



産直コミュニケーション 東料産直レター

2021.2月号 vol.125

型物種・厚焼種



板状の最中種です。厚みをお選びいただけます。焼きたての香ばしさをそのままお届けします。安、羊羹、求肥などの合わせ物としてお勧めです。

最中種



最中皮はもち米 100% ですが、用途によって色づけ、風味付けも可能です。また、最中皮の表面に文字や絵柄を表現することが可能なので、お店の名入れなどオリジナルの最中皮も承ります。

契約栽培した良質な北陸産「新大正もち」、
良質な地下水、熟練した職人技で焼き上げました
石川「最中種 各種」

その他いろいろな種



紅白千鳥(大・小)の浮き種はお汁粉やぜんざいなどに。花種は桜、梅、菊、梅など季節の花々で華やかに。
祝い種：瓢、ハート、松竹梅、ふく、蛤、などおめでたい最中も豊富にご用意しております。

季節ごとの最中種や、お祝い用、大きさも様々、絵柄加工まで承ります。

春の演出、お祝いのお食事、お弁当など様々なシーンに遊び心たっぷりの最中種はいかがでしょう。
イメージ、サイズ、用途などのご希望をいただき最適なものをご案内いたします。
問い合わせ：aiai@ifys.co.jp (担当：小原愛)までどうぞ。

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。

春の梅・桜特集

梅の香が漂い、
桜が咲き誇るこれからの季節に！
春らしいっぱいの食材を
各地よりお届けいたします！



島根 さくら花めん・葉めん

ほのかな桜風味で春をお届け。
春の献立やお花見メニューに
お勧めです。



うどん麺に桜の花と葉をそれぞれ練りこみました。花麺は八重桜、葉麺は大島桜の葉を使用。いずれも地元森林組合の皆さん自ら製造販売までをしています。香料は不使用、桜そのものの自然で品のある香りをお楽しみいただけます。シコシコした食感をお楽しみください。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①さくら花めん(棒状乾麺)	200g×10袋	¥5,184
②さくら花めん(丸状乾麺)	1袋(70g×2入)×15袋	¥6,825
③さくら葉めん(丸状乾麺)	1袋(70g×2入)×15袋	¥6,825
送料：¥670～		

熊本 さくらアイスクリーム

春を運ぶ『さくらアイス』

トッピングに桜の塩漬けをおつけします。桜の塩漬けは、一度塩抜きをして乾燥させてフワフワの状態にします。アイスと一緒に召し上がっていただくとほのかな塩味が甘味と桜の風味をさらに引き立てます。



▲ほんのり塩味の効いた乾燥桜花

取扱時期 2月～4月
配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
さくらアイスクリーム (乾燥桜花付き)	2L	¥3,336
送料：¥1,782～		

石川 最中種「さくら」

選べる4種のさくらの最中種です。

職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げた桜の最中種です。デザートやお料理、お弁当に春らしいアクセントにおすすめです。
直径 62mm、高さは、上下ともに 11mm。合わせて 22mm になります。



- ①焦がし : もち米 100% のスタンダードな皮
- ②白 : 記事を焦がさず、白く焼いた生地
- ③赤 : もち米をピンク色に着色し焦がさず焼いた生地
- ④桜葉入り : 桜葉の粉末を生地に混ぜ込みました。
ほんのりとした桜葉の風味と塩味が特徴

受注生産で、受注から出荷まで約10日～2週間程度となります。

取扱時期 1月～4月

ロット 165組、330組、495組、660組

商品名	規格	価格(税込)
①焦がし	1組	¥30
②白	1組	¥30
③赤	1組	¥30
④桜葉入り	1組	¥34
送料：¥836～ ※660組以上から送料無料		

長崎 五島手延べ梅うどん、わかめうどん

コシの強さとのだごしの良さが特徴の手延べうどん

厳選した小麦粉と五島列島の椿油・五島近海の塩を原料とし、熟成に拘った細いながらもコシの強い麺です。つるんとした滑らかな食感が特徴です。新春に「梅うどん」や「わかめうどん」は如何でしょうか。



取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①五島手延べ梅うどん	240g	¥331
②五島手延べわかめうどん	240g	¥331
送料：¥1,210～		

群馬 梅胡麻

来る春に梅の風味豊かな食材

紅梅の天然色と上品な風味をまとった「梅胡麻」は、胡麻の香ばしさと共にふんわり梅の香りが春を呼びます。お弁当などにもおすすめです。



取扱時期 通年

最低ロット 5袋

配達日 3～4日後

商品名	規格	価格(税込)
梅胡麻スタンドパック	5袋(1袋 170g)	¥2,600
送料：¥935～		

●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。

新潟 岩船産柳カレイ開き干し

香ばしさと旨味がクセになる逸品

柳カレイの中骨を丁寧に取り除いてから塩干しにしました。食べやすく、酒の肴などに最高の逸品です。柳カレイは村上市が県内漁獲量の多くを占め、「にいがたフード・ブランド」の品目にも選ばれているイチオシ食材です。



取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
岩船産柳カレイ(開き干し)	500g(15~20枚)×5パック	¥13,300 送料: ¥1,493~

宮崎 西米良サーモン&奥日向サーモン

川魚特有のクセがなく、上品な味わい

西米良サーモンはドナルドソトラウトとエゾイワナを掛け合わせて生まれました。九州山脈の寒暖差の大きな山中で3~4年かけて育てられます。鮮やかな色合いに程よい甘味と脂のり、あっさりとした食感が特徴。西米良サーモンよりも少々小ぶりの「奥日向サーモン」もございます。



取扱時期 通年
保存方法 冷蔵4日
最低ロット ②10本
配達日 2~3日後

商品名	規格	価格(送料・税込)
①西米良サーモン	1本(2~3kg)	¥8,900~12,480
②奥日向サーモン	1本(1~2kg)	¥3,890~6,000

島根 宍道湖産大和しじみ

宍道湖の漁師から直送!

日本有数のしじみの産地宍道湖。その宍道湖漁協所属の漁師から直送します。宍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、1000gからご購入いただけます。



取扱時期 冷凍通年、活しじみ(4~7月)
最低ロット 5

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

長崎 島原塩蔵さしみわかめ、塩蔵茎わかめ

しなやかで滑らかさが特徴の、有明海の最高級わかめ

もっとも安定したわかめが収穫できる時期に期間限定で収穫されたわかめで製造します。なめらかな葉に加え、茎の部分だけを湯通し塩蔵した2種をご用意。その栄養価と歯ごたえなどで健康志向の主婦の方に人気の商品です。



取扱時期 通年
配達日 4~5日

商品名	規格	価格(税込)
①島原塩蔵さしみわかめ	200g	¥480
②島原塩蔵茎わかめ	350g	¥250
③島原塩蔵わかめ	250g	¥220
④島原塩蔵さしみわかめ	1kg	¥1,980
⑤島原塩蔵茎わかめ	1kg	¥660 送料: ¥1,600~

島根 大穴子

鍋物にして雑炊まで楽しめる、脂のりの良さ!

島根県西部の浜田港で水揚げされるこの穴子は、日本海山陰沖の1kgアップの大きさが特徴。晩秋から初春にかけて身質のよい脂ののったものが多く揚がり、それをすき焼き風の鍋物などにして、よく出汁のきいたスープで雑炊にしてしめるのが地元流の楽しみ方です。もちろん、天ぷらなどにもオススメです。



取扱時期 9月~翌3月末

※価格は相場により変動いたします。お問い合わせください。

商品名	規格	価格(送料・税込)
大穴子	1kg当たり	¥2,000~2,600

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。



取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
穴子開き干し	1切れあたり20~40gが1kg	¥5,180 送料: ¥1,100~

高知 のれそれ

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれは、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速冷凍することで、いつでもお楽しみいただけます。100gずつの小分けパックで使いやすくなっています。



取扱時期 通年(冷凍)
保存方法 -18℃以下での保存
最低ロット 100g×10パック
配達日 3~4日後

商品名	規格	価格(税込)
高知産のれそれ	100g×10p	¥6,750 送料: ¥1,210~

和歌山 紀州ひろめ

とろみとシャキシャキの食感が特徴! 巻き寿司やしゃぶしゃぶでどうぞ

わかめと同種の海藻で、全国でも限られた海域でしか獲れません。大きなうちわのような形をし、最大で1mほどに成長。低カロリーで食物繊維が豊富のため女性や中高年の方におすすめ。



取扱時期 2月~4月(冷蔵)、5月~1月(冷凍)
保存方法 冷蔵で5日
最低ロット 2kg
配達日 2日後

商品名	規格	価格(税込)
紀州ひろめ	2kg	¥4,320 送料: ¥1,078~

●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。

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。

取扱時期 11月～7月
最低ロット 2kg
配達日 2～3日後



商品名	規格	価格(税込)
味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,030 送料: ¥700～

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。

取扱時期 通年

商品名	規格	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 送料: ¥972～



鹿児島 種子島安納蜜喜

黄金色の果肉と濃厚な甘味の天然スイーツ

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。低温で40～50分ほどじっくり焼くと糖度が40度を超すものもあり、まるでクリームのような柔らかい食感になります。2L～3Sまで6サイズございます。

取扱時期 11月下旬～3月
保存方法 15℃の冷蔵所で1ヶ月
最低ロット 5kg
配達日 4～5日後



商品名	規格	価格(送料・税込)
①種子島安納蜜喜	5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	10kg	¥8,800

新潟 雪の下にんじん

雪国の知恵と工夫から生まれた甘く瑞々しいにんじん

雪の下でじっくりと甘くなるにんじんは、雪深いところに暮らす生活の知恵が生んだ美味しい郷土食材。生でかじればその差は歴然。生食はもちろん、天ぷらや煮物など幅広くお楽しみください。250g～100gの中でご希望のサイズをお手配します。

取扱時期 12月～3月

商品名	規格	価格(税込)
雪の下にんじん	10kg	¥4,667 送料: ¥1,287～



栃木 自然薯

粘り強さが魅力の、旬の味わい

栃木県大田原市で農園を営む家族から丁寧に出荷。ご注文を頂いてから掘り、鮮度の良い自然薯を直送します。長いまま、カットして等、お届けの長さをご指定いただけます。

取扱時期 11月下旬～3月



商品名	規格	価格(税込)
自然薯	1本/約1kg	¥2,880 送料: ¥1,500～

島根 あすっこ

ブロッコリーとビタミン菜を交配して誕生した島根県のオリジナル野菜

葉、茎、花まで全て食べることができ、甘味が強くクセの無いのが特徴です。和洋中様々なお料理にお使いいただけます。特に油との相性がよく、炒め物や天ぷらなどはお勧めです。「明日を目指す野菜」というのが名前の由来です。

取扱時期 12月～4月上旬
保存方法 冷蔵

商品名	規格	価格(税込)
あすっこ	130g×10袋	¥2,020 送料: ¥1,100～



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!

最低ロット 500g～



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

北海道 ゆり根

高糖度ゆり根(他の産地と食べ比べてください!)

収穫したゆり根を独自の方法で2ヵ月熟成させて出荷するため高糖度となります。加熱するとホクホクとした食感と、驚くような甘みが味わえます。ビタミンC、タンパク質を多く含み、利尿、滋養強壮などに良いとされます。

取扱時期 通年
最低ロット 2kg
配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
ゆり根	2kg	¥4,650
※2kg(2Lサイズ: 13個入)		送料: ¥1,260～



●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。

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。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
さくら生ハム(冷凍)	50g×10パック	¥5,760 送料: ¥1,300 ~



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。

取扱時期 通年
保存方法 冷蔵で18日、冷凍で90日
配達日 3~4日後

商品名	規格	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: ¥1,300 ~



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。

取扱時期 通年

商品名	規格	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: ¥1,350~(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。

取扱時期 通年

商品名	規格	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: ¥1,350~(15kg迄)



神奈川 ゴールデンマスタード

「一品」を「逸品」に変えるマスタード

プチプチとはじける食感が楽しい「食べるマスタード」米酢、みりん、
白醤油を使いどんな料理にも合う調味料としてのマスタードです。
熟成肉師・ソムリエ・フレンチシェフ・和食料理人が豪華で、味わい深
く、どんな料理にも合うマスタードをこころを込めて作りました。



プチプチとした食感



イカ墨の55g

出荷と取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①ゴールデンマスタード	ゴールド 140g	¥1,613
②ゴールデンマスタード	ブラック 140g	¥1,613
③ゴールデンマスタード	イカ墨 55g	¥1,843
④ゴールデンマスタード	ゴールド 400g	¥3,110
⑤ゴールデンマスタード	ブラック 400g	¥3,110
⑥ゴールデンマスタード	イカ墨 185g	¥3,600 送料: ¥830~



ゴールデンとブラックの140g



400g 瓶

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。

新潟 ひしお漬けの素

お肉にもお魚にも！ 旨味を引き出す昔ながらの漬けダレ

自社製の醤油もろみを使用した漬けダレです。丸大豆と自家焙煎小麦、種麹にはたくさんの旨味を作りだすソーヤ菌を使用し、木桶でじっくり3年以上熟成させたもろみで作りしました。醤油もろみの力で肉を分解し、驚くほどのうま味と柔らかさを引き出します。

取扱時期 通年

商品名	内容	価格（税込）
ひしお漬けの素	1kg×3	¥6,480 送料：¥1,090～



福岡 相撲味噌

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。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。

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 送料：¥1,080～



長崎 からすみ加工品2種

使い勝手の良いからすみの加工品です！

からすみの食べ方を新しく提案した商品です。ペースト状とパウダー状のからすみは使い安さはもちろんのこと、和食、洋食、中華等あらゆるジャンルでの新メニュー提案開発に最適です。どちらも原材料に化学調味料などは使用せず、素材そのものをお楽しみいただける商品です。

取扱時期 通年
保存方法 冷凍180日
最低ロット 5パック（合計500g）

商品名	内容	価格（税込）
①純正からすみ（ワイン）	1パック（100g）×5	¥8,136
②純正からすみ（柚子胡椒）	1パック（100g）×5	¥8,136
③からすみパウダー（胡麻風味）	1パック（100g）×5	¥10,152 送料：¥1,000～



三重 伊勢海老オイル

濃厚な伊勢エビの香りたつオイル

伊勢志摩産の伊勢海老を100%使い伊勢海老オイルを作りました。伊勢海老の香りで料理がさらにおいしくなります。

ぜひ色々な料理にお試ください。

取扱時期 通年

商品名	内容	価格（税込）
伊勢海老オイル（110ml）	6本	¥5,832 送料：¥930～



秋田 マヨビーンズ、ミソマヨ、ソイスプレッド

100%植物性原料でつくったトランス脂肪酸・コレステロール・乳化剤・増粘剤・保存料が全てゼロ

「マヨビーンズ、ミソマヨ」

卵を一切使わず、秋田産大豆の豆乳と自社独自製法で開発した白神こだま酵母の発酵液を使って作り上げたマヨネーズタイプです。

乳化剤・増粘剤・保存料も使用していません。

「ソイスプレッド」

独自に開発した豆乳発酵技術によって滑らかな触感を実現し、大豆のコクとココナッツオイルの風味は絶妙なバランスによって従来の植物性マーガリンを超えた新しいタイプのスプレッドとなります。秋田県産大豆を使用し、乳化剤・増粘剤・保存料も使用していません。



取扱時期 通年

商品名	内容	価格（税込）
①豆乳マヨ（マヨビーンズ）	200g×6本／1箱	¥4,200
②味噌マヨ（マヨビーンズ味噌入り）	200g×6本／1箱	¥4,200
③ソイスプレッド	180g瓶×6本／1箱	¥6,300 送料：¥1,000～

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が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やすかった為です。



香ばしさとなめらかな食感



デザートにも

取扱時期 通年

商品名	内容	価格（税込）
①胡麻とうふ	②黒胡麻とうふ	各 250g／1個 ¥288
③焙煎胡麻とうふ	④ピーナッツ豆腐	
⑤ごどうふ	⑥むぎ胡麻とうふ	
⑦黒胡麻豆乳とうふ	⑧抹茶豆乳とうふ	
※混載可		送料：¥1,620～

●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摘み取り収穫して
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。



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 ~

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ま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)



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 ~

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。

取扱時期 通年
保存方法 常温。賞味期限550日
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: ¥880 ~



和歌山 「紀州南高梅」、梅調味酢「梅しずく」

ふくよかでまろやかな
大粒南高梅

大粒を厳選した南高梅を、紀州備
長炭と麦飯石と一緒に漬け込む
ので、天然ミネラルたっぷりのふく
よかでまろやかな梅干しに仕上
がります。蒸し暑く食欲が弱まるこの
季節、梅薫るやわらかなお酢「梅し
ずく」もぜひお試しください。



取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①紀州南高梅 味梅(4L)	1kg	¥4,032
②紀州南高梅 味梅(5L)	1kg	¥4,608
③紀州南高梅 白干梅(3L)	1kg	¥4,032
④梅調味酢「梅しずく」	1000ml	¥1,440
		送料: ¥770 ~

長野 すんき

赤かぶを使い乳酸発酵させた
無塩の漬物

古くから木曽地方、御嶽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、
すんきの乳酸菌は経腸や味噌、醤油と合わせると美味しさが高まります。(ちな
みに、京都の「すくき」は塩漬してからモロ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)

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 ~



秋田 米菓生地 2種

新感覚! 料理に使う煎餅生地

<こまち御膳>

飯米を炊飯して乾燥させた新タイプの生地で、調理方法は色々、
多用途に使える優れものです。揚げる(おこげのようになります)、
焼く、汁物等多用途に使用できます。

<舞こまち>

米を粉に挽かず、丸米のまま蒸してせんべい生地に加工している
のでご飯の旨みがそのまま味わえます。

また、オーブントースターで焼くことができ、焼き立てせんべいが
味わえます。



こまち御膳



舞こまち

取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①こまち御膳	10kg / 1箱 (約 1,080 枚程度)	¥14,400
②こまち御膳	5kg / 1箱 (約 590 枚程度)	¥7,200
③舞こまち	10 枚入 × 20 個 2箱	¥18,900
④舞こまち	10 枚入 × 20 個 1箱	¥9,450
		送料: ¥1,200 ~

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。



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: ¥1,100 ~

2021年1月20日

東京都料理生活衛生同業組合

『社会福祉施設 × 料理店 オンラインシンポジウム』を開催いたしました。

こちらのイベントでは、東京都料理生活衛生同業組合の組合加盟店の皆様、栃木県内の社会福祉施設の3施設の皆様を結び、情報や意見交換を実施。

厚生労働省受託事業の一環として『社会的意義のある流通の構築を創造するために』というテーマのもと、2時間のシンポジウムを行いました。

農福連携の持続性を支えていく為に料理店が出来ること、また社会福祉施設がどのように料理店に依っていていけるかという創意工夫について多岐にわたって意見を交換いたしました。

【東京都料理生活衛生同業組合 公式サイト】

<http://tokyoryouri.jp/>



▲facebook でも組合の取組を紹介

東京都料理生活衛生同業組合

『テイクアウト・お取り寄せガイド』公開中！

【東京都料理組合テイクアウト・お取り寄せガイド】

<https://www.ifys.jp/trguide/>

加盟店の中から「テイクアウト」「お取り寄せ」「お食事券」実施店舗を検索できる情報おまとめサイト制作しました。

登録ご希望の加盟店の方はどうぞお問い合わせください。

問い合わせ：aiai@ifys.co.jp（担当：小原愛）までどうぞ。



▲facebook や Instagram などでも広告も展開中！

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 jimukyoku@ifys.jp URL www.ifys.co.jp