



産直コミュニケーション 東料産直レター

2020.6月号 vol.117



上品で上質な味わいの希少な「熟成きじ肉」
愛媛「鬼北熟成きじ肉」

飼育から処理・熟成・加工まで管理された こだわりのきじ肉

愛媛県鬼北町の自然豊かな環境で、200日以上時間をかけ、8戸の生産農家が飼育をしています。
きじ専用の処理施設で処理を行い、2日間の「熟成」と液体急速凍結法で「急速冷凍」を行うことで、コクと旨みがあり解凍時にドリップの少ない商品に仕上げています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格（税込）
①きじ丸鳥	1 kgあたり	¥4,455
②きじモモ肉	1 kgあたり	¥6,480
③きじムネ肉	1 kgあたり	¥6,750
④きじササミ	1 kgあたり	¥6,210
⑤きじガラ	1 kgあたり	¥432

※送料：¥1,188～

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。

愛媛 愛媛みきゃんジュース(温州・きよみ・不知火)

愛媛県産柑橘使用、果汁100%ジュース

愛媛県の柑橘を100%使用した、風味がそのまま生きている100%ストレートジュースです。味が濃く風味たっぷりの商品です。それぞれの柑橘の酸味と甘みがお楽しみいただけます。ぜひご賞味ください。



みきゃんジュース温州みかん



みきゃんジュースきよみ



不知火みきゃんジュース

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①みきゃんジュース(温州)	500ml×12本	¥4,060
②みきゃんジュース(きよみ)	500ml×12本	¥4,233
③みきゃんジュース(不知火)	500ml×12本	¥4,406
送料: ¥972 ~		

愛媛 ブラッドオレンジフルーツビネガー・河内晩柑フルーツビネガー・河内晩柑フルーツソース

自社栽培で、食べごろになるまで 樹でしっかり熟成させたフルーツ を使用しています

【フルーツビネガー】

みかんを丸ごと発酵させて作ったお酢に、それぞれの果肉を漬け込んだ贅沢なフルーツビネガー。みかんのまろやかなお酢が後味の良さを抜群にしており、とっても飲みやすいです。

【フルーツソース】

控えめな甘さと豊潤な香り、ほのかな苦味が素材の贅沢さを感じさせ、一度食べると癖になるフルーツソースです。



出荷と取扱時期 通年、3月～

商品名	価格(税込)
①ブラッドオレンジフルーツビネガー	¥1,210
②河内晩柑フルーツビネガー	¥1,008
③河内晩柑フルーツソース	¥605
※送料: ¥1,000～	

●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。

岐阜 沢あざみ

素朴な香りとシャキシャキ食感が魅力の、飛騨・美濃伝統野菜

岐阜県西北部に位置し、滋賀県と福井県に隣接する揖斐川町(旧春日村)。ここでは伊吹山麓の谷筋などに自生していた沢あざみを採取して、家屋の周辺や茶畑で栽培するようになりました。最近では転作田でも栽培されています。葉の中肋の部分を利用し、煮物や混ぜご飯の具として親しまれています。

地域では古くから集落の祭りには必ず沢あざみを使った料理が振る舞われるほど身近な季節の食材です。また、部位によっては薬用としても利用されています。



▲沢あざみの刈り取り



▲斜面一面に広がる沢あざみ畑



▲町の中心を流れる「揖斐川」

出荷と取扱時期 6月
注文時最低ロット 500g×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

宮城 ふかひれ・軟骨スライス

使いやすい小さめサイズのふかひれと、梅水晶などの和え物ぴったりの軟骨スライス

ヨシキリザメの腹ビレまたは尾ビレを下処理し、水煮にした100枚入りパック(冷凍)です。「軟骨スライス」はサメのカマ部分の軟骨。どちらも冷凍ですので、流水解凍の上お使いください。

フカヒレは、元々はマグロ延縄漁業の際に釣れたサメからとられたのが始まりと言われています。

日本は世界でも有数のフカヒレ生産国と言われていますが、その中でも気仙沼産のものに関しては加工技術に優れているため高級品として扱われています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
注文時最低ロット ①100枚 ②1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①極小味なし	100枚	¥10,150
②軟骨スライス	500g×2P	¥3,630

●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。

秋田 角館の活どじょう

今が旬! 秋田の美味しい水で育った活どじょう

どじょうは栄養価が高く、昔から滋養強壮・疲労回復に効く魚として食されてきました。

そのどじょうを地下水と自然豊かな秋田の風土で育てています。



出荷と取扱時期 5月上旬～11月上旬

商品名	内容	価格(税込)
①角館の活どじょう S	1kg (約 300～350 匹)	¥6,200
②角館の活どじょう M	1kg (約 140 匹)	¥6,800
		送料: ¥900～

島根 あなごの開き干し

化学調味料を一切使用せず、 魚と塩のみでこの旨味!

山陰沖で水揚げされた穴子は鮮度良く特有の臭みが少ないのが特徴。また秋から冬にかけて獲れる山陰沖のマアナゴは脂ののりが良く、塩水に漬け干したマアナゴは旨みが凝縮しています。焼くと身がふっくら!希少性高い“あなごの干物”はそのまま焼いて食べても良いですが、わさび醤油につけて食べてよし、また天ぷらにしても絶品です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
穴子開き干し	1 切れあたり 20～40g が 1kg	¥5,180
		送料: ¥1,080～



島根 みずほキャビア

島根で育った、世界三大珍味の ひとつキャビア

中国山脈の清らかな流れに育まれてゆったりと成長したチョウザメから取り出された、えも言われぬ高貴な香りのキャビア。塩分は3%と控えめにしており、少量の岩塩を加えることで濃厚でクリーミーな風味が一層引立ちます。

出荷と取扱時期 11月初旬～3月中旬
年間出荷量 500個
保存方法など 未開封(冷凍)で1年、解凍後は冷蔵で5日以内
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①キャビア 瓶入り	30g	¥11,610
②キャビア プラケース入り	20g	¥7,965
③キャビア プラケース入り	10g	¥4,050
		送料: ¥996～



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 チョウザメ

清らかな地下水で 養殖されたチョウザメ

地下水を使用して育てられたチョウザメは、くさみもなく食べやすいのが特徴。生食も可能で、燻製やカルパッチョ、昆布メなどに。骨は軟骨のため、唐揚げなどもおすすめです。皮から骨まで全て食せます。

出荷と取扱時期 通年
配達日 4～5日後

商品名	内容	価格(税込)
チョウザメ(脇抜き)	1 尾(約2kg)	1kg あたり ¥2,880
		送料: ¥2,014～



秋田 クロモ

1日わずか30分の素潜り漁でしか 取れない男鹿の代表的な海藻

地元、男鹿ではもずくを「クロモ」と呼びます。「クロモ」は、一般的なもずくとは比較にならないほどの「太さ、ねばり、歯応え」があります。カルシウム、リン、鉄分をはじめベータカロチンなどの栄養価も豊富です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存
注文時最低ロット 10袋
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(税込)
クロモ	150g/1 袋	¥490
		送料: 2kg ¥1,050、5kg ¥1,260



滋賀 琵琶湖産天然小鮎

琵琶湖漁師の間で受け継がれる 伝統漁法で獲る天然鮎!

4～6月初旬までは琵琶湖から、6月中旬からは琵琶湖に流れ込む「天の川」というホタル舞う清流からお届けする天然鮎です。(生の稚鮎は6月中旬から出荷。それ以前はプロトン凍結での冷凍になります)

出荷と取扱時期 ①②4月～8/20(冷凍)、6月中旬～8/20(生)
③7月～8/20(生・冷凍共)
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①琵琶湖天然小鮎	4～6cm (約150匹)	¥2,177 /1kg
②琵琶湖天然小鮎	6～8cm (約140匹)	¥2,177 /1kg
③琵琶湖天然小鮎	8～10cm (約80匹)	¥2,177 /1kg※7月～
		送料: ¥1,253～



●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。

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。国内他産地でも、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の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)



徳島 減農薬すだち(ハウス)

名産地・阿南市から 高品質すだちをお届け!

減農薬なので皮まで安心して
お使いいただけます。
大粒を厳選します。

出荷と取扱時期 5~7月 ※8月から露地物の出荷開始
注文時最低ロット 1kg
保存方法等 ポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥4,031



秋田 皮むきミズ&ミズコブ

初夏~夏にしか味わえない、 シャキシャキ感と粘り気を 併せ持つ山菜

ミズは、きれいな沢溜りや湿った場所に生える多年草の山菜。茎は水分が多くて柔らかく、クセやアクもありません。おひたしや和え物などにどうぞ。皮むき、水煮でのお届けです。

出荷と取扱時期 ①5月末~9月②9月③通年
注文時最低ロット 10袋
保存方法など 冷蔵
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①皮むきミズ	200g×10袋	¥3,857
②ミズのこぶ(生)	900g	¥3,024
③ミズのこぶ(塩蔵)	1kg	¥3,600

送料: ①¥1,296~、②③¥1,080~



栃木 味恋とまと

手塩にかけて完熟出荷

パリッとした食感、口に広がる甘味とやわらかな酸味の秀逸トマト。
産地である那須塩原市は、北関東でも日射量の多い土地。寒いながらも日射量に恵まれ、じっくりと時間をかけて甘味と酸味を合わせ持つトマトが育ちます。

出荷と取扱時期 11月~7月
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,032



福岡 有機JAS認証トマト& ミニトマト、完熟トマトケチャップ

ホタル舞う自然豊かなムラから届くトマトとケチャップ

生産地の赤村は、福岡県内2つしか残っていない自然豊かな村です。
トマトの品種は、「マイロック」、「サンロード」の2種類を栽培しています。
甘い中にも酸味ほどよく、おいしいトマトです。ミニトマトの品種は、「小鈴」を栽培しています。
ケチャップは、1瓶に自社農園で収穫した有機トマトを約10個分使っています。



出荷と取扱時期 ①②5月~7月③通年

商品名	内容	価格(税込)
①有機トマト	4kg 箱×3箱	¥9,500
②有機ミニトマト	3kg 箱×3箱	¥11,660
③完熟トマトケチャップ	300g×18本×1箱	¥19,440

送料: ①②¥1,944~③¥972~

山形 山伏茸(生、乾燥)

四大山海珍味のひとつ

中国では「猴頭菇」(ホウトウクウ)とよばれ、フカヒレ、熊の手、ナマコに並ぶ山海の4大珍味のひとつです。山形県内の山中に自生していた株から栽培方法を確立し、量産化に成功しました。苦みも少なく、独特の食感のきのこです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①山伏茸(生)	90g 株×12	¥1,728
②山伏茸(乾燥)	12g 袋×10	¥4,320



山形 行者菜

「行者にんにく」と「ニラ」の 交配で生まれた特産品

ビタミンの宝庫の「ニラ」、滋養強壯の基や血液中の脂質を減らし生活習慣病予防につながるといわれる硫化アリルを多く含む「行者にんにく」の優れた特性を併せ持つ美味しい機能食料。1週間~10日程の冷蔵保存が可能なのも魅力です。

出荷と取扱時期 5月中旬~9月末 保存方法等 冷蔵
注文時最低ロット 20束~ 配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
行者菜	100g×20束	¥2,006



●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。

山形 天然山菜(月山筍・塩蔵わらび)、芋の茎

食の都・庄内から届く天然山菜と山菜加工品

月山筍とは、山形県の中央にそびえる出羽三山の主峰「月山」の標高1000メートル以上の高地に自生する幻の天然根曲がり竹を指します。カリカリ・サクサクとした食感と、癖のない透明感溢れるみずみずしさが特徴です。高地に自生する天然の月山筍を採るのはとても大変で、プロの採取人は数えるほどしかおらず流通量が少ないことから、とても貴重な根曲がり竹となっております。わらびは鶴岡産の天然ものです。芋の茎(ずいき)は天日干しをしています。



▲月山筍



▲塩蔵わらび



▲芋の茎(ずいき)

出荷と取扱時期 ①7月10日頃まで②③通年

商品名	内容	価格(税込)
①月山筍	1kg	¥5,040
②塩蔵わらび	1束	¥360
③芋の茎(ずいき) 乾燥	50g	¥216

※送料：¥972～

新潟 白いダイヤ、越後金色

工房独自製法の日本海100%の手造り塩

【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～



新潟 味噌3種

美味しさを追究し、探し求めた良質の大豆を使用

①辛口味噌：米糴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：米糴にさらに「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、米糴によって作られる「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：¥1040～



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みみそたれ。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】 ビ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

●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。

群馬 こんにゃく各種

「うまい、おいしい、おもしろい」をモットーに、
温故知新のこんにゃく作り。

古き伝統を守り職人の技と工夫で、美味しさはもちろん新しい発想でお客様に驚きと感動をお届けするこんにゃく作りに挑戦しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①湯葉こんにゃく	150g / 1p×10	¥2,160
②生玉豆腐こんにゃく(白・緑)	1kg / 1p	¥878
③玉豆腐こんにゃく(白・緑)	180g / 1p×10	¥2,160
④豆腐こんにゃく	200g / 1p×10	¥2,295
⑤さしみこんにゃく(白・緑)	180g / 1p×10	¥2,160
⑥そうめんこんにゃく	110g / 1p×10	¥1,350
⑦こんにゃく麺	130g / 1p×10	¥1,755
⑧生芋こんにゃく	400g / 1p×10	¥2,700
⑨琥珀餅	230g / 1p×10	¥3,375
※業務用の大袋もありますので、お問合せください。 送料：¥756～		

島根 桑の実サイダー、桑の実ペースト

郷愁誘う、甘酸っぱく優しい甘み

今では 手に入れることがなかなか難しい希少な「桑の実」。無農薬・無化学肥料で栽培した桑の実の鮮やかな赤色と、甘酸っぱい味わいをお楽しみください。ペーストは加糖しておりませんので、お食事にもデザートにもお使いいただけます。ひとつひとつの工程を丁寧に確かめて仕上げています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①桑の実サイダー	250ml×24 本	¥4,536
②桑の実ペースト	1kg×2 個(冷凍)	¥8,100
		送料：¥648～

福島 奥会津金山 天然炭酸の水

硬度、45。軟水にして微炭酸という、
新体験

奥会津金山町に自然と湧き出る天然炭酸を含有したスパークリングミネラルウォーターです。天然ならではのきめ細かな泡と軟らかなお水が調和したどんなお料理にも合う微炭酸水です。



330ml



500ml

720ml

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①奥会津金山天然炭酸の水330(赤)	24本/ケース	¥5,760
②奥会津金山天然炭酸の水500(赤)	12本/ケース	¥4,490
③奥会津金山天然炭酸の水500(金)	12本/ケース	¥4,490
④奥会津金山天然水500(青)	12本/ケース	¥4,490
⑤奥会津金山天然炭酸の水720(赤)	12本/ケース	¥6,560
⑥奥会津金山天然炭酸の水720(金)	12本/ケース	¥6,560
送料：¥443～		

熊本 季節のアイス&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、豊富なアイデアによって様々な季節のアイスが生まれます。初夏を迎えるこの季節は、口あたり爽やかな「夏みかんシャーベット」や新緑を思わせる「濃抹茶アイス」などがお勧めです。

夏みかんアイスクリーム



熊笹シャーベット



濃抹茶アイスクリーム



ほうじ茶アイスクリーム

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	価格(税込)
①桑の葉アイスクリーム	各 2ℓ ①～⑧¥3,336
②きな粉黒蜜アイスクリーム	
③塩大福アイスクリーム	
④ほうじ茶アイスクリーム	
⑤濃抹茶アイスクリーム	
⑥すももアイスクリーム	
⑦夏みかんシャーベット	送料：¥1,706～
⑧熊笹シャーベット	

飲食店の皆様へ

新型コロナウイルスの感染拡大を受けての自粛要請、さらに緊急事態宣言が発出されて以降の休業要請などにより、厳しい状況が続いておられることと存じます。そんな中、日頃から飲食店の皆様に食材を直送してくださる各地の生産者の方々から飲食店の皆様を心配する声や励ましの声が私どもの元へ寄せられましたので、ここでご紹介したいと存じます。

KAJU.SUZUKI (栃木県) ～にっこり梨、自然薯～

いつもお世話になっております。
このような状況で、お店のスタッフ皆様、またご家族様も大変かと存じます。
どうぞお体に気をつけてお過ごしください。
現在私たちの果樹園では、皆様に良い食材を提供させていただくことを目標としながら、にっこり梨の摘果作業、自然薯の定植作業に臨んでいます。
大変微力ではございますが、応援しています。
皆様と一緒にこの苦境を乗り越えていきたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願いたします。



ついんスター (熊本県) ～季節のアイスクリーム各種～



季節のアイスでご愛顧いただいております、熊本の「ついんスター」です。

1年で最も美しい東京の季節にお客様を迎え入れることが出来ないことに心を痛めていらっしゃるかと思います。

でも、きっと皆様がプロデュースされる素晴らしいお料理で、又、美しい東京が戻ってくることを願っております。

その折には、熊本の食材を使ったアイスでご協力させていただきます。

食と食がつながる大切さをスタッフ一同これからも感じていきたいと思っております。

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