて香ばしいのが特徴。これは長崎が江戸時代天領だったので、当時貴重だった砂糖が豊富に手に入り易かった為です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①胡麻とうふ	250g	¥288
②黒胡麻とうふ	250g	¥288
③焙煎胡麻とうふ	250g	¥288
④ピーナッツとうふ	250g	¥288
⑤ごとうふ	250g	¥288
⑥むぎ胡麻とうふ	250g	¥288
⑦黒胡麻豆乳とうふ	250g	¥288
⑧抹茶豆乳とうふ	250g	¥288

(混載可) 送料 ¥1,620 ~

長崎 「食べる藍」シリーズ

日本では古くから染料だけではなく、薬草として食されていた藍

長崎県雲仙・小浜の工房で農薬・化学肥料不使用にこだわり育てられた藍から丁寧に手作りされた食べる藍のシリーズです。藍の塩は蒸し野菜、魚、肉にかけて。藍の葉の粉末はパンやクッキーなどのお菓子、ソースに。藍の茎の粉末はお菓子の材料、チャイ風飲み物にどうぞ。



▲藍の青いお茶



▲藍の葉の粉末

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①藍の青いお茶	2.5g×60	¥5,940
②藍のハーブティー	2g×60	¥3,750
③藍の葉の粉末	100g	¥4,120
④藍の茎の粉末	100g	¥4,120
⑤藍の塩	100g	¥2,900

送料：¥1,280 ~

島根 浜守の塩

海を愛する若者達が自ら汲み上げた海水を薪で炊き上げた「愛情塩」

「海が持つ良さをたくさん込めた商品を作りたい」地元の海で生活する若者達が自分たちの想いを形にするため「浜守の塩」シリーズは製塩工程を機械化することなく、全て手作りで行なっています。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
荒塩・雪塩・藻塩(荒)・藻塩(雪)	500g	¥2,312

送料：¥650 ~

三重 柚子ペースト

柑橘農家が作る風味豊かな柚子ペースト

三重小浜町は、世界遺産「熊野古道」がある町で、年間を通してみかんの採れるところです。この町で柑橘を育てる農家さんが、自ら育てた「柚子」を皮ごとペーストに仕上げました。お料理、デザート、ソースなど様々なメニューにご活用ください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
柚子ペースト(冷凍)	1kg	¥1,866

送料：¥1,080 ~

熊本 季節のアイス

「夏みかん」、「熊笹」など爽やかな風味のシャーベットがおすすめです!

大きな果肉入りの夏みかんシャーベット、清涼感のある「熊笹シャーベット」、など季節柄爽やかなシャーベットはいかがでしょう。他にも、カモミールシャーベット、濃抹茶などもおすすめです。バナナは卵の使用不使用をお選び頂けます。



夏みかんシャーベット



熊笹シャーベット

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

商品名	内容	価格(税込)
①夏みかんシャーベット	2ℓ	②熊笹シャーベット 2ℓ
③カモミールシャーベット	2ℓ	④桑の葉アイスクリーム 2ℓ
⑤濃抹茶アイスクリーム	2ℓ	⑥ほうじ茶アイスクリーム 2ℓ
⑦バナナアイスクリーム(卵使用、不使用選べます)	2ℓ	

各¥3,336

送料：¥1,706 ~

4月の サンプル試食会 報告レポート

次のサンプル試食会は**5月16日(木)**です

4月のサンプル試食会では、新潟、栃木、東京、長野、静岡、三重、島根、愛媛、福岡、熊本1都9県より、22食材をご紹介します。

- ◆新潟…川流れ
- ◆栃木…味恋とまと
- ◆東京…東京で育てた烏骨鶏の卵でつくった「東京マヨネーズ」
- ◆長野…よもぎうどん
- ◆静岡…生しらす・釜揚げしらす・たたみいわし・ちりめん
- ◆三重…芽ひじき・長ひじき・セミノール・カラマンダリン・甘夏・柚子ペースト
- ◆島根…出雲産「葛商品シリーズ」各種
- ◆愛媛…梅サイダー・梅シロップ
- ◆福岡…おかず味噌・調味味噌各種
- ◆熊本…桑の葉アイスクリーム



▲東京産烏骨鶏の卵を使った「東京マヨネーズ」



▲毎年高い評価の栃木産「味恋とまと」



▲これからの季節にオススメの愛媛産「うめサイダー」



▲新登場の愛媛産「うめシロップ」



▲注目を集めた福岡産「相撲味噌」、「おかず味噌5種」



▲三重県が誇る逸品「伊勢志摩産ひじき」



▲この季節にぴったりの長野産「よもぎうどん」



▲三重から届いた、果汁たっぷりの旬の柑橘3種



▲食材を吟味する参加料理店の皆さん



▲揚がった当日に釜揚げ!旨みたっぷりの静岡産「釜揚げしらす」



▲駿河湾で揚がった生しらすを便利な冷凍でお届け



▲出荷が始まった新潟産「川流れ(のらぼう菜)」



▲しらすの製造者さんと、料理店の皆さん

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 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206

E-mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp