産直コミュニケーション

東料産直レター

2021.3月号 vol.126

北信州の山から届く春の便り

長野「天然クレソン、天然セリ」

▲クレソンは花や種も美味しく食べられます。

▲天然の魅力は、何といっても風味の鮮烈さ。

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!

取扱時期　2～5月
保存方法　冷蔵
最低ロット　100g
配達日　2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
①天然クレソン	100g	¥450
②天然セリ	100g	¥450

送料:¥1,195～

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。

今月のおすすめ

長崎
『純情ハート』、『情熱ハート』

高貴な甘みと
程よい酸味が醸し出す『旨味』！

炭鉱の島からフルーティトマトの島へ

長崎市から、船で約30分の離島『高島』。ここは、かつてトーマス・グラバーが炭鉱を開発し、明治14年には三菱の岩崎彌太郎が近代化。当時最先端の技術で国内炭鉱開発の礎となった高島炭鉱で栄えました。周囲わずか3kmの小さな島ですが、石炭採掘の最盛期は昭和30年～40年代頃で、昭和43年には高島の人口が18,019人を数えたという記録が残っています。平成元年からトマトの栽培がスタート。農園の取り組みが炭鉱に代わる島の産業になることを願いながら、農園一丸となって美味しいトマト作りに励んでいます。

3つのこだわり 甘さ 品種 栄養

『純情ハート』や『情熱ハート』は、肥料や水を最小限にとどめ、厳しい環境でトマト本来の甘さや栄養を引き出す栽培方法で育てています。高貴な甘味と程よい酸味が醸し出す『旨味』と栄養価は当代随一と言われています。酸味と甘味のバランスが良く、食べた後まで美味しさが残ります。また、ビタミン、アミノ酸、ポリフェノール等が一般のトマトと比較して2～3倍にもなります。ファーストという品種で、最近では生産者が減少しているので希少価値の高さもポイントです。

商品名	規格	価格（税込）
①純情ハート（糖度7以上）	1kg 箱	¥1,710
②わけあり純情ハート	3.5kg 箱	¥4,350
③情熱ハート（糖度9以上）	1kg 箱	¥2,480
④わけあり情熱ハート	3.5kg 箱	¥6,530
		送料：¥1,617～

※ヘタの際まで真っ赤になったら食べ頃です。それまでは冷蔵庫に入れず常温で保存してください。真っ赤になったら冷蔵庫で保存して下さい。

三重 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。

取扱時期　①11～4月②③11～5月
最低ロット　③2セットより

商品名	規格	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～

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。ぷ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。ポン酢などでお召し上がりください。また、様々なお料理にトッピングもオススメです。今に受け継がれる長崎の伝統の食をご賞味ください。保存方法と賞味期限は、冷凍（－18℃以下）で365日です。

取扱時期　通年

商品名	規格	価格（税込）
鯨スジポン	100g×10 袋	¥5,000 ※送料　¥1,803 ～

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。軟骨は梅水晶にぴったり

ヨシキリサメの腹ビレ又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、流水解凍のうえお使いください。

取扱時期　通年
保存方法　冷凍で1年
最低ロット　①100枚　②1kg
配達日　2～3日後

商品名	規格	価格（税込）
①極小味なし	100 枚	¥9,907
②軟骨スライス	500g×2P	¥2,765

送料：¥1,100～

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鮨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。

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	規格	価格（税込）
①CAS 白いか（丸）	350g～400g	¥1,400
②CAS 白いか（丸）	450g～500g	¥1,800

送料：¥1,540～

静岡 ふじ紅雪（こうせつ）

食用白カビで発酵熟成した生ハム感覚のニジマス

静岡県水産技術研究所と共同開発。
生ハム感覚の発酵熟成魚肉

これまでの魚肉発酵食品にはなかった生魚肉の食感を残したまま発酵熟成させる技術を静岡県水産技術研究所と共同開発しました。カマンベールチーズ製造で利用されている食用白カビを利用し、静岡県のブランドニジマス「紅富士（あかふじ）」を発酵熟成しました。薄くスライスしてお楽しみください。

静岡県のブランドニジマス「紅富士（あかふじ）」

取扱時期　通年

商品名	規格	価格（税込）
ふじ紅雪	100g あたり（1 切約 70～80g）	¥1,513

送料：¥1,170～

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の土質といわれています。

取扱時期　通年

商品名	規格	価格(税込)
①洗いごま	1kg	¥8,640
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）

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。

取扱時期　①12月下旬～5月上旬
　　②2月～4月
最低ロット　①2kg②20芽
配達日　3～4日

商品名	規格	価格(税込)
①うど	2kg	¥1,540
②うどの芽	20芽	¥2,880

送料：¥1,100～

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～

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。

取扱時期　3～7月、9～11月

商品名	規格	価格（税込）
野澤家のキュウリ	5kg（50本）	¥2,880

送料：¥1,296～

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 虹色大豆

風味や色の違う数種類の大豆が一つの袋に!

生産者は、国産大豆にこだわり、有機で栽培されています。
蒸した大豆をサラダ、スープにしても深い味わいがありお楽しみいただけます。
15℃以下の冷暗所で保存してください。

取扱時期　通年

商品名	規格	価格(税込)
虹色大豆	200g×10袋	¥8,640

送料：¥990～

茨城 宮本三兄弟のれんこん

良質で柔らかい高品質れんこんをお届けします

れんこんには大きく分けて3つの時期があります。夏の「早生」、秋の「中手」、冬の「晩生」。水圧を使いながら丁寧に手作業で掘り出します。発注量に合わせて収穫出来るため、いつでも新鮮なものをお届けします。保存は、外気に触れぬようラップで包んで冷蔵庫へ。

取扱時期　7月～3月
配達日　2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
①早生（7月）	2kg	¥3,660
②中手（8月）	2kg	¥2,810
③晩生（9月～翌年3月）	2kg	¥2,040
④芽バス（7月～8月）	2kg	¥2,560

送料：¥810～

鹿児島 黒さつま鶏

鹿児島黒牛、かごしま黒豚に続く鹿児島の黒:黒さつま鶏

日本三大地鶏の薩摩鶏と横斑プリマスロックの交配により誕生しました。雄は黒白斑の羽装、雌は漆黒の羽装となっており、黒さつま鶏の名前の由来となっています。ヒナの生産から自社で手掛け、自社及び指定農場で独自の基準(餌、飼育日数、飼養密度等)に基づき飼養された黒さつま鶏を自社加工センターで処理加工しています。プリプリの適度な歯ごたえがありながら、歯切れもよくジューシーな肉質が特徴です。焼き物、煮物にも適する肉質です。

取扱時期　通年

商品名	規格	価格（税込）
①黒さつま鶏一羽セット（6部位）	1kg当たり	¥3,456
②黒さつま鶏正肉セット（3部位）	1kg当たり	¥4,320
③黒さつま鶏中抜き（1羽）	1kg当たり	¥2,300

送料：¥1,134～

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～

千葉 房総オリヴィアポーク

口どけが良く柔らかでしゃぶしゃぶにオススメ

千葉県産豚肉にこだわり、信頼厚い養豚農家から毎日枝肉の仕入れています。仕入れた枝肉は自社工場で細かく分割し、お客様のご要望に合わせて加工しています。配合飼料にオリーブの搾りかすを入れることで、ビタミンB1が通常の1.5程、脂肪酸のステアリン酸が通常のものより1.3倍程多い肉質に仕上がりました。

取扱時期　通年

商品名	規格	価格(税込)
①セット	1kg当たり	¥2,160
②ロース	1kg当たり	¥2,160
③カタロース	1kg当たり	¥2,088
④バラ	1kg当たり	¥1,728
⑤ヒレ	1kg当たり	¥2,592
※真空パック加工　60円/kg		

送料：¥1,300～

栃木 国産平飼い鶏種「あかり」と「こはる」

与える水が最も重要という考え

■あかり(ボリス･ブラウンの卵):赤の女王と呼ばれ、一般的な赤卵はこの鶏が産んでいます。
食欲が旺盛で、ご飯の時間は足元から離れません。火を通す事で白身の甘みが引き立ちます。
一番の特徴は白身。強いコシを持ちながら、しっかり味があります。まずは生を味わって下さい。
■こはる(純国産鶏さくらの卵):純国産とは、日本原種を国内で交配させた種をいいます。
とても繊細な鶏で、一羽一羽丁寧に育てました。良い鶏でなければ良い卵は産めません。
脚の長い綺麗な鶏から産まれた卵は、クセが無く臭みもないクリアな卵です。

取扱時期　通年
配　達　日　2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①「あかり」または「こはる」	2kg前後(30個)	¥2,400
②「あかり」または「こはる」	3kg前後(50個)	¥4,000
③「あかり」または「こはる」	10kg前後(150個)	¥12,000

送料：①②¥900③¥1,150

秋田 比内地鶏

適度な歯ごたえ、鶏肉本来の持つコク、風味と香味もあり、噛みしめるほどに味が出る。

鶏の旨味を存分に有する比内地鶏は、秋田を代表するきりたんぽ鍋はもちろんのこと、シンプルに塩のみで焼いても充分美味しく召し上がれます。

取扱時期　通年

商品名	規格	価格（税込）
①比内地鶏（正肉）	1kg当たり	¥4,032
②比内地鶏（ストレートスープ）	200ml×20	¥4,320
③比内地鶏（濃縮スープ）	200ml×20	¥4,000

送料：①¥1,296～②③880～

三重 奥田ブランド 伊賀牛（いがうし）

伊賀で生まれ育つ、黒牛

伊賀地方で2軒しかない生産牧場で飼育する黒牛から生まれた「伊賀生まれ、伊賀育ち」の仔牛を生産、育成。通常、肉牛を育てるエサは8種類程度ですが、18種～22種類のエサを自社配合し使用。その栄養バランスの良さから、ミネラルがたっぷり含まれ味が良く、ほどよいやわらかさと風味がある上質な赤身に仕上がります。

取扱時期　通年

商品名	規格	価格（税込）
①サーロイン（筋引き）	1kg あたり	¥15,840
②赤身ブロック（ステーキ用）	1kg あたり	¥12,240
③セット　1頭（枝）	1kg あたり	¥3,960
④すね肉（シチュー用）	1kg あたり	¥4,320

※送料：¥1,320～

秋田 白神ラムソーセージ(燻製)

秋田白神山地に隣接する藤里町の雄大で厳しい環境の中で育ったラムを使った加工品

秋田で育てた食肉羊種サフォークのラム肉を原料にした手作りソーセージです。旨みがあふれるソーセージはお勧めできます。
白神ラム焼チョリソー(左)と白神ラム&チーズ(右)の2種がございます。

取扱時期　通年

商品名	規格	価格（税込）
白神ラムソーセージ（燻製）	100g当たり	¥778

送料：¥1,100～

北海道 熟成エゾシカ肉

低カロリー、低脂肪のエゾ鹿肉

北海道日高のエゾシカを衛生的に処理し、さらに3週間の低温熟成を経て、旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる「EPA」「DHA」を含有しています。

取扱時期　通年(10･11･12月旬)
保存方法　冷蔵1週間、冷凍1年
最低ロット　①②③1本④1kg
配　達　日　2～3日後

商品名	規格	価格(送料･税込)
①ロース	1本（約1.5kg）	¥8,760／1kgあたり
②ヒレ	1本（約0.5kg）	¥9,770／1kgあたり
③内モモ	1本（約1.5kg）	¥5,740／1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,320

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

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」

取扱時期　通年　　混載可（4パックから）

商品名	規格	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～

④　③　②　①

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

三重 いせまろclassic冠茶（かぶせ） いせまろpremium玉露（ぎょくろ）

伊勢育ちのとっておきのかぶせ茶「いせまろ」

かぶせ茶は、玉露と煎茶の中間にあたる栽培方法をとり茶樹に覆いをすることにより、玉露の甘味旨味と煎茶の風味も出るという贅沢なお茶。玉<ぎょくろ>露は、摘み取りの18日前から直射日光を遮り、お茶の旨味成分テアニンを増やします。かぶせ茶よりも長く覆いをすることで玉露特有のとろりとした独特の飲み口に仕上がります。これからの季節お勧めの水出し茶は水を入れて1～2時間でOKです。

取扱時期　通年

商品名	規格	価格（税込）
①いせまろ classic 冠茶	100g×5	¥4,320
②いせまろ premium 玉露	80g×5	¥6,480
		送料：¥655～

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。

取扱時期　通年

商品名	規格	価格（税込）
①えび塩（伊勢海老燻製塩）	50g 瓶	¥403
②えび塩（伊勢海老燻製塩）	1kg 真空パック	¥3,024
		※送料：¥854～

栃木 無漂白かんぴょう

栃木県の伝統ある特産品

肉厚でやわらかく、甘みがあるのが特徴です。江戸時代から続くかんぴょう農家が手塩にかけて育てる無漂白のかんぴょうです。

取扱時期　通年
保存方法　冷蔵庫
最低ロット　1kg

商品名	規格	価格（税込）
無漂白かんぴょう	500g	¥4,320
		送料：¥755～

長野 杜仲の葉パウダー

原料は国内産杜仲 100%

杜仲を長野県を中心とした高原で無農薬栽培し、その葉を250°の焙煎による特殊効果によりノンカフェインの微粉末に仕上げました。杜仲は葉枝樹皮を手で引きちぎると「グッタペルカ」という銀色の乳液が細い糸を引きます。これが独特の成分です。ビタミン、カルシウム、をはじめ、亜鉛、鉄、リン、マグネシウムなどが豊富に含まれています。お茶にお料理にぜひお試しくださいませ。

商品名	規格	価格（税込）
杜仲の葉パウダー	100g あたり	¥6,750
		送料：¥385～

神奈川

『ゴールデンマスタード各種』、『一二味（ひふみ）』

新商品2種登場です!

■ 第4のゴールデンマスタード『アリッサ』

「一品」を「逸品」に変えるマスタードとして、一昨年末にご紹介以来大変ご好評いただいております『ゴールデンマスタード』に、第4の新商品が誕生しました。その名は『アリッサ』。アフリカ北西部発祥の香辛料アリッサに生産者独自の解釈を加え、こだわり抜いた9つのスパイスや和の調味料を加え、こだわり抜いた新感覚調味料です。

アリッサ（140g）

アリッサ（400g）

新商品「アリッサ」

取扱時期　通年

商品名	規格	価格（税込）
ゴールデンマスタード アリッサ	140g	¥1,613
ゴールデンマスタード アリッサ	400g	¥3,110
一二味	40g	¥1,613

送料：¥847～

■ 新スパイス『一二味（ひふみ）』

新商品「一二味」

『新スパイスの　『一二味（ひふみ）』は、七味唐辛子と使用感は大変似ておりながらも、「蜜柑」「ピンクペッパー」「ミント」「マスタードシード」「ガーリック」など粒立ちのよい12種類の香辛料を絶妙に調合した唐辛子です。

■ 「一品」を「逸品」に変えるマスタード

『ゴールデンマスタード（ゴールド）』は、白しょうゆを使い酸味と甘みのハバランスが良く、辛味も抑えたマイルドな味わい。 鶏・豚・魚・野菜等との組み合わせがお勧めです。『ゴールデンマスタード（ブラック）』は、たまり醤油とニンニクを追加し、より深いコクがお楽しみ頂けます。牛肉・羊肉・燻製等、やや香りのある食材との相性が良いです。『ゴールデンマスタード（マーレ）』は、イカ墨や醤油由来のソースによる芳醇な旨味。海鮮・チーズ・パスタ等と相性が良いです。

プチプチとした食感

マーレ（イカ墨）の 55g

ゴールデンとブラックの 140g

400g 瓶

取扱時期　通年

商品名	規格	価格（税込）
ゴールデンマスタード　ゴールド	140g	¥1,613
ゴールデンマスタード　ブラック	140g	¥1,613
ゴールデンマスタード　マーレ	55g	¥1,843
ゴールデンマスタード　ゴールド	400g	¥3,110
ゴールデンマスタード　ブラック	400g	¥3,110
ゴールデンマスタード　マーレ	185g	¥3,600

送料：¥830～

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！
『希少食材の産地直送通販サイト』オープン！

【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。

登録は無料となります。商品画像や情報などをご提供頂くだけで掲載可能ですので、加盟店の皆様はお気軽にお問い合わせください。

▲facebook や Instagram などで広告も展開中！

【食景色 / 日本国内の希少食材が集まる産地直送通販サイト】

https://www.syokutobunka.jp

産直レター掲載の生産物をインターネットでも購入出来るように、通販サイトを立ち上げました。掲載商品は順次追加予定です。

●掲載ご希望の方や、ご質問、お問い合わせは下記担当宛までご連絡ください。
aiai@ifys.co.jp（担当：小原愛）

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