



産直コミュニケーション 東料産直レター

2020.4月号 vol.116



今までとは一味違う独自性の高いこだわりの
魚を九州から！

宮崎「奥日向サーモン」
大分「ミヤマサーモン」

注文当日に池から直接水揚げし、血抜き活めの後氷詰めにして発送！

- ①奥日向サーモン:ニジマスのいくつかの品種の中でも、80cm程の大きさまで成長する「ドナルドソントラウト」を選抜育種しています。九州の山地に位置する養魚場で養殖していますので、常にフレッシュな状態でいつでも出荷が可能です。
- ②ミヤマサーモン:美しく荘厳な姿から「豊後富士」と呼ばれる由布岳の麓、湯布盆地で大切に育てた自慢のサーモン。水の豊かな湯布院のなかでも宮川の湧水は湯布院第一の名泉と言われています。その宮川の湧水で育つ「ミヤマサーモン」はあっさりとした食感とともに、程よい甘みと脂乗りが楽しめます。

※ラウンド、セミドレス、フィレのお届け可能です。注文時にご要望をお知らせください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①奥日向サーモン	1kg あたり (1本約 1.5kg 前後)	¥2,880
②ミヤマサーモン	1kg あたり (1本約 2.5kg 前後)	¥2,560
陸送便: 発送日から中1日で到着		¥2,100 ~ (税別)
航空便: 発送日の翌日 到着		¥3,000 ~ (税別)

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。

天然山菜特集

毎年人気の希少天然山菜各種。料理やご要望に応じて、採り手がお勧め山菜を選定。山菜は時期に合わせて随時出荷をかけています。写真や文言に無い山菜も出荷できます。
出荷も少量 1パックから出荷可能。複数種類の詰め合わせ出荷も受け賜わります。
詳しくはお問い合わせください。



【山菜一覧】

天然芹、天然ヤマブキ、天然クレソン(花や種も有り)、芽カンゾウ、ニワトコ、マタタビの新芽、天然行者ニンニク、タカノツメ、ヤマブキショウマ、トリアシショウマ、ソバナ、ハナйкаダ、タチシオデ、天然ワサビ、天然ワラビ、ウコギ、ツリガネニンジン、アケビの芽、ゴマナ、ハリエンジュの花、くずの花、藤の花、モミジガサ(シドケ)、ミヤマイラクサ(アイコ)、カギワラビ、オオイタドリ、コシアブラ、カンゾウ、アザミ、天然ヤマブキ、ヨモギ、ユキノシタ、コゴミ、カタクリ、リウブ、タラノ芽、ニリンソウ、シャク、ノビル、山椒、ハンゴンソウ、天然ミツ葉、ハリギリ、本シオデ、ウルイ、山葡萄の芽、ドクダミ、アキギリ、ユキザサ、イワガラミ、ネマガリダケ、ウワバミソウ(ミズ)など。

※すべて天然物でございます故、詳しくはお問い合わせください。

●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。

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 出雲の漬物フレークと酒粕パウダー

“発酵漬物”の旨味をお手軽に

素材は良質な島根県さんの野菜と塩のみ。じっくりと時間をかけて漬け、奥深い味わいに変化した発酵漬物を独自の製法で風味そのままにフレークにしました。塩の代わりに料理にひとさじ加えれば、旨味も風味もぐっと広がります。スプーン1さじで広がる味わい、使い方は無限大です。

- ①出雲伝統野菜の「津田かぶ菜」フレーク
- ②大根菜漬けの塩分が下味に「大根菜漬け」フレーク
- ③紫蘇と梅の風味が爽やか「しそ梅」フレーク
- ④出雲の造り酒屋に上質な酒粕をパウダーに「酒粕パウダー」

出荷と取扱時期 通年 混載可(4パックから)

商品名	内容	価格(税込)
①津田かぶ菜漬	20g	¥302
②大根菜漬	20g	¥302
③しそ梅干	20g	¥432
④出雲の酒粕パウダー	20g	¥432
		送料: ¥702~



①津田かぶ菜漬



②大根菜漬



③しそ梅干し



④酒粕パウダー

●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。

島根 隠岐の岩牡蠣

岩がき養殖発祥の地、隠岐島

有人島4島のうちのひとつ西ノ島は、日本における岩がき養殖発祥の地です。国内で最初に岩がきの養殖に成功したパイオニアは、この西ノ島にいる現役漁師。その漁師自ら丹誠込めて育てる美味しい岩牡蠣の出荷がいよいよ今年も始まります。3月、4月は濃厚な旨味と身入りの良さで特におすすめです！



商品名	内容	価格(税込)
①SS(150g～200g)	1個	¥270
②S(200g～250g)	1個	¥338
③M(250g～300g)	1個	¥405
④L(300g～350g)	1個	¥473

送料(クール便)：¥1,965～

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～

三重 あおさ

三重県のあおさ発祥地、松阪産の「生あおさ」

「あおさ」の生産は三重県が全国生産の約7割を占めています。その独特の風味は汁物、酢の物、かき揚げなどがお勧めです。摘んだその日に選別、パック詰めします。



出荷と取扱時期 ①1～4月②5～12月

商品名	内容	価格(税込)
①生あおさ	80g×10p	¥3,600
②冷凍生あおさ	50g×10p	¥2,310

送料：①¥1,400～②¥1,000～

長崎 ひょつづる

新鮮なわかめの葉100%を原料に造り上げた島原半島の特産品

“ひょつ”と思い立ったら、いつでも“つるつ”と食べられるというのがその名の由来です。つるつとした喉ごしと、100gで6kcalとたいへん低カロリーです。春らしく山芋の梅だれ添えなどいかがでしょうか。



出荷と取扱時期 通年
配達日 6日

商品名	内容	価格(税込)
①ひょつづる	100g×30p	¥4,630
②ひょつづる	200g×20p	¥6,100
③ひょつづる	500g×10p	¥7,130

送料：¥1,100～

福岡 川茸(スイゼンジノリ)

福岡県朝倉市の清流黄金川にのみ自生する希少食材

川茸(スイゼンジノリ)は江戸時代より福岡秋月藩の幕府への献上品として重宝されてきた天然の淡水海苔。見た目が翡翠色で独特の食感があり、くせのない味わいは様々なお料理との相性も良く、福岡県朝倉市を代表する食材のひとつです。豊かな食感と風味の「生」、川茸入りの刺身こんにゃく、川茸を独特の方法で乾燥させた「壽泉苔(ジュセンダイ)」等がございます。



川茸(スイゼンジノリ)生



川茸よせ黄金川(さしみこんにゃく)



壽泉苔

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①川茸(スイゼンジノリ)生	100g	¥1,296
②川茸 塩水入り	80g	¥1,296
③川茸よせ黄金川(さしみこんにゃく)		¥648
④川茸つくだに		¥3,240
⑤川茸のうま酢	500ml	¥648
⑥川茸みそ豆腐		¥1,080
⑦壽泉苔	5g	¥1,620

※⑦は特に希少性が高い商品なので、在庫につきましてはお問合せください。

送料：①②③④⑤⑥¥1,525～⑦¥1,300～

長崎 鯨スジポン

鯨を手軽に和えものやトッピングとして

鯨の筋を柔らかく煮込みました。ぶるんとした食感でコラーゲンたっぷり、しかも低カロリーです。長崎の飲食店では「お通し」にもよく使われます。ポン酢などで召し上がりください。また、様々なお料理にトッピングもおススメです。今に受け継がれる長崎の伝統の食をぜひ味わってください。保存方法と賞味期限は、冷凍(－18℃以下)で365日です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
鯨スジポン	100g×10袋	¥5,000

※送料 ¥1,650～

宮城 大曲浜海苔各種

皇室献上の浜より直送、厳選一番摘み海苔

大曲浜の海苔養殖の特徴は一般的な二期作ではなく三期作。摘み取る回数が少ない為、海苔が柔らかく口溶けが良いのが特徴です。年末年始に採れる、柔らかい一番摘みのみを焼き海苔に仕上げ、漁・乾燥・出荷まで漁師自身が手掛けます。

出荷と取扱時期 ①1月中旬～6月頃、②③通年
保存方法 ①②12ヶ月、③6ヶ月(開封後は冷蔵保存)

配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①初摘み新のり(焼き海苔)	全形10枚×10帖	¥6,804
②青まぜ焼き海苔(青のり+一番摘み海苔)	半切り10枚×10袋	¥4,320
③ばら干し海苔(乾燥岩のり)	10g×1袋	¥4,320

送料：¥864～



▲バラ干し海苔

●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～



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

栃木 野澤家のキュウリ

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

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



熊本 不知火(デコポン)

毎年人気の熊本産柑橘

清美とポンカンから生まれた「不知火」。味が濃く、高糖度です。

出荷と取扱時期 12～3月(ハウス)
3～5月(露地)
保存方法など 新聞紙に包んで冷暗所で約2週間
注文時最低ロット 3kg
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税込)
不知火(デコポン)	3kg(8～12個)	¥4,464 送料: ¥756～



長野 天然セリ、天然クレソン

山から採取し直送の天然山菜

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、北信州の山々から採れはじめました。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!

注文時最低ロット 500g～

商品名	内容	価格(税込)
①セリ	100g	¥450
②クレソン	100g	¥450
		送料: ¥1,195～



京都/兵庫 他 冷凍すりおろしつくね芋・冷凍すりおろし大和芋

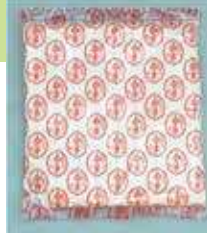
産地・原料・製法全てにこだわった、使い勝手の良い商品

<つくね芋>

産地から厳選したつくね芋を使用して皮むきからすりおろしまで一貫した生産体制にて製造。特徴である粘りや風味を損なわないようスピード加工した商品です。添加物は一切使用せず山芋本来の味にこだわって商品作りを行っております。

出荷と取扱時期 11月～翌春

商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍すりおろし山芋(つくね芋)	500g×10p	¥15,800
②冷凍すりおろし山芋(つくね芋)	50g×20p	¥4,000
③冷凍すりおろし山芋(やまと芋)	500g×10p	¥11,500



長野 清流レタス(オオカワヂシャ)

サラダなどに使える天然山菜

日当たりの良い水辺に生息しており、生食ができます。湯がいて和え物、お肉の付け合わせなどにもどうぞ。
※取扱時期、価格はお問い合わせください。



鹿児島 国産白ごま

喜界島から直送!香り高く希少な在来種「白ごま」

現在、国内で流通しているごま類の99%以上は輸入物です。残り1%未満のうち、白ごまでは実に6割以上が喜界島産と言われています。国内他産地も、ごま栽培に取り組んでいる所はありますが、その多くは黒ごまや金ごまです。白ごまは、他のごまに比べて生育適土壌を選ぶといわれており、隆起珊瑚からなるアルカリ土質の多い喜界島は、国内では珍しく白ごま向き土質といわれています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①洗いごま	1kg	¥8,500
②洗いごま	80g	¥720
③いりごま	1kg	¥10,150
④いりごま	60g	¥720
⑤すりごま	50g	¥720
		送料: 2kgまでレターパックにて ¥520(各サイズ別料金)



●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。

肉

熊本 さくら生ハム

肉の旨味がしつかり味わえる
生ハムです

珍しい桜肉の生ハムです。スライス加工済みで小分け冷凍パックなので、お使いになる分だけ解凍してお使いいただけます。使い勝手の良さと希少性や話題性を活かした新しいメニューにいかがでしょうか。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
さくら生ハム(冷凍)	50g×10パック	¥5,760 送料: ¥1,130 ~

熊本 鮮馬刺し

低カロリー、高たんぱくで
ヘルシーな健康食材

食用の馬を使用した馬刺しは熊本だけ。馬専用の工場にて製造され、更に世界基準SQFにより品質・安全性に優れた鮮馬刺しです。生産・加工の一貫した生肉生産ラインの工場で作られていますので、安全・安心の品質です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で18日、冷凍で90日
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①A 赤身ミニ(冷凍)	100g×10パック	¥10,125
②ロースミニ(冷凍)	100g×10パック	¥10,125 送料: ¥1,130 ~

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

商品名	内容	価格(税込)
①ヒレ(ブロック)	約6kg/1本	¥13,680 (1kg当たり)
②サーロイン・小分割	約2kg/1本	¥12,384 (1kg当たり)
③リブアイ・ハーフ	約2.5kg/1p	¥11,232 (1kg当たり)
④カタサンカク	約5kg/1本	¥6,480 (1kg当たり)
⑤ミスジ	約5kg/1本	¥8,352 (1kg当たり)
⑥オオモモ・コモモ(小ブロック)	約3kg/1本	¥8,352 (1kg当たり) 送料: ¥1,250~(15kg迄)

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

商品名	内容	価格(税込)
①ロース(ブロック)	約4.2kg/1本	¥3,168 (1kg当たり)
②ロース(厚切り、スライス)	500g	¥3,600 (1kg当たり)
③カタロース(ブロック)	約2kg/1本	¥2,592 (1kg当たり)
④カタロース(厚切り、スライス)	500g	¥3,168 (1kg当たり)
⑤バラ(ブロック)	約4.2kg/1本	¥2,520 (1kg当たり)
⑥バラ(スライス)	500g	¥3,096 (1kg当たり)
⑦ヒレ(ブロック)	約500g/1本	¥3,168 (1kg当たり) 送料: ¥1,250~(15kg迄)

加工品

長野 アップルシロップ

りんご5個分を100mlに凝縮した極上シロップ!
原材料はりんごのみ!

南信州で獲れたふじりんごを使用。南信州のりんごは昼は暖かく夜は寒いため、他の地域より早く花を咲かせ早く実がつかます。そのためりんごが木から栄養をもらう時間が長くなります。また、昼が暖かいため葉摘のタイミングを出荷ギリギリまで待つことができます。そのため味の詰まったりんごが出来上がります。AppleSyrupは南信州で獲れたりんごだからこそできた商品。りんごの甘みを濃縮し、添加物は一切使用せずにりんごそのものの味を楽しんでいただけます。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①Apple Syrup(アップルシロップ)	100ml	¥1,444
②Apple Syrup(アップルシロップ)	500ml	¥6,463
③Apple Syrup(アップルシロップ)	1000ml	¥12,375 送料: ¥756~

秋田 ごまもち(黒ごま、白ごま)

手づくりでこだわり、ひとつひとつ心を込めて
仕上げた逸品

秋田県特別栽培農産物に認証された玄米のもち粉を使用しています。口の中いっぱいにごまの香りが広がる風味豊かな「ごま餅」で、ごま好きがうなる美味しさです。甘さ控えめなので「また食べたくなる味」とお声を頂いております。



出荷と取扱時期 9月~6月

商品名	内容	価格(税込)
①ごまもち	1箱(6個入り)	¥1,444
②ごまもち	1箱(3個入り)	¥866
③ごまもち	1箱(60個入り)	¥10,740 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。

三重 ヨモギペースト

香り高く、色鮮やかな濃緑の
こだわりのヨモギです

土づくりに励み、農薬・化学肥料を使わず
に栽培しています。

柔らかい新芽だけを手摘みで収穫して
いるため、口当たりの良いペーストに仕
上げることができました。地域の耕作放
棄地解消と活性化を目指しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ヨモギペースト	400g/袋	¥2,016
送料: ¥1,123 ~		

長野 よもぎうどん

春薫る季節のうどんを、
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のご紹介。
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
③川上そば 極	2食×5袋	¥2,520
④桜そば(スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
送料: 864~		

三重 目覚めのセミノールジュース

甘さ控えた爽やかな酸味の
万能果汁

三重県南部地域で多く栽培されて
いるセミノールを通常よりも早く収
穫し搾ったストレート果汁100%
(無添加・無加糖)の「目覚めのセミノ
ール」は酸味が強く、「酸っぱい」ことがこの商品の最大の特長
です。そのまま飲んでいただいてもよく、お酢の代わりに料理
にもお使いいただけます。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①目覚めのセミノールジュース(250ml瓶)	6本/1ケース	¥2,592
②目覚めのセミノールジュース(1kgスパウト)	10個/1ケース	¥14,400
送料: ①¥1,123 ~ ②¥1,360 ~		

島根 ヤーコン粕漬け

地元のお母さんたちが丹精込
めた手作り粕漬け

弥栄加工グループの会員が生産したヤ
ーコンと、それを使用した粕漬けです。
ヤーコン芋にはフラクトオリゴ糖が含有されており整腸作用があ
ることが知られています。芋自体に甘みがあるため、粕漬けは砂糖
を控えめに仕上げています。(10度以下で保存、開封前5ヶ月)



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①ヤーコン粕漬	90g	¥403
②ヤーコン粕漬	110g	¥504
③ヤーコン粕漬	130g	¥605
④ヤーコン粕漬	150g	¥691
送料: ¥972~		

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
※月・木は出荷なし

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ゆり根がんと	3個入/袋	¥460
送料: ¥918 ~		

兵庫 芽かぶそうめん

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く
なった「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~		



熊本 熊本アイス&シャーベット

地元熊本産食材を活かした
季節のアイス各種

朝しぼりたての牛乳を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、或いは国産にこだわり、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。
この時期のオススメは、新緑を思わせる「桑の葉」や「濃抹茶」アイ
ス。栄養の宝庫である桑の葉をたっぷり使った一品です。



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苺のアイスクリーム	2ℓ	②苺のシャーベット 2ℓ
③ほうじ茶アイスクリーム	2ℓ	④濃抹茶アイスクリーム 2ℓ
⑤はっさくアイスクリーム	2ℓ	⑥桑の葉アイスクリーム 2ℓ
各¥3,336		
送料: ¥1,404 ~		

今月のおすすめ

全国唯一！
赤かぶを使い乳酸発酵させた無塩の漬物

長野「すんき」



人類が乳酸菌を知るはるか以前、 300年前から木曽の人々は 乳酸菌の力を利用

古くから木曽地方、御嶽山山麓の村々で受け継がれてきた「すんき」は『米を貸しても塩貸すな』と言われるほど塩の入手が困難だったこの地方だからこそ、先人の知恵が生んだ保存食です。そのまま食すと乳酸や酢酸による酸味を強く感じ、味として物足りなさを感じる方が多くおられますが、すんきの乳酸菌は鰹節や味噌、醤油と合わさると美味しさが高まります。

(ちなみに、京都の「すぐき」は塩漬けしてから室で乳酸発酵させるのに対し、「すんき」は塩を全く使わず乳酸発酵させるところに大きな違いがあります。)



すんきの材料となる在来種の赤かぶの葉



昔からの製法で地元のお母さんたちが作る



暖かい蕎麦つゆとすんきの相性は非常に良い



地元ではお蕎麦にすんきを合わせる

刻んだすんきの葉を煮る

出荷と取扱時期 12月～

商品名	内容	価格 (税込)
①すんき 長漬け	200g	¥504
②すんき きざみ漬け	200g	¥504
		送料：¥907～

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